

重要！

**八戸市学校給食における
食物アレルギー対応管理マニュアル**



令和5年12月改訂

八戸市教育委員会

目次

第1章	食物アレルギーの基礎知識	1
1.	食物アレルギーとは？	1
2.	アナフィラキシーとは？	2
3.	食物アレルギーの原因食品	4
4.	八戸市における食物アレルギーの状況（八戸市教育委員会調査）	5
第2章	八戸市の学校給食における食物アレルギー対応	6
1.	基本的な考え方	6
2.	学校給食における食物アレルギー対応の種類（3種類）	6
(1)	各自が対象食材を除去する対応	7
(2)	弁当持参対応	7
(3)	食物アレルギー対応食の提供	7
3.	対応期間	7
4.	食物アレルギー対応の基本的な流れ	8
5.	食物アレルギー状況調査の手順	9
6.	学校における管理と対応	10
(1)	委員構成と主たる役割（例）	10
(2)	教職員の役割（例）	10
(3)	個別面談、校内打合せ会議の実施	11
(4)	給食対応停止の場合	11
(5)	「食物アレルギー対応が必要な児童・生徒のリスト」の作成	11
(6)	関係機関等との連携	12
(7)	緊急時の備えと対応（エピペンの使い方）	12
(8)	研修の充実	14
(9)	対象児童生徒への個別指導	14
(10)	他の児童生徒への指導	14
(11)	教室での対応と給食指導のポイント	14
第3章	食物アレルギー対応食の実施方法	16
1.	実施内容	16
2.	食物アレルギー対応食提供要件（6つ）	17
3.	実施時期及び実施対象校	17
4.	食物アレルギー対応食提供までの手順（令和元年度～）	18
(1)	新規（4月給食開始日スタート）の場合（新小学1年生・新中学1年生）	18
(2)	継続の場合	19
(3)	転入生等の場合	19
(4)	食物アレルギー対応食の停止の場合	19
5.	食物アレルギー対応食提供児童生徒に対する毎月の対応	21
6.	食物アレルギー対応食の調理、配送、受渡し、配膳	21
(1)	給食センターにおける調理について	21
(2)	給食センターから学校までの配送について	21
(3)	学校における食物アレルギー対応食の受渡しと配膳 <例>	22
(4)	給食センターでの洗浄作業について	24
7.	食物アレルギー対応食の給食費	24
8.	試食会の開催	24

第1章 食物アレルギーの基礎知識

1. 食物アレルギーとは？

食物アレルギーとは、原因となる食品を食べたり、触ったり、吸い込んだりしたことに対して、体を守るはずの免疫システムが過剰に反応して皮膚、呼吸器、消化器、あるいは、全身に起きる有害な症状をいいます。食物アレルギーによって引き起こされる症状には、おおむね次のものがあります。

<食物アレルギーによって引き起こされる症状>

皮膚	かゆみ・じんましん・血管運動性浮腫・発赤疹・湿疹
粘膜	かゆみ・眼粘膜充血・涙が流れ出る・まぶたがむくむ
消化器	嘔吐・下痢・悪心（気分が悪くむかむかした感じ）・疝痛発作（おへそを中心にしておなか痛くなる）・慢性の下痢による蛋白漏出・体重増加不良
上気道	くしゃみ・鼻水・鼻づまり・口腔粘膜や咽頭のかゆみ、違和感（イガイガしたいつもと違う感じ）、腫脹（はれる）、咽頭喉頭浮腫（のど、のどの奥の方のむくみ）
下気道	せき・喘鳴（ゼーゼーして息が苦しくなる）・呼吸困難
全身性	アナフィラキシー：多臓器にわたる症状 アナフィラキシーショック：頻脈（脈が速くなること）、血圧低下 活動性低下（ぐったりする）・意識障害

出典：食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル 小・中学校編
財団法人日本学校保健会 2005年4月11日

食品に含まれる毒素による反応（食中毒）や、体質的に乳糖を分解できずに下痢を起こす病気（乳糖不耐症）などは食物アレルギーとはいいません。

2. アナフィラキシーとは？

アレルギー反応により、じんましん等の皮膚症状、腹痛や嘔吐等の消化器症状、喘鳴や呼吸困難等の呼吸器症状が複数同時かつ急激に出現した状態をアナフィラキシーといいます。食物アレルギーには、じんましんタイプ（即時型）と皮膚炎タイプ（遅延型）の2種類があり、このうち、即時型のじんましん等が重症化した状態がアナフィラキシーです。児童生徒に起きるアナフィラキシーの原因のほとんどは食物ですが、それ以外にも医薬品、昆虫刺傷、ラテックス（天然ゴム）等が原因物質（アレルゲン）となります。なかには、まれにアレルギー反応によらず、運動や物理的な刺激等によってアナフィラキシーが起こる場合もあります。



食物アレルギーのうちのじんましんタイプ（即時型）は、食後2時間以内に、じんましん、咳、呼吸困難などを起こすタイプです。食物に対して作られたIgE抗体が主たる原因と考えられています。このタイプでは、じんましん等が重症化し、アナフィラキシーとなるもののほか、次の症状が見られる場合があります。

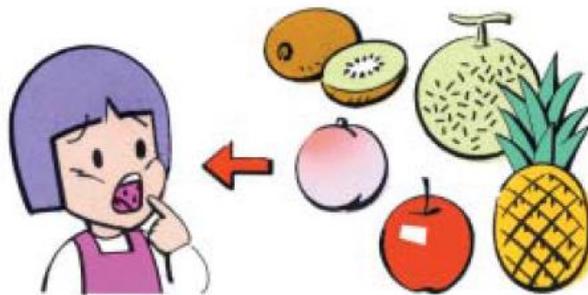
[食物依存性運動誘発アナフィラキシー]

原因となる食品を食べるだけなら平気でも、食後に運動するとアナフィラキシーが起こることがあります。運動によって腸での消化や吸収に変化がおき、未消化なタンパク質が吸収されてしまって起きると考えられています。



[口腔アレルギー症候群]

花粉に対する IgE 抗体が、果物や野菜と反応するために起こる即時型アレルギーです。果物や野菜が消化されると反応しなくなるため、通常は、食後5分以内に口の中がピリピリしたり、かゆくなったりするだけですが、大量に食べて全身に症状が出る場合もあります。



<アナフィラキシーの典型的症状>

初期の症状	口内違和感・口唇のしびれ・四肢のしびれ・気分不快・吐き気・腹痛・じんましん等
中程度の症状	のどが詰まった感じ・胸が苦しい・めまい・嘔吐・全身のじんましん・ゼーゼーして苦しくなる
強い症状	呼吸困難・血圧低下・意識障害

出典：食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル 小・中学校編
財団法人日本学校保健会 2005年4月11日

