

学校給食における
食物アレルギー対応マニュアル
改訂版

令和4年4月
五條市教育委員会

はじめに

学校給食は、子どもたちに栄養バランスのとれた食事を提供することで心と体の健全な発達を支えようとするものです。子どもたちは学校給食を通して食文化や生命及び自然を大切にする心を学び、給食にかかわるたくさんの人々の支えに気付いていきます。

こうした学校給食の提供においては、すべての子どもたちに喜んでもらえる給食をめざすことはもちろんですが、何よりも安全・安心の確保が不可欠であり、食物アレルギーなどの諸課題に適切に対応していく必要があります。

五條市学校給食センターでは、平成15年9月から「卵」を除去する給食の提供を始め、徐々に対応品目を増やすなど食物アレルギーへの対応に努めてきました。

このような中、平成25年9月に牧野保育所から五條市医師会に対し、食物アレルギーをもつ園児への職員の対応に対する助言と講習の要請がありました。このことをきっかけに、五條市医師会の協力を得て、食物アレルギー対応の実態調査をはじめとする学校給食における食物アレルギーへの組織的な取組がスタートしました。

そして、平成26年2月には緊急時の対応を定めた「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を策定し、同8月から食物アレルギーに対する研修会を開催してきました。

平成27年4月には、「五條市学校給食食物アレルギー対応検討委員会」を立ち上げ、五條市の食物アレルギー対応の基本的な方針や手順を定めた手引書を作成し、同委員会からの「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」としました。また、平成30年度には、同委員会でこれまでの対応アレルギー品目を再検討していただき、安全性の向上を最優先した最小限の除去及び代替を行なうこととしました。さらに、令和3年度には、除去及び代替の対応内容を再考していただき、今後に向けてより安全な食物アレルギー対応を行うためにマニュアルを改訂しました。今後も、子どもたちの食の安全・安心がより一層守れるよう努めて参りますので、皆様のご支援・ご協力をお願いいたします。

最後に、今回のマニュアルの改訂にあたり、委員の皆様はもとより、ご協力をいただきました五條市医師会をはじめとする関係諸団体の皆様に厚くお礼を申し上げます。

令和4年4月

五條市教育委員会教育長 堀内 伸起

目次

1	給食における食物アレルギー対応の基本方針	3
2	給食における食物アレルギー対応食に係る基準	3
3	給食の提供ができない場合	4
4	給食における食物アレルギー対応の内容	5
5	給食における食物アレルギー対応実施の流れ	9
6	給食提供の流れ	11
7	緊急時の対応	14
8	学校における食物アレルギー対応と役割	15
9	市教育委員会における食物アレルギー対応と役割	18
10	学校給食センターにおける食物アレルギー対応と役割	18
11	乳糖不耐症の児童生徒への対応	20
12	今後の本市における除去食及び代替食の対応方法の変更予定	21

様式集

- 様式1 食物アレルギーに関する調査票
- 様式2 食物アレルギー対応実施申請書
- 様式3 乳糖不耐症による除去等対応実施申請書
- 様式4 牛乳配食停止・減額願(牛乳・乳製品アレルギー用)
- 様式5 牛乳配食再開願(牛乳・乳製品アレルギー用)
- 様式6 パン配食停止・減額願
- 様式7 パン配食再開願
- 様式8 牛乳配食停止・減額願(乳糖不耐症用)
- 様式9 牛乳配食再開願(乳糖不耐症用)
- 様式10 食物アレルギー対応食器使用申請書
- 様式11 食物アレルギー対応実施決定通知書
- 様式12 乳糖不耐症による除去等対応実施決定通知書
- 様式13 食物アレルギー対応面談調書(新規)
- 様式14 食物アレルギー対応面談調書(継続)
- 様式15 学校給食配送食物アレルギー対応確認書
- 様式16 食物アレルギー在籍者一覧表
- 様式17 学校生活管理指導表(食物アレルギー・アナフィラキシー用)及び食物アレルギー問診票の提出について
- 様式18 学校給食に係る学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の提出(在校生保護者案内)
- 様式19 学校給食に係る学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の提出(新小学1年生保護者案内)
- 様式20 文書料の補助について

県様式「学校におけるアレルギー疾患対応指針」(令和2年11月改訂奈良県教育委員会奈良県学校保健会発行)

- 学校生活管理指導表(食物アレルギー・アナフィラキシー用)
- 食物アレルギー問診票
- 同意書の提出について(依頼)
- 同意書
- 個別支援プラン(食物アレルギー)
- アレルギー緊急時個別対応カード
- 緊急対応経過記録票(食物アレルギー用)
- アレルギーヒヤリハット報告書
- アレルギー事故発生速報
- アレルギー事故発生報告

