

学校給食における食物アレルギー対応説明書

保護者編

春日井市教育委員会学校給食課

目 次

I 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

1 安全性を最優先とするアレルギー対応について -----	1
2 「食物アレルギー対応申請書」及び「学校生活管理指導表」の提出について --	2
3 アレルギー原因食物を使用した料理の提供について -----	2

II 食物アレルギー対応の内容

1 卵・乳・えび・かにアレルギー給食の提供 -----	3
2 学校での食物アレルギー対応(無配膳、弁当持参)-----	4
3 豆乳の提供 -----	4

III 食物アレルギー対応の流れについて

1 学校給食の食物アレルギー対応の申請について -----	5
2 食物アレルギー対応の確認から提供までの流れについて -----	6
3 食物アレルギー対応の当日の流れについて-----	7

IV 資料集

<学校給食における食物アレルギー対応関係書類(共通)>

資料1 アレルギー献立表(通常献立・アレルギー給食献立) -----	8
------------------------------------	---

<卵・乳・えび・かにアレルギー給食関係資料>

資料2 アレルギー給食関係書類連絡票 -----	9
--------------------------	---

資料3 アレルギー給食注文表-----	10
---------------------	----

資料4 アレルギー給食確認表-----	11
---------------------	----

資料5 アレルギー給食個人表-----	12
---------------------	----

資料6 アレルギー給食提供用機材等 -----	13
-------------------------	----

<学校での食物アレルギー対応(無配膳、弁当持参)関係資料>

資料7 アレルギー対応表 -----	14
--------------------	----

I 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

学校の給食時間では、多くの児童生徒が一緒に給食を食べます。家族に見守られて食事するのとは異なる状況で、食物アレルギー事故を起こさないようにするには、統一したルールでアレルギー対応を行うことが必要です。

春日井市では「学校給食における食物アレルギー対応の基本方針」に基づき、安全性を最優先とした対応を行います。

※ 当市の基本方針は、平成27年3月に文部科学省により公表された「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び平成28年2月に愛知県教育委員会により公表された「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を踏まえて策定しています。

I 安全性を最優先とするアレルギー対応について

(1) 当市の学校給食では、次の食材を使用しません。

ア 食物アレルギー表示制度で定められた特定原材料のうち、特に重篤な食物アレルギーを発症する可能性が高い食物

[くるみ・そば・落花生(ピーナッツ)]

イ 食物アレルギー表示制度で定められた特定原材料に準ずるもののうち、初めて食べたときに、重篤な食物アレルギーを発症する可能性が高い食物

[アーモンド・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・マカダミアナッツ]

ウ その他、初めて食べたときに、重篤な食物アレルギーを発症する可能性が高い食物

[ピスタチオ・ペカンナッツ・ヘーゼルナッツ・まつたけ]

(2) 果物を除き、食材は必ず加熱調理しています。

学校給食の衛生管理基準「中心部が 75°C で 1 分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85°C で 1 分間以上加熱すること)」に基づき加熱を行っており、生あるいは半熟、半生状態で提供することはありません。

(3) 安全確保のため、アレルギー給食を喫食する児童生徒は、全ての料理でおかわりができません。また、学校でのアレルギー対応(無配膳、弁当持参)を行う児童生徒についても、食べない料理がある日は、全ての料理でおかわりができません。

(4) 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや、食物アレルギー表示制度による注意喚起表記程度の量のアレルゲンの混入（コンタミネーション）で、アレルギー症状がみられる場合は、学校給食での対応はできません。弁当を持参してください。

※ コンタミネーションとは、食品を製造する際、原材料として使用していないにも関わらず、特定原材料が意図せず混入してしまうことです。

<調味料・だし・添加物等一覧>

調味料・だし・添加物等 (学校給食における食物アレルギー対応指針:文部科学省)	みそ(大豆・小麦)、しょうゆ(大豆・小麦)、酢(小麦)、 大豆油(大豆)、ごま油(ごま)、かつおだし(かつお)、 いりこだし(いわし)、魚しょう(魚介類)、 肉類のエキス(牛肉・豚肉・鶏肉)、卵殻カルシウム(卵)、 乳糖(乳)、乳清焼成カルシウム(乳)
調味料・だし・添加物等 (当市の給食で使用)	中華だし、洋風だし、チキンコンソメ、中華ガラスープ、チキンスープ、 チキンブイヨン、チキンオイル、ポークオイル、オイスターソース、 ホタテエキス、オキアミエキス、ポークパウダー、ショートニング、 ラード、豚脂、タンパク加水分解物、レシチン、発酵調味料、 トマトケチャップ、ソース(ウスター・中濃)、リンゴ酢などの果実酢、 むろ削りなどのだし

