食物アレルギー対応について

～学校給食の対応とお願い～



吹田市の学校給食における食物アレルギー対応の基本

学校給食における食物アレルギー対応は、児童生徒の安全・安心を最優先とし、全校統一の対応を実施しています。

- ✓ 医師の診断をもとに対応することを基本とし、複雑な対応は行わず全校統一の除去食又は欠食対応を行い、保護者と学校が連携して対応することとしています。
- ✓ 「原因食物を提供する」又は「提供しない」の二者択一を原則とし、保護者や児童生徒本人の判断による自己除去は行いません。
- ✓ 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ません。

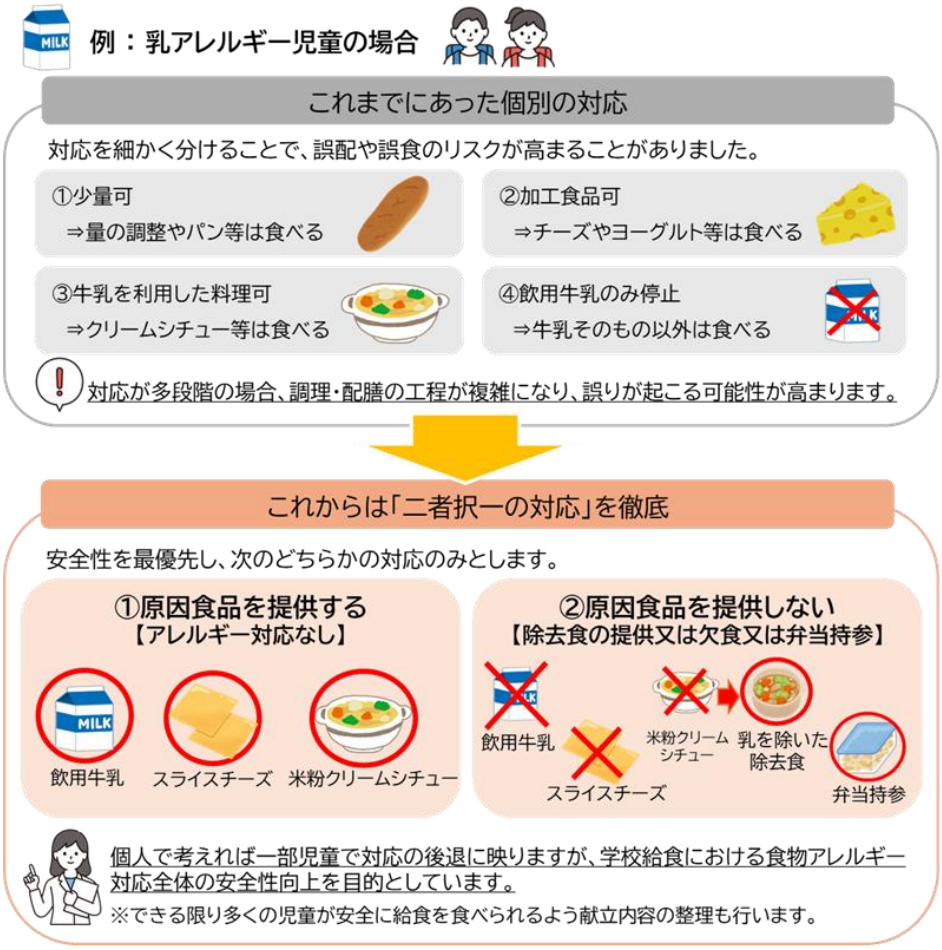
＊えび・かに・そば・あわび・いくら・キウイフルーツ・バナナ・やまいも
＊木の実ナッツ類［カシューナッツ・くるみ・落花生（ピーナッツ）・アーモンド・マカダミアナッツ
ピスタチオ・ヘーゼルナッツ・ペカンナッツ（ピーカンナッツ）・ブラジルナッツ・けし］
＊生卵（マヨネーズ含む）や加熱していないもの（例：生野菜やお刺身など）
但し、生みかん・生ポンカン・飲用牛乳は除く

