



久喜市立学校給食センターにおける 食物アレルギー対応マニュアル

久喜市教育委員会
令和5年2月改正

目 次

I	学校給食における食物アレルギー対応の基本方針	1
II	食物アレルギー対応の推進体制	
1	教育委員会の役割	2
2	学校給食センターの役割	3
3	学校の役割	4
III	学校給食における食物アレルギー対応	
1	食物アレルギー対応の基本的な考え方	6
2	実施内容	9
3	学校給食実施のながれ	15
4	食物アレルギー対応のながれ	17
5	実施にあたっての留意事項	18
6	食物アレルギーアナフィラキシー症状発生時の対応	19
	資料	
	食物アレルギー対応食確認表	20

I 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めます。

《 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（公財）日本学校保健会発行の「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。

Ⅱ 食物アレルギー対応の推進体制

1 教育委員会の役割

教育委員会は、本マニュアルの他、「食物アレルギー対応食実施手順書」に則り、食物アレルギー対応に取り組みます。

これらについては、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」（以下、「対応指針」という。）や（公財）日本学校保健会発行の「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。）に基づき、食物アレルギー対応の申請者数や原因食物の内容、学校給食センターの施設や設備等の状況を踏まえることとします。

また、各学校の食物アレルギー対応の状況を把握し、必要な支援や指導を行います。特に、学校のすべての職員の食物アレルギーに対する意識の向上や知識の習得は、今後より一層重要となることから、食物アレルギーに関する資料提供や練習用エピペントレーナーの貸し出しを行うなど、校内研修の実施、充実を促します。

さらに、万が一事故が発生した場合には、内容確認や原因分析を行い、すべての学校に周知し情報を共有するとともに、再発防止に向け対策を講じます。

2 学校給食センターの役割

本マニュアル及び「食物アレルギー対応食実施手順書」に基づき、食物アレルギー対応食を提供します。

また、食物アレルギー対応食の調理、配送、配膳業務を行う中で、各学校から意見や要望を伺いながら、課題の検討や業務改善を繰り返し行い、より安全な運営体制の構築を目指します。

◎学校給食センターの食物アレルギー対応に関する職務内容

職名等	主な職務内容
所長	<ul style="list-style-type: none">・学校給食センター職員（県職員、市職員）が共通理解を持ち職務を遂行するよう指導する。・調理等委託事業者を指揮監督する。
栄養士 (栄養教諭等)	<ul style="list-style-type: none">・食物アレルギー対応食の献立や資料を作成する。・食物アレルギー対応食専任の調理員と打合せを行い、作業工程等を確認する。・検収を行う際は、納入物資の原材料に除去すべき食品が使用されていないか表示を確認する。・食物アレルギー対応食の調理に立ち合い、調理員に調理指示を行う。・食物アレルギー専用調理室・盛付室の衛生管理を調理責任者に指示する。
調理員	<ul style="list-style-type: none">・食物アレルギーのある児童生徒の実態を理解し、対応の内容を確認する。・調理責任者は、事前に作業工程表や動線図等を作成し、栄養士に提出する。・検収を行う際は、納入物資の原材料に除去すべき食品が使用されていないか表示を確認する。・作業工程表や動線図等に基づき、調理・盛付を行う。・食物アレルギー専用調理室・盛付室の衛生管理を行う。
配送員	<ul style="list-style-type: none">・調理員から食物アレルギー対応食を受領し、各学校の配膳員に手渡す。
配膳員 <学校勤務>	<ul style="list-style-type: none">・配送員から食物アレルギー対応食を受領し、配膳室等で保管し、配膳準備を行う。・食物アレルギー対応食を受領者に手渡す。

3 学校の役割

学校は、食物アレルギー対応委員会（名称は適宜）（以下、「対応委員会」という。）において、校内の食物アレルギー対応に関する内容を協議します。

対応委員会は、医師の診断による「学校生活管理指導表」に基づき、児童生徒の食物アレルギー疾患に関する情報確認や、日常の学校生活での事故防止策、緊急時の対応等について協議します。

