# 小牧市立小中学校の学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

はじめに

学校給食における食物アレルギー対応方針の基本的な考え方は、アナフィラキシーを起こす可能性のある児童を含め、食物アレルギー児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことです。そして、学校での管理を求めるアレルギー児童生徒に対しては、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の適切な診断による学校生活管理指導表の提出を必須にするとともに、実際の対応についても、学校生活管理指導表に基づくことを徹底することと示しました。

本市においては、生命に係わる重大な事故は起きていないものの、一歩間違えると児童生徒の生命・身体に影響を及ぼすような事案は散見されます。引き続き現場では、一層の対策の充実が必要であるといえます。

こうした背景を踏まえ、学校及び調理場の施設設備、人員等の現状を十分考慮し、過度な対応・無理な対応・複雑な対応は行うことのないように、小牧市立小中学校の学校給食における食物アレルギー対応の基本方針を定めました。

今後も、市内全小中学校において、この基本方針に基づいてアレルギー対応を進め、すべての児童生徒が、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごせるようにと願います。

令和７年６月 25 日
令和８年７月　６日改正
小牧市教育委員会

## ≪基本方針≫

1. 食物アレルギーを有する児童生徒に給食を提供する場合は、安全性を最優先とする。
2. 給食で食物アレルギー対応を必要とする児童生徒は、「食物アレルギー対応申請書」、「家庭における除去申告書」、医師の診断による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」、の提出を必須とする。
3. アレルギー原因物質を使用した料理は、提供しない。
4. 学校において食物アレルギー対応に関する委員会を組織し、全ての教職員が共通認識を持って食物アレルギー対応を行う。
5. 学校は全ての食物アレルギーに関する事故報告書及びヒヤリハット報告書を市教育委員会に提出する。

別冊５

## 1．食物アレルギーを有する児童生徒に給食を提供する場合は、安全性を最優先とする。

食物アレルギーを有する児童生徒にもできる限り給食を提供するため、以下の対応を行います。

（1） 次の食材は使用しません

ア 食物アレルギーを発症すると、特に重篤度が高い食物
そば・落花生

イ 学校給食で初めて食べ、重篤なアレルギー症状を発症する可能性が高い食物
あわび・いくら・キウイフルーツ・くるみ・カシューナッツ、マカダミアナッツ
ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ

※ 果物を除き、学校給食では食材を加熱調理します。

（2） 次のものを始めとして、食物アレルギーに配慮した献立の作成に努めます。

ア アレルギー表示制度で定められている特定原材料のうち、食物アレルギーを有する児童生徒等の人数が多い食物（卵・乳）については、それぞれの食材が主菜と副菜で重複しないように献立を作成し、これらのアレルギーを有する児童生徒が、どちらかの料理を食べられるように考慮します。

イ 特定原材料 9 品目及び特定原材料に準ずるもの 20 品目をすべて除去した「ユニバーサル給食」を年に3回提供するよう努めます。

ウ 献立作成にあたっては、調味料を除く副食（おかず・デザート）に特定原材料を含まない献立を月に複数回作成します。

（3） 次の食材にアレルギーがあり、医師から配慮や管理が必要と診断された児童生徒にアレルギー除去食を提供します。
対象食材：卵（鶏卵及びうずら卵）・乳

（4） 乳アレルギーを有する児童生徒に、飲用牛乳の代替食として、調整豆乳を提供します。

（5）加工食品は必ず詳細な原材料配合表を取り寄せ、アレルギー表示制度で定められている特定原材料及び特定原材料に準ずるものに、記号等を記載した詳細な献立表を作成します。

（6）安全性確保のため、原因物質を提供するか提供しないかの二者択一対応を原則とします。原因食物ごとの別々の献立や調理方法は行いません。

（7） アレルギー除去食を喫食する児童生徒は、除去食提供日におかわりを禁止します。また、学校でアレルギー対応を行う児童生徒の無配膳対応を行う日は、当日の給食のすべてでおかわりを禁止します。

（8）よく洗った調理器具の微量残留や離れた場所からの飛散、揚げ油の共有、調味料、だし、添加物等に含まれる微量のアレルゲンやコンタミネーション（混入）など

の注意喚起表記程度の量のアレルゲンの混入で、アレルギー症状を発症するような重篤な食物アレルギーがある場合は、給食を提供しません。家庭に協力を求め完全弁当持参となります。

