

Ⅳ 学校給食における食物アレルギー対応

1 学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

食物アレルギーを有する児童生徒にも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、以下の5点を学校給食における食物アレルギー対応の基本として、県教育委員会は市町村教育委員会及び学校に対して支援・指導を行います。

- 1 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。
- 2 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや、注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンの混入では、アレルギー症状を発症しない児童生徒を対象とする。
- 3 食物アレルギー対応を行う児童生徒に対しては、量の多少にかかわらず、アレルゲンを含む食品・料理は、一切提供しないこととする。
（ただし、調味料等による微量のアレルゲンは含まれる。）
- 4 除去食・代替食対応については、卵と乳を引き続き目標とするとともに小麦についても新たに目標とする。
- 5 食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供するために、安全性の確保の観点から、学校及び調理場等の施設、人員等の環境整備を進める。

- 1 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。

Q .54

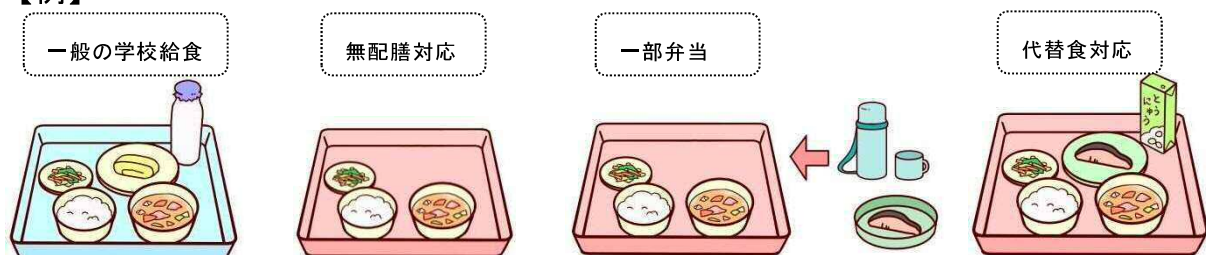
学校給食において食物アレルギーの対応を行う場合とは、どのようなことですか？

A .54

詳細な献立表配付、無配膳対応、除去食対応、代替食対応（調理代替食・単品代替食）及び一部弁当、完全弁当を指します。

P 39-41 参照

【例】



2 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや、注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンの混入では、アレルギー症状を発症しない児童生徒を対象とする。

Q .55

「調味料・だし・添加物等」に含まれる微量のアレルゲンとはどのようなものですか？

A .55

みそ（大豆・小麦）、しょうゆ（大豆、小麦）、酢（小麦）、大豆油（大豆）、ごま油（ごま）、かつおだし（かつお）、いりこだし（いわし）、魚しょう（魚介類）、肉類のエキス（牛肉・豚肉・鶏肉）、卵殻カルシウム（卵）、乳糖（乳）、乳清焼成カルシウム（乳）などです。これ以外は、基本的に除去が必要なアレルゲンとなります。

Q .56

食品表示法に基づく注意喚起表記とはどのようなものですか？

A .56

食品表示法に基づくコンタミネーションの注意喚起については、次のような例があります。

○同一製造ライン使用によるコンタミネーション

・「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」

○原材料の採取方法によるコンタミネーション

・「本製品で使用しているしらすは、かに（特定原材料等の名称）が混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるコンタミネーション

・「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび（特定原材料等の名称）を食べています。」

[コンタミネーション]

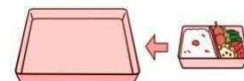
食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずに混入してしまう場合をいいます。

P104 参照

食品表示法：http://www.caa.go.jp/foods/index18.html#food_labeling_law

Q .57

弁当対応の場合はどのようなことに留意するとよいですか？



A .57

弁当対応の場合、保護者と学級担任等のコミュニケーションを密にとることが大切です。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等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、校内の食物アレルギー対応に関する委員会でも、児童生徒、保護者、教職員それぞれにとって過度な負担とならないように検討し、状況に応じて適宜対応を見直していきます。

3 食物アレルギー対応を行う児童生徒に対しては、量の多少にかかわらず、アレルギーを含む食品・料理は、一切提供しないこととする。
(ただし、調味料等による微量のアレルゲンは含まれる。)

Q .58

家庭では医師の指導を受けて原因食品を少量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 .58

体調が良くないことがあったり、大量調理である学校給食では計算どおりの量と異なることがあったりして、重大な事故につながる危険がありますので、安全性を最優先とする観点から、学校給食ではアレルギーを含む食品・料理は一切提供しない対応とします。

