

3 学校給食における対応

1 基本方針

学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりではなく、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ので、食物アレルギーの児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが大切です。

食物アレルギーのある児童生徒は原因食品や症状の程度が一人一人異なるため、アレルギー症状を正しく理解することが重要です。学校給食によるアレルギー症状を起こさないため、各学校及び調理場の能力や環境に応じて、児童生徒の視点に立ったアレルギー対応給食を提供することが望まれます。

2 基本的実施基準

学校給食における食物アレルギー対応食の実施基準について以下の点を基本とします。

【食物アレルギー対応食の基本実施基準】

基本的に、以下の基準をすべて満たした場合に実施します。

- (1) 医師の診断により、食物アレルギーと診断されている。
- (2) 原因食品（アレルゲン）が特定されており、アレルギー疾患用学校生活管理指導表により医師から食物除去療法を指示されている。
- (3) 家庭でも原因食品の除去を行うなど食物除去療法を行っている。
- (4) 定期的に受診し、評価を受けている。

3 学校給食における主な対応方法

給食の提供におけるアレルギー対応には、以下のような種類があります。最適な対応レベルの組み合わせを考えて、実施してください。

- (1) 詳細な献立表による情報提供[レベル1]
- (2) 弁当持参対応[レベル2]
- (3) 除去食対応[レベル3]
- (4) 代替食対応[レベル4]

各レベルの決定は、児童生徒の食物アレルギーの状態（重症度や除去品目数など）や対応を行うための学校及び調理場の状況（人員や設備の充実度、作業ゾーンなど）を総合的に判断して、「校内食物アレルギー対策委員会」が行います。

保護者の求めるままに実情に合わない無理な対応を行うことは、かえって事故を招く危険性をはらんでいます。学校給食のアレルギー対応は、あくまでも医師の診断と指示に基づいて行うものであり、保護者の希望に沿ってのみ行うものではありません。

(1) 詳細な献立表による情報提供 [レベル1]

献立の詳細な内容を保護者に提示し、担任・児童生徒は保護者の確認内容に基づいて対応します。(様式6 詳細な献立表の例)

【対象】

- ・比較的症状が軽く、本人がアレルギーを取り除くことができる場合

【注意点】

- ・保護者が詳細な献立表を確認し、本人に取り除く食品をよく理解させておくこと、担任に取り除く食品を連絡することについて協力を求めます。
- ・担任は除去するアレルギーを正しく理解し、他の児童生徒にも正しく理解するよう指導します。
- ・誤って食べてしまった場合の対処方法を全教職員で確認しておきます。
- ・献立表作成にあたっては、記入漏れや間違いがないように必ず複数の関係者が確認します。

(2) 弁当持参対応 [レベル2]

①毎日弁当を持ってくる場合

【対象】

- ・アレルギーの種類が多い場合や、ごく微量でも重篤なアレルギー症状を起こす場合など、予定献立の学校給食を食べることができないと判断される場合

【注意点】

- ・食物アレルギーのある児童生徒を担任が理解するとともに、他の児童生徒にもしっかりと理解させ、本人が精神的な負担を感じることがないように配慮します。
- ・給食当番を行う際にはアレルギーに触れることがないように学級担任が配慮します。
- ・弁当の保管場所を確保し、誤配がないように安全で衛生的に保管します。

②献立によって弁当を持ってくる場合

【対象】

- ・アレルギーとなる食品が給食に使っており、調理の過程で除去が困難な場合

【注意点】

- ・予定献立の食材を保護者に知らせ、給食が食べられる日と弁当持参の日を事前に決めておきます。



家から持参した弁当の保管例

- ・朝、児童生徒は登校したら、教職員に声をかけて、職員室の冷蔵庫などに保管します。
- ・給食の時間に自分で取り出します。
- ・誤配がないように、必ず氏名を明記します。

(3) 除去食対応[レベル3]

原因食品を除いた給食を提供します。

【対象】

- ・アレルギーとなる食品が給食に使っており、調理の過程で除去が可能な場合

【注意点】

- ・主治医等の診断、食事指示にそって可能な範囲で対応します。
- ・アレルギー別に段階を設けて対応しようとする、対応が複雑化し、混入や誤食事故の原因となるので、できるだけ単純化するとよいでしょう。
- ・除去食を提供する場合は、同意書の提出を求めます。
- ・除去食実施日の栄養の不足については、家庭で補えるように保護者に協力を求めましょう。

