

学校給食における
食物アレルギー対応の手引き

平成30年12月
令和元年10月改定
令和3年5月改定
白井市教育委員会

目 次

はじめに	・・・ 1
1. 学校給食における食物アレルギー対応の原則	・・・ 2
2. 学校給食における食物アレルギー対応レベル	・・・ 2
3. 食物アレルギーを有する児童・生徒への対応	・・・ 3
4. 学校給食における食物アレルギー対応の対象とする児童・生徒	・・・ 4
(1) 詳細な献立表又は弁当での対応	
(2) 食物アレルギー対応食（除去食）での対応	
5. 除去食について	・・・ 5
(1) 除去対象食物	
(2) 除去食の提供	
(3) 対応可能人数	
6. 除去食の調理方法	・・・ 6
(1) 給食センター	
(2) 桜台小中学校	
7. 食物アレルギー対応レベルの決定について（除去食等の決定）	・・・ 6
(1) 共通事項	
(2) 除去食を希望しない場合	
(3) 除去食を希望する場合	
8. 除去食の配送・受渡し・配膳・喫食：誤食をふせぐために	・・・ 11
(1) 給食センターの除去食手渡し手順	
(2) 桜台小中学校の除去食手渡し手順	
(3) 給食時の教室での対応と指導	
9. 教職員等の役割	・・・ 13
(1) 校長・教頭（管理職層）	
(2) 学級担任	
(3) 教職員	
(4) 給食主任・保健主事	
(5) 養護教諭	
(6) 給食センター所長及び桜台小中学校栄養士	
(7) 給食センター栄養士及び桜台小中学校栄養士	
(8) 給食センター及び桜台小中学校の調理員	
(9) 教育委員会	

10. 児童・生徒への対応	・・・15
(1) 保健指導	
(2) 栄養指導	
(3) 生活指導	
(4) 自己管理能力の育成	
(5) 周りの児童・生徒への指導	
11. 学校給食以外での配慮	・・・16
(1) 教材教具等への配慮	
(2) 食に関する活動での配慮	
(3) 遠足・校外学習での配慮	
(4) 宿泊を伴う学習での配慮	
* 詳細な献立例	・・・18

各種様式

食物アレルギー対応に関する調査表	(第1号様式)
食物アレルギーなどによる学校給食停止願い	(第2号様式)
学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)	(第3号様式)
食物アレルギー対応食(除去食)希望に関する個別面談申込書	(第4号様式)
食物アレルギー問診票(保護者記入用)	(第5号様式)
食物アレルギー対応食(除去食)実施申請書(新規・継続)	(第6号様式)
食物アレルギー対応食(除去食)実施決定通知書	(第7号様式)
食物アレルギー対応食(除去食)停止願い	(第8号様式)
食物アレルギー対応食(除去食)停止通知書	(第9号様式)

はじめに

本市の学校給食共同調理場（以下「共同調理場」）は昭和54年に開設され、現在は小学校8校、中学校4校へ給食の提供を行っています。

また平成6年には桜台小学校、桜台中学校（以下「桜台小中学校」という。）の新設に伴いそれぞれに単独調理場が設置され、桜台小学校、桜台中学校の給食が開始されました。

しかしながら、年数の経過とともに老朽化が進み、また時代の変化に対応することが難しい状況となっています。特に昭和54年に開設された共同調理場では、施設・設備の老朽化が深刻となったことから、引き続き、栄養バランスの取れた、安全で安心な給食を提供していくため、平成31年度に新たな給食センターを整備し、4月から稼働を始めました。

給食センターの整備に当たっては、生活環境や食生活の変化にともない、食物アレルギーを有する児童・生徒が年々増加傾向にあることから、食物アレルギー除去調理室を設け、一人でも多くの食物アレルギーを有する児童・生徒が、他の児童・生徒と同じように給食を楽しむことを目指し、平成31年9月から食物アレルギー対応食を提供しています。

また、一部食物アレルギー対応食（除去食）の提供を行っている桜台小中学校においては、施設や設備の制約がある中、可能な限りの対応を行っています。

これらのことから、教育委員会では、平成30年3月に学校生活における食物アレルギーの取り組み方針として「白井市公立小中学校における食物アレルギー対応の基本方針」を策定しました。

今後、給食センターにおいても、食物アレルギー対応食の提供を開始することから、この度、桜台小中学校と共有して活用できる「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を作成しました。

各学校においては、本手引きを基に、食物アレルギーを有する児童・生徒にかかわる多くの関係者が情報を共有し、綿密な連携を図り、組織として食物アレルギーを有する児童・生徒に対応していただきますようお願いいたします。

なお、学校給食における食物アレルギーへの対応は、その第一歩を踏み出したところです。特定の食材の除去から進めていくこととしましたが、今後も調査・研究を進め、より充実した対応を図っていきたいと考えております。

