

## 東浦町学校給食における食物アレルギー対応の手引き

### 1 学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

学校給食は教育の一環として実施しており、食物アレルギー等、食事に関して配慮が必要な児童生徒に対しても可能な限り対応していく必要があると考えられる。しかし、アレルギーの原因となる食品や症状は一人ひとり異なり、誤った対応は意識喪失や呼吸困難など重篤な症状に陥る場合もある。

そこで、医学的な根拠をもとに配慮や管理を必要とする児童生徒の症状などを正しく把握することで、学校給食での対応を適切に行い、学校給食を原因とする食物アレルギー症状及び重症化を防止し、調理場の業務の混乱を防ぎ効果的に実施するため、下記のとおり基本指針を設ける。

- (1) 食物アレルギーを有する児童生徒の健康と学校給食の安全性を最優先とし、下記の指針を準用し東浦町で対応できるものに限定して実施する。
  - ・文部科学省「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）
  - ・愛知県教育委員会「学校における食物アレルギー対応の手引」（平成 28 年 2 月）
- (2) 食物アレルギー対応には、専門医の診断による「学校生活管理指導表」の提出をもって対応にあたる。
- (3) アレルギー原因食品の除去食を原則とし、過度に複雑な対応は行わないことで、児童生徒の安全性を確保する。

### 2 学校給食における食物アレルギー対応の目的

東浦町学校給食における食物アレルギーマニュアルは、食物アレルギーを有する児童生徒に対して、学校給食における食物アレルギー対応食を提供することに必要な事項を定めることを目的とする。

### 3 対象者

対象は、学校給食センターから学校給食の提供を受ける児童生徒のうち、下記の基準をすべて満たす者とする。

- (1) 専門医の診断により、食物アレルギーと診断され、アレルギー原因食品が特定されていること。
- (2) 家庭においても専門医の診断に基づいて食事療法を行っていること。

## 4 学校給食における食物アレルギー対応の方法

食物アレルギー対応を開始する前に、保護者と栄養教諭、学校関係者で面談を行い、今後の対応方法についての確認を行い、対応方法を決定する。また、食物アレルギーの対応は、学校給食の副食について実施するものとし、以下の4つの対応を実施する。

### (1) 対応食の方法

#### ① 詳細な献立表対応

アレルギー原因食品の少量の摂取ではアレルギー症状を起こす心配のない児童生徒は、通常の献立表や町ホームページに掲載している食物アレルギー情報を活用して各自で対応する。

#### ② 完全弁当対応

多くの食品にアレルギーを持っている児童生徒や症状が重い場合で、調理過程での除去が困難な場合は、家庭から弁当を持参する。希望によっては学校給食センターから給食時に使用している食器の提供が可能。また、弁当の保管方法や受け渡し方法等については、学校と打ち合わせを行う。

#### ③ 除去食対応

アレルギー原因食品の少量の摂取でアレルギー症状を起こす児童生徒は、除去食の提供を行う。

#### ④ 一部弁当対応

除去食等で対応しきれない場合は、それに代わるものを家庭から持参する。

### (2) 除去食対応の状況

表示義務のある食物アレルギー物資を含む食品の特定原材料7品目（「卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば」）のうち、患者数の多い、または重篤度の高い食品で三大アレルゲンとして知られている「卵、乳、小麦」について、学校給食センターにおける除去食対応例は下の表のとおりである。

