

資料 16 手作り給食レシピ

新調理場では、手作り給食の実施を予定している。手作り給食として想定される献立例を以下に示す。また、手作り給食実施のための手切り（乱切り）、粉付け、パン粉付け等を行うスペースその他の設置を予定している。

【想定手作り給食の献立（例）】

- ブルーベリーマフィン
- ポテトオムレツ
- コロッケ
- 中華ちまき
- 菊花蒸し
- ジャンボ餃子
- 春巻き
- グラタン
- カレー
- シチュー
- ウインナー
- かきあげ
- さつまあげ
- ピザトースト（ピザ）
- サーターアンダギー
- 魚のバーベキューソース
- 焼きカレーパン
- 揚げパン
- たこ揚げボール
- ミートパイ
- ハンバーグ
- 蒸し焼売
- ポテト春巻き
- 揚げ餃子
- 酢豚
- 大豆と小魚の揚げ煮
- かぼちゃのチーズケーキ

献立カード		分類	焼き物	献立名	ブルーベリーマフィン	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
ホットケーキミックス	30					
ブルーベリー	10					
レモン汁	1					
砂糖	4					
牛乳	15					
バター	5					
卵	3					
紙カップ	1枚					

作り方

- ① ブルーベリー・砂糖の半量・レモン汁を合わせる。
- ② バターを溶かして残りの砂糖と卵を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③ ホットケーキミックス粉・牛乳・②を加えて混ぜ合わせる。
- ④ ①と③をホテルパン1枚ずつの分量を直前に合わせて、紙カップに流し入れる。(反応して色が悪くなるのを防ぐため)
- ⑤ オーブンで焼く。

献立カード		分類	焼き物	献立名	ポテトオムレツ	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
卵	40					
油	0.5					
豚ひき肉	10					
じゃがいも	20	0.5cmせん切り				
玉ねぎ	15	1cm色紙				
塩	0.2					
こしょう	0.01					
紙カップ	1枚					
ケチャップ	8	}	ソース			
ウスターソース	2					
赤ワイン	1					
砂糖	0.1					
水	3					

作り方

- ① 釜に油を熱し、豚ひき肉とたまねぎ、じゃがいもを炒める、塩・こしょうする。粗熱をとる。
- ② 卵は割りほぐし、①をよく混ぜ合わせる。
- ③ 紙カップに一人分ずつ分けて焼く。
- ④ 別送りのソースは加熱し、食缶に配缶する。

献立カード		分類	揚げ物	献立名	コロッケ	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
じゃがいも	50					
豚ひき肉	15					
たまねぎ	15	みじん切り				
油	0.5					
塩	0.3					
白こしょう	0.01					
小麦粉	3	}	ドロ			
卵	4					
パン粉 生	6					
パン粉 乾	4					
揚げ油	5					

作り方

- ① 豚ひき肉と玉ねぎをサラダ油で炒め、塩・こしょうで味つけする。
- ② 茹でたじゃがいもをマッシュし、①を加えて混ぜ合わせる。
- ③ 形を整え、ドロをつけ、パン粉をつけて揚げる。

献立カード		分類	蒸し物	献立名	中華ちまき	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
もち米	40			水	20	
鶏肉	5			カットホイル	1枚	
たけのこ水煮	9	色紙 1cm 5mm厚				
干しいたけ スライス	0.5	1cm カット				
にんじん	9	色紙 1cm 5mm厚				
たまねぎ	15	色紙 1cm				
ねぎ	2	あらみじん切り				
しょうゆ	2.5					
砂糖	0.7					
塩	0.45					
酒	2					
チキンブイヨン	1					

作り方

- ① 食材料の下処理をする。
- ② もち米は洗って、前日に浸水しておく。(前日がお休みの場合当日朝一でぬるま湯に浸水する。)
- ③ 鶏肉を炒め、野菜加え炒める。水と調味料を加える。
- ④ ③を沸騰させもち米を加え6分通り火を入れる。
- ⑤ カットホイルに等分した④をのせ棒状に包み蒸す。

献立カード		分類	蒸し物	献立名	菊花蒸し	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
もち米	25	}	もち米は前日に洗い、カレー粉を入れた水(米の1.2倍)に浸しておく			
カレー粉	0.3					
鶏ひき肉	25					
豚ひき肉	20					
干しいたけ スライス	0.5		みじん切り			
ねぎ	15		みじん切り			
しょうが	0.3		しぼり汁			
卵	5					
でん粉	2.2					
しょうゆ	2.5					
塩	0.2					
酒	0.3					

作り方

- ① 野菜の下処理をし、卵は割りほぐしておく。
- ② もち米以外の材料を合わせてよくこねる。
- ③ 一つずつ丸めて団子状にし、周りにもち米をまぶす。(一人2個)
- ④ 穴あきホテルパンに並べて、蒸す。

献立カード

献立カード		分類	蒸し物	献立名	ジャンボ餃子	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
豚ひき肉	20					
大豆ミート	2.5					
にんにく	0.2	みじん切り	タネの材料			
しょうが	0.2	みじん切り				
はくさい	15	みじん切り				
にら	3	みじん切り				
しょうゆ	2					
塩	0.02					
白こしょう	0.01					
ごま油	0.5					
餃子の皮	1枚					
紙カップ 小判	1枚					
しょうゆ	2					
米酢	2	タレ				
水	2					

作り方

- ① 材料をすべて合わせてタネをつくる。
- ② 餃子の皮でタネを包み、紙カップに乗せて15分蒸して配缶する。
- ③ タレを加熱し、別配缶とする。

献立カード

献立カード		分類	揚げ物	献立名	春巻き	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
春巻きの皮	1枚			小麦粉	少々	ぬるま湯でといておく(皮ののり用)
たけのこ水煮	18	千切り ボイル				
にんじん	7.5	千切り				
豚肉(もも)	10	0.5×3cm				
ねぎ	2.3	あらみじん切り				
にら	4	1cm幅				
干しいたけ	0.6	戻してから、あらみじん切り				
しょうが	0.15	みじん切り				
春雨	0.7	ボイル				
でんぷん	0.2					
しょうゆ	1.2					
塩	0.03					
白こしょう	0.01					
三温糖	0.2					
油	0.3					
揚げ油	4					

作り方

- ① 春雨はボイルしておく。
- ② 炒め油を入れ、ねぎとしょうがを炒め、豚肉を入れて塩・こしょうをする。
- ③ ②ににんじんを加えて炒め、火が通ったらたけのこ・しいたけを加えて、三温糖としょうゆを入れる。
- ④ にらと春雨を加えて混ぜ、まとまりが悪いようなら水溶きでんぷんを入れてたねをまとめる。
- ⑤ ④を春巻きの皮に包み、小麦粉をといておいたもので口をとめる。
- ⑥ 油で揚げる。

献立カード

献立カード		分類	焼き物	献立名	グラタン	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
マカロニ 細型	17			シュレッドチーズ	12	
鶏肉もも 皮付	10			パン粉・乾	0.5	
えび	15			パセリ	0.5	みじん切り
ワイン(白)	1			水	10	
たまねぎ	35	1/4 スライス 5mm		紙カップ(小判)	1枚	
マッシュルーム(水煮)	5					
油	0.5					
小麦粉	5.5	} (ホワイトルー)				
バター	4.5					
油	1					
牛乳	50					
塩	0.4					
白こしょう	0.01					
チキンストック	1					
生クリーム	5					

作り方

- ① 小麦粉・バター・サラダ油でホワイトルーを作る。
- ② えびは白ワインで蒸し煮にしておく。
- ③ 釜に油を熱し、鶏肉を炒め、たまねぎ・マッシュルームを加えて更に炒め、水・調味料を加えて煮る。
- ④ ホワイトルーに牛乳を加えミキサーにかける。③にホワイトルー・えび・ゆでたマカロニ・生クリームを加え、味を調える。
- ⑤ 紙カップに具を入れ、チーズ・パン粉・パセリを混ぜ合わせたものをのせる。
- ⑥ オーブンで焼く。

献立カード		分類	米飯	献立名	カレー	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
米・精白米	80			トマトピューレ	3	
				ソース (ウスター)	2	
豚肩ロース	25			塩	0.5	
じゃがいも	40	さいの目 2.5cm角		白こしょう	0.01	
たまねぎ	70	1/4 スライス1cm幅		ベイリーフ	0.01	
にんじん	20	いちょう 1cm		オールスパイス	0.01	
グリーンピース 冷凍	5	ポイル		チキンストック	1	
シュレッドチーズ	5			水	30	
にんにく	0.5	みじん切り				
しょうが	0.5	みじん切り				
油	0.5					
バター	3.5					
油	1.3	} (ブラウンルー)				
小麦粉	7					
カレー粉	0.6					

作り方

- ① ご飯は普通の硬さで炊く。
- ② バター・油・小麦粉でブラウンルーを作る。カレー粉を入れカレールーにする。
- ③ 釜を熱し油をひき、にんにく、生姜を炒め、肉を入れ軽く塩・こしょうをして炒め、にんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えよく炒める。
- ④ 水を入れて、煮込み、沸騰したらアクをとり、調味料を入れて煮込む。
- ⑤ カレールーを入れ煮込み、チーズを入れ溶かす。
- ⑥ 味を調べ、グリーンピースを入れて仕上げる。

献立カード

献立カード		分類	煮物	献立名	シチュー	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
鶏肉もも 皮付	20			シュレッドチーズ	3	
にんじん	20	いちょう 8mm		水	40	
たまねぎ	60	1/4 スライス 1.5cm				
じゃがいも	35	2cm角				
パセリ	10	みじん切り				
マッシュルーム(水煮)	10					
油	1					
小麦粉	4.8	} (ホワイトルー)				
バター	2.5					
油	1					
チキンストック	0.8					
塩	0.6					
白こしょう	0.02					
牛乳	60					
生クリーム	3					

作り方

- ① ホワイトルーを作る。牛乳とミキサーにかけ、溶いておく。
- ② 鶏肉を炒め、玉ねぎ・にんじん・マッシュルームを入れて炒める。
- ③ 水を加えて煮、じゃがいもを加え、アクをとりながら煮る。
- ④ じゃがいもに8分通り火が通ったらルーを加えて煮る。チーズを入れ溶かす。
- ⑤ ①の残りの牛乳を加え、味を調べ最後に生クリーム・パセリを加える。

献立カード		分類	蒸し物	献立名	ウインナー	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
豚ひき肉	40			ナツメグ	0.01	
たまねぎ	15	細かいみじん切り		ベイリーフ	0.01	
にんにく	0.1	すりおろし		セイジ	0.01	
しょうが	0.3	すりおろし		カットホイル	1枚	
パセリ	0.7	みじん切り				
パン粉・生	2					
卵	2					
塩	0.55					
黒こしょう・あらびき	0.12					
砂糖	0.15					

作り方

- ① 野菜の下処理をする。
- ② 材料をフードミキサーに入れ、よく練る。
- ③ 1人分ずつ分け、カットホイルに載せて、棒状に包んで蒸す。

献立カード		分類	米飯	献立名	かきあげ	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
にんじん	5	せん切り		しょうゆ	5	} (A)
たまねぎ	35	スライス 5mm		みりん	1.5	
いか	7			砂糖	3.5	
えび	10			だし汁	15	
しらす干し	5			でん粉	0.1	
みつば(糸みつば)	3	2cm				
卵	6					
小麦粉	10					
でん粉	3.5					
ベーキングパウダー	0.01					
塩	0.3					
油	5					

作り方

- ① 野菜の下処理をする。
- ② 小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー・塩・卵・水(分量外)でどろを作る。
- ③ 野菜・いか・えび・しらす干しを合わせる。
- ④ ②③をa合わせ1人分ずつ揚げる。
- ⑤ (A)を煮たて、でん粉でとろみをつけ、天つゆを作り、食缶に配缶する。

献立カード		分類	揚げ物	献立名	さつまあげ	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
いわし(すり身)	15					
たら(すり身)	35					
にんじん	3	せん切り 短め				
ひじき(干し)	0.4	もどしておく				
ごぼう	3	ささがき				
卵	3					
しょうが	0.5	絞り汁				
でん粉	1.5					
酒	0.6					
塩	0.1					
油	4					

作り方

- ① 野菜の下処理をする。
- ② 魚のすり身に卵・調味料を入れて練り、野菜・ひじき・でん粉を加え、更に練る。
- ③ 1人分ずつ小判型にして、揚げる。

献立カード		分類	焼き物	献立名	ピザトースト (ピザ)	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
食パン	60	1/2に切る		白こしょう	0.01	
食パン	80	1/2に切る		オレガノ	0.01	
食パン	100	1/2に切る		バジル	0.01	
(*食パン 1枚)		} こちらを使用することもある。		シュレッドチーズ	15	
(*ピザクラフト 1枚)						
ポークウインナー(カット)	15					
ピーマン	5	長さ3~4cmスライス				
マッシュルーム(水煮)	5					
ホールコーン	15	生地の硬さを見ながら加減。				
カットトマト(缶)	5					
たまねぎ	15	あらみじん切り				
セロリー	0.1	みじん切り				
にんにく	0.4	みじん切り				
オリーブ油	4					
天然の塩	3					

作り方

- ① 熱した釜にオリーブ油を入れ、にんにく、セロリー、玉ねぎを炒める。
- ② ①にトマト、オレガノ、バジルを加えて煮る。(トマトソース)
- ③ ポークウインナー、ピーマン、マッシュルーム、コーンを炒め、②のトマトソースを加えて煮る。
- ④ カットした食パンに③の具をのせ、チーズをのせてオーブンで焼く。

献立カード		分類	揚げ物	献立名	魚のバーベキューソース	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
メルルーサ	50					
ワイン(白)	2					
天然の塩	0.3					
白こしょう	0.01					
小麦粉	2					
でん粉	4.5					
揚げ油	5					
しょうゆ	4.4					
酒	1.5					
砂糖	2.2					
りんご	15	皮をむいて、すりおろし	} (ソース)			
ねぎ	7	あらみじん切り				
にんにく	0.2	みじん切り				
しょうが	0.4	みじん切り				
水	1.5					

作り方

- ① メルルーサは白ワインにつけておく。
- ② 小麦粉・でんぷんに塩・こしょうを混ぜ、メルルーサにまぶして揚げる。
- ③ バーベキューソースは、調味料・水・にんにく・しょうがを火にかけ、沸いたら、ねぎ・りんごを加えてさらに煮る。
- ④ 味を調べ、仕上げ食缶に配缶する。

献立カード

献立カード		分類	パン（焼き物）	献立名	焼きカレーパン		
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理	
ホットケーキミックス	52	}	生地	ソース(ウスター)	0.7		
カレー粉	0.4			トマトピューレ	3		
豆乳	12			三温糖	0.3		
牛乳	27			コンソメ	0.7		
油	0.6			小麦粉	1.8	}	ブラウnlルー
水	4			バター	1.3		
豚ひき肉	27			パン粉生	2.4	}	① 混ぜ合わせる
たまねぎ	23	みじん切り		シュレツドチーズ	10		
しょうが	0.18	みじん切り		紙カップ小判	1枚		
にんにく	0.18	みじん切り					
油	0.2						
塩	0.18						
白こしょう	0.03						
カレー粉	0.32						
ナツメグ	0.02						

作り方

- ① 材料を合わせて生地をつくる。
- ② 小麦粉とバターで、ブラウnlルーをつくる。
- ③ 熱した釜に油を入れ、しょうが、にんにくを炒める。
- ④ ②に、豚ひき肉、たまねぎを入れて炒め、調味料を加えて煮込む。
- ⑤ ④に、ブラウnlルーを加えてカレーをつくる。
- ⑥ 紙カップに、生地→カレー→①の順に入れて、オーブンで蒸し焼きする。

献立カード

分類	パン（揚げ物）	献立名	揚げパン
----	---------	-----	------

食品名	可食量(g)	下処理	食品名	可食量(g)	下処理
パン(ツイスト、コッペ等)	1個(56g)	(低中高の三段階)			
揚げ油	5				
グラニュー糖	3.8				
砂糖	2.5				

作り方

- ① パンを揚げ、混ぜておいたグラニュー糖・砂糖をまぶす。

献立カード

献立カード		分類	揚げ物	献立名	たこ揚げボール	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
小麦粉	20	ふるっておく				
たこ(0.8cm角)	20					
ねぎ	10	みじん切り				
キャベツ	15	みじん切り				
しょうが	2	みじん切り				
塩	0.05					
卵	5					
水	15	生地の硬さを見ながら加減。				
揚げ油	5					
青のり	0.1					
鰹節	0.4	加熱する				
ソース(中濃)	4	加熱する。				
ソース(ウスター)	3					

作り方

- ① ふるった小麦粉に溶き卵、水、キャベツ、ねぎ、しょうが、たこ、青のりを入れて混ぜ合わせる。
- ② 揚げ油の中に丸くなるように入れ、揚げる。
- ③ 加熱したソースをまぶす。
- ④ 加熱した鰹節をかける。

献立カード		分類	焼き物	献立名	ミートパイ	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
冷凍パイシート 10×10cm	50					
豚ひき肉	10					
たまねぎ	9	みじん切り				
キャベツ	8	みじん切り				
にんじん	4	みじん切り				
生しいたけ	2.5	みじん切り				
油	0.4					
ナツメグ	0.01					
オールスパイス	0.01					
チキンストック	0.07					
塩	0.2					
白こしょう	0.01					
しょうゆ	0.6					
でんぷん	0.5					

作り方

- ① 油で豚ひき肉を炒め、色が変わったら玉ねぎ、キャベツ、にんじん、生しいたけを加え、さらに炒める。
- ② 全体に火が通ったら、調味料を加えて、でんぷんでとじる。
- ③ ②の具をパイシートにのせ、半分にたたんで具を包み、まわりをとめる。
- ④ オーブンで焼く。

献立カード

献立カード		分類	焼き物	献立名	ハンバーグ	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
豚ひき肉	40			トマトピューレ	1.1	加熱しておく
絞豆腐	10			トマトケチャップ	2.4	
たまねぎ	14	みじん切り		ソース(中濃)	0.4	
油	0.5			デミグラスソース	2.4	
にんにく	0.35	みじん切り		三温糖	0.2	
パン粉生	7.5			塩	0.1	}
卵	8			でん粉	0.2	
塩	0.3			水	3	
白こしょう	0.01					
ナツメグ	0.01					
(油)	1					
(クッキングシート)						

作り方

- ① たまねぎは炒めておき、荒熱をとる。
- ② 豚ひき肉・絞豆腐・①のたまねぎ・調味料を入れてよく混ぜる。
- ③ ②に割りほぐした卵を入れて混ぜ、生パン粉を加えてさらによく混ぜる。
- ④ 成形し、ホテルパンに並べて焼く。
- ⑤ 食缶に配缶後、用意しておいたソースをかける。

献立カード

献立カード		分類	揚げ物	揚げ物	ポテト春巻き	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
じゃがいも	35	角切りまたは厚めののいちょう切にする。				
塩	0.1					
白こしょう	0.01					
チーズダイス	15					
マヨネーズ	2					
春巻きの皮	1枚					
揚げ油	5					

作り方

- ① 蒸してつぶしたじゃがいもに塩・こしょう・マヨネーズ・チーズを入れて混ぜ合わせる。
- ② 小麦粉と水を合わせてのりを作る。
- ③ 春巻きの皮に①の具を包み②をつけてとめる。
- ④ 油できつね色になるまで揚げる。

献立カード

献立カード		分類	揚げ物	献立名	揚げ餃子	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
餃子の皮	1枚					
豚ひき肉	12		タネの材料			
生しいたけ	2.4	みじん切り				
にら	4	1cmカット				
キャベツ	10	粗みじん切り				
しょうが	0.1	みじん切り				
にんにく	0.08	みじん切り				
塩	0.2					
白こしょう	0.02					
しょうゆ	1.2					
砂糖	0.24					
ごま油	0.5					
でんぷん	0.7					
揚げ油	3					

作り方

- ① 材料をすべて混ぜ合わせタネをつくる。
- ② タネを餃子の皮で包んで、油で揚げる。

献立カード

献立カード		分類	焼き物	献立名	酢豚
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g) 下処理
豚肉(肩ロース)	30	}	1.5cm角切り	ガラスープ(チキン)	2
しょうゆ	1.4			水	30
酒	1			油	30
しょうが	0.4	}	汁	でんぷん	1 水溶きでんぷんにする
でんぷん	7			ごま油	0.8
揚げ油	3				
たまねぎ	50	くし			
たけのこ水煮	18	ボイル			
干しいたけ	0.7	戻してから、そぎ切り			
にんじん	20	乱切り ボイル			
ピーマン	5	短冊 サツとボイル			
三温糖	2				
しょうゆ	5.8				
トマトケチャップ	4				
酒	2				
米酢	4				

作り方

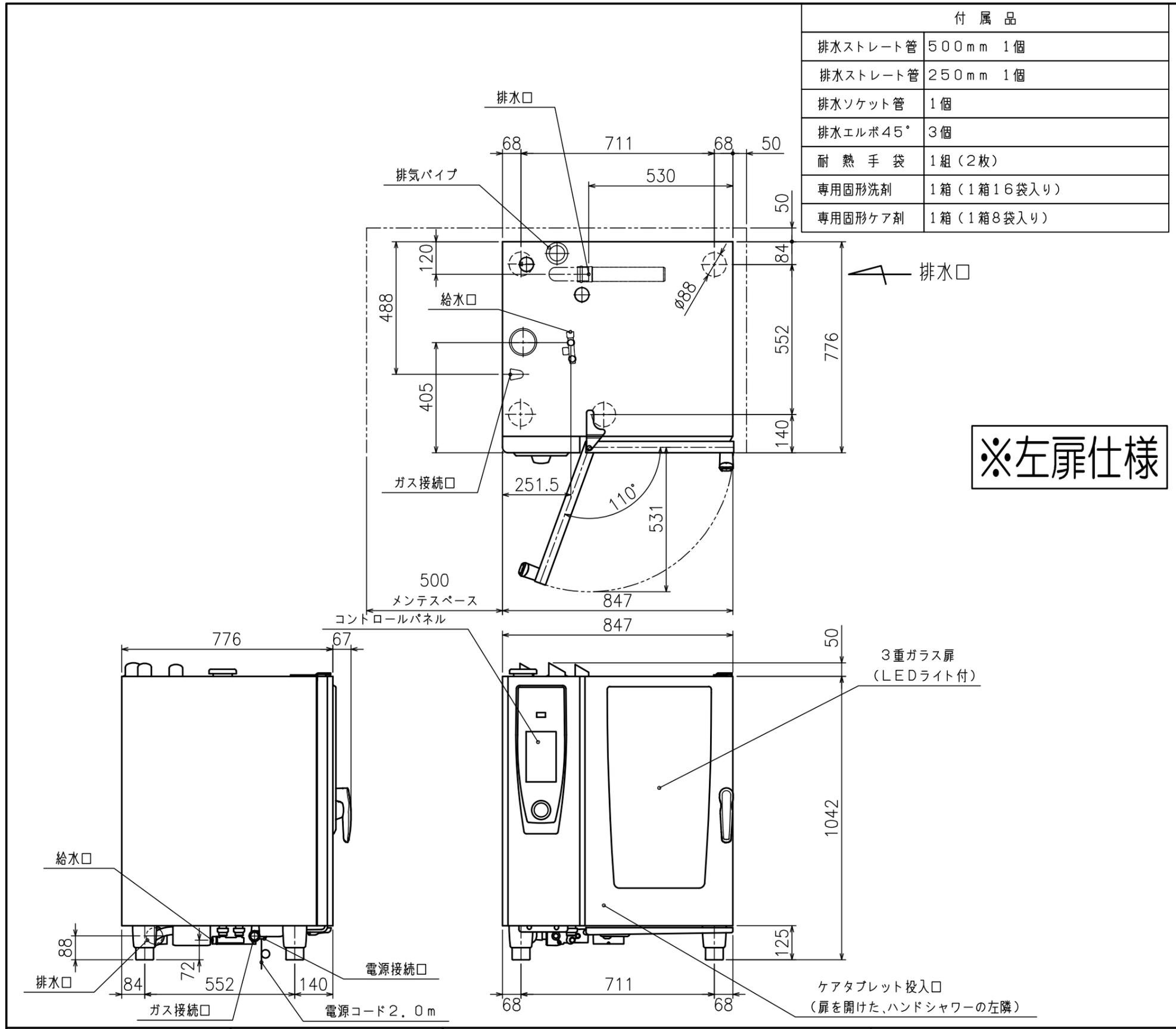
- ① 豚肉を下味につける。汁気をとってでんぷんをつけて揚げる。
- ② 炒め油で玉ねぎを炒め、にんじん・たけのこ・しいたけも加え炒める。
- ③ 水を入れて灰汁を取った後に、ガラスープと調味料を加えて煮る。
- ④ 野菜が煮えたら①を入れて混ぜ、味を調べてから、ピーマンを加えてさらに混ぜ、水溶きでんぷんを入れてかたさをみる。
- ⑤ 仕上げにごま油を加える。

献立カード

献立カード		分類	煮物	献立名	大豆と小魚の揚げ煮	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
大豆(乾燥)	7					
かえり煮干し	7					
揚げ油	3					
しょうゆ	1.4	} たれ				
三温糖	3					
みりん	1.4					

作り方

- ① しょうゆ、三温糖、みりんを煮立たせ、たれを作っておく。
- ② 大豆は、カリッとするまで揚げる。
- ③ かえり煮干しも揚げる。
- ④ ②、③に①を絡める。



※左扉仕様

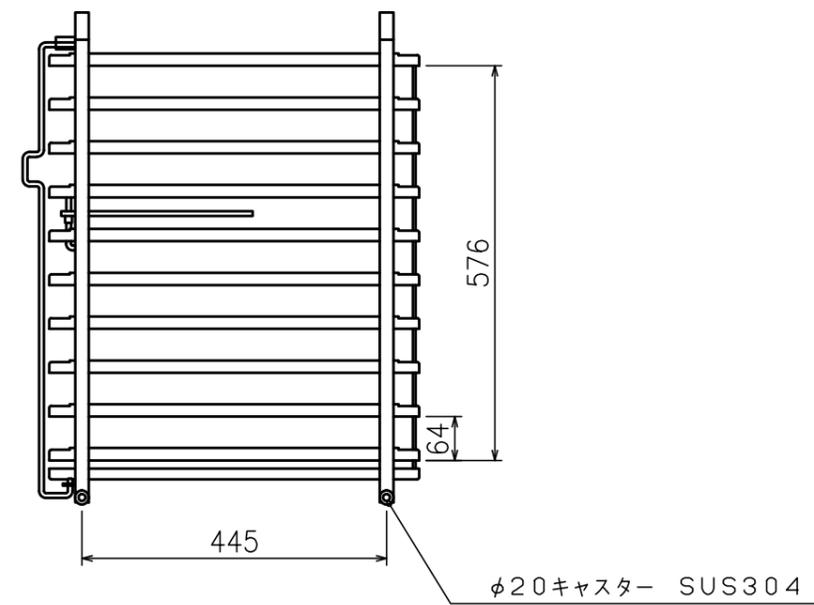
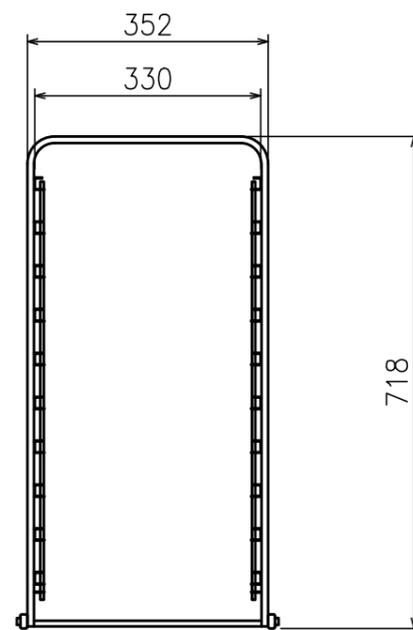
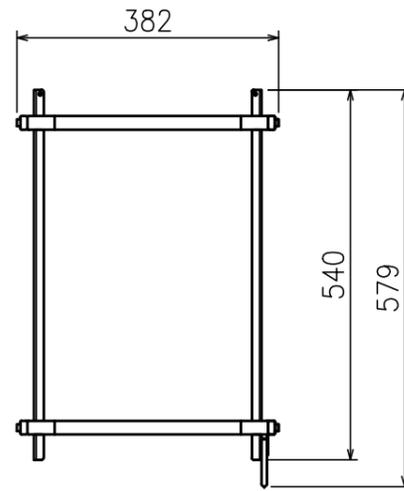
付 属 品	
排水ストレート管	500mm 1個
排水ストレート管	250mm 1個
排水ソケット管	1個
排水エルボ45°	3個
耐熱手袋	1組(2枚)
専用固形洗剤	1箱(1箱16袋入り)
専用固形ケア剤	1箱(1箱8袋入り)

品 名	コンビオープン (ケアコントロール)	
型 式	FSCCWE101G	
外形寸法 (mm)	847 (W) × 776 (D) × 1042 (H)	
ホテルパン収容数	1/1サイズ10枚 (1/2サイズ20枚)	
棚 段 数	10段	
棚 受 間 隔	68mm (モービルオープンラック使用時64mm)	
電 源	単相 100V 50/60Hz	
	LPガス	都市ガス (13A・12A)
ガス消費量 (スチーミング)	21.3kW	22.2/20.6kW
	(1.53kg/h)	(19100/17700kcal/h)
ガス消費量 (ホットエア)	23.3kW	24.4/22.7kW
	(1.67kg/h)	(21000/19500kcal/h)
総合ガス消費量	23.3kW	24.4/22.7kW
	(1.67kg/h)	(21000/19500kcal/h)
総合消費電力	0.5kW	
定常時最大電流	5A	
手元開閉器	15A (本機専用)	
ガス接続口	20A	
給 水 口	20A	
排 水 口	φ50mm	
外 装	ステンレス鋼板 (SUS304相当 18Cr9Ni)	
内 装	ステンレス鋼板 (SUS304相当 18Cr9Ni)	
断 熱 材	グラスウール	
温度調節範囲 (スチーミング)	30~130℃	
▪ (ホットエア)	30~300℃	
▪ (コンベクション)	30~300℃	
▪ (芯温コントロール)	30~99℃	
湿度調節 (クワイアプラス)	1%刻み	
過 熱 防 止	液体膨張式サーモスタット	
製 品 質 量	152kg	

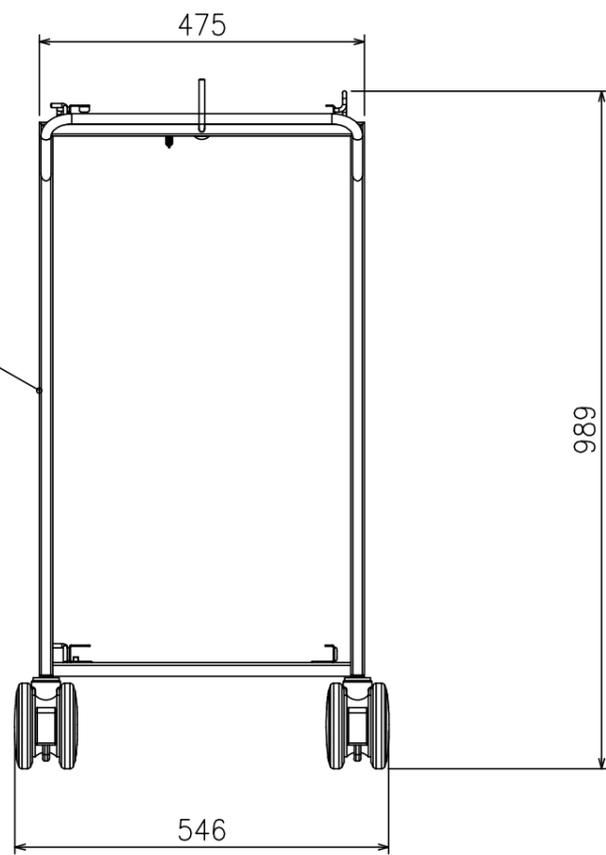
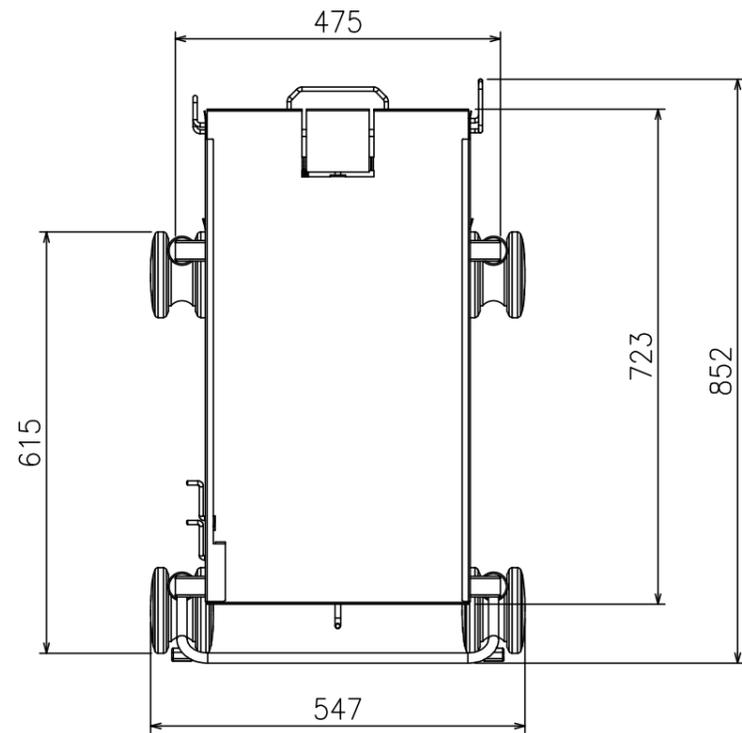
注) 漏電ブレーカーはインバーター対応型を使用してください。
注) 設置の際は、設置マニュアルをご参照下さい。

適用電源線	キャブタイヤケーブル3芯2.5SQ
適用ガス種	LPG、13A、12Aのみ
適用水圧	150~600kPa

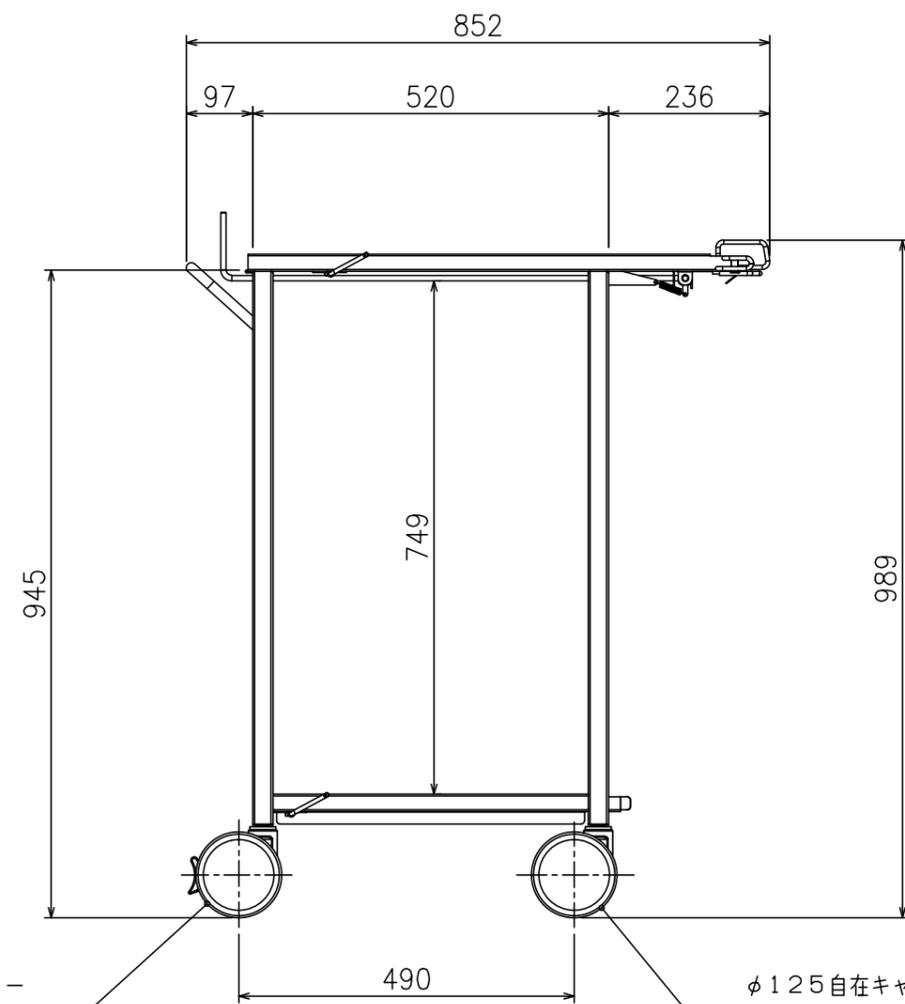
現場名	立川市立第七小学校	品名	コンビオープン (ケアコントロール)	縮尺	1/15	台数	No
寸法	847x776x1042				1	1	



現場名	立川市立第七小学校	品名	モバイルオープンラック101	縮尺	1/10	台数	1	No	2
			寸法	382x579x718					



本体 SUS304



φ125自在キャスター
(ストッパー付キ)

φ125自在キャスター
(ストッパー無し)

現場名	立川市立第七小学校	品名	ラケットローリー6/101	縮尺	1/10	台数	1	No	3
			寸法	547x852x989					

資料18 厨房機器リスト

No.	品名	寸法(mm)			台数
		間口	奥行	高さ	
○汚染作業区域					
<荷受室>					
1	デジタル台秤	380	735	760	4
2	台秤置台	750	450	900	4
3	検収台	750	600	800	3
4	吊戸棚	750	300	600	3
5	L型運搬車	950	700	900	4
6	移動シンク	1,200	750	850	1
<検収室>					
1	L型運搬車	950	700	900	2
2	プレハブ冷蔵庫	4,000	2,500	2,500	1
3	庫内ラック	1,212	613	1,892	5
4	ラック	1,212	613	1,892	6
5	移動台	1,200	750	850	7
6	ピーラー	1,250	800	1,043	2
7	球根受槽	950	700	900	4
8	1槽シンク	1,200	750	850	2
9	移動シンク	1,200	750	850	5
10	スタックカート	645	800	810	3
11	器具消毒保管機	1,290	950	1,860	6
12	保存食用冷凍庫	610	650	1,950	1
13	包丁まな板殺菌庫	900	550	1,860	1
14	作業台	1,200	750	850	1
15	2槽シンク	1,500	750	850	1
16	小物戸棚	600	400	1,000	2
17	掃除用具入れ	600	600	1,800	2
18	電解次亜水生成装置	650	600	1,200	1
19	1槽シンク	900	750	850	1
<米庫・洗米室>					
1	L型運搬車	950	700	900	2
2	ラック	1,518	613	1,892	3
3	掃除用具入れ	600	600	1,800	1
4	小物戸棚	600	400	1,000	1
5	米サイロ・バケットコンベア				2
6	分量機	400	350	265	2
7	連続洗米機	1,500	650	900	2
<野菜類下処理室>					
1	器具消毒保管機	1,290	950	1,860	7
2	移動台	1,200	750	850	4
3	果物用調理台	1,200	750	850	1
4	果物用3槽シンク	2,400	750	850	1

No.	品名	寸法(mm)			台数
		間口	奥行	高さ	
5	果物用調理台	750	750	850	1
6	野菜用調理台	1,200	750	850	5
7	野菜用3槽シンク	2,400	750	850	5
8	野菜用調理台	750	750	850	5
9	根菜用調理台	1,200	750	850	2
10	根菜用3槽シンク	2,400	750	850	2
11	根菜用調理台	750	750	850	2
12	2槽シンク	1,500	750	850	1
13	パススルー冷蔵庫	1,790	840	1,950	1
14	包丁まな板殺菌庫	900	550	1,860	1
15	小物戸棚	600	400	1,000	1
16	掃除用具入れ	600	600	1,800	1
<魚肉類下処理室>					
1	プレハブ冷蔵庫	5,000	2,500	2,500	1
2	包丁まな板殺菌庫	550	550	1,860	1
3	L型運搬車	950	700	900	4
4	庫内ラック	1,212	613	1,892	6
5	器具消毒保管機	1,290	950	1,860	2
6	冷凍庫	1,790	800	1,950	1
7	2槽シンク	1,500	750	850	1
8	微酸性電解水生成装置	287	150	297	1
9	調理台	1,500	750	850	4
10	パススルー冷蔵庫	1,490	840	1,950	1
11	移動台	1,200	750	850	1
12	掃除用具入れ	600	600	1,800	1
13	小物戸棚	600	400	1,000	1
<卵処理室>					
1	L型運搬車	950	700	900	1
2	移動台	1,200	750	850	1
3	1槽シンク	1,200	750	850	1
4	作業台	1,200	750	850	2
5	2槽シンク	1,500	750	850	1
6	吊戸棚	1,200	350	600	1
7	パススルー冷蔵庫	1,200	840	1,950	1
8	パススルー冷蔵庫	900	840	1,950	1
<食品庫・計量室>					
1	トップトラックシステム	3,900	1,600	2,200	1
2	冷蔵庫	1,790	800	1,950	1
3	ラック	1,518	613	1,892	1
4	L型運搬車	950	700	900	1
5	2槽シンク	1,500	750	850	1
6	作業台	1,200	750	850	2
7	吊戸棚	1,200	350	600	1

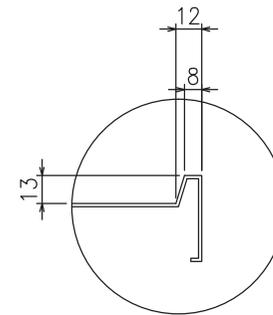
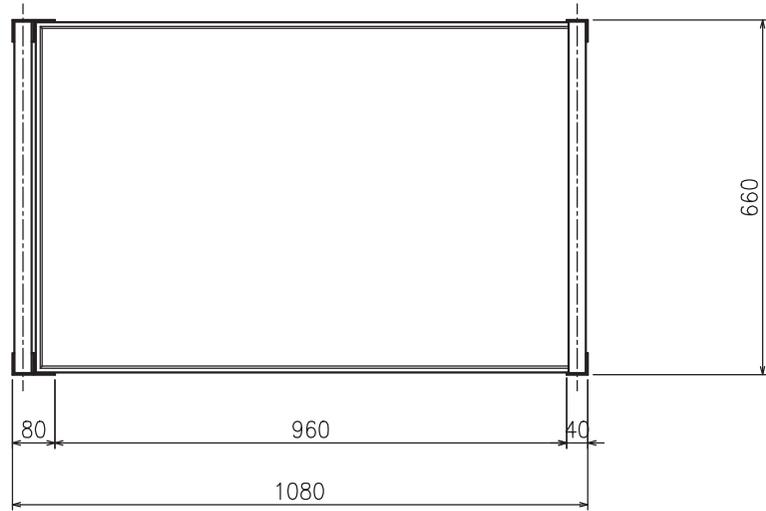
No.	品名	寸法(mm)			台数
		間口	奥行	高さ	
8	電動缶切機	230	450	388	1
9	缶切機置台	750	450	850	1
10	移動台	1,200	750	850	2
11	器具消毒保管機	900	950	1,860	1
12	デジタル卓上台秤	242	292	128	2
13	吊戸棚	1,200	350	600	1
14	パススルー冷蔵庫	1,200	840	1,950	1
<手作り準備室>					
1	器具消毒保管機	1,750	950	1,860	1
2	2槽シンク	1,500	750	850	1
3	吊戸棚	1,500	300	600	1
4	作業台	1,500	750	850	4
5	1槽シンク	900	750	850	1
6	包丁まな板殺菌庫	550	550	1,860	1
7	フードカッター	600	380	459	1
8	成型機	1,120	765	1,775	2
9	移動台	1,200	750	850	2
10	フードミキサー	1,170	590	1,200	2
11	高速度ミキサー	456	950	1,090	2
12	フードカッター置台	750	600	600	1
13	スタックカート	645	800	810	3
14	パススルー冷蔵庫	1,790	840	1,950	1
15	冷蔵庫	1,200	800	1,950	1
<冷蔵室・冷凍庫>					
1	プレハブ冷凍庫	3,000	3,000	2,500	1
2	プレハブ冷蔵庫	5,000	3,000	2,500	1
3	庫内ラック	1,212	613	1,892	3
4	庫内ラック	1,518	613	1,892	5
5	L型運搬車	950	700	900	1
<器具洗浄室(汚染作業区域用)>					
1	移動シンク	1,200	750	850	2
2	器具洗浄機	3,110	964	1,550	1
3	移動台	1,200	750	850	3
4	2槽シンク	1,800	750	850	1
5	器具消毒保管機	1,750	950	1,860	1
<洗浄室>					
1	移動台	1,500	750	850	14
2	ラック	1,518	613	1,892	12
3	移動シンク	1,200	750	850	7
4	コンテナ洗浄機	9,500	1,800	3,550	2
5	自動食器浸漬槽	4,100	1,250	860	2
6	食器洗浄機	9,100	1,745	2,350	2
7	洗浄機	1,930	12,300	2,300	1

No.	品名	寸法(mm)			台数
		間口	奥行	高さ	
8	残菜計量台	600	725	1,550	1
9	粉碎ポンプ流し台	1,500	1,400	850	1
10	移動台	1,500	900	850	1
11	食缶洗浄機	8,400	1,930	2,220	1
12	超音波洗浄機	900	600	800	2
13	作業台	750	750	850	2
14	3槽シンク	2,400	750	850	2
15	作業台	1,200	750	850	2
16	3槽シンク	2,400	750	850	1
17	掃除用具入れ	600	600	1,800	1
18	移動台	750	600	850	2
19	移動台	1,800	750	850	2
20	食缶消毒保管機	2,650	2,000	1,997	8
21	食缶消毒保管機(冷却機能付)	1,150	1,910	2,398	4
22	消毒保管機用カート	1,140	840	1,580	40
23	保存食用冷凍庫	610	650	1,950	1
24	掃除用具入れ	600	600	1,800	2
<特別洗浄室>					
1	移動シンク	1,200	750	850	1
2	3槽シンク	2,100	750	850	1
3	作業台	750	750	850	1
<残滓処理室>					
1	調整タンク	1,600	1,100	1,850	1
2	厨芥脱水機	900	1,600	1,950	1
3	ポリバケツ交換装置	1,545	1,545	303	1
<廃棄物庫>					
1	L型運搬車	950	700	900	1
2	粉碎ポンプ流し台	1,500	750	850	1
<油庫・廃油庫>					
1	油タンク	860	860		2
<汚染用前室>					
1	靴消毒保管庫	1,250	400	1,900	6
2	エプロン消毒保管庫	1,220	600	1,900	7
3	小物戸棚	600	400	1,000	4
○非汚染作業区域					
<上処理調理室>					
1	移動台	1,200	750	850	6
2	スタックカート	645	800	810	6
3	作業台	900	750	850	5
4	フードスライサー	1,100	646	865	3
5	フードスライサー置台	1,800	900	600	3
6	サイノ目切機	390	565	820	2
7	サイノ目切機置台	1,600	750	600	2

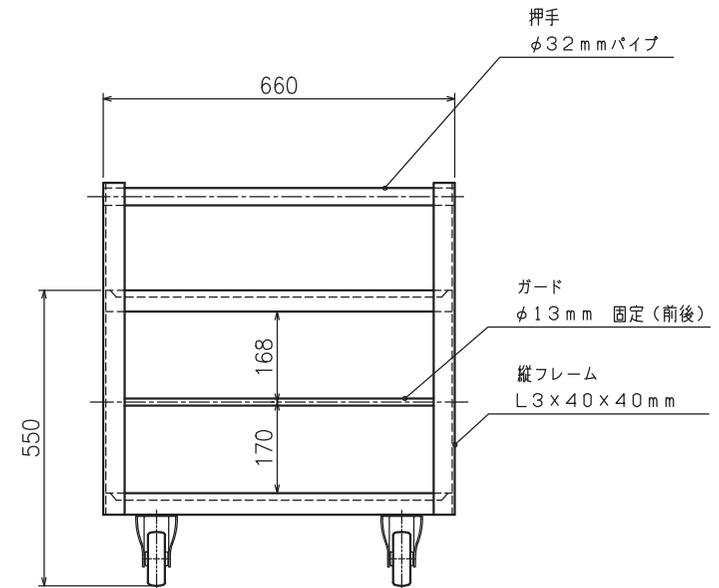
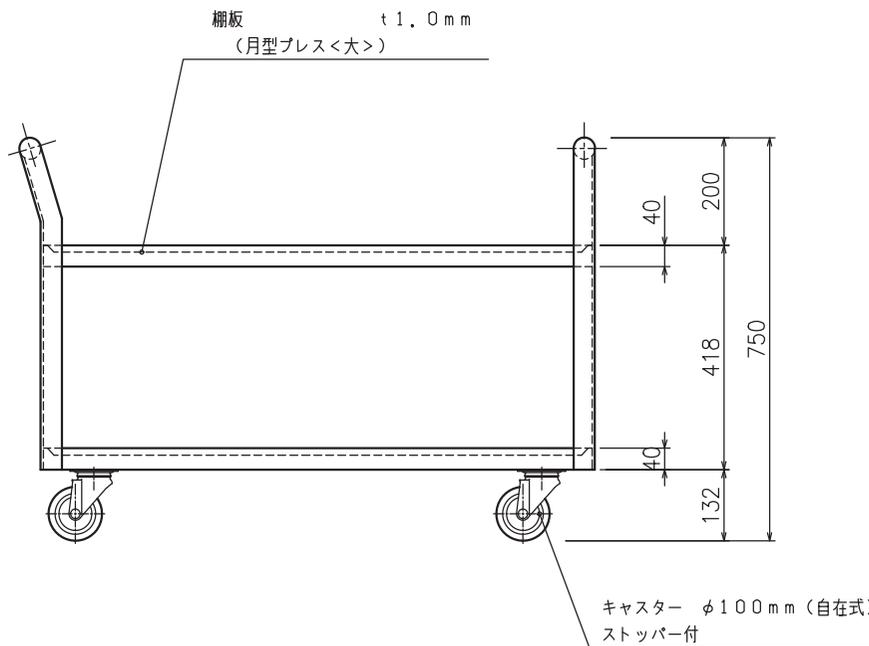
No.	品名	寸法(mm)			台数
		間口	奥行	高さ	
8	3槽シンク	2,400	750	850	2
9	2槽シンク	1,800	750	850	1
10	包丁まな板殺菌庫	550	550	1,860	1
11	高速度ミキサー	456	950	1,090	3
12	フードカッター	600	380	459	1
13	フードカッター置台	750	600	600	1
14	プレート殺菌庫	850	610	1,360	1
15	パススルー冷蔵庫	1,790	840	1,950	1
16	ガス回転釜	1,610	1,230	1,885	1
17	スパテラスタンド	270	270	620	3
18	盛付台	1,400	700	850	3
19	電動缶切機	230	450	388	2
20	缶切機置台	750	450	850	2
21	食材運搬車	1,400	700	1,000	2
22	蒸気回転釜	1,973	1,303	1,365	2
23	掃除用具入れ	600	600	1,800	1
24	器具消毒保管機	1,290	950	1,860	4
<煮炊き調理室>					
1	食材運搬車	1,400	700	1,000	16
2	スパテラスタンド	270	270	620	16
3	蒸気回転釜	1,973	1,303	1,365	15
4	ガス回転釜	1,610	1,230	1,885	1
5	盛付台	1,400	700	850	8
6	器具消毒保管機	1,290	950	1,860	1
7	2槽シンク	1,500	750	850	1
8	1槽シンク	1,200	750	850	1
9	作業台	1,200	750	850	2
10	器具消毒保管機	1,750	950	1,860	2
11	小物戸棚	600	400	1,000	1
12	掃除用具入れ	600	600	1,800	1
<揚物・焼物調理室>					
1	1槽シンク	1,200	750	850	2
2	器具消毒保管機	1,290	950	1,860	2
3	移動台	1,200	750	850	8
4	連続式揚物機	8,005	1,720	2,355	1
5	連続式揚物機	7,005	1,765	2,310	1
6	スチームコンベクションオープン	1,000	815	1,800	8
7	スチームコンベクションオープン用カート	370	765	1,710	8
8	移動台	1,500	750	850	4
9	盛付台	1,400	700	850	4
10	掃除用具入れ	600	600	1,800	1
<和え物調理室>					
1	パススルー真空冷却機	1,940	1,915	2,145	2

No.	品名	寸法(mm)			台数
		間口	奥行	高さ	
	空冷ヒートポンプチラー(CH用)	1,935	700	1,500	2
	屋外タンクユニット(CH用)	1,100	1,630	1,675	2
2	移動台	1,200	750	850	2
3	移動シンク	900	750	850	2
4	プレハブ冷蔵庫	2,700	2,000	2,500	1
5	庫内ラック	1,212	613	1,892	3
6	4槽シンク	3,000	750	850	1
7	作業台	1,500	750	850	2
8	吊戸棚	1,500	350	600	1
9	食材運搬車	1,400	700	1,000	4
10	スパテラスタンド	270	270	620	4
11	盛付台	1,400	700	850	4
12	包丁まな板殺菌庫	550	550	1,860	1
13	器具消毒保管機	1,750	950	1,860	1
14	2槽シンク	1,800	750	850	1
15	小物戸棚	600	400	1,000	1
16	和え物用回転釜	1,487	1,160	800	4
17	電動ピーラー	135	330	265	2
18	掃除用具入れ	600	600	1,800	1
<食物アレルギー対応食専用室>					
1	エプロン消毒保管庫	600	600	1,740	1
2	靴消毒保管庫	600	600	1,740	1
3	小物戸棚	600	400	1,000	1
4	ラック	1,212	613	1,892	1
5	保存食用冷凍庫	610	650	1,950	1
6	食品棚	900	750	1,800	1
7	掃除用具入れ	600	600	1,800	1
8	L型運搬車	950	700	900	1
9	包丁まな板殺菌庫	550	550	1,860	1
10	電子レンジ	422	476	337	2
11	置台	750	600	600	2
12	2槽シンク	1,200	600	850	4
13	I Hテーブル	900	600	850	4
14	調理台	1,000	600	850	4
15	吊戸棚	900	300	600	4
16	移動台	900	600	850	4
17	盛付台	1,600	600	850	4
18	吊戸棚	1,500	300	600	4
19	ラック	1,518	613	1,892	1
20	器具消毒保管機	900	950	1,860	1
21	I H炊飯ジャー	225	375	205	4
22	スチームコンベクションオーブン	700	590	865	2
23	置台	900	600	850	2

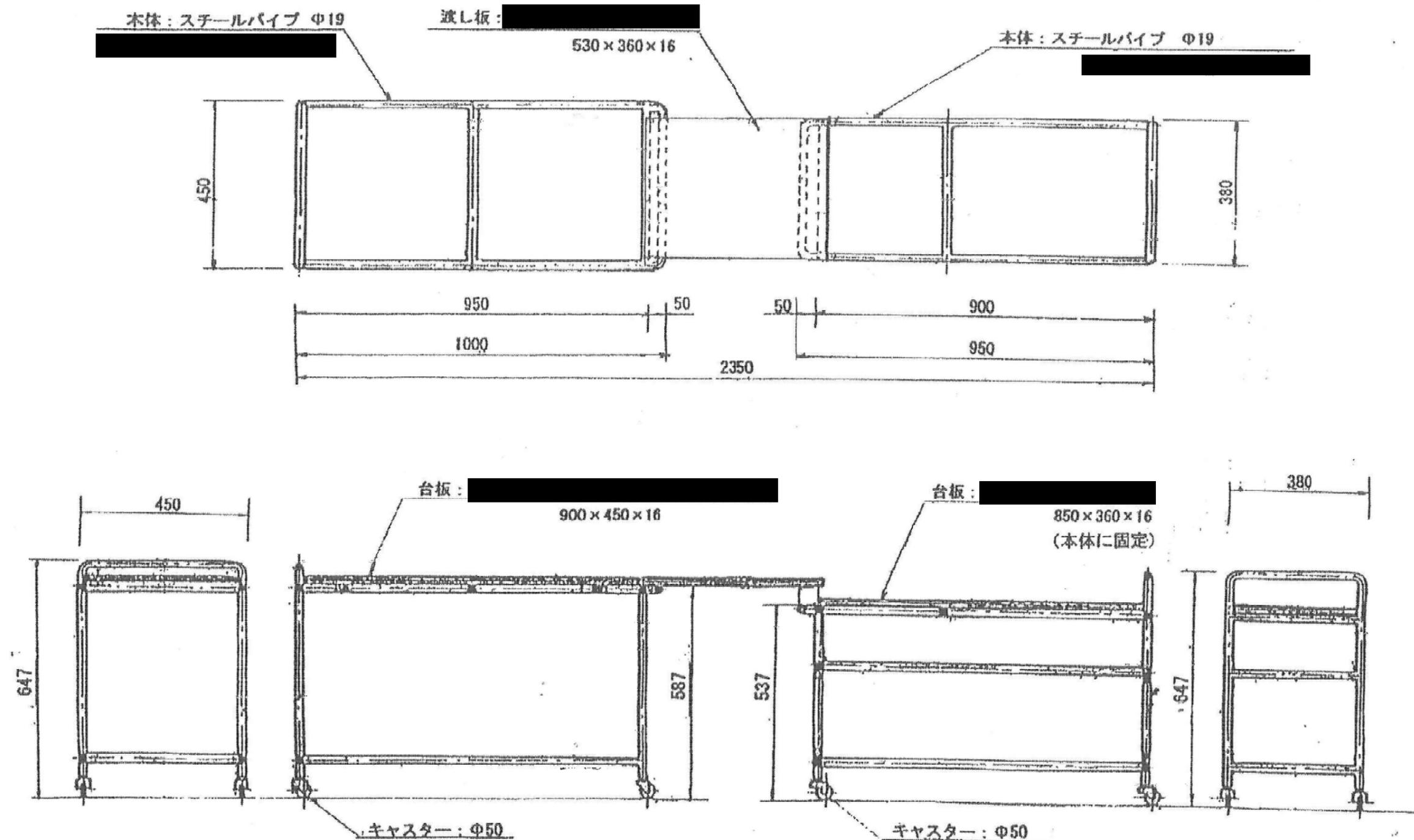
No.	品名	寸法(mm)			台数
		間口	奥行	高さ	
<炊飯室>					
1	炊飯システム制御盤	900	350	1,950	2
2	浸漬配水配米機	1,875	1,750	3,382	2
3	配米コンベヤ	3,100	740	682	2
4	連続炊飯機・炊飯釜下降機	10,330	1,000	2,345	2
	炊飯釜				80
5	蓋取りコンベア	2,150	560	675	2
6	炊飯釜洗浄機	5,200	1,350	1,410	1
7	ローラーコンベヤ	2,000	575	890	1
8	ローラーコンベヤ	3,000	575	870	1
9	移動台	1,200	750	850	3
10	移動台	1,500	750	850	2
11	盛付台	1,400	700	850	4
12	2槽シンク	1,800	600	850	1
13	作業台	1,800	600	850	1
14	デジタル卓上台秤	242	292	128	2
15	掃除用具入れ	600	600	1,800	1
16	反転ほぐし機	1,700	770	1,840	2
17	食缶盛付機	1,500	770	1,297	2
18	炊飯釜保管棚	2,200	1,000	2,200	5
19	炊飯釜保管用カート	750	900	1,720	10
20	小物戸棚	600	400	1,000	1
<器具洗浄室（非汚染作業区域用）>					
1	移動台	1,200	750	850	2
2	器具洗浄機	3,110	964	1,550	1
3	移動シンク	1,200	750	850	2
4	器具消毒保管機	1,750	950	1,860	1
<コンテナ室>					
1	予備消毒保管機用カート	1,140	840	1,580	40
2	予備消毒保管機	2,650	2,000	1,997	10
3	中学校用コンテナ	1,020	760	1,550	73
4	小学校用コンテナ	1,500	800	1,550	36
5	小学校用コンテナ	1,550	850	1,550	36
6	天吊式コンテナ消毒装置	1,100	800	1,200	109
<非汚染用前室>					
1	靴消毒保管庫	1,250	400	1,900	2
2	エプロン消毒保管庫	1,220	600	1,900	3
3	小物戸棚	600	400	1,000	1



月型プレス (大)



		現場名		品名	廊下用配膳車	縮尺	1/10		
				寸法	1080×660×750				



		品名	配膳台		
		寸法	2350 × 450 × 647		

資料21 中学校エレベーターの設置状況

中学校 エレベーター	仕様	寸法(実測)
立川第一中学校	東芝製SP11-CO45	間口:900 奥行:1350 最大積載重量:750kg
立川第二中学校	EVなし	(設置予定)
立川第三中学校	日本エレベーター製造製 P11-CO-45	間口:880 奥行:1350 最大積載重量:750kg
立川第四中学校	東芝製SP9-CO45	間口:780 奥行:1080 最大積載重量:600kg
立川第五中学校	東芝製SP9-CO45	間口:790 奥行:1400 最大積載重量:600kg
立川第六中学校	東芝製SP11-CO45	間口:890 奥行:1400 最大積載重量:750kg
立川第七中学校	東芝製SP9-CO45	間口:780 奥行:1090 最大積載重量:600kg
立川第八中学校	フジテック製 WP-11-2CO-45-4T	間口:880 奥行:1350 最大積載重量:750kg
立川第九中学校	東芝製SP9-CO45	間口:770 奥行:1150 最大積載重量:600kg

※寸法(実測)は正確でない場合がある。

※立川二中(2台)・立川三中(1台)は、供用開始までにエレベーターの新設を予定している。
改修後の寸法は未定(設計中)だが、他校と同等以上とすることを想定している。

※立川四中・立川五中・立川七中・立川九中は、供用開始までにエレベーターの改修を予定している。
改修後の寸法は未定(設計中)だが、現在の寸法と同等以上とすることを想定している。

学校給食の再開に向けて

～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～

立川市教育委員会

平成 29 年 3 月 13 日

平成 29 年 2 月に発生した学校給食に起因する食中毒を受け、立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策検討委員会の提言をもとに、食中毒を二度と起こさないために次の対策を講じる。

1 食材料の調達に関する対策

今回の食中毒は「キザミのり」が原因食材であった。この製造事業者を管轄する大阪市によると、製造事業者は海苔の加工を委託し、その委託事業者の衛生管理に問題があったとしている。そのため、食材料選定の際、次のことにより安全性を確認する。

(1) 原材料、原産地及び加工地・加工場、成分分析、非遺伝子組換えを証する書類の他、下記項目については書式を統一して提出させる。

①製造工程表：特に加熱殺菌の方法・温度・時間の記録

②微生物検査結果：一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等の確認ができるもの

③製品の納入工程図

ア) 製造元から共同調理場に納入されるまでの工程

イ) 特に、製造者以外の事業者の関わりの有無や加熱処理後の充填方法が確認できるもの

(2) 加工場における従業員の衛生管理状況を確認する。

①従業員の検便実施状況

②従業員への衛生研修の実施状況

なお、主な食材料は、下表のとおりとする。

種類	主な食材料
小麦粉加工品	蒸し中華めん 冷凍うどん
こんにやく	こんにやく 白滝
大豆加工品	豆腐 油揚げ 生揚げ がんもどき
魚肉加工品	かまぼこ ちくわ さつま揚げ なんと
食肉加工品	ハム ベーコン ソーセージ
卵加工品	うずら卵
乳加工品	チーズ バター 生クリーム ヨーグルト
半加工品	焼売 春巻 餃子 コロッケ
缶詰	コーン・トマト・たけのこ缶
海そう	のり わかめ こんぶ

※製造工程で加熱した食材であっても、今回の「キザミのり」のように調理工程以外で非加熱として使用する場合、納入事業者に対し、(1) 及び (2) に加え、新たに食材料の『ノロウイルス非感染検査証明書』を提出させる。

2 共同調理場での調理工程における対策について

共同調理場においては、安全性を確認した食材料についても、調理工程において次のことをすでに実施しているが、さらなる徹底を図ることとする。

(1) 原則として、食材料は共同調理場における調理工程において加熱調理（75℃以上1分間以上の確認として85℃以上1分間の確認、ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85～90℃で90秒間以上の確認）を徹底（加熱殺菌）して行い、記録をとる。

