

学校給食における 食物アレルギー対応マニュアル

【改訂版】

平成24年10月
佐世保市教育委員会

目 次

I	佐世保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	1
II	実施基準	1
III	食物アレルギーへの対応の手順	
1	食物アレルギー対応のスケジュール（新年度4月に向けて）	2
2	食物アレルギー対応における教職員等の役割	3
3	対応の決定	4
4	学校給食での対応と配慮事項	
(1)	自分で除去する場合	5
(2)	除去食を提供する場合	5
(3)	代替食を提供する場合（鹿町江迎学校給食センター・中学校給食センター）	6
(4)	弁当持参の場合	6
IV	保護者との連携	
1	アレルギー対応食を提供する場合の毎月の流れ	7
2	給食費の取り扱い	7
V	アナフィラキシー等緊急時の対応	8
○様式		
・様式 1	「食物アレルギー調査票」の提出について（お願い）	10
・様式 2	食物アレルギーによる「除去申請書」の提出について	11
・様式 3	食物アレルギーによる「診断書」の提出について	12
○参考資料		
・分量表		13
・給食献立表		14
・アレルギー確認表		15
・学校給食 食物アレルギー個人票		16

I 佐世保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

学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないということを前提とし、各学校、調理場の能力や環境に応じて食物アレルギーのある児童生徒の視点に立ったアレルギー対応給食を提供することを目指して、学校給食における食物アレルギー対応を推進する。

- 1 関係者は、食物アレルギーのある児童生徒に対しての正しい理解と協力が得られるよう共通理解と連携を図る。
- 2 関係者は、食物アレルギーのある児童生徒が楽しい給食時間を送ることができるように努める。
- 3 食物アレルギーの対応は、医師の診断書等を基に、学校（給食センター）等の実情を考慮し、除去食・自分で除去する・弁当持参などの方法により行う。また、鹿町江迎給食センターのみ除去食ではなく代替食を実施する。中学校給食センターにおいては、除去食及び代替食を実施する。
- 4 校長は、関係者と連携し、安全面に配慮し実施可能な条件を満たした対処方法を決定する。
- 5 このマニュアルは、必要に応じて適宜見直すこととする。


※ 関係者とは、市教育委員会・校長（副校長・教頭）・給食センター長・学級担任・給食主任・養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員・給食センター調理責任者・調理員・学校医・主治医・保護者とする。

II 実施基準

- 1 医師により、食物アレルギーと診断されていること。
※ 正しい診断に基づく適切な対応をするために、「診断の根拠」となる「診断書」（コピー可）を保護者に求めることを原則とする。
- 2 家庭でも原因食品を除去していること。
- 3 学校・家庭で協力して対応できること。
- 4 学校の実情の中で可能な限りでの対応とすること。

