

5 実践

(1) 平常時

① 学校給食

資料4-2

学校給食における食物アレルギー対応の考え方

学校における食物アレルギー対応ガイドライン《令和3年度改訂》
(大阪府教育委員会 大阪府医師会) 抜粋

学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりでなく、児童生徒等が「食の大切さ」、「食事の楽しさ」を理解するための教材としての役割も担っています。このことは食物アレルギーを有する児童生徒等にとっても変わりはありません。

学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないことを前提とし、各学校、調理場の能力や環境に応じて食物アレルギーを有する児童生徒等の視点に立ったアレルギー対応食を提供することをめざして食物アレルギー対応を推進することが必要です。

(ア) 学校給食における食物アレルギー対応の考え方

『アレルギーを有する児童生徒等が、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができる。』

《原則》

- 食物アレルギーを有する児童生徒等にも給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 日本学校保健会ガイドラインに基づき、学校生活管理指導表の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 家庭で食べていないものを、学校で初めて食べることは避ける。
- 市町村教育委員会は食物アレルギー対応について基本方針を示すとともに各学校の取組みを支援する。

a. 最優先は“安全”

学校給食で最優先されるべきは、“安全”です。栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒等の希望は、安全が十分に確保される方法で検討します。

b. 二者択一の原則

安全確保のために、多段階の対応は行わず、原因食物を提供するか、しないかの二者択一を原則的な対応とすることが必要です。

牛乳アレルギーを例にすると、1) 完全除去、2) 少量可、3) 加工食品可、4) 牛乳を利用した料理可、5) 飲用牛乳のみ停止など多段階の対応ではなく、完全除去か他の児童生徒等と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供するか、どちらかで対応することが必要です。

c. 二者択一したうえでの給食提供

対応を二者択一したうえで提供する給食には、除去食と代替食があります。本来の学校給食における食物アレルギー対応の理想的な提供方法は代替食です。しかし代替食は、除去食よりもきめ細かな対応が必要になるため、安全が確保できないときは除去食対応を選択します。