

令和7年度 第2回 甲賀市学校給食センター運営委員会次第

令和8年2月12日(木) 16:00～
あいこうか市民ホール 練習室3

1. 開 会
市民憲章唱和
2. あいさつ
教育長
3. 議 事
 - (1) 学校での食指導の取り組みについて【資料1-1～資料1-5】
 - (2) 小学校における給食費無償化の実施について【資料2】
 - (3) 食物アレルギー対応マニュアル改定について【資料3】
 - (4) その他【資料4】
4. 閉 会

甲賀市市民憲章

わたしたちは「みんながつくる住みよさと活気あふれる甲賀市」
を目指して、この憲章を定めます。

あふれる愛に

あなたも仲間

いろどる山河と

生きいき文化

こぼれる笑顔に

充てる安心

うみだす活力

受けつぐ伝統


かがやく未来に

鹿深の夢を

栄養教諭が関わる食に関する指導

学年	題材	内容
小学校 1, 2 年	きゅうしょくができるまで	給食ができるまでを知り、食べる意欲を高める。
小学校 1, 2 年	カルちゃんとなかよくなる ろう	牛乳に含まれるカルシウムの働きをしり、牛乳をすすんで飲もうとする意欲を高める。
1, 2, 3 年	すききらいしないで なんでも食べよう	紙芝居を使って、好き嫌いしないで食べようとする意欲を高める。
3, 4 年	3つの仲間をバランスよく 食べよう	自分の偏食の実態を把握し、3つの仲間をバランスよく食べるように意欲を高める。
3, 4 年	野菜のひみつ	野菜に含まれる食物せんいのはたらきについて知り、野菜をすすんで食べようとする意欲を高める。
5, 6 年	バッチリ 朝ごはん	朝ごはんの大切さを知り、毎日食べようとする意欲を高める。
5 年 (家庭科)	食べ物にふくまれる栄養 素とその働き(五大栄養素)	食品の栄養的な特徴や体内での主な働きを知り、食品を組み合わせてバランスの良い食事をとることができるように、給食の献立を例にして学習する。
6 年 (家庭科)	1 食分のこんだてを立て よう	主食・しる物(飲み物)・おかずをそろえることでバランスの良い食事ができることを知る。給食を例にして学習する。
中学校 2 年 (家庭科)	生活のリズムと食事	朝ごはんの大切さを知り、毎日食べようとする意欲を高める。
中学校 2 年 (家庭科)	地域の食材と食文化	給食を例に他県の郷土料理や、甲賀市や滋賀県の特産物や郷土料理について知り、食べ継いでいく意味について理解する。

基本的に、学級担任・教科担任との TT 授業になります。

	曜日	献立名	メモ
7	水	パン 牛乳 液体ココア チキンナゲット ツナサラダ ミネストローネ	今日（きょう）は、ミネストローネのお話（はなし）です。ミネストローネは、具（ぐ）たくさん（たくさん）のスープという意味（い）のイタリアの家庭料理（かていりょうり）です。決（き）まったレシ（れ）ピはなく、使（つか）う野菜（やさい）も季節（きせつ）や地域（ちいき）によってさまざ（さ）ます。ミネストローネといえ（い）ば、赤（あか）色のイメージ（えいご）がありますが、実（じつ）は最初（さいしょ）はトマトを使（つか）わないスープだ（だ）ったといわ（いわ）れていま（いま）す。た（た）くさん（さん）の野菜（やさい）を美味（おい）しく食（た）べることができ（でき）、体（た）も温（あたた）まるので冬（ふゆ）にぴ（ぴ）ったりの料理（りょうり）です。味（あじ）わっていただき（た）きましょう。
8	木	ごはん 牛乳 焼きぎょうざ もやし中華あえ 肉だんご中華スープ	今日（きょう）は「はくさい」のお話（はなし）です。はくさいは、冬（ふゆ）が旬（しゅん）の野菜（やさい）です。冬（ふゆ）になると、寒（さ）さから身（み）を守（まも）るために葉（は）や根（ね）に糖（とう）分（ぶん）をた（た）くわ（わ）えるので、甘（あま）みが増（ま）しておいしくな（な）ります。鍋（なべ）やス（す）ープ、炒（いた）め物（もの）、煮（に）物（もの）など、いろい（ろ）ろな料理（りょうり）にし（し）ておいしく食（た）べることができ（でき）ます。今日（きょう）は、肉（にく）だんごの中華（ちゅうか）ス（す）ープに入（はい）っています。旬（しゅん）のはくさいを、おいしくいただき（た）きましょう。
9	金	ソフトめん 牛乳 野菜かきあげ ほうれんそうのサラダ かやくうどん汁	今日（きょう）は、ほうれんそうのお話（はなし）です。ほうれんそうは、冬（ふゆ）が旬（しゅん）の野菜（やさい）で、鉄（てつ）分（ぶん）やビ（び）タ（た）ミン（みん）C（しー）が豊（ほう）富（ふ）に含（ふく）まれています。旬（しゅん）の時期（じき）のほうれんそうは、甘（あま）みが増（ま）して、ビ（び）タ（た）ミン（みん）C（しー）の量（りょう）も多（おほ）くな（な）ります。今日（きょう）は、旬（しゅん）のほうれんそうをドレッシング（あ）で和（あ）えて、サ（さ）ラダ（だ）にし（し）ました。おいしくいただき（た）きましょう。
13	火	ごはん 牛乳 さわらの塩焼き れんこんのきんぴら きのこのすまし汁 	今日（きょう）は「カミカミちゃんの日（ひ）」です。よくかんで食（た）べると、体（からだ）に良（よ）いこと（こと）がた（た）くさん（さん）あ（あ）ります。かむ力（ちから）をきたえたり、だ液（えき）が増（ま）えてむし歯（ば）の予（よ）防（ぼう）をし（し）たり、言葉（ことば）の発（は）音（おん）がは（は）っきり（き）するよう（よう）にな（な）ったり（たり）し（し）ます。また、ゆ（ゆ）っくり（く）よく（よく）かんで（か）た（た）べると、食（た）べすぎ（すぎ）を（を）防（ぼう）ぎ、肥（ひ）満（まん）の予（よ）防（ぼう）にも効（こう）果（か）が（が）あ（あ）ります。今日（きょう）の給食（きゅうじき）では、れんこん（れんこん）や（や）こん（こん）に（に）やく（やく）、え（え）のき（き）た（た）け（け）など（など）、か（か）み（み）ご（ご）た（た）え（え）の（の）あ（あ）る（る）食（じ）材（ざい）を（を）使（つか）っています。一（ひと）口（くち）30（さんじゅう）回（かい）を（を）目（もく）標（ひょう）に（に）、よく（よく）か（か）んで（か）ん（か）ん）で（で）いただき（た）きましょう。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかんちゅう とくべつこんだて 全国学校給食週間中の特別献立

私たちは、食事からエネルギーや栄養素を補給して、成長したり活動したりして
います。私たちは自然のめぐみをいただいています。命をいただくことに感謝の心
をもって、味わっていただきます。



1/26(月)「ふるさとこんだて」

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・さばの忍ねぎソース
- ・もやしのナムル
- ・八宝湯



給食では甲賀市産のお米やみそ、お茶、野菜を毎月たくさん使ってきました。今回は、さばには甲賀市特産の太くて甘い忍ねぎのソース、ナムルには甲賀市産のにんじん、八宝湯には、甲賀市産のはくさい、にんじん、しいたけを使用しました。味わっていただきます。

1/27(火)「ふるさとこんだて」

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ぶた肉のキャベツいため
- ・滋賀県産大豆のなっとう
- ・甲賀ふるさと汁



1年に1度のなっとうの日です。滋賀県甲賀市に伝わる幻の大豆を使った大粒のなっとうです。ふっくらとした豆は食べごたえ満点です。
ぶた肉のキャベツ炒めには、甲賀市産のキャベツ、にんじん、甲賀ふるさと汁には、甲賀市産のだいこん、にんじん、ねぎが入っています。ふるさとの味をどうぞ味わってください。

1/28(水)「リクエストこんだて」

- ・あげパン
- ・牛乳
- ・フロッキーとツナのサラダ
- ・ウインナーのポトフ
- ・小魚



給食のあげパンは、コッパンを油であげ、さとうで味付けしています。給食センターでは、朝から約4170個のパンを油で揚げ、調理員さんがひとつずつグラニュー糖をまぶしてつくっています。人気のあげパン、お楽しみに！！

1/29(木)「滋賀の食文化財」

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・わかさぎのつくだ煮
- ・日野菜漬あえ
- ・打ち豆汁



アメノイオごはん、湖魚の佃煮、湖魚のなれずし、日野菜漬、丁稚ようかんの5つは、昔から滋賀で食べ継がれてきた郷土料理で「滋賀の食文化財」とよばれています。
「わかさぎのつくだ煮」は、冷蔵庫のない時代、たくさんとれたわかさぎを長い間おいしく食べるための知恵が詰まっています。ごはんといっしょにいただきます。

1/30(金)「近江牛をあじわおう」

- ・ごはん
- ・飲むヨーグルト
- ・ちくわのお茶米粉天ぷら
- ・ごまつなのごまあえ
- ・近江牛のすき焼き風煮



ゆたかな水と自然環境にめぐまれた滋賀県の近江牛は、こまやかな霜降りの最高級のお肉です。今回は、A5ランクのお肉をぜいたくに使って、近江牛のすき焼き風煮にしました。肉のうまみを存分に味わってください。



