

# 敦賀市小中学校 食物アレルギー対応の手引き (概要版)



敦賀市公認キャラクター よっしー

第二次改訂版  
敦賀市教育委員会

# 概要版目次

I	食物アレルギー対応の基本的な考え方	・・・・・・ 2
	1 食物アレルギー対応の基本（文部科学省が示す大原則）	
	2 食物アレルギー・アナフィラキシーについて	
II	敦賀市における学校給食対応	・・・・・・ 6
	1 学校におけるアレルギー対応についての方向性	
	2 校内食物アレルギー対応委員会の設置	
	3 食物アレルギー対応の研修会の充実	
	4 食物アレルギー対応の充実	
III	学校における対応	・・・・・・ 9
	1 学校給食における対応	
	2 学校給食以外における対応	
IV	献立作成から給食提供までの具体的な進め方	・・・・・・ 11
	1 学校給食における段階的な対応の進め方	
	2 対応食提供の留意点	
	3 教室での対応の留意点	
	4 食品別対応食の具体例	

# I 食物アレルギー対応の基本的な考え方

## 1 食物アレルギー対応の基本

食物アレルギーを有する児童生徒が、他の児童生徒と同じように学校生活を安心して過ごすためには、各学校の状況に応じ、食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立って対応することが重要です。また、食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、医療機関と連携しながら、リスク管理や緊急対応などを行うことが大切です。「食物アレルギー対応の大原則」を踏まえ、学校給食等における食物アレルギーの対応を、組織的に進めていきます。

### 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「**学校生活管理指導表**」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因物質の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場（※1）の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等（※2）は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独調理場共同調理場をふくむ、学校給食調理施設全体を示す。

※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学付属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

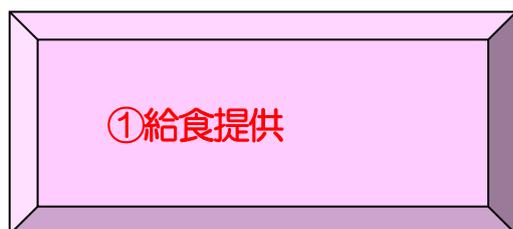
## 原則的な考え方

### ①最優先は安全性

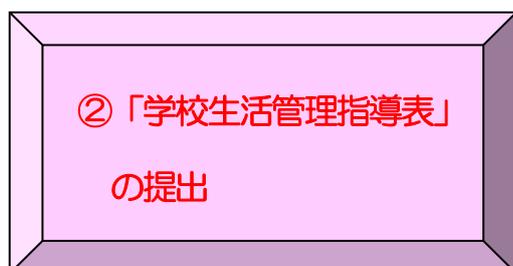
学校給食で最優先されるべきは、“安全性”である。従来の、栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

### ②二者択一の給食提供

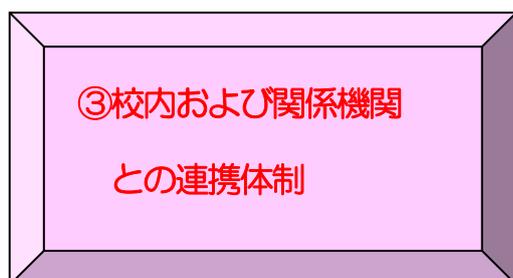
“安全性”確保のために、従来の多段階の除去食や代替食提供は行わず、原因物質を「提供する」か「提供しないか」の二者択一を原則的な対応とすることが望ましい。



- すべての児童生徒に安全で安心な給食を提供。
- 「提供する」か「提供しないか」の二者択一が原則。
- 食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った対応。



