

学校給食における食物アレルギー対応について

1 学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

【基本方針】

食物アレルギーのある児童生徒も、他の児童生徒と同じように給食時間を安全、かつ楽しんで過ごせるようにすることを目指し、以下の6点を学校における食物アレルギー対応の基本とします。

- 1 学校給食における食物アレルギー対応は安全性を最優先とする。
- 2 食物アレルギー対応は教育員会、学校及び調理場において組織的に行う。
- 3 「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。
- 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 調理場の施設設備、人員等を考慮した上で、安全が十分確保できる範囲で実施し、現状を考慮せず無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 6 教育委員会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、各学校及び調理場の取組を支援する。

2 給食における食物アレルギー対応

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て、各学校、調理場の能力や環境に応じて食物アレルギーの児童生徒の視点に立ったアレルギー対応給食を提供することを目指して学校給食における食物アレルギー対応を推進することが望まれます。

教育委員会、学校及び調理場は地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアル等を策定する必要があります。

策定に当たっての参考資料

【文部科学省】

学校給食における食物アレルギー対応指針

【鹿児島県教育委員会】

[学校のアレルギー疾患に対する取組Q&A](#)

学校給食における対応フローチャート（例）

[学校給食の誤食による食物アレルギー事故を起こさないためのチェックリスト](#)

3 緊急時の対応

児童生徒が食物アレルギー及びアナフィラキシーを発症した場合、その症状に応じた適切な対応をとることが求められます。

鹿児島県教育委員会が作成した[食物アレルギー緊急時対応マニュアル](#)を全教室に掲示するとともに、誤食、症状出現時の緊急時対応について、職員間で共通理解を図る等、具体的・的確に対応できる体制を整えてください。

緊急事態が発生した場合

「[アレルギー対応に係る報告書](#)」を提出する。

（学校→市町村教育委員会→県教育庁保健体育課）

学校給食における対応フローチャート(例)

市町村教育委員会

市郡医師会、消防本部等との連携体制を整備する。
アレルギー対応について一定の指針を示す。
アレルギー対応委員会を設置する。

学校

児童生徒の食物アレルギーに関する正確な情報の把握

- 食物アレルギーのある児童生徒の数
- 原因食品の数
- 症状の程度 等

調理場（単独・共同）

現状で行える方策の検討

- 対応食の調理担当者を決めることができる。（人員がいる。）
- 安全に調理できる場所がある。
- 対応食用の調理器具がある。



詳細な献立表の検討

安全、確実に提供可能な範囲の検討
・除去食の場合（除去可能な食品）
・代替食の場合（提供可能な代替食）

学校・調理場に応じた対応レベル等の検討

校長、調理場長、栄養教諭、給食担当者、養護教諭 等

- レベル1 **詳細な献立表対応**（全ての対応の基本。レベル2以上の対応でも提示すること。）
- レベル2 **弁当対応**（一部弁当対応若しくは完全弁当対応）
- レベル3 **除去食対応**（申請のあった原因食品を除いた給食を提供）
- レベル4 **代替食対応**（申請のあった原因食品を除き、それに代わる食品を補った給食を提供）

学校給食で配慮・管理の必要な児童生徒等の把握

- 学校給食での対応を希望する児童生徒がいる。



学校給食での新規発症に備えた、緊急時の対応等について研修を行う。

対象者の保護者へ「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（以下管理指導表）を配布

- 管理指導表が提出された。

県ホームページからダウンロードできます。



学校給食での対応は実施しない。

保護者との個別面談の実施

- 面談調書を作成した。

<個別面談出席者（例）>

保護者、管理職、担任、養護教諭、栄養教諭 等

<面談での確認事項（例）>

- 対象児童生徒等の詳細な情報を得る。（自宅における対応等）
- どのような対応を希望しているのかを知る。
- 学校給食での対応の方針や対応できることは何かを伝える。
- 管理指導表の内容等について、全教職員・給食関係者・消防機関と情報を共有する事に対し同意を得る。



