



令和5年度 第1回長野市学校給食センター等運営審議会 資料

長野市学校給食の概要について

令和5年6月29日 長野市教育委員会事務局 保健給食課



Instagramで学校給食の魅力を発信しています。「長野市の学校給食」で検索していただくか、上のQRコードを読み取ってください。

○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

第四学校給食センター



(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
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
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5年5月1日現在)

第四学校給食センター

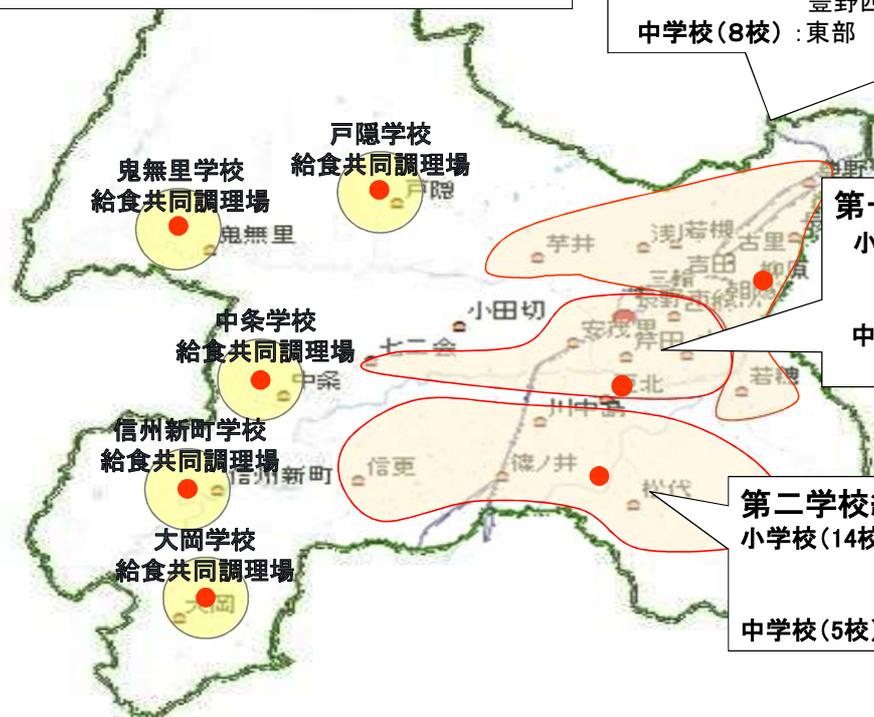
小学校(19校):加茂 古牧 緑ヶ丘 吉田 湯谷 大豆島 朝陽 柳原
長沼 古里 若槻 徳間 浅川 芋井 綿内 川田 保科
豊野西 豊野東
中学校(8校):東部 西部 三陽 東北 北部 若穂 豊野 市立長野

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 下氷鉤 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(5校):篠ノ井東 篠ノ井西 松代 川中島 広徳



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5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	17,208	54	17,208	100
中学校	24	8,855	24	8,855	100
合計	78	26,063	78	26,063	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5年3月31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	17	0	21	7	22	5
乳・乳製品	10	1	15	6	14	1
対象者数	24	1	33	9	34	5

※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5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	6,626	6	2,955	22	9,581
第 二	14	4,015	5	2,809	19	6,824
第 四	19	7,544	8	3,492	27	11,036
戸 隠	1	89	1	64	2	153
鬼 無 里	1	30	1	18	2	48
大 岡	1	17	1	24	2	41
信州新町	1	86	1	60	2	146
中 条	1	57	1	29	2	86
合 計	54	18,464	24	9,451	79	27,915

※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	200
	高学年(4~6年)	296	
中学校		338	199

6 給食費の推移(1食当たり)

(1) 学校給食センター

		平3~4	5~6	7~9	10~17	18~20	21~25	26~30	令和~
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

(円)

(2) 戸隠学校給食共同調理場

		平10	11~17	18~20	21~25	26~30	令和~
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

