

## 菅間第二学校給食センターにおける食物アレルギー対応 及び食材一次加工について

平成30年4月より、食物アレルギー対応食の提供及び食材一次加工施設の運用が開始されました。

### 1 食物アレルギー対応

#### (1) 実績

- 2月 小・中・特別支援学校長の研究協議会へ出席し、説明を実施
- 3月 給食手伝員研修会を実施  
給食主任説明会を実施  
養護教諭の研修会に出席し、説明を実施  
各校で受け渡し等のリハーサルを実施
- 4月 食物アレルギー対応の提供開始

#### (2) 食物アレルギー対応食申請状況

##### 【4月】

	卵除去 (人)	乳除去 (人)	卵乳除去 (人)	合計 (人)	該当校数 (校)
小学校	16	10	11	37	22
中学校	5	2	7	14	11
合計	21	12	18	51	33

##### 【9月】

	卵除去 (人)	乳除去 (人)	卵乳除去 (人)	合計 (人)	該当校数 (校)
小学校	15	9	11	35	22
中学校	5	2	5	12	10
合計	20	11	16	47	32

## 2 食材一次加工

### (1) 実績

月	品目	加工量	備考
4	玉ねぎ	1, 401 kg	
5	玉ねぎ	2, 041 kg	
6	玉ねぎ	2, 325 kg	
	とうもろこし	1, 530 kg	
7	玉ねぎ	928 kg	
8		0 kg	※給食がないため、加工せず
9	玉ねぎ	1, 696 kg	

### (2) 効果

食材一次加工により、4月から9月の実績で賄材料費（保護者負担）が810,945円削減されました。また、加工費は、青果業者が行う場合と比較して、264,702円削減されました。

### (3) 予定

今後は、里芋・ほうれん草・小松菜の加工を行う予定です。なお、ほうれん草及び小松菜は、冷凍加工して端境期に使用することで、川越産野菜の使用率向上を図るものです。