

四万十市の学校給食アレルギー対応について

四万十市の学校給食では、安全安心な学校給食を提供するため、以下の内容で学校給食の食物アレルギー対応を行なっています。

1. 四万十市教育委員会のアレルギー対応方針

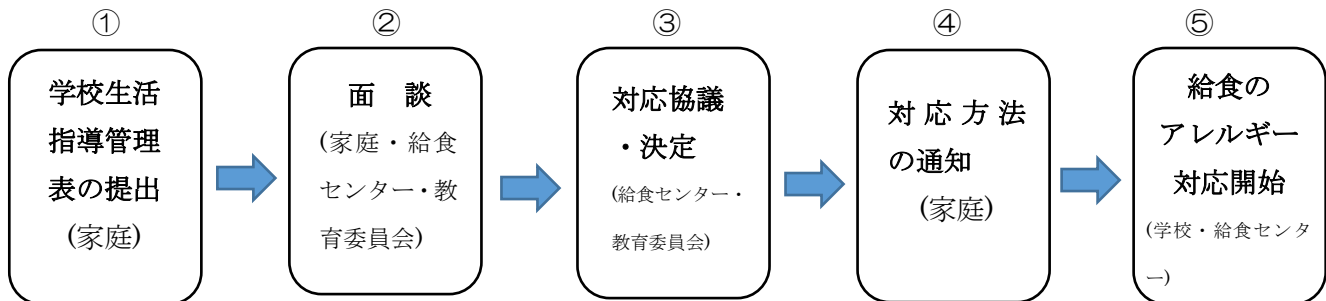
食物アレルギーを有する児童生徒に対しては、原因食物を除いた除去食の提供を基本とし、献立の主となる食材については原因食物の代替えとなる食材を使用した代替食を提供する。

2. 食物アレルギーを有する児童生徒の把握

食物アレルギーを有する児童生徒及びその原因食物の把握は、医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」により行う。そのため、食物アレルギーを有し、学校給食でアレルギー対応食の提供が必要な児童生徒の保護者は「学校生活管理指導表」の提出をしなければならない。

各給食センターの栄養教諭及び四万十市教育委員会は「学校生活管理指導表」をもとに、各児童生徒のアレルギー対応を決定する。その際、保護者との面談を行なう。

3. 学校給食の食物アレルギー対応開始までの流れ



* 安全性の確保を目的とした食物アレルギー対応を実施するために、学校給食でのアレルギー対応の開始は、「学校生活管理指導表」の提出の後、面談及び対応協議を経て、対応方法を決定となります。その後、家庭に対応方法を通知し、「家庭」「学校」「給食センター」で情報共有を行ったうえで、アレルギー対応が開始されます。

そのため、アレルギー対応の開始には時間を有する場合がありますので、ご了承下さい。

4. 学校給食でのアレルギー対応が困難な場合

給食での安全性を確保するため、以下の（ア）（イ）に該当する場合は、安全な給食の提供が困難であり、お弁当対応をお願いする場合があります。

（ア）極微量で反応が誘発される可能性がある場合

- A) 調味料・だし・添加物の除去が必要
- B) 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の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。」

- C) 多品目の食物除去が必要
- D) 食器や調理器具の共用が出来ない
- E) 油の共用が出来ない
- F) 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

（イ）施設の整備状況や人員などの体制が整っていない場合

*A)~F)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確認が必要です。

【文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針(平成27年3月より)】P21

また、安全性の確保を目的とした学校給食の提供の考え方として、

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても、症状誘発の原因となりにくい下記の食品について対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食の提供が困難なため、お弁当対応をお願いする場合があります。

原因食物	除去できない調味料・だし・添加物等	原因食物	除去できない調味料・だし・添加物等
鶏 卵	卵殻カルシウム	ご ま	ごま油
牛 乳	乳糖・乳清焼成カルシウム	魚 類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
小 麦	しょうゆ・酢・みそ	肉 類	エキス
大 豆	大豆油・しょうゆ・みそ		

【文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針(平成27年3月より)】P19