

学校給食会だより

特集

学校給食の食物アレルギーについて (No.2)

「食物アレルギーの表示制度」

福島県教育庁健康教育課

[編集・発行]

(公財) 福島県学校給食会

〒960-1241 福島市松川町字平館 16-2

T E L 024-567-4711

F A X 024-567-4451

シリーズの No.1 では、食物アレルギーの概要についてお伝えしました。今回は、食物アレルギーの表示制度についてお伝えします。

食物アレルギー患者の増加に伴い、平成 14 年 4 月 1 日より食品衛生法に基づき義務化された、アレルギー物質を含む食品の原材料表示ですが、これまでに普通の食生活でのヒヤリ・ハッとした経験談を保護者から聞いたり、ご自身で経験したりしたことはありませんか？ 学校給食会だより平成 26 年 9 月号の「学校給食とアレルギー物質対策について」にあるように、現在は表示が義務化されている「特定原材料」として 7 品目、表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」が 20 品目あります。表示方法についても 9 月号のとおりですが、今回は表示を見る時の注意点を中心にお伝えします。

＜表示をみる時に注意することは？＞

○対象となる品目(アレルギー物質)は、27 品目に限られます。

特定原材料に準ずるもの(表示が勧められている 20 品目:いくら、キウイフルーツ、くるみ...)については、表示が義務づけられていないため、表示されていない場合があります。

○原材料表示欄外に注意喚起(コンタミネーション)が記載されている食品もあります。

○容器包装の表示面積が 30 平方センチ以下のものには表示されていないことがあります。

○「〇〇は使用していません」は、必ずしも原材料に「〇〇が含まれていない」ことを意味するものではありません。

例えば、「ケーキ」は一般的に原材料に「小麦粉(特定原材料)」を使用して作られますが、原材料に「小麦粉」を使用しないで作られるケーキも考えられます。この場合、「小麦粉を使用してません」と欄外に表示されている場合がありますが、製品中の中に必ずしも含まれていないわけではなく、例えばコンタミネーションにより、小麦粉が混入することも考えられます。

○アレルギー物質の表示は、他の表示より文字を大きくしたり、文字の色を変えることができるようになってます。

○店頭で量り売りされる総菜、パン、注文を受けてから作られるお弁当、レストランのような飲食店のメニューや、お品書きなどについての特定原材料などは、必ずしも表示されていないので、ご注意ください。

※「加工食品のアレルギー表示食物アレルギーでお悩みの皆様へ！」(消費者庁)より抜粋

なお、現在消費者庁は、来年 6 月まで新たに施行される食品表示法の基準案を示しています。食品表示法は、食品の表示制度を規定している食品衛生法や健康増進法(栄養成分表示等)、日本農林規格(JAS)法を統合して、包括的かつ一元的な食品表示制度を創設するの狙いです。

この中で、アレルギー表示も見直されていますが、「特定加工もその 1 つです。」

「特定加工食品」は 9 月号にあるように、一般的に特定原材料等により製造されていることが知られているため、それらを表記しなくても、原材料として特定原材料が含まれていることが理解できる加工食品に適応されている表記の仕方です。例えば、マヨネーズは、一般的に卵を使った食品であると予測されるため、「卵を含む」と書かなくてもよいとされています。

しかし最近では、卵の使用を知らずに、子どもが食べてしまった事故が発生していることから、省略を認めず、「卵を含む」などと記載する方向で動いています。詳細は消費者庁のホームページに「食品表示一元化検討会情報」として掲載されていますので、ご確認ください。

