

静岡市における 食物アレルギー対応食マニュアル

静岡市教育委員会学校給食課

令和6年4月改訂

1 静岡市における食物アレルギー対応に関する基本方針

学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（令和元年度改訂 文部科学省監修）に示された「食物アレルギー・アナフィラキシー（p.27～47）」及び、学校給食における食物アレルギー対応指針（H27.3 文部科学省発行）に示された「学校給食における食物アレルギー対応の大原則」を基本とし、安全性を最優先とした対応を実施する。

また、静岡市の献立は栄養バランスや食の経験の観点から、多様な食品摂取を経験させることを基本としながら各調理場において可能な対応を行う。この事業において、学校・保護者・調理場の連携は不可欠であり、児童生徒が食物アレルギーに対応する力を身につけ、自己管理ができることを目標とする。

2 はじめに

(1) 食物アレルギーとは

食物を摂取した際、身体が食物に含まれるタンパク質（以下：アレルギー物質）を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことです。主な症状は「かゆみ・じんましん」、「唇の腫れ」「まぶたの腫れ」、「嘔吐」、「咳・ぜん鳴（ゼイゼイ・ヒューヒュー）」などです。「意識がなくなる」、「血圧が低下してショック状態になる」という重篤な場合もあり、最悪、死に至ることもあります。食物アレルギーは、人によってその原因となるアレルギー物質とその反応を引き起こす量が異なります。また、同一人であっても体調によって、その反応も変わります。なお、食物にもともと含まれる薬理作用をもった化学物質に対する過敏反応（ヒスタミンによるアレルギー様作用やカフェインによる興奮作用など）は食物アレルギーには含まれません。

（抜粋：消費者庁『アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック』）

(2) 除去根拠

一般に食物アレルギーを血液検査や皮膚テストの結果だけで診断することはできません。実際に起きた症状や食物経口負荷試験の結果などを組み合わせて医師が総合的に診断します。

食物の除去が必要な児童生徒等であっても、その多くは除去品目数が数品目以内にとどまります。あまりに除去品目数が多い場合には、不必要な除去を行っている可能性が高いとも考えられます。除去品目数が多いと食物アレルギー対策が大変になるだけでなく、成長発達の著しい時期に栄養のバランスが偏ることにもなるので、そのような場合には「除去根拠」欄を参考に、保護者や主治医・学校医等とも相談しながら、正しい診断を促していく必要があります。

（抜粋：公益財団法人 日本学校保健会『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』）

(3) 給食における食物アレルギー対応の課題

不必要な食事制限は、児童生徒等の健全な成長発達の妨げになるばかりでなく、給食にかかわる限られた資源（人員、設備）を本当に対応が必要な児童生徒等に集中させる意味からも防がなければなりません。

一般的には、乳幼児期発症の食物アレルギーの子供の約90%は、6歳までに除去食の解除ができることが知られています。しかしながら、食物アレルギーの診断・管理方法が未だ十分に普及しておらず、現在も不必要な食事制限が行われているケースも多く見られます。学校給食における食物アレルギー対応を効果的に進めていくためには、まずは学校が食物アレルギーに対する認識を深め、管理指導表の「除去根拠」の欄などを参考にしながら保護者・主治医とともに正しい診断に基づく適切な対応を探っていく姿勢が求められます。

（抜粋：公益財団法人 日本学校保健会『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』）

3 対応方法

(1) 対応の種類

学校給食センター及び単独調理校において、対応の種類は次の3つとする。

ア 詳細献立表の提供による対応

給食の原材料を詳細に記した献立表（詳細献立表）を保護者へ事前に配付し、これを基に家庭で給食喫食の判断を行う。

イ 弁当対応

原因食物の含まれる献立が提供される際に、一部または全てを家庭から弁当持参する。

ウ 除去食対応

調理過程で原因食物を除いて調理し提供する。ただし、原因食物が主原料となる場合や除去して調理することができない場合は弁当対応となる。

(2) 除去食対応実施可能施設

ア 学校給食センターにおいては、中吉田・西島・丸子・門屋・藁科・両河内学校給食センターの6施設とする。

※除去食対応ができない施設（東部・由比・庵原・井川学校給食センター）においては、詳細献立表の提供による対応及び弁当対応のみとなる。

イ 単独調理校においては、各学校にて「単独調理校における学校給食食物アレルギー対応のためのチェックシート（P8）」を実施し、対応が可能かどうか確認する。

※除去食対応ができない施設においては、詳細献立表の提供による対応及び弁当対応のみとなる。

(3) 実施条件

除去食対応の実施については、本マニュアル及び対応可能条件を満たしていることとする。

ア 提供方法

副食を対象とし、除去食を提供する。主食については対象外とする。

イ 対応品目

原則として、(表1)にある21品目とする。

(表1)

特定原材料（表示義務のある食品）			
卵	小麦	落花生	乳
えび	かに	くるみ	
その他の食品			
いか	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉
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		

ウ 対応可能条件

下記の項目、(ア)～(カ)のいずれにも該当しない者

(ア) 調味料・だし・添加物（下記表の食品）の除去が必要

卵殻カルシウム	乳糖	乳清焼成カルシウム
しょうゆ	酢	みそ
大豆油	ゴマ油	かつおだし
いりこだし	魚しょう	肉エキス

(イ) 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去が必要

(注意喚起表示の例)

○同一工場、製造ライン使用によるもの

「本製品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）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

「学校給食で使用している魚介類（しらす等）や海藻類は、えび・いか・かに・たこが混入する可能性があります。」

「本製品で使用しているわかめ、青のりは、えび、かにの生息域で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるもの

「原材料のカタクチイワシはえび、かにを食べています。」

(ウ) 多品目の食物除去が必要である（極端に食べられるものが少ない、又は、弁当対応になってしまうことが多い場合）

(エ) 原因食物を扱った食器や調理器具（洗浄済み）の共用でアレルギー症状が引き起こされる

(オ) 原因食物を揚げた後の油を使用して調理をするとアレルギー症状が引き起こされる

(カ) 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状況

※ (ア)～(カ)の条件に該当する場合は、極微量の原因食物摂取（コンタミネーション）で反応が誘発される可能性があるため、「学校給食における食物アレルギー対応指針」において、弁当対応の考慮対象とされています。

エ 対応可能人数

(ア) 学校給食センターでの対応可能人数は（表2）のとおりとする。

(表2)

施設名	上限人数
中吉田学校給食センター 西島学校給食センター 丸子学校給食センター 門屋学校給食センター	50名
藁科学校給食センター	10名
両河内学校給食センター	20名

上限人数内であっても、対応食品や症状、学校や学校給食センターの実状を考慮し、対応を決定する。

(イ) 清水区単独調理校にて実施可能な場合、学校ごと、状況に応じて上限人数を設定する。

オ 家庭において

- (ア) 家庭での対応
家庭において除去食等の対応を行っていること。また、給食での除去食提供により不足する栄養素などは家庭で補う。
- (イ) 医師の診断
医師の診断に基づき、学校生活管理指導表を提出する。
- (ウ) 書類の提出（P 7 関係書類一覧表参照）
期限内に必要書類を提出する。
- (エ) 対応食品の変更及び対応食提供の中止を希望する場合
医師の診断を受け、変更（中止）申請書（P20 様式第4号）を提出する。対応食品を変更する場合は、学校生活管理指導表を併せて提出する。対応食の提供を中止（解除）する場合は、学校生活管理指導表の提出は不要。ただし、医師により、特定の食品の除去の必要が無いと診断された後、家庭でも対応食品を含む食品を食べても症状が出ないことを確認したうえで、対応食提供の中止を行う。
- (オ) 学校との連携
日頃から学校との連携を密に行う。対応内容の変更等があった場合には、直ちに学級担任に連絡をする。

カ 学校において

- (ア) 学校長の判断
保護者から提出された学校生活管理指導表、食物アレルギー対応食対応可能条件確認票より、食物アレルギー対応食提供が必要と判断している。
- (イ) 学校給食センターまたは保護者へ必要書類の送付（P 7 関係書類一覧表参照）
期限内に必要書類を保護者及び学校給食センターへ送付する。
関係者が必要書類に押印する。
- (ウ) 校内での周知
校内で共通理解が持てるよう、校内体制を整える。
- (エ) 家庭との連携
日頃から家庭との連携を密に行う。

4 実施までの流れ及び受入れ体制について

(1) 流れ

P36 資料1 「食物アレルギー対応食提供の流れ」参照

(2) 役割分担

ア 校長（教頭）

- (ア) 職員の共通理解が持てるように指導する。
- (イ) 保護者との連絡を密にし、児童生徒の実態が把握できるようにする。
- (ウ) 食物アレルギー対応食を安全に児童生徒へ提供できるよう、校内体制を整える。
- (エ) 食物アレルギー対応食実施に当たっては、校内における学校給食センターとの連絡系統（窓口、担当者等）を明確にしておく。特に、学校給食センターからの緊急連絡時、必ず対応者がいるようにする。

イ **学級担任**

- (ア) 保護者からの連絡をすぐに関係職員に伝え、連携を密にしておく。
食物アレルギー対応を必要とする児童生徒が楽しい給食時間を送れるよう配慮する。
- (イ) 必要書類の提出が円滑に行われるよう、保護者や学校給食センター職員との連携を密にしておく。
- (ウ) 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。
- (エ) 食物アレルギーに対しての正しい知識をもち、他の児童生徒にも機会を設けて伝える。
- (オ) 緊急時の対応、連絡先の確認をしておく。
- (カ) 対応食容器ラベルに喫食状況の記入、確認者署名をする。(給食センター配食校)
- (キ) 対応食を確実に該当児童生徒へ配食する。
- (ク) 給食時間において、食物アレルギーのある児童生徒の対応食以外の喫食に注意する。

ウ **食物アレルギー担当教諭**

- (ア) 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なる。
- (イ) 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。
- (ウ) 緊急時の対応、連絡先の確認をしておく。
- (エ) 学校給食センターとの窓口になる。(代理者を選任しておく)

エ **養護教諭**

- (ア) 食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握する。
 - ・原因食物
 - ・食物アレルギー症状
 - ・かかりつけの病院や主治医
 - ・食物アレルギー症状が出る量及び調理形態
- (イ) 学級担任、栄養教諭等、他の校内職員との連携を図る。
 - ・学級担任 該当児童生徒の食物アレルギー状況の情報を提供する。
 - ・給食センター栄養教諭等 学校給食で対応している児童生徒についての情報交換をする。
 - ・他の校内職員 食物アレルギーについての知識や対応について知らせておく。
- (ウ) 食物アレルギー反応が出た場合の措置方法を確認しておく。
該当児童生徒が誤食した場合や、運動後に食物アレルギー症状が出た場合の応急処置の方法や連絡先の確認をしておく。

オ **学校給食センター所長**

- (ア) 職員の共通理解がもてるように指導する。
- (イ) 保護者と面談した際、基本的な考え方等を説明する。
- (ウ) 配食校との連絡を密に行い、児童生徒の実態が把握できるようにする。

カ **栄養教諭・栄養士・学校栄養職員**

- (ア) 保護者と面談した際、原因食物や症状、家庭での除去食の状況等を把握する。
- (イ) 学校給食でどのような対応ができるのかを判断する。
- (ウ) 学校給食での対応が決定後、確実に該当児童生徒へ除去食を提供する。
- (エ) 給食時の指導について学校に状況を伝えてアドバイスする。
- (オ) 献立作成時に、代表的な原因食物ができるだけ重複しないように配慮する。

キ **教育委員会**

- (ア) 食物アレルギー実施審査会を開催し、対応の可否を決定する。

(3) 緊急時の対応

P42「資料2 事例1」、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（P20～）」等を参考に、状況に応じて対応する。

5 給食費の取り扱いについて

次のとおり取り扱う。

	除去食を提供 または 自分で除去	献立によって 弁当の持参	献立に関わらず 弁当の持参	飲用牛乳 の中止
給食費 の徴収	徴収する	徴収する	徴収しない	牛乳代金について 返金する

