

さぬき市学校給食食物アレルギー 対応マニュアル（案）

さぬき市教育委員会
令和8年 月

目次

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
- 2 食物アレルギーのタイプ
- 3 食物アレルギーによる症状
- 4 食物アレルギーの原因食品

第2章 学校給食における対応の基本的な考え方

- 1 さぬき市教育委員会の考える学校給食の在り方
- 2 基本的な考え方
 - (1) 目標
 - (2) 原則

第3章 学校給食における食物アレルギー対応の進め方

- 1 食物アレルギー対応の対象と基準
 - (1) 対象となる児童等
 - (2) 対象となるアレルゲン
 - (3) 食物アレルギー対応食の実施基準
 - (4) 食物アレルギー対応食の内容等
 - (5) 食物アレルギー対応食の方式
- 2 受け入れ体制と役割
 - (1) 食物アレルギー対応委員会の設置
 - (2) 教職員の役割
 - (3) 教育委員会・共同調理場の役割
 - (4) 食物アレルギー対応食の対象児童等・保護者の役割
- 3 事故報告及びヒヤリハット事例の取り扱いについて

第4章 学校給食における食物アレルギー対応の実施について

- 1 学校給食における対応レベル
- 2 対象園児・児童・生徒の把握から取組までの流れ
- 3 実際の対応方法

第5章 学校給食における食物アレルギー対応食の調理場での対応

- 1 食物アレルギー対応食が決定されるまでの流れ
- 2 給食費について

第6章 緊急時の対応

- 1 基本的な考え方
- 2 緊急時の症状と対応の流れ

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、「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象」と定義する。
- ・食物アレルギーに関与するアレルゲンは食物以外の場合もあり、その侵入経路もさまざまである。
- ・食物アレルギーは、免疫学的機序によって大きく IgE 依存性と非 IgE 依存性に分けられる。また、アレルゲン曝露から症状誘発の時間経過によって、即時型反応と非即時型反応に分けられる。IgE 依存性反応の多くは即時型反応を呈するが、両者は必ずしも一致しない。
- ・食物アレルギーによって、皮膚、粘膜、呼吸器、消化器、神経、循環器などのさまざまな臓器に症状が誘発される。
- ・アナフィラキシーとは、「アレルゲン等の侵入により、複数臓器に全身性にアレルギー症状が惹起され、生命に危機を与え得る過敏反応」と定義する。アナフィラキシーに血圧低下や意識障害を伴う場合を、アナフィラキシーショックという。

「食物アレルギー診療ガイドライン2021 第2章」より

2 食物アレルギーのタイプ

IgE 抗体を介する食物アレルギーは大きく5つのタイプに分類される。

(1) 食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎

乳児アトピー性皮膚炎に合併して認められる食物アレルギー。食物に対する IgE 抗体の感作が先行し、食物が湿疹の増悪に関与している場合である。皮疹が消失した後には、即時型症状に移行することも多い。ただし、すべての乳児アトピー性皮膚炎に食物が関与しているわけではない。

(2) 即時型症状

食物アレルギーの最も典型的なタイプ。即時型反応による症状を中心とし、時にアナフィラキシーに至る。

(3) 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

原因食物を摂取後に運動することによってアナフィラキシーが誘発される病態。感冒、睡眠不足や疲労などのストレス、月経前状態、非ステロイド性抗炎症薬、アルコール摂取、入浴なども発症の誘発因子となる。

(4) 口腔アレルギー症候群

口唇・口腔・咽頭粘膜を中心として誘発される、IgE 抗体を介した即時型アレルギー症状。食物摂取直後から始まり、口唇・口腔・咽頭の痒み、イガイガ、血管浮腫などを来す。口腔・咽頭粘膜から局所的に吸収されたアレルゲンによって誘発されるものであり、アナフィラキシーにおける全身症状の一部として発症する粘膜症状とは区別される。発症機序からみると、花粉-食物アレルギー症候群に相当する場合が多い。

