

## 議題(1) 給食の献立作成及び物資選定の方針について

## 物資選定の方針についての各案ポイント

	メリット	デメリット	学校等での必要な対応	マニュアルの改定案	その他
案1	◎すべての食品が選定可能	▲対象児童・生徒の把握 ▲これまで給食提供を受けていた保護者の理解	①そば・落花生のコンタミで発症する可能性のある児童・生徒の把握・面談 ②上記児童・生徒の保護者に対する完全弁当対応の考慮対象となることの説明	P7_2(1)① <b>削除</b> <del>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。</del>	県内7市、四国3市はすべてこの運用 県立学校も選定可能な運用 ※参考① 国の対応指針には、食物の選定に関する記載はない。 ※参考②
案2	◎現状とほぼ同じ運用が可能	▲一部選定できない食品がある	対策はしているものの、同一工場・製造ラインを使用した加工食品を使用していることについての周知	P7_2(1)① <b>追加</b> ～加工食品は選定しない。ただし、 <u>機器の洗浄等、コンタミネーションの防止対策を講じることにより、そのおそれがないと認められるものは除く。</u>	業者がコンタミ対策を行っていても、意図しない混入の可能性は排除できない。 また、コンタミの注意喚起は義務ではないため、表示がないことで特定原材料を扱っていないとは判断できない。 ※参考③
案3	◎アレルギー原因のある食材は選定していないという安心感が得られる	▲選定できなくなる食品が多くなり、献立作成に支障が生じる	特になし	なし	

※参考① 学校給食における県立学校の食物アレルギー対応指針（令和3年度改訂 香川県教育委員会）より

P-20	3 食物アレルギー対応給食の調理・配膳・喫食について (2) 献立作成から喫食までの各段階での留意事項 ②原材料の購入、確認	イ 加工食品を使用する場合、必ずアレルギー表示がある詳細な原材料配合量を取り寄せ、 <u>使用食材及び同一ラインにおける微量混入（コンタミネーション）の有無の確認を行い、詳細献立表に反映させる。</u>
------	--	---

※参考② 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）より

P-18	3 献立の作成と検討 2 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方	使用する頻度を検討する必要がある食物 (ア) 特に重篤度の高い原因食物： <u>そば、落花生（ピーナッツ）</u> <u>学校給食での提供を極力減らします。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とします。</u>	物資の選定について、その他通知等もない。 (県保健体育課へ確認)
------	--	---	-------------------------------------

※参考③ 加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（令和5年3月作成 令和6年3月一部改訂 消費者庁）より

P-26	2 食物アレルギー表示のために必要な知識 9 意図しない混入への対応	まとめ 意図しない混入防止策の徹底を図ることが大前提であり、その上で ① 必ず混入する場合には、通常の原材料として食物アレルギー表示を行う ② <b>十分な対策を図っても、混入の可能性を排除できない場合には、注意喚起表示を行う。</b> ③ ②の場合であっても、混入の頻度と量が少ない場合には、表示を行う必要はない。	ハンドブックは、食品関連事業者向けに食物アレルギー表示制度の趣旨をふまえて作成されたもの。 ← <b>注意喚起表示</b> に表示義務はなく、製造者の任意で表記される。
------	---------------------------------------	--	---

