

Ⅲ

総論

1

学校給食における食物アレルギー対応の考え方

(目標) アレルギーを有する児童生徒においても、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。
 - 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「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。
 - 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

1 食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する

ポイント 児童生徒が学校生活を安全にかつ楽しんで過ごせるために

- ・ 安心・安全な給食の提供
- ・ 食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った対応
- ・ すべての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する

食物アレルギーを有する児童生徒であっても、他の児童生徒と同じように給食時間や学校生活を過ごせるようにします。

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

5 実践

(1) 平常時

① 学校給食

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。