学 校 給 食 ・ 食 農 教 育 推 進 本 部
第２回　推進本部会議

令和７年５月３０日(金) 午後３時３０分～
鶴岡市学校給食センター２階

次　　第

１　開　　会

２　挨　　拶

３　報　　告

〇第１回推進本部での意見を踏まえた取組の方向　　資料１

４　協　　議

（1）　学校給食における食物アレルギー対応　　資料２

（2）　新学校給食センターにおいて導入する調理機器等　　資料３

＜ご意見をいただきたいポイント＞
次のいずれか、又は両方について、委員の専門分野及びお気づきの点をご意見ください。

⑴　学校給食における食物アレルギー対応の課題を踏まえ、今後、どのように食物アレルギー対応を進めていくべきか。

⑵　新センターでは、衛生面やアレルギー食対応等を改善し、食中毒リスクの低減や地産地消を推進するため、設備や調理機器等の整備を進める。このほか、新センターの整備にあたり、留意すべきポイントはあるか。

５　閉　　会

資　料　一　覧

1　学校給食・食農教育推進本部次第（裏面 資料一覧）

2　学校給食・食農教育推進本部名簿（裏面 座席表）

3　資　料

資　料　1	第1回推進本部での意見を踏まえた取組の方向
資　料　2	学校給食における食物アレルギー対応
資　料　3	新学校給食センターにおいて導入する調理機器等
参考資料1	食物アレルギー対応の詳細な献立表

学校給食・食農教育推進本部 委員名簿

（敬称略）

No.	役　職　名　等	氏　名	
1　学校関係者			
1	大泉小学校校長（校長会給食部会長）	風間　成彦	
2	朝暘第5小学校保護者、サスティナ鶴岡事務局長	小野　愛美	
3	藤島小・中学校保護者、日本料理わたなべ店主	渡部　賢	
2　調理・栄養関係者			
4	食育インストラクター、料理人	海藤　道子	
5	漁匠ダイニング沖海月料理長	須田　剛史	
6	学校給食センター栄養士	五十嵐　裕佳	
3　食材提供関係者			
7	サンサン・畑の会会長	武田　三喜子	
8	JA鶴岡地産地消グループ会長	池原　扇	
4　学識経験者			
9	千葉商科大学人間社会学部准教授	小口　広太	
10	鶴岡市食文化創造都市アドバイザー	太下　義之	

学校給食・食農教育推進本部　第２回推進本部会議　座席表

令和7年5月30日(金)・15時30分～
鶴岡学校給食センター2階

本部長　市長

副本部長　教育長

風間　成彦　委員

小野　愛美　委員

渡部　賢　委員

海藤　道子　委員

太下　義之　委員

池原　扇　委員

武田　三喜子　委員

五十嵐　裕佳　委員

須田　剛史　委員

通路

企画部長	副市長
農林水産部長	政策企画課長
農政課長	食文化創造都市推進課長
農山漁村振興課長	都市創生推進室主査
都市創生推進室専門員	事務局

教育部長	給食センター所長
建設部長	給食センター所長補佐
都市計画課長	管理課主幹
都市計画課専門員	給食センター主任
政策企画課主査	政策企画課専門員

記者席
○○○

傍聴者席
○○○○○○○○○○○

事務局
○○○○○○

第1回推進本部の主な意見と取組の方向

資料１

生産者と給食センターのコミュニケーションの充実：コーディネーターの必要性

コミュニケーション

＜主な意見＞
- 生産者、給食センターが給食に必要な量や種類、時期などについて、コミュニケーションしていくことが大切
- 生産者と給食センターをつなぐコーディネーターの設置が必要では

＜取組の方向＞
- ✓ 生産者と給食センターのコミュニケーションの充実を図るため、**コーディネーターの設置を検討**します。

学校給食へ食材を提供する生産者の体制強化：生産者の確保

生産体制強化

＜主な意見＞
- 災害によって給食センターで地元産食材が使用できない場合のリスク分散の検討が必要
- 地産地消率を上げるためには生産者を増やすことが必要

＜取組の方向＞
- ✓ 食材を納入する**協定団体と協議し、参画する生産者の確保について検討**します。

地元産食材の保管：新学校給食センターの整備に合わせた予冷庫等の設置

食材保管

＜主な意見＞
- 食材の保管庫など、保存可能な食材をどういった形で活用し、給食で使用するか検討が必要
- 生産者から安定して生産してもらうため、冷凍保存できる設備が必要

＜取組の方向＞
- ✓ 新学校給食センターの整備検討に際しては、**地元産食材を保管する保冷庫、予冷庫等の設置を検討**します。

これまでの学校給食に係る食育や地産地消の取組は評価。更に磨きをかけていくことが必要

食育・食農

＜主な意見＞
- 本市は食文化創造都市であり、情報が集積している。教材となる冊子もたくさんあり、それを活用すべき
- 食は体験を通して学ぶことが効果的。食と農の体験授業、地域イベントへの参加、調理実習などを増やしてもらいたい

