

Ⅲ 学校給食における対応

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、学校における食育の推進、食に関する正しい理解と適切な判断を養う上でも、生きた教材として重要な役割を果たしています。

このことから、大分市学校給食基本方針の基本理念に則り、以下の内容を食物アレルギー対応の原則とし、学校が可能な範囲で食物アレルギーを有する児童生徒に対して「安心・安全・あたたかい」学校給食を提供します。

- 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。
- 安全性確保のため、原因食物完全除去対応(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。

1 学校給食の食物アレルギー対応の基本的な考え方

児童生徒が原因食物を摂取したことによって発症する食物アレルギーの症状及びその程度は、一人一人異なり、安易な判断による除去食・代替食の提供は、適正な栄養が摂取できないだけでなく、食物アレルギー事故を引き起こす原因になる可能性があります。安易な判断による給食対応を避けるため、対象者を明確にし、医師の指示に基づいた給食対応を行います。

また、学校給食全体の安全確保の観点から、食物アレルギー対応給食(以下、対応給食とする)の範囲を制限することとします。

対応給食を提供することによる事後防止のために、児童生徒に関わる学校や共同調理場、保護者、学校医、主治医、教育委員会等が連携して食物アレルギー対応を行います。

(1)対応給食の対象者

①主治医からの指示に基づく対応

医療機関での診察・検査により、食物アレルギーと診断され、主治医からの指導により、家庭で食事療法を指示されている児童生徒。

② 家庭でも食事療法が必要

家庭において、アレルギー物質を含む食品の除去を行うなどの食事療法を行っている児童生徒。

③ 医療機関での受診

児童生徒の健康・発育のために食物アレルギーの状況を把握することは不可欠であるため、原則として最低1年に1回以上は医療機関を受診して必要があれば検査を行い、学校生活管理指導表を提出している児童生徒。

④ 申請書による申し出

所定の様式及び手続きに基づき、保護者から申請があった児童生徒。

保護者の自己判断による制限や好き嫌いは対象としません。

保護者の口頭、または所定の手続きによらない申し入れについては、対応しません。

(2) 対応給食の内容

① 対応の範囲

原則として、**卵・卵製品、牛乳・乳製品、甲殻類(えび・かに)、ピーナッツ、そば**(そばは給食に使用しない)、**イカ、ごま**を除去の対応食物とします。

また、複雑、過剰なアレルギー除去対応は行いません。施設設備の状況を考慮し、**コンタミネーション***で発症するような重篤な食物アレルギーを有する児童生徒については、学校給食での対応を控え、弁当対応とします。

このほか、下表のような対応が必要な場合は、安全な給食提供が困難であると考え、弁当対応を考慮します。

※コンタミネーション…食品を製造する際に機械や器具からアレルギーを起こす食物が意図せず混入すること

- ・ 調味料やだし、添加物の除去が必要
- ・ 多品目の食物除去が必要
- ・ 食器や調理器具、揚げ油の共用
ができない
- ・ 加工食品の原材料の欄外表記(右記参照)の表示がある場合についても除去が必要

(注意喚起例)

- 同一工場、製造ラインの使用によるもの
「本品製造工場では○○(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(かばぼこ)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。」

また、次の表にある食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、対応しません。

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
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

名称：肉団子
 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。

② 二者択一の原則

安全第一に考えるため、多段階の除去食提供は行いません。原因食物の量の多少に関わらず、原因食物を含む食品や料理を提供するかしないかの「二者択一」の対応を原則とします。

③ 最優先は「安全性」

単独調理場については、①に示す対応範囲内の食物（以下、「対応食物」と記載）の除去食対応を基本とします。ただし、対応食物を含まず、代替が可能(次ページ③代替食を確認)で、調理が不要または単純である食品が準備できる場合（デザート等）は、栄養士の指示において予算の範囲内で代替食を提供するよう努めます。食物アレルギーの原因食物が異なる児童が複数いる場合、該当する対応食物を全て除去した1種類の除去食又は代替食を準備します。過度に複雑な対応は行わず、安全な給食提供が困難と考えられる場合は、弁当対応を考慮します。

