

令和8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8年7月14日（火）午後4時から

場所 学校給食臼田センター2階会議室

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8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8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
堀 籠 英 和	臼田中学校長	委員長
倉 根 秀 子	臼田中学校給食主任	
上 原 敏 夫	臼田小学校給食主任	
坂 田 つ か さ	臼田中学校PTA副会長	
高 見 澤 美 季	臼田小学校PTA子育て委員長	
伊 藤 文	学校給食臼田センター栄養教諭	
池 田 瑠 美	学校給食臼田センター栄養士	

<事務局>

小 林 清 彦	学校給食課長	
依 田 佳 子	学校給食課課長補佐	
桃 井 和 之	学校給食臼田センター事業係	

令和8年度 献立について

佐久市学校給食臼田センター 栄養教諭 伊藤 文

I 「食育」につながる学校給食

学校給食の目的は「食育の推進」です。給食の時間は限られた時間ですが、子どもたちがこれから元気に健康に生きていく為に大切な「食の力」を育むための時間として位置づけられています。

食事は「①食べたいもの」という感覚も大切ですが、自分の体に必要なものを考えて「②食べなくてはいけないもの」があります。今育ちつつある子どもたちに「③食べさせなければいけないもの」もあります。給食は、子どもたちが食べる年間の食事回数の1/5に過ぎないだけに、主に「②食べなくてはいけないもの」、「③食べさせなければいけないもの」を中心に献立を組みます。

その中に「食育」だけではなく、「食の楽しさ」を合わせて味わう給食を目指していきます。

学校給食の7つの目標（学校給食法） ～子どもたちにこう育ってほしいな、という願い～

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進をはかる

なんでも食べると元気で大きくなるよ！

学校給食の目標

（学校給食法より）

⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導く

食べ物のこといろいろおぼえたよ！

②日常生活における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つちかい、望ましい食習慣を養う

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を深め、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

⑥わ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

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

みんなで食べるとおいしいね☆

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

II 目標を達成するための献立作成

7つの目標を達成するため、見て、知って、感じて、味わい、食について学ぶことができる給食、「食育の教科書」となる給食を目指していきます。別紙「給食献立年間計画」参照

(1) 主食について

★ごはん・・・週3回：月・水・金 臼田産こしひかり（特選米）使用。センター内で炊飯。

○米の量

小学生	児童の食べている量	中学生	生徒の食べている量
1年	50 g	1年	100 g
2年	55 g		
3年	65 g	2年	100 g
4年	70 g		
5年	75 g	3年	100 g
6年	85 g		

★パン・・・週2回：火・木

国産100%の小麦（県内産50%）と脱脂粉乳を使用し、「炊飯センター柳沢」に委託して作っています。市販のパンと違い、添加物はほとんど含まれていません。

★麺（ソフト麺）・・・月2回：隔週木 ※6月～9月は衛生上、提供停止

100%県内産の中力粉使用。市内の木内麺業さんに委託して作っていただいています。

（2）児童生徒の健康の保持増進を図るための食事内容

・栄養摂取量は、文部科学省より出されている「学校給食摂取基準」に準拠する。

なお、必要な栄養量は個々の体位や活動量などによって様々であるため配慮する。

※栄養素の過不足は週、月単位で調節しながら摂取基準に準じた献立作成を行う。

学校給食摂取基準

	小学生（中学年）	中学生
エネルギー	650kcal	830kcal
たんぱく質	摂取エネルギー全体の13～20%	
脂質	摂取エネルギー全体の20～30%	
カルシウム	350mg	450mg
食物繊維	4.5g以上	7g以上
食塩相当量	2g未満	2.5g未満

- ・和食（日本型食生活）の良さを見直し、魚、豆、海藻、野菜などを意識して取り入れる。
- ・家庭で不足しがちな栄養素（カルシウム、鉄、マグネシウム、亜鉛など）の摂取に努める。
- ・だしを丁寧にとる等の工夫で減塩をおこなう。素材本来の味を大切にする。
- ・パンの日は主食に塩分が入るため、塩分量が多くなる課題がある。

（3）本物の味を学ぶための手作り給食

- ・子どもたちに本物の味を知ってもらうため「手作りの味」を大切にしながら献立を工夫する。
- ・だしはかつお節、昆布などから丁寧にとり、本物の味覚を育てる。洋風スープの日は無添加鶏がらブイヨンを使用し、化学調味料を使わない。

（4）児童生徒の学校生活の様子や学校行事に関連した献立

- ・部活の大会（中学校）
- ・運動会（小学校）
- ・家庭科等の教科学習との連携
- ・読書旬間 等

給食と関連付けできそうな行事がありましたら
センターまで情報をください。

（5）地域食材の利用（給食応援団）、郷土食・行事食の提供

- ・給食応援団の方に育てていただいている作物等、地元農産物を優先的に使用する。
- ・郷土食や行事食、日本に昔から伝わる料理など、食文化を大切にする。

近年、家庭の食卓に上がらなくなっている郷土の料理や、四季折々の日本の伝統行事に合わせた献立を意図的に取り入れることで児童生徒に食文化を知ってもらいたい。

(6) 安全な給食づくり

ア 学校給食衛生管理基準にそった献立作成

- ・衛生に配慮した献立の作成
- ・和え物に使用する野菜は加熱殺菌を基本とする。

イ 食材の選定

- ・野菜、果物は国産を基本とする。
- ・ハム、ベーコン、ちくわなどの加工食品は無添加、低添加のものを選ぶ。
- ・小学1年生が喫食することを考慮する。

ウ アレルギー対応食の提供

- ・アレルギー対応食実施者27名(臼田小18名、臼田中9名)。(令和8年7月1日現在)
- ・アレルギー専属栄養士が在職し、安全を最優先に細心の注意を払い対応食の提供を行う。

