

学校給食における食物アレルギー対応指針

西東京市教育委員会

平成 28 年 8 月



けやき



はなみずき

目次

	ページ
I 西東京市立小中学校給食における食物アレルギー対応の考え方・・・・・・・・	2
II 教育委員会での対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	4
III 学校での対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	5
1 食物アレルギー対応委員会・・・・・・・・・・・・・・・・	5
2 対応申請の確認から開始及び終了まで・・・・・・・・	6
3 献立の作成と検討・・・・・・・・・・・・・・・・	7
4-1 給食提供 体制づくり・・・・・・・・・・・・・・・・	8
4-2 給食提供 調理作業・・・・・・・・・・・・・・・・	9
5 教室での対応・・・・・・・・・・・・・・・・	10
6 緊急時の対応・・・・・・・・・・・・・・・・	11

資料

- 1 学校生活管理指導表
- 2 対応レベル
- 3 食物アレルギー対応役割分担表
- 4 食物アレルギー緊急時対応マニュアル

別添

献立作成における食物アレルギー対応基本方針

I 西東京市立小中学校給食における食物アレルギー対応の考え方

西東京市立小中学校における食物アレルギー対応の前提

- 食物アレルギーを有する児童・生徒は、学校給食の提供時はもちろんのこと、それ以外の場面（生活科、理科、家庭科、図画工作、宿泊行事等）での対応も求められる。それらの対応には、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「**学校生活管理指導表**」（資料1）の提出を必須とする。従って、西東京市立小中学校は、学校生活において配慮や管理を必要とする児童・生徒全員に、「学校生活管理指導表」の提出を求める。

西東京市立小中学校給食（調理校）における食物アレルギー対応の考え方

- 食物アレルギー対応委員会により組織で対応し、学校全体で取り組む。
- 食物アレルギーを有する児童・生徒にも給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。
- 対応レベルは、【レベル1・詳細な献立表対応、レベル2・弁当対応、レベル3・除去食対応】を組み合わせるものとする。※1
- 安全性の確保のため、原因食物の多段階の除去食対応や個別対応は原則行わない。※2
- 学校及び給食室の施設設備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。※3

※1 対応レベル表は資料2を参照

※2 「原因食物の多段階の除去食対応や個別対応は原則行わない」とは、一つの食品について、段階を分けた除去食の提供は行わないということである。児童・生徒の重症度と学校で対応できるレベルを考慮した除去食を、一つの料理に対して一種類のみ提供することにより、事故防止をはかるものとする。

※3 「学校及び給食室の施設設備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない」とは、各校の状況により、給食調理や作業に無理が生じたり、複雑になる対応は行わないということである。給食調理や作業の単純化等の軽減を行うことにより、安全性を確保するものである。

西東京市立中学校給食（子校）における食物アレルギー対応の考え方

- 食物アレルギー対応委員会により組織で対応し、学校全体で取り組む。
- 中学校（子校）では、除去食の提供は行わない（飲用牛乳を除く）。また原因食物が入った料理は配膳しない。※4
 - よって、以下のどちらかの選択となる。
 - ① 給食は申込み、家庭弁当を持参する。
 - ② 給食は申込み、原因食物が入った料理の代替となるものを、必要に応じて家庭から持参する。
- 申込みがあれば、食物アレルギーを有する生徒にも給食を提供することを原則とする。ただし、安全性を最優先するため、給食を提供できないこともある。※5
- 対応レベルは、【レベル1・詳細な献立表対応】とする。※6

※4 中学校給食（子校）では、調理校の給食室の状況や、調理する場と給食を受け取る側が離れていることを考慮し、除去食の提供は行わない。

※5 7頁の3（3）を参照

※6 対応レベル表は資料2を参照

Ⅱ 教育委員会での対応

1 西東京市教育委員会食物アレルギー対応委員会の設置と基本方針の策定

別に定める「西東京市教育委員会食物アレルギー対応委員会」を設置し、基本方針の策定・見直しを行う。

2 医療機関との連携体制

昭和病院企業団との覚書によるアナフィラキシー対応ホットラインの活用について周知するとともに、覚書を締結する関係者による定期的な協議の場を設け、相互の情報共有や連携強化に取り組む。

