

小学校給食 食物アレルギー給食対応 ガイドライン

摂津市学校給食会

令和4年4月改正

はじめに

近年、生活環境や食生活の変化に伴い、食物アレルギーを有する児童は年々増加する傾向にあり、アレルギー除去食の対応も複雑化し、学校の重要課題の一つとなっています。平成24年12月に東京都調布市の小学校で、学校給食喫食後に食物アレルギーによるアナフィラキシーショックの疑いにより児童が亡くなるという非常に痛ましい事故が発生しました。この事故を受け、全国の学校給食でこれまで以上に食物アレルギー対応に対する危機感が高まりました。

本市においては、平成25年度に「小学校給食 食物アレルギー給食対応ガイドライン」を作成し、改定を行いながら対応をしてきました。その後、平成27年3月に文部科学省より、「学校給食における食物アレルギー対応指針」が出され、それを受けた形で、平成29年2月に大阪府教育委員会より「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」の活用による食物アレルギー対応の充実がなされてきました。本市においても、より安全な給食提供を目指すために、令和2年度より今回の改定に向けて検討を進めてまいりました。食物アレルギーを有する児童等に安全・安心な給食提供ができることを目標に、基本的な考え方や留意すべき基本的事項等を示し、学校や給食室における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的として、本ガイドラインの改定に至りました。

本ガイドラインに基づき、学校給食における食物アレルギー対応は、引き続き市内統一した対応をしてまいります。

令和4年4月

目次

1. 摂津市における除去食対応の基本的事項……………3
2. 学校給食における食物アレルギー対応の流れ……………4
3. 面談と提出書類について……………5
4. 学校給食における食物アレルギー対応の内容について……………9
5. 給食室でのアレルギー対応について ……15
6. 小学校給食における食物アレルギー対応に関する Q&A……………17

様式

様式①記入例	食物アレルギー対応申請兼同意書(給食・学校生活管理用)
様式②記入例	学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)
様式③記入例	食物アレルギー対応申請兼同意書(学校生活管理用)
様式④	面談記録表
様式⑤	除去食・持参食を実施する上での確認事項
様式⑥	お子さまの食物アレルギー除去食対応について(お知らせ)
様式⑦記入例	アレルギー除去食変更届(解除・再開・追加)
様式⑧	学校給食中止届
様式⑨	食物アレルギー疾患の状況について(確認)
様式⑩	食物アレルギー児童一覧表
様式⑪	自己管理切り替え届
様式⑫	除去食面談の5月実施について(確認)

資料

資料①	食物アレルギーの状況について(確認)
資料②	除去食・持参食実施までの流れ・アレルギー食品使用予定献立表について
資料③	アレルギー食品使用予定献立表記入例
資料④	除去食献立表封筒
資料⑤	校内での緊急時の対応・対応例
資料⑥	チェックシート
資料⑦参考資料	食物アレルギー教職員マニュアル
資料⑧参考資料	校内の食物アレルギー対応研修について

1. 摂津市における除去食対応の基本的事項

- (1) 学校給食におけるアレルギー対応は、安全、安心を基本に可能な範囲で行うものとする。ただし、内臓疾患に起因する食事療法については治療の一環となるため、除去食対応をしない。
- (2) 除去する食品は、卵（鶏卵・うずら卵）・乳（牛乳・乳製品）の2品目とし、完全除去対応とする。飲用牛乳とパンについては中止することを可能とする。
- (3) 除去対応食品であっても調理工程上除去できない料理や上記食品以外の料理については除去食対応とならないため家庭からおかず等を持参とする。
- (4) 給食室では、微量混入（コンタミネーション（P.10参照））の可能性がある環境下での調理となる。
- (5) 除去食はアレルギー用トレーにのせた状態で提供する。その日の除去食・持参食以外の給食は、教室で配膳し、同じアレルギー用トレーにのせて食べる。
- (6) 除去食・持参食等の給食対応が必要な日は、アレルギー用トレーに一度のせたおかず等は、「いただきます」をする前でも、増やしたり、減らしたりすることはできない。
- (7) アレルギー対応の対象児童は、下記①～③すべてに該当する児童とする。
 - ①原因食品を摂取することにより、アレルギー症状が現れる児童
 - ②医師の検査、診断により食物アレルギーを有すると判定された児童
 - ③家庭において、除去食の対応が行われている児童
- (8) 除去食の申請は1年毎の更新とし、保護者は原則、3学期の修了式（新入生は入学式）までに食物アレルギー対応申請兼同意書（給食・学校生活管理用）および学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）等を学校へ提出する。
- (9) 学校での代替食の提供は不可、食材の持ち込みによる調理、給食での慣らし食は実施できない。
- (10) 以下の場合、給食中止となる。（詳細はP.9参照）
 - 調理器具・食器の共用ができない
 - 給食で使用する食品のコンタミネーション（P.10参照）が不可かつ加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）がある場合についても除去指示がある
 - その他、学校給食で対応が困難と考えられる状況
- (11) 学校給食における食物アレルギーを有する児童への対応は、医師の診断に基づき、保護者の申請を受け、面談および協議をした上で、学校長が認めた児童に実施するものとする。
- (12) アレルギー除去にかかる給食費については、飲用牛乳とパンの除去の場合、別途減額して設定している月額給食費を適用する。飲用牛乳、パン以外は減額できない。給食費改定があればその都度変更される。
- (13) 天候や配送中の不慮の事故等により、予定している食材と異なる食材を給食に使用する場合、食物アレルギーを考慮する。
- (14) 本ガイドラインについては安全、安心にアレルギー対応ができるよう必要に応じて見直しを行うこととする。

