

# 小学校給食 食物アレルギー対応の手引

<2024>

吹田市教育委員会

保健給食室

## 目 次

目次	1 ページ
はじめに	2 ページ
学校給食における食物アレルギー対応の大原則	3 ページ
参考資料「アレルギー表示に関する情報（消費者庁ホームページより）」	4 ページ
対応の基本的な考え方	5 ページ
給食における食物アレルギーの対応に関する年間スケジュール	8 ページ
食物アレルギー対応のための体制づくり（各担当の役割について）	12 ページ
実施までの準備及び当日の対応	14 ページ
献立・使用食材変更時の対応	19 ページ
誤食・誤配等の事故対応	19 ページ
対象児童や申し出事項に変更があった場合の対応	20 ページ
提出書類に関する事項	22 ページ
食物アレルギー以外の疾患による給食欠食の対応	22 ページ
保護者面談時の手順	23 ページ
除去食・欠食対応のフローチャート	30 ページ
食物アレルギー対応一覧表	31 ページ
毎月の家庭との確認方法	32 ページ

### 別 添 （2024 年度様式）

様式 1	「食物アレルギーと学校生活について」
様式 2－1・2－2（新・転入生）	「食物アレルギー等に関する給食の取り組みと調査について」 「＜別紙＞食物アレルギー等に関する確認書」
様式 3－1・3－2（在校生）	「食物アレルギー等に関する給食の取り組みと調査について」 「＜別紙＞食物アレルギー等に関する確認書」
様式 4	「食物アレルギーに関する給食の対応について」
様式 5	「食物アレルギーについての申出書及び確認事項」
様式 6	「食物アレルギーを有する児童及び欠食児童報告一覧表」 A・B・C
様式 7	「食物アレルギー確認用予定献立表の運用について」
様式 8	「食物アレルギーに係る事故報告書」
参考様式 1	「食物アレルギー欠食・除去食対応児童一覧表」
参考様式 2	「保護者宛封筒 表紙の印刷見本」
その他様式	「学校生活管理指導表」・「食物アレルギー対応解除申請書」

はじめに

現在、我が国では 2 人に 1 人が、気管支ぜんそく・アトピー性皮膚炎・花粉症・食物アレルギーなどのアレルギー疾患を罹患していると言われており、その患者数は増加傾向にあります。アレルギー疾患の中には、その症状が重篤化するものもあり、職場・学校等のあらゆる面で日常生活に多大な影響を及ぼしています。

このことから、本市の学校給食における食物アレルギーの対応については、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」(平成 20 年:公益財団法人日本学校保健会)、「学校給食における食物アレルギー対応指針」<sup>(注)</sup> (平成 27 年:文部科学省)、「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」(令和 3 年:大阪府教育委員会・大阪府医師会)に基づき、手引を作成し、運用しています。

これまでに、平成 14 年度から全小学校統一の基準として、それまでの飲用牛乳欠食のみの対応に加えたまごスープ類の鶏卵除去食を実施、翌平成 15 年度からはうずら卵の除去食対応、平成 17 年度からはたまごスープ類以外の卵料理で卵を加えない調理、ルウ抜きシチュー・スープ類、乳製品除去調理等を実施し、平成 23 年 3 月にはこの対応を明確にするため、手引き書としてまとめました。本市でも、アレルゲンが複雑化する傾向にあり、その対応に対して期待が高まっています。この間、特定原材料等の 28 品目において様々な対応を行ってききましたが、特定原材料 8 品目(\*令和 5 年 3 月より、くるみが追加)のうち、対応していないアレルゲンが小麦のみであるため、令和 5 年度から小麦の一部について除去食対応を開始することになりました。

すべての児童にとって給食時間が安全で安心な楽しい時間であること、これは食物アレルギーを有する児童においても同様であり、その安全性を確保するため、学校給食にかかわる教職員並びに給食調理関係者が当事者としての意識と共通認識をもって対応することが必要です。

(注) 平成 24 年 12 月に食物アレルギーを有する児童が給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いで亡くなるという事故が発生しました。これを受け、平成 25 年 5 月に文部科学省が「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力会議」を設置し、平成 26 年 3 月にその最終報告を取りまとめられました。この最終報告で示された考え方を踏まえ、食物アレルギー事故防止の取り組みを推進することを目的として、策定された。

## 学校給食における 食物アレルギー対応の大原則

1. 食物アレルギーを有する児童にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先する。
2. 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
3. 「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。
4. 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。
5. 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。
6. 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。

平成 27 年 3 月

「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）

より抜粋

### アレルギー表示について

○食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等(アレルゲン)を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。

○食物アレルギーをもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、特定原材料を定め、容器包装された加工食品について、当該特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

【主な食物アレルギーの症状】

軽い症状:かゆみ、じんましん、唇や顔の腫れ、嘔吐、喘鳴

重篤な症状:意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

### 【食物アレルギーの実態】即時型症例の原因食物の内訳

出典:令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」より作成

N=6,080

アレルギー原因食物	割合
鶏卵	33.4%
牛乳	18.6%
小麦	8.8%
くるみ	7.6%
落花生	6.1%
いくら	4.9%
カシューナッツ	2.9%
えび	2.5%
キウイ	1.4%
大豆	1.3%
そば	1.1%
かに	0.7%
その他	-

### 特定原材料等

根拠規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
食品表示基準(特定原材料)	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。	義務
消費者庁次長通知(特定原材料に準ずるもの)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。 特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。	推奨(任意)

### 表示例

【個別表示する場合】(アレルギー表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可。)

原材料名:じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)/調味料(アミノ酸等)

【一括表示する場合】

原材料名:じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物/調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)

### 主なルール

【代替表記】  
特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものにあつては、その表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。例えば、「卵」であれば、「玉子」や「たまご」の表示をもって、「卵を含む」の表示を省略することができます。

【コンタミネーション】  
原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生することがあります。他の製品の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう十分に洗浄するなどの対策の実施を徹底することが原則ですが、これらの対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、注意喚起表示を推奨しています。  
例:「本品製造工場では○○(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。」

【可能性表示の禁止】  
「入っているかもしれない」といった可能性表示は認められていません。

4

## 対応の基本的な考え方

学校給食は、教育の一貫であり学童期に必要な栄養摂取の観点からも、すべてを食することを前提としています。全児童がすべてを喫食できることが望ましいのですが、医療的配慮を要する児童については個別の対応が必要であると考えます。医療的配慮のひとつが食物アレルギーであり、本市は除去食または欠食という形で対応しています。これは、食物アレルギーを有する児童が、健康な学校生活を営むことができるようにするためです。

このため、対応には医師の診断をもとに行うことを基本とし、学校生活管理指導表を提出してもらいます。

1. 安全確保のために、多段階の対応は行わず、原因食物を提供するか、しないかの二者択一を原則的な対応とする。

2. 吹田市では全校統一で、乳・卵・小麦の一部の除去食を行う。

(除去食対応をする日は、献立表に明示する)