＜取組の方向＞
- ✓ これまでの食育、地産地消の取組を更に充実し、**学校・家庭・地域と連携、協働し、一体となった取組を推進**します。

第1回推進本部での意見を踏まえた取組の方向

参考

項目	NO.	委員意見	取組の方向	担当部局
地魚の活用	1	毎月、旬の地魚を使って献立に組んでいくことが大切	県漁協と地魚供給に係る協定を締結していますが、漁獲量減少や一次加工体制等により、大量に使用する鶴岡給食センターには複数回の仕入れ、加工、冷凍により供給しています。 県漁協と連携し、できる限り旬の魚を旬の時期に提供できるよう漁獲量の増加策なども含め検討します。	農林水産部 教育委員会
コーディネーターの配置	2	藤島庁舎エコタウン室が担う生産者と給食センターをつなぐコーディネーター機能の現状	藤島庁舎エコタウン室では、「サンサン・畑の会」の事務局として、主に協定書に基づく価格の交渉、相互の情報交換・交流機会等の提供によるコーディネートを実施しています。	
	3	生産者と給食センターをつなぐコーディネーターの設置が必要	生産者と給食センターの連絡や意思疎通の充実を図るために、コーディネーター機能は非常に重要であると考えますので、この設置について検討を進めます。	
地産地消 （生産者と給食センターとのコミュニケーション）	4	給食センターと生産者が、今後、学校給食に必要な量、種類、時期をどのように共有、コミュニケーションしていくのか考えることが大切	鶴岡給食センターでは、現在、JA鶴岡地産地消グループの出荷会議に出席し、食材の使用予定と作付計画の情報交換を行い、その後も生育状況の確認や出荷時期の調整を行っています。 こうした話し合いも継続しながら、今後は、コーディネーター設置の検討を進め、生産者とのコミュニケーションが更に深められるよう取り組んでいきます。	
	5	今後は高い運送費を払って他の産地から運ぶよりは、食材にお金を回すなど、生産者の収入となるような基盤づくりが大事	生産者の安定的な生産体制を確立するため、給食における調達価格の適正化を図るなど、地域の生産者とのコミュニケーションを深めていきます。	
	6	生産者から安定して生産してもらうため、生産者への補償の検討が必要	補償については、異常気象による生産量の低下や、野菜価格の下落、給食センターに納入できない余剰農産物への補償など、様々なケースが考えられることから、既存の制度活用も含め、生産者の状況をしっかりと把握し、対応を進めます。 ＜例＞ 例①　異常気象により生産量が大幅に少なくなった場合の対応 例②　他の生産者も含め、全体の生産量が増えすぎ、価格が下落した場合の対応 例③　給食センターの使用量よりも生産量が増えすぎ、給食センターに納入できない余剰農産物への対応	

第1回推進本部での意見を踏まえた取組の方向

項目	NO.	委員意見	取組の方向	担当部局
生産体制の強化	7	● 昨年の豪雨被害のように、作物の収穫ができない状況が予想され、給食センターで地元産食材を使用できない場合のリスク分散の検討が必要 ● 地産地消率を上げるためには生産者の増加が必要	異常気象により、給食用の地元産食材が使用できないリスク対応については、生産者を増やし、生産エリアに幅を持たせることなどが考えられることから、まずは食材を納入する協定団体と協議を行い、生産者の確保に向けて話し合いを進めます。 あわせて、産直や青果市場に出荷している生産者から、給食センターにも納入いただくなどの方法も考えられることから、産直関係者や市場関係者と相談・協力し、生産者の確保に向けた検討を進めます。	農林水産部 教育委員会
給食専用の食材の保管、加工場の設置	8	● 食材の保管庫や1次加工など、保存可能な食材をどういった形で活用し、給食で使用するか検討が必要 ● 生産者から安定して生産してもらうため、加工や冷凍保存できる施設・設備の検討が必要 ● 給食センターの場合、納品サイズの問題もあるので、給食センターで加工できれば良い	新学校給食センターでは、大型の冷蔵庫や予冷庫を導入することを検討し、地元産食材の使用量を高めていきます。 給食センター内における加工場の設置については、地産地消率の向上には有効と考えますが、調理員の1日の作業時間の配分など課題もあることから、他自治体の事例を含め、検討していきます。	教育委員会
	9	葉物野菜について、冬場に生産したものを冷凍保存して、夏場に給食に提供できないか	給食センターとJA鶴岡で、野菜を冷凍保存し、旬の時期以外にも使用できるよう、実証事業を行っているところであり、この取組の検証をしつつ、地産地消率の向上に努めていきます。	教育委員会
加工場の設置	10	（誰でも利用できる）規格外となってしまった農産物を使用できるような、加工場を作ってほしい	生産者が取り組む農産物の加工等については、取組段階に応じ、６次産業化の支援を行っており、誰でも利用できる加工場を市が設置することについては、今後の検討課題とします。	農林水産部
給食センターへの配送	11	農家は忙しく、直接給食センターに納品することは難しいため、輸送の仕組みづくりが必要	現在は、給食に納入する協定団体によって、農家が直接給食センターに納品しているケースや、JAなどが集約して給食センターに納品するケースがあると伺っています。 現状は地域の実情に即した納品・配送方法となっておりますが、今後、生産者拡大に向けて、配送は重要な課題と考えますので、生産者と話し合いを進めながら検討していきます。	農林水産部 教育委員会

第1回推進本部での意見を踏まえた取組の方向

項目	NO.	委員意見	取組の方向	担当部局
食育・地域農業への理解促進	12	● 子供たちへの食育という観点で、生産者との交流給食の実施や、食材マップ等の資料配布、給食時間での放送による紹介など、様々な手法で子供たちに地域の農業を伝えていくことが大切 ● 鶴岡は食文化創造都市であり、これまでも様々な情報の集積と編集、発信をしてきている。教材となりうる冊子もたくさんあるため、それを活用していければ良い	現在も有機米給食や地産地消給食の機会を捉えて、生産者と子供の交流給食を実施しており、その機会に地域で収穫される作物や地域農業について、子供たちに説明しています。 農業や地域の食文化について、子供たちがさらに理解を深められるよう、交流給食を継続するとともに、学校の学習で使用できる資料について随時、提供していきます。	企画部 教育委員会
	13	● 日頃給食で食べている食材を自分たちで作ってみることで、食材への愛着や理解が深まるのではないか ● モデル校を指定し、鶴岡らしい食育のあり方を行政も一緒になり作っていくということもあり得る。その一環で、子供たちが、農作業をやることができれば子供たちの食文化への理解というのも深まる ● 食については体験を通して学ぶことが効果的である。食と農の体験の授業、地域のイベントへの参加、学校農園を増やす、地域の食材を使った調理実習など検討してもらいたい	令和６年度より、朝暘第四小学校、朝暘第五小学校の２校を皮切りに、学校と生産者・鶴岡ふうどガイドなど多様な主体と連携しながら、朝暘第四小学校では在来作物の小真木大根を生産し、調理し食べる活動、また、朝暘第五小学校では食文化を学習し、郷土食を調理実習する活動に取り組んでいます。令和７年度以降も継続し、対象となる小中学校を増やし、鶴岡の食文化への理解と郷土愛の醸成を図っていきます。 学校では総合学習の時間にお米や野菜の栽培体験活動、各団体でも子供達と一緒に郷土食の料理教室などの食文化継承に向けた取組を行っていますので、こうした活動を支援し、学校・家庭・地域と連携、協働し、一体となった活動を進めていきます。	
給食をめぐる食育や地産地消のマネジメント	14	学校、生産者、行政、さらには地域の方々も含めた、広い意味のコミュニケーションというのがこれからは学校給食には重要	学校給食における地産地消を促進するには、生産者や給食センターはもちろんのこと、学校や地域住民の方々の理解が重要と考えます。 それぞれの立場をつなぐコーディネーター機能や、話し合い・コミュニケーションを通じた相互理解が重要と考えておりますので、引き続き、関係者と連携を深めながら取り組みを進めます。	農林水産部 教育委員会 企画部
	15	直営、委託、財団法人といった運営手法よりも、どういう地産地消の届け方をすべきなのか、学校給食をめぐるマネジメントシステムを確立することが大切	地元食材の利用促進、生産者とのコミュニケーション、子供達への食育など、学校給食に係る取組全般について部局横断で進めるとともに、鶴岡の特徴にあった取組内容と成果や評価方法について、整理・検討します。	

