

市川市学校給食における 食物アレルギー対応<ガイドライン>

1. <ガイドライン>の目的

「市川市学校給食における食物アレルギー対応<ガイドライン>」(以下<ガイドライン>と略)は、児童生徒の健康と安全性を最優先とし、学校給食及び学校生活の食物アレルギー対応について、各学校の調理場の能力や給食搬送及び集団活動としての学校給食の特性を踏まえて示し、これを原則とする。

また、学校給食は食育の推進を目的とすることから、<ガイドライン>を遵守の上、食に関して特別の配慮を必要とする児童生徒に対して学校生活全般について個別的な指導を行うとともに、給食時間を楽しく過ごせるように配慮するものとする。

なお、この<ガイドライン>は、下記の指針を準用し市川市で対応できるものに限定する。

- ・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
- ・千葉県教育委員会「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」平成25年11月
- ・(財)日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」平成20年3月

2. 対応の内容

学校での食物アレルギーの対応は、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」(以下「管理指導表」と略)に基づいた保護者の申請により行う。

但し、学校給食における対応は、そのアレルゲン食品、疾病症状、学校の給食実施状況に応じて<ガイドライン>に沿って行い、最終的な方法・方針は各学校が決定する。

※「管理指導表」：医師が診断を記載する全国共通の様式(公益財団法人日本学校保健会作成)

(ア) 対応内容

- ① 給食の使用食材を細かく示した「詳細献立表」を配付し、家庭へ給食内容を知らせる。
- ② 除去食を提供する。
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。
- ③ 弁当を家庭から持参する。
 - ・その日一部弁当：アレルゲンのある献立のみ、家庭から部分的に一部、弁当を持参する。
 - ・その日全部弁当：アレルゲンのある日は、家庭から1食分全部、弁当を持参する。
 - ・給食提供なし：年間を通して、家庭から毎日、弁当を持参する。

※ 代替食の提供は行わない。

(イ) アレルゲン食品と対応内容

- ① アレルゲン食品と対応内容は、表1のとおりである。
表示義務のある食物アレルギー物資を含む食品の特定原材料7品目の内、「卵、乳、えび、かに」について除去食対応する。「小麦、落花生、そば」については、弁当対応とする。
それ以外の食品について、家庭で判断し、弁当を持参する。

(ウ) 除去食対応についての補足事項

- ① 除去食対応は、学校の体制、人員、調理場の作業環境の中で、安全に提供できる範囲で行う。
- ② アナフィラキシーを発症する可能性がある児童生徒については、除去食対応は行わない。
- ③ 乳アレルギーの場合は、飲用牛乳の他、乳が含まれるものは全て除去する。(完全除去食)

(エ) その他

- ① 乳アレルギーがない場合は、1食分弁当持参でも、飲用牛乳を配付する。

表1 アレルゲン食品と対応内容

| アレルゲン食品 | | 詳細献立表の配付 | 除去食の提供 | 弁当の持参 | 備考 |
|---|--------------------|-------------------------|-------------------|------------------|----------------------|
| の ある 7 品 目 の 特 定 原 材 料 の 表 示 義 務 | 卵 乳 えび かに | 給食の使用食材を細かく示した献立表を配付する。 | 可能な範囲で完全除去食を提供する。 | 除去調理できないものは持参する。 | |
| | 小麦 落花生 そば | 給食の使用食材を細かく示した献立表を配付する。 | | 弁当を持参する。 | 安全性の観点から除去調理しない。 |
| | その他の食品 | 給食の使用食材を細かく示した献立表を配付する。 | | | 家庭で判断して代替食（弁当）を持参する。 |

3. 対応の範囲（疾病症状や学校の給食実施状況による）

※学校給食における食物アレルギー対応基準「早見表」を参照する。

(ア) 管理指導表で「アナフィラキシーあり」の場合

- ① コンタミネーション等、微量なアレルゲンで反応するなど、アナフィラキシーを発症する可能性が高い児童生徒へは、給食の提供はしない。年間を通して弁当対応とする。
- ② 現在、微量なアレルゲンでの反応はしないなど、微量なアレルゲンの混入でアナフィラキシーを発症する可能性が低いと診断された児童生徒へは、学校と保護者で十分協議した上で、該当のアレルゲンがない給食の日は、給食を提供する。
- なお、学校の体制が整い、対応が可能な場合は、アレルゲンのある日でも、アレルゲンのある給食のみ一部弁当とし、アレルゲンのない給食を提供する。

