精華町はおいしいものがいっぱい！
みんなでつくる、安全・安心な学校給食

精華町立東光小学校
栄養教諭　山内郁美

地域の概要

- 地域環境　関西文化学術研究都市
- 人口　約 37500人
- 住宅開発が行われている
- 町立学校：5小学校 3中学校

精華町の給食について

概要

・小学校	５校で実施
・食数	２５３０食
・調理業務	直営自校方式
・栄養教諭の配置	３校

精華町学校給食委員会

①　方針

　学校給食のねらいは、学校給食法をはじめとする関係諸法令に基づき、成長期にある児童の心身の健全な発達のために、栄養豊かな食事を提供することにより、健康の保持増進や体位の向上を図ると共に、好ましい食事のあり方や望ましい食習慣を習得させ、人間関係を豊かにすることにある。
　本委員会は、そのねらいの達成に向けて、安全に配慮し栄養のバランスが取れた食事の提供、適切な給食指導及び施設改善等に努力する。

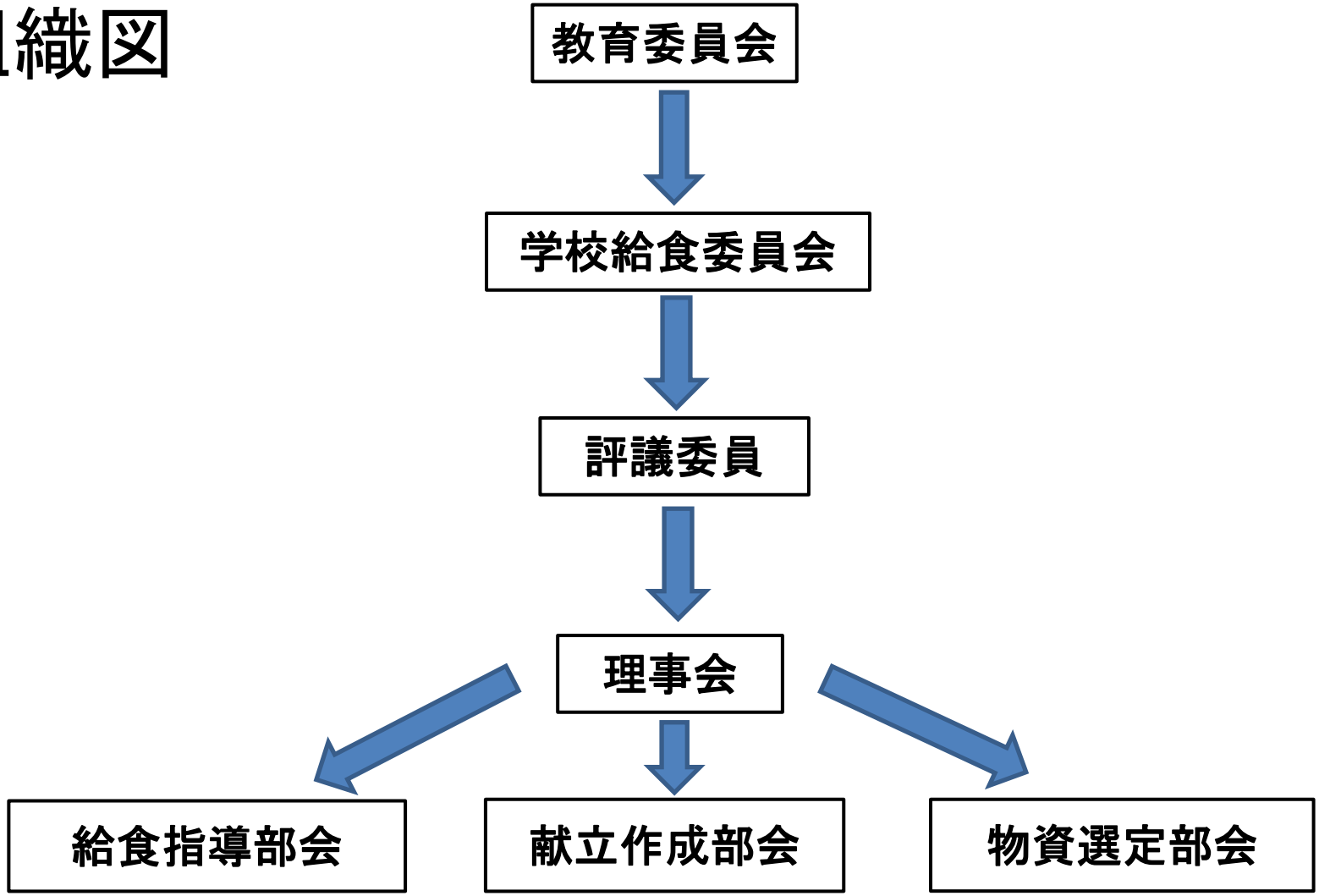
精華町学校給食委員会

② 活動内容

- 安全で栄養等を配慮したおいしい給食内容の検討
- 食育の推進
- 施設・設備の改善と充実
- 職員研修の充実
- 食物アレルギーや危機管理についての対応
- 地産地消の拡大

精華町学校給食委員会

組織図



精華町学校給食委員会

③　専門部会

給食指導部会	献立作成部会	物資選定部会
教　　頭 給食主任 養護教諭 栄養教諭	教　　頭 栄養教諭 （給食主任） 給食調理員	教　　頭 栄養教諭 給食調理員代表 経理担当者 PTA代表 教育委員会

