

# 西東京市立中学校完全給食について（意見）

平成 24 年 3 月

西東京市立学校給食運営審議会

## < 目 次 >

|   |  |   |
|---|--|---|
| 1 | はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・                               | 1 |
| 2 | 中学校給食開始準備検討委員会最終報告書に記載された内容<br>についての検証・・・・・・・・・・・・・・・・     | 1 |
| 3 | 中学校完全給食実施校の生徒（弁当を選択した生徒も含む）<br>に対し実施したアンケートの集計結果より・・・・・・・・ | 3 |
| 4 | まとめ・・・・・・・・・・・・・・・・  | 4 |

### [別添資料]

- ・西東京市立中学校給食開始準備検討委員会最終報告書の概要
- ・中学校完全給食実施校の生徒（弁当を選択した生徒も含む）に対し  
実施したアンケートの集計結果
- ・食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備

## 西東京市立中学校完全給食について（意見）

### 1 はじめに

西東京市では、長年の懸案であった学校給食法に基づく中学校完全給食を親子方式により実施することとなり、第一期整備に係る田無第三中学校、田無第四中学校及び明保中学校の3校において平成23年5月20日から開始した。引き続き、第二期整備に係る市内中学校6校においても、平成24年5月20日を基準日として完全給食が実施されることとなり、その結果西東京市立全ての中学校で完全給食に移行する。

本審議会は、平成23年11月28日、平成24年1月17日、同年3月6日及び同年3月30日に審議会を開催して、第一期整備に係る中学校の完全給食開始後の状況を検証し、今後、西東京市立全ての中学校で完全給食を実施して行くための課題等をここに取りまとめた。

なお、今回、平成23年1月にまとめられた中学校給食開始準備検討委員会最終報告書に記載された内容に沿って、中学校給食開始後の状況を検証するとともに、平成23年12月に中学校完全給食実施校の生徒（弁当を選択した生徒も含む）に対しアンケートを実施し、その結果の分析を合わせて行った。

### 2 中学校給食開始準備検討委員会最終報告書に記載された内容についての検証

中学校給食開始準備検討委員会最終報告書（以下、「最終報告書」という。）にある、実施回数、小学校（親）と中学校（子）との給食提供の調整、給食の申込方法、家庭弁当希望者への対応、給食費の額、徴収方法と還付、現行の昼食時間と給食移行時の昼食時間、栄養士の配置、アレルギーへの対応、給食配膳方法、その他の各項目について実施状況や問題点等を確認した。

#### (1) 実施回数

引き続き、小学校（親）と中学校（子）で給食実施日について調整の上、学校ごとに決定していくことが適当である。

#### (2) 小学校（親）と中学校（子）との給食提供の調整

親子調理方式で給食提供する際の課題であった、給食調理の流れについて、献立の工夫、調理作業工程の工夫、調理委託業者の人員配置の増加、配送業者の配送行程管理等により、中学校の昼食時間に合わせた給食提供が実現できていると認められる。

今後、全中学校で完全給食を開始することから、小中学校の栄養士全体が集まり、意見交換及び情報共有の場を設けることが望ましい。

調理室等の整備については、既存の給食室を改修して使用しており、機器等の入れ換えにより、調理能力は向上しているものの中学校分の食数を合わせて調理するには、学校によっては狭隘さが否めない。今後、学校施設の現状や財政的な負担等を考慮し、可能な範囲で改善していくことが望まれる。

また、調理室内の空調化が行われていないが、夏季の衛生環境向上及び調理員の作業環境向上の観点から、今後、大規模改修等に合わせ空調化が望まれる。

### (3) 給食の申込方法

事前申込み制とし、希望者に対して給食を提供している。最終報告書に言及のあった保護者の利便性に配慮した方法の検討については、多くの保護者が口座を所有している点や給食費振り込み時の手数料負担の少ない点を考慮した給食費口座を開設していること等、一定の利便性は確保されていると認められる。

