

学校給食における
食物アレルギー対応の手引き

(田主丸学校給食共同調理場・受配校)

平成27年12月

令和3年4月 一部改訂

令和4年4月 一部改訂

久留米市教育委員会

はじめに

近年、生活環境や食生活の変化に伴い、全国的にも食物アレルギーを有する児童生徒が増加しており、本市においても同様の傾向にあります。食物アレルギーは、時に生命にかかわる重大な症状を呈することもあり、日常生活を送るうえで十分な配慮が必要です。

学校給食における食物アレルギーについては、文部科学省監修の下、平成 20 年 3 月に公益財団法人日本学校保健会が発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（以下、「ガイドライン」という。）に基づく対応をすることとされています。また、平成 27 年 3 月には、ガイドラインに基づく対応の徹底など基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示した「学校給食における食物アレルギー対応指針」（以下、「対応指針」という。）が、文部科学省から示されています。

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすることです。そのためにも安全性を最優先し、学校栄養士や養護教諭、食物アレルギーを有する児童生徒を受け持つ担任のみならず、校長等の管理職をはじめとした校内全ての教職員、調理場および教育委員会関係者、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、当事者としての意識と共通認識を強く持って組織的に対応することが不可欠です。

これらをふまえ、本市におけるこれからの対応方針等について、今回「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を作成いたしました。

今後、この手引きを活用して、関係者が協力し合い、保護者と学校関係者が共通の認識を持ったうえで、食物アレルギーを有する児童生徒に必要な配慮を確実にしながら、安全・安心でおいしく楽しい学校給食の提供に努めていただくようお願いいたします。

最後に、本手引きの作成にあたり、ご協力をいただきました関係各位に対し、心から感謝申し上げます。

平成 27 年 12 月

久留米市教育委員会

教育長 堤 正則

目 次

I	久留米市の学校給食における基本的な考え方と対応方針	
1	基本的な考え方	1
2	久留米市食物アレルギー対応方針	1～2
II	食物アレルギー対応委員会	
1	基本的な考え方	3
2	食物アレルギー対応委員会の設置	3
3	食物アレルギー対応委員会の役割	3
III	対応申請の確認から対応開始まで	
1	安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方	4
2	食物アレルギー対応決定までの基本的な流れ	4～8
IV	学校給食における対応	
1.	食物アレルギー対応食の種類	9
2.	学校給食における食物アレルギー対応の考え方	9
3.	使用食品の確認、対応内容の決定	9
4.	食物アレルギー対応食の配慮事項	9～10
5.	具体的な除去食の対応	10～11
6.	食物アレルギー対応における教職員の役割例	12～13
7.	児童生徒への対応	13～15
8.	食物アレルギー対応に関する留意事項	15～16
V	食物アレルギー関連様式および資料	
	(様式1) 学校生活管理指導表	
	(様式1-2) アレルギー除去食申請書・指示書	
	(様式2) 食物アレルギーアンケート	
	(様式2-2) 食物アレルギー調査票	
	(様式3) 面談記録票	
	(様式4) 食物アレルギー個別取組プラン	
	(様式5) アドレナリン自己注射薬に関する依頼書	
	(様式6) 食物アレルギー対応について【同意書】	
	(様式7) 食物アレルギー対応解除申請書	
	(様式8) 食物アレルギー対応食確認表	
	(様式9) 事故・ヒヤリハット事例報告書	

参考資料

- 一般向けエピペン®の適応 [2013年7月24日付_日本小児アレルギー学会]
- エピペン®の使い方 [2015年3月作成_エピペン®ガイドブック_ファイザー株式会社]
- 食物アレルギー緊急時対応マニュアル [H26年4月発行_福岡県教育委員会]
- 特定原材料等の代替表記等方法リスト
[2013年9月20日_アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領_消費者庁]

I 久留米市の学校給食における基本的な考え方と対応方針

1 基本的な考え方

久留米市教育委員会は、食物アレルギーを有する児童生徒が、安全・安心で心身ともに健康な学校生活を送ることができるよう、保護者と連携し、学校給食における食物アレルギー対応を行っていきます。

