

中学校給食における 食物アレルギー対応の手引き

(中央学校給食共同調理場・受配校)

平成27年12月 改定

令和3年4月 一部改定

令和4年4月 一部改定

久留米市教育委員会

はじめに

私たちの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、本市においても例外ではありません。

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全ての教職員、調理場及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。

この「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容は、学校関係者が協力し合い、保護者と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取り組みを図り、安全・安心でおいしい学校給食の提供を図るために必要なものとなっています。

（手引きの策定と改定の経緯）

平成27年12月策定 それまで食物アレルギーにかかる対応について小学校、中学校、共同調理場で画一的でなかった手引きを整理し、新たに策定し運用開始。

令和3年4月一部改定 公的書面における印鑑押印の廃止の取り組みが一般的となり、様式における印鑑使用の要否を整理するとともに、パンにおけるアレルギー対応の基本的な取り組み方法の表記を誤解の生じにくいものに訂正。

令和4年4月一部改定 ガイドラインにて乳と卵を使用したパンについて代替食の提供を行うとする方針が示されたことに伴う対応の流れ等の改定

久留米市教育委員会

目次

第1章	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 食物アレルギー対応方針～	1
第2章	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
第3章	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
第4章	中学校給食での対応	
	1 食物アレルギー対応食の種類	9
	2 中学校給食における食物アレルギー対応の考え方	9
	3 使用食品の確認と対応内容の決定	9
	4 食物アレルギー対応食の配慮事項	10
	5 具体的な除去食の対応	10
	6 食物アレルギー対応における教職員の役割例	12
	7 生徒への対応	13
	8 食物アレルギー対応に関する留意事項	15
各種様式		
	(様式1) 食物アレルギー学校生活管理指導表	17
	(様式2) 食物アレルギーアンケート	18
	(様式3) 面談記録票	19
	(様式4) 食物アレルギー個別取組プラン	20
	(様式5) アドレナリン自己注射薬に関する依頼書	21
	(様式6) 食物アレルギー対応について【同意書】	22
	(様式7) 食物アレルギー対応解除申請書	23
	(様式8) 食物アレルギー対象生徒一覧表	24
	(様式9) 事故ヒヤリハット事例報告書	25

第1章 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」の提出を必須とします。

ガイドラインに基づき、原則として、医師の診断による「学校生活管理指導表」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、単独校調理場(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ないもの)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. ソバ
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. ソバ
5. ピーナッツ
6. 種実類・木の実類
7. 甲殻類（エビ・カニ）
8. 果物類
9. 魚類
10. 肉類
11. イカ・タコ・貝類

第2章 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「第1章 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」（P4～9）に基づき、調理場で行った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。

第3章 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（提供するかしな
いか）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。

詳細は、「第4章 中学校給食での対応」（P10～P16）を参照。

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等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	～
■ 2年生・3年生への進級時（対応変更時） ⇒	2 保護者との面談	～
■ 2年生・3年生への進級時（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）を提出（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

○小学校を通して、保護者へアンケート調査を依頼する。
○除去食対応見込者には「学校生活管理指導表」（様式1）、
「食物アレルギーアンケート」（様式2）の提出を依頼する。
※ 2月開催の入学説明会でも調査を行う。

除去食対応見込者…面談通知文書と「学校生活管理指導表」(様式1)と「食物アレルギーアンケート」(様式2)を送付
牛乳停止見込者…「学校生活管理指導表」(様式1)と「食物アレルギーアンケート」(様式2)を送付
除去食不対応見込者…通常給食通知文書発送(保護者の要望がある場合は、使用食品が詳細に記載されている献立表を送付する)

2 保護者との面談

☆ 調理場職員・調理場栄養士

◆「学校生活管理指導表」(様式1)、「食物アレルギーアンケート」(様式2)、「面談記録票」(様式3)、「個別の取組プラン」(様式4)

○面談の手順に従い、面談記録票に基づき対象児童の保護者から、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。