2 「食物アレルギー対応申請書」及び「学校生活管理指導表」の提出について
学校給食における食物アレルギー対応は、誤りを防ぐため、医師の診断に基づいて行うことが必要です。そのため、「食物アレルギー対応申請書」及び医師の診断による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（毎年更新）の提出を必須とします。

3 アレルギー原因食物を使用した料理の提供について

(1) 学校給食における食物アレルギー対応では、アレルギー原因食物の対応をするか、しないかの二者択一であり、対応するアレルギー原因食物を使用した料理は、含有量等に関わらず提供しません。児童生徒それぞれの症状の程度に合わせて、個別に料理を提供したり、しなかったりする多段階対応は、複雑・煩雑であり、事故の温床となるため、行いません。

多段階対応の例(このような対応は行わず、原因食物を使用した料理は、全て無配膳とします)

- ・えびフライは食べないが、八宝菜に入っている小さいえびは食べる。
- ・厚焼き卵は食べないが、八宝菜に入っているうずら卵は食べる。
- ・生の果物は食べないが、加熱した果物が入った加工品は食べる。

(2) 児童生徒が自分でアレルギー原因食物を取り除いて食べることは、学校での配慮や管理の対象となりません。

II 食物アレルギー対応の内容

I 卵・乳・えび・かにアレルギー給食の提供

卵(鶏卵及びうずら卵)・乳・えび・かにのいずれかにアレルギーがあり、医師から学校での配慮や管理が必要と診断された児童生徒に、卵・乳・えび・かにを全て使用しないアレルギー給食を提供します。

(1) 食缶のおかずとフライ缶のおかずがアレルギー給食の対象です。ただし、卵・乳・えび・かに以外のアレルギーがあり、これらのおかずが食べられない場合は、無配膳対応です。

【給食献立の例】



<u>卵・乳・えび・かにアレルギー給食の対象</u>	①食缶のおかず ②フライ缶のおかず	卵・乳・えび・かにを使用せずに成立する場合 ⇒それらを入れずに調理した料理を提供します。 (例) 八宝菜 (うずら卵⇒豚肉等を増量) 卵・乳・えび・かにを使用しないと成立しない場合 ⇒それらを使用しない代替食を提供します。 (例) 五目卵焼き⇒五目はんぺん (代替食)
対象外	③飲用牛乳 ・はっこう乳 ④ごはん・パン・麺類 ⑤添えのサラダ ・和え物類 ⑥デザート	豆乳に変更できます。 食べない場合は、無配膳対応です。

- (2) アレルギー給食と通常給食を日によって選択することはできません。
- (3) 特定の食材のみを除去することはできません（アレルギー給食を希望すると、アレルギーが卵のみの場合でも、毎日、卵・乳・えび・かにを全て使用しない給食を提供します）。
- (4) アレルギー給食の栄養価は、通常給食と異なります。
- (5) 誤食を防ぐため、全ての料理でおかわりはできません。
- (6) アレルギー給食は、東部第1調理場又は東部第2調理場のアレルギー給食専用調理室で、通常給食とは別に調理し、専用の個人用容器に入れて学校へ届けます。ただし、卵・乳・えび・かにを使用しない料理は、通常給食として調理したものから取り分けて個人用容器に配食します。
- (7) 前日に通常給食で卵・乳・えび・かにを調理した器具を洗浄し、当日のアレルギー給食の調理に使用する場合があります。
- (8) 揚げ油は毎回交換していません。卵・乳・えび・かにを使用した加工品を揚げた後の油をろ過して使うことがあります。
- (9) 食器類の洗浄は、通常給食と同じ自動洗浄機を使用します。
- (10) 給食費は通常給食と同じ金額です。