### (4) 家庭弁当希望者への対応

家庭弁当を選択している生徒には、さまざまな理由がある。これらの生徒にも細かい配慮が必要である。

なお、最終報告書では、弁当持参者も給食当番をすることについて、各中学校での課題としているが、学校の判断により、弁当持参者も給食当番に参加させている学級もある。

### (5) 給食費の額

最終報告書では、中学校給食の量が小学校中学年の 1.3 倍程度であることや近隣自治体の例などを勘案し 320 円程度が妥当な水準であるとしている。生徒及び保護者への影響の大きい事柄であることから、平成 22 年 5 月に、中学校給食の開始時期と合わせて西東京市教育委員会から本審議会に諮問され、審議検討を経て、同年 11 月に一食あたり 320 円とすることが適当であると答申した。

西東京市教育委員会では、答申のとおり、中学校給食費の額を一食あたり 320 円と決定し、実施されている。

### (6) 徴収方法と還付

徴収方法について、第一期の中学校にあっては、学期ごとの振込による前払いが定着してきているが、第二期の中学校においても、開始にあたり丁寧な説明が求められる。

### (7) 現行の昼食時間と給食移行時の昼食時間

最終報告書では、給食移行時の昼食時間について最低 25 分から 30 分の昼食時間を確保することが望ましいとしている。現状、第一期の中学校では 30 分を確保しているが、給食移行後のアンケートの結果から、昼食時間が短いとの声が多い。

中学校の授業時程に影響する事柄なので、やむをえない側面もあるが、効率的な配膳や後片付けの仕方を指導する等、実質的な喫食時間を確保する工夫が望まれる。

### (8) 栄養士の配置

給食申込み状況の確認、調理校との連絡、調理校栄養士との連携による食

材の調達や献立の調整、給食だよりの作成、試食会の企画及び立案、中学校における食育等、栄養士配置の効果が認められる。食物アレルギーへの対応指導については、小学校と対応が異なることから、学校関係者の協力のもと、生徒及び保護者に対し、丁寧な説明を行っていくことが引き続き求められる。

#### (9) アレルギーへの対応

最終報告書では、財団法人日本学校保健会発行の『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』に示されている「食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備」のレベル対応の内、当面はレベル1（詳細な献立表による対応）とすることが適当としている。中学校給食においては、調理場所と食べる場所が離れていること等から、現行レベル対応の継続が適当である。しかし、可能な限り、より丁寧な対応方法の検討が望まれる。

また、最終報告書において、食物アレルギーに対する学校での配慮・管理を希望する保護者に対しては、同ガイドラインに示されている「生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の提出を求める必要があるとしているが、引き続き同様の取り扱いが望まれる。

#### (10) 給食配膳方法

小学校（親）において、調理を行い、保温食缶等に詰めた後、2クラス分の給食を給食コンテナに収納・施錠している。中学校へは、給食コンテナをリフター付トラックで配送し、中学校到着後は、教室前まで配送している。2階、3階等の教室については、エレベーターを使用している。概ね最終報告書の内容に沿って実施されており、また、給食実施のための大きな障害は、現状生じていないと認められる。

#### (11) その他

中学校給食に使用する食器、食缶等について、最終報告書の内容に沿って実施されており、概ね良好な使用状況であるが、再検討を要する課題として挙げられたスプーン、フォークなどの選択、着脱しやすいエプロンの選択については、改善が望まれる。

中学校給食の開始にあたって、年間実施予定日や給食費等について、年度のなるべく早い時期に保護者に周知することが望ましい。

### 3 中学校完全給食実施校の生徒（弁当を選択した生徒も含む）に対し実施したアンケートの集計結果より

#### (1) 全体として

第一期の中学校生徒を対象に行ったアンケートで、「給食が始まって良かったですか」との質問に対し、76.8パーセントの生徒が「良かった」と回答しており、概ね肯定的な評価を得ている。

#### (2) 給食の時間について

「食べる時間はどうですか」の質問に対し、44.1パーセントの生徒が「短

い」と回答している。「ちょうど良い」という回答が 45.3 パーセント、逆に「長い」という回答は 8.1 パーセントであり、短いと感じている生徒が比較的多い。

前述のとおり、中学校の授業時程に影響する事柄なので、やむをえない側面もあるが、効率的な配膳や後片付けの仕方を指導する等、実質的な喫食時間を確保する工夫が望まれる。

### (3) 給食の内容について

「給食はおいしいですか」との質問に対し、76.9 パーセントが「おいしい」、「普通」と回答している。給食のおいしさについて、概ね肯定的に評価されているものの、「そうは思わない」という回答が 22.7 パーセントある。「味付けはどうですか」の質問に対し、「ちょうど良い」との回答が 61.4 パーセント、「味付けが薄い」との回答が 29.2 パーセントある。また、献立について、「バランスがとれている」との回答が 79.4 パーセント、「工夫して欲しい」との回答が 15.0 パーセントある。