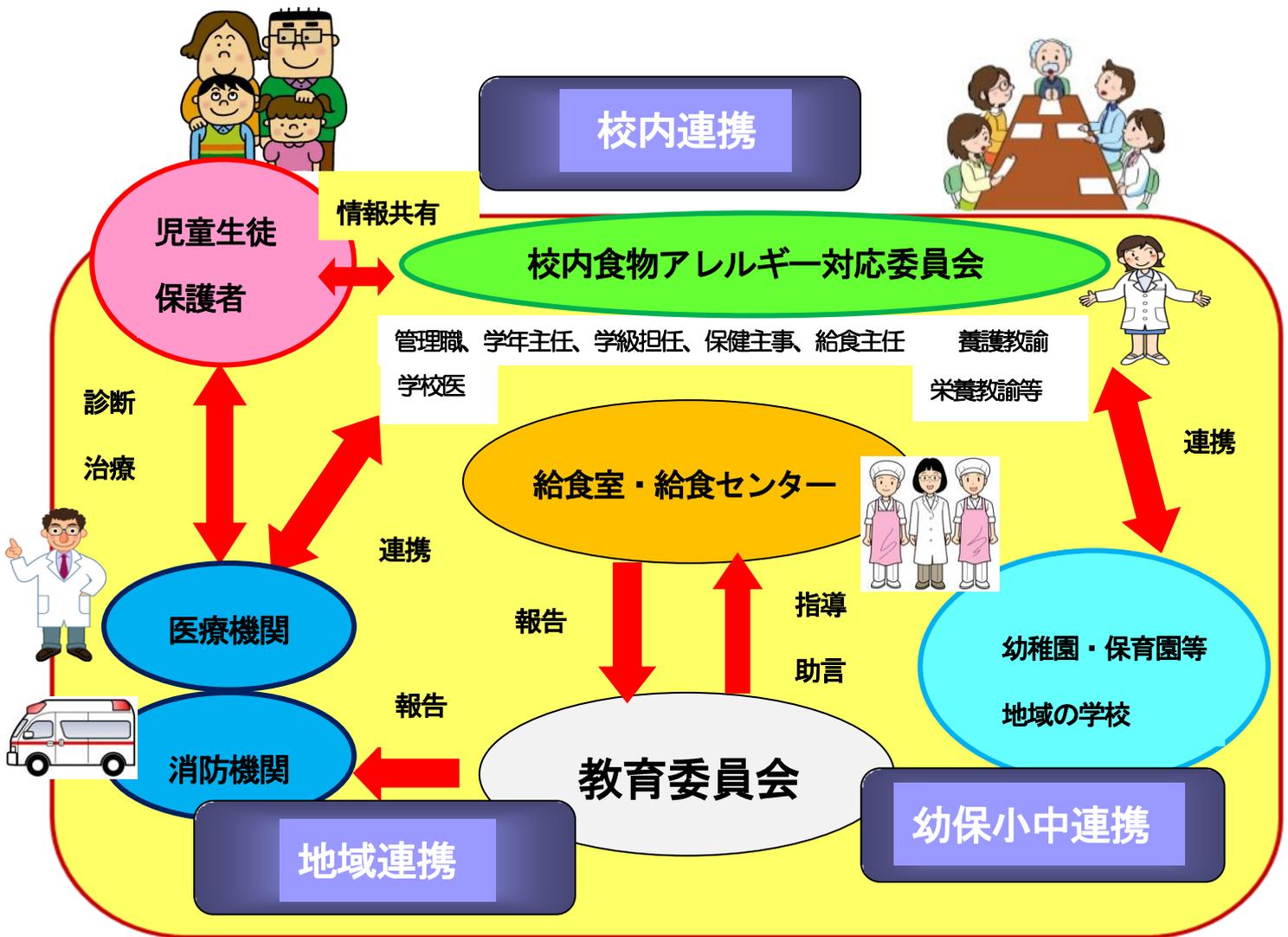
- 保護者が学校給食において、配慮や管理を希望する場合に提出。
- 配慮や管理が必要な期間は毎年提出。
- 内容は教職員全員で共有し、一括して管理。



- 校内食物アレルギー対応委員会の設置。(※1)
- 緊急時における各教職員の役割の明確化。  
(校内研修を実施する。)

(※1) 学校長を責任者とし、教頭、学年主任、担任、養護教諭、栄養教諭等、保健主事、給食主任等で構成する。

# 校内及び関係機関との連携体制づくり（例）



## 教職員等の役割（例）

【管理職】・総括責任者、校内外体制の整備、関係機関との連携

【学校医】・医学的知見から学校を支援、健康診断・健康相談および指導助言

【学年主任・保健主事】・組織的に対応するための連絡調整、全職員間での連携

【学級担任】・食物アレルギーを有する児童生徒の実態・個別の取組計画・緊急措置法等を把握

- ・保護者との情報共有・連携、異常の早期発見・早期対応

- ・本人や周囲の児童生徒への保健指導や健康相談

- 【養護教諭】
  - 学級担任や栄養教諭等と連携し、個別の取組計画作成
  - 保護者と面談し、児童生徒の情報を正確に把握
  - 主治医、学校医、医療機関・消防機関と連携する際の中核的役割
  - 学級担任、栄養教諭等と連携し、本人や周囲の児童生徒への保健指導や健康相談
  - 学級担任等と連携し、異常の早期発見・早期対応、救急処置
  - アレルギー疾患に関する医学的情報を教職員に提供
- 【栄養教諭等】
  - 学級担任や養護教諭と連携し、個別の取組プラン作成
  - 保護者と面談し、児童生徒の情報を正確に把握
  - 校内アレルギー対応委員会で決定した内容について、調理員と共通理解
- 【給食・食育担当者】
  - 食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握、情報共有
  - 学級担任や養護教諭、栄養教諭等と連携し、本人・周囲の児童生徒への食に関する指導、調理員との連絡調整、共同調理場との連絡調整
- 【給食センター長】
  - 受配校との連絡調整
  - 校内アレルギー対応委員会で決定した内容について、職員との共通理解

## 2 食物アレルギー・アナフィラキシーについて

### (1) 食物アレルギーの定義

一般的には特定の食物を摂取することにより、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいう。

※「乳糖不耐症」（乳糖を体質的に分解できずに下痢を起こすこと）等は、食物アレルギーには含まれない。

### (2) アナフィラキシーとは

アレルギー反応により全身に起こる即時型のアレルギー反応で、蕁麻疹、腹痛や嘔吐、喘息、呼吸困難などの症状が複数同時にかつ急激に出現した状態で、生命に危険を及ぼすことがある。



### (3) 食物アレルギーの病型

#### ①即時型

原因物質を食べて2時間以内に症状が出現し、その症状は蕁麻疹のような軽い症状から、生命の危険も伴うアナフィラキシーショックに進行するものまで様々である。食物アレルギーの児童生徒のほとんどは、即時型に分類される。

#### ②口腔アレルギー症候群

アレルゲンとしては果実や野菜類が多く、口腔内の症状だけの場合が多いが、ショック症状を呈することもある。

#### ③食物依存性運動誘発アナフィラキシー

特定の食物摂取後に運動をすることにより、蕁麻疹、下痢、腹痛、低血圧、意識障害等の症状が現れる。アレルゲンとして頻度の高い物は、小麦、エビ・カニ等の甲殻類である。

## Ⅱ 敦賀市における学校給食対応

### 1 学校におけるアレルギー対応についての方向性

敦賀市では、文部科学省より平成27年3月に発行された「学校給食における食物アレルギー対応指針」および日本学校保健会により令和元年度に改訂された「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン」に基づき、学校給食での対応を実施していく。安全性を最優先とし、原則として二者択一した上での給食提供を行う。二者択一した上で提供する給食には、代替食と除去食がある。本来、食物アレルギー対応の理想的な提供方法は代替食である。しかし、代替食は除去食よりもきめ細やかな対応が必要となるため、安全性が担保できない時は除去食対応を選択する。

