
**全ての児童生徒が安全で安心な学校生活を送るために
－学校における食物アレルギー対応の要点－**

本市では、食物アレルギーのある児童生徒を含めた全ての児童生徒が安全で安心な学校生活を送ることができるようにするために、「安全性を最優先」した対応を進めてまいります。そのために、「学校における食物アレルギー対応の手引」を作成し、各校における対応の基準を定めました。その基本となる考え方が次の二点です。

- I 学校と保護者が一体となって取り組む
- II 事故を防ぐために「安全性を最優先とする」

I 学校と保護者が一体となって取り組む

□正しい情報の共有

医師の診断による「学校生活管理指導表」を基に、保護者と正確な食物アレルギーの情報を確認し合い、共有していきます。

□教育活動全般における対応

- 1 校長、教頭、給食主任、学級担任、養護教諭、栄養教諭（学校栄養職員）、調理従事員など関係教職員だけでなく、全教職員が食物アレルギーを正しく理解した上で、保護者の方々との面談をとおして得られた情報を共有し、適切に対応します。
- 2 全ての児童生徒およびその家庭に対して、「食物アレルギーは単なる好き嫌いとは違うこと」や「食物アレルギーのある友達の生命を守ることを理解できる」ように日頃から指導します。
- 3 食物アレルギーのある児童生徒本人が発達の段階に応じた自己管理能力を身に付けることができるよう、保護者と連携し、学級担任、養護教諭、栄養教諭などのチームで支援します。

□組織的な体制での対応

校長のリーダーシップの下、「学校の基本方針」を定め、対応します。

- 1 校内では「食物アレルギー対応委員会」を設置し、保護者との面談などを踏まえ「個別の取組プラン」や「緊急時個別対応マニュアル」を作成し、日常の学校生活や緊急時に全校体制で対応します。
- 2 保護者や主治医からの情報を基に、緊急時に迅速で適切な対応が実施できるよう、職員研修の充実を図ります。

※食物アレルギーに関する情報は次のURLからご覧いただけます。

□「学校における食物アレルギー対応の手引」（平成29年1月秋田市教育委員会）

- ・秋田市教育委員会学校教育課ホームページ
<http://www.city.akita.lg.jp/kyouikuinkai/1010821/1010876/100873.html>

□食物アレルギーに関する最新情報

- ・「食物アレルギー研究会」 <http://www.foodallergy.jp/>
- ・「一般社団法人 日本アレルギー学会」 <http://www.jsaweb.jp/>

□学校給食における食物アレルギー対応について

- 「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）
・文部科学省ホームページ http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm

Ⅱ 事故を防ぐために「安全性を最優先」とする

□適切な対応を実施するための「学校生活管理指導表」の提出

入学前と転入時、毎年進級時に医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出をしていただきます。その理由は次のとおりです。

- 1 児童生徒の正確な情報を学校と保護者が共有することで、教育活動全般において適切な対応を行うことができます。
- 2 医師の診断を毎年受けることで、改善傾向を含め食物アレルギーの症状を正確に把握することができます。

□学校給食での食物アレルギー対応の基本

- 1 原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とします。
- 2 下表のような調味料や注意喚起表示など極微量のアレルゲン（原因食物）でアレルギー症状を発症する児童生徒については、安全性を最優先する観点から、弁当の持参をお願いすることがあります。

- ①調味料・だし・添加物の除去が必要
- ②加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示：コンタミネーション）の表示がある場合についても除去指示がある
- ③食器や調理器具の共用ができない
- ④油の共用ができない
- ⑤複数の食物除去が必要である
- ⑥その他、①から⑤に類似した学校給食で対応が困難と考えられる場合

□本市の学校給食献立作成におけるアレルギー物質の扱い

本市では、献立作成委員会においてアレルギー物質（特定原材料およびそれに準ずる食品28品目）に可能な限り配慮した献立作成をいたします。これにより、各校での除去食や一人1個付けの食品の代替食対応がしやすい環境を整えました。

（◎：特定原材料8品目 ○：それに準ずる食品20品目）

- ①学校給食で使用しない食品
 - ◎かに、くるみ、そば、落花生（ピーナッツ）
 - あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、マカダミアナッツ、やまいも
- ②「一人1個付けのもの」および「調理工程の最後に使用する場合」に使用する食品（除去食対応が可能な食品）
 - ◎えび、小麦、卵、乳
 - アーモンド、ごま、さけ、さば、大豆、バナナ、もも、りんご
- ③特に制限しない食品（今後検討していく）
 - ◎該当無し ○いか、オレンジ、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン
- ④次の食材をつなぎや風味を良くするための添加物として使用している加工食品を使用しない。ただし、明らかに主原料として使用していることがわかる食品を除く。
 - ◎えび、卵、乳 ○もも
 - 〔 使用する食品の例（）内は特定原材料等を示す：
カスタードプリン（卵）、厚焼卵（卵）、ヨーグルト（乳）、えびフライ（えび）、
ピーチコンポート（もも） 〕
- ⑤献立名は、〔特定原材料およびそれに準ずる食品が使用されている〕ことが理解しやすい標記とする。 例：米粉のミルクポタージュ、みそ汁（油揚げ入）

□対応の流れ

1 対応開始までの流れ

学校→保護者	食物アレルギー調査の実施
保護者→学校	食物アレルギー調査表、申請書、学校生活管理指導表の提出
学校→保護者	決定通知書の配布

2 対応開始後（毎月）の流れ

学校→保護者	詳細な献立表、学校給食食物アレルギー対応表、献立予定表などの配布
保護者→学校	学校給食での対応の内容を確認の上、関係帳票を提出