町田市学校給食問題協議会への諮問及び答申

第一期: 表題:町田市における学校給食ののぞましいあり方について

主題:児童の心身の健全な発達をめざした学校給食は、どうあったらよいか

昭和 59(1984)年 4月 13日:中間答申

第一期: 表題:町田市における学校給食ののぞましいあり方について

主題:児童の心身の健全な発達をめざした学校給食は、どうあったらよいか

昭和 60(1985)年 2月 18日:本答申

第二期: 主題 1:給食用食品の安全確保について

主題 2: 地元生産野菜の学校給食への利用について

主題 3:中学校給食について

昭和 62(1987)年 3月:答申

〇学校給食の画一的な面と、現代の教育に望まれている多様化、個性化の必要性の関連、学校給食の目的、手段、効果と家庭の食生活さらに地域社会まで含めた基本的生活習慣の確立など、深く掘り下げた討議が必要であるとの、慎重論もあり、協議会としてもっと多くの関係者の意見も聞き十分検討する必要があるという総意を得た。今回の協議会では、時間の制約もあり、十分審議を尽くすことができず、最終的な結論をだすには至らなかったが、今後は、中学校関係者の意見の反映に配慮され、町田市における真の学校給食のあり方、充実に向けて一層の努力を期待する。

第三期: 表題:児童、生徒の食生活のありかたについて

主題 1: 学校給食と家庭の役割

主題 2: 中学校給食について

平成元(1989)年3月31日:答申

〇今回は多数の中学校関係者の意見も聞き、前期の視察結果等も参考にして慎重に協議した結果、 ゆとりのある生活時程、献立の多様化が可能な食堂の設備等諸条件は整備されるまで、中学校給食 の実施は困難であるという結論に達した。

第四期: 表題:学校給食の充実について

主題:給食費について

平成 2(1990)年 3 月 1 日:中間答申

〇学校給食費は理想的な食品構成の維持と食事内容の充実が十分に図れる食材料の確保に欠かせない金額が算定されなければならない、と共に給食費の執行には極限まで努力し、保護者の負担を最低限に押さえるよう配慮して算出しなければならないと考える。昨今のように国会の動向や、国内外の景気の動向によって微妙に影響を受ける要素も大きいので、毎年度慎重に検討されるよう要望する。

第四期: 表題:学校給食の充実について

主題:食器について

平成 3(1991) 年 4 月 8 日: 本答申

第五期: 表題:中学校給食の再検討について

主題 1: 牛乳給食について

主題 2:親子方式試行について

平成 5(1993) 年 4 月 27 日: 答申

〇前回の答申も尊重して、成長期の中学生に必要な食教育が可能な方法で、ゆとりのある生活時程 を編成して完全給食を実施することが望ましい、との結論に達した。今後も、行政、地域、学校、家庭 が連携をとり、中学校給食について十分な検討を進めていただきたい。

第六期: 表題:学校給食における食物アレルギーの対応について

平成 7(1995)年 3月 28日:答申

第七期: 表題:学校給食における食器について

平成 9(1997)年 3月 28日:答申

第八期: 表題:学校給食費の改定について

平成 10(1998)年 1月 27日:答申

〇学校給食費は、望ましい食品構成の維持と食事内容の充実が図れる金額の算定が必要である。しかしながら、給食費の執行に際しては極限まで努力し、保護者の負担を最小限に押さえるよう配慮して算出している。慎重審議の結果、現行の給食費は 1990 年(平成 2 年)に決めたものであり、その間の物価の上昇や消費税アップから値上げも止むを得ないという結論に達したものである。現在物価は比較的安定しているが、今後急激な変化が生じた場合には速やかに検討されるよう要望する。

第九期: 表題:町田市立中学校給食実施計画について

平成 16(2004)年 3月 19日:答申

〇この度、教育委員会により示された「町田市立中学校給食実施計画」に基づき、実施されたい。なお、実施に当たっては、次の事項について配慮されるよう要望いたします。

- 1. 食材料の検収については、安全性が確保されるよう、検査体制の確立を図ること。
- 2. 給食の関する事務について、学校関係者が行う部分について、できるだけ負担の軽減を図ること。
- 3. 今後、広く市民に周知し理解を求めること。

第十期: 表題:小学校給食における食物アレルギーの対応について

平成 24(2012)年 12 月 18 日:答申

第十期: 表題:学校給食費の改定について

平成 25(2013)年 9月 26日:答申

〇現行の給食費は1990年(平成2年)に決めたものであり、その間の物価の上昇や消費税アップから 値上げも止むを得ないという結論に達したものである。

現在物価は比較的安定しているが、今後急激な変化が生じた場合には速やかに検討されるよう要望する。

第十期: 表題:小学校給食における望ましいあり方

平成 26(2014)年 3 月 4 日:答申

第十一期: 表題:小学校給食において使用する適切な食器のあり方

平成 28(2016)年 1月 26日:答申

第十二期: 表題:中学校給食について

小学校給食の衛生管理について

令和 2(2020)年 2月 19日:答申

〇現在提供している中学校給食が、生徒も保護者も利用しやすいものとなるよう教育委員会には積極的に改善に取り組んでいただき、生徒や保護者が安心して給食を利用できるようになることを期待し、以下のとおり改善事項について提案する。

・給食を知る機会の提供・利用者負担の軽減・提供内容の充実

第十二期: 表題:新たな中学校給食の提供方式について

令和 3(2021)年 1 月 20 日:答申

〇成長期の中学生全員にできる限り早期に温かい給食を提供するため、全員給食・給食センター方式を導入することとしました。

新たな中学校給食の提供方式について(答申)

現在の中学校給食は、「選択制・ランチボックス形式」の給食を民間調理場の調理・配送により提供されている。町田市ではこれまで給食の利用促進に取組んできたが、現行方式において温かい給食の要望に応えられていないこともあり、給食利用者を大きく増やすには至っていない。また、新型コロナウイルス感染症の影響により、町田市の中学校給食においては、学校の運営状況に合わせた給食の提供や災害時に求められる柔軟な対応をとることが難しい状況であるという新たな課題も発生している。これらの課題を解決するため、当協議会として、どのような給食の提供方式が実現可能であり、望ましいものであるか、各提供方式について協議を行った。

はじめに、「喫食形態・提供形式・施設の所有状況」についての協議を行った。全員給食にすることで給食を通じたさらなる食育を推進できることや、食材の地産地消に貢献できること、食缶形式にすることで温かい給食の提供が可能となること、市が管理できる状況で、安全に給食を提供することが大事であるとの意見が多く出された。

次に、「提供方式」の協議では、自校方式は、給食室が身近であり、できたての給食を提供できることや、きめ細やかな対応ができるなどの意見が出されたが、限られた学校敷地内での給食室の建設が難しい学校が多いこと、老朽化が進む町田市の中学校の建て替え時期を考慮すると、全校が自校方式になるまでに20年~35年程度かかる可能性があることがわかった。

親子方式では、現在の小学校給食の提供においてもスペースや動線など工夫をしながら実施しており、さらなる食数の増加に対応するのは、負担が大きいとの意見があった。また、給食室の増築や、限られた学校敷地内での給食室の建設が難しい学校が多いこと、自校方式と同様に老朽化が進む町田市の小中学校の建て替え時期を考慮すると、全校に給食提供できるまでに20年~35年程度かかる可能性があることがわかった。

給食センター方式では、広い敷地の確保など課題はあるものの、他方式と比較する と、複数校に同時かつ早期に導入ができる可能性があることがわかった。

中学校生活は3年間という限られた期間である。「新たな中学校給食の提供方式」 の導入にあたっては、成長期である中学生全員にできる限り早期に温かい給食を提供 できる実現性の高い提供方式を選択する必要があると考える。

当協議会としては、「新たな中学校給食の提供方式」として、

「全員給食・食缶形式・市所有施設・給食センター方式」で進めていただきたい。

新たな中学校給食の提供方式の実施においては、次の事項に配慮して取組んでいただきたい。

1 新たな提供方式ができる限り早期に実施されるよう努めること

給食センター方式での給食提供が早期に実施できるよう努めていただきたい。また、導入にあたっては、生徒の意見を聞きながら、学校、保護者への十分な周知を行っていただきたい。

2 安全・安心な給食提供を行うこと

施設の整備や給食の提供にあたっては、生徒の安全・安心を第一に考えていただ きたい。

給食センター方式では、食物アレルギー対応が可能となるが、複数校、大人数の 食物アレルギー対応を行うことになるため、アレルギー品目を限定するなど、中学 校や保護者と連携しながら、安全に実施できる方法を検討していただきたい。

3 さらなる食育・地産地消に取組むこと

全員給食への変更にあたって、給食時間中のさらなる食育や、地産地消を推進できるよう努めていただきたい。

4 地域に喜ばれる施設になるような整備をすること

炊き出しや備蓄などの災害対応、地域への食の提供、近隣住民が使用できる会議 室などの機能を備えた給食センターを複数箇所に配置するなど、地域に貢献できる 施設になるよう努めていただきたい。

5 学校の負担軽減ができるよう配慮すること

「全員給食・食缶形式」への変更は、全員が給食を利用することや、配膳作業が伴うことなど、学校においては新たな作業が発生する。また、給食を受け入れる中学校側の整備なども必要となる。

これらの学校生活の変化への対応について、生徒・学校の負担軽減を図るとともに、安全かつスムーズな導入に努めていただきたい。

まちだの中学校給食センター計画(概要版)

~ おいしく食べて 地域みんなで健康に! ~

2022年(令和4年)3月 町田市

町田市の学校給食は、小学校では「自校方式」による全員給食、中学校では「選択制・ランチボックス形式」としてきました。

共働き家庭の増加など、昨今の家庭環境の変化や、食の多様化が加速する中、学校給食を通じて子どもたちの「豊かな心」「健康な体」「生きる力」を育み、「食を正しく選び取れる力」をより強化することが重要です。そこで、町田市では、2025年度までに中学校においても全員給食を導入することとしました。

中学校の全員給食は「給食センター方式」にて早期に実施することとし、市内3箇所に給食センターを整備します。**魅力的で美味しい給食を中学生に届ける**ことに加えて、**地域とつながりあい** 新しい価値を生み出しつづける</u>給食センターをめざします。

* 自校方式・・・学校内の給食室で給食を調理する方式 選択制・ランチボックス形式・・・ランチボックス型の給食を注文するか、弁当を持参するかを選べる方式

はじめに ~町田市の学校給食が大切にすること~

町田市では、**子どもたちの感覚・感性に響く学校給食**によって、子どもたちが将来にわたり、楽しく豊かな食生活に基づいた、健やかな暮らしを営んでいくことができる素地を形成していくことをめざします。

そのために、小学校から中学校まで9年間を通して、「美しく味良く」、「温もり」を感じて「四季を愉しむ」町田市ならではの学校給食を、丁寧につくり、子どもたちに届けていきます。

◆「美しく味良く」

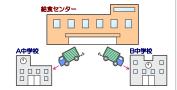
- ◆「温もり」
 - ・・・ つくり手の"込めた思い"を感じられる食、つながりを生み出す食
- ●「四季を愉しむ」
 - ・・・ 旬や年中行事、食の文化、地域色に触れながら、彩りあふれた 食の愉しみを学ぶ

給食センター方式とは・・・

給食センター(共同調理場)で複数校分の 給食を調理し、給食時間までに各学校に配送 する方式です。

「食缶」に入れて給食を届けることで、「温かい

ものは温かく、冷たい ものは冷たく」、適温 で美味しく食べられる ようにします。



町田市学校給食問題協議会

2005年から中学校19校に導入した選択制による中学校給食の諸課題を解決するため、2020年11月に町田市から諮問を受け、新たな中学校給食の提供方式について審議が行われました。

審議の結果、2021年1月に町田市に対して、「全員給食・食缶形式・市所有施設・給食センター方式」で今後取り組むべきとの答申がまとめられました。



給食センターの配置と食数

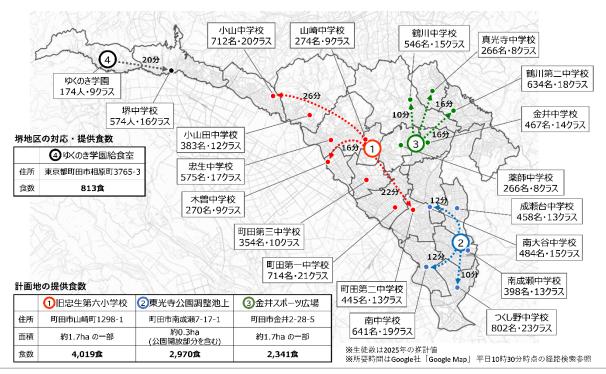
給食センターの想定提供食数

全員給食を全面実施する予定の、2025年度における生徒数推計値は「9,319名」です。これに加えて、2021年度現在の教職員数を参酌し、全員給食導入時における給食センター想定食数を、「約10,000食」と設定します。

なお、小中一貫校であるゆくのき学園では、すでに自校方式により給食を提供しています。

▼2025年度の生徒数(推計値)と想定食数

			2021	上年度	2025年/	度推計値	2021年度	想定食数
	学校名	住所	生徒数 (人)	学級数 (学級)	生徒数 (人)	学級数 (学級)	教職員等 (人)	(食)
1	町田第一中学校	東京都町田市中町1-27-5	720	20	714	21	46	760
2	町田第二中学校	東京都町田市南大谷1327	462	13	445	13	35	480
3	町田第三中学校	東京都町田市本町田1853	358	10	354	10	23	377
4	南大谷中学校	東京都町田市南大谷985-1	503	15	484	15	36	520
5	南中学校	東京都町田市金森3-27-1	656	19	641	19	41	682
6	つくし野中学校	東京都町田市南つくし野2-14-2	716	20	802	23	43	845
7	成瀬台中学校	東京都町田市成瀬台2-5-1	420	12	458	13	31	489
8	南成瀬中学校	東京都町田市南成瀬7-7-1	483	14	398	13	36	434
9	鶴川中学校	東京都町田市小野路町1905-1	616	17	546	15	39	585
10	鶴川第二中学校	東京都町田市鶴川6-4	787	22	634	18	42	676
11	薬師中学校	東京都町田市金井1-20-1	308	9	266	8	27	293
12	真光寺中学校	東京都町田市真光寺3-8-1	280	9	266	8	26	292
13	金井中学校	東京都町田市金井6-15-1	461	14	467	14	28	495
14	忠生中学校	東京都町田市忠生3-14-1	672	18	575	17	45	620
15	山崎中学校	東京都町田市山崎町1445	334	11	274	9	32	306
16	木曽中学校	東京都町田市木曽西2-4-9	321	10	270	9	31	301
17	小山田中学校	東京都町田市小山田桜台1-12	453	13	383	12	29	412
18	小山中学校	東京都町田市小山ヶ丘1-2-4	848	24	712	20	51	763
19	堺中学校	東京都町田市相原町752	564	16	574	16	35	609
20	小中一貫ゆくのき学園 (武蔵岡中学校)	東京都町田市相原町3865	74	3	56	3	17	73
		合計	10,036	289	9,319	276	693	10,012



市内3ヶ所に給食センターを整備します(センターの立地と配送エリア)

学校給食は、国の定める「学校給食衛生管理基準」に則り、調理後2時間以内に喫食できるように する必要があります。

町田市では、"つくりたて"の温かい給食を中学生に届けるため、各学校への配送が「概ね30分以内」に できる位置に、1 箇所あたり3 ~5 千食程度を供給できるセンターを配置することとし、各センターの土地

利用の条件を鑑みながら、 適切な規模と配送エリアを 設定しました。



【鶴川エリア】 金井スポーツ広場

(テニスコート・ゲートボールコート)

対象校 *鶴川中·鶴川第二中·薬師中· 真光寺中·金井中 (全5校)

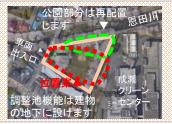
最大食数*約3,000食(2025年度:2,341食)

グラウンドで行われる地域のスポーツや催しとの連携を 深め、地域交流の拠点性を高めます。





最大食数***約5,000食**(2025年度:4,019食) 食とスポーツの機能が連携した「健康増進関連拠点」として、 団地の魅力向上を図ります。



【南エリア】東光寺公園調整池上

対象校*南大谷中:南中:成瀬台中: 南成瀬中・つくし野中 (全5校) 最大食数 *約3,500食(2025年度:2,970食)

公園や恩田川沿いで憩い、活動する人々が気軽に立ち寄 ることができる交流の場とします。

鶴川エリアの給食センタ─を設ける金井スポーツ広場は、新たな学校づくりに伴う新小学校を建設 候補地であるため、給食センターは2035年度までの利用を予定しています。利用終了時点での牛 徒数や、新たな学校づくりの進捗状況などを踏まえ、改めて、給食センターの配置及びエリア設定を 再編する予定です。

※用途地域制限については、 緩和型特別用途地区制度を 適用し、周辺環境に十分に配 慮しながら、工場用途の立地 を特別に可能にする、新たな 都市計画を導入する予定です (2022年度手続予定)。 鶴川地区は時限的な施設と なるため、建築基準法上の例 外許可を予定します。

まちだの中学校給食センターがめざしていく姿

「食を通じた地域みんなの健康づくり拠点」

町田市の中学校給食センターは、中学生たちに美味しい給食を届けることはもちろんのこと、地域の 幅広い世代の皆さまが、**食を通して健やかな暮らしを送る**ことに貢献できる給食センターとなることをめ ざします。

- 【めざす姿】 ◆魅力的で美味しい給食を中学生たちに届けるセンター 【KEYWORD】安心して食べられる/温かくて美味しい/町田市ならではの給食
 - ◆地域とつながりあい、新たな価値を生み出し続けるセンター 【KEYWORD】食や健康への理解/地域の人が活躍できる/地域の循環を生み出す

【めざす姿①】 魅力的で美味しい給食を中学生たちに届ける

「美しく味良く」、「温もり」を感じて「四季を愉しむ」町田市ならではの学校給食を、丁寧につくり、中 学生たちに届けます。給食センターでは、HACCP※に沿った国の学校給食衛生管理基準、大量調 理施設衛生管理マニュアル等を遵守し、衛生的な環境で安全に運営していきます。

※HACCPとは、「Hazard Analysis(危害要因分析)」「Critical Control Point(重要管理点)」の略で、食品の製 造・加工、調理、販売等に関わるすべての事業者に適用される衛生管理基準のこと。

~給食センターの1日を通して、工夫するポイントや独自の取組をご紹介します~

- * 市の栄養士が、**子どもたちの成長に必要な栄養を考えた献立**を1か月ごとにつくりま す。各センターは1献立ずつとします。
- * 小中学校を通じて、**町田オリジナルの手づくりメニュー**や、**生徒と一緒に考える**献立 づくりなどに取り組み、牛徒たちにとって日々の愉しみや学びにつながる献立とします。

🔊 point!