2. 学校給食における食物アレルギー対応の流れ

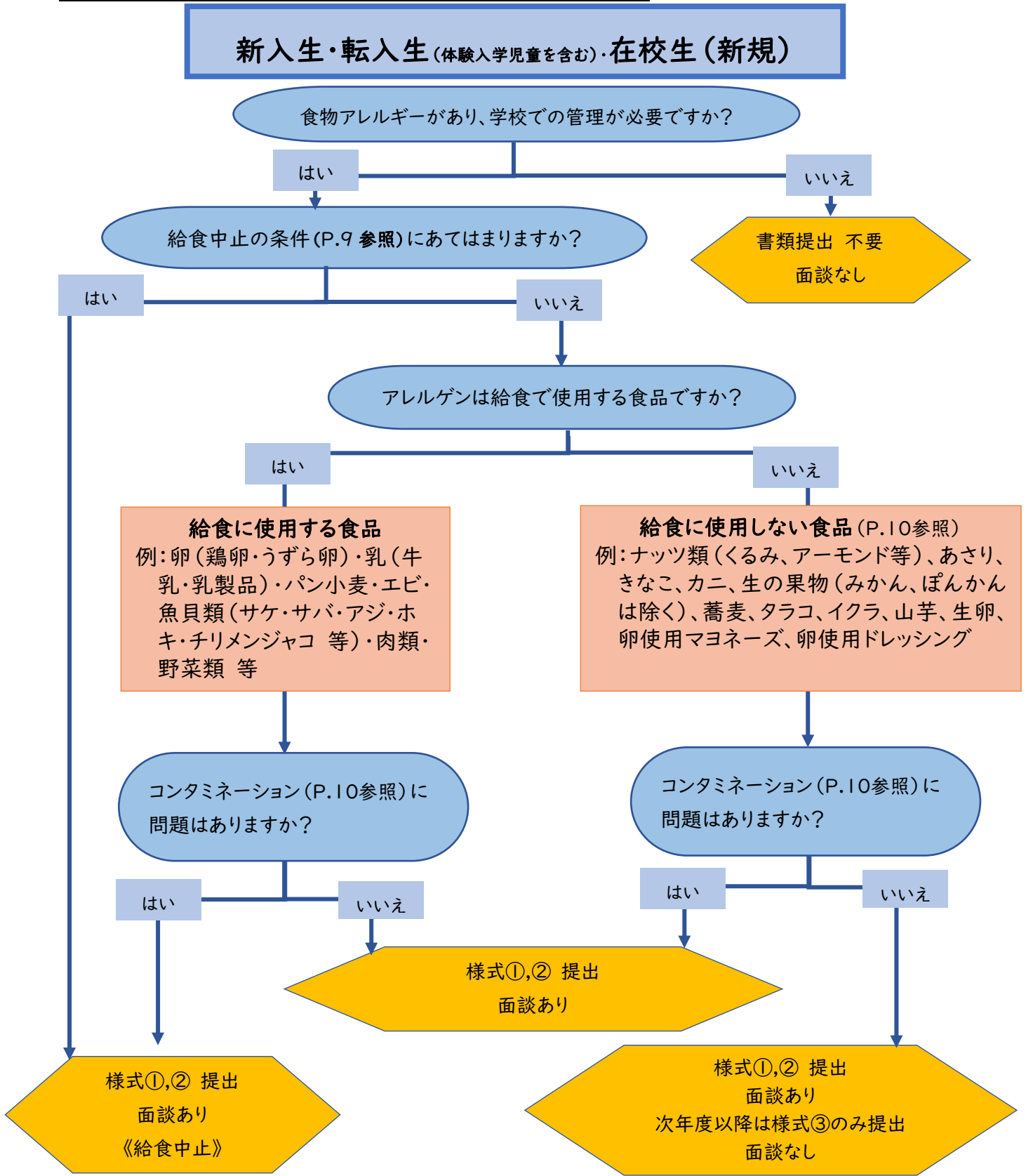
流れ	実施時期	
	新入生	在校生
1. 学校は保護者より学校給食における食物アレルギー対応の相談・依頼を受ける		
2. 学校は保護者に様式①および様式②または様式③を渡す	入学説明会	2学期 (学校側から保護者へ除去食対応の継続意思を確認する)
3. 保護者は医療機関受診後、学校に様式①、様式②を提出する 様式③の場合は、保護者が記入後、学校に提出する	入学式まで	3学期修了式まで
4. 学校は保護者と面談を実施する(詳細は P.7 参照)	入学式～給食開始までに実施	4月始業式～ 4月中(アレルゲンが増えた場合は、該当する除去食の提供日まで)に実施
5. 校内の会議で受け入れを検討する		
6. 学校は保護者に対応を通知する		

様式①:食物アレルギー対応申請兼同意書(給食・学校生活管理用)……………保護者が記入する書類
学校でのアレルギー給食対応(除去食・持参食等)を必要とする児童の保護者が学校へ申請する書類。

