

2 学校給食で使用する用語の定義

用語	定義	
献立	1食の学校給食（主食・飲用牛乳・副食で構成）	
主食	ごはん、パン、麺などで、いずれかが毎日提供される	
飲用牛乳	1本200mlの牛乳で、毎日提供される	
副食	料理	学校給食調理場で食品を調理したもの（主食を除く。）
	単品	飲用牛乳以外で、学校給食調理場で調理していない食品 個別に包装された食品（ゼリー等のデザート類・ジャム等）
食品	生鮮食品	農産物・畜産物・水産物そのもの
	加工食品	農産物・畜産物・水産物を加工したもの 調味料
調理	料理を作るために食品を計量・洗浄・切裁・加熱・調味等すること	
詳細な献立表	主食及び副食に含まれるアレルゲンのうち特定原材料※及び特定原材料に準ずるもの***の有無がわかる献立表 【例】P52 ※・***：P104参照	
学校給食食物アレルギー対応確認表	食物アレルギーを有する児童生徒の毎日の給食について配膳及び弁当の有無や除去食・代替食提供の有無を確認する表 【例】P53	

3 学校給食における食物アレルギー対応等の内容

対応等	内容
詳細な献立表配付	学校給食における食物アレルギー対応を行う場合（無配膳対応・除去食提供対応・代替食対応・一部弁当持参・完全弁当持参）には全て配布
無配膳対応	主食、飲用牛乳、副食においてアレルゲンを含むものについては配膳しない対応（除去食提供、代替食対応がない場合は無配膳対応となる）
除去食対応	アレルゲンを含む食品を加えない料理を提供する対応
代替食対応 ・調理代替食 ・単品代替食	調理代替食は、アレルゲンを含む食品の代わりにアレルゲンを含まない食品を使用して調理した料理を提供する対応 単品代替食は、主食、飲用牛乳、副食の単品において、アレルゲンを含む食品の代わりにアレルゲンを含まない食品を提供する対応
一部弁当持参	除去食・代替食による食物アレルギー対応ができないことにより、提供されない（無配膳となる）主食・飲用牛乳・副食を持参するもの
完全弁当持参	学校給食の提供が困難である対象者※において、毎日弁当を持参するもの ※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アレルギー症状を発症、原因食品が多品目等

学校給食における食物アレルギー対応比較表

学校における食物アレルギー対応の手引 (本手引)		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)		学校給食における食物アレルギー対応の手引き (平成22年3月 愛知県)	
対応の名称	方 法	対応の名称	方 法	対応の名称	方 法
詳細な献立表配布	学校給食における食物アレルギー対応を行いう場合には全て配布する。	レベル1 詳細な献立表対応	詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。	レベル1 詳細な献立表対応	レベル2～4であっても「詳細な献立表」の提供が必要な場合が多い。
無配膳対応	主食、飲用牛乳、副食においてアレルゲンを含むものについては配膳しない対応（除去食提供、代替食対応がない場合は無配膳対応となる。）	詳細な献立表とともに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を取り除いて食べる対応単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると取りのぞくことができないので適応できない。	詳細な献立表に基づいて、児童生徒が原因食品（アレルゲン）を除去しながら食べべる対応	詳細な献立表に基づいて、児童生徒が原因食品（アレルゲン）を除去しながら食べべる対応	アレルゲンを含む料理を食べずに、それに変わる料理を弁当として持参する。ある日の給食をするべて弁当にする場合もある。除去食・代替食対応が困難な料理に対して行う。
一部弁当持参	その日の給食の献立において、食物アレルギー対応ができるこにより提供されない（無配膳となる）主食・飲用牛乳・副食について、自分で持参するもの。	レベル2 弁当対応一部弁当対応	除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に對してのみ部分的に弁当を持参する。	レベル2 弁当対応一部弁当対応	アレルゲンを含む料理を食べずに、それに変わる料理を弁当として持参する。ある日の給食をするべて弁当にする場合もある。除去食・代替食対応が困難な料理に対して行う。
完全弁当持参	学校給食の提供が困難である対象者において、毎日弁当を持参するもの。	レベル2 弁当対応完全弁当対応	食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。	レベル2 弁当対応完全弁当対応	給食を提供せずに毎日弁当を持参する。 多くの食品にアレルギーをもつている重症者に適応

除去食対応	アレルゲンを含む食品を加えない料理を提供する対応	レベル3 除去食対応	本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。 例：かき玉汁の卵を入れない。	レベル3 除去食対応	調理の過程で、原因食品を加えない給食を提供する。
	広義の除去食は、原因食物を給食から除去して提供する給食を指し、調理の有無は問わない。	無配膳対応	例：飲用牛乳や単品の果物を提供しない。	また、単品の牛乳や果物を除く。	
代替食対応 ・調理代替食 ・単品代替食	調理代替食は、アレルゲンを含む食品の代わりにアレルゲンを含まない食品を加えて調理した料理を提供する対応 単品代替食は、単品として提供する主食、飲用牛乳、副食についてアレルゲンを含まない食品を提供する対応	レベル4 代替食対応	本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。 広義の代替食は、除去した食材に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。	レベル4 代替食対応	調理の工程において、原因食品に代わる食材を補い、完全な献立を提供する。

無配膳対応について

今回、安全性を最優先とするため、これまでの「レベル1：詳細な献立表に基づいて、児童生徒が原因食品（アレルゲン）を除去しながら食べることによるヒヤリハット事例も多かったことから、食物アレルギーを有する児童生徒の誤食を防ぐためには、原因食品が使用されている料理を配膳されないよう管理することが安全性の確保として適切であるとしたものである。平成27年3月に示された文部科学省の指針では、果物など単品で提供されるもののみ、児童生徒自身で取り除くとされているが、年少や障害のため適切に取り除くことがあることから、単品についても無配膳対応の対象とした。