

# 学校給食における 食物アレルギー対応マニュアル



平成27年4月

富士宮市教育委員会



©富士宮市さくやちゃん

## はじめに

富士宮市の学校給食施設は、平成 22 年の芝川町との合併により、学校給食センター、芝川学校給食共同調理場、柚野小学校給食室、芝川中学校給食室の 4 カ所の施設があります。

この 4 カ所の学校給食施設において栄養のバランスの取れた給食を提供し、児童生徒の健康の保持増進や体力向上に寄与しています。

各学校給食施設は、年数の経過とともに老朽化が進み、その中でも特に昭和 48 年 6 月に建設された学校給食センターは、建物はもとより調理器具の老朽化が激しく、近い将来、安全安心な給食の提供に支障がでることが予想されています。

引き続き、栄養バランスの取れた、安全で安心な給食を続けて提供していくため、老朽化し、4 カ所に分散している学校給食施設を統合し、新しい学校給食センターを建設することといたしました。

新しい学校給食センターは、平成 27 年・28 年の 2 か年の継続で事業を進め、平成 29 年 4 月からの供用開始を目指しています。

新しい学校給食センターを建設するに当たっては、生活環境や食生活の変化にともない、食物アレルギーを有する児童生徒が年々増加傾向にあることから、食物アレルギーにより学校給食を食べられない児童生徒に対して、食物アレルギーに対する取り組みを行うことは重要な課題の一つであります。

このことから、新しい学校給食センターには、アレルギー食対応室を設け、一人でも多くの食物アレルギーを有する児童生徒が、他の児童生徒と同じように給食を楽しむことを目指し、食物アレルギー対応食を提供してまいります。

現在、学校における食物アレルギーを有する児童生徒への給食の提供に伴う、その対応は、各学校の判断で実施されており、統一したマニュアルがありませんでした。

新しい学校給食センターにおいて、食物アレルギー対応食を提供するに当たり、各学校における食物アレルギー対応に具体的に活用できるマニュアルを作成する必要があり、本マニュアルを作成いたしました。

本マニュアルにつきましては、新しい学校給食センターの供用開始に併せて、平成 28 年度に関係者への周知を行うとともに、対応に向けた事前準備などを行い、平成 29 年度からの適用を予定しています。

各学校において、本マニュアルを食物アレルギー児童生徒への給食提供するための基本的事項として、アレルギーを有する児童生徒にかかわる多くの関係者が情報を共有し、共通理解のもとに保護者、学校、学校給食センターが綿密な連携を図り、組織として食物アレルギーを有する児童生徒に対応していただきますようお願いいたします。

なお、学校給食における食物アレルギーへの対応につきましては、本市とし、その第一歩を踏み出したところであり、特定の食材の除去から進めていくこととしましたが、今後も調査・研究を進め、より充実した対応を図っていきたいと考えております。

終わりに、本マニュアル作成に当たり、ご協力いただきました皆様方に厚くお礼申し上げます。

平成 27 年 4 月

富士宮市教育委員会  
教育長 池谷 眞徳

## 目 次

I	食物アレルギーについて	
1	食物アレルギーとは	1
(1)	食物アレルギーの定義	1
(2)	食物アレルギーの仕組み	1
(3)	食物アレルギーの原因	2
(4)	食物アレルギーのタイプ	2
(5)	食物アレルギーによる症状	4
(6)	アナフィラキシー	5
2	富士宮市における食物アレルギーの状況	6
II	学校給食センターにおける対応	
1	基本方針	9
2	実施基準	10
3	食物アレルギーの対応方法	10
4	除去食の対応	11
5	除去食提供の流れ	12
6	選択表の記入方法	13
III	実施までの流れ及び受入体制	
1	申請の流れ（除去食提供の可否が決定するまで）	17
2	除去食実施までの流れ	18
(1)	新規児童生徒	18
(2)	継続児童生徒	24
IV	学校における対応	
1	除去食の配送・受渡し・配膳（誤食を防ぐために）	27
2	教職員等の役割分担	30
3	児童生徒への対応	32
4	学校給食以外での配慮	33
5	給食対応の組織と連携体制	34
V	緊急時の対応	
1	食物アレルギー発症時の対応	35
2	緊急時対応の流れ	35
3	緊急連絡体制・役割分担	37
4	アナフィラキシー発症時の対応	38
5	エピペン <sup>®</sup> について	39
VI	様式集（別冊）	
1	関係書類一覧	1
2	各種様式・記入例	2

# I 食物アレルギーについて

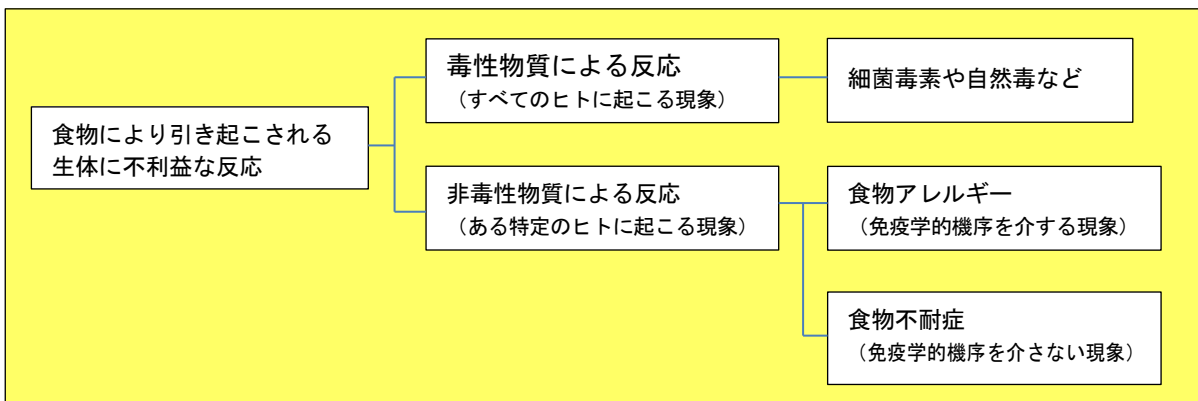
## 1 食物アレルギーとは

### (1) 食物アレルギーの定義

食物アレルギーとは、原因となる食物を摂取した後に、アレルギーの機序によって体に不利益な症状が引き起こされる現象をいいます。皮膚・粘膜症状、消化器症状、呼吸器症状やアナフィラキシーなどの全身症状がおこります。