### 『小麦の除去食について』

＊対象となるもの：麺類（うどん・チャンポン麺・素麺）、ワンタン、ラビオリ、  
クリームシチュー、クリームスープ

＊対象とならないもの：マカロニ・パスタ類、麩、フライ、調味料類

- (1) 1日1種類の除去食とする。
  - (2) 代替物資の購入による代替食調理、及び対象者の食材持ち込みによる調理は行わない。
  - (3) 食物アレルギーに対する「慣らし食」は行わない。
3. 食べたことにより重篤な症状が予測される児童については、除去食対応が出来ない場合がある。

4. 児童の安全性を最優先に考え、乳・卵 及び、前項で示した小麦の一部以外の除去食対応は行わない。各校の給食調理施設の規模や総食数の違い、また、食物アレルギー原因食品の多様化・複雑化したことによる人的ミスによる様々な事故<sup>(注)</sup>を未然に防ぐためである。

(注) 事故とは、献立確認漏れ・作業動線や調理器具の交差による除去食品の混入・給食提供時間の遅延・配膳間違い・誤食 などをいう。

5. 本疾患に対する主治医の診断をもとに除去食及び欠食の対応をするため、家庭からは主治医が記入した「学校生活管理指導表」の提出が必要となる。
6. 対応については校内の体制づくりを行うとともに、対象児童や除去食対応について相互に理解を深めるため、学校側と保護者が十分話し合い、校内全体で情報を共通認識とする。
7. 除去食及び欠食対応の解除は、主治医の診断により行う。
8. 以下のものは、食材そのものや原材料の一部としても提供しない。

『給食で提供しないもの』

- \* えび・かに・くるみ・そば・落花生（ピーナッツ）・アーモンド・カシューナッツ  
あわび・いくら・キウイフルーツ・バナナ・まつたけ・やまいも 以上 13 品目
- \* 生で提供する果物（みかん・ポンカンを除く）、加熱していない野菜と魚介類

食物アレルギーの原因物質で、食品表示基準とされている特定原材料等 28 品目<sup>(注 1)</sup>のうち、平成 26 年から「そば・落花生（ピーナッツ）」、令和 2 年から「アーモンド・カシューナッツ・くるみ・あわび・いくら・キウイフルーツ・バナナ・まつたけ」、令和 4 年から「えび・かに」、令和 5 年度から「やまいも」を使用した献立は実施しないこととした。（注 1：本手引書 4 ページ「アレルギー表示について」参照）

あわせて衛生管理上、給食の提供は「加熱調理を基本」としているため、生で提供するものはみかとポンカンのみとし、これ以外の果物や野菜、魚介類を生で提供することはない。

- (1) 給食で食材として提供することが無いものに関しては、給食対応のための提出書類は不要。

但し、小魚・海藻類は、えび・かにと同じ生息地で混ざる漁法で採取しており、付着している可能性があるため、小魚・海藻類は欠食すると申し出があった場合は、書類の提出が必要となる。

- (2) 把握している「工場内及び同一製造ラインでのコンタミネーション」は加工食品配合表の備考欄に記載する。

- (3) 給食で提供されない食品がアレルギーである場合など、給食での対応が必要でない場合でも、学校生活において配慮が必要な児童の把握は「安全カードの食物アレルギー欄」などで行い、児童名・学年・クラスなどは学校内で情報共有し、学校が必要と判断した場合は、学校生活管理指導表の提出を求める。



## 給食における食物アレルギーの対応に関する年間スケジュール

（令和 6 年 1 月～令和 7 年 3 月）

令和 6 年 1 月	<p><u>新 1 年生</u>：書類送付（入学説明会の案内送付時に同封）</p> <p>様式 2-1（新・転入生）</p> <p>「食物アレルギー等に関する給食の取り組みと調査について」</p> <p>様式 2-2（新・転入生）</p> <p>「＜別紙＞食物アレルギー等に関する確認書」</p>
2 月	<p><u>新 1 年生</u>：入学説明会で様式 2-2 を全員から回収</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 食物アレルギー等に関する確認書の内容を確認</li> <li>2) 確認書で「給食での対応が必要」と申し出があった場合のみ 必要書類を渡し、提出期限と面談日を伝える</li> </ol> <p><b>必要書類</b></p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="font-size: 4em; margin-right: 10px;">{</div> <div> <p>様式 4「食物アレルギーに関する給食の対応について」</p> <p>様式 5「食物アレルギーについての申出書及び確認事項」</p> <p>その他様式「学校生活管理指導表」</p> </div> <div style="font-size: 4em; margin-left: 10px;">}</div> </div> <p>* 給食での対応が不要の場合でも、必要に応じて書類の提出を求める</p>
12～3 月上旬	<p><u>在校生（全員）</u>：「様式 3-1・3-2」を配付（3/14（木）までに様式 3-2 を回収）</p> <p>様式 3-1（在校生）</p> <p>「食物アレルギー等に関する給食の取り組みと調査について」</p> <p>様式 3-2（在校生）</p> <p>「＜別紙＞食物アレルギー等に関する確認書」</p> <p><u>在校生（1～5 年生）食物アレルギー対象児童</u>：必要書類一式の配付と受け取り</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 申し出内容を確認…内容に変更があれば、保護者から聞き取る ☞ P23【保護者面談時の手順】参照</li> <li>2) 給食対応の確認 ☞ P30【除去食・欠食対応のフローチャート】参照</li> </ol> <p>* 在校生については、できるだけ新年度開始時までには内容の確認は済ませる</p> <p><b>必要書類</b></p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="font-size: 4em; margin-right: 10px;">{</div> <div> <p>様式 4「食物アレルギーに関する給食の対応について」</p> <p>様式 5「食物アレルギーについての申出書及び確認事項」</p> <p>その他様式「学校生活管理指導表」</p> </div> <div style="font-size: 4em; margin-left: 10px;">}</div> </div>

3 月	<p><u>在校生（全員）</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 様式 3-2 を回収（3/14（木）までに回収）</li> <li>2) 内容を確認… 変更があれば、保護者から聞き取る</li> <li>3) 変更があった場合… 給食対応・献立の確認</li> </ol> <p><u>在校生（1～5 年生）食物アレルギー対象児童：4 月の献立確認</u></p> <p>* 2024 年 4 月の食物アレルギー確認用予定献立表と配合表は、 3/14（木）までにライブラリにアップの予定</p>
4 月 入学式・始業式 から給食開始 までに	<p>●食物アレルギー対応のための体制と各担当の役割確認をする</p> <p>メンバー：管理職・食物アレルギー担当・クラス担任・栄養教諭又は臨時技師・ 養護教諭・給食調理員・給食指導担当・保護者</p> <p>☞ P12【食物アレルギー対応のための体制づくり】参照</p> <p><u>新 1 年生：給食開始 4/15（月）までに</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 申し出のあった（対象となる）児童から必要書類一式の受け取り</li> </ol> <p><b>必要書類</b></p> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 10px;"> <p>様式 5「食物アレルギーについての申出書及び確認事項」</p> <p>その他様式「学校生活管理指導表」</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>2) 保護者と面談時に申し出内容を確認</li> </ol> <p>（給食対応・月々の献立チェック方法・クラス対応事項も確認）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3) 4 月の献立確認</li> </ol> <p>（除去食提供日・欠食日・家庭から代替持参の有無など）</p> <p>☞ P32【毎月の家庭との確認方法】参照</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4) 学校内で対象児童の情報共有</li> </ol> <p>（対象児童の一覧表&lt;参考様式 1&gt;の作成含む）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5) 除去食の受け渡し方法などを対象児童も含め各担当者と確認を行う</li> </ol> <p>●安全カードの「アレルギーの『食物アレルギー』欄」の記載内容も確認し、 必要に応じて家庭との確認などの対応をする</p> <p>●様式 6&lt;A・B&gt;「食物アレルギーを有する児童及び欠食児童報告一覧表」を保健給食室に提出</p> <p>* 4 月中旬の指定日までに対象児童を報告</p>
4 月下旬	<p>5 月の献立確認 ☞ P32【毎月の家庭との確認方法】参照</p>

