

## 令和3年度第1回学校給食南部センター献立委員会会議次第

日 時 令和3年6月21日(月) 午後4時～  
場 所 学校給食南部センター 2階研修室

1 開 会

2 委員長あいさつ

3 自己紹介

4 会議事項

(1) 給食会計の基本事項等について

(2) 令和3年度献立について

(3) アレルギー対応食について

(4) その他

5 閉 会

改正

平成20年3月28日教委規則第4号  
平成25年3月29日教委規則第1号  
平成25年3月29日教委規則第2号

佐久市学校給食センター条例施行規則

(趣旨)

第1条 この規則は、佐久市学校給食センター条例（平成17年佐久市条例第197号）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(組織)

第2条 佐久市学校給食センター（以下「給食センター」という。）に次の表の左欄に掲げる課を置き、同表の右欄に掲げる係を置く。

課	係
学校給食課	学校給食南部センター事業係 学校給食北部センター事業係 学校給食臼田センター事業係 学校給食浅科センター事業係 学校給食望月センター事業係

(業務)

第3条 給食センターは、次に掲げる業務を行う。

- (1) 学校給食の物資の購入、調理及び配送に関すること。
- (2) 学校給食用器具の管理及び整備に関すること。
- (3) 学校給食の調理の研究及び調査に関すること。
- (4) 学校給食の会計の事務に関すること。
- (5) 給食センターの設置及び統廃合に関すること。
- (6) 前各号に掲げるもののほか、給食センターの運営に必要なこと。

(職員の職)

第4条 給食センターに次の職を置く。

- (1) 課長
  - (2) 課長補佐又は係長
  - (3) 主事又は技師
  - (4) 主事補又は技師補
- 2 前項に規定するもののほか、教育委員会が必要と認めるときは、別に定める職を置くことができる。この場合においては、佐久市教育委員会事務局職員の職の設置に関する規則（平成17年佐久市教育委員会規則第6号）の規定を準用する。

(職に充てる職員)

第5条 前条に規定する職は、事務職員又は技術職員をもって充てる。

(課長等の職務)

第6条 課長は、上司の命を受けて給食センターの管理及び運営に関する業務を統括し、所属職員を指揮監督する。

- 2 課長補佐又は係長は、上司の命を受けて業務をつかさどり、所属職員を指揮監督する。
- 3 主事、技師、主事補及び技師補は、上司の命を受けて事務又は技術に従事する。

(その他の職員)

第7条 給食センターに事務職員又は技術職員のほか、業務職員を置く。

- 2 業務職員は、上司の命を受けて給食業務に従事する。

(専決)

第8条 課長の専決事項は、佐久市教育委員会事務局処務規程（平成17年佐久市教育委員会訓令第2号）の規定を準用する。

- 2 学校給食課の所管に属する部長以上の職にある者の専決事項に係る決裁については、学校教育課

長に合議しなければならない。

(課長の旅行)

第9条 課長が旅行する場合は、出発の日の2日前までに教育委員会に届け出てその承認を受けなければならない。

(施設及び設備の管理)

第10条 課長は、業務を円滑に運営するため施設及び設備を正常な状態に維持するように努めなければならない。

(防災及び警備等)

第11条 課長は、毎年度の始めにおいて、給食センターの防災及び警備の計画を作成し、教育委員会に提出しなければならない。この場合において、学校に併設されている給食センターにあっては、防災及び警備の計画の作成に当たり、当該学校長と協議するものとする。

2 職員は、課長の定めるところにより、給食センターの防災及び警備の任務を分担しなければならない。

(業務の計画)

第12条 課長は、毎年3月末日までに翌年度の業務計画を定め、教育委員会に提出しなければならない。

(業務の報告)

第13条 課長は、別に定めるところにより給食センターにおける業務の成果を教育委員会に報告しなければならない。

(事故の報告)

第14条 課長は、重大な事故が発生したときは、速やかにその状況を教育委員会に報告しなければならない。

(運営委員会)

第15条 給食センターの円滑な運営を図るため、諮問機関として、給食センターに運営委員会を置く。

2 運営委員会は、次に掲げる者をもって組織し、委員の任期は、その職の在任中とする。

- (1) 給食を受ける小・中学校長
- (2) 給食を受ける小・中学校のPTAを代表する者
- (3) 学校医を代表する者 1人
- (4) 学校薬剤師を代表する者 1人
- (5) 識見を有する者 若干人

3 運営委員会に会長及び副会長を置き、委員の互選によりこれらを定める。

4 会長は、会務を総理する。

5 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

(運営委員会の任務)

第16条 運営委員会は、次に掲げる事項を審議する。

- (1) 給食費の決定及び給食の経理の認定に関すること。
- (2) 給食の献立方針に関すること。
- (3) 学校給食に関する諸般の調査及び研究
- (4) 前3号に掲げるもののほか、学校給食に関し必要と認めた事項

(運営委員会の会議)

第17条 会長は、必要に応じ、運営委員会を招集し、会議の議長となる。

(献立委員会)