学校給食における食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、「ガイドライン」および「対応指針」等に基づき、児童生徒の安全性を最優先として、食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供するものとします。

2 久留米市食物アレルギー対応方針

(1) 各学校に食物アレルギー対応委員会等を設置し、組織的対応を行います。

学校長を委員長として、年度ごとに委員を決定します。

委員は、学校給食に関連する職種を幅広く集めて構成するものとします。

(2) 「学校生活管理指導表」または「アレルギー除去食申請書・指示書」の提出を必須とします。

原則として、医師の診断による「学校生活管理指導表」（様式1）または「アレルギー除去食申請書・指示書」（様式1-2）の提出を毎年度求めるものとします。

(3) 完全除去対応を基本とします。（飲用牛乳を除く。）

安全性確保のため、調理室内での調理を伴うアレルギー原因食物等については、個別対応（多段階対応）はせず、完全除去対応とします。ただし、飲用牛乳については、提供するかしないかを選択できるものとします。

また、調味料・だし・添加物レベルの除去およびコンタミネーション^(※1)への対応は行いません。

^(※1) 食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合のことをいいますが、ここでは、給食の調理過程等において微量に混入してしまう場合も含まれます。

(4) 除去品目は、別表1または別表2のとおりとします。

共同調理場（中央）においては、別表1、単独調理場（各学校）および共同調理場（田主丸）においては、別表2のとおりを基本とします。

(5) 除去食の提供は、ひとつのメニューに対し、ひとつの除去食とします。

安全性確保のため、ひとつのメニューに対し、除去食は1種類とします。例えば、エビ・牛乳入りシチューに対し、エビ除去シチュー・牛乳除去シチューを提供するなど個別・複雑な対応は行わず、エビ・牛乳両方を除去したひとつの除去食を提供する、などです。

(6) 代替食の提供は、原則として行いません。

除去食材がメインのメニューになる場合などは、一部弁当対応とします。ただし、1食もの（デザート等でプリンをゼリーに替えるなど、調理室内での調理を伴わ

いもの) については、対応可能な範囲で提供してもよいこととします。

別表1

1. 鶏卵
2. 牛乳・乳製品
3. 小麦
4. そば
5. ピーナッツ
6. エビ
7. カニ

別表2

1. 鶏卵
2. 牛乳・乳製品
3. 小麦
4. そば
5. ピーナッツ
6. ゴマ・ナッツ類
7. エビ・カニ・イカ・タコ
8. 魚類
9. 肉類
10. 貝類
11. 果物類

Ⅱ 食物アレルギー対応委員会

1 基本的な考え方

食物アレルギーに対応するためには、まず、校内体制を確立し組織的に行うことが重要になります。そのために、各学校における人的配置状況（教職員等および給食調理員）や施設設備の状況を把握し、それぞれに可能な対応範囲や取決め、ルール等を決定し対応していきます。

2 食物アレルギー対応委員会の設置

食物アレルギーの対応については、特定の教職員に限定せず、組織的に行う必要があるため、校長を責任者として関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を校内に設置します。

委員の構成例や役割例については、「対応指針」を参考にしてください。また、既存の組織（学校保健委員会等）を活用することも可能です。

3 食物アレルギー対応委員会の役割

- ① 校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約します。
- ② 校内危機管理体制を構築し、具体的な対応訓練をします。
- ③ 校内外の研修などを企画・実施します。
- ④ 各学校の調理施設の状況や人的配置状況、対応を必要とする児童生徒数などを考慮し「Ⅰ 久留米市の学校給食における基本的な考え方と対応方針」（P1～2）に基づき、給食での対応を決定します。
- ⑤ 「2 食物アレルギー対応決定までの基本的な流れ」（P4～8）に基づき、保護者との面談をふまえ、対象となる児童生徒ごとに個別の取組プランを検討し、決定します。

Ⅲ 対応申請の確認から対応開始まで

1 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

学校給食は、学校教育の一環として実施するものであることから、食物アレルギーを有する児童生徒にも、実施可能な範囲内で学校給食を提供します。そのためにも、安全性を最優先とします。

