

# 学校給食における 食物アレルギー対応マニュアル

<令和7年度改訂>



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
原因食品(アレルゲン)と主な対応例.....	6
(3) 給食で使用しない食品など .....	6
2 アレルギー対応の手順 .....	7
(1) 新入学児童、新規の申し出.....	7
(2) 次年度以降(継続).....	9
(3) 毎月の流れ.....	10
3 学校における対応食の受け渡し・配膳の手順.....	11
(1) 自校調理方式の学校.....	11
(2) 学校給食センターから配送される学校.....	12
4 各種様式.....	13

※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・ 学校栄養職員	「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・ 学校栄養職員	「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・ 学校栄養職員	「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・ 学校栄養職員	「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

### (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 、 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・キウイフルーツ

※ただし、学校給食のパックうどん、パックラーメンの製造工場では、同一施設設備でそばを含む製品を製造しています。

#### 【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・木の実類

## 2 アレルギー対応の手順

### (1) 新入学児童生徒、新規の申し出

月	内容	目的
10月 移行学級①	<p>&lt;新入学児童&gt;</p> <p>「就学時健康診断問診票」提出  <u>教育委員会→小学校→保護者→小学校</u></p> <p>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)</p> <p>1. 「学校生活管理指導表」            2. 「食物アレルギー問診票(新規)」【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】  <u>小学校→新入学児童保護者</u></p>	<p>食物アレルギーの有無を把握する。</p> <p>アレルギー対応に必要な手続きを示す。</p> <p>※新規の申し出はこの手続きから行う</p>
11月	<p>&lt;新入学生徒&gt;</p> <p>小学校は該当する児童名と対応しているアレルゲンを入学する中学校へ報告</p> <p>小学校は下記を該当する児童の保護者へ配布</p> <p>1. 「学校生活管理指導表」            2. 「食物アレルギー問診票(新規)」【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】  <u>小学校→6年生保護者</u></p>	<p>食物アレルギーの対象者を把握する。</p>

#### 学校生活管理指導表

#### 問診票

#### 一緒に渡す書類

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】 該当するものに○印を付けてください。また、必要事項を記入してください。

<p><b>A. 食物アレルギー病型</b> (食物アレルギーありの場合のみ記入する)</p> <p>① 即時型            ② 口腔アレルギー症候群            ③ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー</p>	<p><b>B. アナフィラキシー病型</b> (アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記入する)</p> <p>1. 食物 (原因: )            2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー            3. 運動誘発アナフィラキシー            4. 昆虫 ( )            5. 医薬品 ( )            6. その他 ( )</p>
<p><b>C. 原因食物・除去根拠</b>            * 該当する食品の番号に○印を付け、かつ            * ( ) 内に除去根拠を記入してください。            * ( ) 内に具体的な食品名を記載してください。</p> <p>1. 肉類 ( )            ② 牛乳・乳製品 ( ① ② ③ )            ③ 小麦 ( )            ④ ソバ ( )            ⑤ ビーナッツ ( ③ ④ )            ⑥ 甲殻類 ( )            (すべて・コピ・カニ)</p>	<p>7. 木の实類 ( )            (すべて・クルミ・碧ナツグ・アザミ)</p> <p>8. 果物類 ( )            9. 魚類 ( )            10. 肉類 ( )            11. その他 ( )            12. その他 2 ( )</p>
<p><b>D. 緊急時に備えた処方薬</b></p> <p>① 内服薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) <b>アレグラ</b>            2. アドレナリン自己注射薬 (エピペン®)            3. その他 ( )</p>	

【学校生活上の留意点】 該当するものに○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・食材を 扱う授業活動	C. 運動 (体育、部活動等)	D. 宿泊を伴う 校外活動
-------	---------------------	--------------------	------------------

#### 【様式1-①】

令和 年度 学校給食における食物アレルギー問診票(新規)

学校 年 月 日 記入日: 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は「ゼロ・ビー・ナッツ」「クルーソップ」「ビスター・オクム」「ベカンナツ」「キウイフルーツ」

