

新学校給食センターだより

第3回 新学校給食センターの概要②

現在市内に4カ所ある学校給食調理場・学校給食センターを1つにするために新学校給食センター整備事業を進めています。今年度いよいよ建設工事へ着手し完成予定は令和6年7月です。稼働開始は令和6年9月（令和6年度2学期）を予定しています。今回は新学校給食センターの概要の注目ポイントについて紹介していきます。

注目
ポイント

「食物アレルギー専用調理室の設置」

曾於市の食物アレルギー対応における基本方針

（令和3年3月改訂学校給食における食物アレルギー対応の手引きより）

- (1) 学校給食における食物アレルギー対応は安全性を最優先とする。
- (2) 学校に設置した食物アレルギー対応委員会など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」など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。また、コンタミ対応は行わない。（※コンタミとは食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまうことです。）
- (5) 単独調理場および学校給食センターの施設設備、人員などを鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。

食物アレルギー対応の現状

センター・調理場名	食物アレルギー対応を受けている児童生徒数
財部学校給食センター	16人
大隅学校給食センター	17人
末吉小学校	11人
末吉中学校	13人
合計	57人



アレルゲンは牛乳・乳製品類・鶏卵類・甲殻類・魚類・アーモンド・カシューナッツなどの木の実類・果物類など13種類。



現在は各センター・調理場においてアレルギー食対応スペースを決めて専用調理器具を使い、専任調理員を置きアレルギー除去食・代替食調理を行っています。しかし本来は「アレルゲンの混入を起こさないように一般調理室から壁で仕切れられ独立した専用調理室での調理が望ましい」とされているため、新学校給食センターでは「**アレルギー食専用調理室**」が設置されます。

アレルギー対応食の献立は、各小中学校に提供する基準食の献立に基づき作成しアレルゲンを含む食品の除去を基本としながら可能な限り一部代替食品を使用して提供する予定です。できあがったアレルギー対応給食は個別にランチジャーに入れて学校に届けられます。

《アレルギー専用調理室イメージ図》



次回も引き続き新学校給食センターの概要について紹介していきます。