

Ⅳ 学校給食における食物アレルギー対応

1 学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供します。そのためにも安全性を最優先とし、以下の5点を学校給食における食物アレルギー対応の基本として、県教育委員会は市町村教育委員会及び学校に対して支援・指導を行います。

- 1 学校給食において食物アレルギー対応を行う場合は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。
- 2 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや、注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンの混入では、アレルギー症状を発症しない児童生徒を対象とする。
- 3 食物アレルギー対応を行う児童生徒に対しては、量の多少にかかわらず、アレルゲンを含む食品・料理は、一切提供しないこととする。
（ただし、調味料等による微量のアレルゲンは含まれる。）
- 4 除去食・代替食対応については、卵と乳を引き続き目標とするとともに小麦についても新たに目標とする。
- 5 食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供するために、安全性の確保の観点から、学校及び調理場等の施設、人員等の環境整備を進める。

- 1 学校給食において食物アレルギー対応を行う場合は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。

Q .54

学校給食において食物アレルギーの対応を行う場合とは、どのようなことですか？

A .54

詳細な献立表配付、無配膳対応、除去食対応、代替食対応（調理代替食・単品代替食）及び一部弁当、完全弁当を指します。

P 39-41 参照

【例】



2 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや、注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンの混入では、アレルギー症状を発症しない児童生徒を対象とする。

Q .55

「調味料・だし・添加物等」に含まれる微量のアレルゲンとはどのようなものですか？

A .55

みそ（大豆・小麦）、しょうゆ（大豆、小麦）、酢（小麦）、大豆油（大豆）、ごま油（ごま）、かつおだし（かつお）、いりこだし（いわし）、魚しょう（魚介類）、肉類のエキス（牛肉・豚肉・鶏肉）、卵殻カルシウム（卵）、乳糖（乳）、乳清焼成カルシウム（乳）などです。これ以外は、基本的に除去が必要なアレルゲンとなります。

Q .56

食品表示法に基づく注意喚起表記とはどのようなものですか？

A .56

食品表示法に基づくコンタミネーションの注意喚起については、次のような例があります。

○同一製造ライン使用によるコンタミネーション

・「本品製造工場では〇〇（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コンタミネーション

・「本製品で使用しているしらすは、かに（特定原材料等の名称）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コンタミネーション

・「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび（特定原材料等の名称）を食べています。」

[コンタミネーション]

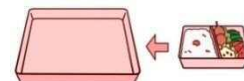
食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずに混入してしまう場合をいいます。

P 104 参照

食品表示法：http://www.caa.go.jp/foods/index18.html#food_labeling_law

Q .57

弁当対応の場合はどのようなことに留意するとよいですか？



A .57

弁当対応の場合、保護者と学級担任等のコミュニケーションを密にとることが大切です。学級での指導状況や食物アレルギーを有する児童生徒の意向等を十分に考慮した上で、具体的な対応を決定していきます。その際、校内の食物アレルギー対応に関する委員会でも、児童生徒、保護者、教職員それぞれにとって過度な負担とならないように検討し、状況に応じて適宜対応を見直していきます。

3 食物アレルギー対応を行う児童生徒に対しては、量の多少にかかわらず、アレルギーを含む食品・料理は、一切提供しないこととする。
(ただし、調味料等による微量のアレルゲンは含まれる。)

Q .58

家庭では医師の指導を受けて原因食品を少量ずつ食べていますが、学校でも同じように対応できませんか？

A .58

体調が良くないことがあったり、大量調理である学校給食では計算どおりの量と異なることがあったりして、重大な事故につながる危険がありますので、安全性を最優先とする観点から、学校給食ではアレルギーを含む食品・料理は一切提供しない対応とします。

Q .59

学校給食は毎日飲用牛乳があります。飲用牛乳を飲まなければ、主食や副食は、乳が使用されていても食べても大丈夫だと医師から言われました。飲用牛乳をやめて、主食や副食を食べる対応は可能ですか？
(アレルゲン：乳)

A .59

市町村教育委員会の食物アレルギー対応に関する委員会等で、個別対応の条件を定め、学校の人員等の状況も踏まえて安全性を検討した上で、飲用牛乳を飲むことだけをやめる対応が可能となる場合もあります。

【条件（例）】

飲用牛乳200mlを飲み、その後に全力運動してもアレルギー症状が出ないことを目安に、主治医が確認し、学校生活管理指導表の「E. その他の配慮・管理事項（自由）記載」欄にその旨記入されていること。

