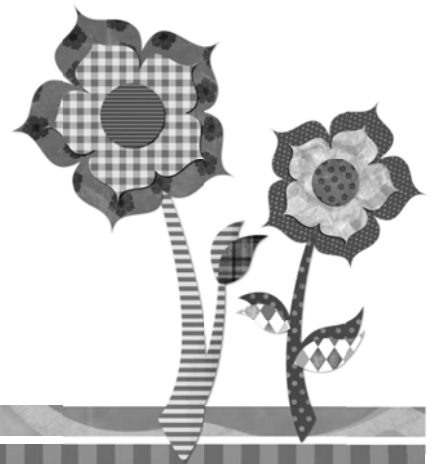


第 3 章

— 学校給食での対応 —









1. 学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方

- 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、安全性を最優先とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応*¹（提供するかしないかの二者択一）を原則とする。
- 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行なわない。
- 対応食は、原則として「除去食」での提供とする。（「3. 学校給食における対応内容について」参照）
ただし、現在、除去食に加えて「代替食」を提供している調理場においては、除去食への変更を強いものではないため、調理場の実情を踏まえ、対応内容を決定すること。
- 特に、重篤度の高い原因食物であるそば、ピーナッツは、学校給食での提供を極力減らすこと。

*¹は用語解説参照

2. 学校給食で対応を目標とする食物

【下記食物及び下記食物を含む加工食品】

<p>・卵</p> 	<p>・乳</p>  <p>等</p>		
<p>・えび</p> 	<p>・かに</p> 	<p>・いか</p> 	<p>・ごま</p> 

上記の対応を目標とする食物であっても、症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、基本的に除去する必要はない。

- 卵・・・卵殻カルシウム
- 乳・・・乳糖、乳清焼成カルシウム
- ごま・・・ごま油

* 「調味料」「エキス」まで除去が必要な場合には、医師の指示や診断に基づき、調理場の実状に応じて、保護者等と協議の上、対応を決定する。


注意！

特定原材料7品目（卵、小麦、乳、えび、かに、そば、ピーナッツ）については、法令で表示が義務づけられているが、それ以外の食物については、表示が義務づけられていないため、対応を目標とする食物であっても、完全除去が困難な場合がある。

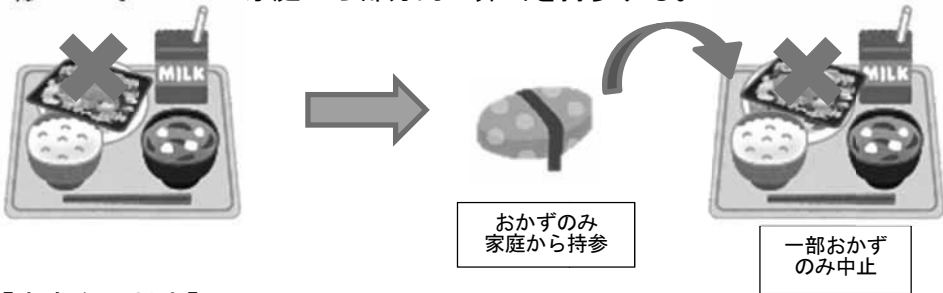
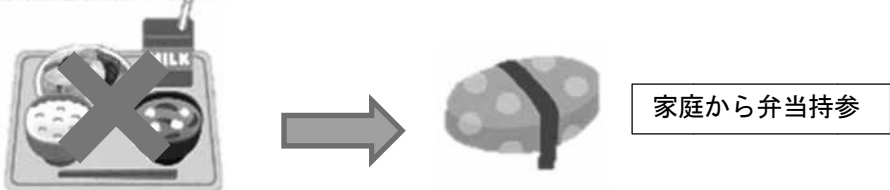
3. 学校給食における対応内容について

原材料が記された詳細な献立表の作成と保護者への配布は、対応給食における情報提供の基本である。(詳細な献立表対応)

① 除去食対応


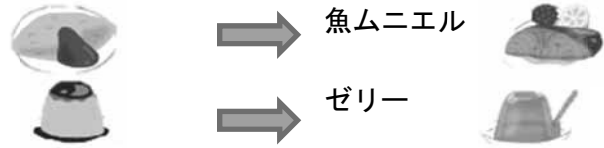
<p>方 法</p>	<ul style="list-style-type: none"> 原因食物を給食から除いて給食を提供する。 <p><献立例> 原因食物が卵の場合 かき玉汁に卵を入れない</p> 
<p>適 応</p>	<ul style="list-style-type: none"> 除去対象の食物が原因である児童生徒
<p>留意点</p>	<ul style="list-style-type: none"> 除去食の栄養素の不足については、家庭で補うよう、面談時に栄養教諭・学校栄養職員から保護者に伝える。 除去対象食物に多品目のアレルギーがある場合は、献立が成り立たなくなるため、完全弁当対応となる。