10 月頃	<p>保健給食室が、就学時健康診断の案内を送付時に</p> <p>様式 1「食物アレルギーと学校生活について」を同封</p>
令和 7 年 1 月	<p><u>新 1 年生：書類送付（入学説明会の案内送付時に同封）</u></p> <p>様式 2-1（新・転入生）</p> <p>「食物アレルギー等に関する給食の取り組みと調査について」</p> <p>様式 2-2（新・転入生）</p> <p>「＜別紙＞食物アレルギー等に関する確認書」</p>
2 月	<p><u>新 1 年生：入学説明会で様式 2-2 を全員から回収</u></p> <p>1) 食物アレルギー等に関する確認書の内容を確認</p> <p>2) 確認書で「給食での対応が必要」と申し出があった場合のみ</p> <p>必要書類を渡し、提出期限と面談日を伝える</p> <p><b>必要書類</b></p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="font-size: 4em; margin-right: 10px;">{</div> <div> <p>様式 4「食物アレルギーに関する給食の対応について」</p> <p>様式 5「食物アレルギーについての申出書及び確認事項」</p> <p>その他様式「学校生活管理指導表」</p> </div> <div style="font-size: 4em; margin-left: 10px;">}</div> </div> <p>* 給食での対応が不要の場合でも、必要に応じて必要書類を求める</p>
12～3 月上旬	<p><u>在校生（全員）：「様式 3-1・3-2」を配付：3 月中旬までに様式 3-2 を回収</u></p> <p>様式 3-1（在校生）</p> <p>「食物アレルギー等に関する給食の取り組みと調査について」</p> <p>様式 3-2（在校生）</p> <p>「＜別紙＞食物アレルギー等に関する確認書」</p> <p><u>在校生（1～5 年生）食物アレルギー対象児童：必要書類一式の配付と受け取り</u></p> <p>1) 申し出内容を確認…内容に変更があれば、保護者から聞き取る</p> <p>☞ P23【保護者面談時の手順】参照</p> <p>2) 給食対応の確認</p> <p>☞ P30【除去食・欠食対応のフローチャート】参照</p> <p>* 在校生については、できるだけ新年度開始時までに内容の確認は済ませる</p> <p><b>必要書類</b></p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="font-size: 4em; margin-right: 10px;">{</div> <div> <p>様式 4「食物アレルギーに関する給食の対応について」</p> <p>様式 5「食物アレルギーについての申出書及び確認事項」</p> <p>その他様式「学校生活管理指導表」</p> </div> <div style="font-size: 4em; margin-left: 10px;">}</div> </div>

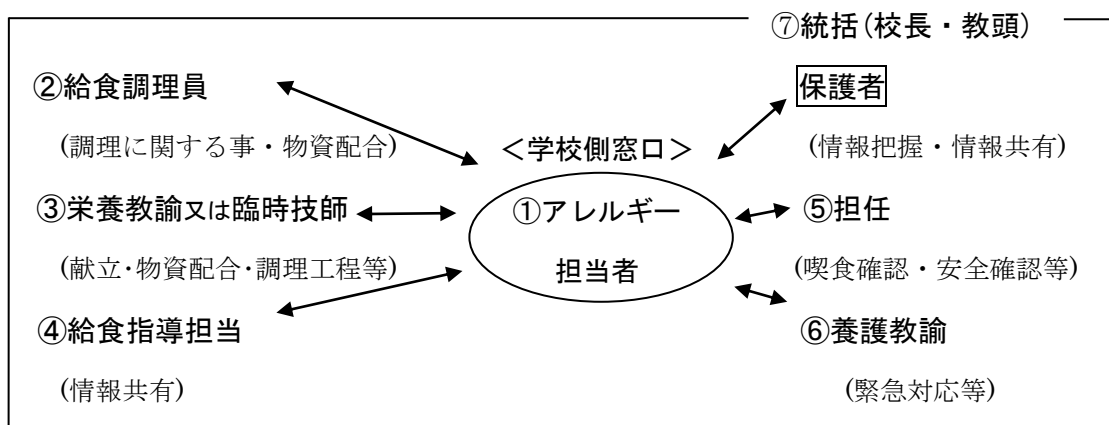
3 月	<p><u>在校生（全員）</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 様式 3-2 を回収（3 月中旬までに回収）</li> <li>2) 内容を確認… 変更があれば、保護者から聞き取る</li> <li>3) 変更があった場合… 給食対応・献立の確認</li> </ol> <p><u>在校生（1～5 年生）食物アレルギー対象児童：4 月の献立確認</u></p> <p>* 2025 年 4 月の食物アレルギー確認用予定献立表と配合表は、</p> <p>3 月中旬までにライブラリにアップの予定</p>
-----	--

## 食物アレルギー対応のための体制づくり

食物アレルギー対象児童の有無にかかわらず、年度当初に体制を整えます。

各担当者（①～⑦）の役割を認識し統括者を定めた上で、校内での情報共有の体制を整えます。

### 『食物アレルギー対応のための体制（一例）』



### 各担当の役割について

#### ① 「アレルギー担当者」：栄養教諭又は臨時技師・養護教諭・給食指導担当教諭等

保護者と学校及び校内の情報共有の中心

＊校内外の連絡窓口

＊家庭とのやり取り

家庭への必要書類（食物アレルギー確認用予定献立表や配合表）の配付、

対応確認（除去食・欠食・代替持参）、物資配合内容の確認など

＊各担当との調整及び連絡

#### ② 「給食調理員」

＊対象となる児童の「学年クラス・アレルゲン」などの情報を把握する

＊調理において必要な情報（作業工程など）を把握し、除去食品や食物アレルギー原因食品が混入しないように調理する。

➡詳細は、P14～

実施までの準備及び当日の対応

(P17・18)「5.給食調理室の対応」を参考

③ 「栄養教諭又は臨時技師」

家庭との献立確認・物資配合の詳細や調理作業に関する説明

(1) 調理室との調整

(2) 担当校へアレルギー担当者を通じての協力等

＊栄養教諭又は臨時技師の未配置校において不明点などについては、担当栄養教諭または教育委員会の協力を求めること。また未配置校での校内協議には、必要に応じて情報共有をした上で担当栄養教諭の参加を希望できる。

