

## 小学校給食における食物アレルギーの取組と課題について

### I 学校給食における食物アレルギー対応の基本に基づいた本市の取組

#### (1) 学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)

### 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<sup>※1</sup>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<sup>※2</sup>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。

<sup>※1</sup> 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。  
<sup>※2</sup> 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

### I チェック表、II 解説

<b>1 食物アレルギー対応委員会</b> P5, 12	<b>2 対応申請の確認から対応開始まで</b> P6, 15
<input type="checkbox"/> 設置の趣旨・委員構成 12	<input type="checkbox"/> 対応申請の確認 15
<input type="checkbox"/> 給食対応の基本方針の決定 12	<input type="checkbox"/> 対応開始前の面談の実施 15
<input type="checkbox"/> 面談における確認事項 13	<input type="checkbox"/> 面談調査・個別の取組プラン案の作成 15
<input type="checkbox"/> 対応の決定と周知 13	<input type="checkbox"/> 個別の取組プランの決定と情報共有 16
<input type="checkbox"/> 事故等の情報共有と改善策の検討 14	<input type="checkbox"/> 教育委員会等における対応内容の把握 16
<input type="checkbox"/> 委員会の年間計画 14	<input type="checkbox"/> 評価・見直し・個別指導 17
<hr/>	
<b>3 献立の作成と検討</b> P7, 18	<b>4-1 給食提供 体制づくり</b> P8, 23
<input type="checkbox"/> 献立作成における食物アレルギー対応の基本方針作成 18	<input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有 23
<input type="checkbox"/> 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方 18	<input type="checkbox"/> 調理器具、食材の管理 23
<input type="checkbox"/> 食品選定のための委員会との連携 21	<input type="checkbox"/> 調理担当者の区別化 24
<input type="checkbox"/> 実施献立の共有 22	<input type="checkbox"/> 調理作業の区別化 24
<input type="checkbox"/> 問題への対応を報告する体制の整備 22	<input type="checkbox"/> 確認作業の方法、タイミング 25
<input type="checkbox"/> 調理場における対応の評価 25	<input type="checkbox"/> 調理場における対応の評価 25
<hr/>	
<b>4-2 給食提供 調理作業</b> P9, 26	<b>5 教室での対応</b> P10, 30
<input type="checkbox"/> 実施献立・調理手順等の確認 26	<input type="checkbox"/> 給食の時間における配慮 30
<input type="checkbox"/> 対応食の調理手順 27	<input type="checkbox"/> 食材・食物を扱う活動等 30
<input type="checkbox"/> 調理済みの食品管理 28	<input type="checkbox"/> 食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導 31
<input type="checkbox"/> 過時チェック作業 29	<input type="checkbox"/> 対応における問題の報告 31
<input type="checkbox"/> 対応における問題の報告 29	<input type="checkbox"/> 緊急時対応の確認 31
<input type="checkbox"/> 児童生徒や保護者との連携 29	

## (2) 学校における食物アレルギー対応ガイドライン<令和3年度改訂>(大阪府教育委員会)

抜粋:学校における食物アレルギー対応ガイドライン

### (ア) 学校給食における食物アレルギー対応の考え方

『アレルギーを有する児童生徒等が、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができる。』

#### «原則»

- 食物アレルギーを有する児童生徒等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。
- 日本学校保健会ガイドラインに基づき、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。
- 家庭で食べていないものを、学校で初めて食べることは避ける。
- 市町村教育委員会は食物アレルギー対応について基本方針を示すとともに各学校の取り組みを支援する。



#### a. 最優先は“安全”

学校給食で最優先されるべきは、“安全”です。栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒等の希望は、安全が十分に確保される方法で検討します。

#### b. 二者択一の原則

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ことが必要です。

牛乳アレルギーを例にすると、1) 完全除去、2) 少量可、3) 加工食品可、4) 牛乳を利用した料理可、5) 飲用牛乳のみ停止など多段階の対応ではなく、完全除去か他の児童生徒等と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供するか、どちらかで対応することが必要です。

#### c. 二者択一したうえでの給食提供

対応を二者択一したうえで提供する給食には、除去食と代替食があります。本来の学校給食における食物アレルギー対応の理想的な提供方法は代替食です。しかし代替食は、除去食よりもきめ細かな対応が必要になるため、安全が確保できないときは除去食対応を選択します。

### (イ) 学校給食による事故を防ぐための主な留意点

#### a. 献立

##### (a) 献立作成

- ・食育の観点も考慮しながら、原因食物を使用しない調理方法や献立を増やす。
- ・1回の給食で複数の料理に同じ原因食物が重ならないように考慮する。
- ・原因食物を判別することができる形で提供し、使用していることが明確な料理や料理名にする。
- ・物資選定の際は、できる限り原因食物を含まないものを選定する。  
※加工食品や調味料等は、必ず原材料配合表を取り寄せ、使用する食材の確認を行う。
- ・特に重篤度の高い原因食物【そば・落花生（ピーナッツ）】は、原則として給食では使用しない。
- ・原因食物だけでなく、新規に症状を誘発するリスクの高い食物（種実類・木の実類やキウイフルーツ）の提供については、注意する。

##### (b) 決定後

- ・使用する食品（原材料も含む）が分かる詳細な献立表を作成し、保護者、学級担任、養護教諭等に配付し、献立表及びアレルギー対応の内容を確認後、管理職に報告する。
- ・決定した内容は、学級担任や給食に関係する教職員に周知する。
- ・学級担任以外が給食指導をする場合においても、適切な指導ができるように、情報を共有しておく。

