

学校給食における
食物アレルギー対応マニュアル



令和3年9月

伊予市教育委員会

はじめに

食物アレルギーを有する児童生徒は、全国的に増加傾向にあり、平成25年に文部科学省が実施した「学校生活における健康管理に関する調査」によると、食物アレルギー疾患の有病率は4.5%（平成16年時の1.7倍）という結果が示されました。

伊予市においても、食物アレルギー対応を必要とする児童生徒数は年々増加傾向にあります。

そのため、伊予市教育委員会では「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づく対応の徹底や、市内で統一化した取組の実施、各種関連機関との連携体制の構築を目的に、平成28年から「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を策定しております。

本マニュアルは「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を補足し、学校や調理場において食物アレルギーに関する取組を推進していく際の参考資料として、現場に沿った具体的な対応を理解しやすいよう示したものとなっております。

各学校および関連機関におかれましては、本マニュアルをご活用いただき、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるよう共通の理解と認識のもと、取り組んでいただきますようお願いいたします。

令和3年9月

伊予市教育委員会

教育長 上岡 孝

目 次

I	当マニュアルについて	1
II	学校における食物アレルギーへの対応	
1	食物アレルギーをもつ児童生徒への具体的な対応	1
	対応例①（新入学児）	1
	対応例②（在校生 2～6 年生）（中学 1～2 年生）	3
	対応例③（在校生 6 年生）	3
III	学校給食における対応	
1	実施基準	4
2	対応方法	5
3	給食センターでの対応範囲	6
4	対応時の注意事項	
	(1) 献立作成時	8
	(2) 調理時	8
	(3) 配缶・配送・配膳時	9
	各種様式（様式 1～8）	10

参考資料

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

I 当マニュアルについて

このマニュアルは、当市の学校給食アレルギー対応において、現場での迅速な対応を促すため、分かり易くまとめたものとなっています。そのため「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）」及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（令和元年度改訂公益財団法人日本学校保健会発行）」並びに「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」などアレルギー対応の基本となるものを、事前に熟知した上で活用していただきますようお願いいたします。

II 学校における食物アレルギーへの対応

1 食物アレルギーをもつ児童生徒への具体的な対応

対応例①（新入学児）

※年度途中の転入生や新規希望者についても同様の手順で行い、準備が整い次第、対応を行う。

時 期	対 応
9月	① 学校は小学校新1年生の保護者に対して、『食物アレルギーに関するアンケート』【様式1】を就学時健康診断の通知と一緒に郵送する。
10月～11月 就学時健康診断	② 学校は、新1年生の保護者を対象に、食物アレルギー対応についての説明を行う。 ③ 学校は、①のアンケートを回収する。（1年保管） アンケートで対応を希望した保護者に、『学校生活管理指導表』【様式2-1】『アレルギー除去食に関する連絡書』【様式2-2】『食物アレルギー個別調査票』【様式3】『食物アレルギー対応申請書（新入学・転入・在学）』【様式4】を配布する。 ※アンケートで、希望しないと回答した保護者についても、必要に応じては勧奨等を行う。
1月～2月 新入学説明会	④ 学校は新入生説明会の際に③で配布した書類を回収する。 （様式2-1・2-2・3の代わりに学校長の意見書の提出でも可）
2月～3月	⑤ 学校は面談参加者のスケジュールを調整し、面談日を決定する。決定した面談日を保護者及び面談参加者に連絡する。