(5) 遅発型 IgE 依存性食物アレルギー

IgE 依存性反応にもかかわらず、原因食物を摂取後、数時間～半日経過してから蕁麻疹やアナフィラキシーショックが出現する。poly- γ -glutamic acid (PGA) による納豆アレルギー、galactose- α -1, 3-galactose (α -Gal) による獣肉アレルギーなどが相当する。摂取したアレルゲンが吸収されるまでに時間を要するためと考えられる。

「食物アレルギー診療ガイドライン2021 第2章」より

3 食物アレルギーによる症状

食物アレルギーでは、表1のような多彩な症状が全身に起こる。即時型症状では、皮膚のかゆみ、じんま疹、発赤などの皮膚症状が最も多くみられる。

【表1 食物アレルギーにより引き起こされる症状】

皮膚	紅斑、蕁麻疹、血管性浮腫、癢痒、灼熱感、湿疹		
粘膜	眼症状	結膜充血・浮腫、癢痒、流涙、眼瞼浮腫	
	鼻症状	鼻汁、鼻閉、くしゃみ	
	口腔咽頭症状	口腔・咽頭・口唇・舌の違和感・腫張	
呼吸器	喉頭違和感・癢痒感・絞扼感、嗄声、嚥下困難 咳嗽、喘鳴、陥没呼吸、胸部圧迫感、呼吸困難、チアノーゼ		
消化器	恶心、嘔吐、腹痛、下痢、血便		
神経	頭痛、活気の低下、不穏、意識障害、失禁		
循環器	血圧低下、頻脈、徐脈、不整脈、四肢冷感、蒼白（末梢循環不全）		

「食物アレルギーの診療の手引き2023」より

アナフィラキシーの多くは、じんま疹や発赤などの皮膚症状を伴うが、より危険性の高い症状は、咳やぜん鳴といった呼吸器症状であり、あえぐような強い呼吸困難は危険な兆候といえる。さらに、強い腹痛、繰り返す嘔吐、ぐったりした様子などは、ショック症状に至る可能性がある。

ショック症状は、アレルゲンの誤食による誘発症状であり、医療機関を受診する児童等の1割に認められる。また、国内での食物アレルギーによる致命的なアナフィラキシーは、年間数件発生している。

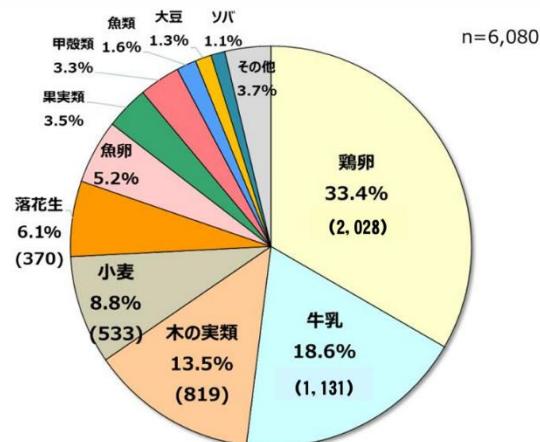
4 食物アレルギーの原因食品

食物アレルギーの原因になるのは、主として免疫反応を起こすタンパク質である。食べたり飲んだりすること以外に、皮膚や粘膜への接触や吸入によっても症状が引き起こされることがある。

原因食物は、これまで鶏卵、牛乳、小麦が多かったが、2021年度に小麦が木の実類に置き換わり、図2のようになっている。これら以外にも様々な食物に対するアレルギーが増加している。

年齢別にみると、0-2歳では鶏卵と牛乳が多いのに対して、3-6歳から木の実類、落花生が増えている。7歳以降は甲殻類が増え、成人では小麦、甲殻類、果物類、魚類が増えている。小麦は、経年的な変化はないものの、成人以降で増加している。（表2）

【図2 食物アレルギーの原因頻度】



【表2 年齢別原因食物】

	0歳 (1,876)	1・2歳 (1,435)	3・6歳 (1,525)	7・17歳 (906)	≥18歳 (338)
1	鶏卵 60.6%	鶏卵 36.3%	木の実類 27.8%	牛乳 16.9%	小麦 22.5%
2	牛乳 24.8%	牛乳 17.6%	牛乳 16.0%	木の実類 16.8%	甲殻類 16.9%
3	小麦 10.8%	木の実類 15.4%	鶏卵 14.7%	鶏卵 14.5%	果実類 9.8%
4		魚卵 8.2%	落花生 12.0%	甲殻類 10.2%	魚類 7.7%
5		落花生 6.6%	魚卵 10.3%	落花生 9.1%	木の実類 5.9%
6		小麦 5.8%	小麦 6.7%	果実類 7.8%	牛乳 5.0%
7				小麦 7.6%	
小計	96.2%	89.8%	87.5%	82.8%	67.8%