- ・地場産の食材を使用した手づくりメニューを充実させます。
- ・旬の食材や行事食、郷土料理など、季節感や文化を体感・理解できる献立とします。
- ・デジタルツールを活用して、ご家庭でも楽しめる献立として積極的に情報発信します。
- * 食物アレルギーをもつ生徒向けに、主たるアレルギー食材を除去した専用の献立を 用意し、アレルギーがあっても美味しく栄養満点な給食を食べられるようにします。

6:30頃~

食材の

納

品

下処理など

* 新鮮で安全な食材を原則的に当日の朝に入荷し、美しく仕上がるよう下処理します。

・近隣の生活時間や小中学校の登校時間に十分に配慮し、搬出入を行います。

* 年間を通して地場産野菜を積極的に活用していきます。



y point!

- ・少量多品種生産の特徴を活かし、季節ごとに採れる野菜を献立に取り入れます。
- ・生産者の方々が安心して生産でき、納品する際も出来るだけ生産者の方々の負担が 少なくなる方法を検討します。
- * 品質と価格のバランスがよい食材を安定的に仕入れるための調達方法を検討します。

- ・栄養士が主体となり、食材納入業者の品質管理を行うとともに、町田市オリジナルの食 材開発や地方名産品の活用など、彩り豊かな食材を調達できるよう取り組みます。
- ・食材の発注から検収作業について、市と運営事業者で適切な役割分担を図ります。
- * 旬をとらえた食材活用と効率的なセンターの運営のため、長期休暇期間中のセンターで旬 の野菜の一次加工・保存を行うなど、工夫した運営を行います。

調

理

* 温湿度管理がなされた衛生的な環境で、調理員が厳格な温度管理をしながら丁寧 に調理することにより、食中毒や異物混入の発生を防止します。

point!

- ・衛牛的な調理環境を確保するため、ドライシステムを採用します。
- ・調理中の音や臭気をできる限り抑える設備や運営方法を検討します。

* 学校に配送する時間を考慮して調理時間を厳格に管理するなど、美味しく食べられ るための**タイムマネジメント**を重視します。

* **食物アレルギー専用食**は、一般調理の動線と分離された**専用室**で調理するとともに、 -人ずつ専用の容器に入れてお届けします。

point!

・食材の搬入から調理、容器の洗浄まですべての作業で、通常食の作業と混線しない 動線計画を検討します。

9:30頃~

(食器) 11:00頃~ * (食缶)

> 学 校

配送

センターから学校に、食器と食缶を2回に分けて届けます。

point!

- ・食器・食缶の2段階配送とすることで、配送用トラック・コンテナのサイズを小さくします。
- ・配送ルートは、周辺地域にとって交通負荷が出来るだけ少なくなるルートとします。
- ・学校では休み時間中を避けるなど、生徒の移動が少ない時間に到着するようにします。
- * 温度管理ができる断熱食缶を使用し、温かいものは温かく、 冷たいものは冷たい状態で届けます。



トラックは2t~3t程度を想定

学校での配膳

学校では、既存の配膳室を活用して、配膳スタッフがクラスごとに給食を用意します。

point!

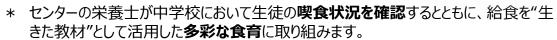
- ・学校内の配膳は、1階配膳室で各クラス別のワゴンに配膳し、バリアフリー化工事によ 設置されるエレベーターを利用して、教室階まで届けます。
- ・新たな学校づくりを控えてエレベーターが設置されない学校でも、各階に配膳室を設け るなどして、配膳スタッフが同じく教室階まで届けます。

12:30頃~

各クラスでは小学校と同じく、生徒自身が配膳します。

oint!

- ・食器は小学校と同様、軽くて割れにくいPEN食器を使用します。
- ・給食をしっかりと味わえるための給食時間を確保します。



point!

・デジタルツールを活用するなどして、"つくり手"と生徒とのつながりを醸成します。

14:00頃~

食器や食缶をセンターで洗浄・消毒保管し、翌日の給食に使用する準備をします。

point!

- ・洗い残しのなく、確実に汚れを落とせる設備・手法を採用します。
- ・洗浄剤は環境に配慮したものを使用するよう努めます。
- * 食べ残しなど「ゴミを出さない工夫」とともに、「出たゴミを再生・再資源化する工夫 I の両面から、環境に配慮した取組を進めます。





時





【めざす姿②】 地域とつながりあい 新しい価値を生み出しつづける

従来の給食センターの枠に留まらず、給食を食べる機会や、食に関する学び・体験の機会など、地域 に暮らす幅広い世代が、食をテーマにした多様な健康づくりの活動を通じて、健康増進と世代間交流 を図ることのできる給食センターをめざします。

多様な主体とのコラボレーションを念頭に、運営事業者と一緒にアイディアを練りながら、**「地域の健 康増進」と「地域経済の活性化」**につながる具体的な取組を考えていきます。

給食を食べることによる健康づくり



地域の方々が栄養バランスの優れた給食を食するさまざまな機会を設けることで、地域の健康づくりを促進 できる場をめざします。



アイディア例

・近隣へ給食をお届け 地域の集い、学童保育クラブや子ども施設、高齢者施設など、幅広い施設に

ご要望に応じて出来立ての給食をお届けする

・給食を食べて健康に 地域の皆さんがセンターに立ち寄って、日常的に"給食ランチ"を食べられる

食を知る・実践することによる健康づくり



学ぶ運動

給食センターの栄養士や調理員などによる健康講座や料理教室をはじめ、食や健康に関する情報発信を していくなどして、食や健康についてみんなで学べる場としていきます。



アイディア例

【1】食を知る・学ぶ

・「食」を楽しく学んで健康に

栄養士や調理員による食育や離乳食、幼児食講座をはじめとして、 デジタルツールも積極的に活用して、気軽に参加しやすい学びの場に!

・「食」をテーマに交流を生み出そう

キッチン付き多目的スペースで、食や健康をテーマにした地域のさまざまな 活動やイベントが行われ、新たな出会いや交流が生まれる場に!



【2】食で身体の機能を高める

食の知識を効果的に取り入れて生活習慣を見直すなど、"食"に留まらず"運動"も含めた、日常的に健康 活動にみんなで取り組む場となることをめざします。



アイディア例

・みんなで「学んで」「動いて」健康に

"まちトレ"など健康活動や、専門家による健康相談の実施など

交流三





食に関する地域防災機能の向上

災害時にも食の面から地域を支え、地域の中で活躍できる施設としていきます。



アイディア例

・災害時に食を提供できる機能

防災備蓄品はもちろん、温かい食を提供できる炊き出し機能を搭載する

・地域の消防団とも連携

旧忠生第六小のセンターに消防器具置場(消防団詰所)を併設する



移動式炊き出し釜

🖁 地域の人が活躍できるセンターに!

- ・子ども~高齢者の各種施設や活動団体や、商・農・工などの異業種とのコラボレーションを 活発にして、多彩な地域の健康づくり活動を生み出す
- ・地域農業の活性化に寄与する
- ・地域雇用を生み出す

民間事業者とのコラボレーションで進めます

給食センターは、毎日異なる献立で安全を守って大量に調理するという、**専門性が高く、また安** 定的に運営が行われなければならない施設です。

また、新しい給食センターが"食の健康づくりの拠点"として地域に根差し活躍するために、町田市 だけでなく、民間企業も柔軟な発想や事業展開力を発揮し、官民がアイディアを出しあって、創 意工夫あふれる魅力的な取組につなげていきたいと考えています。

これらのことから、町田市の給食センター整備・運営の事業手法としては、民間事業者が技術力 やノウハウ、資金力などを発揮して、公共施設の計画・整備から運営までを、長期的に一貫して取 り組む「PFI手法 (Private-Finance-Initiative)」の手法 (事業期間は15年間を予定) が有 効だと考えました。

町田忠生小山エリア・南エリアの給食センターは、「PFI手法(BTO方式)」で事業を実施します。 鶴川エリアの給食センターは時限的な施設となるため、「リース方式」で事業を実施します。

P F

I手法による事業実

🖤 土地利用イメージ

①町田忠生小山エリア給食センター



木曽山崎団地の「健康増進関連拠点 | として、食とスポーツの健康づくり拠点を敷 地中央の広場でつないで連携します。

②南エリア給食センター



恩田側沿いに公園を再配置し、歩行者ネッ トワークをつなぎながら、屋内外で活発な活 動が生み出される空間としていきます。

リース方式による事業実施

③鶴川エリア給食センタ・

グラウンド部分から一段下がった北東 角の一角に配置します。南側のグラウ ンド部分は、当面の間従来通りに地 域のスポーツやイベントの場として利用 いただけます。

リース契約とは別途に、複数年契約 による調理業務委託を締結する予定 です。

※この地図は「2019町田市共通地形図」を使用して作成したものです。

🖳 給食センターには こんな機能を設ける予定です!

キッチンつき多目的スペース

食の講座や活動ができる、みん なが集まれる場所とします

地域利用トイレ

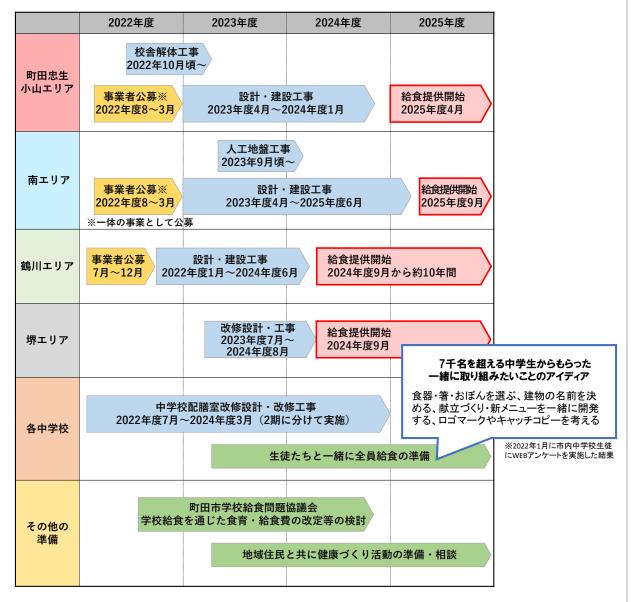
施設内外で活動する人々が気 軽に使えるようにします

災害対応の備蓄倉庫

食料を中心とした備蓄品や、炊 き出し用資機材も備えます

🧈 2025年度までに すべての中学校に温かい給食を届けます!

できるだけ早く、市内すべての中学生に、温かく美味しい給食を届けられるように、スピード感をもって整備を進めていきます。中学生たちと一緒に、また地域の皆さんとご相談しながら、給食センターの整備をはじめ、全員給食実施までのさまざまな準備を進めていきます。



町田市公式HPで進捗状況をお知らせします

中学校給食センターの整備に向けた検討状況は、町田市公式ホームページでお知らせしています。

【HP掲載場所】

トップページン子育て・教育ン教育委員会ン新たな取り組みを進めています!

>中学校給食センター整備事業

町田市 給食センター



検索

アイディア お寄せください 中学校給食センターに対するご意見、給食センターの活用方法や運営の アイディア、ご提案などがございましたら、いつでも、下記メールにお寄せください!

【ご意見メールアドレス】 mcity5220@city.machida.tokyo.jp

【問い合わせ先】

町田市教育委員会 学校教育部 保健給食課

TEL:042-724-2177(直通) FAX:050-3161-8681



【給食喫食前まで】

学校

生徒・保護者

*給食の申込

の提出

*給食の申込に関する事務

「給食利用申込書」「口座振替依頼書」の回収

*食数管理方法・役割分担の決定

長期欠席者を給食センターに連絡する等

*新たな校務分掌の設置

食育担当、給食担当、食物アレルギー対応委員会等

*食物アレルギー対応への準備

食物アレルギー対象者と対応方法の把握、保護者 との面談の実施、対応方法の決定、校内アレルギー研 修の実施等

*調理配送リハーサルに参加

* 白衣・エプロンの購入 (個人持ちとする場合)

「給食利用申込書」

「口座振替依頼書」

【喫食当日】

給食センター・配膳員

配 送

配

- *センターから学校に、食器と食缶を2回に分けて届けます。 *温度管理ができる断熱食缶を使用し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で届
- けます。
- *配膳スタッフがクラスごとに給食を用意します。

学校•生徒

配膳員 給食センター栄養士

* 手洗い

- *配膳準備
- *給食受取り
- *配膳
- * 喫食
- *片付け

【学級担任】

- *環境づくり、身支度・運搬について の指導
 - ・給食当番の健康チェック
 - 給食ワゴン運搬時の付き添い
- *食物アレルギー対応食の受取り
- *配膳指導
- *給食指導(食事マナー含)
- *食育指導
- *食器の消毒

(嘔叶があった場合)

【配膳員】

- *給食引き渡し
- *食物アレルギー対応食 引き渡し

【栄養士】

- * 喫食状況確認
- *食育指導

給

食

給食センター・配膳員

*センターから学校に、食器食缶等の回収がきます。

片付

【視点】 協議内容

- ①安全・安心でおいしい給食を継続的に提供できること
- ②生徒が給食に関心を持ち、愉しみながら喫食できる環境を醸成できること

【協議の対象】

上記点線部分の「給食時間」を中心として、以下の項目について協議していただきたい。

【協議内容】

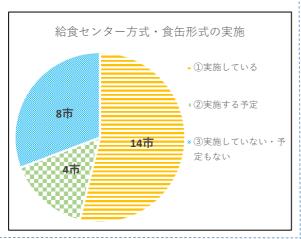
・適正な給食日数 ・適正な給食時間 ・食物アレルギーの対応方法 ・給食の配膳方法

給食時間及び昼休憩時間の状況(他市の状況、町田市内小学校の状況)

【都内26市】

1 中学校給食を「給食センター方式」かつ「食缶形式」で実施していますか。また、これから実施する予定はありますか。

実施の有無等	市
①実施している	14市
②実施する予定	4市
③実施していない・	8市
予定もない	۱۱۱۵
合計	26市



【都内26市】

3 給食時間の内訳(準備・喫食・片付け時間)を教えてください。

淮借	5分	10分	15分
 \/⊞	3	4	4

助合	10分	15分	20分
	2	7	2

片付け	5分	10分
עז פון דע	7	2

[※] 給食時間の回答があった市のうち、内訳の回答があった市について、計上しています。また、複数回答があったた

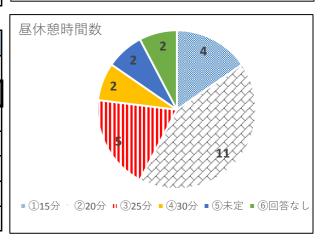
【都内26市】

2 中学校給食を「給食センター方式」かつ「食缶形式」で実施、または実施予定の場合、給食時間及び昼休憩時間はどれくらい(の予定)ですか。

給食時間	回答数
①15分	1
②20分	2
③25分	5
④30分	15
⑤35分	2
⑥45分	1
⑦未定	2
合計	28

給食時間数	5
■ ①15分	②20分 *③25分 - ④30分 ॥⑤35分

昼休憩時間	回答数
①15分	4
②20分	11
③25分	5
④30分	2
⑤未定	2
⑥回答なし	2
合計	26



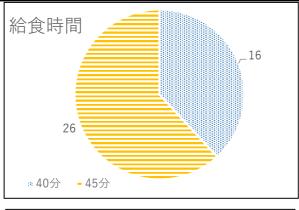
※ 給食時間、昼休憩時間ともに「給食センター方式かつ食缶形式を「実施している」・「実施予定」の18市において、複数 回答があったため、その回答数分を計上しています。