2. 食物アレルギーの症状についてお聞かせください

① アレルギーを起こす食品(原因食品)を食べた際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 ( ) 年 月 日 / 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 ( ) 年 月 日 / 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 日 / いいえ

3. 家庭での食事の状況についてお聞かせください

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。(A. 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。(A. 調理の段階で除去 イ. 本人が除去)  
 ③ 時に除去していない  
 ④ その他 ( )

#### 【様式2】

安中市の学校給食における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方にかかわらず、すべての児童生徒が給食の時間を楽しく過ごせるように取り組んでいます。そのために一定のルールを決めて食物アレルギーへの対応を行います。保護者の方はそのルール等について理解いただき、安全安心な給食提供に協力いただけますようお願いいたします。

1. 食物アレルギー対応方針

- 安全衛生を最優先とする。
- 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(提供できない)を原則とする。
- 学校及び学校給食センターの施設設備、人員等を組み合わせた(適宜に複数回)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

部	かきたま汁 → 卵抜きみそ汁、厚揚げ玉子 → 厚揚げのネギみそ
飲用牛乳	お茶類 希薄しない場合は、提供しない。(ただし給食費は減額しない)
乳成分	パン・菓子不使用で代替 希薄しない場合は、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、クリーンシュー → 豆乳シュー
えび・かに・いか	八宝菜 → えび、いか抜き中巻、えびフライ → ちくわフライ
魚	小魚サラダ → 小魚抜きサラダ、お餅の塩焼き → パンバーガー
果物	別の果物、カップデザート

3. 給食で提供しない食物

そば・ビーナッツ・シシトフ・ナッツ・ビスター・オクム・ベカンナツ・キウイフルーツ・キウイフルーツ

※ただし、学校給食のパン・うどん、パン・クラッカーの製造工場では、同一施設設備でそばをきむ製品を製造しています。

月	内容	方法
1月まで	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) <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。
1月 移行学級②	<新入学児童> 移行学級①で配布した下記書類を保護者が提出 1.「学校生活管理指導表」 2.「食物アレルギー問診票(新規)」【様式1-①】 <u>保護者→小学校</u>	
一日入学	<新入学生徒> 小学校から渡された下記書類を保護者が提出 1.「学校生活管理指導表」 2.「食物アレルギー問診票(新規)」【様式1-①】 <u>6年生保護者→中学校</u>	
2月	面談(保護者、管理職、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員) 「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】を基に面談し、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・学校栄養職員に渡す  校内食物アレルギー対策委員会 保護者からの要望、提出書類を基に、学校での対応について検討し、食物アレルギー個別取り組みプラン(県マニュアル様式5)を作成する 【様式3】 	児童生徒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(及び給食センター)が、共通理解をはかる。
3月	学校での面談 (必要に応じて)	・服薬やエピペン®の保管 ・緊急時の対応等

- 栄養教諭・学校栄養職員が、面談時に管理指導表や問診票を、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・学校栄養職員に渡す

(2) 次年度以降(継続)

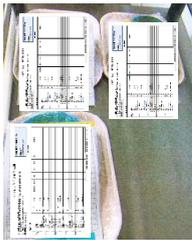
月	内容	目的及び方法
12月	<p>下記を保護者へ配布</p> <p>1.「学校生活管理指導表」</p> <p>2.「食物アレルギー問診票(継続)」【様式1-②】</p> <p style="text-align: center;">学校→保護者</p>	<p>学校生活で対応が必要なアレルギー症状等について把握するため、対応食継続希望の有無を確認する。</p>
1月末まで	<p>医療機関の受診(保護者が児童生徒を連れて医療機関を受診する)</p> <p>※対応が変わらない場合も毎年受診する。</p> <p style="text-align: center;">保護者→医療機関</p>	<p>「学校生活管理指導表」の記載を依頼する。</p> <p>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。</p>
2月	<p>「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</p> <p>※ 対応を解除する場合は“希望しません”に○をつけて提出</p> <p style="text-align: center;">保護者→学校(→給食センター)</p>	<p>継続を希望する場合は面談を行う。</p>
	<p>面談(保護者、管理職、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員)</p> <p>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</p> <p>原本は学校、写しを保護者と栄養教諭・学校栄養職員に渡す</p> <p>校内食物アレルギー対策委員会</p> <p>保護者からの要望、提出書類を基に、学校での対応について検討し、食物アレルギー個別取組みプラン(県マニュアル様式5)を作成する</p>	<p>対応の変更がある場合等、必要に応じて実施する。</p>
3月	<p>学校での面接</p> <p>(必要に応じて)</p>	<p>アレルギー対応の確認を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時間の対応</li> <li>・服薬やエピペン®の保管</li> <li>・緊急時の対応等</li> </ul>



### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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】をのせる (調理員、栄養教諭・学校栄養職員)</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・複数で確認し、「食物アレルギー対応確認連絡票」【様式4】に記録する。</li> </ul> 
<小学校> 給食室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食室の特定された場所に置く。 (調理員・栄養教諭・学校栄養職員)</li> </ul>	
<中学校> 職員室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専用ワゴンを職員室(校長室)へ運ぶ。 (調理員・栄養教諭・学校栄養職員)</li> </ul> 	

##### 給食時間の対応

いつ	誰が何を	確認事項
配膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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】を確認し、本人に渡す。</li> <li>・本人に対応食を渡す際には、対応食の内容を伝える。</li> <li>・確認欄にサインをする (担任、本人)</li> </ul>	
食べる時	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個別容器のフタは食べる直前に外す。</li> <li>・原則、アレルギーのある料理がある日はおかわりしない。(牛乳のみを除く)</li> <li>・通常食をおかわりする時は、必ず【様式4】を確認する。(担任)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・アレルギー対応の必要がない献立であるかを確認する。</li> </ul>
片付ける時	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「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。</li> </ul>	

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

給食時間の対応

いつ	誰が何を	確認事項
<p>配膳</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・担任等は、ピンク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】を確認し、本人に渡す。</li> <li>・本人に対応食を渡す際には、対応食の内容を伝える。</li> <li>・確認欄にサインをする。(担任、本人)</li> </ul>	
<p>食べる時</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・原則、アレルギーのある料理がある日は、おかわりしない。(牛乳のみを除く)</li> <li>・通常食をおかわりする時は、必ず【様式4】を確認する。(担任)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・アレルギー対応の必要がない献立であるかを確認する。</li> </ul>
<p>片付ける時</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「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。</li> </ul>	

## 4 各種様式

# 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



【様式1-②】

令和 年度 学校給食における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継続の希望について(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・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 アナフィラキシーはありますか？ いいえ ・ はい
- 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？ いいえ ・ はい

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○をかこってください)

- 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(

(表)

【様式2】

## 安中市の学校給食における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
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、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

※ただし、学校給食のパックうどん、パックラーメンの製造工場では、同一施設設備でそばを含む製品を製造しています。

(裏)

#### 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 学校給食における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		具体的な対応
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

定期的、必要に応じて医師の診断を受け対応内容を学校と確認する必要があります。

■代替品やおかわりが出来ない等により栄養摂取量や献立数が満たせない場合があります。

■献立内容は、材料等の都合により変更になる場合があります。

■給食を安全に提供が難しい場合は、弁当持参の協力を依頼する場合があります。

■緊急時の搬送をスムーズにするため、消防署と情報共有することがあります。

◎給食時間に配慮が必要な事項

--

上記の対応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、「学校生活管理指導表」の記載内容について、学校から主治医に直接確認することや、問診票の内容を全教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】

