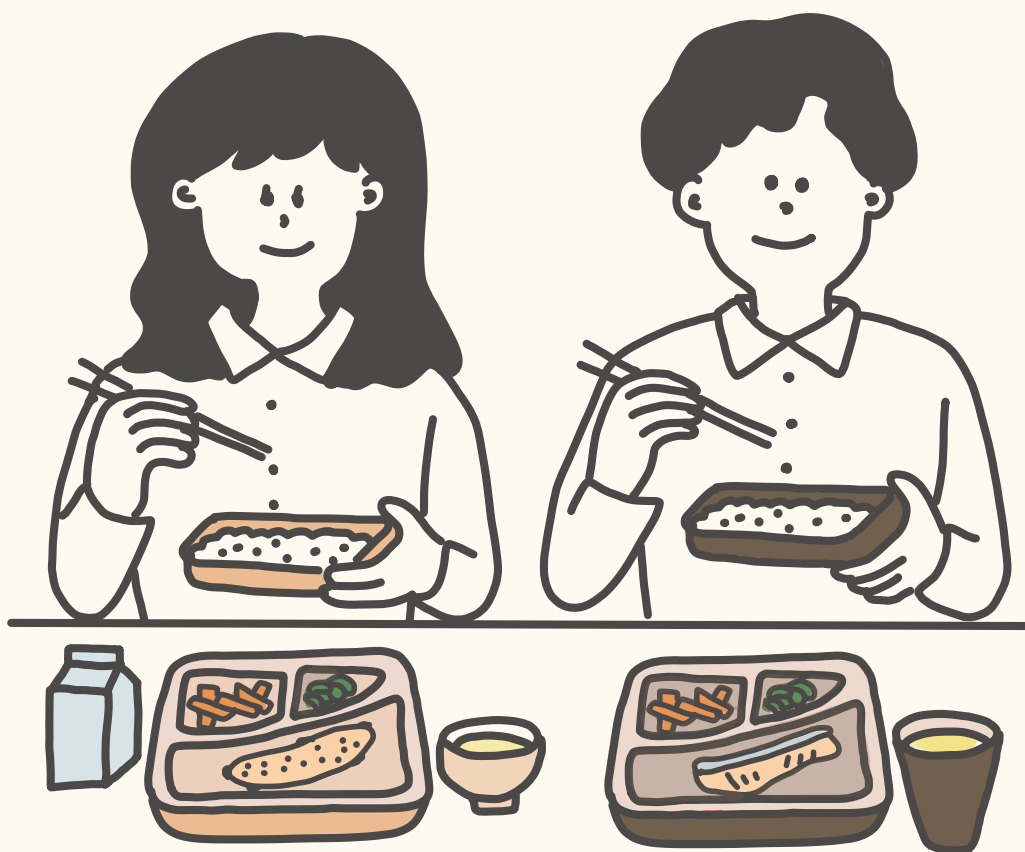


＼ 2026年度から全員給食スタート！ ／

横浜市中学校給食 食物アレルギー対応ガイド



「アレルギー代替食」は
特定原材料9品目※に対応

※えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、
乳、ピーナッツ、カシューナッツ（2025
年度中に特定原材料に追加予定）

アレルギー対応
専用室で製造し、
専用容器に入れて提供

横浜市教育局の栄養教諭が
工夫を凝らして献立を作成

給食での食物アレルギー対応が必要な生徒の保護者の方へのお願い

給食で食物アレルギーの対応を行う場合は、医療機関を受診して「学校生活管理指導表」を作成し、毎年、学校へ提出します。医療機関を受診する際は、学校生活管理指導表の記入用紙と本リーフレットを持参し、給食の対応について主治医とご相談ください。

