

豊中市学校給食における 食物アレルギー対応の手引き



令和 5 年(2023 年) 10 月
豊中市教育委員会

目次

1. 学校給食における食物アレルギー対応の考え方	1
2. 学校給食における食物アレルギー対応の状況	1
〈献立の配慮〉	2
3. 学校給食における食物アレルギー対応のそれぞれの役割	3
4. 学校給食における食物アレルギー対応一覧	4
(1) 副食における対象児童生徒に対する食物アレルギー対応	4
(2) 食物アレルギー対応食(卵除去食)の実施基準について	5
(3) 食物アレルギー対応食(卵除去食)提供の具体的な実施内容	5
5. 学校給食における食物アレルギー対応手順	6
(1) 食物アレルギー状況の把握、および学校給食での対応調査	6
(2) 食物アレルギー対応食(卵除去食)を希望した場合	6
(3) 食物アレルギー対応食(卵除去食)提供の申込み、および提供の可否決定	6
(4) 食物アレルギー対応食(卵除去食)の提供	7
(5) 食物アレルギー対応食(卵除去食)提供の解除	7
(6) 食物アレルギー対応食(卵除去食)提供の休止	7
【様式一覧】	7
【図】学校給食食物アレルギー対応食(卵除去食)提供の流れ	8
【豊中市学校給食における食物アレルギー対応食(卵除去食)提供早見表】	9
6. 学校給食センターにおける食物アレルギー対応食の調理から提供まで	10
(1) 調理	10
(2) 保管	11
(3) 喫食	11
(4) 回収	11
7. 単独調理校における食物アレルギー対応食調理から提供まで	12
(1) 調理	12
(2) 喫食	12
8. 中学校給食における食物アレルギー対応食提供について	12
9. その他の対応	13
10. 食物アレルギー対応の継続申込み	13
11. 緊急時の対応	13
●食物アレルギーとは	14

【参考資料:「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」(大阪府教育委員会・大阪府医師会)】

1. 学校給食における食物アレルギー対応の考え方

『食物アレルギーのある児童生徒が、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができる。』

学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりでなく、児童生徒が「食の大切さ」、「食事の楽しさ」を理解するための教材としての役割も担っています。このことは食物アレルギーのある児童生徒にとっても変わりはありません。

学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないことを前提とし、各学校、調理場の能力や環境に応じて食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立ったアレルギー対応食を提供することをめざして食物アレルギー対応を推進することが必要です。

《原則》

- 食物アレルギーのある児童生徒にも給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。
- 各学校毎に食物アレルギー対応委員会を設置し、組織的に対応を行う。
- 日本学校保健会ガイドラインに基づき、学校生活管理指導表の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するか、しないか）を原則とする。
- 学校および調理場の施設設備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 家庭等で食べていないものを、学校で初めて食べることは避ける。

学校および教育委員会は、児童生徒の心身の発育を促進するため、食物アレルギー対応が家庭等との十分な連携と協力関係のもと、与えられた条件の中で最大の効果を生むように努めていきます。

○最優先は“安全”

学校給食で最優先されるべきは、“安全”です。栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全が十分に確保される方法で検討します。

○二者択一の原則

安全確保のために、多段階の対応は行わず、原因食物を提供するか、しないかの二者択一を原則的な対応とすることが必要です。

○弁当対応の際の留意点

弁当対応を行う場合、保護者とのコミュニケーションを密に図ることが重要です。学級での指導状況や食物アレルギーを有する児童生徒の意向等を十分に考慮したうえで、具体的な対応を決定します。その際、保護者と学校にとって過度な負担とならないように配慮するとともに、状況に応じて適宜対応を見直していくことも必要です。

2. 学校給食における食物アレルギー対応の状況

本市の学校給食では、食物アレルギー対応食（卵除去（鶏卵・うずら卵））の提供を実施しています。

また、毎月、献立表と配合表を配信することにより、保護者にアレルゲン情報をお知らせし、児童生徒の喫食の判断をしていただいております。喫食ができない場合は、弁当持参等の対応をしていただいております。

各学校では、保護者から学校長への申し出により、児童生徒の食物アレルギー情報を学校内で共有し、給食時の誤食防止など安全面の配慮について確認しています。

○小学校給食(義務教育学校・前期課程)について【以下「小学校給食」とする】

小学校給食は、主食(パン・ご飯)・副食(食缶 3 品程度)・飲料(牛乳)に分かれています。主食・飲料については委託事業者から、副食については学校給食センターと単独調理校で調理し、提供しています。

○中学校給食(義務教育学校・後期課程)について【以下「中学校給食」とする】

中学校給食は、主食(パン・ご飯)・副食(食缶 1 品とランチボックス 3～4 品)・飲料(牛乳)に分かれています。中学校給食は、パン・飲料については、小学校給食と同じ委託事業者から、他は中学校給食調理事業者で調理し、提供しています。

○献立での対応

本市の小学校給食では、献立作成時に下表の事項を行うことにより、食物アレルギーのある児童に少しでも給食を食べていただけるよう配慮しています。中学校給食でも小学校給食に近い形で対応ができるよう、献立の工夫を行っています。