食品に含まれる毒素による反応（食中毒）や、体質的に乳糖を分解できずに下痢をおこす病気（乳糖不耐症）などは食物アレルギーとはいいません。（表1）

表1 食物により引き起こされる生体に不利益な反応の分類



日本学校保健会「食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル小中学校編」（平成17年4月11日発行）より

### (2) 食物アレルギーの仕組み（一般的に理解されている即時型反応タイプ）

体の中に、ウイルスや細菌が入り込むと、体はそれを追い出そうとします。これが免疫といわれる体を守るしくみです。ところが、体を守るはずのこの免疫の働きが過敏すぎると、体に不利な症状を引き起こすことがあります。たとえば、卵アレルギーの人は、卵を食べると皮膚に湿疹が出たり、目がはれたりすることがあります。このような反応をアレルギー反応といいます。アレルギー反応は、「アレルゲン」といってアレルギー反応を引き起こす物質（たとえば前述では卵です）と、アレルゲンにさらされることによって体の中で作られるIgE抗体によって起こります。（図1）

食物アレルギーの多くは、食べ物に含まれるたんぱく質などが、消化管から吸収され、血液を介して、皮膚、気管支粘膜、鼻粘膜、結膜などに到達してアレルギー反応が起きます。

図1 食物アレルギーの発生機序



日本学校保健会「食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル小中学校編」（平成17年4月11日発行）より

### (3) 食物アレルギーの原因

食物アレルギーを引き起こすことが明らかな食物のうち、三大アレルゲン（アレルギー反応を引き起こす物質）として知られているものが、「卵」「乳」「小麦」です。また、症状が重篤なものとして、「そば」「ピーナッツ※」「えび」「かに」があげられます。この7品目は食品表示法においても特定原材料として食品表示が義務付けられています。

他にも、「大豆」「キウイフルーツ」「いくら」「牛肉」「豚肉」「鶏肉」「さば」「さけ」「いか」「あわび」「もも」「オレンジ」「りんご」「くるみ」「まつたけ」「やまいも」「バナナ」「ゼラチン」「ごま」「カシューナッツ」「アーモンド」の21品目について表示が奨励されています。（表2）

※本マニュアルでは、「落花生、ピーナッツ」の名称は「ピーナッツ」に統一します。

表2 主なアレルゲン

三大アレルゲン	卵、乳、小麦
症状が重篤なもの	そば、ピーナッツ、えび、かに
その他のアレルゲン	大豆、キウイフルーツ、いくら、牛肉、豚肉、鶏肉、さば、さけ、いか、あわび、もも、オレンジ、りんご、くるみ、まつたけ、やまいも、バナナ、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド



年齢によって、アレルゲンが変化したり、新たに加わったりすることがあります。「卵」「乳」「小麦」アレルギーは、年齢が増すとともにしばしば消失しますが、「そば」「ピーナッツ」「えび」「かに」等のアレルギーは生涯持続する傾向があります。

### (4) 食物アレルギーのタイプ

食物アレルギー反応は、摂取後2時間以内に生じる即時型反応とそれ以降に生じる遅延型反応に分けられます。

#### ① 即時型反応

食物アレルギーの児童生徒のほとんどはこの病型に分類されます。原因物質を食べて2時間以内に症状が出現し、その症状はじん麻疹のような軽い症状から、生命の危険も伴うアナフィラキシーに進行するものまでさまざまです。

- ・症状の多くが、食物摂取後数分から2時間以内に症状があらわれる。
- ・ほとんどはIgE抗体が関与する。
- ・全身じん麻疹、喘息症状（喘鳴・呼吸困難）などの重篤な症状を引き起こす可能性がある。

#### ② 遅延型（遅発型、非即時型）反応

このタイプのアレルギー反応は、IgE抗体に依存しないで起きる反応があり、そのメカニズムは十分に解明されていません。主に細胞性免疫※がその発症機構となっていると考えられています。

- ・摂取後2時間以上、時には1～2日後にあらわれることもある。
- ・IgE抗体に関与しないことが多い。
- ・乳児期の慢性の下痢に関係していることがある。
- ・原因となるアレルゲンは、牛乳（育児用粉乳）、鶏卵など。

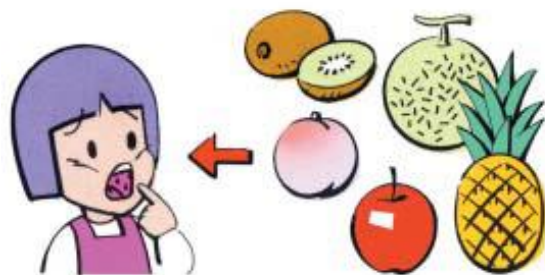
※細胞性免疫は、主に白血球からなり、抗原の病原菌や微生物を飲み込んで分解することができる大きな細胞であるマクロファージや好中球、リンパ球といった種類が存在する。結核菌やサルモネラ、レジオネラ、クラミジアといった細胞内に寄生する強力な細菌やウイルス、ガン細胞に対する防衛機能として働く。

## 新しいタイプの食物アレルギー

### ③ 口腔アレルギー症候群

口腔アレルギー症候群は、近年報告が増えてきている新しいタイプの食物アレルギーで、最近子どもにも増えていますが、成人女性に多いとされています。アレルゲンとしては、果物（キウイフルーツ、メロン、もも、パイナップル、りんごなど）、あるいはトマトなどの野菜です。口腔内だけに症状がみられることが多いのですが、ショック症状を呈することもあります。

欧米では、シラカンバの自生地域に多く認められていることから、以前からシラカンバの花粉との交叉反応が指摘されており、わが国でも花粉との関連性が考えられています。



### ④ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

非常にまれな疾患ではありますが、ある特定の食物と運動の組み合わせでじん麻疹から始まりショック症状にいたる場合があります、食物依存性運動誘発アナフィラキシーといいます。頻度の高いものは、小麦、魚介類などです。

具体的な例として、昼食時に小麦や魚介類などを摂取し、すぐにサッカーなど激しい運動をした場合に、じん麻疹の出現に始まり、咽頭浮腫（喉の粘膜のむくみ）、喘鳴（ゼーゼーして息が苦しくなること）などの呼吸器症状を伴いショック症状にいたる場合があります。





