

学校給食における食物アレルギー対応



大阪狭山市教育委員会事務局
教育部学校給食グループ
(市立学校給食センター)

大阪狭山市の学校給食について

1 沿革

- (1) 昭和48年10月から小中学校一貫した完全給食を開始。
- (2) 平成21年4月から学校給食調理等業務の民間委託。
- (3) 平成22年9月から食物アレルギーを有する児童・生徒に対して、卵・乳製品・いか・えび・かにの5種類9品目の食物を取り除いた給食を提供。

2 概要

- (1) 約5,300食の給食を市内小学校7校、中学校3校に提供。
年間実施日数 小学校 182日（バイキング給食3日含）
中学校 170日

- (2) 職員の配置状況

・所長	1名
・栄養教諭	2名（府費負担）
・栄養士	1名
・事務職員	2名
・調理員	4名（バイキング給食専従職員2名、非常勤2名）

学校給食における食物アレルギー対応について

学校給食は、子どもたちが栄養バランスのとれた食事を先生や友だちと一緒に食べながら、心とからだの健康を増進しようとするものです。

『食物アレルギーを持つ子どもたちにも、友だちと一緒に給食を食べる楽しさを味わってほしい』そんな願いから、保護者・学校・学校給食センターが連携を図りながら、安全・安心で、どの子どもにも喜んでもらえる給食をめざして取り組んでいます。



1 対応の経緯

- (1) 以前の取組

- ① 小麦粉や乳製品のアレルギーのある児童・生徒には、パンや牛乳を停止
- ② おにぎりにふりかけをかけない
- ③ 味を低下させることなく、カレーライスやハヤシライスに調味料として使用していた脱脂粉乳・粉チーズ・バターなどを入れない調理上の工夫

- ④ 調味料、練製品や冷凍食品なども、できるだけアレルギーの入っていないものを使用
- ⑤ 保護者に食品分析表を配布
- (2) 対応検討
 - ① 平成21年度に「学校給食食物アレルギー検討委員会」を設置
 - ② 学校給食における食物アレルギー対応の方針決定
- (3) 実施
 - ① 平成22年7月に食物アレルギー除去食調理コーナー設置
 - ② 平成22年9月から食物アレルギー除去食の提供を開始

2 食物アレルギー対応

- (1) 基本的な考え方
 - ① 学校給食は、学校教育の一環として実施されているため、本市では食物アレルギーをもつ児童・生徒に対して可能な範囲で対応する。
 - ② 対象を副食とし、調理段階での食材料の除去を原則とする。

(2) 具体的な対応

① 対応基準

- 医師により食物アレルギーと診断されていること。
- アレルゲン（原因食品）が特定されており、医師から指示され食事療法を行っていること。

② 食物アレルギー対応除去食

- 除去できるもの《5種類9品目》

・ 卵



・ 乳製品（牛乳、チーズ、ヨーグルト、バター、脱脂粉乳）



・ いか



・ えび

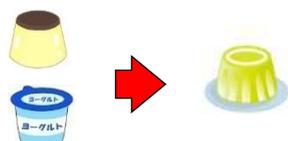


・ かに



③ デザートについて

- 卵や乳製品を含むデザート（プリン、ヨーグルトなど）で、アレルギーをおこす児童・生徒には、代替としてゼリーを提供



3 食物アレルギー対応手順

(1) 食物アレルギー調査

学校が入学説明会時に調査票を小学校新1年生の保護者に配布し、食物アレルギー調査を実施する。

(2) 面談

① 除去食を希望する場合は、日時を調整し面談日を決定する。

② 保護者と面談を行う。

保護者・学校（管理職／担任／養護教諭）・学校給食センター（栄養教諭／栄養士）

(3) 食物アレルギー除去食申請

次の書類を提出して、食物アレルギー除去食を申請する。

① アレルギー対応食依頼書

② 学校生活管理指導表（医師の診断書）

(4) 食物アレルギー対応の決定

決定通知書を保護者に送付する。

4 食物アレルギー除去食提供

(1) 調理

① 調理指示書を作成し、日程・献立内容・除去内容・除去食対象者を確認する。

② 食物アレルギー除去食調理コーナーで除去食調理担当者が調理する。



③ 除去食を専用容器に入れる。

(2) 配送

① 配送車に積込む時に学校名・クラス・名前を確認する。

② 各学校の配膳室へ配送する。

③ 学校配膳員は、学校名等を確認し、「学校給食食物アレルギー除去食確認書（職員室用）」に確認時間を記入、確認印を押す。



(3) 保管

- ① 学校管理職が受取り、学校名等を確認し、「学校給食食物アレルギー除去食確認書（職員室用）」に確認時間を記入、確認印を押す。



- ② 給食が始まるまで、職員室で保管する。



(4) 喫食

- ① 児童・生徒が職員室へ「除去食容器」を取りに来る。
② 名前・クラスを確認して、渡す。



- ③ クラス担任が教室に戻った児童・生徒の「除去食容器」の名前等を確認する。
④ 除去食を食器に移す。



- ⑤ クラス担任は、誤飲・誤食等に注意する。
- ⑥ クラス担任が「学校給食食物アレルギー除去食確認書（クラス用）」に確認印を押す。



5 その他の対応

(1) 食物アレルギー対応除去食以外

- 牛乳・パン・おにぎりのふりかけ停止

※ 平成28年度から卵を含むパンの提供中止、卵を含むふりかけの変更

(2) 献立の工夫

- カレーライス、ハヤシライス、かき揚げ等に使用する小麦粉を米粉に変更
- スープ（一部）に使用する小麦粉を米粉に、牛乳を豆乳に変更
- 揚げ物にデンプンを使用
- 除去食の日に除去する食品は、1種類

食物アレルギー除去食専用容器



専用容器を専用密閉容器
に入れて運搬



- 専用容器の横にも学校名〔学年・クラス〕・名前を明記
- 専用密閉容器には、1個用・2個用・4個用・6個用あり