Q .60

学校給食は主食がパンや麺の日もあります。主食のパンや麺を食べなければ、副食は、小麦が使用されていても食べても大丈夫だと医師から言われました。主食のパンや麺をやめて、副食を食べる対応は可能ですか？
(アレルゲン：小麦)

A .60

市町村教育委員会の食物アレルギー対応に関する委員会等で、個別対応の条件を定め、学校の人員等の状況も踏まえて安全性を検討した上で、主食のパンや麺を食べることだけやめる対応が可能となる場合もあります。

【条件（例）】

食パン1枚（6枚切り・60g）を食べ、その後に全力運動してもアレルギー症状が出ないことを目安に、主治医が確認し、学校生活管理指導表の「E. その他の配慮・管理事項（自由）記載」欄にその旨記入されていること。

4 除去食・代替食対応については、卵と乳を引き続き目標とするとともに小麦についても新たに目標とする。

Q.61

卵、乳及び小麦の除去食対応・代替食対応の目標について期限等がありますか？

A.61

市町村や調理場によって、施設設備や人員及び食物アレルギー対応用の食品や保存食の予算等の実情が異なることから、全県的に画一的な対応を求めるものではありません。しかし、食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供するため、市町村教育委員会の食物アレルギー対応に関する委員会等で、児童生徒や学校・調理場等の実態等も把握し、学校給食における食物アレルギー対応についての取組を計画的に進めていく必要があります。

Q.62

「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）の「学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方」に、「アレルギー対応献立はできる限り最小限に集約して調理するようにし、アレルゲンごとに別々の献立や調理方法を設定しない。」とありますが、これはどのようなことですか？

A.62

同じ学校や学級の中での食物アレルギー対応食の種類が複数になるため対応が複雑になったり、調理作業が煩雑になったりすることは、誤食事故につながりやすいことから、一つの料理に含まれる複数のアレルゲンに対して、アレルゲンごとに食物アレルギー対応食を調理するのではなく、対応するアレルゲン全てを除去し、除去したアレルゲンを含まない食品を加えた料理を代替食とすることを指します。

【例：かき玉汁】 卵、ふ、豆腐（アレルゲン：卵、小麦、大豆）使用

各アレルゲンに対応した調理をし、3種類の代替食を提供するのではなく、卵・ふ・豆腐を抜いたものに、鶏肉とかまぼこ（卵・乳未使用）を加えたすまし汁のように1種類の代替食を提供する。

Q.63

卵・乳・小麦以外のアレルギーについて除去食対応や代替食対応を行ったり、アレルギーごとに除去食や代替食を調理したりすることについて、制限はありますか？

A.63

市町村や調理場によって、施設設備や人員及び食物アレルギー対応食提供のための食品の購入費用（保存食・検食を含む）の予算等の実情が異なることから、全県的に画一的な対応を求めるものではありません。しかし、多くの種類のアレルギーに対応したり、アレルギーごとに数種類の除去食や代替食を調理したり、配膳したりするためには、学校・調理場等の実態を把握し、安全性を確保しながら進めていく必要があります。調理場での実態把握の基本として、作業工程表及び作業動線図の作成・検討があります。

P 55、56 参照

5 食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供するために、安全性の確保の観点から、学校及び調理場等の施設、人員等の環境整備を進める。

Q.64

施設、人員等の環境整備にはどのようなことがありますか？

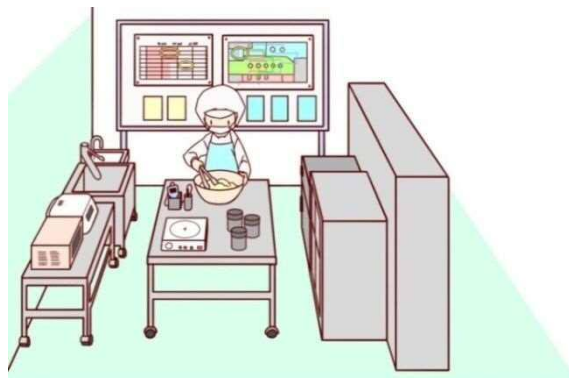
A.64

施設面では、調理場の設備（作業ゾーン、調理器具）や備品（調理備品、食物アレルギー対応用食器等）、食物アレルギー対応食や児童生徒が持参した弁当を保管するための整備があります。

人員面では、食物アレルギー対応に必要な「詳細な献立表」や「学校給食食物アレルギー対応確認表」の作成や確認、対応内容について保護者への確認作業を行ったり、給食の時間に間違いなく食物アレルギー対応が行われるように確認し見守ったり、食物アレルギー対応給食を調理・確認したりするための整備があります。