共同調理場においては、対応食物を除去した代替食を提供します。

対応の際は、家庭との情報交換を十分に行い、除去食により不足する栄養素は家庭の食事で補うよう協力を求めます。

(3)その他の事項

① 組織としての対応

対応給食の提供については、実施の決定から提供までに多くの教職員が関わることとなります。各職員の役割を明確にし、全ての職員が事故予防に努めます。

② 施設設備等による考慮事項

単独調理場校においては、アレルギー対応検討委員会で、対象児童の実状や人数、調理場の施設設備、教職員の人員配置等から総合的に判断し、学校として基本的に一年間安全に継続できる給食対応を十分協議して、保護者との共通認識のもと、決定します。

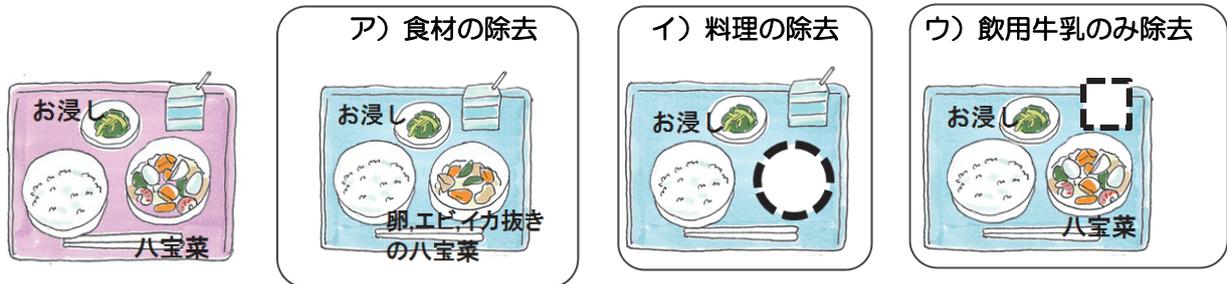
2 対応給食の種類と方法

給食対応を希望する家庭に、学校給食の原材料を記入した詳細な献立表を事前に配布（基本の対応：詳細な献立表対応）した後、以下の①から④の対応を行います。単独調理場は①アイウ、②アイ、④アイウを給食対応における基本とします。共同調理場の配送校においては、①ウ、②アイ、③、④アを給食対応の基本とします。

