

# 府中市学校給食における 食物アレルギー対応(案)について

府中市教育委員会

平成27年 月

|                        |       |
|------------------------|-------|
| 1 はじめに .....           | - 1 - |
| 2 基本的な考え方 .....        | - 1 - |
| 3 食物アレルギー対応の流れ .....   | - 2 - |
| 4 アレルギー対応食について .....   | - 3 - |
| 5 アレルギー対応食提供の留意点 ..... | - 5 - |
| 6 緊急時の対応 .....         | - 6 - |
| 7 学校関係者の役割 .....       | - 7 - |

別紙1 府中市学校給食食物アレルギー対応実施要綱

別紙2 ○○年度 食物アレルギー対応の申請手続き・日程について(小学校)

別紙3 ○○年度 食物アレルギー対応の申請手続き・日程について(中学校)

別紙4 給食センターのアレルギー除去マニュアル

別紙5 給食センターのアレルギー代替マニュアル

別紙6 学校給食食物アレルギー対応食提供に伴う危機管理マニュアル

別紙7 食物アレルギー対応食について(手続きについて)

別紙8 第1号様式(第2条) 食物摂取制限に関する申出書(新規)

別紙9 第1号様式(第2条) 食物摂取制限に関する申出書(継続・変更)

別紙10 第2号様式(第5条・第6条) 学校給食食物アレルギー対応食等申込書(新規・継続)

別紙11 様式3 アレルギー等による牛乳除去・減額申込書

別紙12 第5号様式(第10条) 学校給食食物アレルギー対応食等中止届

別紙13 アレルギー相談表(電話・来所)

別紙14 学校給食食物アレルギー対応食等 事前相談について

別紙15 第3号様式(第7条) 学校給食食物アレルギー対応食等決定通知書(校長宛て)

別紙16 第4号様式(第7条) 学校給食食物アレルギー対応食等決定通知書(保護者宛て)

別紙17 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)

別紙18 食物アレルギー緊急時対応マニュアル(東京都 平成25年7月)

別紙19 アレルギー対応食 チェック表

別紙20 食物アレルギー対応におけるヒヤリ・ハット報告書

## 1 はじめに

学校給食は、学校教育の一環として実施されており、食物アレルギーを有する児童生徒も含め、「学校給食法」に定める目標を達成できるよう努めなければなりません。

文部科学省は、平成27年3月に「学校給食における食物アレルギー対応指針」を定め、学校給食における食物アレルギーの基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごせるようにすることであり、そのためにも安全性を最優先し、栄養教諭や養護教諭、食物アレルギーの児童生徒を受け持つ担任のみならず、校長等の管理職をはじめとしたすべての教職員、調理場の栄養士や調理員及び教育委員関係者、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、当事者としての意識と共通認識を持って組織的に対応することが不可欠としています。

対象となる児童生徒の生命・身体を守るためには、正確かつ詳細な情報や家庭における取組状況等を把握することが必要であり、保護者も含めたすべての関係者の相互の理解と連携のもと、より一層の安全安心かつ確実な食物アレルギー対応の実現に取り組む必要があります。

以下の考え方により、平成29年度は除去食対応とし、その後、除去食及び代替食対応とします。

## 2 基本的な考え方

- (1)全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごせることが必要ですが、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、安全性を最優先とし、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に努めます。
- (2)各学校に食物アレルギー対応委員会等を設置し、組織的に対応します。
- (3)保護者に対しては、必ず医師による「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の提出を求め、これに基づいて対応します。
- (4)児童生徒個人毎の対応ではなく、本市が定めるアレルギーの原因食材を完全除去したアレルギー対応食を提供します。

例えば、原因食材が卵の児童とナッツ類である児童がそれぞれ1名いた場合、卵やナッツ類とともに次の除去指定品目を完全除去したアレルギー対応食を提供します。

ただし、調味料・だし・添加物に含まれる除去指定品目の除去は行いません。
- (5)除去指定品目
  - 卵(鶏卵、うずら卵)、ナッツ類(アーモンド、カシューナッツ、くるみ)、エビ、カニ
  - \* そば・ピーナッツは、通常給食の調理を含め使用しません。
  - \* キウイフルーツは加工品も含め、当分の間の使用を中止します。
- (6)果物は代替食(みかんまたは冷凍みかん)とします。
- (7)飲用牛乳類(飲用牛乳・ミルクコーヒー・ドリンクヨーグルト・ヨーグルト等)の除去(ただし、一部除去はできません)と相当分代金を減額します。

