

学校における食物アレルギー対応マニュアル  
(給食編)

平成30年3月  
下関市教育委員会

# 給食における食物アレルギー対応の方針

## 1. 大原則

食物アレルギー事故は、対象児童生徒の生命に関わる可能性があるため、給食における食物アレルギー対応で最優先すべきは、安全性の確保である。このためには、各学校・各調理場の現状に即した無理のない対応を原則とし、安全管理上のリスクを最小限にとどめることが必要である。

下関市の給食における食物アレルギー対応の方針は、(公財)日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン(以下「ガイドライン」という)」及び文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針(以下「対応指針」という)」を基本とし、下関市教育委員会及び下関市学校保健会策定の「学校における食物アレルギー対応マニュアル(保健編)(以下「保健編」という)」に沿ったものとする。

## 2. 実施体制

給食における対応にあたっては、安全性が最優先されることを、保健編(P2~3)の食物アレルギー対応校内委員会(以下「校内委員会」という。)のすべての者が十分認識すると共に、緊密に情報共有を行いながら実施する。給食対応の実施責任者は学校長とする。

## 3. 実施基準

食物アレルギー対応の実施基準は次の2つの項目を満たしていることを原則とする。

- 1) 1年以内に医師による食物アレルギーの診断を受け、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を提出している。(保健編P7参照)

※「ガイドライン」P11より

①学校・教育委員会は、アレルギー疾患のある児童生徒を把握し、学校での取り組みを希望する保護者に対して、管理指導表の提出を求める。

⑥管理指導表は症状等に変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な間は、少なくとも毎年提出を求める。記載する医師には、病状・治療内容や学校生活上の配慮事柄などの指示が変化する場合、向こう1年間を通じて考えられる内容を記載してもらう。(大きな病状の変化があった場合はこの限りではない。)

- 2) 家庭でも食物除去を行っている。

## 4. 実施準備

保護者からの提出書類や面談結果を踏まえ、校内委員会において対応方針を検討し、食物アレルギー個別対応プランを作成する。これについて、保護者とともに最終確認し、決定した方針を全職員に周知・徹底する。(保健編P7参考)

対応方針は、必要に応じて校内委員会で評価・見直しを行い、修正を加える。

## 5. 対応方法(対応指針P37参照)

原因食物については、安全性確保のため、少量可、加工品可、加熱可などの段階的な対応はせず「提供するかしないかの二者択一の対応」を原則とする。

対応指針にある、食物アレルギーの状況に応じた学校給食の対応の4区分(レベル1~

レベル4)を示す。下関市における対応は、このうち原則レベル1～2とする。ただし、施設設備の整備や人員配置等に伴い、校内委員会においてレベル3～4が可能であると決定した場合はこの限りでない。なお、対応する場合にも、以下の遵守事項に従うこと。

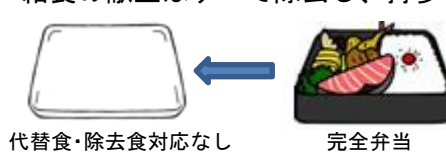

### ○レベル3～4に対応する場合の遵守事項

(1)食物アレルギー児童・生徒と他の児童・生徒の給食を別のラインで調理する「別料理」は行わない。(例1:カレーライスは小麦粉を炒める段階でバター(乳製品)を使用するが、バターを除去するには初めから別のラインで調理することが必要となるので、このような作業は行わない。例2:α化米を使用する炊き込みご飯は、えびや卵他具材を最初から入れるので、これを除去したご飯は別料理しない。)

(2)一つの料理の材料に複数のアレルゲン食物がある場合は、その全てを除去した料理を作り、対象児童生徒に提供する(中華どんぶりのいか・うずら卵など、クリーム煮の牛乳・うずら卵など)。ただし、除去することで料理として成立しない場合(オムレツの卵除去など)は家庭から代替りのものを持参してもらう。

