

第3章 学校給食における対応

3-1 中央区の学校給食について

中央区では学校給食の提供にあたり、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」、「食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと」など7つの目標を掲げて実施しています。

(1) 小学校の給食について

小学校の給食は、昭和37年度から全校共通の共同献立を取り入れ、食材についても一括共同購入を行っていましたが、平成30年度より各校が献立を作成する独自給食（単独校方式）を行い、各校が作成した献立に基づき学校ごとに食材を購入します。

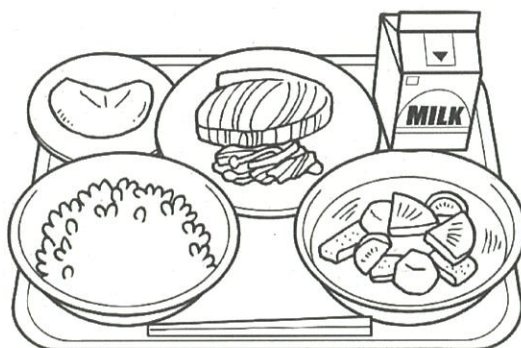
献立作成にあたっては、児童の嗜好、栄養バランス等を考え、成長期にある児童に必要な栄養補給と季節感のある食事内容となるよう工夫しています。

食物アレルギー対応については、児童の疾患状況等に合わせて完全除去食対応を基本に、主食・主菜について対応可能な範囲で代替食（14 ページ参照）対応を行っています。

(2) 中学校の給食について

中学校の給食は、平成19年度より各校が献立を作成する独自給食（単独校方式）を行っており、各校が作成した献立に基づき学校ごとに食材を購入しています。献立作成にあたっては、小学校同様、生徒の嗜好、栄養バランス等を考え、成長期にある生徒に必要な栄養補給と季節感のある食事内容となるよう工夫しています。

食物アレルギー対応については、生徒の疾患状況等に合わせて完全除去食対応を基本に、主食・主菜について対応可能な範囲で代替食（14 ページ参照）対応を行っています。



3-2 対応食の種類

学校給食における原因食物の除去対応には、次のような種類があります。どのような対応を実施するかは、個々の疾患の状況等をもとに、学校と保護者との話し合いを経て、対応委員会において決定します。

(1) 完全除去食対応

つなぎ程度を含め、量や種類を問わず、原因食物を全て取り除いた完全除去食を提供します。また、複数の児童・生徒にアレルギー対応をする上で原因食物が複数ある場合は、全ての原因食物を除いた料理を提供します。

※口腔アレルギー症候群の場合、加熱した果物・野菜は症状が出現しないことが多いため、果物アレルギー及び生食で提供することがある野菜(トマト)のアレルギーのみ、生食のみの除去か、生食・加熱ともに除去かの二段階対応をすることがあります。(口腔アレルギー症候群は 58 ページ参照)

(2) 代替食対応

実施要件

- ①主食・主菜に原因食物を含み、それを除去することで食事のバランスが著しく崩れるなどの場合で、かつ、当日の献立を考慮して給食室で代替食の対応が可能な場合。
- ②給食費 1 食分の範囲内で、代替食とその他の料理を含めた献立 1 食分の対応が可能な場合。
- ③保護者が、代替食の提供を希望する場合。(ただし、献立ごとに対応するのではなく、年度当初に決定した対応内容を年度を通して行います。)

(3) 弁当持参

①毎日弁当持参

原因食物の種類が多いため、給食を食べることができないと判断した場合、または微量の原因食物であってもアレルギー症状が出る場合は、家庭から弁当を持参してもらいます。

②献立によって一部弁当(料理)を持参

調理の過程で原因食物の除去が困難な場合は、その料理についてのみ、代わりの料理を家庭から持参してもらいます。

※持参した弁当は原則、本人が保管することから、夏は保冷剤を入れるなど、衛生面・安全面に十分注意して持たせるよう、学校は保護者に伝えます。

※担任はアレルギー対応表に基づき、弁当持参の児童・生徒に給食提供の有

無を配慮する。

(4) 自己除去

比較的症状が軽く、本人が原因食物を取り除くことができる場合、保護者が本人に取り除く食物を理解させることで、本人が取り除いて食べます。

3-3 献立作成における取組

文部科学省の学校給食摂取基準に沿って、季節感や栄養バランス等を考えた献立を作成しています。また、児童・生徒が学校給食を通して、将来の食事づくりにつなげることができるような献立作成に努めています。

食物アレルギー対応の取組として、献立作成において栄養士が次のことを行っています。

●原材料の確認

使用する加工食品や調味料等の原材料を慎重に確認します。

●使用しない食材

新規発症原因となりやすく、また、強いアレルギー発作を起しやすい、「キウイフルーツ」、「ピーナッツ」、「ナッツ類のうちアーモンド、カシューナッツ、クルミ、マカダミアナッツ、ピスタチオ」、「そば」は使用しません。

●調理過程・除去を意識した献立作成

調理過程が複雑でなく、わかりやすいものであることや、1つの料理に原因食物を数多く使わないなど、原因食物の除去作業が複雑にならないよう献立を工夫します。

●料理の研究

原因食物を入れずに作ることができる料理を研究し、メニュー化していきます。例えば、卵や乳製品を含む料理において、それらを除いて味に問題がないか試作・研究し、原因食物を入れずに作ることができる料理を増やしていきます。また、パン及び麺類については、卵無しの製品を使用します。

