

学校給食における食物アレルギー対応について

高松市教育委員会

平成24年4月1日

目 次

I 基本的な考え方	1
II 対応方法	2
III 食物アレルギー対応の実施基準及び除去の対象となる原因食物	
1 実施基準について	3
2 除去の対象となる原因食物について	3
IV 具体的な除去食の対応	
1 調理方法の原則	4
2 調理について	4
3 給食の配膳、配送について	4
V 基本的な決定手順等	
食物アレルギー対応決定の基本的な時期及び手順と内容	5
VI 学校における食物アレルギーの対応	
1 食物アレルギー対応の際の校内体制の確立	7
2 食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割	7
VII その他	
1 給食費について	11
2 緊急時の対応について	12

VIII 様式

様式1 アレルギー対応希望調査票

様式2 面談記録票

様式3 学校給食での食物アレルギー対応について

I 基本的な考え方

学校給食は、児童生徒の健康の保持増進に必要な栄養バランスのとれた食事を摂取するとともに、児童生徒と教職員がともに食事をとることを通して、食に関する正しい理解と適切な判断力を養い、食習慣や集団でのマナーを習得し、好ましい人間関係や社会性を身につける場であり、教育の一環として実施されている。

一方、集団調理での食物アレルギー対応には限界があることから、高松市立学校給食調理場では、安全を確保できる可能な範囲で、児童生徒の症状に応じた学校給食を提供する。

対応にあたっては、食物アレルギーの原因となる食品や症状の程度が、一人ひとり異なるため、高松市として次のような基本的な見解を持ち、児童生徒の状況などの情報を得ながら、成長にあわせて適切に対応することとする。

- (1) 食物アレルギーに対する給食対応は、高松市立小・中学校すべてで行う。
ただし、各学校の施設・設備の実情や調理体制等の状況等により、食物アレルギーに対する給食対応ができない場合は、体制等が整い次第対応することとする。
- (2) 食物アレルギーに対応する給食は、除去食とする。
- (3) 食物アレルギーがある児童生徒の対応については、医師の診断・指示に基づく対応を基本とする。
- (4) 各学校及び各共同調理場は、保護者からの申し出について協議し、施設・設備の実情や調理体制等、食数などを考慮して可能な限り対応するが、安全安心な給食の限界を超える場合は、家庭からの持参食を依頼する。
- (5) 各学校は、食物アレルギーがある児童生徒及びその保護者の学校生活に対する不安を解消するように配慮する。
- (6) 各学校は、学校と保護者が十分に話し合う機会を持ち、対象となる児童生徒の原因食品やアレルギー症状等に基づく対処法を理解するよう努める。
- (7) 食物アレルギーについては、学校と教育委員会保健体育課の相互の連携のもとに対応を行う。また、学校の教職員はもちろんのこと、保護者や主治医、学校医等の関係機関との連携のもと対応を行う。

II 対応方法

食物アレルギーに対する給食対応は除去食を基本とし、医師の診断、「アレルギー対応希望調査票及び学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等を基に、対象児童生徒の保護者との面談実施後、児童生徒の状況、給食施設内の諸条件を勘案した上で、決定していくこととなる。基本的には、下記の方法が考えられるが、個人の症状に応じて、また、成長に併せ、対応していくことが望ましい。

また、食物アレルギー対応児童生徒については、毎月、使用食品が記載された詳細献立表等を保護者へ配付し、喫食不可能な食品をチェックした後、その結果を基に学校側が検討し、決定する流れとなるが、除去食を実施した場合は、栄養面での偏りが生じやすいため、不足分を家庭で補えるように、保護者とは常に連携をとることが必要である。

(1) 調理場で除去する場合

調理する段階で、原因食物を取り除いた除去食を提供する。

(2) 本人が除いて食べる場合

児童生徒に対し、自分がどの食品に対し食物アレルギーがあるかを認識させ、事前に献立表から原因食物が含まれるものを確認させた上で、除いて食べるよう指導する。また、小学生については、原因食物への認識など自己管理能力が不十分なことから、担任が支援する。

(3) 弁当の場合

食物アレルギーの原因食物が多種類にわたる場合や症状が重い場合は、弁当を持参させる。その際、他の児童生徒と同じ食器に盛り付けたりするなど、保護者や本人の希望に対し、柔軟に対応することが望ましい。