2 学校での食物アレルギー対応（無配膳、弁当持参）

何らかの食物アレルギーがあり、医師から学校での配慮や管理が必要と診断された児童生徒に、次のとおり対応を行います。

ア 通常給食の提供で、一部を無配膳（弁当持参）とする対応

通常給食を提供する中で、アレルギー原因食物を含む料理を無配膳とする対応を行います。また、その料理の代替の弁当を持参することができます。

なお、誤食を防ぐため、食べない料理がある日は全ての料理でおかわりはできません。

イ 完全弁当持参

調味料等に含まれる微量のアレルギー原因食物で発症する場合や、アレルギー原因食物が多数ある場合などに、自宅から毎日弁当を持参します。

3 豆乳の提供

乳アレルギーがある場合は、飲用牛乳及びはっこう乳を、豆乳へ変更できます。

※ アレルギー以外の理由（乳糖不耐症等）で豆乳を希望することもできます。その場合は、別途申込書の提出が必要です。

III 食物アレルギー対応の流れについて

I 学校給食の食物アレルギー対応の申請について

(1) 申し込みに必要な書類について

次の書類を受け取り、概要や留意点について確認した上で、学校へ提出してください。申請は、年度ごとに必要です。

① 食物アレルギー対応申請書

② 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（医師による記載が必要）

※ 通学する学校の学校医が記載する場合は、健康保険の適用外となります。

(2) 個人面談について

アレルギー給食の提供を受けるためには、個人面談を受ける必要があります。

面談は、保護者、校長又は教頭、養護教諭、担任及び栄養教諭等で実施し、面談を通じて、アレルギー給食の希望について最終確認します。また、万が一症状が出てしまった場合の対応等について確認します。

学校での食物アレルギー対応（無配膳、弁当持参）を希望する場合も、必要に応じて面談を実施し、対応等について確認します。

日程は学校と調整していただきます。

(3) 対応の決定について

アレルギー給食を希望された方には、教育委員会が審査し、「卵・乳・えび・かにアレルギー給食実施決定通知書」を交付し、学校を通じて対応開始月のアレルギー献立表等をお渡しします。

学校での食物アレルギー対応を希望された方には、学校から対応開始月のアレルギー献立表等をお渡しします。

(4) 対応の変更・中止について

対応内容（アレルギー給食又は学校での無配膳・弁当持参対応）を変更したい場合や、対応を全て中止したい場合は、学校から「食物アレルギー対応変更・中止申出書」を受け取り、提出してください。

※ アレルギー給食の開始又は中止は、月単位になります。原則として各月10日までに学校へ提出していただくと、翌月から変更します。

※ アレルギー症状の改善や、変化があった場合は、新しく学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）を医師に記載してもらい、提出してください（医師が以前提出したものに追記することでも可）。

2 食物アレルギー対応の確認から提供までの流れについて

(1) 毎月の配付書類について

提供月の前月に次の書類の受け渡しを行い、事前に食べない料理等を確認します。

<配付書類>

卵・乳・えび・かにアレルギー給食の場合	学校での食物アレルギー対応の場合
<ul style="list-style-type: none">・アレルギー給食関係書類連絡票(資料2)・アレルギー献立表(資料1)・アレルギー給食注文表(資料3)・アレルギー給食確認表(資料4)※注文表提出後 学校を通して、<u>保護者と担当調理場で書類</u> の受け渡しを行います。	<ul style="list-style-type: none">・アレルギー献立表(資料1)・アレルギー対応表(資料7) <p><u>保護者と学校で書類の受け渡しを行います。</u></p>

(2) アレルギー献立表等の受取り・確認の流れについて

卵・乳・えび・かにアレルギー給食の場合	学校での食物アレルギー対応の場合
<p>(前月15日頃)</p> <p>①アレルギー献立表・注文表の受取り</p> <p>アレルギー献立表で料理に含まれる食材等を確認し、注文表の「<u>保護者確認欄</u>」にサイン又は押印して学校へ提出してください。</p> <p>※ 卵・乳・えび・かに以外にアレルギーがある場合は、十分注意して確認し、<u>食べない料理</u>に「×」を記入してください。</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>(前月25日頃)</p> <p>②確認表の受取り</p> <p>予め提出した注文表の記載内容を反映した確認表について、誤りがないか確認してください。誤りがあった場合は速やかに学校へ連絡してください。</p> <p>※ 確認表は、保護者・学校・担任がそれぞれ1部保管します。</p>	<p>(前月15日頃)</p> <p>①アレルギー献立表・対応表の受取り</p> <p>アレルギー献立表で料理に含まれる食材等を確認し、対応表の「<u>食べない料理</u>」に「×」を記入し、「<u>保護者確認欄</u>」にサイン又は押印して学校へ提出してください。</p> <p>※ 代わりに弁当を持参する場合は、必ず「<u>弁当持参</u>」に「○」を記入してください。</p> <p>※ 対応表は学校で3枚写しを取り、原本は保護者へ返却します。写しは、学校で担任を始めとした教職員の情報共有用として活用します。</p>

