

## 大野町学校給食における食物アレルギーの対応

### 1 基本事項

本町は平成20年3月財団法人日本学校保健会の「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」および、平成26年12月岐阜県教育委員会発行の「学校における食物アレルギー対応の手引き」および、平成27年文部科学省発行の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に沿った食物アレルギー対応を実施します。

### 2 対応方法

食物アレルギーで通常の給食を食べることのできない児童生徒がいる場合は、原因食物および種類・症状の強弱などについて「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【様式第3号】」を基に保護者との個別面談を通じて、個別にその児童生徒の状況に応じて現状で行うことのできる対応を講じます。

### 3 学校給食における食物アレルギー対応レベル

学校給食の提供における食物アレルギー対応には、対応段階（レベル1からレベル4）があります。本町における食物アレルギーの対応は、レベル3までを基本とします。レベル4の代替食の提供は行いません。

	詳細な献立表対応（レベル1）					
対 象	・「食物アレルギー対応食申請書【様式第1号】」「食物アレルギー対応食 実施・変更申請書【様式第2号】」「学校生活管理指導表【様式第3号】」の提出がある。 ・原因食物が特定されており、医師からも食事療法を指示されている。 ・家庭でも原因食物の除去を行うなど、食事療法を行っている。 ・少量の摂取ではアレルギー症状を起こす心配がなく、原因食物が多岐にわたらない。保護者や担任の指示のもと、原因食物の除去が自分でできる。					
対 象 品 目	<table border="1"><tr><td>表示義務 (7品目)</td><td>卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに</td></tr><tr><td>推 奨 (20品目)</td><td>あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ごま・カシューナッツ</td></tr></table>		表示義務 (7品目)	卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに	推 奨 (20品目)	あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ごま・カシューナッツ
表示義務 (7品目)	卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに					
推 奨 (20品目)	あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ごま・カシューナッツ					

方法	<p>「食物アレルギー対応食申請書【様式第1号】」「食物アレルギー対応食 実施・変更申請書【様式第2号】」に基づき、「食物アレルギー対応食決定通知書【様式第5号】」で決定通知を行った児童生徒に対し、学校給食センターは、年間を通して使用する物資の原材料配合表並びに献立表（以下「献立表等」とする。）を毎月保護者と教職員に提示します。それを基に保護者や学級担任等の指示、もしくは児童生徒の判断で原因食物を除去しながら食べます。</p>
留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本人が原因食物を容易に取り除くことができる場合、児童生徒に確認させ、それを除去させます。</li> <li>・保護者は配布される「献立表等」をよく読み、本人に取り除く食品をよく理解させておくよう努めます。</li> <li>・学級担任等は、除去する原因食物を正しく理解しておきます。</li> <li>・小学校低学年では自己管理能力が不十分なので、学級担任等が補佐します。</li> <li>・誤って食べてしまわないよう、給食当番や学級の児童生徒の協力も得ます。</li> </ul>

	(一部) 弁当対応 (レベル2)
対象	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食物アレルギー対応食申請書【様式第1号】」「食物アレルギー対応食 実施・変更申請書【様式第2号】」「学校生活管理指導表【様式第3号】」の提出がある。</li> <li>・原因食物が特定されており、医師からも食事療法を指示されている。</li> <li>・家庭でも原因食物の除去を行うなど、食事療法を行っている。</li> <li>・アナフィラキシーショックの症状の危険がある。</li> <li>・微量での食物アレルギー症状の発症の危険があり、比較的症状が重い。</li> <li>・原因食物が多岐にわたり、学校給食の調理での対応ができない。</li> <li>・原因食物が本町の実施しているもの以外で、自分で除去するのが不可能である。</li> <li>・普段除去食対応している児童生徒で、献立によって学校給食での対応が不可能な日が生じる場合</li> </ul>
方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一部弁当 原因食物を取り除いた際に、栄養的に不足すると見込まれる場合や学校給食での対応が困難な料理について、家庭から一部弁当を持参し、喫食可能な料理を食べます。</li> <li>・完全弁当 全ての料理が対応困難な場合、完全弁当を持参します。</li> </ul>