また、安全性の確保のため、食物アレルギー原因食物の完全除去対応（提供するかどうか）を原則とし、医師の診断に基づき実施します。

なお、食物アレルギー対応食の提供にあたっては、

- ① 大量調理を前提として実施するものであること
- ② 限られた施設や設備・人員等で調理にあたること
- ③ 学校の規模や食物アレルギー対応人数などに応じた、安全性を第一に考えた対応となること
- ④ 久留米市の食物アレルギー対応方針をふまえた対応となること
- ⑤ 食物アレルギーの状況によっては、家庭から弁当を持参してもらうなどの対応を行うこともあること
- ⑥ 給食費の対応について

を保護者に理解してもらう必要があります。

2 食物アレルギー対応決定までの基本的な流れ

食物アレルギー対応が4月の給食開始から実施できるよう、保護者との連絡や小学校及び中学校関係教職員と連携をとり準備を進めていきます。

※新入生及び在校生のアレルギー対応は、次の流れで行う。

■ 新入生 ⇒ 1 食物アレルギー調査の実施 ～

■ 在校生対応開始の場合 ⇒ 1 食物アレルギー調査の実施 ～

■ 進級時（対応変更時） ⇒ 2 保護者との面談 ～

「学校生活管理指導表」（様式1）または「アレルギー除去食申請書・指示書」（様式1-2）を渡し、医療機関の受診をしてもらう。

面談には、新たに発行された「学校生活管理指導表」（様式1）または「アレルギー除去食申請書・指示書」（様式1-2）を使用する。

■ 進級時（対応変更なし） ⇒ 年度末に学校へ「学校生活管理指導表」（様式1）または「アレルギー除去食申請書・指示書」（様式1-2）を提出してもらう。（面談なし）

【基本的な流れ】・・・☆関係職員、◆関係書類、○方法など、[] 補足

1 食物アレルギー調査の実施

※新小学1年生

- ・就学時健康診断
- ・入学説明会での申出

※在校生（現 中学3年を除く）

☆養護教諭・調理場栄養士・給食担当職員等

◆食物アレルギーアンケート（様式2）

◆「学校生活管理指導表」（様式1）またはアレルギー除去食申請書・指示書（様式1-2）

○学校給食における食物アレルギー調査で、「食物アレルギーの原因食物を除去した給食を対応食を希望する」と答えた方には、食物アレルギーアンケート（様式2）と「学校生活管理指導表」（様式1）または「アレルギー除去食申請書・指示書」（様式1-2）を渡し、医療機関を受診するよう保護者に伝えます。

就学時健康診断の問診において、主な既往症や特記事項等があった場合または、入学時説明会において、学校給食での食物アレルギー対応を希望する申出があった場合は、本市や学校の対応方針や対応内容について説明し、関係書類（様式2）（様式1）または（様式1-2）の提出を依頼します。

既に給食での対応を行っている在校生については、本市の対応方針で、原則、毎年度求めるものとしていることから、少なくとも新年度の4月の給食開始に間に合うよう手続きを依頼します。

転入生や新規発症等については、同様の手続きを随時行うこととします。

2 保護者との面談

☆管理職・学級担任・養護教諭・調理場栄養士・給食担当職員等

◆食物アレルギーアンケート（様式2）

◆「学校生活管理指導表」（様式1）またはアレルギー除去食申請書・指示書（様式1-2）

◆面談記録票（様式3）

○面談の手順に従い、面談記録票に基づき対象児童生徒の保護者から、アレルギーの状況・アドレナリン自己注射薬（エピペン®）などの詳細について聞き取りをします。

面談は、保護者から提出を受けた「食物アレルギーアンケート」（様式2）および「学校生活管理指導表」（様式1）または「アレルギー対応申請書・指示書」（様式1-2）のほか、「面談記録票」（様式3）を基に進め、各様式に記載された事項について確認しながら面談の内容を記録し、「個別の取組プラン」（様式4）案を作成するために行います。