注釈：各年齢群で5%以上の頻度の原因食物を示した。また、小計は各年齢群で表記されている原因食物の頻度の集計である。

原因食物の頻度(%)は小数第2位を四捨五入したものであるため、その和は小計と差異を生じる。

「令和3年度食物アレルギーに関する食品表示に関する調査研究事業報告書」より」

食品衛生法では、加工品の誤食による重篤なアレルギー症状の誘発を回避するという観点から、特定原材料8品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ）の表示を義務付けている。これらは患者数が多いか症状が重篤で生命に関わることから義務表示となっている。また、これら以外の20品目が特定原材料に準ずるものとして推奨表示となっているので、必ずしも表示されるとは限らないため注意が必要である。（表3）

また、医薬品の中には、卵白成分や牛乳成分が含まれている製剤があるため、医療機関を受診する際には、アレルギーがあることを申し入れることが必要である。

【表3 アレルギー物質を含む食品の表示】

特定原材料等の名称	
義務 (8品目)	卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ
推奨 (20品目)	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、バナナ、カシューナッツ、ごま、ゼラチン、アーモンド

第2章 学校給食における対応の基本的な考え方

学校給食における食物アレルギーを有する園児児童生徒（以下児童等という）への対応は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（文部科学省監修・公益財団法人日本学校保健会発行・令和元年度改定）に基づき、実施することとされている。

1 さぬき市教育委員会の考える学校給食の在り方

- (1) さぬき市教育委員会は、給食施設設備や食物アレルギーを有する児童等の状況に基づき、医師の指示に従い安全性を最優先しながら、食物アレルギーを有する児童等にも給食を提供する。
- (2) さぬき市教育委員会は、食物アレルギーを有する児童等と他の児童等が、発達段階に応じて、互いの違いを認め合い助け合う中で、みんなが同じように給食時間を楽しみ、食を通して成長していくことを目指す。また、食物アレルギーを有する児童等が、その発達段階に応じて食の自己管理能力を身に付け、将来に向け自立できるよう支援する。

2 基本的な考え方

(1) 目標

学校給食における食物アレルギー対応の基本方針を教職員・保護者が共通理解し、各園・学校（以下学校等）・調理場の現状に応じた安全で適切な対応を目指す。
食物アレルギーを有する児童等に給食を提供するために、安全性を最優先とする。また、食物アレルギーに関する事故の未然防止に留意し、緊急時には各関係機関等と連携し、迅速に対応する。

(2) 原則

① 食物アレルギーを有する児童等への給食提供について

- ・安全性を最優先し学校給食を提供する。
- ・食物アレルギーを有する児童等の視点に立った対応を行う。
- ・すべ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 学校等における食物アレルギー対応委員会等による組織的な対応について

- ・各園・校長のリーダーシップのもとに、食物アレルギー対応委員会を整備する。
- ・食物アレルギーを有する児童等に対しては、「食物アレルギー個別の対応プラン【様式 11】」を作成し、食物アレルギー対応委員会をはじめ、全教職員が共通理解し、連携を図る。
- ・各教職員の役割を明確にして、当事者意識を高める。
- ・学校・園の実情に応じた緊急時対応マニュアルを作成し、校内体制を整備する。

③「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づく、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）」（及び「食物アレルギー意見書」）の提出について

- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」による対応を基本とする。
- ・対応が必要な児童等について、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）」（及び「食物アレルギー意見書」）の提出を必須とする。（「食物アレルギー意見書」とは、現在、児童等が有する食物アレルゲンごとの症状を明らかにし、食物アレルギー対応食の喫食が可能かどうか、医師の診断を依頼するものである。）