対応方法は以下のような種類があります。

① 【除去食対応】

調理の過程において、除去対応食物を可能な範囲で取り除いてから給食を提供する。

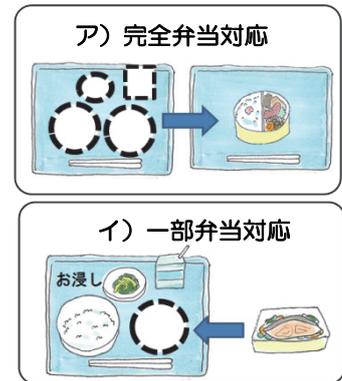


② 【弁当対応】

食物アレルギーの原因食物の種類が多い場合は弁当を持参する。

ア) 完全弁当対応…給食を欠食し、全ての給食に対して弁当を持参すること

イ) 一部弁当対応…除去・代替食対応をしている中で、除去等の対応がどうしても困難な献立において、それを補う弁当を持参すること



③ 【代替食対応】

アレルゲンを除去することによって失われる別の食品を用いて栄養価を補い、給食を提供する。

④ 【その他の対応】

①②③の対応の混合型。

それぞれの対応を混合した対応や、個人で取り除く対応等とする。

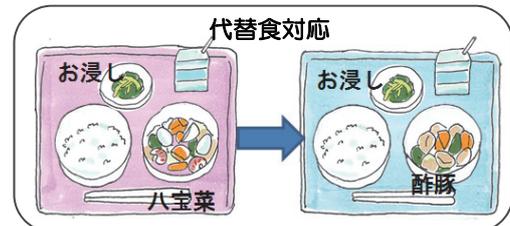
ア) 個人対応…給食を提供しているが、原因食物を自分で除去して食べる

イ) 対応①+対応②…

除去対応食物については除去を提供しているが、除去対応食物以外の食物については弁当持参（対応食物の卵の除去食を提供、対応食物以外については弁当対応）

ウ) 対応①+対応②+対応③…

上記の④イの対応に代替食も提供（対応食物の除去食又は代替食を提供、対応食物以外の対応は弁当）（例）プリンの代わりにゼリーを提供



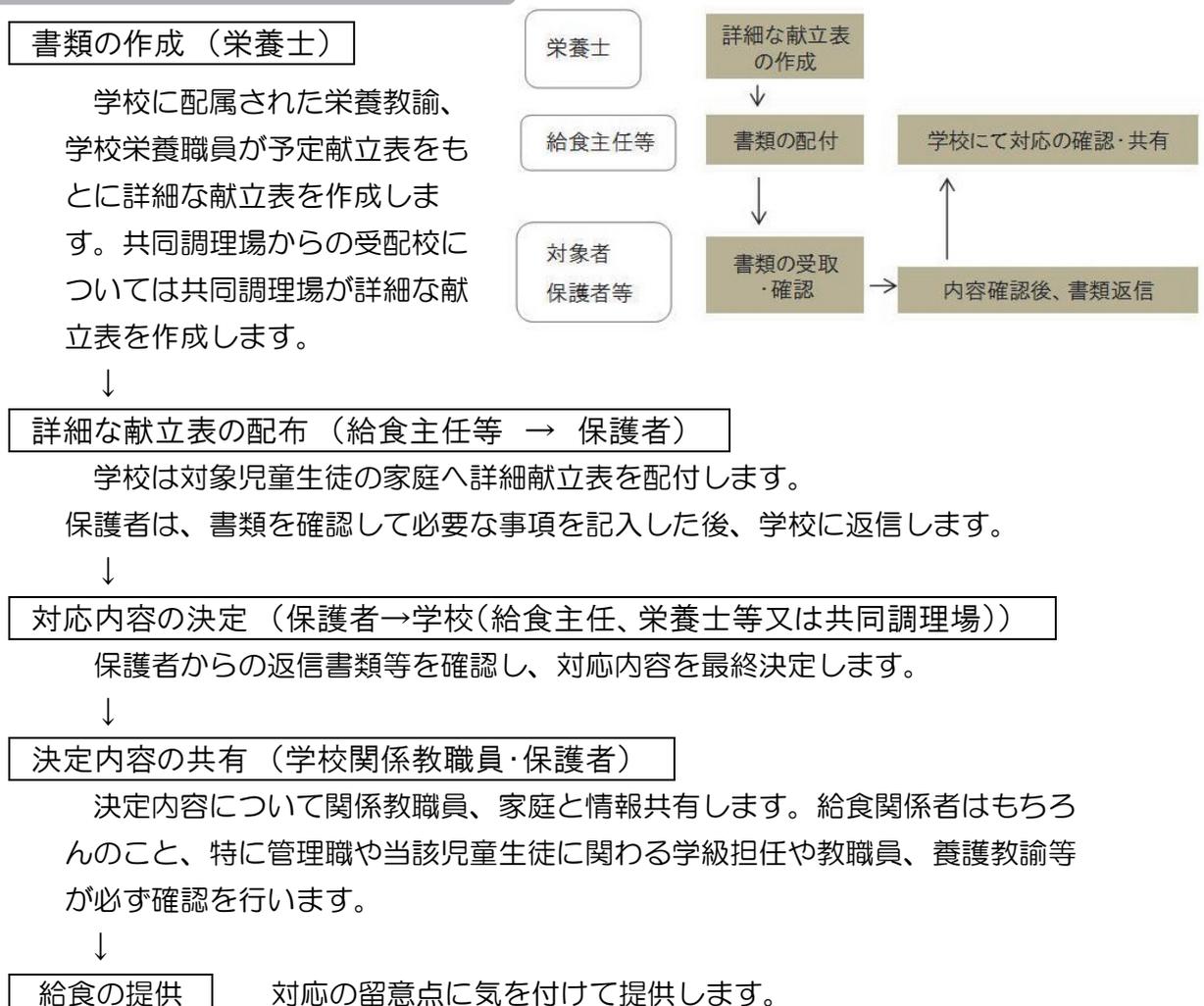
3 対応給食の具体的取組

給食対応を希望する家庭には、学校給食の原材料を記入した詳細な献立表を事前に配付して対応内容や保護者の意向を確認します。学校で最終的に決定した内容については、家庭に周知します。

また、決定した内容については、関係教職員全てで情報共有し、作成から提供までチェックを重ねる中、誤食のないよう確認を行います。特に、学級担任が不在の際にも間違いなく対応できるよう、体制を整えておくことが必須となります。

災害等による急な献立の変更等を行う場合は、対応給食の内容等にも十分配慮をして、校内アレルギー対応委員会等で協議し、保護者等へ連絡します。

(1) 給食対応の毎月の流れ



(2)対応の留意点

① 給食提供に向けた体制づくり

児童生徒に関係する全教職員で情報共有する

対応を行う児童生徒の情報は、児童生徒が関係する教職員で情報を共有する。調理担当者みのチェックでは、ヒューマンエラーによるアレルギー事故の防止は困難です。役割分担をし、その他の教職員のチェック体制を整えます。

② 献立作成時

原因食物の使用頻度を下げる

1回の給食で、複数の料理に同じ原因食物を使用しないよう配慮します（つなぎに卵が入ったハンバーグとかきたま汁を組み合わせない等）