(7) その他

- ・希望献立：小学校4年～6年、中学校3年の全学級・・・「1食分の献立を作る」という食育活動
- ・子どもたちが栽培、収穫した食材の給食での利用

III 食に関する指導について

(1) 令和7年度 児童生徒の食に関する実態調査結果より今後の取組方針

(実施主体：長野県教育委員会 長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会)

【生涯にわたり健全な食生活を実践できる自己管理能力の育成を目指す】

- 小学校低学年「知識の定着」・・・食に関する「なぜ？」を積み重ねる
- 小学校高学年「行動への一歩」・・・学んだ知識を生活に結びつける
- 中学校「知識の活用」・・・知識を基に主体的に行動できる

<食に関する指導の重点項目>

(1) 朝食摂取の習慣化と栄養バランス(質)を向上させる

「朝食を毎日食べる」 臼田小5年:87.8%(佐久市 89.3%) 臼田中2年:89%(佐久市 87.7%)

(2) 食の学びや経験を実践につなげられる児童生徒を増やす

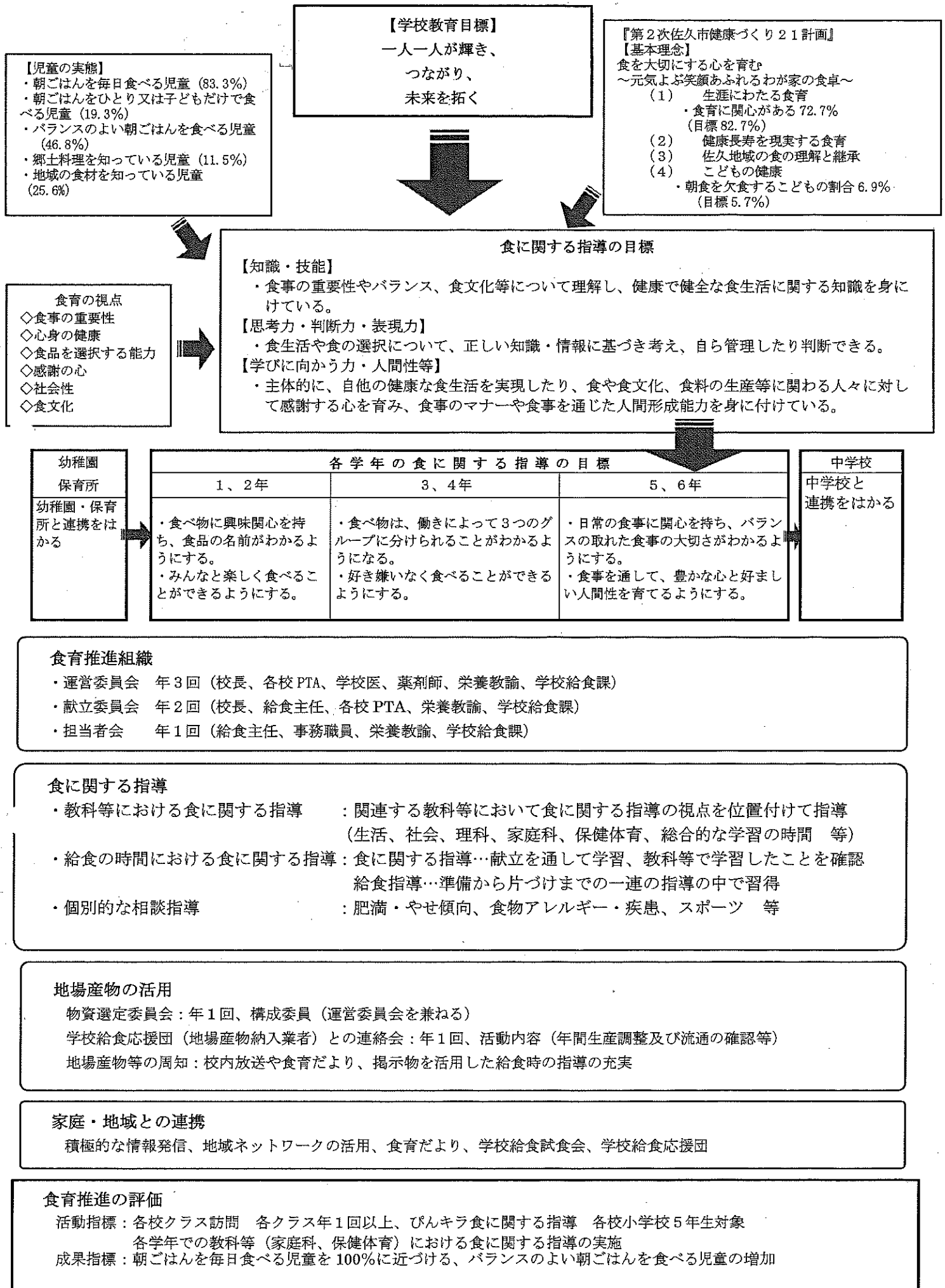
(3) 給食時間における「食に関する指導」を充実させる

(2) 給食センターからの食育発信

- ・配布物 毎日の献立紹介(給食カレンダー)、予定献立表、給食だより、レシピ等
- ・学校訪問 小学校(毎日)、中学校(給食週間、課題等に応じて)
- ・教科学習との連携(栄養教諭) 教科学習において食に関する指導を行う際、必要に応じ専門分野への指導の参画、情報提供、資料提供を行う
- ・PTA 試食会・講話(栄養教諭)