1 給食における食物アレルギー対応の基本方針

- ◎ 安全性を優先に考え、食物アレルギーをもつ児童生徒が安全で楽しい給食を食べられるよう、家庭・学校・学校職員（関係者）・教育委員会・給食センター・消防機関等が正しい情報と知識を得るため、連携と共通理解を図る。
 - ◎ 学校における食物アレルギー対応の検討は、校内アレルギー対応委員会等の会議を開き、最終的な判断は管理職が行う。
 - ◎ 食物アレルギー対応については、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月文部科学省発行）、「学校におけるアレルギー対応指針」（令和2年11月改訂奈良県教育委員会奈良県学校保健会発行）及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（令和元年度改訂日本学校保健会）に基づき医師の診断による「学校生活管理指導表（食物アレルギー・アナフィラキシー用）（以下「学校生活管理指導表」という）」（県様式）と「食物アレルギー問診票」（県様式）の提出を必須とする。
 - ◎ 安全性を確保するために、除去食や代替食の提供等の対応を多段階では行わず、原因食物を「提供する・提供しないという二者択一」を原則的な対応とする。
 - ◎ 学校及び給食センターの施設設備、人員等を鑑み無理な（過度で複雑な）対応は行わない。
 - ◎ 非常時の対応については、平成26年2月に策定した食物アレルギー緊急時対応マニュアルに従って対応する。
- ※ このマニュアルは、必要に応じ適時見直すものとする。

2 給食における食物アレルギー対応食に係る基準

- 医師による医学的根拠に基づいた診断がされていること。
 - 「学校生活管理指導表」（県様式）等が提出されていること。
 - 家庭でも医師の指導のもと、食事療法などがされていること。
- ※ ただし、本市では上記基準に該当する児童生徒であっても、アナフィラキシーショック症状など重篤な症状の可能性があり、除去食及び代替食対応の対象とならない場合には、原材料配合表提供や弁当持参対応となる。

3 給食の提供ができない場合

以下のいずれかに該当する場合は、極微量で食物アレルギー反応が誘発される可能性があるため、給食の提供ができない場合がある。

- (1) 調味料やだし、添加物の除去が必要な場合
- (2) 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある場合

（注意喚起例）

- 同一工場、製造ライン使用によるもの
「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」
- 原材料の採取方法によるもの
「本製品で使用しているしらすは、えびが混ざる漁法で採取しています。」
- えびを補食していることによるもの
「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えびを食べています。」

- (3) 揚げ油の共用ができない場合
- (4) 食器や調理器具の共用ができない場合
- (5) そのほか上記に類似した、学校給食での対応が困難と考えられる場合

4 給食における食物アレルギー対応の内容

	対応	内容
レベル1	詳細な献立表対応	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食物を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。 詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。
レベル2	弁当対応	一部弁当対応 除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。 完全弁当対応 食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。
レベル3	除去食対応	広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。 【例】 飲用牛乳や単品の果物は提供しない 等 本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。 【例】 かき玉汁に卵を入れない 等
レベル4	代替食対応	広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

出典：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）

除去食及び代替食対応の特記事項

- 主治医等の判断、指示に沿って、可能な範囲内で対応する。
- アレルゲンを除去するか否かの対応のみとする。「少量可」や「〇〇gまで可」といった「量」については対応しない。
- 加工品や調味料は、原材料に除去品目を含まない物を使用するが、製造ライン等でのアレルゲンの微量混入（コンタミネーション）の可能性は完全には排除できない。
- 除去食代替食対応する日の栄養の不足は、家庭でできるだけ補うよう保護者に協力を求める。

(1) 対応品目について

食物アレルギーの症状は、表示義務7品目（卵・乳・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに）、表示推奨21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・くるみ・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）の28品目により起きることが多いが、その中でも表示義務7品目の内、下記の3品目について除去食及び代替食対応を実施する。

- ・卵
- ・牛乳及び乳製品（飲用牛乳は除去のみ）
- ・えび

(2) 除去食及び代替食の提供方法

除去食及び代替食は、学校名、クラス、氏名が入った食物アレルギー対応用の専用容器に入れて提供する。



(3) 除去食及び代替食について

① 卵

- パンは、現在、卵抜きパンを使用。
- マヨネーズは、卵抜きマヨネーズを使用。
- 焼き豚やベーコン、チキンハム、練り製品は、卵抜きを使用。
- かきあげや天ぷらについては、卵を使用せず、小麦粉の代わりに卵抜きの天ぷら粉を使用。
- 卵焼きやオムレツ、お好み焼きなどは、代替食（ハンバーグ等）を提供する。
- 卵スープや親子丼等については、卵抜きスープや卵抜きの具を提供する。
- 卵を使用したケーキ類は、代替食（他のケーキかゼリー等）を提供する。
- フレンチトーストは、当面は食パンとジャムを提供する。（21ページ参照）

② 牛乳及び乳製品

- カレールウは、乳抜きカレールウを使用。
- ハムやベーコンは、乳抜きを使用。
- フルーツのヨーグルト和えは、ヨーグルトで和えずに、フルーツのみで提供する。
- 個食のヨーグルトは、ゼリーを提供する。
- シチュー類は、シチューの素や牛乳、生クリーム等を入れる前のコンソメスープを提供する。
- フレンチトーストやピザトースト、ツナトーストは、当面は食パンとジャムを提供する。(21ページ参照)

- 牛乳・乳製品アレルギーの児童生徒については「学校生活管理指導表」(県様式)を病院で作成してもらい、校長の「牛乳配食停止・減額願」(様式4)を添えて提出し、飲用牛乳の配食を停止することができる。

代替として、家庭から豆乳かお茶を持参する。

★牛乳代金については、減額徴収を行っている。

小学校月額4,000円より減額金額850円を引くと 3,150円。

中学校月額4,400円より減額金額930円を引くと 3,470円。

※令和4年3月31日現在の給食費のため、増減する可能性がある。

- 給食のパンは卵抜きであるが、スキムミルクを小麦粉に対して4%使用しているため、牛乳・乳製品アレルギーの児童生徒については、「学校生活管理指導表」(県様式)を病院で作成してもらい、校長の「パン配食停止・減額願」(様式6)をつけて提出し、パンの配食を停止することができる。