- ※ アレルギー給食の場合の書類の受け渡しは、連絡袋に入れて行います。受け渡しの際は、連絡袋に同封されている「アレルギー給食関係書類連絡票」の該当欄に確認のサイン又は押印をしてください。
- ※ 各書類は、ボールペンで記入してください(鉛筆等消えるものは使用しないでください)。
- ※ 各書類は、必ず期日までに提出してください。また、食べない料理の記入漏れがあると判明した場合は、該当の料理を提供しません。書類が提出されない場合や、記入漏れが頻繁に見受けられる場合は、食物アレルギー対応はできません。

3 食物アレルギー対応の当日の流れについて

誤食等がないよう、食べる前に必ず確認を行います。

卵・乳・えび・かにアレルギー給食の場合	学校での食物アレルギー対応の場合
<p>①個人用容器の受取り</p> <p>対象児童生徒は、毎日、アレルギー給食を職員室に受け取りに行きます。職員室では、担当の先生が、アレルギー給食の入った個人用容器に付いている「アレルギー給食個人票(資料5)」を用いて対象者を確認して、容器を児童生徒に手渡します。</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>②配膳準備、アレルギー給食個人票の確認</p> <p>児童生徒が個人用容器を教室に持ち帰ります。教室では、通常給食の配膳前に、アレルギー給食を入れるための食器を受け取ります。また、ごはんなどの主食、和え物、デザート等は教室で配食されます。</p> <p>担任が「いただきます」の前に、本人と一緒に「アレルギー給食個人票」等を用いて、食べない料理の確認や、弁当の準備を行います。</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>③喫食</p> <p>確認後、児童生徒は、個人用容器に入っている食缶からおかずを食器に移して食べます。</p> <p>※ 個人用食缶からそのまま食べることもできます。</p> <p>※ 誤食防止のため、全ての料理でおかわりはできません。</p>	<p>①食物アレルギー対応表の確認</p> <p>担任が対象児童生徒の配膳を最初に行い、「いただきます」の前に、児童生徒と一緒に「食物アレルギー対応表」等を用いて、食べない料理の確認や、弁当の準備を行います。</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>②喫食</p> <p>確認後、児童生徒は、給食を食べます。</p> <p>※ 食べない料理がある日は、誤食防止のため、全ての料理でおかわりはできません。</p>

※ 家庭でも、登校前にお子様と食べない料理について確認してください。

※ 食べない料理があり、弁当を持参する場合は、保冷剤などで衛生的に保管できるようにしてください。

令和〇年度 ○月アレルギー献立表（通常献立、アレルギー給食献立）

- 1 通常給食を食べている人（一部を無配膳対応としている人を含む）は、「通常給食」欄を確認してください。
- 2 アレルギー給食（卵・乳・えび・かにを除去した給食）を食べている人は、「アレルギー給食」欄を確認してください。
ただし、通常給食とアレルギー給食の献立内容が同じ場合は、アレルギー給食の欄は空欄としています。

