

## 第1章 札幌市の学校給食における食物アレルギー対応

### 1 基本的な考え方

- (1) 医師の診断に基づいた対応を行います。

学校で食物アレルギー対応の管理を行う際は、「学校生活管理指導表」や「学校給食食物アレルギー対応確認書」等で、医師の診断が確認できることが条件となります。

- (2) コンタミネーション※には対応できません。

調理にあたっては、アレルギー対応食専用の調理設備や器具類はなく、揚げ物の油は複数回使います。そのため、揚げ油の共有ができない場合や、ごく微量でもアレルギー症状が起こる場合は、弁当持参対応となる場合があります。

- (3) 食物アレルギー対応委員会を設置し、対応内容を決定します。

校長を対応の責任者とし、関係者で構成する食物アレルギー対応委員会を校内に設置します。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。ここでの決定事項を保護者へ説明し、了承を得ます。

- (4) 給食調理での対応と給食調理以外での対応があります。

調理での対応では、一部献立にて除去食や代替食がありますが、調理で対応できないものについては、除去対応や弁当持参等の対応を行います。量の制限や加熱をすることで食べられる場合は、学校と家庭が連携しながら「自己除去」を行います。

なお、国の指針による学校給食における食物アレルギー対応の原則は以下のとおりです。

※コンタミネーションとは

食品の生産や調理の際に原材料として使用していないにも関わらず、アレルギー物質等が微量混入してしまうこと。

#### 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- ・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。
- ・食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ・安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（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。
- ・教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

「学校給食における食物アレルギー対応指針」平成27年3月文部科学省 一部抜粋

## 2 学校給食における対応

札幌市の学校給食での食物アレルギー対応方法は、可能な範囲での除去食や代替食の提供をする方法や、状況に応じて自分で除去する方法、弁当持参（毎日または献立内容による）があります。

また、国が進めている原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）の考え方も取入れ、食物の分量による対応や加熱・非加熱を区別した対応は行わず、原因食物を含む料理全体を完全に食べない対応を取ることが可能です。（これを「完全除去」といいます。）

なお、食物アレルギーではありませんが、医師により乳糖不耐症と診断され、牛乳が飲めない場合は提供を停止することも可能です。

除去対応によって栄養素が不足する場合がありますため、家庭の食事で補っていただくよう、保護者に説明することが必要です。

給食調理での対応	除去食	食物アレルギーの原因食品を取り除いて調理する
	代替食	食物アレルギーの原因食品が入っていない代替のものを提供する
給食調理以外での対応	牛乳・ごはん・パン・めん・副食停止	牛乳・ごはん・パン・めん・副食を停止する対応
	自己除去	自分で取り除く等、料理全体または料理の中の一部を除くことにより、原因食物を食べない対応
	弁当持参	家庭から給食の代わりとして弁当を持参する対応 ※一部持参も可能

※除去食・代替食の対象となる献立は、別途通知している  
「除去食・代替食対象献立一覧表」を参照

### 3 給食提供が困難な場合について

極微量で食物アレルギー反応が誘発される可能性がある等の場合は、「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、学校給食における安全な給食提供が困難であることから、弁当持参を依頼することがあります。

ア 調味料・だし・添加物の除去が必要\*

イ 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)の表示がある場合についても医師からの除去指示がある

[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。」

ウ 食器や調理器具の共用ができない

エ 揚げ油の共用ができない

オ 「食材一覧表」「加工食品の使用原材料表」では献立の喫食可否を判断できない

カ その他、安全な給食提供が困難と考えられる状況

※単にエビペン®所持であるとか、アナフィラキシーや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。

※ア〜カに該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望まれます。

\*調味料・だし・添加物については次の表に定めるものを対象とします

原因食品	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
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

参考:「学校給食における食物アレルギー対応指針」平成 27 年3月文部科学省