

令和7年度第2回献立委員会会議次第

日 時 令和8年2月16日(月)

午後4時00分

場 所 北部センター2階会議室

1 開 会

2 会長あいさつ

3 協 議 事 項

1) 令和7年度給食全般について

2) 令和8年度給食の計画について

3) その他

4 閉 会

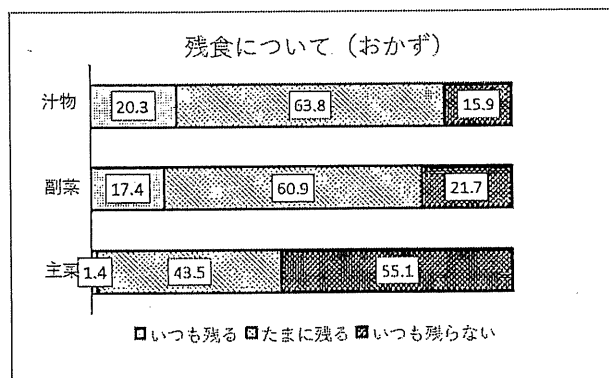
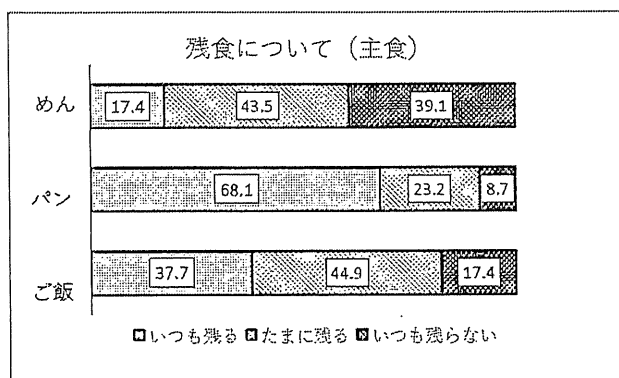
令和7年度 学校給食反省

1 令和7年度 学校給食についてのアンケート結果

- ・回答期間：令和7年5月7日～令和7年12月15日（学校訪問時）
- ・回答者：学級担任
- ・回答数：小学校69クラス、中学校24クラス

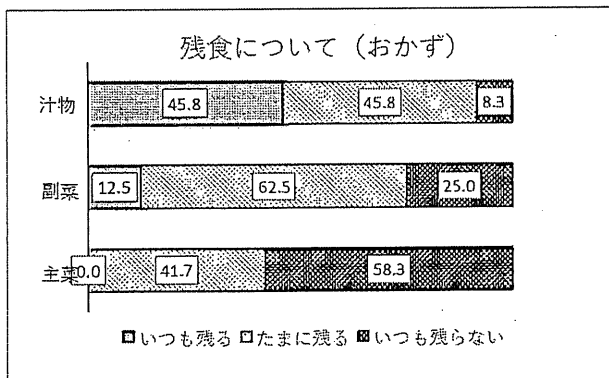
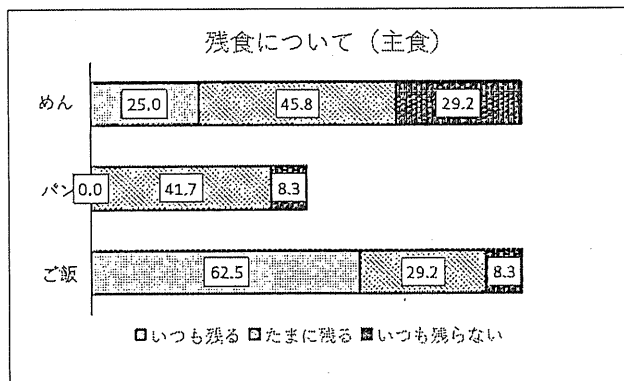
① 給食の残食について

【小学校】



- ・主食については、ご飯が約37.7%、パンが68.1%いつも残ると回答している。ソフトめんはいつも残ると回答したのが約17.4%と他の主食に比べ少なく、約39.1%はいつも残らないと回答している。
- ・おかずについては、いつも残るのは、主菜で約1.4%、副菜17.4%、汁物20.3%のクラスだった。

