

学校給食における 食物アレルギー対応の手引

食物アレルギー対応給食 実施基準



本庄上里学校給食組合教育委員会

平成30年1月（改訂）

平成29年1月（改訂）

平成28年1月（改訂）

平成26年12月（改訂）

平成25年4月（改訂）

平成23年4月（改訂）

平成21年4月（初版）

食物アレルギー対応給食実施基準

1 実施の目的

管内小中学校の状況を調査(平成29年5月1日)した結果、何らかの食物アレルギーを有している児童生徒は、357人(5.2%)となっている。中でも、原因物質が卵・乳の児童生徒数は129人となっており、全体的に多い状況である。卵・乳は、給食でも登場する頻度が多いことから、食物アレルギー疾患のある児童生徒の安全を確保しながら対応給食を実施することを目的とする。

2 実施決定基準

① 医師の診断により作成された学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)(公益財団法人日本学校保健会発行)を毎年学校に提出していること。

② 過去にアナフィラキシーショック症状を発症していないこと。

※アナフィラキシーショック症状 = アレルギー症状がかゆみ等の皮膚症状や吐き気等の消化器症状、息苦しい等の呼吸器症状を示し、さらに意識障害や血圧低下が急激に現われる状況が「アナフィラキシーショック」と呼ばれています。生命の維持上危険な状態です。

3 実施する原因食品

① 卵(鶏卵・うずら卵)

② 乳

※学校給食では生卵は使用していません。

※上記①②以外に原因食品がある場合も対象となりますが、提供する対応給食は卵(鶏卵・うずら卵)及び乳の除去食・代替食になります。

上記①②以外に原因食品がある場合は、普通給食及び対応給食にその原因食品が含まれていないか保護者は確認を毎月お願いします。(加工品の原料配合表は、ホームページや栄養相談日等で閲覧することができます。ホームページには当該月の2週間前頃に掲載します。)

※上記①②の原因食品が含まれる献立については、専用調理室で調理された除去食・代替食を専用容器にて提供し、原因食品が含まれない献立については、通常通り提供することを基本としています。このことから、原因食品が含まれない献立については、小学校2コース、中学校1コースの計3つのコースを同じ調理場において同時に調理していることや、同じラインで原因食品を含む献立を調理していること、食器や食缶等に微量の原因物質が残留する可能性があることなど、完全にコンタミネーション(汚染・混入)を排除することができないことを前提としています。

4 食物アレルギー対応給食の内容について

① 主食、副食、デザート等、全て対応する。

② 牛乳については、対応給食とは別の申請になりますが、代替飲料として「ほうじ茶」を提供する。

③ 文部科学省の指針に基づいた「多段階対応なしの完全除去対応」の対応給食を提供する。

5 調理について

- ① 対応給食の調理は、専用調理室で行う。
- ② 専用調理室には、原因食品は一切持ち込まない。
- ③ 調理したものは、対象児童生徒の氏名を記した専用容器に入れる。



6 配送について

- ① 個別容器はコンテナの中に収納し、学校へ配送する。
- ② 運転手は個別容器をコンテナ室で学校関係者に手渡しをする。

7 学校での対応について

- ① 給食センターから配送された個別容器を、学校関係者は原則として職員室に届ける。
- ② 児童生徒本人又は担任が職員室に個別容器を受け取りに行く。
- ③ トレーは、アレルギー対応給食専用のものを使用する。

個別容器に入っていた料理は普通給食用食器に移し替える。

(移し替えが困難の場合は、個別容器のままでも喫食可)

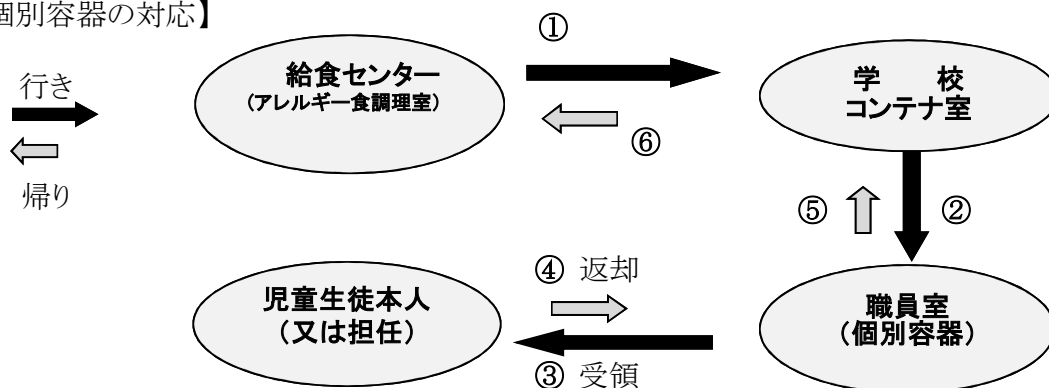
- ④ 児童生徒本人又は担任が職員室に個別容器を返却する。
- ⑤ 担任が欠席の場合は、補充に入る教員と連絡調整を密にしておく。
- ⑥ 緊急時は学校内で連携をとり対応する。