●献立名の工夫

できる限り原因食物がわかる献立名になるように工夫します。以下の例示において、下線を引いている部分が原因食物をわかりやすく表示した部分です。

(例) かぼちゃのサラダ → かぼちゃのマヨネーズサラダ

わかめごはん → わかめとじゃこのごはん

海の幸スパゲッティ → エビといかのトマトソーススパゲッティ



3-4 「アレルギー対応表」の作成と活用

(1) 「アレルギー対応表」とは

「アレルギー対応表」は、栄養士がアレルギー対応の児童・生徒ごとに作成するものであり、毎日の料理名ごとに除去食等の対応が記載された書類です。

まず、栄養士が、翌月の献立表（材料詳細）をもとに「アレルギー対応表（確認版）」を作成し、保護者、担任、養護教諭、調理員等に献立表（材料詳細）と「アレルギー対応表（確認版）」を配布のうえ、アレルギー対応に間違いがないか等確認してもらいます。その後、保護者からの変更希望等により、必要に応じて「アレルギー対応表（確認版）」を修正し、栄養士が「アレルギー対応表【決定版】」を作成します。「アレルギー対応表【決定版】」は前月末までに、保護者、担任、養護教諭、調理員等に配布し、各々が日々活用します。

次ページ以降に、「アレルギー対応表（確認版）」、「アレルギー対応表（確認版）の修正」、「アレルギー対応表【決定版】」を例示しましたので参照してください。なお、毎月の具体的な作成の流れについては 23 ページ～24 ページをご覧ください。

※アレルギー対応表は、給食提供の安全保持のため、栄養士以外の教職員が作成することはできません。



アレルギー対応表（確認版）

【例示】

【確認版】				確認欄		
				対応表送付日：5年11月16日 保護者提出日： 年 月 日		
令和5年12月分 アレルギー対応表						
ねん 1年 1組 ちゅうおう 中央 たらう 太郎 さん						
原因食物：小麦・乳・いか・りんご						
対応食(除去・代替) 給食室から提供なし						
※ 持参欄が空欄の場合は、○か×を記入してください。 1料理あたり1種類の対応食となるため、除去しなければならない食品以外も除去されることがあります。						
日 曜	料 理 名	原因食物	×食べない ▲除去食 ★代替食 ○食べる	持 参	対象食品	除去・代替の対応/注意事項
1 金	カレーライス(ごはん)					
	カレーライス(ルー)	小麦	▲	×	小麦粉	ルー(小麦粉)を除いた豚肉と野菜のスープ煮を提供します
	ひじき入り野菜サラダ					
	パインゼリー					
4 月	黒砂糖コッペパン	小麦・乳	★	×	パン(小麦粉・脱脂粉乳)	ごはんを提供します
	鮭の花かご焼き	乳	★	×	チーズ	鶏肉とじゃがいものソテーを提供します(鮭は共通除去)
	青菜ともやしのオニオンサラダ					
	野菜スープ					
	りんご	りんご	×		りんご	替わりのものを持参されますか？
5 火	ごはん					
	魚のみそ焼き					
	野菜のごま酢がけ					
	けんちん汁					
6 水	野菜のあんかけそば(麺)	小麦	★	×	蒸し中華麺(小麦粉)	ごはんを提供します
	野菜のあんかけそば(あんかけ)	いか	▲	×	いか	いかを除いたあんかけを提供します
	コーンと野菜のサラダ					
	オレンジカップケーキ	小麦・乳	×		小麦粉 バター	替わりのものを持参されますか？
7 木	パンズパン	小麦・乳	★	×	パン(小麦粉・脱脂粉乳)	ごはんを提供します
	コロッケ	小麦	★	×	小麦粉 パン粉	じゃがいもとひき肉の小判焼きを提供します
	ゆでキャベツ					
	白菜のスープ					

献立表（材料詳細）【例示】

氏名

換算学年：3年

0:通常献立

2023年12月 1日(金)

2023年12月 4日(月)

2023年12月 5日(火)

中央区立〇〇小学校

【アレルギー-用除去チェック表】

献立名/食品名	単位	g	備考
【カレーライス(煮入り)】			
米(はえぬき)区		77.00	
米		8.00	
米		102.00	
★鶏もも(煮入り)5×1.5ごはん用		15.00	
食塩		0.10	
こしよう混合		0.01	
たまねぎ		30.00	
なたね油		1.00	
たまねぎ		40.00	
じゃがいも		40.00	
にんじん		20.00	
しょうが		0.20	
にんにく		0.20	
なたね油		1.50	
赤ワイン		1.50	
水		90.00	
鶏がらパック		1.34	
乾燥コンソメ		0.50	
こしよう混合		0.01	
ペーリーフ菜		0.01	
なたね油		5.00	
★小麦粉		7.00	
カレー粉		0.60	
クミン		0.07	
カレー粉		0.15	
食塩		0.50	
こしよう混合		0.02	
ウスターソース		4.00	
中濃ソース		4.00	
こいくちしょうゆ		0.80	
トマトケチャップ		2.50	
トマトピューレ		2.50	
【ひじき入り野菜サラダ】			
干ひじき(ひがし室、乾)		1.20	
キャベツ		30.00	
にんじん		5.00	
スイートコーン缶(ホール)		5.00	
なたね油		2.00	
乾燥酢		2.00	
食塩		0.20	
こしよう混合		0.02	
上白糖		0.80	
こいくちしょうゆ		2.50	
【パインゼリー】			
アガー		2.00	
上白糖		6.00	
水		30.00	
パインジュース		45.00	
プリンカップ 90cc	1.00個	1.00	
【飲料牛乳】			
★牛乳	1.00本	206.00	