【面談のポイント】

- 面談は、管理職および実務者（養護教諭・学級担任・給食担当職員等）、調理場栄養士が必ず出席して行います。
- 給食調理場のアレルギー対応方針などについて説明し、「対応できること」と「対応できないこと」を明確に伝え、理解を得ます。
- アレルギーに関する情報は、プライバシーの保護に十分注意します。また、これらの情報は、各学校と共有するほか進学先（小学校から中学校へ）や転校先へ引き継ぐこともあることに対して了解を得ます。
- 新 小学校1年生については各小学校にて、新 中学1年生については、中学校にて面談を行います。

3 対応委員会での検討

☆校長・副校長・教頭・学級担任・養護教諭・栄養士・給食担当職員・学校医等

◆食物アレルギー個別取組プラン（様式4）

○調理場と共有した面談調書その他の資料（様式1, 2, 3）に基づき、対象となる児童生徒ごとに、個別の取組プラン（様式4）を検討し決定します。

実務者（養護教諭・給食担当教諭等）は、調理場からの情報をまとめ、対応委員会で報告します。
その際には、各学校および調理場の実態（環境・食数・職員数等）を考慮し、対応食を安全に提供することが可能かどうか検討したうえで、対応委員会へ提出することが求められます。

食物アレルギー対応委員会を開催し、対象となる児童生徒ごとに、個別の取組プランを検討・決定します。
校長は、決定内容を全教職員に周知徹底します。

4 保護者への通知

☆学級担任・養護教諭・給食担当職員等

- ◆食物アレルギー対応について（同意書）（様式6）
- ◆アドレナリン自己注射薬に関する依頼書（様式5）

○対応委員会で決定した対応内容を記載した「食物アレルギー対応について（同意書）（様式6）」に記載し、保護者に示すとともに同意（署名）を得ます。対応の開始にあたっては、保護者の同意を得ておくことが大切です。

- アドレナリン自己注射薬（エピペン®）を所持し、学校での対応を希望する児童については、「アドレナリン自己注射薬に関する依頼書」（様式5）を併せて提出してもらいます。
- 保護者には写しを保管してもらうとともに、これまでの情報を「食物アレルギー個別取組プラン」（様式4）に記載し、保護者から署名をもらいます。

実務者（学級担任・養護教諭・給食担当教諭等）は、調理場へ保護者の署名の付いた「食物アレルギー個別取組プラン」（様式4）及び「アドレナリン自己注射薬に関する依頼書」（様式5）、「食物アレルギー対応について」（同意書）（様式6）のコピーを送付します。

5 保護者との連携

☆学級担任・養護教諭・給食担当職員

- ◆アレルギー対応表
- ◆原料配合表
- ◆週間献立表

○使用する食材料や加工品等の成分・配合などを確認できる食物アレルギー対応用の詳細な献立表等を保護者に渡し、喫食の可否について確認してもらいます。

6 アレルギー対応食の決定

☆校長・副校長・教頭・養護教諭・給食担当職員等

- ◆アレルギー対応表（個人用）（保護者から確認されたもの）

○保護者が確認し、校長が決定した献立内容を調理場に連絡します。

7 実施献立の情報共有

☆校長・副校長・教頭・学級担任・養護教諭・給食担当職員・配膳員ほか全ての教職員

- ◆アレルギー対応表（学校保管用、個人配布用）
- ◆原料配合表
- ◆週間献立表

○決定した献立を保護者・学級担任・養護教諭・給食担当職員で最終確認するとともに、その情報は全教職員で共有できるようにします。

IV 学校給食における対応

1. 食物アレルギー対応食の種類

学校給食での食物アレルギーの対応方法は、弁当持参や状況に応じて自分で除去する方法、可能な範囲での除去食や代替食の提供をする方法があります。

2. 学校給食における食物アレルギー対応の考え方

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進や体位の向上に大きな役割を果たしているばかりでなく、望ましい食習慣を身に付け、好ましい人間関係を育てる場でもあります。また、食に関する指導を行うことで、心の育成や社会性の涵養、自己管理能力の育成など重要な役割を果たしています。

