

尼崎市中学校給食における食物アレルギー対応について



尼崎市の中学校給食では、食物アレルギーを有する生徒が、中学校給食を安全で安心して喫食できるように、家庭との十分な連携と協力関係のもと、国の学校給食における食物アレルギー対応指針などに沿ったアレルギー対応を行っています。

<学校給食における食物アレルギー対応の大原則>

文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」抜粋

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。
そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応を行わない。等

<学校給食センターの対応方針>

- 1 食物アレルギーを有する生徒にも、給食を提供します。
そのためにも、安全性を最優先します。

特定原材料等とは食品表示法に基づき、アレルギーの発症数、重篤度から勘案して表示する必要性が高い及び症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数見られる8品目と、特定原材料に比べると少ないもの20品目を合わせた28品目をいう。

【特定原材料等28品目のうち、中学校給食で使用しない食品】

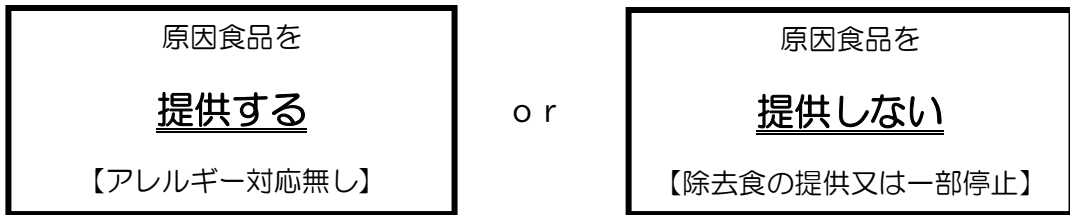
そば、落花生（ピーナッツ）、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、さば、ゼラチン、バナナ、まつたけ、やまいも

2 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とします。

「完全除去」とは「学校給食における食物アレルギー対応の大原則」の重要ポイントです。
 同じアレルギー原因食品に対し、料理ごとに、その原因食品の量、加工、加熱の有無などによって、個々に様々な対応を行うと、対応が複雑化することで事故リスクが高まるため、一律に全て提供するかしないかの二者択一とします。



ポイント 提供する／提供しないの二者択一

食物アレルギーを発症する生徒への対応は、次のどちらかに限定します。



※ 極微量のアレルギー原因食品は除去できません。
 (例：だし、調味料、添加物、ごま油、大豆油など)

<表1> 乳を含む給食の提供イメージ

原因食品を提供する 【アレルギー対応無し】	原因食品を提供しない 【除去食の提供又は一部停止】
 <p>飲用牛乳 チーズ ヨーグルト クリームシチュー</p>	 <p>飲用牛乳 チーズ ヨーグルト 乳を除いた除去食</p>

3 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応を行いません。

〈表2〉 学校給食センターで対応できないもの

① 調味料、だし、添加物の除去が必要
② 加工食品の原材料の欄外表示(同一工場、製造ライン使用によるものなどの注意喚起表示)についても除去が必要
③ 多品目の除去が必要
④ 食器や調理器具の共用ができない
⑤ 油の共用ができない
⑥ その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる場合

出典：文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」

表2①の詳細説明

〈表3〉

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	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
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

出典：文部科学省
「学校給食における食物アレルギー対応指針」

※ 〈表3〉の食品は、食物アレルギーの原因食品に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくく、基本的に除去する必要はない。

※ これらについて対応が必要な生徒は、当該原因食品に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため安全な給食提供が困難となり、完全停止(毎日弁当)とする。

【小麦の表示例】

このような表示であれば、特に医師の表示がない限り、基本的に除去する必要はありません。

〈食品表示の例〉

名称：肉だんご
原材料名：豚肉、食塩、砂糖、しょうゆ(小麦含む)、香辛料(小麦含む)、酵母エキス、調味料(アミノ酸、核酸)

表2②の詳細説明

コンタミネーション(意図しない混入)は不可避免的に起こる為、次のような例でも対応が必要な生徒は、安全な給食提供が困難となり、完全停止(毎日弁当)とする。

【えび、かにのコンタミネーションの例】

- ・「かまぼこの原材料であるイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」
- ・「しらす干しは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」
- ・「魚介類や海藻類には、えび、かにが付着しています。」