※給食費については、他の児童生徒と同額の給食費とし、食べない日があっても返金はしない。

6 主食について

主食は対応食提供の対象外であるため、家庭で詳細献立表を確認の上、食べられるもの・食べられないものについて、学校と確実に連絡をとる。

7 その他

学校給食センターでの除去食対応の実施にあたり、学校生活管理指導表等の書類の提出が期限内に行われなかった場合、その年度は原則として対応しない。ただし、転入生については随時対応する。

8 関係書類様式集及び記入例

関係書類一覧表

書類	備考	ページ
単独調理校における学校給食食物アレルギー対応のためのチェックシート	単独調理校において実施し、食物アレルギーの対応方法を確認する。	P 8
詳細献立表希望者一覧表	学校は写しを提出する。 4月上旬 学校給食センター必着 ※追加希望者があった場合、その都度提出する。	P 11・12
学校生活管理指導表（静岡市版）	対応可能条件を満たし、対応食提供を希望する場合のみ提出する。 4月下旬 学校給食センター必着	P 13 P 25～ 27
食物アレルギーの症状調査		
食物アレルギー対応食対応可能条件確認票（様式第5号）		
静岡市学校給食食物アレルギー対応食実施申請書（様式第1号）	面談実施後 6月下旬 学校給食センター必着 ※進学の場合は4月下旬	P 14・15
静岡市学校給食食物アレルギー対応食実施決定通知書（様式第2号）	学校給食課より、学校と学校給食センターへ送付。 学校は届き次第、保護者へ送付。	P 16・17
学校給食アレルギー対応選択表（様式第3号）	学校は保護者が記入した書類を確認し、センターの指定する期日までに提出する。	P 18・19
静岡市学校給食食物アレルギー対応食変更（中止）申請書（様式第4号）	変更、中止が出た場合、提出する。 ※変更の場合は学校生活管理指導表も併せて提出する。	P 20～ 24
個人面談確認書	面談内容の記録・確認に使用 学校給食センター内で供覧後、コピーを学校に送付し、学校で供覧後保管する。	P 28・29
詳細献立表（例）	献立材料表（例）	各料理に使用されている食品と分量の一覧表 P 30
	配合一覧表（例）	・主食に含まれている原材料の一覧表 ・加工品や調味料に含まれている、原材料の一覧表 P 31 P 32
専用封筒	給食センターから関係書類を送る際に使用する。	P 33
受領確認表（例）	対応食受領の確認に使用する。 ※様式はセンター毎異なる。	P 34
対応食容器ラベル（例）	提供された対応食の喫食状況の確認に使用する。	P 35

校長	教頭	教務	養護教諭	担当

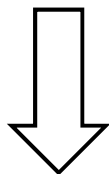
単独調理校における

学校給食食物アレルギー対応のためのチェックシート

以下の当てはまる項目に、☑ をつけてください。

- 1 学校生活管理指導票が提出されている。
- 2 栄養教諭・栄養士が配置されている。
- 3 給食室に、食物アレルギー専用の調理スペースが確保されている。
- 4 対応食担当の調理員が区別され、専用白衣やエプロンの着用・交換を行っている。
- 5 対応食専用の調理器具・配食容器が用意されている。
- 6 ダブルチェック等の確認作業を行うことができる。

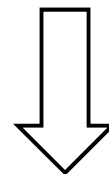
チェックできない項目が
1つでもあった。



詳細献立表による
対応となります。

資料A (P 9) のとおり

上記6項目すべて
チェックできた。



詳細献立表による
対応に加え、
除去食対応が可能です。

資料A (P 9)・B (P10)
のとおり

資料A

詳細献立表による対応 (栄養教諭・栄養士・調理責任者用)

詳細献立表による対応とは、
学校給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に家庭へ配付し、
学校給食における原因食品の有無を確認してもらう対応の事です。

- 1 詳細献立表を作成する。作成時、以下のことを記載すること。
 - (1) 調理手配表より献立名・食品名・1人分の分量を記載する。
(1人分の分量に関して、小学校の場合は3、4年生の分量であることを明記する。)
 - (2) 加工品に関しては、
 - ア 納入業者から使用食材の原材料配合表を取り寄せる。
 - イ (1)で記載した表に、通し番号を記載する等の工夫をし、家庭において確認しやすくする。
 - (3) 配合一覧表を作成する。
 - ア 食品名、及び 原材料名を記載する。
 - イ メーカー名、アレルギー(27品目)については、必要に応じて記載しても良い。
- 2 アレルギー食材確認票(家庭配付用)を作成すること。
アレルギー食材確認票を作成し、家庭に配付し、返信をもらう。
※家庭からの特記事項欄を設ける。
- 3 必要に応じて家庭配付用献立表を添付すること。
- 4 対象者へ配付すること。
詳細献立表を希望する全家庭への配付とする。

給食室における除去食対応（栄養教諭・栄養士用）

★安全性を最優先とした対応を行うために、以下の通り実施します。

- 1 普通食の作業工程表及び作業動線図の中に対応食の作業について明記すること。
- 2 発注した食材が、取り寄せた詳細な原材料配合表と同じか確認すること。
- 3 対応食担当者は、アレルギー対応専用の白衣を着用すること。
- 4 学年、組、児童生徒氏名、献立名、除去等の内容を記載した確認カードを作成すること。
- 5 普通食と一緒に調理し、原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認してからとりわけること。
- 6 専用スペースにおいて、確認カードの内容と対応食を照合してから専用の配食容器に移し替えること。
- 7 普通食と同様、出来上がりの温度管理、保存食の採取、検食を行い、記録すること。
- 8 トレイの色を変えて、所定の場所に置き、対応食及び確認カードを、確実に学級担任に受け渡すこと。
- 9 給食終了後、学級担任より受け取った確認カードの内容を確認すること。

教室における除去食対応（学級担任用）

★安全性を最優先とした対応を行うために、以下の通り実施します。

- 1 当日のアレルギー対応について確認すること。
- 2 教職員が対応食を教室まで運ぶこと。
- 3 確認カードの内容を照合すること。
- 4 アレルギー専用の食器に移し替え、食材の内容を確認し、児童生徒本人のところまで学級担任が配膳すること。
- 5 児童生徒の喫食状況（おかわりの不可を含む）を確認し、確認カードにチェックを入れること。
- 6 給食終了後、確認カードを給食室に返却すること。

年度 _____ 食物アレルギー詳細献立表 希望者一覧表

学校名 _____

学校長名 _____

印 _____

No	学年・組	氏名	食物アレルギー	原因食物	備考欄(提出日等)
1			有・無		
2			有・無		
3			有・無		
4			有・無		
5			有・無		
6			有・無		
7			有・無		
8			有・無		
9			有・無		
10			有・無		

令和〇〇年度 食物アレルギー詳細献立表 希望者一覧表 記入例

学校名 ○○○○学校

原因食物に変更があった場合は記入する。
備考欄に提出日を記入し、写しを学校給食センターへ提出する。

学校長名 ○○○○○ 印

No	学年・組	氏名	食物アレルギー	原因食物	備考欄(提出日等)
1	1年3組	○○○○○	④・無	かに、 えび	5月20日
2	2年		有・④	豚肉	宗教上の理由の為。
3	1年1組		有・④	塩分表示	
4	4年2組	○○○○○	④・無	オレンジ、桃	6月18日
5	5年3組	○○○○○	④・無	さば、カシューナッツ、スイカ	5月13日
6	2年1組	○○○○○	④・無	あさり、ごま、いか	5月13日 9月17日
			有・無		
			有・無		
9			有・無		
10			有・無		

削除の場合は、斜線を引く。備考欄に提出日を記入し、写しを学校給食センターへ提出する。

追加があった場合は、学校で保管している用紙に書き足す。備考欄に提出日を記入し、写しを学校給食センターへ提出する。

追加後に削除する場合は、斜線を引き、備考欄の提出日(追加)を二重線で消す。備考欄に、提出日(削除)を記入し、再度写しを学校給食センターへ提出する。

食物アレルギーの症状調査

保護者様

お子さんの食物アレルギー症状の状態等についてお分かりになる範囲でお書きください。

年 組 ふりがな 氏名

1 原因食物摂取後に出る症状と出現までの時間帯及び既往歴

(1) 【症状】

食品名	症状（下記より番号を選択）	発症時間（下記より番号を選択）

症 状： ①呼吸困難 ②せき ③じんましん ④発赤 ⑤かゆみ ⑥腫れ ⑦腹痛 ⑧嘔吐 ⑨その他
 発症時間： ①30分以内 ②1～4時間 ③8時間以上

(2) 【既往歴】

(例：1歳3ヶ月…生たまごを食べた後（30分後）、体中にじんましんが出た。)

(5歳 …サラダにマヨネーズをかけて食べた後、じんましんが出た。)

2 『アナフィラキシーショック』の経験の有無

有（食品名： _____ ） 無

※有の場合、詳細をご記入ください。

3 現在の給食の喫食状況

4 その他、学校給食においてご家庭から連絡しておきたいことがありましたら書いてください。

- * 主治医の診断の際必要となりますので、受診時には記入の上持参してください。
- * 学校給食では、学校生活管理指導表に記載された原因食物のみの対応となります。
- * 食物アレルギー対応提供事業対象の新規・継続のお子さんが学校生活管理指導表を提出する際、必ずこの用紙を添付してください。

静岡市学校給食食物アレルギー対応食実施申請書

令和 年 月 日

(あて先) 静岡市教育委員会

次のとおり静岡市学校給食食物アレルギー対応食提供事業の実施を申請します。

保護者氏名 _____

学 校 名 所 属 学 級	静岡市立 _____ 学校 _____ 年 _____ 組		
ふりがな 児 童 ・ 生 徒 氏 名	生 年 月 日	平 成 令 和	年 月 日
住 所	〒 _____	電 話	_____
対応予定食品 (※)	_____		

太枠内について御記入ください。(※)については、学校給食センター職員が記入します。

静岡市立 _____ 学校 令和 年 月 日	学 校 長	教 頭	主幹教諭・ 教務主任	事 務	養護 教諭	給食 主任	学級 担任	担 当

上記のとおり、事業の申請を受理してよいでしょうか。

静岡市立 学 校 給 食 セ ン タ ー 令和 年 月 日	所 長	センター職員	担 当

上記申請について、事業の実施が(可・否)と認められるので、決定し処理してよいでしょうか。

学 校 給 食 課 令和 年 月 日	課 長	課長補佐	係 長	栄 養 士	担 当

静岡市学校給食食物アレルギー対応食実施申請書 記入例

令和〇年 6月 10日

(あて先) 静岡市教育委員会

(保護者が記入)
提出日、氏名を御記入ください。

次のとおり静岡市学校給食食物アレルギー対応食提供事業の実施を申請します。

保護者氏名 _____ ○○○○

学 校 名 所 属 学 級	静岡市立〇〇小学校 2年 1組		
ふりがな 児童・生徒 氏 名	○○○○○○	生年 月 日	平成 令和 〇年 8月 12日
住 所	〒123-1234 静岡市○○○○ △-△-△	電 話	○○○-○○○○
対応予定食品(※)			

太枠内について御記入ください。(※)については、学校給食センター職員が記入します。

静岡市立 〇〇〇 学校 令和 〇年 〇月 〇日	学 校 長	教 頭	主幹教諭・ 教務主任	事 務	養護 教諭	給食 主任	学級 担任	担 当
	(学校が記入) 学校名、受付日を御記入ください。					学校内で回覧し、 押印してください。		

上記のとおり、事業の申請を受理してよいでしょうか。

静岡市立 学 校 給 食 セ ン タ ー 令和 年 月 日	所 長	センター職員	担 当

上記申請について、事業の実施が(可・否)と認められるので、決定し処理してよいでしょうか。

学 校 給 食 課 令和 年 月 日	課 長	課長補佐	係 長	栄 養 士	担 当

様式第2号

静岡市学校給食食物アレルギー対応食実施決定通知書

年 月 日

様

静岡市教育委員会

年 月 日付で申請のあった静岡市学校給食食物アレルギー対応食提供事業の実施について、次のとおり決定したので通知します。

実施対象児童 又は生徒	学校名 所属学級	学校 年 組
	氏名	
審査結果	実施可 ・ 実施否	
対応食品		
対応方法	除去食	
事業開始月	年 月から	

様式第2号

静岡市学校給食食物アレルギー対応食実施決定通知書 記入例

令和〇年7月12日

〇〇〇〇〇〇 様

静岡市教育委員会

令和〇年6月10日付で申請のあった静岡市学校給食食物アレルギー対応食提供事業の実施について、次のとおり決定したので通知します。

実施対象児童 又は生徒	学校名 所属学級	〇〇〇〇小学校 2年1組
	氏名	〇〇〇〇〇〇〇〇
審査結果		実施可 ・ 実施否
対応食品		えび、かに、卵
対応方法		除去食
事業開始月		令和〇年9月から