② 弁当対応 (一部弁当対応または完全弁当対応)

<p>方 法</p>	<p>【一部弁当対応】</p> <ul style="list-style-type: none"> 原因食物が中心的献立に含まれ、除去、代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ家庭から部分的に弁当を持参する。  <p>【完全弁当対応】</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食を提供せずに家庭から毎日弁当を持参する。 
<p>適 応</p>	<p>【一部弁当対応】</p> <ul style="list-style-type: none"> 普通給食を希望するが、原因食物が給食の除去対象外の場合 除去食対応の児童生徒であるが、原因食物が中心献立等に含まれ、除去、代替提供が給食で困難な場合。 <p>【完全弁当対応】</p> <ul style="list-style-type: none"> (コンタミ等) 微量摂取で症状がでるため、医師から嚴重に除去するように指示されている重症者

	<ul style="list-style-type: none"> ・多品目にアレルギーを有しており、給食対応が難しい場合 ・原因食物が給食の除去対象外の場合
留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭・学校栄養職員等は、一部弁当対応の児童生徒に対し、適切量の昼食が提供されるよう、原材料が記された献立表をもとに、どの献立を弁当対応にするかを毎月保護者と確認する。 ・教職員は、弁当の給食時間までの管理方法を決めておく。 ・教職員は、食物アレルギーを有する児童生徒が精神的負担を感じないように配慮する。(他の児童生徒の理解) ・教職員は、食物アレルギーを有する児童生徒が食べられる学校給食と原因食物を接触させないように指導する。

③ 代替食対応 (対応可能な施設)

方法	<ul style="list-style-type: none"> ・原因食物を除き、それに代わる食品を補い、栄養価を確保した完全な学校給食を提供する。 <p>＜例＞ 原因食物が卵の場合 かき玉汁に卵を入れない代わりに、豆腐を入れる。</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・原因食物を含む献立に、代替を提供する。 <p>＜例＞ オムレツ → 魚ムニエル プリン → ゼリー</p> 
適応	・除去対象の食物に原因があり、調理場で代替食対応が可能な児童生徒
留意点	・対応については、施設・設備、人員等を鑑み、対応可能かどうか判断する。

4. 食物アレルギー対応食の注意点

献立作成 (物資選定)

- 食物アレルギーを有する児童生徒も、他の児童生徒と同じように給食を楽しむこと、安全に食べられることを考慮する。
- 重篤度の高い原因食物「そば、ピーナッツ」は使用回数を極力減らすこと。
 - ・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。
- 発症数の多い食物については、その使用の有無や頻度・方法を検討する。
 - ・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ない日をつくるなど考慮する。
- 原因食物をできるだけわかりやすい形で提供する。
- 原因食物を使用する場合は、わかりやすい献立名にする。
- 調理作業が煩雑にならないように、対応食を単純化する。
- 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。
- 加工食品を使用する場合は、食品の選定の段階から条件を明確にしておくとともに、必ず詳細な原料配合表を取り寄せて原材料を確認する。
- 発注の際にも食品メーカーなどを記入し、誤発注がないようにする。

検 収

- 検収された食品は、複数の担当者がアレルギーを確認し記録する。
決定食品と異なる食品の納品の際は速やかに栄養教諭等に連絡する。
- 共同調理場方式等で、食物が受配校に納入業者から直接納入される場合についても、各学校で検収担当者を決め、確実に検収する。

調理作業

- 対応食担当者は調理指示書、作業工程表や作業動線図に基づいて作業する。
調理作業はアレルギーの混入防止の確認を行う。
- 食物アレルギー対応食担当者（以下「対応担当者」という。）は、他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして作業を行う。
- 混入を防ぐため、区画された部屋や専用スペースにおいて調理をする。（原材料の保管や下処理についても、一般食とは別のスペースで行うことが望ましい。）
- 一般食と一緒に調理し、原因食物を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食物の混入がないことを確認して取り分ける。
- 事前に決められた確認箇所、事前に決められた方法（ダブルチェック、声出し指差し等）で確認を徹底する。形式的な作業にならないように注意し、安全確保に努める。
- 一般の給食と同じように温度管理、保存食の採取、検食を行う。
- アレルギーの混入や取り忘れが起こった場合は、提供を中止する。
- 可能な場合は、対応食の運搬中の事故等に備えて一食分程度余分に調理する。