献立作成について

献立作成においての留意点

①主食、主菜、副菜、汁物の献立を基本とする。

②たくさんの食材を使い、さまざまな調理法を行う。

さまざまな調理法を行う

スチームコンベクションオーブン

和え物用の野菜は蒸してから冷却します！

献立作成について

献立作成においての留意点

①主食、主菜、副菜、汁物の献立を基本とする。

②たくさんの食材を使い、さまざまな調理法を行う。

③旬の食材を使い、季節感を出す。

④地場産物の活用をする。

⑤伝統食や行事食等を取り入れる。

伝統食や行事食を取り入れる

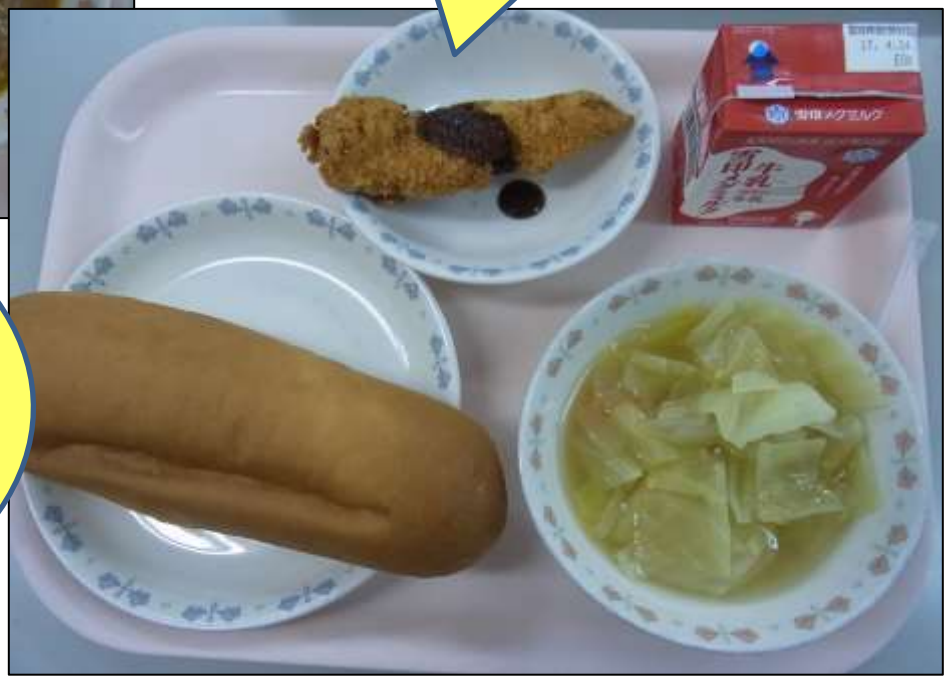
献立作成について

献立作成においての留意点

①主食、主菜、副菜、汁物の献立を基本とする。
②たくさんの食材を使い、さまざまな調理法を行う。
③旬の食材を使い、季節感を出す。
④地場産物の活用をする。
⑤伝統食や行事食等を取り入れる。
⑥塩分、油脂類を控える。
⑦安全で手作りの給食を心がける。
⑧食育の日献立を取り入れる。
⑨食物アレルギーの考慮をする。

食物アレルギーを考慮した献立

つなぎに卵を使用
していないフライ



小麦粉やバターを
使用していない
「きらきらカレー」
米粉でとろみをつけ
ています。

新献立は調理実習を行います

調理職員、栄養士、栄養教諭合同で実施しています。

食育の日献立の実施

「日本の味めぐり
～郷土料理を食べよう」

《ねらい》

郷土料理の大切さを見直すとともに伝統的な食文化についての理解を深め、食事や給食に対する興味や関心を高める。

《実施時期》

毎月１９日（食育の日）の前後に実施

佐賀県　おこもじご飯
つんきーだご汁
酢の物

長野県　野沢菜ご飯
山賊焼き
高野豆腐のみそ汁

京都府　さわらの西京焼き
水菜ののり風味和え
湯葉のお吸い物

沖縄県　ゴーヤチャンプルー
アーサ汁

食育ポスター

毎月19日は食育の日

平成29年度テーマ

「日本の味めぐり～郷土料理を食べよう」

～食育の日（日本各地の郷土料理献立実施）のねらい～

昨年度に引き続き、日本各地の郷土料理をアレンジして給食の献立に取り入れることにより、郷土料理の大切さを見直すとともに伝統的な食文化についての理解を深め、食事や給食に対する興味や関心を高めることをねらいにしています。毎月、給食に登場する郷土料理についてポスターで紹介します。

野沢菜ごはん・山賊焼き・高野豆腐のみそ汁・牛乳

5月の郷土料理は長野県です！

山賊焼きは、長野県の中信地方（松本市や塩尻市など）で食べられている郷土料理です。鶏のもも肉をしょうゆやにんにく、しょうが等で味付けし、片栗粉をまぶして揚げたものです。山賊揚げともよばれます。鶏肉を大きいまま揚げるので、ふつうの唐揚げより大盛りなのが特徴です。山賊焼きという名前の由来は二つあります。一つは、長野県塩尻市の「山賊」という岩の主人が考えたからというものです。もう一つは、「山賊は物を盗り上げることから、鶏揚げと品を合わせた」というものです。

ごはんやパンなどの主食のグループは主に体を動かすときのエネルギー（もから）になります。

食べ物は、おもな働きによって赤・緑・黄の3つのグループに分けることができます。

野菜やくだものなどの緑色のグループは緑色にかからにくいからだを作り、緑に活します。

血・骨・たまごなどの赤色のグループは骨や筋肉などからだをつくります。

健康なからだをつくるためには、いろいろな食品を組み合わせてとることが大切です。3つの色の食品を覚えて、いろいろ組み合わせて食べるようにしましょう。

今月は、赤・緑・黄のグループについてお話しします。

毎月19日は食育の日

平成29年度テーマ

「日本の味めぐり～郷土料理を食べよう」

7月14日（金）の食育の日献立（日本各地の郷土料理献立）について紹介します。

ご飯・ゴーヤチャンプルー・アーサ汁・牛乳

7月の郷土料理は沖縄県です！

ゴーヤチャンプルーとアーサ汁は沖縄の郷土料理です。「チャンプルー」とは沖縄の方言で、「混ぜこぜにしたもの」という意味です。野菜や豆腐、お肉など、さまざまな材料を一緒に炒め合わせています。