第18条 給食の充実を図るため、給食センターに献立委員会を置く。

2 献立委員会は、給食を受ける小・中学校長を代表する者、栄養士、学校給食主任及び給食を受ける小・中学校のPTAを代表する者をもって組織する。

(監査)

第19条 給食センターに監事を置き、給食の経理を監査する。

2 監事は、学校長及びPTAを代表する者をもって充てる。

3 監査は、年2回行うものとし、その結果を教育委員会及び運営委員会に報告するものとする。

(簿冊その他)

第20条 給食センターに次に掲げる簿冊を備え付け、整理しなければならない。

- (1) 出勤簿
- (2) 超過勤務命令簿
- (3) 休暇欠勤承認簿
- (4) 出張命令簿
- (5) 物資受払簿
- (6) 栄養摂取状況記録簿
- (7) 献立表
- (8) 業者別仕入帳
- (9) 調定簿
- (10) 領収証つづり
- (11) 給食日誌
- (12) 前各号に掲げるもののほか、管理運営に必要な簿冊  
(補則)

第21条 この規則に定めるもののほか、必要な事項は、別に定める。

附 則

(施行期日)

- 1 この規則は、平成17年4月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 この規則の施行の日の前日までに、合併前の佐久市学校給食センター管理規則（昭和41年佐久市教育委員会規則第2号）、臼田町学校給食センター規則（昭和41年臼田町教育委員会規則第2号）、浅科村学校給食共同調理場管理規則（昭和57年浅科村教育委員会規則第1号）又は、望月町学校給食共同調理場管理運営規則（平成16年望月町教育委員会規則第1号）の規定によりなされた決定、手続その他の行為は、それぞれこの規則の相当規定によりなされたものとみなす。

附 則（平成20年3月28日教委規則第4号）

この規則は、平成20年4月1日から施行する。

附 則（平成25年3月29日教委規則第1号）

この規則は、平成25年4月1日から施行する。

附 則（平成25年3月29日教委規則第2号）

この規則は、平成25年4月1日から施行する。

## 佐久市学校給食センター給食会計の基本事項（令和3年度）

（根拠：佐久市学校給食センター条例施行規則）

- 1 この基本事項は、佐久市学校給食南部センター・北部センター・臼田センター・浅科センター・望月センター（以下、「給食センター」という。）に係る給食および給食費の会計に関して、必要な事項を定めることを目的とする。
- 2 給食センターの行う給食は、月曜日から金曜日までの昼食時に実施するものとする。
- 3 給食費の区分は次のとおりとし、一食単価額については施行規則第16条1項に基づき、運営委員会が決定する。
  - (1) 小学生 270円
  - (2) 中学生 310円
  - (3) 職員 小学校職員と浅科給食センター職員は小学生と、中学校職員・給食センター職員（浅科センターは除く）は中学生と同額とする。
  - (4) 給食試食者 給食試食者の徴収金は、提供したメニューにより前記(1)(2)に準じるものとする。
- 4 給食費の徴収は、1食単価（日額）に当該月の給食実施総人数を乗じた額とする。
- 5 学校は、翌月分の給食実施予定を、毎月定められた提出日までに学校給食センター係長（以下、「係長」という。）に提出するものとする。
- 6 学校は、給食実施予定を提出後、行事等のため給食を受けなくなるときは、次のとおりとする。  
学級単位は7日前、学年単位は12日前、学校単位は14日前で、いずれの単位も土・日・祝日を除いて、【給食人員変更届】により係長に報告するものとする。  
なお、給食実施予定提出後、行事等が中止となった場合での給食提供は行わないため、お弁当の対応とする。
- 7 インフルエンザなどによる学級閉鎖などで給食を受けなくなるときは、【給食人員変更届】により係長に報告するものとする。この場合、土・日・祝日を除き3日後から変更できるものとする。  
なお、3月分については変更ができないものとする。
- 8 個人（児童生徒及び職員）単位の変更については、原則として連続5日以上欠食の場合【給食人員変更届】により係長に報告するものとする。この場合、土・日・祝日を除き3日後から変更できるものとする。  
なお、3月分については変更ができないものとする。
- 9 台風等自然災害による学校閉鎖で給食が停止となった場合の給食費は原則、徴収するものとする。
- 10 短縮日課に伴う変更については、直ちに【短縮日課変更届】により係長に報告するものとする。  
ただしこの場合は、配送業務の調整等が必要となることから、土・日・祝日を除き3日後から変更できるものとする。  
なお、3月分については変更ができないものとする。
- 11 毎月の人員確認は、翌月の月初めに給食センターから送付する人員表（給食連絡日誌等）で各校が確認し、それを速やかに給食センターに返送し決定する。
- 12 給食費は、11で確認された受配校の月人員に1食単価を乗じた額を、給食センターが給食費納入通知書（10日前後）により請求する。  
学校は、指定日（20日前後）までに納付書により指定口座に振り込むこととする。（ただし3月分は当月納入とする。）

- 13 会計年度は、4月1日から翌年3月31日までとする。
- 14 アレルギー対応食提供事業等に伴う返金額は、別表のとおりとする。(一食当たり単価、消費税込)  
ただし、副食についての返金は、できないものとする。

