

## 9 入間市学校食物アレルギーに関するFAQ(よくある質問)

### 9-1 マニュアルについて

#### (1)加熱・非加熱

- Q1 アレルゲンが「生のりんご」だけだが、ウスター・中濃ソースも除去となり、カレーライス、焼きそば、スパゲティなども食べられなくなり、対応が細かく複雑になってしまった。アレルゲンが「生の物」と限定されている場合は、食べられるようにできるとよい。
- A1 原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則としているため、食べられるようにはできない。
- Q2 医師から「加熱・加工していれば食べられる」と診断されたにも関わらず、マニュアルでは一律に食べられないとなっていることが、保護者や本人(主治医も)が納得できない。
- A2 安全性を最優先し、原因食物の完全除去対応を原則としている。その基本方針を説明し、理解していただく。

#### (2)牛乳・乳製品

- Q3 「乳糖不耐症」「牛乳を飲むと吐く」「牛乳を飲むとお腹がゆるむ」などアレルギーではない理由の場合は、学校生活管理指導表(以下「管理指導表」)の提出を求めているが、「牛乳を飲むとアレルギーのため吐く」等アレルギーと記載がある場合は提出を求めている。保護者からアレルギーと記載しなければ提出の必要はないのか、牛乳欠食にしないで飲まなければ提出の必要はないのか、との質問があった。
- A3 アレルギーか乳糖不耐症かをよく聞く必要がある。  
管理指導表は、アレルギーがあるならば提出することとなり、出さないということは配慮が必要ないということとなる。配慮が必要ないというのは医師の判断により決まるため、保護者の判断で提出しないことはできない。
- Q4 小学校までは牛乳によるアレルギーで管理指導表を提出していたが、中学校では牛乳欠食届を出すと食べられる給食に制限が生じるので提出しないことになった。小学校では欠食していたのに、給食を食べられない理由で提出がされず管理不要となるのは、学校としては不安である。検討が必要ではないか。
- A4 管理指導表の提出をお願いする。提出しないということは、管理不要という判断となる。
- Q5 乳アレルギーのためエピペン<sup>®</sup>処方あり。昨年度(中1)までは、「牛乳欠食」「詳細献立」「代替食(月1回程度)」で対応していたが、今年度からパンやカップケーキ等も食べられなくなるため医師に相談した。医師からは200mlまでは牛乳喫食可と言われたので、給食でのアレルギー対応は希望しなかった。(牛乳、シチューは残すことで自己対応する。)  
エピペン<sup>®</sup>処方があるので管理指導表の提出はお願いしたところ、「食物依存性運動誘発アナフィラキシー(原因食物不明)」のための処方として管理指導表の提出をしてもらった。  
みんなと同じ給食を一緒に食べたくて治療を重ねてここまで食べられるようになった。今までが無駄になるような気がしてマニュアルでの対応は希望したくない。中学を卒業すれば自分で判断して食べることになるため、本人にも練習させたいとの保護者の思いがあった。
- A5 安全が優先である。この場合は、家でも同じように取り組んでいただき、様子をしっかりと観察していただく。

Q6 「乳製品」が除去対象だが「パン」は食べていた児童が、完全除去により「パン」も食べられなくなった。代替食を持参するようお願いしたが、市販の乳製品が含まれるものであった。家庭の判断に任せてよいか。

A6 学校としては心配だが、保護者の判断で持参させていると思われる。代替食は保護者の責任で持たせてもらいたい旨を説明し、家庭の判断に任せる。

Q7 牛乳・乳製品・たまご除去のため、家庭からパンを持ってきてもらっているが、そのパンにも乳が含まれている。

また、宿泊学習の際のカレー作りでも、カレーの除去や、家庭から原因食物の含まれていないカレールーを持ってきてもらうことをお願いしたが、使用するカレールーが家庭で食べているものと同じということで、他の児童と同じものを食べた。

A7 パンについては、A6と同様である。

宿泊学習については、非日常であるから児童は体調に影響を受けやすく、通常は問題ないカレールーでも発症の危険性があることを考慮する必要がある。また、宿泊場所にもよるが、救急車の対応も通常とは異なること、かかりつけ医も近くにいないこと等から、想定された対応ができないことも考えられる。まずは、安全を最優先した対応を検討し、万一発症した場合の対応を保護者と十分調整してうえで決定することが大切である。