献立名/食品名	単位	g	備考
【黒砂糖コッペパン】			
★黒砂糖パン コッペ30g	0.00個	0.00	
★黒砂糖パン コッペ40g	1.00個	56.00	
★黒砂糖パン コッペ50g	0.00個	0.00	
【粒の花かご焼き】			
★粒肉切 2×?		50.00	
食塩		0.10	
こしよう混合		0.01	
白ワイン		1.00	
ピーマン		3.50	
赤ピーマン		2.50	
★ダイスチーズ		8.00	
エッグカア		9.00	
白ワイン		1.00	
紙カップ(丸17A)	1.00枚	1.00	
【野菜ともやしのオニオンサラダ】			
キャベツ		25.00	
にんじん		5.00	
もやし(緑豆)		10.00	
なたね油		1.00	
乾燥酢		1.00	
こいくちしょうゆ		1.00	
上白糖		0.50	
食塩		0.40	
こしよう混合		0.01	
たまねぎ		2.00	
【野菜スープ】			
ペーコン		1.00	
木綿豆腐		30.00	
たまねぎ		15.00	
にんじん		5.00	
もやし(緑豆)		25.00	
乾燥コンソメ		0.90	
食塩		0.30	
こしよう混合		0.02	
水		140.00	
【りんご(1/4)】			
★りんご	0.25個	60.00	
【飲料牛乳】			
★牛乳	1.00本	206.00	

献立名/食品名	単位	g	備考
【ごはん】			
米(はえぬきブレンド)区		75.00	
水		90.00	
【魚のみそ焼き】			
★さば切身 40g	0.00切	0.00	
★さば切身 50g	1.00切	50.00	
★さば切身 60g	0.00切	0.00	
米みそ(赤色辛みそ)		3.00	
上白糖		1.70	
清酒(本醸造酒)		0.80	
こいくちしょうゆ		0.80	
しょうが		0.40	
【野菜のごま酢がけ】			
ほうれんそう		15.00	
もやし(緑豆)		25.00	
にんじん		5.00	
上白糖		1.50	
食塩		0.30	
こいくちしょうゆ		2.00	
乾燥酢		3.00	
いりごま(白)		1.00	
【けんちん汁】			
さといも		20.00	
だいこん		20.00	
にんじん		10.00	
つきごんにやく(黒)		10.00	
油揚げ		7.00	
長ねぎ		10.00	
清酒(本醸造酒)		0.50	
食塩		0.30	
こいくちしょうゆ		3.00	
ごま油		0.80	
かつお削り節(だし用)		2.00	
水		110.00	
【飲料牛乳】			
★牛乳	1.00本	206.00	

※アレルギー-食品には記号を表示しています

アレルギー対応表（確認版）の修正（保護者からの変更希望）

【例示】

【確認版】		確認欄		対応表送付日：5年11月16日 保護者提出日：5年11月18日		
		中央				
令和5年12月分 アレルギー対応表						
ねん 1年 1組 中央 太郎 さん						
原因食物：小麦・乳・いか・りんご				対応食(除去・代替)		
				給食室から提供なし		
※ 持参欄が空欄の場合は、○か×を記入してください。 1料理あたり1種類の対応食となるため、除去しなければならない食品以外も除去されることがあります。						
日 曜	料 理 名	原因食物	×食べない ▲除去食 ★代替食 ○食べる	持参	対象食品	除去・代替の対応/注意事項
1 金	カレーライス(ごはん)					
	カレーライス(ルー)	小麦	▲	×	小麦粉	ルー(小麦粉)を除いた豚肉と野菜のスープ煮を提供します
	ひじき入り野菜サラダ					先日自宅でパインを食べたところ、口の周りが赤くなったので、除去を希望します。
	パインゼリー					
4 月	黒砂糖コッペパン	小麦・乳	★	×	パン(小麦粉・脱脂粉乳)	ごはんを提供します
	鮭の花かご焼き	乳	★	×	チーズ	鶏肉とじゃがいものソテーを提供します(鮭は共通除去)
	青菜ともやしのオニオンサラダ					
	野菜スープ					
	りんご	りんご	×	○	りんご	替わりのものを持参されますか？ 持参します。
5 火	ごはん					
	魚のみそ焼き					
	野菜のごま酢がけ					
	けんちん汁					
6 水	野菜のあんかけそば(麺)	小麦	★	×	蒸し中華麺(小麦粉)	ごはんを提供します
	野菜のあんかけそば(あんかけ)	いか	▲	×	いか	いかを除いたあんかけを提供します
	コーンと野菜のサラダ					
	オレンジカップケーキ	小麦・乳	×	○	小麦粉 バター	替わりのものを持参されますか？ 持参します。
7 木	パンズパン	小麦・乳	★	×	パン(小麦粉・脱脂粉乳)	ごはんを提供します
	コロッケ	小麦	★	×	小麦粉 パン粉	じゃがいもとひき肉の小判焼きを提供します
	ゆでキャベツ					
	白菜のスープ					

アレルギー対応表【決定版】

【例示】

決定版送付日：5年11月26日

【決定版】

令和5年12月分 アレルギー対応表

ねん 1年 1組 くみ 中央 ちゅうおう 太郎 たろう さん

対応食(除去・代替)

原因食物：小麦・乳・いか・りんご

給食室から提供なし

※ 対応のある日は全ての料理のおかわりができません。また、一度配膳した料理の増減はできません。
1料理あたり1種類の対応食となるため、除去しなければならない食品以外も除去されることがあります。
この対応表を保管し、毎日お子さんをご確認ください。

