

令和3年度 第1回佐久市学校給食臼田センター献立委員会 会議次第

日時 令和3年7月2日（金）午後3時から

場所 学校給食臼田センター2階研修室

1 開 会

2 委嘱書交付

3 自己紹介

4 委員長あいさつ

5 会議事項

(1) 令和3年度 学校給食の実施内容について

(2) アレルギー対応食について

(3) その他

6 閉 会

令和3年度 佐久市学校給食臼田センター献立委員会名簿

氏 名	所 属 ・ 職 名 等	備 考
金 田 達 成	青沼小学校校長	委員長
中 島 萌	臼田中学校給食主任	
小 林 久 美 子	臼田小学校給食主任	
堀 内 美 穂	切原小学校給食主任	
上 原 敏 夫	田口小学校給食主任	
土 屋 美 保	青沼小学校給食主任	
井 出 ま 美	臼田中学校PTA副会長	
土 屋 さ お り	臼田小学校PTA監事	
篠 原 淳	切原小学校PTA副会長	
渡 辺 美 佳	田口小学校PTA副会長	
土 谷 豊	青沼小学校PTA会長	
荻 原 真 由 美	学校給食臼田センター栄養士	
高 見 澤 悦 子	学校給食臼田センター栄養士	

<事務局>

宮 崎 浩	学校給食課長	
木 曾 輝 彦	学校給食課企画員	
田 村 和 広	学校給食臼田センター事業係長	

## 令和3年度 佐久市学校給食臼田センター事業計画

### 1. 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を図ること
- ② 日常生活における食事について理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び共同の精神を養うこと
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと

### 2. 献立方針

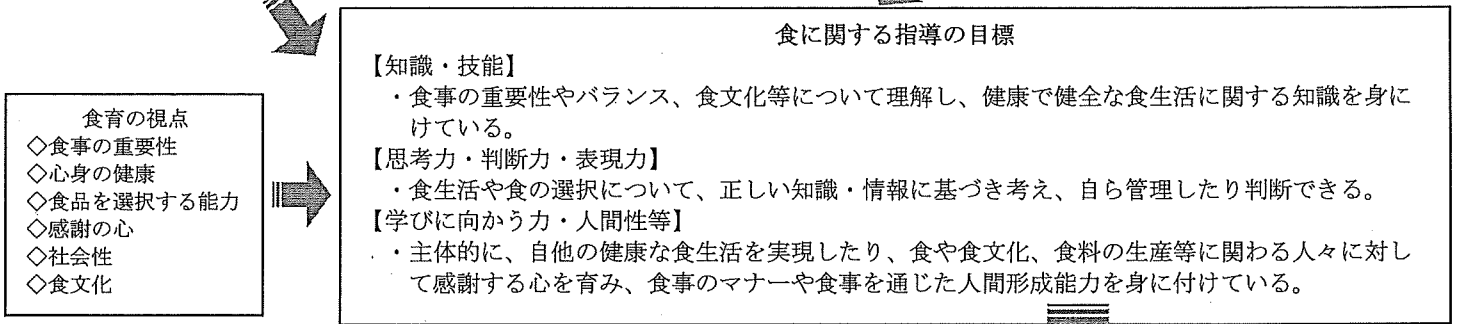
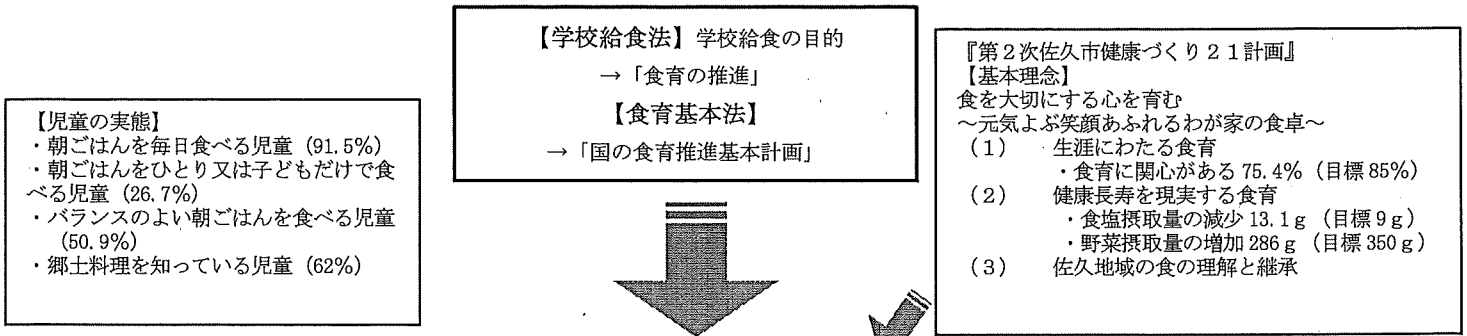
- (ア) 献立年間計画による献立の作成
- (イ) 旬の食材を取り入れる工夫
- (ウ) 地場産物の活用 (ふるさと信州、五陵の里、佐久市有機農業研究協議会)
- (エ) 各校の希望献立を取り入れる
- (オ) アレルギー対応食の提供  
「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱」に基づき、実施を希望する保護者からのアレルギー対応食意向調査票及び学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の提出により、関係者による面談・申請手続きを行いアレルギー対応食の提供を行う。
- (カ) 行事食の提供
- (キ) 衛生に配慮した献立 (施設・調理員が実施可能な献立)

### 3. 衛生管理・食に関する指導

- (ア) 定期的な食材検査の実施 (細菌類・放射能測定)
- (イ) 毎日の残菜調査のとりまとめ
- (ウ) 学校訪問 (全学級) による児童・生徒の給食の様子
- (エ) 給食だより等による情報提供

