

# 犬山の学校給食

—食べる楽しみ・広がる笑顔—

## 学校給食の目標

(学校給食法 第2条)

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。



- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。



- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。



- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。



- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



犬山市では、この学校給食法に沿って、安全でおいしい給食作りを心がけています。

## 給食の栄養の基準

犬山市の公式キャラクター  
「わん丸君」



### ●児童または生徒1人1回当たりの給食の栄養量（学校給食摂取基準）

栄養素等 区分	エネルギー kcal	たんぱく質 (範囲) g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食塩 相当量 g	食物 繊維 g	
						A μgRE	B <sub>1</sub> mg	B <sub>2</sub> mg	C mg			
小学校	低学年	530	20(16~26)	摂取 エネルギー の 25~30%	300	2	150	0.3	0.4	20	2未満	4
	中学年	640	24(18~32)		350	3	170	0.4	0.4	20	2.5未満	5
	高学年	750	28(22~38)		400	4	200	0.5	0.5	25	2.5未満	6
中学校	820	30(25~40)	450	4	300	0.5	0.6	35	3未満	6.5		
1日に必要な 栄養量との比較	33%	推奨エネルギー 必要量の15%		約50%	33%	40%	40%	40%	33%	33%未満		

# 食育の取組

市内全ての小中学校に配属されている栄養教諭・学校栄養職員が中心となり、学校教育活動全体で食育を推進しています。



**青空給食**  
教室とは違う雰囲気、和やかに会食を楽しみます。



**松花堂弁当**  
日本の伝統文化を伝えるために、松花堂弁当で食事をしています。



**愛知を食べる学校給食の日**  
愛知県産の食材を積極的に使い、愛知県の郷土料理などを取り入れた献立です。



**行事食**  
季節ごとの行事やお祝いに食べる行事食を取り入れ、食文化の伝承につとめています。

## 特色ある学校給食

食に関する指導・・・家庭科や保健体育などの教科、委員会活動、クラブ活動、体験活動など。



**小学校4年生 総合的な学習の時間**  
「食材をむたくなく上手に使い切る工夫をしよう」



**中学校1年生 家庭科**  
「おいしそう弁当を考えよう」



地域の方との餅つき大会



給食委員会による集会活動

## めざす子どもたち

- 生涯にわたって健全な心と体をもてる子
- 豊かな人間性を育む子

- ① 食事の重要性
- ② 心身の健康
- ③ 食品を選択する能力
- ④ 感謝の心
- ⑤ 社会性
- ⑥ 食文化

## 食に関する指導の目標

『地産地消』とは・・・「地元で生産されたものを地元で食べる」こと。

～地産地消のメリット～

- 安心安全で新鮮な農産物を購入できる。
- 「生産者」と「消費者」の間で顔が見える関係ができる。
- 地域の活性化につながる。

犬山の学校給食では、地産地消を進めるために、地場産物の活用を積極的に行っています。協力していただける生産者の方は「犬山子ども食育応援団」に登録し、各学校へ農産物を届けています。



お茶  
(善師野地区)



ごぼう  
(栗栖地区)



みかん  
(楽田地区)



旬の野菜

「犬山子ども食育応援団」の方々と農産物の例

## 地場産物の活用

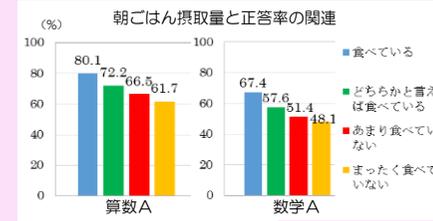
## ご家庭でも食育を！



毎月19日は  
「おうちでごはんの日」

### ★朝ごはんを食べよう！

朝ごはんを毎日食べることは、学習や運動により効果があります。規則正しい食習慣を身に付けることは、心の安定にも役立ちます。朝ごはんを食べ、1日を最高の形でスタートさせましょう。



(文部科学省 平成29年度 全国学力・学習状況調査より)

### ★4つの皿で、栄養バランスのとれた食事に！

「主食」「主菜」「副菜」「汁物」をそろえると、栄養バランスのとれた食事にになります。品目を増やして彩りを良くすることもポイントです。



### ★食卓を家族団らんの場に！

家族でコミュニケーションをとりながらの食事は、豊かな心を育みます。



など。

週1回からでも、家族で食卓を囲む機会を作りましょう。

# 犬山市の給食内容

市内の栄養教諭・学校栄養職員が作成した献立に基づき、各学校で副食を調理（単独調理場方式）しています。“生きた教材”となる学校給食づくりのために、季節の料理を取り入れたり、学校行事に合わせた料理にしたりするなど、特色ある献立となるように工夫をしています。食物アレルギーへの対応も行っています。

## 主食

【県の指定業者に委託】



### ごはん

週に3～4回。白飯の他、麦飯や赤飯など。  
米は犬山産の「あいちのかおり」を使用しています。



### パン

週1～2回。パンの種類は米粉パンやりんごパン、クロワッサン、レーズンロールパンなど10種以上あります。



### めん

月1～2回。  
ソフトスパゲティ式めんやうどん、中華めんなど。

## 牛乳

【県の指定業者に委託】

乳牛から搾ったままの愛知産の生乳を殺菌し、均一になるように処理をして、びんに詰めたものです。

牛乳は成長期には欠かせない栄養源です。



## 副食（主菜・副菜・デザートなど）

【各学校の給食室で調理】

国産の食材料を基本に、旬の食材や地元の食材を用いて調理をしています。単独調理場のメリットを活かし、手作りを心がけた安心安全でおいしい給食を、教室へ届けています。



# 犬山市の給食費

## 学校給食に要する経費

### 保護者の負担

#### ●食材料費



学校給食費  
小学校：290円  
中学校：340円

（令和2年4月現在）

+

### 市の負担

- 光熱水費…調理に要する電気、水道、ガス代等
- 施設設備費…給食室内の機械、器具の設置、施設の改築等に要する費用等
- 修繕費…機械等の修理、施設内の床や壁等の修繕費等
- 委託料…調理業務委託料、給食室清掃業務委託料等
- 消耗品費…給食配膳用の食缶、食器、トレー購入費等

