

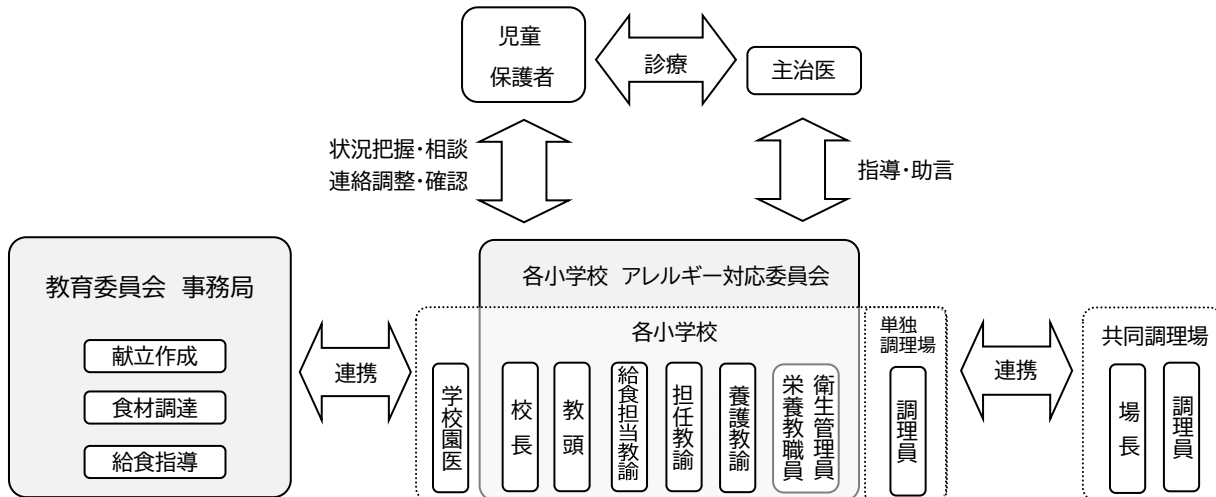
小学校給食における食物アレルギー対応について（令和6年度用）

枚方市教育委員会

1. 食物アレルギーのある児童への対応と支援体制

小学校給食における食物アレルギーのある児童への対応については、各小学校の教職員や、学校園医、調理員、主治医、教育委員会事務局などが相互に連携する中で、対象児童の食物アレルギーの程度及び状況の十分な把握のもと実施します。

<食物アレルギーのある児童への支援体制（一例）>



各小学校では、「アレルギー対応委員会」を設置して、対象児童一人ひとりの状況等を把握するとともに、毎日の給食が適切に実施できるよう、保護者、教職員や調理員等との情報の共有化に努めます。

調理場では、衛生管理を徹底する中で、とりわけ「除去食」を必要とする児童の状況等を把握して、「除去食」の提供が確実に行えるよう、安全・安心な給食の提供に努めます。

教育委員会事務局では、給食献立の作成や食材の調達、給食指導の取り組みを行う中で、すべての児童にとって望ましい給食の提供に努めます。

2. 小学校給食における食物アレルギー対応について

本市の学校給食では、「通常食」のほかに、対象児童の食物アレルギーの程度や状況、また、その日の学校給食の献立の内容に応じて、「除去食」、「弁当の持参」など、料理一品ごとに判断を行い、次のとおり対象児童にとって最も望ましい対応を行います。

基本の対応

- ① 学校生活管理指導表に基づいて食物アレルギー対応を実施します。給食対応をはじめ、日常的に管理・配慮が必要な場合は年に1回、また日常的な管理・配慮が不要であっても、対応内容に変更があった場合は必ず「学校生活管理指導表」ご提出ください。提出されない場合は、食物アレルギー対応ができなくなる場合があります。
- ② 給食調理場には、アレルギー専用調理室がありません。通常の給食を調理している同じ調理室内で、除去食を調理します。また、除去食調理を専属で行う調理員はいません。
- ③ 小学校給食では、下記の食材の使用はありません。

そば・落花生・かに・くるみ・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・バナナ・まつたけ・もも・やまいも・生卵・半熟卵・生魚

