



12月号

札幌市立西岡北小学校・平岸高台小学校 令和7年11月28日(金)

食物アレルギー対応について

札幌市の小中学校では、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」にもとづき全市共通の食物アレルギー対応を行っています。

平岸高台小と西岡北小でも、先日食物アレルギー調査を行い、お子さんの食物アレルギーについてお知らせいたいたところです。全てのお子さんが安心して給食を食べ、楽しく給食時間過ごすことができるよう、今後も学校の食物アレルギー対応に御協力をお願いいたします。

①食物アレルギーが分かったら…お早めに学校までお知らせください

学校では毎年秋に食物アレルギー調査を行っていますが、新しく食物アレルギーのある食材が判明した場合は、できるだけすぐに学校までお知らせください。調査時期以外であっても、必要に応じて電話で相談させていただいたら、書類の記入をお願いしたりして対応をすすめています。



②症状が出る食材については、「自己除去」等の対応をしています

食物アレルギーの症状が出ると判明した食材については、基本的にその後の給食で食べることはせず、「自己除去」等の対応をとっていただいている。除去が必要かどうか判断が難しいような場合は、医療機関での相談をおすすめします。



③医療機関の定期的な受診をおすすめしています

食物アレルギーについては、成長に伴って症状や食材が変化することも多くあります。血液検査の結果だけで除去の必要性を判断することはできないため、お子さんの症状等からも総合的に判断していくことが大切です。必要に応じてアレルギー専門医等を受診し、給食での対応について相談することをおすすめしています。



④食物アレルギーの症状が出なくなり、除去が不要となることもあります

成長に伴って、食物アレルギーのある食材が変化し、除去が不要となることもあります。不必要的除去を避けることは、適切な栄養量を摂取することに繋がります。除去が不要となった場合も、分かり次第学校までお知らせください。



⑤食物アレルギーのある食材について、お子さんと確認をお願いします

安全に給食を食べるためには、お子さん本人が自分の食物アレルギーについてよく理解していることも大切です。複数の食物アレルギーがある場合や、給食にでる頻度が少ない場合は特に分かりにくいようです。気付かず食べてしまうことがないよう、食物アレルギーのある食材について日頃から家庭でも御確認ください。給食だより裏面のこんだて一覧には主な使用食材も記載していますので、ぜひ活用してください。