(2) 例外として、果物やミニトマトのように、加熱調理せずに提供する食材料については、国の学校給食衛生管理基準に沿った洗浄・消毒を行う。

・立川市の共同調理場においては、三槽シンクの2槽目において、電解次亜水（有効塩素濃度50ppm）による3分間程度の洗浄・消毒を行う。

3 共同調理場の調理従事者および施設・設備の衛生管理に関する対策

共同調理場における衛生管理は、国の学校給食衛生管理基準や給食調理場HACCP対応安全衛生マニュアル等に基づき対応を図っている。今回の食中毒の原因となったノロウイルス汚染の防止として、次の対応を図るとともに、引き続き衛生管理の徹底に努める。

(1) 調理従事者のトイレ使用方法及びトイレの清掃・消毒の徹底

(2) 調理従事者の手洗いの徹底

(3) 調理室内で調理従事者がおう吐した場合の対策とシミュレーションの実施

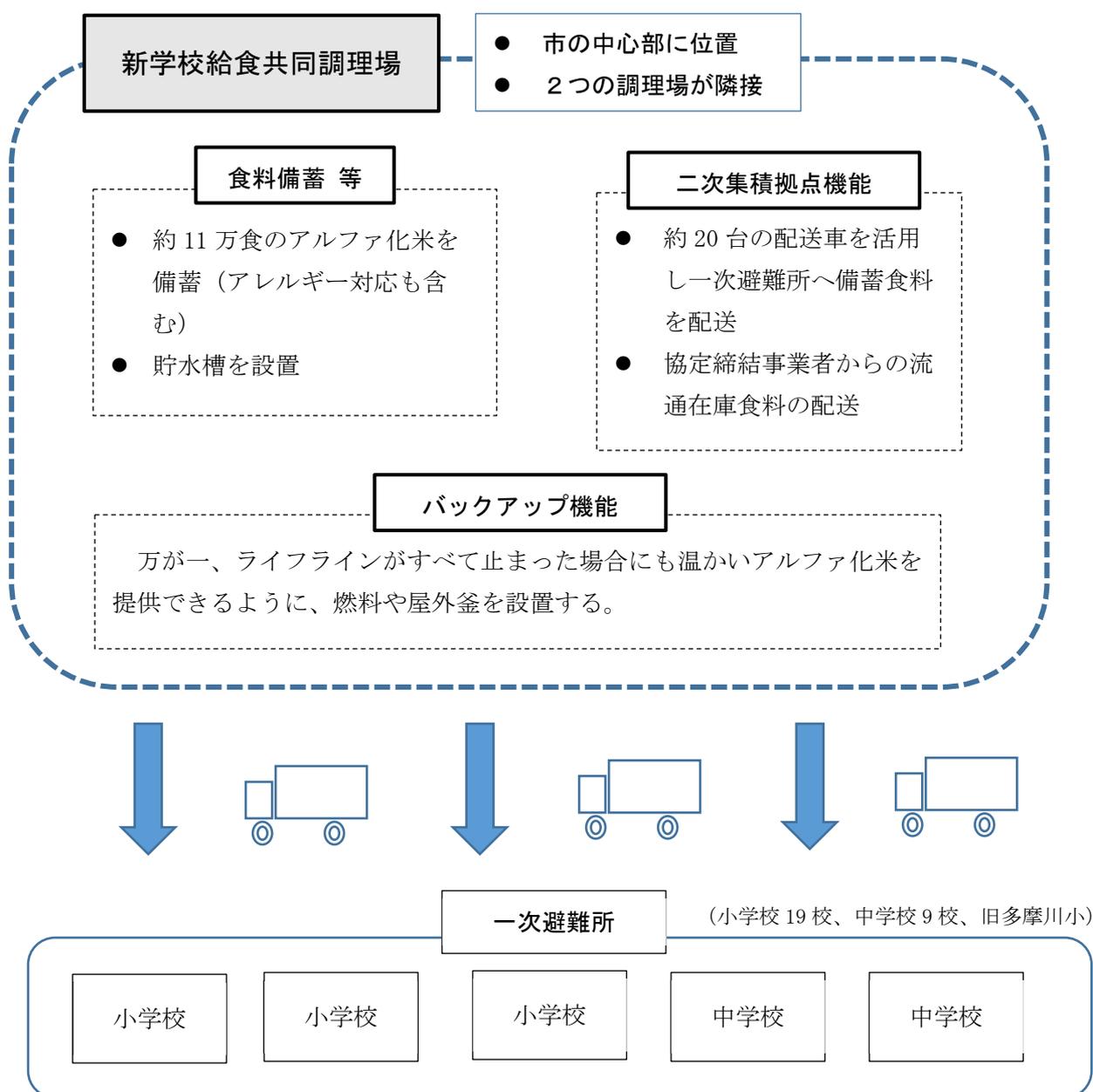
資料 23 災害時対応機能について

新学校給食共同調理場では、災害発生後2日目までの避難所生活者の食料を賄うため、約11万食のアルファ化米が備蓄できるスペースを確保するとともに、災害時には隣接する現学校給食共同調理場と合わせて約20台の給食配送車を活用し備蓄食料を一次避難所（小中学校）へ配送することを想定する。

また、新学校給食共同調理場は市中心部に位置し、現学校給食共同調理場と隣接するため、両調理場の車庫等を活用した物資の搬出入、給食配送車を活用した一次避難所への災害支援物資提供を行う拠点として、地域防災計画に「災害支援物資提供の二次集積拠点」として位置付けることにより、防災力の向上を図る。

さらに、万が一すべてのライフラインが止まった場合にも温かいアルファ化米を提供できる機能を導入する。

新学校給食共同調理場の災害時対応機能イメージ図



立川市学校給食における 食物アレルギー対応方針

立川市教育委員会
学校給食課

目次

1. 学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方	
(1) 子どもの安全性を最優先	3
(2) 子どもたちの指導・支援	4
(3) 保護者との信頼関係の構築	4
2. 食物アレルギー対応委員会の設置	
(1) 設置の趣旨	5
(2) 委員構成例	5
(3) 教職員の役割例	5
(4) 面談の開催	6
(5) 面談における確認事項例	7
(6) 対応の決定と周知	7
(7) 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討	7
(8) 委員会の年間計画	8
3. 食物アレルギー対応の基本的な内容	
(1) 対応食品	9
(2) 対応内容	9
(3) 使用しない食品	10
(4) その他	10
4. 食物アレルギー対応の手順	
(1) 食物アレルギー児童の把握	12
(2) 対象者の決定について	13
(3) 献立内容の工夫	13
(4) 保護者とのアレルギー対応食の確認方法	14
(5) 全校児童の保護者への情報提供	14
5. 給食提供の手順	
(1) 対応内容の記載	15
(2) 事前の確認	15
(3) 当日の確認	15
(4) 調理作業	15
(5) 配送	13
6. 学校での対応	
(1) 予定献立表の掲示	14
(2) 出勤時の確認	16
(3) 職員朝会での確認	16
(4) 学級での朝の健康観察	16

(5) 給食配膳時	16
(6) 給食の喫食前	17
(7) 給食のおかわり	17
(8) 帰りの会	17
7. 食物アレルギー対応の解除	16
8. 学校での緊急時の対応	
(1) 対応の手順	19
(2) 平時からの備え	19
9. 教育委員会の取組	
(1) 学校との情報共有	19
(2) 研修の実施	19
(3) 医療機関との連携	19
(4) 保護者への理解・啓発	19
10. 対応方針の見直し	20

参考資料

参考様式

1. 学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方

平成27年3月文部科学省が策定した『学校給食における食物アレルギー対応指針』を受けて、立川市では以下のような対応を取ります。

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。

（文部科学省『学校給食における食物アレルギー対応指針』より）

（1）子どもの安全性を最優先

食物アレルギーによる事故は対象児童の生命にかかわる可能性があります。学校給食における食物アレルギー対応で、最優先すべきことは“安全性”です。このため、医師の診断による「学校生活管理指導表」（参考様式1）により対応者の対応食品を精選します。

また、事故防止の観点から、原因食物を『提供するかしないかの二者択一』を原則とします。“安全性”を確保するためには、給食調理や作業の単純化等の軽減が必須です。

(2) 子どもたちの指導・支援

安全性を確保したうえで、食物アレルギーのある児童が充実した学校生活を送るためにも、他の児童に対して教育活動の中で、食物アレルギーを正しく理解できるよう指導します。また、食物アレルギーのある児童に対しては、発達段階に応じて、食に対する自己管理能力を身に付け、自立できるよう支援する観点も必要です。

(3) 保護者との信頼関係の構築

学校は集団生活で成り立っていることから、食物アレルギーの対応を家庭同様にきめ細かく行うことは困難であります。そのため、保護者に本市の食物アレルギー対応方針への理解と協力を得られるよう、信頼関係構築のため、教育委員会と学校と保護者がそれぞれの役割を果たしていかなければなりません。

2. 食物アレルギー対応委員会の設置

(1) 設置の趣旨

学校長を責任者とし、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を校内に設置します。委員会では、校内の児童の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議、決定します。また、校内危機管理体制を構築し、各関係機関と連携や具体的な対応訓練や校内外の研修を企画、実施、参加を促します。

(2) 委員構成例

◎委員長 校長（対応の総括責任者）

○委員

- ・ 副校長（校長補佐、指示伝達、外部対応）
- ・ 教務主任・主幹教諭（副校長補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応）
- ・ 養護教諭（実態把握、主治医や学校医と連携、事故防止）
- ・ 栄養士（給食調理、運営の安全管理、事故防止）
- ・ 給食主任（学校内での給食に関する調整、各学級における給食時間の共通指導徹底）
- ・ 関係学級担任・学年主任（安全な給食運営、保護者連携、事故防止）

※各委員は相互に緊密な情報交換並びに連携を図ります。

※必要に応じて、委員会に、共同調理場長、教育委員会の担当者、学校医、調理員の代表、関係保護者、主治医等を加えます。

※各学校により名称、構成員は異なることがあります。

(3) 教職員の役割例

教職員	役割
校長	<ul style="list-style-type: none">・ 校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、立川市教育委員会の食物アレルギー対応方針の主旨を理解し、教職員に指導する。・ 食物アレルギー対応委員会を設置する。・ 個別面談を実施する。・ 関係教職員と協議し、対応を決定する。・ 食物アレルギー対応委員会を開催する。

教職員	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童の実態や個別の取組プランを情報共有する。 ・緊急措置方法等について共通理解を図る。 ・学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーのある児童のアレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。
学級担任	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。 ・個別面談を行う。 ・給食時間は、決められた確認作業（指さし声出し）を確実にを行い、誤食を予防する。また楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 ・食物アレルギーのある児童の給食の喫食や食べ残し状況等を記録し、実態把握に努める。 ・給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。 ・他の児童に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案する。 ・個別面談を行う。 ・食物アレルギーのある児童の実態を把握し、全教職員間で連携を図る。 ・主治医、学校医、医療機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。
給食主任	<ul style="list-style-type: none"> ・学校内で給食に関する調整を行う。 ・各学級における給食時間の共通指導を徹底する。
栄養士	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童の実態把握や個別の取組プラン等を立案する。 ・個別面談を行う。 ・安全な給食提供環境を構築する。 ・個別の取組プラン等に基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理する。
調理員	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童の実態を理解し、対応の内容を確認する。 ・栄養士の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。
配膳員 (共同調理場校)	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食の有無を「アレルギー食対応表」（参考様式２）で確認する。 ・該当クラスの配膳車にアレルギー対応食をのせる。 ・該当クラスの児童又は担任に確実にアレルギー食を渡す。

（４）面談の開催

- ・面談の日程を決定します。
- ・面談の基本的な参加者は、校長・副校長・学級担任・養護教諭・給食主任・栄養士・

保護者です。

- ・面談で聴取すべき項目を決定します。
- ・保護者に、教育委員会の食物アレルギー対応の基本方針と対応内容について説明し、理解を得ます。

(5) 面談における確認事項例

面談は、「学校管理生活指導表」（参考様式1）や事前に保護者から提出された「アレルギー等による特別給食確認書」（参考様式3）に記載された事項について補うとともに、学校の取組内容を理解してもらうための場にもなります。

【確認する事項】

- ・過去の食物アレルギー発症（アナフィラキシーを含む）情報
- ・家庭での対応状況
- ・当該児童に対して学校生活において配慮すべき必要事項
- ・薬（エピペン[®]等）の持参希望の有無
- ・緊急時の対応連絡先・方法
- ・全教職員と学級内の児童並びに保護者へ当該児童の食物アレルギー情報を提供することについての了解を得ること 等

【情報提供する事項】

- ・給食提供の可否（完全提供・対応食提供・当日の献立による部分提供・弁当対応等）
- ・給食献立並びに詳細な食材情報の提供
- ・持参する弁当の学校での保管場所
- ・薬（エピペン[®]等）を持参する場合の取扱い（保管場所と使用方法等）
- ・緊急時の対応 等

(6) 対応の決定と周知

- ・個別の取組プラン案をもとに、個々に給食対応の詳細を決定します。
- ・決定した個別の取組プランを全教職員間で共有できるように周知します。
- ・保護者に決定内容を伝え、理解を得ます。

(7) 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討

事故の把握とそのためのシステムを構築します。

事故原因の究明をします。まず、関係者の聞き取りを行います。原因が判明したら、危機管理体制に基づく的確な行動ができたかを検証し、防止策を協議・決定し、周知運用

をします。

すべての事故及びヒヤリハットの事例について、立川市教育委員会へ報告します。

事故防止のために、

- ・校内危機管理体制を構築します。
- ・関係機関と連携を進めます。
- ・全職員を対象に、対応訓練や校内外の研修を企画・実施します。

(8) 委員会の年間計画

学校行事等を踏まえ、食物アレルギー対応について、計画的に進める必要があります。

3. 食物アレルギー対応の基本的な内容

(1) 対応食品

鶏卵、うずらの卵、牛乳・乳製品、桃、パイナップル、りんご、いか、えび、かに、たこ、たらこ、ごま ※たらこ、ごまは共同調理場のみ対応

調理施設の状況、人的配置状況、対応を必要とする児童数により関係者と協議し、取り組みを決定します。

(2) 対応内容

学校給食における食物アレルギー対応を必要とする児童の保護者と教職員には、「個別の対応を記載した予定献立表」または「アレルギー食対応表」（参考様式2）を配付します。

①【除去食対応】

除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指します。

例) 単品の果物を提供しない、かき玉汁に卵を入れない 等

※たとえば原因食物がえびである児童、卵である児童がそれぞれ1名いる場合、えびと卵を完全除去した中華丼を除去食として両児童に提供します。一つの料理に対して、除去食は一つであることを基本とします。

②【代替食対応】

代替食は、除去した原因食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指します。

③【弁当対応】

・一部弁当対応

その日の給食の中で、一部に原因食物が使用されている場合、その分を弁当として持参します。

・完全弁当対応

原因食物が多岐にわたる場合、または微量でも重篤なアレルギー症状を起こす場合には、除去食対応が困難であるため、安全性の確保のために弁当持参を保護者に依頼します。

※以下の(ア)(イ)に該当する場合は安全な給食提供が困難なため、弁当対応を考慮

します。

(ア) ごく微量で反応が誘発される可能性がある場合

- ・調味料、だし、添加物の除去が必要
- ・コンタミネーションに注意が必要

原材料ではないものが製造過程で微量混入してしまう加工食品や原材料の採取方法により混入してしまう食品（わかめの中に小さいえび、かにが混入など）、捕食によるもの（えび、かにを捕食している魚）など。

- ・多品目の食物除去が必要
- ・食器や調理器具の共用ができない
- ・油の共用ができない
- ・その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

(イ) 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

④【「個別の対応を記載した予定献立表」または「アレルギー食対応表」（参考様式2）での対応】

「個別の対応を記載した予定献立表」または「アレルギー食対応表」（参考様式2）を使用して原因食物とその料理を保護者や教職員に知らせる対応です。

(3) 使用しない食品

そば、ピーナッツ、くるみ、アーモンド、カシューナッツは、新規発症を起こしやすいため使用しません。

(4) その他

1年以内にアナフィラキシーショックを発症した児童は、原因食物を特定し、その食物を除去して1年を超えて発症しない場合は、面談後アレルギー対応をします。（原因食物が特定できない、特定後1年を経過していない場合は、安全性の確保が難しいので、弁当持参を考慮します。）

※アナフィラキシーとは

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛やおう吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーといいます。

※アナフィラキシーショックとは

アナフィラキシーの中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味します。

『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』より

4. 食物アレルギー対応の手順

(1) 食物アレルギー児童の把握

(新一年生)

- ① 学務課・学校給食課は、新一年生の保護者に対して「アレルギー疾患のあるお子さんは、学校へお知らせください（裏面：学校生活管理指導表）」（参考様式4）の書類を就学時健診の通知と一緒に送付します。（9～10月頃）
- ② 学校は就学時健診または保護者説明会で必要に応じて保護者に下記の書類を配付します。
 - 「学校生活管理指導表」（参考様式1）
 - 「学校生活管理指導表の記入方法」（参考様式5）
- ③ 学校は「アレルギー等による特別給食確認書」（参考様式3）の活用により、新一年生全員の食物アレルギー状況を把握します。（就学時健診または保護者説明会）

(進級時)

学校は食物アレルギー対応をしている児童の保護者に対して、下記の書類を配付することで更新時期を知らせ、3学期中の手続きを円滑にします。

- 「アレルギー等による特別給食確認書」（参考様式3）
- 「学校生活管理指導表」（参考様式1）
- 「学校生活管理指導表の記入方法」（参考様式5）

(新規発症)

保護者からアレルギー対応の申し出があった場合、学校は、下記の書類を配付し速やかに対応を開始できるようにします。

- 「アレルギー等による特別給食確認書」（参考様式3）
- 「学校生活管理指導表」（参考様式1）
- 「学校生活管理指導表の記入方法」（参考様式5）

(転入時)

学校は転入児童の保護者に対して、下記の書類（参考様式 3）を配付し、転入児童の食物アレルギーの有無を把握します。対応が必要な場合には下記の書類（参考様式 1 及び 5）を配付し、速やかに対応が開始できるようにします。

「アレルギー等による特別給食確認書」（参考様式 3）

「学校生活管理指導表」（参考様式 1）

「学校生活管理指導表の記入方法」（参考様式 5）

(2) 対象者の決定について

- ① 学校長が保護者からの申し出を受けます。保護者は、医師が作成した「学校生活管理指導表」（参考様式 1）と「アレルギー等による特別給食確認書」（参考様式 3）を学校に提出します。

（調理場校は「学校生活管理指導表」（参考様式 1）の写しを給食主任が、共同調理場に送付します。）

- ② 学校関係職員（学校長・副校長・養護教諭・担任・給食主任・栄養士等）が保護者と面談を行い、具体的な対応方法（除去食・代替食・弁当対応・「予定献立表」または「アレルギー食対応表」（参考様式 2）による対応等）を検討します。面談にあたっては、学校や調理場の状況と対応を説明し、対応できる内容を確認します。

乳アレルギーにより飲用牛乳が飲めない場合は、飲用牛乳を停止することができます（牛乳代金を返金します）。希望により、豆乳の飲用が可能です。

- ③ 関係教職員の検討を踏まえ、対応を決定します。

なお、学校長は決定事項について「アレルギー等による特別給食及び非喫食報告書」（参考様式 6）により学校給食課長に報告を行います。

- ④ アレルギー食対応児童を関係教職員へ周知します。

(3) 献立内容の工夫

- ・原因食物が使用されていることが、明確な料理名とします。
- ・加工食品を使用する場合は、必ず原材料配合表を取り寄せ、使用食材の確認を行います。また、物資選定の際には、できる限り原因食物（卵・乳・小麦・ピーナッツなど特定原材料として消費者庁で定められた食品）を含まないものを選定するなどの配慮をします。
- ・できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮します。

(4) 保護者とのアレルギー対応食の確認方法

栄養士は、個別の対応を記載した書類（「予定献立表」または「アレルギー食対応表」）を保護者に送付します。保護者は、対応内容を確認後書類を、学校を通じて栄養士へ提出します。

(5) 全校児童の保護者への情報提供

栄養士は、給食だより等を利用して全校児童の保護者に、学校給食における食物アレルギー対応について理解を得るために情報提供を行います。

5. 給食提供の手順

(1) 対応内容の記載

栄養士と調理担当者は、それぞれアレルギー対応の内容(クラス名・児童名・食品名等)を帳票に記載します。

(2) 事前の確認

栄養士と調理担当者は、帳票に記載されたアレルギー対応の内容について、事前にダブルチェックを行います。

(3) 当日の確認

栄養士と調理担当者は、当日調理作業開始前にアレルギー対応の内容を確認します。

(4) 調理作業

「食物アレルギー対応実施手順書」(参考様式7)に基づいてアレルギー対応食を調理し、提供します。

(5) 配送

共同調理場では、「食物アレルギー対応手順書」(参考様式7)に基づいてアレルギー対応食を学校に配送します。

6. 学校での対応

「学校アレルギー事故を100%防止するために」（参考様式8）に基づいて配膳します。

学級担任は、対象児童の保護者の了承を得たうえで、学級の他の児童に対して食物アレルギーに関する正しい知識と、対象児童の安全への配慮を共有できるように指導します。

（1）予定献立表の掲示

学級担任は、前月末までに翌月のアレルギー対応児童用の「**予定献立表**」を、教室の所定の場所に掲示します。

（2）出勤時の確認

- ① 学級担任は出勤時に「**チェック表**」または「**アレルギー食対応表**」（参考様式2）で本日の対応を確認し、チェックします。
- ② 副校長はチェック漏れがないかを確認します。

（3）職員朝会での確認

職員朝会がある学校は、副校長または給食主任が全教職員に対して、アレルギー対応児童の（当日の）アレルギー対応の有無を確認します。

※職員朝会がない場合は、職員室前方の黒板に掲示してある「**チェック表**」または「**アレルギー食対応表**」（参考様式2）で確認します。

（4）学級での朝の健康観察

学級担任は、アレルギー対応児童と給食の対応を確認します。

（5）給食配膳時

学級担任は、除去食・代替食を提供する日の給食時間には、アレルギー対応児童の状況を確認します。

- ① 学級担任は、給食当番にアレルギー対応児童の対応食又は持参食の有無を確認します。
- ② 学級担任は、アレルギー対応児童に最初に給食を配膳します。
 - ※除去食・代替食であることを、児童本人、学級担任及び他の児童が確認できるように、アレルギー専用食器を使用し、対応を明確にします。
 - ※除去食・代替食の配膳は原則学級担任の監督の下で行います。児童本人に確実に配膳するよう、細心の注意を払います。
 - ※アレルギー対応食がある場合は、対応児童のクラス名、名前を記載した「アレルギー対応カード」（参考様式9）を配膳車にのせて明示します。単独調理校では栄養士または調理員が、共同調理場校では配膳員が行います。
 - ※配膳時のダブルチェックによる事故防止を徹底するために、学級担任以外の教員によるチェック体制を組みます。

（6）給食の喫食前

- ① 係の児童は、学級の児童全員に今日の給食を読み上げます。
- ② 学級担任は、アレルギー対応児童の机上に適切なアレルギー対応食が提供されているかを最終確認します。
 - ※教室に学級担任がいない場合には『いただきます』や『配膳量の調整』は行いません。

（7）給食のおかわり

学級担任は、アレルギー対応のある日は、全てのメニューについて、おかわりしないことをアレルギー対応児童と確認します。ただし、当該児童にはあらかじめ通常より多めに配食するなど、できる限り配慮するものとします。

（8）帰りの会

学級担任は、アレルギー対応児童の翌日の持参食等の対応を確認します。
※『帰りの会』が実施できない場合にも、学級担任からアレルギー対応児童への確認は下校時までには必ず行います。

7. 食物アレルギー対応の解除

食物経口負荷試験を行って症状が出ないことが確認され原因食物が摂取可能になった場合や、長期間未摂取であった原因食物が家で食べられるようになった場合などは、保護者からの除去解除の申請を受け、以下の手順で解除します。

- (1) 保護者は、食物アレルギー対応の解除を学校に申し出ます。
- (2) 保護者は、医師の診断による「学校生活管理指導表」（参考様式1）または保護者が記入した「アレルギー等による特別給食の解除届」（参考様式10）を学校へ提出します。
- (3) 学校は、保護者との面談により、医師の指導内容や家庭における原因食物の摂取状況を把握・確認し、対応委員会で対応を検討・決定します。
- (4) 学校は、提出された書類の原本を保管し、写しを学校給食課へ送付します。

8. 学校での緊急時の対応

(1) 対応の手順

平成25年7月に東京都が作成した「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」（参考様式11）のチェックシートに基づき対応します。

(2) 平時からの備え

①情報把握・共有

学校が、対象児童の食物アレルギーの状況を把握しない限り、適切な対応を行うことは困難であるため、保護者に対して、機会を捉えて情報提供を依頼し、把握に努めます。

学校給食において、食物アレルギーに関して特別な配慮が必要な場合には、「**学校生活管理指導表**」（参考様式1）、食物アレルギー対応委員会、個別取組プランの内容について、対象児童に関わるものすべてを情報共有するものとします。

②役割分担の決定とシミュレーションの実施

学校は、緊急時における校内の役割分担をあらかじめ決定し、緊急時にそれぞれの役割に沿って適切に動けるよう、シミュレーション訓練を毎年実施します。

役割分担のある教職員が不在の場合にも、校内の教職員が代理を果たせるように、全教職員が訓練に参加するものとします。

③ エピペン®及び内服薬の管理

対応児童が緊急性の高いアレルギー症状を発症した時に、迅速、適切にエピペン®を使用するためには、児童本人がエピペン®を携帯・管理することを基本とします。

また、エピペン®同様、内服薬についても、緊急時に確実に使用できるよう管理方法を決めておき、記録をするとともに、全教職員に周知します。

④ AEDの管理

緊急時に確実に使用できるよう、設置場所と使用方法を全教職員に周知します。夏季水泳指導中の時期などに、通常の設置場所と異なる場合には、特にその周知を徹底します。

⑤ 校内研修の実施

緊急時のシミュレーション訓練のほか、食物アレルギーに関する基礎知識や児童への指導を向上させるため、校内研修を実施します。

⑥ 家庭における対象児童への指導

食物アレルギーによる重大事故の未然防止や早期発見には、日頃からの家庭における児童への指導が特に重要になります。

◆体調不良を感じた時には早い段階で周囲に伝えること

対象児童が、いつ、校内のどこで、緊急性の高いアレルギー症状を発症するかわからないため発見が遅れる可能性もあること、児童本人が食物アレルギーによる症状と確実に認識できるものではないことなどから、初期対応が適切に行われない場合も想定されます。

したがって、家庭において日頃から、体調不良を感じたときには早い段階で周囲に伝えるよう、対象児童への指導を依頼します。

◆登下校時等に症状が発症した場合の対応を確認しておくこと

登下校中や校外で緊急性の高いアレルギー症状を発症することも十分考えられるため、家庭において、その場合の対応を児童本人と話し合っておくこと、周囲が事情を確認できるように通学カバン等に表示しておくことなど、必要な措置について働きかけます。

⑦ すべての事故、ヒヤリハット事例の報告

すべての事故及びヒヤリハット事例は、状況や問題となった原因、改善方法について管理職に報告します。学校内や調理場内でそれらの情報を共有し、食物アレルギー対応委員会において検証し、対策を検討し、事故防止の徹底に努めることが重要です。また、学校長は教育委員会に事故、ヒヤリハット事例が起こった状況を報告します。

9. 教育委員会の取組

(1) 学校との情報共有

学校給食における食物アレルギー対応については、本方針に基づき、各学校の食物アレルギー対応委員会が中心となって行うものですが、教育委員会においても、学校または学校給食課からの報告を受け、対象児童や児童のエピペン®の携帯状況、研修の実施状況、給食の対応状況などを把握し、必要な指導・支援を行います。

(2) 研修の実施

学校給食の食物アレルギー対応委員会が中心になり、各学校では教職員対象に食物アレルギーへの意識向上を目的とした研修を実施しています。引き続き、アレルギー児童の状況にかかわらず、継続的に実施していきます。特に、緊急時のシミュレーション訓練やエピペン®の取り扱い等の実践的内容を取り入れた研修の充実を図ります。

また、平成26年度から実施している夏季合同研修は学校間の情報交換も含めて実効性があり今後も実施していきます。

(3) 医療機関との連携

教育委員会や学校に対して学校給食における食物アレルギーの具体的な対応等について、医療の専門分野の立場からの助言、支援等が必要になることも考えられます。

今後、健康推進課や医師会との連携の仕組み等の検討を進めます。

(4) 保護者への理解・啓発

本方針の基本的な考え方も示しましたとおり、学校給食における食物アレルギーの対応を家庭同様にきめ細かく行うことは困難であります。また、保護者自身の食物アレルギーへの認識が十分でない場合もあります。入学時や進級時等の機会をとらえ、また給食だよりやホームページの活用等により、本方針と学校の食物アレルギー対応への理解・啓発に努めます。

10. 対応方針の見直し

食物アレルギーのある児童の増加、食物アレルギーへの関心の高まりといった傾向は、今後も続くものと予測されます。

教育委員会では、最新の知見や国・東京都の動向を注視しながら、子どもにとって安全・安心で充実した学校生活を目指し、今後も必要に応じて本方針を見直すものとします。

参考資
料
学校給
食におけ
る食物ア
レルギー
対応指針



料
食におけ
アレルギー

(平成27年3月 文部科学省)

学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン

(平成27年3月 公益財団法人日本学校保健会発行 文部科学省監修)

参考様式

1. 学校生活管理指導表

(平成23年度改定 公益財団法人 日本学校保健会)

2. アレルギー食対応表

3. アレルギー等による特別給食確認書

4. アレルギー疾患のあるお子さんは、学校へお知らせください(裏面：学校生活管理指導表)

5. 学校生活管理指導表の記入方法

6. アレルギー等による特別給食及び非喫食報告書

7. 食物アレルギー対応実施手順書(単独校用・調理場校用)

8. 学校アレルギー事故を100%防止するために(単独校用・調理場校用)

9. アレルギー対応カード

10. アレルギー等による特別給食の解除届

11. 食物アレルギー緊急時対応マニュアル

(平成25年7月 東京都)

<立川市学校給食における食物アレルギー対応方針>

平成 24 年 8 月 発行

平成 30 年 4 月 改正

編集発行	立川市教育委員会教育部学校給食課
連絡先	立川市泉町 1 1 5 6 の 14 立川市学校給食共同調理場
郵便番号	1 9 0 - 0 0 1 5
電 話	0 4 2 - 5 2 9 - 3 5 1 1
F A X	0 4 2 - 5 2 9 - 3 5 1 6

名前 _____ 男・女 平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日生 (_____ 歳) _____ 学校 _____ 年 _____ 組 提出日 平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日

病型・治療		学校生活上の留意点		【緊急時連絡先】 ★保護者 電話： _____ ★連絡医療機関 医療機関名： _____ 電話： _____	
気管支ぜん息 (あり・なし) A. 重症度分類 (発作型) 1. 間欠型 2. 軽症持続型 3. 中等症持続型 4. 重症持続型 B-1. 長期管理薬 (吸入薬) 1. ステロイド吸入薬 2. 長時間作用性吸入ベータ刺激薬 3. 吸入抗アレルギー薬 (「インターール®」) 4. その他 (_____) B-2. 長期管理薬 (内服薬・貼付薬) 1. テオフィリン徐放製剤 2. ロイコトリエン受容体拮抗薬 3. ベータ刺激内服薬・貼付薬 4. その他 (_____)	C. 急性発作治療薬 1. ベータ刺激薬吸入 2. ベータ刺激薬内服	D. 急性発作時の対応 (自由記載)	A. 運動 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 3. 強い運動は不可 B. 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物へのアレルギーが強いため不可 動物名 (_____)		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ (印) 医療機関名 _____
	B. 動物との接触 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物へのアレルギーが強いため不可 動物名 (_____)		C. 宿泊を伴う校外活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 D. その他の配慮・管理事項 (自由記載)		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ (印) 医療機関名 _____
	B. 動物との接触 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物へのアレルギーが強いため不可 動物名 (_____)		C. 発汗後 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. (学校施設で可能な場合) 夏季シャワー浴 D. その他の配慮・管理事項 (自由記載)		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ (印) 医療機関名 _____
病型・治療		学校生活上の留意点		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ (印) 医療機関名 _____	
アトピー性皮膚炎 (あり・なし) A. 重症度のめやす (厚生労働科学研究班) 1. 軽症：面積に関わらず、軽度の皮疹のみみられる。 2. 中等症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満にみられる。 3. 重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満にみられる。 4. 最重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上にみられる。 <small>*軽度の皮疹：軽度の紅斑、乾燥、落屑主体の病変 *強い炎症を伴う皮疹：紅斑、丘疹、びらん、浸潤、苔癬化などを伴う病変</small> B-1. 常用する外用薬 1. ステロイド軟膏 2. タクロリムス軟膏 (「プロトピック®」) 3. 保湿剤 4. その他 (_____) B-2. 常用する内服薬 1. 抗ヒスタミン薬 2. その他 (_____) C. 食物アレルギーの合併 1. あり 2. なし	A. プール指導及び長時間の紫外線下での活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. 動物との接触 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物へのアレルギーが強いため不可 動物名 (_____)		C. 発汗後 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. (学校施設で可能な場合) 夏季シャワー浴 D. その他の配慮・管理事項 (自由記載)	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ (印) 医療機関名 _____	
	B. 動物との接触 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物へのアレルギーが強いため不可 動物名 (_____)		C. 発汗後 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. (学校施設で可能な場合) 夏季シャワー浴 D. その他の配慮・管理事項 (自由記載)		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ (印) 医療機関名 _____
	B. 動物との接触 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物へのアレルギーが強いため不可 動物名 (_____)		C. 発汗後 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. (学校施設で可能な場合) 夏季シャワー浴 D. その他の配慮・管理事項 (自由記載)		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ (印) 医療機関名 _____
病型・治療		学校生活上の留意点		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ (印) 医療機関名 _____	
アレルギー性結膜炎 (あり・なし) A. 病型 1. 通年性アレルギー性結膜炎 2. 季節性アレルギー性結膜炎 (花粉症) 3. 春季カタル 4. アトピー性角結膜炎 5. その他 (_____) B. 治療 1. 抗アレルギー点眼薬 2. ステロイド点眼薬 3. 免疫抑制点眼薬 4. その他 (_____)	A. プール指導 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 3. プールへの入水不可 B. 屋外活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 C. その他の配慮・管理事項 (自由記載)		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ (印) 医療機関名 _____		
	A. プール指導 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 3. プールへの入水不可 B. 屋外活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 C. その他の配慮・管理事項 (自由記載)		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ (印) 医療機関名 _____		
	A. プール指導 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 3. プールへの入水不可 B. 屋外活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 C. その他の配慮・管理事項 (自由記載)		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ (印) 医療機関名 _____		

名前 _____ 男・女 平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日生（ _____ 歳） 学校 _____ 年 _____ 組 提出日 平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日

病型・治療		学校生活上の留意点	<div style="background-color: #ffcccc; padding: 5px;"> ★保護者 電話： _____ </div> <div style="background-color: #ffcccc; padding: 5px; margin-top: 5px;"> ★連絡医療機関 医療機関名： _____ 電話： _____ </div>
A. 食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー		A. 給食 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定	
B. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 1. 食物（原因 _____） 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. 昆虫 5. 医薬品 6. その他（ _____）		B. 食物・食材を扱う授業・活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定	
C. 原因食物・診断根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に診断根拠を記載 1. 鶏卵 《 》 2. 牛乳・乳製品 《 》 3. 小麦 《 》 4. ソバ 《 》 5. ビーナッツ 《 》 6. 種実類・木の実類 《 》（ _____） 7. 甲殻類（エビ・カニ）《 》 8. 果物類 《 》（ _____） 9. 魚類 《 》（ _____） 10. 肉類 《 》（ _____） 11. その他1 《 》（ _____） 12. その他2 《 》（ _____）		C. 運動（体育・部活動等） 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定	
D. 緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 3. その他（ _____）		D. 宿泊を伴う校外活動 1. 配慮不要 2. 食事やイベントの際に配慮が必要	
E. その他の配慮・管理事項（自由記載）		E. その他の配慮・管理事項（自由記載）	
【診断根拠】 該当するもの全てを《 》内に記載 ① 明らかな症状の既往 ② 食物負荷試験陽性 ③ IgE抗体等検査結果陽性			
		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日	
		医師名 _____ (印)	
		医療機関名 _____	
病型・治療		学校生活上の留意点	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日
A. 病型 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎（花粉症） 主な症状の時期； 春、夏、秋、冬		A. 屋外活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定	医師名 _____ (印)
B. 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬（内服） 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. その他（ _____）		B. その他の配慮・管理事項（自由記載）	医療機関名 _____

●学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を教職員全員で共有することに同意しますか。

1. 同意する
2. 同意しない

保護者署名： _____

[アレルギー食対応表 A]

2016 年 12 月

小学校 年 組

さん

飲用牛乳(加工乳や乳飲料)・・・飲む・飲まない・豆乳

日付	通常食	除去食	家庭から持参	食べない	献立名	アレルギー成分										お知らせ			
						卵	乳	脱脂粉乳(パン)	えび	かに	たこ	いか	たらこ	ごま	もも		パナップ	りんご	
12/1	木				わかめごはん													※いかの野菜衣揚げの代替食は「ホキの野菜衣揚げ」を提供します。 <材料>ホキ、しょうが、にんにく、しょうゆ、塩、小麦粉、でんぷん、玉ねぎ、にんじん、しそ、油	
					いかの野菜衣揚げ※	○						○							
					いなか汁														
					早香														
12/2	金	ア:パン			セルフ照り焼きチキンバーガー 丸パン			○											
					照り焼きチキン														
					ポイルキャベツ														
					ガーリックポテト			○											
12/5	月				かぶのスープ														
					ごはん														
					さんまのかば焼き														
					つくね汁	○													
12/6	火	ア:パン			ミルクパン			○	○									※ポテトオムレツの代替食は「とうふバーグのトマトソース」を提供します。 <材料>とうふ、豚ひき肉、玉ねぎ、塩、こしょう、油 パン粉、トマトケチャップ、ソース、赤ワイン、さとう	
					ポテトオムレツ※	○													
					ポテトオムレツ														
					トマトソース														
12/7	水				ブロッコリーとしめじのソテー			○											
					マカロニ入り野菜スープ														
					栗とさつま芋のごはん								○						
					豆あじのから揚げ														
12/8	木				生揚げのみそ煮														
					煮びたし														
					ジャージャー麺														
					麺														
12/9	金				肉みそ														
					トック入りスープ								○						
					フルーツヨーグルト										○	○			
					ひじきチャーハン	○													
12/12	月				ゼリーフライ	○												※乳の除去食 乳抜きホワイトルウを使用し、バター・牛乳・生クリーム チーズ抜きのポテトグラタンを提供します。 ルウの成分については、詳細献立の最終ページ下段をご覧ください。	
					春雨スープ														
					りんご												○		
					バターロール	○	○	○											
					ポテトグラタン※			○											
					ほうれんそうとコーンのスープ														
					いちごゼリー														

※対応の確認をし、訂正するところは黒のペンで書き直してください。
 また、「食べない」を希望される場合、丸をつけなおしてください。
 ※除去食の欄の「ア:パン」は、アレルギーパン(乳・卵抜き)を示しています。

○: 献立にアレルギー対象食品が入っています。

平成 年 月 日

立川市立 小学校
校長 殿

児童氏名 年 組

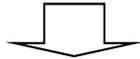
保護者氏名 印

アレルギー等による特別給食確認書

お子様に安全な学校給食を提供するため、下記のとおり確認をいたします。
つきましては、いずれかの項目に○をご記入願います。

お子様に、除去食、代替食及び非喫食の措置は必要ですか？

必要である()	必要ない()
以下にご記入願います。	



上記の者は、アレルギー等により学校給食における一部又は全部の食物を食べることができません。
そのため、除去食及び代替食及び非喫食の措置を申出いたします。

記

アレルギー等を起こす食物	アレルギー等の症状	アナフィラキシー発症の有無
		有・無 原因食物()

* 本書を提出する際は、「学校生活管理指導表」も一緒に提出してください。

アレルギー疾患のあるお子さんは、学校へお知らせください。

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
アレルギー等による特別給食確認書 について

「食物アレルギーのために食べられない食材がある」、「気管支ぜん息で医師から強い運動を禁止されている。」等、学校生活を送るうえでアレルギー疾患に対する配慮や管理を必要とされるお子さんについて、学校では、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（以下、「管理指導表」といいます）に基づいた取り組みを実施します。

管理指導表は、アレルギーの種類ごとに、症状の特徴や、学校生活での留意点について記入するもので、保護者を通して主治医等に作成してもらいます。（裏面の見本をご覧ください。）学校では、保護者から提出された管理指導表に基づいて取り組みを検討し、お子さんが安全・安心な学校生活を送れるよう実践いたします。

アレルギー疾患の種類

1. 気管支ぜん息
2. 食物アレルギー・アナフィラキシー
3. アトピー性皮膚炎
4. アレルギー性結膜炎
5. アレルギー性鼻炎



お子さんにこのような疾患がある場合には、就学時健康診断や入学説明会の際など、入学前に学校へお知らせください。症状等を確認させていただいたうえで、必要と判断される方には、管理指導表と「アレルギー等による特別給食確認書」をお渡しします。

*お子さんの症状等を確認させていただいたただく時期や、管理指導表等の配布方法等は、学校によって異なります。

*主治医等の医療機関に管理指導表を作成してもらう際、手数料がかかることがあります。（金額等は医療機関によって異なります。）

*学校給食で配慮が必要な方は必ずお申し出ください。

※問い合わせ先

〈立川市教育委員会学務課学務保健係〉

電話 042-523-2111

内線2515

〈学校給食課〉

電話 042-529-3511

（第一～第八小学校は各学校へ）

裏面に管理指導表の見本がありますのでご覧ください

<学校生活管理指導表見本>

(表面)

名前		男・女 平成 年 月 日生 (歳)		学校 年 組 提出日 平成 年 月 日		
アレルギー疾患用 学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用)	気管支ぜん息 (あり・なし) 病型・治療 A. 重症発作 (発作型) 1. 間欠型 2. 軽症持続型 3. 中等症持続型 4. 重症持続型 B-1. 長期管理薬 (吸入薬) 1. ステロイド吸入薬 2. 長期作用性吸入ベータ刺激薬 3. 吸入抗アレルギー薬 (「インテール」) 4. その他 () B-2. 長期管理薬 (内服薬・貼付薬) 1. テオフィリン徐放錠剤 2. ロイコトリエン受容体拮抗薬 3. ベータ刺激薬内服薬・貼付薬 4. その他 ()		学校生活上の留意点 A. 運動 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 3. 強い運動は不可 B. 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物へのアレルギーが強いため不可 動物名 () C. 宿泊を伴う校外活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 D. その他の配慮・管理事項 (自由記載)		大保護者 電話: () ★連絡先 (保護者) 医師機関名: () 電話: () 記載日 年 月 日 医師名 () 医療機関名 ()	
	アトピー性皮膚炎 (あり・なし) 病型・治療 A. 重症度のめやす (厚生労働科学研究班) 1. 軽症: 面積に関わらず、軽度の皮膚のみみられる。 2. 中等症: 強い炎症を伴う皮膚が体表面積の10%未満、30%未満にみられる。 3. 重症: 強い炎症を伴う皮膚が体表面積の10%以上、30%未満にみられる。 4. 最重症: 強い炎症を伴う皮膚が体表面積の30%以上にみられる。 ※軽度の皮膚: 軽度の紅腫、乾燥、痒み、掻き傷、掻き傷による二次感染 ※強い炎症を伴う皮膚: 紅腫、丘疹、びらん、潰瘍、出血などを含む病変 B-1. 常用する外用薬 1. ステロイド軟膏 2. タクロリムス軟膏 (「プロトピック」) 3. 保湿剤 4. その他 () B-2. 常用する内服薬 1. 抗ヒスタミン薬 2. その他 () C. 食物アレルギーの合併 1. あり 2. なし		学校生活上の留意点 A. プール指導及び長時間の紫外線下での活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. 動物との接触 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物へのアレルギーが強いため不可 動物名 () C. 発汗後 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. (学校施設で可能な場合) 夏季シャワー浴 D. その他の配慮・管理事項 (自由記載)		記載日 年 月 日 医師名 () 医療機関名 ()	
	アレルギー性鼻炎 (あり・なし) 病型・治療 A. 病型 1. 過労性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎 (花粉症) 3. 常年性アレルギー性鼻炎 4. アトピー性鼻炎 5. その他 () B. 治療 1. 抗アレルギー点薬 2. ステロイド点薬 3. 免疫抑制点薬 4. その他 ()		学校生活上の留意点 A. プール指導 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 3. プールへの入水不可 B. 屋外活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 C. その他の配慮・管理事項 (自由記載)		記載日 年 月 日 医師名 () 医療機関名 ()	

(裏面)

名前		男・女 平成 年 月 日生 (歳)		学校 年 組 提出日 平成 年 月 日		
アレルギー疾患用 学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用)	食物アレルギー (あり・なし) 病型・治療 A. 食物アレルギー角型 (食物アレルギーありで適合の表記) 1. 卵白蛋白 2. 卵黄蛋白 3. 小麦胚乳・小麦グルテン 4. アミノ酸分解産物 5. その他 () B. 原因食品・症状 1. 卵白蛋白 2. 卵黄蛋白 3. 小麦胚乳・小麦グルテン 4. アミノ酸分解産物 5. その他 () C. 対応 1. 回避 () 2. 回避 () 3. 回避 () 4. 回避 () 5. 回避 () 6. 回避 () 7. 回避 () 8. 回避 () 9. 回避 () 10. その他 () 11. その他 () 12. その他 () D. 緊急対応 1. 内服薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) 2. アドレナリン自己注射薬 (「エピペン」) 3. その他 ()		学校生活上の留意点 A. 浴食 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. 運動 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 C. 動物 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 D. 動物との接触 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 E. その他の配慮・管理事項 (自由記載)		大保護者 電話: () ★連絡先 (保護者) 医師機関名: () 電話: () 記載日 年 月 日 医師名 () 医療機関名 ()	
	アレルギー性鼻炎 (あり・なし) 病型・治療 A. 病型 1. 過労性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎 (花粉症) 3. 常年性アレルギー性鼻炎 4. アトピー性鼻炎 5. その他 () B. 治療 1. 抗アレルギー点薬 2. ステロイド点薬 3. 免疫抑制点薬 4. その他 ()		学校生活上の留意点 A. 浴食 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. 運動 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 C. 動物 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 D. 動物との接触 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 E. その他の配慮・管理事項 (自由記載)		記載日 年 月 日 医師名 () 医療機関名 ()	

●学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を教職員全員が共有することの同意が必要です。
 1. 同意する
 2. 同意しない 保護者署名: _____

学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の記入方法

病型・治療		学校生活上の留意点	緊急時連絡先
① アナフィラキシー(あり・なし) 食物アレルギー(あり・なし)	A. 食物アレルギー病型(食物アレルギーありの場合のみ記載) 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー B. アナフィラキシー病型(アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載) 1. 食物(原因)) 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー) 3. 運動誘発アナフィラキシー) 4. 昆虫) 5. 医薬品) 6. その他()) C. 原因食物・診断根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ()内に診断根拠を記載 1. 鶏卵 ()) 2. 牛乳・乳製品 ()) 3. 小麦 ()) 4. ソバ ()) 5. ビーナッツ ()) 6. 種実類・木の实類 ()) ()) 7. 甲殻類(エビ・カニ) ()) 8. 果物類 ()) ()) 9. 魚類 ()) ()) 10. 肉類 ()) ()) 11. その他1 ()) ()) 12. その他2 ()) ()) D. 緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) 2. アドレナリン自己注射薬(「エピペン®」) 3. その他())	A. 給食 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. 食物・食材を扱う授業・活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 C. 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 D. 宿泊を伴う校外活動 1. 配慮不要 2. 食事やイベントの際に配慮が必要 E. その他の配慮・管理事項(自由記載)	記載日 年 月 日 医師名 医療機関名
	アレルギー(あり・なし) アレルギー性鼻炎	A. 病型 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎(花粉症) 主な症状の時期: 春、夏、秋、冬 B. 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬(内服) 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. その他())	A. 屋外活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. その他の配慮・管理事項(自由記載)

●学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を教職員全員で共有することに同意しますか。
 1. 同意する
 2. 同意しない
 保護者署名: **⑦**

主治医の方へ

*本表は大きな変化がない場合1年間を通じて使用しますので、今後1年間を通じて予測される状況についても記入してください。

①疾患名下部の(あり・なし)欄に当該疾患の有無について○をつけてください。

②①において「あり」の場合は、当該疾患の原因や症状、処方されている薬についてなど、現在の状況を記入してください。

③学校生活における管理・配慮の必要について記入してください。

④緊急の対応が必要になった場合にそなえ、「緊急時連絡先」欄の医療機関部分に連絡先を記入してください。

⑤記載日、医師名、医療機関名を記入してください。

※⑤の医療機関が学校から遠いなどの理由で緊急時対応ができない場合、④は学校から近い救急病院などを記入する場合があります。

保護者の方へ

⑥①欄が「あり」の場合、保護者の緊急連絡先を記入してください。

⑦緊急時の対応などのため、この「学校生活管理指導表」に記載された情報を職員全員で共有する必要があります。同意していただけるかどうか○をつけ、署名をお願いいたします。

※記入を依頼する主治医がいる病院と、緊急時連絡先の医療機関が異なる場合は、④も保護者が記入してください。

年 月 日

教育委員会

学校給食課長 殿

立川市立 小学校

校長 _____ 印

アレルギー等による特別給食及び非喫食報告書

保護者からの申し出により検討の結果，次の者がアレルギー等による特別給食及び非喫食等実施の対象者であることを報告します。

No.	学年	組	氏 名	食品(理由)	具体的な対応方法
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
#					

* この報告書は個人情報の保護のため、**秘** 扱いとなります。

* 報告書の提出先は、学校給食課・給食係です。

食物アレルギー対応実施手順書

(共同調理場校用)

教育部 学校給食課

目 次

1. 対象者の決定	2
2. 毎月のアレルギー対応食決定までの流れ	2
(1) 保護者との「アレルギー食対応表」の確認方法	2
(2) 対応内容の決定	3
(3) 保護者への通知	3
(4) 学校関係者への通知	3
(5) アレルギーパン	3
3. アレルギー対応食の指示及び確認	3
(1) 「アレルギー室手配表」への記載	3
(2) 委託事業者との事前打ち合わせ	3
(3) 事前の確認	3
(4) 当日の確認	4
4. 学校での確認	4
(1) 調理場からの対応食の確認	4
(2) 豆乳・アレルギーパンの確認	4
(3) 持参食の確認	5
(4) 「アレルギー食対応表」の「食べない」の欄に○がある場合	5
(5) アレルギー対応食専用容器・アレルギー食器・おかわり	5

1. 対象者の決定（「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」参照）
 - (1) 学校長が保護者から、アレルギーによる特別給食の申し出を受ける。

保護者が、「アレルギー等による特別給食確認書」・医師による「学校生活管理指導表（保護者同意サイン済み）」を学校に提出する。

「学校生活管理指導表」のコピーを学校から、調理場の栄養士に送付する。
 - (2) 学校関係職員（学校長・副校長・養護教諭・担任・給食主任）、栄養士が保護者と面談を行い、具体的な対応方法（除去食・代替食・弁当対応・詳細献立での対応）を検討する。面談にあたっては、調理場での対応内容を説明し、個別のアレルギー面談表に記録する。
 - (3) 関係職員の検討を踏まえ、対応を決定する。

記録した個別のアレルギー面談表に出席者がサインをし、2部コピーをとる。（複写は学校、保護者がそれぞれ保管し、原本は調理場が保管する）

また、飲用牛乳が飲めない場合は、豆乳飲用、または牛乳代金返金について確認する。豆乳を希望する場合は、保護者は、「アレルギー対応（豆乳）飲用及び補助金交付申出書」に、医師が作成した「学校生活管理指導表」を添付して学校長に申し出る。

学校長は、決定事項について「アレルギー等による特別給食及び非喫食報告書」により学校給食課長に報告を行う。
 - (4) 栄養士Aが、保護者から提出された「学校生活管理指導表」と「アレルギー等による特別給食確認書」をもとに、対応を決定した児童の学校名・クラス・児童名・対応食品をブロック別の「アレルギー対応児童一覧表」に入力する。栄養士Bが登録内容に間違いがないか確認し、個別管理ファイルを作成する。

2. 毎月のアレルギー対応食決定までの流れ

- (1) 保護者との「アレルギー食対応表」の確認方法
 - ①「詳細献立」及び個別の「アレルギー食対応表」の作成、配付

前月 15 日頃配付。（入札による使用食材決定後）

栄養士Aが、対応食品にマーカーで色づけし、すべての料理について「通常食」・「除去食」・「家庭から持参」のいずれかの欄に○をつける。栄養士Bが記入に間違いがないか、ダブルチェックを行う。（対応が煩雑な児童については、さらに栄養士Cが3回目のチェックを行う。）

保護者宛に、翌月の「詳細献立」、「アレルギー食対応表」と提出期限が記載された鑑を学校へ配付する。この際、学校保管用として「詳細献立」、未記入の「アレルギー食対応表」をそれぞれ一部送付する。
 - ②「アレルギー食対応表」の提出

保護者は、栄養士が記入した内容に誤りがないかを確認し、対応を変更する場合は×を付けて○を付けなおす。ただし、「除去食」・「家庭から持参」の内

容から「通常食」への変更や、面談で決定した食品以外の対応は不可とする。
確認の署名をし、学校回収の期日までに学校に提出する。

学校は、保護者から提出された「アレルギー食対応表」を保護者のサインを確認し、調理場に送付する。（調理場への提出期限は前月 20 日頃）

提出は、給食配送車で行い、FAXでの送付は行わない。

(2) 対応内容の決定

保護者が確認した「アレルギー食対応表」について、栄養士が変更の有無を確認する。栄養士Aが学校行事により喫食変更になる日を記入し、最終的に対応を確定する。

(3) 保護者への通知

確定した「アレルギー食対応表」の写しを、学校を通じて保護者に送付する。保護者は内容を確認する。

(4) 学校関係者への通知

(3)の「アレルギー食対応表」の写しを4部学校に送付する。副校長・給食主任・担任・配膳員が一部ずつ保管し、共通認識を持つ。

(5) アレルギーパン

(3)で対応が決定したアレルギーパンについて、「アレルギーパンリスト」を作成する。月末に、学校名・日にち・クラス・児童名を記載したラベルを栄養士から配膳員に送る。

3. アレルギー対応食の指示及び確認

(1) 「アレルギー室手配表」への記載

栄養士Aは対応が記載された個別の「アレルギー食対応表」の内容を、「アレルギー室手配表」に入力する。行事や弁当持参日・アレルギーパンを確認し、入力する。栄養士Bが入力に誤りがないかダブルチェックを行う。

(2) 委託事業者との事前打ち合わせ

栄養士2名が、委託事業者のアレルギー担当責任者、調理責任者と事前にアレルギー対応献立・調理方法等の打ち合わせを行う。「アレルギー食対応表」「アレルギー室手配表」「アレルギー対応児童一覧表」から、対応の内容（日にち・該当料理名・除去食品名・代替食・行事・学校名・クラス・児童名・人数）を栄養士と委託事業者のアレルギー担当で確認する。誤りがないように綿密に打ち合わせを行う。

(3) 事前の確認

2日前までに、提供当日のアレルギー担当栄養士が、「アレルギー室手配表」に記載されたアレルギー対応食の内容・学校名・クラス・児童名に誤りがないか、また「アレルギー室手配表」の記載と「アレルギー食対応表」や「アレルギー対応児童一覧表」との記載に相違ないか確認する。

誤りや疑問があった場合は、すぐに保護者・学校・委託事業者に連絡をする。
また、委託事業者が再度、記載内容等の誤りがないかを確認をする。
アレルギーパンの発注に漏れがないか「アレルギーパンリスト」「アレルギー室手配表」と照合する。

(4) 当日の確認

- ① 当日の朝9時までに、栄養士は委託事業者のアレルギー担当者と、対応食の内容と対応児童数を確認する。
- ② 当日の担当栄養士は、アレルギー室に入室し、個人別アレルギー対応食専用容器のラベルの内容（学校名・クラス・児童名・献立名・対応食品名）に誤りがないこと、また、個人別の巾着袋に容器を入れたことを確認する。学校配送用ケース内の対応者と「アレルギー室手配表」の対応者が同じであることを確認する。
- ③ 委託事業者のアレルギー担当者は、配送時間にあわせて各校の学校配送用ケースをコンテナ室に運ぶ。
- ④ アレルギー食器は、職員室の食器の一番上にのせる。
- ⑤ 委託事業者のアレルギー担当者は、配送担当者とアレルギー対応食の入ったケースの学校名を確認し、委託事業者のアレルギー担当者が作成した「確認書」に配送担当者がサインをする。
- ⑥ 配送担当者は、該当校へ配送し、配膳員に手渡しする。

4. 学校での確認

(1) 調理場からの対応食の確認

- ① 配膳員は、「アレルギー食対応表」に記載された献立名・対応食品名・クラス・児童名を確認し、「アレルギー対応カード」を該当するクラスの配膳車にのせる。アレルギー食器は、必要枚数をクラスの通常食の食器の上に、ビニール袋に入れてのせる。
- ② 担任は、「アレルギー食対応表」を確認し、アレルギー対応食専用容器のラベルに記載された学校名・クラス・児童名・献立名・対応食品名を該当する児童と確認する。アレルギー対応食専用容器からアレルギー食器へ移しかえる。
- ③ 該当児童の給食が「アレルギー食対応表」と相違ないか、担任以外の教職員が確認をする。
- ④ 担任は、帰りの会で翌日の持参食該当児と持参食の確認をする。

(2) 豆乳・アレルギーパンの確認

配膳員は豆乳・アレルギーパンについて、事前に調理場から送付されたラベルを貼り、該当児童のクラス配膳車にのせる。担任は豆乳・アレルギーパンのラベル

の内容が「アレルギー食対応表」と相違がないことを該当児童と確認する。

(3) 持参食の確認

家庭からの持参食がある場合、担任は該当児童と「アレルギー食対応表」と相違ないかを確認する。

(4) 「アレルギー食対応表」の「食べない」の欄に○がある場合

担任は、「食べない」ものがある時は、配食されていないことを確認する。

(5) アレルギー対応食専用容器・アレルギー食器・おかわり

アレルギー対応食専用容器に、調理場で提供された除去食・代替食以外のものを入れない。

アレルギー食器には、対応食と共に通常食を配膳してもよい。ただし、配膳する際は、誤配膳を防ぐため、最初にアレルギー対応児童の給食を配膳する。また、誤食を防ぐため、アレルギー対応がある日は、おかわりをしないこととする。

食物アレルギー対応実施手順書 (単独校用)

教育部 学校給食課

目 次

1. 対象者の決定について	2
2. 保護者との対応食の連絡方法	2
3. アレルギー対応食の指示及び調理の流れ	2
(1) 学校給食記録簿への記載	2
(2) 調理員による学校給食記録簿（調理用）への記載	2
(3) ダブルチェック	2
(4) 当日の調理及び配食	2～3

1. 対象者の決定（「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」参照）
 - （1）保護者からアレルギーによる特別給食の申し出を受ける。
 - （2）「アレルギー等による特別給食確認書」・医師による「学校生活管理指導表」を提出してもらう。
 - （3）学校長・副校長・養護教諭・担任・給食主任・栄養士等が保護者と面談を行い、具体的な対応方法（除去食・代替食・弁当対応・「予定献立表」での対応）を検討する。
 - （4）関係職員の検討を踏まえ、対応を決定する。
なお、学校長は、決定事項について「アレルギー等による特別給食及び非喫食報告書」により学校給食課長に報告を行う。
 - （5）アレルギー食対応児童を関係職員へ周知する。

2. 保護者とのアレルギー対応食の連絡方法
 - （1）前月末までに、「個別の対応を記載した予定献立表」を2枚渡す。
 - （2）保護者が内容を確認した「個別の対応を記載した予定献立表」のうち、1枚に確認のサインをして学校に提出する。

3. アレルギー対応食の指示及び調理の流れ
 - （1）学校給食記録簿への記載
栄養士が学校給食の記録を作成する際に、余白にアレルギー対応の内容（食材・クラス・児童名）を記入する。
 - （2）調理員による学校給食記録簿（調理用）への記載
備考欄にアレルギー対応の内容（食材・クラス・児童名）を記入する。
 - （3）ダブルチェック
打ち合わせ会議で（1）と（2）を照らし合わせ確認する。
 - （4）当日の調理及び配食
*対応食の調理は、器具などの取り扱いに十分注意する。
（器具などは、念入りに洗浄し、消毒済みのものを使用する。）
*調理室のアレルギー対応コーナーでアレルギー対応食を調理する。
①当日朝の打ち合わせで、調理員が学校給食記録簿をもとに、調理内容とともにアレルギー対応について、対応献立名、対応品目名、クラス、児童名、人数を読み上げ、栄養士及び調理員全体で確認する。
②栄養士は、クラス、児童名、献立名、対応品目名を書いた付箋等を用意する。
③栄養士または調理員は対応食をクラス、児童名を確認してアレルギー食器に盛り付け、ラップをして②の付箋等を貼る。

④栄養士または調理員は、③の対応食とアレルギー対応カードをクラス、児童名を確認しながら、各クラスの配膳車にのせる。

⑤栄養士または調理員は、配膳車を各配膳室に上げる際、エレベーターにのせる前に間違いがないように再度確認する。

⑥担任は対応食のクラス、児童名、対応献立名、対応品目名を確認し、児童へ手渡す。その際、「**個別の対応を記載した予定献立表**」と照らし合わせる。

※③・④・⑤の作業すべてを同一人物が行わないようにする。

学校アレルギー事故を100%防止するために（単独校）

立川市教育委員会

	いつ	だれが	だれに	どうする
0	前月末	① 担任		翌月のアレルギー対応児童用の献立表を、教室の所定の場所に掲示する
※献立表は、全学級同じ場所に掲示する				

	いつ	だれが	だれに	どうする
1	出勤時	① 担任		チェック表(*1)で本日の対応を確認し、チェックを入れる
		② 副校長		チェック表のチェック漏れがないか確認する
※チェック表は、職員室前方の黒板に掲示する				

*1チェック表は栄養士が作成

2	職員朝会がある場合	① 副校長又は給食主任	全教職員	アレルギー対応児童の有無を確認する 確認例)「本日のアレルギー対応は〇名です」
		※職員朝会がない場合は、職員室前方の黒板に掲示してあるチェック表で確認する		

3	朝の健康観察	① 担任	本人	給食の対応を確認する
---	--------	------	----	------------

4	配膳時	① 担任	給食当番	対応食または持参食の有無を確認する
		② 担任	本人	食材の混入をさけるために最初に給食を配膳する
※配膳は、教員の監督の下で行う ※アレルギー対応食がある場合は、「アレルギー対応あり」と記載した『アレルギー対応カード』を載せて配膳する ※配膳時のダブルチェックによる事故防止を徹底するために、担任以外の教員によるチェック体制を組む				

5	喫食前	① 係児童	学級児童	今日の献立を読み上げる
		② 担任	本人	机上の対応食が、適切にアレルギー対応がなされているかを最終確認する
※担任がいない場合は、「いただきます」「配膳量の調整」は行わない				

6	おかわり時	① 担任	本人	アレルギー対応のある日は、すべてのメニューについて、おかわりをしないことを確認する
		② 学級児童	本人	アレルギー対応のある日は、おかわりを配らない

