

高山市学校給食センターの 食物アレルギー対応について



高山市の学校給食センター 配送校

- 高山センター 旧市内の小中学校、特別支援学校
朝日小中学校、丹生川小中学校
- 清見センター 清見小中学校
- 荘川センター 荘川さくら学園(R7年度~)
- 一之宮センター 宮小中学校
- 久々野センター 久々野小中学校
- 本郷センター 本郷小学校、栃尾小学校、北稜中学校

※古川国府給食センター 国府小中学校
(アレルギー対応の方法が違いますので 古川国府給食センターへご確認ください。)

食物アレルギー対応の方法

給食センターで対応食※を提供する原因食物について

1. 飲用牛乳
2. 乳成分
3. 卵
4. えび・かに
5. いか・たこ
6. ごま (ごま油は対応なし)
7. 魚 (ツナ、花かつおなどは対応なし)
8. アーモンド
9. 魚卵(たらこ、ししゃも、わかさぎ、あゆ)

「乳」については、医師の判断により、牛乳だけの対応と乳成分すべての対応の、2段階の対応を行います。

⇒ 対応食※を提供します

※対応食とは…除去食 または 代替食

左の食材以外にアレルギーがある場合 (小麦・貝類・りんご・ももなど)

1. その献立を食べない
…センターから学校へ通常食が配食されるが、学校において児童生徒に配食をしない
2. 代替りのものを家庭から持参する
…上記1に加え、家庭から代替りのもの(一部弁当)を持参する

<例>ももアレルギー ももゼリーは食べない

<例> 小麦アレルギー
麺の代わりに米粉の麺を持参する

⇒ 1または2の対応をお願いします

対応食(除去食)について

パンプキンスープ(通常食)



パンプキンスープ(乳除去食)



「おかわり」による通常食の誤食を防ぐため、対応食はピンク色の食器を使用しています(小学校)

通常食を調理する過程で、原因食物が入る前に取り分け、味をととのえます

対応食(代替食)について

いか天のチリソース(通常食)



メンチカツ(代替食)



アレルギー原因食物を除去することができない場合、替わりの献立を提供します

アレルギー対応の方法(年度ごとに確認)

①給食センターで対応食を提供する原因食物について

令和6年度 食物アレルギー対応確認書			
学校名	高山小学校	学年・組	1年
児童生徒氏名	給食 太郎	生年月日	平成●年●月●日
下記の食品を使用した献立については、対応食を提供します。学校給食センター			
アレルギー原因食品分類	対応食の提供	備考	
1 飲用牛乳	<input checked="" type="radio"/>	牛乳の代わりにお茶を提供します	
2 乳成分	<input checked="" type="radio"/>	対応食を提供します	
3 卵	<input checked="" type="radio"/>	対応食を提供します	
4 えび・かに	<input checked="" type="radio"/>		
5 いか・たこ	<input checked="" type="radio"/>		
6 ごま	<input checked="" type="radio"/>		
7 魚	<input checked="" type="radio"/>		
8 アーモンド	<input checked="" type="radio"/>	対応食を提供します	
9 魚卵(たらこ・ししゃも・わかさぎ・あじ)	<input checked="" type="radio"/>		

※ 対応食…原因食材を除去した「除食材」または別の献立「代替食」
 ※ 毎月のこんだて表に、対応食の配食について記載し、学校へ提出してください。
 ※ 上記食品以外にアレルギー食品がある場合は「学校対応確認書」を記入し、学校へ提出して下さい。

○上記の対応食の提供について確認しました。 はい いいえ
 ○「高山市学校給食センター」の食物アレルギー対応について、よく読み理解しました。 はい いいえ

令和 年 月 日
 保護者署名欄
 住所 高山市
 氏名

左の食材以外にアレルギーがある場合
(小麦・貝類・りんご・ももなど)

令和 年度 学校対応確認書			
学校名		学年・組	
児童生徒氏名		生年月日	
対応食が提供されない食材についての対応方法			
食材	非出持参	出持	備考
小麦	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	お弁当・お惣菜には対応できません。
りんご・もも	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	食物アレルギー(入学前)などは書かせません。
大豆	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	お弁当は対応できません。
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

給食時間に配慮が必要な事項
 (例)乳成分にアレルギーがあるため、牛乳にアレルギーがないように配慮ください。

注意事項
 ※ 提供する食品にはアレルギー食品を記載してください。
 ※ 上記のアレルギー食材について、家庭で少量を食べている場合は、持参する食品では対応できません。

学校長 様
 上記のとおり対応をお願いします。
 令和 年 月 日
 保護者署名欄 住所 高山市
 氏名

毎月のアレルギー対応のながれ

加工品原材料一覧表
 ...加工品に使用されて
 いる原材料

【給食アレルギー様式B】

令和6年度 5月分 加工品原材料一覧表 (高山B)

※本表はアレルギー表示対象食品(28品目)です。*「年間使用物資」は年間を通して使用される物資です。
 ※野菜等のベストやカット野菜について、その野菜以外のものを使っていない場合は一覧表に記載しません。