わかりやすい形態や献立名で献立をたてる

原因食物をできるだけわかりやすい形で提供します（チーズは練り込まずに上にのせる等）。原因食物を使用する場合は、その食材を用いることが明確にわかる料理名にします（エビ入り春巻き等）。

調理作業手順を意識して献立をたてる

原因食物の混入を防止するため、複雑な除去作業にならないよう、献立を工夫します。後日調理担当者が作成する作業工程表や作業動線図で、安全に作業が行えるかを確認します。

発注前に加工食品の原材料を確認する

加工食品については業者から原材料表を取り寄せ、アレルゲンの有無等内容を確認します。

具体的な商品発注を行う

発注の際、具体的な商品名や商品番号、製造会社名等を記入し、誤発注しないよう工夫します。

献立は複数の関係者で確認する

献立表の作成時も複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れのないように配慮します。

原因物質が使用されていない物資を選定する

原材料として原因食物の少ない食品、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する等の対応により、食物アレルギーに配慮して物資を選定します。

③調理前日まで

作業工程表と作業動線図を作成し、確認する

調理担当者は、調理指示書に従って作業工程表と作業動線図を作成して、事前に栄養教諭等と打ち合わせを行い、原因食物の混入がないかを確認します。

作業工程表：普通食と同じものに対応給食に関する作業を明記します。いつ、どこで誰が何に気を付けて作業するか等を記入します。

作業動線図：普通食と同じものに対応給食に関する作業を明記します。普通食の動線と分け、調理する場所を決めておきます。

④調理場での対応

【食材料の検収時】

検収時に複数人でチェックする

検収時に、商品名や商品番号を確認して検収表にチェックします。発注した食品であるか複数人で確認して受け取ります。

原材料表で照合し、確認する

詳細な原料配合表と同じ商品であることを確認します。

【調理作業時】

書類に基づき作業を行う

調理作業を行う前に、綿密な打ち合わせを行う中で、調理員の共通理解を図ります。対応給食担当は、調理指示書、作業工程表、作業動線図に基づいて作業します。

作業中のチェックをする

あらかじめ、**作業の確認方法（ダブルチェック、声だし、指差し確認）とタイミング**を作業工程表どおりに行います。普通食と同時進行で作業を行うため、原因食物を入れる前に取り分ける場合、複数人で原因食物の混入がないことを確認します。器具、使い捨て手袋等は原因食物が混入することのないよう、作業ごとに取り替えます。