め、その回答数分を計上しています。

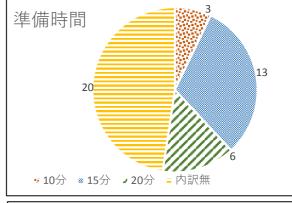
【小学校】

1 給食時間は何分間ですか。また、準備・喫食・片付けの内訳がある場合は、それぞれ何分間か教えてください。

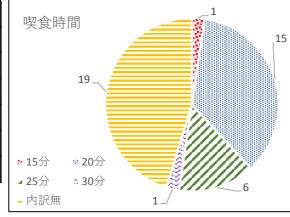
給食時間	校
① 40分	16校
② 45分	26校
合計	42校



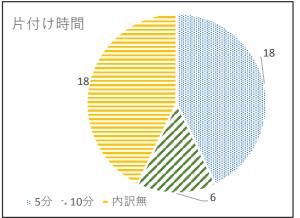
準備時間	校
① 10分	3校
② 15分	13校
③ 20分	6校
④ 内訳無	20校
合計	42校



喫食時間	校
① 15分	1校
② 20分	15校
③ 25分	6校
④ 30分	1校
⑤ 内訳無	19校
合計	42校



片付け時間	校
① 5分	18校
② 10分	6校
③ 内訳無	18校
合計	42校



給食時間・昼休憩時間のモデルケース

他市の状況から、給食時間は30分の回答が最も多い状況です。また、喫食時間は15分、片付け時間は5分の回答が最も多く、準備時間は10分と15分の回答が同数ですが、給食時間30分であることを勘案して、10分を採用しました。昼休憩時間は、20分の回答が最も多かったため、採用しています。市内小学校では、準備時間15分、喫食時間20分が最も多く、それらよりそれぞれ5分短いことになりますが、中学生であれば対応可能と考えました。

	給食時間:30分		
10分	15分	5分	20分
準備時間	喫食時間	片付け 時間	昼休憩時間

参考:現在の町田市内中学校の給食時間

給食時間	校
① 15分	7校
② 20分	6校
③ 25分	6校
④ 30分	1校
合計	20校

※30分は武蔵岡中学校 (自校式)

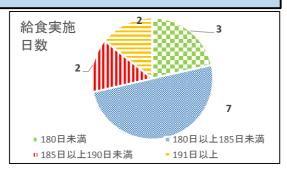
町田市立小学校給食の給食時間の流れ

児童の	の活動	 		
給食当番	当番以外	和及相等97/11谷例		
1 トイレをすませ、手洗いをす	1 環境づくりをする	●環境づくり、身支度・運搬についての指導		
る	• 換気	・身の回りの衛生についての注意		
2 身支度を整える	2 食卓づくりをする	・給食当番の健康チェック		
(白衣・帽子・マスクの着用)	・机やいすの整頓	・ワゴンの運搬時は担任が付き添い、安全には十分注意させる		
3 安全に気をつけてワゴンを	ナフキンを敷く	・食事の場にふさわしい雰囲気づくりをさせる(インフルエンザ等		
運搬する	3 手洗いをする	の流行時は、グループでの食事は避ける)		
・配膳台の上を拭く				
1 安全・清潔に気をつけて手順	1 静かに待つ	・熱い物、重たい物は担任がワゴンからおろす		
よく適量をくばる		●配膳指導		
2 配膳が終わったら、白衣、帽		●残さないための工夫		
子をきちんとたたみ、袋にし				
まう				
1 あいさつをする	1 あいさつをする	●食事中のマナーについて		
例)「給食の用意ができました」	例)「当番さんありがとうござい	●教師はグループに入って食事をする。		
「今日の献立は○○です。残	ました」	・食事のマナーに留意して楽しい雰囲気で食べさせる		
さず食べましょう。」	「いただきます」	・食器の置き方や扱い方を指導する		
2 楽しく食事をする		・個に応じた指導をする(偏食指導)		
1 あいさつをする。	2 並んで食器を運ぶ	●食器・食缶等のかたづけ指導をする		
「ごちそうさまでした」	3 机・いすを直し、ナフキンを	・協力しながら、責任もって行うようにさせる		
2 残菜・食器をまとめる	片づける	・ワゴンの返却時も担任がつきそう		
3 配膳室にワゴンを安全に運				
Ş				
4 配膳台をかたづける				
	給食当番 1 トイレをすませ、手洗いをする 2 身支度を整える (白衣・帽子・マスクの着用) 3 安全に気をつけてワゴンを運搬する ・配膳台の上を拭く 1 安全・清潔に気をつけて手順よく適量をくばる 2 配膳が終わったら、白衣、帽子をきちんとたたみ、袋にしまう 1 あいさつをする 例)「今日の献立は○○です。残さず食べましょう。」 2 楽しく食事をする 1 あいさつをする。 「ごちそうさまでした」 2 残菜・食器をまとめる 3 配膳室にワゴンを安全に運ぶ	1 トイレをすませ、手洗いをす る ・ 換気 2 身支度を整える (白衣・帽子・マスクの着用) ・		

【都内26市】

1 給食実施日数は何日ですか。(学校給食の実態(2022年3月東京都教育委員会作成より))

給食実施日数	市
180日未満	3
180日以上185日未満	7
185日以上190日未満	2
191日以上	2
合計	14

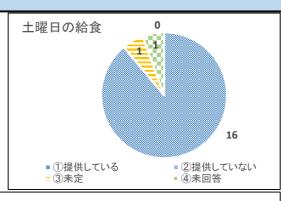


※ 給食センター方式かつ食缶形式で中学校給食を実施している14市で集計しています。

【都内26市】

3 土曜日は、給食の提供はありますか。予定も含めて教えてください。

土曜日の給食	市
①提供している	0
②提供していない	16
③未定	1
④未回答	1
合計	18



各項目の理由

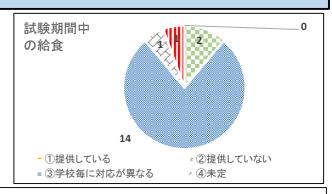
【提供していない】

- ○十日は、給食センターを稼働させないこととしているため。
- ○土曜日に授業を設定している学校が稀であり、市全体で統一的に提供なしとしている。
- ○学校から特段要望がないため、給食提供していない。

【都内26市】

2 試験期間中は、給食の提供はありますか。予定も含めて教えてください。

試験期間中の給食	市
①提供している	0
②提供していない	2
③学校毎に対応が異なる	14
④未定	1
⑤未回答	1
合計	18



各項目の理由

【提供していない】

○学校から特段要望がないため、給食提供していない

【学校毎に対応が異なる】

- ○教育委員会で指定した給食提供可能日の中から各学校で給食日を選択するため。
- ○年間の給食センター稼働日を事前に示しており、試験に限らず、稼働日における給食の有無は 学校の判断に委ねており、学校が必要とする場合は提供するため。

【小学校・中学校】

4 年間の給食実施日数(2021年度)は何日だったか。

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
弁当併用外注方式 (選択制)	市内中学校19校平均	10	16	17	12	1	18	18	16	11	13	15	11	158
自校式 (全員給食)	武蔵岡中学校	15	17	20	11	0	19	19	18	15	14	16	15	179
	市内小学校42校平均	15	18	22	11	0	19	19	19	15	15	19	14	186

給食実施日数のモデルケース

他市では、給食実施日数を180日~185日に設定している場合が多い。また、試験期間中は各学校の実態に応じて提供している場合があり、土曜日は提供していない。

年間180日~185日程度を基本とする。土曜日・日曜日は給食実施日にはせず、試験期間中は学校の要望に応じて給食実施日とする。

※町田市の給食センターは、年間199日程度給食を提供 予定であり、土曜日及び日曜日は稼働しない予定。



食物アレルギー

対応指針

- 1 食物アレルギー対応委員会
- 2 対応申請の確認から対応開始まで
- 3 献立の作成と検討
- 4 給食提供 体制づくり・調理作業
- 5 教室での対応

平成27年3月



文部科学省

学校給食における食物アレルギーについては、文部科学省監修の下、平成20年に公益財団法人日本学校保健会が発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」(以下、ヴイドライン」という。)に基づく対応をすることとされています。

しかしながら平成24年12月、食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が発生しました。

そこで、文部科学省では、こうした事故を二度と起こさないよう、平成25年5月に「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」を設置し、再発防止のための検討を進め、平成26年3月に最終報告を取りまとめました。最終報告には、ガイドラインに基づく対応の徹底、教職員に対する研修の充実、緊急時におけるエピペン®(アドレナリン自己注射薬)の活用、関係機関との連携体制の構築と、これら具体的な対応のための方針の策定など、学校における食物アレルギー対応について、国、教育委員会、学校など関係する各機関がそれぞれ主体的に取り組むべき事項が記されています。

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすることです。そのためにも安全性を最優先し、栄養教諭や養護教諭、食物アレルギーの児童生徒を受け持つ担任のみならず、校長等の管理職をはじめとした全ての教職員、調理場及び教育委員会関係者、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、当事者としての意識と共通認識を強く持って組織的に対応することが不可欠です。

本指針は、最終報告で示された考え方を踏まえ、各学校設置者(教育委員会等)学校及び調理場が地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアル等を策定する際の参考となる資料として、基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示し、学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的として作成したものです。

各学校設置者(教育委員会等)は、本指針を参考に、所管する学校や調理場等における食物アレルギー対応の方針を定め、学校等を支援することが必要です。また、各学校及び共同調理場においては、本指針及び学校設置者が定める方針を踏まえて学校内や調理場における対応マニュアル等を整備することが必要です。その上で、各機関が、より一層安全・安心かつ確実な食物アレルギー対応の実現に取り組んでいただくようお願いします。

また、本指針に書かれている取組の方向性は、学校における事故対応という観点では、食物アレルギーへの対応以外にも、学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理の徹底や食中毒が発生した場合の対応など、あらゆる学校の危機管理対応にも通じる取組であると考えています。各学校設置者(教育委員会等)及び学校等においては、本指針を学校の危機管理全般の改善、事故防止等の充実を図るに当たっても御活用いただければ幸いです。

平成27年3月 文部科学省スポーツ・青少年局長 久保 公 人

本指針の使い方

- ・ 本指針は、
 - ・大原則
 - · I チェック表(原則として押さえるべき項目)
 - ・ Ⅱ 解説(チェック表に挙げられている各項目の解説)
 - ・ III 総論(I及びIIを実践する上での参考資料)

という構成になっています。

まず、大原則】と【Iチェック表】【解説】で、食物アレルギー対応に必要な行うべき要点を全教職員で確認しながら共通理解を図ります。

対応の実施に当たっては、【II 総論】を適時参考として確認しながら進めていただけるようになっています。

本指針は学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、各学校設置者(教育委員会等)学校及び調理場において、食物アレルギー対応に関する具体的な方針やマニュアル等を作成する際の参考となるよう、文部科学省として示した指針です。

各学校設置者(教育委員会等)は、本指針を参考に、所管する学校や調理場等における 食物アレルギー対応の方針を定め、各学校及び共同調理場においては、本指針及び学校設 置者が定める方針を踏まえ、学校内や調理場における対応マニュアルを整備してください。

なお、方針等を作成するにあたっては、管理職を含めた全ての教職員、関係者が主体的に関わって作成すること、また、その学校等の置かれている諸条件に応じて最も適切と考えられる方策を取り入れることに留意して作成してください。

- 作成した方針等については、状況等の変化により、適時更新することが求められます。
- 本指針の最後に、(参考資料)として、先行事例の一部を紹介しています。この(参考 資料)は、文部科学省ホームページでも閲覧でき、随時更新されます。

各自治体(教育委員会)や学校等で作成された方針やマニュアルは、他の自治体(教育委員会)や学校等にとっても参考となりますので、是非とも積極的に情報公開していただきますようお願いいたします。

Ⅰ チェック表、Ⅱ 解説

1 食物アレルギー対応委員会 Pt	5, 12	2 対応申請の確認から対応開始ま P6,	で , 15
設置の趣旨・委員構成	12	対応申請の確認	15
給食対応の基本方針の決定	12	対応開始前の面談の実施	15
面談における確認事項	13	面談調書・個別の取組プラン案の作成	15
対応の決定と周知	13	個別の取組プランの決定と情報共有	16
事故等の情報共有と改善策の検討	14	教育委員会等における対応内容の把握	16
委員会の年間計画	14	評価・見直し・個別指導	17
	7, 18 	4-1 給食提供 体制づく り P8,	
献立作成における食物アレルギー対象の基本方針作成	/心 18	食物アレルギー対応を行う児童生徒の 情報共有	23
安全性の確保を目的とした学校給食	提	調理器具、食材の管理	23
供の考え方 	18	調理担当者の区別化	24
食品選定のための委員会との連携	21	調理作業の区別化	24
実施献立の共有	22	確認作業の方法、タイミング	25
問題への対応を報告する体制の整備	22	調理場における対応の評価	25
4-2 給食提供 調理作業	9, 26		, 30
実施献立・調理手順等の確認	26	給食の時間における配慮	30
	27	食材・食物を扱う活動等	30
調理済みの食品管理	28	食物アレルギーを有する児童生徒及び	バ
適時チェック作業	29	学級での指導 	31
実施における問題の報告	29	実施における問題の報告	31
児童生徒や保護者との連携	29	緊急時対応の確認	31

Ⅲ総論

P.32

学校給食における 食物アレルギー対応の大原則

- ○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^{※1}の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応は行わない。
- 教育委員会等^{※2}は食物アレルギー対応について一定の方 針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

- ※1 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。
- ※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者 を指す。

1

食物アレルギー対応委員会

─ 設置の趣旨・委員構成

学校長を委員長として、年度ごとに委員を決定します。

委員は、学校給食に関連する職種(養護教諭、学級担任、栄養教諭・学校栄養職員、調理員など)を幅広く集めて構成します。【p.12】

─ 給食対応の基本方針の決定

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な方針を決定します。【p.12】

面談における確認事項

──面談に関する具体的な方法(面談での確認項目、面談実務者と面談参加者、個別の取組プラン案作成担当者など)を決定します。【p.13】

対応の決定と周知

個別の取組プラン案をもとに学校給食における対応を決定します。

個別の取組プランを、教職員全員へ周知します。【p.13】

事故等の情報共有と改善策の検討

事故及びヒヤリハット等が発生したときは、すべての事例等の情報共有と、改善 策等を検証します。【p.14】

委員会の年間計画

委員会におけるその他検討・確認事項(緊急時対応研修等)をまとめ、年間計画 を作成します。【p.14】

対応申請の確認から対応開始まで

□ 対応申請の確認

就学時健康診断、保護者会等で、学校におけるアレルギー対応及び学校給食における食物アレルギー対応の内容を説明するとともに、アレルギー対応を希望する保護者に「学校生活管理指導表」を必ず提出してもらいます。【p.15】

対応開始前の面談の実施

面談の日程等詳細は実務者が担い、面談は可能な限り食物アレルギー対応委員会 委員が幅広く参加できるようします。

また、実際の面談では、対応委員会で決定した項目を保護者から聴取します。 【p.15】

面談調書・個別の取組プラン案の作成

□面談の結果等をもとに、個別の取組プラン案を作成し、食物アレルギー対応委員会で討議します。【p.15】

個別の取組プランの決定と情報共有

<mark>委</mark>員会で個別の取組プランを決定し、その情報をすべての職員に周知・共有しま す。

保護者には内容の確認も含め、個別の取組プランを通知します。【p.16】

教育委員会等における対応内容の把握

教育委員会等は、学校における食物アレルギー対応に関する委員会を開催し、学校及び調理場からの報告を受け、対応内容を確認・把握し、必要な支援等を行います。【p.16】

評価・見直し・個別指導

─定期的に対応の評価と見直しを行います。【p.17】

3

献立の作成と検討

献立作成における食物アレルギー対応の基本方針作成 教育委員会等は、献立作成委員会等と連携して、献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を作成し、定期的に見直します。【p.18】
□ 安全性の確保を目的とした学校給食提供 の考え方
食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供します。そのためにも、安全性を最優先とします。また、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。【p.18】
食品選定のための委員会等と連携して、食品の選定、物資 選定方針等の見直しを行います。【p.21】
実施献立の共有 決定した献立は、食物アレルギー対応委員会で明確にした方法により、詳細な献立表とともに、栄養教諭・学校栄養職員と保護者等とで確認し、学校・調理場の関係職員と共有します。【p.22】

学校や調理場で起きたすべての事故及びヒヤリハット事例について、食物アレルギー対応委員会と、教育委員会等に報告します。【p.22】

問題への対応を報告する体制の整備

4-1 給食提供 体制づく

IJ

EEEEEEEEEEEEEEEEEEE

□ 食物アレルギー対応を行う児童生徒の 情報共有

食物アレルギー対応を行う児童生徒に関する情報を全調理員で共有します。また 共有する方法や掲示場所等を事前に決定しておきます。【p.23】

調理器具、食材の管理

使用する調理器具、材料、調味料等の管理についてルールを決め混入を防止します。【p.23】

調理担当者の区別化

┗対応食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぎます。十分な人員がない場合にも、 調理作業等を区別して行えるようにします。【p.24】