日	曜	料理名	原因食物	×食べない ▲除去食 ★代替食 ○食べる	持参	対象食品	除去・代替の対応/注意事項
1	金	カレーライス(ごはん)					
		カレーライス(ルー)	小麦	▲	×	小麦粉	ルー(小麦粉)を除いた豚肉と野菜のスープ煮を提供します
		ひじき入り野菜サラダ					
		パインゼリー	パインナッブル	×	×	パイン果汁	当月の提供を中止します
4	月	黒砂糖コッペパン	小麦・乳	★	×	パン(小麦粉・脱脂粉乳)	ごはんを提供します
		鮭の花かご焼き	乳	★	×	チーズ	鶏肉とじゃがいものソテーを提供します(鮭は共通除去)
		青菜ともやしのオニオンサラダ					
		野菜スープ					
		りんご	りんご	×	○	りんご	替わりのものを持参してください
5	火	ごはん					
		魚のみそ焼き					
		野菜のごま酢がけ					
		けんちん汁					
6	水	野菜のあんかけそば(麺)	小麦	★	×	蒸し中華麺(小麦粉)	ごはんを提供します
		野菜のあんかけそば(あんかけ)	いか	▲	×	いか	いかを除いたあんかけを提供します
		コーンと野菜のサラダ					
		オレンジカップケーキ	小麦・乳	×	○	小麦粉 バター	替わりのものを持参してください
7	木	パンズパン	小麦・乳	★	×	パン(小麦粉・脱脂粉乳)	ごはんを提供します
		コロッケ	小麦	★	×	小麦粉 パン粉	じゃがいもとひき肉の小判焼きを提供します
		ゆでキャベツ					
		白菜のスープ					

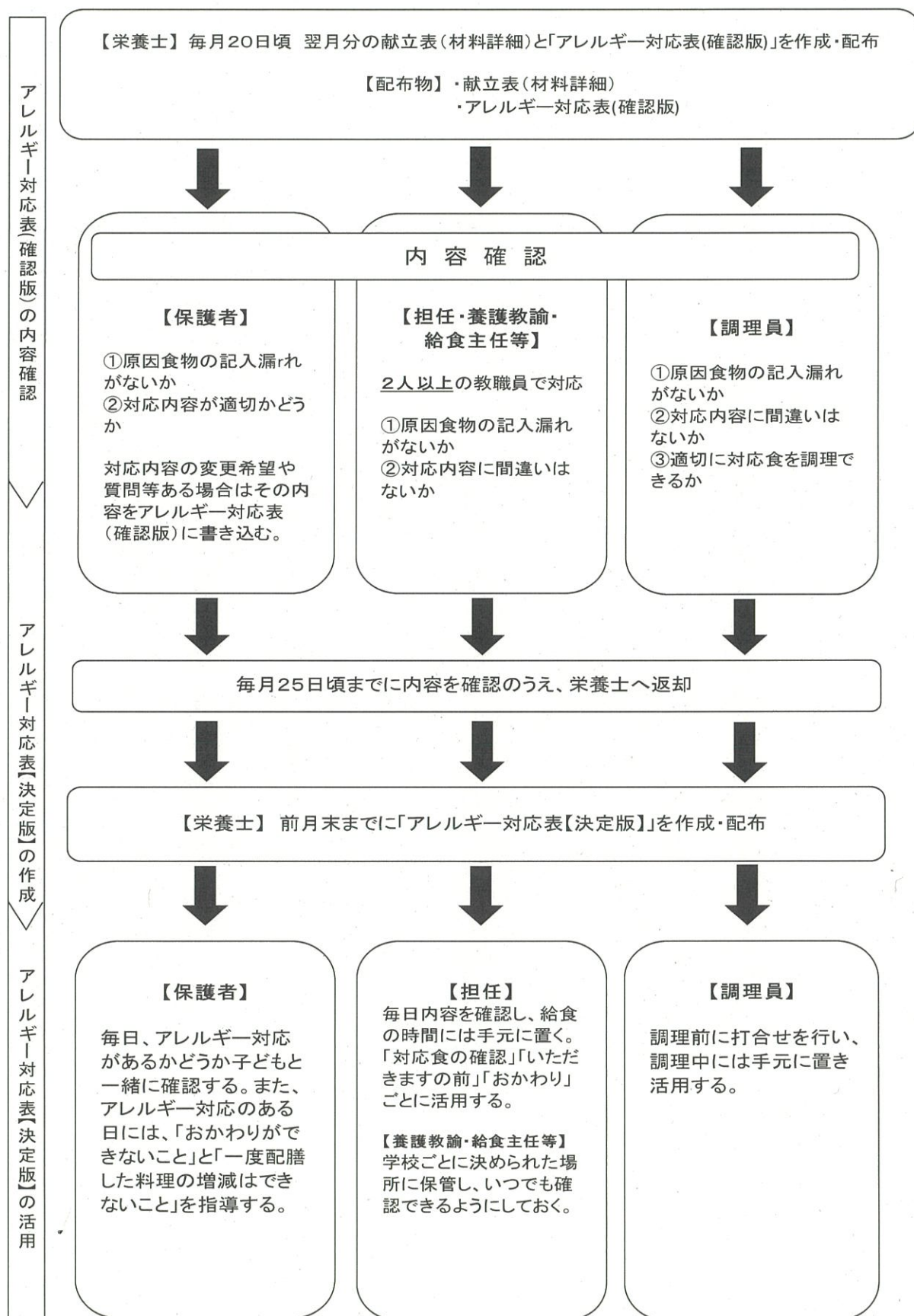
栄養士が前ページのアレルギー対応表【決定版】に添付する一文
【例示】

保護者 様

12月1日(金) パインゼリー お子さんの安全性を考慮して、提供は中止します。
来月以降の対応については、医師の診断に基づいて
決定しますので管理指導表の再提出をお願いします。

至急、医療機関を受診して管理指導表の再提出をお願いします。

(2) 「アレルギー対応表」の作成から活用までの流れ（フローチャート）



※ 詳細は 24 ページを参照してください。

【「アレルギー対応表」の作成から活用までの流れ】

- 1 栄養士は毎月 20 日頃に翌月の献立表（材料詳細）をもとに「アレルギー対応表（確認版）」を作成し、保護者・担任・養護教諭・給食主任・調理員等に献立表（材料詳細）と「アレルギー対応表（確認版）」を配布します。
- 2 「アレルギー対応表（確認版）」は各々が献立表（材料詳細）の「材料名」欄を確認し、確認欄に押印のうえ、毎月 25 日頃までに栄養士に返却します。