また、すべての職員を対象に食物アレルギーに関する校内研修を実施し、知識の習得や情報の共有を図ります。

【対応委員会の構成と役割（例）】

- ・委員長：校長
 - ・委員：教頭、主幹教諭、教務主任、養護教諭、栄養教諭、保健主事、給食主任・食育主任、学年主任、関係学級担任
- ※必要に応じて、教育委員会の担当者、調理員及び配膳員（調理等業務受託事業者）、主治医・学校医、学校薬剤師、関係保護者等を加えます。

【校内研修内容（例）】

- ・食物アレルギーの基礎知識
- ・緊急時の対応
- ・該当児童生徒についての共通理解
- ・食物アレルギー対応食提供者への対応（対応食の受け取り方法、配膳方法等）

《研修資料》

- ・「食物アレルギー・アナフィラキシーの正しい知識と緊急時の対応」（久喜市教育委員会）
- ・「学校における食物アレルギー対応マニュアル」（埼玉県教育委員会）
- ・学校のアレルギー疾患対応資料（DVD）研修資料（文部科学省・（公財）日本学校保健会）

◎校内の食物アレルギー対応に関する職務内容

職名等	主な職務内容
校長	<ul style="list-style-type: none">・校内の食物アレルギー対応の最高責任者として、本マニュアル等の趣旨を理解し、教職員を指導する。・対応委員会を開催する。・関係職員と協議し、校内の対応を決定する。
教頭	<ul style="list-style-type: none">・校長を補佐し、また、不在時には職務を引き継ぐ。・責任者として、保護者との個別面談を実施する。

<p>養護教諭</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案する。 ・保護者と個別面談を実施する。 ・食物アレルギーのある児童生徒の学校給食の喫食や食べ残し状況等の実態把握に努める。 ・主治医、学校医、医療機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。
<p>栄養教諭</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童生徒を把握する。 ・保護者と個別面談を実施する。 ・学校給食用食品のアレルゲン確認を行い、詳細献立表等を提供する。
<p>保健主事 給食主任 食育主任</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。 ・保護者と個別面談を実施する。 ・学校給食内容等について学校給食センターと連絡調整を図る。
<p>関係学級担任</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童生徒の実態や個別の取り組みプラン、緊急措置方法等について把握する。 ・保護者と個別面談を実施する。 ・学校給食時間は、決められた確認作業を確実にを行い、誤食を防止する。 ・食物アレルギーのある児童生徒の学校給食の喫食や食べ残し状況等の実態把握に努める。 ・学校給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。 ・他の児童生徒に食物アレルギーを正しく理解させる。
<p>他の教職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童生徒の実態や個別の取り組みプランを情報共有する。 ・緊急措置方法等について共通理解を図る。 ・学級担任が不在の際サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーのある児童生徒のアレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。
<p>配膳員 〈事業者〉</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童生徒の実態を理解し、対応の内容を確認する。 ・食物アレルギー対応食の受け渡し等については、決められた確認作業を確実にを行い、誤配食を防止する。

※上記内容を参考とし、学校の実情に合わせ柔軟に対応する。

Ⅲ 学校給食における食物アレルギー対応

1 食物アレルギー対応の基本的な考え方

(1) 実施基準

次の4つ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。

(2) 最優先は「安全性」

学校給食では、**安全性を最優先**します。

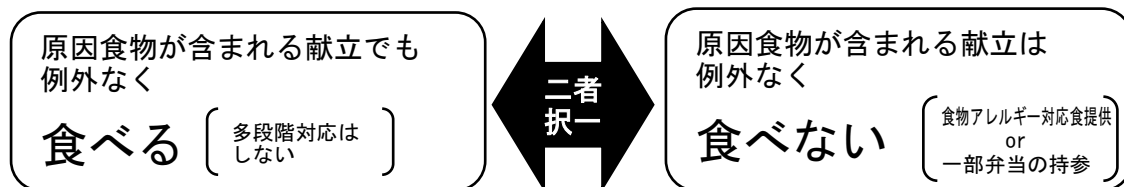
学校給食における食物アレルギー対応は、栄養価の充足や献立の味付け、彩り等について、安全性を確実に確保できる方法を検討します。

