資料2

議題（2） 給食の献立作成及び物資選定の方針について

▶検討案

そば・落花生（ピーナッツ）を含む加工食品の同一工場・製造ライン使用による加工食品の選定について

案１　業者のコンタミネーション防止対策の有無にかかわらず選定可能とする。（マニュアル改定　有）

○案２　業者がコンタミネーション防止対策を行っていれば（業者がコンタミなしと判断）、選定可能とする。（マニュアル改定　有）

案３　業者がコンタミネーション防止対策を行っていても選定不可とする。（マニュアル改定　無）

▶対応の検討　（R7年度 アレルギー対応委員会より）

	課題･問題点	対応
物資選定	･（案2となり）今後、給食で使用できない食品が増えてきた時にどう対応するのか？	そば･落花生を含む加工食品の同一工場･製造ライン使用による加工食品は選定しない。 ただし、製造業者が機器の洗浄等の混入防止対策を行い、混入のおそれがないと回答したものは除く。 （選定する。）
給食対応	･そば･落花生を含む加工食品の同一工場･製造ライン使用による加工食品が、給食では使用されていないと思っている。 ･マニュアルに、完全弁当対応の考慮対象の説明のところで、極微量で反応が誘発される可能性がある場合は完全弁当対応を考慮するとなっているが、給食にアレルゲンが極微量含まれる可能性があると思っていないのではないか。 ･極微量でも症状が出現する場合、完全弁当対応の考慮対象になるが、保護者が、極微量でも反応が誘発される可能性があるかどうか分からない場合がある。 ･食物アレルギーがある児童生徒が極微量でも反応が誘発される可能性があるかどうかについて、保護者の判断でなく、主治医が診断してくれるのか？ ･完全弁当対応の考慮対象で、安全な給食提供が困難である場合にも保護者が給食の提供を強く望まれた場合、面談でどのように対応していくのか？ ･完全弁当対応の考慮対象で、給食を提供できないとなった際、保護者の理解がえられるのか？	･給食のアレルギー対応について（献立内容や使用物資の選定等）、保護者へ説明が必要。 ･完全弁当対応を考慮する条件について、分かりやすく保護者へ説明が必要。また、完全弁当対応の考慮対象となった場合、改めて主治医へ完全弁当対応が必要であるか確認してもらう。※学校生活管理指導表（アレルギー用）に医師の指示記載 【現在の対応（例）】 保護者へ提供される給食について説明したうえで、家庭での対応を聞き、個別に対応を検討 ・アレルゲン一覧表等の配布 ・保護者の問い合わせにより、物資のコンタミネーション情報を提供
アレルギー情報の把握	･学校によっては、児童生徒のすべてのアレルギー情報を把握できていない。 ･学校によっては、アレルギーについて極微量でも反応が誘発する可能性がある児童生徒の把握ができていない。 ･保護者によっては、給食で提供されないもの（そば･落花生に限らず、生卵、かに、アーモンド以外のナッツ類）は、学校へ申し出なくてよいと考えている。 ･学校によっては、給食で提供されないものに関しては、調査票を提出してもらわず、面談もしないという学校が多い。 ･学校は、給食以外にも様々な活動を行うので、全てのアレルギー情報の把握が必要ではないか。	･学校は、食物アレルギーを有する児童生徒（全員）を把握し、食事対応をしている児童生徒の保護者には、「管理指導表（アレルギー疾患用）」や「食物アレルギー対応希望調査票」を配布し、提出してもらう。 ･学校は、給食でのアレルギー対応を確認するため、必要に応じて面談を行い、「管理指導表（アレルギー疾患用）」や「食物アレルギー対応希望調査票」等をもとに給食対応の希望を把握し、対応を検討する。