

江東区学校給食における食物アレルギーの対応について

平成21年3月作成
平成22年1月改正
平成24年6月改正
平成25年2月改正
平成26年9月改正
平成27年9月改正
江東区教育委員会学務課

食物アレルギー児童生徒の保護者から要望のあった場合、学校関係者が充分検討し、除去食を基本とし対応する。実施をしていくためには、組織的な対応をすることが大切である。

1 基本的な考え方

- (1) 食物アレルギーをもつ児童生徒が健康な生活が営めるように協力する。
- (2) 医師の診断を受け、必ず、「学校生活管理指導表」を提出してもらい実施する。
- (3) 食物アレルギーへの対応前には、学校側と保護者とで十分に話し合い、校長の決定のもとに実施する。
- (4) 除去食は、「完全除去」を基本とする（マニュアルP. 14、15）。そのため、乳アレルギーの場合において、給食で使用する牛乳・乳製品は摂取可能で、飲用牛乳のみ除去を希望する場合でも、学校給食においては完全除去とする。また、他の食材において除去対応する場合は、「＜完全除去例外等の対応＞＜コンタミネーション対応＞＜個別対応＞」については、調査様式で確認する。（マニュアルP. 37）
- (5) 除去食が変更・解除される時は、「学校給食食物アレルギー除去食申請変更・解除届」（マニュアルP. 38）を提出してもらう。

2 食物アレルギー対応の決定基準について

- (1) 医師の診察、検査により、明確に食物アレルギーと診断されている。
- (2) 原因食物が明確であり、医師から食事療法を指示されている。
- (3) 家庭でも食事療法を行っている。
- (4) 家庭との連携が取れる。

3 食物アレルギー対応決定までの流れ

- (1) アレルギー疾患対応に関する調査（予備調査表）を実施する。
- (2) アレルギー疾患を有し、学校（園）での取り組みを希望する場合は、予備調査票を提出するように指示する。
- (3) 保護者からの申し出を受け、「学校生活管理指導表」を提出してもらう。
- (4) 「学校生活管理指導表」に基づき、学校としての取り組みを検討し、「取り組み内容（案）」（マニュアルP. 33）を作成する。

(5) 関係職員（校長・担任・養護教諭・栄養教諭/栄養職員等）が「取り組み内容（案）」について、保護者と面談・協議し、学校長が上記「2 決定基準」に基づき対応を決定する。面談の際、栄養教諭/栄養職員は「面談調査票」（マニュアルP. 35、36）へ記録する。

(6) 保護者には、次のことを必ず伝え理解してもらう。

① 学校で対応が難しい食品や献立があること、学校給食で対応できない場合は家庭で補ってほしい。また、弁当を持参していただくことがある（献立の一部持参含む）。

② 別紙「食物アレルギー児童・生徒の給食対応（栄養教諭/栄養職員）」
（マニュアルP. 16）

(7) 学校の全教職員が共通認識を持って対応する。

4 対応にあたっての注意事項・留意点

(1) 献立・調理・配膳について

① 給食の食物アレルギー対応の基本は、原因食物の完全除去である。

「学校生活管理指導表」に記載されている原因食物は、少量でも使用できない。

② 給食の献立を基本に、除去食の献立表・指示書（除去食一覧表）をつくる。また、事前に保護者に献立表（手配表）等で材料確認をしてもらい配慮の必要な点について報告してもらう。また、学校や家庭での様子・健康状態など連絡帳等を活用し連携を密にする。

③ 栄養教諭/栄養職員は、調理員への指示（原因食物、調理法等必ず、帳票等で指示する）、説明等の連絡を密にする。特に、栄養教諭/栄養職員の不在時の献立は注意する。献立表、指示内容などの記録を明確にし、保管する。

④ 栄養面で不足したり、量的に不足することが予想される場合は、保護者に代替食を持参してもらうことがあることを伝える。

⑤ 配膳時の事故を防ぐため、個人盆に配膳し、食べられないものを表示した「名札」（マニュアルP. 51）等をつける。

○除去食がある日は、食べられる献立を含めて1人分を調理室で配膳しラップをかける。
○食器・個人盆は、除去食と区別できるよう色や形状を変えるなどの配慮をする。
○名札と一緒に、調理者・確認した者・栄養教諭/栄養職員・養護教諭・担任等、係った者が確認し、チェックできるものを貼付する。