確認のポイント

（1）保護者

原因食物の記入漏れがないか、対応内容が適切かどうか確認し、対応内容の変更希望や質問がある場合は、「アレルギー対応表（確認版）」に直接書き込むなどして栄養士に伝えます。

（2）担任・養護教諭・給食主任等

原因食物の記入漏れがないか、対応内容に間違いはないか確認します。
確認はあらかじめ決められた教職員 2 名以上で行います。

（3）調理員

原因食物の記入漏れがないか、対応内容に間違いはないか、適切に対応食を調理できるか確認します。

- 3 栄養士は、保護者等から返却された「アレルギー対応表（確認版）」をもとに、必要に応じて修正のうえ、「アレルギー対応表【決定版】」を作成し、前月末までに保護者・担任・養護教諭・給食主任・調理員等に配布します。

- 4 「アレルギー対応表【決定版】」は各々で保管し、毎日、活用します。

（1）保護者

毎日、今日はアレルギー対応がある日かどうか、対応内容はどうなっているかを子どもと一緒に確認し、アレルギー対応のある日には、「全ての料理のおかわりができないこと」と「一度配膳した料理の増減はできないこと」（33 ページ参照）など、保護者から子どもに説明します。また、小学校 1 年生～3 年生については、アレルギー疾患から身を守るための自己管理が十分でないこともあるため、アレルギー対応のある日は、連絡帳等で学校に知らせます。

（2）担任

毎日、誰にどのような対応があるのかを確認し、給食の時間には手元に置き、「対応食の確認」、「いただきますの前に」、「おかわり」のそれぞれの時点で活用します。

（3）養護教諭・給食主任等

学校の決められた場所に保管し、いつでも確認できるようにします。

（4）調理員

「アレルギー対応表【決定版】」を使って調理前に打合せを行い、調理中は手元に置いて、いつでも確認できるようにします。

3-5 給食室における取組

調理前、調理中、調理後、対応食の提供の仕方については、次のように取り組みます。

(1) 調理前

給食室には、食物アレルギー対応の児童・生徒の学年、組、フルネームのほか、原因食物等がわかる一覧表を常時貼っておき、調理中いつでも確認できるようにしておきます。変更があった場合には、速やかに一覧表を更新します。

作業開始前には、調理員全員で、「アレルギー対応表【決定版】」（以下「アレルギー対応表」という。）を使って打合せをします。

【打ち合わせの内容】

- 当日の児童・生徒の対応食の内容を確認します。
- 原因食物や調理方法等を把握したうえで、コンタミネーション（原因食物の混入）がないように、作業分担、作業動線、配膳方法等を確認します。
- 原因食物が除去又は代替できているかを各工程において、担当者と確認者の複数人で対応内容を確認します。

(2) 調理中

- 「アレルギー対応表」を必ず手元に置くとともに、調理方法、作業分担、作業動線などを、繰り返し確認（指差し、声出し）しながら調理します。
- 調理器具や調理員の手指、作業着等を介した調理過程でのコンタミネーションに注意します。
- 「アレルギー対応表」をもとに誤調理がないか、担当者と確認者の複数人で指差し、声出しにより確認します。
- 調理過程等の疑問点があれば、速やかに栄養士に確認します。
- 不測の事態により当初の対応内容と異なる場合は、調理員が栄養士に必ず報告、相談し、指示に従います。また、速やかに校長、担任のそれぞれに直接報告します。

(3) 調理後

- 調理器具は念入りに洗浄し、翌日以降のアレルギー対応時のコンタミネーション（原因食物の混入）を防ぎます。

(4) 対応食の提供の方法

出来上がった対応食はコンタミネーションを防ぐためにラップをし、日付、学年、組、フルネームなど必要事項を書いた「対応札」を付け、給食室の決められた場所に置きます。「対応札」は、運搬中に落ちたり、はがれたりしないようセロテープでとめるなど工夫します。

対応食を運搬車に乗せる際は、「対応プレート」をのせます。「対応プレート」は、アレルギー対応食が「あり」の日なのか、「なし」の日なのか、学級担任や児童・生徒がわかるようにするためのものです。

この「対応プレート」が間違いなく該当クラスの運搬車に乗せているか、指差し、声出し確認を行います。さらに、別の調理員が運搬車を配膳室等へ運ぶ際にも、再度、指差し、声出し確認を行います。

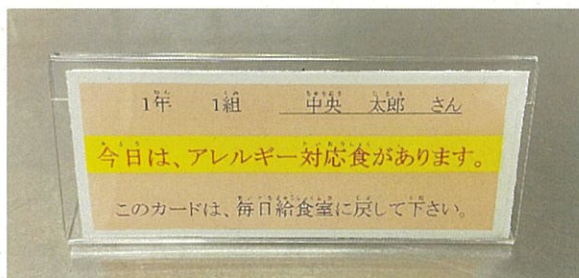
また、対応食のある児童・生徒用に、色の違うトレーを用意し、当日の対応人数分を運搬車に乗せます。