※ 上記に定めのない各センター固有の事項等については、それぞれ対応することとする。  
また、各センターの対応事項は学校給食課長に届け出るものとする。

別表 (令和3年度)

区 分	牛 乳	米 飯	パ ン	ソフトめん
小 学 校	59円	22円	49円	49円
中 学 校	59円	29円	54円	55円

## 令和3年度 学校給食の実施内容

### (学校給食の目標)

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進
- ② 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養う
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性・協同の精神を養う
- ④ 生命及び自然を尊重する精神並びに環境保全に寄与する態度を養う
- ⑤ 食にかかわる人々の様々な活動についての理解を深め、勤労を重んじる態度を養う
- ⑥ 各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深める
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導く

### 1. 献立方針

- ① 令和3年度献立年間計画による献立の作成
- ② 旬の食材、季節の行事食や郷土料理等を取り入れる工夫
- ③ 毎月の食育の日(19日)の献立
- ④ 年4回の「ピンピンきらり食」の実施(6・10・12・2月)
- ⑤ 「佐久の日献立」の実施(3月9日)
- ⑥ 地場産物の活用(学校給食応援団、業者からの仕入れ時、産地確認)
- ⑦ 各校の希望献立を取り入れる(各1回)
- ⑧ 衛生に配慮した献立(季節等も考慮し無理のない献立)
- ⑨ 運営委員会、献立委員会、試食会や各学校からの意見要望に対しての献立への反映
- ⑩ 食物アレルギー対応食の提供

### 2. 食に関する指導

- ① 学校訪問(全学級)による児童・生徒の給食の様子把握、食育指導
- ② 学校からの要請による「食育」
- ③ 献立表・食育だよりや毎日の献立に関連した給食ひとこと伝言板による食育
- ④ ランチタイム(交換ノート)による交流や、献立研究

### 3. 衛生管理

- ① 学校給食衛生管理基準にそって実施
- ② 定期的な食材検査(細菌類)、施設内のふきとり検査等
- ③ 定期の衛生検査の実施
- ④ 食材放射能測定検査

# 2021 佐久市学校給食南部センター 食に関する指導の全体計画

【学校給食法】学校給食の目的 → 「食育の推進」 【食育基本法】 → 国の食育推進基本計画

## 食に関する指導の目標 (文部科学省)

- ・知識・技能
- ・思考力・判断力・表現力等
- ・学びに向かう力・人間性等

## 食育の視点

- ①食事の重要性 ②心身の健康 ③食品を選択する能力
- ④感謝の心 ⑤社会性 ⑥食文化

## 長野県食育推進計画 (第3次)

### 長野県県民運動 ACEプロジェクト

Action (体を動かす) ・ Check (健診を受ける) Eat (健康に食べる)  
 目標・1日あたり食塩摂取量 9g ・1日あたり野菜摂取量 350g

## 佐久市教育振興基本計画 \*2020年までの目標

- 学校給食を楽しみと思う児童生徒の割合  
 小学校 62.8 → 75% 中学校 43.4 → 65%
- 2年連続で学校血液検査結果が以下のいずれに該当する  
 児童生徒の割合 33.5 → 27%  
 ①LDLコレステロールが130mg以上  
 ②HbA1c 5.9以上 6.2%以下かつ、肥満度30%以上

## 佐久市児童・生徒の実態

(2019実態調査 小5 820人、中2 753人)  
 朝食を毎日食べる 小91.5%、中87.9%  
 朝食バランスよい 小50.9%、中51.4%  
 郷土料理を知っている 小62.0%、中64.9%  
 給食は楽しみ 小66.8%、中55.8%

## 第2次佐久市健康づくり計画 21【抜粋】

\*2022年までの目標

- 食を大切にすることを育む  
 ~元気よぶ笑顔あふれる我が家の食卓~  
 「早ね・早起き・朝ごはん・朝うんちプラス歯みがき」
- (1) 食育に関心がある割合の増加 75.4 → 85.0%
- (2) 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の割合の増加 91.4 → 95.0%
- (3) 佐久地域の郷土料理を知っている児童生徒の増加  
 小5 42.3 → 48.0% 中2 60.8 → 67.0%
- (4) 学校給食における佐久産農産物の利用の割合増加  
 21.7 → 35.0%
- (5) 朝食を毎日食べている子どもの増加 82.3→86.1%  
 ・食塩摂取量の減少 ・野菜摂取量の増加  
 ・地場産品購入の増加 ・肥満傾向にある子どもの減少

## 佐久市学校給食南部センターにおける食に関する指導の目標

- (知識・技能) 未来まで健康に過ごすための食を学ぶ
- (思考力・判断力・表現力等) 自己管理能力を育てる
- (学びに向かう力・人間性等) 自然豊かな地域の食文化や食事に興味関心を持ち、自ら実践する態度を養う