令和8年1月 学校給食献立表

甲賀市西部学校給食センター TEL: 62-0743



資料1-4

日	曜日	主食	牛乳	献立名	主 要 使 用 材 料					
					血や肉になるもの(赤)		体の調子を整えるもの(緑)		エネルギーになるもの(黄)	
					1群	2群	3群	4群	5群	6群
					魚肉卵豆類	牛乳小魚海藻	緑黄色野菜	その他の野菜果物	穀類芋類砂糖	油脂類
7	水	パン 【対応食:ごはん】 液体ココア	牛乳	チキンナゲット(小2こ 中3こ) ツナサラダ ミネストローネ	とり肉 だいす まぐろ ベーコン	牛乳	にんじん トマト パセリ	にんにく キャベツ たまねぎ	パン 液体ココア パン粉 小麦粉 でんぷん さとう じゃがいも 米粉マカロニ	豚脂 油 ノンエッグ マヨネーズ
8	木	ごはん	牛乳	焼きぎょうざ(小2こ 中3こ) もやしの中華あえ 肉だんごの中華スープ	ぶた肉 だいす みそ ハム とり肉	牛乳	ねぎ いら にんじん ほうれんそう	キャベツ たまねぎ にんにく しょうが しいたけ	米 パン粉 水あめ さとう 小麦粉 でんぷん	豚脂 油 ごま ごま油
9	金	ソフトめん 【対応食:ごはん】	牛乳	野菜かきあげ ほうれんそうのサラダ かやくうどん汁	だいす とり肉 ぶた肉	牛乳	にんじん ねぎ しゅんぎく ほうれんそう	たまねぎ ごぼう とうもろこし 干しいたけ	ソフトめん 小麦粉	油 和風 ドレッシング
13	火	カミカミちゃんの日 ごはん	牛乳	さわらの塩焼き れんこんのきんぴら きのこのすまし汁	さわら ぶた肉 焼きかまぼこ	牛乳	にんじん ねぎ	れんこん たまねぎ しめじ えのきたけ	米 こんにゃく さとう	油
14	水	鉄ちゃんの日 パン 【対応食:ごはん】	飲むヨーグルト ミニ	とりとレバーのオーロラ煮 コールスローサラダ コロコロ野菜のスープ	とり肉 とりレバー ウィンナー	飲むヨーグルト ミニ	にんじん さやいんげん	キャベツ たまねぎ	パン でんぷん さとう じゃがいも	油
15	木	全国味めぐり ごはん ～長野県～	牛乳	さけのきのこソースがけ 野沢菜とはくさいのいため煮 ひんのペ汁	さけ 油あげ みそ	牛乳	野沢菜 にんじん	たまねぎ しめじ えのきたけ はくさい だいこん 白ねぎ	米 すいとん じゃがいも	油
16	金	ごはん	牛乳	ウィンナー(小2こ 中3こ) ブロッコリーのドレッシングあえ カレー	ウィンナー ぶた肉	牛乳	ブロッコリー にんじん	キャベツ とうもろこし たまねぎ にんにく しょうが	米 じゃがいも 米粉	イタリアン ドレッシング
19	月	食育の日★ふるさと献立 ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	ほんもちろこのお茶あげ 切り干しだいこんの煮物 忍忍とん汁	さつまあげ ぶた肉 とうふ みそ 白いんげん豆 豆腐	牛乳	にんじん さやいんげん	茶 切り干しだいこん 忍ねぎ ごぼう うめぼし	米 でんぷん さとう じゃがいも こんにゃく	油
20	火	ファイバーちゃんの日 ごはん	牛乳	とうふハンバーグおろしソース 赤こんにゃくのおかか煮 こまつなのみそ汁	だいす とり肉 とうふ みそ かつおぶし	牛乳	こまつな にんじん	たまねぎ だいこん しめじ	米 でんぷん さとう こんにゃく 赤こんにゃく	豚脂
21	水	パン 【対応食:ごはん】	飲むヨーグルト	グラタン(野菜) キャベツのカレーソテー コンソメスープ	豆腐 おから 大豆粉 ハム とり肉	飲むヨーグルト	にんじん さやいんげん	たまねぎ とうもろこし キャベツ だいこん しめじ	パン じゃがいも 米粉 水あめ でんぷん さとう	油
22	木	カルちゃんの日 ごはん	牛乳	焼きししゃも(小2こ 中2こ) こまつなのいため物 わかめととうふのみそ汁	ぶた肉 油あげ とうふ みそ	牛乳 ししゃも わかめ	こまつな にんじん	キャベツ たまねぎ	米	油
23	金	ごはん	牛乳	厚焼きたまご 【対応食:豚肉とたまねぎの炒め物】 海そうサラダ とりじゃが	たまご (ぶた肉) とり肉 赤つのまた 茎わかめ 白杉のり	牛乳 こんぶ わかめ	にんじん	たまねぎ (しょうが) だいこん グリーンピース	米 でんぷん さとう こんにゃく じゃがいも	油 和風 ドレッシング
◆ ◆ ◆ 全国学校給食週間(26日~30日) ◆ ◆ ◆										
26	月	ふるさと献立 ごはん	牛乳	さばの忍ねぎソース もやしのナムル 八宝湯	さば ぶた肉	牛乳	にんじん チンゲンサイ	にんにく 忍ねぎ もやし はくさい しいたけ たまねぎ	米 さとう でんぷん	ごま油
27	火	ふるさと献立 ごはん	牛乳	ぶた肉のキャベツいため 滋賀県産大豆のなっとう 甲賀ふるさと汁	ぶた肉 なっとう 手裏剣かまぼこ	牛乳	にんじん ねぎ	キャベツ だいこん たまねぎ	米 さとう	油
28	水	リクエスト献立 あげパン 【対応食:ごはん】	牛乳	小魚 ブロッコリーとツナのサラダ ウィンナーのポトフ	まぐろ ウィンナー	牛乳 いわし	ブロッコリー にんじん	キャベツ とうもろこし だいこん たまねぎ	パン さとう じゃがいも でんぷん	油
29	木	滋賀の食文化財 ごはん	牛乳	わかさぎのつくだ煮 日野菜漬けあえ 打ち豆汁	とり肉 うち豆 油あげ みそ	牛乳 わかさぎ	にんじん ねぎ	ひのな だいこん たまねぎ	米 さとう 寒天 さつまいも さといも	
30	金	近江牛を味わおう ごはん	飲むヨーグルト	ちくわのお茶米粉天ぷら こまつなのごまあえ 近江牛のすき焼き風煮	ちくわ 近江牛肉 焼きどうふ	飲むヨーグルト	こまつな にんじん	茶 もやし たまねぎ はくさい 忍ねぎ	米 米粉 こんにゃく さとう	油 ごま

*ソフトメン・中華めん・近江うどんの製造工場では、そばを含む製品を製造しています。

*こんにゃくは、5群ですがエネルギーにはなりません。

*使用食材などご質問があれば、学校給食センターまで、お問い合わせください。

*材料の都合により献立の一部を変更することがあります。

*米飯工場のごはんは、19日、26日です。

*下線がついているものは、冷たいおかずです。

◎給食の放射線測定は、不検出でした。(～12月 15日)



保護者の皆様から、いただいております給食費は、全て子どもたちの給食食材の購入費です。毎月の給食費は必ず、お支払くださいますようお願いいたします。1月の口座振替日は、26日(月)です。

発行日 令和7年 12月 15日 発行

6月の食育だより

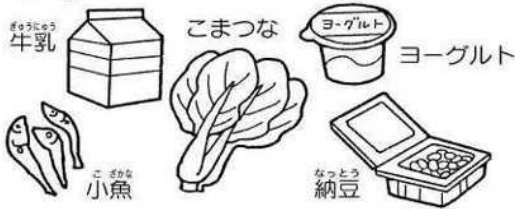
甲賀市西部学校給食センター



今月のテーマは・・・

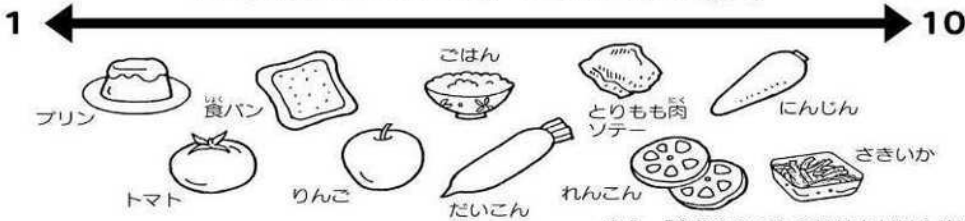
丈夫な歯をつくらう!

歯を強くするカルシウムが多い食べ物



歯のおもな構成成分はカルシウムです。カルシウムは、牛乳・乳製品や小魚、青菜などに多く含まれています。カルシウムは日本人が不足しがちな栄養です。意識してとるようにしましょう。

食品のかみごたえ度



※かみごたえ度は数値が増えるほどかみごたえが大きくなります。この数値は、器械による測定値と筋電図による人のそしゃく筋活動量に基づいたものです。

6月は「食育月間」です!!

給食レシピや地場産物を毎月配信中!



献立表は
こちら

「LINE アプリ」のホーム画面から「甲賀市」と検索→友だち登録♪お願いします!