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	希望献立
4	給食のきまりを守って 楽しく食べよう	・新入生が食べやすいように 調理の工夫をする ・春が感じられる献立内容にする	入学進級祝い ホストタウン給食 お花見	春キャベツ 鯖 うど 花見団子	学校給食の目的 きまりの確認	
5	食事の大切さを理解し、 よい食習慣を身につけよう	・栄養基準量にそって、6群の 食品をバランスよく取り入れる	子どもの日	新たまねぎ 新じゃが アスパラ たけのこ かしわ餅	3色の食べものと 働き バランスのとれた 食事	
6	歯や骨を丈夫にしよう 清潔な食事の場を作ろう	・骨や歯を丈夫にし、あごの発達 を促す食品を取り入れる ・食中毒の防止上、食品の選択 と、調理の工夫をする	虫歯予防デー びんキラ食	梅 アスパラ メロン レタス 大豆 小魚 川魚	骨や歯によい食べもの (Ca) かむことの大切さ 梅雨時の衛生	
7	暑さに負けない食事を しよう	・暑さに向け、体力をつける料理 の工夫をする ・食欲をそそり、涼しさを感じさせ る工夫をする	七夕 土用の丑	トマト レタス きゅうり なす ピーマン すいか そうめん	夏の食事のポイント (ビタミンB1) 夏休みの過ごし方	臼田小
8	規則正しい食事を しよう	・消化吸収のよいものを取り入れ る ・食欲をそそる工夫をする		かぼちゃ なす ピーマン トマト とうもろこし 梨	給食のきまりの再確認 1日3食の役割 (朝食の大切さ)	
9	↓	↓	お月見	さんま さば 梨 プルーン 枝豆 月見団子	夏バテ回復の食事 休養と食事	切原小
10	好き嫌いしないで食 べよう	・秋を感じさせる工夫をする ・偏食矯正のための工夫をする ・質、量ともに充実した食事の 工夫をする	地場産献立 びんキラ食	さんま さば 柿 里芋 りんご さつまいも 栗 信州サーモン	偏食について 魚の栄養、食べ方、 箸の使い方 食事と運動	青沼小
11	感謝して食べよう	・秋を感じさせる工夫をする ・感謝の気持ちを育てる食事の 工夫をする	勤労感謝の日 収穫祝い	ごぼう 長ねぎ 白菜 大根 ブロッコリー ほうれん草 さけ いわし 栗ごはん	生産と感謝	田口小
12	寒さに負けない食事を しよう	・かぜを予防する食事の工夫を する ・身体を温める食事の工夫を する	冬至 びんキラ食	ごぼう 大根 ブロッコリー 白菜 かぼちゃ こんにゃく	寒さに負けない体 を作る食べもの 冬野菜の効用 牛乳の栄養	中学3年
1	郷土の食べものを 知ろう	・地元の食べものや、郷土食を 取り入れる ・消化吸収のよいものを取り入れ る ・体を温める食事の工夫をする	大寒 鏡開き	もち わかさぎ お雑煮 凍み豆腐	給食の歴史 郷土の食事と文化	中学3年
2	食事のマナーを身に つけよう	・行事食を取り入れる ・行事食についての理解を深め られるような献立にする	節分 びんキラ食	福豆 いわし いちご 凍み豆腐	食事のマナー 行事食の意味と伝承	中学3年
3	給食の反省をしよう	・楽しい思い出に残るような食事 を工夫する ・春らしく彩り等配慮する	ひなまつり 卒業祝い 佐久の日献立	鯖 あさり いちご とんかつ ちらし寿司	一年間のまとめ 望ましい食習慣	

令和3年度 佐久市学校給食臼田センター 食に関する指導の全体計画（小学校） ①



幼稚園 保育所	各学年の食に関する指導の目標			中学校 中学校と 連携をはかる
	1、2年	3、4年	5、6年	
幼稚園・保育所と連携をはかる	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物に興味関心を持ち、食品の名前がわかるようにする。</li> <li>・みんなと楽しく食べることができるようにする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物は、働きによって3つのグループに分けられることがわかるようになる。</li> <li>・好き嫌いなく食べることができるようにする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日常の食事に関心を持ち、バランスの取れた食事の大切さがわかるようにする。</li> <li>・食事を通して、豊かな心と好ましい人間性を育てるようにする。</li> </ul>	

- 食育推進組織**
- ・運営委員会 年3回 (校長、各校PTA、学校医、薬剤師、栄養教諭、学校給食課)
  - ・献立委員会 年2回 (校長、給食主任、各校PTA、栄養教諭、学校給食課)
  - ・担当者会 年1回 (給食主任、事務職員、栄養教諭、学校給食課)

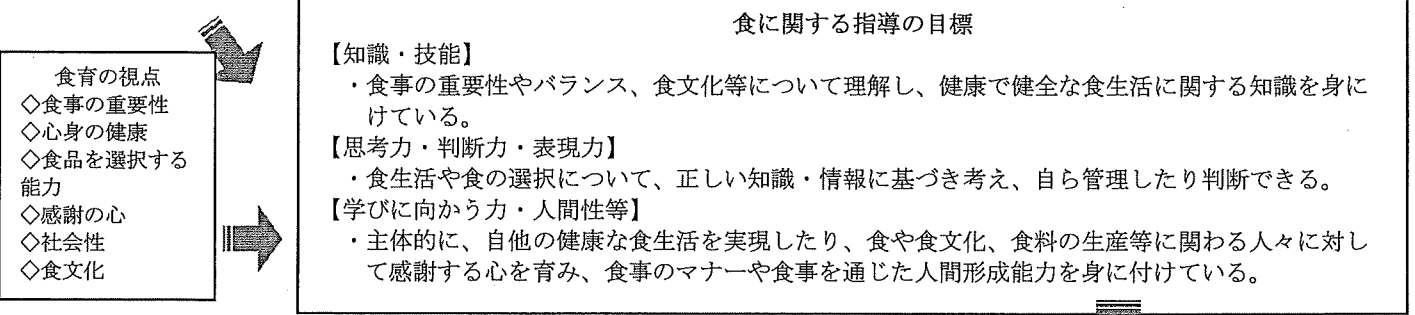
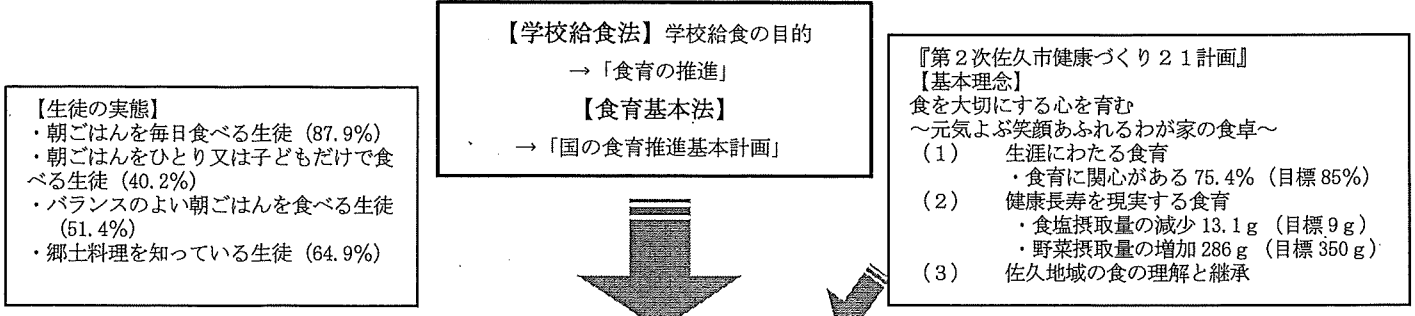
- 食に関する指導**
- ・教科等における食に関する指導 : 関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導 (生活、社会、理科、家庭科、保健体育、総合的な学習の時間 等)
  - ・給食の時間における食に関する指導 : 食に関する指導…献立を通して学習、教科等で学習したことを確認  
給食指導…準備から片づけまでの一連の指導の中で習得
  - ・個別的な相談指導 : 肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、スポーツ 等

- 地場産物の活用**
- 物資選定委員会 : 年1回、構成委員 (運営委員会を兼ねる)
  - 学校給食応援団 (地場産物納入業者) との連絡会 : 年1回、活動内容 (年間生産調整及び流通の確認等)
  - 地場産物等の周知 : 校内放送や食育だより、掲示物を活用した給食時の指導の充実

