

石狩市学校給食センターにおける
食物アレルギー対応給食提供マニュアル

平成 30 年 7 月 20 日

石狩市学校給食センター

I はじめに

食物アレルギーのある児童生徒の増加に伴い、学校給食における食物アレルギー対応は重要な課題となっています。

これまで本市における対応は、食物アレルギー等のある児童生徒に対し、牛乳を麦茶に変更するほか、毎月の使用食品を詳細に記載した献立表を、通常の献立表のほかに対象児童生徒に配付し、アレルギー物質を含む献立の場合は、児童生徒自らによる除去や、あるいは食べないといった判断をお願いしてきました。

石狩地区の小中学校に給食を提供している石狩市学校給食センターでは、これらに加え平成 30 年の夏期休業終了後から、「卵の除去食」及び「卵・乳及び乳製品を使用した加工食品の代替食」の提供を開始いたします。（厚田区・浜益区の小中学校に給食を提供している厚田学校給食センターではこれまでと同じ対応となります。）

本マニュアルは、これらの食物アレルギー対応給食（以下、「対応食」）を対象児童生徒に確実に届けるための手順を示すものであり、誤飲・誤食防止のため適切な運用をお願いします。

Ⅱ 食物アレルギー対応給食の提供について

1. 食品別対応例

1) 卵

対象食品名	区 分	献立名	対応内容
鶏卵	除去食	親子丼の具	洗浄・切裁後の食材を取り分け、鶏卵なしの煮物を調理する
		卵スープ かきたま汁	洗浄・切裁後の食材を取り分け、鶏卵なしの汁物を調理する
うずら卵	除去食	あんかけラーメン ちゃんぽん麺	洗浄・切裁後の食材を取り分け、うずら卵なしの麺用スープを調理する
		中華煮 八宝菜 おでん	洗浄・切裁後の食材を取り分け、うずら卵なしの煮物を調理する
卵入り加工食品	代替食	プリン	卵不使用のプリン等に代替
		ワッフル	卵不使用のワッフル等に代替

2) 乳及び乳製品

対象食品名	区 分	献立名	対応内容
乳	代替食	牛乳	麦茶に代替 ※
乳及び乳製品入り加工食品	代替食	チーズ	小袋の小魚等に代替
		ヨーグルト	乳製品不使用のゼリー等に代替
		プリン	乳製品不使用のプリン等に代替
		ワッフル	乳製品不使用のワッフル等に代替

2. 提供開始時期

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 1) 卵、乳及び乳製品入り加工食品の代替食 | 平成30年9月分献立から |
| 2) 卵の除去食 | 平成30年10月分献立から |

石狩市学校給食センターのみの対応。（※は厚田学校給食センターでも対応。）

3. 注意事項

- 1) 給食センターでの調理（焼く・蒸す・揚げる）が必要な卵・乳及び乳製品加工食品の代替食は提供しません。

対象食品名	代替食を提供しない献立の例
卵	オムレツ、たまご焼き、ハンバーグ、野菜のかき揚げ
乳及び乳製品	グラタン、チキンチーズ焼き、コロッケ、ハンバーグ

- 2) 除去食・代替食に他のアレルゲンが含まれていても、別の除去食・代替食は提供しません。

区 分	除去食・代替食を提供しない場合
除去食	うずら卵抜きのちゃんぽん麺の麺用スープの中に魚介エキス・かつお削りぶしが含まれている場合等
代替食	卵抜きのケーキにいちごが含まれている場合等

- 3) 対応食の提供日は、非対応食のおかわりを禁止します。
4) 対応児童生徒以外へ対応食を提供することは禁止します。
5) 対応食の提供日は予定献立表に表示します。（4ページ）

4. コンタミネーションについて

食品を調理・製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらずアレルギー物質が微量混入する場合があります、これをコンタミネーションといいます。

現行のアレルギー表示制度ではコンタミネーションについての表示義務はありませんが、注意喚起表示などにより対応している食品等があります。給食で使用している海藻類はえび・かにの生息地で採取されたものであり、毎月の献立予定表にも記載しています。