今月のレシピ ~料理にチャレンジ!~

★水口かんぴょうのすまし汁★(19日)

給食4人分のめやすの分量です。

- 水口かんぴょう : 2g
- 焼きかまぼこ : 40g
- もやし : 140g
- にんじん : 40g
- ねぎ : 15g
- だし用かつお : 16g
- うす口しょうゆ : 小さじ2
- 食塩 : 少々

- ① かんぴょうは、水でもどして洗い、1cm程度の長さに切る。(給食センターでは、乾燥のままハサミで切っています。)
- ② かまぼこにんじんは、5mm程度のいちよう切り、ねぎは小口切りにする。
- ③ なべに600mlの水を入れ、沸騰したらかつおを投入。2分沸騰させ消火。かつおが沈んだら静かに取り出す。
- ④ 材料をかたい順に入れて火を通す。
- ⑤ 材料に火が通ったら、調味料で味をととのえて出来上がり。



水口かんぴょうは、約400年前から続く甲賀市の特産物の一つです。有名な版画「東海道五十三次 水口宿」でも、かんぴょうを干している風景が描かれています。今ではかんぴょう農家さんが少なくなり、貴重なものとなりました。19日の給食に登場します。ぜひ味わってください。

資料 2

小学校における給食費無償化の実施について

令和7年12月19日付け文部科学省から、「令和8年度から小学校の給食については、市町村が児童に給食を提供するために要する食材費について、国が定める基準額をもとに算定した額を、都道府県を通じて市町村に交付する」ことについての通知がありました。

このことを受け、甲賀市では、令和8年度から無償化を実施する予定をしております。

【無償化の実施に伴う変更点】

○令和8年度から小学校児童の保護者から給食費（小学校児童一人当たり3,500円/月）を徴収しないこととなります。

○国と滋賀県から甲賀市に対し、（基準額）5,200円/月（児童一人当たり）に在籍児童数を乗じた額が交付されます。

※甲賀市における令和8年度の小学校児童一人当たりに必要な月額食材費（賄材料費）は5,200円程度となる見込み。

【無償化制度の概要】



○基準額は、令和5年度の実態調査における平均額に、近年の物価動向を加味し、設定。

○今後の基準額は、国において毎年調査を実施し、無償化の実施状況や物価動向等を踏まえ適切な額が設定される見込み。

○制度の詳細について、現在国県において検討中。

【その他】

○中学校生徒の保護者からは、令和8年度以降も引き続き徴収（月額4,000円/人）。

○中学校の無償化の実施時期は未定。（市独自の無償化は行わず、国の施策に合わせて実施する予定）

学校給食における食物アレルギー対応マニュアル
(アレルギー対応食提供用)

令和3年4月

令和5年12月改訂

令和6年7月改訂

令和8年4月改定

甲賀市教育委員会

目 次

1	食物アレルギー対応における基本的な考え方	・・・	1
2	食物アレルギーに関する指針等	・・・	1
3	基本方針	・・・	1
4	実施対象者	・・・	2
5	持参食について	・・・	2
6	学校給食における食物アレルギー対応の内容	・・・	2
7	食物アレルギー対応の実施手順	・・・	4
8	食物アレルギー対応委員会について	・・・	5
9	関係職員の役割	・・・	6
10	児童生徒・保護者への配慮・指導について	・・・	8
11	確認体制について	・・・	9
12	アレルギー対応食の調理業務について	・・・	10
	* 当日の作業・注意事項	・・・	13
	※対応給食の届け方と回収	・・・	18
	様式等		

1 食物アレルギー対応における基本的な考え方

学校給食は、安全・安心でおいしい給食を提供するとともに、「食育」の生きた教材として、児童生徒が「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解するための役割を担っています。

アレルギー対応食の実施は、給食が食物アレルギーのある児童生徒にとっても他の児童生徒と同じように、給食が楽しみとなり、「食の大切さ」「食事の楽しさ」を学ぶ機会となることを目指し実施するものです。

2 食物アレルギーに関する指針等

食物アレルギーの定義や食物アレルギー対応の基本的な考え方については、下記の指針等に基づきます。

学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 27 年 3 月）文部科学省
甲賀市学校給食安全管理マニュアル 甲賀市教育委員会
食物アレルギー対応の手引き 甲賀市教育委員会

3 基本方針

- 1 食物アレルギーは、生命にかかわる危険があることから「安全性」を最優先とします。
- 2 食物アレルギー対応委員会（各学校）、アレルギー対応検討会等により組織的に対応します。
- 3 「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 文部科学省監修）に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を求め、これに基づき対応します。
- 4 安全確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とします。
- 5 学校の受け入れ体制及び学校給食センターの調理場や配送能力体制による無理のないアレルギー対応食を実施します。
- 6 教育委員会は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援します。

4 実施対象者

- 1 医療機関での診察・検査により、食物アレルギーと診断され、医師からの指導により家庭でアレルギー対応食を実施している児童生徒で、甲賀市教育委員会が実施するアレルギー基本方針に該当する児童生徒を対象とします。
- 2 保護者からアレルギー対応食実施申請があり、学校の個別面談を終了した児童生徒を対象とします。

※ 保護者の判断や口頭での申請は受付できません。

5 持参食について

以下の場合、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）に従い、安全な給食提供は困難なため家庭からの持参食とします。

- 1 調味料・だし・添加物の除去が必要な場合
- 2 コンタミネーション※1についても除去が必要な場合

【注意喚起表示例】

- ・同一工場、製造ライン使用
「本品製造工場では〇〇を含む製品を製造しています」
 - ・原材料の採取方法によるもの
「本製品は〇〇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
「本製品で使用している魚はえび・かにを食べています」
 - ・海藻類にえび・かにが付着している
「えび・かにの生息する海域で育成しています」
 - ・貝類の中にえび・かにが入り込んでいる
- 3 多品目の食物除去が必要な場合
 - 4 食器や調理器具の共用ができない場合
 - 5 揚油の共用ができない場合
 - 6 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場合

※1 食品製造時に、原材料として使用していないアレルゲンが意図せず混入すること。

6 学校給食における食物アレルギー対応の内容

完全除去を基本とします。（一部除去には対応できません）
完全除去が困難な場合には対応食で対応とします。

1 対応方法

(1) 献立の成分表の配付 (申請者全員に配付)

- ①献立表
- ②原材料のわかる献立表
- ③アレルギー配合表 (原材料の成分がわかる詳しい配合表)

(2) 弁当対応

- ①一部弁当対応
- ②全部弁当対応

(3) アレルギー対応食の提供

①主食

- パンに代えて白ごはんを提供 (1年度間)
- 麺に代えて白ごはんを提供 (1年度間)
- ナンに代えて白ごはんを提供 (1年度間)

②副食

- 卵に代えて豚肉と玉ねぎの炒め物を提供 (1年度間)

- ※ そば、落花生、えび、かに、乳、くるみ、キウイフルーツ、まつたけ、カシューナッツ、あわび、いぐらは給食の食材として使用しません。
- ※ ただし、コンタミネーション等の微量に含まれる物は対象外とします。また、漁法や捕食、付着による混入についても対象外とします。

(4) 欠食

- ~~主食 ごはんを停止~~ 欠食届出書により返金
- ~~主食 パンを停止~~ 欠食届出書により返金
- ~~主食 麺を停止~~ 欠食届出書により返金
- ~~主食 かわりごはんを停止~~ 欠食届出書により返金

- | | |
|------------|------------|
| 主食 | 欠食届出書により返金 |
| 副食 3品すべて停止 | 欠食届出書により返金 |
| 牛乳 | 給食費減額 |

2 その他

- (1) アレルギー対応食は、学校給食センターのアレルギー対応調理室で調理を行い、配送します。
- (2) 対応食は、アレルギー対応調理室の調理器具で行います。
 - ※ 対応食の提供のない日は、他の児童生徒と同じ給食を喫食するため、調理器具等は共用になります。
- (3) 献立名は使用食材や調理方法がわかりやすいように工夫します。

- (4) アレルギー対応食の提供は、専用の個別容器（専用容器には、学年・クラス・氏名を明記する）で配送します。
- (5) おかわり及び量の調整（減らすなど）は、誤食の危険があるため禁止します。

7 食物アレルギー対応の実施手順

1 食物アレルギー対応食の対象児童生徒の把握

安全・安心を最優先に食物アレルギー対応食を提供するには、食物アレルギーのある児童生徒の状況を早期に把握し、適切な手続きのもとで対応を判断していかなければなりません。

そのため、学校給食センター、学校、教育委員会（教育総務課、学校教育課）は連携して状況把握に努めます。

2 基本的な手続きの流れ

(1) 申請の流れ（学校における対応や調査、面談の内容については、「食物アレルギー対応の手引き」に記載）

- ① 保健調査票によるアレルギーの把握
- ② アレルギー疾患に関する調査の実施
- ③ 保護者への案内の配布
新入学児童生徒 入学説明会の際に案内を配布
在校生 1月ごろ、案内を配布
- ④ 保護者から学校に申請書提出
- ⑤ 学校で保護者と面談実施
- ⑥ 食物アレルギー対応委員会の開催
- ⑦ 学校から学校給食センターへ申請書を取りまとめて送付
- ⑧ 学校給食センターで、学校から送付された申請書を取りまとめて手続きを行う。
- ⑨ 決定通知を学校給食センターから各学校あて送付
- ⑩ 各学校から保護者に決定通知を送付
- ⑪ **（年度途中で変更する場合）食物アレルギー対応・欠食変更希望届を適用開始前月25日までに学校に提出**
 - ・追加・変更の場合：医師の診断書又は【滋賀県版】学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）を添付
 - ・解除の場合：除去解除申請書の写しを添付