## 佐久市学校給食南部センターの食育

### 【教育委員会】

学校給食課  
 生きる力の基礎となる  
 学校給食の推進

### 【健康づくり推進課】

・びんころ御膳  
 塩分控えめ 野菜たっぷりレシピ

### 【食育活動の連携】

・食育リーフレットの活用  
 ・おやこ食育教室  
 ・高校生の食育講座  
 ・食育ボランティア

### 【子育て支援課】

・献立連携・実態把握  
 ・指導内容の連携  
 ・キッズキッチン

### 【農政課】

・学校給食応援団との連携  
 地域食材及び生産者とのコーディネート  
 ・子どもたちへの農業・加工体験の提供

### 【移住交流推進課】

・大船渡復興支援事業  
 ・友好都市の地域食材・郷土食・食文化交流

### 【地域への発信】

・佐久市HPへ献立表・食育だよりの掲載  
 ・FM佐久平情報提供  
 ・広報さくへの情報提供  
 ・佐久ケーブルテレビ番組協力

### 献立の充実

- ・年間献立計画に沿った計画的な献立の提供
- ・和食を中心に「主食・主菜・副菜・汁物」をバランスよく組み合わせる
- ・減塩、野菜を増やした献立の実施
- ・「びんびんキラリ食(佐久市の健康長寿食)」の提供と意識付け(4回/年)
- ・姉妹都市大船渡復興支援献立 さんまの日 9月30日
- ・佐久を味わおう 佐久の日献立 3月9日
- ・旬、地域食材、郷土食を取り入れた「食育の日」の設定
- ・行事食を取り入れる ・希望献立の実施
- ・献立表、食育だよりで食に関する知識の習得、食体験を重ねる
- ・アレルギー対応食の提供

### 学校との連携

- ・給食センター食に関する全体計画の策定、配布
- ・年間献立計画の周知、配布
- ・センター職員の学校訪問、給食時間の指導及び児童生徒の実態把握、給食実施状況の確認
- ・学級訪問時の給食時間の指導内容

1年生 給食ができるまで

2年生 食事のマナー

3年生 食べ物の3つの働きを知る

4年生 朝ごはんについて

5年生 佐久市の長寿食、びんびんキラリ食

6年生 学校給食応援団(地産地消)

中1生 中学生の食生活(朝食について)

中2生 成長期に必要な栄養素カルシウム

中3生 お弁当作りのポイント

・教科等における食に関する指導・食育授業及び各種集会・放送での講話

・社会見学・児童会・生徒会活動、職場体験学習の受け入れ

・毎日の献立に関連した給食ひとこと伝言板の作成配布

・びんびんキラリ食や食育の日の資料作成配布

・学校(児童生徒職員)と給食センター(調理員)との交換ノート「ランチタイム」

・「2019年度長野県食に関する実態調査」の結果周知

### 家庭との連携

・PTA見学・試食の受け入れ、親子給食、

学校保健委員会等の講話(依頼による)

・献立表、食育だよりの発行(毎月)

・佐久市給食・食育通信「にんじん」の発行(3回/年)

### 地域との連携

・農政課、学校給食応援団との連携による地域食材の活用及び生産者との情報交換

・健康づくり課との連携 ・移住交流推進課との連携

・佐久保健福祉事務所との連携「さくさく野菜を食べようキャンペーン」

### 【学校】

食育計画の見直しと実施する内容と意識をつなげる工夫

・給食指導(準備・挨拶・食事のマナー)片付け・衛生管理)

・給食ひとこと伝言板による日々の食育、給食センターとの交換ノート

・献立表、食育だよりの活用

・教科等における食育の授業

・集会、放送

・給食週間

・親子給食

・給食センター見学(児童・PTA)

・職場体験(生徒)

・PTAとの連携

(試食会・学校保健委員会等)

・農業及び収穫体験

・地域食材生産者との交流

・給食センター運営委員会及び

献立委員会等

### 【家庭(PTA)】

・献立表、食育だよりの活用

・給食センター見学、試食会

・親子給食、栄養教諭の食育講話

・学校保健委員会・食育講演会等への参加

・給食センター運営委員会及び献立委員会への参加

### 【食育推進の評価】

#### 活動目標

・配属校へ食育講話 全学級行う

(学校訪問時)

