

学校給食における 食物アレルギー対応マニュアル



安中市マスコットキャラクターこうめちゃん

安中市教育委員会

目次

1 基本的な考え方.....	2
(1) 対応基準.....	2
(2) 学校給食におけるアレルギー対応の方法.....	3
(3) 原因食品(アレルゲン)と主な対応例.....	6
(4) 給食で使用しない食品など	6
2 アレルギー対応開始までの手順	7
(1) 新入学児童、新規の申し出	7
(2) 次年度以降(継続).....	9
3 学校における対応食の受け渡し・配膳の手順.....	10
(1) 自校調理方式の学校.....	10
(2) 学校給食センターから配送される学校.....	11
4 各種様式.....	11

※緊急時(アナフィラキシーを含む誘発症状)の対応等については、群馬県教育委員会「学校における食物アレルギー対応マニュアル」(P32～42)に準ずる。

※様式5及び様式10については、上記マニュアルを使用する。

1 基本的な考え方

学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりでなく、児童生徒が「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解するための役割も担っています。このことは、食物アレルギーのある児童生徒にとっても変わりはありませんので、食物アレルギーの児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが大切です。食物アレルギーのある児童生徒は、原因食品や症状が一人一人異なるため、学校給食においても、食物アレルギーのある児童生徒への個別対応が求められています。安中市では学校給食による食物アレルギー症状を起こさないため、各学校の自校調理方式給食室及び給食センターの施設設備や人員等の能力や環境に応じて、児童生徒にとって最善の対応に努めてまいります。

(1) 対応基準

学校給食における食物アレルギー対応食の対応基準について以下の点を基本とします。

- ア 医師の診断により、食物アレルギーと診断されている
- イ 原因食品(アレルゲン)が特定されており、「アレルギー疾患用学校生活管理指導表」により医師から食物除去療法を指示されている
- ウ 家庭でも原因食品の除去を行うなど食物除去療法を行っている
- エ 定期的に受診し、評価を受けている(年1回以上)

アレルギーの原因となる食品や症状は一人一人異なり、誤った対応は重篤な症状を引き起こす場合もあるので医師の診断・指示に基づき、アレルギー対応食を提供していくことを原則とします。

そこで、上記の対応基準では、医師の診断及び指示を検討の必須条件とするために「学校生活管理指導表」の提出を求めるものです。

(2) 学校給食におけるアレルギー対応の方法

- 原因食品(アレルゲン)の種類等により、レベル1～レベル4のアレルギー対応を行う

※「献立材料一覧」、「アレルギー献立表」は【参考様式】を参照

【レベル1】

献立明細表対応	栄養教諭等	「献立材料一覧」、「アレルギー献立表」を保護者及び担任に提供する
	保護者	「献立材料一覧」等を確認し、本人に取り除く食品をよく理解させておく 担任に取り除く食品を連絡する等協力をもとめる
	担任等	除去する原因食品(アレルゲン)を正しく理解し、他の児童生徒にも正しく理解するよう指導する

【該当するケース】

比較的症状が軽く、本人が原因食品(アレルゲン)を取り除くことができる場合。

【レベル2】

一部弁当対応	栄養教諭等	「献立材料一覧」、「食物アレルギー対応確認連絡表」を保護者及び担任に提供する
	保護者	「献立材料一覧」等を確認し、「食物アレルギー対応確認連絡表」の料理名の保護者欄に弁当と記入、代わりの弁当を準備する
	担任等	「食物アレルギー対応確認連絡表」を確認し、該当の献立を配膳せず、原則、持参した弁当をあずかり、給食時間に対象児童生徒に配膳する

【該当するケース】

原因食品(アレルゲン)の種類が多い場合や、極微量でも重篤なアレルギー症状を起す場合など、予定献立の学校給食を食べることができないと判断される場合。

【レベル3】

除去食対応	栄養教諭等	「献立材料一覧」、「食物アレルギー対応確認連絡表」を提供する 「食物アレルギー対応確認連絡表」に除去食の配食計画を示す 原因食品(アレルゲン)を使用しない除去食を調理し、対象児童生徒の氏名等を記して配食する
	保護者	「食物アレルギー対応確認連絡表」で除去食の配食計画を確認し、確認欄に○をつける
	担任等	保護者からもどってきた「食物アレルギー対応確認連絡表」を確認し、除去食を配膳する

【除去食の例】

「かきたま汁」の 卵除去、「八宝菜」のえび、いかを除去する。

【レベル4】

代替食対応	栄養教諭等	「献立材料一覧」、「食物アレルギー対応確認連絡表」を提供する。 「食物アレルギー対応確認連絡表」に代替食の配食計画を示す 原因食品(アレルゲン)を使用しない代替食を調理し、対象児童生徒の氏名等を記して配食する
	保護者	「食物アレルギー対応確認連絡表」で代替食の配食計画を確認し、確認欄に○をつける
	担任等	保護者からもどってきた「食物アレルギー対応確認連絡表」を確認し、代替食を配膳する

【代替食の例】

「さばの塩焼き」の代わりに「厚揚げ」、「オレンジ」の代わりに「うめゼリー」にする

【完全弁当対応となる場合】

次のような、極微量で反応が誘発される可能性がある場合は、現在の給食施設では安全な給食提供が困難なため、すべての給食が提供できません。

① 下記の食品について対応が必要な場合

原因食品(アレルゲン)	調味料・だし・添加物等
鶏 卵	卵殻カルシウム
牛 乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小 麦	しょうゆ・酢・みそ
大 豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ご ま	ごま油
魚 類	かつおだし・いりこだし・魚醤
肉 類	エキス