(2) 給食提供の流れ

- ① 献立表等の配布とアレルギー対応給食確認表の提出
保護者に材料名が記載された献立表を毎月5日ごろ配布し、保護者は献立を確認してアレルギー対応給食確認表を毎月15日までに学校に提出します。

- ② 学校はアレルギー対応給食確認表を取りまとめ、アレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表を毎月22日までに学校給食センターに送付します（5月分以降は、前月からの内容に変更がある場合に提出）。
- ③ 対応食の調理
学校給食センターは、学校から送付されたアレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表を確認し、申込書にしたがって調理をします。
- ④ 対応食の配食
アレルギー対応食を専用の容器に入れて配食します。
- ⑤ 配送
対応食の積み込みは、調理の業務責任者または副責任者が最終チェック後積み込みます。配送員にアレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表を渡します。
配送員は学校の担当者にアレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表と対応食を確実に渡します。
学校の担当者は、職員室に運搬し、職員室の担当者に対応食とアレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表を渡します。対応食は給食時間まで職員室に保管します。
※職員室に一時保管しない学校は給食時間までの個別容器の取り扱いに特に注意します。
- ⑥ 給食実施
給食時間前に、学校ごとに決められた対応食の受領者（本人等）は、職員室で教職員の立会いのもと、学年組、氏名、献立名、対応内容を確認し、対応食を受け取ります。
学級担任は、対応食とアレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表を確認します。
表示された学年組、氏名、献立名、対応内容を本人と口頭で確認し、誤配のないよう十分注意します。
個別容器に入っている対応食を、対应用食器（若草色）に移し替えて喫食しますが、個別容器のまま食べることもできます。
おかわりや給食の交換は禁止します。
学級担任は、アレルギー対応の児童生徒の体調観察をします。
- ⑦ 給食後の容器の回収
対応食を食べ残した場合は、個別容器にもどします。個別容器はアレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表と一緒に配膳室に返却します。
配送員はアレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表と個別容器を回収します。

8 食物アレルギー対応委員会について

校長を責任者とし、関係者教職員による食物アレルギー対応委員会を校内に設置します。

委員会では、校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議し、決定します。また、校内危機管理体制を構築し、企画、実施、参加を促します。食物アレルギーのある児童生徒への対応は委員会が中心になって実施します。

9 関係職員の役割

1 学校給食センターの役割

食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、対応実施申請書やアレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表に基づき、対応食実施確認表を作成し、栄養教諭の調理指示のもと安全なアレルギー対応食を提供します。

(1) 学校給食センター所長の役割

- ① 学校給食センター職員の共通理解を図ります。
- ② 保護者から食物アレルギー対応の申請を、学校を通じて受け取り手続きを行います。また、学校を通じて保護者に決定を通知します。
- ③ 普通給食と同様に対応食の検食を実施します。

(2) 調理員の役割

- ① 食物アレルギーについての正しい知識を持ち、対応内容について栄養教諭と協議し確認します。
- ② 栄養教諭と打ち合わせを行い、調理作業において作業工程や動線図等に沿って、アレルゲンの混入や誤配がないようにします。

2 学校の役割

食物アレルギー対応は学校全体で取り組む必要があり、それぞれの職種に応じた役割を担い、日々の給食提供と事故防止、および事故時の対応を組織的に行います。そのため、校内に校長を責任者として、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を設置します。

(1) 校長の役割

- ① 食物アレルギー対応委員会を設置し、統括します。また、関係教職員と協議し、対応を決定します。
- ② 食物アレルギー対応について、教職員の共通理解を図ります。
- ③ 教職員の役割を明確にし、連携体制を整えます。
- ④ 対象児童生徒の食物アレルギー症状の発生時及び緊急時には、甲賀市学校給食安全管理マニュアルや食物アレルギー対応の手引き等に基づく対応が適切かつ迅速に行われるように教職員に指示します。

(2) 教頭の役割

- ① 食物アレルギー対応全般について、校長を補佐します。
- ② 食物アレルギー対応について、教職員の共通理解、連絡調整を図り、学校内の連携体制が円滑に機能するように総合調整を行います。
- ③ 対象児童等の食物アレルギー症状の発生時及び緊急時には、甲賀市学校給食安全管理マニュアルや食物アレルギー対応の手引き等に基づく対応が適切かつ迅速に行われるように教職員に確認します。

(3) 学級担任・学年主任の役割

- ① 個別面談に出席し、養護教諭、栄養教諭と連携しながら、児童生徒のアレルゲンや症状、家庭での対応、薬（「エピペン®」等）の有無や保管場所、緊急時の対応連絡先等を把握します。
- ② 保護者と連携し、症状が出た場合の応急処置の方法を事前に確認します。
- ③ 他の児童生徒に対して、食物アレルギーについて正しく理解させる指導を行い、食物アレルギーのある児童生徒が安全に学校生活を送れるよう配慮します。
- ④ 給食の誤配や児童生徒の誤食が発生しないよう、対象児童への配膳を最初に行い、児童生徒本人に確実に配膳するよう注意を払い、給食中もチェックします。
- ⑤ 担任が不在の場合でも、対象の児童生徒のアレルギー対応の情報が他の教職員にも伝わるようにします。
- ⑥ 食物アレルギーのある児童生徒の給食後の体調変化に注意を払います。
- ⑦ 食物アレルギーのある児童生徒はおかわりができないことをクラス全体に周知します。
- ⑧ 給食後の片付けについて、アレルギーのある児童生徒がアレルギー物質に接触しないように注意します。

(4) 給食担当教諭の役割

- ① 児童生徒の実態を把握し、学級担任、養護教諭等との連携を図ります。
- ② 学校と学校給食センターの連絡調整を図ります。

(5) 養護教諭の役割

- ① 個別面談に出席し、児童生徒の実態（原因食物や症状、家庭での対応状況等）を把握し、学級担任、給食担当教諭、栄養教諭等教職員間で連携を図ります。
- ② 主治医、学校医と連携を図り、食物アレルギーが発生した場合の対応や連絡先等を保護者から確認し、その情報を教職員に伝えます。
- ③ 食物アレルギーについての正しい知識を教職員に周知します。

(6) 栄養教諭・栄養職員の役割

- ① 要望があれば個別面談に出席し、児童生徒のアレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握します。
- ② 学校を通じて提出された保護者からの食物アレルギー対応の申し出を確認

認めます。

- ③ 給食献立の情報（詳細な内容や食品の原材料等）を提供します。
- ④ 学校給食センターと学校の連絡調整を図ります。
- ⑤ 作業工程表（調理工程表）、作業動線図の作成時に、アレルゲンを含む食品に十分に注意を払うとともに、対応食の調理について調理担当者と確認を行い、安全な給食提供の環境の構築と連携を図ります。
- ⑥ 各学校の対応食の数量と内容を確認するとともに、学校での配食の様子を定期的に訪問し、確認します。

（7）教職員の役割

- ① 食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組を情報共有し、緊急措置方法等について共通理解します。
- ② 学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギーの内容を把握し、同等の対応ができるようにします。

3 保護者の役割

- ・毎日の詳細な献立について、児童生徒と確認を行います。
- ・食物アレルギーについて学校及び学校給食センターと情報を共有します。
- ・緊急時の対応・連絡先について学校と共有します。

4 教育委員会事務局の役割

（1）教育総務課の役割

- ① 教育総務課は学校給食におけるアレルギー対応について一定の方針を示し、学校給食センター、各学校を支援します。
- ② 保護者からのアレルギー対応の申し出について、学校給食センターから報告を受け、内容を確認・把握します。
- ③ 食物アレルギー対応検討会を開催し、学校、学校給食センター、教育委員会の情報共有を行います。

（2）学校教育課の役割

- ① 食物アレルギーを有する児童生徒の状況を、各学校からの報告により確認・把握し、指導・支援を行います。また、医療機関、消防署等との連携を図ります。
- ② 対象児童等の食物アレルギー症状の発生時及び緊急時には、学校から報告を受け支援・指導を行います。

10 児童生徒・保護者への配慮・指導について

1 食物アレルギーのある児童生徒に対して学校や保護者が行うこと

- (1) 児童生徒の自己管理能力の育成を図ります。
- (2) 自分の食物アレルギーの実態を確認し、原因となる食品を食べないようにします。
- (3) 児童生徒自らが食品表示等を参照し、アレルゲンを自分で避けることができるようにします。また、友達から勧められたときに、きちんと断り、その理由も説明できるようにします。
- (4) 処方された薬（内服薬「エピペン[®]」等）の内容について把握し、自己管理ができるようにします。
- (5) 体になにか異常を感じたときは、近くにいる先生や友達にその内容を訴えることができるようにします。

2 食物アレルギーのある児童生徒の保護者に対して学校が行うこと

- (1) 学校給食における食物アレルギー対応についての基本的な考え方や学校給食の提供までの流れ、アレルギー対応の現状等を説明します。
- (2) 食物アレルギー対応については、医師の指導と申請内容に基づき、食物アレルギー対応委員会の協議を経て決定すること説明します。
- (3) 学校給食のアレルゲンの対応については、対応範囲を説明し、保護者の理解と協力を得るようにします。
- (4) 保護者に事前に献立表等を示して、子どもが食べられない献立をチェックしてもらい、その表を基に給食を提供します。また、提供内容について情報共有を行います。
- (5) 必要に応じて、栄養教諭・栄養職員が、栄養面について保護者の相談にのることを伝えます。