代替として、家庭からアレルギーフリーのパン又はご飯を持参する。

(給食の米粉パンは膨らませるためにグルテン(小麦)を使用している。)

参考

コッペパンの場合：小学校低学年 小麦粉50gに対しスキムミルク2g使用

小学校高学年 小麦粉60gに対しスキムミルク2.4g使用

中学校 小麦粉80gに対しスキムミルク3.2g使用

★パン代金については、減額徴収を行っている。

小学校月額4,000円より減額金額340円を引くと 3,660円。

中学校月額4,400円より減額金額370円を引くと 4,030円。

※令和4年3月31日現在の給食費のため、増減する可能性がある。

- 乳糖不耐症のため飲用牛乳が飲めない児童生徒については「医師の診断書」(「学校生活管理指導表」(県様式)も可能)に、校長の「牛乳配食停止・減額願(乳糖不耐症用)」

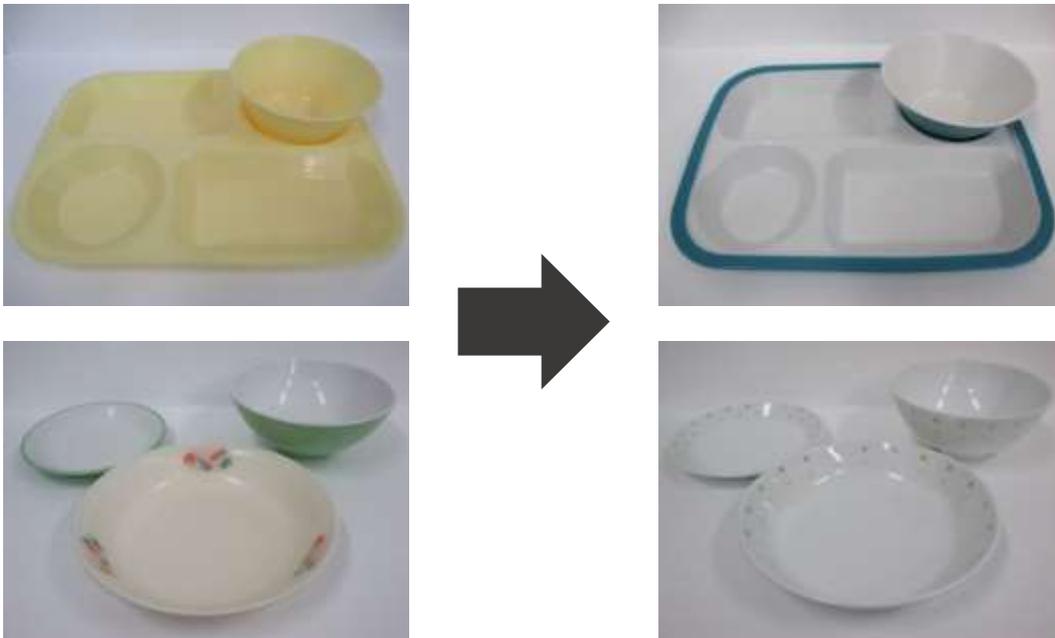
(様式 8) をつけて提出することで、飲用牛乳を止めることができる。
代替として、家庭から豆乳かお茶を持参する。
詳細は、20 ページに記載。

③ えび

- えびが入ったフライは、別の代替食で対応する。
- えびが入ったスープは、えびを抜いたスープで対応する。
- えびが入った八宝菜は、最初に炒めるため抜けないので、ハンバーグ等で対応する。
- 子持ちししゃもやわかさぎ、きびなご等でえびを捕食している可能性があっても代替食は提供しない。
- ちりめんじゃこ等の魚介類の採取方法（網で無差別に採取等）により、えびを混獲している可能性があっても除去食は提供しない。
- わかめ等の海藻類や貝類にえびが付着又は寄生している可能性があっても除去食は提供しない。