7	帰りの会	① 担任	本人	明日の持参食の対応を確認する
		※「帰りの会」が実施できない場合も、担任から本人への確認は、必ず下校時までに行う。		

【注意事項】

- 1 給食補教の場合、担任は補教担当者にアレルギー対応の情報を確実に伝える。
- 2 校長は、学級にアレルギー情報を公開する旨の保護者の了承を必ず得る。

【チェック表の見本例】

— 担任が確認後、チェック

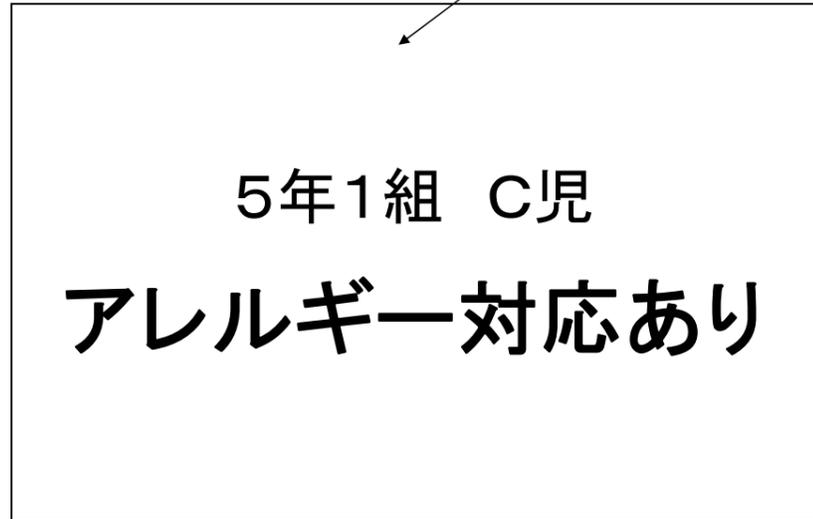
日	対応食	持参食
11月1日 金	1-3 A児 3-2 B児	5-1 C児
11月5日 火	1-3 A児 6-1 D児	2-2 E児
11月6日 水	1-1 F児	3-2 B児
11月7日 木	6-1 D児	
	:	
11月14日 木	1-3 A児 5-1 C児	5-1 C児
11月15日 金	2-2 E児	1-3 A児

【アレルギー対応カードの見本例】

B4～A3版ラミネートコート等を施す

* 対応児全員分作成する

* 使用後は、アルコール消毒を行う



学校アレルギー事故を100%防止するために（調理場校）

立川市教育委員会

	いつ	だれが	だれに	どうする
0	前月末	① 担任		翌月のアレルギー対応児童用のアレルギー食対応表(*1)を、教室の所定の場所に掲示する
		※アレルギー食対応表は、全学級同じ場所に掲示する		

*1アレルギー食対応表：共同調理場が作成

	いつ	だれが	だれに	どうする
1	出勤時	① 担任		アレルギー食対応表で本日の対応を確認し、チェックを入れる
		② 副校長		アレルギー食対応表のチェック漏れがないか確認する
		※対応児童のアレルギー食対応表を綴り、職員室前方の黒板付近に掲示する		

2	職員朝会がある場合	① 副校長又は給食主任	全教職員	アレルギー対応児童の有無を確認する 確認例)「本日のアレルギー対応は〇名です」
		※職員朝会がない場合は、職員室前方の黒板に掲示してあるアレルギー食対応表で確認する		

3	朝の健康観察	① 担任	本人	給食の対応を確認する
---	--------	------	----	------------

4	配膳時	① 担任	給食当番	対応食または持参食の有無を確認する
		② 担任	本人	食材の混入をさけるために最初に給食を配膳する
		※配膳は、教員の監督の下で行う ※アレルギー対応食がある場合は、「アレルギー対応あり」と記載した『アレルギー対応カード』を載せて配膳する ※配膳時のダブルチェックによる事故防止を徹底するために、担任以外の教員によるチェック体制を組む		

5	喫食前	① 係児童	学級児童	今日の献立を読み上げる
		② 担任	本人	机上の対応食が、適切にアレルギー対応がなされているかを最終確認する
		※担任がいない場合は、「いただきます」「配膳量の調整」は行わない		

6	おかわり時	① 担任	本人	アレルギー対応のある日は、すべてのメニューについて、おかわりをしないことを確認する
		② 学級児童	本人	アレルギー対応のある日は、おかわりを配らない

7	帰りの会	① 担任	本人	明日の持参食の対応を確認する
		※「帰りの会」が実施できない場合も、担任から本人への確認は、必ず下校時までに行う。		

【注意事項】

- 1 給食補教の場合、担任は補教担当者にアレルギー対応の情報を確実に伝える。
- 2 校長は、学級にアレルギー情報を公開する旨の保護者の了承を必ず得る。

【アレルギー対応カードの見本例】

B4～A3版ラミネートコート等を施す

* 対応児全員分作成する

* 使用後は、アルコール消毒を行う

5年1組 C児

アレルギー対応あり

【アレルギー対応カードの見本例】

B4～A3版ラミネートコート等を施す

* 対応児全員分作成する

* 使用後は、アルコール消毒を行う

5年1組 C児

アレルギー対応あり

給食基本人員報告書(学期)

[月] 日からの給食基本人員を下記のとおり報告します。

年 - 組	喫食児童数 (通級児童含)	担任教諭 氏 名	計	通級児童名 と通級曜日	新学期転入 児童名・転入日	未喫食児童の理由 (例)アトピー(人)				
1 - 1										
1 - 2										
1 - 3										
1 - 4										
2 - 1										
2 - 2										
2 - 3										
2 - 4										
3 - 1										
3 - 2										
3 - 3										
3 - 4										
4 - 1										
4 - 2										
4 - 3										
4 - 4										
5 - 1										
5 - 2										
5 - 3										
5 - 4										
6 - 1										
6 - 2										
6 - 3										
6 - 4										
心障 学級	1年 人・2年 人									
	3年 人・4年 人									
	5年 人・6年 人									
職 員 室	校長				変則喫食者人員名簿					
	教頭				氏 名	○印が喫食する曜日				
	専科					月	火	水	木	金
	事務					月	火	水	木	金
	用務					月	火	水	木	金
	配膳					月	火	水	木	金
						月	火	水	木	金
合計										

注) * 毎学期の始めに、配送車の運転手に渡してください。
 * 心障学級の担任の欄には、毎日喫食する職員の名・職員数を記入してください。
 * 職員室の欄には、毎日喫食する職員氏名・職員数を、曜日によって喫食する職員は、変則喫食者人員名簿の欄に記入してください。

【記載例】

立川市立 ○ ○ ○ 小学校
給食主任 立川 緑

給食基本人員報告書(1学期)

[4月]10日からの給食基本人員を下記のとおり報告します。

年 - 組	喫食児童数 (通級児童含)	担任教諭 氏 名	計	通級児童名 と通級曜日	新学期転入 児童名・転入日	未喫食児童の理由 例)アトピー(人)				
1 - 1	30	立川一郎	31							
1 - 2										
1 - 3										
1 - 4										
2 - 1	31	立川二郎	32							
2 - 2										
2 - 3										
2 - 4										
3 - 1	35	立川清子	36							
3 - 2										
3 - 3										
3 - 4										
4 - 1	23	立川三郎	24							
4 - 2	24	立川蛍子	25							
4 - 3										
4 - 4										
5 - 1	29	立川四郎	30	立川早苗(月)○小へ通級						
5 - 2	30	立川花子	31							
5 - 3										
5 - 4										
6 - 1	33	立川五郎・立川夏子	35	介護等で、2人いる場合は、 2人とも記入してください。						
6 - 2	34	立川秋子	35							
6 - 3										
6 - 4										
心障 学級	1年 人・2年 2人	立川六郎	12							
	3年 1人・4年 3人	立川冬子・立川八郎								
	5年 2人・6年 人	立川春子								
職 員 室	校 長	立川太郎	11	変 則 喫 食 者 人 員 名 簿						
	教 頭	立川良子		氏 名	○印が喫食する曜日					
	専 科	立川若子(音楽)		立川幸子(図工)	立川高雄	月	・ 火	・ 水	・ 木	・ 金
		立川柏子(T.T)		立川栄子(養護)	立川 泉	月	・ 火	・ 水	・ 木	・ 金
	事 務	立川砂子		立川葉子	月ごとに異なるので 別紙に記入	月	・ 火	・ 水	・ 木	・ 金
	用 務	立川富士夫				月	・ 火	・ 水	・ 木	・ 金
	配 膳	立川羽子		立川一子		月	・ 火	・ 水	・ 木	・ 金
合 計			302							

注) * 毎学期の始めに、配送車の運転手に渡してください。
* 心障学級の担任の欄には、毎日喫食する職員の名・職員数を記入してください。
* 職員室の欄には、毎日喫食する職員氏名・職員数を、曜日によって喫食する職員は、変則喫食者人員名簿の欄に記入してください。

第2号様式

教育委員会
学校給食課長 殿

立川市立 小学校
給食主任 _____

行事予定報告書

下記のとおり、 月分の行事予定が決まりましたので報告します。

記

日	曜	学年	給食に関する行事予定	担任以外の引率者氏名(教科・他学年組)
備考				

※前月の20日までに、必ず提出してください。

変則喫食者喫食カレンダー貼付個所

教育委員会
学校給食課長 殿

【記載例】

立川市立 ○ ○ ○ 小学校
給食主任 立川 緑

行事予定報告書

下記のとおり、5月分の行事予定が決まりましたので報告します。

記

日	曜	学年	給食に関する行事予定	担任以外の引率者氏名(教科・他学年組)
16	木	3	校外学習	校長・立川幸子(図工)
20	月	全	開校記念日	
22	水	5	八ヶ岳自然教室	教頭・立川栄子(養護)
24	金	5	〃	・立川三郎(4-1)
備考				

※前月の20日までに、必ず提出してください。

変則喫食者喫食カレンダー貼付個所

学 校 確 認		
集金台帳	給食人員 記 録 簿	係

教育委員会
学校給食課長 殿

立川市立 小学校
給食主任

給食基本人員変更届

下記のとおり、児童等の人員数に変動がありましたので、給食基本人員の変更を届けます。

記

学年	組	氏 名	期 間	増	減	理 由	変更後のクラス人数

※ 変更後のクラス人数は、**担任の教諭も含んだ人数**を記入してください。

※ 電話やFAXで連絡済であっても、**必ず本届**を提出してください。

平成 年 月 日

教育委員会
学校給食課長 殿

立川市立 小学校
給食主任 _____

連 絡 票

____月 ____日 の給食に関して、次のとおり連絡します。

記

※ 電話やFAXで連絡済であっても、必ず本票を提出してください。

給食費調定額通知書

係	教頭又は係長	校長又は課長

平成 年 月 日

立川市立 小学校 校長 殿

立川市教育委員会 学校給食課長 印

平成 年 月分の給食費調定額は次のとおりですので、 月 日までに納付してください。

金額	¥	百	十	万	千	百	十	円

給食費調定額明細計算表

学年	組	日割	日数	対象児童名	当月分の給食費月額	児童数	給食費調定額	備	考
1	1								
1	2								
1									
計									
2	1								
2	2								
2									
計									
3	1								
3	2								
3									
計									
4	1								
4	2								
4									
計									
5	1								
5	2								
5									
計									
6	1								
6	2								
6									
計									
						人	円		
						児童計			
教職員	日割	日数	対象教職員名	当月分の給食費月額	人員数	給食費調定額	備	考	
常勤									
						職員計			
						人	円		
						合計			

*「日割」欄の数字は、『要綱』第6条第2節における各号に該当する数字である。

平成 年 月 日

立川市立 小学校
校長 殿

保護者氏名

印

アレルギー等による特別給食申出書

下記の者は、アレルギー等により学校給食における一部又は全部の食材を食べることができません。

そのため、除去食及び代替食(以下「特別給食」という。)及び非喫食の措置を申出いたします。

記

学年	組	児童氏名	アレルギー等の症状	アレルギー等を起こす食物

* 必要書類として医師等の診断書を添付します。

* 教職員等の該当者は児童氏名欄を使用してください。

上記対象者の対応状況欄

氏名	すべて除去	※加工品は良い	()gまでなら良い

立川市立 小学校
校長 殿

平成 年 月 日

立川市立 小学校

保護者

㊟

アレルギー等による特別給食の解除届

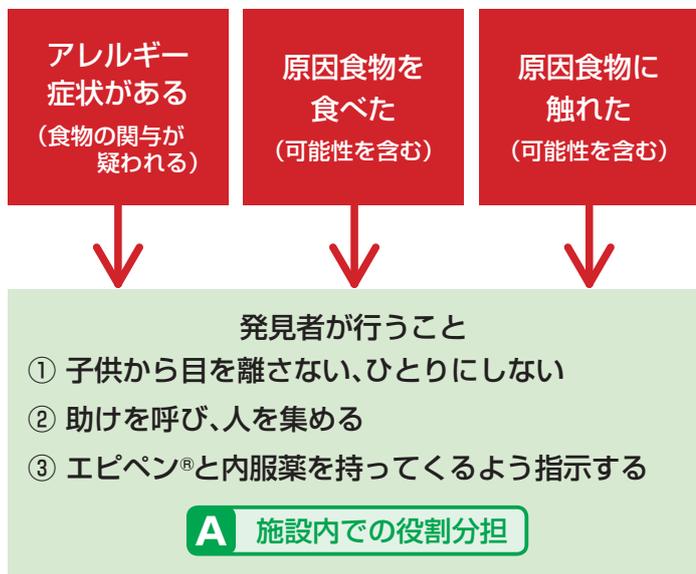
医師の診断により、学校給食における一部または全部の食材を食べることができるようになりましたので、特別給食の解除を申し出いたします。

学年	組	氏名	解除する食品	解除の開始日	備考

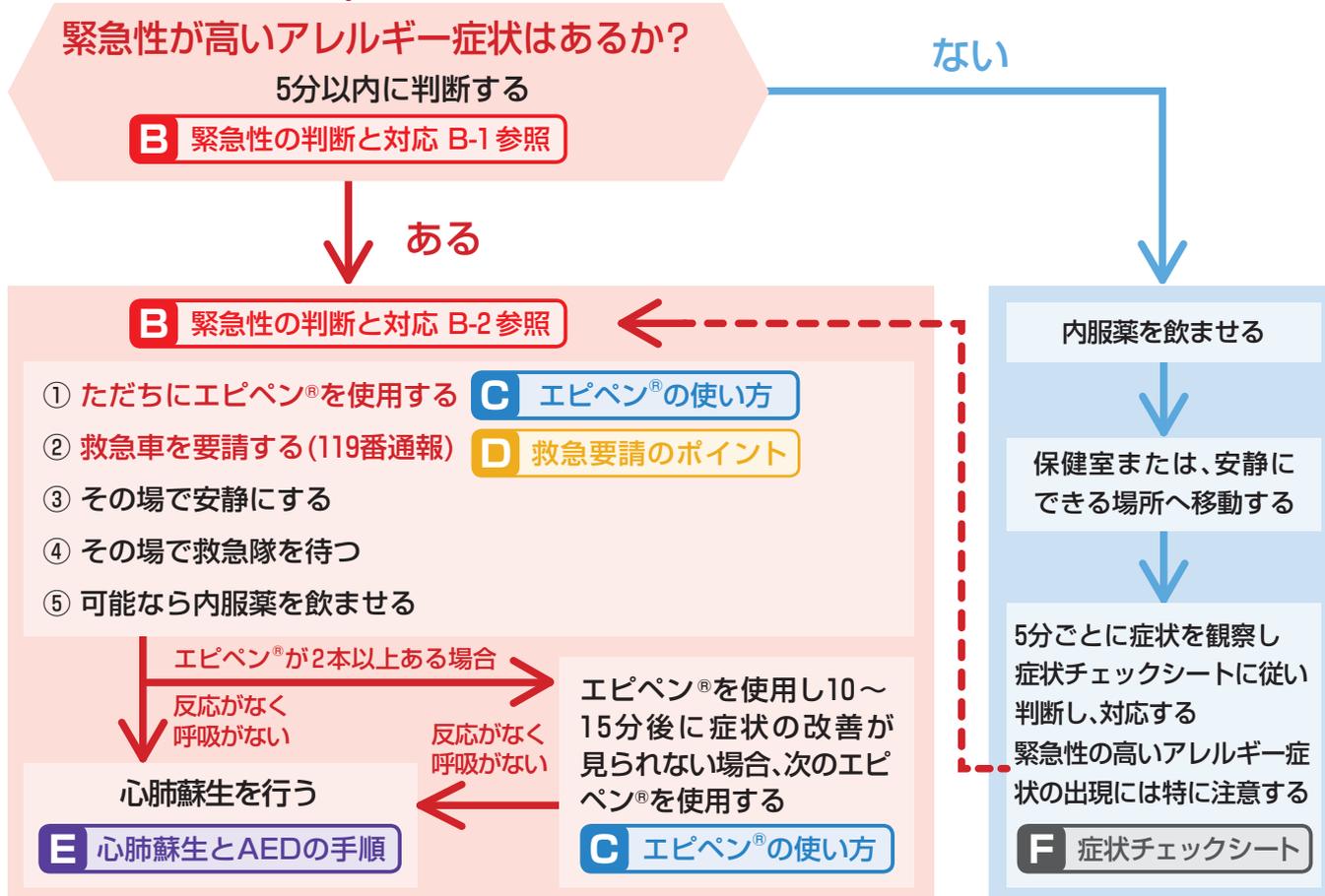
- * この報告書は個人情報の保護のため、㊟ 扱いとなります。
- * 報告書の提出先は、担当小学校になります。

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

アレルギー症状への対応の手順



アレルギー症状	
全身の症状 <ul style="list-style-type: none">・意識がない・意識もうろう・ぐったり・尿や便を漏らす・脈が触れにくい・唇や爪が青白い	呼吸器の症状 <ul style="list-style-type: none">・声がかすれる・犬が吠えるような咳・のどや胸が締め付けられる・咳・息がしにくい・ゼーゼー、ヒューヒュー
消化器の症状 <ul style="list-style-type: none">・腹痛・吐き気・おう吐・下痢	皮膚の症状 <ul style="list-style-type: none">・かゆみ・じんま疹・赤くなる
顔面・目・口・鼻の症状 <ul style="list-style-type: none">・顔面の腫れ・目のかゆみや充血、まぶたの腫れ・くしゃみ、鼻水、鼻づまり・口の中の違和感、唇の腫れ	



A

施設内での役割分担

◆各々の役割分担を確認し事前にシミュレーションを行う

管理・監督者（園長・校長など）

- 現場に到着次第、リーダーとなる
- それぞれの役割の確認および指示
- エピペン[®]の使用または介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

発見者「観察」

- 子供から離れず観察
- 助けを呼び、人を集める（大声または、他の子供に呼びに行かせる）
- 教員・職員 A、B に「準備」「連絡」を依頼
- 管理者が到着するまでリーダー代行となる
- エピペン[®]の使用または介助
- 薬の内服介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

教員・職員 A「準備」

- 「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を持ってくる
- エピペン[®]の準備
- AEDの準備
- 内服薬の準備
- エピペン[®]の使用または介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

教員・職員 B「連絡」

- 救急車を要請する（119番通報）
- 管理者を呼ぶ
- 保護者への連絡
- さらに人を集める（校内放送）

教員・職員 C「記録」

- 観察を開始した時刻を記録
- エピペン[®]を使用した時刻を記録
- 内服薬を飲んだ時刻を記録
- 5分ごとに症状を記録

教員・職員 D～F「その他」

- 他の子供への対応
- 救急車の誘導
- エピペン[®]の使用または介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

B

緊急性の判断と対応

◆アレルギー症状があったら5分以内に判断する！

◆迷ったらエピペン®を打つ！ ただちに119番通報をする！

B-1 緊急性が高いアレルギー症状

【全身の症状】

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便を漏らす
- 脈が触れにくいまたは不規則
- 唇や爪が青白い

【呼吸器の症状】

- のどや胸が締め付けられる
- 声がかすれる
- 犬が吠えるような咳
- 息がしにくい
- 持続する強い咳き込み
- ゼーゼーする呼吸
(ぜん息発作と区別できない場合を含む)

【消化器の症状】

- 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み
- 繰り返し吐き続ける

1つでもあてはまる場合

ない場合

B-2 緊急性が高いアレルギー症状への対応

① ただちにエピペン®を使用する！

➔ **C** エピペン®の使い方

② 救急車を要請する(119番通報)

➔ **D** 救急要請のポイント

③ その場で安静にする(下記の体位を参照)

立たせたり、歩かせたりしない！

④ その場で救急隊を待つ

⑤ 可能なら内服薬を飲ませる

◆ エピペン®を使用し10～15分後に症状の改善が見られない場合は、次のエピペン®を使用する(2本以上ある場合)

◆ 反応がなく、呼吸がなければ心肺蘇生を行う ➔ **E** 心肺蘇生とAEDの手順

内服薬を飲ませる

保健室または、安静にできる場所へ移動する

5分ごとに症状を観察し症状チェックシートに従い判断し、対応する緊急性の高いアレルギー症状の出現には特に注意する

F 症状チェックシート

安静を保つ体位

ぐったり、意識もうろうの場合



血圧が低下している可能性があるため仰向けで足を15～30cm高くする

吐き気、おう吐がある場合



おう吐物による窒息を防ぐため、体と顔を横に向ける

呼吸が苦しく仰向けになれない場合



呼吸を楽にするため、上半身を起し後ろに寄りかからせる



エピペン[®]の使い方

◆それぞれの動作を声に出し、確認しながら行う

① ケースから取り出す



ケースのカバーキャップを開け
エピペン[®]を取り出す

② しっかり握る



オレンジ色のニードルカバーを
下に向け、利き手で持つ

“グー”で握る!

③ 安全キャップを外す



青い安全キャップを外す

④ 太ももに注射する



太ももの外側に、エピペン[®]の先端
(オレンジ色の部分)を軽くあて、
“カチッ”と音がするまで強く押し
あてそのまま5つ数える

**注射した後すぐに抜かない!
押しつけたまま5つ数える!**

⑤ 確認する



使用前 使用後

エピペン[®]を太ももから離しオレンジ色のニードルカバーが伸びているか確認する

伸びていない場合は「④に戻る」

⑥ マッサージする



打った部位を10秒間、
マッサージする

介助者がいる場合



介助者は、子供の太ももの付け根と膝を
しっかり抑え、動かないように固定する

注射する部位

- ・衣類の上から、打つことができる
- ・太ももの付け根と膝の中央部で、かつ真ん中 (A) よりやや外側に注射する

仰向けの場合



座位の場合



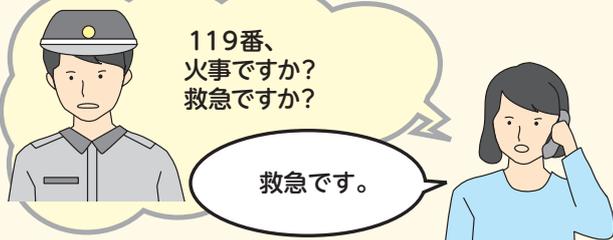
D

救急要請（119番通報）のポイント

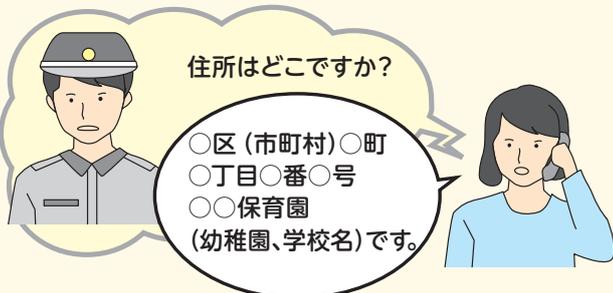
◆あわてず、ゆっくり、正確に情報を伝える



①救急であることを伝える

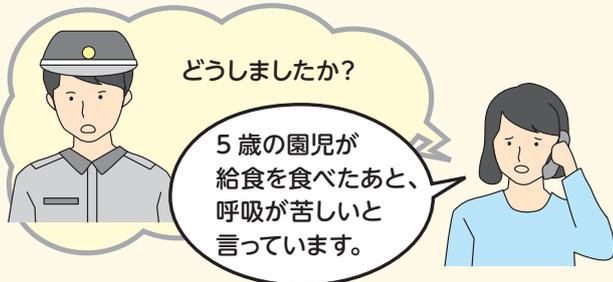


②救急車に来てほしい住所を伝える



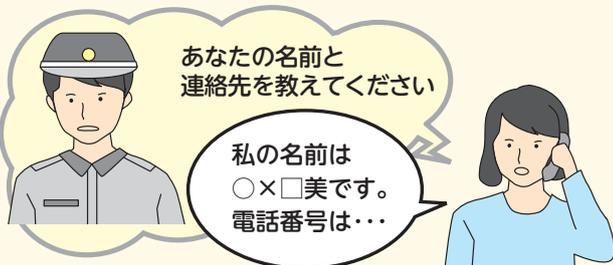
住所、施設名をあらかじめ記載しておく

③「いつ、だれが、どうして、現在どのような状態なのか」をわかる範囲で伝える



エピペン[®]の処方やエピペン[®]の使用の有無を伝える

④通報している人の氏名と連絡先を伝える



119番通報後も連絡可能な電話番号を伝える

※向かっている救急隊から、その後の状態確認等のため電話がかかってくることもある

- 通報時に伝えた連絡先の電話は、常につながるようにしておく
- その際、救急隊が到着するまでの応急手当の方法などを必要に応じて聞く

◆強く、速く、絶え間ない胸骨圧迫を！

◆救急隊に引き継ぐまで、または子供に普段通りの呼吸や目的のある仕草が認められるまで心肺蘇生を続ける

①反応の確認

肩を叩いて大声で呼びかける
乳幼児では足の裏を叩いて呼びかける

反応がない

②通報

119番通報とAEDの手配を頼む

③呼吸の確認

10秒以内で胸とお腹の動きを見る

普段通りの呼吸をしていない

※普段通りの呼吸をしているようなら、観察を続けながら救急隊の到着を待つ

④必ず胸骨圧迫！ 可能なら人工呼吸！

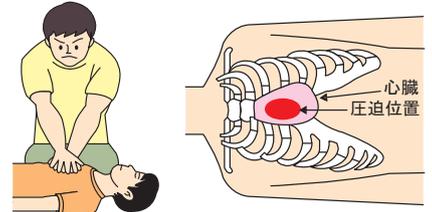
30:2

ただちに胸骨圧迫を開始する
人工呼吸の準備ができ次第、可能なら人工呼吸を行う

⑤AEDのメッセージに従う

電源ボタンを押す
パッドを貼り、AEDの自動解析に従う

【胸骨圧迫のポイント】



- ◎強く(胸の厚さの約1/3)
- ◎速く(少なくとも100回/分)
- ◎絶え間なく(中断を最小限にする)
- ◎圧迫する位置は「胸の真ん中」

【人工呼吸のポイント】



- 息を吹きこむ際
- ◎約1秒かけて
- ◎胸の上がりが見える程度

【AED装着のポイント】



- ◎電極パッドを貼り付ける時も、できるだけ胸骨圧迫を継続する
- ◎電極パッドを貼る位置が汗などで濡れていたらタオル等でふき取る
- ◎6歳くらいまでは小児用電極パッドを貼る。なければ成人用電極パッドで代用する

離れて下さい。



【心電図解析のポイント】

- ◎心電図解析中は、子供に触れないように周囲に声をかける

離れて下さい。



【ショックのポイント】

- ◎誰も子供に触れていないことを確認したら、点滅しているショックボタンを押す

- ◆症状は急激に変化することがあるため、5分ごとに、注意深く症状を観察する
- ◆ の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン[®]を使用する
(内服薬を飲んだ後にエピペン[®]を使用しても問題ない)

観察を開始した時刻(時 分) 内服した時刻(時 分) エピペン[®]を使用した時刻(時 分)

全身の症状

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便を漏らす
- 脈が触れにくいまたは不規則
- 唇や爪が青白い

呼吸器の症状

- のどや胸が締め付けられる
- 声がかすれる
- 犬が吠えるような咳
- 息がしにくい
- 持続する強い咳き込み
- ゼーゼーする呼吸

- 数回の軽い咳

消化器の症状

- 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み
- 繰り返し吐き続ける

- 中等度のお腹の痛み
- 1～2回のおう吐
- 1～2回の下痢

- 軽いお腹の痛み(がまんできる)
- 吐き気

目・口・鼻・顔面の症状

- 顔全体の腫れ
- まぶたの腫れ

- 目のかゆみ、充血
- 口の中の違和感、唇の腫れ
- くしゃみ、鼻水、鼻づまり

皮膚の症状

- 強いかゆみ
- 全身に広がるじんま疹
- 全身が真っ赤

- 軽度のかゆみ
- 数個のじんま疹
- 部分的な赤み

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

- ①ただちにエピペン[®]を使用する
- ②救急車を要請する(119番通報)
- ③その場で安静を保つ
(立たせたり、歩かせたりしない)
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる

B 緊急性の判断と対応 B-2参照

ただちに救急車で
医療機関へ搬送

- ①内服薬を飲ませ、エピペン[®]を準備する
- ②速やかに医療機関を受診する
(救急車の要請も考慮)
- ③医療機関に到着するまで、5分ごとに症状の変化を観察し、 の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン[®]を使用する

速やかに
医療機関を受診

- ①内服薬を飲ませる
- ②少なくとも1時間は5分ごとに症状の変化を観察し、症状の改善がみられない場合は医療機関を受診する

安静にし、
注意深く経過観察

緊急時に備えるために

本マニュアルの利用にあたっては、下記の点にご留意ください。

- ☆ 保育所・幼稚園・学校では、食物アレルギー対応委員会を設置してください。
- ☆ 教員・職員の研修計画を策定してください。東京都等が実施する研修を受講し、各種ガイドライン[※]を参考として校内・施設内での研修を実施してください。
- ☆ 緊急対応が必要になる可能性がある人を把握し、生活管理指導表や取組方針を確認するとともに、保護者や主治医からの情報等を職員全員で共有してください。
- ☆ 緊急時に適切に対応できるように、本マニュアルを活用して教員・職員の役割分担や運用方法を決めておいてください。
- ☆ 緊急時にエピペン[®]、内服薬が確実に使用できるように、管理方法を決めてください。
- ☆ 「症状チェックシート」は複数枚用意して、症状を観察する時の記録用紙として使用してください。
- ☆ エピペン[®]や内服薬を処方されていない（持参していない）人への対応が必要な場合も、基本的には「アレルギー症状への対応の手順」に従って判断してください。その場合、「エピペン[®]使用」や「内服薬を飲ませる」の項は飛ばして、次の項に進んで判断してください。

※ 各種ガイドライン

- ・「食物アレルギー対応ガイドブック」（平成22年 東京都福祉保健局発行）
- ・「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」（平成23年 厚生労働省発行）
- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成20年 財団法人日本学校保健会発行）

この食物アレルギー緊急時対応マニュアルは

(http://www.tokyo-eiken.go.jp/kj_kankyo/allergy/to_public/) よりダウンロードできます。



平成25年7月発行 登録番号(25) 5
【監修】 東京都アレルギー疾患対策検討委員会
【編集・協力】 東京都立小児総合医療センター アレルギー科
東京消防庁・東京都教育委員会
【発行】 東京都健康安全研究センター 企画調整部健康危機管理情報課
電話 03(3363)3487
【印刷】 株式会社 プライムステーション

資料25 食物アレルギー対応人数

(平成31年度)

学校名	児童・生徒数 (人)	アレルギー対応		対応内容						
		延べ人数 (人)	実人数 (人)	豆乳 提供	通常食	除去食または 代替食		一部弁当持 参 または 一部食べな い	完全 弁当	献立表 配布 のみ
						割合 (%)				
第一小学校	554	39	28	0	6	9	1.6%	13	0	0
第二小学校	443	54	36	1	25	8	1.8%	3	0	0
第三小学校	537	44	22	3	11	6	1.1%	5	0	0
第四小学校	488	46	24	0	6	12	2.5%	4	1	0
第五小学校	564	93	48	2	27	16	2.8%	3	2	0
第六小学校	291	14	11	0	4	2	0.7%	5	0	0
第七小学校	166	17	10	0	8	1	0.6%	0	1	0
第八小学校	429	50	30	1	22	4	0.9%	4	0	0
単独校合計	3,472	357	209	7	109	58	1.7%	37	4	0
第九小学校	530	30	19	0	6	7	1.3%	5	0	1
第十小学校	342	14	6	0	0	4	1.2%	0	0	2
西砂小学校	658	36	15	1	1	11	1.7%	3	0	0
南砂小学校	352	6	4	0	0	4	1.1%	0	0	0
若葉台小学校	669	51	20	1	0	13	1.9%	7	0	0
幸小学校	356	21	10	0	2	5	1.4%	3	0	0
松中小学校	427	20	10	2	0	5	1.2%	5	0	0
大山小学校	217	16	4	0	0	3	1.4%	0	1	0
柏小学校	576	12	8	0	0	5	0.9%	3	0	0
上砂川小学校	562	17	12	0	0	6	1.1%	6	0	0
新生小学校	423	24	16	1	1	3	0.7%	8	2	0
調理場合計	5,112	247	124	5	10	66	1.3%	40	3	3
総合計	8,584	604	333	12	119	124	1.4%	77	7	3

アレルギー調理一覧表

6月	A献立							B献立							
	献立	大山小	幸小	西砂小	上砂川小	柏小	献立	第十小	松中小	若葉台小	南砂小	新生小	第九小		
3月	牛乳 ジャンバラヤ フライドチキン キャベツのスープ煮	ジャンバラヤ (乳) 2	ジャンバラヤ (乳) 2	ジャンバラヤ (乳) (えび) (乳・えび) 2 1	ジャンバラヤ (乳) 2	ジャンバラヤ (乳) (えび) 1	牛乳 ソフトフランス 3 メルルーサのコーンマヨ焼き ウインナーとブロッコリーのソテー トマトのスープ	メルルーサのコーンマヨ焼き (卵) 2	メルルーサのコーンマヨ焼き (卵) 2	メルルーサのコーンマヨ焼き (卵) 4	メルルーサのコーンマヨ焼き (卵) 2	メルルーサのコーンマヨ焼き (卵) 7	メルルーサのコーンマヨ焼き (卵) 1	メルルーサのコーンマヨ焼き (卵) 2	
4火	牛乳 ソフトフランス メルルーサのコーンマヨ焼き ウインナーとブロッコリーのソテー トマトのスープ	メルルーサのコーンマヨ焼き (卵) 2	メルルーサのコーンマヨ焼き (卵) 2	メルルーサのコーンマヨ焼き (卵) 2	メルルーサのコーンマヨ焼き (卵) 2	メルルーサのコーンマヨ焼き (卵) 6	牛乳 ジャンバラヤ フライドチキン キャベツのスープ煮	ジャンバラヤ (乳) 1	ジャンバラヤ (乳) (えび) 1	ジャンバラヤ (乳) 3 1 (えび)	ジャンバラヤ (乳) 3 2 (えび)	ジャンバラヤ (えび) 1 (えび)	ジャンバラヤ (えび) 3 (えび)	ジャンバラヤ (卵) 4	
5水	牛乳 混ぜビビンバ 中華風卵焼き ワンダンスープ	豚肉の中華炒め (卵) 2	豚肉の中華炒め (卵) 2	豚肉の中華炒め (卵) (かに) 2 3	豚肉の中華炒め (卵) 2	豚肉の中華炒め (卵・かに) 6	牛乳 キャベツのベベロンチーノ 1 アメリカンドック 洋風スープ			ごはん(ベベロンチーノ代替) 1		ごはん(ベベロンチーノ代替) 1		1	
6木	牛乳 キャベツのベベロンチーノ アメリカンドック 洋風スープ						牛乳 混ぜビビンバ 中華風卵焼き ワンダンスープ	豚肉の中華炒め (卵) 2	豚肉の中華炒め (かに) 2	混ぜビビンバ (ごま) 1 豚肉の中華炒め (卵) (かに) 7 2	豚肉の中華炒め (卵) 2	混ぜビビンバ (ごま) 1 豚肉の中華炒め (卵) (かに) 2 2 1 (卵・かに)	豚肉の中華炒め (かに) 1 2 2 1	2 2	
7金	牛乳 チンジャオロース丼 中華スープ フルーツポンチ	フルーツポンチ (りんご) 1		フルーツポンチ (りんご) 1	フルーツポンチ (りんご) 1	1	牛乳 ごはん ししゃもとかぼちゃのフライ ひじきの煮付け さつまい								
10月	牛乳 ごはん ししゃもとかぼちゃのフライ ひじきの煮付け さつまい						牛乳 チンジャオロース丼 中華スープ フルーツポンチ					フルーツポンチ (りんご) 1	1		
11火	牛乳 きんぴらごはん 豆腐のまさご揚げ ズッキーニとじゃが芋のみそ汁 さくらんぼゼリー	豆腐のまさご揚げ (卵) 2	豆腐のまさご揚げ (卵) 2	豆腐のまさご揚げ (卵) (えび) 2	豆腐のまさご揚げ (卵) 2	豆腐のまさご揚げ (卵) (えび) 6 3	牛乳 3 豆乳パン 1 チキンソテー 1 ポテトカルボナーラ スコッチブロス(差入り野菜スープ)	ポテトカルボナーラ (乳) 1	ポテトカルボナーラ (乳) 1	ごはん(豆乳パン代替) 4 ポテトカルボナーラ (乳) 1	1	1	1	1	
12水	牛乳 豆乳パン チキンソテー ポテトカルボナーラ スコッチブロス(差入り野菜スープ)	ポテトカルボナーラ (乳) 2	ポテトカルボナーラ (乳) 2	ポテトカルボナーラ (乳) 2	ポテトカルボナーラ (乳) 2	ポテトカルボナーラ (乳) 1	牛乳 2 きんぴらごはん 豆腐のまさご揚げ ズッキーニとじゃが芋のみそ汁 さくらんぼゼリー	豆腐のまさご揚げ (卵) 1	豆腐のまさご揚げ (えび) 1	豆腐のまさご揚げ (卵) 4 1 (えび)	豆腐のまさご揚げ (卵) 8 1	豆腐のまさご揚げ (卵) 1	豆腐のまさご揚げ (えび) (卵・えび) 2 1	豆腐のまさご揚げ (卵) 2 2 (えび) 1	2 4
13木	牛乳 鮭と青菜のごはん 揚げ焼売 春雨サラダ パレンシアオレンジ						牛乳 食パン りんごジャム シイラのムニエル キャベツとブロッコリーのソテー 豆乳スープ	シイラのムニエル 豆乳スープ 1	シイラのムニエル 豆乳スープ 1	ごはん(食パン代替) 4 シイラのムニエル 豆乳スープ 1	1 1 1		ごはん(食パン代替) 1	1	
14金	牛乳 食パン りんごジャム シイラのムニエル キャベツとブロッコリーのソテー 豆乳スープ	シイラのムニエル 豆乳スープ 2	シイラのムニエル 豆乳スープ 2	シイラのムニエル 豆乳スープ 2	シイラのムニエル 豆乳スープ 2	シイラのムニエル 豆乳スープ 2	牛乳 2 鮭と青菜のごはん 揚げ焼売 春雨サラダ パレンシアオレンジ			さけ斗青菜のごはん 1	さけ斗青菜のごはん 2	さけ斗青菜のごはん 1	さけ斗青菜のごはん 1	1	1

アレルギー調理一覧表

6月		A献立						B献立								
		献立	大山小	幸小	西砂小	上砂川小	柏小	献立	第十小	松中小	若葉台小	南砂小	新生小	第九小		
17	月	牛乳 わかめごはん ジャージャン豆腐 あられ汁 湘南ゴールドゼリー						牛乳 パンケーキ マチャンカ(豚肉のサワークリーム煮) 野菜スープ 河内晩柑	パンケーキ (卵) 1 マチャンカ (卵・乳) 1 マチャンカ (乳) 1	パンケーキ (卵) 1 マチャンカ (卵・乳) 1 マチャンカ (乳) 1	パンケーキ (卵) 1 マチャンカ (卵・乳) 3 マチャンカ (乳) 1	2 パンケーキ (卵) 6	1 ごはん(パンケーキ代替) パンケーキ (卵) 1 マチャンカ (卵・乳) 3	1 パンケーキ (卵) 3	2	
18	火	牛乳 パンケーキ マチャンカ(豚肉のサワークリーム煮) 野菜スープ 河内晩柑	パンケーキ (卵) 2 マチャンカ (乳) 1 マチャンカ (乳) 1	パンケーキ (卵・乳) 2 マチャンカ (乳) 2 マチャンカ (乳) 1	パンケーキ (卵) 2 マチャンカ (乳) 2 マチャンカ (乳) 1	パンケーキ (卵) 1 マチャンカ (乳) 1 マチャンカ (乳) 1	パンケーキ (卵) 5 マチャンカ (卵・乳) マチャンカ (乳) 2	牛乳 わかめごはん ジャージャン豆腐 あられ汁 湘南ゴールドゼリー								
19	水	牛乳 発芽玄米ごはん 鶏肉の南蛮焼き キャベツとアスパラの炒め物 卵とほうれん草のスープ	卵とほうれん草のスープ (卵) 2	卵とほうれん草のスープ (卵) 2	卵とほうれん草のスープ (卵) 2	卵とほうれん草のスープ (卵) 1	卵とほうれん草のスープ (卵) 6	牛乳 しょうゆラーメン たこあげボール 杏仁豆腐 杏仁フルーツ	たこ揚げボール (卵) 2 杏仁豆腐 (卵・たこ) 1 杏仁豆腐 1	たこ揚げボール (卵) 2 杏仁豆腐 (卵・たこ) 1 杏仁豆腐 1	2 たこ揚げボール (卵) 5 杏仁豆腐 1	2 たこ揚げボール (卵) 1 杏仁豆腐 1	1 たこ揚げボール (卵) 4 (たこ)	1 たこ揚げボール (卵) 2 1		
20	木	牛乳 しょうゆラーメン たこあげボール 杏仁フルーツ	たこ揚げボール (卵) 2 杏仁フルーツ (乳) 2	たこ揚げボール (卵) 2 杏仁フルーツ (たこ) 2 杏仁フルーツ (乳) 2	たこ揚げボール (卵) 2 杏仁フルーツ (たこ) 2 杏仁フルーツ (乳) 2	たこ揚げボール (卵) 1 杏仁フルーツ (たこ) 1 杏仁フルーツ (乳) 1	たこ揚げボール (卵) 5 杏仁フルーツ (乳) 1	牛乳 発芽玄米ごはん 鶏肉の南蛮焼き キャベツとアスパラの炒め物 卵とほうれん草のスープ	卵とほうれん草のスープ (卵) 2	卵とほうれん草のスープ (卵) 2	卵とほうれん草のスープ (卵) 3	7 卵とほうれん草のスープ (卵) 1	卵とほうれん草のスープ (卵) 1	卵とほうれん草のスープ (卵) 4	2	
21	金	牛乳 ハヤシライス 枝豆と根菜のサラダ バレンシアオレンジ	ハヤシライスソース (乳) 2	ハヤシライスソース (乳) 2	ハヤシライスソース (乳) 2	ハヤシライスソース (乳) 2	ハヤシライスソース (乳) 2	牛乳 ごはん サバの塩焼 野菜炒め かぶのみそ汁								
24	月	牛乳 ごはん サバの塩焼 野菜炒め かぶのみそ汁						牛乳 ハヤシライス 枝豆と根菜のサラダ バレンシアオレンジ	ハヤシライスソース (乳) 1	ハヤシライスソース (乳) 1	ハヤシライスソース (乳) 4	1				
25	火	牛乳 コーンちやめし まめあじのマリネ カレーソテー 鶏肉と野菜のジンジャースープ						牛乳 黒砂糖パン シーフードシチュー ピーツのピンク色サラダ 河内晩柑	シーフードシチュー (乳) 1	シーフードシチュー (乳) 1	6 シーフードシチュー (乳) 3	2 シーフードシチュー (乳) 3	1 シーフードシチュー (乳) 1	1 シーフードシチュー (乳) 3	3	
26	水	牛乳 黒砂糖パン シーフードシチュー ピーツのピンク色サラダ 河内晩柑	シーフードシチュー (乳) 2	シーフードシチュー (乳) 3	シーフードシチュー (乳) 4	シーフードシチュー (乳) 1	5 コーンちやめし まめあじのマリネ カレーソテー 鶏肉と野菜のジンジャースープ									
27	木	牛乳 山菜おこわ いかのさらき揚げ 野菜のごま炒め 豆とん汁			鶏肉のさらき揚げ	1 鶏肉のさらき揚げ		牛乳 ミルクパン ポテトグラタン チンゲン菜のスープ バレンシアオレンジ	ポテトグラタン (乳) 1	ポテトグラタン (乳) 1	4 ごはん(ミルクパン代替) ポテトグラタン (乳) 1	1	1 ごはん(ミルクパン代替) ポテトグラタン (乳) 1	1		
28	金	牛乳 ミルクパン ポテトグラタン チンゲン菜のスープ バレンシアオレンジ	ポテトグラタン 2	ポテトグラタン 2	ポテトグラタン 2		2 牛乳 山菜おこわ いかのさらき揚げ 野菜のごま炒め 豆とん汁			鶏肉のさらき揚げ 野菜のごま炒め 1	1 野菜のごま炒め 2	2 野菜のごま炒め 1	1 鶏肉のさらき揚げ 野菜のごま炒め 1	1 1		

資料 27 給食配送・回収先学校一覧

小学校	所在地	給食準備 開始時刻	給食 終了時刻	車両の高さ制限
第一小学校	立川市柴崎町 2-20-3	12:15 (B時程 12:00)	13:00 (B時程 12:45)	
第二小学校	立川市曙町 3-23-1	12:20 (B時程 12:00)	13:05 (B時程 12:45)	
第三小学校	立川市錦町 3-4-1	12:15 (特別時程 12:05)	A時程 13:00 (特別時程 12:50)	3.0m 未満
第四小学校	立川市富士見町 4-4-1	A時程 12:10 (水・特別時程 12:05)	A時程 12:55 (水・特別時程 12:50)	
第五小学校	立川市高松町 1-12-25	A時程 12:15 (水・特別時程 12:00)	A時程 13:00 (水・特別時程 12:45)	3.0m 未満
第六小学校	立川市羽衣町 2-29-22	12:15	12:55	
第七小学校	立川市錦町 5-6-43	A時程 12:20 (特別時程 12:15)	A時程 13:00 (特別時程 12:55)	
第八小学校	立川市幸町 2-1-1	12:05	12:50	

中学校	所在地	給食準備 開始時刻	給食 終了時刻	車両の高さ制限
立川第一中学校	立川市柴崎町 1-3-4	12:45	13:05	3.05m 未満
立川第二中学校	立川市曙町 3-29-46	12:40 (特別時程 12:30)	13:05 (特別時程 12:55)	3.05m 未満
立川第三中学校	立川市羽衣町 3-25-6	12:40	13:00	
立川第四中学校	立川市幸町 5-49-1	12:40	13:05	
立川第五中学校	立川市上砂町 3-27-1	12:40	13:05	
立川第六中学校	立川市泉町 786-16	12:30	12:50 (1年生 12:55)	
立川第七中学校	立川市西砂町 6-28-3	12:30	12:50	
立川第八中学校	立川市富士見町 7-24-1	12:40 (繰上時程 12:30)	13:00 (繰上時程 12:50)	3.05m 未満
立川第九中学校	立川市若葉町 3-19-5	12:40	13:05	

※「給食準備 開始時刻」及び「給食 終了時刻」は、令和 2 年度の状況

※中学校の給食時間は、新学校給食共同調理場の供用開始に向けて学校と調整予定

立川市学校給食衛生管理基準

平成30年4月改定
立川市教育委員会

目次



ページ

1	学校給食施設・設備について	1
	(1) 学校給食施設	
	(2) 学校給食設備	
	(3) 学校配膳室等の施設・設備	
2	学校給食従事者の衛生について	3
	(1) 学校給食従事者の健康管理	
	(2) 服装等	
	(3) 手指の洗浄及び消毒	
	(4) おう吐等の対応について	
3	食材について	4
	(1) 食材の検収・保管	
	(2) 食材の検査及び選定	
	(3) 食材納入業者の衛生管理	
4	献立・調理等について	5
	(1) 献立	
	(2) 下処理	
	(3) 調理	
	(4) 配食（配缶）	
5	洗浄・消毒・保管等について	7
6	配膳・配送・回収について	7
	(1) 配膳	
	(2) 配送・回収（調理場校）	
7	検食・保存食等について	8
	(1) 検食の方法	
	(2) 保存食等の保存期間及び保存方法	

8	児童・生徒に対する衛生等指導について	8
	(1) 児童・生徒	
	(2) 残食・残品	
9	異物混入の防止について	9
10	衛生管理体制について	9
	(1) 衛生管理責任者	
	(2) 関係職員等による衛生管理体制	
	(3) 学校給食従事者の研修	
	(4) 学校給食衛生管理検討委員会	
11	定期点検・日常点検・衛生検査について	10
	(1) 定期点検について	
	(2) 日常点検について	
	(3) 定期衛生検査について（一覧）	
12	ノロウイルス対応について	11
	(1) ノロウイルスに感染した学校給食従事員又は その疑いのある学校給食従事員への対応	
	(2) 白衣等の洗濯	
	(3) おう吐物がかかった食器具類	
	(4) 当該クラスで使用したおう吐物がかかっていない食器具類一式	
	(5) 配膳室	
	(6) その他	
13	食中毒の集団発生の際の措置	12

資料

別表第1	「学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準」	13
別表第2	第1号様式～第8号様式「定期及び日常点検票」	14
別表第3	「学校直送保存食品採取マニュアル」（配膳員用）	24
別表第4	「学校給食従事者の健康診断（検便検査）に関する 取り扱いについて	25
別表第5	ノロウイルスに感染した（その疑い）学校給食関係 職員への対応について	27

1 学校給食施設・設備について

(1) 学校給食施設

① 構造について

- ア 施設の出入り口及び窓等外部に開放される部分には、ネズミ、ハエ、ゴキブリ等の侵入を防止するため、侵入防止装置を講じるとともに、補修、整理整頓、清掃、消毒等衛生保持に努める。
- イ 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- ウ 汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋単位で区分することを基本とする。これらの区域の交流を少なくし、衛生的な作業を行う。
- エ 廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所に設け、ふた付きの専用容器を備える。
- オ 学校給食従事者専用手洗い施設は、ひじまで洗える大きさとし、衛生的で、かつ、使いやすい位置にする。また、出入り口、便所、作業途中、作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行うための施設又は機器（混合自動水栓）を適所に設ける。給水栓は、直接手指を触れることのないような方式とする。
- カ 学校給食従事者専用の便所は、調理場から直接出入りできない構造であり、専用の手洗い設備（石けん液、消毒用アルコール、ペーパータオル）及び専用の履物を備え、衛生に留意する。便所の個室の前に調理衣（上下等）を着脱できる場所を設けるよう努める。便器は、温水洗浄便座であること。また、自動洗浄装置、フタ自動開閉つきを設置するよう努める。調理終了後に、定期的に清掃及び消毒を行う。
- キ 床面に水を使用する場合は、排水が容易に行える構造とする。ドライシステムを導入するように努める。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用に努める。
- ク 排水溝は、詰まり、逆流が起こりにくく排水が飛散しない構造配置であり、日常的に洗浄が行える構造とし、排水管は、年一回定期的に高圧洗浄する。
- ケ 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設ける。
- コ 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、学校栄養職員その他の関係者の意見を取り入れ整備する。

② 管理について

- ア 施設は、必要に応じて補修を行い、施設の床面及び内壁のうち床面から1メートルまでの部分は、1日に1回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒を行う。
- イ 施設における、ネズミ、ハエ、ゴキブリ等の発生状況を巡回し、点検記録する。また、ネズミ、ハエ、ゴキブリ等の駆除を年2回以上（8月及び3月）（発生を確認したときには、その都度）実施し、記録を1年間保管する。
- ウ 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせない。また、調理場には、調理作業に不必要な物品等を置かない。
- エ 調理施設は、適正な採光に留意し十分な換気を行い高温多湿を避け、湿度80パーセント以下、温度は25度以下に保つよう設備を充実させる。
- オ 施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、正確な温度計及び湿度計を備える。

カ 貯水槽保有施設の貯水槽は、清潔を保持するため、専門業者に委託し、年1回以上清掃する。

なお、清掃した証明書は、1年間保管する。

キ 使用水は、学校環境衛生基準（平成21年文部科学省告示第60号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に、遊離残留塩素1リットル当たり0.1ミリグラム以上であること並びに外観、臭気、味等について、水質検査を実施し、記録する。日常点検で異常を認めるとき又は遊離残留塩素濃度が基準を満たさないときは、作業を中止して、速やかに改善措置を講じる。

なお、再検査の結果、飲用適と判定した水を使用した場合は、使用水1リットルをマイナス20度以下、2週間以上保存食用の冷凍庫で保存する。

飲用不適の使用水は、採取し、冷凍保存しておくとともに、保健所等に相談する。

ク 天井の水滴を防ぐとともに、カビの発生防止に努める。

(2) 学校給食設備

① 整備について

ア 調理用機器・器具類は、食肉類、魚介類、卵、野菜類、果物類等の食材の種類ごとにそれぞれ専用のもを備え、また、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別し、混同しないように使用する。また、食数に適した大きさと数量を備える。

イ 調理用機器・器具類は、保守、洗浄、消毒等が容易な材質、形式及び構造で、常に清潔に保たれ、衛生的に保管する。

なお、移動性の器具・容器については、外部から汚染されない構造の保管設備を設け、保管する。

ウ 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するための調理用機器・器具類を備える。

エ 履物の交換が困難な場合は、履物消毒設備を、各作業区域の入り口手前に設置する。

オ シンク等の排水口は、排水が飛散しない構造とする。

カ シンクは、食品洗浄用と食器具洗浄用とに区別する。やむを得ず区別出来ない場合は、汚染が起これないように洗浄・消毒等を行う。

なお、食品洗浄用については、下処理用と調理用に区別する。また、食数に応じて、ゆとりのある大きさ及び深さがあり、食品相互の汚染が起これないように、衛生的かつ効率的に区分して使用できる三槽式構造とする。

キ 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用、調理用等に整備し、共用を避ける。

ク 器具・容器等は、作業動線を考慮し、あらかじめ適切な場所に適切な数を配置しておく。

② 管理について

ア 冷蔵庫、冷凍庫及び食器消毒庫の内部の温度を適切に保つために、正確な温度計を備えて温度管理に努め、食品の貯蔵方法についても十分注意する。

イ 冷蔵庫、冷凍庫及び食品庫の内部並びに食品保管場所は、常に整理整頓し、毎日清掃

及び消毒を行い、清潔で衛生的に保持する。

ウ 調理場内における器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が場内から搬出された後に行うように努める。

(3) 学校配膳室等の施設・設備

- ① 外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分する。また、出入り口には、施錠設備を設ける。
- ② 調理場校の配膳室には、手洗い設備を適所に設けるとともに、混合自動水栓等手を使わずに開閉できる専用手洗いを設ける。また、石けん液、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒用アルコールを常に使用できる状態にしておく。
- ③ ランチルームには、児童・生徒等の手洗い設備を設ける。

2 学校給食従事者の衛生について

(1) 学校給食従事者の健康管理

- ① 健康診断は、年3回定期的に実施する。
- ② 検便は、月2回実施する。検査内容は、赤痢菌、サルモネラ属（腸チフス・パラチフスA菌を含む）、腸管出血性大腸菌O-157とする。また、10月から3月までの間、月1回ノロウイルスの検便を実施する。海外旅行者の検便についての取扱いは、別表第4「学校給食従事者の健康診断（検便検査）に関する取扱いについて」による。
- ③ 健康状態には常に注意をはらう。作業開始前に、個人ごとに記録をする。
- ④ 下痢、発熱、腹痛、おう吐をしている場合又は本人若しくは同居人が感染症（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）に規定する感染症をいう。）の保菌者若しくはその疑いがある場合は、調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示に従う。
- ⑤ 化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業に従事しない。

(2) 服装等

- ① 身体・衣服は常に清潔にし、調理施設内においては、清潔な調理衣上下、前掛け、マスク、帽子、履物を着用する。また、下処理を行う場合は、専用の前かけ、履物等を着用する。なお、前掛けの交換、履物のはきかえが困難な場合は洗浄・消毒する。
- ② 爪は常に短く切り、マニキュアはつけない。
- ③ 次に掲げるものは、身に着けない。
 - * 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ブレスレット、ブローチ、ピン等のアクセサリー類
 - * 腕時計
 - * 名札（調理又は洗浄作業中に限る。）
 - * その他落下する恐れのあるもの
 - ※ コンタクトレンズ着用者は、落下防止に努めること。また、眼鏡使用の場合は、できるだけ眼鏡ベルトをつけること。
- ④ 調理場専用の履物・調理衣上下等を着用したまま便所に入らない。

(3) 手指の洗浄及び消毒

- ① 学校給食従事者専用の手洗い設備には、石けん液、消毒用アルコール、爪ブラシ、ペーパータオルを設置し、常に使用できる状態にしておく。
- ② 手指の洗浄は、個人用爪ブラシを使用して石けん液で洗った後、流水で十分すすぎ、ペーパータオル等で水分をふきとり、アルコール消毒をする。
- ③ 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。
なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行う。
 - ア 作業開始前及び用便後
 - イ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前
 - ウ 食品に直接触れる作業の開始直前
 - エ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前
 - オ 配食前

(4) おう吐等の対応について

校長は、学校内で児童等がおう吐した場合については、学校給食を介しての食中毒の拡大感染の防止の観点から、学校給食従事者がその後始末をすることがないように、あらかじめ各教職員の役割を決めておく。

3 食材について

(1) 食材の検収・保管

① 検収

- ア あらかじめ検収責任者を定めて、検収を確実に実施する。
- イ 食肉類、魚介類等生鮮食品は、当日搬入する。
- ウ 食材を納入させる場合は、検収責任者が必ず立ち会い、品名、数量、納品時間、品温、納入業者名、生産地、製造年月日、ロット番号、規格、食材の品質、鮮度、異物混入、異臭の有無、包装容器等の状態、賞味期限等について点検を行い、検収票等に記録する。また、納入時の容器（ダンボール等）をそのまま食品保管庫や調理場内へ持ち込まないこと。
- エ 検収の際には、台車等を利用して、食材を床面から60センチメートル以上の高さに置く。
- オ 検収の際に、納入業者を調理場内に立ち入らせない。

② 保管

- ア 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、食肉類、魚介類及び野菜類については、1回で使い切る量を購入する。
- イ 納入された食材を保管する場合には、食材の分類ごとに区分して、専用の容器を使用し、棚又は冷蔵・冷凍庫に保管する。
なお、別表第1「学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準」に基づくものとする。
- ウ 保管してある食品を使用する場合には、安全を確認し、先入れ先出しを励行する。

(2) 食材の検査及び選定

立川市学校給食用材料調達事務要綱（平成11年9月1日教育長決定）の規定により、特定食材料の検査を毎年2回、5月又は6月及び9月又は10月に、東京都教育委員会と連携のうえ実施する。その他独自に残留農薬、遺伝子組み換え食品等の検査を年1回実施する。

(3) 食材納入業者の衛生管理

- ① 食材納入業者の衛生管理は、立川市学校給食用材料調達事務要綱及び立川市学校給食用食材料納入業者指定申請要領（平成27年12月18日教育部長決定）の規定による。
- ② 登録された食材納入業者には、書面にて衛生管理についての自主的な取組を促し、従業員の検便や原材料について食材納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果の提出を求める。その結果、原材料として不適と判断した場合には、食材納入業者の変更等適切な措置を講じる。

なお、検査結果については、1年間保管する。

4 献立・調理等について

(1) 献立

- ① 献立は、施設・設備、人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮する。
- ② 保健所等から情報を収集し、地域における感染症及び食中毒の発生状況に配慮する。
- ③ 生食するもの、あえもの等の献立計画については、十分に配慮する。

(2) 下処理

- ① 生食するミニトマト及び果物は、次亜塩素酸ナトリウムで消毒した三槽式シンク又は、消毒保管庫で適切に保管した容器を使用し、洗浄する。一槽目は流水で十分洗浄し、二槽目は次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌、三槽目は流水で十分すすぎ洗いを行う。また、素手では取り扱わない。
- ② 葉菜類の洗浄は、大きな汚れを落としてから、オーバーフローをさせた流水で3回以上洗い、虫等の異物が混入していないか確認する。
- ③ 下処理は、汚染作業区域で確実にを行い、原材料を配送用こん包のまま、非汚染作業区域に持ち込まないようにする。

(3) 調理

① 調理について

ア 生食するミニトマト及び果物以外は、加熱処理を原則とする。

イ 「あえもの」は、二次汚染防止の観点から、原則として避けるものとする。ただし、真空冷却装置がある学校給食共同調理場（以下「共同調理場」という。）及び小学校においては、「あえもの」の調理を実施することができる。給食までの時間に細菌等の増殖が起こらないように適切な温度管理を行う。混ぜ合わせ、料理の配食・盛り付けに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないようにする。また、あえる時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度・時間を記録する。

（食中毒菌の発育至適温度帯は約20度～50度で35度前後が最もよく増殖する。）

※参考：大量調理施設衛生管理マニュアル

- ウ 食肉類、魚介類及び卵については、二次汚染防止の観点から特に取扱いに注意する。
(マヨネーズは、調理施設で作らないこと。)
 - エ 加熱調理する食品（焼き物、揚げ物、蒸し物等）は、中心温度計により中心温度が75度で1分間以上（二枚貝等ノロウィルス汚染のおそれのある食品の場合は、85～90度で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録する。さらに中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用する。食品の中心温度は、3点以上測定する。
 - オ 前日調理は、行わないこととし、調理後の食品の適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるようにする。また、配食時間を毎日記録すること。さらに共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録する。
 - カ 生食するミニトマト及び果物をカットや配食する際には、素手では取扱わない。
 - キ 料理の混ぜ合わせ、配分、盛り付け等については、必ず清潔な器具を使用するとともに、「使い捨て手袋」等を着用して、料理に直接手を触れないようにする。
 - ク 缶詰の使用に際しては、缶の状態を確認し、アルコールで消毒する。開缶後、内壁塗装の状態等を確認する。
 - ケ 加熱食品にトッピングする非加熱食品は、直接喫食する非加熱調理と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は、提供までの時間が極力短くなるようにする。
- ② 二次汚染の防止について
- ア 調理作業中の食品及び調理機械・器具類の汚染の防止並びに包丁及びまな板類の食材別・処理別の使い分けについて、その徹底を図る。
 - イ 食品及び調理器具類は、常に置台の上に置き、直接床に置かない。また、床面に落ちた水の跳ね返りを防ぐため、床面から60センチメートル以上の場所に置く。食缶等で食品を取り扱う場合には、30センチメートル以上の台に置く。
 - ウ 献立ごとに調理作業の手順を示した調理作業工程表及び調理場内の作業動線を示した作業動線図を作成し、作業動線の交差がどこで生じやすいかを調理作業前に、確認する。
 - エ 加熱調理後に冷却した食品及び下処理後の非加熱調理食品を一時保管する場合には、衛生的な取り扱いを行い、他からの二次汚染を防止する。
 - オ 調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止する。
 - カ 調理作業時には、ふきんは使用しない。
- ③ 残菜、廃品処理
- ア 調理に伴う野菜ゴミ及び残食は、衛生的に処理する。
 - イ 調理場内で生じた廃棄物は、それぞれのゴミに区分し、汚臭及び汚液が漏れないように管理するとともに適宜集積場に搬出し、衛生上支障のないようにする。また、容器及び廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理する。
 - ウ 返却された残菜は、極力、非汚染区域内に持ち込まない。
 - エ 廃棄物は、作業区域内に放置しない。

オ パン、牛乳、料理等の残品は、すべてその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しない。

(4) 配食（配缶）

- ① 素手で配食しない。
- ② 配食器具・容器は、清潔なものを使用する。食品を運搬する場合は、容器にふたをする。
- ③ パンの容器、牛乳等、その他の容器の汚染に注意する。

5 洗淨・消毒・保管等について

① 調理機器類について

ア 調理機械類（フードカッター、皮むき機、野菜切り機、ミキサー等）は、使用前にアルコール消毒し、使用后分解して、洗淨・消毒した後乾燥させる。

なお、調理場内の全ての食品が搬出されてから行うよう努める。

イ 機械、器具類の損傷を使用前、使用後に確認する。

② 調理台、シンクについて

ア 使用前は、台が乾燥していることを確認し、アルコール消毒で拭きのぼす。使用後は、スポンジたわしに洗淨液をつけてよく洗淨する。

イ 生食するミニトマト及び果物を洗淨するシンクは、使用前にシンクに規定の水をため、規定の次亜塩素酸ナトリウムを入れて消毒し（100ppmなら10分、200ppmなら5分）、水でよく流す。