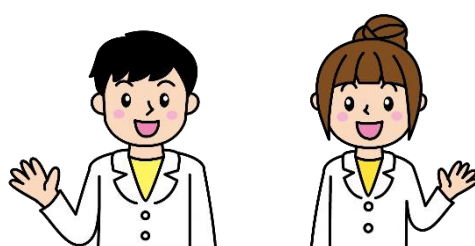
また、小学校給食、中学校給食、共に、毎月配信する「学校給食予定献立表」に合わせて、「学校給食用半製品・加工品の配合表」も配信し、アレルギー情報をお知らせします。

- ◆ 学校給食予定献立表・・・月 1 回配信
- ◆ 学校給食用半製品・加工品の配合表・・・学校給食予定献立表と同時に月 1 回配信
- ◆ 学校給食用パン、及び年間使用食品の配合表・・・年 1 回配信

＜献立の配慮(小学校)＞ (右列の「中」は中学校給食も同様のもの)

・パン・ごはん・直送品には、卵を使用しない。	中
・複数の副食に同じアレルギー(卵)が入らないようにする。 (*コンタミネーションを除く)	中
・副食での卵の使用は週1回程度までとする。	中
・揚げ物のつなぎに卵を使用しない。	中
・特定 28 品目のうち、「えび、かに、くるみ、そば、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ」は使用しない。	中
・小麦粉の代わりに米粉を使用する献立もある。	中
・油は基本、なたね油を使用する。(献立によりごま油、オリーブ油を使用することもある。)	
・食材の選定の際には、できる限りアレルギーが含まれない食材を選ぶよう努める。	中
・加工品等については、納入事業者よりアレルギー情報の提出を求め、できる限りアレルギーの少ない食品の選定を行う。	中
・献立は、各学校の給食担当の職員で構成される献立作成委員会で意見を聴取し、決定した献立に必要な食材の選定および調達は、学校長・栄養教諭・学校栄養職員・調理員などで構成される学校給食用物資選定会議にて選定する。	

*コンタミネーション(微量混入)・・・原材料には含まれていないが、食品の製造過程で機械や器具から偶発的にアレルギーが混入してしまうこと。



3. 学校給食における食物アレルギー対応のそれぞれの役割

学校給食における食物アレルギー対応は、関係者が情報共有を図り、積極的に連携・協力しながら対応することが大切です。関係者とその役割について、以下のとおり整理します。

○保護者

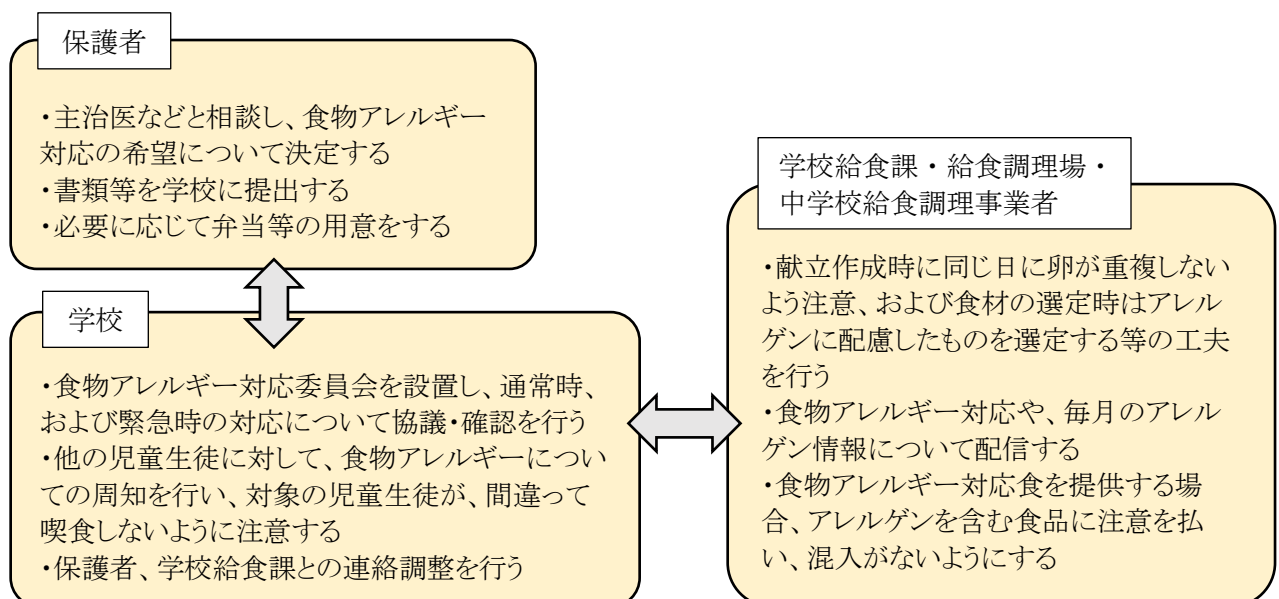
- ・食物アレルギー対応を希望する場合、学校に【様式 2】「学校生活管理指導表」を提出する。
- ・食物アレルギー対応食（卵除去食）の提供を希望する場合、【様式 2】のほかに、【様式 A】「食物アレルギー対応食申込み書（新規・継続・転入）」および【様式 B】「家庭における食物アレルギー対応の程度（保護者記入）」を提出する。
- ・食物アレルギーのある児童生徒本人の食物アレルギーに対する理解を深める。
- ・あらかじめ配信する「学校給食予定献立表」および「学校給食用半製品・加工品の配合表」で、アレルゲンの確認をする。
- ・児童生徒の食物アレルギーの内容等において、給食の喫食ができない場合は弁当持参等の対応をする。