- 家庭・地域との連携**
- 積極的な情報発信、地域ネットワークの活用、食育だより、学校給食試食会、学校給食応援団

- 食育推進の評価**
- 活動指標 : 各校クラス訪問 各クラス年1回以上、びんキラ食に関する指導 各校小学校5年生対象  
各学年での教科等 (家庭科、保健体育) における食に関する指導の実施
  - 成果指標 : 朝ごはんを毎日食べる児童を100%に近づける、バランスのよい朝ごはんを食べる児童の増加

令和3年度 佐久市学校給食臼田センター 食に関する指導の全体計画（中学校） ①



幼稚園 保育所	小学校	各学年の食に関する指導の目標			将来
		1年	2年	3年	
幼稚園・保育所と連携をはかる	様々な経験を通じて食に関する力を習得させるとともに、豊かな人間性の育成を図る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品に含まれている栄養素や働きを理解でき、安全で安心な食生活を目指して、適切な選択ができる。</li> <li>・日常の食事に興味関心を持ち食環境と成長期である自分の食生活との関りを理解できる。</li> <li>・地域の食材、地域に伝わる郷土料理を知る。</li> <li>・衛生面に気をつけて食事をする事ができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・望ましい食事の仕方や生活習慣について理解し、自らの食生活の課題を振り返り、改善策を考えることができる。</li> <li>・地域の食文化に愛情を持ち、日本型食生活の良さについて理解する。</li> <li>・生産者や自然の恵み、生きていた命に感謝して食べることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事を通してより良い人間関係を構築できるよう工夫することができる。</li> <li>・諸外国や日本の風土、食文化を理解し、自分の食生活は他の地域や諸外国深く結びついていることがわかる。</li> <li>・将来の病気・ケガ予防のために食生活について学び、自ら実践する態度を身につける。</li> </ul>	生涯にわたって健康な心身の保持増進を見据えたしこ管理を行う。

**食育推進組織**

- ・運営委員会 年3回（校長、各校PTA、学校医、薬剤師、栄養教諭、学校給食課）
- ・献立委員会 年2回（校長、給食主任、各校PTA、栄養教諭、学校給食課）
- ・担当者会 年1回（給食主任、事務職員、栄養教諭、学校給食課）

**食に関する指導**

- ・教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導（社会、理科、技術・家庭科、保健体育、総合的な学習の時間等）
- ・給食の時間における食に関する指導：食に関する指導…献立を通して学習、教科等で学習したことを確認  
給食指導…準備から片づけまでの一連の指導の中で習得
- ・個別的な相談指導：肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、スポーツ等

**地場産物の活用**

物資選定委員会：年1回、構成委員（運営委員会を兼ねる）

学校給食応援団（地場産物納入業者）との連絡会：年1回、活動内容（年間生産調整及び流通の確認等）

地場産物等の周知：校内放送や食育だより、掲示物を活用した給食時の指導の充実

**家庭・地域との連携**

積極的な情報発信、地域ネットワークの活用、食育だより、学校給食試食会、学校給食応援団

**食育推進の評価**

活動指標：各校クラス訪問 各クラス年1回以上、びんキラ食に関する指導 各校小学校5年生対象  
各学年での教科等（家庭科、保健体育）における食に関する指導の実施

成果指標：朝ごはんを毎日食べる生徒を100%に近づける、バランスのよい朝ごはんを食べる生徒の増加

# 学校給食アレルギー対応食提供実施について

佐久市学校給食臼田センター

## 1. 対応食希望者へ配布する書類（◎が提出書類となります）

- 佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱
- 佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業の流れ 及び イメージ図
- ◎様式第1号（第6条関係）「佐久市学校給食アレルギー対応食実施意向調査票」  
別表「食物アレルギー症状食品等該当表」
- ◎様式第2号（第6条関係）「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」…原本学校管理
- ◎様式第3号（第7条関係）「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書」
- 様式第4号（第8条関係）「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施決定通知書」
- ◎様式第5号（第9条関係）「佐久市学校給食アレルギー対応食実施承諾書」
- ◎様式第6号（第10条関係）「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業変更（中止）願」
  
- 学校生活管理指導表（記入例）⇒受診時に主治医へ
- ◎確認表 → 「意向調査票」とともに提出

様式は、佐久市ホームページ内／市政情報／お役立ちガイド／五十音検索／カ行／佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱 より印刷もできます。

（但し、学校給食飲用牛乳関係書類は除く）

## 2. 対応食提供実施までの流れ

- ① 事前調査（新小学校1年生、新中学校1年生に対して実施）
- ② アレルギー対応食事業説明  
（新入学生は毎年12月に説明会開催、新規希望者は臼田センターへ来所）
- ③ 意向調査票（様式第1号）…学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（様式第2号）  
及び別表「食物アレルギー症状食品等該当表」提出
- ④ 三者面談…③により除去の状況や、希望する対応等について確認します。
- ⑤ 申請書提出（様式第3号）
- ⑥ 審査・決定（様式第4号）…教育委員会より家庭へ決定通知書（様式4号）が送付されます。
- ⑦ 承諾書提出（様式第5号・毎月）…飲用牛乳停止のみの方は承諾書の毎月の提出は必要ありません。
- ⑧ 変更（中止）願（様式第6号）…対応内容の変更又は中止を希望する場合提出  
※変更及び中止する場合は医師の診断（学校生活管理指導表）が必要となります。

### 3. 対応食の内容

一般食を基本として、食物アレルギーの起因となる食材料を除去した除去食または、代替食を提供。

- ・主食 パン・ソフト麺・ごはん自体が食べられない場合は停止し返金  
混ぜご飯については除去または代替食、混ぜ込みパンは停止し返金
- ・主菜 除去または代替食
- ・汁物 除去または代替食
- ・副菜 除去または代替食
- ・牛乳 停止し返金
- ・デザート・ジャム等 代替食

対応例：乳・卵アレルギー

一般食献立

コッペパン（脱脂粉乳・マーガリン）  
コロッケ  
（乳・卵・パン粉）  
コールスローサラダ  
（マヨネーズ）  
クラムチャウダー  
（ルウのバター・牛乳・生クリーム）

対応食

主食は停止（家庭より持参）  
手作りコロッケ  
（小麦粉・パン粉 [乳・卵なし]）  
コールスローサラダ  
（エッグケアマヨネーズ）  
クラムチャウダー  
（豆乳マーガリン・豆乳・豆乳ホイップ）

→

#### ○調理

- ・臼田センター内で専任の栄養士が調理し、配缶します。

#### ○学校・家庭との連絡

- ・毎月20日までに翌月分の実施予定献立表を家庭に配布し、25日までにセンターへご家庭から実施承諾書（様式第5号）を提出された場合に対応食の提供ができます。
- ・献立内容や児童生徒の様子について連絡を密に取り合います。

### 4. その他

- 臼田センターでは、そば粉を使ったメニューは現在提供していません。しかし、工場などの製造ラインで混入する可能性があることも考え、業者より配合表をとり確認しています。
- 麺工場では、そば、卵を含む製品を製造しています。そばの製造ラインとは別ラインで製造していますが工場内で空気中に飛散する可能性はあります。
- パン工場では、学校給食用パンを製造しています。工場内でフルーツ、ナッツ類などの様々な食材を扱う為、製造ライン上で混入する可能性はあります。  
米飯は市販のパンも製造している工場炊飯しています。部屋は仕切られていますが、同じ工場内で小麦等の取り扱いがあり、混入する可能性がある為、心配のある方には相談していただくようにしています。
- 果物類、トマト、ミニトマト、マヨネーズ、サラダの調味料以外の生ものは現在提供していません。上記以外の食品でアレルギーがあり、加熱すれば食べられるものについては対応食の対象外となります。



