

令和3年度

第1回長野市学校給食センター等運営審議会 会議資料

長野市学校給食の概要について

長野市教育委員会事務局 保健給食課

○学校給食の目標(学校給食法 第2条)

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、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。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 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。
- 五 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。
- 六 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。
- 七 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。



○教育としての学校給食

- 一 児童・生徒の心身にわたる健全な発達と、食事マナー、より良い食習慣の習得等を目的に、教育の一環として学校給食を実施する。
- 二 献立作成や食材の発注などを工夫しながら、地産地消の拡大・推進を図るとともに学校訪問等における食育の充実を図る。

1 施設概要

(1) 学校給食センター センター方式: 複数の学校の給食を一括して調理し、給食時間までに配送する方式



区 分	第一学校給食センター	第二学校給食センター	第四学校給食センター
所 在 地	〒381-2206 青木島町綱島763-84	〒388-8002 篠ノ井東福寺2362-1	〒381-0011 大字村山355-1
開設年月日	昭和41年2月1日開設 (令和2年4月1日現地改築)	昭和45年4月2日開設 (平成15年4月1日現地改築)	平成29年4月1日開設
構 造	鉄骨造2階建	鉄骨造一部2階建	鉄骨造2階建
敷地面積 (㎡)	6,827	9,318	20,188
センター建物面積 (㎡)	4,804.39	2,994.82	6,529.82
その他施設面積 (㎡)	50.40	306.66	84.18
設置形態	単独施設	単独施設	単独施設
方 式	ドライ施設	ドライ施設	ドライ施設

(2) 学校給食共同調理場 親子方式: 調理場を持つ学校(親)が調理場を持たない学校(子)の給食調理も行い、給食時間までに配送する方式。長野市の場合、小学校と中学校で親子となっている。※表中調理場が併設されているほうが親

区 分	戸 隠	鬼 無 里	大 岡	信州新町	中 条
所 在 地	〒381-4102 戸隠豊岡2960	〒381-4301 鬼無里77	〒381-2703 大岡乙304-1	〒381-2405 信州新町新町 630-1	〒381-3203 中条2770
開設年月日	昭和54年3月22日 開設	昭和56年4月3日 開設	昭和53年12月1日 開設	昭和55年2月開設 (平成21年8月22日 現地改修)	昭和52年4月1日 開設
構 造	(鉄 骨 造)	(鉄筋コンクリート造)	(鉄筋コンクリート造)	(鉄筋コンクリート造)	(鉄筋コンクリート造)
調理場面積 (㎡)	273.85	250.00	136.64	137.00	131.85
設置形態	中学校に併設	小中学校に併設	小中学校に併設	小学校に併設	小学校に併設
方 式	ウェット施設 (ドライ運用)	ウェット施設 (ドライ運用)	ウェット施設 (ドライ運用)	ウェット施設 (ドライ運用)	ウェット施設 (ドライ運用)

長野市の学校給食施設 (令和3年5月1日現在)

第四学校給食センター

小学校(19校):加茂 古牧 緑ヶ丘 吉田 湯谷 大豆島 朝陽 柳原
長沼 古里 若槻 徳間 浅川 芋井 綿内 川田 保科
豊野西 豊野東
中学校(8校):東部 西部 三陽 東北 北部 若穂 豊野 市立長野

第一学校給食センター

小学校(16校):城山 鍋屋田 山王 芹田 三輪 裾花
城東 南部 安茂里 松ヶ丘 昭和
青木島 下水鉾 三本柳 真島 七二会
中学校(6校):柳町 櫻ヶ岡 裾花 犀陵 七二会
更北

第二学校給食センター

小学校(14校):通明 篠ノ井東 篠ノ井西 共和 信里 塩崎
松代 清野 西条 豊栄 東条 寺尾 川中島
信更
中学校(6校):篠ノ井東 篠ノ井西 松代 川中島 広徳 信更

2 完全給食実施状況

完全給食: 給食内容がパン又は米飯(これらに準ずる小麦粉食品・米加工品・その他の食品を含む)、ミルク及びおかずである給食

(令和3年5月1日現在)

