

除去食一覧表（個人用）

	献立名	S ぎん
12/3	ごはん わかさぎの南蛮漬け 野菜の味噌和え のっぺい汁	
12/4	たらもトースト ホワイトシチュー ツナサラダ 乳酸飲料	パンのみ持参 持参
12/5	ごはん マーボ大根 白身魚のスープ あんじんゼリー	豆乳のみで提供
12/6	かきたまうどん 豆腐団子の甘酢あんかけ 白菜おひたし 栗きんとん	
12/7	大根ピラフ 鱈の味噌チーズ焼き レタススープ キウイフルーツ	バター除去 チーズ除去
12/10	スタミナ丼 三平汁 ごぼうの唐揚げ	
12/11	スパゲティナポリタン オニオンクラタンスープ キラキラボンチ	チーズ除去 バター除去・パン持参
12/12	ごはん 魚のゆず味噌焼き 野菜のおひたし はす団子汁	
12/13	バエリア パンプキンオムレツ きゃべつスープ りんご	チーズ除去
12/17	ごはん 筑前煮 塩豚汁 みかん	
12/18	ミルクパン 鮭のハーフ焼き シーザーサラダ カレースープ	パン持参 チーズ除去
12/19	しいもごはん 揚げ出し豆腐 五目汁	
12/20	わかめごはん じゃがいものチヂミ ナムル 肉団子汁	チーズ除去
12/21	ロールパン 照り焼きチキン ブロッコリーとコーンのサラダ ミネストローネ タルト	タルト持参・豆乳ホイップ提供

	献立名	S.さん	おかわり
12/3	ごはん わかさぎの南蛮漬け 野菜の味噌和え のっぺい汁		
12/4	たらもトースト ホワイトシチュー ツナサラダ 乳酸飲料	パンのみ持参 持参	× ×
12/5	ごはん マーボ大根 白身魚のスープ あんじんゼリー	豆乳のみで提供	×
12/6	かきたまうどん 豆腐団子の甘酢あんかけ 白菜おひたし 栗きんとん		
12/7	大根ピラフ 鱈の味噌チーズ焼き レタススープ キウイフルーツ	バター除去 チーズ除去	× ×
12/10	スタミナ丼 三平汁 ごぼうの唐揚げ		
12/11	スパゲティナポリタン オニオンクラムスープ キラキラボンチ	チーズ除去 バター除去・パン持参	× ×
12/12	ごはん 魚のゆず味噌焼き 野菜のおひたし はす団子汁		
12/13	バエリア パンキンオムレツ きやべつスープ りんご	チーズ除去	×
12/17	ごはん 筑前煮 塩豚汁 みかん		
12/18	ミルクパン 鮮のハーブ焼き シーザーサラダ カレースープ	パン持参 チーズ除去	× ×
12/19	単いもごはん 揚げ出し豆腐 五目汁		
12/20	わかめごはん じゃがいものチヂミ ナムル 肉団子汁	チーズ除去	×
12/21	ロールパン 照り焼きチキン ブロッコリーとコーンのサラダ ミネストローネ タルト	タルト持参・豆乳ホイップ提供	×

除去食一覧表（担任用）

平成 24年 12月 20日 木曜日  
 献立枝番(0:通常献立)