# 学校給食摂取基準改正に伴う 1 p 「給食の栄養の基準」 数値変更について

2019.4

学校給食摂取基準が 2018.8 に改正され、それに伴う数値変更がありました。  
リーフレット 1 p 「給食の栄養の基準」を以下の数値に訂正致します。

## ●児童または生徒 1 人 1 回当たりの給食の栄養量（学校給食摂取基準）

栄養素等 区分	エネルギー kcal	たんぱく 質 g	脂 質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビ タ ミ ン				食塩 相当量 g	食物 繊維 g	
							A μgRE	B <sub>1</sub> mg	B <sub>2</sub> mg	C mg			
小学校	低学年	530	摂取 エネルギー の 13~ 20%	摂取 エネルギー の 20~ 30%	290	40	2.5	170	0.3	0.4	20	2未満	4以上
	中学年	650			350	50	3	200	0.4	0.4	20	2未満	5以上
	高学年	780			360	70	4	240	0.5	0.5	25	2.5 未満	5以上
中学校	830	450			120	4	300	0.5	0.6	30	2.5 未満	6.5以 上	
1日に必要な 栄養量との比較		約33%			約50%	約33%	約33%	約40%	約40%	約40%	33%	約33% 未満	

## ♪ おすすめ給食レシピ ♪

### 鶏肉のごまだれがけ

#### ◆材料◆ 2人分

- ・鶏もも肉開き（50g）…2切
- ・油…適量
- ・砂糖…小さじ2
- ・しょう油…大さじ1/2
- ・みりん…小さじ2/3
- ・片栗粉…小さじ1/3
- ・水…小さじ1
- ・ごま…小さじ1/2

#### ◆作り方◆

- ①フライパンに油を熱し、鶏肉を両面焼き、皿へ移す。
- ②調味料をフライパンで合わせて加熱し、ごまを加える。
- ③分量外の水で片栗粉を溶き、たれにとろみを付ける。
- ④焼いた鶏肉にたれを絡める。

#### おすすめポイント！

- ・甘辛いごまだれがけは小中学生どちらにも人気の献立です。
- ・鶏肉を調味料に漬け込んで焼いてもおいしく仕上がります。



## ♪ おすすめ給食レシピ ♪



### さばの梅煮

#### ◆材料◆ 2人分

- さば切り身 (50g) … 2切
  - かつおぶし … 2つまみ
  - しょうが … ひとかけ
  - ねぎ … 2~3cm
  - 梅干し … 1個
  - 砂糖 … 大さじ1弱
  - 酒 … 小さじ1/3
  - しょう油 … 小さじ1~1.5
- ※梅干しの塩分によって調整します
- みりん … 小さじ1/2
  - 水 … 大さじ2

#### ◆作り方◆

- ①ねぎは小口切り、梅干しは刻んでおく。
- ②鍋に調味料、梅干しを合わせ、さばを入れる。
- ③さばの上にねぎ、かつおぶしをかける。
- ④中火で煮る。

#### おすすめポイント！

- さばのうまみと、かつおぶし、梅干しが合わさって深みのある味に仕上がります。

## ♪ おすすめ給食レシピ ♪



### 抹茶ドーナツ

#### ◆材料◆ 2人分

- 豆腐 (硬め) … 50g
- ホットケーキミックス … 50g
- 抹茶 (粉末) … 0.3g
- 砂糖 … 小さじ1/4
- 揚げ油 … 適量

#### ◆作り方◆

- ①豆腐は水切りし、つぶしておく。
- ②砂糖と粉類、水切りした豆腐を混ぜて生地を作る。
- ③生地をスプーンですくい、油に落としてあげていく。

#### おすすめポイント！

- 割ると中がきれいな抹茶色のドーナツです。
- 抹茶の香りが楽しめるデザートです。
- 給食では善師野地区で栽培された抹茶を使っています。

# 令和5年度 犬山市の食育事業一覧(予定)

資料 2

	事業名	実施時期	内容
給食関係  ※『生きた教材』として、様々な食育の工夫を凝らした給食	愛知を食べる学校給食の日	6月 11月 1月	犬山市や愛知県産の食材を使用した給食の実施や、愛知県の郷土料理を提供する県下全域の取り組み。 給食実施に合わせて、地場産物や郷土料理について、掲示物・食育だより・放送・給食時指導等により、児童生徒に啓発を行う。
	食育の日	毎月19日	全国的な取り組みである『食育の日』に合わせて実施。 旬の食材、地場産物、郷土料理など様々なテーマで実施。 R5:小学校・・・教科と関連したテーマ 中学校・・・「まごわやさしい」
	日本の行事食	該当日	古くから日本で伝承されている様々な行事食を提供することで、日本の食文化の理解と興味関心を高める。 人日の節句・端午の節句・重陽の節句・冬至等。
	防災食体験	9月 1月	災害や防災について、食の面からも考える機会とすることを目的として実施。災害用備蓄食材や長期保存の効く乾物・缶詰を用いた料理、炊き出し時を想定した給食を提供。
	だしで味わう和食の日	11月24日	「和食の日」に実施。 日本式の食事の良さ及び、だしの良さを再確認する機会とする。
	戦時中の食事体験	7月	平和教育の一環として実施。戦時中の食事の再現給食を提供し、児童生徒に平和や食の大切さについて考える機会とする。
	日本各地の郷土料理	毎月 ※中学校のみ	日本の様々な地域の郷土料理を再現して提供。 社会科の学習と関連付けて実施。
	犬山子ども食育応援団	随時	市民が育てた新鮮な野菜や果物を、学校給食用に市場価格よりも安価に提供していただいている。
	給食試食会	随時	保護者を対象に、給食の提供と説明、食に関する講話等を実施し、給食への理解を深めていただく。
	出前講座 走る市政教室	随時	市民を対象に、給食の提供と説明、食に関する講話等を実施し、給食への理解を深めていただく。
	卒業会食	2～3月	卒業間近な小学校6年生と中学校3年生に対する特別給食。 学校により、バイキング会食や、ランチルーム会食、食べたい給食リクエスト等の特別給食を実施。
	セレクト給食	各校にて随時	給食時間をより楽しめるよう、おかずやデザートを2種類または3種類から選ぶ日を設ける。 【例】アジフライorハンバーグ / ヨーグルトorゼリー 等
	食物アレルギー対応	随時	食物アレルギーを持つ児童生徒に対する給食の対応。 ○乳・卵・えび・かに・小麦・・・除去食(該当食材を含まない)対応 ○そば・キウイフルーツ・・・給食に出さない対応 ○上記以外のアレルゲンを含む給食・・・無配膳(提供しない)対応 毎月保護者と配合表の周知・対応内容の確認等を行うと共に、当日の給食では誤食や誤配を防ぐ対応を行う。
	イベント給食	随時	お弁当給食・・・弁当箱に給食を詰め、教室以外の場所で会食炊き立てごはん給食・・・収穫した米を学校で炊いて食べる お話コラボ給食・・・読書週間等で、本に出てくる料理を給食で再現 縦割り給食・・・1年生から6年生までの縦割りグループで会食リクエスト給食・・・児童生徒がリクエストした給食が登場 誕生日給食・・・誕生日の児童生徒のお祝い献立 その他、学校で栽培した食材を用いた給食等を学校により実施。

