

改定の趣旨

学校給食は、成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達を資するとともに、児童・生徒の食に関する正しい理解と適切な判断を養う上で重要な役割を果たしているため、アレルギー対応食を必要とする児童・生徒の目線に立って、可能な限り、きめ細やかな対応に努める必要があります。

しかしながら、安易な判断による除去食・代替食の提供は、児童・生徒の身体の成長に影響を与えるだけでなく、呼吸困難や意識喪失など重篤な症状に陥る悲惨な食物アレルギー事故を引き起こす原因にもなります。

また、近年では、アレルギーの原因となる食品の多種・多様化の進行、アレルギーを有する児童・生徒の数が増加している状況にあることから、より安全・安心な給食を提供するため、令和3年4月から、次のとおり学校給食における食物アレルギー対応を変更します。

具体的には、次頁の「アレルギー対応変更後の献立例」でご確認ください。

| | 除去して提供する食材 | 除去食の対応 | その他の取扱い | 使用しない食材 | 代替食の提供 |
|-------|--|--------|---|-------------------------------|----------------------------------|
| 現在の対応 | 除去する食材の品目に定めなし <small>※ただし、小麦アレルギーについては、除去対応をしていません</small> | 一料理1対応 | ①乳は、「飲用牛乳」と「乳・乳製品」と「特定の乳製品」に区分する。 ②卵は「鶏卵」と「うずら卵」に区分する。 ③揚げ油の対応はしない。 ④魚類は、「魚全般の切り身」と「魚加工品（練り加工品、ツナ缶、かつお節等）」と「特定の魚」に分ける。 | そば 落花生（ピーナッツ） 生卵（半熟卵含む） | 魚類及び調理を伴わない単品で配付する副食（デザート、ジャムなど） |



| | 除去して提供する食材 | 除去食の対応 | その他の取扱い | 使用しない食材 | 代替食の提供 |
|-------------|------------|--------|--|---|------------------------------|
| 令和3年4月以降の対応 | 乳・卵 | 一料理1対応 | ①乳は、「飲用牛乳」と「乳・乳製品」に区分する。 ②卵は「鶏卵」と「うずら卵」の区分をしない。 ③揚げ油の対応はしない。 ④魚類は、「魚全般」と「特定の魚」と「魚加工品（練り加工品、缶詰、かつお節）」とに区分する。 | そば 落花生（ピーナッツ） 生卵（半熟卵含む） キウイフルーツ びわ くるみ | 調理を伴わない単品で提供する副食（デザート、ジャムなど） |

※赤字は変更箇所です。