

学校給食における 食物アレルギー対応の手引

(本庄上里学校給食センター管内)

本手引に掲載していない事項

(埼玉県教育委員会「学校における食物アレルギー対応マニュアル【6訂】」
等でマニュアル化されているため掲載していません)

- ①「アレルギー疾患確認書」 → 各市町で統一様式使用
- ②「個別取組プラン」の作成 → 各学校で作成
- ③「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の様式の詳細
- ④学校生活全般での留意事項
- ⑤エピペン等の保管と使用方法
- ⑥事故発生時（アナフィラキシー）の緊急対応の詳細

→ 文部科学省・日本学校保健会作成「学校のアレルギー疾患に対する取り
組みガイドライン」を参照

令和6年10月改訂

本庄上里学校給食組合教育委員会
本庄市教育委員会
上里町教育委員会

学校給食における食物アレルギー対応 の手引の改訂にあたって

近年、児童生徒の生活環境の変化等から健康への影響が徐々に現れ、学校給食を取り巻く状況は大きく変化しております。中でも食物アレルギーを有する児童生徒は全国的に増加傾向にあります。

令和6年度に本庄上里学校給食センター管内で行った実態調査では、小学生6.6%（令和5年度調査6.6%）、中学7.4%（令和5年度調査6.5%）、全体で6.9%（6.5%）となっています。

食物アレルギーを有する児童生徒が年々増加していく中、平成20年3月には、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課監修のもと、公益財団法人日本学校保健会から「学校アレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」が発行され、アレルギー疾患の児童生徒に対する医師の指示に基づく必要な教育上の配慮について基本的指針が示されました。

本庄上里学校給食組合教育委員会では、このガイドラインに沿う形で、平成21年度に「学校給食における食物アレルギー対応の手引」を策定し、平成23年度から卵と乳のアレルギーのある児童生徒も安心して楽しい給食時間を送ることができるように、食物アレルギー対応給食を実施してまいりました。

平成29年度からは、「本庄上里給食センターアレルギー対応給食協議会（以下「協議会」という。）」を設置し、食物アレルギーを持つ児童生徒の健康な生活と健やかな成長に資するため、学校給食における食物アレルギーの対応について協議しております。

本手引きは、埼玉県教育委員会の「学校における食物アレルギー対応マニュアル」の改訂版の発行等を受けて改訂をしてまいりました。このたび、第6訂版が発行されたこと、また令和5年3月、消費者庁より、食物アレルギーの義務表示対象品目に「くるみ」が追加されたこと等に伴い、内容の一部を改訂いたします。

食物アレルギーの対応については、正しい理解と行動、関連機関等との連携体制の強化が、児童生徒の生命を守ることに繋がります。

今後は、最新の情報に基づき保護者や医療機関との連携を密にしながら、組織として適切な対応を図り、教職員をはじめとする全ての関係者が本手引の内容を共通理解のもとに実践することで、食物アレルギーを有する児童生徒の学校生活が、より安全・安心なものになるよう努めてまいります。

令和 6年 10月

本庄上里学校給食組合教育委員会

教育長 下野戸 陽子

目 次

第1章 はじめに

- 1 本庄上里学校給食組合組織体制 1
- 2 経緯（今までの取り組み） 1

第2章 食物アレルギーとは

- 1 食物アレルギー対応のポイント 2
- 2 食物アレルギーとは何か 2
- 3 症状とアナフィラキシー 2
- 4 食物アレルギーの原因食物（アレルゲン） 4
- 5 診断根拠 5
- 6 新規発症 5

第3章 学校における食物アレルギー対応

- 1 校内体制の確立 6
- 2 教職員の役割 6
- 3 給食センター職員の役割 7
- 4 保護者の役割 8
- 5 他機関との連携 9
- 6 学校生活管理指導表 9

第4章 学校給食での対応

- 1 基本方針（原則） 10
- 2 学校給食における主な対応方法（レベル） 10
- 3 学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方 12
- 4 給食センターで実施する食物アレルギー対応給食の実施基準 14
- 5 給食センターで実施する食物アレルギー対応給食の原因食物 14
- 6 給食センターで実施する食物アレルギー対応給食の内容 15
- 7 毎月の保護者との献立確認について 16
- 8 対応給食が児童生徒に届くまで（調理から喫食）（片付けから洗浄） 16
- 9 食物アレルギー対応給食開始までの流れ 19
- 10 代替飲料（ほうじ茶）について 22
- 11 家庭及び学校での給食における対応（例） 24
- 12 アレルギー発症時の緊急連絡体制・役割分担（例） 25

—参考資料—

参考資料1：給食センターからのお知らせ文書①表面
(学校給食における食物アレルギー対応について) 26

参考資料2：給食センターからのお知らせ文書①裏面
(牛乳の代替飲料提供について) 27

参考資料3：給食センターからのお知らせ文書②(個別面談申込書) . . . 28

—資料—

資料1：対応給食献立予定表 29

資料2：対応給食実施確認表 30

資料3：アレルギー対応給食配食確認票 31

—様式—

第1号様式：食物アレルギー対応給食実施申請書(新規・継続) . . . 32

第2号様式：食物アレルギー対応給食に関わる決定通知書 33

第3号様式：食物アレルギー対応給食実施承諾書 34

第4号様式：食物アレルギー対応給食変更希望届 35

第5号様式：食物アレルギー対応給食変更決定通知書 36

第6号様式：牛乳提供停止及び牛乳の代替飲料提供に関する申請書 . . . 37

第7号様式：牛乳提供再開届 38

—学校給食における食物アレルギー対応の手引 Q & A—

Q1～Q15 39

その他 情報提供

—引用・参考文献— 43

第1章 はじめに

1 本庄上里学校給食組合組織体制

本庄上里学校給食組合は、本庄市及び上里町により構成されている一部事務組合で、学校給食に関する事務を共同処理することを目的に設立されました。

現在、本庄上里学校給食センターでは、本庄市本庄地域及び上里町の児童生徒等の約6,700食の給食（Aコース・Bコース・中コースの3献立）を調理し、食物アレルギー対応給食の提供を実施しています。

また、平成29年4月に「アレルギー対応給食協議会」を設置し、学校給食における食物アレルギーの対応について協議しています。

アレルギー対応給食協議会	
設置規程 第1条 (設置)	食物アレルギーを有する児童生徒の健康な生活と健やかな成長に資するため、学校給食における食物アレルギーの対応について協議することを目的とし、本庄上里学校給食センターアレルギー対応給食協議会を設置する。
設置規程 第3条 (組織)	協議会は、次に掲げるもののうちから、30人以内をもって組織する。 (1) 本庄市教育委員会事務局の職員 (2) 上里町教育委員会事務局の職員 (3) 学校長又は教頭 (4) 養護教諭又は食育主任 (5) 栄養教諭等 (6) 識見を有するもの (7) 保護者の代表者



2 経緯(今までの取り組み)

平成21年度	『学校給食における食物アレルギー対応の手引』策定。【卵・乳】
平成23年度	多段階対応ありの除去食（一部）を開始。
平成24年度	小学校新入生の対応開始時期を9月から7月に改定。
平成25年度	多段階対応ありの代替食（一部）を開始。
平成27年度	『アレルギー対応給食検討部会』開催。
平成28年度	小学校新入生の対応開始時期を5月に改定。 主食、副食、デザート、飲み物、全ての対応を開始。 『アレルギー対応給食検討会議』開催。
平成29年度	『アレルギー対応給食協議会』設置。 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を開始。 小学校新入生の対応開始時期を4月に改定。
平成30年度	『学校給食における食物アレルギー対応の手引』改訂。【卵・乳・甲殻類】
平成31年度	甲殻類（えび・かに）の対応開始。
令和2年度	『学校給食における食物アレルギー対応の手引』一部改訂。
令和4年度	『学校給食における食物アレルギー対応の手引』改訂。
令和6年度	『学校給食における食物アレルギー対応の手引』改訂。

第2章 食物アレルギーとは

1 食物アレルギー対応のポイント

- 食物アレルギーの特徴をよく知ること
- 個々の児童生徒の症状等の特徴を把握すること
- 症状が急速に変化するを理解し、日頃から緊急時の対応への準備を行っておくこと

2 食物アレルギーとは何か

食物アレルギーとは、特定の食物を摂取することによって、アレルギー反応が皮膚、呼吸器、消化器あるいは全身に生じることをいいます。原因は食物のタンパク質で、それ以外の成分(脂質、糖質等)では基本的に食物アレルギーは起こりません。

食物アレルギーは*免疫反応の1つです。食物が原因で引き起こされる症状であっても、食物に含まれる毒素による反応(食中毒)や、体質的に乳糖を分解できずに下痢を起こす疾患(乳糖不耐症)等は免疫とは関係がなく、食物アレルギーではありません。

*免疫反応…外敵から身体を守るため、自分の身体と異なる物質を認識し排除しようとする身体の防御機構です。

3 症状とアナフィラキシー

(1) 食物アレルギーによって起こる様々な症状

食物アレルギーの症状としては、特に皮膚症状、粘膜症状が多いですが、中にはアナフィラキシーショックとなり、生命の危険を伴う場合もあります。

《食物アレルギーの症状》

皮膚症状	あかみ、じんましん、腫れ、かゆみ、しゃく熱感、湿疹
粘膜症状	白目の充血・腫れ、かゆみ、涙、まぶたの腫れ
	鼻水、鼻づまり、くしゃみ
	口の中・くちびる・舌のかゆみ・違和感・腫れ
呼吸器症状	喉の違和感・かゆみ・締め付けられる感じ、声がかすれる、飲み込みにくい、咳、「ゼーゼー」「ヒューヒュー」、胸が締め付けられる感じ、息苦しい、唇や爪が青白い(チアノーゼ)
消化器症状	気持ちが悪くなる、嘔吐、腹痛、下痢、血便
神経症状	頭痛、元気がない、ぐったり、不機嫌、意識もうろう、尿や便を漏らす(失禁)
循環器症状	血圧低下、脈が速い、脈が触れにくい、脈が不規則、手足が冷たい、顔色・唇や爪が白い(抹消循環不全)

出典：『食物アレルギーの栄養指導の手引き2017』より

(2) 食物アレルギーの分類

児童生徒にみられる食物アレルギーは、大きく次の3つの病型に分類されます。

即時型食物アレルギー

食物アレルギーの児童生徒のほとんどがこの病型に分類されます。*アレルゲンを摂取して2時間以内に症状が出現し、その症状はじんましんのような比較的軽いものから、生命の危険を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す。

*アレルゲン…アレルギー疾患を有する人の抗体と特異的に反応する抗原のことで、アレルギーを引き起こす原因物質のことを言います。

口腔アレルギー症候群

果物、野菜及びナッツ類に対するアレルギーに多い病型で、食後5分以内に口のかゆみ、腫れ、ヒリヒリする等の症状が現れます。ただの好き嫌いと誤解して無理に食べさせると全身症状を起こすこともあり、注意が必要です。

食物依存性運動誘発アナフィラキシー

アレルゲンを摂取した後、概ね2時間以内に一定量の運動をした場合にのみ起きるアナフィラキシー症状です。アレルゲンとしては小麦及び甲殻類が多く、発症した場合には、多くは呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至ります。アレルゲンの摂取と運動の組み合わせで発症します。