このように、学校給食は、学校教育の一環として実施されているものであることから、食物アレルギー疾患を有する児童生徒に対しても、実施可能な範囲内で対応する必要がありますが、食物アレルギーの原因となる食品や症状の程度、性質等は、一人ひとり異なり、素人が軽々に判断できるものではないため、医師による医学的見地からの判断などの一定の基準が必要になります。

そのため、学校給食における食物アレルギー対応は、原則として、「食物アレルギー対応実施決定基準」に該当する児童生徒に限って行うこととし、その内容は、「食物アレルギー対応方法」のとおりとします。

食物アレルギー対応実施決定基準

- ① 医師の診察や検査により、食物アレルギーと診断されていること。
- ② アレルゲンが特定されており、医師からも食事療法を指示されていること。
- ③ 家庭においても、アレルゲンの除去を行うなど食事療法を行っていること。

食物アレルギー対応方法

- ① 給食調理での食物アレルギーの対応方法は、除去食のみとする。
- ② 給食調理での対応が困難な場合や、除去食が出来ない場合（「卵焼き」の卵や、「鯖の味噌煮」の鯖など）については、その代替となる一部弁当の持参の対応とすることとする。

3. 使用食品の確認対応内容の決定

毎月発行する「児童生徒配布用献立表」の他に、食物アレルギー対応児童生徒には使用食品が詳細に記載されている「週間献立表」「原料配合表」を渡します。

対象児童生徒の保護者が家庭で使用食品を確認した上で、対象児童生徒個々の対応内容を決定します。

4. 食物アレルギー対応食の配慮事項

共通事項

- ・食物アレルギーを学級担任等が理解し、学級の児童生徒にも理解させ、対象児童生徒本人が精神的な負担を感じることがないように配慮する。
- ・食物アレルギー対象児童生徒が、アレルゲンに触れることがないように、学級担任等が配慮する。
- ・保護者に児童生徒の健康管理をお願いする。

(1) 弁当持参の場合

- ・ 保護者に、アレルギー原因食品の代替となる食品のお弁当を準備してもらう。
- ・ 持参した弁当は安全かつ衛生的に保管することとし、夏期の高温時や教室移動で教室が無人になるときなど、状況によっては職員室での保管も検討する。

(2) 除去食を提供する場合

- ・ 除去食を該当の児童生徒が間違いなく食べられるよう配慮するとともに、チェックを行う。
- ・ 予定献立の変更があった場合は、食品の変更に注意する。
- ・ 調理過程で除去を忘れないように注意する。
- ・ 学校給食において微量混入（コンタミネーション）は皆無ではないが、調理過程では十分に注意する。
- ・ 誤配のないように注意する。

5. 具体的な除去食の対応

(1) 献立作成・物資発注等

- ・ 加工食品などについて、成分表を確認し、原材料等を詳細に記入した「原料配合表」「アレルギー対応表（センター保管用）」「アレルギー対応表（学校保管用）」「アレルギー対応表（個人配布用）」「アレルギー調理指示書」を作成します。
- ・ 事前に、献立表に漏れや誤りが無いことを複数の栄養士等で確認します。
- ・ 発注したものが間違いなく納品されているか、栄養士および調理員で確認します。

(2) 給食調理

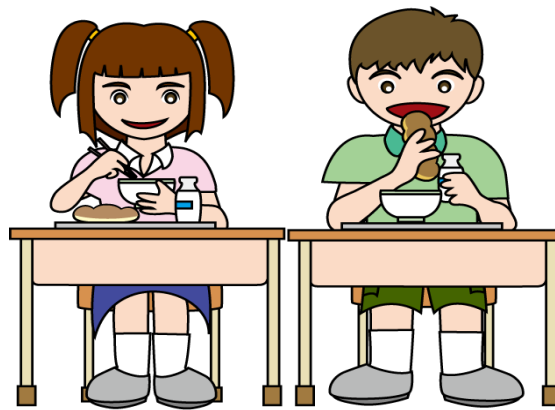
- ・ 使用する食材料や加工品に間違いがないか確認します。
- ・ 除去食については、「アレルギー対応表」「アレルギー調理指示書」を基に、調理員との打ち合わせを十分に行います。
- ・ 調理器具等を介してアレルギー原因食物が混入しないよう、専用の調理器具・エプロン等を使用します。
- ・ 除去食は、アレルギー専用コーナーにおいて調理し、除去すべき原因食品が混入しないように注意して調理します。その際、中心温度等衛生管理を十分に確認します。
- ・ 配出前に、対応食の内容に間違いがないか再度確認し、専用容器の学校名、クラス、氏名などについても栄養士と調理員が確認します。
- ・ 除去食の調理は細心の注意を払いますが、万一混入等が起こった場合には、提供を中止します。