③ 調理用具（包丁、まな板、へら等）は、洗淨液でスポンジたわしを用いて、よく洗淨し、熱風、殺菌、保管庫に入れ衛生的に保管する。

④ 食器具類について

ア 残菜を除去し40℃程度の温湯に洗淨液を入れたシンクに浸漬して、汚れを除去し、次に洗淨機にかけて十分に汚れを落とし、消毒保管庫で衛生的に保管する。

イ 消毒保管庫は、85～90度以上で30分間以上保つようにする。

ウ 残留脂肪又は残留でんぷんが検出されないように、適宜手洗いによる洗淨を行う。

⑤ 配膳車及び靴底の消毒用マットは、次亜塩素酸ナトリウム1,000ppm溶液で消毒する。

6 配膳・配送・回収について

(1) 配膳

- ① 配膳室は、1日1回以上清掃する。なお、清掃用具については、洗剤でよく洗淨し、十分乾燥させ、所定の場所に保管する。配膳台及び冷蔵庫の取っ手は、アルコール消毒し、床面等は、次亜塩素酸ナトリウム溶液200ppmで消毒する。
- ② 牛乳保冷庫の温度は、毎日確認し、1週間に1回以上は、清掃する。
- ③ メーカー直送品は、品質、数量などを確認し、別表第3「学校直送保存食品採取マニュアル（配膳員用）」により適切に管理する。
- ④ 食品を運搬する場合には、必ず容器にふたをする。
- ⑤ 日常点検（チェックリストによる点検）を行い、1年間保存する。

(2) 配送・回収（調理場校）

- ① 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調

調理済食品等の汚染を防止する。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努める。

- ② 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に喫食できるようにするための配送車を必要台数確保する。
- ③ 委託業者に対して、契約の際の仕様書に、従事者の服装、配送車の清潔保持に努めること、コンテナの積み込みは適切に行うこと等を明記し、衛生管理を徹底させる。
- ④ コンテナについては、回収後洗浄し、消毒保管庫で衛生的に保管する。
- ⑤ 回転釜及び炊飯釜ごとに配送先を記録する。
- ⑥ 配送・回収時においては、指定した以外のものを同乗させ、又は積載しないこと。

7 検食・保存食等について

(1) 検食の方法

- ① 当日の給食については、共同調理場及び学校において、あらかじめ責任者を定めて検食を行う。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡する。
- ② 検食の際には、特に次の点に留意する。
 - ア 調理過程において加熱又は冷却の処理が適切に行われているか。
 - イ 食べ物に異味、異臭又は異物がないか。
 - ウ 一食分として、それぞれの食べ物の量が適当か。
 - エ 味付け、香り、色彩、形態などが適切になされているか。また、児童・生徒の嗜好との関連は、どのように配慮されているか。
 - オ 検食を行った時間、検食者の意見など、検食の結果を検食簿及び衛生管理チェックリストの検食欄に記録したか。

(2) 保存食等の保存期間及び保存方法

- ① 保存食は、原材料（調味料、常温で保存できる乾物・缶詰等を除く。）及び調理済食品を食品ごとに50グラム程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に（マイナス20度以下）に、2週間保存する。
- ② 原材料は、洗浄・消毒等を行わず、検収後直ちに納入した状態で保存する。
ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50グラム程度採取し、保存する。
- ③ 保存食については、保存食簿及び衛生管理チェックリストに記録する。
- ④ 児童・生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食は、保存食と兼用しない。

8 児童・生徒に対する衛生等指導について

(1) 児童・生徒

- ① 給食前には、手洗いを励行させる。手洗いは必ず流水式とする。
- ② 給食当番には、白衣、マスク及び帽子を着用させる。
- ③ 給食当番等配食を行う児童・生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認する。また、配食前及び用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにする。

- ④ 教職員は、児童・生徒のおう吐物のため汚れた食器の消毒を行う。調理場に返却するにあたっては、その旨を明示する。また、おう吐物は、調理場には返却しない。
- ⑤ 食物及び食器類を家庭から持参する場合は、不衛生にならないよう保管方法等について指導する。
- ⑥ 袋入り食品については、穴などが開いていないか確認してから食べるよう指導する。

(2) 残食・残品

児童・生徒に対して、パン等の残食の持ち帰りは、衛生上の見地から禁止する。

9 異物混入の防止について

- (1) 食材納入時の立会い及び検収の徹底を図る。
- (2) クラス分け配膳時には、袋の破れ、箱入り食品の汚れ等の異常がないか確認する。
- (3) 調理過程における異物混入の防止に努める。
- (4) 食品は容器にふたをする等、管理の徹底を図る。
- (5) 共同調理場の配送に当たっては、管理の徹底を図る。
- (6) 共同調理場の受配校にあつては、調理済食品・パン・牛乳等の受け取り時の立会い、管理の徹底を図る。
- (7) 配膳室等、学校給食の保管場所は施錠をする。また、児童・生徒への給食受け渡しに当たっては立会いをする。

10 衛生管理体制について

(1) 衛生管理責任者

- ① 共同調理場及び単独校においては、学校栄養職員を衛生管理責任者とする。また、共同調理場校においては、副校長又は給食主任を衛生の管理責任者とする。
- ② 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録する。

(2) 関係職員等による衛生管理体制

- ① 校長又は教育委員会事務局教育部学校給食課長（以下「学校給食課長」という。）は、学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮する。そのため、学校保健委員会等を活用するなどの方法により、校長、学校給食課長、学校医、学校薬剤師、学校栄養職員、給食主任、養護教諭等の教職員、保護者、関係保健所長等の専門家などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図る。
- ② 校長又は学校給食課長は、食材検収等の日常点検の結果、衛生管理責任者から異常の発生の報告を受けた場合は、食材の返品、メニューの削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講じる。
- ③ 校長又は学校給食課長は、施設・設備等の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合は、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行う。

- ④ 校長又は学校給食課長は、学校栄養職員の指導・助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮する。
- ⑤ 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しないものが、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、11.
 - (2) ①アに規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣上下、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

(3) 学校給食従事者の研修

学校給食従事者には、衛生管理に関する専門性の向上及び衛生意識の高揚を図るため研修の機会を設け、全員が受講するよう努める。

(4) 学校給食衛生管理検討委員会

- ① 学校給食衛生管理検討委員会は、学校給食に起因する食中毒の発生を防止するための方策について検討を行い、学校給食の安全衛生管理の周知徹底を図る。
- ② 学校給食衛生管理検討委員会の構成員は、学校給食課長、教育委員会事務局教育部学校給食課管理係長及び係員、教育委員会事務局教育部学校給食課給食係長、学校栄養職員、学校調理職員各校1名とする。

1.1 定期点検・日常点検・衛生検査について

給食施設・設備、調理作業、食材の取扱い、給食従事者、衛生管理体制等の状況把握を行い、日常的、定期的に点検、記録し、適切な管理のために保管する。

(1) 定期点検について

- ① 学校給食施設等定期検査票（第1号様式）、学校給食設備及びその取扱定期検査票（第2号様式）、学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況定期検査票（第3号様式）、定期検便結果処置票（第4号様式）、学校給食用食材等の検収・鑑別・受取り・保管の状況定期検査票（第5号様式）及び学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票（第6号様式）に基づき実施し、その状況を記録する。

(内容)

ア 学校給食施設等定期検査票・・・・・・・・・・・・・・・・・・毎学年3回

(検査項目) *位置、使用区分、構造及び調理場内の衛生状況

イ 学校給食設備及びその取扱定期検査票・・・・・・・・・・・・・・・・・・毎学年3回

(検査項目) *給食従事者用手洗い施設 *使用水 *流し *食器類 *食器洗浄 *食器消毒及び保管状況 *調理機器・器具類及び保管状況 *包丁及びまな板類 *冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫及び食品保管場所 *温度計及び湿度計 *日常点検の記録

ウ 検食及び保存食の状況定期検査票・・・・・・・・・・・・・・・・・・毎学年3回

(検査項目) *給食従事者の健康状態 *検食、保存食の状態

エ 定期検便結果処置票・・・・・・・・・・・・・・・・・・その都度

オ 学校給食用食材等の検収・鑑別・受取り・保管の状況定期検査票・・・・毎学年3回

(検査項目) *学校給食用食材等の検収、鑑別、受取り、保管の記録

カ 学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票・・・・・・・・・・毎学年3回
(検査項目) *衛生管理体制、学校保健委員会等の活動、日常的な点検、指導助言の実
施状況

(2) 日常点検について

① 学校給食日常点検票(第7号様式)に基づき実施し、その状況を毎日記録する。

(特に留意する事項)

ア 給食従事者の健康状態及び外傷等の有無(個人別点検表を記録する)

イ 給食従事者の白衣、マスク等服装の清潔状態及び手洗いの励行状況

ウ 施設・設備の衛生状態(特に調理場及び食品庫の温度及び湿度並びに冷蔵・冷凍庫の
温度管理状況について)

エ 使用水は、調理開始前及び調理終了後の遊離残留塩素値(1リットル当たり0.1ミリグ
ラム以上であることの確認)並びに水質検査の結果を点検すること

オ 食材等搬入品の品質、鮮度等及び異常の有無

カ 調理場に不必要な物品等が置かれていないこと

キ 下処理、調理及び配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること

ク 調理後速やかに配送され、配膳され、かつ、検食されていること

ケ 保存食は、適切に2週間保存し、記録されていること

コ 残菜、ゴミ等は衛生的に処理されていること

② 学校給食日常点検票(配膳室用)(第8号様式)に基づき実施し、その状況を毎日記録
する。(調理場校配膳室用の日常点検票)

(3) 定期衛生検査について(一覧)

① 貯水槽の定期検査及び定期清掃・・・・・・・・年1回(貯水槽保有施設のみ)

(内容) 受水槽、高架水槽は、年1回清掃及び水質検査を実施

② ネズミ、ハエ、ゴキブリ等の駆除・・・・・・・・年2回以上

③ 学校給食従事者の検便・・・・・・・・月2回以上

細菌検査項目 赤痢菌・サルモネラ属(腸チフス・パラチフスA菌を含む)・腸管出
血性大腸菌O-157

④ 食材の定期検査(東京都通知及び立川市)・・・・・・・・年3回

(内容) 一般細菌、遺伝子組み換え、残留農薬等について実施

⑤ 薬剤師による定期検査・・・・・・・・年3回(各学期の初め)

(内容) 専門的な知識を有する者の定期的な指導及び助言を受けるために実施

⑥ 多摩立川保健所による検査・・・・・・・・適時

(内容) 専門的な知識を有する者の指導及び助言を受けるために実施

*なお、全ての点検票、定期検査票、検査結果票及び証明書は、1年間以上保管する。

1.2 ノロウイルス対応について

学校内でノロウイルスに感染した者又はその疑いがある者が発生したときは、次の規定に
より対応するものとする。

(1) ノロウイルスに感染した学校給食従事員又はその疑いのある学校給食従事員への対応は別

表第5による。

(2) 白衣等の洗濯

児童・生徒がおう吐した場合は、洗浄作業終了後調理従事者の白衣等を1,000ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に10分間浸漬し、真水ですすいでから洗濯する。

(3) おう吐物がかかった食器具類

次亜塩素酸ナトリウム1000ppm溶液に10分間浸漬し、洗浄する。その後、消毒保管庫に85～90度30分以上で保管する。（調理員・配膳員・栄養士はこの作業はしない）

(4) 当該クラスで使用したおう吐物がかかっていない食器具類一式

次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に10分間浸漬し、洗浄する。その後、消毒保管庫に85～90度30分以上で保管する。

(5) 配膳室

児童・生徒がおう吐した場合は、配膳室の床面等を次亜塩素酸ナトリウム1,000ppm溶液で消毒する。

(6) その他

- ①児童・生徒がおう吐した場合は、配膳車、シンク等を次亜塩素酸ナトリウム1,000ppm溶液で消毒する。
- ②調理従事者専用のトイレのドアノブは、次亜塩素酸ナトリウム1,000ppm溶液で消毒するよう努める。

1.3. 食中毒の集団発生の際の措置

- (1) 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。
- (2) 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童・生徒の出席停止および必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒拡大防止の措置を講じること。
- (3) 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。
- (4) 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。
- (5) 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。

別表第1

学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準

区分		保存温度
米・パン		室温
牛乳		10℃以下
小麦粉及びその製品		室温
いも及びその製品		室温
砂糖類		室温
油脂類	液状油脂	室温
	固形油脂	10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	生鮮魚介	5℃以下
	魚肉練り製品	10℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類		10℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
野菜類		10℃前後
果実類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

別表第2

第1号様式～第8号様式

第1号様式 学校給食施設等定期検査票

調理施設名	
検査年月日	平成 年 月 日()
検査票作成者	

学校給食従事者	栄養士	名
	調理員	名
	その他	名
調理室面積		㎡
給食対象人員		人

毎学年3回定期に行う

係	副校長・係長	校長・課長

建物の位置・使用区分等	1位置	ア 便所、ゴミ集積所等からの位置は適切であるか。 イ 外部(校庭、道路等)からほこりをかぶる恐れはないか。	A・B・C A・B・C		
	2広さ	給食人員に適した十分な広さか。	A・B・C		
	3使用区分	検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等の作業区域は適切に区分されているか。	A・B・C		
	4構成(作業動線)	汚染作業区域と非汚染区域等を明確に区分するなど衛生的な流れ作業を実施する上で適切か。 <input type="checkbox"/> 食材等の受取場所(室)は、外部からの汚染を受けないような構造である。 <input type="checkbox"/> 食品庫等への食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。また、温度、湿度の管理が適切になされる衛生的な構造である。 <input type="checkbox"/> 調理室は、作業区域ごとに衝立、床の色分け等で仕切りは明確に示されている。また、エアーカーテン、エアーシャワーを備えている。 <input type="checkbox"/> 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具と流し、下処理場所(室)等との関連性はよい。	A・B・C		
建物の構造	5手指の洗浄消毒施設	位置(出入口、便所、作業途中、作業区分ごと及びランチルーム等)、構造はよいか。	A・B・C		
	6履物の消毒施設	位置、構造はよいか。	A・B・C		
	7床(ウェットシステム)	ア 不浸透性の材料で作られていて、破損箇所はないか。 イ 排水に適切な勾配があるか。	A・B・C		
	8排水溝	ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。	A・B・C		
	9天井	ア 水滴の落下を防止するための傾斜は適当か。 イ 破損箇所はないか。 ウ ほこり、黒かびの発生は認められないか。	A・B・C A・B・C A・B・C		
	10腰板	ウェットシステムの場合は、不浸透性又は耐水性の材質で作られているか。破損箇所はないか。	A・B・C		
	11採光	ア 作業上適当な明るさはあるか。 イ 夏の直射日光を遮る設備はあるか。	A・B・C A・B・C		
	12通風・換気	ア 自然換気の場合、側窓、大窓等による通風は良好か。 イ 人口換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分換気されているか。破損はないか。	A・B・C A・B・C		
	13温度、湿度	調理室、配膳室、食品庫等の温度、湿度は、適切に保たれているか。(温度25℃以下、湿度80%以下が望ましい。)	A・B・C		
	防虫・防そ	14給食施設(出入口、窓、検収室、食品庫等) ア 防そ・防虫(はえ、ごきぶり等)の設備は設けられているか。破損箇所はないか。 イ 点検、駆除は定期的に行われているか。	A・B・C A・B・C		
状況 周囲の	15排水	ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水が流入する恐れがないか。	A・B・C A・B・C		
	16清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C		
給水設備	17給水	ア 使用水水栓は、使用に便利な位置及び数であるか。 イ 使用水水栓(蛇口)は、汚染を受けない構造となっているか。	A・B・C A・B・C		
廃棄物処理	18廃棄物処理	ア 調理室外に保管場所があるか。 イ 専用容器があり、数量、容量、構造はよいか。 ウ 補修、清掃状態はよいか。	A・B・C A・B・C A・B・C		
		19清掃用具	数量、保管の状態はよいか。	A・B・C	
		便所	20便所	ア 給食従事者の専用便所があるか。 イ 位置、構造はよいか。 ウ 防そ、防虫の設備はよいか。 エ 専用の手洗い、設備はよいか。 オ 清掃、清潔状態はよいか。 カ 消毒薬はあるか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	21日常点検			日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、 B:普通、 C:不良、改造、修理を要するもの。

特に指導した事項	
直ちに改善、修理を要する事項	
その他、気がついた点で措置を必要とする事項	

第2号様式 学校給食設備及びその取扱定期検査票

調理施設名	
検査年月日	平成 年 月 日()
検査票作成者	

学校給食従事者	栄養士	名
	調理員	名
	その他	名
給食対象人員		人

毎学年3回定期に行う

係	副校長・係長	校長・課長

調理従事者の手洗い・消毒施設	1 衛生的で清潔である。	A・B・C
	2 施設内の使いやすい位置にあるか。	A・B・C
	3 石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は常備されているか。	A・B・C
使用水	4 色、濁り、臭い、味に異常はないか。	A・B・C
	5 遊離残留塩素は0.1mg/リットル以上であるか。	A・B・C
	6 水質検査の記録はあるか。	A・B・C
流し	7 流しは、給食取扱量に応じて、ゆとりある大きさ、深さがあるか。	A・B・C
	8 衛生的、効率的に区分して使用できる多層式構造であるか。	A・B・C
	9 食品洗浄用と食器洗浄用とに区分されているか。	A・B・C
食器類	10 排水溝は飛散しない構造か。	A・B・C
	11 食器は洗浄、消毒が適切にでき、損傷はないか。	A・B・C
食器類	12 保温食缶、保冷食缶はあるか。	A・B・C
	13 食器の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物が検出されないか。	A・B・C
食器消毒及び保管状況	14 食器の消毒は、煮沸消毒、熱風消毒その他の確実な方法で行われた後に、衛生的に保管されているか。	A・B・C
調理機器・器具類及び保管状況	15 調理機器、器具類は、下処理用、調理用、洗浄用等処理の過程ごとに区別されているか。	A・B・C
	16 食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の調理にあつては、それぞれ専用の器具を設けているか。	A・B・C
	17 かま、なべ、焼き物機、揚げ物機、球根皮むき機、野菜裁断機、合成調理器、冷却機及び包丁等の調理機器・器具類は給食人員に適した大きさと数量があり、保守に容易な材質と構造で常に清潔に保たれているか。	A・B・C
	18 調理用機器・器具類は、衛生的に保管・保持されているか。	A・B・C
包丁及びまな板類	19 包丁及びまな板類は、用途別、食品別に区分されており、洗浄、消毒が容易であるか。	A・B・C
	20 使用後は十分に洗浄し、消毒、乾燥した後、清潔な場所に保管されているか。	A・B・C
冷蔵庫 冷凍庫 食品保管庫 食品保管場所	21 冷蔵庫の内部は、常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。(5℃以下)	A・B・C
	22 冷凍庫の内部は、常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。(保存食の保存は-20℃以下)	A・B・C
	23 保管庫の内部及び保管場所は、常に清潔で整頓されており、温度及び湿度は適正に管理、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。	A・B・C
温度計	24 冷蔵庫、冷凍庫の内部及び食器消毒その他のために、適切な場所に正確な温度計が設置されているか。	A・B・C
日常点検	25 日常点検は、確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、 B:普通、 C:不良、改造、修理を要するもの。

特に指導した事項	
直ちに改善、修理を要する事項	
その他、気がついた点で措置を必要とする事項	

第3号様式 学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況定期検査票

調理施設名	
検査年月日	平成 年 月 日()
検査票作成者	

学校給食従事者	栄養士	名
	調理員	名
	その他	名
給食対象人員		人

毎学年3回定期に行う

係	副校長・係長	校長・課長

健康状態	1健康状態	学校給食従事者等の健康状態の点検は適切に行われているか。	A・B・C
	2健康診断	定期的に健康診断が行われており、その結果等が保存されているか。	A・B・C
	3検便	月2回以上行われており、その結果等が保存されているか。	A・B・C
衛生状態	4服装等	服装、爪、髪等の衛生状態の点検は、確実に行われているか。	A・B・C
	5手洗い・消毒	作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。	A・B・C
検食・保存食	6検食	検食は確実に行われており、記録されているか。	A・B・C
	7保存食	ア 保存食及び飲用不適の使用水の採取は、確実に行われており、保存状態はよいか。	A・B・C
		イ 保存食及び飲用不適の使用水は、記録されているか。	A・B・C
日常点検	8日常点検	日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、 B:普通、 C:不良、改造、修理を要するもの。

特に指導した事項	
直ちに改善、修理を要する事項	
その他、気がついた点で措置を必要とする事項	

第4号様式 定期検便結果処置票

平成 年 月 日記入

給食従事者名:	性別: 男・女	年齢:	才
---------	---------	-----	---

下痢をした日 : 平成 年 月 日

検便の結果及び処置

平成 年 月 日検便実施

検査機関名: _____

<p>【結果】</p> <p>赤痢菌 : + -</p> <p>サルモネラ : + -</p> <p>腸管出血性大腸菌 : + -</p> <p>その他(具体的に記載すること)</p>	<p>【処置(具体的に記載すること)】</p>
---	--------------------------------

第5号様式 学校給食用食材等の検収・鑑別・受取り・保管
の状況定期検査票

学校給食従事者	栄養士	名
	調理員	名
	その他	名
給食対象人員		人

毎学年3回定期に行う

調理施設名	
検査年月日	平成 年 月 日()
検査票作成者	

係	副校長・係長	校長・課長

検収・鑑別・受取り・保管	1検収	食材、食品ごとに検収が行われ、記録されているか。	A・B・C
	2鑑別	食材、食品ごとに鑑別が行われ、記録されているか。	A・B・C
	3受取り	食材、食品ごとの受取りは衛生的に行われ、記録されているか。	A・B・C
	4保管	食材、食品の保管は衛生的であり、記録されているか。	A・B・C
	5不良品の措置	不良品が検出された場合は、適切な措置が講じられているか。	A・B・C
日常点検	8日常点検	日常点検は確実に実施されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、 B:普通、 C:不良、改造、修理を要するもの。

特に指導した事項	
直ちに改善、修理を要する事項	
その他、気がついた点で措置を必要とする事項	

第6号様式 学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票

学校給食従事者	栄養士	名
	調理員	名
	その他	名
給食対象人員		人

毎学年3回定期に行う

調理施設名	
検査年月日	平成 年 月 日()
検査票作成者	

係	副校長・係長	校長・課長

衛生管理体制	1委員会等	校長、共同調理場長、学校栄養職員、保健主事、養護教諭、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者の代表等を中心として、学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織が設けられているか。	A・B・C
	2衛生管理責任者	衛生の管理責任者等が定められているか。	A・B・C
	3衛生管理の点検	保健所や学校薬剤師等と連携して衛生管理の点検が行われているか。	A・B・C
学校保健委員会等の活動	4健康管理	学校給食従事者の健康管理について検討されているか。	A・B・C
	5体制・指導事項	食中毒発生防止のための衛生管理体制、指導事項は検討、確認されているか。	A・B・C
	6連絡体制	食中毒発生の際の連絡体制について検討、確認されているか。	A・B・C
	7情報収集	食品衛生についての情報収集が行われているか。	A・B・C
給食における日常的衛生管理	8教育計画	児童生徒の衛生習慣の確立のための健康教育に関する計画は検討、確認されているか。	A・B・C
	9調理従事者の衛生	学校栄養職員等は調理従事者の衛生について、点検及び指導・助言を適切に行っているか。	A・B・C
	10調理過程の衛生	学校栄養職員等は調理過程における衛生管理について、点検及び指導・助言を適切に行っているか。	A・B・C
	11給食当番の衛生	学校栄養職員や学級担任等は給食当番に対して衛生的な配食について、点検及び指導・助言を適切に行っているか。	A・B・C
	12業者への要請	学校給食用食材の納入業者に対して衛生的な食品の納入について、適切な要請がなされているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、 B:普通、 C:不良、改造、修理を要するもの。

特に指導した事項	
直ちに改善、修理を要する事項	
その他、気がついた点で措置を必要とする事項	

《衛生管理チェックリスト》

施設名	立川市立 第 小学校	天気	気温	湿度
検査日	平成 年 月 日 ()		°C	%

調理員	栄養士	副校長	校長

献立名

調理室の温度	調理前(:)	°C
	調理中(:)	°C
調理室の湿度	調理前(:)	%
	調理中(:)	%

学校栄養職員等の衛生の管理責任者が毎日点検し、校長又は課長の検印を受け、記録を保存する。

作業前	学校給食従事者	健康状態	<input type="checkbox"/> 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者がいない。
			<input type="checkbox"/> 本人、同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。
			<input type="checkbox"/> 法定伝染病の保菌者はいない。
	<input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷がある者はいない。		
	<input type="checkbox"/> 手指・顔面にできものがある者はいない。		
	服装等	<input type="checkbox"/> 作業衣・マスク・帽子は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。	
	手洗い	<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。	
	施設・設備		<input type="checkbox"/> 石鹼及び消毒薬で手洗いをを行った。
<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。			
<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。			
<input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・殺菌をした。			
<input type="checkbox"/> 機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。			
<input type="checkbox"/> 冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-18℃以下、保存食の保管専用冷凍庫は-20℃以下)の温度は適切である。			
<input type="checkbox"/> 食器・食缶等の保管場所は清潔である。			
<input type="checkbox"/> 主食置場・容器・床・排水溝は清潔である。			
<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石鹼、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。			
<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。			
使用水		<input type="checkbox"/> ネズミ・ハエ・ゴキブリ等はでない。	
		<input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常 有・無)	
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認した。(0.1mg/l以上あった) (mg/l)	
検収		<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した。	
		<input type="checkbox"/> 調理場外の検収場所において検収を行った。	
		<input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分に確認した。	
		<input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した。	
		<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。	
作業中	下処理	<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない。	
		<input type="checkbox"/> 主食・牛乳の検収をした。	
		<input type="checkbox"/> 前掛け等は、下処理用を使用している。	
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理をした。	
	調理時	<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。	
		<input type="checkbox"/> 野菜・果物類は、流水で3回以上十分に洗浄した。	
		<input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。	
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類・卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。	
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。	
		<input type="checkbox"/> 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。	
<input type="checkbox"/> 蛇口・水栓・調理機器・器具は作業中に頻繁に洗浄した。			
<input type="checkbox"/> まな板・包丁は作業中に頻繁に洗浄・消毒した。			
保存食	<input type="checkbox"/> 加熱を十分に行ったことを確認した。		
	<input type="checkbox"/> 焼き物・揚げ物などは中心まで十分に加熱できたか確認した。(75℃以上、1分間)		
	<input type="checkbox"/> 生食する食品は特に衛生的に取り扱った。		
	<input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての飲食物を採取した。		
	<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。		
配食(缶)	<input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)・採取器具は清潔である。		
	<input type="checkbox"/> 原材料を採取した。		
	<input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。		
	<input type="checkbox"/> 保存食について記録した。(採取年月日等)		
	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。		
	<input type="checkbox"/> 素手で配食していない。(使い捨て手袋等着用)		
	<input type="checkbox"/> 釜別及び製造ロット別配送先・配食時間の記録をした。(共同調理場)		
	<input type="checkbox"/> 食缶を直接床においていない。		

便所	<input type="checkbox"/> 便所の手洗用の消毒薬は十分にある。	
	<input type="checkbox"/> 作業衣、履物等は脱いだ。	
	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	
	<input type="checkbox"/> 用便後ドアノブを消毒した。	
調理室の立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入っていない。	
	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。その場合立入者氏名又は業者名[]	
	<input type="checkbox"/> 立ち入った場合、部外者は衛生的な服装であった。	
作業後	配送・配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
		<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。(共同調理場)
	使用水	<input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常 有・無)
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認した。(0.1mg/ℓ以上あった) (mg/ℓ)
	検食	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。
		<input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等はない。
		<input type="checkbox"/> 野菜・くだもの等は十分洗浄されている。
	給食当番	<input type="checkbox"/> 検食の結果について記録した。
		<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。(共同調理場においては記載不要)
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。(")
	調理機器・器具・食器の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。(")
		<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。(")
		<input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗いは適切に行った。
		<input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。(洗剤名)
		<input type="checkbox"/> 食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・消毒は十分に行った。
	残菜と廃品の処理	<input type="checkbox"/> 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理室(場)内から搬出された後に行った。
		<input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器は、全てよく乾いている。
		<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。
<input type="checkbox"/> 空き缶、空きびん等は清潔に処理されている。		
<input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行った。		
<input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った。		
食品庫	<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。	
	<input type="checkbox"/> 廃棄物集積場は清潔である。	
	<input type="checkbox"/> 食材料等が整理整頓されている。	
安全管理	<input type="checkbox"/> ネズミ・ハエ・ゴキブリ等はない。	
	<input type="checkbox"/> 通風・温度・湿気の状態はよい。	
	<input type="checkbox"/> 給食物資以外の物は入れていない。	
	<input type="checkbox"/> 配膳室は、給食時間まで施錠しているか。	
	<input type="checkbox"/> 配膳車を廊下等管理上好ましくない場所に止め置いていないか。	
	<input type="checkbox"/> 児童、教職員が時間外に取りに来る場合、前もって報告を受けているか。	
	<input type="checkbox"/> 給食時間までの間は、給食室又は、配膳室の所定の位置に保管し管理しているか。	
	<input type="checkbox"/> 児童が各教室に運ぶ時、間違いや、事故がないよう適切な指導をしているか。	
	<input type="checkbox"/> 配膳室で無用な行動をとっている児童に適切な指導をしているか。	
	<input type="checkbox"/> 要望等は、校長、副校長を通して給食従事者に伝えているか。安全管理上問題ないか。	
<input type="checkbox"/> 給食終了後、配膳室に施錠をしたか。		
<input type="checkbox"/> 給食の残りを持ち帰っていないか。		

保存食の記録	採取月日	月 日 ()
	採取時間	午前 :
	保存食缶	左 右
	廃棄月日	月 日 ()
	冷凍庫温度	マイナス ℃
	採取者氏名	<input type="checkbox"/> 作成者と同じ <input type="checkbox"/> その他 [氏名]

検食の記録	検食者氏名	校長先生・副校長先生・()
	検食時間	AM ・ PM :
	異常の有無	有 ・ 無
	特記事項※異常有りの場合、必ず記入すること	

【備考】

食品検収票

検収者 _____

平成 年 月 日

検収室温度 _____ °C 湿度 _____ %

天気 _____ 水質 _____

納品時間	納入業者	品質	鮮度	包装	品温	異物	表示	異臭	表面温度測定値
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	

*品目・数量は別紙注文書に記載。

ピン

立川市立		小学校	
平成	年	月	日 ()
天気		保冷库温度 ℃	
室温・湿度		℃	% (:)

作成者	副校長	校長

献立名

検食の記録	児童の食べる30分前までに検食してください	
	検食者	<input type="checkbox"/> 学校長 <input type="checkbox"/> 副校長 <input type="checkbox"/> その他(氏名)
	検食時間	:
	異常の有無	有・無
	特記事項 (異常有りの場合、必ず記入すること。)	

西己膳従事者	記入欄
<input type="checkbox"/> 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
<input type="checkbox"/> 本人、同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。	
<input type="checkbox"/> 法定伝染病の保菌者はいない。	
<input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷がある者はいない。	
<input type="checkbox"/> 手指・顔面にできものがある者はいない。	
<input type="checkbox"/> 作業衣・マスク・帽子は清潔である。	
<input type="checkbox"/> 履き物は清潔である。	
<input type="checkbox"/> 白衣着用ができています。	
<input type="checkbox"/> 爪は短く切つてある。	
<input type="checkbox"/> 手洗い施設の消毒薬は十分にある。	
<input type="checkbox"/> 消毒薬で手洗いを行った。	
検 収	
<input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温・汚染状況等を十分に確認した。	
<input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した。(食品名:)	
<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。	
<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に配膳室内に立ち入っていない。	
<input type="checkbox"/> パンの検収をした。(納品時間 AM :) 【品名: 温度: ℃ 業者名: 状態: 】	
<input type="checkbox"/> パン箱の消毒をした。	
<input type="checkbox"/> 牛乳の検収をした。(納品時間 AM :) 温度: ℃	
<input type="checkbox"/> 牛乳ケースの消毒をした。	
<input type="checkbox"/> その他の検収をした。(納品時間 AM :) 【品名: 温度: ℃ 業者名: 状態: 】 【品名: 温度: ℃ 業者名: 状態: 】	
<input type="checkbox"/> 給食配送時間 (AM 1回目 : 2回目 :)	
<input type="checkbox"/> 給食回収時間 (PM 1回目 : 2回目 :)	

別表第3

学校直送保存食品採取マニュアル

(配膳員用)

1 採取について（学校直送納入食品に限る）

(1) パン

- ① 配膳員は、納入業者が到着後直ちに職員室分より高学年用を2個採取する。
 - ア 1個は、保管用（学校給食課提出用）とし、採取後直ちに作業手順に従いビニール袋に封入し保管する。
 - イ もう1個については、温度検査等をした後に展示食用とする。

(2) 各種ゼリー・アイスクリーム・コーヒー牛乳等

- ① 配膳員は、納入業者が到着後直ちに2個採取する。
 - ア 1個は、保管用（学校給食課提出用）とし、採取後直ちに作業手順に従いビニール袋に封入し保管する。
 - イ もう1個については、温度検査等をした後に展示食用とする。

2 検査方法及び作業手順について

(1) パン

- ① 採取と同時にパンの温度を中心温度計で計測する。
(計測に使用したパンは、展示食用とする。)
- ② 「日常点検表」(日誌)の記載欄に食品の中心温度及び配送時間等を記載する。
- ③ 保存用(学校給食課提出用)のパンは、ビニール袋にマジックで、日付・学校名を記入し、採取後直ちに封入する。
- ④ パンを封入したビニール袋は、牛乳保冷庫に一時保管する。
- ⑤ 午前の給食配送車の運転手にビニール袋ごと手渡し、配送箱に入れることを確認する。(午前の配送車に間に合わない時は、午後の回収車に手渡すこと。)

(2) 各種ゼリー・アイスクリーム・コーヒー牛乳等

- ① 採取と同時に食品2つの間に温度計をはさみ、食品の温度を計測する。(計測に使用した食品は、展示食用とする。)
- ② 「日常点検表」の記載欄に食品の温度及び配送時間等を記載する。
- ③ 保存用(学校給食課提出用)の食品は、パンとは別のビニール袋に日付・学校名をマジックで記入し、採取後直ちに食品を封入する。
- ④ 食品を封入したビニール袋は、牛乳保冷庫にパンと同様に一時保管する。
- ⑤ 午前の給食配送車の運転手にパンと一緒に手渡し、配送箱に入れることを確認する。(午前の配送車に間に合わない時は、午後の回収車に手渡すこと。)

別表第4

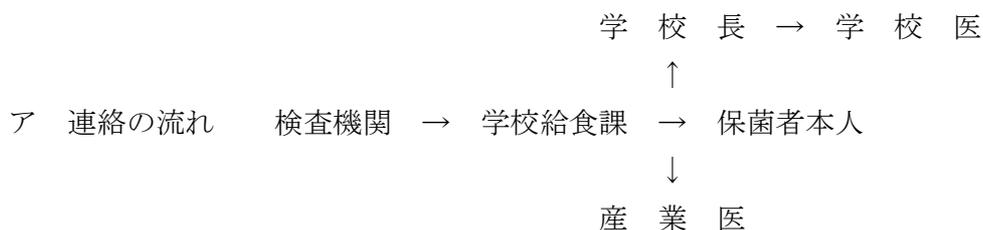
学校給食従事者の健康診断（検便検査）に関する取り扱いについて

1 健康診断（検便検査）について

(1) 検査の実施

労働安全衛生法第66条により検便検査を月2回実施する。

(2) 検便検査が陽性の場合の対応



※ 急施の連絡であるため、必要により学校長と学校給食課長が協議し、双方のいずれかが連絡する場合もある。

イ 対応

① 感染予防

「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づき、直ちに業務に従事することを禁止し、再検査の結果が出るまでの間、1回目の検査結果をもって病気休暇（諸届に「検査成績表」のコピーを添付して申請する。）として自宅療養を指示する。

② 再検査

上記①と同時に該当職員に臨時健康診断として再検査を実施する。

また、この時点で下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの症状がある場合には、「2 腹痛・下痢等の症状がある場合について」による。

③ 再検査の結果による対応

ア 陽性の場合

再検査の結果が1回目と同様に陽性の場合には、引き続き業務に従事することを禁止し、直ちに医師の診察（保健診療）を受けるように指示する。

この時点で診断書を本人から提出させ病気休暇の手続きを行い、感染の恐れがなくなるまで業務に従事することを禁止する。

（学校給食衛生管理基準 [文部科学省]、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律第18条）

イ 陰性の場合

学校長及び学校給食課長は、再検査の結果で陰性が確認された場合は、直ちに復職を指示する。

ウ 業務の制限の終了

感染の恐れがなくなることを診断書等で確認できるまでは、業務に従事することを禁止する。

2 腹痛・下痢等の症状がある場合について

(1) 対応

学校給食従事者が、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律における1類感染症、2類感染症、若しくは3類感染症の患者、1類感染症又は2類感染症のうち政令で定めるものの類似症患者又は1類感染症の無症状病原体保有者である場合には、業務に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査（保健診療）を受けるように指示し、消毒等の必要な措置を行う。

この時点で診断書を本人から提出させ病気休暇の手続きを行い、感染の恐れがなくなるまで業務に従事することを禁止する。

(学校給食衛生管理基準 [文部科学省]、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律第18条)

(2) 業務の制限の終了

感染の恐れがなくなることを診断書等で確認できるまでは、業務に従事することを禁止する。

3 海外旅行から帰国した場合について

- (1) 「海外旅行に関する届け出」を、出発する一週間前までに学校給食課へ提出する。
- (2) 海外旅行から帰国した場合には、すみやかに通常の検便検査を実施し、「検査結果報告書」と「海外旅行に関する届け出」を学校給食課へ提出する。検査項目については、必要に応じて保健所へ問い合わせる。

別表第5

ノロウイルスに感染した（その疑い）学校給食関係職員への対応について

（平成20年6月26日決定）

（平成30年4月1日改定）

1 下痢、嘔吐、腹痛などの症状が出た職員

- ① 直ちに所属長に報告するとともに、一次検査を受けるものとする。また調理業務に従事しないこと。
- ② 一次検査で「陽性」と判定された場合は、病欠扱いとする。
- ③ 「陽性」と判定された者は、一次検査提出日の1週間後に二次検査を受けるものとする。
- ④ 二次検査で「陰性」と判定されたら、調理業務に復帰する。

2 前記1の職員と同一調理施設等内でかつ同時に業務をしていた職員

- ① 前記1の職員が「陽性」と判定された場合は、直ちに一次検査を実施する。
- ② 一次検査で「陽性」と判定された場合は、病欠扱いとする。
- ③ 「陽性」と判定された者は、一次検査提出日の1週間後に二次検査を受けるものとする。
- ④ 二次検査で「陰性」と判定されたら、調理業務に復帰する。

3 職員の同居人に下痢、嘔吐、腹痛などの症状が出た場合

- ① 前記1と同様の扱いとする。なお、一次検査が「陰性」と判定された場合においても、十分な手洗いと使い捨て手袋を使用し、加熱調理業務前の業務に従事すること。午後の洗浄作業については、食器類は洗浄機にかける前の作業を行うこと。なお、食缶等の作業も食器に準ずる。
- ② ①で「陰性」の場合も、1週間後に二次検査を受けるものとし、再度「陰性」と判定された場合には通常業務に復帰する。

4 遵守事項

- ① 症状が出たときは、躊躇することなく直ちに所属長に報告するとともに、職場内の職員同士で情報を共有すること。
- ② 感染していても発症しないこともあるので、日頃から衛生管理に留意すること。
- ③ 感染の恐れのある食品を食べないようにすること。

5 費用の負担区分は、下表のとおりとする。

下表 ノロウィルス対応に関する費用負担について

項 目	自費	公費
1 下痢、嘔吐などの症状が出た職員		
一次検査料		○
一次検体送料		○
二次検査料(一次で「陽性」の場合)		○
二次検体送料		○
2 前記1の職員と同一調理施設等内でかつ同時に業務をしていた職員		
一次検査料		○
一次検体送料		○
二次検査料(一次で「陽性」の場合)		○
二次検体送料		○
3 職員の同居者が感染したおそれのある職員		
一次検査料		○
一次検体送料		○
二次検査料		○
二次検体送料		○

立川市の学校給食は、「立川市学校給食衛生管理基準」に基づき、安全な給食を実施していますが、管理基準の「別表第5 ノロウィルスに感染した（その疑い）学校給食関係職員への対応について 学校給食課（H20. 6. 26）」の解釈をめぐり、疑義が寄せられたので、次のとおり解することといたしたい。

記

I 別表第5の文中の「1 ③「陽性」と判定された者が、一次検査提出日の1週間後に二次検査を受けるものとする。」の1週間後の解釈について、

- ① 検査提出日の翌日から起算して、1週間に当たる日に二次検査を受けるものとし、例えば、月曜日に検体を提出したときは、翌週の月曜日に二次検査を受けるものとする。
- ② 1週間に当たる日が国民の休日である場合は、翌日に二次検査を受けるものとする。

II 別表5に関して、記載のない事項について、次のとおり補足する。

- ① 検査日から検査結果が判明するまでの期間については、有休扱いとなること。検査の結果が「陰性」となった場合はそのまま有休扱いとなり、「陽性」となった場合には遡って、病欠扱いとなること。
- ② 年末年始のように国民の休日に当たらない期日に検査機関が休業するようなどきであっても同様に、検査日から検査結果が判明するまでの期間については、有休扱いとなること。検査の結果が「陰性」となった場合はそのまま有休扱いとなり、「陽性」となった場合には遡って、病欠扱いとなること。

III この解釈は、制定当時から変更の無いものであるが、解釈をめぐり見解の相違が見られたことから、制定の経過や本来の趣旨に立ち戻り、適切な運用を図るため認識を共有することを目的に起案する。決裁後、学校給食関係職員に周知を図ることとする。

立川市学校給食衛生管理基準

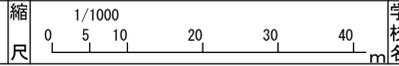
平成9年6月発行
平成14年9月改定
平成17年1月改定
平成19年9月改定
平成20年6月改定
平成22年5月改定
平成25年4月改定
平成28年9月改定
平成30年4月改定

編集発行 立川市教育委員会教育部学校給食課

連絡先 立川市泉町1156の14
立川市学校給食共同調理場

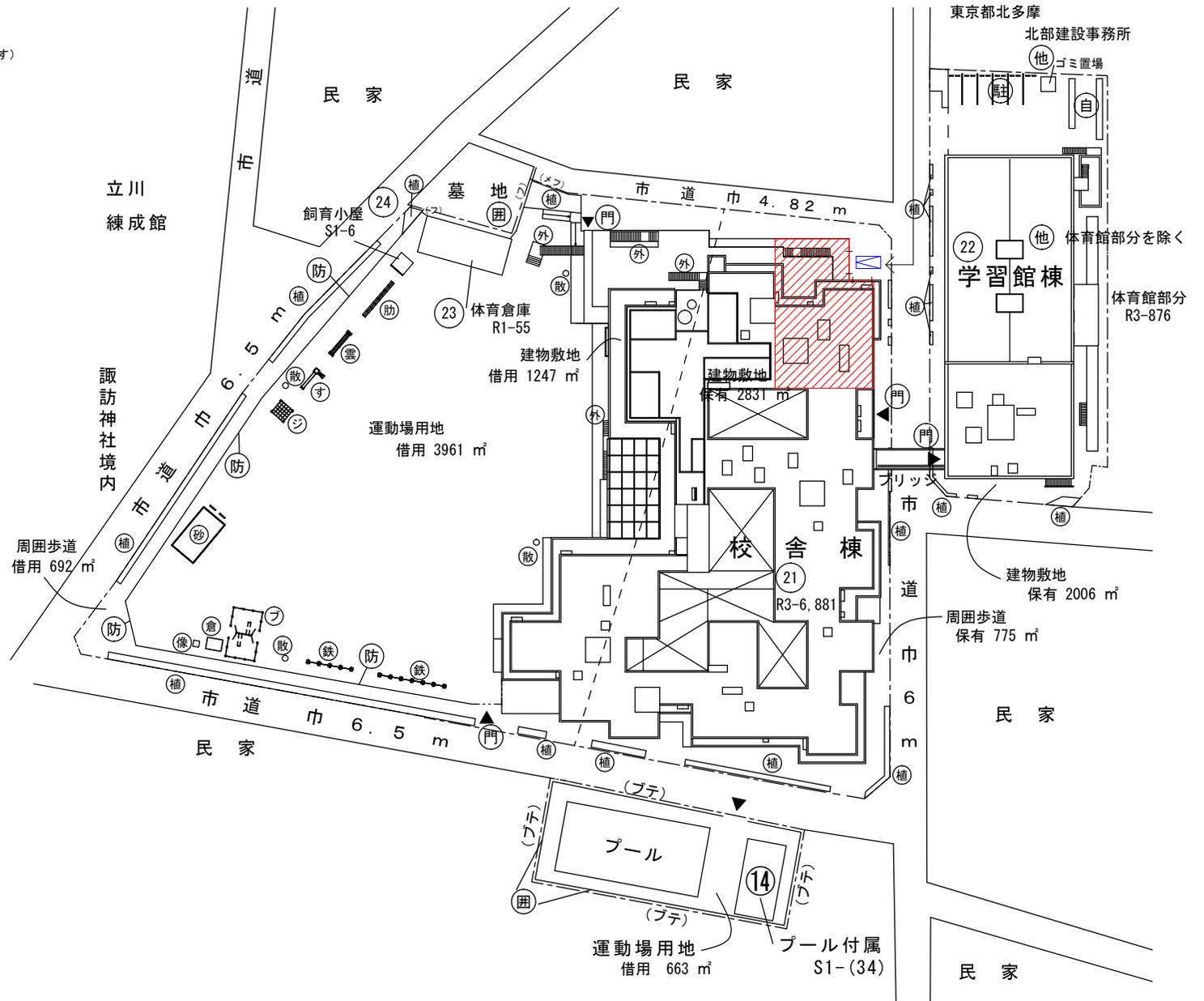
郵便番号 190-0015
電 話 042-529-3511
F A X 042-529-3516