※対応食提供時に、対応食以外の料理も給食室で盛りつける場合は、担任の指示の上、必要に応じて多めに盛りつけします。

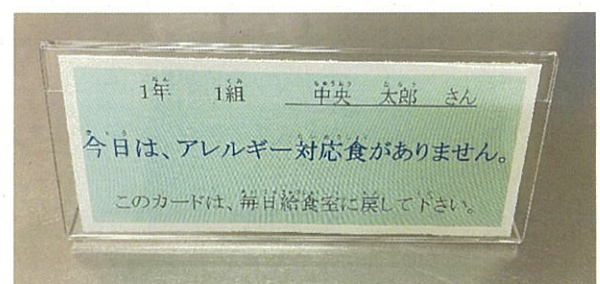
次ページ以降に、対応食の提供の方法を示します。

【対応プレート】

対応あり



対応なし



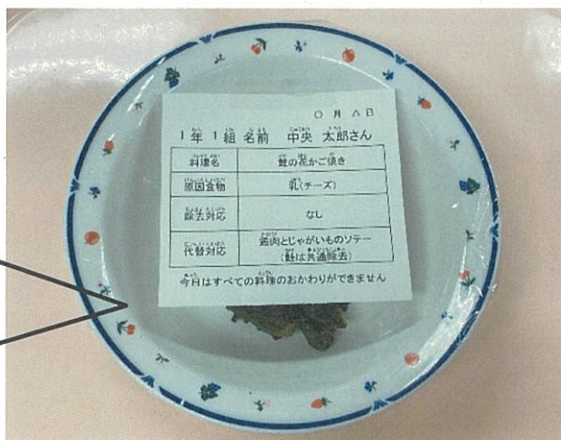
【1点盛りの場合】

盛りつけ：皿に対応食を盛りつけ、ラップをし、「対応札」を付けます。

対応札の内容：日付、学年、組、フルネーム、料理名、原因食物、除去対応、代替対応、「今日はすべての料理のおかわりができません」

※除去対応の場合は代替対応の欄に「なし」を記載し、代替対応の場合は除去対応の欄に「なし」と記載する。

〇月△日	
ねん くみ なまえ ちゅうおう たろう 1年1組 名前 中央 太郎さん	
りょうり めい 料理名	さけ はな や 鮭の花かご焼き
げんいんしよくもつ 原因食物	にゅう 乳(チーズ)
じょきょ たいおう 除去対応	なし
だいたい たいおう 代替対応	とりにく 鶏肉とじゃがいものソテー (さけ きょうつうじょきょ 鮭は共通除去)
きょう 今日はすべての料理のおかわりができません	



〇月△日	
ねん くみ なまえ ちゅうおう たろう 1年1組 名前 中央 太郎さん	
りょうり めい 料理名	ミルクパン
げんいんしよくもつ 原因食物	にゅう だっし ふんにゅう 乳(脱脂粉乳)
じょきょ たいおう 除去対応	なし
だいたい たいおう 代替対応	ごはん
きょう 今日はすべての料理のおかわりができません	



【2点盛り主菜は普通食(唐揚げ)・副菜は対応食(ごま除去)】

盛りつけ：いずれの料理も必ず給食室で盛りつけ、皿を完成させてラップをし「対応札」を付けます。

〇月△日	
ねん くみ なまえ ちゅうおう たろう 1年1組 名前 中央 太郎さん	
りょうり めい 料理名	ほうれんそうのごま和え
げんいんしよくもつ 原因食物	ごま
じょきょ たいおう 除去対応	ごまのぞ ごま除く
だいたい たいおう 代替対応	なし
きょう 今日はすべての料理のおかわりができません	



【持参を希望した場合】

このような場合には、自宅から主食や主菜を持参するため、空の皿にラップをし、給食室から料理を提供しない旨を記載した「対応札」を付けます。

〇 月 △ 日	
ねん 1 年 1 組 名前 中央 太郎さん	
りょうり めい 料理名	ジャージャー麺 (麺)
げんいんしよくもつ 原因食物	こむぎ 小麦 (蒸し中華麺)
じょきょ たいおう 除去対応	なし
だいたいたいおう 代替対応	きゅうしよくしつ ていきょう 給食室からの提供はありません。
きょう 今日はすべての料理のおかわりができません	



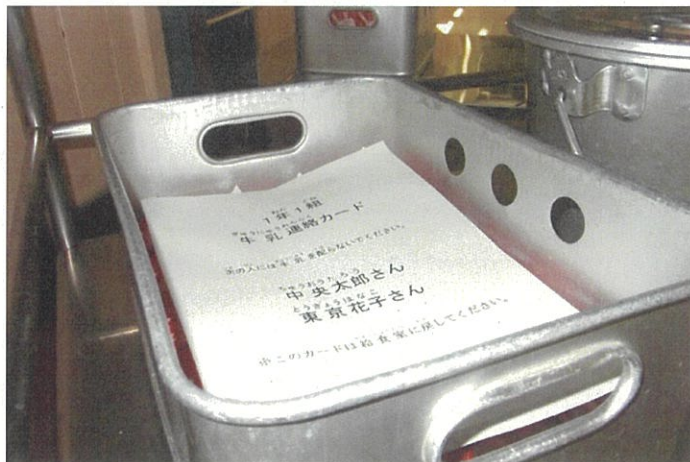
また、2点盛りのうち1品が給食室から提供できない場合には、提供可能な1品のみを盛りつけ、ラップをし、「対応札」をつけます。

〇 月 △ 日	
ねん 1 年 1 組 名前 中央 太郎さん	
りょうり めい 料理名	ほうれんそうのお浸し
げんいんしよくもつ 原因食物	ほうれんそう
じょきょ たいおう 除去対応	きゅうしよくしつ ていきょう 給食室からの提供はありません。
だいたいたいおう 代替対応	なし
きょう 今日はすべての料理のおかわりができません	



(5) 牛乳の提供の仕方

牛乳が飲めない児童・生徒の誤飲を防止するため、「牛乳連絡カード」を牛乳ケースの上に置いて、運搬車に乗せます。「牛乳連絡カード」とは、栄養士がクラスごとに作成した児童・生徒の氏名が書かれたカードです。



ねん くみ 1年1組 ぎゅうにゅうれんらく 牛乳連絡カード つぎ ひと ぎゅうにゅう くば 次の人には牛乳を配らないでください。 ちゅうおうたろう 中央太郎さん とうきょうはなこ 東京花子さん ※このカードは給食室に戻してください