(イ) 給食調理場がある学校

- ① 対応は、2 (ア) (イ) のとおりとする。
- 親子方式の調理場では、親校（自校）の児童生徒に対してのみ除去食を提供する。
- ② 各校1校あたりの対応人数やアレルゲンの組合せ等、その学校の対応許容範囲を超える場合は、児童生徒の安全性を最優先として対応範囲を制限する。
- ③ 申請者全員についての除去対応が困難と判断される場合は、アレルゲン数の少ない児童生徒の対応を優先する。

(ウ) 他校から給食が配送される学校（子校）

- ① 対応は、給食の使用食材を細かく示した「詳細献立表」を配付し、家庭へ給食内容を知らせる。
- ② 除去食対応は、安全上に問題があるため行わない。
- ③ 乳アレルギーの場合は、申し出により飲用牛乳を停止する。（会計については6 (イ) 参照）
- ④ 弁当持参については、家庭の判断とする。
- 家庭で「詳細献立表」によりアレルゲンの有無を確認して、「月の献立確認書」にアレルゲンのある日とその日の対応を記して、家庭の判断（そのまま食べる、自分で除く、食べない・弁当持参）を学校へ知らせる。

- ⑤ アナフィラキシーがある場合は、対応について学校と家庭が十分協議する。

4. 対応の手続きと決定

(ア) 手続きの方法と提出書類について

保護者は、学校から下記の①～④の書類を受け取り、アレルギー専門外来を受診する。

診断がでたら、その内容を医師により①「管理指導表」に記入してもらう。

②と③に必要事項を記入し、①～③及び⑤の書類を揃えて各学校へ申請する。

- ① 「学校生活管理指導表」(アレルギー疾患用)
- ② 「市川市学校給食食物アレルギー対応 実施申請書」
- ③ 「食物アレルギー状況問診票」
- ④ 市川市学校給食における食物アレルギー対応<ガイドライン>
- ⑤ 検査結果(初回は必須:アレルギーの原因食物を確認するため1年以内の検査結果を添付)

※ 小学新一年生については、就学時健診や入学説明会で説明し、希望者へ書類の配付等を行う。

(イ) 対応の決定

- ① 学校での対応は、医師の診断「管理指導表」に基づいて行う。
- ② 学校長は、校内に食物アレルギー対応委員会を設置する。
- ③ 保護者からの申請後、学校管理職、担任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員(以下:学校栄養士と略)と面談を行い、面談調書をもとに個別に「食物アレルギー対応 取組プラン」(以下「取組プラン」と略)案を作成する。
※ 面談調書:「食物アレルギー状況問診票」、「面談記録簿」、「食物アレルギー給食対応同意書」
- ④ 食物アレルギー対応委員会で討議し、取組プランを決定する。
- ⑤ 決定内容は、ガイドライン及び学校の施設整備等、実情に応じたものとなるように配慮する。
- ⑥ 学校長は、「学校給食食物アレルギー対応 実施決定書」により保護者へ通知する。

(ウ) 手続きは毎年更新

子どもの食物アレルギーの症状は成長とともに年々変化することや学校の状況が変わることから、毎年、保護者は学校へ申請し、面談を行った後、食物アレルギー対応委員会において対応内容を見直し、年度毎に決定する。

※ (ア) ①～③の書類は、毎年、新しく揃える。

(エ) 変更・解除申請

アレルギーの症状が寛解したり、対応が必要でなくなったりした場合は、診断を受け、医師が管理不要事項を記入した「管理指導表(または医師の診断書)」と「学校給食食物アレルギー対応 変更・解除申請書」を学校へ提出し、給食の変更又は解除を申し出る。

