

学校給食における 食物アレルギー 対応指針

- 1 食物アレルギー対応委員会
- 2 対応申請の確認から対応開始まで
- 3 献立の作成と検討
- 4 給食提供 体制づくり・調理作業
- 5 教室での対応

平成27年3月



文部科学省

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。

学校給食の提供にあたっては、安全・安心の確保に努めることが最優先です。そのためには、食物アレルギー児童生徒の視点に立って対応するとともに、食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、リスク管理や緊急対応などを行うことが求められます。

2 組織で対応し、学校全体で取り組む

ポイント 適切な食物アレルギー対応ができる土台を作る

- 組織の整備
- 各教職員の役割を明確にして、当事者意識を高める
- 校内の食物アレルギーに関する調整、管理、決定等を行う

学校給食の食物アレルギー対応は、個人の努力や良心に任されるものではなく、組織で対応するものです。学校長は食物アレルギー対応委員会を組織し、自ら委員長となります。委員会では、ガイドラインに基づき、校内における食物アレルギーの様々な調整、連携、管理、決定、周知を行います。

なお、食物アレルギーは既往症のある児童生徒のみが発症するとは限らず、学校給食で初めて食した物に反応する事例も少なからずあります。また、転校等で新たに食物アレルギーを有する児童生徒が転入してくることもあります。このため、現在食物アレルギーを有する児童生徒がいない学校にあっても体制整備を行う必要があります。

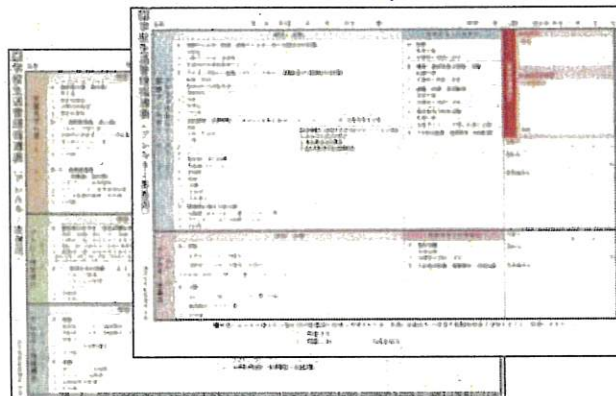


3 学校生活管理指導表とガイドラインに基づいた対応

ポイント 効率的で適切な給食提供のために

- ガイドラインによる対応を基本とする
- 学校生活管理指導表の提出を必須とし、対象者を限定する
- 対象者を限定することで、安全・安心な給食を実現する

学校におけるアレルギー対応は、(公財)日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」による対応を基本とします。学校での対応を求める児童生徒については、医師の診断による学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の提出を必ず求めます。これを必須とすることで、対応の必要な児童生徒が限定され、効率的で適切な対応を実現します。



学校生活管理指導表

(公財)日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」
<http://www.gakkohoken.jp/modules/books/index.php?fc=photo&p=51>

4 連携(保護者、学校間、主治医、医師会、消防機関)

ポイント 安全な給食環境の実現のために

- 保護者からの情報収集と相互理解・情報共有を図る
- 学校生活管理指導表運用のため、主治医・医師会との連携が必要
- 緊急時対応に備え、消防機関と連携が重要
- 進学・転学等の場合にも学校間で情報共有を図り、リスクを減らす

安全な給食環境を実現するために、

- 保護者：個別面談で家庭における食生活の状況など詳細な情報を収集し、具体的な対応内容について十分に相互理解を図ることが必要です。
- 主治医・医師会：学校生活管理指導表の提出は必須であり、主治医の的確な診断や指示、指導等が必要です。これを実現するために、医師会との連携が必要です。
- 消防機関：緊急時の対応に備え、消防機関に情報共有等(エピペン[®]所持者等)の連携を推進することも重要です。

- 学校間：進学や転学等の場合にも、アレルギーを有する児童生徒に関する情報（配慮事項等を含む）を、先方の学校と共有します。

5 完全除去対応が基本

ポイント 誤食・誤配を防止するために

- 対応する児童生徒を減らす
- 対応する食品数を減らす
- 複雑・過剰な対応をしない

学校給食における食物アレルギー対応で、最優先すべきことは“安全性”です。“安全性”を確保するためには、給食調理や作業の単純化等の軽減が必須です。

このため、学校生活管理指導表により対応者や対応食品を精選し、必要最小限の除去とします。

また、個別対応はせず、事故防止の観点から原因食物の完全除去対応（二者択一）をすることを基本とします。

学校給食において、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等については、基本的に除去する必要はありません。（第Ⅱ章3②）

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。