食品表示法の概要

平成25年6月
消費者庁

<p>食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため。</p> <p>食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設。</p> <p>(移行、任意制度となっている栄養表示についても、義務化が可能な枠組みとする)</p>	<p>整合性の取れた表示基準の制定</p> <p>消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示</p> <p>消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進に寄与</p> <p>効果的・効率的な法執行</p>
<p>目的 消費者基本法の基本理念に基づき、表示義務付けの目的を統一拡大</p> <p>【新制度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品を摂取する際の安全性 ●一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保 <p>【移行】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生法…衛生上の危害を生ずる食品 ●JAS法…品質に関する適正な表示 ●健康増進法…栄養の確保の増進 	<p>内閣府大臣等に対する準則等 (11条、12条)</p> <p>○何人も、食品の表示が適正でないか一般消費者の利益が害されている認めるとき</p> <p>→内閣府大臣等に申立て</p> <p>→内閣府大臣等は、必要な調査を行い、申出の内容が事実であれば、適切な措置</p> <p>○通知事項に該当する表示行為がそれぞれに違反請求権</p> <p>→通知消費団体へ特定通知取付、食品表示法と同様の措置</p>
<p>食品表示基準 (14条)</p> <p>○内閣府大臣は、食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するため、食品表示基準を制定</p> <p>(名称、アレルギー、存在の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び質量、原料・産地等の特定事項等が表示すべき事項)</p> <p>→食品衛生法第11条第1項第2号に違反する食品製造業者等は遵守すべき事項</p> <p>→厚生労働大臣・農林水産大臣・財務大臣に協議し消費者委員会の意見聴取</p>	<p>通知の責任 (11条、12条)</p> <p>○内閣府大臣等の権限の一部を消費者庁長官に委任</p> <p>○内閣府大臣等・消費者庁長官の権限の一部を都道府県知事・保健所設置市長等に委任</p>
<p>食品表示基準の遵守 (15条)</p> <p>○食品製造業者等は、食品表示基準に従い、食品の表示をする義務</p>	<p>罰則 (11条、12条)</p> <p>○食品表示違反(安全性に関する表示、原料地・産地表示の違反)、命令違反等について罰則を規定</p> <p>○表示目録・広告の日から2年を超えない範囲内で政令で定める日から開始</p> <p>○内閣府大臣等に申立てに際して罰則を課する旨が、所要の規定を整備</p>
<p>指示等 (16条、17条)</p> <p>○内閣府大臣(食品表示)、農林水産大臣(酒類以外の食品)、財務大臣(酒類)は食品表示基準に違反した食品製造業者等に対し、食品表示を指示し、遵守事項を遵守すべき事項を指示</p> <p>○内閣府大臣(食品表示)は、正当な理由なく指示に従わなかったときは、命令・命令状を発し、その遵守を命ずる</p>	<p>食品表示基準(含有レベル)の取扱い</p> <p>○食品表示の管理・検査は、含有レベルで実施(法律の一元化による食品表示の取扱いの変更はない。)</p> <p>【今後の検討課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○中央・外資(アレルギー)表示、オンライン(消費者の取扱い)の取扱い、業務調査等を実施 ○適正な輸入表示、通知事項の取扱い(食品、国内外の表示ルール間の調整等を実施) ○加工食品の原料産地等の取扱い →一部、原料産地の下の販売段階(加工、表示ルール間の調整等)を実施 →上記課題のうち、手続が整ったものから、現実、数回にわたる場で検討を開始 <p>○食品表示の文字のボイコウ取扱いの拡大の検討 等</p>
<p>立入検査等 (19条、19条の2)</p> <p>○食品表示の表示の不正が疑われるときは、食品表示の表示の不正を調査し、必要な措置を講ずる</p> <p>○立入検査、報告徴収、書類等の提出命令、質問、取付</p>	

目次

「学校給食の食物アレルギーについて」 福島県教育庁 健康教育課	1
「食物アレルギー児童に対する学校給食への対応について」 郡山市立桃見台小学校 栄養教諭 橋本恵久子	2
「給食に関する作文コーナー」 広野町立広野小学校 2年生、6年生の児童	3
「野菜からみた食生活」 食品衛生管理アドバイザー 齋藤 菜	3
給食週間お勧め食品、節分及びバレンタイン向け行事食のご案内	4
1月の行事予定	4

「食物アレルギー児童に対する学校給食への対応について」

—保護者、医療機関との連携—

郡山市立桃見台小学校 栄養教諭 橋本 恵久子

1 郡山市立桃見台小学校のアレルギー対応の流れ（平成26年度の実態）
（※ 郡山市学校における食物アレルギー対応に準じる）

アレルギー対応児童

- 1年男児
 - ・小麦粉60g許可量
 - ・卵 完全除去
 - ※アナフィラキシー
 - ※エピペン持参
- 3年男児
 - ・魚類、甲殻類
- 3年男児
 - ・牛乳 チーズ
 - エビ ごま油 ごま
- 3年女児
 - くるみ

新一年生 就学時検診
アレルギー調査（10月）

保健管理票
必要に応じて アレルギー調査

学校給食で食物アレルギー対応が必要な場合
医師の診断が必要：「食物アレルギーに関する主治医意見書」提出

エピペン使用確認

保護者との面談→対応について検討（4月 学校給食開始前）
保護者、校長、教頭、担任、給食主任、養護教諭、栄養教諭、調理員

学校と保護者が書面で確認を取り合う（4月）
保護者→「食物アレルギー依頼文書」（緊急連絡先、主治医、給食対応を記入）
※給食対応は停止・除去、除去食の対応等

学校→「対応実施決定通知」（対応の確認）
全教職員での共通理解

保護者：「エピペン使用について誓約書提出」

学校：「エピペン使用確認・校内講習会」

学校：「エピペン保管」

翌月の献立実施前：対応（除去するものと代替えについて）を保護者に連絡
学校→○月のアレルギー対応表（個別） ○月対応確認票（個別） 献立表・指示書
家庭→○月対応確認票の同意、押印、連絡記入 担任に連絡○月のアレルギー対応表