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 お花見	春キャベツ 鰯 うど 花見団子	学校給食の目的 きまりの確認	
5	バランスの良い食事を しよう	・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 その働き バランスのとれた 食事	
6	歯や骨を丈夫にしよう	・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	小学6年
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	小学6年
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	小学4年
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	小学3年
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	小学4年 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	七草 鏡開き 大寒	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	
3	食生活の反省をしよう	・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	鰯 あさり いちご ちらし寿司	一年間のまとめ 望ましい食習慣	↓

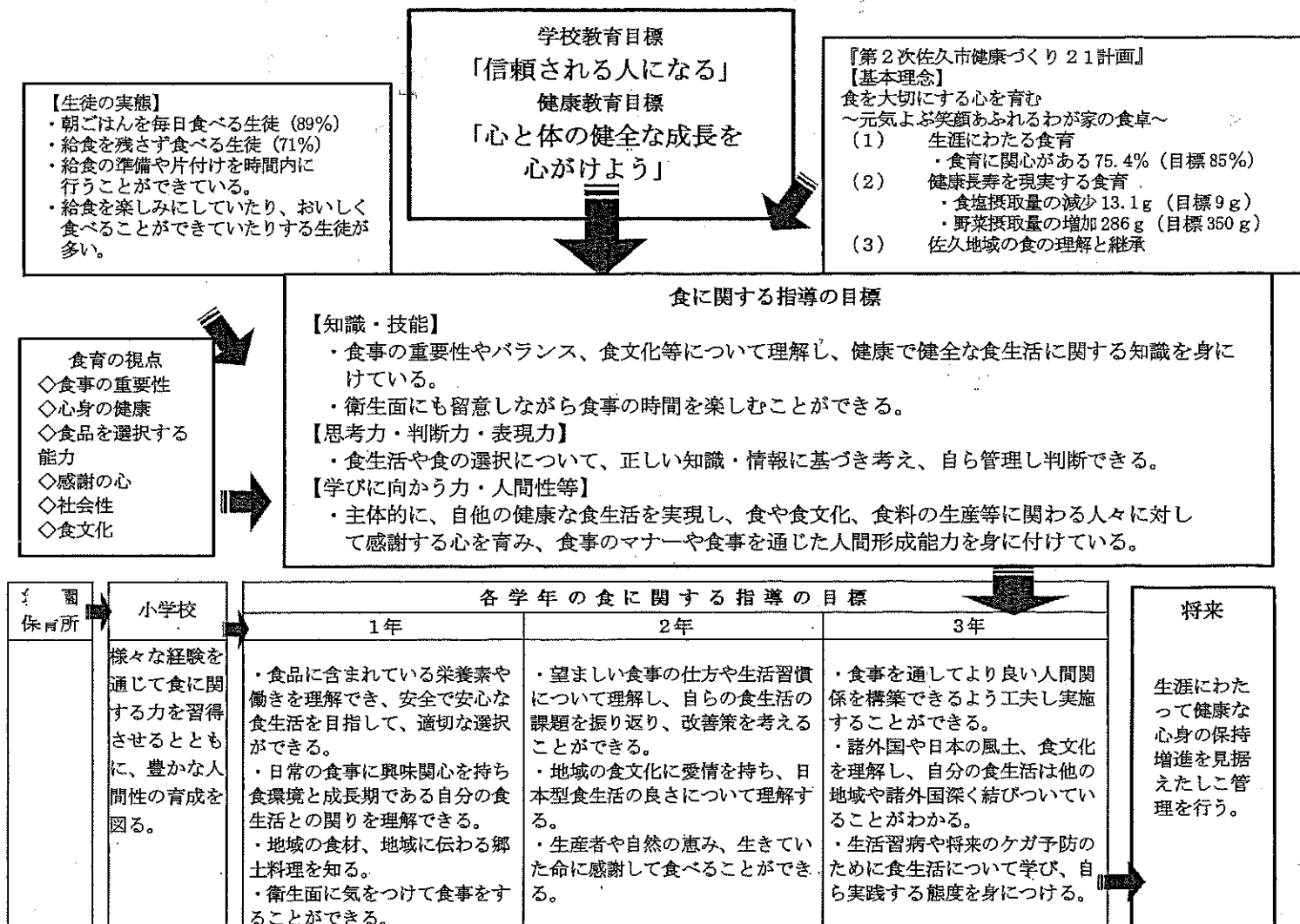
令和8年度 佐久市立臼田小学校 食に関する指導の全体計画①



●食に関する指導の全体計画②(小学校)

