

学校給食における食物アレルギー対応の基本（概要）

佐久市学校給食課

1 学校給食アレルギー対応食提供事業の目的

佐久市では、平成 25 年から学校給食アレルギー対応食提供事業を実施しています。この事業は、食物アレルギーを有する児童又は生徒に対しても等しく学校給食を提供し、学校生活での本人や保護者の不安、負担の解消に資することを目的としています。（佐久市学校給食アレルギー対応食供給事業実施要綱（平成 25 年 9 月 26 日教委告示第 17 号）

2 学校における食物アレルギー対応の基本的な考え方

1) 基本方針

- ◎ 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。

—「学校給食における食物アレルギー対応指針」平成 27 年 3 月文部科学省—

2) 基本的実施基準

- ◎ 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。
- ◎ 基本的に 1 年に 1 回は受診し、評価を受けていること。
- ◎ 定期的に受診し、検査を行っていること。
- ◎ 家庭で当該原因食品の除去を行っていること。
- ◎ 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。

—「学校における食物アレルギー対応の手引き」平成 27 年 2 月 長野県教育委員会—

3 安全性の確保を目的とした学校給食の考え方

【弁当対応の考慮対象】

以下の(1)(2)に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

(1) 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

ア) 調味料・だし・添加物の除去が必要

イ) 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)の表示がある場合についても除去指示がある

(注意喚起例)

○同一工場、製造ライン使用によるもの

「本製品工場では○○(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています。」

○原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

ウ) 多品目の食物除去が必要

エ) 食器や調理器具の共用ができない

オ) 油の共用ができない

カ) その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

(2) 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

※ア)～カ)に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望まれます。

【調味料・だし・添加物】

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、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。

—「学校給食における食物アレルギー対応指針」平成27年3月文部科学省—

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
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

名称：肉だんご
 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。

情報共有 食物アレルギーの誤食

発生事案	原因
1. いまじもど果のタルトがクラ スのみ豆乳アリンタルトが納品 された	配送業者のミス 食物アレルギー 対応児童はいな かった
2. 学校で乳入りのコッパンを食 べた	保護者の判断で「免疫を高 める」ため、給食で食べ症状 発生。
3. コマが使用のカラダにコマが混 入していた	教室でトングの使いまわしを した事により、生米(こま)と ピンが混入した可能性がある。注 入した
4. 対応食を教室まで運んだが、棚 の上に置き忘れ、誤食	学級担任の失念
5. 対応食を食べたが誤食	教室での配膳ミス 対応食に 対する認識不足
6. 乳入りコンスプによりアナフィ ラキシーショック症状の発症	誤発注による ※情報共有② 2名緊急搬送

□ 原材料配合表の確認

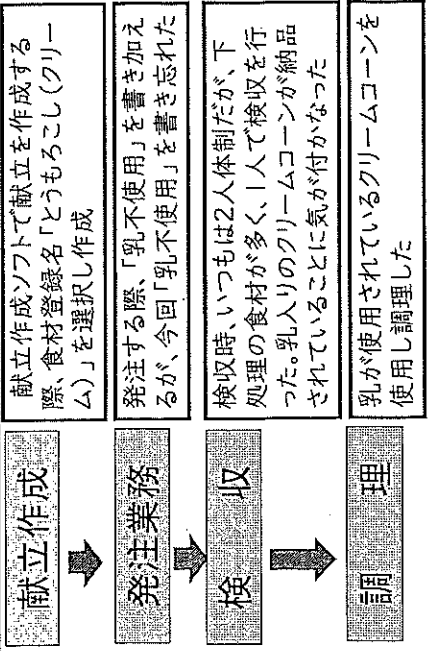
原材料配合表

原 材 料 名	配合 (%)	アレルギー	通原子 種別
1 衣(小麦粉)	38.40	小麦	無
2 小麦粉	0.72	小麦	無
3 小麦粉	0.23	小麦	無
4 デイオ	0.33	大豆	無
5 魚肝油	0.21		無
6 植物油(大豆)	0.12	小麦、大豆	無
7 水	13.05		無
8 食塩	39.72		無
9 食塩	0.04		無
10 水	1.73		無
11 加工でんぷん	5.00		無
12 乳化剤	0.07		無
13 調味料(アミノ酸等)	0.11		無
14 増粘多糖類	0.05		無
15 脂肪酸Ca	0.06		無
16 カリウム/リン酸	0.02		無
17 甘味料	0.01		無
18 (その他キレート剤)	0.01		無
19			
20			
21			
22			

- 発注時で取り寄せているか(発注者)
- 納品時に確認しているか(検収者)

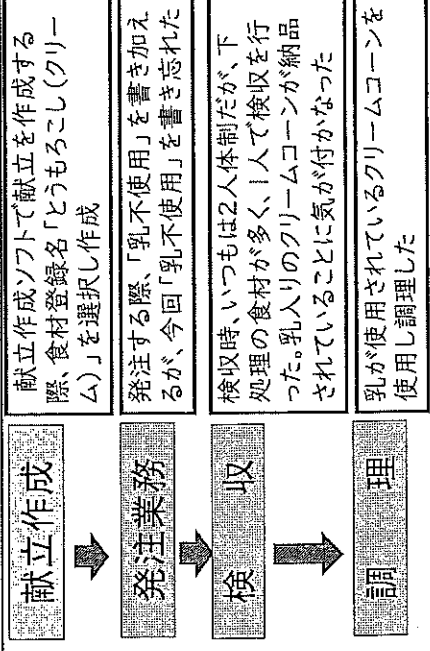
情報共有② 食物アレルギーの誤食事故

・コーンポタージュの食材として「クリームコーン(脱脂粉乳入り)」を誤発注し、それを食した児童が食し、具合が悪くなり救急搬送。(2名)



□ ミスを防ぐ場面は

・コーンポタージュの食材として「クリームコーン(脱脂粉乳入り)」を誤発注し、それを食した児童が食し、具合が悪くなり救急搬送。



- ミスを防ぐ場面
- 献立作成ソフトにクリームコーン(乳不使用)の食材名を登録する
- 食品配合表を取り寄せ確認する
- 検収時に配合表と同じ食材が納品されたか確認する