○学校

- ・学校長を責任者とした関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を設置し、教職員はそれぞれの職種に応じた役割を担う。
- ・緊急時の対応について協議し、確認する。
- ・食物アレルギーのある児童生徒が安全で楽しい給食時間を送れるよう、他の児童生徒に対し、食物アレルギーについて周知する。
- ・食物アレルギーのある児童生徒が、給食の配膳時等、食物アレルギーの原因食品に触れることがないように十分に注意する。
- ・食物アレルギー対応食提供に際しては、対象の児童生徒に確実に届けられるよう配慮する。

○学校給食課・給食調理場・中学校給食調理事業者

- ・保護者を対象にした食物アレルギー対応の説明動画を配信する。
- ・献立は P2 で示した＜献立の配慮＞に応じて作成する。
- ・アレルゲンの情報について、毎月配信する「学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載する。
- ・栄養教諭等、調理員、中学校給食調理事業者等は、食物アレルギー対応食を提供する場合、アレルゲンを含む食品に注意を払うとともに、混入がないようにする。



4. 学校給食における食物アレルギー対応一覧

(1) 副食における対象児童生徒に対する食物アレルギー対応

給食喫食時にアレルゲンを除去		
対応 1	対象	・アレルゲンを保護者や教職員の指示かつ児童生徒との確認で、給食時に原因献立を食べない場合
	方法	・給食の原材料が記載された「学校給食予定献立表」および「学校給食用半製品・加工品の配合表」を保護者が確認し、保護者や教職員の指示かつ児童生徒との確認で、給食時に原因献立を食べない
	留意点	・保護者は「学校給食予定献立表」および「学校給食用半製品・加工品の配合表」を確認し、本人に食べない献立をよく理解させておく ・誤って食べてしまった場合の対処方法を確認しておく

弁当または代替の副食の持参		
対応 2	対象	・アナフィラキシーショックの危険がある児童生徒 ・微量の摂取でもアレルギー症状を起こす危険がある比較的症状が重い児童生徒 ・アレルゲンが多岐にわたり、給食で除去をすることが不可能な児童生徒
	方法	・給食の原材料が記載された「学校給食予定献立表」および「学校給食用半製品・加工品の配合表」を保護者が確認し、「完全弁当対応」、もしくは「一部弁当対応」を行う ○完全弁当対応 給食での食物アレルギー対応が困難な場合、毎日弁当を持参する ○一部弁当対応 献立により、食物アレルギー対応が困難な日のみ、弁当または副食のみを持参する
	留意点	・学校は、児童生徒が持参した弁当または副食を安全かつ衛生的に保管する(夏期の高温時や教室移動で教室が無人になる時等)

食物アレルギー対応食(卵除去食)提供		
対応 3	対象	・本市の食物アレルギー対応食(卵除去食)の実施基準(P5 に記載)をみたす児童生徒
	方法	・調理の過程で、アレルゲンを除いた給食を提供する
	留意点	・食物アレルギー対応食提供はアレルゲン除去が必要な程度と調理場の対応能力が見合った場合に行う ・給食調理場は調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供する (例)かき玉汁に卵を入れない 等 また原因食材を給食から除いて提供する (例)単品のオムレツや卵焼き等を提供しない 等 ・給食調理場は、加工品等を使用する際は、原材料に原因食品が含まれていないかを確認する ・給食調理場および学校は、予定献立の変更があった場合は食品の変更にも注意する ・給食調理場は誤配缶・誤配送のないように、学校は誤配膳・誤食のないように注意する

(2)食物アレルギー対応食(卵除去食)の実施基準について

以下の①～⑤の基準全てを満たしている場合のみ、食物アレルギー対応食を提供できます。

①	アレルゲンが、卵(鶏卵・うずら卵)のみであること ※ただし学校給食で使用しない食材がアレルゲンである場合は対応食の提供は可能です ※学校給食で使用しない食材:【えび、かに、くるみ、そば、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ】
②	食物アレルギーと医師から診断され、家庭でも食事制限をしていること
③	コンタミネーションによる発症の危険がなく、給食調理場での調理対応が可能なこと
④	年に1回、医師が診断した【様式2】「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を提出するとともに、保護者と学校は連絡・確認を行い、必要に応じて面談すること
⑤	専用ケース等の表面に該当児童生徒の学校名・学年クラス・児童生徒名等を表示することが可能なこと

【①の詳細(卵以外のアレルゲンがある児童生徒の提供基準)】

提供可 ○	卵(鶏卵・うずら卵)のみ ※魚卵は除く	+	学校給食で使用しない食材との組み合わせ 【えび、かに、くるみ、そば、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ】
提供不可 ×	卵(鶏卵・うずら卵)のみ ※魚卵は除く	+	小麦・乳・ごま等、給食で使用する食材 ※これらのアレルゲンを自分で除去できる、という理由での対応食の提供はできません