さらに、児童生徒の状況に応じて、一部家庭より持参すること（飲み物のみ、主食のみ等）も認め、食べられるものは提供するという形をとるようにする。

また、保護者が給食時間に合わせて持参するなど、弁当を適切な温度管理のもと衛生的に保管できるよう配慮する。

(4) 牛乳・パンを停止する場合

飲用牛乳又はパンを飲食できない場合は、個別に停止する。

Ⅲ 食物アレルギー対応の実施基準及び除去の対象となる原因食物

1 実施基準について

食物アレルギー対応の実施については、以下の事項すべてに該当するときに実施できるものとする。

- ① 保護者から「アレルギー対応希望調査票（様式1）」及び「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（又は医師の診断書）が提出され、保護者との面談等により、症状が把握できるとき。
- ② アナフィラキシー症状を起こす危険がないと同時に、コンタミネーション（製品製造過程での原因物質の微量混入）での発症の危険がないと医師が診断した児童生徒であるとき。
- ③ 原因物質が特定されており、医師から食事療法を指示されているとき。
- ④ 家庭においても食事療法を実施しているとき。

2 除去の対象となる原因食物について

除去の基本となる原因食物については、当分の間、アからカまでの食品とする。ただし、各学校等の施設・設備の実情や調理体制等の状況により、一律の対応が困難な場合は、除去食対応が可能な原因食物とする。

しかしながら、同一症状の児童生徒が通学する学校によって、異なる対応にならないよう、順次、食物アレルギーに係る体制等を整え、「除去の基本となる原因食物」に基づく運用を図っていくものとする。

また、既にアからカまで以外の原因食物についても除去食対応している学校については、やむを得ない事情があると認められる場合において、その児童生徒が卒業するまでの間、現在の対応を継続することができるものとする。

【除去の基本となる原因食物】

ア 卵	エ えび
イ 小麦	オ かに
ウ 大麦	カ いか

IV 具体的な除去食の対応

1 調理方法の原則

除去食の調理は、対象となる原因食物を加える前の調理段階において、一般児童生徒の給食から、除去食相当分の給食を取り除く方法により実施する。

その際、中心温度等衛生管理を十分に確認する。

2 調理について

- (1) 除去食については、調理員との打ち合わせを十分に行う。
- (2) 調理室において、除去するべき原因食物が混入しないように注意して調理する。
- (3) できあがり品について、栄養教諭・学校栄養職員等が対象児童生徒の名前及び除去食の内容を確認する。
- (4) 除去食を取り分けるまでは細心の注意を払うが、万一混入や取り忘れ等が起こった場合には、提供を中止する。この場合、学級担任が対象の児童生徒に説明し、保護者にも連絡して理解を得られるようにする。

3 給食の配膳、配送について

- (1) 配膳時に除去食が確実に本人に届くように、当該児童生徒用であることを保護者の同意を得た上で明記するなど配慮し、誤配送がないようにする。
- (2) 除去食は、配送に使用した容器から、通常の容器に移し替えることが望ましい。
- (3) 配膳時には名札を利用して、食物アレルギーがある児童生徒の氏名を確認し、他の児童生徒の給食との混在を防止する。
- (4) 特に、同じクラスに食物アレルギーがある児童生徒が複数いる場合には、まちがいのないようにする。

V 基本的な決定手順等

食物アレルギーがある児童生徒及びその保護者の学校生活に対する不安を解消できるように配慮し、できるだけ早い時期から実態の把握に努めるとともに、保護者からの個別相談に応じる機会を必ず設け、保護者や医師等から正確な情報の把握に努めることが大切である。

新年度の食物アレルギー対応決定の基本的な時期及び手順と内容

時期	手順	内容
10月～ 2・3月 頃	(1)実態の把握 ①食物アレルギーに関する調査依頼 ②アレルギー対応希望者の把握	<p>《新入生》</p> <p>10月から11月ごろに行われる就学時健康診断、又は1月から2月に行われる新入学周知会などの機会に、食物アレルギーに対する対応を希望する保護者に対して、「アレルギー対応希望調査票（様式1）」及び「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を配布する。</p> <p>各学校が指定した日（各学校の実情による。）までに、上記の調査票等を回収する。</p> <p>《在校生》</p> <p>「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を毎年提出する。</p> <p>《中学校進学》</p> <p>進学に際しては、保護者の同意を得て、進学先の中学校への確かな申し送りを行うようにする。（個人情報の取扱いに十分配慮すること。）</p>
3月頃	(2)面談 ③保護者との面談	<p>「アレルギー対応希望調査票」等をもとに「面談記録表（様式2）」を使用し、対象となる児童の保護者（以下「保護者」という。）と対応職員とで面談し、食物アレルギーの除去治療の様子や保護者からの給食対応の希望内容等を把握する。</p> <p>学校給食における調理の方法や調理場</p>