(3) 鬼無里学校給食共同調理場

		平9~10	11~13	14	18~20	26~30	令和~
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	令元~
小学校	低学年	255	255	260	275	270	275	275
	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5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	3	1	0	1	1	1	13
	栄養士(市費)	2	1	1	0	0	0	0	0	4
	調理員	24	0※2	27	0	0	0	0	0	51
	小計	32	6	34	2	1	2	2	2	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	0	0	1	0	0	0	1
	栄養士(市費)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調理員	34	0	46	5	3	3	4	3	98
	小計	35	2	47	5	4	3	4	3	103
合計		67	8	81	7	5	5	6	5	184

※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(52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)

担当事務 教育委員会の諮問に応じ、学校給食センター及び学校給食共同調理場の運営に関する事項について調査及び審議すること。

任期 2年

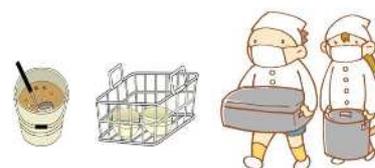
構成 25名以内 学識経験者、PTA関係者、学校長、学校医、学校歯科医
学校薬剤師、公募委員

※各調理場の会計監査も、運営審議会の委員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
月1回(ただし、8月は休会)



9 給食の内容

- ① 主食(米飯、パン、ソフト麺)
- 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・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

各調理施設の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 下氷鉤 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19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(5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 米飯の調理方法

	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

※北信産のお米を使用 ※麦5%混入

13 副食の配送及び回収方法

(令和5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(配送職員)	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)	1年 55g 2年 60g	50g	80g
	中学年(3・4年)	3年 65g 4年 70g	60g	3年 80g 4年 90g
	高学年(5・6年)	5年 80g 6年 90g	70g	90g
中学校		1・2年 95g 3年 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

令和5年度当初予算(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	487,864				487,864
第 一	学校給食 センター	333,773			333,773
第 二		349,830		83,305	433,135
第 四		415,241		1,003	416,244
戸 隠		15,288			15,288
鬼 無 里	学校給食 共同調理場	8,306			8,306
大 岡		8,801			8,801
信 州 新 町		14,453			14,453
中 条		9,410			9,410
給食共同調理場維持修繕			400	1,815	2,215
給食衛生管理		70,167			70,167
合 計	487,864	1,225,269	400	86,123	1,799,656

17 ゴミ排出量の推移

年度	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4
総排出量(kg)	269,499	257,789	233,035	242,312	234,632	185,924	212,047	221,352

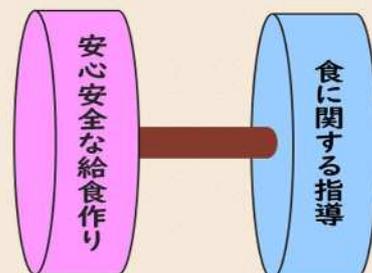
長野市第二学校給食センターの 概要と食に関する指導



長野市の教育理念 （長野市教育大綱より）
「明日を拓く深く豊かな人間性の実現」

第三期しなのきプラン 重点取組4
健やかな心と体をはぐくむ教育の実現

食育の推進



「安心安全な給食作り」と
「食に関する指導」は車の両輪

食に関する指導の目標

(文部科学省)