その他、食物アレルギー対応食提供のための食品の購入費用（保存食・検食を含む）の予算措置も必要になります。

P 47-50 参照



2 学校給食で使用する用語の定義

用 語		定 義
献立		1食の学校給食（主食・飲用牛乳・副食で構成）
主食		ごはん、パン、麺などで、いずれかが毎日提供される
飲用牛乳		1本200mlの牛乳で、毎日提供される
副食	料理	学校給食調理場で食品を調理したもの（主食を除く。）
	単品	飲用牛乳以外で、学校給食調理場で調理していない食品 個別に包装された食品（ゼリー等のデザート類・ジャム等）
食品	生鮮食品	農産物・畜産物・水産物そのもの
	加工食品	農産物・畜産物・水産物を加工したもの 調味料
調理		料理を作るために食品を計量・洗浄・切裁・加熱・調味等すること
詳細な献立表		主食及び副食に含まれるアレルギーのうち特定原材料 [※] 及び特定原材料に準ずるもの ^{※※} の有無がわかる献立表 【例】P52 ^{※・※※} ：P104参照
学校給食食物アレルギー対応確認表		食物アレルギーを有する児童生徒の毎日の給食について配膳及び弁当の有無や除去食・代替食提供の有無を確認する表 【例】P53

3 学校給食における食物アレルギー対応等の内容

対 応 等	内 容
詳細な献立表配付	学校給食における食物アレルギー対応を行う場合（無配膳対応・除去食提供対応・代替食対応・一部弁当持参・完全弁当持参）には全て配布
無配膳対応	主食、飲用牛乳、副食においてアレルギーを含むものについては配膳しない対応（除去食提供、代替食対応がない場合は無配膳対応となる）
除去食対応	アレルギーを含む食品を加えない料理を提供する対応
代替食対応 ・調理代替食 ・単品代替食	調理代替食は、アレルギーを含む食品の代わりにアレルギーを含まない食品を使用して調理した料理を提供する対応 単品代替食は、主食、飲用牛乳、副食の単品において、アレルギーを含む食品の代わりにアレルギーを含まない食品を提供する対応
一部弁当持参	除去食・代替食による食物アレルギー対応ができないことにより、提供されない（無配膳となる）主食・飲用牛乳・副食を持参するもの
完全弁当持参	学校給食の提供が困難である対象者 [※] において、毎日弁当を持参するもの [※] 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルギーや注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルギーの混入でアレルギー症状を発症、原因食品が多品目等

学校給食における食物アレルギー対応比較表

学校における食物アレルギー対応の手引 (本手引)		学校給食における食物アレルギー対応指針 (平成27年3月 文部科学省)		学校給食における食物アレルギー対応の手引き (平成22年3月 愛知県)	
対応の名称	方 法	対応の名称	方 法	対応の名称	方 法
詳細な献立表 配布	学校給食における食物アレルギー対応を行う場合には全て配布する。	レベル1 詳細な献立表 対応	詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。	レベル1 詳細な献立表 対応	レベル2～4であっても「詳細な献立表」の提供が必要な場合が多い。
無配膳対応	主食、飲用牛乳、副食においてアレルギーを含むものについては配膳しない対応（除去食提供、代替食対応がない場合は無配膳対応となる。）		<p>詳細な献立表をもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を取り除いて食べる対応</p> <p>単品で提供されるもの（例果物など）以外、調理されると取りのぞくことができないので適応できない。</p>		詳細な献立表に基づいて、児童生徒が原因食品（アレルギー）を除去しながら食べる対応
一部弁当持参	その日の給食の献立において、食物アレルギー対応ができないことにより提供されない（無配膳となる）主食・飲用牛乳・副食について、自分で持参するもの。	レベル2 弁当対応 一部弁当 対応	除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。	レベル2 弁当対応 一部弁当 対応	アレルギーを含む料理を食べずに、それに変わる料理を弁当として持参する。ある日の給食をすべて弁当にする場合もある。除去食・代替食対応が困難な料理に対して行う。
完全弁当持参	学校給食の提供が困難である対象者において、毎日弁当を持参するもの。	レベル2 弁当対応 完全弁当 対応	食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。	レベル2 弁当対応 完全弁当 対応	給食を提供せずに毎日弁当を持参する。 多くの食品にアレルギーをもっている重症者に適応

