

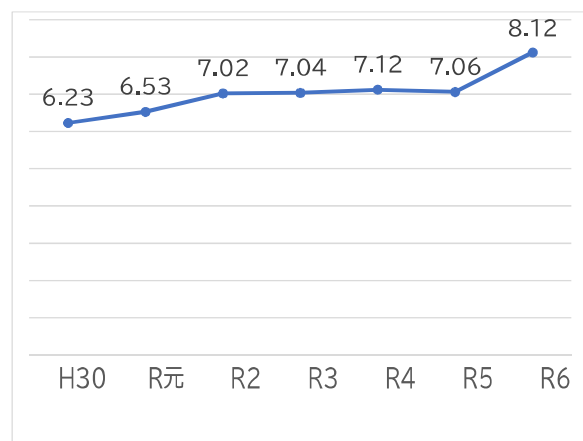
長野市学校給食センターにおける アレルギー対応食と 食物アレルギーに関わる取組について

令和 7 年 2 月 19 日
長野市第四学校給食センター

1

食物アレルギーをもつ児童生徒の推移（長野市）

全児童・生徒数(人) ※各年5月1日現在		アレルギーがある児童生徒	
		数(人)	割合(%)
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	25,335	2,057	8.12



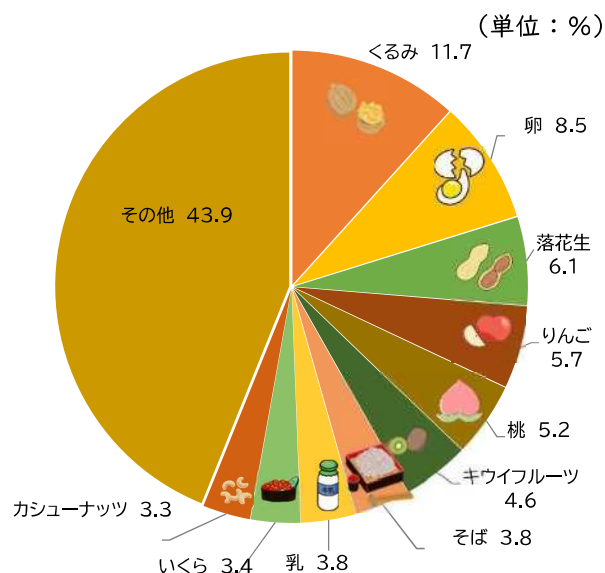
食物アレルギーを持つ児童生徒数年度別推移
長野市教育委員会アレルギー実態調査より

2

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

3

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・ウインナー・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。

5

＊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) 微量でも症状が出やすく重症化しやすい
- ・くるみ ・カシューナッツ ・キウイフルーツ アレルギーを持つ人が多い
- ・びわ 給食で初めて食べて症状が出てしまうことが複数回起きた

【R6年度から追加になったもの】

- ・マカダミアナッツ
- ・アーモンド
- ・ペカンナッツ
- ・ピスタチオ

木の実類アレルギーの増加を考慮して
給食で不使用とする食材が追加された

6

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

7

「卵」の対応食の場合

一般給食の例



麦ごはん・牛乳
わかめと麴のみそ汁
焼き鳥丼の具
梨

対応食の例



焼き鳥丼の具は対応食を食べる

8

「乳」の対応食の場合

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



コッペパン・牛乳
シチュー
豚肉のアップルソース
大根サラダ

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、お茶や豆乳を家から持参する

対応食の例



ご飯等、代替りの主食を
家から持参する

シチューは対応食を食べる

9

令和6年度 対応食提供者数

令和7年1月現在

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	29	16	8	3	2	0	0
第二	53	27	12	6	4	2	2
第四	33	15	14	0	2	2	0
合計	115	58	34	9	8	4	2
		101			14		

10

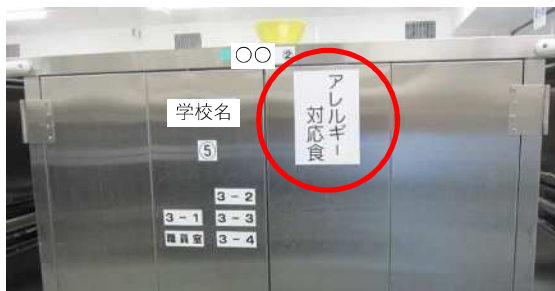
誤食を防止するために



11

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 配膳カードを入れて周知

12

アレルギー対応調理室で調理



対応食の調理
オレンジの帽子
+
オレンジエプロン

***対応食で使用する食材
取り分けの様子**



最後に…

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。