施設の配置図

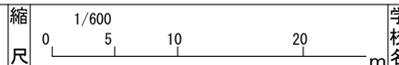


第一 小学校

配置図

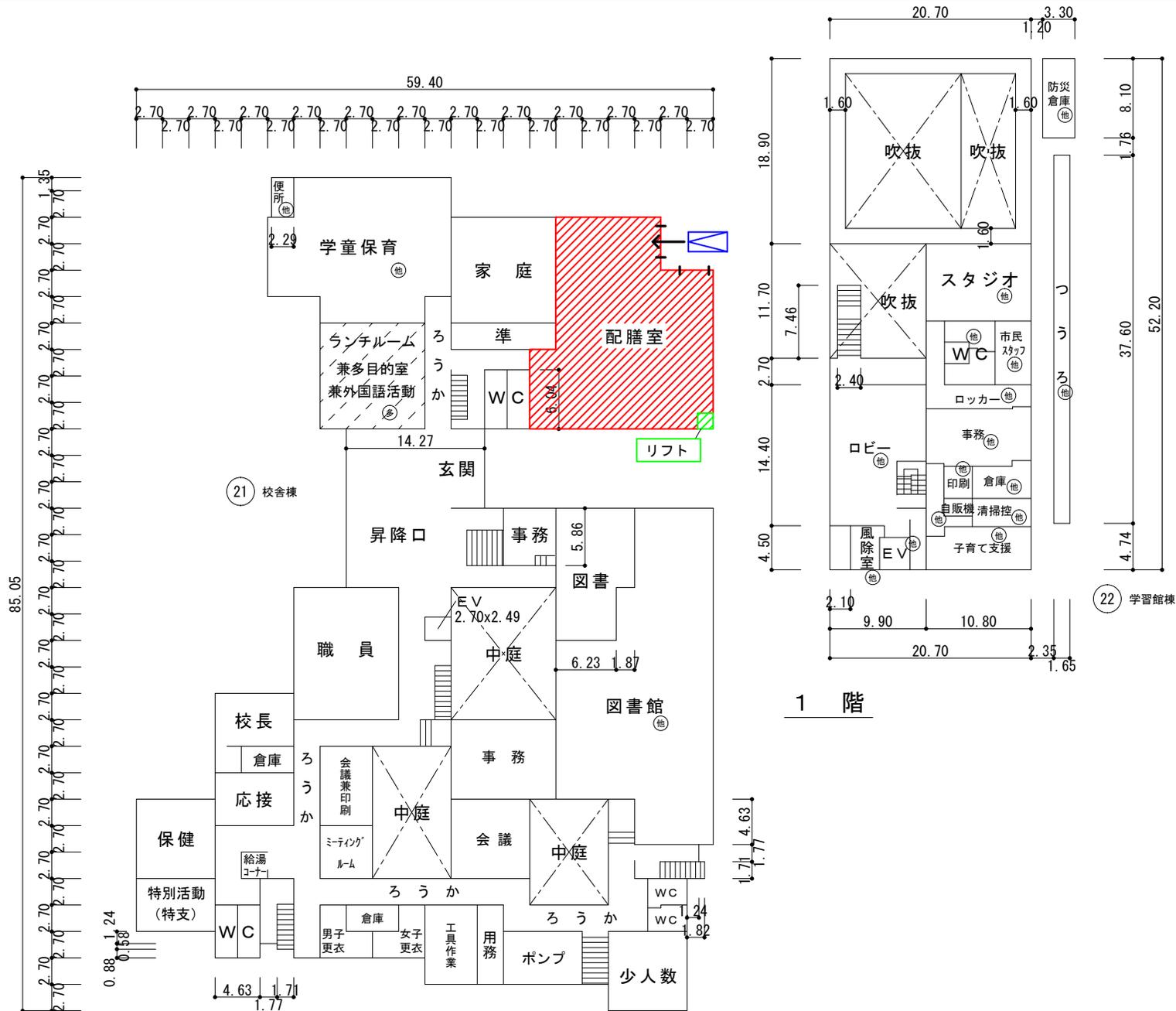


平面図

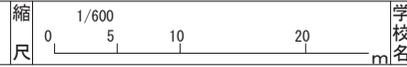


第一 小学校

平面図



平面図



第一小学校

調査番号

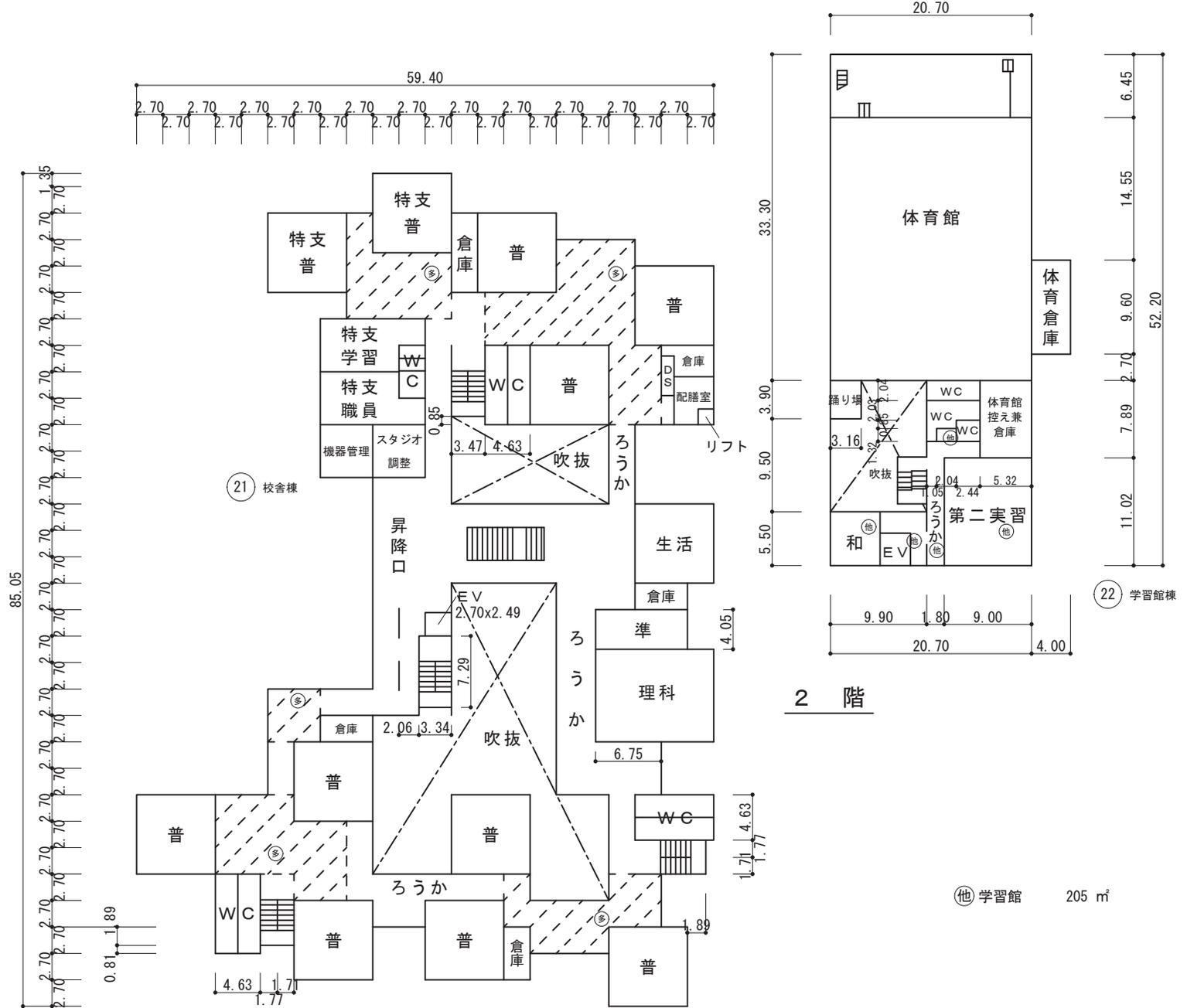
13

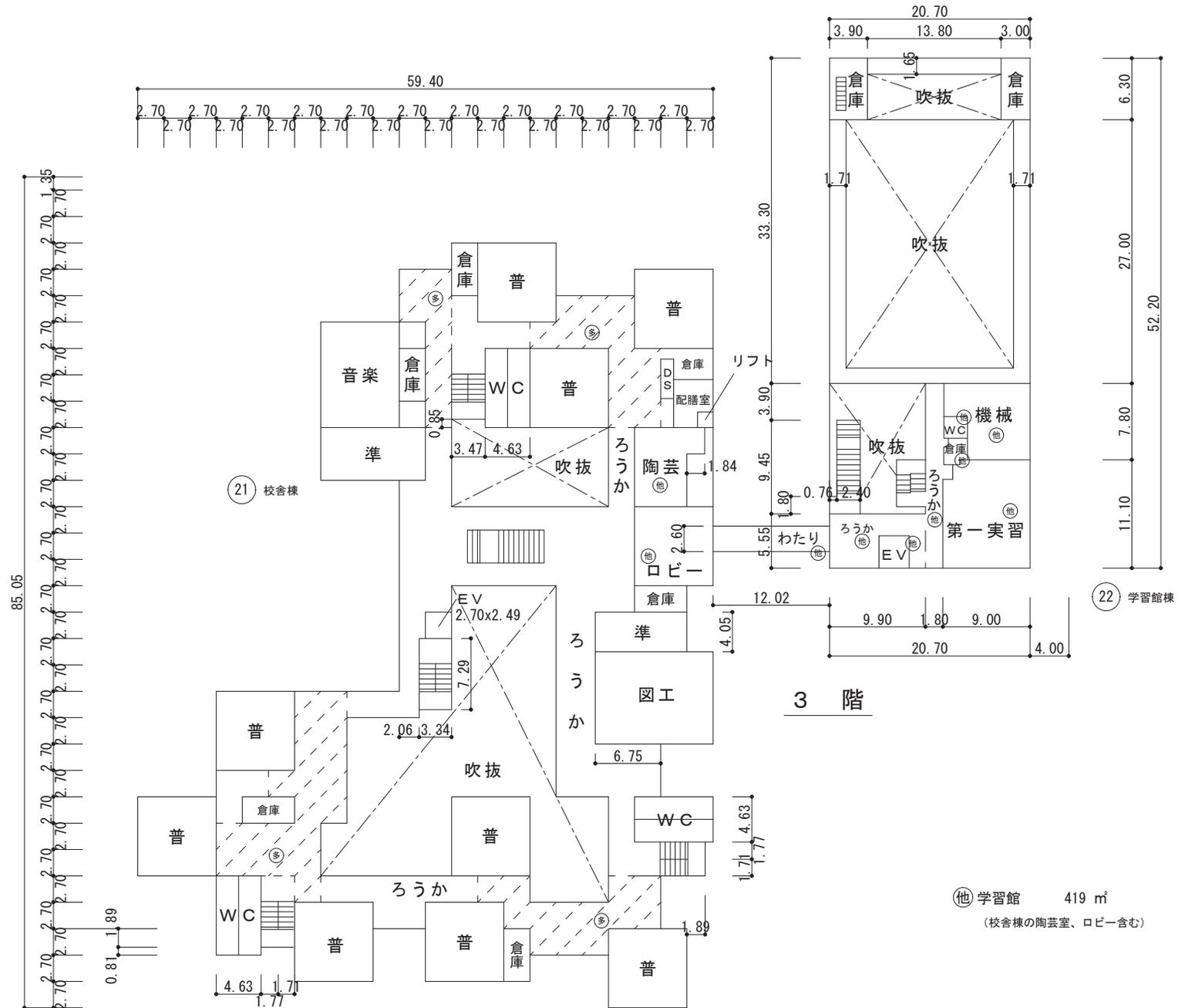
202

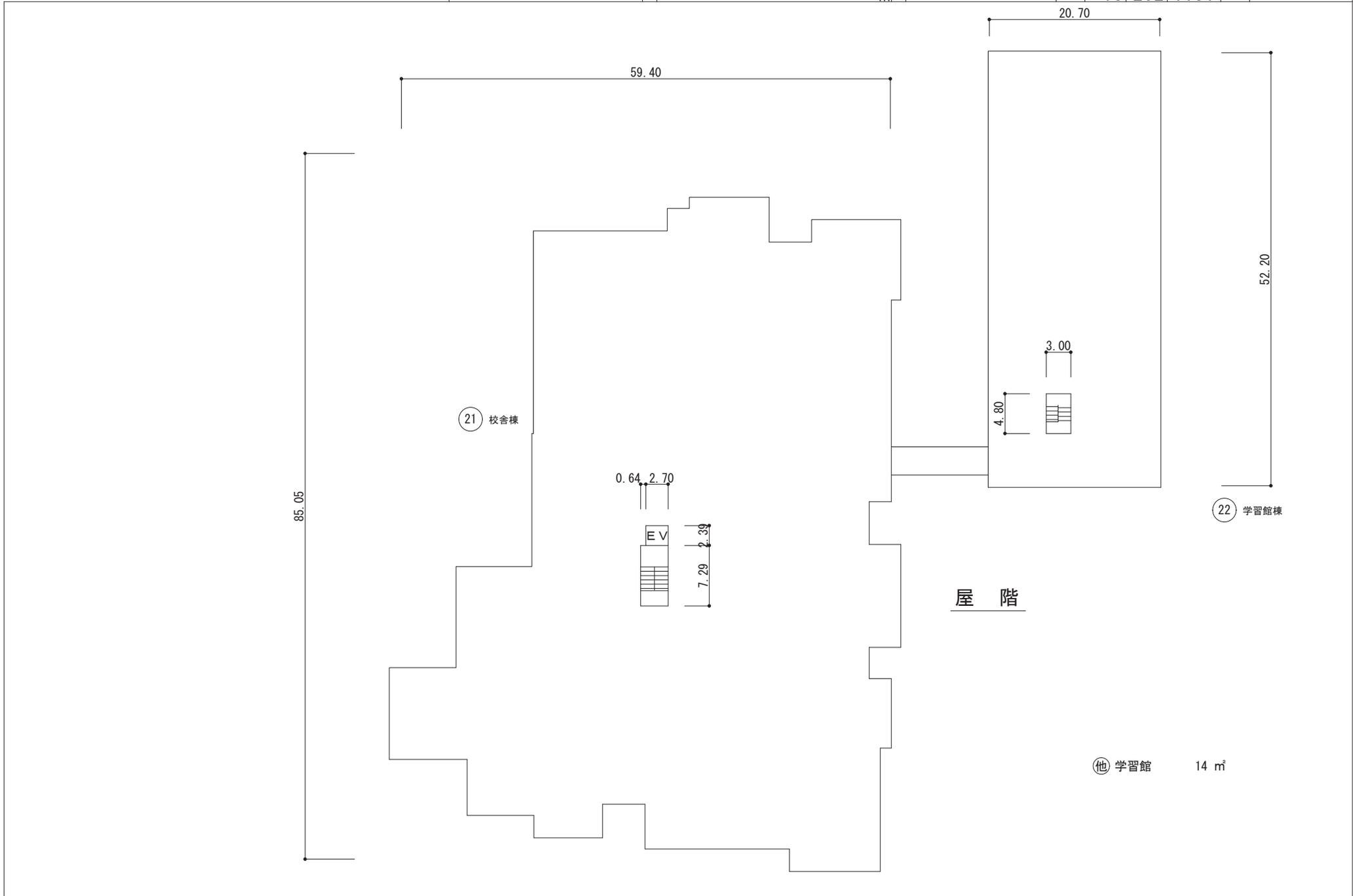
学校番号 1151

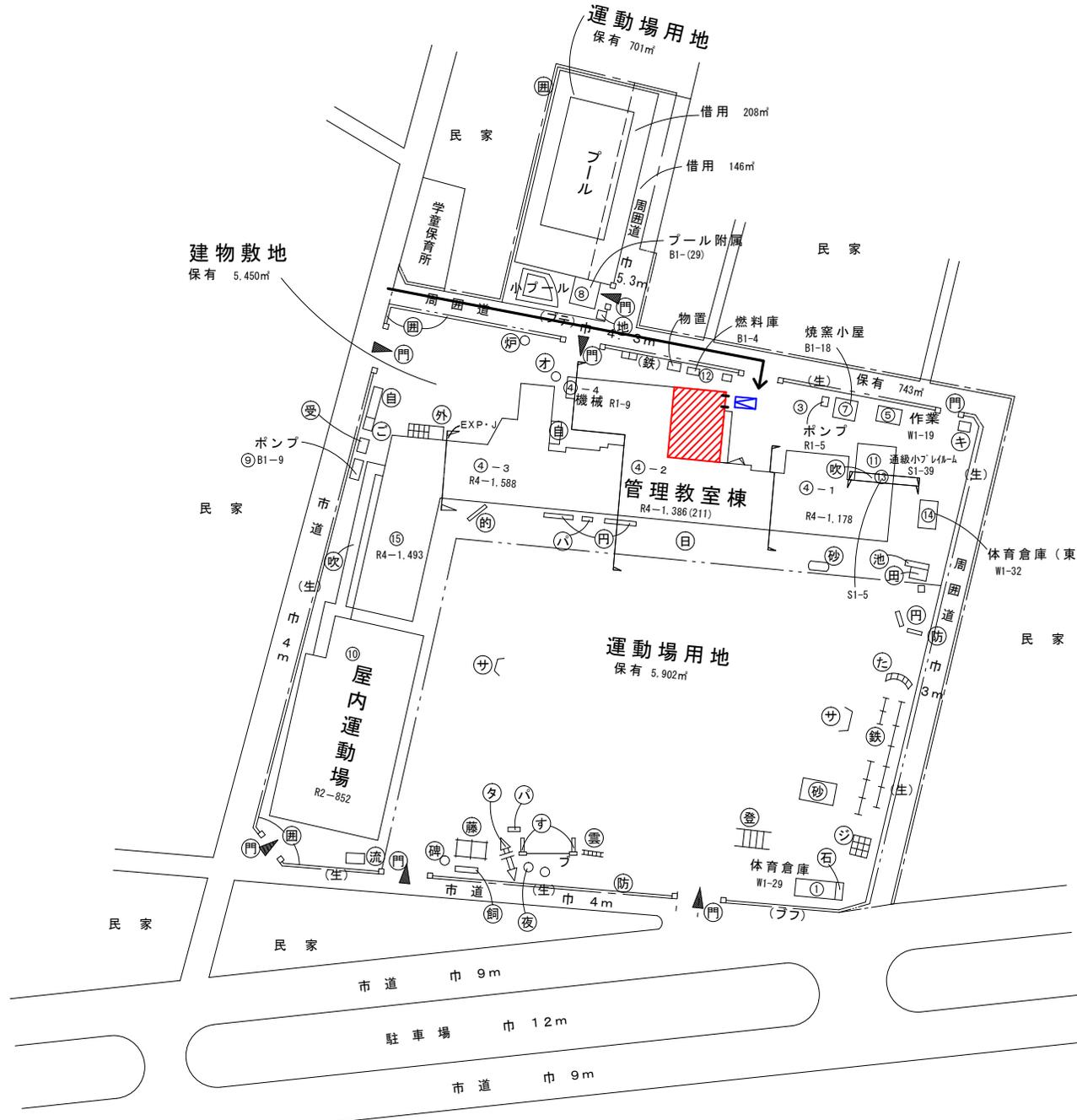
整理番号

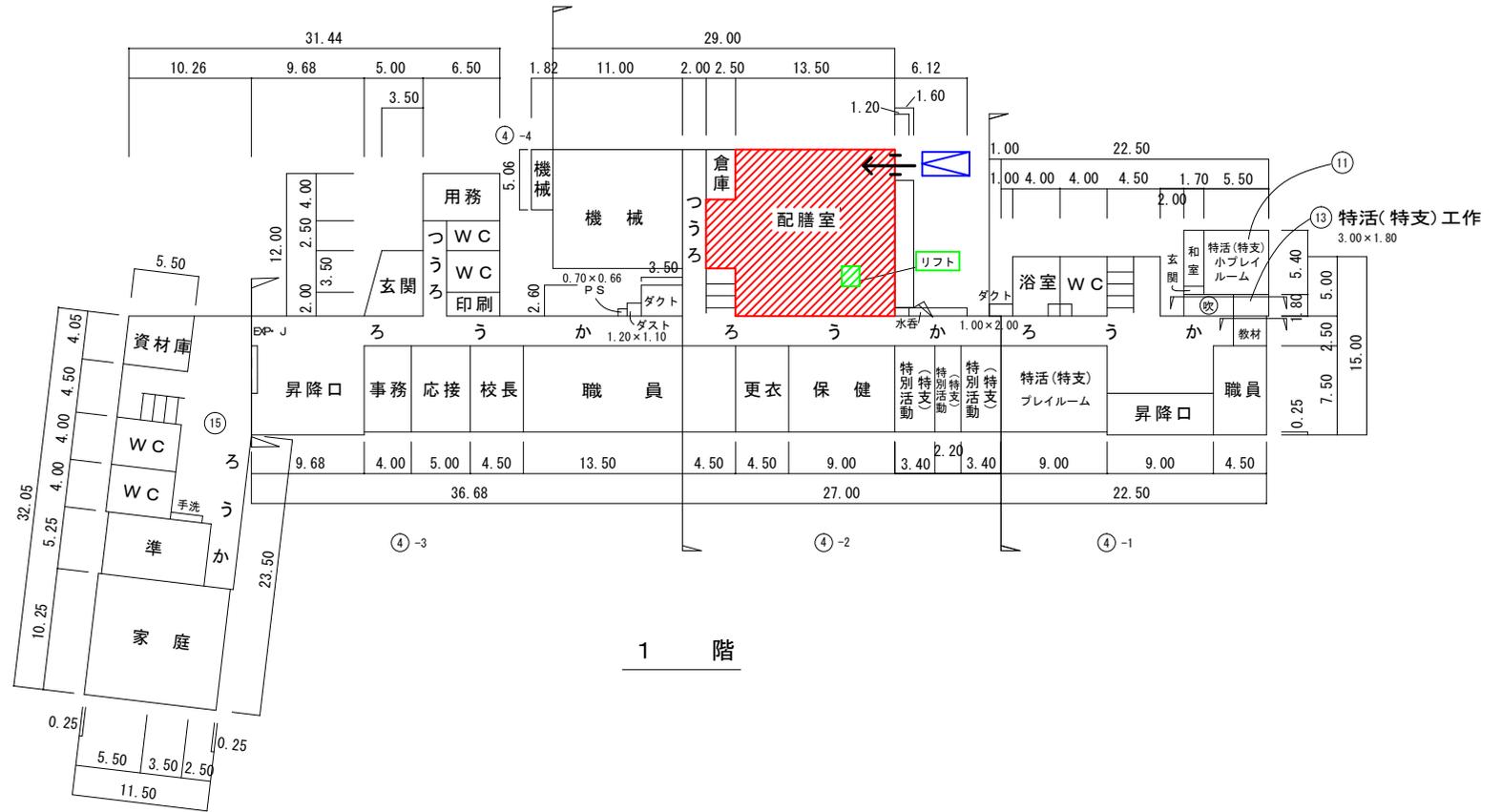
1692



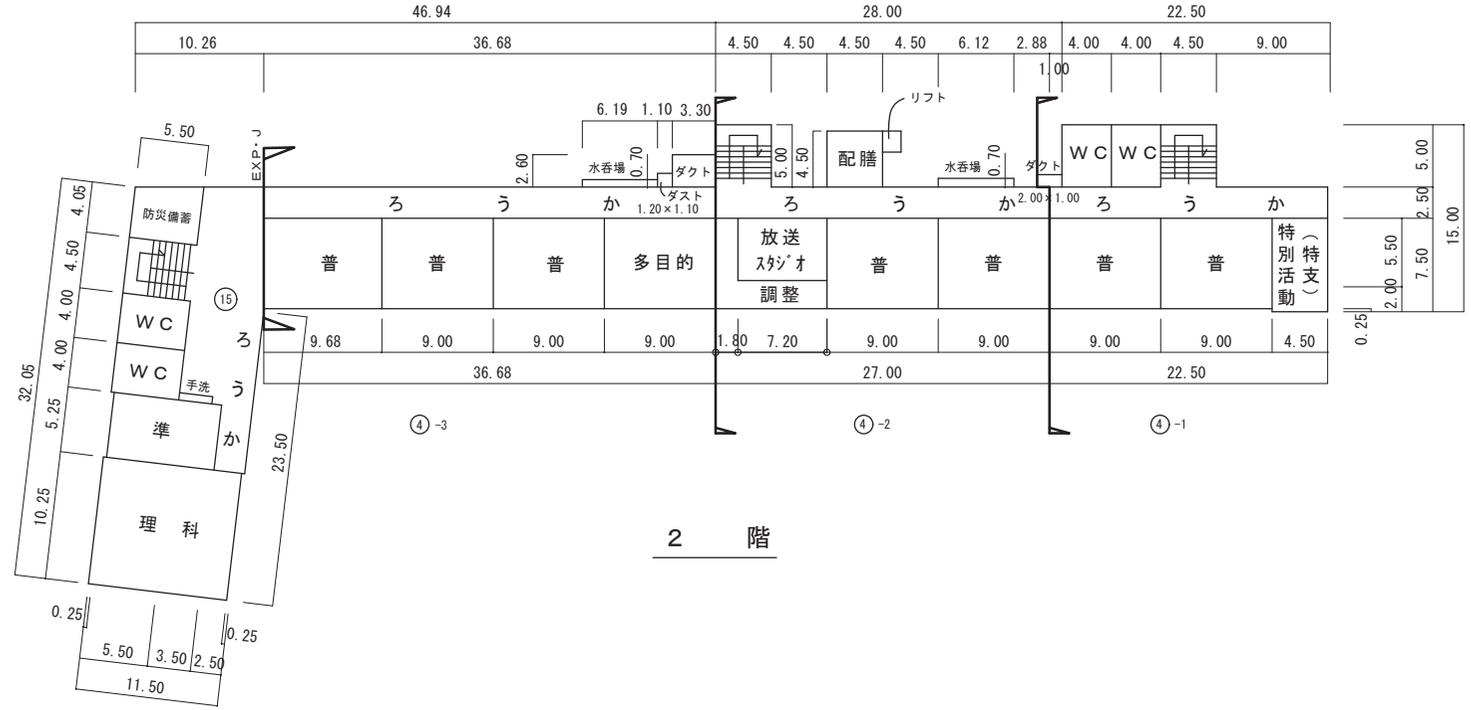




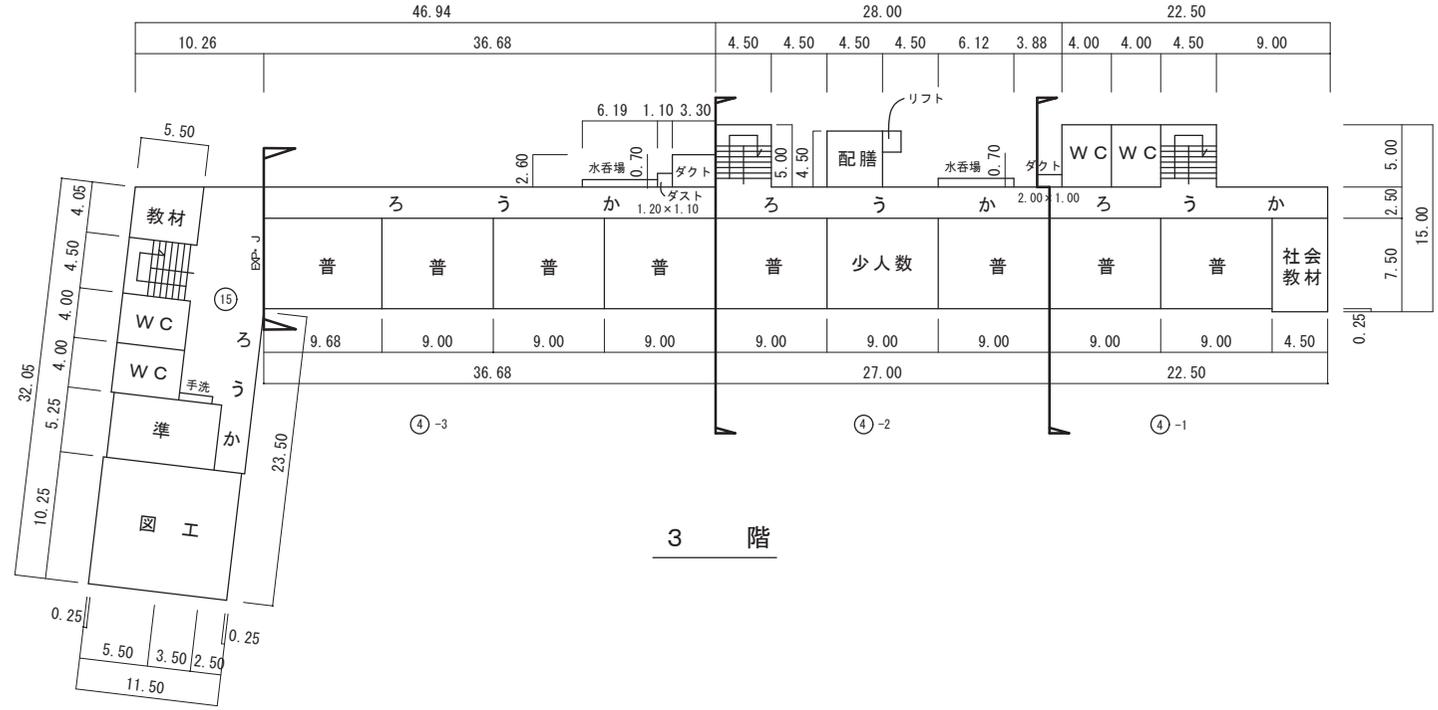




平面図

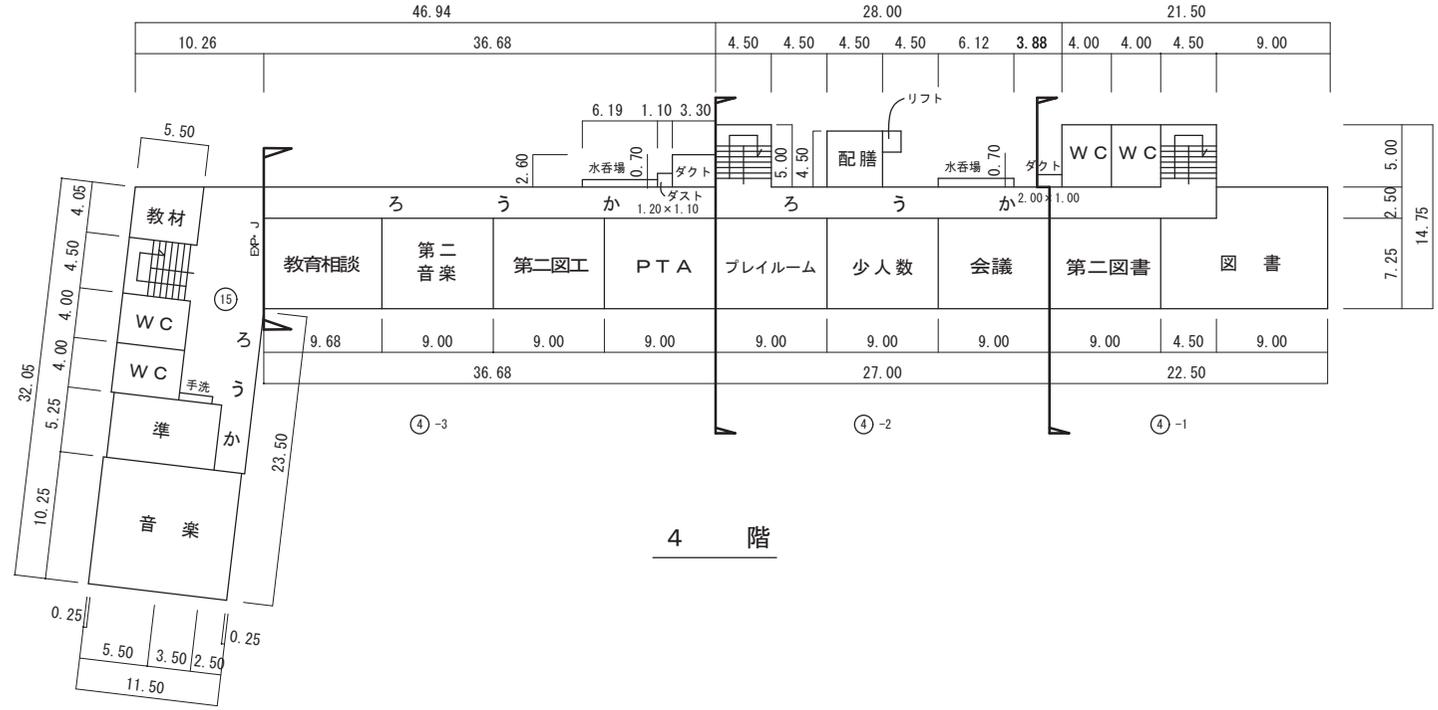


平面図

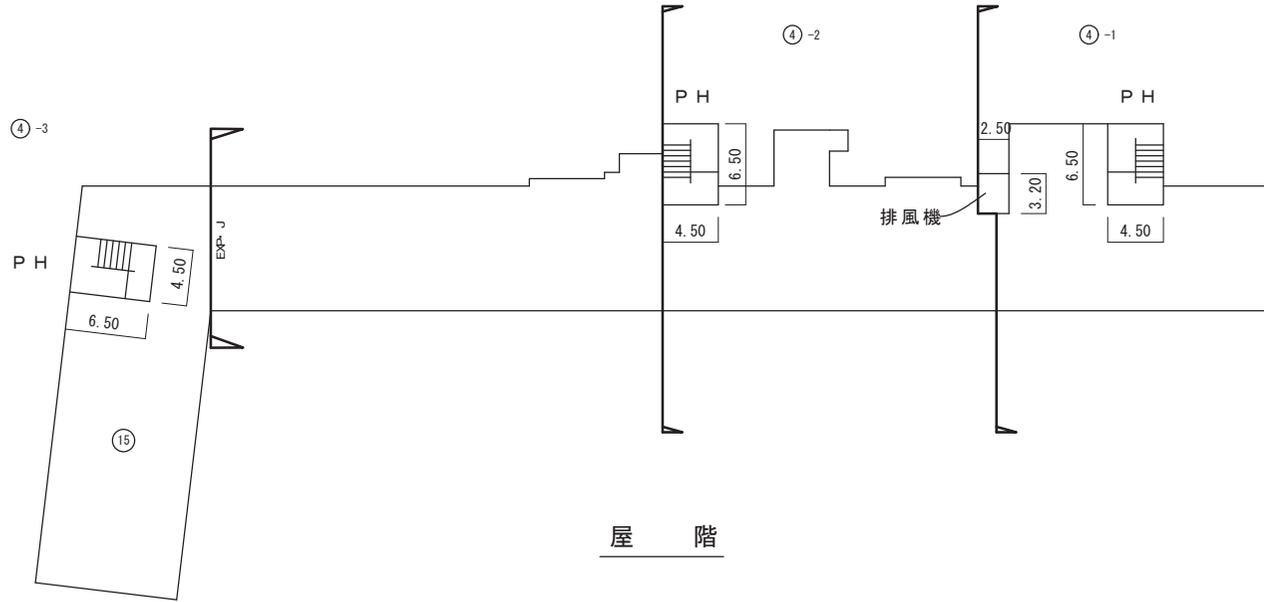


3階

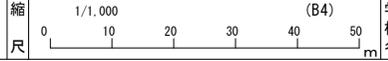
平面図



平面図

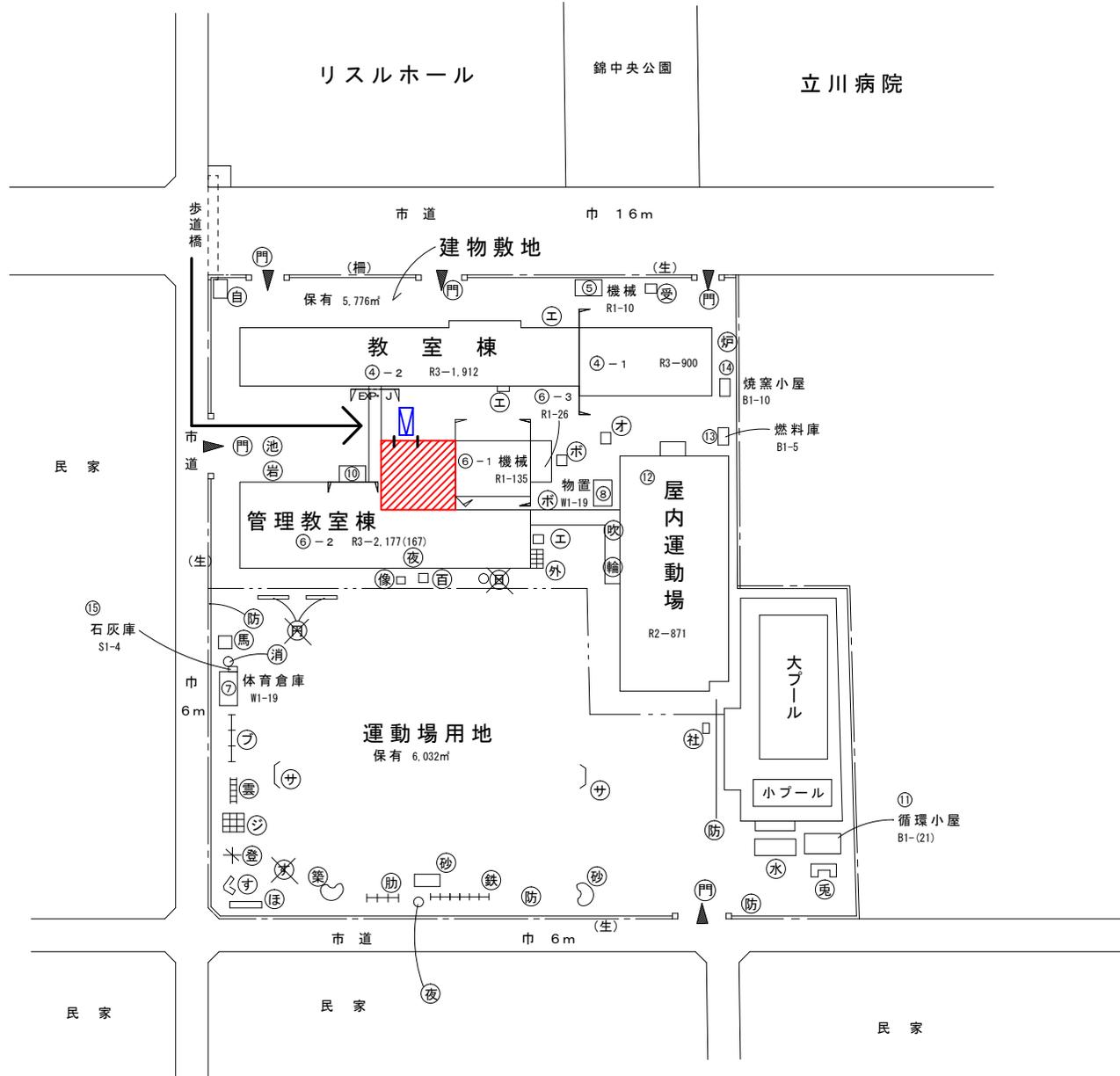


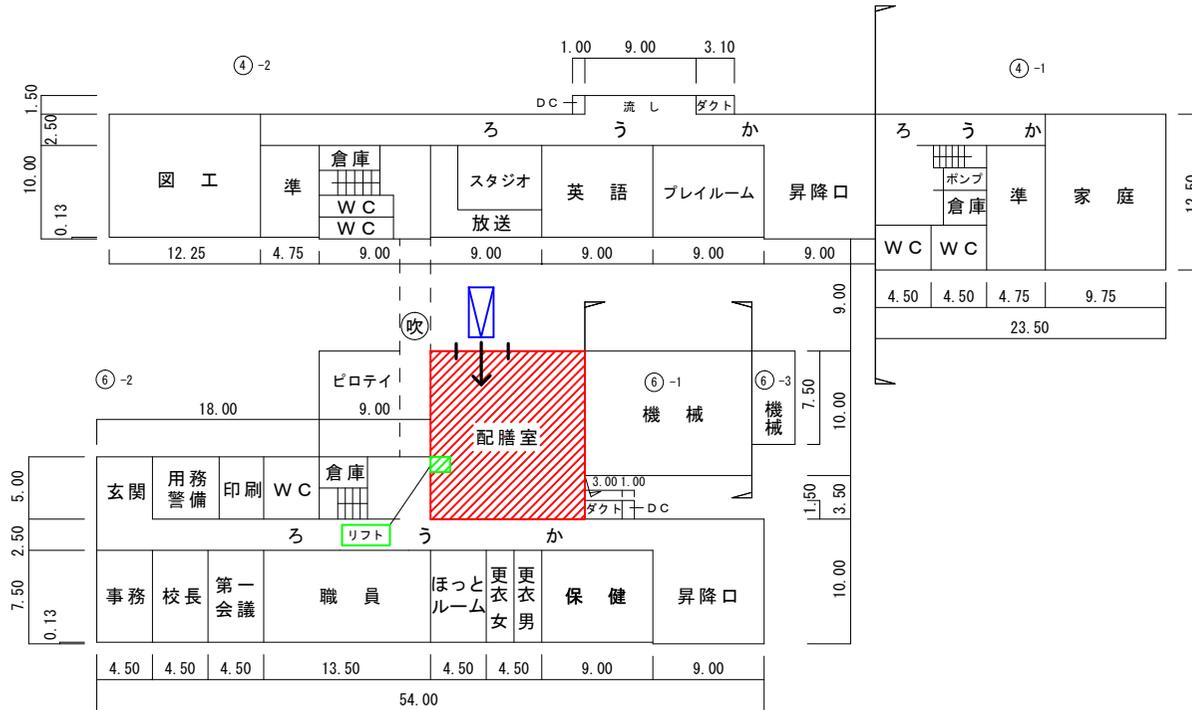
施設の配置図



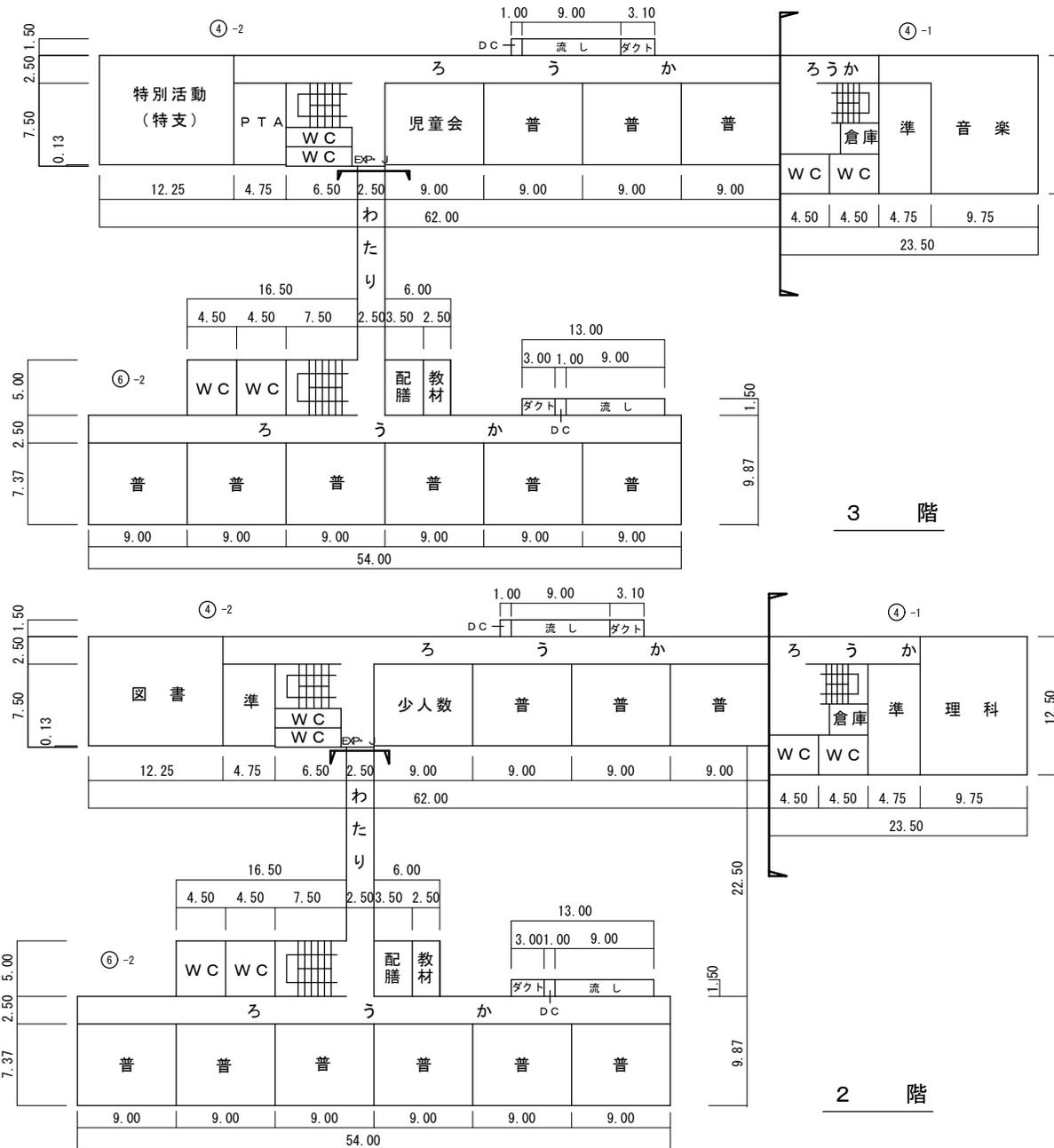
第三小 学校

配置図

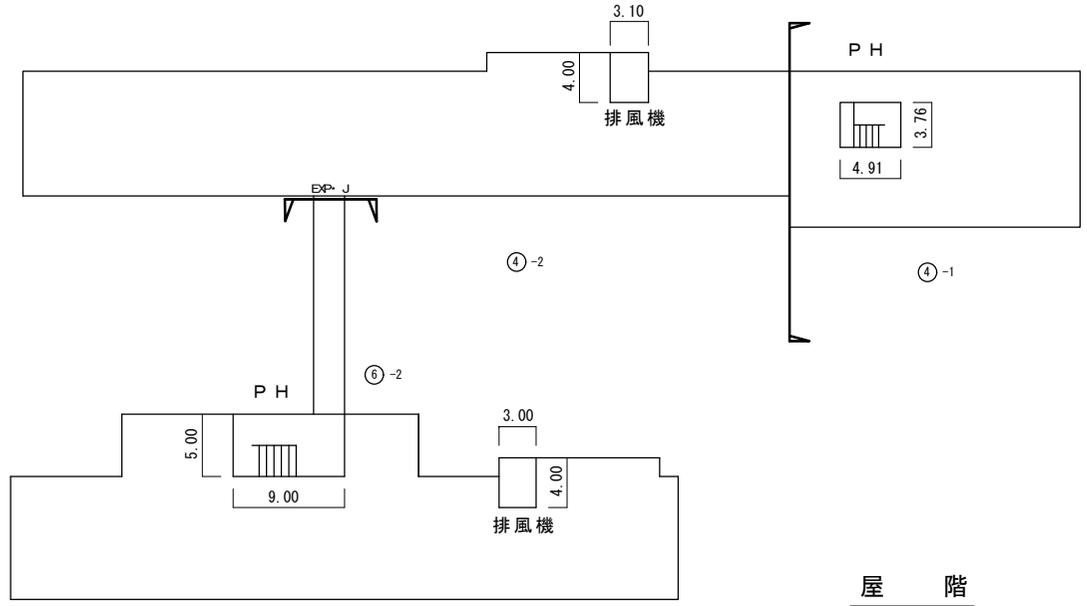


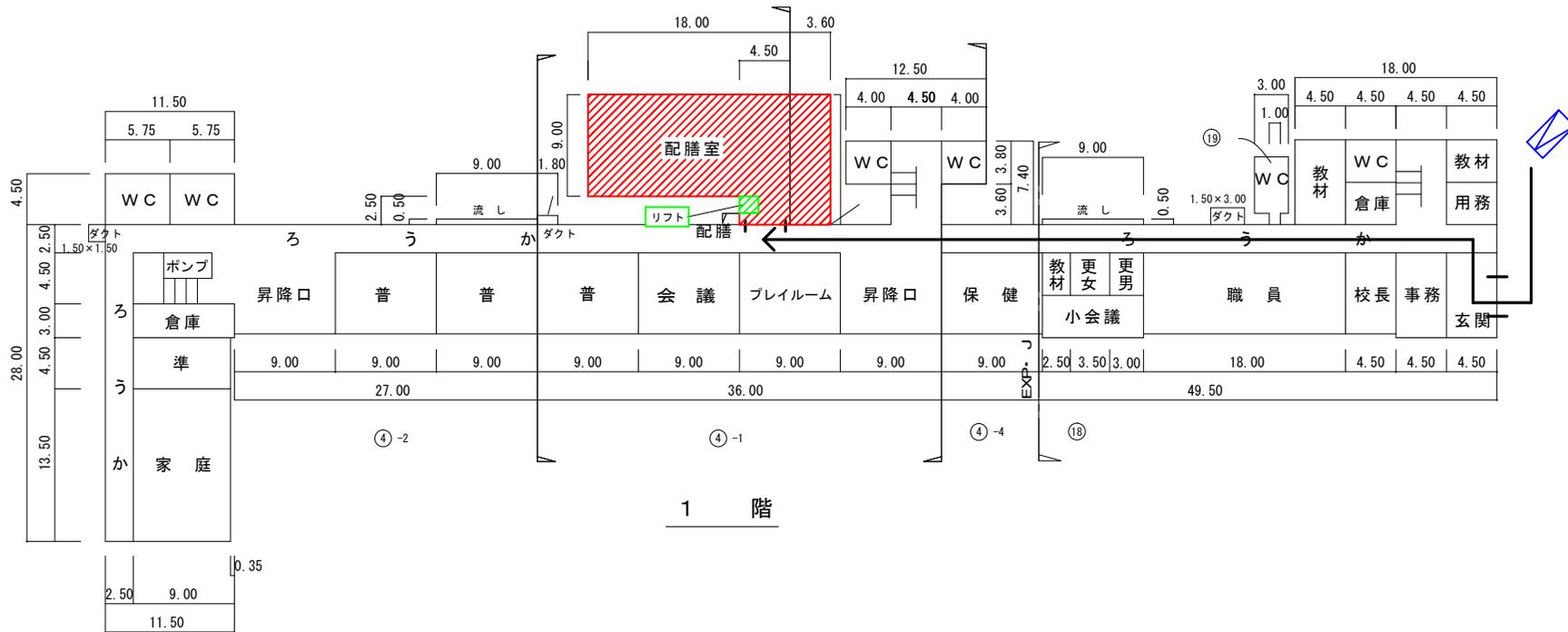


平面図

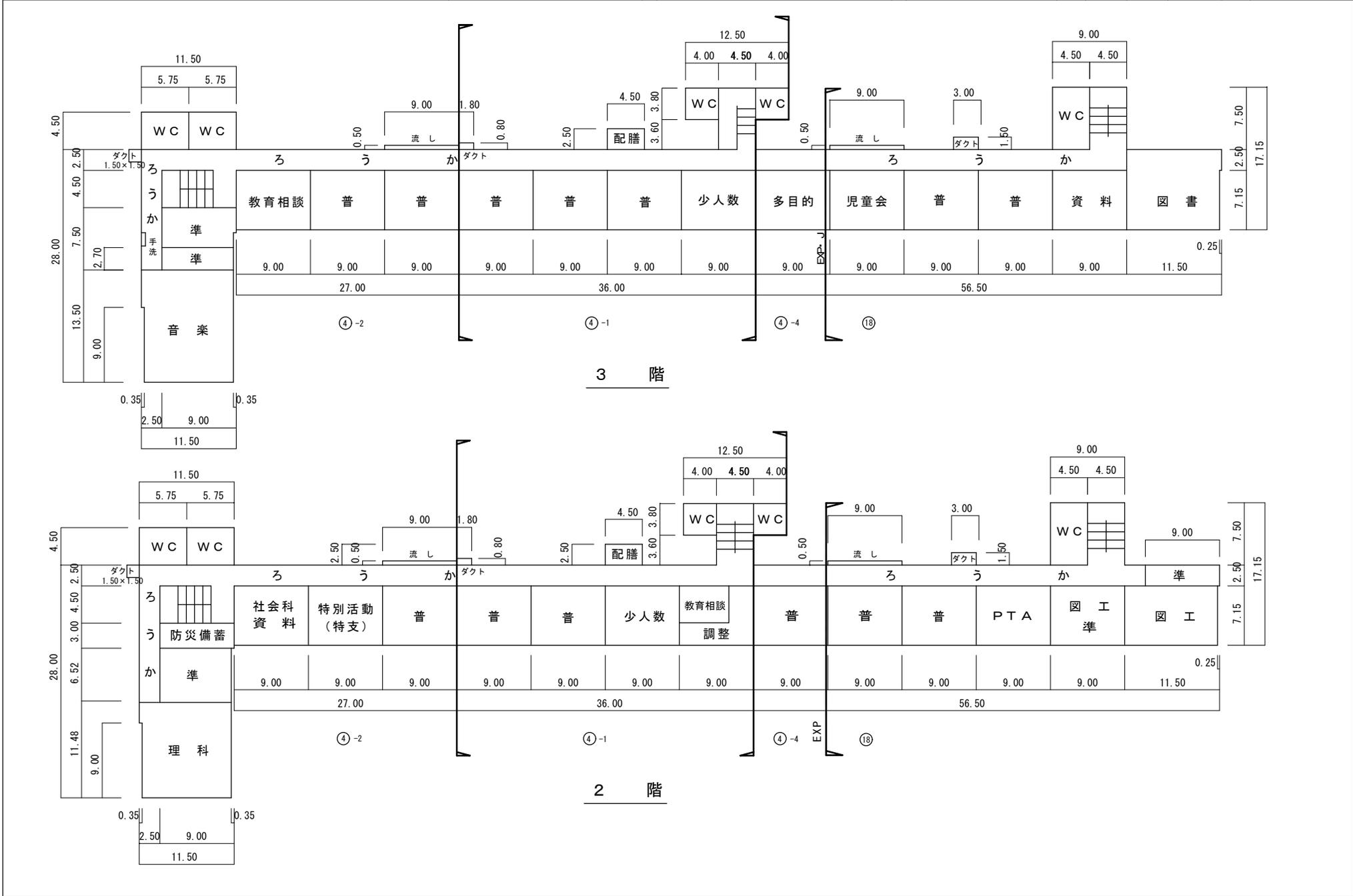


平面図

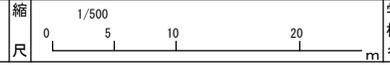




平面図



平面図



第四

小学校

調査番号

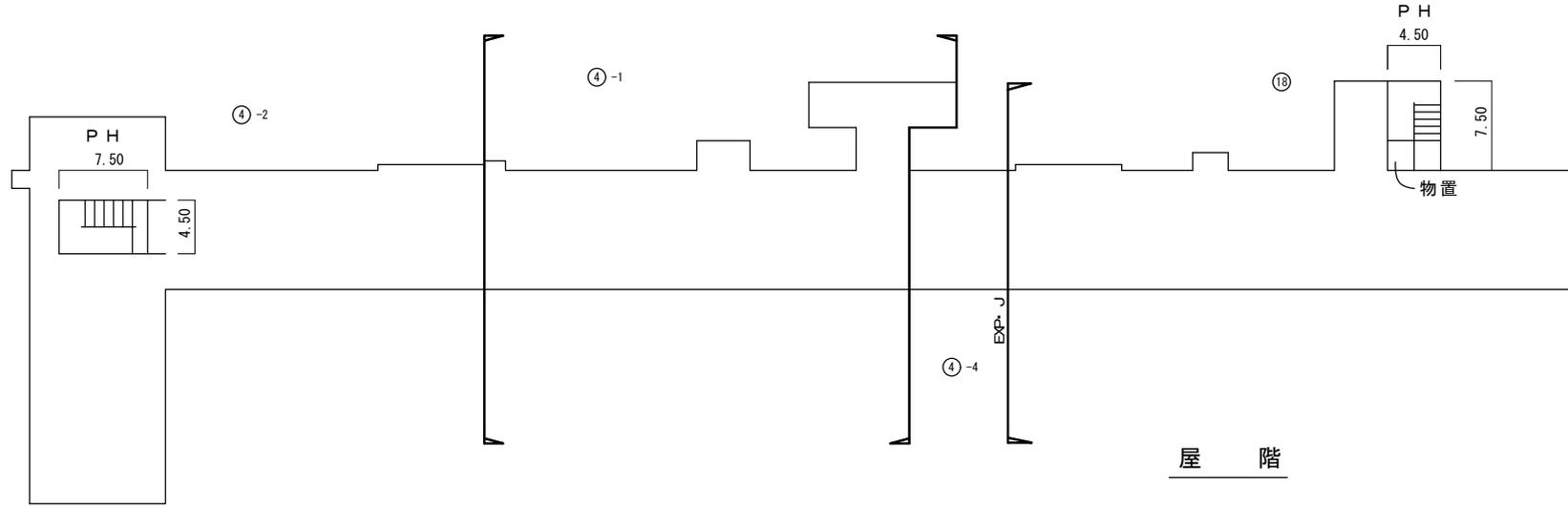
都 13

市 202

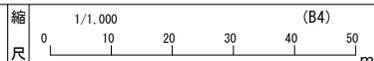
学校番号 1154

整理番号

1695

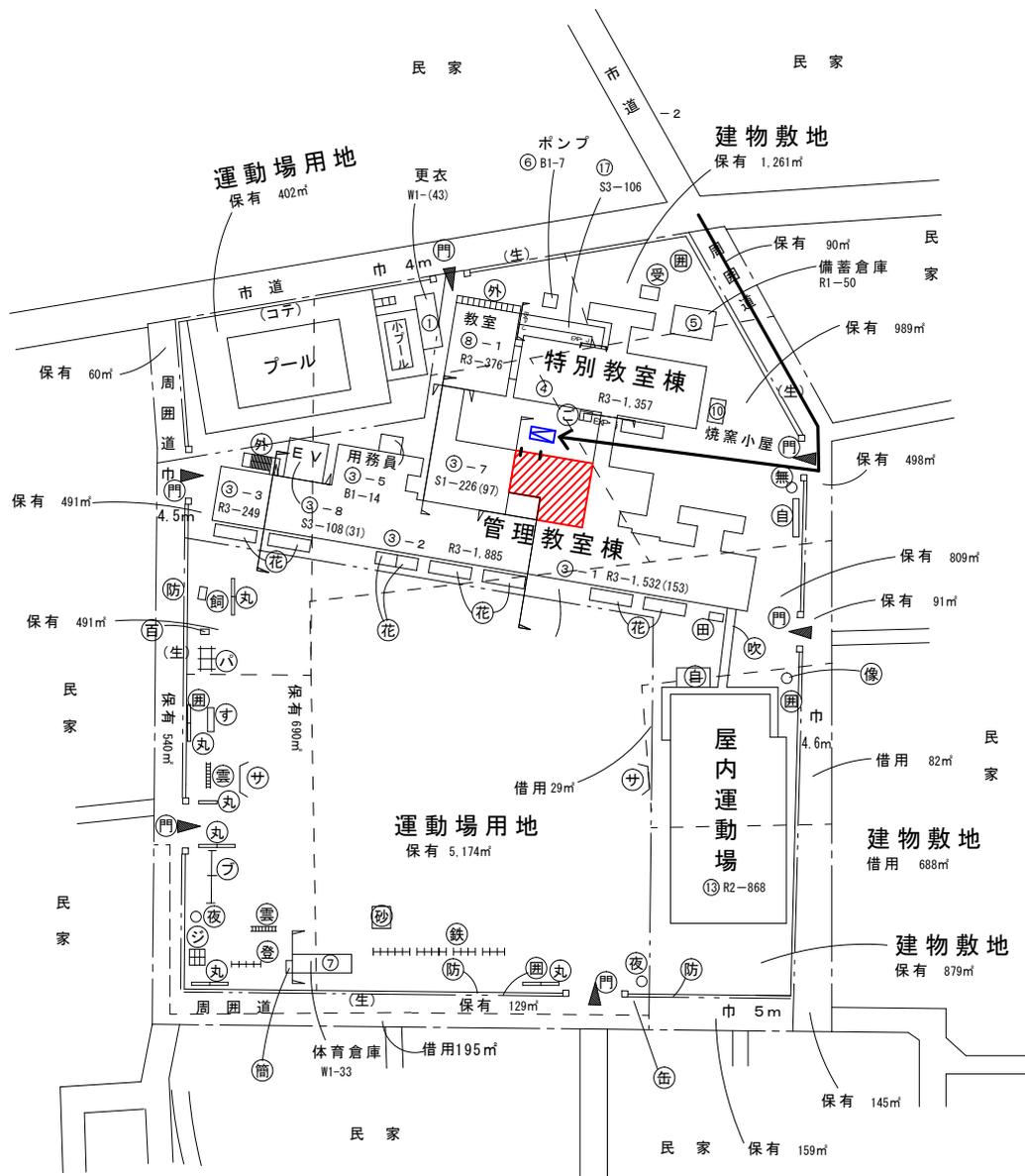


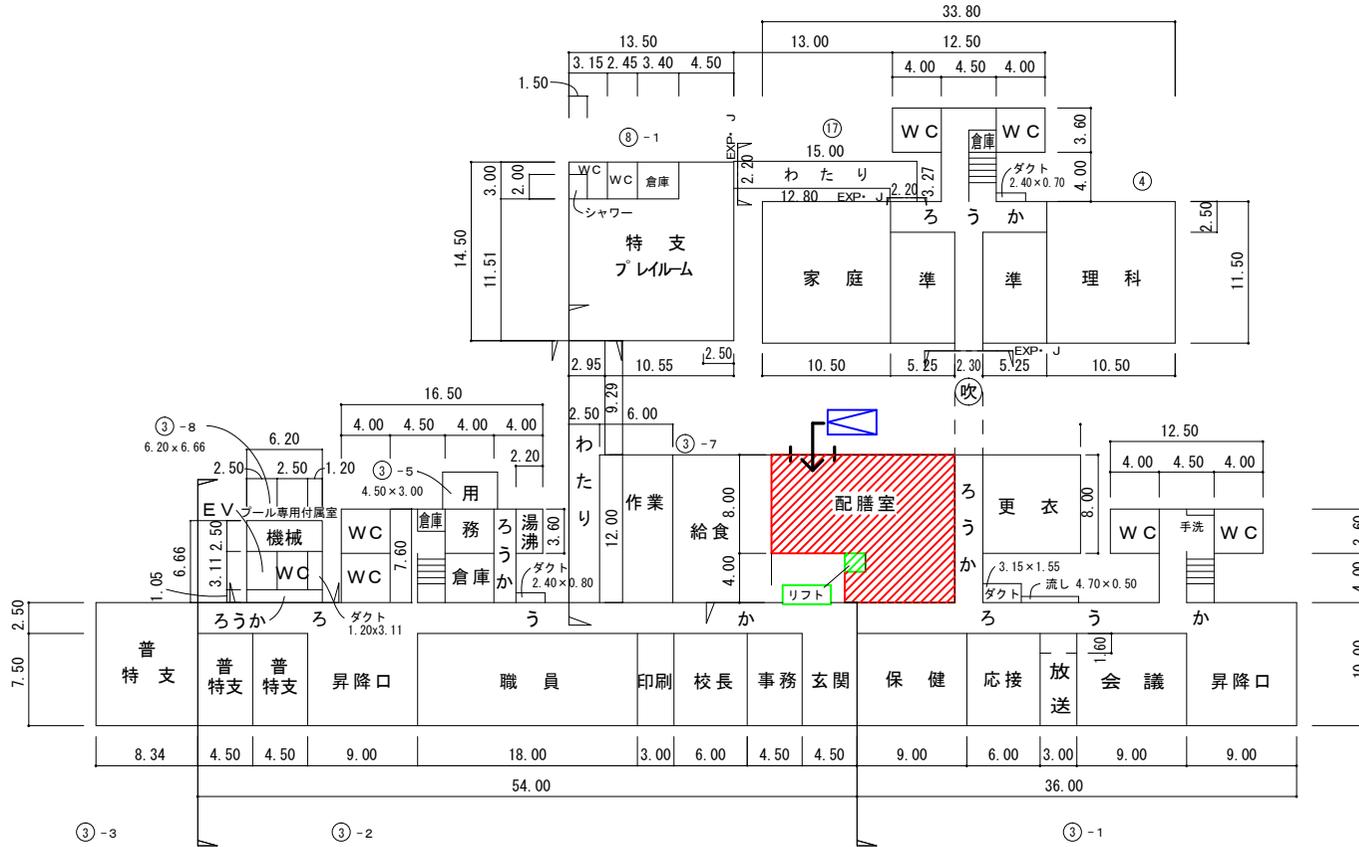
施設の配置図

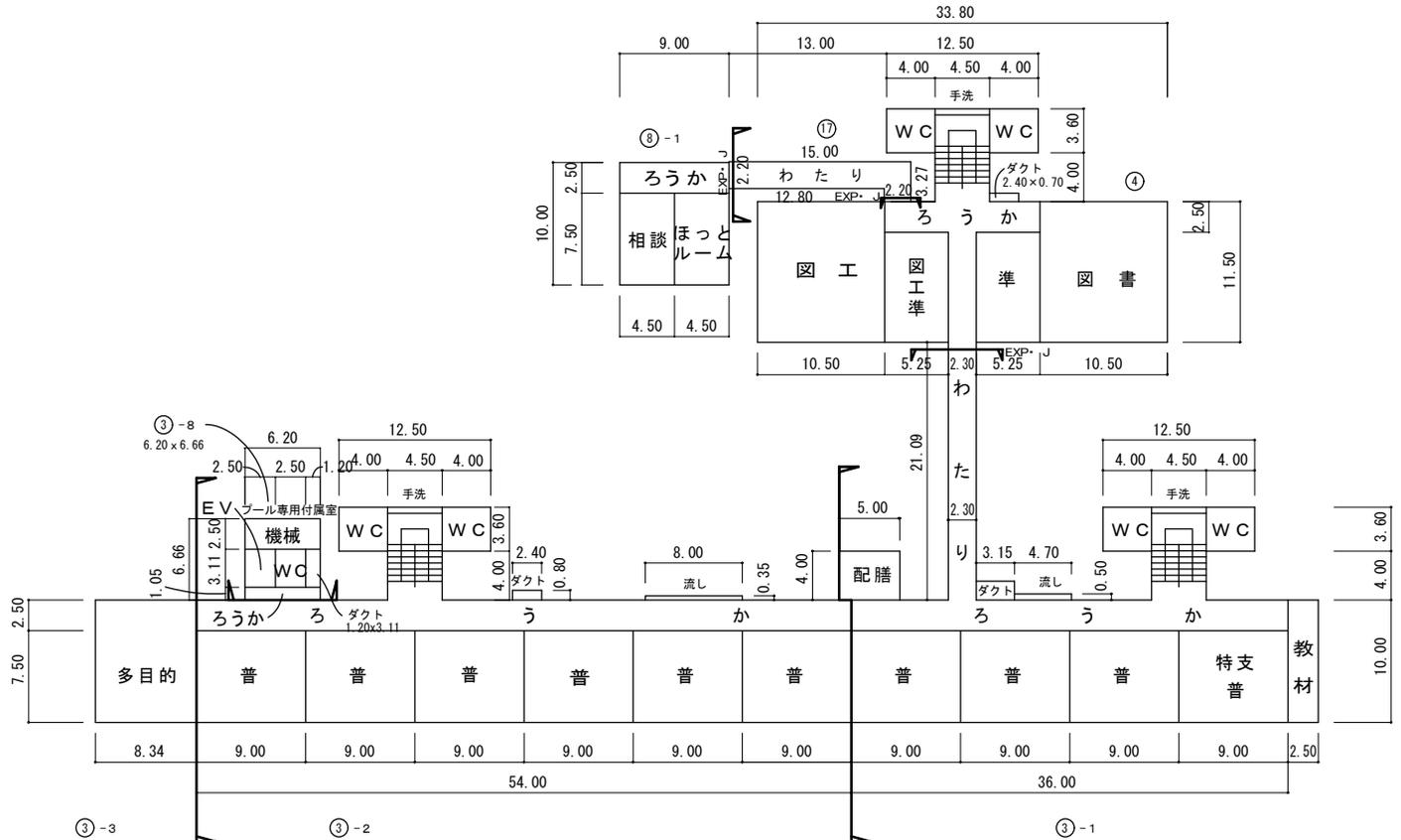


第五小 学校

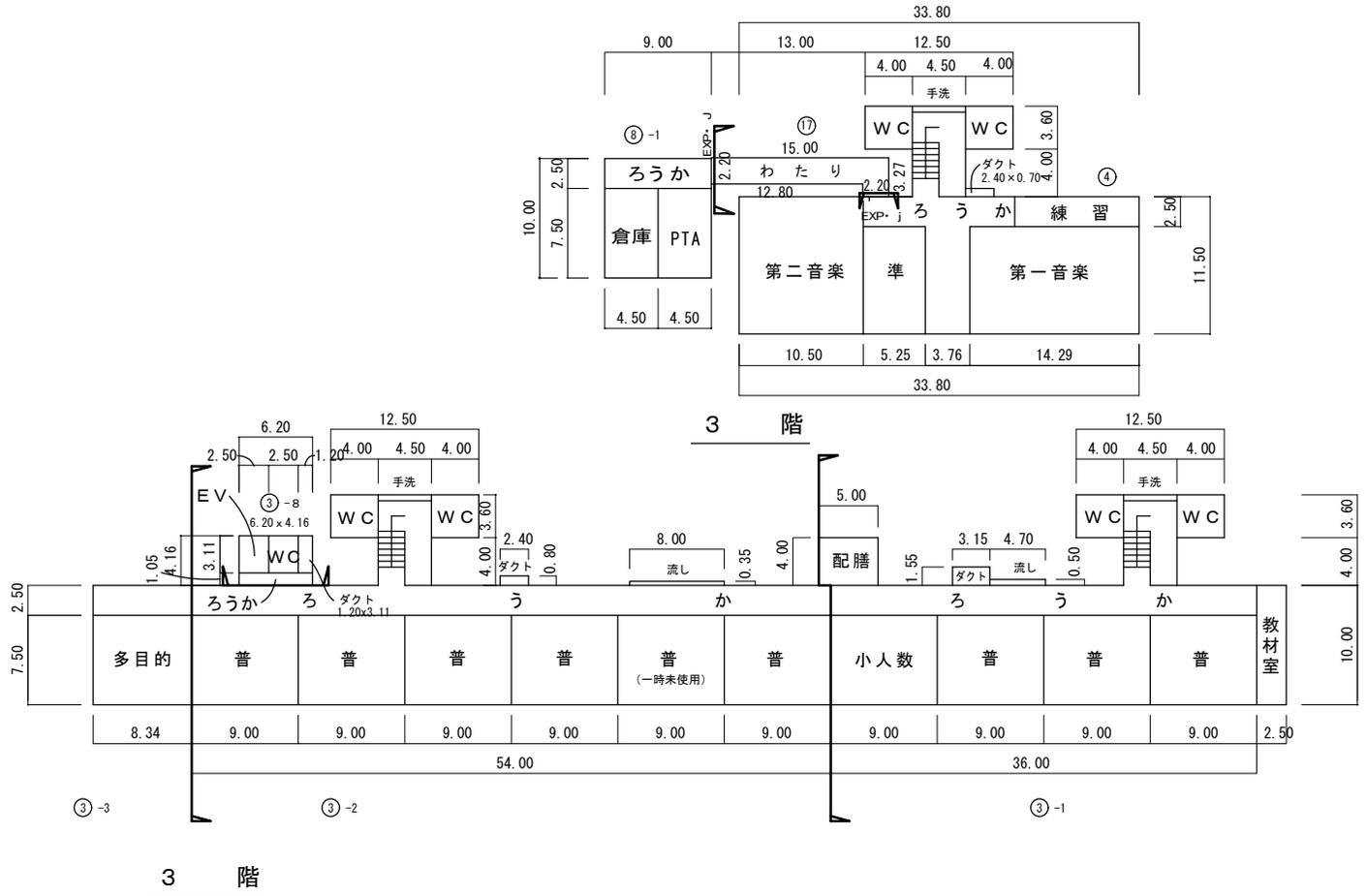
配置図

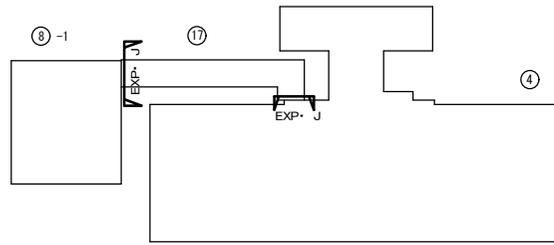




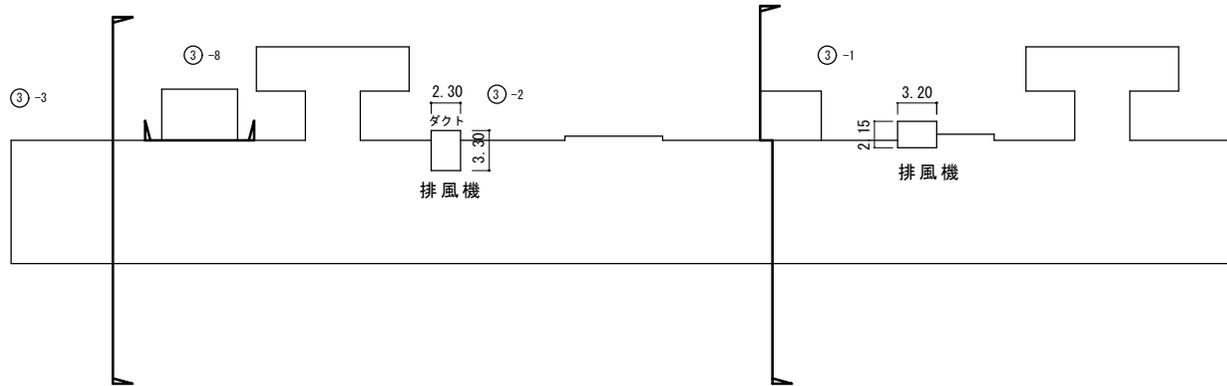


2階



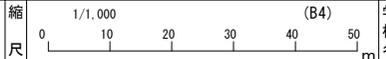


屋階



屋階

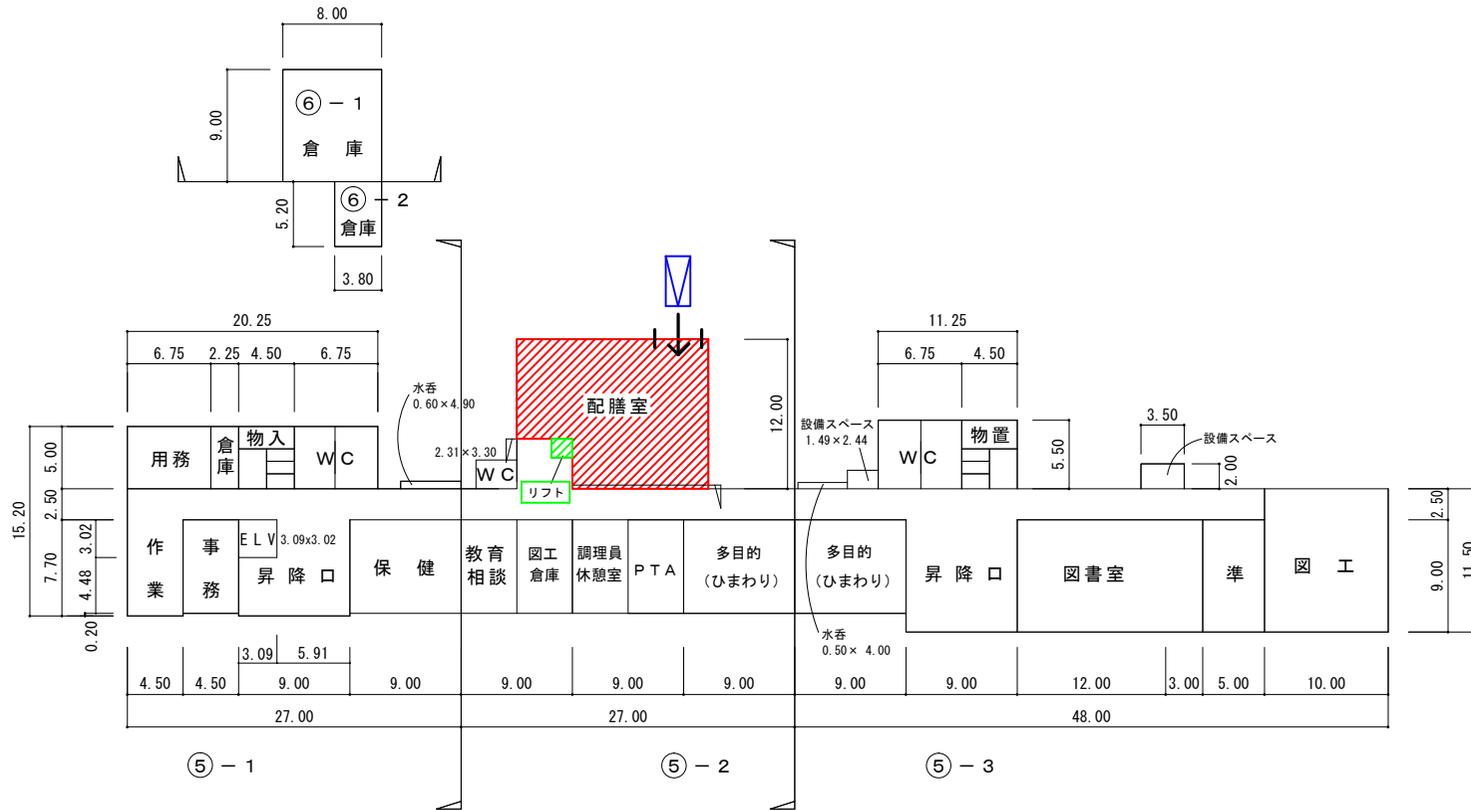
施設の配置図

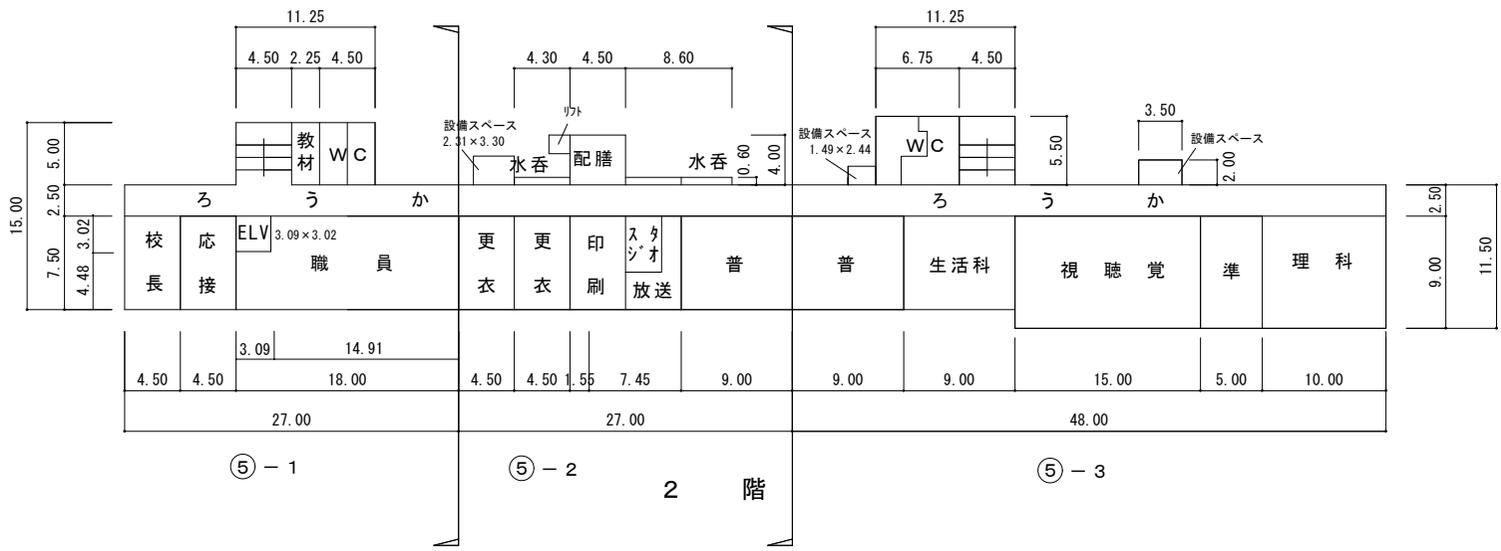
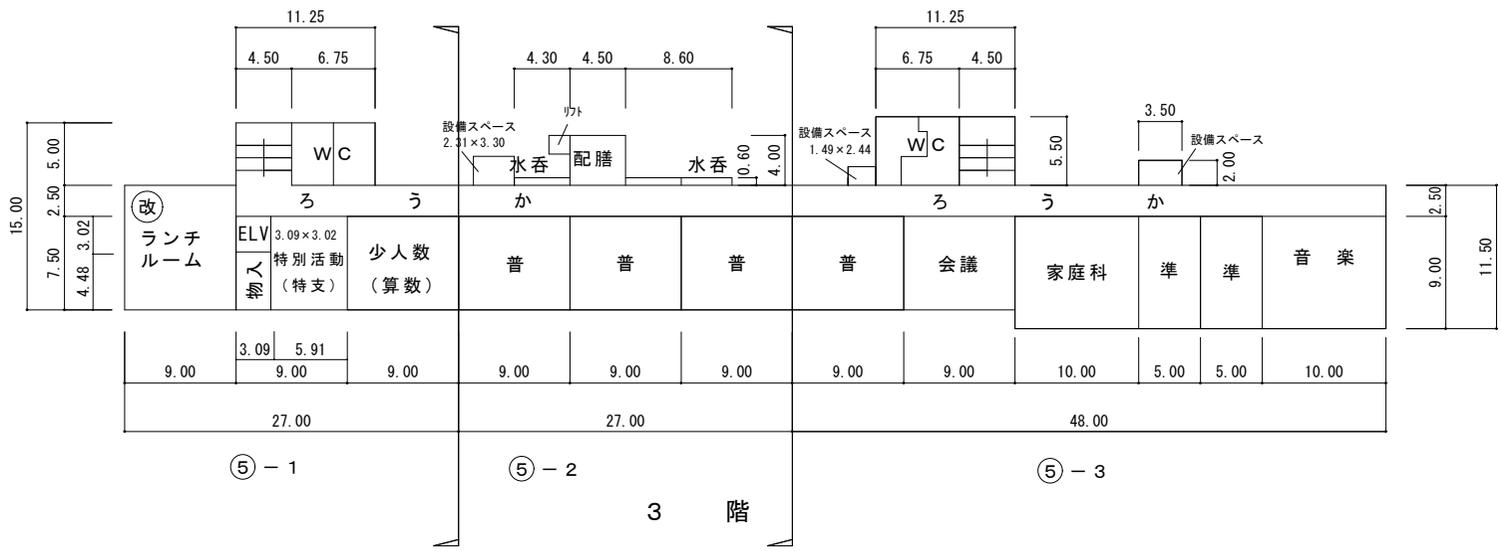