官学連携	名経大生による「犬山の学校給食を考えよう」	7月検討開始 2月提供	名古屋経済大学との連携事業。 犬山の児童生徒のために学生が考案した給食を2月に提供。 献立作成に際して、栄養教諭・栄養職員が学生に助言を行う。 また、学生は、児童生徒への食育資料も作成。
個別指導	生活習慣病予防指導	随時	肥満傾向や貧血傾向のある児童生徒に対する生活指導。 中学1年生の血液検査において、要指導項目がある生徒と保護者を対象にした生活指導。
	食物アレルギー指導	年度末・ 年度当初 状況に応じて随 時	食物アレルギーのアレルゲンや、症状等の聞き取りや、給食等での対応について、養護教諭等と共に確認及び指導。 状況により、給食対応の他に家庭科等での授業時、修学旅行時の対応についても確認及び指導を実施。
	偏食指導	随時	野菜や魚等に極端な偏食がある児童生徒に対する指導。
集団指導 (授業等)	小学校:家庭科 中学校:技術家庭科	随時	食に関する分野の学習において、担任または教科担任とのチームティーチング(TT)で指導を実施。
	保健体育科	随時	保健分野のうち、生活習慣病予防の単元等において、担任または教科担任とのチームティーチング(TT)で指導を実施。
	学級活動	随時	『朝食の大切さ』や『残さず食べよう』等、様々なテーマで、担任とのチームティーチング(TT)で指導を実施。
	給食時間の指導	随時	箸の持ち方指導・食のマナー指導・食材の栄養価・地産地消・郷土料理・行事食等に関するミニ授業。
	その他の授業	随時	国語・理科・社会科・総合的な学習等における食育授業担任や教科担任とのチームティーチング(TT)による授業。
	※集団指導では、ICTも活用しながらすすめている。		
周知啓発	食育だよりの発行	毎月	時期に合わせた食育情報と、1か月の献立表を掲載。 献立表は、各料理ごとに使用される食材を6つの食品群に分けて記載。
	広報	令和6年1月号	保護者や市民に犬山市の給食について理解を深めていただくことを目的とし、広報裏面に給食や食育に関する記事を掲載。
	ホームページの掲載	随時	各校及び犬山市のホームページに、給食内容や食育情報等についての記事を適宜掲載。
	食育掲示板	毎月	時期に合わせた様々な食育情報を、校内の掲示板に掲示し、啓発を図る。

# 学校給食の運営に要した費用

資料 3

(令和4年度実績)

項目	小学校	中学校	計	備考
消耗品費	5,259,279円	2,743,185円	8,002,464円	箸・食器・調理器具・食缶等の購入
賄材料費	1,176,287円	520,692円	1,696,979円	保存食(各校毎食2食分) 学級閉鎖等による欠食における取り消し不可食材代 給食費未納の一時補填分
手数料	933,444円	342,578円	1,276,022円	【衛生管理関連検査】 栄養士の腸内細菌検査 食材の放射能検査 食材の細菌検査 調理場衛生検査
給食汚泥引抜き	814,000円	294,800円		
衛生管理関連検査	119,444円	47,778円		
委託料	172,765,993円	84,094,891円	256,860,884円	※中学校にはエレベーターなし。リフトのみ。
調理業務委託	170,455,604円	82,715,880円		
ILV-カ点検委託	653,400円	—		
給食リフト点検委託	129,800円	129,800円		
害虫駆除委託	165,000円	66,000円		
機器点検委託	317,189円	248,211円		
給食室清掃委託	1,045,000円	935,000円		
使用料	6,538,884円	3,256,302円	9,795,186円	給食機器の借上げ料
備品購入費	2,887,500円	2,558,600円	5,446,100円	冷蔵庫等の備品購入
修繕料	1,922,821円	799,602円	2,722,423円	給食機器等の修繕
工事請負費	2,132,317円	299,200円	2,431,517円	厨房施設に関する工事
合計	193,616,525円	94,615,050円	288,231,575円	光熱水費 栄養士人件費 含まず
児童生徒数	3,529人	2,026人	5,555人	
1人当たりにかかった費用	54,864.4円	46,700.4円	51,886.9円	
年間食数	715,423食	390,289食	1,105,712食	
1食当たりにかかった費用	270.6円	242.4円	260.7円	
令和3年度との比較	20.7円増	28.1円増		
令和4年度給食費無料化事業費	134,595,120円	83,077,067円	217,672,187円	・第3子以降の給食費 ・令和4年9月から令和5年3月の給食費  (市外通学者含む)

