

第3章 学校給食での対応

1 対応にあたっての留意事項

- ・食物アレルギーのある児童生徒及びその保護者の、学校生活とりわけ学校給食に対する不安を解消するように配慮すること。
- ・食物アレルギーのある児童生徒に対応する際には、児童生徒の心に過大な重荷になったり、他の児童生徒からのいじめのきっかけにならないよう、個々の児童生徒や学級の実態を踏まえてきめ細かな配慮をすること。
- ・学級全体の児童生徒にわかりやすい説明をし、協力を得ること。
- ・保護者に対しては、「学校として対応できること」と「学校だけでは対応が困難なこと」について正確に伝え理解を得ること。
- ・保護者からは十分な理解や協力を得ることが必要であり、保護者とは常に連絡を取り合いながら、児童生徒が抱えている問題を共有し、十分に話し合いを重ね、適切に対応すること。その際、プライバシーの保護にも十分留意すること。
- ・保護者とは定期的に、あるいは必要に応じて、随時児童生徒の食物アレルギーの状態の経過を面談にて確認しあうこと。
- ・校内の関係教職員が密に連絡を取り合うとともに、適切に記録化すること。
- ・主治医や学校医等とは、密接に連携をとりながら適切に対応すること。

2 食物アレルギー対応内容決定までの流れ

①対応児童生徒一覧表作成					
必要書類	「食物アレルギー個人調査票」【様式6】 「食物アレルギー児童生徒対応一覧表」【様式7】				
対応	<ul style="list-style-type: none"> ・養護教諭(栄養教諭・栄養士)が「食物アレルギー児童生徒一覧表」を作成し、学校全体の食物アレルギー対応者の確認を行う。 ・「食物アレルギー対応委員会」で校長が決定した対応に基づき、関係者全員が個々の対応内容について確認する。 ・学級担任等は、対応の内容に応じて教室での指導事項や配慮する点を確認する。 ・養護教諭、栄養教諭・栄養士は、給食に関する対応の詳細を「食物アレルギー個人調査票」に記載する。 ・栄養教諭・栄養士等は、給食調理での対応内容を基に、調理作業工程を検討する。 				
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; border: 1px solid black; padding: 5px;">給食調理での対応</td> <td style="width: 50%; border: 1px solid black; padding: 5px;">給食調理以外での対応</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・代替食を提供する。 ・除去食を提供する。 </td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・弁当持参 →家庭から主食または副食の一部や、一食分全てを持参する。 ・牛乳、主食(ごはん・パン・めん)、副食の提供を停止 →それぞれに該当する金額を給食費から減額する。 </td> </tr> </table>		給食調理での対応	給食調理以外での対応	<ul style="list-style-type: none"> ・代替食を提供する。 ・除去食を提供する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当持参 →家庭から主食または副食の一部や、一食分全てを持参する。 ・牛乳、主食(ごはん・パン・めん)、副食の提供を停止 →それぞれに該当する金額を給食費から減額する。
給食調理での対応	給食調理以外での対応				
<ul style="list-style-type: none"> ・代替食を提供する。 ・除去食を提供する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当持参 →家庭から主食または副食の一部や、一食分全てを持参する。 ・牛乳、主食(ごはん・パン・めん)、副食の提供を停止 →それぞれに該当する金額を給食費から減額する。 				

②保護者への通知	
対応	<ul style="list-style-type: none"> ・ 申請書に基づき、学級担任が保護者に食物アレルギー対応委員会での決定内容の説明を行い、理解を得る。 ・ 栄養教諭・栄養士は、給食の内容（献立内容・使用食材等）や調理現場の説明（状況・設備・人員配置）をする。 ※ 給食での対応ができない場合は、理由や状況を丁寧に説明し、保護者の理解を得る。 ※ 原因食品除去によって不足する栄養素を家庭の食事で補うよう説明する。

③教職員共通理解	
対応	<ul style="list-style-type: none"> ・ 職員会議等で資料を配布し、対象児童生徒や対応方法などを周知徹底して全ての教職員が対応できるようにする。 ・ 調理員・配膳員にも共通理解を図り、対応方法や手順、調理作業工程での危険箇所を確認する。 <p>※詳細は「食物アレルギー対応の役割分担（例）」P. 5、6 参照</p>

3 給食実施における具体的な流れ

①詳細な献立表・学校給食アレルギー対応依頼書を配布	
担当者	校長、教頭、学級担任、養護教諭、栄養教諭・栄養士、給食担当教諭
対応	<p>※加工食品は、使用原材料を添付する。</p> <p>※詳細は「使用食品のチェックと対応内容の決定」P.23 参照</p>