(3) 二者択一の給食提供

対応指針では、原因食物は、事故防止の観点から、個々の状況に応じた多段階対応^{〔注〕}は行わず、**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、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。

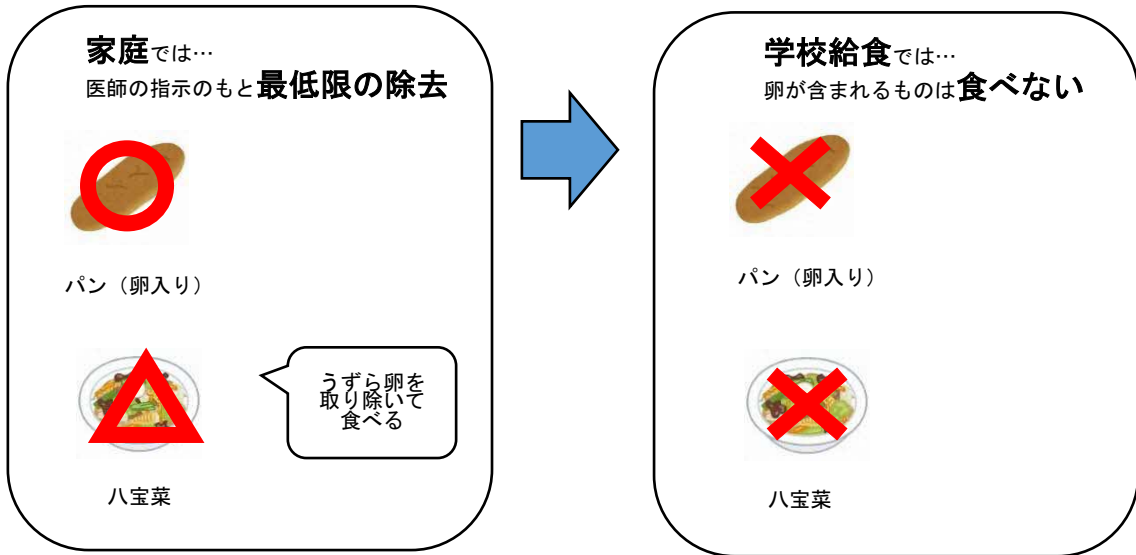
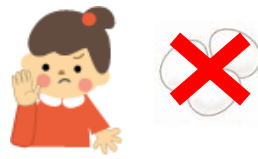
また、保護者や児童生徒に対しては、個別面談時等に食べるか食べないかの二者択一について話し合い、相互理解を図ります。



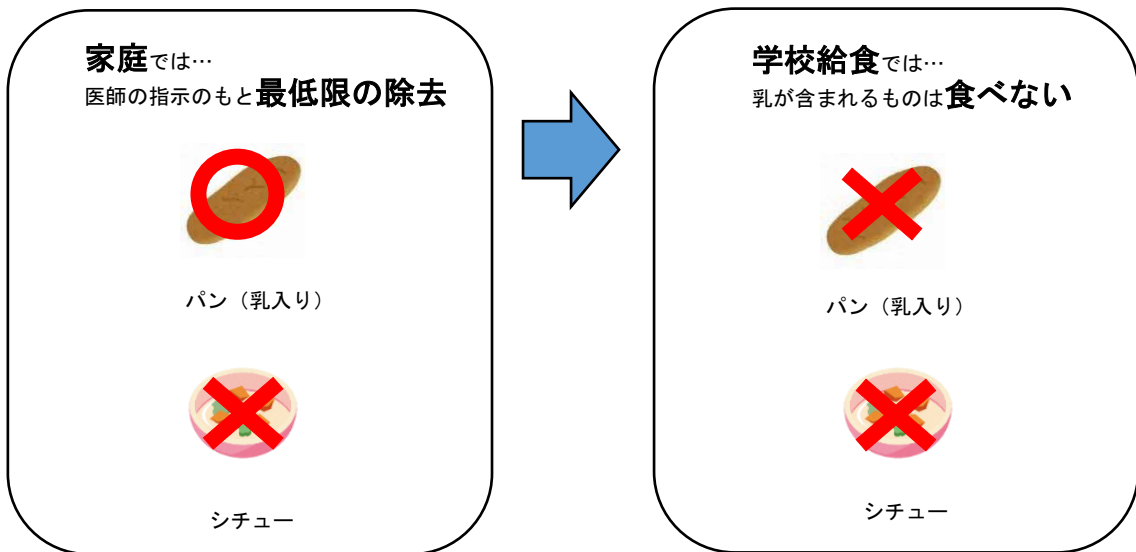
〔注〕多段階対応とは

- 乳アレルギーを例とした場合
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、含有量等によって様々なレベルの対応を行うこと。

