

## 長崎市立小中学校における食物アレルギーの対応について

### 1 はじめに

長崎市教育委員会では、全ての子どもたちが安全で安心な学校生活が過ごせるように、「学校における食物アレルギー対応マニュアル（長崎市教育委員会）」に基づき対応を行っております。

食物アレルギー対応は、医師の診断に基づき、保護者と学校、共同調理場などが情報を共有し、共通理解のうえで行うことが基本となります。

保護者の皆様におかれましては、趣旨を御理解のうえ、御協力いただきますようお願い申し上げます。

### 2 学校で食物アレルギーの対応をするためには

#### ○医師の診断が必要となります。

医師から食物アレルギーと診断され、原因食物が特定されており、家庭でも医師の指示による食事管理（原因食物の除去など）を行っている児童生徒が対象となります。

学校で適切な対応を行うため、毎年、次の3つの書類を学校へ御提出ください。

◎学校給食では「そば」は使用しませんが、学校生活の中で、「そば」を扱うことも考えられます。原因食物が「そば」のみの方は、小・中学校の入学時1回に限り御提出ください。

➤ 医師の診断書である「学校生活管理指導表（食物アレルギー）」（写）  
※上記診断書料は、保護者負担となります。

➤ 「食事状況確認書」（保護者が医師に確認したうえで記入）

➤ 「食物アレルギー対応申請書」

### 3 学校給食における対応

各学校では、御提出いただいた「学校生活管理指導表（食物アレルギー）」及び「食事状況確認書」と保護者との面談を基に、安全性確保のため、**原因食物の完全除去対応（提供するかしないかの二者択一）**を原則とします。なお、完全除去対応においては、提供された給食から自分で原因食物（アレルゲン）を取り除いて食べることは、安全確保の面から認められません。

## ①『完全除去』を基本とした対応について

学校生活管理指導表に記載されている原因食物については、『完全除去』を基本とします。医師が少量摂取可であると診断している場合や家庭で喫食している場合においても、次の例外的対応①②を除き、食物の分量及び加熱度合いによる『多段階対応』は行いません。

**【例外的対応①】** 卵については、加熱調理することで低アレルゲン化するため、医師から「加熱した卵は摂取可」の診断が出ている場合は、例外的に対応します。

提供する (加熱した卵料理)	(例) ○卵を含むパン ○卵を含む加工品 ○衣に卵を使用した揚げ物 ○かきたま汁、親子丼等
提供しない (加熱が不十分な加工品)	(例) ○マヨネーズ、タルタルソース等

**【例外的対応②】** 医師から、次の食物について『口腔アレルギー症候群』の診断が出ている場合は、例外的に対応します。

ハンノキ花粉に関連する豆乳の口腔アレルギー症候群の場合	生の豆乳のみの除去 《加熱した豆乳や大豆・大豆製品は提供する》
シラカバ花粉やイネ科花粉、キク科花粉などに関連する食物(果物・野菜など)の口腔アレルギー症候群の場合	症状発症の原因となる生の食物のみの除去 《加熱した原因食物は提供する》

## ②調味料・だし・添加物等の使用について

調味料・だし・添加物等については、食物アレルギーのある児童であっても基本的には摂取可能なことや、重篤な食物アレルギーでなければ除去の必要がないことから、適切な栄養素の確保・生活の質の維持と併せて、調理場の負担軽減を図るため、給食では使用します。

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食品(調味料・だし・添加物等)については、使用します。

(原因食物について完全除去の児童生徒にも提供します。)

原因食物	調味料等	原因食物	調味料等
鶏卵	卵殻カルシウム	ゴマ	ゴマ油
牛乳	乳糖・ 乳清焼成カルシウム	魚類	かつおだし・ いりこだし・魚醤
小麦	しょうゆ・酢・みそ	肉類	エキス
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ		

※調味料・だし・添加物等について対応が必要な場合は、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、安全な給食提供を考慮し、弁当持参(原因食物が含まれる日は(一部・全部)弁当持参、または、毎日弁当持参)とします。

## ③コンタミネーション(微量混入)の取扱いについて

学校給食では、コンタミネーション(食品加工工場等の製造過程での微量混入)の可能性がある食品も使用します。また、学校給食は限られたスペース、決められた時間内に大量の調理を行うため、調理工程等において微量混入の可能性があります。

