



過去の給食だよりを本市のHPで掲載しています。こちらのQRコードからアクセスしてみてくださいね。

令和7年10月
袖ヶ浦市立学校給食センター

◆保護者の皆様へ

令和8年4月～食物アレルギーの対応が変わります

近年、食物アレルギー対応を希望する児童生徒が著しく増加していることを鑑み、本市の食物アレルギー対応の見直しを行い、「袖ヶ浦市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」を改訂します。

令和8年4月から、

くるみ、そば、落花生、いくら

の4品目は、加工食品の原材料を含め、本市の学校給食では提供しません。
※微量混入（コンタミネーション）は除く。

これに伴い、上記4品目のみに食物アレルギーをもつ児童生徒については、給食対応が不要となります。（ただし、授業や校外学習等での学校の対応は必要です。）学校給食における食物アレルギー対応の解除を希望される方は、各学校へお問い合わせください。

また、本市の学校給食における食物アレルギー対応は、①詳細な献立表を配付する対応（要申請）、②除去食対応（要申請）、③給食の喫食が困難な場合の対応とありますが、②除去食対応についても対象の範囲が拡大します。

①詳細な献立表を配布する対応（要申請）

給食に含まれる28品目のアレルゲンの有無がわかる「食物アレルギー用詳細献立表」で献立を確認し、原因となる食物が入った献立を通常の給食から除去して喫食します。献立の除去によって適正な栄養摂取ができなくなる場合には、代替りの品をご持参いただく場合があります（一部弁当対応）。

②除去食対応（要申請）

★R8.4～除去食対応の対象者

原因食物が「卵のみ」、「乳のみ」、「卵と乳の両方」の児童生徒が対象です。

また、上記に加えて、「くるみ、そば、落花生、いくら」のアレルギーがある場合も、対象です。

学校給食センターから、専用ランチボックスで「卵」、「乳」、「卵と乳」＋4品目全て（4品目は通常給食で提供なし）を除去した給食を通年提供します。本人は専用ランチボックスに入った給食のみを喫食します。献立の除去によって適正な栄養摂取ができなくなる場合には、代替りの品をご持参いただく必要があります（一部弁当対応）。

令和8年度から除去食の対象となる方で、除去食を希望される方は各学校へお問い合わせください。

③給食の喫食が困難な場合の対応

食物アレルギーが重度である場合、本市が配付する詳細な献立表に表示される28品目*以外で喫食不可能な食物がある場合、また原因食物が多岐にわたる場合などは、給食を喫食することで食物アレルギー症状を発症してしまうリスクが高いため、家庭から持参したお弁当のみを喫食していただきます。※28品目の詳細については4月の給食だよりに記載がありますのでQRコードよりご確認ください。

☆食物アレルギー対応の詳細については各学校へ、「袖ヶ浦市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」については学校給食センターへお問い合わせください。

きゅうしょく

しょうかい

給食メニューのレシピを紹介します



今回ご紹介するのは「タコライス」です。「タコライス」はピリっとした辛さがごはん
に合う一品です。子どもたちの苦手な豆が入っていますが、トマトと一緒に煮込むととて
も食べやすくなります。ご家庭で豆を食べる機会が少ない方は、給食の味をぜひご家庭
でも試してみてくださいね。



タコライス



〇材料（大人4人分）

豚ひき肉	150 g	
にんにく	5 g	みじん切り
にんじん	2/3本	みじん切り
玉ねぎ	小1個	みじん切り
大豆の水煮	60 g	
赤いんげん豆	60 g	
ピーマン	1個	みじん切り
サラダ油	小さじ1	
酒	大さじ1	
カレー粉	小さじ1	
チリパウダー	小さじ1/2	
★ カットトマト缶	150 g	
ケチャップ	大さじ2	
★ オイスターソース	小さじ2	
砂糖	大さじ1	
こしょう	少々	
食塩	小さじ1/2	
粉チーズ	大さじ3	

つくり方

- 鍋にサラダ油を熱し、にんにくを入れて炒める。
 - 豚ひき肉と酒を加え、肉の色が変わったらにんじんと玉ねぎを加えて炒める。
 - 玉ねぎがしんなりしたら大豆の水煮と赤いんげん豆を加えて炒める。
 - ピーマン、カレー粉、チリパウダーを加えて炒める。
 - 沸々してきたら★の調味料と食塩1/2を加えて煮込む。
 - 粉チーズを加えて混ぜ、味見をする。
 - 残りの食塩で味を調整する。
 - お皿にごはんをよそい、7をかけたら出来上がり！
- ✳️お好みでレタスやミニトマト、チーズなどをトッピングするとさらにおいしいですよ😊（辛いのが苦手な方はカレー粉とチリパウダーの量を調整してくださいね。）

主食としてのご飯のよさ

主食となる食べ物に多く含まれている炭水化物（糖質）は体や脳を動かすエネルギー源で、みなさんの体が成長するため欠かせません。

●どんな料理にも合う！



和洋中、どんな料理にもよく合います。

●腹持ちがよい！



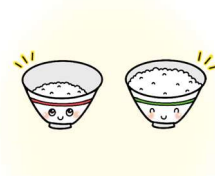
粉でなく粒のため、消化がゆるやかに進みます。

●塩分はゼロ！



パンやめんと違って、食塩を使わずに作れます。

●量の調整がしやすい！



食べる量を自分で考えて柔軟に調整できます。