

令和4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

令和4年11月21日

長野市教育委員会事務局 保健給食課

2

○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4年5月1日現在)

第四学校給食センター

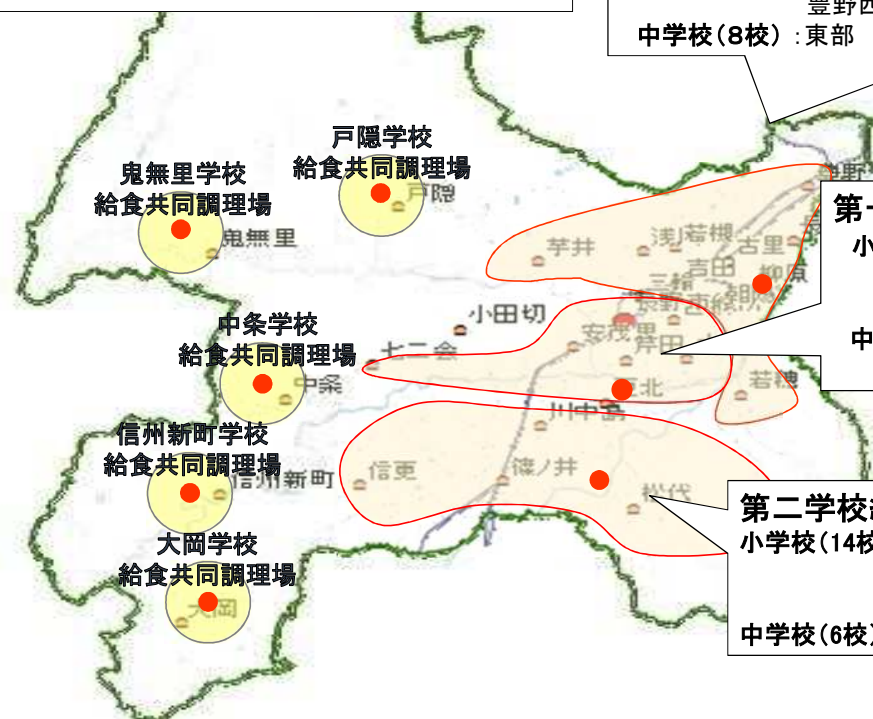
小学校(19校): 加茂 古牧 緑ヶ丘 吉田 湯谷 大豆島 朝陽 柳原
長沼 古里 若槻 徳間 浅川 芋井 綿内 川田 保科
豊野西 豊野東
中学校(8校): 東部 西部 三陽 東北 北部 若穂 豊野 市立長野

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4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	17,723	54	17,723	100
中学校	25	8,911	25	8,911	100
合 計	79	26,634	79	26,634	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4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	12	2	22	4	21	7
乳・乳製品	13	2	18	4	14	2
対象者数	21	3	35	6	33	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4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	6,758	6	2,951	22	9,709
第 二	14	4,149	6	2,879	20	7,028
第 四	19	7,781	8	3,514	27	11,295
戸 隠	1	92	1	63	2	155
鬼 無 里	1	28	1	19	2	47
大 岡	1	21	1	26	2	47
信州新町	1	84	1	63	2	147
中 条	1	57	1	29	2	86
合 計	54	18,970	25	9,544	79	28,514

※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～
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～
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～
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

10

7 調理施設職員構成



(令和4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	24	0※2	27	0	0	0	0	0	51
	小計	32	6	33	2	1	1	2	2	79
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	0	3
	栄養士(市費)	0	0	1	0	0	0	0	0	1
	調理員	37	0	46	5	3	3	4	3	101
	小計	38	2	49	5	4	4	4	3	109
合 計		70	8	82	7	5	5	6	5	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(50名)している

8 審議会等



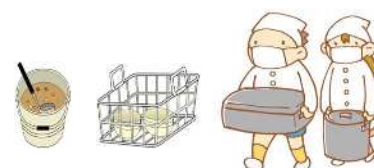
(1) 長野市学校給食センター等運営審議会(市条例による審議会)

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4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

