

保護者各位

令和7年度

小平市教育委員会教育部
小平市立学校給食センター
所長 藤井 洋

小平市立学校給食センターにおける食物アレルギー対応について

小平市立学校給食センター(以下給食センター)では、食物アレルギーを有する生徒に対して「小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針」に基づき、下記のように対応をしています。対応を希望する方は内容を確認し、学校を通して申請を行ってください。

- *小平市では、そば・落花生(ピーナッツ)・くるみ・ペカンナッツ・カシューナッツ・ピスタチオ・ヘーゼルナッツ・マカダミアナッツ・アーモンド・キウイフルーツは給食には使用しません。
- *「学校生活管理指導表」に基づき対応します。毎年度ごとの提出が必要です。
- *卵(鶏卵・うずら卵)・乳・えび・かにを取り除いた対応食の提供をします。
上記4品目以外のアレルゲンは、自己除去対応です。
- *詳細献立表・原材料表を配付し、給食センターホームページへ掲載します。

お弁当持参となる場合

○調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンについて対応が必要な場合

(例)

| 原因食物 | 食品項目 |
|--------|-----------------------------|
| 鶏卵 | 卵殻カルシウム・レシチン |
| 牛乳・乳製品 | 乳糖・乳清焼成カルシウム |
| 小麦 | しょうゆ・酢・みそ |
| 大豆 | 大豆油・しょうゆ・みそ・たんぱく加水分解物・レシチン |
| ごま | ごま油 |
| 魚類 | かつおだし・さばだし・いりこだし・魚しょう・魚介エキス |
| 肉類 | 鶏ガラスープ・豚骨スープ・エキス |
| 野菜・果物 | ソース・ケチャップ・調味料類 |

- 原材料表示の欄外表記(注意喚起表示)にも対応が必要な場合
- 多品目の食物除去が必要な場合
- 作業工程や施設の対応能力を超える場合
- 食器や調理器具の共用ができない場合
- 揚げ油の共用ができない場合(揚げ油は同一の油を複数の料理で使用しています。)
- コンタミネーションへの対応が必要な場合(学校給食で使用する食材、給食センター内での調理作業はコンタミネーションの可能性があります。)
- ※コンタミネーション…食品を製造する際、原材料として使用していないにも関わらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入すること。

アレルギー対応における必要書類

| 食物アレルギーの対応 | 給食での対応 | 学校での特別な配慮 | 申請書 | 飲用牛乳辞退届 | 医師の診断 | | 面談 | 給食センター栄養士の同席 | 毎月のやりとり | | 例 |
|------------------------|----------|-----------|-----|---------|-----------|-----|-----|--------------|-------------|-------|--------------------------------------|
| | | | | | 学校生活管理指導表 | 診断書 | | | アレルギー対応食連絡表 | 喫食確認表 | |
| なし | 自己除去 | 不要 | — | — | — | — | — | — | — | — | 家庭用配布献立やHPの詳細献立表を確認して、自己除去。(担任の確認なし) |
| | 提供停止 | 必要 | ○ | — | ○ | — | ○ | — | — | — | 原因食物が多岐に渡るため、給食を一切食べない。 |
| 喫食確認表による確認 | 自己除去 | 必要 | ○ | — | ○ | — | ○ | — | — | 学校 | 紙で配付を希望し、学校での特別な配慮も希望。(担任の確認あり) |
| 対応食の提供 | 対応食 | 必要 | ○ | — | ○ | — | ○ | ○ | センター | — | |
| 飲用牛乳の除去※1 (食物アレルギー) | 提供停止 | 必要 | ○ | —※3 | ○ | — | ○ | ○ | センター | — | 乳アレルギーがあり、対応食の乳を申請している。 |
| 飲用牛乳の除去 (食物アレルギー以外) | 飲用牛乳のみ停止 | 必要 | — | ○ | — | —※3 | △※2 | — | — | — | 乳糖不耐症等。診断書に基づき、飲用牛乳停止を希望。 |

