

【基礎知識①】ムスリムを知ろう

2 イスラームの教えと生活習慣 (1) 食

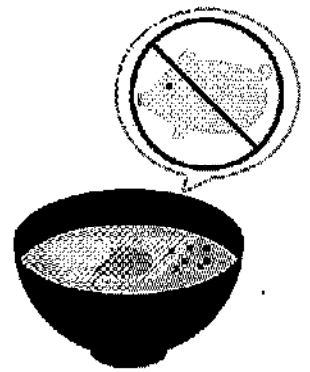
イスラームの教えでは豚肉を口にすることは許されていません。
アルコール飲料も避けるべきとされています。また、豚肉以外の動物性食材にも決まりがあります。
旅行中も含め、ムスリムはこうした食の決まりに基づいて生活しています。

イスラームで決まりがある食材

豚

イスラームの教えでは豚肉を口にすることは許されていません。
豚由来成分は様々な製品に含まれています。

- イスラームの教えでは豚肉は口にしてはいけないという決まりがあります。
注意すべきは豚肉だけではなく、豚由来成分にも注意が必要です。
- 豚肉・豚由来成分として注意すべきもの
 - ✓ 豚肉を使用した加工食品(例:ベーコン、ソーセージ)
 - ✓ 豚のエキス、油脂(例:豚骨スープ、ラード)
 - ✓ 調味料・添加物等に含まれる豚由来成分(例:乳化剤、ショートニング、ゼラチン、コラーゲン)



アルコール

イスラームの教えではアルコール飲料を口にすることは避けるべきとされています。
調味料に含まれるアルコールを口にしないムスリムもいます。

- イスラームの教えではアルコール飲料を口にすることは避けるべきとされているため、多くのムスリムは酒(みりんを含む)を口にしません。また醤油等の調味料に含まれる微量のアルコールについて口にしないムスリムもいるため*、注意が必要です。

* 調味料に微量に含まれるアルコールを避けるべきかどうかについては議論が分かれます。
その他にも国や地域等によって食の習慣が異なります。



動物性の食材全般

イスラームでは豚肉以外の動物性の食材を口にすることにも決まりがあります。

- イスラームでは、と畜の方法についての決まりがあります。イスラームのと畜方法で処理された肉(ハラール肉)以外を口にすることは避けるべきとされています。



食物アレルギー対応給食について

1 食物アレルギー対応給食の方法

食物アレルギー症状を有する児童生徒は、症状の種類・程度に応じて、以下の3種類の方法の一部又は全部を選択できる。なお、「食物アレルギー対応給食」とは、「単品の一部取除き」「副食の一部取除き」「除去食」の総称とする。

方法	内容	備考
単品の一部取除き	米飯、麦飯、パン、牛乳、副食（マーガリン、チーズ等を含む）のそれぞれについて、該当する給食を予め提供しない方法。 ※児童生徒は、必要に応じて、給食と合せて食べる代替食を持参することができる。	①申込書の提出 ②保護者面談 ③検討委員会協議
副食の一部取除き	副食を通常どおり提供し、児童が該当食材を取除く方法（八宝菜でうずらの卵を児童が取除くなど）。 ※食物アレルギー症状が比較的軽い児童を対象とする。	①申込書の提出 ②保護者面談 ③検討委員会協議
除去食	アレルギー食材（卵・乳製品・種実類）を調理段階で除去し、給食を提供する方法（かきたま汁で卵を入れる前に汁を取り分けるなど）。	①申込書の提出 ②医師の診断書の提出 ③保護者面談 ④検討委員会協議

2 除去食対象のアレルギー食材

除去食の対象となるアレルギー食材は、以下のとおりとする。

区分	食材
卵	鶏卵、うずら卵、マヨネーズ
乳製品	牛乳、チーズ、バター、ヨーグルト、生クリーム、脱脂粉乳
種実類	ピーナッツ、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ごま、ごま油

* 「除去食」実施条件

除去食実施条件
<p>除去食は、以下の「実施条件」を全て満たす場合について、その実施を可とする。</p> <p>なお、「実施条件」によることが適当ではないと考える場合は、学校保健課と協議すること。</p> <p>ア 家庭で除去食を実施していること</p> <p>イ 原因食品の摂取後の症状について、アナフィラキシーショック症状を有していないこと 注：万一、調理段階で原因食品の除去を誤った場合を想定した対応が必要である。</p> <p>ウ 除去食の実施に当たり、調理器具の使い分けを要しないこと 注：原因食品の成分は、調理器具（回転釜等）の洗浄後も微量に付着している場合がある。これによる事故を防ぐための調理器具の使い分けは調理作業面から困難である。</p>

食物アレルギー対応給食 対象者数

■ R4年度（R5.3月末現在）

	合計		小学校		中学校		特別支援学校	
	R2末	R3末	R2末	R3末	R2末	R3末	R2末	R3末
対象者在籍校数	191校		125校(3校なし)		61校(1校なし)		5校(2校なし)	
アレルギー対応給食対象者数	2,584		1,628		913		43	
① 単品一部取り除き	1,554		1,163		355		36	
② 副食一部取り除き	913		496		407		10	
③ 除去食	751		552		176		23	
卵	453		333		102		18	
乳製品	179		127		42		10	
種実類	320		233		80		7	
④ 弁当持参	937		677		233		27	