令和4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	505,559				505,559
第 一	学校給食 センター	300,524			300,524
第 二		318,845		39,465	358,310
第 四		370,394		1,287	371,681
戸 隠		14,680			14,680
鬼 無 里	学校給食 共同調理場	7,939			7,939
大 岡		8,304			8,304
信 州 新 町		13,518			13,518
中 条		6,899			6,899
給食共同調理場維持修繕			900	2,750	3,650
給食衛生管理		8,302			8,302
合 計	505,559	1,049,405	900	43,502	1,599,366

17 ゴミ排出量の推移

年度	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3
総排出量(kg)	281,060	275,821	269,499	257,789	233,035	242,312	234,385	185,924	257,047

令和4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4年11月21日(月)

長野市第一学校給食センターの概要と 食に関する指導について

長野市第一学校給食センター
真島小学校 栄養教諭 西澤 明美





給食校 **22**校

(小学校16校 中学校6校)

給食数 **9710**人分



3コース献立

小1コース	小2コース	中学コース
五目スープ	ふわふわ はんぺんの スープ	のっぺい汁
信州サーモンと 凍り豆腐の甘辛	鮭のパン粉焼き	信州牛丼の具
かみかみサラダ	海藻サラダ	たくあん漬け 和え

職員総数 70名

所長 1名

事務 3名

栄養士 5名

調理員 61名



給食ができるまで



材料が届く



野菜
1400kg



肉 300kg



野菜・果物は
流水で3～4回洗う



中心温度75℃一分間以上を
確認しながら揚げる



数の間違いがないように
必ず2回数える

341クラス分の盛り付け



大切にしたいこと

①手作り



大切にしたいこと

②おいしさ



大切にしたいこと

③仕上がりを
きれいに



大切にしたいこと

④安全



献立作成で心がけていること



- ①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。
- ②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**)を多く取り入れる工夫をする。
- ③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ことに努め、可能な限り**市内産 県内産の食材**を使用することを心がける。

献立作成で心がけていること



- ④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。
- ⑤無添加、低添加物の食品を選ぶこと、だしは自然なもの（煮干し、かつお節等）からとることを心がける。
- ⑥食物アレルギーへ配慮するため、アレルギー特定原材料の少ない加工品や調味料を選ぶ。

給食と食育（学校・家庭との関わり）



- (1) 給食献立表、食育だより発行・・・家庭向け毎月
- (2) 給食指導の資料
 - ①給食に関する「きゅうしょくだより」
（毎日配布：給食が食育につながるものとなるような内容で、クイズつき）
・・・学級、お昼の放送等に向けて毎日
 - ②放送資料（月2回）・掲示資料
- (3) お楽しみ献立等の実施