【中学校】

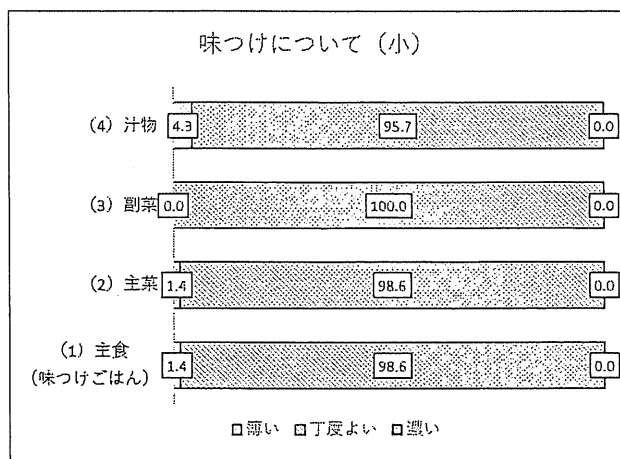


- ・主食についていつも残るのが、ご飯約62.5%、パン0%、ソフトめん25%で、小学生と比べて数値高くなっている。
- ・おかずでいつも残るのが、主菜で約0%、副菜約12.5%、汁物45.8%とこちらも小学校より少ない数値であった。主菜はいつも残らないクラスの割合は小学校より多い。

【給食センターより】

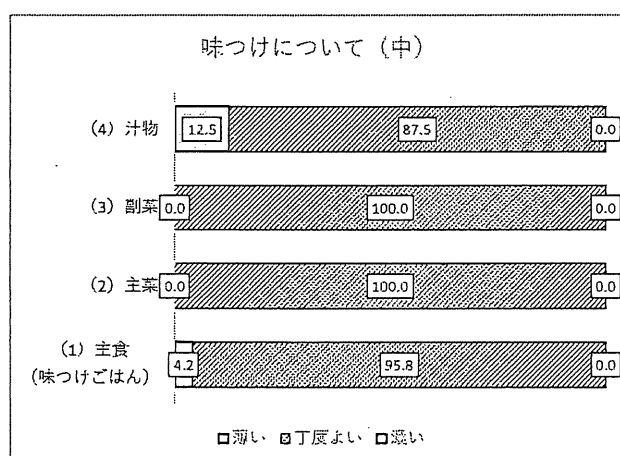
- ・児童生徒の身体状況に合わせ栄養アセスメントを行い、実態にあった栄養量の給食提供を今後も実施するようにしたい。個別的な指導も良かったら学校へ出向きます。お声がけください。（最近はやせよりも肥満の児童・生徒が気になります）
- ・成長期である児童生徒に、栄養バランスの取れた食事をとることの重要性を伝えられるよう

な指導をしていきたい。



② 給食の味つけについて 〈小学校〉

- ・味つけが薄いと回答しているクラスは、主食で約 1.4%、副菜で約 0%、汁物で約 4.3%であった。
- ・主菜・主食については 0%であった。
- ・逆に濃いと回答しているのは、0%であった。



〈中学校〉

- ・薄いと回答しているのは副菜で 0%、汁物で 12.5%、主菜、副菜は 0%であった。
- ・濃いと回答しているのは、いずれも 0%であった。

【給食センターより】

- ・減塩をすすめるためセンターでも薄味を心がけているが、濃い味つけの副菜、汁物があるので、適正な味になるよう毎日の見直しミーティングでレシピを変更している。また、出汁をきかせる、酸味などをきかせるなどして、減塩にしても薄いと感じさせない工夫などをさらに行っていききたい。
- ・センターでも、味を見て追加で塩や醤油を足している日もあります。
- ・来年度も喫食調査を行い改善に努めて参りますのでご協力よろしくお願いします。

2 学校給食反省用紙 各学校より

① 給食全般について

- 毎日、おいしい給食をありがとうございます。
- いつもおいしくいただいています。ありがとうございます。
- フルーツポンチは 2 週間前から楽しみにしています。
- 献立など、家では出ないようなメニューがあり、子どもたちも楽しみにしています。いつもありがとうございます。
- 量も良い。残食があり日もあり申し訳ないです。
- 寒い日にミルクを出していただき完食していました。
- ・好き嫌いが多い子どもが多いです。

- ・ごはんがもう少し少なめで炊いていただけるといいな。
- ・郷土食は食べにくい日もありますが、多くの子は「おいしい」「めずらしい」といって食べます。
- ・魚が苦手な子も多いですが、食べてみておいしかったという子もいます。
- ・きのこ料理を減らして欲しい。
- ・パンがもう少しおいしいといいな。
- ・ごはんの量を増やしてほしいです。
- ・無理に食べなくてよいという今の指導が歯がゆいです。好き嫌いのある子が増えたと感じます。その反面、何でも食べる子がいて家庭力だと思います。