この場合、学校の学級担任及び対象児童生徒に説明するとともに、保護者にも連絡して理解を得られるようにします。

(3) 給食の配膳、配送について

- ・ 調理後の除去食は、専用の容器に入れて提供し、教室で一般児童生徒が使用する食器と同じ食器に本人が盛り付けます。
※アレルギー対応食がある児童生徒の分の給食は、教室についたら一番最初に盛付けるようにし、誤食がないように注意します。
- ・ 配送や配膳の際には、配送員及び配膳員は、誤配がないように注意します。

- 配膳員は、アレルギー対応表で対象児童生徒を確認し、以下の通りに手渡します。
 - 〔 小学校：対象児童の学級担任に確実に手渡す。
学級担任不在の時は代わりに入る教職員に確実に手渡す。〕
 - 〔 中学校：対象生徒本人に確実に手渡す。〕
- 同じクラスにアレルギー児童生徒が複数いる場合には、特に注意が必要です。



6 食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割例

校長	<ul style="list-style-type: none"> ・校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、市教育委員会の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。 ・食物アレルギー対応委員会を設置する。 ・関係教職員と協議し、対応を決定する。
副校長 ・教頭	<ul style="list-style-type: none"> ・校長を補佐する。 ※校長不在時には代行する。 ・他の教職員への指示伝達を行う。 ・外部への対応を行う。
全教職員	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プランなど関係する情報を共有し、積極的に協力する。 ・緊急処置方法等について共通理解を図る。特にアドレナリン自己注射薬（エピペン®）の処方を受けている児童生徒についての情報や保管場所などを把握しておき、緊急性が高いアレルギー症状があるにもかかわらず、本人が自ら注射することが難しい状況にあるときは、教職員が躊躇なく本人に代わって注射する。 ・学級担任の不在時にサポートに入る教職員は、学級担任と同様に対応が必要な児童生徒の食物アレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。
給食担当 職員	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応委員会を開催し、調理場からの情報をまとめ報告する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。
学級担任	<ul style="list-style-type: none"> ・保護者からの申出など、必要な情報を全教職員で共有できるように努める。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。 ・個別面談を対応委員会で定められた者と一緒に行う。 ・給食時間は、決められた確認作業を確実にを行い、誤食の防止に努め楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。特に、アレルギー原因食物を含まないその他の食品や調理品の「おかわり」について、対応確認表などをふまえて提供の可否を判断する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食や食べ残しの状況などを把握する。 ・給食時間に教室を離れる場合は、事前に他の教職員と打合せをしておくなど、十分な引継ぎを行う。 ・他の児童生徒に対し、食物アレルギーを正しく理解させる。
養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や緊急処置方法（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案するとともに全職員間で連携を図る。 ・個別面談を対応委員会で定められた者と一緒に行う。 ・主治医、学校医、医療関係との連携を図り、応急処置の方法や連

	絡先を事前に確認する。
配膳員	<ul style="list-style-type: none"> ・調理場からの「アレルギー対応表」により対象児童生徒の所属学級、氏名を確認する。 ・配送員からコンテナを受け取り、コンテナ内の除去食の位置などを確認する。 ・当日、配膳室に取りに来たら、以下のとおり受け渡す。 小学校：対象児童の学級担任に確実に手渡す。 学級担任不在の時は代わりに入る教職員に確実に手渡す。 中学校：対象生徒本人に確実に手渡す。

