

学校給食における食物アレルギー対応基本方針

江差町・上ノ国町学校給食センター

<目 次>

- 1 江差町・上ノ国町における食物アレルギー対応の基本方針・・・・・・・・ P 1
 - (1) 基本的な考え方
 - (2) 方針
 - (3) 教育委員会における食物アレルギー対応の支援体制

- 2 学校における食物アレルギー対応・・・・・・・・・・・・・・・・ P 3
 - (1) アレルギー対応委員会の設置
 - (2) 学校給食における食物アレルギー対応の流れ

- 3 学校給食の対応・・・・・・・・・・・・・・・・ P 7
 - (1) 学校給食の対応食の基本
 - (2) 食物アレルギー対応の内容
 - (3) 毎月の対応の流れ
 - (4) 給食提供の留意点
 - (5) 教室での対応

4 緊急時の対応

「学校における食物アレルギー対応の進め方」 北海道教育委員会 平成26年9月作成
Ⅳ 緊急時の対応 P26～32参照

5 様式集

- 様式1 学校給食食物アレルギー調査
- 様式2 面談票
- 様式3-1 食物アレルギー対応実施申請書(新規用)
- 様式3-2 食物アレルギー対応実施申請書(継続用)
- 様式4 取組プラン
- 様式5 アレルギー対応食予定表
 - ・学校生活管理指導表
 - ・アレルギー対応食チェック表(給食センター)

参考資料：「学校における食物アレルギー対応の進め方」北海道教育委員会 平成26年11月

1 江差町・上ノ国町における食物アレルギー対応の方針

(1) 基本的な考え方

食物アレルギーを有する児童生徒が他の児童生徒と同じように学校給食を楽しめることを目指し、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び北海道教育委員会の「学校における食物アレルギー対応の進め方」（以下「進め方」という。）を踏まえ、医師の診断に基づき、江差町・上ノ国町学校給食センターの能力及び施設設備等と食物アレルギーを有する児童生徒の実態を総合的に判断し、安全性を最優先とする対応食の提供を行う。

(2) 方針

- ・保護者が学校における特別な配慮や管理を希望する場合には、主治医等の診断に基づき作成される「学校生活管理指導表」を用いて、保護者と学校が実際の取組に必要なアレルギー疾患に関する情報を的確に把握する。
- ・校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭等から構成される「アレルギー対応委員会」を設置し、医療機関、消防機関等との連携体制を構築するとともに、健康管理や対応についての検討、個別の「取組プラン」の作成等を行うなど組織的な対応を行う。
- ・学校給食の対応食の提供は、安全性確保のため、各学校及び江差町・上ノ国町学校給食センターの施設設備、人員、食物アレルギーの児童生徒の実態（重症度や除去品目数、人数等）を総合的に判断する。

(3) 江差町・上ノ国町教育委員会における食物アレルギー対応支援体制

① アレルギー対応の連絡協議会の設置

ア 目的

アレルギー疾患を有する児童生徒が学校生活を安心して過ごすため、教育委員会が医療関係者、消防機関等の関係者との連携を図ることにより、学校及び調理場の適切なアレルギー対応を支援する。

イ 構成員

学校関係者（校長、養護教諭、栄養教諭等）、学校給食センター長、医療関係者（学校医）、消防機関の関係者、教育委員会、保健関係部局（保健師等）

ウ 開催時期と内容

開催時期		主な内容等
第1回	4月	<ul style="list-style-type: none"> ・江差町・上ノ国町教育委員会における食物アレルギー対応基本方針について ・江差町・上ノ国町学校給食センターのアレルギー対応について ・各学校におけるアレルギーを有する児童生徒の状況について ・緊急時の対応、搬送先について ・江差町・上ノ国町学校給食組合におけるアレルギー対応研修について
第2回	10月	<ul style="list-style-type: none"> ・各学校におけるアレルギー対応の取組状況について ・江差町・上ノ国町学校給食センターにおけるアレルギー対応の取組状況について ・事故及びヒヤリハット事例について
臨時	—	

② 研修の実施及び研修機会の確保

北海道教育委員会、北海道学校給食会、北海道学校給食研究協議会、渡島檜山管内学校給食センター連絡協議会等の関係機関との連携によるアレルギー対応についての研修の機会の確保を図る。

2 学校における食物アレルギー対応

(1) アレルギー対応委員会の設置

① 目的

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、健康管理や個別の「取組プラン」の作成等を行うとともに、校内の危機管理体制を構築し、各関係機関との連携や具体的な対応訓練、校内外の研修を企画、実施する。

