

中学校給食の実施について

1 (仮称) 東部学校給食センターについて

- 平成 28 年 10 月 工事着手
- 平成 30 年 2 月 給食センター完成
給食センターにて調理等業務に係る訓練開始
- 平成 30 年 4 月 調理等業務開始
全中学校で給食実施 (年度当初を予定)

2 食物アレルギー対応について

(1) 現状等

中学校給食における食物アレルギー対応については、専門家からの「給食開始当初から複雑なアレルギー対応は行わず、段階的に進めて行くことが望ましい」との意見を受け、次の 3 段階で対応を進めている。

第 1 段階・・・給食の提供は行わず、弁当を持参する。

第 2 段階・・・アレルギーを含まないおかずは提供し、アレルギーを含むおかずは提供せず代替のおかずを持参する。

第 3 段階・・・通常食からアレルギーを除去した除去食を提供する。(小学校と同様)

現在は第 2 段階であるが、第 3 段階の除去食提供に向けて、配り間違いによる事故等が起こらないよう、調理から、専用食缶による配缶・配送、本人への受け渡し、喫食まで、各段階で手順等の確認、関係者の共通理解を図る取組みを進めている。

今後、全体訓練を経て 6 月から除去食を提供していく予定。

(2) 除去食提供に当たっての基本的な考え方

- ① 小学校と同様に特定原材料 7 品目 (卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生) の除去とするが、通常食の食材には、特定原材料 7 品目のうち、落花生、そば、かに、えびの 4 品目は、基本的に使用しないことから、残る卵、乳、小麦の 3 品目の除去が実質的な除去の対象となる。
- ② 通常食の食材には、卵、乳、小麦が含まれていない食材の選定についても考慮する。
- ③ 調味料に含まれるアレルギーは除去対象としない。
- ④ 除去食は、原則として一品につき 1 種類のみとする。
- ⑤ 除去食調理は、調理工程上除去が容易な献立から始め、学校の対応を含めた安全な提供を確認しながら徐々に拡充していく。

(3) 学校給食員 (市費栄養士) の役割

学校給食員は、食物アレルギー事故等を未然に防止するため、食物アレルギーを有する生徒やその保護者との面談、相談に適切にきめ細かに対応するとともに、学校のアレルギー対応委員会等において教職員のアレルギー対応の共通理解を促進する重要な役割も担っている。