(9) アレルゲンが多品目にわたり、安全な給食の提供が困難な場合は、家庭に協力を求め完全弁当持参となります。

(10) 以下の調味料・だし・添加物等(原因食物)に含まれる微量のアレルゲンや、注意喚起表記(食品表示法)程度の量のアレルゲンの混入では、アレルギー症状を発症しない児童生徒を給食提供の対象とします。

| 原因食物 | 除去する必要のない調味料・だし・添加物等 |
|---|---|
| 鶏卵 | 卵殻カルシウム |
| 牛乳 | 乳糖、乳清焼成カルシウム |
| 小麦 | しょうゆ、酢、みそ |
| 大豆 | 大豆油、しょうゆ、みそ |
| ゴマ | ゴマ油 |
| 魚類 | かつおだし、いりこだし、魚しょう |
| 肉類 | エキス |

**2. 給食で食物アレルギー対応を必要とする児童生徒は、「食物アレルギー対応申請書」、「家庭における除去申告書」、医師の診断による「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の提出を必須とする。**

食物アレルギー対応において、医師の診断に基づかず、保護者からの聞き取りのみで対応することは危険なため、避けることとされています。

このため、学校給食において食物アレルギー対応を必要とする児童生徒は、誤った対応を防ぐため「食物アレルギー対応申請書」、「家庭における除去申告書」、医師の診断による「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の提出を必須とし、毎年提出を求めています。また、アレルギー原因物質の変化、症状の寛解など、アレルギー対応の変更があった場合は、再度提出を求めます。

さらに必要に応じ、アレルギー専門医と連携し、専門的な指導・助言を得て、協議を行い、対応を決定し、実施します。

(例)IgE抗体検査等で食物アレルギーの陽性反応が出ていても、摂取による症状が全くなく、「学校生活管理指導表」の「学校生活上の留意点」において、医師が給食について「管理不要」と診断したときは、食物アレルギーの原因食品を含む給食を原則提供します。

## 3．アレルギー原因物質を使用した料理は、提供しない。

児童生徒それぞれのアレルギー原因の症状の程度に合わせて、個別にアレルギー原因食材を使用した料理を提供したり、しなかったりする多段階対応は、誤食事故の原因となるため、非常に危険です。

このため、本市の学校給食における食物アレルギー対応は、食物アレルギーと医師から診断され、「学校生活管理指導表」に基づいて行います。当該アレルギー原因食物の対応をするか、しないかの二者択一とし、対応するアレルギー原因食物を使用した料理については、使用量や調理方法による多段階の対応は行わず、その料理を提供しません。

（1） 個別対応しません。

（例）アレルゲンが卵の場合

フライのつなぎの卵は食べられるが、厚焼き玉子は食べられない場合でも、量の多少による対応は原則行わず、卵が含まれたものは除去食又は無配膳対応とします。

（例）アレルゲンが乳の場合

乳が含まれるシチューやパンは食べられるが、飲用牛乳は飲めない場合でも、加熱の有無や量の多少による対応は原則行わず、乳が含まれたものは、除去食又は無配膳対応とします。

（2） 体調の良し悪しによる対応の変更はしません。

（3） 給食では生卵は提供しません。そのため、家庭で加熱卵を問題なく食べることができ、生卵のみにアレルギー症状がある場合、医師が「学校生活管理指導表」の「学校生活上の留意点」において生卵のみを「管理必要」と記載しているときは、卵を原則給食で提供します。

（4） 児童生徒自身がアレルゲンとなる食品を自己除去する対応は不可とします。単品（果物・ゼリーなどのデザート類）も無配膳対応とします。

## 4．学校において食物アレルギー対応に関する委員会を組織し、全ての教職員が共通認識を持って食物アレルギー対応を行う。

小中学校に、食物アレルギー対応に関する委員会を組織し、すべての教職員が共通認識を持って食物アレルギー対応が実践できるよう努めます。

学校における食物アレルギー対応は、文部科学省の「学校におけるアレルギー疾患対応の基本的考え方」に基づき、すべての教職員が共通認識を持って組織的に行い

ます。

学校は、食物アレルギー対応を希望する保護者から申請を受け、面談を行い国・県・市の食物アレルギー対応に関する規定に基づき、施設の状況、人員体制等を踏まえて対応を決定します。学校は、決定した内容を保護者に通知します。

