

## 弘前市学校給食食物アレルギー対応食提供事業について

### 1 実施の趣旨と目的

食物アレルギー疾患を有する児童生徒へ、一般の給食と同様の給食を提供することにより、児童生徒本人と保護者の不安・負担の解消を図ることを目的としています。

### 2 食物アレルギー対応食の提供状況

平成25年度から5大アレルゲン（卵、乳、小麦、そば、ピーナッツ）への対応食提供を開始し、現在は18種類のアレルゲンに対応しています。

提供者数は令和8年1月現在、小・中合わせて207人です。

なお、令和8年度から、魚卵（たらこ）、アーモンドを学校給食で使用しない予定です。

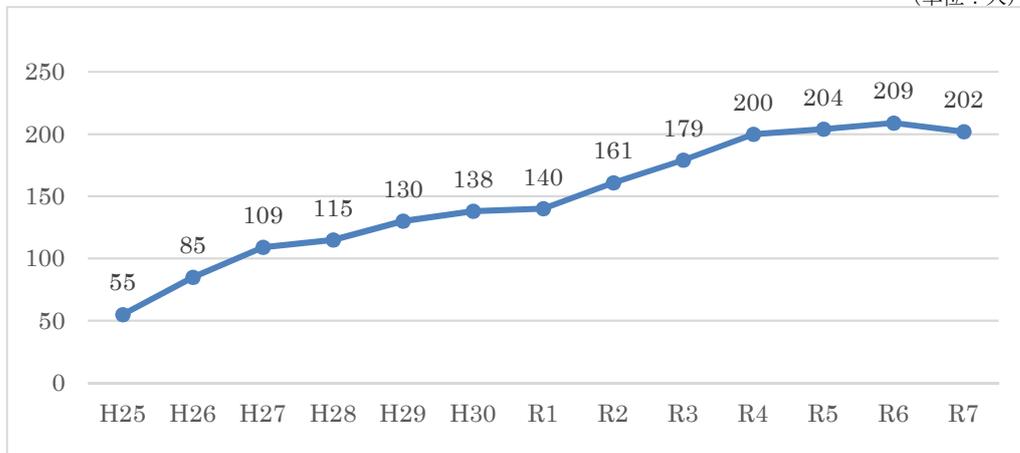
#### 18種類のアレルゲン

- ①卵 ②乳 ③小麦 ④甲殻類（えび・かに） ⑤魚卵（たらこ）  
⑥長いも・やまいも ⑦さといも ⑧もも ⑨いか ⑩たこ ⑪いんげん  
⑫おくら ⑬魚（全般・青魚・練物製品・加工品） ⑭マンゴー ⑮パイナップル  
⑯トマト ⑰アーモンド ⑱ごま

