

第3章

学校給食における対応

この章では、学校給食における対応の基本方針を示しています。対応の詳細は文部科学省から配布される対応指針を参考にして下さい。

1 基本方針

学校給食における食物アレルギー対応は、食物アレルギーを有する児童生徒が他の児童生徒と同様に給食を楽しむとともに、必要な栄養を摂取できるようにすることを目指します。

食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立ち、学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないことを前提に、設置者（県・市町村教育委員会）の責任において、各学校・調理場の実情や環境に応じたアレルギーに対応する給食を提供します。

2 基本的実施基準

- (1) 専門的な医師の診断・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ること。
- (2) 基本的に1年に1回は受診し、評価を受けていること。
- (3) 定期的な受診し、検査を行っていること。
- (4) 家庭で当該原因食品の除去を行っていること。
- (5) 対応食品については「完全除去」か「解除」のみとすること。
 - ・「完全除去」とは、食物アレルギーを有する児童生徒に対して、原因食物を完全に除くこと。
 - ・「解除」とは、原因食物の除去をやめること。

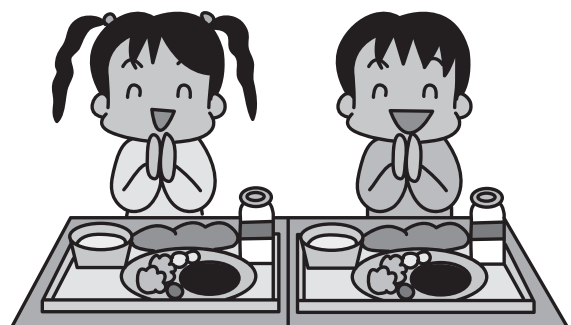
3 学校給食における主な対応方法

学校給食における対応は以下の4つのレベルの内容を参考に、現状も踏まえた上で、最良の対応を検討します。

対応の決定に際しては、児童生徒のアレルギーの状況や学校および調理場の施設状況（人員や設備等）を総合的に判断します。

レベル1		
詳細な 献立表 対応	内容	学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を、事前に家庭へ配布し、それを元に保護者や担任などの指示もしくは児童生徒自身の判断で、学校給食から原因食物を除去しながら食べるようにします。
	注意事項	業者に、原材料配合表やアレルギー食品に関する資料の提供を依頼します
レベル2		
一部 弁当持参	内容	すべての給食に対して弁当を持参する「完全弁当対応」と、除去食や代替食対応が困難な献立についてのみ弁当を持参する「一部弁当対応」があります。
	注意事項	<ul style="list-style-type: none">・給食時間まで、弁当を安全かつ衛生的に管理します。・原因食品を除いた適切な給食を提供します。

レベル3		
除去食 対応	内容	申請のあった原因食物を除いた給食（以下「対応食」という。）を提供します。
	注意事項	<p>以下の体制を確立し、的確な対応のためのルールを作ります。</p> <p>①普通食を基本にした除去献立を作成し、作業分担や調理指示書・作業工程表・作業動線図の作成により、危機管理体制の充実を図ります。</p> <p>②原因食物の的確な除去や混入防止のため、給食調理員と綿密な打ち合わせを行い、危機管理と衛生管理の充実を図ります。</p> <p>③配食、配膳、配送についての点検や管理等、各部署との連携調整を確認します。</p> <p>④対応する献立について、食物アレルギー用献立表などの資料を作成し、保護者・学級担任などへ配布します。</p> <p>⑤学級担任が給食内容を最終確認します。</p>
レベル4		
代替食 対応	内容	申請のあった原因食物を除き、除いたことによって失われる栄養価などを別の食品を使い補って提供します。
	注意事項	【レベル3】に加え、通常給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担、調理指示書や作業工程表・作業動線図を作成し、危機管理と衛生管理体制を確立します。



4 アレルギー対応を行う際の留意事項

(1) 設置者

- ・対応をするに当たって必要となる施設設備や関係職員などを整備します。
- ・複数の施設で実施する場合は、独自のマニュアル作成や書類の統一などにより、児童生徒に等しく対応できるように留意します。

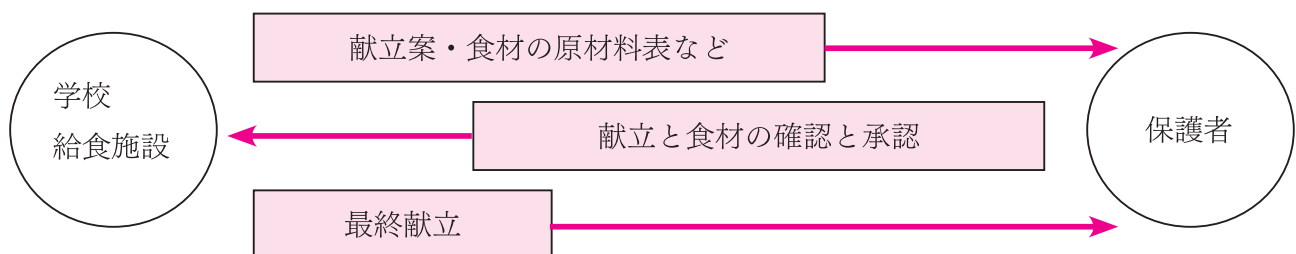
(2) 学校体制

- ・「食物アレルギー対応委員会」などにより、組織的に対応できる体制を作ります。
- ・児童生徒の状況に応じた「食物アレルギー個別取組プラン」を作成します。
- ・全職員にアレルギー対応が必要な児童生徒について周知し、緊急時の対応についても徹底します。
- ・対応食の届け方や手順を決め、行き違いのないルール作りをします。
- ・児童生徒全員が食物アレルギーについて理解できるよう、発達段階に応じた指導を行います。

(3) 保護者との連携

- ・「食物アレルギーに関する調査票」および「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を求め、原因食物や学校生活上の留意点等を確認します。
- ・個別面談を行って調査票等の記載内容等について詳細を確認するとともに、学校・調理場の対応について、説明と相談を行います。（P 16 参照）
- ・保護者が献立・食材の確認と承認を行うとともに、これを確実に行う体制を作ります。
- ・専門医療機関に関する情報や、アレルギー対応に関する資料を紹介するなど、必要な支援を行います。

(システムの例)



(4) 給食の提供

- ・献立作成から配膳までの各段階において、複数の目によるチェックが行われる体制を整備します。
- ・作成から配膳までの各段階で、作業プロセスの単純化を図り、個々の作業の留意事項を明確にしておきます。

(各段階の留意事項)**①献立の内容**

- ・食品の原材料とコンタミネーション（原因食物混入）の確認を行う。
- ・検収時の確認・記録を必ず行う。
- ・原因食物を含まない献立で、みなが同じ給食を食べる機会を増やすなど、献立を工夫する。
- ・作業工程の単純化を検討する。
- ・献立表は、誰からもわかりやすく表記する。

②調理作業

- ・調理指示書、作業工程表及び作業動線図を用いて、確認と打ち合わせを行う。
- ・誤配、誤食の防止措置を、条件に合わせて工夫する。

③教室での対応

- ・対応食が本人のものであることや献立表と対応食が一致していることを確認する。
- ・担任が不在の場合の対応を明確にしておく。
- ・配膳を間違いなく行えるよう、クラスの他の児童生徒へ指導する。

④評価と見直し

- ・体制や対応状況等の評価と見直しを、定期的かつ組織的に行う。
- ・行った対応について記録する。