市川市学校給食における
食物アレルギー対応＜ガイドライン＞

令和６年４月改訂
市川市教育委員会

１．本ガイドラインの目的

本ガイドラインは、学校給食における食物アレルギー対応について、各学校の調理場の状況や給食搬送及び集団活動としての学校給食の特性を踏まえて示し、児童生徒の健康と**安全を最優先**とすることを目的とする。

また、学校給食は食育の推進を目的とすることから、本ガイドラインを遵守の上、食に関して特別の配慮を必要とする児童生徒に対し、学校生活全般を含む個別的な指導を行うとともに、給食時間を楽しく過ごせるように配慮するものとする。

なお、本ガイドラインは、下記の指針を準用し市川市で対応できるものに限定する。

・文部科学省「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
・千葉県教育委員会「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」平成 25 年 11 月
・（財）日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」平成 20 年 3 月

２．対応の方針

学校での食物アレルギーの対応は、医師が診断を記載した「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（以下「管理指導表」と略）に基づいて、保護者が申請し、本ガイドラインに沿って行う。

但し、学校給食における対応は、そのアレルゲン食品、疾病症状、学校の給食実施状況に応じて各学校の食物アレルギー対応委員会で審議し、最終的な対応方法は、各学校が決定する。

※「管理指導表」は（財）日本学校保健会作成に準じた市川市様式のものとする。

３．対応の内容と範囲

（1）全校共通の対応

ア　詳細献立表の配付

・給食の使用食材を細かく示した「詳細献立表」と「加工食品原材料表」を申請のあった家庭に配付し、給食内容を知らせる。

イ　コンタミネーションに関する制限

「学校給食における食物アレルギー対応指針：平成２７年３月文部科学省」を参考とする。

加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示があるものでのアレルゲンの混入による影響が心配される場合は、給食の提供は行わず、年間を通して弁当持参とする。

＜注意喚起例＞・同一工場、製造ライン使用によるもの
・原材料の採取方法による海産物（しらす、海藻等）
・えび、かにを捕食していることによる海産物や練り物製品等

・専用の調理室や調理器（オーブンや釜、鍋等）がないことや、食器具は共用であることから、洗浄後の微量な残留物によりアレルギー反応を発症する懸念がある場合は、給食の提供は行わず、弁当持参とする。

・別揚げは行わない。揚げ油の共用でアレルゲンの混入による影響が心配される場合は、弁当持参とする。
※大量調理により揚げ油を繰り返し再利用するので、前回までの給食にアレルゲン食品を含む揚げ物がある場合、その食品や成分が含まれていることがある。（小麦、卵、乳製品、甲殻類等）

ウ　管理指導表に「アナフィラキシーあり」と記載された場合

・学校と保護者が十分に協議し、対応を決定する。

・現在、微量なアレルゲンの混入では発症する可能性が低いと診断された児童生徒へは、学校と保護者が十分協議した上で、該当するアレルゲンが無い日については、給食を提供する。なお、学校の体制が整い対応が可能な場合は、アレルゲンのある日でも、アレルゲンを含まない献立は提供することができる。

エ　アレルゲンを含む食品は、加熱の有無に関わらず、提供は行わない。

オ　乳アレルギーの場合は、学校給食申出書で「２　主食おかずのみ」を選択することにより飲用牛乳停止の対応を行う。乳アレルギーのない場合は、１食分弁当持参でも、飲用牛乳を提供できる。

カ　「代替食の提供」及び「家庭からの持ち込み食材の調理（温め等も含む）」は行わない。

キ　「自分でアレルゲン食品を除いて食べる」ことは行わない。

ク　アレルゲンの種類や調理の状況に応じて、食べない、もしくは弁当持参とする。

「その日一部弁当」・・・アレルゲンのある献立のみ、家庭から一部弁当を持参する。
「その日全部弁当」・・・アレルゲンのある日は、家庭から１食分全部、弁当を持参する。
「給食提供なし」　・・・年間を通して給食を停止し、家庭から毎日１食分の弁当を持参する。
(コンタミネーション等微量なアレルゲンで反応する場合やアレルゲンが多数ある場合)

ケ　調味料・だし・添加物・加工品の使用について

・十分、原材料を確認して選定するようにする。
但し、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても、病状誘発の原因となりにくい下記（表１）の調味料・だし・添加物等については、完全除去でも基本的に除去しない。これらについて発症が懸念される場合は、原因食物がごく微量で反応が誘発される「重篤な食物アレルギー対象のケース」に該当することを意味するため、安全を最優先し「給食提供なし」を原則とする。

（表１）　除去しない調味料・だし・添加物等

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	さばだし・かつおだし・いりこだし・魚しょう　など
肉類	エキス