①お楽しみ献立・思い出献立の実施

【真島小お楽しみ献立】
 ご飯(わかめふいかけ)、牛乳
 キムチ汁、鶏肉のから揚げ
 こんにゃくサラダ
 豆乳プリンタルト



【七二会中学校思い出献立】
 麦ご飯、牛乳
 ポークカレー・エビフライ
 海藻サラダ
 豆乳プリンタルト



②行事食の実施

【入学・進級お祝い献立】
 麦ご飯、牛乳
 お祝いすまし汁
 赤魚の磯辺揚げ
 菜の花和え(大豆)
 お祝いクレープ



【こどもの日献立】
 麦ご飯、牛乳
 若竹汁
 あじのごまだれがけ
 キャベツの梅和え、柏餅





(4) 各学校との連絡帳のやりとり

(5) 給食運営委員会

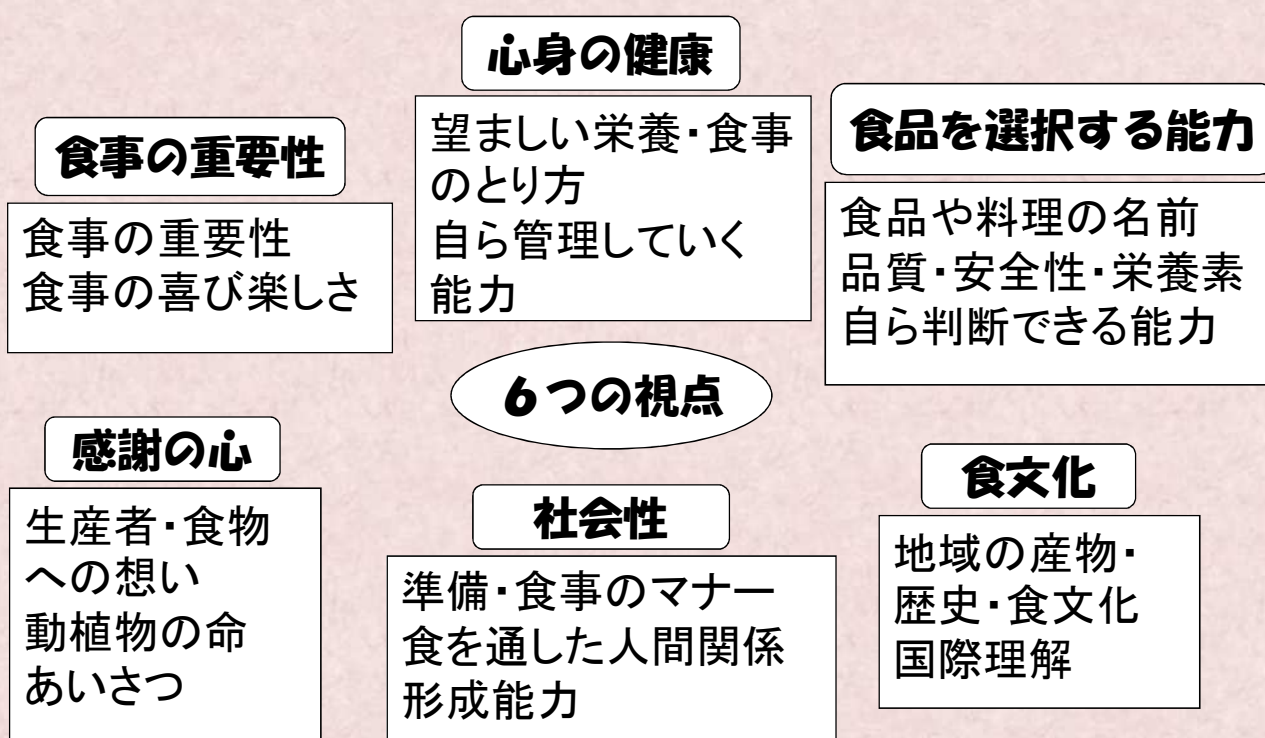
(6) 社会見学、職場体験学習の受け入れ

(7) 給食センター見学

(8) 給食センター職員による学校訪問

(9) 食に関する指導

「食に関する指導で大切にしていること」



小学校1・2年生

「食べ物の仲間を知ろう」



小学校3・4年生

「健康にすごせる食生活を考えよう」



小学校4年生

「かむことについて考えよう」

「非常時の食べ物について考えよう」

全校 昼テレビ放送

「牛乳について」

「災害時の食の備え」

小学校5・6年生

「ジュースの秘密」