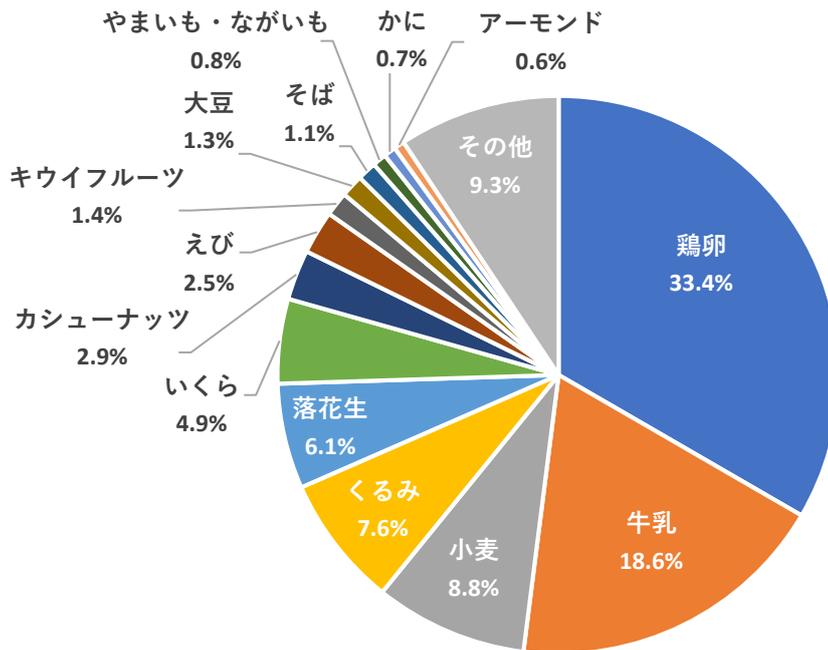
いざという時のために
日頃から症状について
確認しておきましょう！

3. 食物アレルギーの原因食品

食物アレルギーを引き起こすことが明らかな食品のうち、三大アレルゲンとして知られているのが、鶏卵・乳・小麦です。また、重篤度の高いものとしては、そば、ピーナッツがあげられます。

食物アレルギーの原因食物のうち、鶏卵、乳、小麦は、年齢が増すごとにしばしば消失しますが、甲殻類（えび・かに）や果物類（特にキウイフルーツ）などは、学童期から成人までの期間で新たに発症するなど、年齢によって原因食物が変化したり、新たに加わったりすることがあります。

<全年齢における原因食物>



出典：令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」を基に作成（消費者庁「アレルギー表示とは」参照）

食物アレルギーの原因となる食品は多岐にわたりますが、加工品の表示については、患者数が多い、または、重篤度が高い8品目（えび・かに・くるみ※・小麦・そば・卵・乳・落花生）が特定原材料として表示が義務付けられています。また、特定原材料に準ずるものとして、表示を推奨されている食品が20品目あります。

<特定原材料等一覧>

※令和5年3月、特定原材料に「くるみ」が追加された。なお、事業者が表示の切り替えを行う期間（経過措置期間）は、令和7年3月31日まで。

特定原材料（8品目） 表示義務付け	えび・かに・ <u>くるみ</u> ・小麦・そば・卵・乳・落花生
特定原材料に準ずるもの（20品目）の表示を推奨	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ 豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

4. 八戸市における食物アレルギーの状況（令和5年度5月現在）

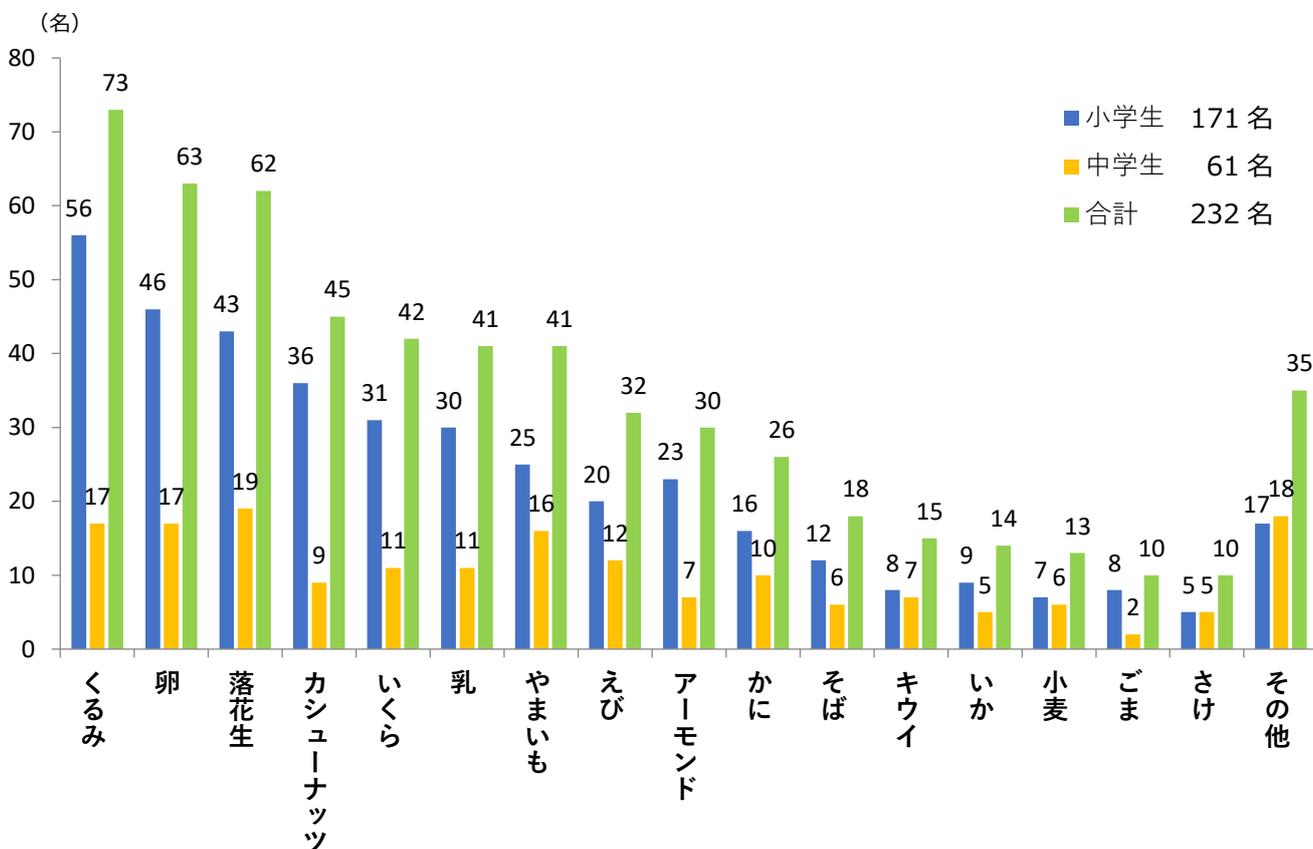
市内小中学校の状況を調査した結果、何らかの食物アレルギーを有している児童生徒は、232名（小学校171名、中学校61名）となっており、給食時に対応が必要な児童生徒の割合は1.5%（小学校1.6%、中学校1.1%）となっています。中でも、原因食物が卵の児童生徒は63名、乳の児童生徒は41名となっており、対象者が多い状況です。ここ数年で、原因食物のナッツ類の割合が高くなってきています。

【 給食時に対応が必要な児童生徒数 】

(名)

	対応が必要な児童生徒数	市内児童生徒数	給食時に対応が必要な児童生徒の割合	給食時の対応				
				アレルギー対応食	完全弁当対応	一部弁当対応	各自が対象食材を除去する対応	食品別アレルギー確認表の提供
小学校	171	10,418	1.6%	33	5	52	113	65
中学校	61	5,376	1.1%	7	1	23	40	25

【 学校生活管理指導表の提出のある児童生徒のアレルギー状況 】



第2章 八戸市の学校給食における食物アレルギー対応

1. 基本的な考え方

近年、生活環境や食生活の変化に伴い、全国的に食物アレルギーをもつ子どもが増加傾向にあると言われていています。全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しく過ごせるようにするため、学校給食における食物アレルギー対応は、安全性を最優先し、全ての教職員、給食センター及び教育委員会関係者、医療関係者、消防関係者などが相互に連携し、組織的に対応することが不可欠です。