② 加工食品の欄外表示(注意喚起・コンタミネーション)の内容についても除去が必要な場合

【例】本品は卵、乳、小麦を含む商品と共通の設備で製造しています。

本品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。

本製品で使用しているカタクチイワシは、えび、かにを食べています。

③ 多品目の食物除去が必要で、対応が複雑な場合

④ 食器や調理器具の共用ができない場合

⑤ 油の共用ができない場合

※給食では同じ油で複数の食材を調理しているため、乳等のアレルギー原因食材を含むものを揚げた油を、他の献立にも使用することがあります。

⑥ その他、学校給食で対応が困難と考えられる状況がある場合

(3) 原因食品(アレルゲン)と主な対応例

原因食品 (アレルゲン)	主 な 対 応 例
卵	かきたま汁→ 卵抜きみそ汁 、 厚焼き玉子→ 厚揚げのネギみそ ※基本物資パン種は、配合内に卵を使用していない
飲用牛乳	お茶類で代替 希望しない場合は、提供しない（ただし給食費は減額しない） ※乳糖不耐症により減額している、児童生徒教職員についても同様とする
乳成分	パン → 乳不使用パンで代替 希望しない場合は、提供しない（ただし給食費は減額しない） チーズサラダ→ チーズ抜きサラダ 、 クリームシチュー → 豆乳シチュー
えび・かに・いか	八宝菜→ えび、いか抜き中華炒め 、 えびフライ → ちくわフライ
魚	小魚サラダ → 小魚抜きサラダ 、 さばの塩焼き → ハンバーグ
果物	別の果物 、 果汁の入らないゼリー、カップデザート

(4) 給食で使用しない食品など

以下の食品は、学校給食で使用しない。

【原則として使用しない食品】

そば・ピーナッツ・カシューナッツ・ピスタチオ・クルミ・ペカンナッツ・あわび・いくら・まつたけ・キウイフルーツ

【提供する際には注意して使用する食品】

アーモンドなどの種実・上記以外の木の実類

2 アレルギー対応開始までの手順

(1) 新入学児童、新規の申し出

月	内容	目的及び方法
10月 移行学級①	「就学時健康診断問診票」提出 教育委員会→保護者→学校	食物アレルギーの有無 アレルギー対応の希望の有 無を把握する。
11月	下記を保護者へ配布 (アレルギー対応を希望する児童のみ) 1.「学校生活管理指導表」 2.「食物アレルギー問診票」【様式1-①】 3.「安中市の食物アレルギー対応について」【様式2】 学校→保護者	アレルギー対応に必要な手続 きを示す。 ※新規の申し出はこの手続 きから行う

学校生活管理指導表

学校生活で支援が必要なアレルギー症状について、医師が記入します。給食のアレルギー食品の除去の基本となります。お子さんのアレルギー症状について普段受診している医師に記入を依頼してください。

5-1 【食物アレルギー】 (ありなし) 【アナフィラキシー】 (ありなし)

【病型・治療】 該当するもの□印を付けてください。また、必要事項を記入してください。

A. 食物アレルギー病型 食物アレルギーありの病型のみに記入する。 ① 病型 1. 小麦アレルギー-皮膚症状 2. 小麦粉を含む生食性経口アレルギーアナフィラキシー	B. アナフィラキシー病型 アナフィラキシーの既往または発症の病型のみに記入する。 1. 食物 (何個まで) 2. 食物性アレルギー関連経口アレルギーアナフィラキシー 3. 経口アレルギーアナフィラキシー 4. 昆虫 5. 医薬品 () 6. その他 ()
C. 原因食物・除去措置 ■ 該当するものを事前に□印を付け、かつ ● 1. 内容に詳細な事項を記入してください。 2. 内容に具体的な事項を記載してください。 ① 小麦 2. 牛乳、乳製品 ②③ 3. 小麦 4. ソーイ 5. 卵黄 ④⑤ 6. ビーナズ 7. その他 () 8. その他 ()	【除去措置】 該当するものを全て○印に記載 ① 明らかな症状が現れた ② 医師より食物アレルギーと診断された ③ 食物アレルギー関連経口アレルギー (食物アレルギー) 7. 木の花粉 8. 木の実 9. すべてで、クルミ・アーモンド・ピーナツ 10. 卵黄 11. 卵白 12. その他1 () 13. その他2 ()
D. 緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) プレパ 2. アナフィラキシー注射薬 (エピペン®) 3. その他 ()	

【学校生活上の留意点】 該当するもの□印を付けてください。また、必要事項を記入してください。

A. 給食	B. 食物・食料	C. 運動	D. 宿泊を伴う
-------	----------	-------	----------

同診票

[illegible]

一緒に送る書類

[illegible]

