

学校給食の食物アレルギー対応

塩尻市の食物アレルギー対応方針の基本的な考え及び方針はつぎのとおりです。内容をご確認いただき、ご理解、ご協力をお願いいたします。

1 安全性を最優先に給食を提供します

- ・食物アレルギーを有する児童生徒を含め、すべての子どもたちが楽しめる給食の提供に努めますが、給食調理員の人数や設備の現状を考慮し、過度に複雑な対応は致しかねます。
- ・本市の学校給食では、* そば・落花生（ピーナッツ）・アーモンド・くるみ カシューナッツは使用いたしません。

2 専門的な医師の診断・検査に基づきアレルギー対応を行います

- ・対象者全員に学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出をお願いします。
- ・年度ごと学校生活管理指導表の提出が必須となります。

3 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

- ・安全性の確保のため、リスクの伴う対応（「少量可」「つなぎ可」「加熱可」等）の対応はしません。
- ・医師の診断に基づき実施することとし、可能な範囲で代替食の提供に努めます。

4 食物アレルギー対応委員会により組織的に対応を行います

- ・個別取組プランの検討、決定を行い、全教職員に周知し対応します。
- ・教職員及び給食業務従事者一人ひとりが、食物アレルギーに対する正しい知識を持ち、緊急時の体制及び対応に備えます。

原因食物が上記*食品のみの場合は対応食の提供がありません。初年度（入学時または転入時）は食物アレルギー対応を希望される方、全員の面談を行います。また次年度以降は、書類のみによる確認をいたしますが、対応に変更がある場合は面談を行います。

経口負荷試験は最も精度の高い原因食物診断法とされています。積極的に検査を受けて、必要最小限の食品除去となるようご配慮をお願いします。

医師の診断により、当該原因食物が極微量でも反応が誘発される可能性がある場合は、「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となります。
 その場合には、原則、弁当持参または一部弁当持参をお願いいたします。

症状誘発の原因となりにくい食品・調理の対応

原因食物		症状誘発の原因となりにくい
調味料 だし 添加物など	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
	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
加工食品の原材料の欄外 表記（注意喚起表示）の 表示がある場合について も除去が必要な場合		「本品製造工場では〇〇を含む製品を製造しています。」 「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。」 「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。」 等
調理の対応		・多品目のアレルギー原因食物の除去が必要 ・アレルギー食物のごく少量の付着で食器や調理器具の共用ができない ・アレルギー食物を揚げた油の共用ができない

医師の診断により提出いただく「学校生活管理指導表」に書かれた診断内容を元に、学校給食のアレルギー対応について、次のような対応の中から方針を相談させていただきます。

レベル	内容	
1	詳細な献立表対応	・原材料を詳細に記入した献立表を事前に家庭に配布する。（状況に応じ判断） ・子どもが原因食物を除去して食べる。
2	一部弁当対応 完全弁当対応	・除去食や代替食が困難な献立についてのみ弁当を持参する。 ・対応が困難なため、全て弁当持参する。
3	除去食対応	・原因食物を除いた給食を提供する。 ・既製食品の除去も含む。
4	代替食対応	・原因食物を除き別の食品で補って提供する。