塩分の過剰摂取防止や、バランスの良い献立作りを大切にして給食が提供されており、家庭の味と違うことからくる意見もあると考えられる。中学校側での食育での取り組みにより、多様な食材や栄養バランスを考慮した食事の大切さなどについて、生徒への理解を進めていくことが望まれる。

また、「温度はどうか」の質問に対しては、「適温である」との回答が 82.1 パーセントあり、保温食缶等の使用により温かい給食の提供がされていると認められる。

### (4) 給食の量について

73.8 パーセントの生徒は、「ほとんど残していない」と回答しているが、「残すことが多い」という回答も 7.3 パーセントある。

喫食の量は個人差が大きいため、配膳時の量を生徒に合わせて調整する工夫等が望まれる。

## 4 まとめ

上記の内容を踏まえ、第二期の中学校給食の開始にあたっては、引き続き、安全・安心を最優先とした上で、円滑に実施できるよう取り組んでいただきたい。また、今後、改善可能な事項については、改善に努めることを期待する。合わせて、中学校給食の現場においては、中学校栄養嘱託員及び食育リーダーの教員が中心となり、食育指導や食物アレルギーに対する相談等の取り組みを行っていくことをお願いする。

平成 24 年 3 月 30 日

西東京市立学校給食運営審議会

|     |     |     |
|-----|-----|-----|
| 会 長 | 有澤  | 多津子 |
| 副会長 | 穴戸  | 鈴子  |
| 委 員 | 宇野  | 庄治  |
|     | 中村  | 聖子  |
|     | 田中  | 裕美  |
|     | 林   | 千恵美 |
|     | 小谷野 | 寿江  |
|     | 織茂  | ゆかり |
|     | 井上  | 美紀  |
|     | 牧野  | 美佐子 |
|     | 加藤  | 真生子 |
|     | 杉原  | 明子  |
|     | 加藤  | 智子  |
|     | 池谷  | 悦加  |
|     | 皆川  | 裕明  |
|     | 新出  | 真理  |