◎除去食の場合、完全除去した献立に代替はしない。このため、それが中心献立・食材だった場合、給食として成立しないため、一部弁当対応となる。しかし、この場合、一部例外を設ける。※1

◎代替食の場合、完全除去した献立に代替する献立・食材を加える。ただし、対応献立はできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因物質ごとに別々の献立や調理方法を設定しない。最小限の代替食を「提供するかないかの二者択一」とする。

◎調味料やコンタミネーションにおいて除去対応が必要な児童生徒については、学校給食においての安全を確保するために原則として弁当対応とする。

◎敦賀市では、「学校給食をユニバーサルデザインに」との視点から、センター給食・自校給食においてアレルギーフリーの食材を取り入れる方向で、食物アレルギーのある児童生徒も、そうでない児童生徒もできるだけ過度な対応をせずとも、同じ献立で給食を楽しむことができるよう努力していく。

◎重篤度の高い原因物質や、特に発症数の多い原因物質の提供を極力減らす。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とする。1回の給食で複数の料理に同じ原因物質を使用しないよう配慮する。

※1 牛乳を除去する場合、加熱調理済みの献立・チーズ・ヨーグルト・プリンなど、学校給食に出るものはすべて除去の必要がないと主治医が診断した場合は、飲用牛乳のみ除去することを許可する。この場合、管理指導票に明記のこと。卵についても、生卵のみ除去する場合には、学校対応は行わない。学校給食においては、加熱した卵しか提供しないため、アレルギーが生卵のみの場合、学校での対応を要しない。したがって管理指導表を提出する必要はない。弁当対応・一部弁当対応については、保護者と面談の上個別のプランを検討する。

## 2 校内食物アレルギー対応委員会の設置

校長を責任者とし、食物アレルギー対応に関する委員会を設置する。教育委員会の対応方針と個々の状況を踏まえて、給食対応の基本方針を決定する。保護者に、教育委員会や学校の基本方針について説明し、理解を得る。面談結果をもとに、個別の取組プランを作成する。

校内の危機管理体制を構築し、事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討を行う。

## 3 食物アレルギー対応の研修会の充実

教育委員会は、教職員が継続的に学ぶ機会を設ける。校内研修の実施や校内組織体制の確立の推進について、管理職等に働きかける。学校においては、エピペンの取り扱い等、救急時の対応に関する研修に努める。

## 4 食物アレルギー対応の充実

### (1) 対応の進め方

小学校では就学時健康診断時、中学校では入学説明会において、保護者に学校給食においての食物アレルギー対応についての説明を行う。

毎年、年度初めに、児童生徒全員の保護者に「食物アレルギーに関する調査」を行い、学校給食において対応が必要な児童生徒をピックアップする。

その後、面談において敦賀市の対応の基本方針を確認し、個別の対応を考慮する。

対応の必要な児童生徒に学校生活管理指導表の提出を依頼する。

在学中に、アレルギー症状が改善し、医師の診断で対応に変更が生じた時には、医療機関からの学校生活管理指導表を添えて保護者が学校に解除申請書を提出し、校内の食物アレルギー対応委員会において、今後の対応を決定する。

### (2) 給食対応のレベル表記

#### ◎ レベル1 【詳細な献立を元に除去して対応】

学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配付し、それをもとに保護者や担任の指示及び本人の判断で学校給食から原因物質を除去する。

#### ◎ レベル2 【弁当または一部弁当を持参して対応】

学校給食を全く食べずに弁当を持参する「完全弁当対応」と、除去食や代替食での対応困難な料理の場合のみ弁当を持参する「一部弁当対応」とする。

#### ◎ レベル3 【除去食（原因物質を除いて提供）で対応】

申請のあった原因物質を除いた給食とする。

#### ◎ レベル4 【代替食（別の食品で補って提供）で対応】

申請のあった原因物質を除き、除いたことによって失われる栄養価等を別の食品で補った給食とする。

### Ⅲ 学校における対応

#### 1 学校給食における対応

##### (1) 学校給食における対応の流れ

月日	小学新1年生	すでに対応している児童生徒
10月中旬頃	①「就学時健康診断実施のお知らせ」の中の「就学時健康調査表」を配布。	※中学校は入学説明会時に保護者の相談に応じる
10月末～12月初旬	②就学時健康診断の際に「就学時健康調査表」を学校へ提出、必要があれば個別相談を実施。	①すでに対応している児童生徒の保護者と面談を実施。 (小学校で食物アレルギー対応をしていた児童が中学校に進学する際には、12月末までに中学校長宛に「食物アレルギー個人調査票」等の資料を送付。)
12月～1月	③就学時健康診断結果を基に「食物アレルギーに関する調査票(保護者記入用)」を配布する児童を決定し、調査票を送付。	<b>*新たに発生した児童生徒についても、同様の流れで対応を行う。</b>
1月～2月～	④「食物アレルギーに関する調査票」を基に校内で検討し、個別面談の対象者を決定し、保護者との面談を実施。	②面談後、食物アレルギー対応をするかどうか検討し、対象児童生徒を決定。
	⑤面談後、食物アレルギー対応をするかどうか検討し、必要とする児童を決定。	③保護者が「学校生活管理指導表」と「実施申請書」を提出。
	⑥保護者が「学校生活管理指導表」と「実施申請書」を提出。	④「学校生活管理指導表」を基に具体的対応の見直しを実施。
	⑦「学校生活管理指導表」を基に具体的対応を検討。	
	⑧小学校新1年生には入学説明会時に、「食物アレルギー調査のお願い」と「食物アレルギーに関する調査」を配布。	
3月	⑨ <b>校長が対応を決定。</b>	⑤ <b>校長が対応を決定。</b>
	⑩各個人の具体的対応策が決定したら、保護者との面談を実施。保護者に実施決定通知を渡す。	⑥中学校は新入生テストの時に「食物アレルギー調査のお願い」と「食物アレルギーに関する調査」を配布 ⑦在校生に「給食に関する調査書」を配布。昨年度と変更がないかチェック。 ⑧具体的対応の見直し後、保護者に連絡をする。
4月	<b>新年度、給食開始日までに校内で共通理解を図っておく。</b>	