(3) アナフィラキシーとは

【定 義】

アレルギー反応により、じんましん等の皮膚症状、腹痛や嘔吐等の消化器症状、ぜん鳴(ゼーゼーする)、呼吸困難等の症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーと言います。その中でも血圧が低下して意識低下や脱力をきたすような場合を特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応を行わないと生命にかかわる場合もあります。

【原 因】

児童生徒に起きるアナフィラキシーの原因のほとんどは食物ですが、それ以外にも虫刺され、医薬品、ラテックス(天然ゴム)等が原因となります。まれに運動のみで起きることもあります。

【対 応】

意識、呼吸、心拍、皮膚の色等の状態を確認しながら必要に応じて一次救命措置を行い、医療機関への搬送を急ぎます。

アドレナリン自己注射薬(以下、「エピペン®」という。)を携行している場合は、直ちに大腿部を上下に3等分した真ん中やや外側に筋肉注射します。

アナフィラキシー症状は急激に進行することが多いので、初期の対応が重要です。また、時間が経過してから症状が反復する、あるいは新たに発症することがあるので十分に経過観察を行います。

4 食物アレルギーの原因食物（アレルゲン）

食物アレルギーを引き起こす可能性のある食物で、重篤度が高いか発症数の多い7品目(特定原材料)である卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、そば、かにはついては、「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令」によって加工食品への表示が義務付けられています。また、表示義務ではありませんが、過去に一定の頻度で健康被害がみられた21品目(特定原材料に準ずるもの)については表示が推奨されています。

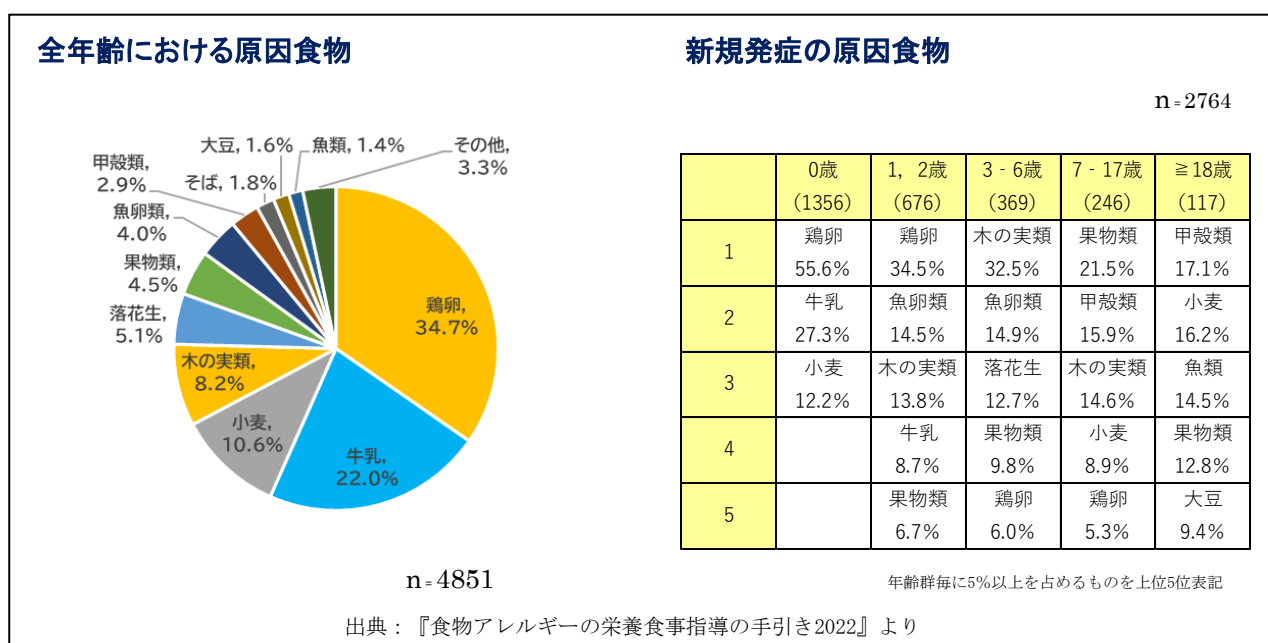
アレルゲンの除去が唯一の予防法であることから、学校は児童生徒のアレルゲンを把握しておくことが必要です。



《アレルギー表示対象品目》

表示	用語	名称
義務づけ	特定原材料 (8品目)	えび、かに、小麦、そば、たまご、乳、落花生 くるみ
推奨	特定原材料に準ずるもの (20品目)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、 カシューナッツ、キウイ、牛肉、ごま、さけ、さば、 ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、 マカデミアナッツ、もも、やまいも、りんご

アレルゲンは多岐にわたり、学童期では鶏卵及び乳製品が全体の約半数を占めますが、実際に学校給食で起きた食物アレルギー発症事例のアレルゲンは、甲殻類(えび・かに)や果物類(特にキウイフルーツ)が多くなっています。



5 診断根拠

一般に、食物アレルギーを血液検査だけで診断することはできません。実際に起きた症状や、食物経口負荷試験等の検査結果に基づいて医師が診断します。

《食物アレルギーの診断根拠》

診断根拠	内容
①明らかな症状の既往	過去に、アレルゲンの摂取により明らかなアレルギー症状が起きている。
②食物経口負荷試験陽性	アレルゲンと考えられる食物を試験的に摂取して、症状が現れるかどうかをみる試験。専門の医師の十分な観察のもと、症状の有無を確認する。
③*IgE抗体などの検査性	IgE抗体値が高値の場合は、これを根拠に診断することもあるが、一般的には血液や皮膚の検査だけで食物アレルギーを正しく診断することはできない。

*IgE抗体… 抗体グロブリン（免疫機能を有するタンパク質）の一つで、主として即時型アレルギー反応に関与しています。免疫グロブリンにはA、D、E、M、Gの5種類があり、いずれも体内に侵入した異物を認識し免疫として働きますが、時には自分自身を攻撃して身体に不利な反応を起こすこともあります。

食物除去が必要な児童生徒であっても、その多くは除去品目数が数品目以内に留まることがほとんどです。あまりに除去品目数が多い場合には、不必要な除去を行っている可能性が高いと考えられます。除去品目数が多いと対策が煩雑になるだけでなく、栄養バランスの偏りから成長発達の妨げに繋がるため、保護者や主治医等に相談しながら診断に基づいた除去を行うことが必要です。

6 新規発症

今までに食べたことがない食物を、学校給食で初めて食べて、食物アレルギー症状を起こす例が特に小学校1年生で多く見られます。このような場合、保護者も本人も食物アレルギーがあることを知らずに入学しています。また、普段食べていた食物で、突然食物アレルギー症状が現れることも見受けられます。

給食後に体調不良等を訴えてきた場合、食物アレルギーであることも疑って適切な対応をしなければなりません。

学校での食物アレルギーの発症を予防し、仮に発症した場合には重症化を防止するために、学校全体として次の事項を徹底します。

- ・児童生徒の食物アレルギーに関する正確な情報の把握
- ・教職員全員の食物アレルギーに関する基礎知識の充実
- ・食物アレルギー発症時の対応の事前準備（訓練の実施）
- ・新規発症の原因となりやすい食物を給食で提供する際の危機意識の共有及び発症に備えた十分な体制の整備
- ・学校給食の提供環境の整備（人員及び施設設備等）

第3章 学校における食物アレルギー対応

1 校内体制の確立

食物アレルギーの対応を始めるためには、まず学校全体での体制作りが前提となります。

各学校で既に構築されている緊急時の校内体制を基に、食物アレルギー対応委員会（仮称）を作ります。その際には、家庭や学校医、医療機関、教育委員会、消防署等との関わりについても十分考慮し、教職員全員が連絡や報告、確認、指導、情報の提供・把握等を積極的かつ的確に行うことができる体制を構築します。

食物アレルギー対応委員会（仮称）の構成員や内容を、学校の実状に合わせたものに代え、食物アレルギー対応を実施してください。

食物アレルギー対応委員会（仮称）（例）

1 目的

食物アレルギーを有する児童生徒に対し、学校給食における適切な対応を検討し、教職員全員が共通認識を持ち、より安全な学校給食の運営を図ることを目的とする。

2 構成員

学校長又は教頭、学級担任、養護教諭、食育主任、栄養士（栄養教諭）等

- (1) 校内での食物アレルギー対応の流れと実施までを把握する。
- (2) 保護者との面談を行う。
- (3) 対応内容を決定する。
- (4) 緊急時の対応を明確にしておく。
- (5) 食物アレルギーに係る必要書類を児童生徒ごとに作成及び管理する。



2 教職員の役割

学校長の指導のもと、それぞれの職務に応じて関係職員が対応し、学校全体で取り組んでいきます。

食物アレルギーを有する全ての児童生徒が給食の時間を安全に楽しく過ごすことができるよう、食物アレルギーに対して正しい認識を持ち、また、他の児童生徒に対しては、食物アレルギーを有する児童生徒のプライバシーに配慮し、適切に指導します。

教職員の役割は次のとおりです。

<p>学校長 又は教頭</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学校長は、学校における最高責任者として、県・市町教育委員会等の基本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（仮称）を設置する。 ・保護者と面談した際、学校としての基本的な考え方等を説明する。 ・関係教職員と協議し、対応を決定する。
<p>学級担任</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒を把握する。 ・食物アレルギー対応の申し出を受ける。 ・保護者との連絡をとり関係教職員の連携を図る。 ・給食時間の指導と配慮に努める。 ・緊急時の対応、連絡先を教職員間で確認しておく。 ・出張等で不在にする際は、補填で配置される教職員に引継ぎを行う。 ・保護者と個別面談を行う。
<p>養護教諭</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーについての正しい知識を周知する。 ・全校児童生徒の食物アレルギー状況を把握する。 ・食物アレルギー対応の申し出を受ける。 ・関係教職員との連携を図る。 ・主治医、学校医、保護者と緊急時の応急処置の方法を確認しておく。 ・保護者と個別面談を行う。
<p>食育主任</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒を把握する。 ・食物アレルギー対応の申し出を受ける。 ・関係教職員との連携を図る。 ・保護者と個別面談を行う。
<p>その他の 教職員 (校務員含む)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒を把握する。 ・関係教職員との連携を図る。

3 給食センター職員の役割

国や県の指針を踏まえ、「学校給食における食物アレルギーの手引」を整備し、安全な給食の提供に努めます。また、食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、学校、保護者、関係機関との連携、共通理解を図ります。

給食センター職員の役割は次のとおりです。

<p>所 長</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・給食センター職員が共通理解をもてるよう指導する。 ・保護者からの食物アレルギー対応の申し出を、学校を通して受ける。 ・保護者と面談した際、給食センターとしての基本的な考え方等を説明する。 ・給食センターの諸状況を勘案して対応策を決定する。 ・普通給食と同様に、対応給食の検食を実施する。
------------	--