本市においても、平成27年3月に文部科学省より示された、「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、対応していきます。

<学校給食における食物アレルギー対応実施基準>

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも可能な範囲で給食を提供する。そのためにも安全性を最優先する。
- 校内食物アレルギー対応委員会等により、組織的に学校全体で取り組む。
- 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）」（以下「管理指導表」）の提出を必須とする。
- **安全性確保のため、原因食物を全て除去する対応を原則とする。**
- 学校及び給食センターの施設設備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

2. 学校給食における食物アレルギー対応の種類（3種類）

学校給食における食物アレルギー対応で大切なことは、食物アレルギーをもつ児童生徒を正確に把握することです。学校においては、食物アレルギー対応が必要な児童生徒のため、管理指導表に基づき、校長の指導のもと、その対応を進めます。

学校給食での対応としては、各校に提供している給食（以下「通常食」）から、状況に応じて自分で原因物質を除去する方法、弁当持参（毎日又は献立内容による）による方法、食物アレルギー対応食（以下「対応食」）を提供する方法があり、児童生徒のアレルギー症状などに応じて、次のように分類します。

なお、通常食では、特定原材料（8品目）のうち、かに・くるみ・そば・落花生について、特定原材料に準ずるもの（20品目）のうち、あわび・いくら・キウイフルーツ・まつたけについては使用していません。

(1) 各自が対象食材を除去する対応

アレルギー表示した「献立のお知らせ」を事前に配布し、それを基に、保護者や担任等の指示もしくは、児童生徒自身の判断で学校給食から原因物質を除去しながら食べます。

学校では、学級担任等による除去の確認を行います。

なお、献立のお知らせには特定原材料8品目について記載されていますが、それ以外のアレルギー情報が必要な場合は、特定原材料に準ずるもの20品目のアレルギー情報を給食センターより提供します。

(2) 弁当持参対応

- ・給食の提供を受けずに毎日弁当を持参する完全弁当対応
- ・除去が困難な献立時のみ弁当を持参する一部弁当対応

<弁当対応の考慮対象>

極微量で反応が誘発される可能性がある場合等下記のような場合は、安全な給食提供は困難であり、弁当対応となります。

- 調味料・だし・添加物の除去が必要な場合
- 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）がある場合についても除去指示がある場合
- 多品目の食品除去が必要な場合
- 食器や調理器具の共用ができない場合
- 油の共用ができない場合
- 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場合

(3) 食物アレルギー対応食の提供

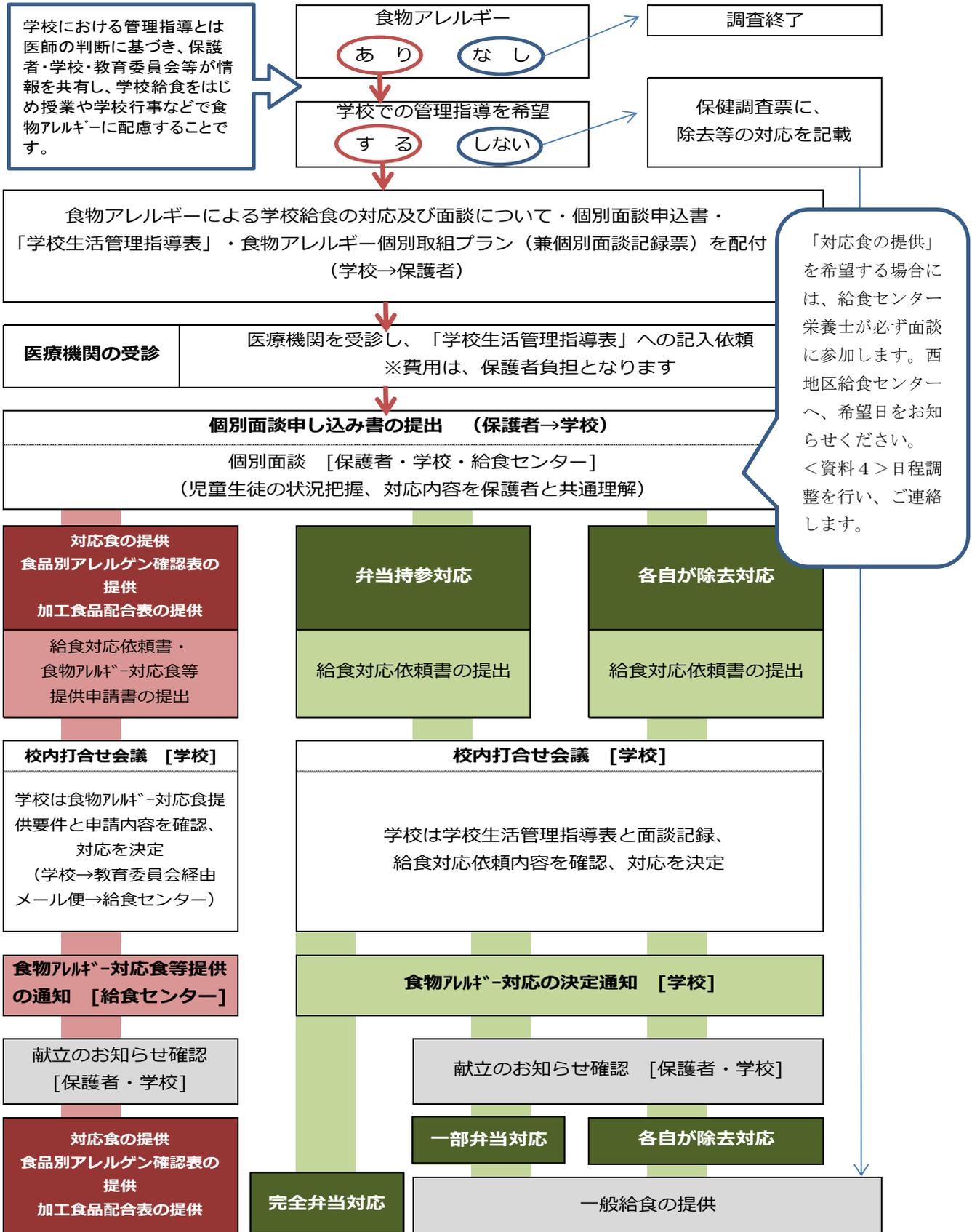
八戸市学校給食における対応食は、通常食の献立を基本として、**卵及び乳**を除去して提供する給食です（西地区給食センターの通常食を基本としています。→16 ページ参照）。