月日(水)	食品名	メーカー名	原材料
5月1日(水)	ベーコン	鎌倉ハム	豚ひき肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)
5月1日(水)	酒類コンソメ (89年額使用物資)	達研ヒタシ	食塩、酵母エキス、麦芽糖、チキンエキスパウダー(鶏肉)、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物(鶏肉、豚肉)、鶏脂(鶏肉)、チキンコンソメパウダー(鶏肉)、砂糖、食塩/パウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、香辛料抽出物、調味料
5月1日(水)	コーンスロートレッシング (89年額使用物資)	達研ヒタシ	食用植物油、醸造酢、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、果汁(レモン、パインアップル)、酵母エキスパウダー、オニオンエキス、香辛料、増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉)、乳化剤、香辛料抽出物、香料、水
5月1日(水)	フランスパン	鎌倉ハム	鶏肉、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルヴァイ、マスタード)
5月1日(水)	トマトケチャップ (89年額使用物資)	カゴメKCR	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
5月1日(水)	ウスターソース (89年額使用物資)	カゴメKCR	トマト、たまねぎ、にんにく、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、香辛料、たん白加水分解物
5月2日(木)	トクハンシヤン	ユウキ食品	塩漬唐辛子、さら豆加工品、さら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒粕、酸化防止剤(ビタミンC)
5月2日(木)	肉シウマイ	ヤマサンフーズ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、パン粉(小麦)、でん粉加工食品、砂糖、粉あめ、ソナーオニオン、豚脂(豚肉)、しょうがペースト、しょうゆ(小麦、大豆)、みりん、香辛料、食塩、みそ(大豆)、酵母エキスパウダー、【肉】小麦粉、水溶性食品添加物(酸化防止剤)、水、炭酸Ca、ピロリン酸、乳化剤
5月7日(水)	卵炒飯 (89年額使用物資)	中屋食品	いんげんのし、さばのし(さば)、むねあじのし、宗田かつおのし、かつおのし

「献立明細表」や「加工品原材料一覧表」市役所のホームページにも掲載されています。
 パソコンやタブレットの「PDFの検索機能」を使用すると便利です。
 ★ **Ctrl + F** で検索「小麦」と入力
 ※「もも、桃、ピーチ」など、記載が統一されていない場合があります



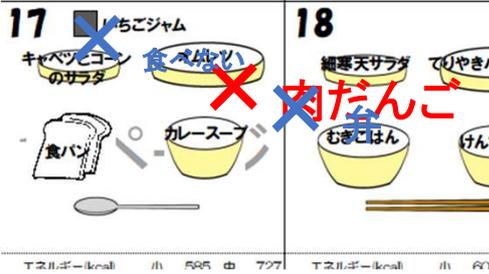
毎月のアレルギー対応のながれ

「こんだて対応表」
 お子さんの対応を、保護者
 が記入して学校へ提出

- ① 除去食がある場合 **× 除**
 - ② 代替食がある場合 **× ○ ○ ○**
 - ③ 食べない場合場合 **× 食べない**
 - ④ 一部弁当を持参する場合 **× 弁**
- ※除去食や代替食を食べない場合は、
 ①②と③④を組み合わせる

<p>10</p> <p>アスパラソテー</p> <p>メンチカツ</p> <p>米粉パン</p> <p>ホークビーンズ</p> <p>エネルギー(kcal) 小 705 中 903 塩分(%) 小 2.6 中 3.4</p>	<p>11</p> <p>さわやかサラダ</p> <p>大豆と小魚の揚げ煮</p> <p>ハヤシライス</p> <p>エネルギー(kcal) 小 668 中 892 塩分(%) 小 1.5 中 2.1</p>	<p>12</p> <p>ソナサラダ</p> <p>ゼリーあえ</p> <p>ソフト麺</p> <p>カレーソース</p> <p>エネルギー(kcal) 小 717 中 94 塩分(%) 小 1.5 中 1</p>
<p>17 ■ いちごジャム</p> <p>キャベツとコーンのサラダ</p> <p>オムレツ</p> <p>食パン</p> <p>カレースープ</p> <p>エネルギー(kcal) 小 585 中 727</p>	<p>18</p> <p>細断天サラダ</p> <p>りやきハンバー</p> <p>むぎどはん</p> <p>けんちん汁</p> <p>エネルギー(kcal) 小 600 中 776</p>	<p>19</p> <p>つくねと野菜の煮物</p> <p>キャベツ焼き</p> <p>なめこんぶうどん</p> <p>エネルギー(kcal) 小 571 中 75</p>

毎日のアレルギー対応のながれ(朝)



こんだて対応表は、ご家庭で確認できるようにコピーや写真をとっておくと便利です

ご家庭

- ・今日の給食についてお子さんと確認
- ・一部弁当を持たせる



学校

- ・一部弁当を職員室にあずける

毎日のアレルギー対応のながれ(昼)



「こんだて対応表」は教室に掲示されており、担任等が喫食前にチェックを行います。

配膳室

- ・給食センターから対応食が届く
- ・リストと確認しながら各教室へ届ける
- ・対応食を食べない場合は配膳室で取り除く

職員室

- ・弁当を取りに行く

教室

- ・アレルギー用ピンク食器に対応食を配膳する(小学校)
- ・喫食中や喫食後に異変がないか、様子を確認する

毎日のアレルギー対応のながれ(職員室)