教科等		4月	5月	6月	7月	8月～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等		入学式	運動会		5年キャンプ	保護者懇談会・6年修学旅行	音楽会		スケート教室	スキー教室		6年生を送る会・卒業式
推進体制	進行管理											
	計画策定	計画策定							評価実施	評価結果の分析	計画案策定	
教科・道徳等 総合的な学習の時間	社会				3年：わたしたちのまわりの人たちの仕事	4年：水はどこから、地域の田を開いた人、県の広がり暮らし	5年：私たちの暮らしと食料生産・工業生産、私たちの国土			6年：我が国の歩み、世界の中の日本		
	理科				3年：草花の育ち方	4年：人の体のつくりと運動、生き物の暮らし	5年：種子の発芽と養分、花の作りと実		5年：種子の発芽と養分、花の作りと実	6年：魚や人の食べもののゆくえ、生き物の食べ物		
	生活		1年：さつまいものをつくろう	2年：サツマイモ・大豆・ミニトマトをつくろう								
	家庭							5年：始めてみようクッキング、元気な毎日と食べ物			6年：朝食のおかずをつくろ、1食分の食事を計画しよう	
	体育			3年：1日の生活の仕方		4年：育ちゆく体と私		5年：心と体は関係しているかな			6年：病気の予防と正しい食生活	
	他教科											
	道徳	感謝 みんなでやろう	自然愛 家族に対する愛情	食事のマナー・食べ方を考えよう 3年：友と協力する大切さを考えよう	4年：生き方を学ぶ ふるさとの食べ物自然の恵みと食	5年：自分の1日は自分でつくる 生きているんだね自然とともに			6年：自然の大切さと自然環境の大切さ	6年：かけがえのない命		
	総合的な学習の時間				3年：大根・じゃがいもづくり、収穫、収穫祭	4年・5年：学級園での作物づくり収穫祭			足物を育てよう			
特別活動	学級活動											
	児童会活動						給食週間			児童会選挙		準備児童会
	学校行事	入学式・1年生を迎える会・発育測定	運動会・防犯訓練・家庭訪問	プール開き	5年登山キャンプ	保護者懇談会・避難訓練・6年修学旅行	音楽会・給食週間・人権教育週間	マラソン大会・読者旬間・避難訓練	スケート教室	スキー教室		卒業式
	給食の時間	給食指導 給食の決まりを守って楽しく食べよう	食に関する指導 衛生面、マナー面の指導	カルシウムの働きと摂取についての指導	暑さに負けない食事をしてよう	暑さに負けない食事をしてよう	郷土食や行事食を知ろう 寒さに負けない食事について考えよう	郷土食・行事食の伝承について考えさせる 偏食とバランスのとれた食事の指導				
学校給食の関連事項	月目標	給食の決まりを守って楽しく食べよう	バランスの良い食事をしてよう	歯や骨を丈夫にしよう	暑さに負けない食事をしてよう	規則正しい食事をしてよう	好き嫌いしないで食べよう	感謝して食べよう	寒さに負けない食事をしてよう	郷土の食べ物を知らう	食事のマナーを身につけよう	食生活の反省をしう
	食文化の伝承	お花見献立	こどもの日献立		七夕献立	お月見献立		和食の日献立	冬至献立	鏡開き献立	節分献立	ひな祭り献立
	行事食	入学・進級祝い献立		虫歯予防献立					クリスマス献立 お年とり献立			卒業祝い献立
	その他			びんキラ食	希望献立(小6年)	9月希望献立(小5年)	びんキラ食・希望献立(小4年)		クリスマス献立 お年とり献立 びんキラ食 中学3年希望献立①	中学3年希望献立②	びんキラ食 中学3年希望献立③	佐久の日
	旬の食材	春キャベツ、鰯、花見団子、産フルーツ	新玉ねぎ、新じゃが、アスパラ、たけのこ、かしわ餅	梅、アスパラ、メロン、レタス、大豆、小魚、川魚	トマト、レタス、きゅうり、なす、ピーマン、スイカ、そうめん	かぼちゃ、ナス、ピーマン、トマト、とうもろこし、梨、ブルーベリー、月見団子	さんま、さば、柿、里芋、りんご、さつまいも、栗、信州サーモン	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、栗ご飯	ごぼう、大根、ブロッコリー、白菜、かぼちゃ、こんにゃく	もち、わかさぎ、お雑煮、凍み豆腐	福豆、いわし、いちご、凍み豆腐	鰯、あさり、いちご、ちらし寿司
	地場産物			きゅうり、レタス	玉ねぎ、きゅうり、キャベツ、ズッキーニ、大豆	じゃがいも、玉ねぎ、きゅうり、チンゲン菜、キャベツ、ズッキーニ、かぼちゃ、トマト、ブルーベリー	長ねぎ、きゅうり、チンゲン菜、キャベツ、ピーマン、ズッキーニ、りんご	長ねぎ、白菜、キャベツ、大根、りんご、さつまいも	長ねぎ、大根、りんご			
個別的な相談指導						小学校入学予定者アレルギー調査		食物アレルギー対象者抽出・継続調査	食物アレルギー対応事業説明会	食物アレルギー個別面談	食物アレルギー個別資料作成・送付	
家庭・地域との連携		食育だよりの発行										
		肥満傾向の児童、偏食の児童、食物アレルギーのある児童等については、保護者と連携しながら個別に進めていく。										

令和8年度 佐久市立臼田中学校 食に関する指導の全体計画（中学校） ①



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、食育だより、学校給食応援団、PTA 給食試食会の実施

食育推進の評価

- 活動指標 : 給食時間のクラス訪問 各クラス年1回以上、びんびんキラリ食に関する指導
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

●食に関する指導の全体計画②(中学校)