1.平成30年度以降の学校給食調理業務委託状況

数字のみ:単独校契約 丸数字:複数校契約

学校名	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7
犬山北小学校	メーカー(株)	メ	メーカー(株)	メーカー(株)	メーカー(株)			
	①		⑫					
犬山南小学校	メーカー(株)	メ	メーカー(株)	メーカー(株)	メーカー(株)			
	①		⑫					
城東小学校	日本ゼネラルフード(株)	ゼネラル	日本ゼネラルフード(株)	日本ゼネラルフード(株)	日本ゼネラルフード(株)			
	②							
羽黒小学校	H28~ フジ産業(株)	フジ	フジ産業(株)	フジ産業(株)	フジ産業(株)			
	3		⑬					
楽田小学校	(株)魚国総本社	魚	(株)魚国総本社	(株)魚国総本社	(株)魚国総本社			
	4		⑭					
東小学校	H27~ (株)魚国総本社	魚	魚	日本ゼネラルフード(株)	日本ゼネラルフード(株)			
	5	⑪	⑮					
犬山西小学校	H29~ 日本ゼネラルフード(株)	ゼネラル	(株)魚国総本社	(株)魚国総本社	(株)魚国総本社			
	6		⑯					
犬山中学校	H27~ (株)魚国総本社	魚	魚	(株)魚国総本社	(株)魚国総本社			
	7	⑪	⑯					
城東中学校	日本ゼネラルフード(株)	ゼネラル	日本ゼネラルフード(株)	日本ゼネラルフード(株)	日本ゼネラルフード(株)			
	②							
南部中学校	H28~ (株)魚国総本社	魚	(株)魚国総本社	(株)魚国総本社	(株)魚国総本社			
	8		⑭					
東部中学校	H29~ 日本ゼネラルフード(株)	ゼネラル	日本ゼネラルフード(株)	日本ゼネラルフード(株)	日本ゼネラルフード(株)			
	9		⑮					
今井小学校	フジ産業(株)	フジ	フジ産業(株)	フジ産業(株)	フジ産業(株)			
	⑩		⑬					
栗栖小学校	⑩  フジ産業(株)	フジ	メーカー(株)	メーカー(株)	メーカー(株)			
	⑩		⑫					
池野小学校	⑩  フジ産業(株)	フジ	フジ産業(株)	フジ産業(株)	フジ産業(株)			
	⑩		⑬					

2.現在の契約状況(令和4年8月~令和7年7月 3年契約)

⑫ 犬山北小・犬山南小・栗栖小	156,420千円	メーカー(株)
② 城東小・城東中	139,709千円	日本ゼネラルフード(株)
⑬ 羽黒小・今井小・池野小	110,880千円	フジ産業(株)
⑭ 楽田小・南部中	130,031千円	(株)魚国総本社
⑮ 東小・東部中	103,673千円	日本ゼネラルフード(株)
⑯ 犬山西小・犬山中	141,214千円	(株)魚国総本社
計	781,927千円	

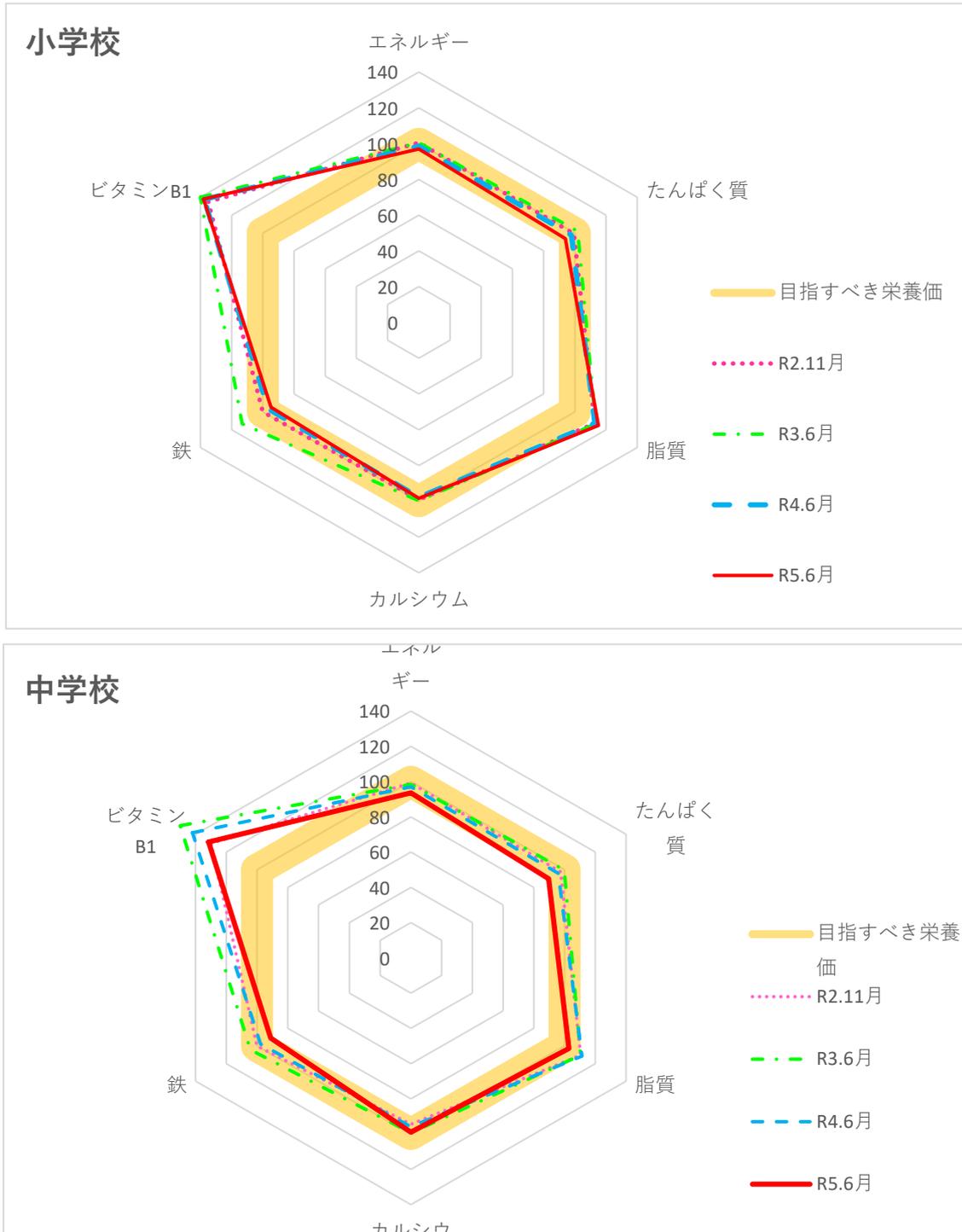
3.執行額

・令和4年度 決算額	小学校	170,456千円		
	中学校	82,716千円	計	253,172千円
・令和5年度 執行予定額	小学校	175,177千円		
	中学校	85,466千円	計	260,643千円