⑥ 調理員は配膳後、必ず2人以上で内容確認を行う。また、栄養教諭/栄養職員も児童生徒が食べる前までにできる限り、確認、味見等を行う。

⑦ 食材は、預からない。ただし、下記の内容については、十分注意し、対応する。

・牛乳の代替えとして、豆乳、麦茶等を持参

・主食が食べられない場合の代替え品の持参

小麦アレルギーの場合—パン、麺（そのまま食べられるもの）、また、麺の場合、学校で調理したつゆ・ルーなどをかけて食べられるようにしてもよい。

⑧ 家庭から代替食を持参した場合、給食時間まで、本人が持っている。また、学校が職員室等で預かることとしてもよい。ただし、給食室では預からない。

⑨ 除去食のおかわりは、安全に対応するため用意しない。また、除去食以外の献立もしゃもじやトングを共有することも考えられるため、おかわりはできない。

(2) クラス等

- ① クラス担任は、医師の指示内容を十分に理解し、保護者との連絡を密にする。
- ② 他の児童生徒には、体質が違うことで食べられない食材があること等を必ず伝える。
- ③ クラス担任が責任を持って、除去食を確認し児童生徒へ届ける。担任不在の場合は、代理の教職員が届ける。
- ④ クラス担任は、配膳された除去食を他の児童生徒のものと間違いのないように注意する。必ず、栄養教諭/栄養職員から渡された「除去食一覧表(例)」(マニュアルP. 52)で確認する。担任が不在の時は、代理の教職員が確認する。
- ⑤ 配膳後、食缶内の残数を確認し、疑問(配膳の間違い、内容等)があれば、必ずクラス担任が対応する。児童生徒だけで判断させない。
- ⑥ 配膳された除去食の疑問は、小さなことでも栄養教諭/栄養職員に確認する。不在の場合は、調理従事者チーフに確認する。
- ⑦ クラス担任は喫食後、本人の残食状況を確認し、健康異常がないか、気を付け観察する。特に、給食後の体育の授業時には、児童生徒の健康観察に配慮する。

5 学校と家庭の連携

別紙「アレルギー対応フロー図」(マニュアルP. 53) 参照

6 給食喫食後の健康異常発生(緊急時)の対応

食物アレルギー緊急時対応マニュアル(マニュアルP. 39~46)を参照。

本マニュアルはクラス等に掲示し、緊急時には速やかな対応ができるようにする。

- (1) 異常が発生した場合は、「取り組み内容」に従い対応する。
- (2) 第一報として、給食保健係に連絡をする。
- (3) 栄養教諭/栄養職員は、給食の内容等で問題点を確認する。
- (4) 必要に応じて、保護者へ説明する(校長の判断に従う)。
- (5) 「学校給食食物アレルギー報告書【事故】」を給食保健係に提出する。
- (6) 除去食の内容、配膳方法の問題点について関係者と話し合い、給食の献立・調理等に関することは、調理員と検討し再発防止に努める。
- (7) 「学校給食食物アレルギー事故発生報告書」を給食保健係に提出する。
- (8) 健康異常が見られない場合でも、誤配膳等の発生時には、第一報として、給食保健係に連絡をする。また、「学校給食食物アレルギー報告書【ヒヤリハット】」を給食保健係に提出する。

7 除去に伴う給食費の徴収方法

- (1) 原則、追加徴収・返金は行わない。

ただし、牛乳代のみ、飲まないことがはっきりしている場合は返金する。

- (2) 宗教上の理由等で除去食対応が必要な場合は、学校の判断で実施するが徴収方法は、食物アレルギーと同様とする。

8 「学校生活管理指導表」の提出について

- (1) 「学校生活管理指導表」は、毎年提出してもらう。
- (2) 年度途中の検診結果で、原因食材の変更、解除が生じた場合は、速やかに報告を受け、「学校給食食物アレルギー除去食申請変更・解除届」を提出してもらう。

- 変更の場合－医師の診断を受け、「学校生活管理指導表」を再提出の上で「学校給食食物アレルギー除去食申請変更・解除届」を提出してもらう。
- 解除の場合－医師の診断を受け、家庭で複数回喫食し症状が見られないことを確認した上で「学校給食食物アレルギー除去食申請変更・解除届」を提出してもらう。
- 変更、解除する場合、学校は「取り組み内容」についても再度検討し、保護者との面談を行う。

