

岡谷市学校給食における食物アレルギー対応基本方針(案)概要版

岡谷市の基本方針策定の考え方

岡谷市では、各学校における自校方式による給食提供を行ってきております。
 学校給食は、子どもたちの教育の場であり、学校での食育を推進するためにも、自校方式による給食提供を大切に、今後もこの考え方を基本に給食提供を行ってまいります。
 その上で、文部科学省から示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び長野県教育委員会から示された「学校におけるアレルギー対応の手引き」を原則とし、「岡谷市学校給食における食物アレルギー対応基本方針」を定め、すべての児童生徒が学校給食を安全かつ楽しい時間となるよう学校、教育委員会、関係機関が相互に連携し対応してまいります。

そのためにも、安全性を最優先し、食物アレルギー事故発生防止のため、人員・施設設備等の状況も踏まえ、原因食物の完全除去を基本とし、代替食対応を実施しないこととします。また重篤度の高い食物について、学校給食で使用しない食物を明確にしてまいります。

学校給食における食物アレルギー対応指針 6つの大原則

－岡谷市学校給食における食物アレルギー対応基本方針－

1. 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、「安全性」を最優先する。
2. 食物アレルギー対応委員会等を校内に設置し、児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約するなど組織的に対応する。
3. 医師の診断による「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。
4. 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
5. 学校の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
6. 教育委員会は、食物アレルギーについて一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

学校給食の変更点(何が変わるの?)

多段階対応

これまでの学校給食におけるアレルギー対応では、個々の状況に応じて、例えば牛乳アレルギーの場合では、
 1)完全除去、2)少量可、3)加工食品可、4)牛乳を利用した料理可、5)飲用牛乳のみ停止など、様々な状況に応じた対応をしてきました。

しかしこれに対応すると、業務は複雑、煩雑となり負担が増えるばかりか、事故の温床にもなってきます。

二者択一

このため、学校給食におけるアレルギー対応では、二者択一、つまり完全除去か、他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する、どちらかで対応し、多段階による対応は行いません。

●弁当対応について

次に該当する場合は、安全な給食提供が困難であり、弁当対応を考慮します。

1. 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合
 - a) 調味料・だし・添加物の除去が必要
 - b) 加工食品の原材料の欄外表記の表示がある場合についても除去指示がある。
 - c) 多品目の食物除去が必要
 - d) 食器や調理器具の共用ができない
 - e) 油の共用ができない
 - f) その他上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況
2. 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

●給食費の取り扱い●

給食費は、パン、ごはん、飲用牛乳については、除去による給食費の返金を行います。また、多品目の除去食が必要な場合など、その日の給食をすべて食べない場合は、1食分の給食費を返金いたします。

岡谷市学校給食における食物アレルギー対応基本方針（案）

1. 基本方針策定の背景

平成24年12月に東京都で食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が発生している。

文部科学省では、こうした事故を二度と起こさないよう、平成27年3月に食物アレルギーの事故防止の取組を促進することを目的に「学校給食における食物アレルギー対応指針」を策定し、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として最優先されるべきは“安全性”であること、原因食物を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とすること等が示された。

現在、岡谷市の学校給食における食物アレルギー対応は、多段階における除去食での対応を実施しているところであるが、近年、食物アレルギーを持つ児童生徒が増加し、症状も重篤化する傾向が見られることから、学校給食における安全性の向上を目指した取組が求められている。

2. 基本方針の策定の趣旨

学校給食におけるアレルギー対応については、個々の状況に応じた多段階による給食提供を行っているところであるが、現在の人員・施設設備の中で、多段階によるアレルギー対応には限界があり、安全確保に対する不安が否めない状況である。

今後、アレルギー対応のための人員・施設設備等を整備することは困難であること、またアレルギー疾患を持つ児童生徒も増加し、症状も重篤化してきていることなどから、アレルギー事故発生の不安材料を極力除去し、安全で安心な学校給食を提供するため、文部科学省から示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び長野県教育委員会から示された「学校におけるアレルギー対応の手引き」を原則とし、基本方針及び対応マニュアルを策定する。

3. 岡谷市の基本方針策定の考え方

学校給食は、子どもたちの教育の場であり、学校での食育の推進を目的とし、自校方式による、給食提供を大切に考え実施してきており、今後もこの考え方を基本に学校給食を実施する。

その上で、文部科学省から示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び長野県教育委員会から示された「学校におけるアレルギー対応の手引き」に基づき策定する。本市の基本方針では、すべての児童生徒が学校給食を安全かつ楽しい時間となるよう学校、教育委員会、関係機関が相互に連携し対応する。

