

## 学校給食における食物アレルギー対応について

大阪市の学校給食における食物アレルギー対応は次のとおりです。

食物アレルギーの対応決定について

医師の診断による学校生活管理指導表、保護者からの申請書等をもとに、食物アレルギー検討会議を開催し、対応内容を決定します。安全を第一に対応を決定しますので、学校生活管理指導表や申請書等に記載されているとおりの対応ができないことがありますのでご了承ください。

食物アレルギーの申請について

学校に申し出て必要な書類をもらってください。また、アレルギー対応には正確な情報が必要なため、別紙「学校における食物アレルギー対応の基本的な考え方について」をご確認のうえで申請をお願いします。※別紙「食物アレルギーシステム利用登録のご案内」からご利用ください。

| 書類・申請                | 内容                      | 備考                       |
|----------------------|-------------------------|--------------------------|
| 学校生活管理指導表<br>(紙)     | アレルギー疾患に関する情報(主治医が作成する) | 毎年提出                     |
| 食物アレルギー調査表<br>(紙)    | 児童・生徒の基本情報、緊急時対応等       | 初回申請時に記入<br>進級時は内容を確認    |
| 食物アレルギー内容の電子申請(システム) | 食べられない食品の詳細、給食で希望する対応等  | 食物アレルギーシステム<br>(※)から毎年申請 |

学校給食での対応について

学校給食での食物アレルギー対応内容は次のとおりです。

|                 |                                                                               |                                                  |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 除去食の提供          | 最終調理段階で、卵（鶏卵・うずら卵）、大豆（豆乳・むきえだまめ）を加える前に取り分けて提供する。対象となる献立は、献立表に「除去食」と記載のある献立のみ。 |                                                  |
| 牛乳停止            | 牛乳の飲用を停止する                                                                    | 左の全てを停止（全ての給食を停止）する場合、全ての給食に対して弁当を持参する完全弁当対応とする。 |
| パン停止            | パンの提供を停止する                                                                    |                                                  |
| 米飯停止            | 米飯の提供を停止する                                                                    |                                                  |
| 副食停止            | 副食の提供を停止する                                                                    |                                                  |
| アレルギーを含む献立の喫食停止 | アレルギーを含む献立を停止する。その際、停止する献立の代わりとして一部弁当を持参するか、持参しないかを事前に学校と相談しておく。              |                                                  |

献立の確認について

食物アレルギー献立表(以下、献立表)を用いて、献立・アレルギー対応の確認をします。保護者・学校の双方が確認した献立表に基づいて、児童生徒への給食の提供を行います。献立表の使用方法については、別紙「食物アレルギー献立表の使用方法」のとおりです。

## 食物アレルギー対応の基本的な考え方について

学校では、お子様の正確なアレルギー情報をもとに、学校で確実にできる対応を考え、「安全に給食を提供する」ことを第一優先とします。安全な給食提供のために、次の点についてご理解・ご協力をお願いいたします。

完全除去対応について

給食では、安全を優先し完全除去対応とします。その日の体調や、量、調理法等によって食べる、食べないといった判断はできません。（例：牛乳は半分だけ飲む、午前中の体調から本人が喫食を判断する等）そのため、「学校生活管理指導表」に記載されているとおりの対応が学校ではできない場合があります。また、児童生徒が給食から自分でアレルゲンを取り除いて食べることや、学校給食でアレルゲンを少量ずつ試していくことはできません。

原材料として使用しない食材について

特定原材料等 28 品目の内、そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ、かに、アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、バナナ、マカダミアナッツは原材料として使用しません。

学校生活管理指導表について

食物アレルギーの対応には、医師の診断による学校生活管理指導表の提出が必要です。アレルギー症状は、年齢ごとに変化する可能性があることから、年に 1 回、医師の診断を受け、その結果を踏まえた学校生活管理指導表の提出をお願いします。また、学校生活管理指導表を医師に記入してもらうにあたり、正確な情報が必要なため、次の点をご確認ください。

## ・極微量でアレルギー反応が誘発される可能性があるか

→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が必要  
（注意喚起例）

○同一工場、製造ライン使用によるもの

「本製品工場では○○（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。」

→食器や調理器具の共有ができない

→揚げ油の共有ができない（給食では一度使用した揚げ油を複数回使用する）

## ・魚類について

「魚」、「白身魚」、「青魚」といった記載ではなく、魚の種類を記入してもらってください。給食には刺身等の生魚は出ません。これまでに給食で魚卵が確認された魚は「ししゃも・いわし・きびなご・わかさぎ」です。（魚はオス・メス不分別）