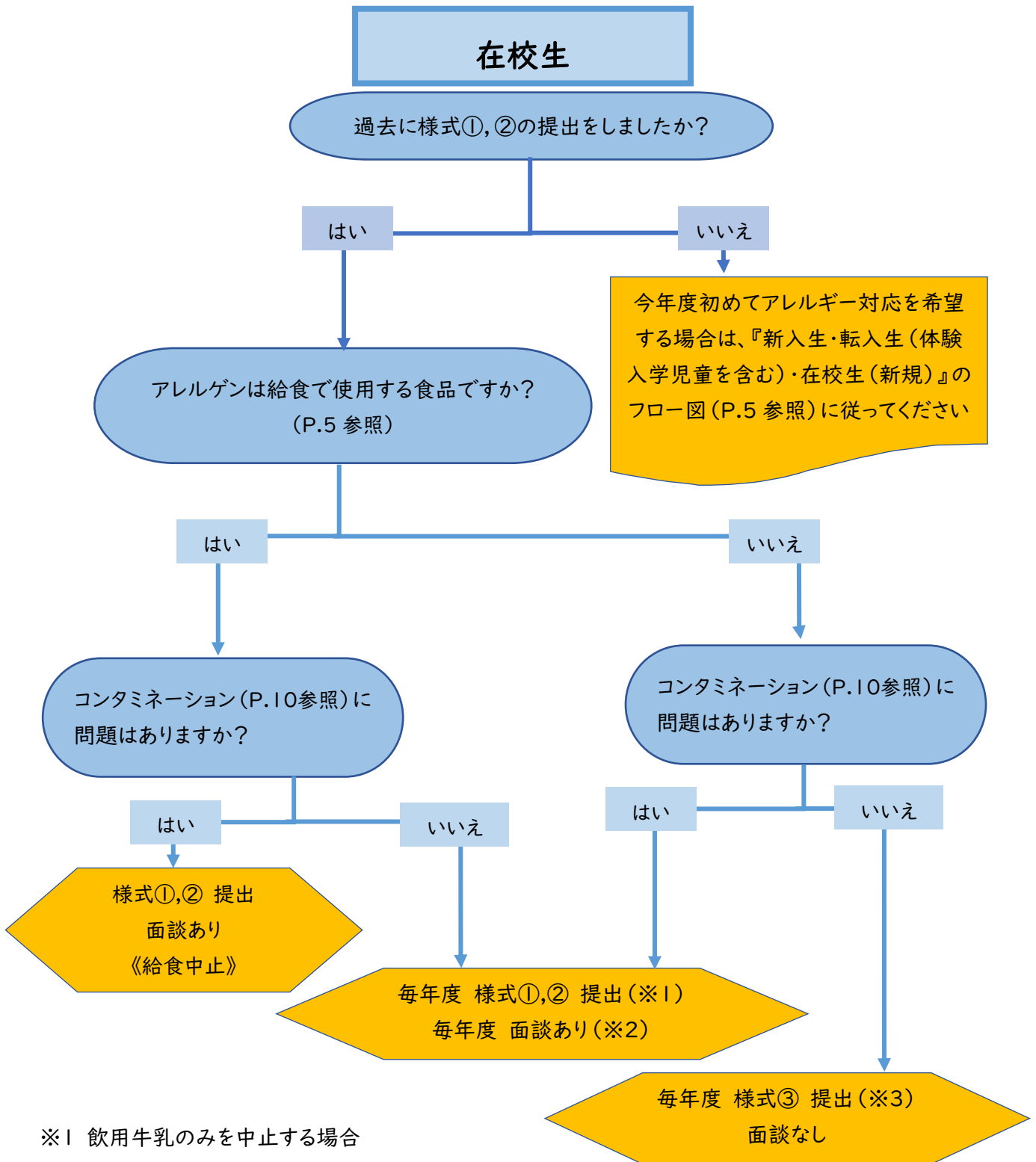
様式②:学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)……………医師が記入する書類
学校でのアレルギー給食対応が必要な児童のアレルギー状況について保護者が医師に記入してもらう書類。

様式③:食物アレルギー対応申請兼同意書(学校生活管理用)……………保護者が記入する書類
初年度に様式①、②を提出し、給食に使用されない食品(P.10 参照)にアレルギーを有する児童で、アレルギー対応の継続を希望する場合もしくは、アナフィラキシー(P.17 参照)の既往がある場合に提出する書類。ただし、給食に使用されない食品であっても、コンタミネーション(P.10参照)が不可の場合は、毎年様式①、②を提出。

3. 面談と提出書類について(フローチャート図)



※年度途中の転入生の場合、前在籍校に今年度提出した診断書がある場合は、診断書の提出を保護者に依頼し、提出された診断書と様式①をもとに面談を行う。(【資料①:食物アレルギーの状況について(確認)】活用)



※1 飲用牛乳のみを中止する場合

初年度:様式①、様式②を提出してもらい面談を実施する。

次年度以降:毎年様式①、様式②を提出してもらい面談は行わない。(希望があれば行う。)

※2 面談が保護者の希望制とできる場合あり(詳細はP.7参照)

※3 給食で使用しない食品にアレルギーを有し、その食材でアナフィラキシー(P.17 参照)の既往があり、コンタミネーション(P.10参照)が可の場合は様式③を提出する。

面談と提出書類について(詳細)

○面談について 学校側の出席者【校長、(教頭)、担任、(担任等)、養護教諭、栄養教職員】

様式④: 面談記録表

様式⑤: 除去食・持参食を実施する上での確認事項

様式⑥: お子さまの食物アレルギー除去食対応について(お知らせ)

面談の流れ

1. 様式④を用いて、様式①、②をもとにアレルギーの状況を保護者から聞き取る。(内容に変更がある場合、様式の再提出を依頼。その際、再度面談を行う場合がある。)
2. 様式④の内容を面談出席者で確認し、全員から同意を得る。
3. 様式⑤の内容を保護者へ説明し、保護者が了承した上で、署名する。
4. 様式①、②、④、⑤の写しを保護者へ渡す。
5. 校内で対応を確認し、後日、保護者へ様式⑥を渡す(様式⑥の作成は栄養教職員が行う)。
※1~4は面談当日に必ず行う。
※栄養教職員が在籍していない学校は養護教諭が5を行う。

