

6 学校給食における食物アレルギー対応指針

安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

6-1 学校給食で使用しない食物、配慮する食物

(1) 学校給食で使用しない食物

特に重篤なアレルギーを引き起こしやすい「そば」「落花生(ピーナッツ)」については、学校給食で使用しない。

(2) 献立に配慮を要する事項

ア 種実類、キウイフルーツ等、新規発症を引き起こしやすい食物の使用・提供については十分に配慮する。

【アレルギー物質の食品表示(特定原材料等)】

表示の義務があるもの (特定原材料7品目)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)
表示が推奨されているもの (特定原材料に準ずるもの21品目)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

イ 新規発症を未然に防ぐため、保護者の管理のもと、食べたことがない食物を事前に家庭で食べてもらうよう助言する。

【例】びわ、プラム、スイカ、メロン、アーモンドなど

6-2 料理名・使用食品の明確化

安全な学校給食提供のため、原因食物が使われていることが分かりやすい献立表や料理名を工夫する。

※ 参照 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.20)

6-3 学校給食における主なアレルギー対応

(1) 詳細な献立表対応	ア 予定献立表 イ アレルギー児童用資料/アレルギー生徒用資料 ウ 作り方 エ 食品配合表
(2) 弁当対応	一部弁当持参/完全弁当持参
(3) 除去食対応(自校給食のみ)	除去食対応
(4) 代替食対応	なし

※ 参照 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.36)

(1) 詳細な献立表対応

この対応は、学校給食において行うアレルギー対応の基本となる。弁当や除去食対応の際にも併せて行う。

ア 予定献立表…献立に入っている食材の内容が記入されている資料

イ アレルギー児童用資料／アレルギー生徒用資料

ウ 作り方

エ 食品配合表…パンや練り製品等の加工食品の配合割合表。食材内容が記入されており、必要に応じて情報提供される資料

※ 事前に詳細な献立表等を配布し、保護者・児童生徒と教職員等で確認し、「自分で除去する」食物や、除去食対応(自校給食のみ)とするメニューを把握する。

※ 参照 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.36)

(2) 弁当対応

以下のア、イに該当する場合は安全な給食提供は困難であるため、弁当対応を考慮する。ア、イに該当しない場合でも、保護者との面談を実施して対応(完全弁当持参・一部弁当持参・自分で除去 等)を相談する。

なお、単にエピペン[®]所持であるとか、アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応にする必要はない。

また、以下のa～fに該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望まれる。

ア 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

a 調味料・だし・添加物の除去が必要(※)

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

【注意喚起例】

① 同一工場、製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています。」

② 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。」

③ えび、かにを補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。」

c 多品目の食物除去が必要

d 食器や調理器具の共用ができない

e 油の共用ができない

f その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

イ 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

※ 調味料・だし・添加物について、下表の食品は食物アレルギーの原因食物に関係するものであっても症状誘発の原因となりにくいため、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ない。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、弁当対応を考慮する。

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
ごま	ごま油
魚類	かつおだし、いりこだし、魚しょう
肉類	エキス

