

5 回シリーズ「学校給食の衛生管理」連載 4
今回は「アレルギー物質対策」についてのお話
です。

【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

学校給食とアレルギー物質対策について

福島県県南保健福祉事務所 衛生推進課

食物アレルギーは、アレルギーの原因となる食品を摂取した後に免疫の機序を介して、じんま疹・湿疹などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・目のはれなどの粘膜症状、咳・呼吸困難などの呼吸器症状など、いわゆるアレルギー症状が起る疾患です。アナフィラキシーショックを起こす人もおり、全身発赤、呼吸困難、血圧低下、意識消失など重篤な症状が現れます。近年、乳幼児から成人に至るまで、食物アレルギーの症状を起こす人が増え、アナフィラキシーショックを起こし、対応の遅れから死に至る場合もあります。

そこで、食物アレルギーによる健康被害を防止することを目的に、食品衛生法や関連法令が改正され、平成 14 年 4 月以降に製造・加工・輸入された加工食品にアレルギーの原因となる原材料を表示する制度が始まりました。アレルギーが起きた際の重篤度や症例数から、えび等 7 品目を「特定原材料」として表示を義務づけし、いくら等 19 品目と、牛肉、豚肉由来のものが多いゼラチンの計 20 品目を「特定原材料に準ずるもの」として、表示を推奨しています。

表示	用語	名称
義務づけ	特定原材料（7 品目）	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
推奨 (義務ではないため表示されないこともある。)	特定原材料に準ずるもの (20 品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉

特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（以下「特定原材料等」という。）は次のいずれかの方法により表示することとされています。

1 特定原材料等そのものを加工食品の原材料としている場合は、当該食品を原材料として含む旨を記載する。

(例) 原材料名：鶏肉、小麦粉、・・・・・・

2 添加物以外の原材料に特定原材料等を含んでいる場合は、原材料名の後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を記載する。

(例) 原材料名：小麦粉、糖類、卵、ショートニング（大豆油を含む）、脱脂粉乳、イースト、食塩、乳化剤、酸化防止剤（V、C）
全ての原材料、添加物の表示の後に（ ）書きで、使用した特定原材料等をまとめて記載することもあります。

(例) 原材料名：小麦粉、糖類、卵、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、乳化剤、酸化防止剤（V、C）、（原材料の一部に大豆を含む）

3 添加物が特定原材料等に由来するものである場合は、物質名の後に括弧を付して特定原材料に由来する旨を記載する。

(例) カゼインナトリウム（乳由来）用途名を併記する必要がある添加物の場合は、保存料（しらこたん白：さけ由来）などと表示されます。

このような表示方法の他にいくつか認められている表示方法の例を挙げます。

ア 代替表記：表現方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記。

イ 特定加工食品：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等が含まれていることが理解できる表記（加工食品）。

ウ 代替表記及び特定加工食品の拡大された表記：特定原材料等の名称、代替表記及び特定加工食品の名称を含んでいるため、その特定原材料等を使用していることが理解できる表記。

(例) 卵の場合：ア たまご、玉子、エッグ等、イ マヨネーズ、オムレツ、目玉焼等 ウ 温泉玉子、からしマヨネーズ等
この他にも、食品のアレルギー表示については、様々な表示方法があります。給食の食材を選ぶ際、特定原材料に準ずるもの（20 品目）は、表示されないこともあるため、必要に応じて加工食品の原材料について、食材納入業者からアレルギー物質に関する資料の提供を受けて確認することもあります。そのためには、日頃からアレルギー表示を含め食品の表示方法について十分理解することが必要です。

また、アレルギー物質がごく微量含まれていてもアナフィラキシーショック症状に至る人の場合は、コンタミネーションのような微量の混入も防止する必要があります。この場合は、調理担当職員を専任化し、調理場所、調理器具も専用にした上で、使用の都度十分に清掃、洗浄する必要がありますので、日頃の衛生管理も含めて十分注意してください。

