

第3章 学校給食における対応

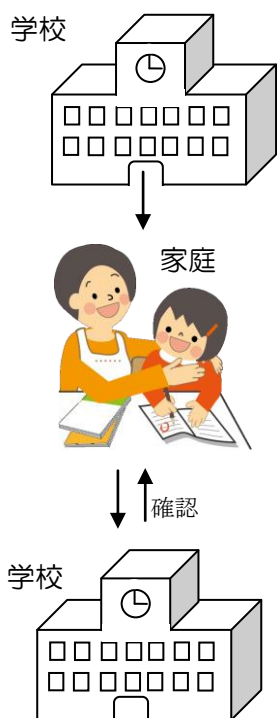
1. 食物アレルギー対応食における基本的な考え方

次の①～④に基づいて全てを満たす場合において、除去食の対応を行う。
また、除去食は、卵類と牛乳・乳製品の除去について作業工程上で実施可能な範囲の対応とし、「学校生活管理指導表等による年度ごとの見直し」を行うものとする。

- ① 医師の診察・検査により、食物アレルギーと診断されていること。
- ② アレルギー物質（原因食品）が特定されており、医師からも食事療法を指示されていること。
- ③ 児童・生徒の健康・発育のために食物アレルギーの状況を把握することは不可欠であるため、定期的を受診し、評価を受けていること。
- ④ 家庭でもアレルギー物質を含む食品の除去を行うなど食事療法を行っていること。

2. 食物アレルギー対応食実施のながれと留意点

『第2章 3. 食物アレルギー対応のながれ』において食物アレルギー対応食の実施を決定した場合、以下のようなながれで対応食の内容について考える。食物アレルギーは生命に関わる場合もあるので、食物アレルギー対応食の内容を決定するための学校と家庭で行う手順を決めておく。



年度初めに行うこと（学校）

- 校長、教頭、学級担任、養護教諭、給食担当等を含む関係職員で対応内容についての情報を共有する。
- 調理については、除去食の調理手順・作業手順等について調理員としっかり打ち合わせをする。
- 学校全体で対応について共通理解し、誤配・誤食等が起こらないように徹底する。

毎月行うこと（学校と家庭）

- 家庭配付用献立表を配付し、打ち合わせをする。
- 加工食品の原材料や原料配合割合等を確認し、保護者へ必要な情報を提供する。
- 食べることのできない料理等を確認し、注意点などを加えて回答する。
- 家庭でチェックした献立表等をもとに、除去食等の対応が必要な日（献立）を確認する。対応について変更等がある場合は相違が起こらないよう保護者と確認をする。

毎日行うこと（家庭）

対応食等の対応の必要な日と献立対応の内容を子どもに説明する。

3. 対応食の種類

除去食提供

<対象>

アレルギー物質を含む食品が給食に使っており、調理の過程で除去が可能な場合

<配慮事項>

- ・ 献立の変更があった場合の食品の変更にも注意する。
- ・ アレルギー物質を含む加工食品にも注意する。
- ・ 調理過程で除去を忘れないように注意する。
- ・ 調理過程でのコンタミネーション（誤った混入）にも注意する。
- ・ 除去食が該当の児童・生徒に間違いなく提供されているか確認する。
- ・ 栄養の不足については、家庭で補えるよう保護者に協力を求める。

弁当持参

<対象>

アレルギー物質を含む食品の種類が多い場合、学校給食を食べることができないと判断される場合

<配慮事項>

- ・ 学級での理解をはかり、児童・生徒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。
- ・ 主食、主菜、副菜、牛乳のうちで、一つでも食べられるものがあり保護者と児童・生徒本人が希望する場合は、給食と併用できるようにする。



保護者の役割…

- ・ 定期的に医師による診断、治療を受け、子どもの症状など正確な情報の把握を行う。
- ・ 子どもに食物アレルギー疾患があり、学校での配慮や管理が必要なことを学校に伝える。
- ・ 「学校生活管理指導表（様式4）」をもとに、保護者と学校とで、具体的な注意事項、配慮及び緊急時の対応について話し合う。
- ・ 子どもにも、食物アレルギーについて理解をうながす。自分が何のアレルギーなのか、また体調に変化のあった時にどうするのかも子どもに伝えておく。