面談の対象者

- 新入生・転入生(体験入学児童を含む)・在校生(新規)については、食物アレルギーを有し、学校での管理が必要な場合、面談は必須。
- 在校生については、一定の条件を全て満たす場合、年度当初の面談を希望制とできる。面談を「希望しない」場合は、電話確認後、様式のやりとりを行う。

学校内で対応が決定できない場合

必要に応じ、関係者(教育政策課・管理職・養護教諭・栄養教職員)で検討する。

4月中に面談が実施できない場合【様式⑫: 除去食面談の5月実施について(確認)】

アレルギーの状況に変化がない児童で学校又は保護者の都合で4月中に面談が出来ない場合、様式⑫を渡し、保護者に趣旨説明を行う。同意を得られた場合のみ5月中に面談を行うことができる。面談までは前年度と同様の対応を行う。

○提出書類について

除去食の変更(解除・再開・追加)について【 様式⑦:アレルギー除去食変更届(解除・再開・追加) 】

解除: 年度途中で解除を希望する場合、保護者は医師の指示のもと、自宅でアレルギーを摂取させ、症状が出ないことを確認の上、様式⑦を学校に提出し、学校は面談の流れ(P.7 参照)にそって面談を実施する。

解除後に給食で使用しない食品のみアレルギーが残った場合、保護者は様式③を提出し、学校は様式⑥を保護者に渡す。

再開又は追加: 医師の指示のもと、保護者は様式⑦を学校に提出し、学校は面談の流れ(P.7 参照)にそって面談を実施し、学校は様式⑥を保護者に渡す。

給食中止について【 様式⑧:学校給食中止届 】

- 給食提供中止の場合は、様式①、②を学校へ提出。(給食中止の対象については P.9 参照) 面談の流れ(P.7 参照)にそって面談を行う。
- その他、疾患等により給食の中止が必要な場合は、様式⑧を提出。場合によっては診断書等を学校へ提出。面談の流れ(P.7 参照)にそって面談を行う。

自己管理について【 様式⑪:自己管理切り替え届 】

学校でのアレルギーの対応を必要とせず、自分で取り除いて食べる場合は提出書類はなし。

様式①、②、③を提出していた児童が自己管理に変更になる場合は、以下の流れに沿って対応する。

ただし、コンタミネーション(P.10参照)が不可の場合は、自己管理を届け出できない。

1. 学校が給食内容等の事前チェックをしないことを保護者に説明し、同意を得る。
2. 様式⑪を保護者へ渡し、保護者は署名して学校へ提出する。

教育政策課への提出書類について【 様式⑩:食物アレルギー児童一覧表 】

5月中旬までに様式⑩をデータにて提出する(パスワード必須)。変更があった場合は更新し、同様に提出する。以下の流れに沿って対応する。

1. 担当栄養教職員が様式⑩を作成する。
2. 各校養護教諭が確認する。
3. 各校管理職が最終確認の上、提出する。

書類の保管について

提出された書類は、管理職の指示のもと学校で保管を行う。

一か所に集約し、全ての教職員がその場所を把握する。

保管する書類: 原本で保存→様式①、②、③、④、⑤、⑦、⑧、⑨、⑩、⑪、⑫
写しを保存→様式⑥

4. 学校給食における食物アレルギー対応の内容について

給食調理での対応	除去食提供	対象	卵(鶏卵・うずら卵)、乳(牛乳・乳製品)
		対応	個々の状況に合わせた対応(段階除去)は行わず、原因食品を完全に除去したものを提供する ⇒アレルギーの原因となる食品を除いて調理したものを提供する ただし、炊き込みご飯、混ぜご飯、スチームコンベクションオーブン(P.19参照)料理は対象外とする(詳細はP.15~16を参照)
給食調理以外での対応	一部持参食 ※4	対象	・除去対応食品(卵・乳)以外の給食に使用する食品にアレルギーを有する ・卵、乳の除去食を提供できない場合 ・給食に使用しない食品(※1)のコンタミネーション(※2)が不可
		対応	アレルギーの食品が入っていないおかず等を持参する 個々の状況に合わせた対応(段階除去)ではなく、加工品も含め少しでもアレルギーが入っていれば、対象のおかず等はすべて持参とする
	一日弁当対応	対象	コンタミネーション(※2)が可能でも、小麦・パン粉等の粒子が空気中に浮遊し、付着する可能性がある日の給食が食べられない
		対応	該当日のみ、一日弁当対応とする
	給食中止 (完全弁当対応) *給食費の徴収なし	対象	<ul style="list-style-type: none"> 調理器具・食器の共用ができない 給食で使用する食品のコンタミネーション(※2)が不可かつ加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示(※3))がある場合についても除去指示がある その他、学校給食で対応が困難と考えられる状況
		対応	給食提供を中止し、毎日弁当持参とする
自己除去	対象	比較的症状が軽く、自分でアレルギーを取り除いて食べることができる	
	対応	他の児童と同じように配膳された給食から、自分でアレルギーの食品を取り除いて食べる	
減額対応	牛乳中止	対象	乳にアレルギーがある
		対応	飲用牛乳を停止する ⇒お茶又は、飲み切りの豆乳(プレーン味)を持参することができる
	パン中止	対象	乳・小麦にアレルギーがある
		対応	パンの提供を停止する ⇒アレルギーを含まないパン又はご飯を持参する

※1

給食に使用しない食品…(1)、(2)の食品が様式③の対象となる

(1) ナッツ類(くるみ、アーモンド等)、あさり、きなこ、カニ、生の果物(みかん、ぽんかんは除く)、蕎麦、タラコ、イクラ、山芋、生卵、卵使用マヨネーズ、卵使用ドレッシング