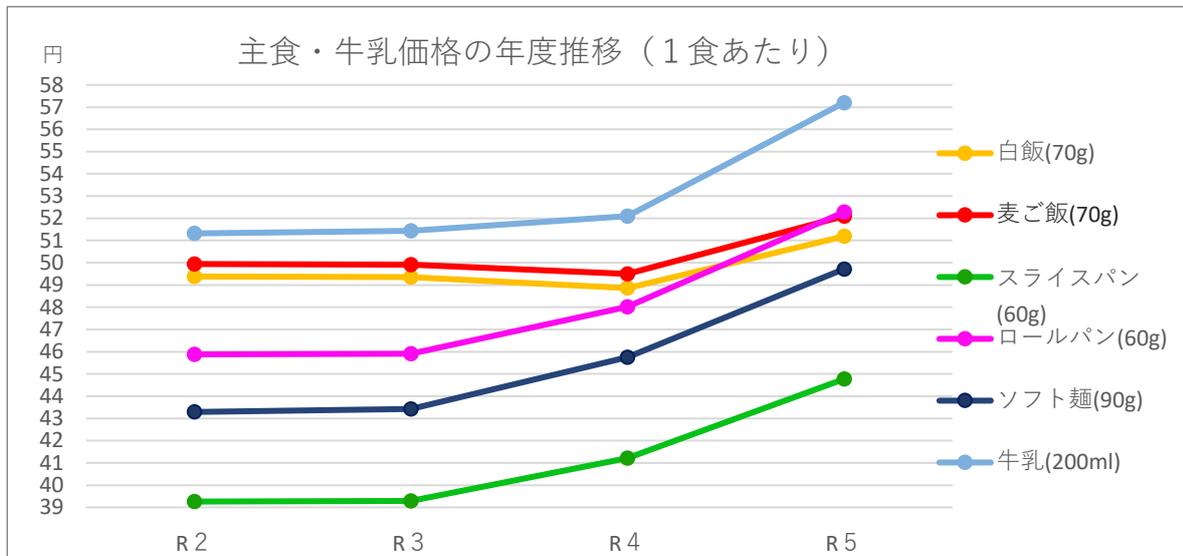
## 学校給食の栄養価充足率と給食用食材価格の推移

### 1. 学校給食の栄養価充足率

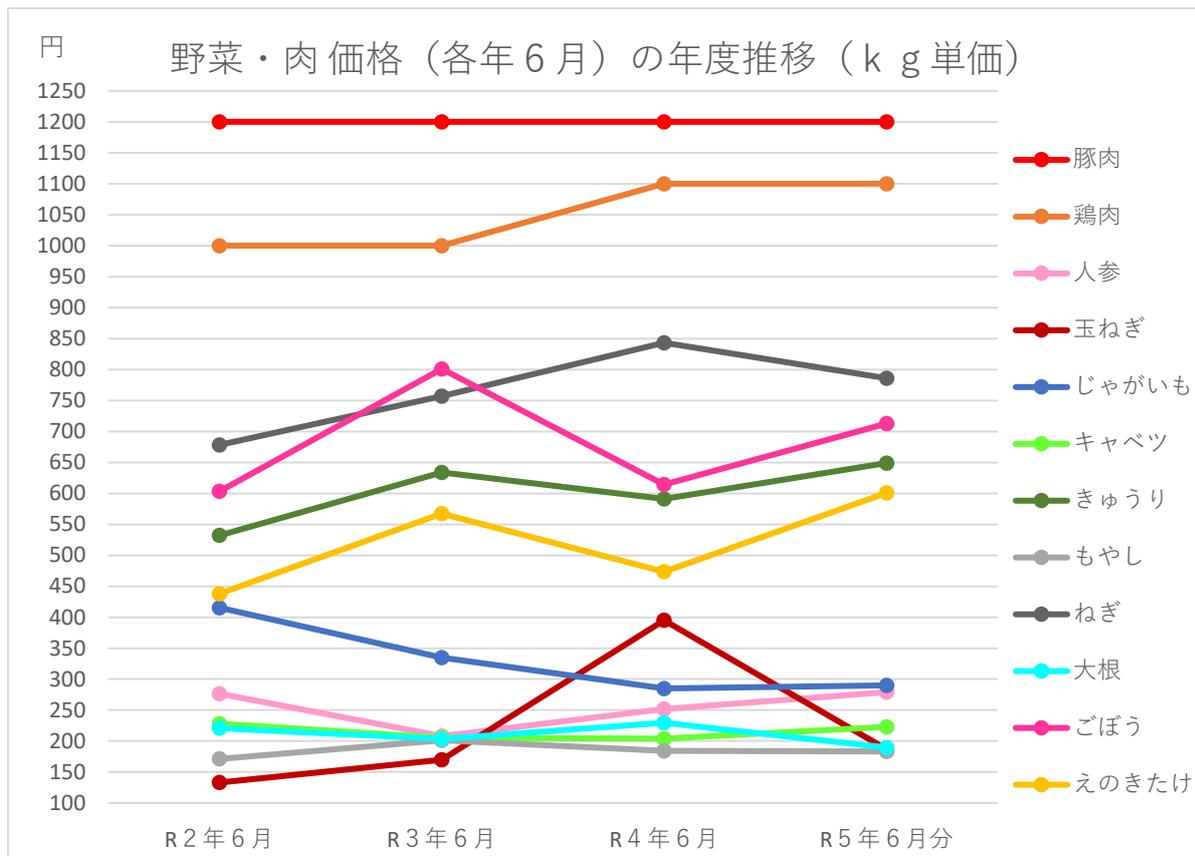
給食費を値上げした令和2年度からの栄養価を比較している。ただし、令和2年6月は4～5月に新型コロナウイルスによる休校措置があり、休校明けの6月は感染防止対策を講じた体制での給食であったため、正確な栄養価は出せず、令和2年度の学校食育推進委員会にて提示した11月の栄養価を比較対象としている。栄養価は小学校・中学校共に、目指すべき栄養価を満たしているものの、中学校の充足率に関しては、目標すべき栄養価のギリギリを満たしている状況である。