②学校給食アレルギー対応依頼書により対応内容決定	
担当者	校長、教頭、学級担任、養護教諭、栄養教諭・栄養士、給食担当教諭
対応	<p>※保護者が確認後学校に提出→決定</p>

③決定した対応内容、注意事項の確認	
担当者	栄養教諭・栄養士、調理員
対応	<p> </p> <p>※献立毎の対応内容、人数、数量、保管場所等の確認をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食調理での対応内容を指示書に記載し、調理作業工程を検討 ・調理作業工程を考える際には、アレルギーの混入の恐れがある箇所をチェックし、調理作業工程表・作業導線図に記入 ・各作業の担当者を確認

④決定した内容に基づいた調理・検食	
担当者	校長、教頭、栄養教諭・栄養士、調理員、配膳員、検食者
対応	「食物アレルギー対応食チェック表」【様式9】で確認する。

⑤教室で対応するための注意事項の確認・配食	
担当者	学級担任、栄養教諭・栄養士（全教職員へ周知）
対応	<p> 栄養教諭・栄養士 ↔ 学級担任 </p> <p>※誤食、混入がおこらないための方法を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対応の対象となる児童生徒の確認 ・対応内容、注意事項の確認 ・配食時の注意事項(配食容器の取扱い等)の確認 ・児童生徒に対する指導が必要な場合は、その内容について確認しておく。 <p>→※担任不在時にも対応できるよう、全教職員に周知する。</p>

⑥学級での指導	
担当者	学級担任、栄養教諭・栄養士（担任不在時は他の教職員）
対応	<p> 学級担任 ↔ 対象児童生徒、その他の児童生徒 </p> <p>※学級の児童生徒全員がアレルギー疾患について理解するよう指導し、誤食・混入等が起こらないよう配慮する。</p> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">学級内での指導(担任)</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: 40%;">食物アレルギー児童生徒</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: 40%;">その他の児童生徒</div> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;"> <ul style="list-style-type: none"> ・対応食が手元に届いていることを確認 ・アレルゲンとなる食品(料理)に触れない。 <li style="width: 50%;"> <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーは好き嫌いではないことを理解させる。 ・誤食により、生命に関わる場合があることを理解させる。 <p><準備～喫食></p> <ul style="list-style-type: none"> ・容器に添付されているラベル等で対応食と対象者を確認し、配食する。 (本人と担任が確認) ・アレルゲンとなる食品が付着している食具が、食器等に触れないよう注意する。

	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーとなる食品を含む献立を食べてしまうことがないように、また、他の児童生徒が食べるよう勧めたりすることのないよう指導を徹底する。 <p><後片付け></p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象の児童生徒が食器、食具類を片付ける際にアレルギーとなる食品が付着している食器や食具に触れることがないように配慮する。 <p>※給食当番時には当番内容を配慮する。</p>
--	---

⑦確認・評価	
担当者	学級担任、養護教諭、栄養教諭・栄養士、保護者（主治医）
対応	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">学級担任、養護教諭、栄養教諭・栄養士</div> ↔ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">保護者(主治医)</div> <p>※食物アレルギー対応食の実施後、児童・生徒の様子を確認する。 ※密に情報共有を行う。</p>

⑧対応の見直し（進級時）	
担当者	校長、教頭、学級担任、養護教諭、栄養教諭・栄養士
対応	<ul style="list-style-type: none"> ・ 前回から見直し時期までの間にアレルギーとなる食品の変化、症状の軽快または新たな症状の出現などがないかを確認する。 ・ 前回決定した対応内容を確認し、継続または変更を検討し、変更の場合はその内容を決める。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; width: fit-content;">食物アレルギー対応委員会で検討、決定する。</div>

⑨対応に変更がある場合	
担当者	校長、教頭、学級担任、養護教諭、栄養教諭・栄養士
対応	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日頃から保護者との連携を密にし、児童生徒の健康状態を把握してより良い対応ができるようお互いに情報交換を十分に行い、共通理解のもと連携して取り組むようにする。 <ul style="list-style-type: none"> ●学校の基本対応に変更が生じた場合 <ul style="list-style-type: none"> 保護者に決定内容を知らせるとともに、今後の対応について納得が得られるように説明を行う。 ●日々の献立内容や使用食材等に変更が生じた場合 <ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギー対応について変更が生じた場合は、栄養教諭・栄養士が速やかに保護者に連絡する。 ●医師からの指示内容に変更が生じた場合