(1)については今後、給食に使用されることはない。

(2) (1)以外に過去5年間給食に使用履歴がない食品

(2)については今後、給食に使用される場合があり、その時点で様式①、②の対象となる。

※2

コンタミネーション…食品を生産する際に、原材料としていないにもかかわらず、同一工場加工しているために、特定原材料(アレルギーを含む食品として、加工食品に表示が義務付けられているもの)などが意図せず最終加工品に混入すること。

コンタミネーションが起こる状況例

・製造ラインを共有する…複数の製品を作る際、共通のベルトコンベアーや、同じ釜を使用する事でアレルギーとなる食品が混入する。

・同じ工場内で同じ時間に製造する…同じ工場内で小麦使用のケーキと米粉使用のケーキを作っている場合、小麦が空気中に浮遊して隣の米粉の製造ラインに混入する。

※3

注意喚起表示…注意喚起としては下記を例とする

◆ 同一工場、製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では〇〇(特定原材料等の名称)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

「本製品で使用しているしらすは、えび、かきが混ざる漁法で採取しています。」

◆ えび、かきを捕食していることによるもの



「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび、かきを食べています。」

※4

だし(かつおだし・いりこだし等)・スープ(鶏ガラスープ等)・下記の調味料については、使用頻度が高いため個々の児童に合わせた対応となる

(小麦由来の醤油・酢・味噌・発酵調味料、大豆由来の醤油・味噌・発酵調味料)

○毎月の献立表の確認～給食実施までの流れ

日程	学校 	保護者 
前月 月上旬	<p>【アレルギー食品使用予定献立表作成】 除去食対象者の食物アレルギー情報をもとに、個人別のアレルギー食品使用予定献立表（資料③）を栄養教職員が作成する。</p>	
前月 月中旬	<p>【除去食会議】 管理職、養護教諭、（栄養教職員）、担任、（担任等）、調理員で各児童のアレルギー対応を確認し、情報共有する。</p>	
前月 月下旬	<p>【アレルギー食品使用予定献立表配付】 除去食献立表封筒（資料④）に献立表を入れて、担任から児童を通して保護者に渡す。</p>	<p>【献立表確認】 資料②の印の意味を参考に確認し、除去食献立表封筒に署名する。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>【封筒の提出】 児童を通して、封筒のみを学校に返却する。 質問・疑問点などがある場合は、その旨を記載した手紙等で学校へ連絡する。（※前月末までに返却がないと除去食提供不可）</p>
	<p>【アレルギー対応について周知】 学校内での連絡を密にし、教職員・調理員間で情報共有する。 担任はアレルギー食品使用予定献立表により除去食実施日と持参食を再度確認し、確実に把握する。</p>	
当日	<p>【除去食・持参食対応】 アレルギー用トレーを使用し、除去食を提供する。持参食がある日はトレーのみ提供する。</p>	<p>【除去食当日の声掛け】 除去食対応がある日と持参食がある日は、保護者から児童本人に何が除去食か持参食かを話し、本人も確認するよう声掛けをする。</p>

年度途中で給食のアレルギー対応を希望する場合

面談後、保護者がアレルギー食品使用予定献立表を確認し、除去食献立表封筒に署名後、学校へ返却されたことが確認できたら、除去食の提供を開始する。※ただし、追加申請で緊急対応が必要な場合はこの限りでない。

(1) アレルギー食品使用予定献立表の確認について(資料②、③参照)

- 作成：担当栄養教職員が自校、担当校分を作成する。担当校には養護教諭へ送付
(A3裏表印刷)
- 確認：毎月、各校除去食会議で、除去食品のチェックに記載ミスがないか確認
- 保管：原本を担当栄養教職員、写しを該当校で保管
- 配付：担任が保護者宛てに除去食献立表封筒(資料④を貼る)に入れて児童へ渡す
- 家庭での確認：内容を十分に確認し、除去食献立表封筒に署名し、担任へ返却
(家庭から持参するものの変更があれば、担任に連絡する)

(2) 除去食会議のあり方について

会議の構成メンバー：管理職・担任・(担任等)・(栄養教職員)・養護教諭・調理員

会議での確認事項：

担任・(担任等)

クラスに在籍するアレルギーを有する児童のアレルギー食品使用献立表に記載ミス等がないかを毎月確認する。除去食、持参食、配らない添加物(マーシャルビーンズ、チーズ等)・デザート等を確認する。

管理職・(栄養教職員)・養護教諭

学校に在籍するアレルギー児童のアレルギー食品使用献立表に記載ミス等がないかを確認する。除去食、持参食、配らない添加物(マーシャルビーンズ、チーズ等)・デザート等を確認する。

調理員

除去食、持参食、配らない添加物(マーシャルビーンズ、チーズ等)・デザート等を調理工程、作業動線も含めて確認する。

(3) 持参食の管理について

- 担任・(担任等)は当日の朝、持参食を児童が持って来たかを確認する。
- 教職員は、職員室の冷蔵庫でアレルギーが混入しないように保管する。原則、全て冷蔵庫保管だが、パン・保温ジャーによる持参食はその限りではない。
- 教職員は、届いた持参食に名札等をつけ、取り間違えのないよう管理する。
- 担任・(担任等)は、持参食を児童が取りに行ったかを確認し、職員室では取りに来たかを確認する。
- 持参食をレンジ等で温めることはしない。
- 持参食を忘れ、給食時間までに保護者が持参した場合、学校内で必ず情報共有を行う。