1月末まで	医療機関の受診 (保護者が児童を連れて医療機関を受診) <u>保護者→医療機関</u>	「学校生活管理指導表」の記載を依頼する。 医師は、学校生活で管理が必要なアレルギー原因食品等について記載する。
2月	面談(保護者、管理職、養護教諭、栄養教諭等) 「学校生活管理指導表」及び「食物アレルギー問診票」 【様式1-①】を提出し対応方法を決める 面談時、「食物アレルギー対応確認書兼同意書」【様式3】を記入 原本は学校、写しを保護者と栄養教諭等に渡す	・児童の食物アレルギーについて、対応方法を検討し決定する。 ・保護者及び学校(又は給食センター)が、共通理解をはかる。

【様式3】
年度 食物アレルギー対応確認書兼同意書

学校名	学年
学年	生年月日

■下記の食品にアレルギー反応が認められ、対応を要します。

アレルギー対応食品	備考
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

■生活管理指導書に基づいて特記すべき事項
食物アレルギー：卵アレルギー、口唇アレルギー、食物依存性運動誘発アナフィラキシー、
アトピー性アレルギー：なし、お（アレルギー）
アレルギーの状況：なし、お（アレルギー）

■給食時間に配慮が必要な事項

上記対応食品の提供について確認しました。 ☐ はい ☐ いいえ

私は、学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、管理指導書や確認書の内容を関係職員で共有することについて同意します。

令和 年 月 日

保護者署名欄 住所 宛中市 氏名

- 栄養教諭等が、面談時に管理指導表や問診票と照らし合わせながら記入する
- 下枠は面談後に保護者が記入する
- 写しを保護者と栄養教諭等に渡す

3月

下記を保護者へ送付

1. 「献立材料一覧」 1部
2. 「食物アレルギー対応確認連絡票」【様式4】 2部

「食物アレルギー対応確認連絡票」【様式4】を1部学校へ提出

（給食センター→学校→保護者→学校（→学校は写しを保管→給食センター））

栄養教諭等が作成した「食物アレルギー対応確認連絡票」の内容を保護者が確認して署名し、1部を学校へ提出する。

※松井田地区の学校は写しを保管し、給食センターへ転送する

材料がわかる表
【参考様式】

アレルギーに対する対応食が示された表
【様式4】

- 栄養教諭等が対応食を記載する
- 保護者は、材料と、【様式4】に示された対応食を確認する対応食に対して、問題なければ保護者確認欄に「○」、食べられる場合は「食べる」、弁当を持参する場合は「弁当」、食べない場合は「食べない」など、アレルギー原因を含んだ給食への対応を意思表示する

連絡があれば「連絡事項」に記入する

- 保護者が署名し、1部を学校に提出する

3月

学校での面談（必要に応じて）

アレルギー対応の確認を行う。

- ・給食時間の対応
- ・服薬やエピペンの保管
- ・緊急時の対応等

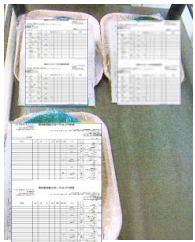
(2) 次年度以降(継続)

時期	内容	目的及び方法
12月	下記を保護者へ配布 1. 「学校生活管理指導表」 2. 「食物アレルギー問診票(継続)」【様式1-②】 <u>学校→保護者</u>	学校生活で対応が必要なアレルギー症状等について把握するため、対応食継続希望の有無を確認する。
1月末まで	医療機関の受診(保護者が児童生徒を連れて医療機関を受診する) <u>※対応が変わらない場合も毎年受診する。</u> <u>保護者→医療機関</u>	「学校生活管理指導表」の記載を依頼する。 医師は、学校生活で管理が必要なアレルギー原因食品等について記載する。
2月	「学校生活管理指導表」及び「食物アレルギー問診票(継続)」【様式1-②】の提出 ※ 対応を解除する場合は“希望しません”に○をつけて提出 <u>保護者→学校(→給食センター)</u>	継続を希望する場合は面談を行う。
	面談(保護者、管理職、養護教諭、栄養教諭等) 面談後、「食物アレルギー対応確認書兼同意書」【様式3】を記入 原本は学校、写しを保護者と栄養教諭等に渡す	対応の変更がある場合等、必要に応じて実施する。 ※新中学1年生は小学校養護教諭から中学校養護教諭に、食物アレルギー問診票(継続)【様式1-②】を引き継ぎ、中学校で面談を行う
3月	下記を保護者へ送付 1. 「献立材料一覧」 1部 2. 「食物アレルギー対応確認連絡票」【様式4】 2部 「食物アレルギー対応確認連絡票」【様式4】を1部学校へ提出 <u>(給食センター→)学校→保護者→学校(→学校は写しを保管→給食センター)</u>	栄養教諭等が作成した「食物アレルギー対応確認連絡票」の内容を保護者が確認して署名し、1部を学校へ提出する。 ※松井田地区の学校は写しを保管し、給食センターへ転送する
	学校での面談 (必要に応じて)	アレルギー対応の確認を行う。 ・給食時間の対応 ・服薬やエピペン®の保管 ・緊急時の対応等

3 学校における対応食の受け渡し・配膳の手順

(1) 自校調理方式の学校

給食前の対応

どこで	誰が何を	確認事項
給食室	・対応食を個別容器に入れ、青ラップをし、対応名札をのせる。 ・専用トレイに、対応食と、「食物アレルギー対応確認連絡票」【様式4-①】をのせる (調理員、栄養教諭) 	・複数で確認し、「食物アレルギー対応確認連絡票」【様式4-①】に記録する。 
<小学校> 給食室	・給食室の特定された場所に置く。 (調理員・栄養教諭)	
<中学校> 職員室	・専用ワゴンを職員室(校長室)へ運ぶ。 (調理員・栄養教諭) 	