※微量の混入でも重篤な症状が出る場合、安全性の確保が困難であるため、弁当持参(原因食物が含まれる日は(一部・全部)弁当持参、または、毎日弁当持参)とします。

## ④その他

多品目の食物除去が必要であるなど、学校給食で対応が困難と考えられる場合は、毎日弁当持参とします。

## 【対応の種類】

### ◎詳細な献立表の提供（食物アレルギー対応を行う全ての保護者へ提供）

毎月、20日～25日頃に、次月の献立表をお渡しします。

また、原料配合表については、毎月または年度初めにお渡しし、アレルギー原因食物の含有情報を提供します。

- ・献立表（メニューごとに、食材が記載されたもの）
- ・原料配合表（食品に使用されている原材料及び含まれているアレルゲン）

保護者におかれましては、この2つの表などを、毎月、御確認ください。  
これらの情報に基づき、保護者と学校間で、次月の対応内容を確認いたします。

### ◎除去食の提供

アレルギーの原因食物を除去した給食を提供します。

【除去対象のアレルゲン…鶏卵(うすら卵含む)、牛乳、えび、かに、いか、たこ、ピーナッツ(\*1)、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、そば(\*2)】

\*1…「ピーナッツ」は、使用目的が明確ではない料理には使用しません。  
（「煮ごみ」などの郷土料理に使用することがあります。）

\*2…学校給食では「そば」は使用しません。（うどん等は、同一製造工場で「そば」を製造していることがあります。）

※学校給食センターでは、除去食に加えて、代替食を提供します。  
（代替食については令和4年9月開始予定）

【除去食の提供が“出来ない”または“困難”な学校について】

- 提供が出来ない学校：保温食缶配送方式の学校
- 提供が難しい学校：親子給食の子学校 共同調理場の受配校  
（※対応状況は、学校に御確認ください。）
- その他の学校においても、各種要件により対応が難しい場合がございます。  
対応状況は、学校に御確認ください。

### ◎弁当持参

#### ○一部弁当持参

【例】「シチュー」（アレルゲン：乳）、「えびの炒め物」（アレルゲン：甲殻類）のメニューの場合

アレルゲン	メニュー：「シチュー」と「えびの炒め物」	
「乳」	シチュー×で、弁当持参	炒め物○
「甲殻類」	シチュー○	炒め物×で、弁当持参
「乳」「甲殻類」	シチュー×で、弁当持参	炒め物×で、弁当持参

○完全弁当持参（毎日、弁当持参）；学校給食を全く食べることができない場合  
※持参する弁当については、保護者の責任のもと、衛生管理に十分配慮してください。

## 4 食物アレルギー対応の手順

### 食物アレルギー調査の実施

学校から、「食物アレルギー調査票」を配布します。

アレルギー無し

通常給食

- 小学校入学前・・・入学説明会等の際に配布し、当日又は後日回収します。
  - 在校生・・・全ての児童生徒に配布します。(中学3年生は除く。)
- \*既に、学校における食物アレルギー対応を行っている場合でも、毎年、調査を実施いたします。

### 学校における食物アレルギー対応を希望する場合

◎学校へ次の3つの書類を、毎年、御提出ください。(原因食物が「そば」のみの方は、小・中学校入学時に1回限り御提出ください。)

- > 医師の診断書である「学校生活管理指導表(食物アレルギー)」(写)  
※上記診断書料は、保護者負担となります。
- > 「食事状況確認書」(保護者が医師に確認したうえで記入)
- > 「食物アレルギー対応申請書」

\*御提出があった場合のみ、学校での対応となります。

### 個別面談の実施・個別対応プランの作成

対象：原則として、上記の3つの書類を提出された方

※面談にあたり、「食物アレルギー面談調査票」(様式4)と「個別支援プラン」兼「緊急時個別対応カード」(様式5-①)を御記入いただきます。

- 提出された「学校生活管理指導表(食物アレルギー)」(写)と「食事状況確認書」等をもとに面談を行い、原因食物の完全除去(提供するかしないか)を原則とした児童生徒一人一人の対応プラン(案)を作成します。

### 対応方針の決定

校内の「食物アレルギー対応委員会」等で対応を検討し、校長が、対応を決定し、保護者へ決定内容を通知いたします。

- 安全安心を最優先しながら、対応方針を決定しますので、御理解いただきますようお願い申し上げます。

### 食物アレルギー対応の開始

◎詳細な献立表等の提供

◎除去食の提供

◎弁当持参

- 毎月、詳細な献立表等をお渡しし、御確認をお願いすることとなります。
- 体質の変化などにより、医師の指示に変更があった場合などは、随時面談を行い、対応内容を検討します。対応の変更には、関係書類の提出が必要です。

## 5 学校給食以外の対応

食物アレルギー対応は、学校給食だけではなく様々な場面(修学旅行・野外活動など)で必要になることがあります。食物アレルギーは誰でも発症する可能性を持っており、原因となる食物も人それぞれです。食物アレルギーを有しない児童生徒や保護者の方にも食物アレルギーに関する情報をお伝えし、連携・協力して対応してまいります。