

アレルギー対応食について

弘前市教育委員会 学務健康課



弘前市の学校給食

東部学校給食センター

(対象 小学校12校)



西部学校給食センター

(対象 小学校20校 中学校16校)



相馬中学校分室

(アレルギー対応食専用)

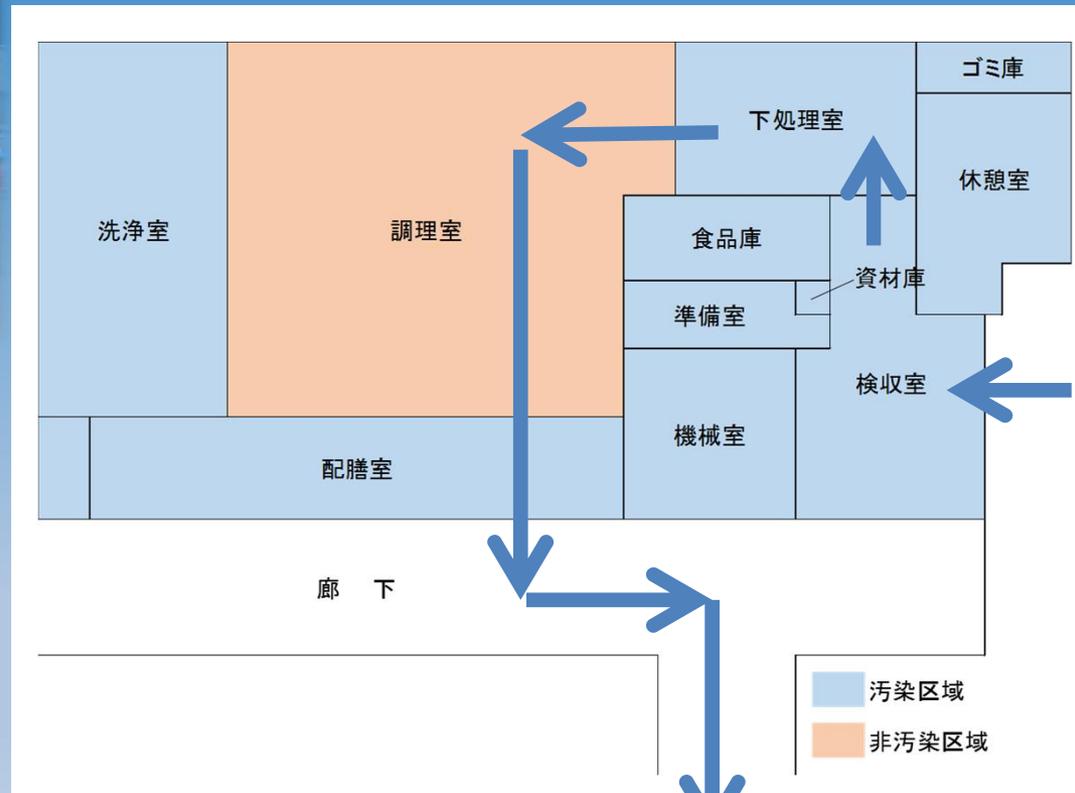
常盤野小中学校(自校式)



アレルギー対応食専用調理室



相馬中学校



実際の調理



配食事前準備



専用容器・バッグ



専用容器・バッグへの詰め込み



センターへ配送

声出し確認！



配送車

声出し確認！



専用調理室



東部・西部センター

提供当日の流れ

アレルギー対応食専用
調理室(相馬中)

配送



返却

返却

東部・西部学校給食センター

配送



返却

学校

(配膳室)

職員室

返却

返却

児童・生徒へ

配食確認票

2月28日 弘前小学校

たか まるこ

1年 1組 名前: たか 丸子

対応アレルギー 卵

確認 サイン	配送校(技能主事等)	
	職員室(教職員)	
	クラス(担任等)	

一般献立	対応食献立名
オムレツ	ウインナー

通信欄(連絡事項等がありましたらご記入下さい。)

※容器と一緒にご返送下さい。

学務健康課 ☎82-1835 相馬中分室 ☎84-3955

せん せい おし
先生に教えてね!



ぎゅうにゅう たまご こむぎ



しょくいんしつ きゅうしょく
職員室に給食があります!