区 分	学校数 (校)	児童生徒数(人)	完全給食実施状況		完全給食実施率 (%)
			学校数(校)	児童生徒数(人)	
小学校	54	18,087	54	18,087	100
中学校	25	9,111	25	9,111	100
合 計	79	27,198	79	27,198	100

3 アレルギー対応食の提供

除去食: 通常の献立の材料から、アレルギーのみを除去し調理した食事。対応食専用の調理室で調理する。アレルギーの代わりに別の食材を用いる代替食とは異なる。

食物アレルギーをもつ児童生徒を対象に、従来の共同調理場での対応に加え、平成29年度から第二、第四学校給食センターでの卵と乳・乳製品の除去食の提供を開始した。令和2年10月からは第一学校給食センターでの除去食の提供も開始し、市内全域でアレルギー対応食の提供を行っている。

(令和3年10月1日現在)

	第一学校給食センター		第二学校給食センター		第四学校給食センター	
	小学校(人)	中学校(人)	小学校(人)	中学校(人)	小学校(人)	中学校(人)
卵	12	2	22	4	20	7
乳・乳製品	13	2	18	4	14	2
対象者数	21	3	35	6	32	8

※卵と乳・乳製品両方の対象となる児童生徒がいるため、それぞれの合計と対象者数は一致しない。

4 施設別給食数

(令和3年5月1日現在)

区 分	小 学 校		中 学 校		合 計	
	学校数	1日の給食数	学校数	1日の給食数	学校数	1日の給食数
第 一	16	6,851	6	3,109	22	9,960
第 二	14	4,217	6	2,925	20	7,142
第 四	19	7,999	8	3,504	27	11,503
戸 隠	1	98	1	66	2	164
鬼 無 里	1	32	1	20	2	52
大 岡	1	22	1	27	2	49
信州新町	1	87	1	57	2	144
中 条	1	59	1	31	2	90
合 計	54	19,365	25	9,739	79	29,104

※教職員を含み、センター・調理場職員を含まない

5 給 食 費

区 分		1食当たりの給食費(円)	年間平均給食日数(日)
小学校	低学年(1～3年)	275	201
	高学年(4～6年)	296	
中学校		338	200

6 給食費の推移(1食当たり)

(1) 学校給食センター

(円)

		平3～4	5～6	7～9	10～17	18～20	21～25	26～30	令和元～
小学校	低学年	200	210	220	232	237	252	260	275
	高学年	220	230	240	253	258	273	281	296
中学校		260	270	280	294	299	314	323	338

(2) 戸隠学校給食共同調理場

(3) 鬼無里学校給食共同調理場

		平10	11～17	18～20	21～25	26～30	令和元～
小学校	低学年	237	245	245	255	263	275
	高学年	247	255	260	270	278	296
中学校		269	280	285	300	309	338

		平9～10	11～13	14	18～20	26～30	令和元～
小学校	低学年	225	235	245	255	263	275
	高学年	240	250	260	270	278	296
中学校		265	280	290	300	309	338

(4)大岡学校給食共同調理場

(円)

		平11～12	13	14～17	18～20	21～25	26～30	令和元～
小学校	低学年	233	236	240	245	255	263	275
	高学年	245	248	250	255	270	278	296
中学校		275	280	287	290	300	309	338

(5)信州新町学校給食共同調理場

		平11～17	18	19	20～21	22～25	26～30	令和元～
小学校	低学年	255	255	260	275	270	275	275
	高学年					280	290	296
中学校		270	280	280	300	300	321	338

(6)中条学校給食共同調理場

		～平10	11～13	14～16	17～19	20～25	26～30	令和元～
小学校	低学年	210	220	230	240	250	263	275
	高学年	230	240	250	260	270	278	296
中学校		260	270	280	290	300	309	338

7 調理施設職員構成



(令和3年5月1日現在)