7 児童生徒への対応

(1) 給食時間における配慮

誤食防止の目的で、以下の項目等を取り決めます。

特に、アレルギー対応食について、原材料が分かる献立表で確認する方法や、対応食と一般献立との違いを、学級担任や本人が確認する方法を具体的に決めます。

また、日々の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意することも必要です。給食の時間中に誤食事故等が起きないようにルールを決めるなどの配慮を行います。

- | | |
|----------|-----------------|
| ◆献立内容の確認 | ◆給食当番の役割確認 |
| ◆配膳時の注意 | ◆おかわり等を含む喫食時の注意 |
| ◆片付け時の注意 | 等 |

(2) 食材・食物を扱う活動等

食材・食物を扱う活動について、個別の取組プランに基づき学級担任等が確認します。

(ア) 食材・食物を扱う授業、活動

- ・食物の調理、摂取を伴う授業等の配慮
- ・微量の摂取、接触により発症する児童生徒に対する配慮

(イ) 体育、部活動等運動を伴う活動

- ・食物依存性運動誘発アナフィラキシーへの配慮

(ウ) 宿泊を伴う校外学習

- ・食事などの配慮
- ・緊急時の配慮

(エ) その他授業以外の課外活動等祭りやイベントなど様々な活動における配慮

なお、詳細については、(公財)日本学校保健会が作成している「学校におけるアレルギー疾患対応資料」<http://www.gakkohoken.jp/> (ポータルサイト「学校保健」内)を参照してください。

(3) 食物アレルギーを有する児童生徒への指導

- ① 保健指導
 - ・同じ食物を一度にたくさん摂らず、よく噛んで食べること、おなかを圧迫しないように姿勢をよくすること、楽しく食事をするなど、などを指導します。
 - ・体調不良やストレスなどで消化能力が低下しているときは、たんぱく質を控え消化のよい食事をするのも効果的です。
- ② 栄養指導
 - ・養護教諭、調理場栄養士が連携し、食物アレルギー対応食に関する情報を共有し栄養の偏りや不足が生じないように、家庭での食事の摂り方を含め指導します。
 - ・児童生徒の自己管理能力を育成することを念頭に、発育段階に応じて、食物アレルギーへの理解と必要な栄養摂取に関する指導を行います。
- ③ 生活指導
 - ・学校と調理場が連携し、食事に対する不安を取り除き本人が精神的な負担を感じないように、体と心の両面から生活に関する指導を行います。
 - ・アドレナリン自己注射薬(エピペン®)の処方を受けている児童生徒に対しては保管場所や摂取方法などについての指導を行います。
- ④ 自分で判断できる能力の育成
 - ・自分のアレルギーがどのようなものであるかを認識できるようにします。
 - ・「学校生活管理指導表」(様式1)または「アレルギー除去食申請書・指示書」(様式1-2)や保護者との「面談記録票」(様式3)などをもとに、児童生徒が自ら学校給食に使用されている食品を調べ、アレルギー原因食物が何であることを理解できるようにするとともに、アレルギー原因食物を食べないこと等について、自分の健康状態に応じた喫食ができるよう指導します。

(4) 食物アレルギーを有しない児童生徒への指導

- ① 食物アレルギーに関する正しい理解ができるよう、学級活動などの時間を活用して指導を行うなど、特に給食で食物アレルギー対応食を食べる児童生徒が在籍するクラスでは、年度初めなどの機会を捉え、早い段階での指導を行います。
- ② 指導にあたっては、食物アレルギーが、誰でも発症する可能性がある疾患のひとつであり、好き嫌いや偏食などで食べられないのではないこと、また、自分にとっては何でもないことが、ある人にとっては生命にかかわることにつながる恐れがあることなどをしっかり認識させ、仲間はずれや偏見などにつながることをないように、配慮し指導していきます。

- ③ 食物アレルギーを有する児童生徒の気持ちに共感することや、体調の変化に気づくことができるようにするなど、相手に配慮した思いやりのある態度や行動がとれるよう指導していきます。

