

久喜市の学校給食における食物アレルギー対応マニュアル 【概要版】

令和5年9月改正（令和6年度から運用）

はじめに

本市の将来を担う子どもたちに、これまで以上に安全・安心なおいしい学校給食を提供するため、令和3年8月に久喜市立学校給食センターが完成しました。同センターには、食物アレルギー専用調理室と盛付室を設置し、市内全小・中学校に食物アレルギー対応食を提供しています。

また、令和6年度から、食物アレルギー対応食で対象とする食物を「卵、乳」の2種類から、「卵、乳、えび、かに」の4種類に拡大し、これまでお弁当を持参していた「えび」や「かに」アレルギーのある児童生徒も食物アレルギー対応食を喫食できるようになります。

引き続き、安全で安心な学校給食の提供に取り組んでまいりますので、保護者の皆様のご理解とご協力をお願いします。

久喜市立学校給食センターでは、最大100食の食物アレルギー対応食が調理できるよ。
食物アレルギー対応食は、できる限り、見た目やおいしさ、栄養が通常の給食と同じになるように工夫しているよ。



久喜市内小・中学校
マスコットキャラクター
「はびるん」

食物アレルギーとは

一般的には特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいいます。症状は多岐にわたり、じんましんのような軽い症状から、生命の危険を伴うアナフィラキシーショックに進行するものまでさまざまです。

小学生以降に初めて食物アレルギーを発症することもあるため、注意が必要です。

学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

教育委員会は、すべての児童生徒が学校給食を安全に、安心して楽しむことができるよう、次の4点を基本方針とし、学校給食における食物アレルギー対応に取り組みます。

《 基 本 方 針 》

- 1 食物アレルギーのある児童生徒にも学校給食を提供します。
そのため、安全性の確保を最優先します。
- 2 食物アレルギー対応は、教育委員会、学校給食センター、学校で正確な情報を共有し、保護者や医療機関(主治医、学校医)等と連携を図り、組織として事故を防止します。
- 3 食物アレルギー対応を行う際は、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」や「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」、また、医師の診断による「学校生活管理指導表」に基づくこととします。
- 4 教育委員会は、食物アレルギー対応についての基本的な考え方を示すとともに、すべての学校の取り組みを支援します。

食物アレルギー対応の基本的な考え方

実施基準

次の基準すべてに該当する児童生徒に対し、学校給食において食物アレルギー対応を実施します。

- ① 医師から食物アレルギーと診断され、特定の食物に対し対応の指示があること。
- ② 年に1回以上医療機関を受診し、学校に「学校生活管理指導表」を提出していること。
- ③ 「学校生活管理指導表」をもとに個別面談を行っていること。
- ④ 家庭でも医師の指示に従って、原因食物の除去等食事対応を行っていること。

最優先は「安全性」

学校給食では、**安全性を最優先**します。

学校給食における食物アレルギー対応は、栄養価の充足や献立の味付け、彩り等について、安全性を確実に確保できる方法を検討します。

二者択一の給食提供

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」では、原因食物は、事故防止の観点から、**完全除去対応(提供するかしないかの二者択一)**をすることを原則としています。

本市においても、同対応指針に基づき、安全性を確保するため原因食物の完全除去対応を行うこととします。

食物アレルギー対応の実施内容

本市の学校給食における食物アレルギー対応の内容は、下表のとおりとします。

1 詳細な献立対応	
内容	・使用するすべての食品を詳細に記した詳細献立表や原材料一覧表を事前に配付する。 ・詳細献立表や原材料一覧表を参考に、除去する献立を確認する。
2 弁当対応(一部弁当対応・完全弁当対応)	
内容	① 対応食の提供が困難な場合、部分的に弁当を持参する。
	② 牛乳以外の学校給食(主食、副食、デザート等)を停止し、弁当を持参する。
	③ 学校給食をすべて停止し、弁当を持参する。
3 対応食の提供	
内容	・ 卵、乳、えび、かにを除去し、それに代わる食材を使用した 副食を提供する。 ・乳不使用パンを提供する。 ・卵、乳不使用デザートを提供する。 ・原因食物に乳が含まれない場合は、牛乳を提供する。
4 その他(牛乳の停止)	
内容	牛乳のみを停止する。

学校給食で使用しない食品

重篤なアレルギー症状を起こしやすい「そば」、「落花生(ピーナッツ)」、「ナッツ類(アーモンド、くるみ、カシューナッツ)」及びアレルギー報告が多い「キウイフルーツ」は、学校給食では使用しないこととします。また、マヨネーズ、ドレッシング、プリンは、「卵及び乳」不使用のものを使用します。

ただし、うどんや中華麺等を製造している工場内においては、「そば」を含む製品を取り扱っているほか、使用食品によっても、工場内で上記食品を含む製品を製造している場合があるため、注意が必要です。

弁当持参の対応

次に示す①～⑥に該当する場合は、安全な学校給食提供は困難であり、弁当持参を考慮します。

- ①調味料・だし・エキス・パウダー・添加物の除去が必要
- ②加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起)^{〔注〕}の表示がある場合についても除去指示がある
- ③多品目の食物除去が必要
- ④食器や調理器具の共有ができない
- ⑤油の共有ができない
- ⑥その他、学校給食で対応が困難と考えられる状況

〔注〕注意喚起【例】

- 同一工場、製造ラインの使用によるもの
「本製造工場では〇〇(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」