## 2 学校給食以外における対応

### (1) 学校生活での留意点（学校給食以外）

食物アレルギーを有する児童生徒の学校生活を安心・安全なものにするためには、学校給食以外にも配慮することが大切である。

#### ①食物・食材を扱う授業・活動

微量の摂取により発症するおそれのある児童生徒には、給食だけでなく「吸い込む」ことや「触れる」ことにも十分配慮する必要がある。

- 調理実習
- 小麦粘土を使用した図工・美術の授業
- そば打ち
- 牛乳パックの洗浄
- 発芽の観察
- 節分行事における豆まき
- 遠足・校外学習（おかずやおやつの交換）
- 学校祭・文化祭



#### ②運動（食物依存性運動誘発アナフィラキシー）

- ・運動前4時間以内は原因食品の摂取を避ける。
- ・原因食品を食べた場合、以後4時間の運動は避ける。
- ・保護者・本人とも相談し、運動を管理する。



#### ③宿泊を伴う校外学習等

- ・宿泊先で重度の発作や重篤な症状が出現した場合を想定し、搬送する医療機関等を事前に把握する。
- ・エピペン所持者については、保護者了承のもと事前に医療機関・管轄消防署に情報提供しておく。
- ・少しでも発作の兆候があったら早めに教職員に伝えるよう指導する。
- ・児童生徒にどのようなアレルギー疾患があるか、及び当該児童生徒が特参している救急治療薬品に関する情報を引率者全員で共有する。
- ・事前に宿泊先等と連絡を取り、食事内容について確認し、配慮を要請する。



## Ⅳ 献立作成から給食提供までの具体的な進め方

### 1 学校給食における段階的な対応の進め方

食物アレルギーの対応としては、詳細な献立表対応、弁当対応、除去食対応、代替食対応に大別される。食物アレルギーの対応の際には、学校及び調理場の状況と食物アレルギーを有する児童生徒の実態（重症度や除去品目数、人数など）を総合的に判断して、次の「段階的な対応の進め方(例)」を参考として安全性を最優先とした対応を検討する必要がある。

「段階的な対応の進め方」 必ず複数の教職員が対応に関わり把握しておくことが大切。

①詳細な献立表対応		
<p>詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、「弁当対応」以上の対応でも、あわせて提供すること。</p> <p>●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物を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。</p>		
事前準備	●食材納入業者にアレルギー原因食物に関する資料の提供を依頼する。	給食主任、栄養教諭等、養護教諭 等
	●資料をもとに詳細な献立表を毎月作成する。 ※児童生徒が除去すべき原因食物がわかるようにする。 ※記載もれ等がないように複数の関係者で確認する。	栄養教諭等、養護教諭 等
	●詳細な献立表を保護者、教職員に配布する。	給食主任、栄養教諭等、養護教諭 等
	●詳細な献立表をもとに除去する食品を確認し、学校へ報告する。 ※確認事項の情報を教職員で共有する。	保護者
当日	●除去する食品の確認	調理員、栄養教諭等、学校給担任及び担任代替教職員、給食主任、養護教諭、本人
留意事項	<p>●最も誤食事故が起きやすい対応のため、特に学級担任及び担任代替教職員は除去する食品と学校給食の内容を日々確認する。</p> <p>●給食時に教室において学級担任が不在の場合、担任代替教職員を明確にしておく。</p> <p>●学級担任及び担任代替教職員と一緒に会食する他の児童生徒にも配慮する。</p>	

②弁当対応（一部弁当対応又は完全弁当対応）		
<p>●一部弁当対応：除去食の対応が困難な料理に対して、家庭から部分的に弁当を持参すること。</p> <p>●完全弁当対応：食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参すること。</p>		
事前準備	●詳細な献立表を保護者、教職員に配布する。	給食主任、栄養教諭等、養護教諭 等
	●事前に弁当で代用するものを保護者と確認する。	給食主任、栄養教諭等、養護教諭、学級担任及び担任代替教職員
	●学校の実情に応じて、持参した弁当の安全で衛生的な管理方法を決める。	校内食物アレルギー対応委員会
当日	●弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する。	学校全教職員
	●配膳時原因食物が入っていない料理を提供する。	調理員、栄養教諭等、学校給担任及び担任代替教職員、給食主任、養護教諭、本人
留意事項	<p>●学級担任及び担任代替教職員、給食主任等、アレルギー関係担当者は学校給食の内容を把握し、誤食事故が起きないように注意する。</p> <p>●学級担任及び担任代替教職員は本人が精神的負担を感じないように配慮する。 （他の児童生徒の理解）</p> <p>●学級担任及び担任代替教職員は、給食当番に食物アレルギーを有する児童生徒が食べられる学校給食と原因食物を接触させないように指導する。</p> <p>●単にエピペン®所持である、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。</p>	

