

◆ 学校給食等におけるアレルギー対応

(1) 学校給食除去食の定義

学校給食における除去食は、医師から「食物アレルギー等のため食事制限を必要とする」と診断され、保護者の申し出により、学校長が認めた児童・生徒に対して実施するものとする。

食物アレルギーの診断根拠

一般に食物アレルギーを血液検査だけで診断することはできない。

実際に起きた症状と食物アレルギーの負荷試験などの専門的な検査結果を組み合わせ、医師が総合的に判断する。

A 明らかな症状の既往

過去に、原因食物の摂取により明らかなアレルギー症状が起きているので、診断根拠として高い位置付けになる。

ただし、卵、牛乳、小麦、大豆などの主な原因食物は年齢があがるにしたがって耐性化（食べられるようになる）することが知られている。最近1～2年以上症状が出ていない場合は、明らかな症状の既往は診断根拠としての意味合いを失っている可能性があるため、改めて主治医に相談する必要がある。ただしピーナッツ、そば、甲殻類、魚介類などの耐性化率はあまり高くない。

B 食物負荷試験陽性

原因と考えられる食物を試験的に摂取して、それに伴う症状が現れるかどうかをみる試験。

1年以上前の負荷試験の結果は、信頼性が高いとは言えない。

耐性化においても血液や皮膚検査だけから判断することはできない。このため食物負荷試験が必要となってくる。

C IgE抗体などの検査陽性

卵や牛乳などIgE抗体値がよほど高値の場合には、これだけを根拠に診断する場合がある。

一般的には血液や皮膚検査だけで食物アレルギーを正しく診断することはできない。

検査が陽性であっても、実際はその食品を食べられる子どもが多いのも事実である。

AやBという根拠がなくCだけが根拠の場合、しばらく耐性化の検証が行われていない場合は、再度主治医に問い合わせをして、食物負荷試験の実施を検討してもらう必要がある。

① 除去食の対象者

- ・ 医師によりはっきり食物アレルギーと診断され、学校生活管理指導表が提出されている

② 除去食の対象外となる場合

- ・ 医師の診断を受けておらず、学校生活管理指導表が提出されていない

③ 除去食の対応範囲

◎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。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方法で検討する。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。

2. 二者択一の給食提供

“安全性”確保のために、従来の多段階の除去食や代替提供は行わず、原因食物を「提供するかないかの二者択一」を原則とする。

①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実施し理解を得る。

②多くの患者は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る。安全性の確保が難しいため学校給食で対応することは勧められない。この場合、弁当対応を考慮する。

- ・ アレルゲンが特定して学校で除去できる範囲で行えるとき
- ・ 調理作業上で除去できる場合のみ行う

④ 弁当対応の考慮対象

(ア) 極微量で反応が誘発される可能性がある場合

a) 調味料・だし・添加物

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下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はない。

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、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮する。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
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

名称：肉だんご

原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

【小麦の例】

このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はない。

b) 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指示がある

【注意喚起例】

○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

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを捕食しています。」

c) 多品目の食物除去が必要

d) 食器や調理器具の共用ができない

e) 油の共用ができない

f) 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) 施設設備状況や人員等、調理作業を鑑みた時、対応が困難と考えられる場合