3. 対応期間

対応は年度ごととし、申請書の提出に合わせ**新たな管理指導表**を提出してください。

4. 食物アレルギー対応の基本的な流れ

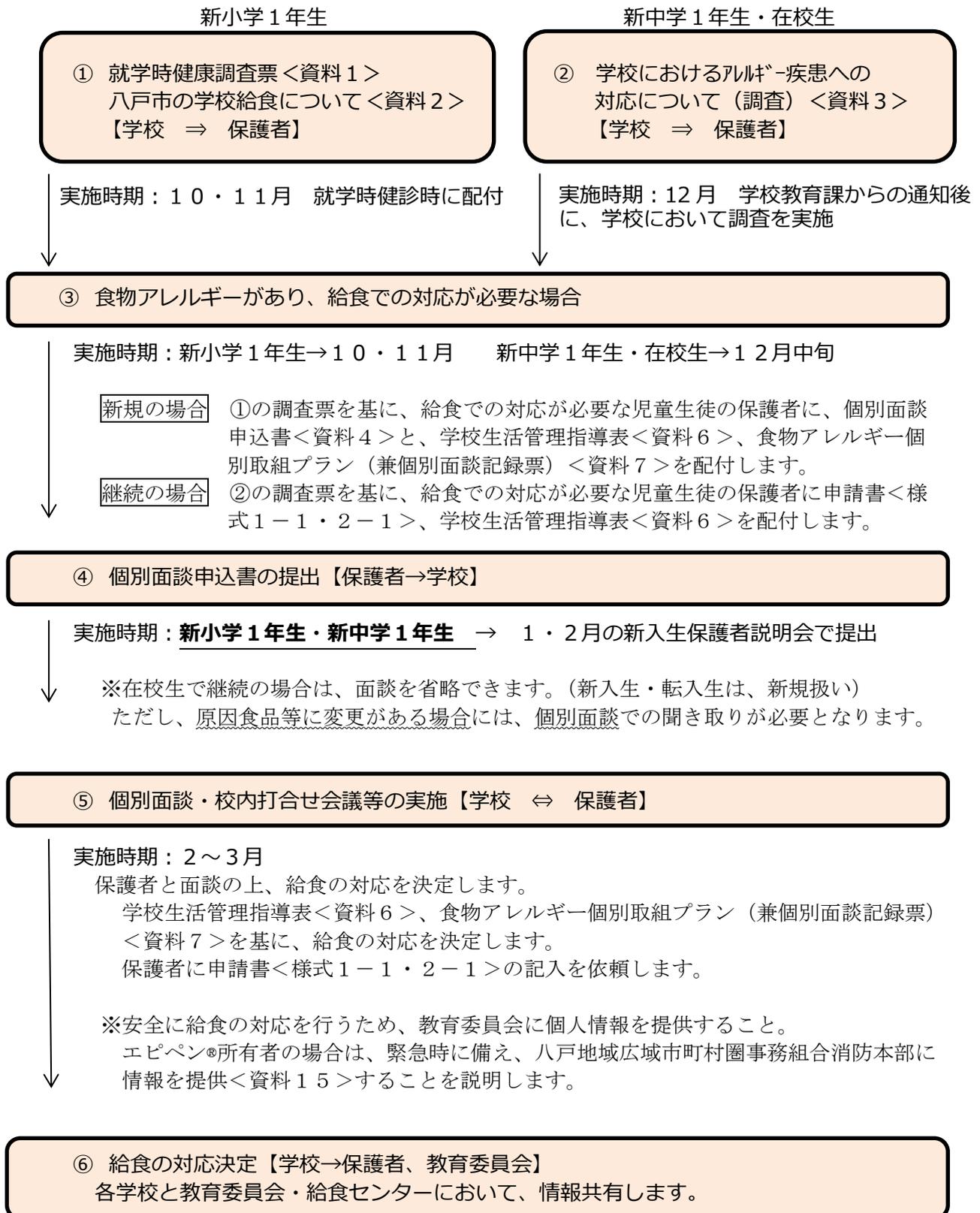
アレルギー調査 (学校→保護者)	新入生	在校生（進級時）	転入生（新規発症時）
	就学時健康診断時に確認 10・11月	新年度に向けた対応確認 12月	随時



※様式の詳細については、様式一覧をご確認ください

5. 食物アレルギー状況調査の手順

食物アレルギー状況は、新小学校1年生は10・11月の就学時健康診断時に、在校生は、12月に調査します。



6. 学校における管理と対応

学校給食の食物アレルギー対応は、個人の努力や判断に任されるものではなく、組織で対応するものです。校長は校内食物アレルギー対応委員会を組織し、自ら委員長となります。委員会では、国のガイドラインに基づき、校内における食物アレルギーの様々な調整、連携、管理、決定、周知を行います。

なお、食物アレルギーは既往症のある児童生徒のみが発症するとは限らず、学校給食で初めて食べた食品に反応する事例も少なからずあります。また、転校等で新たに食物アレルギーを有する児童生徒が転入して来ることがあります。このため、現在食物アレルギーを有する児童生徒がいない学校にあっても体制整備を行う必要があります。

(1) 委員構成と主たる役割（例）

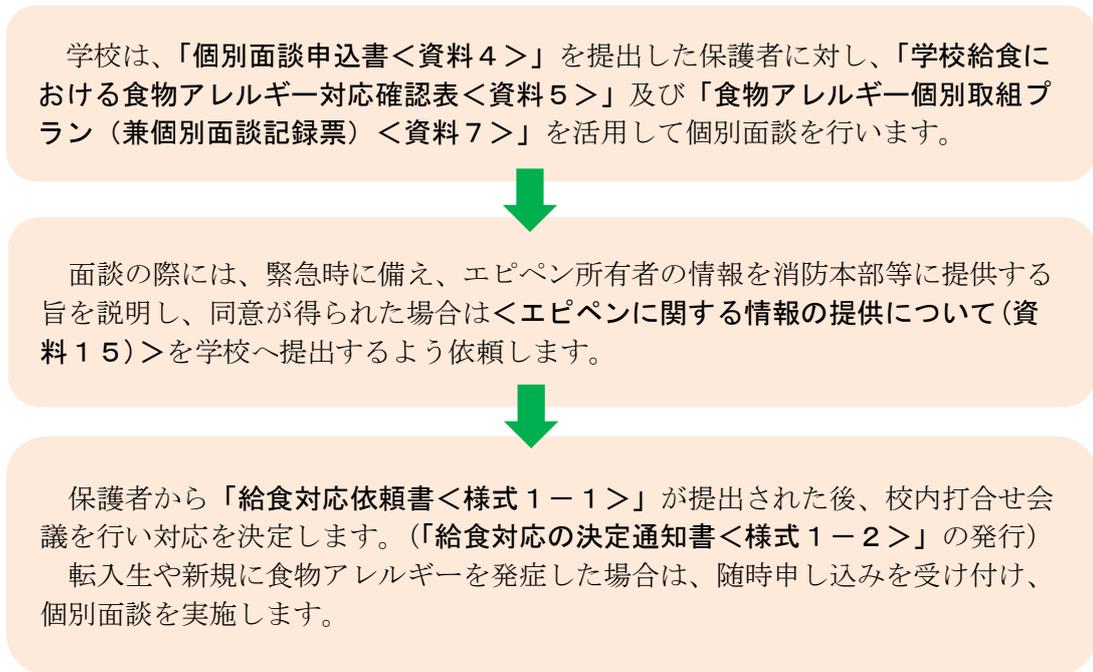
- ◎委員長 校長（対応の総括責任者）
- 委員 教頭（校長補佐、指示伝達、外部対応）※校長不在時には代行
教務主任（教頭補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応）
養護教諭（実態把握、主治医や学校医との連携、事故防止）
保健主事（教務主任・養護教諭等の補佐）
給食主任（給食時間の共通指導徹底、給食管理システム入力）
関係学級担任・学年主任（安全な給食運営、保護者連携、事故防止）

(2) 教職員の役割（例）

校長等	<ul style="list-style-type: none"> ・市教育委員会等の方針の趣旨を理解し、教職員に指導する。 ・食物アレルギー対応委員会を設置する。 ・個別面談を実施する。 ・関係職員と協議し、対応を決定する。
保健主事	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応委員会を開催する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。
教職員	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プランを情報共有する。 ・緊急対応方法等について共通理解を図る。 ・学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギーの内容等を把握し、同様の対応ができるようにする。
学級担任	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急対応方法等について把握する。 ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 ・給食時間は、決められた確認作業を確実にやり、誤食を予防する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握に努める。 ・他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。

