

目次

1 食物アレルギー対応の基本方針

1-1 学校における食物アレルギー対応について

1-2 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

1-3 食物アレルギー児童生徒に対し、学校での管理や配慮を求める場合

2 食物アレルギー対応における各担当の役割

2-1 教育委員会

2-2 各小中学校

3 学校生活全般で配慮が必要となる場合

3-1 配慮が必要な活動例

3-2 配慮の内容(共通)

4 学校における食物アレルギー対応の流れ

4-1 小学校入学時

4-2 小学校在校生について

4-3 中学校入学時

4-4 中学校在校生について

5 資料一覧

6 学校給食における食物アレルギー対応指針

6-1 学校給食で使用しない食物、配慮する食物

6-2 料理名・使用食品の明確化

6-3 学校給食における主なアレルギー対応

6-4 給食費について

7 給食実施の流れ

7-1 小学校(自校給食)

7-2 中学校(センター給食)

8 緊急時の対応

9 入間市学校食物アレルギーに関するFAQ(よくある質問)

10 各種資料等

11 参考資料等

用語説明

アナフィラキシー [1 食物アレルギー対応の基本方針 p.4 ほか]

食事や薬剤投与などが原因で、じんましんや腹痛、呼吸困難といった複数の症状が同時かつ急激に現れるアレルギー反応。

アレルゲン [3 学校生活全般で配慮が必要となる場合 p.9ほか]

アレルギーの原因となる抗原性物質のこと。室内の埃・花粉・動物の毛などの吸入性アレルゲン、卵・魚肉・牛乳などの食物性アレルゲン、金属・漆・ゴムなどの接触性アレルゲンなどがある。

エピペン[®] [1 食物アレルギー対応の基本方針 p.5 ほか]

食物アレルギーなどによるアナフィラキシー反応を緩和する用途に用いられる医薬品。アドレナリンを主成分とし、自己注射により投与できるため、発症の際に医療機関へ搬送されるまでの症状悪化防止に役立つ。

コンタミネーション [7 給食実施の流れ p.22ほか]

原材料として特定原材料等(※)を使用していない食品を製造等する場合であっても、特定原材料等が意図せずに混入してしまうこと。

※ 特定原材料等…6 学校給食における食物アレルギー対応指針 p.18 参照

誤食

アレルギーの原因となる食物を誤って食べること。

誤配

調理や配膳、配送の過程でアレルギーの原因となる食材が入っている食物が誤って配膳されること。

調理場 [1 食物アレルギー対応の基本方針 p.4 ほか]

特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

(参照:「学校給食における食物アレルギー対応指針」文部科学省 平成 27 年 3 月)

必要最小限の除去 ※学校では完全除去が基本

食べると症状がでる食物だけを最小限に除去すること。