アーサとは沖縄の方言で「あおさ」のことです。あおさは正式名を「ヒトエグサ」といい、沖縄ではよく食べられている海藻です。磯の香りを楽しめるすまし汁です。

牛乳からできるものって何かな？

牛乳からできているものを「乳製品」といいます。乳製品はいろいろな種類があるので紹介します。

地産地消の活用

「精華町はおいしいものがいっぱい！」

《ねらい》

　地産地消の推進と農業の活性化、子どもたちへの食育の推進、ふるさとの農業や食文化を知る環境づくりを推進する。

《実施時期》

　毎月数回、地場産物を使用する

地産地消の活用

４月　たけのこ
５月　たまねぎ
６月　青とうがらし･じゃがいも･たまねぎ
７月　じゃがいも･たまねぎ
９月　たまねぎ
１０月　黒大豆枝豆･さつまいも
１１月　さつまいも･みそ
１２月　里いも･きゃべつ･白菜･大根･にんじん
１月　洛いも･水菜･大根･きゃべつ･白菜
　　にんじん
２月　白菜･大根･にんじん･きゃべつ

すくうるらんち

4月27日（火）

きせつのあじをめしあがれ

精華町でとれたタケノコで
タケノコごはんをたきます。

タケノコが土から出てきています。

精華町で採れた「タケノコ」です。

タケノコと言えば「京都やましろ地方のタケノコ」としてたいへん有名です。精華町の竹林でも昔からよく採れています。

タケノコを掘っています。

精華町では毎年、約20トンのタケノコが市場へ出荷されていますが、今の季節には町内のスーパーマーケットや農産物直売所でも販売されています。

掘りたてのタケノコ！

竹やぶの手入れや「そうじ」をすることでよいタケノコを採ることができます。また、間引きといって竹と竹の間隔を広くするために竹を切ることによって、よいタケノコが育つと言われています。

今日は精北・川西・東光・精華台小学校は瓜生の里から、山田荘小学校は東畑さわらび会から届けられます。

すくうるらんち

6月8日（火）

きせつのあじをめしあがれ

精華町でとれたアオトウが
トウガラシのみそ炒めに登場します。

ビニールハウスでつくられています。

精華町で収穫された「青トウガラシ」です。

青トウガラシは、京都の伝統野菜です。

収穫のようす

収穫されたアオトウです。

町内で生産されている青トウガラシは、「万願寺トウガラシ」と給食で使用する「伏見甘長トウガラシ」の2種類があります。

「伏見甘長トウガラシ」は精華町では昭和４０年ごろからビニールハウスで本格的に作られるようになりました。

京都府内の中でも一番大きな栽培地として、京都・大阪・奈良や遠くは東京などの市場に出荷され、いちごとともに精華町の代表的な作物となっています。

精北小、川西小、山田荘小、東光小、精華台小ともにフレッシュせいかから届けられます。

アオトウの花です。

話を謎ろう
カケノヨ
カケノヨのかわ

せいかちょうでとれた
青とうです！

６年生による給食の献立作り

「あなたも栄養士になってみよう！」

《ねらい》

　家庭科での献立作りの学習を通してつけた力をもとに、給食の献立を考え、学校給食や食について興味関心を高める。

《実施時期》

　２学期中に献立作成をして、３学期の給食で実施

授業風景

6年生が考えた献立の

調理実習

児童の作品①

精華台小学校

テーマ：ポッカポカランチタイム

〇ご飯　〇牛乳
〇ピリ辛とり肉じゃが
〇ゆず入りハムサラダ

<u>おすすめポイント</u>

ピリ辛で、体が温まる献立です。ゆずの香りも食欲をそそります。

児童の作品②

精北小学校

テーマ：昔ながらの塩さば

〇ご飯　　〇牛乳
〇塩さば
〇添え野菜
〇みそ汁

<u>おすすめポイント</u>

　塩さばは昔ながらの味付けで、さば本来の味わいを楽しめます。

児童の作品③

川西小学校

テーマ：体温まるカレー麺

〇カレーつけ麺　〇牛乳

〇ツナサラダ

〇りんごゼリー

〇牛乳

<u>おすすめポイント</u>

　みんなが楽しみにしているカレーうどんを今までなかったつけ麺にしました。

児童の作品④

東光小学校

テーマ：ポテサラはさんでボリュームUPUP

ホットドッグ

〇コッペパン　〇牛乳

〇ウィンナー

〇ポテトサラダ

〇クリームシチュー

<u>おすすめポイント</u>

パンにウィンナー、ポテトサラダをはさんで、サンドウィッチのようにしてみました。

児童の作品⑤

山田荘小学校

テーマ：かみかみご飯＆冬の果物

〇かみかみ五目ご飯　〇牛乳
〇昆布和え
〇みそ汁

<u>おすすめポイント</u>

　かみかみ献立にし、バランスよく、食べ物の3つの働きが揃うよう考えました。

6年生お楽しみ給食

レシピ集の配布

給食の人気レシピ（毎学期末）

平成 29年度

給食レシピ

[illegible]町給食委員会

給食で実際に出たメニューをレシピ集にしました。人気メニューやおすすめメニューを紹介します。

あっさり漬け

【材料】4人分

もやし	100g
きゅうり	40g
にんじん	25g
塩昆布	8g
みりん	小さじ1弱
うすロ醤油	小さじ1/2

[illegible]さんが始めてうま味アップ！

鶏肉の塩こうじ焼き

【材料】4人分

鶏もも肉50g（皮つき）	4切
※ 塩こうじ	20g
塩	少々

※ 塩こうじはメーカーによって塩分が違うので、塩分が控え目であれば塩を加えて調整してください。

揚げごぼうの甘辛煮

【材料】4人分

	ごぼう	150g
	片栗粉	20g
	揚げ油	適量
A	砂糖	小さじ2
A	こいロ醤油	大さじ1/2
A	白いりごま	小さじ2

中華おこわ

【材料】4人分

	米	2合
	もち米	70g
	鶏肉（小切り）	60g
A	ごま油	少々
A	砂糖	小さじ1弱
A	こいロ醤油	小さじ1
	にんじん	35g
	たまねぎ	35g
	しめじ	12g
	たけのこ（水煮）	12g
B	こいロ醤油	大さじ1/2
B	うすロ醤油	大さじ1/2
B	酒	小さじ1
B	塩	少々