調理作業の区別化

調理作業場の区別化を検討します。専用の設備がない場合には、調理作業等を区別して行えるようにします。【p.24】

確認作業の方法、タイミング

調理作業工程の確認作業の方法やタイミングを決めておきます。【p.25】

調理場における対応の評価

一調理場における対応限界を整理し、食物アレルギー対応委員会に問題提起します。 委員会では、調理場の状況を踏まえ、対応方法を検討します。【p.25】

2 2 給食提供 調理作業

実施献立・調理手順等の確認

当日の実施献立の確認を行います。

緊急の変更事項や留意点に漏れがないよう、作業前の必須確認項目を確認します。 [p.26]

対応食の調理手順

食材の検収を確実に行うとともに、調理作業の区別化を意識して作業を行うなど、 混入を防止します。【p.27】

調理済みの食品管理

調理後に混入や取り違えが起きないように管理(明示、ふた、ラップなど)しま す。 [p.28]

適時チェック作業

決められたチェック箇所、タイミングで確認を行います。【p.29】

実施における問題の報告

日常のヒヤリハットも含め、対応における問題点等を食物アレルギー対応委員会 に報告し、定期的に施設ごとに対応方法の評価、検討を行います。【p.29】

児童生徒や保護者との連携

児童生徒の重症度や保護者の不安に応じて定期的に保護者と面談を行います。ま た児童生徒の給食への思いにも傾聴し、対応に生かせるように考えます。【p.29】

5 教室での対応

─ 給食の時間における配慮

日々の給食の受け取り、内容確認、配膳、おかわり等のルールを決定します。 対応食について、原材料がわかる統一した献立表で確認する方法や、対応食と普 通食との違いを監督者、本人が確認するための具体的な方法等について取り決めま す。

喫食中に誤食事故が起きない配慮をします。【p.30】

─ 食材・食物を扱う活動

給食当番等、食材・食物に関わる活動について、個別の取組プランに基づき、監督者が確認します。【p.30】

□ 食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導

食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食に関わるルールを、他の児童生徒へ説明し、理解を促します。【p.31】

実施における問題の報告

配膳、喫食時の問題点等は、ヒヤリハットも含めて食物アレルギー対応委員会に 報告し、定期的に対応方法の評価、検討を行います。【p.31】

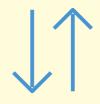
緊急時対応の確認

児童生徒が誤食、症状出現時の緊急時対応について職員間で共通認識のもと、具体的に確実に対応できる体制を整えておきます。【p.31】



又即科子自

- ▶ 対応実施状況の調査、把握、フィードバック
- ▶ 事故及び重大なヒヤリハット等の把握



都道府県教育委員会

- ▶ ガイドラインに基づいた基本方針の策定と対応の徹底
- ▶ 対応実施状況の調査、把握、フィードバック
- ▶ 事故及びヒヤリハット事例の件数及び重大な事例の把握



市区町村教育委員会等

- ▶ 対応実施状況の調査、報告、フィードバック
- ▶ すべての事故及びヒヤリハット事例のまとめ、 フィードバック
- ▶ マニュアル作成と問題点の検討



字校(調理場)

- 対応実施状況の報告
- ▶ すべての事故及びヒヤリハット事例の報告(随時)
- ▶ マニュアルの問題点などの報告

※市区町村教育委員会等

都道府県教育委員会(都道府県立学校)政令指定都市を含む市区町村教育委員会、国立大学法人、学校法人等の学校設置者を含む

工解説

1

食物アレルギー対応委員会

뿣 🚺 設置の趣旨・委員構成

校長を責任者とし、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を校内に設置します。委員会では、校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議、決定します。また校内危機管理体制を構築し、各関係機関と連携や具体的な対応訓練や校内外の研修を企画、実施、参加を促します。

【委員構成例と主たる役割例】

- ◎委員長 校長(対応の総括責任者)
- ○委員
 - ・副校長・教頭(校長補佐、指示伝達、外部対応)※校長不在時には代行
 - ・教務主任・主幹教諭(教頭補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応)
 - ・養護教諭(実態把握、主治医や学校医と連携、事故防止)
 - ・栄養教諭・学校栄養職員(給食調理・運営の安全管理、事故防止)
 - ・保健主事(教務主任・主幹教諭・養護教諭・栄養教諭等の補佐)
 - ・給食主任(栄養教諭等の補佐、各学級における給食時間の共通指導徹底)
 - ・関係学級担任・学年主任(安全な給食運営、保護者連携、事故防止)
- ※各委員は相互に緊密な情報交換並びに連携を図ります。
- ※必要に応じて、委員会に、共同調理場長、教育委員会の担当者、学校医、調理員の代表、関係保護者、主治医等を加えます。

給食対応の基本方針の決定(単独・共同・直営・委託等の実態に応じて)

<mark>↩学校給</mark>食に係る環境は、以下のような状況によりそれぞれに異なります。委員会では、市区 町村教育委員会等の統一的な対応方針と個々の状況を踏まえ、給食対応の基本方針を決定し

12 Ⅱ 解説①食物アレルギー対応委員会

ます。また学校給食における様々な取決め、ルール、 マニュアル等の協議、決定を行います。

□調理場(単独又は共同調理場)

□調理方式(直営又は委託調理等)

□調理施設の状況(専用調理室や作業スペースの設置)

□人的配置状况

口対応を必要とする児童生徒数



뿣 <mark>3</mark> 面談における確認事項

□面談の日程や実務者、参加者を決定します。

□面談結果から個別の取組プラン案を作成する者を決定します。

□面談で聴取するべき項目を決定します。

□保護者に、教育委員会等や学校の基本方針と対応内容について説明し、理解を得ます。

等

○面談の主な項目例

※面談は、学校生活管理指導表や事前に保護者から提出を受けた調査票等に記載された事項について補うとともに、 学校の基本方針を理解してもらうための良好な関係を築く場にもなります。

【聴取する事項】

□過去の食物アレルギー発症(アナフィラキシーを含む)情報

□家庭での対応状況

□当該児童生徒に対して学校生活において配慮すべき必要事項

「薬(エピペン®等)の持参希望の有無

□緊急時の対応連絡先・方法

□学級内の児童生徒並びに保護者へ当該児童生徒の食物アレルギー情報を提供すること ちについての了解を得ること 等

【情報提供する事項】

□給食提供の可否(完全提供・対応食提供・当日の献立による部分提供・弁当対応等)

口給食献立並びに詳細な食材情報の提供

口持参する弁当の学校での保管場所・方法(職員室内専用冷蔵庫等)

□薬(エピペン[®]等)を持参する場合の取扱い(保管場所と使用方法等)

□緊急時の対応 等

뿣 💶 対応の決定と周知

□個別の取組プラン案をもとに、個々に給食対応の詳細を決定します。

□決定した個別の取組プランを全教職員間で共有できるように周知します。

□保護者に決定内容を伝え、了解を得ます。

🍃 🚺 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討

事故の把握と把握のためのシステムを構築します。

事故原因の究明をします。まず、関係者の聞き取りを行います。原因が判明したら、危機管理体制に基づく的確な行動ができたかを検証し、防止策を協議・決定し、周知運用をします。

すべての事故及びヒヤリハットの事例について、市区町村教育委員会等へ報告します。 事故防止のために、

□校内危機管理体制を構築します。

□関係機関と連携を進めます。

□全職員を対象に、対応訓練や校内外の研修を企画・実施します。

委員会の年間計画

学校行事等を踏まえ、食物アレルギー対応について、計画的に進めることが必要です。 (参考例)

○市区町村教育委員会等とのかかわり ☆小学校関係 ★中学校関係 ・ 共通

月	実施内容	関連行事と 市区町村教育委員会等とのかかわり	
4	・個別の取組プランの決定と共有 ・給食運営実施について共通理解	○市区町村教育委員会等による方針の各学校へ の説明	学校給
5	・食物アレルギー対応研修会(エピペン [®] 実技研修を含む) ○食物アレルギー対応の実態報告		学校給食実施状況把握
6		○市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会 (実態や事故の検証、方針やマニュアル等について検討)	· 況 握
7	・ 1 学期の学校給食実施結果		
8		○市区町村教育委員会等から、事故の検証や方 針やマニュアルなどの検討結果を学校へ周知	
9	・ 2 学期の学校給食対応		
10	☆次年度入学予定児童へのアレルギー調査 ★次年度入学予定生徒へのアレルギー調査と小中学校の情報交換	☆就学時健康診断(小学校)	
11	☆★食物アレルギーを有する児童生徒(在校生)と入学予 定児童生徒へ学校生活管理指導表の提出を依頼		
12	★生徒の個別調査面談の実施 ・2学期の学校給食実施結果	★入学説明会(中学校)	
1	・ 3 学期の学校給食対応		
2	☆入学予定児童の食物アレルギー対応 ☆児童の個別調査面談の実施 ☆保幼小連携・情報交換 ○市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対 応に関する委員会へ支援してほしいことを提案	☆入学説明会(小学校) ○市区町村教育委員会等の学校における食物ア レルギー対応に関する委員会 (対応の判断に迷う児童生徒や、施設や調理員 の数などについて支援内容を検討)	
3	○市区町村教育委員会等の支援の回答や児童生徒の個別調査に基づき個別面談の実施。個別の取組プラン案の作成・仮決定・共有・3学期・年度末の学校給食実施結果・次年度学校給食実施計画		

※年度途中の転入者には、その都度情報提供・収集し、必要に応じて個別対応を行う。

14 Ⅱ 解説①食物アレルギー対応委員会



対応申請の確認から対応開始まで

🚼 🚺 対応申請の確認

(ア) 申請時期 a . 1 年 生 (新

入学時) b. 進級時 c. 新

規発症・診断及び転入時

- (イ) 食物アレルギー対応の説明と調査
 - a. 1年生(新入学時)

就学時健康診断、保護者会等で、学校におけるアレルギー対応及び学校給食における食物アレルギー対応の内容を説明します。その上で、アレルギー調査票」を配布し、アレルギーの有無とアレルギー対応の希望を把握するため調査します。

アレルギー対応を希望する保護者に「学校生活管理指導表」を必ず提出してもらいます。

b. 進級時

前年度3学期に対応の継続又は取下げ申請の準備をします。

- c. 新規発症及び転入時
 - a.の1年生と同様の対応を迅速に行います。

対応開始前の面談の実施

❷対応開始前の個別面談を必ず行います。

面談は管理職及び実務者(栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、学級担任等)が必ず出席 して行います。面談の日程調整はマニュアルに定められた者(養護教諭・栄養教諭・学校栄養 職員等)が担い、可能な限り関係職員が幅広く参加できるようにします。面談では、学校生活 管理指導表の確認と食物アレルギー対応委員会で決定した項目を保護者から聴取します。

面談調書・個別の取組プラン案の作成

(ア) 面談調書・個別の取組プラン案の作成

<mark>常</mark> 栄養教諭・学校栄養職員と養護教諭は、個別面談で得られた情報をまとめ、面談調書と 個別の取組プラン案を作成します。

(イ) 関係資料の作成

栄養教諭・学校栄養職員と養護教諭は、校長や教育委員会担当者及び調理場長と協力し、

学校及び調理場の実態(学校・調理場の環境、食数、職員数等)を考慮し、対応食を安全に提供可能かを検討した上で、食物アレルギー対応委員会へ提出する資料を作成します。

【作成資料例】

栄養教諭・学校栄養職員:施設の整備状況、食数、職員等の体制

養護教諭:食物アレルギーを有する児童生徒の実態(重症度や除去品目数、

人数等)学校の状況(職員体制・設備等)

🦹 🛂 調理場における対応の実施の決定

面談調書その他の資料に基づき、単独調理場では校長が、共同調理場の受配校では、校長からの依頼を受けた共同調理場長が、調理場における対応の実施を決定します。

個別の取組プランの決定と情報の共有

食物アレルギー対応委員会を開催し、面談調書その他の資料に基づき、対象となる児童生 徒ごとに、個別の取組プランを検討・決定します。

校長は、その内容を全教職員に周知徹底します。あわせて、保護者へ対応内容を通知し、了解を得ます。

教育委員会等における対応内容の把握

教育委員会等は、学校における食物アレルギー対応に関する委員会を開催し、学校(単独調理場の場合)又は共同調理場からの報告を受け、内容を確認・把握し、環境の整備や指導・支援を行います。

また、医療機関、消防署等との連携を図ります。



🖁 7 対応の開始

学校給食における、食物アレルギー対応を開始します。

調理場及び学校において安全に学校給食を提供できる体制を、保護者とともに最終確認し、 対応を開始します。

栄養教諭・学校栄養職員等は、具体的な作業手順を整理し、周知徹底を図り、混入や誤食のないよう万全の準備をします。

評価

👣 評価・見直し・個別指導

定期的に対応の評価と見直しを行います。

(ア)評価

学級担任は、食物アレルギーを有する児童生徒が対応食を確実に食べたかを確認し、喫食状況を調理場にフィードバックします。

栄養教諭・学校栄養職員等は、可能な限り対象児童生徒の学級を訪問して、実態把握や 確認に努めます。

(イ) 見直し

保護者が学校給食における対応を希望する場合は、基本的に、毎年、学校生活管理指導 表の提出を求めます。

経過による症状の軽症化によっては、医師と相談しながら対応の見直しを検討します。

(ウ) 個別指導・定期的な面談

保護者と児童生徒に対して個別指導を行い、学校以外の食生活の質の向上を促します。 必要に応じて定期的に面談を行います。定期的に面談をすることで、保護者と学校、給 食調理場が適切な対応に向けて、良好なコミュニケーションを築いていきます。

面談では、児童生徒の給食での様子を伝え、家庭での除去状況や医療機関受診状況などの変化を聴取し、その後の対応に反映させます。また、その時点での課題や問題点の解決に向けて話し合います。

面談者は、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、学級担任などとし、管理職も積極的に 参加することが期待されます。

3 献立の作成と検討

🪼 🚺 献立作成における食物アレルギー対応基本方針の作成

教育委員会等は献立作成委員会等と連携して、献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を作成し、定期的に見直します。

学校における食物アレルギー対応に関する委員会で決定した給食対応の基本方針及び市町村の献立作成の基本方針に基づき、安全な学校給食の提供を目的に、各学校や調理場の能力や環境(体制・人的環境・物理的環境)児童生徒の食物アレルギーの実態を踏まえて作成します。

【献立作成委員会等の委員構成例】

- □校長
- 供同調理場長
- □栄養教諭・学校栄養職員
- □給食主任
- 二調理員
- □保護者
- →の他必要な関係者

■安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供します。そのためにも、安全性を最優 先とします。

また、安全性の確保のため、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。

使用する食物や弁当対応を考慮する対象も熟慮します。

使用する頻度を検討する必要がある食物

- (ア) 特に重篤度の高い原因食物:そば、落花生(ピーナッツ) 学校給食での提供を極力減らします。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使 用していることが明確な料理や料理名とします。
- (イ) 特に発症数の多い原因食物:卵・乳・小麦・えび、かに 次のように提供方法等を工夫します。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使 用していることが明確な料理や料理名とします。
 - ・できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮します。 同じ原因食物の使用は最小限とし、対応を単純化します。

- ・同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食物が使用され ない日を作るなど考慮します。
- ・加工食品は、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する等の対応を考 慮します。例:練り製品、畜肉製品

(ウ) その他、対応申請のあった食物

児童生徒の実態に応じて、対応を検討します。

調味料・だし・添加物

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の 食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はあり ません。

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物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な場合には、弁当対応を考慮します。

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	名称:肉だんご	
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム	原材料名:豚肉	、ゼラチン、食塩
小麦	しょうゆ・酢・みそ		<u>ゆ(小麦を含む)</u> む) 酵母エキス、
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ	調味料(アミノ酸	
ゴマ	ゴマ油		
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう	5	【小麦の例】 このような表
肉類	エキス		特に医師の指示





例】

ような表示であれば、 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。

調理等の工夫(例)

栄養教諭・学校栄養職員等は、献立を作成する際は、原因食物の混入を防止し、複雑で煩 雑な調理作業とならないように、作業工程表や作業動線図で確認します。

(ア)原因食物を使用しない調理方法にします。

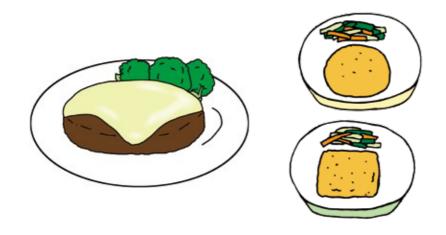
例:唐揚げ、かき揚げ、フライの衣等で、小麦粉のかわりに米粉やじゃがいもでんぷんを 使用する