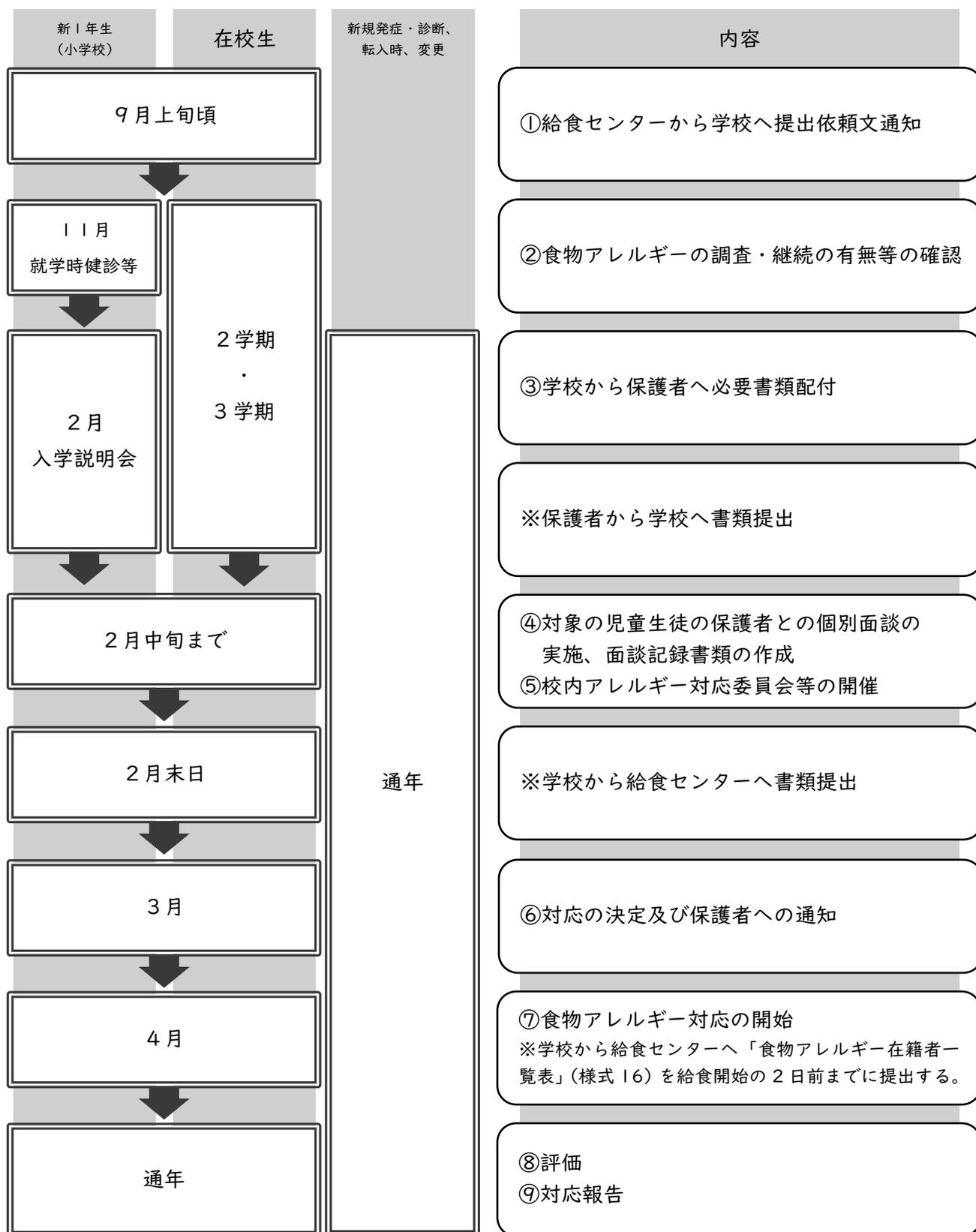
(4) 食物アレルギー対応食器について

「学校生活管理指導表」(県様式) を提出している児童生徒は、希望により、食器を食物アレルギー対応食器に変えることができる。

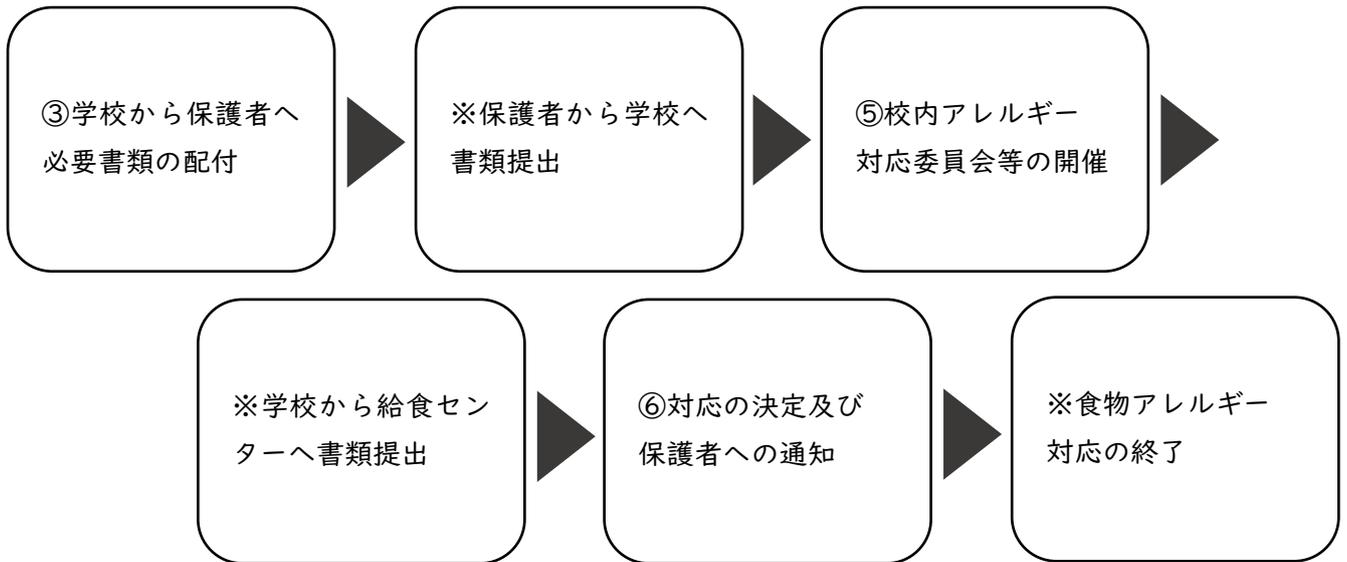


5 給食における食物アレルギー対応実施の流れ

食物アレルギー対応の申請から対応開始までの流れ



食物アレルギー対応を終了するまでの流れ



①給食センターから学校へ提出依頼文通知

- 9月上旬頃に、給食センターから学校へ、食物アレルギー対応に必要な書類の提出依頼を通知する。

②食物アレルギーの調査・継続の有無等の確認

- 小学校入学時については、就学時健康診断等の際に「食物アレルギーに関する調査票」（様式1）等により把握する。
- 転入生については、転入手続きの際に保護者に確認することにより把握する。
- 在学中の児童生徒については、保健調査票及び「学校生活管理指導表」（県様式）等により把握する。

