

IV 食物アレルギーの児童生徒への学校給食の提供について

レベル1 通常の献立表対応



献立表を基に保護者や担任などの指示、または児童生徒自身の判断で、学校給食から原因食品を除外しながら食べる対策。すべての対応の基本であり、レベル2，3でも実施する。

※レベル1対応のポイント

- 1 栄養士は、食材納入業者アレルギー食品に関する資料の提供を依頼し、通常の献立表を作成する。
- 2 栄養士は、アレルギー対応する児童生徒の原因食物にマーカーをする。記載漏れや間違いがないよう複数の関係者が確認する。
- 3 保護者と児童生徒は配付された献立表を確認し、喫食の有無及び代替品の持参について献立表に記入し学級担任に提出する。(学級担任は提出された献立表をコピーして保護者へ返送する。)
- 4 養護教諭(栄養教諭等)は内容について、校内及び給食センターと共通理解を図る。学級担任・学年職員・養護教諭は除去する食品や弁当で代用する給食内容を日々確認する。担任が不在の場合の対応を明確にしておく。

レベル2 詳細な献立表対応

学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配付し、それを基に保護者や担任などの指示、または児童生徒自身の判断で、学校給食から原因食品を除外しながら食べる対策。

※レベル2対応のポイント

- 1 栄養士は、食材納入業者アレルギー食品に関する資料の提供を依頼し、詳細な献立表を作成する。
- 2 栄養士は、アレルギー対応する児童生徒の原因食物にマーカーをする。記載漏れや間違いがないよう複数の関係者が確認する。なお、調味料等に極微量に含まれる原因食品や、加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)についてはマーカーをしない。
- 3 保護者と児童生徒は配付された詳細な献立表を確認し、喫食の有無及び代替品の持参について献立表に記入し学級担任に提出する。(学級担任は提出された献立表をコピーして保護者へ返送する。)
- 4 養護教諭(栄養教諭等)は内容について、校内及び給食センターと共通理解を図る。学級担任・学年職員・養護教諭は除去する食品や弁当で代用する給食内容を日々確認する。担任が不在の場合の対応を明確にしておく。

レベル3 弁当対応

完全弁当対応：全ての学校給食に対して弁当を持参させる。

※レベル3対応のポイント

- 1 保護者と連携し、事前に弁当で代用するものを決める。
- 2 弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する。

弁当対応の考慮対象

極微量の原因食物でアナフィラキシーを発症する可能性が高い児童生徒へは、給食の提供はしない。

- 1 調味料・だし・添加物の除去が必要

卵殻カルシウム（鶏卵）、乳糖・乳清焼成カルシウム（牛乳）、しょうゆ・みそ（小麦、大豆）、酢（小麦）、大豆油（大豆）、ゴマ油（ゴマ）、かつおだし・いりこだし・魚しょう（魚類）、エキス（肉類）

- 2 加工食品の原材料の欄外標記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある

（注意喚起例）

○同一工場、製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では○○（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。」

○えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

- 3 多品目食物除去が必要
- 4 食器や調理器具の共用ができない
- 5 油の共用ができない
- 6 その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

※1～6に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるかを改めて確認することが望まれる。

◎勝浦市学校給食共同調理場では、除去食と代替食には対応できません。