# 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。
- ◎ 定期的に受診し、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

「本製品工場では〇〇(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) 食器や調理器具の共用ができない, 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・乳清焼成カルシウム
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)、香辛料(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。

## 食物アレルギー対応について（学校用）

佐久市学校給食臼田センター

### 1) 月々のやりとり

- ・毎月20日頃までに「詳細献立表・配合表・代替食献立・アレルギー対応食確認表・承諾書」を家庭へ配布

↓

- ・毎月25日頃までに学校経由でセンターへ承諾書を提出（土日にかかる場合は前日までに）

↓

- ・毎月末日までに「詳細献立表・配合表」、個別の「アレルギー対応食確認表」を学校へ送付

（4月分は例外となります）

- ・3月8日頃に「詳細献立表・配合表・代替食献立・アレルギー対応食確認表・承諾書」を家庭へ配布

↓

- ・3月13日頃までに学校経由でセンターへ承諾書を提出

↓

- ・3月15日頃までに「詳細献立表・配合表」、個別の「アレルギー対応食確認表」を学校へ送付

### 2) 日々のやりとり

- ・コンテナ扉に「アレルギー食あり」「アレルギー食なし」の表記をして学校へ配送します。
- ・対応がある日は、学校ごとに対応食をまとめてアレルギー食缶へ入れ、コンテナにのせます。
- ・アレルギー食缶の中には、配送表と対応食が入った個別の保冷バッグ（ネームプレート付）が入って届きますので、配送後は学校ごとのマニュアルに従って管理してください。
- ・個別の保冷バッグの中には、対応食とアレルギー対応食連絡表が入っています。  
必ず学級担任等の職員が「アレルギー対応食確認表・対応食・アレルギー対応食連絡表」を照らし合わせて確認し、喫食後に連絡表にサインをし、保冷バッグの中に入れて返却下さい。連絡事項のある場合は連絡らんに記入してください。  
※サインのない場合はセンターより電話連絡をさせていただきます。

#### ・対応食容器について

ご飯・・・保温ジャー

汁物・・・保温ジャー

主菜・・・小容器

和え物・・・小容器（保冷剤が入っていますので、必ず戻してください）

果物・・・小容器 またはビニール袋

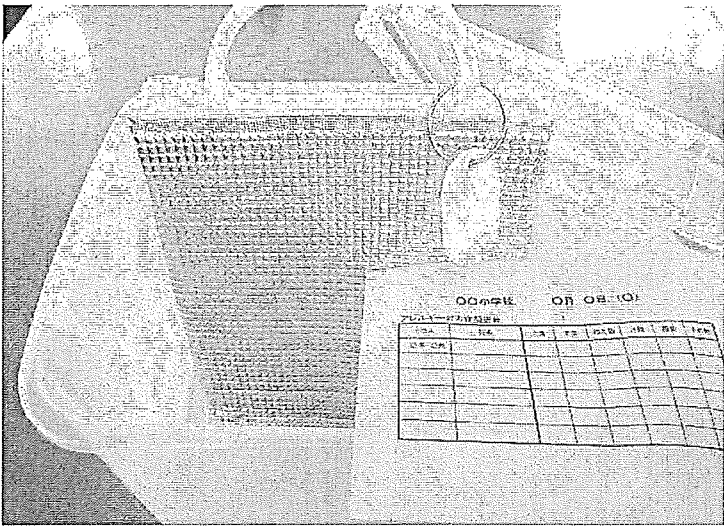
- ・対応食の食べ残しは、喫食状況等を確認しますのでクラスの食缶ではなく対応食容器に入れて戻してください。その際、容器のフタはきちんとしめてください。
- ・数もののおかず、デザート等で対応食がある場合は数を減らします。
- ・欠席連絡を家庭より受けた場合は、対応食を止め、配送表へその旨を記載し、送付します。  
※家庭へは9時までにセンターに連絡をしてもらうようお願いしてあります。

### 3) その他

- ・学校配布の「学校におけるアレルギー疾患対応資料」（DVD含む）をマニュアルの見直しや研修資料としてご活用下さい。

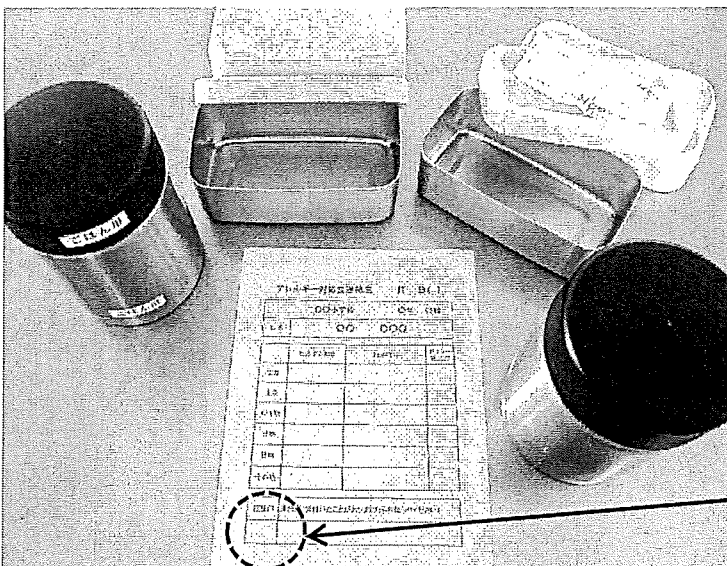


《アレルギー対応食缶》



《食缶の中身》

- ・ 配送表
- ・ 対応食（個別保冷バッグに  
ネームプレート付）



《個別保冷バッグの中身》

※対応食のあるもののみ、入ります。

左から

- ・ 保温ジャー（ごはん用）
- ・ 小容器（主菜）
- ・ 小容器＋保冷剤（サラダ等）
- ・ 保温ジャー（汁物）
- ・ アレルギー対応食連絡表  
（※学校別に色紙が違います）