そのためにも、安全性を最優先し、アレルギー事故発生の防止のため、人員・施設設備等の状況も踏まえ、原因食物の完全除去を基本とし、代替食対応は実施しないこととする。また、重篤度の高い食物について、学校給食では使用しない食物を明確にする。

4. 岡谷市学校給食における食物アレルギー対応基本方針

食物アレルギーを有する児童生徒であっても、他の児童生徒と同じように給食時間や学校生活を、安全かつ楽しんで過ごせることを目指し、次の基本方針を定める。

－岡谷市学校給食における食物アレルギー対応基本方針－

1. 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、「安全性」を最優先する。
2. 食物アレルギー対応委員会等を校内に設置し、児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約するなど組織的に対応する。
3. 医師の診断による「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。
4. 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
5. 学校の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
6. 教育委員会は、食物アレルギーについて一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

5. 実施期日

平成29年4月1日から実施する。

1. 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、「安全性」を最優先する。

(1) 最優先されるべきは“安全性”

学校給食で最優先されるべきは、「安全性」である。従来の栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分確保される方法で検討する。

(2) 二者択一の給食提供

「安全性」確保のために従来の多段階の除去食提供は行わず、原因食物を『提供するかしないかの二者択一』を原則的な対応とする。二者択一とは、牛乳アレルギーを例に以下のように説明される。

従来の多段階対応では、1) 完全除去、2) 少量可、3) 加工食品可、4) 牛乳を利用した料理可、5) 飲用牛乳のみ停止など様々なレベルがあった。これを個々に対応すると、業務は複雑・煩雑となり負担が増えるばかりか、事故の温床にもなる。このため、二者択一、つまり完全除去か、他の児童生徒と同じように全ての牛乳・乳製品を提供する、どちらかで対応する。多段階対応はしない。

国のガイドラインで示されたレベル1からレベル3までとし、レベル4の代替食対応は実施しない。

(3) 除去食の提供（完全除去）

学校給食として提供される除去食は、各学校の調理環境や能力（施設設備、体制、人的環境）、児童生徒の食物アレルギーの個々の実態を踏まえ、学校の食物アレルギー対応委員会で決定する。

(4) 二者択一で除去食とした場合の児童生徒及び保護者への配慮

これまで一定のレベル以上の給食を安全に食べられていた児童生徒が、完全除去となるため、後退を問題にされる可能性がある。

⇒個人で考えれば、一部児童生徒で二者択一が対応の後退に映るが、この方針は学校給食における食物アレルギー対応全体の安全性向上という目的がある。こうした説明を保護者に丁寧に説明し、理解を得る。

教職員は、食物アレルギー児童生徒の視野に立って対応するとともに、食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、リスク管理や緊急対応を行う。

また、対象の児童生徒が、その発達段階に応じて、自己管理能力を身につけ、将来に向けて自立できるよう支援する観点からも、食物アレルギーを正しく理解するよう教育活動の中での指導を徹底する。

(5) 保護者との連携

アレルギー対応に伴う弁当対応を行う場合、保護者とのコミュニケーションを密に図ることが重要である。保護者が基本方針を十分に理解し、学校が保護者から必要な協力を得られるよう信頼関係構築のため、学校及び教育委員会がそれぞれの役割を果たすことが必要である。

2. 食物アレルギー対応委員会等を校内に設置し、児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約するなど組織的に対応する。

(1) 設置の趣旨・委員構成

校長を責任者とし、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を校内に設置する。委員会では、校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議、決定する。また、校内危機管理体制を構築し、各関係機関との連携や具体的な対応訓練、校内外の研修を企画、実施、参加を促す。

【委員構成例と主たる役割例】

◎委員長 校長（対応の総括責任者）

○委員 教頭（校長補佐、指示伝達、外部対応）※校長不在時には代行

教務主任・首席（教頭補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応）

養護教諭（実態把握、主治医や学校医との連携、事故防止）

栄養教諭・学校栄養職員（給食調理・運営の安全管理、事故防止）

保健主事（教務主任・主幹教諭・養護教諭・栄養教諭等の補佐）

給食主任（栄養教諭等の補佐、各学校における給食時間の共通指導徹底）

関係学級担任・学年主任（安全な給食運営、保護者連絡、事故防止）

※各委員は相互に緊密な情報交換並びに連携を図る。

※必要に応じて、委員会に教育委員会の担当者、学校医、調理員代表、関係保護者、主治医等を加えることもできる。

(2) 給食対応の基本方針の決定（各学校の実情を踏まえ）

学校給食に係る環境は、各学校の調理施設の状況、人的配置の状況、対応を必要とする児童生徒数等により異なる。委員会では、岡谷市教育委員会の基本方針と各学校の状況を踏まえ、学校給食における様々な取り決め、ルール、マニュアル等の協議、決定を行う。