施設		第一	第二	第四	戸隠	鬼無里	大岡	信州新町	中条	合計
正規	所長	1	1	1	1※1	1※1	1※1	1※1	1※1	8
	事務	2	1	2	0	0	0	0	0	5
	栄養士(県費)	3	3	2	1	0	0	1	1	11
	栄養士(市費)	2	1	1	0	0	0	0	0	4
	調理員	23	0※2	28	0	0	0	1	1	53
	小計	31	6	34	2	1	1	3	3	81
会計年度任用職員 (県臨時任用職員含む)	事務	1	2	1	0	0	0	0	0	4
	栄養士(県費)	0	0	1	0	1	1	0	1	4
	栄養士(市費)	0	0	1	0	0	0	0	0	1
	調理員	36	0	45	5	3	3	4	2	98
	小計	37	2	48	5	4	4	4	3	107
合 計		68	8	82	7	5	5	7	6	188

※1 戸隠・鬼無里・大岡・信州新町・中条の所長は学校長兼務 ※2 第二学校給食センターは、調理業務等を民間委託(49名)している

8 審議会等



(1) 長野市学校給食センター等運営審議会(市条例による審議会)

任 務	給食センター等の運営に関する事項について、教育委員会の諮問に応じて審議する。
任 期	2年
構 成	25名以内 学識経験者、PTA関係者、学校長、学校医、学校歯科医 学校薬剤師、公募委員

※各調理場の会計監査も、運営審議会のメンバーから選出された監査員が行います。

(2) 長野市学校給食センター等運営委員会(給食施設ごと)

目 的	学校給食の円滑な運営を図るため、学校と給食施設との連携を密にする。
構 成	各学校からの正副委員
会 議	定例会月1回(ただし、8月は休会)



9 給食の内容

- ① 主食
(米飯:週3日、パン:週2日、
ソフト麺:6～9月を除いてパンの代わりに隔週1日)
- ② 牛乳
- ③ おかず(煮物、焼物、揚げ物、汁物、果物など)



10 主食の提供状況

(1) 第一・第二・第四学校給食センター、信州新町・中条学校給食共同調理場

米飯:週3日、パン:週2日、ソフト麺:6～9月を除いてパンの代わりに隔週1日

(2) 戸隠学校給食共同調理場

米飯:週3日、パン:週2日

(3) 鬼無里・大岡学校給食共同調理場

米飯:週4日、パン:週1日

11 献立

栄養士が原案を作成し、毎月の運営委員会に諮り決定する。
(2か月前に原案作成、1か月前の運営委員会に諮る。)



(1) 第一学校給食センター: 3コース(計22校)

小1コース 城山 裾花 城東 南部 昭和 下氷鉋 真島 七二会(8校)
小2コース 鍋屋田 山王 芹田 三輪 安茂里 松ヶ丘 青木島 三本柳(8校)
中学コース 柳町 櫻ヶ岡 裾花 犀陵 七二会 更北(6校)

(2) 第二学校給食センター: 2コース(計20校)

小学コース 通明 篠ノ井東 篠ノ井西 共和 信里 塩崎 松代 清野 西条 豊栄 東条 寺尾
川中島 信更(14校)
中学コース 篠ノ井東 篠ノ井西 松代 川中島 広徳 信更(6校)

(3) 第四学校給食センター: 3コース(計27校)

小1コース 芋井 柳原 若槻 古里 大豆島 浅川 徳間 緑ヶ丘(8校)
小2コース 湯谷 加茂 長沼 吉田 古牧 川田 綿内 保科 朝陽 豊野西 豊野東(11校)
中学コース 西部 東部 北部 東北 三陽 若穂 豊野 市立長野(8校)

(4) 戸隠・鬼無里・大岡・信州新町・中条学校給食共同調理場

各調理場とも1コース(各小学校・中学校)

12 米飯給食の調理方法



北信産: お米は主にながの農協とグリーン長野農協から納入しています。ながの農協の範囲は長野市だけではなく、信濃町や飯綱町などのお米も混じることから、北信産と記載しています。

	第一	第二	第四	戸隠	鬼無里	大岡	信州新町	中条
炊飯	委託	委託	委託	自炊	自炊	自炊	委託	自炊
米穀	北信産	北信産	北信産	北信産	北信産	北信産	北信産	北信産