(4) 給食室において

- 学校内での連携を密にし、対象児童を調理員が確実に把握する。
- アレルギー食品使用予定献立表をもとに除去食実施日の調理作業の打ち合わせを入念に行う。
- 除去食提供がなく、持参食や飲用牛乳中止等でアレルギー用トレーを使用する場合は、食缶と一緒にアレルギー用トレーを配膳室に持って行き、食器かご等に入れるなど確実に渡るようにする。
- アレルゲンとなるものが混入しないように細心の注意を払って調理する。
- 調理例については「給食室でのアレルギー対応について」(P.15~16)を参照する。
- 当日、除去食を提供できなくなった場合は、調理員から管理職・(栄養教職員)に報告する。

(5) 教室において

- 担任・(担任等)は他の児童に除去食・持参食対応の児童について説明し、理解を得る。
- 除去食を児童本人または担任・(担任等)のどちらが取りに行くかを年度の給食開始までに確認し、徹底する。
- 担任・(担任等)はアレルギー食品使用予定献立表により除去食・持参食がある日を確実に把握する。
- 担任・(担任等)は除去食・持参食がある日をクラス全体で把握できるように献立カレンダー等に印を入れたものを教室に掲示しておく。

(6) 当日の流れ

- 担任・(担任等)は、チェックシート(資料⑥)をもとに除去食・持参食の確認をする。
- 担任・(担任等)は除去食提供日に該当児童が欠席した場合は、速やかに給食室に連絡する。
- 当日、除去食を提供できなくなった場合は、担任等から保護者へ連絡し、対応を相談し、結果を管理職・担任等・(栄養教職員)・調理員で共有する。
- 児童本人又は担任・(担任等)はアレルギー用トレーが児童本人のものかを確認し、除去食をトレーごと教室まで運ぶ。
- アレルギー用トレーを使用する日は、除去食・持参食以外の給食の量をアレルギー用トレーにのせる前に調整する。
- アレルギー用トレーに一度のせたおかず等は、「いただきます」をする前でも、増やしたり、減らしたりすることはできない。
- 除去食は、配膳中や喫食中に取り違えたり、混ざったりしないようにアレルギー用トレーから移動させない。また、除去食・持参食以外の給食も「いただきます」の前に必ず、アレルギー用トレーの上にのせる。
- 担任・(担任等)と児童本人がアレルギー用トレーにすべての給食がのっているか、アレルギー用

トレーが児童本人のものかを確認する。

- 除去食・持参食等の給食対応が必要な日の給食は、すべての料理に対して配膳後のおかわりはできないものとする。
- 万が一、児童がアレルゲンとなるものを食べてしまった時、教職員は食物アレルギー対応申請兼同意書（給食・学校生活管理用）・学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）の緊急時対応に基づき速やかに対処する。
- アレルギー用トレーは各学校にて決められた場所に、決められた方法で返却する。

(7) 家庭との連携について

- 事前に給食の提供量を確認する。
- 保護者と担任・（担任等）は、除去食対応の日、持参食の日の把握を確実にを行う。
- 除去食対応の日、持参食の日は、家庭でも本人に必ず声かけしてもらう。児童本人が提供される除去食・持参食が何かを確認できるように家庭でも指導するよう保護者に依頼する。
- 担任・（担任等）は、アレルギーを有する児童の状況、校内での緊急時の対応例（資料⑤）等を把握しておく。
- 医師の診断によりアレルゲン等に変化があり、アレルギー対応の変更が必要である場合、保護者は速やかに学校（担任・担任等）へ連絡する。その後、担任・（担任等）は給食関係者（管理職、（栄養教職員）、養護教諭、調理員）にその旨を連絡し、保護者と面談を行う。保護者がアレルギー食品使用予定献立表を確認し、除去食献立表封筒に署名後、学校へ返却されたことが確認できたら、変更されたアレルギー対応を開始する。

5. 給食室でのアレルギー対応について

<基本的な対応方法>

- 調理員は除去食提供児童全員に、除去食（該当する除去食品をすべて除去したもの）を調理し、同じものを提供する。
- 該当児童の欠席等で除去食の内容に変更が生じても予定通りの除去食を提供する。
- 中心温度を確認してから除去食を配膳する。除去食の保存食は通常給食の保存食と区別できるように袋に明記する（中心温度は給食日誌に記載する）。

<除去対応食品>

卵（鶏卵・うずら卵）・乳（牛乳・乳製品）の2品目とし、完全除去対応とする。ただし、除去食品が複数ある場合は、最初の除去食品を入れる前に取り、必要があれば、別鍋で調理する。

(1) 卵の除去について

- 衣（フライ・天ぷら・かきあげ等）
卵なしの衣で揚げる。
- 溶き卵・炒り卵・うずら卵
上記の食品を入れる前に除去食分を取り、必要に応じて（調理工程上、卵より後に入れる食材がある場合）別鍋で調理する。
- マヨネーズ・ドレッシングは卵不使用の商品を給食で使用するため除去食提供はない。
- 炊き込みご飯・混ぜご飯のような味付けご飯やスチームコンベクションオープン（P.19 参照）を使った料理にアレルゲンが入るときは家からの持参食となる。
- 揚げ油の再利用ができない場合、揚げ物は全て家からの持参食となる。

(2) 乳の除去について

- ルー・生クリーム・粉チーズ・バター・ヨーグルト（①）
上記の食品を入れる前に除去食を取り、必要に応じて（調理工程上、①より後に入れる食材がある場合）別鍋で調理する。
- 手作りデザート（シンレン豆腐・フルーツヨーグルト）
フルーツ缶のみを提供する。
- 炊き込みご飯・混ぜご飯のような味付けご飯やスチームコンベクションオープン（P.19 参照）を使った料理にアレルゲンが入るときは家からの持参食となる。
- 揚げ油の再利用ができない場合、揚げ物は全て家からの持参食となる。

