

～「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記入のお願い～

勝浦市立小中学校では、食物アレルギー疾患のある児童生徒に対し、「学校生活管理指導表」に基づき、給食や学校生活（食材を使う授業、宿泊を伴う校外活動等）への対応を行っています。「学校生活管理指導表」は、児童生徒に誤食等による事故を起こすことなく、安全な学校生活を送ってもらうための大切な資料となります。記載について御理解、御協力のほどよろしくお願いいたします。

【勝浦市の食物アレルギー疾患を有する児童生徒への給食対応】

原因食物にマーカーをした献立表を提供し、保護者、教職員の指導のもと、児童生徒が自己除去しています。また、必要に応じて家庭より代替品（弁当）を持参します。

留意事項

下記の例のように、微量の混入でも症状が出る場合は、可能な限り診断いただき、「5.その他の配慮・管理事項」欄に記載をお願いします。

→アナフィラキシーの既往歴があり、微量の混入で重篤な症状が出る児童生徒に対しては、給食の提供を行わず、弁当対応となります。

①だし、調味料、添加物の除去が必要

卵殻カルシウム（鶏卵）、乳糖・乳清糖成カルシウム（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表記（注意喚起表示）の表示があるものについて除去が必要

【注意喚起例】 ※文部科学省学校給食における食物アレルギー対応指針より

○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食器や調理器具の共用ができない

④油の共用ができない

⑤原因物質に「触れる」「吸い込む」ことによっても発症する

必要に応じ保護者を通じて、学校からより詳細な情報の問い合わせをさせていただくことがありますので、御協力くださるようお願いいたします。

勝浦市教育委員会教育課
〒299-5292 勝浦市新官 1343-1
TEL 0470-73-6664