【例 1 : 卵アレルギーの場合】



【例 2 : 乳アレルギーの場合】



(4) 口腔アレルギー症候群に対する対応

食物アレルギー病型が口腔アレルギー症候群の場合、原因食品の完全除去対応の例外措置として、次のとおり対応します。

①対象者

ア 原因食物が生野菜及び生の果物の場合

- ・医師が作成する「学校生活管理指導表」において、食物アレルギー病型が口腔アレルギー症候群と診断されていること。
- ・原因食物が生野菜や果物であること。
- ・原因となる食物について、加熱・加工したものを食べてもアレルギー症状が出ないと保護者から申し出があること。

以上すべての条件を満たす者。

イ 原因食物が豆乳等の場合

- ・医師が作成する「学校生活管理指導表」において、食物アレルギー病型が口腔アレルギー症候群と診断されていること。
- ・原因食物が豆乳等であること。
- ・原因となる食物について、豆腐や油揚げ等の加工品及び大豆由来の添加物等を食べてもアレルギー症状が出ないと保護者から申し出があること。

以上すべての条件を満たす者。

②実施内容

ア 原因食物が生野菜及び生の果物の場合

学校給食では原因となる生野菜及び生の果物のみを除去することとし、加熱されたものや加工品は喫食可能とする。

イ 原因食物が豆乳等の場合

学校給食では原因となる豆乳等のみを除去することとし、豆腐や油揚げ等の加工品及び大豆由来の添加物等は喫食可能とする。

2 実施内容

(1) 食物アレルギー対応の内容

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	<ul style="list-style-type: none">・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 食物アレルギー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 代替食対応	
内容	食物アレルギー対応食を提供する。 <ul style="list-style-type: none">・卵と乳両方を除去し、それに代わる食材を使用した副食、卵・乳不使用パン、卵・乳不使用デザートを提供する。・原因食物が卵のみの場合は、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。

(2) 食物アレルギー対応食の提供

卵（鶏卵、うずら卵）と乳を使用する献立に対し、これらの食材を除去し、それに代わる食材を使用した食物アレルギー対応食を提供します。

対応食の提供にあたっては、安全性を最優先するため**卵と乳両方を除去**することとします。そのため、卵のみの除去、乳のみの除去といった対応は行いません。

対応食は、学校給食センター内の食物アレルギー専用調理室で調理した後、専用の個別容器に入れて学校に配送します。

なお、原因食物が卵のみの場合は、牛乳を提供します。

献立		対応可否	提供内容	配膳方法
主食	ごはん (「卵」・「乳」不使用)	—		学級での配膳
	パン	○	「卵と乳」不使用のパン	個別に配膳
	麺 (「卵」・「乳」不使用)	—		学級での配膳
牛乳		△	原因食物が卵のみの場合は提供	学級での配膳
副食	主菜	○	「卵と乳」を除去し、それに代わる食材を使用した副食 【例】 シチュー → 豆乳スープ 厚焼き玉子 → 豆腐ステーキ	専用の個別容器での提供 (学級での配膳はなし)
	副菜	○		
	汁物	○		
デザート		○	「卵と乳」不使用のデザート 【例】 ヨーグルト → ゼリー ケーキ → 卵・乳不使用ケーキ	個別に配膳
ジャム、チーズ等		○	「卵と乳」不使用のジャム等 【例】 キャラメルクリーム → いちごジャム チーズ → 小魚	個別に配膳

