

令和元年度 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 令和元年7月16日(火)

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 自己紹介

3 委員長あいさつ

4 会議事項

(1) 令和元年度 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

5 閉 会

令和元年度（2019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
木 内 理 枝 子	切原小学校校長	委員長
吉 村 さ つ き	臼田中学校給食主任	
羽 毛 田 佳 子	臼田小学校給食主任	
岩 下 舞 華	切原小学校給食主任	
宮 嶋 真 悠	田口小学校給食主任	
神 農 香 帆	青沼小学校給食主任	
川 村 慎 一 郎	臼田中学校PTA会長	
佐 藤 敏 樹	臼田小学校PTA会長	
大 工 原 良 生	切原小学校PTA会長	
半 田 佳 寿 江	田口小学校PTA会長	
武 舎 栄 次	青沼小学校PTA会長	
須 田 英 里 香	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>

川 野 敏 一	学校給食課長	
佐 藤 俊 之	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	

令和元年度 学校給食の実施内容

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
4	給食のきまりを守って 楽しく食べよう	・新生児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 鱈 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 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
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 ブルーベリー 枝豆 月見団子	夏バテ回復の食事 休養と食事
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 さといも 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
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
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
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
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 ・市内統一献立	ひなまつり 卒業祝い 佐久の日	鱈 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

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：小麦・乳・卵アレルギー

一般食献立

コッペパン（小麦粉・脱脂粉乳） コロッケ （小麦粉・パン粉・乳・卵） 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・地粉・牛乳・生クリーム）
--

対応食

主食は停止（家庭より持参） 手作りコロッケ （米粉・片栗粉・コーンリッツ使用） コールスローサラダ （エッグケアマヨネーズ使用） クラムチャウダー （米粉・豆乳・豆乳ホイップ使用）
--

→

○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。

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します。

・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

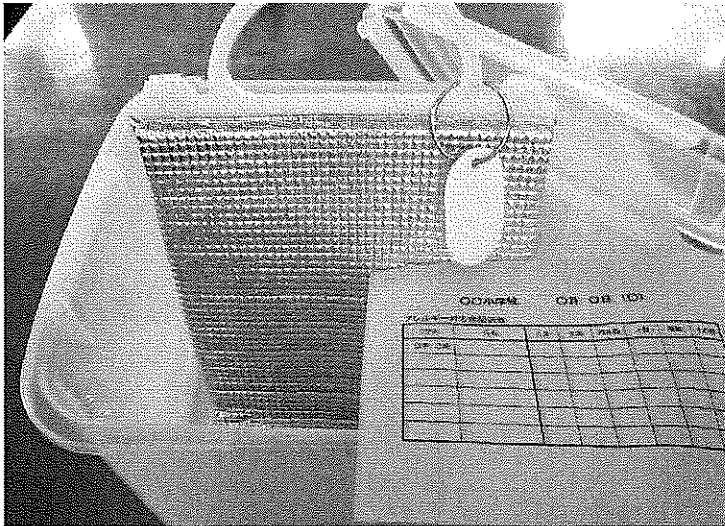
- ・対応食の食べ残しは、喫食状況等を確認しますのでクラスの食缶ではなく対応食容器に入れて戻してください。その際、容器のフタはきちんとしめてください。
- ・数もののおかず、デザート等に対応食がある場合は数を減らします。
- ・欠席連絡を家庭より受けた場合は、対応食を止め、配送表へその旨を記載し、送付します。
※家庭へは9時までにセンターに連絡をしてもらうようお願いしてあります。