＜学校給食における食物アレルギー対応＞　①国の指針

資料２

① 平成24年に食物アレルギーを有する児童が学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が発生したことを受け、文部科学省ではこうした事故を二度と起こさないよう**「学校給食における食物アレルギー対応指針」**を定め、自治体に示している。

② この指針では、**安全性を最優先**にし、全ての児童生徒が給食時間を安全、かつ楽しんで過ごせるよう、**６つの大原則**を示している。

学校給食における食物アレルギー対応の目標・大原則

＜目標＞
アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができる

＜６つの大原則＞

1. 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、**安全性を最優先**とする。
2. 食物アレルギー対応委員会等により**組織的に行う**。
3. 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、**医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須**とする。
4. 安全性確保のため、**原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則**とする。
5. 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み**無理な（過度に複雑な）対応は行わない**。
6. 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

ポイント①：安全性

学校給食で最優先されるべきは、“安全性”である。栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者・自動性の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

ポイント②：組織対応

校長を責任者とし、学校医、養護教諭、栄養教諭、担任等で構成される**委員会で対応を協議決定**する。

ポイント③：医師の診断と個別プラン

医師の診断をもとに児童生徒や保護者と学校が面談を行い、**個別取組プランを検討・決定**する。

ポイント④：提供するしないの二者択一

“安全性”の確保のために、従来の多段階の除去食や代替食提供は行わず、原因食物を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とすることが望ましい。
→個人によって１）完全除去する、２）少量なら可、３）原因食物を料理するなら可　など、多段階の対応は業務が複雑・煩雑となり、事故の温床になる。そのため、「完全除去」か「他の児童生徒と同じように提供する」での対応とする。

ポイント⑤：無理な対応はしない

学校や調理場の限界を超えた対応は、ヒューマンエラーにより誤食・誤配の原因となってしまう。

＜学校給食における食物アレルギー対応＞　②アレルギー対応レベル

① 食物アレルギー対応指針では、給食でのアレルギー対応をレベル１（詳細な献立表対応）からレベル４（代替食対応）まで定めている。

② 本市は学校給食センターが行う**レベル１（詳細な献立表対応）は全ての地域で実施**し、**レベル３（除去食対応）・レベル４（代替食対応）は、学校給食の安全性を考慮して対象エリアの対応人数の状況を踏まえ実施**している。

国の指針で示すアレルギー対応レベルの内容

＜レベル４＞　※学校給食センターでの対応

- 調理の過程でアレルゲン食品を除き、除かれたことにより失われる栄養価を別の食品で補って提供する。

【例】えびシュウマイを肉団子に変えて提供　等
（※アレルゲン：えび）

＜レベル３＞　※学校給食センターでの対応

- 調理の過程でアレルゲン食品を除いた給食を提供する。

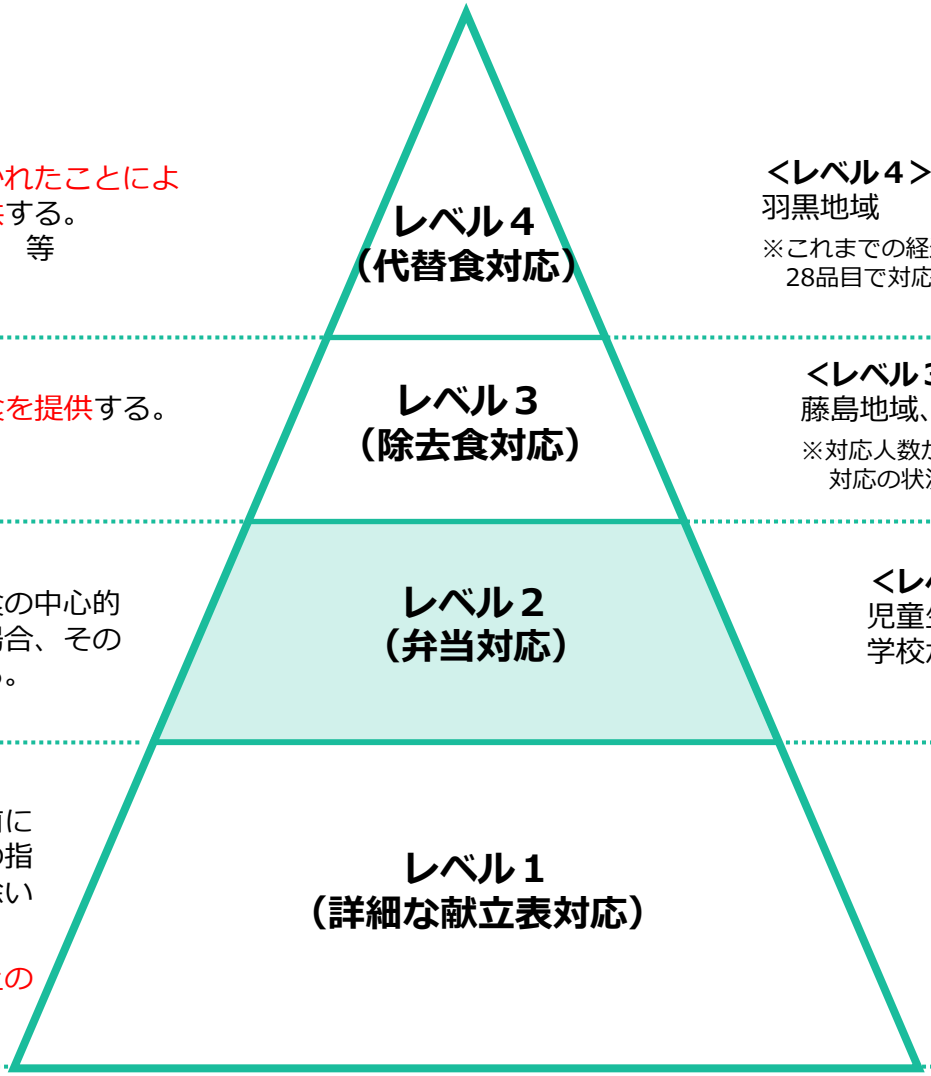
【例】かき玉汁に卵を入れない　等
（※アレルゲン：卵）

＜レベル２＞　※各家庭での対応

- 除去又は代替食において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。

＜レベル１＞　※学校給食センターでの対応

- 給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で原因食品を除いて食べる対応。
- 学校給食対応の基本であり、レベル２以上の対応でも、あわせて提供することが必須。



