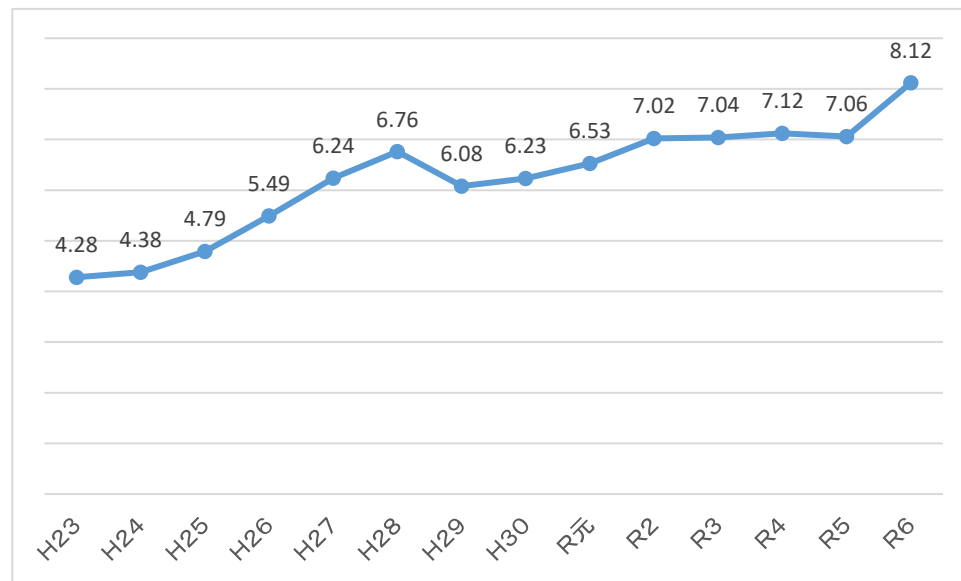


長野市学校給食センターにおける 食物アレルギー対応と アレルギー対応食について

長野市第二学校給食センター
アレルギー担当栄養士 三井 瑞紀

食物アレルギーを持つ子どもは 増えている

全児童 生徒数(人)		食物アレルギーを持つ 児童生徒	
		数(人)	割合(%)
H23	32,012	1,370	4.28
H24	31,609	1,386	4.38
H25	31,212	1,494	4.79
H26	30,668	1,684	5.49
H27	29,563	1,846	6.24
H28	28,944	1,956	6.76
H29	29,341	1,783	6.08
H30	28,709	1,789	6.23
R元	28,155	1,839	6.53
R2	27,568	1,936	7.02
R3	27,198	1,915	7.04
R4	26,634	1,896	7.12
R5	26,063	1,840	7.06
R6	25,336	2,057	8.12



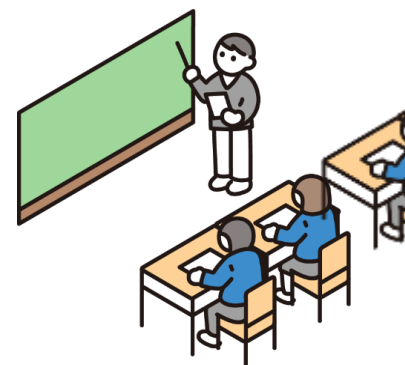
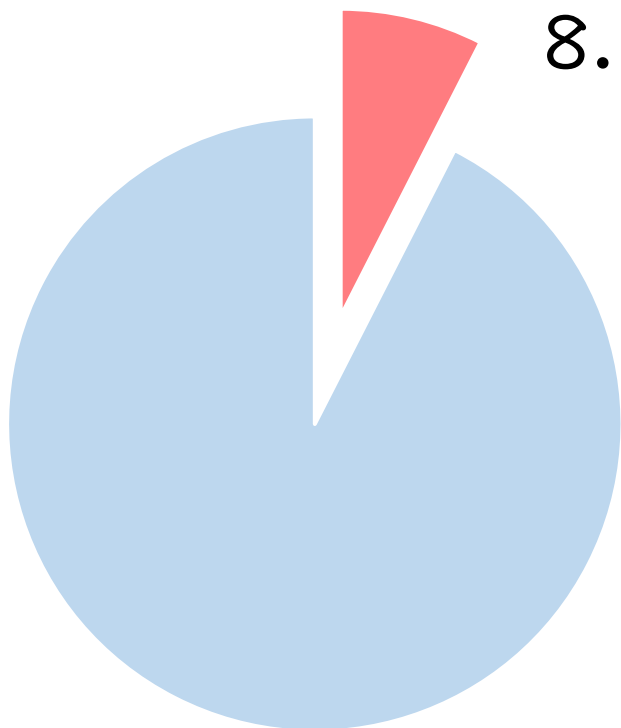
長野市教育委員会アレルギー実態調査より