③除去食対応 ※単独調理式校のみ（敦賀南小、松原小、杳見小、東浦小中、栗野南小、黒河小、気比中、松陵中、松陵幼）

●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、調理の有無は問わない。  
 [例：ゴマアレルギーのある児童生徒の「ごまあえ」は、ごまを入れる前に個別に取り分ける。]

事前準備	除去食献立の検討 ●通常給食を基本に除去食献立を作成する。 ●詳細な献立表を作成し、保護者へ配布する。	栄養教諭等 給食主任、栄養教諭等、養護教諭 等
	除去食献立の決定 ●保護者が、作成した詳細な献立表を確認し、確認の印を付して、対応食予定表を提出する。 除去食献立の周知 ●除去食献立を保護者、学級担任等に周知する。	保護者 校内食物アレルギー対応委員会  給食主任、栄養教諭等、養護教諭 等
	調理作業確認、打ち合わせ ●給食調理での対応内容を調理指示書に記載する。 ●調理指示書に基づき、作業工程表等を作成する。 ※原因食物の混入の恐れがある箇所をチェックする。 ※担当者を明確にする。 ●的確に除去ができ、原因食物の混入が起らないように、作業工程表等を確認しながら調理員と綿密な打ち合わせを行う。 ●配食、配膳、配送についての点検や管理等、各作業の担当者との連携や調整を確認する。	栄養教諭等、調理員 等 調理員、栄養教諭等  栄養教諭等、調理員  栄養教諭等、調理員、給食主任、養護教諭 等
当日	調理、配食、検食 ●原因食物の混入が起らないように調理指示書、作業工程表等に基づき調理する。 ●除去食を個人容器に配食する。 ●検食を行う。	調理員、栄養教諭等  調理員、栄養教諭等 校長、教頭、共同調理場長 等
	●対応食予定表に基づき、該当する児童生徒の学校給食の内容を確認するとともに、誤食事故が無いように注意する。	調理員、栄養教諭等、学校給担任及び担任代替教職員、給食主任、養護教諭、本人
留意事項	●除去食の栄養素の不足について、家庭で補うよう保護者に伝える。	栄養教諭等、養護教諭 等

【調理器具、食材の管理】

食物アレルギー対応に使用する調理器具、食材等の管理についてルールを定め、混入を防ぐ。

◇調理器具

- 専用の鍋、フライパン、ボール、菜箸、汁杓子、中心温度計などが必要である。  
 ※同日に複数の対応を行う場合には、原因食物ごとに専用の器具を使用する。

◇食 材

- 物資選定委員会等で決定された安全なものを使用する。
- 対応用食材は、他の食材と区別して保管する。

◇その他

- 個人容器は、学年、組、名前を明記した料理別の容器が必要で、一般の食器具類と区別して保管する。

◇調理担当者の区別化

- 対応食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化、引き継ぎによるエラーを防ぐ。調理員が十分な数を配置できない場合でも、調理作業等を区分して行えるように配慮する。
- 作業工程表を作成し、いつ、だれが、何に気を付けて作業するかを確認する。
- 対応食担当者は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化をして作業をするとよい。

◇調理作業の区別化

- 対応食を調理する作業を区別化することが望まれる。また、調理している途中で対応食用に取り分ける等の作業（釜での調理中、卵を入れる前に取り分ける等）の場合でも、混入を防ぐため、作業工程表等を活用するなどにより、作業を区別化する。

④代替食対応 ※安全性を担保できない場合は代替食を提供しない（単独調理式校のみ対応） (敦賀南小、松原小、沓見小、東浦小中、粟野南小、黒河小、気比中、松陵中、松陵幼)	
●代替食は、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給食を指す	
事前準備	●除去食対応に準ずる
当日	●除去食対応に準ずる
留意事項	●通常の学校給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担や作業場所を十分考慮する。
<p>【調理器具、食材の管理】</p> <p>食物アレルギー対応に使用する調理器具、食材等の管理についてルールを定め、混入を防ぐ。</p> <p>◇調理器具</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●専用の鍋、フライパン、ボール、菜箸、汁杓子、中心温度計などが必要である。</li> <li>※同日に複数の対応を行う場合には、原因食物ごとに専用の器具を使用する。</li> </ul> <p>◇食 材</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●物資選定委員会等で決定された安全なものを使用する。</li> <li>●対応用食材は、他の食材と区別して保管する。</li> </ul> <p>◇そ の 他</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●個人容器は、学年、組、名前を明記した料理別の容器が必要で、一般の食器具類と区別して保管する。</li> </ul> <p>◇調理担当者の区別化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●対応食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化、引き継ぎによるエラーを防ぐ。十分な数の調理員を配置できない場合でも、調理作業等を区分して行えるように配慮する。</li> <li>●作業工程表を作成し、いつ、だれが、何に気を付けて作業をするかを確認する。</li> <li>●対応食担当者は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化をして作業をするとよい。</li> </ul> <p>◇調理作業の区別化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●対応食を調理する作業を区別化することが望まれる。また、調理している途中で対応食用に取り分ける等の作業（釜での調理中、卵を入れる前に取り分ける等）の場合でも、混入を防ぐため、作業工程表等を活用するなどにより、作業を区別化する。さらに食材が絶対に混入しないように区画する。</li> </ul>	

## 2 対応食提供の留意点

各調理場においては、人員や施設、設備、作業区域などのそれぞれの条件に応じながら、安全性を最優先としたアレルギー対応食を提供することが重要である。このため、献立作成、調理、配送、配膳など、各作業段階においての以下の事項を参考に、関係者の共通理解を十分に図る必要がある。

