

流山市学校給食における食物アレルギー対応ガイドライン

流山市教育委員会

1 ガイドラインの目的

本市の小中学校における食物アレルギーを抱える児童生徒に対しての給食対応については、児童生徒の健康と安全性を最優先とし、また、各学校の調理場の能力や給食搬送及び集団活動としての学校給食の特性を踏まえて、各学校は本ガイドラインに示す範囲内において行うこととする。

また、学校給食は食育の推進を目的とすることから、ガイドラインを遵守の上、食に関して特別の配慮を必要とする児童生徒に対して学校生活全般について個別的な指導を行うとともに、給食時間を楽しく過ごせるように配慮するものとする。

なお、このガイドラインは下記の指針を準用し流山市で対応できるものに限定する。

参照：文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」平成27年3月

千葉県教育委員会「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」平成25年11月

(財)日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」平成20年3月

2 食物アレルギーのある児童生徒の把握から取り組みまで

① 食物アレルギー調査の実施 全児童生徒対象

『食物アレルギー実態調査票 9年間追記式(様式1)』

食物アレルギーのある児童生徒を把握するため、学校は様式1を給食開始前までに全児童生徒の保護者に配付する。

新1年生については入学説明会、転入生については転入時に説明し配付する。

② 学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)等の提出依頼

『学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)(様式2)』

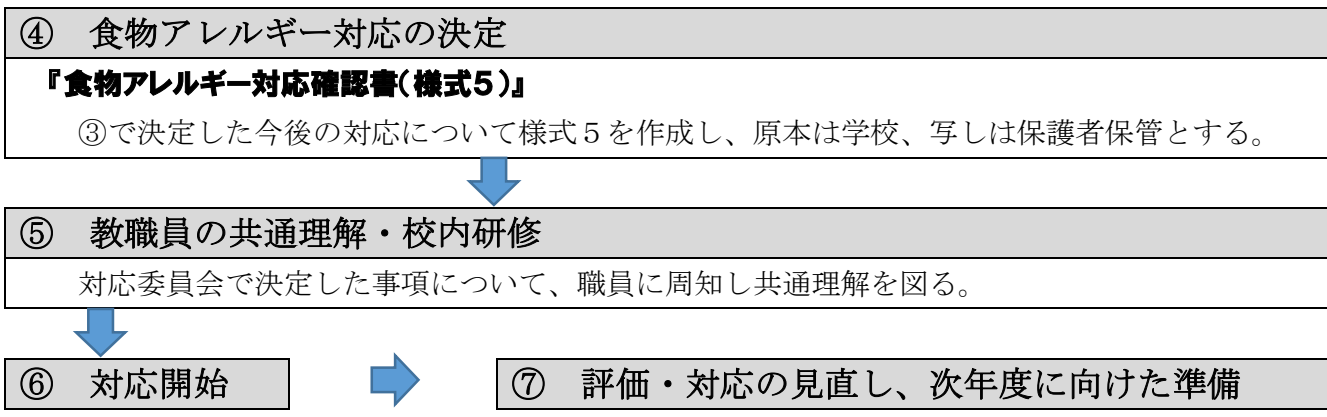
『食物アレルギーに関する問診票・面談記録票(様式3)』

『学校給食における食物アレルギー対応について(保護者用)(様式4)』

調査の結果、学校給食での食物アレルギー対応を希望する保護者に対して、学校は様式2～4を配付する。保護者は様式2の記載をアレルギー専門医に依頼し、提出期限までに様式2と、可能な範囲で記入した様式3を学校へ提出する。

③ 保護者との面談及び食物アレルギー対応委員会を開催

様式3に沿って聞き取りを行い、対応を検討する。



3 食物アレルギー調査の実施

食物アレルギーのある児童生徒を把握するため、学校は『食物アレルギー実態調査票(様式1)』を全児童生徒の保護者に配付する。

- ※新小学1年生・・・入学説明会に配付説明する。
- 新中学1年生・・・指導要録、保健等の書類を、学校間で引き継ぐ。
- 転入生・・・・・・転入時に配付説明する。