<p>除去食対応</p>	<p>アレルギーを含む食品を加えない料理を提供する対応</p>	<p>レベル3 除去食対応</p>	<p>本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。 例：かき玉汁の卵を入れない。 広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。 例：飲用牛乳や単品の果物を提供しない。</p>	<p>レベル3 除去食対応</p> <p>無配膳対応</p>	<p>調理の過程で、原因食品を加えない給食を提供する。 また、単品の牛乳や果物を除く。</p>
<p>代替食対応 ・調理代替食 ・単品代替食</p>	<p>調理代替食は、アレルギーを含む食品の代わりにアレルギーを含まない食品を加えて調理した料理を提供する対応 単品代替食は、単品として提供する主食、飲用牛乳、副食についてアレルギーを含まない食品を提供する対応</p>	<p>レベル4 代替食対応</p>	<p>本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。 広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。</p>	<p>レベル4 代替食対応</p>	<p>調理の工程において、原因食品に代わる食材を補い、完全な献立を提供する。</p>

無配膳対応について

今回、安全性を最優先とするため、これまでの「レベル1：詳細な献立表に基づいて、児童生徒が原因食品（アレルギー）を除去しながら食べる対応」に代えて、「無配膳対応」とした。これは、原因食品の取り除きが不十分であったり、見た目だけでは取り除けないものがあつたりすることによるヒヤリハット事例も多かったことから、食物アレルギーを有する児童生徒の誤食を防ぐためには、原因食品が使用されている料理を配膳されないように管理することが安全性の確保として適切であるとしたものである。平成27年3月に示された文部科学省の指針では、果物など単品で提供されるもののみ、児童生徒自身で取り除くとされているが、年少や障害のため適切に取り除くことが難しい児童生徒もあることから、単品についても無配膳対応の対象とした。

4 学校給食における食物アレルギー対応の流れ

学校給食における食物アレルギー対応は、学校における食物アレルギー対応の一環として実施され、市町村における食物アレルギー対応に関する検討委員会において、基本方針やマニュアルを策定する際の項目の一つとなります。

その際、学校給食関係者は、食物アレルギーを有する児童生徒や学校の実態を把握するとともに、調理場の実態についての情報を提供します。

学校給食での対応を検討するメンバーや方法、時期などについても、マニュアルで明確にしておきます。また、学校給食での対応決定後の、児童生徒や保護者との連絡方法についても明確にしておきます。

Q.65

学校給食における食物アレルギー対応に関する毎月の実施内容についてはどのような流れで確認するのですか？

A.65

学校給食における食物アレルギー対応に関する毎月の実施内容については次の流れで確認します。

- 月分学校給食予定献立表類の配布
 - ・一般の学校給食の予定献立表（書式1）
 - ・詳細な献立表（書式2）
 - ・学校給食食物アレルギー対応確認表（書式3）
 - ・学校給食除去食・代替食予定献立表（書式4）

保護者は家庭で児童生徒と、詳細な献立表及び学校給食除去食・代替食予定献立表を見て、毎日の献立の主食・飲用牛乳・副食について、アレルゲンの有無を確認し、学校給食食物アレルギー対応確認表に、一か月分の毎日の対応を記入します。記入したら保護者欄にサイン又は捺印して提出します。

提出された学校給食食物アレルギー対応確認表は、調理場で担当者が個別の取組プランと確認した後、校長（単独調理場）又は共同調理場長が決定します。決定された学校給食食物アレルギー対応確認表をコピーし、保護者、学校、調理場で同じものを使用します。

P43・51-54 参照

Q.66

詳細な献立表にはどのようなことを記載しますか？

A.66

学校給食における食物アレルギー対応は、アレルゲンを含む食品・料理を提供するかないかであることから、詳細な献立表におけるアレルゲンの情報は使用量ではなく有無で示します。