(4) 代替食対応[レベル4]

原因食品を除き、それに代わる食材を補い、栄養価を確保した学校給食を提供します。

【対象】

- ・代替の食品が容易に調達できるとともに、学校が安全に配慮でき実施可能な場合

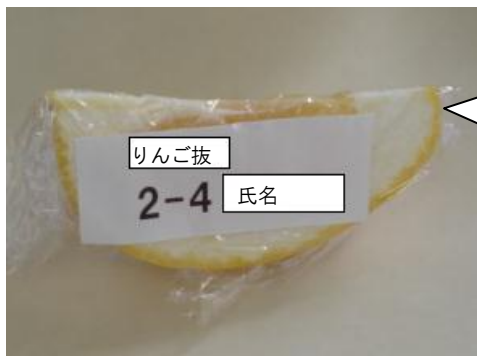
【注意点】

- ・その日の献立にない原材料を使用する場合は、保存食や検食の分も調達する必要があります。
- ・通常の献立に使う油なども、可能な場合には食物アレルギーのある児童が食べられるものに変更しましょう。
- ・代替食を提供する場合は、同意書の提出を求めます。

【代替食の提供例】



栄養的には豆乳など栄養価の高いものが良いですが、お茶などでの代替も考えられます。



一緒に発注することで代替ができます。



鮭の代替に、豚汁の豚肉を使った「焼肉」への代替例です。

4 アレルギー対応を行うにあたって注意すること

(1) 献立を考えるとき

- ・アレルギーとなる食品がすべての料理に入らないようにします。
- ・作業工程が複雑にならないようにします。



うずら卵

アレルギーとなる食品が重ならないようにします。

- ・ 小学校以降に初めて食物アレルギーを発症することは稀ではなく、特にそば・ピーナツは原則として給食では使用しないようにします。



そば・ピーナツは原則使用しないようにします。

- ・ その他、新規発症の原因となりやすい食べ物（種実・木の実類やキウイフルーツなど）を給食で提供する際には注意が必要です。



木の実類・キウイフルーツを提供する際は注意が必要です。

- ・ 保護者は児童生徒が上記食品を給食で初めて食べる前に主治医と相談してください。

(2) アレルギー用の献立表を作成するとき

- ・ 調味料や加工食品についても、原材料を調査し記載します。
- ・ 記入漏れなど間違いがないように複数の関係者が確認します。
- ・ 事前に保護者や担任などへ送付します。

(3) 発注・検収のとき

【発注時】

- ・ 事前に可能な限りアレルゲン情報を把握します。さらに加工食品や調味料については、原材料配合表やアレルギー表示・コンタミネーション（※）などの資料提供を業者に求め確認します。

※コンタミネーションとは、食品を製造するときに原材料としては使用されていませんが、意図しないで最終製品に特定原材料などが混入してしまうことをいいます。

【検収時】

- ・ 納品された食材が発注したものであるか、確実に検収します。
- ・ 共同調理場の受配校において、デザートなどが納品業者から直接納入される場合は、受配校の検収責任者が検収し確認します。

(4) 除去食・代替食の調理作業のとき

- ① 調理室内に除去食一覧表、作業工程表、動線図を掲示し、危機管理と衛生管理体制を確立します。

【除去食の場合】

- ・ 除去食調理担当者を決めます。
- ・ 除去する食品を確認し、アレルギー対応の調理指示書、作業工程表、動線図により、綿密な打ち合わせを行うようにします。

【代替食の場合】

- ・ 代替食調理担当者を決めます。
- ・ 代替する食品を確認し、アレルギー対応の調理指示書、作業工程表、動線図により、綿密な打ち合わせを行うようにします。



調理室内に除去食一覧表・作業工程表・動線図を掲示します。

- ② 調理作業中にコンタミネーションが起こらないよう、区画された調理場所が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとして設定してもよいでしょう。調理器具を配慮するとともに、アレルゲンを含む食品の取り扱い、器具・食器・エプロンなどの使い分けや手洗い・使い捨て手袋の着用を徹底します。



