

学校給食における食物アレルギー対応について

岡崎市では『学校給食における食物アレルギー対応方針』（文部科学省）に基づき食物アレルギー対応を実施します。食物アレルギーを有する児童生徒にも安全に、可能な限り給食を提供するため、以下の対応を行います。

1 食物アレルギー対応の原則

安全性確保のため、多段階の除去食は行わず、原因食物を提供するかしないかの二者択一を原則とします。

〔二者択一とは～えびアレルギーの例～〕

多段階対応では、①えびの入った料理を全て食べない（完全除去）②えびの量を減らす、またはえびを取り除いて食べる（少量可）③かき揚げ等、えびの入った加工食品は食べる（加工食品可）など様々なレベルがあります。

これに個々に対応することは複雑・煩雑であり事故の温床になります。このため、二者択一、つまり完全除去か、全ての料理を提供する、のどちらかで対応し、多段階対応は行いません。

※例外として、アレルギー専門医の診断（負荷試験等の実施により摂取してもよい乳の量が確認されている）により、飲用牛乳を除去すれば、乳を使用した他の料理について摂取可能であることが確認されている場合は、学校と保護者の了解のもと、飲用牛乳のみ除去する対応も可能です。

2 不使用とする食品

そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ、カシューナッツ、キウイフルーツ
ピスタチオ、ブラジルナッツ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツ

※ただし、コンタミネーション等による微量混入の可能性を否定することはできません。

【コンタミネーションとは】

食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、他の原材料が意図せずに混入してしまうこと。

【「アレルギー」と「アレルゲン」】

アレルギーは食べ物のほか、花粉、ほこり、ダニなどに免疫が過剰に反応することで発症する症状をいい、アレルゲンは食品表示法第4条で食物アレルギーの原因となる物質と定義しています。

3 食物アレルギーに配慮した献立作成

- (1) 食缶（汁物や煮物を入れる容器）で配食する料理に卵・乳を重ねて使用しません。
- (2) 給食に使用する食品を選定する際、不必要に特定原材料を含むものを選定しないように努めます。



4 弁当対応の検討

調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲン※¹や、コンタミネーション、注意喚起表示※²程度の微量のアレルゲンでアレルギー症状を発症する児童生徒は重篤なアレルギーであり、安全な給食提供が困難であるため弁当対応を検討します。

※1 みそ（大豆・小麦）、しょうゆ（大豆・小麦）、酢（小麦）、大豆油（大豆）、ごま油（ごま）、かつおだし（かつお）、いりこだし（いわし）、魚しょう（魚介類）、肉類のエキス（牛肉・豚肉・鶏肉）、卵殻カルシウム（卵）、乳糖（乳）、乳清焼成カルシウム（乳）等

※2 注意喚起表記

混入防止策の徹底を図っても混入の可能性を排除できない場合に行う表記
例：本品製造工場では〇〇（特定原材料の名称）を含む製品を生産しています。

<学校給食におけるコンタミネーション>

- 原材料の製造時等におけるもの
- 調理器具の細かいキズ等に入ったもの
- 粉類の飛散によるもの
- 揚げ油をろ過して複数回使用するため、油に残るもの

5 食物アレルギー対応

医師の診断による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に基づいて給食での対応方法を協議し、安全に喫食できる体制を整えて実施します。

各学校において、食物アレルギー対応委員会を設置し、組織的に対応します。

また、エピペン[®]を処方されている等、症状の重い児童生徒については、症状発現の特徴や緊急時対応が必要な症状、緊急時薬等について把握し、支援の重点化を図ります。

（１）対応の申請

食物アレルギーを有する児童生徒への対応を行う際には、個々の児童生徒の症状等を正しく把握することが必要です。そのため、学校給食の対応内容を記載した「学校給食食物アレルギー等対応申請書」及び「学校生活管理指導表」に基づき、個々の児童生徒の症状等を正しく把握した上で、食物アレルギーを有する児童生徒への対応を行います。また、対応を変更又は中止する場合にも学校生活管理指導表に基づき行います。

（２）対応の内容

ア 詳細な献立・原材料表等の配布による情報提供

給食に使用する食品の原材料に関する資料を提供します。資料を基に保護者が喫食の可否を確認し、アレルゲンを含む料理等を除去します。

※帳票類については、食品表示法上表示が省略できるものについては記載されない場合があります。

（ア）食物アレルゲンチェックリストの配付

岡崎市で定めた 40 品目の食品について使用の有無が分かる資料を、毎月学校を通して配付します。

※40 品目のアレルゲンは「特定原材料」及び、「特定原材料に準ずるもの」に加え、発症数が多い食品や保護者からの要望が多い食品を加えて定めたものです。

（イ）物資明細書の配付

食物アレルゲンチェックリストで確認できないアレルゲンがある場合に、加工食品・調味料の原材料を記載した資料を、毎月学校を通じて配付します。

イ 食物アレルギー対応食（除去食）の提供

料理に卵又は乳を加えずに調理したもの（除去食）を提供します。

（ア）対象校

東部・北部・西部学校給食センター配食校

（イ）対象者

医師により、卵・乳の食物アレルギー等と
診断されている児童生徒

（ウ）対象料理

食缶（汁物や煮物を入れる容器）で配食する料理



【例】

卵：かきたま汁、親子煮、高野豆腐の卵とじ、親子南蛮うどん等

乳：クリームシチュー、コーンスープ、パンプキンスープ

カレーシチュー（中学のみ）、ハヤシシチュー（中学のみ）等

ウ 牛乳提供中止及び牛乳代金減額

（ア）対象者

医師により、食物アレルギー等によって牛乳の飲用ができないと診断されて
いる児童生徒

（イ）内容

対応を決定した日の、概ね 10 日後から牛乳の提供を中止し、給食費より牛
乳代金分を減額します。