

学校給食における食物アレルギー対応について

令和4年4月 下野市教育委員会

下野市では、「学校給食における食物アレルギー対応指針」(H27.3文部科学省)、「栃木県学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル」(H28.2栃木県教育委員会)、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」(R2.3日本学校保健会)に基づき、学校給食における食物アレルギー対応を実施しています。

下野市 学校給食における食物アレルギー対応の原則

① 完全除去対応での提供

少しでも制限が残っている段階はまだ治療の途中であり、保護者の方が直接確認できない学校で摂取量の上限を食べることは発症のリスクがあります。下野市では、文部科学省の対応指針に準じて**完全除去対応での提供**を実施しています。また、除去食や代替食(裏面参照)の対応となった場合、日によっておかわりの対応が異なることで人為的ミスが誘発されることを考慮し、対応食の有無に関わらず**年間を通して「おかわりなし」の対応**としています。

完全除去対応とは

少量なら食べられるものでも、原因食物が少量でも含まれていれば学校給食では除去となる対応のことです。

「乳」が原因食物の場合、家庭ではシチュー等の料理や脱脂粉乳が入っているパンを食べていても全て除去となります。



② 学校生活管理指導表による正しい診断を基にした対応

「学校生活管理指導表」は、お子さんの症状等を正しく把握するために必要な情報を医師が記載したものです。下野市では、食物アレルギーの可能性がある場合、医療機関を受診していただき「学校生活管理指導表」の提出をお願いしています。この指導表を基に学校給食での対応を決定するほか、緊急の対応に備えるため、全教職員及び関係機関等で情報を共有しています。



下野市 食物アレルギー疾患に関わる学校生活管理指導表の作成委託料助成制度

学校から対象者として受け取った関係書類を下野市で指定した医療機関窓口にご提出いただいた場合、年度内1回まで、2,000円を限度額に助成を行っております。

③ 栄養士の配置状況に合わせた対応

現在、下野市では国の配置規準に準じて市内6校(うち1名は給食センター)に栄養士を配置しています。そのほか、市採用の栄養士を3名配置しています。栄養士がいない調理場では、専門の職員が立ち会い、調理の過程で原因となる食物が除去されているか確認できないため、安全性の確保が困難となります。そのため、栄養士がいる学校といない学校とで対応できる範囲をそれぞれ設定しています。栄養士のいない学校は、市内の栄養士と定期的に連絡を取り合いながら学校給食の業務を進めています。食物アレルギーをもつお子さんが、できるだけ他の児童生徒と同じ内容の給食を食べられるよう、原因食物を極力含まない調味料や加工品、デザートなどを選定したり、1食内で原因食物の重複をできるだけ避けたりなどの献立の工夫に努めています。



卵(鶏卵) アレルギー対応の一例(提供料理: たまごスープの場合)

栄養士がいる学校・給食センター受配校

食品の完全除去対応 調理過程で卵を除いて提供
状況により、料理ごとの除去になる場合もあります。



栄養士がいない学校

料理ごとの完全除去対応



事前に相談の上、
家庭より代替食を持参
または他の料理を多く配食

給食対応までの流れ

食物アレルギー調査

一次面談

状況の確認。
学校生活管理指導表、
助成に必要な書類の提供。

医療機関受診・学校生活管理指導表の提出

診断。
学校生活管理指導表
の作成。

食べられない食品がある

1. 食べられない食品がない
2. 食べられない食品が(1)(2)のみの場合
(1)下野市の学校給食では使用しない食品
(2)「加熱で可」の指示がある食品

二次面談

具体的な対応、
緊急時の対応に
ついての確認等。

二次面談

対応の決定

基本的には通常給食の提供

Q&A これまでに多く寄せられた質問

Q：学校給食において対応が必要となった場合、具体的にはどのような対応になりますか。

A：学校生活管理指導表を基に、以下の4つのレベルを決定し、対応します。

レベル1 詳細な献立表対応

- ・原材料を詳細に記載した献立表を事前に配布し、保護者の判断で原因食品を除いて食べる対応。料理ごとに決定する。

レベル2 弁当対応

- ・**一部弁当対応** 1食分のうち、原因食物を含む食品・料理の代わりに部分的に持参する対応。
- ・**完全弁当対応** 安全性の確保が困難なため、1食分全てを持参する対応。

レベル3 除去食対応

- ・栄養士配置校・給食センター受配校 →原因食物を調理過程で除去した料理を提供。
- ・栄養士未配置校 →原因食物を含んだ料理ごと除去。

レベル4 代替食対応(パン、牛乳は除く)

- (給食センター受配校、栄養士配置校のうち対応可能な状況の場合。毎年再検討される。)
- ・原因食物に代わる別の食物を使用した料理を提供。



Q：栄養士が配置されているのはどの学校になりますか。

A：令和4年4月現在、南河内小中、祇園小、石橋小、古山小、石橋中、国分寺中(給食センター)に配置されています。また、市採用の栄養士が緑小、南河内第二中、給食センターに配置されています。栄養士の配置は、その年の状況により変更となる場合があります。なお、細谷小、国分寺小、国分寺東小、国分寺中は給食センター受配校のため、栄養士配置校と同様の対応になります。

Q：加熱して食べられるかどうかの有無によって対応は異なりますか。

A：例えば「りんご」が原因食物となる場合、カレールー等に含まれることもあるため、カレーが提供できないことがあります。しかし、指導表に記載された食品名が「生りんご」の場合、他に該当する食品がなければカレーを提供することが可能になります。(学校給食の加熱基準は75℃で1分間になります。) ※食物の種類によっては提供できない場合もあります。