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

令和7年4月 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。

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	洗浄・切裁後の食材を取り分け、鶏卵
		かきたま汁	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	洗浄・切裁後の食材を取り分け、うず
		ちゃんぽん麺	ら卵なしの麺用スープを調理する
		中華煮	洗浄・切裁後の食材を取り分け、うず
		八宝菜	ら卵なしの煮物を調理する
		おでん	
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		
北	代替食	牛乳	麦茶に代替 ※		
乳及び乳製品入	代替食	チーズ	小袋の小魚等に代替		
り加工食品		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

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				
印	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、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、麺については一部そばを取り扱った工場で製造されております。これらは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

		9 5		5 定	献	· 🕁	表	Э т	学校給食センター EL:62-8015
☆	<u>(0年度</u> 予定献立表につ(レルギー対応 ・			おります		献 立 名	熱やエネルギーのもと (苗)	食 材 からだ肉・骨をつくる (赤)	AX:72-2223 からだの調子を整える (緑)
	牛乳(お茶)は、太字は石粉産食材	毎日つきます。			17	バターロールパン	(英) バターロールパン		
	(ごはんやイエス	クリーン米、パンの小!			日(本)	野菜コンソメ煮		ウインナー	キャベツ・玉ねぎ・かん 人参・セロリ・パセリ
		類はえび・かにの生息! が変更になる場合があり			小学校 618kcal	レモンハーブチキン	コーンスターチ 植物油	とり肉	レモンジュースパウダ パセリ
	ル単校のTネルギ	' (koal) H. 3 · 45	生のものを表示してい 食 材	·	中学校	ポテトサラダ	他初油 じゃがいも・卵抜きマヨネーズ	ヨーグルト	きゅうり・玉ねぎ・人
R	状立名	熱やエネルギーのもと (苗)	からだ(肉・骨)をつくる (赤)	からだの調子を整える (緑)	793kcal	毎日骨太ベビーチース 代替: 小袋小魚	水あめ・ごま	チーズ・乳製品 かたくちいわし・こんぶ	
1目	m= v/	うどん		1994	. /	ごはん	ごはん		
(火)	肉うどん	きび和糖	ぶた肉・油揚げ	干椎茸・ほうれん草	(4)	大根のごまみそ汁	ごま	油揚げ・みそ	大根・人参・長ねぎ
∖学校 '06kcal	根菜/			Î	小学校 677kcal	鮭とチーズの	パン粉・小麦粉・植物油 砂糖・ぶどう糖	鮭・チーズ	玉ねぎ
学校	大根サ <代	替食の場合	>	\$ \$	中学校	メンチカツ	コーンスターチ	• •	**********************************
80kcal	ことも() ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			i_	786kcal	れんこんきんぴら	きび和糖・こんにゃく ごま油	ちくわ・ひじき	れんこん・人参・枝豆
2日	-0.1	替する献立の	の下に代替食	の献立	21	ごはん	ごはん	わかめ・とうふ	1条・白芽・星りぎ
(水)	ロンカ	記載し、献」			日日	わかめスープ		ベーコン	人参・白菜・長ねぎ
ヽ学校 27kcal		ている食材は			小学校 614kcal	肉シューマイ	豚脂・片栗粉・パン粉 ごま油・小麦粉・砂糖	ぶた肉・とり肉・大豆粉	玉ねぎ・生姜
学校					中学校		きび和糖・ごま・ごま油	ぶた肉	生姜・にんにく・人参
38kcal	ホイコー			主姜	795kcal	ビビンバ	植物油		たけのこ・小松菜 もやし・長ねぎ
7日	ごはん				22		うどん	La control constitution	
(月)	ふのいのみそ汁	じゃがいも	ふのり・油揚げ・みそ	玉ねぎ・長ねぎ	日日	きつねうどん	きび和糖	とり肉・油揚げ	干椎茸・人参・長ねぎ
√学校 i60kcal		パン粉・植物油・米粉	とり肉・チーズ		小学校 717kcal		砂糖	とり肉	
学校	ささみチーズフライ	小麦粉•片栗粉			中学校	手羽焼き			
90kcal	ふきの妙め煮	きび和糖・こんにゃく 植物油	さつま揚げ	ふき・人参	807kcal	ひじきのごまみそあえ	きび和糖・ごま・ごま油	ひじき・みそ	人参・ほうれん草 もやし・コーン
8日		ラーメン			23	石狩産ゆめぴりか	ゆめびりか		0.0 = 2
(火)	ピリ辛み と 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	(本) 日			とうふ・油揚げ	なめこ・大根・人参
学校		To the state of	とり肉	たけのこ・にんにく・生姜	小学校	なめこ汁	185.85 = 5.3.5 7		小松菜・長ねぎ
70kcal 学校	とい肉と野菜のつくね	砂糖・水あめ パン粉・植物油	こり図	玉ねぎ・人参・れんこん 長ねぎ	672kcal 中学校	ほっけフライ	パン粉・コーンスターチ 植物油・ぶどう糖	ほっけ	
