

さぬき市の学校給食における食物アレルギー対応について

I 新しい学校給食共同調理場の施設整備について

1 施設整備の背景

現在、さぬき市の学校給食は、大川学校給食共同調理場と志度学校給食共同調理場の2か所で調理を行い、市立幼稚園、小学校及び中学校に提供を行っています。

しかしながら、いずれの調理場も施設及び設備の老朽化が進行しているうえ、食物アレルギーを有する園児、児童、生徒に学校給食を提供できるような体制の整備が求められていることなどから、両学校給食共同調理場を統合して、旧富田小学校敷地に新築して整備するものです。

2 施設の開設予定

令和9（2027）年4月

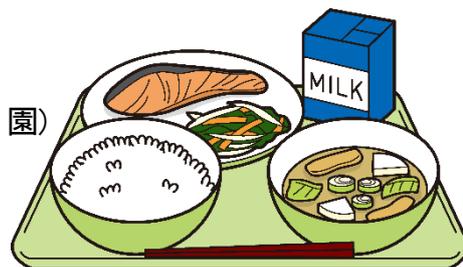
3 給食の配送先

市内の全ての市立幼稚園、小学校及び中学校

（幼稚園5園、小学校7校、中学校3校 計15校・園）

4 施設の調理能力

1日当たり3,000食



5 事業方式

新しい学校給食共同調理場の整備及び運営に当たっては、民間事業者の有するノウハウを活用し、より効率的で良質なサービスの提供を実現するため、PFI方式を導入します。

この事業方式の導入により、新しい調理場施設の設計・建設・運営・維持管理を一括して民間事業者にゆだねます。

ただし、献立作成や食材調達については、民間事業者への委託の対象とせず、引き続き、市が直接責任をもって行います。

6 施設の整備及び運営を行う事業者

香川県さぬき市津田町津田2880番地34

株式会社さぬきスクールランチパートナーズ

※本事業の遂行を目的として落札者によって新たに設立された会社（特別目的会社）です。

7 落札者の構成企業

落札者の構成企業及び各企業の主な業務は次のとおりです。

区 分	企業名	主な業務
代表企業	株式会社ジーエスエフ	運營業務
構成企業	株式会社阿波設計事務所高松支店	設計・工事監理業務
	株式会社小竹組	建設業務
	サカケン株式会社	建設業務
	株式会社合人社計画研究所	維持管理業務
	株式会社アイホー四国営業所	調理設備調達業務
	四国厨房器製造株式会社	調理設備調達業務

8 設計概要

基本設計終了時の設計概要は次のとおりです。

なお、**基本設計終了時の概要であり、変更となる場合があります。**

(1) 施設計画

・建築面積 2,057.88 m² ・延べ床面積 2,522.78 m² ・規模構造 鉄骨造地上2階建

(2) 外観図





※旧富田小学校敷地の概ね北半分を利用し、調理場の本体建物および附属施設（駐車場、排水処理施設、受水槽、構内道路、門扉、塀等）を設置します。

9 今後のスケジュール

施設開設までのスケジュール（予定）は、次のとおりです。

令和7年 6月～令和7年11月 実施設計
 令和7年12月～令和9年 1月 建設工事
 令和9年 2月～令和9年 3月 開設準備
 令和9年 4月 開設

令和7年度					令和8年度					令和9年度		
2025年度					2026年度					2027年度		
4月	7月	9月	12月	3月	4月	7月	9月	12月	3月	4月	7月	9月
→ 実施設計 →					→ 建設工事 →					→ 開設準備 →		
										● 令和9年4月開設		

10 施設運営の基本方針

新しい施設の運営は、次の基本方針に基づき実施します。

ア 安全・安心でおいしい給食の提供

【最新の衛生管理を反映した施設形成】

施設整備にあたっては、全ての食品関連事業者に義務化された「HACCP（重要な工程を継続的に監視記録する衛生管理手法）」など、学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づく、最新の衛生管理手法を反映した施設形成を図り、安全安心な学校給食の提供を目指す。

【発達段階に応じた多様な献立に対応できる調理機能の充実】

新施設では幼稚園、小学校、中学校に対し、1献立の提供を基本とするが、調理法の変更、料理の追加等により、発達段階に応じた対応を図るとともに、これまでにできなかった多様な献立に対応できる調理機能の充実を目指す。