	<p>(3)対応の実施決定及び通知</p> <p>④対応方法の決定</p> <p>⑤保護者への通知</p> <p>(4)対応の準備</p> <p>⑥対応の準備</p>	<p>の状況等を説明し、「対応できる内容」と「対応できない内容」について正確に伝え、対応の実施方法等について、保護者と対応職員とで内容を確認し、合意する必要がある。</p> <p>《対応職員》</p> <p>学校及び共同調理場の栄養教諭・学校栄養職員（栄養教諭等未配置校の場合は調理員）、学校関係者（管理職・養護教諭・給食主任・学級担任ほか）</p> <p>保護者から提出のあった調査票及び面談記録票等をもとに、対応方法を協議し、学校長又は共同調理場所長が最終的な対応を決定する。</p> <p>「学校給食での食物アレルギー対応について（様式3）」で、保護者に決定した対応内容について通知する。</p> <p>新年度の給食開始までに、給食対応の内容や方法、緊急時の対応について、校内及び調理場で共通理解を得る。</p> <p>給食対応の実施内容ごとに環境を整備し、対応職員等や連携の取り方を明確にする。</p> <p>牛乳・主食・副食の停止などについて、数量等の調整をする。</p>
4月	学校給食での対応を開始する。	
4月以降	(5) 評価・見直し	随時、必要に応じて保護者との面談を実施し、評価・見直しを行う。

【留意事項】

年度途中での転入生、新たに食物アレルギーと診断された児童生徒及び症状に変化が生じた児童生徒の場合は、随時面談等を実施し、(2)から(5)の手順で対応を決定する。

VI 学校における食物アレルギーの対応

1 食物アレルギー対応の際の校内体制の確立

食物アレルギーの対応を始めるためには、現状の人員（教職員）や施設設備（給食施設）の中で、どのような対応ができるのかを周知理解した上で、体制作りをすることが必要である。

各学校ですでに作成されている緊急時の校内体制をもとに、食物アレルギー対応に適した体制を作り、その際には家庭や学校医・医療機関・教育委員会等のかかわりについても十分に考慮し、全教職員が情報を把握し、共通理解して対応できる体制を構築していくことが必要である。

2 食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割

学校では、食物アレルギー対応が必要な児童生徒のため、得られた情報をもとに、校長の指導のもと、それぞれの職務に応じて、学校全体で対応を進めていくことが必要である。

児童生徒と関わる全教職員が、食物アレルギーについて正しく理解し、アレルギー症状を発症した時の緊急時の対処方法を確認し、協力していくことが必要となる。そのためには日ごろから、得られたさまざまな情報を共有するとともに、食物アレルギーへの理解を深めるための校内研修などを行い、校内での共通理解を図ると同時に、保護者・児童生徒や教職員・医師・関係機関との連携を恒常的に保つことが重要であり、以下の点に留意することが必要である。

- (1) 食物アレルギーがある児童生徒及びその保護者の学校生活、とりわけ学校給食に対する不安を解消するように配慮すること。
- (2) 食物アレルギーがある児童生徒に対応する際には、児童生徒のストレスになったり、他の児童生徒からのいじめのきっかけにならないよう、個々の児童生徒や学級の実態をふまえてきめ細かな配慮をすること。
- (3) 保護者に対しては、「学校として対応できること」と「学校だけでは対応が困難なこと」について正確に伝え理解を得ること。
- (4) 保護者からは十分な理解や協力を得ることが必要であり、保護者とは常に連絡を取り合いながら、児童生徒が抱えている問題を共有し、十分に話し合いを重ね、適切に対応すること。その際、プライバシーの保護にも十分留意すること。
- (5) 保護者とは定期的に、あるいは必要に応じて、随時、児童生徒の食物アレルギー

ギーの状態の経過を面談にて確認しあうこと。

- (6) 校内の関係教職員が密接に連絡を取り合うとともに、面談の記録等を適切に保存すること。
- (7) 主治医や学校医等とは、密接に連携をとりながら適切に対応すること。
- (8) エピネフリン製剤交付者への対応など、近隣の医療機関や消防署などの関係機関への連絡方法を明確にし、緊急時に備えること。