また、「落花生、そば」については、学校給食の材料として使用していない。

なお、詳細の対応は、毎月20日頃に行う保護者と栄養教諭との面談にて決定する。

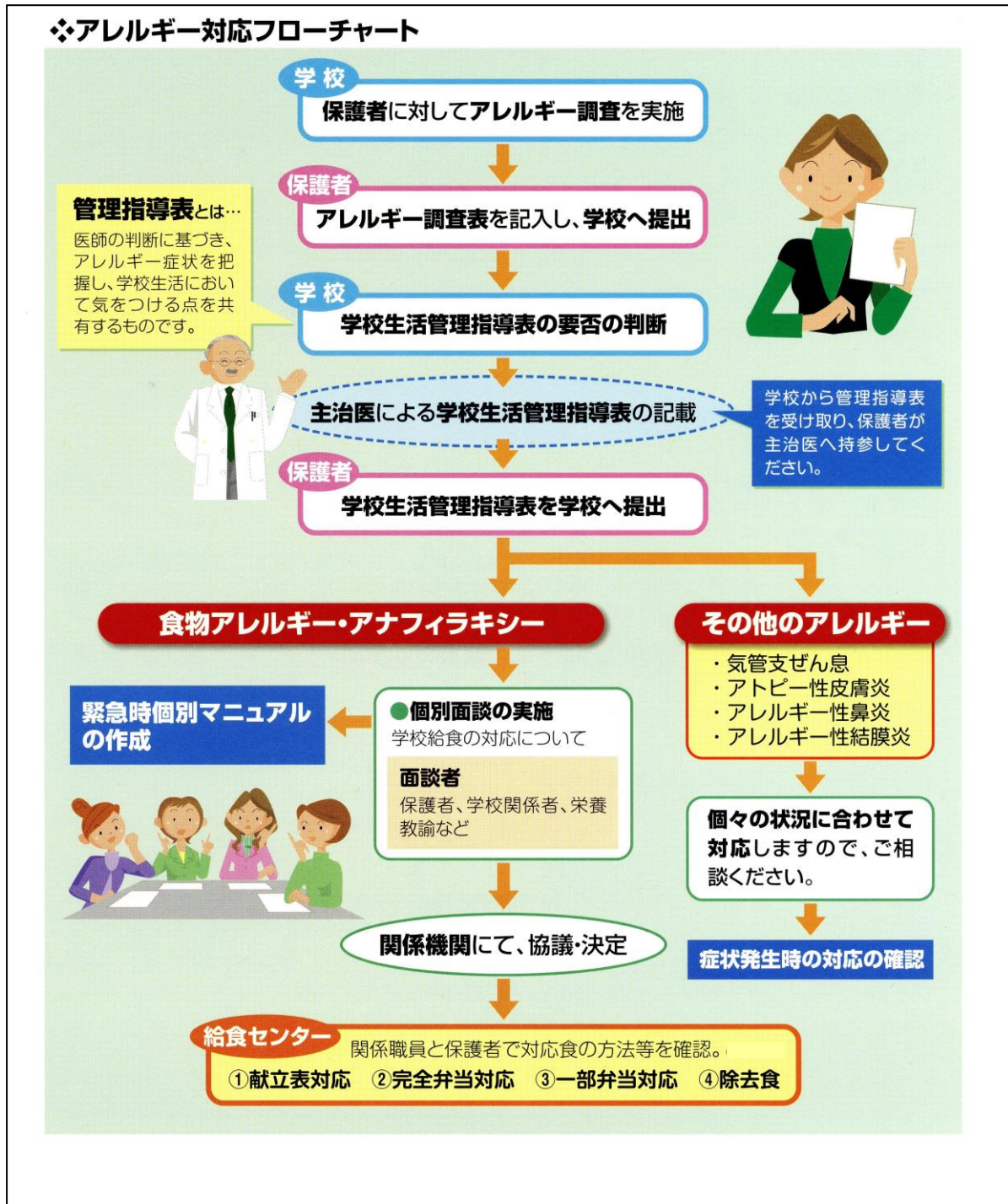
【除去食対応例】

特定原材料名	除去食の実施例
卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かきたま汁は、卵なしのすまし汁として提供</li> <li>・卵とじ煮は、卵なしの煮物として提供</li> <li>・八宝菜やみそおでんは、うずら卵を入れずに提供</li> <li>・サラダは、マヨネーズで和えずに提供</li> </ul>
乳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シチューは、牛乳、生クリームなしのスープ煮として提供</li> <li>・カレーは、ヨーグルトなしで提供</li> </ul>
小麦	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シチューは、小麦粉の入ったルーを入れずに、スープ煮として提供</li> <li>・ワンタンスープは、ワンタンなしで提供</li> </ul>

