



食物アレルギー対応について

食物アレルギー対応の基本

松本市の学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、すべての児童生徒が給食時間を安全に、楽しく過ごせるようにすることです。そのために“安全性”を最優先に、家庭、学校、給食センターが相互に連携し、取り組むことが不可欠です。

■ 普通給食で使用しない原因食品

そば、ピーナッツ、キウイフルーツ、バナナ、あわび、いくら、
木の実類(くるみ、アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ)

※上記以外のアレルギー表示義務のない食品である、びわ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、ペカン、ブラジルナッツ、松の実においては、原則、把握可能なものに限り、使用しません。

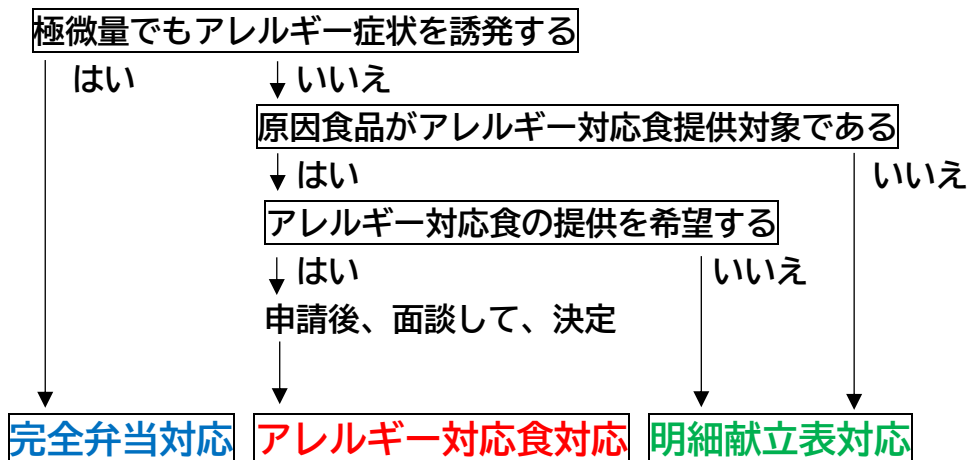
※木の実類について、栗、ナタデココ、カカオは使用する可能性があります。

※コンタミネーションの対応は行いません。

※基本、食材は加熱調理しています。(ミニトマト、果物は除く)

■ 原因食物・症状等別対応の方法

食物アレルギーがあり、特定の食品（給食に使用する食品）の除去が必要である方



対応	内容
完全弁当対応	食物アレルギー対応が困難なため、全ての給食に対し弁当を持参する。
アレルギー対応食対応	原因食品を除いた給食の提供。または、除去した食材の代わりに別の食材を代替した給食の提供。一部、家庭から代替品を持参することがあります。
明細献立表対応	給食の原材料を詳細に記した明細献立表を事前に家庭へ配布し、それを元に家庭で喫食の判断を行う。 対応例 ・家庭において喫食の可否を確認後、給食から原因食品を除いて食べる。 ・原因食品を含む料理に対して弁当（代替品）を家庭から持参する。

■ 完全弁当対応について

以下の食品や対応について、下記に当てはまるような重篤なアレルギーのある児童生徒は、安全な給食提供が困難であるため、原則、完全弁当対応となります。

原因食品	給食提供が困難となる食品	給食提供が困難となる対応
鶏卵	卵殻カルシウム	製造中のコンタミネーション（混入）で症状が出る原因食品がある。
牛乳	乳糖、乳清焼成カルシウム	表示例）本品製造工場では〇〇を含む製品を製造しています。
小麦	しょうゆ、酢、みそ	微量の原因食物で症状が出るために食器、調理器具を分ける必要がある。
大豆	大豆油、しょうゆ、みそ	調理油（揚げ油）への混入で症状が出る原因食品がある。
ごま	ごま油	
魚卵	かつおだし、いりこだし、魚しょう	
肉類	エキス	