食物アレルギー対応委員会の開催

←単独調理場方式の学校は「校内食物アレルギー対応委員会」となる。

- 対応を決定した。

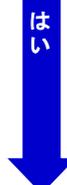
<食物アレルギー対応委員会メンバー（例）>

教育委員会担当者、校長、共同調理場長、学校医、専門医、栄養教諭、養護教諭、学級担任、給食担当者、給食調理員 等

<食物アレルギー対応実施基準（例）>

以下の基準を全て満たした場合に対応を実施するものとする。

- 1 食物アレルギーと医師から診断されていること。
- 2 管理指導表が提出されていること。
- 3 医師の診断に従い、家庭でも原因食品の除去を行っていること。
- 4 学校給食での管理や配慮が必要な間は、定期的に受診し、医師の診断を受け、少なくとも1年に1回、管理指導表を提出できること。



個別に取組プランを作成した。

はい

<協議内容(例)>

- 1 受け入れ環境の整備に関すること
→調理設備, 調理作業, 配食, 配送, 配膳方法, 担当係, 給食費等
- 2 個別の対応レベルと取組プランに関すること
→安全, 確実に実施可能な対応レベルの選択
- 3 保護者との連携
- 4 緊急時対応

校内食物アレルギー対応委員会の開催

校内対応マニュアルを作成した。

はい

職員研修を実施し, 共通理解を図る。

※ 学校給食での新規発症に備えた, 緊急時の対応等についても研修を行うこと。

はい

- 全教職員が個々の児童生徒等の個別プランの内容を理解した。
- 保護者へ決定内容を通知し, 対応の詳細について説明し了承を得た。

はい

- 複数でのチェック体制を整えた。
- 緊急時対応マニュアルを掲示した。

はい

対応の開始

- 該当児童生徒が確実に食べたかを確認した。
- 食後, 異常はないことを確認した。

いいえ

はい

喫食状況等をフィードバック

報告書の提出

- 緊急事態が発生した場合は「[アレルギー対応に係る報告書](#)」を提出する。
(学校→市町村教育委員会→県教育庁保健体育課)

対応食の提供開始

<対応食の基本的な考え方>

「完全除去を基本」として作業を単純化し, 安全性を確保する。

<事故を予防するために>

- 1 ヒューマンエラー対策
 - ・ 役割分担の明確化
 - ・ 各工程における複数チェック体制の整備
- 2 混入防止対策
 - ・ 検収時の原材料表示の確認
 - ・ 作業工程表・動線図による打合せの徹底
- 3 献立の工夫
 - ・ 原因食品を使わない(全員が共通に食べられる)献立日数を増やす。
 - ・ 作業スペースを意識した献立

※ 「アレルギー対応に係る報告書」は鹿児島県ホームページ「学校における危機管理の手引き」からダウンロードできます。

対応の見直し

- 対応について, 定期的に見直しを実施した。

はい

次年度のための見直しと準備

* 次年度も継続した対応を希望した場合
アレルギー疾患は1年経過すると症状が緩和したり, 悪化したり, または新規に発症したりすることもあるので, 配慮や管理が必要な間は少なくとも毎年管理指導表の提出を求めること。

参考文献

- 1 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」 財団法人 日本学校保健会
- 2 「食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル 小・中学校編」 財団法人 学校保健会
- 3 「食物アレルギーの栄養指導の手引き2011」 独立行政法人国立病院機構 相模原病院 小児科
- 4 「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」 厚生労働省
- 5 「保育所におけるアレルギー対応ガイドラインQ & A」 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン作成検討会
- 6 「アレルギー疾患の児童生徒対応マニュアル」 横浜市教育委員会
- 7 「県立学校給食における食物アレルギー対応の手引き」 香川県教育委員会
- 8 「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」 水戸市教育委員会事務局学校教育課
- 9 「食物アレルギー ひやりはっと事例集 2013」 藤田保健衛生大学小児科免疫アレルギーリウマチ研究会
- 10 「食物アレルギーの栄養指導」 医歯薬出版株式会社