### 食物アレルギーの状況に応じた学校給食の対応の4区分 (対応指針P36より引用)

レベル1 詳細な献立対応(自己除去対応)	
方法	材料が詳細に記載された献立を事前に配付し、保護者の指示を担当が確認し、児童生徒が、自分自身で原因食品を除去しながら食べる
適応	比較的症状が軽く、本人がアレルゲンとなる食品を取り除くことができる場合 単品で提供されるもの(例 果物など)以外は、調理されると除くことができないので、適応できない。
留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・除去する原因食品について、必ず本人と保護者が確認しておく。学校へも事前に連絡する。</li> <li>・担当が原因食品を正しく理解し、必要であれば他の児童生徒にも指導する。</li> <li>・誤食してしまった場合の対応を全教職員で確認しておく。</li> <li>・最も誤食事故が起きやすい対応であり、特に担当は給食内容と除去食品を日々確認する。 ※この根拠となるものは学校生活管理指導表であるため、自己除去対応であっても必ずこの提出を求める。</li> </ul>

レベル2 弁当対応(完全除去対応・一部弁当対応)	
方法	<p>完全除去対応・・・給食の献立はすべて除去し、持参した弁当を食べる</p> <div style="text-align: center;">  <p>代替食・除去食対応なし      完全弁当</p> </div> <p>一部弁当対応・・・原因食品を含む献立のみを除去し弁当に置き換えて食べる</p> <div style="text-align: center;">  <p>代替食・除去食対応なし      一部弁当</p> </div>

適応	完全除去対応・・・アレルギーの種類が多い、少量でも重篤な症状を起こすなど重症者の場合 一部弁当対応・・・除去食対応が困難な献立がある場合
留意点	・持参する弁当の内容について、必ず本人と保護者が確認しておく。学校へも事前に連絡する。 ・担任が対応する献立と日付を確実に把握し、本人が給食当番等でアレルギーに触れることが無いよう配慮する。 ・安全で衛生的な弁当の保管に留意する。

レベル3 除去食対応	
方法	原因食品を除いた給食を提供する 例：単品の果物を提供しない、かき玉汁に卵を入れない 等
適応	アレルギー除去が必要な程度と、調理施設の対応能力が見合った場合 ※ただし、過去にアナフィラキシーショックを起こしたことがある場合や、エピペン所持の場合は、基本献立とは別のアレルギー専用調理室、専用調理員などの条件が揃った施設で調理する完全除去対応が必要ないと医師から診断されていることが必要
留意点	・基本献立をもとに、除去食献立を作成し、併せて作業分担、調理指示書や作業工程表、動線図を作成し、危機管理体制を確立する。 ・混入がないよう、上記書面等を用いて栄養教諭・調理員等が詳細に打ち合わせを行う。 ・配食、配膳、配送について点検や管理等、連絡調整を確認する。 ・対応する献立について、保護者や学級担任などへ書面で配付する。 ・最終的には学級担任が給食内容を確認し誤食事故を防ぐ。 ・検食や保存食についても対応する。

レベル4 代替食対応	
方法	申請のあった原因食品を給食から除き、それに替わる食材を加えた給食を提供する
適応	レベル3に加えて、食材の確保や、対応できる人員・器具などがある場合
留意点	・レベル3の各項目と同じだが、基本献立とは全く別に調理作業が行えるよう、作業分担、調理指示書や作業工程等、動線図を作成し、危機管理体制を確立する。 ・検食や保存食についても対応する。

## 6. 除去食及び代替食対応のアレルギー食材（「5. 対応方法」のレベル3・4の食材）

除去食及び代替食の対象となるアレルギー食材は、各施設の施設設備、調理状況、対象者人数などによって異なるが、安全を第一に、校内委員会において決定する。

## 7. アレルギー対応の流れ（例） ※原則年度初めにレベル1～2の対応を決定しておく

1) 前月中に担任から保護者に1か月分の詳細な献立を配付



2) 保護者は、学校の指定する日までに除去する献立（食材）を確認し、同時に

レベル1～2の対応を選択



3) この選択を受け校内委員会で協議し、対応を決定



4) 保護者に対応を伝え、関係者全員、児童生徒本人にも周知・徹底

## 資料1：調味料・だし・添加物（対応指針 P19）

食物アレルギーの原因物質に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はありません。

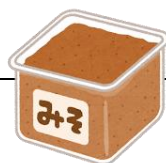
これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮します。

原因物質	基本的に除去する必要のない調味料・だし・添加物等基本 (対応が必要な場合は、重篤なアレルギーと判断し弁当対応を考慮すること)
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