専用のエプロンを着用する

作業時、対応給食担当は、他の調理員と違う色のエプロンを着用して作業します。

衛生管理を徹底する

除去食、代替食についても、温度管理、保存食の採取、検食を行います。原因食物の混入や取り忘れが起こった場合は、提供を中止します。

【配膳時】

作業全体について複数人でチェックを行う

材料表や調理指示書をもとに、誤調理、誤配膳がないか**複数人で確認**します。
共同調理場においては、コンテナに入れる際に**複数人で確認**します。

使用する容器等を分ける

おかずは個人容器を使用して配膳します。容器には学年組氏名を明記し、おぼんはブルートレイを使用します。あらかじめ決められた受け渡し方法で当該児童生徒へ渡します。

⑤教室での対応

当該児童生徒の配膳状況の確認を行う

決められた受け渡し方法で当該児童生徒へ提供します。担任等は、献立と食材料、当該児童の原因食物、対象児童生徒の体調等を日々確認します。

配膳のルールを守る

教室で配膳するときは、学級担任等の指導の下、対象児童生徒の対応給食を最初に配膳します。対応給食が確実に配膳されたか、学級担任等が確認します。一部弁当持参等の場合においても、配膳状況の確認を行い、誤食を防ぐよう努めます。

対応給食のおかわりは禁止する

対応給食の日はおかわりを禁止します。

当該児童生徒の給食の当番や片付け等配慮する

食器の片付け等についても、原因食物と接触しないよう注意し、給食当番についても配慮します。

4 その他

食物アレルギー対応の給食を行う児童生徒の給食費等は、次のとおりとします。

(1) 給食費の返金について

食物アレルギー等を原因として、給食の一部または全部を停止する場合は、学校給食費事務取扱マニュアルで定める「学校給食変更届」を保護者から学校へ提出してもらい、喫食パターンに応じた給食費の調整を行います。

【学校給食変更届の変更事由】

(一部停止の場合) → 「1 変更」

(全部停止の場合) → 「2 停止」

【喫食パターン】

喫食パターン		喫食内容			
		主食		副食※1	飲料※2
		米飯	パン		
完全給食	主食・副食・飲料	●	●	●	●
一部停止	主食・副食	●	●	●	—
	主食・飲料	●	●	—	●
	主食のみ	●	●	—	—
	副食・飲料	—	—	●	●
	副食のみ	—	—	●	—
	飲料のみ	—	—	—	●
	主食(パンなし)・副食・飲料	●	—	●	●
	主食(パンなし)・副食	●	—	●	—
	主食(パンなし)・飲料	●	—	—	●
	主食(パンなし)のみ	●	—	—	—
全部停止	欠食	—	—	—	—

※1 副食…おかず、デザート等(主食、飲料以外のすべて)

※2 飲料…飲用牛乳

- 給食費の調整開始日は、「学校給食変更届」を受理した日から起算して、土・日・祝日を除く5日目からとなります。

(各学校の喫食管理担当者が学校給食費・徴収金管理システムに必要な入力を行ってください。)

(2) 飲用牛乳の停止等について

保護者から食物アレルギー対応による飲用牛乳の停止についての申し出があった場合、「食物アレルギー等給食対応依頼書」にその理由等を記載して提出するよう説明します。

ただし、その際は、保護者等に対して、牛乳を停止することにより不足する栄養について情報提供を行い、家庭での適切な栄養確保について協力をお願いします。

また、食物アレルギー対応以外の疾病や宗教上の理由等で飲用牛乳の停止が必要な場合は、保護者と十分協議し、本市アレルギー対応の範囲内で対応してもよいこととします。ただし、給食運営委員会やアレルギー対応委員会等で協議を行い決定し、その経緯について保護者へ説明して理解を求めます。届け出や徴収方法等は、対応給食と同様とします。