小学校5・6年生

「目標は790！（SDGs）」



こんな給食が作りたい！

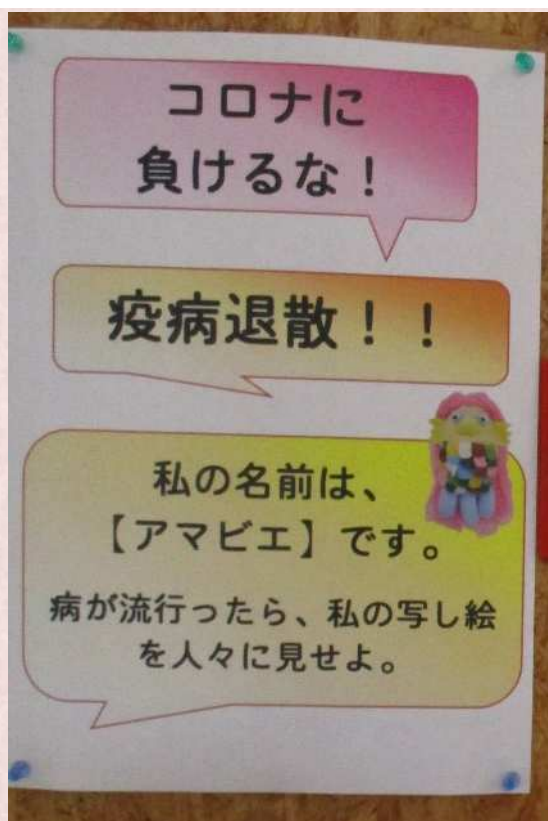
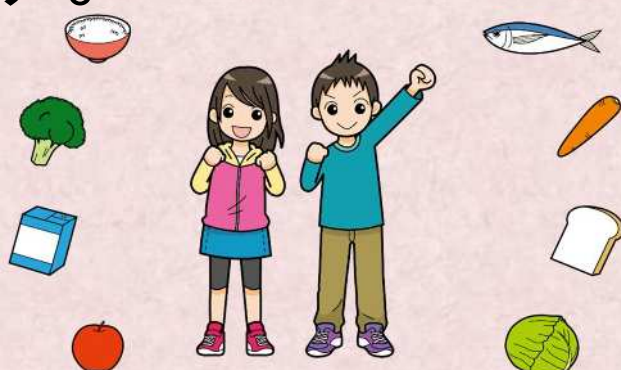
おいしい
給食

将来の
心と体を作る
給食

楽しみにして
もらえる
給食



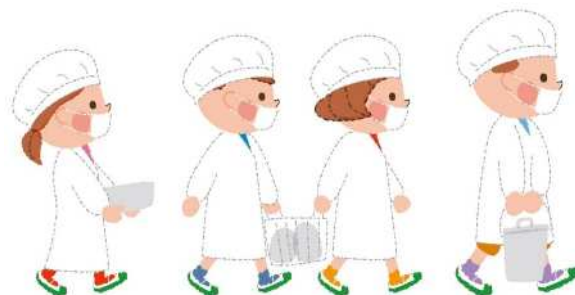
給食センターは、
学校と離れたところにあります。
離れていても、子どもたちが健やかに
成長してくれることを願い、心をこめて
作っています。



ご清聴いただき
ありがとう
ございました。



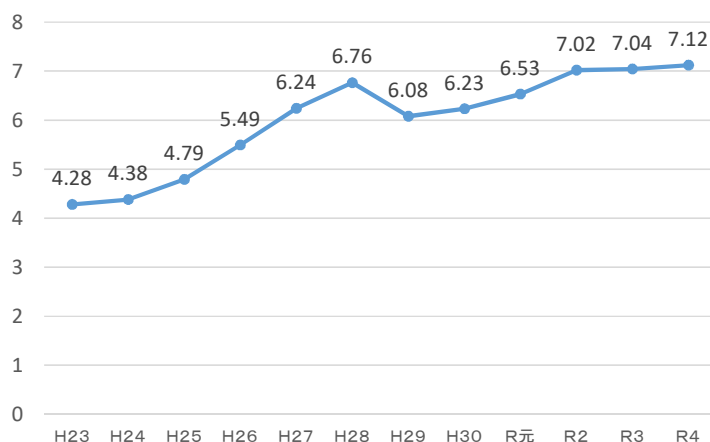
長野市学校給食センターにおける アレルギー対応食と 食物アレルギーに関わる 取組みについて



長野市教育委員会 保健給食課
第二学校給食センター
アレルギー担当栄養士 安藤 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

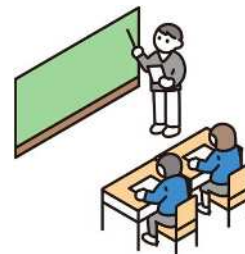
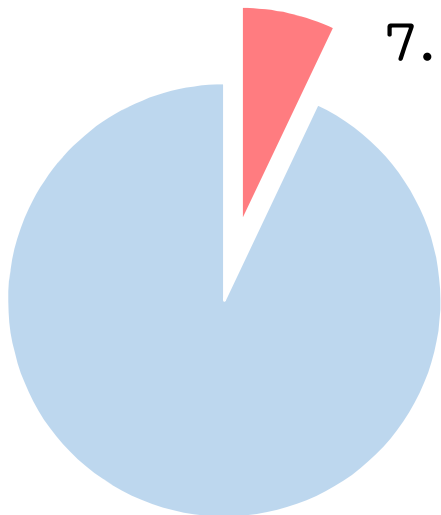