<p>栄養士 (栄養教諭等)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーについての正しい知識を持つ。 ・給食用食材のアレルゲンの確認を行い、詳細献立を提供する。 ・発症数の多い原因食物については、その食材を使用することが明確になるよう献立表の記入を配慮する。 ・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配慮をする。 ・学校給食で対応が必要な児童生徒、保護者への対応を行う。 ・保護者からの食物アレルギー対応の申し出を、学校を通して受ける。 ・個別面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握する。 ・作業工程、動線図等に沿って、アレルゲンの混入や誤配がないよう、調理員へ調理指示を行う。 ・給食を通じて食物アレルギーに対する食事全般の指導やアドバイスを行う。
<p>調理員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーについての正しい知識を持ち、学校給食でどのような対応ができるのかを栄養士と協議する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態について把握し、対応給食の内容を確認する。 ・栄養士との打ち合わせを行い、調理作業において作業工程や動線図等に沿って、アレルゲンの混入や誤配がないようにする。

4 保護者の役割

食物アレルギーを有する児童生徒にとっては、自分自身の食物アレルギーを知り、自分の身を自分で守ることも重要です。学校と給食センターの取組みが有効に機能し、児童生徒が安全・安心な学校生活を送るため、保護者、学校、給食センターが食物アレルギーに対する共通認識をもって連携できるよう、保護者は次に挙げる項目等を主体的に行ってください。

《入学前》

- ・学校で食物アレルギーの対応が必要かどうかをかかりつけ医と相談する。
- ・就学時健診、入学説明会等で学校に食物アレルギーを有することを申し出る。
- ・食物アレルギーの症状が出た際の連絡先や救急搬送先を家庭内で確認しておく。
- ・学校から求められた学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)等の書類を提出する。

《学校・給食センターとの面談》

- ・面談に参加し、学校生活における対応内容を相談する。

《対応開始まで》

- ・家庭において、食物アレルギーを有すること、誤食や具合が悪くなった時は、すぐに申し出ることを児童生徒に理解させる。
- ・エピペン®を含む処方薬を携行する場合、学校に申し出る。

《対応開始後》

対応給食

- ・毎朝、登校前に児童生徒とともに、対応給食の有無を確認する。

対応給食以外



- ・毎月、詳細な献立表を確認し、アレルギー、喫食の可否及び弁当持参等について、決められた期日までに学校に連絡する。
- ・毎朝、登校前に児童生徒とともに、詳細な献立表をもとに、喫食の可否を確認する。
- ・弁当を持参する場合は、材料にアレルギーが入っていないことを確認し、確実に持たせる。

《新規発症について》

- ・初めて食物アレルギーの症状が発症した場合には、速やかに医師の診断を受け、その後の対応について、学校と協議する。

5 他機関との連携

学校と保護者の連携が円滑に行われていても、新規にアナフィラキシーを発症した場合のように、時には学校と保護者のみでは対応しきれない状況が起こり得ます。緊急時に備え、事前に消防署と主治医・緊急時医療機関の連絡先等の確認を行います。医療機関については、児童生徒の主治医のほか、緊急時に備えて緊急連絡医療機関、必要に応じて学校医との連絡体制を構築します。学校医の協力が得られる場合は、「食物アレルギー対応委員会（仮称）」へ参加いただいても良いでしょう。

6 学校生活管理指導表

(1) 学校生活管理指導表とは

食材の不必要な除去は、児童生徒の健全な成長発育の妨げになります。学校給食の食物アレルギー対応は、医師の診断と指示に基づき行います。学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）「以下、「学校生活管理指導表」という。」は、医師により除去すべき原因食物の診断根拠を記載していただくものです。

(2) 対象者

学校生活において、食物アレルギーに配慮すべき児童生徒においては、学校生活管理指導表の提出が必要です。具体的には次のとおりです。

- ア エピペン®を携帯している場合
- イ 食物アレルギーが原因で症状が重篤化する恐れがあると医師が判断した場合
- ウ 学校給食での配慮（対応給食等）が必要となる場合

なお、学校生活管理指導表の記載に係わる文書料について、アナフィラキシーの既往歴、または食物アレルギーのある児童生徒に関しては、保険適用となります。

(3) 管理・運用

学校生活管理指導表や保護者から提供された情報は、保護者の同意のうえで、「食物アレルギー対応委員会（仮称）」内だけでなく、教職員全員で共有します。特に学校生活管理指導表は、個人情報に留意しつつ、緊急時に関係者の誰もが閲覧できる状態で管理します。

第4章 学校給食での対応

1 基本方針（原則）

学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりではなく、児童生徒が「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解するための役割も担っています。このことは食物アレルギーのある児童生徒にとっても変わりはありません。

食物アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全かつ楽しんで過ごすことを目標として、文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に示されている以下の原則に基づき食物アレルギー対応を実施します。

（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等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、原因食物の完全除去対応（**提供するかしないか**）を原則とする。
- 学校及び調理場の施設設備、人員を鑑み、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。

出典：文部科学省 『学校給食における食物アレルギー対応指針』平成27年3月より



2 学校給食における主な対応方法（レベル）

給食の提供におけるアレルギー対応には、【レベル1】～【レベル4】までの種類があります。最適なレベルの組み合わせを考えて、実施してください。

各レベルの決定は、児童生徒の食物アレルギーの状態（重症度や除去品目等）や対応を行うための学校及び給食センターの人員及び施設設備等の諸事情を総合的に判断して食物アレルギー対応委員会（仮称）が行います。

保護者の求めるままに実情に合わない無理な対応を行うことは、かえって事故を招く危険性をはらんでいます。学校給食のアレルギー対応は、あくまでも医師の診断と指示に基づいて行うものであり、保護者の希望に沿ってのみ行うものではありません。

なお、食物アレルギー対応時の給食費の取り扱いについての基本的な対応を、学校と保護者で事前に共通理解を図っておくことが大切です。

(1) 詳細な献立表対応【レベル1】

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、給食からアレルゲンを除いて食べる対応です。単品で提供されるもの（例 果物など）以外は、調理されると除くことができないので、適応できません。

すべての対応の基本であり、レベル2以上でも詳細な献立表は提供します。

【対象】・比較的症状が軽く、本人がアレルゲンを取り除くことができる場合

【注意点】

- ・この対応においては最も誤食事故が起きやすいため、学校と保護者は詳細献立にて除去する食品をよく確認します。
- ・保護者は、詳細献立表を確認後、本人に取り除く食品をよく理解させておきます。また、学級担任に取り除く食品があることを連絡し、協力を求めます。
- ・学級担任及び学校は、除去するアレルゲンを正しく理解し、他の児童生徒にも正しく理解するよう指導します。
- ・学校長は、誤って食べてしまった場合の対処方法を、全教職員が実施できるよう確認しておきます。



(2) 弁当対応【レベル2】

食物アレルギー対応が困難なため全て弁当持参する対応と、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する対応の2つに分けられます。

【対象】・重篤なアレルギーがあり、安全な給食提供が困難な場合 ⇒完全弁当対応（毎日弁当を持ってくる）

・比較的症状が軽く、部分的に原因食物を除去する場合 ⇒一部弁当対応（献立によって弁当を持ってくる）

【注意点】

- ・学校長は、食物アレルギーのある児童生徒を全教職員に理解させるとともに、他の児童生徒にもしっかりと食物アレルギーについて理解させ、該当児童生徒が精神的な負担を感じることがないように配慮します。
- ・給食当番を行う際には原因食物に触れることがないように配慮します。
- ・学校では、弁当の保管場所を確保し、誤配がないよう安全で衛生的に保管します。
- ・一部弁当対応の場合、学校と保護者は詳細献立を確認し、給食が食べられる日と弁当持参の日を事前に決めておきます。



(3) 除去食対応【レベル3】

原因食物を除いた給食を提供する対応です。本庄上里学校給食センターでは、レベル3の対応はせず、レベル4の代替食対応を行っています。

(4) 代替食対応【レベル4】

原因食物を除き、それに代わる食材を補い、栄養価を確保した学校給食を提供します。この対応の詳細については、「4 給食センターで実施する食物アレルギー対応給食の実施基準」以降を参照してください。

【対象】

- ・給食センターと学校が安全に配慮でき実施可能な場合



3 学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方

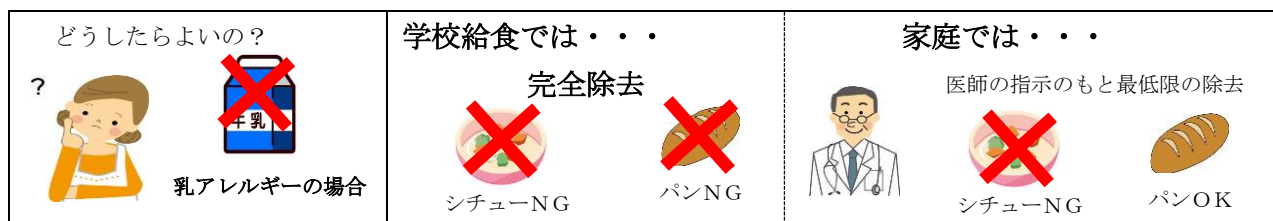
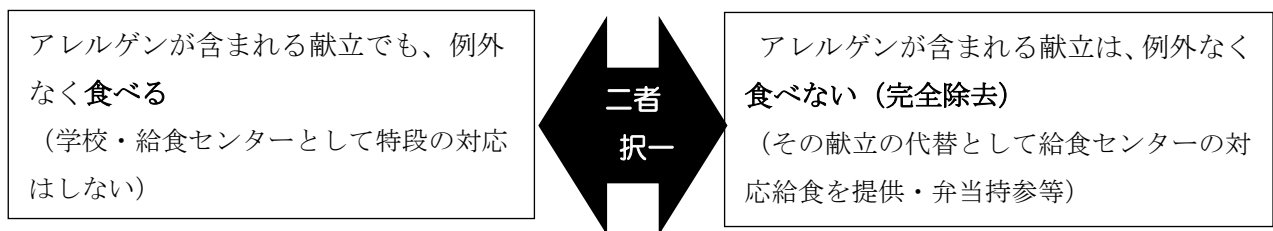
(1) 最優先は“安全性”

学校給食で最優先されるべきは、“安全性”です。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、安全性が十分確保される方法で検討します。

(2) 二者択一の給食提供

“安全性”確保のために、多段階対応は行わず、原因食物を「提供するか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です。

※「多段階対応」とは、献立ごとに、そのアレルゲンの含まれる具合（量や加工・加熱の有無など）によって、食べる・食べない を選択するという対応です。



(3) 調味料、だし、添加物等微量混入の扱いと弁当対応の考慮対象

【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以下の食品については、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ありません。

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、弁当対応の考慮対象とします。

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
ゴ マ	ゴマ油
魚 類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉 類	エキス



出典：文部科学省 「学校給食における食物アレルギー対応指針」 平成27年3月

【小麦の例】

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）

※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。

【弁当対応の考慮対象】

以下の(ア)(イ)に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、弁当対応の考慮対象とします。

(ア) 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- 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表記(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。」

- 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) 揚げ油の共有ができない
- 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

(イ) 施設の設定備状況や人員等の体制が整っていない場合

※ただし、単にエピペン®所持であるとか、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ありません。

※a)～f)に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望まれます。

(4) 弁当対応の際の留意点

弁当対応を行う場合、保護者とのコミュニケーションを密に図ることが重要です。学級での指導状況や食物アレルギーを有する児童生徒の意向を十分に考慮した上で、具体的な対応を決定していきます。その際、双方にとって過度な負担とならないように配慮するとともに、状況に応じて適宜見直していくことも必要です。