記入用紙は、横浜市のホームページからダウンロードいただくか、在籍する学校へお申し出ください。

記入用紙はこちら



中学校給食での食物アレルギー対応の概要

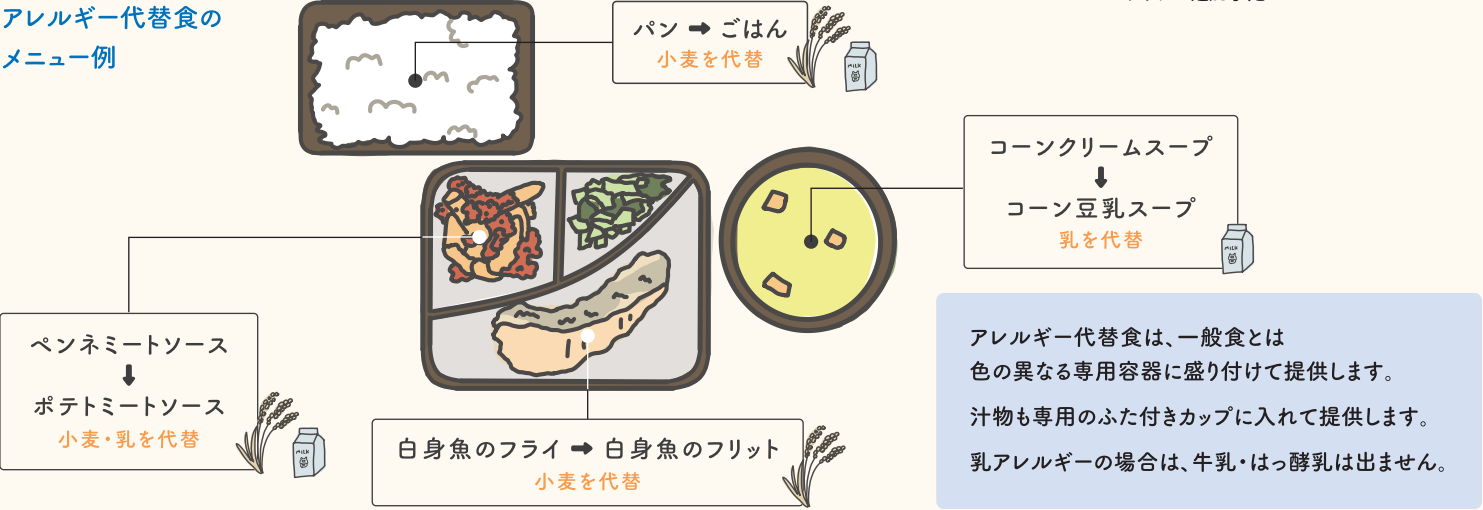
- ・生徒の安全を最優先し「自己除去」は行いません。
- ・中学校給食では**特定原材料9品目**に対応した「**アレルギー代替食**」を提供します。
- ・アレルギー代替食は、特定原材料9品目を全て代替または除去した献立を1種類のみ提供します。
- ・アレルギー代替食は、給食の調理工場の**アレルギー対応専用室**で調理し、**一般食とは色の異なる専用容器に盛り付け**して提供します。
- ・特定原材料9品目以外にもアレルギーがある場合、**原因食物が料理に入っている日は家庭から弁当を持参**していただきます。
(家庭弁当を持参した日数分の給食費は減額します。)
- ・一般食・代替食ともに、中学校給食の食材には、かに・くるみ・そば・ピーナッツ・カシューナッツ・アーモンド・キウイフルーツ・マカダミアナッツ・ピスタチオは使用しません。

特定原材料9品目



※2025年度中に特定原材料9品目にカシューナッツが追加予定

アレルギー代替食のメニュー例



小学校給食との食物アレルギー対応の違い

中学校 代替食対応

- ・特定原材料9品目を全て代替または除去した「アレルギー代替食」を1種類のみ提供します。
- ・1つの容器に複数の料理が入っているので、料理ごとの除去には対応できません。
- ・食材は全て加熱調理されています。(デザートに生の果物はできません。)

