学校給食における食物アレルギー対応について

豊明市教育委員会

愛知県が発行した「学校における食物アレルギー対応の手引き」を基に、豊明市では食物アレルギーを有する児童生徒の安全性を最優先として以下のように対応しています。

食物アレルギーを有する児童生徒の保護者は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を医師に記入してもらい学校に提出

↓

学校は、毎月詳細な献立表を希望される保護者に配付

↓

保護者は、確認後、学校で除去する献立、食品を報告

※給食センターでは、詳細な献立説明会を毎月１回行っています。

Q1 学校給食において食物アレルギーの対応を行う場合とは、どのようなことですか。

A　詳細な献立表配付、無配膳対応、一部弁当持参、完全弁当持参を指します。

・無配膳対応・・・主食、飲用牛乳、副食においてアレルゲンを含むものについては配膳しない対応のこと。

・一部弁当持参・・その日の給食の献立において無配膳となる主食、飲用牛乳、副食について、自分で持参すること。

・完全弁当持参・・学校給食の提供が困難である対象者において、毎日弁当を持参すること。

※牛乳アレルギーのある人のみ代替として、希望者に豆乳を配膳（別途申請書必要）

Q2 詳細な献立表とは何ですか

A　主食及び副食に含まれるアレルゲンのうち「特定原材料」「特定原材料に準ずるもの」28品目の有無のわかる献立表です。（下記参照）

［アレルギー対象食品使用献立一覧表］

2020 年　献立1　昼食　0:通常献立　1(中小学)　2020-07-16　印刷　1 ページ

日付		献立名	①小麦	②そば	③卵	④乳	⑤落花生	⑥あわび	⑦いか	⑧いくら	⑨えび	⑩オレンジ	⑪かに	⑫キウイフルーツ	⑬牛肉	⑭くるみ	⑮さけ	⑯さば	⑰大豆	⑱鶏肉	⑲豚肉	⑳まつたけ	㉑もも	㉒やまいも	㉓りんご	㉔ゼラチン	㉕バナナ	㉖ごま	㉗キャベツ	㉘ポークエキス	㉙	㉚	備考
8/25	火	牛乳				○																											
		クロワッサン	○			○													○														
		スペイン風オムレツ			○	○															○												
		ベーコンと大根のトマト煮																	○	○	○												
		★パインゼリー																															
8/26	水	牛乳				○																											
		麦ごはん(減)																															
		きんぴらそれ煮																															
		野菜たっぷりみそ汁																	○	○													
8/27	木	牛乳				○																											
		小麦入り米粉パン	○			○													○														
		サーモンフライ	○														○		○														
		きのこ入りコンソメスープ																	○		○												
8/28	金	牛乳				○																											
		白ごはん(減)																															
		かつおふりかけ																										○	※ふりかけに使用しているわしはえび、かにを食べています。				
		豆腐のそぼろあん包み			○														○	○													
		肉じゃが																			○												
8/31	月	牛乳				○																											
		麦ごはん(減)																															
		ごぼう入りつくね(2個)																	○	○	○												
		沢庵わん																	○		○												
		★シークヮーサーゼリー																															

○:アレルギー対象食品

※食品表示法で指定されている「特定原材料」「特定原材料に準ずるもの」28品目以外の食物アレルギーの原因食材やコンタミネーション、加工食品の材料等は記載していません。知りたい場合は、給食センターへお問い合わせください。

※しょうゆ「小麦・大豆」と大豆油「大豆」は表記していません。

Q3 家庭では医師の指導を受けて原因食品を少量ずつ食べていますが、学校でも同じように対応できませんか。

A　体調の変化があったり、大量調理である学校給食では計算どおりの量とならないことがあったりして、重大な事故につながる危険がありますので、安全性を最優先とする観点から学校給食ではアレルゲンを含む食品・料理は一切提供しない対応とします。

Q4 学校給食で使用しない食品はありますか。

A　令和３年４月から、そば、落花生、くるみ、カシューナッツは使用しないこととなりました。

<u>学校生活管理指導表が提出されない場合は食物アレルギーに関する対応ができませんのでご承知おきください。</u>