※ 詳細は **9 食物アレルギーによる緊急時の対応について** を参照

8 回収について

- ① 学校関係者からコンテナ室で個別容器を受け取り、コンテナの中に収納し、給食センターに回収する。
- ② 個別容器の洗浄は、アレルギー食調理室で行う。

【個別容器の対応】



9 食物アレルギーによる緊急時の対応について

発症してからの状況や対応について記録しておきましょう！

1 原因物質を食べてしまった ・ 食事後、運動後 様子がおかしい

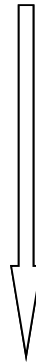


2 学校内で症状が発症した

3 担任等が付き添い、保健室に連れて行く

《食物アレルギーによる症状への対応》

- * 原因物質を口に入れた時 → 口から出し、口をゆすぐ
- * 皮膚についた時 → 流水で洗い流す
- * 眼に入った時 → 流水で洗い流す



4 養護教諭等は症状を観察し、校長又は教頭・担任・食育主任に連絡する

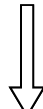


【保護者に連絡】

5 保護者に連絡し相談する

【保護者に連絡がとれない時】

6 症状等の観察を行いながら、救急車の要請及び医療機関と連絡をとるなどの対処を行う

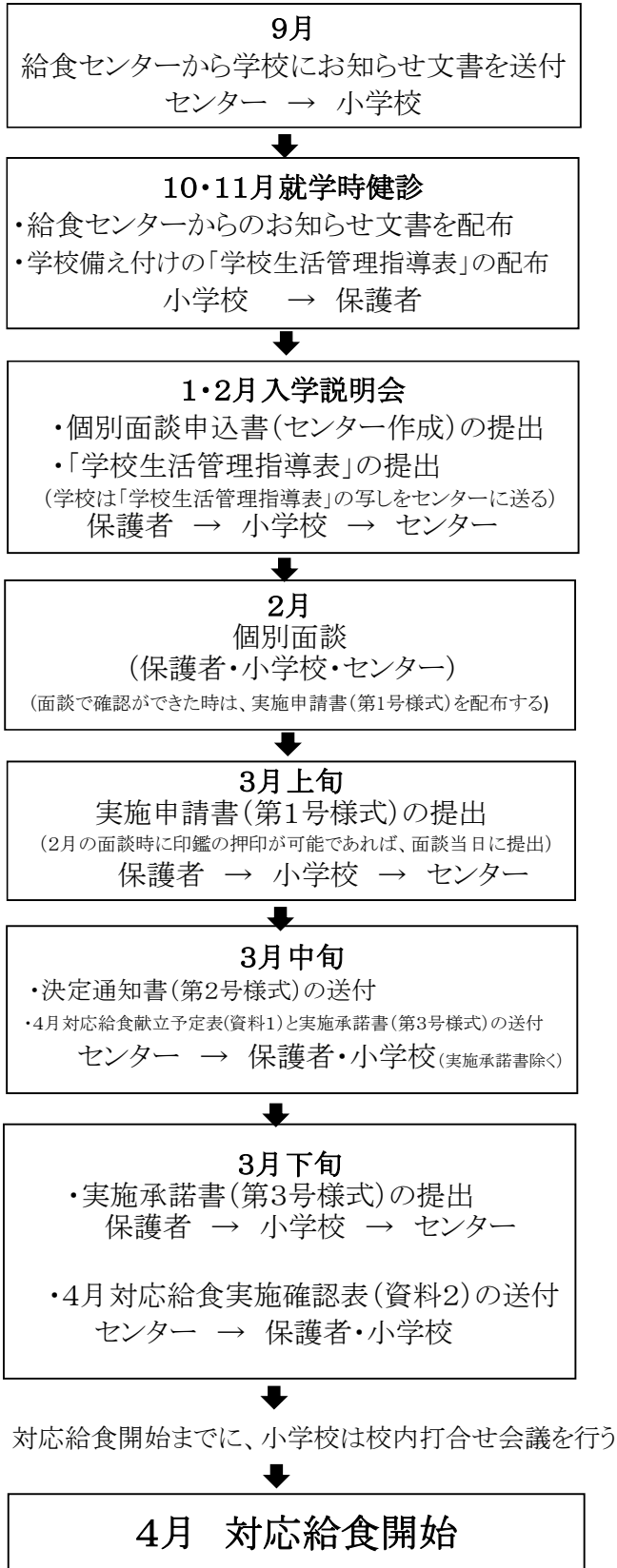


7 給食センターに報告をする

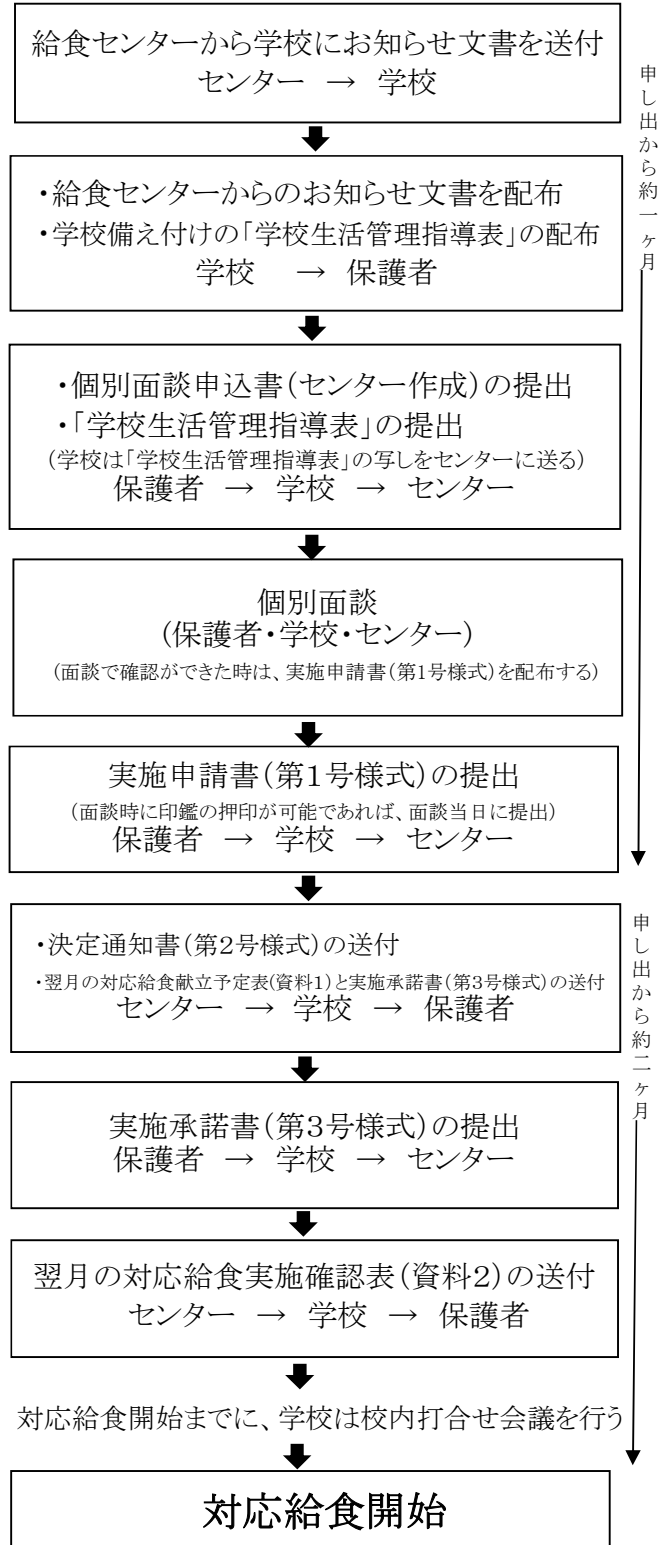
電話 :0495-24-2621
FAX :0495-23-2091

10 対応給食開始までの主な流れ

小学校新入生



新規(転入や新規に発症した場合)