小学校 除去食対応

- ・児童のアレルギーのある食材を除去して提供します。
※一部の学校では代替食の対応もあり
- ・献立の料理ごとに除去対応を行います。



給食が提供できない場合

重篤な食物アレルギーがある場合は、給食の提供ができません。
以下のような対応が必要な場合は、家庭弁当をご持参いただきます。

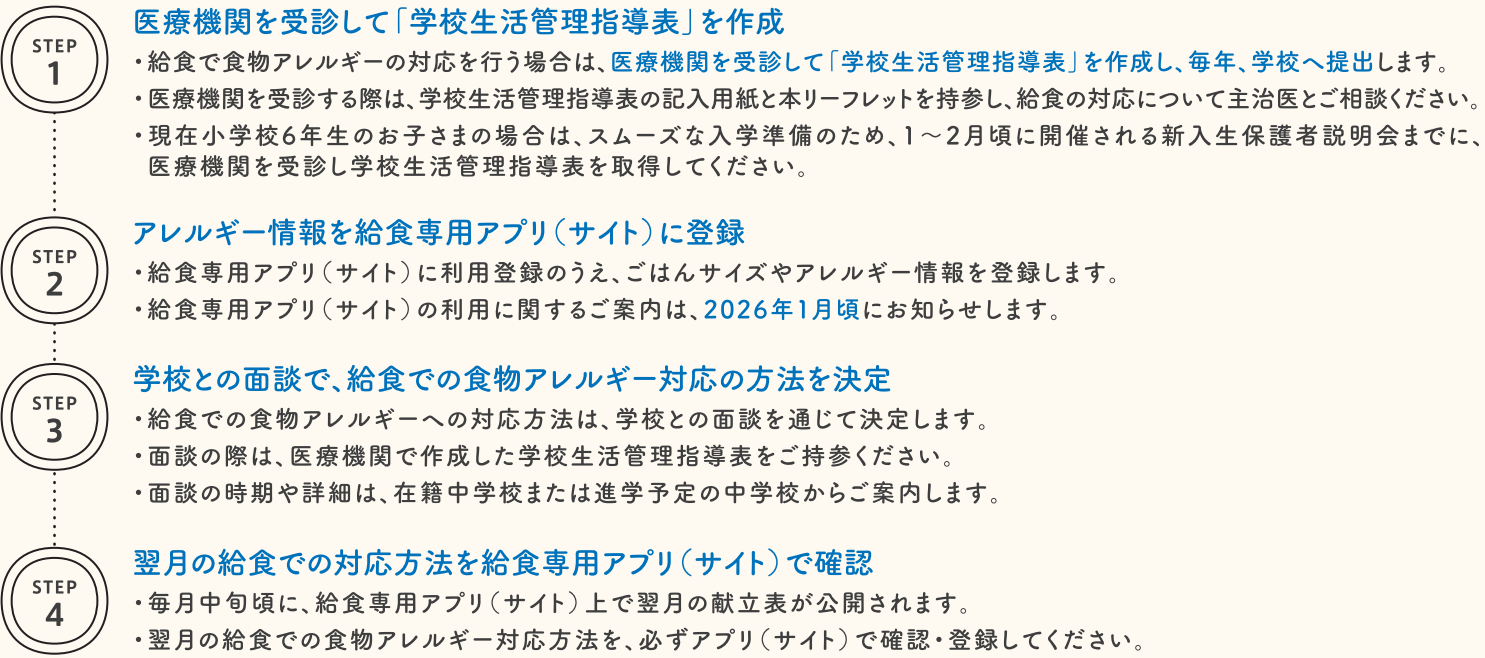
- ・調味料・だし・添加物についても除去が必要
- ・洗浄機や揚げ油の共用ができない

コンタミネーション(微量混入)※のリスクについて

アレルギー代替食は特定原材料9品目を含む食材は使用しません。
ただし、給食の調理工場や加工品の製造工場では特定原材料9品目を含む食品を扱う場合があります。
また、原材料の特性によるコンタミネーションの可能性があります。コンタミネーションへの対応が必要な場合は、給食の提供ができないため、家庭弁当をご持参いただきます。

