

「対応食品」と「使用しない食品」の改正（案）について

1 「対応食品」、「使用しない食品」、「その他の食品」について

区分	内容	対応
対応食品	原因食物を除去して提供する	除去食対応
	除去した原因食物に何らかの食材を代替して提供する	代替食対応
使用しない食品	給食では使用しない（提供しない）	/
その他の食品	給食で使用するが、除去食、代替食の提供を行わない	

2 改正に当たって考慮すべき事項

- 1) 全ての工程において安全・安心な食物アレルギー対応ができること。「シンプル」かつ「分かりやすい手順」により、教員等の関係者の負担軽減、ヒューマンエラーの発生抑制を図る。
- 2) 小学校児童の食物アレルギー状況（対応児童数）をベースとする。（地域性）
- 3) 消費者庁が容器包装された加工食品への表示を義務付けている「特定原材料」及び表示を推奨している「特定原材料に準じるもの」（以下「特定原材料等」）を考慮する。（一般性）
- 4) 食材の栄養価や価格、給食での提供頻度、食育の観点等を総合的に勘案した献立を考慮する。
- 5) 発症時の症状の重篤さや新規発症のしやすさ等、食品ごとのアレルギーの特徴を考慮する。

3 「使用しない食品」の改正（案）

新（17品）	現（5品）
そば、ピーナッツ、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、 <u>ペカンナッツ、マカデミアナッツ、ヘーゼルナッツ（はしばみ）、ピスタチオ、ぎんなん、キウイフルーツ、バナナ、マンゴー、アボカド、いくら、かに、たらこ</u>	そば、ピーナッツ、くるみ、アーモンド、カシューナッツ

（1）改正に当たっての考え方

- 1) 小学校児童の食物アレルギーの原因物質であり、現時点で内部運用として給食では提供しないこととしている食品については、「使用しない食品」として明示する。
- 2) 給食では使用しない旨を明示することで、当該食品を原因物質とする食物アレルギーを持つ児童生徒及び保護者に安心感を与えることができる。
- 3) 食物アレルギー対応の実務として、個別面談時の確認作業や各種確認書類への当該食品の記載を省くことができるなど、シンプルな対応（学校現場の負担軽減・書類の簡素化等）につながる。
- 4) 「かに」及び「たらこ」については、現在対応食品となっているが、①原因物質とする児童が多いこと、②アレルギーへの配慮・価格等により給食での提供頻度が低いこと、③嗜好性が高く他の食品で必要な栄養価を補うことができること、④特に「たらこ」はその他の魚卵との関係で対応が複雑化することなどの理由から、「使用しない食品」とすることで市全体の食物アレルギー対策の安全性が向上する。

(2) 改正に伴う児童生徒への影響

- 1) 既に内部運用として給食では提供していない食品については、給食内容への影響はない。
- 2) 「かに」と「たらこ」については、全ての児童生徒が給食で当該食品を食べる機会がなくなる。一方でアレルギー対応食の提供や家庭からの持参などの特別な対応も全てなくなる。

<令和3年度の給食での提供状況> ※たらこは令和3年度提供なし

食品名	献立名	アレルギー対応食	回数	人数
かに	天津井（かに玉）	鶏肉の照り焼き	1回	20人
たらこ	—	—	0回	—

4 「対応食品」の改正（案）

新（5品）	現（12品）
鶏卵・うずらの卵、牛乳・乳製品、いか、えび、ごま	鶏卵、うずらの卵、牛乳・乳製品、 <u>桃</u> 、 <u>パイナップル</u> 、 <u>りんご</u> 、いか、えび、 <u>かに</u> 、 <u>たこ</u> 、 <u>たらこ</u> 、ごま ※たらこ、ごまは、共同調理場のみ

(1) 対応食品とする食品

1) 「鶏卵・うずらの卵」及び「牛乳・乳製品」について

- ・給食での提供頻度、対応児童数、特定原材料としての位置づけを踏まえ、対応食品とする。
- ・パンについては、現在と同様にアレルギーパン（卵と乳が使われていないパン）を提供する。
- ・これまで「鶏卵」と「うずらの卵」は別の食品として食物アレルギー対応を実施してきたが、学校での確認等の各対応が複雑化する原因となることから、今後は一括りの食品として扱う。

2) 「いか」、「えび」について

- ・消費者庁が定める「特定原材料等（7品+21品）」に含まれる。
- ・主食や主菜として提供されることが多く、アレルギー対応食の提供対象となることが多い。
- ・対応児童数、給食での提供頻度ともに少なくない。

3) 「ごま」について

- ・食物アレルギーへの配慮として、多くのナッツ類が給食で使用できないなか、種実類の栄養価を確保するために給食での提供頻度が多い。また、対応児童数も少なくなく、アレルギー対応食を提供しない場合、その度に家庭から弁当を持参することとなり保護者負担が大きい。
- ・主食や主菜として提供されることが多く、アレルギー対応食の提供対象となることが多い。
- ・他の食品と比べ、アレルギー対応食（ごまの場合はほぼ除去食）の提供に伴う献立作成や調理作業への影響が比較的少なく、シンプルに対応できる。