3 周りの児童生徒に対して、学校が行うこと

- (1) アレルギー疾患のある児童生徒が安全・安心で楽しい学校生活を送れるよう本人の状況やアレルギー疾患に対して、他の児童生徒からの理解が得られるよう指導します。
- (2) 保護者の意向や本人の人権・プライバシーに十分配慮しながら、児童生徒の発達段階に応じて、食物アレルギーについて理解ができるようにします。

【内容（例）】

- ① 食物アレルギーについて
- ② 食物アレルギーは誰にでも起こる可能性がある病気であること
- ③ 食物アレルギーは単なる好き嫌いや偏食とは異なり、他の人には何でもない食品が、人によっては生命の危険にかかわることがあること
- ④ 対象児童生徒の症状や原因物質、周囲の人たちの協力について
- ⑤ 落としたパンくず等をさわるだけでもアレルギー症状がおこることがあること。
- ⑥ 緊急時処方薬等、薬の正しい理解と協力について

1 1 確認体制について

給食を実施する中で、食物アレルギーのある児童生徒にアレルゲンが除去されていない給食が誤って配られたり、また児童生徒がその給食を誤って食することのないよう学校給食センター、学校は保護者との連携のもと、誤配、誤食を防ぐための複数のチェック体制を取る必要があります。

1 献立の事前確認

保護者は、子どもにその日の給食で食べられない献立がある場合、対応食が提供されることになっているのか、それとも提供されないことになっているのかを伝えます。

また、保護者は、給食の提供について担任に情報が確実に伝わるようにします。

2 給食調理時の確認

栄養教諭・栄養職員、栄養士、調理師は、調理前にその日の献立で、対応食が必要な児童生徒を確認し、対応食は専用の容器に入れて、名前を明記し、誤配、誤食が起こらないようにします。

3 配食・配膳の注意

学級担任は、給食開始時に、事前に保護者から提出のあったアレルギー対応給食確認表により、その日の給食の対応食の有無を確認し、対応食が提供されることになっている場合は、対象児童生徒に間違いなく届けられているかを確認します。

また、担任不在の時にも確認ができるように、校内で共通理解を図っておきます。

1 2 アレルギー対応食の調理業務について

1 研修

アレルギー対応を行うには、アレルギーについての知識が必要となるため、調理員に対しアレルギーに関する研修を実施します。

2 対象の把握

(1) アレルギー対応対象の児童生徒について、学校給食センターの栄養教諭と打合せを行い確認します。

(2) 対応方法を確認します。

3 対応の準備

栄養教諭と打ち合わせを行い、事前準備を行います。不明な点があれば、栄養教諭に確認します。

(1) 栄養教諭を交え献立表を基に打ち合わせを行い、アレルギー対応の内

容を確認します。特に重要な内容については、見落とすことのないようチェックを入念に行います。不明な点があれば、必ず栄養教諭に確認を行い明確にして対応を実施します。

① 作業工程表（調理工程表）

- ・必ず事前に作成します。
- ・作業工程表（調理工程表）にアレルギー担当者、アレルギー作業を明記します。
- ・調理員と綿密な打ち合わせを行い、共通理解を図ります。
- ・普通食の作業工程表（調理工程表）の中に、対応食の作業工程についても明記します。
- ・いつ、どこで、だれが、何に気を付けて（混入、誤配等）作業するか明記します。

② 作業動線図

- ・必ず事前に作成します。
- ・普通食の作業動線図の中に対応食の作業動線についても明記します。
- ・対応食の食材は、普通食の動線と分けてわかるように明記します。
- ・記入内容
当日の献立
アレルギー対応献立、食材
アレルギー作業に係るスタッフを明確にします。
エプロン、衛生手袋、中心温度計の使用（アレルギー対応食を調理するときも中心温度を測定します。）

③ 当日朝礼時に、全調理員に周知・徹底します。

4 検収

- (1) 献立表を検収室に掲示し、複数の検収担当者が、使用する食材や調味料を確認し、記録します。
- (2) 納品された食材が、発注した食材であるか確実に検収します。
- (3) 加工食品等は、業者から取り寄せた詳細な原料配合表と同じ食品か確認します。（原材料の変更はないか、違う食品でないか等）
- (4) ほかの食材と区別して保管します。

5 調理作業

- (1) 対応食担当者は、他の調理員と違う色のエプロンを着用して作業します。
- (2) 調理は、混入を防ぐためアレルギー対応食専用の調理室で行います。
- (3) 調理後にアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理します。

6 個別容器、食器、調理器具、食材の管理

- (1) 対応食は、個別容器・食器を用意します。個別容器には、学校・年

組・名前のシールを作成して貼ります。

(2) 食物アレルギー対応に使用する調理器具、混入を防ぐため一般の調理器具や食器と区別して保管、管理します。

(3) 対応用食材については、他の食材と区別して保管します。

(4) 普通食と同様、温度管理、保存食の管理、保存食の採取、検食を行います。

7 調理担当者の区別化

(1) 対応食担当の調理員を区別化し、作業の単純化、引継ぎによるエラーをふせぎます。

(2) 作業工程表（調理工程表）により、いつ、だれが、何に気を付けて作業するか確認します。

8 調理作業の区別化

対応のための事前に作成した作業動線図に従い、調理作業を行います。

(1) アレルギー対応食の献立・調理過程・手順を事前に確認します。

(2) アレルギー担当調理員を配置します。

(3) 取り違いを防ぐために使用する食材や調味料を2人以上で確認します。

(4) アレルギー対応調理室で調理を行い、専用調理器具、消耗品を使用して調理を行います。

(5) 専用の容器を事前に準備し、2人1組で対応食を個別容器に配食します。

9 確認作業の実施

確認作業の方法を決めます。（確認者、ダブルチェック、声出確認など）

調理員：検収時・調理時・コンテナに積み込み時

(1) 配送員：配送時

(2) 担任：受け取り時・給食中

10 対応食の提供確認

対応食の提供確認について、学校給食センター所長は教育総務課に報告を行います。

11 アレルギー対応食の調理に不備があった場合

(1) 学校給食センター所長に報告し、指示に従います。

(2) 学校給食センター所長は、教育総務課に報告を行います。

(3) 教育総務課は、学校教育課に連絡し連携して対応します。

* 事前打合せ・当日の作業・注意事項（アレルギー対応食）

時間	作業	内 容	注 意 事 項
事前準備	事前打ち合わせ	<ul style="list-style-type: none"> ・食材、調理の準備、献立の確認 ・アレルギー代替食 献立表 内容確認 ・作業工程表（調理工程表）・作業動線図の確認 ・アレルギー対応食の調理・配付確認表の作成 ・注意事項の確認 	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗いのタイミング・工程表・動線図等で衛生管理の充実を図る。
13:30～	昼礼	パートを含めたメンバーで前日昼礼を行う。 ① 対象生徒人数 クラス 氏名 ② アレルギー食材・献立 ③ 担当者 2名	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表、作業動線図を確認 ・食材の確認。
当日			
8:00	検取	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食食材の納品・保管 ・一般の食品とは別々に保管する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食食材、一般食材の誤配防止 原因物質は対応調理室に持ち込まない。 献立表、作業動線図で確認 ・食材は専用の置場、冷蔵庫、冷凍庫（区分け）して保管する。
8:30	下処理	<ul style="list-style-type: none"> ・下処理開始 ・保存食は多めに採取する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・コンタミネーションの防止 アレルギー食材で使用した器具は別の食材に使用しない。 水気、卵液、肉汁をたらしたり、飛び散らせたりしない。
9:00	調理前	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応調理室で担当者2名が確認作業 1.代替食献立、作業工程表（調理工程表）、作業動線図 2.アレルギー給食の調理・配付確認表の確認 3.対象生徒人数 クラス 氏名の確認 	<ul style="list-style-type: none"> ・必ず担当者2名が作業を確認する。 ・対応調理室専用白衣とエプロン、衛生手袋を着用する。 ・手洗いのタイミング・工程表・動線図等で衛生管理の充実を図る。
	計量	<ul style="list-style-type: none"> 4.使用食材の確認 ・アレルギー対応食の調味料の計量 ・使用食材の切込み 	<ul style="list-style-type: none"> コンタミネーションの防止 ・アレルギー食材で使用した食器は別の食材に使用しない。
9:15	調理	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表、作業工程表（調理工程表）、作業動線図を確認する。 ・専用の調理器具、消耗品を準備する。 	<ul style="list-style-type: none"> コンタミネーション、調理ミスの防止 専用器具、消耗品を使用する。 アレルギー食材で使用した器具は別の食材に使用しない。
	調理作業	<ul style="list-style-type: none"> ・対応調理室で調理開始（中心温度計測定の実施） ・保存食は多めに採取する。 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生手袋は作業を変えるごとに新しい手袋を使用する。 白衣、手にアレルギー食材がつかないように気を付ける。 浮遊しやすい食材を使用したときは白衣・エプロンを着替える。
10:10	配付準備	<ul style="list-style-type: none"> ・各児童生徒の専用容器の準備 ・アレルギー対応食と児童生徒があっているか、確認する。 ※ 2名以上で確認する。（担当者と責任者） 	
	配付作業	<ul style="list-style-type: none"> ・対象児童生徒の専用容器に配付 	調理者・責任者・運転手は確認表に必ずチェックのサインをする。
	コンテナ積み込み	<ul style="list-style-type: none"> ・各学校コンテナに積み込み ・配付者・責任者が積み込み間違いがないか確認する。 	
10:30		<ul style="list-style-type: none"> ・責任者が配送運転手に引き渡す。 ・運転手は確認をして受け取り配送する。 *責任者・運転手は確認表に印又はサインをする 	
10:40	配送	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センターから各学校等に配送。 	