4 給食センターで実施する食物アレルギー対応給食の実施基準


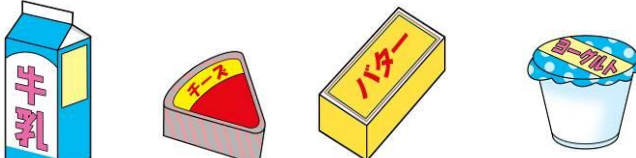

給食センターでは、食物アレルギー対応給食について、以下の基準をすべて満たした場合に実施します。

【食物アレルギー対応給食実施基準】

- (1) 医師の診断により、食物アレルギーと診断されている。
→ (可能な限り食物経口負荷試験によるもの)
- (2) 原因食物 (アレルゲン) が特定されており、「学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用)」により医師から食物除去療法を指示されている。
- (3) 家庭でも原因食物の除去を行うなど食物除去療法を行っている。
- (4) 定期的に受診し、評価を受けている。

5 給食センターで実施する食物アレルギー対応給食の原因食物

給食センターでは、「卵」「乳」「甲殻類 (えび・かに)」が使用される献立に対して、食物アレルギー対応給食を実施します。

<p>①卵 (鶏卵・うずら卵)</p>	 <p>※学校給食では生卵は使用していません</p>
<p>②乳</p>	
<p>③甲殻類 (えび・かに)</p>	

※給食センターの学校給食において使用・提供しない食物について

微量でも重篤なアレルギー症状を引き起こしやすい「そば」「落花生 (ピーナッツ)」「くるみ」と、新規発症の原因となりやすい食べ物の一つである「キウイフルーツ」は、給食では使用していません。

ただし、うどん等の麺類では製造工場内で「そば」が微量に混ざることが想定されますので、ご注意ください。



6 給食センターで実施する食物アレルギー対応給食の内容

給食センターでは、「卵」「乳」「甲殻類（えび・かに）」について、以下の内容で食物アレルギー対応給食を実施します。

対応内容	主食、副食、デザート等、全て対応します。「多段階対応なしの完全除去対応」の内容で、対応給食（代替食対応【レベル4】）を実施します。 ※安全第一とし、手作りを基本とした対応給食の調理を専用調理室で行います。
除去パターン	①卵 ②乳 ③甲殻類（えび・かに） ④卵・乳 ⑤卵・甲殻類（えび・かに） ⑥乳・甲殻類（えび・かに） ⑦卵・乳・甲殻類（えび・かに）の7パターン。 ※事故防止の観点から、上記7パターン以外の対応はできません。
飲み物	乳アレルギーの児童生徒には、牛乳・ジョア・飲むヨーグルトの代替として、毎日ほうじ茶を提供します。 ※対応給食とは別に申請が必要です。
配食	原因食物が含まれる献立については、専用調理室で調理した代替食を「個別容器」にて提供します。 ※原因食物が含まれない献立については、教室の食缶等より配食します。
トレー	対応給食の日は、必ず「専用トレー（ピンク）」を使用しおかわりを禁止します。 ※専用トレーは、毎日トレーカゴに入っています。

【専用調理室】



【個別容器】



容器には、コース・学校・年組・名前・原因食物を表記します。
容器はカゴに入れ、確認票を添付して配送します。

【専用トレー】



対応給食がある日のみ、専用トレーを使用します。

【対応給食の提供例】

代替食は、コピー食ではなく、衣や形を替えるなど、普通給食との違いが見て分かるように工夫します。



代替飲料（ほうじ茶）は、対応給食とは別に、給食センターから配送します。






学校配送のパンやデザートの代替食も、給食センターから配送します。



7 毎月の保護者との献立確認について



時 期	手 順	
実施月 14日前 ～ 実施月 7日前	給食センター	ア 「対応給食献立予定表」資料1の送付。
	学 校	ア 学校は「対応給食献立予定表」資料1を確認します。
	保護者	ア 保護者は「対応給食献立予定表」資料1を確認し、「食物アレルギー対応給食実施承諾書」（第3号様式）を提出します。 ※「卵・乳・甲殻類（えび・かに）」以外にアレルギーの原因食物がある場合は、更に確認が必要です。
実施月 3日前	給食センター	ア 「対応給食実施確認表」資料2の送付。
	学 校	ア 「対応給食実施確認表」資料2を学校内で周知します。 イ 対応内容を周知し、誤配、誤食等がないように徹底します。
	保護者	ア 対応給食の日と献立内容を子どもに説明します。 ※給食センターと学校では、「対応給食実施確認表」資料2を基に、児童生徒が誤って普通給食を喫食することがないように、細心の注意を払い対応に努めます。ご家庭でも「対応給食実施確認表」資料2を確認の上、お子さんにその日の対応を必ず伝えてください。

※事故を起こさないためには、保護者・学校・給食センターが同じ表を共有（コピーして使用）することが大切です。


8 対応給食が児童生徒に届くまで (調理から喫食)

①	栄養士と調理員との打ち合わせ	ア 調理指示書、作業手順、留意点の確認を行います。
②	調 理	<p>ア アレルギー対応給食専属の調理員が、アレルギー対応給食専用の設備で調理作業を行います。 ※原因食物は持ち込みません。</p>  <p>イ 作業工程表や動線図をもとに安全で確実な代替食を作ります。</p>  

③	配 食	<p>ア 栄養士が立会い、2人1組で対応給食を個別容器へ配食します（読み上げ1名、確認・配食1名）。</p> <p>イ 栄養士と調理員は「アレルギー対応給食配食確認票」資料3に確認印又はサインをします。</p>
④	配送員への 受け渡し	<p>ア 対応給食は、アレルギー対応給食専属の調理員が配送員に手渡しします。</p> <p>イ 配送員は、「アレルギー対応給食配食確認票」資料3に確認印又はサインをします。</p> 
⑤	配 送	<p>ア 対応給食は、コンテナの中に収納して学校へ配送します。</p> 
⑥	対応給食の 引き渡し	<p>ア 配送員は、「アレルギー対応給食配食確認票」資料3を校務員等に手渡しします。</p> <p>イ 校務員等は、「アレルギー対応給食配食確認票」資料3に確認印又はサインをします。</p>
⑦	対応給食の 保管と受け取り	<p>ア 校務員等は、対応給食を職員室に運搬し、学校ごとに決められた場所に一時保管します。</p> <p>イ 学校ごとに決められた対応給食の受領者（本人等）は、職員室で教職員の立会いのもと、学年組、氏名、献立名、対応内容を確認し、対応給食を受け取ります。</p> <p>※職員室に一時保管しない学校は、喫食までの個別容器の取り扱いに特に注意します。</p>  

<p>⑧</p> <p>教室での配食・喫食</p>		<p>ア 学級担任は、対応給食を受け取り、「アレルギー対応給食配食確認票」資料3に確認印又はサインをします。 表示された学年組・氏名・献立名・対応内容を本人と口頭で確認します。</p> <p>イ 配膳前に、学級担任と該当児童生徒が再度確認するなど誤配には十分注意します。 ※同じ教室に違う原因食物の対応者がいる場合、特に注意します。</p> <p>ウ 対応給食の配膳が終わってから、普通給食の盛り付けを行います。 ※個別容器に入っている対応給食を、普通給食用食器に移し替えて喫食しますが、個別容器のまま喫食することもできます。</p> <p>エ 対応給食の日は、必ず「専用トレイ（ピンク）」を使用し、おかわりや給食の交換を禁止します。 ※おかわりをしなくても、対応給食は栄養的な配慮がされています。誤食の危険があるため、対応給食の日は、食物アレルギーの児童生徒におかわりさせないようにします。 また、周りの児童生徒と給食を交換、混在しないよう学級担任は指導します。</p> <p>オ 学級担任は、アレルギー対応の児童生徒の体調観察をします。 ※誤食や症状が出たときは、我慢せず申し出るよう児童生徒に指導します。</p>	 
---------------------------	--	---	--

(片付けから洗浄)

<p>①</p> <p>片付け</p>		<p>ア 対応給食を食べ残した場合は、個別容器に戻します。 個別容器は、「アレルギー対応給食配食確認票」資料3と一緒に、コンテナ室に返却します。 ※個別容器は、コンテナの上など決められた場所に置いてください。</p>	
<p>②</p> <p>回収</p>		<p>ア 配送員は、「アレルギー対応給食配食確認票」資料3に確認印又はサインをし、個別容器を回収します。</p>	
<p>③</p> <p>洗浄・消毒</p>		<p>ア 個別容器の洗い残しがないよう、十分に洗浄とすすぎを行い、熱風消毒保管庫に入れ、翌日以降に備えます。</p>	

9 食物アレルギー対応給食開始までの流れ

(1) 小学校新入生の食物アレルギー対応給食申請手続き

時 期	手 順	
	給食センターからのお知らせ文書を学校に送付 ①学校給食における食物アレルギー対応について (参考資料1) 牛乳の代替飲料提供について (参考資料2) ②個別面談申込書 (参考資料3)	センター→小学校
10・11月 就学時健診	・給食センターからの①を全員へ配布 対応給食を希望する者へ②の配布 ・学校に備え付けの「学校生活管理指導表」の配布	小学校→保護者
1・2月 入学説明会 (小学校)	・個別面談申込書の提出 ・「学校生活管理指導表」の提出 (学校は「学校生活管理指導表」の写しをセンターに提出)	保護者→小学校→センター
2・3月	個別面談 (確認ができた場合、実施申請書 (第1号様式) の配布)	保護者・小学校・センター
3月上旬	実施申請書 (第1号様式) の提出 (面談当日に提出でも可)	保護者→小学校→センター
3月中旬	・決定通知書 (第2号様式) の送付 ・4月対応給食献立予定表資料1と実施承諾書 (第3号様式) の送付	センター→保護者 センター→小学校 (実施承諾書除く)
3月下旬	実施承諾書 (第3号様式) の提出	保護者→小学校→センター
	4月対応給食実施確認表資料2の送付	センター→保護者・小学校
	対応給食開始までに、小学校は校内打合せ会議を行う	小学校・(センター)
4月	対応給食開始	

(2) 新規に食物アレルギーを発症した在校生及び転入した児童生徒の食物アレルギー対応給食申請手続き【随時受付】

時 期	手 順	
	給食センターからのお知らせ文書を学校に送付 ①学校給食における食物アレルギー対応について (参考資料1) 牛乳の代替飲料提供について (参考資料2) ②個別面談申込書 (参考資料3)	センター→学校
申し出を受けた日から 約1か月	・給食センターからの①②を配布 ・学校に備え付けの「学校生活管理指導表」の配布	学校→保護者
	・個別面談申込書の提出 ・「学校生活管理指導表」の提出 (学校は「学校生活管理指導表」の写しをセンターに提出)	保護者→学校→センター
	個別面談 (確認ができた場合、実施申請書 (第1号様式) の配布)	保護者・学校・センター
	実施申請書 (第1号様式) の提出 (面談当日に提出でも可)	保護者→学校→センター

申し出を受けた日から 約2か月	・決定通知書（第2号様式）の送付 ・対応給食献立予定表資料1と実施承諾書（第3号様式）の送付	センター→学校→保護者
	実施承諾書（第3号様式）の提出	保護者→学校→センター
	対応給食実施確認表資料2の送付	センター→学校→保護者
	対応給食開始までに、学校は校内打合せ会議を行う	学校・（センター）
	対応給食開始	

