

保護者の皆様へ

学校給食の食物アレルギー対応について(中学校概要版)



太宰府市教育委員会
太宰府市学校給食会

太宰府市の学校給食では、文部科学省からの「学校給食における食物アレルギー対応指針」をもとに、すべての子ども達が安心して健やかな学校生活を送れるよう対応を行っております。そのため、給食における食物アレルギー対応は、**安全性を最優先し、完全除去対応（提供するかしないか）**を原則に行っていくこととしております。

学校における食物アレルギー対応は、学校や調理場だけで行うのではなく、保護者の皆さまや子ども達のご理解・ご協力が不可欠となります。食物アレルギー対応についてご理解いただき、子ども達の食物アレルギー事故防止にご協力をお願いします。

食物アレルギー対応の実施基準



次のすべてに該当する場合は、学校給食における食物アレルギー対応の考慮対象になります。

- ✓ 医師の診断により、食物アレルギーと診断され、原因食品の除去指示があること
- ✓ 家庭でも原因食品の除去を行っていること
- ✓ 毎年、保護者から、医師が記入した「学校生活管理指導表」(アレルギー疾患用)の提出があること

※学校管理指導表（アレルギー疾患用）の記入には費用が発生します。（基本的には保険適用ですが諸条件により適用にならない場合があります）

対応内容

学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)をもとに面談し対応を行います。

提出いただいた情報をもとに毎月、使用される原因食品についてお知らせし、保護者の方と対応を決定します。



対応食の種類

※安全性を最優先するため、対応食のある日はおかわりができません。



食物アレルギーの原因食品を除いて提供すること

対応品目

卵・乳・えび・かに・いか・たこ・ごま
アーモンド・アザリ

●調理の最終段階でアレルギー食材を入れる前に全体の釜から取り出して提供する。

<例>卵アレルギーの場合:かき玉汁 ⇒ 卵を入れる前に全体の釜から取り出す。

●調理の途中で全体の釜から取り出し、最終調味を別鍋で行う。

<例>乳アレルギーの場合:シチュー ⇒ 牛乳を入れる前に釜から取り出し、調味する。

代替食

除去した食材に対して代わりの食材を提供すること

対応品目

調理を伴わない1食ものの加工品

●同等品の提供を行う。

<例>乳アレルギーの場合:ヨーグルト⇒ゼリーを提供する。

以下の(ア)(イ)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**を考慮します。

(ア)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用ができない、油の共用ができない、その他、前述に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況の場合

(イ)施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

保護者の皆様へ

食物アレルギー対応について Q&A



Q、食物アレルギーとは？

A、一般的には特定の食物によって生じるアレルギー反応のことをいいます。

症 状	皮膚 かゆみ、むくみ、じんましん、皮膚が赤くなる
	呼吸器 のどが締めつけられる感じ、声がかずれる、犬がほえるようなせき、せき込み、ゼーゼー
	(眼) 白目が赤くなる・ブヨブヨになる、かゆくなる、涙が止まらない、まぶたがはれる
	(鼻) くしゃみ、鼻汁、鼻がつまる
	(口) 口の中やのどの違和感やはれ、のどのかゆみ・イガイガ感
	消化器 腹痛、気持ちが悪い、吐く、下痢
	(アナフィラキシー) 皮膚・粘膜・消化器・呼吸器の様々な症状が複数出現し、症状がどんどん進行してくる状態 (アナフィラキシーショック) ぐったり、意識がもうろうとしている、呼びかけに反応できない、顔色が悪い



文部科学省は「学校給食における食物アレルギー対応指針」を定めており、本市も「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、適切な対応及び事故防止の取組が行われるよう対応を行っています。

Q、学校給食で食物アレルギー対応を希望したいのですが？

A、表面の「学校給食における食物アレルギー対応の実施基準」により対応します。

対応を希望する場合は学校へご連絡下さい。

Q、なぜ医師の診断が必要なのでしょうか？

A、成長とともに原因食物が減ったり、増えたりする場合がありますので、医師の診断に基づいた生活管理指導表の提出をお願いしています。

※自己判断で不必要的食品まで除去することは、成長に必要な栄養を制限することにつながります。

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）は下記の内容に活用されます。

- ・正確なアレルゲンの把握
- ・食物アレルギーへの適正な対応（除去食等）
- ・加工食品原料配合表との照合
- ・献立作成の配慮
- ・事故防止への取組づくり
- ・給食調理委託業者等への指示

Q、食物アレルギー対応はどうに行うのでしょうか？

A、小学校と同様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）を原則としています。（中学校は外部のセンター調理で調理を行うため除去食の対応品目を限定します。）

Q、給食を食べられない場合、給食費の返金・徴収の停止はありますか？

A、年間を通して、「飲用牛乳」、「主食(パン又は米飯)」、「給食すべて」を停止している場合に限ります。