学級担任にサインしてもらいます。

令和3年度

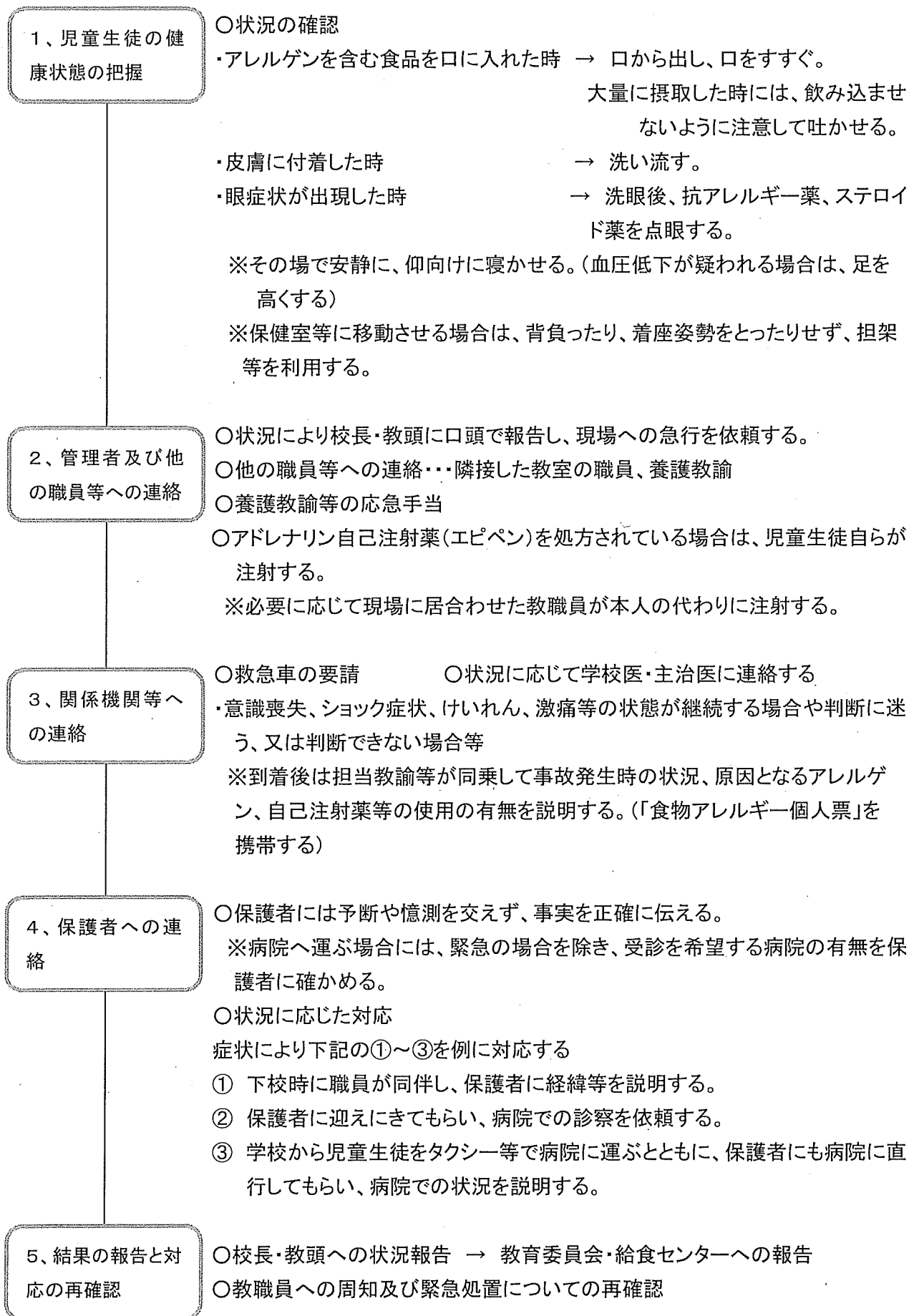
アレルギー対応食年間スケジュール(予定)

佐久市学校給食臼田センター

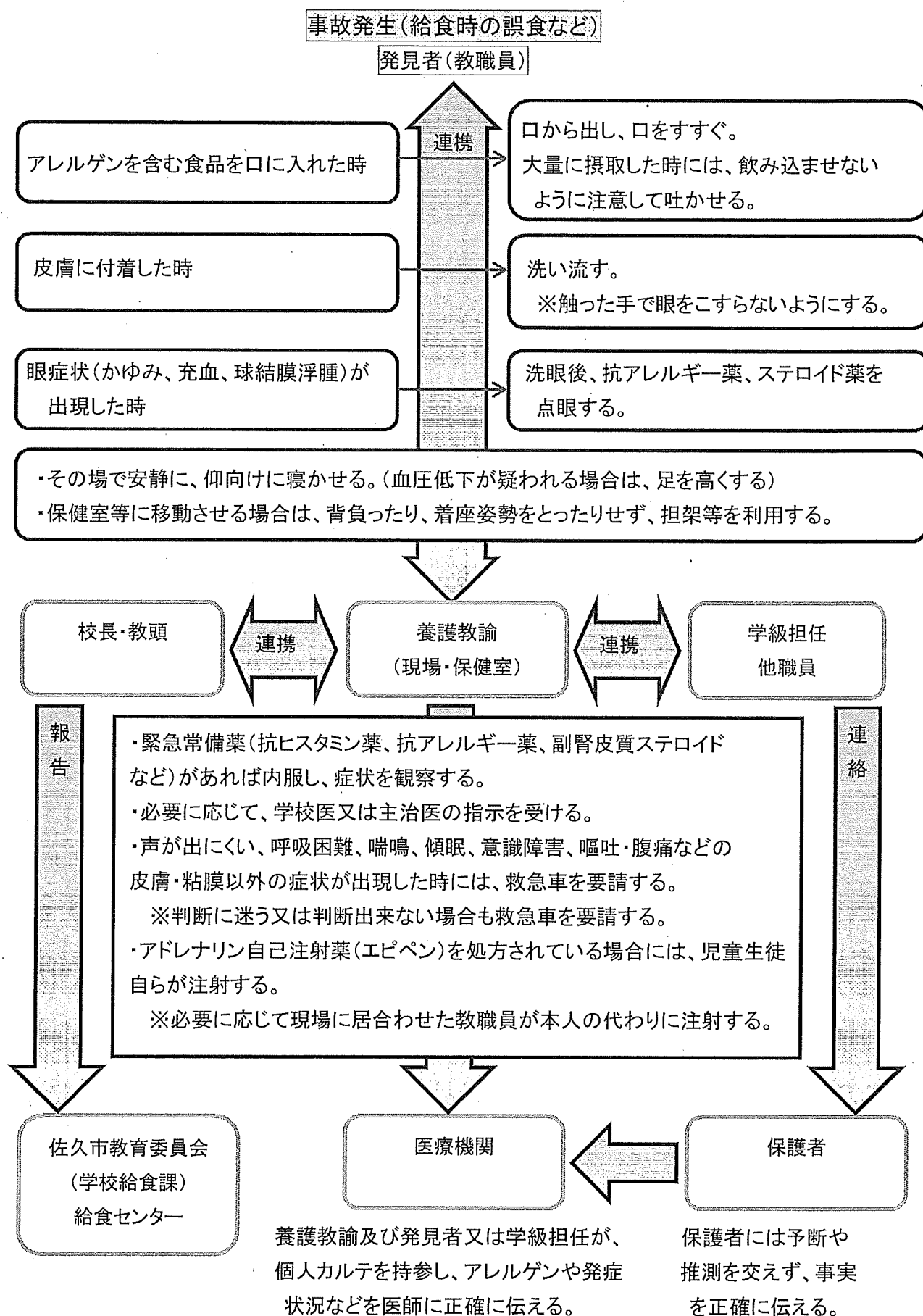
		小学校新1年生児童	中学校新1年生生徒(現小学6年)	継続児童生徒
1 学 期	4月	入学式当日:4月詳細献立・配合表を配布してもらう (小・中の新1年生 希望者)		
	5月			
	6月			
	7月			
2 学 期	8月	夏休み明け 「食物アレルギー調査の依頼」 …各小学校へ	「食物アレルギー調査の依頼」 …各小学校(6年生)へ	
	9月	「食物アレルギー調査」 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー調査表の配布 (学校より保護者へ配布) ◆来入児一日入学時	「食物アレルギー調査」 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー調査表の配布 (学校より保護者へ配布) ◆回収に間に合うように各学校で6年生に配布	
	10月	中旬 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー調査回収 ◆来入児健康診断時 (学校で回収し、センターへ提出) <input type="checkbox"/> 食物アレルギー調査表とりまとめ	<input type="checkbox"/> 食物アレルギー調査回収 (学校で回収し、センターへ提出)	
	11月	<input type="checkbox"/> アレルギー対応希望者へ説明会通知発送 【新入学児童へは郵送】		<input type="checkbox"/> 「継続希望調査及び必要書類配布」 各小中学校へ ※(12月アレルギー確認表等と一緒に同封) 【学校生活管理指導表を学校より同時期に配布】 <input type="checkbox"/> 継続意思の確認 (受診期間)
	12月	上旬 <input type="checkbox"/> 説明会開催 「アレルギー対応食提供事業説明会」 三者面談日程希望調査《保護者》 (説明会時に希望調査配布・回収)  三者面談日程希望調査《学校》	(受診期間)	
3 学 期	1月	上旬 ~中旬 三者面談日程調整 <input type="checkbox"/> 三者面談通知発送《学校・保護者》		
		下旬 様式1「実施意向調査票・別表」様式2「学校生活管理指導表」提出《保護者》 調査票等とりまとめ		<input type="checkbox"/> 継続書類提出 【アレルギー及び飲用牛乳停止書類】
	2月	上旬 <input type="checkbox"/> 三者面談(各入学予定校にて) ※中学校新1年生については新規希望者対象、継続の場合は⇒		「三者面談」…必要により行う
		中旬 下旬 「申請書」提出《保護者》 <input type="checkbox"/> 決定通知書作成		<input type="checkbox"/> 決定通知書作成
	3月	<input type="checkbox"/> 決定通知送付、4月アレルギー確認表等承諾書類送付 【新入学児童へは郵送】		<input type="checkbox"/> 決定通知送付 「アレルギー対応について(学校用)」送付 「継続書類」…新担任・職員へ申し送り 小学校から継続の場合→中学校へ引継ぎ 「次年度対応準備」