3月	⑥ 個別面談 学校は保護者との面談を行う。 面談の内容は『食物アレルギー個別調査票』【様式3】に記録する。
	⑦ 学校は校内食物アレルギー対応委員会にて、保護者から提出された書類と面談で確認された情報に基づき、食物アレルギー対応内容について協議する。
	⑧ 学校長は対応の決定を行い、教育委員会へ『食物アレルギー対応承認依頼書』【様式6】と必要書類の写しを提出し、承認を受ける。 ※必要書類：様式2-1・様式2-2・様式3・様式4
	⑨ 教育委員会は⑧で提出された書類を確認し、学校に『学校給食での食物アレルギー対応について（通知）』【様式7-1】を送付する。 また、給食センターで通知の写しを保管する。
	⑩ 学校は⑨を受け、『学校給食での食物アレルギー対応について（通知）』【様式7-2】を保護者に送付する。
	⑪ 学校は決定内容に基づき、全教職員等で共通理解を図る。
	⑫ 献立作成者は、決定内容に基づき、具体的な献立や必要書類の作成を行う。 『食材表示献立表』『個人別アレルギー対応献立表』等
	⑬ 個別面談 学校及び献立担当者は、給食実施前までに保護者と献立の確認を行い、対応について決定する。確認のとれた献立表は学校と給食センターで保管し、情報の共有を図る。
4月	⑭ 学校は食物アレルギーに関して、管理の必要な児童の対応について新年度の職員体制で確認する。
	⑮ 学校において対応給食を開始し、問題がないかを確認する。
毎月	⑯ 学校と献立作成者は、月末頃に翌月の詳細な献立表を用いて食物アレルギー対応の確認を行う。（グループもしくは個人面談）
	⑰ 給食センターは作成した献立表及び『個人別アレルギー対応献立表』を学校に送る。

対応例②（在校生小学1～6年生）（中学1～2年生）

時 期	対 応
12月～2月	① 学校は食物アレルギー対応を継続・変更を希望する児童生徒に対して、『学校生活管理指導表』【様式2-1】『アレルギー除去食に関する連絡書』【様式2-2】『食物アレルギー対応申請書(継続・変更者用)』【様式5】を配布する。 ※食物アレルギー対応を辞退する者は、学校に『食物アレルギー対応辞退届』【様式8】を提出し、学校はその写しを教育委員会に提出する。
	② 個別面談 学校は保護者との面談を行う。 ※面談内容は『食物アレルギー個別調査票』【様式3】に記録。
	③ 学校は校内食物アレルギー対応委員会において、保護者から提出された書類及び面談で確認された情報に基づき、食物アレルギー対応内容について協議する。
3月上旬	④ 学校長は対応の決定を行い、教育委員会へ『食物アレルギー対応申請書(継続・変更者用)』【様式6】と必要書類の写しを提出し承認を受ける。 ※必要書類：様式2-1・様式2-2・様式3・様式5 ※ <u>年度更新となるため、毎年提出が必要となる。</u> 以降については対応例①の⑨～に同じ。

※小学校は食物アレルギー対応を行っていた児童が中学校に進学する際には、入学説明会までに引継ぎを行うようにする。（情報提供については保護者の了解を得る）

対応例③（中学校新1年生）

時 期	対 応
4月	① 学校は新一年生の保護者に対し、『食物アレルギーに関するアンケート』【様式1】を配布する。
	② 学校は①で対応を希望した児童生徒に対して、『学校生活管理指導表』【様式2-1】『アレルギー除去食に関する連絡書』【様式2-2】『食物アレルギー個別調査票』【様式3】『食物アレルギー対応申請書(新入学・転入・在学)』【様式4】を配布する。

Ⅲ 学校給食における対応

集団給食において最優先されるべきは安心安全な給食提供である。実状に合わない無理な対応を行うことは、かえって事故を招く危険性があるため、学校及び調理場の状況と医師の診断・指示に基づく児童生徒の実態（重症度や除去品目数など）を総合的に判断し、現状で行うことのできる最良の対応を検討することが大切である。

1 実施基準

学校給食における食物アレルギー対応の実施基準は以下の通りとする。全ての項目に該当する児童生徒（教職員は除く）を対象に食物アレルギー対応を実施する。

① 医師の診断がなされていること

- ・ 医師の診断により食物アレルギーと診断されている。
- ・ 原因食品が特定されており、学校生活管理指導表により、医師から食物除去を指示されている。
- ・ 医師の指示に基づき、家庭でも食事制限を行っている。

② 症状が重篤でなく、学校給食センターでの調理対応が可能なこと

- ・ アナフィラキシーショックの発症の危険（注1）がない。
- ・ 微量での発症（よく洗った調理器具の微量残留、離れた場所の粉の飛散等）の危険がない。
- ・ 原因食品が多岐（注2）にわたらない。

③ 学校での食物アレルギー対応について、相互理解と協力が得られること

- ・ 学校生活管理指導表等及び、その他必要書類を提出することができる。（年度更新制のため毎年必要）
- ・ 定期的及び必要に応じて学校側と協議することができる。
- ・ 家庭においても献立の確認や、児童生徒のアレルギーの状態・食事制限の必要性について話し合うことができる。
- ・ 連携機関間での情報共有について了承できる。