- ④ 調理器具・食器等はアレルギー専用ではありません。
- ⑤ ごく微量でもアナフィラキシーショックなど重篤な症状を引き起こす可能性がある場合は、学校給食での対応はできません。
- ⑥ 小学校給食での対応は、除去食 鶏卵・うずら卵・乳・桜えび・欠食・弁当持参のいずれかです。代替食はありません。
- ⑦ 揚げ油は複数回使用します。従前の揚げ物の食材に含まれるアレルゲンが含有される場合があります。そのため、揚げ油の再利用でアレルギー症状を引き起こす場合は、すべての揚げ物が欠食になります。

対応内容

(1)	除去食対応	対象とするアレルゲン物質を含む食材を加えずに調理し、提供する対応
(2)	欠食対応	アレルゲン物質により喫食できない食材が料理の中に含まれており、その料理を欠食する対応
(3)	弁当対応	欠食対応により家庭から一部または全ての料理の代わりに弁当を持参する対応

※代替食対応(アレルゲン物質を含む食材の代わりに別の食材を使用すること)は行いません。

(1) 除去食対応

対象とするアレルゲン物質を含む食材を、調理の過程で加える前に仕上げ、対象アレルゲンを含まない料理として提供する対応。

◆対象とするアレルゲン物質を含む食材(以下、対象とする食材)

● 鶏卵	● うずら卵	● 乳	● 桜えび
------	--------	-----	-------

◆除去食対応の基本

- ①対象とする食材は市内統一とし、調理場ごとでの対応は行いません。
- ②対象とする食材は、調理の最終工程で加える料理にのみ使用し、除去食対応が不可能な料理には使用しません。
- ③原則、別鍋調理は行いません。
- ④除去食の提供は、対象児童の食物アレルギーの状況や程度から判断し、微量の混入においてもアレルギー発症のおそれがある場合は行いません。
- ⑤除去食対応のある料理は、「食物アレルギー対応確認用献立表」に記載します。

(2) 欠食対応

アレルゲン物質を含む、喫食できない食材が料理の中に含まれている場合に、その料理を欠食する対応。

欠食とする献立の例示	牛乳、コッペパン、チーズ、焼き魚、春巻き、黒糖ビーンズ 関東煮(厚揚げやごぼう天が喫食できない場合)・ すまし汁(豆腐やかまぼこが喫食できない場合)等
------------	---

(3) 代替食弁当の持参

料理の一部または全部を欠食する場合に、家庭で用意した代替食となる弁当を持参する対応。

(4) 対応を行わないもの(※重要※)

安全を最優先とするため、自己除去や量による調整などの対応は行いません。

①自己除去対応

- ・アレルゲン物質により喫食できない食材を、通常食から取り除いて喫食することはありません。
- 料理の中にひとつでも喫食できない食材がある場合は、その料理全てを欠食とします。

②量による調整

- ・同食材の喫食量を児童が調整して減らすこと(パンを半分のみ喫食する、牛乳を半分のみ飲む、ししゃもを1匹のみ食べる等)は行いません。全量喫食可能となるまで、欠食とします。

3. 食物アレルギー対応に必要な諸手続き

次ページの「食物アレルギー対応の小学校給食実施までの手続き」のフロー図の□1～□6の順で手続きを進めていきます。フロー図の□1～□6の各段階で提出が必要となる書類がありますので、必ず、学校へ提出してください。

【フロー図の□1】

「食物アレルギー調査票(様式1)」は、小学校の入学時及び新たに食物アレルギーを発症した場合等に提出が必要です。新たに食物アレルギーを発症した場合や対応に変更がある場合は、学校にご相談ください。

【フロー図の□2】

フロー図の□1で、学校での管理配慮の必要があった場合には、「学校生活管理指導表」の提出が必要です。「学校生活管理指導表」の様式は学校にありますので、学校で様式を受け取り、医療機関を受診のうえ、学校との面談日までに学校へ提出してください。

【フロー図の□3～□5】

面談において、学校給食における対応方針の確認を行い、「小学校給食 食物アレルギー対応確認書」をご提出いただけます。「小学校給食 食物アレルギー対応確認書」の様式については、学校からお渡します。