- (8)料理に使用する食品と、ひとり分の量がわかる献立細案及び使用食品原材料配合表(献立細案等)を配布します。
- (9)アナフィラキシーショックの既往歴がある児童生徒に対しては、原則として除去食等のアレルギー対応食は提供しません。
- (10)学校給食では、経口免疫療法(減感作療法)での「治療行為」はできませんので、主治医の指示や管理の下、各家庭で実施してください。

#### **\*アナフィラキシーとは**

アレルギー反応により、じん麻疹などの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーといいます。また、アナフィラキシーには、アレルギー反応によらず運動や物理的な刺激などによって起こる場合があります。食物のほか、昆虫刺傷・医薬品・ラテックス(天然ゴム)・運動でも起こります。

#### **\*アナフィラキシーショックとは、**

アナフィラキシーの中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味します。

### **3 食物アレルギー対応の流れ**

#### (1)新一年生、転入生等へのご案内

新一年生、転入生等に「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」について案内します。

#### (2)給食センターへ電話連絡

除去食等のアレルギー対応食を希望する保護者は、給食センターへ電話連絡をし、除去食等の説明を受けます。

#### (3)食物アレルギーに対する申し出

保護者は、随時「食物摂取制限に関する申出書」と主治医が記入する「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を学校へ提出します(提出書類は学校で用意)。

#### (4)事前相談

事前相談は、学校にて保護者と食物アレルギー対応委員会の委員(校長または副校長、養護教諭、給食主任、学級担任、栄養士等)が出席して行います。対象児童生徒の実態を把握し、食物アレルギー対応方針等や学校内での対応、アレルギー対応食配送経路などを説明します。

#### (5)申し込み

保護者は、事前相談にて食物アレルギー対応方針等を確認したうえで、「学校給食食物アレルギー対応食等申込書」を学校へ提出します。

#### (6)審査

食物アレルギー対応委員会で、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」等の申し込み内

容を審査します。

#### (7)決定

教育長は、審査結果の報告を受けた後、食物アレルギー対応食実施の可否について決定し、校長あてに決定通知を送付します。校長は教育長からの決定通知に基づき、保護者あてに「学校給食食物アレルギー対応食等決定通知書」を送付します。

#### (8)教職員への周知徹底

職員会議等で全教職員での共通理解を図ります。

#### (9)保護者に詳細な献立表を配布

保護者にアレルギー対応を付記した詳細な献立表(献立細案等)を配布します。

#### (10)対応開始

誤配、誤食に配慮します。

#### (11)評価、見直し、個別指導

食物アレルギー対応委員会で、対応状況の評価と見直しを行います。1年に1回保護者に「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の提出を求めます。アレルギー解除や軽減など、医師の指示内容に変更があった場合は、速やかに申し出るよう保護者に周知します。

#### (12)医師との連携

食物アレルギーの対応は、主治医に指導助言をもらうなど可能な限り連絡体制を整え、また、アレルギー症状が出た場合に緊急の連絡がとれるよう、医師の連絡先等を把握します。(「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」は、医師の証明・押印が必要です。連絡先を必ず記載するようにします。)

## 4 アレルギー対応食について

学校給食のアレルギー対応食は、通常給食の献立を基に、除去食または代替食献立を作成し、提供することを基本とします。そして、アレルギーを有する児童生徒の実態に合わせて、各学校の食物アレルギー対応委員会のもと、以下のようなレベルを組み合わせて最適な対応を行います。アレルギー対応食(レベル3の除去食及びレベル4の代替食)の提供に際しては、除去食及び代替食であることを児童本人、学級担任、他の児童が相互に確認できるように色の異なるトレイを使用します。

#### (1)レベル1(詳細な献立表対応)

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、通常給食から原因食品を除いて喫食する対策です。

詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供します

#### (2)レベル2(弁当対応)

給食の主要な食材にアレルゲンが含まれており、その食材を含む献立を欠食することで、栄

養バランスを補う必要が生じた場合は、代替食弁当を持参してもらいます。弁当は、給食時間まで衛生面に配慮して、冷蔵庫などに保管し学校で管理します。

### 一部弁当対応

通常給食またはアレルギー対応食において、当該の一部献立が給食の中心的献立であり、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ欠食とし、部分的に弁当を持参します。

### 完全弁当対応

食物アレルギー対応が困難なため、その日の献立の全部を欠食とし、弁当を持参します。

### (3)レベル3(除去食対応)

調理過程で、市の定める特定の原因食物(除去指定品目)を給食から除いて提供します。

#### ①具体的な除去食の例

- ・飲用牛乳やヨーグルトなどの飲用牛乳類を提供しない
- ・かき玉汁に卵(除去指定品目)を入れない 等

②ただし、パンやデザート等のように直接学校に納品されるものや、調味料・だし・添加物は、除去・代替の対象となりません。

#### \* 調味料・だし・添加物について

(文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」より抜粋)