## 西東京市立中学校給食開始準備検討委員会最終報告書の概要

西東京市立中学校給食開始準備検討委員会では、中学校給食の開始時期及び給食費の額の決定を踏まえ、中間報告以降に検討した内容を加え、最終報告書にまとめた。

### 1 実施回数

小学校（親）と中学校（子）で授業日数・行事予定が異なり給食実施日の調整が必要である。また、中学校の年間給食実施回数は学校ごとに決定することが望ましい。

### 2 小学校（親）と中学校（子）との給食提供の調整

#### (1) 小学校側での検討課題

親子調理方式を実施する場合の一日の給食調理の流れ

原則として中学校分の給食を先に調理し、その後に小学校分を調理する。

調理の組み立て

調理から2時間以内に喫食できるよう調理工程を調整する。親子で統一の献立が望ましいが、調理工程の変更により、調理方法が親子で異なる場合も起こりうる。

調理室等の整備

調理スペース確保のため、事前に学校側と十分な調整を行う必要がある。

その他

調理食数増加に伴い、調理員の増員が必要となる。

#### (2) 中学校側での検討課題

給食受け入れ体制の整備

給食開始前に準備検討組織を設置する必要がある。

給食コンテナ置場の設置について

給食コンテナ置場や給食配膳室は置かず、給食コンテナを教室前まで配送する。

ミルク給食との関係

牛乳は従来どおり直接配送となる。牛乳配膳室で各教室に仕分けを行う。

配食の時間

給食コンテナ配送は、安全に配慮し、授業時間中とすることが望ましい。

予備の食器の確保及びその保管場所

配送時等に食器が破損した場合に備え、中学校側で予備食器を確保しておくことが望ましい。

#### (3) 共通課題

親子給食運営連絡会の設置

親校・子校の給食運営を円滑に行なうため、連絡会を設置する必要がある。

配送時の安全確保

配送時の安全対策は、学校、配送委託業者にも周知徹底し十分な対策を講じる必

要がある。また、配送経路及び代替経路についても確認をしておく必要がある。

#### 給食の配送体制

中学校の教室までの配送は、運転手を含め2名体制とすることが必要である。

#### 給食コンテナ

給食コンテナは、ステンレス製とし、鍵付仕様とすることが望ましい。

### 3 給食の申し込み方法

振込みによる前払いとし、学期ごとの事前申込み制とするのが適当である。

### 4 家庭弁当希望者への対応

「家庭弁当との選択制」を採用する。完全給食実施後は、ミルク給食、外注弁当の斡旋、パンの販売は行わない。

### 5 給食費の額

原則として小学校と同一のメニューであること、一食の分量が小学校中学年の1.3倍程度であることや近隣自治体の例などを勘案し、西東京市立学校給食運営審議会の答申に沿って、教育委員会において一食当たり320円とした。

### 6 徴収方法と還付

給食費の徴収方法は、振込みによる前払いとするのが適当である。給食費の還付は、学級閉鎖や事前届出による長期欠席など、小学校給食費の精算及び返金の規定を中学校給食にも準用することが望ましい。

### 7 現行の昼食時間と給食移行時の昼食時間

中学校の昼食時間は現状20分であるが、配膳時間及び後片付けの時間を考慮し、25分から30分程度の昼食時間を確保することが望ましい。

### 8 栄養士の配置

#### (1) 食育との関係

「食育基本法」、「食育推進基本計画」、「西東京市食育推進計画」等に基づき、栄養士は食育リーダーと連携を図りつつ専門的役割を果たすことを期待する。

#### (2) 栄養士の職務

中学校栄養士の職務は、給食申込み状況の確認、調理校との連絡、調理校栄養士との連携による食材の調達や献立の調整、給食だよりの作成、試食会の企画及び立案、中学校における食育や食物アレルギーへの対応指導等が挙げられる。

#### (3) 配置の時期

準備作業や打合せもあり、給食開始の1、2カ月前に配置する必要がある。

### 9 アレルギーへの対応

#### (1) アレルギー対応の目標

当面は詳細な献立表による対応とし、中学校栄養士が保護者、学級担任及び生徒等への情報提供、助言指導等の役割を担う。

#### (2) 生活管理指導表(アレルギー疾患用)の活用について

食物アレルギーについて、学校での配慮・管理を希望する保護者に対し「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の提出を求め、対応していくことが望ましい。

## 10 給食配膳方法

中学校までの配送は2クラス分の給食を給食コンテナに収納・施錠し、リフター付トラックで配送、エレベーター等を使用し、教室前まで配送する。

## 11 その他

### (1) 小学校の給食室改修工事が夏休みに終わらない場合の対応

代替給食を提供し、給食費との差額を市で負担することが望ましい。

### (2) 中学校給食に使用する食器、食缶等

食器は小学校と同様、強化磁器製でサイズは中学生の喫食量に見合ったものとし、食缶、バットは保温性のあるものを使用することが望ましい。

### (3) 市民への広報

内容や方針が固まった段階で、適時、市報等で周知する。給食開始にあたり学校が行う説明会には、必要に応じ教育委員会の職員が出席する。

### (4) 中学校給食の開始時期について

西東京市立学校給食運営審議会の答申を経て、5月20日を基準日と決定した。

### (5) 就学援助等との関係

準要保護世帯に対する就学援助及び生活保護法に基づく教育扶助の対象となる。関係部署と連携し、事前に周知徹底する。

中学校完全給食実施校の生徒(弁当を選択した生徒も含む)に対し実施したアンケートの集計結果

|           |                         |      |             |     |       |
|-----------|-------------------------|------|-------------|-----|-------|
| 対象者       | 田無第三中学校・田無第四中学校・明保中学校生徒 |      |             |     |       |
| アンケート調査期間 | 平成23年12月19日             | ～    | 平成23年12月20日 |     |       |
| 回収率       | 96.0%                   | 提出者数 | 1273人       | 配布数 | 1326人 |

設問の答えに対するパーセントの数字は、項目ごとに四捨五入しているため、合計が100にならない場合があります。

1 給食が始まってよかったですか。

|       |       |      |
|-------|-------|------|
| a良かった | bよくない | c未回答 |
| 978人  | 256人  | 39人  |
| 76.8% | 20.1% | 3.1% |