小学校-1

日	○月○日 (○)	○月○日 (○)	○月○日 (○)	○月○日 (○)	○月○日 (○)	○月○日 (○)	
主食	麦ごはん	麦ごはん	◎●⑦あいちの米粉パン	ごはん	わかめごはん		
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳		
	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	
食缶	【さわにわん】 ⑩豚肉(20) ⑫ながいも(15) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) ごぼう(10) 小松菜(10) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) こしょう(0.02) むろ削り(3)		【豚丼の具】 たまねぎ(65) ⑩豚肉(30) しらたき(30) ⑦焼き豆腐(20) ねぎ(13) にんじん(10) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(6) 砂糖(3) 酒(2)	【ボトフ】 じゃがいも(40) キャベツ(35) たまねぎ(25) ○うずら卵(25) にんじん(15) ⑩ベーコン(10) 野菜ブイヨン(1.5) 白ワイン(1) ●⑦しょうゆ(1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【*ボトフ】 じゃがいも(40) キャベツ(40) たまねぎ(30) ○豆乳(15) にんじん(20) ⑩ベーコン(20) 野菜ブイヨン(1.5) 白ワイン(1) ●⑦しょうゆ(1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【ごじる】 ⑦豆腐(25) 大根(20) ⑦豆乳(15) ⑦大豆(15) ごぼう(15) ねぎ(10) にんじん(10) ⑦合わせみそ(9) 酒(2) むろ削り(3)	【五目汁】 ⑦豆腐(25) 大根(20) じゃがいも(15) にんじん(10) 小松菜(10) かまぼこ(10) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.3) むろ削り(3)
フライ缶	【ツナとおかのそぼろ】 ⑧鶏肉(20) まぐろ油漬け(20) にんじん(6) ⑦おかの(6) ⑦枝豆(5) しいたけ(1.25) しょうが(0.6) ●⑦しょうゆ(2.5) 砂糖(2) 米油(0.5)		【ごぼうとれんこんのきんぴら】 ごぼう(20) れんこん(10) ③牛肉(8) にんじん(5) ⑦油揚げ(3) ④白ごま(1) ●⑦しょうゆ(3) 砂糖(1.5) 本みりん(1) ④ごま油(0.5)	【あじのフリッター】 あじフリッター 2個(40) 米油(4)	【*ソフトカレイフライ】 ●ソフトカレイフライ 1個 (50) 米油(5) 塩(0.15)	【キャベツと豚肉の辛み炒め】 キャベツ(30) ⑩豚肉(30) たまねぎ(10) にんじん(7) ピーマン(5) ●⑦しょうゆ(2) 砂糖(1) 豆板醤(0.15) ④ごま油(0.3) でん粉(0.5)	【れんこんと鶏団子の揚げ煮】 ⑧肉団子(35) れんこん(20) 米油(5.5) たまねぎ(10) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(1.5) 砂糖(1.5) 本みりん(1) 和風だしの素(0.3) でん粉(0.3)
あえ物・果物	【きざみたくあん】 たくあん漬け(13) 《たくあん漬け》 大根 ●⑦調味料等			【マリネサラダ】 きゅうり(20) にんじん(5) マリネドレッシング(3)	【みかん】 みかん 1個(120)		
その他	【手巻きのり】 手巻きのり 1袋(2.5)	【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ 1個(15)				【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚 1袋(5)	

() 内は純使用量 単位：グラム

※ アレルギー物質の21品目について、次のように表示しています。

○…卵	◎…乳	●…小麦	△…えび	▲…かに
①…いか	②…オレンジ	③…牛肉	④…ごま	⑤…さけ
⑥…さば	⑦…大豆	⑧…鶏肉	⑨…バナナ	⑩…豚肉
⑪…もも	⑫…やまいも	⑬…りんご	⑭…ゼラチン	

1 パンに表示される⑦大豆については、添加物のレシチンに含まれる微量のアレルゲンを示します。

2 アレルギー献立表の見方については、「保存版N.O. 1」を参照してください。

◎ アレルギー給食関係書類連絡票

資料2

学校	○○小学校
学年	□年
組	△組
氏名	◇◇ ◇◇ 様

給食実施月

X月

イベント	調理場		学校		保護者
	配付・受領日		配付・受領日		受領日
	確認サイン		確認サイン		確認サイン
献立表・注文表 配付・受取	乙月8日(火)		乙月9日(水)		乙月9日(水)
注文表提出	乙月14日(月)		乙月11日(金)		乙月11日(金)
確認表配付・受取	乙月16日(水)		乙月17日(木)		乙月18日(金)
連絡袋返却	乙月23日(水)		乙月22日(火)		乙月22日(火)

