

渋川市学校給食アレルギー対応食提供マニュアル

1 基本方針

「学校における食物アレルギー対応マニュアル」(以下「県マニュアル」という。)の基本方針に基づき、食物アレルギーの児童生徒の実態を総合的に判断し、現況における最適な対応により、学校給食における食物アレルギー対応食の提供を実施するものとする。

2 渋川市食物アレルギー対応食提供実施基準

学校給食における食物アレルギー対応食提供の実施基準は、以下を基本とする。

- (1) 医師の診断により、食物アレルギーと診断されていること。
- (2) 原因食品（アレルゲン）が特定されており、アレルギー疾患用学校生活管理指導表により医師から指示され、学校において食物アレルギー個別取組プランが作成されていること。
- (3) 家庭でも原因食品の除去などを行っていること。
- (4) 定期的に（1年に1回以上）受診し、評価を受けていること。
- (5) 過去にアナフィラキシーを起こしたことがないこと。
- (6) 調理場にアレルギー対応食専用室があること。

なお、対応食提供に当たっては、必要事項を面接により確認する。

3 学校給食における具体的な対応方法

アレルギー対応食提供におけるアレルギー対応は、以下の種類とする。

(1) 除去食対応

- ・原因食品を除いた給食を提供

【対象】

- ・調理を伴わない除去
原因食品である飲用牛乳
- ・調理過程での除去
献立から原因食品を除いた給食
(例 「かきたま汁」や「たまごスープ」から卵（鶏卵）を除去。)
- ・調理場及び学校が安全に配慮でき実施可能な場合

【注意点】

- ・食物アレルギー個別対応プランに沿って対応すること。
- ・除去食実施日の栄養の不足については、家庭で補えるように保護者に協力を求めること。

(2) 代替食対応

- ・原因食品を除き、それに代わる食材を補い、栄養価を確保した給食を提供

【対 象】

- ・原因食品を含む献立の代替として、別の献立を提供
(例 「厚焼き卵」や「オムレツ」を「ウィンナー」などに代替。)
- ・調理場及び学校が安全に配慮でき実施可能な場合

【注意点】

- ・食物アレルギー個別対応プランに沿って対応すること。

調理を伴う除去食及び代替食の対応を実施する調理場は、アレルギー対応食専用室を有する調理場でのみ行うこととし、対応食の提供はアレルギー対応食専用室で調理した献立に限る。

また、献立の主菜に原因食品が含まれている場合は代替食を提供し、副菜に原因食品が含まれている場合は除去食の提供を行うことを基本方針とする。



[アレルギー対応室]

【参考】アレルギー対応食提供以外のアレルギー対応**ア 詳細献立表による情報提供**

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に保護者に提示し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を取り除いて食べる対応

【対 象】

- ・比較的症状が軽く、原因食品の種類が少なく、本人が原因食品を取り除くことができる場合

イ 弁当持参対応

- ① 毎日弁当を持ってくる場合

【対 象】

- ・原因食品の種類が多い場合や、ごく微量でも重篤なアレルギー症状を起こす場合など、予定献立の学校給食を食べることができないと判断される場合

- ② 献立によって弁当を持ってくる場合

- ・献立により主食あるいは副食を持参する。

【対 象】

- ・原因食品が給食に使っており、調理の過程で除去が困難な場合

4 アレルギー対応食提供実施にあたって注意すること

(1) 献立を考えるとき

- ・1日の献立に、複数の料理で原因食品が入らないように考慮すること。
- ・週のはじめの日は、できるだけ対応食が必要にならないようにすること。
- ・代替とする食品はできるだけ同一のものを使用し、見た目でもはっきり違いが分かるものを選定し使用する。
(例 オムレット→ウインナー 卵焼き→かまぼこ 等)
- ・原因食品を主菜とする献立は、週に1回程度とする。
- ・加工品、調味料等を使用する際は、成分表を取り寄せて使用原材料の確認を行う。
- ・物資の選定では、同一ラインや同一施設によるコンタミネーションの有無を確認し、特に落花生、種実・木の実類（ごまを除く）、果物（キウイフルーツ、桃）のコンタミネーションがある場合には、できるだけ使用を避ける。
- ・食物アレルギーの発症や重症化対策として新規発症の原因となりやすい食物は使用しない。
- ・1学期中は、えび、かに等の甲殻類の使用をできるだけ避ける。