食物アレルギー対応確認連絡票

松井田中 1年 C組 安中 梅子さん

代替食対応

【卵・乳・木の実類・えび・かに・いか・たこ】

木の実類:アーモンドのみ×

※ 対応食を確認し、問題がなければ保護者確認欄に「○」を別の対応を希望される場合はその旨をご記入ください。

※ 学校→保護者→学校

提出期限 令和7年6月18日

保護者自署

7年度 7月分

日付	料理名	卵	乳	木の実類	えび	かに	いか	たこ	対応食	保護者確認	調理員	栄養士	担任	本人	連絡事項
1 火	ごはん(安中米)														
	牛乳	●							お茶						
	豚肉のごまみそかけ														
	梅とチキンのさっぱりサラダ								青じそドレッシング → 対応不要						
	遠足汁								なす抜き						
2 水	冷やし中華(パック麺)								レモン汁 → 対応不要						
	牛乳	●							お茶						
	フルーツ杏仁								杏仁豆腐(果物なし)						
3 木	ごはん														
	牛乳	●							お茶						
	さばの塩焼き								ハンバーグごまみそかけ(魚なし)						
	きんぴら														
	冬瓜のみそ汁														
4 金	すこやかふりかけ														
	コッペパン	●							黒糖パン2こ						
	牛乳	●							お茶						
	なすのミートグラタン	●							豆腐ミートグラタン(卵なし)						
	A B C マカロニスープ														
	枝豆														
いちごジャム								チョコクリーム							

食物アレルギー対応確認連絡票

松井田中 1年 C組 安中 梅子さん

代替食対応

【卵・乳・木の実類・えび・かに・いか・たこ】

木の実類:アーモンドのみ×

※ 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

7年度 7月分

日付	料理名	卵	乳	木の実類	えび	かに	いか	たこ	対応食	保護者確認	調理員	栄養士	担任	本人	連絡事項
7 月	すめし														
	牛乳	●							お茶						
	五目ちらしの具														
	星のチーズサラダ	●							チーズ抜き						
	七夕汁								対応不要						
8 火	笹だんご														
	麦ごはん														
	牛乳	●							お茶						
	安中やさいカレー								トマト抜き、なす抜き						
9 水	ツナサラダ														
	ワインナー入りペペロンチーノ														
	牛乳	●							お茶						
10 木	鉄骨チーズサラダ	●							チーズ抜き						
	ココアむしパン														
	ごはん														
11 金	牛乳	●							お茶						
	タコライス								弁当						
	ワンタンスープ								もやし抜き						
	小玉すいか								アセロラゼリー						
	バーカーハウス	●							黒糖パン2こ						
11 金	牛乳	●							お茶						
	白身魚フライ								鶏のからあげ						
	タルタルソース								対応不要						
	のり塩ポテト														
	トマトスープ								弁当						

【参考様式】

献立材料一覧(7月分)