イ 長期的に安定した学校給食の提供

今後想定される園児・児童・生徒数の減少に柔軟に対応できる実施体制、学校給食施設等を整える。

また、近年、調理員の応募者数が減少していることに鑑み、将来的にも十分な能力と人数の調理員を確保し、おいしい給食提供のために質の担保を図る。

ウ 食育及び地産地消の推進

本市では、さぬき市食育推進計画に基づいて学校給食による食育を進めている。

また、これまでも地元野菜等を積極的に取り入れてきたが、新たな施設においても地場産物を取り入れた献立の充実を図るなど、地産地消を推進できる施設として整備する。

エ アレルギー対応食の提供が出来る施設整備

【アレルギー対応食】

新たな学校給食共同調理場では、調理中のアレルゲン混入防止対策を講じたアレルギー対応専用調理室を計画し、安全なアレルギー対応食提供を行う。

【連携体制の構築】

食物アレルギー対応マニュアル等を作成し、学校園や関係機関等の連携体制の構築を図る。

オ 学校給食の持続可能で効率的な給食運営

【災害時の炊き出し実施】

さぬき市地域防災計画に基づき、災害時の炊き出しが実施できる設備を設置する。

【災害時備蓄の実施】

災害時でも施設設備が稼働できるとともに、備蓄の拠点ともなる施設形成を図る。

II 学校給食における適切な食物アレルギー対応の推進について

1 本市の食物アレルギー対応の現状

本市においては、現在、食物アレルギー対応食の提供は行っていませんが、アレルギー情報を記載した詳細献立表を、必要な園児・児童・生徒の保護者に対し、学校・園を通じて配布する等の食物アレルギー対応を行っています。

2 「さぬき市食物アレルギー対応委員会」の設置とその役割

現在整備中の新しい学校給食共同調理場では、調理中のアレルゲン混入防止対策を講じた食物アレルギー食対応調理室を設置し、食物アレルギー対応食提供を行うことから、学校給食における適切な食物アレルギー対応を推進するため、令和7年6月に、新たに、「さぬき市学校給食食物アレルギー対応委員会」を設置しました。

① 委員会の委員の構成

校長及び園長の代表3名、保護者の代表3名、養護教諭の代表2名、栄養教諭の代表3名、学校医の代表2名、アレルギー専門医1名の計14名で構成しています。

② 委員会の役割

【令和7年度】

新しい学校給食共同調理場の開設を令和9年4月としていることから、令和7年度中をめぐり、本市の地域の状況を考慮した基本的な学校給食における食物アレルギー対応の方針について検討し、その結果を「さぬき市学校給食食物アレルギー対応マニュアル（案）」として取りまとめます。

教育委員会では、その結果を踏まえ、令和8年度当初を目途に、「さぬき市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」を策定したいと考えています。

【令和8年度以降】

各学校の食物アレルギー対応状況を把握するとともに、令和9年度以降は、食物アレルギーに係るヒヤリハット等の報告を受け、適切な対応であるか確認するとともに、必要に応じた指導及び支援等を行います。

III 学校給食における食物アレルギー対応の進め方

1 学校給食における食物アレルギー対応の対象と基準（案）

現在、「さぬき市学校給食食物アレルギー対応委員会」で検討中の「学校給食における食物アレルギー対応の対象と基準（案）」は次のとおりです。

(1) 対象となる児童等

何らかの食物アレルギー性疾患により、給食の一部を食べることができない児童等の中で、対応食を希望する者のうち、学校・園の食物アレルギー対応委員会において必要性が認められ、さぬき市が適当とした者を対象に、食物アレルギー対応食を実施します。

(2) 対象となるアレルギー

対象となるアレルギー	
<p>対応する原因食物は、特定原材料8品目のうち、「卵・乳・小麦・えび」とする。 (以下、「対応アレルギー」という。)</p> <p>なお、特定原材料8品目のうち、「そば・落花生(ピーナッツ)・かに・くるみ」は学校給食には使用しない。</p> <p>※卵はうずら卵を含む。生卵は使用しない。</p> <p>※微量混入(コンタミネーション)の可能性は、完全には排除できない。</p>	

(3) 食物アレルギー対応食の実施基準

給食開始時点において、以下のすべての項目に該当する児童等を対象に、食物アレルギー対応食を提供します。

1	食物アレルギーと医師から診断され、毎年、学校生活管理指導表(及び食物アレルギー意見書)を提出していること。
2	<p>医師の診断により、学校給食における食物アレルギー対応食の提供が安全上の観点等から可能であることを学校生活管理指導表に記載されていること。</p> <p>ア 調味料・だし・添加物等によるアレルギー症状の発症の危険がないこと。</p> <p>イ 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)の表示がある場合についても除去指示がないこと。</p> <p>ウ 揚げ調理に使用する食用油の共用や食器・調理器具の共用ができること。</p>
3	さぬき市が実施する食物アレルギー対応食の対応アレルギー(卵・乳・小麦・えび)以外にアレルギーを有しないこと。
4	個別配食容器・ケースの外部に該当児童等の学校・園名、クラス名、氏名等表示することが可能であること。
5	その他、学校給食における対応が可能であること。

(4) 食物アレルギー対応食の内容等

除去食を基本とするが、主食・主菜等に対応アレルギーが含まれ、除去食の提供が難しい場合は代替食を提供する。安全性確保のため、除去は「完全除去」とし、多段階の除去食提供は行いません。(調味料・だし・添加物は除く)

一つの料理に、複数の除去対象食品が入っている場合、そのすべてを除去した料理を調理し、対応食を提供しているすべての児童等に提供します。

料理例	対応アレルギー	対応
えび入りクリームシチュー	児童Aは小麦が× 児童Bは乳が× 児童Cはえびが×	小麦・乳・えびを含む食品を除去し、コンソメスープ等を児童A・B・Cに提供

