

瀬戸市学校給食食物アレルギー対応指針

2019年12月 作成
2021年 3月 一部改訂
2024年 4月 一部改訂
2025年 4月 一部改訂

瀬戸市の学校給食における食物アレルギー対応を必要とする児童生徒は年々増加傾向にあり、対応するアレルゲンや対応内容も多様化していることから、学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図り、食物アレルギーのある児童生徒を含めたすべての児童生徒が、給食の時間を安全かつ楽しく過ごすことが何よりも大切である。

食物アレルギーのある児童生徒に学校給食を実施するにあたっては、文部科学省平成27年3月発行「学校給食における食物アレルギー対応指針」（以下「指針」という。）及び愛知県教育委員会平成28年2月発行「学校における食物アレルギー対応の手引」（以下「県手引」という。）に準じて、以下の3点を瀬戸市学校給食食物アレルギー対応の基本的な考え方とする。

瀬戸市学校給食食物アレルギー対応の基本的な考え方

- 学校給食において食物アレルギー対応を行う場合は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。
- 安全性を最優先し、食物アレルギーの原因となる食品を提供するかどうかを原則に、瀬戸市学校給食食物アレルギー対応指針に基づいて対応する。
- 学校及び調理場の施設設備、人員等の現状を十分考慮し、過度な対応、無理な対応、複雑な対応は行わない。

目次

I 基本方針

- 1 学校給食における食物アレルギー対応内容
- 2 対応するアレルゲン及び対応内容
- 3 学校給食の献立に使用しない食品

II 学校における食物アレルギー対応の流れ

- 1 対応決定までの流れ
- 2 学校の対応
- 3 給食の時間（教室）の対応

III 事故及びヒヤリハット事例の報告

- 1 エピペン®等使用の場合
- 2 エピペン®等使用以外の事故及びヒヤリハット事例
- 3 再発防止に向けて

IV 学校給食の献立作成及び物資選定

- 1 献立作成の留意点
- 2 物資選定の留意点

V 様式等

I 基本方針

1 学校給食における食物アレルギー対応内容

学校給食において実施する食物アレルギー対応については、代替食対応・除去食対応・無配膳対応・一部弁当持参・完全弁当持参とする。（「県手引」 p 39 参考）

2 対応するアレルゲン及び対応内容

特定原材料のうち、「卵（うずら卵）」「乳」「小麦」「えび」「かに」の5品目と特定原材料に準ずるもののうち、「ごま」「アーモンド」の2品目、計7品目について対応する。

対応内容は、除去食対応及び無配膳対応（調理過程において除去できない場合）とする。ただし、飲用牛乳及び発酵乳は豆乳に替える代替食対応とする。加えて、主食のパン・麺・麦ごはんは米飯（白飯）に替える代替食対応とする。

上記の7品目以外のアレルゲンについては、すべて無配膳対応とする。

なお、一つの料理に複数のアレルゲンとなる食品がある場合は、それぞれのアレルゲンを除去した料理を個別に提供するのではなく、すべてのアレルゲンを除去した料理を提供する。

【対応例】

| アレルゲン（食品） | | 除去食 | 無配膳 | 代替食 | 料理例 |
|----------------|------|-----|-----|-----|--------------------------------|
| 特定原材料 | | | | | |
| 卵 | | ○ | | | かきたま汁 |
| | | | ○ | | 厚焼き卵・オムレツ |
| うずら卵 | | ○ | | | 八宝菜・関東煮 |
| | | | ○ | | うずら卵入りスコッチエッグ |
| 乳（乳製品） | 飲用牛乳 | | | ○ | |
| | 主食 | | | ○ | パン |
| | | ○ | | | イタリアンサラダ（チーズ）・洋風団子汁（牛乳） |
| | | ○ | | | シチュー（牛乳）・ピラフ（バター） |
| | | | ○ | | 棒チーズ・個付けのヨーグルト |
| 小麦 | 主食 | | | ○ | パン・ソフト麺 麦ごはん（大麦にアレルギーがある場合） |
| | | ○ | | | ワンタンスープ・麴玉汁 |
| | | ○ | | | シチュー・カレー |
| | | | ○ | | フライ・かき揚げ |
| | | | | | |
| えび （オキアミ含む） | | ○ | | | 八宝菜 |
| | | | ○ | | えびシューマイ |
| | | ○ | | | えびピラフ |
| かに | | ○ | | | かに玉スープ |
| | | | ○ | | かに玉 |
| 特定原材料に準ずるもの | | | | | |
| ごま（ごま油） | | ○ | | | 和え物・中華風サラダ |
| | | | ○ | | ごまだれハンバーグ・ごま入り乾燥小魚 |
| アーモンド | | ○ | | | アーモンド入りサラダ・アーモンドあえ |
| | | | ○ | | アーモンド入り小魚 |