令和元年10月
白井市教育委員会

1. 学校給食における食物アレルギー対応の原則

学校給食は、必要な栄養を摂ることだけではなく、全ての児童・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を有する児童・生徒にとっても変わりはなく、食物アレルギーを有する児童・生徒が他の児童・生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが大切です。

しかしながら、食物アレルギーに関わる事故は、時に生命にかかわります。

教育委員会では、「白井市公立小中学校における食物アレルギー対応の基本方針」において、食物アレルギー対応の原則とし、「教育委員会各機関は相互に連携し、児童・生徒の安全を最優先とし、取り組むものとする。」としています。

学校給食においても、児童・生徒に関わるすべての者がこのことを十分認識するとともに、実情に合わない無理な対応を避け、医師の指示のもと、対応可能な範囲で、食物アレルギーを有する児童・生徒へ食物アレルギー対応給食を提供します。

2. 学校給食における食物アレルギー対応レベル

学校給食における食物アレルギー対応としては、主に以下の4つのレベルに分けられます。

対応するレベルを決定する際には、各調理場の施設や設備、環境及び食物アレルギーを有する児童・生徒の実情を踏まえ、保護者と協議し、食物アレルギーを有する児童・生徒の安全が確保されることを前提とします。

ただし、レベル4（代替食）については対応しません。

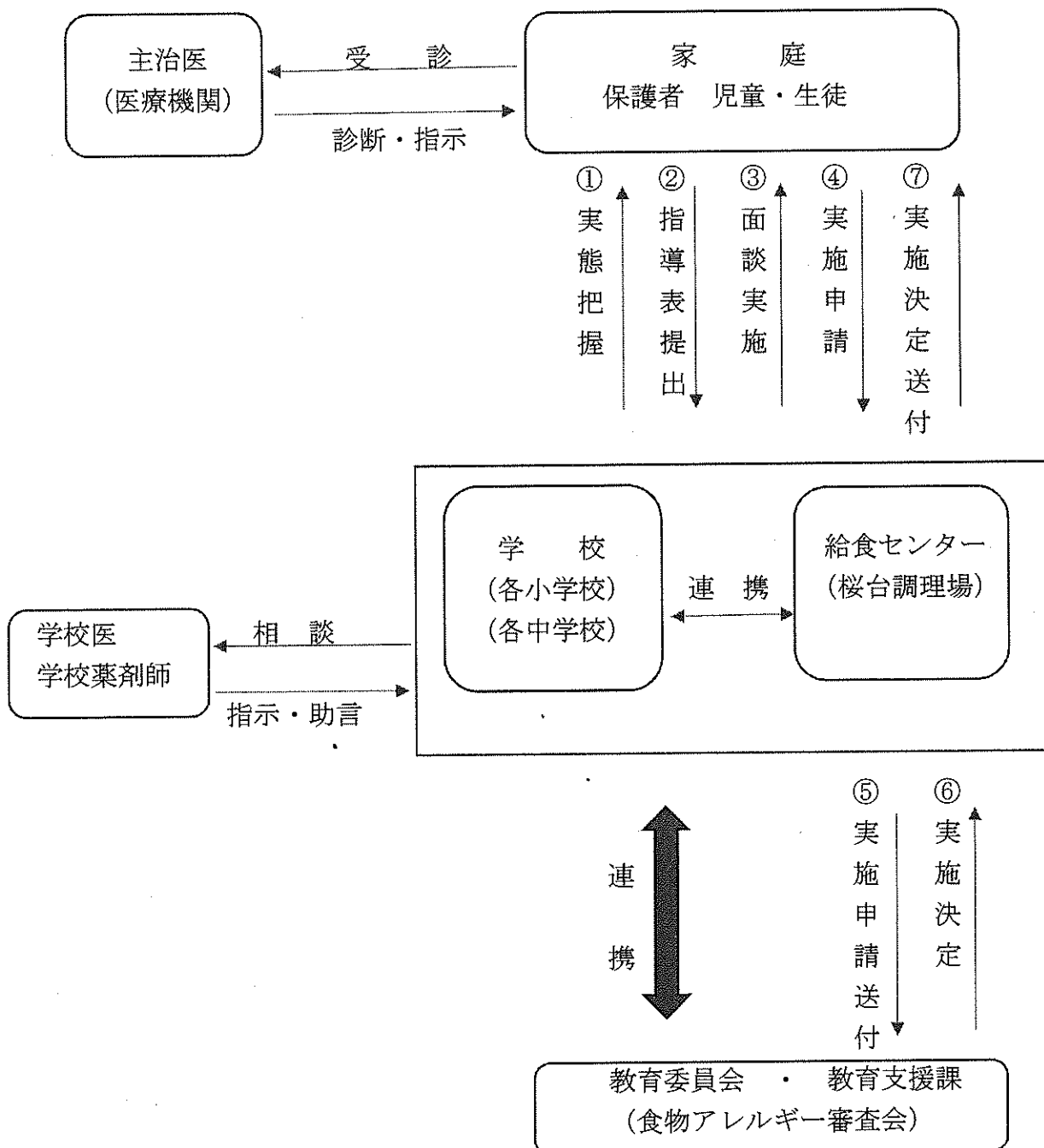
食物アレルギー対応レベル表

対応レベル	対 応	内 容 及 び 対 応 例
レベル1	詳細な献立表対応	給食献立の原材料名を記載した献立表を学校や保護者が市のHPで閲覧できるようにする。 *詳細な献立例は18ページに添付 保護者がHPまたは他の方法により内容を確認し、担任の指示若しくは食物アレルギーを有する児童・生徒が自ら除去対応を行う。
レベル2	弁当対応	○一部弁当対応 除去対応において提供が困難な場合、その献立に対してのみ部分的に家庭から弁当持参とする。 ○全て弁当対応 食物アレルギー対応が困難なため、すべて家庭から弁当持参とする。
レベル3	除去食対応	原因食物を給食から除いて提供する。(場合により代替品を提供)
レベル4	代替食対応	除去した食物に対しての何らかの代替をし、なおかつ献立の栄養量を考慮した完全な給食を提供する。

3. 食物アレルギーを有する児童・生徒への対応

食物アレルギーを有する児童・生徒への対応については、保護者の他、個々の症状や主治医の指示を確実に把握し、学級担任、養護教諭、栄養士（栄養教諭を含む）をはじめ全職員の共通理解のもと対応にあたる必要があります。また学校医、学校薬剤師等との連携も必要となります。

特に学校給食において、食物アレルギー対応食（除去食）を提供する際には、保護者との面談を行うなど、保護者、学校、教育委員会が相互に連携を図り、的確に対応します。



4. 学校給食における食物アレルギー対応の対象とする児童・生徒

(1) 詳細な献立表又は弁当での対応

次の2つの事項全てに該当すること。