現在の市の対応

＜レベル４＞
羽黒地域
※これまでの経過や対応人数が少ないこと等を踏まえ、28品目で対応

＜レベル３＞
藤島地域、櫛引地域、朝日地域、温海地域
※対応人数が少ないことから、児童生徒のアレルギー対応の状況を把握し、各家庭と相談し対応

＜レベル２＞
児童生徒のアレルギーの状況を各家庭と学校が相談の上、各家庭において対応

＜レベル１＞
市内全地域を対象に実施

＜学校給食における食物アレルギー対応＞　③アレルギー品目の本市の状況

① **重篤なアレルギー反応を引き起こす可能性が高い品目**については、献立作成に影響がない範囲を見極めつつ、令和６年度から**給食で使用しない食材をあらかじめ選定（本市は14品目）し、事前に保護者にお知らせ**している。

② その上で、児童生徒のアレルギー品目について調査を行っている。（新たにアレルギー対象品目が増えたり、解除される場合があるため、調査は毎年実施）

食品表示法に基づく食品表示基準と令和７年度年間を通して給食に使用しない食材

食品表示法に基づく食品表示基準では、アレルギー等で特に重篤度・症例数の多い８品目が表示を義務付けされており、過去に一定の頻度で健康危害が見られた20品目については、表示が推奨されている。

令和７年度給食センターでは、**食品表示法で示された食材など14品目について、発症時の重篤度や症状の出やすさなどを踏まえ、年間を通して給食に使用しないこととし、事前に保護者へ周知**している。

＜学校給食で使用しない14品目＞

(1) 食品表示法の食品表示基準にあたるもの

※給食で使用しない食品は朱書き

項　目	食品名
特定原材料（表示義務）8品目	①そば、②落花生（ピーナッツ）、③くるみ、えび、かに、小麦、卵、乳、
特定原材料に準ずる（表示の推奨）20品目	④いくら、⑤カシューナッツ、⑦バナナ、⑥キウイフルーツ、⑧マカダミアナッツ、⑨やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド、あわび、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも

(2) その他

⑩ピスタチオ　⑪ブラジルナッツ
⑫ヘーゼルナッツ　⑬ペカンナッツ
⑭生魚卵（いくら〇、すじこ、たらこなど）

給食で使用しない理由

- ✓ **国の指針では**、特に重篤度の高い「そば」「落花生（ピーナッツ）」は、**学校給食での提供を極力減らす**こととされている
- ✓ 同様に、発症数が多い食材も学校給食で提供方法等を工夫することとされている

令和７年度申請のあったアレルギー品目の状況

左記の給食に使用しない食材を除いて、保護者から申請のあったアレルギー品目は次のとおり。

＜申請のあったアレルギー品目（給食に使用しない品目は除く）＞

NO.	品目	人数（延べ）	割合
1	えび	22人	12.0%
2	鶏卵	21人	11.4%
3	かに	17人	9.2%
4	いか	14人	7.6%
5	たこ	10人	5.4%
6	ピーカン	9人	4.9%
7	魚卵	7人	3.8%
	その他	84人	45.6%
計		184人	-

※1人で複数のアレルギー品目を申請する場合があることから、上記人数は延べ人数

＜学校給食における食物アレルギー対応＞　⑤地域別のアレルギー対応食の現状

① アレルギー食対応については、前述のとおり安全性が最優先であり、無理な対応を行うことはかえって事故を招く危険性がある。

② 市内5つの給食センターの対象人数や設備等が異なっていること、また、これまでの経過から、**鶴岡地域はレベル1（詳細な献立表対応）、羽黒地域ではレベル４（代替食対応）、藤島、櫛引、朝日、温海地域ではレベル３（除去食対応）**としている。

③ 羽黒地域については、平成24年に鶴岡センターからの給食提供を開始。**羽黒地域では平成24年以前から代替食を提供していたため、鶴岡センターからの提供後も、代替食対応を継続**している。

地域	提供センター	対応レベル	除去食・代替食の対応品目	R7食物アレルギー対応人数（計96人）
鶴岡	鶴岡市学校給食センター	レベル１（詳細な献立表）	- （詳細献立表により各家庭で対応）	75人
羽黒		レベル４（代替食対応）	28品目	７人
藤島	藤島ふれあい食センター	レベル３（除去食対応）	児童生徒のアレルギー申請を受け、各家庭と相談の上、対応	５人
櫛引	櫛引学校給食センター			５人
朝日	あさひ給食センター			１人
温海	あつみっこ給食センター			３人

（例）鶴岡センター（羽黒地域）の代替食対応

【通常給食】

①たまごのうま塩スープ
②豚キムチ丼の具
③えびしゅうまい

上記の通常献立を
「鶏卵」と「えび」に
アレルギーのある児童生徒へ
提供する場合

【アレルギー対応給食】

①たまごのうま塩スープ**（卵除去）**
②豚キムチ丼の具
③鶏団子煮（**えびしゅうまい代替**）

たまごのうま塩スープからは卵を除去して提供。
えびしゅうまいは、えびの入っていない鶏団子煮を代替食として提供。

＜学校給食における食物アレルギー対応＞　⑤本市の課題と論点

アレルギー対応の課題と論点

国が定める「学校給食における食物アレルギー対応指針」に則り、取組を進める必要があるが、今後のアレルギー食対応を検討する際には、次の課題がある。

本市におけるアレルギー対応の課題と論点

課題 1 ：　対応品目・対応レベルと受入体制のバランスを考慮した将来的なアレルギー食の提供

安全性を最優先にしつつ、**対応品目・対応レベルと受入体制のバランスを考慮**して、新学校給食センターの整備に合わせ、**将来的なアレルギー食の提供を考えていく必要**がある。