(3)食物アレルギー対応食(卵除去食)提供の具体的な実施内容

- ① 食物アレルギー対応食は、卵(鶏卵・うずら卵)のみを使用しない除去食での提供となります。
- ② 代替食の提供はありません。
- ③ 食物アレルギー対応食提供の可否については、【様式2】「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」に基づき、関係者が協議し決定します。
- ④ 給食費は、普通食と同額です。
- ⑤ 給食実施全日程、専用容器での提供となります。
- ⑥ 卵除去がない日も、専用容器に入って届くものについては、誤食を防ぐため、おかわりはできません。
(ただし、直接学校に届く、パン・ご飯・牛乳・納豆・ケーキ等はおかわりすることができます。)
- ⑦ 新小学1年生・新中学1年生【以下「新1年生」とする】の食物アレルギー対応食の提供開始は、2学期からの予定です。
- ⑧ 単独調理校については、設備の違いから提供方法が異なります。(※P12 参照)



5. 学校給食における食物アレルギー対応手順

(1)食物アレルギー状況の把握および、学校給食での対応調査

教育委員会は、【様式1】「学校における食物アレルギー対応について」に基づいた調査を電子申込システムを利用して実施します。

○調査実施時期

・新1年生 - 入学説明会～3月中旬頃まで

★在校生、転入生の対応は随時行います。(学校から【様式1】を配付してください。)

★【様式1】は、学務保健課の「アレルギー疾患に対する学校対応マニュアル」の【様式1】と同じものです。

(2)食物アレルギー対応食(卵除去食)を希望した場合

○教育委員会は【様式1】で食物アレルギー対応食を希望した保護者に、次の書類を配付し、面談を実施します。

①「豊中市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」(本手引き)

②【様式2】「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」

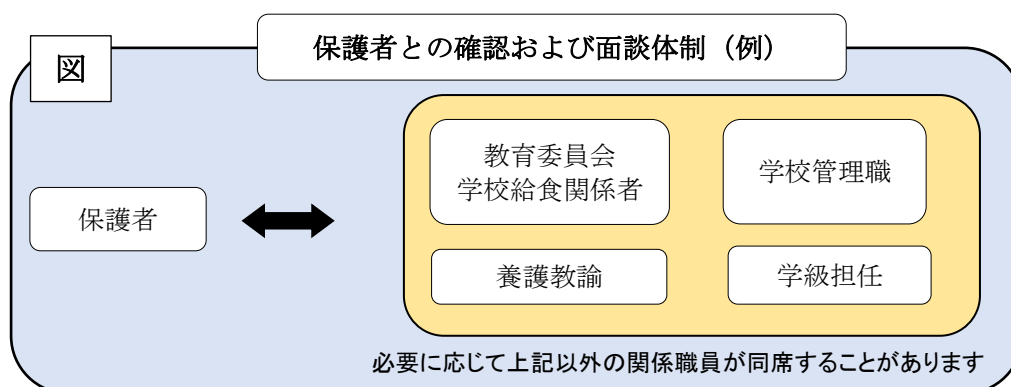
③【様式A】「食物アレルギー対応食 申込み書(新規・継続・転入)」

④【様式B】「家庭における食物アレルギー対応の程度(保護者記入)」

○面談時には【様式2】を確認しますので、保護者は医療機関に、【様式2】を記入してもらい、学校に提出します。(面談体制については下図参照)

★保護者は面談までに【様式2】を用意できない場合は、一旦過去の物を用意し、いつまでに最新のものを提出できるかを報告します。

★【様式2】の提出は必須となりますが、「アレルギー疾患に対する学校対応マニュアル」に基づき、すでに学校に【様式2】「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を提出している場合は、再度提出する必要はありません。(その際、学校給食課は写し(コピー)をいただきます。)



(3)食物アレルギー対応食(卵除去食)提供の申込み、および可否決定 【様式2、A、B】

○保護者は、面談後、【様式A】【様式B】を学校に提出します。【様式2】の提出がまだの時は、【様式2】も合わせて提出します。新1年生が2学期から開始するには、6月中旬に提出が必要です。

○学校は、保護者より提出のあった【様式2】【様式A】【様式B】を教育委員会に提出します。

★【様式2】について、すでに学校に提出をしている場合は写しを提出します。

○教育委員会は保護者からの申込みに基づき、食物アレルギー対応食提供の可否を決定します。

(4)食物アレルギー対応食(卵除去食)の提供【様式C-1(保護者用)、C-2(学校保管用)】

○教育委員会は、【様式C】「学校給食食物アレルギー対応食提供実施決定通知書」を保護者及び学校長あてに通知します。(保護者へは学校を通じて通知を行います。)

・新1年生 - 基本は1学期終業式に通知 ⇒ 2学期から食物アレルギー対応食提供開始

★状況に応じ、1学期中に提供開始することもあります。(提供までの流れは同じ)