2 給食を申し込んでいますか。

|       |      |      |
|-------|------|------|
| aはい   | bいいえ | c未回答 |
| 1165人 | 105人 | 3人   |
| 91.5% | 8.2% | 0.2% |

次の質問は「2 給食を給食を申し込んでいますか」の質問に対し、「bいいえ」と回答した生徒を対象としたものです。

3 給食を申し込まない理由は何ですか。

|                |             |       |      |
|----------------|-------------|-------|------|
| a家庭から弁当を持参している | b食物アレルギーのため | cその他  | d未回答 |
| 79人            | 10人         | 13人   | 3人   |
| 75.2%          | 9.5%        | 12.4% | 2.9% |

以下4～8の質問は「2 給食を給食を申し込んでいますか」の質問に対し、「aはい」と回答した生徒を対象としたものです。

4 給食はおいしいですか。

|       |       |          |      |
|-------|-------|----------|------|
| aおいしい | b普通   | cそうは思わない | d未回答 |
| 320人  | 576人  | 265人     | 4人   |
| 27.5% | 49.4% | 22.7%    | 0.3% |

5 給食の内容について

(1)量はどうですか。

|         |       |       |      |
|---------|-------|-------|------|
| aちょうど良い | b多い   | c少ない  | d未回答 |
| 715人    | 194人  | 228人  | 28人  |
| 61.4%   | 16.7% | 19.6% | 2.4% |

(2)温度はどうですか。

|        |        |      |
|--------|--------|------|
| a適温である | b適温でない | c未回答 |
| 956人   | 180人   | 29人  |
| 82.1%  | 15.5%  | 2.5% |

(3)味付けはどうですか。

|         |      |       |      |
|---------|------|-------|------|
| aちょうど良い | b濃い  | cうすい  | d未回答 |
| 738人    | 76人  | 340人  | 11人  |
| 63.3%   | 6.5% | 29.2% | 0.9% |

(4)献立について

|             |          |      |
|-------------|----------|------|
| aバランスがとれている | b工夫して欲しい | c未回答 |
| 925人        | 175人     | 65人  |
| 79.4%       | 15.0%    | 5.6% |

6 食べる時間はどうですか。

|         |      |       |      |
|---------|------|-------|------|
| aちょうど良い | b長い  | c短い   | d未回答 |
| 528人    | 94人  | 514人  | 29人  |
| 45.3%   | 8.1% | 44.1% | 2.5% |

7 残さず食べていますか。

(1) 主食

| aほとんど残さない | b時々残す | c残すことが多い | d未回答 |
|-----------|-------|----------|------|
| 860 人     | 193 人 | 85 人     | 27 人 |
| 73.8%     | 16.6% | 7.3%     | 2.3% |

(2) おかず

| aほとんど残さない | b時々残す | c残すことが多い | d未回答 |
|-----------|-------|----------|------|
| 816 人     | 251 人 | 80 人     | 18 人 |
| 70.0%     | 21.5% | 6.9%     | 1.5% |

(3) 野菜

| aほとんど残さない | b時々残す | c残すことが多い | d未回答 |
|-----------|-------|----------|------|
| 808 人     | 249 人 | 89 人     | 19 人 |
| 69.4%     | 21.4% | 7.6%     | 1.6% |

(4) 牛乳

| aほとんど残さない | b時々残す | c残すことが多い | d未回答 |
|-----------|-------|----------|------|
| 865 人     | 124 人 | 156 人    | 20 人 |
| 74.2%     | 10.6% | 13.4%    | 1.7% |

8 準備や後片付けは協力してやれていますか。

| aできている | bあまりやれていない | c未回答 |
|--------|------------|------|
| 978 人  | 161 人      | 26 人 |
| 83.9%  | 13.8%      | 2.2% |