また、特定原材料及び特定原材料に準ずるものを記載します。なお、コンタミネーションについての注意喚起表記については記載しません。

その際、食物アレルギーを発症しない程度の量としている調味量等に含まれるアレルゲンについては、その旨わかるように記載します。

P52 参照

学校における食物アレルギー対応のための基本的な流れにおける学校給食（例）

〈流れ〉	〈内容等〉	〈関係書類〉
1 保健調査票による把握	食物アレルギーの有無等を把握する。	保健調査票
2 調査実施 (新一年生の場合は、就学時健康診断時に合わせて実施)	食物アレルギーの原因食品や状態を把握する。 保護者が学校での管理を希望する場合や、エピペン®を処方されている場合等は、食物アレルギー対応の対象として申請を受け付ける。	食物アレルギーに関する調査票(様式1・様式1別紙) 食物アレルギー対応申請書(様式2-1)〈添付書類3点〉 ・学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) ・食物アレルギーの経過及び対応状況申告書(様式3) ・家庭における除去申告書(様式4)
3 対応申請受付		
4 保護者との面談実施	学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)及び様式1~4を基に、保護者と面談し、記録を作成する。	面談記録票(個人調査票)(様式5)
5 学校の食物アレルギー対応に関する委員会開催 (個別の取組プラン・緊急時個別対応マニュアル・学校給食における食物アレルギー対応の検討)	面談結果を踏まえて作成した個別の取組プラン、緊急時個別対応マニュアル及び学校給食における食物アレルギー対応についての案を委員会で検討し、校長が学校としての案を決定する。	個別の取組プラン(案)(様式6) 緊急時個別対応マニュアル(様式7) 学校給食における食物アレルギー対応について(報告)(様式8-1)
6 市町村の食物アレルギー対応に関する委員会開催 (個別の取組プラン・緊急時個別対応マニュアル・学校給食における食物アレルギー対応の決定)	学校としての案を市町村の食物アレルギー対応に関する検討委員会で検討し決定する。決定結果を学校に通知(学校給食の対応については保護者へも通知)し、関係機関とも連携する。	個別の取組プラン(決定)(様式6) 緊急時個別対応マニュアル(様式7) 学校給食における食物アレルギー対応の決定について(通知)(様式9)
7 保護者への説明・協議 (個別の取組プラン・緊急時個別対応マニュアルの承認、学校給食における食物アレルギー対応の確認)	保護者に市町村の食物アレルギー対応に関する検討委員会での決定内容を説明する。 保護者の理解を得られない場合は、市町村教育委員会へ支援を要請する。	個別の取組プラン(決定)(様式6) 緊急時個別対応マニュアル(様式7) 学校給食における食物アレルギー対応の決定について(通知)(様式9)
【学校給食における食物アレルギー対応の開始】		
○月分学校給食予定献立表類の配布	学校給食の対応に必要な献立表類を対象の児童生徒・保護者に配布する。	○月分学校給食予定献立表(書式1) ○月分学校給食詳細な予定献立表(書式2)
保護者が提出した○月分学校給食食物アレルギー対応確認表の確認	食物アレルギー対応個別の取組プランと提出された○月分学校給食食物アレルギー対応確認表を栄養教諭等担当者が確認し、校長(単独調理場)・共同調理場長が決定	○月分学校給食食物アレルギー対応確認表(書式3) ○月分学校給食除去食・代替食予定献立表(書式4)
決定○月分学校給食食物アレルギー対応確認表は保護者・学校・調理場で同一物使用	決定した○月分学校給食食物アレルギー対応確認表はコピーし、保護者に返却するとともに、学校にも同じ物を渡し、校長の確認を得た後、学級担任に渡す。校内でもコピーし職員室で、常に確認できるようにするなど考慮する。	決定○月分学校給食食物アレルギー対応確認表(書式3)
学校給食実施準備開始		
8 学校の食物アレルギー対応に関する委員会開催 (全ての教職員の共通理解)	個別の取組プラン、緊急時個別対応マニュアル及び学校給食における食物アレルギー対応を全ての教職員で共有し、個々の児童生徒の対応についての共通理解を図る。	食物アレルギー対応申請書(中止・変更)(様式2-2)〈添付書類3点〉 食物アレルギー対応個別の取組プラン(様式6) 緊急時個別対応マニュアル(様式7)
9 中間報告	取組の様子や改善点を検討・修正するとともに、必要に応じて保護者の意見・要望の確認し記録する。	学校給食における食物アレルギー対応について(様式8-2)
10 評価	変更・中止の申請があった場合は、必要に応じて委員会で協議する。	学校給食における食物アレルギー対応の決定について(通知)(様式9)

5 献立の作成と検討

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図るものであることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための教材であることも考慮して献立を作成することが必要です。

また、給食の時間は、仲間や先生と一緒に楽しく食事をしたり係活動等を行ったりと、人間関係を深め学校生活を明るく豊かにするものであり、人格形成の上で大切な指導の場でもあります。

「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解することは、食物アレルギーを有する児童生徒にとっても同じように必要です。

献立作成においては、食物アレルギーを有する児童生徒も、他の児童生徒と同じように給食を楽しめること、安全に食べられることを考慮します。

(1) 献立作成における食物アレルギー対応基本方針の作成

食物アレルギーを有する児童生徒にも安全な学校給食を提供するためには、各学級・学校の児童生徒の実態や学校及び調理場の施設・設備、人員等を考慮した献立作成が必要です。

