



中学校給食のご案内（お知らせ）

（食物アレルギー対応を含む）

中学校給食の基本的な考え方

中学校給食は学校給食法等に基づき、安全・安心を第一に成長期にふさわしい栄養のバランス等を考慮するとともに、小学校給食の様々な取組を活かしつつ、旬の食材、地域食材など多様な食材を取り入れたおいしい給食を提供します。

- 提供対象 市立中学校・全員喫食
- 給食内容 「ごはん（週5回）」「おかず（3品）」「牛乳」が基本の献立内容です。
※文部科学省が示す「学校給食摂取基準」に沿って、献立を作成します。

【中学校給食の献立例】

ごはん

兵庫県産米を使用し、おいしく温かいごはんを週5日実施します。

食育を推進するためごはんを中心とした「日本型食生活」を実践する献立です。



おかず

小学校と同様に、うま味調味料を使わず、削り節・煮干し・昆布・とりがらを使ってだしをとるなど、食材の持ち味をいかした調理を行います。

調理・配送 学校給食センター（所在地：西川1丁目2番1号）で、一括調理し各学校へ配送します。

配膳方法 各中学校で、給食当番が配膳室で食器や食缶を受け取り、教室まで運搬し、クラス全員の給食を食器に盛り付けます。（給食当番の活動は小学校と同様です。）

中学校給食の給食費について

◆現在、尼崎市立小学校等において学校給食を申込みし、給食を喫食されている児童は、中学校給食における新たな手続きは不要です。（但し、食物アレルギー対応希望者は別途必要書類があります。）

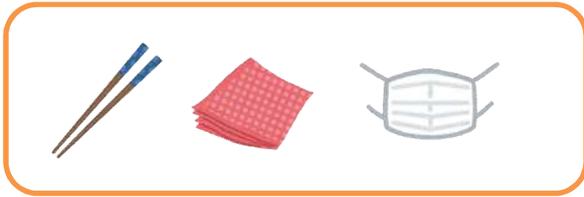
◆学校給食費の納付については、小学校等と同様に毎月28日引き落としの「口座振替」による納付が原則となります。（4月・5月分のみ5月に2か月分まとめて引き落としになります。）

年間給食予定回数	183回
1食あたりの単価	310円
年間の学校給食費	56,730円
月額(8月を除く)	5,200円
月額(3月)	4,730円

物価変動により、1食あたりの単価を改定することがあります。

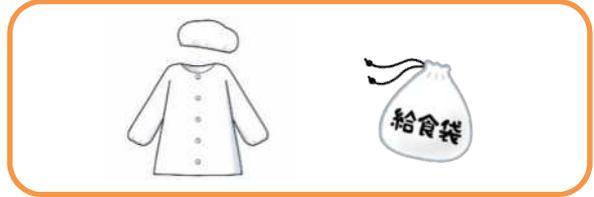
なお、インフルエンザ等による学級・学校閉鎖、非常変災時における臨時休校の場合、この期間に使用を予定していた給食物資の購入をキャンセルすることが困難なため、学校給食費は徴収の対象となりますので、ご了承願います。

生徒全員が毎日持ってくるもの



箸・ナフキン・マスク

給食当番の白衣・帽子



- ・小学校と同様、給食当番を交替制で行います。
- ・給食当番終了後、各家庭で洗濯してください。

適温提供

学校給食センターで調理した給食は、保温に優れた食缶に入れて温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で提供します。

調理後の時間	カレーの温度
直後	86℃
2時間後	81℃
3時間後	76℃

市が実施した食缶の保温実験（左表）では、調理後2時間以上経過しても、大きく温度が下がらない結果となり、学校給食センターから離れた中学校でも温かい状態で給食を提供します。

高性能断熱食缶採用



冷たいものは保冷剤付き



衛生管理

学校給食センターの衛生管理

世界的な衛生管理の手法であるHACCPの概念に基づく高度な衛生管理を徹底することにより、食中毒発生リスクを低減させます。

- 食材の下処理等を行う汚染作業と加熱・配缶等の非汚染作業を行う区域を明確に区分
- 荷受けから積み込みまで後戻りしない作業動線とし、交差汚染を防止

学校給食センターにおける作業動線イメージ



【HACCPとは】

食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、食中毒等の健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を予め分析する等、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理の手法です。



