

# 中学校給食ニュース 第2号



～令和3年 5月発行～

●問い合わせ●

秦野市学校教育課 学校給食担当  
電話 0463-86-6525 (直通)

## 給食開始に向けて

学校給食センターの建設工事は既に骨組みが完成するなど、計画どおり作業が進んでいます(工事の進ちよく状況は、市のホームページで公開しています。)。また、中学校の給食配送用エレベーターは、昨年度4校の設置が完了し、今年度は新たに4校の新設工事と本町中学校エレベーターの改良工事が進むなど、施設整備が着実に進んでいます。

さて、今月号の「中学校給食ニュース」では、「完全給食の目的」や「食物アレルギー対応」についてお知らせします!

## 完全給食の目的と食育



成長期の中学生は、小学生に比べて約1.3倍の栄養量が必要です。完全給食では「栄養学の専門家」である管理栄養士が毎日の献立を作成し、育ち盛りの中学生に必要な「栄養バランスの取れた食事」を継続的に提供することができます。

また、生徒の皆さんと一緒に味わう時間を「共有」し、配膳を通じて「協調性」を育てることができて、給食が「楽しみ」となるよう、小学校給食と同様に「全員給食」により提供します。

さらに、中学生は性別や体格、運動量によっても必要な栄養量に個人差があるため、給食を通じて自分に合った栄養や食事の量を判断できる力を育むなど、中学生に合わせた「食育」を行います。



<5月12日頃の様子>

## 完全給食のPR動画

完全給食の概要や取り組みを紹介するPR動画を作成しました。秦野市公式YouTube「はだのモーピク」で配信していますので、ぜひご覧ください。



## 栄養士コラム 「給食に含まれる栄養と食べる時のポイント」



初めまして! 4月1日付けで学校教育課学校給食担当に配属された管理栄養士の多田&湯川です。今後は中学校完全給食の献立や、栄養に関する豆知識などを紹介していきますので、よろしくをお願いします!

さて、学校給食の献立は、1日に必要なカロリーや栄養量の約3分の1を摂取できるよう作成しています。栄養素の中でも、食事から摂取することが難しい「鉄分やビタミン」は、1日の必要量の約40パーセント、「カルシウム」は約50

パーセントの摂取を目標にしています。そのため、毎日の給食をしっかりと食べることで、成長期に必要な栄養量を摂取することができ、栄養の偏りなども防げます。

また、調理方法や食品の組み合わせによって吸収率が変化する栄養素もあります。例えば、鉄分が多く含まれる植物性食品のひじき、ほうれん草、納豆などは、ビタミンCと一緒に食べることで鉄分の吸収率が上がるため、果物や生野菜と一緒に食べると効果的です!

# 中学校給食の食物アレルギー対応



中学校給食の食物アレルギー対応は、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき安全・安心を最優先とし、「原因物質の完全除去対応（給食を提供する又は提供しない）」を基本としながら、食物アレルギーをもつ生徒にも可能な限り給食を提供できるよう、次のとおり行います。

## A 除去食

特定原材料（発症数や重篤度から加工食品に表示が義務付けられている原因物質）7品目の「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」を含む献立は、全ての特定原材料を除いた「除去食」を専用容器で提供し、含まない献立はそのまま提供します。

## B 飲用牛乳停止

乳アレルギー又は牛乳を飲むと体調を崩しやすい生徒は、保護者の申請に基づき飲用牛乳の提供を停止します。

## C 自己除去

通常の給食を提供し、配膳された給食のうち食べられないものは生徒自身が除去します。

## D 一部弁当持参（給食の一部停止）

食べられる献立は提供し、原因物質を含む献立（除去食対応できないものや自己除去で対応できないもの）は替わりとなる弁当を家庭から持参していただきます。

## E 弁当持参（給食の完全停止）

重篤な食物アレルギーや配慮が必要な原因物質が多い場合などは、誤食のリスクが高いため給食を停止し、毎日替わりとなる弁当を家庭から持参していただきます。

## <個別対応の例>

### <献立(原因物質)>

- ① 中華丼(うずら卵、えび、いか)
- ② 卵スープ(卵)
- ③ 和え物(ごま)
- ④ 牛乳(乳)



### 食物アレルギー:えび



A 除去食対応  
→ 中華丼を除去食に



### 食物アレルギー:ごま、乳



B 飲用牛乳停止  
D 一部弁当持参  
→ 和え物を弁当に



### 食物アレルギー:卵、えび、いか、ごま、乳



B 飲用牛乳停止  
E 弁当持参  
→ 中華丼、卵スープ、和え物を弁当に



なお、月に1度は、できるだけ多くの生徒が同じ給食を食べられるよう、飲用牛乳以外の特定原材料7品目を含まない「アレルゲンフリー献立」を提供します。

## ○食物アレルギー対応の申込み

- 1 対象者は、医師の指導を受けて食事療法を行っている生徒です。
  - 2 医師の診断を受ける際に、①「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の作成を依頼してください。
  - 3 ②「学校給食における食物アレルギー対応希望申込書」に必要事項を記入し、医師が作成した「学校生活管理指導表」を添付して、**6月18日(金)**までに学校に提出してください。
  - 4 提出後、生徒、保護者、学校及び栄養士が面談し、生徒一人ひとりに合わせた対応方法を決定します。
  - 5 提出書類の様式は、市のホームページからダウンロードするか学校でお受け取りください。
- ※ 乳アレルギーではないが、乳糖不耐症など飲用牛乳で体調を崩しやすい生徒は①及び②の提出は不要です。後日配付する「学校給食停止届」（飲用牛乳含む）を提出してください。

◎編集後記：次回は給食費についてお知らせします。

