

第3章 学校給食における食物アレルギーの対応について

1 対応の実際

対応を行うための学校及び調理場の状況（人員や設備の充実度、作業ゾーンなど）は千差万別であり、一律に対応を推進することはできない。学校及び調理場の状況と食物アレルギーの児童生徒の実態（重症度や除去品目数、人数など）を総合的に判断し、現状で行うことのできる最良の対応を検討することが大切である。

例えば、初めから全ての除去品目に対応するのではなく、患者数の多い「鶏卵、乳、小麦」や症状が重症になりやすい「そば、落花生」などのアレルギー表示義務食品から対応を開始することも考えられる。そしてさらに充実した対応に向けた努力を継続することが重要である。

一方で、保護者の求めるままに実状に合わない無理な対応を行うことは、かえって事故を招く危険性をはらんでいる。学校給食アレルギー対応は、あくまでも医師の診断と指示に基づいて行うものであり、保護者の希望に沿ってのみ行うものではない。家庭での対応以上のことを学校給食で行う必要はないといえる。

（1）段階的な食物アレルギー対応の進め方

（学校 - 調理場 - 家庭）三者の連携体制（対応に関する確認、誤食時の対応など）を強化する。

献立の内容を各家庭に事前に周知し、保護者に内容の確認を得てから学校で対応を実施するなど、三者が共通理解をしながら誤食事故を防止する。

対応内容について、保護者の理解を得るとともに、学級において他の児童生徒が対応を不審に思ったり、いじめのきっかけになったりしないように十分配慮する。

教職員全員は食物アレルギーについて研修を積み、資質の向上に努める。

特に単独調理場で、栄養教諭等が勤務していない学校においては、食材確認、調理指導、教職員全員への周知徹底などの確認体制をさらに強化、明確にする。

（2）対応レベル

対応には人的かつ物理的環境の整備が必要となってくることから、各自治体においては、現状で行える最良の対策を検討するとともに、より望ましい方策を取ることができるよう、関係者の共通理解を醸成しつつ、条件整備を図っていくことが望まれる。

【レベル1】詳細な献立対応

学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配布し、それをもとに保護者や担任など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食物を除外しながら食べる対策。

【レベル2】弁当対応

全ての学校給食に対して弁当を持参させる「完全弁当対応」と、普段除去食や代替食対応している中で、除去が困難で、どうしても対応が困難な料理において弁当を持参させる「一部弁当対応」がある。

【レベル3】除去食

申請のあった原因食物を除いた学校給食。

【レベル4】代替食

申請のあった原因食物を学校給食から除き、除かれることによって失われる栄養価を別の食品を用いて補って提供される学校給食。

(3) 学校給食調理後から児童生徒の食事までの留意点

対応レベルに応じた個別対応プランに基づき、下記対応に留意する。

学級担任は、当日の献立と使用食品及び児童生徒の除去食品を確認する。

給食室でアレルギー除去食を受け取る場合は、学級担任が調理従事者から直接受け取り、その際、学年組、氏名、献立名と除去内容を確認する。

共同調理場等から配送される場合は、責任者による検収後、学級担任が除去食の学年組、氏名、献立名と除去内容の確認をしてから受け取る。

学級担任は、アレルギー除去食が確実に配膳されているか確認するとともに、給食当番が誤って原因物質を配膳していないか留意する。

児童生徒が給食当番を行う際には、原因物質となる料理（食品）にふれることがないように配慮する。

食事中も児童生徒が少量でも誤って原因物質を食べることがないように徹底する。

周囲の児童生徒から分けてもらったり、おかわりしたりしないよう留意する。

なお、児童生徒が代替食や弁当を持参する場合は、必要に応じ職員室で保管するなど、弁当の管理を行う。

(4) 微量の摂取・接触により発症する児童生徒に対する配慮

リサイクルを体験する目的で、児童生徒が給食後に牛乳パックの解体、洗浄、回収する学校が増えている。しかし、この作業では牛乳が周囲に飛び散ることは避けられない。微量の牛乳が皮膚に接触するだけで症状をきたす最重症の児童生徒にとっては、周囲で行われるだけでも大変危険であり、十分な配慮が必要である。

2 食物アレルギーの発症及び重症化防止の対策

小学校以降に初めて食物アレルギーを発症することは稀ではなく、学校給食における食物アレルギーの発症を100%防ぐことはできない。このため、万が一、発症した場合の体制を整えておくことが重要である。