④ 安全性確保のための原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）について

- ・アレルゲンとなる食品数を限定する。
- ・複雑・過剰な対応をしない。

⑤ 学校・園及び調理場の施設設備、人員等を鑑みた対応について

- ・安全性を確保できない対応は行わない。
- ・食物アレルギー対応食は、食物アレルギー対応作業も明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を事前に確認し、調理の過程で安全に調理できる場合にのみ行う。
- ・対応できない場合には、家庭から代替食を持参してもらう場合もあることを保護者に十分説明し承諾を得ること。

⑥ 保護者や関係機関等との連携について

- ・対象となる児童等の保護者からの情報収集と相互理解・情報共有を図る。
- ・主治医・医師会との連携を図り、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「食物アレルギー意見書」の適切な運用に努める。
- ・消防関係者との連携を密にし、緊急時対応に備える。
- ・進学・転学等の場合にも学校・園間で情報共有を図る。

⑦ さぬき市教育委員会の対応について

- ・教育委員会は、園・学校長の代表、保護者の代表、養護教諭の代表、栄養教諭又は学校栄養職員の代表、学校医の代表等で構成する「さぬき市学校給食食物アレルギー対応委員会」（以下「さぬき市対応委員会」という。）を組織する。さぬき市対応委員会は、以下について検討を行う。

ア 学校・園の対応実施状況に関すること

イ さぬき市学校給食食物アレルギー対応マニュアルの策定に関すること

ウ 対応アレルゲン等、実施基準の変更に関すること

エ 学校・園、調理場のヒヤリハット事例報告を受け、事故防止の徹底を指示する。

オ 研修会を実施し、研修機会を確保する。

カ 適宜、県教育委員会への報告を行い、フィードバックを受ける。

- ・食物アレルギーを有する児童等の学校給食での対応は、学校・園に設置された食物アレルギー対応委員会で検討した後、さぬき市教育委員会において決定する。

第3章 学校給食における食物アレルギー対応の進め方

1 食物アレルギー対応の対象と基準

(1) 対象となる児童等

何らかの食物アレルギー性疾患により、給食の一部を食べることができない児童等の中で、対応食を希望する者のうち、学校・園の食物アレルギー対応委員会において必要性が認められ、さぬき市が適当とした者を対象に、食物アレルギー対応食を実施する。

(2) 対象となるアレルゲン

対象となるアレルゲン
対応する原因食物は、特定原材料8品目のうち、「卵・乳・小麦・えび」とする。
(以下、「対応アレルゲン」という。)
※「そば・落花生（ピーナッツ）・かに・くるみ」は学校給食には使用しない。
※卵はうずら卵を含む。生卵は使用しない。
※微量混入（コンタミネーション）の可能性は、完全には排除できない。

(3) 食物アレルギー対応食の実施基準

給食開始時点において、以下のすべての項目に該当する児童等を対象に、食物アレルギー対応食を提供する。

1	食物アレルギーと医師から診断され、毎年、学校生活管理指導表（及び食物アレルギー意見書）を提出していること。
2	医師の診断により、学校給食における食物アレルギー対応食の提供が安全上の観点等から可能であることを学校生活管理指導表に記載されていること。 ア 調味料・だし・添加物等によるアレルギー症状の発症の危険がないこと。 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ないこと。 ウ 揚げ調理に使用する食用油の共用や食器・調理器具の共用ができること。
3	さぬき市が実施する食物アレルギー対応食の対応アレルゲン（卵・乳・小麦・えび）以外にアレルゲンを有しないこと。
4	個別配食容器・ケースの外部に該当児童等の学校・園名、クラス名、氏名等表示することができるうこと。
5	その他、学校給食における対応が可能であること。

(4) 食物アレルギー対応食の内容等

除去食を基本とするが、主食・主菜等に対応アレルゲンが含まれ、除去食の提供が難しい場合は代替食を提供する。安全性確保のため、除去は「完全除去」とし、多段階の除去食提供は行わない。

（調味料・だし・添加物は除く）

一つの料理に、複数の除去対象食品が入っている場合、そのすべてを除去した料理を調理し、対応食を提供しているすべての児童等に提供する。

料理例	対応アレルゲン	対応
えび入りクリームシチュー	児童 A は小麦が× 児童 B は乳が× 児童 C はえびが×	小麦・乳・えびを含む食品を除去し、コンソメスープ等を児童 A・B・C に提供