心身の健康

望ましい栄養・食事のとり方
自ら管理していく能力

食事の重要性

食事の重要性
食事の喜び・楽しさ

食品を選択する能力

食品や料理の名前
品質・安全性・栄養素
自ら判断できる能力

食育の 6つの視点

感謝の心

生産者・食物への思い
動植物の命
あいさつ

社会性

準備・食事のマナー
食を通じた人間関係
形成能力

食文化

地域の産物
歴史・食文化
国際理解

3

長野市第二学校給食センター

小学校 14校 4100人

中学校 5校 2800人

計 19校 6900人

2コース献立 今日の献立

小学校	中学校
ポークカレー	沢煮椀
福神漬け和え	シイラの 梅マヨネーズソース
メロン	切干大根の煮物

4

安心安全な給食の提供のため、 献立作成で心がけていること

(1) 衛生管理



金属探知機の使用



食材の異物確認



温度確認

5

(2) 成長期の子どもたちの
望ましい食習慣形成の
ため、**栄養バランスの
とれた献立**にする。

計量配食



(3) 学校給食摂取基準に基づき、**家庭で不足しがちな
食品（野菜類、魚類、豆類、海藻類など）**を多く
取り入れる。

6

(4) 季節に合わせた豊かな食の体験ができるよう、旬の食材を取り入れる事に努め、可能な限り市内産県内産の食材を使用するようにする。



7

6月12日(月)「郷土を味わおう献立」

麦ご飯、牛乳、たけのこ汁(さば入り)
鹿肉のケチャップ和え、小松菜のごま和え



コッペパン、ソフト麺、大根、にんにく、きゅうり、ピーマン、パセリ、水菜、レタス、フリルレタス、えのきたけ、なめこ、しめじ、白しめじ、エリンギ、大豆、青大豆、にじます、卵、糸寒天、うどん、小麦粉、大豆ミート、麩、赤ソルガム、凍り豆腐、トマトピューレ、すりおろしりんご、えのき氷、七味唐辛子、杏ジャム、ももゼリー

(5) 行事食や郷土食、昔から伝わる**伝統食**を取り入れて、食文化や日本型食生活の良さを伝える



お月見献立



おやきの提供



ひな祭り献立

9

(6) 無添加、低添加の食品を選ぶこと、だしは**天然のもの**（煮干し、かつお節等）からとることを心がける。



(7) 食物アレルギーへ配慮するため献立内容に**配慮**したり、アレルギー特定原材料の少ない加工品や調味料を選ぶ。

10

(8) おいしく、きれいな仕上がりで楽しい給食に



11

食に関する指導

(1) 食に関する指導（食育授業）

全学校共通

・小学校2年生

『食べもののなかまをしり バランスよく食べよう』

・小学校4年生

『体に良い食べ方を考えよう』

・中学校1年生

『中学生の食生活について』

(朝食の大切さ・カルシウム摂取)

※小学校2年・4年、中学校1年以外の学年で
希望がある場合は、連絡を取って決める

令和4年度 ⇒ のべ155時間(回)

12

小学校1年生「きゅうしょくについてしよう」



小学校2年生「食べもののなかまをしよう」



小学校4年生「体に良い食べ方を知ろう」



小学校5年生「ジュースのひみつ」



小学校6年生「健康的なおやつ献立表を立てよう」



17

番外編 小学校6年生総合学習 「ピザ作り」



18

(2) 給食センター職員による学校訪問



19

(3) 社会見学、職場体験学習の受け入れ



20

特別編



21

(4) P T A等の給食センター見学・試食



22

- (5) 献立表、食育だよりの発行 …毎月
- (6) 「給食センターだよりの」 …毎日
「食育の6つの視点」に基づいた内容
クイズ付きで
- (7) 指導用ポスター …毎月
- (8) 学校給食連絡帳のやりとり
- (9) 運営委員会 …給食担当教職員
- (10) 子どもたちが参加できる給食

①お楽しみ献立・思い出献立

②授業の一環での献立作成



③イラストコロッケ



25

あいさつコロッケ



篠ノ井あいさつ運動ポスター



小学校 8月25日(木)、中学校 8月22日(月)

学校給食に登場!

「あいさつコロッケ」

～笑顔で元気にあいさつ!! 思いやりの輪を広げよう～

福/井地区では、2014年から住民向きのあいさつを広げる「福/井あいさつ運動」が行われています。今年度の啓発ポスターは福/井西小学校の皆さんが描いてくれました! 昨年風に続き、ポスターの一部を图案化し、コロッケしてお届けします。お楽しみに。

ポスターに込められた
優しい気持ちが
伝わりますように♡

笑顔で
あいさつ!!!

笑顔で
あいさつ!!!

