

第5章 学校給食における食物アレルギー対応

1 原則的な考え方

- 〈原則〉
- 食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する。そのためにも安全性を最優先する。
 - 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
 - 「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、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
 - 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
 - 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
 - 教育委員会等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。

(1) 食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する

ポイント 児童生徒が学校生活を安全にかつ楽しく過ごすために

- 安全・安心な給食の提供
- 食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った対応
- 全ての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する

(2) 組織で対応し、学校全体で取り組む

ポイント 適切な食物アレルギー対応ができる土台を作るために

- 組織の整備
- 各教職員の役割を明確にして、当事者意識を高める
- 校内の食物アレルギーに関する調整、管理、決定等を行う

(3) 学校生活管理指導表とガイドラインに基づいた対応

ポイント 効率的で適切な給食提供のために

- ガイドラインによる対応を基本とする
- 学校生活管理指導表の提出を必須とし、対象者を限定する
- 対象者を限定することで、安全・安心な給食を実現する

(4) 連携（保護者、学校間、主治医、医師会、消防機関）

ポイント 安全な給食環境の実現のために

- 保護者からの情報収集と相互理解・情報共有を図る
- 学校生活管理指導表運用のため、主治医・医師会との連携が必要
- 緊急時対応に備え、消防機関と連携が重要
- 進学・転学等の場合にも学校間で情報共有を図り、リスクを減らす

(5) 完全除去対応が基本

ポイント 誤食・誤配を防止するために

- 対応する児童生徒を減らす
- 対応する食品数を減らす
- 複雑・過剰な対応をしない

※学校給食におけるアレルギー対応で、最優先すべきことは“安全性”である。“安全性”を確保するためには、学校生活管理指導表により対応者や対応食品を精選し、必要最小限の除去とする。また、事故防止の観点から原因食物の完全除去対応（二者択一）をすることを基本とする。

※学校給食において、食物アレルギーの原因食品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調味料・だし・添加物等については、基本的に除去する必要はない。（これら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、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮する。）

《基礎用語》

- ・誤食・・・アレルギーの原因となる食品を誤って食べること。
 - ・誤配・・・調理や配膳，配送の過程でアレルギーの原因となる食材が入っている食品が誤って配膳されること。
 - ・必要最小限の除去・・・食べると症状がでる食物だけを最小限に除去すること。
- ※学校では完全除去が基本