○保護者から提出された「学校生活管理指導表」(様式1)、「食物アレルギーアンケート」(様式2)をもとに、「個別の取組プラン」(様式4)を作成する。

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、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。

面談は「面談記録票」(様式3)を基に進め、保護者のアンケートに記載された事項等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、調理場事務職員および栄養士が必ず出席して行います。
- 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、中学校と共有するほか転校先へ引き継ぐことあることに対して了解を得ます。

3 アレルギー担当者 説明会

☆調理場職員・調理場栄養士・アレルギー担当教諭

- ◆「学校生活管理指導表」(様式1)、「食物アレルギーアンケート」(様式2)、「面談記録票」(様式3)、「個別の取組プラン」(様式4)、「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)の内容を説明し情報を共有する。

○保護者から調理場に提出された「学校生活管理指導表」(様式1)、「食物アレルギーアンケート」(様式2)を基に、調理場で「個別の取組プラン」(様式4)を作成する。

調理場からアレルギー担当者へ次の様式を渡す。

- 記載された様式

「学校生活管理指導表」(様式1)、「食物アレルギーアンケート」(様式2)、「面談記録票」(様式3)、「食物アレルギー個別取組プラン」(様式4)案、「食物アレルギー対応について」(同意書)(様式6)案

※ 「食物アレルギー個別取組プラン」(様式4)案、「食物アレルギー対応について」(同意書)(様式6)案はコピーを学校に渡す。

- 記載されていない様式

「アドレナリン自己注射薬に関する依頼書」(様式5)

4 対応委員会での検討

☆校長・副校長・教頭・アレルギー担当教諭・学級担任・養護教諭・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、対象となる生徒ごとに、個別の取組プラン(様式4)案を検討し決定します。

実務者(アレルギー担当教諭・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。

対応委員会での決定を調理場に連絡します。

5 保護者への通知

☆アレルギー担当教諭・養護教諭・学級担任・給食担当教諭等

- ◆「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)を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、「アドレナリン自己注射薬に関する依頼書」(様式5)及び「食物アレルギー対応について」(同意書)(様式6)の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、保護者から署名又は確認印をもらいます。

○各学校において、「食物アレルギー対象生徒一覧表」(様式8)を作成し、全職員で情報を共有する。

●新入生

保護者が、同意(署名又は押印)し調理場に送付した「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)の原本を、調理場から各中学校に送付します。

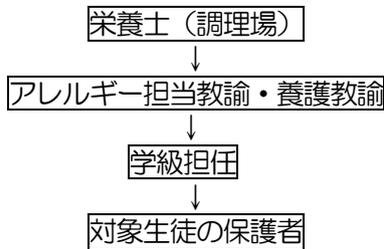
●在校生

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ついた「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。

..... 以下は毎月のアレルギー対応

6 保護者への確認

☆学級担任・アレルギー担当教諭・養護教諭

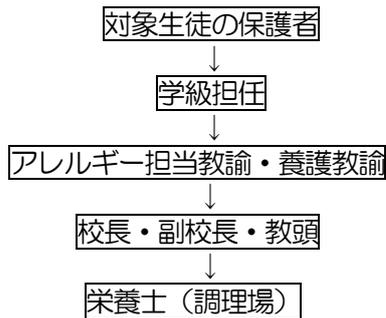


◆アレルギー対応献立表（個人用）

○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（調理場作成）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。

7 アレルギー対応食の決定

☆校長・副校長・教頭・アレルギー担当教諭・養護教諭・給食担当教諭等



◆アレルギー対応献立表（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。

8 実施献立の情報共有

☆校長・副校長・教頭・アレルギー担当教諭・学級担任・養護教諭・給食担当教諭ほか全ての教職員

◆アレルギー対応献立表（個人用）（保護者から確認されたもの）

◆アレルギー対応一覧表（調理場で別途作成）

○決定した対応内容を保護者・アレルギー担当教諭・学級担任・養護教諭・給食担当教諭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。

第4章 中学校給食での対応

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 中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。

