

福津市学校給食共同調理場における食物アレルギー対応について

令和6年度

【福津市学校給食における食物アレルギー対応指針の基本的な考え方】

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、すべての児童生徒が給食時間を安全にかつ楽しんで過ごせるようにするため、安全性を最優先とします。

○除去食対応決定までの流れ

①申請依頼 保護者から学校に「学校生活管理指導表」・「食物アレルギー個別取組プラン」「食物アレルギー緊急時個別対応カード」が提出される。



②対応検討 関係者による面談の実施、聞き取り等の上、各学校の食物アレルギー対応委員会で対応を検討する。

(必須) 面談等の実施・個別の取組プラン等作成

校長が対応実施を決定する

全教職員へ周知を図り、共通理解をする



保護者へ対応内容を通知

③対応実施

- ・別添「学校給食での食物アレルギー対応決定の流れ」
 - ◇津屋崎小学校・勝浦小学校へ入学する場合
 - ◇津屋崎中学校へ入学する場合の津屋崎小学校・勝浦小学校の対応の流れ
 - ◇津屋崎中学校へ入学する場合の受け入れ対応の流れ
 - ◇小・中学校で引き続き対応する児童生徒がいる場合の流れ
 - ◇転入【市内】【市外】の場合等

各学校に「食物アレルギー対応委員会」を設置し、給食提供に係る確認体制、担任不在時の周知徹底と確認体制、緊急時の連絡体制、共同調理場との連携等を整備する。併せて全教職員で情報共有を図る。

◇飲用牛乳について、食物アレルギーが原因でなく除去する場合は、別途、「飲用牛乳辞退届」提出により対応をする。

資料③

◇継続して除去食を提供するときは、毎年必ず面談を行い、状況を確認する。

対応決定時の配慮事項

以下の事項に該当する場合は弁当および代替食の持参を行う。

- ・アレルギーの種類が多く、予定献立の給食を食べることができないと判断される場合。
- ・アレルギーとなる食品が給食に使用されており、調理の過程で除去が困難な場合。
- ・アナフラキシー（エピペン保有者）を有する場合。ただし、医師が給食を喫食できると判断し、学校生活管理指導票に「給食可」等の記載がある場合を除く。
- ・調味料や香料、エキス、コンタミネーションに反応が出る場合。
- ・揚げ油の共用ができない場合。
- ・加工食品の欄外表示（注意喚起・コンタミネーション）の表示内容についても除去が必要な場合

○除去食提供までの流れ

福津市第1学校給食共同調理場・福津市第2学校給食共同調理場

1. 共同調理場は、除去食対応児童生徒の保護者へ、学校を通して次月の給食献立予定表および除去食一覧表を、事前に配布する。
2. 保護者は、除去をする日の献立を確認し（チェックを入れる）、学校に返送する。
3. 各学校は、返送された献立表等を確認し、共同調理場にFAXで連絡する。
4. 共同調理場は、保護者・学校が確認した献立表をもとに、訂正がある場合は、除去食一覧表を再作成し、各学校へ送付する。
5. 各学校は、除去食一覧表を把握し、誤食防止に努める。

福間小学校

1. 福間小学校は、除去食対応児童の保護者へ、次月の食物アレルギー書類「通知文」「詳細献立と加工品明細」「対応表」「質問用紙」を、事前に配布する。
2. 保護者は、対応表を確認し（保護者名を記入する）、学校に返送する。
3. 返送された対応表を確認し、保護者に対応表のコピーを返送する。
4. 確認された対応表をもとに、除去食一覧表を作成し、調理従事者へ渡す。
5. 確認された対応表をもとに、クラス一覧表を作成し、学級担任へ配布する。
6. 調理従事者は、除去食一覧表を把握し、除去食提供を行う。
7. 学級担任は、クラス一覧表を把握し、誤食防止に努める。

○具体的な除去食献立について

1. 除去食対応時の注意

除去食は、アレルギーの原因となる食品を調理の過程で除去して料理を提供するものである。調理にあたっては、特に次のことに注意する。

- 小麦粉など粉状の食品を除去する場合は、飛散を防止する。また調理後の除去食の保管に留意する。（調理過程でのコンタミネーション）
- 味付けは、その日に使用している調味料を使用するよう努める。
- 食材の除去は個別に行わず、分類別に行う。
- 除去食の調理に使用する器具は専用の物とし、通常の器具と色、形状を変えるなど区別を図る。