## (5) 食物アレルギーによる症状

食物アレルギーの症状として皮膚のかゆみ、じん麻疹、湿疹などが多くみられます。その他にも腹痛や呼吸困難など全身に症状があらわれるのが特徴です。これらの症状は、日常生活の中で、繰り返し起こるため、食物アレルギーであると気が付かないときもあります。

また、アレルギーにより血圧低下などの症状（アナフィラキシー）がみられることもあります。（表3）

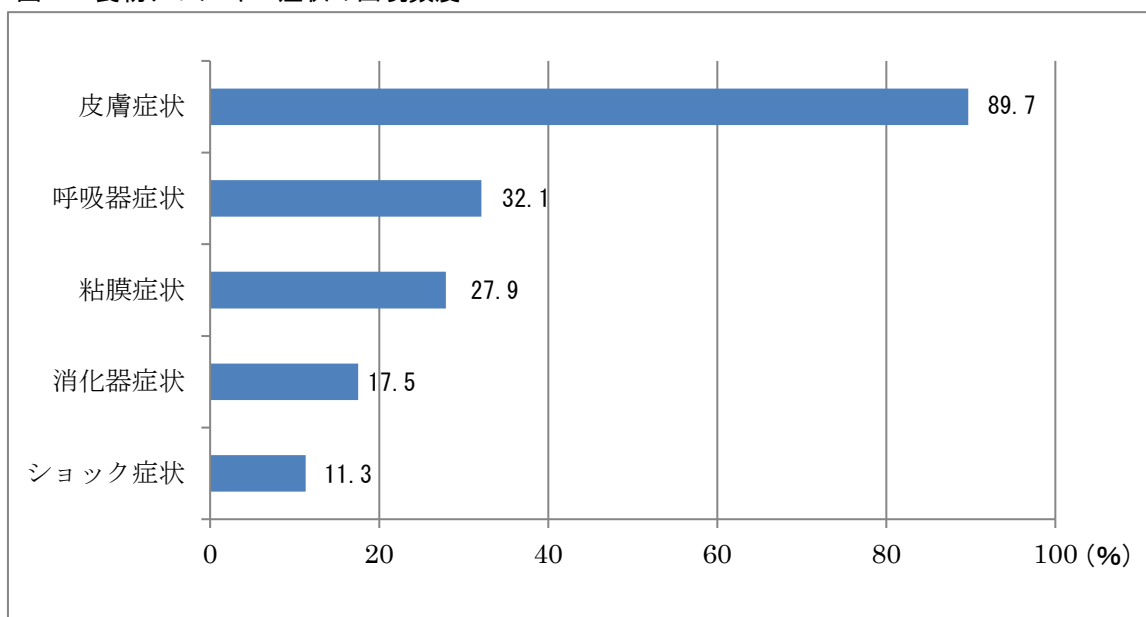
表3 食物アレルギーにより引き起こされる症状

皮膚粘膜症状	皮膚症状：そう痒感（かゆみ）、じん麻疹、血管運動性浮腫、発赤疹、湿疹 粘膜症状：眼粘膜充血、そう痒感（かゆみ）、流涙（涙が流れ出る）、眼瞼浮腫（まぶたがむくむ）
消化器症状	悪心（気分が悪くむかむかした感じ）、痙痛発作（おへそを中心にしておなか痛くなる）、嘔吐、下痢、慢性の下痢による蛋白漏出・体重増加不良
上気道症状	口腔粘膜や咽頭のそう痒感、違和感（イガイガしたいつもと違う感じ）、腫張（はれる）、咽頭喉頭浮腫（のど、のどの奥の方のむくみ）、くしゃみ、鼻水、鼻閉（鼻がつまる）
下気道症状	咳嗽（せき）、喘鳴（ぜーぜーして息が苦しくなる）、呼吸困難
全身性症状	アナフィラキシー症状：頻脈（脈が早くなること）、血圧低下、活動性低下（ぐったりする）、意識障害など

日本学校保健会「食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル小中学校編」（平成17年4月11日発行）より

食物アレルギーでみられる症状の頻度は、皮膚粘膜症状＞消化器症状＞上気道症状＞下気道症状＞全身性症状の順であると報告されています（図2）。摂取するアレルゲン量や年齢によっても症状の出現の仕方が異なり、授乳期には、発赤疹、湿疹などの形をとることが多く、その後、離乳期から幼児期には、じん麻疹、湿疹などの皮膚症状に加え、眼粘膜症状、鼻症状、消化器症状、下気道症状などの形をとることが多くなり、最重症の型としてアナフィラキシーを呈することがあります。

図2 食物アレルギー症状の出現頻度



厚生労働科学研究班による食物アレルギーの診療の手引き 2011 より

## (6) アナフィラキシー

アナフィラキシーは、食物、薬物、蜂刺され、ラテックス（天然ゴム）、ワクチンや運動などが原因で誘発される全身性の急性アレルギー反応で、急激な症状悪化から死に至る可能性もある重篤なアレルギー反応です。アナフィラキシーの頻度は食物アレルギーの中で約12%です。アナフィラキシーでよくみられる症状として、じん麻疹、呼吸困難、腹痛、嘔吐、下痢、および血圧低下を伴うショック（アナフィラキシーショック）等があげられます（表4）。これらの症状は、人によって、またアレルゲンの量等によっても異なります。じん麻疹等の皮膚症状は、はじめにみられることが多いといわれています。

表4 アナフィラキシーの重症度

初期の症状	口内違和感、口唇のしびれ、四肢のしびれ、気分不快、吐き気、腹痛、じん麻疹など
中程度の症状	のどが詰まった感じ、胸が苦しい、めまい、嘔吐、全身のじん麻疹、ゼーゼーして苦しくなる
強い症状	呼吸困難、血圧低下、意識障害



### <対応>

児童生徒が食物アレルギー及びアナフィラキシーを発症した場合、その症状に応じた適切な対応をとることが求められます。発症に備えて医薬備品が処方されている場合には、その使用を含めた対応を考えなければなりません。