給食時間の対応

いつ	誰が何を	確認事項
配膳	・担任等は、専用トレイにのった対応食と「食物アレルギー対応確認連絡票」【様式4-①】を確認し、本人に渡す。 ・本人に対応食を渡す際には、対応食の内容を伝える。 ・確認欄にサインをする (担任、本人)	
食べる時	・個別容器のフタは食べる直前に外す。 ・アレルゲンのある料理のおかわりはしない。 ・通常食をおかわりする時は、必ず【様式4-①】を確認する。(担任)	・通常食とは違うアレルギー対応食を食べていることを該当者本人が自覚し、誤食を防ぐ。 ・アレルギー対応の必要がない献立であるかを確認する。
片付ける時	・「食物アレルギー対応確認連絡票」と食器は、クラスの食器かごに入れて返却する。	

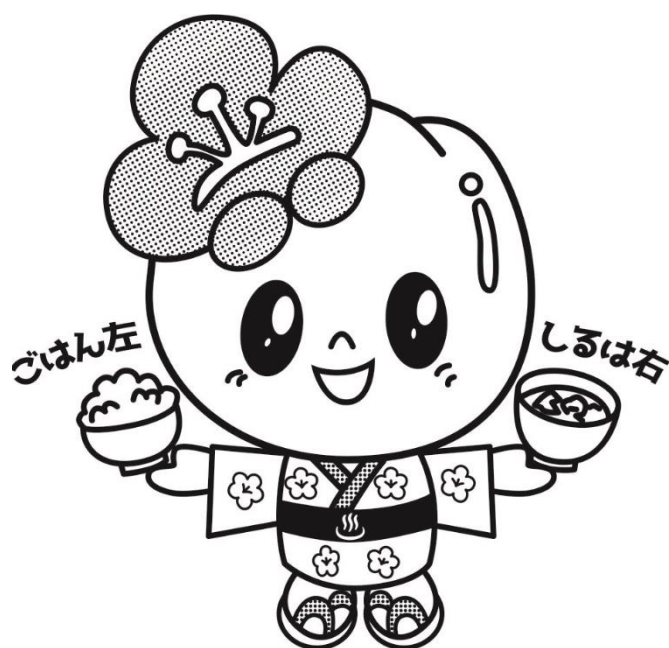
(2) 学校給食センターから配送される学校 給食前の対応

どこで	誰が何を	確認事項
コンテナ室	アレルギー対応食が届いているか確認する。  専用容器に入れた対応食がコンテナに入っている ピンクトレイに対応食を振り分ける。 「食物アレルギー対応確認連絡票」【様式4-②】をのせる。クラスの台車(または配膳台)にのせる。   (校務員、給食主任等)	・「食物アレルギー対応確認連絡票」【様式4-②】で対応食を確認する。  ・間違がないように振り分け、クラスの台車にのせる。

給食時間の対応

いつ	誰が何を	確認事項
配膳	・担任等は、ピンクトレイにのった対応食と「食物アレルギー対応確認連絡票」【様式4-②】を確認し、本人に渡す。 ・本人に対応食を渡す際には、対応食の内容を伝える。 ・確認欄にサインをする。(担任、本人)	
食べる時	・個別容器のフタは食べる直前に外す。対応食の入った容器のまま食べる。 ・アレルギーのある料理のおかわりはしない。 ・通常食をおかわりする時は、必ず【様式4-②】を確認する。(担任)	・通常食とは違うアレルギー対応食を食べていることを該当者本人が自覚し、誤食を防ぐ。 ・アレルギー対応の必要がない献立であるかを確認する。
片付ける時	・「食物アレルギー対応確認連絡票」と容器は、クラスの食器かごに入れて返却する。	

学校給食における
食物アレルギー対応マニュアル
様式集



安中市マスコットキャラクターこうめちゃん

令和 年度 食物アレルギー問診票(新規)

学校 年 記入日： 令和 年 月 日

フリガナ 児童生徒氏名		生年月日	年 月 日
保護者氏名		連絡先	

これは、学校給食に関わって配慮や管理が必要かどうかの調査です。
学校生活管理指導表に記載がない場合は対応できません。

1. アレルギー食物を記入してください ※給食で提供されないものを除く

アレルギー原因食品	管理指導表の特記事項	備考
1		
2		
3		
4		
5		

※給食で提供されないもの：そば・ピーナッツ・カシューナッツ・ピスタチオ・クルミ・ペカンナッツ・あわび・いくら・
まつたけ・キウイフルーツ

2. 食物アレルギーの症状についてお聞きします

① アレルギーを起こす食品(原因食品)を食べた時に現れる症状はどのようなものですか？

② アナフィラキシーショックを起こしたことはありますか？

はい（原因食品： 時期： 年 月頃）・ いいえ

③ エピペン(アドレナリン自己注射薬)を処方されていますか？ はい ・ いいえ

④ エピペン(アドレナリン自己注射薬)を使用したことはありますか？ はい（ 年 月頃）・ いいえ

3. 家庭での食事の状況についてお聞きします

アレルギー原因食品をどのように除去していますか？(該当するものに○をつけてください)

