

# 学校給食における 食物アレルギーの対応について

大阪狭山市立狭山中学校  
(大阪狭山市立学校給食センター)  
栄養教諭 大月 和子

## 1. 大阪狭山市学校給食について

- \* 昭和48年10月  
小中学全校で完全給食を開始
- \* 平成21年4月  
調理等業務の民間委託
- \* 平成22年9月  
食物アレルギー除去食を開始
- \* 平成26年9月現在  
小学校7校 中学校3校に提供  
(約5400食)

## 2. 食物アレルギー対応について

### 【基本的な考え方】

- \* 学校給食は、学校教育の一環として実施されているので、本市では食物アレルギーをもつ児童生徒に対して可能な範囲で対応する
- \* 対象を副食とし、調理段階での食材料の除去が原則

### 【対応基準】

- \* 医師により食物アレルギーと診断されていること
- \* アレルゲン(原因食品)が特定されており、医師から指示され食事療法を行っていること

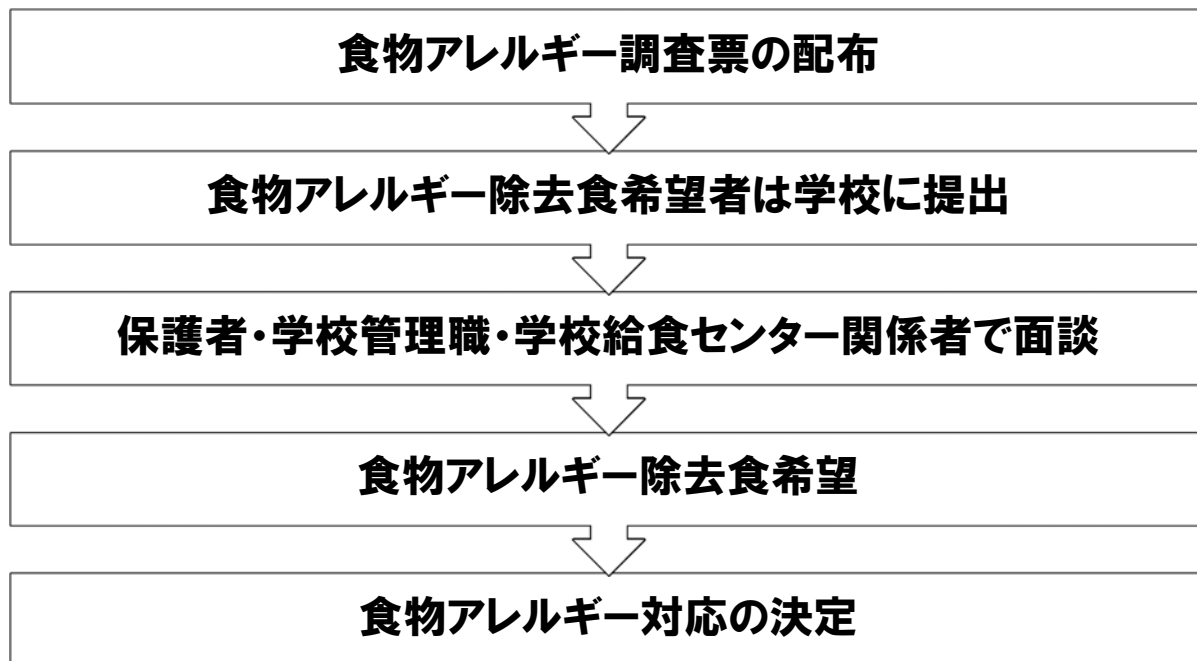
### 【除去できるもの】 <<5種類9品目>>

- ①卵
- ②乳製品  
(牛乳、チーズ、ヨーグルト、バター、脱脂粉乳)
- ③いか
- ④えび
- ⑤かに

### 【デザートについて】

卵や乳製品を含むデザート(ヨーグルト、プリンなど)でアレルギーをおこす児童生徒には代替としてゼリーを提供

### 3. 食物アレルギー除去食の申請



### 【保護者・学校への配布資料】

- 学校給食予定献立表のほかに
  - \* 成分表
    - ① 年間用
    - ② 各月用
  - \* 除去食日程表(各月)
  - \* 除去食の内容(各月)