### (3)そば

Q8 「そば」は給食では出ないため、給食における対応はないが、管理指導表の「C 原因食物・診断根拠」の「そば」に○がついて「同一工場内でそばを製造している場合は欠食」と医師の意見があった場合、除去食又は欠食対応をするのか。

A8 「(ア)極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合 (b)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除去指示がある」に該当する。この場合、自校給食校において安全な給食提供は困難であるため、弁当対応を考慮する。

### (4)調味料

Q9 「麴」アレルギーの児童で、「麴の含有量が多い場合のみ除去」と管理指導表に担当医が記載していたため、「塩麴の野菜炒め」などの場合は除去食対応をしていたが、「麴除去」の記載となると、みそやしょうゆ等の調味料に含まれる少量の麴についても除去となる。調味料の小麦のように、麴も除去する必要のない調味料等に扱えるようにならないか。

A9 調味料は、文部科学省の『学校給食における食物アレルギー対応指針【p.19】』に基づいた対応としている。「しょうゆ」「酢」「みそ」に含まれる「小麦」は、症状誘発の原因になりやすく、基本的に除去する必要がないとされているが、「麴」は除去する必要のない調味料等に含まれていないためできない。

Q10 「小麦たんぱく」「りんご」「トマト」などが含まれている調味料(中濃ソース、ウスターソース、七味唐辛子など)についても完全除去しているが、文部科学省の表に追記するなどの対応ができないか。また、調味料等の範囲について、マニュアルに明記してほしい。

A10 A9と同様に、文部科学省の『学校給食における食物アレルギー対応指針【p.19】』のとおり対応とするためできない。また、調味料等の範囲については、マニュアルの改訂版作成の際に記載を検討する。

Q11 アレルゲンが含まれる調味料について、原因食物が「ごま」の場合は「ごま油」は食べられるが、「りんご」の場合「りんご酢」は食べられない。基準をわかるように説明してほしい。

A11 文部科学省の『学校給食における食物アレルギー対応指針【p.19】』に基づいた対応しており、「りんご」についての記載はないため食べられない。

Q12 中学生くらいになると、「りんご」そのものは食べられなくても調味料、缶詰は大丈夫な生徒が多いようである。調味料ならよい、など対策はないか。

A12 完全除去対応を食物アレルギー対応の基本方針としているため、対応できない。文部科学省『学校給食における食物アレルギー対応指針』【p.19】

#### (5)書類

Q13 「食物アレルギーに伴う欠食及び除去食願」や「欠食届」については年度ごとに提出してもらうが、「食物アレルギーに伴う欠食及び除去食願の解除届」や「欠食解除届」も年度が替わるときに提出してもらうのか、明記してほしい。

A13 事故防止のため、年度が替わる時点で欠食や除去食を解除する場合は、提出してもらう。(年度途中で解除届を提出済みの場合は、年度が替わる時点での提出は不要とする。)

Q14 マニュアルの資料が多すぎて活用しづらい。初版の「5 書類の流れ」の表記を工夫して、どの資料なのかわかりやすくしてほしい。

A14 2訂「4 学校における食物アレルギー対応の流れ」、「5 資料一覧」を参照。

Q15 各書類をだれがどのように管理するのかは学校裁量の部分もあるが、資料が多いので混乱した。

A15 各学校で、書類置き場を決める等して、どこに何があるかを把握できるようにしてもらいたい。個人で管理しているとわからなくなったり、紛失したりする危険性があるので、各学校において食物アレルギー対応委員会等で検討し、周知を図ることが適切である。

#### (6)各学校での対応等

Q16 完全除去のため「りんご」はソース等も除去し、「大豆」「きなこ」のみ除去していたが「大豆製品」も除去となることを保護者へ説明すると、最近では症状が落ち着いているので食べさせたいとのこと。(医師は反対したが、管理指導表には記入せず。)今年度から「大豆」「りんご」は除去しないことになったが、今まで除去していたものを食べさせるのは不安なので、管理不要であるが自宅から代替食を持参させたいと希望する保護者がいる。この場合、「宗教上食べられない」と同様に校長判断でよいか。