<p>養護教諭</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急対応方法等を立案する。 ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全教職員間で連携を図る。 ・主治医、学校医、医療機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。
-------------	--

(3) 個別面談、校内打合せ会議の実施



(4) 給食対応停止の場合

食物アレルギーにより、学校での給食対応を受けている児童生徒の症状が改善し、医師の指導を受け学校給食対応を停止する場合は、随時、「食物アレルギーによる学校給食対応（停止）依頼書」<第1-3号様式>を提出してもらいます（卒業の場合は、提出不要）。また、提出の際は、学校は家庭での原因物質の摂取状況について、聞き取りを行います。

(5) 「食物アレルギー対応が必要な児童・生徒のリスト」の作成

学校は、食物アレルギー疾患のある児童生徒を把握するために、個人毎の食物アレルギーの状況や学校給食における対応をまとめた「食物アレルギー対応が必要な児童・生徒のリスト」<資料14>を作成します。

作成にあたっては

- 「就学時健康調査票」<資料1>
- 「学校におけるアレルギー疾患への対応についての調査」<資料3>
- 「学校給食における食物アレルギー対応確認表」<資料5>
- 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」<資料6>

を基に、個人毎の食物アレルギーの状況を把握します。

「食物アレルギー対応が必要な児童・生徒のリスト」は、学校内の所定の場所に保管して、個人情報の保護に十分配慮しつつ、いつでも全教職員が見て対応できるようにします。

(6) 関係機関等との連携

①医師との連携

主治医や学校医と連携を密にし、アドバイス等を受けられるようにします。

②保護者との連携

学級担任及び養護教諭は、対象児童生徒の保護者と密に連絡を取り合うことが必要です。学校・学年行事の際に食事を伴う活動には、事前に連絡を取り、可能な対応を検討していくとともに、宿泊を伴う場合には、現地の病院等も調べ、緊急時の対応ができるようにします。

③給食センター、栄養教諭、学校栄養職員との連携

給食センターの栄養教諭、学校栄養職員と常に連絡を取り合い、児童生徒の健康状態の変化や食物アレルギー対応の方法について、情報交換を行うようにします。

(7) 緊急時の備えと対応（エピペンの使い方）

アレルギー症状が出現した場合などの緊急時に適切な対応ができるように、「個別緊急対応票」＜資料16＞を整備し、全教職員に周知します。

緊急時対応の手順、各教職員の役割分担、アレルギー症状のチェックシートなどは、(公財)日本学校保健会が作成した「学校におけるアレルギー疾患対応資料」や、東京都健康安全研究センターが発行した「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を参考にして各学校で作成します。

「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」(ダウンロード)

http://www.tokyo-eiken.go.jp/kj_kankyo/allergy/to_public/

「学校におけるアレルギー疾患対応資料」(ダウンロード)

<http://www.gakkohoken.jp/>

・エピペン[®]の使い方

◆それぞれの動作を声に出し、確認しながら行う

① ケースから取り出す



ケースのカバーキャップを開け
エピペン[®]を取り出す

② しっかり握る



オレンジ色のニードルカバーを
下に向け、利き手で持つ

“グー”で握る!

③ 安全キャップを外す



青い安全キャップを外す

④ 太ももに注射する



太ももの外側に、エピペン[®]の先端
(オレンジ色の部分)を軽くあて、
“カチッ”と音がするまで強く押し
あてそのまま5つ数える

**注射した後すぐに抜かない!
押しつけたまま5つ数える!**

⑤ 確認する



使用前 使用后

エピペン[®]を太ももから離しオレ
ンジ色のニードルカバーが伸び
ているか確認する

伸びていない場合は「④に戻る」

⑥ マッサージする



打った部位を10秒間、
マッサージする

介助者がいる場合



介助者は、子供の太ももの付け根と膝を
しっかり抑え、動かないように固定する

注射する部位

- ・衣類の上から、打つことができる
- ・太ももの付け根と膝の中央部で、かつ真ん中 (A) よりやや外側に注射する

仰向けの場合



座位の場合



出典：東京都食物アレルギー緊急時対応マニュアル

(8) 研修の充実

①教育委員会による研修体制の充実

校長、教頭、給食担当者等を対象とした研修等において、それぞれの職務に応じた、アレルギー症状への対応等について理解するための研修を実施します。

②校内研修の実施

児童生徒と関わる全職員が、食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、アレルギー症状を発症したときの緊急時の対処方法を確認し、協力していくことが必要となります。そのため、校長の指導のもと、情報を共有し、校内での共通理解を図るとともに、食物アレルギーに対する知識と理解を深めるため、校内研修を実施することとします。

(9) 対象児童生徒への個別指導

児童生徒の発達段階に応じて、学級担任、養護教諭、保健主事、栄養教諭・学校栄養職員等が連携を図り、保健面、栄養面、生活面に関する指導を行い、次のような自己管理能力を育成することが必要です。

個別指導のポイント

- 自分にとって食べてよい食品と食べてはいけない食品の見分け方
- 食べてはいけない食品が出されたときの回避の仕方
- アレルギー反応による症状出現の把握の仕方
- アレルギー反応による症状が出ていることの伝え方
- 年齢に応じた食品表示の読み方
- 食物アレルギー対応を行っている場合の栄養管理

また、対応食提供の児童生徒のおかわりは、安全を最優先して禁止とします。あわせて、おかわり禁止の理由について事前に指導を行います。

(10) 他の児童生徒への指導

学級担任は、養護教諭等と連携を図るなどして、一般の児童生徒に対して、食物アレルギーという疾患を理解させることが大切です。

具体的には、食物アレルギーは、特定の食物を摂取することによって生じるアレルギー反応であり、人によっては生命の危険を伴うことや、原因となる食品を取り除くことにより発症を未然に防ぐことができることなどについて、児童生徒の発達段階に応じて、正しい知識を身に付けさせます。

アレルギーに関する個別の対応については、他の児童生徒が不審に思ったり、いじめのきっかけになったりしないよう十分に配慮することが重要です。

(11) 教室での対応と給食指導のポイント

★学級担任等の注意事項★

- 低学年の児童、自己管理能力が不十分な児童生徒に関しては、学級担任が配膳、または、配膳の補助を行います。
- 対応食の内容について心配な点があるときは、対象児童の食事を一度止め、給食センターに確認をした上で、再開させます。
- 万が一食べてしまった場合の対処方法について、常に確認しておきます。
- 原因食物に接触するだけで症状が出てしまうなど、アレルギー症状が重症の場合は、座席の配置や給食を食べる場所（保健室等）について検討を行います。

教室における対応と指導

教室における対応と指導にあたっては、対象児童生徒に対するもののほか、学級の他の児童生徒に対することも極めて重要であることから、年度当初においては、校長の判断により学級担任以外の職員による応援を考慮することも必要です。

また、誤配や誤食を防止するためにも、教室内にはアレルギーを表示した献立表を掲示して児童生徒へ周知します。

給食準備

「対象児童生徒」への対応・指導

- 対象児童生徒に対して、他の児童生徒と違い、食物アレルギー対応食が提供される、又は、給食から除去する食材がある、などのことを理解させる。
- 対象児童生徒が給食当番を行う場合は、アレルギーに触れないように配慮する。