※ 参照 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

(3)除去食対応

ア 通常の献立から原因食物を全て除去した1種類の除去食を提供する。除去する食物は、完全除去とする。

イ 除去食対応は、自校給食校のみとする。給食センターは、牛乳欠食(※)のみ対応する。

※ 牛乳欠食とは、ミルクコーヒーを含む。

ウ 主食のパン・麺については、除去食対応ができないため、保護者に「一部弁当対応」を依頼する。

6-4 給食費について

(1)牛乳欠食の場合

飲用牛乳(ミルクコーヒー含む)の単価に食数を乗じた金額を返金する。

(2)飲用牛乳以外の欠食の場合

給食費を徴収することになるため、事前に保護者と共通理解を図っておく。



牛乳欠食の場合、飲用牛乳のみ返金できるが、主食・主菜(・副菜)・汁物に牛乳を使用している場合も返金対応はできない。

アレルギー児童用資料の例

※アレルギーゲン…えび・魚・小麦・卵 〇〇年6月分 アレルギー児童用資料 2年3組 学校 太郎さん

6月〇日(月)			6月△日(火)			6月□日(水)		
食品名	使用量	備考	食品名	使用量	備考	食品名	使用量	備考
精白米	65.00 g		発芽玄米入りごはん	80.00 g		蒸し中華めん	130.00 g	麺はご持参ください
なたね油(1.4kg缶)	1.00 g		牛乳200cc	1.00 本		ごま油(1.4kg)	2.00 g	
パプリカ14g	0.01 g		じゃが芋	70.00 g		豚赤身千切り	22.00 g	
コリアンダー	0.01 g		玉ねぎ	25.00 g		たけのこ(缶)	11.00 g	
チリパウダー19g	0.02 g		人参	10.00 g		干しいたけ	0.60 g	
黒しょう油210g缶	0.01 g		ごんにゃく短冊切り	20.00 g		うすら卵(缶)	22.00 g	除去して出します
にんにく	0.10 g		ごつま揚げ	12.00 g		玉ねぎ	28.00 g	
玉ねぎ	20.00 g		豚赤身焼肉	20.00 g		人参	11.00 g	
赤ピーマン	5.00 g		皮むきグリーンピース	7.00 g		もやし	20.00 g	
ピーマン	5.00 g		なたね油(1.4kg缶)	0.60 g		チンゲン菜	11.00 g	
セロリ	5.00 g		三温糖(1kg)	1.20 g		根生姜	0.70 g	
鶏もも皮なし(小間)	15.00 g		塩1kg	0.25 g		にんにく	0.20 g	
チヨリソー小口切り	10.00 g		しょうゆIL	5.00 g		なたね油(1.4kg缶)	0.50 g	
むきえび2L	15.00 g	除去して出します	厚削り	0.50 g		もどし汁	25.00 g	
白ワイン720ml	0.70 g		水(だし汁)	20.00 g		三温糖(1kg)	0.60 g	
完熟トマト	10.00 g		お茶入り	3.20 g	代替えをご持参ください	塩1kg	0.50 g	
オリーブ油(1.0L)	1.00 g		ちりめんじゃこ	0.80 g		しょうゆIL	0.02 g	
塩1kg	0.80 g		花かつお細切り(破砕)	0.80 g		こしょう400g缶	4.40 g	
バター	1.50 g		白炒りごま	1.00 g		しょうゆIL	4.40 g	
水(スープ)	20.00 g		せん茶パウダー	0.40 g		穀物酢1.8L	1.10 g	
牛乳200cc	1.00 本		しょうゆIL	1.00 g		酒	1.10 g	
レタス	10.00 g		みりん	0.15 g		でん粉(1kg)	2.20 g	
玉ねぎ	20.00 g		小松菜	35.00 g		水	4.40 g	
じゃが芋	25.00 g		もやし	20.00 g		牛乳200cc	1.00 本	
カナディアンペーパー千切り	10.00 g		人参	5.00 g		粉寒天(g)	0.60 g	
ベーコン千切り	5.00 g		しょうゆIL	2.00 g		水	60.00 g	
なたね油(1.4kg缶)	0.30 g		洋芋子400g缶	0.05 g		三温糖(1kg)	6.00 g	
人参	7.00 g		ぬるま湯	0.10 g		せん茶パウダー	2.00 g	
パセリ	0.50 g		辛子和え			水	1.50 g	
塩1kg	0.80 g					パイン(缶)チビット	20.00 g	
こしょう400g缶	0.02 g					みかん(缶)	15.00 g	
鶏ガラ	13.00 g					黄桃(缶)ダイスカット	20.00 g	
だし昆布	0.20 g					三温糖(1kg)	3.00 g	
水(スープ)	140.00 g					水	20.00 g	
ヨーグルト80g	1.00 個							
ヨーグルト								

五目あんかけそば 牛乳 狭山茶ゼリーポンチ