

学校給食における
食物アレルギー対応マニュアル

平成24年4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……	2
II	実施基準 ……………	2
III	食物アレルギーへの対応の手順……………	3
	1 新年度への食物アレルギー対応準備日程	
	2 食物アレルギー対応における教職員の役割	
	3 対応の決定	
	4 学校給食での対応と配慮事項	
	(1) 自分で除去する場合	
	(2) 除去食を提供する場合	
	(3) 代替食を提供する場合（鹿町江迎学校給食センターのみ）	
	(4) 弁当持参の場合	
IV	保護者との連携……………	10
	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	
V	アナフィラキシー等緊急時の対応……………	11
VI	様式 等……………	13

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て、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（共同調理場）等の実情を考慮し、除去食・代替食・自分で除去する・弁当持参などの方法により行う。
 - 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）・共同調理場長・学級担任・給食主任・養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員・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 新年度への食物アレルギー対応準備日程

〈新1年生〉

月	無	有
2月	食物アレルギー調査票を配付する。(様式1)	
2月 (3月	↓	<p>食物アレルギー調査票の回収を行い、確認をする。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>児童生徒は医療機関を受診し、保護者は、校長(副校長・教頭)へ連絡する。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>学校で個別面談を行う。 個別面談には、校長(副校長・教頭)、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員が同席する。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>給食での対応方針を仮決定する。</p>
4月	食物アレルギー調査票の回収を行い、確認をする。	<p>学級担任を交え、個別面談を行う。 なお、個別面談には、校長(副校長・教頭)、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員が同席するのが望ましい。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>給食での対応方針を決定する。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>年度当初、給食開始までに校内で共通理解を図っておく。</p> </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>給食での対応を開始する。</p> </div>

〈在校生〉

月	無	有
2月		食物アレルギー調査票を配付する。 (様式2) ↓
2月 ～ 3月		食物アレルギー調査票を回収し、確認をする。 ↓
4月	アレルギー調査票を配付し、確認をする。 (様式3) ↓ 必要な児童がいれば、保護者との話し合いを行う。	↓ 学校で個別面談を行う。 個別面談には、校長(副校長・教頭)、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員が同席するのが望ましい。 ↓ 給食での対応方針を決定する。 ↓ 年度当初、給食開始までに校内で共通理解を図っておく。 ↓ 給食での対応を開始する。

2 食物アレルギー対応における教職員等の役割

(1) 校長（副校長・教頭）

- ① 職員の共通理解がもてるように指導する。
- ② 保護者と面談した際、基本的な考え方を説明する。
- ③ 実施基準に照らし、関係職員と話し合いの後、対応を決定する。
- ④ 栄養教諭・学校栄養職員が在籍しない学校においては、必要に応じて担当栄養教諭・学校栄養職員にその校の校長を通し、協力依頼をする。

(2) 共同調理場長

- ① 受配校の校長から依頼を受け、実施基準に照らし、関係職員と話し合いの後、対応を決定する。
- ② 決定した対応を受配校の校長へ連絡する。
- ③ 児童生徒の実態が把握できるように、受配校との連絡を密にする。
- ④ 職員の共通理解がもてるように指導する。

(3) 学級担任

- ① 保護者からの連絡を関係職員に伝え、連絡を密にしておく。
- ② 保護者と面談した際、児童生徒の実態、保護者の要望等を確認しておく。
- ③ 給食時に代替食や除去食に間違いがないか確認する。（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。）
- ④ 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に十分配慮する。
- ⑤ 食物アレルギーに対しての正しい認識をもち、他の児童生徒にも機会をもって伝える。
- ⑥ 緊急時の対応、連絡先等の確認をしておく。

(4) 給食主任

- ① 食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握し、教職員の共通理解を図るようにする。
- ② 緊急時の対応、連絡先等の確認をしておく。

