

学校給食センターの食物アレルギー対応について

- 1 食物アレルギーを有する児童及び生徒にも給食を提供することを原則とし、そのためにも安全性を最優先し、誤配・誤食等の事故防止の観点から複雑・過剰な対応はしません。
- 2 学校給食における食物アレルギー対応は、「除去食の提供」又は「家庭からの弁当・おかずの持参」を基本とし、代替食対応は安全性が十分確保できないことから実施しません。
- 3 除去対応は「完全除去」のみとし、^{注)} 多段階対応は実施しません。
^{注)} 多段階対応・・・使用する食材の量や状態などに応じた対応のこと。牛乳アレルギーを例にすると①完全除去（提供しない）、②少量なら可、③加工食品可、④牛乳を利用した料理なら可 など
- 4 除去対応を行うに当たっては、安全性の観点から、対象アレルゲンを食品衛生法で表示が義務付けられている特定原材料 8 品目（卵、乳、小麦、そば、ピーナッツ、くるみ、えび、かに）に限定します。ただし、当該食材を除去してしまうと献立として成立しない場合や、当該食材が多岐にわたり調理の過程で除去が困難な場合等、8 品目を使用した献立であっても家庭からの持参を依頼することもあります。
- 5 特定原材料 8 品目以外の食材については「家庭からの弁当・おかずの持参」対応とし、児童等が各自で除去を行う自己除去対応（不食を含む。）は、教室での管理が複雑となり、安全性が確保出来ないことから原則として認めません。
- 6 除去食は、原則として一品につき 1 種類（調理場ごとに、給食を提供する対象者の該当アレルゲンを全て除去したもの）を提供します。
- 7 特定原材料 8 品目のいずれかをアレルゲンに持ち、除去対応を希望する児童及び生徒には、該当アレルゲンの使用の有無に関わらず、除去食を提供します。ただし、飲用牛乳、パン、麺等、調理場で調理しない製品等は該当者だけの対応とします。
- 8 除去食の提供に使用するトレイと食器は、除去食であることを本人、学級担任及び他の児童及び生徒が確認できるように、アレルギー対応食専用食器として色の違う物を使用します。

- 9 家庭から弁当・おかずを持参した場合は、専用トレイと持参した容器を使用し、給食用食器への移し替えは行いません。
- 10 除去食の提供は、原則、料理を詰めた専用食器の引き渡しとし、児童及び生徒本人に確実に提供するよう細心の注意を払います。ただし、万が一に備えて、児童及び生徒本人や他の児童及び生徒に対しても、配膳時に十分注意するよう、日頃から指導します。
- 11 誤配食防止及び配膳器具によるコンタミネーション（微量混入）の危険性を回避するため、除去食用の専用容器又は家庭からの持参食器を使用している日は、当日の給食すべてについて、当該児童及び生徒のおかわりを禁止とします。ただし、当該児童及び生徒にはあらかじめ通常より多めに配食するなど、出来る限り配慮するものとします。
- 12 栄養教諭・学校栄養職員等は、学校生活管理指導表に記載されたアレルギー原因食材を給食に使用する場合、献立表や料理名を工夫するほか、使用頻度を考慮するなど、国の指針に則った献立作成を実施します。

以 上

(伊東市学校給食における食物アレルギー対応方針（平成 27 年 12 月 17 日制定）より部
抜粋、一部改変)