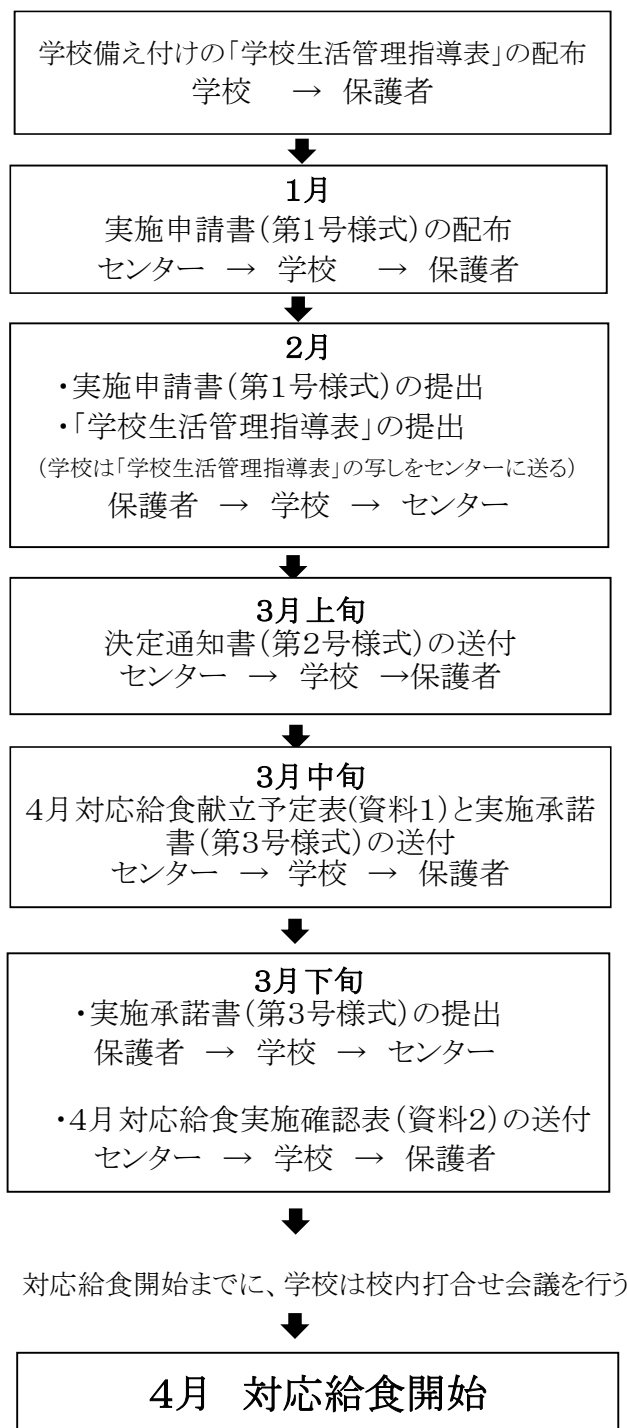


申し出から約一ヶ月

申し出から約二ヶ月

継続(進級の場合)

