

浜松市立小・中学校における食物アレルギー対応基準の概要

1 浜松市の基本方針と実施基準

浜松市においては、学校給食での食物アレルギー対応は、文部科学省の方針に基づき安全性を最優先とする。そのためには、無理な対応は避け、安全管理上のリスクを最小限にするよう努める。

○対応の原則

- ① 安全性確保のために、原因食物の完全除去対応（原因食物を含む料理・デザート等のすべてを「提供する」か「提供しない」かの二者択一）を原則とする。従って、含まれる量や調理方法によって提供の有無を決めることはしない。
- ② 除去食は、「卵スープ（うずら卵を含む）の卵除去」の実施を原則とし、すべての調理場で対応する。
- ③ 代替食は、調理場での対応が複雑になり、安全性を確保することが難しいため実施しない。

浜松市が示す「食物アレルギー対応基準」を基に、各学校は実情に合わせたマニュアルを策定し、対応を行うものとする。

次の①②を満たす場合に、学校給食での食物アレルギー対応を実施する。

- ① 医師の診察・検査により食物アレルギーと診断され、特定の食物に対する対応の指示があること。
- ② 医師の診断による学校生活管理指導表が提出されていること。

2 学校生活管理指導表

- ・全家庭に学校生活管理指導表の必要の有無を確認する。（毎年確認を実施）
- ・学校生活管理指導表は、アレルギー疾患を有する児童生徒について、主治医等の診断・指示により、保護者が学校生活（授業や宿泊を伴う活動も含む）での配慮や管理を求める場合に提出してもらうものである。
- ・食物アレルギーについても、保護者が医師の診断のもと、学校生活において配慮や管理を必要とする場合に提出を求める。
- ・学校生活管理指導表を提出しない場合、学校生活での配慮や管理は行わない。
- ・提出後に保護者と学校とで、面談を行い、決定した内容については、「取組プラン」でお知らせする。

3 食物アレルギー対応について

① 献立作成の考え方

- ・そば、落花生、クルミ、カシューナッツは、特に重篤度の高い原因食物のため提供していない。
- ・「そば」は給食では使用しないが、麺の製造工場では、そばを使用した製品を作っている。
- ・「生卵」は給食では使用しないが、卵の加熱が不十分なもの（マヨネーズやドレッシング、デザート等）を使用する場合がある。
- ・できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないよう配慮する。
- ・加工食品は、原因食物が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮する。

② 除去食

- ・除去食は、「卵スープの卵除去」の提供を原則とする。
- ・その他の対応品目については、施設・設備等の状況を踏まえ、安全な提供の可能性とその必要性を判断した上で、限られた対応品目の範囲の中で実施を決定する。
- ・除去食を希望する場合は、保護者が配付された除去食一覧表を確認し、食物アレルギー対応献立表に「除去食」と記入し、学校へ提出する。
- ・誤配、誤食を防ぐため、除去食を提供する場合は、原則、カラー食器・専用ポット（給食センターのみ）を使用する。（保護者の承諾を得る。）
- ・誤配、誤食を防ぐため、除去食対応カードを除去食に添付する。また、食缶等や食器に除去食対応があることを記載した表示を添付する。
- ・除去食の提供がある前日の夜または当日の朝、食物アレルギー対応献立表で、該当献立と除去食の内容について、本人と保護者とで確認する。

③ 教室で配膳しない対応

- ・除去食の提供をしない料理・デザート等については、教室での該当児童生徒の分は配膳をしない。
- ・原因食物が入っている料理・デザート等から、原因食物だけを取り除いて食べること（例：中華飯からえびを取り除いて食べる等）は、誤食の危険性があるため行わない。
- ・その一品を提供しない場合、代替りの料理・デザート等を一部弁当として持参してもよい。
- ・保護者が食物アレルギー対応献立表に対応内容（「食べない」「代替持参」「弁当持参」）を記入し、学校へ提出する。
- ・前日の夜または当日の朝、食物アレルギー対応献立表で、食べてはいけない物、

自分が食べる物（代替品・弁当）について、本人と保護者とで確認する。

④ 一部（代替品）持参・弁当持参

極微量でアレルギー反応が誘発される可能性がある場合や、教室で配膳をしない対応が多岐にわたり確認作業を確実に行えない場合等は、安全な給食提供は困難であるため、原則、一部（代替品）持参・弁当持参とする。

⑤ 年度途中の対応の変更・中止

年度途中に対応を中止する等、対応内容に変更がある場合は、担任に申し出をして変更・中止届を受け取り、記入して提出する。（新たに追加する場合は、医師による学校生活管理指導表の訂正が必要）

⑥ 学校給食以外での配慮

【食物・食材を扱う授業・活動】

- ・個々の児童生徒の取組プランに基づいて対応を行い、監督者が確認する。必要に応じて保護者と連絡を取り合う。

【体育・部活動等、運動を伴う活動】

- ・食物依存性運動誘発アナフィラキシーは、運動と原因食物の組み合わせにより、はじめて症状が誘発される。症状が誘発される運動の強さには個人差があるため、事前に保護者と相談して対応を決めておく。

【宿泊を伴う校外学習】

- ・食事や食物、食材を扱う活動に配慮する。食事については、事前に宿泊先と連絡をとり、可能な対応を確認する。

⑦ 緊急時の対応

- ・アレルギー症状への対応にあたっては、「浜松市アレルギー緊急時対応マニュアル」を参考に、あらかじめアレルギー対応委員会で決めておいた救急及び緊急連絡体制に基づいて、学校全体で組織的に対応する。
- ・エピペン[®]は、学校で決められた場所に保管する。

4 アレルギー対応委員会について

校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し、様々な対応を協議・決定する。

〔実施事項〕

- ・アレルギー疾患のある児童生徒の把握と対応の協議・決定
- ・対応内容及び緊急時対応の確認
- ・事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策・事故防止策の検討 等

5 食物アレルギー対応の流れ

	時 期	対応
前年度	10月 11月	【小学校新1年生：就学時健康診断】 ・学校生活管理指導表の配付希望調査を配付、記入後に回収 ・希望者に学校生活管理指導表等を配付
	12月頃	【在校生】 ・学校生活管理指導表の配付希望調査を配付（全員） ・希望者に学校生活管理指導表等を配付
	1月頃	【中学校新1年生：入学説明会】 ・事前に小学校で配付した学校生活管理指導表の配付希望調査を回収
	2月頃	・保護者との面談実施（～4月）
	3月	・校内のアレルギー対応委員会で対応を決定
新年度	4月	・アレルギー対応の内容について全教職員へ周知 ・保護者への取組プランの通知（給食開始前）
	4月以降	・翌月の食物アレルギー対応献立表の配付、保護者記入、学校への提出

6 その他

食物アレルギー対応が必要な児童生徒の情報把握や対応のために必要な書類（取組プラン・除去食対応カード等）に関しては、共通の様式を使用する。