④ 「給食指導担当」

アレルギー担当者と協力し情報の共有に努める。

⑤ 「担 任（クラス）」

クラス内で、配慮の必要な食物アレルギー児童の把握

毎日、食物アレルギー確認用予定献立表で除去食・欠食献立・代替持参対応の献立の有無と対応児童の把握

(1) 対象児童の正確な、対応の確認と観察

(2) 他の担当者との確認・連絡等

＊担任不在時の対応も考え、アレルギー担当者等を通じ連携に努める。

➡詳細は、P14～ 

実施までの準備及び当日の対応
----------------

(P16) 「4.クラスでの対応」 を参考

⑥ 「養護教諭」

事故の未然防止及び緊急対応

⑦ 「統 括」：校長または教頭

＊全体把握

＊情報が一か所で留まらず、校内連携と情報共有及び家庭との連携についての支援や指揮をする。

- ◎ ここに挙げているものは、食物アレルギーの対応上必要な役割についての列挙で、各校の事情にあわせて適宜兼任や分担について調整すること。(たとえば養護教諭や栄養教諭又は臨時技師がアレルギー担当者を兼任するなど。)
- ◎ 体制作りについては栄養教諭又は臨時技師・給食調理員・給食指導担当教諭等だけでなく、学校全体での連携や共通理解ができるようにすること。

## 実施までの準備及び当日の対応

### 1. 保護者からの聞き取り

保護者に食物アレルギー対応の基本や流れ、注意事項、依頼事項などについて説明し理解を得る。また、対象児童についての聞き取りも行う。

聞き取った内容については、校内で情報の共有を図ること。

- ☞参考     P23    保護者面談時の手順
- P30    除去食・欠食対応のフローチャート
- P31    食物アレルギー対応一覧表

☞学校への提出書類

様式 5「食物アレルギーについての申出書及び確認事項」

その他様式「学校生活管理指導表」

### 2. 学校内協議

医師の診断や保護者からの聞き取り内容をもとに各担当者連携の上で、以下の項目内容の確認を学校全体として行い、全職員で情報を共有する。

- (1) 食物アレルギー除去食及び欠食について、対象となる食品・児童名・学年・クラス・症状などの申出書内容や受け入れ体制
- (2) 除去食を当該児童に確実に届けるための役割分担と受け渡しの方法
- (3) 保護者との連絡方法や日々の校内連携
- (4) 万一、除去食を提供できなくなった場合の対応  
(保護者への連絡方法や、クラス・当該児童への連絡や対応など)

○栄養教諭又は臨時技師未配置校においては、不明瞭なことがあれば担当の栄養教諭または教育委員会の協力を受け進める。

### 3. 実施

保護者との面談後に学校内で聞き取り内容をもとに協議し、児童に対する対応を決定したのち実施する。

- (1) アレルギー担当者は年度当初、学年・組・児童名と対象の品目を整理した一覧表を作成。 ㊦「参考様式1」参照

- (2) アレルギー欠食・除去の給食対応（可否とも）が決定されたものについて  
**様式6「食物アレルギーを有する児童及び欠食児童報告一覧表」**を作成し、校長を通じて保健給食室へ提出。

事務局にて各校の内容を把握し、確認印押印(複写保健給食室保管)後、返却。

原本は各校にて保管。

- (3) 教職員及び食物アレルギー以外の欠食申出は、様式左下の特記事項欄に記入する。

㊦保健給食室への提出書類

(食物アレルギーの対象児童の報告)

**様式6 <A・B>「食物アレルギーを有する児童及び欠食児童報告一覧表」**

- |   |                     |
|---|---------------------|
| { | A : 対象児童が 10 名以下の場合 |
|   | B : 対象児童が 11 名以上の場合 |



#### 4. クラスでの対応

事前準備	<p>1) クラス全体への周知</p> <p>2) チェックした献立表はクラス内に掲示、毎日確認</p>	<p>→他の児童に除去食対応の児童やアレルギーについて説明し、理解を深める</p> <p>→掲示場所を学校で統一するとよりわかりやすい</p> <p>→対応の確認やチェック・説明は必ず教員が行う</p>
当日	<p>1) 食物アレルギー児童の把握</p> <p><u>*アレルギー担当者と連携</u></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>【例 1】毎朝礼時の健康観察記録表にアレルギー児童の確認欄を追加する</p> <p>【例 2】毎朝礼時に、献立表を確認する</p> </div> <p>2) 除去食対象児童が欠席の場合、業間休みまでに連絡</p>	<p>→①対象となる食品と児童の有無</p> <p>②除去食か欠食か</p> <p>③欠食の場合、代替食を持参するのか</p> <p>④対象児童が代替食を持ってきているか</p>
給食 配膳時	<p>1) 除去食の受け渡し</p> <p><u>*給食調理員と連携</u></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>【例 1】受け渡しの場所を確認</p> <p>【例 2】取り忘れがある場合、誰が・何時を目途に確認するのか、決めておく</p> </div>	<p>→給食をとりに行く前に対象児童の確認をする</p> <p>→誰が運ぶのかを確認し、周知しておく</p> <p>→除去食の「学年・クラス・名前」を確認する</p> <p>→除去食は、対象児童に必ず最初に渡す</p>
	<p>&lt;配膳時の注意&gt;</p> <p>① 食物アレルギーの配慮が必要な児童は、毎日一番に配食・配膳するのが望ましい</p> <p>② 食物アレルギー児童は配食後の増減（減らし・おかわり）はしない</p> <p>③ 配食具（お玉やトンゴ）の使いまわしはしない</p> <p>一献立につき配食具はひとつであることを厳守する</p> <p>*増減する際も含め、使いまわすことで、アレルゲンとなる食品が混入するため</p> <p>④ 除去食は、給食調理室で器に一人分盛り切りで提供</p> <p>多く盛り付けている場合でも、減らさない</p> <p>*除去食を減らす食具がなく、他の配食具の使いまわしはしないため</p>	
	<p>2) 最終確認</p> <p>（食べ始める前に確認すること）</p> <p><u>*チェックした献立表を確認</u></p>	<p>→欠食児童にその対象となる給食が配食されていないことを確認する</p>
給食後	<p>1) 給食終了時には、食物アレルギーで配慮が必要な児童の観察を行う。</p>	

## 5. 給食調理室の対応

### (1) 学校内との情報共有

①食物アレルギー有症児童及び除去食対象献立の把握を行う。

(学年・クラス・名前・アレルギー食品)

②食物アレルギーの対応に関して、給食調理室でセッティングするものは除去食のみとする。

③クラスへの除去食セッティングは、『学年・クラス・氏名』がわかるような工夫をする。

(例：①記入したプレートを準備する。 ②アルマイト皿に記入し蓋をする。)