- ① 医師の診察・検査により食物アレルギーと診断され、特定の食物に対して対応の指示があること。
- ② 「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）（第3号様式、以下「指導表）」が提出されていること。

(2) 食物アレルギー対応食（除去食）（以下「除去食」）での対応

次の5つの事項全てに該当すること。

- ① (1)の①及び②に該当すること。
- ② 家庭でも医師から指示された対応を行っていること。
- ③ アナフィラキシーショック症状を過去に発症した児童・生徒については、医師の許可があり、安全が十分に確保できると判断できること。
- ④ 市が除去対象としている食物（5. (1) 除去対象食物にて指定）をアレルゲンにもち、調理の段階で予め特定の食物を除去しなければ、その料理を一切食べられないこと。

（調理の段階で特定の食物を除去しなくても、できあがった料理から、自分で特定の食物を取り除くことでその料理が食べられる場合はこれに当てはまらない。）

- ⑤ 加工食品の製造ラインでコンタミネーション等の注意喚起表示があっても、原材料にアレルゲン食物が含まれていなければ、食べることができること。

（例. 同一工場、製造ライン使用によるもの…「本品製造工場では〇〇を含む製品の製造をしています」等）

注 上記の全ての事項に該当する児童・生徒であっても保護者との協議などにより、詳細な献立表対応及び弁当対応を行う場合があります。

* 医師の診断・指示の必要性と学校生活管理指導表について

学校給食における食物アレルギーへの対応、特に除去食の提供にあたっては、多くの手間と費用を要することから、あくまでも例外的な対応であり、保護者の希望に沿って行うものではありません。

食物アレルギーの原因となる食物や症状は一人ひとり異なり、誤った対応は重篤な症状を引き起こす場合もあります。さらに、好き嫌いや偏食と区別するため、医師の診断・指示に基づき、除去食を実施していくこととします。

そこで、学校給食において食物アレルギー対応の対象とする児童・生徒には、医師の診断とそれを確認するために「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）」の提出を必須としたものです。

5. 除去食について

(1) 除去対象食物

①給食センター 卵及び乳（両方の食物を除去した調理となります。）

②桜台小中学校 卵

なお、桜台小中学校では、食物アレルギー除去調理室が整備されていないことを前提とした除去食の提供となります。

* 除去対象食物について

調理場の施設・設備等を前提として、また大量調理を行う学校給食において、多くの原因食物を除去の対象とすることは、極めて困難です。

従いまして、学校給食の安全を図る観点から、食物アレルギーとしている児童・生徒が多く、提供頻度が多い食物を対象とします。

(2) 除去食の提供

① 除去食は、通常の献立を基本とし、食物アレルギーの原因となる食物を除いて調理したものを提供します。

② 給食センターでは、除去食であっても簡易代替品を提供できる場合は代替品（例：パンの代替えとして白飯等）を提供します。ただし、栄養価を十分に確保するものではありません。また、桜台小中学校では原則、代替品の提供はありません。