4 具体的な対応方法

学校給食センターにおける具体的な食物アレルギー対応方法は、以下のとおりです。
なお、実際の対応については個々の症状に応じて決定します。

1

除去食の提供

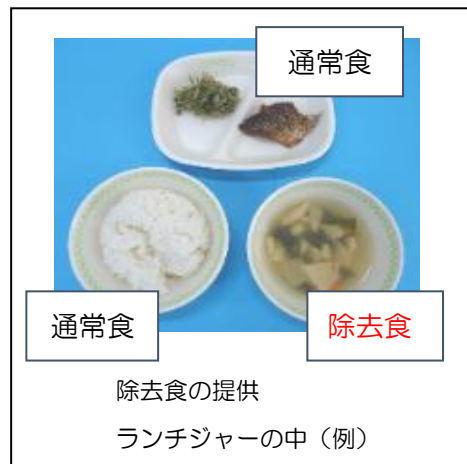
【9品目】

鶏卵、乳、小麦、えび、かに、いか、たこ、ごま、ア-モンド
アレルギー原因食品を示した個別の献立表を提供します。

対応を要する日⇒専用容器・専用食器をバッグに入れて給食を提供



専用容器・専用食器



ランチジャーの受け渡し場所（例）



配膳員と生徒の確認（例）

- (1) 保護者と生徒は食物アレルギー対応献立表を基に、事前に食べられないおかずを確認する。
- (2) 生徒本人は食物アレルギー対応献立表を見て、対応食がある日は、配膳室へ取りに行き配膳員と確認のうえランチジャーを受取る。
- (3) 学級担任は教室に置いている食物アレルギー対応献立表や給食連絡票を確認し、対象生徒と配膳確認を行う。

ランチジャーについて

○ 学校給食センター内のアレルギー対応調理室で他の調理作業と区分し除去食を調理している。教室での誤配膳による誤食を防ぐため、主食・おかずを合わせた1食分を保温性に優れた専用容器（ランチジャー）に入れて配膳室に届ける。

※加工食品等提供できない料理もある。

○ 9品目内で同じ料理にアレルギー食品が重複する場合は、全て除去した献立を提供します。

例：八宝菜（えび、いか入り）


→除去食はえび、いか抜きで他の食材を増やした八宝菜になります。

えびのみアレルギー対応の方も、えび、いか両方を除いた八宝菜が入ったランチジャーの提供になります。

除去食の提供イメージ

例：Aさん 鶏卵除去の生徒の場合

- ・鶏卵を使用しない献立の日：5月27日、28日、29日⇒ 通常食を喫食する
- ・鶏卵を使用した献立の日：5月26日⇒ ランチジャーを喫食する。

	通常食	通常食	通常食
5月26日(月)	5月27日(火)	5月28日(水)	5月29日(木)
ごはん	ごはん	ごはん	玄米入りごはん
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
スパイシーチキン	ちくわのいそか揚げ	ポロニアカツ	和風ハンバーグ
キャベツのサワーづけ	たけのこのおかか煮	カレースープ煮	小松菜の炒り煮
たまごスープ	赤だし	マカロニサラダ	みそ汁

例：Bさん 小麦除去の生徒の場合

- ・小麦を使用しない献立の日：5月26日、29日⇒ 通常食を喫食する。
- ・小麦を使用した献立の日：5月27日、28日⇒ ランチジャーを喫食する。

通常食			通常食
5月26日(月)	5月27日(火)	5月28日(水)	5月29日(木)
ごはん	ごはん	ごはん	玄米入りごはん
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
スパイシーチキン	ちくわのいそか揚げ	ポロニアカツ	和風ハンバーグ
キャベツのサワーづけ	たけのこのおかか煮	カレースープ煮	小松菜の炒り煮
たまごスープ	赤だし	マカロニサラダ	みそ汁

例：Cさん 鶏卵と小麦除去の生徒の場合

- ・鶏卵、小麦を使用しない献立の日：5月29日⇒ 通常食を喫食する。
- ・鶏卵、小麦を使用した献立の日：5月26日、27日、28日⇒ ランチジャーを喫食する。

			通常食
5月26日(月)	5月27日(火)	5月28日(水)	5月29日(木)
ごはん	ごはん	ごはん	玄米入りごはん
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
スパイシーチキン	ちくわのいそか揚げ	ポロニアカツ	和風ハンバーグ
キャベツのサワーづけ	たけのこのおかか煮	カレースープ煮	小松菜の炒り煮
たまごスープ	赤だし	マカロニサラダ	みそ汁