※a)～f)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れる。

※ 食物アレルギー以外の疾病治療等での除去食対応に関しては、学校給食食物アレルギー対応マニュアルに準ずる。その場合は、診断書を提出してもらう。

⑤ 給食提供の体制

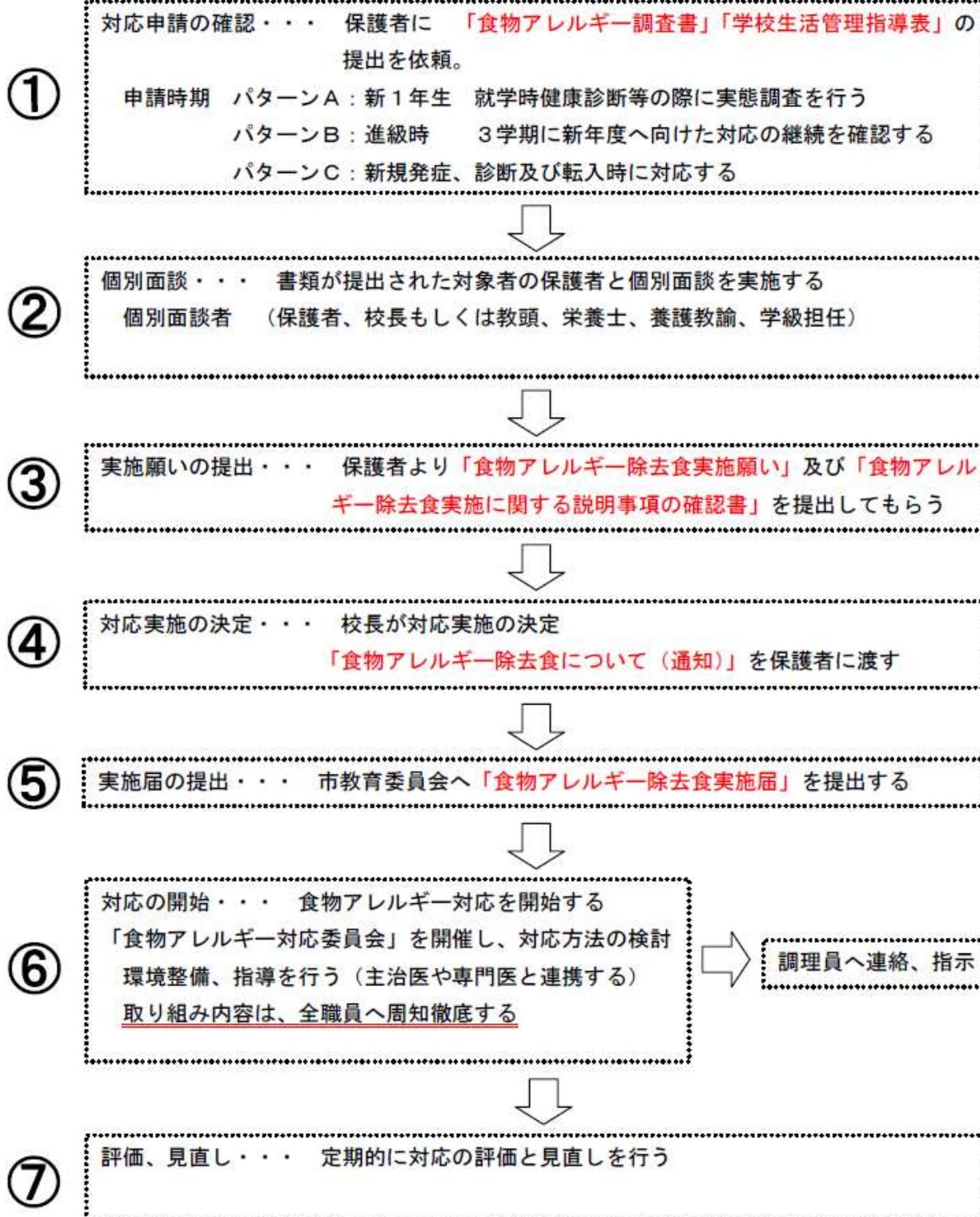
- ・ 保護者とは毎月、詳細な献立表等で対応内容の具体的な確認、調整を行い、書面で了解を得る
- ・ 対応食専用の調理器具や食器具類を使用することが望ましい。その場合は、一般の調理器具や食器具類と区別して保管する
- ・ 普通食と同様、温度管理、保存食の採取、検食を行う
- ・ 除去食指示書（様式2）を作成し、確実に提供できたか確認する
- ・ 給食時間の配慮事項
 - ◆ 献立内容の確認
 - ◆ 給食当番の役割確認
 - ◆ 配膳時の注意
 - ◆ 除去食対応料理はおかわりはしない
 - ◆ 片付け時の注意
 - ◆ その他交流給食などの注意 等
 - ◆ 除去食の名札を確認
 - ◆ 担任不在時は、副担任や補充教員が確認する

(2) 除去食申請時の対応

保護者から学校に申し出があった場合、保護者と学校関係者（管理職、担任、養護教諭、栄養士）で話し合いの上、対応が望ましく除去が可能な場合、校長が実施の決定をし、市教委へ実施届を提出する。

《除去食申請時の対応フローチャート》

【学校給食食物アレルギー対応マニュアル 抜粋】



(3) 学校生活管理指導表の提出について

年度当初に毎年提出とする。

理由) 下記の事項を確認する必要があるため

- ・ 食物が原因で起きるアレルギーであること
- ・ 除去食を医師が指示していること
- ・ 経過により医師の指示が変わることがある

(4) 家庭への連絡（給食だより活用）

毎月、ご家庭に予定献立表をお配りしていますが、ここに記入していない材料を使用したり、献立が変更になったりすることもあります。食物アレルギーなどの理由でご相談のある保護者の方は、担任にお申し出ください。

(5) 食物アレルギー調査書

食物アレルギー調査書

保護者氏名 _____ (印)
(連絡先 _____)

児童生徒氏名	(年 組)
原因となる食品	
主な症状	
発症年齢	歳頃から
症状の頻度	<input type="checkbox"/> 食べると必ず出る。 <input type="checkbox"/> 体調により出たり出なかったりする。 <input type="checkbox"/> その他 ()
治療状況	■最近の受診日 平成 年 月 日 ■医療機関名 _____ 担当医名 _____ 電話番号 _____ ■医師から受けた指導内容
家庭における除去の方法	
その他	