(2) 対応食品から外す食品

1) 「かに」、「たらこ」について

- ・3（1）4）のとおり「使用しない食品」とする。

2) 「たこ」について

- ・消費者庁が定める「特定原材料等（7品+21品）」に含まれない。
- ・給食での提供頻度が低い（使用する場面が、行事食や一部特定の料理に限られる）。
- ・食育の観点から給食での提供は必要だが、他の食品で必要な栄養価を補うことができる。改正に伴う影響を減らすため、使用頻度を極力減らし年数回程度に抑えることができる。

<令和3年度の給食での提供状況>

食品名	献立名	アレルギー対応食	回数	人数
たこ	ペスカトーレ	除去食（ペスカトーレ）	1回	6人
たこ	たこめし	除去食（混ぜご飯）	1回	
たこ	たこあげボール	除去食（あげボール）	1回	

3) 果物（「桃」、「パイナップル」、「りんご」）について

- ・近年、各種果物に対する対応児童数が大幅に増加しており、1人の児童が複数の果物を原因食物とする場合も多い。なお、果物アレルギーは、花粉との交差反応性が証明されており、小学校低学年で花粉症の児童が増えており、今後も増加傾向が予想される。
- ・学校でのアレルギーチェックにおいて、対応食品である果物と対応食品でない果物が混在し、アレルギー対応食や持参食の有無が児童生徒ごとに異なることで、書類の確認や喫食時のチェックが煩雑となり、混乱を招く要因となっているとの指摘がある。
- ・提供頻度は少なくないが、多くの場合、主食や主菜ではなくデザートとして提供される。共同調理場のアレルギー対応食専用室の運用ルール（対応食品は一切専用室に持ち込まない）により、アレルギー対応食が「みかん」だけとなり、保護者が持参を希望する事例も少なくない。また、複数の果物を原因食物とする場合が多いことから、対応食品としていても、対応食の提供が難しい事例も少なくない。
- ・果物の種類によって、生で提供するもの、調理して提供するもの、缶詰を和えるだけで提供するもの、ゼリーなど様々な提供形態があることから、（市栄養士及び事業者で対応してはいるが）調理作業での複雑さも生じている。
- ・対応食品となっている「桃」、「パイナップル」、「りんご」以外の果物アレルギーも多く、3品のみを対応品目とする明確な根拠がない。

<令和3年度の給食での提供状況>

食品名	献立名	アレルギー対応食	回数	人数
桃	フルーツポンチ	除去食（みかんなど）	4回	14人
桃	杏仁フルーツ	除去食（みかんなど）	2回	
桃	フルーツヨーグルト	除去食（みかんなど）	2回	
桃	桃ゼリー	家庭から持参	1回	
桃	ミックスフルーツ	除去食（みかんなど）	1回	
パイナップル	杏仁フルーツ	除去食（みかんなど）	2回	8人
パイナップル	パイナップル蒸しパン	蒸しパン	2回	

パイ	パイパン	アレルギーパン	2回	
パイ	フルーツヨーグルト	除去食（みかんなど）	2回	
パイ	ぶどうのかき氷	家庭から持参	2回	
パイ	パイヨーグルト	家庭から持参	1回	
パイ	パイゼリー	家庭から持参	1回	
パイ	ミックスフルーツ	除去食（みかんなど）	1回	
りんご	フルーツポンチ	除去食（みかんなど）	2回	
りんご	りんごパン	アレルギーパン	2回	
りんご	ミックスフルーツ	除去食（みかんなど）	2回	
りんご	ぶどうのかき氷	家庭から持参	2回	
りんご	フルーツヨーグルト	除去食（みかんなど）	1回	
りんご	バーベキューソース	除去食（バーベキューソース）	1回	
りんご	アップルケーキ	除去食（蒸しパン）	1回	
りんご	りんごとぶどうのミックスフルーツ	除去食（みかんなど）	1回	
りんご	りんごジャム	家庭から持参	1回	
りんご	りんごジュース	家庭から持参	1回	

（3）その他の食品

- ・上記以外の食品については、（以下に記載する「小麦」を除き）対応が必要な児童数が比較的小なく、市全体の食物アレルギー対応の安全性の向上のためには可能な限り対応を「シンプル」にして負担軽減やヒューマンエラーの発生抑制を図る必要があるため、対応食品とはしない。
- ・小麦については、給食での提供頻度が非常に多く、対応児童数も多いが、調理工程での小麦の飛散への対応や食物アレルギー対応食専用室の運用への影響などから、共同調理場では対応食品とすることが困難なため対応食品として除去食、代替食の対応が困難なため、弁当対応とする。

4 献立での工夫について

- 1) 上記の対応食品及び使用しない食品の改正に伴う影響について、市栄養士の献立の工夫により、可能な限り、児童生徒が喫食する給食内容への影響を低減できるように努める。
- 2) 現対応方針では、共同調理場における食物アレルギー対策として、以下のような献立の工夫を行うことが定められており、今後も引き続きこのような工夫を継続していく。
 - ①献立作成に当たっては、可能な限り原因食物となりやすい食材を含まないように配慮する。
 - ②料理名は、原因食物となりやすい食材が使用されていることが客観的に分かりやすい名称とする。あわせて、配膳した際に、可能な限り原因食物となりやすい食材が含まれていることが分かりやすい見た目となるように配慮する。
 - ③加工食品を使用する場合は、必ず納入事業者から配合されている原材料が分かる書類を取り寄せ、使用食材の確認を行う。
 - ④1日の献立において、可能な限り複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮する。