※ 保護者などの自己判断による食物の除去は、子どもの成長を妨げる可能性がある。専門医師の診断と指導を受けることが大切である。

補足：奈良県の病院を探す場合は、奈良県医師会のホームページ

[（http://nara.med.or.jp）](http://nara.med.or.jp)で検索することができる。

③学校から保護者へ必要書類配付

- 食物アレルギー説明会や転入時等に、食物アレルギーを有する児童生徒の保護者に対して「学校生活管理指導表」（県様式）等を配付し、原因食物の除去等を指導している主治医が記載する「学校生活管理指導表」（県様式）等を、提出日までに学校へ提出するよう求める。
- 新たに食物アレルギー症状を発症した場合も、主治医が記載する「学校生活管理指導表」（県様式）を、学校へ提出するよう求める。

④対象の児童生徒の保護者との個別面談の実施、面談記録書類の作成

- 必要書類を提出した食物アレルギーをもつ児童生徒の保護者で、除去食代替食対応等の配慮が必要な人が対象となる。
- 個別面談は学校が日程調整を行い、校長又は教頭、学級担任、養護教諭、給食主任が必ず出席する（栄養教諭等は必要に応じて出席する）。必要に応じて保護者の同意のもと、その他の職員等が出席する。また、保護者から提出された書類を基に行い、学校が面談記録書類や必要に応じてその他資料等を作成する。在校生（新規発症、症状変化）や転入生の場合も随時、個別面談を行う。

⑤校内アレルギー対応委員会等の開催

- 対応実施申請があった場合、学校において校内アレルギー対応委員会を開催し、対象となる児童生徒への対応方法について協議し、決定する。
- 校内アレルギー対応委員会は校長もしくは教頭、学級担任、養護教諭、給食主任及び要請に応じて栄養教諭等が参加し行う。
- 学校は必要に応じ、主治医又は学校医に意見を求めることができる。

⑥対応の決定及び保護者への通知

- 教育長が対応実施の決定をし、「食物アレルギー対応実施決定通知」（様式ⅠⅠ）を学校経由で保護者へ通知する。その内容については面談等を通して、学級担任が説明を行い、保護者の理解を得る。
- 保護者からの要望（除去食及び代替食）に対応できない場合は、丁寧にその理由や状況（大量調理の状況、設備、人員配置等）を説明し、理解を得るようにする。

⑦食物アレルギー対応の開始

- 学校給食における食物アレルギー対応の決定事項については、校長がその内容を全教職員へ周知徹底し、共通理解を図る。

⑧評価

- 症状の変化によっては、保護者、学級担任、養護教諭、給食主任等及び要請に応じて栄養教諭等は、必要に応じて医師等と相談しながら、対応の見直しを検討する。
- 次年度に向けて「学校生活管理指導表」（県様式）等の必要書類の提出を毎年度、求める。

⑨対応報告

- 学校及び給食センターとその配送について食物アレルギー対応食に関わる誤配・誤食等の事故や事故につながる可能性があると思われるヒヤリハット事例が発生した場合は、速やかに市教育委員会への第一報と報告書を提出する。報告を受けた市教育委員会は、未然防止及び再発防止を目的に各学校施設間で情報と予防策の共有を図り、また適宜、事例報告とその対応や結果を食物アレルギー対応検討委員会に報告する。

給食対応に必要な提出書類の一覧表

様式	書類	新1年生（小学校）・ 新規・転入生	在校生		
			継続	変更	中止
2	食物アレルギー対応実施申請書	○	○	○	○
4	牛乳配食停止・減額願（牛乳・乳製品アレルギー用）	△	△	△	
5	牛乳配食再開願（牛乳・乳製品アレルギー用）		△	△	△
6	パン配食停止・減額願	△	△	△	
7	パン配食再開願		△	△	△
10	食物アレルギー対応食器使用申請書	△	△	△	
県	学校生活管理指導表（食物アレルギー・アナフィラキシー用）	○	○	○	○
県	食物アレルギー問診票	○	○	○	○
※1	食物アレルギー学校生活管理指導表作成補助金交付申請書	△	△	△	△
※2	食物アレルギー学校生活管理指導表作成補助金交付請求書	△	△	△	△

※1：五條市学校給食における食物アレルギー学校生活管理指導表作成補助金交付要綱（以下「補助金交付要綱」という）様式第1号

※2：補助金交付要綱 様式第3号

- 「○」は必ず提出し、「△」は必要に応じて提出する。
- 小学校6年生は在学している小学校に必要な書類を提出する。
- 新規発症・診断、転入時、変更の場合は随時対応する。食物アレルギー対応開始は、10日までに書類提出があった場合は翌月から、10日以降の場合は翌々月からとなる。
- 食物アレルギー対応終了は、食物アレルギー対応開始と同様に、10日までに書類提出があった場合は翌月から、10日以降の場合は翌々月からとなる。

