

令和5年度2学期にオープンする

新学校給食センターの名称が決まりました！

施設名称

『くにたち食育推進・給食ステーション』

愛称

カ ム カ ム
『KAMU COME キッチン』

シンプルなサークルロゴを並べて『噛む』と『COME』の連鎖をイメージしました。また、色使いについては、三色食品群（黄色：エネルギーのもとになる、赤色：体をつくるもとになる、緑色：体の調子を整えるもとになる）の色を使用し、食事バランスをイメージしました。



～ 裏面もご覧ください ～

令和5年度2学期より食物アレルギー等対応食の提供を開始します！

現在は、施設・設備的な課題により、食物アレルギー等対応食の提供を行うことができていませんが、食物アレルギー等を有する児童生徒にも給食時間を楽しく過ごしてもらうため、**令和5年度2学期から**オープンする新しい学校給食センターでは、開所当初から食物アレルギー等に対応した給食の提供を行います。

食物アレルギー等対応食の**専任調理員**を置き、**調理機器も専用**のものを用意することや、給食の調理を受託する民間事業者がすでに他自治体で行っている経験を生かすことで、アレルゲンの混入を防ぎます。**開所当初は、「卵・乳」を対象とした2品目を**除去した給食の提供を行います。状況に応じて、えび・かにははじめとした対象品目の拡大の提供を進めていきます。

【調理配送について】

- 調理は、給食センター内の食物アレルギー対応室で、専任の調理員が通常給食とは別に調理し、個別の専用保温食缶へ移します。
- 食物アレルギー等対応食は、一人分の給食一式をランチボックスに入れ配送します。

【食物アレルギー等対応食の提供の注意点】

- 開所当初は、「卵・乳」の2品目を対象に食物アレルギー等対応食を始めます。
- 学校給食では、特定原料7品目のうち「落花生・そば」は、使用しません。
- 給食センターで作る料理に限り、「卵・乳」を除去した給食を提供します。
- 代替食の対応が可能となった場合、代替食は、個別に対応することができないため、1つの料理に対して、1つとなります。
- 飲用牛乳の除去は、別途申請後、給食費（牛乳代金）の返還となります。



1食ずつ丁寧に確認します



専用保温食缶（イメージ）

各学校で行われるアレルギーに関する面談において、「乳・卵」がアレルゲンとして該当される方の場合、給食センター栄養士も同席し、学校給食に関してお話を伺うことを予定しています。