④クラスへの除去食の受け渡し方法について、校内で取り決め、共有しておく。

#### 『取り決め例』

\*どこで受け渡すか →クラスワゴン、配膳カウンター 等

\*担任・調理員・対象児童の相互確認はいつ行うか

\*除去食を取りに来ない場合、誰がいつまでに確認するか

⑤除去食を取り忘れた場合は、速やかに管理職に報告し、対象児童への提供を中止する。

### (2) 調理室での対応方法の取り決め（校内共有）

①定められた乳・卵・小麦の一部の除去食対応のみ行う。これ以外の除去食対応は行わない。

②除去食調理以外の対応は、牛乳・主食欠食児童の対応のみ<sup>(注1)</sup>とし、これ以外の食物アレルギーに関わる対応は行わない。

(注1) 牛乳とパン欠食児童が所属するクラスは、あらかじめ対象児童分を抜いた数で数読みを行う。

③添加物<sup>(注2)</sup>や調理済み献立<sup>(注3)</sup>を抜いての配缶・配食はしない。

(注2) 例：チョコレートスプレッド、マヨネーズ、スライスチーズ 等

(注3) 例：いか天ぷら、白身魚フライ 等

④除去対象となる食品と他の食品の交差がない作業工程・作業動線の確保を行う。

⑤保健給食室が作成する全校配付の「作業工程表」には、除去食採取のタイミングが記載されているので、これに従い調理する。

⑥除去食調理担当者を決定し、調理から配食までは専用のエプロン（直営校：オレンジ）を着用する。（担当者は、除去対象となる食品を取り扱う工程はできるだけ避ける。）

⑦除去食調理においても、中心温度を確認し記録する。

⑧除去食であることがわかるように、区別する。（上述 1-③）

⑨除去食は、ひとりひとり盛り切りで配食し、青いラップを使用して蓋をする。

必要に応じて、その上から、アルマイト皿などで蓋をしてもよい。

⑩保存食も採取する。

⑪通常食と同様、検食も行う。（一人前ではなく味見程度でよい。）

⑫除去食対応の献立及び調理は次頁の表のとおりとする。

アレルギー	献立	除去食調理	配食
卵	汁もの・炒め物 煮物・卵とじ	卵を入れる前に別鍋にとる <u>味をととのえて仕上げる</u>	*一人ひとり、給食調理室で 器に盛り切り、配食する  *青いラップで蓋をする  *対象となる学年・クラス・ 児童がわかるような工夫を する
	スクランブルエッグの ウインナー入りや ウインナー添えなど	蒸したウインナーのみ	
乳	グラタン類	乳を入れる前に別鍋にとる。 <u>味をととのえて仕上げる。</u>	
	シチュー・スープ類	乳、小麦を入れる前に別鍋にとる。 <u>味をととのえて仕上げる。</u> 米粉は入れない。	
小麦の一部 (注 1)		麺（うどん・中華麺・素麺） ・ラビオリ・ワンタン	
	(注 1)小麦除去食の対象とならないもの：マカロニ・パスタ類、麩、フライ、調味料類		

#### 「味をととのえて仕上げる」方法

- ① 除去食を取る前に入れる調味料を控えめにし、除去食の味をととのえる
- ② 調味料を全量入れたのちに除去食を取る時、通常食でその後入る液体量を考慮し、水分量を追加するなどして味をととのえる

## 献立・使用食材変更時の対応

実施献立の共有の観点から、献立の変更・使用食材の変更はやむを得ない場合のみになるが、各担当・保護者など関係者が情報を共有できるように、保護者への連絡方法など対応をあらかじめ決定し、明確にしておくこと。

自然災害や天候不順、納品物資の不備などにより、やむを得ず献立の変更や使用食材の変更が生じることがある。この場合は、対応が確定次第、各校へは校務支援システムの文書回覧で管理職へ変更内容を通知し、給食調理員に対しては、物資受け取りや調理工程の変更などの体制を整える為、別途ファックスで通知する。

## 誤食・誤配等の事故対応

緊急時の対応に備えて、事前に整備し体制を整えておく。

事故が発生した場合は、学校保健会作成の「吹田市立学校園におけるアレルギー疾患に対する取組について」を参考に学校保健対応の体制の一環として事前に整備した対応体制に基づき、食物アレルギー緊急時の対応を速やかに実施。市教委保健給食室には電話等により事故の報告を行い、様式 8「食物アレルギーに係る事故報告書」に記入の上、提出すること。

### 事故発生時

#### \* 児童の情報収集

様式 5「食物アレルギーについての申出書及び確認事項」により

- ・項目 5) 食物アレルギーでの受診医療機関名
- ・項目 6) 万一食べた時の症状（経過の変化）
- ・項目 7) 普段アレルギー症状がでた場合の対処方法
- ・項目 8) アレルギーの食品が皮膚についた時の対処法と症状
- ・項目 13) 保護者の緊急連絡先

その他様式「学校生活管理指導表」により

- ・主治医の指示

## ＊ 学校対応（参考資料）

下記項目は、「吹田市立学校園におけるアレルギー疾患に対する取組について」（学校保健会作成）より抜粋しているため、本文も参考にすること。

- ・ 2 ページ 4.緊急時の対応、
- ・ 13 ページ 食物アレルギーによる症状への対応

## ＊ 保健給食室へ報告

様式 8「食物アレルギーに係る事故報告」にて報告

- ・ 事故内容
- ・ 学校生活管理指導表提出の有無
- ・ 発生日時、場所、対象児童名、学年、クラス
- ・ 食物アレルギー対象食品  
(※加工食品であった場合はアレルゲンとなるものも要記載)
- ・ 発現した症状
- ・ 処置と経過
- ・ 事故原因

## 対象児童や申し出事項に変更があった場合の対応

### 1. 除去食解除の場合

主治医（医師）の診断と家庭で複数回、対象の食品を食べても症状が誘発されなかったことを確認した上で解除を進めること

- (1) 保護者からは解除であることを速やかに学校に連絡してもらうように依頼する。  
解除の場合、その他の様式 2-2「食物アレルギー対応解除申請書」を学校に提出してもらう。
- (2) 受け取った際には、必ず面談（時間が取れない場合は電話でも可）を行うこと。  
その他様式 2-2「食物アレルギー対応解除申請書」をもとに、医師の診断内容・家庭での喫食状況の確認を行い、【学校記入欄】に記載する。

また、年度途中に発生した場合は、様式 5「食物アレルギーについての申出書及び確認事項」にも保護者と確認の上、追記する。

- (3) 解除の情報は各担当で共有すること。

保健給食室へも様式 6<C>「食物アレルギーを有する児童及び欠食児童報告一覧表」を用いて報告すること。

- (4) 年度替わりに一部解除となり、新年度書類に記載のないアレルゲンがある場合は、  
「学校生活管理指導表」とその他様式 2-2「食物アレルギー対応解除申請書」の提出が必要。

## 2. 対応の変更（欠食児童が除去食対応になった、除去食の範囲が変更になった場合）

- (1) 除去食対応について、「1. 保護者からの聞き取り」（P14）に準ずる。  
(2) 除去食対応変更の情報は各担当で共有すること。

保健給食室へも様式 6<C>「食物アレルギーを有する児童及び欠食児童報告一覧表」を用いて報告すること。

## 3. 転出入による対応児童の増減があった場合

- (1) 転入があった場合、様式 2-1・2-2（新・転入生）「食物アレルギー等に関する給食の取り組みと調査について」及び「<別紙>食物アレルギー等に関する確認書」を配付する。  
(2) 「給食での対応が必要」と回答があった場合は、必要書類を配付し、「1. 保護者からの聞き取り」（P14）に準ずる。  
(3) 対応児童数変更の情報は各担当で共有すること。