△月の学校給食食物アレルギー対応選択表(例)

「希望する除去食」「クラスのもの」「家から持参」のいずれかに○をつけ、署名の上、△月△日まで学校へ提出願います。

(期日までに提出されない場合は、対応食の提供はできませんので、ご注意ください。)

Bブロック

△△学校給食センター

日	献立名		食物アレルギー					
			除去食品	※1 希望する 除去食	※2 クラスのもの	※3 家から 持参	学校 確認欄	当日 確認欄
1 (火)	米飯	豆腐のごまみそ焼き	鶏卵					
		こんにやくサラダ						
		きのこ汁						
2 (水)	米飯	桜えびのちらしずし (合わせ酢)	桜えび					
		厚焼卵						
		みそけんちん汁						
		ゼリー						
3 (木)	ソフトめん	ミートソース	チーズ、スキムミルク ハヤシルウ					
		粉ふきいも						
		ほうれん草とコーンのサラダ	マヨネーズ					
		型抜きチーズ						
4 (金)	米飯	豚肉のみそからめ						
		おひたし	いか					
		いものこ汁						
7 (月)	うさぎパン	大豆とウィンナーのトマト煮	チーズ、生クリーム					
		コーンサラダ						
		(フレンチドレッシング バック)						
		りんご						
		味付煮干						
8 (火)	米飯	麻婆豆腐						
		大根サラダ (青じそドレッシング バック)						
		パインアップル(缶詰)						
9 (水)	黒砂糖パン	いわしのフライ	鶏卵、小麦粉、パン粉					
		海藻サラダ	えび					
		オニオンスープ						
10 (木)	赤飯	ごましお						
		豚肉の西京焼き						
		野菜のごまあえ						
		のっぺい汁						

《備考》 原因食物は基本的に全て除去です。特記事項がある場合は必ず備考欄または料理名の横にその旨を記入してください。

学校名： _____

学年： 年 組 氏名： _____

上記内容で提供願います。

年 月 日

※選択表提出後の変更はできません。

保護者氏名： _____

学校名・学年・組・氏名を記入しましたか。

原因食物は基本的に全て除去です。特記事項がある場合は全て記入しましたか。

△月の学校給食食物アレルギー対応選択表(例) **記入例**

「希望する除去食」「クラスのもの」「家から持参」のいずれかに○をつけ、署名の上、△月△日までに学校へ提出願います。

(期日までに提出されない場合は、対応食の提供はできませんので、ご注意ください。)

Bブロック		△△学校給食センター						
日	献立名		食物アレルギー					
			除去食品	※1 希望する 除去食	※2 クラスの もの	※3 家から 持参	学校 確認欄	当日 確認欄
1 (火)	米飯	豆腐のごまみそ焼き	鶏卵	○				
		こんにやくサラダ		/	○			
		きのこ汁		/	○			
2 (水)	米飯	桜えびのちらしずし (合わせ酢)	桜えび	○				
		厚焼卵		/		○		
		みそけんちん汁		/	○			
		ゼリー		/	○			
3 (木)	ソフトめん	ミートソース	チーズ、スキムミルク ハヤシルウ					
		粉ふきいも		/	○			
		ほうれん草とコーンのサラダ	マヨネーズ	○				
		型抜きチーズ		/	○			
4 (金)	米飯	豚肉のみそからめ		/	○			
		おひたし	いか		/	○		
		いものこ汁		/	○			
7 (月)	うさぎパン	大豆とウインナーのトマト煮	チーズ、生クリーム			○		
		コーンサラダ		/	○			
		(フレンチドレッシングパック)		/		○		
		りんご		/	○			
		味付煮干		/	○			
8 (火)	米飯	麻婆豆腐		/	○			
		大根サラダ		/	○			
		(青じそドレッシングパック)		/	○			
		パイナップル(缶詰)		/	○			
9 (水)	黒砂糖パン	いわしのフライ	鶏卵、小麦粉、パン粉			○		
		海藻サラダ	えび	○				
		オニオンスープ		/	○			
10 (木)	赤飯	ごましお		/		○		
		豚肉の西京焼き		/	○			
		野菜のごまあえ		/	○			
		のっぺい汁		/	○			

※1 除去食を希望する場合 「希望する除去食」の欄に○をつける。

※2 クラスのものを食べる場合 「クラスのもの」の欄に○をつける。

※3 家から持参する場合 「家から持参」の欄に○をつける。

《備考》 原因食物は基本的に全て除去です。特記事項がある場合は必ず備考欄または料理名の横にその旨を記入してください。

学校名： ○○○○小学校

学年： ○年 ○組 氏名： ○○○○○○○○

上記内容で提供願います。

令和 ○年 ○月 ○日

※選択表提出後の変更はできません。

保護者氏名： ○○○○○○○○

□学校名・学年・組・氏名を記入しましたか。

□原因食物は基本的に全て除去です。特記事項がある場合は全て記入しましたか。

静岡市学校給食食物アレルギー対応食変更(中止)申請書

令和 年 月 日

(あて先) 静岡市教育委員会

次のとおり静岡市学校給食食物アレルギー対応食の内容を変更
事業を中止 してください。

保護者氏名 _____

学校名 所属学級	静岡市立 _____ 学校 _____ 年 _____ 組		
ふりがな 児童・生徒 氏名	_____	生年 月日	平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日 令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日
住所	〒 _____	電話	_____
変更内容 (※1)	変更前対応食物		変更後対応食物

変更又は 中止理由	_____		
備考	_____		
開始 可能月 (※2)	令和 _____ 年 _____ 月より		

太枠内について御記入ください。

※1 変更がないものも含め、対応食物を全て御記入ください。

※2 学校給食センター職員が記入します。(申請後、開始までに数か月かかります。)

静岡市立 _____ 学校 令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日	学校長	教頭	主幹教諭・ 教務主任	事務	養護 教諭	給食 主任	学級 担任	担当

上記のとおり、事業の申請を受理してよいでしょうか。

静岡市立 学 校 給 食 セ ン タ ー 令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日	所 長	センター職員	担当

上記申請について、食物アレルギー対応食を変更(中止)を決定し処理してよいでしょうか。

学 校 給 食 課 令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日	課 長	課長補佐	係 長	栄養士	担当

様式第4号

静岡市学校給食食物アレルギー対応食変更(中止)申請書 記入例1

令和〇年 10月 14日

(あて先) 静岡市教育委員会

内容を変更する場合

内 容 を 変 更

提出日・氏名を御記入
ください。

次のとおり静岡市学校給食食物アレルギー対応食の

事 業 を 中 止

保護者氏名 _____ ○○○○

学校名 所属学級	静岡市立 ○○○○ 学校 2年 1組		
ふりがな 児童・生徒 氏 名	○○○○○○	生年 月 日	平成 ○年 ○月 ○日 令和
住 所	〒○○○-○○○○ 静岡市○○○○ △-△-△	電 話	○○○-○○○○
変 更 内 容 (※1)	変更前対応食物		変更後対応食物
	えび、かに、卵		えび、かに
変 更 又 は 中 止 理 由	医師の診断により、症状の改善が認められたため		
備 考	<div style="border: 2px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> ※併せて、学校生活管理 指導表を提出してくだ さい。 </div>		
開 始 可 能 月 (※2)			

太枠内について御記入ください。

※1 変更がないものも含め、対応食物を全て御記入ください。

※2 学校給食センター職員が記入します。(申請後、開始までに数か月かかります。)

静岡市立 ○○ 学校 令和〇年 10月 15日	学校長	教 頭	主幹教諭・ 教務主任	事 務	養護 教諭	給食 主任	学級 担任	担当

上記のとおり、事業の申請を受理してよいでしょうか。

静岡市立 ○○ 学 校 給 食 セ ン タ ー 令和〇年 10月 18日	所 長	センター職員						担当

上記申請について、食物アレルギー対応食を変更(中止)を決定し処理してよいでしょうか。

学 校 給 食 課 令和〇年 10月 21日	課 長	課長補佐	係 長	栄養士		担当

(R5改訂)

様式第4号

静岡市学校給食食物アレルギー対応食変更(中止)申請書 記入例2

令和〇年 10月 14日

(あて先) 静岡市教育委員会

症状の変更により事業を中止する場合

次のとおり静岡市学校給食食物アレルギー対応食の

内容を 変更

事業を 中止

提出日・氏名を御記入
ください。

保護者氏名 _____ ○○○○○

学校名 所属学級	静岡市立 ○○○○ 学校 2年 1組		
ふりがな 児童・生徒 氏 名	○○○○○○	生 年 月 日	平成 ○年 ○月 ○日 令和
住 所	〒○○○-○○○ 静岡市○○○○ △-△-△	電 話	○○○-○○○○
変 更 内 容 (※1)	変更前対応食物		変更後対応食物
	卵		—
変 更 又 は 中 止 理 由	症状が改善されたため		
備 考	<div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content;"> ※症状が改善したため 事業を中止する場合は、 診断を受けた病院名と 診断年月日を備考欄に 御記入ください。 ※学校生活管理指導表 の提出は不要です。 </div>		
開 始 可 能 月 (※2)			

太枠内について御記入ください。

※1 変更がないものも含め、対応食物を全て御記入ください。

※2 学校給食センター職員が記入します。(申請後、開始までに数か月かかります。)

静岡市立 ○○ 学校 令和〇年 10月 15日	学校長	教 頭	主幹教諭・ 教務主任	事 務	養護 教諭	給食 主任	学級 担任	担当

上記のとおり、事業の申請を受理してよいでしょうか。

静岡市立 ○○ 学 校 給 食 セ ン タ ー 令和〇年 10月 18日	所 長	センター職員						担当

上記申請について、食物アレルギー対応食を変更(中止)を決定し処理してよいでしょうか。

学 校 給 食 課 令和〇年 10月 21日	課 長	課長補佐	係 長	栄 養 士			担当

(R5改訂)

様式第4号

静岡市学校給食食物アレルギー対応食変更(中止)申請書 記入例3

令和〇年 10月 14日

(あて先) 静岡市教育委員会

弁当等への対応により事業を中止する場合
次のとおり静岡市学校給食食物アレルギー対応食の

内 容 を 変 更

事 業 を 中 止

提出日・氏名を御記入
ください。

保護者氏名 _____ ○○○○○

学校名 所属学級	静岡市立 ○○○○ 学校 2年 1組	
ふりがな 児童・生徒 氏 名	○○○○○○	生 年 月 日 平成 ○年 ○月 ○日 令和
住 所	〒○○○ - ○○○○ 静岡市○○○○ △-△-△	電 話 ○○○-○○○○
変 更 内 容 (※1)	変更前対応食物	変更後対応食物
	えび、かに	—
変 更 又 は 中 止 理 由	弁当等に対応するため	
備 考	※学校生活管理指導表 の提出は不要です。	
開 始 可 能 月 (※2)	令和 年 月 月より	

太枠内について御記入ください。

※1 変更がないものも含め、対応食物を全て御記入ください。

※2 学校給食センター職員が記入します。(申請後、開始までに数か月かかります。)

静岡市立 ○○ 学校 令和〇年 10月 15日	学校長	教 頭	主幹教諭・ 教務主任	事 務	養護 教諭	給食 主任	学級 担任	担当

上記のとおり、事業の申請を受理してよいでしょうか。

静岡市立 ○○ 学 校 給 食 セ ン タ ー 令和〇年 10月 18日	所 長	センター職員	担当

上記申請について、食物アレルギー対応食を変更(中止)を決定し処理してよいでしょうか。

学 校 給 食 課 令和〇年 10月 21日	課 長	課長補佐	係 長	栄養士	担当

(R5改訂)