名称：肉だんご

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は、除去する必要はありません。



## 資料2：調理の工夫（対応指針 P20）

栄養教諭・学校栄養職員等は、献立を作成する際は、原因食物の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように、作業工程表や作業動線図で確認します。

(ア) 原因食物を使用しない調理方法にします。

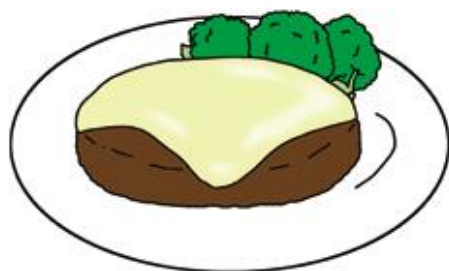
例：唐揚げ、かき揚げ、フライの衣等で、小麦粉のかわりに米粉やじゃがいもでんぷんを使用するかき揚げや、フライの衣等に卵を使用しない

(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。

例：ハンバーグにチーズを練り込むのではなく、上にのせる

(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てわかりやすくします。

この際、対応が必要な児童生徒だけを対象とするのではなく、セレクト給食にする等の献立の工夫をすると良いでしょう。



### 資料3：料理名・使用食品の明確化（対応指針 P20）

安全な給食提供のために献立表や料理名を工夫します。

献立表の作成にあたっては、複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れのないようにします。

#### （ア）献立表

□料理ごとに使用している原材料が詳細にわかる献立表を作成し、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。

#### （イ）料理名

□原因食物が使用されていることが明確な料理名とします。

例：かにと卵のスープ、大豆のかみかみ揚げ、えび入りはんぺん



## 学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方

### 1. 最優先は“安全性”

学校給食で最優先されるべきは、“安全性”である。従来の、栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

### 2. 二者択一の給食提供

“安全性”確保のために、従来の多段階の除去食や代替食提供は行わず、原因食物を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とすることが望ましい。二者択一とは、牛乳アレルギーを例に以下のように説明される。

従来の多段階対応では、1) 完全除去、2) 少量可、3) 加工食品可、4) 牛乳を利用した料理可、5) 飲用牛乳のみ停止など様々なレベルがあった。これに個々に対応すると、業務は複雑・煩雑となり、負担が増えるばかりか、事故の温床にもなる。このため、二者択一、つまり完全除去か、他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する、どちらかで対応をする。多段階対応はしない。

### 3. 二者択一した上での給食提供

対応を二者択一した上で提供する給食には、代替食と除去食がある。本来の学校給食における食物アレルギー対応の理想的な提供方法は代替食である。しかし代替食は、除去食よりもきめ細かな対応が必要になるため、安全性が担保できないときは除去食対応を選択する。

- ①除去食の場合、完全除去した献立に代替はしない。このためそれが中心献立・食材だった場合、給食として成立しないため、一部弁当対応となる。
- ②代替食の場合、完全除去した献立に代替する献立・食材を加える。ただしアレルギー対応献立はできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しない。最小限の代替食を「提供するかしないかの二者択一」とするとよい。

### 4. 二者択一で除去食対応としたときの問題点や疑問点

- ①給食を食べられなくなる児童生徒がいる
 

これまで一定レベル以上の給食を安全に食べられていた児童生徒が、完全除去対応となるため、対応の後退を問題にされる可能性がある。

➔個人で考えれば、一部児童生徒で二者択一が対応の後退に映るが、この方針は学校給食における食物アレルギー対応全体の安全性向上という目的がある。こうした説明を保護者に丁寧に実施し理解を得る。
- ②調味料の使用や微量混入まで完全除去管理になると、かえって現場の負担になる。
 

➔多くの患者は、前述したように調味料の使用や微量混入では症状が誘発されないと考えられる。このためそのレベルで管理が必要な場合、対象は重症患者といえ、安全性の確保が難しければ学校給食で対応することは勧められない。この場合、弁当対応を考慮するべきである。

### 5. 弁当対応の際の留意点

弁当対応を行う場合、保護者のとのコミュニケーションを密に図ることが重要である。学級での指導状況や食物アレルギーを有する児童生徒の意向等を十分に考慮した上で、具体的な対応を決定していく。その際、双方にとって過度な負担とならないように配慮するとともに、状況に応じて適宜対応を見直していくことも必要であろう。