Ⅲ 食物アレルギーへの対応の手順

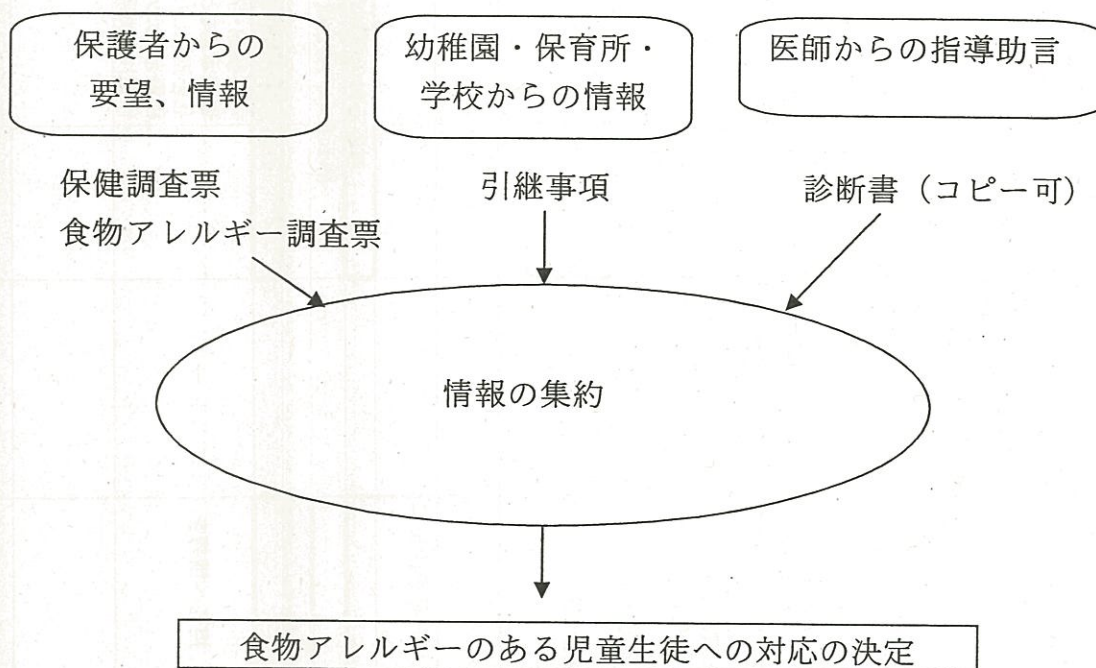
1 食物アレルギー対応のスケジュール（新年度4月に向けて）

月	調査票の配付と食物アレルギーの対応
2月	中学校3年生を除く全児童生徒の保護者に「食物アレルギー調査票」（様式1）を配付する。（小学校新1年児童に対しては、入学説明会時に配付する。）
2月～3月	<p>「食物アレルギー調査票」（様式1）の回収を行い、次の確認をする。</p> <p>※「食物アレルギー調査票」（様式1）を受け、食物アレルギー対応が必要な児童生徒（園児等）がいた場合</p> <p>(1)学校は、保護者との面談を行う。（学校にて）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・面談には、校長（副校長・教頭）、学級担任、給食主任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員が同席する。（可能な限り） ・必要に応じ、給食センター長、調理員、教育委員会も協議に参加する。 ・来年度の小学校新1年児童の保護者面談は、新年度4月上旬（給食が始まるまで）に行う。 <p>(2)学校は、次の3つの場合に分けて対応方針を決定し、面談の最後に保護者に伝える。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>① キウイ・バナナ等の単品の除去の場合 →「除去申請書」（様式2）を保護者に渡し、3月中に提出させる。</p> <p>② 食物アレルギーが激しい場合 →「診断書提出依頼書」（様式3）をもとに、保護者に児童生徒の医療機関を促し、「診断書」等（様式自由）を校長（副校長・教頭）へ提出させる。 【注】「診断書」等とは、食物アレルギー除去の判断を医者が行っている文書</p> <p>③ そば・生卵等、給食に出ない食物アレルギーの場合 →「除去申請書」（様式2）及び「診断書」等（様式自由）は求めない。 但し、そばアレルギーについては、同じ工場で作るうどん等で、アレルギーが発症する可能性があるため、保護者面談時に確認する。 また、将来、給食に出るようになった場合は、「診断書」等を求めることがあることを伝える。</p> </div> <p>・小学校6年生については、保護者面談の結果と、対応方針の決定事項を、佐世保市立中学校へ確実に引継ぐ。（3月末）</p>
4月	<p>(3)給食での対応方針を確認する。 (中学校は、必要に応じ、1年生の保護者面談を行い、対応方針の決定を行う。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・確認（又は決定）の会には、校長（副校長・教頭）、新学級担任、給食主任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員が同席する。（可能な限り） ・必要に応じ、給食センター長、調理員、教育委員会も協議に参加する。 ・小学校新1年児童については、(1)の保護者面談と(2)の対応方針の決定を、4月上旬（給食開始まで）に行う。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> 年度当初、給食開始までに、校内（給食調理場を含む）及び給食センター内で共通理解を図っておく。 </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 0 auto; width: fit-content;"> 給食での対応を開始する。 </div>

2 食物アレルギー対応における教職員等の役割

順序	校長(副校長・教頭)	学級担任	給食主任	養護教諭	栄養教諭・ 学校栄養職員	保護者	給食センター長	給食センター 調理責任者	調理員
	1月～2月 「調査票」配付を給食主任・学級担任へ指示をする。		1月～2月 「調査票」の様式を準備し、担任へ渡す。						
	2月 「調査票」を保護者へ配付する。(児童生徒1人につき1枚)					「調査票」に記載し、担任へ提出する。			
		2月～3月 食物アレルギーのある児童生徒の実態を、「調査票」で把握する。							
		当該児童生徒の実態、保護者の要望等を把握しておく。		教職員との連携を図る。 ・担任への情報提供 ・養護教諭・栄養職員間の情報の共有					
		2月～3月 保護者面談を行う。							
		緊急時の対応、連絡先等の確認をしておく。		次の点を、面談を通して確認する。 ・食物アレルギーとなる食品 ・食物アレルギーの症状 ・アレルギーの分量や調理形態 ・家庭での対応 ・かかりつけの病院や主治医 ・家庭での対処法の確認 (薬・エビペン等)					
	保護者に、マニュアルP1の「基本的な考え方」等の説明をする。								
			3月 対応方針を決定する。						
			給食センターの場合は、対応方針をセンター長・調理員に伝達する。			給食での対応を校長に 進言する。		対応方針の確認をする。 除去食の内容を確認する。	
			4月(給食が始まるまでに) 対応方針を確認する。						
			給食センターの場合は、対応方針をセンター長・調理員に伝達する。						
			食物アレルギーをもつ児童生徒を把握し、対応等の共通理解を図る。			給食時の指導について、担任へ情報を提供する。			栄養教諭・学校栄養職員の調理指示をもとに、除去する食品を確認したうえで、調理工程をチェックしながら調理作業にあたる。
			給食時に除去食が間違いないか確認する。(担任不在の場合は、他の教職員が確認できるよう連絡をとる。)						
			食物アレルギー対応を必要とする児童生徒が、安全で楽しい給食時間を送ることができるよう十分配慮する。						
			他の児童生徒にも、食物アレルギーの正しい認識をもたせる。						

3 対応の決定



対応は、医師の診断書等をもとに、学校の実情を考慮し、以下の方法により給食での対応を行う。

- ① 原材料が明記された詳細献立表を渡す。
- ② 自分で除去する。
- ③ 牛乳、米飯、パン等を個別に停止する。
- ④ 可能な範囲で除去食を提供する。（施設設備等の実情に応じて）
- ⑤ 可能な範囲で代替食を提供する。（鹿町・江迎学校給食センターのみ）
- ⑥ 一部弁当持参を認める。（パンを含む）
- ⑦ 完全弁当持参を認める。

