

令和9年度（令和8年7月1日現在）

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



中学校給食は、安全で安心して喫食できることを基本とし、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。中学校給食における食物アレルギー対応は、家庭との十分な連携と協力関係を築き、中学生の発達段階に応じた自己管理能力の育成を目指しています。

<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

★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。

原因食品を
提供する
 【アレルギー対応無し】

or

原因食品を
提供しない
 【除去食の提供又は一部停止】

※ 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）

例) アレルギー原因食品が“乳”の場合

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】
 飲用牛乳 チーズ ヨーグルト クリームシチュー	 飲用牛乳 チーズ ヨーグルト 乳を除いた除去食

アレルギー対応無しで全ての乳を提供するか、アレルギー対応【除去食の提供又は一部停止】を行い、除去食や全ての乳を提供しないのどちらかの選択になります。

アレルギー原因食品の状態（生・加熱・加工）によつての提供する、提供しないの対応はできません。

★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。

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

①の詳細説明 (学校生活管理指導表「学校生活上の留意点」E欄に該当)

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」

【小麦の表示例】

このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、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)

※ 上記の食品は、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。

②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。」

<学校給食センターの対応方針>

Ⅰ 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。

Ⅰ 除去食の提供

【対象食品：9品目】

鶏卵、乳、小麦、えび、かに、いか、たこ、ごま、アーモンド

アレルギー原因食品を示した個別の食物アレルギー対応用献立表を配布し、対象食品使用時は、除去食を提供します。

除去食の提供の日はその日の1食分を個人ごとに専用容器・専用食器をバック（以下ランチジャーという）に入れて提供します。

除去食の提供がない日は、通常の給食を提供します。



ランチジャーの受け渡し場所（例）

生徒本人が配膳室に行き、配膳員と確認しランチジャーを受取る。



- (1) 保護者と生徒は食物アレルギー対応用献立表を基に、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用献立表を見て、除去食の提供がある日は、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用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。

例:Aさん 鶏卵除去の生徒の場合

- ・鶏卵を使用した献立の日:5月20日⇒ ランチジャーを喫食する。
- ・鶏卵を使用しない献立の日:5月19日、21日、22日⇒ 通常食を喫食する

通常食		通常食	通常食
5月19日(月)	5月20日(火)	5月21日(水)	5月22日(木)
菜めし	ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
焼きししゃも	チキンのカレー焼き	豚肉のしょうが炒め	チリコンカン
塩豚じゃが	枝豆ポテト	キャベツのおかかあえ	クリーム煮
おひたし	たまごスープ	青菜汁	アスパラガスのサラダ

例:Bさん 鶏卵と乳除去の生徒の場合

- ・鶏卵、乳を使用した献立の日:5月20日、22日⇒ ランチジャーを喫食する。
- ・鶏卵、乳を使用しない献立の日:5月19日、21日⇒ 通常食を喫食する。

通常食		通常食	
5月19日(月)	5月20日(火)	5月21日(水)	5月22日(木)
菜めし	ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
焼きししゃも	チキンのカレー焼き	豚肉のしょうが炒め	チリコンカン
塩豚じゃが	枝豆ポテト	キャベツのおかかあえ	クリーム煮
おひたし	たまごスープ	青菜汁	アスパラガスのサラダ

※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する。

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。

◆ 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

(教室内のみの対応)

【8品目】

大豆、鶏肉、豚肉、牛肉、魚全般、オレンジ、りんご、もも

アレルギー原因食品を示した個別の「食物アレルギー対応用献立表」を配布します。

通常の給食の中から食べられないおかず(果物)は教室で配りません。

家庭からかわりのおかず(果物)を持参可能です。

給食の一部停止(例)



- (1) 保護者と生徒は食物アレルギー対応用献立表を基に、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用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

(教室内のみの対応+生徒本人の対応)

【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、献立の情報提供を希望する。】

アレルギー原因食品を示した個別の「食物アレルギー対応用献立表」を配布します。

※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29品目」及びたこを使用しているものに限ります。

※生徒自身に給食の食べ方を十分理解させ、誤って食べることが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、家庭で毎日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用献立表を基に、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用献立表を見て、食べられないおかず(食品)を避けて給食を食べる。

4 完全停止

【多品目の除去や、コンタミネーション等の除去が必要】

安全な給食提供が困難な場合は、毎日家庭から弁当を持参する対応となります。



2 加工食品に含まれるアレルギー物質の表示について

表示の対象となるアレルゲンは、食品表示基準で表示を義務付けるもの（特定原材料）と通知で表示を推奨するもの（特定原材料に準ずるもの）の2種類あります。

特定原材料（9品目）	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、カシューナッツ
特定原材料に準ずるもの（20品目）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ピスタチオ

加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（消費者庁）
（令和8年4月現在）

食品表示法に基づく特定原材料等29品目を含むものは、学校給食センターで確認して、献立表に表示しています。加工食品は、特定原材料等29品目以外の対応はありません。アレルギー対応に心配のある方は、お問い合わせください。