<その他>

(1) アレルゲンを揚げた後の油を再利用できない場合について

給食で使用する食品の揚げ油を再利用できない場合、揚げ物は全て家からの持参食となる。

給食で使用しない食品（P.10 参照）の揚げ油を再利用できない場合、通常給食の提供となる。

(2) 同じ食器に複数配食される場合について

例1:焼き魚ときんぴらごぼうを同じ食器に入れ、魚が持参食の場合

→きんぴらごぼうのみを給食室で盛り付け、アレルギー用トレーに乗せて提供する。

例2:焼き魚ときんぴらごぼうを同じ食器に入れ、きんぴらごぼうが持参食の場合

→焼き魚のみを給食室で盛り付け、アレルギー用トレーに乗せて提供する。

例3:ご飯の添加物(例 昆布の佃煮・小魚の佃煮等の場合)が持参食の場合

→ご飯だけを給食室で盛り付け、アレルギー用トレーに乗せて提供する。

6. 小学校給食における食物アレルギー対応に関する Q&A

(1) 学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)について

Q1 「学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)」とは何ですか？

A: 主治医が食物アレルギーに関する情報を記載し、保護者が学校に提出する様式です(様式②)。食物アレルギーを有する場合、新入生は入学式まで、在校生は3学期の修了式までに提出します。学校給食以外の学校活動でも活用します。

Q2 アナフィラキシーとは何ですか？

A: アナフィラキシーとは、アレルギーの原因物質に触れる、あるいは食べたり飲んだりした後じんましんだけ、吐き気だけなど一つの症状にとどまらず、皮膚症状、消化器症状、呼吸困難などの呼吸器症状が複数同時にかつ急激にあらわれるもののことをいいます。原因食物が分からない場合でも、じんましんに加え、咳や喘鳴などの呼吸器症状または意識レベル低下といった循環器症状を起こした場合、アナフィラキシーと判断します。症状が急速に進行し、血圧の低下や意識障害などを引き起こした場合をアナフィラキシーショックといいます。

Q3 「学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)」を提出せずに、除去食対応していただくことは可能ですか？

A: 提出が無い場合は、除去食対応(学校管理)ができません。食物アレルギーの対応は、医師の診断に基づき、学校での配慮や取り組みを決定します。そのため、自己申告や幼少期の診断結果のみでの対応は、過剰な食物除去の原因になることが考えられるため、医療機関を受診のうえ、「学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)」(様式②)と「食物アレルギー対応申請兼同意書(給食・学校生活管理用)」(様式①)の提出をお願いします。

Q4 「学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)」は、毎年提出する必要がありますか？

A: 必要です。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、新規に発症したりすることもあります。児童の安全を第一に考え、配慮や管理が必要な間は医師の診断による「学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)」(様式②)と「食物アレルギー

対応申請兼同意書（給食・学校生活管理用）」（様式①）を1年ごとに更新し、提出をお願いします。年度途中で変更があった場合は、随時提出していただくことが必要です。また「食物アレルギー対応申請兼同意書（学校生活管理用）」（様式③）においても同様です。

Q5 年度の途中で、アレルゲンとなる食材が増えたり、減ったり、無くなったりした場合はどうすれば良いですか？

A:アレルゲンの変更（解除・再開・追加）（様式⑦）について申請が必要です。詳細についてはP.8の「その他の提出書類について」をご参照ください。専用の様式がありますので、担任にご依頼ください。

Q6 給食に使用しない食品とはどのようなものですか？

A:給食に使用しない食品については、P.10をご参照ください。

(2) 学校給食における対応について

Q7 除去食対応の給食や持参食以外は、おかわりはできますか？

A:除去食、持参食がある日はすべての給食がおかわりできません。アレルギー用トレーを使用する日は、除去食以外の給食の量はアレルギー用トレーにのせる前に調整します。誤食防止のため、アレルギー用トレーに一度のせたおかずは、「いただきます」をする前でも、増やしたり、減らしたりすることはできません。



Q8 卵・乳の食品を使用した料理の除去食は毎回提供してもらえるのでしょうか？

A:提供できない場合があります。

スチームコンベクションオーブン（*）を使った料理（グラタン等）や炊き込みご飯・混ぜご飯のような味付けご飯などの場合は除去食対応ができませんので、家からの持参食となります。その他、詳しくは毎月配付しますアレルギー食品使用予定献立表（資料③）をご確認ください。

* スチームコンベクションオーブン … スチーム(水蒸気)とコンベクションオーブン(熱風)の量を設定して調理を行う多機能加熱調理機器で、「焼く」「煮る」「炊く」「炒める」「揚げる」「茹でる」「蒸す」「温める」など、多くの加熱調理をこなすことができます。

Q9 卵だけでなく、他の食品にもアレルギーがあります。除去食対応はどうなりますか？

A:除去食対応できるのは卵(鶏卵・うずら卵)・乳(乳製品)のみとなります。

他の食品にアレルギーを有する場合は持参していただくことになります。例えば、卵とエビにアレルギーを有する場合は、卵入りのかき揚げは除去食提供が可能ですが、卵とエビ入りのかき揚げは、持参食となります。揚げ油の再利用ができない場合も持参食となります。