(5) 食物アレルギー対応食の方式

個別の分量により、除去食・代替食及びそれ以外の料理を個別配食容器に配食し、一人分をまとめて配達する。

ただし、学校・園直送品（飲用牛乳・パン）は除く。

除去食・代替食のいずれの場合も、食器の移し替えはせず、個別配食容器から直接喫食する。

なお、対応食を実施する日も、クラスの食器具の数は減らさない。

【除去食】

一般給食に対応アレルゲンが使用されているが、調理過程で対応アレルゲンを除去することが可能な場合に提供する学校給食をいう。

例1	かきたま汁 → 卵を除去したすまし汁
例2	ひじきとチーズのサラダ → チーズ（乳）を除去したひじきサラダ
例3	1 食用のヨーグルト → 配食しない

【代替食】

主食・主菜等に対応アレルゲンが含まれ、除去食の提供が難しい場合に提供する学校給食をいう。

例1	プレーンオムレツ → 豆腐ステーキ（卵の対応）
例2	えびフライ → 鶏肉の米粉揚げ（小麦・えびの対応）
例3	袋入りうどん → ごはん（小麦の対応）

2 受け入れ体制と役割

(1) 学校・園における食物アレルギー対応委員会の設置

校長・園長を責任者とし、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を校内に設置する。委員会では、校内・園内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議、決定する。

また、本マニュアルを学校・園の全職員が理解し、それぞれの職種に応じた役割、日々の給食提供と事故防止及び緊急時に適切な対応について共通理解が求められる。

【食物アレルギー対応委員会の役割】

- ・学校給食における食物アレルギー対応食申請のあった児童等について、面談記録・個別対応プランに基づき、対応内容（新規・継続・変更・中止）を協議して教育委員会へ報告する。
- ・学校給食における食物アレルギー対応について周知する。
- ・事故やヒヤリハット事例を収集し、教育委員会へ報告する。
- ・必要に応じ学校医からの助言を受ける。

【食物アレルギー対応委員会の開催時期】

- ・食物アレルギー対応食の申請（新規・継続）があったとき。 → 開催時期2～3月
- ・食物アレルギー対応食の申請（変更・中止）があったとき。 → 隨時
- ・食物アレルギー対応について周知するとき。 → 開催時期4月
- ・事故やヒヤリハット事例があったとき。 → 隨時
- ・その他検討が必要な事案が生じたとき。 → 隨時

（2）教職員の役割

【委員構成例と役割】

	職種	役割
1	校長・園長	<ul style="list-style-type: none">○校内・園内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、さぬき市教育委員会の主旨を理解し、本マニュアル等に基づき、教職員に指導する。○食物アレルギー対応委員会を開催する。○個別面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握する。○実施基準に照らし、関係教職員と協議し対応を決定した後、全教職員間で連携を図る。○学校・園で発生した事故やヒヤリハットを、さぬき市教育委員会及びさぬき市学校給食共同調理場へ報告をする。○緊急の場合は、速やかに保護者へ連絡する。○調理場から献立変更等の連絡があった場合は、教職員・児童等・保護者へ周知し必要な対応を行う。
2	教職員	<ul style="list-style-type: none">○学校・園の対象児童等の実態を把握し、緊急時の対応についても共通理解をしておく。○学級担任が不在の場合、サポートに入る教職員は、学級担任同様に食物アレルギーを有する児童等の内容等を把握し、同等の対応ができるようとする。

