



毎号、学校給食センター整備に関する状況をお知らせする、「給食かわらばん」。第10号は、「給食提供のこころ」の「(4) 食物アレルギーへの十分な対応」を給食センターでどのように実現していくのかをご紹介します。

寒川学校給食センターができてからの学校給食について

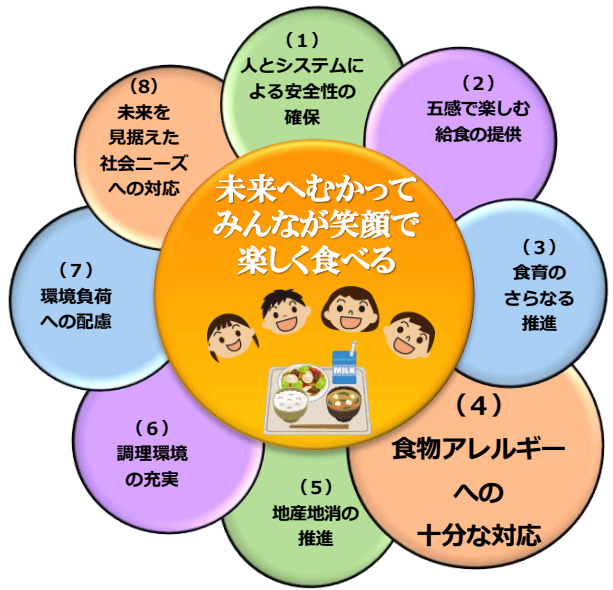
寒川学校給食センターは、令和5年9月に運用開始です。そのため、現在の学校給食が次のとおり変わります。

中学校が「ミルク給食」から「完全給食」に大きく変わるね！



【現在】	【令和5年9月～】
●小学校 完全給食	●小学校 完全給食
●中学校 ミルク給食	●中学校 完全給食
(主食やおかずは各自持参)	(主食・おかず、牛乳を提供)

基本方針「給食提供のこころ」



現在の学校給食との違いは？

小学校は、現在と変わらず、中学校は、牛乳のみの提供から主食、おかず、牛乳の提供に変わるので、各校に新たに配膳室を設け、生徒がそこから食缶等を教室まで運び、配膳し食べることとなります。

給食は冷めてしまわないの？

給食センターで調理した給食は、保温性・保冷性に優れた食缶で配送するため、ご飯やスープなどの温かいものは温かいまま、和え物や果物など冷たいものは冷たいまま、適温で届けることができます。

食物アレルギーの対応はどうか？

現在各学校で対応していますが、給食センターに集約されることによって、対応が統一されます。対応方法については、【裏面】をご確認ください。

学校における食物アレルギー対応は、これまでと同様に安全・安心を第一に「寒川町立小中学校における食物アレルギー基本方針」に沿って実施します。

給食を食べるまでの大まかな流れ



学校給食の食物アレルギーへの対応について

学校給食のアレルギー対応は、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づいて、寒川町教育委員会が作成した「寒川町立小中学校における食物アレルギー対応について」に従って、安心・安全を最優先とし、次のとおり行います。

A 除去食対応

対象アレルギー：乳・卵

(鶏卵・うずら卵)

対応：給食に使われている場合、乳・卵を含まない除去食の提供をします。

B 除去食外対応

対象アレルギー：乳・卵以外の特定原材料5品目および準ずる

21品目のうち、給食に使用していない9品目(※)を除いた17品目(小麦、えび、かに、いか、オレンジ、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)

※ピーナッツ(落花生)、そば、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、くるみ、まつたけは、使用しません。

対象の方には、毎月、献立の確認をお願いすることとなります。

対応① 対象アレルギー17品目の場合

給食センターで配食の有無をチェックし、対象アレルギーが含まれるおかず等については、配食しません。

対応② 対象アレルギー28品目以外のアレルギーがある場合

学校から配付する献立表を確認し、保護者からチェックをつけていただいたおかず等は、配食しません。

※献立によっては、おかずが少なくなることから部分的にお弁当をお持ちいただくことも可能です。

C 完全弁当対応

アレルゲンの種類が多い、または重篤度が高く、食物アレルギー対応が困難な場合は、弁当を家庭からお持ちいただきます。

例：調味料、だし、添加物の除去が必要な場合。食器や調理器具、油の共用ができない場合。食品表示の欄外に記載された「本製品工場では〇〇を含む製品を製造しています」等への対応が必要な場合。

★個別対応の例★

給食の献立

- ・シチュー(乳・小麦・鶏肉)
- ・ごはん
- ・サラダ



食物アレルギー：乳

A 除去食対応

→1食分の献立を給食センターで配食して提供します。

食物アレルギー：小麦

B 除去食外対応 →シチューは配食しません。(対応①)

食物アレルギー対応の今後の手続き

給食センター方式での給食が始まる前に学校でお子さんのアレルギーについて必要書類の提出・面談等を行い、お子さんのアレルギー内容に応じた対応を決定します。



これまでの学校給食に関する町の取組は、以下のページでご覧いただけます。

■寒川町教育委員会

<http://www.town.samukawa.kanagawa.jp/soshiki/kyoiku/index.html>

ご意見はこちらまで。

E-mail kyushoku@town.samukawa.kanagawa.jp