A16 医師が反対している場合は管理必要であるため、管理指導表は提出しなければならず、校長判断ではなくマニュアルに則った対応をする。

### 9-2 学校給食について

#### (1)米粉パン

Q17 小麦アレルギーの保護者に「小麦グルテンが入っているため、米粉パンは欠食」と言われた。納品業者に確認したら、「米粉パンには小麦グルテンが入り、100%米粉は今後も予定なし」とのことだった。100%米粉のパンを製造している業者もあるので、パン欠食の小麦アレルギー児童のために納品してもらえるようにしてほしい。

A17 市内の小学校で小麦粉アレルギーのために米粉パンを納品している学校はない。また、単価が高いため納品するのは難しいと思われる。保護者には「給食がパンの時に、パンをもってこなくても、ごはんを代替食として持ってきてよい」「主食になるようなものを無理に持ってこなくてもよい」といった声かけをし、理解してもらう。

#### (2)りんご酢

Q18 「りんご酢」を使用している献立が割と多く、りんごアレルギーの生徒にとっては、「中濃ソース」「りんご酢」と食べられない献立が増えている。「りんご酢」ではなくほかの酢など変更できないか。

A18 給食はさまざまなことを考えられて作られている。子どもたちに多くの食品に親しんでほしいし、多くの味を知ってほしいため、「りんご酢」を献立で使っている。また、他の酢に変更したところで、りんごアレルギーの子は食べられるようになるかもしれないが、他のアレルギーの子が食べられなくなってしまうこともある。よって変更する考えはない。

### (3)牛乳欠食

Q19 家庭の方針(放射能警戒等の理由)で小学校の時から牛乳は飲ませていない。小学校は牛乳欠食ができたが、中学校はできるのか給食センターに確認したところ、「アレルギー以外の理由では欠食できない」との回答だったため、管理指導表を提出してもらってアレルギー対応で1年間欠食した。

今年度になって、乳アレルギーでは食べられないものが出てしまうので、保護者が生徒の妹が在学している小学校の栄養士に相談し、栄養士から給食センターに問い合わせたら、アレルギーではなく家庭の方針でも牛乳欠食できるとの回答だった。マニュアル運用に伴って給食センターの対応が変わったのか。

また、今回のように給食センターから生徒が在学している中学校には確認がないまま、(当該生徒の妹が在学している小学校の栄養士を通じて保護者に回答され、)保護者から中学校へ伝わるのは問題ではないか。こういった対応では、保護者の学校不信にもつながりかねない。

A19 基本的に牛乳欠食については、アレルギー・乳糖不耐症等の理由により牛乳を欠食する生徒が主となっているが、個別的な事情についてはその都度柔軟な対応をするよう努めており、マニュアル運用に伴って変更してはいない。

### (4)バター

Q20 牛乳欠食の生徒は乳製品も除去となったため、パンも食べられず、スパゲティも粉チーズが入っているため食べられない等、全部食べられず弁当対応の日もある。バターを入れるとおいしくなると思うが、バターが入ってなければ食べられるので、献立について検討していただきたい。

A20 Q18 と同様に、バターをいれたらおいしくなるからといった理由だけでバターを入れているわけではない。対応はできかねる。

### (5)大豆

Q21 給食センターの成分表(アレルギー一覧表)をみると、パンにもチェックが入っているが、大豆アレルギーはパンも食べられないということか。

A21 パンの原材料の一部に大豆を含むという記載があるため、提供ができない。

### (6)給食費

Q22 4月の給食が13日あり、アレルギー(小麦と卵)が入っていない日は2日のみ、それ以外の日は家庭で対応しないとイケない。子どもの安全のために完全除去は仕方がないと思うが、給食費の返金等の対応がないのはどうなのか。月ごとに計算するのは大変でも、年度末に返金するなどの対応はできないのか。家庭の負担も増えて、金銭的軽減もないのはおかしい。

A22 学校給食費については、「入間市立学校給食センター設置及び管理条例」及び「同条例施行規則」によって、月ごと納入すること、「病気又は事故その他の理由で給食を受けない日が引き続き5日を超えたとき」に日割り計算することなどが定められている。よって、給食費の返金については、連続して5日を超えた場合は対象となるが、それ以外は返金できない。1か月の大部分を欠食するような見込みがある場合にはその月を欠食とし、弁当等で対応を行っていただく方法もある。