

(案)

# 学校給食における 食物アレルギー対応マニュアル



平成30年 月  
生駒市教育委員会

## 目 次

### 第1 食物アレルギーについて

- (1) 食物アレルギーとは
  - ①食物アレルギーの定義
  - ②食物アレルギーの仕組み
  - ③食物アレルギーの原因
  - ④食物アレルギーのタイプ
  - ⑤食物アレルギーによる症状
  - ⑥アナフィラキシー
- (2) 生駒市の学校給食等の概要
- (3) 生駒市における食物アレルギーの状況

### 第2 学校給食センターにおける対応

- (1) 基本方針
- (2) 実施基準
- (3) 食物アレルギーの対応方法
- (4) 対応食(除去食)の対応
- (5) 対応食提供の流れ
- (6) 選択表の記入方法

### 第3 実施までの流れ

### 第4 学校における対応

### 第5 緊急時の対応

### 第6 関係書類及び様式

## 第2 学校給食センターにおける対応

### (1) 基本方針

学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりではなく、全ての児童生徒が「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解するため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にとっても変わりはなく、食物アレルギー有する児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが大切です。

しかしながら、食物アレルギーによる事故は、対象児童生徒の生命にかかわる可能性があることから、学校生活における対応で最優先すべきは安全性の確保です。そのためには、対象児童生徒に関わるすべての者がこのことを十分認識するとともに、実情に合わない無理な対応を避け、安全管理上のリスクを最小限にするよう努めなければなりません。

平成31年9月供用開始予定の新しい学校給食センターでは、施設の能力や環境及び食物アレルギー有する児童生徒の状況等に基づき、対応可能な範囲で、児童生徒へのアレルギー対応給食を提供します。

### (2) 実施基準

#### ①実施基準

1. 医師の診察・検査により食物アレルギーと診断され、特定の食物に対して食事療法などの指示があること。
2. 「学校生活管理指導表」が提出されていること。
3. 家庭でも医師から指示された食事療法などを行っていること。
4. 生駒市で設定している対応4品目の特定原材料をアレルゲンにもち、調理の段階で予め特定の食品を除去しなければ、その料理を一切食べられないこと。(調理の段階で特定の食品を除去しなくても、出来上がった料理から、自分で特定の食品を取り除くことでその料理が食べられる場合はこれに当てはまらない。)

※但し、本市では上記の全てに該当する児童・生徒であっても、アナフィラキシーショック症状など重篤な症状の既往歴のある方については、除去食対応の対象とならない場合があります。この場合は、原材料配合表や弁当持参対応となります。

## ②医師の診断・指示の必要性和学校生活管理指導表について

学校給食における食物アレルギーへの対応は、あくまでも例外的な対応であり、保護者の希望に沿って行うものではありません。アレルギーの原因となる食品や症状は一人一人異なり、誤った対応は重篤な症状を引き起こす場合もあります。さらに、好き嫌いや偏食と区別するため、医師の診断・指示に基づき、アレルギー対応食を実施していくことを原則とします。

そこで、上記の実施基準では、医師の診断と指示を学校での検討の必要条件とし、それを確認するために、「学校生活管理指導表」の提出を求めることとしたものです。

## ③対応品目について

食物アレルギーの症状は、表示義務7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)、表示推奨20品目(あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン)の27品目により起きることが多いですが、その中でも表示義務7品目の内、下記の4品目について除去食対応を実施します。

・卵 ・乳(飲用牛乳は除去のみ) ・えび ・かに

### (3) 食物アレルギーの対応方法

学校給食における食物アレルギー対応方法としては、主に以下の4つの方法があります。このうち、除去食、代替食が対応食といわれ、食物アレルギー対応の望ましい方策といわれています。

	対応	内 容
レベル1	詳細な献立表対応	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。 詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。
レベル2	弁当対応	<b>一部弁当対応</b> 除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。 <b>完全弁当対応</b> 食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。
レベル3	除去食対応	広義の除去食は、原因物質を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。 【例】 飲用牛乳や単品の果物を提供しない 等 本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。 【例】 かき玉汁に卵を入れない 等
レベル4	代替食対応	広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」(H27.3)

#### ①本市における対応食の提供

1. 対応食は、完全除去食(アレルギーの原因となる食品を全て除いて調理したもの)で提供します。※原因食材を除き、それに代わる食材を入れる代替食は、別のラインを確保して個別対応する「別調理」になるため行わないものとします。

※別添学校給食におけるアレルギー対応の原則的な考え方

## 学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方

### 1. 最優先は“安全性”

学校給食で最優先されるべきは、“安全性”である。従来の、栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される状況下で検討する。