対応食は通常食と同じ食材を下処理室で洗浄・切裁後に取り分けた後、アレルギー専用調理室で調理を行いますが、食品の搬入口や下処理室等の共有部分においてコンタミネーションの可能性があることは否定できません。このことから、対応食を提供する場合でも喫食後は体調の変化に注意するようお願いします。

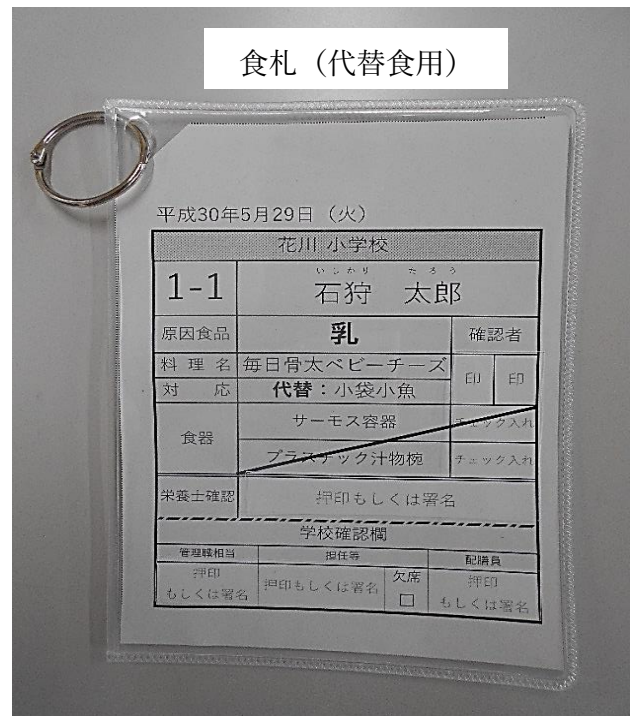
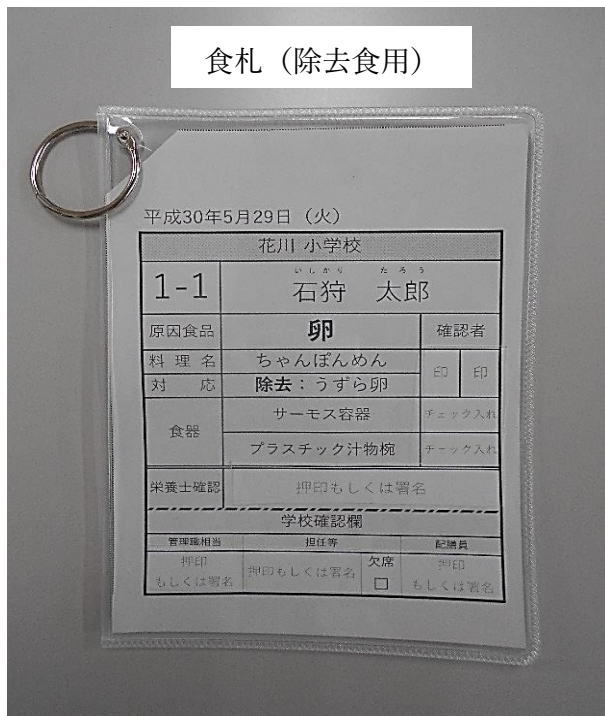
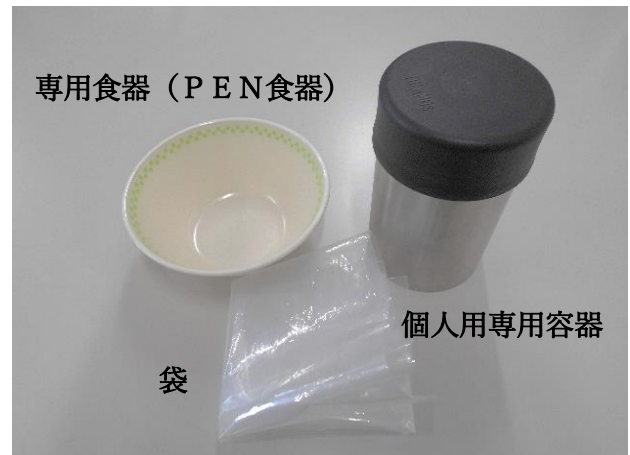
5. 予定献立表への表示方法