6 給食提供の流れ

① 詳細な献立表の提供

学校給食センターは、毎月、対象の児童生徒の保護者と学校に対して、給食の対応を記載した詳細な献立表を提供する。

② 内容の確認

保護者及び学校は、詳細な献立表の内容を確認し、質問等があれば学校給食センターに連絡を取り確認する。

③ 調理

学校給食センターは、除去食については、アレルゲンとなる食材を調理する前に対象児童生徒の分を取り分け、食物アレルギー対応用の専用容器に入れる。代替食については、別に調理し、食物アレルギー対応用の専用容器に入れる。



④ 配送

学校給食センターは、除去食や代替食がある場合は学校名、クラス、氏名が入った食物アレルギー対応用の専用容器に入れ、学校に配送する。

学校給食センターは「学校給食配送食物アレルギー対応確認書」(様式15)に対応内容を記入する。



⑤ 学校での確認

学校は、給食が配送された時、「学校給食配送食物アレルギー対応確認書」(様式15)と実際に配送された給食を照らし合わせて内容を確認する。違っている場合は速やかに学校給食センターに連絡を入れる。

⑥ 配膳及び片付け

学校は、対応する児童生徒の給食を、その他の児童生徒の給食とは別に配膳する。食物アレルギーの程度によっては、席を離すなどの配慮も行う。

学級担任等は、対象児童生徒がアレルギーの原因食品及び料理に接触しないように、配慮する。(給食当番、後片付け、掃除等の配慮等)

7 緊急時の対応

誤食を防ぐために、教職員全員が、食物アレルギーに関する基礎知識と対象児童生徒の実態、緊急時の対応方法について共通理解する。

- 学級担任又は担当者が出張等で不在の場合は、代理の教職員が対象児童生徒のアレルギー内容等を把握し、学級担任又は担当者と同様の対応ができるように、事前に体制を整えておく。
 - 児童生徒の情報の保管場所を決め、対応時に全職員が対応を確認できるようにしておく。
(個人情報の取り扱いに注意)
 - 事前に、保護者から給食内容について対象児童生徒に伝えてもらい、アレルゲンについて本人も把握するようにする。
 - 食べる前には、学級担任が対象児童生徒と詳細な献立表を常に確認する習慣をつけ、さらにおかわりの際にはアレルゲンの確認を行う。
 - 学級担任等教職員は、除去するアレルゲンを正しく理解しておく。
 - 学級において他の児童生徒が対応を不審に思ったり、いじめのきっかけになったりしないよう、十分に配慮する。(当事者である児童生徒及び保護者の意向も踏まえ、アレルギーのために食べられないものがあることを、他の児童生徒に説明する等)
(例)「食物アレルギーは好き嫌いとは違います。「食べない」のではなく「食べられない」のです。原因となる食べ物を食べたり、触ったりすると体に様々な症状が出ます。皮膚がかゆくなったり、じんましんが出たりするほか、命にかかわる危険な状態になることもあります。」等他の児童生徒に説明を行ってください。
- ※ 食物アレルギーは、乳児がもっとも多く、成長と共に減少していくといわれている。これは乳幼児期に発生した鶏卵、牛乳、小麦の食物アレルギーは自然に治ることが多いことと、病院で適切な診断を受けて治療しているためである。しかし、中には学童期以外にアレルギー症状があらわれる場合もある。給食で初めて食べる食材がある場合は、医師の指導のもと、体調のよい時に、まずは、家庭で食べることをおすすめする。事故予防のため、提供しないことがある。
- ※ 食物アレルギー事故予防のため、「給食をあげたり、もらったりしない」こと。原因食品が料理に入っているかどうかは、見た目だけではわからない場合もある。

8 学校における食物アレルギー対応と役割

1. 対応

(1) 情報の共有

学校は、全職員及び関係機関等に、在籍する食物アレルギーをもつ児童生徒の情報を伝え、共有する。

また、対応3品目以外の食物アレルギーをもつ児童生徒に対し、家庭より代替食の持参がある場合は、代替食の確認及び保管について、教職員間で共有を行う。

また、保護者より「詳細な献立表」及び「原材料配合表」の提供依頼があれば、学校給食センターに連絡をする。

(2) 職員に対する研修

学校では食物アレルギーは命にかかわる危険があることを全職員に知らせ、知識と緊急時の対応方法に関する研修を実施する。

(3) 児童生徒に対する啓発

学校は児童生徒に食物アレルギーについての学習を行い、食物アレルギーをもつ児童生徒がいじめやからかい等の不利益を被らないように指導・配慮し、食物アレルギーに関する理解と協力が得られるようにする。

(4) 緊急時の対応

緊急時には食物アレルギー緊急時対応マニュアルに基づき、児童生徒の人命を第一に迅速に対応する。また、万が一事故が起こった場合や事故につながる可能性があると思われるヒヤリハット事例が起こった場合は、市教育委員会と学校給食センターに報告すると共に全教職員に周知する。

2. 役割

(1) 校長

- ① 学校における食物アレルギー対応の方針を決定する。
- ② 教職員に対し学校における対応方針を周知する。
- ③ 校内の事務分担を決めておく。
- ④ 保護者に対し、入学説明会等の際に食物アレルギー対応に関する学校の方針を説明する。
- ⑤ 校内アレルギー対応委員会を開催する。
- ⑥ 緊急時における校内体制を決めておく。
- ⑦ エピペン[®]の保管場所を決めておく。
- ⑧ 食物アレルギーに関する事故や事故につながる可能性があると思われるヒヤリハット事例が起こった場合は、県様式を用いて、市教育委員会と学校給食センターに報告する。
- ⑨ 食物アレルギーに関する研修、訓練を実施する。

