

# 稲城市学校給食における 食物アレルギー対応方針

稲城市教育委員会  
令和元年8月  
(令和5年3月改訂)

# 稲城市学校給食における食物アレルギー対応について

稲城市教育委員会は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごせるよう、安全性を何より最優先に考慮しながら、食物アレルギー対応食を提供します。

なお、稲城市学校給食における食物アレルギー対応については、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」および公益財団法人日本学校保健会が策定した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づいて行います。

## 1 基本方針

- 1 食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供します。そのためには安全性を最優先とした対応を行います。
- 2 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とします。
- 3 食物アレルギー対応食は、表示が義務付けられている特定原材料7品目に全て対応します。
- 4 食物アレルギー対応食は、食材の納入、調理、食器洗浄まで独立した専用スペースを設け、安全を確保します。
- 5 学校内の食物アレルギー対応委員会等により組織的に対応を行い、定期的に対応の評価と見直しを行います。

## 2 食物アレルギー対応品目について

食物アレルギー対応食の提供にあたり、食物アレルギー対応品目は下記の21品目とします。

除去品目は、アレルギー表示が義務付けられている特定原材料7品目のうち「乳」「卵」「小麦」「えび」「かに」の5品目とします。

「そば」「落花生」は、普通食では、アレルギー対応のため使用しない食材とすることで、特定原材料7品目全てに対応します。

また、アレルギー表示が推奨されている特定原材料に準ずるもののうち、8品目を含む16品目についても、普通食には使わないこととします。

### (1) 普通食で、アレルギー対応のため使用しない食材 16品目

そば 落花生	表示義務があるもの (特定原材料7品目中2品目)
牛肉 くるみ キウイフルーツ あわび まつたけ いくら アーモンド カシューナッツ	表示が推奨されているもの (特定原材料に準ずるもの21品目中 8品目)
グレープフルーツ びわ ピスタチオ アボカド ヘーゼルナッツ ブラジルナッツ	その他、稲城市立学校児童・生徒の食物 アレルギーの原因となる食材のうち 6品目

### (2) 除去品目 (除去食として取り除く食材) 5品目

乳 (乳製品含む) 卵 (鶏卵、うずら卵) 小麦 えび かに	表示義務があるもの (特定原材料7品目中5品目)
-----------------------------------	-----------------------------

※「普通食で、アレルギー対応のために使用しない食材」を明確にすることで、これらのアレルゲンを持つ児童生徒は、普通食を食べることができます。また、給食使用食材を確認する負担も減らすことができます。

※「普通食で、アレルギー対応のため使用しない食材」については、稲城市立小中学校の児童・生徒の食物アレルギー状況を参考に定めています。

### 3 食物アレルギー対応について

#### (1) 食物アレルギーへの対応方法について

##### 対応1 食物アレルギー対応食の提供

専用の調理室で調理した、除去食または代替食を提供します。

献立内容は普通食と同じですが、除去品目を全て使わずに調理します。献立によっては、普通食とは別の献立になりますが、なるべく普通食に近くなるよう工夫をします。

除去食	除去品目を給食から除いて提供する給食
代替食	除去品目を抜いてしまうと献立にならない場合、代替りの食材を使って提供する給食

##### 対応2 詳細な献立表の提供

給食の原材料を詳細に記した詳細献立表を事前に学校に配布します。

それをもとに児童生徒は、保護者や担任などの指示、または児童生徒の判断で、普通食から食物アレルギーの原因となる食材を取り除いて食べます。

##### 対応3 弁当対応（給食停止）

調味料で食物アレルギーの症状が発生する等、重度の食物アレルギーのため、普通食および食物アレルギー対応食の提供が困難な場合は、児童生徒はお弁当を持参します。

## (2) 食物アレルギー対応食について

- ①普通食で使う品目のうち、除去品目の「乳（乳製品含む）」「卵」「小麦」「えび」「かに」を全て使わない食物アレルギー対応食を提供します。
- ②食物アレルギー対応食は、年間を通しての提供となります。
- ③除去品目は、1日1品目から2品目程度になるような献立を心がけます。
- ④除去品目を使わないと献立にならない場合は、別の献立となります。
- ⑤牛乳の代わりに「調整豆乳」を提供します。パンおよび麺については、「乳・卵・小麦」を使用しない「米粉パン」「米粉麺」を提供します。

### 食物アレルギー対応食の献立例

- 中華丼（「うずら卵」「えび」） → 「うずら卵」「えび」を入れない中華丼  
※他の食材（豚肉や野菜等）を多く入れる等の工夫をします。
- プレーンオムレツ（「卵」） → とり肉のトマトソースがけ

## (3) 牛乳に限定した食物アレルギーおよび乳糖不耐症の対応について

食物アレルギー対応食を希望しない乳アレルギーの児童・生徒、および乳糖不耐症の児童・生徒については、これまで通り牛乳の代わりに「調整豆乳」を提供します。

## (4) 調味料・だし・添加物について

国の対応指針では、完全除去を原則とする学校給食においても、下表の調味料等については基本的に除去する必要はないとされています。これらの調味料等について対応が必要な場合は、弁当持参を考慮します。

原因食物	除去する必要のない調味料・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
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし、いりこだし、魚しょう
肉類	エキス

## 4 食物アレルギー対応の対象者

学校給食における食物アレルギー対応については、原則として次の要件を全て満たす児童生徒を対象とします。

- (1) 医師の診察、食物負荷試験等の検査により、明確に食物アレルギーと診断されていること。または乳糖不耐症等の疾患と診断されていること。
- (2) 食物アレルギーの原因食材が、稲城市で定めた除去品目に1つ以上該当していること。
- (3) 医師の診断に基づく学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出があること。  
乳糖不耐症等の疾患の場合は、医師の診断書の提出があること。

※学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）等の提出について

- ・学校給食における食物アレルギー対応を希望する場合、申請の際に学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）等の添付が必要となります。
- ・食物アレルギー対応を継続して希望する場合、毎年提出を原則とします。
- ・乳糖不耐症等の疾患による場合、毎年提出は不要です。

## 5 緊急時の対応について

緊急時の対応については、平成25年7月に東京都が作成した「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」に沿った対応を行うことを原則に、各学校の食物アレルギー対応委員会等で緊急時の対応について全教職員に周知を図った上で、組織的に対応することとします。

## 6 食物アレルギー対応の申請から提供まで

学校給食における食物アレルギー対応の申請から提供までの流れについては、別途「稲城市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に定めることとします。