

保護者の皆様へ

我孫子市教育委員会  
我孫子市立●●小学校

## 学校給食における食物アレルギーの対応について

学校給食における食物アレルギーの対応については、下記の基本的な考え方や方法により実施します。児童生徒の命に関わる事項でもありますので、よろしくお願いします。

なお、実施方法の詳細については、学校と直接ご相談下さい。

## 1. 基本的な考え方

学校において、食物アレルギーを持つお子さんが誤食事故を起こさず、他の児童生徒と同様に安心して集団生活を送れるよう、学校は可能な範囲の支援をいたします。その支援は、医師の診断・指示に基づくものとし、保護者と学校とがお子さんの身体的症状や食事の様子、その他生活全般について必要な連絡をとりながら取り組んでいきます。

## 2. 給食による対応について

(1) 給食での対応をご希望の場合は、Q&A(様式4)をお読みの上、医師が記入した『学校生活管理指導表(食物アレルギー用)(様式2)』を提出して下さい。対応方法の詳細は、後日面談により決定します。原則として、医師の診察・検査により食物アレルギーと診断され、医師から特定の食物に対して対応の指示があり、家庭でも当該原因食品の除去を行っているお子さんへの対応です。基本的に、1年に1回は受診し、医師に学校生活管理指導表の記載を依頼してください。

(2) 給食での対応は基本的に原因食品を入れない除去食(※1)での対応となります。除去する品目は医師の指示する品目とし、学校の給食施設設備、調理器具、調理作業工程、作業動線等を検討し、可能な範囲で除去します。

なお、品目により完全除去(※2)するものもあり、その食品の範囲は裏面の表のとおりです。

(※1) 除去食とは、給食献立の中でアレルギー源となる食材を除くもので、例えば、卵アレルギーの場合、野菜入り卵スープは卵を入れない野菜スープを提供します。

(※2) 完全除去とは、原因食品が少量なら食べられる場合でも、料理に入る量の多少や調理法にかかわらず、加工食品まで除くことです。また、例えば卵の場合、少量含まれる市販品や手作りケーキ、オムレツ等は除去食を提供できませんので、学級で“配膳しない”対応となります。

除去食により生じた不足栄養素は代替食の持参で補い、家庭での充足に努めるようお願いいたします。

(3) 調味料にごく微量含まれるものでもアレルギー反応を起こしてしまう場合や、原因食物を揚げた油や調理設備・器具を共用してもアレルギー反応を起こしてしまう場合は、安全に給食を提供することが困難になるため、弁当を持参していただくことになります。

※学校にはアレルギー専用の調理室はありません。

(4) 給食での対応は希望せず、お子さん自身が自分で除去して給食を食べる場合は、『学校給食における自己除去申し出書(様式10)』を提出して下さい。

(5) お子さんについての情報に関しては個人情報の保護に配慮し、取扱いには十分に気を付けますが、学校における日常の取組み及び緊急時対応に活用するため、全教職員で共有します。

＜除去食対応で完全に除去する食品の範囲＞

原因食品	原因食品ごとにまとめて完全除去する食品
乳・乳製品	調理用牛乳、乳製品（チーズ、ヨーグルト、バター、生クリーム、乳酸菌飲料等）、乳成分を含む加工食品（パン、洋菓子等）  ※医師の診断により、飲用牛乳（200cc）のみ、除去が必要な場合は、上記はまとめて除去しない。
卵	鶏卵、鶏卵製品（既製品のオムレツ、卵焼き等）、鶏卵を含む加工食品（マヨネーズ、パン、菓子、練り製品、肉加工品等）、うずら卵
小麦	小麦粉、小麦製品（パン、麺、マカロニ、麩、餃子の皮等） 小麦成分を含む加工食品（菓子、デミグラスソース等）
落花生	落花生、落花生製品（ピーナッツバター等）、落花生を含む加工食品
以下の食品は、交差抗原性（注1）等に配慮し、まとめて除去することがあります。	
種実類	ゴマ以外の種実類（アーモンド、くるみ、カシューナッツ、松のみ、けしの実、ぎんなん、かぼちやの種、ココナッツ等） 種実類を含む加工品（アーモンド粉、菓子類等）
甲殻類	エビ、カニ、オキアミ、甲殻類のエキス
軟体類	イカ、タコ、クラゲ
貝類	ホタテ、アサリ、しじみ、貝のエキス、オイスターソース

（注1）異なる食物でも原因タンパク質の構造が似ている場合、原因食物以外でも症状が誘発されることがあります。これを交差抗原性といい、起きる反応を交差反応といいます。

※表示義務のある特定原材料以外の食品については、把握可能なものに限った対応です。

そばやそばの加工品を学校給食で提供することはありません。

表に記載されている食品以外の原因食品については、可能な範囲で対応します。

※完全除去の対応が必要な理由は下記のとおりです。

- ・除去食の盛り付け量により、子どもが食べられる許容量を超えてしまう可能性がある。
- ・子どもの体調やその日の運動量等で許容量が変わってしまうことがある。
- ・種実類や甲殻類、軟体類、貝類を原因とする学校での新規発症を防止するため。
- ・「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）に基づく。
- ・学校のアレルギー疾患に対する取組推進検討委員会（文部科学省）委員である専門医から、「集団給食では個々に対応した部分的除去ではなく、完全除去の対応を基本とするべき」「危険を回避する観点からも複雑な対応はしないこと」と指導されている。
- ・給食での除去食対応者数やアナフィラキシーの既往がある子どもの数が毎年増えている中、除去食調理作業の単純化により、原因食品混入や誤配、誤食等の事故を防止するため。

担当 我孫子市立●●小学校

栄養士 \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_