

※ 宇都宮市では、食物アレルギーを有する児童生徒への学校給食の提供については裏面のとおりに対応しています。

食物アレルギー調査票

記入日 令和 年 月 日

ふりがな		男・女	学校・学級	_____小学校
氏名				6年 組
保護者氏名		生年月日	平成 年 月 日	
日中連絡のとれる電話番号	自宅・携帯・勤務先（ ） 番号：（ ）			

1 食物アレルギーの有無について

(1) 食物アレルギーがありますか。(ある ・ なし)

└─▶ 質問2へ └─▶ 質問は以上で終了です。

2 医師の診断について

(1) 医師から食物アレルギーの診断を受けたことがありますか。(はい ・ いいえ)

(2) 医師の最終診断はいつですか。(平成・令和 年 月 日)

3 食物アレルギーの状況について

(1) 原因食物を全て記入してください。

--

(2) 原因食物について、医師から、加工食品の原材料の欄外標記（注意喚起表示）の表示がある場合は除去するよう指示されていますか。(はい ・ いいえ)

(注意喚起表示の例)

- 同一工場、製造ライン使用によるもの
「本製品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」
- 原材料の採取方法によるもの
「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。
「本製品で使用しているわかめ、青のりは、えび、かにの生息域で採取しています。」
- えび、かにを捕食していることによるもの
「原材料のカタクチイワシは、えび、かにを食べています。」

(3) 原因食物を扱った食器や調理器具(洗浄済み)の共用でアレルギー症状が起きますか。(はい ・ いいえ)

(4) 原因食物を揚げた後の油を使用して調理をするとアレルギー症状が起きますか。(はい ・ いいえ)

(5) 同じ調理室内で原因食物を取り扱う場合にアレルギー症状が起きますか。(はい ・ いいえ)

(6) アナフィラキシーショックを起こした経験がありますか。(はい(平成・令和 年 月頃) ・ いいえ)

(7) アドレナリン自己注射薬(エピペン®)を処方されていますか。(はい ・ いいえ)

4 家庭での食事の状況について

(1) 家庭の食事ではどのように対応していますか。

(完全除去 ・ 本人の体調によって除去 ・ 本人除去 ・ 特に配慮をしていない ・
その他(対応内容を記入：)

5 中学校での給食の対応を希望しますか？ (はい ・ いいえ)

給食で対応する場合、医師の学校生活管理指導表等が必要となります。該当児童・保護者様には後日、中学校栄養士より連絡し、面談の日程等相談させていただきます。

宇都宮市の学校給食における食物アレルギー対応について

基本的な考え方

食物アレルギーを有する児童生徒への学校給食提供は、安全性を最優先に、次の原則のもと、対応します。

- 1 多段階対応（※）は行わず、原因食物の完全除去とします。
※多段階対応とは個人の食べられる範囲に応じて対応することです。
- 2 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とします。
- 3 極微量で反応が誘発される場合は家庭からの弁当持参とします。
（多品目の食物除去が必要な場合には、個別に対応を検討します。）

上記原則に基づく具体的な対応

1 完全除去を原則

安全を第一に考え、個人の食べられる範囲に関係なく、原因食物を完全に除去した上で、除去食や代替食を提供します。（一部弁当を持参いただく場合もあります）

ただし、原因食物が野菜・果物・卵の場合は、次のとおりの対応とします。

- ・ 非加熱（生）のみ除去が必要な場合⇒果物は除去又は代替品を提供し、野菜・卵は加熱して提供します。
- ・ 非加熱（生）と加熱の両方とも除去が必要な場合⇒原因食物は全て除去又は代替品を提供します。

※ 家庭では、医師の指導を受けて、原因食物を少量ずつ食べることが可能であっても、大量調理である学校給食では、個人の食べられる範囲に応じて対応することは、複雑な調理作業になりやすく、誤配や誤食の事故につながる危険が高くなりますので、原因食物は一切提供しません。

2 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出

アレルギー疾患の管理・配慮を行うには児童生徒の病状を正確に把握する必要があり、緊急時の対応についても確認しなければなりません。そのためにも、医師に記載してもらう学校生活管理指導表（食物アレルギー用）が不可欠です。

3 弁当持参の対象基準

医師から、下記の「極微量で反応が誘発される場合」に該当する対応が必要と指示された場合は、原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味し、安全な給食提供は困難であるため、原則、毎日、家庭から弁当の持参をお願いします。なお、多品目の除去が必要な場合は、「学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」に記載された内容をもとに、個別に対応を検討します。

【極微量で反応が誘発される場合】

（1）下記の調味料・だし・添加物の除去が必要

鶏卵：卵殻カルシウム	牛乳：乳糖・乳製焼成カルシウム	小麦：しょうゆ・酢・みそ
大豆：大豆油・しょうゆ・みそ	ごま：ごま油	肉類：エキス
魚類：かつおだし・いりこだし・魚しょう		

（2）コンタミネーション（製造ラインや共用皿の使用）の配慮が必要

コンタミネーションとは、食品加工工場等の製造過程で、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまう場合をいいます。

学校給食は、限られた調理スペース、決められた時間内に大量の調理を、衛生管理に注意しながら行うため、調理工程及び洗浄の際に意図せず食物が混入する可能性があります。そのため、学校給食では、コンタミネーションには対応できません。

（3）揚げ油の共用ができない