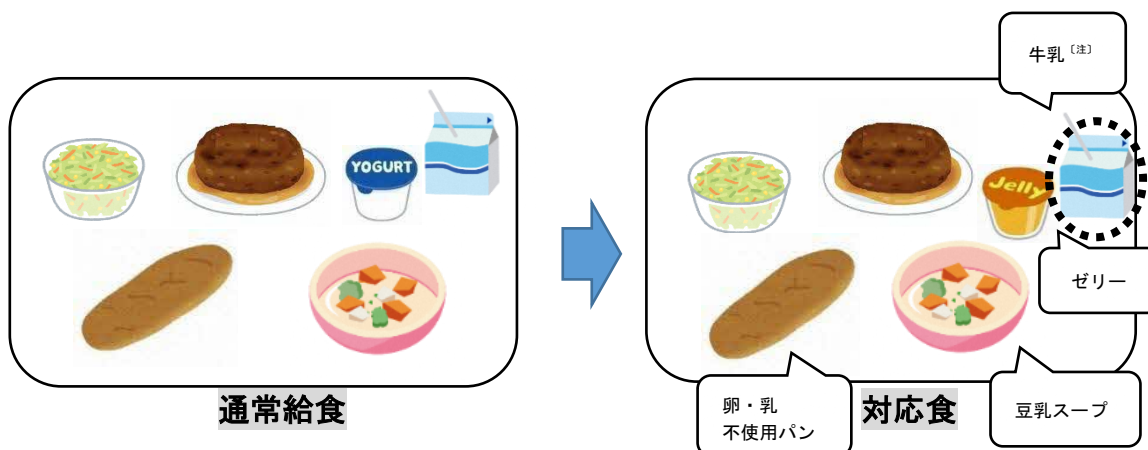
※対象となる献立がパンやデザートなど、学校給食センターで調理しないものみの場合は、専用の個別容器での提供は行いません。

◎対応例

例 1

通常給食：コッペパン、牛乳、ハンバーグ、コールスロー、シチュー、ヨーグルト

対応食：卵・乳不使用パン、牛乳^{〔注〕}、ハンバーグ、コールスロー、豆乳スープ、ゼリー

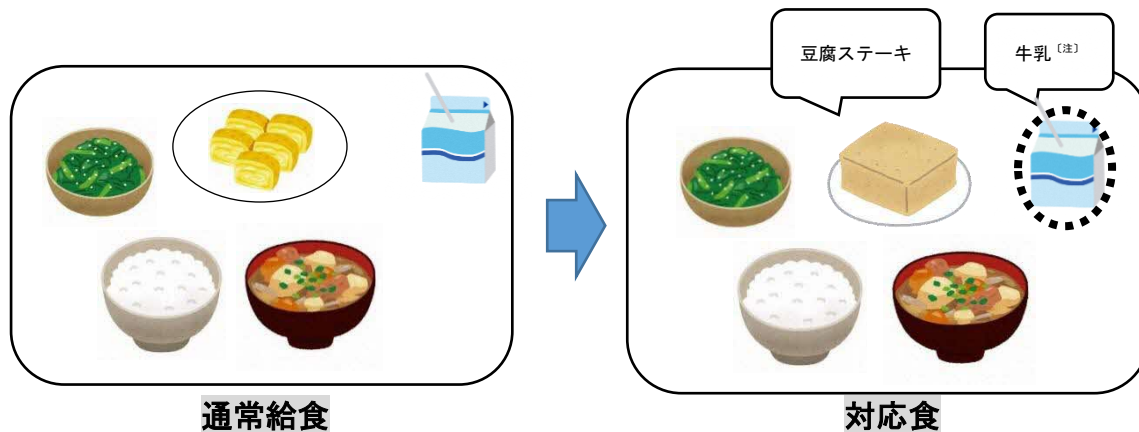


〔注〕原因食物が卵のみの場合は、牛乳を提供します。

例 2

通常給食：ごはん、牛乳、厚焼き玉子、おひたし、豚汁

対応食：ごはん、牛乳^{〔注〕}、豆腐ステーキ、おひたし、豚汁



〔注〕原因食物が卵のみの場合は、牛乳を提供します。

(3) 対応食で使用する容器

対応食（副食）は、専用の小容量配食容器や真空断熱フードジャーに入れて配送します。

対応食であっても、通常給食と同じ状態の給食を食べることができます。



(4) 注意を要する食品について

①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、保護者に確認を促します。

②使用する食品

対応指針では、下表の食品については、食物アレルギー症状の誘発の原因になりにくいことから、学校給食において除去する必要はないとされています。

そのため、本市においても、これらの食品を使用します。

なお、これらの食品について対応が必要になる児童生徒は、重篤な食物アレルギーがあることが懸念されることから、安全性を優先し、学校給食の提供は行わず弁当の持参を考慮します。