学校は、食物アレルギー対応委員会において対応内容を見直し、給食解除日等を「学校給食食物アレルギー対応 変更・解除決定書」で保護者へ伝える。

5. 除去食調理や給食提供にかかる対応の制限

(ア) 「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」を参考とする。

(イ) 除去食調理は、原材料に示されたアレルゲン食品を全て除去したもの(完全除去)とする。
アレルゲン食品を少量食べられる場合も、完全除去食の提供、又は一部弁当持参とする。

- (ウ) 代替食品や家庭からの持込食材の調理は行わない。
- (エ) 主食（パン・めん等）にアレルギー食品が含まれる場合や炊き込みご飯等で除去調理できない場合は、主食持参とする。
- (オ) 一つの献立に除去対応食品が重なって入っている場合は、その食品を全て除いた除去食のみ調理し、一種類の同じ除去食を提供する。
 <例> 「えび」と「卵」入りスープの場合、「えびと卵なしスープ」一種類を除去食とする。
- (カ) 調味料・だし・添加物・加工食品について、十分、原材料を確認して選定するようにする。
 但し、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下記（表2）の調味料・だし・添加物については、完全除去でも基本的に除去しない。これらについて発症が懸念される場合は、弁当持参とする。

表2 除去しない調味料・だし・添加物等

| 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 |

※抜粋：文部科学省平成27年3月「学校給食における食物アレルギー対応指針」

- (キ) 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示があるものでのアレルギーの混入による影響が心配される場合は、給食の提供はしないで、弁当持参とする。
 <注意喚起例> ・同一工場、製造ライン使用によるもの
 ・原材料の採取方法による海産物（しらす、海藻等）
 ・えび、かにを捕食していることによる海産物や練り物製品等
- (ク) 食器や調理器具の共用ができない場合は、給食の提供はなし（弁当持参）とする。
 専用の調理室や調理器（オーブンや釜、鍋等）はないことや、食器具は共用であることから、洗浄後の微量な残留物によりアレルギー反応を発症する懸念がある場合は、給食の提供はしないで、弁当持参とする。
- (ケ) 別揚げは行わない。
 揚げ油の共用でアレルギーの混入による影響が心配される場合は、弁当持参とする。
 ※ 大量調理により揚げ油を繰り返し再利用するので、前回までの給食にアレルギー食品を含む揚げ物がある場合、その食品や成分が含まれていることがある。（小麦、卵、乳製品、甲殻類等）

6. 給食費の取扱いについて

- (ア) 給食調理場がある学校
- ① 一部弁当持参や除去食による食材の返金は行わない。

- ② 乳アレルギーの場合は、飲用牛乳の停止分は、年度末等に清算し返金する。
- ③ 予め、1食分、全部弁当を持参する日とした分（前月に献立チェックで決定した分）は、牛乳代を差し引いた給食費を返金する。（全部弁当での返金額）＝（1食単価－牛乳代）
- ④ 年間を通して、給食の提供なしとした場合は、集金はしない。
但し、飲用牛乳を飲む場合は、牛乳代のみ集金する。

(イ) 他校から給食が配送される学校（子校）

- ① 乳アレルギーの場合は、飲用牛乳の停止分は、年度末等に清算し返金する。
- ② アレルゲンがある日に家庭から代替弁当を持参した場合の返金はしない。
- ③ 年間を通して、給食の提供なしとした場合は、集金はしない。
但し、飲用牛乳を飲む場合は、牛乳代のみ集金する。

7. 給食のアレルギー対応の進め方

(ア) 家庭・学校・調理場の三者連携と共通理解の仕方

- ① 学校栄養士は、翌月の給食の献立作成後、「詳細献立表」を作成する。
自校の該当児童生徒への対応内容を決め「対応チェック献立表」に記載する。
子校へは、「詳細献立表」を送付する。
- ② <給食調理場がある学校>
 - ・担任は、学校栄養士から受けた「詳細献立表」と「対応チェック献立表」を保護者へ配付し、来月分を連絡する。
 - ・保護者は、翌月の対応内容を確認し、「対応チェック献立表」に押印して担任（学校）へ返す。
 - ・学校は、保護者の確認後、アレルギー対応を行う。
 <他校から給食が配送される学校（子校）>
 - ・担任は、「詳細献立表」と「献立確認書」を保護者へ配付する。
 - ・保護者は、「詳細献立表」でアレルゲンの有無を確認し、アレルゲンのある日とその日の対応（そのまま食べる、自分で除く、食べない・弁当持参）を「献立確認書」に記入し、担任に知らせる。
 - ・学校（担任）は、「献立確認書」により家庭の判断内容を確認し、対応する。
- ③ 日々の対応内容は、保護者、本人、管理職、担任、養護教諭、学校栄養士、調理員が共通理解できるように周知する。