区 分	役 割
校長	<ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギーについて、職員の共通理解がもてるよう指導する。 ○校内の連携体制を整え、関係職員の役割を明確にする。 ○保護者と面談した際、基本的な対応の考え方等を説明する。
教頭	<ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギーについて、職員の共通理解の持てる場をつくる。 ○校内の連携体制が円滑に機能するよう、指導・確認する。 ○保護者と面談した際、基本的な考え方等を説明する。
養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> ○保護者と面談し、食物アレルギーの原因となる食品や症状、家庭での除去食の状況、症状発生時や緊急時の措置方法など確認し把握する。 ○全校の食物アレルギーがある児童生徒の実態を把握し、症状発生時や緊急時の措置方法等、職員の共通理解を図る。 ○学校生活管理指導表をもとに、関係職員と対象児童生徒の食物アレルギーの状況について情報交換し、連携を図る。 ○食物アレルギーがある児童生徒への個別指導を行う。 ○記録を適切に保存する。
栄養教諭 学校栄養職員	<ul style="list-style-type: none"> ○保護者と面談し、食物アレルギーの原因となる食品、家庭での除去食の状況などを把握する。 ○保護者に詳細献立表や必要な加工品の成分表などを配布し、毎日のチェックを依頼する。 ○除去食を提供する場合、除去方法等を決定し、作業工程表等を作成し、調理員に指示する。 ○必要に応じて保護者と面談し、対象児童の状況等を把握

	<p>する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギーがある児童生徒への個別指導を行う。 ○食物アレルギーに関わる給食物資の変更等を保護者に迅速かつ確実に伝える。 ○記録を適切に保存する。
給食主任	<ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギーがある児童生徒の実態を把握する。 ○学級担任や栄養教諭等との連携を図り、共通理解を図る。 ○食物アレルギーが発症した時の対応方法について確認しておく。 (栄養教諭・学校栄養職員がいない場合) ○保護者と面談し、食物アレルギーの原因となる食品、家庭での除去食の状況などを把握する。 ○保護者に詳細献立表や必要な加工品の成分表などを配布し、毎日のチェックを依頼する。 ○食物アレルギーに関わる給食物資の変更等を保護者に迅速かつ確実に伝える。 ○記録を適切に保存する。
学級担任	<ul style="list-style-type: none"> ○保護者と面談した際、児童生徒の実態、保護者の要望等を確認しておく。 ○保護者との文書の受け渡しや対応依頼の窓口となる。 ○家庭から持参した弁当等の保管については、適切な処置を施す。 ○食物アレルギー対応食（牛乳や主食の停止・持参食）が、対象児童生徒に適正に配膳されているか確認等する。 ○配膳時に自分で除去する児童生徒の場合は、除去する食品や除去方法について正しく理解し、取り除いているか確認等する。 ○緊急時の対応、連絡先等を保護者に確認し、職員間に周知しておく。 ○給食時間に不在の場合は、他の職員と連携し、対応の確認を依頼する。
調理員	<ul style="list-style-type: none"> ○栄養教諭・学校栄養職員の調理指示をもとに、除去する食品や作業工程を確認しながら調理作業をする。 ○除去に関する調理作業を記録保管する。

保護者	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食での対応を希望する場合は、アレルギー対応希望調査票（学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）等を添えて、学校長に申し出る。 ○対応の変更を希望する場合には、アレルギー対応希望調査票等を添えて、学校長に申し出る。 ○緊急時の対応を各学校等に伝えておく。 ○定期的に医療機関を受診し、症状を確認する。 ○詳細献立表及び必要な加工品の成分表等のチェックを行い、除去食・自分で取り除く食品について本人によく理解させる。 ○必要に応じて、家庭からの持参食を用意する。 ○必要に応じて、栄養教諭・学校栄養職員等と面談し、具体的な除去の内容等を確認する。
教育委員会	<ul style="list-style-type: none"> ○給食対応の方針を決定する。 ○各調理場等の対応状況を把握し、適切な対応方法の指導助言を行うことにより、食物アレルギーの給食対応が適切に運営できるようサポートする。 ○毎月の詳細献立や必要な加工品の成分表などを各調理場等に配信する。