保健給食室へも様式 6<C>「食物アレルギーを有する児童及び欠食児童報告一覧表」を用いて報告すること。

☞保健給食室への提出書類 \*上述項目 1・2・3 共通

（食物アレルギー対象児童の対応が変更、又は対応児童の増減があった場合）

様式 6<C>「食物アレルギーを有する児童及び欠食児童報告一覧表」

## 提出書類に関する事項

### 1. アレルギーを有する児童の「学校生活管理指導表」の取り扱い

#### ①食物アレルギーを有する児童

除去食・欠食時は必ず提出。「項目 C 原因食物・診断根拠」に記載してもらう。

牛乳のみ欠食児童及び全欠食児童についても同様。

#### ②食物アレルギーを有する児童でエピペンを処方されている児童

学校生活管理指導表「項目 C 原因食物・診断根拠」に記載すれば併用可能。

#### ③食物アレルギー及びその他アレルギー疾患を有する児童

学校生活管理指導表「食物アレルギー 項目 C」に記載、またはその他の異なる書式に追記及び除去食品を記載することで併用可能。

#### ④上記の書類については、「一年に一回」提出すること。

### 2. 様式 5「食物アレルギーについての申出書及び確認事項」の取り扱い

保護者が記入し、学校で確認すること。

### 3. 除去食・欠食対応児童が、年度替わりに書類の提出をしなかった場合

提出遅れか、対応が不要になったのかを家庭に確認する。

#### ・提出遅れの場合

早急に提出するよう依頼。

#### ・対応が不要になった場合

一部不要になった場合も含めて、その他書式 2-2「食物アレルギー対応解除申請書」を提出

## 食物アレルギー以外の疾患による給食欠食の対応

### 1. 食物アレルギー以外の疾患による児童（牛乳欠食）

医師の診断に基づくものを基本とし、欠食開始時には必ず「学校生活管理指導表」またはその疾患に対する診断書を提出してもらう。

書面内容に「飲用牛乳を卒業するまで禁ずる」などの期間を記載してもらうことで記載された期間は有効とし、一年に一回の提出は不要とする。

## 2. その他の理由による児童（牛乳欠食や全欠食）

医師の診断のもと対応するのが基本であるが、状況により当該家庭との連絡などを密にして、対応すること。

### 保護者面談時の手順

#### 1. 学校給食の対応について説明してください

##### (1) 吹田市の基本

①安全性確保のため、多段階の対応は行わず、原因食物を提供するか、しないかの二者択一を原則的な対応とする

②乳・卵・小麦の一部の除去食対応のみ実施

（その他の食品の場合は、保護者の判断で欠食や代替品を持参するなどの対応になる）

＊小麦については一部、除去食の対象とし、普通食と除去食で明らかに区別がつく食材・献立のみ除去食を実施する。

「対象とならないもの」

マカロニ・パスタ類、麩、フライもの（油を使いまわすため）、調味料類

＊他の食品を扱っていない理由として、各校の給食調理施設の規模や総食数の違い、食物アレルギー原因食品の多様化・複雑化したことによる人的ミスによる様々な事故<sup>（注）</sup>を未然に防ぐためである。

（注）事故とは、献立の確認漏れ・作業動線や調理器具の交差による除去食品の混入・給食提供時間の遅延・配膳間違い・誤食などのことをいう

(2) 給食を食べる時に、クラス内で教職員の手助け（確認・見守りなど）を必要とする場合は、除去食以外の欠食・代替品持参の対応でも、食物アレルギーの対応の範囲とする

＊教員の手助けを必要とせず、アレルギーの原因となる食品を自分で取り除いて食べることができる場合は、食物アレルギー対応の範囲ではない（すなわち届出や提出書類、面談は不要となる）。



(3) 対応には所定の書類 2 種の提出と面談が必要

除去食対象者のみでなく、上述(2)で食物アレルギー対応の範囲であると判断した場合も提出と面談が必要になる。

① 様式 5「食物アレルギーについての申出書及び確認事項」→ 保護者記入

② 「学校生活管理指導表」→ 継続的に受診している医師（主治医）が記入

\* やむを得ず、②の提出が困難な場合は別途相談とする。

\* 状況により、アレルギー専門医に受診の上書類を提出してもらうことがある。

\* 受診の際の諸経費は保護者負担

ただし、「学校生活管理指導表」のうち食物アレルギー、アナフィラキシーについては診療報酬の対象となりますので、通常の診察料以外に文書料が発生することはありません。

(4) 所定の書類 2 種は、毎年度ごとに提出（年 1 回の提出）

(5) 代替食（アレルギー食品を除去して他の食品を入れて調理）の提供は行わない。

\* 家庭からの食材持参による代替食調理も行わない。

\* ただし、家庭から持参する代替食（お弁当）はこの範囲ではない。

(6) 慣らし食（〇〇 g まで、週に〇〇回まで大丈夫など）は行わない。

\* 量の調整をして様子を見ながら食べることが可能であるものは、治療経過であるものと判断する。

\* 量を調整して様子を見ながら食べ進めることは、家庭で実施する。この場合は除去食または欠食で対応する。

(7) 給食で提供されるものを、家庭に持ち帰り試すことはできない。

\* 衛生面の観点から、給食で提供されたものを持ち帰ることは、禁止されている。

\* 給食で使用している食材は、学校給食用に供給されるものであるため、一般購入できない。

- (8) 万一、アレルギーの原因となる食品が除去できなかった場合・抜き忘れた場合は、対象児童への提供は中止し、可能な場合には他のおかずを増やすなどして対応する。
- (9) 予定献立表通りの献立を実施することが基本であるが、自然災害や天候不順・納品物資の不備などにより、やむを得ず献立の変更や使用食材の変更が生じることがある。

## 2. 食物アレルギーの原因食品とその程度を確認してください

様式 5「食物アレルギーについての申出書及び確認事項」をもとに聞き取る。

＜聞き取り・説明時の一例＞

### ① 卵について

給食で調理し提供するものは、十分加熱し半熟状態で提供することはない。

但し、マヨネーズのアレルゲン性は生卵と同等とする。

練り製品・ハム・ベーコン・ウインナー・加工食品に卵は入っていない。

筒切りの魚（さば水煮、いわし、さんま等）は、魚卵が残存している場合がある。

筒切りの魚を使用する際には献立表に「さば水煮(筒切り)」などで記載している。

### ② 乳について

乳・乳製品としてひとくくりで除去食の対応を実施する。

牛乳のみ・チーズのみなど、食品個別の除去食対応はできない。

使用量により、「食べる・食べない」の判断もできない。

パン粉に、乳成分は入っていない。

### ③ 牛乳(飲用)について

飲用牛乳は生で提供するものになるため、加熱して提供する乳の除去食対象者にはならないが、飲用牛乳は欠食として申し出されることがある。この場合は、「牛乳欠食」として、給食費の減額申請ができる。

④ パンについて

パンには「乳・小麦」が含まれており、年に数回使用する「デニッシュパン」「パーカーパン」には「乳・小麦・大豆」が含まれている。これらに該当する場合は「パン欠食」として、給食費の減額申請ができる。