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。

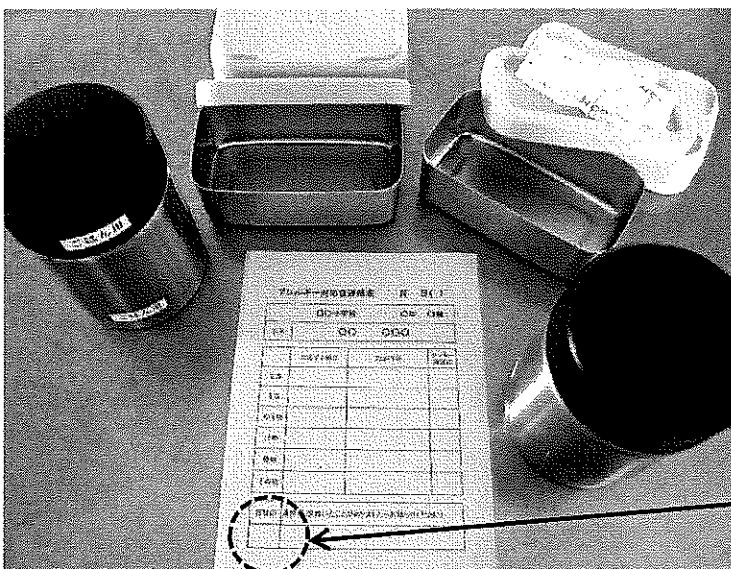


《アレルギー対応食缶》



《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

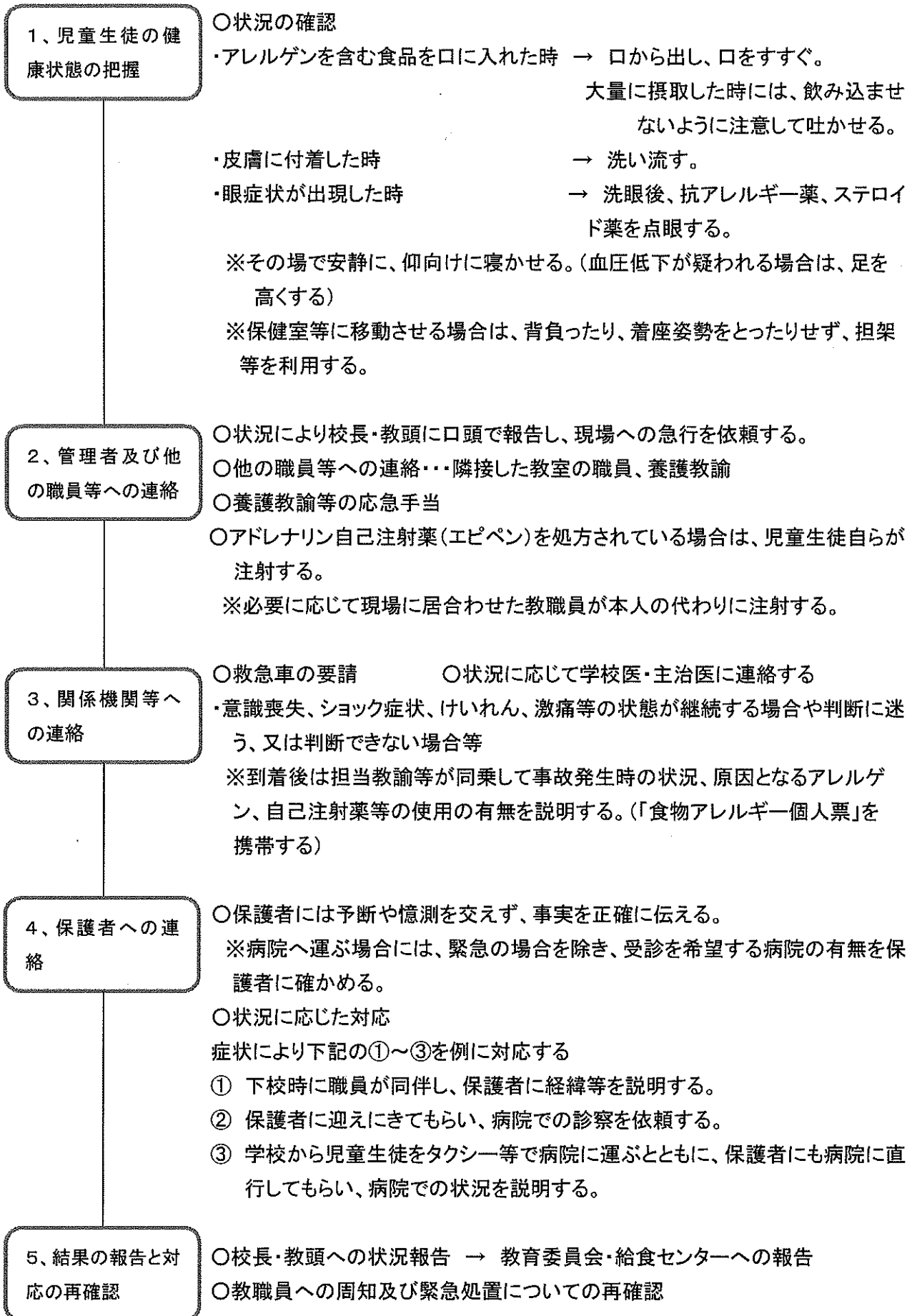
- ・ 保温ジャー（ごはん用）
- ・ 小容器（主菜）
- ・ 小容器＋保冷剤（サラダ等）
- ・ 保温ジャー（汁物）
- ・ アレルギー対応食連絡表
（※学校別に色紙が違います）

