

仙台市の学校給食と平成31年度の学校給食費について（お知らせ）

本市では、すべての市立小中学校・特別支援学校で、学校給食を実施しています。安全で安心な給食により、児童生徒の健やかな成長と健康の増進、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることを目的とした食育の推進を図ってまいりますので、学校給食や給食費の納入について、ご理解とご協力をいただきますようお願い申し上げます。

学校給食費の仕組み

本市では学校給食費として、食品購入にかかる経費のみを保護者の皆様にご負担いただいております。そのほか、調理に必要な施設や設備にかかる経費、人件費や光熱水費などは、仙台市が負担しています。

※ 学校給食法及び同法施行令では、給食の実施に必要な経費のうち、施設や設備に要する経費と人件費は公費負担、それ以外の経費は保護者の負担とされています。



平成31年度の学校給食費

平成31年度の学校給食費1食単価は下表のとおりです。年間9期に分けて納入いただきます。各期別の給食費の納入額（口座振替額）等につきましては、6月頃に教育委員会よりお知らせいたします。

学校種別		学校給食費
小学校		245円
中学校・中等教育学校（前期課程）		290円
特別支援学校	小学部	245円
	中学部・高等部	290円

給食費未納への取組

給食費については、ほとんどの保護者の皆様にきちんと納付いただいております。収納率は99%以上となっております。一方で、残念ながら一部の方が滞納されている実態があります。

給食費を納付されている方との公平性の観点等から、本市では、長期の滞納があった場合は、催告書を送付し、それでも納めていただけない場合には、民事訴訟法に基づく支払督促の申立てを裁判所に行い、最終的には、給与差押等の強制的な回収を行っています。

なお、経済的な理由により納付が困難な方は、就学援助や生活保護が受けられる場合もございますので、教育委員会へご相談ください。

食物アレルギー等への対応について

お子様が食物アレルギー等を有するために給食のことで心配がある場合には、学校へご相談ください。給食停止・牛乳停止などの対応が必要な場合には、アレルギー等対応申請書類を提出していただくことになります（学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）等が必要になります）。

※ 入学後、進級後も学校と連絡を密にし、情報交換を十分に行ってください。対応の決定については、個別面談、調査票や学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）等の書類を基に、学校等の実情を考慮し校長が判断いたします。弁当や麦茶等の飲み物を持参することもできます。

仙台市の学校給食と栄養摂取の状況について

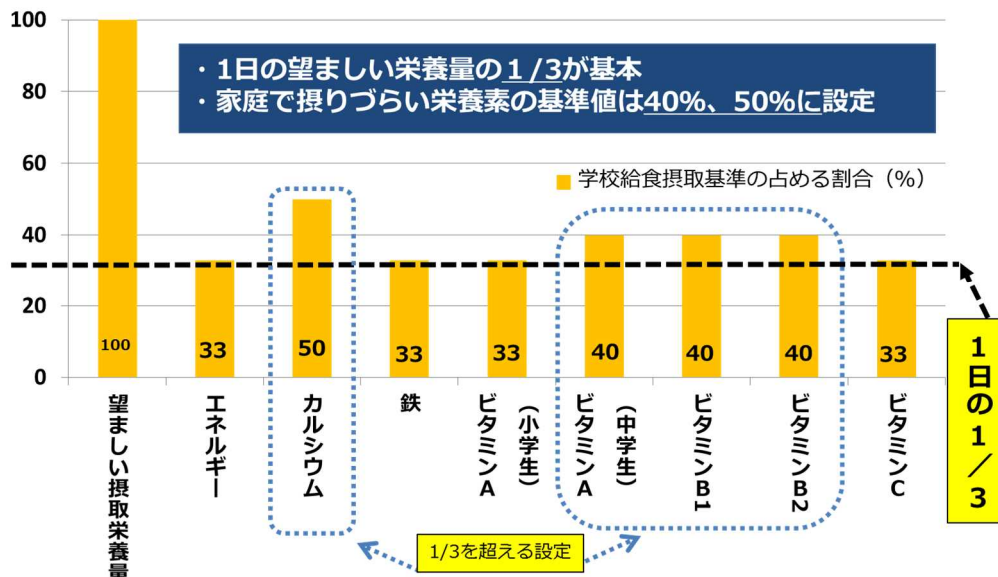
学校給食には、児童生徒の心身の健全な発達に必要な栄養の摂取と、食に関する理解や判断力、望ましい食習慣を身に付け、食文化や生産などを学ぶ「食育」の2つの役割があります。本市の各学校・給食センターでは、学校給食で摂取することが望ましい1食当たりの栄養量について、文部科学省が定める「学校給食摂取基準」を参考に献立をたてております。

