

令和6年1月23日

保護者様

大阪市教育委員会

### 令和6年度からの学校給食における食物アレルギー対応の変更に関するお知らせ

平素は、本市の教育活動にご理解、ご協力をいただき厚くお礼申し上げます。

さて、昨今、食物アレルギーの原因食物（アレルゲン）が多様化しており、学校給食においても対応が複雑化しております。

食物アレルギーは児童生徒の健康に関わるため、本市の学校給食においては、これまで安全を優先して対応してまいりましたが、より安心・安全な学校給食に向け、文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び大阪府教育委員会「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」の取扱いに併せ、学校給食における食物アレルギー対応を下記のとおりとし、児童生徒の正確な食物アレルギー情報をもとに、全市統一して対応することといたしました。

また、これに伴い、今後食物アレルギーサポート月間は設けず、年間を通して食物アレルギーに配慮した給食を提供できるよう検討を進め、献立や食材の工夫を重ねてまいります。

今後も引き続き、安心・安全な給食の実施に努めてまいりますので、ご理解いただきますようお願い申し上げます。

### 記

#### 1 自己除去対応の廃止

食物アレルギーのある児童生徒については、そのアレルゲンを含む献立を食べることはできないこととし、「自己除去対応（配食されてから自身で食材を除去する対応）」を廃止します。

また、従前のおり、食べる量の調節や、献立・体調による喫食の判断等（例：卵豆腐は食べないがオムレツは食べる、体調が良い日は食べる）はできません。

#### 2 「食物アレルギー個別対応用献立表」及び「個別対応献立」の名称変更について

今回の対応変更に伴って、次のとおり名称を変更します。

- ・「食物アレルギー個別対応用献立表」 → 「食物アレルギー献立表」
- ・「個別対応献立」 → 「除去食」※

※「ふ」「ワントンの皮」「マカロニ」は給食で提供しないこととなるため、小麦の除去食は廃止し、除去食は「卵（鶏卵・うずら卵）」の1種類となります。

#### 3 その他

##### (1) 給食提供ができない場合について

次のいずれかに当てはまる場合は、学校給食における安全確保が困難であることから給食提供ができないため、「牛乳、主食、副食」をすべて停止し完全弁当対応となります。

- ① 給食で使用するアレルギー関係書類3種「食物アレルギー個別対応用献立表（新名称：食物ア

レルギー献立表)」「アレルギー一覧表」「加工食品の原材料表」では喫食の判断ができない

- ② 医師が記入する学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の「E 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」に○が付く
- ③ 加工食品の原材料に注意喚起表示（製造ライン、えび・かにが混ざる漁獲方法等）があるものについて医師からの除去指示がある

[注意喚起例]

- ・同一工場、製造ライン使用によるもの
- ・原材料の採取方法によるもの
- ・えび、かにを捕食していることによるもの

- ④ 食器や調理用具の共用ができない
- ⑤ 揚げ油の共用ができない
- ⑥ アレルゲンが不明瞭な場合（「あくの強い食べ物」等）
- ⑦ その他安全な給食提供が困難と考えられる状況

※今回の対応変更に伴い、令和6年度より食物アレルギー献立表の加工食品の原材料に関する注意喚起表示を記載しません（▽えび、▲小麦等）。

## (2) 学校生活管理指導表の取扱いについて

学校給食におけるアレルギー対応は、医師が作成した学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）をもとに、学校が対応を決定しますが、設備や人員等の事情により、学校生活管理指導表の記載どおりの対応ができない場合がありますのであらかじめご了承ください。

また、医師の診断で喫食停止が解除された場合、学校給食では喫食の練習や慣らしは実施できませんので、家庭で喫食し運動状況や体調によらず発症しないことを確認のうえ、解除申請を行ってください。

[学校給食で対応ができない学校生活管理指導表の記載例]

- ・牛乳 50ml 摂取可
- ・少量なら摂取可
- ・おかずから○○のみ取り除いて摂取すること
- ・麺は摂取可、パンは不可 等

保健調査票へのご記入や宿泊行事等の対応等で、食物アレルギーについての情報を学校へ伝えてくださっている方には、別途、食物アレルギー対応手続きのための書類をお渡ししています。

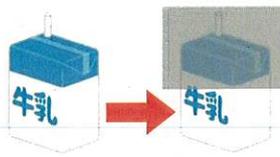
わかりにくい点や、ご不明な点がありましたら、淀川中学校 保健室 永安（6928-0001）までご連絡ください。