調理室手配表

岡布市立富士原台小学校

人数	1	2	3	4	5	6	教職員検査	合計	換算人数	行事等
53	60	57	44	62	68	34	1	378	384	かしわなし
料理名/食品名	一人分量		使用量		発注量		業者	切り方	調理方法等	
[わかめごはん]										
米			70.00	26.88Kg	25.00Kg	黒光				
炊き込みわかめ			1.00	0.36Kg	0.40Kg	黒光				
[じゃが芋チミ]										
じゃがいも			80.00	34.13Kg	34.00Kg	八百屋				
にら			5.00	2.02Kg	2.00Kg	八百屋				
ホールコーン(冷凍)			5.00	1.92Kg	2.00Kg	黒光				
にんじん			5.00	1.98Kg	1.00Kg	地場				
ベーコン			5.00	1.92Kg	2.00Kg	黒光				
でんぱん			8.00	3.07Kg	3.00Kg	在庫				
粉チーズ			2.00	0.77Kg	0.70Kg	黒光				
ごま油			0.50	0.19Kg	0.19Kg	在庫				
しょうゆ			2.00	0.77Kg	0.77Kg	在庫				
酢			2.00	0.77Kg	0.77Kg	在庫				
砂糖			2.00	0.77Kg	0.77Kg	在庫				
[ナムル]										
キャベツ			40.00	18.07Kg	18.00Kg	八百屋				
小松菜			5.00	2.26Kg	2.00Kg	八百屋				
にんじん			5.00	1.98Kg	1.00Kg	地場				
茹で塩			0.00	0.00Kg	0.00Kg	在庫				
しょうが汁			0.13	0.05Kg	0.05Kg	八百屋				
にんにく			0.03	0.01Kg	0.01Kg	八百屋				
ごま油			0.15	0.06Kg	0.06Kg	在庫				
しょうゆ			1.50	0.58Kg	0.58Kg	在庫				
塩			0.20	0.08Kg	0.08Kg	在庫				
砂糖			0.20	0.08Kg	0.08Kg	在庫				
からし(粉)			0.02	0.01Kg	0.01Kg	在庫				
白いりごま			0.32	0.12Kg	0.10Kg	黒光				
[ミートボールスープ]										
豚ひき肉			10.00	3.84Kg	3.00Kg	肉屋				
鶏ひき肉			5.00	1.92Kg	1.00Kg	肉屋				
玉葱			5.00	2.04Kg	2.00Kg	八百屋				
しょうが汁			0.50	0.22Kg	0.20Kg	八百屋				
たまご			4.00	1.81Kg	1.00Kg	黒光				
塩			0.15	0.06Kg	0.06Kg	在庫				
こしょう			0.03	0.01Kg	0.01Kg	在庫				
でんぱん			2.50	0.96Kg	0.96Kg	在庫				
もやし			10.00	3.96Kg	3.00Kg	八百屋				
ねぎ			15.00	6.40Kg	6.00Kg	八百屋				
にんじん			10.00	3.96Kg	3.00Kg	地場				
絹ごし豆腐			20.00	7.68Kg	7.00Kg	協同				
小松菜			10.00	4.52Kg	4.00Kg	八百屋				
塩			0.85	0.33Kg	0.33Kg	在庫				
こしょう			0.04	0.02Kg	0.02Kg	在庫				
しょうゆ			3.50	1.34Kg	1.30Kg	在庫				
チキンがら			8.00	3.07Kg	3.00Kg	黒光				
水			140.00	53.76Kg	53.76Kg					
[牛乳]										
牛乳			1.00本	206.00	379.00本	380.00本	明治			
戦 10人										

調理室手配表(栄養士用)

献立、調味料を含む全食材、使用量を明記した表で、除去食の打合せなどにも使用。

平成21年 6月 3日

調布市立小・中学校長 様

教育部学務課長

調布市立学校のアレルギー疾患に対する取り組みについて

このことについて、平成20年度から「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の活用については各学校にお願いしてきたところです。

このたび、関係諸機関の御協力に基づき、「調布市立学校におけるアレルギー疾患をもつ児童・生徒への対応について」として、調布市教育委員会の考え方及び実施方法がまとまりましたので配布資料のとおり報告します。このことにつきましては、平成20年4月(財)日本学校保健会監修「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」及び平成20年12月東京都教育委員会発行「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」の定着に向けて（都の見解）」に則し、下記のとおり実施しますので、各小中学校においての取り組み方よろしくお願いいたします。

記

- 1 調布市立学校におけるアレルギー疾患をもつ児童・生徒への対応について（別紙1）に基づく取り組みの具体的な実施方法の概略
  - (1) 「調布市立学校におけるアレルギー疾患に対する取り組み」の実施については、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」及び本日お配りする平成20年12月東京都教育委員会発行「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」の定着に向けて（都の見解）を熟読のうえ、保護者への周知を行なう。
  - (2) 保護者から請求があった場合、また学校生活で配慮・管理が必要と思われる児童・生徒には「学校生活管理指導表（アレルギー疾患

用)」を渡す。

(3) 医師の診断に基づく「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」により、校内での取り組みプランを作成する。