各学校における事項

児童生徒の食物アレルギーに関する正確な情報の把握

教職員全員の食物アレルギーに関する基礎知識の充実

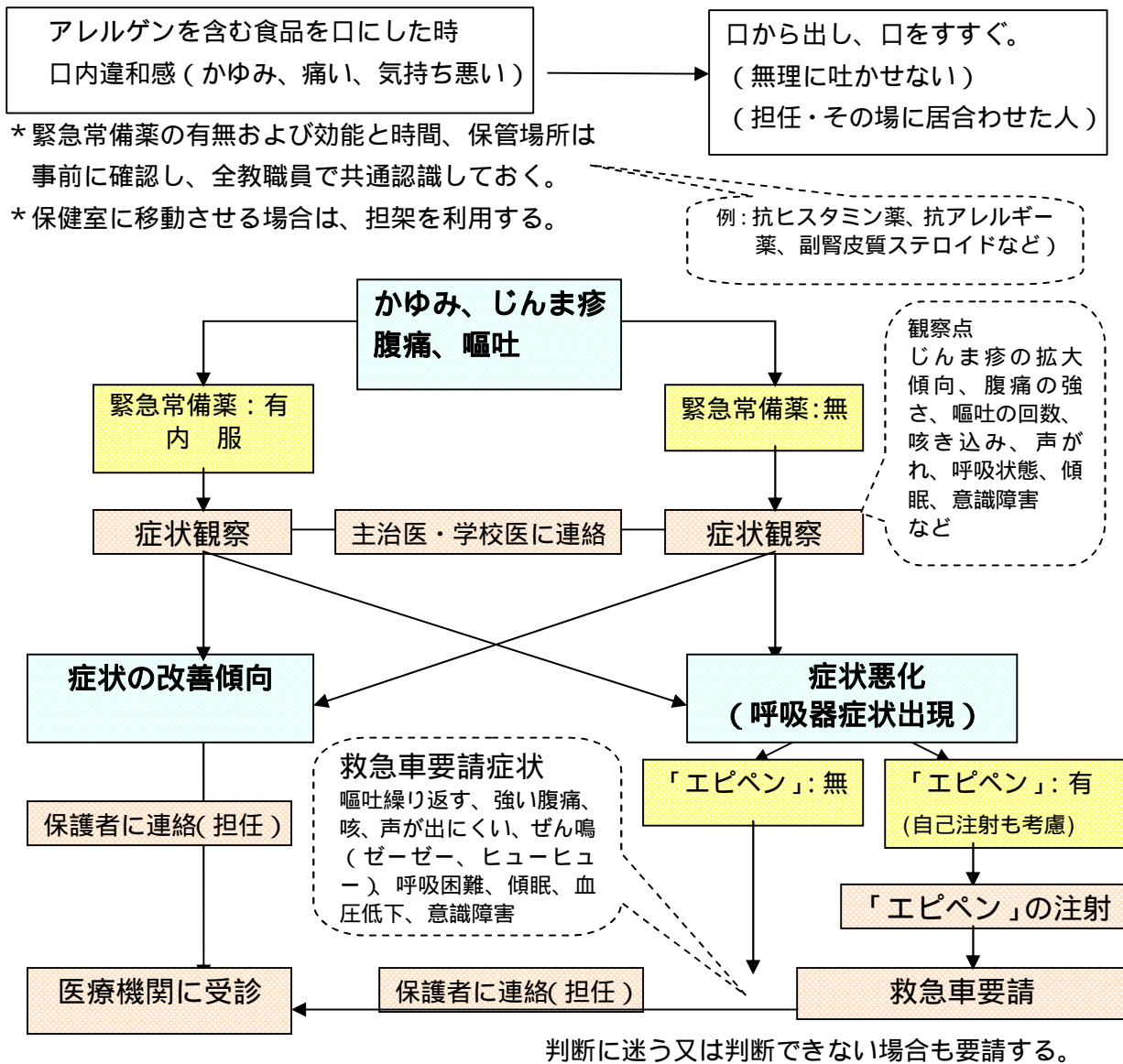
食物アレルギー発症時にとる対応の事前確認（必要に応じて訓練の実施）

学校給食提供環境の整備（人員及び施設設備）

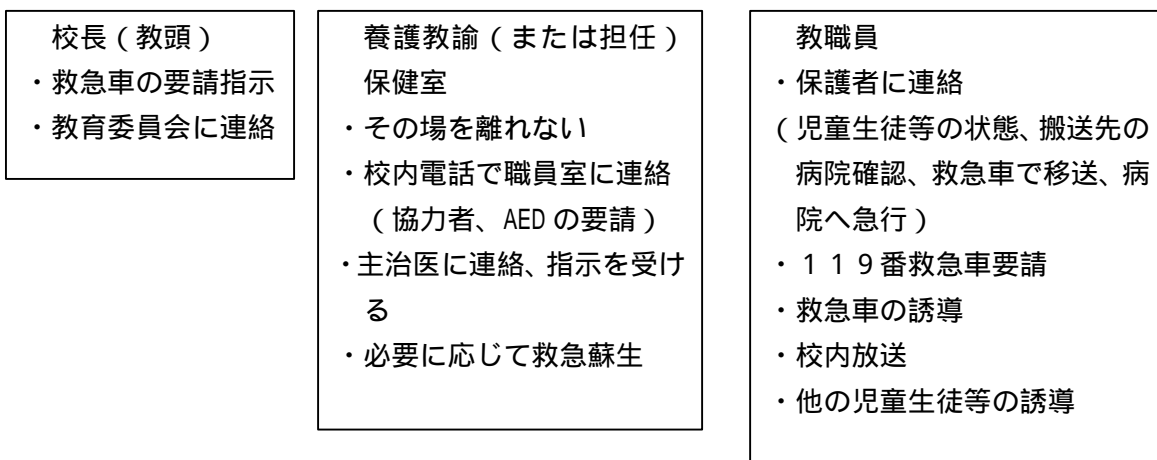
新規発症の原因となりやすい食物（ピーナッツ、種実、木の実類やキウイフルーツなど）を給食で提供する際の危機意識の共有及び発症に備えた十分な体制整備

アレルギー疾患に関する具体的内容については、「学校における危機管理の手引き」学校保健編：山形県教育委員会 平成25年3月を参照

食物アレルギー アナフィラキシー対応
フローチャート（救急車要請）（例）



校内体制



救急車には、養護教諭または担任等が同乗する。