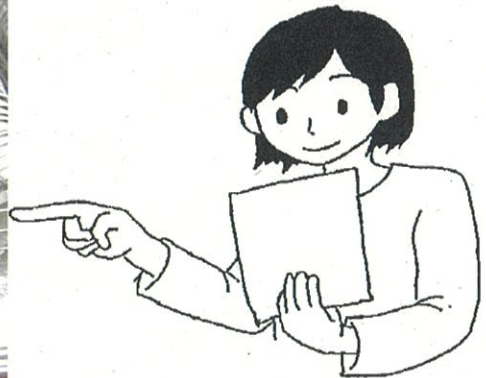
3-6 教室における取組

食物アレルギー事故を防止するためには、教室であらかじめ決めたルールに基づき適切に取り組むことが重要です。給食が教室に届いてから、本人が食べ終わるまでの最終確認を次のように行います。

(1) 対応食の確認

担任が、手元に「アレルギー対応表」を持ち、例えば、「アレルギー対応表」の記載どおりに、該当児童・生徒のフルネーム等の書かれた「対応札」が付いているか、他のクラスの児童・生徒の除去食が間違えて乗っていないかなどを確認します。

なお、「アレルギー対応表」と異なるなど、疑問点については、必ず「いただきます」の前に栄養士または調理員に確認します。

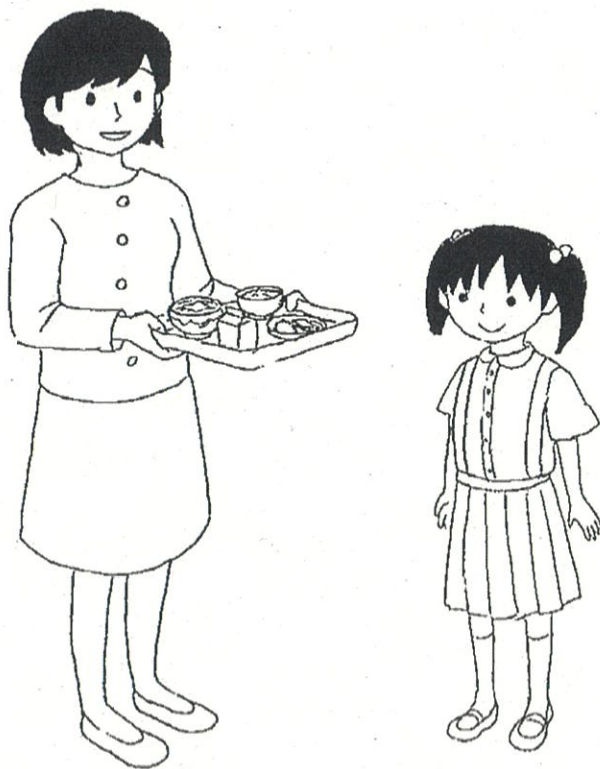


(2) 盛りつけと配膳

①料理

対応食のある日の当該児童・生徒の盛りつけと配膳は、コンタミネーション（原因食物の混入）を防ぐため、他の児童・生徒に先立ち、原則、担任が行います。対応食に貼付されている日付、学年、組、フルネーム等を確認してから、ラップがされたままの対応食と、対応食以外の料理を盛りつけ、色の違うトレイに乗せ、本人に渡します。ラップは「いただきます」まではがさないよう、児童・生徒に指導します。

本人に渡す際、「今日はどの料理もおかわりできない」ことと「一度配膳し料理の増減はできないこと」を児童・生徒に伝えます。



②牛乳

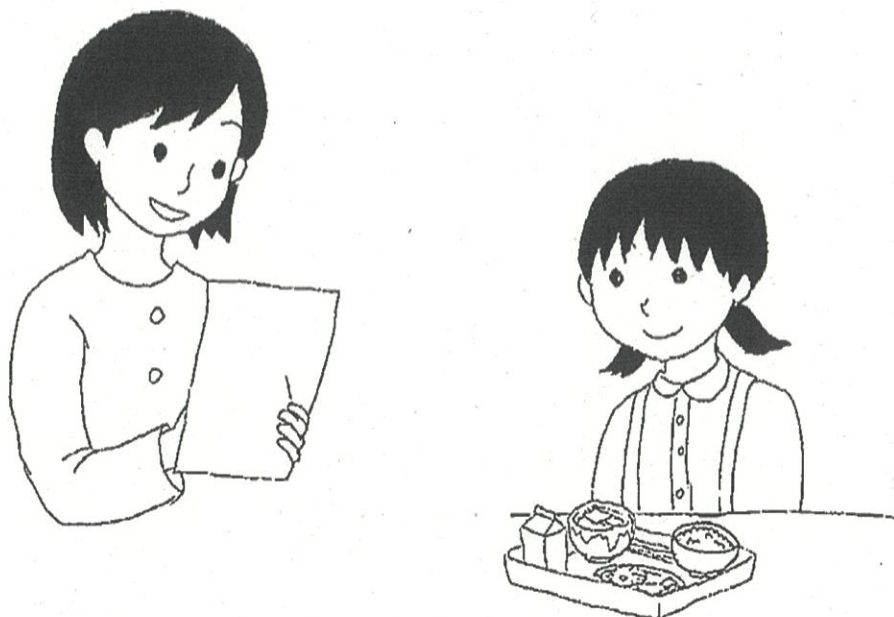
担任は、給食当番が運搬車に乗っている「牛乳連絡カード」に基づき、間違いなく牛乳を配ることができるよう指導します。

ねん くみ 1年1組 ぎゅうにゅうれんらく 牛乳連絡カード ぎゅうにゅうれんらく 次の人には牛乳を配らないでください。 ちゅうおうたろう 中央太郎さん とうきょうはなこ 東京花子さん ※このカードは給食室に戻してください。

