

## 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。
- 2 「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）」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。）

※ 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。

牛乳を例にすると 1)完全除去、2)少量可、3)加工食品可、4)牛乳を利用した料理可、5)飲用牛乳のみ停止など個人の食べられる範囲に応じて除去するものです。

### 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ます。  
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⇒原因食物は全て提供しません。

※ 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、原因食物は提供しません。

## ② 「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）」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ます、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。



### ● 学校生活管理指導表（食物アレルギー用）の提出時期

(1) 新たに対応を開始するとき

(2) 継続対応が必要なとき

- ・ 症状等に変化がない場合であっても、管理・配慮が必要な間は、毎年提出をお願いします。（当該児童生徒の誕生月に提出をお願いします。）
- ・ 症状等に変化があり、対応の変更が必要な場合は、誕生月を待たずに、その都度提出をお願いします。

(3) 対応が不要になったとき

※ 医師の指示で管理不要となったことが確認できるよう、「学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」の提出をお願いします。

〔注意〕学校生活管理指導表（食物アレルギー用）は、給食では管理不要でも、食物・食材を扱う授業や活動、運動、宿泊を伴う校外学習等において、配慮・管理が必要な場合には、提出が必要です。

例：原因食材が、そば・生卵など給食で提供されない食材であっても、授業等で配慮・管理が必要な場合には学校生活管理指導表の提出が必要です。

## 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

【調味料・だし・添加物等に含まれる極微量のアレルゲン】

鶏卵：卵殻カルシウム

牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム

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

魚類：かつおだし・いりこだし・魚しょう

肉類：エキス



(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に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

【この件に関する問合せ先】

宇都宮市教育委員会事務局学校健康課

学校食育グループ 電話 632-2757