留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当を持参する場合、衛生的に保管するために特に暑い時期は注意をする必要があります。弁当箱に保冷剤を入れる、保護者が給食時間に合わせて持参する、児童生徒が持参し職員室で保管するなど、方法は各学校で保護者と話し合いの上、決定します。</li> <li>また、原因食物の除去によって栄養が偏らないよう、バランスよく食事できるような食品の選択、調理法や加工食品の情報を提供します。</li> </ul>
-----	---

	除去食対応（レベル3）
対象	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食物アレルギー対応食申請書【様式第1号】」「食物アレルギー対応食 実施・変更申請書【様式第2号】」「学校生活管理指導表【様式第3号】」の提出がある。</li> <li>・原因食物が特定されており、医師からも食事療法を指示されている。</li> <li>・家庭でも原因食物の除去を行うなど食事療法を行っている。</li> <li>・症状が重篤でなく、学校給食センターでの調理対応が可能である。 <ul style="list-style-type: none"> <li>ア アナフィラキシーショックの発症の危険がない。</li> <li>イ よく洗った調理器具の微量残留や離れた場所の粉の飛散等、微量での発生の危険がない。</li> <li>ウ 原因食物が多岐にわたらない。</li> </ul> </li> <li>・除去食専用食器の外部に該当児童生徒の学校名、氏名及びクラス名等を表示します。</li> </ul>
対象品目	<p>卵、乳の2品目とし、完全除去とします。除去後の献立パターンは以下の3パターンに限定します。ただし、必要に応じて対象食品の拡大を検討します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①卵のみ除去した献立</li> <li>②乳のみ除去した献立</li> <li>③卵・乳を合わせて除去した献立</li> </ul>
方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食物アレルギー対応食申請書【様式第1号】」「食物アレルギー対応食 実施・変更申請書【様式第2号】」に基づき、「食物アレルギー対応食決定通知書【様式第5号】」で決定通知を行った児童生徒に対し、学校給食センターは、除去食の提供を行います。</li> <li>・学校給食センターは毎月「献立表等」及び「アレルギー対応依頼書【様式第8号】」により、除去食の内容を保護者・学校に事前に送付します。（保護者へは学校を通じ配布）</li> <li>・献立内容によって料理全体が食べられなくて提供しない場合と、料理に含まれている材料を除去する場合があります。</li> <li>・除去食は、除去食専用食器で配送します。</li> <li>・料理全体（一部）を提供しないことにより、適正な栄養摂取が不</li> </ul>

	<p>可能な場合は、飲み物や単品の料理を家庭から持参することを保護者に勧めます。その場合、衛生面に配慮した弁当を持参してもらいます（レベル2対応）。</p> <p>※例外</p> <p>年々食物アレルギー児童生徒の増加傾向の見受けられる中、学校における対応総人数の増加、重度のアナフィラキシーの症状を示すケース、コンタミネーション（原材料として使用していないアレルギー物質の微量混入、アレルギー物質と同一の製造ラインで製造した結果、微量混入する等の場合がある）による症状を示すケースなどにおいては、児童生徒への安全・安心な給食の提供を第一と考え、食物アレルギー対応における除去食を困難と判断する場合があります。</p>
留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原因食物除去が必要な程度と調理場の対応能力が見合った場合に行います。</li> <li>・原因食物は、本町の実態に基づいた対象者の多いものに限定します。</li> <li>・予定献立の変更があった場合の食品の変更にも注意します。</li> <li>・誤配のないように注意します。</li> <li>・予備食の準備はないため、配送・配膳の際、注意します。</li> <li>・除去食のおかわりはありません。</li> <li>・アレルギー専用室で調理しますが、微量混入（コンタミネーション）の可能性はあります。</li> <li>・栄養面の偏りが生じないように、原因食物の代替品や食品の選択等、保護者に情報を提供します。</li> </ul>

	代替食対応（レベル4）
方法	<p>申請のあった原因食物を学校給食から除き、除かれることによって失われる栄養価を別の食品を用いて補って提供される学校給食を指します。</p> <p>※本町では対応しません。</p>