2 対応内容

レベル1（詳細な献立表対応）

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。

詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。

レベル2（弁当対応）

一部弁当対応

除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。

完全弁当対応

食物アレルギー対応が困難なため、全て弁当持参する。

レベル3（除去食対応）

広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。

【例】 飲用牛乳や単品の果物を提供しない 等

本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。

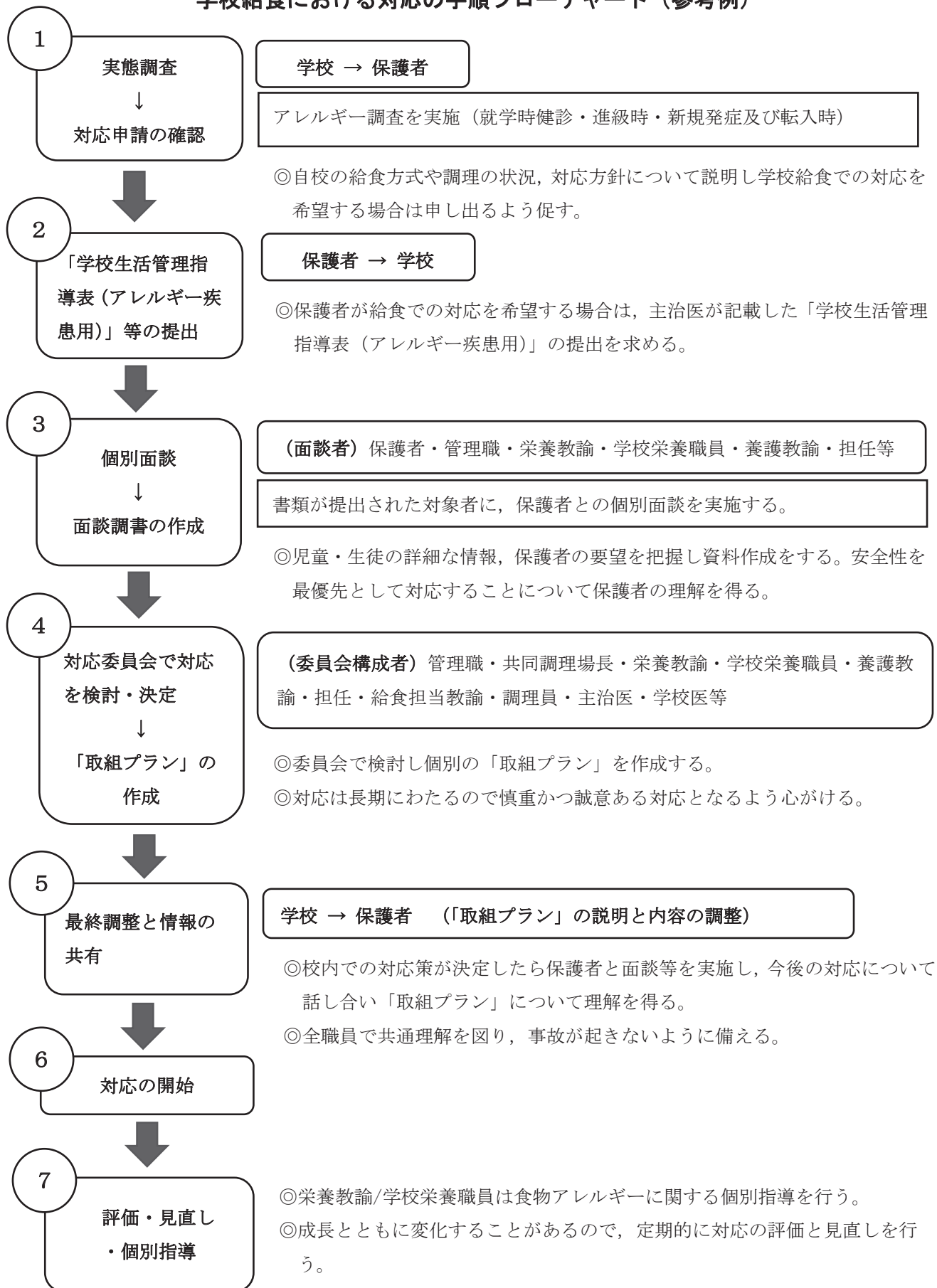
【例】 かき玉汁に卵を入れない 等

レベル4（代替食対応）

広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

3 対応手順

学校給食における対応の手順フローチャート（参考例）



4 教職員の役割例

校長等	<ul style="list-style-type: none"> ・校内の食物アレルギー対応の最高責任者であり，市区町村教育委員会等の方針の主旨を理解し，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（マニュアルに定められた者と一緒に行う）する。 ・関係教職員と協議し，対応を決定する。
保健主事 ・ 給食主任	<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。 ・緊急措置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，同等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，緊急措置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（指さし声出し）を確実にを行い，誤食を予防する。また楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食や食べ残し状況等を記録し，実態把握に努める。 ・給食時間に教室を離れる場合には，事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。 ・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。
養護教諭	<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，緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認等）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。
栄養教諭 ・ 学校栄養職員	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プランを立案する。 ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 ・安全な給食提供環境を構築する。 ・マニュアルや個別の取組プラン等に基づき，献立を作成し，具体的な調理，配膳作業等を管理する。 ・個別の取組プランに沿った相談・指導を実施する。
調理員	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を理解し，対応の内容を確認する。 ・栄養教諭，学校栄養職員の調理指示をもとに，安全かつ確実に作業する。

5 献立作成から提供まで

(1) 献立の作成と検討

① 基本方針の作成

教育委員会等は献立作成委員会等と連携して、献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を作成し、定期的に見直しを行う。

給食対応の基本方針（学校における食物アレルギー対応に関する委員会で決定）や市町村の献立作成の基本方針を基に、安全な学校給食の提供のために、各学校や調理場の能力や環境（体制・人的環境・物理的環境）、児童生徒の実態を踏まえて作成する。

② 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供するが、安全性を最優先とする。

安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。使用する食物や弁当対応も併せて熟慮する。

使用する頻度を検討する必要がある食物

ア 特に重篤度の高い原因食物：そば、落花生（ピーナッツ）

学校給食での提供を極力減らす。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用しているとわかる料理や料理名とする。