※旧長野市の米飯給食実施状況

- ① 昭和53年4月1日から隔週1日 ② 昭和55年4月1日から週1日
③ 昭和57年10月1日から週2日 ④ 平成元年4月1日から週3日 ⑤ 平成2年8月から麦5%混入

13 副食の配送及び回収方法

(令和3年5月1日現在)

区 分		配 送 方 法	車両台数	配送車両の所有者
センター	第 一	外部委託	11台	配送事業者所有
	第 二	外部委託	7台	配送事業者所有
	第 四	外部委託	15台	配送事業者所有
共同調理場	戸 隠	直営(庁務員)	1台	市所有(庁用車)
	鬼無里	—	—	—
	大 岡	—	—	—
	信州新町	直営(庁務員)	1台	リース事業者所有(庁用車)
	中 条	直営(庁務員)	1台	リース事業者所有(庁用車)

14 主食の量

(1) 第一、第二、第四学校給食センター



区 分		米 飯	パ ン	ソフト麺(小麦粉)
小学校	低学年(1・2年)	60g	60g	80g
	中学年(3・4年)	70g	3年 60g 4年 70g	3年 80g 4年 90g
	高学年(5・6年)	90g	70g	90g
中学校		100g	80g	110g

(2) 戸隠学校給食共同調理場

区 分		米 飯	パン(小麦粉)
小学校	低学年(1・2年)	1年 60g 2年 70g	60g
	中学年(3・4年)	80g	3年 60g 4年 70g
	高学年(5・6年)	90g	70g
中学校		100g	80g

(3) 鬼無里学校給食共同調理場

区 分		米 飯	パン(小麦粉)
小学校	低学年(1・2年)	70g	60g
	中学年(3・4年)	80g	3年 60g 4年 70g
	高学年(5・6年)	90g	70g
中学校		100g	80g

(4) 大岡学校給食共同調理場



区 分		米 飯	パン(小麦粉)
小学校	低学年(1・2年)	60g	50g
	中学年(3・4年)	3年 65g 4年 75g	60g
	高学年(5・6年)	5年 85g 6年 90g	70g
中学校		100g	80g

(5) 信州新町学校給食共同調理場

区 分		米 飯	パン(小麦粉)	ソフト麺(小麦粉)
小学校	低学年(1・2年)	60g	50g	80g
	中学年(3・4年)	70g	60g	3年 80g 4年 90g
	高学年(5・6年)	80g	70g	90g
中学校		100g	80g	110g

(6) 中条学校給食共同調理場

区 分		米 飯	パン(小麦粉)	ソフト麺(小麦粉)
小学校	低学年(1・2年)	60g	50g	80g
	中学年(3・4年)	80g	60g	3年 80g 4年 90g
	高学年(5・6年)	90g	70g	90g
中学校		100g	80g	110g

15 学校給食摂取基準(児童・生徒1人1回当たりの平均主要栄養量の基準)

区 分	1日の必要量に 対する比率	低学年 6～7歳	中学年 8～9歳	高学年 10～11歳	中学校 12～14歳
エネルギー(kcal)	33%	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%				
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%				
ナトリウム(食塩相当量)(g)	33%未満	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム(mg)	50%	290	350	360	450
鉄(mg)	40%	2	3	3.5	4.5
ビタミンA(μgRAE)	40%	160	200	240	300
ビタミンB1(mg)	40%	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	40%	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	33%	20	25	30	35
食物繊維(g)	40%以上	4以上	4.5以上	5以上	7以上
マグネシウム(mg)	33% (中学校:40%)	40	50	70	120
亜鉛(mg)	33%	2	2	2	3

16 運営経費

(単位:千円)

区 分	職員人件費	管理運営費	維持修繕費	施設改修(建設)費	計
職 員 人 件 費	528,429				528,429
第 一	学校給食 センター	317,205			317,205
第 二		318,299		30,384	348,683
第 四		370,683		8,500	379,183
戸 隠		14,522			14,522
鬼 無 里	学校給食 共同調理場	7,874			7,874
大 岡		8,331			8,331
信 州 新 町		11,810			11,810
中 条		6,375			6,375
給食共同調理場維持修繕			750	2,369	3,119
給食衛生管理		8,946			8,946
合 計	528,429	1,064,045	750	41,253	1,634,477