教科等		4月	5月	6月	7月	8月～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等		入学式	前期中間テスト	中体連夏季大会	①市内巡り②職場体験③福祉体験、保護者懇談会	前期期末テスト	給食祭、新人戦、マナーコンテスト	後期中間テスト、新人大会	保護者懇談会	生徒会引き継ぎ、アウトプット大会	後期期末テスト、④修学旅行	後期選抜、卒業式
推進体制	進行管理											
	計画策定	計画策定							評価実施	評価結果の分析	計画策定	
教科・道徳 総合的な学習の時間	社会	1学年：身近な地域（臼田）一調査活動	1学年：調査学習「長野県」	2学年：日本人のくらし・日本の生活分化の変化	2学年：世界と日本の産業・自然			3学年：家族と社会	3学年：私たちの暮らしと経済	3学年：国際社会と地域市民 2学年：気づいて築く我がふるさと		
	理科	1学年：植物の世界		3学年：自然と人間	2学年：動物のからだのつくりとはたらき	3学年：生命のつながり		3学年：自然のなかの生物				
	技術・家庭			2学年：幼児のためのおやつ作り				1学年：献立作り	1学年：野菜の調理	1学年：肉、魚の調理 3学年：行事食・郷土食		
	保健体育		3学年：食生活と健康	体の発育・発達		2学年：生活習慣病とその予防		3学年：健康な生活と病気の予防	3学年：生活習慣病とその予防			
	他教科		1学年国語：ダイコンは大きな根？			1学年国語：大人になれなかった弟たちに 2学年国語：盆土産			1～3学年英語：クリスマスの諸外国の様子（食生活含む）			
	道徳	1学年：なおしもん、日本のお米 3学年：根本を究めて、「お茶博士」										
	総合的な学習の時間	1学年：佐久市の産業を知ろう（市内巡り）、2学年：「働く」（職場体験学習を通して）、3学年：進路学習と我が町佐久市（佐久市を様々な角度から分析）										
特別活動	学級活動	給食の決まり		骨や歯を丈夫にしよう	食と体作りについて考えよう（血液検査から）				ノロウイルスやインフルエンザを予防しよう			
	生徒会活動	生活オリエンテーション	準備片付け徹底旬間	朝ご飯調べ	夏バテを防ごう！残食ゼロ旬間			風邪に負けるな！残食ゼロ旬間			残食ゼロ・ランチシート・準備片付け総チェック旬間	
	学校行事	健康診断		食育月間			試食会	学校保健委員会				佐久の日にまつわる地域食材を知る
	給食の時間	給食指導 食に関する指導	給食時間の過ごし方 準備、片付け、手洗い、身支度徹底 給食の決まりの確認 学校給食の意義 基本的なマナーについて確認	暑さに負けない体を作るために 必要な食事ができる 雨期の衛生に気をつけて食事ができる 夏休みの望ましい食事のとり方を理解 生活リズムの見直しをし、食事との関連について理解する	食と体作りについて考えよう（血液検査から） 夏バテを防ごう！残食ゼロ旬間			偏食をなくそう。食事と運動について理解しよう。 寒さに負けない食事をしよう。 偏食の害について知る 食事と運動、休養の関係を知る 風邪を予防する食事について知る	感謝して食べよう ノロウイルス等の感染症について	感謝して食べよう。郷土食を知ろう。 一年間の食生活のまとめをする。望ましい食習慣の実践ができたか 給食の歴史とねらいを知る。1年間の食生活のまとめをする 郷土に伝わる食べ物を知り伝承の心を養う（行事食、郷土食） 食事を作る人への感謝の気持ちを持つ 衛生的かつ楽しい食事ができたか		
学校給食の関連事項	月目標	給食の決まりを守って楽しく食べよう	バランスの良い食事をしよう	歯や骨を丈夫にしよう	暑さに負けない食事をしよう	規則正しい食事をしよう	好き嫌いをしないで食べよう	感謝して食べよう	寒さに負けない食事をしよう	郷土の食べ物を知ろう	食事のマナーを身につけよう	食生活の反省をしよう
	食文化の伝承	お花見献立	こどもの日献立		七夕献立	お月見献立		和食の日献立	冬至献立	鏡開き献立	節分献立	ひな祭り献立
	行事食	入学・進級お祝い献立		虫歯予防献立					クリスマス献立 お年とり献立			卒業お祝い献立
	その他			びんキラ食			びんキラ食		びんキラ食 中学3年希望献立①	中学3年希望献立②	びんキラ食 中学3年希望献立③	佐久の日
	旬の食材	春キャベツ、鱈、花見団子、産フルーツ	新玉ねぎ、新じゃが、アスパラ、たけのこ、かしわ餅	梅、アスパラ、メロン、レタス、大豆、小魚、川魚	トマト、レタス、きゅうり、なす、ピーマン、スイカ、そうめん	かぼちゃ、ナス、ピーマン、トマト、とうもろこし、梨、ブルーベリー、月見団子	さんま、さば、柿、里芋、りんご、さつまいも、栗、信州サーモン	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、栗ご飯	ごぼう、大根、ブロッコリー、白菜、かぼちゃ、こんにゃく	もち、わかさぎ、お雑煮、凍み豆腐	福豆、いわし、いちご、凍み豆腐	鱈、あさり、いちご、ちらし寿司
家庭・地域との連携	地場産物			きゅうり、レタス	玉ねぎ、きゅうり、キャベツ、ズッキーニ、大豆	じゃがいも、玉ねぎ、きゅうり、ニンゲン菜、キャベツ、ズッキーニ、かぼちゃ、トマト、ブルーベリー	長ねぎ、きゅうり、ニンゲン菜、キャベツ、ピーマン、ズッキーニ、りんご	長ねぎ、白菜、キャベツ、大根、りんご、さつまいも	長ねぎ、大根、りんご			
	個別的な相談指導						食物アレルギー対象者抽出・継続調査	食物アレルギー対応事業説明会	食物アレルギー個別面談	食物アレルギー個別資料作成・送付		
		食育だよりの発行										

改正

平成25年9月26日教委告示第17号

平成25年11月25日教委告示第19号

平成26年12月24日教委告示第23号

平成29年3月23日教委告示第12号

令和3年4月27日教委告示第11号

佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、食物アレルギーを有する児童又は生徒に対して等しく学校給食を提供するために、アレルギー対応食提供事業（以下「事業」という。）の実施に関し必要な事項を定めるものとする。

(定義)

第2条 この要綱において、アレルギー対応食とは、学校給食の献立から食物アレルギーの起因となる食品を除去した除去食又は当該食品の代わりとなる食品を使用した代替食をいう。

(実施施設)

第3条 事業は、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）に規定する学校給食センターにおいて実施する。

(対象者)

第4条 事業の対象者は、食物アレルギーを有する児童又は生徒で学校給食の献立によっては食べられない食品があるものとする。

(調査の実施)