4 対応の手続きと決定

学校での食物アレルギーの対応は『学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)(様式2)』に基づいた保護者の申請により行う。

但し、学校給食における対応は、そのアレルゲン食品、疾病症状、学校の給食実施状況に応じてガイドラインに沿って決定する。

※『学校生活管理指導表』：千葉県教育委員会作成

(1) 対応の手続き方法と提出書類

『食物アレルギー実態調査票(様式1)』において、6 学校対応希望「はい」の場合のみ下記の書類を保護者へ配付し、アレルギー専門外来を受診するよう依頼する。

アレルギーと診断されたら、アレルギー専門医に「学校生活管理指導表」を記入してもらう。

- ① 『学校生活管理指導表(追記式)(食物アレルギー疾患用)(様式2)』
 - ② 『食物アレルギーに関する問診票・面談記録票(様式3)』
 - ③ 『学校給食における食物アレルギー対応について(様式4)』
- ※新1年生については、入学説明会で説明し、希望者への書類の配付を行う。

(2) 対応の決定

- ① 学校での対応は、医師の診断『学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)(様式2)』に基づいて行う。

- ② 校長は、校内に食物アレルギー対応委員会を設置する。
- ③ 保護者からの申請後、学校管理職、担任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員と面談を行い、『食物アレルギーに関する問診票・面談記録票（様式3）』をもとに個別に『食物アレルギー対応確認書（様式5）』を作成する。
- ④ 決定内容は、ガイドライン及び学校の施設整備等、実情に応じたものとなるように配慮する。

（3）手続きは毎年更新

子供の食物アレルギー症状は、成長とともに年々変化することや、学校の状況が変わることから、毎年保護者は学校へ申請し、原則毎年面談を行う。そして、食物アレルギー対応委員会において対応内容を見直し決定する。

※『食物アレルギー実態調査票（様式1）』と『学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）（様式2）』は追記し、『食物アレルギーに関する問診票・面談記録票（様式3）』と『食物アレルギー対応確認書（様式5）』は毎年新しく揃える。

（4）変更・解除申請

アレルギー症状が寛解したり、対応が必要でなくなったりした場合は、診断を受け、医師が管理不要事項を記入した『学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）（様式2）』を学校へ提出し、給食の変更または解除を申し出る。面談にて確認後、『食物アレルギー対応確認書（様式5）』を作成する。

5 学校給食における対応の基本

（1）対応レベル

<レベル1> 「詳細献立」と「配合表」の配付

使用食材を細かく示した「詳細献立」と「配合表」を配付し、家庭へ給食内容を知らせる。

<レベル2> 除去食の提供

安全性確保のため、原材料に示されたアレルギー食品を全て除去したもの（完全除去）とする。

また、アレルギー食品を少量食べられる場合も、完全除去対応とする。

<レベル3> 弁当を家庭から持参する。

- ・一部弁当：アレルギーのある献立のみ、家庭から部分的に一部、弁当を持参する。
- ・全部弁当：アレルギーのある日は、家庭から1食分全部、弁当を持参する。
- ・給食提供なし：年間を通して、家庭から毎日、弁当を持参する。

※代替食の提供は行わない。

(2) アレルゲン食品と対応内容

アレルゲン食品と対応内容は、表1のとおりとする。

表示義務のある食物アレルギー物質を含む食品の特定原材料7品目の内、「卵」について可能な範囲除去食対応する。「乳、小麦、そば、落花生、えび、かに」については弁当対応とする。

それ以外の食品について、家庭で判断し、弁当を持参する。

表1 アレルゲン食品と対応内容

	アレルゲン食品	書類配付	除去食の提供	弁当の持参
ある特定食材の表示義務のある7品目	生卵(鶏卵) うずら卵	給食の食材を細かく示した詳細献立表を配付する	可能な範囲で完全除去食を提供する	除去調理できないものは持参する
	乳 小麦 そば 落花生 えび かに		安全性の観点から除去調理はしない	弁当を持参する
	上記以外の食品			

