

○小学校給食(義務教育学校・前期課程)について【以下「小学校給食」とする】

小学校給食は、主食(パン・ご飯)・副食(食缶 3 品程度)・飲料(牛乳)に分かれています。主食・飲料については委託事業者から、副食については学校給食センターと単独調理校で調理し、提供しています。

○中学校給食(義務教育学校・後期課程)について【以下「中学校給食」とする】

中学校給食は、主食(パン・ご飯)・副食(食缶 1 品とランチボックス 3~4 品)・飲料(牛乳)に分かれています。中学校給食は、パン・飲料については、小学校給食と同じ委託事業者から、他は中学校給食調理事業者で調理し、提供しています。

○献立での対応

本市の小学校給食では、献立作成時に下表の事項を行うことにより、食物アレルギーのある児童に少しでも給食を食べていただけるよう配慮しています。中学校給食でも小学校給食に近い形での対応ができるよう、献立の工夫を行っています。

また、小学校給食、中学校給食、共に、毎月配信する「学校給食予定献立表」に合わせて、「学校給食用半製品・加工品の配合表」も配信し、アレルギー情報をお知らせします。

- ◆ 学校給食予定献立表・・・月 1 回配信
- ◆ 学校給食用半製品・加工品の配合表・・・学校給食予定献立表と同時に月 1 回配信
- ◆ 学校給食用パン、及び年間使用食品の配合表・・・年 1 回配信

< 献立の配慮(小学校) > (右列の「中」は中学校給食も同様のもの)

・パン・ごはん・直送品には、卵を使用しない。	中
・複数の副食に同じアレルギー(卵)が入らないようにする。(※コンタミネーションを除く)	中
・副食での卵の使用は週1回程度までとする。	中
・揚げ物のつなぎに卵を使用しない。	中
・特定 28 品目のうち、「えび、かに、くるみ、そば、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ」は使用しない。	中
・小麦粉の代わりに米粉を使用する献立もある。	中
・油は基本、なたね油を使用する。(献立によりごま油、オリーブ油を使用することもある。)	
・食材の選定の際には、できる限りアレルギーが含まれない食材を選ぶよう努める。	中
・加工品等については、納入事業者よりアレルギー情報の提出を求め、できる限りアレルギーの少ない食品の選定を行う。	中
・献立は、各学校の給食担当の職員で構成される献立作成委員会で意見を聴取し、決定した献立に必要な食材の選定および調達は、学校長・栄養教諭・学校栄養職員・調理員などで構成される学校給食用物資選定会議にて選定する。	

*コンタミネーション(微量混入)・・・原材料には含まれていないが、食品の製造過程で機械や器具から偶発的にアレルギーが混入してしまうこと。