現在アレルギー対応食に取り組んでいる学校については、引き続き除去食、代替食の提供を行っていく。

また、現在アレルギー対応食に取り組んでいない学校については、原因食品や食品数、症状等を検討し、可能な範囲で対応をする。

4 学校給食での対応と配慮事項

(1) 自分で除去する場合

【対象】比較的症状が軽く、本人がアレルギーを取り除くことができる場合

【配慮事項】

- ・ 予定献立の内容（食材、加工品については原料配合）を保護者に知らせ、本人に取り除く食品をよく理解させておくように協力を求める。
- ・ 保護者に児童生徒の健康管理をお願いする。
- ・ 学級担任が除去するアレルギーを正しく理解しておく。
- ・ 食物アレルギーのある児童生徒が自分で取り除いて食べられるよう、学級の児童生徒も正しく理解するように指導する。
- ・ 誤って食べてしまった場合の対処方法を確認しておく。
- ・ 教室で配食時に除去する場合は、給食当番や学級の児童生徒の協力も得る。

(2) 除去食を提供する場合

【対象】アレルギーとなる食品が給食に使っており、調理過程で除去が可能な場合

【配慮事項】

- ・ 主治医の診断、食事指示等にそって、可能な範囲で対応する。
- ・ 予定献立の内容（食材、加工品については原料配合）を保護者に知らせ、保護者がアレルギーの確認をする。
- ・ 除去食を該当の児童生徒が間違いなく食べられるように配慮する。
- ・ 除去食を調理する過程で、調理にあたる者全員が的確に除去できるように、栄養教諭・学校栄養職員は調理員と話し合い、作業工程表に追記する。
- ・ 予定献立が変更した場合の食材の変更にも注意する。
- ・ アレルギーを含む加工品にも注意する。

(3) 代替食を提供する場合（鹿町江迎学校給食センター、中学校給食センター）

【対象】 代替の食品が容易に調達できること。さらに学校（給食センター）が安全に配慮でき実施可能な場合

【配慮事項】

- ・ 主治医の診断、食事指示等にそって、可能な範囲で対応する。
- ・ 予定献立の内容（食材、加工品については原料配合）を保護者に知らせ、保護者がアレルギーの確認をする。
- ・ 代替食を該当の児童生徒が間違いなく食べられるように配慮する。
- ・ 代替食を調理する過程で、調理にあたる者全員が的確に作業できるように、栄養教諭・学校栄養職員は調理員と協議し、作業工程表に追記する。
- ・ 予定献立が変更した場合の食材の変更にも注意する。
- ・ アレルギーを含む加工品にも注意する。
- ・ その日の献立にない原材料を使用する場合は、保存食の分も購入する。

(4) 弁当持参の場合

① 毎日 弁当を持参する場合

【対象】 アレルギーの種類が多く、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

【配慮事項】

- ・ 食物アレルギーのある児童生徒を学級担任が理解し、学級の児童生徒にも理解させ、本人が精神的な負担を感じないように配慮する。
- ・ 給食当番を行う際には、アレルギーにふれないよう、学級担任が配慮する。
- ・ 持ってきた弁当の衛生管理に注意する。