この「学校給食摂取基準」は、1日の望ましい摂取栄養量の1/3（33%）を基本とし、カルシウムやビタミン類など家庭で摂取しづらい栄養素の摂取量は40%～50%を目安に設定されています。

近年、米飯やパンをはじめ、おかずに使う様々な食材の価格が上昇し、現行の学校給食費では、使用できる食材の選択肢が狭まるなど、献立の工夫が難しい状況が続いており、その結果、本市の学校給食は1日の望ましい摂取栄養量の1/3は概ね確保されているものの、個々の栄養素については基準を下回る項目が増えつつある状況です。

そのため、現在、学識経験者や保護者の代表、学校関係者等により構成される「仙台市学校給食運営審議会」において、こうした状況の改善等を図るため、学校給食費の改定に向けた議論が進められているところです。

「学校給食摂取基準」の基準値設定



※1日の望ましい摂取栄養量は「日本人の食事摂取基準（2010年版）」より
 ※文部科学省「学校給食摂取基準」（平成25年4月1日施行）の基準値を使用

問合せ先：教育委員会健康教育課
 電話：214-0008

中学校での学校給食における食物アレルギー対応について（お知らせ）

時下、保護者の皆様におかれましては、日頃より本市学校給食の運営に対しましてご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、仙台市の学校給食施設（学校給食センター、単独調理校）では、食物アレルギーを有する児童生徒に対し、可能な範囲で食物アレルギー対応を行っております。中学校での食物アレルギー対応にあたっては、お子様の食物アレルギーの状況確認や個別面談等を行い、対応を判断させていただくこととなります。また、すでに小学校で食物アレルギー対応を行っているお子さんであっても、改めて食物アレルギーの状況確認や書類の提出、個別面談等が必要となります。

学校生活上の留意点として給食以外の「食物・食材を扱う授業・活動」「運動（体育・部活動等）」「宿泊を伴う校外活動」に関する対応を希望する場合、給食で対応食提供、牛乳停止等の対応申請をする場合には、すでに小学校で学校給食対応をしている場合でも、「様式1食物アレルギー個人調査票」「様式2-1学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」「様式2-2給食対応確認書」を中学校に提出いただくこととなります。

つきましては、**入学予定中学校での食物アレルギー対応の有無を、現小学校にご連絡**いただきますようお願いいたします。その後の具体的な手続きに関しましては、進学先の中学校を通して行うこととなります。

なお、食物アレルギー対応食の提供につきましては、下記の実施決定基準①～③の要件を全て満たしている場合とさせていただきます。

保護者の皆様におかれましては、何卒趣旨についてご理解いただき、ご協力を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

記

1 食物アレルギー対応食実施決定基準

- | |
|---|
| ①医師の診察・検査により、食物アレルギーと診断されていること。 |
| ②アレルギー（原因食品）が特定されており、医師からも食事療法を指示されていること。 |
| ③家庭でも原因食品の除去を行うなど食事療法を行っていること。 |

2 対応の内容について

学校給食センター対象校

○対応食品：症例の多い下記の表示義務食品7品目、表示推奨食品20品目及び種実類

表示義務食品	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
表示推奨食品	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、バナナ、ゼラチン、ごま、カシューナッツ
その他	種実類（アーモンド等）