(4) 保護者との面談を行なう。

(5) 校内における教職員の共通理解を図る。

(6) 「取り組みプラン」に基づく配慮や管理を実施する。

(7) 年度末には、保護者あてに、次年度に向けての管理指導表の配布及び提出依頼を行なう。

## 2 配布資料

(1) 調布市立学校におけるアレルギー疾患に対する取り組みについて

(別紙 1)

(2) 東京都教育委員会発出平成20年12月25日付20教地義第1092号文書

「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」の定着に向けて（お願い）写し

(資料 1)

(3) 東京都教育委員会発出平成20年12月25日発行「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」の定着に向けて

(資料 2)

(4) 「平成20年度学校におけるアレルギー疾患に対する取組に関する講習会（文部科学省主催）＜要旨及び質疑応答＞」抜粋

(資料 3)

## 3 その他

(1) 上記の別紙及び資料についてはSA@SCHOOL等に登録してあります。

ア SA@SCHOOL→ライブラリ→912学務課学校保健→アレルギー疾患取組

イ グループウェア→ライブラリ→912学務課→外部→学校保健→アレルギー疾患取組

(2) 取り組み実施に当たっての保護者あて周知文書等のひな型については、現在作成中ですので、完成しましたら各学校あて周知いたします。

(担当 保健給食係

電話 4 8 1 - 7 4 7 5)

### アレルギー疾患のある児童・生徒への対応について

日頃より、調布市立学校の教育活動にご理解ご協力いただきありがとうございます。

さて、昨今のお子様を取り巻く健康課題のひとつにアレルギー疾患があります。アレルギー反応に起因する病態には、気管支ぜん息や食物アレルギー・アナフィラキシーのように緊急の対応を要する疾患があります。このため、お子様が「安全・安心」に学校生活を送ることができるように学校においても取組みを行っています。

下記の内容をよくお読みのうえ、学校での対応をご希望される方は各学校にお申し出ください。なお、全てのご要望にお応えできない場合もありますので、あらかじめご了承ください。

#### 記

#### 1 アレルギー疾患対応取組みの流れ

##### Step 1

アレルギー疾患対応が必要かどうかを  
家庭にて検討する

##### 検討のPoint

- ①医師の診断が「中等症」以上
- ②アレルギー疾患に対する配慮・管理を希望する

⇒①と②の両方を満たすかどうか  
検討してください。

##### Step 2

アレルギー疾患対応を希望する旨を  
学校へ申し出る

##### 学校から

「学校生活管理指導表(アレルギー  
疾患用)」を渡します。

##### Step 3

「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」  
をもって医療機関を受診する

医師にお子様のアレルギーについて  
診断してもらい、必要事項を記入  
してもらってください。

##### Step 4

医師の作成した管理指導表を学校へ提出し  
対応を相談する

医師の作成した管理指導表を基に、  
学校生活における配慮や管理につ  
いてご相談させていただきます。

##### Step 5

アレルギー疾患に対する取組みの開始

※食物アレルギーのあるお子様への給食の対応については、裏面をご覧ください。

【 問合せ先 調布市教育委員会 教育部 学務課 保健給食係 042-481-7475 (直通) 】

## 2 食物アレルギー疾患のある児童・生徒への給食の対応について

食物アレルギーのあるお子様で、学校給食での対応を希望される方は、つぎのとおり手続きが必要となります。

なお、対応できる範囲は限られておりますが、食物アレルギー等で、ご心配なことがある場合は、必ず学校にご相談ください。



### (1) 手続き等

新年度から学校給食での対応（配慮・管理等）を希望される方は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（以下「管理指導表」という）等を、前年度の3月中旬までに、学校へご提出願います。

新入生におかれましても、入学予定の学校へ直接電話連絡の上、同様にご提出願います。

「管理指導表」等のご提出により対応についての検討を開始いたしますので、提出日にご注意ください。

なお、対応を継続される場合も、毎年、管理指導表の提出が必要となります。

### (2) 食物アレルギー対応の内容

#### ① 小学校での対応

ア 「管理指導表」等に基づき、保護者と学校教職員で面談を行い、ご家庭での様子やアレルギー症状が出てしまったときの対処法等をお伺いし、学校で対応できる範囲を確認いたします。