ただし、この場合は年に数回提供される「乳」を含まないパンであっても、食べることはできない。

⑤ 小麦について

小麦粉使用時に、施設内に小麦粉が微量に空気中に舞うこともある。

練り製品・ハム・ベーコン・ウインナーには小麦は使用していない。

⑥ コンタミネーションについて

除去食対応の別部屋での調理ではなく同じ施設を使用している。

器具は除去食用と分けていないが、必ず洗浄・消毒している。

家庭で、調理器具を分けている・アレルギー食を他の食事と時間をずらして調理するような状況であれば、給食での対応はできない。

⑦ 揚げ油（フライ油）について

2～3回使いまわしをするので、アレルギーの原因となる食品を揚げた後の油を使用することもある。

（フライ油の使用順番は、食物アレルギー確認用予定献立表に記載）

⑧ ごま類について

白ごま・黒ごま・ふりかけ類などが該当する。

⑨ 大豆類について

大豆・炒り大豆・豆腐・揚げ類・豆乳・高野豆腐などが、該当する。

炒め油・フライ油は大豆油ではなく、なたね油を使用している。

ただし、加工品には大豆油が使われていることがあるので確認が必要。

⑩ いか・たこ・貝類について

給食で使用している、海藻類・小魚類（ちりめんじゃこなど）は、これらと同じ生息地で混ざる漁法で採取しているので、付着している可能性がある。

⑪ えび・かにについて

甲殻類は給食で提供しないので、書類の提出は不要となる。

ただし、海藻類・小魚類（ちりめんじゃこなど）は、これらと同じ生息地で混ざる漁法で採取しているので、付着している可能性があるため、欠食する場合は、従来通りの書類の提出が必要になる。

⑫ 果物類について

生の場合は、食べる時に皮を自分でむく「みかん・ポンカン」などに限る。

缶詰の場合は、「りんご・みかん・黄桃・梨・パイナップル」などである。

パイナップル以外の南国フルーツは使用しない。

⑬ やまいもについて

やまいもは給食で提供しないので、書類の提出は不要となる。

ただし、さといもは使用があるため、従来通りの書類の提出が必要。

### 3. 代替食を持参する場合の説明をしてください

- (1) 毎月の献立確認時に、欠食の場合の家庭からの代替食持参の有無も確認する。
- (2) 代替食を保存する専用の冷蔵庫や温めるための電子レンジなどは設置していない。
- (3) 代替食を持参するときは、保冷剤・保冷バッグを利用するなど工夫してもらう。保温容器を活用してもよい。
- (4) 代替食を持参する日は、校内でも共有しておく。

#### 4. 毎月の確認方法について説明してください

(具体的な方法は、P32 **毎月の家庭との確認方法** 参照)

- (1) 献立確認は原則的に毎月、前月の月末までに一ヶ月単位で行う。

保護者には、食物アレルギー確認用予定献立表や加工食品配合表等で内容を事前にチェックしてもらう。その後、学校と対応を確認・決定する。

☞給食提供日に連絡帳等でその都度直接担任とやり取りをしての対応は行わない。

- (2) 決定された対応については、学校内各担当で共有することを伝える。

クラスや学校内で配慮する日がわかるように、保護者がチェックした献立表が確認をできるような工夫（クラス掲示など）をしていることも伝えておく。

- (3) 食物アレルギー確認用予定献立表の見方について説明する。

①<アレルギー対応に関するお知らせ>の記載があるので参考にする。

- ・除去食対応のアレルゲンとその実施日
- ・フライ油の使いまわしの順番（献立名）
- ・その他、当該月のアレルギーに関する特記事項

②献立名欄

- ・献立名の下の（ ）書き部分は、クラスで別々に配食されるものである。
- ・（ ）内のものが欠食対象の場合、（ ）内のはクラスで配膳しない。
- ・除去食対応の献立は、献立名に ● ▲ ■ を表記している。  
(●は卵除去食、▲は乳除去食、■は小麦の一部除去食)

③食品名欄

- ・それぞれの献立に使用している食品が紐づいて記載されている。
- ・その食品に対してのアレルゲン表示も記載している。

#### 5. 家庭との連絡方法について聞き取り、確認してください

様式5「食物アレルギーについての申出書及び確認事項」をもとに聞き取る

- (1) 緊急時の保護者との連絡方法

携帯電話や勤務先等、必ず連絡できるよう複数の緊急連絡先の確保が必要。

- (2) 食物アレルギーで日常受診している医療機関名等

日常受診している医療機関名とその連絡先を確保することが、保護者との連絡がつかない場合や保護者だけで判断できない場合に必要

## 6. 家庭でお願いしたいことを説明してください

- (1) 必ず食物アレルギー確認用予定献立表は毎月確認し、対応の有無や対応方法について学校に期日までに決められた方法で伝える。
- (2) 当日の給食について（除去食の有無や代替食持参など）保護者側で児童とともに確認して、児童自身に理解させた上で登校してもらう。  
（児童本人が確認できるよう家庭でも身につけさせるように保護者側へ依頼することも重要。）
- (3) 定期的に主治医の受診が必要であることを説明する。
- (4) 除去の解除や対応に変更があった場合は、速やかに学校に連絡することを説明する。

## 7. 解除や対応に変更があった場合

- (1) 速やかに学校に連絡の上、**その他書式 2-2「食物アレルギー対応解除申請書」**を提出してもらう。
- (2) **その他書式 2-2「食物アレルギー対応解除申請書」**の提出の際の注意事項を配布し、伝える。（**その他書式 2-1「食物アレルギー対応解除申請書の提出について」**）
  - ①医師の診断だけでなく、原因食材を家庭で複数回喫食して症状が出ないことを確認した上で解除申請をしてもらう
  - ②医師の診断であっても、対応の原則に準ずるものでなければ、対応できないこともあることを説明する
  - ③年度替わりに対応項目が減った場合は、「**学校生活管理指導表**」と**その他書式 2-2「食物アレルギー対応解除申請書」**の両方の提出が必要であることを説明する

## 除去食・欠食対応のフローチャート

<開始当初のやり取り>

申し出内容が確認できれば

①パン・ごはん・飲用牛乳・副食の欠食および全欠食。

(⇒ パン欠食の場合は、ナン・ピタパン類も食べることはできない)