【給食センターより】

- ・量や味、バランス等についてご指摘いただいた点につきましては、学校給食摂取基準に基づき、実施していきたいと思えます。サラダ等の野菜は季節や種類、産地により廃棄量が毎日違いますので、量が毎回変わってしまいます。ご了承ください。極端に量の多い献立がありましたらお知らせください。
- ・今年度は学級閉鎖、学校閉鎖が多くあり、食材を急に止めることができず他のクラスや他校へ量を増やして配缶することがありました。フードロス削減にご協力ありがとうございました。
- ・異物混入、食器の汚れ等、再発防止に努めて参ります。
- ・今年度いただいたご意見を参考に、来年度も学校での喫食状況をお聞きしながら改善を重ねて参ります。

② 食育指導（児童・生徒集会、健康教育、センター職員による学校訪問 等）について

【学校での食育活動】

- センターの職員が学校まで来てもらって給食のことについてお話していただき知識がつけました。
- センター職員が教室訪問することで、給食を作った人への感謝の意識を持つことができた。
- 訪問ありがとうございました。
- 栄養士さんのお話の後は、残食が減りました。良かったです。
- 普段当たり前に何気なく食べている給食、ありがたさがわかり、残さず食べようとしている子が多かった。
- わかりやすい指導ありがとうございました。
- 紙しばいありがとうございました。
- どのように給食が作られているか学ぶ良い機会になりました。

【給食センターより】

【食に関する指導について】

- ・北部センターの「食に関する指導の全体計画」を基に、各学校の「食に関する指導の全体計画」と連携しながら食育を進めていきたい。（来年度になりましたら「食に関する指導の全体計画」を各学校1部センターにご提出ください。）
- ・児童集会、教科等、食に関する指導、PTA講話について要望等ありましたらご連絡ください。

【学校訪問（給食時）について】

- ・今年度も学級に訪問させていただき、各学年のテーマにそったお話をすることができました。学級の様子を拝見できたことは、調理職員にとっても励みになりました。

- ・学校訪問の日程は、年度当初計画してお知らせしてあります。急な給食時間の変更があった場合、センターに連絡をいただきたいと思います。
- ・給食時間以外でということであれば、学年・学級で計画をたていただければ出向くことは可能です。ぜひお声をおかけください。(調理員の訪問はできません)
- ・今年は有機栽培で育てたお米のごはんを提供するにあたり、岩村田小学校の5年生にアンケートの配布と教室訪問をお願いしました。急なお願いに対応して頂きありがとうございました。

③ 食物アレルギー対応について

○

【給食センターより】

- ・「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2年改訂）」に沿って、来年度も食物アレルギー対応を進めて参ります。
- ・校内に食物アレルギー対応委員会の設置および運用の確認をお願いします。
- ・今年度いただいたご意見を参考に、来年度も安全にアレルギー対応食が提供できるよう、学校、保護者、センターで共通理解をもち、取り組んでいきたいと思っておりますので、ご協力よろしくお願い申し上げます。

④ その他

- 学級閉鎖等、急な変更にも対応していただきありがたかったです。
- 停止、再開などの事務的な手続きに関しても、柔軟に素早く対応していただきとてもありがたかったです。
- 本年度も安心、安全な給食をありがとうございました。
- 揚げパン・ミルク・クレープ・辛い物・ハヤシライスを食べたい。
- 味付けパン・わかめごはん・からあげ・ミルクを増やして欲しい。
- ごはんのビニールに苦戦しています。
- 限られた予算の中でありがとうございます。

【給食センターより】

- ・器具等の変更は、他の施設設備との兼ね合いや予算等などを考えつつ検討して参ります。
- ・食缶、食器かご等、計画的に更新して参りますが、気になるもの等ございましたらその都度ご連絡いただければ助かります。
- ・夏日課、冬日課など時間が変わる場合や行事等による変則的な時間変更などは、前の月の10日までにご連絡ください。(他校でも時間変更等があると、通常の時間に届かない場合があります。ご協力をお願いする場合があります)
- ・前月の5日に人員台帳を〆切り発注の準備にはいります。行事等の計画を事前に年間計画に入れていただき、急なクラス欠食の変更がないようにお願いします。(給食費が赤字となりますので)
- ・係長からもお願いが出ておりますが、センター稼働日数の調整のため、1校2校だけの稼働日がないように年間計画の日程の調整にご協力ください。お願い致します。(春休みに工事の予定がありますのでご協力をお願い致します)
- ・来年度も学校、センターと連携して給食運営、食指導ができるようご協力よろしくお願い致します。