かき揚げや、フライの衣等に卵を使用しない

(イ)原因食物が料理に使用されていることが一目でわかるようにします。

例:ハンバーグにチーズを練り込むのではなく、上にのせる

(ウ)原因食物が入っている料理と、除去した料理で形を変えてわかりやすくします。 この際、対応が必要な児童生徒だけを対象とするのではなく、セレクト給食にする等の 献立の工夫をすると良いでしょう。



料理名・使用食品の明確化

安全な給食提供のために献立表や料理名を工夫します。

献立表の作成にあたっては、複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れのないようにします。

(ア)献立表

□料理ごとに使用している原材料が詳細にわかる献立表を作成し、学校関係者、調理場関 係者、保護者等を含む関係者全員で同一のものを共有します。

□加工食品に原因食物が使用されている場合は、それを明記し、必要に応じて詳細な原材 料が確認できるようにします。

(イ) 料理名

□原因食物が使用されていることが明確な料理名とします。

例:かにと卵のスープ、大豆のかみかみ揚げ、えび入りはんぺん

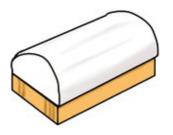
弁当対応の考慮対象

以下の(ア)(イ)に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。 (ア)極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- a) 調味料・だし・添加物の除去が必要
- b) 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)の表示がある場合についても除去指示がある

(注意喚起例)

- ○同一工場、製造ライン使用によるもの
 - 「本品製造工場では○○(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています。」
- ○原材料の採取方法によるもの
 - 「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」
- ○えび、かにを補食していることによるもの
 - 「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」
- c. 多品目の食物除去が必要
- d.食器や調理器具の共用ができない e
-) 油の共用ができない
- f) 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状況
- (イ)施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合
- ※単にエピペン®所持であるとか、アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応にする必要はありません。
- ※a)~f)に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望まれます。



🖁 3 食品選定のための委員会との連携

物資選定委員会等食品選定のための委員会は、献立作成委員会等で決定した原因食物の使用における方針に基づいて、食材の選定及び調達を行います。

食品の選定での連携を図るとともに、物資選定方針等の見直しにおいても、連携がとれるようにしておきます。

●ヒヤリハット事例

【原因食品の使用方針が共通理解されていなかった事例】

「畜肉製品については、特に発症数が多い原因食物である卵・乳が添加物として使用 されていないものを選定する。という原因食物の使用における方針が、物資選定委員 会に連絡されていなかったため、決定した食品には、卵たんぱくとカゼインNaが使わ れていた。

献立表の作成のために原材料表を受け取った際に気付いたため、事故は未然に 防げた。

뿣 4 実施献立の共有

決定した献立は、詳細な献立表とともに、栄養教諭・学校栄養職員と保護者(及び児童 生徒)とで確認し、学校・調理場の関係職員と共有します。共有の方法は、食物アレルギー 対応委員会で明確にしておきます。

献立変更時の対応方法の決定

献立の変更は、やむを得ない場合のみとし、児童生徒、保護者及び関係者全員が情報を共 有できるよう、食物アレルギー対応委員会で対応方法を決定し、マニュアルや個別の取組プ ラン等に記載します。

【検討内容】

連絡方法や、保護者や主治医と連絡がとれなかった際の対応等

【献立変更の可能性】

自然災害や天候不順等、納品された食品が発注と異なっていた場合など

問題への対応を報告する体制の整備

学校や調理場で起きたすべての事故 及びヒヤリハット事例は、食物アレル ギー対応委員会に報告し、定期的に施 設ごとに対応方法の評価、検討を行い ます

すべての事例は、市区町村教育委員 会等にも報告します。





給食提供、体制づくり

a 1

食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有

単独調理場方式

市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会の基本方針をもとに、校内の対応委員会で個別の取組プランを作成します。管理職は、全教職員へ対応を周知徹底し、共通理解を図ります。また共有する方法や掲示場所等を事前に決定しておきます。特に栄養教諭・学校栄養職員、調理員に対応の徹底を指示します。

保護者へも対応内容を通知し、個別の取組プランについて説明し、書面で了解を得ます。 保護者とは毎月、詳細な献立表等で対応内容の具体的な確認、調整を行い、書面で了解を得ます。

詳細な献立表等がチェック表になるような、一貫した表にするなどの工夫をすることも必要です。

共同調理場方式

管理職は、共同調理場長へ個別の取組プランを示し、共通理解を図ります。共同調理場長は栄養教諭・学校栄養職員、調理員に単独調理場方式に準じた対応の徹底を具体的に指示します。

調理器具、食材の管理

食物アレルギー対応に使用する調理器具、食材等の管理についてルールを定め、混入を防ぎます。

調理器具

- □対応食専用の調理器具や食器具類を使用することが望ましいです。その場合は、一般の 調理器具や食器具類と区別して保管します。
- □共同調理場方式では配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置くスペースを確保することが望ましいです。

食材

- □物資選定委員会等で決定された安全なものを使用します。
- 口対応用食材は、他の食材と区別して保管します。

| 3 調理担当者の区別化

対応食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぎます。 調理員が十分な数を配置できない場合でも、調理作業等を区分して行えるように配慮します。

作業工程表を作成し、いつ、だれが、何に気をつけて作業をするかを確認します(作成に 当たってのポイントは、4-2 1 参照)。

対応食担当者は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化をして作業をすると 良いでしょう。

調理作業の区別化

対応食を調理する作業を区別化することが望まれます。

対応のための作業動線図を作成し、事故予防につなげます(作成に当たってのポイントは、 4-2 参照)。

また、調理している途中で対応食用に取り分ける等の作業(釜での調理中、卵を入れる前 に取り分ける等)の場合でも、混入を防ぐため、作業動線図を活用するなどにより、作業を 区別化します。



(イメージ)・専用室がない場合に、作業区域は区分されたスペースを設置

- ・当日の対応や対応者についてホワイトボードに記載
- ・調理器具や食器等を分ける
- ・作業担当者のエプロン等を色分け

5 確認作業の方法、タイミング

あらかじめ、確認作業の方法(確認者、ダブルチェック、声出し指差し確認など)やタイミングを決めておきます。

確認するためのチェック表を作成します。

- (ア)調理員:検収時・調理時・配食時にチェック表に記入します。
- (イ)配送員(・配膳員)等:配送時等にチェック表に記入します。調理員・担任と単一 のチェック表にすることが望まれます。
- (ウ)担任:受取時・給食中・その後の観察をチェック表に記入します。

🅟 🚺 調理場における対応の評価

調理場における対応できる限界(人員及び施設設備等)を整理し、市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会に問題提起します。

市区町村教育委員会等では、調理場の状況を踏まえ、対応方法の充実を図ります。



☑ 給食提供、調理作業

実施献立・調理手順等の確認

前日あるいは当日の朝、栄養教諭・学校栄養職員と調理にかかわる全員でアレルギー対応 作業も明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を参照しながら、綿密な打合せを行い ます。

なお、調理指示書、作業工程表、作業動線図は普通食用のものと対応食用のものとを別に 作るのではなく、1枚で普通食・対応食に係る作業が確認できるようにします。

【確認項目】

口対応が必要な児童生徒及び出欠状況

□除去、代替する食品と献立

「調理の担当者

□調理の手順

□使用する器具

□取り分けるときは、そのタイミング



- ●作業工程表作成のポイント □必ず事前に作成する。
 - □調理員と綿密な打合せを行い共通理 解を図る。
 - □普通食の作業工程表の中に対応食の 作業工程についても明記する。
 - □いつ、どこで、誰が、何に気をつけ て(混入・誤配等)作業するか明記 する。
 - □途中で取り分ける料理についても明 記する。

- ●作業動線図作成のポイント
 - □必ず事前に作成する
 - □普通食の作業動線図の中に対応食の 作業動線についても明記する。
 - □対応食の食材は、普通食の動線と分 けてわかるように明記する。
 - □対応食を調理する場所を明記する。
 - □混入が心配される場所について明記 し、注意を促す。

2 対応食の調理手順

(ア)検収

複数の検収担当者が、使用する食材や調味料を複数で確認し、記録します。

共同調理場方式等で、食物が受配校に納入業者から直接納入される場合についても、各 学校ごとに検収責任者をあらかじめ決め、確実に検収します。

【確認項目】

□納品された食材が発注した食材であるか確実に検収します。

口加工食品等は業者から取り寄せた詳細な原料配合表と同じ食品か確認します。

- ヒヤリハット事例(思いがけないものにアレルゲンが入っていた事例) 棒棒鶏(バンバンジー)ドレッシングにピーナッツペーストが入っていた。気付か ずに出そうとしたら配食していた調理員が裏面を見て気付いた。
 - * 加工食品は必ず事前に原材料表をもらって確認(原材料の変更はないか。違う食品でないか等)

(イ) 調理作業

□対応食担当者は、他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして作業を行います。

- □調理員は調理指示書、作業工程表や作業動線図に基づいて作業します。調理作業中は区 別化を意識して作業を行います。
- □混入を防ぐため、区画された部屋や専用スペースにおいて調理をします。
- □普通食と一緒に調理し、原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認してから取り分けます。
- □事前に決められた確認箇所で、事前に決められた方法(ダブルチェック、声出し指差し等)での確認を徹底します。日々の流れ作業にならないように配慮し、安全確保に努めます。
- □普通食と同様、温度管理、保存食の採取、検食を行います。

ヒヤリハット事例(除去食を作り忘れた事例)

- ___□ 『卵を入れる前に対応食分を取り分けるのを忘れて給食を仕上げてしまった。
 - □普通食から野菜等の食材を取り分けて対応食を作るつもりが取り分けるのを忘れて 普通食に全部使ってしまった。
 - * 普通食・対応食双方の作業を 1 枚の調理指示書等に明記し、綿密な打合せを行い、確認をきちんとする。担当者を決める。

| 3|| 調理済みの食品管理

(ア) アレルギー原因食物の混入の防止

調理後にアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理します。

□材料表、調理指示書をもとに誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックします。

□対応食の個人容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱容器を使用することが望まれ ます。また、トレイの色を変えて用意するなど誤配、誤食のないようにします。

「学校名・学年・組・児童生徒名・献立名と除去等の内容を記載したカード等をつけて誤 配を防ぐ工夫をします。





(イ)配送、配膳

単独調理場方式

□配膳は複数の人でダブルチェックします。

共同調理場方式

□わかりやすい表示を心がけ、配送先を間違えない工夫をします。

□コンテナに入れる際は、複数の調理員等でダブルチェックします。

□受配校との連携を密にして、受け取りの確認を誰がするか等を事前に決めておきます。

△ヒヤリハット事例

□学年が変わっていたのに対応食を旧クラスに入れてしまった。

- 4月は特に注意が必要
- □2時40分を過ぎても食物アレルギーを有する児童が対応食を調理場に取りに来な かった。教室に確認したところ、普通食が配膳されていた。
- 事前に担任に除去カードを渡し、きちんと対応食が配膳されているか確認する。 □対応食をコンテナの中に入れたが、他のクラスが間違って取り、他の児童が食べて しまった。
 - わかりやすい表示と教職員が受け取りの確認を行う。

3 4 適時チェック作業

決められたチェック箇所、タイミングで、決められた方法(ダブルチェック、指差し声出 し等)で確認し、記録に残します。

実施における問題の報告

事故及びヒヤリハットも含めて、すべての問題点を食物アレルギー対応委員会に報告し、 定期的に施設ごと対応方法の評価、検討を行います。

(ア)調理員

調理作業中におきた事故及びヒヤリハットを含めて、すべての問題点を報告します。

(イ)担任

喫食や食べ残しの状況や事故及びヒヤリハットを含めて、すべての問題点を報告します。

(ウ)栄養教諭・学校栄養職員

対応を必要とする児童生徒の学級を訪問して実態把握や個別指導に努めます。

(工)食物アレルギー対応委員会

問題点の検討及び見直しを行います。

児童生徒や保護者との連携

食物アレルギーを有する児童生徒の重症度や保護者の不安に応じて、定期的又は適時に保護者と面談を行い情報共有・連絡強化を図ります。

児童生徒の給食への思いにも耳を傾け、対応に生かせるようにします。

5 教室での対応

🚼 🚺 給食の時間における配慮

誤食防止の目的で、以下の項目等を取り決めます。

特に、アレルギー対応食について、原材料がわかる統一した献立表で確認する方法や、対応食と一般献立との違いを監督者、本人が確認する方法を具体的に決めます。

また日々の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意します。給食の時間 中に誤食事故等が起きないようルールを決める等の配慮をします。

- ◆ 献立内容の確認
- ◆ 給食当番の役割確認
- ◆ 配膳時の注意
- ◆ おかわり等を含む喫食時の注意
- ◆ 片付け時の注意
- ◆ その他交流給食などの注意 等

2 食材・食物を扱う活動等

食材・食物を扱う活動等について、個別の取組プランに基づき監督者が確認します。

(ア)食物、食材を扱う授業、活動

□食物の調理、摂取を伴う授業等の配慮

口微量の摂取、接触により発症する児童生徒に対する配慮

(イ)体育、部活動等運動を伴う活動 食物依存性運動誘発アナフィラキシーへ

の配慮

(ウ) 宿泊を伴う校外学習

□食事などの配慮 □緊急時の配慮

(エ) その他授業以外の課外活動→祭りやインシトなど様々な活動における配慮

なお、詳細については、(公財)日本学校保健会が作成している「学校におけるアレルギー疾患対応資料」を参照してください。(次ページ参照)



3 食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導

(ア) 学級での指導

学校教育全体を通じて、食物アレルギーを有する者への配慮等を含むアレルギーについての基本的な理解を促す指導を行います。

【学級での指導事項例】

□食物アレルギーについての基本的な理解 □食事を安全に楽しむために 等

(イ) 個別指導

食物アレルギーを有する児童生徒とその保護者に対し、シュールン、周辺によっています。

【個別指導例】

口自分で判断できる能力の育成

□栄養摂取における家庭での留意点

🖁 4 実施における問題の報告

配膳、喫食時の問題点等は、事故及びヒヤリハットも含めてすべて食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に対応方法の評価、検討及び必要に応じて見直しを行います。

緊急時対応の確認

「児童生徒が誤食、症状出現時の緊急時対応について、職員間で共通認識の下、具体的・確実に対応できる体制を整えておきます。

なお、詳細については、(公財)日本学校保健会が作成している「学校におけるアレルギー疾患対応資料」を参照してください。

【参考】(公財)日本学校保健会

「学校におけるアレルギー疾患 対応資料」

http://www.gakkohoken.jp/ (ポータルサイト「学校保健」内)



「学校におけるアレルギー疾患対応資料」内の研修資料



プラ校給食における 食物アレルギー対応の考え方

- (目標)アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができる
 - (原則) **○**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。

 - 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

뿣 1 食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する

ポイント児童生徒が学校生活を安全にかつ楽しんで過ごせるために

口安心・安全な給食の提供

□食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った対応

□すべての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する

食物アレルギーを有する児童生徒であっても、他の児童生徒と同じように給食時間や学校生活を過ごせるようにします。

学校給食の提供にあたっては、安全・安心の確保に努めることが最優先です。そのためには、 食物アレルギー児童生徒の視点に立って対応するとともに、食物アレルギーやアナフィラキシ ーについて正しく理解し、リスク管理や緊急対応などを行うことが求められます。

2 組織で対応し、学校全体で取り組む

ポイント適切な食物アレルギー対応ができる土台を作る

□組織の整備

「各教職員の役割を明確にして、当事者意識を高める

□校内の食物アレルギーに関する調整、管理、決定等を行う

学校給食の食物アレルギー対応は、個人の努力や良心に任されるものではなく、組織で対応するものです。学校長は食物アレルギー対応委員会を組織し、自ら委員長となります。委員会では、ガイドラインに基づき、校内における食物アレルギーの様々な調整、連携、管理、決定、周知を行います。

なお、食物アレルギーは既往症のある児童生徒のみが発症するとは限らず、学校給食で初めて食した物に反応する事例も少なからずあります。また、転校等で新たに食物アレルギーを有する児童生徒が転入してくることもあります。このため、現在食物アレルギーを有する児童生徒がいない学校にあっても体制整備を行う必要があります。





뿣 <mark>3</mark> 学校生活管理指導表とガイドラインに基づいた対応

ポイント効率的で適切な給食提供のために

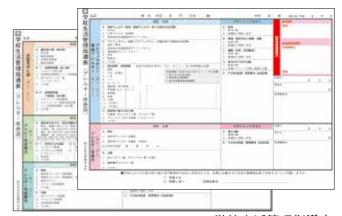
□ガイドラインによる対応を基本とする

「学校生活管理指導表の提出を必須とし、対象者を限定する

□対象者を限定することで、安全・安心な給食を実現する

学校におけるアレルギー対応は、公財)日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」による対応を基本とします。学校での対応を求める児童生徒については、医師の診断による学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の提出を必ず求めます。これを必須とすることで、対応の必要な児童生徒が限定され、効率的で適切な対応を実現します。





学校生活管理指導表

(公財)日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」 http://www.gakkohoken.jp/modules/books/index.php?fct=photo&p=51