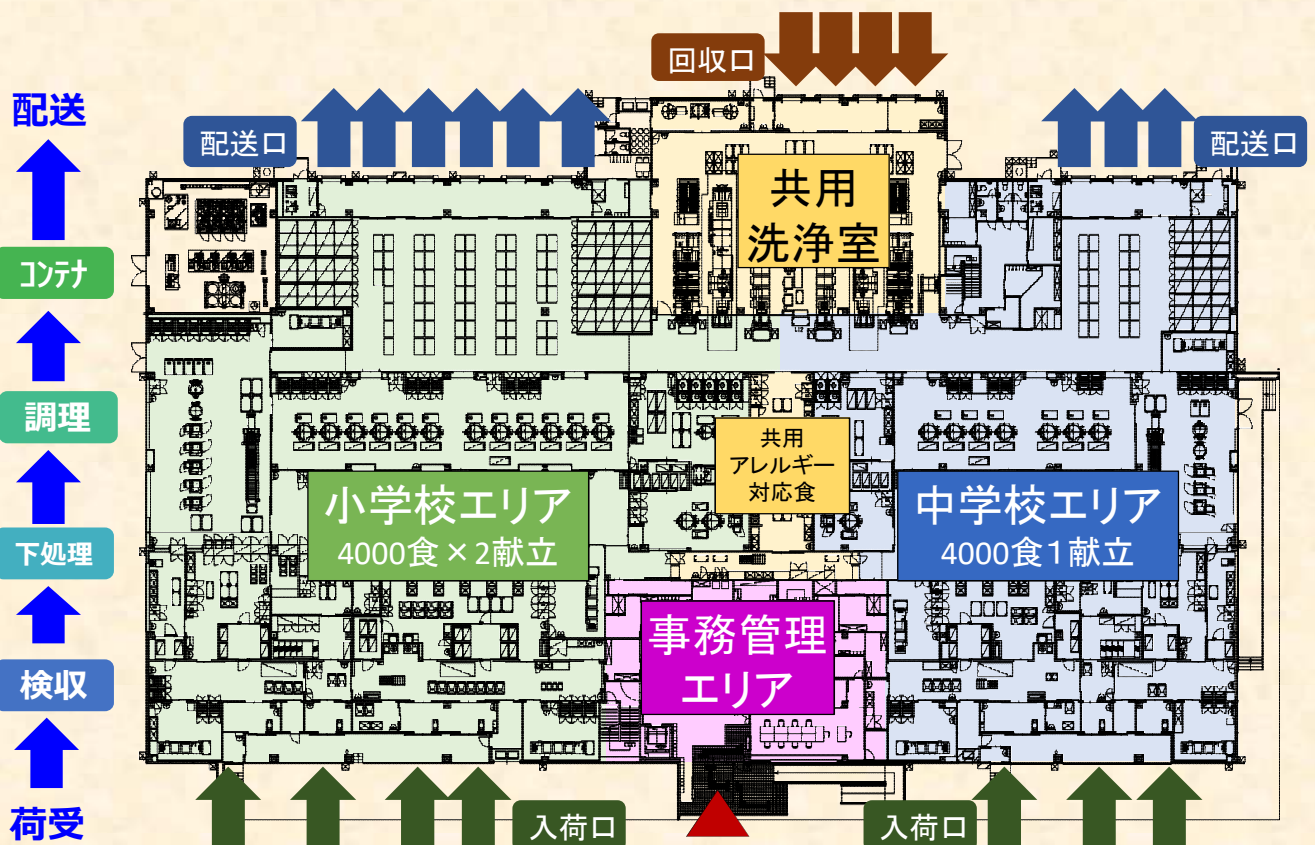
17 ゴミ排出量の推移

年度	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2
総排出量(kg)	272,397	281,060	275,821	269,499	257,789	233,035	242,312	234,385	185,924