- (3) 催促しても「学校生活管理指導表」の提出がなく、アレルギー対応を希望する場合は、面談を必ず行い「面談調査票」に沿って聞き取りを行う。また、「学校生活管理指導表」の提出がなければ除去食の提供等の対応はできない旨を伝え、その後も提出を求めている。
- (4) 授業、校外学習等でも原因となる食材と係わることがあるため、給食では使用しない食材がある場合も、「学校生活管理指導表」を提出してもらう。また、加工食品、調味料に微量混入されていたり、製造過程で混入することも考慮する。
- (5) 「学校生活管理指導表」・「面談調査票」等個人情報に係わるものは、必ず、学校の指定の場所に保管し、全教職員に周知する（「学校生活管理指導表」で、記載内容を全教職員全員で共有することに同意していることが確認されている場合）。

【参考資料】

- 「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（平成20年）－冊子
- 「食物アレルギーの栄養指導の手引き2011」－冊子
- 「よくわかる食物アレルギーの基礎知識」（2012年改訂版）－冊子
- 「江東区立学校・幼稚園におけるアレルギー疾患に対する取り組みマニュアル」
江東区教育委員会（平成21年9月）－本冊子
- 「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3月）－冊子
- 日本学校保健会ホームページ「学校のアレルギー疾患に対するQ&A」－HP
- 「学校給食における食物アレルギー対応役割分担上の注意点」
東京都教育庁地域教育支援部義務教育課〔平成25年8月〕
（マニュアル参考資料 P. 1～13）
- 「今後の学校給食における食物アレルギー対応について 最終報告」
文科省スポーツ・青少年局長通知〔平成26年3月〕
（マニュアル参考資料 P. 14～29）
- 「学校のアレルギー疾患対応におけるヒヤリ・ハット・ヒント事例集」
東京都教育庁地域教育支援部義務教育課〔平成26年3月〕
（マニュアル参考資料 P. 30～39）

江東区食物アレルギー完全除去の解説

鶏卵

- * 鶏卵が食べられない場合は、マヨネーズ（非加熱）、練り製品・肉加工品（卵使用製品）は提供しない。また、衣・つなぎなども使用できない。
- * 卵が混入されているパンは提供しない。
- * コンタミネーションの対応
製造工場、同じラインで製造されたパンの使用については、医師の指示により対応する。
- * 加工品で卵殻カルシウムが含まれるものを避ける必要はないが、除去が必要な場合は、医師の指示により対応する。

牛乳・乳製品

- * 牛乳・乳製品のアレルギーの場合、牛乳・乳製品を使用した献立、牛乳・乳製品が入った食品は提供しない。
（食品例）ヨーグルト、チーズ、バター、生クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料、練乳、スキムミルク、パン、パン粉、（乳成分を含むマーガリン）など
- * コンタミネーションの対応
製造工場、同じラインで製造されたパンの使用については、医師の指示により対応する。
- * 乳糖※は、基本的に避ける必要はないが、除去を希望する場合は、医師の指示により対応する。
※乳糖：牛乳たんぱく質が微量に残っているが、大量に食べなければ、ほとんどの場合は、アレルギー症状を起こす原因にならない。

小麦

- * 小麦アレルギーの場合、小麦・小麦製品を使用した献立、小麦が入った食品は使用できない。
（食品例）薄力粉、中力粉、強力粉、デュラムセモリナ小麦、パン、うどん、中華麺、麩、スパゲッティ、パン粉、餃子の皮、ワンタンの皮、デミグラスソースなど
- * 大麦など他の麦類・麦芽糖の除去が必要な場合は、医師の指示により対応する。
基本的に除去する必要はないが、他の麦類を食べて発症する場合もある。実際に給食の麦ごはんが発症した事例があるので、初めて食べるときは保護者に確認する。
- * 醤油・酢の原材料の小麦の使用については、医師の指示により対応する。
- * コンタミネーションの対応
給食室で「小麦粉」を使用する献立がある場合の対応について、保護者に必ず確認する。