献立作成における基本方針の作成に当たっては、市町村教育委員会の食物アレルギー対応に関する委員会と献立作成委員会、食品選定のための委員会が連携することが大切です。

Q.67

献立作成における食物アレルギー対応基本方針にはどんなことを盛り込むのですか？

A.67

献立作成における食物アレルギー対応基本方針に盛り込む項目の例は、次のとおりです。

- 食物アレルギーを発症すると特に重篤度の高い原因食品の使用（使用の有無や頻度・方法）
- 食物アレルギーを有する児童生徒の人数が多い原因食品の使用（使用の頻度・方法）
- 除去食・代替食対応の実施（対応食を実施する原因食品）
- アレルギーを含む加工食品の使用
- 食物アレルギー対応を考慮したセレクト給食・バイキング給食の実施

Q.68

原因食品で、食物アレルギーを発症した場合に特に重篤度の高い原因食品や発症数の多いものはありますか？

A.68

- 特に重篤度の高い原因食品
そば、落花生（ピーナッツ）
- 特に発症数の多い原因食品
卵、乳、小麦、えび、かに

※発症数の多い原因食品は、各学校や市町村における児童生徒の食物アレルギーの実態を把握して基本方針に盛り込んでください。



Q.69

原因食品の使用頻度については、どのようなことを考慮しますか？

A.69

原因食品の使用頻度については、一般の学校給食の献立として、栄養価や食に関する指導の教材としての意義を考慮し、また、季節や行事等も考えて、年間の献立作成計画と連携させ、週単位、月単位、年単位で考えます。

例えば、使用する日を週単位で考え、連日で使用しないことや、一週間の内に使用しない日を作るなどします。

Q.70

原因食品の使用方法については、どのようなことを考慮しますか？

A.70

原因食品の使用方法については、次のようなことを考慮します。

- 副食の料理に同じ原因食品を重ねて使用することがないようにする。
- 主食と副食で重なる場合は、毎回同じ原因食品が使用されることがないようにする。
- 原因食品をできるだけわかりやすい形で提供する。
原因食品を料理の一番上に置くなど目で見てわかるようにし、無配膳・除去食・代替食対応との違いがわかるようにする。
除去食・代替食を提供する際は、原因食品の有無によってコロケやハンバーグを違う形にするなどの工夫をする。
- 原因食品を使用する場合は分かりやすい献立名にする。
例：たらのアーモンドフライ、ほうれん草のくるみ和え
- 加工食品を使用する場合は、食品の選定の段階から条件を明確にしておくとともに、必ず詳細な原料配合表を取り寄せて原材料を確認する。

Q.71

除去食・代替食の提供に当たっては、何を考慮するのですか？

A.71

除去食・代替食の提供に当たっては、調理場での検収から調理・配食、さらに学校・学級での受け取りや配膳、食物アレルギーを有する児童生徒と学級担任等による確認や、食後の体調管理まで含めた体制とすることを考慮します。

作業を単純化することで安全性を確保し、除去食や代替食を提供することが可能になることもあります。除去食・代替食の提供を考える際には、作業工程表・作業動線図を必ず事前に作成し、安全が確保できるか検討します。施設・設備や人員に不備があることが分かったら、整備計画を立てます。

食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握とともに、原因食品の混入が起きないように調理を行い安全な給食を提供するためには、調理従事者の食物アレルギーについての知識も必要です。

Q.72

セレクト給食やバイキング給食については、どんなことを考えますか？

A.72

通常、除去食や代替食の対応が難しい調理場や学校においても、入学・卒業お祝い献立や行事食などで、単品のデザートなどを使用する際に、原因食品が使用されていないものをセレクトする食品の中に入れることで、食物アレルギーを有する児童生徒も他の児童生徒と同じように学校給食を楽しむことができるとともに、食品の選択についての指導を行うこともできる。

ただし、事前の指導や保護者や児童生徒本人や学級担任等との連絡・確認に不備があると、誤食につながる可能性があるため、基本方針を定める際に、実施までの課題や方法を明確にしておく必要があります。

通常から除去食や代替食を実施している調理場や学校においても、通常との違いなどを明確にして、調理する際のアレルゲンの混入や学校での誤配膳や誤食について考慮することが大切です。

(2) 献立変更時の対応

献立の変更はやむを得ない場合のみとし、児童生徒、保護者及び全ての教職員や学校給食関係者が献立変更についての情報を共有するための方法を、市町村教育委員会及び校内の食物アレルギー対応に関する検討委員会で決定し、マニュアルや個別の取組プランに記載します。

Q.73

献立の変更はどんな場合に考えられますか？

A.73

献立の変更には、自然災害や天候不順、納品された食品が発注と異なっていた場合、調理の途中で食品に異常が認められた場合、調理従事者の感染症罹患が疑われる場合等が考えられます。