以上「」より

### (3) 吹田市における取組

- ① 教育委員会が対応の方針を定め、各校では対応共有のための協議の場を持つ
- ② 学校対応の理解を求めるため医師会と、また緊急時に備え消防機関との連携を図る
- ③ 全校対象に教育委員会主催の説明会や情報共有の場を持ち、各校では研修会を実施
- ④ 対応のための、環境を整える

\*吹田市統一の対応

\*対象児童把握のための取組方法と対応方針の決定

\*年間スケジュールの策定

\*対応開始（学校生活管理指導表の提出が必須）と解除（解除申請書の提出）の統一化

\*使用しない品目の明確化

\*除去食対象献立、対象品目の明確化

\*わかりやすい献立の作成・給食提供（献立名・調理工程・使用食材・予定献立表など）

\*学校・クラスでの給食時間対応の統一化

\*献立確認方法の統一化

## 2 吹田市の課題

『安全性を最優先するための「二者択一」の給食提供を原則とした対応の実施』

- (1) 食物アレルギーの多様化「即時型対応と予防的対応」
- (2) 学校給食の対応範囲と家庭の対応の差
- (3) 食物アレルギー対応を求める自己除去

今後の考え方（別添：参考資料1・2も参照）

- (1) 一つのアレルゲンに対して、対応は一つ「二者択一」
  - 特定原材料及びそれに準ずるものの品目の分類を参考にする
  - 品目ごとの対応の基本を示す
- (2) 食物アレルギーとその他の医療的配慮の考え方を分ける
  - 文科省の対応指針は食物アレルギー対応のみのため、食物アレルギー対応のみ、充当する
  - 食物アレルギー以外の医療的配慮では対応を継続する
- (3) 「学校や担任の確認は不要（自己除去）」の選択肢が残れば、結局その対象児童（自己除去）が増えるのではないか?
  - まずは、自己除去の選択肢を廃止しなければ、把握していない事故が起こる可能性がある
- (4) 「学校や食物アレルギーに関する帳票類（提示する帳票の種類）についても再考

「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

## 学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方

### 1. 最優先は“安全性”

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。

### 2. 二者択一の給食提供

“安全性”確保のために、従来の多段階の除去食や代替食提供は行わず、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ことが望ましい。二者択一とは、牛乳アレルギーを例に以下のように説明される。

従来の多段階対応では、1) 完全除去、2) 少量可、3) 加工食品可、4) 牛乳を利用した料理可、5) 飲用牛乳のみ停止など様々なレベルがあった。これに個々に対応すると、業務は複雑・煩雑となり、負担が増えるばかりか、事故の温床にもなる。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、どちらかで対応をする。多段階対応はしない。

### 3. 二者択一した上で給食提供

対応を二者択一した上で提供する給食には、代替食と除去食がある。本来の学校給食における食物アレルギー対応の理想的な提供方法は代替食である。しかし代替食は、除去食よりもきめ細かな対応が必要になるため、安全性が担保できないときは除去食対応を選択する。

- ①除去食の場合、完全除去した献立に代替はしない。このためそれが中心献立・食材だった場合、給食として成立しないため、一部弁当対応となる。
- ②代替食の場合、完全除去した献立に代替する献立・食材を加える。ただしアレルギー対応献立はできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しない。最小限の代替食を「提供するかしないかの二者択一」とするとよい。

### 4. 二者択一で除去食対応としたときの問題点や疑問点

- ①給食を食べられなくなる児童生徒がいる

これまで一定レベル以上の給食を安全に食べられていた児童生徒が、完全除去対応となるため、対応の後退を問題にされる可能性がある。

➡個人で考えれば、一部児童生徒で二者択一が対応の後退に映るが、この方針は学校給食における食物アレルギー対応全体の安全性向上という目的がある。こうした説明を保護者に丁寧に実施し理解を得る。

- ②調味料の使用や微量混入まで完全除去管理になると、かえって現場の負担になる。

➡多くの患者は、前述したように調味料の使用や微量混入では症状が誘発されないと考えられる。このためそのレベルで管理が必要な場合、対象は重症患者といえ、安全性の確保が難しければ学校給食で対応することは勧められない。この場合、弁当対応を考慮するべきである。

### 5. 弁当対応の際の留意点

弁当対応を行う場合、保護者のとのコミュニケーションを密に図ることが重要である。学級での指導状況や食物アレルギーを有する児童生徒の意向等を十分に考慮した上で、具体的な対応を決定していく。その際、双方にとって過度な負担とならないように配慮するとともに、状況に応じて適宜対応を見直していくことも必要であろう。

## 参考資料 2

### 【二者択一の統一に向けた、吹田市の考え方・対応の基本】

<除去対象とならないもの(対象外)>

#### ① 特定原材料及びそれに準ずるもの 28 品目のうち、本市で提供しないもの 13 品目

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、マカダミアナッツ、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)

\*上述 28 品目のうち使用しない 13 品目

えび・かに・くるみ・そば・落花生

アーモンド・あわび・いくら・カシュー ナッツ・キウイフルーツ・バナナ・マカダミアナッツ・やまいも

#### ② 調味料・だし・添加物(加工の際に添加するもの)

抜粋：学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省） 第Ⅱ章3-2

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい  
下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する  
必要はありません。

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーが  
あることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮します。

#### 原因食物 除去する必要のない調味料・だし・添加物等

卵	卵殻カルシウム	名称：肉だんご
乳	乳糖・乳清焼成カルシウム	原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）
小麦	しょうゆ・酢・みそ	
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ	
ゴマ	ゴマ油	
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう	
肉類	エキス	

##### 【小麦の例】

このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。