令和8年度 献立年間計画

佐久市学校給食北部センター

月	月目標	献立作成のポイント	行事食等	食品	指導内容	その他
4月	給食のきまりやマナーを覚えて楽しい給食にしよう。	入学、進級を祝う献立。 新入生が食べやすいよう調理の工夫をする。春を感じる献立。	入学・進級祝	ちんげん菜・筍 キャベツ・菜の花・新玉ねぎ かんきつ類	給食のきまりを知る。 正しい食事のあり方を身につける。	
5月	バランスのよい食事をしよう。	成長期に必要なバランスのとれた献立。	子どもの日	アスパラ こかぶ・かつお 新じゃが	小、中学生に必要なバランスのとれた食事を理解する。	運営委員会① 学校訪問
6月	骨や歯を丈夫にしよう。	カルシウム摂取を考慮した献立。 よく噛んで食べる献立。	虫歯予防デー かみかみ献立 ぴんぴんキラリ食①	梅・メロン びわ さくらんぼ	カルシウムの働きを知り、必要量を摂取できるように努力する。	献立委員会① 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とりいれた献立。	七夕 土用丑の日 希望献立	トマト・なす きゅうり おくら・玉ねぎ きゃべつ	夏の体の特性を知り暑さに負けない体を作るための食事を理解する。	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とりいれた献立。		かぼちゃ・なす ピーマン きゅうり・トマト じゃがいも	朝食の必要性 三食の重要性と間食の役割を理解する。	学校訪問
9月	規則正しい食事をしよう。	運動量の多い月なので量と質の配慮をする。	防災の日 十五夜 運動会応援献立 希望献立 小鮎の甘露煮	里芋・ごぼう かぼちゃ・冬瓜・梨・プルーン ぶどう・小鮎 さんま・さば	三食の重要性と間食の役割を理解する。	学校訪問
10月	好き嫌いしないで食べよう。	秋の味覚、産物を取り入れた献立。	体育祭応援献立 希望献立 ぴんぴんキラリ食②	サツマイモ 白菜・きのこ いわし さんま・サバ	偏食の害を知り、バランスのよい食事をとるように努力する。	学校訪問
11月	感謝して食べよう。	秋の味覚、産物を取り入れた献立。	勤労感謝の日(収穫祝) 希望献立	里芋・人参 きのこ・たら 鮭・白菜・大根 柿・りんご・栗	食べ物を大切にする気持ちを持つ。 作る人への感謝の気持ちを持つ。	学校訪問 運営委員会②
12月	寒さに負けない食事をしよう。	寒さに負けない食品をとりいれた献立。	クリスマス 冬至 年越し 希望献立 ぴんぴんキラリ食③	白菜・ねぎ チンゲン菜 ほうれん草・かぶ 水菜・ブロッコリー 佐久鯉 りんご・みかん	冬の体の特性を知り、寒さに負けない体を作るために必要な食品を知る。	学校訪問
1月	郷土の食べ物を知ろう。	郷土に伝わる食材を使って献立や行事に関連した献立。	七草 鏡開き 給食記念日 希望献立	なずな・凍み豆腐 大根・小松菜 白菜・ぼんかん・苳	郷土に伝わる食べ物や行事食を知る。 給食の歴史を知る。	学校訪問
2月	食事と健康の関係を理解しよう。	貧血等、病気を予防するための栄養について考慮した献立。	節分 希望献立 ぴんぴんキラリ食④	ほうれん草・小松菜 白菜・三つ葉 いわし・れんげい いよかん・苳・豆	生涯の健康を配慮した望ましい食生活のあり方を理解する。	献立委員会②
3月	食生活の反省をしよう。	卒業を祝う献立。	ひなまつり 佐久の日献立 卒業祝	菜の花 さわら・三つ葉 でこぼん	望ましい食生活への関心がもてるようになったか1年間のまとめをする。	運営委員会③

※「ぴんぴんキラリ食(年4回)」や「食育の日(郷土料理、行事食)」が入ります。

令和8年2月17日

令和8年度 希望献立の実施予定について

来年度の希望献立の月を計画しましたので、予定に入れていただきますようお願いいたします。献立委員会において毎年、順に月をずらしていく方法でよいとのご意見をいただきましたので来年度も下記のように計画しました。

