

高松市の学校給食における食物アレルギー対応（低アレルゲン給食）について

献立作成の考え方について

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。

また、皆が共通献立で食べられるようなメニューを増やす工夫をしたり、除去対応がしやすい献立・調理方法を考慮したりする。

給食献立時に配慮する食物

① 特に重篤度の高い原因食物：そば、落花生（ピーナッツ）

給食では使用しない。

② 特に発症数の多い原因食物：卵、乳、小麦、えび、かに、クルミ、カシューナッツ、アーモンド等のナッツ類

(ア) 生卵・かには、給食では使用しない。

(イ) アーモンド以外のナッツ類は、給食では使用しない。

※アーモンド以外のナッツ類

クルミ、カシューナッツ、ブラジルナッツ、ペカンナッツ、マカデミアナッツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、けし、松の実

(クルミ：平成 28 年度から使用中止、カシューナッツ：令和 4 年度から使用中止)

(ウ) 卵、乳、小麦、えび、アーモンドについて

・できる限り 1 回の給食で、複数の料理に同じ原因食物を使用しない（調味料・だし・添加物を除く）。

・同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食物が使用されない日を作るなど考慮する。

・加工食品やデザートは、なるべく原因食物が使用されていない食品を取り入れる。原因が分からない場合は、原料配合表を取り寄せて確認する。

③ 新規発症の原因となりやすい食物：キウイフルーツ、りんご、びわ、すもも等の生の果物

・献立委員会で提供の必要性を検討する。

・提供する場合は、事前に、教職員全員で危機意識の共有を図るとともに、発症に備えて十分な緊急対応体制を図る。

調理等の工夫

原因食物の除去作業がしやすいよう、調理工程が複雑で煩雑とならないよう配慮する。また、原因食物を使用しない調理方法も取り入れ、全員が食べられるような献立を増やす。

【例】 バターではなく、サラダ油で炒める。

料理名・使用食品の明確化

原因食物が使用されていることが明確な料理名にする。

【例】 チーズ入りサラダ、えび入りかき揚げ

物資選定の考え方について

物資選定時に配慮する食物

① 特に重篤度の高い原因食物： そば、落花生（ピーナッツ）

そば、落花生（ピーナッツ）を含む加工食品や同一工場・製造ライン使用による加工食品は選定しない。

（平成 29 年度から）

② 特に発症数の多い原因食物： 卵、乳、小麦、えび、かに、クルミ、カシューナッツ、アーモンド等のナッツ類

（ア） かにを含む加工食品は選定しない。

（イ） アーモンド以外のナッツ類を含む加工食品は選定しない。

※アーモンド以外のナッツ類

クルミ、カシューナッツ、ブラジルナッツ、ペカンナッツ、マカデミアナッツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、けし、松の実

（ウ） 卵、乳、小麦、えび、アーモンドについて

・加工食品やデザートは、できる限り原因食物が使用されていない食品を選定する。

【例】 米粉のパン粉、卵・乳・小麦不使用のマフィン

・畜肉製品、練り製品等は、できる限り添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する。

| 物資名 | 本市の対応 |
|----------------|--|
| ハム、ベーコン、ウインナー等 | 卵、乳、小麦が含まれないものを選定 |
| かまぼこ、ちくわ、天ぷら等 | 卵、乳、小麦が含まれないものを選定 |
| ハンバーグ、つくね、肉団子等 | 卵、乳 が含まれないものを選定 |
| ドレッシング | 卵、乳 が含まれないものを選定（平成 28 年度から） 及び年間契約（令和 4 年度から） |
| チキンコンソメ | 卵、乳 が含まれないものを選定（平成 28 年度 1 月から） 及び年間契約（令和 3 年度から） |

※マヨネーズについては、一部の献立にノンエッグマヨネーズを使用したこともあるが、マヨネーズ・ノンエッグマヨネーズの見た目の判別ができないため、味も考慮し、現在はマヨネーズ（卵入り）を使用している。

