

## 第3章 学校給食での対応

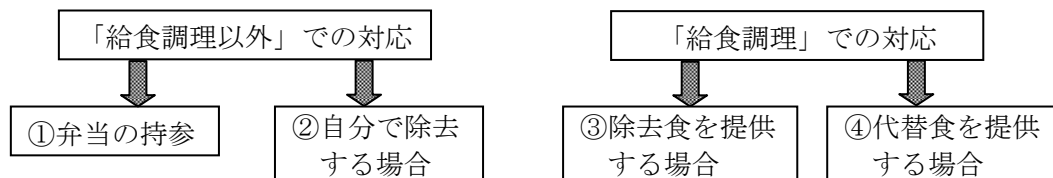
### 1. 本市の学校給食における食物アレルギー対応の考え方

- ・ 学校給食に関することについては、即時型アレルギーを中心に考える。
- ・ アレルギーの判断を行う場合には、医師の診断を基に行う。

※食物アレルギーではありませんが、医師により乳糖不耐症と診断され、牛乳が飲めない場合は対応します。

### 2. 食物アレルギー対応食の種類

学校給食での食物アレルギー対応方法は、弁当持参（毎日または献立内容による）や、状況に応じて自分で除去する方法や、可能な範囲での除去食や代替食の提供をする方法があります。



※いずれの場合も、原因食品除去によって不足する栄養素を家庭の食事で補う必要があることを保護者に理解してもらえよう説明することが必要です。

### 3. 食物アレルギー対応食提供の流れ

#### ①対応児童生徒一覧表作成

「食物アレルギー児童生徒対応一覧表」様式7

「食物アレルギー個人調査票」様式6

- ・ 養護教諭(栄養教諭・栄養職員)が「食物アレルギー児童生徒一覧表」を作成し、学校全体のアレルギー対応者の確認を行う。
- ・ 「食物アレルギー対応委員会」で校長が決定した対応に基づき、関係者全員が個々の対応内容について確認する。
- ・ 学級担任等は、対応の内容に応じて教室での指導事項や配慮する点を確認する。
- ・ 栄養教諭・栄養職員は、給食に関する対応の詳細を「食物アレルギー個人調査票」に記載する。
- ・ 栄養教諭・栄養職員等は、給食調理での対応内容を基に、調理作業工程を検討する。

#### 給食調理での対応

- ・ 代替食を提供する。
- ・ 除去食を提供する。

#### 給食調理以外での対応

- ・ 一部の献立について代替食を持参→家庭から主食または副食の一部を持参する。
- ・ 弁当持参→一食分全てを家庭から持参する。
- ・ 牛乳の提供を停止→年度末に牛乳代を返金する。

※詳細は「食物アレルギー対応食の配慮事項」P.23、24 参照

②保護者への通知

- ・ 申請書に基づき、学級担任が保護者に「食物アレルギー対応委員会」での決定内容の説明を行い、理解を得る。
- ・ 栄養教諭・栄養職員は、給食の内容（献立内容・使用食材等）や調理現場の説明（状況・設備・人員配置）をする。
- ※ 給食での対応ができない場合は、理由や状況を丁寧に説明し、保護者の理解を得る。
- ※ 原因食品除去によって不足する栄養素を家庭の食事で補うよう説明する。

③教職員共通理解

- ・ 職員会議等で資料を配付し、対象児童生徒や対応方法などを周知徹底して全ての教職員が対応できるようにする。
  - ・ 調理員・配膳員にも共通理解を図り、対応方法や手順はもちろん調理作業工程での危険箇所を確認する。
- ※詳細は「食物アレルギー対応の役割分担」P.7.8 参照

