

## ◎学校給食の役割

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進を図るとともに、食育のための「生きた教材」として、活用されております。

平成21年に改正された学校給食法には、「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するもの」「学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。」と教育的役割が期待されており、この目的を実現するために次の目標を達成するよう努めなければならないとされています。

- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- (2) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- (3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- (4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- (5) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- (6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- (7) 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校給食を提供するにあたっては、おいしい給食であることはもちろんのこと「学校給食衛生管理基準」に従い、食品事故を起こさないための安全管理が極めて重要となります。

## 学校給食における 食物アレルギー対応の大原則

- 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。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場※1の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等※2は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

『学校給食における食物アレルギー対応指針  
(文部科学省 平成27年3月)』より抜粋

## 食物アレルギーを有する児童・生徒の現状

(長崎市立小中学校：小学校69校、中学校38校(池島中除く))

※児童生徒数には、開成分校含む

項目	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
(1) 5月1日現在の児童生徒数	31,856	31,172	30,592	29,911	29,180	28,566
(2) 給食での対応を希望する児童・生徒数(人)	450	443	436	409	465	504
上記人数の全児童・生徒数に占める割合(%)	1.4	1.4	1.4	1.4	1.6	1.8
(3) エピペン処方児童・生徒数(人)	6	14	24	32	40	51

## 市立小中学校における「調理に伴う除去食」対応について

### 1 除去食の提供

学校給食では、校長等の管理職が、栄養教諭等や調理員などの関係職員とともに確認・協議したうえで、除去食の提供を行っております。

ただし、原因食物の種類が多い場合や、ごく微量な混入(コンタミネーション)でも重篤なアレルギー症状を引き起こす可能性があるなど、除去食を提供することが困難(危険)である場合は、弁当持参を基本としております。

### 2 調理を伴う除去食実施校(H29.12月時点)

- ・小学校 29校/57校(50.8%)
- ・中学校 5校/30校(16.7%)

### 3 除去食の提供が“できない”または“困難”な学校

- ・提供ができない学校：保温食缶配送方式の学校(小1校、中9校)
- ・提供が困難な学校：親子給食方式の子学校(小2校、中16校)、共同調理場の受配校(小10校、中7校)

### 4 対応アレルギー及び対応内容

#### 【主な対応例】

(1)	卵	・「かき玉汁」「親子丼」「卵とじ料理」は、最後に卵を入れない。 ・「うずらの卵スープ」にうずらの卵を入れない。 ・揚げ物の衣に卵を入れない。
(2)	乳	・スープは乳入りベーコンを入れずに仕上げる。 ・粉チーズ、スキムミルクなどを料理に入れずに仕上げる。
(3)	えび	・献立自体にえびを入れない。 ・えび入りの野菜炒めやスープは、えび抜きで作る。
(4)	ナッツ	・ナッツ和えやサラダの場合、ナッツ抜きで仕上げる。
(5)	ごま	・ごま和えは、ごまを抜きで仕上げる。
(6)	魚	・煮物や汁物はかまぼこを入れずに仕上げる。
(7)	貝類	・中華炒めにオイスターソースを使用しない。