緊急時に備え処方されている医薬品としては、皮膚症状等の軽症症状に対する内服薬とアナフィラキシーショックに対して用いられるアドレナリンの自己注射薬である「エピペン®」（商品名）があります。アナフィラキシーショックに対しては、早期のアドレナリンの投与が大変に有効でかつ同薬のみが有効といえます。

### <エピペン®とは>

エピペン®とはアドレナリン（旧名称エピネフリン）が充填されたペン型の注射器という意味の名称です。アナフィラキシーショックの病態は、血圧が低下することが主な原因であり、アドレナリンの主な作用は血圧を上昇、心拍数を増加させ、患者のショック状態からの離脱を図ります。その作用は筋肉注射後に速やかにあらわれ、15～20分持続します。また、同時に気管支を広げる効果、腸管の動きを調整する効果を持ち合わせ、それらの臓器症状を和らげます。





## 2 富士宮市における食物アレルギーの状況

注：食物アレルギーの状況は、保護者から学校に「学校生活管理指導表」が提出されている児童生徒について集計したものです。

本市では、食物アレルギーを有する児童生徒が増加傾向にあります。

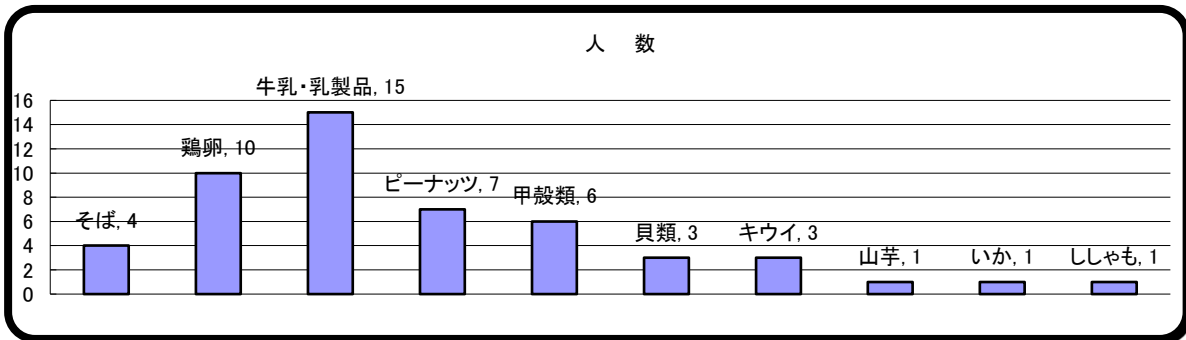
	小学校	中学校	合計
平成 24 年 9 月 1 日現在	72 人	21 人	93 人
平成 25 年 9 月 1 日現在	91 人	22 人	113 人
平成 26 年 9 月 1 日現在	92 人	37 人	129 人

本市でエピペン®を保持する児童生徒数は次のとおりです。 平成 26 年 9 月 1 日現在

	小学校	中学校	合計
エピペン®保持者	9 人	5 人	14 人

### 原因物質が1つの児童数（小学生） 平成 26 年 9 月 1 日現在

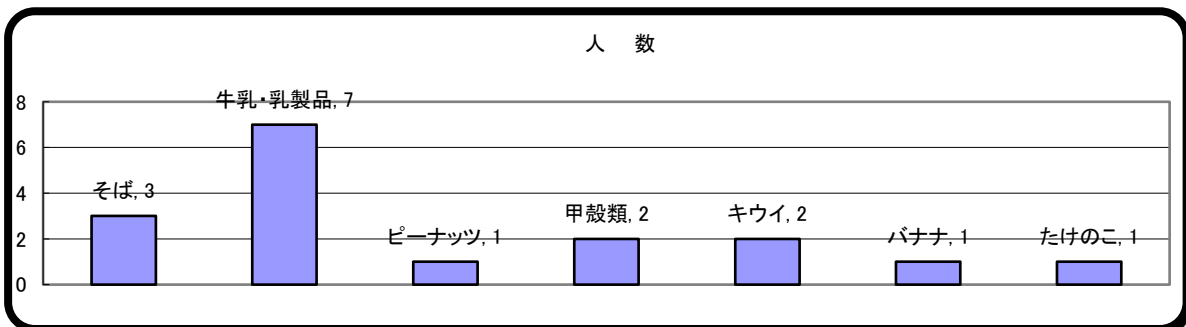
原因物質	そば	鶏卵	牛乳・乳製品	ピーナッツ	甲殻類	貝類	キウイ	山芋	いか	ししゃも
人数	4	10	15	7	6	3	3	1	1	1



※「管理指導表分類＝特定原材料及びこれに準ずるもの分類」鶏卵＝卵、牛乳・乳製品＝乳、甲殻類＝えび・かに、とする。

### 原因物質が1つの生徒数（中学生） 平成 26 年 9 月 1 日現在

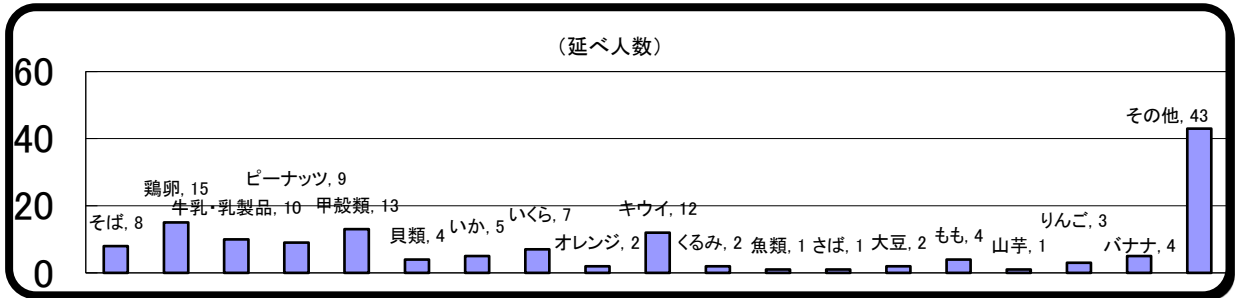
原因物質	そば	牛乳・乳製品	ピーナッツ	甲殻類	キウイ	バナナ	たけのこ
人数	3	7	1	2	2	1	1



