

大田原市 学校給食における食物アレルギー対応表（基本指針）

1 対象者 原則として次のいずれにも該当する者を対象とします。

- ①医師の診断・検査により「食物アレルギー」と診断され、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」により特定の食物に対して対応の指示があること。
- ②毎年度学校生活管理指導表と申請書、同意書を学校に提出すること。
- ③家庭でも、原因食物の除去を行うなど、食事対応を行っていること。
- ④基本的に年に1回は受診し、診断を受けていること。

2 対応の内容

- ①原則、卵・乳・えび・かにかについてのアレルギー対応を行います。
- ②そば・落花生(ピーナッツ)・くるみは、学校給食では提供しません。
- ③安全性を確保するため、多段階の除去食(代替食)の提供は行わず、原因食物を「提供する」か「提供しない」かの二者択一とします。(文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づくものです。)
- ④通常の調味料・だし・添加物等は食べられることを基本とします。

原因食物	給食内容	対応の内容		
		代替食	除去食	
卵	主食(クロワッサン、変わりご飯等)	卵不使用の主食	—	
	主菜(卵焼き等)	卵不使用の料理 大豆製品・魚類・肉類等	—	
	副菜(炒り煮・卵入りドレッシング使用のサラダ)	卵不使用の料理	原因食品を除去して調理	
	汁物(卵入りスープ)	—	原因食品を除去して調理	
	※ハム・ベーコン・はんぺん・ちくわなどの練り製品・マヨネーズは卵抜き商品を使用			
	デザート(プリン、アイスクリーム等)	卵不使用のデザート	—	
乳	飲用牛乳	代替提供はありません	牛乳を停止	
	主食(変わりご飯等)	乳不使用の主食	—	
	主食(脱脂粉乳入り学校給食用パン)	乳不使用の主食	—	
	主菜(チーズ入りフライやグラタン等)	乳不使用の料理 大豆製品・魚類・肉類等	—	
	副菜(チーズ入りサラダやヨーグルト和え等)	—	原因食品を除去して調理	
	汁物(乳使用のスープやシチュー、すいとん等)	乳不使用の料理	—	
	デザート及びパンにつける添加物(ヨーグルト、チョコレート等)	乳不使用のデザート及びジャム	—	
えび かに	主食(加工パン、変わりご飯等)	えび・かにかに不使用の主食	—	
	主菜(揚げ物やシューマイ等)	えび・かにかに不使用の料理	—	
	副菜(かにかまぼこ入りサラダ、炒め等)	—	原因食品を除去して調理	
	汁物(えび・かにかに団子入りスープ等)	—	原因食品を除去して調理	
	ふりかけ、えび小魚等の添加物	えび・かにかに不使用の製品	—	
※それぞれの対応内容は原因食物ごとに1セットとなります。個人的に食べられるものがあっても多段階対応はできません。				
多品目の食物除去が必要な場合		給食停止・弁当持参		
情報の提供		詳細献立と食品成分表		

3 代替食・除去食を希望する場合の留意事項

- ①調理器具はアレルギー対応を行わない児童生徒と共用です。専用の物とすることはできません。
- ②全ての献立の料理は同じ部屋で調理しています。
- ③加工食品の原材料の注意喚起表示内容については対応できません。
例:「同一工場、製造ライン使用」「原材料の魚が、えび等を捕食している」「原材料にえび等が混ざる漁法で採取」等
- ④揚げ油を共用できない場合には対応できません。

4 対象者の把握

- ①小学校新入生・・・就学時健康診断において、保護者からの申請等
- ②在校生・・・毎年アレルギー調査において、保護者からの申請等

5 事前面談

給食対応可能な場合は、学校(管理職・担任・養護教諭・給食主任等)、栄養教諭、学校栄養職員、教育委員会事務局等が複数で保護者との面談をおこない、対応内容を決定いたします。

学校給食は、病院の給食とは異なり治療食ではありません。児童生徒に対する栄養補給はあくまでも家庭での食事を中心に行なわれるべきことを充分ご理解ください。

対応の目的は、「自分の食事を自分で管理できる能力を身につけるための支援」・「安全に給食を楽しめるように手助けすること」が主体となります。