

学校給食において使用しない食品の追加

現在、清須市教育委員会では、学校給食において使用しない食品を「そば」・「いくら」・「落花生」としており、その旨を毎年実施している「学校給食にかかる食物アレルギー調査票」に明記しています。

このたび、食物アレルギー症状を引き起こす原因食品のうち、近年の発症数、重篤度を勘案し、他市町の状況も参考に、令和8年度から学校給食において使用しない食品を追加します。

■使用しない食品を追加するにあたっての考え方

- ・学校給食で使用しない旨を明確にし、当該食品を原因物質とする食物アレルギーを持つ児童・生徒及びその保護者に安心感を供与する。
- ・学校給食における食物アレルギー対応の実務として、保護者・学校現場の負担軽減や書類の簡素化等、シンプルな対応につなげる。

■追加する食品

「そば」、「いくら」、「落花生」と合わせて、以下の品目を当市の学校給食において使用しない食品として追加する。

- ◆特定原材料及び特定原材料に準ずるもののうち、初めて食べたときに、重篤な食物アレルギーを発症する可能性の高いもの・・・「キウイフルーツ」、「くるみ（ペカンナッツ含む）」、「マカダミアナッツ」、「カシューナッツ」、「アーモンド」
- ◆特定原材料及び特定原材料に準ずるもののうち、これまでに使用したことがなく、他市町においても学校給食で使用しない食品としているもの・・・「あわび」、「やまいも」

現（３品）	新（１０品）
そば、いくら、落花生	そば、いくら、落花生、 <u>キウイフルーツ</u> 、 <u>くるみ（ペカンナッツ含む）</u> 、 <u>マカダミアナッツ</u> 、 <u>カシューナッツ</u> 、 <u>アーモンド</u> 、 <u>あわび</u> 、 <u>やまいも</u>

■周知方法

毎年実施する「学校給食にかかる食物アレルギー調査」の調査票（新１年生は８月下旬に実施、在校生は１月下旬に実施）において、学校給食では使用しない食品を明記する。

また、あわせて「学校給食では果物、生食する野菜を除き、食材は必ず加熱調理している」旨も明記する。