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
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

(5) 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、弁当の持参を考慮します。

- 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（注意喚起表示）^{〔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○○（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せん」

○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」

(6) 参考 レベル別の食物アレルギー対応

学校給食における対応には、【レベル1】～【レベル4】があります。

対応は、最適な対応レベルの組み合わせを考えて実施します。

詳細な献立対応【レベル1】	
内容	詳細献立表や原材料一覧表を事前に配付し、それをもとに保護者や児童生徒の判断で、喫食しない献立を確認する。
ポイント	<input checked="" type="checkbox"/> 保護者は配付された詳細献立表や原材料一覧表をもとに喫食しない献立を確認し、本人に理解させておく。また、学級担任等に喫食しない献立を連絡する。 <input checked="" type="checkbox"/> 最も誤食事故が起こりやすい対応のため、保護者や児童生徒、学級担任等は毎日必ず原因食物の有無を確認する。
弁当対応【レベル2】	
内容	食物アレルギー対応が困難なため家庭から弁当を持参する。学校給食を停止し弁当を持参する「完全弁当対応」と、献立に応じて部分的に弁当を持参する「一部弁当持参」対応がある。
ポイント	<input checked="" type="checkbox"/> 保護者は弁当を持参する日について、事前に学級担任等に連絡する。 <input checked="" type="checkbox"/> 学校内で共通理解を図り、対象児童生徒が精神的負担を感じないように配慮する。
除去食対応【レベル3】	
内容	原因食物を除いた学校給食を提供する。
ポイント	<input checked="" type="checkbox"/> 保護者は配付された除去食用の献立表等をもとに、除去食物を確認する。 <input checked="" type="checkbox"/> 除去により栄養価が不足すると判断した場合には、一部弁当持参を認める。弁当を持参する日については、事前に学級担任等に連絡する。
代替食対応【レベル4】	
内容	原因食物を除き、それに代わる食材を補い、給食を提供する。本市では卵と乳両方を除去し、それに代わる食材を使用した学校給食を提供する。
ポイント	<input checked="" type="checkbox"/> 保護者は配付された代替食用の献立表等をもとに、対応内容を確認する。 <input checked="" type="checkbox"/> 誤配食を防止するため、毎日必ず代替品の有無を確認する。

※すべてのレベルにおいて給食当番や片付けにも留意する。

3 学校給食実施のながれ

No.	項目	手 順
1	栄養士と調理員の 打ち合わせ	① 調理指示書、作業手順書、留意点の確認を行います。
2	調理	① 専属の調理員が、食物アレルギー専用調理室で調理作業を行います。 ※卵と乳は持ち込みません。 ② 作業工程表や作業動線図をもとに対応食を作ります。
3	配食	① 栄養士が立ち合い、対応食を個別容器へ配食します。 ② 栄養士と調理員は、確認表にサインをします。
4	配送員への 受け渡し	① 対応食は、栄養士または調理員が配送員に手渡しします。 ② 配送員は、確認表にサインをします。
5	配送	① 対応食は、所定の場所に格納して学校へ配送します。
6	対応食の 引き渡し	① 配送員は、対応食を配膳員に手渡しします。 ② 配膳員は、確認表にサインをします。
7	対応食の保管と 受け取り	① 配膳員は、対応食を配膳室等に運搬し、学校ごとに決められた場所に一時保管します。 ② 対応食の受領者（本人等）は、学級担任等に申し出の上、配膳室等で配膳員等から対応食を受け取ります。その際、配膳員等は学年組、氏名の確認を行います。
8	教室での 配食・喫食	① 学級担任等は、対応食を受け取ったことを確認し、表示された学年組、氏名、献立名、対応内容を本人と口頭で確認し、確認表にサインをします。 ② 該当児童生徒の主食（米飯）の配膳は、一番はじめに行います。 ③ 対応食の日は、必ず専用トレー（ピンク色）を使用します。対応食は、専用の食器（ピンク色）に移して喫食します。