② 構成

校長、教頭、保健主事、養護教諭、栄養教諭、給食担当者、学級担任、学校医等

③ 開催時期・検討内容

開催時期	検討内容
第1回 年度初め ※給食の対応が必要な場合は入学式前 ※複数回必要な場合もある	<ul style="list-style-type: none">・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握の状況について・個別の「取組プラン」、その他の資料に基づいた対象となる児童の健康管理や対応について・校内外の支援体制や救急体制について・緊急時対応マニュアルについて・教職員の役割分担について
第2回 1学期	<ul style="list-style-type: none">・校内研修実施計画について※消防機関、医療関係者と連携した緊急時の実践的訓練
第3回 3学期	<ul style="list-style-type: none">・取組を評価・検討し、個別の「取組プラン」の改善を行う。
臨時	<ul style="list-style-type: none">・緊急の対応を行った場合は、事後の検証・改善を行う。・アレルギー疾患を有する児童生徒が新たに判明し、緊急を要する場合には、その都度開催する。・校外行事、宿泊を伴う行事の前など、状況に応じて開催する。

※留意事項

①アレルギー対応委員会については、各学校の実情に合わせ、小規模校等では、校内保健委員会等の中での対応でも代替が可能とするが、アレルギー対応委員会設置目的の趣旨を踏まえ、アレルギー児童の情報の共有化と危機管理体制の構築については、充分留意すること。

②アレルギー対応委員会の構成メンバーのうち、学校医については、業務多忙のため会議出席ができない場合には、電話等による相談、協議等でも対応可能とするが、その内容については、文書で記録を保管すること。

④ 校内委員会における教職員等の役割

職名	校内体制	取組プラン	保護者との連携	校内研修
校長 教頭	<ul style="list-style-type: none"> 教職員の役割例の明示 関係機関との連携 食物アレルギー対応食の検食 	<ul style="list-style-type: none"> 最終決定(校長) 教職員への共通理解を図る 給食センターとの連携 	<ul style="list-style-type: none"> 面談等で基本的な考え方を説明 	<ul style="list-style-type: none"> 研修機会の確保 関係機関への連絡調整(教頭)
保健 主事等	<ul style="list-style-type: none"> 組織的に対応するための連携調整 関係機関への連絡調整 	<ul style="list-style-type: none"> 取りまとめや意見の調整 給食センターとの連絡調整 	<ul style="list-style-type: none"> 面談の日程等の調整 	<ul style="list-style-type: none"> 実施計画(案)の作成
学級 担任等	<ul style="list-style-type: none"> 本人、他の児童生徒への指導 異常状況の早期発見、早期対応 	<ul style="list-style-type: none"> 取組プラン(案)の作成※養護教諭・栄養教諭との連携 	<ul style="list-style-type: none"> 面談等による的確な情報把握 	<ul style="list-style-type: none"> 児童のアレルギーに関する情報提供
養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> 本人、他の児童生徒への指導 異常状況の早期発見、早期対応 	<ul style="list-style-type: none"> 取組プラン(案)の作成※学級担任・栄養教諭との連携 	<ul style="list-style-type: none"> 面談等による的確な情報把握 不安解消へのケア 	<ul style="list-style-type: none"> 主治医、学校医等との連携 アレルギーに関する医学的情報の提供
栄養教諭 (配置校)	<ul style="list-style-type: none"> 本人、他の児童生徒への指導 	<ul style="list-style-type: none"> 取組プラン(案)の作成※学級担任・養護教諭との連携 調理員との連携 	<ul style="list-style-type: none"> 面談等による的確な情報把握 適切な栄養摂取のアドバイスやサポート 	<ul style="list-style-type: none"> アレルギーに関する医学的情報の提供
給食 担当者	<ul style="list-style-type: none"> 教職員の共通理解を図る 	<ul style="list-style-type: none"> 調理員との連携 	<ul style="list-style-type: none"> 児童生徒の実態把握 	<ul style="list-style-type: none"> 実施計画(案)の作成
学校医	<ul style="list-style-type: none"> 学校への支援 健康相談 	<ul style="list-style-type: none"> 医学的知見から支援 	<ul style="list-style-type: none"> 医療機関とのつなぎ 	<ul style="list-style-type: none"> 講義、指導助言