それぞれの場合を想定し、献立変更の方法や連絡方法を作成しておきます。

連絡方法については、個別の取組プランを作成する際に、連絡がとれなかった場合の対応も含めて記載しておきます。

(3) 献立作成における検討

学校給食実施後は、提供された学校給食の評価・検討を行う際に食物アレルギーを有する児童生徒の視点からの検討も行います。

学校や調理場で起きた全ての事故やヒヤリハットは、校長や調理場長に報告し、食物アレルギーに関する対応委員会で防止対応策を検討しますが、献立作成の観点からも検討することが必要です。

6 調理場における対応

市町村教育委員会、校長（単独調理場）及び共同調理場長は、調理場の施設・設備や人員等の状況を踏まえ、安全に食物アレルギー対応食が提供できる体制を整えます。

(1) 食物アレルギー対応のための確認作業

学校給食における食物アレルギー対応を安全に行うためには、あらかじめ、確認作業の方法（確認者、ダブルチェック、声出し指差し確認など）やタイミングを決めたマニュアルを作成し、誰もが同じ作業ができるようにします。

Q.74

食物アレルギー対応のための確認作業はどんなタイミングで行うとよいでしょうか？

A.74

食物アレルギー対応のための確認作業の例は次のとおりです。

アレルゲンの混入防止の観点から、調理作業だけでなく、献立表等の記載ミスや誤配膳も含めて確認します。

- 献立表作成、食物アレルギー対応確認、発注
- 作業工程表・作業動線図の作成、打合せ
- 検収、調理、配食、配送前、配送後、給食の受け渡し、配膳



(2) 除去食・代替食対応のための整備

除去食・代替食対応を行うに当たっては、調理器具や食器、食品の管理、調理担当者及び調理作業場所を区別します。

Q.75

除去食・代替食対応を行うための調理器具や食器、食品の管理とはどのようなことですか？

A.75

除去食・代替食対応を行うために、調理器具や食器、食品の管理には次のようなことがあります。

○ 調理器具・食器の管理

食物アレルギー対応食専用の調理器具や食器具類を使用することが望ましいです。その場合は、一般の学校給食調理器具や食器具類を区別して保管します。共同調理場方式では配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置くスペースを確保することが望ましいです。

○ 食品の管理

食品の選定委員会で、アレルゲンについて確認し決定されたものを使用します。検収の際には、納入された食品が決定した食品と同じであるか確認します。除去食・代替食対応用食品は、一般の学校給食用食品と区別して保管します。

Q.76

除去食・代替食対応を行うため、調理担当者の区別化で大切なことは何ですか？

A.76

除去食・代替食対応担当調理員を一般の学校給食担当調理員と区別することで、一般の学校給食との掛け持ち作業によるアレルゲンの混入を防ぎます。事前に必ず作業工程表を作成し、いつ、何に気をつけて作業するかを確認します。

人員が少なく、担当調理員が一般の学校給食も担当する時は、作業工程表での確認がより重要になります。作業工程上、安全が確保できない時には、除去食・代替食の調理について検討します。

担当調理員は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど、誰が見ても除去食・代替食対応担当調理員であることが分かるようにして作業します。特に、一般の学校給食も担当する時は、除去食・代替食の調理をしていることを明確にし、アレルゲンの混入を防ぐためにもエプロンを専用のものにします。

Q.77

除去食・代替食対応の、調理作業場所の区別化をどのように行うとよいですか？

A.77

除去食・代替食対応を行う調理作業場所を、一般の学校給食の調理作業場所と区別することは、アレルゲンの混入を防ぎます。事前に必ず作業動線図を作成し、食品の納入から除去食・代替食対応を行う場所までの間でアレルゲン混入の可能性等を検討し、混入防止を図ります。

釜での調理中、卵を入れる前に取り分けるなど、調理している途中で対応食用に取り分ける作業を行う場合は、作業動線図を活用し混入を防ぐ作業場所に移動台車等を設置し、除去食・代替食対応のコーナーを作成して作業をします。

Q.78

食物アレルギー対応食を調理するための、作業工程表・作業動線図のポイントは何か？

A.78

○作業工程表作成のポイント

- ・必ず事前に作成し、アレルゲン混入の恐れがないか確認する。
- ・一般の学校給食の作業工程表の中に、食物アレルギー対応を明記する。
- ・食物アレルギー対応食の注意点を明記する。
- ・途中で取り分ける料理についても明記する。