③ 特定の食物を除去（簡易な代替品の提供も不可）することで、料理として成立しない場合（例えば、卵除去のオムレツ等）は、家庭から代替りのものを持参していただくことがあります。

④ 除去食の提供又は家庭から代替りのものを持参した場合でも給食費は全額いただきます。

ただし、飲用牛乳のみ停止する場合は飲用牛乳費を差引いた金額を、飲用牛乳のみ提供する場合は飲用牛乳費のみの金額を徴収します。*下記参照

⑤ 給食に含まれる食物の詳細は、学校および保護者が閲覧できるようにします。

⑥ 除去食により不足する栄養は、家庭の食事で補っていただきます。

* 給食費取扱い一覧

	除去食又は自己除去	一部弁当対応	全て弁当対応	飲用牛乳の停止	飲用牛乳のみ提供
給食費徴収区分	徴収する	徴収する	徴収しない	牛乳代金を差引き徴収	牛乳代金のみの徴収

(3) 対応可能人数（飲用牛乳停止を除く）

① 給食センター 50名以内

ただし、食物アレルギーを有する児童・生徒の症状、学校や給食センターの実情を考慮し、決定します。

② 桜台小中学校 若干名

ただし、食物アレルギーを有する児童・生徒の症状、桜台小中学校の実情を考慮し、決定します。

6. 除去食の調理方法

(1) 給食センター

① 除去食は食物アレルギー除去調理室で調理します。

② 調理したものは食物アレルギーを有する児童・生徒の学校名・クラス名・氏名を記入した個別容器に入れ、カゴに入れます。カゴには、学校名・クラス名・氏名を明示した個人カードを入れます。

(2) 桜台小中学校

① 除去食は卵を加える前の調理段階において、釜から小鍋に移し替えするなどし、その後同じ調理場内で調理します。

② 調理したものは、一般の児童・生徒と同様の食器に個別に盛り付け、トレーには食物アレルギー有する児童・生徒の氏名を明示します。

7. 食物アレルギー対応レベルの決定について（除去食等の決定）

(1) 共通事項

① 学校は「食物アレルギーに関する調査表（第1号様式、以下「調査表」）」を保護者に配付し、学校生活での食物アレルギー対応に関し配慮を希望する児童・生徒を把握します。

② 学校から配付される調査表の質問8で「学校生活での食物アレルギー対応に関し配慮を希望する」児童・生徒の保護者には、更に学校から指導表を配付しますので、医師の診断などを記載のうえ、学校に提出してください。

(2) 除去食を希望しない場合

① 学校から配付される調査表の質問9で「全て弁当持参」など「除去食」以外を選択してください。

② 全て弁当持参や牛乳停止又は牛乳のみ提供を希望する場合は、「食物アレルギーなどによる学校給食停止願（第2号様式、以下「給食等停止願」）」を学校に提出してください。

（給食等停止願提出後、1週間程度で停止）

(3) 除去食を希望する場合

- ① 学校から配付される調査表の質問9で「除去食」を選択してください。
- ② 除去食を選択しましたら、更に学校から「食物アレルギー対応食（除去食）希望に関する個別面談申込書（第4号様式、以下「面談申込書」）」及び「食物アレルギー問診票（保護者記入用）（第5号様式、以下「問診票」）」を配付しますので、必要事項を記入し提出してください。
- ③ 学校等との面談の結果、除去食の申請が適当と判断される場合は、「食物アレルギー対応食（除去食）実施申請書（第6号様式、以下「実施申請書」）」に必要事項を記入し、学校へ提出してください。
- ④ 実施申請書の提出後、教育委員会で除去食実施の可否を審査し、その結果を「食物アレルギー対応食（除去食）実施決定通知書（第7号様式、以下「実施決定通知書」）」より、保護者に通知します。
なお、具体的な流れはP8～10のとおりです。

・小学校へ新入学する場合

10月～11月 就学時健診

①学校から新入学児童の保護者へ調査表（第1号様式）を配付
*食物アレルギーに関することや学校給食における除去食の希望などを調査



2月 入学時説明会

②新入学児童の保護者から学校へ調査表を提出
③調査の結果、食物アレルギーがある児童・生徒で食物アレルギーに対する配慮を希望する保護者に対し、学校から指導表（第3号様式）を配付
*全て弁当持参の他、牛乳のみ停止又は牛乳のみ提供を希望する保護者に対し、学校から給食等停止願い（第2号様式）を配付（3月末までに入学予定校に提出）
*指導表で必要となる医療機関での受診費用は自己負担