【給食実施】調理室

- 月アレルギー対応表配付
- 打ち合わせでの確認：除去対象者、作業工程
- 除去食、代替え食は、食札を添付しクラスへ配食する。

- 最新の検査結果を学校へ提出依頼
- 教育相談時に保護者面談（11月or12月）
対応の確認、今後の対応相談、家庭での様子の聞き取り等

【アレルギー対応表】献立表枠を使用し作成

13	火	ホットドック チキンサラダ クラムチャウダー	1年1組 ○○○○・・・ホットドック→フランクフルトソーセージ除去。代替：クリームチーズ クラムチャウダー→ベーコン除去。ベシャメルソース→小麦粉使用量1.2g。 3年2組 △△△△・・・クラムチャウダー→あさり除去。
14	水	むぎごぼん ぶたにくのしょうがいため もやしとにらのナムル じゃがいもわかめのみそしる	3年1組 □□□□・・・もやしとにらのナムル→ごま除去。
15	木	さんさいうどん みそかんぱら あおのりあえ ココアゼリー	1年1組 ○○○○・・・うどん→小麦粉使用量70。青葱のりあえ→かまぼこ除去。 鉄ワゴンゼリー→卵不使用。
16	金	むぎごぼん かつおのさんみやぎ アーモンドあえ いながじる	3年1組 □□□□・・・桜の三味線→ごま除去。 3年2組 △△△△・・・桜の三味線→ごま除去。代替：鶏もも肉。
19	月	むぎごぼん ひじきのつくだに わかたけに みそマヨネーズあえ	1年1組 ○○○○・・・苦竹煮→さつまいも除去。みそマヨネーズあえ→ローソクハム、マヨネーズ除去。 3年1組 □□□□・・・みそマヨネーズあえ→マヨネーズ卵黄型確認。ごま除去。

2 対応について

栄養教諭が主治医と直接話す機会を持つことができ、対応が行いやすくなった事例もあった。

保護者との信頼関係を深め、医療機関の指導を受けながらの対応が望ましいと考える。

郡山市では「対応マニュアル」があるが、周辺校と情報交換を取りながら改善し、対応を進めたいと思う。



わたしは、大すきなきゅうしょくが出る日は、四時間目がおわると、「まってました」と思います。毎日の時間わりがぜんぶきゅうしょくの時間わりになってほしいなと心の中で思ってしまうこともあります。わたしは、2年生になってから、にが手なものもたべられるようになったなと思います。前の小学校では、きゅうしょくではなく毎日お弁当でした。おかずがにってくるので、もう同じのはいやだなと思ったこともあります。だから、広野小学校にてん校してよかったなと思います。広野小学校のきゅうしょくは、おかずのりが多いので、お弁当とはちがうなと思います。わたしは、ゆう気を出してにが手なたべものもたべることができるようになりました。でも、たまにのこしてしまうこともあるけれど、わかめや大きらいだったやさいもたべられるようになってきたので、きゅうしょくはずいいなあとと思います。きゅうしょくをたべると、ゆう気も出てきます。だからわたしは、これからもゆう気を出して、にが手なものをすこしずつなくしていきたいです。



おいしく楽しい給食に感謝

広野町立広野小学校 6年 大和田 美月

私は、給食の時間が好きです。毎日、調理員さんが作ってくださった給食がおいしいし、何より楽しいからです。以前、武田先生に『バランスの良い食事』について教えていただいてから、私自身バランスを考えてとるようになりました。また、調理員さんが私達のためにいつも作ってくださっていると思うと、感謝の気持ちがより一層強く、大きくなります。今回の、6年生全員で考えたリクエストメニューは、考える時も楽しかったし、それを食べる時もうれしかったです。コンスープがとてもおいしくて、あまり給食には出ないメニューですが、また食べたいので出してほしいです。ラフランスゼリーも、甘くておいしかったです。

私は、保健給食委員会でポスターを作るとき『調理員さんに感謝して食べよう』と書きました。しかし、私は、「いただきます」「ごちそうさま」をこぼにすることで、深く考えることが少なかったです。食育の授業や委員会活動で読んでいるランチタイムニュースを読んで改めて「感謝」の意味がわかったような気がします。いつもの楽しくおいしい給食は、野菜や家畜などを育てる人やそれを調理して下さる調理員さんなどたくさんの方が関わって出きるのだと思います。