注1：アナフィラキシーショックの発症の危険とは、

過去にアナフィラキシーを発症したことがあるなど特定のアレルゲンによりアナフィラキシーを起こす可能性のある生徒・児童については、命に関わる場合があることから、保護者及び医師とよく相談のうえ、安全が十分に確保できると判断するとき、対応食を提供することとする。

注2：多岐とは、

給食で使用する食材に原因食品が多数あり、それらが全く食べられず、給食での対応が不可能な場合のこと。

2 対応方法

学校給食におけるアレルギー対応は以下の4段階とする。

- (1) 詳細な献立表対応 [レベル1]
- (2) 弁当対応 (完全弁当対応・一部弁当対応) [レベル2]
- (3) 除去食対応 [レベル3]
- (4) 代替食対応 [レベル4]

なお、各レベルの決定については、校内食物アレルギー対応委員会にて行う。

(1) 詳細な献立表対応 [レベル1]

方法	詳細な献立表を希望する保護者や児童生徒に対して、原材料・食品ごとに、除去すべき原因食品が明確にわかるように作成した献立表を事前に保護者に配布し、それを基に児童生徒が原因食品を除去しながら食べる。
適応	少量の摂取ではアレルギー症状を起こす心配がなく、原因食品を自分で除去できる場合。

(2) 弁当対応 (完全弁当対応・一部弁当対応) [レベル2]

方法	完全弁当対応：全ての学校給食に対して給食を提供せずに毎日弁当を持参させる。 一部弁当対応：普段除去食や代替食対応をしている中で、どうしても対応が困難な場合においてそれに代わる料理を弁当として持参する。ある日の給食をすべて弁当にする場合もある。
適応	原因食品の種類が多い場合や、ごく微量でも重篤なアレルギー症状を起こす場合など、予定献立の学校給食を食べることができないと判断される場合。

(3) 除去食対応 [レベル3]

方法	調理の過程で、申請のあった原因食品を加えない給食を提供する。また、単品の牛乳や果物を除く。
適応	アレルギーの原因となる食品が給食に含まれており、調理の過程で除去が可能な場合。

(4) 代替食対応 [レベル4]

方法	申請のあった原因食物を除去することによって失われる栄養価を、 <u>別の食材を用いて補った給食を提供する。</u>
適応	代替の食材が調達でき、調理の対応が可能な場合。

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。また、レベル3～4であっても、一部弁当対応が必要な場合も多い。このように、対応レベルとは固定的なものではなく、除去食品の種類と献立の内容によって変化する場合がある。

3 給食センターでの対応範囲

(1) 給食の停止と給食費の減額

事前の申し出により停止・減額措置を行う。

《減額措置の対象》

「全ての給食」、「パン」、「飲用牛乳」、「米飯」を停止した場合のみとする。
副食については食材費の算出が困難であるため、停止や減額措置は行わない。

《算出方法》

米飯は白ごはん、パンはコッペパンの1食あたりの基本物資供給価格で算出する。（計算方法の詳細については次項を参照）

《減額措置における計算方法》

① 全ての給食を停止した場合

(弁当持参の児童生徒で、月に数回給食の喫食が可能だった場合も同じ)

⇒喫食した日数分の給食費を徴収する。

※事前に申告があった日数（自己都合により中止した日は除く）

計算式

1食単価×喫食日数

② 飲用牛乳、米飯、パンを停止した場合

⇒各食材費に喫食日数を乗じた額を減額する。

(食材費については、基本物資供給価格を給食運営委員会にて報告)

計算式

(飲料牛乳、米飯、パン)の1食単価×喫食日数

③ 代替飲料を提供した場合

⇒牛乳の1食単価と代替飲料の差額に喫食日数を乗じた金額を徴収する。

計算式

代替飲料の差額（代替飲料1食単価－牛乳の1食単価）×喫食日数

※食物アレルギー対応に関する具体的な徴収・返金方法については学校給食運営委員会にて決定し、明記する。

(2) 飲用牛乳の代替飲料の提供

食物アレルギーが原因で飲用牛乳を停止している児童生徒のうち、保護者から希望があった場合には、代替飲料（豆乳、お茶）を提供する。ただし、不足分の金額は保護者負担とする。（計算方法の詳細については全項を参照）

