

富津市学校給食の食物アレルギーの対応

富津市では、令和7年9月から給食共同調理場内のアレルギー専用室にて、給食から原因食物（アレルゲン）となる食材を除去して調理した除去食対応を開始します。

詳細は下記のとおりとなりますのでご確認ください。



富津市教育委員会学校教育課
共同調理場TEL：0439-29-5512

二学期からの食物アレルギーの対応について

（１）食物アレルギーの対応は「情報提供対応」と「除去食対応」

調理場で行う給食対応は、献立に含まれるアレルギーの義務表示または推奨表示の食材をお知らせする「**情報提供対応**」に加え、新たに卵と乳を除去する「**除去食対応**」を実施します。除去したものの代替を提供する代替食対応は行いません。



新たに開始となる除去食についての詳細は、P2の（２）「除去食提供対応について」をご覧ください。

食物アレルギーのアレルゲンが多岐にわたる場合やごく微量でアレルギー症状が誘発される可能性があるなど、集団給食において安全性が確保できない場合は、給食での対応が困難なため、年間を通して全ての給食の代わりとなる弁当（完全弁当）を家庭から持参していただきます。

（２）申請について

一学期と対応に変更がない場合は、手続きの必要はありません。

該当となる方につきましては、後日ご連絡いたします。

除去食対応を希望される場合は、食物アレルギー対応申請書（変更）の提出が必要となります。

食物アレルギー対応の内容について

（１）情報提供対応について（詳細な献立表の配付）

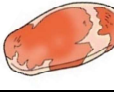
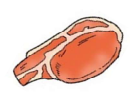
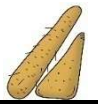
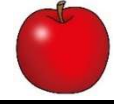
給食に含まれるアレルゲンが表記された「食物アレルギー献立表」を事前に確認し、アレルゲンが含まれる献立の代替食持参の有無を記入して学校へ提出し、担任等と連絡調整を行います。給食の前に児童生徒本人は担任と献立内容を確認し、給食からアレルゲンとなる料理を各自で除去する（食べないようにする）対応です。



！食物アレルギー対応のある日は、給食のおかわりはできません。

情報提供対応の対象者は、卵と乳以外の下記の情報提供する食材をアレルゲンに持つ者となります。

		情報提供する食材				
食物アレルギー対応の掲載食品	（特定原材料） （義務表示）	★ 卵 	★ 乳 	小麦 	えび 	かに
		そば 	落花生 	くるみ 	★ 卵と乳は除去食を実施 ✕ は給食で使用しない食材	

食物アレルギー献立表への掲載食品	特定原材料に準ずるもの(推奨表示)	アーモンド 	あわび 	いか 	いくら 	オレンジ 
		カシューナッツ 	キウイフルーツ 	牛肉 	ごま 	さけ 
		さば 	大豆 	鶏肉 	バナナ 	豚肉 
		もも 	やまいも 	りんご 	ゼラチン 	

※令和6年3月28日付けで推奨表示となったマカダミアナッツについては、包装等への表示に一定期間かかると考えられるため情報提供品目から除外しています。

(2) 除去食提供対応について

除去食対応とは、調理の過程でアレルゲンを加えない給食の提供を行います。除去する品目は、卵と乳の2品で、除去食は、【卵】、【乳】、【卵と乳】の3パターンを実施します。



卵と乳以外に、その他のアレルゲンを持ち合わせている場合は、除去食の提供はできません。但し、そのアレルゲンが給食に使用されない食材（P4参照）の場合は、除去食の対象となります。

献立によってアレルゲンを除去できない場合やアレルゲンを除去することで献立が成立しない場合は、その献立を提供できないことがあります。この場合、給食の代わりとなるものを家庭からご持参ください。

！ 除去食の提供を受けている人は、給食のおかわりはできません。



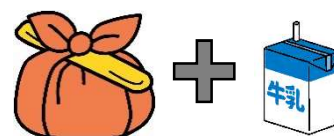
【除去食の対応ができない献立例】

卵…ゆでたまご、煮たまご、厚焼きたまご・オムレツ・フライ・ロールパン等の卵が使われた加工品

乳…牛乳、ヨーグルト、チーズ、既成のグラタン・コロッケ・パン・デザート等の乳が使われた加工品

(3) 飲用牛乳限定対応（飲用牛乳のみ希望する場合）

厳密なアレルギー対応が必要な者は完全弁当対応（家庭から弁当持参）となりますが、その原因が乳アレルギー以外であるため飲用牛乳を希望する場合は、飲用牛乳だけを提供することも可能です。飲用牛乳限定対応は、「食物アレルギー対応申請書（牛乳提供希望）」の提出が必要となります。



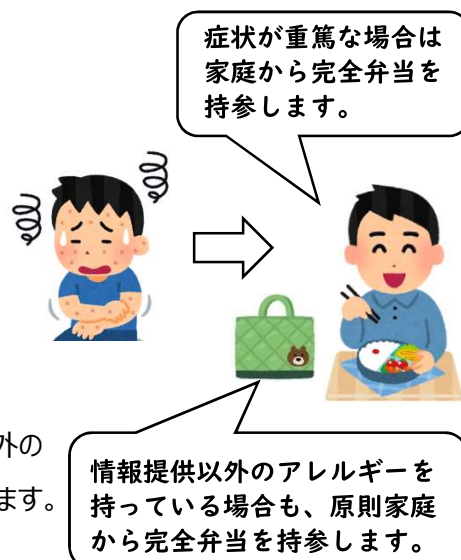
(4) 給食以外の食物アレルギー対応（完全弁当対応）

①重篤なアレルギーを持っている場合

食物アレルギーのアレルゲンが多岐にわたる場合やごく微量でアレルギー症状が誘発される可能性があるなど、集団給食において安全性が確保できない場合は、給食での対応が困難なため、年間を通して給食の代わりとなる弁当（完全弁当）を家庭からご持参いただきます。

