

丹波市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル  
令和2年8月改定（令和3年4月実施）について

学事課

### 1 今回学校給食における食物アレルギー対応マニュアルを改定した経緯

これまでの学校給食における食物アレルギー対応は、可能な限り除去食・代替食（注）の提供に努めてきましたが、近年、食物アレルギー対応が必要な子どもや対応する食品の種類が増加している状況にあることから、制限なく除去食・代替食を提供することは、食物アレルギー事故を引き起こす原因となると判断し、より、安全・安心な給食を提供できるよう、令和元年度から、食物アレルギー専門医に指導いただきながら、栄養教諭や学校長等と協議・検討を重ね、令和2年8月開催の献立作成検討委員会において、食物アレルギー対応マニュアルを改定いたしました。

（注）除去食＝アレルゲンを除いた献立（例）：さといもの味噌汁 → 味噌汁（さといも抜き）  
代替食＝当初の献立とは違う献立（例）：鮭の塩焼き → ハンバーグに替える

### 2 対応マニュアルの改定による変更点について

【資料 1-3】～【資料 1-5】をご参照ください。

### 3 今回の改定におけるアレルギー対応の考え方

文部科学省が示している食物アレルギー対応指針では、「原因食物を提供するかしないかの二者択一」（例：牛乳・乳製品を完全除去するか、他の児童・生徒と同じように牛乳・乳製品を提供する）が望ましいとされていることから、今回の改定から、安全性を最優先にし、基本的には完全除去によるアレルギー対応を行うこととなります。

なお、学校給食が、児童等が「食事の楽しさ」、「食の大切さ」等を理解するための重要な教材であることから、丹波市教育委員会では、対象児童等が他の児童等と同様に給食を楽しめるように、調理過程で明確に除去ができる「卵・乳」については除去対応を行う※1、学校給食において使用頻度が高い食材である「乳・魚」については、段階的な対応を行う等の特定の取扱いを設けています。

※1 チーズささみフライのような、加工食品については、除去対応はできません。

#### 4 学校給食に使用しない食材について

これまでから、「そば」、「落花生（ピーナッツ）」、「生卵（半熟卵含む）」は、学校給食で使用しない食材と定めていましたが、学校給食で初めて「びわ」、「くるみ」を喫食する児童が多く、食物アレルギーを有しているかどうか判別ができていない状態で提供することは、食物アレルギー事故を引き起こす危険があるため、また、「キウイフルーツ」は、果物アレルギーの中で対象児童等の人数が一番多く、給食に提供する頻度が低いことから、「びわ」、「くるみ」、「キウイフルーツ」についても、学校給食で使用しない食材としています。

#### 5 家庭持参の代替品について

次の（例）のような代替品を家庭持参してください。

（例 1）アレルギーが「りんご」の場合

〔料理名 リンゴ〕 → 〔代替品 果物〕

〔料理名 アップルパン〕 → 〔代替品 菓子パン以外のパン〕

（例 2）アレルギーが「えび」、〔いか〕、〔たこ〕、〔かに〕の場合

〔料理名 えびフライ〕 → 〔代替品 揚げ物等〕

〔料理名 八宝菜〕 → 〔代替品 煮物等〕

〔料理名 たこのからあげ〕 → 〔代替品 揚げ物等〕

〔料理名 かにのクリームスープ〕 → 〔代替品 汁物等〕

（例 3）アレルギーが「小麦粉」の場合

〔料理名 ばち汁〕 → 〔代替品 汁物等〕

（例 4）アレルギーが「魚全般（加工品喫食不可）」の場合

〔料理名 白身魚のフライ〕 → 〔代替品 揚げ物等〕

〔料理名 シーフードサラダ〕 → 〔代替品 サラダ〕

〔料理名 おでん〕 → 〔代替品 煮物等〕

ご家庭の都合に合わせ、同じ栄養が摂れるものを代替品としてご持参ください。

また、代替品の保管については、各学校により対応が異なりますので、該当の学校へお問い合わせください。

なお、代替品の詳しい内容については、アレルギー対応申請における面談時にご相談ください。

## 6 家庭持参の代替品の代わりに他のおかずを多めにもらうことは可能か？

学校給食では、一人当たりの栄養摂取量が決まっていることから、代替品の代わりに他のおかずを多くしてしまうと、栄養摂取に偏りが生じてしまうこと、また、一人当たりの献立数量を計算し、給食調理を行っているため、他のおかずを増やすなどの対応はできません。