お豆のドライカレー

【材料】4人分

豚ミンチ	140g
☆ ひき割り大豆（乾燥）	40g
レンズ豆（乾燥）	40g
たまねぎ	180g
にんじん	45g
にんにく	少々
ウスターソース	小さじ2
トンカツソース	小さじ2
ケチャップ	大さじ1
カレー粉	小さじ1弱
塩	少々

☆ 大豆の水煮を包丁で荒く切ったものでも代用できます。

沢煮椀

【材料】4人分

豚肉	80g
にんじん	45g
たまねぎ	90g
ねぎ	20g
つきこんにゃく	60g
うすロ醤油	大さじ1
酒	小さじ1/2
こしょう	少々
削り節	8g
水	450ml

沢煮椀の「沢」とは昔の言葉で「たくさん=沢山」という意味があります。たくさんの具材が入ったすまし汁です。こしょうが少し入っているのも特徴です。

アーサ汁

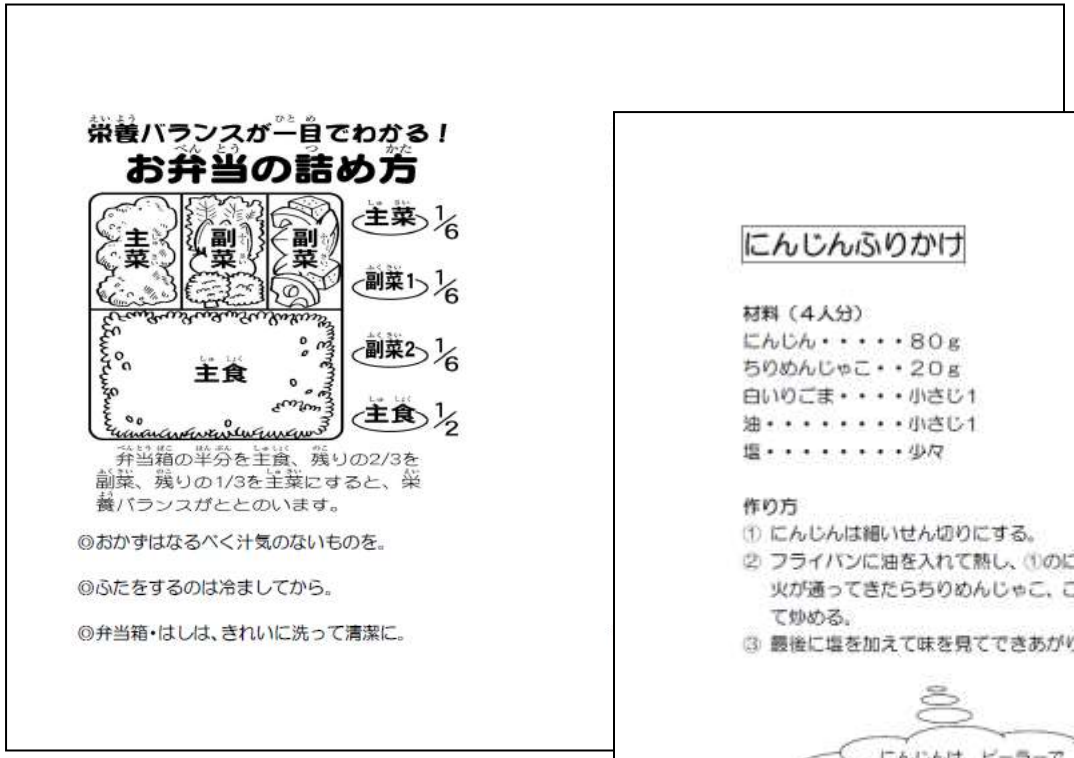
【材料】4人分

あおさ（乾燥）	2g
絹豆腐	160g
たまねぎ	130g
えのきたけ	45g
しょうが	2g
うすロ醤油	小さじ2
塩	少々
削り節	8g
水	450ml

「アーサ」とは沖縄の方言で、「あおさ」のことです。磯の香りが楽しめるすまし汁です。

レシピ集の配布

お弁当レシピ（3学期末　6年生へ）



栄養バランスが一目でわかる！
お弁当の詰め方

主菜
副菜
副菜
主食

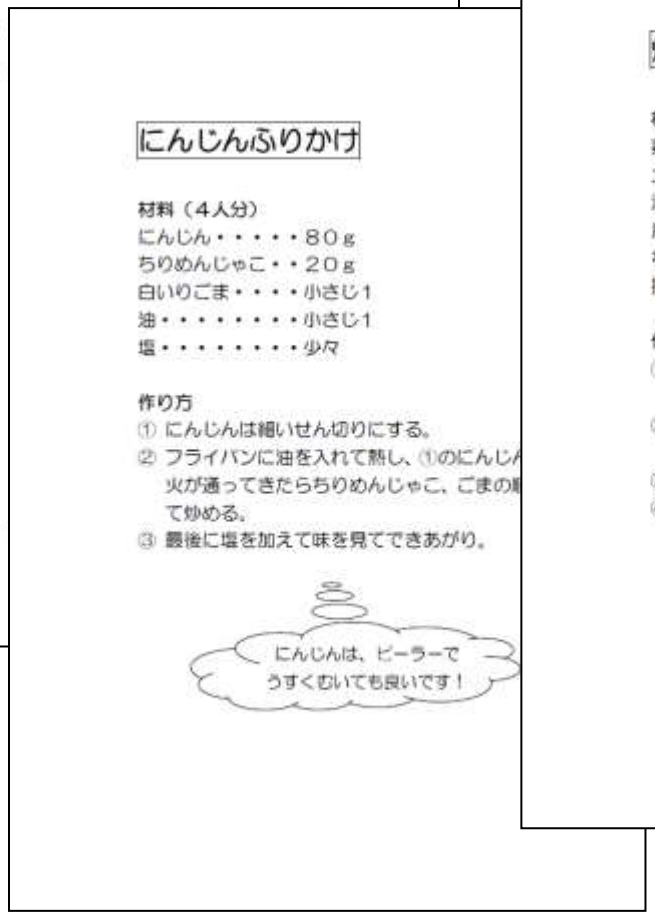
主菜 1/6