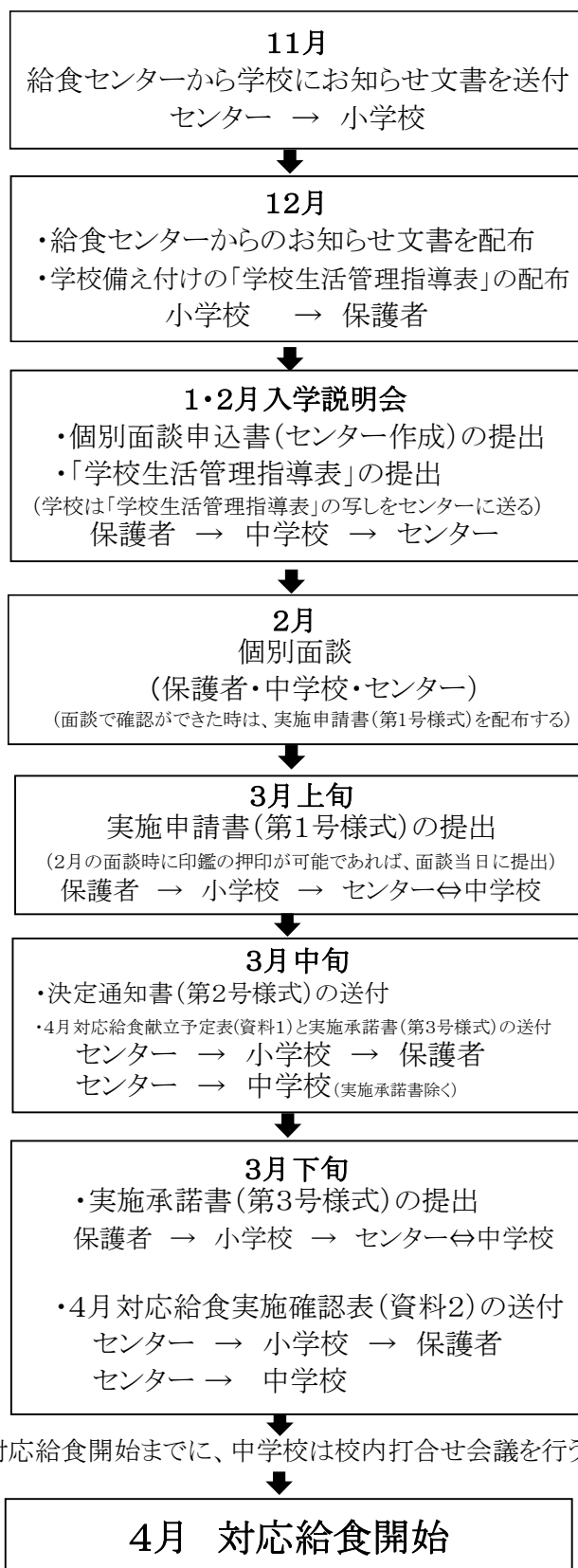
※現小学1年生から中学2年生(小学6年生は除く)



※ 対応給食の内容を変更・中止する場合は、変更希望届(第4号様式)を提出する。給食センターは、変更内容を検討して実施の可否を決定し、その結果を変更決定通知書(第5号様式)で通知する。

中学校 進学の場合

※現小学6年生



11 個別面談

- ① 目的
 - ・保護者に「食物アレルギー対応給食実施基準」の内容を理解していただく。
 - ・対応給食を希望する保護者は、児童生徒に関して食物アレルギー症状及び緊急時の対応などについて、話し合いを行う。
- ② 対象
小学校新入生・中学校新入生
- ③ 時期
2月
- ④ 場所
各学校
- ⑤ 方法
 - ・保護者に「学校給食における食物アレルギー対応について(お知らせ)」を配布する。
 - ・保護者は、配布された内容を理解し個別面談を希望する場合は、学校へ申し出る。
(「食物アレルギー対応給食個別面談申込書」を提出)
 - ・面談で児童生徒に関する食物アレルギーの内容と「実施決定基準」の整合が確認ができた場合は、希望する保護者に申請書を配布する。
- ⑥ 参加予定者
 - ・対応給食を希望する保護者
 - ・学校長又は教頭
 - ・養護教諭
 - ・学校食育主任
 - ・教員 : 必要に応じて
 - ・給食センターの所長及び栄養教諭等

12 校内打合せ会議

- ① 目的
学校内での対応について共通理解を得る。
- ② 時期
対応給食開始までに行う。
- ③ 場所
各学校
- ④ 参加予定者
 - ・教職員全員
 - ・給食センターの所長及び栄養教諭等 : 学校長が必要と認めた時

13 毎月の献立決定の流れ

時 期	給食センター	学 校	保 護 者
実施月14日前	対応給食献立予定表 (資料1)	→ ◎	→ 確認・承諾
実施月7日前	受 理	← ◎	← 実施承諾書 (第3号様式)
実施月3日前	対応給食実施確認表 (資料2)	→ ◎	→ ◎
実 施 当 日	調理・配送 アレルギー対応給食配食確認票 (資料3) 受 理	→ 受理・児童生徒 ↓ 返 却 ←	児童生徒へ確認