年1回ずつですが、子どもたちが食事と健康について考え、給食に関心がもてることをねらいとして実施したいと思いますので、ご協力をよろしくお願いいたします。

各校、希望献立実施の月が近づきましたら、センターより希望献立の内容と献立に寄せるメッセージを記入する用紙をお送りします。(1ヶ月前)希望案回収日までに返送してください。

月	学 校 名	希望案回収日 (予定)	用紙配布
7月	岩村田小学校	5月1日 (金)	4月上旬
9月	高瀬小学校	7月2日 (木)	6月上旬
10月	中佐都小学校	7月23日 (木)	6月上旬
10月	平根小学校	7月23日 (木)	6月上旬
11月	浅間中学校	9月2日 (水)	7月上旬
12月	東小学校	10月2日 (金)	9月上旬
1月	東中学校	11月2日 (月)	10月上旬
2月	佐久平浅間小学校	12月2日 (水)	11月上旬

果物等、時期によってない品物がありますので、希望を取る際、ご注意ください。

釜、容器等の都合で、作れない組み合わせの献立があります。その際は、変更していただくようお知らせしますので、ご協力をお願いいたします。

令和8年度 給食時の給食センター職員学校訪問について

佐久市学校給食北部センター

1. ねらい

給食センター職員（係長・栄養士・調理員）が実際に学校を訪問して児童、生徒と一緒に食えることを通して、量や味について実際の様子や声を聴き、給食づくりに生かすことや児童、生徒に職員が給食センターの様子や食に関する話をするこで、給食や食べ物に興味をもち、児童生徒の健全な食の育ちとなるよう、作る側と食べる側の交流の場になるよう努める。

2. 方法

- ・4月に給食センターで原案を作成し、学校と調整後に決定した一覧表をお渡しします。
 - ・給食は一緒に食べませんので、給食・机・いすの用意はいりません。
- 調理員も同行する日があり、1学級へ2名訪問する場合があります。人数についても計画表に記入します。(状況に応じて変更あり)

3. 訪問予定回数（例：令和7年度実績）

月	岩村田	浅間小	平 根	中佐都	高 瀬	東 小	浅間中	東 中	月回数
5月	3	3	3	2	3	4			18
6月					3		8	2	13
7月	3	3		3		2	2		13
8月		3					3		6
9月		3		3			5	2	13
10月	3	3		2		2	5		15
11月	3	6	3	2					14
12月	4	4						2	7
1月									
回数計	16	25	6	12	6	8	23	6	101

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 24 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 23 年 5 月 27 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○○(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。

アレルギー対応食の提供について

佐久市学校給食北部センター

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 及び事業の流れ

◎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」⇒電子申請
別表「食物アレルギー症状食品等該当表」

◎「学校生活管理指導表」または「診療情報提供書（別紙様式14の3）」

◎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事業実施申請書」⇒電子申請

○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」⇒電子申請

◎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」

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

（但し、学校給食飲用牛乳停止関係書類は除く）

2 対応食提供実施の流れ

① アレルギー対応食提供事業説明

② 意向調査票（様式第1号）及び別表・学校生活管理指導表または診療情報提供書、申請書（様式第3号）の提出

※別表（食物アレルギー症状食品等該当表）

③ 三者面談…②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 審査・決定（様式第4号）…教育委員会より家庭へ（様式4号）が送付されます。

⑥ 承諾書・電子申請にて提出（毎月・様式第5号）…飲用牛乳停止のみの方は必要無し
毎月20日までに予定献立表を家庭配布、確認後承諾書を提出

⑦ 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際に提出

※申請書類 変更…学校生活管理指導表または診療情報提供書、様式第6号

中止…様式第6号のみ

3 献立

一般献立を基本として、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、代替食を提供します。

- | | | | |
|------------|---|-----|----------|
| ・主食 | パン・ソフト麺・ご飯自体が食べられない場合は停止し返金
混ぜ込みパン・混ぜご飯については除去または代替食 | | |
| ・主菜 | 除去または代替食 | ・副菜 | 除去または代替食 |
| ・汁物 | 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：小麦・乳・卵アレルギー

一般食献立

丸パン（小麦・乳）
ハンバーグケチャップソース（パン粉）
マカロニサラダ（マカロニ・マヨネーズ）

シチュー
（ルウの小麦粉・牛乳・生クリーム）

対応食

主食は停止（家庭より持参）
手作りハンバーグ（大豆フレーク）
マカロニサラダ
（米粉マカロニ・卵不使用マヨネーズ）
米粉のシチュー
（米粉・豆乳・豆乳ホイップ）

○調理

- ・アレルギー調理室で、専任の栄養士と調理員が調理、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、25日までに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取り合います。