2. 具体的な除去食について

1. 複雑な対応は、調理作業の負担となること、児童生徒に提供するまで配膳がわかりにくいこと等、誤配膳による誤食のリスクを高める可能性があるため、ひとつの献立に除去する原因食材が複数ある場合はそのすべてを除去とする。

《例》

□ 千草和え

児童 A いか除去

児童 B ごま除去

→A・B いか、ごまを抜いた除去食を提供

□ ミートソーススパゲティ

児童 A 乳除去 ミートソース

児童 B 小麦粉除去 スパゲティ →A・B 除去食提供なし

□ 卵とじうどん

児童 A 卵除去 具

児童 B 小麦粉除去 うどん →A・B 除去食提供なし

□ 手づくりチーズ入り卵焼き

児童 A 卵除去

児童 B 乳除去

→A 除去食提供なし B チーズを除去した卵焼きを除去食として提供

□ カレー

児童 A 小麦粉除去

資料③

→A 除去食提供なし カレールウに小麦粉が含まれており、ルウの除去不可のため

2. 魚種による個別対応は、誤作業の危険性が高いため行わない。

次の表の区分ごとの除去対応とする。

区分	種類
魚類	赤身魚、白身魚、青身魚 しらす干し
貝類	カキ、ホタテ、ハマグリ、あさり、貝柱、しじみ
軟体類	いか、たこ、タコボール
甲殻類	エビ、カニ、生わかめ、生ひじき
加工品	ツナ カマボコ、ちくわ、さつまあげ、けずりぶし 等

3. 食品別除去食対応事例

○ 回転釜から別鍋に「取り分け」を行う際は、その後の調理に入れる「青味などの食材や調味料」は先に取り置きしておき、適宜加えて仕上げる。

◇ 小麦粉及び小麦製品

食品名	献立名	具体的な対応
小麦粉	シチュー クリーム煮 ポタージュ など	・ルーを入れる前に別鍋に取り分け、弱火でよく煮込む。
	チリコンカン	・小麦粉を振り入れる前に別鍋に取り分け、ワイン・チリパウダー等を入れる。
小麦製品	うどん 焼きそば スパゲティ チャンポン ミネストローネ すいとん ワンタンスープなど	・麺、パスタ類などを入れる前に取り分け提供する。
	あげパン	・提供しない
	フライてんぷら	・提供しない
注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・製麺所の多くが、うどんや中華めんを製造するラインでそばを製造しているの で、そばアレルギーの児童生徒がいる場合は、その情報を必ず保護者に提供すること。 ・ゆで汁の跳ねに注意する。 ・油の共用ができない児童生徒には、給食を提供しない。 	

資料③

◇ 卵類

食品名	献立名	具体的な対応
鶏 卵	卵スープ 中華スープ コーンスープ にらたまスープ かきたま汁 卵とトマトのスープ など	・卵を入れる前に別鍋に取り分けて調味する。
	親子煮卵 ゴーヤチャンプルなど	・卵を入れる前に別鍋に取り分ける。
	ちくわの磯辺揚げ 鶏肉の香味揚げなど	・卵を入れない衣を作る。 または素揚げにする。 ・最初に揚げる。
	肉だんごと白菜のスープ など	・肉だんごの卵をでんぷん等で代用する。 ・肉だんごを入れる前に別鍋に取り、調味する。
うずら卵	みそおでん おでん 中華丼の具 すまし汁 八宝菜 チャンポン など	・うずら卵を入れる前に別鍋に取り分ける。
注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・卵が入らない分、味が濃くなるので調味料を加減する。 ・油の共用ができない児童生徒には、給食を提供しない。 ・アレルギーとなる食品を多数使用し、かつ、調理過程上除去が困難である場合は提供しない。 	

◇ 牛乳及び乳製品

食品名	献立名	具体的な対応
牛乳及び乳製品	チャウダー シチュー クリーム煮 ポターシュ など	・別鍋に取り分け、コンソメ仕立てにする。
	ソテー（バター）	・別のフライパンを使いサラダ油で炒めて作る。

◇ ごま

食品名	献立名		具体的な対応
ごま	あえもの ふりかけ	きんぴら 大学いも	・ごまを入れる前に取り分け、調味する。

資料③

		わかめスープなど	
注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・ごま油については、配慮の必要なし。 ・油の共用ができない児童生徒には、給食を提供しない。 		