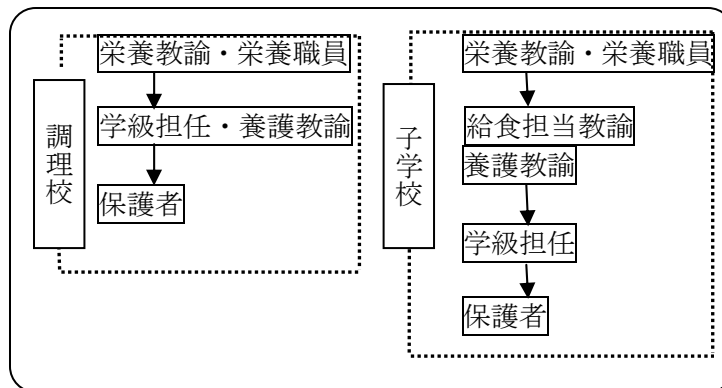
④対応開始

- ・ 個別の対応内容を確認し、除去・代替食の提供をする。

給食実施の具体的な流れ

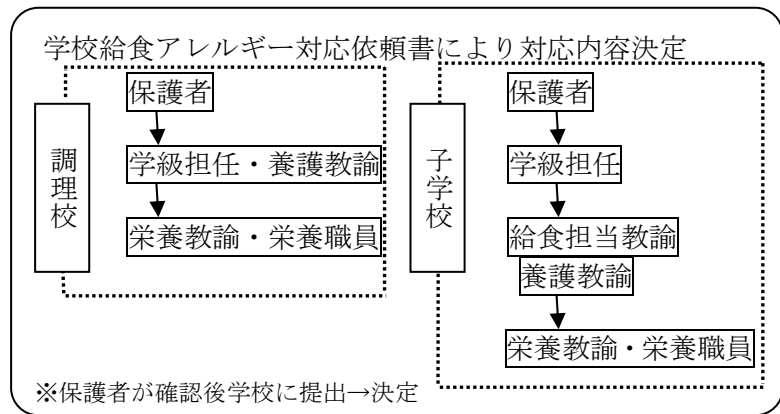
詳細な献立表・学校給食アレルギー対応依頼書を配布

※加工食品は、使用原材料を添付



※詳細は「使用食品のチェックと対応内容の決定」P.22 参照





決定した対応内容、注意事項の確認

栄養教諭・栄養職員 ↔ 調理員

※献立毎の対応内容、人数、数量、保管場所等の確認をする。

- ・給食調理での対応内容を指示書にも記載し、調理作業工程を検討
- ・調理作業工程を考える際には、混入（コンタミネーション）の恐れがある箇所をチェックし、調理作業工程表・作業導線図に記入
- ・各作業毎の担当者を確認