イ 特に発症数の多い原因食物：卵・乳・小麦・えび・かに

提供方法を工夫する。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用しているとわかる料理や料理名とする。

- ・ 1回の給食で複数の料理に、同じ原因食物を使用しないように配慮する。
- ・ 同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、その原因食物が週の中で使用されない日を作るなど考慮する。
- ・ 加工食品は、原因食物が使用されていない食品を選定する。

例：練り製品，畜肉製品

ウ その他，対応申請のあった食物

生徒の実態に応じて，対応を検討する。

調味料・だし・添加物

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次表の食品については、基本的に除去する必要はない。

これら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、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮する。

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

名称：肉だんご
 原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

【小麦の例】
 このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。

※ 上記表に記載のある調味料・だし・添加物等（香辛料含む）については基本的に除去の必要はないが、表に記載のないものについては完全除去を基本とする。ただし、対応の決定に当たっては、保護者と相談の上、医師に改めて確認をとる。

調理等の工夫

栄養教諭・学校栄養職員等は、献立作成する際は、原因食物の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように、作業工程表や作業動線図で確認する。

- ア 原因食物を使用しない調理方法。
 例：唐揚げ、フライ等で小麦粉のかわりに米粉やじゃがいもでんぷんを使用する。
 かき揚げやフライの衣等に卵を使用しない。
- イ 原因食物が料理に使用されていることが一目でわかるようにする。
 例：ハンバーグにチーズを練り込むのではなく、上にのせる。
- ウ 原因食物が入っている料理と、除去した料理で形を変える。
 例：原因食物が入っているハンバーグは丸形で、除去したハンバーグは四角。

料理名・使用食品の明確化

安全な給食提供のために献立表や料理名を工夫する。
 献立表の作成に当たっては、複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れのないようにする。

- ア 献立表
 - ・料理ごとに使用している原材料が詳細にわかる献立表を作成し、関係者全員（学校関係者、調理場関係者、保護者等を含む）で同一のものを共有する。
 - ・加工食品に原因食物が使用されている場合は、それを明記し、必要に応じて詳細な原材料が確認できるようにする。

イ 料理名

- ・原因食物が使用されていることが明確な料理名とする。

例：えびと卵のスープ，大豆のかみかみ揚げ

弁当対応の考慮対象

以下のア，イに該当する場合は，安全な給食提供が困難であり，弁当対応を考慮する。

ア 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

(ア) 調味料・だし・添加物の除去が必要

(イ) 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。」

(ウ) 多品目の食物除去が必要

(エ) 食器や調理器具も共用ができない

(オ) 油の共用ができない

(カ) 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等の体制が整っていない場合

※単にエピペン所持であるとか，アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往歴があるだけで弁当対応にする必要はない。

※(ア)～(カ)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改めて確認することが望まれる。

実施献立の共有

決定した献立は，詳細な献立表とともに，栄養教諭・学校栄養職員と保護者（及び児童生徒）とで確認し，学校・調理場の関係職員と共有する。

(2) 体制づくり

① 食物アレルギー対応が必要な児童生徒の情報共有

保護者とは，毎月，詳細な献立表等で対応内容の具体的な確認，調整を行い，書面で了解を得る。詳細な献立表等がチェック表になるような，一貫した表にするなど工夫する。

② 調理器具，食材の管理

調理器具

- ・専用の調理器具や食器具類の使用が望ましい。一般のものとは区別して保管する。
- ・共同調理場方式では，配送用の個別容器を用意し，学校ではそれを置くスペースを確保することが望ましい。

食材

- ・物資選定委員会等で決定された安全なものを使用する。

物資選定委員会等食材選定のための委員会は，献立作成委員会等で決定した原因食物の使用における方針に基づいて，食材の選定及び調達を行う。

- ・対応用食材は，他の食材と区別して保管する。

③ 調理担当者の区別化

作業の単純化，引継ぎによるエラーを防ぐため，対応食担当の調理員を区別する。調理員が十分な数を配置できない場合は，調理作業等を区分して行えるように配慮する。対応食担当者は，他と色分けした専用のエプロンを着用するなど差別化して作業すると良い。

作業工程表を作成し，いつ，だれが，何に気を付けて作業するかを確認する。

○作業工程表作成のポイント

- ・必ず事前に作成する。
- ・調理員と綿密に打ち合わせを行い共通理解を図る。
- ・普通食の作業工程表の中に対応食の作業工程についても明記する。
- ・いつ，どこで，誰が，何に気を付けて（混入・誤配等）作業するか明記する。
- ・途中で取り分ける料理についても明記する。