◇ ナッツ類

食品名	献立名		具体的な対応
ナッツ類 アーモンド カシューナッツ	あえもの サラダ	鶏肉とナッツの揚煮	・ナッツ類を入れる前に別容器に取り分け、調味する。

注1) ココナッツ、ナタデココ、カカオ、くりはナッツ類から除外する。

注2) くるみ、ピーナッツは給食で使用しない。

◇ 貝類

食品名	献立名	具体的な対応
あさり はまぐり	あさりのチャウダー みそ汁 あさりのスパゲティなど	・あさりを入れる前に別鍋に取り分け、調味する。
注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・油の共用ができない児童生徒には、給食を提供しない。 ・アレルギーとなる食品を多数使用し、かつ、調理過程上除去が困難である場合は提供しない。 	

◇ 野菜

食品名	献立名	具体的な対応
野菜 (たけのこ)	煮物 炒め物 汁物	・原因食品を入れる前に別鍋に取り分け、調理する。

◇ 果物類

食品名	献立名	具体的な対応
パイナップル アボカド	フルーツヨーグルト和え など	・原因食品を入れる前に別容器に取り分け、作ったシロップであえて提供する。
	冷凍パイナップル	・提供しない
キウイフルーツ	キウイフルーツ	・提供しない

資料③

メロン	メロン	
-----	-----	--

◇ 菓子類

食品名	献立名	具体的な対応
小豆	ぜんざい おはぎ など	・提供しない

◇ 大豆及び大豆製品

食品名	献立名	具体的な対応
大豆及び 大豆製品 油揚げ、 生揚げ、豆乳、 きなこ、豆腐 凍り豆腐 など	ビーンズシチュー みそ汁 呉汁 サラダ 麻婆豆腐 家常豆腐 麻婆春雨	五目豆 チリコンカン 五目煮 大豆の磯煮 大豆とじゃこの炒り煮 ひじきご飯の具など
	きなこ揚げパン	・最初に砂糖だけをまぶす。
注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・油の共用ができない児童生徒には、給食を提供しない。 ・アレルギーとなる食品を多数使用し、かつ、調理過程上除去が困難である場合は提供しない。 	

◇ 甲殻類（えび、かになど）

食品名	献立名	具体的な対応
えび	シーフードカレー、豆腐の中華煮 八宝菜、中華丼の具など	・えびを入れる前に別鍋に取り分け、調味し仕上げる。
	五目焼きそば	・えびを入れる前に別鍋に取り分け、麺と青のりを加えて仕上げる。
	チャンポン	・えびを入れる前に別鍋に取り分け、かまぼこ・野菜を入れる。
	フライ	・提供しない
注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・油の共用ができない児童生徒には、給食を提供しない。 ・アレルギーとなる食品を多数使用し、かつ、調理過程上除去が困難である場合は提供しない。 	

◇ 軟体類（いか、たこ）

食品名	献立名	具体的な対応
-----	-----	--------

資料③

いか	シーフードカレー中華丼の具 うま煮 八宝菜など	• いかを入れる前に別鍋に取り分け、調味し仕上げる。
	焼きそば	• いかを入れる前に別鍋に取り分け、麺と青のりを加えて仕上げる。
注意点	<ul style="list-style-type: none"> • 油の共用ができない児童生徒には、給食を提供しない。 • アレルゲンとなる食品を多数使用し、かつ、調理過程上除去が困難である場合は提供しない。 	

◇ 魚及び魚製品

食品名	献立名	具体的な対応
魚肉練り製品	スパゲティ（ツナ入り） あえもの おでん 変わりきんぴら チャンポン 五目豆 みそおでん すまし汁 そう煮 切干しだいこんの煮物 など	<ul style="list-style-type: none"> • ツナを加える前のソースを別鍋に取り分け、ゆでたスパゲティを入れて仕上げる。 • 魚及び魚肉練り製品を入れる前に別鍋に取り分け、調味する。 魚肉練り製品を除去する場合は、味が薄くなるので調味を工夫する。
魚及び魚加工品 （生魚・加工食品）	さけフライ さば塩焼き イワシ梅煮 かつお照り焼き ぶり照り焼き サンマみぞれ煮 ししゃもフライ	<ul style="list-style-type: none"> • 提供しない
注意点	<ul style="list-style-type: none"> • 油の共用ができない児童生徒には、給食を提供しない。 • アレルゲンとなる食品を多数使用し、かつ、調理過程上除去が困難である場合は提供しない。 	

その他

- 特殊な食品についての除去を依頼された場合は、食物アレルギー専門医や市教育委員会等へ対応を確認する。