**コンタミネーションとは…**

コンタミネーション（微量混入）とは、食品の製造過程で機械や器具から偶発的にアレルギーが混入してしまうことです。

決定した内容に基づいた調理

アレルギー対応食チェック表（様式9）

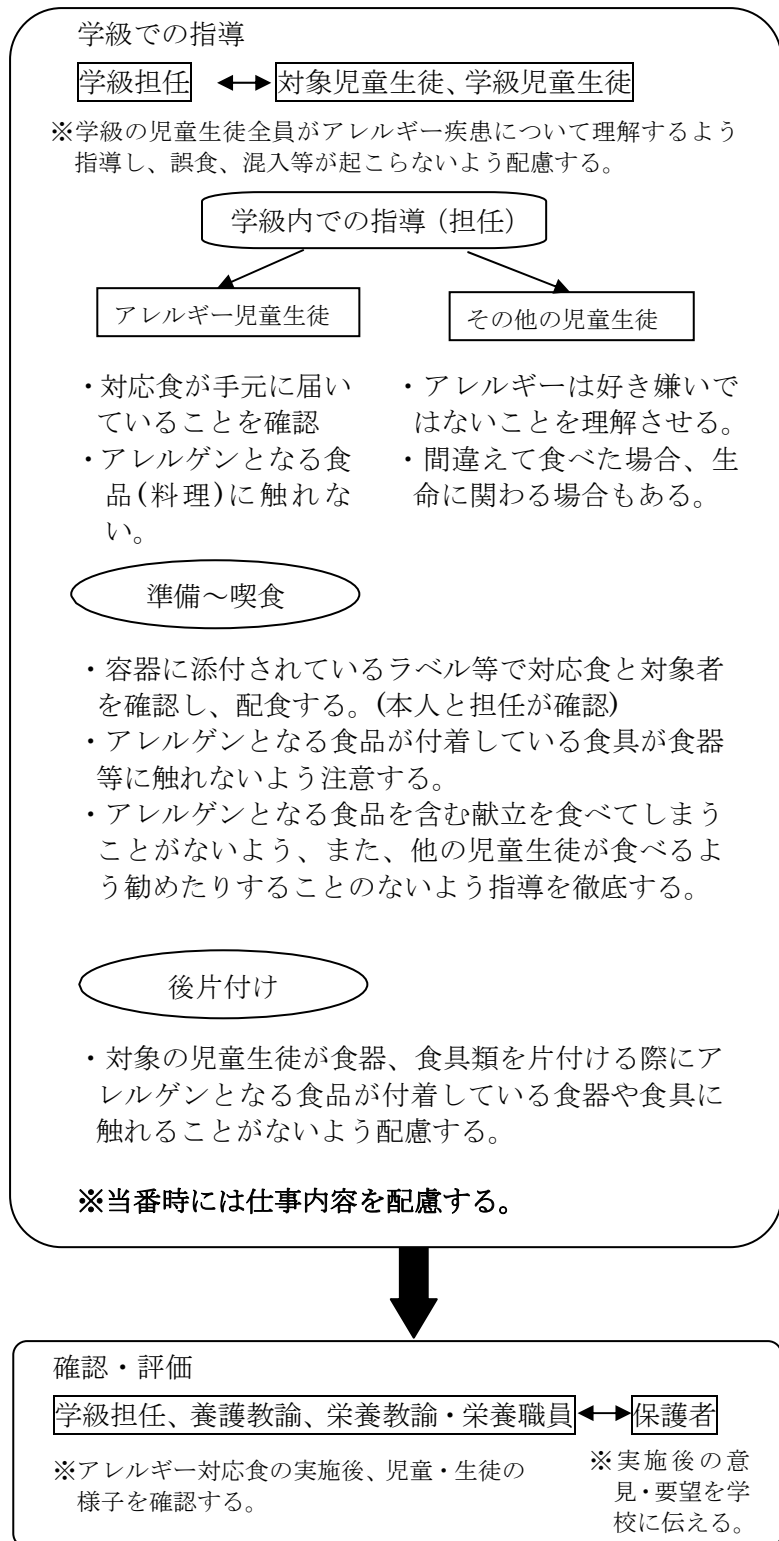
教室で対応するための、注意事項の確認・配食

栄養教諭・栄養職員 ↔ 学級担任

※誤食、混入（コンタミネーション）がおこらないための方法を確認する。

- ・対応の対象となる児童生徒の確認
- ・対応内容、注意事項の確認
- ・配食時の注意事項（配食容器の取り扱い等）の確認
- ・児童生徒に対する指導が必要な場合はその内容について確認しておく。

※担任不在の時にも対応できるよう、全教職員に周知する。



⑤対応の見直し（進級時）

- ・ 前回から見直し時期までの間にアレルギーとなる食品の変化、症状の軽快または新たな症状の出現などがないかを確認する。
- ・ 前回決定した対応内容を確認し、継続または変更を検討し、変更の場合はその内容を決める。

食物アレルギー対応委員会で検討、決定する。

⑥変更がある場合

- ・ 日頃から保護者との連携を密にし、児童生徒の健康状態を把握してより良い対応ができるようお互いに情報交換を十分に行い、共通理解のもと連携して取り組むようにする。
- 学校の基本対応に変更が生じた場合  
保護者に決定内容を知らせるとともに、今後の対応について納得が得られるように話し合いを行う。
- 日々の献立内容や使用食材等に変更が生じた場合  
アレルギー対応食の提供について変更が生じた場合は、栄養教諭・栄養職員が速やかに保護者に連絡する。
- 医師からの指示内容に変更が生じた場合  
通院中の主治医から給食対応内容に変更が生じた場合は、保護者より速やかに学校へ連絡してもらうようにする。

#### 4. 使用食品のチェックと対応内容の決定

毎月発行する「給食だより」の他に、食物アレルギー対応が必要な児童生徒には使用食品が詳細に記載されている献立表等を渡します。記載漏れ等を防止するためには、全ての食品がもれなく記載されている献立表を活用し、家庭で使用食品のチェックができるようにします。なお、加工食品については使用食品や配合割合などが記載された一覧表を配布します。

