

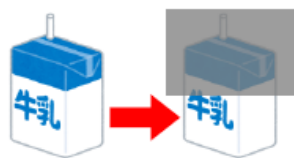
大阪市学校給食における食物アレルギー対応について

大阪市教育局（令和6年度以降対応）

文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」と大阪府「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」に基づき、給食提供の際、安全を最優先とするため、学校給食では**全市統一して「食べる・食べない」の二者択一を原則**とします。

対応は医師の診断をもとに決定します。（学校生活管理指導表の提出が必要です。）

◆アレルギーを含む献立は提供できません



- ✗ 半分だけ飲む、一口だけ食べる
- 量の調整はできない



- ✗ 体調が良いときは食べる
- 体調によりアレルギー症状が出る場合は、**体調に関係なく食べない**



- (例)
- ✗ 乳アレルギー
→ ドリアは食べる、シチューは食べない、パン(乳含む)は食べる
加熱した乳の献立は食べる、牛乳は飲まない
 - ✗ 卵アレルギー
→ 卵豆腐は食べない、オムレツは食べる
 - アレルギーを含む場合は、**献立に関係なく食べない**



- ✗ ハ宝妈からたけのこを自分で取り除いて食べる
- アレルギーを取り除いても崩れたものやエキス等が残るため、**アレルギーを含む献立は食べない**



- ✗ 医師から喫食の練習をするように言われたため、給食のパンを少しずつ食べて慣らす
- アレルギーそのものが完全に解除になるまでは**食べない**

家庭では少量食べている場合も、**医師の指示のもと完全に解除になり、運動状況や体調によらず発症がないと確認できるまでは、学校では完全除去対応とします。**複雑な対応は事故のもとになるため、「食べる・食べない」のシンプルな対応を行います。

◆次の場合は重篤なアレルギーと判断されるため、全ての給食の提供はできません。

- 製造ラインまで注意が必要な場合
- 学校生活管理指導表のE欄に○がついている場合

原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの
※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。

鶏卵：卵殻カルシウム
牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦：醤油・酢・味噌
大豆：大豆油・醤油・味噌
ゴマ：ゴマ油
魚類：かつおだし・いりこだし・魚醤
肉類：エキス

原因食物に対する重篤なアレルギーがあると判断される場合、大阪市では、アレルギー専用の調理室や調理員がいないので、給食提供が困難です。



STOP