4 その他

○北部センターで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、使用する加工食品の原材料として使用されることや、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。

○ソフトめん（ソフトうどん・ソフトラーメン含む）は、工場内でそばの製造が行われています。そばとの製造ラインは別ですが、工場内で空気中に飛散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。

○パンは、工場内で給食用・市販用が同じ製造ラインで行われています。製造ライン上で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。

○パンには、脱脂粉乳が含まれています。

○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。これ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。

○安全な提供の為、一品につき1つの対応のみとしています。該当児童・生徒の対象食材を複数除去する場合がありますが、その際には毎月の確認の際にお伝えしています。

1) 月々のやりとり

- ・毎月20日頃までに予定献立表を家庭配布

↓

- ・毎月25日頃までに承諾書を電子申請にて提出

↓

- ・毎月末日までに対応内容一覧（個別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5～10日頃に予定献立表を家庭配布

↓

- ・3月12～15日頃までに承諾書を電子申請にて提出

↓

- ・3月末までに対応食一覧表を学校へ送付（教育委員会文書棚へ）

2) 日々のやりとり

- ・学校ごと、その日の対応食をまとめてアレルギー食缶へ詰め、コンテナの所定の位置に入れて配送します。
- ・アレルギー食缶の中には、配送表と個別のアルミバックにネームプレートをつけて入れておきますので、配送後は学校ごとの取り決めにしたがって管理してください。
- ・個別のアルミバッグの中に、対応食と連絡表を入れておきますので、必ず学級担任等の職員が確認し、サインして戻してください。連絡事項のある場合は連絡欄に記入してください。（サインのない場合は至急確認をとります）

- ・対応食容器について

パン・・・ビニール袋

ご飯・・・小容器

汁物・・・保温ジャー

主菜・・・小容器

和え物・・・小容器（保冷剤が入りますので、必ず戻してください）

果物・デザート・・・小容器 または ビニール袋

- ・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たまま戻してください。その際、容器のフタはきちんとしめてください。

- ・欠席連絡が家庭から来た日はセンターからの対応食を止めます。

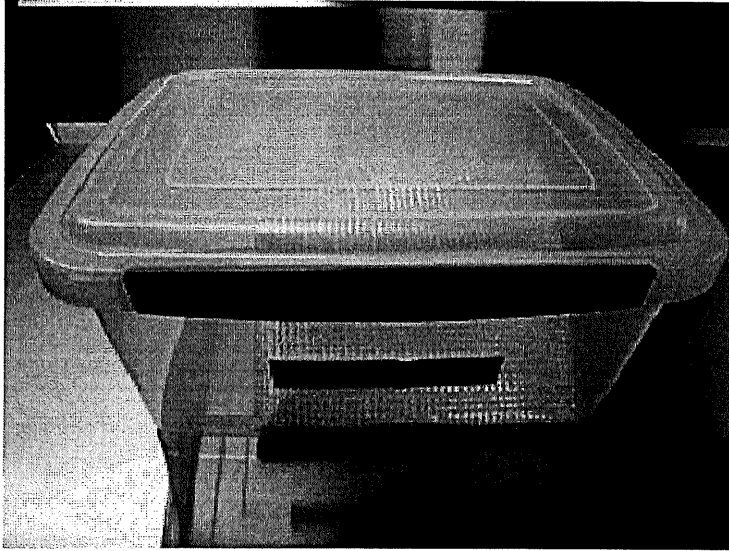
- ・数もの（主菜・くだもの・デザート）は代替食があっても減らしませんので、校内で予備にしてください。

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。

- ・アレルギー対応委員会の設置および運用の確認をお願いします。

（「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン〈令和元年度改訂〉の5、アレルギー疾患の対応推進体制 参照）