学級担任にサインしてもらいます。

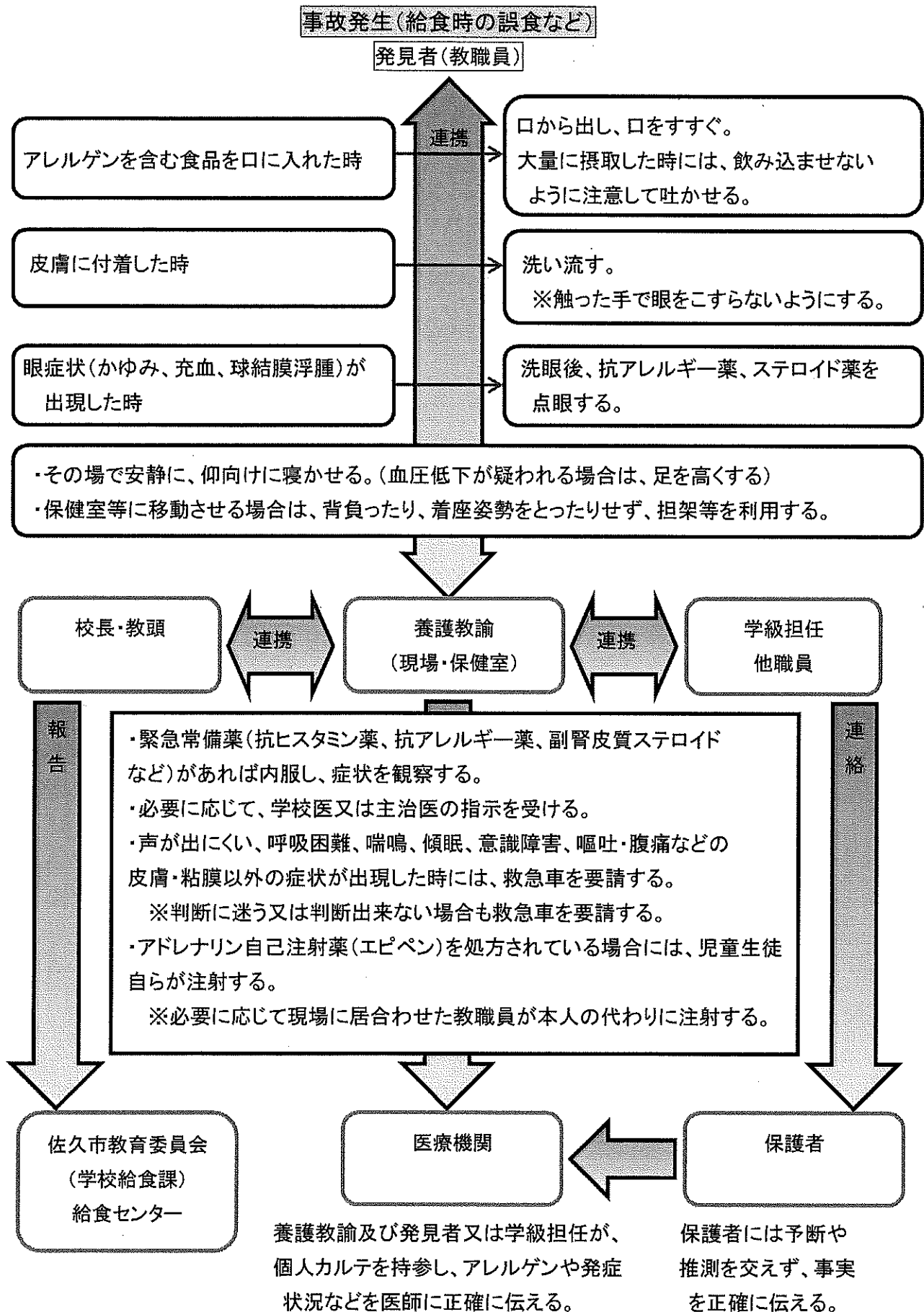
		小学校新1年生児童	中学校新1年生生徒(現小学6年)	継続児童生徒
1 学 期	4月	入学式当日:4月詳細献立・配合表を配布してもらう (小・中の新1年生 希望者)		
	5月			
	6月			
	7月			
2 学 期	8月	夏休み明け 「食物アレルギー調査の依頼」 …各小学校へ	「食物アレルギー調査の依頼」 …各小学校(6年生)へ	
	9月	「食物アレルギー調査」 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー調査表の配布 (学校より保護者へ配布) ◆来入児一日入学時	「食物アレルギー調査」 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー調査表の配布 (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(10/1) (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)
3 学 期	12月	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)	
	1月	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	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