半期契約物資を選定する際の注意点

年間を通して使用する可能性のある物資でも、半期契約のものがある。原因食物が含まれる物資は、できる限り年間を通して、原因食物の種類が異ならないよう配慮する。

原因食物が異なる物資となった場合は、保護者が分かりやすいよう献立等を工夫する。また、教職員とも情報共有する。

【例】 上半期に小麦不使用のハンバーグを選定

→ 下半期も小麦不使用のハンバーグを選定する。

同様の物資がなく原因食物が変更した場合は、詳細献立表、加工食品等アレルギー一覧表に明記する。

4月分献立内容（参考）

| 年度 | 種類 | 回数 | 献立名 |
|---------|------|-----------|--|
| 平成 15 年 | 卵 | 5 | たまごスープ、中華風コーンスープ、八宝菜（うずら卵）、すまし汁（うずら卵）、ブロッコリーのマヨネーズかけ（マヨネーズ） |
| | 乳製品 | 3 | ポークビーンズ（生クリーム・バター）、クリームシチュー（脱脂粉乳・バター）、スパゲティミートソース（チーズ） |
| | 小麦 | パン6 他3 | コッペパン（3）、バターロールパン、黒糖パン、きなこ揚げパン 味噌ラーメン（中華めん） / クリームシチュー（小麦粉）、カレーライス（小麦粉） |
| | えび | 1 | かきまぜずし |
| | いか | 2 | 八宝菜、いかのさらさ揚げ |
| | ナッツ類 | 0 | |
| | 添加物 | | ふりかけ（卵）、ナッツ入りチーズ、キャンディチーズ、あんりんデザート（脱脂粉乳）、ヨーグルト、小魚アーモンド、スイートポテト、ワッフル、焼きプリン |
| 平成 20 年 | 卵 | 2 | 八宝菜（うずら卵）、かきたま汁 |
| | 乳製品 | 2 | ピラフ（バター）、海の幸クリームシチュー（牛乳、バター） |
| | 小麦 | パン5 他5 | バターロールパン（中はミルクパン）、全粒粉パン、コッペパン、あげパン、ライ麦パン ソース焼きスパゲティ、五目うどん、ミネストローネ（マカロニ）、海の幸クリームシチュー（小麦粉）、カレーライス（小麦粉） |
| | えび | 1 | 海の幸クリームシチュー |
| | いか | 3 | ソース焼きスパゲティ、八宝菜、海の幸クリームシチュー |
| | ナッツ類 | 0 | |
| | 添加物 | | ナッツ入りチーズ、ヨーグルト、ストロベリータルト、プリン、ショコラブッセ、小魚アーモンド |
| 平成 25 年 | 卵 | 2 | 八宝菜（うずら卵）、かきたま汁 |
| | 乳製品 | 2 | カレーピラフ（バター）ほたてのクリームシチュー（牛乳、バター） |
| | 小麦 | パン5 他5 | 黒糖パン、全粒粉パン、バターロールパン（中はミルクパン）、米粉パン、コッペパン ソース焼きスパゲティ、ウインナーと野菜のスープ（マカロニ）、ほたてのクリームシチュー（小麦粉）、カレーライス（小麦粉）、さごしのから揚げ（小麦粉） |
| | えび | 1 | シャーレンどうふ |
| | いか | 2 | 八宝菜、ソース焼きスパゲティ |
| | ナッツ類 | 2 | アーモンドあえ、さつまいもといりこのかんろ煮（落花生） |
| | 添加物 | | ナッツ入りチーズ、プリン、ココアワッフル |

| 年度 | 種類 | 回数 | 献立名 |
|---------|------|-------------|---|
| 平成 30 年 | 卵 | 2 | かきたま汁、わかめスープ（うずら卵） |
| | 乳製品 | 6 | カレーピラフ（バター）、コーンスープ（牛乳）、クリームシチュー（牛乳・バター）、チキンライス（バター）、ひじきとチーズの鉄こつサラダ（チーズ） セルフハンバーガー（チーズ） |
| | 小麦 | パン 5 他 5 | コッペパン袋入り（3）、米粉パン、セルフハンバーガー（コッペパン） ソース焼きスパゲティ、ミネストローネ（マカロニ）、すいとん汁、クリームシチュー（小麦粉）、カレーライス（小麦粉） |
| | えび | 1 | シャーレンどつふ |
| | いか | 1 | ソース焼きスパゲティ |
| | ナッツ類 | 1 | ほうれん草のアーモンドあえ |
| | 添加物 | | ヨーグルト、チーズ、小魚入りアーモンド |
| 令和 5 年 | 卵 | 1 | 八宝菜（うずら卵） |
| | 乳製品 | 2 | ガーリックピラフ（バター入りマーガリン）、コーンクリームスープ（牛乳・生クリーム） |
| | 小麦 | パン 3 他 4 | コッペパン（3） マカロニスープ、ソース焼きスパゲティ、すいとん汁、カレーライス（小麦粉） |
| | えび | 0 | |
| | いか | 1 | 八宝菜 |
| | ナッツ類 | 0 | |
| | 添加物 | | ヨーグルト、チーズ |

