

春日市小学校給食食物アレルギー対応マニュアル ～保護者用概要版～

令和8年3月改定
春日市教育委員会

はじめに

- 春日市教育委員会では、全ての子どもたちが給食時間を安全に楽しく過ごせるように、国の指針※に沿って、**安全性を最優先**とした「春日市小学校給食食物アレルギー対応マニュアル（令和元年5月）」を策定しました。
- 安全な食物アレルギー対応のためには、学校だけでなく、保護者の皆様も含め、**全ての関係者が当事者としての意識と共通認識を強く持って対応することが必要**ですので、本マニュアルについて保護者の皆様にご理解いただき、子供たちの食物アレルギー事故防止にご協力をお願いします。

※「学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月文部科学省発行）」

「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（平成20年文部科学省監修・公益財団法人日本学校保健会発行）」

食物アレルギー対応実施基準

学校において食物アレルギー対応を実施する場合は、以下の全ての内容を満たす必要があります。

- 医師の診察・検査（可能な限り食物経口負荷試験）により、「食物アレルギー」と診断され、医師から特定の食物に対して対応の指示があること。
- 基本的に1年に1回は受診し、医師の診断を受け、学校生活管理指導表の提出があること。
- 家庭でも該当原因食物の除去を行っていること。

対応する原因食物について

食物アレルギー対応を行う食物は、現在の施設で調理作業上安全に除去が可能な、下記の7品目に限ります。

卵、乳、えび、かに、いか、あさり、アーモンド

なお、重篤な症状を引き起こす可能性が高い食材である「落花生（ピーナッツ）」「そば」「くるみ」「カシューナッツ」は、使用しません。また、新規発症の原因となりやすい「キウイフルーツ」の使用はしません。



学校給食における主な対応方法

食物アレルギー対応は、下記の方法にて実施します。

● 詳細な献立表による情報提供

使用する食材がわかる献立表と原料配合表をお渡しします。情報提供は、上記の8品目に限らず行います。

● 除去食対応

除去食は、食物アレルギーの原因食材を調理過程で除いた学校給食のことです。除去した代わりとなる代替食材は追加しません。次の2種類の方法で除去を行います。

- ① 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：アーモンドのアレルギーを有する児童生徒がいる場合

アーモンドサラダ → アーモンドを入れる前に全体の釜から取り出す。

- ② 調理の途中で全体の釜から取り出し、最終調理を別鍋で行う。

例：えびアレルギーを有する児童生徒がいる場合

ちゃんぽん → えびを入れる前に釜から別の鍋に取り出し、麺を追加して調理する。

● 代替食対応

代替食は、除去した食材に対して代わりの食材を提供する学校給食のことです。たんぱく源となる「主菜」に限り、代替食を提供します。

アレルギー対応の安全性確保

- アレルギー対応は完全除去のみとし、多段階対応※は行いません。
※ 多段階対応とは、「少量可」、「つなぎ可」、「〇gまでは可」などの量の違いによるさまざまなレベルを児童の症状に合わせて個別に対応を行うこと。
例：少量の乳が摂取可能な場合も、パンや加工品等、乳が微量でも含まれるものは提供しない。家庭からの弁当持参となる。
- 学校で調理する食物アレルギー対応食は、一つの料理につき、一種類とします。
例：えびアレルギーを有する児童、卵アレルギーを有する児童が学校に在籍する場合
中華丼 → 「えび」と「うずら卵」の両方を除去した食物アレルギー対応食を提供する。
- 調理工程上で除去が難しいものは、アレルギー対応食の提供ができません。除去食対応は、調理の最終段階で除去できるものに限りです。
例：えびピラフ → えびは調理の最初の段階で加熱した後、米を入れるため、除去が難しい。

お弁当の持参について

次のいずれかに当てはまる方は、学校での食物アレルギー対応ができませんので、家庭から、給食の代わりとなる「弁当」をご持参いただきますようお願いいたします。
なお、「弁当」の保管については、保冷剤を準備する等、保護者の責任において行ってください。



- コンタミネーションの除去を含む食物アレルギーを有する場合。
※コンタミネーションとは、原材料としては使用されていなくても、同一施設及び器具や製造工程で混入する恐れがある場合。
- アレルゲンが空中を舞い、それを吸い込むことによってアレルギー症状が出るような重篤な場合。
- その他、学校の施設の状況等により安全に対応食の提供ができない場合。

給食費について

- 食物アレルギー対応にかかる給食費については、除去食分の返金と代替食分の徴収を別途算出はいたしません。
- 主食又は飲用牛乳を除去する場合のみ給食費の返金を行います。主食は、年間を通して、米飯、パンともに除去している場合に限りです。※別途、申請書の提出が必要です。

保護者の皆様へのお願い

保護者の皆様には、下の項目について対応をお願いいたします。

- 学校と献立内容、対応食についての確認を実施前月に必ず行うようにしてください。
- 子供に食物アレルギーがあることを理解させ、給食の食べ方や日常の食事においても注意が必要なこと等を十分に伝えるようお願いいたします。特に命に関わるアナフィラキシーを起こす場合は、誤って食べてはいけない食品を理解させるようお願いいたします。
- 主治医からの指示内容を、自分の子供の理解度に合わせてわかりやすく説明しておいてください。
- 必ず、子どもと一緒に献立表を確認し、何が食べられないかを子供に知らせてください。
- 学校と話し合いの上、飲み薬や塗り薬を学校に持参する必要がある場合は、子供が正しく服用できるように理解させ、管理方法についても説明してください。 ※薬については自己管理とします。
- 学校で具合が悪くなった時は、すぐに子供自ら教職員（近くにいる大人）に知らせるように伝えてください。
- 除去食は、食物アレルギーの原因食物を除いて調理するため、必要な栄養量の確保が難しくなります。そのため、代替食や家庭での食事で配慮をお願いいたします。

今後も学校では、管理職を始め、栄養士や調理員、担任等の連携により安心安全なアレルギー対応を行ってまいりますので、実施にあたり、ご理解とご協力をお願いいたします。

【問合せ先】

春日市教育委員会
教育総務課教育総務担当
電話 584-1128
FAX 584-1153