副菜1 1/6
副菜2 1/6
主食 1/2

弁当箱の半分を主食、残りの2/3を副菜、残りの1/3を主菜にすると、栄養バランスがととのいます。

◎おかずはなるべく汁気のないものを。

◎ふたをするのは冷ましてから。

◎弁当箱・はしは、きれいに洗って清潔に。

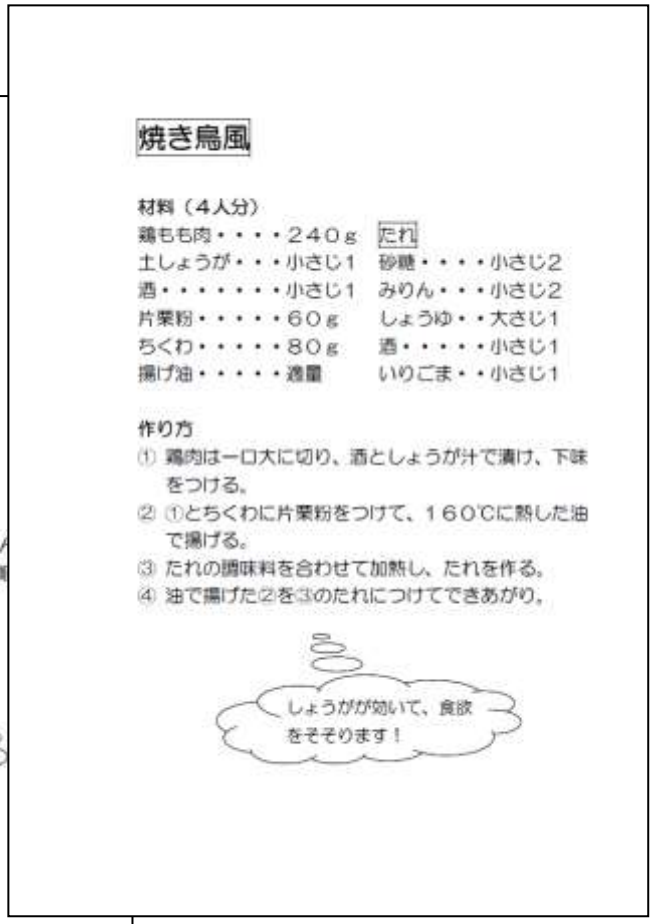


にんじんふりかけ

材料（4人分）
にんじん・・・・・80g
ちりめんじゃこ・・20g
白いりごま・・・・小さじ1
油・・・・・・・・小さじ1
塩・・・・・・・・少々

作り方
① にんじんは細いせん切りにする。
② フライパンに油を入れて熱し、①のにんじん
火が通ってきたらちりめんじゃこ、ごまの
て炒める。
③ 最後に塩を加えて味を見てできあがり。

にんじんは、ピーラーで
うすくむいても良いです！



焼き鳥風

材料（4人分）
鶏もも肉・・・・240g
土しょうが・・・小さじ1
酒・・・・・・・小さじ1
片栗粉・・・・・60g
ちくわ・・・・・80g
揚げ油・・・・・適量

たれ
砂糖・・・・小さじ2
みりん・・・小さじ2
しょうゆ・・大さじ1
酒・・・・・小さじ1
いりごま・・小さじ1

作り方
① 鶏肉は一口大に切り、酒としょうが汁で漬け、下味をつける。
② ①とちくわに片栗粉をつけて、160℃に熱した油で揚げる。
③ たれの調味料を合わせて加熱し、たれを作る。
④ 油で揚げた②を③のたれにつけてできあがり。