「他の児童生徒」への対応・指導

- 給食当番や他の児童生徒への説明を十分に行い、誤配が無いように注意する。
- アレルギーが対象児童生徒の食器等に付着しないように注意する。
- 誤配、誤食がないように教室内にアレルギーを表示した献立表を掲示する。
- 食物アレルギーをもつ児童生徒について、他の児童に説明し理解させ、学級全体で見守るよう努める。
- 他の児童生徒に食物アレルギー対応が好き嫌いではないことを理解させる。

給食中

「対象児童生徒」への対応・指導

- 食物アレルギー対応内容を確認し、食べ始める。
- 対応食提供の児童生徒のおかわりは禁止とする。

「他の児童生徒」への対応・指導

- 食事中は、他の児童生徒からの食物接触や誤配・誤食に十分注意する。
- 万一、誤配・誤食があった場合は、個別緊急対応票<資料 16>に沿って対応する。

給食後

「対象児童生徒」への対応・指導

- 対象児童生徒の喫食状況や健康観察を行う。
- ※ 特に給食後の運動には注意して健康観察を行う。

第3章 食物アレルギー対応食の実施方法

1. 実施内容

- 卵と乳の両方を取り除いた献立になります。(卵のみ、乳のみの除去ではない)
飲用牛乳については、豆乳を代わりに提供します。
 - 専用調理室を設けた西地区給食センターの通常食の献立を基本とし、卵と乳を含む食品に対して除去食または代替食となり、栄養価等の補正は行いません。
 - 北・東地区給食センターの通常食の献立を基本とした対応食は、施設の状況から提供困難なため、西地区給食センターで調理した対応食を配送します。そのため、北・東地区給食センターの対象校の対応食は、クラスの児童生徒の献立とは、主食等を含め全て異なります。
 - 対応食は、全て(主食、汁物、おかず、飲み物、デザート)西地区給食センターから専用容器に入れて配送します。誤食防止のため、クラスの給食からのおかわりはできません。
 - 専用調理室には、卵・乳は持ち込みませんが、全ての給食(パン・麺・加工品など)を専用調理室で調理するものではありませんので、コンタミネーションを完全に排除できないことを前提とします。
- ※ コンタミネーションとは、調理するときに原因物質が微量に混入してしまうことをいいます。

除去食品は、今後、対象児童生徒数や、施設・設備面などを考慮しながら、見直しを行う予定です。



<配送されるとき>



<食器に移したときの例>

※学校給食では、生卵は提供しておりません。

※卵・乳以外にもアレルギーを持つ児童生徒も対象としますが、提供する対応食は、卵・乳両方の除去食または代替食となります。**卵のみ、乳のみの除去ではありません。**

2. 食物アレルギー対応食提供要件（6つ）

対応食を安全に提供するため、以下6つの要件の全てを満たす児童生徒が対象となります。

～食物アレルギー対応食を提供できる6つの要件～

- ① 医師の診断・検査により食物アレルギーと診断され、特定の食品に対して対応の指示があること
- ② 医師から食事療法を指示され、家庭でも原因食物の除去をしていること
- ③ 極微量（調味料、だし等の除去が必要/食器、調味料の共用ができない/油の共用ができない等）で反応が誘発される可能性がないこと
- ④ 年1回、医師の診断を受け、「管理指導表」の提出ができること
- ⑤ 「管理指導表」を基に、学校・給食センター等の関係者との面談を行っていること
- ⑥ 容器等に、氏名・学校名・学級名を明記することに同意できること

3. 実施時期及び実施対象校

4月の給食開始日から、市内全小中学校を対象に、対応食を提供します。また、相談・面談は随時受付します。この場合も、次ページの手順により確認を行い、対応を決定します。

4. 食物アレルギー対応食提供までの手順（令和元年度～）

(1) 新規（4月給食開始日スタート）の場合 （新小学1年生・新中学1年生）

	新規の場合
新小学1年生：10・11月 就学時健診時 新中学1年生：12月中旬 小学校にて配付	給食での対応が必要な児童生徒の保護者に、 食物アレルギーによる学校給食の対応及び面談について<資料4-①>、 個別面談申込書<資料4-②>、学校生活管理指導表<資料6>、 食物アレルギー個別取組プラン（兼個別面談記録票）<資料7> の配付 学校→保護者
新小学1年生・新中学1年生 1・2月 新入学保護者説明会時	個別面談申込書・学校生活管理指導表の提出 保護者→学校（日程調整） （事前に、小学校から中学校へ申し送り）
2・3月	個別面談（児童生徒の状況把握、対応内容を保護者に説明 提供の要件が確認ができた場合は、申請書を配付する） 保護者・学校・給食センター
2月下旬	アレルギー対応食試食会・施設見学会の開催 （対象：予定児童生徒・保護者・学校関係者）
3月上旬まで	申請書（新規）の提出 保護者→学校
3月15日まで	校内打合わせ会議 （学校は実施決定基準と申請内容を確認、対応を決定し、申請書と 学校での決裁の写しと学校生活管理指導表の写しを 教育委員会へ提出する。また、給食管理システムの入力を行う） 学校→教育委員会→給食センター
<u>3月末</u>	食物アレルギー対応食提供の決定通知 給食センター→学校・保護者
4月上旬	献立のお知らせ送付 給食センター→学校・保護者（献立確認）
4月給食開始日	アレルギー対応食の提供

※また、期間に関わらず、相談・面談は随時受付します。この場合も、上記の手順により確認を行い、対応を決定します。

※対応食提供を希望する場合には、給食センター栄養士が必ず面談に参加します。学校から西地区給食センターへ希望日を電話連絡し、個別面談申込書<資料4>と管理指導表の写しを学校教育課へ提出ください。日程調整を行い、ご連絡します。

(2) 継続の場合

継続の場合	
12月中旬 冬休み前	申請書（継続） 学校生活管理指導表の配付 学校→保護者
1月下旬 冬休み明け	申請書（継続）の提出 保護者→学校
<u>2月15日まで</u>	校内打合わせ会議 (学校は実施決定基準と申請内容を確認、対応を決定し、申請書と学校での決裁の写しと学校生活管理指導表の写しを教育委員会へ提出する。また、給食管理システムの入力確認を行う) 学校→教育委員会→給食センター
<u>3月末</u>	食物アレルギー対応食提供の通知 給食センター→学校・保護者
4月給食開始日	アレルギー対応食の提供

(3) 転入生等の場合

転入生や、新規に食物アレルギーを発症した場合については、随時、(1) 新規の場合と同様の手順により、申込みを受け付けます。

(4) 食物アレルギー対応食の停止の場合

対応食の提供を受けている児童生徒の症状が改善し、医師の指導を受け、対応食を停止する場合は、以下の流れで手続きを行います。(卒業の場合は、手続不要)。

①年度途中の場合

保護者 「依頼書」＜第1－3号様式＞、「届出書」＜第2－3号様式＞ 提出
学 校 「個別面談」を行い、原因食品の摂取について医師の指示内容等を確認
「校内打合わせ会議」で対応を決定し、対応食停止日を西給食センターへ確認
給食管理システムの入力を行い、決定通知＜第1－4号様式＞を保護者へ送付
学校 → 教育委員会 → 給食センター 「届出書」＜第2－3号様式＞を送付
給食センター → 学校・保護者 決定通知＜第2－4号様式＞の送付