長野市第四学校給食センターの概要と食に関する指導について



施設の特徴～小・中分離した調理室～



給食ができるまで ～荷受け・検収～



数量の確認、品質チェック、
容器の移し替えをします。



給食ができるまで ～野菜の洗浄～



3槽シンクで、3回洗います

給食ができるまで ～野菜の切裁～



包丁による切裁

機械による切裁



給食ができるまで ～揚げ物の調理～



連続フライヤーで揚げ物の調理

給食ができるまで ～焼き物の調理～



スチームコンベクションオーブンで焼く・蒸す

給食ができるまで ～焼き物の調理～



中心温度計で加熱温度の確認・記録

給食ができるまで ～和え物の調理～



和え物の野菜の加熱

給食ができるまで ～和え物の調理～



真空冷却機でゆでた野菜を急速に冷却

給食ができるまで ～和え物の調理～



給食ができるまで ～炒め物の調理～



給食ができるまで ～盛り付け～



汁物の盛り付け

おいしい給食を作るために ～だし～



おいしい給食を作るために ～手切り～

- ・料理に合わせた切り方
(食べやすく・見た目よく)

- ・断面がきれいで廃棄が
少ない(無駄なく)



トマト角切り



大根角切り



おいしい給食を作るために ～手切り～



きゅうり



おいしい給食を作るために ～揚げパンの提供～

- ・中学校各校年1回
小学校2年に1回提供
(年間予定表をもとに
提供日を計画)



おいしい給食をつくるために ～手作り料理～

食数の少ない日は
手作り料理に挑戦

ハンバーグ 春巻き 魚のカップ焼き



おいしい給食をつくるために ～手作り料理～

アガーを使って
手作りゼリー



スチコンでシーフード
ドライカレー



給食から伝える ～きゅうしょくセンターだより～

きゅうしょくセンターだより
令和 3年 9月15日(水) 小1コース

今日の献立は
麦ご飯 牛乳 ジャがいものそぼろ煮
信田煮あんかけ たくあん和え

給食の時間ですが、今日は朝ごはんのお話をします。
3度の食事の中でも、朝ごはんには特に大切な役割があります。朝ごはんを食べず、体が重くなると体がスムーズに動くようになり、元気に過ごすことができます。つまり、朝起きたばかりの体はエネルギーが少し足りない状態になっています。足りないからです。ですから、朝ごはんを食べることで十分なエネルギーを補給できます。

クイズです
朝ごはんとして食べるものの中から、脳の栄養素を使って考えるときのエネルギーのもとになるものはどれでしょう？
①ごはんやパン ②魚や納豆 ③野菜
…答えは、①ごはんやパン です。
ごはんやパンには脳のエネルギーになるブドウ糖がたくさん含まれています。

きゅうしょくセンターだより
令和 3年 9月16日(木) 小1コース

今日の献立は
麦ごはん 牛乳 ツナと豆腐の中華煮
さのこ入り肉しゅうまい わかめサラダ

9月20日は、戦者の日です。戦者の日は、お年寄りを敬って、長寿を祝う日です。日本は、世界的に見ても長寿といわれていますが、その中でも長野県は全国トップクラスの高齢率です。その理由には、野菜を多く食べて健康や長寿への意識が高い、生きがいを持って働いている等があります。野菜の摂取量が全国で一番多いのが長野県です。長野県のすばらしいところを大切にし、元気に長生きできる生活を築いていきましょう。

クイズです
長野県の生産量が全国で一番多いものは、次のうちどれでしょう？
①米 ②しめじ ③きゅうり
…答えは、②しめじ です。
全国の約4割を生産しています。
今日のしゅうまいには、しめじとえのきたけが入っています。

毎日食器かごに入れて
各クラスへ届けています

給食から伝える ～地域食材の日～

「地域食材の日」献立 = 長野県産の食材で作る給食

地元産の食材の多い時期に年3回程度実施

「給食センターだより」で発信。
2003年より継続。

納入業者の協力により使用
品目増加



麦ご飯・牛乳・綿内豆腐と野菜のみそ汁
信州サーモンの甘酢揚げ・なめたけ和え

給食から伝える ～地域食材の日～

【中学コース 9月17日】

『綿内産ふっこう豆腐』
を給食に使います！

「綿内産ふっこう豆腐」は、地域の方々の思いが込められた豆腐です
2019年の台風19号で、千曲川河川敷の畑は濁流にのまれ、壊滅状態になってしまいました。流れ着いたゴミやまっした土砂を農家や住民、ボランティアの人たちが苦勞して片付け、再び畑として使えるように整備しました。2020年には、その畑に「青入道」という大豆を育て、11月には3トンを収穫しました。その大豆で作られたのが綿内産ふっこう豆腐です。