# 食物アレルギー対応食提供における緊急時の基本的な対応手順

佐久市教育委員会 学校給食課



# 緊急時（アナフィラキシーショックを発症した場合）の対応例



[ 週間献立表 ]

5月19日水曜日			5月20日木曜日			5月21日金曜日			5月24日月曜日			5月25日火曜日									
材料名	配分量 ペーダ	小中学校 1本	材料名	配分量 ペーダ	小中学校 1本	材料名	配分量 ペーダ	小中学校 1本	材料名	配分量 ペーダ	小中学校 1本	材料名	配分量 ペーダ	小中学校 1本							
牛乳		牛乳	牛乳		牛乳	牛乳		牛乳	牛乳		牛乳	牛乳		牛乳							
ごはん		ソフト麺	ごはん		ごはん	ごはん		ごはん	ごはん		ごはん	ごはん		ごはん							
鯉のピリ辛焼き		揚げぎょうざ	和風ハンバーグ		さばのうま煮	さばのうま煮		さばのうま煮	さばのうま煮		さばのうま煮	さばのうま煮		さばのうま煮							
コロコロサラダ		パンパンジーサラダ	豚香あえ		おなかか和え	おなかか和え		おなかか和え	おなかか和え		おなかか和え	おなかか和え		おなかか和え							
豚汁		五目スープ	若竹汁		みそ汁	みそ汁		みそ汁	みそ汁		みそ汁	みそ汁		みそ汁							
水稲穀粒(精白米)	75	100	中華風麺	4	1個	水稲穀粒(精白米)	75	100	水稲穀粒(精白米)	75	100	水稲穀粒(精白米)	75	100							
強化米	1	0.22	0.33			強化米	0.22	0.33	強化米	0.22	0.33	強化米	0.22	0.33							
しろさけ		1個	1個	120	4	5.2	1個	1個	1個	1個	1個	1個	1個	1個							
三温糖	128	0.8	0.96			こいくちしょうゆ	2	2.5	三温糖	7.5	9.75	アンサンブルエッグ	30	0.1個							
こいくちしょうゆ	143	3	3.6	45	8	9.6	本みりん	1.5	2	清酒(純米酒)	4.5	5.4	トマトケチャップ	163	3						
おろししょうが	95	0.2	0.24			キャベツ	30	36	だいこん	18	23.4	こいくちしょうゆ	6.5	8.45							
おろしにんにく	96	0.2	0.24			きゅうり	10	12	でんぶ	0.08	0.1	穀物酢	1	1.3							
豆板醤	156	0.4	0.48			にんじん	8	10.4				ほうれんそう		14							
ごま油	119	0.5	0.6	66	0.6	0.72	ほうれんそう	20	24	キャベツ	20	26	きゅうり	20	26						
きゅうり	12	15.6	1.2	127	0.8	0.96	キャベツ	20	26	もやし	25	30	米ぬか油(P.E.T)	2.5	3.25						
にんじん	8	10	穀物酢	150	1.6	1.92	にんじん	10	13	にんじん	8	10.4	穀物酢	2.5	3						
じゃがいも	22	28.6	米みそ(淡色辛みそ)		1.6	1.92	かつお節	55	0.5	0.63	かつお節	113	8	9.6	食塩	0.2	0.24				
冷凍ホールコーン	103	5	6.25		0.4	0.48	角さみのり	79	0.5	0.6	こいくちしょうゆ		0.5	0.6	こしょう	0.03	0.04				
こいくちしょうゆ	70	3	3.6				こいくちしょうゆ	2.5	3.25				1.2	1.56	白いりごま	0.5	0.6				
三温糖	150	0.4	0.5	174	2.5	3	本みりん						0.6	0.75	煮干しだしパック	0.3	0.36				
穀物酢	144	1.6	1.92	120	0.8	0.96	たけのこ水煮	101	12	15.6	にんじん	20	26		2.4	3	うすくちしょうゆ	2.5	3		
三温糖	147	0.4	0.48	15	19.5	玉葱	20	26	25	32.5	じゃがいも	8	10.4	かぶ	8	10.4	かぶ	20	26		
こしょう	148	0.03	0.04	20	20	26	にんじん	8	10.4	えのきたけ	8	12	にんじん	8	12	にんじん	8	10.4	20	26	
煮干しだしパック	173	2.4	2.88				あらはれはんぺん	85	0.7	0.91	米みそ(淡色辛みそ)	7.3	9.49	(洋)スープストック	182	0.9	1.17	食塩	0.25	0.33	
豚もも肉 さま切れ	17	20.4	うすくちしょうゆ	151	1.2	1.44	うすくちしょうゆ	2	2.4										0.9	1.17	
米ぬか油(P.E.T)	120	0.8	0.96	152	1.5	1.8	食塩	0.2	0.26										0.03	0.04	
だいこん	16	19.2	本みりん																0.5	0.6	
にんじん	15	18	上白糖																	0.5	0.6
豆腐	67	18	21.6																	0.25個	0.25個
こんにやく(豚汁用)	94	10	12																		
さがきごぼう	5	6	7.2																		
ねぎ	6	7.2																			
米みそ(淡色辛みそ)	149	7.5	9																		