記載例 食べられない魚を記載する場合：さば・いわし喫食不可 等

食べられる魚のみ記載する場合：まぐろ・鮭のみ喫食可 等

・種実類・木の実類について

すべての種実類・木の実類が除去対象になることは少ないため、除去すべき種実の種類（ごま、くるみ等）を記入してもらってください。

・果物類について

「果物」「柑橘類」「バラ科の果物」といった記載ではなく、果物の種類と加熱・非加熱どの段階のものが食べられないかを記入してもらってください。（例：生のりんご等）

【給食で提供予定の生果物】

りんご、みかん、いよかん、はっさく、あまなつかん、オレンジ、デコポン、かわちばんかん、なし、かき、ぶどう、いちご

【給食で提供予定のジャム・果物缶詰（加熱）】

ジャム：みかん、いちご、ブルーベリー

果物缶詰：りんご、みかん、もも、さくらんぼ、なし、パインアップル

※ジャム・果物缶詰は食材調達の関係等で変更する可能性があります。

給食提供が困難なケースについて

次のいずれかに当てはまる場合は給食提供ができないため、完全弁当対応となります。

- ・アレルギー関係書類（「食物アレルギー献立表」、「食品別アレルギー一覧表」、「加工食品等の原材料表」の3種類）だけでは喫食の判断ができない場合
- ・原材料での使用はないが製造ライン等まで注意が必要な場合
- ・アレルギーが不明瞭な場合（灰汁の強い食べ物等）
- ・その他安全な給食提供が困難な場合

乳について

調理法や加熱・非加熱による除去の判断はできません。（例：牛乳は飲まない、シチューは食べる等）給食用パンには脱脂粉乳が含まれるため、パンの提供はできません。

家庭での献立確認について

食べられない献立がある日、除去食を食べる日には、当日の朝または前日夜に、何が食べられないか、弁当持参の有無等を、必ず本人と確認してください。

原因食品の解除・変更が生じた場合

医師の指示のもと、アレルギーの解除・変更等が生じた場合は、速やかに学校へお申し出ください。解除・変更の申請には、食物アレルギーシステムより再度申請が必要です。原因食品を解除する場合は、家庭で複数回食べて、症状がでないことを確認した上で申請してください。（例：卵の場合は、かきたま汁、卵豆腐、オムレツ等、様々な調理形態を試してください）

食物経口負荷試験について

年齢を経るごとにアレルギー症状が変化している可能性があるため、数年前の症状の既往や血液検査結果のみで判断している場合は、現時点で食べられるかどうかを定期的に主治医または専門医へご相談（食物経口負荷試験の実施等）ください。食物経口負荷試験の結果は、食物アレルギーの診断根拠として高い位置づけになります。

## 給食調理におけるアレルギー混入の可能性について

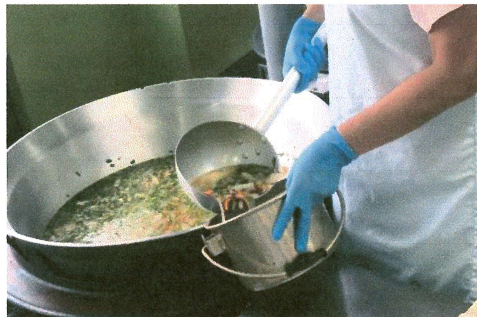
給食室には、食物アレルギー専用の調理室、調理器具等はありません。除去食は、調理の最終段階で別の鍋等に取り分けますが、別調理はしていません。また、調理室内で献立 A から献立 B に食材が飛散する等、アレルギーが混入する可能性があります。

- ・ 全ての調理を同じ給食室内で行っているため、食材が飛散し、混入する可能性があります。



釜や鍋、調理器具等が隣接しているため、他の献立に使用する調味料や粉類、その他食材が飛散する可能性があります。

- ・ 除去食は、原因食品を入れる直前に取り分けています。



除去食は別鍋で調理していません。例えば、八宝菜「うずら卵除去食」であれば、うずら卵を入れる前の段階で、除去食を取り分けます。

- ・ 調理器具等は全て共用です。  
除去食専用の調理器具等はありません。



除去食とそれ以外の調理で使用した調理器具等は分けずに洗浄します。

- ・ 揚げ油は、繰り返し使用します。



小麦粉やパン粉を使用したトンカツを揚げた油で、後日、魚を揚げる等、揚げ油は複数回使用します。