例 5月 予定献立表 石狩市学校給食センター TEL: 62-8015 FAX: 72-2223			
☆ 予定献立表について ☆ アレルギー対応食の献立と食材は網掛けしております - 牛乳（お米）は、毎日つきまします。 - 太字は石狩産食材を示しています。（ごはんやイエスクリーン米、パンの小麦粉は石狩産を使用しています） - 使用している海藻類はえび・かにの生息地で採取されたものです。 - 都合により、献立が変更になる場合がありますことをご了承下さい。			
献立名	熱やエネルギーのもと (黄)	からだ(肉・骨)をつくる (赤)	からだの調子を整える (緑)
1日(火) 肉うどん	うどん きび和糖	ふた肉・油揚げ	干椎茸・ほうれん草
2日(水) 根菜ハロウィン	根菜ハロウィン ごぼう ピーマン ホウレンソウ		
7日(月) ぶりのみぞれ汁	じゃがいも	ぶりの・油揚げ・みそ	玉ねぎ・長ねぎ
8日(火) ビリ辛みそラーメン	ラーメン 植物油	ぶた肉	玉ねぎ・もやし・コーン キャベツ・人参・長ねぎ だけのこと・にんにく・生姜
9日(水) イエスクリーン米	じゃがいも・ごま油	とうふ・油揚げ	大根・人参・長ねぎ
10日(木) カレーシチュー	小豆・じゃがいも バター	とり肉・牛乳・チーズ 脱脂粉乳	玉ねぎ・人参・生姜 りんご
11日(金) ごはん	ごはん	ハム・とうふ	人参・白菜・コーン 長ねぎ
12日(土) 中華スープ	しょうゆ肉団子	パン粉・片栗粉・植物油 豚脂・砂糖・ごま油	とり肉・ぶた肉 玉ねぎ・生姜
13日(日) ごはん	ごはん		
14日(月) たこ団子汁	水あめ・片栗粉・砂糖	いわし・かつお節	人参・大根・玉ねぎ 白菜・しめじ・長ねぎ
15日(火) ミートソース	スパゲティ 小豆・きび和糖 植物油	ぶた肉・大豆	生姜・玉ねぎ・人参 パセリ・トマト・セロリ にんにく
16日(水) 北海道産オムレツ	バター・植物油・砂糖	全卵・牛乳・乳製品	
17日(木) ほうろく煮	水あめ・ぶどう糖・砂糖 はちみつ	牛乳・乳製品	黄桃缶・パイナップル レモン果汁
18日(金) 豆腐の中華煮	きび和糖・片栗粉 植物油	ぶた肉・とうふ・いか	生姜・にんにく・人参 玉ねぎ・チンゲン菜 干椎茸・だけのこと キャベツ・玉ねぎ
19日(土) えびぎょうザ	小麦粉・パン粉・片栗粉 砂糖	えび・ぶた肉・とり肉	人参・きゅうり・もやし
20日(日) 華風あえ	きび和糖・ごま・ごま油	ハム	
21日(月) バターロールパン	バターロールパン		
22日(火) 野菜コンソメ煮	野菜コンソメ煮		
23日(水) レモンハーブチキン	レモンハーブチキン		
24日(木) ポテトサラダ	ポテトサラダ		
25日(金) 毎日青太ピーチース	毎日青太ピーチース		
26日(土) ごはん	ごはん		
27日(日) 大根のごまみそ汁	大根のごまみそ汁		
28日(月) 鮭とチーズのメンチカツ	鮭とチーズのメンチカツ		
29日(火) れんこんきんぴら	れんこんきんぴら		
30日(水) ごはん	ごはん		
31日(木) わかめスープ	わかめスープ		
1日(金) 肉シューマイ	肉シューマイ		
2日(土) ビビンバ	ビビンバ		
3日(日) きつねうどん	きつねうどん		
4日(月) 手羽焼き	手羽焼き		
5日(火) ひじきのごまみそあえ	ひじきのごまみそあえ		
6日(水) 石狩産ゆめひかり	石狩産ゆめひかり		
7日(木) なめこ汁	なめこ汁		
8日(金) ほっけフライ	ほっけフライ		
9日(土) 望来勝のしょうが煮	望来勝のしょうが煮		
10日(日) 黒糖スライスパン	黒糖スライスパン		
11日(月) マカロニ	マカロニ		
12日(火) キンチ	キンチ		
13日(水) ごまサラダ	ごまサラダ		
14日(木) ひき肉カレー	ひき肉カレー		
15日(金) 豆腐ハン	豆腐ハン		
16日(土) ミートボール	ミートボール		
17日(日) イエスク	イエスク		
18日(月) 鶏汁	鶏汁		
19日(火) さばの梅干し	さばの梅干し		
20日(水) 白菜と豆腐のサラダ	白菜と豆腐のサラダ		
21日(木) ちゃんぽんめん	ちゃんぽんめん		
22日(金) さつまバイ	さつまバイ		
23日(土) 海藻サラダ	海藻サラダ		
24日(日) ごはん	ごはん		
25日(月) たぬき汁	たぬき汁		
26日(火) さんまかつお節煮	さんまかつお節煮		
27日(水) 鶏とほうろ	鶏とほうろ		
28日(木) ソフトベストリー	ソフトベストリー		
29日(金) ミートボール	ミートボール		
30日(土) トマトスープ	トマトスープ		
31日(日) 白花豆コロッケ	白花豆コロッケ		
1日(月) アスパラサラダ	アスパラサラダ		
2日(火) マヨネーズ	マヨネーズ		
3日(水) アスパラガ	アスパラガ		