・郷土料理の提供 7品/年

#### 成果指標

朝ごはんを毎日食べる子 100%に近づける

郷土料理を知っている子 小48% 中67%

学校給食に地場産物を使用する割合

県内産50% 市内産35%



# 令和3年度 献立年間計画

佐久市学校給食南部センター

月	月目標	献立作成のポイント	行事食	行事・旬の食品等	指導内容	その他
4月	楽しい食事をしよう。	入学のお祝いらしい献立にする。新生が食べやすいように調理の工夫をする。	入学祝献立 お花見献立	春キャベツ さわら たけのこ 清見オレンジ	正しい食事のあり方 給食のきまり	
5月	バランスの良い食事をしよう。	主食・主菜・副菜のそろった家庭の見本となるようにバランスを整える。	こどもの日献立	お茶・新じゃが 初かつお アスパラガス ★チンゲン菜	バランスのとれた食事 成長期の食事	
6月	骨や歯を丈夫にしよう。	骨や歯を丈夫にし、歯に良い食べ物や、食生活を知る。	歯の衛生週間 献立 びんキラ食	小魚・大豆・いか メロン・新玉ねぎ さくらんぼ・梅 ★メロン・きゅうり・チンゲン菜	カルシウムの働き 歯の健康と食生活 梅雨時の衛生 (手あらい・身支度)	学校訪問
7月	暑さに負けない食事をしよう。	暑さに負けない食品を取り入れた献立の工夫をする。夏野菜を多く取り入れる。	七夕献立 土用の丑献立 希望献立 (津野小)	魚めん・トマト・なす すいか・メロン ★玉ねぎ・レタス・ブロッコリー ★スモークチンゲン菜・きゅうり ★きゅうり・きゅうり・ミニトマト	夏休みの望ましい 食生活 暑さに負けない体をつくる	学校訪問
8月	規則正しい食事をしよう。	暑さに負けない食品を取り入れた献立の工夫をする。夏野菜を使って、好き嫌いをなくす献立を工夫する。	夏野菜献立	なす・冬瓜 ★レタス・玉ねぎ・ピーマン ★きゅうり・かぼちゃ ★ミニトマト・じゃが芋・チンゲン菜 ★きゅうり・ブロッコリー	3食の重要性 間食の役割	学校訪問
9月	朝食の大切さについて理解しよう。	季節の野菜を知る。運動量の多い月なので食事の質と量を配慮する。	十五夜献立 希望献立 (野沢小)	月見団子・里芋 さんま・ぶどう ★なす・きゅうり・ピーマン ★きゅうり・かぼちゃ・ブロッコリー ★じゃが芋・さつまいも・チンゲン菜	朝食の大切さ 食事と運動の関係	学校訪問
10月	偏食をなくして何でも食べよう。	好き嫌いなく何でも食べることの大切さを知る。秋の味覚を取り入れた献立に配慮する。	ハロウィン献立 びんキラ食 希望献立 (中込甲)	いわし、なし さつまいも・栗 ★鮎・長ねぎ・きゅうり ★きゅうり・白菜・チンゲン菜 ★かぼちゃ・りんご	偏食の害を知る 将来の健康まで考えた望ましい食生活 (生活習慣病予防の食事)	学校訪問
11月	感謝して食べよう。	食べ物を大切にする。作ってくれた方に感謝する。日本型食生活の良さを取り入れた献立。	和食の日 の献立 希望献立 (佐久城山小)	きのこ 鯖・鮭 ★にしん・りんご ★ねぎ・かぼちゃ・大豆 ★きゅうり・白菜・大根	食事を作る人への感謝の気持ち 食べ物の大切さ 日本型食生活の良さ 地産地消	学校訪問
12月	寒さに負けない食事をしよう。	冬至献立で昔の人々の生活の知恵を知る。(かぼちゃ・こんにゃく)	冬至献立 びんキラ食 希望献立 (野沢甲)	ブロッコリー・ゆず こんにゃく・みかん ★ねぎ・かぼちゃ ★りんご・大根・大豆	冬の体の特性 寒さに負けない体をつくるための食品	
1月	郷土の食べ物を知ろう。	正月料理や七草がゆを知り、伝統料理を学ぶ。	七草献立 鏡開献立 希望献立 (泉小)	せり・なずな・もち 鱈・ぼんかん ★矢島凍み豆腐 ★大豆	郷土の食品・料理、 伝統食 給食の歴史	
2月	よくかんで食べよう。	そしゃくの大切さを知る献立。大豆のについて学ぶ。	節分献立 びんキラ食 入試応援献立 希望献立 (甲込小)	節分豆・いわし わかさぎ・いちご ★矢島凍み豆腐 ★ほうれん草・大豆	噛むことの大切さ 大豆の仲間と栄養	
3月	食生活の反省をしよう。	思い出に残る献立にする。進級、卒業祝らしい献立。	ひな祭献立 卒業祝献立 佐久の日献立	ちらし寿司・お赤飯 いよかん ★矢島凍み豆腐・ほうれん草 ★安養寺味噌・雁食い味噌 ★＝地元食材	望ましい食生活の 実践 1年間の反省	

# 学校給食における食物アレルギー対応の基本（概要）

佐久市学校給食課

## 1 学校給食アレルギー対応食提供事業の目的

佐久市では、平成 25 年から学校給食アレルギー対応食提供事業を実施しています。この事業は、食物アレルギーを有する児童又は生徒に対しても等しく学校給食を提供し、学校生活での本人や保護者の不安、負担の解消に資することを目的としています。

-佐久市学校給食アレルギー対応食供給事業実施要綱(平成 25 年 9 月 26 日教委告示第 17 号)-

## 2 学校における食物アレルギー対応の基本的な考え方

### 1) 基本方針

- ◎ 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）対応は行わない。

-「学校給食における食物アレルギー対応指針」平成 27 年 3 月文部科学省-

### 2) 基本的実施基準

- ◎ 専門的な医師の診断・検査により「食物アレルギー」と診断され、医師から特定の食物に対して対応の指示があること。
- ◎ 基本的に 1 年に 1 回は受診し、評価を受けていること。
- ◎ 定期的を受診し、検査を行っていること。
- ◎ 家庭で当該原因食品の除去を行っていること。
- ◎ 対応食品については「完全除去」か「解除」のみとすること。
  - ・「完全除去」とは、食物アレルギーを有する児童生徒に対して、原因食物を完全に除くこと。
  - ・「解除」とは、原因食物の除去をやめること。