(2) アレルギー用の献立表を作成するとき

- ・調味料や加工食品についても、原材料を調査し記載すること。
- ・記入漏れなど間違いがないように複数の関係者が確認すること。
- ・事前に保護者や担任などへ送付すること。
- ・保護者は翌月分の献立表を確認したら、承諾書を記入して学校へ提出する。
- ・同一ラインや同一施設によるコンタミネーションは、アレルギー献立表にメーカーから提出された成分表を添付し、該当の児童生徒の保護者に確認してもらう。
- ・アレルギー献立表の表示は、特定原材料（表示義務7品目）及び特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）とする。
- ・児童生徒へ配布する献立表には、卵を使用した献立名の代替食や除去食の献立名に▲をつけて表記する。
- ・保護者への連絡票は、児童生徒配布用献立表の右半分（6群の食品名が書いてあるところ）に▲を表記し、除去食や代替食の名前を記載して作成する。
- ・献立表は共同調理場統一の様式を使用する。

(3) 発注・検収のとき

【発注時】

- ・事前に可能な限りアレルギー情報を把握すること。さらに加工食品や調味料については、原材料配合表やアレルギー表示・コンタミネーションなどの資

料提供を業者に求め確認すること。

- ・手順に沿って、加工品を含めた使用物資を決定する。
- ・加工品等は、見積り依頼時に提出されたメーカー名や名称を正しく記載し発注する。
- ・代替食用の食材、調味料は対応食専用として発注し使用する。

【検収時】

- ・納品された食材が発注したものであるか、確実に検収すること。

(4) 除去食・代替食の調理作業のとき

- ① 調理室内に除去食・代替食一覧表、作業工程表、動線図を掲示し、危機管理と衛生管理体制を確立すること。
 - ・対応食調理担当者を決めておくこと。食物アレルギーについて、専門知識を持った栄養士や調理員2名一組で作業を行う。
 - ・対応食を行う献立を確認し、アレルギー対応用の調理指示書、作業工程表、動線図により、綿密な打ち合わせを行うこと。
- ② 調理作業中にコンタミネーションが起らないよう、アレルギー対応専用室で調理すること。

調理器具を配慮するとともに、アレルギーを含む食品の取り扱い、器具・食器・エプロンなどの使い分けや手洗い・使い捨て手袋の着用を徹底すること。
- ③ 加熱調理の温度確認や衛生的な取り扱いなど、通常の献立と同様にし、保存食の採取や検食を行うこと。
- ④ 間違っ配食することのないように、学校名・学年組・氏名・対応内容等を明記した食物アレルギー対象児童生徒用の容器などを使用すること。
- ⑤ 常に対象児童の学校名・学年組・氏名・対応内容が分かるように表示すること。
- ⑥ 間違いなく配食できたか、複数で確認し、最終チェックをすること。

どの料理が対応食かどうかを一目で判断できるようにすること。



専用の食器に、学校名・学年組・氏名・対応食内容が分かるように表示



食器を食缶に入れた様子
食缶には、アレルギー対応食用の
ものであると表示します。

(5) コンテナ配送のとき

- ・ 分かりやすい表示で配送先を間違えないようにすること。
- ・ 学級担任に直接渡すことができないため、特に連絡体制に注意すること。
- ・ 除去食や代替食は、必ず職員室分と同じコンテナに積込み、検食を準備する時に職員室へ運ぶ。
- ・ 調理場は配送時に対応食が配食できていることを確認し、「アレルギー対応食及び実施承諾書」の「出」欄に押印をしてコンテナの扉裏面に貼り付ける。