1 日付は、配付、受領、または提出日です。

2 注文表等、アレルギー関係書類は連絡袋で受け渡しを行います。

※注 確認表は保護者用1枚、職員室用1枚、担任用1枚の計3枚入っていますので、
学校で2枚を取り出した後、配付してください。

アレルギー給食注文表

資料3

学 校	○○小学校	保護者確認サイン
学 年	□年	
組	△組	
氏 名	◇◇ ◇◇ 様	

月日(小学校)	種別	献立名(小学校)	食べないものに×
X月2日(火)	牛乳	牛乳	
	主食	発芽玄米ご飯	
	食缶	えがおのカレーシチュー	
	フライ缶	フルーツ寒天	
	和え物	福神漬け	
X月3日(水)	牛乳	牛乳	
	主食	ごはん	
	食缶	三州煮	
	フライ缶	生揚げのごまみそかけ	
X月4日(木)	牛乳	牛乳	
	主食	ごはん	
	食缶	とうがん汁	
	フライ缶	まぐろの甘辛煮	
	和え物	きざみたくあん	
	その他	手巻きのり	
X月5日(金)	牛乳	牛乳	
	主食	ツイストロールパン	
	食缶	チキンビーンズ	
	フライ缶	*ごぼうサラダ	
	その他	*小袋コーンクリーミードレッシング	
X月8日(月)	牛乳	牛乳	
	主食	ごはん	
	食缶	いもこ汁	
	フライ缶	ひじきのうま煮	
	その他	お月見団子	
X月9日(火)	牛乳	牛乳	
	食缶	ごぼうピラフ	
	フライ缶	白身魚のチリソースがけ	
	和え物	冷凍みかん	
X月10日(水)	牛乳	牛乳	
	主食	発芽玄米ご飯	
	食缶	中華風コーンスープ	
	フライ缶	なす入りカレー麻婆丼	
	その他	スイートポテト	
X月11日(木)	牛乳	牛乳	
	主食	わかめごはん	
	食缶	*野菜のうま煮	
	フライ缶	さつまいもと大豆の揚げ物	
	和え物	オレンジ	
X月12日(金)	牛乳	牛乳	
	主食	ごはん	
	食缶	筑前煮	
	フライ缶	さばの銀紙焼き	
	その他	アセロラゼリー	

* 印は卵・乳・えび・かにアレルギー対応献立です。

※ 提出期限は 令和YY年Z月11日(金) です。

アレルギー給食確認表

資料4

学 校 ○○小学校
 学 年 □年
 組 △組
 氏 名 ◇◇ ◇◇ 様

月日(小学校)	種別	献立名(小学校)	食べないものに×
X月2日(火)	牛乳	牛乳	
	主食	発芽玄米ご飯	
	食缶	えがおのカレーシチュー	×
	フライ缶	フルーツ寒天	
	和え物	福神漬け	
X月3日(水)	牛乳	牛乳	
	主食	ごはん	
	食缶	三州煮	
	フライ缶	生揚げのごまみそかけ	
X月4日(木)	牛乳	牛乳	
	主食	ごはん	
	食缶	とうがん汁	
	フライ缶	まぐろの甘辛煮	
	和え物	きざみたくあん	
	その他	手巻きのり	
X月5日(金)	牛乳	牛乳	
	主食	ツイストロールパン	
	食缶	チキンビーンズ	×
	フライ缶	*ごぼうサラダ	
	その他	*小袋コーンクリーミードレッシング	
X月8日(月)	牛乳	牛乳	
	主食	ごはん	
	食缶	いもこ汁	
	フライ缶	ひじきのうま煮	
	その他	お月見団子	
X月9日(火)	牛乳	牛乳	
	食缶	ごぼうピラフ	
	フライ缶	白身魚のチリソースがけ	
	和え物	冷凍みかん	
X月10日(水)	牛乳	牛乳	
	主食	発芽玄米ご飯	
	食缶	中華風コーンスープ	
	フライ缶	なす入りカレー麻婆丼	×
	その他	スイートポテト	
X月11日(木)	牛乳	牛乳	
	主食	わかめごはん	
	食缶	*野菜のうま煮	
	フライ缶	さつまいもと大豆の揚げ物	×
	和え物	オレンジ	
X月12日(金)	牛乳	牛乳	
	主食	ごはん	
	食缶	筑前煮	
	フライ缶	さばの銀紙焼き	
	その他	アセロラゼリー	

* 印は卵・乳・えび・かにアレルギー対応献立です。

<アレルギー給食個人票>

資料5

学校	○○小学校		管轄調理場
学年	□年		○○
組	△組		整理番号
氏名	◇◇ ◇◇ 様		1
月日(小学校)	種別	献立名(小学校)	喫食の可否
X月2日(火)	牛乳	牛乳	
	主食	発芽玄米ご飯	
	食缶	えがおのカレーシチュー	×
	フライ缶	フルーツ寒天	
	和え物	福神漬け	