# 大阪市学校給食における食物アレルギー対応について

大阪市教育委員会（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）

## ◆ アレルゲンを含む献立は提供できません



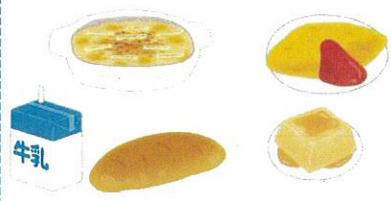
✗ 半分だけ飲む、一口だけ食べる

○ 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

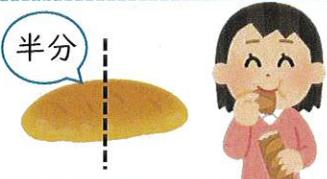
卵アレルギー  
→ 卵どうふは食べない、オムレツは食べる

○ アレルゲンを含む場合は、献立に関係なく食べない



✗ ハ宝菜からたけのこを自分で取り除いて食べる

○ アレルゲンを取り除いても崩れたものやエキス等が残るため、アレルゲンを含む献立は食べない



半分

✗ 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

○ アレルゲンそのものが完全に解除になるまでは食べない

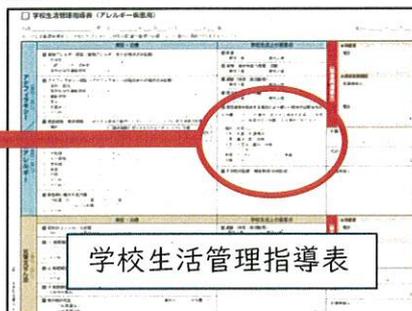
家庭では少量食べている場合も、医師の指示のもと完全に解除になり、運動状況や体調によらず発症がないと確認できるまでは、学校では完全除去対応とします。複雑な対応は事故のもとになるため、「食べる・食べない」のシンプルな対応を行います。

## ◆ 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



学校生活管理指導表

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ないので、給食提供が困難です。



✦ 使用食材・献立を工夫して食べられる献立を増やします ✦

◆使用食材の工夫

カレールウ → 米粉のカレールウ

ハヤシライス・ビーフシチュー → 小麦を使わずに調理

ハンバーグ・肉団子 → 小麦不使用

白いグラタンやドリア等、ホワイトルウを使用した献立は代替調味料を検討中のため当面は乳や小麦等を含みます

◆献立の工夫

ひとつの献立を2種類に分ける

(例) ハンバーグカレーライス

ハンバーグもしくはカレーのみでも食べることができる

(例) 和風焼きそば

焼きそばとかつお節(袋)で分けて考える

◆除去食・使用しない食材

除去食は「鶏卵・うずら卵」の1種のみ鶏卵を除去する場合はうずら卵も除去

「ふ」「ワンタンの皮」「マカロニ」は提供しないため、除去食を廃止

デミグラスソース、りんごピューレ、ほたて貝柱、たこ等の食材は使用しない

いかは焼きそばやパエリア等には使用しない

## 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。

## 食物アレルギー献立表の使用法

学校から配付された食物アレルギー献立表（以下、献立表）に、必要事項をボールペン（消えるボールペンは不可）で記入し、学校へ提出してください。学校は内容確認後、原本を保管し、コピーを保護者へ返却します。献立表表紙の注意事項等は、毎月ご確認ください。

### 献立表の使用法

- ・ アレルゲンを含む食品名のチェック欄 → 「×」
- ・ 食品名に×がついた献立の喫食の有無の欄 → 「×」 弁当を持参する場合 → 「×弁当」
- ・ 対応献立の欄に「◎除去食品」と記載されている除去食を食べる場合 → 「△」
- ・ 主食・副食の喫食の有無の欄 → 「○」「×」「×弁当」

#### 例) 乳アレルギー

○月○日 (月)	対応献立	喫食の有無
5	パン	×弁当
	さけのクリーム スパゲッティ	×弁当
	キャベツのサラダ	○
	ソフト黒豆	○
食品名	含有原材料	チェック
紅ざけ (フレーク)	さけ	
スパゲッティ	小麦	
小麦粉 (薄力粉)	小麦	
綿実油		
牛乳 (調理用)	乳	×
クリーム	乳	×
水		

①乳を含む食品名に「×」  
↓  
②乳を含むパンとシチューは食べられないため「×弁当」、弁当持参しない場合は「×」を記入

#### 例) 卵アレルギーで卵除去食がある場合

△月△日 (火)	対応献立	喫食の有無
11	米飯	○
	他人丼	◎卵 △
	とうがんのみそ汁	○
	キャベツの赤じそあえ	○
食品名	含有原材料	チェック
牛肉	牛肉	
料理酒		
鶏卵 (液卵)	卵	×
小麦粉 (薄力粉)	小麦	
綿実油		
牛乳 (調理用)	乳	×
クリーム	乳	×
水		

①卵を含む食品名に「×」  
↓  
②他人丼は卵除去食があることを確認除去食を食べる場合は「△」、食べない場合は「×」「×弁当」を記入

献立表に記載している含有原材料は、特定原材料等 28 品目です。「★」「◆」等のマークの説明は献立表表紙を確認してください。

### 献立表以外のアレルギー関連資料について

次の資料が必要な場合は、学校へお問い合わせいただくか、括弧内の掲載場所から資料をご確認ください。

- ・ 「食品別アレルゲン一覧表」 (公益財団法人大阪市学校給食協会ホームページ)  
区ごとの含有原材料を月別で掲載しています。
- ・ 「加工食品等の原材料表」 (大阪市ホームページ)  
特定原材料等 28 品目以外で原因食品がある場合に確認が必要です。