大豆

*大豆アレルギーの場合、大豆・大豆製品を使用した献立、大豆が入った食品は使用できない。

(食品例)大豆、黒豆、青大豆(枝豆)、豆腐、おから、豆乳、湯葉、厚揚げ、油揚げ、がんも、きなこ、納豆など

*大豆は、表示義務のある特定材料ではない。加工品の中には、表示がないからといって、入っていないという判断はできない。また、大豆由来の乳化剤、大豆由来のレシチンなどは、いろいろな表記で表示されている可能性があるため、事前にメーカーなどに確認する必要がある。

*小豆、えんどう豆、いんげん豆、グリーンピースなど大豆以外の豆類は、基本的に大豆アレルギーの原因とはならないが、除去が必要な場合は、医師の指示により対応する。また、初めて食べる豆類についても保護者に確認する。

*発酵食品である醤油、味噌などの調味料は、発酵中にたんぱく質の大部分が分解されているため、避ける必要はないが、除去が必要な場合は、医師の指示を受ける。

*大豆油は、一般的に精製度が高く、アレルギーの原因となるたんぱく質が取り除かれている。

基本的に避ける必要はない。除去が必要な場合は、医師の指示により対応する。

魚

*まれに、全ての魚が食べられないことがあるが、種類によって食べられない魚があるので、医師の診断を受け、食べられない魚の種類を管理指導表に明記してもらう。

*かつお節、いりこなどのだしの除去が必要ない場合も多い。除去が必要な場合は、医師の指示により対応する。

そば

*給食で、そばを使用することはないが、中華麺などの製造ラインとそばの製造ラインが同じため、必ず、そばアレルギーの児童・生徒を把握しておく。

ごま

*ごま(すりごま・練りごま)、ごまを使用している加工品は、使用できない。

*ごま油の除去が必要な場合、医師の指示により対応する。

*コンタミネーションの対応

給食室で「ごま」を使用する献立がある場合の対応を保護者に確認する。

果物

*口腔アレルギー症候群が多く見られるが、全身症状が出る場合がある。

*種類によって除去が必要な場合は、医師の診断を受け、食べられない果物の種類(特に、びわ、キウイ、メロン、パイナップル、かき、梨)を必ず確認する。

食物アレルギー児童・生徒の給食対応（栄養教諭/栄養職員）

栄養教諭/栄養職員と家庭との連絡体制

- 1 年度初めの給食開始前には、必ず保護者と面談し、「食物アレルギー面談調査票」に基づき、聞き取った内容を記録する。継続の場合も同様とする。

【必ず面談時に行うこと(例)】

- ①「食物アレルギー対応を希望する保護者の皆様へ」を渡し、必要に応じて説明する。
- ②学校では、原因食物の完全除去が基本であることを伝える。
- ③毎月、翌月の手配表を_____日頃までに担任を通し渡すことを伝える。
手配表は、事前に除去する食材にマーカーで記しを付けて渡すか、手配表を渡し除去する食材にマーカー等で記しをしてもらう。_____日頃までに栄養教諭/栄養職員に提出してもらいたいことを伝える。（栄養教諭/栄養職員は、持参して欲しい献立にも記しをつけ渡す）
- ④上記説明（③）の際、必ず、献立表・手配表を見せ、保護者に理解してもらう。
- ⑤代替品は、そのまま食べられる状態にして持参してもらいたいことを伝える。
- ⑥栄養教諭/栄養職員が、前月_____日頃までに除去食対応のもの、持参して欲しいものに記しをした「献立表」を担任を通して渡すことを伝える。
- ⑦代替品の持参方法、学校での保管方法、食べられる献立の提供など保護者からの質問には、誠意をもってわかりやすく答える。
- ⑧〈完全除去例外等の対応〉〈コンタミネーション対応〉〈個別対応〉については、調査様式で確認する（エピペン®を所持しているなどの児童生徒は必ず、聞き取り記録する）。

- 2 毎月、事前に除去する食材にマーカーで記しを付けた手配表を保護者に渡すか、手配表を渡し除去する食材にマーカー等で記しをしてもらう（献立名は、なるべくイメージが湧くよう、わかりやすくする）。その際、家庭から持参してもらいたい献立も伝える。
- 3 栄養教諭/栄養職員は、除去食対応のもの、持参して欲しいものに記しをした「献立表」を担任を通して渡す。保護者へ渡した「献立表」と同じものを担任にも渡す。
- 4 年度途中も、必要に応じて連絡帳等での伝達、面談等を行う（面談の場合は必ず記録する）。