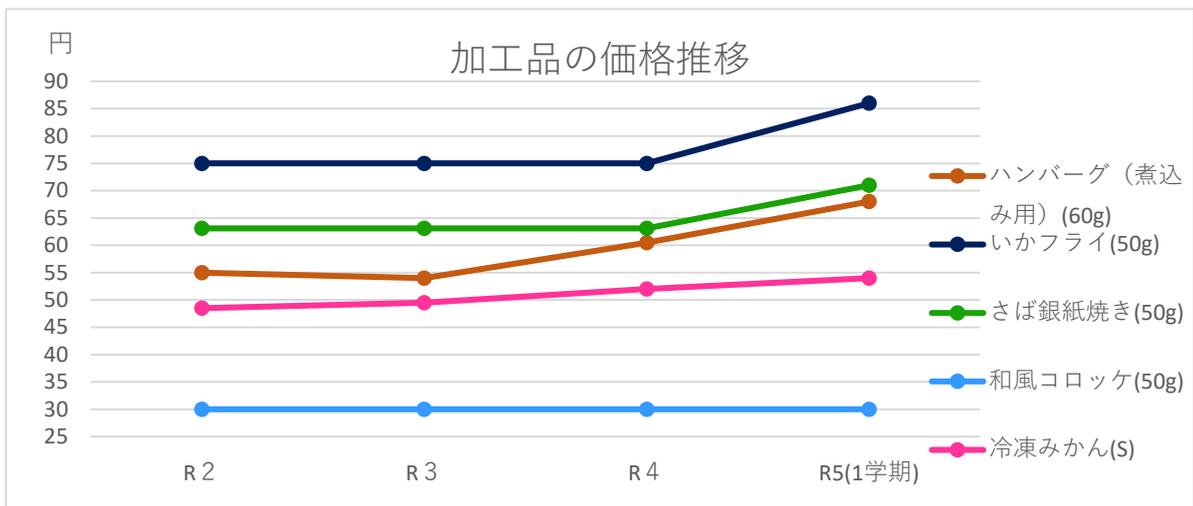
## 2. 給食用食材価格の推移



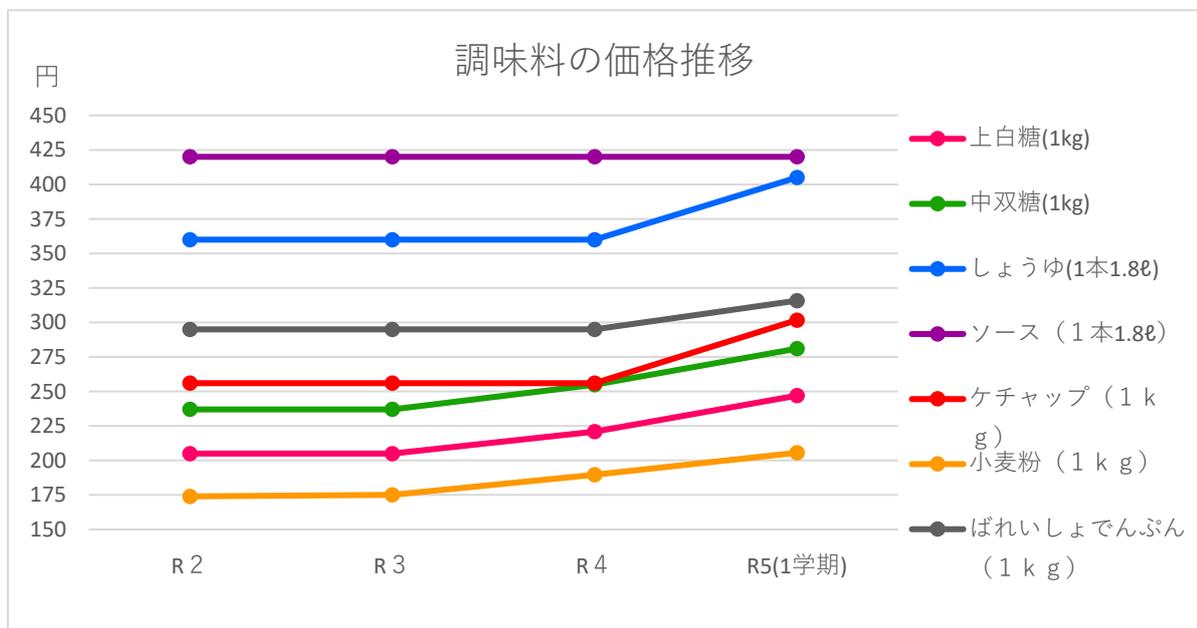
・主食、牛乳ともに昨年度までは顕著な上昇は見られなかったが、令和5年は大きく値上がりした。令和2年と比べ、ご飯は約2円、牛乳は約6円値上がりしている。



