

令和4年11月11日

保護者 各位

日進市教育委員会

児童生徒の「食物アレルギー対応」について（お願い）

平素は、本市の教育行政にご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。

さて、本市では、学校給食等における食物アレルギーの対応について、文部科学省から出された「学校給食における食物アレルギー対応指針」および愛知県から出された「学校における食物アレルギー対応の手引き」に基づき、下記のとおり実施しておりますので、お子さんの状況に合わせて、必要な書類を提出してくださるようお願いいたします。

記

1 食物アレルギーに関する調査票提出から給食開始まで

(1) 食物アレルギーに関する調査について

毎年度、各学校において、全児童生徒の保護者を対象として「食物アレルギーに関する調査票」による調査を実施します。

この調査票において、「現在、食物アレルギーがある」と回答した場合には、「食物アレルギーに関する調査票」下部の「食物アレルギー対応申請書」にも記入してください。

(2) 「学校生活管理指導表」（アレルギー疾患用）【日進市版】について

ア 「食物アレルギー対応申請書」を提出した場合には、医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」（文書料は保護者負担）の提出が必要となります。全ての食物アレルギーの対応は、「学校生活管理指導表」に基づいて行います。

イ 食物アレルギーの対応は、学校給食だけでなく、家庭科の調理実習、遠足、宿泊行事といった食べ物を扱う場面および運動誘発への配慮も含みます。

ウ 食物アレルギーは、成長とともに改善されるケースが多いことから、症状に変化がなくても「学校生活管理指導表」は、毎年1回の提出が必要です。

※ 本市の学校給食では、そば、落花生（ピーナッツ）およびキウイフルーツを使用しないため、この3品目についてのみ食物アレルギーがある場合には、状況に変化がない限り、入学時のみの提出でも問題ありません。

(3) 「学校生活管理指導表」を提出してからの流れについて

ア 4月の給食が始まる前までに、担任等と相談し、対応の詳細を決定します。

イ 学校給食センターから毎月出される「アレルギー対象食品使用献立一覧表」と「配膳図一覧表」2枚（学校用と家庭用）を配付します。

● アレルギー対象食品使用献立一覧表

各日の学校給食で出される食品・料理について、特定原材料7品目と特定原材料に準ずる21品目の使用の有無を一覧表にしたものです。

＜特定原材料 7品目＞

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

＜特定原材料に準ずる21品目＞

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

● 配膳図一覧表

その月に出される学校給食の献立が、図で示されたものです。

ウ 保護者が「アレルギー対象食品使用献立一覧表」でアレルギーの原因食品を含む食品・料理を確認し、「配膳図一覧表」の食べない食品・料理の図に×印を付けてください。また、献立全てを食べない日がある場合には、その日の配膳図全体に大きく×印を付けてください。

エ 食べない食品・料理がある日は、家庭からおかずまたは弁当を持参する等の対応をお願いします。また、保護者は代替のおかずを持参する場合には「配膳図一覧表」に「代替」と記入し、弁当を持参する場合には「弁当」と記入してください。

オ 保護者は記入した「配膳図一覧表」の学校用を毎月担任に提出してください。（担任はその食品・料理が配膳されないように、毎給食時に対象児童生徒とともに確認をします。）

※ やむを得ない事情で使用予定の食品・料理の原因食物が変更となる場合には、学校から連絡します。

(4) 給食開始までの予定について

全児童生徒を対象とした「食物アレルギーに関する調査」を実施。（12月末までの期間で、各学校が実施時期を決定。）

学校に「食物アレルギー対応申請書」を提出。（提出時期については学校による。）

医療機関で記入してもらった「学校生活管理指導表」を学校に提出。（配付および提出時期については各学校による。）

担任等と相談し、食物アレルギー対応を決定。（4月の給食開始前まで）

※ 年度途中で食物アレルギーと診断された場合は、速やかに担任にお知らせください。

※ 食物アレルギーで一部のおかず等を配膳しなかった場合でも、給食費は減額できませんのでご了承ください。

注) 裏面「学校給食での対応について」を必ずご確認ください。

2 学校給食での対応について

(1) アレルギー原因食物を含む食品・料理の配膳について

次の場合を除き、アレルギー原因食物を含む食品・料理は、原則として一律に配膳しませんので、量および調理方法によって配膳の可否を選択することはできません。

ア 果物・野菜による口腔アレルギーの場合

生の果物・野菜を原因食物とする口腔アレルギーの場合は、多くの原因食物は加熱処理で安全に食べられるようになると考えられるため、加工品（缶詰、ゼリー、ジャム、調味料、カレールー等）の摂取で症状が現れない場合には、生以外の食品・料理については配膳します。

イ 「学校生活管理指導表」上で医師が「管理不要」と記載した場合

I g E抗体検査等で食物アレルギーの陽性反応が出ていても、症状が出る可能性がなく、「学校生活管理指導表」上で医師が学校給食について「管理不要」と記載した場合には、原因食物を含む食品・料理であっても全て配膳します。

ウ 調味料・だし・添加物等において発症しない場合

表1にある原因食品の症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等において発症しない場合には、これらの調味料・だし・添加物等を含む食品・料理については配膳します。

<表1>

原因食品	症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

(2) 学校給食の提供が困難な場合について

次の場合については、安全な学校給食の提供が困難なため、弁当の持参をお願いします。

ア コンタミネーション等により超微量の原因食物でも発症する可能性がある場合

本市の学校給食センターでは、原因食物を含む食品・料理が納入・調理されていますので、コンタミネーションを回避できません。

※ コンタミネーションとは、食品を生産するときに、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

イ 調味料・だし・添加物等において発症する可能性がある場合

2(1)の表1で示した調味料・だし・添加物等に含まれる微量の原因食品においても発症する可能性がある場合には、その原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、学校給食を提供することができません。

ウ 加工食品の原材料の欄外の注意喚起表示に対して、医師の除去指示がある場合

<注意喚起表示例>

- ◎ 同一工場、製造ライン使用によるもの
「本製品工場では、〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」
- ◎ 原材料の採取方法によるもの
「本製品で使用しているシラスは、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。」

- エ 多品目の食物除去が必要な場合
- オ 食器や調理器具の共有ができない場合
- カ 揚げ油の共有ができない場合
- キ そのほか上記に類似した状況で学校給食での対応が困難と考えられる場合

(3) 本市の学校給食における食品等の取り扱いについて

- ア そば、落花生（ピーナッツ）及びキウイフルーツは使用しません。
- イ 生卵及び生野菜は提供しません。ただし、ミニトマトおよび果物（みかん、りんご、オレンジ、メロン、巨峰等）は生で提供しています。
- ウ 学校給食センターの調理場で調理する料理については、学校給食衛生管理基準に則して75℃で1分間以上加熱したものを提供しています。
- エ 学校給食の主食で提供するパンには、卵を使用していません。

令和3年4月発行

担 当 日進市教育委員会学校教育課指導係
電 話 0561-73-4168
FAX 0561-74-0258