★食物アレルギー対応食提供開始までは、原因献立を食べない、または弁当や副食の一部を持参する対応となります。

(5)食物アレルギー対応食(卵除去食)提供の解除 【様式 D】【様式 E】

食物アレルギー対応食提供の解除を希望する保護者は、【様式 D】「食物アレルギー対応食提供解除届」を学校を通じて、教育委員会に提出します。

教育委員会は解除日決定後、【様式 E】「食物アレルギー対応食提供解除通知書」を保護者および学校長あてに通知します。 ※転出時にも解除届の提出が必要です。

(6)食物アレルギー対応食(卵除去食)提供の休止 【様式 I】

食物アレルギー対応食の提供を一定期間休止する場合、また、食物アレルギー対応食提供を再開する場合は、保護者は【様式 I】「食物アレルギー対応食提供休止届・再開届」を学校を通じて、教育委員会に提出します。

休止開始日、および再開日は、教育委員会から学校を通じてお知らせします。

★食物アレルギー対応食を休止・再開するためのもので、給食の提供を中止するものではありません。給食を止める場合は、学校にご相談ください。

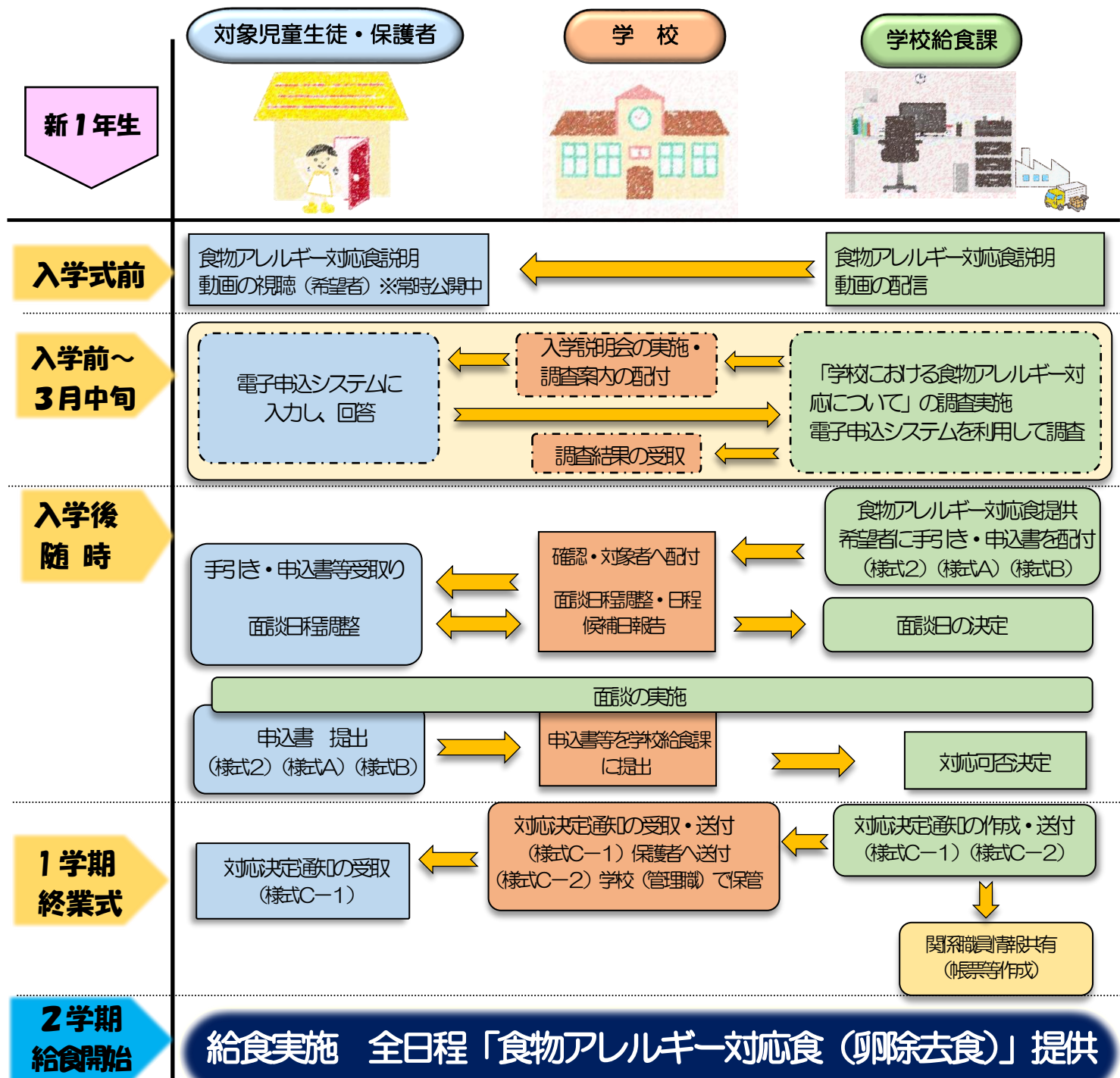
【様式一覧】

	様式名	使用者	目的
様式 1	学校における食物アレルギー対応について	学校	児童生徒の調査に使用
様式 2	学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)	保護者	申込み
様式 A	食物アレルギー対応食申込み書(新規・継続・転入)	保護者	申込み
様式 B	家庭における食物アレルギー対応の程度(保護者記入)	保護者	申込み
様式 C	学校給食食物アレルギー対応食提供実施決定通知書(保護者用)(学校保管用)	学校給食課	提供決定
様式 D	食物アレルギー対応食提供解除届	保護者	解除申込み
様式 E	食物アレルギー対応食提供解除通知書(保護者用)(学校保管用)	学校給食課	解除決定
様式 F	食物アレルギー対応食 積み込み・受取りチェック表	調理員・従事員(配膳員)	食物アレルギー対応食の受け渡し
様式 G	食物アレルギー対応食 児童生徒への引渡しチェック表(配膳室用)	従事員(配膳員)	食物アレルギー対応食の引渡し
様式 H	食物アレルギー対応食 児童への引渡しチェック表(単独調理校給食室用)	給食調理員	食物アレルギー対応食の引渡し
様式 I	食物アレルギー対応食提供休止届・再開届	保護者	休止・再開

※新入生は、【様式 1】の内容を基に電子申込システムにて調査を実施

学校給食食物アレルギー対応食（卵除去食）提供の流れ

★在校生、転入生の場合は、随時対応いたします



※提供開始時期は、前後することがあります。
※単独調理校の提供についてはP12 参照

- (様式1) 学校における食物アレルギー対応について
- (様式2) 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)
- (様式A) 食物アレルギー対応食申込み書(新規・継続・転入)
- (様式B) 家庭における食物アレルギー対応の程度(保護者記入)
- (様式C-1) 学校給食食物アレルギー対応食提供実施決定通知書(保護者用)
- (様式C-2) 学校給食食物アレルギー対応食提供実施決定通知書(学校保管用)

【豊中市学校給食における食物アレルギー対応食(卵除去食)提供早見表】

	食物アレルギー対応食(卵除去食)
