

にっしんの学校給食

1 献立について

- ・「和食に親しもう」をテーマとし「一汁二菜」からなる「和食又は和風」を基本とした献立に牛乳を組み合わせています。
- ・主食については、ごはんを週に4回以上としています。パンは月1回程度、麺類は月2回程度となります。
- ・地場産物を積極的に使用しています。お米は主に市内産の「あいちのかおり」、牛乳は愛知県産です。野菜、豚肉や卵は年間を通して愛知県産を中心に使用しています。また、JA あいち尾東日進支店の協力の下、市内産の旬野菜を使用するよう努めています。
- ・郷土(伝承)料理や行事料理を取り入れ、食育の実践に取り組んでいます。

2 給食費について

平成31年度の学校給食費は、次のとおりです。

小学校：240円

中学校：270円

3 学校給食を不要とする場合について

個人の都合で給食が不要となる（＝給食を食べない）場合は、学校に連絡を入れていただきます。期日までに連絡のない場合は、給食費の負担が生じます。

(1) 学校への連絡

給食実施の前週の火曜日までに学校へ連絡をお願いします。

（＝水曜日以降は、キャンセルできないため、給食費の負担が生じます）

※給食センターでは市内小中学校の給食すべてを調理しています。そのため、食材の発注を前週の半ばまでに完了させなければなりません。

連絡期日については、具体例を参考にしてください。

＜連絡期日の具体例＞

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

★ 20日(水)～21日(木)が不要の場合は
12日(火)までに学校に連絡してください。

★ 25日(月)が不要の場合は、19日(火)まで
に学校に連絡してください。

★ 長期入院後の復学に伴い、給食を再開する
場合も該当週の前週の火曜日までに連絡
を入れてください

(2) 次の場合に限って、給食費は徴収しません。

- ① 台風等による休校
- ② インフルエンザ等による学級閉鎖
- ③ 長期入院（1週間以上）

4 学校給食と食物アレルギーについて

日進市では、食物アレルギーを有する児童生徒の安全を最優先に考えた学校給食の提供に努めています。そのため、学校給食における食物アレルギー対応は、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)【日進市版】」に基づいた対応となります。

食物アレルギーと診断された児童生徒がアレルゲンを含む料理や食品を食べられるのは、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)【日進市版】」の「学校生活上の留意点欄のA.給食の項目」に「管理不要」と記載された場合だけです。

(1) 学校給食において食物アレルギーの管理が必要な場合

～ 学校給食における食物アレルギーの管理 ～

学校給食で食物アレルギーの管理が必要な児童生徒（「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)【日進市版】」の「学校生活上の留意点欄のA.給食の項目」に「管理不要」に記載のない者）には、アレルゲン(原因食品)を含む料理・食品を原則として、提供しません。したがって、食物アレルギーの管理が必要な児童生徒が学校で給食を食べる時、次のようなことはできません。

- ▽ 料理の中からアレルゲンを含む食品を取り除いて食べる。
- ▽ 料理や食品の食べる量を調整して食べる。
- ▽ 献立・食品・料理方法によって、食べたり食べなかったりする。

ただし、＜表1＞の症状誘発の原因となりにくいとされている食品・食品添加物を含む料理や食品については、配膳します。＜表1＞の原因食品においても発症する可能性がある場合は、安全な学校給食の提供が困難なため、弁当の持参をお願いします。発症の可能性について医師に確認してください。

なお、果物・野菜による口腔アレルギーの場合のみ、個別対応が認められています。

＜表1＞ 症状誘発の原因となりにくい食品・食品添加物等

原因食品	食品・食品添加物等
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・魚しょう
肉類	エキス

医師の指示によりご家庭でアレルゲンとなる食品を食べている場合であっても、学校給食ではアレルゲンを含む料理・食品を食べることはできません。

▽ 体調が良くないことがある

▽ 大量調理である学校給食では計算どおりの量とならないことがある

細心の注意が払われているご家庭とは異なり、大量調理により教室でお子さんが学校給食を口にするまでには、さまざまな要因が重なることにより、重大な事故につながる危険が伴います。

安全性を最優先とする観点から、学校給食ではアレルゲンを含む食品・料理は一切提供しない対応とします。

～ 学校給食の提供が困難な場合 ～

学校給食における食物アレルギーへの対応で、最優先すべきは「安全性」です。事故防止の観点から、個別対応はできません。(除、果物・野菜による口腔アレルギー)

①の各項目に該当する場合は、安全な学校給食の提供が困難となりますので、お弁当の対応をお願いすることになります。

① コンタミネーション等により超微量でも発症する可能性がある場合

▽ 食品・食品添加物等の除去が必要 (<表 1>参照)

※ アレルゲン(食物アレルギーの原因食物)が使用されていても症状誘発の原因となりにくいとされている食品等(調味料・だし・添加物等)にも発症する場合は、そのアレルゲン(当該原因食物)に対する重篤なアレルギーがあることを意味する

▽ 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)がある場合についても、医師の除去指示がある

<注意喚起表示例>

◎ 同一工場、製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では、○○(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。」

◎ 原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

◎ えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

▽ 多品目の食物除去が必要

▽ 食器や調理器具の共用ができない

▽ 揚げ油の共用ができない

※ 給食センターで調理する揚げ物の揚げ油は、毎回交換していません。

▽ その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

② 給食費の取扱い

食物アレルギー等が原因で、お弁当を持参する場合などの給食費の取扱いは次のとおりとなります。 ※手続きについては、学校に確認してください。

◎すべての給食を食べない(＝毎回、お弁当を持参する) → 給食費は徴収しない

◎給食の一部は食べるが、代替のおかずを持参する → 給食費を徴収する

◎牛乳を飲まない(乳製品の含まれる献立はすべて提供されません)

→ 給食費を減額する

(2) 学校給食センターと食物アレルギーについて

～ 学校給食における食品等の扱い ～

- (1) 「そば」、「落花生」、「キウイフルーツ」は使用しません。
- (2) 「生卵」、「生野菜」は提供しません。
- (3) 調理場で調理する料理については、学校給食衛生管理基準に則して 75℃で 1 分以上加熱したものを提供しています。ただし、ミニトマト・果物は生で提供しています
- (4) 学校給食の主食で提供されるパンには、卵は使用されていません。
- (5) 学校給食センターには、アレルゲンを含む食品が納入・調理されていますので、コンタミネーションを回避できません。

〔コンタミネーション〕

食品を生産するときに、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。
集団給食では、使用する食品及び調理から喫食までの間に、コンタミネーションの可能性がります。

～ 学校給食における原因食品の使用にかかる情報提供 ～

- (1) 毎月、「学校給食献立表」を各家庭に配付しています。
食物アレルギーの対応が必要な児童生徒のご家庭には、この学校給食献立表とは別に次の書類を学校から毎月お渡しします。

「料理別アレルギー物質一覧表」 ※コンタミネーション等に関する情報は掲載されていません。

：各日の料理等に使用される特定原材料 7 品目と特定原材料に準ずる

20 品目の使用の有無がわかるアレルギー情報書類

〔特定原材料 7 品目〕

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

〔特定原材料に準ずる 20 品目〕

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

「配膳図一覧表」

：「料理別アレルギー物質一覧表」を基に、「弁当持参の日」、「無配膳の料理」等について

保護者から学校に連絡する折に使用する書類

- (2) やむを得ない事情で使用予定の食品のアレルゲンが変更となる場合は、学校から保護者へ連絡いたします。

平成 31 年 1 月

日進市教育委員会 発行

(日進市立学校給食センター)