

和泉市学校給食における食物アレルギー対応について

1.学校給食食物アレルギー対応検討委員会における完全除去対応実施に向けたこれまでの経過

- ・令和6年1月に「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を改訂
本手引きの基本方針である「安全性確保のため、原因食物の完全除去対応を原則とする」を実施するため、課題を抽出し、検討を実施
- ・令和6年度第2回の本委員会終了後、意見書を市に提出・別添1 参照

【意見書一部抜粋】

- (1) 「完全除去対応」の実施時期について
「完全除去対応」の必要性は高いものの、拙速な実施は適当ではないと考えることから、令和9年度の実施を目途に取組みを進められたい
- (2) 原因物質の除去対応について
「卵、乳（パンは除く）」は「完全除去対応」とし、「魚、果物・野菜類、大豆」については、生活管理指導表に基づき、食物アレルギーの発症歴がある食材のみを「完全除去対応」とすることが適当である
- (3) 「パン」の対応について
「完全除去対応」を実施する際は、例外なく「パン」についても「多段階対応」は行わないこととし、それまでの間の喫食についてはやむを得ないと考えるものの、生活管理指導表に基づいた適切な対応を継続するとともに、保護者に対し、あくまで乳製品が含まれている「パン」であり、アレルギーを発症する可能性があることを十分に説明すること

このことから・・・



- ・「完全除去対応」は令和9年度から実施とする
- ・原因物質の除去対応は「卵、乳（パン含む）は完全除去対応」、「魚、果物・野菜類、大豆は生活管理指導表に基づき、食物アレルギーの発症歴がある食材のみを完全除去対応」とする

※委任事項の進捗状況

1. 返金対応について・・・今年度、和泉市学校給食会が開催される際に議論いただく予定
2. 給食で使用しない食材の明記について・・・栄養教諭部会で議論され、特定原材料等28品目の内、給食に使用しない食材について掲載することで決定
3. 献立の工夫について・・・献立予備会議で検討され、すでにできる限り多くの児童生徒が喫食できる献立の工夫に取り組んでいただいている

2.食物アレルギー事故報告

- ・別添2 参照

3.今後の検討事項

- ・スムーズな実施に向けて・・・別添3 参照

※堺市の視察では、完全除去の決定から導入までの期間があまりなく、実施直後は保護者からの問い合わせがあったが、すぐに理解いただき、問題なく実施できているとの話を伺った