大町市立学校給食における食物アレルギー対応
基　　本　　方　　針

令和３年４月　策定

令和６年１月　改正

大町市教育委員会

基本方針策定の趣旨

学校給食は「食育」を推進するためにも、重要な教育の場であります。大町市では、この考え方を基本として給食提供を行っており、食物アレルギーを有する児童・生徒に対して等しく学校給食を提供するために、各校の実情に応じてアレルギー対応食を提供しています。

今後、食物アレルギーを持つ児童・生徒の増加や、その症状の重篤化から学校生活における食物アレルギー事故の予防にさらに取り組むために、公益財団法人日本学校保健会発行の「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（令和元年度改訂）、文部科学省発行の「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年）及び長野県教育委員会発行の「学校における食物アレルギー対応の手引き」（平成27年）に基づき、大町市立学校給食における食物アレルギー対応の基本方針を策定し、この基本方針をもとに食物アレルギーによる事故発生の不安材料を極力除去し、安全・安心な学校給食を提供します。

大町市の基本方針

1　食物アレルギーを有する児童・生徒にも、給食を提供します。そのためには、安全性を最優先にします。

（1）学校給食で最優先されるべきは、「安全性」です。従来の栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして児童・生徒や保護者の希望は、安全性が十分確保される方法で検討します。

（2）安全な給食提供のために、食物アレルギーを発症する該当者が多い原因食材や、食物アレルギーを発症するリスクの高い食材は、給食では使用しません。

給食提供しない食材：そば・生卵・生魚・くるみ・キウイフルーツ
ピーナッツ・カシューナッツ・マカダミアンナッツ

※学校生活で使用する可能性があるため、上記の該当食材の食物アレルギーがある児童・生徒は必ず学校管理指導表の提出すること

（3）安全な給食提供のために献立表や料理名を工夫します。

献立表は料理ごとの使用食品がわかる詳細献立表を作成し、複数の関係者で誤表記や記入漏れのないように確認するとともに、学校関係者、調理場関係者、保護者等を含む関係者全員で同一のものを共有します。加工食品に原因食物が使用されている場合は、それを明記し、必要に応じて詳細な原材料が確認できるようにします。

料理理名は、原因食物が使用されていることを明確にすることを原則とします。

（４）調理及び調理済の対応食については、各学校の実情に応じて、次のような対応を原則とします。

ア　対応食専用の調理器具や食器具類を使用するなど、食材が混入しないような保管や調理等ができるように努めます。

イ　対応用食材は、他の食材と区別して保管します。

ウ　対応食担当者及び調理する作業を区別化するように努めます。

エ　配食用の個人容器等を用意し、名札を付す等明記して誤配、誤食の防止に努めます。

オ　アレルギー原因食物の混入や、誤配がないように複数人でチェックします。

カ　担任等は、アレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように適切な管理を行います。

（５）教職員は、食物アレルギーの児童・生徒の視野に立って対応するとともに、食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、リスク管理や緊急対応を行います。

また、対象の児童・生徒が、その発達段階に応じて、自己管理能力を身につけ、将来に向けて自立できるよう支援する観点からも、食物アレルギーを正しく理解するよう教育活動の中で指導します。

（６）アレルギー対応に伴う弁当対応を行う場合、保護者とのコミュニケーションを密接に図ることが重要です。保護者が基本方針を十分に理解し、学校が保護者から必要な協力を得られるよう、学校及び教育委員会がそれぞれの役割を果たし信頼関係の構築に努めます。

２　原因食物の除去対応（提供するかしないか）を原則とします。

（１）「安全性」を確保するために多段階の除去食提供は行わず、原因食物を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とします。これは、国や県の指針に準じており、原因食材を完全除去する若しくは、他の児童・生徒と同じように提供する、のいずれかの対応となります。

ただし、原因食材が中心献立となる献立（主菜等）、または行事食など食育の観点から提供する必要性があり、安全な給食運営ができる場合、保護者の希望があれば代替食を行います。

（２）学校給食として提供される除去食は、各学校の調理環境や能力（施設設備、体制、人員）、児童・生徒の食物アレルギーの個々の実態を踏まえ、食物アレルギー対応委員会で決定します。

（3）次に該当する場合は、弁当対応とします。ただし、単にエピペンⓇ所持であるとか、アナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応にする必要はありません。なお、食物アレルギーのため、全く給食を食べず、継続的に弁当を持参する場合、給食費の徴収は行わないこととします。

ア　極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合（主治医に対応の必要があるか改めて確認します）

ａ 調味料、だし、添加物の除去が必要

ｂ 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表記）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
「本品製造工場では〇〇（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。」

ｃ 多品目の食物除去が必要

ｄ 食器や調理器具の共有ができない

ｅ 油の共有ができない

ｆ 主食（小麦粉・米等）

ｇ 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

これらの食品については、完全除去を原則とする学校給食においても除去対応は行いません。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であり、弁当対応とします。