＜ポイント＞
・アレルギー食提供には本人、保護者、教職員、調理員、他の児童生徒など多くの人が関わる。
・1人で複数品目のアレルギーを持っている児童生徒が多い（令和7年度は96人中、64人が2品目以上のアレルギーを所持）。一人ひとりにあった給食を提供する場合、数十パターンの献立・調理が必要となり、学校での配膳を含め、複雑な対応が予想される。
・複雑、過度な対応は誤配や誤食につながり、重大事故の発生リスクを高めてしまう。

課題 2 ：　学校給食は教育。鶴岡らしい豊かな食の提供を基本に、食物アレルギーにも配慮することが必要

鶴岡で生産される多様な食材など**本市の豊かな食や食文化を大切にし、給食を提供することが基本。その上で、安全性が確保できる範囲を見極めつつ、食物アレルギーを有する児童生徒に給食を提供**することが必要。

＜ポイント＞
・鶴岡の豊かな食材、食文化を大切にした給食が鶴岡らしい給食であり、この提供が基本。食物アレルギーがある児童生徒に配慮した給食は重要であるが、これをもって「給食で使用しない品目」を増やし過ぎるなど過度な対応も、本来あるべき給食の提供につながらない。

＜学校給食における食物アレルギー対応＞　提供手順（フロー）と留意点

参考

① 給食が子供の手元に届くまでは**多くの関係者が関わっている**。安易に対応品目、対応レベルを上げることは給食センターのみならず、**学校現場にも複雑な対応を求める**こととなり、**重大事故の発生リスクを高める**ことになる。

② アレルギー食対応は、**アレルギー対応指針の大原則に則り、過度・複雑な対応は控えるなど、品目・対応レベルと受入体制のバランスが大切。**

＜食物アレルギー対応指針に基づくアレルギー食対応の手順（フロー）＞

事前の確認

1 食物アレルギーの有無を確認（入学、進級・転入時）
- 「学校生活管理指導表」「食物アレルギーに関する調査票」を保護者が提出
- 提出にあたっては、医師によるアレルギー診断が必須

2 対象児童の保護者と面談
- 学校生活において配慮すべき必要事項等を聞き取り（校内食物アレルギー対応委員会）

3 「個別取組プラン」により、対象児童の対応内容を作成
- 学校が作成し、給食センターと共有

4 「個別取組プラン」を保護者に説明し、最終決定
- 校長が個別取組プランを保護者と面談の上、最終決定
- 学校・保護者・給食センターが情報を共有し、連携を確認

食材・献立・調理

5 使用食材と献立を検討し、学校と共有
- 栄養士がアレルギー対応食の食材を選定し、献立を作成
- 学校や保護者にも事前に共有

6 調理体制の確認とアレルギー食の調理
- 調理器具、食器は通常食と完全区別
- 混入を防ぐため、調理員、調理作業、調理エリアは完全区別
- 複数の調理員でチェックし調理

受入体制・給食

7 アレルギー食の配送と学校への到着
- 配送は通常食とは別に個別の容器で配送
- 学校到着後は、栄養教諭、担任が必ず確認

8 クラスでの受入体制と配膳
- 子供達もアレルギー食を食べる友達がいることをみんなで共有
- アレルギー食の配膳は、一人ひとり確認しながら担任が行う
- 担任は該当の子供に確実に届いていることを確認

9 クラス全員で給食
- 学校給食は教育。クラス全員で“いただきます”をして会食

10 定期的に対応の評価と見直しを実施

（参考）
左記フロー図における市の状況

鶴岡地域	羽黒地域	藤島・朝日 櫛引・温海
実施	実施	実施
レベル1対応のため、詳細な献立表の配布（調理・配送・配膳はなし）	（レベル4対応：給食は代替食により対応）	（レベル3対応：給食は除去食により対応）
実施		

＜ポイント1＞

アレルギー食は、

本人・保護者・医師・教職員・栄養士・調理員・他の児童生徒

など多くの関係者が関わり、安全を最優先に提供

＜ポイント2＞

例えば、

①複雑な献立（対応品目が多い）
②除去、代替食など個別対応が多い（受入体制に合わない）

などは、誤りを助長し、事故発生リスクを高める

＜留意点＞

バランスが大切

対応品目
対応レベル

受入体制
（学校・調理）

【現状】学校給食センターにおける調理機器について

資料３

現センターの調理室と主な大型調理器具について

・東棟（小学校8校、中学校4校へ提供）と西棟（羽黒地域を含む小学校9校、中学校4校へ提供）に分かれており、調理機器等はどちらも同じとなっている。
・現センターは全調理工程を一室で行っている。（壁などで仕切られていない）
・アレルギー専用調理室がない。
・炊飯は外部委託しているため、炊飯設備は持っていない。

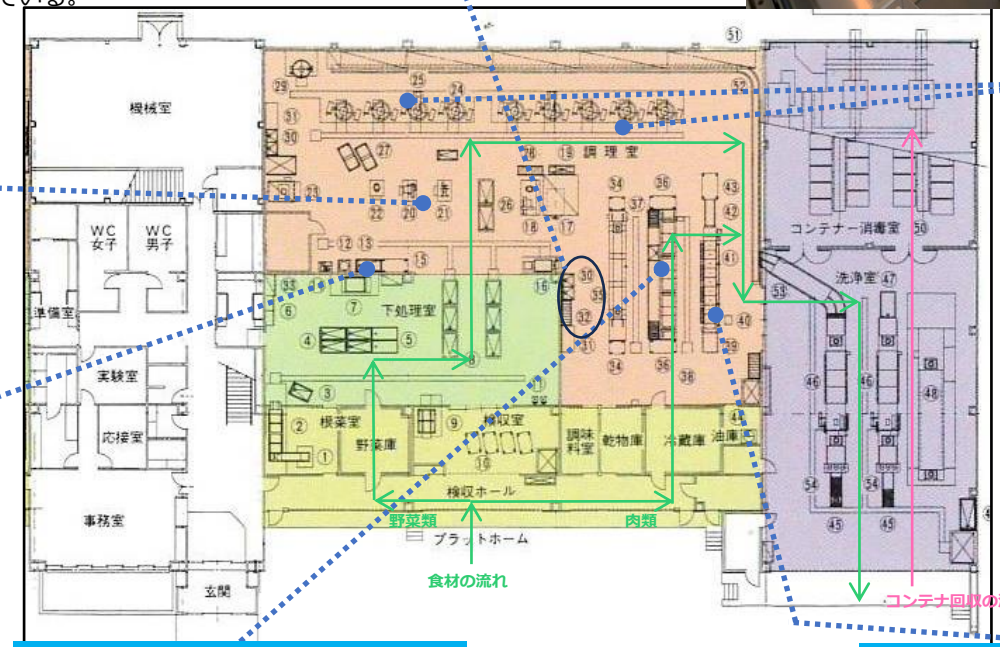
スライサー・サイの目切り機

スライサー：刃を付け替えることで輪切り、短冊切り等様々に野菜を切さいする機械。
サイの目切り機：根菜類を簡単にサイの目切りにできる機械。

アレルギー食調理スペース

羽黒地域へ提供している西棟では、調理室内の一角でアレルギー食を調理している。

東棟調理室



蒸気回転釜
本釜　/　副釜

本釜で食缶にいれる汁物を、副釜でサラダや和え物等の副菜を調理している。蒸気式・ガス式・電気式があり、大型共同調理場は蒸気式の採用が多い。現センターも蒸気式を採用している。