(5) 養護教諭

- ① 食物アレルギーのある児童生徒の実態を食物アレルギー調査票等で把握する。
 - ア 食物アレルギーとなる食品
 - イ 食物アレルギー症状
 - ウ かかりつけの病院や主治医
 - エ 食物アレルギー症状が出るアレルゲンの分量や調理形態
- ② 教職員との連携を図る。
 - ア 学級担任へ、該当児童生徒の食物アレルギー状況の情報を提供する。
 - イ 栄養教諭・学校栄養職員と該当児童生徒の食物アレルギー状況の情報を共有する。
- ③ 食物アレルギー反応が出た場合の対応方法を確認しておく。
(緊急連絡先、薬、エピペン等)
- ④ 栄養教諭・学校栄養職員が在籍しない学校においては、校長が協力依頼をした栄養教諭・学校栄養職員と対応について話し合う。

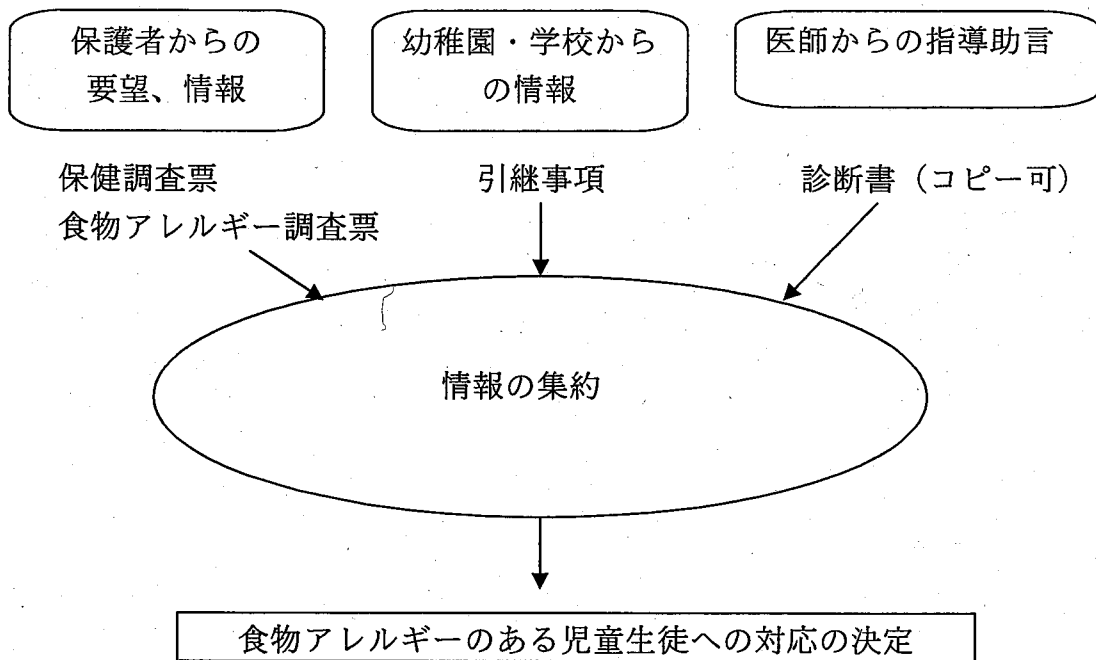
(6) 栄養教諭・学校栄養職員

- ① 保護者と面談した際、アレルゲンや症状、家庭での除去食の状況等を把握する。
- ② 学校給食でどのような対応ができるかを判断し、校長（共同調理場長）に進言する。
- ③ 学校給食での対応が決定したら、関係職員・保護者とともに毎月の対応について協議をする。
- ④ 給食時の指導について学級担任に情報を提供する。
- ⑤ 栄養教諭・学校栄養職員が在籍しない学校より校長から協力依頼があった場合、養護教諭、関係職員と対応について話し合う。
- ⑥ 共同調理場の栄養教諭・学校栄養職員は、学校給食で対応している児童生徒について受配校と情報交換をする。
- ⑦ 給食室で対応をする場合は、アレルゲンを含む食品に注意を払うとともに、混入がないよう除去食および代替食の調理指示を調理員へ行う。