② 献立によって弁当を持参する場合

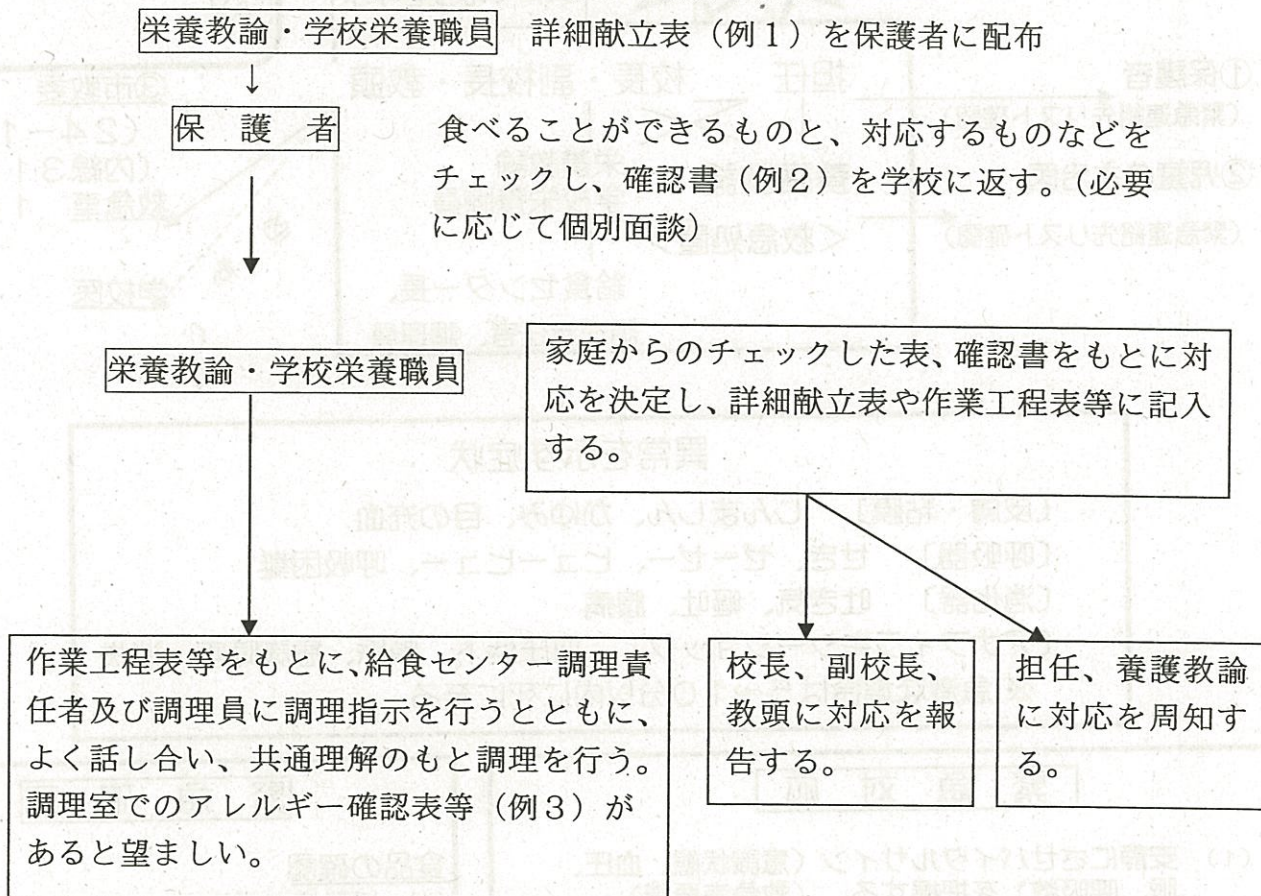
【対象】 アレルギーとなる食品が給食に使っており、調理過程で除去が困難な場合

【配慮事項】

- ・ 予定献立の内容（食材、加工品については原料配合）を保護者に知らせ、給食が食べられる日と弁当持参の日を事前に決めておく。
- ・ 保護者と児童生徒が希望すれば、喫食できるものは食べられるようにする。
- ・ 持ってきた弁当の衛生管理に注意する。

IV 保護者との連携

1 アレルギー対応食を提供する場合の毎月の流れ

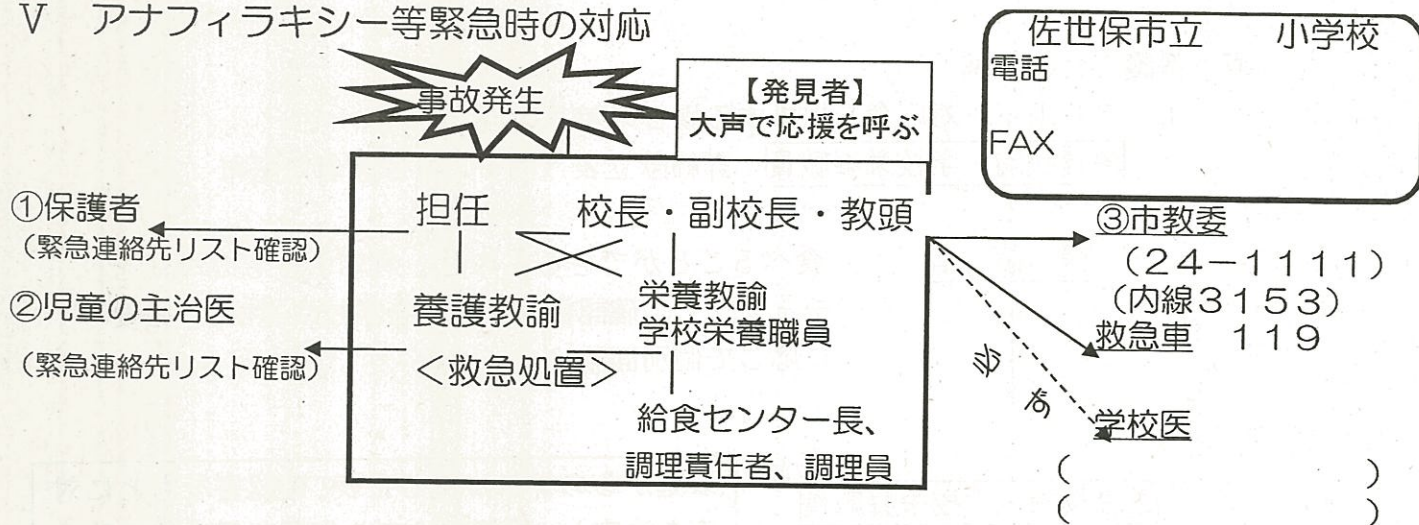


2 給食費の取り扱い

給食を停止し、弁当を持参する場合	徴収しない
一部弁当の場合	個別に協議する
牛乳の飲用を停止する場合	牛乳代金を返金する
主食を停止する場合	主食代金を返金する
一部除去食を食べる場合	返金しない

※その他、個別の対応においては、保護者と校長が協議して決定する。

V アナフィラキシー等緊急時の対応



異常を示す症状

- 〔皮膚・粘膜〕 じんましん、かゆみ、目の充血
 - 〔呼吸器〕 せき、ゼーゼー、ヒューヒュー、呼吸困難
 - 〔消化器〕 吐き気、嘔吐、腹痛
 - 〔アナフィラキシーショック〕 血圧低下、頻脈、意識障害・消失
- ※ 急激な場合は5～10分以内に死に至る

緊急対応

- (1) 安静にさせバイタルサイン（意識状態、血圧、脈、呼吸数）を把握する。（救急車要請）
- (2) 皮膚発疹や気道閉塞の症状、喘鳴の有無の観察をする。
- (3) 口内の異物を除去し、口をすすがせる。
- (4) ショックを予防し、気道が確保されるよう注意する。（頭を低くし、足をやや上げて休ませる）
- (5) 何を食べたのか、どのような状況で起こったのかを把握する。
- (6) できるだけ早く救急病院（指定病院）に搬送する。事情を把握した職員（養護教諭等）が付きそう。