① いつも除去している（ア. 調理の段階で除去 イ. 本人が除去）

② 体調によって除去している（ア. 調理の段階で除去 イ. 本人が除去）

③ 特に除去していない

④ その他（ ）

【様式1ー②】

令和 年度 食物アレルギー問診票(継続)

※新年度の学年を記入してください

学校 年 記入日： 令和 年 月 日

フリガナ 児童生徒氏名		生年月日	年 月 日
保護者氏名		連絡先	

令和 年度 学校給食のアレルギー対応希望について(1.2のいずれかに○をつけてください)

1. 希望します → 以下をご記入ください
2. 希望しません → 学校に提出してください

学校給食に関わって配慮や管理が必要かどうかの調査です。学校生活管理指導表に記載がない場合は対応できません

1. アレルギー食物を記入してください ※給食で提供されないものを除く

アレルギー原因食品		管理指導表の特記事項	備考
1			
2			
3			
4			
5			

※給食で提供されないもの：そば・ピーナッツ・カシューナッツ・ピスタチオ・クルミ・ペカンナッツ・あわび・いくら・
まつたけ・キウイフルーツ

2. 食物アレルギーの症状についてお聞きます

① アレルギーを起こす食品(原因食品)を食べた時に現れる症状はどのようなものですか？

② アナフィラキシーショックを起こしたことはありますか？

はい（原因食品： 時期： 年 月頃）・ いいえ

③ エピペン(アドレナリン自己注射薬)を処方されていますか？ はい ・ いいえ

④ エピペン(アドレナリン自己注射薬)を使用したことはありますか？ はい(年 月頃) ・ いいえ

3. 家庭での食事の状況についてお聞きます

アレルギー原因食品をどのように除去していますか？(該当するものに○をかいてください)

- ① いつも除去している (ア. 調理の段階で除去 イ. 本人が除去)
- ② 体調によって除去している (ア. 調理の段階で除去 イ. 本人が除去)
- ③ 特に除去していない ④その他(

4. 対応に変更希望はありますか

なし ・ あり()

【様式2】

安中市の食物アレルギー対応について

安中市では、食物アレルギーのあるなしにかかわらず、すべての児童生徒が給食の時間を楽しく過ごせることを目指しています。そのために一定のルールを決めて食物アレルギーの対応を行います。保護者の方にはそのルール等についてご理解いただき、安全安心な給食提供にご協力いただきますようお願いいたします。

1. 食物アレルギー対応方針

- 安全性を最優先とする。
- 医師の診断による「学校生活管理指導表」に基づき行う。
- 原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。
- 学校及び学校給食センターの施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応はしない。

2. 対応食(除去食や代替食)を提供するアレルギー食材と主な対応例

卵	かきたま汁→ 卵抜きみそ汁、厚焼き玉子→ 厚揚げのネギみそ ※基本物資パン種は、配合内に卵を使用していない
飲用牛乳	お茶類 希望しない場合は、提供しない。(ただし給食費は減額しない)
乳成分	パン→乳不使用パンで代替 希望しない場合は、提供しない。(ただし給食費は減額しない) チーズサラダ→ チーズ抜きサラダ、クリームシチュー → 豆乳シチュー
えび・かに・いか	八宝菜→ えび、いか抜き中華炒め、えびフライ → ちくわフライ
魚	小魚サラダ → 小魚抜きサラダ、さばの塩焼き → ハンバーグ
果物	別の果物、果汁の入らないゼリー、カップデザート

3. 給食で使用しない食物

そば・ピーナッツ・カシューナッツ・ピスタチオ・クルミ・ペカンナッツ・キウイフルーツ・あわび
いくら・まつたけ・キウイフルーツ

4. 給食の提供が困難となる場合

次のような、極微量で反応が誘発される可能性がある場合は、現在の給食施設では安全な給食提供が困難なため、すべての給食が提供できません。

①下記の食品についての対応が必要な場合

原因食物	調味料・だし・添加物等
鶏 卵	卵殻カルシウム
牛 乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小 麦	しょうゆ・酢・みそ
大 豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ご ま	ごま油
魚 類	かつおだし・いりこだし・魚醤
肉 類	エキス

②加工食品の欄外表示(注意喚起・コンタミネーション)の内容についても除去が必要な場合

【例】本品は卵、乳、小麦を含む商品と共通の設備で製造しています。

本品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。

本製品で使用しているカタクチイワシは、えび、かにを食べています。

③多品目の食物除去が必要で、対応が複雑な場合

④食器や調理器具の共用ができない場合

⑤油の共用ができない場合

※給食では同じ油で複数の食材を調理しているため、乳等のアレルギー原因食材を含むものを揚げた油を、他の献立にも使用する場合があります。

⑥ その他、学校給食で対応が困難と考えられる状況がある場合

5. 未摂取食材によるアレルギー症状の発症について

給食ではじめて食べた食材により、アレルギーが発症することがあります。食べたことがない食材にアレルギーがあるか心配な場合は「学校生活管理指導票」記入のための受診の際に、医師にご相談ください。

【様式3】

令和 年度 食物アレルギー対応確認書兼同意書

学校名		新学年	
フリガナ 児童生徒氏名		生年月日	

■下記の食品を使用した献立について、対応食を提供します。

アレルギー原因食品		備考
1		
2		
3		
4		
5		

■生活管理指導表に基づいた特記すべき事項

- ・ 食物アレルギー病型 : 即時型 口腔アレルギー症候群 食物依存性運動誘発アナフィラキシー
- ・ アナフィラキシー : なし あり(原因食品)・
- ・ エピペンの処方 : なし あり