調理工程表③ 令和 2年 6月 29日(月) アレルギー: 豚肉と玉ねぎの炒めもの
 献立名 ごはん・牛乳
 厚焼きたまご・ひじきのツナマヨあえ・えだまめのすまし汁

所長 市栄養士 一富士 作成者
 甲賀市西部学校給食センター

作業内容	担当者	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30
和え物食缶			④ 和え物(手・エ) ⑤ 和え物(手・エ)	⑥ 調味料加添	⑦ 和え物(手)	⑧ 和え物(手)				片付け		
ひじきのツナマヨ和え					⑨ 下処理(手・エ) ⑩ 和え物(手・エ)	⑪ 和え物(手)	⑫ 和え物(手・エ)	⑬ 和え物(手・エ)		片付け		
添加物無し												
ご飯食缶			⑭ 下処理(手・エ) ⑮ 下処理(手・エ)	⑯ 配米、炊飯		⑰ 炊きあがり補助			片付け			
白ごはん					⑱ 下処理(手・エ) ⑲ 下処理(手・エ) ⑳ 下処理(手・エ) ㉑ 下処理(手・エ)	㉒ 配缶(手・エ・衛)	㉓ 配缶(手・エ・衛)	㉔ 配缶(手・エ・衛)	㉕ 配缶(手・エ・衛)	片付け		
アレルギー対応		<食材>	㉖ 下処理(手)	㉗ 調理準備	㉘ 調理作業	㉙ 調理作業	㉚ アレルギー室で調理作業(手)	㉛ 調理作業	㉜ 調理作業	片付け		
豚肉と玉ねぎの炒め物		豚肉 にんじん、レーン 千切り 玉ねぎ、レーン スライス			㉝ 調理作業	㉞ 調理作業	㉟ 調理作業	㊱ 調理作業	㊲ 調理作業	片付け		
コンテナ室			㊳ 下処理作業指示(手・エ)			㊴ コンテナ積み込み(手)				㊵ コンテナ積み込み(手)	㊶ 片付け	
					㊷ 下処理(手・エ) ㊸ 下処理(手・エ)	㊹ コンテナ積み込み(手)			㊺ コンテナ積み込み(手)	㊻ 片付け		

作業動線図・工程表《アレルギー》

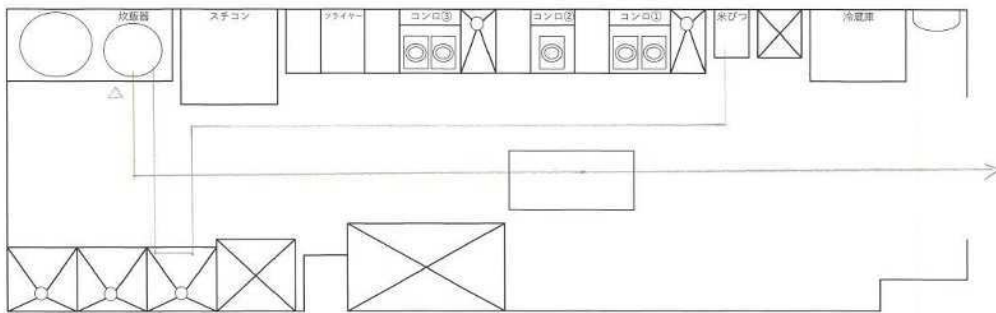
R 年 月 日 ()

所長	栄養職員	一富士	作成者
			印

東部学校給食センター

料理名 ()	調理時間	8:50~9:50	配付時間	10:00~10:15								
担当者	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	
栄養士			★ 未計量 食品 確認	★ 事務作業	★ 炊飯開始		▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定	▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定	▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定	▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定		
パート					★ 下処理作業	★ 容器の準備	★ 容器の準備 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定	▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定	▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定	▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定		

★ 手洗い ▲ エプロン着用 ● 手袋着用 ▲ 温度測定
赤字…汚染度の高い食品を取り扱う作業 赤ペン…当日作業後の訂正箇所



作業動線図・工程表《アレルギー》

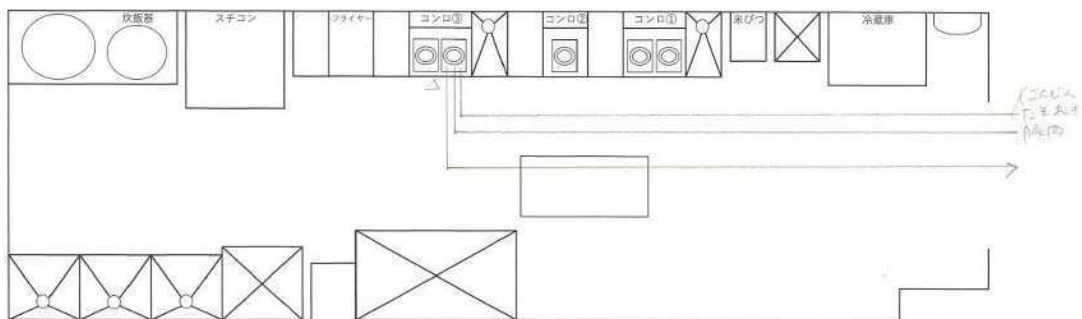
R 年 月 日 ()

所長	栄養職員	一富士	作成者
			印


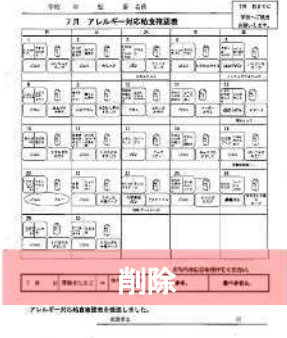


東部学校給食センター



料理名 ()	調理時間	9:00~9:45	配付時間	9:45~10:15							
担当者	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
栄養士			★ 調味料 計量	★ 事務作業	★ 食材確保	★ 調理	▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定	▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定	▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定	▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定	
パート					★ 容器の準備	★ 容器の準備	★ 容器の準備 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定	▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定	▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定	▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定 ▲ 温度測定	

★ 手洗い ▲ エプロン着用 ● 手袋着用 ▲ 温度測定
赤字…汚染度の高い食品を取り扱う作業 赤ペン…当日作業後の訂正箇所






【調理から配送】

<p style="text-align: center;">確 認 表 の 提 出</p>	<p>栄養教諭が献立を作成</p>	<p>月ごとの献立に合わせて、対応食の献立を作成します。 (毎月5日頃、学校に連絡します。)</p>
	<p>保護者</p>	<p>学校から「アレルギー対応給食確認表」等を受け取り、確認後、チェック、署名して学校に毎月15日までに提出します。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">東部学校給食センター 西部学校給食センター</p>
	<p>学校</p>	<p>保護者から提出のあった「アレルギー対応給食確認表」をもとにアレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表を作成し、毎月22日までに学校給食センターへ送信します。(5月分以降は変更があるとき提出)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
<p>給食センター</p>	<p>学校から送信のあったアレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表を取りまとめます。</p>	
	<p>栄養教諭と調理を担当する栄養士、調理員の打ち合わせ</p>	<p>申込書をもとに食材、調理の準備、献立の確認をします。</p>

事前準備	調理担当者準備、打ち合わせ	<ul style="list-style-type: none"> 調理指示書・作業手順・留意点の確認を行います。 作業工程表（調理工程表）を作成し、いつ、だれが、何に気をつけて作業するか明確にします。 作業動線図を作成し、一般の食材が混入するのを防ぎ、調理作業を区分化します。 アレルギー対応食の調理は、担当者を2名選任して行います。（区別するためエプロンの色が異なります。） 前日の昼礼時に調理・配缶の確認をします。
8:00	検収、搬入	<ul style="list-style-type: none"> 業者から食材の納品。アレルギー対応調理室へ食材を搬入します。
8:30	下処理	<ul style="list-style-type: none"> 下処理を開始します。
9:00	調理前	<ul style="list-style-type: none"> アレルギー対応調理室で担当者2名が作業を確認します。
9:15	調理	<ul style="list-style-type: none"> アレルギー対応食専属の調理員が、アレルギー対応食専用の設備で調理作業を行います。 （原因食物は持ち込みません。） 作業行程表や動線図をもとに安全で確実な代替食を作ります。  <p style="text-align: right;">アレルギー調理室の炊飯器</p>
10:10	配缶	<ul style="list-style-type: none"> 調理員は、アレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表と個別容器（学校・年組・名前を記入）を確認して用意します。 栄養士が立ち合い、2人1組で対応食を個別容器へ配食します。対応食と児童生徒がっているか確認します。 （読み上げ1名、確認・配食1名） 調理員がコンテナに収納し、責任者が収納を確認します。 調理の責任者が収納を確認し「アレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表」に確認印又はサインをします。 
10:30	配送員への受け渡し	<ul style="list-style-type: none"> 調理の責任者は、配送運転手に引き渡します。 配送員は、「アレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表」に確認印又はサインをします。