※原本は小学校で保管します。保護者様へはその写しをお渡します

※対応方針は、各小学校の食物アレルギー対応委員会と保護者様との面談において検討を行います。

【フロー図の右側の黒矢印】

次年度も学校でのアレルギーによる管理配慮を必要とする場合は、フロー図の□2～□5の手続きが必要です。

【給食開始後】

●毎月の献立の確認と保護者との連絡調整●

下表に示す記号を毎月の「食物アレルギー対応確認用献立表」に記入し、提出期限までに各小学校にご提出ください。

食物アレルギー対応確認用献立表への記入に関する記号表

○	食べる 「通常食」	献立名の前のチェック欄□に ○、△、×を記入
△	調理場で除去 「除去食」	
×	食べない 「欠食」	
持参	弁当を持参する日の枠内に大きく記入	

「食物アレルギー対応確認用献立表」は、保護者、小学校、調理場で同じものを保管し、情報を共有します。

4. 「食物アレルギー対応確認用献立表」と「食品の配合割合一覧表」について

食物アレルギー対応確認用献立表【市ホームページにおいても掲載あり】

特定28品目のアレルゲンを表示するとともに、8大アレルゲン(=卵・乳・小麦・えび(桜えび)※そば・落花生・かに・くるみは使用しません)が含まれる食材に色付けしています。また、1品ずつ確認を行うためのチェックボックスを設けていますので、アレルギー対応が必要な場合、確認をお願いします。

小学校給食でアレルギー対応が必要な場合は、1品毎にアレルギー対応確認用献立表(毎月事前に配付)にチェックしていただき期限内に提出をお願いします。

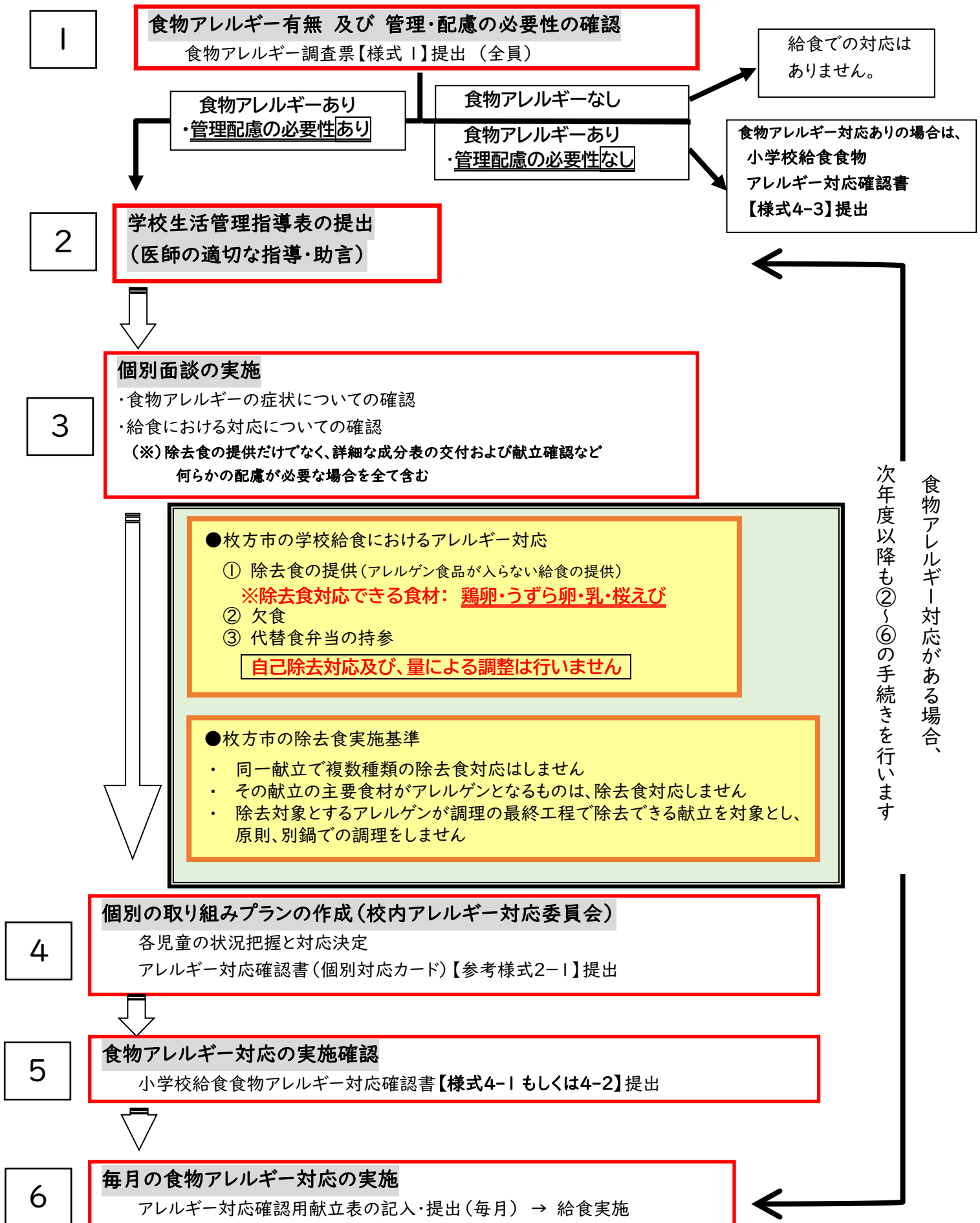
※食物アレルギー対応確認用献立表の提出期限を過ぎると、対応ができなくなる場合があります。