第六小 学校

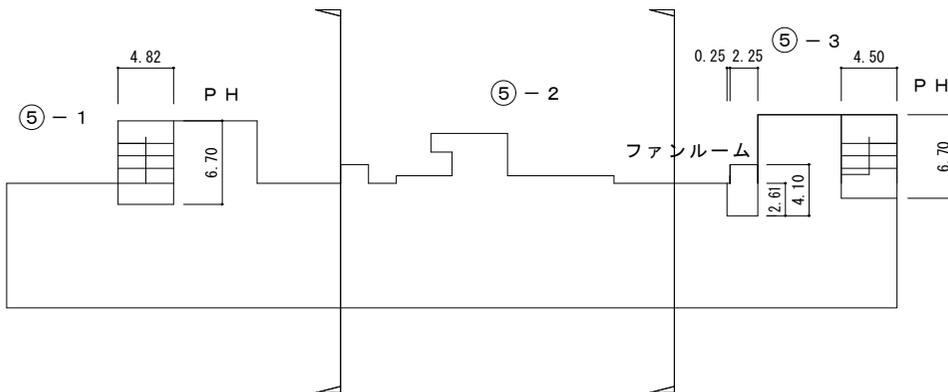
配置図



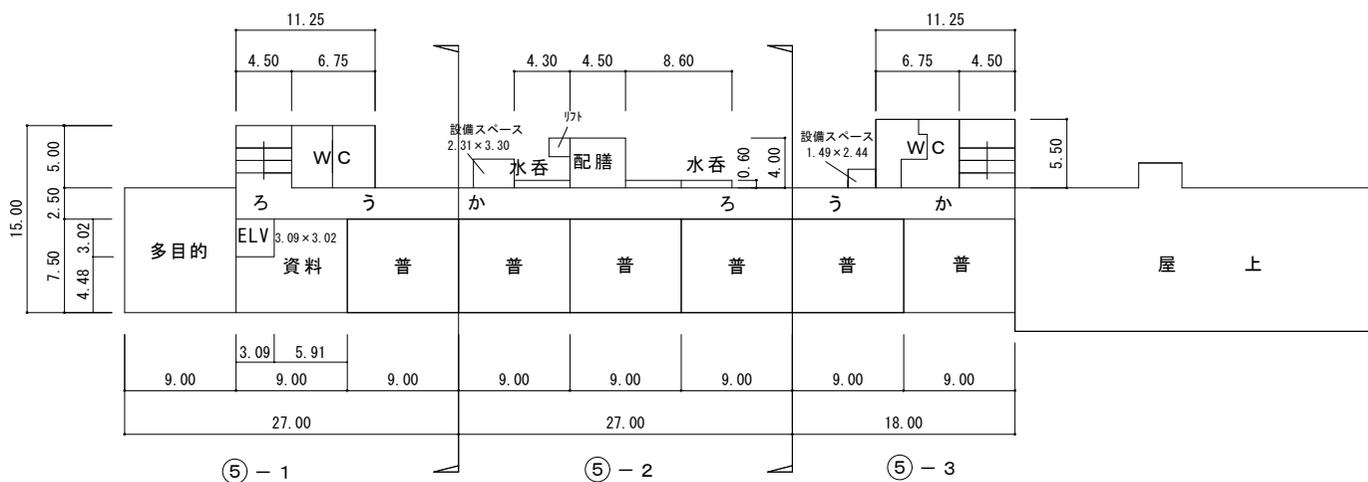




平面図



屋階



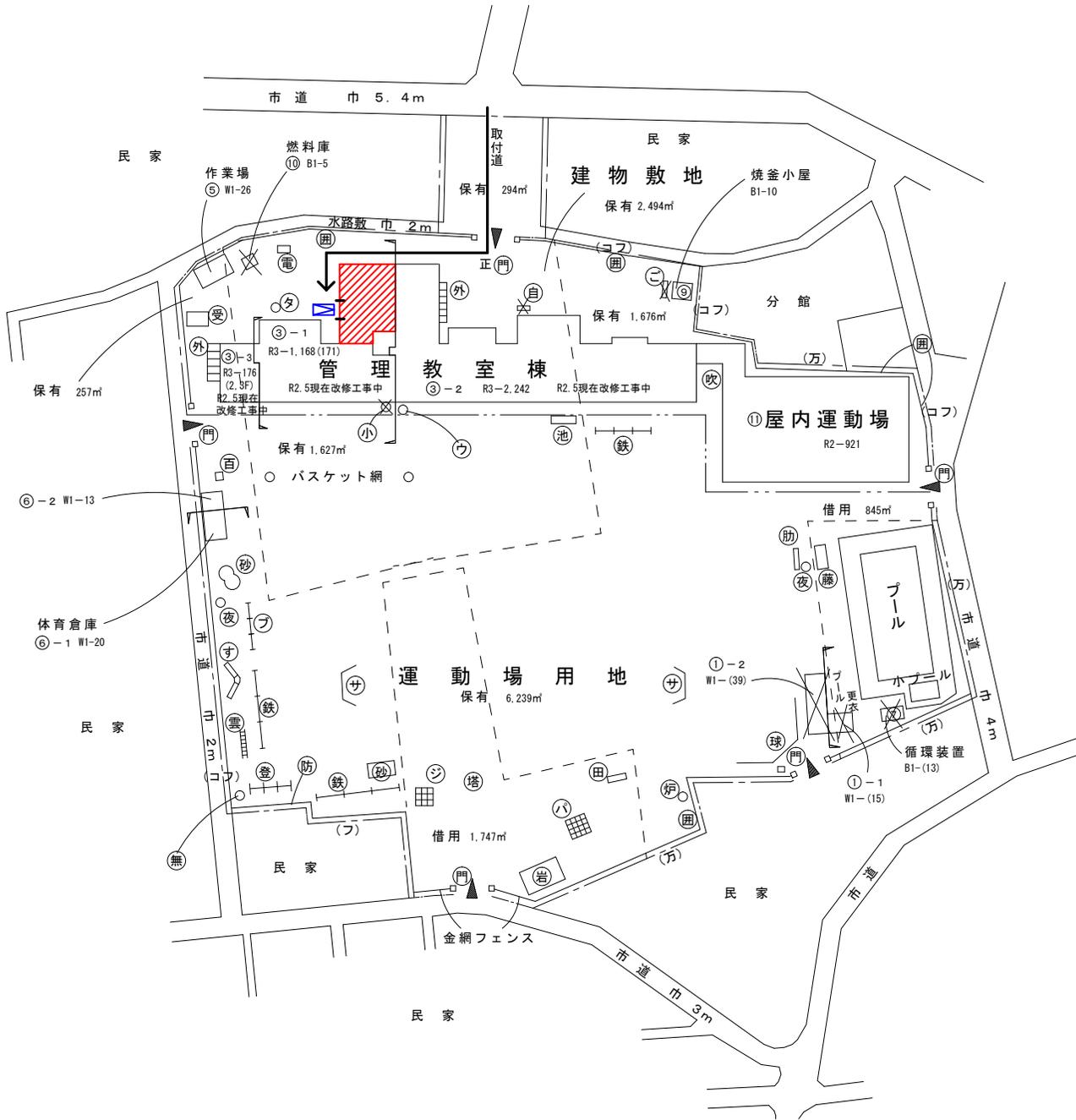
4階

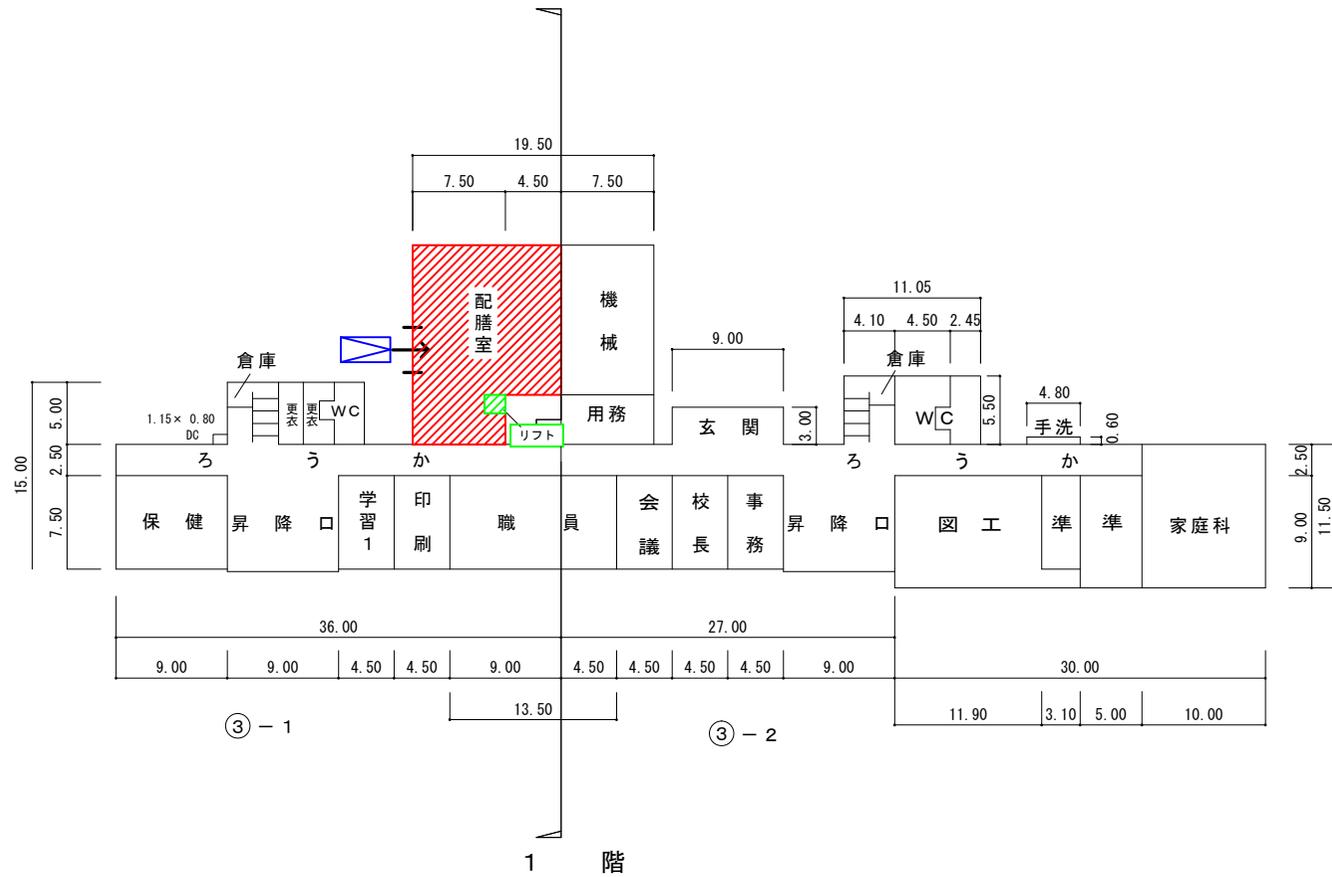
施設の配置図

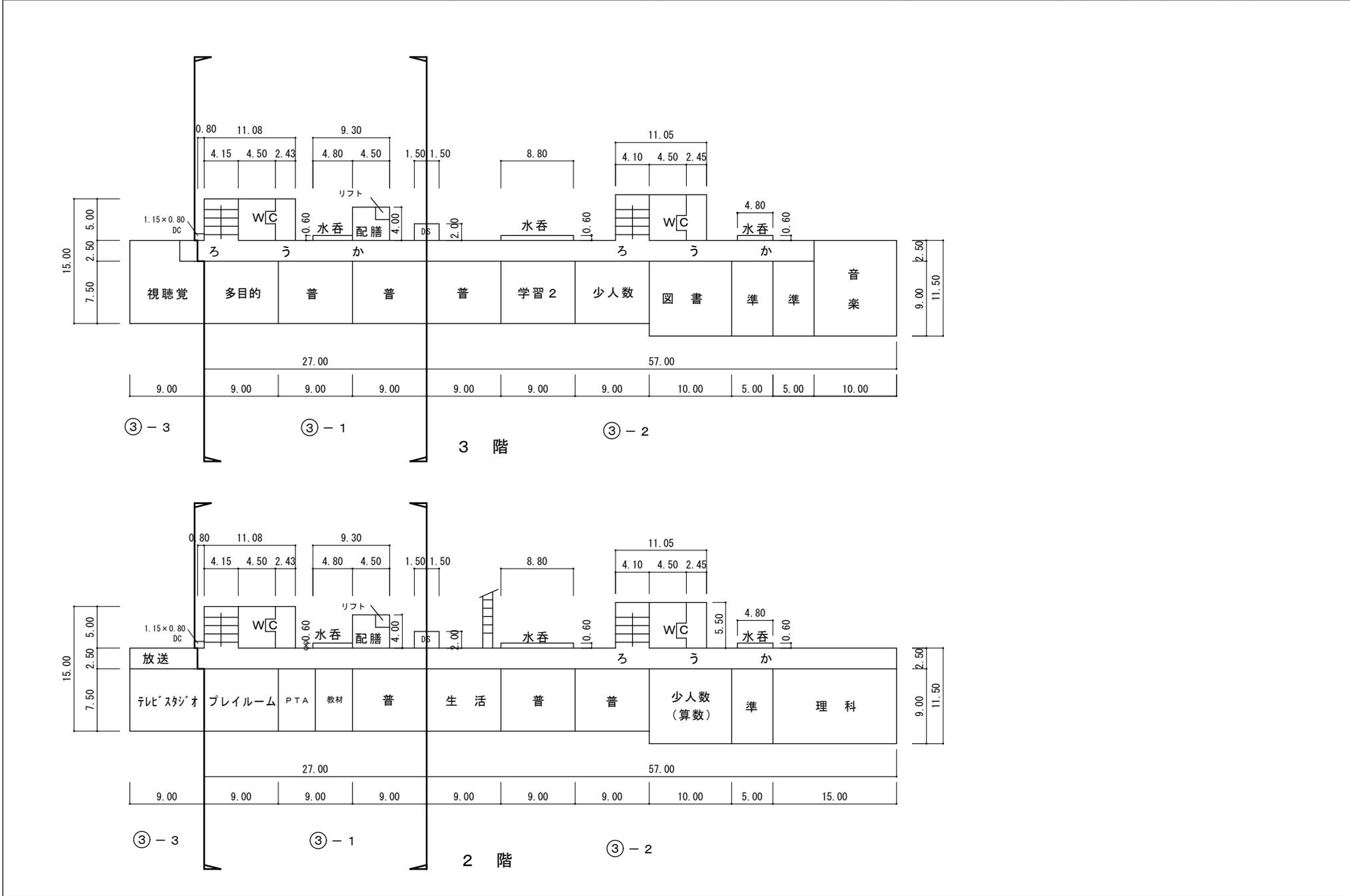


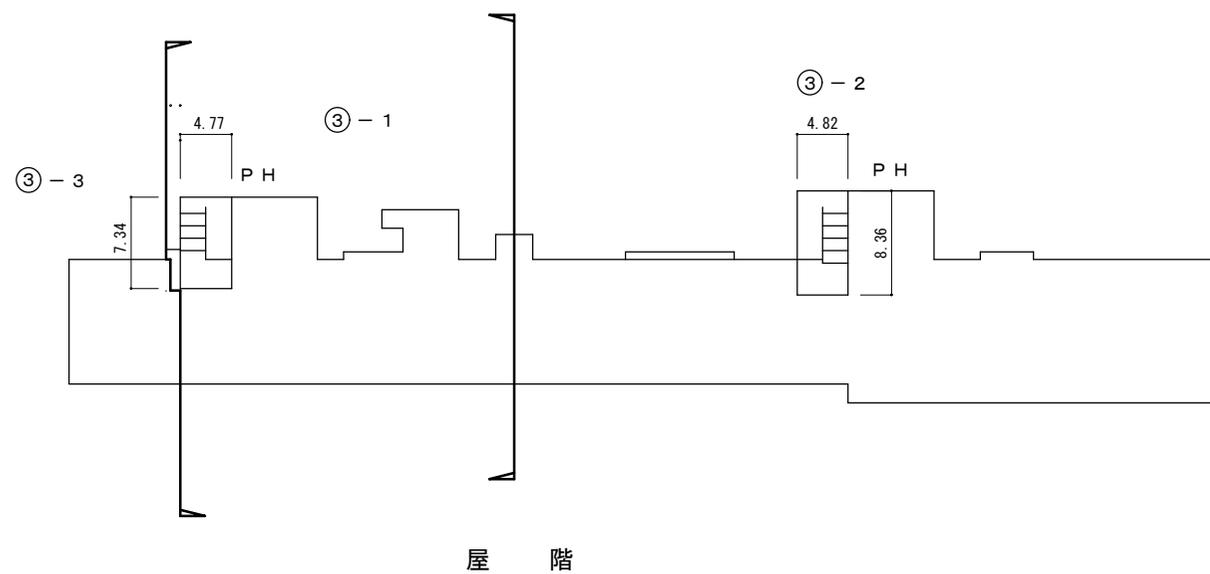
第七小 学校

配置図

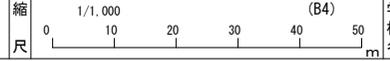






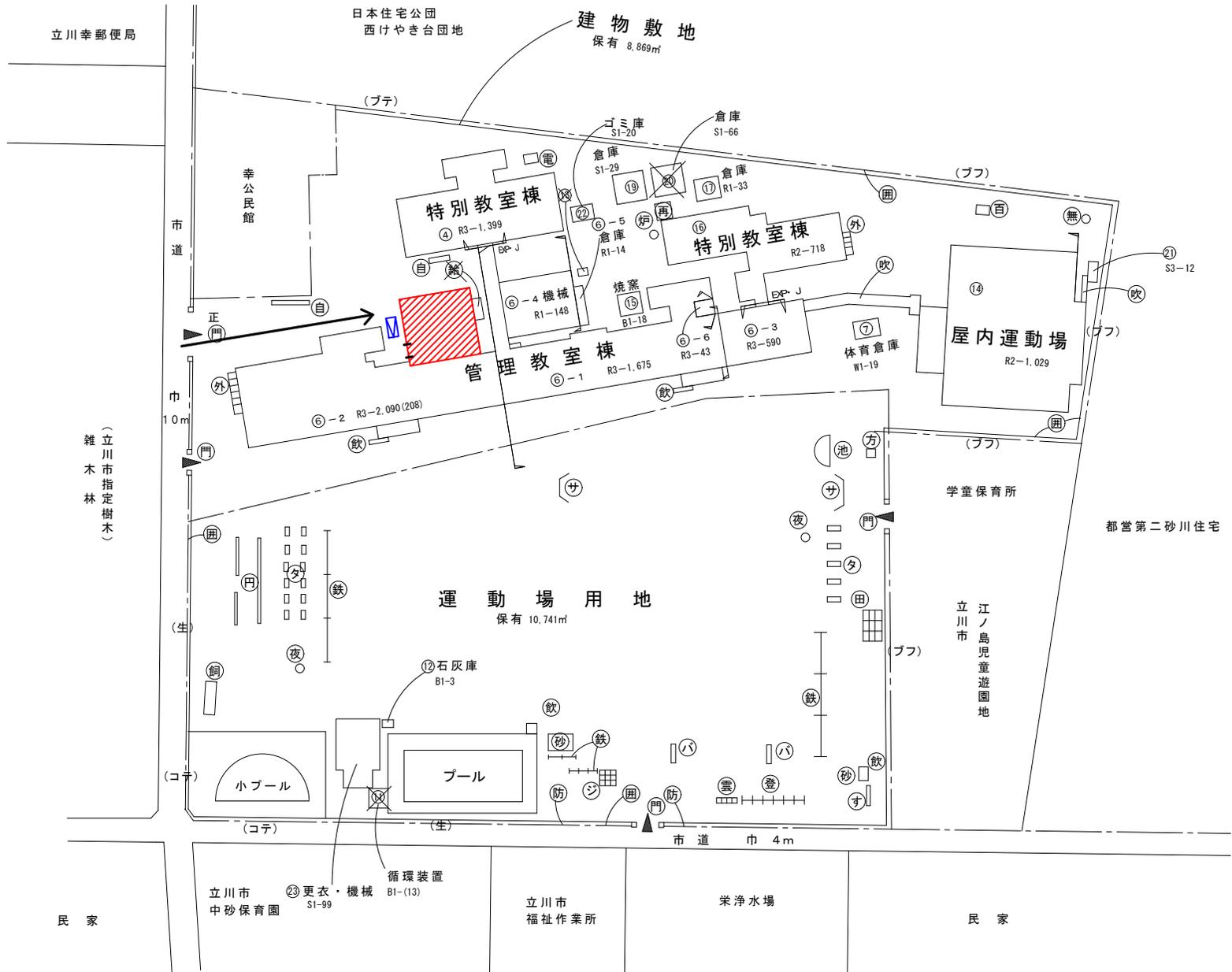


施設の配置図

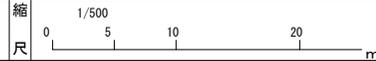


第八小 学校

配置図



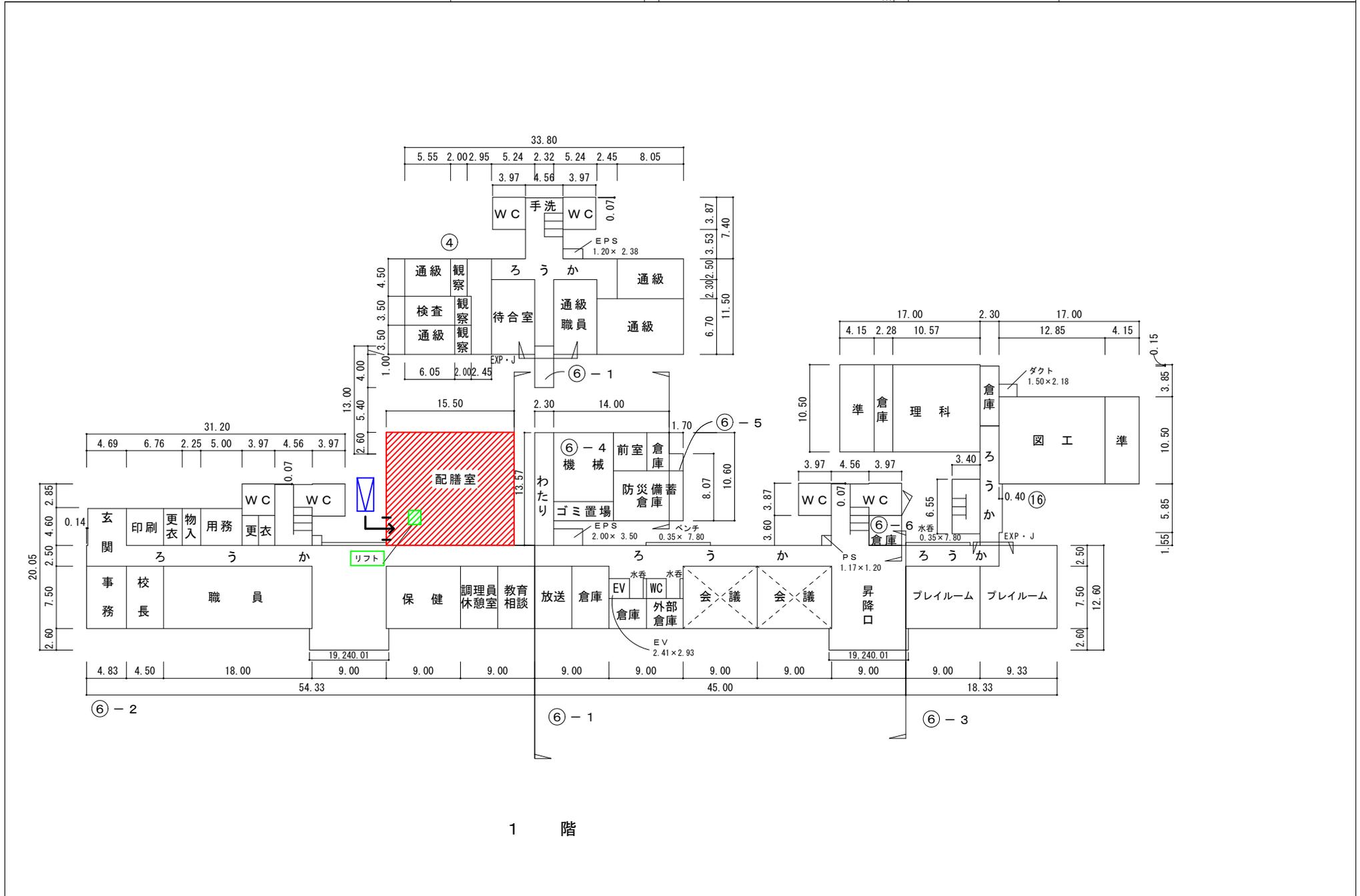
平面図



第八

小学校

平面図



－ 凡 例 －

1) 「一教室」を略するもの

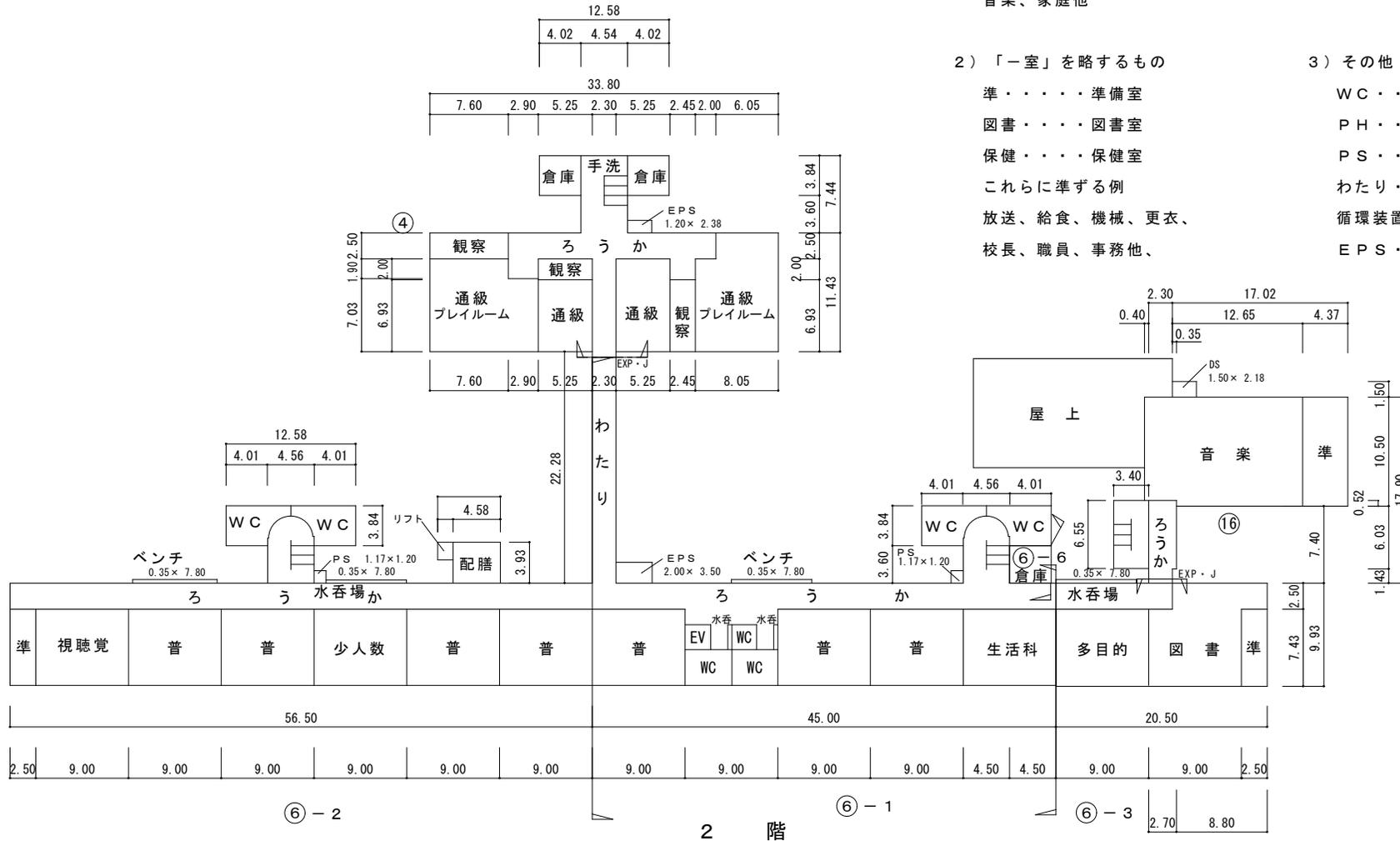
- 普・・・・・・・・普通教室
- 図工・・・・・・・・図画工作室
- 理科・・・・・・・・理科教室
- これらに準ずる例
- 音楽、家庭他

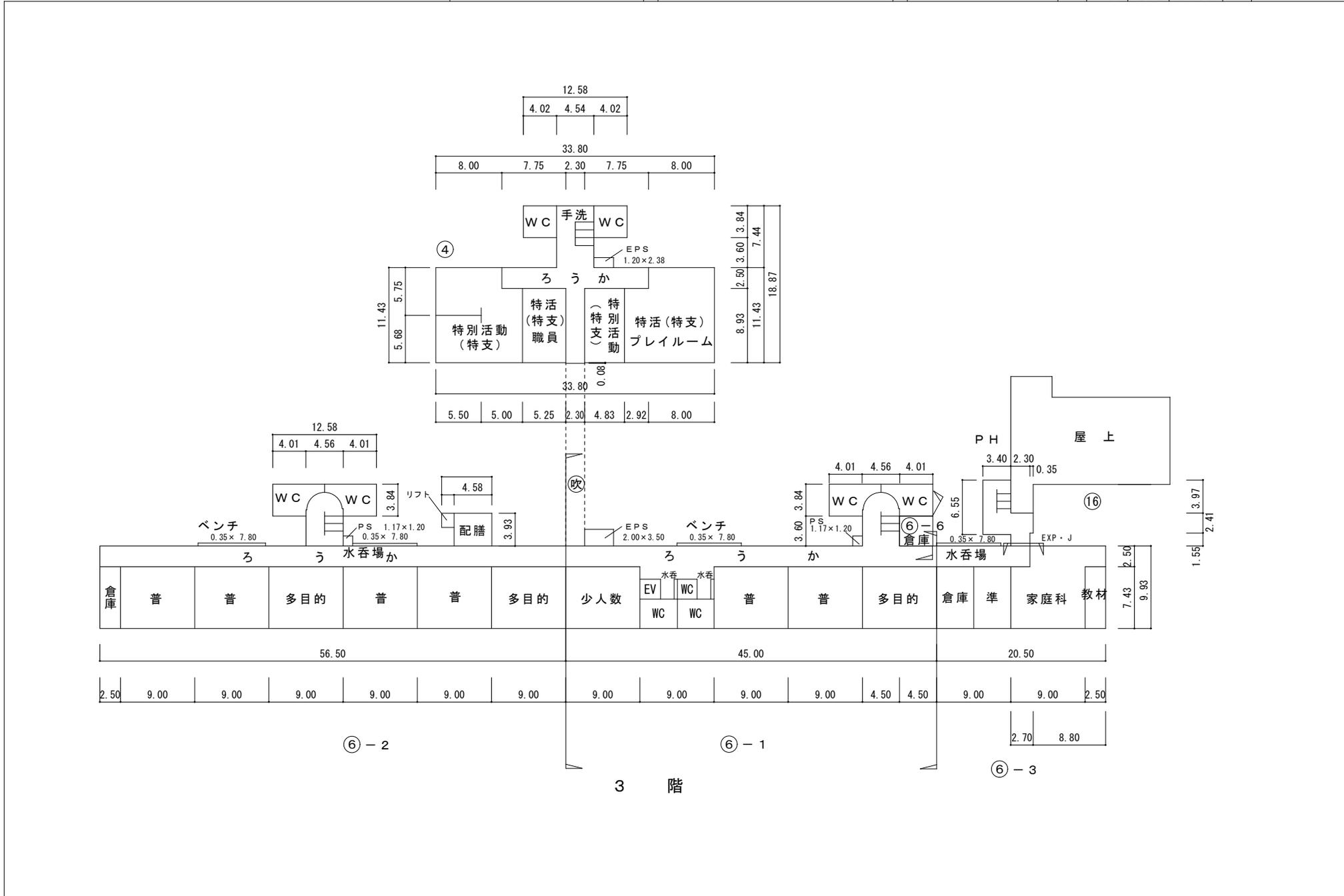
2) 「一室」を略するもの

- 準・・・・・・・・準備室
- 図書・・・・・・・・図書室
- 保健・・・・・・・・保健室
- これらに準ずる例
- 放送、給食、機械、更衣、
- 校長、職員、事務他、

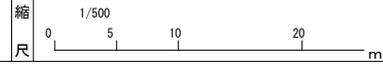
3) その他

- WC・・・・・・・・便所
- PH・・・・・・・・ペントハウス
- PS・・・・・・・・パイプスペース
- わたり・・・・・・・・渡り廊下
- 循環装置・・・・・・・・循環装置小屋
- EPS・・・・・・・・電気用パイプスペース





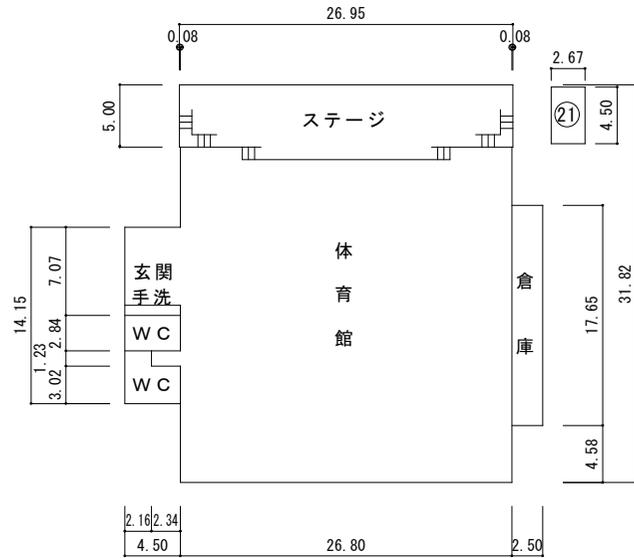
平面図



第八 小学校

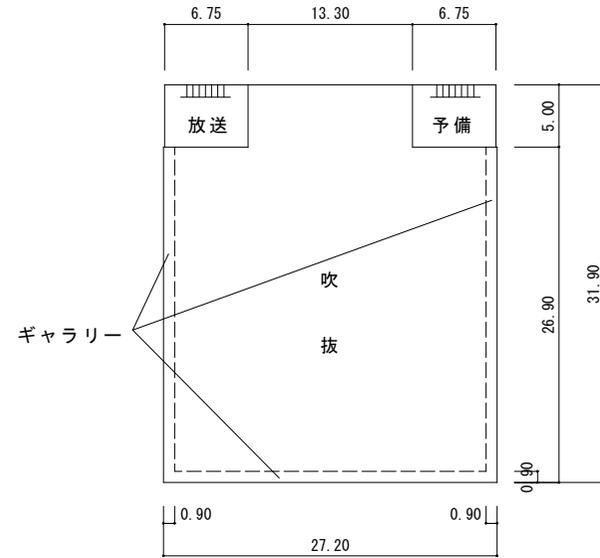
調査番号	都	市	学校番号	整理番号
13	202	1158		

1699



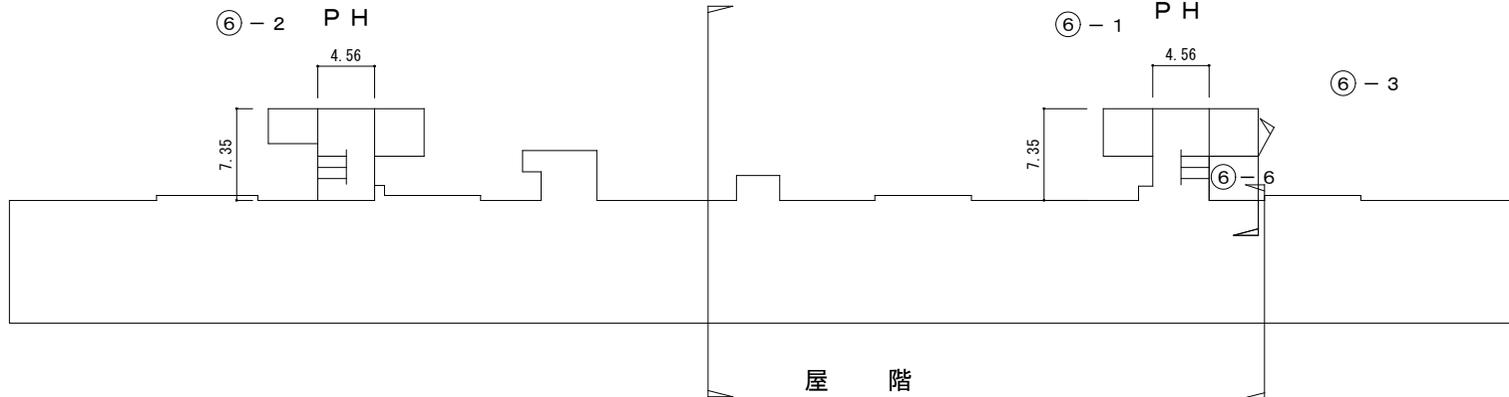
14-1

1 階



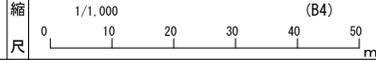
14

2 階



屋階

施設の配置図

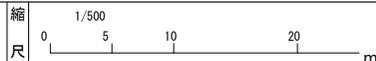


立川第一中学校

教育総務課施設係

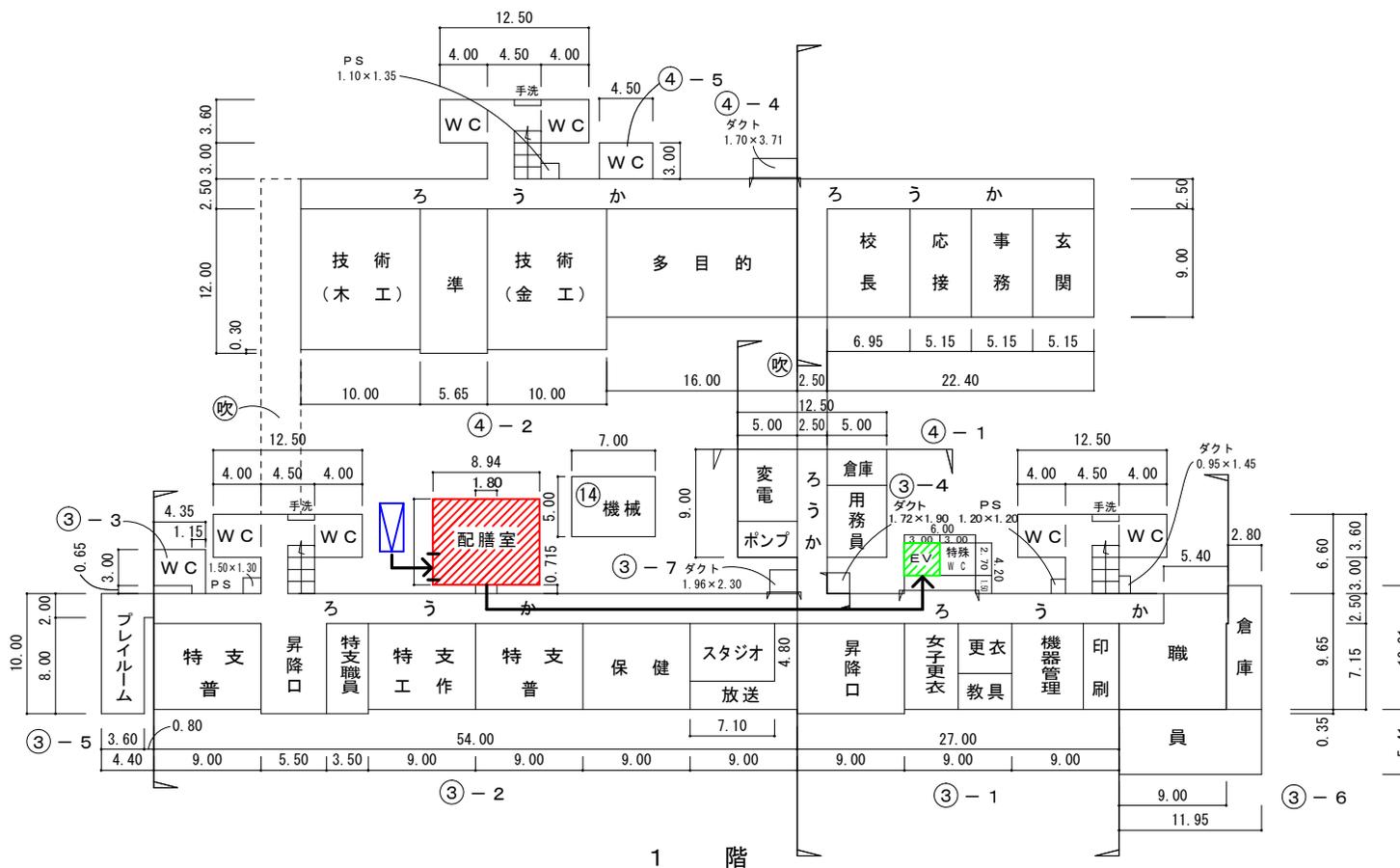


平面図

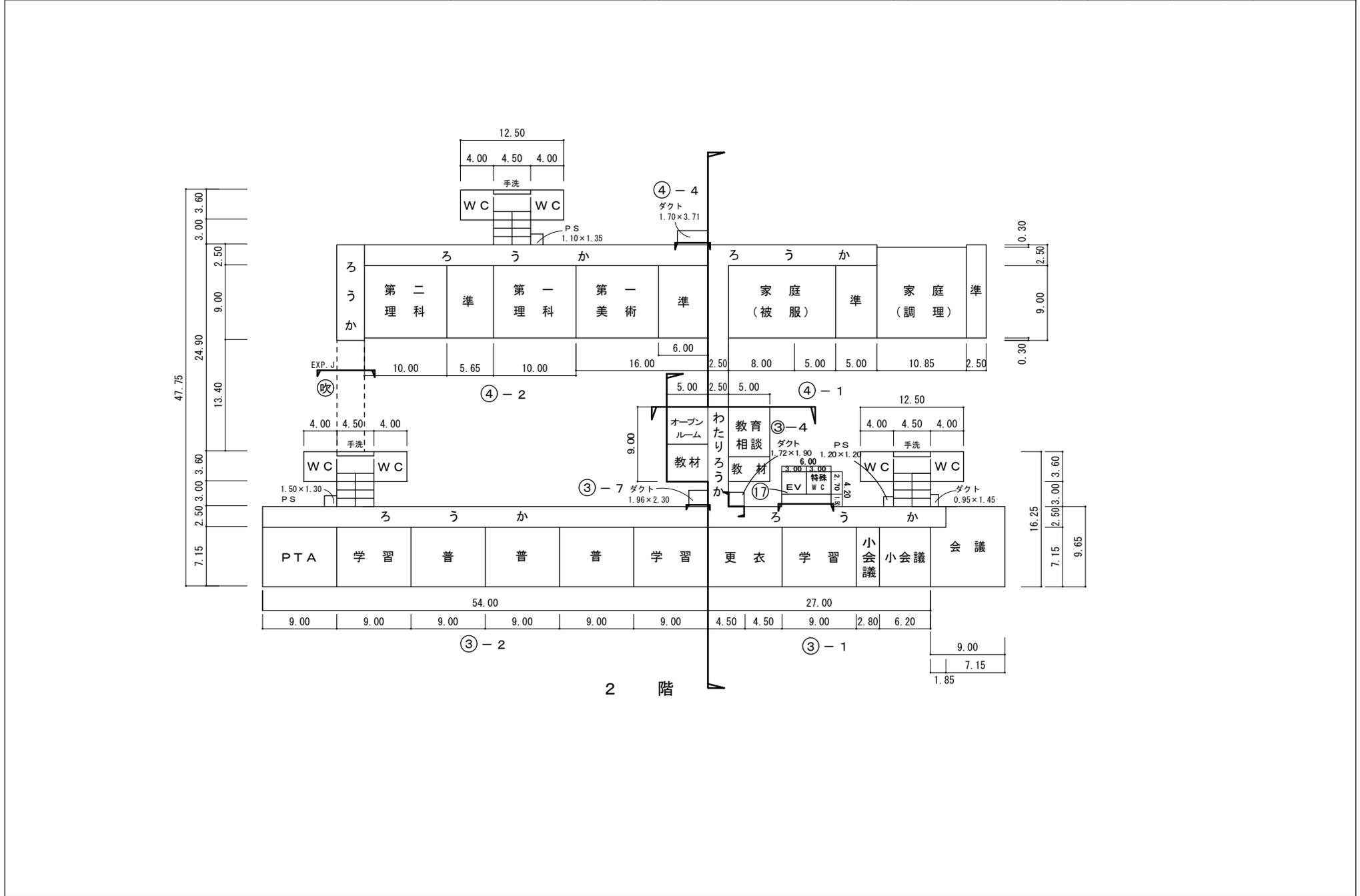


立川第一中学校

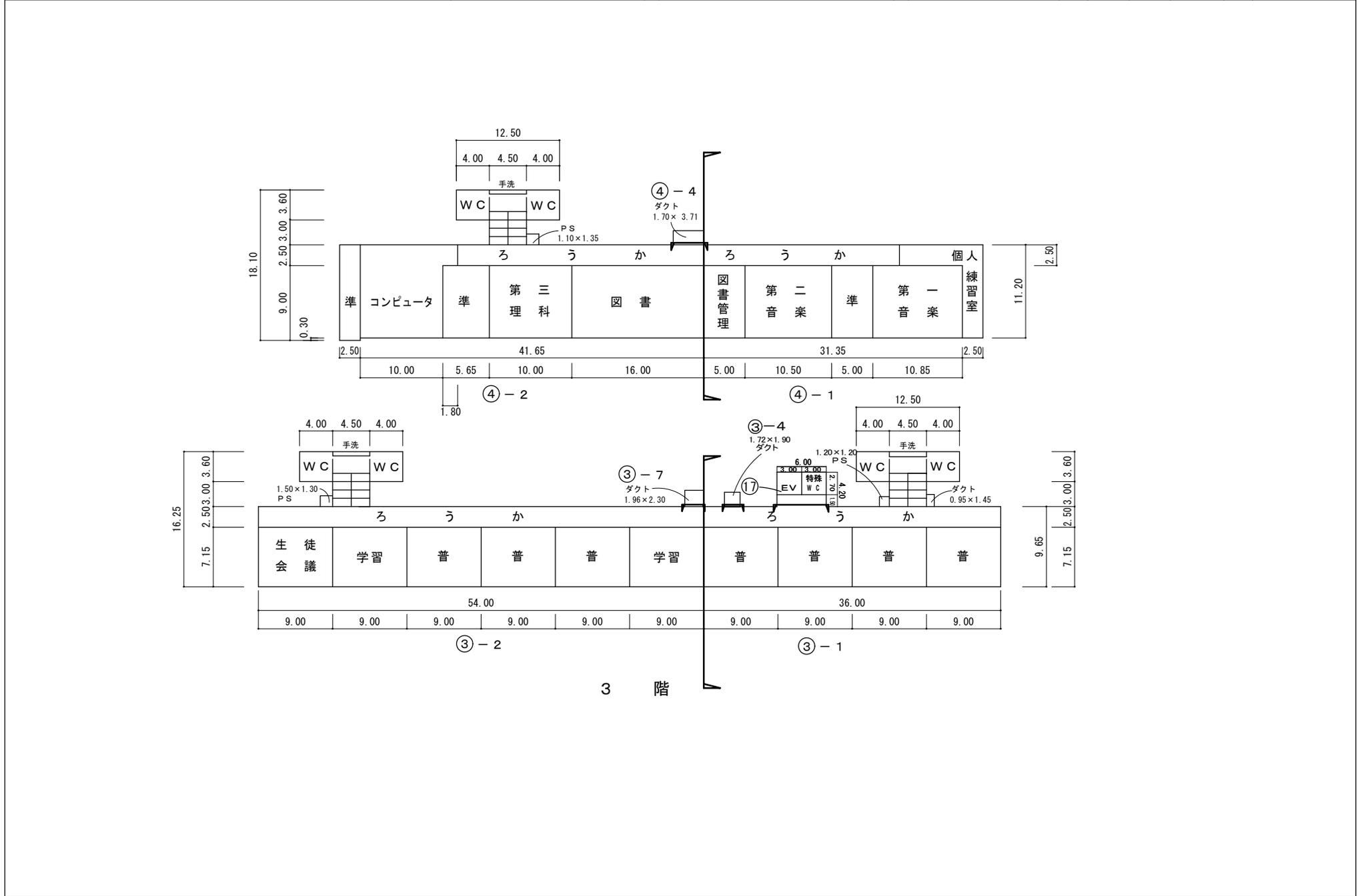
平面図



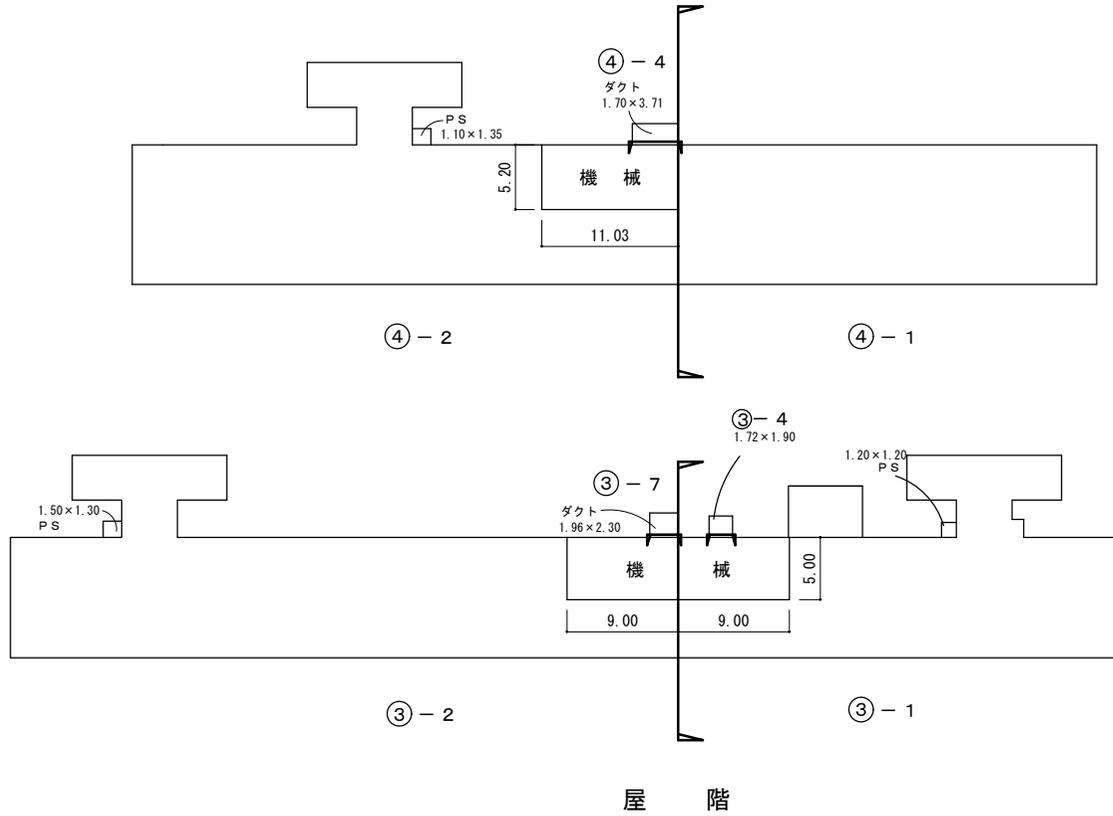
平面図



平面図



平面図

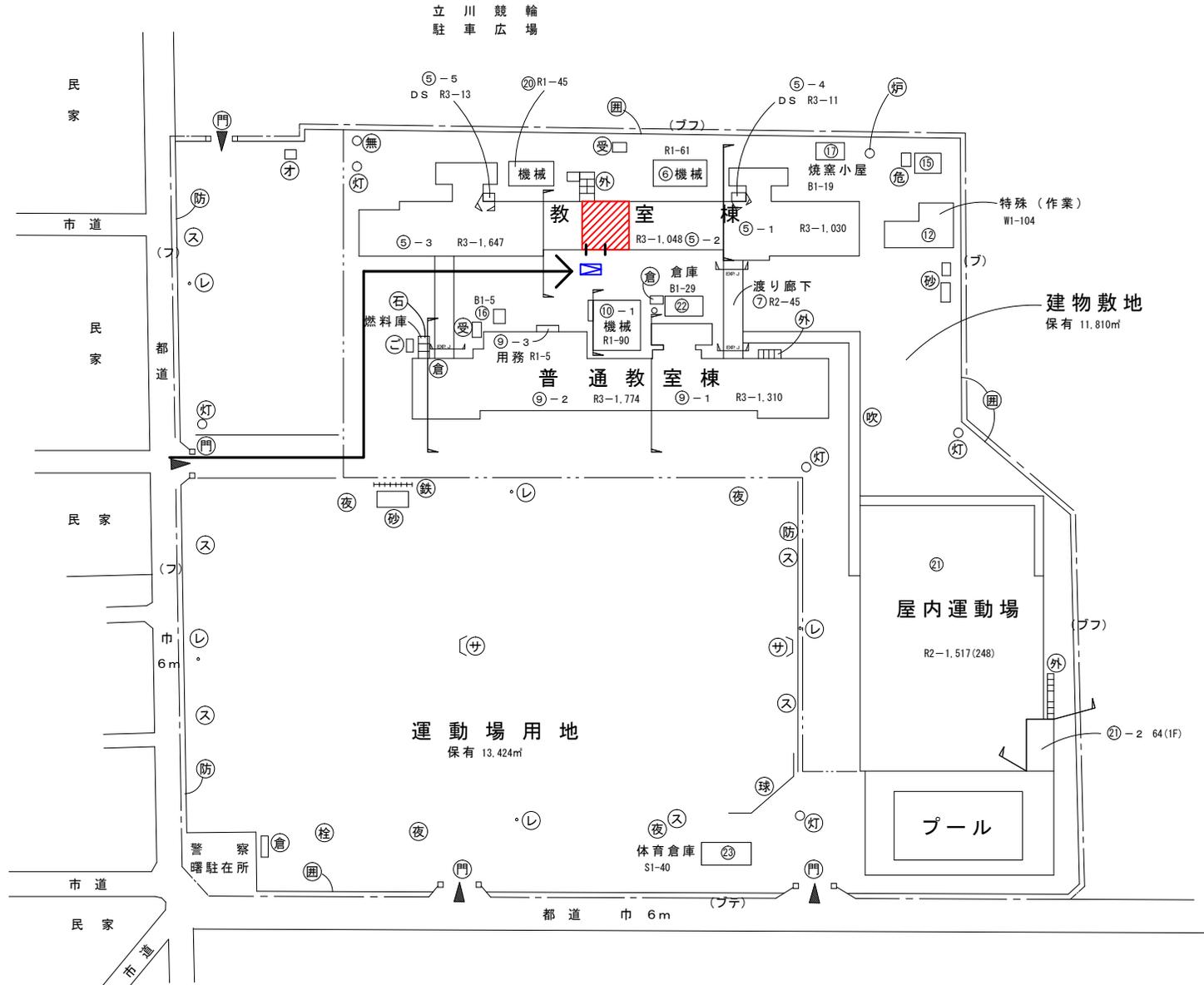


施設の配置図

縮尺 1/1,000 (B4)
0 10 20 30 40 50 m

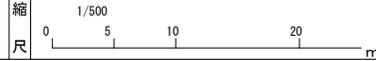
立川第二中学校

配置図



都立 立川国際中等教育学校 (国立市域)

