

学校給食における食物アレルギー対応方針（案）について

1 趣 旨

本市の学校給食における食物アレルギー対応については、平成18年度より、一部のアレルギー原因食材について除去食対応という形で進めてきており、安全・安心を守りつつ、子ども達が少しでも給食を食べられるよう取り組んでいます。

現在、施設の老朽化に対応するため、平成29年度2学期からの供用開始を目指し新センター整備に向けて取り組んでいます。新センター稼働後の食物アレルギー対応方針について、次のとおりその方向性を定めるものです。

2 概 要

(1) 基本的な考え方（本文掲載1～2ページ）

安全性を最優先とした上で、各学校に食物アレルギー対応委員会等（校長または副校長、養護教諭、給食主任、学級担任、栄養士、調理員等で構成）を設置し、組織的に対応します。除去指定品目は、現在の卵、ナッツ類に加え、新たにエビ、カニ、乳・乳製品を対象にします（平成30年度より）。また、果物は代替食（みかんまたは冷凍みかん）とし、なお、飲用牛乳類を除去する場合は相当分代金を減額します。

なお、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、原則としてアレルギー対応食は提供しないこととしますが、医療機関等での診断を受け、アナフィラキシーショックを発症しない事が確認できた場合には対応します。

(2) 食物アレルギー対応の流れ（本文掲載2～3ページ）

食物アレルギー対応については、保護者と食物アレルギー対応委員会、給食センターで連携して進めていきます。また、医師と連携して、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、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。

(3) アレルギー対応食の提供方法について（本文掲載4～6ページ）

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、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、詳細な献立表対応、

弁当対応、除去食対応、代替食対応の各レベルを組み合わせ最適な対応を行います。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・代替の対象とはしません。

なお、代替食は平成30年度からの対応とします。

(4) アレルギー対応食提供の留意点 (本文掲載7～8ページ)

献立内容の工夫により、原因食品を含まない献立を増やすほか、原因食品が判別することができる献立名称で提供します。また、調理、配送、配膳、教室等の各段階で誤りがないよう、それぞれの担当が確認することとします。特に学校現場での対応が重要となります。

(5) 緊急時の対応 (本文掲載9ページ)

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。また、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。

(6) 学校関係者等の役割 (本文10～12ページ)

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、広く情報を共有化します。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、保護者の役割も明記し、家庭、学校現場全体で、安全を守ります。

3 今後の予定

平成28年	3月	給食センター運営審議会で(案)を決定
	5月	市議会へ(案)を報告
	6月～	保護者への説明
	8月	教育委員会で審議
平成29年度	2学期	新給食センター供用開始、本対応方針の適用
平成30年	4月	代替食対応開始