93kcal	切干大根ナムル	きび和糖・ごま・ごま油		切干大根・きゅうり 人参	801kcal	望来豚のしょうが煮	きび和糖・しらたき ごま・植物油	望来罪	玉ねぎ・人参・ピーマ 生姜
9日	イエスクリーン米	イエスクリーン米		A.S.	24	黒糖スライスパン	黒糖スライスパン		工安
水)		じゃがいも・ごま油	とうふ・油揚げ	大根・人参・長ねぎ	(本)	***************************************	マカロニ	ウインナー	<u> </u>
学校	けんちん汁	TABLE 1 90 M. 1-46 A.	0.50	1.42 44.00	小学校	マカロニア			<u>-</u> i
58kcal 学校	五目厚焼き卵	砂糖・小麦澱粉・植物油	全卵・ひじき かつお節	人参・椎茸 グリンピース・長ねぎ	664kcal 中学校	チキンチー	ゆナ会の担	△ \	Į
80kcal	筑前煮	きび和糖・こんにゃく	とり肉・つと	ごぼう・ 人参・干椎茸 たけのこ	786kcal	ごまサラケ	除去食の場合	= /	i
	ナン	ナン		7.1700	25	i	+1+20-	- 00 - - 10	^ <i>t</i>
本ノ日	±	小麦粉・ じゃがいも	とり肉・牛乳・チーズ	玉ねぎ・人参・生姜	日	ひき肉カし		こ除去される	
学校	カレーシチュー	バター	脱脂粉乳	りんご	小学校			名と除去され	る食材
51kcal ·学校	テミソースハンバーグ	片栗粉・米粉・小麦粉 豚脂・植物油・砂糖	とり肉・ぶた肉	玉ねぎ・生姜・トマト	753kcal 中学校	豆腐ハン	:網掛けして(ハます。	ļ
94kcal	グリーンサラダ	イタリアンドレッシング		キャベツ・きゅうり コーン	902kcal	ミニトマト			i
Ш	ごはん	ごはん			28	イエスク!	Z		1
(令)	_		ハム・とうぶ	人参・白菜・コーン	日日	//	こんにゃく	とり肉・というみそ	ごぼう・人参・大根
学校	中華スープ	(PS/PS/ LEREN) transport	L Och Tre do	長ねぎ 生業	小学校	鶏汁	***************************************	ale full	玉ねぎ・長ねぎ・生姜
16kcal 学校	しょうゆ肉団子	パン粉・片栗粉・植物油 豚脂・砂糖・ごま油	とり例・151/2例	玉ねぎ・生姜	640kcal 中学校	C100		さば	
94kcal	辛みそ炒め	きび和糖・植物油	ぶた肉・みそ	もやし・人参・生姜 チンゲン菜・にんにく	781kcal	白菜と	和風ドレッシング ごま	マラ	白菜・小松菜・人参
14	ごはん	ごはん		ブラブラ 茶・にがにく	29	ちゃんぽんめん	ラーメン		
目			摩田たこかきボール	人参・大根・玉ねぎ	日	除去:うずら卵	片栗粉・植物油	ぶた肉 • <mark>うすら卵</mark> • つと	生姜・人参・玉ねぎ 白菜・もやし・たけの
学校	たこ団子汁	1.4c.4 (1 week) 7.6da		白菜・しめじ・長ねぎ	小学校	÷	さつまいも・植物油		レーズン
88kcal 学校	いわしの梅煮	水あめ・片栗粉・砂糖	いわし・かつお節	梅	730kcal 中学校	さつまパイ	パン粉・小麦粉・砂糖 マーガリン		
92kcal	五目煮	きび和糖・しらたき 植物油	豚肉・大豆・ひじき	人参	849kcal	海藻サラダ	青じそドレッシング	わかめ・茎わかめ・昆布 とさかのり・ふのり	キャベツ・きゅうり 人参
15		スパゲティ			30	ごはん	ごはん	282000 - 131000	A9
且、	ミートソース スパゲティ	小療動・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	且、		こんにゃく	さつま揚げ・油揚げ	人参・長ねぎ・えのき
学校	*******	*******************************	Add the second	にんにく	小学校	たぬき汁	*********************************	********************************	生姜
05kcal □学校	北海道焼きオムレツ	バター・植物油・砂糖	全卵・牛乳・乳製品		707kcal 中学校	さんまかつお節煮	砂糖・植物油	さんま・かつお節	
	はちみつゼリー	水あめ・ぶどう糖・砂糖	牛乳・乳製品	黄桃缶・パイン缶	816kcal	鶏どぼろ	きび和糖・植物油・ごま	とり肉	ごぼう・ 人参・玉ねき
16	<u>フルーツあえ</u> ごはん	はちみつ ごはん		レモン果汁	31	ソフトペストリー	ソフトペストリー		枝豆・生姜
且、	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		ミートボール	きび和糖	ベーコン・大豆 ミートボール	白菜・人参・玉ねぎ セロリ・パセリ・トマ
(テ/へ) \学校	立例ソナギ点			干椎茸・たけのこ	小学校	トマトスープ 白花豆コロッケ	じゃがいも・植物油	白花豆・脱脂粉乳	507-1167 • FV
61kcal 中学校	えびギョーザ	小麦粉・パン粉・片栗粉 砂糖	えび・ぶた肉・とり肉	キャベツ・玉ねぎ	644kcal 中学校		砂糖・バター・パン粉 米粉・小麦粉		
P-£-fx 784kcal	華風あえ	きび和糖・ごま・ごま油	ЛΔ	人参・きゅうり・もやし		アスパラサラダ	卵抜きマヨネーズ		アスパラガス
			1	1		マヨネーズ	I	1	人参・キャベツ

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 入れてしばり、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行われたことを確認する(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



対象者のアレルゲンへの反応が 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。