※ 弘前市の学校給食で使用しないもの：そば、ピーナッツ、くるみ、キウイフルーツ

【対応食提供者数の推移（各年度7月時点※）】

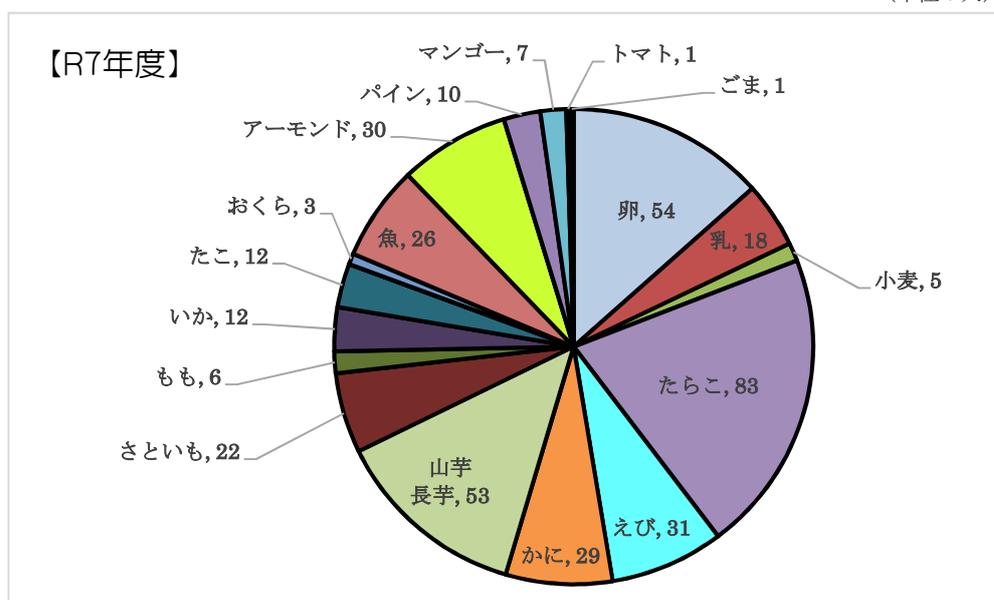
（単位：人）



※H25～H30年は各年度9月時点

【アレルギー別提供者数】

(単位：人)



3 食物アレルギー対応食提供の概要

- (1) 食物アレルギー対応食の提供を申請していただき、審査の上決定となった児童生徒へ対応食を配送します。
- (2) 決定されたアレルギーが入っていないメニューについては、他の児童生徒と同様に一般の給食を食べることとなります。
- (3) 主食（ごはん・麺・パン）、副食（おかず類）共に実施しますが、牛乳（飲料用）の代替食は実施しませんので、飲料についてはお茶等持参での対応をお願いします。この場合は、学校へご相談ください。
- (4) 提供の決定にあたっては、アレルギー専門医の指導・助言に基づき決定し、医師から食物アレルギーと診断されたものについてのみ対応します。
- (5) 児童生徒の食物アレルギーの状況について学校と情報を共有します。また、対応食の提供がある月の前月に各家庭と学校へ献立表を送付します。
- (6) アレルギーを含む食事を食べられるようになった等の理由により、対応食の提供を中止したい場合は、随時対応いたします。

## 食物アレルギー対応食提供事業のQ & A

### Q 1 食物アレルギー対応食を提供できる範囲は限定されていますか？

A 1 現在、アレルギー対応食の提供は、5大アレルゲンを含む計18種類のアレルゲンを対象としており、それ以外のアレルゲンへの対応食は実施していません。そのため、対象とした18種類のアレルゲン以外でアレルギーがある場合は、除去や弁当の持参などで対応をお願いします。

なお、弘前市の学校給食では、そば・ピーナッツ・くるみ・キウイフルーツは使用していません。また、令和8年度からは、魚卵とアーモンドについても学校給食で使用しないこととする予定です。

### Q 2 アレルギー対応食の提供を申し込むと、保護者の負担はありますか？

A 2 保護者の方の負担はありません。

### Q 3 アレルギー対応食の調理場所は？

A 3 弘前市立相馬中学校内にあるアレルギー対応食専用の調理室で調理しています。一般の給食を作っている学校給食センターとは物理的に離れた場所にあるため、アレルゲン混入の可能性が極めて低い環境です。

### Q 4 配送方法について教えてください。

A 4 アレルギー対応食専用調理室(相馬中学校)から東西学校給食センターに一旦配送し、一般給食と一緒に各学校へ配送されます。アレルギー対応食は、専用ボックスに入れ、学校名・学年・組・氏名の明記された名札をつけて、確実に本人へ渡るようにしています。

### Q 5 もし、給食を食べた後にアレルギー症状が発生した場合の対応はどうなっていますか？

A 5 学校と教育委員会(調理場)では、誤食による事故が起きないように体制を整え、細心の注意を払っております。

しかしながら、万が一事故が発生した場合には緊急時の対応マニュアル等に従い迅速に対応します。

また、各学校ではアレルギー疾患対応に関する校内研修を実施しているほか、教育委員会でも、教職員等を対象としたアレルギー専門医師による研修会を毎年開催しており、アレルギーに関する正しい知識と対応について定期的に学習しています。

### Q 6 同じ食材でも、調理方法によってアレルギーが発症しないものがあるので、発症する調理方法の献立についてのみ、対応食の申請をすることはできますか？

(例)卵焼きは食べられないが、卵が含まれているマヨネーズは食べられるので、マヨネーズ以外の卵について申請を行いたい。

A 6 同じアレルゲンの含まれた食材で、調理方法別での申請はできません。