保護者様

資料７

H27.11 現在

大阪市
学校給食　食物アレルギー個別対応

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供し、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達を図ることはもちろん、食の大切さ、食事のマナー、食文化などについて体験を通じて学ぶことができる教育的効果もあわせもっています。これは、食物アレルギーのある児童生徒にとっても変わりはなく、学校給食は教育の一環であることから、食物アレルギーのある児童生徒に対しても、可能な範囲で対応していく必要があると考えています。このような基本的な考え方をふまえ、大阪市の学校給食では、どのような対応を行っているかご紹介します。

◆食物アレルギー個別対応の実施決定について

対応の方法については、個別の状況をもとに保護者の方のお申し出により、校内で検討し、学校長が決定します。なお、個別対応は、児童生徒の適正な栄養素の摂取のため、必要以上の食品の除去や誤った対応とならないよう、医師の診断による学校生活管理指導表を毎年提出していただき、その内容に基づき実施します。また、安全を第一に実施しますので、事前にお子様の状況と学校による対応範囲をお互いにしっかりと確認させていただきます。なお、場合によっては対応できないこともあります。

◆給食時の対応内容について

給食調理での対応	除去食	最終調理段階で、アレルギーの原因となる食品を加える前に取り分け、提供する。対象となる献立は、献立表に「個別対応献立」と記載のある献立である。
給食調理以外での対応	牛乳停止	牛乳の飲用を停止する（飲用のみ）＊返金対象
	パン停止	パンの提供を停止する　＊返金対象
	ごはん停止	ごはんの提供を停止する　＊返金対象
	副食停止	副食（おかず）の提供を停止する　＊返金対象
	自己除去	比較的症状が軽く、当該の食品を自分で取り除くことで食べることができる場合、配食された副食から、自分で食品を除去した後に喫食する。
	弁当持参 一部弁当持参	全ての学校給食に対して弁当を持参する完全弁当対応と、普段は除去食や自己除去をしているが、どうしても対応が困難な献立において、弁当を持参する一部弁当持参がある。

◆給食調理での対応（除去食）について

現在、大阪市では次の食品について、最終調理段階でその食品を加える調理方法の場合において「個別対応献立」として提供しています。

〇卵・うずら卵・粉末チーズ・えび・小麦製品（ふ・ワンタンの皮・マカロニ）

【注意】除去食について

〇給食調理室では、個別対応献立を調理する専用スペース、専用の設備は設けておりません。また、専用の調理道具を使用しているわけではないので、微量な成分の混入を完全に防ぐことはできません。個体が除去されていても、微量成分に反応される場合や、重篤な症状の発症がある場合は除去食を提供できない場合があります。以上の点をご理解いただき、給食での対応をお申し出ください。

裏面あり

◆食物アレルギー個別対応用食器について

除去食や、弁当持参の際に他の児童と机上で食器が混同しないよう、専用の食器を準備しています。一般の食器はクリーム色で、食物アレルギー専用食器はピンク色です。

◆対応の申し込みについて

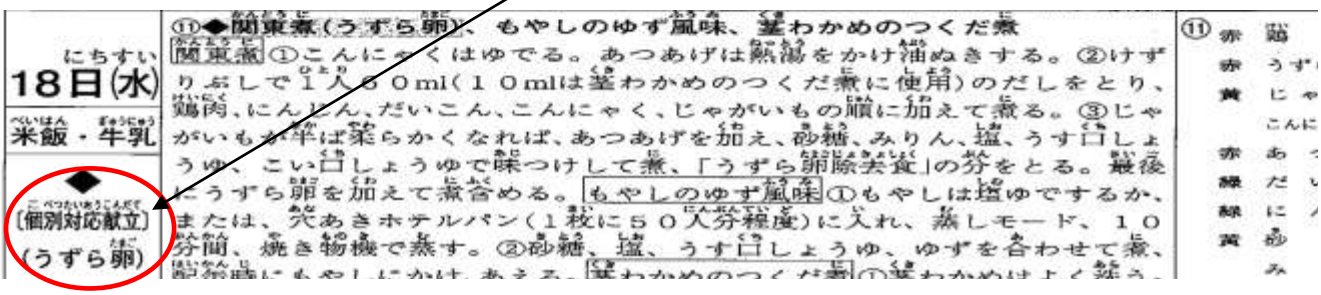
申請書があります。学校に申し出て申請に必要な書類をもらってください。

また、お子様の状況を正確に把握するため、食物アレルギー調査票や食物アレルギー個別対応票、学校生活管理指導表の提出をお願いします。状況に応じて個別面談をさせていただく場合もありますのでご理解の上、ご協力をお願いします。

◆献立表について

家庭配付用献立表の他に、「食物アレルギー個別対応用献立表」があります。大阪市教育委員会のホームページからも取り出すことができます。担任の先生との連絡、確認にご使用ください。なお、「食物アレルギー個別対応用献立表」のご使用にあたっては、注意していただくことがございますので、別紙「食物アレルギー個別対応用献立表の具体的な使用例（資料８）」を必ずご覧ください。

●「家庭配付用献立表」に【個別対応献立】と記載



●「食物アレルギー個別対応用献立表」には対応献立欄に二重丸◎で記載

2月18日（水）		対応献立	喫食の有無	2月19日（木）		対応献立
11	米飯			5	パン	
関東煮		◎う		ほうれん草のクリームシチュー		
もやしのゆず風味				キャベツのサラダ		
茎わかめのつくだ煮				いちご		
食品名		含有原材料	チェック	食品名		含有原材料
鶏肉（小）		鶏肉		鶏肉（小）		鶏肉
うずら卵（水煮）		卵		料理用ワイン（白）		
じゃがいも				じゃがいも		
こんにゃく（カット）				たまねぎ		



◆加工食品等の原材料の調べ方

「加工食品等の原材料表」は大阪市教育委員会のホームページに、「食品別アレルゲン一覧表」（毎月更新）は大阪市学校給食協会のホームページに掲載していますので併せてご確認ください。

◆献立作成における食物アレルギー対応の工夫

・同じ日に食物アレルギーの同一原因食品が２献立に重ならないよう注意をはらっています。

・手作りの揚げ物は、卵を使用しなくてもおいしく仕上がるよう衣を工夫しています。

・加工食品の原材料に、できるだけ原因となる食品を使用しないよう、製造業者に働きかけています。

・食品の開発、選定を行う時はできるだけ原因となる食品を使用していない製造業者や製品を選択するようにしています。

・食物アレルギー対応サポート月間を設け、一部食物アレルギーに配慮した献立（米粉のカレーやシチュー、ノンエッグのマヨネーズ風調味料の使用等）を提供します。