3	学級担任	<ul style="list-style-type: none"> ○関係職員に、保護者からの申し出を伝え、共通理解を図るとともに、緊急時の体制を周知する。 ○食物アレルギーを有する児童等の実態や個別の取り組みプラン、緊急時の対応について把握する。 ○養護教諭、給食主任、保健主事、共同調理場担当者、栄養教諭等との連携を図る。 ○個別面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握する。 ○給食時間は、食物アレルギーを有する児童等の対応内容の確認を、食物アレルギー対応食一覧表（月毎）【様式9】及びアレルギー対応食受け渡し確認票（個票）【様式10】を用いて確実に行い、誤食を予防する。 ○対象児童等の給食の喫食状況等の実態把握に努める。 ○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き継ぎを行う。 ○対象児童等が安全で楽しい給食時間を送ることができるよう配慮する。 ○他の児童等に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
4	保健主事 ※幼稚園は 学級担任	<ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギーを有する児童等の実態や個別の取り組みプラン、緊急時の対応について把握する。 ○養護教諭、給食主任、保健主事、共同調理場担当者、栄養教諭等との連携を図る。
5	給食主任	<ul style="list-style-type: none"> ○対象児童等の実態を把握し、学級担任、養護教諭、管理員、共同調理場担当者、栄養教諭等との連携を図る。 ○食物アレルギー対応食の対象児童等の保護者へ、「食物アレルギー対応食詳細献立表」・「食物アレルギー対応食承諾書【様式8】」を学級担任を通じて配付する。 ○保護者から返却された「食物アレルギー対応食承諾書【様式8】」をとりまとめ、学級担任等必要な職員へ周知を行い、調理場へ提出する。 ○食物アレルギー対応食以外のアレルギーを有する児童等の保護者へ、詳細献立表と確認用もりつけ表を学級担任を通じて配付する。 ○乳と小麦の食物アレルギー対応食を喫食する児童等を把握し、調理場へ報告する。（人数の様式） ○食物アレルギー対応食を喫食する児童等の情報を管理員と共有する（飲用牛乳・パンの配食数等）。 ○全教職員と情報共有し、連携を図る。

6	養護教諭 ※幼稚園は 学級担任	<ul style="list-style-type: none"> ○アレルギー疾患調査票を保護者へ送付する。 ○学校生活管理指導表、食物アレルギー意見書を保護者から受領する。 ○保護者との個別面談を設定する。（参加者への連絡、資料の準備等） ○個別面談を開催し、面談記録を作成するとともに、「食物アレルギー個別の対応プラン【様式 11】」、緊急時の対応等（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案する。 ○アレルゲンや症状、家庭での対応状況や緊急時における対応方法等を把握し、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。 ○食物アレルギー対応食以外のアレルギーを有する児童等の保護者から返却された確認用もりつけ表の内容を、複数の職員でチェックし学級担任等必要な職員へ周知する。 ○「食物アレルギー個別の対応プラン【様式 11】」等を3月中に進学先の小・中学校へ引き継ぐ。
7	管理員	<ul style="list-style-type: none"> ○給食主任と、食物アレルギー対応食を喫食する児童等の情報を共有する。 ○「食物アレルギー対応食受け渡し確認票（個票）【様式 10】」を用いて、配送員から食物アレルギー個別配食容器等を受け取る。 ○「食物アレルギー対応食一覧表（月毎）【様式 9】」を用いて、対象児童等へ食物アレルギー対応食等を確実に引き渡す。 ○飲用牛乳とパンを中止している児童等がいるクラスの給食は、対象児童等の数量を減じて配食する。
8	栄養教諭	<ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギーを有する児童等やその保護者に対し、個別指導を継続的に行う。 ○安全な食物アレルギー対応食の実施等について、学校・園へ指導助言を行う。 ○各学校・園の食物アレルギー対応委員会での協議内容等について、助言を行う。 ○対象児童等の実態を把握し、学級担任、養護教諭、給食主任、保健主事との連携を図る。