対象食品	除去できるもの 卵(鶏卵・うずら卵) 
基準	①アレルギーが、卵(鶏卵・うずら卵)のみであること ※ただし学校給食で使用しない食材がアレルギーである場合は対応食の提供は可能です ※学校給食で使用しない食材:【えび、かに、くるみ、そば、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ】 ②食物アレルギーと医師から診断され、家庭でも食事制限をしていること ③コンタミネーションによる発症の危険がなく、給食調理場での調理対応が可能なこと ④年に1回、医師が診断した【様式2】「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を提出するとともに、保護者と学校は連絡・確認を行い、必要に応じて面談すること ⑤専用ケース等の表面に該当児童生徒の学校名・クラス・児童生徒名等を表示することが可能なこと
調査	要 提 出 【様式1】学校における食物アレルギー対応について(転入生対象) ※新入生は、【様式1】の内容を基に電子申込にて調査を実施
医師の診断	要 提 出 【様式2】学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) ★新規・継続の場合は年度毎に医師の診断が必要です
申込	要 提 出 【様式A】食物アレルギー対応食 申込み書(新規・継続・転入) 【様式B】家庭における食物アレルギー対応の程度(保護者記入) ★食物アレルギー対応食提供を希望する場合、面談を実施します
決定	【様式C】学校給食食物アレルギー対応食提供実施決定通知書 教育委員会より学校を通じて保護者に送付
提供	給食実施全日程、専用容器に入れて提供 ★毎日対象者本人が配膳室に取りに行く ★単独調理校についてはP12 参照

6. 学校給食センターにおける食物アレルギー対応食の調理から提供まで

★給食実施全日程、専用容器に入れて提供します。

調理、配送、保管については下記のとおり行います。

(1)調理

〈事前準備〉

- ① 栄養教諭・調理員等は、アレルギー食材や調理方法等を把握し、作業工程表や作業動線、配缶方法等を確認し、共通理解を図る。*配缶・・・出来上がった給食を運ぶための容器に移し替える作業



〈調味料等の確認〉



〈食材とりわけ準備〉



〈パススルーから野菜の運び入れ〉

〈調理〉

- ① 専用の調理室で、専任の調理員が調理を行う。
- ② エプロン・帽子・調理器具等を色分けし、普通食に使用するものとは差別化しておく。
- ③ 除去すべきアレルギーが混入しないよう調理を行う。
- ④ 可能な限り普通食と遜色のないように調理を行う。
- ⑤ 普通食と同様、保存食の採取、検食を行う。
- ⑥ 作業の途中で、専用の調理室から出入りする必要のないように、事前に調味料等の準備を行う。
やむを得ず出入りする場合は、アレルギーを持ち込まないよう注意する。



〈副食調理〉



〈副食配缶〉



〈コンテナ積み込み〉

〈配缶時〉

- ① 専用容器(通常3品)・食器(通常4枚)を専用ケースに入れて配送する。
- ② 誤配送を避けるために、専用ケースに、学校名・クラス・児童名を明記する。

〈配送時〉

- ① コンテナに積込む際に、担当職員は学校名・クラス・児童名を、【様式 F】「食物アレルギー対応食 積込み・受取りチェック表」と照らし合わせて確認しサインする。
- ② 配送トラックで各学校の配膳室へ配送する。