# 学校給食予定献立表

## 加工品・調味料を含むすべての食材を記載

学校給食計画献立表

平成25年7月分

すきさらいなく食べましょう

| 食品名と数量     | 献立名        | 食品名と数量   |
|------------|------------|----------|
| 豚肉 50      | 十二日 (金)    | さば 100   |
| 豚菜キムチ 20   |            | 塩 0.1    |
| しょうゆ 2.5   |            | でん粉 5    |
| 油 1        |            | 油 5      |
| 梅肉 0.5     |            | 梅肉 1.5   |
| しょうゆ 0.3   |            | しょうゆ 1   |
| 酒さとう 30    |            | 酒さとう 0.2 |
| みりん 15     |            | みりん 0.5  |
| かき玉 10     |            | 塩 0.1    |
| ピーマン 3     |            | 切干大根 4   |
| しょうゆ 0.01  | にんじん 5     |          |
| 豆ネーズ 1袋    | こんにゃく 5    |          |
| いも 15      | 鶏ミンチ 7     |          |
| こんにゃく 5    | しょうゆ 1.5   |          |
| こんにゃく 5    | 酒さとう 0.8   |          |
| ねぎ 5       | 塩 0.1      |          |
| わかご 5      | 油 1        |          |
| わかご 3      | 卵 20       |          |
| わかご 2      | たまねぎ 5     |          |
| わかご 0.1    | 生しいたけ 5    |          |
| わかご 0.01   | みつば 3      |          |
| わかご 35     | いりごだし 3    |          |
| わかご 25     | 淡口しょうゆ 0.2 |          |
| わかご 50     | でん粉 2      |          |
| わかご 20     | 牛乳 25      |          |
| わかご 0.15   | たまねぎ 40    |          |
| エネルギー kcal | 蛋白質 g      | 脂肪 g     |
| 690        | 29.5       | 23.5     |

### \* 成分分析表(年間用)



### \* 成分分析表(各月用)



## 【成分分析表(年間用)】

---

- \* 調味料、パンの副資材、パンの配合割合、ふりかけなどの成分表
- \* 期間 5月～翌年4月
- \* 形式は業者一任

## 【成分分析表(各月用)】

---

- \* 該当月に使用する加工品やデザート類
- \* 該当月だけに使用する調味料類
- \* 形式は業者一任

## \* 食物アレルギー除去食 日程表

## \* 食物アレルギー除去食の 内容

月 除去食日程表

| 日          | 月           | 火                               | 水  | 木                                 | 金   | 土  |
|------------|-------------|---------------------------------|----|-----------------------------------|---|----|
| 2          | 3           | 4                               | 5  | 6                                 | 7   | 8  |
|            | 学校名<br>掲げパン |                                 |    |                                   | アレルギー<br>ヨーグルトサラダ<br>↓<br>除去食<br>フルーツポンチ    |    |
| 除去す<br>る日の |             |                                 |    |                                   | ヨーグルト<br>カルピス<br>(厚切型)                      |    |
| 9          | 10          | 11                              | 12 | 13                                | 14  | 15 |
|            |             | 学校名<br>おにぎり                     |    |                                   |   |    |
| 16         | 17          | 18                              | 19 | 20                                | 21  | 22 |
|            | 学校名<br>おにぎり |                                 |    | 除去食<br>鶏肉<br>鶏肉<br>↓<br>除去食<br>鶏肉 |   |    |
| 除去す<br>る日の |             |                                 |    | 除去食<br>(鶏肉厚切)                     |   |    |
| 23         | 24          | 25                              | 26 | 27                                | 28  | 29 |
|            | 学校名<br>メロン汁 | 除去食<br>かぼち汁<br>↓<br>除去食<br>すまし汁 |    |                                   | 除去食<br>ポテトサラダ<br>鶏肉<br>↓<br>除去食<br>鶏肉ポテトサラダ |    |
| 除去す<br>る日の |             | たまご<br>卵                        |    |                                   | マヨネーズ<br>卵                                  |    |