しょうがが効いて、食欲
をそそります！

お祝いカード配布（入学・卒業）

衛生管理について

栄養教諭の給食室訪問

《ねらい》

　各校の給食室の衛生管理を客観的に見ることで、良い点や改善点を確認し、今後の衛生管理につなげる。

※所属校以外の学校を訪問する。

第７章　衛生管理評価のチェックリスト

衛生管理の状況を次のチェックリストで評価し、「いいえ」がある場合は改善を加えましょう。

衛生管理評価のチェックリスト

（施設設備等の整備状況）

実施日　　年　　月　　日（　　）
実施者
校長等　　印

項　目	内　　容	評　価
Ⅰ　主にハード面について		
Step1 作業区分の明確化	調理場内は、「学校給食施設の区分」により、部屋単位もしくは衝立や棚等で明確に汚染作業区域、非汚染作業区域、その他の区域に区分してあるか。	はい　・　いいえ
	①　食品保管庫は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置となっているか。	はい　・　いいえ
	②　下処理室と調理室は、部屋単位もしくはカウンターや衝立等で明確に区分してあるか。	はい　・　いいえ
	③　洗浄室は、部屋単位もしくは衝立や棚等で区分してあるか。	はい　・　いいえ
	④　配膳室は、廊下と明確に区分しているか。また、施錠設備があるか。	はい　・　いいえ
	⑤　汚染作業区域から非汚染作業区域への食品の受け渡しは、カウンター等を経由し、食品のみが移動しているか。	はい　・　いいえ
	⑥　エプロン、履物等は色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けているか。	はい　・　いいえ
	⑦　清掃用具は、作業区域別に区別しているか。	はい　・　いいえ
Step2 ドライ使用及びドライ運用	ドライシステムの調理場では、ドライ使用、ウエットシステムの調理場ではドライ運用が行われているか。	はい　・　いいえ
	①　下処理室は、床をぬらさないで使用しているか。	はい　・　いいえ
	②　調理室は、床をぬらさないで使用しているか。	はい　・　いいえ
	③　洗浄室は、床をぬらさないで使用しているか。	はい　・　いいえ
	④　エプロン、履物はドライ用（軽い作製などのエプロン及び短靴等）を使用しているか。	はい　・　いいえ
Step3 手洗い設備の充実	手洗い場の位置（前室、作業区分個）や構造、設置数は適切であるか。	はい　・　いいえ
	①　肘まで洗える広さと深さがあり、手指を使わず給水できているか。	はい　・　いいえ
	②　給水栓は、温水に対応しているか。	はい　・　いいえ
	③　前室の手洗い場は、調理従事者の人数に対応した数が設置してあるか。（入室に集中する調理従事者の人数が４～５人に１箇所程度）	はい　・　いいえ
	④　石けん液、消毒用アルコールやペーパータオル等が常備されているか。	はい　・　いいえ
	⑤　前室の手洗い場には、個人用爪ブラシが常備され、洗浄・消毒が行われ、適切に保管されているか。	はい　・　いいえ
	⑥　作業区域毎に、適切な位置に手洗い場が設置してあるか。	はい　・　いいえ
Step4 検収室の整備	検収室が整備してあるか。	はい　・　いいえ
	①　外部から汚染を受けないような構造となっているか。	はい　・　いいえ
	②　専用容器に移し替えたり、肉・魚の下味を付けることができる十分な広さがあるか。	はい　・　いいえ
	③　６０cm以上の高さの検収台、計量器、検収測、保存食採取用の装等が整備してあるか。	はい　・　いいえ
	④　球根皮剥機は、検収室に設置してあるか。	はい　・　いいえ
	⑤　手洗い場が設置してあるか。	はい　・　いいえ
Step5 作業動線の確保	一方方向の作業動線が確保できているか。	はい　・　いいえ
	①　調理室は、食数に適した十分な広さがあるか。	はい　・　いいえ
	②　機械及び機器の配置は、調理過程に応じて適切なものになっているか。	はい　・　いいえ
	③　機械及び機器類は、可動式になっているか。	はい　・　いいえ
Step6 調理従事者専用トイレの整備	外部の者が使用しない調理従事者専用のトイレはあるか。	はい　・　いいえ
	①　食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど、位置はよいか。	はい　・　いいえ
	②　トイレの個室に、手洗い場は設置してあるか。	はい　・　いいえ
	③　洋式のトイレであるか。	はい　・　いいえ
	④　トイレの個室の前に調理衣を着脱できる場所（前室）があるか。	はい　・　いいえ
Ⅱ　ソフト面について		
作業工程表と作業動線図の作成	作業工程表・作業動線図は作成されているか。	はい　・　いいえ
	①　作業工程表には、献立名、担当者名、作業区域、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されているか。	はい　・　いいえ
	②　作業動線図は、汚染度の高い食品（肉、魚、卵など）と汚染させたくない食品（非加熱調理用食品や和え物など）の動線が明確になっているか。	はい　・　いいえ
	③　作業工程表・作業動線図を調理開始前の打ち合わせに使用するとともに、調理作業中に変更が生じた場合には赤字等で修正し、正確に記録して事後の調理作業に生かすようにしているか。	はい　・　いいえ
厨房機器の衛生的な取扱い	厨房機器の衛生的な取扱いができているか。	はい　・　いいえ
	①　洗浄機能が付いた厨房機器の正しい洗浄・消毒方法を把握し、適切に実施しているか。 （洗浄機能付き厨房機器を使用していない場合は「はい」を選択）	はい　・　いいえ
	②　器具等を収納する保管機器の消毒・殺菌方式を理解しているか。	はい　・　いいえ
	③　保管機器に器具や食器等が、無理なく適切に収納できているか。	はい　・　いいえ
	④　殺菌灯・オゾン灯方式のランプは正しく点灯しているか。 （殺菌灯・オゾン灯方式の保管機器を使用していない場合は「はい」を選択） 殺菌灯の取替え日（　　年　　月　　日） オゾン灯の取替え日（　　年　　月　　日）	はい　・　いいえ