《アレルギー対応食 食缶》



《食缶の中身》

- ・ 配送表
- ・ 対応食（個別アルミバックに
ネームプレート付）



《個別アルミバックの中身》

※対応食のあるもののみ、入ります。

左から

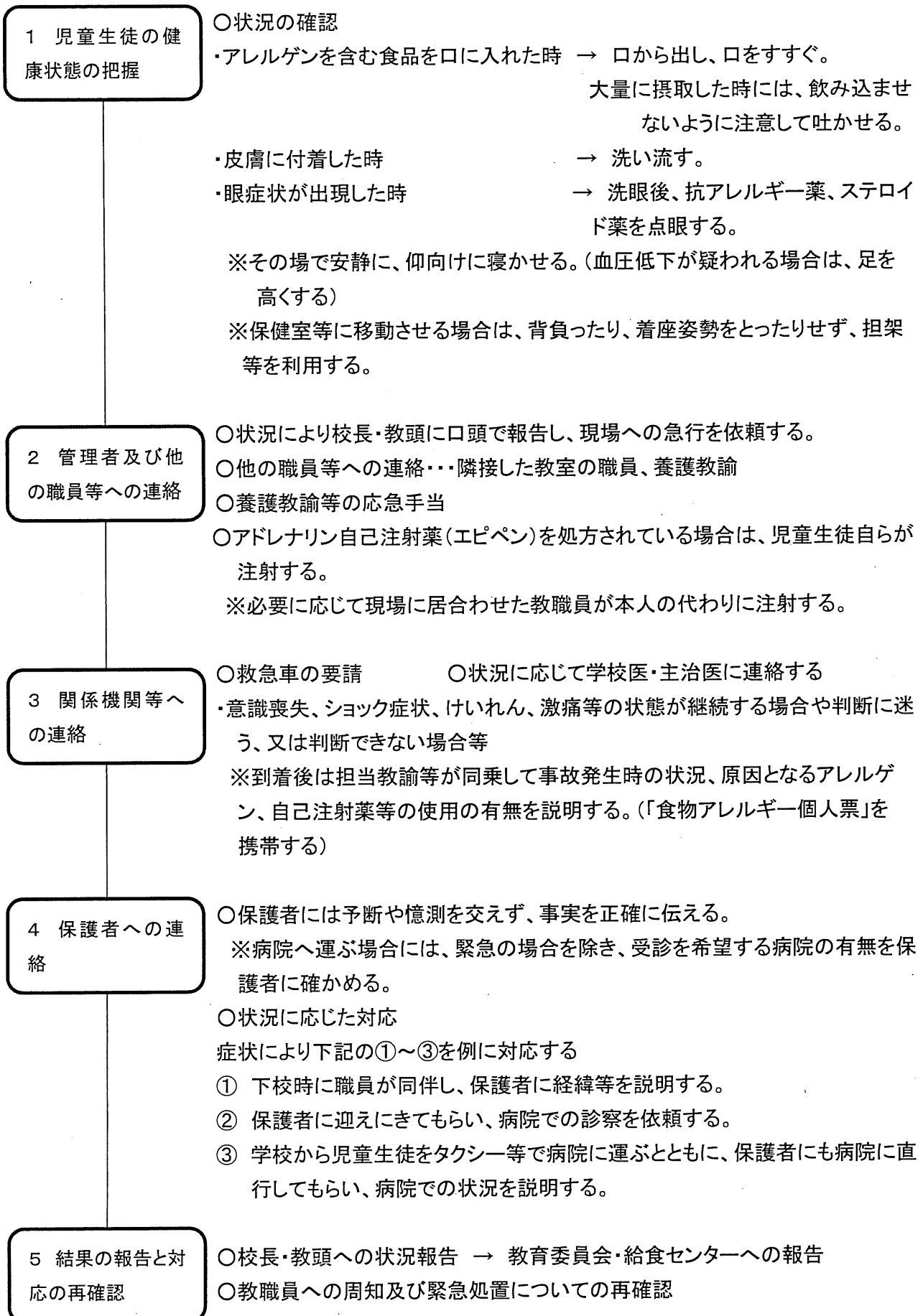
- ・ 小容器（ごはん）
- ・ 小容器（主菜）
- ・ 小容器＋保冷剤（サラダ等）
- ・ 保温ジャー（汁物）
- ・ 連絡表

