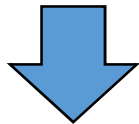


◎令和6年度 第1回アレルギー対応検討委員会における意見等

- ・二者択一の実施については、児童生徒及び保護者の理解が必要
- ・献立を考える側も二者択一に適応した献立作成や選品が必要
- ・大豆アレルギーは大豆、豆腐等大豆加工品、豆乳、みそ等調味料と多く、どこで線引きするかで、食べられる献立数が変わるので統一すべき。児童生徒及び保護者の負担が増えないように配慮した検討が必要
- ・乳糖不耐症の取り扱いについて検討が必要
- ・かに、えび、マヨネーズ、ナッツ類、落花生、そば等の給食にでない食材について明記してほしい
- ・乳アレルギーについて、「パンのみ可」という段階を設定してもいいのではないか

【調査事項・再検討事項】

- ・同工場で製造している自治体全てが乳抜きパンになれば、専用ラインを作ってもらえるかパン工場に確認願う
- ・提供するパンの方向性について、栄養教諭部会、養護教諭部会で再度議論願う



【二者択一を進めるにあたっての課題】

- | | |
|-----------------|---------------------|
| (1) パン(主食)の対応 | (4) 返金対応(乳糖不耐症など) |
| (2) 原因物質除去対応の方法 | (5) 給食で使用しない食材の明記 |
| (3) 実施時期 | (6) 喫食することのできる献立の工夫 |

(1) パン(主食)の対応

原因物質の除去対応のうち、主食となるパンについては、影響が大きいとする意見があったことから

「完全除去」とするのか「多段階対応」とするのかについて別途検討が必要

現在、学校給食で提供しているパンについてはすべて「乳成分」が含まれているものである

そのため、乳アレルギーを有する児童生徒について、「完全除去」となる場合、パンはすべて喫食不可となる

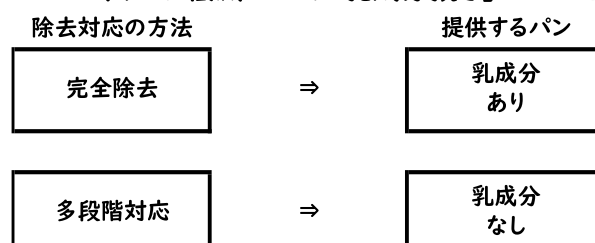
⇒検討にあたり、想定するパターンについては次のとおり

(想定パターン)

①乳アレルギーの場合、パン喫食不可とする【完全除去】

②乳アレルギーの場合においても、生活管理指導表に基づき個別の対応を行う【多段階対応】

※ただし、提供するパンについては、リスク低減のため「乳成分抜き」のパンを提供する



(2) 原因物質除去対応の方法

※パン(主食)の対応については(1)で決定のとおり

(原因物質の除去についての対応パターンについて)

安全性確保のため、原因食物の完全除去対応を原則としているが、

- ・他団体の実施状況
- ・和泉市の学校給食の実情 等を踏まえた上で、実際の対応パターンを想定

(想定パターン)

パターン	卵	乳 (パン除く)	魚	口腔内アレルギー (果物類、野菜類)	大豆
① 完全除去	卵類全て 喫食不可	乳成分全て 喫食不可	魚類全て 喫食不可	口腔内アレルギー 原因物質全て 喫食不可	喫食不可
② 魚は魚種、口腔内アレルギーは種類、 他は完全除去	卵類全て 喫食不可	乳成分全て 喫食不可	魚種により 喫食不可	食材により 喫食不可	喫食不可
③ 魚は魚種、口腔内アレルギーは種類、 大豆は多段階対応、他は完全除去	卵類全て 喫食不可	乳成分全て 喫食不可	魚種により 喫食不可	食材により 喫食不可	多段階対応
④ 除去食がある乳・卵のみ完全除去、 他は多段階対応	卵類全て 喫食不可	乳成分全て 喫食不可	多段階対応	多段階対応	多段階対応
現 学校における対応状況 行 ※すべて多段階対応	多段階対応 (うずら卵は可など)	多段階対応 (飲用乳のみ不可など)	多段階対応	多段階対応	多段階対応

パターン	誤食の発生率	アレルギー症状 の発生率	喫食できる 給食の種類	代替食の 持参	
① 完全除去	低い	低い	少ない	多い	
② 魚は魚種、口腔内アレルギーは種類、 他は完全除去	↑	↑	↑	↑	
③ 魚は魚種、口腔内アレルギーは種類、 大豆は多段階対応、他は完全除去					
④ 除去食がある乳・卵のみ完全除去、 他は多段階対応	↓	↓	↓	↓	
現 学校における対応状況 行 ※すべて多段階対応	高い	高い	多い	少ない	

【想定パターンの考え方】

- ① 最も安全。なお、これまで喫食していたのに喫食できなくなる献立が生じるため、代替食の持参が増えることが想定される
- ② 魚・果物・野菜等の喫食不可食材について、食物アレルギーの発症実績を踏まえて設定
保護者等の納得は得やすいが、①と比較して安全性は低下する
- ③ 魚・果物・野菜等については②と同様。大豆については、専門医によると食材によって発症の有無が異なり、また、使用頻度が給食実施日の7割と高いことを踏まえ多段階対応。
安全性はさらに低下するが、代替食の持参の増加を抑制できる
- ④ 乳・卵のみ完全除去とした場合、除去食があるため比較的影響は少ないが、事故発生リスクは高い
※口腔アレルギー症候群:「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」2ページを参照

(3) 実施時期

- ・実施時期については、学校給食の安全を最優先に考えるなるべく早い時期での実施が求められる
- ・児童生徒及び保護者に丁寧な説明が必要である

(実施までに決定が必要な課題)

- ・ (4) 返金対応
- ・ (5) 給食で使用しない食材の明記
- ・ (6) 喫食することのできる献立の工夫

(実施までに検討すること)

- ・ 児童生徒及び保護者への説明内容

(実施までに作成する書類)

- ・ 就学時健診の書類作成
- ・ 保護者あての通知文の作成

(実施までにすること)

- ・ 学校現場への説明
- ・ 児童生徒及び保護者への周知・説明
- ・ 「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の改定