対応給食献立予定表

例

※表示の見方について
 普通給食の食材に含まれる原因物質(アレルギー)を、色分けして表示してあります。
 (1)卵アレルギー:オレンジを完全除去した代替食を提供します。
 (2)乳アレルギー:ブルーを完全除去した代替食を提供します。
 (3)卵と乳アレルギー:オレンジ・ブルー・ピンクを完全除去した代替食を提供します。
 この他、乳アレルギーの方に、毎日の飲用牛乳(ジョア・飲むヨーグルト含む)の代替飲料として「ほうじ茶」を提供します。

■コース
 平成〇年〇月〇日〇曜日

料理名/食品名	分量
ごはん	80
ごはん小	80
牛乳	206
牛乳(200ml)	206
カレー	20
かつおだしパック	2
人参	10
玉ねぎ	15
カットエのき	5
合成清酒(料理酒)	0.2
こいくちしょうゆ	2.7
食塩	1.1
めん粉(片栗粉)	0.4
総塩結晶	20
みつば	3
鶏肉の唐揚げ	50
鶏もも切り身(皮付)50g/60	50
おろししょうが	1
こいくちしょうゆ	3
合成清酒(料理酒)	2
めん粉(片栗粉)	10
油	4.6
秩父こんにやくサラダ	35
キャベツ	5
コーン	10
ほうろく煮入りこんにやく	5
人参入りこんにやく	5
茹で塩	0.5
野菜ドレッシング(グラス)	5
野菜いっぱいドレッシング(和)	5
ヨーグルト	20
ヨーグルト	20

「コーン入りスープ(卵乳無し)」を提供します。
 【材料】
 ・かつおだしパック 2
 ・人参 10
 ・玉ねぎ 15
 ・カットエのき 5
 ・合成清酒(料理酒) 0.2
 ・こいくちしょうゆ 2.7
 ・食塩 1.1
 ・めん粉(片栗粉) 0.4
 ・みつば 3
 ・コーン 10
 ・水 220

「きなこと豆乳プリン(卵乳無し)」を提供します。
 【材料】
 ・豆乳(無調整) 70
 ・粉ゼラチン 1
 ・きな粉 7
 ・はちみつ 6
 ・プリンカップ 1

■コース
 平成〇年〇月〇日〇曜日

料理名/食品名	分量
バターロール	50
バターロール(40g)(50g)	50
牛乳	206
牛乳(200ml)	206
クリームチャウダー	20
妙め油(サラダ油)	0.3
ベークン(短冊切り)	7
人参	30
玉ねぎ	10
じゃがいも	35
冷凍あさり	15
白ワイン	2
コンソメ	0.7
ローレル(粉末)	0.01
食塩	0.2
こしょう	0.02
シチューの素	13
調理用牛乳	13
パセリ	0.6
ハンバーグ	80
ハンバーグマトソース	0.2
オリーブ油	0.2
玉ねぎ	12
おろしこんにやく	0.2
トマト缶詰(サイス)	11
デミグラスソース	3.8
トマトケチャップ	4
赤ワイン	0.5
三温糖	0.22
グリーンサラダ	12
冷凍ほうろく草	30
キャベツ(本庄)	7
きゅうり	0.5
茹で塩	0.5
たまねぎドレッシング(グラス)	5
たまねぎドレッシング(和)	5
スライスチーズ	20
スライスチーズ	20

「卵・乳無しパン」を提供します。
 【材料】
 ・強力粉 75
 ・ドライイースト 1.65
 ・塩 0.8
 ・三温糖 8
 ・薄力粉 8.1
 ・マーガリン 2

「豆乳クリームチャウダー(卵乳無し)」を提供します。
 【材料】
 ・油 0.5
 ・ベークン 7
 ・人参 30
 ・玉ねぎ 10
 ・じゃがいも 35
 ・冷凍あさり 15
 ・白ワイン 2
 ・コンソメ 2
 ・食塩 0.5
 ・こしょう 0.02
 ・豆乳(無調整) 120
 ・米粉パウダー 4
 ・水 120

「小魚(卵乳無し)」を提供します。
 【材料】
 ・かたくちいわし 15
 ・はちみつ 5
 ・しょうゆ 3

■コース
 平成〇年〇月〇日〇曜日

料理名/食品名	分量
ごはん	80
ごはん小	80
牛乳	206
牛乳(200ml)	206
たまねぎのみそ汁	2
かつおだしパック	20
人参	15
カットエのき	5
冷凍カット油揚げ	5
なす	20
白みそ	5.5
赤みそ(素)	5.5
しまつな	5
厚焼き玉子(40g)	40
じゃがいもの煮物	0.5
妙め油(サラダ油)	15
玉ねぎ	2
じゃがいも	15
さつまいも	0.7
合成清酒(料理酒)	1
三温糖	3.3
本みりん	0.75
こいくちしょうゆ	1
和風だし(顆粒)	1
冷凍グリーンピース	1.5
水	1.5