食物アレルギー対応食対応可能条件確認票

学校給食では、文部科学省の指針に従い安全性を最優先とした対応を行っております。

そのため、以下の(ア)～(カ)の項目に1つでも“はい”に○がついた場合は、極微量の原因食物摂取(コンタミネーション)で反応が誘発される可能性があり安全な給食提供が困難であることから、対応食が提供できませんので、家庭から弁当持参での対応となります。

◎医師と相談の上、以下の項目の(はい・いいえ)に○をつけてください。

(ア) 調味料・だし・添加物(下記表の食品)の除去が必要である。(はい ・ いいえ)

卵殻カルシウム	乳糖	乳清焼成カルシウム	しょうゆ
酢	みそ	大豆油	ごま油
かつおだし	いりこだし	魚しょう	肉エキス

(イ) 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)の表示がある場合について、医師より除去の指示がある。(はい ・ いいえ)

(注意喚起表示の例)

○同一工場、製造ライン使用によるもの

「本製品製造工場では○○(特定原材料等の名称)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

「学校給食で使用している魚介類(しらす等)や海藻類は、えび・いか・かに・たこが混入する可能性があります。」

「本製品で使用しているわかめ、青のりは、えび、かにの生息域で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるもの

「原材料のカタクチイワシは、えび、かにを食べています。」

(ウ) 多品目の食物除去が必要である。(極端に食べられるものが少ない、又は、弁当対応になっってしまうことが多い場合。)(はい ・ いいえ)

(エ) 原因食物を扱った食器や調理器具(洗浄済み)の共用でアレルギー症状が引き起こされる。(はい ・ いいえ)

(オ) 原因食物を揚げた後の油を使用して調理をするとアレルギー症状が引き起こされる。(はい ・ いいえ)

(カ) 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状況がある。(はい ・ いいえ)

結果判定

上記項目を確認し、以下の該当する項目の□にレ点を御記入ください。

□ すべて“いいえ”に○がついた。→ 対応食を希望することができます。

□ 1つでも“はい”に○がついた。→ 対応食の提供ができません。

(詳細献立表を希望することはできません。)

上記の内容に相違ありません。	令和 年 月 日	学 校 長
学 校 名：静岡市立_____学校_____年_____組		印
児童生徒 氏名：_____		
保 護 者 氏名：_____		

食物アレルギー対応食対応可能条件確認票

記入例

学校給食では、文部科学省の指針に従い安全性を最優先とした対応を行っております。

そのため、以下の(ア)～(カ)の項目に1つでも“はい”に○がついた場合は、極微量の原因食物摂取(コンタミネーション)で反応が誘発される可能性があり安全な給食提供が困難であることから、対応食が提供できませんので、家庭から弁当持参での対応となります。

①すべての項目に回答してください。

◎医師と相談の上、以下の項目の(はい・いいえ)に○をつけてください。

(ア) 調味料・だし・添加物(下記表の食品)の除去が必要である。(はい ・ いいえ)

卵殻カルシウム	乳糖	乳清焼成カルシウム	しょうゆ
酢	みそ	大豆油	ごま油
かつおだし	いりこだし	魚しょう	肉エキス

(イ) 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)の表示がある場合について、医師より除去の指示がある。(はい ・ いいえ)

(注意喚起)

- 「卵殻カルシウム」
- 「しょうゆ」
- 「みそ」
- 「ごま油」

<学校給食で対応が困難と考えられる状況の例>

- ・本人が原因食物を口にしなくても、同じ調理室内で原因食物を取り扱っていると、アレルギー症状が引き起こされる場合
- ・本人が原因食物を口にしなくても、同室で原因食物を食べている者がいると、アレルギー症状が引き起こされる場合
- ・原因食物(牛乳等)が皮膚に付着すると、アレルギー症状が引き起こされる等で、給食当番ができない場合
等

を製造しています。」

び・いか・かに・たこ

或で採取しています。」

(ウ) 多
な
(エ) 原
る。
(オ) 原因食物を揚げた後、専用して調理をするとアレルギー症状が引き起こされる。(はい ・ いいえ)

(カ) 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状況がある。(はい ・ いいえ)

(イ) 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)の表示がある場合について、医師より除去の指示がある。(はい ・ いいえ)

(ア) 調味料・だし・添加物(下記表の食品)の除去が必要である。(はい ・ いいえ)

結果判定

②必ずどちらかにレ点を御記入ください。

上記項目を~~確認~~し、以下の該当する項目の□にレ点を御記入ください。

- すべて“いいえ”に○がついた。→ 対応食を希望することができます。
- 1つでも“はい”に○がついた。→ 対応食の提供ができません。

(詳細献立表を希望することはできません。)

上記の内容に相違ありません。

令和 ○年 4月

学 校 名：静岡市立 ○○○○ 学 校 ○ 年 ○ 組

児 童 生 徒 氏 名： ○○○○○○

保 護 者 氏 名： ○○○○○○

③記入内容を再度確認し
日付、学校名、学年学級、
氏名の記入をお願いします。

食物アレルギー対応食対応可能条件確認票

学校確認用

学校給食では、文部科学省の指針に従い安全性を最優先とした対応を行っております。

そのため、以下の(ア)～(カ)の項目に1つでも“はい”に○がついた場合は、極微量の原因食物摂取(コンタミネーション)で反応が誘発される可能性があり安全な給食提供が困難であることから、対応食が提供できませんので、家庭から弁当持参での対応となります。

①すべての項目に○があることを確認

◎医師と相談の上、以下の項目の(はい・いいえ)に○をつけてください。

(ア) 調味料・だし・添加物(下記表の食品)の除去が必要である。(はい・いいえ)

卵殻カルシウム	乳糖	乳清焼成カルシウム	しょうゆ
酢	みそ	大豆油	ごま油
かつおだし	いりこだし	魚しょう	肉エキス

(イ) 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)の表示がある場合について、医師より除去の指示がある。(はい・いいえ)

(注意喚起)

○同

「本

○原

「学

す

「本

○ネ

「原

<学校給食で対応が困難と考えられる状況の例>

・本人が原因食物を口にしなくても、同じ調理室内で原因食物を取り扱っていると、アレルギー症状が引き起こされる場合

・本人が原因食物を口にしなくても、同室で原因食物を食べている者がいると、アレルギー症状が引き起こされる場合

・原因食物(牛乳等)が皮膚に付着すると、アレルギー症状が引き起こされる等で、給食当番ができない場合等

(ウ) 多

(エ) 原

(オ) 原因食物を揚げた後の油を使用して調理をするとアレルギー症状が引き起こされる。(はい・いいえ)

(カ) 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状況がある。(はい・いいえ)

結果判定

②どちらかにチェックがあることを確認

上記項目を確認し、以下の該当する項目の□に○を記入してください。

□ すべて“いいえ”に○がついた

□ 1つでも“はい”に○がついた

③日付、学校名、学年学級、氏名の確認

④内容確認の上、学校長押印

上記の内容に相違ありません。

令和 ○ 年 4 月 15 日

学 校 名 : 静岡市立 ○○○○ 学 校 ○ 年 ○ 組

児 童 生 徒 氏 名 : ○○○○○○

保 護 者 氏 名 : ○○○○○○

学 校 長
印

年度
個人面談
確認書

給食センター	所長	センター職員	担当

作成日 年 月 日

記入者氏名

○学校名 静岡市立 学校

○年組 年 組
ふりがな

○氏名 ○現状

○アレルギーの原因食品（家庭での除去範囲）

卵・卵製品	卵の多い加工品（例：オムレツ、厚焼卵）	可・不可
	卵を含む加工品（例：ハンバーグ、フライ）	可・不可
	マヨネーズ	可・不可
	卵を含むドレッシング	可・不可
	卵を含む練り製品（例：かまぼこ）	可・不可
	うずら卵	可・不可
	魚卵（例：ししゃも、いくら）	可・不可
牛乳・乳製品		
大豆・大豆製品		
魚介類		
野菜・果物		
そば・小麦等		
種実類		
その他		

備考欄

給食での対応食品（21品目のみ）

卵・小麦・落花生・乳・えび・かに・くるみ
いか・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・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

○面談結果

- 給食は止めて家庭から弁当を持参する。 給食センターが実施するアレルギー対応食を希望する。
- 詳細献立表を見て児童生徒自身が除去する。 給食費の返金不可（ただし、飲用牛乳は返金可）
- その他（ 対応不可能な場合は、家庭で昼食持参等対応
- 医師の診断毎年必須
- プライバシー保護困難

面談を受けた方の氏名（自署）

上記内容について相違ありません。 校長

年度
個人面談
確認書

給食センター	所長	センター職員	担当
			記入例

作成日 令和〇〇年 〇月 〇日

記入者氏名 〇〇 〇〇

○学校名 静岡市立 静富 小学校

○年組 1年 2組
ふりがな しずおか たろう

○氏名 静岡 太郎

○現状 給食+家から持参

○アレルギーの原因食品（家庭での除去範囲）

卵・卵製品	卵の多い加工品（例：オムレツ、厚焼卵）	可・不可
	卵を含む加工品（例：ハンバーグ、フライ）	可・不可
	マヨネーズ	可・不可
	卵を含むドレッシング	可・不可
	卵を含む練り製品（例：かまぼこ）	可・不可
	うずら卵	可・不可
	魚卵（例：ししゃも、いくら）	可・不可
牛乳・乳製品		
大豆・大豆製品		
魚介類		
野菜・果物		
そば・小麦等		
種実類		
その他		

備考欄

センター職員が給食での対応食品に○をつける

給食での対応食品（21品目のみ）

卵・小麦・落花生・乳・えび・かに・くるみ
いか・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・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

○面談結果

- 給食は止めたい
 - 詳細献立表
 - その他（
- センターが実施するアレルギー対応食を希望する。
費用の返金不可（ただし、飲用牛乳は返金可）
不可能な場合は、家庭で昼食持参等対応
医師の診断毎年必須

面談を受けた方の氏名（自署） 静岡 富士夫

面談内容を確認後、チェックをし、校長が署名する。

上記内容について相違ありません。 校長

献立材料表(例)

12月 1日(木)

献立名	食品名	分量 g	備考
米飯	米飯	83.00	
牛乳	牛乳	206.00	
豆腐のごまみそ焼き	大豆油(焼)	1.00	
	鶏肉 ももひき	10.00	
	葉ねぎ	3.00	
	卵	5.00	
	豆腐 押し(50%)	45.00	
	でん粉	3.00	
	砂糖	3.00	
	醤油	1.50	
	みそ 赤	3.00	
	みそ 赤	3.00	
	砂糖	2.00	
	みりん	1.00	
	ごま	1.00	
	水	3.00	
でん粉	0.30		
切干し大根の煮物	大根切干	6.00	
	にんじん	10.00	
	油揚げ	5.00	
	こんにゃく	10.00	
	かつお節(だし用)	1.00	
	水	10.00	
	砂糖	2.00	
	醤油	3.20	
	みりん	1.00	
	すまし汁	かつお節(だし用)	
しめじ		8.00	
ほうれん草		15.00	
玉麩		0.70	
わかめ(乾燥)		0.40	
葉ねぎ		3.00	
薄口醤油		2.30	
塩		0.50	

12月 2日(金)

献立名	食品名	分量 g	備考
玄米山型食パン	玄米山型食パン	110.50	
牛乳	牛乳	206.00	
ポークビーンズ	大豆油(炒)	0.50	
	たまねぎ	50.00	
	にんじん	15.00	
	豚肉 もも	25.00	
	赤ワイン	1.50	
	じゃがいも	25.00	
	スープストック	0.50	
	トマトケチャップ	20.00	
	ウスターソース	5.00	
	砂糖	1.00	
	こしょう	0.02	
	マッシュルームスライス	5.00	
	トマトピューレ	8.00	
	ミックスチーズ	3.00	
	白いんげん(水煮)	30.00	
	グリーンピース	2.00	
	赤ワイン	1.00	
	塩	0.05	
海と山のサラダ	レタス	20.00	ドレッシングは別添えです (各クラス 1本)
	きゅうり	10.00	
	いか	15.00	
	えび	20.00	
	しめじ	10.00	
	塩	0.10	
	こしょう	0.01	
	マーガリン	0.30	
	ドレッシング(和風乳化)	7.00	
甘夏みかん(缶詰)	甘夏みかん(缶詰)	60.00	
いちごジャム	いちごジャム	15.00	