🧲 4 連携(保護者、学校間、主治医、医師会、消防機関)

ポイント安全な給食環境の実現のために —

□保護者からの情報収集と相互理解・情報共有を図る

□学校生活管理指導表運用のため、主治医・医師会との連携が必要

□緊急時対応に備え、消防機関と連携が重要

口進学・転学等の場合にも学校間で情報共有を図り、リスクを減らす

安全な給食環境を実現するために、

□保護者:個別面談で家庭における食生活の状況など詳細な情報を収集し、具体的な対応 内容について十分に相互理解を図ることが必要です。

[主治医・医師会:学校生活管理指導表の提出は必須であり、主治医の的確な診断や指示、 指導等が必要です。これを実現するために、医師会との連携が必要です。

□消防機関:緊急時の対応に備え、消防機関に情報共有等(エピペン®所持者等)の連携 を推進することも重要です。 □学校間:進学や転学等の場合にも、アレルギーを有する児童生徒に関する情報(配慮事項等を含む)を、先方の学校と共有します。

🚼 5 完全除去対応が基本

ポイント 誤食・誤配を防止するために -

□対応する児童生徒を減らす

□対応する食品数を減らす

□複雑・過剰な対応をしない

学校給食における食物アレルギー対応で、最優先するべきことは"安全性"です。"安全性" を確保するためには、給食調理や作業の単純化等の軽減が必須です。

このため、学校生活管理指導表により対応者や対応食品を精選し、必要最小限の除去とします。 また、個別対応はせず、事故防止の観点から原因食物の完全除去対応(二者択一)をすることを基本とします。

学校給食において、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等については、基本的に除去する必要はありません。(第II 章 3 🕳)

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

🚼 6 給食対応の基礎用語

対応レベル

レベル1(詳細な献立表対応)

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの(例 果物など)以外、調理されると除くことができないので適応できない。

詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、 あわせて提供すること。

レベル2(弁当対応)

一部弁当対応

除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が 給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。

完全弁当対応

食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。

レベル3(除去食対応)

広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。

【例】飲用牛乳や単品の果物を提供しない 等

本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。

【例】かき玉汁に卵を入れない 等

レベル4(代替食対応)

広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

▶ 誤食

□アレルギーの原因となる食品を誤って食べること。

▶ 誤配

□調理や配膳、配送の過程でアレルギーの原因となる食材が入っている食品が誤って配膳 されること。

▶ 必要最小限の除去:※学校では完全除去が基本

□食べると症状がでる食物だけを最小限に除去すること。

学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方

1. 最優先は"安全性"

学校給食で最優先されるべきは、"安全性"である。従来の、栄養価の充足やおいしさ、 彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

2. 二者択一の給食提供

"安全性"確保のために、従来の多段階の除去食や代替食提供は行わず、原因食物を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とすることが望ましい。二者択一とは、牛乳アレルギーを例に以下のように説明される。

従来の多段階対応では、1)完全除去、2)少量可、3)加工食品可、4)牛乳を利用した料理可、5)飲用牛乳のみ停止など様々なレベルがあった。これに個々に対応すると、業務は複雑・煩雑となり、負担が増えるばかりか、事故の温床にもなる。このため、二者択一、つまり完全除去か、他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する、どちらかで対応をする。多段階対応はしない。

3. 二者択一した上での給食提供

対応を二者択一した上で提供する給食には、代替食と除去食がある。本来の学校給食における食物アレルギー対応の理想的な提供方法は代替食である。しかし代替食は、除去食よりもきめ細かな対応が必要になるため、安全性が担保できないときは除去食対応を選択する。

- ①除去食の場合、完全除去した献立に代替はしない。このためそれが中心献立・食材だった場合、給食として成立しないため、一部弁当対応となる。
- ②代替食の場合、完全除去した献立に代替する献立・食材を加える。ただしアレルギー対応献立はできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しない。最小限の代替食を「提供するかしないかの二者択一」とするとよい。
- 4. 二者択一で除去食対応としたときの問題点や疑問点
 - ①給食を食べられなくなる児童生徒がいる

これまで一定レベル以上の給食を安全に食べられていた児童生徒が、完全除去対応となるため、対応の後退を問題にされる可能性がある。

- ➡個人で考えれば、一部児童生徒で二者択一が対応の後退に映るが、この方針は学校 給食における食物アレルギー対応全体の安全性向上という目的がある。こうした説 明を保護者に丁寧に実施し理解を得る。
- ②調味料の使用や微量混入まで完全除去管理になると、かえって現場の負担になる。
 - ■多くの患者は、前述したように調味料の使用や微量混入では症状が誘発されないと考えられる。このためそのレベルで管理が必要な場合、対象は重症患者といえ、安全性の確保が難しければ学校給食で対応することは勧められない。この場合、弁当対応を考慮するべきである。

5. 弁当対応の際の留意点

弁当対応を行う場合、保護者のとのコミュニケーションを密に図ることが重要である。 学級での指導状況や食物アレルギーを有する児童生徒の意向等を十分に考慮した上で、具 体的な対応を決定していく。その際、双方にとって過度な負担とならないように配慮する とともに、状況に応じて適宜対応を見直していくことも必要であろう。

2 都道府県教育委員会が 取るべき対応

🙎 🚺 食物アレルギー対応基本方針の策定

食物アレルギーを有する児童生徒が、他の児童生徒と同じように給食の時間を楽しんで過ごせることを目指すことが重要です。

また、学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないことを前提として、調理場の能力や環境に応じて、食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立ったアレルギー対応給食の提供を推進する」という考え方をもつ必要があります。

このため、市区町村教育委員会等のガイドラインの活用状況、各学校や各調理場の能力や環境についての状況を把握し、事故等防止の視点に立った食物アレルギー対応基本方針の策定及び運用を支援することが求められます。

学校における食物アレルギー対応に関する委員会の設置

[™]適切な対応推進のために、都道府県教育委員会内に関連する委員会を設置し、以下の点な どに関して活動します。

- (ア)市区町村や学校単位で連携しにくい機関(医師会、消防機関等)との広域的な対応 の取りまとめや支援を行います。
- (イ)関係者の定期的な協議の場を設け、連携体制の構築等に努めます。
- (ウ)学校等で行う各研修会等への支援を行います(下 参照)。
- (工)市区町村の食物アレルギー対応状況を把握し、必要に応じて指導及び支援を個別に 行います。
- (オ)すべての事故及びヒヤリハット事例について情報を集約し、改善策とともに所管内 に周知を図り、事故防止に努めることも重要です。

研修会の実施・支援

研修会等については、一定の質を確保しつつ、全教職員(管理職、教諭、養護教諭、栄養教諭、調理員、その他給食関係者など)が学ぶ機会をもつことが大事です。特にエピペン®の扱いは、各機関ごとに取り組むことが重要です。

また研修会が定期的に行えるように、管理職研修、10年経験者研修、初任者研修や危機管理研修等に位置付けるなどの工夫や学校単位での研修が実施できるように、講師派遣等の窓口機能を担う等の支援も必要です。

市区町村教育委員会等が 取るべき対応

🛂 📘 学校における食物アレルギー対応に関する委員会の設置と基本方針の策定

ガイドラインや学校生活管理指導表の活用推進とともに、管内の学校や調理場等の施設設備や人員配置を踏まえ、具体的な対応について、医療機関との連携のもと、学校における食物アレルギー対応に関する委員会を組織し、一定の方針を示し、学校を支援することが必要です。

なお、基本方針の策定に当たっては、都道府県教育委員会の策定する方針を踏まえるとと もに、具体の取組を進めていくに際しても、都道府県教育委員会と十分に連携しながら進め ていくことが重要です。

医療機関(医師会)及び消防機関との連携体制

■ 都道府県教育委員会の支援のもと、医療機関や医師会、消防機関等との連携の主体となり 連携を図ります。

関係機関とガイドラインや学校生活管理指導表の運用について共通理解を図り、定期的に協議の場を設け、校医や主治医の指導助言を受けます。また緊急時対応充実のため、エピペン®を保持等している児童生徒の情報を、教育委員会等の単位で把握し、消防機関と連携を図ります。

研修会の実施及び研修機会の確保

研修会は、一定の質を保ちつつ、教育委員会等の職員や全教職員が継続的に学ぶ機会を持つことが大事です。

また校内研修の実施を進め、研修の受講機会や時間確保について、管理者に働きかけることも必要です。

特にエピペン®の取扱い等、実践的演習を取り入れた研修が勧められます。

食物アレルギー対応の充実のための環境整備及び支援

原因食物の混入防止対策の一環として、適切な調理場の施設設備(アレルギー専用調理室 や専用調理コーナー、スペースの確保)及び調理機器・器具等の整備、必要な人員の配置等 が求められます。

また、特に共同調理場においては、対応を行う各受配校と密接に連携し、安全・安心な給

食提供のために必要な措置を講じることはもちろん、栄養教諭等が各校において十分に職責 を果たせるような配慮をすることも必要です。

すべての事故及びヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック

各学校に対し、すべての事故及びヒヤリハット事例について、その詳細と改善策の報告を 求めます。集約した情報は学校へフィードバックし、所管内で共有することで、事故防止の 徹底に努めます。

さらに、事故及びヒヤリハットの件数及び重大な事故事例は、都道府県教育委員会に報告 し、これら情報の共有を図ります。

専門的に相談できる体制の構築

保護者に対して、専門医療機関や、食物アレルギー対応に関する情報を提供します。必要に応じて不安を解消するケアを行うことや除去食で不足する栄養等など、家庭で適切な生活が送れるように、サポートすることも重要です。

教育委員会等や学校の管理下にない場所(学童保育等)での対応

教育委員会等や学校の管理下にない場所(学童保育等)においても、食物アレルギー対応が必要なことがあります。これらの関係者に対しても、必要に応じて関係機関と協議し、研修会への参加や、保護者の同意を得て食物アレルギーを有する児童生徒に関する情報の共有など、適宜対応することが望まれます。



4

学校が取るべき対応

🖞 🚺 食物アレルギー対応に関する基本方針策定

食物アレルギーを有する児童生徒においても、他の児童生徒と一緒に学校給食を食べることが前提です。そして学校給食が原因でアレルギー症状を発症させないため、調理場の能力や環境に応じ、食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った対応給食を実施します。このために市区町村教育委員会等の方針に基づき、学校が個別に基本方針を策定することが重要です。

組織で対応し、学校全体で取り組む

学校における食物アレルギー対応は組織(食物アレルギー対応委員会等)で検討され、学校全体で取り組む必要があります。それぞれの職種に応じた役割を担い、日々の給食提供と事故防止、及び事故時の対応に精通しておきます。

以下に職種別の役割例や組織で検討、対応するべきことを例示します。

なお、食物アレルギー対応委員会等には、必要に応じて、共同調理場長、教育委員会の担 当者、学校医、調理員の代表、関係保護者、主治医等を加えます。



3 教職員の役割例

	・校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、市区町村教育委員会等
	の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。
校長等	・食物アレルギー対応委員会を設置する。
	・ 個別面談を実施(マニュアルに定められた者と一緒に行う)する。
	・関係教職員と協議し、対応を決定する。
/	・食物アレルギー対応委員会を開催する。
保健主事	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。
	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プランを情報共有する。
教職員	│ │・緊急措置方法等について共通理解を図る。
	・学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーを
	有する児童生徒のアレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする
	•
	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等に
	ついて把握する。
	・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。
	・給食時間は、決められた確認作業(指さし声出し)を確実に行い、誤食を予防する。
学級担任	また楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。
J 1	・食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食や食べ残し状況等を記録し、実態
	把握に努める。
	・給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。
	・他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法
	│ │ 等(応急処置の方法や連絡先の確認等)を立案する。
	│ ・ 個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。
養護教諭	│ │・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全教職員間で連携を図る。
	・主治医、学校医、医療機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確
	認する。
	│ │・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン等を立案する。
栄養教諭及び	・ 個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。
学校栄養職員	・安全な給食提供環境を構築する。
	・マニュアルや個別の取組プラン等に基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理する。
	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を理解し、対応の内容を確認する。
調理員	栄養教諭・学校栄養職員の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。
	・栄養教諭・学校栄養職員の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。

🦿 🛂 対応環境やマニュアルの整備

安全なアレルギー対応食を提供するための環境整備を行い、マニュアルを作成します。マニュアルには、各学校における基本方針、誤食・誤配を防止するためのルール(調理場での調理、受配時の場所・方法、教室での対応等)を作成・整備し、記載することが必要です。

共同調理場方式の場合は、必要に応じて他の受配校等とも十分に連携してマニュアルを作成することが必要です。

🚼 5 緊急時対応体制の整備と確保

緊急時に円滑な対応ができるように、学校や調理場の状況を踏まえた上で、食物アレルギー対応の要素を組み入れた危機管理マニュアルを作成することが必要です。

教職員への啓発と役割分担

緊急時の適切な対応ができるように、各教職員の役割を明確にし、各教員がそれを理解し 習熟していなければなりません。そのための方策(研修やシミュレーション)を考え、実践 します。担当者が不在の場合でも、他の教職員が対応できるようにしておきます。

保護者・学校間の連携

安全な給食環境を実現するために、保護者とや学校間での連携も必要不可欠です。

保護者とは、個別面談で家庭における食生活の状況など詳細な情報を収集し、具体的な対応内容について十分に相互理解を図るなど連携が必要です。

また、学校間では、進学や転学等の場合にも、食物アレルギーを有する児童生徒に関する情報(配慮事項等を含む)を、進学先や転校先の学校と共有します。これにより、転校当初のリスクを可能な限り減らすことができます。



「学校におけるアレルギー疾患対応資料」内の研修資料

🚼 8 研修会の実施

全職員が食物アレルギーやアナフィラキシーの正しい知識をもち、エピペン®を正しく扱えるように実践的な研修を定期的に実施します。

なお研修を行うに当たっては、(公財)日本学校保健会が作成した「学校におけるアレルギー疾患対応資料」などを活用することが考えられます。

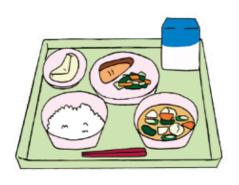
【参考】(公財)日本学校保健会「学校におけるアレルギー疾患対応資料」 http://www.gakkohoken.jp/(ポータルサイト「学校保健」内)



-「学校におけるアレルギー疾患対応資料」内の研修資料



すべての事故及びヒヤリハット事例は、状況や問題となった原因、改善方法について管理職に報告します。学校内や調理場内でそれらの情報を共有し、食物アレルギー対応委員会において検証し、対策を検討し、事故防止の徹底に努めることが重要です。また校長は、市区町村教育委員会等に報告します。



5

調理場が取るべき対応

🤰 🚺 給食対応のための環境整備

安全な給食が提供できるように、混入防止のための献立内容の工夫や施設設備の充実、 ヒューマンエラーを防止するための人員の配置など検討する必要があります。

そのために、調理場の施設設備や調理員の人員、知識及び技術などを把握し、市区町村の食物アレルギー対応基本方針に基づいて、問題点があれば、食物アレルギー対応委員会等へ提起し、十分検討してもらうことが必要です。整備が必要な場合は設置者へ申し出ます。

調理員の啓発のための研修と自覚喚起

調理員が安全な対応食を提供できるように、研修会等を実施することが重要です。また混入や誤配膳防止のために行うべきことを、マニュアル等で共通理解を図るとともに、日々確認作業を怠らず、定期的にシミュレーションを行うなどの検討も必要です。

学校との連携

<mark>◎調理</mark>場と学校の連携は、食物アレルギー対応を進めていく上で必要不可欠であることは言うまでもありません。

特に共同調理場においては、対応を行う各受配校と密接に連携し、安全・安心な給食提供のために必要な措置を講じることはもちろん、栄養教諭・学校栄養職員等が各校において十分に職責を果たせるような配慮をすることも必要です。



6

関係各所との連携

🚼 🚺 医療関係者との連携

医療関係者との連携は、学校関係者と医療関係者双方にとって、ガイドラインや学校生活管理指導表の適切な運用に向けて重要です。このため、都道府県・市区町村教育委員会等や学校は、医療関係者との適切な連携体制を構築する必要があります。

【連携事項の例】

□疾病やエピペン®の取扱いについて各種研修会等への協力

□地域の食物負荷試験実施施設やアレルギー専門医等へのアクセス情報の整備

消防機関との連携

一消防機関との連携体制は、緊急時に適切な対応をするために重要です。このため、都道府県・市区町村教育委員会等や学校は、消防機関との適切な連携体制を構築しておくことが必要です。

【連携事項の例】

□エピペン®保持者に関する情報共有

□緊急時対応に関する情報共有、相談や指導助言

□緊急時蘇生(そせい)法の指導やAED実習等への協力



参考資料

各教育委員会等、学校及び調理場等において、具体的な取組を検討するにあたっては、必要に応じて、すでに先行して取り組んでいる事例を参考にすることも考えられます。

そこで、以下に、いくつかの事例を先行事例の一部として紹介します。これ以外にも様々な取組がなされていますので、学校や調理場等の実態等に応じて、適宜参考にしながら、自らの基本方針・マニュアル等を作成することが必要不可欠です。