8 食物アレルギー対応に関する留意事項

(1) 献立作成・物資発注等

- ・加工食品などについて、成分表を確認し、原材料等を詳細に記入した食物アレルギー対応の献立表を作成します。
- ・事前に、献立表に漏れや誤りがないことを調理場栄養士が中心となって、複数の職員等で確認します。
- ・発注したものが間違いなく納品されているか、調理場栄養士および給食調理員で確認します。

(2) 給食調理

- ・使用する食材料や加工品に間違いがないか確認します。
- ・調理器具等を介してアレルギー原因食物が混入しないよう、専用の調理器具・エプロン等を使用します。
- ・アレルギー原因食物の混入を防止するため、食物アレルギー対応食を調理しているときは、他の作業はしません。
- ・他の児童生徒との判別を容易にできるよう、除去食は、対象の児童生徒ごとに準備している専用の保温ポットまたはタッパーに個別に配缶します。
(保温ポットやタッパーには、対象児童生徒の学校名・クラス・氏名を表記します。)
- ・配膳前に、対応食の内容に間違いがないか再度確認し、クラスや氏名などについても必ず複数で確認します。

(3) 配膳

- ・食物アレルギー対応食の有無について、教職員が、当日事前に確認し、給食時間には、本人または学級担任が配膳室へ取りに行きます。なお、小学校では、学級担任等が本人に必ず付き添うこととし、誤配を防止する措置を講じます。
- ・食物アレルギー対応食の受け渡しには、教職員が必ず立会い、アレルギー対応表で内容を確認します。
- ・教職員は、対象児童生徒がアレルギー原因食物を誤って食べることを防ぐよう、注意します。
- ・食物アレルギー対応食の「おかわり」については、通常、事前におかわり分を用意するものではないため、提供禁止とします。
- ・アレルギー原因食物を含まないその他の食品や調理品の「おかわり」については、安全性が担保できない場合は提供しないこととします。ただし、食物アレルギー対応食の提供が年に数回程度しかない児童生徒など、年間を通して「おかわり」

を禁止することが現実的でない場合は、対応委員会において提供の決定もできることとします。「おかわり」を提供するにあたっては、食物アレルギー対応確認表（様式8）等を必ず複数で確認するなどの仕組みづくり、また、学級担任が不在の場合の対応について、他の教職員でも同じ対応ができるよう校内体制を確立しておくことも大切です。

（4）保存食・検食

- ・調理場では食物アレルギー対応食についても保存食を採取し、検食も行います。
- ・保存食および検食にかかる費用については、通常の給食とあわせ給食費全体の負担とします。

（5）学校給食費の徴収等

- ・牛乳を飲用できない児童生徒の学校給食費については、毎年度当初に市教委から給食費の変更通知を行うものとし、徴収にあたってはその通知を参考にします。なお、中学校3年生3月分については、給食回数が増減し次第、別途通知するものとし、徴収します。
- ・飲用牛乳以外の停止については、食物アレルギー対応食の提供を含め、給食費の減額等は原則行いません。ただし、長期欠席や転校等で給食の欠食が発生した場合の取り扱いについては、就学援助事務処理要領を参照し、徴収する学校給食費を決定します。
- ・食物アレルギー対応において、完全に弁当持参となる児童生徒については、学校給食費は徴収しないものとし、徴収しません。
- ・飲用牛乳のみ喫食する場合には、牛乳代のみ徴収します。

（6）事故・ヒヤリハット事例の報告

- ・事故やヒヤリハット事例（クラスを間違えて配食した、アレルギー原因食物を除去せずに提供した等）があったときは、「事故・ヒヤリハット事例報告書」（様式9）にて速やかに市教委へ報告するとともに、学校内での情報共有・再発防止に努めるものとし、報告します。なお、調理場におけるヒヤリハット事例も同様とする。
- ・対象者が、誤食し医療機関を受診した場合は、（別紙様式）「学校給食における食物アレルギー発症報告書」にて県へ報告するようになっているため、注意してください。また、発症報告書の提出は、原則1週間以内（重篤な場合等緊急を要する場合は、電話で第一報を報告すること）となっています。