学校の衛生管理

- 学校の配膳室における衛生管理
各学校に配置された配膳員が、配膳室を常に衛生的な状態に保つとともに、異物混入がないように食器や食缶を適切に管理し給食当番の生徒に受け渡します。
- 給食当番の衛生管理
給食当番は、手洗い及び白衣・帽子・マスクを着用のうえ当番活動を行います。



中学校給食における食物アレルギー対応を希望される保護者の方へ

中学校給食は安全で安心して喫食できることを基本とし、国の学校給食における食物アレルギー対応指針などに沿ったアレルギー対応を行っています。

中学校給食における食物アレルギー対応は、家庭との十分な連携と協力関係を築き、中学生の発達段階に応じた自己管理能力の育成を目指しています。

1 中学校給食における食物アレルギー対応基本方針

- ・ 医師が作成する「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出が必須です。
- ・ 個別に対応する食品（除去する食品）は、鶏卵、乳（飲用牛乳及び副食）、小麦（副食含む）、えび、かに、いか、たこ、ごま、アーモンドの9品目です。
- ・ 安全性を優先し、多品目の除去、あるいは、微量な混入で発症する重症の場合は、弁当対応を考慮します。
- ・ 原因食品の完全除去対応（提供するかしないか）とします。
- ・ 学校長のリーダーシップのもと、緊急時に備えた体制を整備し、組織的に対応します。

2 中学校給食における食物アレルギー対応の流れ

1

中学校給食食物アレルギー対応申請書類を小学校に提出します。

中学校給食に使用する食品に対して、アレルギー原因食品の状態（生・加熱・加工）を問わず、原因食品を摂取することでアレルギーを発症する生徒が対象となります。

※1 中学校給食では、生卵や半熟卵は提供されません。マヨネーズは生卵不使用のものを使っています。

※2 中学校給食は、アレルギー表示の対象となる特定原材料等28品目のうち、そば、落花生（ピーナッツ）、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、さば、ゼラチン、バナナ、マカダミアナッツ、やまいもは使用しません。

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は、医師に作成を依頼してください。申請書類は、必ず提出期限までに小学校へ提出してください。

2

中学校で個別面談を行います。

ご家庭での状況、生徒の理解度、緊急時の対応等を確認します。
面談日は、後日中学校からお知らせします。

3

「個別支援プラン決定通知書」を送付します。

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」や面談の内容から個別支援プラン決定通知書を作成し保護者に通知します。

4

「個別支援プラン決定通知書」に沿って対応を始めます。

3 学校給食センターにおけるアレルギー対応方法

除去食の提供 ランチジャー方式

【対象食品：9品目】

鶏卵、乳、小麦、えび、かに、いか、たこ、ごま、アーモンド



- ・除去食の提供の日はその日の1食分を個人ごとに専用容器・専用食器をバックに入れて提供します。
- ・除去食の提供がない日は、通常の給食を提供します。

給食の完全停止

【安全な給食提供が困難】

毎日、家庭から弁当を持参



給食の一部停止

【対象食品：8品目】

大豆、鶏肉、豚肉、牛肉、魚全般、オレンジ、りんご、もも



- ・通常の給食の中から食べられないおかず（果物）は教室で配りません。
- ・家庭からかわりのおかず（果物）を持参可能です。

情報提供のみ 自分で除去します

他のアレルギー対応に当てはまらないアレルギー原因食品があり、献立の情報の提供を希望する。

※ただし、加工食品の情報提供は、特定原材料等28品目及びたこに限ります。

医師の診断による対応の重要性

食物アレルギーは、発症すると、皮膚のかゆみやじんましん、口の中の違和感、せき、腹痛や下痢、吐き気など様々な症状が引き起こされます。特に注意すべきは、食物アレルギーの約10%が、アナフィラキシーショックのような命にかかわる重い症状まで進んでしまうことです。

アレルギーの症状は一人ひとり異なり、年齢とともに変化するため、医療機関を受診してアレルギーの状況を正しく理解しましょう。

中学校給食に関するお問い合わせについて

中学校給食に関するご質問やご相談・申請手続きなどのお問い合わせは、小学校では対応していません。必ず、下記までご連絡ください。

〈問い合わせ先〉

- 中学校給食のアレルギーに関することは、学校給食センター担当（尼崎市立学校給食センター）
電話：06-6491-8390 平日8:15~17:00
- 給食費に関することは、学校給食課（尼崎市教育・障害福祉センター）
電話：06-4950-5675 平日8:45~17:30