(2) 学級担任

- ① 保護者との面談の際、児童生徒の状態及び保護者の要望を確認するとともに、配膳方法などを説明する。
- ② 保護者との連携を密にしておく。
- ③ 喫食時に提供された給食に間違いがないか確認する。
- ④ 食物アレルギーに対する正しい知識を持ち、食物アレルギーをもつ児童生徒が安心して給食を食べられるよう配慮する。
- ⑤ 緊急時の対応、連絡先を把握しておく。
- ⑥ エピペン[®]の保管場所を確認する。
- ⑦ 対応3品目以外の食物アレルギーをもつ児童生徒に対し、家庭より代替食の持参がある場合は、代替食の確認及び保管について、教職員間で共有を行う。
- ⑧ 対応3品目以外の食材は、クラスの人数分が学校に届くため、誤配がないよう給食当番への連絡を行う。
- ⑨ 保護者より「詳細な献立表」及び「原材料配合表」の依頼があれば、給食主任を通じて学校給食センターに連絡を入れる。
- ⑩ アレルゲンとなる食物を食べた後に運動すると比較的重いアレルギー症状（食物依存性運動誘発アナフィラキシー）があらわれることがあるため、給食後の昼休みや体育の時間には観察を行う。

(3) 養護教諭

- ① 面談や学校生活管理指導表を基に食物アレルギーをもつ児童生徒の実態を把握する。
- ② 他の教職員に対し、食物アレルギーの知識や対応方法を知らせる。
- ③ 緊急時の対応方法について把握しておく。
- ④ エピペン[®]、内服薬等の有効期限の情報を収集し、他の職員と連携を図る。
- ⑤ 学校生活管理指導表や問診票の保管や管理、更新などを行う。

(4) 給食主任

- ① 給食における食物アレルギー対応食について把握し、他の教職員に対する連絡・調整を行う。
- ② 対応3品目以外の食物アレルギーをもつ児童生徒に対し、家庭より代替食の持参がある場合は、担任と共に代替食の確認及び保管について、教職員間で共有を行う。
- ③ 保護者からの「詳細な献立表」及び「原材料配合表」の依頼について担任と連携し、学校給食センターに連絡を入れる。

(5) 学校医

- ① 学校内でのアレルギー疾患への対応、助言を行う。
- ② 提出された学校生活管理指導表に疑義があった場合の相談に対する助言を行う。
- ③ 校内研修などへの指導、助言を行う。
- ④ 給食対応への指導、助言を行う。

(6) 保護者

- ① 保護者は、提供された詳細な献立表を必ず確認し、質問があれば学校を通じて学校給食センターに問い合わせる。また、対応3品目以外の食物アレルギーをもつ児童生徒の保護者は、学校に「詳細な献立表」及び「原材料配合表」の依頼することができる。
- ② 保護者は、児童生徒の体調を観察し、体調がすぐれない場合は、学校に連絡する。
- ③ 保護者は、児童生徒にエピペン[®]や内服薬を持たせている場合は、薬品名、服用方法、使用方法、有効期限や保管場所等の情報を学校と共有する。
- ④ 経口免疫療法を行う場合は、医師の指導のもと保護者は、事前に学校へ連絡し、長期休暇中に行う。また、経口免疫療法の経過と結果を学校に報告する。

経口免疫療法に伴う、給食センターからの食材の提供は行いません。

9 市教育委員会における食物アレルギー対応と役割

(1) 基本方針の策定

各学校、学校給食センターが共通の基本方針に基づいて対応できるように、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を策定する。

(2) 関係機関との連絡

市教育委員会は各学校から食物アレルギーをもつ児童生徒の情報を取りまとめ、消防署との連携を図る。

(3) アレルギー対応研修

市教育委員会は食物アレルギーに関する研修を実施、もしくは学校における研修の支援を行う。

(4) 事故の報告

市教育委員会は食物アレルギーに関する事故や事故につながる可能性があると思われるヒヤリハット事例が報告された場合は、県教育委員会及び五條市学校給食食物アレルギー対応検討委員会に報告(県様式)を行う。

10 学校給食センターにおける食物アレルギー対応と役割

1. 対応

(1) 情報の収集

学校給食センターは、食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報を収集する。

(2) 職員に対する研修

食物アレルギーは命にかかわる危険性があることを職員に周知し、知識と緊急時の対応方法に関する研修を実施する。

(3) 緊急時の対応

緊急時には緊急時学校連絡マニュアルに基づいて、児童生徒の人命を第一に考え迅速に対応する。

2. 役割

(1) 学校給食センター所長

- ① 各学校の食物アレルギー対応の状況を把握する。
- ② 学校給食センターでの調理法等の対応を決定する。
- ③ 栄養教諭等と調理員の業務の把握や確認を行い、状況に応じて改善策を講じ管理指導する。
- ④ 食物アレルギーに関する事故や事故につながる可能性があると思われるヒヤリハット事