年間(令和3年4月～令和4年3月)使用食品配合表 目次

種別	ページ	品名	アレルギー(センター関連含む)	コンタミ・注意喚起	正式商品名	業者名
主食	1	強化米			学校給食用強化米	給食会
	2	主食パン(コッペパン他)	乳・小麦		主食パン(コッペパン他)	炊飯センター柳澤
	3	パン用米粉	小麦		高山印 パン用米粉	給食会
	4	ソフト麺等	小麦・大豆		学校給食用 ソフト麺	木内麺業
	5	麦ごはん用麦			麦割 米粒麦	給食会
混ぜご飯の素	6	炊き込みわかめ		えび・かにの生息域で採取	グルタミン酸ソーダ無添加 炊き込みわかめ	ナガキュウ
パン練り	7	クリスタルキャロット	大豆		クリスタルキャロット	給食会
	8	ドライパイ	パイ	オレンジ・バナナ・りんご	ドライパイ ダイス5-7mm (無漂白)	給食会
	9	アップルチップ	りんご		クリスタルアップル	給食会

# 年間・使用食品配合表

(令和3年4月から令和4年3月まで)

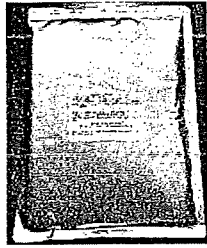
※詳細献立の食材確認等にご使用いただくため、  
期間中は、保管をお願い致します。

佐久市学校給食臼田センター

卵類	36	冷凍液卵	卵		凍結液卵(調理用)HVN03 牧園/保研卵	75長卵
	37	短冊卵	卵・小麦		細切玉子たんざく切り	ナガキュウ
	38	炒り卵	卵		いり玉子	ナガキュウ
	39	錦糸卵	卵		錦糸玉子	ナガキュウ
肉加工品	40	ロースハム	豚肉		ガムエンロースAT	ナガレイ
	41	ベーコン	豚肉		ムエンBCゲンボクAT	ナガレイ
	42	ウインナー	豚肉		ガッキュウLW35(07)R	ナガレイ
	43	フランクフルト	豚肉	牛肉・鶏肉・卵・乳・大豆・小麦	無塩せきボークフランク	ナガレイ
	44	焼き豚	豚肉・小麦・大豆		ムエンジカビブロック	ナガレイ
	45	ささみフレーク	鶏肉・大豆・ゼラチン		スーパーチキン21プレーンタイプ(無添加)	ナガキュウ

# 物資内訳書

提出日: 令和2年12月25日

食品分類	炊き込みご飯の素				商品コード	
品名	(給)国産竹の子ご飯の素			総量	1000g	調理形態
				固形量	790g	
規格	1kg×10袋			内容の個数	10袋	
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考	
販売者	アルファー食品株式会社			担当者	—	
住所	〒699-0722	島根県出雲市大社町北荒木645番			電話	—

## 5月・月間食品配合表

令和3年4月から令和4年3月までの

「年間・使用食品配合表」に記載されていない食品です。

記載以外に、ご不明な食材等がありましたらご連絡下さい。

### (別紙) アレルギー代替食献立明細・配合表

佐久市学校給食臼田センター

成分		量	単位	原料	産地	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー
亜鉛		0.8	mg							
ビタミンA	レチノール	0	μg	酵母エキス	タイ	—	—	—	—	無
	カロテン	7	μg	かつお削りぶし	国産	—	—	—	—	無
	レチノール当量	1	μg	水	—	—	—	—	—	無
ビタミンB1		0.02	mg							
ビタミンB2		0.05	mg							
ビタミンC		5	mg							
食物繊維	水溶性	0.2	g							
	不溶性	1.6	g							
	総量	1.8	g							
食塩相当量		3.2	g							
合計(100%)		100.00								

《 商品規格書 》

 理研ビタミン株式会社

商品名	逸品中華 がらスープ(チキン)		品名コード	52328	
			規格	3kg×4袋/ケース	
最終加工地	鹿児島県		JANコード	4903307523288	
賞味期間	製造日を含め 360 日間	保管条件	高温・直射日光を避け常温で保存	ITFコード	14903307523285
商品特徴	鶏骨のうまみを主体に濃縮したからスープです。中華料理はもちろん和風・洋風などのあらゆる料理に、幅広くご使用いただけます。				

●原材料情報

原材料名	配合率(%)	加工地(原産地)	アレルギー特定原材料 ※1	遺伝子組換え作物 ※2
鶏骨	49.9	日本(日本)	鶏肉	表示義務対象外
酵母エキス	0.2	日本		表示義務対象外
(水)	49.9			

# 年間・使用食品追加の配合表

(令和3年4月から令和4年3月まで)

※詳細献立の食材確認等にご使用いただくため、  
年間配合表と一緒に綴じて、期間中は保管を  
お願い致します。

佐久市学校給食臼田センター

炭水化物	0	g	ヒ タ ミ ン A	α-カロテン	0	μg	ビ タ ミ ン C		0	mg	
灰分	0.6	g		β-カロテン	0	μg		食 物 繊 維	水溶性	0.1	g
ナトリウム	89	mg		β-クリプトキサンチン	0	μg			不溶性	0	g
カリウム	140	mg		β-カロテン当量	0	μg			総量	0.1	g
カルシウム	1	mg		レチノール当量	0	μg		食塩相当量	0.23	g	
マグネシウム	3	mg	ビタミンD	0	μg						

追加1

(別紙)アレルギー代替食献立明細・配合表 令和3年5月

佐久市学校給食日田センター

5月6日(木)

「プレーンオムレツ」の代替食

【卵アレルギー対応】

「ポネとひき肉のオムレツ風」

食材名	使用料(g)	配合数ページ
乱切りポネト	40	月間
豚ひき肉	20	13
たまねぎ	10	15
米ぬか油(PET)	0.5	120
にんじん	5	
食塩	0.3	147
こしょう	0.01	148
(洋)スープストック	0.5	162
清酒(純米酒)	1	151
でんぷん	2	19
トマトケチャップ	5	163

5月25日(火)

「アンサンブルエッグ」の代替食

【卵・乳アレルギー対応】

「豆腐ハンバーグ」

食材名	使用料(g)	配合数ページ
木綿豆腐	50	67
豚ひき肉	30	
玉ねぎ	10	
米ぬか油(PET)	0.5	120
食塩	0.3	147
こしょう	0.01	148
(洋)スープストック	0.5	162
パン粉	2	15
清酒(純米酒)	1	151
でんぷん	2	19
トマトケチャップ	5	163
中濃ソース	3	146
清酒(純米酒)	1	151
上白糖	0.5	127