学級担任にサインしてもらいます。

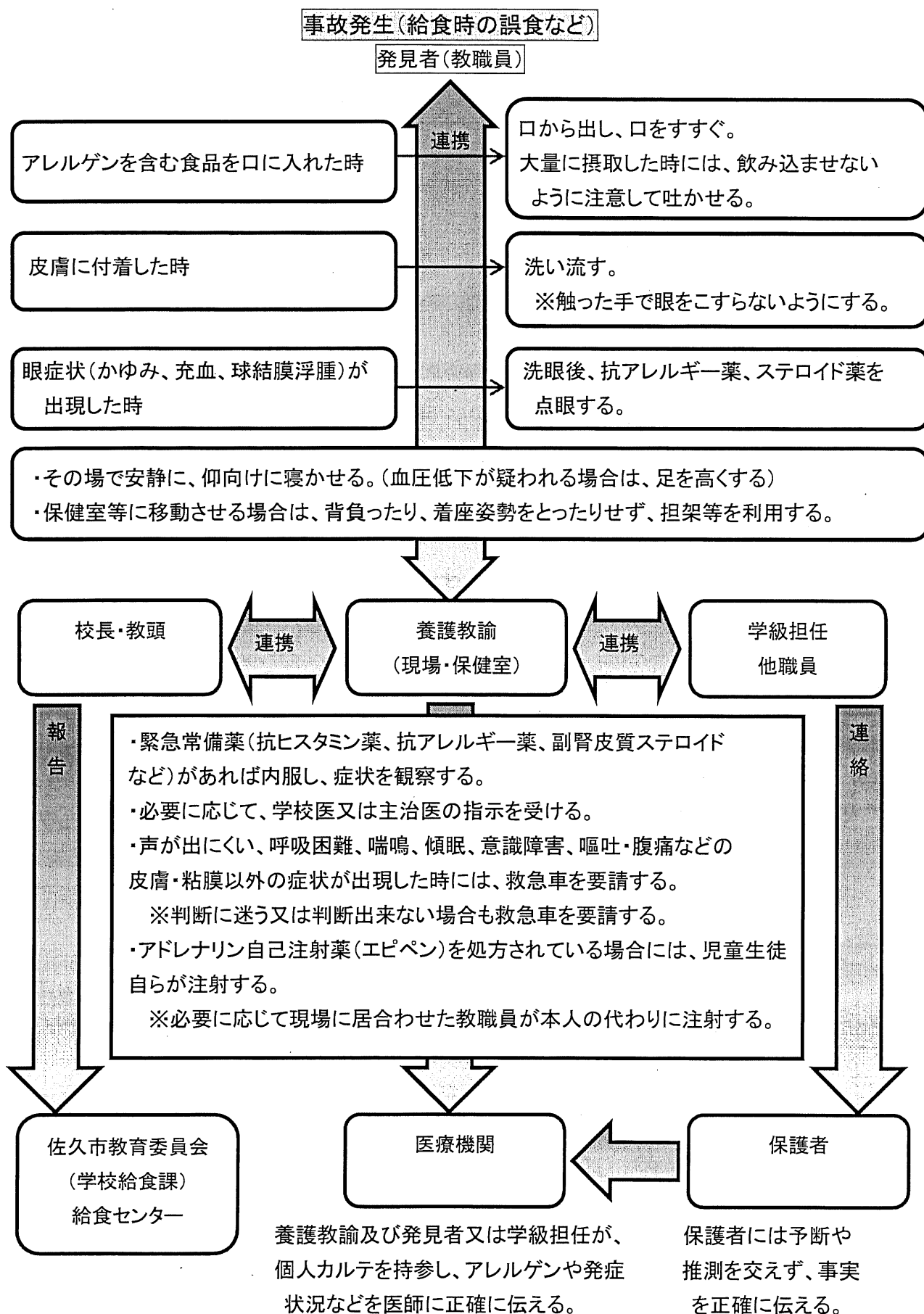
（不在時は代わりの先生がサイン
をしてください）

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



献立委員会委員の年度別内訳

※網掛け:会長職

年 度	小学校代表		中学校代表	
令和元年度	5	東小	1	東中
令和2年度	6	岩村田小	2	浅間中
令和3年度	1	高瀬小	1	東中
令和4年度	2	中佐都小	2	浅間中
令和5年度	3	佐久平浅間小	1	東中
令和6年度	4	平根小	2	浅間中
令和7年度	5	東小	1	東中
令和8年度	6	岩村田小	2	浅間中
令和9年度	1	高瀬小	1	東中
令和10年度	2	中佐都小	2	浅間中
令和11年度	3	佐久平浅間小	1	東中
令和12年度	4	平根小	2	浅間中
令和13年度	5	東小	1	東中
令和14年度	6	岩村田小	2	浅間中
令和15年度	1	高瀬小	1	東中
令和16年度	2	中佐都小	2	浅間中
令和17年度	3	佐久平浅間小	1	東中
令和18年度	4	平根小	2	浅間中