区画された専用のアレルギー食調理室を設置している例：

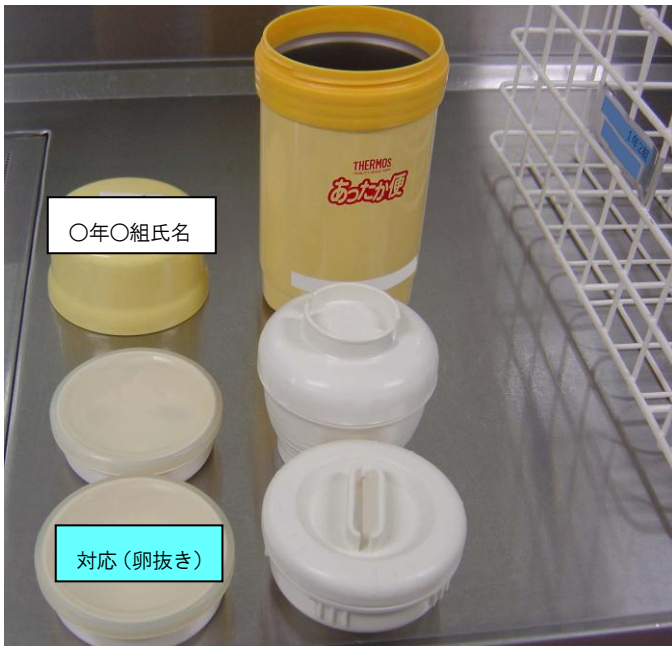
コンタミネーションの危険性が少なく、調理機器などの設備も整っています。



調理室内の一角を専用スペースとして設定している例：
90cm×180cm程度のスペースでも十分対応が可能です。



- ③ 加熱調理の温度確認や衛生的な取り扱いなど、通常の献立と同様にし、保存食の採取や検食を行います。
- ④ 間違っって配食することのないように、学年組・氏名・対応内容等を明記した食物アレルギー対象児童生徒用の容器などを準備します。

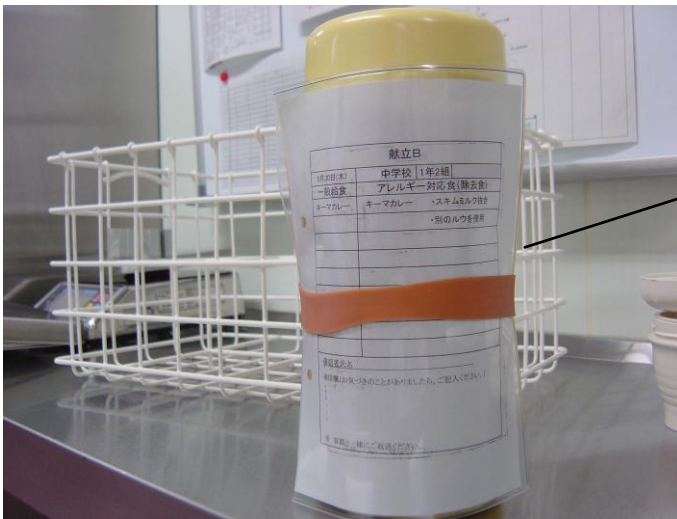


個別用の容器の例：保温できる容器を使用しています。



アレルギー別調理器具の例：専用のなべ、ボウル、ざるなどを整え、アレルギー別に調理器具を使い分けています。

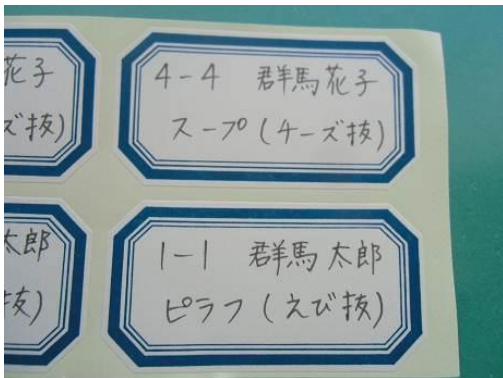
⑤ 常に対象児童の学年組・氏名・献立名・対応内容が分かるような表示をつけます。



記載内容

○月○日 ○○学校 ○年○組 ○○○○	
一般給食 キーマ カレー	アレルギー対応食 (除去食) キーマカレーの スキムミルク抜き 別のルーを使用
確認者氏名 ○○○○ 通信欄 (気づいた点を記入してもらう)	
*容器と一緒に返送ください。	