配合一覧表(例)

学校給食用パン・めん・ごはんの配合

パン	<変形パン> バターロール型 ねじり型・うずまき型 丸型・二つ折型	<規格> 小麦粉 ショートニング 上白糖 脱脂粉乳(3%) イースト 食塩 水 【食品添加物】加工デンプン・ビタミンC
食パン	角型・山形	<規格>のみ
ロールパン		<規格>のみ
ミルクパン	<変形パンあり>	<規格> + 脱脂粉乳(4%)
緑茶パン	<変形パンあり>	<規格> + 緑茶粉(1.5%)
黒砂糖パン	<変形パンあり>	<規格> + 黒糖蜜(15%)
マーガリンパン	<変形パンあり>	<規格> + マーガリン(15%) 上白糖(10%)
レーズンパン	<変形パンあり>	<規格> + 干しぶどう(20%) 上白糖(10%)
りんご入りパン		<規格> + りんごチップ(20%)
玄米パン		<規格> + 玄米フィーリング(30%)
ソフトフランス		<規格> + マーガリン(3%)
うさぎパン		<規格> + 上白糖(10%) マーガリン(10%) 干しぶどう
ソフトめん・うどん		小麦粉 食塩 水
中華めん		小麦粉 食塩 水 かんすい
米飯		精白米 強化米(0.14%) 水
麦入り米飯		精白米 強化精麦(2.22%) 強化米(0.13%) 水
赤飯		もち米 うるち米 乾燥小豆 小豆汁 水 【食品添加物】ビタミンB ₁ (ごま塩)いりごま 食塩 とうもろこしでん粉
さくらご飯		米飯 + さくらご飯の具(15%) ※さくらご飯の具(しょうゆ たん白加水分解物 醗酵調味料 並塩 昆布エキス 鰹節エキス 酵母エキス)
コーンピラフ		米飯 + コーンピラフの具(10%) ※コーンピラフの具(食塩、乾燥スイートコーン、グラニュー糖、乾燥たまねぎ、味付け鶏肉、なたね油、グリーンピース、脱脂粉乳、乾燥赤ピーマン、酵母エキス、香辛料、角寒天、酸化防止剤(ビタミンE))
桜えび入り炊き込みごはん		米飯+桜えび(素干し)(4%) +さくらご飯の具(15%) ※さくらご飯の具(しょうゆ たん白加水分解物 醗酵調味料 並塩 昆布エキス 鰹節エキス 酵母エキス)

*** 麺類を製造している工場では、そば、卵が混入する可能性があります。**

*** 米飯の製造工場では、えび、小麦、乳、大豆、鶏肉等が混入する可能性があります。**

*** パンの製造工場では、卵、オレンジ、牛肉、くるみ、ごま、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン等が混入する可能性があります。**

配合一覧表(例)

9月 配合一覧表(加工食品)

品名	メーカー名	使用原材料
味付えび	〇〇食品	小えび、でんぶん糖
味付黒豆	〇〇商事	黒大豆、砂糖、食塩、重曹、硫酸第一鉄
コーヒーシロップ	〇〇食品	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸Ca、香料、着色料(カラメル)、V.C、V.A、V.B1、V.B2
いちごジャム	〇〇食品	いちご、糖類、ゲル化剤、酸味料
うなぎ	〇〇水産	うなぎ、たれ(醤油、みりん、砂糖、醃酵調味料、澱粉、食塩)
ヒレカツ 60g	〇〇〇	豚ヒレ肉、粉末状植物性たん白、食塩、香辛料、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、調味料、pH調整剤、衣(パン粉、でん粉、増粘多糖類 原材料の一部に小麦、大豆を含む。
ヒレカツ 50g	〇〇〇	豚ヒレ肉、食塩、ぶどう糖、水、加工デンプン、 衣【パン粉(小麦、大豆)、でん粉、大豆粉、ラクチオール】、増粘剤
ししゃもフライ	〇〇〇	カラフトシヤモ、パン粉(小麦、大豆)、打ち粉(小麦粉)、バターミックス(小麦粉、大豆たん白、コーンフラワー、でん粉(小麦)、食塩)
のりの佃煮	〇〇食品	黒のり、青のり、芽ひじき、しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、でん粉(じゃがいも)、かつおぶしエキス、水、
エビカツ	〇〇〇食品	えび、パン粉(小麦粉、ショートニング)、砂糖、乳化油脂、生イースト、食塩、品質改良剤(小麦)、加工でん粉、砂糖、食塩、大豆粉、 pH調整剤、増粘多糖類、香辛料、ペニ花油
グラタン	〇〇〇食品	マカロニ(小麦)、牛乳、脱脂濃縮乳、たまねぎ、とうもろこし、チーズ、ほうれん草、小麦粉、パタールウ(小麦)、マーガリン(大豆)、生クリーム、 ファットスプレッド(乳)、植物油(なたね、パーム)、パセリ、調味料、食物繊維(難消化性デキストリン)、食塩、砂糖、チキンブイヨン(小麦、大豆、鶏肉)、 調味エキス、香辛料、増粘剤、乳化剤、ピロリン酸鉄、重曹、香料、着色料
オムレツ	〇〇フーズ	鶏卵、ミックスベジタブル(人参、とうもろこし、グリーンピース)、トマト、玉ねぎ、タピオカ澱粉、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢(サトウキビ、とうもろこし)、 酸味料、クチナシ黄色素、β-カロテン(ゼラチン)
塩昆布	〇〇昆布	砂糖、醤油(大豆、小麦)、昆布、還元水飴、みりん、たんぱく加水分解物、還元麦芽糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス
おでん粉	〇〇	アオサ、さばいわし削り粉
海草ミックス	〇〇フード	わかめ、昆布、茎わかめ、赤ずぎのり、白ずぎのり、赤トサカ、食塩
鉄分強化豆腐	〇〇製油	豆乳、でん粉、トレハロース、豆腐用凝固剤、酸化防止剤、ピロリン酸第二鉄
玉麩	〇〇〇本舗	小麦粉、小麦たんぱく、玄米粉、ビタミンE、ミックストコフェロール、アラビアガム、第3リン酸カルシウム、食品素材
炒め玉ねぎ	〇〇〇	たまねぎ、大豆油
さつま芋と栗のタルト	〇〇〇	クリーム【さつまいもペースト、豆乳、砂糖、くり、ショートニング、水溶性食物繊維、香料】 タルト生地【米粉、砂糖、ショートニング、豆乳、コーンフラワー、でん粉、食物油、調製豆乳粉末、食用油脂、 加工デンプン、香料、凝固剤、増粘剤(キサンタンガム、乳化剤、ピロリン酸第二鉄(大豆))】(原材料の一部に大豆を含む)
お米のクレープ	〇〇〇	シート【卵白、米粉、鶏卵、植物油、砂糖、バター、脱脂粉乳、食塩、水、加工デンプン、ベーキングパウダー、乳化剤】 ミルククリーム【乳又は乳製品を主要原料とする食品、砂糖、牛乳、加糖脱脂れん乳、米粉、ミルクカルシウム、豚ゼラチン、脱脂粉乳、ヨーグルト 乳化剤(大豆)、香料(乳)、ピロリン酸第二鉄(大豆)】 カスタードソース【乳又は乳製品を主要原料とする食品(卵、乳)、砂糖、増粘剤】
チョコレートケーキ	〇〇〇	チョコ生地【鶏卵、砂糖、小麦粉、準チョコレート(大豆)、食用加工油脂(卵、乳)、水あめ、食塩、水、乳化剤(大豆)、膨張剤、香料(大豆)】 サンドクリームキャラメル【乳又は乳製品を主要原料とする食品、カラメルソース、砂糖、乳化剤(大豆)、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、香料(乳、大豆)、ピロリン酸第二鉄(大豆)】 デコクリーム(チョコ)【乳又は乳製品を主要原料とする食品、チョコレート(乳)、乳化剤(大豆)、pH調整剤、香料(乳、大豆)、ピロリン酸第二鉄(大豆)】 デコクリーム(キャラメル)【乳又は乳製品を主要原料とする食品、カラメルソース、砂糖、乳化剤(大豆)、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、香料(乳、大豆)、ピロリン酸第二鉄(大豆)】 チョコソース【チョコレート(乳、大豆)、水あめ、砂糖、ココアパウダー、増粘多糖類、香料】
洋梨のタルト	〇〇〇	パイ生地【小麦粉、マーガリン(乳)、鶏卵、砂糖、食塩、水、乳化剤(大豆)、香料(乳)、カロチン色素】 クリーム【マーガリン(乳)、砂糖、小麦粉、アーモンドブードル、鶏卵、水溶性食物繊維、加糖卵黄、脱脂粉乳、水、乳化剤(大豆)、香料(卵、乳)、カロチン色素】 洋梨ジャム【洋梨、水あめ、砂糖、水溶性食物繊維、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ピロリン酸第二鉄】
ワンタン	〇〇製麺	小麦粉、食塩
甘夏のゼリー	〇〇〇	甘夏、砂糖、水溶性食物繊維、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Na

※給食で使用している魚介類・海藻類は、えび・かに等の海洋生物と共生しています

専用封筒

個人情報在中
取扱注意

学校

食物アレルギー対応食担当者様

月		内 容	受領日	受領印	月		内 容	受領日	受領印
4 月 分	センター ↓ 学校	詳細献立表	/		10 月 分	センター ↓ 学校	詳細献立表	/	
		選択表					センター ↓ 学校		
	学校 ↓ センター	選択表(決定) / までにセンターへ送付	/			学校 ↓ センター	選択表(決定) / までにセンターへ送付	/	
5 月 分	センター ↓ 学校	詳細献立表	/		11 月 分	センター ↓ 学校	詳細献立表	/	
		選択表					センター ↓ 学校		
	学校 ↓ センター	選択表(決定) / までにセンターへ送付	/			学校 ↓ センター	選択表(決定) / までにセンターへ送付	/	
6 月 分	センター ↓ 学校	詳細献立表	/		12 月 分	センター ↓ 学校	詳細献立表	/	
		選択表					センター ↓ 学校		
	学校 ↓ センター	選択表(決定) / までにセンターへ送付	/			学校 ↓ センター	選択表(決定) / までにセンターへ送付	/	
7 月 分	センター ↓ 学校	詳細献立表	/		1 月 分	センター ↓ 学校	詳細献立表	/	
		選択表					センター ↓ 学校		
	学校 ↓ センター	選択表(決定) / までにセンターへ送付	/			学校 ↓ センター	選択表(決定) / までにセンターへ送付	/	
8 月 分	センター ↓ 学校	詳細献立表	/		2 月 分	センター ↓ 学校	詳細献立表	/	
		選択表					センター ↓ 学校		
	学校 ↓ センター	選択表(決定) / までにセンターへ送付	/			学校 ↓ センター	選択表(決定) / までにセンターへ送付	/	
9 月 分	センター ↓ 学校	詳細献立表	/		3 月 分	センター ↓ 学校	詳細献立表	/	
		選択表					センター ↓ 学校		
	学校 ↓ センター	選択表(決定) / までにセンターへ送付	/			学校 ↓ センター	選択表(決定) / までにセンターへ送付	/	

※この封筒を文書便で直接送ることはできません。文書便で送る際は、この封筒を文書便の封筒に入れて赤い枠で囲み、送付願います。文書便の場合は、センターに届くまでに2日以上かかりますので、御注意ください。

△△学校給食センター

対応食容器ラベル(例)