朝:職員室で一部弁当を預かります。

昼:弁当を渡します。
取りに来たかどうかをチェックし、
来ない場合は連絡します。



毎日のアレルギー対応のながれ(食器について)

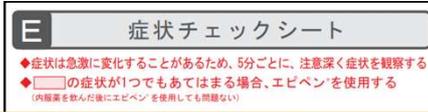


アレルギー対応食は、通常食と区別
するためにピンク色の食器を使用し
ています。(小学校のみ)
おかわりによる誤食を防いだり、本人
や周りの意識向上のために使用して
います。

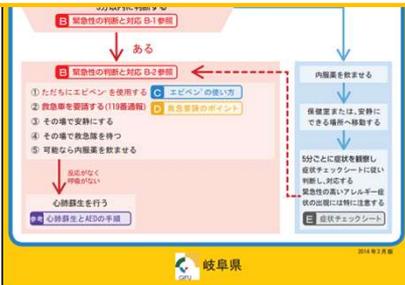
アレルギー症状が発症したら...



「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」(岐阜県教育委員会)に基づき速やかに対応を行います。



「青」「黄」「赤」の症状確認手順に従い、救急搬送等の対応を行います。



アレルギー症状の相談窓口

救急安心センターぎふ #7119

急な病気やケガをしたとき、救急車を呼んだ方がいいか、今すぐに病院に行った方がいいかなど、判断が迷うときに、専門家からアドバイスを受けることができる電話相談窓口です。
受話器を上げて「#7119」をダイヤルしてください。

健康・医療相談ダイヤル24 0120-54-7830

緊急ではないがアレルギー症状等により不安がある場合、24時間体制で看護師や医師が医療に関する相談に応じます。
個人だけでなく、学校関係者などどなたでもご利用できます。
高山市、飛騨市、白川村の方が利用できます。

高山市のアレルギー対応の考え方

- 安全性を最優先とし、食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供します。
- 医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」に基づいて、原因食物の完全除去対応をします。
(少量の摂取が可能な場合も、必ず対応食を提供します。通常食を選ぶことはできません。)
- 「学校給食食物アレルギー対応委員会」を設置し、保護者・学校・医師等と連携した対応を行っています。
- 学校及び学校給食センターの施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応はしません。

<高山市学校給食センターについて>

- アレルギー対応のための専用の部屋はありません。通常食を作っている隣のスペースで、アレルギー対応食を調理しています。

高山市のアレルギー対応の考え方

<学校給食の提供が難しい場合>

1. 次のようなごく微量で反応が誘発される可能性がある場合
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
ごま ごま油
魚類 かつおだし、いりこだし、魚醤
肉類 エキス
2. 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
【例】本品は卵、乳、小麦を含む商品と共通の設備で製造しています
本品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています
本製品で使用しているカタクチイワシは、えび、かにを食べています
3. 多品目の食物除去が必要で、対応が複雑な場合
4. 食器や調理器具の供用ができない場合
5. 油の共用ができない場合
※給食センターでは同じ油で複数の食材を調理しているため、卵等のアレルギー原因食材を含むものを揚げた油を、他の献立にも使用する場合があります。
6. その他、学校給食で対応が困難と考えられる状況がある場合

⇒上記に当てはまる場合は学校給食の提供が困難なため、ご家庭から弁当のご持参をお願いしています。

未摂取食品によるアレルギー症状発症を防ぐために

オレンジ バナナ もも りんご キウイフルーツ(生以外)
ゼラチン アーモンド ごま 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 卵 乳
小麦 えび かに さけ さば いか たらこ

学校給食では食育の考え方から さまざまな食品を取り入れています。

給食で初めて食べたものでアレルギー症状が発症し、救急搬送される事案も確認されています。

そのような事故を防ぐために、食べたことのない食品に食物アレルギーがあるかどうかを、あらかじめご確認下さい。

食べたことがない食品がある場合は「学校生活管理指導表」を出す際に医師にご相談下さい。

学校給食で提供しない食材

落花生(ピーナッツ) そば あわび いくら くるみ
カシューナッツ 生キウイフルーツ 生マンゴー
やまいも まつたけ えごま

上記の食材は、学校給食で使用しないと決めています。

学校給食センターのホームページのご案内

■学校給食におけるアレルギー対応マニュアルを掲載しています。

<https://www.city.takayama.lg.jp/kurashi/1000020/1000116/1016427.html>



■学校給食の献立明細表や加工品原材料一覧表をPDFでご覧いただけます。

<https://www.city.takayama.lg.jp/kurashi/1000020/1000116/1016427.html>



ご視聴ありがとうございました。

高山市学校給食センター	
E-MAIL	kyuushokucenter@city.takayama.lg.jp
高山センター	TEL 0577-32-6218
清見センター	TEL 0577-68-2115
一之宮センター	TEL 0577-53-2857
久々野センター	TEL 0577-52-2196
本郷センター	TEL 0578-86-2823