除去食を食べたご意見やお問い合わせがありましたら、学校給食センター  
(☎ 366-0567 ・ Fax 368-2394) までご連絡ください。

月分〔除去食の内容〕

日付(曜日)  
除去食【フルーツポンチ】

【食品名】

- ・みかん缶
- ・黄桃缶
- ・りんご缶
- ・ぶどう缶
- ・カクテルゼリー

日付(曜日)  
除去食【鶏肉(鶏肉厚切)】

【食品名】

- ・食品名
- ・食品名
- ・食品名
- ・食品名
- ・食品名
- ・食品名
- ・食品名

日付(曜日)  
除去食【鶏肉ポテトサラダ】

【食品名】

- ・じゃがいも
- ・食品名
- ・食品名
- ・食品名
- ・食品名
- ・食品名

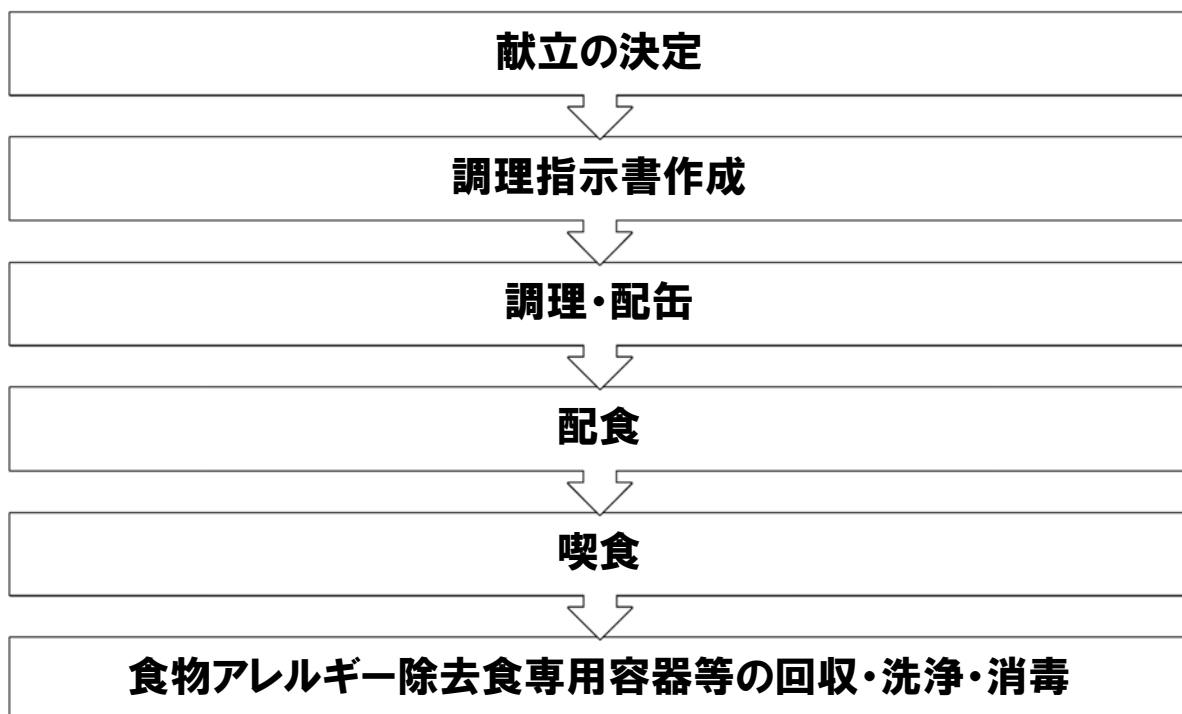
○該当する日付と除去食についてご確認ください。

○除去食の食品の中にも食べられないものがないかご確認ください。

○上記の除去食の内容について、問題がありましたらお手数ですが除去食の実施日までに必ず学校給食センターまで、ご連絡くださいようお願いいたします。



## 4. 食物アレルギー除去食の実施



## \* 学校給食食物アレルギー除去食確認書綴 — 職員室用

### 食物アレルギー除去食希望者

| 学校名 |   | 日付     |                 |                  |
|-----|---|--------|-----------------|------------------|
| 学年  | 組 | 児童・生徒名 | 除去食             | 代替食              |
|     |   |        | 食物アレルギー除去食対応食品名 | アレルギーの代替がある場合は記載 |
|     |   |        |                 |                  |
|     |   |        |                 |                  |
|     |   |        |                 |                  |