食物アレルギーを持つ児童生徒数年度別推移 長野市教育委員会アレルギー実態調査より

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

7.12%



1クラス30名と仮定した場合、
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

調布市食物アレルギー死亡事故 から10年

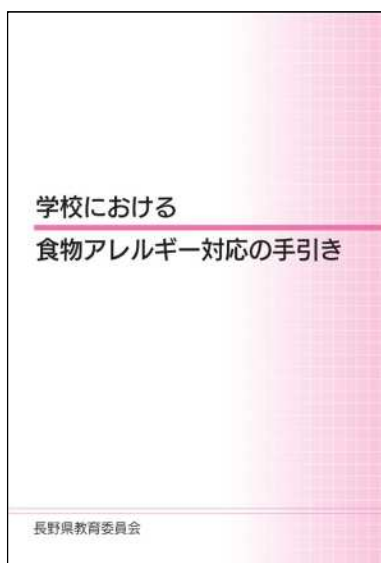
平成24年12月に、東京都調布市の小学校で
食物アレルギー死亡事故が発生した。給食で
対応食が提供されていたが、おかわりの際に
誤ってチーズの入ったチヂミを
誤食してしまった。



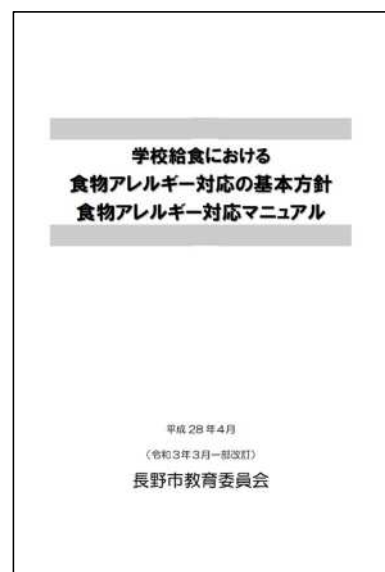
学校給食における 食物アレルギー対応指針等



文部科学省



県教育委員会



市教育委員会

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」を発足する。
- 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が決定する。

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学期からアレルギー対応食の提供を開始する。
- 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月からアレルギー対応食の提供を開始する。

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・ウィンナー・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4年度 対応食提供者数

令和4年11月1日現在

	提供者数	内訳					
		小学校			中学校		
		卵	乳	両方	卵	乳	両方
第一	25	14	7	3	0	1	0
第二	44	18	12	4	4	2	4
第四	39	20	12	2	4	0	1
合計	108	52	31	9	8	3	5
		92			16		

誤食を防止するために



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

一般給食の例

副菜(塩いかの和え物) 主菜(三色そばろ) 牛乳



主食(麦ごはん)

汁物
(なめこ汁)

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(紫キャベツのサラダ)

牛乳

主食
(丸パン)



乳入り

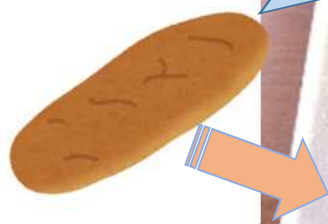
主菜(ハンバーグトマトソース) 汁物(パンプキンポタージュ)