(注) 1 日によって、①～④のいずれかによる者もいるため、①～④の合計と対象者数は同一でない。

2 ③の除去食について、重複者がいるため、「卵」「乳製品」「種実類」の合計と除去食対象者数は同一でない。

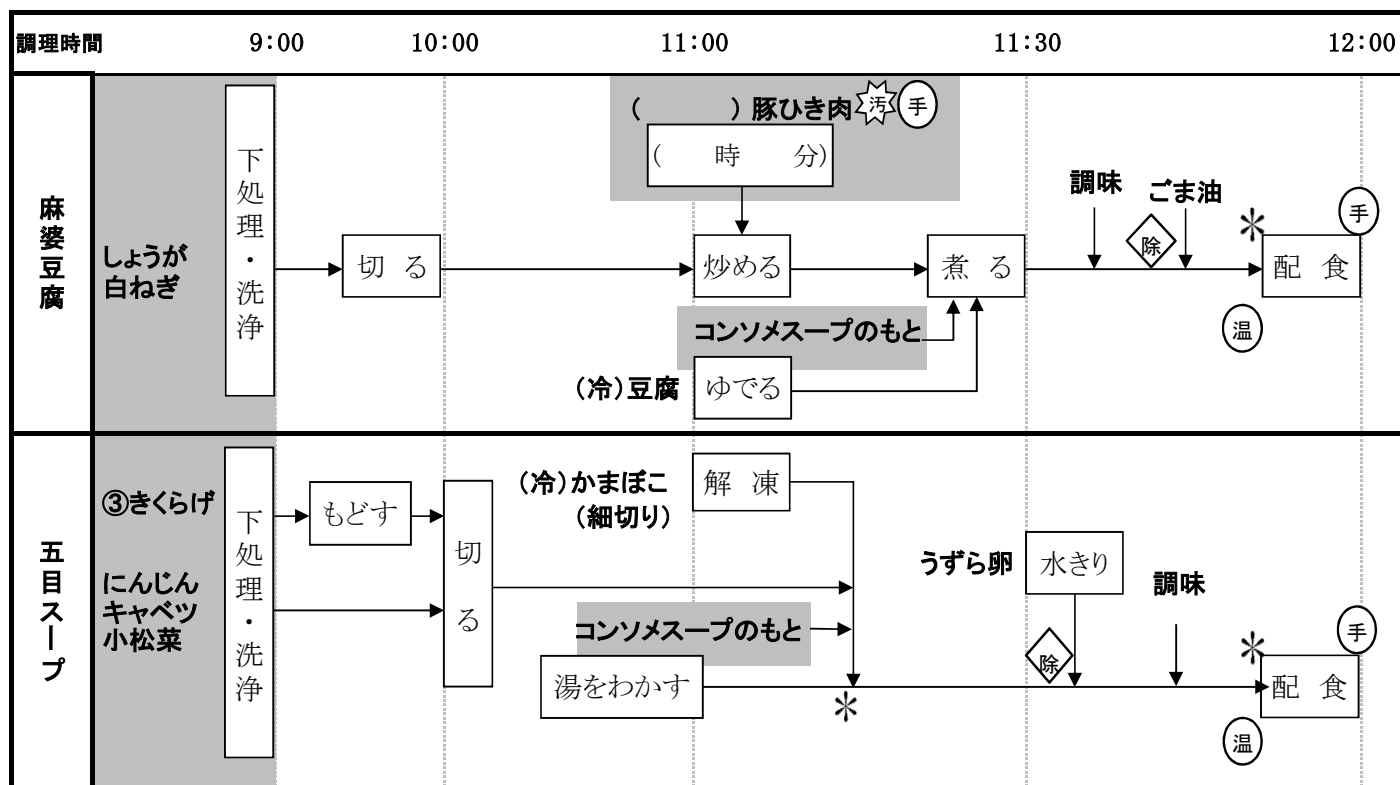
《参考》小麦・甲殻類・麦飯（除去食対象外）のアレルギー対応給食実施者数

	合計	小学校	中学校
小麦	140	103	37
麦飯	42	36	6
甲殻類 (エビ、イカ、カニ等)	471	275	196

《参考》 R2～R3年度

	合計		小学校		中学校		特別支援学校	
	R2末	R3末	R2末	R3末	R2末	R3末	R2末	R3末
アレルギー対応給食対象者数	2,405	2,557	1,618	1,662	738	847	49	48
① 単品一部取り除き	1,430	1,589	1,102	1,204	291	350	37	35
② 副食一部取り除き	943	998	573	581	350	395	20	22
③ 除去食	729	743	559	564	150	158	20	21
④ 弁当持参	882	989	672	702	190	254	20	33

(注) 日によって、①～④のいずれかによる者もいるため、①～④の合計と対象者数は同一でない。



令和5年5月分

使用日		品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
A	B			
2	1	コンソメスープのもと	食塩 デキストリン ぶどう糖 麦芽糖	
9	9		食用植物油脂(パーム油・ミックストコフェロール) 2.8	
10	10		粉末しょうゆ【小麦、大豆】 2.3 砂糖 野菜パウダー	
11	11		(玉ねぎ、トマト、にんじん) チキンエキスパウダー【鶏肉】	
12	15		チキンパウダー【鶏肉】 香辛料	
16	16		ポークエキスパウダー【豚肉】 0.1 酵母エキス	
17	22		調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料(クエン酸)	
23	24			
18	17	中華スープのもと	食塩 ぶどう糖 ラード【豚肉】 5.2 香辛料	
22	25		チキンエキスパウダー【鶏肉】 澱粉分解物(とうもろこし) 調味料(アミノ酸等) カラメル色素	