※誤食事故防止のためルールを定める。

例) 献立内容・給食当番の役割確認

配膳・方付け・喫食時・交流給食などの注意事項

(3) 面談における確認事項

食物アレルギー対応の開始前には、必ず個別面談を実施する。この個別面談には、校長・教頭・実務者（栄養教諭・学校栄養職員・養護教諭・学級担任等）が必ず出席し、学校生活管理指導表の確認と食物アレルギー対応委員会で決定した事項を保護者から聴取する。また、面談は事前に保護者から提出を受けた書類に記載された事項を補うとともに、教育委員会や学校の基本方針を理解してもらうための良好な関係を築く場とする。

【聴取する事項】

- ・過去の食物アレルギー発症（アナフィラキシーを含む）情報
- ・家庭での対応状況

- ・当該児童生徒に対して学校生活において配慮すべき必要事項
- ・薬（エピペン®等）の持参希望の有無
- ・緊急時の対応連絡先・方法
- ・学校内の児童生徒並びに保護者への該当児童生徒の食物アレルギー情報を提供することについて了解を得ること 等

【情報提供する事項】

- ・給食提供の可否（除去食提供・当日献立による部分提供・弁当対応等）
- ・給食献立並びに詳細な食材情報の提供
- ・持参する弁当の学校での保管場所・方法
- ・薬（エピペン®等）を持参する場合の取扱い（保管場所と使用方法等）
- ・緊急時の対応
- ・アレルギーによる返金（牛乳・パンのみ） 等

（４） 対応の決定と周知

個々の給食対応の詳細を決定し、保護者へ決定内容を通知し、了解を得る。また、決定した個別の取り組みプランを全教職員間で共有できるように周知する。

（５） 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討

事故の把握と把握のためのシステムを構築する。

事故の原因を究明する。まず、関係者の聞き取りを行い、原因が判明したら、危機管理体制に基づいた確かな行動ができたか検証し、防止対策を協議・決定し、周知運用する。

すべての事故及びヒヤリハットの事例について、市教育委員会へ報告する。

※事故防止のために

- ・校内危機管理体制を構築し、関係機関と連携を進める。
- ・全職員を対象に、対応訓練や校内外の研修を企画・実施する。

※教職員の役割※

校長等	<ul style="list-style-type: none"> ・校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、市教育委員会等の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。 ・食物アレルギー対応委員会を設置する。 ・個別面談を実施（マニュアルに定められた者と一緒に行う）する。 ・関係教職員と協議し、対応を決定する。
保健主事	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応委員会を開催する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。
教職員	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プランを情報共有する。 ・緊急措置方法等について共通理解を図る。 ・学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。
学級担任	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。 ・個別面談をマニュアルに定めた者と一緒に行う。 ・給食時間は、決められた確認作業（指さし声だし）を行い、誤食を予防する。また、楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食や食べ残し状況等を記録し、実態把握に努める。 ・給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。 ・他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法等（応急措置の方法や連絡先の確認等）を立案する。 ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 <p>食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全教職員で連携を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・主治医、学校医、医療機関と連携を図り、応急措置の方法や連絡先を事前に確認する。
栄養士	<p>食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン等を立案する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 ・安全な給食提供環境を構築する。 ・マニュアルや個別の取組プラン等に基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理する。
調理員	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、対応の内容を確認する。 ・栄養士の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。

3. 医師の診断による「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。

(1) ガイドラインによる対応を基本

学校におけるアレルギー対応は、(公財)日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」による対応を基本とする。

(2) 学校生活管理指導表の提出を必須とする。

安全・安心な給食を実現するためには、医師の診断や指示、指導等は欠かすことができないため、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とし、対応が必要な児童生徒を限定する。

(3) 保護者の同意

学校給食における除去食・給食停止の申請を受けるにあたり、以下の項目について保護者から同意を得る。

- ・学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、学校生活管理指導表の内容を教職員等で共有すること。
- ・食物アレルギー除去食の実施にあたり、微量混入の可能性があること。
- ・保護者の責任において、学校給食アレルギー表示献立表を確認すること。