※コンタミネーション…食品を生産する際に原材料として使用しないにもかかわらず、アレルギーの原因食物が微量に混入してしまうこと。

給食での食物アレルギー対応の手続きの流れ

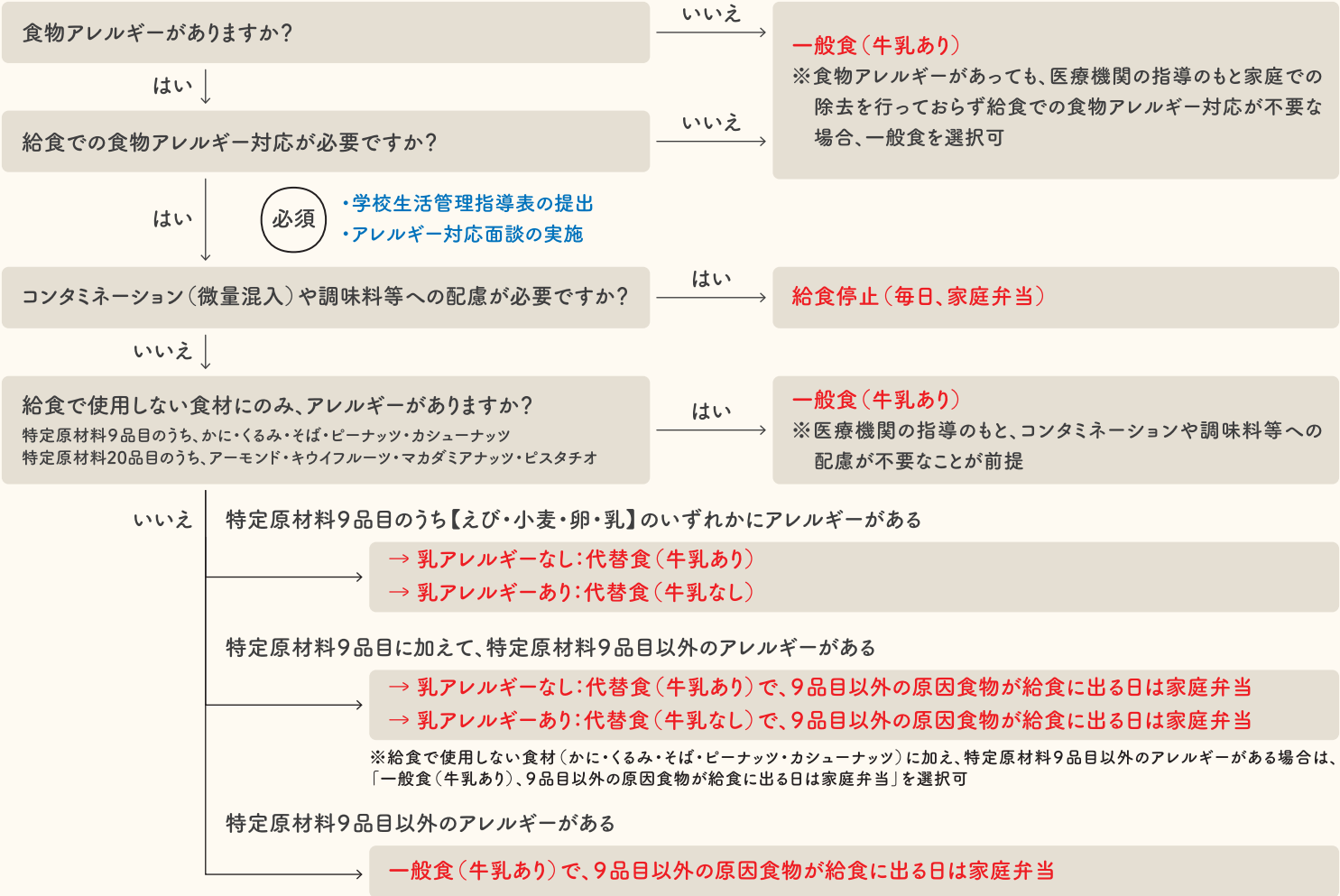


学校生活管理指導表の作成について

- 学校生活管理指導表の記入用紙は、横浜市のホームページからダウンロードいただくか在籍する学校へお申し出ください。
- 記入用紙の「学校名」欄には、在籍している中学校名または、進学予定先の中学校名を記載してください。
- 学校生活管理指導表を作成した医師が、在籍中または進学予定先の中学校の学校医と同一の場合、保険適用にならず文書料がかかります。