○全児童生徒に配布する給食だよりの献立表

月	火	水	木	金
5 肉炒め丼 味噌汁 たたききゅうり	6 ごはん 肉味噌おでん 豚肉の竜田揚げ おかわふりかけ	7 かぼちゃパン キャロットポタージュ ほっけのナポリパスタ 大根サラダ	8 長崎ちゃんぽん ごまみそポテト りんご	9 チキンライス 白花豆コロッケ フルーツカクテル
10 ハヤシライス ほうれん草とベーコンの炒め物 甘夏かん	13 ごはん 五目煮 ししゃものどりが揚げ おひたし	14 豆パン ワンタンスープ(生) お好み揚げ 中華サラダ	15 トマトソース ポテトサラダ	16 深川めし 味噌汁 おかわふりかけ

○食物アレルギー対応が必要な児童生徒に配布する詳細な献立表

☆☆ 献立表 (可食量・エネルギー・炭水化物抜粋) ☆☆				
平成 26 年 3 月 3 日 ~		平成 26 年 3 月 30 日		* = アレルギー食材(卵・乳・小麦・えび・かに・ごま)
主献立 (予定)				
E T (水)				
献立名 / 食品名	可食量 (g)	1人当り平均摂取エネルギー (kcal)	1人当り平均摂取炭水化物 (g)	
牛乳	206	135	9.9	
かぼちゃパン		135	9.9	
* かぼちゃパン 40g	0	0	0	
* かぼちゃパン 50g	50	229	11.6	
* かぼちゃパン 80g	0	0	0	
		229	11.6	
キャロットポタージュ				
ベーコン(バラ) 生	3	12	0.3	
たまご(生) 生	30	224	8.3	
にんじん(生) 生	35	13	0.2	
にんじん(生) 生	20	1E	0.2	
* 小麦粉(薄力粉・1等) 生	2	1	0.1	
* バター 生	1	1	0.0	
油(サラダ) 生	1	9	0.0	
* マス(シシトウ) 生	3	10	0.0	
* スムージー(生) 生	1	1	0.0	
* 牛乳(調理学用)	27	15	1.3	
豆乳 生	13	7	0.0	
食塩 生	0.8	0	0.0	
白ごま油 生	0.03	0	0.0	
白ごま油 生	1	1	0.0	
鶏がらスープ(濃縮) 生	9	5	0.0	
水(飲料水)	50	0	0.0	
パスタ	0.02	0	0.0	

E S (木)				
献立名 / 食品名	可食量 (g)	1人当り平均摂取エネルギー (kcal)	1人当り平均摂取炭水化物 (g)	
牛乳	206	135	9.9	
長崎ちゃんぽん(具付)		135	9.9	
* ソフトラーメン 75g	0	0	0	
* ソフトラーメン 95g	95	257	5.8	
* ソフトラーメン 120g	0	0	0	
豚肉(生) 生	10	24	0.0	
鶏肉(生) 生	0.2	0	0.0	
たまご(生) 生	0.2	0	0.1	
油(薄口) 生	0.2	0	0.0	
* ソース(調味料) 生	1	2	0.0	
油(サラダ) 生	0	0	0.0	
* 小麦粉(薄力粉) 生	2	1	0.0	
漬物 生	0.2	0	0.0	
つゆ 生	0.2	0	0.0	
しょうゆ 生	10	2	0.3	
しょうゆ(薄味) 生	9	1	0.3	
たまご(生) 生	10	1	0.9	
キャベツ(生) 生	20	1	1	
しょうゆ(生) 生	1	0	0.0	
しょうゆ(生) 生	1	0	0.0	
* 醤油(生) 生	1	0	0.0	