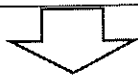
4月上旬（入学後）

④保護者から学校へ指導表を提出
⑤除去食を希望する場合は、学校へ面談申込書（第4号様式）及び問診票（第5号様式）を提出
⑥学校は給食センターへ調査表及び指導表等の写しを送付し、面談日を調整



5月中

⑦保護者と面談（保護者、学校、給食センター）
⑧面談の結果、除去食の申請が適当と判断される場合は、保護者は学校を通し給食センターへ実施申請書（第6号様式）を提出
*桜台小中学校の面談については、該当校の栄養士が参加



6月中旬

⑨食物アレルギー審査会開催（各児童・生徒の対応レベルを決定）
⑩除去食実施の可否等の決定については、教育委員会から学校を通し保護者へ実施決定通知書（第7号様式）により通知



7月1日

⑪除去食の提供開始
*上記日程を目途とし、所定の手続き終了後に除去食の提供開始
*食物アレルギー審査会で、除去食実施が不可となった場合は、弁当等での対応となります。また除去食提供開始までは、弁当等の対応となります。

*新入学生に限らず、年度途中から除去食を希望する場合は、上記の手順により決定し、除去食の提供を開始します。

・継続の場合（市内公立中学校の進学時を含む。以下「進学時」という。）

1月中旬

- ①学校から除去食を提供している児童・生徒の保護者へ実施申請書及び指導表を配付
*学校から全ての保護者に対し、調査表の内容を更新するため、調査表（第1号様式）を配付し、保護者は速やかに学校へ提出



2月中旬

- ②引き続き除去食の実施希望がある場合は、保護者より学校へ実施申請書及び翌年度に向けた医師の診断が記載された指導表を提出
③実施申請書及び指導表の写しを給食センターへ送付
（※桜台小中学校は、③については各学校で保管）
*全て弁当持参の他、牛乳のみ停止又は牛乳のみ提供を希望する保護者に対し、学校から給食等停止願い（第2号様式）を配付（3月末までに在籍校に提出）



3月初旬

- ④学校と給食センターにて対応を協議（進学時には、進学校を含めて協議）
（※桜台小中学校は、④について校内で対応を協議）
⑤④の協議の結果、医師の診断内容及び児童・生徒の状況に大きな変化が認められる場合は、別途、保護者と面談を実施



3月下旬

- ⑥食物アレルギー審査会開催（児童・生徒の対応レベルを決定）
⑦教育委員会から学校を通し保護者へ実施の可否を実施決定通知書にて通知
*進学時の場合は、給食センターから進学校先へも通知



4月

- ⑧除去食の提供開始

・除去食を停止する場合

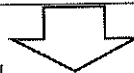
随時

①保護者から学校へ1カ月以内に医師が追記した指導表を添付し「学校給食食物アレルギー対応食（除去食）停止願」（第8号様式、以下「停止願」）を提出



随時

②学校は提出された停止願を速やかに給食センターに提出
（※桜台小中学校は、②について校内で確認後、教育委員会へ提出）
③教育委員会から学校を通し保護者へ「学校給食食物アレルギー対応食（除去食）停止通知書（第9号様式）」により通知



停止願提出後、15日以内に停止

④除去食の停止

8. 除去食の配送・受渡し・配膳・喫食：誤食を防ぐために

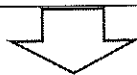
給食の誤食を防ぐために必要なことは、第一に除去食を確実に、食物アレルギーを有する児童・生徒へ届けるためのルールを整備することです。

そこで、除去食を確実に届けるための基本的な流れを示すとともに、給食時に学級担任等が注意すべき事項について示します。

(1) 給食センターの除去食手渡し手順

調理員

- ① 除去食を専用容器に入れ、専用のカゴに個人カードとともに入れる
- ② 専用容器には、学校名・クラス名・氏名を明示する
- ③ 配送車に積み込む際に配送員も確認し、両方で個人カードにサインをする



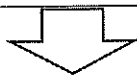
配送運転手

- ① 除去食の入ったコンテナを学校の配膳員に配送



配膳員担当者

- ① 配送運転手からコンテナを受け取り、除去食を確認後、個人カードにサイン
 - ② 除去食を校長室又は職員室に運び、校長等に個人カードにサインを貰う
 - ③ 配膳室に運び保管
 - ④ 学級担任等にカゴに入った除去食を手渡しする
- * 除去食の配食数が少ない場合は配膳員がクラスに運ぶなど、状況に応じて各学校でルールを確立