**配 食
(調理場)**

- 材料表、調理指示書をもとに誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックする。



- 食物アレルギー対応食の個人容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱容器を使用することが望まれる。
また、トレイの色を変えて用意するなど誤配誤食のないようにする。



- 学校名・学年・組・児童生徒名・献立名と除去等の内容を記載したカード等をつけて誤配を防ぐ工夫をする。カード等は、テープで固定するなどしてはがれないようにする。

**配膳・配送
(調理場)**

【自校方式(単独調理場方式)】*²

- 配膳：調理場→教室
- 配膳は複数の調理員等でダブルチェックする。
- 当該児童生徒への受け渡し方法を決めておく。
(例) カードの活用等：活用事例は次ページに掲載。

【センター方式(共同調理場方式)】*³

- 配送：調理場→学校(コンテナ室)
- わかりやすい表示を心がけ、配送先を間違えない工夫をする。
- コンテナに入れる際は、複数の調理員等でダブルチェックする。
- 学校での受け取りは、担当者を決め、共同調理場からの確認表等(*)を活用し再度チェックする。



配膳 (教室)

【教室での配膳】

- 当該児童生徒への対応食の受け渡し方法を決めておく。
 - 必ず学級担任等が、当該児童生徒に対応食が確実に配膳されたかどうか確認表等（*）を用いてチェックする。
また、原因食物が除去対象外の場合（一部弁当持参の場合や原因食物を使用した料理がそのまま配膳される場合もある）においても、配膳状況の確認を行い、誤食を防ぐ。
 - 事故が起きないように、配食やおかわりのルールを決めておく。
例）対応食はおかわりをさせない。（調理室で多めに配食する。）
原因食物が給食の除去対象外の場合、それを含む料理は配膳をしない。
 - 当該児童生徒の給食当番については、児童生徒ごと、食品ごとの、きめ細やかな配慮を行う。
- * 確認表は、それぞれの段階用に、転記したり、新たに作成したりせず、写しを取るなどして、調理場と学校が同じものを使用することで記入漏れ等を防ぐことができる。
- * 給食当番に委ねることはせず、必ず学級担任が確認を行うこと。

<カードの活用事例>

『事前準備』

○個人カードの準備

- ・担当職員が、カードに該当児童の対応食の内容と「〇年〇組
〇〇〇〇さん 給食室に給食をとりに来てください」と記載する。

『活用の流れ』

○調理室で

- 1) 担当調理員が当日対応食を提供する児童分の食器を抜いて、アレルギー用のお盆に置いておく。
- 2) 担当調理員が、当該児童のクラスのごはん箱またはパン箱の上に個人カードを置いておく。

○教室で

- 3) ごはん・パン担当の給食当番は、教室に着いたら、当該児童に個人カードを渡す。
- 4) 当該児童は、個人カードを持って調理室に行き、個人カードと引き換えに調理員から対応食（専用ポットと食器）を受け取る。



(個人カード)

5. 学校給食におけるヒヤリハット事例

献立作成（物資選定）

- ケーキのタルトの中にナッツ類が入っていることに気づかずに発注してしまい、慌てて別のものを提供した。
- 一食の添加物を改めて確認すると、アレルギー対応をしている食品が使用されており、急きょ代替食を出した。
- 普段あまり使用しない調味料を再確認すると、対応食品が使用されており、除去食を行なった。
- 商品にアレルゲンが入っていないことを納入業者に電話で確認したが、商品のパッケージを見ると混入していた。

↓

【防止策】

- ・加工食品は、事前にメーカーから原材料一覧を取り寄せ、対応が必要な食品が含まれていないか確認を行う。
- ・加工食品は、途中で原材料が変更になることがあるため、メーカーには最新ものを提出するよう日頃から依頼しておく。
- ・加工食品の原材料確認は、電話ではなく、書面で確認を行う。

検 収

- 当日使用予定のないエビ入り団子が間違えて納品されており、確認をせずに料理に入れてしまった。あとで間違いに気づき、急きょ用意できる材料で作り直した。

↓

【防止策】

- ・検収簿に、商品名、メーカー等を正確に記入し、商品、納品書、検収簿を照合する。
- ・検収時は、複数の担当者で対応が必要な食物を確認する。
- ・当日の献立や使用材料、作業工程、作業動線等について、事前に打合せを行い、担当職員だけでなく、全員が共通理解をもって作業にあたる。