〇〇小学校 〇年〇組
静岡 花子

2020/12/02

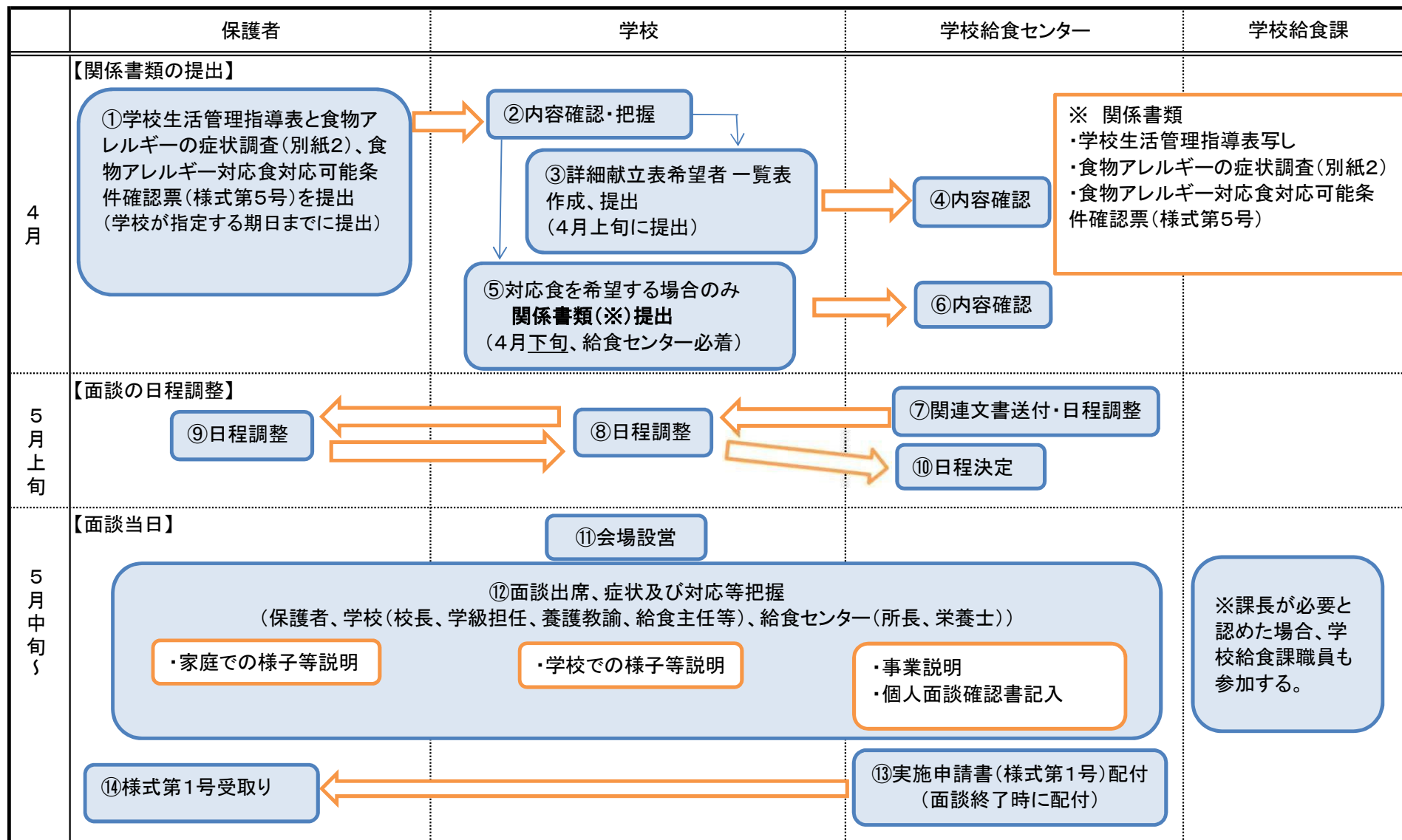
献立名:海と山のサラダ
除去物質:エビ・いか

確かに食べました ()
本日は欠席です ()
その他 ()確認者署名()

