



学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

高松市教育委員会

令和 4 年 月 日

(平成 2 4 年 4 月 1 日策定・令和 4 年 月 日改訂)

Ⅱ 対応レベル

食物アレルギーに対する給食対応は完全除去食対応を基本とし、医師の診断の根拠となる「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「食物アレルギー対応希望調査票」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。

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布し、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。

原因食物の除去のみを行い、代替の弁当を持参しない場合は、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、保護者とは常に連携をとることが必要である。

基本的な対応レベルを以下に示す。

（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、給食から原因食品を除いて食べる対応。

口腔アレルギー症候群における果物除去など、単品で提供され、判別しやすい献立以外では適用されない。したがって、原因食物が混入した献立の取り除きはこれに該当しない。

詳細な献立表は、レベル2以上の対応でも併せて配布する。

【例】果物、小袋入りドレッシング、個包装のデザートなど

（レベル2）弁当対応

一部弁当対応

原因食物が使用された献立が給食の中心的献立で、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

給食は停止し、すべて弁当を持参する。

持参する弁当の保管場所・方法については、誤配がないように安全で衛生的に保管する。

【例】・職員室内の冷蔵庫に氏名を明記して保管

・保冷剤を入れて持参してもらい、教室の安全な場所で保管

《完全弁当対応の考慮対象》

以下の（1）～（3）のいずれかに該当する児童生徒は、安全な給食提供が困難であるため、完全弁当対応を考慮する。ただし、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望まれる。

（1）次の例のように、極微量で反応が誘発される可能性がある。

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

- ・食器や調理器具の共用ができない。
 - ・油の共用ができない。
- (2) アレルゲンが多品目にわたる。
- (3) その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

※単にエピペン®所持であるとか、アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応にする必要はない。

※1 通常は除去する必要のない調味料・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	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、魚醤
肉類	エキス

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）

※2 注意喚起例

「本品製造工場では〇〇を含む製品を製造しています。」
「本製品で使用しているしらすは、えび、かきが混ざる漁法で採取しています。」
「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かきを食べています。」

(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、調理の有無を問わない。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。

調理過程における除去食対応については、調理場の施設・設備及び人員の適切な整備が必要となる。

- (1) 調理の有無を問わない場合

- 【例】・小麦アレルギー児を有する児童生徒にパンを配膳しない。
- ・乳アレルギー児を有する児童生徒に個包装のヨーグルトを配膳しない。

- (2) 調理過程（調理場）で特定の原材料を除いた給食を提供する場合

- 【例】かき玉汁の調理において、最終工程で卵を入れる前に取り分け、卵アレルギー児を有する児童生徒に提供する。

※本市の場合、飲用牛乳が飲めない場合は、あらかじめ牛乳の提供を停止することができる。主食（ごはん、パン、めん）、副食（おかず、デザート等）については、「主食」「副食」の区分で停止することができる。

(レベル4) 代替食対応

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対応。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が、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。

※本市の場合、代替食は提供していない。

本市手引き P 3

Ⅲ 食物アレルギー対応の実施基準及び除去食の提供(レベル3)が可能な原因食物

1 実施基準について

原則、食物アレルギーを有するすべての児童生徒に給食を提供する。

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) 医師の診断により「食物アレルギー」と診断されている。
- (2) 定期的に受診している。
- (3) 家庭においても~~除去食~~除去あるいはそれに準じた対応を実施している。
- (4) 保護者から「食物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、症状が把握できている。

2 除去食の提供(レベル3)が可能な原因食物について

除去食(調理過程における対応)の提供が可能な原因食物は、原則、アからカまでの食品とし、各学校等の施設・設備の実情や調理体制等の状況に応じて可能な範囲で実施する。

【除去食の提供(レベル3)が可能な原因食物】

(ア) 卵 (イ) 小麦 (ウ) 大麦 (エ) えび (オ) かに (カ) いか