(3) 教育委員会・共同調理場の役割

職種	役割
1 共同調理場 所長	<ul style="list-style-type: none"> ○調理場における食物アレルギー対応の責任者として、さぬき市教育委員会の方針の主旨を理解し、運営事業者を指導する。 ○学校・園から依頼を受け、実施基準に照らし調理場における対応の決定をさぬき市教育委員会へ諮問する。 ○献立変更等がある場合は、学校・園へ速やかに連絡をする。 ○調理場で発生した事故やヒヤリハットを、さぬき市教育委員会へ報告する。
2 共同調理場 担当者	<ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギーを有する児童等の実態把握をする。 ○個別面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握する。 ○給食用食材・食物アレルギー対応食用食材の発注を行う。 ○検収表の作成や発注変更等の物資調達業務を行う。 ○アレルゲンを含む食品に注意を払うとともに、混入がないよう除去食および代替食の調理について運営事業者へ指示を行う。 ○「食物アレルギー対応食詳細献立表」、「詳細献立表」、「確認用もりつけ表」、「確認用もりつけ表早見表」、「食物アレルギー対応食調理指示書」、「食物アレルギー対応食承諾書【様式 8】」、「食物アレルギー対応食一覧表（月毎）【様式 9】」、「食物アレルギー対応食受け渡し確認票（個票）【様式 10】」等を作成する。 ○学校・園を通して、保護者に毎月、食物アレルギー対応食詳細献立表と「食物アレルギー対応食承諾書【様式 8】」を送付し、学校・園から返却された「食物アレルギー対応食承諾書【様式 8】」を確認する。 ○学校・園を通して、保護者に毎月、詳細献立表と確認用もりつけ表を送付する。 ○各校の人数表（4号様式）をもとに、パン、飲用牛乳の発注を行う。 ○乳の食物アレルギー対応食対象者は、飲用牛乳のない給食費で請求を行う。
3 栄養教諭 諭等	<ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギー対応食の献立を作成する。 ○献立作成の際には、アレルゲンが重複せず、無理のない作業工程となる献立とする。 ○食物アレルギー対応給食の実施について、共同調理場担当者を補佐する。 ○食物アレルギーについて、常に最新の情報を収集し、本マニュアルの改訂に向けた提案を行う。

4	運営事業者	<ul style="list-style-type: none"> ○対象児童等の実態について理解し、除去食、代替食の内容を確認する。 ○共同調理場担当者、栄養教諭等の調理指示をもとに、食物アレルギー対応食の作業動線図と作業工程表等を作成する。 ○アレルギー食対応調理室で、専用の器具等を使用し、アレルゲンの混入がないように調理する。 ○「食物アレルギー対応食受け渡し確認票（個票）【様式10】」等の表示を確認し、確実に配食・配送を行う。 ○食物アレルギー対応食を喫食する児童等がいるクラスの給食は、対象児童等の数量を減じて配食する。
---	-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

（4）食物アレルギー対応食の対象児童等・保護者の役割

	職種	役割
1	対象児童等	<ul style="list-style-type: none"> ○共同調理場から配食された食物アレルギー対応食が自分のものであることをしっかり確認するとともに、納入業者から直接配食されるパン・飲用牛乳の有無についてしっかり確認する。 ○自分の食物アレルギーの状態を理解し、アレルギー症状が出現した場合には、すみやかに申し出る。 ○提供された食物アレルギー対応食がある日は、おかわりはしない。 ○食物アレルギー対応食は、個別配食容器のまま喫食する。 ○困ったこと等がある場合は、保護者・学級担任に伝える。
2	対象児童等の保護者	<ul style="list-style-type: none"> ○児童等に栄養の偏りや不足が生じないように家庭での対応を心がける。 ○食物アレルギー対応食の実施申請を行う。（p18（仮）参照） ○学校・園での対応について、園・校長等、学級担任、養護教諭、保健主事、共同調理場担当者等と個別面談において確認する。 ○毎月、食物アレルギー詳細献立表により、食物アレルギー対応食の内容を確認し、「食物アレルギー対応食承諾書【様式8】」を学校・園へ提出する。 ○アレルゲン、症状、対応等に変更が生じたときは、速やかに学校・園に報告する。 報告は、「食物アレルギー対応食【変更・中止】申請書【様式6】」及び添付書類を使用する。 ○対象児童等に学校・園での対応を認識させる。

3 事故報告及びヒヤリハット事例の取り扱いについて

安全性を最優先とした給食提供を行っているが、万が一事故やヒヤリハット事例が起きた場合は、「事故及びヒヤリハット事例報告書」により、市教育委員会へ報告する。

食物アレルギー対応において、事故やヒヤリハットが発生する場面は主に3つあり、1つ目は調理作業中の原因食物の混入、2つ目は誤食が原因で起こる場合、3つ目は、食物アレルギー発症時における対応が適切に行われなかった場合である。