これからは、あいさつの意味を考え、ひとつひとつの食材にもありがたみを持ちながら、いろいろな関わりの中で私は生きているんだということを頭に入れて、楽しく給食をいただきたいと思います。



広野小学校
食育指導の様子



野菜からみた食生活

(公財) 福島県学校給食会 食品衛生管理アドバイザー 齋藤 榮

現代の食生活とスーパーの食品売り場の繋がりはとても大きいことから、野菜を見にあるスーパーに行き、見聞きしたことを基に書いてみました。売り場には色とりどりの季節の野菜がたくさん並んでいます。また、季節以外の野菜も数多くありました。スーパーに聞いたところ、取り扱っている野菜の種類は150～160種類とのこと。以前、有る記事で読んだ中に「日本人がなじみと思っている野菜の種類は四十数種類」と記憶にあります。いかにバラエティーに富んだ野菜が容易に入手できることと改めて感心します。

売り場の一角には袋に入った野菜も種類も数多く並び、カットされた複数の野菜の組合せた商品もいろいろありました。スーパーにきいたところサラダ用など生食用野菜が25種類、各種料理に合わせた加熱用野菜が5種類ほどあるそうです。このコーナーの売上は毎年2桁伸びていて売り場の優等生だそうです。

その他にお客様が使いやすいよう、以前から水煮や冷凍野菜なども数多く取りそろえていたが、最近はそのに加え、半調理したチルド商品に力を入れているそうです。消費者は下処理がいららず、簡単に野菜を使った料理ができ上がり、無駄なく、ごみの量も少なく済み、大変便利で家事負担の少ない時代となりました。それに引き換え、野菜の大きさや形を見る機会が減り、創意や工夫の必要もなくなりました。

時間の巻き戻しは不可能であり、今後ますます家庭での食生活は簡単便利が進むものと容易に想像できます。子どもたちは便利が当たり前、野菜は食品工場やスーパーで作られるものと思う時代は間近に迫っている気がします。

♪ 給食週間お勧め食品 ♪



給食週間フルーツゼリー

40g:42円
 国産果汁を60%使用し、鉄分、鉄分、ビタミンC強化のデザートです。
 締め切り日：12月11日(木)



給食週間ミルクプリン

40g:42円
 ミルクの優しい風味が懐かしいプリンです。カルシウム、鉄分強化です。
 締め切り日：12月11日(木)



おむすびこんちよ

1食(1枚入)：42円
 全形1枚海苔を1枚ずつ丁寧に個別包装しているおにぎり用の海苔です。



梅干し

40個入：430円
個包装：18円
 低学年のお子様でもお召し上がりできるように、酸味と塩分を抑えた調味梅干です。

★ 節分行事食 ★



節分ミックス

12g：23円
 大豆、アーモンド、ピーナッツ加工豆菓子をバランスよくミックスした節分行事食です。
 締め切り日：1月7日(水)



いわしゴマ衣揚げ

40尾入：1,340円
 国産いわしの衣にゴマをたっぷりとし風味豊かに仕上げました。

◇ バレンタイン行事食 ◇



ハートの海鮮お好みフライ

50g：56円 60g：63円
 食べやすいお好み焼き風味のフライ製品を、ハート型に練成したバレンタイン行事食です。
 締め切り日：1月19日(月)



ハートのショコラケーキ

20g：58円
 特定アレルギー物質27品目不使用。ハート型のショコラケーキです。
 締め切り日：1月23日(金)

※価格には消費税及び地方消費税は含まれておりません。

お願い

新年は1月5日(月)より定期配送を開始いたします。
 円滑な納品のため、1月分のご注文は12月15日(月)までにご連絡いただきますようお願いいたします。(業務課)

◎ 1月の行事

日(曜日)	行事名	主催	場所
22日(木)	第7回食育に関する調査研究会	県給食会	県給食会

編集後記



年の瀬を迎え、年末年始のことや来年度のことを考えなくてはならない気忙しい時期となりました。
 また、ノロウィルス食中毒の発生が危惧される季節でもあります。ノロウィルス食中毒対策のためには、手洗いが肝心。
 当会でも、毎日健康観察と併せ、手洗いを徹底しております。
 今回の給食会だより発行に当たり、お忙しい中、寄稿いただきました皆様に、心より御礼申し上げます。
 ホームページ <http://www.fgk.or.jp> メールアドレス info@fgk.or.jp