第5条 佐久市教育委員会（以下「教育委員会」という。）は、食物アレルギーを有する児童又は生徒を把握するため、必要な調査を実施するものとする。

(事業内容説明等)

第6条 教育委員会は、前条の調査結果に基づき、アレルギー対応食を希望する保護者に対し、事業内容について説明を行うものとする。

2 前項の説明を受けたうえで、事業の実施を希望する保護者は、佐久市学校給食アレルギー対応食実施意向調査票（様式第1号）及び学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（様式第2号）を教育委員会に提出しなければならない。

3 教育委員会は、前項の調査票及び指示書を受理したときは、保護者、学校関係者及び教育委員会の三者による面談を実施するものとする。

(実施の申請)

第7条 前条第3項の面談を受けた保護者は、事業の実施を申請しようとするときは、佐久市学校給食アレルギー対応食実施申請書（様式第3号）を教育委員会に提出しなければならない。

(実施の決定)

第8条 教育委員会は、前条の申請書を受理したときは、事業の実施の必要性等を審査し、事業の実施について決定したときは、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4号）により保護者に通知するものとする。

(アレルギー対応食の提供等)

第9条 教育委員会は、前条の規定による通知をした保護者（以下「実施決定保護者」という。）に対し、事業を実施する月（以下「実施月」という。）の前月20日までに実施月1か月分の実施予定献立表を送付するものとする。

2 前項の実施予定献立表の送付を受けた実施決定保護者は、その内容を確認し、事業の実施を承諾したときは、実施月の前月25日までに佐久市学校給食アレルギー対応食実施承諾書（様式第5号）を教育委員会に提出しなければならない。

3 教育委員会は、前項の承諾書の提出があったときは、アレルギー対応食を提供するものとする。

4 教育委員会は、実施月の中で食品等の理由からアレルギー対応食を提供できない日がある場合については、実施決定保護者に対し、弁当（学校給食の献立の全部又は一部の代わりとしての食事を

いう。)の持参日を指定できるものとする。

(アレルギー対応食の変更又は中止)

第10条 アレルギー対応食の内容の変更又は事業の中止を希望する実施決定保護者は、佐久市学校給食アレルギー対応食変更(中止)願(様式第6号)を教育委員会に提出しなければならない。

(その他)

第11条 この要綱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 この要綱は、告示の日から施行する。

(経過措置)

2 この要綱の施行の日の前日までに、第3条第2号から第4号までの施設においてなされたアレルギー対応食の提供に係る決定、手続きその他の行為は、それぞれこの要綱の相当規定によりなされたものとみなす。

附 則 (平成25年9月26日教委告示第17号)

この要綱中第1条の規定は平成25年10月1日から、第2条の規定は平成26年1月1日から施行する。

附 則 (平成25年11月25日教委告示第19号)

この要綱は、告示の日から施行する。

附 則 (平成26年12月24日教委告示第23号)

この要綱は、平成27年4月1日から施行する。

附 則 (平成29年3月23日教委告示第12号)

この要綱は、平成29年4月1日から施行する。

附 則 (令和3年4月27日教委告示第11号)

この要綱は、告示の日から施行する。

様式第1号(第6条関係)

様式第2号(第6条関係)

様式第3号(第7条関係)

様式第4号(第8条関係)

様式第5号(第9条関係)

様式第6号(第10条関係)