10:40	配送	給食センターから各学校に給食を運びます。
-------	----	----------------------

【喫食】

11:00	コンテナの搬入 	<ul style="list-style-type: none"> ・配送員は、対応食と「アレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表」を学校の担当者に渡します。 ・学校の担当者は、対応食を受け取り、「アレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表」に確認印又はサインをします。
12:20	対応食の保管と受け取り 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の担当者は、対応食を※職員室に運搬し、職員室の担当者にアレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表と対応食を渡し、一時保管します。 ・学校ごとに決められた対応食の受領者（本人等）は、職員室で教職員の立会いのもと、学年組、氏名、献立名、対応内容を確認し、対応食を受け取ります。 <p><u>※職員室に一時保管しない学校は喫食までの個別容器の取り扱いに特に注意します。</u></p>
12:30	給食 	<ul style="list-style-type: none"> ・学級担任は、対応食を確認し、「アレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表」に確認印またはサインをします。 ・表示された学年組・氏名・献立名・対応内容を本人と口頭で確認します。 ・配膳前に、学級担任と該当児童生徒が再度確認するなど誤配には十分注意します。 ・同じ教室に複数の対応者がいる場合、特に注意します。 ・個別容器に入っている対応食を、対应用食器（若草色）に移し替えて喫食しますが、個別容器のまま食べることもできます。 ・おかわりや給食の交換は禁止します。 <p>※ 食器の色をかえていますが、周りの児童生徒と交換、混在しないように学級担任は指導します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学級担任は、アレルギー対応の児童生徒の体調観察をします。 <p>※症状が出たときは、我慢せず申し出るよう児童生徒に指導します。</p>

【かたづけ・洗浄】

12:55	かたづけ	<ul style="list-style-type: none">・対応食を食べ残した場合は、個別容器にもどします。個別容器は「アレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表」と一緒にコンテナ室に返却します。※ 学校で決めた個別容器を返却する場所に返却します。
13:30	回収	<ul style="list-style-type: none">・配送員は、「アレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表」と個別容器を回収します。
14:30	洗浄・消毒	<ul style="list-style-type: none">・個別容器の洗い残しがないよう、十分に洗浄とすすぎを行い、消毒保管庫に入れて保管します。

		学校給食センター				学校				保護者
		栄養教諭	栄養士・調理員	給仕員	用務員	教職員	校長	担任	本人	
事前準備	献立作成・配布	月ごとの献立に合わせて、対応給食の献立を作成する。保護者配布用の献立表を掲示する。				保護者にアレルギー対応給食確認表等を配布。				書類を確認し、食べられる献立、対応食の有無について確認表にチェック、署名し学校に提出する。
	提出	アレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表を受け取る。				保護者から提出のあった確認表をもとに、アレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表を給食センターに送信する。				
	打合せ	アレルギー対応食申込書（総括票）・アレルギー対応食配食確認表をもとに食材、調理の準備。献立の確認をする。								
	準備		作業工程表、作業動線図等を作成する。							
	前日打合せ		前日確認事項（前日の疑点等） アレルギー対応食、献立表、内容の確認。 作業工程表・作業動線図の確認。 調理・配食確認表の作成 注意事項をホワイトボードに記入 パートを含めたメンバーで前日確認を行う。							
調理	8:00	検収		業者から食材の搬入						
		搬入		アレルギー対応調理室へ食材を納品する。						
	8:30	下処理		下処理開始する。						
	9:00	調理前		アレルギー対応調理室で担当者2名が作業の確認						
	9:15	計量		調味料の計量 食材の切り込み						
		調理作業		作業工程表、作業動線図を確認し、担当調理員が調理をする。						
		配膳準備		確認表と学年、組、氏名のシールと個別容器を用意する。対応食と児童生徒がっているか確認する。						
	10:10	配膳作業		対象生徒の専用容器に配膳						
	10:30	コンテナ積込み		クラスの食卓とは別に対応容器のみでまとめ、担当者がコンテナに収納、責任者が確認する。責任者が配達運転手に引き渡す。	確認表に印またはサインをする。					
	10:40	配達			用務員に確認表を渡す。	コンテナ受け取り時に、対応食が揃っているか確認し、確認表に印またはサインをする。				
12:20	保管				職員室に届渡し職員に渡す。	対応食を受け取る。	検食			
	引渡							学年、組、氏名、献立表を本人とともに確認し渡す。	担当教職員立会いのもと、学年、組、氏名、献立表を確認して受け取る。	
	受取							本人が受け取り、教室に持ってきた対応食を確認し、印またはサインをする。		
12:30	喫食							差し替えを確認する。	対応用食器に移し替えて食べる。	
13:12	かたづけ								食卓残しは個別容器にもどす。確認表と一緒に職員室に個別容器を返す。	
13:30	回収				確認表に印またはサインをして個別容器を回収する。					
14:30	洗浄・消毒				十分に洗浄とすすぎを行い、消毒保管庫に入れる。					

アレルギー対応給食確認表（東部学校給食センター）

7月 アレルギー対応給食確認表					提出締め切り日 7月 日（ ） 学校へご提出してください。
学校 年 組 名前					
月	火	水	木	金	
		1 鶏こんにゃくの おかが煮 こあゆの カレーあげ ごはん ゆばの すまじ	2 ほうれん草と ベーコンのソテー グラタン (びすとマト) パン コロコロ 野菜のスープ	3 ちやしのナムル しゅうまい ごはん マーボー なす	
6 豚肉とじゃこ入り きんぴら いかのたれがけ ごはん 根菜の みそ汁	7 量型メンチカツ シタセー ちらし 煮物 セタ すまじ	8 わんごんの しじきサラダ レバー入り ハンバーグソースがけ ごはん 小松菜の スープ	9 海そうサラダ さびなごフライ 黒糖パン 豆乳 コーン ポタージュ	10 ビーマンの じゃこ炒め 肉団子の甘酢煮 ごはん ちくわの 中華スープ	
13 あいませ いわしのしょうがに ごはん あおさの みそ汁	14 枝豆と コーンのソテー 白身魚フライ うすまさ パン ミネスト ローネ	15 切り干し大根と ひなのサラダ 厚焼きたまご ごはん 鶏じゃが	16 いんげんの おかが和え かさあげ ソフト めん カレー うどん汁	17 かんぴまうの なみかみ和え ちくわの 梅酢天ぷら ごはん 甲賀 かるさど汁	
20 夏野菜カレー ごはん ブランク フルト 枝豆					

削除

7月15日	厚焼きたまご	→	○	どちらかに ○ をつけてください。 食べます。 食べません。
-------	--------	---	---	--

アレルギー対応給食確認表を確認しました。
保護者氏名 _____

アレルギー対応給食確認表（西部学校給食センター）

学校 年 組 番 名 前					6月 日までに 学校へご提出 お願いします。
7月 アレルギー対応給食確認表					
月	火	水	木	金	
		<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>1</p> <p>赤こんにやくのおかか煮</p> <p>ごはん</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>こあゆのカレーあげ</p> <p>ゆばのすまし汁</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>2</p> <p>ビーマンのじゃこ炒め</p> <p>ごはん</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>肉団子の甘酢煮</p> <p>もずく入り中華スープ</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>3</p> <p>海そうサラダ</p> <p>黒糖パン</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>ししゃもの米粉フライ</p> <p>米粉コーンポタージュ</p> </div> </div>	
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>6</p> <p>こんがとじゃこ入りきんぴら</p> <p>ごはん</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>いかの照り焼き</p> <p>根菜のみそ汁</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>7</p> <p>七タゼリー</p> <p>ちらし寿司</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>星型メンチカツ</p> <p>七タそうめん汁</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>8</p> <p>れんこんのしそひじまきサラダ</p> <p>横きり丸パン</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>レバー入りハンバーグソースかけ</p> <p>小松菜のスープ</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>9</p> <p>もやしのナムル</p> <p>ごはん</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>しゅうまい</p> <p>マーボーなす</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>10</p> <p>いんげんのおかかあえ</p> <p>ソフトメン</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>白身魚のフライ</p> <p>カレーうどん汁</p> </div> </div>	
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>13</p> <p>あいませ</p> <p>ごはん</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>いわしのしょうがに</p> <p>あおさのみそ汁</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>14</p> <p>きゅうりの中華あえ</p> <p>ごはん</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>揚げぎょうざ</p> <p>厚揚げの甘酢煮</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>15</p> <p>ほうれんそうとソーコンのソテー</p> <p>パン</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>グラタン</p> <p>コロコロ野菜のスープ</p> </div> </div> <p style="text-align: center;">いちごジャム</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>16</p> <p>切干大根のツナあえ</p> <p>ごはん</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>厚焼きたまご</p> <p>鶏じゃが</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>17</p> <p>かんぴょうのかみあえ</p> <p>ごはん</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>ちくわの梅野天ぷら</p> <p>甲賀ふるさと汁</p> </div> </div>	
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>20</p> <p>えだまめ</p> <p>ごはん</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>フランフルト</p> <p>夏野菜カレー</p> </div> </div>					
<p>どちらかに○を付けてください。</p>					
7月 16日	厚焼きたまご	⇒	豚肉とたまごの炒め物	削除	食べます。
					食べません。
<p>アレルギー対応給食確認表を確認しました。</p> <p>保護者名 _____</p>					

原材料のわかる献立表

令和2年(2020年)度 7月分

②原材料のわかる献立表
(一人分分量表)

