

学校給食センターでの アレルギー対応食の提供について

令和2年11月24日

長野市第一学校給食センター

長野市学校給食センターでの 食物アレルギー対応食提供の経過①

- 平成27年3月
文部科学省より「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示される
- 平成27年4月 保健給食課に管理栄養士1名配置
「長野市食物アレルギー対応研究会」発足
- 平成28年2月
学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱及び食物アレルギー対応マニュアル決定
- 平成28年4月～29年3月
学校・保護者への周知及び提供対象者の決定

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

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

★ 対応食の基本的な内容

「卵と牛乳・乳製品」を除いて調理した 除 去 食

- ◆ 一般給食で卵や牛乳・乳製品を使用している料理は、「**卵と牛乳・乳製品**」を使用しない料理（汁物、主菜、副菜）として給食センターから提供する
- ◆ 卵と牛乳・乳製品を抜くことで料理として成り立たなくなってしまうものや加工済の食品で、卵と牛乳・乳製品を抜くことができないものについては、各家庭で代替りのものを用意する

例：オムレツなどの卵料理



衣に卵を使用した冷凍のフライ、冷凍グラタン 等

対応食の一例

卵除去の場合



乳除去の場合



一般給食の例

副菜
(大根サラダ)

主菜
(豚肉のアップルソース)

牛乳



主食
(コッペパン)

汁物
(シチュー)

対応食(乳)提供の例

牛乳は
飲用停止



パンには
脱脂粉乳が含まれて
いるので食べられない



食べられる主食
を家庭から持参



給食セン
ターから
対応食が
届く

長野市学校給食センターでの 食物アレルギー対応食提供の経過②

- 平成29年 4 月

第二・第四学校給食センターにて対応食提供準備
両センターにアレルギー対応食専任栄養士配置
2 学期～ アレルギー対応食 提供開始



第四学校給食センター
アレルギー対応調理室

長野市学校給食センターでの 食物アレルギー対応食提供の経過③

- 平成31年 4 月

第三学校給食センターに
アレルギー対応食専任栄養士配置
管内の学校・保護者へアレルギー対応食提供
事業の説明および対象者の決定

- 令和 2 年 8 月

第三給食センターから第一給食センターに引越し
第一学校給食センターの運用開始

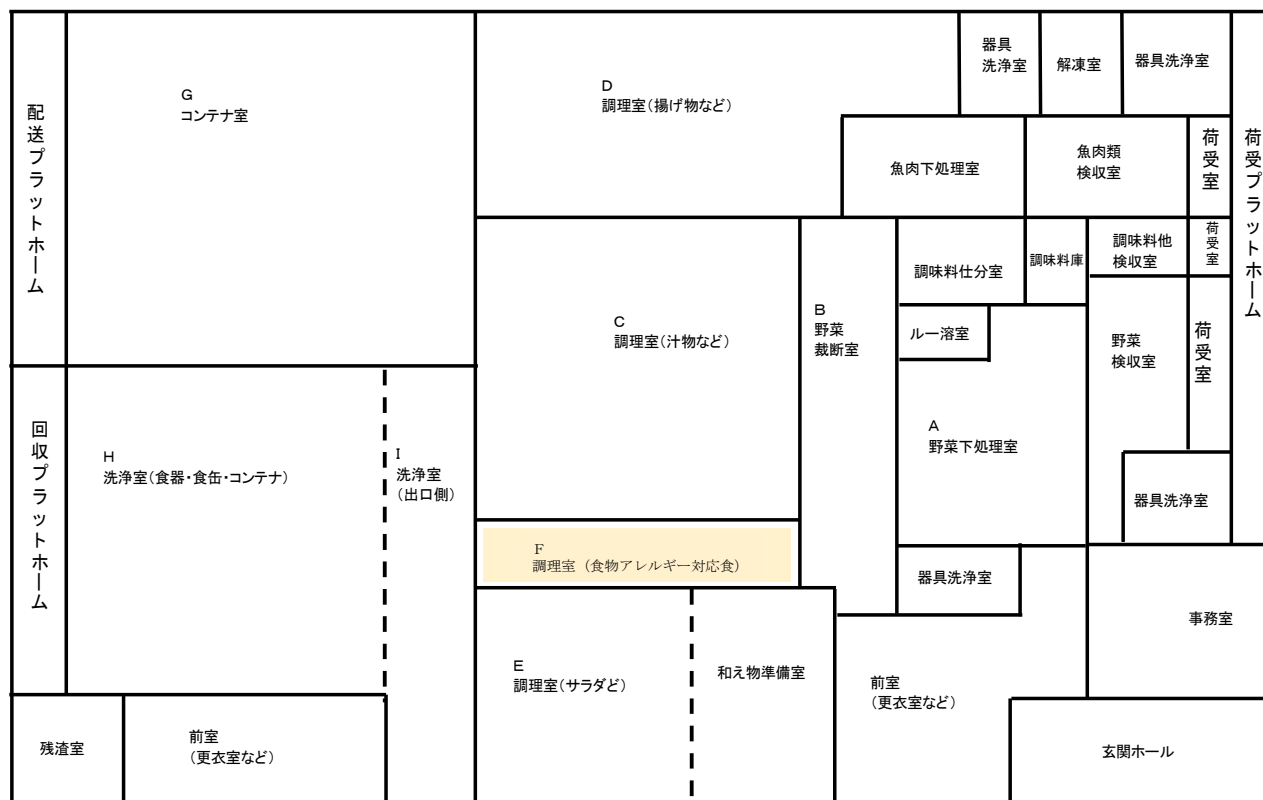
9 月 アレルギー対応食提供のシミュレーション
10月～ アレルギー対応食 提供開始

令和2年度 対応食提供者数

R2.10.1現在

	提供者数	内訳					
		小学校			中学校		
		卵	乳	両方	卵	乳	両方
第一	16	5	8	2	0	0	1
第二	36	13	11	9	1	1	1
第四	33	15	10	3	4	1	0
合計	85	33	29	14	5	2	2
		76			9		

第一学校給食センター 平面図



アレルギー対応調理室の様子



☆間違いなく提供するために

コンテナの扉にお知らせ



専用の食器カゴに入れて配送



クラスの食器カゴに配膳カード クラスのお友達にも周知

☆誤食を防止するために



専用の容器に入れて、届けます

最後に…

- 食物アレルギーのある子もない子も安心して食べることのできる給食を目指して、安全性を最優先に提供するように努めます
- 対応するアレルゲンの拡大等については、検討していきます

ご清聴ありがとうございました