②除去食調理対応を希望する。

①

パン・ごはん・

飲用牛乳・副食の欠食は返金する。

全欠食の支払いは発生しない。

②

23～29 ページ

「保護者面談時の手順」

- ・ 必要書類の確認
- ・ 除去食対応についての注意点等の確認

- 除去食調理希望しない
- 除去調理不可能

欠食対応

☆ 除去食調理希望

乳・卵・小麦の一部の除去食のみ実施

○ 除去食調理可能

除去食調理の対象人数や原因食材をとりまとめる。

給食調理員とも情報共有

● 除去食対応不可の場合

欠食対応

<欠食対応の場合>

代替食(お弁当)を持参するかどうかを、保護者に確認する。

\* 除去食対応及び欠食児童については給食調理員に伝える。

《毎月のやりとり》

保護者は食物アレルギー確認用予定献立表や配合表を確認し、対応を記入し食物アレルギー担当者に提出。対応がない場合も提出のこと。

○ 除去食調理可能

× 除去食調理不可能

除去食の提供を、各担当・担任・保護者などに伝え、学校内で情報共有もする。

代替食持参の有無を確認し担任にも連絡する(学校内で情報共有もする)。

# 食物アレルギー対応一覧表

		申出書	医師の診断 学校生活管理指導表	年度当初の確認 と 学校共有	毎月の確認 及び 対応方法
除去食	乳・卵 小麦の一部 <sup>(※)</sup>	○	○	○	1. 食物アレルギー確認用予定献立表 で家庭とのやり取り 2. 配合表配付 3. 次月の献立確認 4. 学校内共有（掲示・調理室）
欠食	全欠食・主食・ 副食・飲用牛乳・ その他の食品	○	○	○	除去食対応と同様  （飲用牛乳のみ欠食の場合は 4. 学校 内共有（掲示・調理室）のみ行うこ と）
クラス内 対応	児童が自分で 取り除く	○	教員の見守りや確認が必要な時		教員の見守りや確認が必要な自己除 去は想定しないため、項目を消去
			○	○	
		安全カード	教員の見守りや確認は必要なし		
			×	×	
食物アレルギー対応解除	食物アレルギー対応解除申請書	○  ※医師の診断のもと、その他書式 2-2「食物アレルギー対応解除申請書」を提出のこと （「学校生活管理指導表」の提出は不要）	×	保護者からの申出があれば、  その他様式 2-1 と 2-2 を配布	
給食で提供しない品目対応	安全カード	<u>給食に関しては×</u>  * 学校生活において 配慮が必要と判断した場合は提出「○」	○	「対象児童一覧表」作成  ・ 校内共有	

(※) 小麦については一部、除去食の対象とし、普通食と除去食で明らかに区別がつく献立のみ除去食を実施

\*対象となるもの：麺類（うどん・チャンポン麺・素麺）、ワンタン、ラビオリ、クリームシチュー、クリームスープ

\*対象とならないもの：マカロニ・パスタ類、麺、フライ、調味料類



## 毎月の家庭との確認方法

\* 担当者が変わっても、統一的な対応ができるような確認方法

### 1. 保健給食室から学校への配付物

#### ① 食物アレルギー確認用予定献立表

家庭配付用とは切り離して、確認用として献立表を別に作成したもの。

データは前月中旬に校支援システムのライブラリにアップする。

#### ② 加工食品配合表

①の献立表と共に、校支援システムのファイル管理にアップする。

毎月の配合表以外は以下のとおりとする。

＜年間物資、パン、1学期物資＞・・・4月分と同時

＜2学期物資＞・・・8月分と同時

＜3学期物資＞・・・1月分と同時

### 2. 献立チェックのための家庭への配付物

#### ① 食物アレルギー確認用予定献立表 2枚

#### ② 加工食品配合表（年間・パン・学期のみ）・・・上述 1-②を参考

### 3. 毎月の家庭とのやりとり

\* 除去食・欠食・弁当持参など日々の確認を、月単位で前月の中旬～下旬に行うこと

\* 家庭でのチェックは、食物アレルギー確認用予定献立表で行うこと

☞ P34 ＜食物アレルギー確認用予定献立表の運用について＞ 参照

① 家庭では前述 2. の配付物をもとに、2枚の献立表は同じようにチェックをしてもらい、1枚は学校へ提出してもらう。

② 家庭から提出された献立表をチェックし、不備がないかを確認し、不備があった場合は、再度家庭との確認を行う。

③ 「除去食・欠食・代替食持参」など確認を行い、校内で周知する。

- ④ 献立表を掲示し、保管する。

学校提出の 1 枚は 2 部コピーをとり学校用として 3 枚用意する。

- |   |      |     |                        |
|---|------|-----|------------------------|
| { | 1 枚目 | ・・・ | クラス内に掲示                |
|   | 2 枚目 | ・・・ | 職員室に掲示又はすぐに確認できるところに保管 |
|   | 3 枚目 | ・・・ | 給食調理員                  |

これ以上に必要な場合は、校内で必要部数をコピーする。

- ⑤ 必要に応じて、対応の一覧表を作成する。
- ⑥ 保護者へは、様式 7「食物アレルギー確認用予定献立表の運用について」を配付する。

### ＜食物アレルギー確認用予定献立表の運用について＞

- ＊従来の予定献立表とは別に、毎月の除去食・欠食・代替食持参などのチェックをするための「食物アレルギー確認用予定献立表」（以下、献立表）を作成しました。
- ＊献立表は献立名と食品名が紐づいており、食品ごとにアレルゲンを表示しています。
- ＊除去食対応の献立は、献立名に ● ▲ ■ を表記しています。  
(●は卵除去食、▲は乳除去食、■は小麦の一部除去食)
- ＊配合表を献立表の下部に示しています。
- ＊配合表は使用頻度により年間・学期・月ごとに分かれており、献立表は月の配合表を示していますので、年間・学期の配合表については、ホームページまたは学校から配付される紙面でご確認ください。献立表及び配合表は毎月ホームページに掲載します。

### 献立チェックの方法

- 1) 献立表 2 枚のうち、1 枚は家庭で保管、1 枚は学校に提出してください。
- 2) チェックはボールペンなど目立つペンで、2 枚とも同じようにしてください。  
(コピーをしますので、蛍光ペン等は使用しないでください)
- 3) 献立表の表裏 4 か所に、学年・クラス・名前を書いてください。
- 4) 対象となる献立がない場合は「今月はありません」と書いてください。
- 5) 給食で提供される牛乳・パンを欠食申請していて食べない場合は、献立表上部の表裏 4 か所を○で囲んでください。(両方の場合は牛乳・パンどちらも○で囲う)
- 6) 該当する献立名・食品名のどちらも○で囲んで、除去食・欠食・代替持参のいずれかを、以下を参考に記入してください。(見本参照)

除	...	除去食
欠	...	欠食
代	...	欠食で代替食を持参するとき

この記入例は一年間保管してご活用ください

年 組 名前

[illegible]

日	食品名	原材料名					アレルゲン表示	同一製造ライン	同一工場内	特記事項
4	ラビオリ(冷)	小麦粉 パン粉 香辛料	小麦たん白 玉ねぎ 酵母エキス	食塩 オニオンソーセー 加工でん粉	食用植物油 食塩 水	豚肉 ポークエキス	小麦・豚肉		えび・かに・卵・乳・ アーモンド・あわび・ いか・いくら・オレンジ カシューナッツ・キウイ 牛肉・くるみ・ごま さけ・そば・大豆 鶏肉・バナナ・まつたけ もも・やまいも りんご・ゼラチン	
		【パン粉】小麦粉、ぶどう糖、イースト、ショートニング、食塩、イーストフード、ビタミンC								
6	クリームコーン	スイートコーン	砂糖	加工デンプン	食塩					
	サラダ寒天	寒天	こんにゃく粉	増粘多糖類				小麦・そば・大豆		
11	フランクフルト ソーセージ	豚肉	馬鈴薯でん粉	食塩	砂糖	香辛料	豚肉	卵・乳・牛肉 大豆・鶏肉	小麦	
	トマトケチャップ	トマト 食酢・塩	糖類(砂糖・ぶどう糖・果糖液糖・ぶどう糖) 農産物	醸造酢	食塩			小麦・乳・牛肉 大豆・豚肉・卵・ごま		