イ　複雑かつ高度な対応を行わなければならない場合

・安全な給食提供が困難であり、弁当対応にします。

※食物アレルギー管理の注意点（参考例）

・除去の必要がないことが多いもの（主治医の確認が必要）

〇除去の必要がない例

鶏卵アレルギー：卵殻カルシウム
牛乳アレルギー：乳糖（牛乳のタンパク質含有量が非常に少ない）
小麦アレルギー：醤油・酢・麦茶
大豆アレルギー：大豆油・醤油・味噌
ゴマアレルギー：ゴマ油
魚アレルギー　：かつおだし・いりこだし
肉類アレルギー：エキス　　*文科省 H27.3 「食物アレルギー対応指針」参考*

３　過度に複雑な対応は行わないこととします。

（１）安全性を確保するため、学校生活管理指導表により対応者や対応食品を精選し、必要最小限の除去とします。また、一つの献立の中で複数のアレルギー食材が混在する場合、個別対応はせず、全ての該当食材を除去した同一献立で対応します。

（２）栄養教諭等が献立を作成する際は、栄養価に配慮するとともに、原因食物混入の防止に努め、複雑で煩雑にならないように、作業工程や作業動線図で確認するほか次のような工夫をします。

ア　可能な限り、原因食物を使用することが少ない献立を組み入れます。
イ　原因食物が料理に使用されていることが一目でわかるようにします。
ウ　原因食物が入っている料理と、除去した料理で形を変える等わかりやすくします。

４　食物アレルギー対応委員会等を校内に設置し、児童・生徒の食物アレルギーに関する情報を集約するなど組織的に対応します。

（１）食物アレルギー対応は児童・生徒の生命に関わることから、学校全体で取り組むことが求められています。実務担当者だけではなく、組織的な対応を行えるよう、各学校内に学校長を責任者とした「食物アレルギー対応委員会」等を設置します。

（2）委員会構成及び委員の役割は、基本的に次のとおりとします。

区　分	職	役　割
委 員 長	学　校　長	総括責任者
副委員長	教頭・副校長	委員長の補佐・代理、指示伝達、外部対応
委　　員	給 食 主 任	栄養教諭等の補佐、各学校における給食時間の共通指導徹底
	養 護 教 諭	実態把握、主治医や学校との連携、事故防止
	栄養教諭等	給食調理・運営の安全管理、事故防止
	学 級 担 任 及び関係教諭	※県手引き５ページ参照

※1　委員の構成は、対応人数や学校の状況に合わせて決定します。

※2　必要に応じて、委員会に学校医、主治医、調理員、関係保護者、教育委員会担当者等を加えることができます。

※3　八坂共同調理場においては、委員長を大町市八坂学校給食共同調理場運営審議会の委員長が務め、所長が委員に加わります。

（3）委員会では、校内の児童・生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議、決定します。また、危機管理体制を構築し校内で共有するとともに、各関係機関との連携や具体的な対応訓練、校内外の研修を企画、実施、参加を促します。

（4）委員会では、大町市教育委員会の基本方針と各学校の実情を踏まえ、食物アレルギーを有する児童・生徒個々の対応方針を決定します。

（5）食物アレルギー対応を行う場合は、事前に個別面談を実施します。

この個別面談は、校長、教頭・副校長、実務者（栄養教諭等、養護教諭、学級担任等）が原則として同席し、学校生活管理指導表の確認と保護者から聴取を行い、その内容を踏まえ、食物アレルギー対応委員会等で対応方針を決定します。（以降、個別面談は年度ごとに行います。）

また、面談は事前に保護者から提出を受けた書類に記載された事項を補うとともに、教育委員会や学校の基本方針を理解してもらうための良好な関係を築く場とします。

（6）アレルギー対応委員会で決定した対応方針については、保護者の同意を得ます。

５　医師の診断による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とします。

アレルギーへの適切な対応をするために、医師の診断や指示、指導等は欠かすことができないため、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を求めます。

また、成長に伴って食物アレルギーの状況も変化することから、学校生活管理指導表は、変化がない場合でも１年に１度の提出を求めます。

６　教育委員会は、食物アレルギーについて一定の方針を示すとともに、各学校の以下の取組みを支援します。

この基本方針を正しく理解し、適切に運用するとともに、緊急時に迅速・的確な判断と対応ができるよう、必要な研修や訓練を実施するよう支援します。

７　学校給食以外においても、以下の場面で注意を払います。

（1）食物・食材を扱う授業・活動

ア　事前に原因食材が含まれるか確認します。

イ　微量混入（コンタミネーション）、空間浮遊及び調理器具の共有、エプロン、衣類、手指などを介した接触に注意します。

（2）運動（体育・部活動等）

・運動誘発によるアレルギー発症の可能性があるので注意します。

（3）校外活動等

・飲食を伴う活動等を行う場合には、事前に食事の献立及び食材等を確認し、可能な範囲での配慮をします。