

## ☆学校給食における食物アレルギー対応☆

平成27年3月文部科学省より、「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示されました。この指針には、学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方が示されています。この指針に基づいた益子町での対応についてお知らせします。

対応には、毎年の学校生活管理指導表の提出が必須となります。対応を開始する際には、保護者の方と学校・給食センター関係者間で面談を行います。

### 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 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。

### 実際にはどんな対応方法になるの？

#### ○二者択一で多段階対応はしない○

学校給食で最優先されるべきは”安全性”である。従来の、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。

従来の多段階対応では、1)完全除去 2)少量可 3)加工品可 4)牛乳を利用した料理可 5)飲用牛乳のみ停止 などのさまざまなレベルがあった。これに対応すると、業務は複雑、煩雑となり負担が増えるばかりか事故の温床になる。このため、二者択一、つまり「完全除去」か「他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する」のどちらかで対応する。多段階対応はしない。

（学校給食における食物アレルギー対応指針より）



そのため・・・

- 益子町でも、多段階対応はせず、二者択一の対応となります。

例えば「乳アレルギー」の場合・・・「飲用牛乳だけ飲めません。シチューは食べられません。パンは食べられます。」は多段階対応になります。乳アレルギーの児童生徒は、今までシチューなどの料理やパンが食べられていたとしても、体調によって症状が出てしまう可能性があるため、学校給食ではアレルギーが無くなるまで、シチュー等の料理や脱脂粉乳が入っているパンも全部除去対象になります。

| 【乳アレルギーの場合】学校給食では… |         | 家庭では…           |         |
|--------------------|---------|-----------------|---------|
| ★完全除去              |         | ★医師の指導のもと最低限の除去 |         |
| ★完全除去              | パン NG   | パン OK           |         |
| 牛乳 NG              | シチュー NG | 牛乳 NG           | シチュー OK |

※乳糖不耐症等の医師の診断がある場合は、診断書・学校給食対応願い等の提出により飲用牛乳のみを停止することができます。

#### ○献立作成時の配慮○

安全性の確保を目的とし、献立作成の際、以下の対応を行います。

- ①原因食品を使用する際は、献立名で主な原因食品がわかるような配慮など、児童生徒の目線にあった工夫を行う。
- ②原因食品を除去しやすい献立とする。
- ③対象児童生徒の除去品目や対象人数等により、原因食品の使用頻度を配慮することで、除去食のある日数を減らす工夫を行う。
- ④特に重篤度の高い原因食物である「そば」「ピーナツ」については、使用しない。
- ⑤新規発症を引き起こしやすい食品（種実類やキウイフルーツなど）の使用に配慮し、「アーモンド」「カシューナッツ」「キウイフルーツ」「くるみ」については、使用しない。
- ⑥「やまいも」は使用しない

#### ○食物アレルギー対応を行う食品○

学校及び調理場の施設設備や人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わず、食物アレルギー対応を行う食品を原則として以下の12品目とします。

卵・乳・えび・かに・いか・オレンジ・さけ・さば・バナナ・豚肉・もも・りんご

## ○食物アレルギー情報の提供について○

アレルギー表示義務のある食品（８品目）と、推奨表示食品（２０品目）のうち、給食での使用があり、且つ該当者がいるものについてのみ食物アレルギー詳細献立表兼対応予定表に表示します。対象アレルギーが表示義務等のない食品（２８品目以外）である場合には、アレルギー情報が不確かなことから表示しません。

ただし、表示対象で無い食品については、随時問い合わせに応じます。

※「そば」は給食では使用しませんが、給食で使用している麺類（うどん・スパゲティ・中華麺）は、日本そばを製造している工場内で作られているため、表示対象とします。

《加工食品のアレルギー表示》 特定原材料等

|                             |                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 表示義務（８品目）                   | えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）                                                                        |
| 表示推奨<br>（表示義務はない）<br>（２０品目） | アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・<br>カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・<br>大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・<br>りんご・ゼラチン・ |

※の食材については、給食での使用が無いため表示しません。

## ○お弁当対応について○

下記の（ア）（イ）に該当する場合は、安全な給食提供は困難であり、弁当持参も含め対応を協議します。

（ア）極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- 調味料・だし・添加物の除去が必要
- 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
- 多品目の食物除去が必要
- 食器や調理器具の共用ができない
- 油の共用ができない
- 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

※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ます。

（学校給食における食物アレルギー対応指針より）

## （その他の対応）

## ○食物アレルギー以外の疾患等により

## 除去食を必要とする児童生徒への対応○

食物アレルギー以外の疾患（乳糖不耐症など）により、食事には一定の制限を設ける必要がある児童生徒への対応は、以下のようになります。

### ①飲用牛乳の除去

- 飲用牛乳は、乳アレルギーや乳糖不耐症との医師の判断により、飲むことができないとされた場合に限り除去対象とする。
- ただし、（ア）の該当理由が乳アレルギーの場合は、学校給食での対応は完全除去が基本となるため、飲用牛乳のみの除去は行わず料理も含めた除去とする。
- 乳糖不耐症等で牛乳を除去する場合も、年１回の医師の診断書、並びに学校給食対応願いの提出を必須とする。

### ②その他の食品の除去

- 保護者から相談があった場合は、随時相談に応じる。ただし、食物アレルギー以外の場合も、食物アレルギーに対応した給食の提供と同様に対応には限界がある。そのため対応に当たっては、保護者、学校、給食センターで十分に内容を検討する。
- 話し合いの結果、何らかの食品を除去する場合、年１回、医師の診断書、学校給食対応願いの提出を必須とする。（※宗教上の理由の場合、診断書は免除とする。）

## ○毎月の食物アレルギー対応の流れ○

毎月の給食提供前に、保護者の方から承諾書を提出していただくことになります。

