

## はじめに

近年、生活環境や食生活の変化に伴い、食物アレルギーをもつ児童生徒が増加していることが指摘されており、札幌市においても食物アレルギーをもつ児童生徒は年々増加する傾向にあります。

札幌市の学校給食においては、食物アレルギーをもつ児童生徒への対応に、学校間で異なる状況が見られることから、どの学校においても適切に対応する方策を検討するため、「学校給食における食物アレルギー検討会議」を立ち上げました。この会議では、学校長をはじめとする教職員、食物アレルギーをもつ児童生徒の保護者などPTA代表、学校医等の構成メンバーにより「実態把握」「情報共有」「対応」「連携」をキーワードとして慎重に検討を重ねてきたところ  
です。

このたび、その成果を「学校給食における食物アレルギーの手引き」としてまとめることが出来ました。

札幌市では過去にそばアレルギーをもつ児童が尊い命をなくすという痛ましい出来事を経験しています。このようなことを二度と起こさないためにも、保護者、主治医や学校医等とも連携を図り、教職員全員が食物アレルギーに関する正確な知識と共通理解のもと、食物アレルギーをもつ児童生徒に必要な配慮をしながら、「安全・安心」な学校給食の提供に努めることが重要であると考えます。

各学校においては、アレルギー発症の未然防止に留意し、すべての児童生徒が給食時間を楽しく過ごすことが出来るよう本手引きを活用して、学校全体で食物アレルギーの対応に取り組んでいただくようお願いいたします。

本書作成にあたり、御協力いただいた皆様に対し、心から感謝申し上げます。

平成 20 年 8 月  
札幌市教育委員会  
教育長 奥岡 文夫