

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8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」の提供を開始しました。

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 卵スープ かきたま汁	洗浄・切裁後の食材を取り分け、鶏卵を入れない状態で調理する
うずら卵		あんかけラーメン ちゃんぽん麺 中華煮 八宝菜 おでん	洗浄・切裁後の食材を取り分け、うずら卵を入れない状態で調理する
卵入り加工食品	代替食	プリン ワッフル	卵不使用の同等品に代替

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		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 ワッフル	乳製品不使用の同等品に代替

2. 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ギーが含まれていても、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	うずら卵抜きのかんぱ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）

3. 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、麺については一部そばを取り扱った工場で作られております。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の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いたします。

給食で提供しない食材	
・キウイフルーツ	・そば
・魚卵	・ナッツ類
・生卵	

4. 予定献立表への表示方法



5月 予定献立表



石狩市学校給食センター
TEL: 62-8015
FAX: 72-2223

令和7年度		☆ 予定献立表について ☆ アレルギー対応食(28日)の献立と食材に網掛けしています			献立名		
		食材			食材		
		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)	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 (木)	横割りパン	横割りパン			19日 (月)	ごはん	ごはん
小学校	クリームシチュー	じゃがいも・バター	ベーコン・とり肉	玉ねぎ・人参・しめじ	19日 (月)	白菜のみそ汁	みそ・油揚げ
692kcal	照り焼きハンバーグ	米粉・水あめ・植物油	パン粉・水あめ・植物油	玉ねぎ・りんご	608kcal	あじの塩焼き	あじ
中学校	枝豆サラダ	玉ねぎドレッシング	キャベツ・人参	枝豆	775kcal	五目煮	きび糖・植物油
823kcal						(中)アセロラゼリー	アセロラ果汁
2日 (金)	ごはん	ごはん			20日 (火)	五目うどん	うどん
小学校	たまねぎ汁		さつま揚げ・油揚げ	こんにやく・人参	652kcal	野菜かき揚げ	小麦粉・植物油
674kcal	いか天ぷら	天ぷらミックス	いか	えのき・長ねぎ	777kcal	ひじきのサラダ	ごまドレッシング
中学校	豚肉とごぼうの	きび糖・ごま・植物油	豚肉・みそ	ごぼう・人参・生姜		ピリ辛焼き肉丼	ごはん
790kcal					627kcal	もずくスープ	もずく・ベーコン
7日 (水)	ハヤシ	トマト ピーマン ニンジン こんにやく セロリ パプリカ			21日 (水)	にらまんじゅう	豚脂・ごま油・小麦粉
小学校	ブレッド				22日 (木)	コッペパン	コッペパン
701kcal	ヘルシ	代替する献立の下に代替食の献立名を記載し、献立名と代替食に使用されている食材に網掛けしています。			651kcal	とりのピカタ	片栗粉・植物油・米粉
中学校	ソフト				777kcal	ハムマリネ	きび糖・植物油
841kcal	野菜	代替する献立の下に代替食の献立名を記載し、献立名と代替食に使用されている食材に網掛けしています。			696kcal	ほっけフライ	パン粉・小麦粉・植物油
小学校	かぼ				843kcal	アスパラサラダ	イタリアンドレッシング
658kcal	ポーク	トマト ピーマン ニンジン こんにやく セロリ パプリカ			782kcal	にらまんじゅう	豚脂・ごま油・小麦粉
中学校	ベー				843kcal	アスパラ	キャベツ
798kcal	パ	トマト ピーマン ニンジン こんにやく セロリ パプリカ			646kcal	さばみそ	さば
小学校	イ				754kcal	もやしと	人参
9日 (金)	イェスクリーン米	イェスクリーン米	みそ・豆腐・油揚げ	小松菜・人参・長ねぎ	683kcal	ジャンボ	じゃがいも
小学校	小松菜と油揚げの	みそ汁	みそ・豆腐・油揚げ	小松菜・人参・長ねぎ	787kcal	切干大根の	きび糖・ごま・ごま油
645kcal	いわしの生姜煮	水あめ・砂糖	いわし	生姜	804kcal	ごはん	ごはん
中学校	豚肉と根菜の	きび糖・植物油	豚肉	ごぼう・れんこん・人参	28日 (水)	かきたま汁	片栗粉
784kcal	甘辛炒め	ごはん			804kcal	照り焼きチキン	ぶどう糖
12日 (月)	ごはん	ごはん			29日 (木)	わかめごはん	わかめ
小学校	かぼちゃ団子汁		豚肉・油揚げ	かぼちゃもち・長ねぎ	637kcal	玉ねぎのみそ汁	みそ
656kcal	豆腐包み焼き	砂糖・ぶどう糖	豆腐	人参・枝豆・干椎茸	751kcal	野菜つくね	砂糖・水あめ・パン粉
中学校	ふきの炒め煮	きび糖・植物油	さつま揚げ	ふき・こんにやく		厚揚げチャンプル	きび糖・植物油
770kcal	ミートソース	スパゲティ	豚肉・大豆	玉ねぎ・人参・パセリ	30日 (金)	ポークカレー	じゃがいも・バター
小学校	ポテトコロッケ	小麦粉・植物油		人参・セロリ・トマト	800kcal	星型シーフードカツ	片栗粉・パン粉
759kcal	はちみつゼリー	水あめ・砂糖・ぶどう糖	りんご・練乳・牛乳	パイナップル・桃缶	948kcal	グリーンサラダ	青じそドレッシング
中学校	フルーツあえ	はちみつ		レモン果汁			
915kcal	ごはん	ごはん					
14日 (水)	大根のごまみそ汁	ごま	みそ・油揚げ	大根・人参・長ねぎ			
小学校	さんまの梅煮	砂糖	さんま	梅			
661kcal	豚肉の生姜煮	きび糖・ごま・植物油	豚肉	玉ねぎ・生姜・人参			
中学校	黒糖スライスパン	黒糖スライスパン					
781kcal	ポトフ	じゃがいも	ウィンナー	玉ねぎ・かぶ・人参			
15日 (木)	メンチカツ	砂糖・パン粉・片栗粉	豚肉・とり肉	玉ねぎ			
小学校	パンネソテー	マカロニ・バター	ベーコン	玉ねぎ・ピーマン			
695kcal	ごはん	ごはん					
中学校	四川豆腐	片栗粉・ごま油	豚肉・豆腐	人参・玉ねぎ・干椎茸			
835kcal	えびシューマイ	パン粉・小麦粉・砂糖	えび・たら	長ねぎ・にんにく・生姜			
16日 (金)	ハンサンスー	きび糖・春雨・ごま	ハム	もやし・きゅうり			
771kcal		ごま油		人参			