-「学校における食物アレルギー対応の手引き」平成 27 年 2 月 長野県教育委員会-

### 3 安全性の確保を目的とした学校給食の考え方

#### 【弁当対応の考慮対象】

以下の(1)(2)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。

#### (1) 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

ア) 調味料・だし・添加物の除去が必要

イ) 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

「本製品工場では○○（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、かにかが混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにかを捕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、かにかを食べています。」

ウ) 多品目の食物除去が必要

エ) 食器や調理器具の供用ができない

オ) 油の共用ができない

カ) 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

#### (2) 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

※ア)～カ)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。

#### 【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、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。

- 「学校給食における食物アレルギー対応指針」平成27年3月文部科学省-

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・乳清搦成カルシウム
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

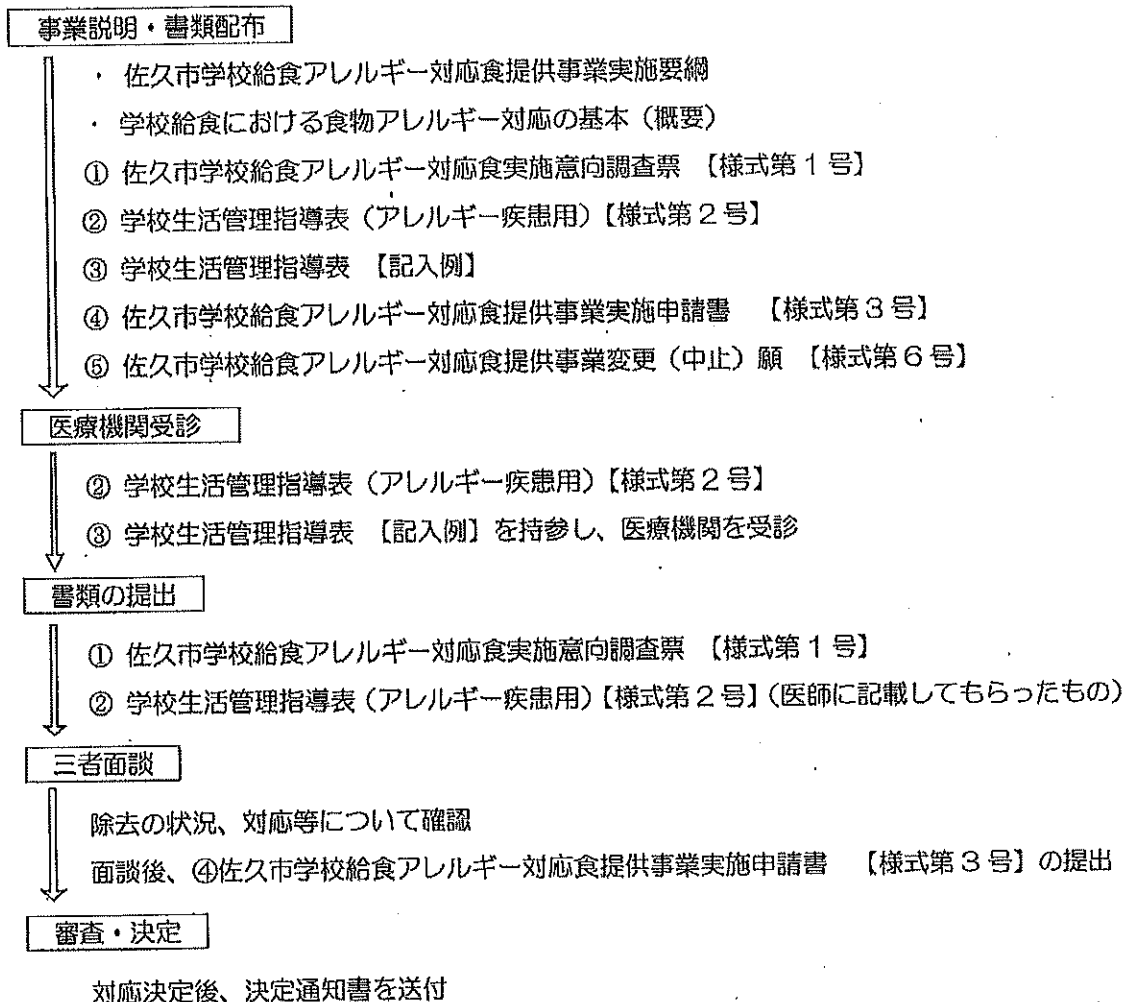
名称：肉だんご  
 原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、醤油料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