※食物アレルギー対応確認用献立表は教室に掲示し、全教職員が情報を把握・共有できるよう管理します。

食品の配合割合一覧表【市ホームページにおいても掲載あり】

使用する加工食品、加工食材、調味料等については、原材料やアレルゲンを記載しています。状況に応じて、必要な場合は確認をお願いします。

食物アレルギー対応の小学校給食実施までの手続き



<参考> 献立表記入のポイント

・記号は必ず赤字で書く(蛍光ペン・色えんぴつ不可)
 ・口の枠からはみ出てもよいので、大きくはつきりと記入する

食物アレルギー対応確認用献立表

令和〇年度 △月

※必要事項を記入の上、△月●日(〇)までに必ず学校に提出してください

※献立表を全て確認のうえ、該当するものに○印をつけてください
 (配合割合一覧表も確認ください)

小学校 年組 なまえ 保護者確認氏名

必ず記入

書き忘れ注意

今日は、除去食・欠食が **あります** ・ ありません

アレルギー原因食物(アレルゲン)をご記入ください
卵、大豆(加工品含む)

必ず○をきけ

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

調理場で除去可能な今月の献立

8日	コーンスープの牛乳・生クリーム
11日	親子丼の卵
13日	関東煮のうずら卵
18日	かきたま汁の卵

除去食対応の人は、この献立の印が△になっているか確認

ご飯の具についても確認

この4品目が含まれている場合、食品に色がついている

魚卵のある魚の提供がある場合はここに記載あり

今月の炊き込みごはん

「くろまいごはん」(4日)
 こめ 75g
 くろまい 2.1g

「わかめごはん」(20日)
 こめ 80g
 たきこみわかめ 2.3g

7大アレルゲンを色分けしています

卵	黄色
牛乳	青
えび	緑
小麦	赤

11日 **しょうパン**

卵	×
牛乳	○
小麦	○

持参

欠食は×

★アレルギー情報は、特定原材料28品目の有無を記載しています。
 ★ちりめんじゃこ・しらす等の小魚や魚、わかめ、ひじき、もずく等の海藻類は、えび・かにが混ざる過渡法で採取しています。
 ★揚げ油は**なたね油**で、**複数回**使用します。
 ★7日のししゃもには、**魚卵**が入っていることがあります。

4日 くろまいごはん	5日 ゴッペパン	6日 ごはん	7日 ごはん	8日 ゴッペパン
-------------------	-----------------	---------------	---------------	-----------------

飲用牛乳についても毎日○か×を記入

代替食持参の場合、必ず記入

11日 ごはん	12日 チーズパン	13日 ごはん	14日 ごはん	15日 バーカールパン
----------------	------------------	----------------	----------------	--------------------

除去食は△

すべての口に印を必ず記入

特定28品目(次ページ参照)が含まれている場合、ここに記載

18日 ごはん	19日 ゴッペパン	20日 わかめごはん	21日 ゴッペパン
----------------	------------------	-------------------	------------------

