



モグモグ★

特集2

みんなの給食

パクパク★



松本市では、5カ所の学校給食センターと3カ所の自校給食校により、
 毎日、約2万食の学校給食を調理して提供しています。
 食育や地産地消を推進し、栄養バランスのとれた安全・安心な給食を心掛けています。
 今回は、地産地消を取り入れた「松本の日」の取り組みと、
 近年、増加している「アレルギー対応食」について紹介します。

●問い合わせ 学校給食課 西部学校給食センター担当 (☎86-1130 ☎86-1150)

松本の日

本市では、安心、安全な食材を使用し、地産地消を取り入れた食育の推進に取り組んでいます。
 給食センターでは、できるだけ地元の食材を多く取り入れています。特に松本産の食材が手に入りやすい6～11月には、月に1回「松本の日」を設けています。
 「松本の日」には、松本一本ねぎを使った「ぼったりねぎ豚丼」や、四賀地区

の卵を使った「親子煮」など、松本産の食材をできるだけ使用し、地域に根差した給食となるように心掛けています。地元の食材を使ってつくる給食のレシピは、市ホームページなどで紹介しています。
 これからも、地産地消や季節感を大切に、栄養価や多様な献立にこだわった、心のこもったおいしい給食を提供していきます。

松本日の学校給食【例】
 なめたけあえ、親子煮、牛乳、
 麦ごはん、さつまい

松本産のキュウリ

県内でとれた牛乳を
市内で加工

松本産の卵

松本産コシヒカリ



アレルギー対応食

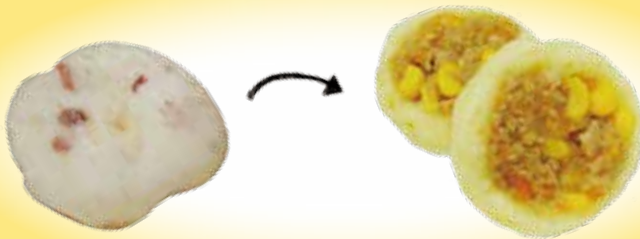
本市では、食物アレルギーをもつ児童・生徒に対して、等しく学校給食を提供するために、全国に先駆けて平成11年から、アレルギー対応食の提供を行っています。

給食センターには、アレルギー対応食の特別調理室があり、栄養士と調理員で確認をしながら調理にあたっています。食物アレルギーは、命にかかわる場合があるため、調理には細心の注意を払っています。

下の例のように、食物アレルギーをもつ児童・生徒でも楽しい給食の時間が過ごせるよう、日々願いを込めてアレルギー対応食を作っています。アレルギー対応食の提供人数は、開始当初は7人でしたが、平成29年度末では183人に増加しています。

そのため、平成28年度から、松本市医師会の協力を得て、原因食物を食べられるようになるための食物アレルギー解除に向けた働きかけも行っています。

【アレルギー対応食の例：スタッフドポテト】



スタッフドポテトは、じゃがいもにホワイトソースをのせて蒸した料理で、小麦粉と乳製品が含まれています。

アレルギー対応食では、小麦粉と乳製品を使用しません。蒸してつぶしたじゃがいもでカップを作り、ひき肉、たまねぎ、にんじん、とうもろこしを炒めて作った具を詰め、オーブンで焼きます。

医師が解説！

食物アレルギーの予防と治療

食物アレルギーの予防と治療は、この5年で大きく転換しました。乳幼児期に「念のため除去しておけばアレルギーを発症しないだろうと考えて食物除去を行ったために、逆にアレルギーになりやすくなっていた」ことがわかってきました。食物アレルギーを発症した後に「完全に除去していると、食べられる時期がかえって遅くなる」ことも知られてきました。

乳児が食物アレルギーを発症しないようにするには、皮膚炎を速やかに治し、母子手帳に示された時期に食物を摂取することが大事です。



松本市学校給食センター運営委員会委員
医療法人社団みのしまクリニック
みのしま 義島 宗夫 院長

食物アレルギーを発症したら完全除去をしているよりも、医師からの指示により症状が出ない範囲で、ほぼ連日アレルゲンを摂取する方が早期に治ります。

食べる範囲の設定には、医療機関で経口負荷試験を受けることが必要です。松本市医師会は、食物アレルギーのために食物除去を行っているお子さんに、経口負荷試験を受けて不必要な除去は終了することを推奨しています。

市内には食物アレルギーの専門的治療を受けられる医療機関がいくつもありますので、お困りの際は早めにご相談下さい。



◀毎年7月に行っている、給食センター親子見学会の様子