7月1日月曜日			7月2日火曜日			7月3日水曜日			7月4日木曜日			7月5日金曜日		
牛乳	小学校	中学校	牛乳	小学校	中学校	牛乳	小学校	中学校	牛乳	小学校	中学校	牛乳	小学校	中学校
ごはん たらの甘辛揚げ 切平サラダ 具だくさんみそ汁	1本	1本	コッペン アンサンブルエッグ バスタサラダ お豆のスープ	1本	1本	ごはん とり肉の朝鮮焼き 春雨とささみの中華サラダ キムチスープ	1本	1本	丸パン ハムチーズサンドフライ しょうゆフレレンチサラダ カレー味ABCスープ	1本	1本	牛乳 ごはん 星形ハンバーグ 短冊サラダ 天の川汁 七夕ゼリー	1本	1本
材料名	小学校	中学校	材料名	小学校	中学校	材料名	小学校	中学校	材料名	小学校	中学校	材料名	小学校	中学校
牛乳	75	100	コッペン 水稲穀粒(精白米) 強化米	1個	1個	牛乳 ごはん 水稲穀粒(精白米) 強化米	75	100	丸パン 1個	1個	1個	牛乳 水稲穀粒(精白米) 強化米	75	100
ごはん	1個	0.13個	アンサンブルエッグ	0.13個	0.13個	ごはん	0.22	0.33	丸パン	1個	1個	水稲穀粒(精白米)	0.22	0.33
たらの甘辛揚げ	1個	4.5	トマトケチャップ	4.5	5.85	とり肉の朝鮮焼き	1個	1個	揚げ油	4	4.8	星形ハンバーグ	1個	1個
切平サラダ	5	6	鶏もも皮なし 角切り	2.3	2.99	春雨とささみの中華サラダ	2.3	2.99	中濃ソース	2	2.4	短冊サラダ	4	4.8
具だくさんみそ汁	3	3.6	ごま油	1.9	2.3	キムチスープ	1.9	2.3	トマトケチャップ	2	2.4	天の川汁	2	2.4
	2	2.4	上白糖	0.32	0.4		0.32	0.4	きゅうり	15	18			
	2.5	3	おろしにんにく	0.3	0.36		0.3	0.36	キャベツ	35	42			
	1.5	1.8	七味唐辛子	0.08	0.1		0.08	0.1	玉葱	10	12			
	1	1.2	白いりごま	0.6	0.75		0.6	0.75	米ぬか油(P.E.T)	1.6	1.92			
	1.5	1.8	ツナフレーク	6	7.2		6	7.2	米酢	1.6	1.92			
	0.02	0.02	米酢	1	1.2		6	7.8	うすくちしょうゆ	2	2.4			
			レモン果汁	0.3	0.36		7	9.1	食塩	0.2	0.24			
	5	6	食塩	0.3	0.36		25	30	こしょう	0.02	0.02			
	12	14.4	こしょう	0.03	0.04		10	12	上白糖	0.2	0.24			
	7	9.1					8	9.6	おろししょうが					
	20	26	ワインナー(無添加)	9	11.7		0.1	0.12	鶏もも皮なし こま	11	14.3			
	0.3	0.36	玉葱	20	24		1	1.2	玉葱	20	25			
	1.5	1.8	はくさい	20	24		0.03	0.05	米ぬか油(P.E.T)	0.3	0.4			
	1.4	1.68	にんじん	7	9.1		1	1.2	カレー粉	0.17	0.22			
	1.4	1.68	大豆(国産)	6	7.8		0.5	0.6	にんじん	8	9			
	1.4	1.68	おろしにんにく	0.2	0.24		2.4	3.12	じゃがいも	25	30			
	0.6	0.72	米ぬか油(P.E.T)	0.5	0.6		0.5	0.6	ぶなしめじ	5	6			
			食塩	0.3	0.39				ABCマカロニ	6	7.2			
	7	9.1	こしょう	0.03	0.04		0.1	0.12	チキンスープ	4.5	5.85			
	0.6	0.75	白ワイン	1	1.2		9	11.7	うすくちしょうゆ	2.6	3.38			
	19	24.7	チキンスープ	6	7.8		20	24	食塩	0.2	0.26			
	17	22.1	(洋)スープストック	0.6	0.78		8	10.4	こしょう	0.02	0.03			
	9	11.7	パセリ	0.3	0.39		7	9.1	白ワイン	0.8	0.9			
	7	9.1					6.5	8.45	ほうれんそう	10	13			
	7	9.1					0.7	0.84						
	2	2.4					0.8	0.96						
							0.08	0.1						
							0.01	0.01						
							4	4.8						
							8	9.6						