(2) 学校給食における食物アレルギー対応の流れ

【小学校入学時】

対応項目	時期	対応内容（関係様式）
① 食物アレルギーを有する児童の把握	就学時健康診断【11月中旬】	<p>ア 事前に各構成町の教育委員会から「新入学児童の食物アレルギー調査」（様式1）を配付する。 <u>（各町教育委員会対応）</u></p> <p>イ 学校は健康診断時に「新入学児童の学校給食アレルギー調査」を回収する。 <u>（学校対応）</u></p> <p>ウ アレルギーを有する児童生徒の保護者に対し、「面談票」（様式2）に基づき、面談する。 <ul style="list-style-type: none"> 学校における配慮や管理の必要の有無を確認する。 江差町・上ノ国町学校給食センターで行っているアレルギー対応について説明する。 面談者：管理職及び栄養教諭、養護教諭、学級担任等 <u>（各学校対応）</u></p> <p>エ 保護者が配慮等を希望する場合、保護者へ「学校生活管理指導表」の配付及び医療機関への受診を指示する。あわせて、「食物アレルギー対応実施申請書(新規用)」（様式3-1）の配布及び提出を指示する。 →保護者は入学予定校に提出 <u>（各町教育委員会→保護者→学校）</u></p> <p>オ 保護者が配慮等を希望しない場合、食物アレルギーを有する児童の情報を整理し、全教職員でその情報を共有して、経過観察や日常指導を行う。 <u>（各学校対応）</u></p>
② 保護者との個人面談	新1年生保護者説明会【1～2月】	<p>学校は「面談票」と保護者から提出してもらった「学校生活管理指導表」「食物アレルギー対応実施申請書(新規用)」をもとに、面談する。 <ul style="list-style-type: none"> 対象児童の情報を詳細に得る。 申請内容を正しく把握する。 面談者：管理職及び栄養教諭、養護教諭、学級担任等 <u>（各学校対応）</u></p>
③ 取組プラン（案）の作成	【2月】	<p>面談内容、提出書類をもとに、学校や江差町・上ノ国町学校給食センターでの対応について検討し、取組プラン（案）（様式4）を作成する。 <ul style="list-style-type: none"> 対応：栄養教諭、養護教諭 ※校長から依頼を受けた給食センター長は、調理場における対応を決定する。 <u>（給食センター対応）</u></p>
④ 「アレルギー対応委員会」による取組プランの検討・決定	【2月】	<p>「アレルギー対応委員会」で、面談結果等に基づき、対象となる児童生徒ごとに、取組プランを検討・決定する。 <u>（各学校・給食センター対応）</u></p>

⑤ 保護者や児童生徒本人との個別面談	【2月下旬～ 3月上旬】	保護者や児童生徒本人へ対応内容、提供までの流れについて説明する。 ・面談者：管理職及び栄養教諭、養護教諭、学級担任等 <u>(各学校・給食センター対応)</u>
⑥ 取り組みプランの周知・徹底	【3月・4月】	校長は職員会議等で、「取組プラン」の内容を全教職員に周知徹底して、共通理解を図る。 <u>(各学校対応)</u>
⑦ 保護者に「対応食予定表」の配付・回収	【4月入学受付・入学式】	「対応食予定表」（様式5）及び詳細な献立表を配付する。 <u>(給食センター→各学校)</u>
⑧ 対応開始	【4月給食開始】	誤配、誤食に配慮する。 <u>(各学校・給食センター対応)</u>

【進級時（中学校入学時）】

対応項目	時期	対応内容
① 食物アレルギーを有する生徒の把握	年度末まで【2月】	各学校で、「学校給食食物アレルギー調査」（様式1）を実施する。 ※中学校入学時は小学校で調査を実施する。 <u>（各学校対応）</u>
② 保護者へ「学校生活管理指導表」の配付及び医療機関への受診を指示	年度末まで【3月】	ア 保護者が引き続き、学校における配慮等を希望している場合 →「学校生活管理指導表」「食物アレルギー対応実施申請書（継続用）」（様式3-1）を配付し、提出後詳しい面談を実施することを伝える。 ○「学校生活管理指導表」「食物アレルギー対応実施申請書（継続用）」 ・ <u>症状に変化がない場合にも配慮や管理が必要な間は毎年提出。</u> イ 保護者が配慮等を希望しない場合 →食物アレルギーを有する児童の情報を整理し、全教職員でその情報を共有して、経過観察や日常指導を行う。 <u>（各学校対応）</u>
③ 保護者及び生徒本人との個別面談	年度末まで【3月】	ア 保護者が「学校生活管理指導表」「食物アレルギー対応実施申請書（継続用）」を提出する。 イ 「面談票」（様式2）「学校生活管理指導表」「食物アレルギー対応実施申請書（継続用）」をもとに対象生徒の健康状態、症状や対応の変更等の確認を行う。 <u>（保護者→学校）</u>
④ 引継ぎ	年度末まで【3月末】	ア 旧学級担任から新学級担任へ イ 小学校から中学校へ <u>（各学校対応）</u>