■ アレルギー対応食対応について

1 対象基準

以下3点全てに該当する方

- (1) 医師から、食物アレルギーであると診断されていること
- (2) 現在、原因の食品を食べると症状が出ること
- (3) アレルギーの原因食品が給食で月1回（年12回）以上出る場合

2 実施内容

- (1) 安全性確保のため、少量やつなぎは食べられる等リスクを伴う複雑な対応はしません。
- (2) 給食センターで調理している、汁物、主菜（おかず）、副菜が対象です。
- (3) 主食（ご飯、パン）、牛乳、デザート（容器包装に入ったもの）等については、アレルギー対応食の提供はしませんので、必要に応じてご家庭から代替品をご持参ください。
- (4) アレルギー原因食品が含まれているメニューのみ専用の個別容器に入れた対応食が学校に届きます。それ以外のメニューは、クラスの食缶から皆と同じ普通給食を食べます。
- (5) 誤食のリスクがあるため、対応食のある日はおかわりをしないことが基本です。

■ 明細献立表対応について

明細献立表は、家庭で給食の内容を確認するために必要な献立表です。保護者が学校へ配布の希望を出し、学校からお渡しする献立表となります。前月の２０日頃、給食センターから学校へ送付しています。明細献立表はホームページにも掲載しております。下記見本をご参照ください。

【明細献立表 見本】

★の詳細は使用食材原材料一覧表に記載があります

令和〇年〇月〇日〇曜 ~ 令和〇年〇月〇日〇曜

アレルギー明細献立表

※裏面をご覧ください

1ページ

23(金)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)
○ ごはん	○ ごはん	○ 切込み丸パン	○ ごはん	○ ★わかめごはん	○ ごはん
ポークカレー しょうが 0.2 にんにく 0.2 豚肉(肩・もも) 20. たまねぎ 40. にんじん 20. じゃが芋(凍) 30. 油P 1. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. りんごピューレ 5. チャツネ 1.5 カレーうどん 11. しょうゆ 2. 中濃ソース 2. ガラムマサラ 0.01	ワカメスープ 鶏もも肉 10. はくさい 20. にんじん 5. 豆腐 15. わかめ 0.5 長ねぎ 3. ★がらスープ 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. こしょう 0.1 ごま油 0.2	玉ねぎと大豆のスープ しょうが・ピー・コ 10. わかずけ 20. たまねぎ 20. じゃが芋 15. にんじん 5. 大豆(ドライパック) 5. ほうれんそう 10. ★がらスープ 5. 塩 0.5 しょうゆ 2. こしょう 0.02	五目スープ 豚肉(肩・もも) 10. 豆腐(凍) Fe添加 10. たまねぎ 15. はくさい 20. なると 5. たけのこ(切) 10. きくらげ(切) 0.5 長ねぎ 3. ★がらスープ 5. しょうゆ 3. 塩 0.3 こしょう 0.01 でんぷん 0.5	★わかめごはん きだくさんみそ汁 たまねぎ 15. はくさい 15. えのきたけ 5. にんじん 5. 厚揚げ 30. 長ねぎ 3. 卵 20. にんじん 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. でんぷん 0.5 かつお厚揚げ(ダシ) 1.8	かきたま汁 豆腐(凍) Fe添加 細切かぼ 1 えのきたけ 5. たまねぎ 20. にんじん 5. 卵 20. 長ねぎ 3. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. でんぷん 0.5 かつお厚揚げ(ダシ) 1.8
白身魚フライ ホホキ 1. 切 小麦粉 4. パン粉 6. 揚げ油 6. 中濃ソース 5.	おカキガイの具 油P 1. にんにく 0.2 豚ももひき肉 40. たまねぎ 25. 煮パプリカ 5. ピーマン 5. トナリダマシ 0.2 チリパウダー 0.06 さとう 1. しょうゆ 1.5 塩 0.3 こしょう 0.01 ケチャップ 10. トマト水煮 10. かきソースP 1. 大豆の華 粒 2.	ハンバーグ ★ハンバーグ 1. 個 トマト水煮 8. オリーブ油 0.5 ケチャップ 2. 中濃ソース 1.5 さとう 0.4	えびしゅうまい ★えびしゅうまい 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1.	★わかめごはん きだくさんみそ汁 たまねぎ 15. はくさい 15. えのきたけ 5. にんじん 5. 厚揚げ 30. 長ねぎ 3. 卵 20. にんじん 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. でんぷん 0.5 かつお厚揚げ(ダシ) 1.8	かきたま汁 豆腐(凍) Fe添加 細切かぼ 1 えのきたけ 5. たまねぎ 20. にんじん 5. 卵 20. 長ねぎ 3. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. でんぷん 0.5 かつお厚揚げ(ダシ) 1.8
福神漬あえ キャベツ 30. きゅうり 5. にんじん 5. 小松菜 3. ★福神漬 10. 海水塩 0.1 白いりごま 1.	フルーツ白玉 ★あきない団子 20. パイナップル 20. 白桃缶 20. みかん缶 20.	サラダ ★おろし 5. 塩(ゆで) 0.1 キャベツ 20. きゅうり 5. にんじん 5. ホールコーン 5. ★おろし 7. 米酢 1. 海水塩 0.2 こしょう 0.01	冷やし中華風サラダ きゅうり 5. キャベツ 25. にんじん 3. こんにゃく麺 15. 白しょうゆP 3. さとう(サダ) 0.3 ごま油 0.8 海水塩 0.1 米酢 1.5 白いりごま 1.	★わかめごはん きだくさんみそ汁 たまねぎ 15. はくさい 15. えのきたけ 5. にんじん 5. 厚揚げ 30. 長ねぎ 3. 卵 20. にんじん 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. でんぷん 0.5 かつお厚揚げ(ダシ) 1.8	かきたま汁 豆腐(凍) Fe添加 細切かぼ 1 えのきたけ 5. たまねぎ 20. にんじん 5. 卵 20. 長ねぎ 3. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. でんぷん 0.5 かつお厚揚げ(ダシ) 1.8