(3) 除去食対応

- ① 基本的には対応食品を限定せず、除去を行うこととするが、調理工程において除去が困難な場合、除去を行うことで、料理そのものが成り立たないもの（卵アレルギー：卵焼き等）については弁当対応もしくは代替対応とする。
- ② 量に関する希望についての対応は行わない。
- ③ 一つの料理の材料に複数の除去対象がある場合は、その全てを除去した料理を提供することもある。

(4) 代替食の提供

給食センターにおける食物アレルギー対応の基本は除去食である。代替食は代替の食材が調達でき、調理の対応が可能な場合のみ提供を行う。対応が困難な場合は事前協議により、家庭より弁当を持参してもらう。

- ① 主食の代替（パン⇒ごはん、うどん⇒ごはん等）については対応しない。
- ② 代替食を提供する場合は、その日に一般食で使用する食材の中で対応する。
- ③ アレルギー専用の食品・調味料等の購入はしない。（一般食においても使用可能な食材を使用する）
- ④ 給食センターの調理に関しては、家庭からの持込みには対応しない。（アレルギー対応食品等）

4 対応時の注意事項

食物アレルギー対応についての注意事項を、以下、段階を追って記す。

(1) 献立作成時

- ① 通常の献立を基本とする。
- ② 除去を確実にを行うため、できるだけ作業工程や調理を単純化する。
- ③ 加工食品を使用する場合、必ず原料配合表を取り寄せ、使用食材の確認を行う。
- ④ 食材選定の際には、できる限りアレルギーになりやすい成分（卵、牛乳、小麦、ピーナッツ等）を含まないものを選定すると共に、できる限り同じ日に複数の原因食品が重複しないようにする。
- ⑤ 保護者による献立の確認の際には、具体的な対応を記載した詳細献立表や成分表（必要に応じて）を提示する。内容については必要に応じて調整し、実施する。

(2) 調理時

【事前】

- ① 原因食品や調理方法等を把握した上で作業工程表や作業動線、配膳方法等を確認する。取り違えが起きないように、食材を置く位置、扱い方等についても確認しておく。
- ② 対応方法がすぐに確認できるよう、調理室内に除去食一覧表、作業工程表、動線図を掲示する。
- ③ 調理作業に入る前に、使用する材料や調味料を複数で確認する。
- ④ 前日までに確認し、当日の朝再度、調理にかかわる全員で、除去または代替する材料、調理途中での取り分け方等について共通理解を図る。

【調理】

- ① 食物アレルギー対応給食調理（除去食・代替食）については、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。
- ② 調理器具や調理員の手指、作業着等を介した調理過程での混入にも注意する。
- ③ 作業の途中で専用スペースから出入りする必要がないように、調味料等の事前準備を行い、やむを得ず出入りする場合は、その都度手や衣服を確認する。
- ④ 加熱調理の温度確認や衛生的な取り扱いなど、通常の献立と同様にし、保存食の採取や検食を行う。

(3) 配缶・配送・配膳時

【配 缶】

- ① 個別献立表をもとに、誤調理がないかを必ず2名以上で確認する。
- ② 誤配膳がないように、学校名、学年、氏名、対応等を明記した食物アレルギー対応児童生徒の個人容器を準備する。
- ③ 配食した個人容器は個人ボックスに入れ、各校のコンテナに確実に入れる。

【配 送・配 膳】

- ① 各校の給食主任等（以下、担当者という。）は配送された給食を受け取り、『個人別アレルギー対応献立表』に記載された対象者の給食が配送されていることを確認し、同表に記録する。
- ② 担当者は受け渡しの際に『個人別アレルギー対応献立表』に記載された対象者であることを再度確認し、学級担任または対応児童生徒に受け渡しを行う。
- ③ 学級担任または対応児童生徒は、配膳室においてアレルギー対応給食を受け取る。
- ④ 各教室までは個人ボックスに入れたまま運ぶ。なお、対応給食提供児童等の学級担任が不在の場合は、代替りの職員が責任を持って同業務を行う。

図6 学校等における食物アレルギー対応給食受渡しと配膳の流れ