実施にあたっての留意事項

(1)対応食の調理について

食物アレルギー対応食は、食物アレルギー専用調理室で調理されますが、学校給食センター内では「卵」、「乳」、「えび」、「かに」を使用しているため接触が否定できないことから、「卵」、「乳」、「えび」、「かに」が微量に混入してしまう可能性があるため、保護者に対し丁寧に説明します。

(2)学校給食センターで使用する油について

学校給食センターでの揚げ物に使用する油は、複数回使用しています。したがって、「卵」、「乳」、「えび」、「かに」を含む食材を調理した油で、通常献立の揚げ物を調理する場合があるため、保護者に対し注意を促します。

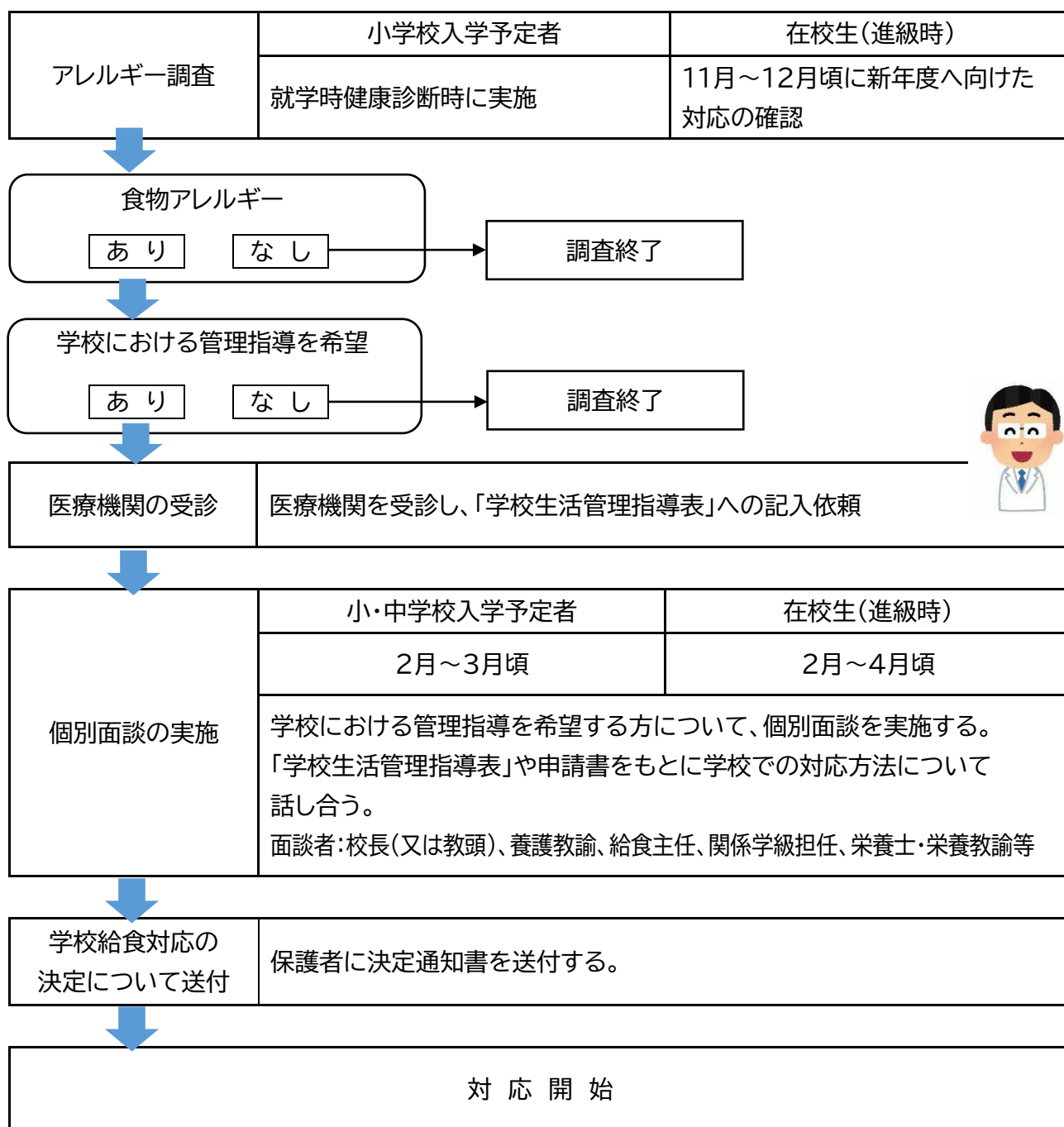
(3)学級でのおかわりについて

対応食を提供する日は、誤食等のリスクを避けるため、専用のトレイ及び食器(ピンク色)を使用し、おかわりは禁止とします。また、児童生徒同士の食べ物のやり取りが原因で事故になる場合もあるため、給食を交換・混在しないよう注意が必要です。

(4)学校給食費の取扱いについて

対応食の提供によって生じる学校給食費の増減は行いません。
ただし、牛乳を停止する場合は、牛乳代を引いた金額を徴収します。

食物アレルギー対応のながれ



令和5年9月発行

問い合わせ 久喜市教育委員会 学校給食課 学校給食センター

〒346-0033 埼玉県久喜市下清久 500-8

TEL:0480-22-8989 FAX:0480-22-1100

MAIL:kyushoku@city.kuki.lg.jp