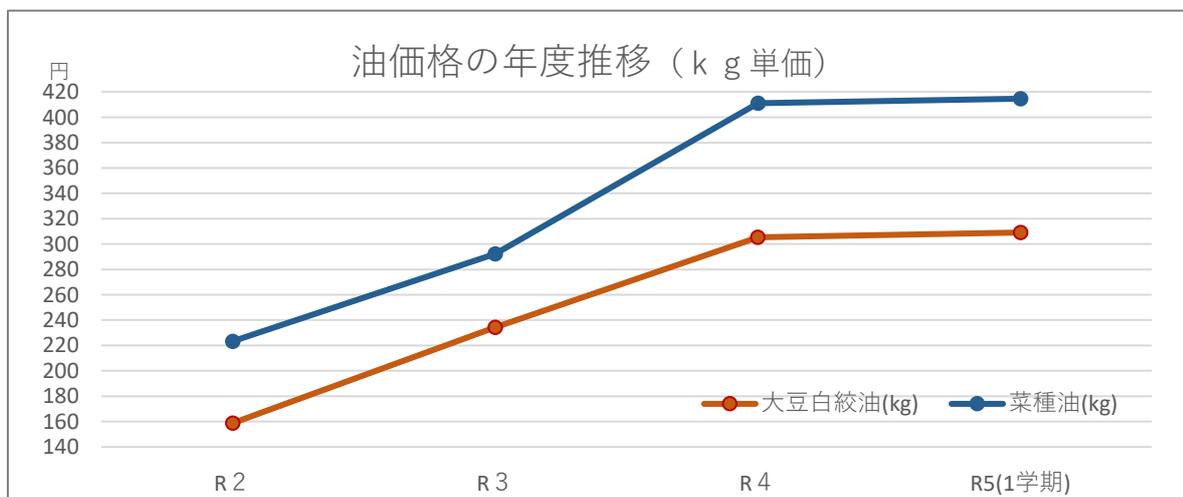
・肉類は今年度値上げはされていない。  
 ・野菜は令和2年6月に比べて値下がりは大根、キャベツ、じゃがいもの3品目のみで、他7品目は値上がりしている。



・加工品の価格は横ばいもしくは値上げの傾向である。



・ソースは横ばいだが、その他の調味料すべて値上げされている。



・油は令和4年までは顕著な値上がりがあったが、令和5年はほぼ横ばいとなっている。

## 1. 多子多胎世帯子育て支援における第3子以降給食費無料化事業

## 【事業目的】

犬山市多子多胎世帯子育て支援事業の一つとして実施されるもので、第3子以降の小中学生の給食費を無料とすることで、多子世帯における経済的負担を軽減する。

## 【事業内容】

市内在住の第3子以降の小中学校児童生徒の保護者が支払う給食費を無料とする。

小学校給食費 1食290円 中学校給食費 1食340円

- ・無料化期間 犬山市多子多胎世帯子育て支援事業に申請した月から随時  
(令和4年4月から実施)
- ・対象者
  - ・犬山市内に住所を有すること
  - ・保護者に3人以上の子どもがいること
  - ・年齢が高い方から3人目以降の子が、給食が提供される小中学校に通っていること(市内・市外は問わない)

## ・事業費

・市内小学生	509人	27,750千円
・市内中学生	221人	13,675千円
小計	730人	41,425千円

・市外小学校通学者	4人	218千円
・市外中学校通学者	2人	123千円
小計	6人	341千円

**合計 736人 41,766千円**

- ・一人当たり
  - 小学生 54,520円 (1食290円×188日分)
  - 中学生 61,880円 (1食340円×182日分)

## 【無料化手続き】

- ・多子多胎世帯子育て支援事業利用登録申請書の提出が必要(子ども未来課へ提出)
- ・私立小中学校等に通学の場合は別に申請が必要

## 2. 小学校6年生・中学校3年生 学校給食費無料化事業

### 【事業目的】

新たな子育て支援策として、小学校6年生、中学校3年生を対象に、令和5年9月から恒久的に給食費を無料とすることで子育て世帯の経済的負担を軽減する。また、市外への通学者及び食物アレルギー等により給食が食べられず弁当等を持参する児童生徒は、給食費相当額を補助金として支給し、同様の負担軽減をする。

### 【事業内容】

市内在住の小学校6年生と中学校3年生の小中学校児童生徒の保護者が支払う給食費を無料とする。

小学校給食費 1食290円 中学校給食費 1食340円

- ・無料化 令和5年9月より実施
- ・対象者
  - ・犬山市内在住で小学校6年生、中学校3年生であること
  - ・給食が提供される小中学校に通っていること（市内・市外は問わない）
- ・事業費

・市内小学校6年生	525人	18,635千円
・市内中学校3年生	592人	21,672千円
小計	1,117人	40,307千円

・市外小学校6年生	2人	72千円
・市外中学校3年生	2人	74千円
小計	4人	146千円

※給食のある市外学校への通学者のみ

**合計 1,121人 40,453千円**

- ・一人当たり 小学校6年生 35,670円（1食290円×123日分）  
中学校3年生 36,720円（1食340円×108日分）

### 【無料化手続き】

- ・市内通学者については手続き不要。ただし、食物アレルギー等で給食を食べることが困難で弁当等を持参している場合については、申請手続きが必要。
- ・私立小中学校等に通学の場合は、申請手続きが必要。

## 令和5年度犬山市の小中学校における食物アレルギー対応者数

## 食物アレルギー対応実施状況

授業、宿泊等を伴う行事、学校給食等での対応が必要であったりエピペン※1を持っていたりするなど、学校生活において食物アレルギー対応が必要と申告がある児童生徒数

単位（人）

項 目	小学校		中学校	
	該当する児童	エピペン所持児童	該当する生徒	エピペン所持生徒
食物アレルギーを有する生徒（a+b）	98	28	45	10
（うち学校生活管理指導表※2の提出者）	(98)	(28)	(45)	(10)
a 学校給食の対応が必要ない生徒	6	1	4	1
（うち学校生活管理指導表の提出者）	(6)	(1)	(4)	(1)
b 学校給食の対応が必要な生徒	88	24	41	9
（うち学校生活管理指導表の提出者）	(88)	(24)	(41)	(9)
割合	2.58%	0.70%	2.10%	0.46%
学校給食の対応が必要な生徒のうち、学校給食を全く食べない（完全弁当持参）	4	3	-	-
（うち学校生活管理指導表の提出者）	(4)	(3)	(-)	(-)