## 5. 食物アレルギー対応食の配慮事項

### 共通事項

- ・アレルギー児童生徒を学級担任等が理解し、学級の児童生徒にも理解させ、本人が精神的な負担を感じることがないように配慮する。
- ・給食当番を行う際には、アレルゲンに触れることがないように、学級担任等が配慮する。
- ・「学校給食アレルギー対応依頼書」等の写しを保護者と関係職員が持ち、情報を共有する。
- ・学級担任が給食時、不在になる場合、代替りの教諭へアレルギー対応の内容を引き継ぐ。
- ・学級担任が給食時間に急用で教室を離れる場合は、他の教職員に連絡し、代わりにつくりようにする。その際、必ず「学校給食アレルギー対応依頼書」等で対応内容を確認する。
- ・職員会議等で資料等を配布し、対象児童生徒や対応方法などを周知徹底して、全ての教職員が対応できるようにする。
- ・保護者に、児童生徒と毎日「学校給食アレルギー対応依頼書」等で対応内容を確認するようお願いする。

#### ① 除去食・代替食を提供する場合

- ・予定献立の変更があった場合の食品の変更にも注意する。
- ・「学校給食アレルギー対応依頼書」等により該当児童生徒の対応内容を確認する。
- ・調理過程で除去を忘れないように注意する。
- ・学校給食において微量混入（コンタミネーション）は皆無ではないが、調理過程では十分に注意する。
- ・「アレルギー対応食チェック表」により該当児童生徒に間違いなく除去食・代替食が配膳されるようチェックを行う。

①の対象献立及び具体的な対応は、別添「除去食・代替食の対象献立一覧表」のとおり

#### ② 自分で除去する場合

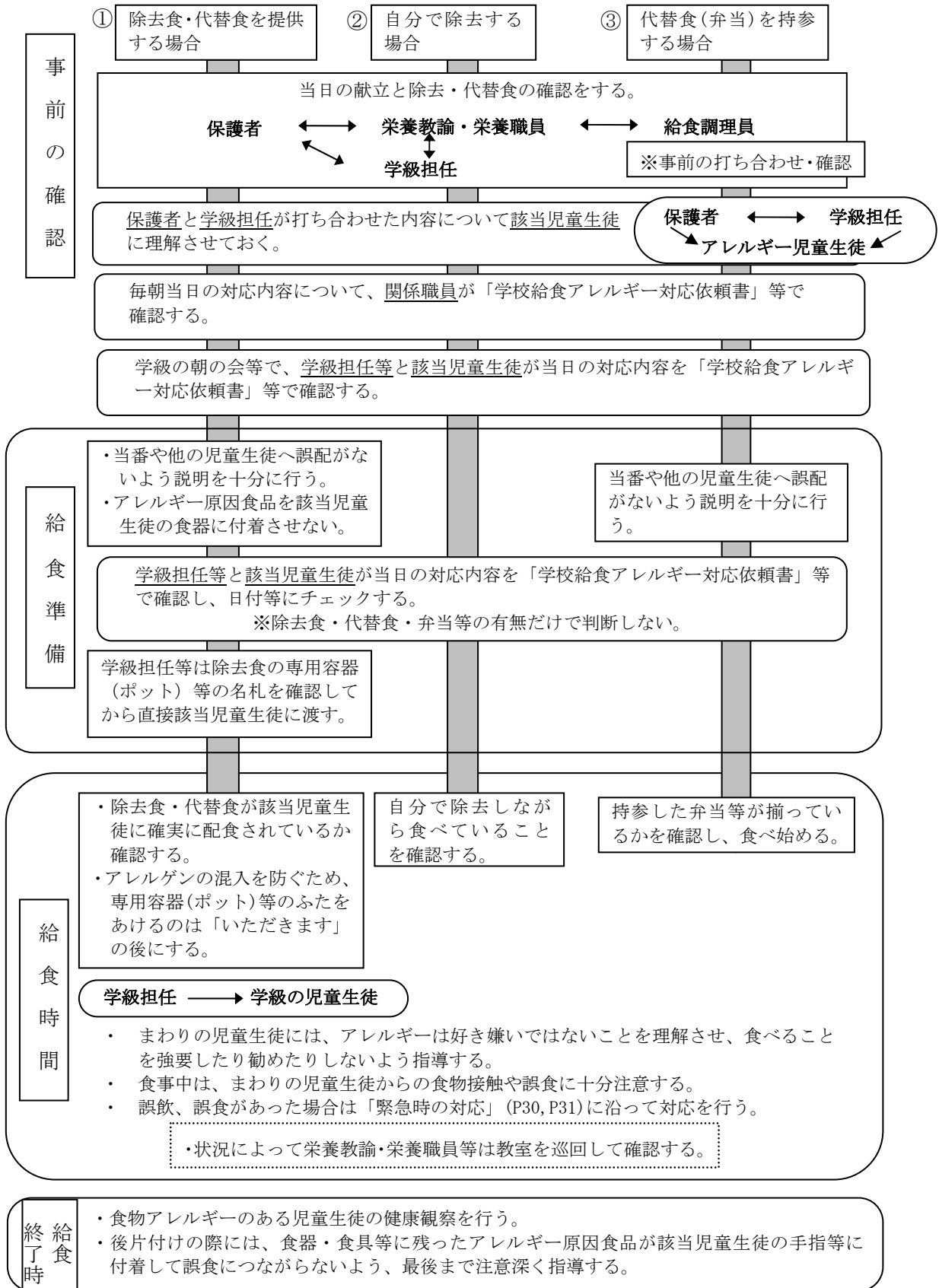
- ・保護者が詳細な献立表等に注意し、本人に取り除く食品をよく理解させておくように協力を求める。
- ・学級担任等が除去するアレルゲンを正しく理解しておく。
- ・子どもの発達段階により、必要に応じて教師の指導の下で確実に除去できるようにする。
- ・アレルギー児童生徒が自分で取り除いて食べられるよう、学級の児童生徒も正しく理解するように指導する。特に低学年では、自己管理能力が不十分なので学級担任等が補佐をする。
- ・誤って食べてしまった場合の対処方法を確認しておく。
- ・配食時に除去する場合は、給食当番や学級の児童生徒の協力も得る。