②年度末の場合 ～年度ごとの更新のため、確認の手続のみ行う～

保護者 「依頼書」＜第1－3号様式＞ 提出
学 校 「個別面談」を行い、原因食品の摂取について医師の指示内容等を確認
「校内打合わせ会議」で対応を決定し、対応食停止日を西給食センターへ確認
給食管理システムの入力を行い、決定通知＜第1－4号様式＞を保護者へ送付
学校 → 教育委員会 → 給食センター
「学校給食対応停止依頼書」＜第1－3号様式＞（写し）の送付

個別面談・校内打合せ

【 個別面談 】

面談の申込みがあった場合、個別面談を行います。

確認事項

- ・過去の食物アレルギー症状（アナフィラキシーを含む）情報
- ・家庭での対応状況
- ・学校生活において考慮すべき必要事項
- ・薬（エピペン等）の持参希望の有無
- ・緊急時の対応連絡先・方法
- ・教職員全員、学級内の児童生徒並びに保護者へ、当該児童生徒の食物アレルギー情報共有※することについて了解を得ること。

個別面談では、これらの事項を確認します。必要に応じて補足してください。

※情報共有内容

- ・学校給食での対応内容
- ・学校給食での考慮すべき点等
- ・持参する弁当の学校での保管場所・方法
- ・薬（エピペン等）を持参する場合の取扱い（保管場所と使用方法等）
- ・緊急時の対応 等

時 期

2・3月

場 所

各学校

★面談し、方針確定後に、申請書類を配付します。

参加者(例)

対応給食を希望する保護者・校長又は教頭・学級担任・養護教諭・給食主任・給食センター栄養士

※ 対応食提供希望の場合は、給食センター栄養士が全ての面談に参加しますが、除去・弁当希望の場合については、学校からの要望により参加します。西地区給食センターへ希望日を電話連絡し、個別面談申込書<資料4>及び管理指導表の写しを提出ください。栄養士の数が限られていますので、日程調整を行い、ご連絡します。

【 校内打合せ会議 】

保護者から食物アレルギー対応食等提供申請書が提出された場合は、校内食物アレルギー対応委員会を開催します。

開催目的

- ・申請内容と実施決定基準を確認し、対応を決定する
- ・決定内容は、学校内で共通理解を得ること

開催時期：個別面談終了後

場 所：各学校

会議後

必要書類を教育委員会に送付し、給食管理システムにて児童生徒の登録・食数入力を行う。

5. 食物アレルギー対応食提供児童生徒に対する毎月の対応

対応食提供の決定後は、毎月、「献立のお知らせ（食物アレルギー対応食用）」を、学校を經由して対応食を提供する児童生徒の保護者へ配付します。家庭においても、配付された献立で、除去内容を確認します。

6. 食物アレルギー対応食の調理、配送、受渡し、配膳

(1) 給食センターにおける調理について

【 作業工程等の確認 】

- ① 「献立指示書」を確認し、「作業工程表」、「作業動線図」を作成します。
- ② 作業工程や調理手順を複数の調理員で確認します。
- ③ 「アレルギー対応食提供児童生徒出欠表」＜資料 1 1＞・「アレルギー対応食個人確認書」＜資料 1 3＞を作成します。

【 事前準備 】

- ① 検収担当者は、納入された食品の表示を見て、複数の栄養士等で原材料に原因食物が使用されていないかを確認します。
- ② 原材料の保存食を50g以上採取します。

【 調 理 】

- ① 調理担当者は、専用コーナーで専用エプロンを身に付けて調理を行います。
調理の際は、専用の調理器具等を使用し、調理指示書を基に、衛生面に十分配慮します。（中心温度の確認、記録は通常と同様に行います。）
- ② 出来上がりの保存食を50g以上採取します。

※検食は、給食センターで担当を決めて、給食時間の30分前に行います

【 配食～片付け 】

- ① 対応食は、1人分の全ての給食を個別ボックスに入れます。
- ② 配食、積込みの際は、「アレルギー対応食個人確認書」と対応食を、複数の調理員・栄養士等で確認します。
- ③ 「アレルギー対応食個人確認書」を、配送運転手に渡します。

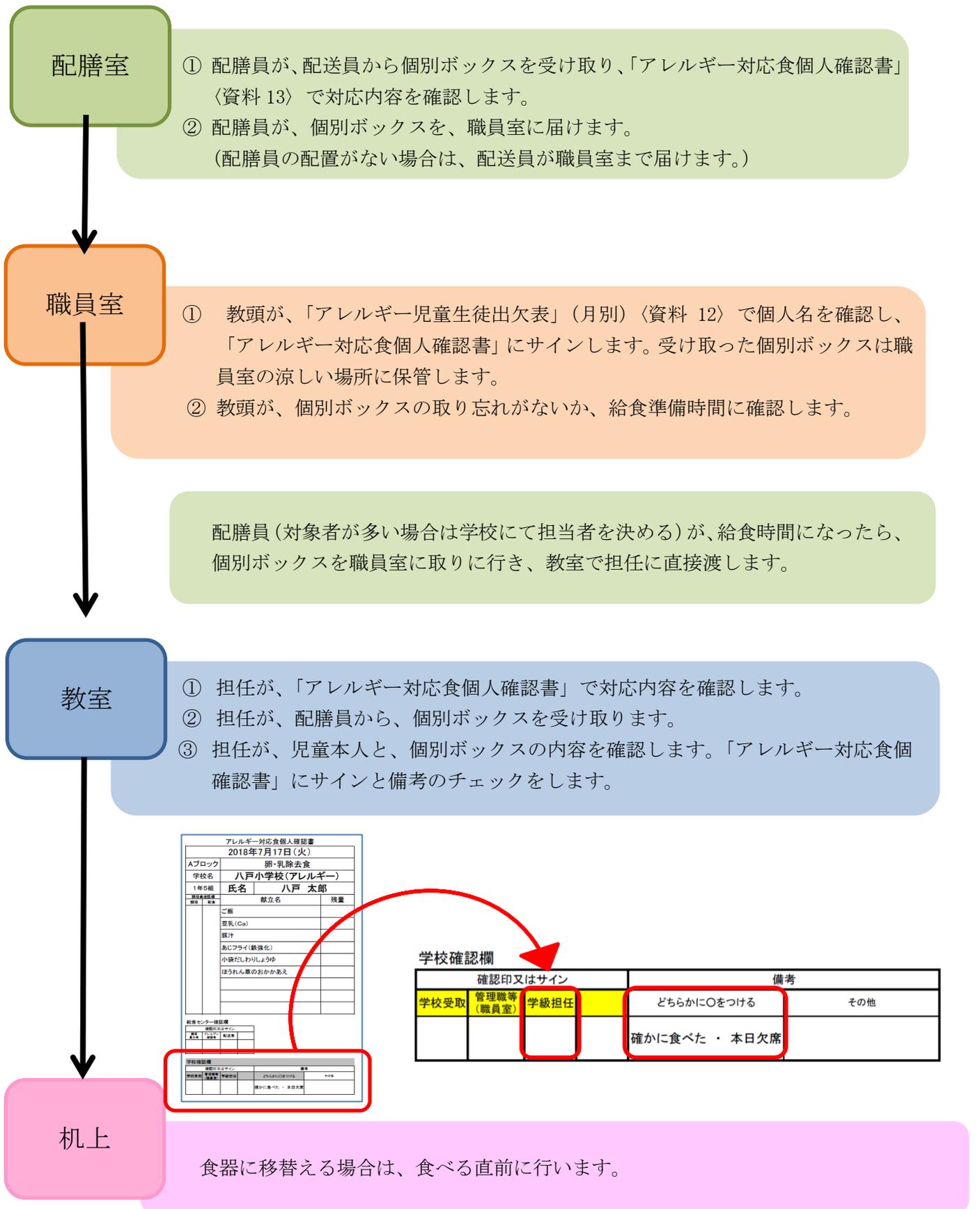
※容器は、一般の容器とは分けて、洗浄・消毒保管を行うため、個別ボックスに入れて返却してください。食器は、クラスのかごに入れて返却して下さい。