また、作成された方針やマニュアル等は、他の教育委員会や学校等にとっても参考となりますので、ぜひとも情報公開していただければ幸いです。

🚼 🚺 食物アレルギーの基本的な考え方

【文部科学省】

▶「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議最終報告について」 http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/sports/018/index.htm

【公財)日本学校保健会】

- ▶「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」
 http://www.gakkohoken.jp/modules/books/index.php?fct=photo&p=51
- ▶「学校におけるアレルギー疾患対応資料」 http://www.gakkohoken.jp/(ポータルサイト「学校保健」内)

自治体等の事例

【北海道教育委員会】

▶「学校における食物アレルギー対応の進め方」 http://www.dokyoi.pref.hokkaido.lg.jp/hk/ktk/susumekata/p1-9.pdf

【愛知県教育委員会】

▶「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」 http://www.pref.aichi.jp/cmsfiles/contents/0000030/30123/tebiki.pdf

【東京都調布市】

▶「調布市立学校食物アレルギー対応マニュアル」 http://www.city.chofu.tokyo.jp/www/contents/1399540692059/files/0508.pdf

【神奈川県横浜市教育委員会】

▶「アレルギー疾患の児童生徒対応マニュアル」 http://www.city.yokohama.lg.jp/kyoiku/kenkyo/kyushoku/allergy.pdf

【大阪府大阪狭山市】

▶「大阪狭山市の学校給食」 http://www.city.osakasayama.osaka.jp/kosodate kyoiku/gakkokyoiku/kosodatekyushoku/kyuusyoku/index.html

※上記アドレスは本指針発行時のものです。

作成委員

◎:座長 ○:顧問

◎ 今井 孝成 昭和大学医学部小児科学講座講師

大澤 正則 埼玉県川口市立芝富士小学校校長 NPO法

園部 まり子 人アレルギーを考える母の会代表 愛知県

髙田 尚美 教育委員会健康学習課指導主事

中田 智子 栃木県栃木市教育委員会事務局学校教育課副主幹兼指導主事

長谷川 実穂 国立病院機構相模原病院臨床研究センターアレルギー性疾患研究部管理栄養士

原田 康子 静岡県袋井市立浅羽東小学校(袋井市中部学校給食センター)栄養教諭

藤澤 隆夫 国立病院機構三重病院副院長

柳沢 幸子 長野県上田市立真田中学校栄養教諭

○ 海老澤 元宏 国立病院機構相模原病院臨床研究センターアレルギー性疾患研究部長

文部科学省においては、次の者が本書の編集に当たった。

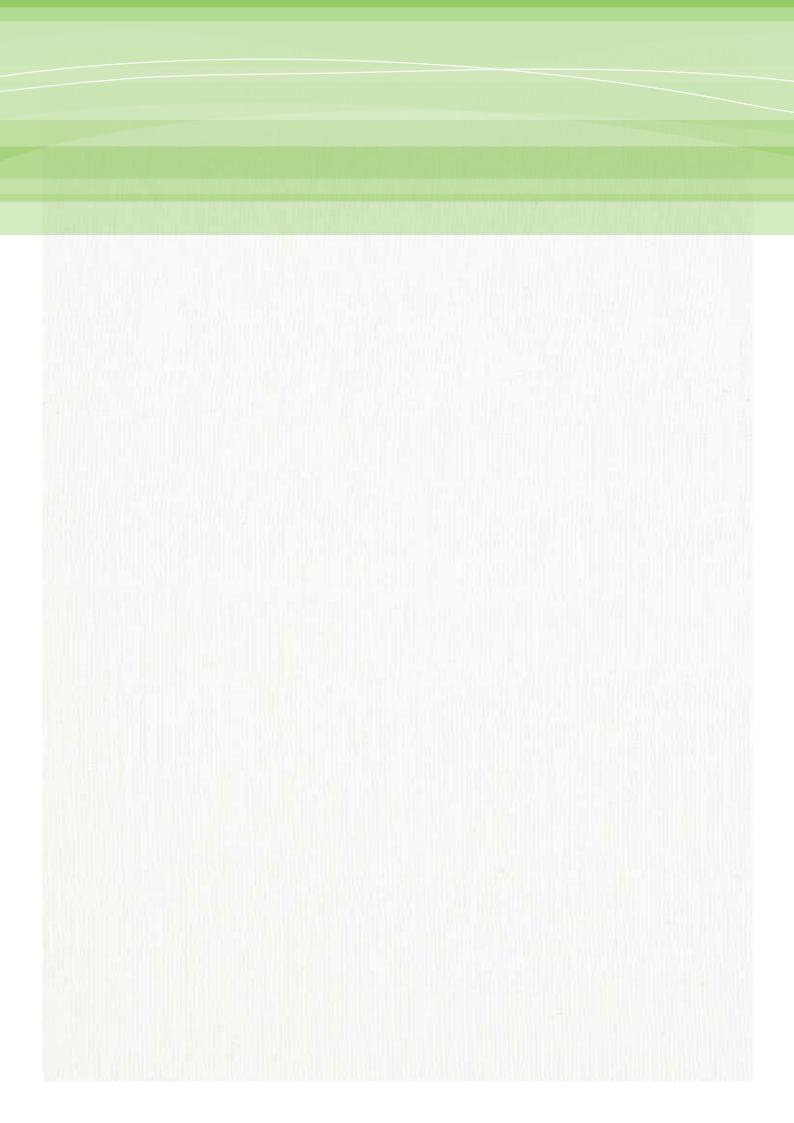
大路 正浩 スポーツ・青少年局学校健康教育課長

三谷 卓也 スポーツ・青少年局学校健康教育課健康教育企画室長

福島 哉史 スポーツ・青少年局学校健康教育課課長補佐

江口 陽子 スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官

松永 夏来 スポーツ・青少年局学校健康教育課学校保健対策専門官



「学校給食における食物アレルギー対応指針」補足事項

※19ページの表に記載のある調味料・だし・添加物等(香辛料含む)については基本的に除去の必要はありませんが、表に記載のないものについては完全除去を基本とします。 ただし、対応の決定にあたっては、保護者と相談の上、医師に改めて確認をとってください。 多摩26市のうち、給食センター方式で中学校給食を実施している市14市にアンケートを実施。回答があった12市についてまとめた。

			A市	B市	C市	D市	2。回合かめつ7 E市	F市	G市	H市	I市	J市	K市	L市	考察
対応有無	Q1 給食センターでは アレルギー対応を ①している ②していない		1	1	1	1	割面対応のみ	1	1	1	1	2	2	2	アレルギー対応を行っている自治体の 割合が高い。(75%)
- t	Q2 給食センターが供給対象とする生徒の人数は、何校分で何人ですか。		2141人/5校分	1972人/6校分	1597人/3校分	5221人/12校分 ※小学校含む	4922人/12校 5157食/14校 ※小学校含む	19503人/33校 ※小学校含む	6434人/15校分 ※小学校含む	3344人/10校分 ※小学校含む	1365人/4校分				【参考】町田市中学校給食センター全員 給食実施年度の生徒数(推計値) 町田忠生小山センター 3727人/8校分 南エリアセンター 2783人/5校分 鶴川エリアセンター 2179人/5校分 合計 8689人/18校分
	Q3 給食センターで食物アレルギー対応をする生徒は何人ですか。			35人	17人	7人 ※中学生のみ の人数	17人 22人 ※中学生のみ の人数	36人 ※中学生のみ の人数	8人	2人	41人				【参考】 ・2024年度に町田市立中学校1~3年生になる児童のうち、町田市給食センターで食物アレルギー対応食の対象になる児童=120人/18校中 ※このうち何人が対応を希望するかは不明。
	Q4 食物アレルギーの 対応食をしている品目 数は?		O品目 (対応食はな し)	2品目 (卵、乳)	4品目 (卵、乳、えび、 魚卵)	5品目 (小麦、卵、 乳、えび、か に)	2品目 (乳、お楽しみ 給食のデザー ト)	5品目 (卵、乳、えび、 かに、果物(柑 橘類を除く))	4品目 (卵、乳、えび、 かに)	7品目 (小麦、卵、 乳、そば、落花 生、えび、か に)	5品目 + α (小麦、卵、 乳、えび、か に、その他申 請があったも				・特定原材料7品目、または特定原材料7品目から小麦を除いて対応しているところが多い。 ・特定原材料のうち、そば、落花生は「使用しない食材」としているところが多い。
		給食で使用しない ことにしている品目	(そば、落花 生、キウイフ	16品(そ落イ卵実力が、リアケーの対象を対象では、大学のは、大学のは、大学のは、大学のは、大学のは、大学のは、大学のは、大学の	くら、牛肉、まったけ、バナ	13品目 (牛肉、くまで) キウィ、おかい けくら、カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・	生、キウイ、び	4品目 (そば、落花 生、ナッツ類、 キウイ)	4品目 (そば、落花 生、大力、次類 (カカオ、東ウイフ ルーツ)	○品目	3品目 (そば、落花 生、ごま・栗類) 外の種実類)				・そば、落花生、種実類(ごま・栗以外)、 キウイを使用しないことにしているところ が多い。 ・給食で使用しない品目を明確にすることで、これらのアレルゲンを持つ生徒は、 通常の給食を食べることができます。また、給食使用食材を確認する負担を減ら すことができる。
	(対応方法)	除去食		•	•			•	•		•				【除去食とは】 アレルギー原因食物を通常食から除い て提供する給食。栄養価は、通常食と同 等でない。美味しさについても、同等でない場合がある。
		代替食			●家庭から持参の 場合も有			●果物の代わりに みかん	●豆乳・乳抜きパン						【代替食とは】 通常食から除去した食物に対して何らか の食材を代替して提供する給食。
		アレルギー専用献立				•				•					【アレルギー専用献立】 除去食材を全て使用しない、通常食と近しいが別の献立。通常の給食と同等の 栄養価を確保、また美味しさを保証でき るようにしている。アレルギー専用調理 室で通常食とは別に調理される。
食物	Q5 食物アレルギー対 応の対象者は	①毎日アレルギー 対応食を食べてい る				•				● 原因食材が1 品目としても7 品目除去代替 のアレルギー 対応給食を毎 日喫食する。					・Q4の「対応方法」で、アレルギー専用献立で対応を行っている自治体は、①「毎日アレルギー対応食を食べている」である。 Q4の「対応方法」で、主に除去食対応を行っている自治体は、②「通常食にアレルギー食品がある日のみ、アレルギー対応食を食べている」である。
アレルギー 対応につ		②通常食にアレル ギー食品がある日 のみ、アレルギー 対応食を食べてい る ③その他		•	•			•	•		● アレルギー物 質を除去でき ない場合は、 自宅から代替 食を持参				・①②の違いは、アレルギー対応食のあり方に対する各自治体の考え方の違いである。 ①はアレルギー食品が存在しないアレルギー対応専用室で作られた専用食を提供する、という考え方。 ②は、喫食当日には該当するアレル
ついて		⑤その 他	アレルギー対応食はない				アレルギー食品がある場合、自宅から代替食を持参								ギー食品の扱いはないものの、日常的 に該当するアレルギー食材を取り扱って いる調理場で調理した給食を食べること になることを保護者や生徒に理解しても らった上で対応食を提供する、という考 え方。
	Q6 毎日アレルギー対応食を食べる生徒や保護者に対し、配慮していることは。					(無回答)				専て除アによーでは、 中のでは、 でのできる。 中のでは、 でのできる。 中のでは、 でのできる。 中のでは、 でのできる。 中のでは、 でのきる。 中のでは、 でのきる。 中のでは、 でのきる。 中のでは、 でのきる。 中のでは、 でのきる。 中のでは、 でのきる。 中のでは、 中のでは、 中のでは、 でのきる。 中のでは、 中のでは					及21。 胚膳員から、生徒本人ではなく、教室の 担任等教職員に直接手渡ししている。
	Q7 「アレルギー対応食を食べる日」「通常食の日」の管理は、誰がどのように行っていますか。			① 除去食を提供 (栄 () 保 ()	る確認書」を保 護者に送り、交 記書を取り交 力す。 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		前養分ギ書→保ク出任校等認 日担諭応 日本の一類 護学後、長が。 々任をしていかの一類 護学後、長が。 々任をしていかのです。 ないでは、 ないではないでは、 ないでは、	に、センターから保護者へ通常食および対応食の書類を送付する(学校経由)。 同様の書類を	からになった。からになり、おいては、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般で		栄養士が作成では、 栄養士が作成では、 は、保護もら前には、 は、保護ものには、 は、保護ものには、 は、というでは、 は、保護・ は、保護・ は、 は、保護・ は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、	D.L.			・以下の管理方法をとっている自治体が多い。センター栄養士が必要書類を作成、学校経由で保護者に送付 【保護者が内容を確認し、学校へ提出 提出された書類を基に、教職員(学級担任、養護教諭、管理職)が毎日その書類を確認した後、喫食させている。 ・「アレルギー対応食を食べる日」「通常食を食べる日」の確認は、教職員による細やかな対応が必要になる。

多摩26市のうち、給食センター方式で中学校給食を実施している市14市にアンケートを実施。回答があった12市についてまとめた。

			A市	B市	C市	D市	3。凹谷かめつ/: E市	F市	G市	H市	I市 J市	K市 L市	考察
	Q8 対応のための面談	①センター栄養士		•	•	5113		•	•	111)2	•	Kiji Eiji	どの自治体も、文部科学省「学校給食に
食物アレル	は、誰がいつ行ってい	②養護教諭	•	•	•	•	•	•	•		•		おける食物アレルギー対応指針」則り、 校内関係者が組織的に対応している様
	ますか。	③給食主任(教員) ④管理職	•		•	•	•	•	•		•		」
		⑤その他	●学級担任ま			●学級担任	●学級担任	●学級担任	●学級担任				養護教諭は必ず参加している。
		いつ?	たは学年教員 年度当初	2~3月頃	必要書類が提 出された時点	3月上旬まで	各学校にて申 請書提出後に	申し出を受け書類が整い次		行わない(学校生活管	前年度1~3 月、新規につ		
	Q9 アレルギー対応の	①4、九 兴美士		•	II C 1 0 / C I 1 / M		実施	第	•	理指導表で確認)	いてはその都 度		文部科学省「学校給食における食物アレ
ギー	可否は、誰が行ってい	②養護教諭				•	•	•	•		•		」 大部件子首「子校和長における長物アレールギー対応指針」では、学校給食の食
· 対	ますか。	③給食主任(教員)					•	•					物アレルギー対応は、組織で対応するも
応		<u>④管理職</u> ⑤その他	●保護者およ		•	● ●学級担任	•	•	•	保護者から学	•		のであり、学校長は食物アレルギー対応 委員会を組織し、自ら委員長となる、と
について		⊚₹ ₩	●体設担当者 び面談で決 が定。			→平秋担任				株校出書なり 特を出書なり 大中 大中 大中 大中 大中 大中 大中 大中 大中 大中			受員会と相談し、目的委員会となる、と記載されている。 委員会では、校内における食物アレルギーの様々な調整、連携、管理、決定、 周知を行うこととなっている。
	Q10 給食センター管 内の学校で、対応食品 以外の食品に食物アレ ルギーがある生徒は何 人ですか。		116人/5校中	19人/6校中	23人/3校中	把握していない	20人/4校中 33人/5校中 ※中学生のみ の人数	※中学生のみ	21人/5校中 ※中学生のみ の人数	20人/3校中 ※中学生のみの人数 うち7品目アレルギーにもアレルギーがある	(無回答)		【参考】 ・2024年度に町田市立中学校1~3年生になる児童のうち、給食センターで対応する食品以外にアレルギーがある児童=166人/19校中
	Q11 対応食品以外の	面談は	行っている	行っている	行っている	行っている	行っている	行っていない	行っている	者は7人 行っていない			・対応食品にアレルギーがある生徒との
	食品にアレルギーがあ	①センター栄養士	•	•	•								面談と同様に行っている自治体が多い。
	る場合、面談は、行っていますか。誰がいつ	②養護教諭 ③給食主任(教員)	•	•	•	•	•		•				・学校対応が主となることから、対応職 員が増えた市(B市)や、センター栄養士
	行っていますか。		•	•	•	•	•		•				が対応しないと回答した市がある。
		⑤その他	●学級担任ま たは学年教職			●学級担任	●学級担任						
食物ア		いつ?	年度当初	2~3月頃	必要書類が提 出された時点	3月上旬まで	各学校にて申 請書提出後		対応する前年 度の2、3月頃 (新一年生は4 月以降に実				
レル		①毎日、家庭から お弁当を持参して	•		•				施) ●				・複数の対応方法を採用していることがわかった。
ギー	がある生徒は	いる ②アレルギー食品		•	•				•	•			
- 対応食		がある日のみ、家庭からお弁当を持参している											
以外の食		③毎日通常食を食べ、アレルギー食品が入っているメニューのみ食べな		•	•				•				
品		い ④その他				•	•	•					-
アレルギー						学校と保護者間で対応を決定しているので把握していない。	アレルギー食 品がある日の み、家庭から	弁当持参・食べない等については、各家庭および学校ごとの判断とな					
- がある生徒について	Q13 対応食品以外の 食品に食物アレルギー がある生徒は、日に よって通常食を食べら れるのかどうかが変わりますが、そのことに管 リますが、どのように管 理していますか。		立表に基づき、名字、を表にを作る。を表である。とのできる。を表である。というできる。というできる。	自くの前養にを者任確掲 ※朝表絡日をま喫す分代場月士詳送へも認示 担、・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	が詳細な献立 表を保護者に 送り、それに基 づき、保護者と 担任で連絡を		の 前養分ギ書→保ク出任校等認認護に 月士の一類 護学後、長がしも教対 のに翌ル表出 ゲヘに教校をの後 のに翌ル表出 ゲヘに教校をの後 のである。 に翌ル表出 がへに教校をの である。 に翌ル表出 がへに教校をの である。 に翌ル表出 がへに教校をの である。	Z	毎月詳細献立 を保護者に渡 し、食べる日・ 食べない日を 申請してもら い、それに基づ	い料理及び代			・アレルギー対応食品以外の食品に食物アレルギーがある生徒については、以下の対応である。センター栄養士が必要書類を作成、学校経由で保護者に送付↓ 保護者が内容を確認し、学校へ提出↓ 提出された書類を基に、教職員(学級担任、養護教諭、管理職)が毎日その書類を確認した後、喫食させている。・その日に通常食を食べられるかどうかの確認は、教職員による細やかな対応が必要になる。