(3) 除去食対応や給食提供についての補足事項

- ① 除去食対応は、学校の体制、人員、調理場の作業環境の中で、安全に提供できる範囲で行う。安全が確保できない場合は、除去食対応は実施しない。
- ② 乳アレルギーの場合は、飲用牛乳の停止は可能だが、除去食は提供しない。
- ③ 乳アレルギーがない場合は、1食分弁当持参でも、飲用牛乳を配付する。
- ④ 代替食品や家庭からの持ち込み食材の調理は行わない。
- ⑤ 加工食品に原材料の欄外記載（注意喚起表示(※1)）の表示があり、影響が心配される場合は、給食は提供しないで、弁当持参とする。

(※1)注意喚起例： 同一工場、製造ライン使用によるもの

原材料の採取方法による海産物（しらす、海藻等）

えび・かにを捕食していることによる海産物や練り製品等

- ⑥ 食器や調理器具の共用により発症が懸念される場合は、給食の提供はせず、年間を通して弁当持参とする。
- ⑦ 揚げ油の共用でアレルゲンの混入による影響が心配される場合は、年間を通して弁当持参とする。

※大量調理により揚げ油を繰り返し再利用する場合もあるので、前回までの給食にアレルゲン食品を含む揚げ物がある場合、その食品や成分が含まれていることがある。

- ⑧ 調味料・だし・添加物・加工食品について十分、原材料を確認して選定するようにする。

但し、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても、症状誘発の原因となりにくい下記（表2）の調味料・だし・添加物については、完全除去でも基本的に除去しない。これらについて発症が懸念される場合は、弁当持参とする。

表2 除去しない調味料・だし・添加物等

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	植物由来の乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

※抜粋：文部科学省平成27年3月「学校給食における食物アレルギー対応指針」

（4）対応の範囲（疾病症状や学校の給食実施状況による）

＜管理指導表で「アナフィラキシーあり」の場合＞

- ① 現在、コンタミネーション(※2)等、微量なアレルゲンで反応するなど、アナフィラキシーを発症する可能性が高い児童生徒へは、医師の判断のうえ、給食の提供はしない。年間を通して弁当対応とする。
- (※2)コンタミネーション：原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合をいう。
- ② 現在、微量なアレルゲンでの反応はしないなど、微量なアレルゲンの混入でアナフィラキシーを発症する可能性が低いと判断された児童生徒へは、医師の判断のうえ、学校と保護者で十分協議した上で、該当のアレルゲンがない給食の日は、給食を提供する。

＜卵アレルギーの場合＞

自校複合方式の調理場では、自校の児童生徒に対してのみ除去食を提供する事を原則とするが、自校と同じ体制がとれる場合は、配送校の除去食も実施する。

各校1校あたりの対応人数等、その学校の対応許容範囲を超える場合は、児童生徒の安全性を最優先として、対応範囲を制限する。

- ① 栄養士は、翌月分の「詳細献立」「配合表」と「献立表」を保護者へ配付する。
- ② 保護者は、「詳細献立」で翌月分の給食内容を確認し、喫食予定を記入した献立表を作成し、学校へ返す。
- ③ 学校は、喫食予定を記入した献立表を、担任、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、給食室が共有し、アレルギー対応を行う。

<卵以外のアレルギーの場合>

- ① 栄養士は、翌月分の「詳細献立」「配合表」と「献立表」を保護者へ配付する。
- ② 保護者は、「詳細献立」でアレルゲンの有無を確認する。アレルゲンのある日の喫食予定を（アレルゲンを含む料理以外を食べる・給食は食べずに弁当持参）を記入した献立表を作成し、学校へ返す。
- ③ 学校は喫食予定を記入した献立表を、担任、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、給食室が共有し、アレルギー対応を行う。
- ④ 担任は、喫食予定を記入した献立表により家庭の判断内容を確認し、対応する。