■ 給食時間に配慮が必要な事項

--

上記対応食の提供について確認しました。

☐ はい

私は、学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、管理指導表や問診票の内容を関係職員で共有することについて同意します。

令和 年 月 日

保護者署名欄

住所 安中市

氏名

【様式4-①】

食物アレルギー対応確認連絡票

※ 対応食を確認し、保護者確認欄に「○」をお願いします。

※ 食べられる場合は「食べる」、弁当を持参する場合は「弁当」、食べない場合は「食べない」等、記入してください

※ 学校→保護者→学校

提出期限 令和 年 月 日

7年度 ○月分

日付	料理名	卵	乳	いか	オレンジ	対応食	保護者確認	調理員	栄養士	本人	担任	備考	連絡事項
3月	麦ごはん												
	牛乳		●			お茶類	○						
	夏野菜カレー												
	フルーツのヨーグルトあえ		●			ワインゼリー	○						
4火	ごはん(安中米)												
	牛乳		●			お茶類	○						
	ソースカツ												
	千切りキャベツの昆布和え												
5水	具だくさんみそ汁												
	バックラーメン												
	オレンジジュース				●	お茶類	食べる						
	冷やし中華の具	●				たまごめき具	○						
6木	枝豆												
	紅茶蒸しパン												
	ごはん												
	牛乳		●			お茶類	○						
7金	鯖の味噌煮												
	秋間の梅の香りあえ												
	キムチ豚汁												
	黒パン		●			乳なしパン	弁当						
	牛乳		●			お茶類	○						
	星のハンバーグ												
	星のチーズサラダ		●			チーズなしサラダ	○						
	天の川スープ												

○○○小 ○年 安中太郎 さん
 代替食対応
【卵・乳・いか・オレンジ】
 オレンジは生のみ 加工品は摂取可

保護者自署

食物アレルギー対応確認連絡票

※ 対応食を確認し、保護者確認欄に「○」をお願いします。

※ 食べられる場合は「食べる」、弁当を持参する場合は「弁当」、食べない場合は「食べない」等、記入してください

※ 学校→保護者→学校

提出期限 令和 年 月 日

7年度 ○月分

日付	料理名	卵	乳	いか	オレンジ	対応食	保護者確認	調理員	栄養士	本人	担任	備考	連絡事項
10月	わかめごはん												
	牛乳		●			お茶類	○						
	玉子焼き		●			肉だんご2こ	○						
	上州きんぴら												
11火	田舎汁												
	ゆでうどん												
	牛乳		●			お茶類	○						
	サラダうどんの具												
12水	竹輪入りかき揚げ												
	冷凍みかん												
	丸パン横切り		●			乳なしパン	○						
	牛乳		●			お茶類	○						
13木	ポテトコロッケ												
	ポテトサラダ												
	トマトスープ												
	ごはん												
14金	牛乳		●			お茶類	○						
	酢豚												
	はるさめサラダ												
	オレンジ				●	うめゼリー	食べない						
	ツイストパン		●			乳なしパン	○						
	牛乳		●			お茶類	○						
	ツナとなすのトマスバゲッティー												
	スティックやさいサラダ		●			いかなしサラダ	○						
	安総のとうもろこし												

○○○小 ○年 安中太郎 さん
 代替食対応
【卵・乳・いか・オレンジ】
 オレンジは生のみ 加工品は摂取可

不明点等はお気軽に連絡ください。 ○○○小学校 ☎ 027-000-0000

18

【 様式4-② 】

食物アレルギー対応確認連絡票

- ※ 対応食を確認し、保護者確認欄に「○」をお願いします。
 ※ 食べられる場合は「食べる」、弁当を持参する場合は「弁当」、
 食べない場合は「食べない」等、記入してください
 ※ 給食センター→学校→保護者→学校→給食センター

〇〇〇小 〇年 安中太郎 さん
 代替食対応
【卵・乳・いか・オレンジ】
 オレンジは生のみ 加工品は摂取可

提出期限 令和 年 月 日

保護者自署

7年度 〇月分

日付	料理名	卵	乳	いか	オレンジ	対応食	保護者確認	担任	本人	連絡事項
3 月	麦ごはん									
	牛乳		●			お茶類	○			
	夏野菜カレー									
	フルーツのヨーグルトあえ		●			ワインゼリー	○			
4 火	ごはん（安中米）									
	牛乳		●			お茶類	○			
	ソースカツ									
	千切りキャベツの昆布和え									
5 水	具だくさんみそ汁									
	パックラメン									
	オレンジジュース				●	お茶類	食べる			
	冷やし中華の具	●				たまごめき具	○			
6 木	枝豆									
	紅茶蒸しパン									
	ごはん									
	牛乳		●			お茶類	○			
7 金	鯖の味噌煮									
	秋間の梅の香りあえ									
	キムチ豚汁									
	黒パン		●			乳なしパン	弁当			
10 月	牛乳		●			お茶類	○			
	星のハンバーグ									
	星のチーズサラダ		●			チーズなしサラダ	○			
	天の川スープ									
13 木	わかめごはん									
	牛乳		●			お茶類	○			
	玉子焼き	●				肉だんご2こ	○			
	上州きんぴら									
14 金	田舎汁									
	ごはん									
	牛乳		●			お茶類	○			
	酢豚									
18 火	はるさめサラダ									
	オレンジ					うめゼリー	食べない			
	ツイストパン		●			乳なしパン	○			
	牛乳		●			お茶類	○			
18 火	ツナとなすのトマトスパゲッティ									
	スティックやさいサラダ			●		いかなしサラダ	○			
	安総のとうもろこし									
	ごはん（安中米）									
18 火	牛乳		●			お茶類	○			
	じゃが芋の南蛮煮									
	厚揚げのごまだれ									
	手作りひじきふりかけ									