【転入時】

- ・転入の手続きの際に、各学校で「学校給食食物アレルギー調査」（様式1）を配付し、食物アレルギーを有する児童生徒の把握を行う。
- ・面談票に基づき、保護者と面談し、学校における配慮や管理の必要の有無を確認する。
- ・保護者が配慮等を希望する場合は、学校は「学校生活管理指導表」の配付及び医療機関への受診を指示する。
- ・【小学校入学時の対応②】以降の流れで対応を進めていく。

【新規発症時】～各学校で対応

- ・保護者から学校に報告を受ける。
- ・面談票（様式2）に基づき、保護者と面談し、学校における配慮や管理の必要の有無を確認する。
- ・保護者が配慮等を希望する場合は、学校は「学校生活管理指導表」の配付及び医療機

関への受診を指示する。

- ・【小学校入学時の対応②】以降の流れで対応を進めていく。

3 学校給食の対応

(1) 学校給食の対応食の基本

- ・江差町・上ノ国町学校給食センターにおいては、「卵、牛乳、魚介類、果物」の原因食品に対応する「除去食」「代替食」の提供について検討を行う。ただし、原因食品を取り除くと献立として成り立たない場合や調理場での対応が困難な場合は、対応委員会等で決定の上、「弁当対応」を依頼する。
- ・対応食は完全除去を原則とし、原因食品を提供するかしないかの二者択一の対応とする。
- ・代替食は、原則として冷凍食品で対応することとし、栄養分析を納入業者から徴取し、アレルギー物質が含まれないことが明らかで、調理の際にアレルギー物質の混入の恐れがない場合に限り代替食の対応とする。
- ・「そば」は新規発症の原因となりやすく、アナフィラキシーなど重篤な症状を起こしやすいため、学校給食の献立には使用しない。
- ・飲用牛乳は、乳アレルギーや乳糖不耐症との医師の診断により、飲むことができないとされた場合に限り、除去対象とする。ただし、乳アレルギーの場合は、完全除去を基本とするため飲用牛乳のみの除去は行わず、料理も含めた除去とする。
- ・献立作成から配膳までの各段階におけるチェック機能を強化する。

＜江差町・上ノ国町給食センターにおける食物アレルギー対応の施設・設備、人員等の状況＞

作業ゾーン	・区画されていないアレルギー専用スペースは調理室内にはない。
機 器	・調理台、ガスコンロ
調理器具類	・鍋、フライパン、ボール、ザル、まな板、包丁、汁杓子、菜箸
配食用容器 食器等	・個人容器～ (個別にビニール袋に入れて、個人シールを貼り付け配送)
人 員	・アレルギー食対応のための増員はなし ・事前にアレルギー対応食担当の調理員を割り振り

(2) 食物アレルギー対応の内容

対応	内容	原因食品
詳細な献立 表対応	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配付。※加工食品は原材料の配合表を添付 ・保護者や学級担任などの指示もしくは児童生徒自身の判断で原因食品を除去しながら食べる。 ※除去食対応、代替食対応も同様に詳細な献立表の提示	
弁当対応	<ul style="list-style-type: none"> ・一部弁当対応は、除去食や代替食の対応が困難な料理に対して、家庭から弁当（代替食）を持参。 ・完全弁当対応は、全ての学校給食に対して弁当を持参。 	もち米、卵、牛乳、魚介類、果物
除去食対応	<ul style="list-style-type: none"> ・原因食品を除いた学校給食を提供。 	卵、牛乳、魚介類、果物

代替食対応	<ul style="list-style-type: none"> 原則として冷凍食品で対応することとし、栄養分析を納入業者から徴取し、アレルギー物質が含まれないことが明らかで、調理の際にアレルギー物質の混入の恐れがない場合に代替食の対応とする。 	卵、牛乳、魚介類、果物
-------	---	-------------

(3) 毎月の対応の流れ

① 給食センター	<ul style="list-style-type: none"> ア アレルギー対応食の献立作成 イ 対応食予定表（様式5）の作成
----------	---



② 各 学 校	<ul style="list-style-type: none"> ア 対応食予定表、詳細な献立表の配付 ＜学級担任→保護者＞
---------	---