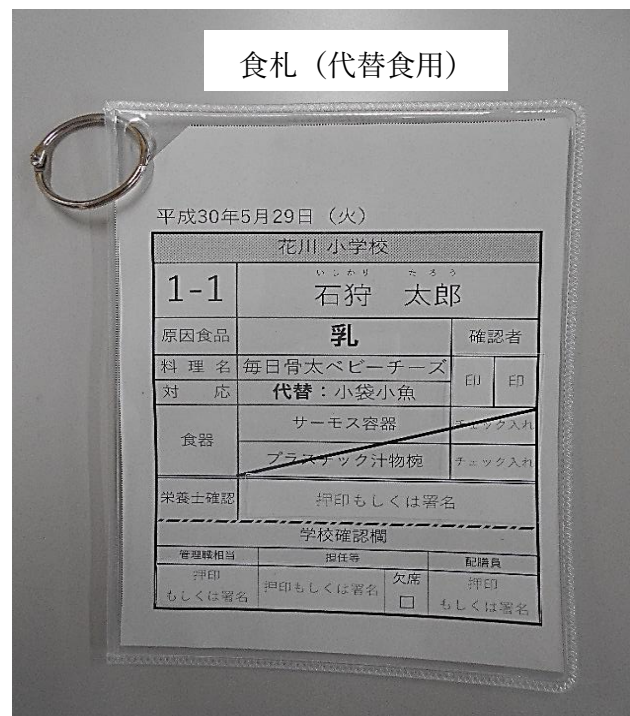
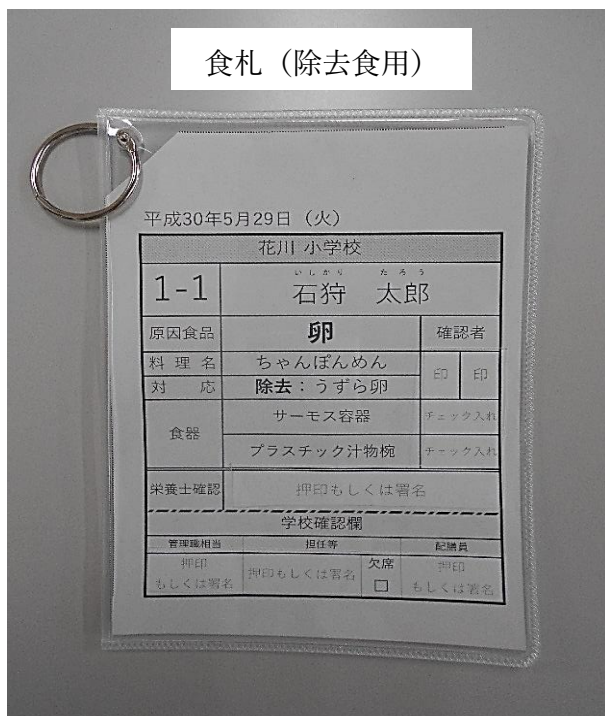
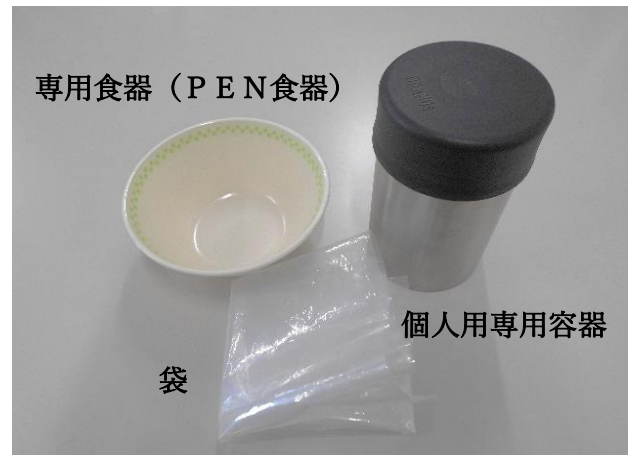
ミニトマトや団子、魚の骨は気をつけて食べましょう

1回目の給食費口座振替は6月2日(月)です。

5. 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

6. 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。

7. 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。