※ 必ず確認しサインをお願いします。

調理場	配膳室	学校担当者	担任
			

- 1 この個人票には本日の給食献立を記載しています。
- 2 配膳室では、「食缶」と「フライ缶」の確認をしています。
- 3 学級担任は、全ての給食献立についてご確認ください。

アレルギー給食提供用器材等

① 個人用容器

卵・乳・えび・かにアレルギー給食は個人用容器に入れて届けます。配達の際は、この容器を学校毎の配達用コンテナに詰めて配達します。



② 個人用小食缶

個人用容器の中には、個人用小食缶（写真右）と小フライ缶（写真左）が入っています。



③ 小食缶（写真右）には汁物や煮物などが入っています。小フライ缶（写真左）には揚げ物や焼き物などが入っています。



④ 小食缶、小フライ缶とも外ぶたと中ぶたがあり、それぞれはずして料理を取り出します（通常給食用食器に移して食べます）。



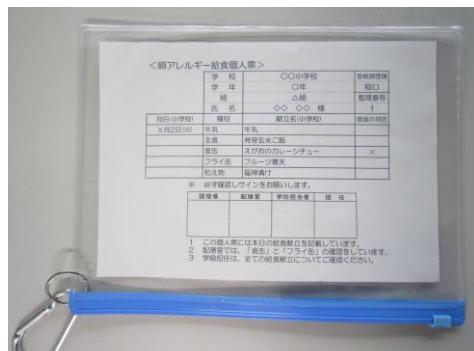
⑤ 個人票用ファイル

卵・乳・えび・かにアレルギー給食提供時の確認のための個人票を入れるファイルです。



個人票用ファイルは個人用容器の持ち手に取り付けます。

⑥ 個人票は、職員室や教室で給食の受け渡し担当の先生や担任の先生が確認し、サインを記入します。



令和 年度 月食物アレルギー対応表

年 組 氏名 <hr/>	保護者サイン <small>※できる限り2人以上で、記入、確認をしてください</small>	
	記入者	確認者
アレルゲン: <hr/>		

※ 今月は食物アレルギー対応が 必要⇒□ 必要ない⇒□ (該当する方に☑する)

月日	種別	献立名(小学校)	食べないものに×	弁当持参するものに○
〇月〇日(○)	牛乳	牛乳		
	主食	わかめごはん		
	食缶	八宝菜		
	フライ缶	揚げえびしゅうまい		
	その他	もやしのナムル		
〇月〇日(○)	牛乳	牛乳		
	主食	麦ごはん		
	食缶	さわにわん		
	フライ缶	ツナとおからのそぼろ		
	その他	みかん		
〇月〇日(○)	牛乳	牛乳		
	主食	ごはん		
	食缶	ごじる		
	フライ缶	さつまいもコロッケ		
	その他	きゅうりとひじきの和え物		
〇月〇日(○)	牛乳	牛乳		
	主食	麦ごはん		
	食缶	わかめスープ		
	フライ缶	ビビンバ		
	その他	ヨーグルト		
〇月〇日(○)	牛乳	牛乳		
	主食	ごはん		
	食缶	けんちん汁		
	フライ缶	れんこんと鶏団子の揚げ煮		
	その他	白菜とほうれん草の塩昆布和え		
〇月〇日(○)	牛乳	牛乳		
	主食	ごはん		
	食缶	豚肉とたまねぎのうま煮		
	フライ缶	おひたし		
	その他	きらす揚げ		
〇月〇日(○)	牛乳	牛乳		
	主食	麦ごはん		
	食缶	みそおでん		
	フライ缶	ちくわのもみじ揚げ		
	その他	きゅうりのおかか和え		
〇月〇日(○)	牛乳	牛乳		
	主食	ソフトめん		
	食缶	ミートソース		
	フライ缶	ごぼうサラダ		
〇月〇日(○)	牛乳	牛乳		
	主食	玄米ごはん		
	食缶	だまこ汁		
	フライ缶	まぐろの甘辛煮		
	その他	きざみたくあん		
	その他	手巻きのり		

※ 提出期限は 年 月 日() です。