※「管理指導表分類＝特定原材料及びこれに準ずるもの分類」牛乳・乳製品＝乳、甲殻類＝えび・かに、とする。

原因物質が2つ以上の児童数（小学生延べ人数） 平成26年9月1日現在

原因物質	そば	鶏卵	牛乳・乳製品	ピーナッツ	甲殻類	貝類	いか	いくら	オレンジ	キウイ	くるみ	魚類	さば	大豆	もも	山芋	りんご	バナナ	その他
延べ人数	8	15	10	9	13	4	5	7	2	12	2	1	1	2	4	1	3	4	43

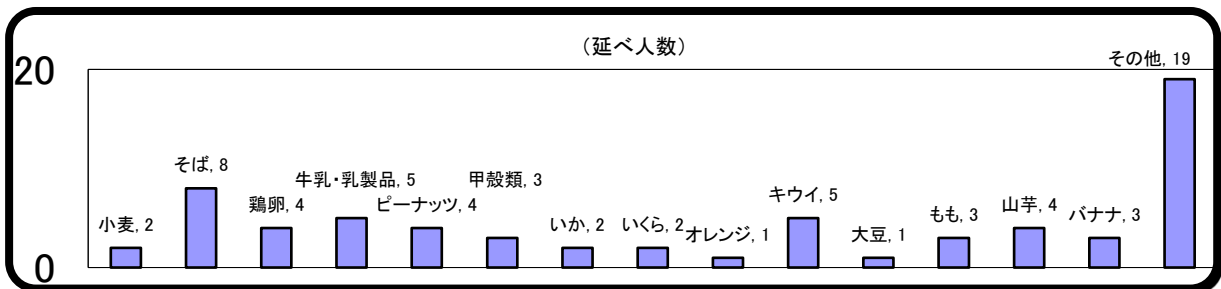


その他 43の内訳	アーモンド	さといも	トマト	ししゃも	たこ	パイナップル	果物	豆乳	マンゴー	すいか	メロン	たらこ	いちじく	ほうれんそう	きゅうり	さくらんぼ	アボカド	カカオ	なす
延べ人数	2	1	4	1	4	3	4	1	3	4	5	3	1	1	1	2	1	1	1

※「管理指導表分類＝特定原材料及びこれに準ずるもの分類」鶏卵＝卵、牛乳・乳製品＝乳、甲殻類＝えび・かに、とする。

原因物質が2つ以上の生徒数（中学生延べ人数） 平成26年9月1日現在

原因物質	小麦	そば	鶏卵	牛乳・乳製品	ピーナッツ	甲殻類	いか	いくら	オレンジ	キウイ	大豆	もも	山芋	バナナ	その他
延べ人数	2	8	4	5	4	3	2	2	1	5	1	3	4	3	19



その他 19の内訳	たけのこ	ほうれんそう	たこ	まぐろ	果物	すいか	メロン	よもぎ	たらこ	ごま	さば	りんご	パイナップル
延べ人数	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	2	2

※「管理指導表分類＝特定原材料及びこれに準ずるもの分類」鶏卵＝卵、牛乳・乳製品＝乳、甲殻類＝えび・かに、とする。

### 特定原材料にアレルギーを有する者

本市の食物アレルギーを有する児童生徒の内、特定原材料にアレルギーを有する者は次のとおりです。

	小学校	中学校	合計
平成 26 年 9 月 1 日現在	71 人	24 人	95 人

◎特定原材料 … 特にアレルギーを起こしやすいとされる食品のうち、発症数、重篤度から考えて、表示する必要が高いものとして表示が義務化された 7 品目。

卵、乳、小麦：発症例が多いもの。

そば、ピーナッツ、えび、かに：症状が重篤であり、生命に関わるため特に留意が必要なもの。

平成 26 年 9 月 1 日現在

特定原材料	小学生		中学生		全 体	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合
乳製品	25 人	25.8%	12 人	30.8%	37 人	27.2%
卵	25 人	25.8%	4 人	10.3%	29 人	21.3%
そば	12 人	12.3%	11 人	28.2%	23 人	16.9%
ピーナッツ	16 人	16.5%	5 人	12.8%	21 人	15.4%
甲殻類 (えび、かに)	19 人	19.6%	5 人	12.8%	24 人	17.7%
小麦	0 人	0%	2 人	5.1%	2 人	1.5%
合 計	97 人		39 人		136 人	

注) 一人で原材料重複している児童生徒が複数いる。

### フルーツにアレルギーを有する者

本市の食物アレルギーを有する児童生徒の内、フルーツにアレルギーを有する者は次のとおりです。

平成 26 年 9 月 1 日現在

	小学生		中学生		全 体	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合
キウイ	15 人	29.4%	7 人	29.2%	22 人	29.3%
オレンジ	2 人	3.9%	1 人	4.2%	3 人	4.0%
りんご	3 人	5.8%	2 人	8.3%	5 人	6.7%
パイナップル	3 人	5.8%	2 人	8.3%	5 人	6.7%
バナナ	4 人	7.9%	4 人	16.7%	8 人	10.7%
果物全般	4 人	7.9%	2 人	8.3%	6 人	8.0%
マンゴー	3 人	5.8%	0 人	0%	3 人	4.0%
すいか	4 人	7.9%	1 人	4.2%	5 人	6.7%
メロン	5 人	9.8%	2 人	8.3%	7 人	9.3%
もも	4 人	7.9%	3 人	12.5%	7 人	9.3%
いちご	1 人	2.0%	0 人	0%	1 人	1.3%
さくらんぼ	2 人	3.9%	0 人	0%	2 人	2.7%
アボカド	1 人	2.0%	0 人	0%	1 人	1.3%
合 計	51 人		24 人		75 人	

## Ⅱ 学校給食センターにおける対応

### 1 基本方針

学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりではなく、全ての児童生徒が「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解するための役割も担っています。このことは食物アレルギーのある児童生徒にとっても変わりはなく、食物アレルギーの児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが大切です。

しかしながら、食物アレルギーによる事故は、対象児童生徒の生命にかかわる可能性があることから、学校生活における対応で最優先すべきは安全性の確保です。そのためには、対象児童生徒に関わるすべての者がこのことを十分認識するとともに、実情に合わない無理な対応を避け、安全管理上のリスクを最小限にするよう努めなければなりません。