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はありません。

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮します。

| 原因食物 | 除去する必要のない調味料・だし・添加物等 |
|------|----------------------|
| 鶏卵   | 卵殻カルシウム              |
| 牛乳   | 乳糖・乳清焼成カルシウム         |
| 小麦   | しょうゆ・酢・みそ            |
| 大豆   | 大豆油・しょうゆ・みそ          |
| ゴマ   | ゴマ油                  |
| 魚類   | かつおだし・いりこだし・魚しょう     |
| 肉類   | エキス                  |

### (4)レベル4(代替食対応)

レベル3の対応の後、除去した食物により著しく栄養価が不足する場合、何らかの食材を代

替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養量を考慮した給食を提供します。

## 5 アレルギー対応食提供の留意点

### (1)献立内容の工夫

- ・同じ日に卵とエビ、カニのように複数の原因食品を使用しないように考慮します。
- ・原因食品を判別することができる形、献立名称で提供します。
- ・原因食品を含まない献立を増やします。
- ・加工食品を使用する場合は、必ず原材料配合表を取り寄せ、使用食材の確認を行います。また物資選定の際には、できる限り原因食品(卵、乳、小麦、落花生など特定原材料として消費者庁で定められた食品)を含まないものを選定するなどの配慮をします。

### (2)誤調理の防止

#### ①事前作業

- ・栄養教諭等が作成したアレルギー対応食の調理手配表等を全員で確認します。
- ・アレルギー対応食を担当する調理員を指定します。
- ・原因食品や調理方法等を把握した上で作業工程表や作業動線図に基づき、食品を置く位置や扱い方、配食方法などを全員で確認します。
- ・アレルギー対応食専用の器具類は専用のものを使用し色分けする等、区別します。

#### ②調理作業

- ・アレルギー対応食毎に専用の調理器具を使用するとともに、調理員の手指、作業着などを介した調理過程での原因食品の混入にも注意します。
- ・アレルギー対応専用調理室で作業を行い、原因食品の混入を防ぎます。
- ・除去食はアレルギー対応専用調理室で、アレルギー対応食の配食を完了します。
- ・アレルギー対応食の調理手配表をもとに、誤調理がないか複数の調理員で確認し、アレルギー対応食チェック表を記入します。

### (3)誤配の防止

#### ①調理場

- ・個人容器に対象児童生徒の学校名・学年・組・名前・対応内容(除去や代替食品)を記載した個人票を貼りアレルギー対応食を配食します。
- ・個人容器を専用の配送容器に入れ、各校の配膳用コンテナまで運びます。
- ・受配校の配膳担当者に分かるよう、アレルギー対応食が有ることを配送用コンテナに明記します。

#### ②配送

- ・配送員は、配送用コンテナにアレルギー対応食が載っているか確認します。
- ・各校の配膳員に確実に渡します。

#### ③配膳

- ・配膳員は、コンテナからアレルギー対応食を取出し、該当クラスの配膳台に載せます。該当クラスの児童生徒又は学級担任に確実にアレルギー対応食を手渡しします。
- ・手渡しの後、アレルギー対応食チェック表に記入します。

#### ④教室

- ・学級担任は、アレルギー対応食が対象児童生徒に確実に渡ったことを確認し、アレルギー対応食チェック表に記入します。(アレルギー対応食専用のトレーに載せます。)
- ・対象児童生徒又は学級担任が、アレルギー対応食を個人容器から食器に移し替えて喫食します。
- ・事故防止のため、対象児童が通常給食をおかわりすることは禁止します。

#### (4)保存食・検食

- ・アレルギー対応食の保存食は通常給食と同様に、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存します。
- ・アレルギー対応食の検食は通常給食と同様に、給食センターからの受配校において、児童生徒の喫食開始時間の30分前までに行い記録します。

## 6 緊急時の対応

食物アレルギーの発症、特にアナフィラキシーショックなど重い症状を発症した場合には、平成25年7月に都が作成した「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」のチェックシート等に基づき、緊急性の判断と対応をします。特に、アナフィラキシーショックを一度でも発症したことがある場合は、より迅速な判断と処置(5分以内に判断し、迷ったらエピペンを打ち、119番通報を行う)が必要となります。

児童生徒のアナフィラキシーショックの有無、保護者との緊急時の連絡方法、主治医や搬送する医療機関等の情報等を事前に把握するなど緊急時を想定した体制を整備します。

以下の点に留意して対応します。

#### (1)対応方法

食物アレルギー反応には段階があるので、それぞれの基本的な症状と対処法を把握し、児童生徒の状態を観察しつつ迅速に対応します。該当児童生徒から目を離さず、症状の急激な変化にも注意します。