献立材料一覧

1 / 2 ページ

〇〇学校

令和 7年 7月 1日 ~ 令和 7年 7月31日分

日付	料理名	材料名
1(火)	ごはん(安中米)	白飯
	牛乳	普通牛乳
	豚肉のごまみそかけ	豚ロース 脂身つき, 清酒 上撰, 十石味噌, 上白糖, 本みりん, すりごま, 水
	梅とチキンのさっぱりサラダ	サラダチキン, きゅうり, キャベツ, カリカリ梅(秋間梅林), 上白糖, 青じそドレッシング 1ℓ
遠足汁	かぼちゃ, なす, ごま油, オクラ, 油揚げ, 生しいたけ, ねぎ, 煮干し, 厚けずり, 昆布, 赤みそ, 白みそ, 水	
2(水)	冷やし中華(パック麺)	P・ラーメン(冷やし中華), ハム プレス, にんじん, キャベツ, きゅうり, サラダチキン, 米ぬか油, 食塩, ごま いり, 冷やし中華スープ
	牛乳	普通牛乳
	フルーツ杏仁	杏仁風カットデザート, みかん缶, パイン缶, 黄桃缶, 上白糖, 水
3(木)	ごはん	白飯
	牛乳	普通牛乳
	さばの塩焼き	塩さば
	きんぴら	こんにゃく(細切り), ごぼう, にんじん, 豚もも 脂身つき, 上白糖, こいくちしょうゆ, 清酒 上撰, 本みりん, ごま いり, 米ぬか油, とうがらし
	冬瓜のみそ汁	とうがん, にんじん, たまねぎ, 油揚げ, 木綿豆腐, さやいんげん, 煮干し, 昆布, 十石味噌, 白みそ, 水
すこやかふりかけ	すこやかふりかけ(わかめ)	
4(金)	コッペパン	コッペパン
	牛乳	普通牛乳
	なすのミートグラタン	なす, 豚ひき肉, たまねぎ, こめ油, トマト缶詰 ホール, トマトケチャップ, コンソメ, 塩, 白こしょう, とろけるチーズ
	ABCマカロニスープ	ベーコンショルダー(乳なし), にんじん, たまねぎ, キャベツ, パセリ, スイートコーン 冷凍 カーネル, ABCマカロニ, コンソメ, 食塩, 白こしょう, 白ワイン, 水
	枝豆	えだまめ, ゆで塩
いちごジャム	いちごジャム	
7(月)	すめし	す飯
	牛乳	普通牛乳
	五目ちらしの具	若鶏もも 皮なし, 油揚げ, かんぴょう 乾, れんこん ゆで, にんじん, 干しいたけ(スライス), 米ぬか油, 上白糖, 本みりん, こいくちしょうゆ, 穀物酢, 白いりごま
	星のチーズサラダ	キャベツ, きゅうり, にんじん, ツナ 油漬フレークライト, サラダチーズ, オリーブ油, 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)
	七夕汁	魚めん, にんじん, 若鶏むね 皮なし, 清酒 上撰, だいこん, オクラ, 星形麩, 厚けずり, 昆布, こいくちしょうゆ, 食塩, 水
笹だんご	笹だんご	
8(火)	麦ごはん	無圧ベン麦ご飯
	牛乳	普通牛乳
	安中やさいカレー	豚もも 脂身つき, 塩こうじ, カレー粉, にんじん, じゃがいも, たまねぎ, なす, トマト, 冷凍むき枝豆, ズッキーニ, おろししょうが, おろしにんにく, 豆乳, おろしりんご, 梅ジャム, SBとろけるカレー(乳なし), ハウスこくまるカレー(乳なし), あまみカレー(乳なし), 米ぬか油, 水
	ツナサラダ	ツナ 油漬フレークライト, きゅうり, キャベツ, たまねぎ, こいくちしょうゆ, 上白糖, 穀物酢, 梅酢, 食塩
9(水)	ウインナー入りベベロンチーノ	スパゲッティ, ゆで塩, ベーコンショルダー(乳なし), ウインナー, おろしにんにく, とうがらし, たまねぎ, キャベツ, ぶなしめじ, ピーマン, 赤ピーマン, 食塩, 黒こしょう, オリーブ油
	牛乳	普通牛乳
	鉄骨チーズサラダ	切干しだいこん, こいくちしょうゆ, こまつな, ツナ 油漬フレークライト, 冷凍むき枝豆, サラダチーズ, サラダビネガー, 上白糖, ごま油, ごま いり
ココアむしパン	むしパンミックス, こめ油, 豆乳, クッキングミルメイク(ココア)	
10(木)	ごはん	白飯
	牛乳	普通牛乳
	タコライス	豚ひき肉, 赤ワイン, 米ぬか油, 白こしょう, おろしにんにく, たまねぎ, にんじん, ピーマン, 赤ピーマン, だいたい水煮缶詰, トマト缶詰 ホール, トマトケチャップ, オイスターソース(コーミ), カレー粉, 食塩, 上白糖
	ワンタンスープ	鶏だんご, 清酒 上撰, にんじん, もやし, ねぎ, なんと, ワンタン皮, 中華だし, コンソメ, こいくちしょうゆ, 白こしょう, 水
小玉ずいか	小玉ずいか	
11(金)	バーカーハウス	バーカーハウス
	牛乳	普通牛乳
	白身魚フライ	冷凍白身フライ, なたね油
	タルタルソース	タルタルソース(ノンエッグ)
	のり塩ポテト	じゃがいも, 食塩, コンソメ, あおのり
	トマトスープ	トマト缶詰 ホール, たまねぎ, キャベツ, にんじん, ひよこまめ ゆで, ベーコンショルダー(乳なし), シェルマカロニ, パセリ, コンソメ, 食塩, 黒こしょう, 水