3 研修会の実施及び研修機会の確保

教育委員会等の職員や全教職員が継続的に学ぶ機会を持てるよう研修会を実施する。また、校内研修の実施、研修の受講機会や時間確保について、管理者に働きかける。

4 食物アレルギー対応の充実のための環境整備及び支援

予算の範囲内において適切な調理場の施設設備及び調理機器・器具等の整備、必要な人員の配置について配慮する。

5 すべての事故及びヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック

食物アレルギーに関するすべての事故及びヒヤリハット事例について、その詳細と改善策の報告を求める。集約した情報は、学校へフィードバックし、所管内で共有し、事故防止の徹底に努める。

6 保護者への啓発活動

食物アレルギーがあり、学校生活において配慮や管理を必要とする児童・生徒の保護者に対して、学校生活管理指導表の提出を求める。

保護者を中心とした市民に対して、アレルギーに関する意識・知識の普及啓発を行う。

Ⅲ学校での対応

1 食物アレルギー対応委員会

(1) 設置の趣旨・委員構成

学校長を委員長として、年度ごとに委員を決定する。委員会では、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。また校内危機管理体制を構築し、各関係機関と連携や具体的な対応訓練や校内外の研修を企画、実施、参加を促す。

委員は、学校給食に関連する職種（管理職、養護教諭、学級担任、給食主任、栄養教諭、学校栄養職員等）を幅広く集めて構成する。

(2) 委員会の内容

①給食対応の基本方針の決定

委員会では、教育委員会のアレルギー対応の考え方と学校の個々の状況を踏まえ、給食対応の基本方針を決定する。また、学校給食における食物アレルギー対応役割分担表を参考に、各校の実状に合わせて具体的な役割分担を明確にした「学校給食における食物アレルギー対応役割分担表」（資料3）の作成や、学校給食における様々な取決め、ルール、マニュアル等の協議を行う。

②面談における確認事項

面談に関する具体的な方法等（面談実務者と面談参加者、個別の取組プラン案作成担当者、面談で聴取すべき項目、保護者に説明・理解を得る対応内容）を決定する。

③対応の決定と周知

個別の取組プラン案をもとに学校給食における対応を決定し、個別の取組プランを教職員全員へ周知する。また、保護者に決定内容を伝え、理解を得る。

④事故等の情報共有と改善策の検討

食物アレルギーに関する事故及びヒヤリハット等が発生したときは、すべての事例等の情報共有と改善策等を検証するとともに、教育委員会に報告する。

⑤委員会の年間計画

委員会におけるその他検討・確認事項（緊急時対応研修等）をまとめ、年間計画を作成する。

2 対応申請の確認から開始及び終了まで

(1) 対応申請の確認

就学時健康診断、入学説明会、保護者会等で、学校におけるアレルギー対応及び学校給食における食物アレルギー対応の内容を説明する。また、アレルギー対応を希望する保護者には「学校生活管理指導表」及び「食物アレルギー申出書」の提出が必須であることを説明する。なお、「学校生活管理指導表」及び「食物アレルギー申出書」は症状等に変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な間は、少なくとも毎年提出を求めるとする。

(2) 面談の実施

対応開始前を原則として、提出された「学校生活管理指導表」及び「食物アレルギー申出書」の記載内容をもとに個別面談を必ず行う。面談は、管理職及び実務者が必ず出席して実施し、食物アレルギー対応委員会で決定した項目を保護者から聴取する。

(3) 面談調書・個別の取組プラン案の作成

面談の結果等をもとに、個別の取組プラン案を作成し、食物アレルギー対応委員会で討議する。

(4) 個別の取組プランの決定と情報共有

食物アレルギー対応委員会で個別の取組プランを決定し、その情報を教職員全員に周知・共有する。保護者には、内容の確認を含め、個別の取組プランを通知する。

(5) 評価・見直し・個別指導

定期的に対応の評価と見直しを行う。

(6) 教育委員会における対応内容の把握

教育委員会は、西東京市教育委員会食物アレルギー対応委員会を開催し、学校からの報告を受け、内容を確認・把握し、環境の整備や指導・支援を行う。

(7) 小学校と中学校の連携

特に小学校から中学校への進学時や転学時において、保護者の同意に基づき食物アレルギーを有する児童・生徒の情報を共有し、相互に連携して対応する。

(8) 個別の取組プランの終了（解除）

食物アレルギー対応の終了を希望する保護者には、医師から対応を終了する許可を受けた上で「学校における食物アレルギー対応 解除申請書」の提出が必須であることを説明する。