【参考様式】

献 立 材 料 一 覧 (5月分)

1 / 3 ページ

支中市松井田学校給食センター

令和 8年 5月 1日 ~ 令和 8年 5月31日分

日 付	科 理 名	材 料 名
1(水)	抹茶むしパン	米粉、抹茶、塩、ベーキングパウダー、まひ砂糖、豆乳、水、こめ油、甘納豆(あずき)
	牛乳	普通牛乳
	チキンとパンネのクリーム煮	鶏むね、皮なし、咸鰯、白ワイン、ベーコンショルダー(乳なし)、にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ、コーン缶詰、ホール、ペンネマカロニ、オリーブ油、豆乳、バター、コンソメ、白こしょう、豆乳、ホワイトシチュー(70分)水
	アスパラサラダ	キャベツ、アスパラガス、きゅうり、にんじん、コーン缶詰、ホール、ツナ、油漬フレークライト、米ぬか油、サラダビネガー、食塩、上白糖、白こしょう、マヨネーズ(卵不使用)
2(木)	たけのこごはん	竹の子ご飯
	牛乳	普通牛乳
	かぼとのかたちハンバーグ	ハンバーグ(鶏胸)、トマトケチャップ、中濃ソース、上白糖、水
	梅の香りサラダ	だいこん、きゅうり、にんじん、サラダチキン、カリカリ梅(秋田梅林)、梅びしお、こいくちしょうゆ、上白糖、殺菌酢、ごま、いり、かつお節
7(火)	マダイのすまし汁	マダイ入りつみれ、冷凍豆腐、にんじん、カットわかめ、ねぎ、糸みつば、厚けずり、昆布、こいくちしょうゆ、食塩、本みりん、水
	ごはん	白飯
	牛乳	普通牛乳
	カルビスープ	豚もも、脂身つき、はくさい、キムチ、だいこん、にんじん、ねぎ、にら、おろししょうが、おろしにんにく、干しいたけ(スライス)、厚けずり、昆布、チキンブイヨン、上白糖、水
8(水)	パンパンジーサラダ	上白糖、こいくちしょうゆ、本みりん、ごま油、水
	きょうざ(1・2)	サラダチキン、キャベツ、きゅうり、にんじん、すりごま、白みそ、こいくちしょうゆ、上白糖、サラダビネガー
	せわりコッペパン	焼き餃子(焼き目付き)
	牛乳	コッペパン
9(木)	ソーセージ焼きそば	普通牛乳
	★フルーツのヨーグルトあえ	燕し中華めん、豚もも、脂身つき、醤油、上横、おろししょうが、にんじん、たまねぎ、キャベツ、もやし、ウスターソース、焼きそばソース、白こしょう、米ぬか油
	ごはん	ヨーグルト、フレッシュチーズ、パインアップル缶詰、みかん缶詰、果肉、もも缶詰、果肉、パイン汁
	★ジョア(ブレン)	白飯
10(金)	さばの塩焼き	ジョア、ブレン
	切干大根のごまあえ	塩さば
	キャベツと豆腐のみそ汁	もやし、切干しだいこん、ごまつな、にんじん、すりごま、上白糖、こいくちしょうゆ、白みそ
	きなこあげパン	キャベツ、にんじん、木綿豆腐、油揚げ、煮干し、昆布、白みそ、赤みそ、水
13(月)	牛乳	コッペパン、米ぬか油、きな粉、上白糖、食塩
	いかくんサラダ	普通牛乳
	ワンタンスープ	だいこん、にんじん、きゅうり、セロリ、いかくん製、米ぬか油、殺菌酢、食塩、上白糖、白こしょう
	ごはん	豚もも、脂身つき、醤油、上横、おろししょうが、おろしにんにく、にんじん、もやし、たまねぎ、ねぎ、にら、ワンタン皮、ごま油、丸鶏がらスープ(顆粒)、こいくちしょうゆ、白こしょう、水
14(火)	牛乳	白飯
	麻婆豆腐	普通牛乳
	はるさめサラダ	木綿豆腐、豚ひき肉、こいくちしょうゆ、醤油、上横、ねぎ、たけのこ、ゆで、にら、しょうが、にんにく、干しいたけ、上白糖、白みそ、八丁みそ、トウパンジャン、片栗粉、米ぬか油、ごま油、水
	ポークシュウマイ	緑豆はるさめ、きゅうり、キャベツ、にんじん、殺菌酢、上白糖、ごま油、こいくちしょうゆ、食塩、洋辛子、ごま、いり
15(水)	牛乳	ポークシュウマイ
	生揚げのそぼろ煮(原市)	白飯
	キャベツの塩昆布あえ	普通牛乳
	手作りふりかけ	生揚げ、豚ひき肉、各咸醤油、にんじん、たまねぎ、冷凍むき枝豆、干しいたけ(スライス)、上白糖、こいくちしょうゆ、本みりん、醤油、上横、片栗粉、水
18(木)	せわりコッペパン	キャベツ、にんじん、塩昆布、食塩
	牛乳	しらす干し復乾燥品、こいくちしょうゆ、醤油、上横、上白糖、本みりん、ごま、いり、かつお節、旨のり、刻みのり
	スラッピージョー	コッペパン
	新じゃがポトフ	普通牛乳
19(金)	★メロン	豚ひき肉、赤ワイン、白こしょう、たまねぎ、国産たいず、パン粉(ドライ)、洋辛子、水、豆乳、バター、上白糖、食塩、オリーブ油
	ごはん	ウイナー、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツ、ぶなしめじ、コンソメ、食塩、白こしょう、ブーケガルニ、水
	牛乳	メロン
	アスのみそマヨネーズ焼き	白飯
20(土)	くきわかめのきんぴら	普通牛乳
	田舎汁	ます、食塩、醤油、上横、白みそ、マヨネーズ(卵不使用)
	田舎汁	冷凍くきわかめ、こんにゃく(細切り)、ごぼう、にんじん、さつま揚げ、上白糖、こいくちしょうゆ、醤油、上横、本みりん、ごま、いり、米ぬか油、とうがらし
	田舎汁	じゃがいも、生揚げ、だいこん、にんじん、もやし、ねぎ、厚けずり、昆布、白みそ、十石味噌、水

