

5 献立の作成と検討

学校給食は、成長期にある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食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図るものであることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための教材であることも考慮して献立を作成することが必要です。

また、給食の時間は、仲間や先生と一緒に楽しく食事をしたり係活動等を行ったりと、人間関係を深め学校生活を明るく豊かにするものであり、人格形成の上で大切な指導の場でもあります。

「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解することは、食物アレルギーを有する児童生徒にとっても同じように必要です。

献立作成においては、食物アレルギーを有する児童生徒も、他の児童生徒と同じように給食を楽しめること、安全に食べられることを考慮します。

(1) 献立作成における食物アレルギー対応基本方針の作成

食物アレルギーを有する児童生徒にも安全な学校給食を提供するためには、各学級・学校の児童生徒の実態や学校及び調理場の施設・設備、人員等を考慮した献立作成が必要です。

献立作成における基本方針の作成に当たっては、市町村教育委員会の食物アレルギー対応に関する委員会と献立作成委員会、食品選定のための委員会が連携することが大切です。

Q.67

献立作成における食物アレルギー対応基本方針にはどんなことを盛り込むのですか？

A.67

献立作成における食物アレルギー対応基本方針に盛り込む項目の例は、次のとおりです。

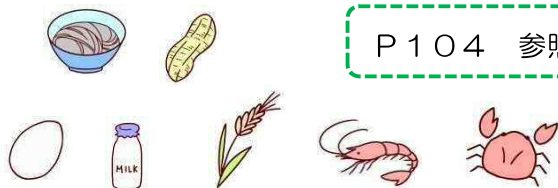
- 食物アレルギーを発症すると特に重篤度の高い原因食品の使用（使用の有無や頻度・方法）
- 食物アレルギーを有する児童生徒の人数が多い原因食品の使用（使用の頻度・方法）
- 除去食・代替食対応の実施（対応食を実施する原因食品）
- アレルゲンを含む加工食品の使用
- 食物アレルギー対応を考慮したセレクト給食・バイキング給食の実施

Q.68

原因食品で、食物アレルギーを発症した場合に特に重篤度の高い原因食品や発症数の多いものはありますか？

A.68

- 特に重篤度の高い原因食品
そば、落花生（ピーナッツ）
- 特に発症数の多い原因食品
卵、乳、小麦、えび、かに



P104 参照

※発症数の多い原因食品は、各学校や市町村における児童生徒の食物アレルギーの実態を把握して基本方針に盛り込んでください。

Q.69

原因食品の使用頻度については、どのようなことを考慮しますか？

A.69

原因食品の使用頻度については、一般の学校給食の献立として、栄養価や食に関する指導の教材としての意義を考慮し、また、季節や行事等も考えて、年間の献立作成計画と連携させ、週単位、月単位、年単位で考えます。

例えば、使用する日を週単位で考え、連日で使用しないことや、一週間の内に使用しない日を作るなどします。

Q.70

原因食品の使用方法については、どのようなことを考慮しますか？

A.70

原因食品の使用方法については、次のようなことを考慮します。

○副食の料理に同じ原因食品を重ねて使用することがないようにする。

○主食と副食で重なる場合は、毎回同じ原因食品が使用されることがないようにする。

○原因食品をできるだけわかりやすい形で提供する。

原因食品を料理の一番上に置くなど目で見てわかるようにし、無配膳・除去食・代替食対応との違いがわかるようにする。

除去食・代替食を提供する際は、原因食品の有無によってコロケやハンバーグを違う形にするなどの工夫をする。

○原因食品を使用する場合は分かりやすい献立名にする。

例：たらのアーモンドフライ、ほうれん草のくるみ和え

○加工食品を使用する場合は、食品の選定の段階から条件を明確にしておくとともに、必ず詳細な原料配合表を取り寄せて原材料を確認する。

Q.71

除去食・代替食の提供に当たっては、何を考慮するのですか？

A.71

除去食・代替食の提供に当たっては、調理場での検収から調理・配食、さらに学校・学級での受け取りや配膳、食物アレルギーを有する児童生徒と学級担任等による確認や、食後の体調管理まで含めた体制とすることを考慮します。

作業を単純化することで安全性を確保し、除去食や代替食を提供することが可能になることもあります。除去食・代替食の提供を考える際には、作業工程表・作業動線図を必ず事前に作成し、安全が確保できるか検討します。施設・設備や人員に不備があることが分かったら、整備計画を立てます。

食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握とともに、原因食品の混入が起きないように調理を行い安全な給食を提供するためには、調理従事者の食物アレルギーについての知識も必要です。

Q.72

セレクト給食やバイキング給食については、どんなことを考慮しますか？

A.72

通常、除去食や代替食の対応が難しい調理場や学校においても、入学・卒業お祝い献立や行事食などで、単品のデザートなどを使用する際に、原因食品が使用されていないものをセレクトする食品の中に入れることで、食物アレルギーを有する児童生徒も他の児童生徒と同じように学校給食を楽しむことができるとともに、食品の選択についての指導を行うこともできる。

ただし、事前の指導や保護者や児童生徒本人や学級担任等との連絡・確認に不備があると、誤食につながる可能性があるため、基本方針を定める際に、実施までの課題や方法を明確にしておく必要があります。

通常から除去食や代替食を実施している調理場や学校においても、通常との違いなどを明確にして、調理する際のアレルゲンの混入や学校での誤配膳や誤食について考慮することが大切です。

(2) 献立変更時の対応

献立の変更はやむを得ない場合のみとし、児童生徒、保護者及び全ての教職員や学校給食関係者が献立変更についての情報を共有するための方法を、市町村教育委員会及び校内の食物アレルギー対応に関する検討委員会で決定し、マニュアルや個別の取組プランに記載します。

Q.73

献立の変更はどんな場合に考えられますか？

A.73

献立の変更には、自然災害や天候不順、納品された食品が発注と異なっていた場合、調理の途中で食品に異常が認められた場合、調理従事者の感染症罹患が疑われる場合等が考えられます。

それぞれの場合を想定し、献立変更の方法や連絡方法を作成しておきます。

連絡方法については、個別の取組プランを作成する際に、連絡がとれなかった場合の対応も含めて記載しておきます。

(3) 献立作成における検討

学校給食実施後は、提供された学校給食の評価・検討を行う際に食物アレルギーを有する児童生徒の視点からの検討も行います。

学校や調理場で起きた全ての事故やヒヤリハットは、校長や調理場長に報告し、食物アレルギーに関する対応委員会で防止対応策を検討しますが、献立作成の観点からも検討することが必要です。