(3) 次年度も引き続き対応を希望する児童生徒の食物アレルギー対応給食申請手続き

※現小学1年生から中学2年生（小学6年生は除く）

時 期	手 順	
1 2月上旬	学校に備え付けの「学校生活管理指導表」の配布	学校→保護者
1 2月上旬	実施申請書（第1号様式）の配布	センター→学校→保護者
2月中旬	・実施申請書（第1号様式）の提出 ・「学校生活管理指導表」の提出 （学校は「学校生活管理指導表」の写しをセンターに提出）	保護者→学校→センター
3月上旬	決定通知書（第2号様式）の送付	センター→学校→保護者
3月中旬	4月対応給食献立予定表資料1と実施承諾書（第3号様式）の送付	センター→学校→保護者
3月下旬	実施承諾書（第3号様式）の提出	保護者→学校→センター
	4月対応給食実施確認表資料2の送付	センター→学校→保護者
	対応給食開始までに、学校は校内打合せ会議を行う	学校・（センター）
4月	対応給食開始	

(4) 中学校新入生の食物アレルギー対応給食申請手続き（小学校からの継続者）

時 期	手 順	
1 2月	対応給食提供中の6年生へ実施申請書（第1号様式）の送付 ・学校に備え付けの「学校生活管理指導表」の配布	センター→小学校→保護者 小学校→保護者
1・2月 入学説明会 （中学校）	・実施申請書（第1号様式）、「学校生活管理指導表」の提出（学校は「学校生活管理指導表」の写しをセンターに提出） ・中学校で個別面談を実施し、食物アレルギー個別取組プランを作成	保護者→中学校→センター 保護者・中学校
3月中旬	・決定通知書（第2号様式）の送付 ・4月対応給食献立予定表資料1と実施承諾書（第3号様式）の送付	センター→小学校→保護者 センター→中学校（実施承諾書除く）
3月下旬	実施承諾書（第3号様式）の提出	保護者→中学校

	4月対応給食実施確認表資料2の送付	センター→小学校→保護者 センター→中学校
	対応給食開始までに、中学校は校内打合せ会議を行う	中学校
4月	対応給食開始	


(5) 中学校新入生の食物アレルギー対応給食申請手続き (中学校で新規に始める場合)

時 期	手 順	
連絡を受けた後	給食センターからのお知らせ文書を小学校に送付 ①学校給食における食物アレルギー対応について (参考資料1) 牛乳の代替飲料提供について (参考資料2) ②個別面談申込書 (参考資料3)	センター→小学校→保護者
2月	個別面談 (確認ができた場合、実施申請書 (第1号様式) の配布)	保護者・中学校・センター
3月上旬	・実施申請書 (第1号様式) の提出 (面談当日に提出でも可)	保護者→中学校→センター
3月中旬	・決定通知書 (第2号様式) の送付 ・4月対応給食献立予定表資料1と実施承諾書 (第3号様式) の送付	センター→小学校→保護者 センター→中学校 (実施承諾書除く)
3月下旬	実施承諾書 (第3号様式) の提出	保護者→中学校→センター
	4月対応給食実施確認表資料2の送付	センター→小学校→保護者 センター→中学校
	対応給食開始までに、中学校は校内打合せ会議を行う	中学校・(センター)
4月	対応給食開始	

(6) 食物アレルギー対応給食の変更・中止【随時受付】

時 期	手 順	
申し出を受けた日から約1か月～2か月	「学校生活管理指導表」の提出 ※中止の場合は不要 (学校は「学校生活管理指導表」の写しをセンターに提出)	保護者→学校→センター
	必要に応じて個別面談 ※中止の場合は不要	保護者・学校・センター
	変更希望届 (第4号様式) の配布	センター→学校→保護者
	変更希望届 (第4号様式) の提出	保護者→学校→センター
	変更決定通知書 (第5号様式) の送付	センター→学校→保護者
	新たな対応開始までに、学校は校内打合せ会議を行う	学校・(センター)
	新たな対応開始	

● 「個別面談」と「校内打合せ会議」について

個別面談	校内打合せ会議
<p>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、話し合いを行うこと。</p> <p>② 対象 小学校新入生・中学校新入生・新規発症・転入等</p> <p>③ 場所 学校</p> <p>④ 参加予定者 ・対応給食を希望する保護者 ・学校長または教頭 ・養護教諭 ・学校食育主任 ・教職員（担任等必要に応じて） ・給食センターの所長及び栄養教諭等</p> 	<p>① 目的 提出された申請書類をもとに、面談等での児童生徒に関する内容と、実施決定基準等の内容に相違ないかを確認し、学校内での対応について共通理解を得ること。</p> <p>② 場所 学校</p> <p>③ 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）</p>

10 代替飲料（ほうじ茶）について

食物アレルギーや疾患があり、主治医より牛乳飲用停止との診断を受けた児童生徒には、牛乳を停止し代替飲料としてほうじ茶を提供します（好き嫌いで牛乳が飲めない児童生徒は除きます）。

なお、牛乳を停止した場合、発酵乳（飲むヨーグルト）・乳酸菌飲料（ジョア）も提供できません。

（1）ほうじ茶の提供方法

手 順		
①	配送	<p>ア 毎日（給食がある日）、食缶類と同じ時間に給食センターのトラックで配送します。</p> <p>※容器に入ったほうじ茶が、コンテナの中に収納してあります。</p>
②	受け取り	<p>ア 受け取り後、コンテナ内から取り出します。</p> <p>イ 容器のふたにクラスと本数が記載されています。該当者のいるクラスの牛乳ケースに入れて、冷蔵庫で保管します。</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;">  <p>ふたに学校名、学年・組、本数を記載してあります。</p> </div> </div>
③	教室での配食	<p>ア 給食時間に該当者に渡します。</p>
④	片付け	<p>ア 飲み終わった紙パックは、ゴミとして捨てます。</p> <p>イ 飲み残しは、流し又は大食缶へ廃棄してください。</p>

(2) ほうじ茶の申請手続き【随時受付】

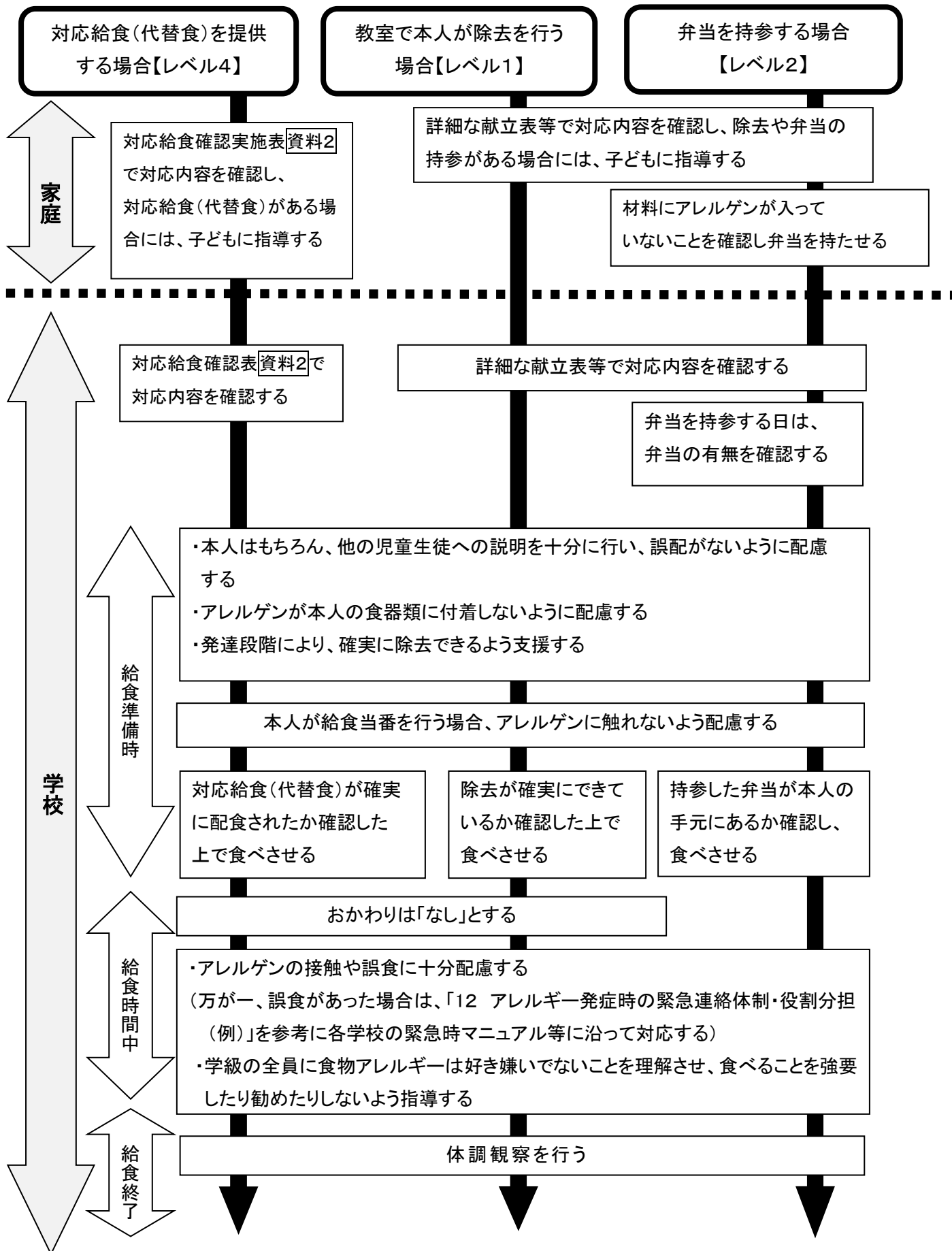
時期	手 順	
申し出を受けた日から1週間～1か月程度	給食センターからのお知らせ文書「牛乳の代替飲料提供について（参考資料2）」を保護者に配布	学校→保護者
	学校に備え付けの「牛乳提供停止及び牛乳の代替飲料提供に関する申請書（第6号様式）」と「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を学校に提出	保護者→学校→センター
	ほうじ茶の提供開始	

● 「学校生活管理指導表」の提出について

牛乳提供停止する場合は「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出が必要です。必ず主治医の診断を受けてください。なお、対象者は下記の理由のある児童生徒とします。

