

学校給食における食物アレルギー対応について

日頃より、豊島区の教育活動にご理解ご協力いただき、ありがとうございます。

豊島区立小・中学校では、学校給食における食物アレルギー対応について、食物アレルギーのあるお子さんも「安心」して「楽しい」給食時間を過ごせるよう、安全性を最優先して、下記のとおり対応します。

アレルギー対応の必要な児童生徒が増えているなか、学校は、限られた人員・設備・時間内で事故なく給食提供を行わなければなりません。複雑な対応による誤配膳等の事故は命にかかわります。これは、国の指針に基づく対応であり、安全性を最優先した給食運営、学校全体（児童生徒全体）の安全向上のため、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

記

1. 基本方針

- (1) 学校給食における食物アレルギー対応は、医師により食物アレルギーと診断され、「**学校生活管理指導表**」が提出されている方について行います。
- (2) **除去食**対応（献立で使用する食材から、アレルギー原因食材を除いて提供）とし、代替食は作りません。また、安全性確保のため、量の多少にかかわらず、原因食材の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とします。
- (3) 除去食材の異なる児童生徒が在籍している場合、誤配膳等の事故を防ぐため、食べられる食材でも除去を行う場合があります（例えば中華丼で、卵だけの除去児とエビだけの除去児がいた場合、どちらも卵とエビを除去した中華丼を提供することがあります）。
- (4) 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行いません。
- (5) 除去対応ができない場合は、家庭から弁当や代替食を持参していただきます。家庭から持参した弁当等の保管・提供に関しては、学校からの説明を受け、ご確認ください（アレルギーや食中毒等の事故防止のため、弁当等は温めや皿への移し替え等せずに預かったまま提供します）。

2. 注意・確認事項

(1) 微量混入について

学校給食食材の製造においては、同一ラインでアレルギー食材を扱っている場合もあり、微量混入を完全に防止できない食材があります。微量でも除去が必要な場合は、家庭から弁当・代替食を持参していただくことになります。

（例）製麺工場ですばの製造・卵の使用

パン工場での卵・ナッツ・ごま使用

(2) ご家庭での確認について

除去していない給食を間違えて食べることのないよう体制づくりを行ってまいります。ご家庭でも献立内容を親子で確認し、誤食を防ぐようにご指導をお願いします。除去していない給食を食べてしまった時には、職員が病院に搬送することもあります。アレルギー事故の危険性についてもお子さんにお伝えいただく等、よろしくお願いいたします。

3. 食物アレルギー対応の流れ（例）

※一例です。時期や他の必要書類等、詳細については学校にご確認ください。

1 周知・確認・書類配付（～2月）

- ・ 就学時健診の面談時、または、新入生保護者説明会で、入学予定者全員に「食物アレルギー調査票」を配付し、アレルギーの有無について確認。
- ・ 該当者には、「学校生活管理指導表」を配付します。
（該当する在校生にも毎年配付します。）

↓

2 書類の提出（～3月末）

- ・ 「学校生活管理指導表（医師による診断）」を提出してください。
（経過により内容が変わる可能性があるため、継続する在校生も毎年提出をお願いします。）

↓

3 面談の実施（給食開始前。入学式後等）

- ・ 校長、副校長、担任、養護教諭、栄養士及び保護者との面談の上、アレルゲン及びその対応を協議、確認。
（在校生が継続の場合、必要に応じて面談を実施します。）

↓

4 対応の決定

- ・ 対応内容（取組みプラン）を決定。
- ・ 教職員全員に周知、共通理解。

↓

5 除去対応開始

- ・ 必要に応じ、保護者と連絡調整や、取組みプランの修正等を行います。

↓

6 家庭での取組み

- ・ 毎月、「食物アレルギー献立表」をお渡ししますので、内容の確認とお子さんへの説明（その日の献立の何を除去しているのか）をお願いします。

問合せ先：豊島区教育委員会事務局
学務課保健給食グループ
（電話）03-3981-1176