| | 卵 | 乳・乳製品 | 小麦 | えび | いか | ナッツ類 |
|----------|---|-------|----|----|----|------|
| 平成 15 年度 | 5 | 3 | 9 | 1 | 2 | 0 |
| 平成 20 年度 | 2 | 2 | 10 | 1 | 3 | 0 |
| 平成 25 年度 | 2 | 2 | 10 | 1 | 2 | 2 |
| 平成 30 年度 | 2 | 6 | 10 | 1 | 1 | 1 |
| 令和 5 年度 | 1 | 2 | 7 | 0 | 1 | 0 |

4月について、教職員・調理員の異動による人員体制の整備や児童生徒の新入・進級による教室内の体制の整備等を考慮。また、児童生徒の食べやすい献立内容でも、できるだけアレルギー対応のないよう見直した。

（見直し例：お祝い献立のデザートをゼリーに変更、クリームシチューのエビ・イカを豚肉に変更、ピラフのバターをサラダ油に変更、ソース焼きスパゲティのイカを中止）

行事食について

| | 平成 15 年度 | 平成 20 年度 | 平成 25 年度 | 平成 30 年度 | 令和 5 年度 |
|----------------------|---|---|--|--|---|
| 4 月 (お祝い給食) | | 赤飯 さごしのから揚げ ゆで野菜、わかたけ汁 ストロベリータルト (★) | 赤飯 とりなんばん ゆで野菜、すまし汁 いちごゼリー | 赤飯 とり肉のから揚げ ゆで野菜、すまし汁 お祝いゼリー | 赤飯 鶏肉のから揚げ ゆで野菜、お祝いすまし汁 いちごゼリー |
| ※アレルギー物質を含まないデザートに変更 | | | | | |
| 7 月 (七夕) | 発芽玄米入り梅ちりめんごはん あじの竜田揚げ (★小麦粉) 枝豆 ふしめん汁 (★ふしめん) 七夕ゼリー | 梅菜めし (発芽玄米入り) いかのさらさ揚げ (★いか) ゆで枝豆 ふしめん汁 (★ふしめん) 七夕ゼリー | わかめごはん (発芽玄米入り) いかの揚げもの (★いか) ゆで野菜 ふしめん汁 (★ふしめん) 七夕ゼリー | 麦ごはん 豆あじのなんばんづけ ごま和え そうめん汁 (★そうめん) 七夕ゼリー | 麦ごはん あじのなんばんづけ 夏野菜の和えもの そうめん汁 (★そうめん) 七夕ゼリー |
| ※イカを鰯に変更 | | | | | |
| 9 月頃 (お月見) | いもごはん さばのしょうが煮 ゆで枝豆、みそ汁 月見ゼリー | 麦ごはん、味付けのり、梅干 里芋ととり肉の煮物 だんご汁 月見ゼリー | わかめごはん 里芋ととりの煮物 だんご汁 月見ゼリー | わかめごはん (麦入り) 里芋ととり肉の煮物 だんご汁 月見ゼリー | ごはん さんまのかんろ煮 小松菜の和えもの、だんご汁 月見ゼリー |
| 12 月 (クリスマス) | バターロールパン (★パン) リゾット (★えび、いか、バター) フライドチキン シーザーサラダ (★クルトン) ココアワッフル (★) さけのムニエル (小のみ) ベジタブルソテー (小のみ) | 黒糖パン (★パン) パインパン (★パン) リゾット 小いわしのフライ (★卵、パン粉) サラダバイキング ココアワッフル (中のみ) (★) | 黒糖パン (★パン) レーズンパン (小のみ) (★パン) わかさぎのフリッター (★小麦粉) 肉だんごのあま煮 (小のみ) 花野菜のサラダ シーフードミルクリゾット (★カ、E、牛乳) パイナップル | 黒糖パン (★パン) アップルパン (★パン) リゾット とりのから揚げ 肉だんごのあま煮 (小のみ) ひじきサラダ ココアワッフル (★) | コッペパン (★) フライドチキン チョップドサラダ (★マカロニ) コーンスープ |
| ※小麦粉なしの揚げ物に変更 | | | | | ※R1～バイキング給食中止 |
| 2 月 (節分) | 麦ごはん、ひじきのり いわしの梅じょうゆ煮 ゆで野菜、さつま汁 節分豆 | 手巻き寿司 (★マヨネーズ) いわしのつみれ汁 節分豆 | 麦ごはん いわしの香り揚げ ゆでブロッコリー、豚汁 節分豆 | 麦ごはん いわしのかば焼き風 ゆでブロッコリー、大根のみそ汁 節分豆 | |