(2) 給食センターから学校までの配送について

- ① 西地区給食センター受配校には、個別ボックスを通常のコンテナと共にトラックで配送します。北・東地区給食センター受配校には、個別ボックスを専用の配送車に積載し、直接学校へ配送します。
- ② 配送員は個別ボックスを配膳室で配膳員に手渡します。配膳員がいない場合は、配送員が直接職員室まで届け、担当職員に手渡します。

(3) 学校における食物アレルギー対応食の受渡しと配膳 <例>

【小学校（**下学年**）の場合】



アレルギー対応食個人確認書
2018年7月17日(火)

Aブロック 卵・乳除去食

学校名 八戸小学校(アレルギー)

1年5組 氏名 八戸 太郎 姓立名 残量

ご飯	
豆乳(Ca)	
豚汁	
あじフライ(鉄強化)	
小袋だしわりようゆ	
ほうれん草のおかかあえ	

給食センター確認欄

調理	確認	確認
----	----	----

学校確認欄

確認印又はサイン	備考
学校受取	どちらかに○をつける
管理職等(職員室)	確かに食べた・本日欠席
学級担任	その他

学校確認欄

確認印又はサイン		備考	
学校受取	管理職等(職員室)	学級担任	どちらかに○をつける
			確かに食べた・本日欠席
			その他

(4) 給食センターでの洗浄作業について

- 残食を計量・記録する
- 容器・個別ボックスは洗浄し、消毒保管する

7. 食物アレルギー対応食の給食費

学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）第 11 条及び学校給食法施行令（昭和 29 年政令 212 号）第 2 条では、学校給食に要する経費のうち、学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費（修繕費を含む。）並びに学校給食に従事する職員の人件費については、学校設置者の負担とし、それ以外の経費（食材料費等）を保護者の負担と定めています。

このことから、学校給食に関して食物アレルギーへの特別な対応を行った場合は、その食材料費にかかる費用を、食物アレルギーを有する児童生徒の保護者に負担していただくこととなりますが、本市では学校給食にかかる食材料の一括購入を実施していることから、それにかかる費用のみを算出することは困難であります。

そこで、対応食の給食費については、通常食と同額にします。

8. 試食会の開催

対応食提供予定児童生徒と保護者・学校関係者を対象に、対応食の試食会を行います。実際に、対応食を試食していただき、調理過程や受渡しなどを確認していただくことで、対応食提供を安心して迎えていただきます。

<様 式>

	様 式 名	マニュアル 関連ページ	内 容	発行→ 送付までの流れ	
第1-1号 様式	給食対応依頼書	8・9	依頼する学校対応を記入 (保護者)	保護者→学校	学校保管…5年保管
第1-2号 様式	給食対応決定通知書	8・11	給食対応依頼書への決定通知	学校→保護者	
第1-3号 様式	給食対応(停止)依頼書	11	給食対応決定通知書の内容を 停止するため使用(卒業の 場合は不要)	保護者→学校	
第1-4号 様式	給食対応(停止)決定通知書	11	給食対応停止依頼書への決定 通知	学校→保護者	
第2-1号 様式	食物アレルギー対応食等提供申請書 (アレルギー対応食・食品別アレルゲン 確認表・配合表)	9・18・ 19(2)	依頼する給食センター対応 を記入(保護者)	保護者→学校→学校 教育課→給食センタ ー	給食センター保管…5年保管
第2-2号 様式	食物アレルギー対応食等提供通知書	11・18・ 19(2)	食物アレルギー対応食等提 供申請書への決定通知	給食センター→学校 →保護者	
第2-3号 様式	食物アレルギー対応食等提供停止届出 書(アレルギー対応食・食品別アレルゲン 確認表・配合表)	11・ 19(4)	食物アレルギー対応食等提 供通知書の内容を停止する ため使用(卒業の場合は不 要)	保護者→学校→学校 教育課→給食センタ ー	
第2-4号 様式	食物アレルギー対応食等提供停止通知書	19(4)	食物アレルギー対応食等提 供停止届出書への決定通知	給食センター→学校 →保護者	

食物アレルギー対応決定様式(対応別)

	対応食の提供 各自が除去対応 弁当持参対応	対応食の提供 食品別アレルゲン確認表の提供 加工食品配合表の提供
保護者が提出する 様式	給食対応依頼書(様式1-1)	食物アレルギー対応食等提供申請書 (様式2-1)
内 容	学校では、①対応食提供確認 ②除去対応の確認 ③弁当持参対応の確認を行う	給食センターから、①対応食の提供 ②食品別アレルゲン確認表の提供 ③加工食品配合表の提供を行う
通知様式	学校が作成 給食対応決定通知書 (様式1-2)	給食センターが作成 食物アレルギー対応食等提供通知書 (様式2-2)

<資 料>

			マニュアル 関連ページ	内 容	発行→送付までの流れ
事前調査	1	就学時健康調査票	9	新小学校1年生（転入・新規等）のアレルギー有無の確認	学校→保護者→学校
	2	八戸市の学校給食について（お知らせ）	9	八戸市の学校給食におけるアレルギー対応について周知（新入・転入生用）	教育委員会→学校→保護者
	3	学校におけるアレルギー疾患への対応についての調査	9	在籍児童生徒（新中1含む）のアレルギー有無の確認	学校→保護者→学校
面談	4	個別面談申込書	9	面談希望（学校での管理指導が必要な）保護者が提出	保護者→学校→学校教育課→給食センター
	5	学校給食における食物アレルギー対応確認表	11	個別面談時に使用	
	6	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）	11	学校での管理指導を希望する保護者が提出 個人ファイルで保管 保存年限：1年間	保護者→学校→学校教育課→給食センター
	7	食物アレルギー個別取組プラン（兼個別面談記録票）	9	面談時に使用（面談記録票に沿って聞き取りを行う） 個人ファイルで保管 保存年限：卒業まで	学校
献立関係	8	献立のお知らせ	7	通常食の献立表	給食センター→学校→保護者
	9	食品別アレルゲン確認表	7	28品目のアレルゲン情報が記載された献立表（1日1枚）	給食センター→学校→保護者
	10	加工食品配合表	7	加工食品などについて使用食材やその配合、アレルゲンが記載されたもの	給食センター→学校→保護者
対応食確認	11	アレルギー対応食提供児童生徒出欠表（日別）	21	対応食を提供する児童生徒の日別一覧	給食センターでの確認に活用
	12	アレルギー対応食提供児童生徒出欠表（月別）	22 23	対応食を提供する児童生徒の月別一覧	学校での管理に活用
	13	アレルギー対応食個人確認書	21 22 23	対応食提供までの当日の確認書	給食センター→調理委託業者→学校
緊急対応	14	食物アレルギー対応が必要な児童生徒のリスト	11	管理指導表が提出され、学校で管理を要する児童生徒の一覧	学校→学校教育課
	15	エピペンに関する情報の提供について	11	緊急時に備え、所有者の情報を消防本部等に提供	保護者→学校→学校教育課→消防本部
	16	個別緊急対応票	12	緊急時に使用	