*上記については標準的な役割分担を記載しているため、各学校の実情に応じて対応する。

Ⅶ その他

1 給食費について

基本的に、主食・副食・牛乳の各区分ごとに、事前の申し出により停止等している場合については、当該区分に該当する学校給食費は徴収しない。

- 給食を停止し、弁当を持参する場合 → 給食費は徴収しない。
- 牛乳を停止する場合 → 牛乳代金は徴収しない。
- 主食を停止し、副食を食べる場合 → 主食代金は徴収しない。
- 主食・牛乳を飲食し、副食を停止する場合 → 副食代金は徴収しない。
- 停止の措置はしないが、主食・副食等の一部の食材を除去した給食を食べる場合 → 給食費は徴収する。
- 停止の措置はしないが、主食・副食等を持参し、給食の一部を食べる場合 → 給食費は徴収する。

2 緊急時の対応について

食物アレルギーの発症、特にアナフィラキシーショックなど重い症状を発症した場合には、学校医、主治医や保護者と連絡をとり、緊急に医療機関を受診するなど迅速に対応する。

(1) 対応方法

食物アレルギー反応には段階があるので、それぞれの基本的な症状と対処方法を把握し、児童生徒の状態を観察しつつ迅速に対応する。該当児童生徒から目を離さず、症状の急激な変化にも注意する。