| | 平成 15 年度 | 平成 20 年度 | 平成 25 年度 | 平成 30 年度 | 令和 5 年度 |
|--|--|--|---|---|---------|
| 3 月 (ひなまつり) | 手巻き寿司 (★チーズ、マヨネーズ) はまぐりのすまし汁 ひなあられ | かきませずし (★エビ) 菜の花和え はまぐりのすまし汁 ひなあられ | ばらずし (★エビ) 菜の花和え すまし汁 ひなあられ | ばらずし (★エビ) 小松菜の和えもの とうふのすまし汁 ひなあられ | |
| 3 月頃 (お祝い給食) | 赤飯 エビフライ (★エビ、卵、小麦粉、パン粉) ゆで野菜 豆腐の味噌汁 焼きプリン (★) | 赤飯 エビフライ (★エビ、卵、小麦粉、パン粉) ゆで野菜 (★マヨネーズ) 赤だし (★麩) | 赤飯 ヒレカツ (★小麦粉、パン粉) ゆで野菜 赤だし いちごクレープ | 赤飯 ヒレカツ (★小麦粉、パン粉) ゆで野菜 赤だし みかんクレープ | |
| <p>※主菜をエビから豚肉に変更、衣を卵なしに変更</p> <p>※麩を入れない赤だしに変更</p> <p>※アレルギー(卵、乳、小麦、エビ、イカ)を含まないデザートに変更</p> | | | | | |

(★) 卵、乳、小麦、エビ、イカを含む食品

エビの提供回数 (年間)

| | 平成 15 年度 | 平成 20 年度 | 平成 25 年度 | 平成 30 年度 | 令和 5 年度 |
|------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| 4 月 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| 5 月 | 3 | 2 | 2 | 1 | 0 |
| 6 月 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 |
| 7 月 | 1 | 1 | 2 | 0 | 0 |
| 9 月 | 0 | 4 | 1 | 2 | 0 |
| 10 月 | 1 | 3 | 2 | 1 | 2 |
| 11 月 | 2 | 1 | 2 | 3 | 0 |
| 12 月 | 3 | 1 | 1 | 0 | 0 (予定) |
| 1 月 | 0 | 1 | 0 | 0 | 未定 |
| 2 月 | 2 | 1 | 2 | 0 | 未定 |
| 3 月 | 1 | 2 | 2 | 1 | 未定 |
| 合計 | 16 回 | 18 回 | 17 回 | 10 回 | 未定 |

イカの提供回数 (年間)

| | 平成 15 年度 | 平成 20 年度 | 平成 25 年度 | 平成 30 年度 | 令和 5 年度 |
|------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| 4 月 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 |
| 5 月 | 1 | 1 | 2 | 1 | 0 |
| 6 月 | 1 | 4 | 3 | 1 | 2 |
| 7 月 | 1 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 9 月 | 1 | 1 | 2 | 2 | 0 |
| 10 月 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| 11 月 | 3 | 1 | 2 | 2 | 0 |
| 12 月 | 2 | 1 | 2 | 0 | 0 (予定) |
| 1 月 | 0 | 1 | 1 | 0 | 未定 |
| 2 月 | 2 | 0 | 1 | 0 | 未定 |
| 3 月 | 1 | 1 | 2 | 1 | 未定 |
| 合計 | 15 回 | 15 回 | 21 回 | 9 回 | 未定 |