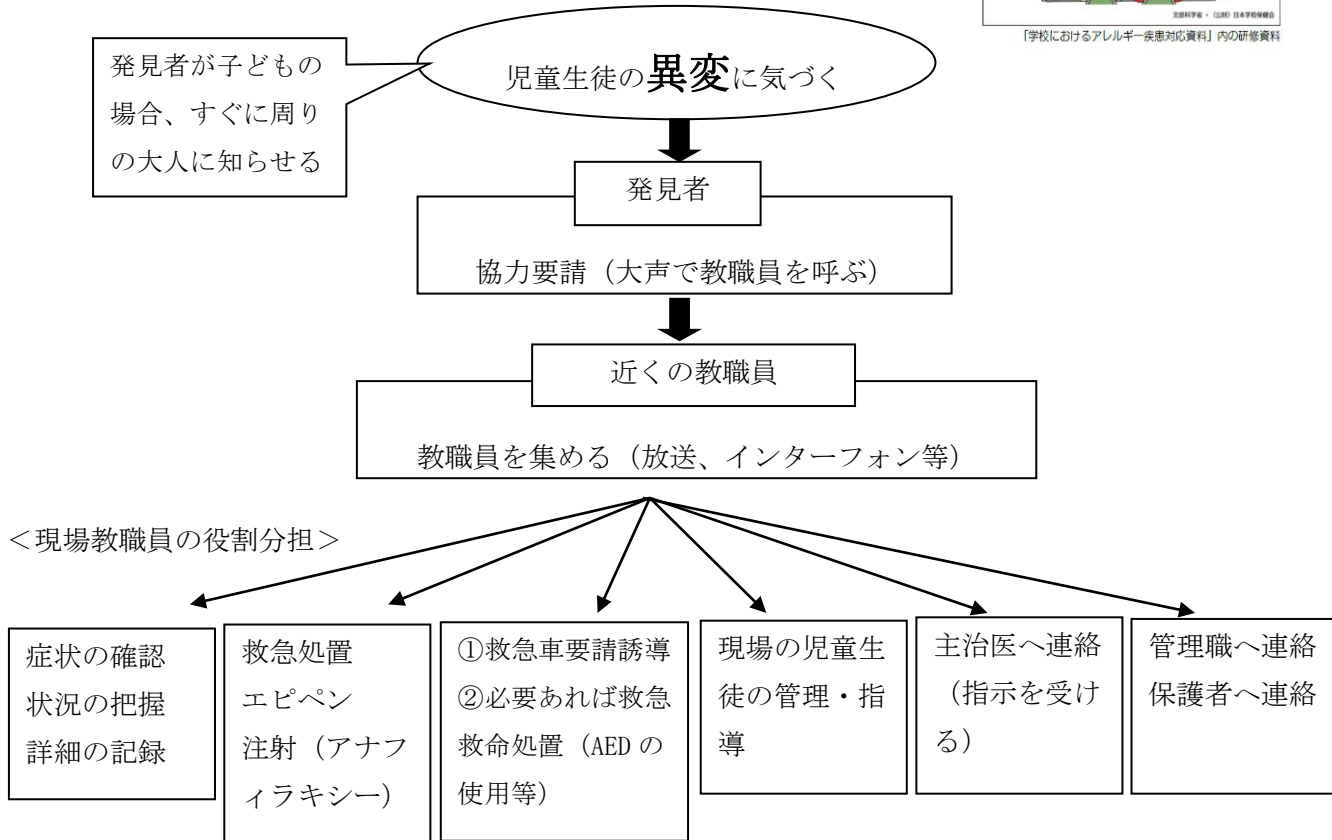
- | |
|--|
| <p>① 食物(乳)アレルギー
② その他(アトピー性皮膚炎、乳糖不耐症等)</p> |
|--|

1 1 家庭及び学校での給食における対応（例）



12 アレルギー発症時の緊急連絡体制・役割分担（例）

児童生徒の誤食、症状出現時の緊急対応について、教職員間で共通認識のもと、具体的・確実に対応できる体制を整えておきます。なお、詳細については、文部科学省・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」を参照してください。



※症状・状況・処置等については時系列で記録しておきましょう！

【児童生徒の状態】	【初期対応】
・アレルギーの原因となるものを口にした	⇒ できるだけ吐かせ、口をすすがせる
・アレルギーの原因となるものが皮膚についた	⇒ その部分をよく洗い流す

即時型は、食後5分～2時間程度、特に30分以内に生じる事が多い。
短時間でも容体が急に悪くなることがあるため、軽度でも経過観察すること。
意識障害に陥った場合は、絶対に動かさないこと。呼吸しやすい体勢にする。

教育委員会 (市・町) に報告

給食センターに報告
電話 0495-24-2621
FAX 0495-23-2091

本庄上里学校給食センター
所 長

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）

日頃、学校給食にご理解ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、給食センターでは、食物アレルギーの対応について、下記のとおり実施してまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

記

1. 「卵」「乳」「甲殻類（えび・かに）」のアレルギー対応給食を希望する場合

給食センターでは、「卵」「乳」「甲殻類（えび・かに）」が使用される献立に対して、食物アレルギー対応給食を実施しています。希望する場合は、学校へ申し出をし、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」…（医療機関で、医師の診断を受けること）、「食物アレルギー対応給食個別面談申込書（学校より配布）」を、進学する小学校の入学説明会時に学校へ提出してください。後日、保護者、学校、給食センターの3者で個別面談を行います。

2. 「卵」「乳」「甲殻類（えび・かに）」以外の食物アレルギーのある場合

- 各家庭に毎月配布する「学校給食献立予定表」の他、あらかじめ原材料が把握できる「明細献立表（全ての給食使用食材について詳しく明記）」と「原料配合表（加工品等の詳しい原材料について明記）」を提供しますので、学校に申し出てください。
- 上記資料は、給食センターホームページにも掲載します。<http://www.kyuushoku.jp>

3. その他

- 1及び2の対応を希望する場合、ご家庭で毎日、お子様と共に喫食の可否をご確認ください。
- 原因食物に、ごく微量で反応する可能性がある場合や、多品目の食物除去が必要な場合等は、お子様の安全を第一に学校と相談し、弁当での対応等の検討をお願いします。
- そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ、キウイフルーツは、給食では使用していません。ただし、うどん等の麺類では製造工場内で「そば」が微量に混ざることが想定されますので、ご注意ください。
- 飲用牛乳の対応については、裏面の「牛乳の代替飲料提供について」をご参照ください。
- 学校給食における食物アレルギー対応の詳細をお知りになりたい場合は、「学校給食における食物アレルギー対応の手引」を配布いたしますので、学校に申し出てください（給食センターホームページにも掲載しています）。

ご不明な点等ございましたら給食センターまでお問い合わせください。 電話 0495-24-2621

牛乳の代替飲料提供について

給食センターでは、食物アレルギーや疾患、その他の理由により牛乳を飲むことができない児童生徒に対して、牛乳の提供を停止し、その代替としてほうじ茶を提供しています。主な理由としては、適切な水分補給の確保など学校給食の充実を図るためです。

【対象者】

以下に列記した理由のある児童生徒。

- ① 食物（乳）アレルギー【医師の診断】
- ② その他（アトピー性皮膚炎、乳糖不耐症等）【医師の診断】

※好き嫌いで牛乳が飲めない児童生徒は対象ではありません。

【ほうじ茶と給食の提供について】

- ・対象者①は、ほうじ茶とアレルギー対応給食の提供となります。
- ・対象者②は、ほうじ茶と普通給食の提供となります。

【費用】

給食費に含まれます。

【代替飲料の種類】

ほうじ茶 紙パック250ml



【申請方法】

- ・学校に備え付けの「牛乳提供停止及び牛乳の代替飲料提供に関する申請書（第6号様式）」と「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を学校に提出してください。

【その他】

- ・牛乳を停止した場合、発酵乳（飲むヨーグルト）・乳酸菌飲料（ジョア）も提供できませんのでご了承ください。
- ・申請書と学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）は年度ごとに提出してください。牛乳が飲めるようになった場合は、「牛乳提供再開届（第7号様式）」を提出してください。

【保護者記入欄】

食物アレルギー対応給食個別面談申込書

食物アレルギー対応給食個別面談を申し込みます。

小・中学校 ____年生	ふりがな 児童生徒名：	男・女
該当する原因食物に○をつけてください。 卵 ・ 乳 ・ 甲殻類（えび・かに）		

____年 ____月 ____日

保護者名：_____

電話番号：_____

※個別面談申込書の提出期日について

学校が指定する期日までに学校へ提出してください。

※個別面談を申し込まれた方には、日程調整のため後日給食センターから電話連絡いたします。

◇ 保護者 → 学校 → 給食センター

【給食センター記入欄】

食物アレルギー対応給食個別面談日のお知らせ

食物アレルギー対応給食個別面談を行います。

小・中学校 ____年生	児童生徒名：	男・女
日 時	年 月 日 () 午後	時 分
場 所	小・中学校 室	

◇ 給食センター → 学校 → 保護者

対応給食献立予定表

例

ロコース
○年○月○日○曜日

料理名/食品名	分量
チーズパン(卵)	50
チーズパン(50g)	
牛乳	
牛乳(200ml)	206
ABCスープ	
玉ねぎ	15
人参	8
キャベツ	25
マカロニ(アルファベット)	4.5
コンソメ・ハルゲン・アーム	1.3
食塩	0.98
混合こしょう	0.03
水	171
スパニッシュオムレツ(卵・乳)	50
スパニッシュオムレツ	
ポークビーンズ	
砂め油(サラダ油)	0.3
豚もも(小間切れ)	18
赤ワイン	1
玉ねぎ	25
人参	10
ゆで大豆(ドライパック)	20
トマト缶詰(ダイス)	10
トマト缶詰(チップ)	5
コンソメ・ハルゲン・アーム	0.75
中濃ソース	3
食塩	0.05
混合こしょう	0.01
ハセリチップ	0.01

「乳無しパン」を提供します。

【材料】
・強力粉
・ドライイースト
・塩
・三温糖
・薄力粉

68
1.5
0.7
5
7

ロコース
○年○月○日○曜日

料理名/食品名	分量
クロワッサン(卵)	50
クロワッサン(50g)	
牛乳	
牛乳(200ml)	206
コンソメスープ(卵)	0.3
砂め油(サラダ油)	15
鶏むね(小間切れ)	8
人参	22
玉ねぎ	15
コンソメ・ハルゲン・アーム	20
冷凍クリームコーン	0.5
コンソメ・ハルゲン・アーム	20
調理用牛乳	17
コンソメ・ハルゲン・アーム	1.5
とろけるチーズ	0.1
食塩	0.02
混合こしょう	0.03
ハセリチップ	50
メンチカツ	3.5
チキンメンチカツ	20
油	4
アスパラサラダ	2.8
キャベツ	2
冷凍ブロッコリー	0.3
アスパラガス	6
きゅうり	10
柑橘トレッシング	5
かんきつトレッシング	

「乳無しパン」を提供します。

【材料】
・強力粉
・ドライイースト
・塩
・三温糖
・薄力粉
・マーガリン

65
1.4
0.7
4
7
1.5

「豆乳コーンスープ(乳無し)」を提供します。

【材料】
・油
・玉ねぎ
・人参
・鶏むね(小間)
・コーン
・クリームコーン
・コンソメ
・食塩
・こしょう
・豆乳(無調整)
・米粉パウダー
・水
・いんげん

0.5
25
10
30
10
20
2
0.8
0.02
120
4
135
5

ロコース
○年○月○日○曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	80
精白米(80g)	
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
玉子わかめスープ(卵)	2.5
人参	10
ねぎ	10
中華スープの素・ハルゲン・アーム	10
食塩	10
混合こしょう	10
こいくちしょうゆ	1.7
カツわかめ	0.83
チンゲンサイ	1
凍結卵液	0.01
でん粉(片栗粉)	10
水	170
えびしゅうまい(卵・乳)	36
えびしゅうまい(18g×2)	
四川風味婆豆腐	0.4
砂め油(サラダ油)	25
豚ひき肉	25
合成清酒(料理酒)	1
おろしにんにく	0.3
おろししょうが	0.3
人参	6
玉ねぎ	15
たけのこ平切り	4
にら	6
ねぎ	6
中華スープの素・ハルゲン・アーム	0.3
三温糖	0.3
こいくちしょうゆ	2
甜麺醬	4
豆板醬	0.44
ざんしょう	0.02
冷凍豆腐(スライス)	43
ごま油	0.2
水	12
でん粉(片栗粉)	1