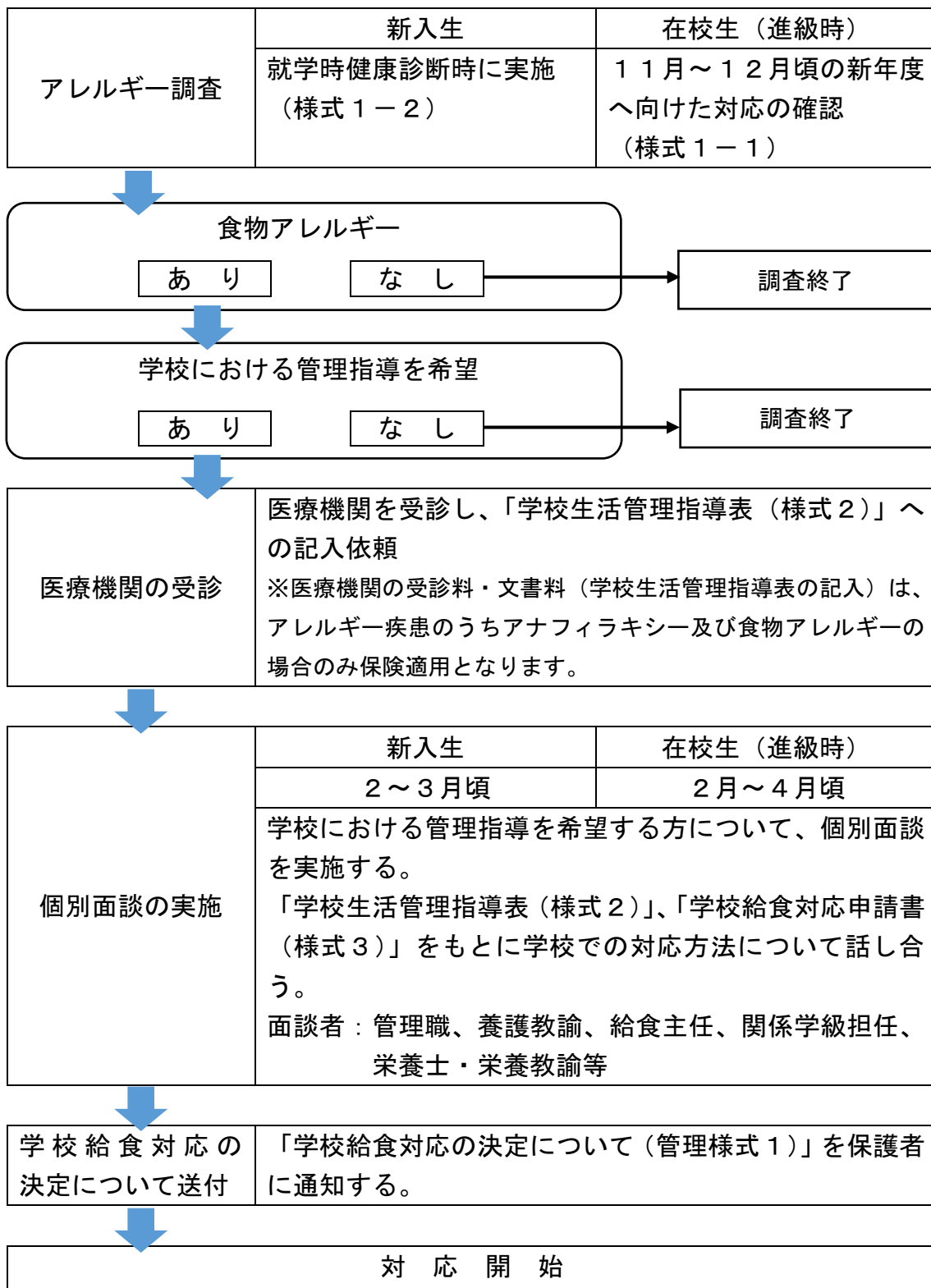
		<p>※専用食器に移し替える際は、対応食以外のものが混入しないよう注意します。</p> <p>④ 対応食の日は、おかわりや給食の交換を禁止します。</p> <p>⑤ 学級担任等は、該当児童生徒の体調観察をします。</p> <p>※誤食や症状が出た時には、我慢せず申し出るよう児童生徒に指導します。</p>
9	片づけ	<p>① 食器に移した対応食を食べ残した場合は、個別容器に戻します。</p> <p>② 個別容器は、確認表と一緒に配膳室に返却します。</p>
10	回収	<p>① 配送員は、確認表にサインをして、個別容器を回収します。</p>
11	洗浄・消毒	<p>① 個別容器は洗浄室で十分に洗浄とすすぎを行い、熱風消毒保管庫に入れ、翌日以降に備えます。</p>