目次	学校給食とアレルギー物質対策について 福島県県南保健福祉事務所 衛生推進課	1
	期待される新規採用栄養職員の先生方のご紹介	2・3
	子どもたちの人気献立 福島市立野田中学校 栄養技師 青塚 智美	3
	災害時応援協定の締結式を開催しました	3
	設立 60 周年記念事業「こどもと食物アレルギー」講演会開催のお知らせ	4
	フードシステムソリューション 2014 の開催、無料招待券提供のお知らせ	4
	新貸出教材「手洗いチェックカード」のご案内	4
	10 月の行事予定 ・ 速 報 (平成 27 年度福島県市町村公立学校栄養教諭候補者選考試験について)	4

期待される 新規採用栄養職員の 先生方のご紹介

学校栄養職員になって

須賀川市立第三小学校 栄養技師 佐川文乃

早いもので、学校栄養職員として赴任してから約半年が過ぎようとしています。1学期は、とにかく日々の業務を覚えることで精一杯で、あっという間に夏休みを迎えてしまいました。

慣れない業務に戸惑うこともあります。現場では調理員の皆さん、職員室では先生方、研修会に参加すれば栄養教諭・栄養職員の方々、たくさんの方々に相談に乗って頂きながら1学期を終えることができました。

そんな慌ただしい毎日ですが、単独調理場ということもあり、子どもたちと関わる機会が多いです。「今日の給食美味しかったです!」、「今日も残さず食べました!」と、声をかけてくれたり、「苦手なものも食べられました。」とお手紙をくれたりと、子どもたちに元気づけられながら毎日楽しく過ごすことができます。食育を通して、そんな子どもたちの生きる力を身につけるお手伝いができればと考えています。近年、学校給食に関する課題は山積していますが、安心・安全な給食の提供、そして食や健康に興味を持って頂けるよう、魅力ある献立の作成に励んでいきたいと思っています。

福島県立石川養護学校 栄養技師 池田 望

学校栄養職員として石川養護学校に赴任して5ヶ月が経ちました。気がつけばあっという間に夏休みとなり、時間の早さに驚くばかりです。右も左もわからず慌ただしく過ぎた5ヶ月間でしたが、周囲の方々の心遣いのおかげでなんとか毎日の給食を提供し、業務をこなすことができました。

学校栄養職員として赴任する前や仕事に着いてすぐの頃は、きちんと仕事をやっていけるのかという不安ばかりを抱えていました。実際に仕事が始まってみると、その量の多さと幅広さに戸惑いもあり、未だに慣れないこともたくさんあります。しかし、今では、素直で明るい生徒のみなさんにパワーをもらい、子どもたちの食事に一番近くで関われる楽しさややりがいを感じています。「給食に関わっている人」として、生徒さんや先生方に日に日に顔を覚えてもらえていることがとても嬉しいです。

学校での食に求められるものが年々多彩になっており、先輩方も日々苦勞が多いことと思います。微力ではありますが、私も学校がよりよい食の学びの場となるよう励んでいきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

鮫川村学校給食センター 栄養技師 小川美波

学校栄養職員として鮫川村学校給食センターで勤務して5か月が過ぎました。初めてのことばかりで不安も多くありましたが、多くの方々にご指導していただき、気持ちに余裕をもって取り組めるようになってきました。給食センターということで、毎日子どもたちと直接関わることはできませんが、各学校を訪問し、子どもたちがにこにこしながら食べてくれている姿を見たり、給食についての会話をしたりすると、学校栄養職員になったのだと実感するとともに、もっと子どもたちのために頑張ろうという活力になっています。

子どもたちが健康で元気に活動するためのエネルギー源となるように、栄養のある献立を考えるのはもちろんですが、子どもたちに「目の前に食べるものがあるから食べる」というのではなく、食に対する感謝の気持ちや、食べ物からの栄養が成長や活動するエネルギーの源となることを伝えられるように取り組んでいきたいと思っています。

北塩原村立裏磐梯小学校 栄養技師 馬場愛季穂

着任してからあっという間に5ヶ月がたちました。所属の裏磐梯小学校では、給食時に全校児童がランルームに集まります。子どもたちと一緒に給食を食べるのときが楽しく、うれしい時間です。

初めての給食を食べた小学1年生の給食が「今まで食べたものの中で、一番おいしかったです。」と私に言ってくれました。そのときに、栄養士としてのうれしさと、やりがいを感じました。そして喜びとともに、ただの栄養士ではなく、子どもたちの心身の成長を支える“学校の栄養士”であることの自覚と責任を感じました。