【小麦の例】  
 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。

# 食物アレルギー食の提供について（学校用）

佐久市学校給食南部センター

## 1 食物アレルギー対応食提供実施までの流れ



※ 対応内容に変更がある場合、⑥変更願と②学校生活管理指導表の提出が必要となります。

※ 対応を中止する場合、⑥中止願の提出が必要となります。

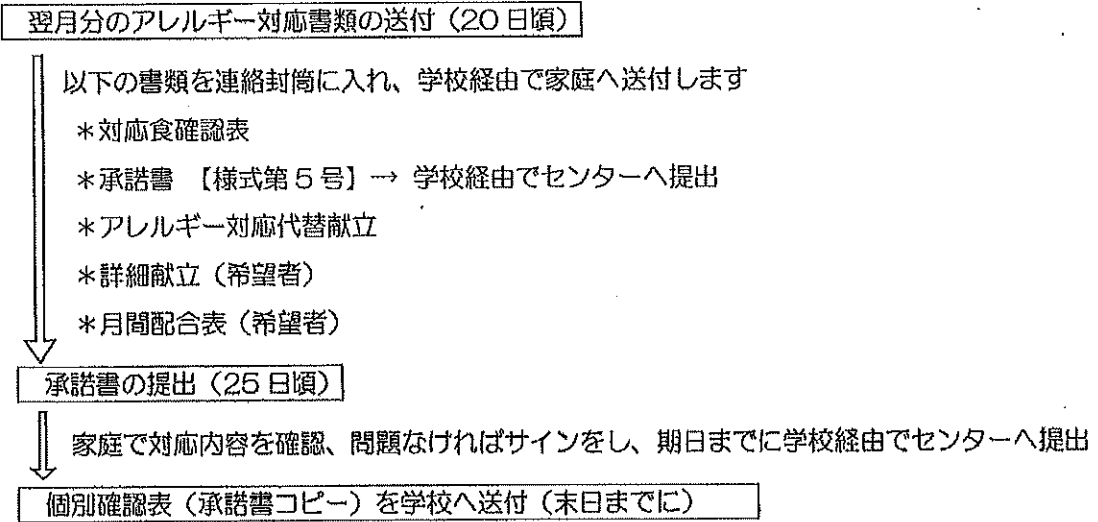
## 2 対応食について

一般献立を基本とし、食物アレルギーの起因となる食材を除去した除去食、または代替食を提供します。

- ・ 主食 : 停止し返金（パン・ソフト麺・ごはん）  
代替食または除去食（混ぜこみパン、混ぜごはん、パン・ソフト麺をごはんとする場合）
- ・ 主菜 : 除去食または代替食
- ・ 副菜 : 除去食または代替食
- ・ 汁物 : 除去食または代替食
- ・ デザート、ジャム等 : 代替食
- ・ 飲用牛乳（200mlビン）: 停止し返金

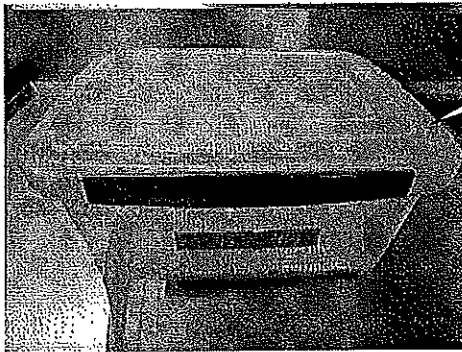
### 3 学校・家庭との連絡について

#### 1) 毎月の流れ



#### 2) 対応食提供の流れ

- ・ 学校ごと、その日の対応食と送り状をアレルギー食缶へ詰め、コンテナの所定の位置に入れ、配送します。（送り状は学校保管になります。）

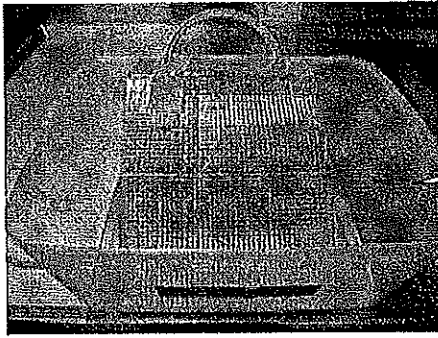


《アレルギー食缶の中身》

- ・ アルミバック（ネームプレート付）
- ・ 送り状

誰にどの対応食が出ているかが一覧になっています。  
 対応食がある献立に○がついていますので、対応食と照らし合わせ、全員分揃っているか、確認をお願いします。

送り状	4 / 7(水)					
学年組 名前	コッペパン	鮭のムニエル	ポテトサラダ	野菜スープ	牛乳	みかん
●年●組 ○○ ○○ さん			○			○
■年■組 □□ □□ さん		○				
▲年▲組 △△ △△ さん						



《アルミバックの中身》

- ・対応食
- ・連絡表（ピンクのA5用紙）

アレルギー対応食連絡表

4/7(水)

〇〇学校

●年●組 〇〇 〇〇 さん

それぞれの対応食が揃っているか確認し、チェックをしてください。

学校確認	一般食献立名	対応内容	センター確認
	コッペパン		
	鮭のムニエル		
	ポテトサラダ	卵除去→代替マヨネーズで対応	
	野菜スープ		
	みかん	みかん除去→ゼリーで代替	