校長は、アレルギー対応について具体的な方針の策定、児童生徒の個別の食物アレルギー管理マニュアル（個別の取組プラン）や緊急時個別対応マニュアルの作成、研究会の企画等をするなど、全ての教職員が共通認識をもって食物アレルギー対応にあたることができるように、校内の食物アレルギー対応に関する委員会を設置し、学校全体で食物アレルギー対応に取り込むための体制を作ります。

**5．学校は全ての食物アレルギーに関する事故報告書及びヒヤリハット報告書を市教育委員会に提出する。**

（1） 学校は、食物アレルギーに関する事故が発生した場合は、すみやかに市教育委員会事務局学校給食課に報告します。また、食物アレルギーに関する事故及び全てのヒヤリハット事例について、校内の食物アレルギー対応に関する委員会において再発防止策を検討し、市教育委員会事務局学校給食課に報告します。

（2）学校給食課は、学校から報告を受けた場合、すみやかに市教育委員会事務局学校教育課へ情報提供し、学校教育課から全小中学校に事故及びヒヤリハット事例の再発防止策を各小中学校へフィードバックし情報共有を図ります。

（3） 各小中学校は、全教職員で情報を共有し、事故防止の徹底に努めます。

**※ ヒヤリハット事例とは**

**事故に至らなかったものの、一歩間違えれば事故になっていたかもしれない「ヒヤリ」としたり「ハッ」としたりした経験を意味し、1つの重大な事故の背後には、29の軽微な事故があり、その背後には300のヒヤリハット事例があるとされている。**

**※ エピペン又はネフィー事例**

**学校でエピペン又はネフィーを使用した場合は、学校から別に市教育委員会事務局学校教育課担当指導主事へ指定の様式で報告。学校教育課は学校給食課に情報提供を行う。**

《学校で実施する対応》

| | |
|---|---|
| 詳細献立表の配布対応 | 学校給食で食物アレルギーの対応を行う場合に、献立の内容が分かる資料等を配布する対応 |
| 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<br>（除去食及び代替食対応がない場合は無配膳対応となる） |
| 一部弁当持参 | 無配膳対応により提供されない主食・副食を持参 |
| 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 |
| 除去食対応 | 調理段階で除去が可能なアレルゲンを含む食品を加えない調理のみを提供する対応（2品目　卵　・　乳） |
| 代替食対応 | アレルゲンを含む食品の代わりにアレルゲンを含まない食品を提供する対応<br>（飲用牛乳の代替えとして調整豆乳の提供のみ） |