※コンタミネーション（原材料として記載のある食材以外が混入すること）は、上記の品目が該当する場合があります。
※小魚や海藻類は「えび・かに・いか等」と同じ生息地で混ざる漁法で採取しているため、付着している可能性があります。
※筒切りや丸ごとで提供している魚については、まれに魚卵が残ることがあります。

吹田市教育委員会
学校教育部　保健給食室

1 「二者択一」を原則とした対応

学校給食においては、安全を最優先とするため、これまでの多段階対応は行わず、原因食物を提供するか・提供しないかの二者択一を原則的な対応としています。



※花粉症で特定の食物（果物・野菜・豆乳等）を食べたときに、口の中や喉のかゆみ等の症状が出現する「花粉食物アレルギー症候群」も、食物アレルギーの一つとして対応します。

除去する必要のないもの

症状誘発の原因となりにくい以下の食品は、基本的に除去する必要はないものとしています。

原因食物	除去する必要がない調味料・だし・添加物等
卵	卵殻カルシウム
乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	調味料全般（しょうゆ・酢・みそ等）
大豆	大豆油・調味料全般（しょうゆ・みそ等）
ゴマ	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう（ナンプラー）・さばだし
肉類	エキス
貝類	調味料全般（オイスターソース等）・エキス
野菜	調味料全般（トマトケチャップ・トマトピューレ・ウスターソース等）
果物	調味料全般（ウスターソース等）

文部科学省が示す食品類は限られたものであるため、その考え方を参考に、本市の追加対応を検討した内容を示しています。
左記のものでも症状が出現する場合は、欠食対応になります。



原因食物ごとの対応例

魚類や肉類、果物類は原因となる種類ごとの欠食対応になります。その他は、基本的に原因食物が含まれるすべての献立が欠食対応になります。なお、**欠食対応については、医師の診断に基づいて決定します。**

原因食物	給食での対応	確認事項
小麦	＜小麦としてひとくくり＞ パンは欠食、小麦使用献立は除去食又は欠食とする。	・小麦粉使用時に、施設内に小麦粉が微量に空気中を舞うことがある。 ・練り製品、ハム、ベーコン、ウインナー等の加工食品に小麦は入っていない。 ・調味料全般（食品成分表に記載のある調味料）は対応の対象とならない。
卵	＜卵としてひとくくり＞ 鶏卵、うずら卵ともに使用献立は除去食又は欠食とする。	・「生」及び「半生（マヨネーズ）」は提供しないため、「生」及び「半生（マヨネーズ）」のみがアレルギーの場合は対象とならない。 ・練り製品、ハム、ベーコン、ウインナー等の加工食品に卵は入っていない。
乳	＜乳としてひとくくり＞ 飲用牛乳は欠食、乳・乳製品使用献立は除去食又は欠食とする。（バター等の添加物も同様）	・「生」「加熱」で対応を区別しない。 ・パンの配合に「乳」を抜くが、コンタミは避けることができないため、アレルギー用のパンの取り扱いにならない。 ・パン粉に乳成分は入っていない。
いか さけ さば	＜魚類として統一しない＞ 原因となる魚そのものや加工品の使用献立は欠食とする。	・原因となる魚の種類だけが対象となる。 ・海藻類や小魚類（ちりめんじゃこ）は、いかと同じ生息地で混ざる漁法により採取しているため、付着している可能性がある。 ・さばだしは対応の対象とならない。
牛肉 鶏肉 豚肉	＜肉類として統一しない＞ 原因となる肉そのものや加工品の使用献立は欠食とする。	・原因となる肉の種類だけが対象となる。 ・ブイヨンは対応の対象とならない。
ごま	＜ごまとしてひとくくり＞ いりごま、すりごま、ごまドレッシング等全般を欠食とする。	・ごま油は対応の対象とならない。
大豆	＜大豆としてひとくくり＞ 大豆、豆乳、大豆製品、大豆加工品等全般を欠食とする。	・調味料及び大豆油は対応の対象とならない。 ・花粉症がひどくなる等で「豆乳」だけ欠食とする対応は認めない。
オレンジ もも りんご	＜果物として統一しない＞ 原因となる果物そのものや加工品の使用献立は欠食とする。	・アレルゲンがオレンジのみである場合、他の柑橘類は対象とならない。 ・みかん、ポンカン以外は生で提供しないため、「生の果物」のみがアレルギーの場合は対象とならない。
まぐろ	＜まぐろとしてひとくくり＞ そのものやツナ等の加工品の使用献立は欠食とする。	
かつお	＜かつおとしてひとくくり＞ そのものやなまり節、かつお節破片、加工品の使用献立は欠食とする。	・かつおだしは対応の対象とならない。
いわし	＜いわしとしてひとくくり＞ そのものや加工品の使用献立は欠食とする。	・いりこだしは対応の対象とならない。
たこ	＜たことしてひとくくり＞ そのものや加工品の使用献立は欠食とする。	・海藻類や小魚類（ちりめんじゃこ）は、たこと同じ生息地で混ざる漁法により採取しているため、付着している可能性がある。
練り製品	＜魚類として統一しない＞ 原因となる魚の使用献立は欠食とする。	・原因となる魚の種類だけ対象とする。 (注)配合表では、「さけ」「いか」「さば」以外の魚はアレルゲン表示されない。
トマト	＜トマトとしてひとくくり＞ そのものや加工品の使用献立は欠食とする。	・食品成分表に記載のある調味料（ウスターソース・トマトピューレ・トマトケチャップ等）は対応の対象とならない。
みかん ポンカン	＜果物として統一しない＞ 原因となる果物そのものや加工品の使用献立は欠食とする。	・唯一「生」で提供する果物だが、「生のみ不可」や「加工度」に関係なく、一律で判断する。
その他の 果物類	＜果物として統一しない＞ 原因となる果物そのものや加工品の使用献立は欠食とする。	・みかん、ポンカン以外は生で提供しないため、「生の果物」のみがアレルギーの場合は対象とならない。
えび・かに （コンタミネーション）	そのものは提供しないが、コンタミネーション不可の場合は、海藻類や小魚類の使用献立は欠食とする。	・海藻類や小魚類（ちりめんじゃこ）は、えびやかにと同じ生息地で混ざる漁法により採取しているため、付着している可能性がある。