3 学校給食の献立に使用しない食品

症状が重篤になる恐れがある＜特定原材料＞そば、落花生、くるみ、カシューナッツ、学校給食に不向きである＜特定原材料に準ずるもの＞あわび、いくら、やまいも、ゼラチンについては使用しない。

ただし、くるみと強い交差抗原性があるペカンナッツは、「くるみ（ペカンナッツを含む）」、カシューナッツと強い交差抗原性があるピスタチオは、「カシューナッツ（ピスタチオを含む）」とし、ペカンナッツとピスタチオも学校給食の献立に使用しない食品とする。

II 学校における食物アレルギー対応の流れ

1 対応決定までの流れ

- ・「アレルギー疾患に関する健康管理の取り組みの流れ」に沿って対応する。

2 学校の対応

- ・校内の食物アレルギー対応に関する委員会を設置し、組織的に対応する。
- ・対応内容の決定については、市の指針に沿って、学校生活管理指導表、面談記録等を踏まえ十分協議し決定する。

3 給食の時間（教室）の対応（「県手引」p 27 参考）

- ・給食の時間中に誤食やアレルギーに触れる事故が起きないように、給食の時間の確認の仕方等の体制を整備すること。
- ・一部弁当持参、完全弁当持参の弁当の管理については、保冷剤等を用いて衛生面に配慮する。特に、一部弁当持参の場合は、通常の給食の誤配事例があるため、該当児童生徒が確実に持参した弁当を食べていることを確認する体制が必要である。

III 事故及びヒヤリハット事例の報告

1 エピペン®等使用の場合

学校管理下において、エピペン®等を使用するに至った場合（学校で誤食等が原因で病院や家庭等でエピペン®等を使用した場合を含む）は、「県手引」P 92 様式8、様式10に記入し、市教育委員会へ報告する。

2 エピペン®等使用以外の事故及びヒヤリハット事例

学校及び調理場で起きた事故及びヒヤリハット事例について、再発防止を目的に様式6に記入し、市教育委員会へ報告する。

3 再発防止に向けて

瀬戸市学校給食食物アレルギー対応委員会は、提出のあった上記1及び2の事例に対して、必要に応じて指導・助言するとともに、校長会に定期的に報告し、各校の対応の確認、検討・改善に反映させる。

IV 学校給食の献立作成及び物資選定

1 献立作成の留意点

食物アレルギー対応に関する献立作成マニュアルに基づいて、献立を作成する。

- ・原因食品が分かりやすい献立名にする等、献立の表記に配慮する。

2 物資選定の留意点

食物アレルギー対応に関する物資選定マニュアルに基づいて、適切に選定する。

加工食品のうち、以下のものについては選定条件を定める。

- ・ハム、ベーコン、ウインナー等の畜肉加工品及びかまぼこ、ちくわ等の魚肉加工品は、卵・乳・小麦を含まないものとする。
- ・焼きそば麺、ラーメンは、卵を使用していないものを選定する。
- ・揚げ物や蒸物等のつなぎは、可能な限り、卵・乳を含まないものとする。

- ・その他の物資についても、可能な限り、特定原材料及び特定原材料に準ずるものを含まないものを選定する。

V 様式等

- ・資料 1 アレルギー疾患に関わる健康管理の取り組みについて <新入生用>
- ・資料 2 アレルギー疾患に関わる健康管理の取り組みについて <在校生用>
- ・様式 1 家庭における喫食状況聞き取り調査表
- ・様式 2 学校給食における食物アレルギー対応面談記録表
- ・様式 3 学校給食における食物アレルギー対応決定書
- ・様式 4 学校給食における食物アレルギー対応について
- ・様式 5 食物アレルギー面談記録表(養護教諭マニュアル内アレルギー面談記録表)
- ・様式 6 学校給食の食物アレルギー対応における事故及びヒヤリハット事例報告
- ・様式 7 学校給食における食物アレルギー対応解除申請書