※1 乳の食物アレルギーにより、飲用牛乳の除去を希望する場合は、対応食も申請となる。

※2 △:必要であれば行う。

※3 給食費全生徒無償化実施期間は配布・提出なし

学校給食センターの給食について

- ・Aコース、Bコース2種類の献立を、同日に同じ調理場内で調理しています。
- ・揚げ油は3~4回使用します。油に当日使用した食材以外の成分が残っていることもあります。
- ・ほぼすべてのパンに脱脂粉乳が入っています。また、一部のパンに練乳やチーズが入っています。
- ・うどん、中華めん製造工場では、同一機械でそばの製造がされています。
- ・果物、ミニトマト、アイスクリーム以外はすべて加熱済み食材です。
- ・マヨネーズは、すべて「ノンエッグマヨネーズ」を使用しています。
- ・原材料の海産物類は、えびやかにかにが混ざる漁法で捕獲しています。
- ・頭ごと食べる小魚などには魚卵が入っていることがあります。

対応食について

- ・申請を行った対応食品について除去した料理を提供します。(対応食品:卵・乳・えび・かに)
- ・1つの料理に複数の対応食品がある場合は、そのどちらの対応食品も除去した1種類の対応食を提供するため、ご自身の対応食品以外の食品も除去されることがあります。(卵・えびが入った中華丼、卵・牛乳が入ったカップケーキなどは、卵・乳・えび・かにをすべて除去した料理を提供)
- ・基本は除去食ですが、主食に対応食品があり、除去食では料理として成り立たない場合のみ代替食を提供します。ただし乳不使用のパンの取り扱いがないため、パンの代替食として白ごはんを提供します。
- ・対応食は、アレルギー専用調理室で調理・盛り付けを行います。

配膳容器について

- ・対応食はランチジャーに一人分ずつ入っています。
- ・対応食は、ランチジャーから対応食食器に盛り付けて、食べてください。



ランチジャー



アレルギー対応食トレイ(オレンジ色)
アレルギー対応食食器(ピンク色)



食札

配膳方法について

- ①アレルギー専用調理室で調理し、個人ごとにクラス・名前を貼ったランチジャーに配膳する【給食センター】
 - ②個人ごとにランチジャー、対応食食器、食札、お知らせカードをかごにセットし、対応食トレイとともに学校のコンテナに格納する【給食センター】
 - ③対応食トレイ・食器・お知らせカードをクラス配膳ワゴンにセットする【配膳室】
 - ④該当生徒(または教員)は、お知らせカードを持ってランチジャーを配膳室に受け取りに行く【学校】
 - ⑤該当生徒は対応食トレイ・食器をワゴンから取り、クラスで最初に配膳を受ける【教室】
 - ⑥該当生徒は対応食をランチジャーから対応食食器に盛り付ける【教室】
 - ⑦学級担任(または副担任などの教員)は正しく配膳されているか確認する【教室】
- ※受け渡しの際は、食札をもとに相互確認し、サインをする

おかわり・減らしについて

対応食申請を行っている生徒についての、おかわり・減らしは以下のように対応しています。

- その日の献立に、対応食がない場合 →おかわり・減らしは、自由とします。
- その日の献立に、対応食がある場合 →その日の給食すべてについておかわり・減らしはできません。(オレンジトレイの場合)

毎月の確認について

【詳細献立表】 毎月、給食開始前までに配付します。給食センターHPにも掲載します。

| Aコース | | | | | 2月 | | |
|----------|------------|--------|-------------|----------|----------|--------|-------------|
| 2/1 (水) | | | | | 2/2 (木) | | |
| 期 | 食品名 | 分量 g | 特定原材料 (8品目) | 期 | 食品名 | 分量 g | 特定原材料 (8品目) |
| 年 | 牛乳 | 206.00 | 乳・乳製品 | 年 | 牛乳 | 206.00 | 乳・乳製品 |
| ★普通牛乳 | | | | ★普通牛乳 | | | |
| 学 | カレーライス ② | ④ | ⑤ | 学 | ごはん | 100.00 | |
| 水稲穀粒 精白米 | | | | 水稲穀粒 精白米 | | | |
| 月 | 豚角切肉(そともも) | 30.00 | | 月 | 中華卵スープ | | |
| 月 | たまねぎ | 60.00 | | 月 | 鶏肉 | 8.00 | |
| 月 | にんじん | 30.00 | | 学 | スイートコーン缶 | 40.00 | |
| 月 | じゃがいも | 60.00 | | 学 | スイートコーン | 20.00 | |
| 月 | にんにく | 0.30 | | 月 | たまねぎ | 30.00 | |
| 月 | しょうが | 0.50 | | 月 | にんじん | 10.00 | |
| 学 | なたね油 | 1.00 | | 学 | しめじ | 10.00 | |
| 年 | アップルソース | 3.00 | | 年 | 鶏ガラブイヨン | 15.00 | |
| 年 | チャツネ | 1.00 | | 年 | 食塩 | 0.70 | |
| 年 | 食塩 | 1.60 | | 年 | 白ごしょう | 0.03 | |
| 年 | 黒ごしょう | 0.02 | | 学 | ★液卵 | 25.00 | 卵 |
| 学 | なたね油 | 7.00 | | 月 | チンゲンサイ | 15.00 | |
| 学 | ★有塩バター | 4.00 | 乳・乳製品 | 月 | 食塩 | 0.20 | |
| 学 | ★薄力粉 | 8.00 | 小麦 | 月 | ほたて | 1.00 | |
| 年 | カレー粉 | 1.70 | | 年 | じゃがいもでん粉 | 2.00 | |
| 年 | ガラムマサラ | 0.04 | | 年 | こいくちしょうゆ | 1.00 | |
| 年 | 中濃ソース | 2.00 | | 学 | 水 | 65.00 | |
| 年 | ウスターソース | 2.00 | | 学 | コチユマヨチキン | | |
| 学 | トマトケチャップ | 6.50 | | 月 | 鶏肉 | 60.00 | |