平成 29 年 4 月に供用を開始した新しい学校給食センターでは、施設の能力や環境及び食物アレルギーのある児童生徒の状況等に基づき、医師の指示に従い、対応可能な範囲で、児童生徒へのアレルギー対応給食を提供します。

### 2 実施基準

#### (1) 実施基準

- ① 医師の診察・検査により食物アレルギーと診断され、特定の食物に対して対応の指示があること。
- ② 「学校生活管理指導表」が提出されていること。
- ③ 学校生活管理指導表で医師から指示があった原因食物は完全除去対応となること。「少量なら食べられる」「加熱したら食べられる」ものでも除去となること。
- ④ 家庭でも医師から指示された対応を行っていること。
- ⑤ アナフィラキシーショック症状を過去に発生していないこと。
- ⑥ 富士宮市で設定している[対応品目表]（次ページ「表 1」参照）の特定原材料をアレルゲンにもち、調理の段階で予め特定の食品を除去しなければ、その料理を一切食べられないこと。
- ⑦ 対象 6 品目「卵・乳・小麦・ピーナッツ・えび・かに」以外に、除去が必要な食物が 3 種類以上ないこと。
- ⑧ アレルゲンを扱った容器や食器、調理器具（洗浄済み）の使い回しでアレルギー症状を引き起こされることがないこと。
- ⑨ アレルゲンを揚げた後の油で調理してもアレルギー症状を引き起こされることはないこと。
- ⑩ 同じ調理室内でアレルゲンを取り扱っても、アレルギー症状を引き起こすことはないこと。
- ⑪ 下記の中に除去が必要なものがないこと。  
卵殻カルシウム（原因物質が卵）、乳糖・乳清焼成カルシウム（原因物質が乳）、醤油・酢・みそ（原因物質が小麦） レンチン（卵由来）、カゼイン（乳由来）
- ⑫ 加工食品の原材料に注意喚起表示やコンタミネーションの表示がある場合についても、除去の必要はないと医師より確認がとれていること。

## (2) 医師の診断・指示の必要性和学校生活管理指導表について

学校給食における食物アレルギーへの対応は、あくまでも例外的な対応であり、保護者の希望に沿って行うものではありません。アレルギーの原因となる食物や症状は一人一人異なり、誤った対応は重篤な症状を引き起こす場合もあります。さらに、好き嫌いや偏食と区別するため、医師の診断・指示に基づき、アレルギー除去食を実施していくことを原則とします。

そこで、上記の実施基準では、医師の診断と指示を学校での検討の必要条件とし、それを確認するために、「学校生活管理指導表」の提出を求めることとしたものです。

## (3) 対応品目について

食物アレルギーを引き起こすことが明らかな食物のうち、三大アレルゲンとして知られているのが、「卵」「乳」「小麦」です。また、症状が重篤なものとして、「そば」「ピーナッツ」「えび」「かに」があげられます。この7品目は食品表示法においても特定原材料として食品表示が義務付けられています。他にも、21品目について表示が奨励されています。

(P2「(3)食物アレルギーの原因」参照)

学校給食センターの施設・設備等を前提として、また、大量調理を行う学校給食において、これら多くの原因食物を食物アレルギー除去食の対象とすることは、極めて困難であります。したがって、学校給食の安全を図る観点から、対応品目は食品表示が義務付けられている上記7品目としたものです。そのうち「そば」は給食で原材料として使用することがないため、対応品目は下記の6品目とします。

なお、対応品目については、施設での調理状況、対象者人数等の変化によって見直しを行うことを前提とします。

表1 富士宮市対応品目表

特定原材料（表示義務のある6品目）		
卵	乳	小麦
ピーナッツ	えび	かに

## 3 食物アレルギーの対応方法

学校給食における食物アレルギー対応方法としては、主に以下の4つの方法が考えられます。このうち、除去食、代替食が対応食といわれ、食物アレルギー対応の望ましい方策といわれています。

	対応	内 容
レベル1	詳細な献立表対応	詳細な献立表や原材料等の資料を事前に家庭と学級担任に配布し、保護者の確認内容に基づいて、担任の指示もしくは児童生徒が各自で除去対応を行う。
レベル2	弁当対応	給食を全く食べない「完全弁当対応」と、食べられない一部の献立の代わりに弁当を持ってくる「一部弁当対応」がある。
レベル3	除去食	アレルギーの原因物質を除いた給食を提供する。調理過程でどうしても除去が困難な場合は、一部弁当持参となる。
レベル4	代替食	アレルギーの原因物質を除き、それに代わる食材を補って提供される給食。

日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成20年3月31日発行）より

## (1) 本市における除去食の提供

- ① 除去食はアレルギーの原因となる食物を除いて調理したものを提供します。  
※原因食材を除き、それに代わる食材を入れる代替食は、別のラインを確保して個別応ずる「別調理」になるため行わないものとします。
- ② 除去食を調理するアレルギー食調理室では、複数の除去食を調理します。
- ③ 学校給食センターで調理を行う副食（おかず）のみの対応とします。（主食は対象外とします。）
- ④ 除去食は、対象児童生徒の学校名・クラス名・氏名を記入した個別容器に入れ、専用食器と一緒に袋に入れます。袋には、学校名・クラス名・氏名を明示し、学校給食センターから学校へ届けます。
- ⑤ 加工食品や調味料等に微量に混入している原材料については対応できないため、それらにアレルゲンがある場合は家庭から代替りのものを持参してもらいます。
- ⑥ 特定の食物を除くことで、料理として成立しない場合（例えば、卵除去のオムレツ、えび除去のエビフライ等）は、除去食の提供はできません。
- ⑦ 家庭から代替りのものを持参した場合でも給食費は全額いただきます。ただし、飲用牛乳除去（牛乳止め）の場合は、飲用牛乳代金のみ返金となります。
- ⑧ 学校給食センターは、給食に含まれるアレルゲンに関する情報を確実に学校および保護者に伝えます。

## (2) 対応可能人数

上限人数100人 … 上限人数以内であっても、除去食物や症状、学校や学校給食センターの実情を考慮し、対応を決定します。

## (3) 給食費の取扱い

次のとおり取り扱う

	除去食を提供または自分で除去	献立によって弁当の持参	献立に関わらず弁当の持参	飲用牛乳の中止
給食費の徴収	徴収する	徴収する	徴収しない	牛乳代金について返金する