## 5 学校給食における食物アレルギー対応の流れ

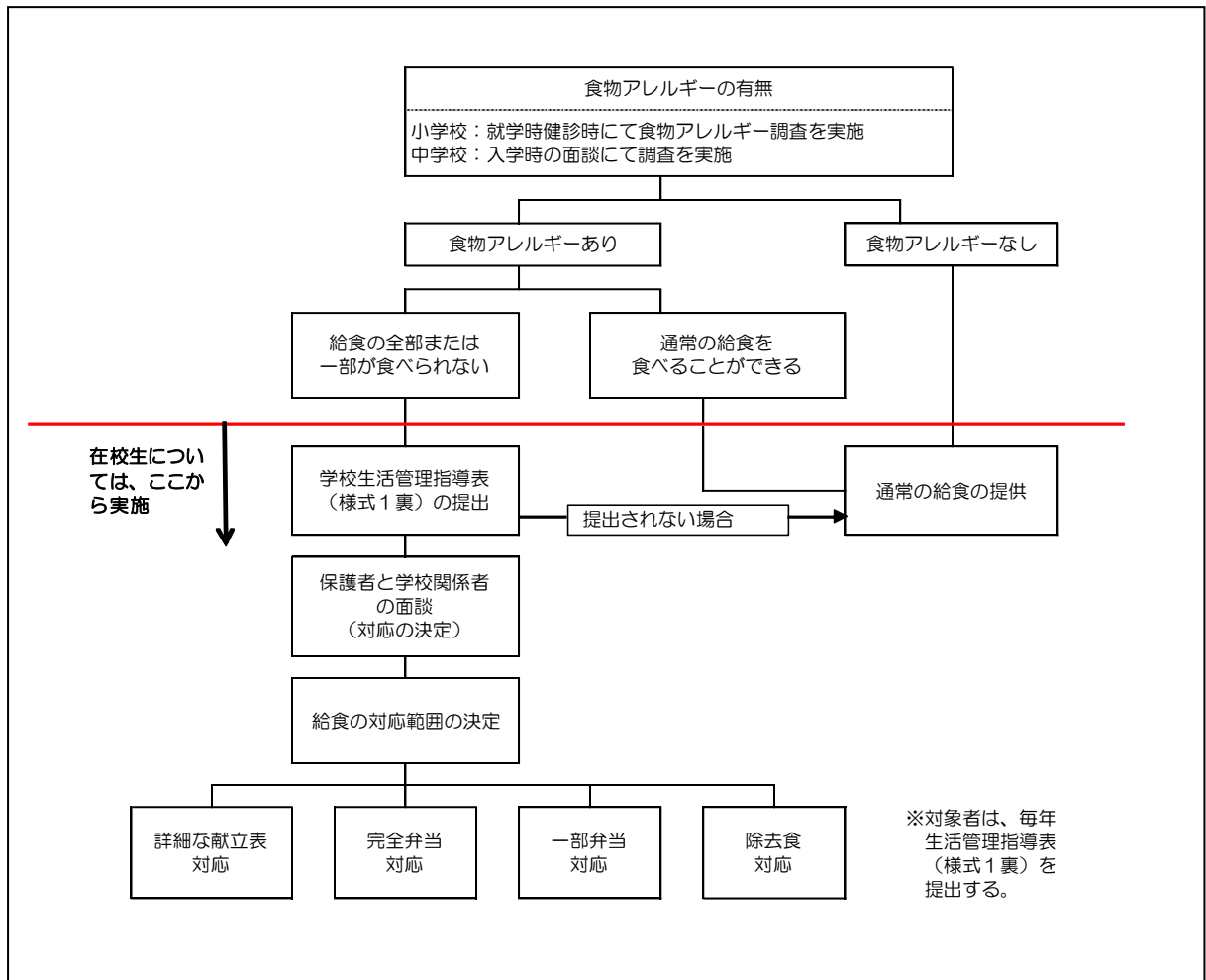
### (1) 学校給食における食物アレルギー対応の進め方

食物アレルギー対応については、下記のフローチャートのとおりに実施する。アレルギーの調査時期については、小学校は就学時健診時（10月頃）、中学校は入学後の面談により実施する。



## (2) 手続きについて

子どもの食物アレルギーの症状は成長とともに年々変化することや学校の状況が変わることから、保護者は下記のとおりの手続きを行う。



## (3) 食物アレルギー対応の変更・解除について

アレルギー症状が軽減または改善したり、対応が必要でなくなったりした場合には、主治医の診断を受け、学校給食センターへ報告をする。

## 6 緊急時の対応

アナフィラキシーの発症は、場合によっては生命にかかわることがある。過去にアナフィラキシーを起こしたことのある児童生徒については、特に注意が必要となる。反応が出た場合は、「緊急時個別対応マニュアル(様式2)」に沿って対応する。

## 7 その他

食物アレルギーに関する知識の普及・啓発を図る。

用語解説

用 語	意 味 ・ 内 容
食物アレルギー	原因食品を食べたことにより、皮膚・粘膜・消化器・呼吸器のいずれか又は複数の臓器や全身に症状が現れるアレルギー疾患
アレルギー原因食品	アレルゲンを含む食品
アレルゲン	アレルギー症状を引き起こす原因となる物質で、食物アレルギーでは、アレルゲンは食品中のたんぱく質のことを指す。
アナフィラキシー	アレルゲン等の侵入により、複数臓器に全身性にアレルギー症状が引き起こされ、生命に危機を与え得る過敏反応
アナフィラキシーショック	アナフィラキシーに血圧低下や意識障害を伴う場合
学校生活管理指導表	医師が診断を記載する全国共通の様式（公益財団法人日本学校保健会作成）
緊急時個別対応マニュアル	食物アレルギーを有する個々の児童生徒の緊急時に使用するマニュアル
エピペン <sup>®</sup>	アドレナリン（エピネフリン）自己注射薬 アナフィラキシーのすべての症状を和らげる作用がある。