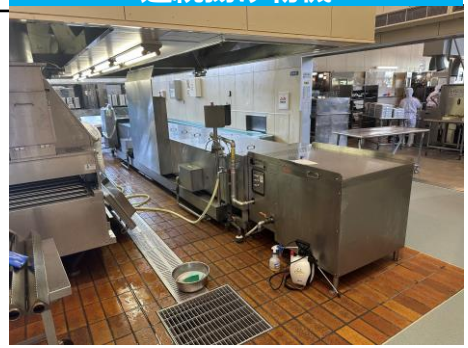
蒸煮冷却器

給食では「学校給食衛生管理基準」により、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを提供しなければならない。
和え物の野菜を加熱し、そのまま冷やすことができる機械。釜茹でよりも水っぽくならない。

SVロースター

加熱水蒸気で焼物、蒸物を調理する機械。
現状の機械は、食品投入後焼き上がりまで状態を確認することができない仕様となっており、不便を感じる声がある。

連続揚げ物機



揚物を調理する機械。
２時間程度で全食数を処理できる能力となっている。

現給食センターの現状と新給食センターにおける改善ポイント

＜現給食センターの現状＞

※汚 染 区 域：直接外部との接触のある区域
非汚染区域：直接外部との接触のない区域

（１）全ての**調理工程を１フロア**で行っている。

・汚染区域（※）（食材搬入、下処理等）と非汚染区域（※）（調理室等）の区分けがない。

・1フロアのため、区域や調理工程を超えて人が行き来する場面がある。

・アレルギー対応として、羽黒地域の代替食を提供しているが、「アレルギー専用調理室」がなく、通常の給食と同じ調理ラインで、職員が十分配慮し、調理している。

（２）**空調設備が十分でない**ため、調理員の負担が大きい。

・スポットクーラー等で対応しているが、特に夏場は調理現場の負担が大きい。

（３）**調理途中食材の冷蔵保管庫がない**。

・調理途中の食材についても温度管理を行う必要があるが、冷蔵保管庫がないため、職員が十分配慮する必要があり、調理員の負担が大きい。

＜新給食センターで改善するポイント＞

（１）食材や調理過程ごとに調理室を区分けすることで、**衛生面、アレルギー食対応、空調設備を改善**。

・**食材の納入から調理完了まで調理室を区分け**し、衛生管理の徹底を図る。

・**アレルギー専用調理室を設置**し、専用室でのみアレルギー対応食を調理することで、アレルゲン混入を徹底的に排除する。

・**パススルー方式（※）の調理機器の導入**により、汚染区域と非汚染区域の調理員の行き来がなくなり、衛生管理の徹底が図られる。

・**調理室が細かく区分け**されることにより、空調設備の効果が高まり快適な調理環境へとつながる。

※パススルー方式
食材の出し入れ口が分かれた厨房機器。食材の投入と取り出しを別の場所で行うことで食材の出し入れによる汚染を防止し、衛生管理を徹底できる。

（２）冷蔵保管施設を設置することで、**食中毒リスクの低減と地産地消の推進**へとつなげる。

・**調理途中の食材を冷蔵保管できる冷蔵保管庫を設置**し、食材の適切な温度管理を図る。

・**大型の予冷庫を設置**することで、地元産食材を短期間ではあるが保存可能となり、より地元の食材の利用を促進することが可能となる。

新学校給食センターにおける調理室の参考例

新センターの調理室と調理器具について（参考例）

新 冷却器と和え物用回転釜

温度管理向上

加熱後の食材を菌の繁殖温度帯（10度～60度）を素早く通過させ、急速に冷却、凍結させる。回転釜も内部に水を入れることで釜を冷却し、食品の温度上昇を極力抑えて、安全な冷食調理を行うことができる。