対応の終了にあたっては、提出された「学校における食物アレルギー対応 解除申請書」の記載内容をもとに個別面談を必ず行う。その後、食物アレルギー対応委員会が解除の対応を検討した上で決定する。

3 献立の作成と検討

(1) 献立作成における食物アレルギー対応の基本方針作成

教育委員会は、小中学校栄養士会と連携して、献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を作成し、定期的に見直す。

(2-1) 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方（調理校）

食物アレルギーを有する児童・生徒にも、給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とし、安全性確保のため、原因食物の多段階の除去食対応は原則行わない。ただし、安全性を最優先するため、(3)の記載に該当する場合は、給食を提供できないこともある。

(2-2) 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方（子校）

食物アレルギーを有する生徒にも、給食を提供することを原則とするが、安全性を最優先するため、(3)の記載に該当する場合は、給食を提供できないこともある。

(3) 弁当対応の考慮対象

以下に該当する場合は、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮する。

①極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- ・調味料・だし・添加物の除去が必要
- ・加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある
- ・多品目の食物除去が必要
- ・食器や調理器具の共有ができない
- ・油の共有ができない
- ・その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

②施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

(4) 食品選定

献立作成における食物アレルギー対応の基本方針に基づき、調理校で食品の選定を行う。

(5) 実施献立の共有

決定した献立は、食物アレルギー対応委員会で明確にした方法により、詳細な献立表とともに、栄養教諭・学校栄養職員と保護者等とで確認し、学校の関係職員と共有する。

4-1 給食提供 体制づくり

(1-1) 食物アレルギー対応を行う児童・生徒の情報共有（調理校）

管理職は、全教職員へ対応を周知徹底し、共通理解を図る。また、共有する方法や掲示場所等を事前に決定しておく。特に、栄養教諭・学校栄養職員、調理員に対応の徹底を指示し、食物アレルギー対応を行う児童・生徒に関する情報を全調理員で共有する。

保護者へも対応内容を通知し、個別の取組プランについて説明し、書面で了解を得る。保護者とは毎月、詳細な献立表等で対応内容の具体的な確認、調整を行い、書面で了解を得る。

(1-2) 食物アレルギー対応を行う生徒の情報共有（子校）

管理職は、全教職員へ対応を周知徹底し、共通理解を図る。また、共有する方法や掲示場所等を事前に決定しておく。

保護者へも対応内容を通知し、個別の取組プランについて説明し、書面で了解を得る。保護者とは毎月、詳細な献立表等で対応内容の具体的な確認、調整を行い、書面で了解を得る。

(2) 調理器具、食材の管理（調理校）

使用する調理器具、食材、調味料等の管理についてルールを決め混入を防止する。

(3) 調理担当者の区別化（調理校）

作業工程表を作成し、いつ、だれが、何に気をつけて作業するのかを確認する。

(4) 調理作業の区別化（調理校）

作業動線図を作成・活用し、事故予防につなげる。

(5) 確認作業の方法、タイミング

あらかじめ、確認作業の方法やタイミングを決めておく。また、確認のためのチェック表を作成する。

(6) 調理場における対応の評価（調理校）

調理場における対応限界を整理し、西東京市教育委員会食物アレルギー対応委員会に問題提起する。

教育委員会では、調理場の状況を踏まえ、対応方法を検討する。

4-2 給食提供 調理作業

(1) 実施献立・調理手順等の確認

栄養教諭・学校栄養職員と調理にかかわる全員で、アレルギー対応作業も明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を参照しながら、綿密な打合せを行う。