### 食物アレルギー対応を踏まえた献立内容の工夫

- 同じ日に複数の原因食物を使用しないように考慮する。
- 原因食物を含まない献立を増やす。
- 原因食物を判別することができる形で提供する。
- 加工食品を使用する場合は、必ず原材料配合表を取り寄せ、使用食材の確認を行う。また、物資選定の際には、できる限り原因食物（卵、乳、小麦、落花生など特定原材料として消費者庁で定められた食品）を含まないものを選定するなどの配慮をする。

## 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。また、安全性の確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。

### ①使用する頻度を検討する必要がある食物

特に重篤度の高い原因食物 そば、落花生（ピーナッツ）	●学校給食での提供を極力減らす
特に発症数の多い原因食物 卵、乳、小麦、えび、かに	<ul style="list-style-type: none"> <li>●できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないよう配慮する。使用は最小限とし、対応を単純化する。</li> <li>●同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食物が使用されない日を作るなど考慮する。</li> <li>●加工食品は、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定するなどの対応を考慮する。例：練り製品、畜肉製品</li> </ul>
※提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とする。	
その他	●児童生徒の実態に応じて、対応を検討する。

### ②調味料・だし・添加物

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食材については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はない。

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮する。

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
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

名称：肉だんご  
 原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、**しょうゆ（小麦を含む）、**  
**香辛料（小麦を含む）、**酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

【小麦の例】  
 このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。

### ③調理等の工夫（例）

栄養教諭等は、献立を作成する際は、原因食物の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように、作業工程表等で確認する。

（ア）原因食物を使用しない調理方法にする。

例：唐揚げ、かき揚げ、フライの衣等で、小麦粉のかわりに米粉やじゃがいもでんぷんを使用する。

かき揚げや、フライの衣等に卵を使用しない

（イ）原因食物が料理に使用されていることが一目でわかるようにする。

例：ハンバーグにチーズを練り込むのではなく、上にのせる。

（ウ）対応食は必ず専用の食器に盛り付ける。

代替食（主菜のみ）はまったく違う料理にする。

例：グラタン→ポイルウインナー

### ④料理名・使用食品の明確化

安全な給食提供のために献立表や料理名を工夫する。

献立表の作成にあたっては、複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れの無いようにする。

（ア）献立表

●料理ごとに使用している原材料が詳細にわかる献立表を作成し、学校関係者、調理場関係者、保護者等を含む関係者全員で同一のものを共有する。

●加工食品に原因食物が使用されている場合は、それを明記し、必要に応じて詳細な原材料が確認できるようにする。

（イ）料理名

●原因食物が使用されていることが明確な料理名とする。

例：かにと卵のスープ、大豆のかみかみ揚げ、えび入りはんぺん

## ⑤弁当対応の考慮対象

極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮する。

- a) 調味料・だし・添加物の除去が必要
- b) 加工食品の原材料の欄外標記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある。

（注意喚起例）

○同一工場、製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では○○（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」

○原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

- c) 多品目の食物除去が必要
- d) 食器や調理器具の共用ができない
- e) 油の共用ができない
- f) 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

### 実施献立・調理手順等の確認

前日あるいは当日の朝、栄養教諭等と調理にかかわる全員でアレルギー対応作業も明記した調理指示書、作業工程表等を参照しながら、綿密な打ち合わせを行います。

なお、調理指示書、作業工程表等は通常食用のものとは別に対応食用のものを別に作るのではなく、1枚で普通食・対応食に係る作業が確認できるようにします。

#### 【確認項目】

- ・対応が必要な児童生徒及び出欠状況
- ・除去、代替する食材と献立
- ・調理の担当者
- ・調理の手順
- ・使用する器具
- ・取り分ける時は、そのタイミング

#### ○作業工程表作成のポイント○

- 必ず事前に作成する。
- 調理員と綿密な打ち合わせを行い、共通理解を図る。
- 通常食の作業工程表の中に対応食の作業工程についても明記する。
- いつ、どこで、誰が、何に気を付けて（混入・誤配等）作業するか明記する。
- 途中で取り分ける料理についても明記する。

## 誤調理の防止

単独調理場（敦賀南小、松原小、沓見小、東浦小中、栗野南小、黒河小、気比中、松陵中、松陵幼）		担当者
事前	●栄養教諭等が作成したアレルギー対応食の調理指示書を全員で確認する。	調理員・栄養教諭等
	●アレルギー対応食チェック表に対応内容を記載する。	調理員・栄養教諭等
	●アレルギー対応食を担当する調理員を指定する。	校長・栄養教諭等
	●原因食物や調理方法等を把握した上で作業工程表に基づき、食材を置く位置や扱い方、配食方法などを全員で確認する。	調理員
	●アレルギー対応食専用の器具類は色分けするなど、区別しておく。	調理員
調理作業時	●アレルギー対応食ごとに専用の調理器具を使用するとともに、調理員の手指・作業着などを介した調理過程での原因食物の混入にも注意する。	調理員
	●除去食はアレルギー専用調理室または専用スペースがない場合、原因食物を調理室に入れる前にアレルギー対応食の配食を完了させるなどの配慮をする。	調理員
	●除去食は作業途中でアレルギー対応食分を取り分けて調理し、再加熱する場合も中心温度計を確認する。	調理員
	●アレルギー対応食の指示書をもとに、誤調理がないか複数の調理員で確認し、アレルギー対応食チェック表にチェックする。 （調理員2名で確認）	調理員・栄養教諭等
	●万が一、混入や取り忘れが起こった場合は、提供を中止する。	校長