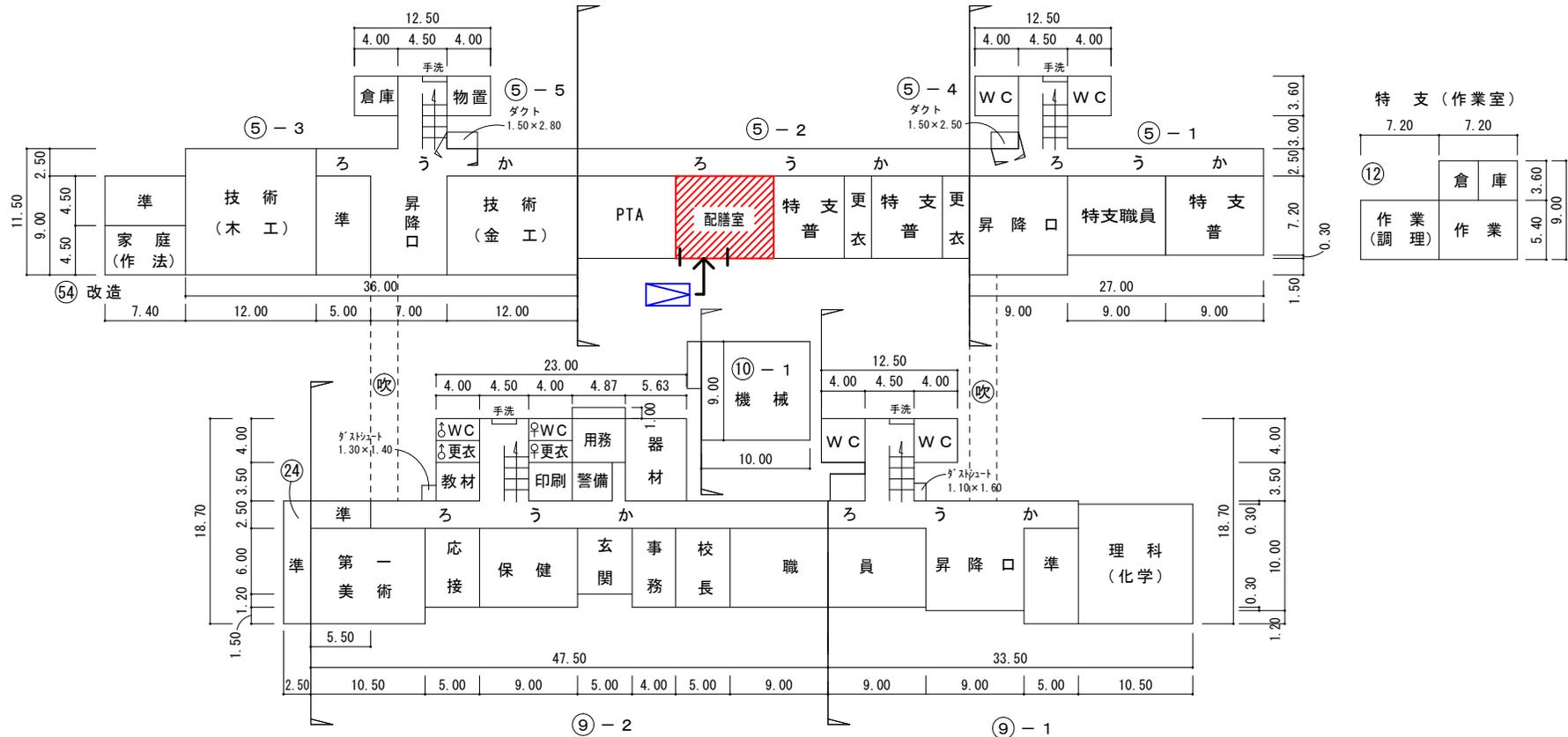
平面図



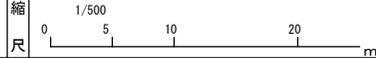
立川第二中学校

平面図

教室棟、普通教室棟に
エレベーター2基設置予定



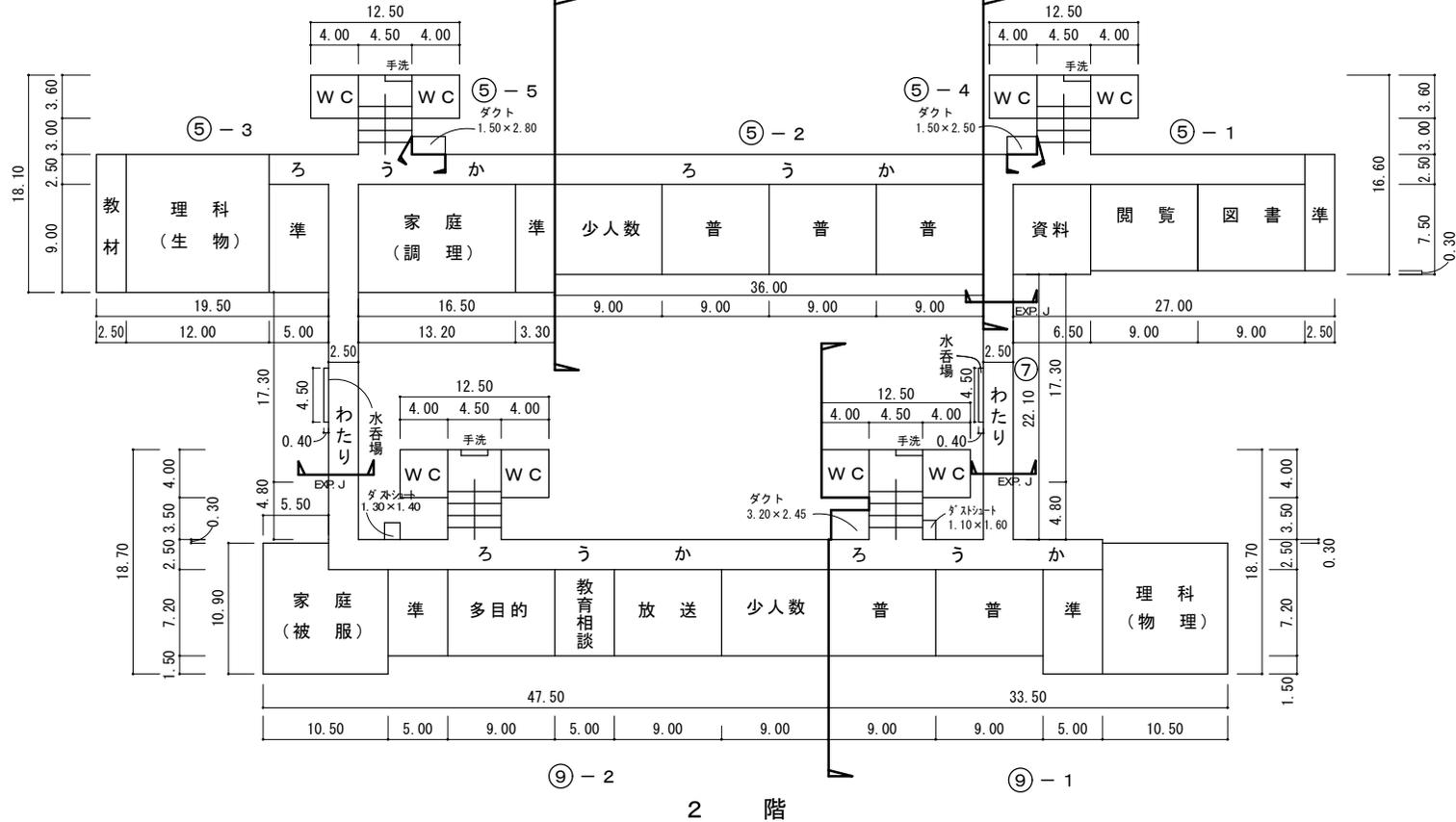
平面図



立川第二中学校

調査番号 13 202 4122

整理番号 1714



一 凡例

- 1) 「-教室」を略するもの
 - 普・・・普通教室
 - 理科・・・理科教室
 - 技術・・・技術教室
 - これらに準ずる例
 - 音楽、家庭他

2) 「-室」を略するもの

- 準・・・準備室
- 図書・・・図書室
- 保健・・・保健室
- これらに準ずる例
- 放送、機械、用務員、更衣、
- 校長、職員、事務他、

3) その他

- WC・・・便所
- PH・・・ベントハウス
- ダクト・・・ダクトスペース
- わたり・・・渡り廊下

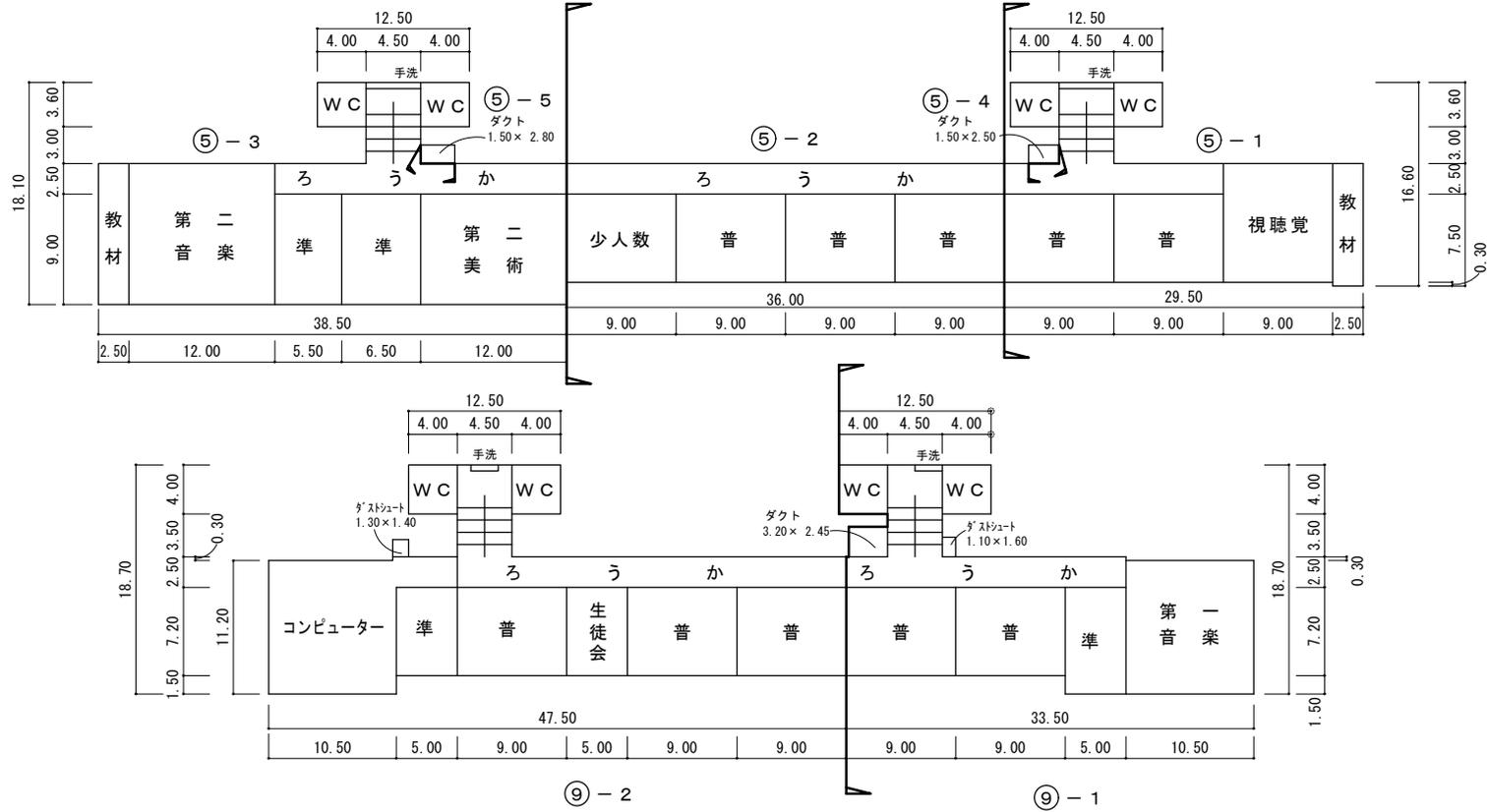
平面図



立川第二中学校

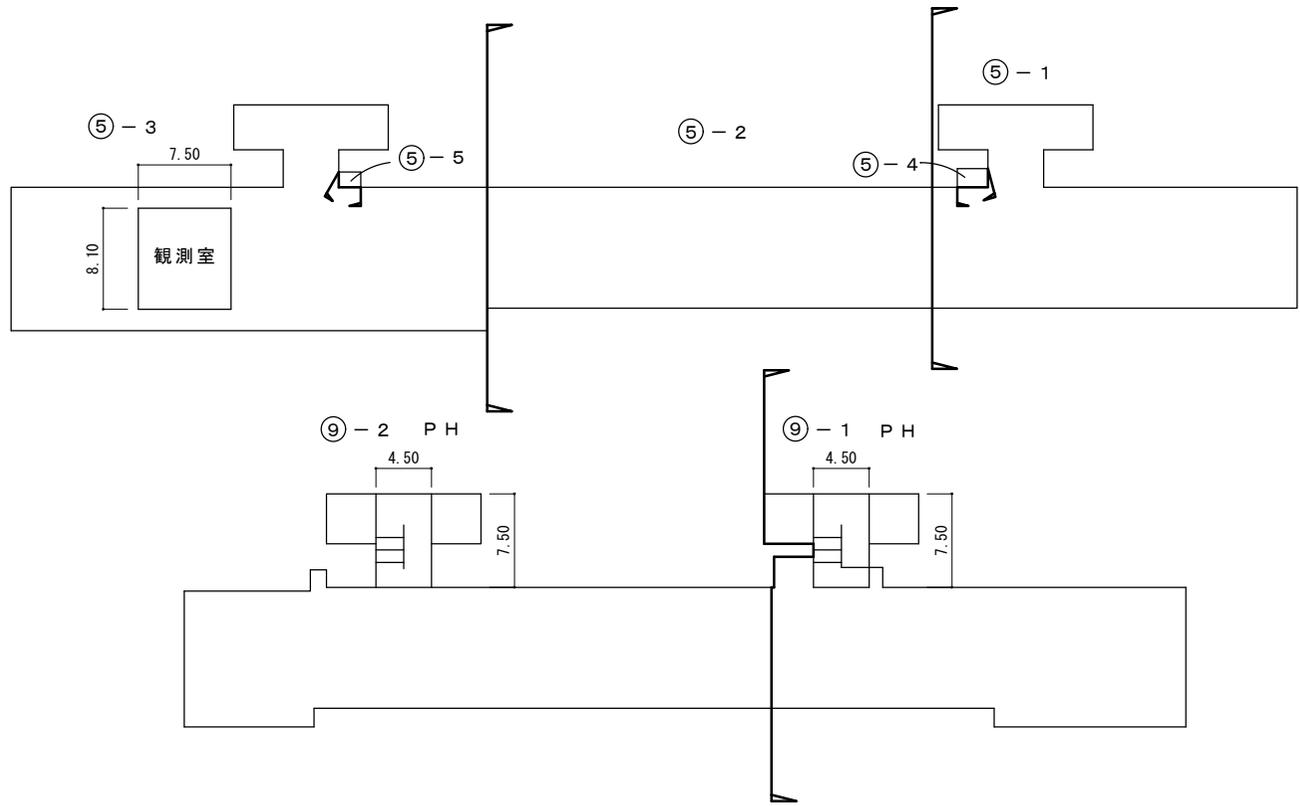
調査番号 13
都 202
市 4122
学校番号

1714



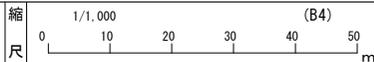
3 階

平面図



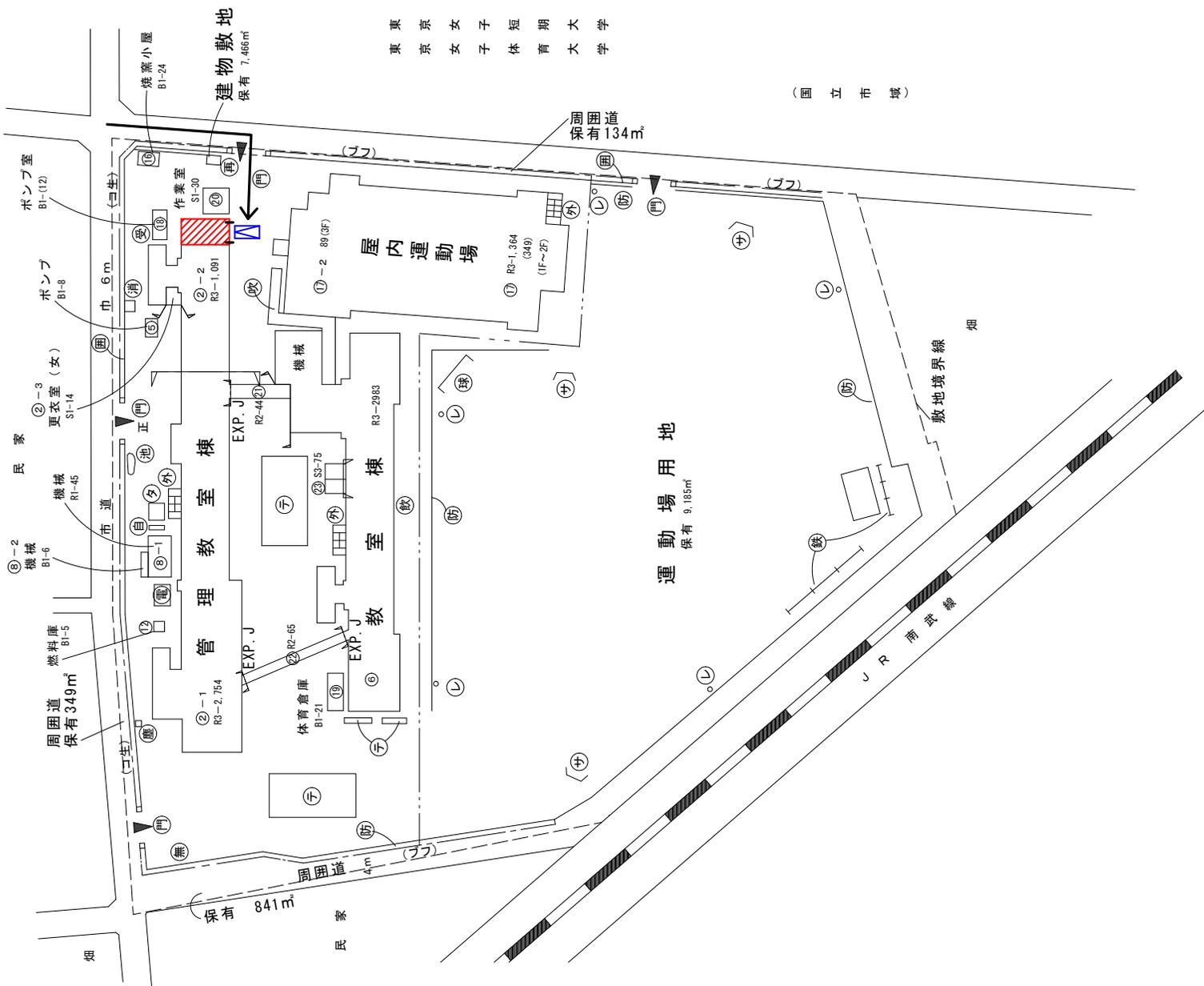
屋 階

施設の配置図



立川第三中学校

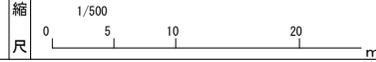
配置図



東京女子短期大学
 東京女子体育大学

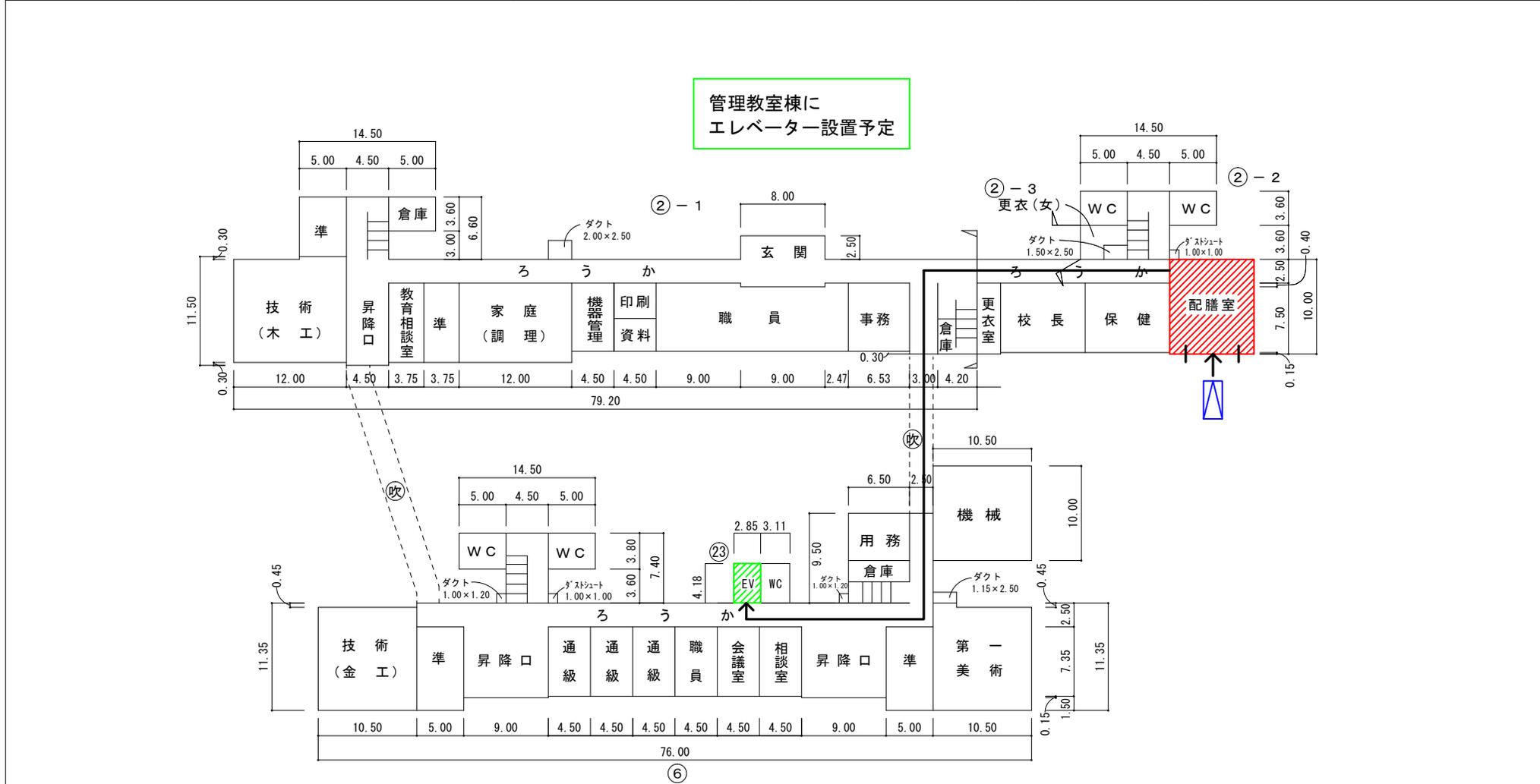
(国立市域)

平面図

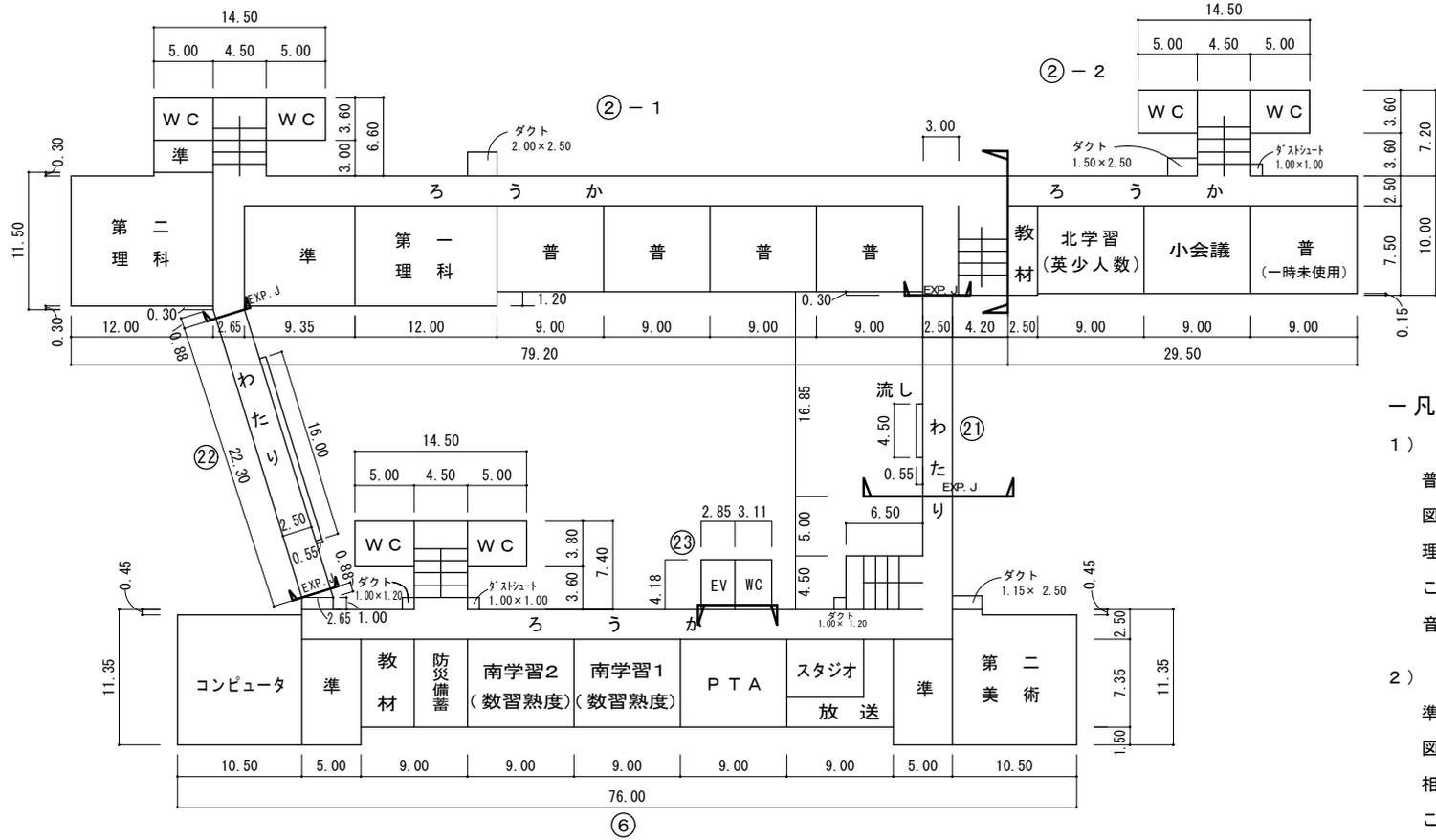


立川第三中学校

平面図



平面図

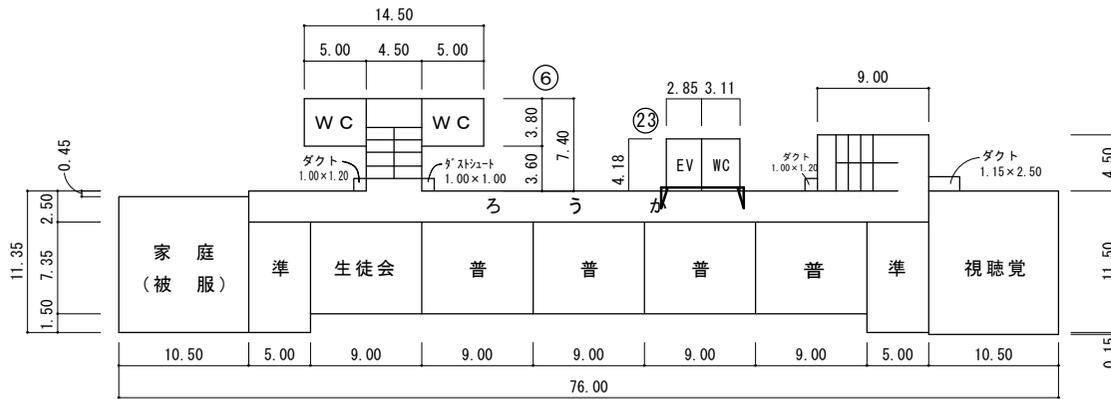
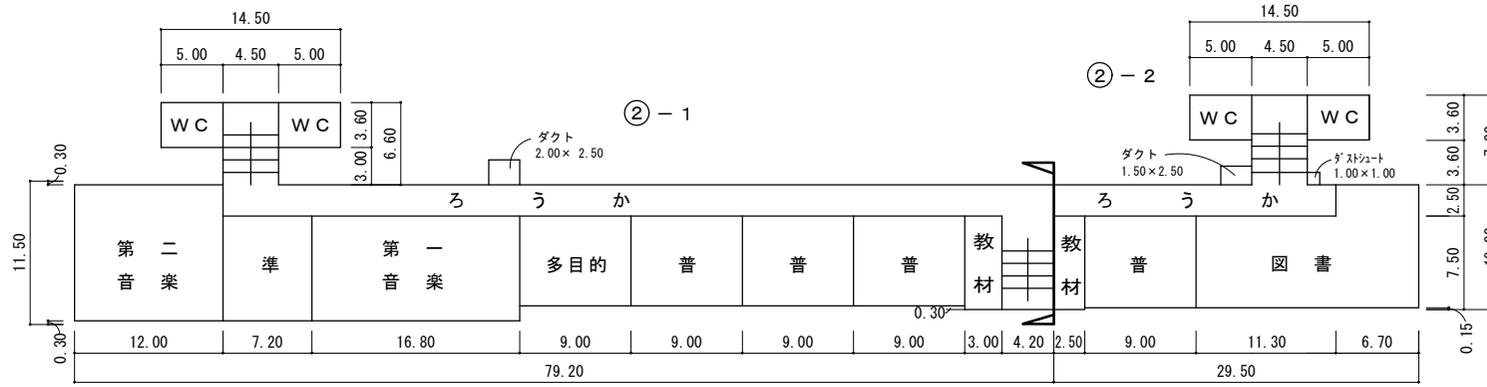


2 階

一 凡例一

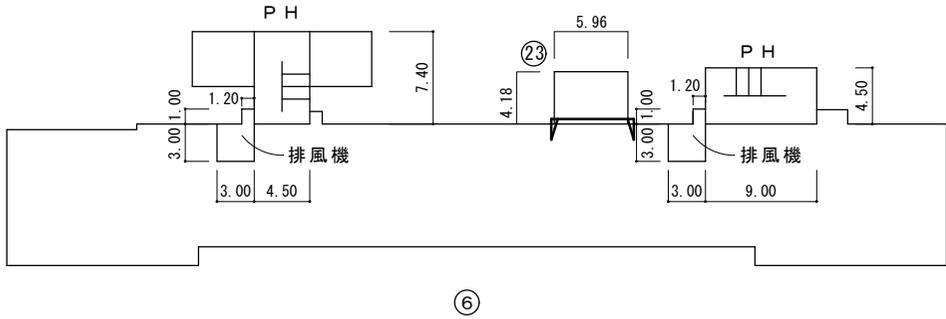
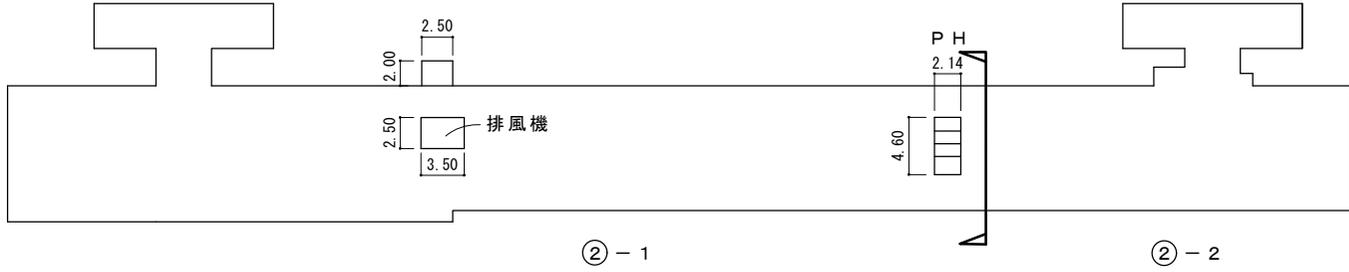
- 1) 「一教室」を略するもの
 - 普・・・・普通教室
 - 図工・・・・図画工作室
 - 理科・・・・理科教室
 - これらに準ずる例
 - 音楽、美術、家庭、他
- 2) 「一室」を略するもの
 - 準・・・・準備室
 - 図書・・・・図書室
 - 相談・・・・相談室
 - これらに準ずる例
 - 保健、放送、用務員、更衣、校長、職員、事務他、
- 3) その他
 - WC・・・・便所
 - PH・・・・ペントハウス
 - ダクト・・・・ダクトスペース
 - わたり・・・・渡り廊下
 - 循環装置・・・・循環装置小屋

平面図



3階

平面図



屋階

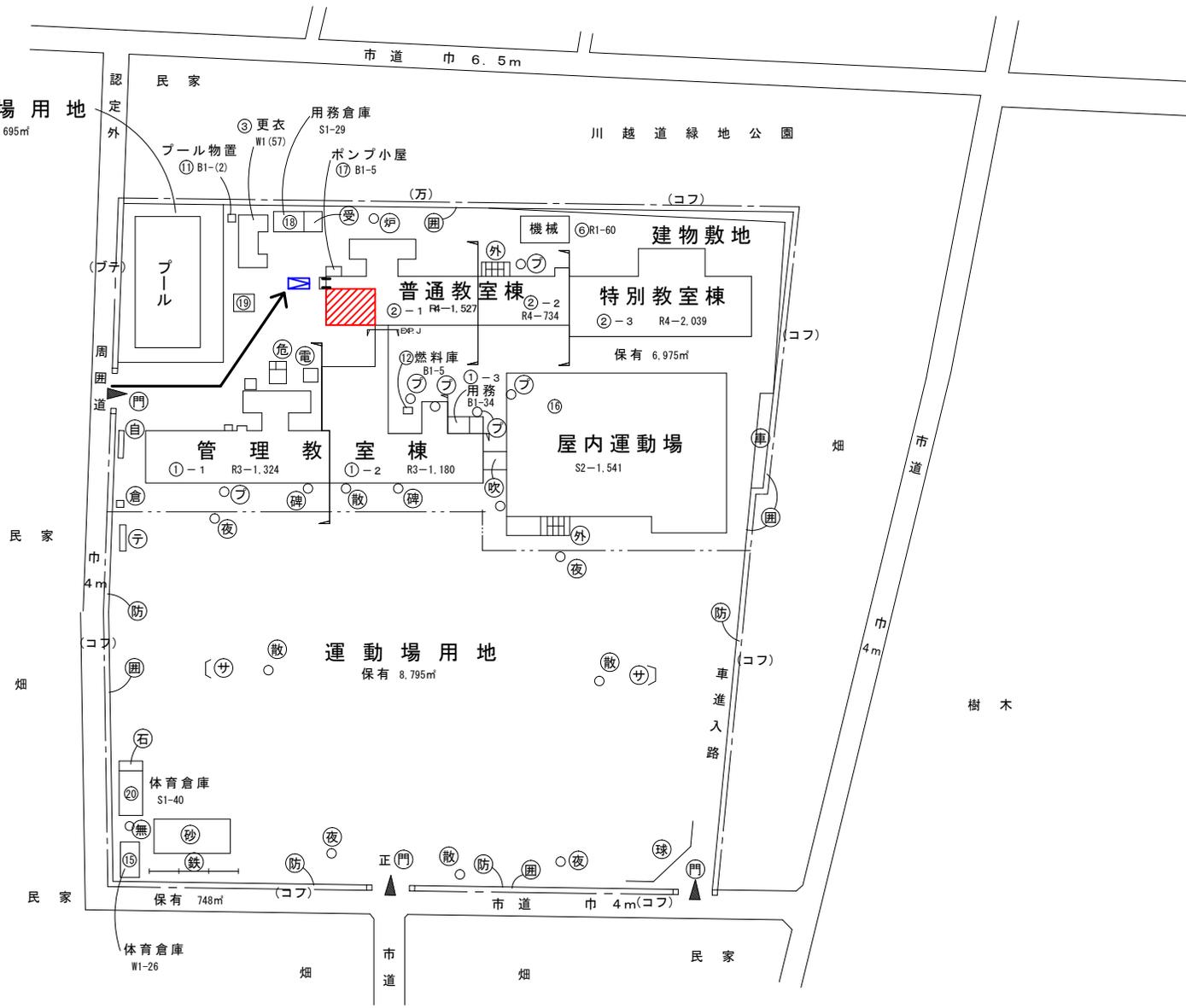
施設の配置図



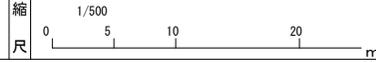
立川第四中学校

配置図

運動場用地
保有 695㎡

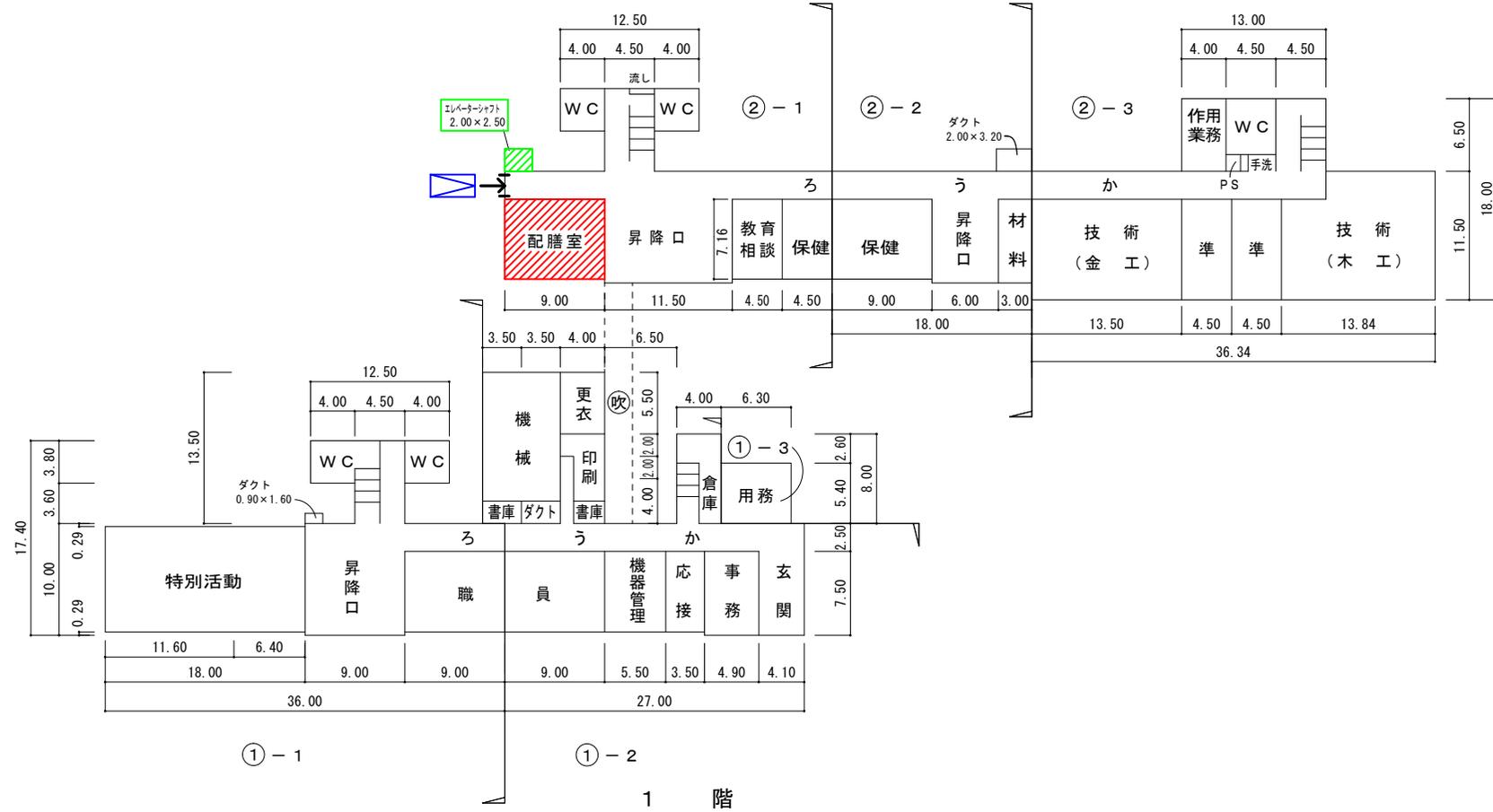


平面図



立川第四中学校

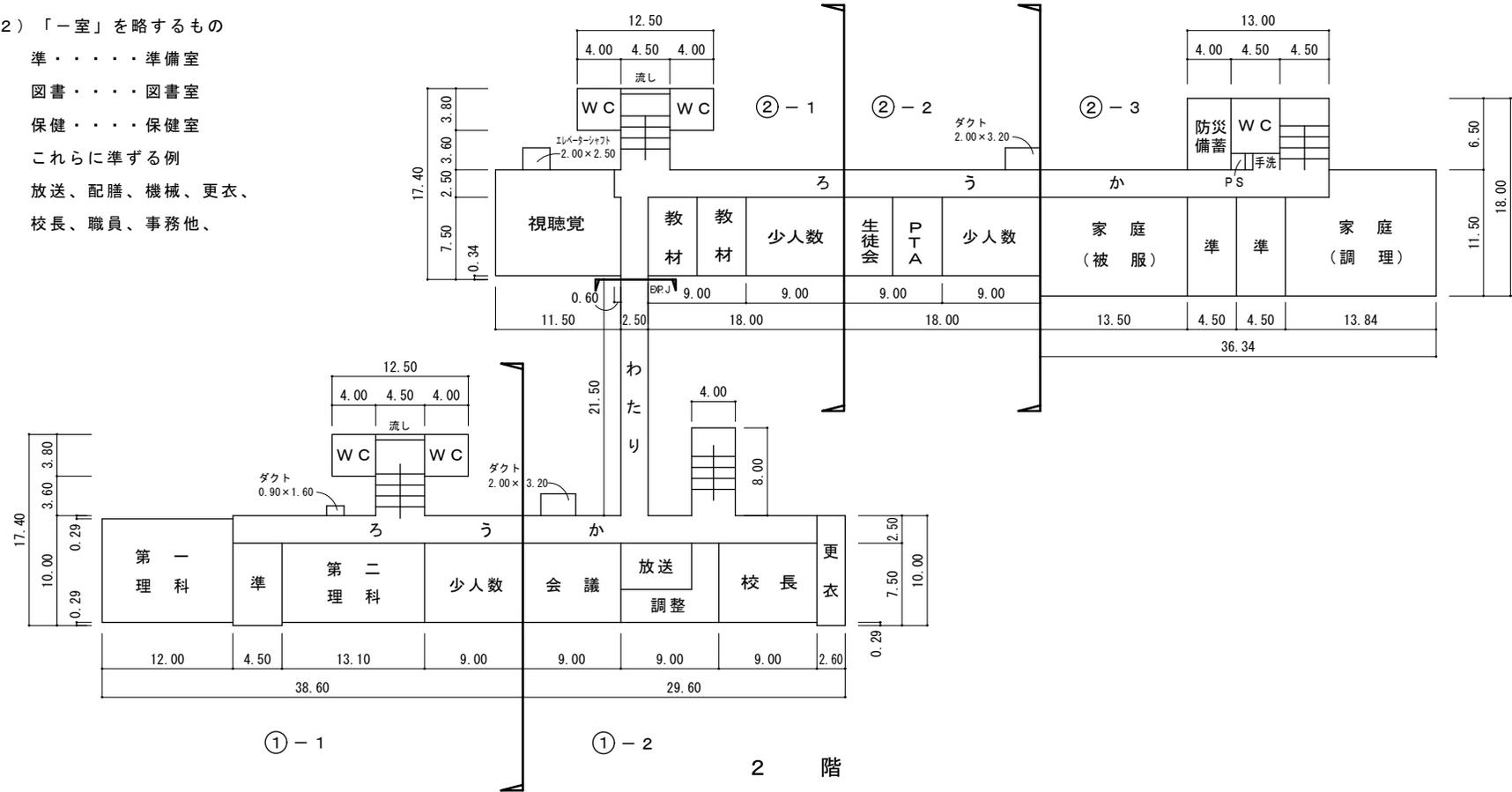
平面図



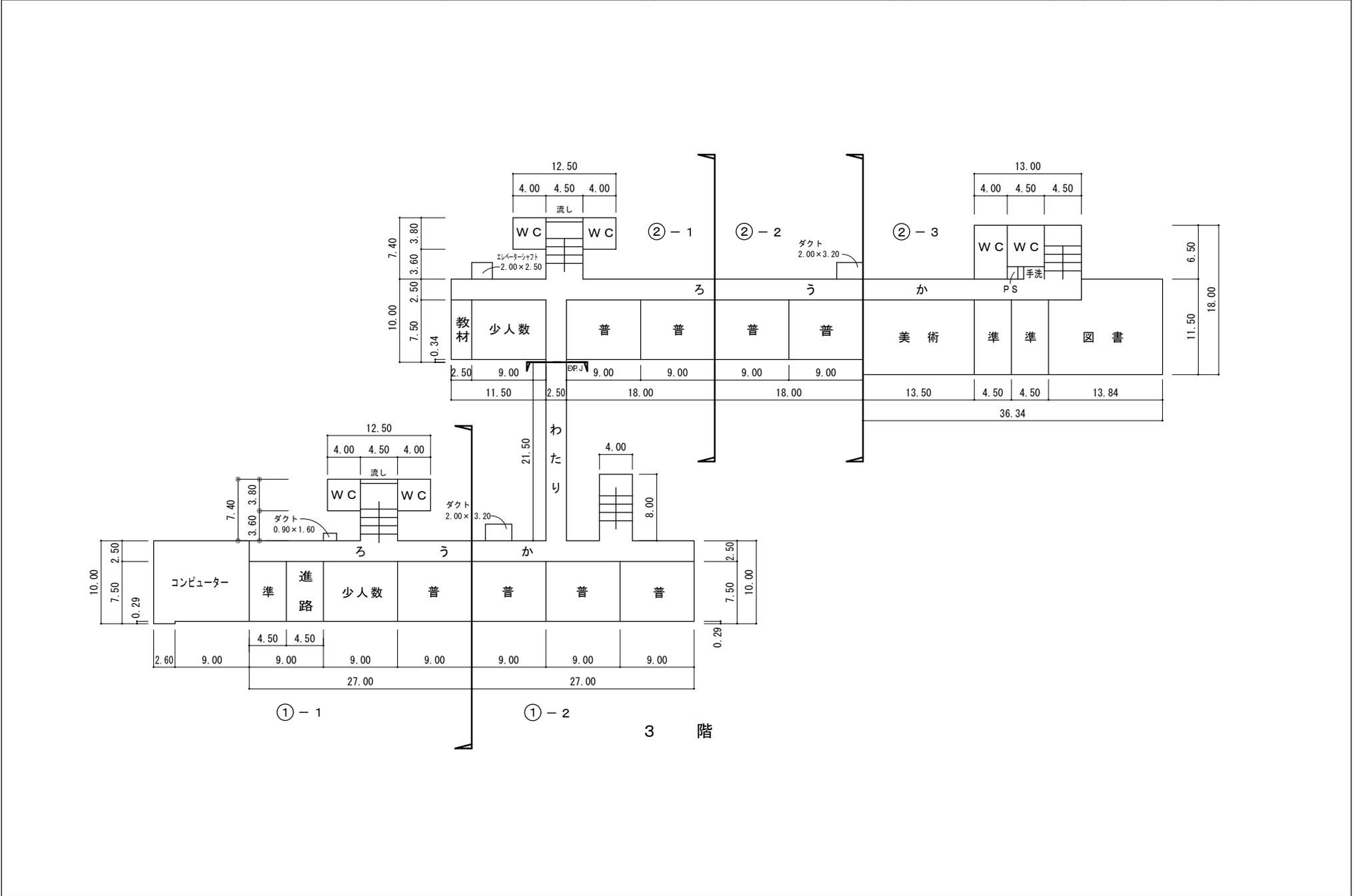
一 凡例一

- | | |
|--|---|
| <p>1) 「一教室」を略するもの</p> <ul style="list-style-type: none"> 普・・・・普通教室 理科・・・・理科教室 技術・・・・技術教室 これらに準ずる例 音楽、美術、家庭他 | <p>3) その他</p> <ul style="list-style-type: none"> WC・・・・便所 PH・・・・ペントハウス ダクト・・・・ダクトスペース わたり・・・・渡り廊下 循環装置・・・・循環装置小屋 |
|--|---|

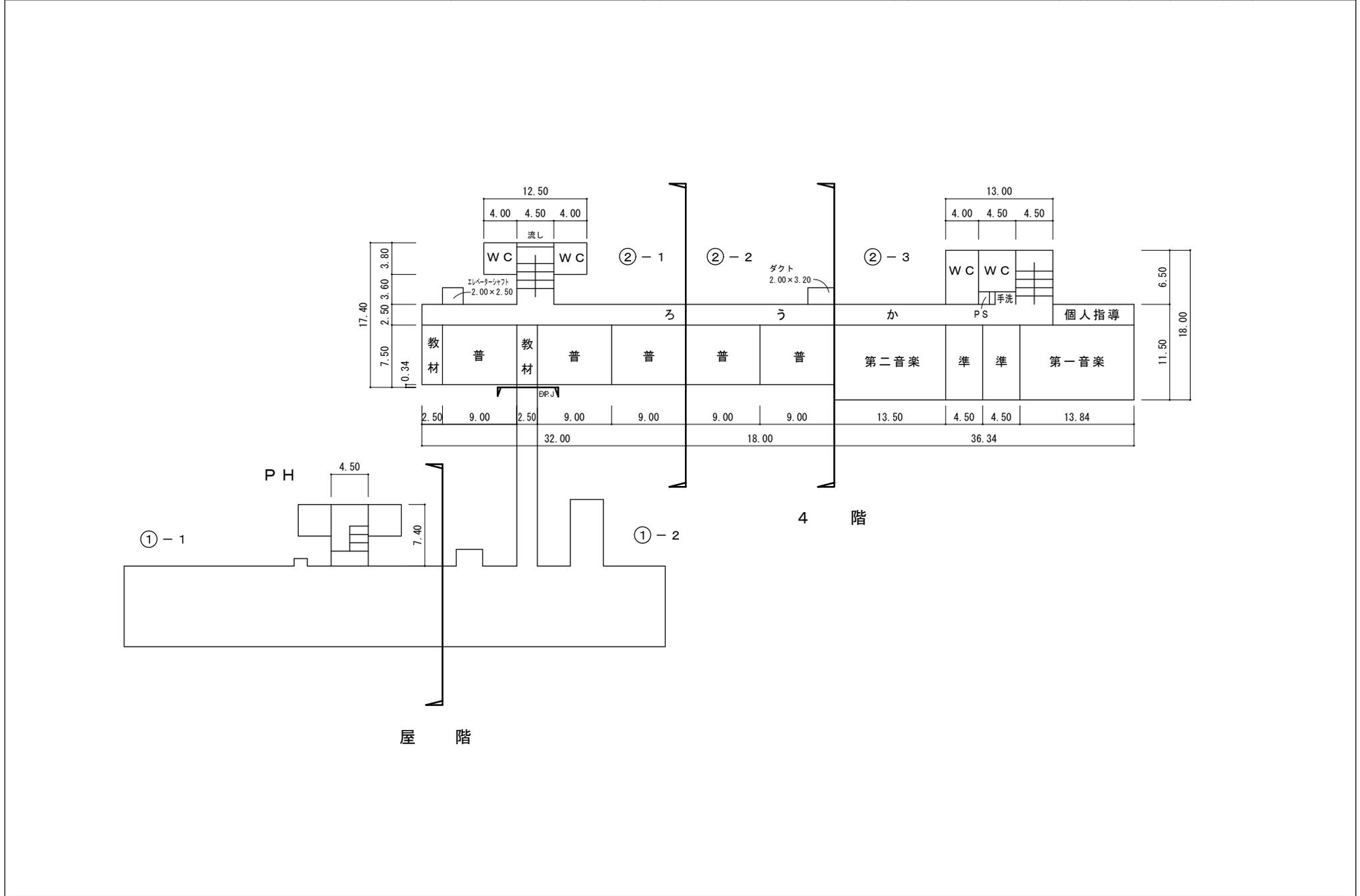
- 2) 「一室」を略するもの
- 準・・・・準備室
 - 図書・・・・図書室
 - 保健・・・・保健室
 - これらに準ずる例
 - 放送、配膳、機械、更衣、
 - 校長、職員、事務他、



平面図

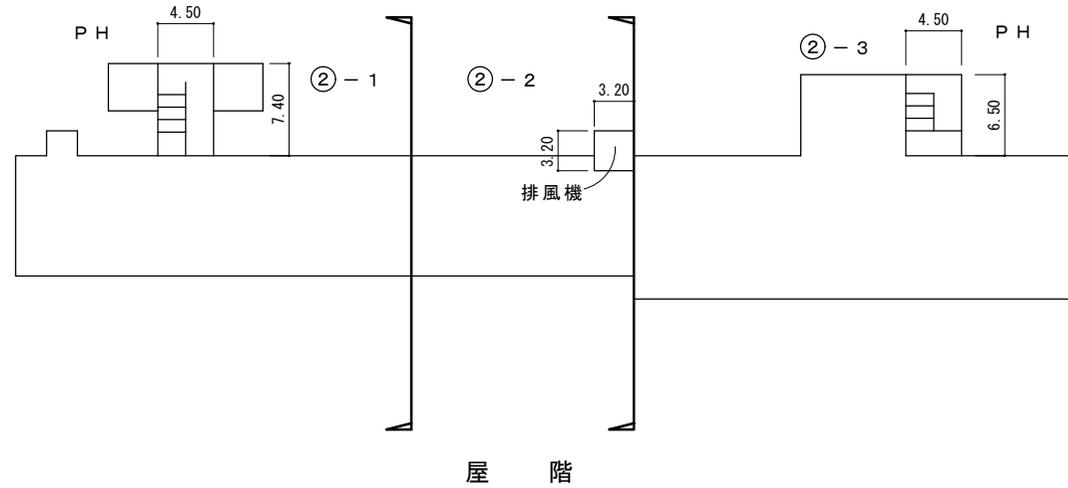


平面図

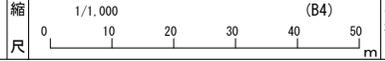


縮 尺	1/500	学校名	立川第四中学校	調査 番号	都 市	学校 番号	整理 番号	1716
	0 5 10 20 m							

平面図

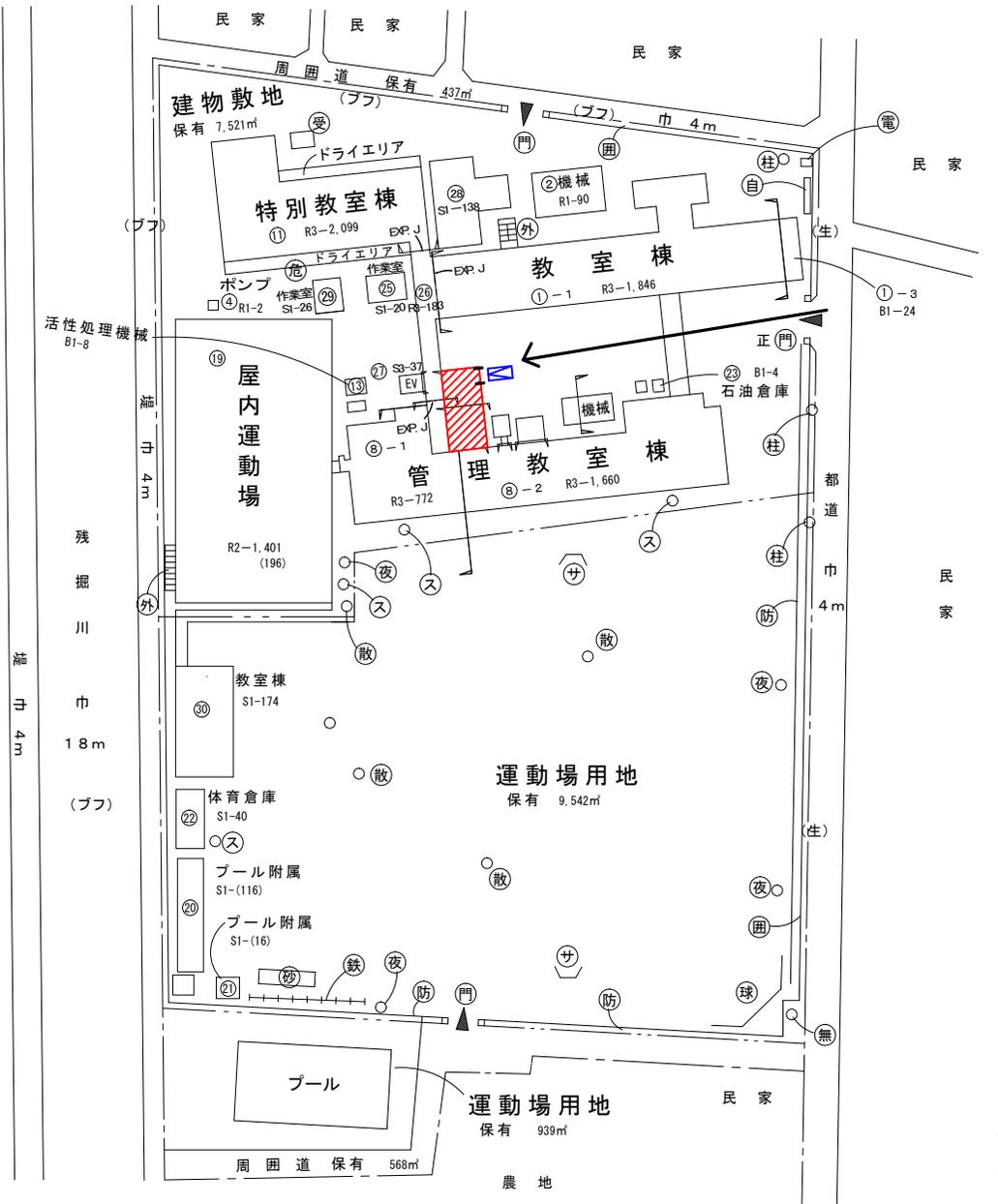


施設の配置図

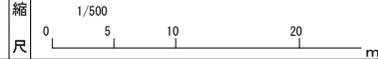


立川第五中学校

配置図

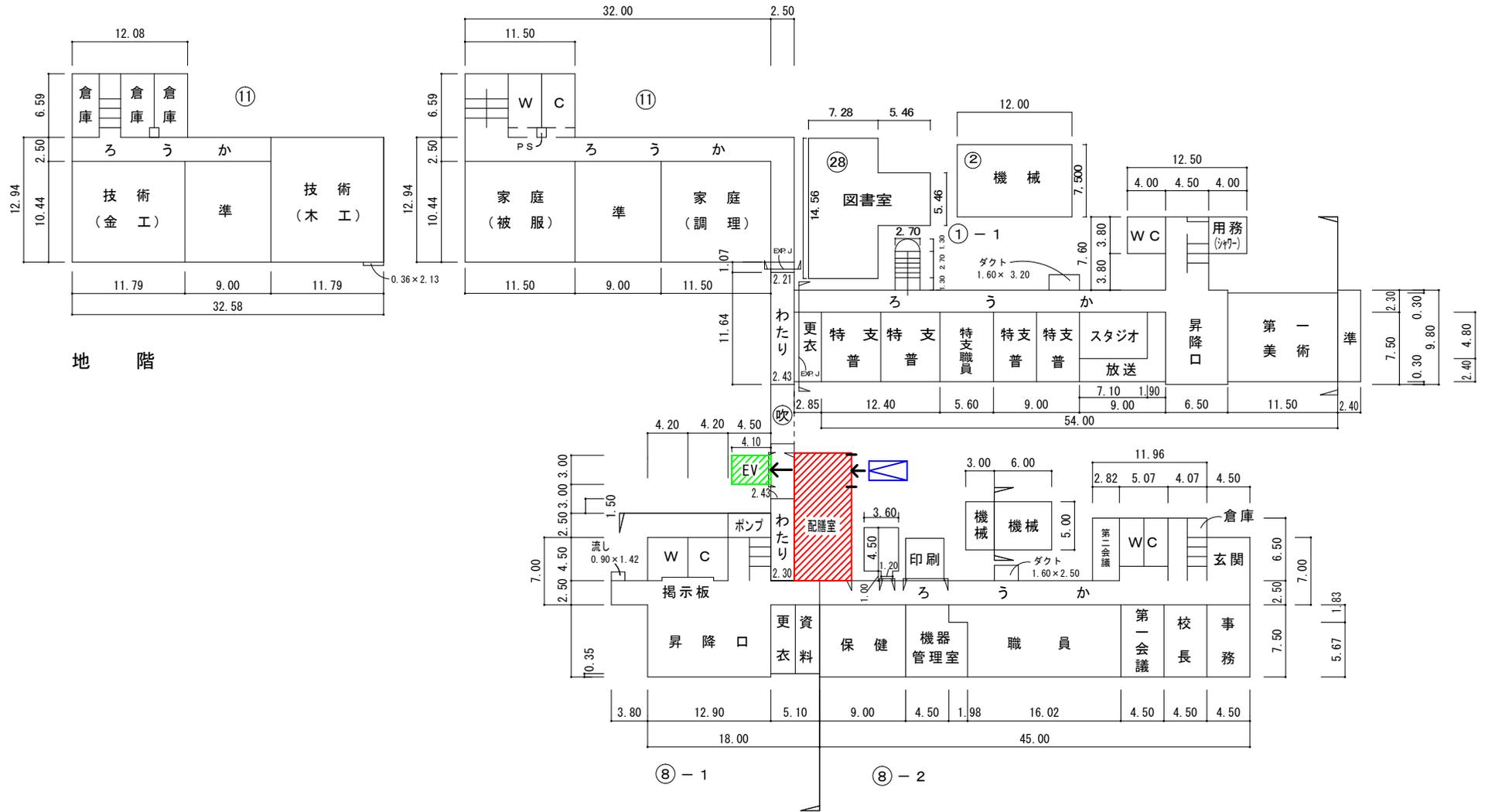


平面図



立川第五中学校

平面図



地階

1階

平面図

－凡例－

1) 「一教室」を略するもの

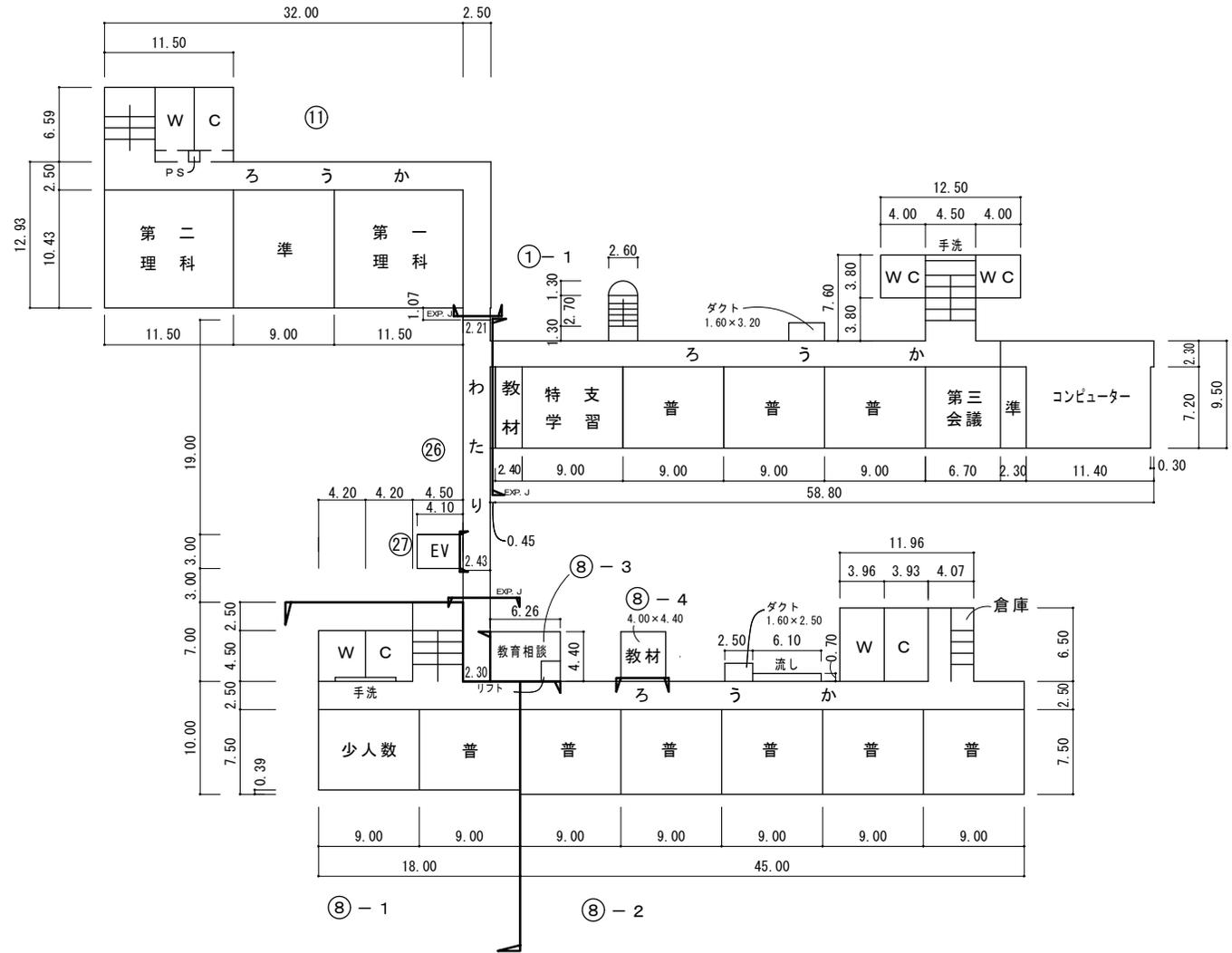
- 普・・・・普通教室
- 理科・・・・理科教室
- 技術・・・・技術教室
- これらに準ずる例
- 音楽、美術、特殊他

2) 「一室」を略するもの

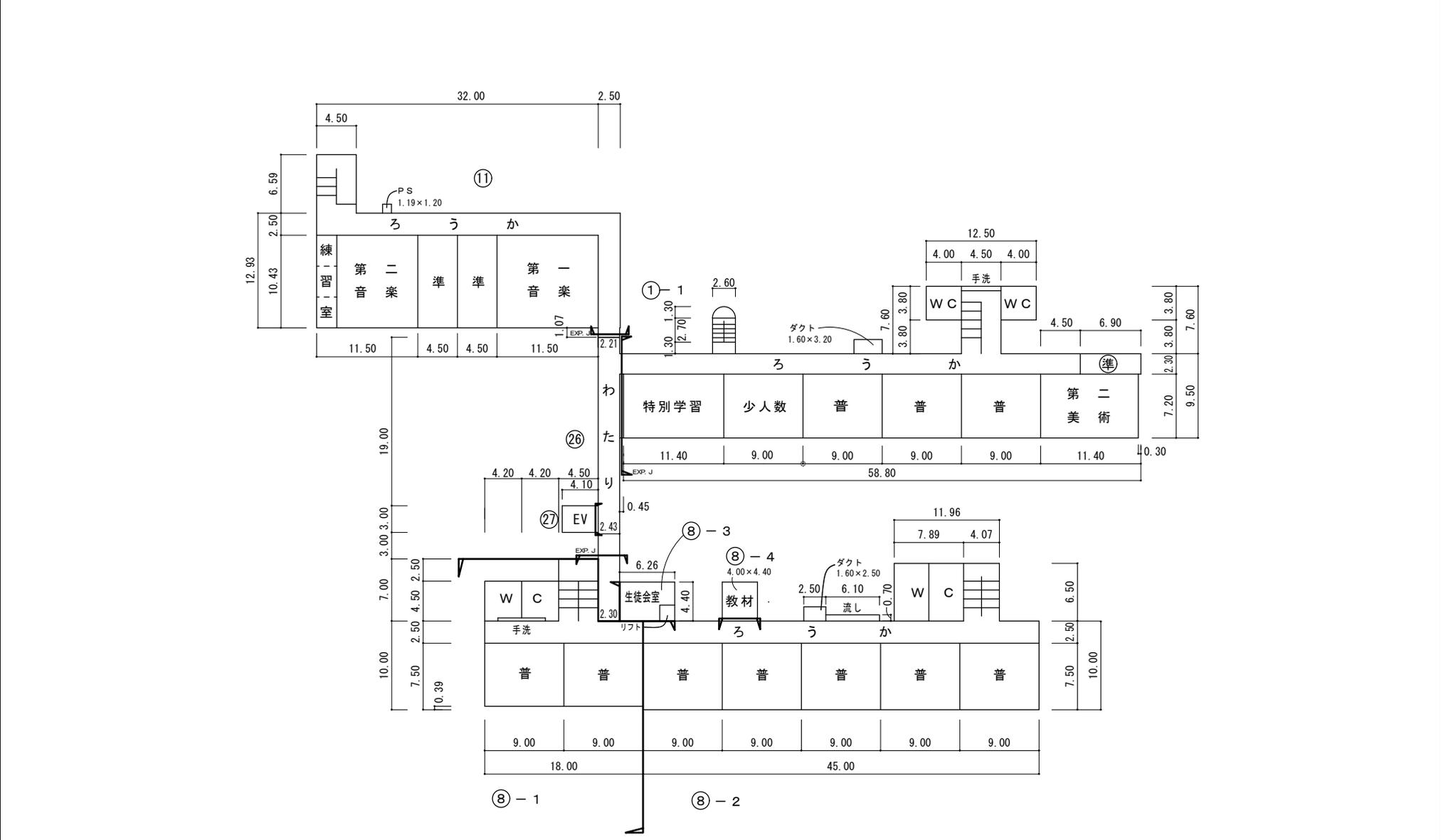
- 準・・・・準備室
- 図書・・・・図書室
- 保健・・・・保健室
- これらに準ずる例
- 放送、機械、用務員、更衣、
- 校長、職員、事務他、