受診により給食対応内容に変更が生じた場合は、保護者より速やかに学校へ連絡してもらうようにする。

4 使用食品のチェックと対応内容の決定

毎月発行する「給食だより」の他に、食物アレルギー対応が必要な児童生徒には使用食品が詳細に記載されている献立表等を渡します。記載漏れ等を防止するためには、全ての食品がもれなく記載されている献立表を活用し、家庭で使用食品のチェックができるようにします。なお、加工食品については使用食品や配合割合などが記載された内訳表等を配布します。

○全児童生徒に配布する給食だよりの献立表（例）

月	火	水	木	金
23 ごはん 豆腐のトトロ煮 ししゃものから揚げ 巨峰	24 ごはん 味噌汁 とり天(天つゆ) 磯和え	25 コッペパン かぼちゃのポタージュ メンチカツ バナナ	26 豚ミックス丼 きゅうりのからし漬け みかん(冷凍)	27 冷麦 ごまポテト パイン缶詰
30 ごはん スンドゥブチゲ 揚げポークシューマイ 切り干し大根のナムル	1 五目ごはん すまし汁 ぶりの南部揚げ	2 横割バンズ あさりのチャウダー 揚げハンバーグ (ケチャップソース) りんご	3 豆とひき肉のカレー かぼちゃサラダ	4 しょうゆラーメン シナモンポテト りんご

○食物アレルギー対応が必要な児童生徒に配布する詳細な献立表

組合せ献立 小学校(中) 親ブロック		令和6年度9月分 献立表詳細					○○小学校
9月30日(月)		10月1日(火)	10月2日(水)	10月3日(木)	10月4日(金)		
献立名	材料名及び分量	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	
		80	55	50	80	100	
206	1	206	206	25	7		
60	0.3	15	80	0.2	0.5		
10	0.5	1	4	0.3	1		
0.4	5	7	3	0.3	1		
0.4	5	40	3	0.3	0.5		
0.3	10	55	4	15	2		
0.3	5	20	20	0.5	5		
0.25	5	0.7	0.7	1.5	10		
3	0.3	0.7	4	0.3	7		
0.48	0.7	1.5	1.5	1.5	10		
0.8	0.3	2.5	1.5	0.6	10		
2	0.5	17	4	4	4		
0.3	5	7	3	3	14		
4	2	3	3	3	0.9		
0.5	1	3	3	1	0.18		
8	0.5	0.5	0.5	1	0.4		
5	10	0.03	0.03	0.25	10		
10	1	7	7	0.01	10		
8	206	66	66	0.02	0.5		
0.5	4	4	4	0.03	2.5		
				0.03	2.5		

5 学級における対応

<共通事項>

- ・職員会議等で資料等を配布し、対象児童生徒や対応方法などを周知徹底して、全ての教職員が対応できるようにする。
- ・食物アレルギーを持つ児童生徒を教職員が理解し、学級の児童生徒にも理解させ、本人が精神的な負担を感じることがないように配慮する。(食べることを強要したり勧めたりしないように指導する。)
- ・「学校給食アレルギー対応依頼書」等の写しを保護者と関係する教職員が持ち、情報を共有する。また、共有した内容について、保護者に児童生徒と毎日「学校給食アレルギー対応依頼書」等で確認するようお願いする。
- ・学級の朝会等で、学級担任等と該当児童生徒が当日の対応内容を「学校給食アレルギー対応依頼書」等で確認する。
- ・予定献立の変更があった場合の食品の変更にも注意する。
- ・学級担任が給食時間に急用で教室を離れる場合は、他の教職員に連絡し、代わりにつくようにする。その際、必ず「学校給食アレルギー対応依頼書」等で対応内容を確認する。
- ・給食当番を行う際には、アレルゲンに触れることがないように、学級担任等が配慮する。
- ・食物アレルギー原因食品が該当児童生徒の食器に付着しないよう配慮する。
- ・誤飲、誤食があった場合は「食物アレルギー事故発生時の緊急時対応」(P29～35)に沿って対応を行う。なお、対応後は「食物アレルギーに係る学校給食事故等報告書」により、学校給食課へ報告する。