※参照：文部科学省平成２７年３月「学校給食における食物アレルギー対応指針」

（２）給食調理場がある学校の対応

ア　除去食の提供

①　除去食品目（表２）

・表示義務のある食物アレルギー物質を含む食品の特定原材料８品目の内、「卵、乳、えび、かに」の４品目に限定して除去食を提供する。

（表２）　アレルゲン食品と対応内容

アレルゲン食品		詳細献立表の配付	除去食の提供	備考
特定原材料の表示義務のある８品目	卵 乳 えび かに	○	○ 可能な範囲で完全除去食を提供する。	除去できない場合は、 弁当持参、または、食べない。
	小麦 落花生 そば くるみ	○	× 安全性の観点から除去調理しない。	弁当持参、または、食べない。
その他の食品		○	× 家庭で判断して代替食（弁当）を持参する。	家庭で判断して弁当持参または、食べない。

②　除去方法

・除去食は「完全除去」とする。少量なら食べられる等の場合も、量を考慮した対応は行わず、完全除去食の提供、または、一部弁当持参とする。（例：乳アレルギーの場合は、飲用牛乳の他、乳が含まれるものは全て除去する。）

③　アナフィラキシー症状を発症する可能性がある場合、除去食の提供は行わない。

④　一つの献立に除去食対応食品が重なって入っている場合は、その食品を除いた除去食のみ調理し、一種類の同じ除去食を提供する。（例「えびと卵入りスープ」の場合、「えび・卵なしスープ」一種類を除去食とする。）

⑤　除去食対応の制限

・学校の体制・人員・調理場の作業環境の中で安全に提供できる範囲で行う。各学校あたりの対応人数やアレルゲンの組み合わせなど、その学校の対応許容範囲を超える場合は児童生徒の安全を最優先として、対応範囲を制限する。

・申請者全員についての除去対応が困難と判断される場合は、アレルゲン数の少ない児童生徒の対応を優先させる。

イ「対応チェック献立表」の提出と確認

・毎月末までに、翌月分の「詳細献立表」と「加工食品原材料表」によりアレルゲンを各家庭で確認し、「弁当持参」「食べない」等、必要事項を記入し、押印またはサインして学校へ提出する。

・毎日の給食前に、担任と児童生徒本人が「対応チェック献立表」を確認し誤食を防止する。

（3）他校から給食が配送される学校の対応

ア　除去食対応は、安全上問題があるため行わない。

イ　「献立確認書」の提出と確認

・毎月末までに、翌月分の「詳細献立表」と「加工食品原材料表」によりアレルゲンを各家庭で確認し、保護者は「弁当持参の有無」「食べない」等、家庭の判断を記入して学校へ提出する。

・提出された「献立確認書」を、毎日給食前に担任と児童生徒本人が確認し誤食を防止する。

4. 対応の手続きと決定

（1）手続きの方法と提出書類について

・保護者は、学校から下記の①～④の書類を受け取り、アレルギー専門外来を受診する。
（①は初回申請時のみ）

・診断されたら、その内容を医師により②「管理指導表」に記入してもらう。

・③と④に必要事項を記入し、②～⑤の書類を揃えて各学校へ申請する。

① 市川市学校給食における食物アレルギー対応ガイドライン
② 「学校生活管理指導表」（アレルギー疾患用）
③ 「市川市学校給食食物アレルギー対応　実施申請書」
④ 「食物アレルギー状況問診票」（初回は必須。毎年、確認をする）
⑤ 検査結果（初回は必須：アレルギーの原因食物を確認するため１年以内の検査結果）
※小学新１年生、中学１年生及び義務教育学校７年生については、就学時健診や入学説明会で説明し、対応希望者へ書類の配付等を行う。

（2）対応の決定

・学校での対応は、医師の診断「管理指導表」に基づいて行う。

・学校長は、校内に食物アレルギー対応委員会を設置する。

・保護者からの申請後、学校管理職、担任、養護教諭、栄養教諭･学校栄養職員（以下：学校栄養士と略）と面談を行い、「管理指導表」、「食物アレルギー状況問診票」、「面談記録表」、「食物アレルギー給食対応同意書」をもとに個別に「食物アレルギー対応 取組プラン」（以下「取組プラン」と略）案を作成する。

・食物アレルギー対応委員会で討議し、取組プランを決定する。

・対応の内容は、ガイドライン及び学校の施設設備の実情を照らし合わせて決定する。

・学校長は、「学校給食食物アレルギー対応　実施決定書」により保護者へ通知する。

（3）申請の更新

・子どもの食物アレルギーの症状は成長とともに年々変化することや学校の状況が変わることから、毎年度、保護者は学校へ申請する。（前述の②～③の書類は、毎年度新しく揃える）

・学校は、面談を行った後、食物アレルギー対応委員会において対応内容を見直し、年度毎に決定する。

（4）追加・解除申請

・アレルギーの症状が寛解したり、対応が必要でなくなったりした場合は、診断を受け、医師が管理不要事項を記入した「管理指導表（または医師の診断書）」と「学校給食食物アレルギー対応　追加・解除申請書」を学校へ提出し、アレルゲンの追加又は解除を申し出る。

・学校は、保護者からの申請後、追加の場合は管理職、担任、養護教諭、学校栄養士と面談を行い、食物アレルギー対応委員会において対応内容を見直し、給食解除日等を「学校給食食物アレルギー対応　追加・解除決定書」で保護者へ伝える。