「和風ミートロープ(卵乳無し)」を提供します。
 【材料】
 ・豚ひき肉 20
 ・鶏ひき肉 20
 ・食塩 0.7
 ・高野豆腐 2
 ・豆乳(無調整) 8
 ・こしょう 0.08
 ・こいくちしょうゆ 3
 ・人参 8
 ・玉ねぎ 8
 ・コーン 8

原因物質(アレルゲン)の色分け表示



卵アレルギー・乳アレルギー

○小 ○年○組 ○○○○さん



※毎日の飲用牛乳(ジョア・飲むヨーグルト含む)は、停止となっているため「ほうじ茶」が提供されます。

○月分 対応給食実施確認表

日 曜	普通給食献立名 (■コース)						飲用牛乳
	主食	小袋・ドレッシング類	食卓のおかず			デザート	
1 月	ごはん			玉ねぎのみそ汁	鯖の西京焼き	かみかみさんぽろ	牛乳
2 火	ソフトフランスパン	BD(玉ねぎ)	ソース	彩り団子のスープ	エビカツ	コーンサラダ	牛乳
3 水	ごはん	BD(野菜)		かき玉汁	鶏肉の唐揚げ	マックスじゃくサラダ	ヨーグルト
4 木	ごはん	BD(卵)		ハヤシライス	南瓜コロッケ	ブロックリーサラダ	牛乳
5 金	中華麺			ごまみそラーメン	カニシューマイ②	フルーツ和え	牛乳
8 月	ごはん			ギョーザスープ	さびなごごまフライ②	生揚げの中華煮	牛乳
9 火	バターロール	BD(玉ねぎ)	スライスチーズ	クラムチャウダー	ハンバーグトマトソース	グリーンサツダ	牛乳
10 水	ごはん			なめこ汁	鯖のレチン風味焼き	新じゃがのそぼろ煮	牛乳
11 木	ごはん			わかめスープ	揚げギョーザ②	豚キムチ	牛乳
12 金	地粉うどん	BD(野菜)		なすのつけ汁	いかの天ぷら	きゅうりサラダ	牛乳
15 月	ごはん			玉ねぎのみそ汁	厚焼き玉子	じゃがいもの煮物	牛乳
16 火	ツイストパン	BD(ごま)		ミネストローネ	ローストチキン	ごぼうサラダ	ジョア
17 水	ごはん			野菜塊	豚肉の生煮焼き	ひじきの彩り炒め	牛乳
18 木	麦ごはん	BD(ごま)		チキンカレー	花野菜サラダ	福神漬け	牛乳
19 金	中華麺	BD(中華)		チャーチャー麺	枝豆フリッター②	春雨サラダ	牛乳
22 月	ごはん			わかめのみそ汁	ハンバーグ風味ソース	切干大根の炒め煮	牛乳
23 火	黒パン	パセリ 卵料理		イタリアンスープ	白身魚フライ	シウマンポテト	牛乳
24 水	うす茶飯	ソース		キャベツのみそ汁	野菜コロッケ	鶏ごぼうごはんの具	牛乳
25 木	ごはん			春雨スープ	春巻き	ピピンパ	牛乳
26 金	地粉うどん	Bしょうゆ		カレーうどん	ちくわの唐揚げ	小松菜のおひたし	牛乳

※最終確認をしていただき、訂正がある場合は実施月初日までにセンターへご連絡ください。TEL0495-24-2821

アレルギー対応給食配食確認票

例

平成 ○年 ○月 ○日 (○)			
■コース ○○小学校			
○年 ○組		氏名 ○○○○	
アレルギー	普通給食献立名	対応給食内容	
卵	かき玉汁	→ 「コーン入りスープ (卵無し)」を提供します。	
乳	ヨーグルト	→ 「きなこ豆乳プリン (乳無し)」を提供します。	
確認印又はサイン			【備考】
調理員		学校受取	
栄養士		学級担任	
配送運転手		返却運転手	