資料1 食物アレルギー対応食提供の流れ

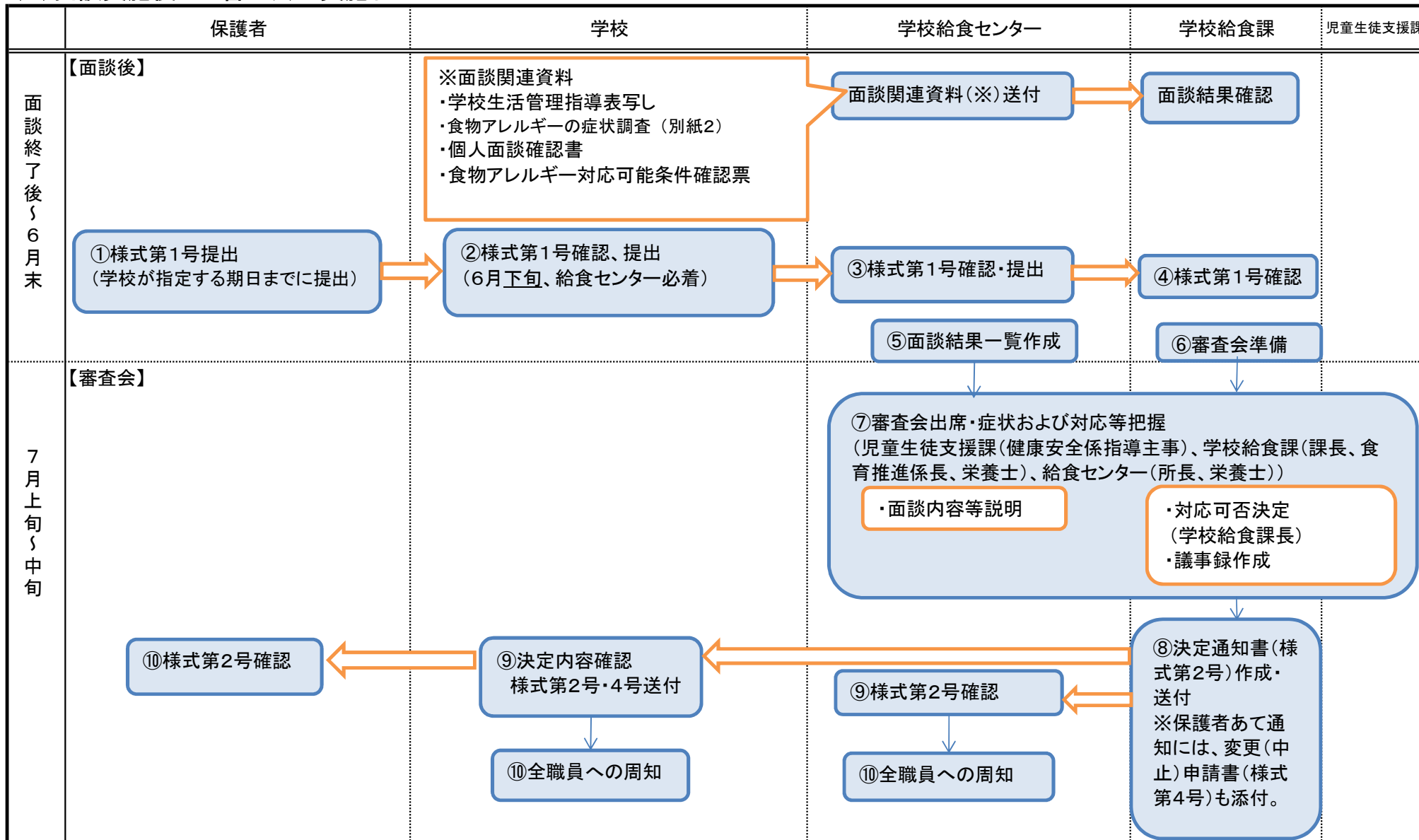
1 新規児童生徒・転入生（学期途中の転入生については随時対応する）

(1) 学校生活管理指導表等提出から面談の実施まで

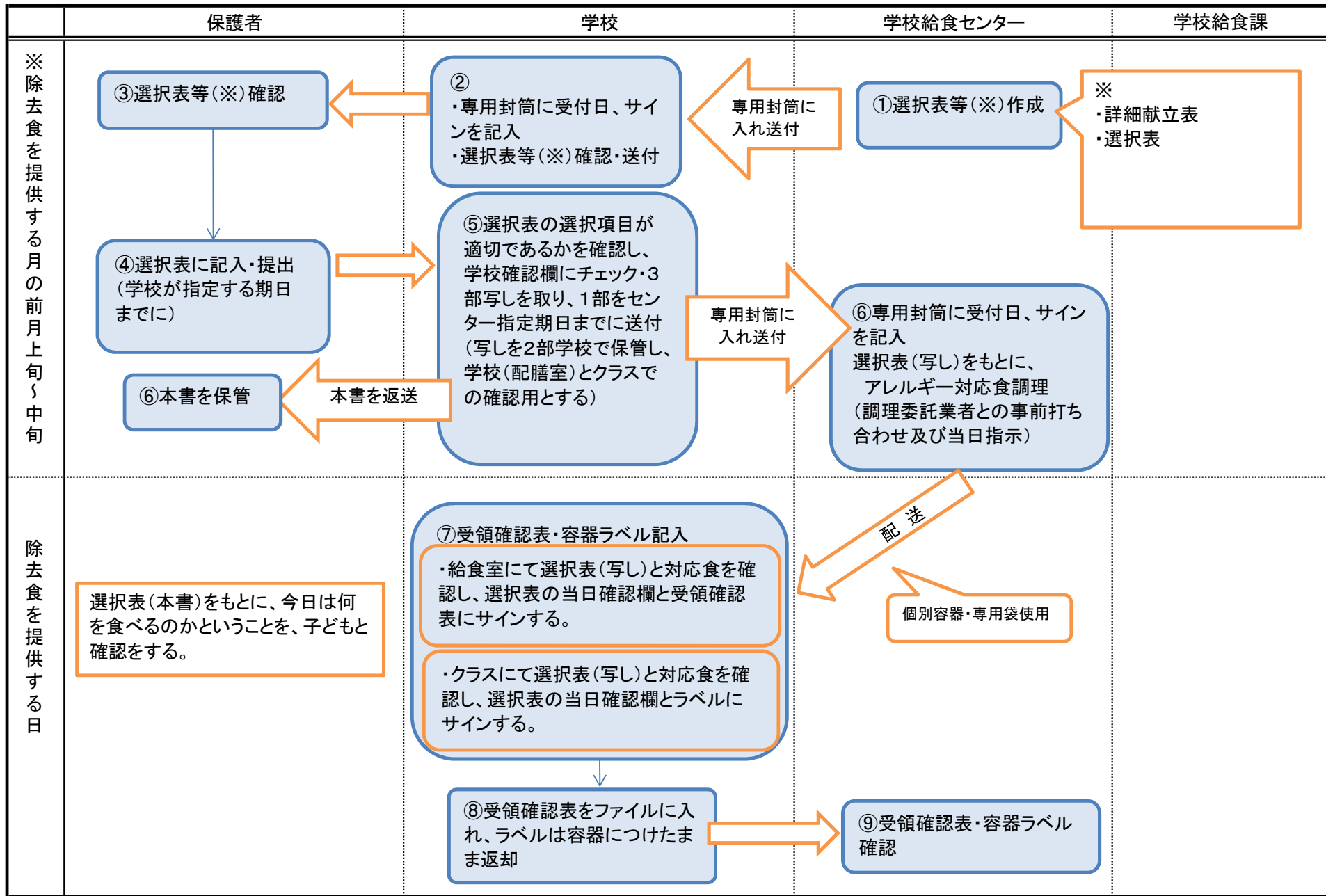


※注:『⑤関係書類提出』については、学校長が除去食対応について必要であると判断した児童生徒の分のみを、学校給食センターへ提出する。

(2) 面談実施後から審査会の実施まで

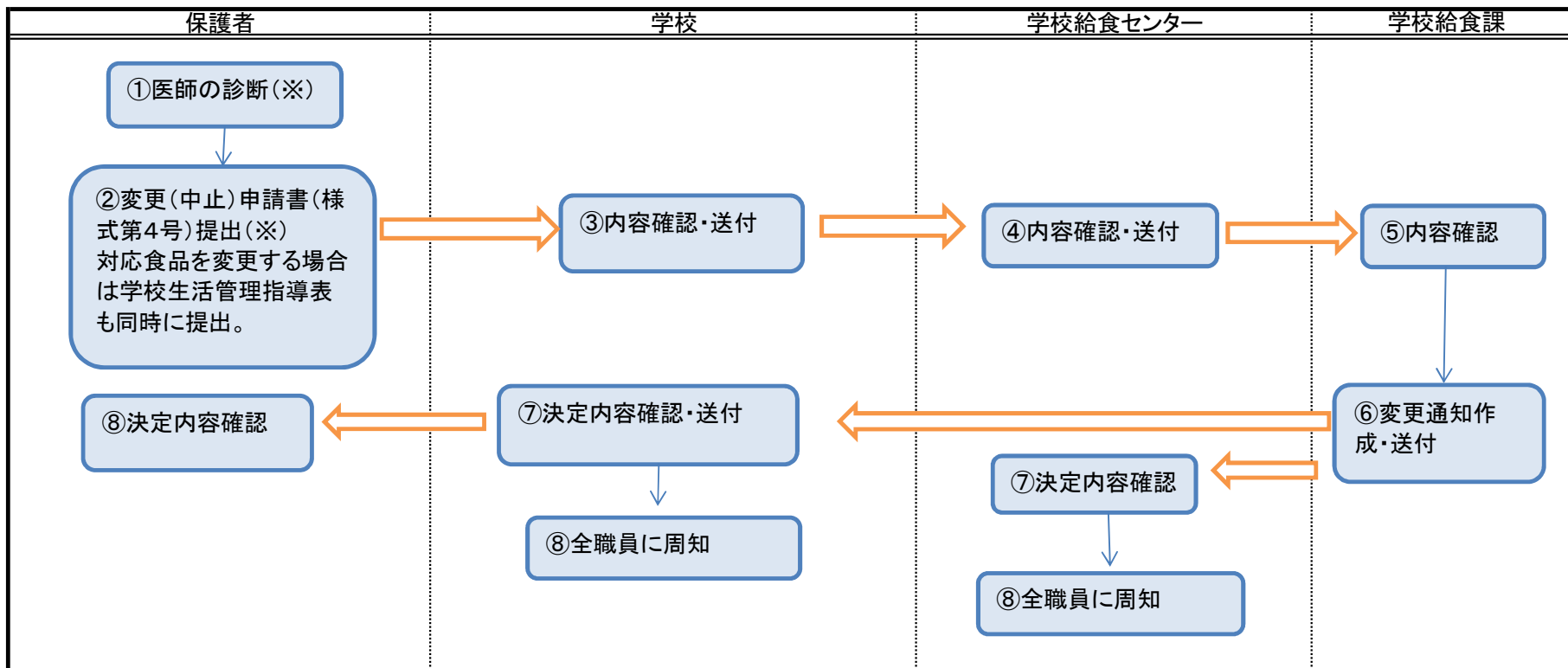


(3) 対応開始以降(選択表の配付から除去食の提供まで)



※注: 9月分の選択表については、送付から提出までのやりとりを7月中に行う。

(4) 対応内容変更または中止時の申請



※注:①について、必ず医師の診断を受けてから、変更(中止)申請書を提出する。

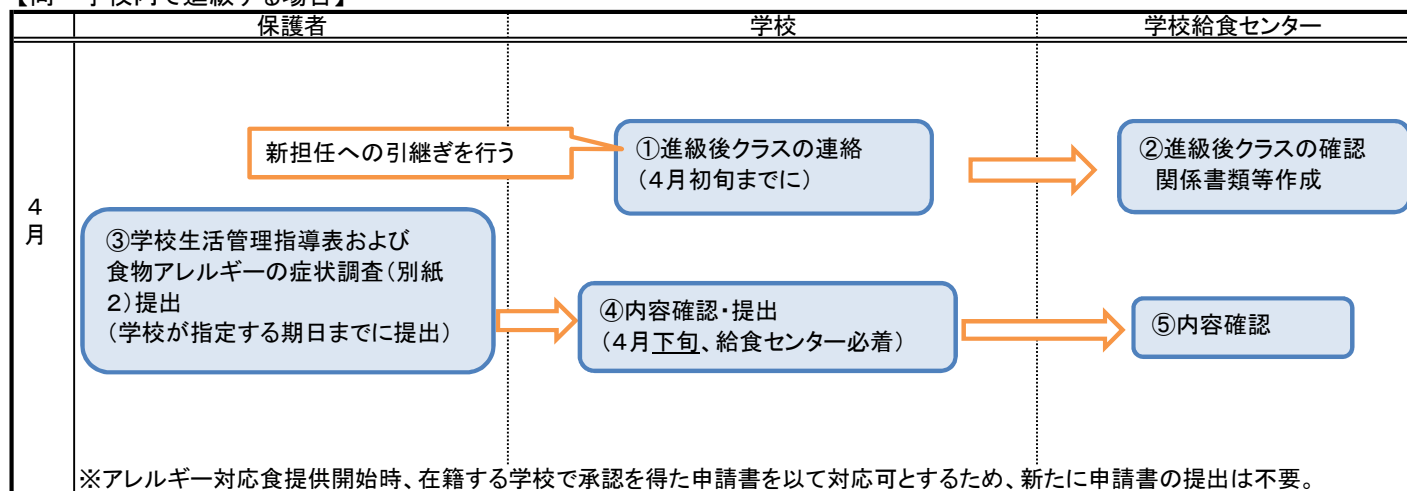
※注:②について、対応食の提供を中止する場合は、学校生活管理指導表の提出は不要。

ただし、医師により、特定の食品の除去の必要がないという診断を受け、家庭でも対応食品を含む食品を食べても症状が出ないことを確認してから、申請すること。

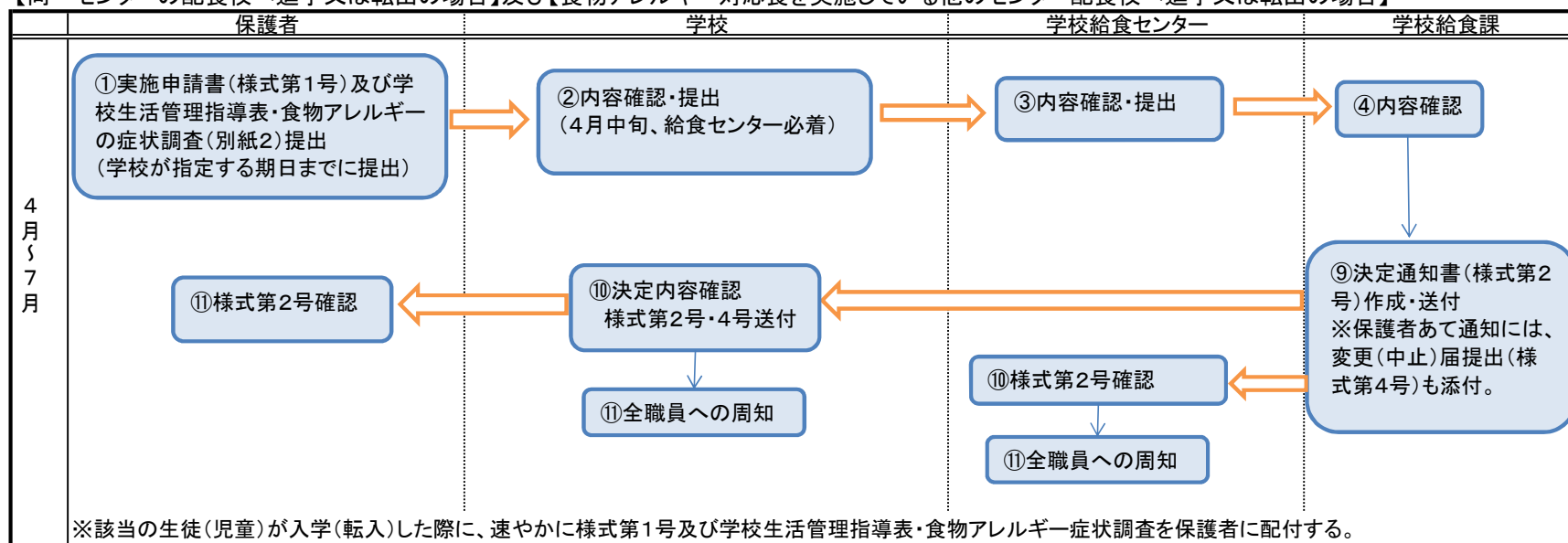
2 継続児童生徒

(1) 学校生活管理指導表等手続き

【同一学校内で進級する場合】



【同一センターの配食校へ進学又は転出の場合】及び【食物アレルギー対応食を実施している他のセンター配食校へ進学又は転出の場合】



※注:4月分の対応食については、3月まで在籍していた学校で承認を得た申請書を以て対応可とする。

※注:5月以降は、進学先または転出先の学校で新たに承認を得た申請書を以て対応可とする。

※注:毎月の対応、対応内容の変更または中止については、1新規児童生徒・転入生「(3)対応開始以降」「(4)対応内容変更または中止時」と同様とする。

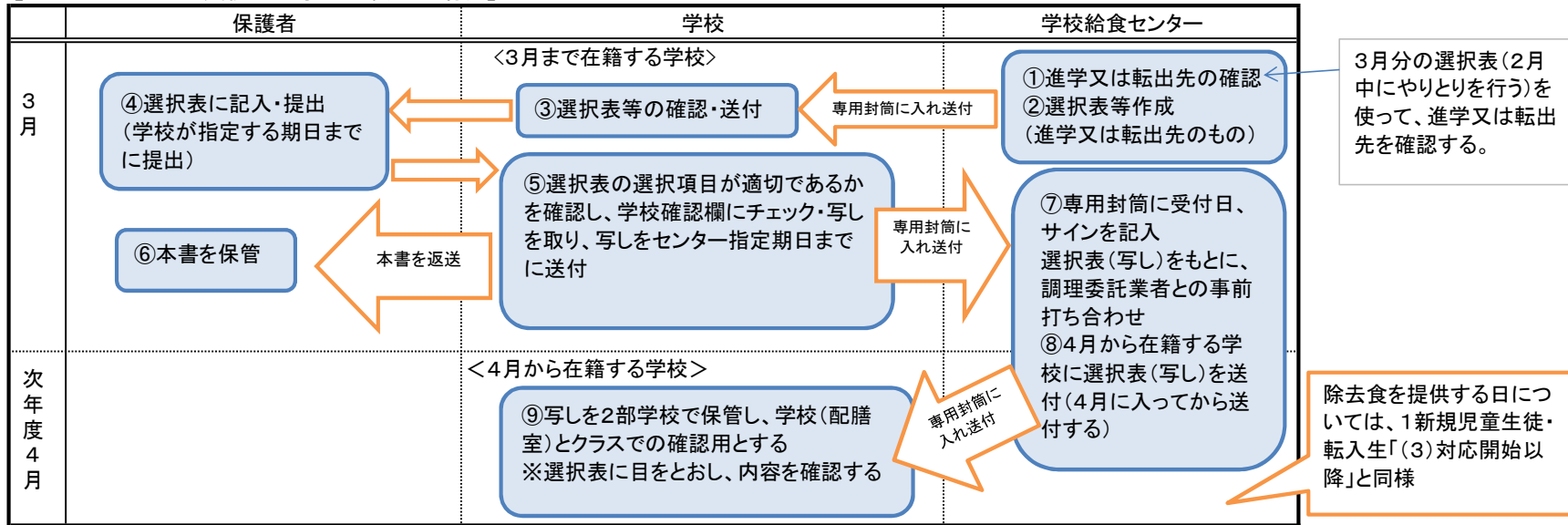
※注:在籍している児童生徒について、年度途中での新規希望者は対応しない。次年度からの新規の扱いとする。

