

令和6年12月23日

川上村教育委員会

学校給食における食物アレルギー対応の基本方針（抜粋版）

川上村の基本的な考え方及び方針

川上村は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（公益財団法人日本学校保健会：平成20年）、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省：平成27年）、「学校における食物アレルギー対応の手引き」（長野県教育委員会：平成27年）に基づき、次の基本方針により学校給食における食物アレルギー対応を実施する。

＊ガイドラインや対応指針、手引きの改訂等に注意し、内容を確認すること。

文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」の大原則に準じる。

- 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。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 2 食物アレルギー対応委員会等を校内に設置し、児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約するなど組織的に対応する。
- 3 医師の診断による「学校生活管理表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。
- 4 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。
- 5 学校の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。

学校給食における対応

1 対応方法

(1) 対応方法

レベル1 詳細献立表による対応

- ・原材料を詳細に記入した献立表を事前に家庭に配布する。
- ・子どもが原因食物を除去して食べる。
 - * 低学年生など判断が不十分な児童生徒へ配慮する。
 - * 担任は除去食物と献立を日々確認し、誤食に注意する。

レベル2 A 一部弁当対応

- ・除去食や代替食が困難な献立についてのみ弁当を持参する

レベル2 B 完全弁当対応

- ・対応が困難なため、すべて弁当を持参する。
 - * 2 A・2 B とともに、弁当を安全かつ衛生的に保管する。
 - * 2 A・2 B とともに必要に応じ、弁当の栄養面での指導をする。

レベル3 除去食対応

- ・原因食物を除いた（完全除去とし数量単位の除去は行わない）給食を提供する。
- ・複数者の複数原因食物の除去は、それらすべてを除去した給食を提供する。
- ・既製食品の除去も含む。
 - * 安全を最優先した危機管理及び衛生管理体制の確立を図る。

レベル4 代替食対応

- ・原因食物を除き別の食品で補って提供する。
 - * レベル3に加え、通常食とは別に調理作業をする。
 - * 除去した食材や献立の栄養量を考慮することが望ましい。
- * 本村では、代替食対応について実施しない。

(2) 食品の選択について

- ・次の点について注意する。

○特に重篤度の高い原因食物 ⇒ 学校での提供を控える

そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ

○特に多発症の多い原因食物 ⇒ 留意して提供

卵、乳、小麦、えび、かに

○誘発の原因となりにくい食品 ⇒ 使用する

調味料、だし、添加物としての 鶏卵（卵殻カルシウム）、牛乳（乳糖・乳清焼成カルシウム）、小麦（しょうゆ、酢、みそ）、大豆（大豆油、しょうゆ、みそ）、ゴマ（ゴマ油）、魚類（かつおだし、いりこだし、魚しょう）、肉類（エキス）

*これらの対応が必要なものは、重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全性を考慮して弁当対応を検討する。

（３）弁当対応の考慮について

次のア・イに該当する場合は、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮する。

ア 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

（ア）調味料、だし、添加物の除去が必要。

（イ）加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去の指示がある。

（ウ）多品目の食物除去が必要

（エ）食器や調理器具の共用ができない

（オ）油の共用ができない

（カ）その他上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

イ 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

* 弁当対応には、対応食一品のみを持参する場合を含むものとする。

* ・同一工場、製造ライン使用によるもの（完全弁当対応推奨）

例：本製造工場では○○を含む製品を製造しています。

・原材料の採取方法によるもの（完全弁当対応推奨）

例：本製品で使用している○○はえび・かにが混ざる漁法で採取しています。

・えび、かにを捕食していることによるもの（完全弁当対応推奨）

例：本製品で使用している原料は、えび・かにを食べています。

* 単にエピペン所持とかアナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで、弁当対応にしない。

* （ア）～（カ）に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望ましい。

2 保護者との献立調整

- (1) 家庭配布用の献立表の作成
 - ・詳細な原材料が記された献立表を作成する。
- (2) 献立表の配布
- (3) 保護者の確認
 - ・署名により承諾
- (4) 保護者回答の確認
 - ・署名の確認／除去食材の確認、作業工程の確認
- (5) 関係職員への周知
 - ・誤配、誤食がないように配慮する

3 調理作業から喫食までの対応

- (1) 作業工程の確認
 - ・作業工程で、対応食を取り分けるタイミングを確認する
- (2) 原材料の確認
 - ・検収担当者は、納品された加工食品等の原材料を確認する。
- (3) 調理
 - ・取り分けのタイミング、取り分ける食材や調理に注意する。
 - ・必ず複数人でチェックする。
- (4) 配食
 - ・内容に誤りがないか複数人でチェックする。
- (5) 引き渡し
 - ・配送時に担当者が一覧表などで確認できるようにする。
- (6) 教室での配膳、喫食
 - ・アレルギー食材の入った料理が対応児童生徒の給食に混入しないように配慮する。

例：アレルギー対応食のある日は、おかわり、減食させない。

これら配慮について、児童・保護者に十分周知する。

4 給食費

- (1) 完全弁当対応：徴収しないもしくは、返金
- (2) 一部弁当対応：返金しない
- (3) 牛乳の場合：飲用牛乳の除去の場合返金、飲用牛乳のみ必要な場合は徴収