【参考様式】

アレルギー献立表

令和 7年 7月分  
7年度

調理場名：〇〇学校

日付	メニュー	料理名	卵	牛乳	小麦	大豆	鶏肉	豚肉	魚類	野菜	果物	その他	全てのアレルギー
1 火	昼主	ごはん (安中米)											
	昼飲	牛乳	●										乳
	昼副	豚肉のごまみそかけ										大豆, ごま, 豚肉	大豆, ごま, 豚肉
	副	梅とチキンのさっぱりサラダ										●	柑橘類
2 水	昼主	冷やし中華 (パック麺)											
	昼飲	牛乳	●										乳
	昼副	フルーツ杏仁										●	柑橘類, 小麦, ごま, 豚肉
	副	遠足汁										●	なす, 大豆, ごま
3 木	昼主	ごはん											
	昼飲	牛乳	●										乳
	昼副	さばの塩焼き							●				魚類, さば
	副	きんぴら											小麦, 大豆, ごま, 豚肉
4 金	昼主	なすのみそ汁											大豆
	昼飲	牛乳	●										乳
	昼副	ABCマカロニスープ											小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
	副	枝豆											大豆
7 月	昼主	すめし											
	昼飲	牛乳	●										乳
	昼副	五目ちらしの具											小麦, 大豆, ごま, 鶏肉
	副	星のチーズサラダ											乳, 魚類, 果物類, りんご, 大豆, チーズ
8 火	昼主	麦ごはん											
	昼飲	牛乳	●										乳
	昼副	安中やさいカレー											小麦, 大豆, 豚肉, 豆乳
	副	ツナサラダ											小麦, 大豆
9 水	昼主	ウインナー入りベベロンチーフ											小麦, 大豆, 豚肉
	昼飲	牛乳	●										乳
	昼副	鉄骨チーズサラダ											小麦, 大豆, ごま, チーズ
	副	ココアむしパン											乳, 魚類, 果物類, りんご, 小麦, 大豆, ごま, チーズ
10 木	昼主	ごはん											
	昼飲	牛乳	●										乳
	昼副	タコライス											小麦, 大豆, 豚肉
	副	ワンタンスープ											小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
11 金	昼主	バーガーハウス											小麦
	昼飲	牛乳	●										乳, 小麦
	昼副	白身魚フライ											魚類, 小麦
	副	タルタルソース											果物類, りんご, 柑橘類, 大豆
14 月	昼主	ごはん											
	昼飲	牛乳	●										乳
	昼副	スタミナ焼肉											小麦, 大豆, ごま, 鶏肉, 豚肉
	副	ピリカラきゅうり											小麦, 大豆, ごま
15 火	昼主	キャロットライス											小麦, 大豆, ごま, 鶏肉, 豚肉
	昼飲	牛乳	●										乳
	昼副	タンドリーチキン											鶏肉
	副	グリーンサラダ											大豆
16 水	昼主	ごはん											
	昼飲	牛乳	●										乳
	昼副	えびのトマトクリームスパゲッティ											小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
	副	コンソメスープ											小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
17 木	昼主	ごはん (安中米)											
	昼飲	牛乳	●										乳
	昼副	マスのうめみそ焼き											大豆, さけ
	副	切干大根のごまあえ											小麦, 大豆, ごま
18 金	昼主	ナン											小麦
	昼飲	牛乳	●										乳
	昼副	キーマカレー (乳なし)											小麦, 大豆, 豚肉, 牛肉
	副	フルーツのヨーグルトあえ											大豆, 果物 (生), チーズ

## 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 初版  
令和7年 8月 改訂  
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