○作業動線図作成のポイント

- ・必ず事前に作成し、アレルゲン混入の恐れがないか確認する。
- ・一般の学校給食の作業動線図の中に、食物アレルギー対応を明記する。
- ・食物アレルギー対応食の注意点を明記する。
- ・作業を行う場所を明記する。
- ・アレルゲン混入が心配な場所を明記する。

P55・56 参照

(3) 食物アレルギー対応食の注意点

検 収

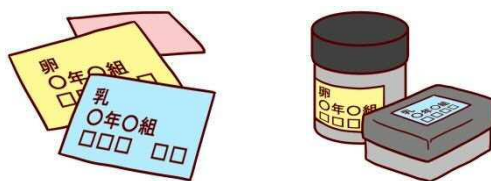
- 検収された食品は、複数の担当者でアレルゲンを確認し記録する。
決定食品と異なる食品の納品の際は速やかに栄養教諭等に連絡する。
- 共同調理場方式等で、食物が受配校に納入業者から直接納入される場合についても、各学校で検収責任者を決め、確実に検収する。

調理手順

- 食物アレルギー対応食担当者（以下「対応食担当者」という。）は、他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして作業を行う。
- 対応食担当者は調理指示書、作業工程表や作業動線図に基づいて作業する。調理作業はアレルゲンの混入防止の確認を行う。
- 混入を防ぐため、区画された部屋や専用スペースにおいて調理をする。
- 一般食と一緒に調理し、原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認して取り分ける。
- 事前に決められた確認箇所、事前に決められた方法（ダブルチェック、声出し指差し等）での確認を徹底する。流れ作業にならないように配慮し、安全確保に努める。
- 一般の給食と同じように温度管理、保存食の採取、検食を行う。
- アレルゲンの混入や取り忘れが起こった場合は、提供を中止する。

配 食

- 材料表、調理指示書をもとに誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックする。
- 食物アレルギー対応食の個人容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱容器を使用することが望まれる。また、トレイの色を変えて用意するなど誤配、誤食のないようにする。
- 学校名・学年・組・児童生徒名・献立名と除去等の内容を記載したカード等をつけて誤配を防ぐ工夫をする。



配送・配膳

【単独校方式】

- 配膳は複数の人でダブルチェックする。



【共同調理場方式】

- わかりやすい表示を心がけ、配送先を間違えない工夫をする。
- コンテナに入れる際は、複数の調理員等でダブルチェックする。
- 受配校と連携を密にして、受け取りの確認を誰がするかなどを事前に決めておく。

(4) 全ての事故及びヒヤリハット事例の報告

全ての学校給食関係者は、全ての事故及びヒヤリハット事例について、状況や原因について管理職に報告し、防止対応策を検討します。校長（単独調理場）・共同調理場長は、事故やヒヤリハット事例について、市町村教育委員会へ報告し、情報を共有します。

(5) 調理場における対応の評価

調理場の施設設備や人員等の実態と安全に学校給食において提供できる食物アレルギー対応食について定期的に整理し、市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会に報告します。市区町村教育委員会は、食物アレルギー対応に関する委員会で、学校給食における食物アレルギー対応方法の充実を図るための検討を行います。

7 食物アレルギー対応専用施設・設備

食物アレルギー対応食はアレルゲンの混入を起こさないように、一般調理室から壁で仕切られ独立した専用調理室での調理が望ましいことから、新しく調理場を建設する場合には、設計段階から食物アレルギー対応専用調理室を盛り込みます。

食物アレルギー専用調理室がない施設で食物アレルギー対応食を調理する場合は、一般調理室内に専用スペースを設け、専用調理器具を備えて対応します。食物アレルギー専用冷凍冷蔵庫の整備が難しい場合は、一般食と混じることがないように冷凍冷蔵庫内に食物アレルギー専用のプラスチックケース等を整備するなど工夫します。

Q.79

除去食対応を始めるためにどんな機器や器具をそろえればよいですか？

A.79

○作業ゾーン

区画された調理室が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとしてもよい。
(対応者が多くなければ90×180 cm程度のスペースでも対応が可能)

○機器

シンク・冷蔵庫・電子レンジ・加熱機器（IH、ガスコンロなど）・調理台・配膳台など必要に応じて用意する。

○調理器具

中心温度計・鍋・フライパン・ボール・菜箸・汁杓子などが必要である。

Q.80

代替食対応を始めるためにどんな機器や調理器具をそろえればよいですか？

A.80

○機器

除去食対応に加え、炊飯器・パン焼き器・オープンレンジ・フードプロセッサ、冷凍冷蔵庫、消毒保管庫などが必要になる。

○調理器具

除去食対応に加え、まな板・包丁・ざる・計量カップ・計量スプーンなどが必要となる。