※そば、キウイフルーツ、落花生、バナナは一般の児童生徒に提供される給食の献立にも使用していません。

○対応食提供：別紙「仙台市学校給食センターにおける食物アレルギー対応食提供の実際」をご覧ください。

単独調理校

○各単独調理校において、可能な範囲での対応となります。

※詳細につきましては、入学予定中学校の新生保護者説明会や各中学校での面談の際に相談願います。

共通事項

○対応食提供以外のパン、米飯、牛乳の停止等を希望する場合についても、小学校へご連絡願います。

○牛乳の代替飲料については、食物アレルギー対応の申請と同様に中学校での手続きとなります。

○パン、米飯の代替食提供はしておりません。

仙台市学校給食センターにおける食物アレルギー対応食提供の実際

仙台市教育局総務企画部健康教育課

1 対応食提供の概要

仙台市学校給食センターでは、パンと米飯および飲用牛乳以外の食物アレルギー対応食（以下「対応食」といいます）の提供を行います。この対応食の調理は食物アレルギー対応専用調理室で行い、配送・配食はランチジャー等個別専用容器を用いて行います。

2 対応食提供の実際

対応食の提供に際しては、事前に保護者の皆様に「食物アレルギー個人調査票」「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」「給食対応確認書」を提出していただき、個別に面談を行うこととなります。その上で対応可の場合、申請書等書類を提出していただき対応食の提供となります。

対応食の提供が決定されると、日ごと、献立ごとではなく、継続して毎食対応食が提供されることとなります。安全で確実に調理、配送・配食を行うため、一般の児童生徒に提供される給食の献立（以下「基準献立」といいます）との併用はできません。

対応食の取り止めを希望される場合には、解除申請書等を提出していただくこととなります。

3 対応食の献立

安全で間違いのない調理を行うため、対応食の献立は基準献立を基に、料理ごとに1, 2種類の献立を作成します。その際、使用する油や調味料等はアレルギー対応専用のものを使用します。

対応食は基準献立から原因食品（27品目、種実類）を取り除いた献立か、または一部代替食品を使用した献立のどちらかになります。献立内容によっては、本人にとって原因食品以外の食品も除去されることがあります。例えば、献立によってA・Bの2種類の献立双方で卵を使用しない場合があります。この際には、卵アレルギーがないお子様であっても卵なしの献立が提供されることとなります。

【対応食の献立例】

	基準献立		対応献立			
			A		B	
11日 (金)	八宝菜	豚肉 いか えび うずらたまご にんじん はくさい さやえんどう ごめ油 砂糖 しょうゆ ごま油 中華スープ	八宝菜	豚肉 いか えび 使用しない にんじん はくさい さやえんどう なたね油 砂糖 キヌアしょうゆ 使用しない 乾しいたけ	野菜の あんかけ	使用しない 使用しない 使用しない 使用しない にんじん はくさい さやえんどう なたね油 砂糖 キヌアしょうゆ 使用しない 乾しいたけ
		マカロニ サラダ	マカロニ サラダ	マカロニ サラダ	はるさめ サラダ	はるさめ にんじん きゅうり たまねぎ 塩 米酢

* 基準献立が「八宝菜」「マカロニサラダ」の時、対応食の献立では、それぞれA・Bの2種類作成します。原因食品の違いにより、「卵」を使用しないA献立と、さらに「豚肉、いか、えび」を使用しないB献立を作成します。

また、「マカロニサラダ」では、小麦粉で作られた「マカロニ」の代わりに対応献立Bでは「はるさめ」を使用します。さらに、「マヨネーズ」は「卵」を使用しているので、対応献立では使用しないこととなります。

* 対応食は、お子様の実態に応じてAまたはBの献立が、専用の容器で提供されることとなります。

※ 上記のような対応食となりますことから、「原因食品の使用頻度が基準献立においてもごく少ない場合」や、基準献立に原因食品が入っている場合でも「加熱すれば食べられる」「自分で原因食品を取り除くことができる」というお子様には、基準献立での給食をお薦めしております。