4. 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。

(1) 誤食・誤配を防止するために

学校給食における食物アレルギー対応で、最優先すべきは“安全性”である。“安全性”を確保するためには、給食調理や作業の単純等の軽減が必須である。

このため、学校生活管理指導表により対応者や対応食品を精選し、必要最小限の除去とする。また、個別対応はせず、事故防止の観点から原因食物の完全除去対応（二者択一）とする。

(2) 使用する頻度を検討する食物

ア 特に重篤度の高い原因食物：

a) そば、

学校給食では使用しない。

b) 落花生（ピーナッツ）、くるみ

学校での提供を極力減らす。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とする。

イ 特に発症数の多い原因食物：卵・乳・小麦・えび・かに

次のように提供方法等を工夫する。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とする。

○できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮する。同じ原因食物の使用は最小限とし、対応を単純化する。

○同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食物が使用されていない日を作るなど考慮する。

○加工食品は、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮する。例：練り製品、蓄肉製品

(3) 調味料・だし・添加物

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、除去対応は行わない。

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難であり、弁当対応を考慮する。

ただし、対応の決定にあたっては、保護者と相談のうえ、医師に改めて確認する。

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

名称：肉だんご
 原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦含む）、香辛料（小麦含む）酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）、

【小麦の例】
 このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はない。

(4) 調理等の工夫

栄養教諭・学校栄養職員等は、献立を作成する際は、原因食物の混入を防止し、複雑で煩雑にならないように、作業工程や作業動線図で確認する。

- ・原因食物を使用しない調理方法にする。
- ・原因食物が料理に使用されていないことが一目で分かるようにする。
- ・原因食物が入っている料理と、除去した料理で形を変えてわかりやすくする。

(5) 調理名・使用食品の明確化

安全な給食提供のために献立表や料理名を工夫し、献立表の作成にあたっては、複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れのないようにする。

【献立表】

- ・料理ごとに使用している原材料が詳細にわかる献立表を作成し、学校関係者、調理場関係者、保護者等を含む関係者全員で同一のものを共有すること。
- ・加工食品に原因食物が使用されている場合は、それを明記し、必要に応じて詳細な原材料が確認できるようにすること。

【料理名】

- ・原因食物が使用されていることが明確な料理名とすること。

(6) 弁当対応の考慮対象

以下に該当する場合は、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮する。

ア 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- a) 調味料・だし・添加物の除去が必要
- b) 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表記）の表示がある場合についても除去指示がある

（注意喚起例）

- 同一工場、製造ライン使用によるもの
「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」
- 原材料の採取方法によるもの
「本製品で使用しているしらすは、えび、かに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もの
「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

- c) 多品目の食物除去が必要
- d) 食器や調理器具の共有ができない
- e) 油の共有ができない
- f) その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

※単にエピペン®所持であるとか、アナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応にする必要はない。

※a)～f)に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認すること。

イ 施設の設備状況や人員等の体制が整っていない場合

5. 学校の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。

（1）実施献立・調理手順等の確認

前日あるいは当日の朝、栄養教諭、学校栄養職員と調理に関わる全員でアレルギー対応作業を明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を参照しながら綿密な打合せを行うとともに、原因食物の混入がないよう常に確認を行いながら、安全で確実な除去食を作る。

また、調理後にもアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように適切な管理を行う。

6. 教育委員会は、食物アレルギーについて一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

（1）基本方針の策定

教育委員会は、（公財）日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」及び文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき基本方針を策定する。

基本方針は、学校及び保護者に示し、理解・協力を得る。

（2）関係機関等との連携

【学校との情報共有】

学校における食物アレルギー対応については、本基本方針に基づき、食物アレルギー対応委員会が中心となり行うこととするが、教育委員会においても学校からの報告を受け、必要な環境整備・指導・支援を行う。

学校における食物アレルギーの状況については、毎年度当初、学校からの報告により把握することとするが、年度途中で重篤なアレルギー症状を起こす、エピペン携帯など状況に大きな変化があった場合や転入学児童・生徒で該当する場合には、随時把握する。

【医療機関等との連携】

医療機関（医師会）等と本基本方針や運用について共通理解を図り、定期的な協議の場を設けるなど連携を図る。

【研修の実施】

学校が本基本方針を正しく理解し、適切に運用するとともに、緊急時に迅速・的確な判断と対応ができるよう、教職員、栄養士、調理員など対象児童生徒に関わるすべての者に対し必要に応じて研修を実施する。