対応食表示の例：学年組・氏名・献立名・対応内容などを表示した食札をクリアファイルに入れて、ゴムでとめています。



シールに表示されている内容
学年組 ○-○
氏名 ○○ ○○
献立名 ピラフ
除去内容 えび抜き

対応食表示の例：シールに学年組・氏名・献立名・対応内容を記載しています。

⑥ 間違いなく配食できたか、複数で確認し、最終チェックをします。
どの料理が対応食かどうかを一目で判断できるように工夫します。

(5) 対応食引き渡し(単独校)やコンテナ(共同調理場)での配送のとき

① 対応食引き渡しのとき(単独校の場合)

- ・給食室で対応食を引き渡す時は、直接、学級担任に渡します。
その際、対応食に表示された学年組・氏名・献立名・対応内容を確認します。

②コンテナでの配送のとき（共同調理場の場合）

- ・数校受け持つので、分かりやすい表示で配送先を間違えないようにする工夫をします。
- ・共同調理場方式の場合は、学級担任に直接渡すことができないため、特に連絡体制に注意します。



（共同調理場）専用容器に入れた対応食をかごに入れ、コンテナに入れて配送する様子

（6）学級での配膳のとき

① 除去食・代替食対応の場合

【学級担任】

- ・対応食を受け取り、表示された学年組・氏名・献立名・対応内容を本人と口頭で確認します。
- ・直接受け取れない場合は、特に連絡体制に注意し、アレルギー対応食確認書（様式7）などで確認できるようにします。
- ・同じクラスに違う食品の除去食や代替食の対応者がいる場合、特に注意します。

【児童生徒】

- ・自分自身でも対応食を確認し、食べ始めるまで学年組・氏名等の書かれたものをはずさないようにします。

②詳細な献立表による対応

【学級担任】

- ・保護者の確認に基づいて対応します。
- ・誤食事故が起きないように、除去食物と給食内容を毎日確認します。

【児童生徒】

- ・保護者との確認に基づいて、自分自身で確認し、除去対応を行います。

③弁当持参対応の場合（一部または全部）

【学級担任】

- ・保護者の確認に基づいて対応します。
- ・一部給食を食べる場合は給食内容を把握し、誤食事故がおきないように注意します。

【児童生徒】

- ・保護者との確認に基づいて対応します。
- ・持参した弁当が自分のものであるか確認します。

（7）給食を食べるとき

① 除去食・代替食対応の場合

【学級担任】

- ・食物アレルギー対象児童生徒が体調不良などの異変を起こしていないか、十分留意します。
- ・座席の位置を工夫するなど、アレルゲンと接触しないようにします。
- ・おかわりをしなくても、対応食は栄養的な配慮がされています。
おかわりをすることは、誤食の危険があるため、原則として食物アレルギーの児童生徒におかわりさせないようにします。

【児童生徒】

- ・学年組・氏名・対応内容の表示を確認してから食事をはじめます。
- ・他の児童生徒の給食を食べないように十分注意します。

【他の児童生徒】

- ・食物アレルギーの児童生徒を理解し、対応食以外の給食を食べさせないようにします。

②詳細な献立表による対応・弁当持参対応の場合

【学級担任】

- ・食物アレルギー対象児童生徒が体調不良などの異変を起こしていないか、十分留意します。

（8）片付けのとき

片付け中に食物アレルギー対象児童がアレルゲンに接触しないようにします。（給食当番活動・牛乳パックを洗う時などの配慮）

（9）給食室・給食共同調理場での洗浄作業のとき

洗い残しがないよう、十分に洗浄とすすぎを行い、保管します。食物アレルギーの症状によっては別に洗浄し、専用の収納庫または最上段に保管します。

（10）その他

献立に変更があった場合、学校・学級担任・家庭に確実に連絡します。