このため、学校給食の安全確保を図る観点からも、学校給食における食物アレルギー対応は、原則として、表4-1「食物アレルギー対応実施決定基準」に該当する生徒に限って行うこととし、その内容は、表4-2「食物アレルギー対応方法」とおりとします。

表4-1 食物アレルギー対応実施決定基準

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">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。 |
|--|

表4-2 食物アレルギー対応方法

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">① 給食調理での食物アレルギーの対応方法は、原則として、7品目（鶏卵、牛乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）の除去とする。② 給食調理での対応が困難な生徒については、弁当の持参、自分でのアレルゲンの除去など、給食調理以外の方法で対応することとする。③ 乳・鶏卵アレルギー生徒に提供するパンは、乳・鶏卵不使用パンを原則とする。 |
|--|

3 使用食品の確認と対応内容の決定

毎月発行する「生徒配付用献立表」の他に、食物アレルギー対象生徒には使用食品が詳細に記載されている献立表を渡します。

これらにより対象生徒の保護者が家庭で使用食品を確認した上で、対象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、学級の生徒にも理解させ、対象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え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) 自分で除去する場合

- ・保護者が献立表に注意し、本人に取り除く食品をよく理解させておくように協力を求める。
- ・学級担任等が除去するアレルゲンを正しく理解しておく。
- ・アレルギーの生徒が自分で取り除いて食べられるよう、学級の生徒も正しく理解するように指導する。
- ・誤って食べてしまった場合の対処方法を確認しておく。
- ・配食時に除去する場合は、給食当番や学級の生徒の協力も得る。
- ・本人がアレルゲンを完全に取り除くことができない献立の場合は、食べない、あるいは一部弁当持参とする。

(3) 除去食を提供する場合

- ・除去食を該当の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「アレルギー用詳細献立表」「アレルギー対応一覧表」「アレルギー対応献立表（個人用）」「アレルギー

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な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、「アレルギー対応一覧表」「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、アレルギー専用調理室において、一般生徒の分の給食とは別に調理し、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。
- 配缶前に、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配膳し、教室で一般生徒が使用する食器と同じ食器に盛り付けます。

※アレルギー対応食がある生徒の給食は、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、「アレルギー対応一覧表」で対象生徒を確認し、本人に手渡します。
- 同じクラスにアレルギー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。
アレルギー担当教諭・給食担当教諭等	<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。 ・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提供の可否を判断する。 ・食物アレルギーを有する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"> ・「食物アレルギー対象生徒一覧表」（様式8）を作成し、全職員間で情報共有する。 ・食物アレルギーを有する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。 ・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献立表を確認し、当日、アレルギー対応生徒にアレルギー対応食を直接手渡す。 ・喫食状況などを調理場に伝える。

7 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なども効果的です。

② 栄養指導

- ・ 養護教諭、学校栄養士が連携し、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。
- ・ 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）や保護者との面談記録票（様式3）などをもとに、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か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、配慮し指導していきます。

- ③ 食物アレルギーを有する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用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、他の作業をしません。
- ・ 他の生徒との判別を容易にできるよう、除去食は、対象の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、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、本人が配膳室へ取りに行きます。
- ・ 教職員は、対象生徒がアレルギー原因食物を誤って食べることのないよう、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しかない生徒など、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、食物アレルギー対象生徒一覧表（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) 保護者・学校の連絡

- ・ 除去食の対象生徒が欠席の時は、保護者は、当日の午前8時30分までに学校及び

調理場に連絡することとします。

- ・ 除去食の対象生徒が早退などにより除去食を食べなかった場合は、学校はその理由を調理場に報告することとします。

(5) 保存食・検食

- ・ 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。

(6) 学校給食費の徴収等

- ・ 牛乳を飲用できない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、給食回数が確定し次第、別途通知するものとし、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生徒については、学校給食費は徴収しないものとし、ます。
- ・ 飲用牛乳のみ喫食する場合には、牛乳代のみ徴収します。

(7) 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、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。