給食の材料と目安分量を載せています。

- ①原材料表の区分
年：年間
学：学期ごと
月：月ごと
- ②料理名
- ③材料
- ④目安分量
- ⑤特定原材料(8品目)を含む場合の表示

【原材料表】年・学期・月ごとに配付します。給食センターHPにも掲載します。

| 令和〇年度 原材料表【〇月】① | | | |
|---|------------------|--|------------|
| このリストの食品は、詳細献立表の「期」の列に「月」と記載されています。また「1ヶ月」間使用しますので、保管をお願いします。 ○しゅうゆ・みそ・酢に由来する『小麦』は特定原材料(8品目)欄のアレルギー表示はしていません。 ○原材料が2つ以上の食品に限り記載されています。○海産物類は、えびやかにかが混ざる漁法で捕獲しています。 ○HPにも掲載しています。 | | | |
| No. | 品名 | ② 原材料 | 特定原材料(8品目) |
| 1 | いちごゼリー | いちご、砂糖、澱粉、寒天、ゲル化剤、レモン果汁 | |
| 2 | パン粉 生 | 小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、食塩、酢酸Na、乳化剤、イーストフード | 小麦 |
| 3 | 押し豆腐30%(水なし・つぶし) | 大豆、にがり | |
| 4 | たくあん漬(塩押しだいこん漬) | 大根、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、塩、醤油、醸造酢、酵母エキス、乳酸、酢酸、クエン酸 | |
| 5 | さばほぐし身 | さば、食塩 | |
| 6 | ほっけ切身 | ほっけ、食塩 | |

原材料が2つ以上の食品について載せています。

①原材料表の区分

年：年間

学：学期ごと

月：月ごと

②原材料

③特定原材料(8品目)を含む場合の表示

【アレルギー対応食連絡表】前月10日ごろ配付します。締め切り日までに学校へ提出してください。

| [アレルギー対応食連絡表] | | | | | | | | | | |
|--|------|--------------|------|-------------|--------------|--------|---|----|----|--------|
| 2023年2月 ⑥ 小平第七中学校 1年A組 小平 太郎 | | | | | | | | | | |
| 原因食物<乳・乳製品> | | | | | | | | | | |
| 日 | ① 対応 | | | 代替持参 | 献立名 | ② 対応食物 | | | | ③ 対応食 |
| | 普通食 | 対応食 | 提供なし | | | 乳 | 卵 | えび | かに | |
| 2/1 (水) | | | ○ | | 牛乳 | ★ | | | | |
| | | ○ | | | カレーライス | ★ | | | | バター 除去 |
| | | ○ | | | コールスローサラダ | | | | | |
| | | ○ | | | デコボン | | | | | |
| 2/2 (木) | | | ○ | | 牛乳 | ★ | | | | |
| | | ○ | | | ごはん | | | | | |
| | | ○ | | | 中華風卵スープ | | | | | |
| | | ○ | | | コチュマヨチキン | | | | | |
| 2/28 (火) | | | ○ | | 牛乳 | ★ | | | | |
| | | ○ | | | ごはん | | | | | |
| | | ○ | | | ブルコギ | | | | | |
| | | ○ | | | 五目卵スープ | | | | | |
| | ○ | | | わかめとじゃこのサラダ | | | | | | |
| 【注意点】 ・アレルギー対応食物が入っている料理に★がついています ・対応を確認し、訂正は×をつけ、新たに○をつけ直してください ・訂正は、すでになっている対応より、右の対応にしか直せません ・訂正は、赤ボールペンで記入してください ・代替の料理を持参する場合は、代替持参に○をつけてください ・提出期限を過ぎた場合、対応食の提供が難しくなることがあります 上記確認しました。 令和 年 月 日 保護者署名 ④ | | | | | | | | | | |
| ⑤ 学校への提出期限は 月 日です。 (※学校→給食センター提出期限 月 日) | | | | | | | | | | |
| 学校(全て押印後コピーを給食センターへ) | | | | | 給食センター 作成・確認 | | | | | |
| 校長 | 副校長 | 養護教諭・アレルギー担当 | 学級担任 | 所長 | 栄養教諭・栄養士 | 作成月日 | | | | |