甲賀市西部学校給食センター

小学校 びわこの日		予定献立表		カルちゅんの日		かみかみ献立	
7月1日(木)		7月2日(木)		7月3日(金)		7月5日(月)	
ごはん お粥 こめのかしーあげ(小中) おこにやくのわか心煮 ゆばのすまし汁(おまぼこ)		ごはん あじわがしー揚げ(小中) 肉団子の甘酢煮(主要) ピーマンのじこおめ(準部) しずく入り中華スープ		蒸饅頭パン 牛乳 ししゅもの甘酢フライ 海苔サラダ(卵)こんにやく 米粉コンボスター(牛乳)		ごはん 牛乳 いゆの揚げ餅 こんぼとこ入りきんぴら 梅菜のみそ汁(あげ)	
食品名	1人分の 消費量	食品名	1人分の 消費量	食品名	1人分の 消費量	食品名	1人分の 消費量
米・精白米	29 265.4	米・精白米	29 265.4	こしよ(白)	0.91 0.08	蒸饅頭パン	1こ 5.220
牛乳(生乳)	209 1,075.3	牛乳(生乳)	209 1,075.3			牛乳(生乳)	209 1,075.3
こあゆ(小中) 油(わか)	5 26.1	肉団子 2,2,3	5 268.8			牛乳(生乳)	209 1,075.3
でんぷん	5 26.1	油	5 26.1			いゆの揚げ餅	40 50 60
油	5 26.1	酢・米酢	5.99 3.1			餅	0.60 2.1
塩(食塩)	0.10 0.02	三温糖	1.00 0.2			しょうゆ(こいくち)	1.5 2.8
カレー粉	0.20 1.6	しょうゆ(こいくち)	1.1 0.7			みりん(本みりん)	1.9 9.9
こんにやく(つきこ)	29 130.9	でんぷん	5.00 1.6			三温糖	0.84 4.4
こんにやく(新)	29 130.9	中華だし(素)	0.30 1.8			でんぷん	0.20 1.6
三温糖	1.4 0.4	青ピーマン	8 40.2			水	4.3 21.9
しょうゆ(こいくち)	1.7 8.9	赤ピーマン・生	8 40.4			サラダこんぼ	0.89 3.1
料理酒	0.75 3.9	キャベツ	35 234.9			ごぼうさがき	10 50.2
和えかつお	0.45 2.2	ちりめんじゃこ	3.5 18.1			にんじん	8 41.1
ゆば(半し)	3 15.7	みりん	0.80 4.2			青ピーマン	3 18.4
平しいたけ	1.00 5.2	しょうゆ(うすくち)	1.2 0.3			ちりめんじゃこ	3 16.7
焼きかまぼこ	14 82.2	塩(食塩)	0.05 0.26			ごま油	1.00 5.2
たまねぎ	30 162.0	餅	0.20 1.6			料理酒	1.00 5.2
みつば(赤みつば)	3 15.7	ちやく	15 78.3			豆乳	30 150.6
だし用かつお	4 21.9	強もち皮なし(替用)	10 62.2			コンツメ	2 10.4
しょうゆ(うすくち)	2.5 13.1	料理酒	0.90 4.6			菜油	3 16.7
料理酒	1.00 5.2	たまねぎ	20 111.1			塩(食塩)	0.30 0.02
塩(食塩)	0.30 1.6	にんじん	10 55.8			こしよ(白)	0.91 0.08
		ねぎ(葉ねぎ)	5 27.8				
		平しいたけ	1.00 5.2				
		しょうゆ(こいくち)	2 10.4				
		中華だし(素)	2 10.4				
		塩(食塩)	0.10 0.82				
エネルギー	たんぱく質	エネルギー	たんぱく質	エネルギー	たんぱく質	エネルギー	たんぱく質
648kcal	19.9g	667kcal	21.7g	761kcal	25.4g		
						湯あげカット(冷凍)	10 52.2
						だいこん・根	20 115.0
						れんこん	10 52.2
						にんじん	10 55.8
						ねぎ(葉ねぎ)	5 27.8
						かつまいも	15 82.0
						みそ	7 36.5

アレルギー配合表

甲賀市西部学校給食センター
令和2(2020)年度

③ 7月

使用分
アレルギー配合表

2 肉団子配合・栄養分析及び製造者証明書

製造者： 日本食品工業株式会社
住所： 〒675-1112 兵庫県加古郡稲佐町六分-1362-40
製造者コード： 500424

原料名	配合割合 (%)	成分表	アレルギー	栄養成分 (100g当たり)
豚肉	38.7%	豚肉	豚肉	たんぱく質 23.2 mg
鶏肉	38.2%	鶏肉	鶏肉	たんぱく質 20.1 mg
豚ひき肉	7.8%	豚肉	豚肉	たんぱく質 14.0 mg
鶏ひき肉	6.3%	鶏肉	鶏肉	たんぱく質 14.0 mg
玉子	5.7%	卵	卵	たんぱく質 3.8 mg
小麦粉	1.8%	小麦	小麦	たんぱく質 1.9 mg
食塩	1.7%	食塩		ナトリウム 437 mg
調味料	1.1%	調味料		たんぱく質 261 mg
油	0.8%	油		脂質 7 mg
調味料	0.3%	調味料		たんぱく質 21 mg
以下合計				たんぱく質 142 mg
合計	100.0%			たんぱく質 9.9 mg

食物アレルギー対応兼減額申請書

年 月 日

甲賀市長 あて

甲賀市教育委員会 教育長 あて

保護者氏名

電話番号

学校給食における食物アレルギー対応について、次のとおり申請します。

1. 対象者

学校名・学年・組	学校 新 年 *** 組		
児童生徒氏名	生年月日	年	月 日
住所	甲賀市		

2. 申請内容

対応を希望する項目にチェック(☑)をつけてください。チェックがついていない場合は、対応不要とみなします。

 資料提供のみ希望 献立表 原材料のわかる献立表 アレルゲン配合表 欠食・対応食・資料提供を希望

(1) 資料提供

 献立表 原材料のわかる献立表 アレルゲン配合表

(2) 欠食・対応食

区分	対象品目	欠食のみ (減額対応)	対応食 (対象品目に代えて提供)
主食	① パン	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 白ごはんの提供
	② 麺	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 白ごはんの提供
	③ ナン	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 白ごはんの提供
	④ 白ごはん	<input type="checkbox"/>	— (対応食なし)
	⑤ かわりごはん ^{※1}	<input type="checkbox"/>	— (対応食なし)
副食	⑥ 卵	—	<input type="checkbox"/> 豚肉と玉ねぎの炒め物の提供
	⑦ 副食3品すべて	<input type="checkbox"/>	— (対応食なし)
牛乳	⑧ 牛乳 ^{※2}	<input type="checkbox"/>	— (対応食なし)

※1 かわりごはんとは、混ぜごはんや炊き込みごはんなど「白ごはん以外のごはん」をさします。

※2 牛乳を欠食した場合、飲むヨーグルトも提供できません。

3. 同意事項

全ての項目を確認し、チェック(☑)をつけてください。

学校給食での食物アレルギー対応について、以下の点を理解し同意します。

- 欠食や対応食により、栄養素に不足や偏りが生じる可能性があること
- 献立によっては対応食の提供ができないこと
- 微量混入(コンタミネーション)の可能性を完全に排除できないこと
- 毎月配布される献立表等を確認し、学校および給食センターと情報を共有すること
- 必ずしもご希望いただく内容に沿えない場合があること

(裏面も必ず確認してください)

食物アレルギー対応・欠食変更希望届

年 月 日

甲賀市長 あて
甲賀市教育委員会 教育長 あて

保護者氏名 _____

食物アレルギー対応給食について、次のとおり内容の変更を希望します。

学 校 名	小学校				
学年 組 番	中学校	年	組	番	
児童生徒氏名					
生年月日					

適用開始月	年	月	から
-------	---	---	----

【内容変更の場合】

変更内容 ※具体的に記入してください	例) パンの対応食をやめ献立通りに変更するが、麺、ナンは対応食を継続する。 パン、麺、ナンの欠食をやめ献立通りに変更する。 など
-----------------------	---

学校・給食センター記入欄

【受付日 月 日】

校 長	教 頭	担 任	給食主任	養護教諭	事務職員
連絡事項					



給食センター受付印

発生日	令和 年 月 日 ()		
学校名	小学校・中学校 (担当者:)		
報告内容	異物混入	食物アレルギー	その他(裏面)
異物混入			
発生状況	配膳(開封)前	配膳(開封)後	食べている最中
発見者	児童生徒	年 組	
	職員等		
異物	髪の毛・虫・不明・その他 ()		
どこに混入していたか	パン・ごはん・めん・料理名 ()		
異物の摂取	異物の混入した料理を・・・		
	<input type="checkbox"/> 口にして飲み込んだ	<input type="checkbox"/> 口にしたが吐き出した	<input type="checkbox"/> 食べていない
	その他		
その他			

食物アレルギー			
対象者	年 組 氏名		
発生状況	給食中 ・ 給食後 ・ その他 ()		
アレルギー反応	<input type="checkbox"/> 出た	<input type="checkbox"/> 出ていない	
	具体的に		
原因	誤食 ・ 皮膚への接触 ・ 体調不良 ・ 摂取後運動		
	その他 (原因と考えられるもの)		
対応	<input type="checkbox"/> 保健室等で安静にしていたら、落ち着いた。		
	<input type="checkbox"/> 持参している薬を飲ませた。		
	<input type="checkbox"/> 病院へ受診した。		
	<input type="checkbox"/> エピペンを打った。(誰が)		
	<input type="checkbox"/> 救急車を呼んだ。		
	<input type="checkbox"/> お迎えに来てもらい帰宅した。		
	<input type="checkbox"/> その他 ()		
経過			