(7) 調理員

- ① 食物アレルギーのある児童生徒の実態について理解し、代替食・除去食の内容を確認する。
- ② 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上で、調理工程表をチェックしながら調理作業にあたる。

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のみ）

【対象】 代替の食品が容易に調達できること。さらに学校（共同調理場）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

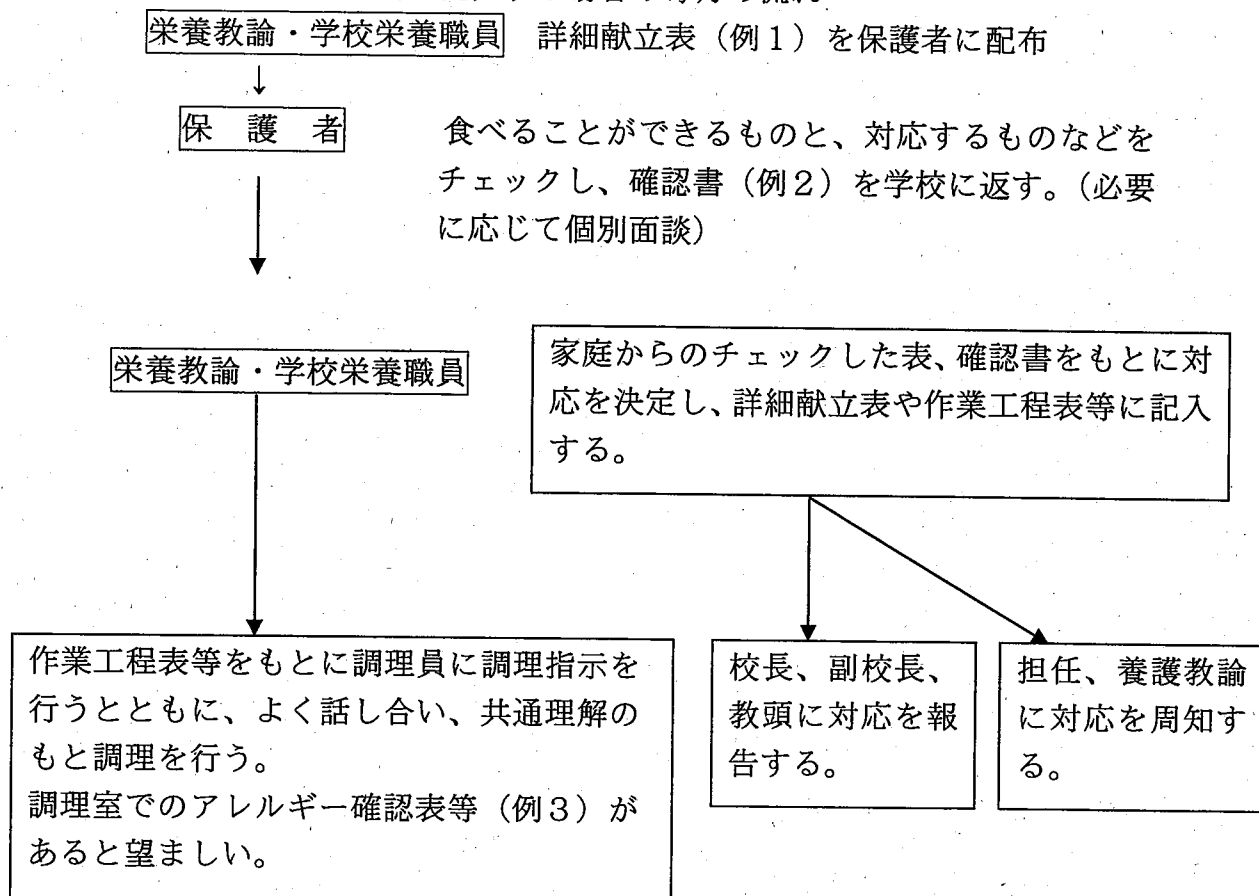
【対象】 アレルギーとなる食品が給食に使っており、調理過程で除去が困難な場合

【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

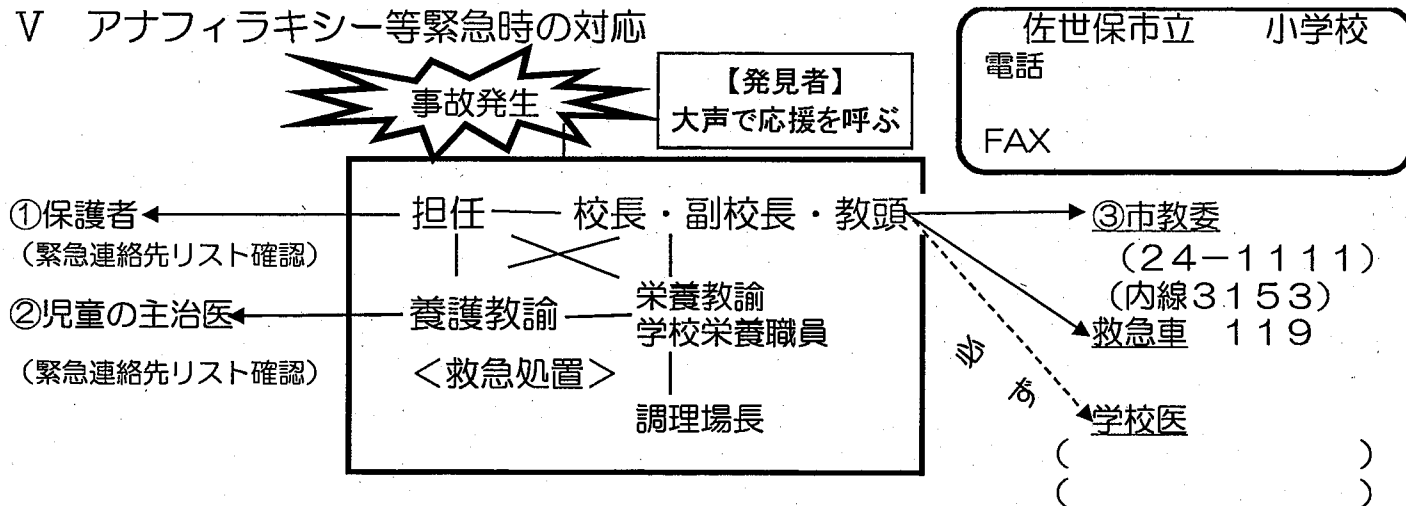


2 給食費の取り扱い

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

- 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）
- 皮膚発疹や気道閉塞の症状、喘鳴の有無の観察をする。
- 口内の異物を除去し、口をすすがせる。
- 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）
- 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。
- 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

- 授業等で原因食材をあつかっていないか確認。
- 当日の健康状態を確認。

栄養教諭・学校栄養職員

- 該当児童のアレルゲンとなる食品の確認。
- 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）
- 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。
- 保護者からのアレルギー対応申請の内容を確認。
- 主治医の食事指示書等の確認。

給食調理場

- 特別調理の作業工程を確認。
- 食材の納品、保管、仕分けについて確認。
- 特別調理の担当者、及び器具の確認。
- 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。

児童生徒の在校中に、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。

「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

新一年生保護者様

佐世保市立 学校
校長

食物アレルギーの調査について【新1年生用】

春寒の候、保護者の皆様には、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。

さて、児童の食物アレルギーの実態を把握し、今後の給食指導に役立てるために、食物アレルギーの調査を実施いたします。

つきましては、下の質問にご回答の上、4月 日までに、学級担任へご提出くださいますようお願いいたします。

なお、対応を希望される方は、3月中旬までに学校（教頭）までご連絡ください。

1年 組 児童氏名 _____

- ① 現在、食物アレルギーがありますか。(はい か いいえに○をつけてください)