イ 前月末に、翌月分の献立表等をお渡しいたします。保護者の方が給食内容の確認を行ってください。

ウ 原則として栄養士等と毎月面談等を行い、献立ごとに学校で可能な範囲を具体的に確認いたします。

※ 個人のアレルギーの状況や学校全体の状況、献立・調理の内容により、給食で対応できない場合があります。ご家庭から代替品の持参をお願いすることもありますので、ご了承ください。



#### ② 中学校での対応

ア 「管理指導表」等に基づき、アレルギーの状況に応じて、保護者と学校教職員が面談を行い、ご家庭での様子やアレルギー症状が出てしまったときの対処法等をお伺いすることがあります。

イ ご希望の方に、前月末に、翌月分の献立の詳しい食材が明記された「手配表」をお渡ししますので、ご家庭で確認していただき、給食の際に、お子様ご自身で除去（食べない）していただきます。

## 3 飲用牛乳の除去対応

飲用牛乳は、小中学校共に、年間を通して、ほぼ毎日提供され、原則として単価が一定であることから、医師の診断により飲用牛乳を飲むことができないお子様に限り、除去対象といたします。

飲用牛乳の除去の対応を希望される方は下記のとおりの手続きが必要となります。

### (1) 提出書類

#### ① 牛乳を飲むことができないことが明記された医師の診断の証明

ア 乳アレルギーの場合・・・「管理指導表」

イ 乳糖不耐症等の場合・・・「診断書」

#### ② 「牛乳辞退届」・・・飲用牛乳の提供を辞退する旨の届出書

（学校に用意してあります、担任か栄養士にお申し出ください）



### (2) 飲用牛乳除去の決定及び実施

① 学校において、上記の提出書類の確認をいたします。

② 提出された「牛乳辞退届」の写しに書類審査により決定した内容を記入してお知らせいたします。

③ 牛乳の除去を決定後、実際に除去を開始するまでに、日数を要する場合がありますので、ご了承ください。

### (3) 飲用牛乳代金の返金

① 上記により、飲用牛乳の除去が決定したお子様に限ります。

② 「牛乳辞退届」に返金を希望する旨の記載があり、学校給食費のお支払いに滞りがない場合に限り、学期ごとに返金いたします。

#### ③ 返金の対象とならない場合

ア 学級閉鎖等で給食の提供がされなかった日の飲用牛乳代金分（除去していない児童・生徒と同じ対応）

イ 給食費のお支払いに滞りがある場合

### (4) 就学援助の認定を受けられた方

給食費の支給額は、お支払いいただいた学期分の給食費から、返金額を差し引いた額が支給されます。

【 問合せ先 調布市教育委員会 教育部 学務課 保健給食係 042-481-7476（直通） 】

# 学校給食におけるアレルギー対応

平成24年12月

調布市教育委員会

調布市学校給食栄養士会



## 目次

1. 食物アレルギーとは
2. 調布市の基準
3. 児童生徒への対応の流れ
4. 食物アレルギー対応の用語説明

## 1 食物アレルギーとは

食物アレルギーは、特定の食物を摂取することによって、皮膚、呼吸器・消化器、あるいは、全身に生ずるアレルギー反応のことを言う。一人の児童生徒が、複数のアレルゲンを有する場合もある上に、症状も多岐にわたり、食物の摂取から二時間以内くらいに症状が表れる即時型と、遅発型がある。なお、人によっては摂取後、短時間のうちに急激なショック症状（アナフィラキシーショック）をおこす場合がある。

## 2 調布市の基準

### (1) 小学校児童への対応

調布市立小学校においては、全校に栄養職員が配置され、自校の調理室にて調理を行ない、直接、児童に除去食を提供することが可能であるため、下記の基準・条件によりアレルギー対応食を提供する。ただし、個人のアレルギーの状況や学校全体の状況、献立・調理の内容により、学校給食で対応できない場合もある。

#### 《基準》

- 1 医師の診察・検査により、食物アレルギーであることが明確であること。
- 2 アレルゲン（食物アレルギーの原因となる食物）が、特定することができ、医師から食事療法を指示・指導されていること。
- 3 家庭でも食事療法を行っていること。