対応食の例 卵アレルギーの場合

一般食

アレルギー対応食

ごはん

牛乳

たまご焼き

ひじきの炒め物

豚汁



豆腐ハンバーグ

対応食の例 小麦アレルギーの場合

一般食

アレルギー対応食

ごはん

牛乳

たまご焼き

ひじきの炒め物

豚汁



豆腐ハンバーグ

ひじきの炒め物

(小麦不使用)

卵アレルギーの対応食



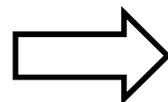
かぼちゃオムレツ ⇨ かぼちゃのノンエッグ
マヨネーズ焼き

洋風のメニューに合うものになりました。

乳アレルギーの対応食



米粉パン



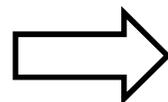
コッペパン

乳不使用のパンです。

小麦アレルギーの対応食



米粉パン



米粉パン



特定原材料8品目(卵・乳・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに・くるみ)不使用のパンです。

長いもアレルギーの対応食



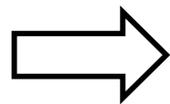
長いものうま煮 ⇨ 根菜のうま煮

長いもの代わりに、根菜を使用しました。

小麦・ごまアレルギーの対応食



- ・うどん
- ・山菜うどん汁
- ・とり肉天ぷら
- ・白あえ



- ・米粉めん
- ・山菜うどん汁 (小麦不使用)
- ・とり肉天ぷら (小麦不使用)
- ・野菜と豆腐の和え物
(小麦・ごま不使用)

小麦 アレルギーの対応食



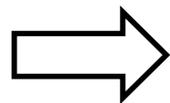
シューマイ ⇨ シューマイ (小麦不使用)

皮にライスペーパーを使用しました。

小麦アレルギーの対応食



- ・肉団子
- ・白菜のうま煮

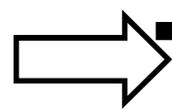


- ・肉団子(小麦不使用)
- ・白菜のうま煮(小麦不使用)

小麦・トマト アレルギーの対応食



- ・ポークカレー
- ・福神漬



- ・ポークカレー (小麦・トマト不使用)
- ・大根の酢漬け (小麦不使用)

もも・パイナップルアレルギーの対応食



・フルーツデザート ⇨ ・フルーツデザート
(もも・パイナップル不使用)

小麦・いかアレルギーの対応食



いかメンチ ⇒ 鶏の唐揚げ

いかの代わりにして、鶏肉を使用しました。

小麦・えび・いかアレルギーの対応食



えびいかかき揚げ ⇨ 野菜と豆腐のかきあげ

えびやいかの代わりに、豆腐を使用しました。

魚アレルギーの対応食



さばみそ煮 ⇨ そぼろ肉豆腐

和風のメニューに合うものになりました。

小麦・魚・ごま アレルギーの対応食



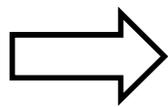
野菜とツナのごま酢和え ⇨ 野菜とささみの和え物

ツナの代わりにささみを使用し、小麦・ごま不使用の調味料で和えました。

小麦・魚アレルギーの対応食



- ・いわし生姜煮
- ・切干大根の炒め煮



- ・豚肉の生姜焼き
- ・切干大根の炒め煮

さといも アレルギーの対応食



みそけんちん汁 ⇨ みそけんちん汁 (さといも不使用)

さといもの代わりにじゃがいもを使用しました。

対応食提供該当アレルギー 16種類

①卵 ②乳 ③小麦 ④甲殻類(えび・かに)

⑤長いも・やまいも

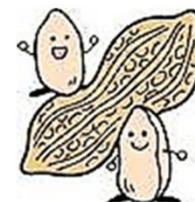
⑥さといも ⑦もも ⑧いか

⑨たこ ⑩いんげん ⑪おくら

⑫魚(全般・青魚・練物製品・加工品)

⑬マンゴー ⑭パイナップル

⑮トマト ⑯ごま



※そば・ピーナッツ・くるみ・キウイフルーツは
弘前市では給食で使用しません。

※魚卵(たらこ)・アーモンドについては、令和8年度
から使用しません。

よくある質問 Q&A

ほぼ毎月

- ①卵 ②乳 ③小麦 ⑧もも
- ⑫魚(全般・青魚・練物製品・加工品) ⑭パイナップル
- ⑯トマト ⑱ごま

3か月に1回

- ⑩いんげん

半年に1回

- ④甲殻類(えび・かに) ⑧いか

年に1回

- ⑤長いも・やまいも ⑨たこ

よくある質問 Q&A

Q. 16種類の他の食材にもアレルギーがある場合はどうすれば良いでしょうか。

(例 卵と貝類 小麦と大豆 など)

A. 対応食の提供がないメニューに関しては、家庭から代替食を持参、もしくは、除去などを担任の先生にご相談をお願い致します。

保護者・児童生徒の感想

—児童生徒から—

- ・おいしい
- ・今まで全く食べれなかったのが、みんなと同じ品数がつくのが嬉しい

—保護者から—

- ・家での負担が減り、助かっている
- ・今まで全く食べれなかったのが、みんなと同じ品数がつくのが嬉しい
- ・今まで除去のみの対応しかできず、不便を感じていたが、子供が皆と同じようなものが食べれると楽しみにしているようなので、とてもありがたい
- ・時間的にも精神的にも余裕ができ、助かっている
- ・担当者や担任の先生等の気配りに感謝している

一番大切なのは...



教育委員会・家庭・学校・センター
連携が大事！！