対応食提供者が欠席した場合の対応について

- 1 学校は、配膳員及び代替食の引き渡しを行う者に対応食提供者が欠席である旨を連絡します。
- 2 配膳員等（対応食の引き渡しを行う者）は、確認表連絡欄の「欠席」に丸をつけ、届いた状態のまま学校給食センターに返却します。

※対応食提供者が長期欠席になる場合は、学校給食センターにもその旨を連絡してください。

4 食物アレルギー対応のながれ



※各様式は別途定める。

5 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」と「乳」を使用しているため接触が否定できないことから、「卵」と「乳」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」や「乳」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りますため、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) 食物依存性運動誘発アナフィラキシーについて

食物依存性運動誘発アナフィラキシーは原因食物を食べた後に運動することによってアナフィラキシーが誘発される病型ですが、喫食後に運動を制限しても、学校生活を送るうえでは、自然と走ったりはしゃいだりすることもあるため、完全に運動を制限することはできません。したがって、食物依存性運動誘発アナフィラキシーの場合には、原因食品の除去を検討します。

(5) 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。

なお、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。

6 食物アレルギー・アナフィラキシー症状発生時の対応

学校において、食物アレルギー・アナフィラキシー症状を発症した事例や、誤食（症状がない場合を含む）があった場合は、直ちに学校給食センターに電話で報告すること。

また、できるだけ速やかに報告書を提出すること。

< 電話での報告内容 >

- 対象児童・生徒の情報（学校、学年クラス、名前）
- 原因の食べ物や料理
- 発症した症状
- 誤食に至った経緯
- 喫食時間、症状が出た時間、運動の有無
- 保護者への連絡の有無
- 児童・生徒の健康状態

【救急搬送があった場合】

- 症状が出てから救急搬送するまでの時間経過
- 搬送した病院および同行者（養護教諭、保護者等）
- 今後の見通し（入院の有無）

データ保存場所【学校 WAN】

全学校共有>05 共有>08 学校給食課>02 食物アレルギー・アナフィラキシー
>05 食物アレルギー症状の発症事例等報告書一式

食物アレルギー対応食確認表

久喜市立学校給食センター

	学校		年		組
名前					

対応日	学校で配るもの	弁当箱に入っているもの	献立名	対応食名

確認者	サイン	確認項目
(給食センター) 調理員		卵・乳を除去して調理し、料理を容器に入れた。
栄養士		配送校の対象者に間違いないか確認し、配送運転手に渡した。
配送員		対応食が入った容器を配送した。
(学校) 配膳員		確認表と対応食容器の名前が合っているかを確認し、受け取った。
教職員 配膳員		確認表と対応食の入った容器を受領者に手渡した。
(学校) 学級 担任 等		喫食者と一緒に、○がついている料理が入っているかを確認した。
		対応食の日は、おかわりや児童生徒間での給食の交換などを行わないように確認した。

○給食センター⇒学校⇒給食センターで配送と一緒に戻してください。

《連絡欄》 体調等、気が付いたこと記入

欠席・早退 ※欠席や早退して食べなかった場合は○をつける。