## 4 除去食の対応

### (1) 献立

- ① 通常の献立を基本とし、原因食物を取り除いた除去食を提供します。
- ② 調理作業が複雑化するので、複数のアレルゲンが同じ日に重ならないように注意します。
- ③ 加工食品を使用する場合、必ず原料配合表を取り寄せ、使用食材の確認を行います。
- ④ 物資選定の際には、できる限りアレルゲン（卵、乳、小麦、ピーナッツ、えび、かになど）を含まないものを選定するなどの配慮をします。

### (2) 調理方法

- ① あらかじめ使う食材を別に確保しておき、最初からアレルギー食対応室で調理し、配食します。
- ② 一部の食材は、原因食物を加える前の調理段階において、釜から小鍋に移し替え、その後アレルギー食対応室で調理します。



- ③ 調理師は、1種類の除去食に対して最初から最後まで調理します。

## 5 除去食提供の流れ

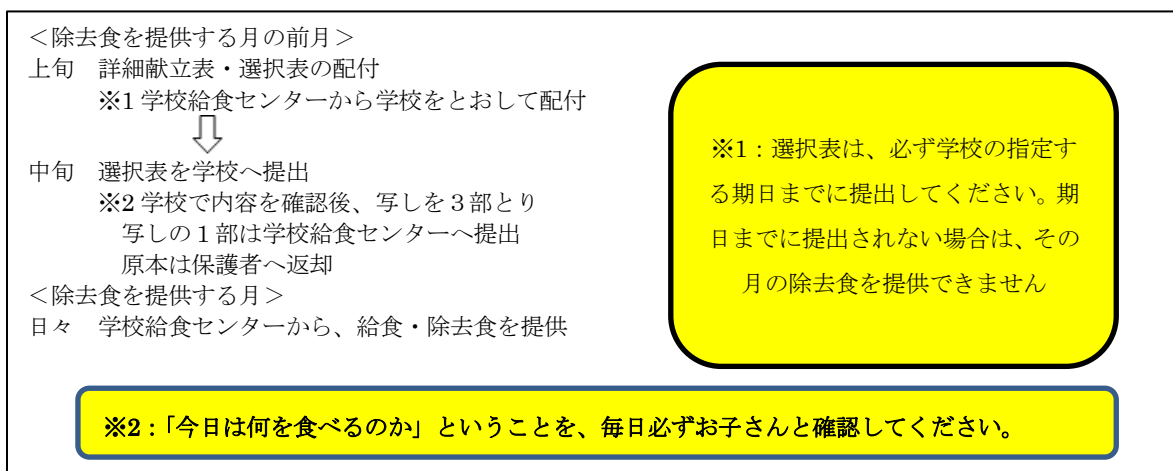
毎月の除去食の内容について、前月中に保護者・学校・学校給食センター間で学校給食食物アレルギー対応選択表（以下「選択表」という。）にて確認を行います。選択表とは、1か月分の献立について、学校給食センターから提供できる除去食が記載されたもので、保護者に、一つ一つの料理に対し、「希望する除去食」「クラスのもの」「家庭から持参」の内、何を食べるか選択をしていただくものです。この選択表の内容を学校・学校給食センターで確認をし、除去食を提供します。

### (1) 選択表について

- ① 選択表には、一つの料理につき1種類の除去食が記載されていますので、その中から選択してください。
- ② 6品目全て除去されるため、自分のアレルギー以外のものも除去されている場合があります。
- ③ 選択表は、詳細献立表を確認しながら漏れがないように記入してください。
- ④ 選択表は、期日までに提出してください。提出後の変更はできません。提出がない場合は、その月の除去食の提供はできません。（安全・安心な除去食提供のため、期日までに必ず提出してください。）

### (2) 提供までの流れ

- ① 学校給食センターから学校をとおして、詳細献立表・選択表を保護者に送付します。
- ② 保護者は、詳細献立表をもとに、選択表の「希望する除去食」「クラスのもの」「家庭から持参」のいずれかに○をつけ、署名の上学校へ提出してください。
- ③ 学校は、保護者から提出された選択表に受付印を押印の上、写しを3部とります。原本は保護者へ返却。写しの1部を学校給食センターへ提出し、残り2部は学校の給食受入室とクラスでの確認用とします。
- ④ 学校給食センターは、学校からの選択表提出状況を確認します。
- ⑤ 学校給食センターから、選択表に基づいた除去食を提供します。



※学校給食センターでは、提出された選択表のとおり、除去食を提供します。一度提出された選択表は、変更が出来ませんので、家庭内で内容をよく確認の上、提出してください。

## 6 選択表の記入方法 (P15 選択表、P16 選択表 (記入例) 参照)

選択表の左端「日」欄から「除去食物」欄まで記入されたものを、学校給食センターから学校を通して配布します。家庭では、該当するアレルゲンに○をつけ、献立や原材料等確認した上で、「希望する除去食」「クラスのもの」「家から持参」のいずれか希望するものに○をつけてください。

### 《選択内網掛け部》

その料理に該当するアレルゲンが含まれていない、またはアレルゲンを除去すると提供が困難な料理です。

- (例) 5日「白身魚のアーモンド揚げ」  
10日「ポーク焼売」など

### 《除去食品の記載がある料理》

学校給食センターが1種類の除去食を提案します。

- (例) 9日「チキンカレー」・・・「カレールウ、脱脂粉乳」除去を提案。  
(例) 11日「ねぎ入り松風焼き」・・・「卵、パン粉」除去を提案

### 《選択欄 (家庭で記入) 》 (記入例) 参照

※1～※3のうち、いずれか一つを選ぶ。(一つに○をつける)