綿内産の大豆を使った豆腐には、地域の復興や産業を守っていきたいという思いが込められています。学校給食で子どもたちにも食べてほしいという地域の方の願いもあり、9月10日の給食で使うことになりました。

（大豆の緑まき） （大豆の収穫作業） （収穫された大豆）

「青入道」という青大豆で作られた豆腐です
青大豆で作られた豆腐は、少し緑がかった色になります。

普通の大豆は煮ると黄色っぽい色になりますが、青大豆は煮ても青い豆です。普通の大豆より甘みがあります。

【連絡帳より 学校からの感想等】

- ・信州サーモンはとてもきれいな色ですね。いろいろな地域食材を食べると力がわいてくるように感じます。
- ・長野県の良さがよくわかる献立でした。
- ・長野県について学習した4年生は自分たちの住む県でおいしいものがたくさんとれることを今日の給食を通して実感したようです。

学校へ掲示資料を配布

給食を教材にした授業

小学校2年「食べものののはたらきを知ろう」

当日の給食の食材を3つのグループに分ける

食べ物は働きにより3つのグループに分けられることがわかり、すききらいなく食べようとする。



小学校6年「献立の立て方を学ぼう」



給食の献立について調べたり、栄養教諭の話を聞くことを通して、献立の立て方を学ぶ。

Zoomによる学年一斉授業(家庭科)

「主食・主菜・副菜」を給食を用いて説明

ICTを活用した授業

小学校6年「生活習慣病を防ぐ食事」



おやつの中の砂糖、油、塩の量を知ること、生活習慣病を防ぐ、体によい食べ方を考える

タブレットを用いて、食品に含まれている砂糖や油、塩の量を確認させる



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

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
「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

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
2 学期～ アレルギー対応食 提供開始
- 令和 2 年 8 月
第三学校給食センターから
第一学校給食センターに引越し
10 月～ アレルギー対応食 提供開始

長野市の 3 つの学校給食センターで
アレルギー対応食を提供

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

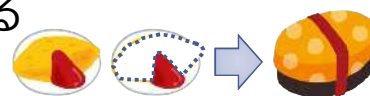
① 弁当持参	② 一部弁当持参
給食の全停止 家からすべて持参	献立により喫食できない もののみ、家から持参
③ 自己除去	④ アレルギー対応食
喫食できないものを 各自がその場で除去	卵と牛乳・乳製品 の 除去食を給食センターから提供

★ 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

一般給食の例

副菜(梨)

主菜
(焼き鳥丼の具)

牛乳

卵入り



主食(麦ごはん)

汁物
(わかめと麩のみそ汁)

対応食(卵)提供の例

給食センターから
対応食が届く



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

令和3年度 対応食提供者数

アレルギー対応食 提供者数

R3.9.1現在

	提供者数	内訳					
		小学校			中学校		
		卵	乳	両方	卵	乳	両方
第一	24	8	9	4	1	1	1
第二	41	17	13	5	2	2	2
第四	40	18	12	2	6	1	1
合計	105	43	34	11	9	4	4
		88			17		

アレルギー対応調理室の様子 (第四学校給食センター)



☆間違いなく提供するために

専用の食器カゴに入れて配送



コンテナの扉にお知らせ



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る

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。

コロナ禍における学校給食について

1 臨時休校・再開後の対応

令和2年度において、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、長野市立小中学校の臨時休校措置を講じた。