2 学校での対応（除去食について）

食物アレルギーのある児童生徒には、医師の指導に基づき、アレルゲンを除いた「除去食」を提供します。

吹田市が実施する除去食

卵・乳・小麦の一部(注)の除去食を実施しています。除去食は1日1種類で、代替物資の購入による代替食調理や対象者の持ち込みによる調理は行いません。

(注)対象とならないもの：マカロニ・パスタ類、麩、揚げ物、調味料類

除去食の例（乳除去食の場合）



クリームスープ（普通食）



乳を除いたポトフ（除去食）

除去食は青色のラップで蓋をし、対象者名を明記して配膳します。



教室での対応

アレルギーの対象となる食品と児童生徒の有無を毎日確認し、対応方法の確認を徹底しています。また、事故防止の観点から、アレルギーの配慮が必要な児童生徒は毎日一番に配膳し、除去食や欠食対応の日は、食べることができる献立の量を予め調整し、配膳後の「減らし」「おかわり」を行いません。　※飲用牛乳欠食は該当しません。（配食具の使いまわしがないため）

3 学校と保護者のやり取り



お子さまが安全に給食を食べられるよう、学校と保護者が連携して対応します。

保護者の皆様へのお願い

- ✓ 学校から配付される個人別食物アレルギー確認用予定献立表を毎月確認し、対応方法について期日までに学校に決められた方法で伝えてください。
- ✓ 当日の給食について、お子さまと共に確認し、お子さま自身に対応内容を理解させた上で登校させてください。
- ✓ 成長に伴い、食物アレルギーの症状や状態が変化することがあるため、定期的に主治医の診察を受けてください。

4 食物アレルギー以外の対応

食物アレルギー以外の疾患や特別な事情(注)による欠食対応を希望される場合は、学校に御相談ください。　(注)宗教上の理由や、喫食すると吐き気や頭痛等を催す等が想定されます。（好き嫌いの場合は対象になりません。）

本リーフレットは、保健給食室ホームページにも掲載しています。