④ 調理作業の区別化

作業動線図を作成し，事故防止につなげる。また，調理している途中で対応食用に取り分ける作業（釜での調理中に卵を入れる前に取り分ける等）の場合でも，混入を防ぐため，作業動線図を活用するなどして作業を区別化する。

○作業動線図作成のポイント

- ・必ず事前に作成する。
- ・普通食の作業動線図の中に対応食の作業動線についても明記する。
- ・対応食の食材は，普通食の動線と分けて明記する。
- ・対応食を調理する場所を明記する。
- ・混入が心配される場所について明記し，注意を促す。

⑤ 提供までの確認作業の方法とタイミング

確認作業の方法（確認者，ダブルチェック，声出し指差し確認など）やタイミングを決めておく。確認するためのチェック表を作成する。

ア 調理員：検収時・調理時・配食時にチェック表に記入。

イ 配送員（・配膳員）等：配送時等にチェック表に記入。調理員・担任と単一のチェック表にする。

ウ 担任：受取時・給食中・その後の観察をチェック表に記入。

⑥ 調理場における対応の評価

調理場における対応できる限界（人員及び施設設備等）を整理し，市町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会に問題提起をする。市町村教育委員会等では，調理場の状況を踏まえ，対応方法の充実を図る。

(3) 調理作業

① 実施献立・調理手順等の確認

調理指示書，作業工程表，作業動線図は，普通食用と対応食用に係る作業が1枚で確認できるようにする。（作業工程表，作業動線図の作成のポイントについては，(2)一③・④参照。）

前日や当日の朝，栄養教諭・学校栄養職員と調理に係わる全員で，調理指示書，作業工程表，作業動線図を参照しながら，綿密な打合せを行う。

○確認項目

- ・対応が必要な児童生徒及び出席状況
- ・除去，代替する食品と献立
- ・調理担当
- ・調理手順
- ・使用する器具
- ・取り分ける時は，そのタイミング

② 対応食の調理手順

ア 検収

複数の検収担当者が，使用する食材や調味料を複数で確認し，記録する。食物が受配校に納入業者から直接納入される場合も，あらかじめ検収担当者を決めて，確実に検収する。

○確認項目

- ・納入された食材が発注した食材であるか確実に検収する。
- ・加工食品等は業者から取り寄せした詳細な原料配合表と同じ食品か確認する。

イ 調理作業

- ・ 対応食担当者は，他の調理員と違う色のエプロンを着用して作業する。
- ・ 調理員は調理指示書，作業工程表や作業動線図に基づいて作業する。
- ・ 混入を防ぐため，区画された部屋や専用スペースで調理する。
- ・ 普通食から取り分けをする場合は，対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認してから取り分ける。
- ・ 事前に決められた確認箇所ですべて決められた方法（ダブルチェック，声出し指差し等）での確認を徹底する。
- ・ 普通食と同様に，温度管理，保存食の採取，検食を行う。

③ 調理済みの食品管理

ア アレルギー原因食物の混入防止

調理後にアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理する。

- ・ 材料表，調理指示書を基に誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックする。
- ・ 対応食の個人容器は，学年組名前を明記した料理別の耐熱容器を使用する事が望まれる。また，トレイの色を変えるなど，誤配・誤食のないようにする。
- ・ 学校名・学年・組・児童生徒名・献立名と除去等の内容を記載したカード等を付けて誤配を防ぐ。

イ 配送，配膳

単独調理校

配膳は複数の人でダブルチェックする。

共同調理場

- ・ 分かりやすい表示をし，配送先を間違えないようにする。
- ・ コンテナに入れる際は，複数の調理員等でダブルチェックをする。
- ・ 受配校との連携を密にして，受け取りの確認を誰がするか等を事前に決めておく。

6 事故防止対策

アレルギー対応における誤配や誤食を防ぐためには、アレルギーの原因となる食品の確認を調理場だけでなく、保護者、管理職、養護教諭、担任等、複数の目で行うことが重要である。

また、児童生徒の発達段階に応じて、クラスの児童生徒への食物アレルギーに対する指導と併せて食物アレルギーを有する児童生徒自身の自己管理能力の育成を図る必要がある。

チェックのポイント

保護者

- ・ 保護者は、学校（調理場）から配付された対応献立表を児童生徒と共に確認する。
- ・ 対応献立表に確認した印をつけて返却する等して対応内容を学校と共有する。