まだまだ給食を出すことだけに精一杯で、先生方や調理員のみなさんにご迷惑をおかけしてばかりですが、少しずつ自分のすべきことが見えてきたようにも思います。自分自身、社会人としても、栄養士としても、成長して、子どもの食に携わっていきたいです。これからもますます、安心・安全でおいしく楽しい給食を作っていけるよう、がんばります。

相馬市立桜丘小学校 栄養技師 丹 有希乃

桜丘小学校で学校栄養職員として働きはじめて、あっという間に4か月がたちました。初めの頃は一人職としての不安も大きく、毎日の給食を無事に出すことで頭がいっぱいでした。1学期を終えて感じたことは、納入業者さん・調理員さん・学校の先生方や近隣の栄養士の先生方などのたくさんの人たちの支えがあって、自分が立てた献立が給食として子どもたちに提供されるということです。また、学校に勤務していると子どもたちの様子を間近で見ることができ、「おいしかった」「全部食べられたよ」などの反応も直接聞えてくるので、その一言がとても嬉しくて励みになります。

2学期以降は、学校勤務という今の環境を活かして、子どもたちの実態に合わせた食の指導を行っていきたいと考えています。給食を通して、人とのつながりの大切さ、食べ物や周りの人に感謝する気持ちを伝えたいように、“子どもたちのために”という気持ちを忘れずに、日々励んでいきたいと思っています。



福島県立相馬養護学校 栄養技師 服部 恵未子

私が栄養技師として相馬養護学校に勤務し半年が経ちました。初めての給食現場、それも特別支援学校ということもあり、不安な毎日でしたが、たくさんの方々に支えられて安心して業務に取り組むことが出来るようになりました。本校は単独調理校のため、毎日児童生徒と顔を合わせます。「おいしかった!」という言葉もあれば、「味がしない。」などと素直な感想をいただくこともあります。どんなことを言われるのか毎日緊張しますが、このように、生の意見を直接聞くことが出来る環境であることは栄養士にとって、とても幸せなことであり、ひとつひとつの言葉を大切にしていきたいです。また、私たちの仕事は安全・安心な給食を提供することですが、それは、多くの方々の努力によって成り立っているということ

がよくわかりました。調理員さんや食材の納入業者さん、学校の先生方や児童生徒のみなさんなど、給食に関わる全員の協力によって、給食を提供することが出来ます。給食に関わる全ての方に対し、感謝する気持ちを忘れず、おいしく安全な給食を提供し続けていきたいです。

子どもたちの人気献立



レモン風味サラダ

福島市立野田中学校 栄養技師 青塚 智美



(1人当たりの分量)

キャベツ	30 g
きゅうり	15 g
人参	3 g
洗いしょうゆ	0.5 g
レモン果汁	0.4 g
米酢	0.7 g
こしょう	0.02 g
米油	1.5 g
塩	0.15 g
三温糖	0.4 g
白いりごま	0.5 g

(作り方)

- ① 野菜を切って茹でる。
- ② ①の野菜に洗いしょうゆをかけて水気を切る。
- ③ その他の調味料類を混ぜ合わせて②と混ぜ合わせる。

**レモンの酸味でさっぱりと
いただくことができます。
夏にピッタリのサラダです。**



じゃがいものコンソメ煮



(1人当たりの分量)

鶏もも肉	10 g
白ワイン	1 g
人参	15 g
じゃがいも	60 g
玉ねぎ	52 g
しめじ	10 g
チンゲンサイ	8 g

- (作り方) ① 野菜類を切る。 ② 鶏肉を白ワインで炒る。野菜を固いものから炒めていき、水を入れて煮る。
③ 調味料で味付けをする。

**季節に応じて、旬の野菜を
使って調理することができま
す。**

チンゲンサイ	8 g
コンソメ	1 g
塩	0.3 g
こしょう	0.04 g
うす口しょうゆ	0.04 g
水	50 g

災害時応援協定の締結式を開催しました



去る9月3日、本会では、震災発生等の非常時における食糧提供が、被災地の応急対策支援として重要であるとの考えから、現在取引している福島県パン協同組合、福島県生麺協同組合、阿部製粉株式会社、JA パールライン福島株式会社及び福島陸運株式会社との災害時物資提供等に関する協定を締結しました。