### ●ヒヤリハット事例〈2例〉

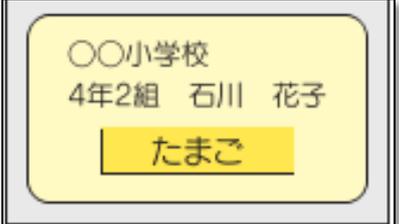
大豆アレルギーがある児童に対して、枝豆の入った「かぼちゃサラダ」が提供された。  
→児童が食べる前に「枝豆」が入っていることに気付き、食べなかった。

＜改善策＞ ●大豆アレルギーの場合の除去対象食品を詳細に確認する。もやし、枝豆、みそ等  
●各タイミングで確認もれのないようにする。  
（献立作成時、調理前、調理後、配膳車に乗せる際、クラスでの配膳前、喫食前）

1年生の除去食と2年生の除去食を誤って、配膳車に乗せていた。  
→学級担任が気付き、交換した。

＜改善策＞ ●調理前から、当日の除去食について、学年、組、氏名、内容等を確認する。  
●配膳車に乗せる時のダブルチェックを行う。  
●アレルギー対応食の個票を貼り、学級担任、当該児童生徒が必ず確認する。

## 誤配の防止

対応場所	単独調理場（敦賀南小、松原小、沓見小、東浦小中、栗野南小、黒河小、気比中、松陵中、松陵幼）	担当者
調理場	<ul style="list-style-type: none"> <li>●個人容器に対象児童生徒の学年・組・名前・対応内容（除去や代替食品）を記載した個票を貼り、アレルギー対応食を配食する。</li> <li>●アレルギー対応食の専用食器に盛り付けて個票を貼り配食する。食器又は配膳盆は通常給食とは別の色の物を用意し、アレルギー対応食の専用とする。</li> </ul>	調理員  調理員
		
調理場 または 配膳室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●指示通りの内容かを確認し、アレルギー対応食チェック表（調理員用）の「盛り付け」欄にチェックする。</li> </ul>	調理員
ワゴン または 配膳室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●対象児童生徒の教室用ワゴンに確実に置いたかを確認し、アレルギー対応食チェック表（調理員用）の「教室ワゴン」欄にチェックする。</li> </ul>	調理員
教室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●対象児童生徒の教室にアレルギー対応食を確実に届けたことを確認し、アレルギー対応食チェック表（教室用）の「調理員」欄に調理員がチェックする。</li> <li>●担任はアレルギー対応食を確認し、対象児童生徒に渡す。</li> <li>●アレルギー対応食チェック表（教室用）に担任及び対象児童生徒本人がチェックする。</li> </ul>	調理員  担任 等  対象児童生徒

## 保存食・検食

- 代替食を提供する場合、通常食と同様、温度管理、保存食の採取、検食を行うこと。

### ●ヒヤリハット事例 〈1例〉

乳アレルギーがある児童に対して、豆乳で代替したグラタンではなく牛乳で作ったグラタンが提供された。→見た目がそっくり（具が同じ）でアルミカップも同じにしていたため、気付かず半分ほど食べてしまった。口の中がかゆくなったため、当該児童が担任に報告し、給食室に確認して代替品が配膳されず残っていることが判明した。