例が起こった場合は、市教育委員会に報告(県様式)する。

(2) 栄養教諭等

- ① 面談の際に、食物アレルギーをもつ児童生徒の状況を把握する。
- ② 給食でどのような対応が出来るのかを、学校に伝える。
- ③ 献立作成時に、施設設備、人員を考慮し、複雑な対応にならないよう注意し、できる限り対応アレルゲン（卵・牛乳及び乳製品・えび）を含まないような献立作成に努める。
- ④ 対応食の献立を作成し、調理員に指示する。当日の朝に調理員と除去食代替食対応の確認を行う。
- ⑤ 食品の成分等を確認し、詳細な献立表を作成して保護者、学校に伝える。
- ⑥ アレルギー指示書を作成して調理員に伝える。
- ⑦ 対応食の配送について月の指示書や日々の指示書を読み合わせて確認し、適切に配送されるようにする。
- ⑧ 食物アレルギーをもつ児童生徒について、学校と情報交換を行う。
- ⑨ 給食時の指導について、学校にアドバイスを行う。

(3) 調理員

- ① 食物アレルギーの知識を持ち、対応食の内容、施設設備を考慮し、調理法を理解する。
- ② アレルギー指示書に基づいた調理を行い、アレルゲンの混入がないよう最大限注意する。
- ③ 対応食がコンテナの適切な場所に保管されているかを「学校給食配送食物アレルギー対応確認書」(様式15)で確認する。

1.1 乳糖不耐症の児童生徒への対応

食物アレルギー以外の疾患により、食事に一定の制限を設ける必要がある児童生徒がいる。食物アレルギー以外の疾患については、乳糖不耐症の原因である飲用牛乳のみ対応している。

(1) 対応を行う場合の実施基準

対応を行うための目安は、医師の診断及び指示がある場合とする。

(2) 対応までの流れ

保護者から相談等があった場合は、随時相談に応じ対応する。

医師の診断書（「学校生活管理指導表」（県様式）も可能）等を、学校へ提出する。提出時期等は食物アレルギー対応と同様とする。

(3) 給食対応に必要な提出書類について

様式	書類	新1年生(小学校)・ 新規・転入生	継続	中止
3	乳糖不耐症による除去等対応実施申請書	○	○	○
	医師の診断書又は学校生活管理指導表（県様式）	○	○	○
8	牛乳配食停止・減額願（乳糖不耐症用）	○	○	
9	牛乳再開願（乳糖不耐症用）			○

- 「○」は必ず提出する。

1.2 今後の本市における除去食及び代替食の対応方法の変更予定

除去食及び代替食の対応方法を変更する理由

1. 最優先は“安全性”

学校給食で最優先されるべきは、“安全性”である。従来の、栄養価の充実やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

2. 二者択一の給食提供

“安全性”確保のために、従来の多段階の除去食や代替食提供は行わず、原因食物を「提供するかないかの二者択一」を原則的な対応とすることが望ましい。二者択一とは、牛乳アレルギーを例に以下のように説明される。

従来の多段階対応では、1) 完全除去、2) 少量可、3) 加工食品可、4) 牛乳を利用した料理可、5) 飲用牛乳のみ停止など様々なレベルがあった。これに個々に対応すると、業務は複雑・煩雑となり、負担が増えるばかりか、事故の温床にもなる。このため、二者択一、つまり完全除去か、他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する、どちらかで対応する。多段階対応はしない。

3. 二者択一した上での給食提供

対応を二者択一した上で提供する給食には、代替食と除去食がある。本来の学校給食における食物アレルギー対応の理想的な提供方法は代替食である。しかし代替食は、除去食よりもきめ細やかな内容が必要になるため、安全性が担保できないときは除去食対応を選択する。

①除去食の場合、完全除去した献立に代替する献立・食材を加える。ただしアレルギー対応献立はできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しない。最小限の代替食を「提供するかないかの二者択一」とするとよい。

「学校給食における食物アレルギー対応指針」(平成27年3月文部科学省発行)p.37引用

◆ 最優先は“安全性”

・学校給食で最優先されるべきは、“安全性”である。従来の、栄養価の充実やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

◆ 二者択一の給食提供

・“安全性”を確保するために、除去食や代替食の提供は多段階では行わず、原因食物を「提供する・提供しないという二者択一」を原則的な対応とすることが望ましいです。

【例：牛乳アレルギーの場合】

従来の多段階対応では、①除去 ②少量可 ③加工食品可 ④牛乳を使用した料理可 ⑤飲用牛乳のみ停止など、様々なレベルがありました。

しかし、対応が複雑・煩雑となり、負担の増加ばかりか事故のリスクも高くなります。

・上記の例のような状況になるため、二者択一、除去か、他の児童生徒と同じように全ての牛乳・乳製品を提供するのどちらかで対応しましょう。

「学校におけるアレルギー疾患対応指針」

(令和2年11月改訂奈良県教育委員会奈良県学校保健会発行)p.22引用

上記に加え、給食センターの施設設備や人員等を鑑みると、本市における食物アレルギー対応においても、提供するかないかの二者択一の対応を行う必要があると考えられる。

令和4年度以降

- えびアレルギーについて、えびを捕食している・付着している・寄生している等の可能性のある食品に関しては除去食代替食対応を行わない。
➡えびカツやえびの入ったスープ等、えびが使用されている献立のみ除去食代替食対応とするため。

令和5年度以降

- 牛乳・乳製品アレルギーの児童生徒については、乳製品の除去食代替食対応と飲用牛乳及びパンの配食停止を必ず行う。今まで、配食停止をしていなかった児童生徒であっても、配食停止とする。
➡原因食物を「提供するかしないかの二者択一」の対応とするため。