②情報提供以外のアレルギーを持っている場合

情報提供以外のアレルギーを持っている場合は、通常献立表 以外の情報提供をすることはできません。原則、完全弁当持参の対応となります。

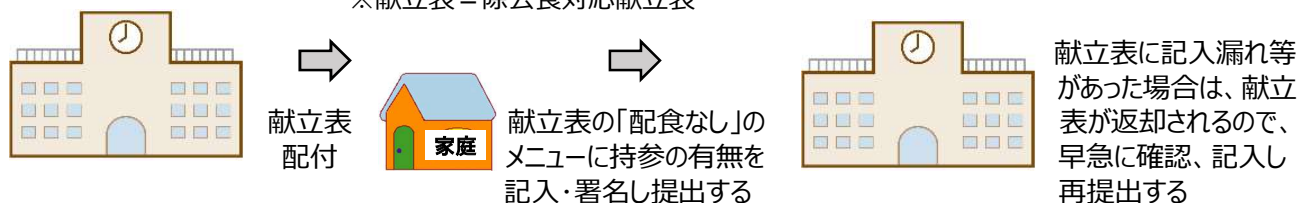


食物アレルギー対応の流れ

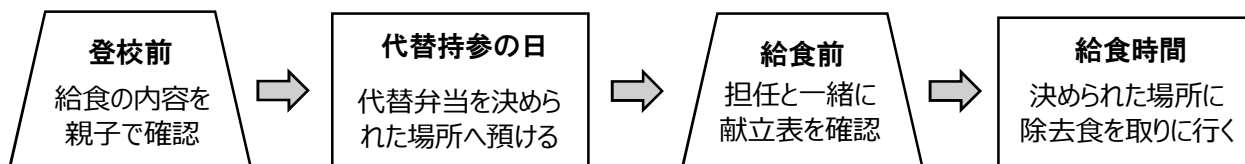
※情報提供対応は今まで通りです。食物アレルギー献立表に代替持参の有無を記入・署名し学校へ提出します。

<除去食対応の事前の流れ>

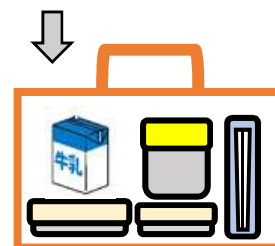
※献立表＝除去食対応献立表



<除去食対応の当日の流れ>



※給食時間になったら毎日職員室等へ自分の除去食を取りに行き、食べ終わったら専用容器（ランチジャー）に戻し、決められた場所へ返します。



<その他>

除去食対応は、通常の給食とは異なる専用のアレルギー容器（ランチジャー）で毎日配食となります。 専用容器には、クラス名、個人名、アレルゲン等が表記されます。また、クラス配膳ではなく職員室等へ届けられるため、毎日除去食を受け取りに行く必要があります。 容器への表記や受取等についてご了承いただけない場合は、情報提供対応となります。

～弁当を持参する場合の注意事項～

弁当の保管については学校においても管理を徹底しますが、衛生的に保管するために特に気温が高い時期は、弁当箱に保冷剤等を入れるなど、ご家庭においても工夫していただくようお願いいたします。

富津市食物アレルギー対応の基本方針（抜粋）

（１）学校給食で使用しない食材を限定する

富津市の学校給食では、重篤なアレルギー症状を起こしやすい食材や給食において使用頻度が低いなどの理由から、次の５つの食材については給食に使用しません。

学校給食に使用しない食材（５品目）									
そば		落花生		あわび		いくら		くるみ	

（２）コンタミネーション（微量混入）の配慮は行わない

調理施設内では加工食品を含む様々な食材を使用しているため、製造工程等で微量に混入されるコンタミネーションの表示は行いません。コンタミネーションまでの対応が必要な場合は、給食の提供はできません。

（３）調味料、だし、添加物等の配慮は行わない

下記の食品については、食物アレルギーを有する場合でも基本的に除去の必要がないとされているため、これらの調味料、だし、添加物等の除去が必要な場合は、当該食物に対する重篤なアレルギーがあることとなるため、給食の提供はできません。年間を通じて完全弁当を持参していただきます。

除去する必要のない物			
アレルゲン	調味料・だし・添加物等	アレルゲン	調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム	魚類	かつおだし、いりこだし、魚しょう
牛乳	乳糖、乳清焼成カルシウム	肉類	エキス
小麦粉	しょうゆ、酢、みそ	ゴマ	ゴマ油
大豆	大豆油、しょうゆ、みそ		

～食物アレルギー対応を受ける方へお願い～

食物アレルギーの対応については、児童生徒の発達段階に応じて進めていく必要があることから、学校では担任等を通じて該当者への生活指導・保健指導・栄養指導を行い、自己管理能力の育成に努めてまいります。

ご家庭においても、児童生徒本人が自己管理能力を身に付けられるよう、下記事項についてお子さんと話す機会を設けていただき、安心して給食提供を受けられるようご協力をお願いいたします。

- （１）自分にとって安全な食品と安全でない食品の見分け方
- （２）自分にとって安全でない食品が出た時の回避の仕方
- （３）アレルギー反応による症状出現の把握の仕方
- （４）アレルギー反応による症状が出ていることの周囲の大人への伝え方
- （５）年齢に応じた食品ラベルの読み方