3) その他

- WC・・・・便所
- PH・・・・ペントハウス
- ダクト・・・・ダクトスペース
- わたり・・・・渡り廊下
- 循環装置・・・・循環装置小屋

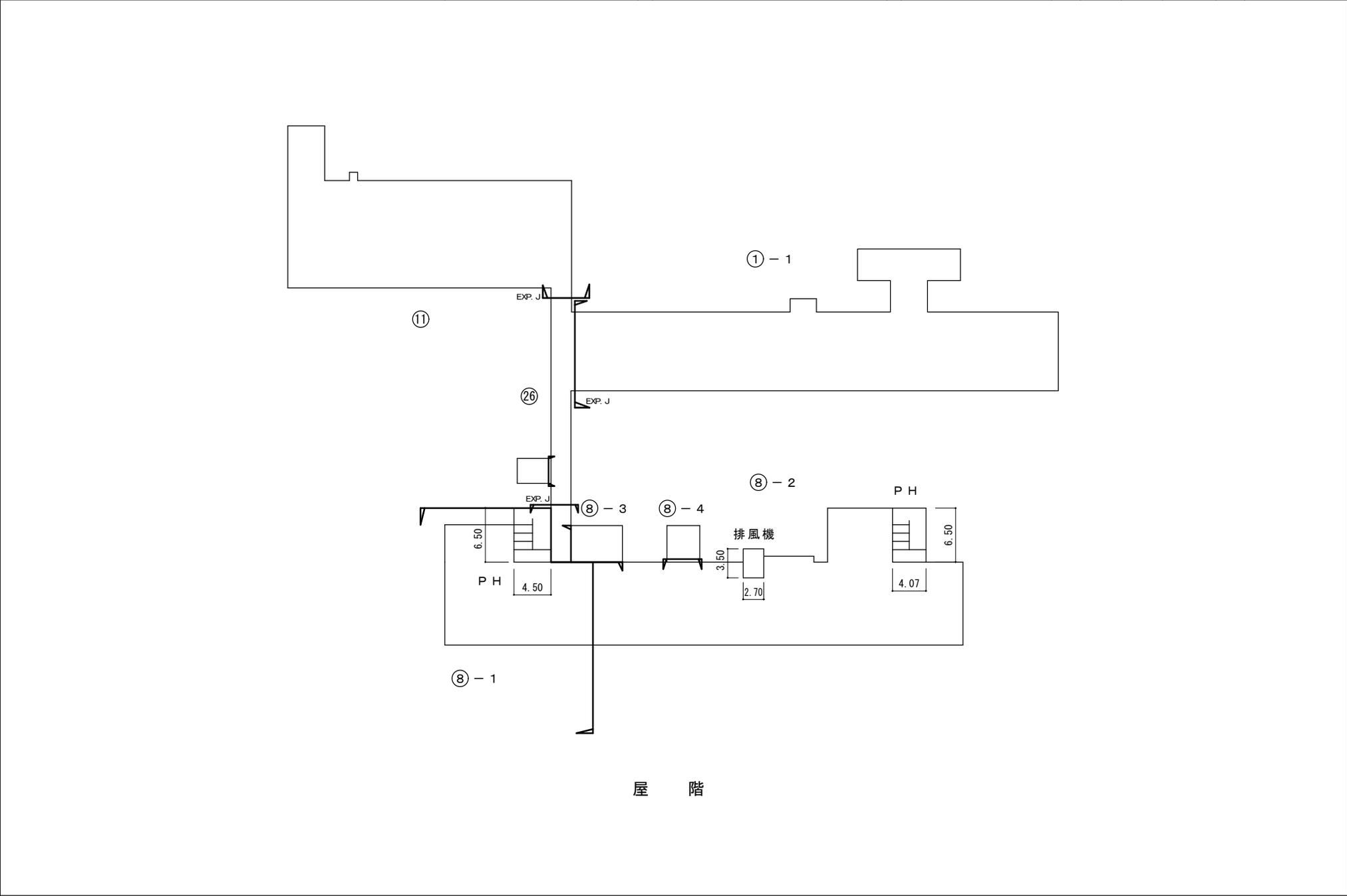


2 階



3階

平面図



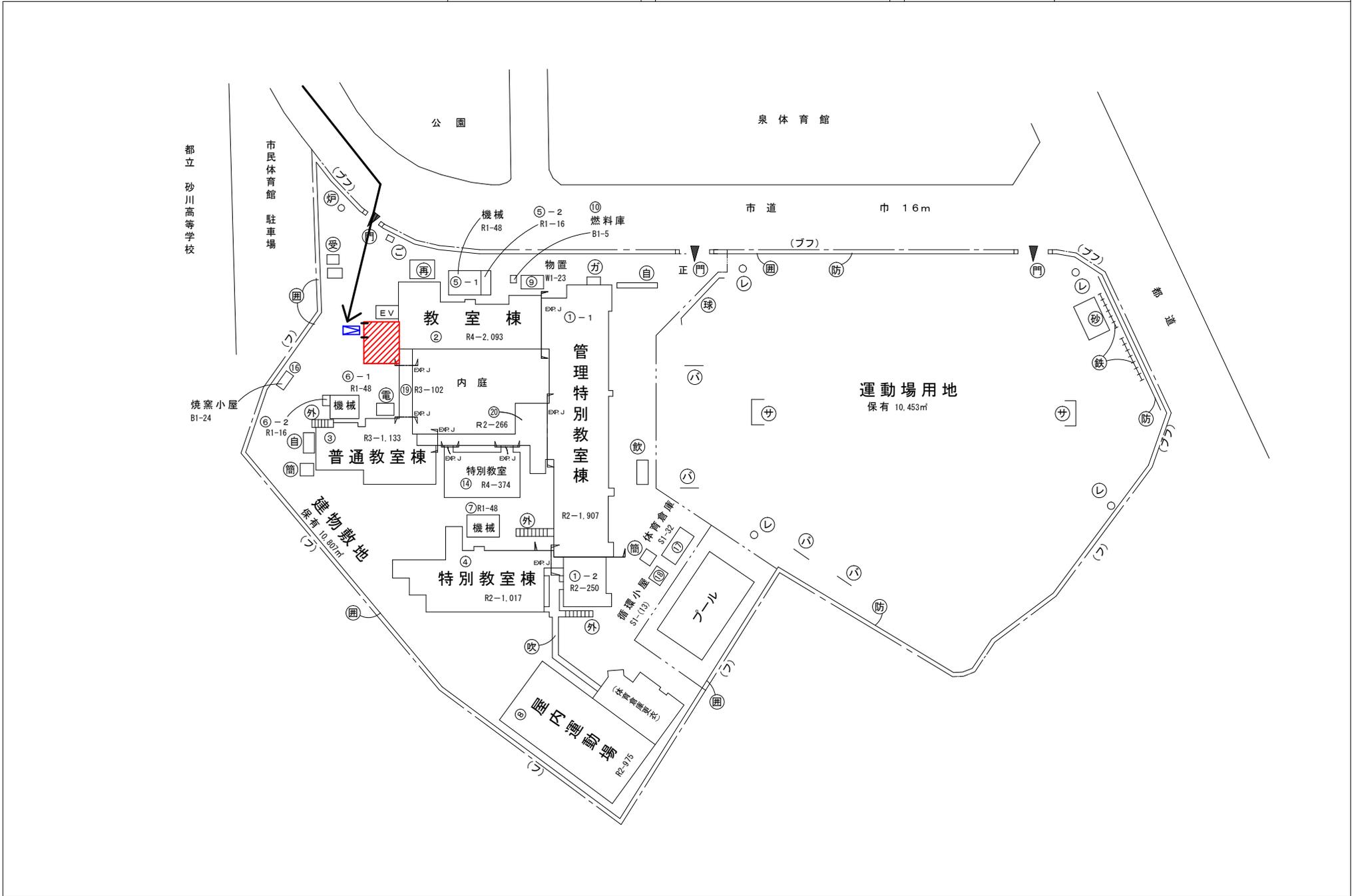
屋階

施設の配置図

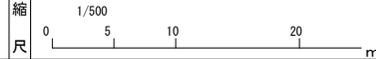


立川第六中学校

配置図

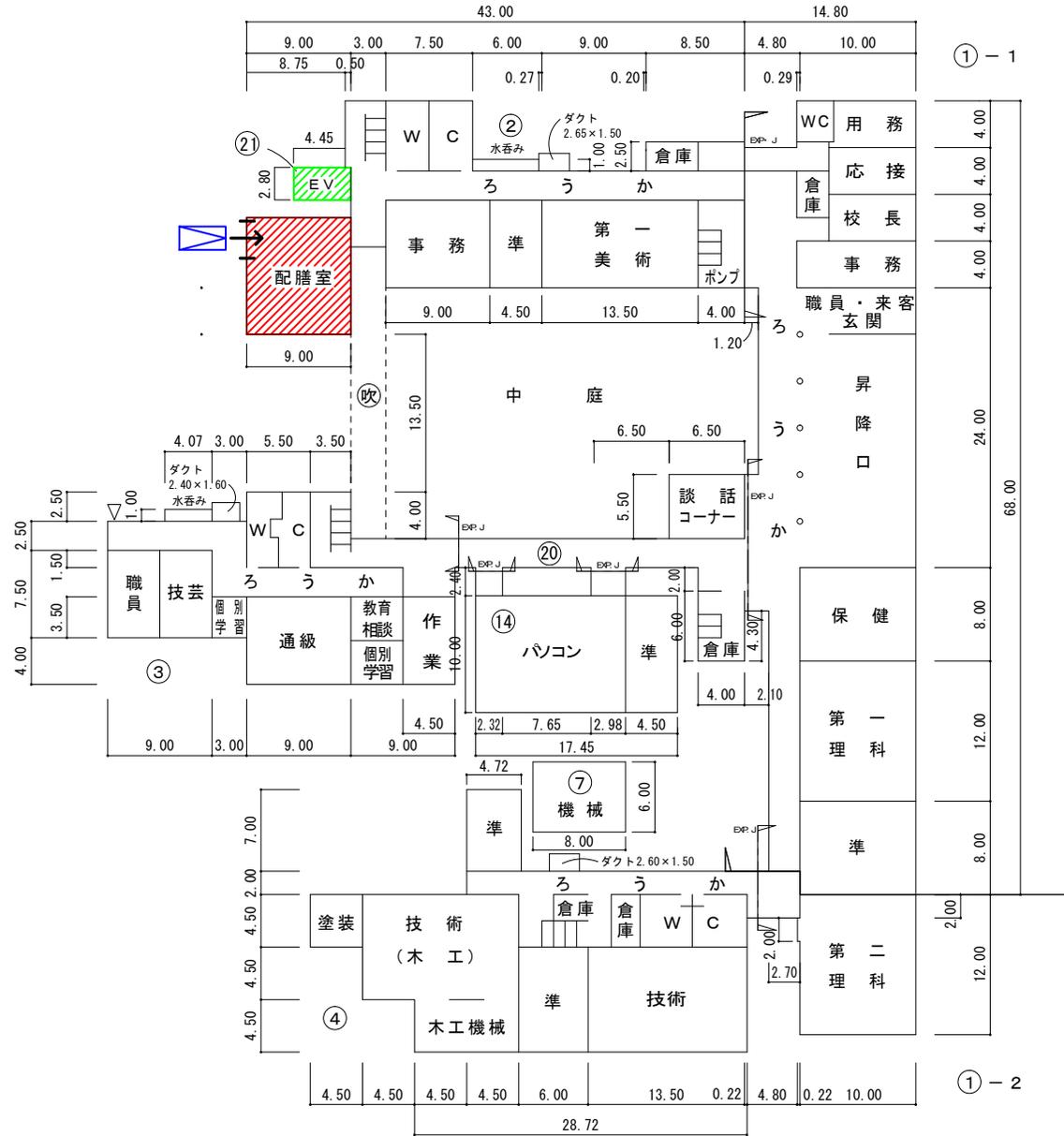


平面図



立川第六中学校

平面図



平面図

一 凡例一

1) 「-教室」を略するもの

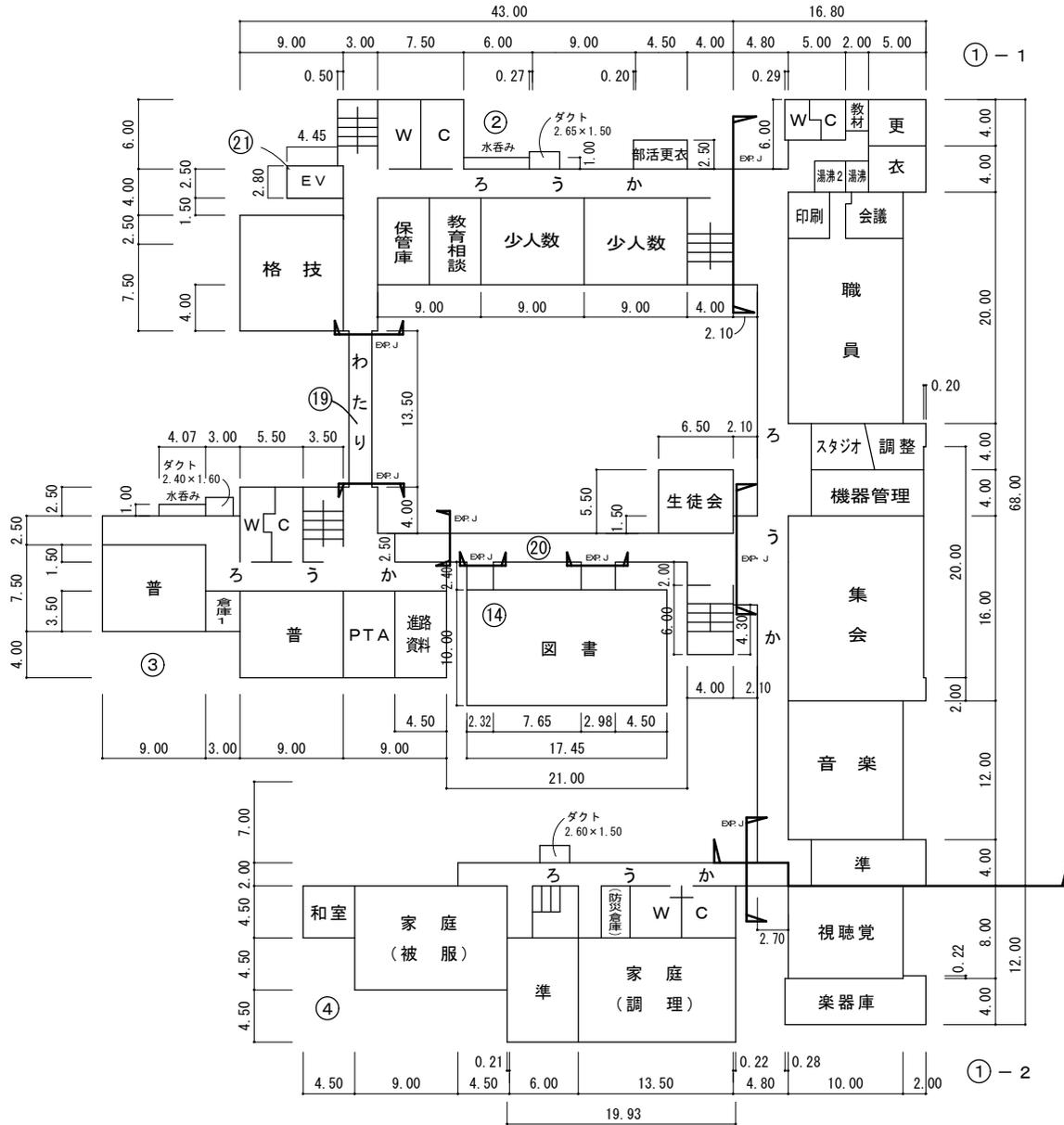
- 普・・・・普通教室
- 理科・・・・理科教室
- 技術・・・・技術教室
- これらに準ずる例
- 音楽、美術、家庭他

2) 「-室」を略するもの

- 準・・・・準備室
- 保健・・・・保健室
- これらに準ずる例
- 放送、機械、用務、更衣、
- 校長、職員、事務他、

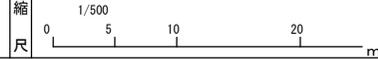
3) その他

- WC・・・・便所
- PH・・・・ペントハウス
- ダクト・・・・ダクトスペース
- わたり・・・・渡り廊下
- 循環装置・・・・循環装置小屋



2 階

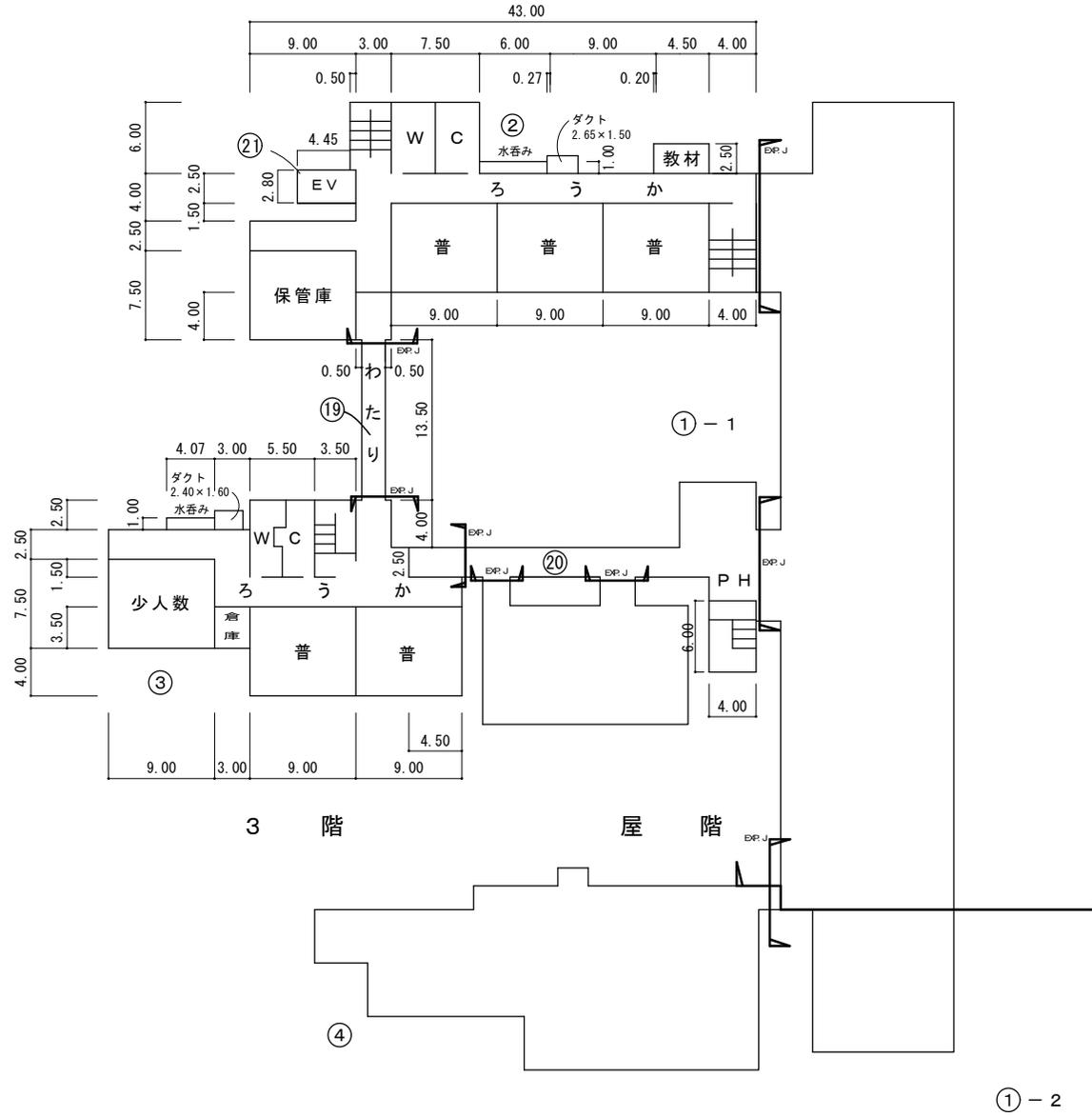
平面図



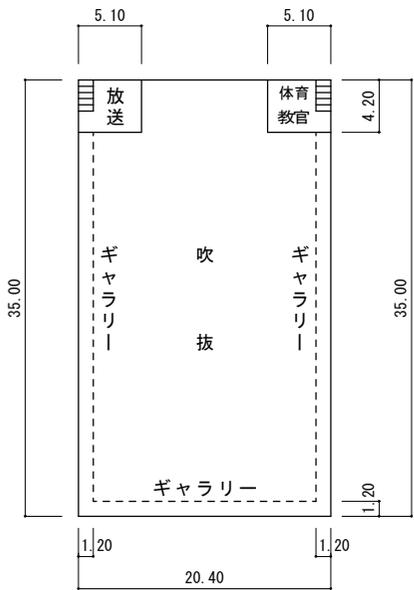
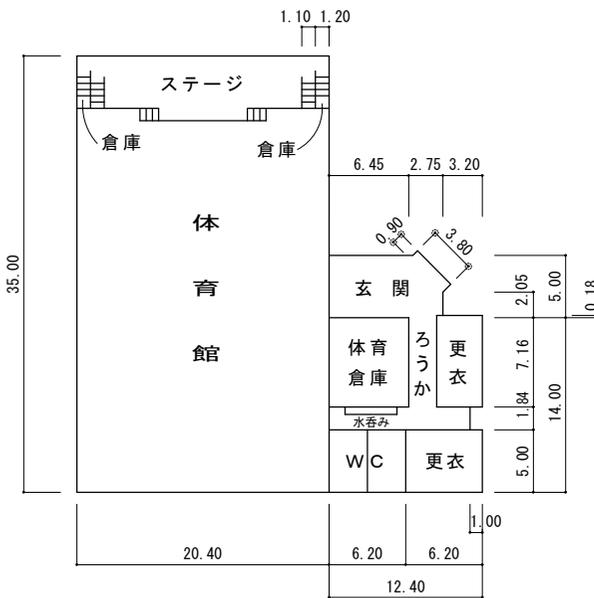
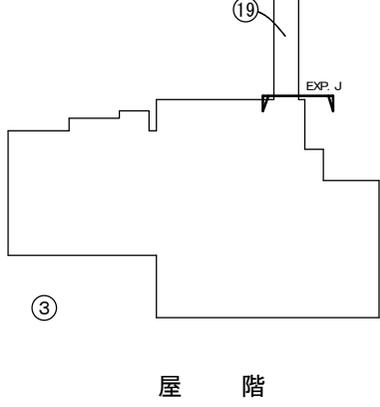
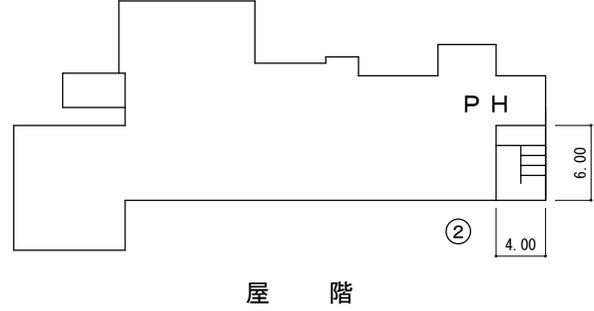
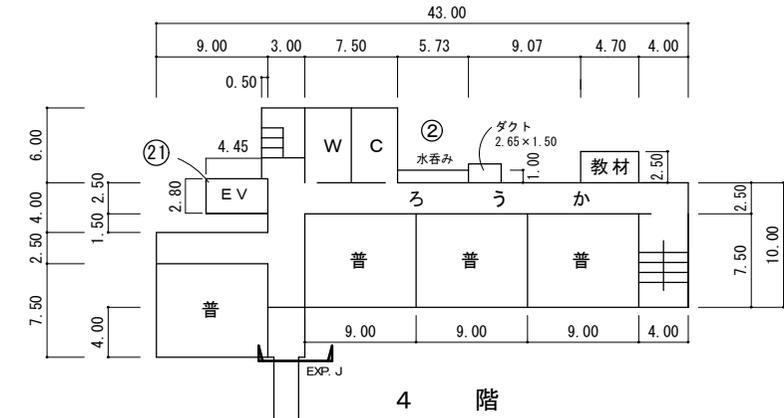
立川第六中学校

調査番号	都	市	学校番号	整理番号
	13	202	4126	

1718



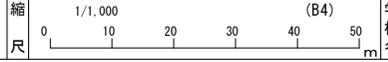
平面図



⑧ 1階

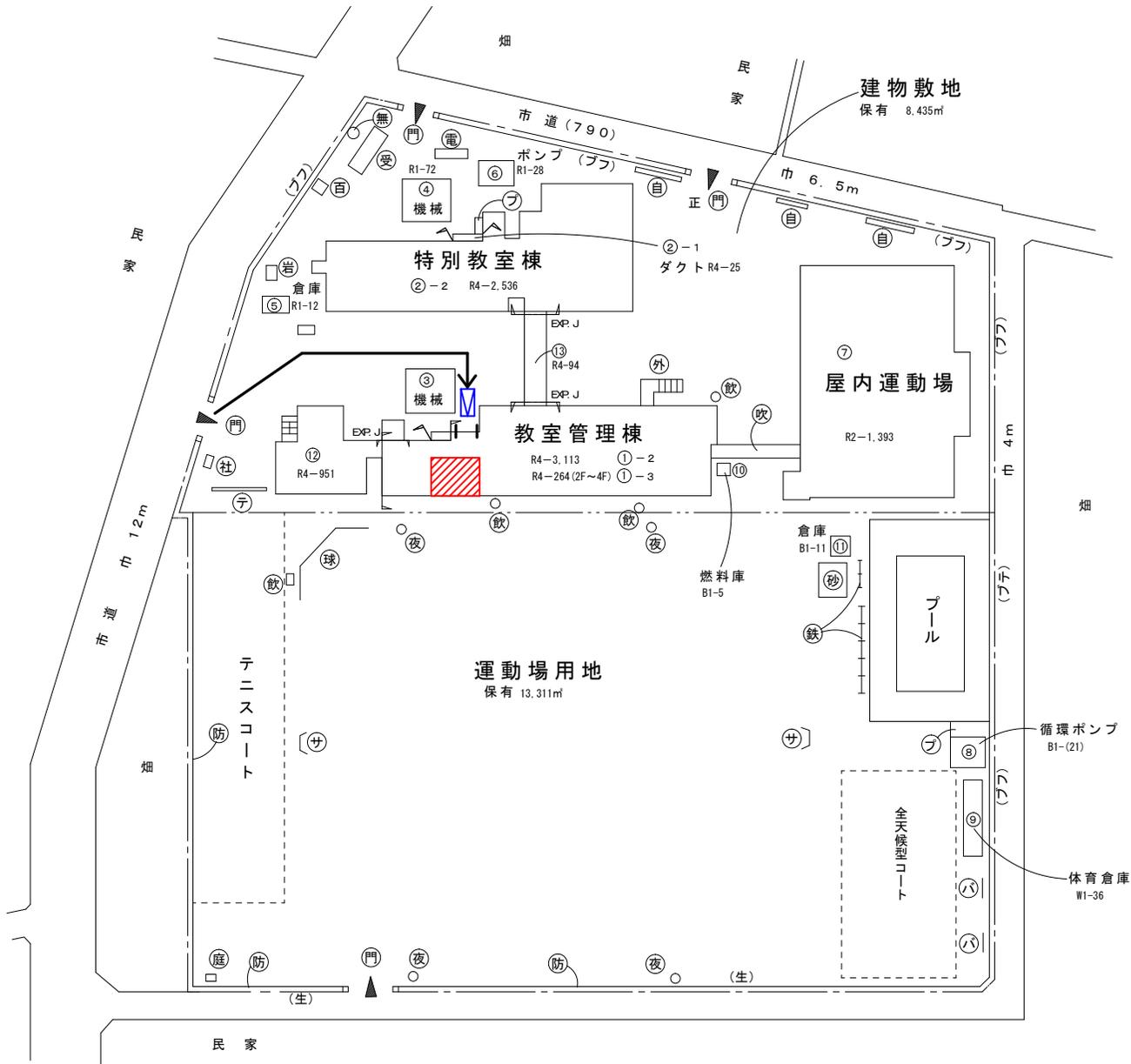
⑧ 2階

施設の配置図

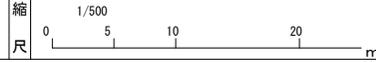


立川第七中学校

配置図

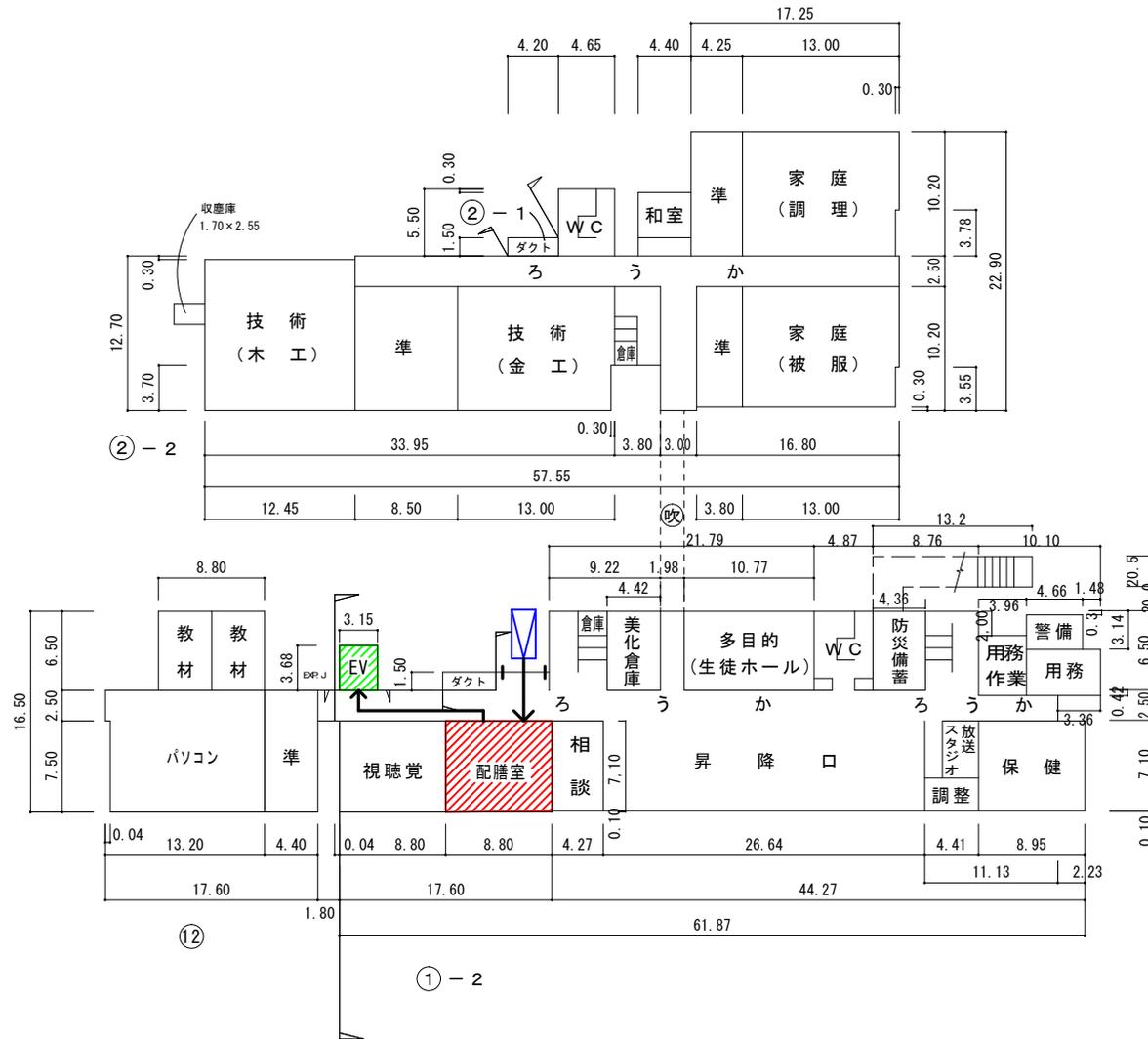


平面図



立川第七中学校

平面図



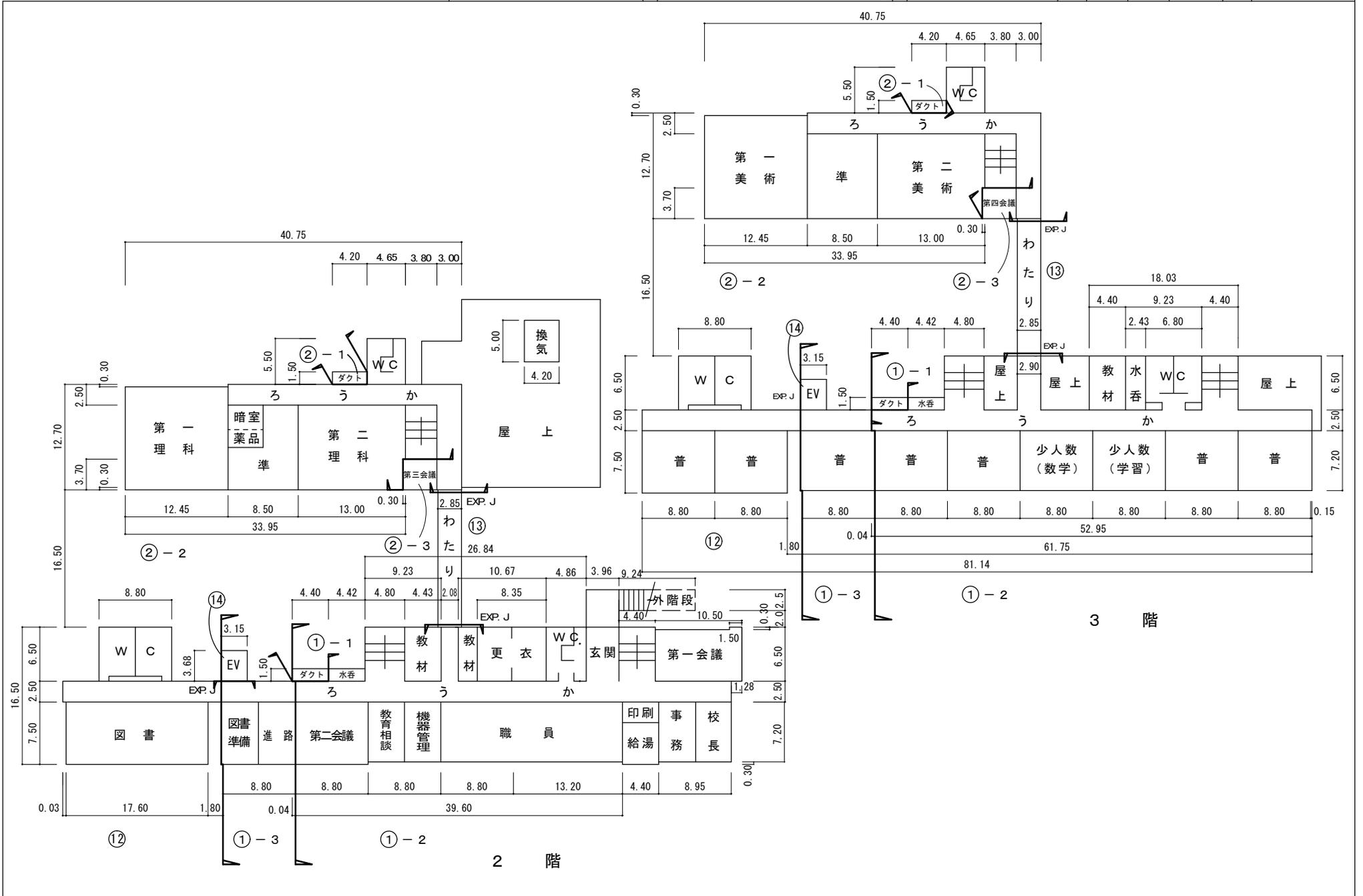
平面図



立川第七中学校

調査番号	都	市	学校番号	整理番号
13	202	4128		1719

1719



平面図



学校名 立川第七中学校

調査番号

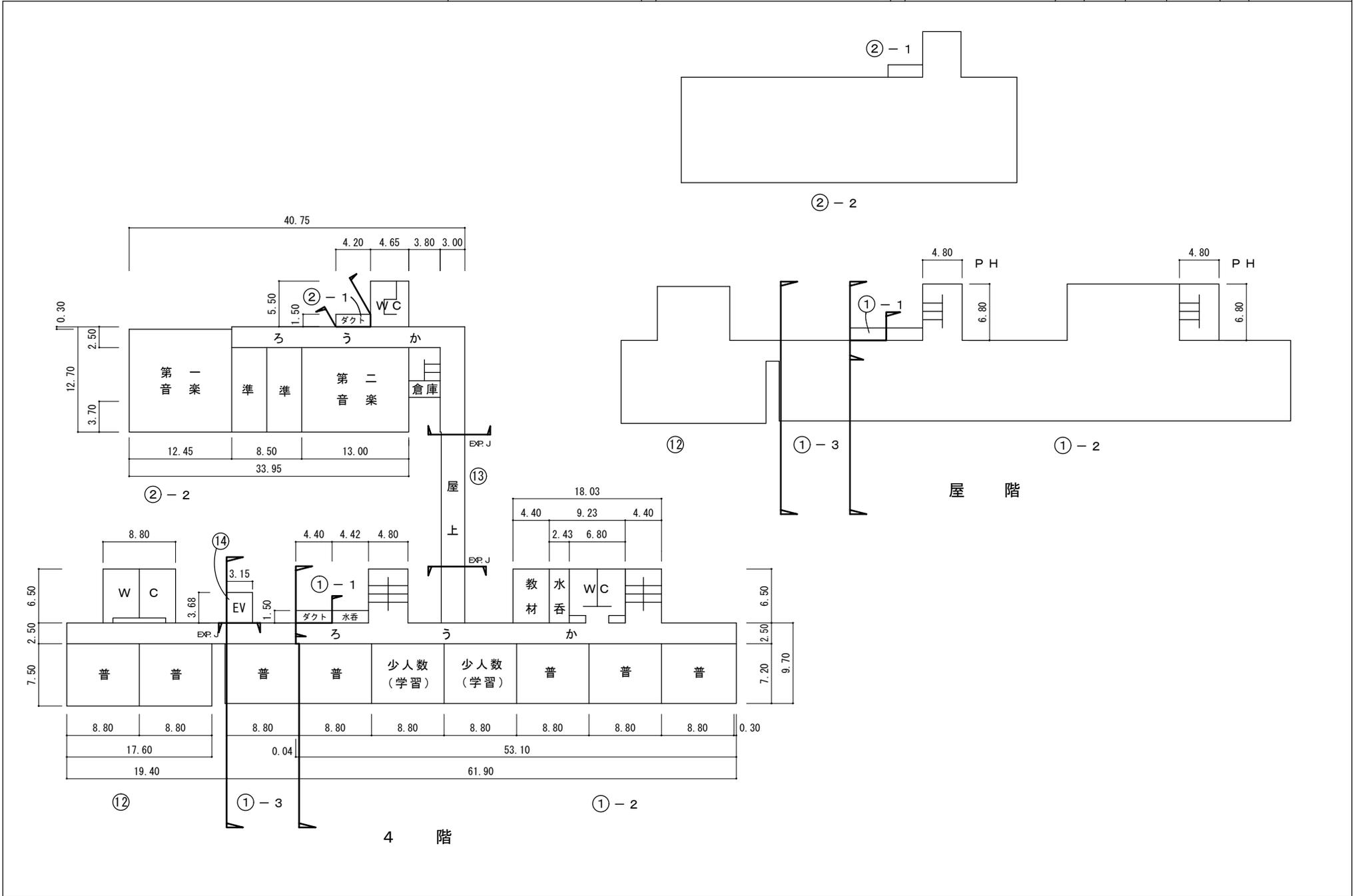
都 13

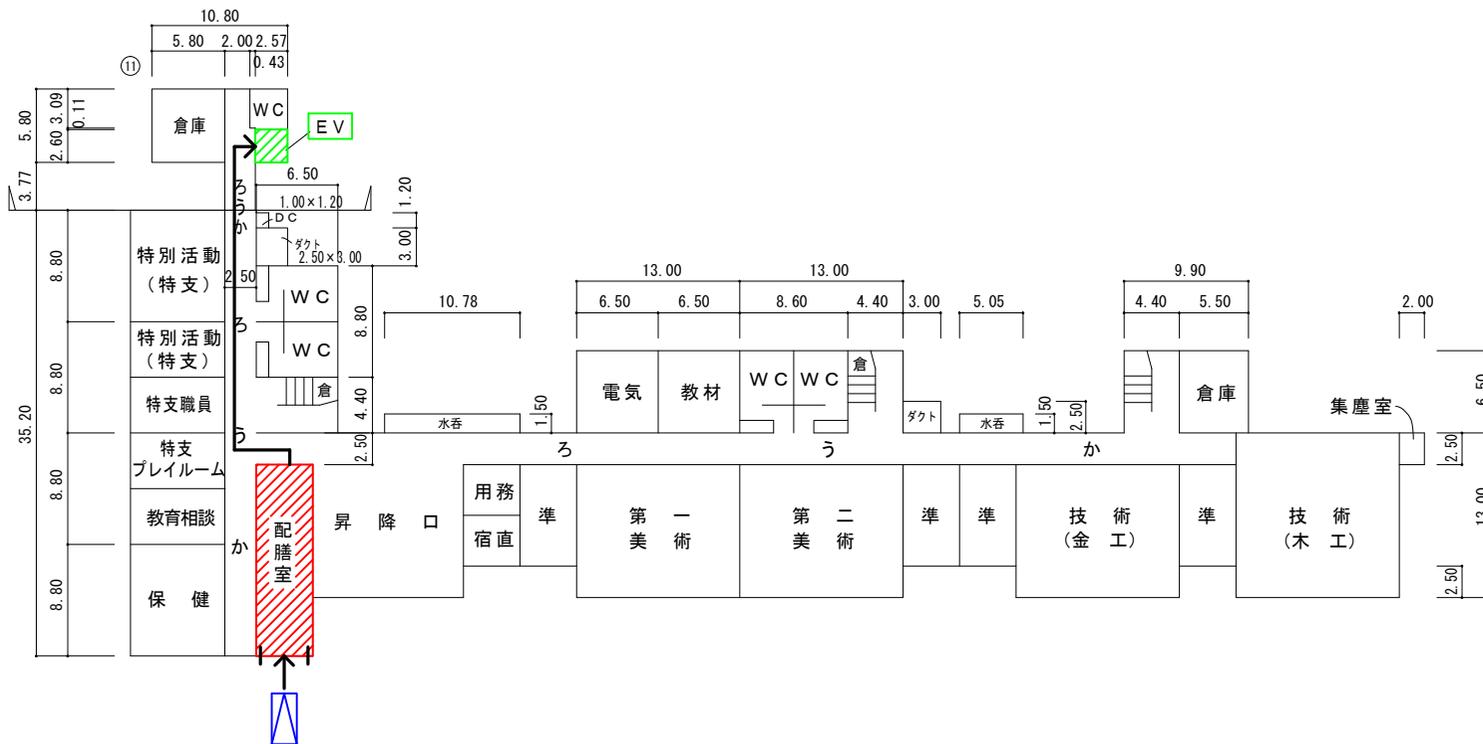
市 202

学校番号 4128

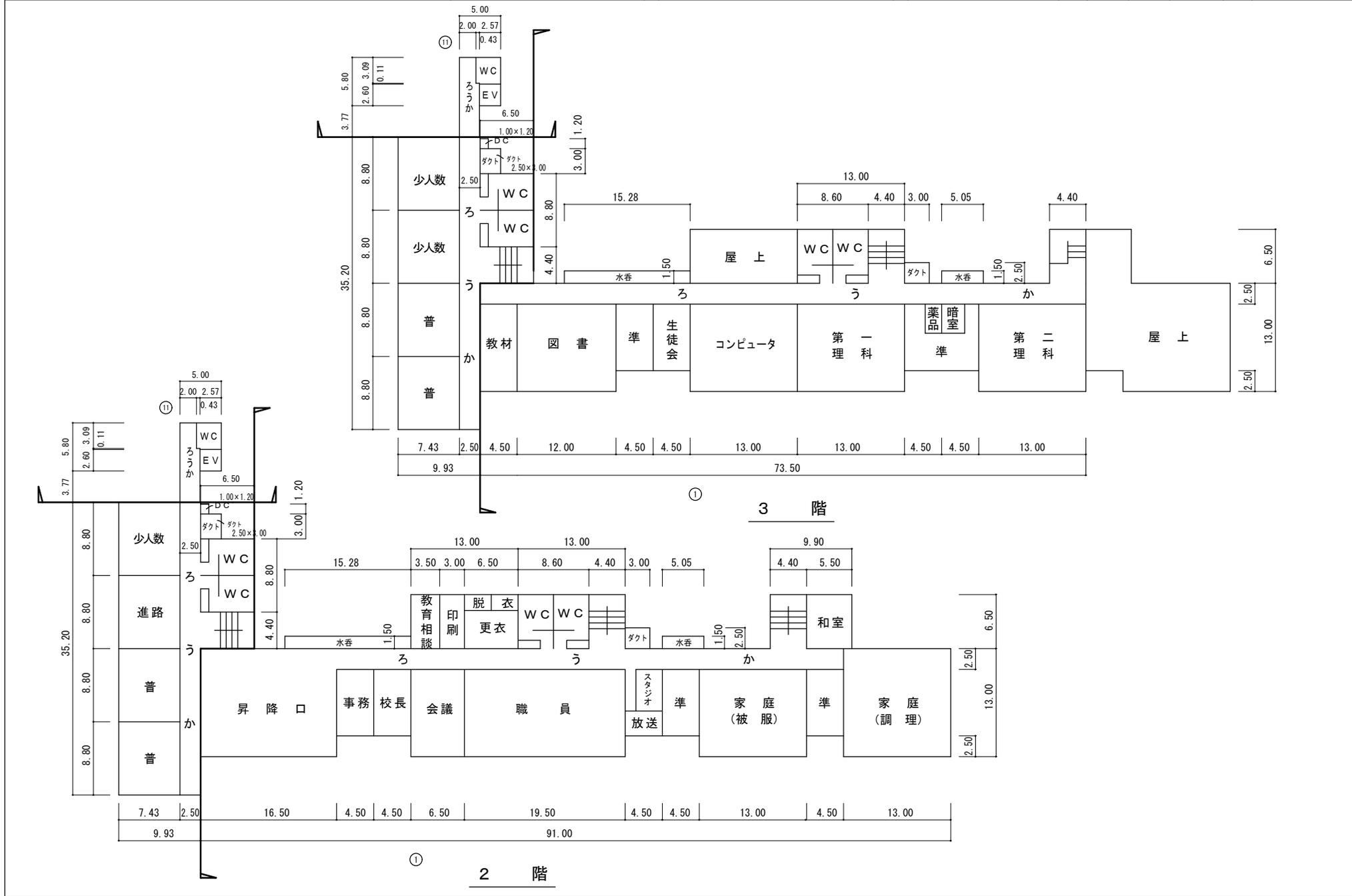
整理番号

1719

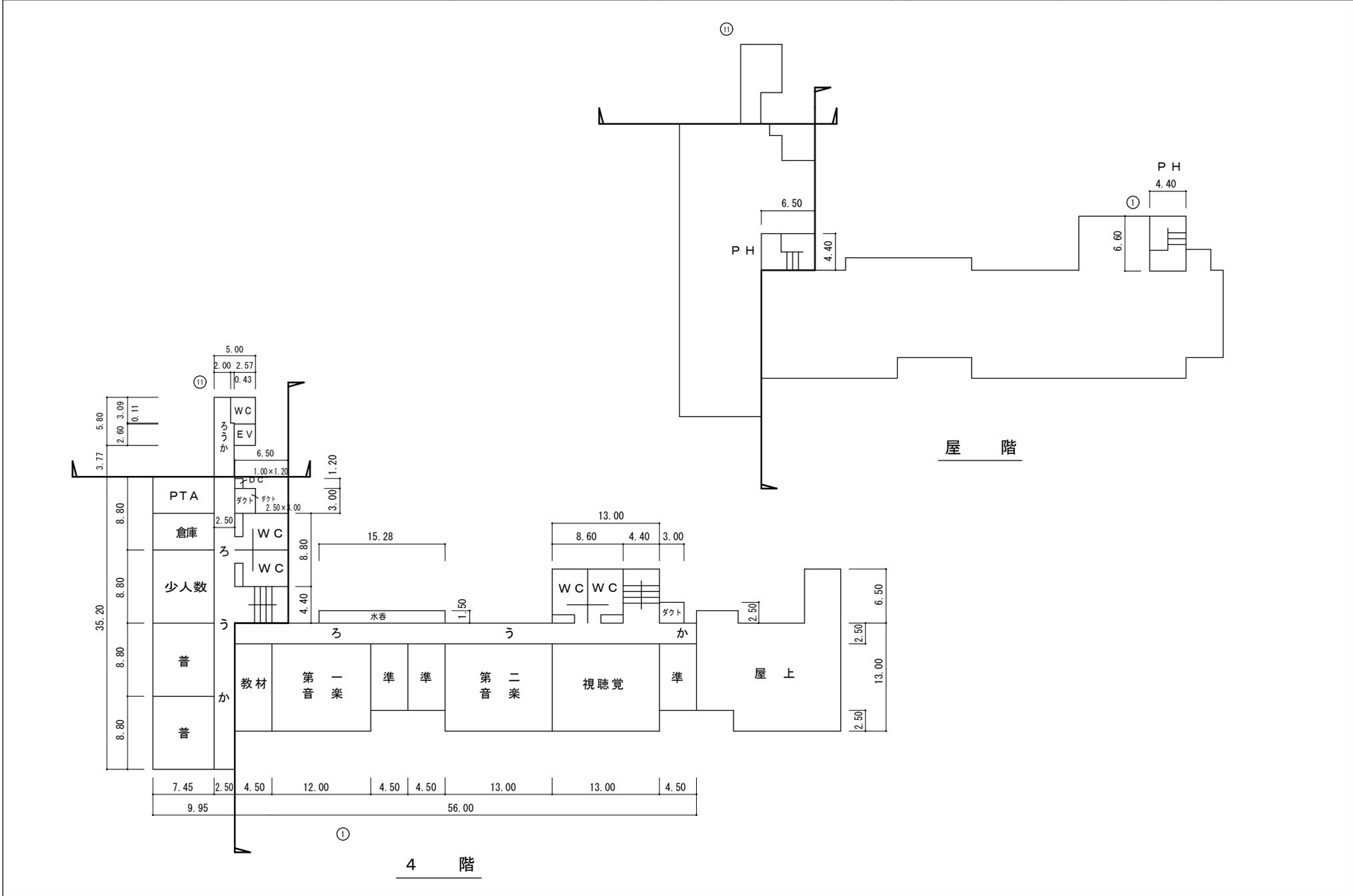




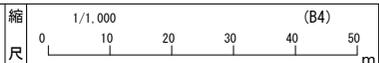
平面図



平面図



施設の配置図



立川第九中学校

配置図



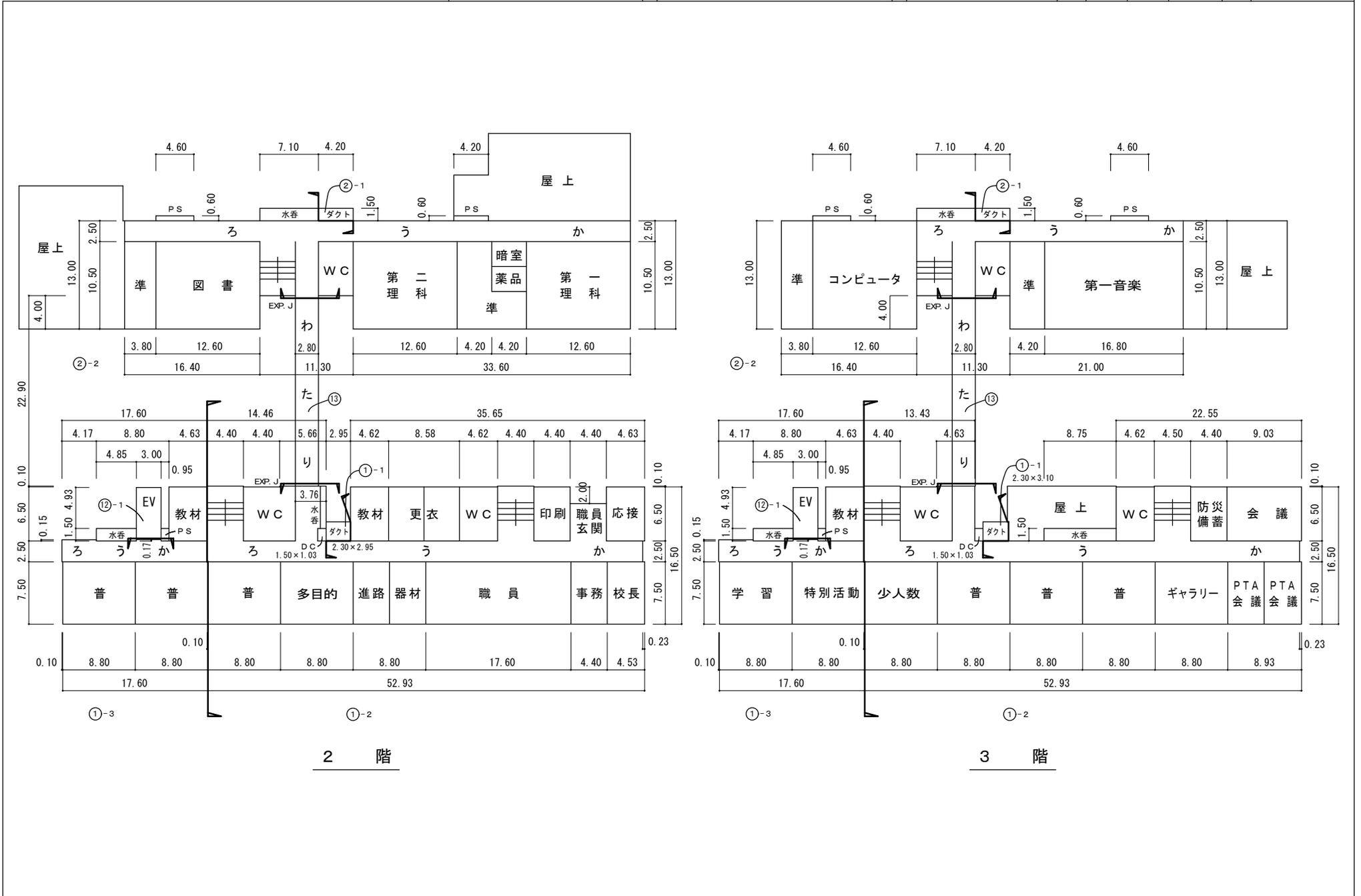
平面図



立川第九中学校

調査番号 13
都 13
市 202
学校番号 4129
整理番号

1721



小学校	中学校
-----	-----

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ○配膳衣の着衣、手洗い 等 ○配膳車・作業台等のアルコール消毒 | |
|--|--|

直送搬入品（牛乳、パン、デザート等）の到着

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ○検収（数量確認、品温測定、記録） ○牛乳、パン、デザート等を学級ごとに仕分け ○牛乳、デザート等の保冷、保存 | |
|---|--|

配送車（コンテナ）の到着

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ○配送コンテナから食器・食缶等の荷下ろし ○直送搬入品と合わせて、1階の配膳室にて学級ごとに配膳車に積み替え ○2階以上の学級は小荷物昇降機で配膳車を各階の配膳室に移送 ○配膳車を児童に受け渡し（立ち合い確認） |
|--|

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ○配膳室でコンテナ内の積載物（2学級分の食器・食缶を1つのコンテナに積載する）の内容と数量を確認 ○コンテナを消毒したエレベーターで各階に移送し、各学級付近に運搬、学校指定場所に配置 ○直送搬入品等は、数量確認し、1階配膳室の専用の台に積載、生徒が受け取りに来室 |
|---|

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギー対応食は、配膳車の見えやすい場所に積載し、アレルギー対応カードを積載 |
|--|

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギー対応食は、配膳室に準備し受け取りに来る生徒（本人）に直接提供
※学校との調整により変更の可能性あり |
|---|

○検食の準備、学校の指定場所（校長室、職員室等）に配膳

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ○展示食を盛り付け、各階廊下のサンプル台に展示（給食終了後、適宜片付け） |
|--|

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ○展示食実施なし
（配膳例のプリント配布等で対応予定） |
|---|

児童・生徒 給食準備・喫食・片付け

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ○各階の配膳室に教室から集まった配膳車を小荷物昇降機で1階の配膳室へ集約 ○各学級の食缶に紙カップ等が混在していないか確認 ○牛乳は未開封、空パックに分けて集約
飲み残しは1つの食缶等に集約 ○食器・食缶等をコンテナに格納、配送車に積載、直送搬入品の保存食を運転手に渡す ○配膳車の清拭 ○牛乳等のクレートとパン箱を業者へ返却 |
|--|

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ○各階のコンテナを1階の配膳室へ集約 ○コンテナ内を確認し、配送車に積載、直送搬入品の保存食を運転手に渡す ○牛乳は未開封、空パックに分けて集約 ○牛乳等のクレートとパン箱を業者へ返却 ○配膳車（教員用）の清拭 |
|---|

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ○ごみ処理 ○配膳室の日常清掃 |
|--|

資料 31 配膳室基本設備

1 小学校配膳室

1) 今後の改修等について

(趣旨) 現在の単独調理方式における調理室を配膳室に改修して活用する。

(内容) 厨房機器の撤去、プラットフォームや庇の設置、入口等の段差解消等を行う。

2) 配膳室内の設備等について

	1小	2小	3小	4小	5小	6小	7小	8小
給排水設備	○	○	○	○	○	○	○	○
空調設備	○	○	○	○	○	○	○	○
保冷库	○	○	○	○	○	○	○	○
作業台	○	○	○	○	○	○	○	○
電源	○	○	○	○	○	○	○	○

※配膳員は、旧調理員休憩室にて着替え等を行うことを想定（少なくとも供用開始前後の期間）。

2 中学校配膳室

1) 今後の改修等について

(趣旨) 現在の弁当併用外注方式における配膳室を原則そのまま活用する。

(内容) プラットフォームや庇の設置、入口等の段差解消、E Vの設置等を行う。

2) 配膳室内の設備等について

	1中	2中	3中	4中	5中	6中	7中	8中	9中
給排水設備	○	○	○	○	○	○	○	○	○
空調設備	○	○	○	○	○	○	○	○	○
保冷库	○	○	○	○	○	○	○	○	○
作業台	○	○	○	○	○	○	○	○	○
電源	○	○	○	○	○	○	○	○	○

※配膳員は、配膳室内の更衣スペースにて着替え等を行うことを想定

資料 31 配膳室基本設備

3) 参考写真 (立川第六中学校)



資料32 現学校給食共同調理場残滓・廃油量

残菜処理投入量集計

単位:kg

年度	月	下処理残菜 投入量	午後洗浄残菜 投入量	残菜投入量 合計	稼働日(日)	食数(食)
H30	4	904	5,311	6,215	13	73,627
	5	1,568	10,892	12,460	21	126,932
	6	1,393	11,383	12,776	21	125,531
	7	704	7,537	8,241	13	81,406
	9	1,062	8,413	9,475	18	100,018
	10	1,150	10,755	11,905	22	116,787
	11	1,158	9,309	10,467	21	113,799
	12	832	7,956	8,788	15	82,303
	1	687	8,286	8,973	16	84,096
	2	479	7,864	8,343	19	104,744
	3	698	6,382	7,080	14	76,796

単位:kg

年度	月	下処理残菜 投入量	午後洗浄残菜 投入量	残菜投入量 合計	稼働日(日)	食数(食)
H31	4	490	5,616	6,106	13	67,048
	5	795	9,123	9,918	19	101,731
	6	888	10,763	11,651	20	106,364
	7	594	6,665	7,260	14	76,342
	9	857	8,398	9,255	19	100,679
	10	1,007	10,099	11,106	21	117,550
	11	831	9,000	9,832	20	111,994
	12	928	7,436	8,364	18	97,842
	1	849	8,349	9,197	17	92,095
	2	1,129	7,974	9,103	18	101,765
	3	0	0	0	0	0

※1…H30年度は7月まで第五小が共同調理場校

※2…H31年度は9月～第七小が共同調理場校

※3…H31年度は新型コロナの影響による臨時休業のため、給食提供なし

廃油量

単位:Kg

月	H30年度	H31年度
4	650	600
5	580	1,000
6	1,500	900
7	1,200	2,050
8	800	550
9	1,050	800
10	1,200	1,200
11	1,400	1,100
12	0	1,000
1	1,000	500
2	2,200	700
3	700	0

資料 33 食に関する指導及び取り組み実施一覧

立川市では、児童・生徒が「食」への関心を高め、食べることの楽しさや大切さを理解し、望ましい食習慣と自己管理能力を身に付けるようにすることを目的に食育の取り組みを実施している。

<現学校給食共同調理場における取組>

- (1) 献立表・給食だよりによる食に関する指導（毎月 1 回）
児童・生徒、保護者向けに配布する毎月の予定献立表を利用し、文字・イラストにより食に関する指導を行っている。
- (2) 放送原稿の作成（1 ヶ月分）
当日の献立、食材・料理に関する豆知識、食育クイズ等の放送原稿を作成している。
- (3) ホームページでの情報公開（随時）
給食献立表・給食だより、給食の写真、レシピなどを公開している。
- (4) 給食時間の訪問
年間を通して、毎月 8 校ずつ給食時間に教室を訪問している。
献立に反映させるため児童の希望を聞くとともに、食育・生活習慣病の予防などを含めた簡単な食に関する指導を行っている。
- (5) 献立による食に関する指導
うどやキャベツなどの地場産農産物を使用した献立を通じて、立川の地場野菜にはどのようなものがあるのかを児童・生徒に伝えている。
また、東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会（以下「オリパラ」という。）の開催にちなんだ「オリパラ給食」や郷土料理の提供を通じて、日本や世界の様々な料理を児童・生徒に伝えている。その他、生徒による献立募集も行っている。
- (6) 親子料理教室（年 1 回）
市内の小学生とその保護者を対象とした親子料理教室を実施している。
- (7) 調理場探検（年 1 回）
市内の小学生とその保護者を対象とし、クイズや手洗い体験などをしながら調理場内の紹介を行っている。

(8) 食教育支援指導（通年）

栄養士が食に関する各教科等の時間に担任等を支援し、チームティーチング方式で教壇に立ち、学校給食を活用して食教育支援指導をしている。

(9) ポスター等による食に関する指導（毎月）

食育シリーズ、オリパラポスター、パクパクカレンダーなどの紙媒体を作成し、文字・イラストにより食に関する指導を行っている。

(10) 試食会の実施（随時）

保護者などに試食会を実施している。

(11) 給食委員会への参加（月1回）

学校の給食委員会活動に参加し、残量調査や児童集会での発表等についての、助言や指導を行っている。

資料34 試食会の実績データ(平成28年度～)

1 (小学校)共同調理場利用分

28年度	共同調理場		学校	
	回数	人数	回数	人数
4月				
5月	1	30	1	55
6月	5	165	7	274
7月	1	48	1	48
8月				
9月	1	41	3	80
10月	3	200		
11月	3	104		
12月	1	6		
1月	3	198		
2月	3	52		
3月				
合計	21	844	12	457

29年度	共同調理場		学校	
	回数	人数	回数	人数
4月				
5月	1	22		
6月	6	216	5	225
7月	3	88		
8月				
9月	3	119		
10月	5	332		
11月	4	140		
12月	1	28		
1月	2	179		
2月	3	66		
3月	1	36		
合計	29	1,226	5	225

30年度	共同調理場		学校	
	回数	人数	回数	人数
4月				
5月				
6月	7	360	6	260
7月	3	98		
8月	1	2		
9月	2	158		
10月	4	298		
11月	2	70		
12月				
1月	1	77		
2月	2	38		
3月				
合計	22	1,101	6	260

31年度	共同調理場		学校	
	回数	人数	回数	人数
4月				
5月				
6月	7	380	4	164
7月	4	108	2	57
8月				
9月	1	110		
10月	5	330		
11月	5	96		
12月			1	29
1月	3	94	1	18
2月	4	56		
3月				
合計	29	1,174	8	268

2 (小学校)単独調理校分

	28年度		29年度		30年度		31年度	
	回数	人数	回数	人数	回数	人数	回数	人数
一小	1	44	1	48	1	50	1	47
二小	1	37	1	41	1	45	1	42
三小	1	38	1	43	1	42	1	53
四小	2	87	2	86	2	78	2	75
五小	2	91	2	110	3	114	3	104
六小	1	30	1	32	1	37	1	28
七小	1	26	1	27	1	21	1	24
八小	1	58	1	63	1	58	1	54
合計	10	411	10	450	11	445	11	427

3 (中学校)弁当併用外注方式分

	28年度		29年度		30年度		31年度	
	回数	人数	回数	人数	回数	人数	回数	人数
一中	1	36	1	29	1	22	1	40
二中	1	55	1	39	1	50	1	32
三中	1	42	1	26	1	29	1	18
四中	1	40	1	27	1	57	1	29
五中	1	42	1	32	1	33	1	36
六中	1	20	1	16	1	14	1	14
七中	1	19	1	12	1	19	1	17
八中	1	15	1	16	1	11	1	11
九中	1	37	1	19	1	21	1	18
合計	9	306	9	216	9	256	9	215