- 業者が対応パンを入れ忘れていた。

↓

【防止策】

- ・委託業者に対しても、複数の担当者による確認を依頼する。

配食・配膳

- 対応食の和え物を冷蔵庫に入れたままにしており、配るのが遅れてしまった。
- 学級担任が確認をしていなかったため、除去食があるのに気づかず、普通食を配膳していた。
- 対応食は、該当児童本人が給食室まで取りに来ようになっているが、その日は取りに来ず、栄養士が教室まで持っていくと、対応食ではない給食が配膳されていた。
- 対応食を担任に渡したが、担任が給食当番に渡し、給食当番の児童が間違っって別の児童の食器に配ってしまった。

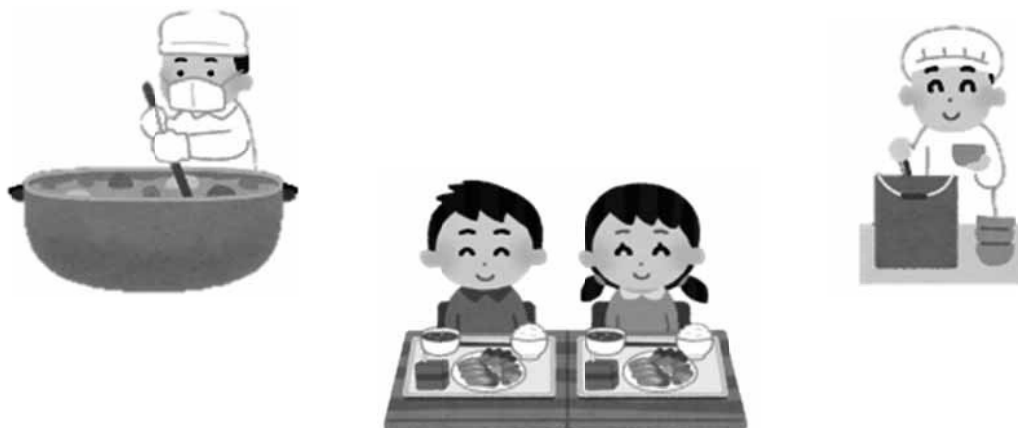
↓

【対応策】

- ・配食、配膳は対応食の出し忘れがないように、決められたチェック箇所、タイミングで、決められた方法で確認し、記録に残す。
- ・当該児童生徒への対応食の受け渡し方法を決めておく。
- ・学級担任等が、当該児童生徒に対応食が確実に配膳されたかどうか確認表等を用いてチェックする。

《事故防止のために》

ヒヤリハット事例の原因の多くは、確認不足等によるヒューマンエラーである。給食提供における事故防止の徹底のため、アレルギー対応を踏まえた献立作成の配慮や給食の各段階におけるチェック機能を強化し、負担なく継続的に改善する取組が必要である。



<学校給食の現状>

学校給食を実施している大分県下の小・中学校、特別支援学校及び高等学校定時制のうち、自校方式の学校は88校、給食センターは42施設あり、その受配校は337校である。(平成26年5月1日現在)

自校方式は、1回30食～1,100食、センター方式は140食～8,000食程度を供給しており、調理場により異なる。

なお、給食の管理を行う栄養士は、すべての学校に配置されているわけではなく、「未配置」校がある。未配置校では、アレルギー対応調理は調理員に一任され、対応内容は各校で異なる。

<用語解説>

* 1 完全除去対応 (P33)

安全性の確保のために、従来の多段階の除去食や代替食提供は行わず、原因食物を「提供するかしないかの二者択一」で対応すること。

従来の対応では、1) 完全除去、2) 少量可、3) 加工食品可など様々なレベルがあった。加えて、原因食物ごとに対応を行うことで業務は複雑・煩雑となり、負担が増えるばかりか、事故の温床となりかねない。

このため、文部科学省が対応の大原則として完全除去対応を指針に示している。

* 2 自校方式 (単独調理場方式) (P36)

学校に設置した調理場で調理する方式のこと。校内の食物アレルギー児童生徒の状況把握がしやすい。小規模調理で個別の細かい対応が可能な場合が多いが、対応内容は各学校で異なる。

* 3 センター方式 (共同調理場方式) (P36)

学校給食センターで調理した給食を学校へ配送する方式のこと。アレルギー対応調理室や専任

調理員配置が可能な場合がある。複数校をまとめた調理のため、アレルギー対応の統一化を行いやすいが、大規模となる調理場が多く個別対応に限界がある。各学校への配送、受け取り等に多人数を介するため誤配のリスクがある。