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めます。

【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。

○:センター作成書類 ●:学校作成書類

	継続者(小1~5年 中学1~2年)	小学校新1年生(来入児)	中学校新1年生(現小学6年生)
4月~8月	対応食開始 転入生アレルギー調査(随時)		
9月	毎月 ・対応食献立表作成 ・対応食確認表送付(20日頃) ・家庭より承諾書戻り ・対応食内容最終確認(25日頃) ・対応食決定内容学校へ送付	①食物アレルギー実態調査(9月) 対象:全小1年生 場所:各小学校 (第1回来入児説明会にて) 「食物アレルギー調査について」 調査表配布回収	①食物アレルギー実態調査(9月) 対象:全中学新1年生(6年生) 在籍している小学校において 「食物アレルギー調査について」調査表 配布回収
10月	保護者配布書類準備(10月) センター準備書類 ○佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業意向調査票 ○佐久市学校給食提供事業実施申請書 ○三者面談日程調整表 学校準備書類 ●「アナフィラキシー及び食物アレルギー等に係る学校生活管理指導表の発行について(継続受診用)様式2」 ●医療機関へ提出する書類一式(学校⇒保護者⇒医療機関)	保護者配布書類準備(10月) センター準備書類 ○入学予定食物アレルギー対応食提供事業希望者保護者説明会 ○佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業意向調査票 ○佐久市学校給食提供事業実施申請書 ○三者面談日程調整表 学校準備書類 ●「アナフィラキシー及び食物アレルギー等に係る学校生活管理指導表の発行について(初診用)様式1」 ●医療機関へ提出する書類一式(学校⇒保護者⇒医療機関)	保護者配布書類準備(10月) センター準備書類 ○入学予定食物アレルギー対応食提供事業希望者保護者説明会 ○佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業意向調査票 ○佐久市学校給食提供事業実施申請書 ○三者面談日程調整表 学校準備書類 ●「アナフィラキシー及び食物アレルギー等に係る学校生活管理指導表の発行について(初診用)様式1」 ●医療機関へ提出する書類一式(学校⇒保護者⇒医療機関)
	(1)アナフィラキシー及び食物アレルギー等診療情報提供依頼書(様式3) (2)「診療情報提供書別紙様式14の3」(保険診療での様式「学校生活管理指導表(アレルギー-疾患用)」) (3)学校生活管理指導表(アレルギー-疾患用)(情報提供が必要な疾患にチェックがされているもの)※必要な場合に限り (4)アレルギー-管理表(過去の記録等)など(学校に記録がある場合に限り) (5)学校におけるアレルギー対応情報提供書(様式4)(過去に医療機関から別紙様式14の3(学校生活管理指導表(アレルギー-疾患用))が発行された者のみ)	(1)アナフィラキシー及び食物アレルギー等診療情報提供依頼書(様式3) (2)「診療情報提供書別紙様式14の3」(保険診療での様式「学校生活管理指導表(アレルギー-疾患用)」) (3)学校生活管理指導表(アレルギー-疾患用)(情報提供が必要な疾患にチェックがされているもの) (4)アレルギー-管理表(過去の記録等)など(学校に記録がある場合に限り)	(1)アナフィラキシー及び食物アレルギー等診療情報提供依頼書(様式3) (2)「診療情報提供書別紙様式14の3」(保険診療での様式「学校生活管理指導表(アレルギー-疾患用)」) (3)学校生活管理指導表(アレルギー-疾患用)(情報提供が必要な疾患にチェックがされているもの) (4)アレルギー-管理表(過去の記録等)など(学校に記録がある場合に限り)
11月	①医療機関受診(10月中旬~12月下旬) 書類提出 ・受診後、保護者は学校へ書類を提出 ・学校は提出された「診療情報提供書別紙様式14の3」を学校医へ提出し、許可を得て写しを取り保管。また写しを12月下旬までにセンターへ送付する。	②佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業説明会開催(11月上旬) 対象:アレルギー対応食希望者 場所:白田給食センター ③医療機関受診(11月~12月下旬) 書類提出 ・受診後、保護者は学校へ書類を提出 ・学校は提出された「診療情報提供書別紙様式14の3」を学校医へ提出し、許可を得て写しを取り保管。また写しを12月下旬までにセンターへ送付する。	②佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業説明会開催(11月上旬) 対象:アレルギー対応食希望者 場所:白田給食センター ③医療機関受診(11月~12月下旬) 書類提出 ・受診後、保護者は学校へ書類を提出 ・学校は提出された「診療情報提供書別紙様式14の3」を学校医へ提出し、許可を得て写しを取り保管。また写しを12月下旬までにセンターへ送付する。
12月			
1月	②三者面談実施(1月下旬~2月中旬) ※変更がある場合のみ実施 参加者:保護者 学校長 養護教諭 給食主任等 事務担当者 栄養職員 アレルギー担当栄養士 場所:各小中学校(在籍校) ○「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書」面談後保護者が提出	④三者面談実施(1月下旬~2月中旬) 参加者:保護者 学校長 養護教諭 来入児係 給食主任等 事務担当者 栄養職員 アレルギー担当栄養士 場所:入学予定小学校 ○「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書」面談後保護者が提出	④三者面談実施(1月下旬~2月中旬) 参加者:保護者 学校長 養護教諭 給食主任等 事務担当者 栄養職員 アレルギー担当栄養士 場所:入学予定中学校 ○「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書」面談後保護者が提出
2月			
3月	③審査・決定(3月上旬) ○「食物アレルギー対応食提供事業実施決定通知書」保護者へ送付	⑤審査・決定(3月上旬) ○「食物アレルギー対応食提供事業実施決定通知書」保護者へ送付	⑤審査・決定(3月上旬) ○「食物アレルギー対応食提供事業実施決定通知書」保護者へ送付

令和 8 年度 食物アレルギー対応食の提供について(学校用)

佐久市学校給食臼田センター

「アナフィラキシー及び食物アレルギーに係る診療情報提供依頼に関する様式について4教保第405号(令和4年12月7日)」通知が県教育委員会より届いておりますのでそれに沿った対応をお願いします。

1 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。

2 食物アレルギー対応食決定までの流れ

(1) 実態把握(9月)

食物アレルギー調査票配布・回収・集計一覧表送付

- ・小学校新1年生 食物アレルギー調査表配布(全員)・回収(9月)
- ・中学校新1年生 食物アレルギー調査票配布(全員)・回収(9月)
- ・継続児童、生徒 名簿作成(10月)

書類準備

- 医療機関へ提出する書類一式(学校準備)(R8年度 アレルギー対応食提供事業対応の流れ参照)

(アナフィラキシー及び食物アレルギー等に係る学校生活管理指導表の発行について(初診用)様式1又は(継続受診用)様式2に記載)

学校はアナフィラキシー及び食物アレルギー等に係る診療情報提供依頼に関する様式について(通知)の手順を参考に文書を作成する。

○センター配布書類(センター準備)

- ・小学校新1年生は佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業説明会にて書類配布
- ・中学校新1年生、継続児童、生徒は書類をセンターから学校経由で配布

(2) 医療機関受診(11月~12月下旬)

保護者は医療機関へ提出する書類一式を持参し医療機関受診

(3) 書類の提出(12月下旬)

保護者から提出された●「診療情報提供依頼書」別紙様式14の3を学校が学校医へ持参し学校医の許可を得て写しを取り、センターへも写しを一部送付する。

○佐久市学校給食アレルギー対応食実施意向調査票(様式第1号)

○三者面談日程希望表

(4) 三者面談実施(各学校にて)(1月下旬~2月中旬)

- ・小学校新1年生 各入学予定校にて
- ・中学校新1年生 各入学予定校にて
- ・継続児童、生徒 在籍校にて(対応内容に変更がある場合のみ実施)