(3) いただきますの前に

担任は、「アレルギー対応表」と配膳が合っているか、該当児童・生徒の机の上を最終確認します。

また、運搬車に乗っている「牛乳連絡カード」を確認し、牛乳を提供しない児童・生徒に牛乳が配られていないことも確認します。



(4) いただきます

本人が「対応札」に書かれているフルネーム等を確認し、本人がラップをとって食べます。



いただきます！
ラップは自分で取りました！

(5) おかわり

食物アレルギー対応の児童・生徒は、対応食のある日に限り、原則、全ての料理のおかわりができません。担任は、必要に応じて、あらかじめ多めの盛りつけなど配慮します。

食物アレルギー対応の児童・生徒のおかわりは、対応食のない日でも、原則、担任に許可をもらってから、おかわりします。

なお、担任は手元で「アレルギー対応表」を確認してから許可します。

【対応食のない日】

担任は手元で「アレルギー対応表」を確認してから許可をします。

担任「いいですよ！！」

児童・生徒

**「先生おかわりして
いいですか？」**



(6) コンタミネーションの防止

● トングやお玉の取り扱い（使い回しの禁止）

トングやお玉などの食器具は、一度使ったら、違う料理と共用しないなど、コンタミネーション（原因食物の混入）を防ぐよう日ごろから児童・生徒に指導します。

● 配膳済みの料理

食物アレルギー対応の児童・生徒は、対応食のある日に限り、コンタミネーションを防ぐため、一度配膳した料理の増減はできません。担任は、増減できないことを児童・生徒に指導します。

(7) その他

●給食当番についての配慮

食物アレルギーのある児童・生徒のうち、原因食物を扱うだけで、アレルギー症状が出る場合には、担任が、必要に応じ給食当番の割り当てについて配慮します。

●牛乳パックの片付け

牛乳に触れただけでアレルギー症状が出る児童・生徒もいるため、牛乳パックを片付けるときは、牛乳が飛び跳ねないように、日ごろから児童・生徒を指導します。また、牛乳パックリサイクルに伴い、牛乳パックを洗浄する際は、牛乳アレルギーの児童・生徒が使用する水場では、牛乳パックを洗浄しないなどの工夫をします。



第4章 食に関する学習活動、校外行事・宿泊を伴う活動における対応

4-1 食に関する学習活動

学校活動において、食物アレルギーを発症する要因は、給食だけでなく、教材等においても発症する場合があります。

以下の学習活動は一例ではありますが、食物アレルギー事故を防ぐため、担任が保護者と連絡・調整し、児童・生徒の安全確保を図ります。

●調理実習

調理実習では、さまざまな食材を使用した調理作業を行い、調理した料理を食べます。また、原因食物に触れた場合や、調理により発生する蒸気や煙りを吸い込んだ場合でもアレルギー症状が出る場合があるので、疾患の状況に応じて十分に配慮します。

●小麦粘土を使った活動

小麦が含まれた粘土に触ることでアレルギー症状が出る児童・生徒がいるため、小麦が含まれない粘土を使用します。

●牛乳パックのリサイクル体験

使用後の牛乳パックを解体させ、洗浄、回収する活動において、牛乳パックに残った微量の牛乳により、アレルギー症状が出る児童・生徒がいます。そのような場合、他の児童・生徒と変わらない活動体験ができるよう、活動内容を変更するなど検討します。

●そば打ち体験

そばは、アナフィラキシーを起こしやすい食品です。症状を起こしやすい児童・生徒の場合、そばをゆでる蒸気、そば粉を微量に吸い込むだけでも症状が出る場合があります。そばアレルギーの児童・生徒がいる場合、他の児童・生徒と変わらない活動体験ができるよう活動内容を変更するなど検討します。

●やきそばパーティ

小麦でアレルギー症状を起こす児童・生徒は、麺を焼いているときの蒸気で症状が出る場合があります。小麦アレルギーの児童・生徒がいる場合は、調理中、別室で待機させるなどの配慮が必要です。

●豆まき

豆まきの時は大豆アレルギーの児童・生徒が誤食しないよう、見守り等が必要です。

4-2 校外行事・宿泊を伴う活動

校外活動では、普段の授業に比べて教職員の目が行き届きにくい場面もあります。どのような状況で症状を起こすかを事前に予測することは困難ですから、参加する教職員全員がどの児童・生徒にどのような食物アレルギーがあるかを知っておくことが大切です。そのため、遠足、移動教室、修学旅行等の校外活動や宿泊を伴う活動において、食事の配慮やアナフィラキシー発症に備えた準備等をする必要があります。

- 遠足等において、各家庭から持参したお弁当やお菓子は、「あげたり」「交換したり」しないよう担任は児童・生徒を指導します。また、児童・生徒が現地で飲食物を購入する場合には、食物アレルギーのある児童・生徒が原因食物を誤飲・誤食しないよう担任が注意・指導します。
- 宿泊を伴う活動における食事については、学校は保護者と相談しながら除去食等の対応を宿泊施設に依頼します。依頼するのは、当日、引率する教員が望ましく、対応内容については、必要に応じて栄養士に相談します。
そばアレルギーがある児童・生徒の部屋の枕は、「そばがら」でないものを用意してもらうよう学校は宿泊施設に依頼します。
- 校外活動で弁当等を調達する場合は、学校は事前に旅行業者や弁当業者からメニューを確認するなど、保護者と相談して購入する飲食物を決めます。
- 宿泊先で、重篤な症状が出た場合を想定し、搬送する医療機関などを事前に調査しておく必要があります。具体的には、主治医に紹介してもらったり、一般社団法人日本アレルギー学会のホームページアドレス (<http://www.jsaweb.jp/>) で探すことも可能です。救急で受診する際に円滑な治療を受けるため、主治医からの紹介状を用意しておくことが望ましいです。
- 「エピペン®」(39 ページ参照) などの救急治療薬が処方されている児童・生徒においては、持参薬の有無や管理方法、万が一発症した場合の対応を事前に保護者と十分話し合います。