事故報告及びヒヤリハット事例を収集し周知することは、事故やヒヤリハットが発生した学校・園や調理場だけでなく、他の学校・園の教職員に対する注意喚起につながり、危険に対する意識を高めるとともに、収集された事例から、これまで気付かなかった事故の可能性が認められることもある。

また、事故報告及びヒヤリハット事例について、対応策を検討・実施することは、児童等が安全・安心な学校生活を送るために重要である。

【対応の流れ】

- ①学校・園及び共同調理場で記録する。
- ②調理場内で情報共有し、分析結果に基づいて作業工程等の見直しを行う。
- ③校内等で情報共有し、誤食が起きた経緯を分析する。また、食物アレルギー発症時の対応が適切に行われなかった場合は、その原因を把握して対応の見直しを行う。
- ④さぬき市対応検討委員会へ報告する。

第4章 学校給食における食物アレルギー対応の実施について

1 学校給食における対応レベル

食物アレルギー対応の実施に当たっては、安全性確保のため食物アレルギー対応指針の大原則に則り、市が定める原因食物の完全除去対応とする。

対応レベルとして、食物アレルギーの症状とアレルゲンの種類に分けて以下のとおりに分けて実施する。

【レベル1】 詳細な献立表対応（弁当なし）

詳細献立表と確認用もりつけ表を保護者に送付し、献立の内容を各家庭に事前に周知する。

保護者は献立を確認した後、喫食の可否を学校・園へ提出する。

対象	<ul style="list-style-type: none">微量でのアレルギー症状の発症の危険がある児童等アレルゲンが多岐にわたり、学校給食の調理での対応ができない児童等アレルゲンが本市の実施している対応アレルゲン以外である児童等
方法	<ul style="list-style-type: none">アレルゲンが含まれた料理を食べない（家庭からの持参なし）
留意点	<ul style="list-style-type: none">アレルゲンが含まれ、喫食しない料理については、保護者が本人に確実に知らせる。学級担任等は除去するアレルゲンを正しく理解し、給食内容を日々確認する。誤食の場合の対応方法を確認しておく。

【レベル2】 詳細な献立表対応（弁当あり）

詳細献立表と確認用もりつけ表を保護者に送付し、献立の内容を各家庭に事前に周知する。

保護者は献立を確認した後、喫食の可否を学校・園へ提出するとともに、必要な日に弁当を持参する。

対象	<ul style="list-style-type: none">微量でのアレルギー症状の発症の危険がある児童等アレルゲンが多岐にわたり、学校給食の調理での対応ができない児童等アレルゲンが本市の実施している対応アレルゲン以外である児童等給食でアレルゲンを含む料理の代替として、保護者が弁当持参を希望する児童等
方法	<ul style="list-style-type: none">除去または代替対応が困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参すること。
留意点	<ul style="list-style-type: none">持参した弁当は安全かつ衛生的に保管できるよう、状況によっては職員室等で冷蔵保管を検討する。学級担任等は除去するアレルゲンを正しく理解し、給食内容を日々確認する。学級担任等は持参した弁当と対応する給食の料理を把握し、誤配が起こらないよう留意する。

※「弁当」はアレルゲンを含む料理の代替のことで、家庭から持参する総称をいう。

【レベル3】 食物アレルギー対応食の提供

調理の過程で、原因食品を除いた給食を提供する。（除去食）

主食、主菜で原因食品を除くことができない場合に、それに代わる食材を補い提供する。（代替食）

対象	・本市の食物アレルギー対応食実施基準を満たした児童等
方法	・食物アレルギー対応食のみを、個人配食容器に入ったまま直接食べる。
留意点	<ul style="list-style-type: none">・「食物アレルギー対応食受け渡し確認票（個票）【様式10】」の表示を確認し、確実に配食・配送を行う。・共同調理場からの配送や対象児童等本人に届くまでの受け渡し、喫食までを含め、安全に配慮する。・食物アレルギー対応食を該当の児童等が間違いなく食べられるよう、最終的に学級担任が給食内容を確認し、誤食事故がないように注意する。・食物アレルギーを有する児童等が、アレルギー食材に接触しないよう、給食時間の活動に配慮する。・提供された食物アレルギー対応食がある日は、おかわりはしない。