

学校給食における食物アレルギー対応についての基本方針

※1

高松市教育委員会

~~平成24年4月1日~~ 令和4年 月 日

(平成24年4月1日策定・令和4年 月 日改訂)

## Ⅱ 対応方法 対応レベル ※2

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**「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）」及び「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。~~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。が、~~

~~除去食を実施した場合は、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。

### 【完全弁当対応の考慮対象】 ※3

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
- ・食器や調理器具の供用ができない。
- ・油の供用ができない。

- (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。

※4

**※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（かまごこ）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】・小麦アレルギー児にパンを配膳しない。
- ・乳アレルギー児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。

以下（元の記述）を削除

(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 ※5

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。 ※6

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。 ※7

(4) 牛乳・パンを停止する場合 ※8

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。

※9

- (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) 家庭においても食事療法除去食を実施している。
- (4) 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、症状が把握できている。

以下（元の記述）を削除

※10

※11

- 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。

※12

#### 2 除去の対象となる除去食の提供（レベル3）が可能な原因食物について

除去の基本となる除去食（調理過程における対応）の提供が可能な原因食物は、当分の間、原則、アからカまでの食品とし、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応じて可能な範囲で実施する。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。

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。

※13

【除去の基本となる除去食の提供（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

以下（元の記述）を削除

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。

※14