※エピペン使用については、別紙記載（P12）

今後の対応

*学校・保護者・給食センターで、今後の対応についてあらためて話し合い、記録に残す。

緊急確認

食品の確認

- (1) 授業等で原因食材をあつかっていないか確認。
- (2) 当日の健康状態を確認。

栄養教諭・学校栄養職員

- (1) 該当児童のアレルゲンとなる食品の確認。
- (2) 献立内容、対応食の内容についてメニュー指示書等の確認。（原因食の混入がないか）
- (3) 加工品の配合、調理工程、担当者、作業動線の交差がないか確認。
- (4) 保護者からのアレルギー対応申請の内容を確認。
- (5) 主治医の食事指示書等の確認。

給食調理場（調理責任者、調理員）

- (1) 特別調理の作業工程を確認。
- (2) 食材の納品、保管、仕分けについて確認。
- (3) 特別調理の担当者、及び器具の確認。
- (4) できあがりの温度管理の確認。

【アドレナリン自己注射薬(商品名「エピペン」)について】

「エピペン」は、アナフィラキシーを起こす危険性が高く、万一の場合に直ちに医療機関での治療が受けられない状況下にいる者に対し、事前に医師が処方する自己注射薬です。

医療機関での救急蘇生に用いられるアドレナリンという成分が充填されており、患者自らが注射出来るように作られています。このため、患者が正しく使用できるように処方の際に十分な患者教育が行われることと、それぞれに判別番号が付され、使用した場合の報告など厳重に管理されていることが特徴です。

「エピペン」は医療機関外での一時的な緊急補助治療薬ですから、万一、「エピペン」が必要な状態になり使用した後は速やかに医療機関を受診しなければなりません。

* 「エピペン」の使用について

「エピペン」は本人もしくは保護者が自ら注射する目的で作られたもので、注射の方法や投与のタイミングは医師から処方される際に十分な指導を受けています。

投与のタイミングとしては、アナフィラキシーショック症状が進行する前の初期症状(呼吸困難などの呼吸器の症状が出現したとき)のうちに注射するのが効果的であるとされています。

アナフィラキシーの進行は一般的に急速であり、「エピペン」が手元にありながら症状によっては児童生徒が自己注射できない場合も考えられます。「エピペン」の注射は法的には「医行為」にあたり、医師でない者(本人と家族以外の者である第三者)が「医行為」を反復継続する意図をもって行えば医師法(昭和23年法律第201号)第17条に違反することになります。しかし、アナフィラキシーの救命の現場に居合わせた教職員が、「エピペン」を自ら注射できない状況にある児童生徒に代わって注射することは、反復継続する意図がないものと認められるため、医師法違反にならないと考えられます。また、医師法以外の刑事・民事の責任についても、人命救助の観点からやむをえず行った行為であると認められる場合には、関係法令の規定によりその責任が問われないものと考えられます。

■教職員全員の共通理解

児童生徒が「エピペン」の処方を受けている場合には、「エピペン」に関する一般的知識や処方を受けている児童生徒についての情報を教職員全員が共有しておく必要があります。これは、予期せぬ場面で起きたアナフィラキシーに対して、教職員誰もが適切な対応をとるためには不可欠なことです。

■「エピペン」の管理

児童生徒がアナフィラキシーに陥った時に「エピペン」を迅速に注射するためには、児童生徒本人が携帯・管理することが基本です。しかし、それができない状況にあり対応を必要とする場合は、児童生徒が安心して学校生活を送ることができるよう、「エピペン」の管理について、学校・教育委員会は、保護者・本人、主治医・学校医、学校薬剤師等と十分な協議を行っておく必要があります。

児童生徒の在学中に、学校が代わって「エピペン」の管理を行う場合には、学校の実状に即して、主治医・学校医・学校薬剤師等の指導の下、保護者と十分に協議して、その方法を決定してください。方法の決定にあたっては、以下の事柄を関係者が確認しておくことが重要です。

- ①学校が対応可能な事柄
- ②学校における管理体制
- ③保護者が行うべき事柄(有効期限、破損の有無)

「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン 財団法人日本学校保健会」より抜粋

「食物アレルギー調査票」の提出について（お願い）

春寒の候、保護者の皆様には、ますますご健勝のことと思います。

さて、**お子様の健康と成長を第一に考え、安全・安心な学校給食を提供するため**、「食物アレルギー調査」を実施します。

つきましては、下記の質問にご回答のうえ、2月 日までに学級担任へご提出くださいますよう、お願いします。

なお、前述の本調査の目的に従い、すべての児童生徒の回答が必要となりますので、期限厳守のうえ、もれなくご提出くださいますよう、ご協力をよろしくお願いします。

記

「食物アレルギー調査」質問・回答事項

() 年 () 組 児童生徒氏名 ()

- 1 「食物アレルギー」とは、特定の食品を食べると、じんましんが出たり、ぜんそくの発作が出たり、のどがかゆくなったりするなどの症状が出ることを意味しています。

そこで、お尋ねしますが、お子様には、食物アレルギーの症状はありますか。学校給食の献立の有無にかかわらず、() 内に○をお付けください。

() 症状がある () 症状はない

- 2 1の質問で、「ある」に○を付けた方のみ、以下の2・3の質問にお答えください。食物アレルギーの原因・症状等、表の中に、詳しくご記入ください。

食物アレルギーの原因となる食品は、何ですか。	食品名
その食品を食べると、どんな症状が出ますか。	症状
その食物アレルギーについて、医師の診断を受けていますか。	はい いいえ (○で囲む)
その食物アレルギーについて、ご家庭では、どのような対応をしていますか。	