献立ごとにアレルギー特定原材料等 29品目について表示した「アレルギー食品使用献立一覧表」を掲載しています。

ただし、「アレルギー食品使用献立一覧表」は、次に該当するものは表示しませんので、ご注意ください

「アレルギー食品使用献立一覧表」に表示しないもの

1. コンタミネーション（意図しない混入）に係る注意喚起
2. 調味料、だし、添加物、大豆油、ごま油等の極微量成分

HP での表示方法

令和○年度■月 アレルギー食品使用献立一覧表 給食センター（▲コース）			
日	曜日	献立名	アレルギー材料
2 日	木曜日	玄米入りごはん	
		牛乳	乳
		ますのから揚げ	鮭
		ひじきの煮物	大豆
		かきたま汁	鶏卵 大豆

この欄を確認いただくと29品目のアレルギー原材料は確認できます。

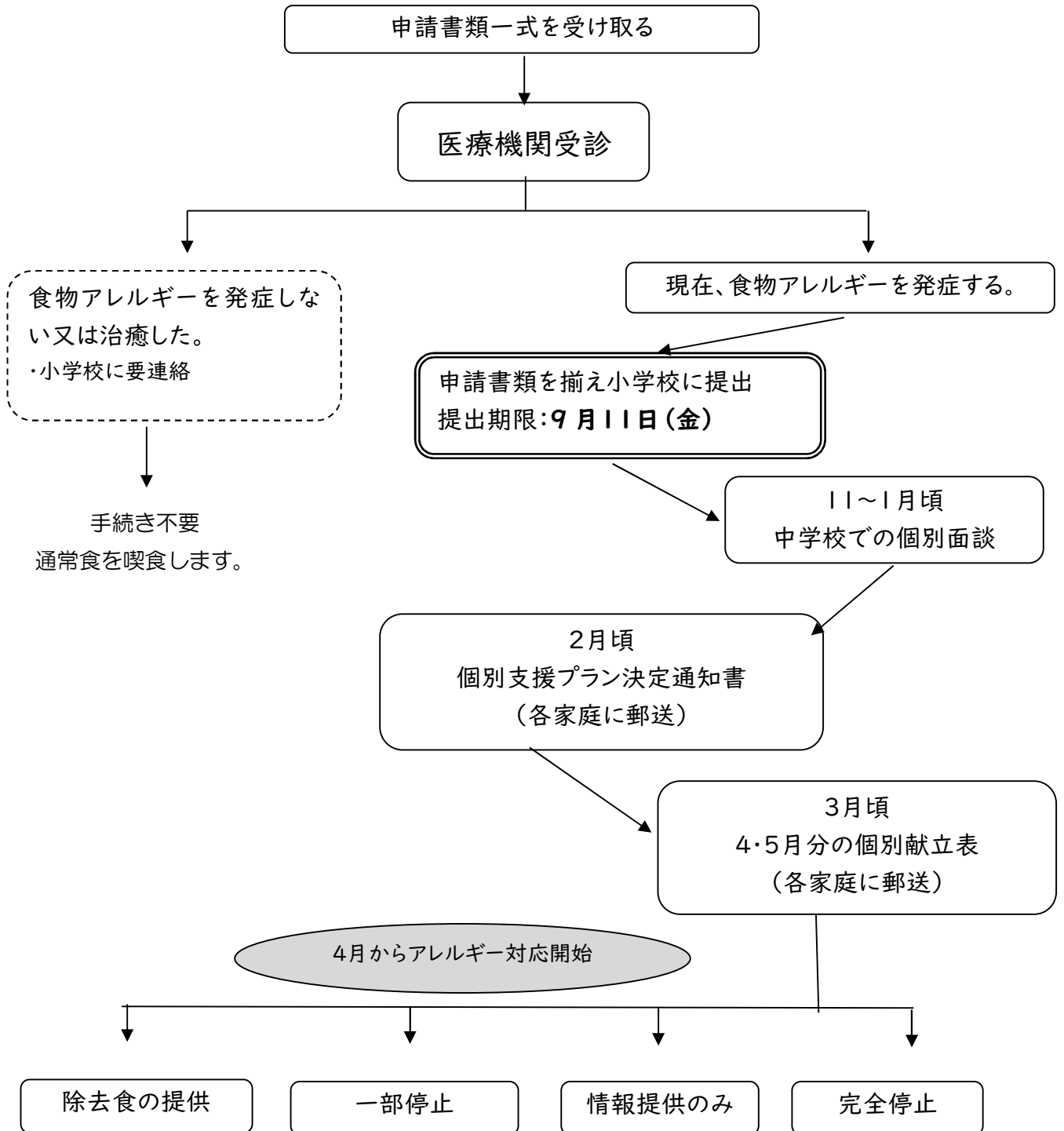
アレルギー対応等で不明点がありましたら、中学校又は学校給食センターへご相談下さい。

3 食物アレルギー対応の手続きの流れ

特定原材料等 29 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・
ワイルド・くるみ・さば・ゼラチン・バナナ・マダミナッツ・
やまいも・ピスタチオ

手続き不要
通常食を提供します。



4 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

- ・中学校給食に使用する食品に対して、アレルギー原因食品の状態（生・加熱・加工）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。
※中学校給食では、生卵や半熟卵は提供されません。マヨネーズは生卵不使用のものを使っています。
- ・幼少期にアレルギーがあり、現在治療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場合は、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

学校給食センター担当

電話:06(6491)8390