

給食の時間における教室での対応について

◎高松市の現状

	調理場	教室
〔除去食対応実施校〕 除去食対応が可能な料理	①除去食を個別の容器に配食する。 【自校式の調理場の場合】 ②除去食を所定の場所（配膳台やコンテナ内）に置く。 【給食センターの場合】 ②除去食を専用の袋等に入れて学校（配膳室）に配送する。	①給食当番 or 先生 or 本人が取りに行く。 ②その子のおかずは配膳せず、除去食を配膳する。 ※教員は、もりつけ表を確認して、「除去食」の印がついているおかずが配膳されていないか、その子の除去食が届いているか <u>チェックしなければならない</u> 。 ※プリン、マヨネーズなどの個包装のものは、教員がもりつけ表で「×」を確認し、配膳されないよう <u>チェックしなければならない</u> 。
〔除去食対応未実施校〕 〔除去食対応実施校〕であっても除去食対応が困難な料理	対応なし	①家庭から代替食を持参してもらう。 （メニューによっては代替食を持参しない場合もある。） ②その子のおかずは配膳せず、持参の弁当を食べる。 ※教員は、もりつけ表を確認して、「弁当持参」や「食べない」の印がついているおかずが配膳されていないか、代替食を忘れずに持参しているか <u>チェックしなければならない</u> 。 ※プリン、マヨネーズなどの個包装のものは、教員がもりつけ表で「×」を確認し、配膳されないよう <u>チェックしなければならない</u> 。

この部分が教職員の負担になっている。
誤食のリスクも高くなっている。

 ≪今後の方向性≫

教室での対応については、給食の時間における確認方法や配慮点等について具体的に本市手引きに示す必要があると思われる。

そのために、まずは、各学校の教室での具体的な対応やリスクに感じていることなどを調査するとともに、教室での事故・ヒヤリハット事例を収集し、引き続き、アレルギー対応委員会において協議・手引きの改訂を行っていく。