# 小牧市の学校給食のアレルギー対応について(基本方針簡易版)

1．　小牧市の学校給食のアレルギー対応では、安全性を最優先として、下記の対応をしています。

学校給食において、下記の食品については原材料として使用しません。そのため、学校給食でのアレルギー対応は不要です。

**そば、落花生、あわび、いくら、キウイフルーツ、くるみ、カシューナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ**

また、果物を除き、学校給食では、食材は必ず加熱調理しています。

○　**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。

○　**一部弁当持参**：無配膳（提供されない）となる主食、飲用牛乳、副食について、弁当を持参。

○　**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。

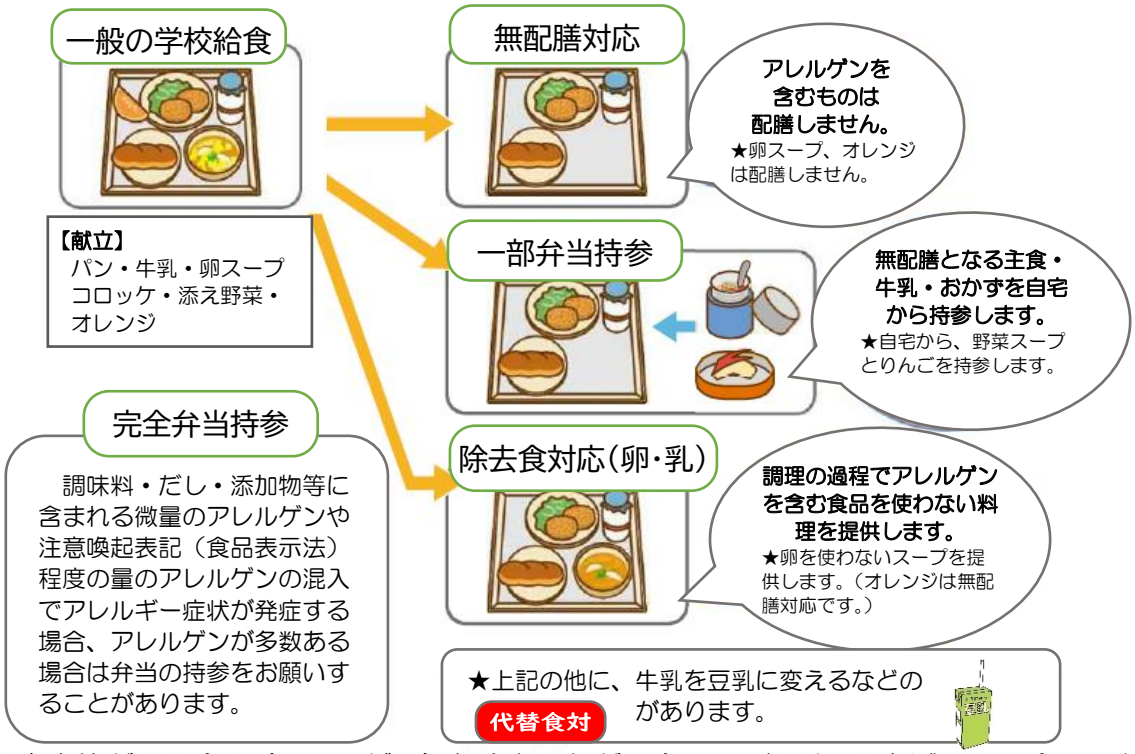
○　**除去食対応**：鶏卵、うずら卵、また乳・乳製品を使用した料理が除去対象となります。

※主食となるパン（乳）は、対象ではありません。

※単品(例：卵焼きやオムレツ、ヨーグルトや角チーズ)については、除去が不可能であるため、学校において無配膳対応を行います。

※除去食対応は、５月から開始予定です。

○　**代替食対応**：アレルゲンを含む食品の代わりにアレルゲンを含まない食品を提供する。（飲用牛乳の代わりに調整豆乳の提供のみ）




児童生徒が原因食品（アレルゲン）を除去しながら食べる、個別に量を減らして食べるなどの

対応を認めていません。提供するかしないかの二者択一を原則とします。

したがって、上記の対応を必要とする場合は、献立の内容が分かる「詳細な献立表」と「食物アレルギー対応確認表」を用いて、アレルギーの確認、対応を行います。

2．アレルギー対応をする場合の必要な提出書類

○　学校生活管理指導表
○　食物アレルギー対応申請書
○　家庭における除去申告書

3．注意事項

2の提出書類に基づき、学校は面談を行い、対応方法を決定します。その際、下記のような場合において、完全弁当持参をお願いすることもありますのでご了承ください。

**① 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンの混入で、アレルギー症状を発症する場合**

**調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンとは**

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

**② コンタミネーションなどの注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンの混入で、アレルギー症状を発症する場合**

**コンタミネーションなどの注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンとは**

食品を生産する際に、原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料等が意図せずに混入してしまうこと。

例）○同一製造ライン使用によるコンタミネーション
- 給食センターでは複数の献立（複数のアレルゲンを含む）を同時に調理しています。
- 給食センター使用の揚げ油は、毎回新油に交換していません。
- 給食センターで食器や調理器具は洗浄して共用しています。
- 米飯、パン、めん製造工場では、複数のアレルゲンを含む製品を製造しています。

○原材料の採取方法によるコンタミネーション
- しらす干し、小魚、海藻などは、えび・かにが混ざる漁法で捕獲しています。

○えび、かにを捕食していることによるコンタミネーション
- かまぼこなどの練り製品に使われる魚や、メヒカリやししゃもなどの魚は、えび・かに・いかを食べています。

令和７年度に小牧市立小中学校の学校給食における食物アレルギー対応の基本方針を作成しました。この基本方針に基づきアレルギー対応を進め、全ての児童生徒が、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごせるようにと願います。詳細につきましては、小牧市学校給食課のホームページでご確認ください。※右記の二次元バーコードを参照

**小牧市教育委員会学校給食課**
**Tel　０５６８－４１－３２５１**