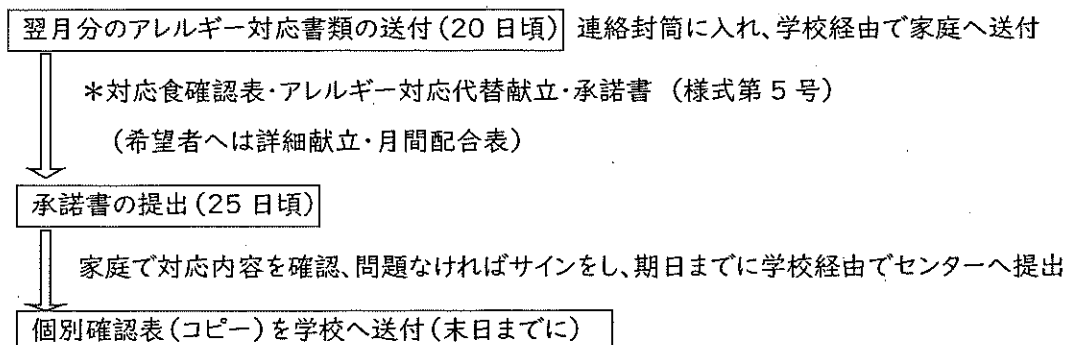
面談後、佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書(様式第3号)の提出
食物アレルギー対応委員会開催 個別取組プラン検討、決定、全職員に周知

(5) 審査・決定

対応の可否を審査後、保護者へ佐久市食物アレルギー対応食提供事業実施決定書を送付

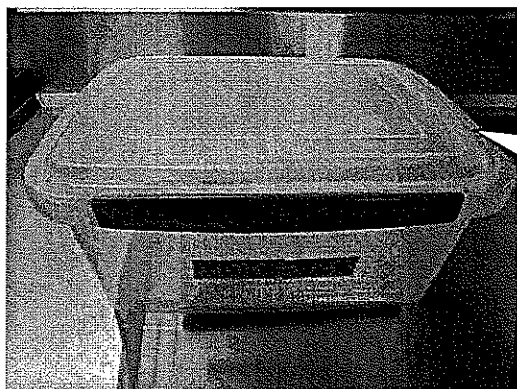
3 学校・家庭との連絡について

1) 毎月の流れ



2) 対応食学校への提供の流れ

- ・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

4月9日(火) 送り状(アレルギー対応食)		〇:対応食あり △:家庭から持参										
〇〇小学校		1年1組	1年1組	2年2組	2年2組	5年1組						
献立	南部センター	△ △ △	□ □ □	■ ■ ■	○ ○ ○							
コッペパン	○			△								
焼きフランク	○			○								
しょうゆフレンチサラダ2												
白菜と厚揚げのスープ												
くだもの(清見オレンジ)1/4	○				○							

対応食のある献立には○がついています。
家庭から持参するものがある献立には△がついています。
(センターからの対応食はなしです。)
対応食と照らし合わせ、全員分そろっているか確認をお願いします。

*連絡事項など

個別のアルミバックの中に、対応食と一緒にアレルギー対応食連絡表(A5用紙 小:黄色、中:ピンク)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。連絡事項等がある場合は、連絡欄へ記入してください。

アレルギー対応食連絡表記入例

アレルギー対応食連絡表 令和6年4月9日(火)

〇〇小学校 1年1組

南部センターさん

対応食がそろっているか確認しチェックをお願いします。

学校確認	献立名	対応内容	センター確認
✓	コッペパン	パン停止→ごはん代替	○
✓	焼きフランク	トマトピューレ除去→除去のみで対応	○
	しょうゆフレンチサラダ2		
	白菜と厚揚げのスープ		
✓	くだもの(清見レモン)1/4	清見オレンジ除去→ぶどうゼリー代替	○

連絡欄は残食等で気付いたことがありましたら書いてください。

連絡欄(気づいたことがありましたらお知らせください)

例) 食べきれずに残しました。

担任印

担任の先生は確認しサインしてください。(サイン漏れのないようにお願いします。)

・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。

・返却時はアルミパ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。

・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。

誤食を防ぐために食器へ移さずに食べて頂くことを推奨します。

4 その他

- 1) 対応内容に変更がある場合、学校へ申し出センターへも連絡をお願いします。医療機関へ提出する書類一式(学校準備)、佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業変更(中止)願(センター準備)の提出が必要となります。
- 2) 対応を中止する場合、佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業変更(中止)願の提出が必要となります。
- 3) 転入生は、アレルギーの有無にかかわらず随時「食物アレルギー調査について(お願い)」(別紙)を提出してください。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。
- 4) 牛乳・主食(パン・ソフト麺・ごはん)を停止した場合は返金となります。

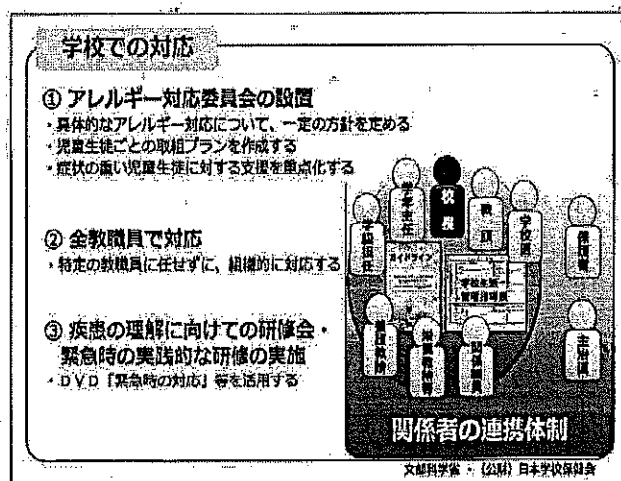
※代替食提供時は返金なし。

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。



【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）