Q10 卵にアレルギーがありますが、つなぎ程度の量ならば食べられます。他の児童と同じかき揚げを提供していただけますか？

A:卵にアレルギーを有する場合、量に関係なくすべて除去食対応になります。

かき揚げも卵抜き除去食が給食室から提供されます。また、鶏卵・うずら卵のどちらかにアレルギーがあれば、鶏卵・うずら卵の両方が除去食となります。

Q11 卵にアレルギーがあり、加熱したものは食べられますが、生卵のみが食べられません。卵はすべて除去食となりますか？

A:他の児童と同じ給食を提供します。

生卵及び、卵を使用したドレッシングやマヨネーズは給食では使用しません。給食に使用しない食品にアレルギーを有する場合、次年度の申請より、医師の診断は不要となり、「食物アレルギー対応申請兼同意書(学校生活管理用)」(様式③)の提出で学校対応ができます。

Q12 乳アレルギーがありますが、パンは食べられます。給食のパンを提供してもらえますか？

A:飲用牛乳のみ除去の場合以外は、パンも持参食になります。

アレルゲンの量に関係なく、少しでも乳成分が含まれている料理は、除去食・持参食の対象です。給食のパンには乳成分が含まれていますので提供することはできません。アレルゲンを含まないパンまたはご飯をご持参下さい。

Q13 魚全般にアレルギーがあり、食べられない日は別のものを持参しています。今後も同じ対応になりますか？

A: 同じ対応になるとは限りません。

令和3年度現在、魚全般にアレルギーがあっても練り製品が食べられる場合は、ちくわやかまぼこが使用されたおかず等を提供していましたが、令和4年度以降、少しでもアレルギーが含まれていれば、量に関係なくすべて持参となります。ただし、だしについては使用頻度を考慮し、食べられる場合は給食提供となります。特定の魚のみにアレルギーがある場合は、該当の魚が原材料に含まれない場合は、給食を食べることができます。

Q14 魚アレルギーがあり、削り節や煮干しのだしを使用したみそ汁やすまし汁を食べることができないのですが、みそ汁に代わるものを持参したらいいですか？

A: みそ汁やすまし汁に代わるものを持参となります。

Q15 魚介類にアレルギーがあります。イカだけ食べられるようになりました。イカの解除はいつからできますか？

A: 医師の指示に基づき、ご自宅で食べられることを確認の上、アレルギー除去食変更届(様式⑦)を学校に提出していただきます。面談を実施後、新たに作成したアレルギー食品使用予定献立表(資料③)を保護者に確認いただいたからの解除となります。イカ以外のアレルギーについては、引き続き同様の対応となります。

Q16 まぐろにアレルギーがあります。『ツナそばろ』はご飯の上に乗せて配られると聞いています。ご飯だけ提供してもらえますか？

A: 白ご飯のみ給食室から提供します。

除去食及び持参食は料理ごとに対応します。ツナそばろとご飯は別の料理ですので、ご飯のみを提供します。また、焼き魚ときんぴらごぼうが同じ食器に入る場合も別の料理ですので、アレルギーでないもののみ(焼き魚のみ、もしくはきんぴらごぼうのみ)を提供します。

Q17 ごまにアレルギーがあり、食べられないドレッシングがあります。サラダだけ提供してもらえますか？

A: サラダだけ提供することはできません。

ドレッシングも食材の一部のため、食べられない場合はサラダも含めて持参となります。

Q18 えび・かににアレルギーがあり、えび・かにが混入している可能性のあるちりめんじゃこや海藻類を食べることができません。給食は食べられますか？

A:安全面から給食提供を中止としております。

Q19 持参したお弁当はどこでどのように保管されますか？

A:登校後すぐに児童が職員室に持参し、給食時間まで職員室の冷蔵庫でアレルゲンが混入しないように保管します。

Q20 持参食を持たせるのを忘れた場合、どうしたらいいですか？

A:まず学校にご連絡下さい。可能であれば給食時間までに持参食を職員室に届けて下さい。

無理な場合は、食べられるおかず等を多めに配膳し食べていただきます。持参食を忘れていることを学校から連絡する場合があります。その場合も同じ対応となります。

Q21 給食の食器を個人専用を用意してもらうことはできますか？

A:個人専用にすることはできません。

食器や調理器具を専用にしなさいといけないほど重篤なアレルギーを有する場合は、安全面から給食提供を中止としております。

(3) その他

Q22 コンタミネーションとは何ですか？

A: 食品を生産する際に、原材料としていないにもかかわらず、同一工場で加工しているために、特定原材料(アレルゲンを含む食品として、加工食品に表示が義務付けられているもの)などが意図せず最終加工品に混入すること。(P.9参照)

コンタミネーションが起こる状況例

- 製造ラインを共有する・・・複数の製品を作る際、共通のベルトコンベアーや、同じ釜を使用する事でアレルゲンとなる食品が混入する。
- 同じ工場内で同じ時間に製造する・・・同じ工場内で小麦使用のケーキと米粉使用のケーキを作っている場合、小麦が空気中に浮遊して隣の米粉の製造ラインに混入する。

Q23 ナッツ類にアレルギーがあり、コンタミネーションが不可です。給食は食べられますか？

A: ナッツがコンタミネーションとなる食品を使用している日の給食は一部持参食対応となります。

附則

このガイドラインは、平成25年4月1日より施行する。

附則

このガイドラインは、平成26年4月1日より施行する。

附則

このガイドラインは、平成28年4月1日より施行する。

附則

このガイドラインは、平成29年1月10日より施行する。

附則

このガイドラインは、平成30年2月15日より施行する。

附則

このガイドラインは、令和2年4月1日より施行する。

附則

このガイドラインは、令和4年4月1日より施行する。