(5) 食物アレルギー対応食の方式

個別の分量により、除去食・代替食及びそれ以外の料理を個別配食容器に配食し、一人分をまとめて配送します。ただし、学校・園直送品(飲用牛乳・パン)は除きます。

除去食・代替食のいずれの場合も、食器の移し替えはせず、個別配食容器から直接喫食します。なお、対応食を実施する日も、クラスの食器具の数は減らしません。

【除去食】 一般給食に対応アレルギーが使用されているが、調理過程で対応アレルギーを除去することが可能な場合に提供する学校給食をいう。

例1	かきたま汁 → 卵を除去したすまし汁
例2	ひじきとチーズのサラダ → チーズ（乳）を除去したひじきサラダ
例3	1食用のヨーグルト → 配食しない

【代替食】 主食・主菜等に対応アレルギーが含まれ、除去食の提供が難しい場合に提供する学校給食をいう。

例1	プレーンオムレツ → 豆腐ステーキ（卵の対応）
例2	えびフライ → 鶏肉の米粉揚げ（小麦・えびの対応）
例3	袋入りうどん → ごはん（小麦の対応）

2 受け入れ体制と役割（案）

(1) 学校・園における食物アレルギー対応委員会の設置

『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』（監修 文部科学省）に基づき、学校・園の役割として、**校長・園長を責任者とし、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を校内・園内に設置**します。

『学校給食における食物アレルギー対応指針』（文部科学省）が示す**学校・園における食物アレルギー対応委員会の取組内容**は次のとおりです。

① 設置の趣旨・委員構成

- ・委員会では、校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議、決定します。また校内危機管理体制を構築し、各関係機関と連携や具体的な対応訓練や校内外の研修を企画、実施、参加を促します。
- ・学校長を委員長として、年度ごとに委員を決定します。委員は、学校給食に関連する職種（養護教諭、学級担任、栄養教諭・学校栄養職員、調理員など）を幅広く集めて構成します。

② 給食対応の基本方針の決定

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な方針を決定します。

③ 面談における確認事項

面談に関する具体的な方法（面談での確認項目、面談実務者と面談参加者、個別の取組プラン案作成担当者など）を決定します。

④ 対応の決定と周知

- 個別の取組プラン案をもとに学校給食における対応を決定します。
- 個別の取組プランを、教職員全員へ周知します。

⑤ 事故等の情報共有と改善策の検討

事故及びヒヤリハット等が発生したときは、すべての事例等の情報共有と、改善策等を検証します。

(2) 学校・園におけるアレルギー疾患の児童等に対する取組実践までの流れ

現在、「さぬき市学校給食食物アレルギー対応委員会」で検討中の取組実践までの流れ（案）（小学校・幼稚園入学・入園の場合）は次のとおりです。今後、**各学校・園の実情に応じた流れや、在学中に新たに発生した場合など様々な状況に応じた流れを検討**します。

学校・園におけるアレルギー疾患の児童等に対する取組実践までの流れ（案）

対象者の把握から対応開始までの基本的な流れ（新入園児・新小学校1年生・新中学校1年生の場合）

※給食提供開始（4月）の前年度の2学期以降に対応を開始することを想定しています。

① アレルギー疾患を有し、配慮・管理の必要な児童等の把握 【9月～10月頃】

保護者に対し、学校・園からアレルギー疾患に関する調査表を送付し、提出を依頼する。



② 対象となる児童等の保護者への学校生活管理指導表の配布 【9月～2月頃】

保護者に対し、学校・園から学校生活管理指導表等を配布して提出を依頼する。



③ 保護者との個別面談の開催 【1月～3月頃】

学校・園は、保護者との個別面談を開催し、保護者と協議した上で、面談記録及び個別対応プラン等を作成する。



④ 校内・園内に設置する食物アレルギー対応委員会の開催 【2月～3月頃】

学校・園は、面談記録及び個別対応プランに基づき、個々の児童等の対応を決定するとともに、決定した対応内容を教育委員会へ報告する。



⑤ 食物アレルギー対応食の提供を希望する児童等への対応の決定 【2月～3月頃】

教育委員会は、学校・園の対応決定内容を踏まえて対応を決定し、児童等の保護者及び校長・園長に通知する。



⑥ 保護者の対応承諾 【3月頃～4月】

教育委員会は、児童等の保護者に詳細献立表と対応承諾書を送付し、承諾を得る。



⑦ 校内・園内食物アレルギー対応委員会における教職員の共通理解 【4月】

学校・園において、教職員全員が③の個々の児童等の個別対応プランの内容を理解する。



⑧ 給食提供開始 【4月】

【個別対応プランの内容】

学校が立案し、保護者と協議して決定するもので、次の内容が含まれると考えられる。

- (1) アレルギー疾患のある児童生徒等への取組に対する学校の考え方
- (2) 取組実践までのながれ
- (3) 緊急時の対応体制
- (4) 個人情報管理及び教職員の役割分担
- (5) 具体的取組内容（個々の児童生徒等で異なる内容）

上記の(1)～(4)は学校ごとに決定される内容、(5)は学校生活管理指導表に基づき個々の児童生徒等ごとに作成される内容です。「取組プラン」はガイドラインに基づき各学校の実状に合わせて作成する。