【参考様式】

アレルギー献立表

令和 5年 7月分
5年度

1 / 1 ページ
安中市松井田学校給食センター

日付	メニュー	料理名	お肉	えび	かに	いさ	ナッツ類	もも	りんご	バナナ	ぶどう	みかん	スイカ	オレンジ	いちご	梨	あんず	さくらんぼ	柿	トマト	きゅうり	その他
3月		麦ごはん		●																		
		牛乳	●																			
		夏野菜カレー							●											●	●	りんご:ペースト トマト:缶詰
		7月のカレーは乳の入らないルウで作ります																				
		フルーツのヨーグルトあえ	●					●			●			●								トマト:缶詰
4火		ごはん(安中米)																				
		牛乳	●																	●		トマト:冷凍ソース
		ソースカツ																				
		千切りキャベツの昆布和え																				
		具だくさんみそ汁																				
5水		パックラーメン																				
		牛乳	●																			
		冷やし中華の具																				
		枝豆																				
		紅茶煮しやん																			●	
6木		ごはん																				
		牛乳	●																			
		鶏の味噌煮																				
		秋間の梅の香りあえ																				
		キムチ豚汁							●													りんご:キムチ漬け
7金		黒パン		●																		
		牛乳	●																			
		夏のハンバーグ																		●		トマト:キャブ りんご:ビネガー
		夏のチーズサラダ							●													
		天の川スープ																				
10月		ごはん																				
		牛乳	●																			
		麻婆なす																				
		ぎょうざ																				
		パンパンジーサラダ							●													りんご:ビネガー
11火		ゆでうどん																				
		牛乳	●																			
		サラダうどんの具																				
		竹輪入りかき揚げ																				
		冷凍みかん																				
12水		丸パン・横切り		●																		
		牛乳	●																			
		ポテトコロッケ							●													りんご:冷凍ソース
		ポテトサラダ																				
		トマトスープ																		●		トマト:缶詰と生
13木		ごはん																				
		牛乳	●																			
		酢豚																		●		トマト:キャブ
		はるさめサラダ																				
		小玉ずいか																				
14金		ツイストパン		●																		
		牛乳	●																			
		ツナとなすのトマトスパゲッティ																		●		トマト:缶詰 いかりがゆのくんせい
		スティックやさいサラダ					●															
		安納のとうもろこし																				
18火		ごはん(安中米)																				
		牛乳	●																			
		じゃが芋の南蛮煮																				
		厚揚げのごまだれ																				
		手作りひじきふりかけ																				
19水		ナン																				
		牛乳	●																			
		キーマカレー							●											●	●	りんご:ペースト トマト:缶詰
		乳は入りません																				
		枝豆サラダ																				りんご:ビネガー
		ヨーグルト	●																			

令和6年度 安中市学校給食運営委員名簿

氏 名	所 属 ・ 役 職
白 石 久美子	東日本栄養医薬専門学校 教員・管理栄養士
水 原 裕 治	くろさわ医院院長
左 近 晃 志	秋間小学校校長
田 島 浩 之	松井田小学校校長
半 田 裕 司	東横野小学校校長
三 浦 雄 人	第二中学校PTA会長
鈴 木 眞樹人	後閑小学校PTA会長
渡 邊 靖 江	第二中学校 栄養教諭
堀 口 圭 子	原市小学校 主幹栄養専門員
榎 坂 真 弓	松井田中学校 養護教諭
植 田 佐代江	松井田学校給食センター 栄養教諭

学校給食における食物アレルギー対応マニュアル
令和 6 年 10 月
発行 安中市
編集 安中市教育委員会 総務課
〒379-0292 群馬県安中市松井田町新堀 245
電話 027-393-7075
FAX 027-393-5167