長野市では、クラスにおよそ2人 食物アレルギーを持つ子どもがいる

食物アレルギーを持つ児童生徒

8.12%

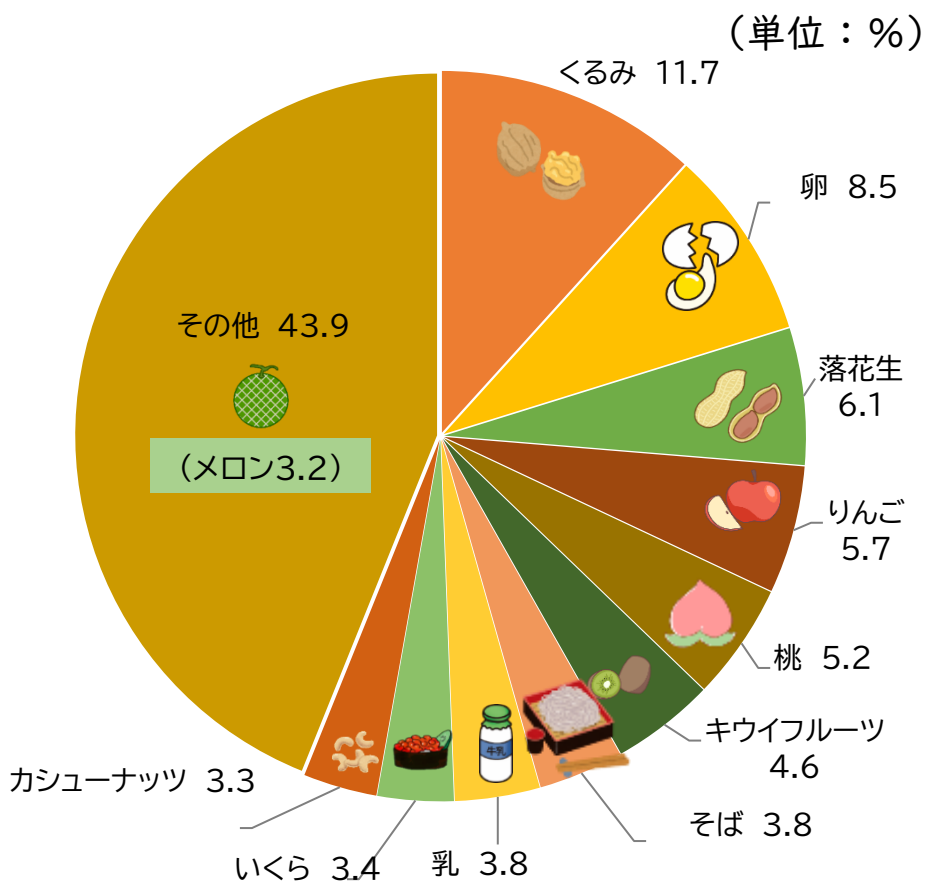


1クラス30名と仮定した場合、
2.4人は食物アレルギーを
持っている計算になる。

長野市食物アレルギー実態調査の集計結果

アレルギー原因食物内訳

(義務表示・推奨表示 28品目)



上位10品目

(義務表示・推奨表示 28品目)

- 1 くるみ
- 2 卵
- 3 落花生
- 4 りんご
- 5 桃
- 6 キウイフルーツ
- 7 そば
- 8 乳
- 9 いくら
- 10 カシューナッツ

令和6年度 長野市教育委員会
食物アレルギー実態調査結果より

長野市の学校給食における 食物アレルギー対応の基本方針

- 1 「学校給食における食物アレルギー対応指針」等に基づく対応を基本とする。
- 2 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**する。
- 3 食物アレルギーへの対応は、組織的に行う。
- 4 アレルギー対応食の提供は、**医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出**を受けて行う。
- 5 原因食物の**完全除去対応（提供するかしないか）を原則とし、無理な（過度に複雑な）対応を行わないこと**で、児童生徒の**安全性を確保**する。