調理場（給食室）

- ・ 調理に係わる全員で打合せを行い、作業工程表や調理指示書等を基に、対応の内容を確認する。その際、担当者や使用器具、作業工程を明確にする（調理担当者・調理作業の区別化）。
- ・ 調理の前に、使用する食品や調味料に間違いがないかを確認する。
- ・ 配送（配膳）の際は、誤配を防止するため、専用食器や容器に学校名・学年・組・氏名を明記し、複数で確認する。

※ 献立名や見た目もアレルギー対応食であることが明確となるようにする。

※ 教室でもアレルギー対応食とわかるように専用食器にする等工夫する。

※ 急な献立変更が生じた場合の保護者等への確認方法など、対応を決めておく。

※ あらかじめ、確認の方法（確認者、ダブルチェック、声出し指さし確認等）やタイミングを決めておき、チェック表を作成しておく。チェック表は単一であることが望ましい。

＊ 調理員：検収時・調理時・配食時

＊ 配送員（配膳員）等：配送先を間違えない工夫。受取の確認。

＊ 担任：受取時・給食中・その後の観察

※ 調理場における対応できる限界（人員及び施設設備等）を整理し、市町村教育委員会等は、調理場の状況を踏まえ、対応方法の充実を図る（定期的な対応の評価）。

教室（担任）

- ・ 給食当番の児童生徒等と共に、配食前にその日のアレルギー対応について確認する。
- ・ 対象児童生徒が食べる前に、配膳されたものが対応献立表どおりかを確認する。

※ 児童生徒に対し、食物アレルギーが疾患であることを指導する。

※ 保護者の確認した対応献立表のコピーを保護者の了解を得て教室に掲示するなどし、担任以外の教職員でも分かるようにしておく。

※ 補欠授業計画に「食物アレルギー」の欄を設ける等、担任以外の教員も確認できるようにする。

- ・ 弁当を持参する児童生徒がいる場合は、対象児童生徒に確認する。
- ・ お替わりの際は、アレルギー対応の児童生徒かどうかを確認する。
- ・ 対象児童生徒の給食当番の実施の有無について確認する。
- ・ 万が一の場合に備え、服用薬やエピペンを持参している児童生徒を把握し、その保管場所を確認する。

教室（本人）

- ・ 自身のアレルギー原因食品を理解し、対応献立表を見て、食べられるものと食べられないものを確認する。
 - ・ 弁当を持参している場合は、持参していることを担任（教職員）に伝える。
 - ・ 配食された献立が対応献立表と異なる場合は、担任（教職員）に伝えて確認する。
- ※ 服用薬やエピペンを持参している場合は、その管理をする。

教室（友達）

- ・ 担任等の指導により、食物アレルギーが疾患であることを理解する。
- ※ 対象児童生徒を守ろうとする意識が芽生える。
- ・ 給食当番等同じクラスの児童生徒は、対象児童生徒の対応献立を確認する。
 - ・ アレルギーを有する児童生徒によっては給食当番ができないことも理解する。

《参考》

平成 27 年 3 月文部科学省発行「学校給食における食物アレルギー対応指針」

https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2015/03/26/1355518_1.pdf