更に、9月中旬に福島県と災害時応援協定を結び、県内被災地への食糧提供体制を整えてまいります。

「こどもと食育アレルギー」講演会開催のお知らせ

(設立60周年記念事業)

記念式典の開催につきましては、県内学校等、関係機関の皆様に対し、文書でご案内申し上げましたところ、多数の方々からご出席の連絡をいただき、誠にありがとうございます。

式典当日は、学校給食優良団体・功労者の表彰、特別講話のほか記念講演として、標記の講演を次のとおり開催いたします。学校関係者だけでなく、保護者や一般の方々のご聴講も受け付けております(先着 50 名様まで)。是非、ご案内の上、ご希望がございましたら本会まで、お電話でお申し込みくださいますようお願いいたします。

- ◎ 講演日時 平成26年9月27日(土) 午後1時から2時30分まで
- ◎ 会 場 福島市内 ホテル福島グリーンパレス 2階 瑞光の間
- ◎ 講 師 神奈川県立こども医療センター アレルギー科医長 高増哲也氏

【フードシステムソリューション2014の開催、無料招待券提供のお知らせ】

このたび、「フードシステムソリューション2014」の無料特別招待券を入手しました。

ご希望がございましたら、当会総務課まで、ご連絡ください。

開催日時場所 : 9月17日(水)から19日(金) 10:00~17:00 東京ビッグサイト 東ホール

内 容 : ・学校給食等に関わる食品、調理器具の展示(約150社)

・セミナー 食中毒対策・・・「実践につなぐ衛生研修」(17日:金田雅代氏ほか) など

食物アレルギー・・・「学校給食のアレルギーの実態と取り組み」(18日:今井孝成氏) など

・学校給食特別展示・・・アレルギー対応調理室の再現、手洗い体験・ノロウィルス対策トイレの展示等

新貸出教材「手洗いチェツカー」のご案内

手洗い評価キット スタンド型手洗いチェツカーを2台貸出教材として取揃えました。衛生的な手洗いの啓発と感染対策のためにぜひご活用ください。貸出お申し込みは、普及検査まで。



明るい場所でも見やすく、多人数での手洗い評価に最適です。

専用ローションを手についた汚れに見立てて、手を洗い、特殊ライトの下で光らせます。日頃、適切な手洗いができているか目で見て確認できます。

使用方法



1 専用のローションを1プッシュ(約1mL)手に取り、まんべんなく塗り広げます。



2 手洗い用石けん液を使って、手洗いを行います。



3 スタンドに手をかざします。



4 洗い残した部分が光ります。適切な手洗いができているかチェックします。

◎10月の行事予定

日(曜日)	行 事 名	主 催	場 所
9日(木)	第4回食育に関する調査研究会	県給食会	県給食会
10・17日(金・金)	学校給食用パン品質調査会	県給食会	県給食会
15~17日(水~金)	食の安全に関する実技講習会(派遣者2名)	日本ｽﾎｰﾂ振興センター	東京都
20・21日(月・火)	第5回食育に関する調査研究会県外研修	県給食会	大阪府
21日(火)	第2回学校給食安全・衛生推進会議	県給食会	県給食会
29・30日(水・木)	栄養教諭・学校栄養職員研修会	県給食会	県給食会

速報

平成27年度福島県市町村公立学校栄養教諭候補者選考試験

出願期間: 平成26年9月12日(金)~9月30日(火)

試験日: 平成26年10月18日(土) 福島県自治会館

詳しくは、福島県教育庁義務教育課 市町村立学校管理担当 電話 024-521-7761

みんな 受けてください!! (横田みえ子、井間真理子)

編集後記

2学期が始まり、9月末には当会設立60周年記念式典もありまして、日々準備等に追われているところです。役職員一同、気を引き締めて初心に帰り、引き続き安全・安心な食品提供に努め、美味しく楽しい給食の提供を支援させていただきたいと考えております。子どもたちの健やかな成長のために、長きにわたり活動してまいりました当会は、これからも皆様のために食について学び、ご期待に添えるよう努力してまいります。

今回の給食会だよりの発行に当たり、お忙しい中、寄稿いただきました皆様に、心よりお礼申し上げます。

ホームページ <http://www.fgk.or.jp>

メールアドレス info@fgk.or.jp