(1) 休校期間

ア 令和2年3月3日（火）から春休み開始前日まで

イ 令和2年4月13日（月）から5月29日（金）まで

(2) 給食費の取扱

ア 3月分の給食費はすでに精算済みであったため、令和2年度給食費の支払額を調整し、卒業生等へは、現金または口座振込で返金。

イ 4月以降の給食費は、令和3年1月または2月の徴収金額で調整。

(3) 学校再開後の給食対応

配膳の過程での感染防止を考え、安全面を考慮した給食とするため簡易な給食から始め、徐々に給食に慣れてもらうように段階的に品数を増やして提供した。また、学校の混乱を避けるため、1学期中は「卵、乳・乳製品」を使用しない献立（アレルギー対応食「卵、乳・乳製品の除去食」の提供なし）とし、2学期以降は、通常の給食を提供した。

ア 分散登校中

各学校において、密にならないような配置を考えた分散登校を行った。

令和2年 5月25日（月） ～29日（金）	配膳のない 簡易な給食	・調理パン 給食のコッペパンに、調理場で調理したおかず（コロッケなど）を挟み、ビニール袋で個別包装して提供 ・牛乳 日によって登校人数が違い、また、今後の予定も不明であったため、常温保管可能な「ロングライフ牛乳」を提供 ・デザート
-----------------------------	----------------	---

イ 通常登校中

令和2年 6月1日（月） ～5日（金）	配膳が少ない 簡易な給食	主食、牛乳、 食缶（カレーなど主食が食べやすい汁物等）、 デザート
6月8日（月） ～一学期中	一品（主に和え物）なしの給食	主食、牛乳、おかず、汁物

ウ その他

- ・通常登校再開後、感染状況により臨時休校や分散登校となる可能性があるため、できる限り保存ができる食材や、キャンセルとなった場合でも納入事業者が他で代用できるような食材を使用するなど献立を工夫した。
- ・3・4月の急な臨時休校措置により、既に発注済みの食材で「キャンセルできない」「キャンセルはできるが納品業者が在庫を抱え処分に困っている」食材が発生したため、再開後の献立へ活用した。また、児童養護施設やフードバンク・令和元年東日本台風災害支援活動等を行っている慈善団体へ無償提供した。
- ・新型コロナウイルス感染症の影響に伴う、インバウンド需要や外出需要の減退による、県産農産物消費量の減少を補うため、県が県産食材「食べて応援」地域内消費推進事業を実施した。長野市内では、信州プレミアム牛肉・信州サーモン・ニジマスが調理場に無償提供され、給食で児童生徒に提供した。提供に合わせて、各食材を紹介するチラシを配布。同様の取り組みで、「愛媛県産マダイの学校給食への無償提供事業」も行われた。

2 学校の新しい生活様式（給食等の食事をとる場面）

以下は、文部科学省の“学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル”～「学校の新しい生活様式」～ における一部概要です。

学校給食は、児童生徒の健やかな育ちを支える重要な機能である一方、感染リスクが高い活動でもあります。

学校給食を実施するに当たっては、「学校給食衛生管理基準」に基づいた調理作業や配食等を行うよう改めて徹底してください。配食を行う児童生徒及び教職員は、**下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状の有無、衛生的な服装をしているか、手指は確実に洗浄したか**等、給食当番活動が可能であるかを毎日点検するなどの対応を取ります。また、児童生徒等全員の**食事の前後の手洗いの徹底**、会食に当たっては、飛沫を飛ばさないよう、例えば、**机を向かい合わせにしない、大声での会話を控える**などの対応が必要です。

同様に教職員の食事の場面においても注意が必要です。飛沫を飛ばさないような席の配置や、距離がとれなければ会話を控えるなどの工夫をすること。食事後の歓談時には必ずマスクを着用します。

なお、給食後等に歯磨きや洗口を行う場合は、児童生徒等がお互いに距離を確保し、**間隔を空けて換気の良い環境**で行うよう指導するなど、感染リスクに配慮することが大切です。

爆発的な感染拡大及び深刻な医療提供体制の機能不全を避けるための対応が必要な段階などにおいては、通常の提供方法による学校給食の実施は原則困難ですが、適切な栄養摂取ができるよう、配膳の過程を省略できる**品数の少ない献立**（例えば、主菜と具沢山の汁物等）を提供することなどの工夫が考えられます。

それらが困難な場合には、少なくとも配膳を伴わない**簡易な給食**（パン、牛乳等）を提供することも考えられます。