

令和7年2月10日

保護者様

大阪市教育委員会事務局
保健体育担当課長
大阪市立聖和小学校
校長 左海 克彦

令和7年度からの学校給食における食物アレルギー対応に関するお知らせ

平素は、本市の教育活動にご理解、ご協力をいただき厚くお礼申し上げます。

さて、令和7年度からの学校給食における食物アレルギー対応につきまして、次のとおり一部変更することといたしました。

今後も引き続き、安全安心な給食の実施に努めてまいりますので、ご理解いただきますようお願い申し上げます。

1 大豆除去食について

令和7年度より、むきえだまめ・豆乳を加える前の最終調理段階で取り分けることができる調理法で、本市全体の給食施設・設備で対応可能と考えられる献立について、大豆の除去食を実施します。大豆除去食の除去対象食品は、むきえだまめ・豆乳です。なお、えだまめ・豆乳のどちらかだけに対して症状が出る場合も、集団生活の場である学校においては「大豆アレルギー」として対応します。大豆アレルギーの申請がない場合は、大豆除去食の提供はできません。

2 食物アレルギー献立表について

・さばに関する表記について

食物アレルギーの症状誘発の原因になりづらく、基本的に除去不要の食品は「**■**〇〇（原因食品）」と表記しており、令和7年度より「**■**さば」の表記を追加します。さばにアレルギーがある場合も、「**■**さば」の表記がある食品は提供可能です。

■さば：だしに使用するけずりぶし

・魚卵に関する表記の削除について

これまでは、魚卵がついていることが確認された食材のみ、その旨を表記していましたが、海産物及びその加工品は、どの食材に魚卵が紛れ込んでいるか断言できるものではないため、令和7年度より食物アレルギー献立表から魚卵に関する表記を削除します。

なお、これまでに本市の学校給食の食材で、魚卵がついていることが確認されたのは、ししゃも・いわし・きびなご・わかさぎです。アレルギー申請は、「魚卵」ではなく、「いくら・ししゃもの卵」等、除去すべき食品が明確にわかる申請をしていただきますようお願いいたします。