(2)保管

- ① 学校給食従事員等は配送トラックから食物アレルギー対応食を受取り、学校名・クラス・児童名等を確認し、【様式 F】「食物アレルギー対応食 積込み・受取りチェック表」にサインをする。
- ② 給食が始まるまで、配膳室で保管する。
★食物アレルギー対応食は各学校の配膳室で対象児童へ直接受け渡しとする。

(3)喫食

- ① 対象児童が配膳室へ『食物アレルギー対応食専用ケース』を取りに行く。
- ② 学校給食従事員等は学校名・クラス・児童名を確認して、【様式 G】「食物アレルギー対応食 児童への引渡しチェック表」にチェックし、専用ケースを渡す。
- ③ 学級担任等は、教室に戻った児童の『食物アレルギー対応食専用ケース』の児童名等を確認する。
- ④ 児童は、専用容器から専用食器に移して喫食する。
★食器は色の違う専用のものを使用し、視覚的にも分かりやすくする。
★トレイ・スプーンについては、他の児童と同じものを使用する。
- ⑤ 学級担任等は、誤配食・誤食等に注意する。また、他の児童には、食物アレルギーは好き嫌いでないことの理解を深められるよう指導する。
- ⑥ 誤食をさける為、副食については提供された食物アレルギー対応食のみを喫食する。
- ⑦ 喫食を終えた児童は各自、配膳室に専用ケースを返却する。学校給食従事員等は、返却を確認し、【様式 G】「食物アレルギー対応食 児童への引渡しチェック表」にチェックする。
- ⑧ 学級担任等は、食物アレルギーのある児童の喫食状況を確認し、給食後も*食物依存性運動誘発アナフィラキシー等の配慮をし、健康観察を行う。
- ⑨ 誤食があった場合は、状況に応じて緊急時対応を行う。

*食物依存性運動誘発アナフィラキシー…運動と原因食物の組み合わせにより、アナフィラキシー症状(じんま疹、紅斑、呼吸困難、めまい、腹痛、下痢、意識障害等)が誘発されること

(4)回収

- ① 専用ケースのままコンテナに入れ学校給食センターに回収する。
- ② 専用容器等は、専用の洗浄機で洗浄し、食物アレルギー対応食調理室で消毒保管する。



〈専用容器と専用食器をケースにセット〉



〈専用容器〉

7. 単独調理校における食物アレルギー対応食の調理から提供まで

単独調理校では食物アレルギー対応食専用の調理室はありません。

単独調理校については、均衡ある学校給食という観点から、施設等の状況に応じながら、できるだけ学校給食センターに準じた提供を努めていきます。

調理、保管については下記のとおり行います。

(1)調理

〈事前準備〉

- ① 栄養教諭・調理員等は、アレルゲン食材や調理方法等を把握し、作業工程表や作業動線、配膳方法等を確認し、共通理解を図る。

〈調理〉

- ① 担当の調理員が調理を行う。
- ② 除去すべきアレルゲンが混入しないようにする。
- ③ 可能な限り普通食と遜色のないように調理を行う。
- ④ 普通食と一緒に調理し、途中で取り分ける場合は、原因食材の混入が無いことを確認する。
- ⑤ 普通食と同様、保存食の採取、検食を行う。

〈配缶時〉

- ① 個人容器に配缶する。
- ② 誤食を避けるために、個人容器にクラス・児童名を明記する。

(2)喫食

- ① 対象児童が給食室へ食物アレルギー対応食を取りに行く。
- ② 調理員は児童名を確認して、【様式H】「食物アレルギー対応食 児童への引渡しチェック表」にチェックし、個人容器を渡す。
- ③ 学級担任等は、誤配膳・誤食等に注意する。また、他の児童には、食物アレルギーは好き嫌いでないことの理解を深められるよう指導する。
- ④ 誤食をさける為、副食については提供された食物アレルギー対応食のみを喫食する。
- ⑤ 学級担任等は、食物アレルギーのある児童の喫食状況を確認し、給食後も*食物依存性運動誘発アナフィラキシー等の配慮をし、健康観察を行う。
- ⑥ 誤食があった場合は、状況に応じて緊急時対応を行う。

*食物依存性運動誘発アナフィラキシー…運動と原因食物の組み合わせにより、アナフィラキシー症状(じんま疹、紅斑、呼吸困難、めまい、腹痛、下痢、意識障害等)が誘発されること

8. 中学校給食における食物アレルギー対応食提供について

★中学校給食調理事業者の調理場には食物アレルギー対応食専用の調理室はありません。調理については、単独調理校と同様の対応になります。

配缶・保管・喫食については、学校給食センターからの提供と同様の対応になります。

★中学校給食は、専用保温容器(1個)と、専用ランチボックスでの提供となります。



〈専用保温容器・専用ランチボックス・専用食器〉

9. その他の対応

各自で中止できるもの

主食(パン・ご飯)・副食・飲料(牛乳)の区分で給食を中止することができます。主食を食べることができなければ主食代を除いた金額、副食を食べることができなければ副食代を除いた金額、牛乳を飲むことができないならば牛乳代を除いた金額、すべて食べずに家庭から弁当を持参する場合は給食費を請求しないというように、提供した区分に応じた金額になります。