5月13日(木)

「ハムチーズサンドフライ」の代替食

【乳アレルギー対応】

「ローズハムフライ」

食材名	使用料(g)	配合数ページ
ローズハム	50	月間
地粉	2	13
パン粉	5	15
米ぬか油(PET)	6	120
中濃ソース	2	146

5月14日(金)

「親子丼の具」の代替食

【卵アレルギー対応】

「鶏照り焼丼の具」

食材名	使用料(g)	配合数ページ
鶏もも皮なし こま	50	
たまねぎ	40	
米ぬか油(PET)	1.5	120
清酒(純米酒)	0.5	151
うすくちししょうゆ	1	144
こいくちししょうゆ	2	143
三温糖	3	128
本みりん	2	152
凍み豆腐(刻み)	2.5	71
だし汁	20	
うすくちししょうゆ	1	144
本みりん	2	152
グリーンピース(冷凍)	3	100

※だし汁は親子丼の具と共用

5月28日(金)

「小エビと大豆のから揚げ」の代替食

【えびアレルギー対応】

「さわらと大豆のから揚げ」

食材名	使用料(g)	配合数ページ
さわら切身	40	
清酒(純米酒)	1	151
食塩	0.2	147
でんぷん	3	19
米ぬか油(PET)	4	120

※大豆、たれは一般食と共用

その他の対応

期日	献立名	対応食材	該当のアレルギー	代替品他	配合数ページ
5/6	アップルパン	アップルパン	りんご	普通コッペパン	2
5/6	滑見オレンジ	オレンジ	みかん	ホワイトミニ	月間
5/11	コーンスープ	有塩バター 調理用普通牛乳	乳	豆乳マーガリン	181
5/12	ごぼうのサラダ	マヨネーズ	卵	エッグケアマヨネーズ	183
5/12	かきたま汁	冷凍液卵	卵	殺菌卵	150
5/13	パスダサラダ	きゅうり 玉ねぎ	きゅうり 玉ねぎ	キャベツ	52
5/13	かにとレタスのスープ	かに風味かまぼこ	卵	ベーコン	41
5/13	ミルメーク(ココア)	ミルメーク(ココア)	乳	ブルーベリージャム	135
5/18	イタリアンサラダ	きゅうり サイコロチーズ	きゅうり 乳	冷凍えだまめ	99
5/21	若竹汁	あらははんぺん	やまいも	ローズハム	40
5/25	みしよかん	みしよかん	みかん	なると	52
5/26	中華風なめこスープ	冷凍液卵	卵	ミニデザート(豆乳プリン)	月間
5/27	フレンチサラダ	きゅうり 玉ねぎ	きゅうり 玉ねぎ	吉匠無糖粉ちくわ	184
5/27	クラムチャウダー	有塩バター 調理用普通牛乳	乳	ほうれん草 にんじん	
5/28	ポークカレー	カレーウ(甘口) カレーウ(辛口)	乳・バナナ	健切り身	
5/31	磯マヨサラダ	きゅうり マヨネーズ	きゅうり 卵	豆乳マーガリン ほうれん草	181
5月中	サラダ・和え物	きゅうり	きゅうり	エッグケアマヨネーズ 除去	182 180

※5/12ごぼうのサラダ、5/31磯マヨサラダは、卵・きゅうりアレルギーの兼用食です。

※5/13パスダサラダ、5/27フレンチサラダは、きゅうり・玉ねぎアレルギーの兼用食です。

※5/18イタリアンサラダは、乳・きゅうりアレルギーの兼用食です。

※5/27クラムチャウダーは、乳・アレルギーの兼用食です。

※5/28ポークカレーは、乳・バナナアレルギーの兼用食です。

# ＜記入例＞

## 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 \_\_\_\_\_ (男・女) \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日生 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 提出日

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

病型・治療	学校生活上の留意点	医師の記入欄
<b>食物アレルギー</b> 即時型 ① 小麦アレルギー ② 卵アレルギー ③ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー ④ アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） ⑤ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー ⑥ 運動誘発アナフィラキシー ⑦ 昆虫アレルギー ⑧ その他	<b>アレルギー</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 ① 食物・食料を扱う作業・活動 2. 管理必要 ② 運動（体育・部活動等） 2. 管理必要 ③ 宿泊を伴う校外活動 2. 管理必要 ④ 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なものについては、結食対応が困難となる場合が知ります。 ⑤ 卵：卵黄・卵白 ⑥ 牛乳：乳油・乳糖・乳清成分・カルシウム ⑦ 小麦：胚乳・胚・胚乳 ⑧ 大豆：大豆油・醤油・味噌 ⑨ コメ：コメ油 ⑩ 魚類：かつお・さし・いりこ・だし・魚鱈 ⑪ 肉類：エビ・カニ ⑫ その他	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____
<b>アレルギー</b> ① 卵アレルギー ② 小麦アレルギー ③ 大豆アレルギー ④ 乳アレルギー ⑤ 果物アレルギー ⑥ その他	<b>アレルギー</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 ① 食物・食料を扱う作業・活動 2. 管理必要 ② 運動（体育・部活動等） 2. 管理必要 ③ 宿泊を伴う校外活動 2. 管理必要 ④ 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なものについては、結食対応が困難となる場合が知ります。 ⑤ 卵：卵黄・卵白 ⑥ 牛乳：乳油・乳糖・乳清成分・カルシウム ⑦ 小麦：胚乳・胚・胚乳 ⑧ 大豆：大豆油・醤油・味噌 ⑨ コメ：コメ油 ⑩ 魚類：かつお・さし・いりこ・だし・魚鱈 ⑪ 肉類：エビ・カニ ⑫ その他	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____
<b>アレルギー</b> ① 卵アレルギー ② 小麦アレルギー ③ 大豆アレルギー ④ 乳アレルギー ⑤ 果物アレルギー ⑥ その他	<b>アレルギー</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 ① 食物・食料を扱う作業・活動 2. 管理必要 ② 運動（体育・部活動等） 2. 管理必要 ③ 宿泊を伴う校外活動 2. 管理必要 ④ 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なものについては、結食対応が困難となる場合が知ります。 ⑤ 卵：卵黄・卵白 ⑥ 牛乳：乳油・乳糖・乳清成分・カルシウム ⑦ 小麦：胚乳・胚・胚乳 ⑧ 大豆：大豆油・醤油・味噌 ⑨ コメ：コメ油 ⑩ 魚類：かつお・さし・いりこ・だし・魚鱈 ⑪ 肉類：エビ・カニ ⑫ その他	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____

以下についても除去が必要な場合、  
 その他へ記載をお願いいたします。

- ・ 果物：果実酢も除去
- ・ 甲殻類：エキスも除去
- ・ 揚げ油の共有不可
- ・ 食器・調理器具の併用不可
- ・ 注意喚起表示についての除去

- \* 同一工場、製造ライン使用によるもの
- \* 原材料の採取方法によるもの
- \* えび、かにを捕食していることによるもの

(記入例)  
 ・牛乳は加工品も含め完全除去  
 ・果物は生食のみ除去