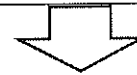
学級担任等

- ① 配膳員から除去食を受け取り、個人カードにサイン
- ② 食物アレルギーを有する児童・生徒等とともに学校名・クラス名・氏名を再度確認し、併せて献立名と対応内容を伝え、手渡しする



食物アレルギーを有する児童・生徒

- ① 除去食をカゴから出し、専用容器で喫食（別の食器には移さない）
- ② お代わりは通常食を含め不可



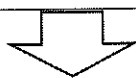
学級担任等

- ① 喫食後、喫食状況を個人カードに記入（欠席の場合は欠席欄にチェック）
 - ② 食べ残しは、専用容器に入れたまま戻す（通常食の食缶には入れない）
 - ③ 専用容器をカゴに入れ、個人カードとともに配膳室へ持っていく
- * 除去食はお代わり用として配食不可（そのまま給食センターへ返却）

(2) 桜台小中学校の除去食手渡し手順

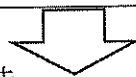
調理員

- ① 除去食を食器に盛り付け、クラス名・氏名を明示する
- ② 学級までワゴンで運ぶ



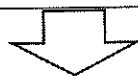
学級担任等

除去食を確認する



食物アレルギーを有する児童・生徒

- ① 除去食を確認する
- ② お代わりはアレルゲンを含まない通常食を含め原則不可
- ③ 喫食後、食器は他の児童・生徒と同様に返却



学級担任等

喫食状況を確認

*食物アレルギーを有する児童・生徒等が欠席の場合は、お代わり用に配食

※手渡し手順の詳細は各校で確立

(3) 給食時の教室での対応と指導

食物アレルギーを有する児童・生徒が在籍する学級では、給食時の教室での対応と指導内容について、特段の配慮が必要となります。

以下は、給食準備、給食時間、給食終了時に配慮すべき事項です。

食物アレルギーを有する児童・生徒への対応はもちろんのこと、他の児童・生徒に対する対応と指導も極めて重要であり、特に除去食を提供する場合は、学級担任だけではなく他の職員が応援に入るなど配慮してください。

給食準備時

- 食物アレルギーを有する児童・生徒への対応・指導
 - ・食物アレルギーを有する児童・生徒が給食当番を行う場合は、アレルゲンに触れないように配慮する。
- 学級の他の児童・生徒への対応・指導
 - ・学級担任等は、食物アレルギーを有する児童・生徒はもちろん、当番や他の児童・生徒への説明を十分に行い、誤配・誤食がないよう注意する。
 - ・アレルゲンが食物アレルギーを有する児童・生徒の食器等に付着しないよう注意する。

給食時間

- 食物アレルギーを有する児童・生徒への対応・指導
 - ・食物アレルギーを有する児童・生徒に確実に除去食が配食されたことを確認した上で、食べ始める。
 - ・除去食を喫食する児童・生徒は、専用容器で喫食する。
 - ・除去食を喫食する児童・生徒には、お代わりはできない旨を理解させる。
- *桜台小中学校は、通常食と同じ食器を使用する。

○学級の他の児童・生徒への対応・指導

- ・他の児童・生徒には、食物アレルギーは好き嫌いでないことを理解させ、アレルギーを含む食物について、食べることを強要したり、勧めたりしないように指導する。
- ・食事中は、周りの児童・生徒からの食物接触や誤配・誤食に十分注意する。
- ・誤配、誤食があった場合は、緊急時の対応に沿って対応する。

給食終了時

- ・誤食が無かったか食物アレルギーを有する児童・生徒に確認する。
 - ・食物アレルギーを有する児童・生徒の喫食状況や健康観察を行う。
 - ・除去食の食べ残しは、専用容器に入った状態で、配膳室へ持って行く。
- *桜台小中学校の食べ残しは、通常食と同じ食缶へ戻す。

9. 教職員等の役割

食物アレルギーを有する児童・生徒が、学校生活を「安全・安心」に送るためには、各職員別の任務の自覚と行動、相互協力が不可欠となります。

(1) 校長・教頭（管理職層）

- ①教職員が適切な対応をするよう指導するとともに、職員が共通理解するための機会の設定及び指導・監督を行います。
 - ②保護者との連絡を密にし、食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を把握できるようにします。
 - ③除去食を安全に、食物アレルギーを有する児童・生徒へ提供できるよう、校内体制を整えマニュアル化します。
- *本手引き「8」を参照
- ④除去食実施に当たっては、給食センターの配送校では、給食センター（桜台小中学校では、当該校の栄養士）との連絡体制（窓口、担当者等）を明確にしておきます。特に、給食センターからの緊急連絡に備え、必ず対応者がいるようにします。