- (ア) 除去食を希望する場合・・・※1「希望する除去食」の欄に○をつける。

(例) 10日「醤油ラーメンスープ」など

- (イ) クラスのものを食べる場合・・・※2「クラスのもの」の欄に○をつける。

(例) 9日「チキンカレー」など

- (ウ) 家から持参する場合・・・※3「家から持参」の欄に○をつける。

(例) 12日「お米のムース」など

<Q&A>

Q 1 詳細献立表に表示されていない内容や、除去食の種類の確認は、どこに聞けばよいですか？

A 1 学校給食センターまでお問い合わせください。  
学校給食センター ℡59-2131

Q 2 学校確認欄はどう取り扱えばよいですか？

A 2 学校の給食受入室での確認時とクラスでの確認時にご使用ください。学校は、年度が終了してから1年間選択表を保管してください。

Q 3 給食センターから保護者に渡される書類には、どのようなものがありますか？

A 3 詳細献立表、選択表です。

Q 4 選択表提出後に変更はできますか？

A 4 安全・安心な除去食提供のためには、選択表提出後の変更はできませんので、家庭でよく内容を確認の上、提出してください。

Q 5 選択表提出後に誤りに気が付いた場合、連絡はどこにすればよいですか？

A 5 基本的には、学校給食センターでの除去食の変更はできませんが、学校に提供された除去食を食べないという選択は可能ですので、確実に学校と連絡を取り合ってください。

令和〇〇年〇〇月〇〇日

〇〇〇〇小学校(〇〇〇〇中学校)  
 〇年〇組 〇〇〇〇〇さん 保護者様

該当するアレルギーに○をつけてください		
卵	乳	小麦
ピーナッツ	えび	かに

〇月の学校給食食物アレルギー対応選択表

「希望する除去食」「クラスのもの」「家から持参」のいずれかに○をつけ、署名の上、〇月〇日までに学校へ提出願います。  
(期日までに提出されない場合は、除去食の提供はできませんので、ご注意ください。)

※学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)に基づき、卵殻カルシウム(原因物質が卵)、乳糖・乳清焼成カルシウム(原因物質が乳)、しょうゆ・酢・みそ(原因物質が小麦)は症状誘発の原因となりにくいため、除去食物(6品目アレルギー)欄には表記していません。原材料については詳細献立表をご確認ください。  
 ※主食は除去食の対応がないため、除去食物(6品目アレルギー)欄に表記していません。詳しくは詳細献立表をご確認ください。

富士宮市立学校給食センター

日	曜日	献立名	アレルギー				
			除去食物 (6品目アレルギー)	希望する 除去食	クラスの もの	家から 持参	学校 確認欄
2	月	ご飯	鶏肉の味噌焼き				
			蓮根の炒め煮				
			のっぺい汁				
4	水	ご飯	高野豆腐と野菜の煮物				
			ししゃもの干物				
			白菜の和え物				
5	木	パン	白身魚のアーモンド揚げ (小麦)				
			ブロッコリー入りコーンサラダ				
			鶏肉と野菜のスープ				
6	金	ご飯	鮭のちゃんちゃん焼き				
			さつまいもの甘辛和え				
			とうふと水菜のすまし汁				
9	月	麦ご飯	チキンカレー カレールウ (小麦) 脱脂粉乳 (乳)				
			海草サラダ				
			みかん				
10	火	中華麺	醤油ラーメンスープ うずら卵 (卵)				
			ポーク焼売 (小麦)				
			きゅうりと大根のナムル				
11	水	ご飯	ねぎ入り松風焼き 卵 (卵) パン粉 (小麦)				
			たくあん入り即席漬け				
			おけんちゃん				
12	木	ご飯	カジキのみりん干し				
			里芋と大根のそぼろ煮				
			かきたま汁 卵 (卵)				
			お米のムース (卵)(乳)				

学校は、受付後に写しを3部とり、写しの1部を指定日までに学校給食センターへ提出してください。

特記事項
------

学校受付印
-------

令和〇年〇月〇日

上記内容で提供願います。 保護者氏名 \_\_\_\_\_

※選択表提出後の変更はできません。

令和〇〇年〇〇月〇〇日

〇〇〇〇小学校(〇〇〇〇中学校)  
 〇年〇組 〇〇〇〇〇 さん 保護者 様

該当するアレルゲンに○をつけてください		
卵	乳	小麦
ピーナッツ	えび	かに

〇月の学校給食食物アレルギー対応選択表(記入例)

「希望する除去食」「クラスのもの」「家から持参」のいずれかに○をつけ、署名の上、〇月〇日までに学校へ提出願います。  
(期日までに提出されない場合は、除去食の提供はできませんので、ご注意ください。)

※学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)に基づき、卵殻カルシウム(原因物質が卵)、乳糖・乳清焼成カルシウム(原因物質が乳)、しょうゆ・酢・みそ(原因物質が小麦)は症状誘発の原因となりにくいため、除去食物(6品目アレルゲン)欄には表記していません。原材料については詳細献立表をご確認ください。  
 ※主食は除去食の対応がないため、除去食物(6品目アレルゲン)欄に表記していません。詳しくは詳細献立表をご確認ください。

富士宮市立学校給食センター

日	曜日	献立名	アレルギー					
			除去食物 (6品目アレルゲン)	希望する 除去食	クラス のもの	家から 持参	学校 確認欄	
2	月	ご飯	鶏肉の味噌焼き			○		
			蓮根の炒め煮			○		
			のっぺい汁			○		
4	水	ご飯	高野豆腐と野菜の煮物			○		
			ししやもの干物			○		
6	金	ご飯	酢の物			○		
			※1 除去食を希望する場合・・・「希望する除去食」の欄に○をつける。 ※2 クラスのものを食べる場合・・・「クラスのもの」の欄に○をつける。 ※3 家から持参する場合・・・「家から持参」の欄に○をつける。			○		
			しょうゆ・みそ煮			○		
9	月	麦ご飯	チキンカレー	カレールウ(小麦) 脱脂粉乳(乳)		○		
			海草サラダ			○		
			みかん			○		
10	火	中華麺	醤油ラーメンスープ	うずら卵(卵)	○			
			ポーク焼売	(小麦)		○		
			きゅうりと大根のナムル			○		
11	水	ご飯	ねぎ入り松風焼き	卵(卵) パン粉(小麦)	○			
			たくあん入り即席漬け			○		
			おけんちゃん			○		
12	木	ご飯	カジキのみりん干し			○		
			里芋と大根のそぼろ煮			○		
			かきたま汁	卵(卵)	○			
			お米のムース	(卵)(乳)			○	

学校は、受付後に写しを3部とり、写しの1部を指定日までに学校給食センターへ提出してください。

特記事項
------

学校受付印
-------

令和〇年〇月〇日

上記内容で提供願います。 保護者氏名 \_\_\_\_\_

※選択表提出後の変更はできません。