- 《改善策》
- 作った対応食はすぐに専用の容器に盛り付ける。
  - まったく違う代替食にする。

### 3 教室での対応の留意点

対応内容について、保護者の理解を得るとともに、学級において他の児童生徒が対応を不審に思ったり、いじめのきっかけにならないように十分に配慮する必要がある。

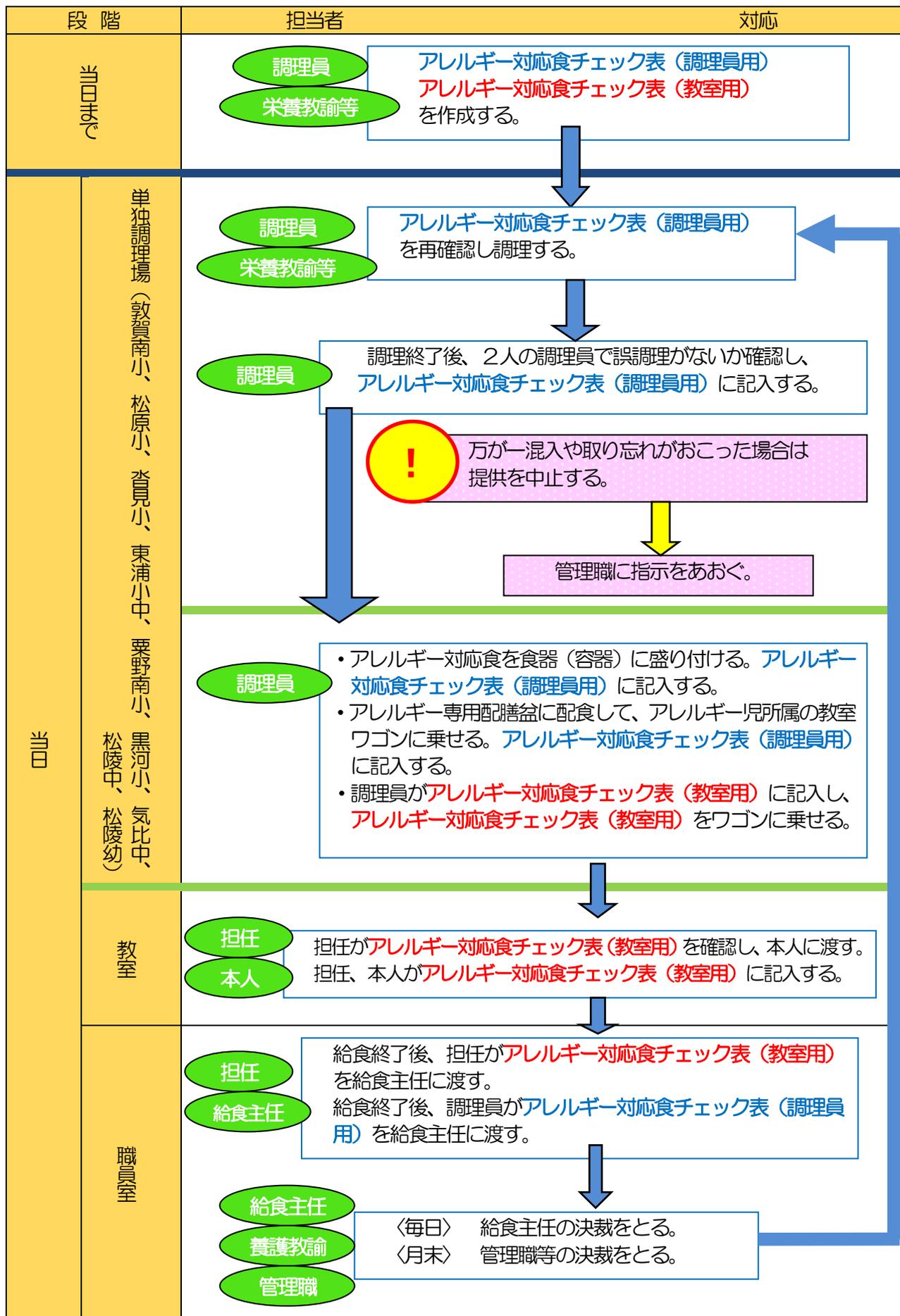
段階	代替食 除去食	弁当持参	当該児童生徒が除去
給食準備	<b>学級担任等 → 食物アレルギーを有する児童生徒</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●本人が個人容器を受け取り、アレルギー対応の料理を食器に移し配膳したかを確認する。</li> <li>●原因食物を含む料理が当該児童生徒に付着しないよう座席等にも配慮する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●持参した弁当を安全で衛生的に管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●児童生徒の発達の段階により、必要に応じて学級担任等の指導のもとに確実に除去できるようにする。</li> </ul>
●食物アレルギーを有する児童生徒が給食当番をする場合には、原因食物を含む料理に触れないように配慮する。			
給食の時間	<b>学級担任等 → 他の児童生徒</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●誤配の無いように指導する。</li> <li>●原因食物を含む料理が当該児童生徒の給食に付着しないように指導する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●持参した弁当を食器に盛り付ける場合は、必要な食器を配るよう指示する。</li> </ul>	
<b>学級担任等 → 食物アレルギーを有する児童生徒</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●当該児童生徒に除去食・代替食が確実に配食されたかどうか確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●弁当を食べているか確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●除去して食べていることを確認する。</li> </ul>
●食事中は、接触や誤食に十分配慮する。 ●当該児童生徒が原因食物を含む料理をおかわりしないように指導する。			
<b>学級担任等 → 他の児童生徒</b>			
●クラスの児童生徒に食物アレルギーの特性を理解させ、強要したり、勧めたりしないように指導する。			
●誤食があった場合には、食物アレルギーの緊急時対応マニュアルに沿って全職員で対応にあたる。 <b>(ヒヤリハット報告書を教育委員会に提出。)</b>			
給食終了時	<ul style="list-style-type: none"> <li>●学級担任等は、食物アレルギーを有する児童生徒の健康観察を行う。</li> <li>●給食終了後から、昼休みまたは放課後まで健康観察を行う。</li> <li>●異常があった場合は、食物アレルギー緊急時対応マニュアルに沿って全職員で対応にあたる。(必要に応じて所持薬使用・救急車要請・保護者連絡等)</li> </ul>		

※ 安全性が担保できない場合は、代替食を提供しない。

#### 教室掲示用予定献立表の活用

●対象児童生徒のアレルギー対応食該当日や、アレルゲンとなる食品を蛍光マーカー等で明確にしておくことで、誰が見てもわかる環境にしておくことが大切。

誤調理・誤配防止のためのアレルギー対応食チェック表の流れ（単独調理式校）



## ●調味料・だし・添加物

原則として、除去及び対応する必要はない。

下記の食品について、医師の指示により対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、弁当対応を考慮する。

原因食物	調味料・だし・添加物名
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
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

### 【参考】 弁当対応の考慮対象

※文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」（第Ⅱ章3②）抜粋

極微量で反応が誘発される可能性があるなどの場合、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮する。

- 調味料・だし・添加物の除去が必要
- 加工食品の原材料の欄外標記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある。

〔注意喚起例〕

○同一工場、製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」

○原材料の採取方法によるもの

「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。」

○えび、かきを捕食していることによるもの

「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。」

- 多品目の食物除去が必要
- 食器や調理器具の共用ができない
- 油の共用ができない
- 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

## ●ヒヤリハット事例 〈1例〉

乳アレルギーのある児童に対して、粉チーズ入りのミートソースが提供され、誤食してしまった。  
→センター校であるため、弁当を持参するはずであったが行き違いで弁当を持参していなかった。

- 《改善策》
- 保護者・本人・担任の確認体制を強化する。
  - 原因食物が入っていることがわかるよう献立に明記する。（チーズ入りミートソース）
  - 入れなくても支障がないのであれば始めから入れない献立にする。