◆ 9品目と9品目以外のアレルギー原因食品を合わせもつ生徒

ランチジャーの中の9品目以外のアレルギー原因食品を除去することができません。

そのため、生徒が自分で判断し、除去できることが保護者に確認ができた場合のみ、除去食を提供する。

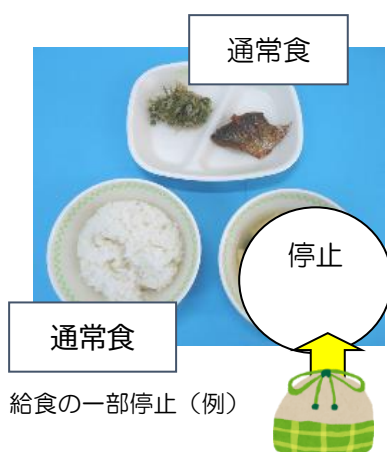
なお、実際の対応は、個々の症状に応じて面談で決定する。

2

給食の一部停止

【8品目】

大豆、鶏肉、豚肉、牛肉、魚全般、ルウ、りんご、もも
アレルギー原因食品を示した個別の献立表を提供します。



- (1) 保護者と生徒は食物アレルギー対応献立表を基に、事前に食べられないおかずを確認する。
- (2) 学級担任は教室に置いている食物アレルギー対応献立表や給食連絡票の確認を行い、対象生徒と配膳確認を行う。
- (3) 食べられないおかずがある日は、家庭からかわりのおかずを持参可能とする。

3

情報提供のみ

【上記の対応に当てはまらないアレルギー原因食品があり、献立の情報の提供を希望する。】
アレルギー原因食品を示した個別の献立表を提供します。

※ただし、加工食品の情報提供については、原材料で「特定原材料等28品目」及びたこを使用しているものに限りま。 (詳細は、P7を参照してください。)

※家庭において、生徒に給食の食べ方を十分理解させ、誤って食べることをないようにするため、家庭での協力が必要です。

※献立表のチェックは、忘れずに行ってください。

- (1) 保護者と生徒は食物アレルギー対応献立表を基に、事前に食べられないおかずを確認する。
- (2) 生徒は自分の食物アレルギー対応献立表を見て、食べられない料理(食品)を避けて給食を食べる。

【安全な給食提供が困難】

家庭から弁当を持参

- 多品目の除去が必要な場合など



5 加工食品に含まれるアレルギー物質の表示について

中学校給食で使用する加工食品について、アレルギー物質（特定原材料等28品目及びたこ）を表示した「特定原材料等一覧表（加工食品）」を、市ホームページに掲載しています。

尼崎市ホームページ 「中学校給食の献立」 の最新版をご覧ください。

「特定原材料等一覧表（加工食品）」について

- 1 納入業者から提出された「物資規格」に基づいて作成しています。
- 2 掲載する加工食品は、中学校給食に使用する加工食品のうち、原材料で「特定原材料等28品目」及びたこを使用しているものに限りです。（「特定原材料等28品目」及びたこを使用していない加工食品は掲載しません。）
- 3 次に該当するものは表示しません。
 - (1) **コンタミネーションは対応しません。**
同一製造ライン（機械・器具等）上で、特定原材料等を使用した別製品を製造する等状況により特定原材料等が入ってしまうことが想定される加工食品
 - (2) 調味料、だし、添加物、ごま油、大豆油などの極微量成分
 - (3) 「オレンジ」は、バレンシアオレンジ・ネーブルオレンジのオレンジ類とします。
「清見オレンジ」はオレンジ類との交雑品種のため、「オレンジ」として表示します。
温州みかん、夏みかん、はっさく、グレープフルーツ、レモン等は「オレンジ」に含みません。

食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	たこ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	パテ
マカロニ(エルボ 3cm)			●																				
マカロニ(ツイスト)			●																				
ふ			●																				
ワンタン皮(短冊)			●																				
かしわもち(40g)冷																							
りんごゼリー(70g)																							
だいち(ペースト)																							
絹厚あげ(10g)冷																							
一口がんも冷																							
だいち(かわりけ)ラッパが水菓																							
とうふ(アイスカット)冷																							
うずあげきざみ冷																							
こうやとうふ(サイコロ)																							
こうやとうふ(細切)																							
おから冷																							