#### (2)指揮系統

保護者への連絡、主治医への連絡、医療機関への連絡、119番通報など、校長、副校長、養護教諭、学級担任等で迅速に対応できる体制を整備します。

#### (3)該当児童生徒への対応

該当児童生徒と接する教職員は、児童生徒の健康状態を観察し、精神的な面に配慮しながら不安や動揺を与えないよう冷静に対応します。



#### (4)周囲の児童生徒への対応

教職員は不安や動揺を与えないよう冷静に対応します。日頃より、食物アレルギーを含めてアレルギーに対する理解を深めるよう、アレルギーを有する児童生徒に配慮し指導します。

#### (5)対応事案等の情報把握と共有化

対応事案等が発生した場合は、事後、速やかに教育委員会事務局(学校給食センター)に報告し、情報を集約し関係者に周知します。

## 7 学校関係者等の役割

食物アレルギーのある児童生徒のために、学校の事情に応じて、校長の指導のもと、職員全員がそれぞれの職務に応じて、広く情報を共有化することが大切です。

学校給食における食物アレルギー対応のために、それぞれの職務に応じて、食物アレルギー対応委員会等を組織して学校、給食センターで連携を図り組織全体で対応します。

また、「食物制限に関する申出書」、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の保管・管理については、学校給食センターとともに各学校において管理責任者(養護教諭等)を定めて対応します。

### ◎校長の役割

- ・校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、本市のアレルギー対応方針の主旨を理解し、教職員を指導します。
- ・食物アレルギー対応委員会を設置します。
- ・事前相談を実施します。
- ・関係教職員と協議し、対応を決定します。

### ◎副校長の役割

- ・実態把握に努め、保護者や関係機関との調整を行います。
- ・必要に応じて保護者との面談等の機会を設定します。

### ◎学級担任の役割

- ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握します。
- ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行います。
- ・給食時間は、決められた確認作業(指さし声出し)を確実にを行い、誤食を予防します。また楽しい給食時間を過ごせるように配慮します。
- ・食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食や食べ残し状況等を記録し、実態把握に努めます。

- ・給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行います。
- ・他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させます。
- ・「食物アレルギー緊急時対応マニュアル(東京都 平成25年7月作成)」を迅速に取り出せる場所に保管します
- ・当該児童生徒のおかわりは禁止であることを、クラス全体に周知します
- ・除去食等の配膳は原則学級担任が行い、児童本人に確実に配膳するよう細心の注意を払います。

### ◎教職員

- ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プランを情報共有します。
- ・緊急措置方法等について共通理解を図ります。
- ・学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにします。

### ◎保健主事給食主任

- ・食物アレルギー対応委員会を開催します。
- ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行います。
- ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図ります。
- ・実態把握に努め、保護者や関係機関との調整を行います。←副校長と同じ役割です
- ・必要に応じて保護者との面談等の機会を設定します。←副校長と同じ役割です

### ◎養護教諭の役割

- ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法等(応急処置の方法や連絡先の確認等)を立案します。
- ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行います。
- ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全教職員間で連携を図ります。
- ・主治医、学校医、医療機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認します。
- ・「食物アレルギー緊急時対応マニュアル(東京都 平成25年7月作成)」を迅速に取り出せる場所に保管します

### ◎栄養教諭・栄養職員の役割

- ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握に努めます。
- ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行います。
- ・安全な給食提供環境を構築します。
- ・マニュアルに基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理します。

・献立作成や調理工程表を作成する際に、アレルギーを含む食材料には十分に注意するとともに、混入がないように除去食や代替食の調理について確認します。

#### ◎調理員

- ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を理解し、対応の内容を確認します。
- ・栄養教諭・学校栄養職員の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業します。

#### ◎食物アレルギー対応委員会(旧食物アレルギー除去食等審査会)各学校に設置)

- ・学校長を委員長として、年度ごとに委員を決定します。
- ・委員は、学校給食に関連する職種(養護教諭、給食主任、学級担任、栄養教諭、栄養職員、調理員など)を幅広く集めて構成します。
- ・個別面談を行い食物アレルギー対応の決定と周知を行います。
- ・校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約するとともに情報の共有化を図り、様々な対応を協議し決定します。
- ・校内の危機管理体制を構築し、訓練や校内外の研修を企画、実施、参加を促します。

#### ◎教育委員会事務局(学務保健課学校給食センター)

- ・着任教諭等の教職員を対象に、食物アレルギーに関する研修を実施します。
- ・対応事案やヒヤリハット事例等を把握し、関係者に周知します。
- ・各学校とともに学校生活管理指導表(食物アレルギー)等を管理します。
- ・特定の医療機関とアナフィラキシーショックに対する連携を検討します。
- ・各学校の食物アレルギー対応委員会を支援します。