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

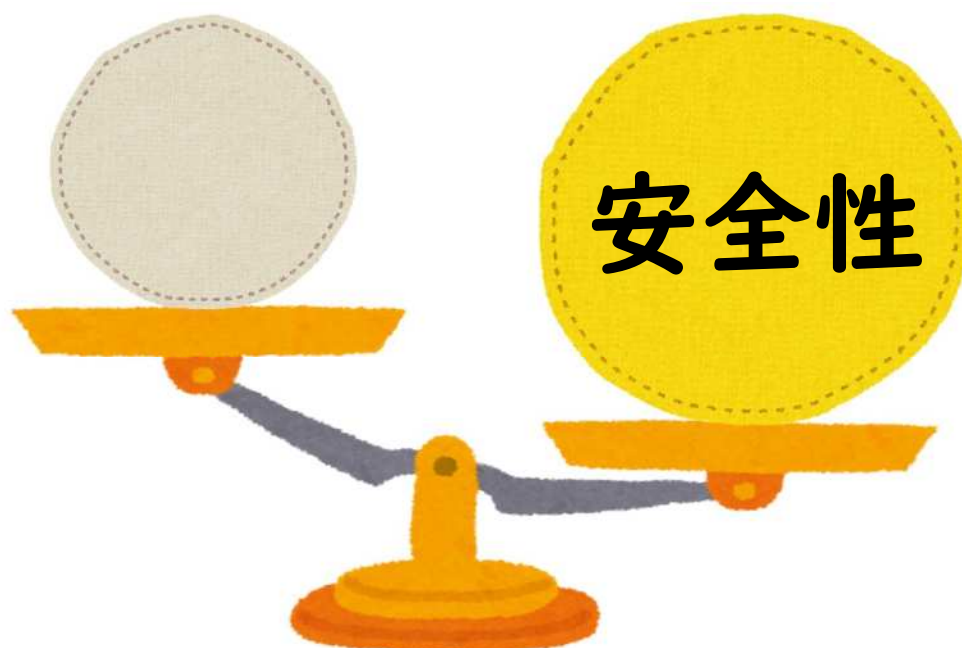


食べられる主食
を家庭から持参



給食センター
から対応食が
届く

対応食もおいしく食べてもらいたい



ただし最優先すべきは「安全性」

安全性を最優先した上での工夫の一例

【パンプキンポタージュ】

玉ねぎ
かぼちゃ
チキンブイヨン
コーンペースト
塩
こしょう
白ワイン
パセリ

ベシャメルソース
スキムミルク
牛乳
生クリーム

➡ 除去



【パンプキンポタージュ】

玉ねぎ

かぼちゃ

チキンブイヨン

コーンペースト

塩

こしょう

白ワイン

パセリ

ベシャメルソース

スキムミルク

牛乳

生クリーム

除去

一部を
ペーストに



かぼちゃと玉ねぎを煮て



ミキサーへ



なめらかなペーストに仕上がりました！



具材用のかぼちゃと玉ねぎは
食感を残して蒸します。



全ての材料を合わせ
仕上げにパセリを加えたら…



パンプキンポタージュ(乳除去)完成！



うれしい声を寄せていただきました

- 今日も完食。「おいしかった!!」そうです。
- スムーズに喫食できました。とても美味しかったそうです。
- 対応食のコーンポタージュが好きだと言っていました。
- 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。

その他の取り組み

- アレルギー対応食三者面談
(保護者・学校・給食センター)
- アレルギー講演会の開催
- アレルギー対応連絡会の開催
- アレルギー対応チェックリストの運用 など

令和4年度
長野市食物アレルギー講演会



アレルギー講演会

子どもに関わる方の食物アレルギーに対する知識と理解を深め、家庭と学校、保育所、医療機関等が連携して子どもたちの健やかな成長を支えるため平成28年度より開催している。



令和3年度 オンデマンド配信
エピペン®ロールプレイの様子



令和4年度
3年ぶりの現地開催

アレルギー対応連絡会

学校での食物アレルギー対応を安全に進めるため
毎年度、給食センター管轄ごと連絡事項の伝達や
情報交換等を行う場を設けている。



アレルギー対応チェックリスト

学校には、校長先生が委員長となり
給食担当教諭、保健主事、養護教諭等で
組織する「アレルギー対応委員会」がある。



各学校で必要な体制・役割分担等を
確認してもらうため、令和3年度から運用開始。
年度当初に小中学校で項目をチェックし
提出してもらっている。

校内食物アレルギー対応委員会の設置、教職員の体制・役割分担の整備

- ① 学校長を責任者とする「校内食物アレルギー対応委員会」を設置している

全教職員に対する食物アレルギーや緊急時に備えた研修の実施・知識の理解

(研修未実施の場合は予定日(予定月のみでも可)を記載してください。研修実施後の提出は不要ですが、学校で記入の上、保管してください。)