担任印が漏れている場合があります。必ず印またはサインをお願いします。

担任印	連絡らん（気づいたことがありましたらお知らせください）

- ・対応食の食べ残しは、クラスの食缶ではなく、対応食容器に入れて戻してください。その際、容器のフタはきちんと閉めてください。
- ・返却時はアルミバックをアレルギー食缶に入れ、コンテナの所定の位置へ入れてください。
- ・個別のアルミバックの中に、対応食と一緒に連絡表を入れてあります。必ず学級担任等の職員が確認し、確認欄へチェック、サインをして戻してください。連絡事項等ある場合は連絡らんへ記入してください。（サインがない場合は至急確認をとります）
- ・対応食の配膳手順、おかわり等については学校のマニュアルに従い、安全に行ってください。

#### 4 その他

- 1) 転入生は、随時「食物アレルギー調査について（お願い）」（別紙）を記入し提出してください。アレルギーがない場合も調査用紙をセンターへ送付してください。アレルギー対応食の希望がある場合には三者面談を行い、対応の準備を進めます。

## 参考資料 「アレルギー対応委員会」の設置

学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》

公益財団法人 日本学校保健会

## 5-2 学校の役割

### ア アレルギー対応委員会の設置と学校全体の組織的な取組

校長を責任者とし、関係者で組織するアレルギー対応委員会を校内に設置します。対応委員会では、校内の児童生徒等のアレルギー疾患に関する情報を把握し、日常の取組と事故予防、緊急時の対応について協議し情報を共有します。取組プランや緊急時のマニュアルを作成する際には、医師が作成した管理指導表に基づき本書を参考に話し合いを進めます。

※アレルギー疾患の対応では学校、保護者、医師が連携して取り組むことが重要であり、そのためには管理指導表の活用は不可欠です。

### 学校での対応

- ① アレルギー対応委員会の設置**
  - ・ 具体的アレルギー対応について、一定の方針を定める
  - ・ 児童生徒ごとの取組プランを作成する
  - ・ 症状の重い児童生徒に対する支援を重点化する
- ② 全教職員で対応**
  - ・ 特定の教職員に任せずに、組織的に対応する
- ③ 疾患の理解に向けての研修会・緊急時の実践的な研修の実施**
  - ・ DVD「緊急時の対応」等を活用する

関係者の連携体制

文部科学省（仮称）日本学校保健会

### 【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。

【学校における食物アレルギー対応指針】（文部科学省）

	継続児童生徒	小学校来入児	新中学生(小学6年生)	
1学期	4月 対応食開始 転入生のアレルギー調査(随時)  対応食献立表作成 対応食確認表発送(18日頃) 家庭より承諾書戻り 対応内容最終確認(25日頃) 対応決定内容学校へ送付(30日までに)			
	5月			
	6月			
	7月			
2学期	8月	各小学校の来入児担当者へ アレルギー調査依頼 ・依頼書、アレルギー調査票	各小学校の給食担当者へ 新中学生アレルギー調査依頼 ・依頼書、アレルギー調査票	
	9月	第1回来入児一日入学 ・食物アレルギー調査票の配布 学校にて、なるべく当日回収 →給食センターへ返送 (未回収分は次回来入児保護者会までに)	・食物アレルギー調査票の配布 (10月中旬までに回収)	
	10月	翌年度の継続希望調査配布 (11月の確認表と一緒に)	食物アレルギー調査票取りまとめ 該当者へ説明会通知発送	食物アレルギー調査票取りまとめ 説明会通知発送(新規者) 継続者は継続児童生徒参照
	11月	申請書類配布(12月の確認表と一緒に) 申請書類(様式1、学校生活管理指導表、様式3) 変更の場合:申請書類+変更届 中止の場合:中止届	説明会開催(下旬)(南部センター) 「アレルギー対応食提供事業説明会」 申請書類、面談日程調整表配布	説明会開催(下旬)(南部センター) 「アレルギー対応食提供事業説明会」 申請書類、面談日程調整表配布
	12月	面談日程調整表配布(1月の確認表と一緒に)	11月~1月 受診期間 生活管理指導表持参の上、医療機関受診	
		面談日程調整表 提出締切(下旬)	面談日程調整表 提出締切(下旬)	面談日程調整表 提出締切(下旬)
3学期	1月	面談日決定通知配布(2月確認表と一緒に)	三者面談日程調整 → 面談通知発送  継続書類提出締め切り(下旬) 各校にて「三者面談」	三者面談日程調整 → 面談通知発送 (各入学予定校にて)  申請書類提出締め切り(下旬) 各入学予定校にて「三者面談」(下旬)
	2月	継続書類取りまとめ	申請書類取りまとめ	申請書類取りまとめ
	3月	次年度4月分対応準備 各決定通知書送付 対応食確認表発送 家庭より承諾書戻り 学校へ4月分対応表送付	次年度4月分対応準備 実施決定通知書送付 対応食確認表発送(手渡しor郵送) 家庭より承諾書戻り 学校へ4月分対応表送付	次年度4月分対応準備 実施決定通知書送付 対応食確認表発送(小学校へ) 家庭より承諾書戻り 学校へ4月分対応表送付