#### 《条件》

- 1 医師による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出。
- 2 除去食を原則とし、各学校で対応する。
- 3 学校関係職員と保護者で面談を実施し、学校給食で対応できる内容、実施できる範囲を決定する。
- 4 除去した食材等に伴う給食費の返金はしない。ただし、飲用牛乳の除去については、飲用牛乳辞退届の提出により返金を行う。
- 5 学校給食で対応できない場合は、弁当または代替食を持参する。
- 6 実施の判断は、年度ごとに行う。
- 7 面談等により、毎月、学校と保護者の間で、献立の内容確認を行う。
- 8 全教職員に周知し、共通理解を図る。

## (2) 中学校生徒への対応

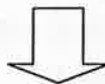
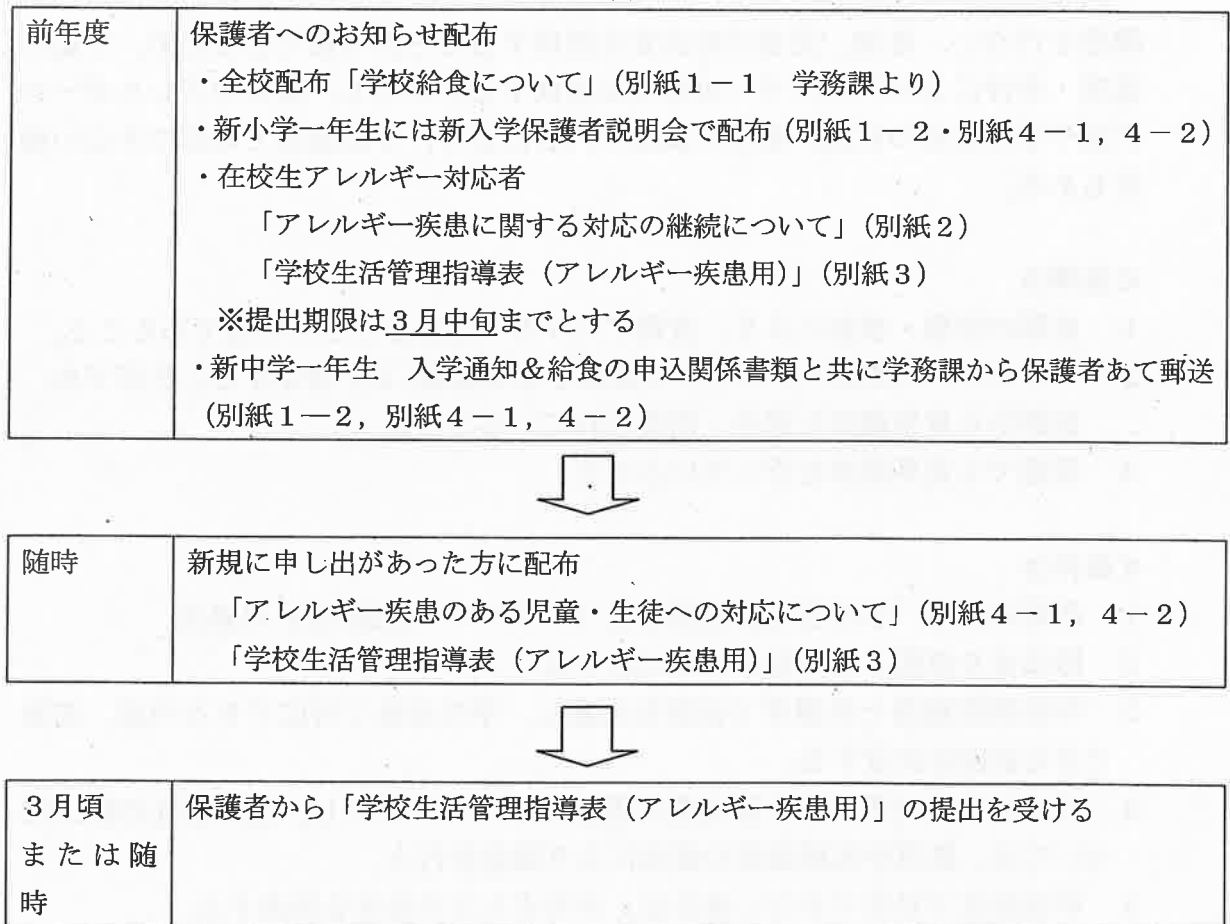
調布市立中学校においては、学校市民嘱託員（栄養士）が全校に配置されているが、小学校で調理した給食を配送する親子調理方式により提供されている。生徒に除去食等を安全に提供することが難しいため、アレルギー対応食の提供はしない。