※ 添付書類：医療機関による「学校生活管理指導表」

(6) 食物アレルギー除去食実施願い

食物アレルギー除去食実施願い

平成 年 月 日

春日部市立 学校長 様

保護者氏名 _____ (印)

食物アレルギー治療のため、下記のとおり除去食の実施をお願いします。

記

(ふりがな) 児童生徒氏名	(年 組)		
住 所	春日部市	電話番号	
緊急連絡先		電話番号	
主治医等		電話番号	
除去を希望する食品名			
給食停止等 その他希望する事項	<input type="checkbox"/> 弁当持参 (全部・一部) <input type="checkbox"/> 飲用牛乳停止 <input type="checkbox"/> パン停止 (全部・一部) <input type="checkbox"/> 米飯停止 <input type="checkbox"/> その他		

※ 添付書類：「食物アレルギー除去食実施に関する説明事項の確認書」

(7) 食物アレルギー除去食実施に関する説明事項の確認書

食物アレルギー除去食実施に関する説明事項の確認書

平成 年 月 日

春日部市立 学校長 様

〇年〇組 氏名 _____

保護者 氏名 _____ ㊟

下記のとおり、食物アレルギー除去食に関する説明を受け内容を確認したので、「食物アレルギー除去食実施願い」とともに本書を提出します。

記

1. 食物アレルギー除去食実施にあたっては、食材の購入、調理、配膳において細心の注意を払いアレルギーの混入防止に努めるが、加工食材を由来とするコンタミネーション等があること。
※コンタミネーション（意図せぬ微量混入）の例
 - i. 加工品製造過程において、アレルギーを含む食材を使用する作業と、アレルギーを含まない食材を使用する作業を同一ライン上で行った場合などに起こる。
 - ii. かまぼこ等の加工品において、原料となる食材（魚）が、アレルギーである食材（エビ、カニ等）を餌にしていた場合などに起こる。
 - iii. 調理作業において、飛散しやすいアレルギー（小麦粉、粉末ピーナッツ等）が飛散した場合などに起こる。
2. 未確認のアレルギーによりアレルギー症状を起こす可能性があるため、新たなアレルギーが発生した場合や、症状等に配慮する点が新たに生じた場合は、速やかに学校へ報告するとともに、常に対象児童生徒の正確な情報を提供すること。また、新たなアレルギーが発生した場合は、医療機関による学校生活管理指導表を提出すること。
3. 対象児童生徒がアレルギー症状を起こした場合は、保護者に相談したうえで対応するが、緊急の場合は保護者に相談せず、直ちに主治医もしくはその他の医療機関に受診させる場合があること。
4. 対象児童生徒のアレルギー症状改善、保護者の申し入れ、学校の事情により給食が提供できない状況が生じたときなど、食物アレルギー除去食を中止する場合があること。

5. (ア)、(イ)に該当する場合、弁当対応の考慮対象とする。

(ア) 極微量で反応が誘発される可能性がある場合

a) 調味料・だし・添加物

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下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はない。

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、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮する。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
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

b) 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指示がある

【注意喚起例】

○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

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを捕食しています。」

c) 多品目の食物除去が必要

d) 食器や調理器具の共用ができない

e) 油の共用ができない

f) 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) 施設設備状況や人員等、調理作業を鑑みた時、対応が困難と考えられる場合

6. 一部補食に伴う衛生管理について

補食を持参する場合は、基本として、給食時間に合わせて家族が持参する。できない場合は、給食時間まで児童生徒が自己管理の上、教室保管（ランドセル・鞆・サブバックの中等）を原則とする。また、保冷バック等を利用し、品質管理に留意する。

(8) 食物アレルギー除去食について (通知)

発第 号
平成 年 月 日

様

春日部市立 学校
校長 印

食物アレルギー除去食について (通知)

平成 年 月 日付け「食物アレルギー除去食実施願い」については、下記のとおり実施いたします。

記

児童生徒氏名	(年 組)
除去食実施期間	平成 年 月 日 から 平成 年 月 日 まで
除去食品名	
給食停止等	<input type="checkbox"/> 弁当持参 (全部・一部) ・ <input type="checkbox"/> 飲用牛乳停止 <input type="checkbox"/> パン停止 (全部・一部) ・ <input type="checkbox"/> 米飯停止 ・ <input type="checkbox"/> その他
注意事項	食物アレルギー除去食実施にあたっては、別添、平成 年 月 日付け「食物アレルギー除去食実施に関する説明事項の確認書 (写)」でご説明させていただきました。再度、内容のご確認をお願いいたします。

※なお、本書について不明な点 (除去食の内容、学校との相談内容の他) は、教育委員会学務課にお問い合わせください。

緊急時(食物アレルギー発作)の対応マニュアル