- 3 2でお答えいただいた食物アレルギーについて、学校給食の除去食の対応は必要ですか。

() 必要 () 何もしなくてよい (どちらかに○を付ける)

上の質問3「学校給食の除去食の対応は必要ですか。」について、「(○)必要」と回答された保護者には、学校での給食対応を確認したいため、学校で面談させていただくことになります。お子様の食の安全・安心のため、ご来校いただきますよう、よろしくお願いします。日時等については、学校から後日連絡があります。

また、「(○)何もしなくてよい」と回答された方でも、2の記載内容や日頃のお子様の給食の様子から、面談をさせていただくこともありますので、ご了承ください。

佐世保市立 学校
校長 様

食物アレルギーによる「除去申請書」の提出について

学校給食における次の食品について、除去をお願いします。

記

<p>お子様の学年・組・氏名</p>	<p>[]年 []組 氏名 []</p>
<p>食物アレルギーの原因となる食品は、何ですか。</p>	<p>食品名</p>
<p>その食品を食べると、どんな症状が出ますか。</p>	<p>症状</p>
<p>その食物アレルギーについて、ご家庭では、どのような対応をしていますか。</p>	
<p>その他 (伝えておいた方がよいこと等)</p>	
<p>保護者氏名・印</p>	<p style="text-align: right;">(印)</p>

※ この「除去申請書」は、学校で指定された期日までに、担任へご提出ください。

平成 年3月 日

保護者 様

佐世保市立 学校
校長

食物アレルギーによる「診断書」の提出について

食物アレルギー調査及び保護者面談を行った結果、学校では、お子様の食物アレルギーによる「診断書」が必要と判断しました。

この「診断書」は、**学校と保護者がお子様の食物アレルギーの状態を正しく理解し、安全・安心な学校給食を提供するために必要なもの**と考えており、佐世保市教育委員会の指導を受け、全市的に該当の保護者に求めているものです。

つきましては、お子様をかかりつけ等の医者を受診させていただき、学校の指定した期日までに、病院発行の「診断書」をご提出いただきますよう、お願いします。

診断の内容は、お子様の症状に合わせ、学校給食の除去に係るもので結構ですので、よく医者に相談のうえ、「診断書」をご提出ください。

また、「検査結果書」等の名称のもので、お子様の関係する食物アレルギーに対し、除去の判断を医者が行っている文書であれば、「診断書」という名称でなくても可とします。

「診断書」「検査結果書」等の文書については、診断（判断）内容はもちろんのこと、医者の診断（判断）日、及び署名、押印が必要となりますので、医者への相談の際にお話しくださいますよう、お願いします。

なお、お子様の食物アレルギーの症状が、来年度以降も続くことになれば、年度ごとに「診断書」「検査結果書」等の文書を提出していただくことがありますので、ご了承ください。

例1

分量表

○月

食パン 牛乳			秋の香りごはん 牛乳								
18	ミネストローネ		21	すまし汁							
日	チーズポテト		日	厚焼き卵							
(金)	みかん		(月)	かおりあえ							
材 料 名	小学校分量	中学校分量	材 料 名	小学校分量	中学校分量						
牛 乳	206	206	牛乳	206	206						
食パン	55	85	精白米	70	91						
	65		ぎつまいも	22	28.6						
鶏肉 (むね)	15	19.5	清酒	1	1.3						
ミックスベーツ (冷)	12	15.6	食塩	0.2	0.26						
マカロニ (エルボ)	5	6.5	鶏肉 (むね、1cm角)	10	13						
たまねぎ	32	41.6	油揚げ	5	6.5						
にんじん	10	13	しいたけ (生)	5	6.5						
セロリー	6	7.8	にんじん	5	6.5						
ホールトマト (缶)	10	13	水	10	13						
しめじ	12	15.6	だし昆布	0.2	0.26						
油	1	1.3	うす口しょうゆ	4	5.2						
水	120	156	みりん	2	2.6						
チキンブイヨン	1.2	1.56	食塩	0.3	0.39						
食塩	0.2	0.26	豆腐	30	39						
こしょう	0.02	0.03	赤かまぼこ	10	13						
ベーコン(0.8cm幅)	7	9.1	たまねぎ	32	41.6						
ダイスチーズ	5	6.5	にんじん	10	13						
じゃがいも	72	93.6	干しわかめ	0.5	0.65						
パセリ	0.2	0.26	水	120	156						
油	0.5	0.65	煮干し	2.5	3.25						
食塩	0.1	0.13	だし昆布	0.4	0.52						
こしょう	0.01	0.01	うす口しょうゆ	4	5.2						
水	10	13	食塩	0.1	0.13						
みかん	1個	1個	厚焼き卵 (冷、50g、ニチレイ)	1個	1個						
			はくさい	43	55.9						
			かおり	0.3	0.39						
日	曜	エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	VA	VB1	VB2	VC	価格
18日	小	618	24.2	21.1	335	1.5	247	0.42	0.57	56	206.33
	中	754	29.6	25.3	365	2.1	278	0.50	0.65	66	242.47
21日	小	589	22.3	16.7	338	2.0	249	0.24	0.50	18	184.52
	中	701	26.0	18.2	367	2.7	288	0.29	0.55	25	215.22