Q .59

学校給食は毎日飲用牛乳があります。飲用牛乳を飲まなければ、主食や副食は、乳が使用されていても食べても大丈夫だと医師から言われました。飲用牛乳をやめて、主食や副食を食べる対応は可能ですか？
(アレルゲン：乳)

A .59

市町村教育委員会の食物アレルギー対応に関する委員会等で、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、飲用牛乳を飲むことだけをやめる対応が可能となる場合もあります。

【条件（例）】

飲用牛乳200mlを飲み、その後に全力運動してもアレルギー症状が出ないことを目安に、主治医が確認し、学校生活管理指導表の「E. その他の配慮・管理事項（自由）記載」欄にその旨記入されていること。

Q .60

学校給食は主食がパンや麺の日もあります。主食のパンや麺を食べなければ、副食は、小麦が使用されていても食べても大丈夫だと医師から言われました。主食のパンや麺をやめて、副食を食べる対応は可能ですか？
(アレルゲン：小麦)

A .60

市町村教育委員会の食物アレルギー対応に関する委員会等で、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、主食のパンや麺を食べることだけやめる対応が可能となる場合もあります。

【条件（例）】

食パン1枚（6枚切り・60g）を食べ、その後に全力運動してもアレルギー症状が出ないことを目安に、主治医が確認し、学校生活管理指導表の「E. その他の配慮・管理事項（自由）記載」欄にその旨記入されていること。

4 除去食・代替食対応については、卵と乳を引き続き目標とするとともに小麦についても新たに目標とする。

Q.61

卵、乳及び小麦の除去食対応・代替食対応の目標について期限等がありますか？

A.61

市町村や調理場によって、施設設備や人員及び食物アレルギー対応用の食品や保存食の予算等の実情が異なることから、全県的に画一的な対応を求めるものではありません。しかし、食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供するため、市町村教育委員会の食物アレルギー対応に関する委員会等で、児童生徒や学校・調理場等の実態等も把握し、学校給食における食物アレルギー対応についての取組を計画的に進めていく必要があります。

Q.62

「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）の「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」に、「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。」とありますが、これはどのようなことですか？

A.62

同じ学校や学級の中での食物アレルギー対応食の種類が複数になるため対応が複雑になったり、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アレルゲンに対して、アレルゲンごとに食物アレルギー対応食を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料理を代替食とすることを指します。

【例：かき玉汁】 卵、ふ、豆腐（アレルゲン：卵、小麦、大豆）使用

各アレルゲンに対応した調理をし、3種類の代替食を提供するのではなく、卵・ふ・豆腐を抜いたものに、鶏肉とかまぼこ（卵・乳未使用）を加えたすまし汁のように1種類の代替食を提供する。

Q .63

卵・乳・小麦以外のアレルギーについて除去食対応や代替食対応を行ったり、アレルギーごとに除去食や代替食を調理したりすることについて、制限はありますか？

A .63

市町村や調理場によって、施設設備や人員及び食物アレルギー対応食提供のための食品の購入費用（保存食・検食を含む）の予算等の実情が異なることから、全県的に画一的な対応を求めるものではありません。しかし、多くの種類のアレルギーに対応したり、アレルギーごとに数種類の除去食や代替食を調理したり、配膳したりするためには、学校・調理場等の実態を把握し、安全性を確保しながら進めていく必要があります。調理場での実態把握の基本として、作業工程表及び作業動線図の作成・検討があります。

P 55、56 参照

5 食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供するために、安全性の確保の観点から、学校及び調理場等の施設、人員等の環境整備を進める。

Q .64

施設、人員等の環境整備にはどのようなことがありますか？

A .64

施設面では、調理場の設備（作業ゾーン、調理器具）や備品（調理備品、食物アレルギー対応用食器等）、食物アレルギー対応食や児童生徒が持参した弁当を保管するための整備があります。

人員面では、食物アレルギー対応に必要な「詳細な献立表」や「学校給食食物アレルギー対応確認表」の作成や確認、対応内容について保護者への確認作業を行ったり、給食の時間に間違いなく食物アレルギー対応が行われるように確認し見守ったり、食物アレルギー対応給食を調理・確認したりするための整備があります。

その他、食物アレルギー対応食提供のための食品の購入費用（保存食・検食を含む）の予算措置も必要になります。

P 47-50 参照