### 2. 二者択一の給食提供

“安全性”確保のために、除去食や代替食提供は多段階では行わず、**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望ましい**。二者択一とは、牛乳アレルギーを例に以下のように説明される。

従来の多段階対応では、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様々なレベルがあった。これに個々に対応すると、業務は複雑・煩雑となり、負担が増えるばかりか、事故の温床にもなる。このため、二者択一、つまり**完全除去か、他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する**、どちらかで対応をする。多段階対応はしない。

### 3. 二者択一した上での給食提供

対応を二者択一した上で提供する給食には、代替食と除去食がある。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ある。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、安全性が担保できないときは除去食対応を選択する。

- ① 除去食の場合、完全除去した献立に代替はしない。このためそれが中心献立・食材だった場合、給食として成立しないため、一部弁当対応となる。
- ② 代替食の場合、完全除去した献立に代替する献立・食材を加える。ただしアレルギー対応献立はできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しない。**最小限の代替食を「提供するかしないかの二者択一」とするとよい**。

### 4. 二者択一で除去食対応としたときの問題点や疑問点

#### ① 給食を食べられなくなる児童生徒がいる

これまで一定レベル以上の給食を安全に食べられていた児童生徒が、完全除去対応となるため、対応の後退を問題にされる可能性がある。

➡ 個人で考えれば、一部児童生徒で二者択一が対応の後退に映るが、この方針は学校給食における食物アレルギー対応全体の安全性向上という目的がある。こうした説明を保護者に丁寧に行って理解を得る。

#### ② 調味料の使用や微量混入まで完全除去管理になると、かえって現場の負担になる。

➡ 多くの患者は、前述したように調味料の使用や微量混入では症状が誘発されないと考えられる。このためそのレベルで管理が必要な場合、対象は重症患者といえ、安全性の確保が難しければ学校給食で対応することは勧められない。この場合、弁当対応を考慮すべきである。

## 5. 弁当対応の際の留意点

弁当対応を行う場合、保護者とのコミュニケーションを密に図ることが重要である。

学級での指導状況や食物アレルギーを有する児童生徒の意向等を十分に考慮した上で、具体的な対応を決定していく。その際、双方にとって過度な負担とならないように配慮するとともに、状況に応じて適宜対応を見直していくことも必要である。

(参考文献「学校給食における食物アレルギー対応指針」平成27年3月文部科学省 一部改変)

2. 対応食を調理するアレルギー食調理室では、単一の対応食(除去食)を調理します。
3. 学校給食センターで調理を行う副食(おかず)のみの対応とします。(主食は対象外とします。)
4. 対応食は、個別の容器で、学校給食センターから学校へ届けます。
5. 加工食品や調味料等に微量に混入している原材料(コンタミネーション)については対応できないため、家庭から代替りのものを持参してもらいます。
6. 特定の食品を除くことで、料理として成立しない場合(例えば、卵除去のオムレツ、えび除去のエビフライ等)は、対応食の提供ができないため、家庭から代替りのものを持参してもらいます。
7. 家庭から代替りのものを持参した場合でも給食費は全額いただきます。ただし、飲用牛乳除去(牛乳止め)の場合は、飲用牛乳代金のみ返金となります。
8. 除去食により不足する栄養素は、家庭の食事で補っていただきます。

## ②対応可能人数

上限人数160名 … 上限人数以内であっても、対応食品や症状、学校や学校給食センターの実情を考慮し、対応を決定します。

## ③給食費の取扱い

次のとおり取り扱う

	除去食対応又は自分で除去	一部弁当対応	完全弁当対応	飲用牛乳の中止
給食費の徴収	徴収する	徴収する	徴収しない	牛乳代金について返金する

#### (4) 対応食（除去食）の対応

##### ①献立作成

1. 通常の献立を基本とし、原因食品を全て取り除いた完全除去食を提供します。
2. できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮します。
3. 加工食品を使用する場合、必ず原料配合表を取り寄せ、使用食材の確認を行います。
4. 物資選定の際には、できる限り食物アレルギーの原因食品(卵、乳など)を含まないものを選定するなどの配慮をします。

##### ②給食提供

1. アレルギー専用調理室で対応食専用の調理器具を使用して調理し、配食します。
2. 対応用食材は、他の食材と区別して保管します。
3. 対応食担当の調理員、調理する作業を区別することで事故防止につなげます。
4. 調理したものは、個別容器に入れます。対象児童生徒の学校名・クラス名・氏名を記入した個人カードをつけます。



## (5) 食物アレルギー対応の申請から対応開始まで

〈食物アレルギー対応の申請から対応開始までの流れ〉