6. 対応食提供の流れ

提供の流れ	対応者	場所
① アレルギー専用調理室で対応食を準備する	調理員	給食センター
② 対応食の入った個別ケースをコンテナに載せ、学校に配送する	調理員	給食センター
③ 配膳室到着後、事前配付の名簿により対応食を確認する（確認印）	配膳員	配膳室
④ 4時間目終了に合わせて、対応食を対象児童生徒のクラスの配膳台の上に置く	配膳員	教室もしくは配膳室前
⑤ 対象者の対応食が教室に届いていることを確認し、対象者に対応食を渡す（確認印）	担任等	教室
⑥ 喫食	対象児童生徒	教室
⑦ 喫食後、使った専用食器と個人用専用容器を袋に入れてしぼり、個別ケースにしまう	対象児童生徒	教室
⑧ 配膳室に出向き、対応食の一連の工程が確実に終わったことを確認する（確認印）	管理職もしくは管理職相当	配膳室
⑨ 喫食後の個別ケースをセンターに返却する	配膳員	配膳室

7. 使用食器等



※専用食器はPEN（ポリエチレンナフタレート）食器で、通常食器と比べ、材質・見た目ともに違います。

※対応食以外の献立は通常の食器を使用します。

※はし・スプーン・フォークは通常のものを使用します。

8. 片付け方法

1) 除去食は個別ケースに入っている袋に専用食器・個人用専用容器を入れる



2) 袋を軽くしばり、個別ケースへ入れる



※代替食（ヨーグルト、プリン等）の容器やスプーンは通常どおりごみ袋へ入れる

【残した場合】

残したものは温食缶へ入れる



対象者のアレルギーへの反応が重篤な場合（飛び散りで反応がでてしまう等）は対応食をクラス内で協力して片付けるようにしてください。

Ⅲ おわりに

食物アレルギーは、程度の軽いものからアナフィラキシー症状を伴うものまで様々であり、対応を誤ると重大な事故につながる恐れがあります。

アレルギー対応給食の提供にあたり、最も注意しなければならないことは、対応食を提供する日に誤って通常食を食べてしまうことです。

このため、家庭においては毎月の献立表等で除去食や代替食の提供日を確認していただき、お子さんへの声かけや注意喚起をお願いするとともに、学校内でも担任や特定の教職員だけに任せることなく、学校全体で食物アレルギーに対する意識を高めながら、対象児童生徒が安心して給食時間を過ごせるよう取り組んでいきましょう。