分量は小学校・中学校を基準にしています。小学校低学年は0.9、高学年は1.2、中学校は1.3の係数をかけたものが実際の分量となります。なお、各食品の分量の単位は g です。

令和〇年度 〇 月 (小学校・中学校共通)使用食材原材料一覧表

食品名	卵	乳	大豆	小麦	えびかに	原材料
主食・デザート類(学校に直接配送される食品)						
コッペパン		○		○		小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング
いちごジャム						糖類、いちご、ソルビトール、ゲル化剤、酸味料、着色料、香料、乳化剤
わかめごはん						塩蔵わかめ、塩、砂糖、酵母エキス
副食						
赤魚(下味)			○	○		赤魚、しょうゆ(小麦の成分を含む)、酒、みりん、砂糖、柚
絵模様寒天(桜)						ぶどう糖果糖液糖、寒天、こんにゃく粉、ゲル化剤製剤、アカキャベツ色素、クエン酸
プレーンオムレツ	○		○			鶏卵、砂糖、大豆油、塩、酢、加工でんぷん、酸味料
みかん缶						うんしゅうみかん、砂糖、クエン酸、ヘスペリジナーゼ、塩酸、水酸化ナトリウム
コースハム(切)						豚肉、塩、砂糖、香辛料

☆ すべての海産物には「えび・かに」が含まれる可能性があることをご承知おきください。

☆ 上記はコンタミネーションに関する情報はありません。

☆ 食品はアイウエオ順になっています。

☆ご不明な点等ありましたら、給食センターまでご連絡ください。

☆ すべての海産物には「えび・かに」が含まれる可能性があることをご承知おきください。