(1) 除去食・代替食を提供する場合

- ・学級担任等は除去食の専用容器(ポット)等の名札を確認してから直接該当児童生徒に渡す。
- ・該当児童生徒に間違いなく除去食・代替食が配膳されるようチェックを行う。
- ・アレルゲンの混入を防ぐため、専用容器(ポット)等のふたを開けるのは「いただきます」の後にする。

(1)の対象献立及び具体的な対応は、
別途通知している「除去食・代替食の対象献立一覧表」を参照

(2) 自己除去や完全除去をする場合

- ・保護者が詳細な献立表等に注意し、本人に取り除く食品をよく理解させておくよう協力を求める。
- ・学級担任等が除去するアレルゲンを正しく理解しておく。
- ・子どもの発達段階により、教職員の指導の下で確実に除去できるようにする。特に低学年では自己管理能力が不十分であるため、必要に応じて学級担任等が補助をする。
- ・食物アレルギーを持つ児童生徒が自分で取り除いて食べられるよう、学級の児童生徒

も正しく理解するように指導する。

- ・ 誤って食べてしまった場合の対処方法を確認しておく。
- ・ 配食時に除去する場合は、給食当番や学級の児童生徒の協力を得る。

(3) 代替食（弁当）を持参する場合

- ・ 保護者と打合せをした内容について、本人に理解させておく。
- ・ 詳細な献立表、「学校給食アレルギー対応依頼書」等で保護者が確認し、給食が食べられる日と弁当持参の日を事前に決めておく。
- ・ 衛生面や安全面を考えた適正な保管場所・方法を決め、給食開始まで保管する。
- ・ 電子レンジを用いた弁当の温めは、アレルゲンの混入を防ぐため、原則行わないこととする。
- ・ 持参した弁当が揃っているかを確認してから食べ始める。
- ・ 誤配防止のため、弁当を持参する料理等については、空の食器を配っておく等の工夫をする。
- ・ 保護者に、食物アレルギー原因食品と同等の栄養価の確保ができる食品選択と献立を考えてもらう。（食中毒防止の観点から、汁気の多いものを入れない・保冷バッグに保冷剤を入れてもらうなどの工夫をお願いする。）

資料1

誤食・誤配防止のための工夫例

※各学校の個人情報取扱規程に沿った対応を行う。

<p>対策1</p>	<p>全教職員で食物アレルギーのある児童生徒の情報を共有 全教職員が危機意識を持ち、対応内容等を共通理解する体制が重要</p>
<p>誤配、誤食防止のための工夫例</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ アレルギー児童生徒一覧は、<u>校務用パソコン重要性1のフォルダに保存し</u>、教職員が必要に応じて見ることができるようにする。 ・ <u>依頼書のコピー</u>を「保護者」と「教頭」「担任」「養護教諭」「栄養教諭・栄養士」等関係職員が持ち、情報を共有する。 ・ <u>依頼書、詳細な献立表等の書類を所定の場所において</u>、教職員がいつでも確認できるようにする。 ・ 職員会議、各種会議、アレルギー研修会等の機会をとらえ、教頭や養護教諭、栄養教諭・栄養士が<u>食物アレルギー対応についての説明や研修を行い</u>、全教職員が十分に理解するような体制をとる。 ・ 食物アレルギー対応について、調査、面談、書類作成、研修等の<u>役割分担を明確にし</u>、全教職員で確認する。 ・ 保護者との連携を密にし、<u>子どもの状況に変化があった場合は</u>養護教諭や栄養教諭・栄養士等が職員会議等で<u>全教職員に説明し</u>、<u>対応内容を再確認</u>する。

<p>対策2</p>	<p>給食提供までの確認体制の強化 除去食等の確認を、担任だけでなく複数の教職員等で実施する体制が重要</p>
<p>誤配、誤食防止のための工夫例</p>	<p><事前></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 保護者に、子どもと家庭でも毎日依頼書で対応内容を確認するよう、依頼する。 ・ 子どもと保護者の同意を得たうえで、<u>他の児童生徒にも除去食について説明</u>を行い、給食当番が配食する際に誤配がないようにする。 <p><当日></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>依頼書等を職員室の黒板に掲示し、全教職員がアレルギー対応のある児童生徒の氏名と対応内容を確認する。</u> ・ 学級の朝の会等で、<u>依頼書や詳細な献立表</u>を使いアレルギー対応食について本人と担任が確認する。 ・ 補欠に入る時の指導内容（メモ）に「<u>給食・アレルギー対応</u>」欄をつくり、アレルギー対応が必要な児童生徒の有無や対応内容を記入する。 <p><給食時></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 配膳時に担任が急用で教室を離れる場合は、<u>他の教職員がつくようにする</u>。その際、必ず依頼書で対応内容を確認する。 ・ 除去食対応の給食は、担任が<u>依頼書で対応内容を確認し</u>、除去食の専用容器（ポット）等の<u>名札で氏名を確認してから</u>該当児童生徒に直接渡すようにする。 ・ アレルゲンの混入を防ぐため、除去食の専用容器（ポット）等のふたを開けるのは「<u>いただきます</u>」のあいさつの直後に行う。 ・ <u>担任以外の教職員が、分担して教室を回り</u>、対応が必要な児童生徒に除去食・代替食が届いているか等を確認する。