衛生管理について

保健所による給食室の点検

《ねらい》

　保健所の立場から助言をいただき、今後の衛生管理の改善につなげる。

※　ATP検査も実施する。

衛生管理について

衛生研修会の実施

《ねらい》

栄養教諭の給食室訪問、保健所の立ち入り検査の結果等を精華町の調理従事者へ伝え、今後の衛生管理や危機管理の向上を図る。

《実施時期》

夏休み期間

精華町産業医より
調理場における危機
管理について

グループで調理場での危険
なことや、危険なことが起
こった時はどうするのかを
話し合いました。

腰に効くストレッチを教えてもらいました！

給食室訪問（衛生点検）の結果から、改善点などの周知徹底を行いました。

保健所より、立ち入り検査の結果や注意事項を聞きました。

精華町におけるアレルギー対応

安全性を最優先

①弁当を持参する
　除去食対応給食以外は代替食のお弁当を
　持参する。

②除去食を提供する（現在は鶏卵のみ）
　申請の原因食物を除いた学校給食を提供する。

③飲用牛乳、パンの供給を停止する。

④代替食の提供はしない。

アレルギー献立表

H２９年 10月献立表

年　　組

註　表の中に書かれている

註　コンタミネーションに

・アレルギー反応を起

・備考欄には、配慮し

※9月20日までに提出をお願いします。

日	曜日	献立名	使用食材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび
3	火	0000:牛乳	牛乳　飲用		1				
		1004:炊込みご飯	米, 鶏肉　胸　小口切り, 油揚げ, にんじん（Kg）, つきこんにゃく, うすロ醤油, こいロ醤油, みりん, 酒						
		3701:もやしのごま和え	太モヤシ, にんじん（Kg）, すりゴマ, こいロ醤油, 上白糖						
		5022:豚汁	ぶた肉, だいこん（根）, ごぼう, にんじん（Kg）, 板コンニャク, 葉ネギ, 信州みそ, 削り節, 水						
4	水	0000:牛乳	牛乳　飲用		1				
		1211:きなこパン	小型コッペパン, 油, きな粉, 上白糖, 塩		1	1			
		5204:いろいろ野菜のスープ	ウインナー（タケダハム）, ジャガイモ, キャベツ, にんじん（Kg）, たまねぎ, セロリー, 塩, こしょう, うすロ醤油, ローリエ, スープベースチキン, 水						
		3748:コーンサラダ	とうもろこし（カーネル冷凍）, カットわかめ, 上白糖, 酢, うすロ醤油, ごま油						

食物アレルギーの対応食の実施に向けて

平成28年度より除去食　本格実施

・給食指導部会・献立作成部会で検討

・夏季研究会ワークショップでの
問題点の話し合い

・学校給食における食物アレルギー
対応の手引きの作成

給食指導部会による検討

1	給食の提供方法	児童本人が取りに行く、担任（担当者）が確認、チェック表等による確認
2	保護者との連携	定期的な面談、情報共有、献立表のチェック 自己管理能力の育成
3	学校内の体制づくり	除去食提供の有無を確認、給食時の確認
4	教室内での注意事項について	おかわり時、原因食材の飛び散り、給食当番
5	他児童への指導について（アレルギーについての理解をさせる）	誤配、原因食材の取扱い
6	除去食を提供する児童の確認	職員朝礼等での確認、給食室との連携
7	教職員の役割確認	提供時の責任者、給食室との連携、保護者との連携、学級指導

献立作成部会による検討

献立作成上の課題	
献立作成時の留意点（安全性を優先）	除去食が重ならないようにする
	原因食材を使用しない調理法（卵なしフライ等）
	わかりやすい料理名
	原因食材の使用頻度

給食調理上の課題

1	物資内訳表について	除去する食材が明記されるシステムの導入
2	作業工程表について	普通食の表に対応食の作業工程についても明記 いつ、どこで、誰が何に気をつけるか 温度管理、保存食の採取 取り分け時
3	作業動線図について	普通食の図に対応食の作業動線についても明記 注意する場所、除去食材をわかりやすく明記
4	記録簿について	温度管理、調理時間、保存食、検食
5	調理員の配置について	除去食のある日は午前中プラス1 エプロンの使い分け　等
6	アレルギー用食器について	保温食器、色、柄を変える、等
7	確認作業の方法について	調理室内での作業確認(検収時、調理時、配食時等) ダブルチェック、声出し確認　等
8	除去食の提供方法について	トレーの色を変える、対象児童に直接手渡しする 名札を付ける、確認表の作成　等
9	食器返却保管方法について	他同様ワゴンにのせる 専用スペースで消毒保管　等

夏季研究会のワークショップでの問題点の話し合い

除去をする品目の決定

町内5小学校の児童のアレルゲンとなる食品を調査したところ、卵アレルギーが多くみられたことと、調理する上で最後に除くことが可能な卵を除去する品目とした。

学校給食における
食物アレルギー
対応の手引きの作成

【精華町における除去食の定義】

◇　調理の最終工程で除去できる
◇　調理せずそのまま提供できる
◇　別配缶で提供できる
◇　ひとつの料理に複数除去する食材があった場合、対象児童全員が食べられる除去食を提供する。

○実施の基準

（学校生活管理指導表の提出必須）

①保護者から、学校給食における食物アレルギー対応の依頼があること。

②医師の診断により、原因食材の除去指示があること。

③家庭でも除去食を摂食していること。

④医師の診断期間に基づき、一定期間ごとの面談の実施に理解があること。

⑤医師の診断書等、実施負担に理解があること。

○実施までの流れ

保護者

↓ 申請書の提出

学校長

↓ 申請書の写しを提出

教育委員会

↓

学校で対応を協議

↓

一覧表を作成

↓

職員全体への共通理解を図る

食物アレルギー対応食提供の流れ

現在は鶏卵のみ対応

①学校給食除去食申込書を提出してもらう。

学校給食除去食申込書

平成　　年　　月　　日

東光小学校長様

実施日 平成 29年　10月 24日（火）

献立名 高野豆腐の卵とじ を

希望します　・　希望しません

※どちらかに〇印をお願いします。

学　　年	年　　組
（ふ り が な） 児 童 氏 名	
保 護 者 氏 名	
希望しない理由を ご記入ください。	

②食物アレルギー除去食対象児童一覧表を作成し教育委員会に報告する。

食物アレルギー除去食対象児童一覧表

10月24日（火） 高野豆腐の卵とじ

平成　29年度　10月

〇〇小学校

	エピペン	年組	氏名	卵			備考
1	〇	〇年〇組	〇〇〇〇	〇			
2		〇年〇組	〇〇〇〇	〇			
3		〇年〇組	〇〇〇〇	〇			
4	〇	〇年〇組	〇〇〇〇	〇			
5		〇年〇組	〇〇〇〇	〇			
6		〇年〇組	〇〇〇〇	〇			
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