献立内容を確認し、すべての口欄に下記のとおりで赤字で記号を記入してください

○	食べる	「通常食」
△	調理場で除去	「除去食」
×	食べない	「欠食」

「欠食」対応(上記×印にチェック)があり、弁当を持参する日は、枠内に大きく赤字で「持参」と記入してください。

(例) 18日 **持参**

セレクトデザートのみずけか1つ選んだものを記入して下さい
 【ぶどうゼリー】

チェック方法と記入する記号についての拡大版は次ページ参照

※重要な注意事項※

献立内容を確認し、すべての口欄に下記のとおり**赤色**で記号を記入してください

○	食べる	「通常食」
△	調理場で除去	「除去食」
×	食べない	「欠食」

「欠食」対応(上記×印にチェック)があり、弁当を持参する日は、枠内に大きく**赤色**で「持参」と記入してください。

(例)

18	× コッペパン	担任確認
	持参	

※「自己除去対応」

(通常食からアレルギー物質により喫食できない食材を取り除いて喫食すること)は行いません。

→使用食材の中に、ひとつでもアレルギー食材が含まれている料理は、**全て欠食**となります。

※「量による調整」

(半分のみ喫食することや、●個までとして喫食すること)は行いません。

→喫食量を調整する必要がある食材、もしくはその食材を使用している料理は全量喫食可能となるまで**全て欠食**となります。

「特定 28 品目」とは 表示が義務付けられている 8品目 卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、そば、くるみ
及び 表示が推奨されている20品目 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、アーモンド です。

※枚方市の小学校給食においては、このうち、下記は使用しません。

そば・落花生・かに・くるみ・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・バナナ・まつたけ・もも・やまいも

食物アレルギー対応 Q&A

Q1. 学校給食で、除去食調理などの食物アレルギー対応を受ける際には、生活管理指導表を必ず提出しなければなりませんか。

学校給食における食物アレルギーについては、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（文部科学省監修 公益財団法人日本学校保健会 作成）」に基づく対応が求められています。

その中で、医師の診断による「学校生活管理指導表」は、原因物質や学校生活における児童生徒の症状等の特徴を把握し、安全な学校活動を行うために重要なものとして提出することが必須とされています。

Q2. 除去食調理の対象食材を「鶏卵」、「うずら卵」、「乳」、「桜えび」の4品目としたのはなぜですか。

対応品目のいずれかを原因物質とする児童が多数であること、また、現在の調理場の施設や調理過程で安全に対応できるかを検討のうえ決定したものです。

Q3. 食物アレルギー対応食は、「除去食」のほか「代替食」も調理することはできないのですか。

調理場においては、安全に代替食を調理するためのアレルギー室やスペースがない施設が多くあります。これに加え、配膳や配送等の運用についても総合的に判断し、児童の安全を最優先とする観点から、全調理場で実施可能な食物アレルギー対応として、除去食の提供を行っています。

Q4. 「除去食」の誤配缶や誤配膳のリスクを低減しているとのことですが、具体的にどのような取り組みを行っているのですか。

調理から提供までの間においては、調理員の役割分担及び作業確認と、個別容器に配缶した除去食への「食札」（対象児童のクラス・氏名・献立名を記載）の貼付を、また教室での配膳時においては、担任教諭等が「食物アレルギー対応確認用献立表」に記載された内容と配膳された給食の内容に相違がないかの確認を行います。このように、調理の準備から教室での配膳に至るまでの各段階で、複数のチェックを行い、誤配缶や誤配膳の未然防止を図ります。

Q5. 自己除去対応や量による調整を行わないのはなぜですか。

国や府が従来から示しているアレルギー大原則においても「完全除去対応（提供するかしないか）」が求められています。児童の安全確保のために必要な対応となるため、ご理解いただきますようお願いいたします。

Q6. 緊急時に対応するため、エピペン各小中学校で保管されるのですか。

エピペンは医師の診断により処方されるアドレナリン自己注射薬です。医師の診断結果に従い、保護者等との十分な協議のもと保管する必要がありますので、各小中学校にご相談ください。