平成 年 月 きゅうしよくこんだてひょう

年 組 さ/

アレルギー食品について	日付 曜日	こんだてめい	おもなはたらきとざいりようめい			エネルギー たんぱくしつ
			からだをつくる	体の調子をととのえる	エネルギーのもとになる	
スパゲッティは、粉チーズぬきが用意できます。 パインは除去します。 ナポリタンのウイナには卵が入っています 親子どんぶりが卵ぬきが用意できます。 きびなごがあります。 きびなご唐揚げには卵が入っています。	6 (木)	コッペパン ぎゅうにゅう スパゲティナポリタン フレンチサラダ れいとうパイン	ぎゅうにゅう ぶたにく ワインナー こなチーズ	にんじん たまねぎ ビーマン マッシュルーム キャベツ きゅうり コーン パイン	パン あぶら さとう	706 26
	7 (金)	おやこどんぶり ぎゅうにゅう きびなごからあげ かおりあえ	ぎゅうにゅう たまご とりにく かまぼこ きびなご	にんじん たまねぎ しいたけ ねぎ きゅうり かおり (青じそ)	こめ さとう むぎ てんぷん あぶら	673 29
サラダは、ごまじゃこは抜いて準備できます。	10 (月)	ごはん ぎゅうにゅう じゃがいものそばろに ごまじゃこサラダ	ぎゅうにゅう あいひきにく しらすほし	にんじん たまねぎ こんにゃく いんげん キャベツ フロッコリー	こめ さとう ごま	615 20
スープのベーコンには卵が入っています。 チーズは除去します。 ハンバーグには卵が入っています	11 (火)	パーカーハウスパン ぎゅうにゅう コンソメスープ にこみハンバーグ ゆでキャベツ スライスチーズ	ぎゅうにゅう ベーコン ハンバーグ チーズ	にんじん たまねぎ コーン パセリ キャベツ	パン マカロニ さとう	701 29
ニラ玉汁は卵ぬきが準備できます。 おひたしは、ごま抜きが準備できます。 魚はホキを使います。	12 (水)	グリーンピースごはん ぎゅうにゅう にらたまじる さかなのねぎソース おひたし	ぎゅうにゅう とりにく たまご ホキ みそ	グリーンピース にんじん たまねぎ にら ねぎ しょうが もやし ほうれんそう	こめ てんぷん あぶら ごま さとう	645 28
かまぼこ、天ぷらには、たまごが入っています。 ちゃんぽんめんには卵が入っています。 やしそばには、イカが入っています。	13 (木)	コッペパン ぎゅうにゅう やしそば こくとうまめ あまなつ	ぎゅうにゅう ぶたにく イカ かまぼこ てんぷら	にんじん たまねぎ キャベツ もやし ビーマン あまなつ	パン ちゃんぽん あぶら くるざとう てんぷん	669 32
いりどうふには、えびが入っています。 炒り豆腐のかまぼこには、たまごが入っています。	14 (金)	ごはん ぎゅうにゅう いりどうふ ひじきサラダ	ぎゅうにゅう あいひきにく えび かまぼこ ひじき	にんじん たまねぎ ほうれんそう エリンギ きゅうり コーン	こめ さとう ごまあぶら	649 29
かまぼこには、たまごが入っています。 ピーナツぬきは準備できます。 イカの天ぷらは除去します。 イカの天ぷらには、卵が入っています。	17 (月)	ごはん ぎゅうにゅう やさいわん いかのてんぷら ピーナツあえ	ぎゅうにゅう かまぼこ いかのてんぷら	にんじん ごぼう しめじ しいたけ ねぎ ほうれんそう キャベツ	こめ あぶら さとう ビーナツ	652 22
かまぼこには、たまごが入っています。 はちみつパンには卵が入っています。 かにしゅうまいがあります。	18 (火)	はちみつパン ぎゅうにゅう ビーフンじる かにしゅうまい しおもみきゅうり グレープフルーツ	ぎゅうにゅう ぶたにく かまぼこ かにしゅうまい	にんじん たまねぎ ほうれんそう きくらげ きゅうり グレープフルーツ	パン ビーフン	603 24
バナナがあります。	19 (水)	ごはん ぎゅうにゅう ブルコギ パナナ	ぎゅうにゅう わかめ ぎゅうにく	にんじん たまねぎ えのきだけ にんにく にら パナナ	こめ ごまあぶら てんぷん あぶら	663 23
ポタージュのベーコンには卵が入っています。 オムレツは除去します。 ポタージュには牛乳を使います。 ポタージュの粉チーズ抜きが準備できます ごますあえは、ごま抜きが準備できます。	20 (木)	くるざとうパン ぎゅうにゅう ごぼうのポタージュ オムレツ ほうれんそうのソテー	ぎゅうにゅう ベーコン こなチーズ オムレツ	にんじん たまねぎ ごぼう パセリ コーン ほうれんそう	パン あぶら じゃがいも	636 26
	21 (金)	ごはん ぎゅうにゅう ごもくまめ ごますあえ あじつけのり	ぎゅうにゅう だいず とりにく こんぶ のり	にんじん ごぼう こんにゃく いんげん キャベツ きゅうり	こめ じゃがいも あぶら さとう ごま	609 21
ポークビーンズのベーコンには卵が入っています。 ホールトマトを使います。 キウイは除去します。	25 (火)	たまごパン ぎゅうにゅう ポークビーンズ キャベツのソテー キウイ	ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン レインゲル あけいんげん ひよこまめ	にんじん たまねぎ トマト キャベツ コーン キウイ	パン じゃがいも あぶら さとう	605 25
汁のかまぼこには、たまごが入っています 浦上そばろは、ごま抜きを準備できます。 てんぷらには、たまごが入っています。	26 (水)	ごはん ぎゅうにゅう すましじる うらかみそばろ さけのしおやき	ぎゅうにゅう どうふ かまぼこ ぶたにく てんぷら さけ	にんじん たまねぎ ねぎ しいたけ ごぼう ちやし いんげん	こめ ごま あぶら さとう	593 28
チーズポテトのベーコンには卵が入っています。 チーズポテトは、チーズぬきが準備できま	27 (木)	しょくパン ぎゅうにゅう せんきりやさいのスープ チーズポテト ももゼリー	ぎゅうにゅう とりにく チーズ ベーコン	にんじん たまねぎ キャベツ セロリー パセリ	パン じゃがいも バター ももゼリー	617
	28 (金)	ごはん ぎゅうにゅう チャーシャンどうふ くきわかめのすのもの	ぎゅうにゅう ぶたにく くきわかめ どうふ	にんじん たまねぎ ねぎ しょうが きゅうり にんにく しいたけ	こめ さとう あぶら ごまあぶら てんぷん	685 28
フルーツカクテルは、パインぬきが準備でき ます。	31 (月)	むぎごはん ぎゅうにゅう ポークカレー フルーツカクテル	ぎゅうにゅう ぶたにく	にんじん たまねぎ グリーンピー りんご みかん パイン もも にんにく	こめ じゃがいも むぎ カクテルゼリー	728 21