記入用紙のダウンロードはコチラ

「給食での対応はどうなるの?」対応パターン確認フロー ※実際の対応方法は、学校との面談を経て決定します。



※家庭弁当の日は牛乳・はっ酵乳は出ません。
※乳糖不耐症の場合は、牛乳の提供を停止できます。(その場合、牛乳・はっ酵乳ともに提供を停止します。)

中学校給食でのアレルギー対応に関するQA

給食の食材として使用しない食材にアレルギーがあります。

その場合、給食を食べることはできますか？

※中学校給食で使用しない食材
(一般食・代替食ともに使用しない)

■特定原材料9品目のうち、かに・くるみ・そば・
ピーナッツ・カシューナッツ※1

■特定原材料20品目のうち、アーモンド・キウイ
フルーツ・マカダミアナッツ・ピスタチオ※1

医療機関の指導のもと、コンタミネーション(微量混入)※2や調味料等への配慮が不要な場合には、給食を食べることができます。

給食の食材として使用しないものに

アレルギーがある場合、
一般食と代替食のどちらを食べられますか。

医療機関の指導のもと、コンタミネーション(微量混入)※2や調味料等への配慮が不要で給食を食べることができる場合は、一般食を推奨します。

アレルギー代替食と一般食では
栄養価が異なりますか？

アレルギー代替食も、生徒の成長に必要な栄養を考慮して献立を作成しています。ただし、使用できる食材に限られるため、一般食と比べて一部の栄養が不足する日もあります。不足する栄養については、補食を持参する、給食以外の食事で補う等の配慮をお願いします。

アレルギー代替食を選択した場合、
自身のアレルギーのある食材が
献立に含まれない日も
アレルギー代替食を食べることになりますか。

生徒の安全を最優先しアレルギー事故を防ぐため、アレルギー代替食を選択した場合は、原因食物が入っていない献立の日も年間を通じてアレルギー代替食を提供します。

アレルギー代替食の対象者ですが、
普段は一般食を食べて、
原因食物の出る日だけ家庭弁当を
持参したいです。

特定原材料9品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、カシューナッツ※1)にアレルギーがある場合は、原則、代替食を選択いただけます。

ただし、特定原材料9品目のうち給食で使用しない食材(かに、くるみ、そば、落花生(ピーナッツ)、カシューナッツ)のいずれかにのみ食物アレルギーがあり、医療機関の指導のもとコンタミネーション(微量混入)※2や調味料等への配慮が不要な場合は、一般食を選択できます。

※1: 2025年度中に特定原材料9品目とそれに準ずる20品目に追加予定

※2: 食品を生産する際に原材料として使用しないにもかかわらず、アレルギーの原因食物が微量に混入してしまうこと。

その他の中学校給食に関するQAは横浜市中学校給食サイトをご覧ください。

横浜市中学校給食サイト(よくある質問はこちら):
<https://kyushoku.city.yokohama.lg.jp/>



横浜市立学校におけるアレルギー対応マニュアル(学校生活管理指導表の記入用紙はこちら):
<https://www.city.yokohama.lg.jp/kosodate-kyoiku/kyoiku/sesaku/kyusyoku/20111216110115.html>



このリーフレットに関する問い合わせ先: 教育委員会事務局 学校給食・食育推進課

TEL: 045-671-4635 メールアドレス: ky-chushoku@city.yokohama.lg.jp

発行年: 令和7年10月