

**学校給食における  
食物アレルギー対応の基本方針**

**令和3年3月  
上田市教育委員会**



はじめに

学校給食における食物アレルギー対応について、上田市では、公益財団法人日本学校保健会が発行する「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づく各小中学校及び調理場の工夫により、アレルギーを有する児童生徒にとっても安全な給食となるよう努めてきました。

しかし、国内では、学校給食が原因で食物アレルギーを有する児童が亡くなる事故が発生し、文部科学省は「学校給食における食物アレルギー対応指針」を策定し、安全性を最優先すること、学校において組織的に対応すること、食物アレルギー対応について教育委員会として一定の方針を示すことなどを求めています。

そこで、上田市では、文部科学省の指針や上田市において食物アレルギーを有する児童生徒の数が年々増加傾向にあることも踏まえ、市としての学校給食における食物アレルギー対応についての方針を策定するため、医師や学校長、栄養教諭などで構成する「上田市食物アレルギー対応検討委員会」を組織し、市内のどの小中学校・調理場でも安全性を最優先に考えた同じ基準で対応ができるよう、協議を重ねてきました。

検討委員会の協議結果を踏まえ策定したものが、「学校給食における食物アレルギー対応の基本方針」と「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」になります。基本方針では市としての学校給食における食物アレルギー対応の大きな方向性を示し、マニュアルには基本方針に基づく学校給食関係者それぞれの役割や学校給食提供時における具体的な対応などをまとめています。

小中学校や調理場、教育委員会などの学校給食関係者は、基本方針とマニュアルを用い、食物アレルギーに関する理解を深め、食物アレルギーを原因とする事故防止に向けた取組を進めると共に、緊急時の対応を確認しておくことが大切です。

基本方針とマニュアルが、日々の学校給食の提供においてどのような対応をするべきか難しい判断を迫られることもある小中学校及び調理場の業務の助けとなり、ひいては、全ての児童生徒にとって安全で楽しい給食時間の一層の実現につながることを願います。

上田市教育委員会

## 学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

- 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 食物アレルギーへの対応は、校内食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 3 「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（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。
- 4 学校及び調理場の施設設備や人員等を考慮し、無理な（過度に複雑な）対応を行わないことで、児童生徒の安全性を確保する。
- 5 「学校給食における食物アレルギー対応指針」等に基づく対応を基本とする。教育委員会は食物アレルギー対応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 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。

### ▼ポイント

#### 安全な学校生活の実現のために

- ・全ての児童生徒へ安全・安心な給食を提供
- ・食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った対応
- ・保護者との情報共有を図り、養護教諭や食物アレルギーの児童生徒を受け持つ担任、栄養教諭等のみならず、全ての学校教職員や関係者が、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、当事者としての意識を持つ

### ▼解説

学校給食の提供にあたっては、安全・安心の確保に努めることが最優先です。そのためには、食物アレルギーを有する児童生徒の視点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、リスク管理や緊急時対応等に当たることが求められます。

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にかつ楽しんで過ごすことができるように、保護者との情報共有を行い、対応内容について相互理解を図った上で、学校、調理場、教育委員会、医療機関、消防機関が連携して取り組みます。

このため、食物アレルギー対応マニュアルを作成することで、留意すべき事項等を具体的に示し、食物アレルギー事故防止の取組を推進します。

## 2 食物アレルギーへの対応は、校内食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。

### ▼ポイント

#### 校内食物アレルギー対応委員会等を中心とした学校の組織体制作り

- ・ 学校内の組織体制の構築
- ・ 学校教職員一人ひとりの役割を明確にして、当事者意識を高める
- ・ 校内の食物アレルギーに関する調整、管理、決定等を行う

### ▼解説

学校給食の食物アレルギー対応は、個人の努力や良心に任されるものではなく、組織で対応するものです。

校長は校内食物アレルギー対応委員会を組織し、自ら委員長となります。組織にあたっては、学校の規模や食物アレルギー対応が必要となる児童生徒の実情に応じて組織するものとし、学校保健委員会等の校内の他の委員会と兼ねる等の工夫により、実際に機能する組織を構築します。

なお、食物アレルギーは既往症のある児童生徒のみが発症するとは限らず、学校給食で初めて食した物に反応する事例もあります。また、食物アレルギーを有する児童生徒が転入することもあるため、現在食物アレルギーを有する児童生徒がいない学校であっても、体制整備を行う必要があります。

- 3 「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（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。

▼ポイント

適正で安全な給食提供のために

- ・「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
- ・「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、対象者を明確化する

▼解説

学校での対応を求める児童生徒については、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）」の提出を求めます。これにより対応の必要な児童生徒を確認し、適正で、安全・安心な食物アレルギー対応を実現します。

また、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は、症状等に変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な間は、少なくとも毎年提出を求めます。

#### 4 学校及び調理場の施設設備や人員等を考慮し、無理な（過度に複雑な）対応を行わないことで、児童生徒の安全性を確保する。

##### ▼ポイント

###### 誤配・誤食を防止するために

- ・学校は、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）、保護者との面談、学校及び調理場の体制を踏まえ、児童生徒への学校給食での対応を決定する
- ・学校給食では、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

##### ▼解説

学校給食における食物アレルギー対応で、最優先すべきことは“安全性”です。“安全性”を確保するためには、給食調理や作業の単純化等が必須です。

学校は、提出された学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）や保護者との面談、学校の体制や調理場ごとに作成した指針を踏まえ、対応内容を決定します。

学校給食では、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。

例えば、牛乳アレルギーの場合、調理場において、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等、児童生徒ごとに対応方法を分けることは、調理作業が複雑になり調理現場の負担が増えるだけでなく、誤配等事故の温床にもつながるため、原因食物の完全除去対応とし、安全性を確保します。

このほか、複雑で過剰な対応として調味料等の除去があります。学校給食において、調味料・だし・添加物は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く、基本的に除去対応は必要ないとされています。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食物アレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を求めます。

献立作成では、食物アレルギーを有する児童生徒の人数が多い食材の使用頻度を考慮するなど、安全な給食提供に向けた工夫をします。

- 5 「学校給食における食物アレルギー対応指針」等に基づく対応を基本とする。教育委員会は食物アレルギー対応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。

▼ポイント

食物アレルギー対応にあたって基本とする指針等
<ul style="list-style-type: none"><li>・「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）</li><li>・「学校における食物アレルギー対応の手引き」（平成27年2月 長野県教育委員会）</li><li>・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」 (令和2年3月改訂 (公財) 日本学校保健会)</li></ul>

▼解説

学校給食における食物アレルギー対応の基本として、文部科学省監修の下、平成20年に公益財団法人日本学校保健会による「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」が発行されました。

平成24年に調布市において、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児童が死亡する事故が発生したことを受け、文部科学省は、平成25年度に「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」を設置し、報告書を取りまとめました。この報告を踏まえ、地域や学校の状況に応じた対応方針やマニュアル等を策定する際の参考となる資料として作成されたのが「学校給食における食物アレルギー対応指針」です。

また、長野県教育委員会でも「学校における食物アレルギー対応の手引き」を発行しています。

ガイドラインは、令和2年3月に改訂され、教育委員会と学校の役割について新たに示しています。

上田市教育委員会は、「学校給食における食物アレルギー対応指針」に定められた「学校給食における食物アレルギー対応の大原則」を軸に、市内全ての学校及び調理場において、安全な食物アレルギー対応を行うための基本方針を定め、取組を支援します。