※1 エピペン…アナフィラキシー症状が現れたときに、症状の進行を一時的に緩和してショックをやわらげるために補助的に使用するアドレナリン自己注射薬

※2 学校生活管理指導表…医師の診断に基づき、アレルギーの状況を示した文書

## 給食対応者の原因食材（アレルゲン）の内訳（完全弁当持参の児童生徒は除く）

※一人の児童生徒に複数の対応がある場合は、該当する全てを記載

単位（人）

原因食品	無配膳		一部弁当持参	除去食	代替食	
	単品	調理			単品	調理
卵	34	26	32	33	代替食は実施せず	
飲用牛乳	29		2			
乳	21	16	11	18		
小麦	8	7	8	5		
えび	17	11	15	16		
その他	87	79	68	13		

\* 無配膳対応であり、一部弁当持参をしている場合は、両方に記入

【令和5年度学校給食実施状況調査より】

## 犬山市食物アレルギー対応の手引き 見直しについて

令和5年3月9日、食品表示基準が改正され、アレルギー表示が義務づけられた品目に「くるみ」が追加されました。

アレルギー表示の対象品目については、

- ・食品表示基準で表示が義務づけられたもの・・・特定原材料
  - ・通知で表示を推奨されているもの・・・特定原材料に準ずるもの
- の2種類があります。

今回の改正では、「くるみ」によるアレルギー症例数の増加を踏まえ、「くるみ」が「特定原材料に準ずるもの」から「特定原材料」に移行されることとなりました。

それに伴い、「犬山市の食物アレルギー対応の手引き」の内容も見直しをする必要があると考えています。

※消費者庁ホームページより抜粋

### 「くるみ」の特定原材料への追加

**【概要】**  
 食物アレルギーに関する表示について、医療機関等の専門家の意見を踏まえ、現在「特定原材料に準ずるもの」として任意の表示を奨励している「くるみ」について、義務表示となる「特定原材料」に移行させる。

**【改正対象条項】** 別表第14

**【施行期日】** 令和5年3月9日から令和7年3月31日まで約2年間の経過措置を設ける。  
 (理由) ①消費者及び事業者に対する周知、②事業者における原材料や製造方法の再確認、③事業者における容器包装の改版に時間を要するため。

特定原材料 (基準別表第14)	特定原材料に準ずるもの (通知で措置)		特定原材料 (基準別表第14)	特定原材料に準ずるもの (通知で措置)
えび かに <b>くるみ</b> 小麦 そば 卵 乳 落花生	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、 <b>【削除】</b> ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン		えび かに <b>【新設】</b> 小麦 そば 卵 乳 落花生	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、 <b>くるみ</b> 、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

**【くるみの公定検査法の開発状況】** (令和5年3月9日で次長通知等を改正済み)

1. 原則として、試料中の抗原量を定量する定量検査法 (ELISA法) を実施する。定量限界は、陽性と判定される10µg/gを十分に定量できるようにするため、従来の特定原材料に係る検査法と同程度の精度を確保している。

2. くるみと交差抗原性をもつペカンナッツは、使用量によっては定量検査法 (ELISA法) において陽性結果が出ることもあるが、必要に応じて定性検査法 (PCR法) \*で確認検査を行う。

**※定性検査法 (PCR法)**  
 食品に特異的なDNA領域を検出する方法。  
 検出感度は、定量検査法 (ELISA法) で定量された10µg/gを十分に検出できるようにするため、従来の特定原材料に係る検査法と同程度のものとする。

19

### Ⅲ 学校給食による対応

#### 1 基本方針

本市の学校給食における食物アレルギー対応は、文部科学省より示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」（資料 犬A - 1）と愛知県教育委員会より示された「学校における食物アレルギー対応の手引」を基に作成した。

第一に、学校給食における食物アレルギー対応は、児童生徒が医師の診断を受け、保護者が申し出た場合に行う。申請手続きにおいては「学校生活管理指導表」（様式 犬C - 7）の提出を必須とし、「食物アレルギー対応に関する委員会」で決定する。

第二に、実施に当たっては、安全確保を最優先することが重要である。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。近年食物アレルギーをもつ児童生徒や原因食物は増える傾向がある。その全てに対応することは過度に複雑な対応につながり、誤食事故を起こす要因となってくる。

そこで犬山市としては、調理場における対応を次のようにする。食物アレルギー対応の原因食物を特定原材料（発症数が多いとされる卵、乳、小麦、かに、えびの5品目と、症状が重篤であり、命に関わるため特に留意が必要とされるそば、落花生の2品目）に限っての対応を原則とする。但し、新規発症が多いキウイフルーツについては対応する。また、提供の仕方は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・二者択一※）を原則とする。対応給食は除去食を基本とし、調理段階で除去できるものを基本とする。また、

#### 《現在の対応》

##### ◎特定原材料

卵・乳・小麦・えび・かに → 除去食対応 / そば・落花生 → 給食では使用しない

##### ◎特定原材料に準ずるもの

キウイフルーツ → 給食では使用しない

#### 《今後の対応見直しについて》

犬山市の食物アレルギー対応の手引きでは、学校給食で対応を行うアレルゲンを「特定原材料に限っての対応を原則とする」としています。そのため、今回「くるみ」が「特定原材料」に追加されたことで、学校で対応するアレルゲンの品目にも「くるみ」を追加する必要があると考えます。また、参考資料にあるように、現在、特定原材料に準ずる「カシューナッツ」については木の実類で「くるみ」に次いで発症例が多いことから、今後、特定原材料への移行も予想されています。以上のことより、下記の内容に修正したいと考えます。

##### 【案】 ◎特定原材料

卵・乳・小麦・えび・かに → 除去食対応

そば・落花生・**くるみ** → 給食では使用しない

##### ◎特定原材料に準ずるもの

キウイフルーツ・**カシューナッツ** → 給食では使用しない