毎月の対応食について個別に作成しています。

①給食での対応

②各料理に入っているアレルゲン

③対応食の内容

④内容確認後、保護者署名欄

⑤学校への提出期限

⑥代替持参の予定

・毎月、「アレルギー対応食連絡表」をお渡しますので、「詳細献立表」「原材料表」と一緒に見合わせ、それぞれの料理について喫食ができるか確認をしてください。

・「対応食」や「提供なし」に○があるものを「普通食」に変更することはできません。

(書き換えるときは必ず右側へ)

・書き換えるときは、消えない赤ボールペンで記入してください。

・代替の料理を持参する場合は、その料理の「代替持参」の欄に○をつけてください。

- ・確認ができたら、提出期限までに学校へ提出をお願いします。提出期限を過ぎた場合、対応食の提供が難しくなることがあります。
- ・保護者が確認した後、学校・給食センター栄養士がそれぞれ確認し、最終版として翌月初日までに学校から保護者にコピーをお渡しします。
- ・必ず生徒本人と一緒に対応内容を確認し、アレルギー対応食のある日は特に、誤食を防ぐように指導してください。

自己除去について

- ・前月10日ごろに「喫食確認表」「詳細献立表」「原材料表」を配付します。
 - ・ご家庭で給食内容を確認し、「喫食確認表」に○をつけて、締め切りまでに学校へ提出してください。
- ※喫食確認表の配付がない方:「詳細献立表」「原材料表」の紙での配付を希望の方は、学校へお申し出ください。

【喫食確認表】

| 令和5年度5月(Aコース) | | | | 【喫食確認表】 | | | | 年 組 | |
|--|----------|------------------------|--------|---------|-------------|------------------------|--------|----------------------|--|
| 【普通食】普通食を食べる。 【除去】アレルギー原因食物を含むためその料理を配膳しない。 【代替】代わりの料理を持参する。 | | | | 生徒氏名 | | | | | |
| 日・曜日 | 献立名 | 家庭記入欄 | | 日・曜日 | 献立名 | 家庭記入欄 | | 毎月の献立名と喫食確認欄を載せています。 | |
| | | (それぞれの献立について該当するものに○印) | | | | (それぞれの献立について該当するものに○印) | | | |
| | | 普通食 | 除去代替持参 | | | 普通食 | 除去代替持参 | | |
| I・(月) | 牛乳 | 普 | 除/代 | II・(木) | 牛乳 | 普 | 除/代 | | |
| | 中華おこわ | 普 | 除/代 | | ピースわかめご飯 | 普 | 除/代 | | |
| | きびなごの唐揚げ | 普 | 除/代 | | さばの一味焼き | 普 | 除/代 | | |
| | 青菜と卵スープ | 普 | 除/代 | | ごま和え | 普 | 除/代 | | |
| | メロン | 普 | 除/代 | | 切干大根と根菜のみそ汁 | 普 | 除/代 | | |

その他

- ・対応食が不要になった場合、解除申請が必要となりますので学校にご連絡ください。
- ・事故を防ぎ、学校全体でお子様を守っていく体制を整えるため、アレルギーに関する情報を学校、給食センター、教育委員会全体で共有します。

【問い合わせ先】

小平市立学校給食センター
 所長・栄養教諭・栄養士
 TEL:042-345-2821