新 スチームコンベクションオーブン

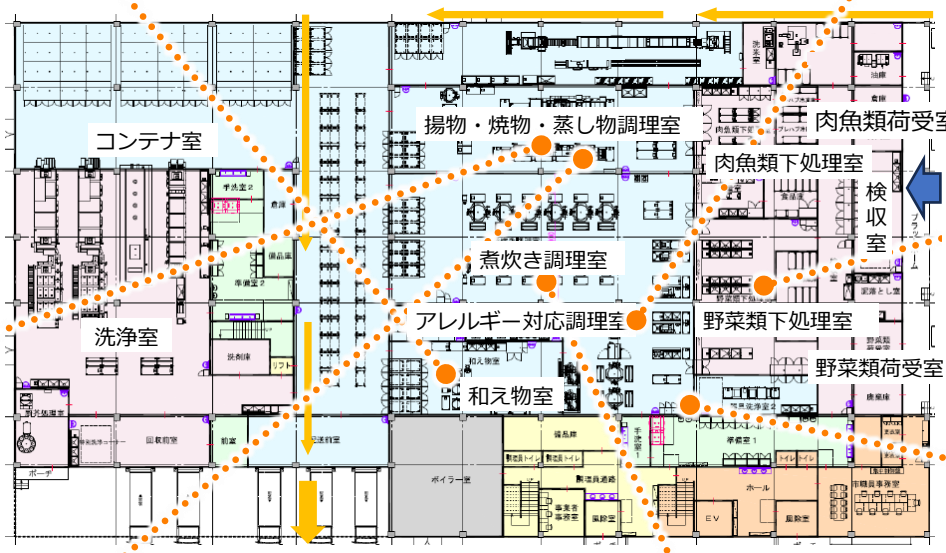
温度管理向上

労務効率向上

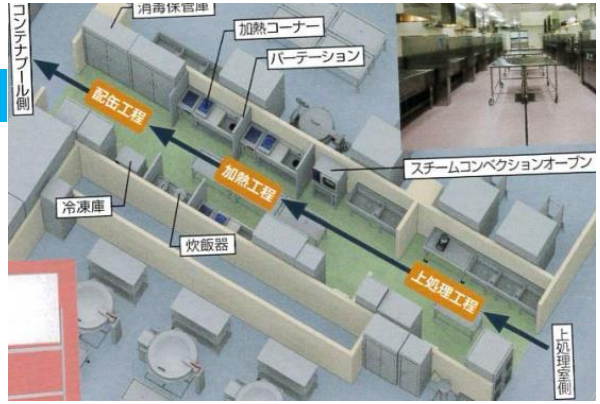
熱風を利用したコンベクションオーブンと、蒸気を利用したスチーマーそれぞれのメリットを組み合わせた加熱調理機。**高温蒸気による調理**や、**適度な湿度を保ちながらの高温熱風調理**ができる。**現状のＳＶロースターと違い、調理経過を確認することができる。**

衛生管理向上 新 区分けされた調理室

納入から調理完了まで、食材ごとに完全に区分けして調理されるため、食材の交差がなく衛生的となる。



衛生管理向上 新 アレルギー対応調理室



混入対策のため、食材納入からコンテナ室まで一方通行で流し、食材・調味料の保管、成型、加熱、配缶までを専用室で行う。

労務効率向上

スライサー

輪切り、千切り、短冊切り等それぞれに最適な刃物回転とコンベヤ速度に児童制御可能。コンベヤベルトは工具を使わず取り外せ掃除やお手入れもしやすい。

連続揚物器

温度管理向上　省エネ

新機能

- メニューによって異なる**揚げ時間や油の温度をデータ登録**できるメニュー・プログラム機能。
- 従来放出していた**排気熱も加熱に利用できる排気熱交換方式**により熱効率が大幅アップ。

蒸気回転釜

省エネ

蒸気を使った煮物や炒め物の調理のほか、和え物にも使用できる。内釜を包み込むような外釜構造の採用により、**蒸気の熱を有効利用可能**に。

新 パススルー方式の調理機器

衛生管理向上

食材を入れる扉と出す扉が分かれた作りになっているため、**汚染区域と非汚染区域を人が行き来することなく受け渡しが可能となり、衛生管理が向上**する。
スチームコンベクションオーブンや冷蔵庫・冷凍庫等で採用されている。

調理機器（参考例）

省エネ

労務効率向上

球根皮剥機

・包丁を使った人手による皮むき作業では、労力と時間がかかるだけではなく、20%前後の材料ロスが出ている。**材料ロスをわずか5%前後に抑え、経費節減**につなげることができる。
・じゃがいも。玉ねぎ。ニンジンなどの皮を短時間で剥くだけでなく、**同時に水洗い**を行うことも可能。

労務効率向上

新 野菜洗浄機

・ジェットノズルから噴射される高水圧ジェット水流が、**汚れ、農薬、異物、アクなどをきれいに洗い流す**。
・きめ細かな泡群がマイクロウェーブとなり、**野菜の蘇生効果や活性化エネルギーを高める**、
・タイマーによって洗浄・除菌・アク取り・解凍。脱塩など、マニュアル通りの時間設定ができ、**人手をかけずに下処理洗浄が可能**。

※現状は３槽シンクでの手洗い対応

労務効率向上

高速度ミキサー

・調味料・粉乳・卵等の攪拌、ソースづくりなど、**幅広い用途**で使用可能。
・クリーム・ソースなどにも最適**料理のベースや果物ジュースづくり**にも最適
・**調理内容が多様化**するなかで、ミキシングの用途は増えてきている。

冷凍・冷蔵庫（参考例）

新 パススルー冷蔵庫・冷凍庫

衛生管理向上
温度管理向上

・下処理室と調理室、調理室と盛付セクションなどの仕切りに設置することで、**スムーズな受渡し作業と食材・料理の温度管理を徹底**することができる。
・汚染区域と非汚染区域の人の行き来がなくなるため、**衛生面の向上**となる。

冷凍冷蔵庫

省エネ
温度管理向上

・庫内の温度をより正確かつ簡単に制御するプログラムを多数搭載。
・1日に複数回自動霜取り機能あり。扉開閉がなく霜取りの必要がない時は、自動的に霜取りをキャンセルするため省エネにつながる。

洗浄機器（参考例）

労務効率向上　省エネ

新 高効率システム洗浄機

食器・トレイ自動供給装置

・1台で**食器類のほか食缶などの容器類も同時に洗浄**できるマルチタイプ洗浄機
・洗浄機自体のシステム化により、省スペース化はもちろん、**作業の省力化と労力の軽減**を実現。

※現状は、食器や調理器具ごとに洗浄機を設け洗浄している。

天吊り式コンテナ消毒装置

衛生管理向上

・洗浄後の食器やトレイをコンテナに収納し、消毒装置とコンテナを接続して消毒・保管する。
・ダクトからの熱風を専用断熱コンテナ内で強制循環させ、コンテナ内の隅々まで消毒可能