(イ) 確認及び緊急時の体制強化

- ① 調理場においては、学校栄養士が不在の場合でも、食材確認や調理指導、対応食及び標記の確認を強化し、日々の給食の確認体制を明確にして確実に行う。
- ② 教室においては、アレルギー対応を示した「対応チェック献立表（保護者・栄養士確認済）」（子校は「献立確認書」）を教室に掲示するなど、学級の児童生徒もわかるようにする。
また、学級担任が不在の場合には、他の職員が対応するよう全教職員と連携して確認体制を明確にし、管理職の指導のもと日々の給食対応を確実に行う。
- ③ 緊急時においては、学校長の指揮のもと、養護教諭をはじめとした全教職員が連携して事故対応できるように体制を整える。

(ウ) 学級での児童生徒への配慮や指導

学校は、給食のアレルギー対応がいじめのきっかけ等にならないように配慮し、子どもたちが楽しく給食時間を過ごせるように配慮する。

また、学級の全児童生徒が食物アレルギーについて正しく理解するように指導する。

8. その他の留意事項

(ア) 給食の配膳及び後片付けについて

教室での配膳は、食物アレルギーの給食内容を確認後、アレルゲン食品の接触や混入がないように、食物アレルギーのある児童生徒の給食の盛り付けを最初に行う。

後片付け方も同様に十分注意し、ストローの片付け方等、クラスでルール作りなど配慮する。

(イ) 給食のおかわりや量の調整の禁止について

アレルゲンのある給食の日は、該当児童生徒は、その日の全ての給食について、おかわり及び、量の調整（減らすなど）は、禁止する。

(ウ) 食物アレルギーのある児童生徒の給食当番などについて

アレルゲンのある日は、食物アレルギーがある児童生徒には給食当番をさせないなど配慮する。

(エ) 毎日の給食や弁当の確認について

食物アレルギーがある児童生徒は、毎日の給食について食べられる物か食べられない物か自分で確認する習慣をつけ、保護者や教職員はそれを支援し自己管理能力を育成する。

(オ) 弁当持参の場合の確認と管理について

保護者、担任、学校栄養士間等で確認を十分行い、弁当忘れや誤配食がないように注意する。
弁当の保管は、保護者が保冷剤を入れたり、教室の保管場所を配慮したりして安全に管理する。

(カ) 給食後の過ごし方について

運動誘発アナフィラキシーを発症する可能性がある児童生徒は、昼休みの過ごし方に十分注意させ、給食後2～4時間は激しい運動を行わないようにする。

また、該当児童生徒が在籍するクラスの授業について、午後の体育を避けるなど、教育課程に配慮する。

(キ) 薬の保管場所と管理について

食物アレルギーの児童生徒に処方されている薬（内服薬、塗り薬、エピペン）については、保管場所と管理方法を保護者と教職員が共通理解し、緊急時の対応に備える。

(ク) 食物アレルギーの情報提供について

学校は、健康相談や栄養相談において、専門医療機関での食物アレルギーの治療、家庭での弁当作り、栄養摂取の工夫などの情報提供を行い、保護者への協力を行うようにする。

(ケ) 食物アレルギーの児童生徒の個人情報について

食物アレルギー対応の確認や事故防止には、校内の全教職員及び学級の児童生徒、また必要に応じて保護者の方とも共通理解が必須なため、必要な範囲での情報を開示する。

このことについて、該当児童生徒の保護者に了解を得る。但し、学校は、校外へ情報が出ないように書類の管理を厳重に行うこと。