「大豆入りわかめスープ(卵無し)」を提供します。

【材料】
・人参
・ねぎ
・中華スープの素
・食塩
・混合こしょう
・こいくちしょうゆ
・カツわかめ
・チンゲンサイ
・大豆の華
・でん粉(片栗粉)
・水

10
10
1.3
0.6
0.02
2
0.5
10
3
1
230

【大豆の華 原材料】
大豆
【アレルゲン】大豆
【製造工場で内コンタミネーションが想定できるもの】無し

「つくね・コーン(甲殻類無し)」を提供します。

【材料】
・鶏ひき肉
・米
・冷凍豆腐
・おろししょうが
・片栗粉
・コーン
・こいくちしょうゆ
・三温糖
・本みりん
・油

25
1.3
25
0.6
6
5
3
0.7
3
1

※表示の見方について
●普通給食の食材に含まれる原因食物(アレルゲン)をグレーで網掛けしてあります。
●卵、乳、甲殻類(えび・かに)について、該当の原因食物を完全除去した代替食を提供します。
●乳アレルギーの方には、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。

(卵アレルギー・乳アレルギー)

〇〇小 〇年〇組 〇〇〇〇さん

例

※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」を提供します。

〇年〇月分 対応給食実施確認表

日	曜	普通給食献立名 (〇コース)							
		主食	小袋・ドレッシング類	食卓のおかず			デザート	飲用牛乳	
8/30	火	子供パン スライス	Pソース		フィッシュ ポールスープ	ハムカツ	ゆでキャベツ	上里梨	牛乳
31	水	ごはん			夏野菜カレー	かりかり大豆	冷凍みかん		牛乳
9/1	木	ごはん			かき玉 夏風スープ	コーン しゅうまい②	ビビンバの具		牛乳
2	金	地粉うどん	和風 ドレ		うま辛肉うどん	野菜かき揚げ	枝豆ひじき サラダ		牛乳
5	月	ごはん	棒棒鶏 ドレ	Pソース	小松菜と里芋 のみそ汁	かつおフライ	こんにやく サラダ		牛乳
6	火	チーズパン			ABCスープ	スペインシュ オムレツ	ポークビーンズ		牛乳
7	水	ごはん	P ケチャップ		お月見汁	うさぎ ハンバーグ	里芋の そぼろ煮		牛乳
8	木	わかめごはん	香味塩 ドレ	J-ビ-牛乳 の素	本庄なすの みそ汁	カレーから揚げ	きゅうりサラダ		牛乳
9	金	中華麺	ナムル ドレ		ごまみそ ラーメン	春巻き	カラフルサラダ		牛乳
12	月	ごはん			切干大根の スープ	えびしゅうまい ②	四川風 麻婆豆腐		牛乳
13	火	クロワッサン	かんきつ ドレ		コーンスープ	メンチカツ	アスパラサラダ		牛乳
14	水	ごはん	玉ねぎ ドレ	カボチソース (ソテー)	もやしとにら のみそ汁	チキン南蛮	海藻サラダ		牛乳
15	木	ごはん			沢煮椀	きんぴら入り つくね	青菜とじゃこ の炒め物	白糖 ヨーグルト	牛乳
16	金	地粉うどん	Bしょうゆ		鶏塩うどん	いか天ぷら	小松菜の おひたし		牛乳
20	火	コッパパン スライス			野菜スープ	焼きフランク	チリソース	マスカット ゼリー	牛乳
21	水	菜飯	和風 ドレ		豚汁	さばの塩焼き	まめまめサラダ		牛乳
22	木	ごはん			キムチトッポギ スープ	かぼちゃ挽肉 フライ	チャプチェ		牛乳
26	月	ごはん			わかめのみそ汁	五目厚揚げ 玉子	ソイ丼の具		牛乳
27	火	食パン	イタリアン ドレ	アレルギー シリアル	マンハッタン クラムチャウダー	タンドリー チキン	花野菜 サラダ		牛乳
28	水	ごはん			ほうれん草の みそ汁	あじフリッター ②	肉じゃが		牛乳
29	木	ごはん			だまこもち汁	鮭のレモン 風味焼き	なすのみそ炒め		牛乳
30	金	地粉うどん	和風BD		五目うどん	チーズはんぺん フライ	小松菜サラダ		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。TEL0495-24-2621

例

アレルギー対応給食配食確認票

○年 ○月 ○日 (○)			
□コース ○○小学校			
○年 ○組		氏名	○○ ○○ <small>(卵・乳アレルギー)</small>
アレルギー	普通給食献立名	対応給食内容	
乳	チーズパン	➔	「乳無しパン」を提供します。
卵・乳	スパニッシュ オムレツ	➔	「ハンバーグ豆腐味付き (卵乳無し)」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	

第1号様式

食物アレルギー対応給食実施申請書（新規・継続）

年 月 日

学校長 様

(本庄上里学校給食センター所長様)

保護者氏名

食物アレルギーによる学校給食の対応について、次のとおり申請します。

学 校 名	学校		
学年 ・ 組	学年 組		
(ふりがな) 児童生徒氏名	(男・女)	生年月日	
		年	月 日
住 所			
電 話			
該当する原因食物 に○を付けてください	卵 乳 甲殻類 (えび・かに)		
その他に原因食物がある 場合は記入してください	その他 ()		
添付書類	学校生活管理指導表 (写し)		

学校・給食センター記入欄

学 校					送付	給食センター		
校長	教頭	学級担任	養護教諭	食育主任		所長	次長	栄養士

【受付日 月 日】

【受理日 月 日】

【送付日 月 日】

①保護者 → ②学校 (コピー保管) → ③給食センター (原本)

第2号様式

食物アレルギー対応給食に関わる決定通知書

年 月 日

保護者 _____ 様
 学校長様

本庄上里学校給食センター
 所長



年 月 日付で申請のあった食物アレルギーによる学校給食での対応について、次のとおり決定いたしましたので通知します。

学校名	学校	学年・組	学年 組
(ふりがな) 児童生徒氏名	(男・女)	生年月日	年 月 日
対応給食開始月	年 月から開始します。		

①給食センター → ②学校 (コピー保管) → ③保護者 (原本)

第3号様式

食物アレルギー対応給食実施承諾書

年 月 日

学校長 様

(本庄上里学校給食センター所長様)

年 月分食物アレルギー対応給食を、「対応給食献立予定表」のとおり実施することについて、安全を確認しましたので承諾します。

学 校 名	学校
学年 ・ 組	学年 組
児童生徒氏名	(男・女)
保護者氏名	

* 「対応給食献立予定表」を確認し、連絡事項がありましたらご記入ください。

連絡事項

学校・給食センター記入欄

学 校					送付	給食センター		
校長	教頭	学級担任	養護教諭	食育主任		所長	次長	栄養士

【受付日 月 日】

【受理日 月 日】

【送付日 月 日】

①保護者 → ②学校 (コピー保管) → ③給食センター (原本)

第4号様式

食物アレルギー対応給食変更希望届

年 月 日

学校長 様

(本庄上里学校給食センター所長様)

保護者氏名

食物アレルギー対応給食について、次のとおり内容の変更を希望します。

学 校 名	学校		
学年 ・ 組	学年 組		
(ふりがな) 児童生徒氏名	(男・女)	生年月日	
		年	月 日

適用開始月	年 月 から
-------	--------

【中止の場合】

中止の理由	1. 医師から除去解除と診断されたため 2. その他 (理由:)
-------	--------------------------------------

【内容変更の場合】※該当する原因食物に○を付けてください。

変更前	変更後
卵 乳 甲殻類 (えび・かに)	卵 乳 甲殻類 (えび・かに) / 解除

学校・給食センター記入欄

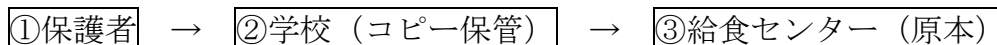
学 校					給食センター		
校長	教頭	学級担任	養護教諭	食育主任	所長	次長	栄養士

送付

【受付日 月 日】

【受理日 月 日】

【送付日 月 日】



第5号様式

食物アレルギー対応給食変更決定通知書

年 月 日

保護者 _____ 様
学校長様

本庄上里学校給食センター
所長

㊞

年 月 日付で申請のあった食物アレルギー対応給食変更希望届の変更内容に関して、次のとおり決定いたしましたので通知します。

学校名	学校	学年・組	学年 組
(ふりがな) 児童生徒氏名	(男・女)	生年月日	年 月 日
<p>年 月 から</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対応給食を中止します。 ・内容変更します。() 			

㊞給食センター → ㊞学校 (コピー保管) → ㊞保護者 (原本)

第6号様式

【保護者記入欄】

年 月 日

学校長 様

保護者氏名

牛乳提供停止及び牛乳の代替飲料提供に関する申請書

次の理由により、学校給食における牛乳の飲用が困難なため、牛乳を停止し代替飲料(ほうじ茶)の提供を申請します。

学校名	学校	
学年・組	学年	組
(ふりがな) 児童生徒氏名	生年月日	
	年	月 日
停止理由 ※該当する番号に○ をつけてください。	1 食物(乳)アレルギーのため ⇒食物(乳)アレルギー対応給食該当者	
	2 その他(アトピー性皮膚炎、乳糖不耐症等)	

※添付書類 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の写し

※この申請書および学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)は、年度ごとに提出してください。

※牛乳は好き嫌いでは停止できません。医師の診断が必要です。

【学校記入欄】

年 月 日

本庄上里学校給食センター所長 様

前のお通り、保護者より申請があったので、代替飲料の提供をお願いします。

□ 学校名

校長名

印

①保護者 → ②学校(コピー保管) → ③給食センター(原本)

給食センター処理欄

第7号様式

【保護者記入欄】

年 月 日

 学校長 様

 保護者氏名

牛乳提供再開届

牛乳を停止し、代替飲料（ほうじ茶）を飲用していましたが、牛乳を飲用できるようになりましたので、牛乳提供の再開を希望します。

学 校 名			
学 年 ・ 組	学 年	組	
(ふりがな) 児童生徒氏名			生年月日
			年 月 日

 【学校記入欄】

年 月 日

本庄上里学校給食センター所長 様

上記のとおり、保護者より申請があったので、牛乳提供の再開をお願いします。

学校名

校長名

印

①保護者 → ②学校（コピー保管） → ③給食センター（原本）

給食センター処理欄

学校給食における食物アレルギー対応の手引 Q & A

Q 1 学校給食において食物アレルギー対応を行う場合、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出が必須となっていますが、学校給食において食物アレルギー対応を行う場合とは、どのようなことですか。

A 1 学校給食対応は保護者の希望で行うものではなく、学校の“適切な対応”方針があり、それに医師の指示（学校生活管理指導表の提出）があった場合に、方針に沿って行うべきです。

学校給食において食物アレルギー対応を行う場合とは、詳細な献立表の配布、弁当対応（一部弁当・完全弁当）及び除去食、代替食対応を指します。この他に、アレルゲンを含むものについて配膳しないが代わりのもも持参しない対応もあります。なお、食物アレルギー対応を行う範囲は、学校によって異なります。