(2) 学級担任

- ①保護者からの連絡をすぐに養護教諭等に伝えられるようにしておきます。
 - ②食物アレルギーを有する児童・生徒が楽しい給食時間が送れるよう配慮します。
 - ③必要書類の提出が円滑に行われるよう、保護者や給食センター職員（桜台小中学校では当該校の栄養士を含む）との連携を密にしておきます。
 - ④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します。
 - ⑤食物アレルギーに対しての正しい認識を持ち、他の児童・生徒にも機会をもって伝えます。
 - ⑥緊急時の対応、連絡先の確認をしておきます。
 - ⑦個人カードに喫食状況を記入し、確認者署名をします。
 - ⑧除去食を確実に、食物アレルギーを有する児童・生徒へ配食します。
 - ⑨給食時間において、食物アレルギーを有する児童・生徒は除去食以外の喫食はできないことに注意します。
- *本手引き「8」を参照

(3) 教職員

- ①学校ごとに、食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を把握し、共通理解をしておきます。
- ②学級担任が不在の場合、サポートに入る職員は、食物アレルギーを有する児童・生徒の食物アレルギーの内容等を把握し、学級担任と同等の対応ができるようにします。

(4) 給食主任・保健主事

- ①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します。
- ②食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を把握し、学級担任、養護教諭、栄養士、栄養教諭等との連携を図ります。

(5) 養護教諭

- ①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します。
 - ・アレルゲンとなる食物
 - ・食物アレルギー症状
 - ・かかりつけの病院や主治医
- ②学級担任、他の校内職員、給食センター栄養士等との連携を図ります。
 - ・食物アレルギーを有する児童・生徒の食物アレルギー状況の情報を関係職員に提供します。
 - ・食物アレルギーの正しい知識と対応について校内職員に普及します。
 - ・学校給食で対応している児童・生徒についての情報を関係職員等と共有します。

③食物アレルギー症状が出た場合の措置方法を確認しておきます。

食物アレルギーを有する児童・生徒が誤食した場合や、運動後に食物アレルギー症状が出た場合の応急処置の方法や連絡先の確認をしておきます。

(6) 給食センター所長及び桜台小中学校栄養士

①調理場内の調理員への共通理解がもてるよう指導します。

②保護者と面談した際、基本的な考え方等を説明します。

(7) 給食センター栄養士及び桜台小中学校栄養士

①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します。

②学校給食でどのような対応ができるのかを判断します。

③学校給食での対応が決定後、確実に食物アレルギーを有する児童・生徒への除去食を提供するよう指示します。

④給食時の指導について、学校に状況を伝えてアドバイスします。

⑤献立作成時に、代表的なアレルゲンができるだけ重複しないよう配慮します。

⑥配食校との連絡を密に、食物アレルギーを有する児童・生徒の実態が把握できるようにします。

(8) 給食センター及び桜台小中学校調理場の調理員

①食物アレルギーを有する児童・生徒の実態について理解し、除去食の内容を確認します。

②栄養士の調理指示をもとに、除去する食物や作業動線図を確認した上で、作業工程をチェックしながら調理作業にあたります。

③アレルゲンの混入に十分注意し、ラベル等の表示を確認して誤配を防ぎます。

(9) 教育委員会

①食物アレルギー審査会にて、対応の可否等を決定します。

*食物アレルギー審査会は、教育部長・教育支援課長・担当指導主事・栄養士（給食センター栄養士又は桜台小中学校栄養士）及び給食センター長で構成します。

10. 児童・生徒への対応

児童・生徒の発達段階に応じて、学級担任、養護教諭、保健主事、栄養士等が連携を図り、保健面、栄養面、生活面に関する以下の指導を行い、自己管理能力の育成を目指します。

(1) 保健指導

学級担任、養護教諭及び保健主事が相互に連携を図り、安全で衛生的に準備・配膳・片付けができるように保健指導を行います。

(2) 栄養指導

除去食を行っている場合は、栄養の偏りや不足が生じる場合があるので、栄養士と養護教諭が学校等で連携を図りながら、栄養価を別の食品で補う必要があることについても指導していきます。

(3) 生活指導

養護教諭、保健主事、栄養教諭等が学級担任と連携を図りながら、食物アレルギーを有する児童・生徒の食事に対する不安を取り除き、本人が精神的な負担を感じないように、体と心の両面から指導します。

(4) 自己管理能力の育成

学級担任、養護教諭及び保健主事は、食物アレルギーを有する児童・生徒が自分の食物アレルギーを正しく認識できるよう支援していきます。また学校給食の献立に使用されている食物を確認したうえで、食べないとか、量を加減するといった自分の健康状況に応じた食べ方ができるように指導していきます。

