令和６年２月吉日

新 入 生 保 護 者　　様

保健体育課学校給食担当課長
新港学校給食センター所長
千 葉 市 立 打 瀬 中 学 校 長

令和６年度食物アレルギー等対応調査について

平素より、学校給食及び学校保健活動に、ご理解ご協力をいただき御礼申し上げます。
さて、中学校での給食は各小学校で調理し提供する「自校方式」から、学校給食センターで調理し、各中学校へ配送する「給食センター方式」による提供となり、食物アレルギー等の対応方法も変わります。
つきましては、４月の給食開始時から学校給食での食物アレルギー等の対応を図るため、下記のとおり「食物アレルギー等対応調査」を実施しますので、ご協力くださいますようお願いいたします。
なお、学校給食センターでは、原因食物となる食材を同じ調理場内で使用しておりますので、ご理解いただきますよう併せてお願いいたします。

記

１　調査内容について

（１）食物アレルギーについて

食物アレルギーがある場合は、学校給食での対応希望の有無にかかわらず、**「【様式５】食物アレルギー対応調査票（中・中等教育（前期）・小学校分教室用）」**に必要事項を記入のうえ、提出してください。

（２）食物アレルギー以外の疾病等による給食対応について

食物アレルギー以外の疾病等で給食の対応が必要な場合は、個別に**「【別紙③】学校給食対応届」**をお渡ししますので、学校へ申し出てください。

２　提出方法について

（１）提出方法　保護者説明会に参加される場合は、受付で提出。
参加されない場合は、中学校へ直接持参〔事務室〕、または郵送で提出

（２）提出期限　令和６年２月８日（金）

３　学校給食（学校給食センター）における食物アレルギーの対応方法

（１）学校給食センターでは、除去食等の提供はできません。学校給食センターから、献立に使用する全ての食材を表示した**「詳細な献立表」（裏面に掲載）**を配布します。この表により、本人と保護者が原因食物をチェックし、食べられない料理を確認します。食べられない料理については、代替食持参や自己除去等の対応を事前に決定してください。対応方法については、本人・保護者・学校で情報を共有し、間違いのないようにします。

（２）乳を原因とする食物アレルギー等により牛乳が飲めない生徒については、牛乳の提供を停止します。牛乳停止の場合は、別途**「学校給食変更届」**の提出が必要となりますので、学校にご相談ください。

４　その他

（１）学校でのアレルギー対応を希望する生徒については、**「学校生活管理指導表」**の提出が必要です。

（２）対応方法については、千葉市ホームページより「学校における食物アレルギー対応の手引き」をご覧いただくことができます。

〇千葉市ホームページ「学校における食物アレルギー対応の手引き」
https://www.city.chiba.jp/kyoiku/gakkokyoiku/hokentaiiku/syokuare.html

※「学校における食物アレルギー対応の手引き」につきましては、令和６年３月に、第13版を発行する予定です。

問合せ先：保健体育課　給食班　　電話　２４５－５９４５
新港学校給食センター　　電話　２４１－１２９１

給食の対応に係る配布物

≪詳細な献立表の表示例≫

◆食物アレルギーや疾病等のある方が配布対象です。献立に入っているすべての食材を表示しています。

詳細な献立表

Aコース　○月○日(○)
Bコース　○月○日(○)

献立名	チーズロール　牛乳　ほきのマヨネーズ焼き　ポークビーンズ　ブロッコリーの和え物

材料名	一人当 数量g
チーズロール	
チーズロール	60.00
牛乳	
普通牛乳	206.00
ほきのマヨネーズ焼き	
ほきのマヨネーズ焼き	60.00
ポークビーンズ	
なたね油	0.50
豚もも肉	30.00
こしょう　白、粉	0.05
赤ワイン	2.50
カレー粉	0.05
むき玉ねぎ	40.00
にんじん	20.00
じゃがいも	30.00
冷凍エリンギ	10.00
チキンブイヨン	20.00

チーズロール

原材料名	割合(%)
小麦粉	100.0
イースト	3.1
砂糖	5.0
塩	1.4
マーガリン	1.4
鶏卵	5.0
脱脂粉乳	3.0
チーズ	10.0
水	53.0

ほきのマヨネーズ焼き

使用原材料(%)		アレルゲン対象原料
ほき	80.00	
マヨネーズ	18.10	大豆・卵・りんご・乳
パン粉	1.80	小麦・大豆
パセリ	0.10	

(マヨネーズ内訳)

原材料名	配合比(%)	アレルギー物質
食用植物油脂	40.0	大豆
醸造酢	17.0	りんご

※学校給食センターでは、小学校と同様に落花生・そば・キウイフルーツを使用しません。

≪献立栄養価一覧の表示例≫

◆疾病等で詳しい栄養価を必要とされる方が配布対象です。料理ごとの栄養価を表示しています。

○　月　　献立栄養価一覧（○コース）

○○学校給食センター

日	曜日	献立名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)
3	月	ごはん	356	6.8	1.3	79.3	0.0
		春巻き	140	2.0	10.0	10.5	0.6
		ジャージャン豆腐	205	12.9	9.5	17.0	1.4
		りんご	22	0.1	0.0	5.4	0.0
		牛乳	138	6.8	7.8	10.2	0.2
		計	861	28.6	28.6	122.4	2.2