③ 弁当の場合

- ・保護者と打ち合わせた内容について、本人に理解させておく。
- ・詳細な献立表、「学校給食アレルギー対応依頼書」等で保護者が確認し、給食が食べられる日と弁当持参の日を事前に決めておく。
- ・保護者に、アレルギー原因食品と同等の栄養価の確保ができる食品選択と献立を考えてもらう。
- ・衛生面や安全面を考えた適正な保管場所・方法を決め、給食開始まで保管する。



## 6. 各学級における対応



## 7. 具体的な除去食の対応

### 共通事項

- ・調理、配膳、配送は、「アレルギー対応食チェック表」を基に行い、対応食を確実に提供する。(子学校も同様)
- ※「アレルギー対応食チェック表」の該当クラス、氏名の確認を確実に行う。

#### ①調理方法の原則

- ・除去食の調理は、対象となるアレルギー食材を加える前の調理段階において、一般児童生徒の給食から、除去食相当分の給食を取り除く方法（この場合、調理上アレルギー食材以外の食材も入らないことがある。）により実施する。その際、中心温度等衛生管理を十分に確認する。

#### ②調理について

- ・アレルギー児童生徒が欠席の時は学級担任が栄養教諭・栄養職員に知らせ、その場合は作らない。
- ・除去食、代替食については調理員との打ち合わせを十分に行う。
- ・調理室において、除去すべき原因食品が混入しないように注意して調理する。
- ・できあがり品について、栄養教諭・栄養職員が確認する。
- ・除去食を取り分けるまでは細心の注意を払い、万一混入や取り忘れ等が起こった場合には、提供を中止する。この場合、学級担任、対象の児童生徒に説明し、保護者にも連絡して理解を得られるようにする。

#### ③給食の配膳、配送について

- ・調理後の除去食は、容器に入れて配膳し、教室で他の児童生徒と同じ食器に盛りつける。
- ・配送や配膳の際には、「アレルギー対応食チェック表」をもとに誤配がないように注意する。
- ・配膳時には名札または食札等を利用して、アレルギー児童生徒の氏名を記入することにより、他の児童生徒の給食との混在を防止する。
- ・同じクラスにアレルギー児童生徒が複数いる場合には、「アレルギー対応食チェック表」の氏名と名札または食札等の氏名の照合など、特に注意する。