P 9～P 11 参照

Q 2 家庭では医師の指導を受けて原因食品を少しずつ食べていますが、学校でも同じように対応できませんか。

A 2 ご家庭で必要最小限の除去をおこなうことは、アレルギー疾患を有する児童生徒のために重要ですが、集団給食である学校給食で“食べられる範囲”に合わせて個別対応することは、厚生労働科学研究班による手引き等では推奨されていません。個別対応を行うことで、調理、配膳が非常に煩雑となり、結果的に誤食事故の危険性を高めます。

また、体調が悪く、普段より少ない原因食物で症状が出る日もあると考えられますが、ご家庭と異なり、細かな体調変化を見極め、食事の量の調整などの対応をすることは困難です。このため学校給食では、完全除去を基本とした除去食・代替食対応をおこなうことが望ましいとされています。

Q 3 手引にある完全除去対応は、全ての学校で一律に行わなければならないのですか。

A 3 本手引では、安全性最優先の観点から、学校給食における食物アレルギー対応の基本方針（原則）を明確に示し、その中で「学校が児童生徒に給食を提供するかしないか」を完全除去対応の基本としました。

ただし、学校によって人員等の実情が異なることから、全ての学校で一律な対応を求めるものではありません。学校内の「食物アレルギー対応委員会（仮称）」で個別対応の条件を定め、学校の人員等の状況も踏まえて安全性を検討した上で、個別対応ができる学校は、安全性が確保される範囲内での対応を行ってください。**P 6、P 10～P 12 参照**

【例：小麦アレルギー児童のいるA小学校の場合】

以下、条件1と2が揃っているため、主食のパンと麺が食べられない小麦アレルギーの児童に対して、副食だけ食べることをA小学校では許可できる。

条件1 食物アレルギー対応を必要とする児童数が少なく、食物アレルギー対応に必要な確認作業ができる教職員の体制が整っている。

条件2 給食時間に間違いなく食物アレルギー対応を行うことができると学校長が判断した。

Q 4 完全除去対応は、食物アレルギー対応の後退になりませんか。

A 4 本手引の基本方針（原則）に沿った対応は、これまで一定レベル以上の給食を食べられていた児童生徒が完全除去対応となるため、対応の後退と感じるかもしれません。個人で考えれば、一部児童生徒で二者択一が後退に映りますが、学校給食における食物アレルギー対応全体の安全性の向上を目的としていますのでご理解ください。

Q 5 詳細な献立表対応【レベル1】に該当する場合、提供された給食から本人が原因食品を取り除いて食べてもいいですか。

A 5 詳細な献立表対応【レベル1】は、比較的症状が軽いため、果物など単品で提供されるものについては、児童生徒自身で取り除いて給食を食べることができます。

単品で提供されるもの以外については、原因食品の取り除きが不十分であったり、見た目だけでは取り除けないものがあつたりした場合、児童生徒が誤食してしまう可能性があります。単品以外のものについても対応する場合は、誤食防止のため、特に注意点に気をつけて対応してください。

【例：保護者から担任に、八宝菜のうずら卵を取り除いて欲しいという要望があつたが、うずら卵がつぶれていて完全に取り除くことができない。】

P 1 1 参照

Q 6 生卵だけがだめです。学校生活管理指導表に「生卵」と記載してある場合、普通給食が食べられますか。

A 6 生卵は給食に出ないため、普通給食が食べられます。1個包装のマヨネーズやタルタルソースも、給食センターでは卵の入っていないマヨネーズタイプの調味料を使用しています。

Q 7 学校生活管理指導表に「飲用牛乳のみ停止」と記載してある場合、どうしたらいいですか。

A 7 医師の指示が「飲用牛乳のみ停止」であっても、学校給食においては飲用牛乳だけでなく、牛乳を含む加工食品についても完全除去した対応給食を提供するのが原則です。

ただし、学校給食での対応が、Q 3 の A と同様にその学校で安全性が確保できる状況だと判断すれば、医師の指示通り「飲用牛乳のみ停止」する場合も例外としてあります。

なお、給食センターでは飲用牛乳を停止した場合、代替飲料の提供を行っています。

P 2 2、P 2 3 参照

Q 8 給食センターの対応給食で、甲殻類のえび・かにをまとめて除去するのはなぜですか。

A 8 えび・かになどの甲殻類間には、*交差抗原性があり、えびアレルギー患者の65%は、かににも症状を示します。交差抗原性や安全性に配慮し、対応給食では甲殻類のえび・かにをまとめて除去します。また、甲殻類と軟体類、貝類にも交差抗原性がありますが、交差反応性は20%程度とされています。

*交差抗原性…異なる食物でも原因タンパク質の構造が似ている場合、原因食物以外でも症状が誘発されることがあります。これを交差抗原性と言い、起きる反応を交差反応と言います。

Q 9 甲殻類アレルギーです。代替食対応【レベル4】を希望したいのですが、念のためしらすなどの小魚も除去してもらえますか。

A 9 えびやかになどの甲殻類アレルギーでも、甲殻類をえさとして食べているしらすなどを除去しなければならぬケースはほとんどありません。重症な甲殻類アレルギーでなければ、しらすなどの小魚を食べられることが多いため、対応給食では除去しません。

しらすなどの小魚まで除去が必要かどうかは、再度、医師によく相談し確認してください。

P 1 3 参照

Q10 代替食対応【レベル4】は、アレルゲンごとに調理してもらえますか。

A10 文部科学省の指針では、「アレルギー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、アレルゲンごとに別々の献立や調理方法を設定しない。」ことが勧められています。

同じ学校や学級の中での代替食の種類が複数になるため、対応が複雑になったり、給食センターでの調理作業が煩雑になったりすることは、誤食事故につながりやすいことから、一つの料理に含まれる複数の原因食物に対して、アレルゲンごとに調理するのではなく、対応するアレルゲン全てを除去し、除去したアレルゲンを含まない食品を加えた代替食を提供します。

【例：卵とえびを使用したかき玉汁の場合、各アレルゲンに対応し、2種類の代替食を提供するのではなく、卵とえびを抜いて豆腐と鶏肉を加えたすまし汁のように1種類の代替食を提供する。】

P 1 5 参照

Q11 代替食対応【レベル4】に関係する個別面談は、毎年行うのですか。

A11 給食センターで行う個別面談は、新規の場合のみ行います。継続・中止の場合には行いません。

また、対応する原因食物を変更する場合には、必要に応じて個別面談を行います。

(保護者と学校での個別面談については、毎年又は症状に変化があった場合に行っています。)

P 1 9～P 2 1 参照

Q12 年度途中で卵アレルギーを発症した場合、いつから代替食対応【レベル4】をしてもらえますか。

A12 いつでも新規の手続きができます。新規発症の場合には、申し出を受けた日から約2ヶ月で対応給食提供の開始となります。また、転入の場合も同様です。

P 1 9、P 2 0 参照

Q13 卵アレルギーがあり、現在、代替食対応【レベル4】を提供してもらっていますが、先日、医師から卵の完全解除の診断が出ました。いつから代替食を中止できますか。

A13 いつでも中止の手続きができます。申し出を受けた日から約1ヶ月で中止となり、普通給食が食べられます。また、原因食物の変更の場合も同様です。【例：卵と乳のアレルギー対応給食を食べていたが、医師から卵の解除の指示が出たため、乳のみの対応に変更をする。】

P 2 1 参照

Q14 重症な食物アレルギーを有する児童生徒に対する給食対応の考え方を教えてください。

A14 重症な食物アレルギー（微量で症状が誘発される、誘発される症状が重篤な場合等）を有する児童生徒への集団給食対応は、注意・配慮の困難さと、それに伴う事故リスクの増大につながります。このため、重症な食物アレルギーを有する児童生徒に対してアレルゲンが使用される場合は給食対応せず、弁当対応にすることが勧められており、保護者の方には給食対応のリスクを伝えて理解していただく必要があります。

P12～P13参照

Q15 食物アレルギーは血液検査の結果だけで診断できますか。

A15 一般に、食物アレルギーを血液検査だけで診断することはできません。実際に起きた症状（直近1～2年以内）と食物経口負荷試験などの専門的な検査結果を組み合わせ、医師が総合的に診断します。また、主治医から「学校生活管理指導表に記載できない」「食物負荷試験が必要」などの診断がでた場合には、アレルギー専門医を紹介してもらうとよいでしょう。



電話相談

埼玉県アレルギー疾患相談室

アレルギー疾患の患者さんやご家族、保育所・幼稚園・学校・施設の職員などのご相談に、看護師がお答えします

月曜日～金曜日 午後1時～4時
(年末年始・祝祭日は除きます)

☎ 049-276-1763
(埼玉医科大学病院内)

アレルギー疾患は個人差が大きく、同じ病名でも症状は一人ひとりで異なります

気管支ぜん息、食物アレルギー、アレルギー性鼻炎、花粉症、アトピー性皮膚炎

埼玉県食物アレルギーガイド

出典：埼玉県教育委員会

「学校における食物アレルギー対応マニュアル【6訂】」令和5年2月より

医療機関検索

◆埼玉医科大学病院アレルギー疾患医療拠点病院のホームページでは、食物経口負荷試験やエビパンの処方、生活管理指導表の作成が可能な医療機関について検索できます。

埼玉医科大学 アレルギー 医療機関検索 検索

<http://allergy.saitama-med.ac.jp/search.html>



アレルギー疾患生活管理指導表に関する相談事業

対象者：学校、保育所、幼稚園等の**教職員**

提出されたアレルギー疾患生活管理指導表を読んで、給食の食物除去等の対応や管理に迷う場合に、**電子メール**で相談することができます。

食物アレルギーの原因食物は「魚すべて」だけど、「練り物などは食べてOK」と追記がある。解釈が難しい。

食物経口負荷試験で異常なしにもかかわらず、血液検査の結果のみで除去の指示がでたことに疑問があります。

その疑問に、子どものアレルギー疾患を専門とする医師がお答えします！

◆相談方法について◆

ご相談を希望される場合は、本ホームページを閲覧の上、電子メールを送付してください。所属の学校や施設により、電子メールの送付先が異なります。

PC等で相談方法を確認

埼玉県 生活管理指導表 相談 検索

又は

スマートフォンで相談方法を確認

埼玉県ホームページ

「アレルギー疾患生活管理指導表に関する相談事業」

埼玉県アレルギー疾患相談室

〒411-8501 埼玉県川口市大宮 3-1-1
TEL:049-276-1633(受付相談とは番号が異なります)
FAX:049-276-2068

※アレルギー疾患生活管理指導表の様式ダウンロードはこちら

埼玉県 アレルギー 生活管理指導表 検索



〈引用・参考文献〉

- 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》
(令和2年3月 公益財団法人日本学校保健会 監修 文部科学省)
- 学校給食における食物アレルギー対応指針
(平成27年3月 文部科学省)
- 食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2022
(厚生労働科学研究費補助金 食物経口負荷試験の標準的施行方法の確立と普及を目指す研究)
- 食品表示法「食品表示基準」(平成27年内閣府令第10号)、「食品表示基準について」
(平成27年3月30日 消食表発第139号消費者庁次長通知) 消費者庁
- 学校における食物アレルギー対応マニュアル《6訂》
(令和5年2月 埼玉県教育委員会)