5．給食のアレルギー対応の進め方

（1）給食調理場がある学校

・学校栄養士は、「詳細献立表」と「加工食品原材料表（必要に応じて）」、「対応チェック献立表」を作成する。

・担任は、学校栄養士から受けた「詳細献立表」と「加工食品原材料表（必要に応じて）」、「対応チェック献立表」を保護者へ配付して、翌月分を連絡する。

・保護者は、翌月の対応内容を確認し、「対応チェック献立表」に押印またはサインして担任へ返す。

・学校は、保護者が記入した「対応チェック献立表」により、内容を確認後して対応する。

（2）他校から給食が配送される学校

・学校栄養士は、教頭へ「詳細献立表」と「加工食品原材料表（必要に応じて）」を送付する。

・担任は、翌月の「詳細献立表」と「加工食品原材料表（必要に応じて）」、「献立確認書」を保護者へ配付する。

・保護者は、「詳細献立表」と「加工食品原材料表」をもとに、翌月の給食のアレルゲンの有無を確認する。アレルゲンのある日とその日の対応について、「献立確認書」に「弁当持参」「食べない」を記入し、担任に給食のアレルゲンとその対応を知らせる。

・学校は、保護者が記入した「献立確認書」により家庭の判断内容を確認して対応する。

日々の対応内容は、保護者、本人、管理職、担任、養護教諭、学校栄養士、調理員が共通理解できるよう周知する。

（3）確認及び緊急時の体制強化

・学校長の指揮のもと、養護教諭をはじめとした全教職員が連携して対応できるように、体制を整える。

・調理場においては、学校栄養士が不在の場合でも、食材確認や調理指導、対応食及び標記の確認を強化し、日々の給食の確認体制を明確にして確実に行う。

・教室においては、アレルギー対応を示した「対応チェック献立表」（保護者・栄養士確認済）もしくは「献立確認書（保護者記入）」を校内で統一した所定の場所に保管し、担任以外の職員や学級の児童生徒もわかるようにする。

・学級担任が不在の場合には、他の職員が対応できるよう確認体制を明確にし、管理職の指導のもと、全教職員と連携して日々の給食対応を確実に行う。

・緊急時においては、速やかに校内で情報共有し、適切に対応する。

（4）学級での児童生徒への配慮や指導

・学校は、給食のアレルギー対応がいじめのきっかけや差別にならないよう、また、子どもたちが楽しく給食時間を過ごせるように配慮する。

・学級の全児童生徒が食物アレルギーについて正しく理解できるように指導する。

6．その他の留意事項

（1）給食の配膳及び後片付けについて

・教室での配膳は、食物アレルギーの給食内容を確認後、アレルゲンの接触や混入がないように、食物アレルギーのある児童生徒の給食の盛り付けを最初に行う。後片付け方も同様に十分注意し、ストローの片付け方等、クラスでルール作りに配慮する。

（2）給食のおかわりや量の調整の禁止について

・アレルゲンのある給食の日は、該当児童生徒は、その日の全ての給食について、おかわり及び、量の調整は、禁止する。

（3）食物アレルギーのある児童生徒の給食当番について

・アレルゲンのある日は、食物アレルギーがある児童生徒には給食当番を控えさせる等の配慮をする。

（4）毎日の給食や弁当の確認について

・食物アレルギーがある児童生徒は、毎日の給食について食べられる物か食べられない物か自分で確認する習慣をつけ、保護者や教職員はそれを支援し自己管理能力を育成する。

（5）弁当持参の場合の確認と管理について

・保護者、担任、学校栄養士間等で確認を十分行い、弁当忘れや誤配食がないように注意する。
・弁当の保管は、保護者が保冷剤を入れる、教室の保管場所を配慮する、などして安全に管理する。

（6）給食後の過ごし方について

・運動誘発アナフィラキシーを発症する可能性がある児童生徒は、昼休みの過ごし方に十分注意させ、給食後２～４時間は激しい運動を行わないようにする。また、該当児童生徒が在籍するクラスの授業について、午後の体育を避けるなど、教育課程に配慮する。

（7）薬の保管場所と管理について

・食物アレルギーの児童生徒に処方されている薬（内服薬、塗り薬、エピペン）については、保管場所と管理方法を保護者と教職員が共通理解し、緊急時の対応に備える。

（8）食物アレルギーの情報提供について

・学校は、健康相談や栄養相談において、専門医療機関での食物アレルギーの治療、家庭での弁当作り、栄養摂取の工夫などの情報提供を行い、保護者への協力を行うようにする。

（9）食物アレルギーの児童生徒の個人情報について

・食物アレルギー対応の確認や事故防止には、校内の全教職員及び学級の児童生徒、また保護者の方とも共通理解が必須なため、必要な範囲での情報を開示する。
このことについて、該当児童生徒の保護者に了解を得る。但し、学校は、校外へ情報が出ないように書類及び栄養管理システム上の管理を厳重に行うこと。

(10) 須和田の丘支援学校高等部については、給食調理場がある学校の対応に準じる。