(5) 周りの児童・生徒への指導

学級担任は、養護教諭や保健主事と連携を図り、食物アレルギーに対して理解を持たせます。誰にでもなる可能性があること、好き嫌いや偏食ではないこと、自分にとっては何でもないものが、人にとっては生命に関わることにつながる恐れがあるということをしっかり認識させ、「仲間はずれ」等、食物アレルギーを有する児童・生徒がさみしい思いをしないように配慮します。

1.1. 学校給食以外での配慮

学校給食だけでなく、教材教具等に食物アレルゲンが含まれる場合や調理実習など食に関する学習活動、野外学習や修学旅行などでも食物アレルギーに配慮していく必要があります。その場合には、学級担任が保護者と連絡調整を十分に行い、児童・生徒の安全を確保します。

(1) 教材教具等への配慮

教材や教具にアレルゲンが含まれる場合には、対応方法や活動内容の見直しを行うことが必要です。

アレルゲン	配慮すべき教材教具・学習活動例
小麦	小麦粘土、うどん・パン作り体験
乳	牛乳パックリサイクル活動、アイスクリーム作り体験
ピーナッツ	ピーナッツ豆まき、落花生の栽培
そば	そば打ち体験、そば殻枕
大豆	みそ作り

(2) 食に関する活動での配慮

学校行事や学級活動、家庭科の調理実習、総合的な学習の時間、クラブ活動等で食に関する学習を行う場合には、学級担任が養護教諭等と共に食物アレルギーを有する児童・生徒への影響について事前に検討を行います。影響があると考えられる場合は、学級担任が保護者に連絡し、対応を確認した上で学習活動を実施します。

(3) 遠足・校外学習での配慮

児童・生徒同士での弁当や菓子類のやり取りや、体験教室等で「試食コーナー」がある場合は、注意が必要です。食物アレルギーを有する児童・生徒には保護者から、周りの児童・生徒には学級担任から、注意するよう事前の指導が必要です。

(4) 宿泊を伴う学習での配慮

宿泊を伴う活動で最も配慮が必要なのは食事です。事前に宿泊施設に対して食物アレルギーの状況を伝え、可能な限りの対応を申し出ます。また、本人と保護者には、事前準備の内容を十分に説明し、了解を得た上で宿泊学習等を実施します。

(事前準備)

- ①事前打ち合わせの際に、参加する教職員全員で、どの児童・生徒にどのような食物アレルギーがあるかを確認します。
- ②宿泊施設の食事（食材）内容等、宿泊学習中の対応※について確認します。
- ③重篤な症状が出た場合を考えて、搬送する医療機関の確認をしておきます。
- ④エピペン® や内服薬等持参薬の有無や管理方法を確認しておきます。特に、登山等で緊急時に医療機関へ搬送するまでに時間がかかる場合は、保護者から主治医に相談し、エピペン®を2本準備することも検討してもらいます。

※宿泊学習中に想定される対応例

- ・除去食、代替食の提供 ・自宅からの食事の持参（レトルト食品等）
- ・おやつ、飲料の検討 ・枕の種類の検討（そば殻等） ・移動時の昼食場所の検討
- ・現地の医療機関への協力要請 ・旅行会社との連携

詳細な献立例

予定献立表 平成30年〇〇月〇〇日				
材料名	小学校		中学校	
	可食量	使用量	可食量	使用量
パンプキンパン	30	30	60	60
牛乳	206	206	206	206
ポトフ				
豚もも肉 小間切り	15	15	25	25
にんじん	15	15.46	18	18.56
キャベツ	30	35.29	36	42.35
ベーコンショルダー—せん切り	5	5	10	10
カットウィンナー	12	12	15	15
カットじゃがいも	30	30	36	36
たまねぎ	20	20.41	36	36.73
セロリー	1.5	2.31	2.4	3.69
パセリ 乾	0.1	0.1	0.12	0.12
水	110	110	132	132
冷凍チキンブイヨン	10	10	15	15
コンソメG	0.5	0.5	0.96	0.96
生おろし生姜	0.2	0.2	0.24	0.24
サラダ油	0.5	0.5	0.5	0.5
食塩 自然塩	0.5	0.5	0.72	0.72
こしょう缶	0.03	0.03	0.04	0.04
料理計	250.3	257.3	327.9	336.9
海老グラタン	65	65	85	85
ブロッコリーといかのソテー				
冷凍ブロッコリー	30	30	36	36
(生) カット済みしめじ	8	8	12	12
まいたけ 生 ほぐし	5	5.56	6	6.67
たけのこ短冊切り (水煮パック)	10	10	12	12
冷凍松笠いか	8	8	10	10
食塩 自然塩	0.2	0.2	0.24	0.24
こしょう缶	0.03	0.03	0.04	0.04
生おろしにんにく	0.3	0.3	0.36	0.36
バター	1.5	1.5	1.8	1.8
料理計	63.03	63.03	74.44	75.11
合 計	654.3	661.8	753.4	763.0