はい→下の質問にお答えください。

いいえ→調査はこれで終了です。

- ② 医師から食物アレルギーと診断されていますか。(はい か いいえに○をつけてください)

はい ・ いいえ

- ③ アレルギー食品に○をつけてください。
(アレルギー反応が強いものには◎をつけてください。)

卵	乳	小麦	そば	落花生				
あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	キウイ	牛肉	
くるみ	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	その他 ()

- ④ ③の該当食品を食べるとどういった反応が起きますか。

例 じんましんが出る。下痢をする。等

- ⑤ 給食での対応を希望しますか。

はい・いいえ

様式2

保護者様

平成 年2月 日

佐世保市立 学校
校長

食物アレルギーの調査について

春寒の候、保護者の皆様には、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。

さて、お子様の食物アレルギーの実態を再確認し、今後の給食指導に役立てるために、食物アレルギーの再調査を実施いたします。

つきましては、下の質問にご回答の上、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いたします。

年 組 児童氏名

① 医師から食物アレルギーと診断されていますか。 はい・いいえ

② ①で「はい」と答えられた方は、医師から診断を受けたのはいつですか。
最新の診断をお答えください。

平成 年 月 日

③ 現在の給食の対応で変更の希望はありますか。 はい・いいえ
希望される方は詳しい内容を書いてください。

保護者様

平成 年 月 日

佐世保市立 学校
校長

食物アレルギー調査について

陽春の候、保護者の皆様には、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。

さて、児童の食物アレルギーの実態を把握し、今後の給食指導に役立てるために、食物アレルギーの調査を実施いたします。

つきましては、下の表にご記入の上、4月 日までに学級担任へご提出くださいますようお願いいたします。

年 組 児童氏名 _____

- 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です。お子様に食物アレルギーがありますか。(どちらかを○で囲む)

- ① 食物アレルギーがある。
② 食物アレルギーはない。

- 2 1で①に○をつけた人だけ、食物アレルギーのことを詳しく教えてください。

食物アレルギーの原因に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
食物アレルギーという医師の診断を受けていますか。	はい いいえ
ご家庭では、食物アレルギーに対して、どのような配慮をされていますか。	

- 3 学校給食での対応を希望しますか。

はい・いいえ

例1

○月

18日 (金)			21日 (月)				
食パン 牛乳 ミネストローネ チーズポテト みかん			秋の香りごはん 牛乳 すまし汁 厚焼き卵 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		さつまいも		22	28.6
鶏肉 (むね)		15	19.5	清酒		1	1.3
ミックビーンズ (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