令和元年度改訂公益財団法人日本学校保健会発行

「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」

https://www.gakkohoken.jp/book/ebook/ebook_R010060/R010060.pdf

平成 27 年 2 月宮城県学校保健会発行「学校給食等における食物アレルギー対応ガイド」

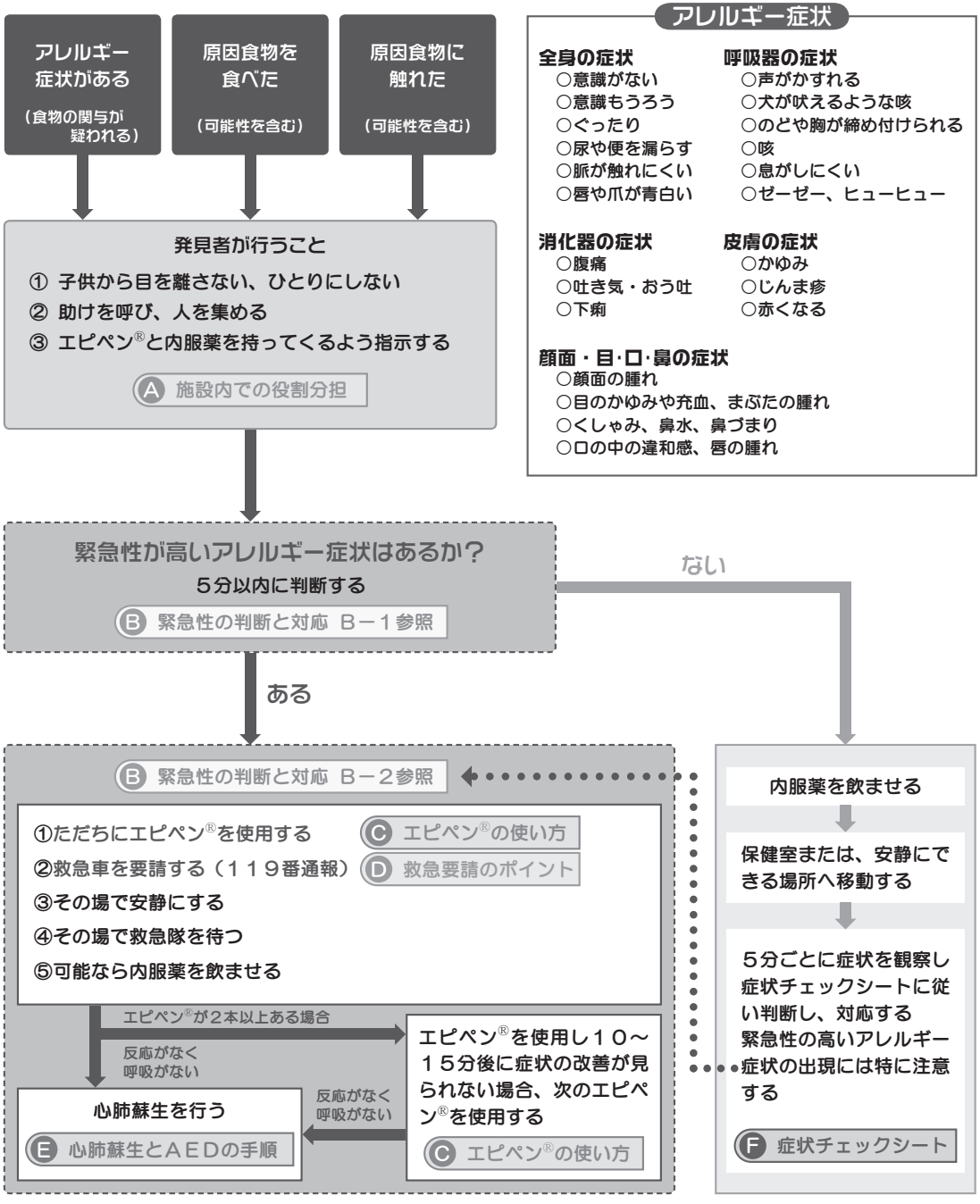
<https://www.pref.miyagi.jp/documents/11098/293984.pdf>

平成 27 年 2 月宮城県学校保健会発行「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/11098/293983.pdf>

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

アレルギー症状への対応の手順



- アレルギー症状**
- | | |
|--|--|
| <p>全身の症状</p> <ul style="list-style-type: none"> ○意識がない ○意識もうろう ○ぐったり ○尿や便を漏らす ○脈が触れにくい ○唇や爪が青白い | <p>呼吸器の症状</p> <ul style="list-style-type: none"> ○声がかすれる ○犬が吠えるような咳 ○のどや胸が締め付けられる ○咳 ○息がしにくい ○ゼーゼー、ヒューヒュー |
| <p>消化器の症状</p> <ul style="list-style-type: none"> ○腹痛 ○吐き気・おう吐 ○下痢 | <p>皮膚の症状</p> <ul style="list-style-type: none"> ○かゆみ ○じんま疹 ○赤くなる |
| <p>顔面・目・口・鼻の症状</p> <ul style="list-style-type: none"> ○顔面の腫れ ○目のかゆみや充血、まぶたの腫れ ○くしゃみ、鼻水、鼻づまり ○口の中の違和感、唇の腫れ | |

出典「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」(宮城県学校保健会平成27年2月)