今回の改定により、代替品を家庭持参する頻度が増え、一部の保護者の負担が大きくなっていますが、児童等の安全を第一に考えた改定となっていますので、ご理解、ご協力いただきますようお願いいたします。

## 7 アレルギーの食材が食べられるようになった時について

アレルギーの食材が食べられるようになった場合は、学校にお問い合わせいただき、アレルギー対応中止（変更）届を提出してください。

## 8 他市のアレルギー対応状況について

兵庫県内の他市町では、アレルギーを対応していない、一部の食品のみ対応、食品の制限なく除去対応など、自治体によって異なりますが、アレルギー原因食品やアレルギー対象児童・生徒数の増加から、多くの市で「アレルギー対応食品に制限する」、「代替食の提供を行わない」等の対応が行われています。

## 9 調理を伴う代替食を提供しない理由について

対象児童等の増加やアレルゲンとなる食品が複雑化しているため、代替食を提供することは、該当アレルゲンが全て取り除かれていない給食を提供してしまう等の食物アレルギー事故を引き起こすリスクが大きくなるため、今回の改定から調理を伴う代替食の提供は行いません。

## 10 1料理1対応について

例えば、ふわふわスープ（鶏卵・チーズ使用）を給食に提供するとして、同じ給食センターから配食される学校に、「Aさん：卵」、「Bさん：乳」をアレルギーとする児童等が存在すると仮定した場合、そのアレルギーとなる食品全て（卵・乳）を除去したスープがAさん、Bさんに提供されることとなります。

学校給食において、一人ひとりのアレルギーに応じて除去食を調理することは、食物アレルギー事故発生のリスクを増大させるため、安全性が最優先されるべきものとしてご理解をお願いいたします。

## 11 除去食の対応範囲が制限されることや、調理を伴う代替食が提供されなくなることでの注意点について

献立等の内容により、ご家庭から代替品またはお弁当の持参をお願いする場合があります。その際、給食センターから対応食が提供されないことで、対象児童等自身や学級担任等が、その日の給食が普通に食べられるものと間違えてしまうおそれがあるため、毎月のアレルギー対応を連絡表で確認する際は、特に注意が必要となります。

## 12 お弁当または、家庭から献立を持参する回数について

有しているアレルギーの数等により、持参する回数が異なります。

揚げ油の別揚げ対応をしている方や、有しているアレルギーの種類が多い場合は、週に数回など比較的に関数が多くなります。

### 13 今回の改定により、除去食・代替食提供ができなくなった場合でも、医師の診断書の提出を求めるのか？

除去食・代替食の提供が受けられないのであれば、診断書等の提出は不要ではと考える保護者がおられるかもしれませんが、食物アレルギー対応を行う上で、関係者が、児童等が有している食物アレルギーを把握しておく必要があること、また、毎月の給食センターとの連絡票にも、家庭より持参していただく旨を記載し、誤って喫食することのないように学校、保護者と食物アレルギーに関する情報を共通認識する必要があります。

このことから、対象児童等の保護者には必ず、関係書類の提出をお願いすることになります。

ただし、給食において提供しない食品である生卵（半熟卵含む）、そば、落花生、キウイフルーツ、びわ、くるみのみがアレルゲンの場合は、アレルギー対応申請は不要です。

### 14 献立の工夫について

現在、アレルゲンとなる食品の種類が多くなり、それらを使わないことは非常に難しい状況ですが、一回の給食で複数の料理に同じ原因食品をできるだけ使わないこと、アレルゲンを含まない加工品や調味料等を積極的に使用することなどの配慮をしています。食物アレルギーに対応した新製品の情報収集や研究を重ねて、対象児童等が他の児童等と同じ給食を食べられるよう取り組んでいます。

子どもたちが安心して給食を食べることができるよう、今後とも保護者の皆さまにも更なるご協力をよろしくお願いいたします。