例2

年 組 さん

平成 年 月 きゅうしよくこんだてひょう

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ょうめい				エネルギー たんぱく質
			からだをつくる	体の調子をとのえる	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。 ナポリタンのウインナー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 ウインナー こなチーズ	にんじん たまねぎ マッシュルーム キャベツ コーン パイン	ピーマン きゅうり	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 ねぎ きゅうり	しいたけ かおり (再び)	こめ さとう むぎ でんぷん あぶら	673 29
サラダは、ごまとじゃこは抜いて準備できます。	10 (月)	ごはん ぎゅうにゅう じゃがいものそぼろに ごまじゃこサラダ	ぎゅうにゅう あひびにく しらすほし	にんじん たまねぎ いんげん キャベツ	こんにゃく フロッコリー	こめ さとう ごま	615 20
	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 パーコン ハンバーグ チーズ	にんじん たまねぎ パセリ キャベツ	コーン	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 もやし ほうれんそう	しょうが	こめ でんぷん あぶら さとう ごま	645 28
	13 (木)	コッペパン ぎゅうにゅう やきそば 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 もやし ピーマン	キャベツ あまなつ	パン ちゃんぽん あぶら くらざとう でんぷん	669 32
いりとうふには、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 いりとうふ ひじきサラダ	ぎゅうにゅう あひびにく えび ひじき	にんじん たまねぎ エリンギ きゅうり	ほうれんそう コーン	こめ さとう ごまあぶら	649 29
	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 しいたけ ねぎ ほうれんそう キャベツ	しめじ ほうれんそう	こめ あぶら さとう ピーナツ	652 22
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。	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 きくらげ きゅうり グレープフルーツ	ほうれんそう	パン ビーフン	603 24
	19 (水)	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ 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 にんにく にら	えのきだけ パナナ	こめ ごまあぶら でんぷん あぶら	663 23
ポター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。 ポターージュには牛乳を使います。 ポターージュの粉チーズ抜きが準備できます。 ごまずあえは、ごま抜きが準備できます。	20 (木)	くらざとうパン 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	ぎゅうにゅう パーコン こなチーズ オムレツ	にんじん たまねぎ パセリ コーン	ごぼう 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 ごまずあえ あじつけのり	ぎゅうにゅう だいす とりにく こんぶ のり	にんじん ごぼう いんげん キャベツ	こんにゃく 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 パーコン さいんがすのめ おひたし ひよこめめ	にんじん たまねぎ キャベツ コーン	トマト キウイ	パン じゃがいも あぶら さとう	605 25
	26 (水)	ごはん ぎゅうにゅう すましじる うらかみそぼろ さけのしおゆき	ぎゅうにゅう とうふ かまぼこ ぶたにく てんぷら さけ	にんじん たまねぎ しいたけ ごぼう いんげん	ねぎ もやし	こめ ごま あぶら さとう	593 28
チーズポテのベーコンには卵が入っています。 チーズポテは、チーズぬきが準備できます。	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 もちゼリー	ぎゅうにゅう とりにく チーズ パーコン	にんじん たまねぎ セロリー パセリ	キャベツ	パン じゃがいも バター もちゼリー	617 24
	28 (金)	ごはん ぎゅうにゅう チャーシャンとうふ くさわかめのすのもの	ぎゅうにゅう ぶたにく くさわかめ とうふ	にんじん たまねぎ しょうが きゅうり しいたけ	ねぎ にんにく	こめ さとう あぶら ごまあぶら でんぷん	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 りんご みかん もち にんにく	グリーンピース パイン	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】

職年月別給食一覽表

日付 曜日	献立名	1の1 〇〇さん	3の2 〇〇さん	3の4 〇〇さん	4の2 〇〇さん	6の2 〇〇さん	6の4 〇〇さん
6 (木)	コッパン きゅうにゅう スパゲティオボロタン 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 きゅうにゅう 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 きゅうにゅう 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 きゅうにゅう 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						チーズは食べない
12 (水)	ごはん きゅうにゅう 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 きゅうにゅう やきそば こくとうまめ あまなつ		自宅より やきそばを 持たせる				
14 (金)	ごはん きゅうにゅう いりとうふ 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 きゅうにゅう やさいわん いかのてんぷら 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 きゅうにゅう ビーフンじる かにしゅうまい しおもみぎゅうり 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 きゅうにゅう わかめスープ フルコギ パナナ						
20 (木)	くろざとうパン きゅうにゅう ごぼうのポタージュ オムレツ ほうれんそうのソテー	チーズ抜き ポタージュ		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。	ポタージュ、オム レツは食べない。
21 (金)	ごはん きゅうにゅう ごもくまめ ごますあえ あじつけのり						
25 (火)	たまごパン きゅうにゅう 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 きゅうにゅう すましじる うらかみそぼろ さげのしおやき						すまし汁は食べな い。
27 (木)	しょくパン きゅうにゅう せんぎりやさいのスープ 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 きゅうにゅう 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 きゅうにゅう 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 |
| 『学校給食の手引きー平成23年3月改訂ー』 | 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 |