資料2 実際に発生した食物アレルギー事件事例
※各学校の個人情報取扱規程に沿った対応を行う。

<ケース1> 家庭から持参した代替食の存在を忘れ、通常食を食べ、発症

<p>症状の有無</p>	<p>のどのいがいが、みぞおちあたりの痛み、嘔吐</p>
<p>対応</p>	<p>内服薬の服用、保護者・教頭と共にかかりつけ病院を受診 (エピペン[®]は用意していたが、学校で管理していた症状チェックシートや保護者との相談の上、使用はしなかった。)</p>
<p>今後の事故防止策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 代替食持参のチェックを朝、担任と職員室で行う。 ・ 給食準備中に、担任と担任外等で学年ごとに手分けをし、職員間で

	<p>その日の食物アレルギー対応を確認。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・担任は喫食前にアレルギーチェックを行う。 ・「学校給食アレルギー対応依頼書」を各学級誰もがみられる場所に掲示し、何が食べられないかを確認できる状況にする。
--	--

<ケース2>アレルギー対応の変更が学校全体に周知されておらず、誤食し発症

症状の有無	嘔吐
対応	保健室で休養・経過観察
今後の事故防止策	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー疾患のある児童を全職員が把握し、配慮や管理を必要とする場合は誰もが対応できるように周知する。 ・食物アレルギー対応の変更等があった場合、確実に全職員へ伝わるよう、情報共有・連絡を徹底する。 ・低学年は、自己除去の管理が難しいと考えられるため、保護者と依頼書のやりとりについて、相談する。 ・養護教諭が作成しているリストと栄養教諭が作成しているリストを合体し、どちらが情報を受けても追記できるようにする。

<ケース3>アレルギーだが症状が出ないので食べていたところ、発症

症状の有無	ぜん息症状 息苦しさ 全身じんましん 顔の腫れ・赤み
対応	救急搬送 (エピペン [®] 未使用)
今後の事故防止策	<ul style="list-style-type: none"> ・保護者、主治医への当該児童の状況の確認とともに、今後の喫食内容について見直しを図る。 ・全校のエピペン[®]処方児童の把握と周知の徹底 (保管場所となっているランドセルの場所等の確認)

6 具体的な除去食の対応

(1) 調理方法の原則

除去食の調理は、対象となるアレルギー食材を加える前の調理段階において、一般児童生徒の給食から、除去食相当分の給食を取り除く方法（この場合、調理上アレルギー食材以外の食材も入らないことがある。）により実施する。その際、中心温度等衛生管理を十分に確認する。

(2) 調理について

- ・食物アレルギーを持つ児童生徒が欠席の時は学級担任が栄養教諭・栄養士に知らせ、その場合は作らない。
- ・除去食、代替食については調理員との打合せを十分に行う。
- ・調理室において、除去すべき原因食品が混入しないように注意して調理する。
- ・できあがり品について、栄養教諭・栄養士が確認する。
- ・除去食を取り分けるまでは細心の注意を払い、万一混入や取り忘れ等が起こった場合には、提供を中止する。この場合、学級担任、対象の児童生徒に説明し、保護者にも連絡して理解を得られるようにする。

(3) 給食の配膳、配送について

- ・調理後の除去食は、容器に入れて配膳し、教室で他の児童生徒と同じ食器に盛りつける。
- ・配送や配膳の際には、「食物アレルギー対応食チェック表」をもとに誤配がないように注意する。
- ・配膳時には名札または食札等を利用して、食物アレルギーを持つ児童生徒の氏名を記入することにより、他の児童生徒の給食との混在を防止する。
- ・同じクラスに食物アレルギーを持つ児童生徒が複数いる場合には、「食物アレルギー対応食チェック表」の氏名と名札または食札等の氏名の照合など、特に注意する。