【保護者様コメント】

例3

平成 年 月 日 曜 献立表

日付 曜日	献立名	1の1 00さん	3の2 00さん	3の4 00さん	4の2 00さん	6の2 00さん	6の4 00さん
6 (木)	コッパン ぎゅうにゅう スパゲティナポリタン フレンチサラダ れいとうパン	チーズぬき スパゲティ			パンは食べない		チーズぬき スパゲティ
7 (金)	おやこどんぶり ぎゅうにゅう きびなごからあげ かおりあえ	親子丼は、 卵抜き		親子丼は、 卵抜き		親子丼は、 卵抜き	親子丼は、 卵抜き
10 (月)	ごはん ぎゅうにゅう じゃがいものそぼろに ごまじゃこサラダ						
11 (火)	バーカーハウスパン ぎゅうにゅう コンソメスープ にごみハンバーグ ゆでキャベツ スライスチーズ						チーズは食べない
12 (水)	ごはん ぎゅうにゅう にらたまじる さかなのねぎソース おひたし	ニラ玉汁は、 卵抜き		ニラ玉汁は、 卵抜き		ニラ玉汁は、 卵抜き	ニラ玉汁は、 卵抜き
13 (木)	コッパン ぎゅうにゅう やしそば こくとうまめ あまなつ		自宅より やしそばを 持たせる				
14 (金)	ごはん ぎゅうにゅう いりどうふ ひじきサラダ		自宅より マーボー豆腐を 持たせる				
17 (月)	ごはん ぎゅうにゅう やさいわん いかのてんぷらは ピーナツあえ		イカのてんぷらは 食べない		ピーナツあえは ピーナツ抜き		
18 (火)	はちみつパン ぎゅうにゅう ピーンじる かにしゅうまい しおみきゅうり グレープフルーツ		自宅より しゅうまいを 持たせる	はちみつパンの代 わりに食パンを持 たせる			
19 (水)	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ ブルコギ パナナ						
20 (木)	くるざとうパン ぎゅうにゅう ごぼうのポターージュ オムレツ ほうれんそうのソテー	チーズ抜き ポターージュ		オムレツの代わり にミートボールを 持たせる		オムレツは食べな い。	ポターージュ、オム レツは食べない。
21 (金)	ごはん ぎゅうにゅう ごもくまめ ごますあえ あじつけのり						
25 (火)	たまごパン ぎゅうにゅう ポークビーンズ キャベツのソテー キウイ				キウイは食べな い。	キウイは食べな い。	
26 (水)	ごはん ぎゅうにゅう すましじる うらかみそぼろ さけのしおやき						すまし汁は食べな い。
27 (木)	しょくパン ぎゅうにゅう せんきりやさいのスープ チーズポテト ももゼリー	チーズ抜き チーズポテト					チーズ抜き チーズポテト
28 (金)	ごはん ぎゅうにゅう チャーシャンどうふ くきわかめのすのもの						
31 (月)	むぎごはん ぎゅうにゅう ポークカレー フルーツカクテル				パン抜き フルーツカクテル		

* 赤字は、給食室で対応するもの

学校給食 食物アレルギー個人票

佐世保市立

学校

さん

生年月日 平成 年 月 日生

緊急連絡先	
①	(続柄)
②	(続柄)

年 組	担任名	担当職員
1年 組		
2年 組		
3年 組		
4年 組		
5年 組		
6年 組		

かかりつけの病院 (有・無)	
病院名	電話番号(-)
主治医	

● アレルギー食品内容

アレルギー食品	症 状	対 応

※ アレルギー検査 (実施・未実施)

※ 自己管理が (できる・できない)

● その他・特記事項・注意してほしいこと

〈 参 考 文 献 〉

- | | |
|--|-------------|
| 『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』 | (財) 日本学校保健会 |
| 『学校給食の手引き—平成23年3月改訂—』 | 長崎県教育委員会 |
| 『学校給食における食物アレルギー対応マニュアル』 | 長崎市教育委員会 |
| 『食物アレルギー対応の手引改訂版
～食物アレルギーを正しく理解し、適切に対処するために～』 | 仙台市教育委員会 |
| 『中学校給食における食物アレルギー対応の手引き』 | 久留米教育委員会 |