### 食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備

対応は最適な対応レベルの組み合わせを考慮して、実施してください。

|          |  |  |  |
|----------|--|--|--|
| 【レベル1】   |  | ※すべての対応の基本であり、レベル2以上でも詳細な献立表は提供してください  |  |
| 詳細な献立表対応 | 目 標  | 献立の詳細な内容を保護者と学級担任に提示し、児童生徒が各自で除去対応を行う  |  |
|          | 作業整備   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 業者に原材料配合表やアレルギー食品に関する資料の提供を依頼する</li> <li>2. 資料をもとに、児童生徒毎に詳細な献立表（食材・食品ごとに除去すべき原因食品が分かるようにする）を毎月作成し保護者と学級担任に配布する</li> <li>3. 最も誤食事故が起きやすい対応なので、特に学級担任は除去食品と給食内容を日々確認する</li> </ol>  |  |
| 【レベル2】   |  | ※レベル3及び4であっても、場合によってはレベル2対応をすることがあります  |  |
| 一部弁当対応   | 目 標  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する</li> <li>2. 原因食品を除いた適切な給食を提供する</li> </ol>   |  |
|          | 作業整備   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 学校の実状に応じて、持参した弁当の安全で衛生的な管理方法を定める</li> <li>2. 詳細な献立表をもとに保護者と連携し、事前に弁当で代用するものを定める</li> <li>3. 対応する献立について調理関係者や学級担任などへ食物アレルギー用献立表、作業工程表などの資料を作成し配布する</li> <li>4. 担当者（栄養教諭/学校栄養職員、学校給食調理員、学級担任など）は給食内容を把握し、誤食事故がおさなよう注意する</li> </ol> |  |
| 【レベル3】   |  | 目 標  | 原因食品を除いた給食を提供する  |
| 除去食対応    | 作業整備   | 1. 体制確立  | <ol style="list-style-type: none"> <li>①普通食を基本に除去献立を作成し、作業分担原簿、調理指示書や作業工程表・動線図を作成し危機管理体制の充実を図る</li> <li>②的確に除去ができ、混入がないように、学校給食調理員と綿密な打合せを行い危機管理と衛生管理体制の充実を図る</li> <li>③配食、配膳、配送についての点検や管理等、各部署との連携調整を確認する</li> <li>④対応する献立について、食物アレルギー用献立表などの資料を作成し、保護者や学級担任などへ配布する</li> <li>⑤最終的に学級担任が給食内容を確認し、誤食事故がないように注意する</li> </ol> |
|          |  | 2. 人的措置  | <ol style="list-style-type: none"> <li>①栄養教諭/学校栄養職員や調理従事員は食物アレルギー対応に取り組み為に研修を積み、資質の向上に努める</li> <li>②除去食について、担当する栄養教諭/学校栄養職員や調理従事員を明確にする</li> <li>③対応人数や対応食品が多い場合には、【レベル4】に準ずる整備が必要である</li> </ol>   |
|          |  | 3. 物理的措置   |  |
|          |  | 作業ゾーン  | 区画された調理場所が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとしても良い（対応者が多くなければ90×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である）<br>移動調理台に調理器などを設置して対応する   |
|          |  | 機 器  | シンク・冷蔵庫・電子レンジ・加熱機器（IH、ガスコンロなど）・調理台・配膳台などを必要に応じて用意する  |
| 調理器具     | 鍋・フライパン・ボール・箸箸・汁杓子などが必要である   |  |  |
| そ の 他    | 個人用容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱密閉容器が必要で、一般の食器具類と区別して保管する<br>共同調理場では、学校別に配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する |  |  |
| 【レベル4】   |  | ※学校給食における対応としては最も望ましい対応  |  |
| 代替食対応    | 目 標  | 原因食品を除き、それに代わる食材を揃い、栄養価を確保した学校給食を提供する  |  |
|          | 作業整備   | 1. 体制確立  | 【レベル3】に加え、通常給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担、調理指示書や作業工程表・動線図を作成し、危機管理と衛生管理体制を確立する   |
|          |  | 2. 人的措置  | 対応人数や食品が多い場合には、食物アレルギーに対応する栄養教諭/学校栄養職員や調理従事員を確保することが必要となる  |
|          |  | 3. 物理的措置   |  |
|          |  | 作業ゾーン  | 【レベル3】に加え、食材が絶対に混入しないように区画する   |
| 機 器      | 【レベル3】に加え、炊飯器・パン焼き器・オーブンレンジ・フードプロセッサー・冷凍冷蔵庫などが必要   |  |  |
| 調理器具     | 【レベル3】に加え、中心温度計・まな板・包丁・ざる・計量カップ・計量スプーンなどが必要  |  |  |
| そ の 他    | 【レベル3】に加え、移動調理台・専用の消毒保管庫・洗浄スペース・配食スペースを確保する  |  |  |

出典：『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』（財団法人日本学校保健会発行、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課監修）