- ④ 食物アレルギーの基礎知識に関する研修
- 研修実施(予定)日：令和 年 月 日 ()
 研修講師：
 使用媒体：

食物アレルギー症状発生時の緊急時対応の整備

- ⑩ 全教職員が、食物アレルギー症状発生時の対応の手順を理解している(特に、緊急性が高いアレルギー症状の場合は、迅速な対応が必要)

食物アレルギーがある児童生徒(保護者)への対応

- ⑮ 年に1回は医療機関を受診し、学校生活管理指導表が提出されている

各学級での対応

- ⑲ 給食センター(調理場)から配られている配合材料表や献立表等を活用し、毎日の献立に食物アレルギーを持つ児童生徒の原因食物が含まれているかが分かるような帳票等を作成している

5分野 26項目



※一部抜粋

食物アレルギー対応に終わりはありません。

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。



物価高騰による学校給食費の対応について

1 現状

昨今の原油価格・物価高騰により学校給食に使用する食材費へも影響が及んでおり、調理方法や食材を安価なものに変えるなど献立の工夫を行い対応しているが、安定的な給食提供が厳しい状況となっている。

2 対応

給食費の値上げは行わず保護者の負担増を回避するため、新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を活用し、各学校給食会計（3 学校給食センター及び5 学校給食共同調理場）に対して、物価高騰に伴う食材価格高騰分を公費で補填する。

令和4年度の児童生徒の給食実施分について対応

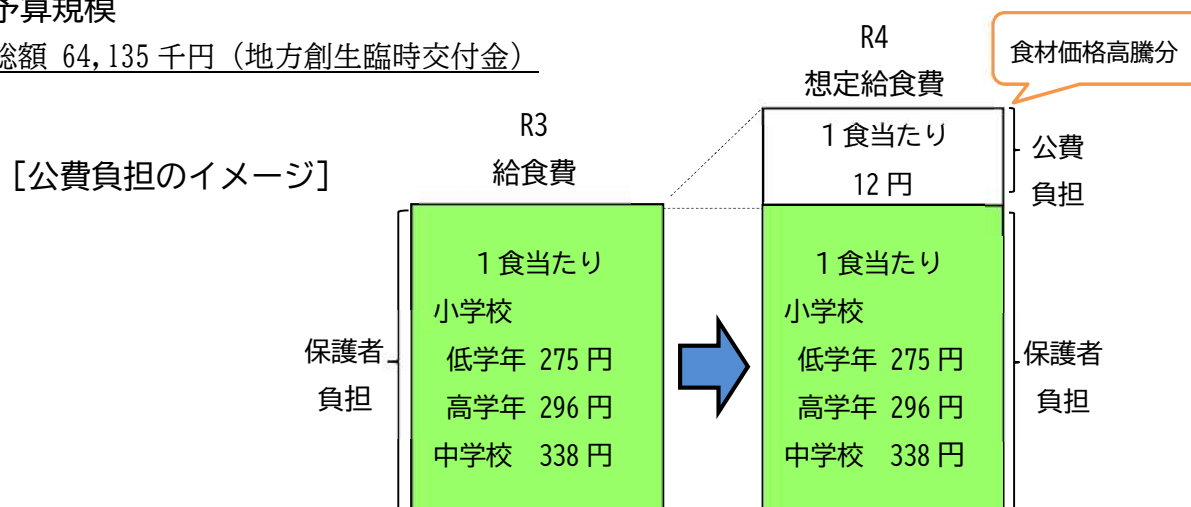
3 公費負担額

給食1食当たり 12 円

直近の消費者物価指数や食材等購入価格から推計し、1食当たり想定増額12円と算出

4 予算規模

総額 64,135 千円（地方創生臨時交付金）



[スキーム図]