(2) 指揮系統

保護者への連絡、主治医・医療機関への連絡など、校内・各調理場内での対応を、校長の指導のもと、職務に応じて、学校全体で体制を整備する。

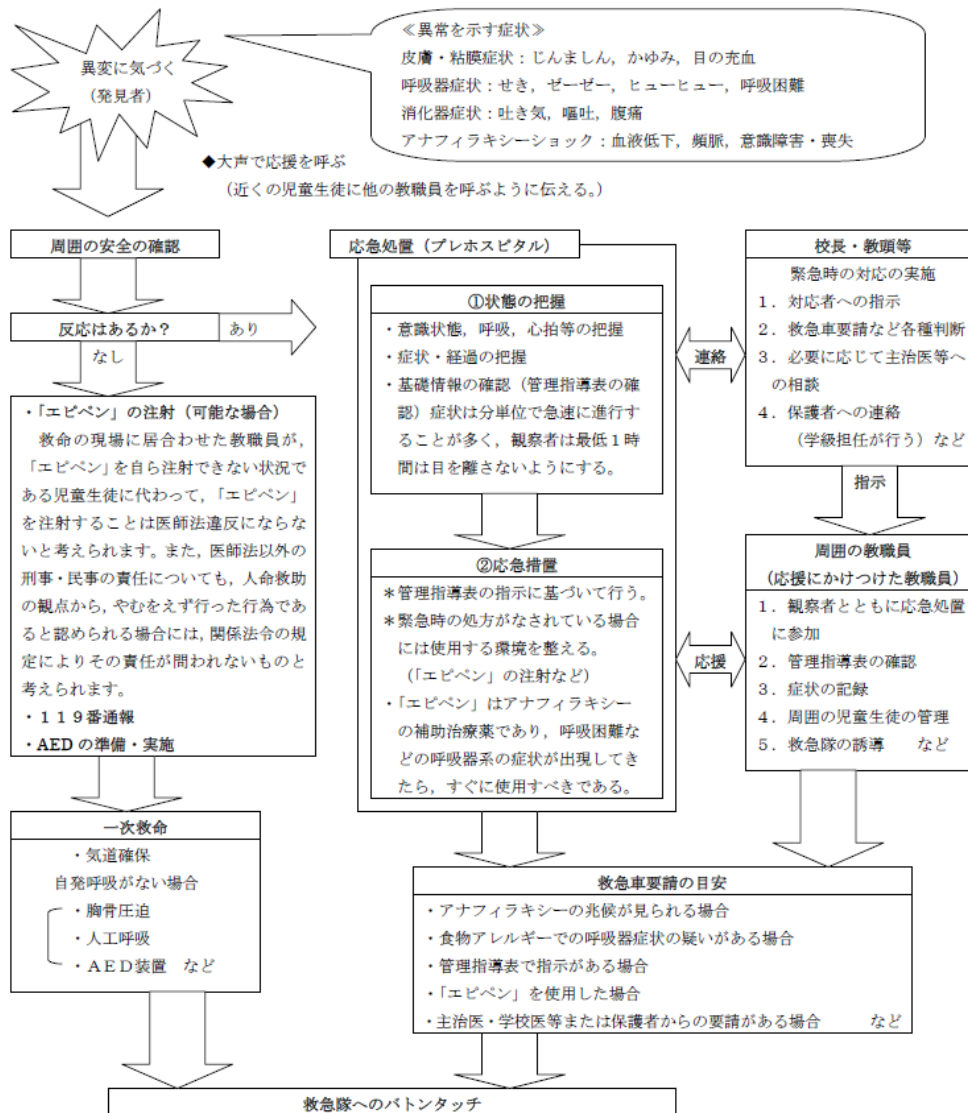
(3) 該当児童生徒への対応

該当児童生徒と接する教職員は、児童生徒の状態を観察し、精神的な面に配慮しながら不安や動揺を与えないよう冷静に対応する。

(4) 周囲の児童生徒への対応

教職員は不安や動揺を与えないよう冷静に対応する。日頃より、食物アレルギーを含めてアレルギーに対する理解を深めるよう、食物アレルギーがある児童生徒に配慮した指導する。

アナフィラキシー症状をきたした児童生徒を発見した時の対応（モデル図）



*学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドラインから抜粋

Ⅷ 様式

様式 1 アレルギー対応希望調査票

様式 2 面談記録票

様式 3 学校給食での食物アレルギー対応について

面談記録票

面談年月日	平成 年 月 日	面談者		
学校名		児童生徒氏名	年 組	
保護者氏名				
住所			電話番号	

1 食物アレルギーを起こす原因食品について

原因食品名	アレルギーを起こす量	加熱の有無
	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品・調味料に含まれる微量も不可 (程度:) ・少量でも不可 (程度:) ・少量なら可 (程度:) ・その他 (程度:) 	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱しても不可 ・加熱すれば可 ・その他()
	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品・調味料に含まれる微量も不可 (程度:) ・少量でも不可 (程度:) ・少量なら可 (程度:) ・その他 (程度:) 	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱しても不可 ・加熱すれば可 ・その他()
	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品・調味料に含まれる微量も不可 (程度:) ・少量でも不可 (程度:) ・少量なら可 (程度:) ・その他 (程度:) 	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱しても不可 ・加熱すれば可 ・その他()
	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品・調味料に含まれる微量も不可 (程度:) ・少量でも不可 (程度:) ・少量なら可 (程度:) ・その他 (程度:) 	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱しても不可 ・加熱すれば可 ・その他()
	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品・調味料に含まれる微量も不可 (程度:) ・少量でも不可 (程度:) ・少量なら可 (程度:) ・その他 (程度:) 	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱しても不可 ・加熱すれば可 ・その他()

2 アレルギー原因食品を喫食した場合の症状

原因食品名	症状	備考 (アナフィラキシーショックの経験がある場合の時期・回数状況など)
	<ul style="list-style-type: none"> ・発赤・湿疹などの皮膚症状 ・咳，呼吸困難などの呼吸器症状 ・嘔吐・下痢などの消化器症状 ・アナフィラキシー反応など全身症状 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・発赤・湿疹などの皮膚症状 ・咳，呼吸困難などの呼吸器症状 ・嘔吐・下痢などの消化器症状 ・アナフィラキシー反応など全身症状 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・発赤・湿疹などの皮膚症状 ・咳，呼吸困難などの呼吸器症状 ・嘔吐・下痢などの消化器症状 ・アナフィラキシー反応など全身症状 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・発赤・湿疹などの皮膚症状 ・咳，呼吸困難などの呼吸器症状 ・嘔吐・下痢などの消化器症状 ・アナフィラキシー反応など全身症状 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・発赤・湿疹などの皮膚症状 ・咳，呼吸困難などの呼吸器症状 ・嘔吐・下痢などの消化器症状 ・アナフィラキシー反応など全身症状 	

3 医師の診断状況

医師の診断の有無および時期等	
診断内容等	
病院名	
現在使用している薬と内容	

4 家庭での対応状況

5 学校給食での対応希望

<ul style="list-style-type: none"> ・詳細献立表の提供 ・成分表の提供 ・牛乳の停止 ・除去食
内容

※処理欄

平成 年 月 日

学校給食での食物アレルギー対応について

様

高松市立 学校給食共同調理場 所長
高松市立 小学校・中学校 長

学校給食での食物アレルギーへの対応について、下記のとおりとしますのでお知らせします。

記

学校名	学校 年 組
児童生徒氏名	
対応期間	平成 年 月 日から 平成 年 月 日まで
対応内容	

※ 除去食は氏名・学級を表示した個人用保温ケースで配送します。

※ 対応期間中に症状の変更があった場合は、必ず医師の診断を添えて、学校を通じて高松市立 学校給食（共同）調理場に申し出てください。