6 給食費の取扱いについて

- ① 弁当持参や除去食による食材の返金は行わない。
- ② 乳アレルギーの場合は、飲用牛乳の停止分を、年度末等に精算し返金(税込み)する。
- ③ 年間を通して、給食の提供なしとした場合は、集金はしない。但し、飲用牛乳のみ提供した場合は、牛乳代のみ集金（税込み）する。

7 その他の留意点

(1) 給食当番について

アレルゲンのある日は、食物アレルギーのある児童生徒には給食当番をさせないなどの配慮をする。

(2) 給食の配膳及び後片付けについて

教室での配膳は、食物アレルギーの給食内容を確認後、アレルゲン食品の接触や混入がないように、食物アレルギーのある児童生徒の給食の盛り付けを最初に行う。

後片付けも同様に十分注意し、ストローの片付け方等、クラスでのルール作り等を配慮する。

(3) 給食のおかわりや量調整の禁止について

アレルゲンのある給食の日は、該当児童生徒は、その日の全ての給食について、おかわり及び量の調節は禁止する。

(4) 毎日の給食や弁当の確認について

食物アレルギーがある児童生徒は、毎日の給食について、食べられる物か食べられない物か自分で確認する習慣をつけ、保護者や教職員はそれを支援し自己管理能力を育成する。

(5) 弁当持参の場合の確認と管理について

保護者、担任、栄養教諭・学校栄養職員等で確認を十分行い、弁当忘れや誤配食がないように注意する。弁当の管理は、保護者が保冷剤を入れたり、教室の保管場所を配慮したりして安全を管理する。

(6) 給食後の過ごし方について

運動誘発アナフィラキシー(※3)を発症する可能性がある児童生徒は、昼休みの過ごし方について十分注意させ、医師の診断のもと、給食後2～4時間は激しい運動を行わないよ

うにする。

また、該当の児童生徒が在籍する授業について、午後の体育を避けるなど、教育課程に配慮する。

(※3)運動誘発アナフィラキシー：食物を摂取して2時間以内に一定量の運動をすることにより、アナフィラキシー症状を起こすこと。

(7) 薬の保管場所と管理について

食物アレルギーの児童生徒に処方されている薬（エピペン、内服薬、塗り薬）については、保管場所と管理方法を保護者と教職員が、共通理解し緊急対応に備える。

(8) 学級での児童生徒への配慮や指導

学校は、給食のアレルギー対応がいじめのきっかけ等にならないよう配慮し、子供たちが楽しく給食時間を過ごせるように配慮する。

また、学級の全児童生徒が食物アレルギーについて正しく理解するように指導する。

(9) 食物アレルギーの情報提供について

学校は、健康相談や栄養相談において、専門医療機関での食物アレルギーの治療、家庭での弁当作り、栄養摂取の工夫などの情報提供を行い、保護者への協力を行うようにする。

(10) 食物アレルギーの児童生徒の個人情報について

食物アレルギー対応の確認や事故防止には、校内の全教職員及び学級の児童生徒、また必要に応じて保護者の方とも共通理解が必須なため、必要な範囲での情報を開示する。このことについて、該当児童生徒の保護者に了解を得る。但し、学校は、校外へ情報が出ないように書類の管理を厳重に行うようにする。

(11) 確認及び緊急時の体制について

- ① 教室においては、喫食予定を記入した献立表を教室に掲示し、学級の児童生徒にもわかるようにする。
- ② 学級担任が不在の場合には、他の職員が対応するよう全教職員と連携して確認体制を明確にし、管理職の指導のもと日々の給食対応を確実にを行う。
- ③ 緊急時には、学校長の指揮のもと、養護教諭をはじめとした全教職員が連携して事故対応できるように体制を整えておく。

(12) 配送校の安全確認体制について

アレルギー対応責任者を決め、除去食のチェックを毎回対応責任者及び担任が確実に行える体制を整えておく。