※注:年度途中の転入生については、随時対応する。

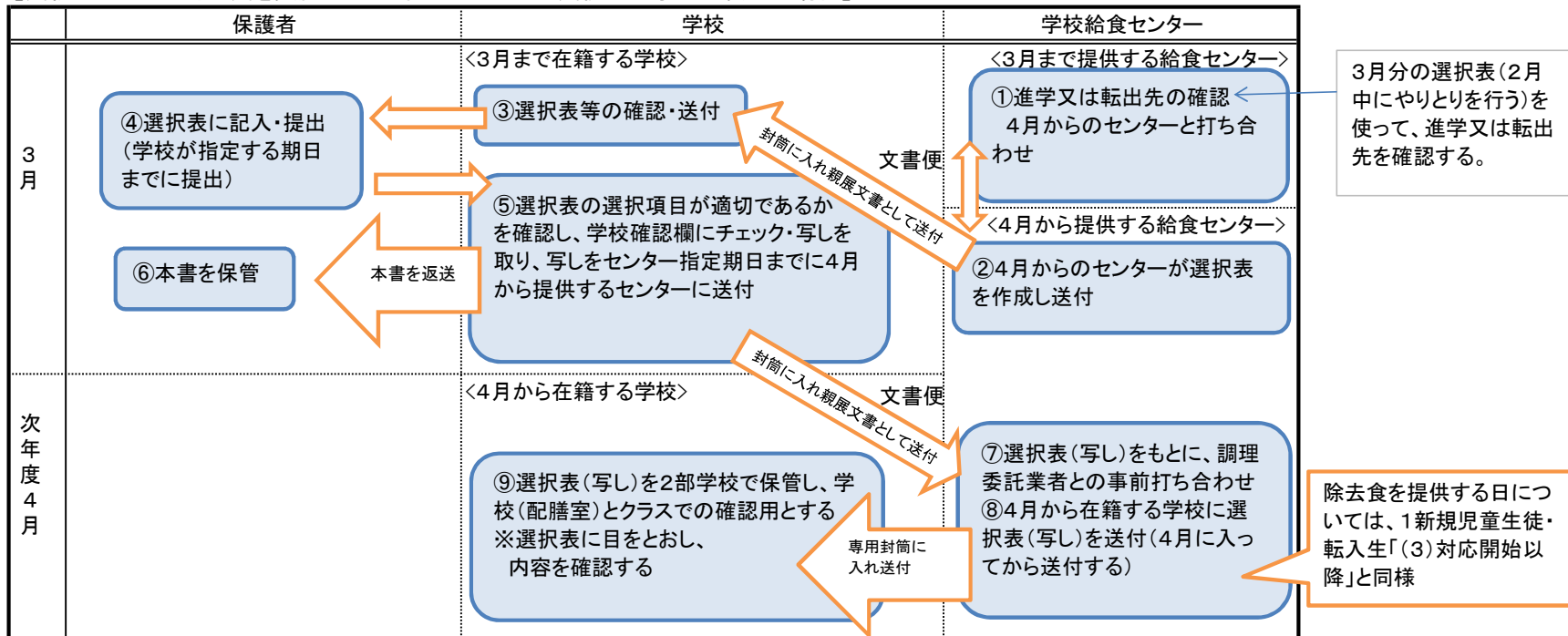
(2) 次年度4月分の選択表の受け渡し(9月～)

【同一学校内で進級する場合】については、1新規児童生徒・転入生「③対応開始以降」と同様

【同一センターの配食校へ進学又は転出の場合】



【食物アレルギー対応食を実施している他のセンター配食校へ進学又は転出の場合】



資料2 事例1

小学5年生 エピペンは職員室で保管
 昼休み、運動場で遊んでいたが、息苦しさを**感じ保健室に行った。**

	本児	教室の子ども	学級担任	教員 (生徒指導等)	養護教諭	教務主任	教頭	校長	学校給食 センター	学校給食課	主治医	消防署
発症	少し息苦しい											
	保健室へ	付き添い										
連絡	顔面発赤				主訴把握							
					職員室に連絡							
応急 処置			保健室へ	AED持参で保 健室へ		エピペン持参で 保健室へ	保健室へ					
					管理指導表 確認	記録開始	校長に連絡	保健室へ				
	ぐったり			児童の整理	症状の確認			状況把握			応じて 相談にのる	
30分 以内	呼吸症状		保護者に連絡		救急車要請 判断			救急車要請 指示				
		教室に戻る	給食の 献立確認	助勤対応	エピペン準備	チェックシート 準備・記入	救急車要請	主治医連絡			症状確認	救急車発動
			給食室に確認		エピペン接種	チェックシート 確認						
			接種補助				門で待機					救急車到着
搬送			給食摂取報告		状況報告 エピペン渡す		保健室へ誘導					
	搬送される				救急車同乗 献立表持参						診察	搬送
報告								学校教育課報告 (現:児童生徒支援課)	献立内容等確認			
								学校給食課報告	職員への周知・ 指導	報告内容確認		

チェックリスト

保護者	
申請時	医師の診断を受け、【学校生活管理指導表】、【食物アレルギー症状調査】、【食物アレルギー対応食対応可能条件確認票】を学校へ提出。
	面談出席。
	食物アレルギー対応食提供事業を希望する場合、期日までに申請書を提出。
	対応の可否等について、【決定通知書】で確認。
毎月	【選択表】に希望する除去食、クラスのもの、家庭から持参のいずれかに○をつけ、署名の上学校へ提出する。
	学校から学校確認欄がチェックされた【選択表】を受け取る。
毎日	学校確認欄がチェックされた【選択表】でその日の献立を児童・生徒と確認。
	学校との連絡を密に行う。

		担当者			
		学校長	養護教諭	アレルギー担当教諭	学級担任
学校					
申請時	【学校生活管理指導表】【食物アレルギー症状調査】、【食物アレルギー対応食対応可能条件確認票】を保護者へ送付				
	【食物アレルギー管理者名簿】を作成。				
	【詳細献立表希望者一覧表】を作成。				
	【学校生活管理指導表】【食物アレルギー症状調査】【食物アレルギー対応食対応可能条件確認票】【詳細献立表希望者一覧表】内容確認。				
	【学校生活管理指導表】【食物アレルギー症状調査】【食物アレルギー対応食対応可能条件確認票】【詳細献立表希望者一覧表】を対応食要・不要者が分かるよう区別をする。各書類をセンターへ送付。				
	面談出席（内容把握、学校での様子説明）。	●	●	●	●
	【決定通知書】の内容確認及び保護者へ送付。				
	全職員に児童生徒の状況、学校生活での配慮点について共通理解を図る。	●	●	●	●
毎月	専用封筒に入った【詳細献立表】【選択表】を給食センターより受取り、受付日、サインを記入する。				
	給食センターより送付された【詳細献立表】【選択表】を保護者へ送付。				
	保護者より提出された【選択表】に記入漏れがないか、内容に間違いがないか確認し、学校確認欄にチェック、写しを3部とり、本書を保護者へ返却する。写しの1部は期日までに専用封筒に入れ、学校給食センターへ提出し、残り2部を学校（配膳室）とクラスでの確認用とする。				
	【選択表】は実施年度終了後1年間学校で保管する。				
毎日	その日の対応食を確認。	●	●	●	●
	保護者、給食センターとの連絡を密に行う。				
必要時	除去食配送後、【受領確認表】、【対応食容器ラベル】に必要事項記入。				

●・・・チェック項目の内容を実施する担当者。

【空欄】は実施する担当者を決定し、担当者の欄に●を記入してください。

チェックリスト

給食センター		担当者	
		所長	栄養教諭等
申請時	学校から送付された【学校生活管理指導表】、【食物アレルギー症状調査】、【食物アレルギー対応食対応可能条件確認票】の確認。		
	学校と面談日程調整、面談出席		
	申請書の確認。写しを学校給食課へ送付。		
	審査会への出席。	●	●
作成類	【選択表】【詳細献立表】の作成。		
選択表作成	料理に対応食品が全て除去されているか確認。		
	【選択表】【詳細献立表】を送付。		
献立	学校確認欄がチェックされた選択表の写しを決定献立表とする。		
指示書作成	指示書の中に対応食品、対応の記載内容確認。		
	決定献立表と内容の確認。		
	給食中止の場合、指示書の右欄「変更および注意事項」に学校名を記入。		
打合せ	指示書に基づき、毎週1回調理委託業者と打合せ。		
ラベル用	決定献立表に基づき、各個人の配食物が記載されているか確認。		

●・・・チェック項目の内容を実施する担当者。

【空欄】は実施する担当者を決定し、担当者の欄に●を記入してください。

参考資料 Q&A

- Q. 全ての原因食物について除去食対応をしてもらえますか。
- A. 安全面に配慮し、確実な提供を行うため、静岡市では静岡市における食物アレルギー対応食マニュアル P2 の表 1 にある 21 品目が対象です。
- Q. 21 品目以外のもので食物アレルギーがある場合、その原因食物についての対応はどうなりますか。
- A. 自分で除去できるものは除去をし、除去が難しいものは家庭から代わりのもので持参する等家庭で対応をしてください。
- Q. 学校生活管理指導表は毎年提出しなければいけませんか。
- A. 医師の判断を基に対処食の提供を行うため、毎年提出をしてください。
- Q. 一度対応を受け始めたら、中学卒業まで対応が継続されますか。
- A. 学校や学校給食センターの実情を考慮した上で、安全・確実な除去食の提供のために、対応食品の変更や除去食の提供が中止される場合もあります。
- Q. 申請書、学校生活管理指導表の提出期限を過ぎた場合どうなりますか。
- A. 提出期限を過ぎた場合、その年度の対応は出来ません。確実な対応を行うため、提出期限を厳守していただきますようお願いいたします。
- Q. 詳細献立表希望者を期日までに全員分把握できなかった場合、一覧表の提出はどうしたらよいですか。
- A. 提出期限内で把握できる範囲で提出をしてください。追加がありましたら、その都度一覧表の提出をお願いします。
- Q. 選択表に○や×を間違えてつけた場合、訂正できますか。
- A. 給食センターからは、選択表の記載のとおり提供します。提出前によく御確認ください。除去食の変更等があった場合は、学校へ連絡をしてください。
- Q. 選択表の学校確認欄の確認は誰がすればよいでしょうか。
- A. 各校の実状に合わせ、養護教諭・アレルギー担当教諭・学級担任等役割を決めて確認してください。
- Q. 新規対象者において対応可能条件の（ア）～（カ）の項目に1つでも“はい”に○がついた場合、対応食の提供は受けられますか。
- A. 文部科学省より発行された「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、安全性を最優先とした確実な提供を行うため、対応可能条件の（ア）～（カ）の項目に1つでも“はい”がある場合は、対応食の提供ができませんので御家庭から弁当を

持参していただきます。「食物アレルギー対応食対応可能条件確認票」を学校で確認の上、「すべて“いいえ”に○がついた」を選択し対応食を希望する方の書類のみ学校給食センターへ提出してください。

- Q. 対応可能条件の（ア）～（カ）の項目に1つでも“はい”に○がついた場合、給食が食べられず、常に弁当持参になりますか？
- A. 詳細献立表を見て食べられる日が多数あれば給食を食べることも可能と考えられます。料理によって食べられないものがある場合、家から弁当を持参するか詳細献立表から判断し、学校と連絡を取り合って対応をしてください。ただし、給食費は全額いただきますので御了承ください。
- Q. 除去食対応をしている21品目では対応可能条件の（ア）～（カ）の項目に“はい”はつかないが、21品目以外の原因食物で“はい”がつく場合、対応食の提供はうけられますか。
- A. 21品目以外の原因食物であっても、対応可能条件の（ア）～（カ）の項目に1つでも“はい”がある場合は対応食の提供ができませんので、御家庭から弁当を持参していただきます。
- Q. 対応可能条件（イ）の「原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合」とは、どのような食品があてはまりますか。
- A. ジャムやふりかけ、味付煮干し、小魚類、海藻、加工品（ハンバーグ、コロッケ等）等があてはまります。詳細献立表に記載されておりますので御確認ください。
- Q. 対応可能条件（エ）に「原因食物を扱った食器や調理器具（洗浄済み）の共用でアレルギー症状が引き起こされる」とありますが、共用していますか。
- A. 学校給食で使用している食器や調理器具は、洗浄・消毒後使用されています。一般の給食と対応食の調理器具は明確にわかれておりますが、原因食物毎の専用の器具はないため、洗浄・消毒後に様々な対応食の調理に使用されます。
- Q. 対応可能条件（カ）の「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状況」とは例えばどういう状況ですか。
- A. 本人が原因食物を口にしなくても、同じ調理室内で原因食物を取り扱ったり、同室で原因食物を食べている者がいたりすると、アレルギー症状が引き起こされる場合。また、原因食物（牛乳等）が皮膚に付着すると、アレルギー症状が引き起こされる等で、給食当番ができない場合などです。