「特定原材料等一覧表（加工食品）」見本

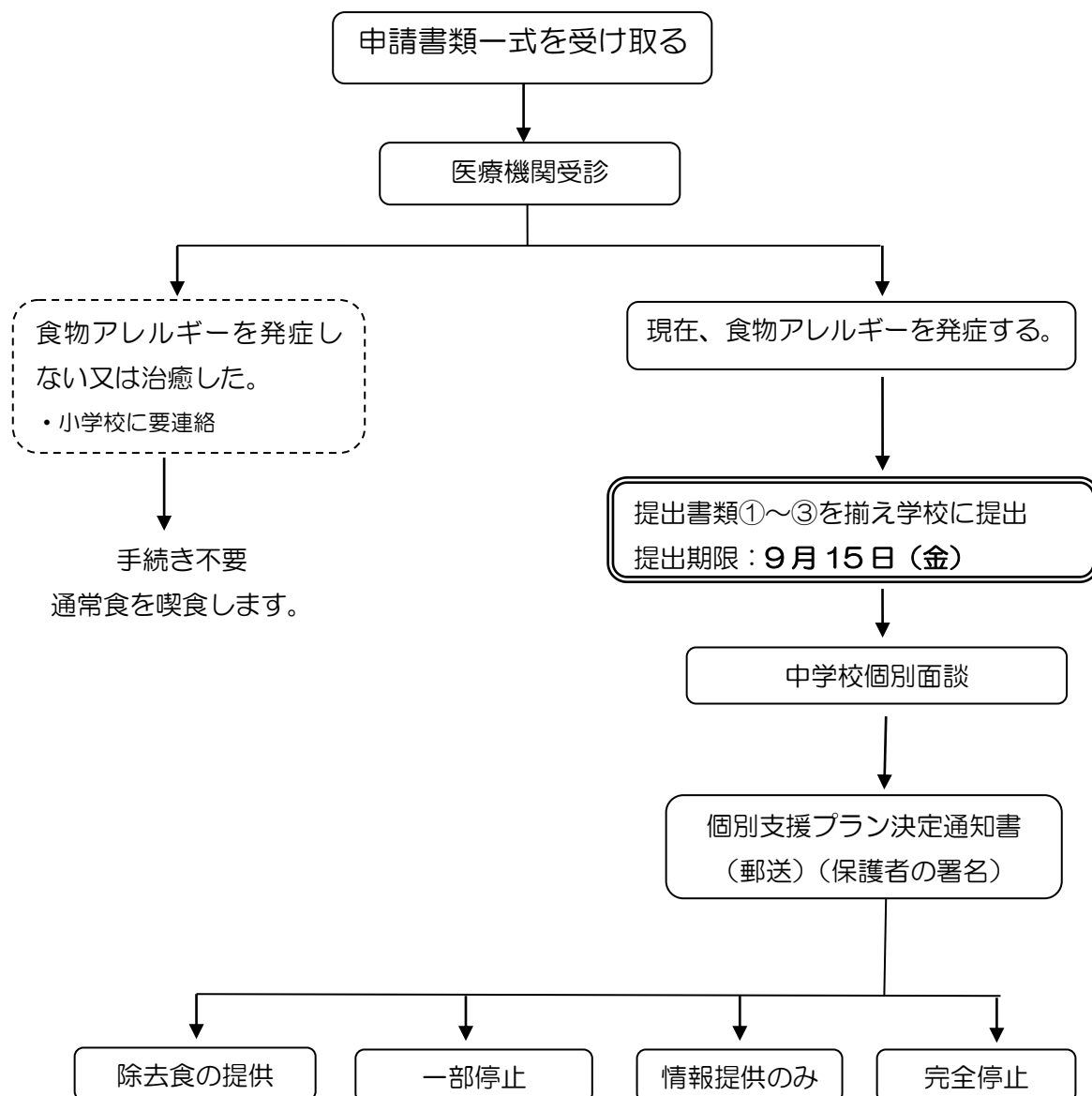
尼崎市ホームページ
 「中学校給食の献立」に掲載しています。
 コンタミネーションは対応しません。

6 食物アレルギー対応の手続きの流れ

特定原材料等 28 品目のうち、中学校給食で使用しない食品

そば ・ 落花生（ピーナッツ） ・ あわび ・ いくら ・
かシューナツ ・ ｷｲﾙｰツ ・ くるみ ・ さば ・ ぜﾗﾝｼﾝ ・
バナナ ・ まつたけ ・ やまいも

手続き不要
通常食を提供します。



7 申請手続きについて

1 中学校給食における食物アレルギー対応の対象者

現在、食物アレルギーを発症する生徒

※ 原因食品の加熱・加工・生を問わず、原因食品を摂取することでアレルギーを発症する生徒が対象となります。

※ 幼少期にアレルギーがあり、現在治癒した生徒は手続き不要です。

2 申請書類

① 中学校給食食物アレルギー対応申請書
② 緊急時個別対応カード
③ 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

3 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の提出について

現在、中学校給食に関係する食品に対し、食物アレルギーを発症する生徒は、医療機関を受診し医師が作成する「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出をお願いします。

※ 調理することで給食を例外なく食べられる場合でも、原因食物、病型（症状）等の生徒のアレルギーの状況を正しく把握する必要があるため、提出をお願いします。

※ アレルギーの症状は一人ひとり異なり、年齢とともに変化します。中学校給食において食物アレルギー対応の対象となる生徒は、新たに提出をお願いします。（アレルギー対応については、小学校で使用したものを継続使用できません。）

ご負担をおかけしますが、安全安心な中学校給食の実施に向けて、ご理解とご協力をお願いします。

《問い合わせ先》 平日8：15～17：00

尼崎市立学校給食センター

電話：06（6491）8390