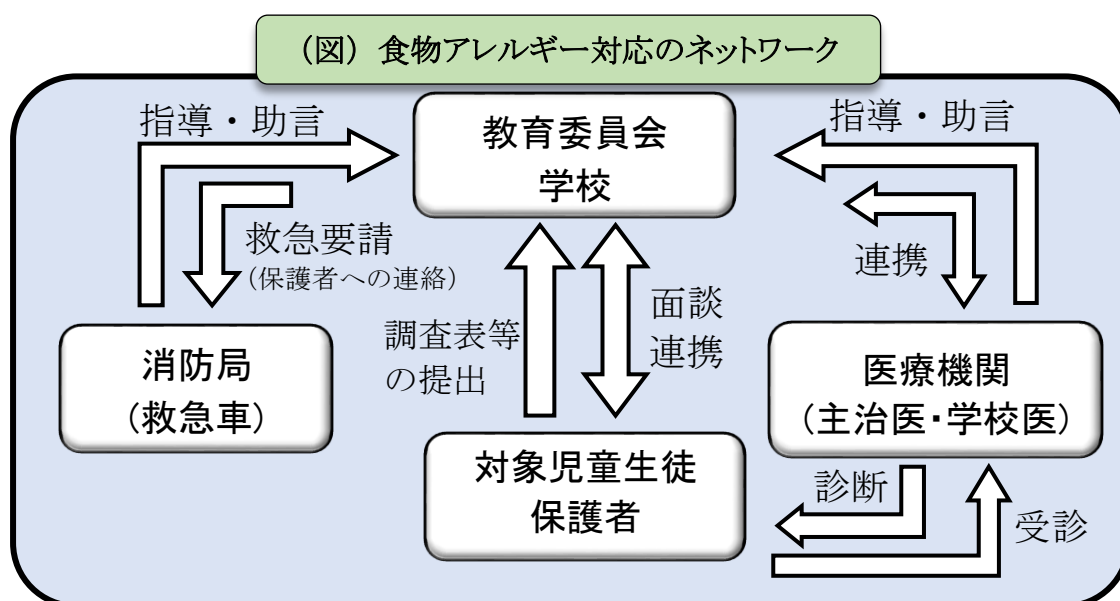
★1日ごとや内容ごとに区分を変えることはできません。

10. 食物アレルギー対応の継続申込み

保護者が学校給食における食物アレルギー対応を継続して希望する場合は、年度毎に【様式2】「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」、【様式 A】「食物アレルギー対応食 申込み書(新規・継続・転入)」の提出を求め、必要に応じて面談を行います。経過による症状の軽症化によっては、対応の見直しを検討します。

11. 緊急時の対応

食物アレルギーの誘発症状は、軽いじんましんからアナフィラキシーのように緊急の対応を要するものまで、幅広いものです。食物アレルギーのある児童生徒が何らかの体調の変化を訴えた場合は、救急車を要請するなど速やかな対応を行います。



●食物アレルギーとは

食物アレルギーとは、一般的には特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応の事をいいます。

皮膚症状が最も多く、次いで呼吸器症状、粘膜症状、消化器症状、中にはショック症状と多岐にわたります。

誤食などにより食物アレルギーの症状が出現した場合には、速やかに適切な対処を行うことが重要です。じんましんなどの軽い症状に対しては抗ヒスタミン薬の内服や経過観察により回復する事もありますが、ゼーゼー・呼吸困難・嘔吐・ショック等の中等症から重症の症状には、アナフィラキシーに準じた対処が必要です。(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より抜粋)

○食物アレルギーの表示

食物アレルギーの原因食品(特定原材料等)については、消費者庁が流通食品について、下記のとおりアレルギー表示を義務付け、または奨励しています。

根拠規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
特定原材料	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ) (8品目)	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの	義務
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン(20品目)	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの 特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要	奨励 (任意)

○食物アレルギーの主な症状

全身のあらゆる臓器に症状が誘発されるおそれがありますが、特に皮膚症状、粘膜症状(唇やまぶたの腫れなど)に多く、中には※アナフィラキシーショックとなり、生命の危険を伴う場合もあります。

皮膚症状・・・ かゆみ、じんましん、浮腫(むくみ)、赤み、湿疹

粘膜症状・・・ 目の充血・腫れ、かゆみ、流涙、まぶたの腫れ、くしゃみ、鼻水、鼻閉、口腔・口唇・舌の違和感・腫脹、のどの痒み、イガイガ感

呼吸器症状・・・ せき、喘鳴、呼吸困難

消化器症状・・・ 腹痛、悪心、嘔吐、下痢、血便

神経症状・・・ 頭痛、活気の低下、不穏、意識障害

循環器症状・・・ 血圧低下、頻脈、除脈、不整脈、四肢冷感、蒼白(末梢循環不全)

全身性症状・・・ 意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

※アナフィラキシーショック … アナフィラキシー(アレルギー反応の中でも複数の臓器に重篤な症状が現れる場合のこと)においてショック症状(血圧低下やそれに伴う意識障害などの症状)を伴う場合で、迅速かつ適切な対応を行わないと、生命をおびやかす可能性のある最も危険な状態のこと