12月1日～12月25日の予定献立

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|--|--|--|--|---|
| 1日 | 2日 | 3日 | 4日 | 5日 |
| ぶたミックスどん キャベツとあぶらあげの みそ汁 りんご | レーズンパン チキンクリームシチュー ほっけフライ パイン缶 | こんさいのスープカレー ハムコーンサラダ | たぬきうどん チーズポテト みかん | しらすごはん こまつなどあつあげの みそ汁 コーンフライ |
| 精白米 豚肉 小麦粉 厚揚げ 油 玉ねぎ たけのこ 人参 ピーマン ごま/キャベツ 油揚げ み そ/りんご/ | レーズンパン 卵 スキムilk /鶏 肉 ジャガイモ 人参 玉ねぎ バーソ 油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 スキムilk チーズ/ほっけ 卵 小麦粉 パン粉 油/パイン缶/ | 精白米 豚肉 にんにく ジャガ いも 大根 人参 ごぼう 玉ね ぎ セロ りんご しょうが に んにく/ハム コーン キャベツ 砂糖 ごま油/ | リトめん えび あさり 人参 春菊 ごぼう 切干大根 ひじき 小麦粉 卵 鶏肉 つと ほうれ ん草 長ねぎ たもぎたけ しい たけ/ジャガイモ 砂糖 バー チーズ 牛乳 油/みかん/ | 厚揚げ 小松菜 みそ/とうもろ こし パン粉 牛乳 小麦粉 植 物油脂 砂糖/ |
| 地産地消の旅 | | | | |
| 8日 | 9日 | 10日 | 11日 | 12日 |
| ごはん とうふのトロトロに えびシュウマイ ナムル | ロールパン コーンクリームスープ どちらか 選びます 「しろはなまめコロッケ 十勝大豆コロッケ みかん | ごはん みそつみれ汁 牛肉とごぼうのきんぴら 納豆 | にくうどん 冬至かぼちゃ べにまどんな | とりごぼうごはん さわらのオートミールフライ おひたし |
| 精白米/豆腐 鶏肉 小松菜 長 ねぎ 人参 しょうが にんにく 油 砂糖 でん粉/えび たらす りみ 玉ねぎ 小麦粉 でん粉 大豆たんぱく/ほうれん草 もや し 人参 ごま/ | ロールパン 卵 スキムilk /コーン ペースン 玉ねぎ 人参 バーソ 小 麦粉 バター 油 牛乳 豆乳 スキ ムilk チーズ/白花豆 ジャガイモ 砂糖 バター スキムilk パン粉 米 粉 小麦粉 油/ジャガイモ 大 豆 玉ねぎ マーガリン スキムilk 小 麦粉 パン粉 油/みかん/ リザーブ給食 | 精白米/すりみ 豆腐 大根 人 参 長ねぎ みそ/牛肉 あさり ごぼう 人参 油 ごま/ | リトめん 豚肉 油揚げ 人参 ほうれん草 しいたけ たもぎた け/かぼちゃ 白玉もち 小豆 砂糖/べにまどんな/ | 胚芽米 大麦 鶏肉 焼き豆腐 しょうが ごぼう 人参 油揚げ ごま 油/鮭 小麦粉 卵 オートミ ルパン粉 油/小松菜 もやし かつおぶし/ |
| 西岡北小振替休業日 | | | | |
| 15日 | 16日 | 17日 | 18日 | 19日 |
| ハヤシライス こまつなどベーコンのサラダ | ツイストパン イタリアンスープ フライドチキン フルーツゼリー | ごはん さつま汁 さばのソースやき いそあえ | みそラーメン きなこボテト べにまどんな | ビビンバ ひじき入りはるまき おうとうかん |
| 精白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも セロ しょうが に んにく マッシュルーム グリーンピース 小 麦粉 油/小松菜 ベーコン もやし 油 ごま/ | ツイストパン 卵 スキムilk/ベーコン じゃがいも 玉ねぎ 人参 コン ペースル マロニ/鶏肉 牛乳 にんこ く 小麦粉 でん粉 油/みかん 缶 もも缶 パイン缶 なし缶 り んご缶 りんごジュース 砂糖 塵 天/ | 精白米/豚肉 さつまいも 豆腐 こんにゃく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ みそ/さば しょうが 小麦粉 でん粉 油/小松菜 も やし のり/ | リトマーパン 豚肉 メマ しょうが にんにく つと もやし 玉ねぎ 長ねぎ ほうれん草 くきわかめ ごま/ジャガイモ きなこ 砂糖 油/べにまどんな/ | 胚芽米 大麦 豚肉 豆腐 メマ 長ねぎ しょうが にんにく 人 参 ほうれん草 もやし ごま/ ひじき 豚肉 人参 たけのこ オイスター ソース 小麦粉 でん粉 油/ 黄桃缶/ |
| 給食週間 | | | | |
| 22日 | 23日 | 24日 | 25日 | |
| ごはん ローベンタン さけフライ・ソース りんご | くろコッペパン カレークリームシチュー あさりのサラダ パイン缶 | ごはん にくじやが さんまスパイズあげ のりとあさりのつくだに | シーフードカレーピラフ とうふナゲット ・ケチャップソース いちごのデザート | |
| 精白米/豚肉 しょうが 人参 白菜 干しいたけ たけのこ 長 ねぎ/鮭 小麦粉 パン粉 油/り んご/ | くろコッペパン 卵 スキムilk/豚 肉 ジャガイモ 人参 玉ねぎ バーソ 小麦粉 バター チーズ スキ ムilk 牛乳 豆乳/あさり しょう が きゅうり キャベツ 人参 ご ま/パイン缶/ | 精白米/豚肉 ジャガイモ 大豆 玉ねぎ 人参 白滝 切干大根 しいたけ さやいんげん/さんま しょうが にんにく 小麦粉 で ん粉 油/あさり しょうが の り ひじき 水あめ/ | 胚芽米 大麦 バター ベーコン えび あさり いか 人参 玉ねぎ マッシュルーム バーソ グリーンピース 油/豆 腐 鶏肉 玉ねぎ 卵 でん粉 油/いちご いちご 果汁 砂糖 ゲル化剤/ | |
| ＊牛乳は毎日 200mL が 1 個付きます。 ＊市場への入荷状況により、野菜や果物が変更になる場合もありますので御了承ください。 ＊海産物(ししゃも・わかめ・昆布など)には小さなえび・かにが混入している場合があります。 ＊食物アレルギーにかかる知らない調味料・だしについては表示していないものがあります。より詳細な使用食材を知りたい場合は、別途資料をお渡ししています。御希望の方は学校にお知らせください。 | | | | |
| ＊牛乳は毎日 200mL が 1 個付きます。 ＊市場への入荷状況により、野菜や果物が変更になる場合もありますので御了承ください。 ＊海産物(ししゃも・わかめ・昆布など)には小さなえび・かにが混入している場合があります。 ＊食物アレルギーにかかる知らない調味料・だしについては表示していないものがあります。より詳細な使用食材を知りたい場合は、別途資料をお渡ししています。御希望の方は学校にお知らせください。 | | | | |
| 12/15～12/19 給食週間があります | | | | |
| 今年度も「きゅうしょくエスト」の取組を行います。 | | | | |
| 取組を通して自分の給食の食べ方をふり返ったり、成長にかかわる栄養素について 考えたりする機会をもつことをねらいとしています。 | | | | |