※コンテナ保管にはそのほか、コンテナの扉を開け、カートイン消毒保管機に収納し消毒する**コンテナイン方式**がある。

参考資料　アレルギー対応の詳細な献立表

参考資料１

東棟 5月 学校給食献立表

令和7年度　　鶴岡市学校給食センター

日 曜	献立名 牛乳は毎日1本（200cc）つきます。 ◎新しい料理　下線 統一メニュー 地産地消ウィーク：19日～23日	アレルゲン 【鶏卵・うずら卵】□						備考
1 木	【子どもの日献立】 青菜ごはん・たけのこのうま煮・米麺のサラダ ローストチキン・たいやき	ごはん・さとう こめこめん こむぎこ あずき	マヨネーズ あぶら	なまあげ さつまあげ ハム とりにく	ぎゅうにゅう	ひろしまな にんじん	たけのこ こんにゃく キャベツ・きゅうり とうもろこし しょうが・にんにく たまねぎ	
2 金	ごはん・じゃがいもと生揚げのみそ汁 チキンライスの具・ハムチーズサンドフライ	ごはん じゃがいも さとう こむぎこ パンこ	あぶら	なまあげ みそ とりにく ハム	ぎゅうにゅう チーズ	ほうれんそう にんじん★	たまねぎ とうもろこし	
7 水	【セルフサンド給食】 切り目入りコッペパン・フルーツポンチ ◎カレーパンの具・県産豚ももカツ	パン・さとう こむぎこ パンこ でんぷん	あぶら カレールウ	とうにゅう ぶたにく	ぎゅうにゅう	トマト	フランス もも・りんご ぶどう・レモン たまねぎ・しょうが にんにく・とうもろこし	
8 木	ごはん・肉豆腐 マカロニサラダ・根菜つくね	ごはん・さとう マカロニ さといも でんぷん	マヨネーズ	ぶたにく とうふ・ハム とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん★	こんにゃく たまねぎ ねぎ・しいたけ きゅうり・ごぼう れんこん	
9 金	ごはん・いももち汁・ひじき煮 県産豚肉入りコロッケ・クラスソース	ごはん いももち さとう パンこ じゃがいも	あぶら	ぶたにく なまあげ あぶらあげ	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん★	ごぼう・ねぎ こんにゃく えだまめ たまねぎ	
12 月	ごはん・生揚げとわかめのみそ汁・焼肉丼の具 ◎米粉の揚げたこ焼き（低1個　他2個）	ごはん さとう でんぷん こめこ	あぶら ごまあぶら	なまあげ みそ ぶたにく たこ	ぎゅうにゅう わかめ あおのり	にんじん★ チンゲンサイ	ねぎ・ごぼう たまねぎ キャベツ	
13 火	ゆかりごはん・大豆と豚肉の炒り煮 バンバンジー・ほっけ一夜干し焼き	ごはん さとう じゃがいも	ごま ごまあぶら	ぶたにく だいず さつまあげ とりにく ほっけ	ぎゅうにゅう	しそ にんじん	こんにゃく ねぎ もやし きゅうり しょうが	
14 水	【セルフサンド給食】 食パン・野菜スープ ◎ツナサンドの具・ミートソースオムレツ	パン じゃがいも さとう でんぷん	あぶら マヨネーズ	ウインナー ツナ とりにく ぶたにく たまご	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん トマト	とうもろこし マッシュルーム きゅうり たまねぎ	
15 木	ごはん・鶏飯のスープ 鶏飯の具・米粉入り春巻き	ごはん・さとう こむぎこ こめこ・でんぷん はるさめ こなあめ	あぶら	とりにく たまご ぶたにく	ぎゅうにゅう	はねぎ にんじん	しいたけ だいこん キャベツ しょうが たまねぎ	
16 金	ごはん・みそワンタンスープ 野菜ソテー・フィレオチキン	ごはん ワンタン でんぷん こむぎこ	ごまあぶら あぶら	ぶたにく みそ ベーコン とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん★ ベビーリーフ	たまねぎ・もやし しいたけ・ねぎ しょうが・にんにく キャベツ★ とうもろこし	
19 月	ごはん・ふりかけ・けんちん汁・大豆とツナのサラダ 県産豚肉入り肉団子甘酢あん（低1個　他2個）	ごはん こむぎはいが でんぷん さとう・こめこ みずあめ	ごま・あぶら マヨネーズ	いわしぶし かつおぶし なまあげ ぶたにく だいず・ツナ	ぎゅうにゅう のり	にんじん★	こんにゃく ごぼう・ねぎ とうもろこし きゅうり・たまねぎ だだちゃまめ	
20 火	ごはん・とん汁 ちりめんサラダ・かぼちゃひき肉フライ	ごはん じゃがいも さとう・こむぎこ パンこ・でんぷん	あぶら	ぶたにく なまあげ みそ	ぎゅうにゅう ちりめんじゃこ	にんじん かぼちゃ	ごぼう・ねぎ キャベツ きゅうり たまねぎ	
21 水	ごはん・わかめスープ・ホイコーロー 彩り野菜の卵焼き	ごはん さとう でんぷん	あぶら	とうふ ぶたにく たまご	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん★ ピーマン ほうれんそう	たけのこ ねぎ キャベツ★ にんにく たまねぎ	
22 木	ごはん・もうそう汁・野菜のアーモンド和え たらのヤンニョムソース	ごはん さとう でんぷん	アーモンド あぶら	ぶたにく なまあげ みそ・たら	ぎゅうにゅう	ほうれんそう にんじん	たけのこ・しいたけ キャベツ・もやし にんにく・しょうが	
23 金	ごはん・山菜汁・挽肉の炒り煮 ほうれん草ぎょうざ（低1個　他2個）	ごはん・ふ さとう こむぎこ でんぷん	ごまあぶら	なまあげ みそ ぶたにく たまご とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん★ ほうれんそう	わらび・みず えのきだけ なめこ・たまねぎ キャベツ・しょうが	
26 月	【上郷小学校希望献立】 わかめごはん・たまごスープ・海草サラダ 鶏肉の唐揚げ（小2個　中3個）・お米のムース	ごはん・でんぷん こむぎこ・こめこ さとう・みずあめ	あぶら	たまご とりにく	ぎゅうにゅう わかめ こんぶ とさかのり だっしふんにゅう	にんじん ほうれんそう しそ	たまねぎ とうもろこし きゅうり	
27 火	ごはん・小松菜のみそ汁 三色そぼろ・餃子（低1個　他2個）	ごはん・さとう じゃがいも じょうしんこ でんぷん こむぎこ	あぶら ごまあぶら	なまあげ みそ ぶたにく たまご とりにく	ぎゅうにゅう	こまつな にら	しょうが えだまめ キャベツ たまねぎ	
28 水	山形米パン・カレーコンソメスープ 焼きそば・チーズフォンデュコロッケ	こめこ・パン ちゅうかめん こむぎこ・パンこ じゃがいも でんぷん	あぶら	ウインナー ぶたにく	ぎゅうにゅう だっしふんにゅう チーズ	にんじん★	たまねぎ とうもろこし マッシュルーム キャベツ★ もやし	
29 木	ごはん・ポテトあんかけ・キムチサラダ さば昆布醤油干し焼き	ごはん じゃがいも でんぷん さとう	ごま	ぶたにく さば	ぎゅうにゅう	にんじん★	だだちゃまめ もやし キャベツ★ きゅうり	
30 金	ごはん・玉ねぎのみそ汁 野菜ごま和え・チーズ入りハンバーグ	ごはん さとう パンこ でんぷん	ごま	なまあげ みそ とりにく たまご	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん★ ほうれんそう	たまねぎ しめじ・ねぎ キャベツ★	