(2) 対応食の調理手順（調理校）

複数の検収担当者が、食材・調味料の検収を確実に行うとともに、調理作業の区別化を意識して作業を行うなど混入を防止する。

(3) 調理済みの食品管理（調理校）

調理後に混入や取り違えが起きないように管理（明示、ふた、ラップ等）をする。

(4) 適時チェック作業（調理校）

決められたチェック箇所、タイミングで確認を行い、記録に残す。

(5) 実施における問題の報告

食物アレルギーに関する事故及びヒヤリハットも含め、対応における問題点等を食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に学校ごとに対応方法の評価、検討を行う。

(6) 児童・生徒や保護者との連携

児童・生徒の重症度や保護者の不安に応じて定期的又は適時に保護者と面談を行い、情報共有・連絡強化を図る。また、児童・生徒の給食への思いにも傾聴し、対応に生かせるように考える。

5 教室での対応

(1-1) 給食の時間における配慮（調理校）

以下の配慮については、日々の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないよう注意する。

- 食物アレルギー対応食について、原材料がわかる統一した献立表で確認する方法や、対応食と普通食の違いを担任（補教教員等を含む）、本人が確認するための具体的な方法等について取り決める。
- 誤食防止の目的で、日々の食物アレルギー対応食の受け取り・配膳・喫食前（「いただきます」の前）の確認等のルールを決定する。配膳時には、誤食につながらないように、指導を行う。（例えば、配膳を行う器具（おたま、トング等）が配膳の途中で入れ替わってしまい、食物アレルギーの原因物質が別の料理に混入する、等）
- 除去食の提供がある日は、当該児童・生徒はすべての料理についておかわりはできない。
- 喫食時間中は、誤食につながらないように指導を行いながら、該当児童・生徒の喫食している様子を把握する。
- 片付け時には、微量の摂取・接触により発症する児童に配慮をするよう指導する。
- 交流給食など、普段と違った環境となる場合には、担任（補教教員等を含む）で情報共有し、誤食事故が起こらないよう細心の注意を払う。

(1-2) 給食の時間における配慮（子校）

以下の配慮については、日々の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないよう注意する。

- 誤食防止の目的で、配膳・喫食前（「いただきます」の前）の確認等のルールや原因食品の有無等を本人が確認するための具体的な方法等について取り決める。配膳時には、誤食につながらないように、指導を行う。（例えば、配膳を行う器具（おたま、トング等）が配膳の途中で入れ替わってしまい、食物アレルギーの原因物質が別の料理に混入する、等）
- 喫食時間中は、誤食につながらないように配慮をしながら、該当生徒の喫食している様子を把握する。
- 片付け時には、微量の摂取・接触により発症する生徒に配慮をするよう指導する。

(2) 食材・食物を扱う活動等

食材・食物を扱う活動等について、個別の取組プランに基づき担任・教科担任（補教教員等を含む）が確認する。

(3) 食物アレルギーを有する児童・生徒及び学級での指導

学校教育全体を通じて、食物アレルギーを有する者への配慮等を含む、アレルギーについての基本的な理解を促す指導を行う。また、食物アレルギーを有する児童・生徒とその保護者に対し、必要に応じて個別指導を実施する。

(4) 実施における問題の報告

食物アレルギーに関する配膳、喫食時の問題点等は、事故及びヒヤリハットも含めてすべて食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に対応方法の評価、検討及び必要に応じて見直しを行う。

6 緊急時の対応

(1) 緊急時対応の確認

児童・生徒の誤食、症状出現時には、昭和病院企業団との覚書によるアナフィラキシー対応ホットラインを活用するとともに、東京都の発行する「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」（資料4）に基づき、緊急時対応について職員間で共通認識のもと、具体的に確実に対応できる体制を整える。

(2) エピペン®の取扱い

アドレナリン自己注射薬（エピペン®）を処方されている児童・生徒について、使用の必要が生じた際には、すぐに持ってくるができるよう、保管場所を全教職員に周知する。

【施行・改定の記録】

平成 28 年 8 月 25 日	作成（初版）
平成 29 年 4 月 1 日	施行
平成 31 年 4 月 1 日	改定
令和元年 11 月 1 日	改定（令和 2 年 9 月 1 日から施行）
令和 3 年 3 月 25 日	改定（令和 3 年 9 月 1 日から施行）