〈クイズ〉
食事の後に言うあいさつ「ごちそうさま」の「ちそう」にはどんな意味があるでしょうか?
①お腹がいっぱいになる ②積み重ねる ③走り回る

〈クイズ〉の答え ③走り回る
「ちそう」は漢字で「馳走」と書きます。昔は大切なお客様をもてなす時に、馬を走らせ、食材を調達しなければならなかった。「ごちそうさま」には、「食事を作るために食材を育てたり、集めたり、料理をたいていただきありがとうございます。」という意味があります。

長野市第二
学校給食センター

27



28



(11) 給食でSDGs

ブロッコリーの芯



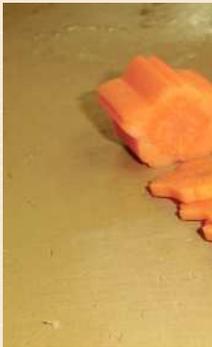
ジビエ



ソルガム



(12) 子どもたちが楽しみになる
給食の企画
飾り切り



お花見



うさぎ

31

ラッキーキャロット



毎週月曜日に「ラッキーキャロット」が登場します!

今年度より、毎週月曜日に給食のメニューのどこかに「ラッキーキャロット（星型人参）」を入れます。入れる数は給食センター全体でたったの10個。入っていたら超ラッキーのどの学校・クラスに入っているかは当日のお楽しみです！入っていた人は、給食センターだよりに「学校名・学年・クラス・名前」を書いて、給食センター連絡網に入れて、給食センターへ送ってください。いいことがあるかも…月曜日のラッキーキャロットを、ぜひ探してみてくださいね！



調理員さんが星型に切ってくれます！

長野市第二学校給食センター

【学校より】

月曜日のラッキーキャロットを楽しみにしている人がいました。今回は抽選のため残念な人がいました。野菜がにがて好きもがんばって食べていました。

32



中学生給食最終日 ⇒ 揚げパンの提供

33

「ソルガム入りミネストローネが
できるまで」

34

子どもたちの健やかな成長を願い みんなで協力して おいしい給食を子どもたちへ



35



36

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5年度第1回長野市学校給食センター等運営審議会 資料
令和5年6月29日 長野市第一学校給食センター

長野市で食物アレルギーを持つ子どもの割合は増えている



食物アレルギーを持つ子ども
R4年度 7.12 %



1クラス30人とした場合、
2.14人は食物アレルギーを
持っている計算になる。



長野市教育委員会アレルギー実態調査より

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、第一学校給食センターの運用開始
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の提供が始まる。

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。
 - ☆ 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・キウイフルーツ・びわ は、使用しません。

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

令和5年度 対応食提供者数

R5.5.1 現在

	提供者数	内訳					
		小学校			中学校		
		卵	乳	両方	卵	乳	両方
第一	32	20	8	3	0	1	0
第二	39	17	10	4	3	2	3
第四	36	18	13	1	1	2	1
合計	107	55	31	8	4	5	4
		94			13		

一般給食の例

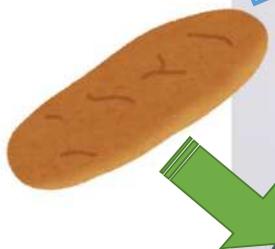


対応食(乳)提供の例

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



主食は
家庭から持参

給食セン
ターから
対応食が
届く

☆ 誤食を防止するために

誤食予防のため、
専用容器のまま、食べてもらいます

専用の容器に入れて、届けます

除去食の例

クリームシチュー【乳】

鶏もも肉
玉ねぎ
人参
じゃがいも
しめじ
塩
こしょう
白ワイン

ベシャメルソース
スキムミルク

除去



除去する食材以外を使って調理します。

アレルギー対応調理室の様子



第一学校給食センター
アレルギー対応調理室



クリームシチュー（乳除去）
完成です

アレルギー対応食専用の調理器具を使って、通常食とは分けて調理します。

☆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

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
供するよう努めます。
- 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