専用食器を入れた食缶を、職員室用の食缶と同じコンテナへ収納します。

(6) 学級での配膳のとき

【学校】

- ・ 対応食を受け取り、表示された学校名・学年組・氏名・献立名・対応内容を本人と口頭で確認すること。
- ・ 該当児童生徒が対応食を受け取ったことの確認後、「アレルギー対応食及び実施承諾書」の「受」欄に押印する。チェックした「アレルギー対応食及び実施承諾書」は、回収時にコンテナの扉裏面に貼り付けて調理場へ返却する。

【児童生徒】

- ・自分自身でも対応食を確認し、食べ始めるまで学校名・学年組・氏名等の書かれたものをはずさないようにすること。



[通常の献立の盛付け例]



[アレルギー対応食の盛付け例]

(7) 給食を食べるとき

【学級担任】

- ・食物アレルギー対象児童生徒が体調不良などの異変を起こしていないか、十分留意すること。
- ・座席の位置を工夫するなど、アレルゲンと接触しないようにすること。
- ・おかわりをすることは、誤食の危険があるため、原則として食物アレルギーの児童生徒におかわりさせないこと。

【児童生徒】

- ・学校名・学年組・氏名・対応内容の表示を確認してから食事を始めること。
- ・他の児童生徒の給食を食べないように十分注意すること。

【他の児童生徒】

- ・食物アレルギーの児童生徒を理解し、対応食以外の給食を食べさせないように指導すること。

(8) 片付けのとき

片付け中に食物アレルギー対象児童生徒が原因食品に接触しないよう注意すること。(給食当番活動時などの配慮)

(9) 調理場での洗浄作業のとき

洗い残しがないよう、十分に洗浄とすすぎを行い、専用の収納庫に保管すること。

通常の食器と同じ洗浄機を使用して洗浄する。(コンタミネーションの可能性あり)

(10) その他

献立に変更があった場合、学校・学級担任・家庭に確実に連絡すること。

5 その他

- (1) 新入学児童生徒に対するアレルギー対応食の提供は、2学期から行うこととする。
- (2) アレルギー対応食及び実施承諾書について（別紙1参照）
 - ① 「アレルギー対応食及び実施承諾書」には、通常献立及び▲をつけて表記された対応食の献立名、具体的な対応食の内容、保護者の献立内容の確認欄、当日の受配における調理場・学校の確認欄が記載されています。
 - ② 「アレルギー対応食及び実施承諾書」は、アレルギー詳細献立表と一緒に学校を通じて保護者へ2部配布する。（1部は保護者保管用、1部は承諾欄に記入し学校へ提出する用。）
 - ③ 保護者は配布された「アレルギー対応食及び実施承諾書」の内容を確認し、配布された2部の内1部の保護者確認欄に、確認日の記入と確認印を押印の上学校に提出する。残りの1部は保護者が保管します。
 - ④ 学校は保護者から提出された「アレルギー対応食及び実施承諾書」の学校確認欄に、提出された日の記入と確認印を押印し、調理場へ写しをFAXで送付する。
 - ⑤ 調理場へ送付された「アレルギー対応食及び実施承諾書」の写しは、対応食提供がされる当日の調理場の配送、学校の受け取りの確認のための書類として使用する。
 - ⑥ 調理場は配送時に対応食が配食できていることを確認し、「アレルギー対応食及び実施承諾書」の「出」欄に押印をしてコンテナの扉裏面に貼り付ける。
 - ⑦ 学校は、該当児童生徒が対応食を受け取ったことの確認後、「アレルギー対応食及び実施承諾書」の「受」欄に押印する。押印した「アレルギー対応食及び実施承諾書」は、回収時にコンテナの扉裏面に貼り付けて調理場へ返却する。