### 《基準》

給食を申し込んだ保護者から申し出があった場合、食材表(調理室手配表)を提供し、保護者及び生徒が食材等を確認し、自らアレルゲン食材を除去する。

## 3 児童生徒への対応の流れ

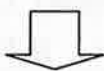
### (1) 学校におけるアレルギー対応の手順



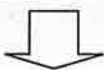
3～4月	書類の確認、対応準備 <ul style="list-style-type: none"> <li>・「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」内容確認</li> <li>・面談日程調整</li> </ul>
------	---



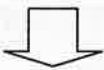
4月 または随時	保護者との面談（面談者：校長、副校長、担任、養護教諭、栄養士など） 「アレルギー食調査書」（別紙5） 「食物アレルギー対応 面談調書」（別紙6） <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭での状況、症状が出たときの対応等の確認</li> <li>・学校でできる範囲の状況説明等</li> </ul>
-------------	---



4月 または随時	学校でのアレルギー対応の決定 <ul style="list-style-type: none"> <li>・保護者への連絡</li> <li>・校内周知および必要に応じて学級指導</li> </ul>
-------------	--



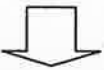
4月 または随時	学校でのアレルギー対応の決定事項を教育委員会へ報告 <ul style="list-style-type: none"> <li>・「食物アレルギー対応報告書」（別紙7）の決裁後の写しにより、対応内容を報告</li> </ul>
-------------	---



随時	学校での対応開始
----	----------

## （2）飲用牛乳除去の手順

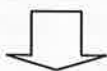
随時	申し出があった方に配布 <ul style="list-style-type: none"> <li>・「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」</li> </ul> ※乳糖不耐症の児童・生徒は「医師の診断書」が必要な旨伝える <ul style="list-style-type: none"> <li>・「飲用牛乳辞退届」（別紙8）</li> </ul>
----	--



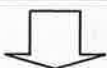
3月頃 または随時	保護者からの提出を受ける <ul style="list-style-type: none"> <li>・「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」</li> </ul> ※乳糖不耐症の児童は「医師の診断書」 <ul style="list-style-type: none"> <li>・「飲用牛乳辞退届」</li> </ul> ※受領後、早急に栄養士の元に届くように校内で周知のこと
--------------	---



3月頃 または随 時	「飲用牛乳辞退届」 ・学校受付印を押印し、内容の確認 ※記載内容等に不備がある場合、早めに確認
------------------	---



3～4月	飲用牛乳除去実施の決定 ・実施開始期間の決定 ・「飲用牛乳辞退届」の下段の「通知書」に必要事項を記入 ・受付印のある「飲用牛乳辞退届」に必要事項を記入し、コピーをとり、校長印を原本とコピーに押印し、原本を学校保管、コピーを保護者に渡す。
------	---



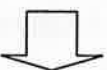
面談終了 後	飲用牛乳除去等にかかる実施の決定事項の教育委員会への報告 ・「食物アレルギー対応等報告書」(別紙7)の決裁後の写しにより、対応内容を報告
-----------	---



4月	飲用牛乳除去の実施 ・校内教職員への周知および学級指導
----	--------------------------------



学期末(給 食終了日 頃)	保護者へ飲用牛乳除去の実施についてのお知らせ「飲用牛乳除去に伴う返金について」(別紙9) ※返金の対象者で未納がない方 学校→児童生徒→保護者
---------------------	---



学期終了 月	指定口座へ返金 ※学校→金融機関→保護者
-----------	-------------------------

#### 4 食物アレルギー対応の用語説明

除去食・・・除去する食材を使用している料理を提供しない。

除去代替食・・・除去する食材を除いた料理を提供する。

代替食・・・除去する食材を除き、代替りの食材を使用した料理を提供する。



学校給食におけるアレルギー対応

平成24年12月 発行

調布市教育委員会  
調布市学校給食栄養士会

登録番号  
(刊行物番号)

2012-258

調布市立学校児童死亡事故検証報告書

発行日 平成25年3月

発行 調布市教育委員会

編集 調布市教育委員会教育部指導室

〒182-0026 調布市小島町2-36-1

TEL 042-481-7478

印刷 庁内印刷