※除去食品別児童名

| 卵           | 乳製品         | いよ          | えび          | かに          |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 学年クラス<br>氏名 | 学年クラス<br>氏名 | 学年クラス<br>氏名 | 学年クラス<br>氏名 | 学年クラス<br>氏名 |
|             |             |             |             |             |
|             |             |             |             |             |
|             |             |             |             |             |

### 学校給食食物アレルギー除去食確認書

| 日付    |    | 学年・氏名     |                           |
|-------|----|-----------|---------------------------|
| クラス   | 氏名 | アレルギー対応食品 | アレルギー対応食品                 |
| 学年クラス | 氏名 | 卵         | かき玉汁<br>↓<br>すまし汁<br>かき玉汁 |
| 学年クラス | 氏名 | 卵         | ↓<br>すまし汁<br>かき玉汁         |
| 学年クラス | 氏名 | 卵         | ↓<br>すまし汁<br>かき玉汁         |
| 学年クラス | 氏名 | 卵         | ↓<br>すまし汁<br>かき玉汁         |
| 学年クラス | 氏名 | 卵         | ↓<br>すまし汁<br>かき玉汁         |

| 日曜日 | 時分 | 時分        |
|-----|----|-----------|
| 開始  | 終了 | 学年 (取組開始) |

※朝晩両方で確認が希望の際は、その日一両方とも記入してください。

## \* 学校給食食物アレルギー除去食確認書綴 — クラス用

### 食物アレルギー除去食希望者

| 学年 |   | 日付     |                 |                  |
|----|---|--------|-----------------|------------------|
| 学年 | 組 | 児童・生徒名 | 除去食             | 代替食              |
|    |   |        | 食物アレルギー除去食対応食品名 | アレルギーの代替がある場合は記載 |



| 卵            | 乳製品 | いよ | えび | かに |
|--------------|-----|----|----|----|
| 該当する卵に<br>●印 |     |    |    |    |



| 卵            | 乳製品 | いよ | えび | かに |
|--------------|-----|----|----|----|
| 該当する卵に<br>●印 |     |    |    |    |

### 児童生徒別学校給食食物アレルギー除去食確認書

| 学年・氏名 |           | クラス                               | 氏名     |
|-------|-----------|-----------------------------------|--------|
| 学年・氏名 |           | 学年クラス                             | 氏名     |
| 日付    | アレルギー対応食品 | アレルギー対応食品                         | 確認     |
|       | いよ        | ブロッコリーとトマトのサラダ<br>↓<br>ブロッコリーのサラダ | 学年主任 印 |
| 日付    | アレルギー対応食品 | アレルギー対応食品                         | 確認     |
|       | 卵         | かき玉汁<br>↓<br>すまし汁                 | 学年主任 印 |
| 日付    | アレルギー対応食品 | アレルギー対応食品                         | 確認     |
|       | 卵         | パンとサラダ<br>↓<br>塩パンとサラダ            | 学年主任 印 |
| 日付    | アレルギー対応食品 | アレルギー対応食品                         | 確認     |
|       |           | ↓                                 | 学年主任 印 |
| 日付    | アレルギー対応食品 | アレルギー対応食品                         | 確認     |
|       |           | ↓                                 | 学年主任 印 |

## 5. 保護者・学校・給食センターの 連携について

- \* 保護者・学校の協力と理解がとても重要
- \* 情報の共有、共通認識は必要不可欠
- \* 三者で密に連絡を取り合う事が安心・安全な除去食の実施につながる

## 今後の課題(おわりに)

- \* 「ヒヤリハット」の検証  
除去食の指示・調理・配送において
- \* 除去食の栄養価の問題  
たんぱく質やエネルギーなどの減少
- \* 情報提供の限界  
加工品などに関する原材料の割合や製造工程の追跡





**ご清聴**

**ありがとうございました。**