- ●食物アレルギー対応食の対応品目は、特定原材料7品目および特定原材料に準ずるもの21品目(※)から選定します。
- ●食物アレルギー対応品目は(1)(2)の15品目とします。

(1)給食に使用しない食材 10 品目(落花生、そば、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、キウイフルーツ、バナナ、あわび、いくら、まつたけ)

(2)「食物アレルギー対応食」で除去する食材 5品目(鶏卵、乳、小麦、えび、かに)

(<u>*</u>)

特定原材料	食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示	鶏卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば
	する必要性の高いものとして表示が義務化されたもの。	
特定原材料に準ずるもの	食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフル
	継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものとして可能な限り表示することが推奨された	ーツ、牛肉、くるみ、ごま、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、
	もの。	もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(1)給食に使用しない食材について

「給食に使用しない食材」を明確にすることで、これらのアレルゲンを持つ生徒は、通常の 給食を食べることができます。また、給食使用食材を確認する負担を減らすことができます。

食品名	使用しない理由
• 落花生	「摂取量が微量であっても死に至る重篤なアレルギー症状を起こす。」と
	明記されている(※1)ため。
・そば	「摂取量が微量であっても重篤なアレルギー症状が起こり、ショック死す
	る恐れがある。」と明記されている(※1)ため。
・アーモンド	食物アレルギー対応の対象者を減らすため。
・カシューナッツ	・木の実類アレルギー患者の増加が著しく、発症例の原因食物で、鶏卵・
・くるみ	牛乳・小麦に次いで第4位(※2)である。
・キウイフルーツ	初発による発症を防ぐため。
・バナナ	7~17歳での初発原因食物は果物が1位(※2)である。
	・ただし、りんご、もも、オレンジは、以下の理由により、給食に使用す
	る。
	(りんご・もも=給食で使用する調味料等に含まれており、使用しないと
	した場合食材選定に支障が出ることが懸念されることから、給食運営上使
	用が必要であると判断したため。)
	(オレンジ=交配によりどの柑橘類までをオレンジとして扱うかの判断
	が難しく安全な提供が難しいため。)
・あわび	あえて使用しなくても、献立作成に支障がないため。
いくら	・単価の高い食材であり、給食に使用したことがない。
・まつたけ	

- (※1) = 平成29年度内閣府食品健康影響評価技術研究「アレルギー物質を含む食品についてのリスク 評価方法の確立に関する研究」平成29年度研究分担報告書
- (※2) = 「即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査」の概要(消費者庁)

(2)「食物アレルギー対応食」で除去する食材について

【「食物アレルギー対応食」とは】

通常の給食に準じた献立で、専用の調理室(*1)で調理した、下記「除去食材」をすべて除去ま たは代替した給食です。

通常の給食と併用はできず、対象の生徒は毎日「食物アレルギー対応食」の提供を受けます。 提供は「除去食材」を全て使用しない1献立のみとなります。例えば、原因食材が卵のみの生徒で も、卵のみ除去又は代替するのではなく、「除去食材」をすべて 除去又は代替した給食を提供し ます。

なお、食物アレルギー対応食は、通常の給食と同等の栄養価を確保、またおいしさを保証できるよ う工夫します。

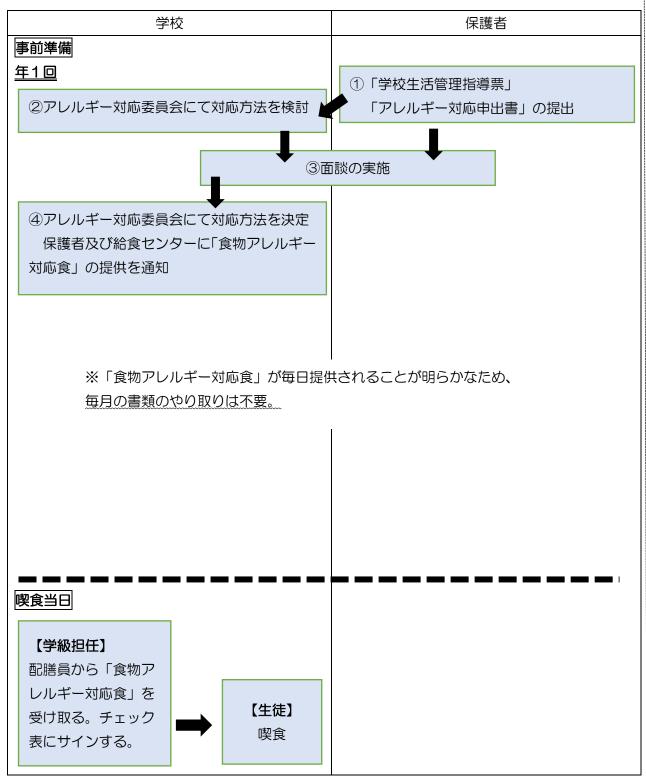
(*1) 食材の納入から調理・盛付までを独立して行う、「食物アレルギー対応食」専用の調理室

食品名	備考
• 鶏卵	特定原材料7品目のうち、通常食で使用しない「落花生、そば」を除いたもの
• 乳	・卵には鶏卵の他食鳥類(あひる、うずらなど)の卵も含む,魚卵は含まない。
• 小麦	・乳は牛乳由来のもので、ヤギや羊の乳は含まない
・えび	・小麦には、大麦、ライ麦等は含まない。
・かに	
	※症状誘発の原因となりにくいため、以下については除去しない。
	鶏卵:卵殻カルシウム
	牛乳:乳糖・乳清焼成カルシウム
	小麦:醤油、酢、みそ

【学校における対応(想定)】

「食物アレルギー対応食」の提供を受ける生徒

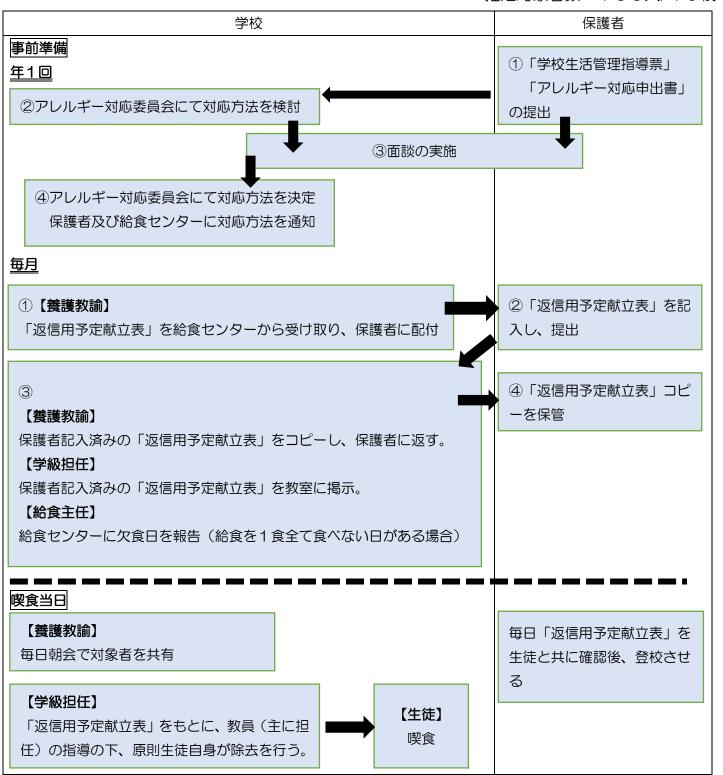
推定対象者数=120人/19校



※「食物アレルギー対応食」提供者のうち、「食物アレルギー対応食」以外の食材にアレルギーがある者は、右記『「食物アレルギー対応食」以外の食材にアレルギーがある生徒』と同じ対応が必要になる。

「食物アレルギー対応食」以外の食材にアレルギーがある生徒

推定对象者数=166人/19校



※市は、学校給食を通じて子どもたちに「食を正しく選び取れる力」をより強化することが重要と考えている。教員の指導の下、「今日の給食に、アレルギー食材が使われているかどうかを確認してから食べる」力を中学校3年間で身につけることができるよう、学校教職員が生徒をサポートする。

※注意※

・この表は主な食材料を記載したもので、調味料等 はを記載していません。調味料等は別紙「詳細献 立表」で確認してください。加工品の原材料はホー ムページに掲載していますので、確認してくださ

●●は給食に使用しません。

■■は▲▲と同じラインで製造されています。

・米飯は、炊く際に、少量の米油を使用していま

年度〇月分 返信用予定献立表 (例)

資料⑥一3補足資料

〇月〇日(〇)までに学校へ提出をお願いします。

中学校 番 生徒名()保護者氏名(

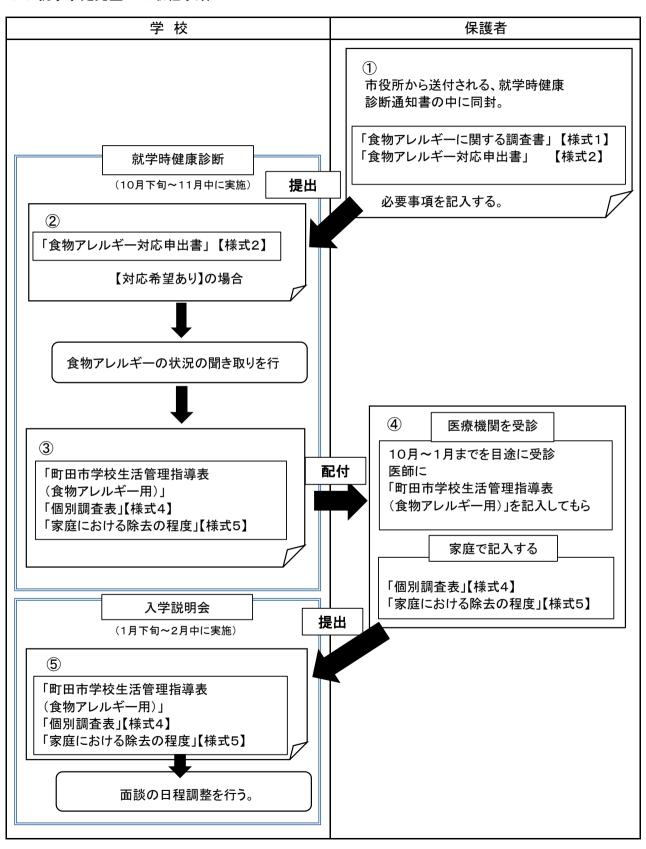
食べられない主な食品名

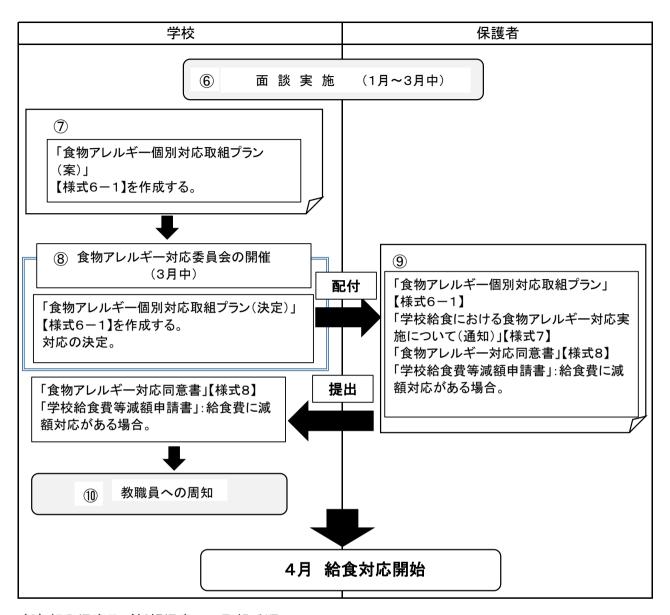
20	21年 7月	0:追	通常献立		町田市立中学校 <u>2021-0</u>	6-08 印刷
日	食べる=〇 食べない=× をつけてください。	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	I礼件*- たんぱく質 脂質 食塩相当量
				主な食材料	•	
		元気の出る栄養満点ごはん (ツナごはん)	よくつ田記(小魚ルーリフ11)	精白米,砂糖,白いりごま	青ピーマン, 赤ピーマン	933 kcal
		豚肉生揚げ味噌炒め(Pマンな し小松菜〇)A	豚モモ(脂身付き),生揚げ,米みそ(赤色辛みそ)	サラダ油, 三温糖	おろししょうが, にんじん, 玉葱, こまつな	34.9 g
1		豆入りポテトサラダ★B	ミックスビーンズ(ゆで), ダイスチーズ	じゃがいも, マヨネーズ(全卵型) , 砂糖	とうもろこし(国産冷凍),えだまめ(むき冷凍),にんじん	32.5 g
木		ナスの煮びたし(朝食レシピコ ンテスト)		サラダ油,かたくり粉	なす, だいこん	2.3 g
		すりおろしピーチミニゼリー☆			すりおろしピーチミニゼリー☆	
		牛乳	牛乳			
		黒米のご飯☆		精白米, 黒米		850 kcal
	全て×の場合は、	ハワイアンハンパーグ	ハンバーグ	砂糖	トマト,パインアップル(缶詰),ブロッコリー, ミックスベジタブル	27.6 g
2	返金対象になる。	きのことパスタの炒め物● B	ベーコン	オリーブ油	おろしにんにく, エリンギ, ぶなしめじ, 玉葱, こまつな	24.2 g
金		ジャーマンポテト揚●(C)	ベーコン	じゃがいも,揚げ油(米白絞),サラダ油	玉葱	2.1 g
		ピピピチーズFe, Ca	チーズ			
		牛乳	牛乳			
		ごはん⊚		精白米		888 kcal
		キムチ豆腐☆A	豚ばら, 国産カルシウム強化とうふ	サラダ油,ごま油,かたくり粉	おろしにんにく, おろししょうが, にんじん, えのきたけ, キャベツ, ねぎ, はくさい(キムチ漬	30.9 g
		鶏肉のスタミナ焼き☆●B	鶏肉モモ(皮付き)	砂糖、ごま油	にんにく, ねぎ	29.6 g
5 月		インゲンのごま和え●		白すりごま,砂糖	さやいんげん, にんじん	2.4 g
		元気サラダC⊚●	かつお加工品(削り節),塩昆布	サラダ油, 砂糖	キャベツ, きゅうり, にんじん, 国産ホールコーン (冷凍)	
		果物(みかん缶)			温州蜜柑缶詰(果肉)	
		牛乳				
		ごはん◎		精白米		844 kcal
		豚肉の生姜焼き○●A	豚こま	サラダ油	しょうが, 玉葱, もやし	30.5 g
6		チリビーンズポテト○●B	だいず(国産、水煮)	じゃがいも,揚げ油 (米白絞),サラダ油,砂糖, ごま油,かたくり粉	青ピーマン、おろしにんにく、おろししょうが、 玉葱	19.4 g
火		プロッコリーの胡麻和え●C		白すりごま,砂糖	ブロッコリー	1.6 g
		すりおろし洋梨ミニゼリー			すりおろし洋梨ミニゼリー	
		のむヨーグルト	ヨーグルト(ト゚リンクタイプ)			

※全てのページに名前を書いて、チェック欄に食べられるものにはO、食べられないものには×を記入して、この月の給食が始まる前月の25日ま でに学校へ提出してください。 提出後、学校から写しをお渡ししますので、毎朝お子さんと確認をしてから登校してください。

食物アレルギーを有する児童の把握から対応開始まで

(1) 就学予定児童への取組手順





(2) 転入児童及び新規児童への取組手順

- ① 「食物アレルギー対応申出書」【様式2】を保護者に配付する。
- ②~⑩ の取組手順で行う。