③アレルギー除去食提供表を作成する。

【アレルギー除去食　提供表】

〇〇小学校

平成29年　10月　24日　　除去食品　鶏卵　　献立名　高野豆腐の卵とじ

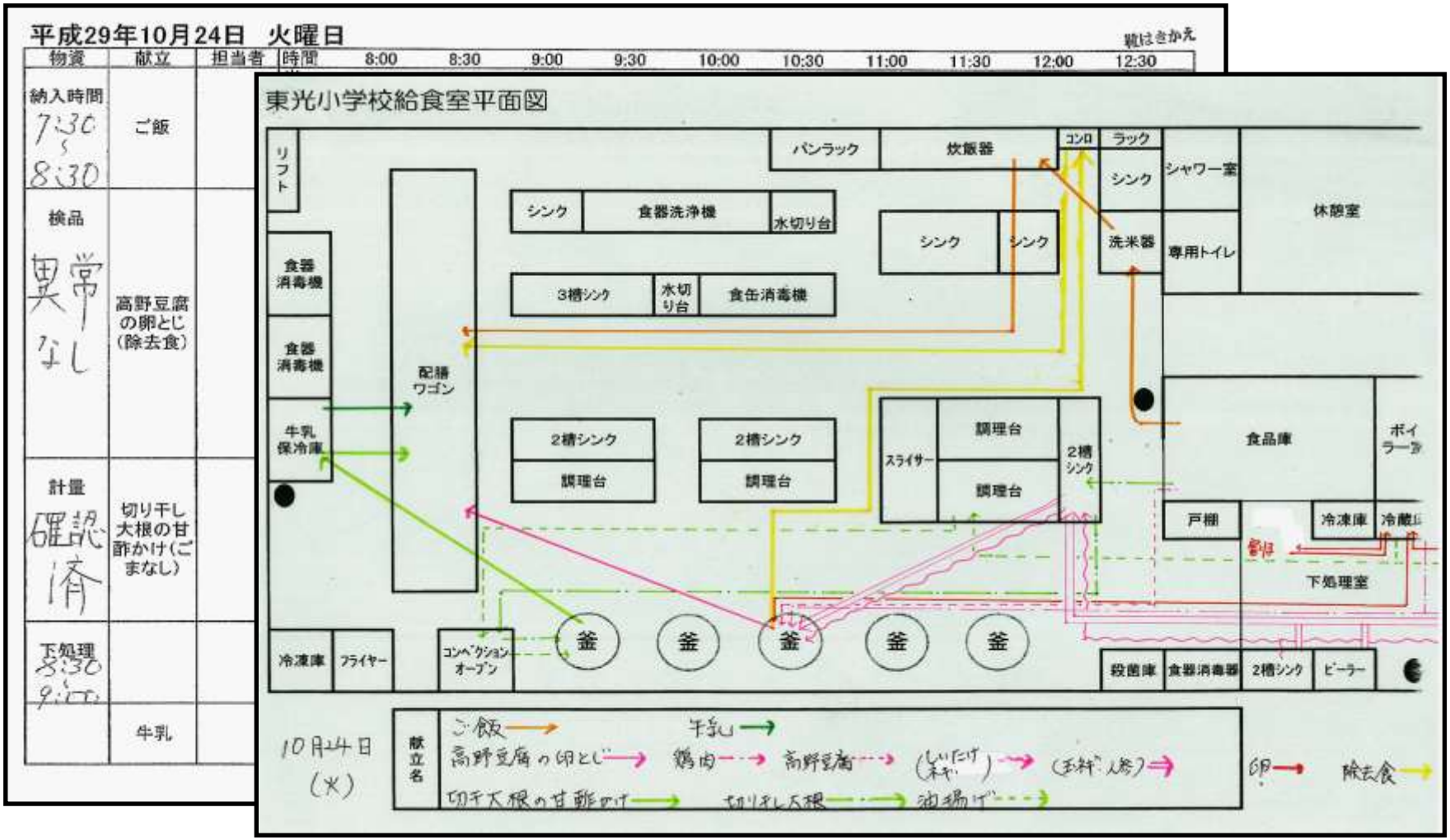
【給食室】　　担当者

	年組	氏名	盛り付け	ワゴンへ	確認	返却
1	〇年〇組	〇〇〇〇				
2	〇年〇組	〇〇〇〇				
3	〇年〇組	〇〇〇〇				
4	〇年〇組	〇〇〇〇				
5						
6						

		時間・温度	担当者
□	作業工程表、動線図を活用した打合わせをした		
□	原因食品の混入、接触はない		
□	温度確認をした	時　　分　　℃	
□	保存食を採取した	時　　分	
□	検食を職員室ワゴンにのせた(持っていった)	時　　分	
□	食器等の容器は専用スペースで消毒保管した		
□	声出し確認をした		

校長	教頭	栄養教諭	担当

④除去食提供日の工程表、動線表を確認しながら、調理職員、栄養教諭で打ち合わせを行う。



⑤除去食の調理について

4年4組
4年4組

4年4組
4年4組

除去食を取ったあとに卵を入れます

⑥除去食カード

除去食当日はクラスの黒板に貼って、クラス全体の共通理解を図ります。

除去食の引き替え券にもなります。

たまごじょきょしょく

卵除去食

○年○組　○○○○

※職員朝礼等で除去食対応の確認をすること！

日付　10月　24日　火　曜日

献立名　高野豆腐の卵とじ

児童名　年　組

〇〇〇〇

【アレルギー除去食確認表】

職員室 確認	教室 受け取り	喫食 確認	給食室 返却

受け渡し、喫食、返却までできたかを確認し、サインをする！

平成27年度3月試行

反省し、課題の整理を行う

平成28年度より本格実施

成果

・家庭や児童に対して給食や食への興味関心を高めることができた

・衛生管理に対し、職員が共通理解をすることで意識が高まった

・学校全体の食物アレルギーに対する理解が深まり、意識が向上した

課題

・地産地消の安定した活用のために数量、規格等の調整が必要である

・調理技術の継承と設備改善を行う

・学校、給食室の体制やマニュアルを定期的に見直していくことが必要である

おわりに

今後とも職員全体でコミュニケーションを取りながら、意識向上を行い、子どもたちに安全でおいしい給食を提供していきたい。

ご静聴ありがとうございました。