③ 各 家 庭	<ul style="list-style-type: none"> ア 対応食予定表、詳細な献立表の確認 ＜保護者→学級担任＞
---------	---



④給食センター	<ul style="list-style-type: none"> ア 対応食予定表（確認済み） ＜各学校→給食センター＞ ※最終確認した対応食予定表は、再度学校・家庭に配付し、関係者で情報を共有する イ 調理指示書の作成 ウ 作業工程表・作業動線図の作成 エ 栄養教諭・調理員打合せ オ 調理実施
---------	---

(4) 給食提供の留意点

① 誤調理の防止のための留意事項		担当者
事前	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭が作成したアレルギー対応食の調理指示書を全員で確認する。 ・アレルギー対応食を担当する調理員を指定する。 ・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する。 	調理員 センター長 調理員
調理作業時	<ul style="list-style-type: none"> ・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する。 ・揚げ物は未使用の油を使い、最初にアレルギー対応食分を調理する。 ・除去食は中心温度を確認後、アレルギー対応食分を取り分ける。 ・アレルギー対応食の指示書をもとに、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」に記入する。(ダブルチェック) <p>・万が一、混入や取り忘れが起こった場合は、提供を中止する。</p>	調理員 調理員 調理員 調理員 センター長
② 誤配防止のための留意事項		
給食センター	<ul style="list-style-type: none"> ・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)を記載した個票(シール)を貼りアレルギー対応食を配食する。 	調理員
受配校	<ul style="list-style-type: none"> ・配送車から受け取ったコンテナの中のアレルギー対応食を教室別に保管する。 ・対象児童生徒の教室にアレルギー対応食を確実に届ける。 	配膳担当者 配膳担当者
教室	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食を確認し、対象児童生徒に渡す。 ・自ら個人容器から料理を食器に移し替えて食べる。 	学級担任等 対象児童生徒
③ その他の留意事項		
<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食の検食は、通常給食と同様に、学校給食センターにおいて、喫食開始時間の30分前までに行い、記録する。 		センター長 等

(5) 教室での対応

【配慮・確認事項】

- ・学級担任等は、学級の児童生徒にも理解させ、本人が精神的負担を感じることがないように配慮する。

	除去食・代替食を提供する場合	当該児童生徒が除去する場合	弁当を持参する場合
--	----------------	---------------	-----------

給食準備	学級担任等→食物アレルギーを有する児童生徒		
	<p>○本人が個人容器を受け取り、アレルギー対応の料理を食器に移し配膳したかを確認する。</p> <p>○原因食品を含む料理が当該児童生徒に付着しないよう座席等にも配慮する。</p>	<p>○児童生徒の発達の段階により、必要に応じて学級担任等の指導のもとに確実に除去できるようにする。</p>	<p>(登校時確認)</p> <p>○持参した弁当を安全で衛生的に管理する。</p>
★食物アレルギーを有する児童生徒が給食当番をする場合は、原因食品を含む料理に触れないよう、配慮する。			
給食の時間	学級担任等→他の児童生徒		
	<p>○誤配のないように指導する。</p> <p>○原因食品を含む料理が当該児童生徒の給食に付着しないように指導する。</p>		<p>○持参した弁当を食器に盛りつける場合は必要な食器を配るよう指示する。</p>
給食終了後	学級担任等→食物アレルギーを有する児童生徒		
	<p>○当該児童生徒に除去食・代替食が確実に配食されたかどうか確認する。</p>	<p>○除去して食べていることを確認する。</p>	<p>○弁当を食べているか確認する。</p>
	★食事中は、接触や誤食に十分配慮する。		
	★当該児童生徒が原因食品を含む料理をおかわりしないように指導する。		
給食終了後	学級担任等→他の児童生徒		
	★アレルギーは好き嫌いではないことを理解させ、強要したり、勧めたりしないように指導する。		
	・誤食があった場合には、食物アレルギーの緊急時対応マニュアルに沿って全職員で対応にあたる。		
<p>・学級担任等は、食物アレルギーを有する児童生徒の健康観察を行う。</p> <p>・給食終了後から、昼休み又は放課後まで健康観察を行う。</p> <p>・異常があった場合は、食物アレルギー緊急時対応マニュアルに沿って全職員で対応にあたる。(必要に応じて所持薬使用・救急車要請・保護者連絡等)</p>			

- ・保護者確認済の「対応食予定表」、詳細な献立表のコピーを保護者と関係職員が持ち、情報を共有する。
- ・学級担任が給食の時間に不在となる場合は、代わりの教諭へアレルギー対応の内容を引き継ぐ。