文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき作成

長野市の学校給食センターにおける 献立作成の基本方針・食物アレルギーへの配慮

- ◆ 食材は添加物の少ないものを使用するように心がけます。
- ◆ アレルギー対象者が多い食材は、同じ食材が同日の献立になるべく重ならないように配慮します。
- ◆ 加工食品は配合内容を確認し、アレルゲンとなる食品の少ないものを使用します。

☞ 具体的な取り組み

- ・ 卵・乳・大豆を含まない、ハンバーグ・えびフライ・ハム・ベーコン・ウィンナー・パン粉の使用を心がけます。
- ・ 卵を含まないマヨネーズの使用を心がけます。
- ・ 乳製品を含まない、カレー・ミートソース・ブラウンシチューを提供します。
- ・ 和え物に卵・乳の入ったドレッシングを和えて出さないように配慮します。
- ・ そば・ピーナッツ（落花生）・くるみ・カシューナッツ・マカダミアナッツ・ペカンナッツ・ピスタチオ・アーモンド・キウイフルーツ・びわ は、使用しません。

長野市の学校給食での 不使用食材10品目

そば・ピーナッツ（落花生）・くるみ

カシューナッツ・マカダミアナッツ

アーモンド・ペカンナッツ・ピスタチオ

キウイフルーツ・びわ

食物アレルギーを持つ児童・生徒への 給食対応の種類

アレルゲンとなる食品の種類や重症度によって、
下記より選択

①弁当持参	②一部弁当持参
給食の全停止 家からすべて持参	献立により喫食できない もののみ、家から持参
③自己除去	④アレルギー対応食
喫食できないものを 各自がその場で除去	卵と牛乳・乳製品の 除去食を給食センターから提供

令和7年度 対応食提供者数

令和7年7月1日現在

給食センター	提供者数	内訳					
		小学校			中学校		
		卵	乳	両方	卵	乳	両方
第一	32	14	9	4	4	1	0
第二	48	27	11	5	3	1	1
第四	34	15	12	2	2	3	0
合計	114	56	32	11	9	5	1
		99			15		

「卵」の対応食の例

一般給食の例



麦ごはん・牛乳
なめこ汁
三色そばろ
塩いかの和え物

三色そばろは対応食を食べる

対応食の例



「乳」の対応食の例

一般給食の例

パンには、
牛乳30ml相当の
脱脂粉乳が含まれている



丸パン・牛乳
パンプキンポタージュ
ハンバーグトマトソース
紫キャベツのサラダ

牛乳

- * 飲用停止の手続きをして年度末に牛乳代を返金
- * 必要に応じて、代替りの飲み物を家から持参する

対応食の例



ご飯等、代替りの主食を
家から持参する

ポタージュは
対応食を食べる

誤食を防止するために

誤食予防のため
専用容器のまま、食べてもらう



専用の容器に入れて届ける

学校と連携しながら届けています



↑ コンテナ掲示によるお知らせ



↑ 食器かごにカードを入れ、学級へお知らせ



↑ 給食時間、教職員から手渡し



↑ 教職員が各所でサイン

対応食調理の一例



【三色そばろ材料】

肉そばろ

鶏ひき肉

白醤油

みりん

三温糖

生姜

枝豆

むき枝豆

炒り卵

卵

三温糖

塩

でん粉



除いて調理します。



肉そぼろを作ります。



枝豆を茹で



混ぜ合わせたら
完成!





味見をして



重量を量り



二人で確認しながら
盛り付けます。



うれしい声が届きました

- みんなと同じものを食べられて嬉しかったです。(生徒)
- 今日も完食。「おいしかった!!」そうです。(担任)
- スムーズに喫食できました。とても美味しかったですそうです。(担任)
- 対応食のコーンポタージュが好きだと言っていました。(担任)
- 安心して対応食をお任せできました。(保護者)
- 食物アレルギーを持つ子どもが、友だちと一緒に
美味しい給食を食べられる環境にお礼申し上げます。(保護者)

これからも関係各所と連携し対応していきます。

ご清聴ありがとうございました。

