

4 学校給食対応の開始

(1) 献立作成

保護者の求めるままに無理な対応を行うことは、事故を招く危険性を増大させる。学校における食物アレルギー対応に関する委員会等で決定した給食対応の基本方針及び市町の献立作成の基本方針に基づき、安全な学校給食の提供を目的に、各学校や調理場の能力や環境（体制・人的環境・物理的環境）、児童生徒の食物アレルギーの実態を踏まえて献立を作成する。

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、複雑で煩雑な調理作業とならないように、作業工程表や作業動線図で確認する。また、献立表を作成する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。

加工食品等は、原材料配合表などの資料提供を業者に求めるなど、原因食物の使用の有無を必ず確認し対応に当たる。

献立に変更があった場合は、児童生徒、保護者及び学校、調理場の関係者全員が情報を共有できるよう確実に連絡する。

使用する頻度を検討する必要がある食物

特に重篤度の高い原因食物や特に発症数の多い原因食物を提供する際は、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。

特に重篤度の高い原因食物

食物	そば、落花生（ピーナツ）
留意点	学校給食での提供を極力減らす。

特に発症数の多い原因食物

食物	卵、乳、小麦、えび、かに
留意点	<p>次のように提供方法を工夫する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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、畜肉製品

その他、対応申請のあった食物

食物	上記以外の食物
留意点	児童生徒の実態に応じて、対応を検討する。

新規発症の原因となりやすい食物

食物	種実、木の実類、キウイフルーツ等
留意点	給食で提供する際には注意が必要となる。

調味料・だし・添加物

食物	<p>原因食物：除去する必要のない調味料・だし・添加物等</p> <p>鶏 卵：卵殻カルシウム</p> <p>牛 乳：乳糖・乳清焼成カルシウム</p> <p>小 麦：しょうゆ・酢・みそ</p> <p>大 豆：大豆油・しょうゆ・みそ</p> <p>ゴ マ：ゴマ油</p> <p>魚 類：かつおだし・いりこだし・魚しょう</p> <p>肉 類：エキス</p>
留意点	<p>・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上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、基本的に除去する必要はない。</p> <p>・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な場合には、弁当対応を考慮する。</p>

【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。

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

(2) 調理

個別の取組プランや献立対応予定表等により、日頃から対象者の食物アレルギー原因食物について共通理解を図る。

前日あるいは当日の朝、栄養教諭・学校栄養職員と調理にかかわる全員でアレルギー対応作業も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、綿密な打ち合わせを行う。

検収時には、納品された食物が発注したものであるか、確実に検収を行う。共同調理場の受配校等で納入業者から直接納入される場合は、検収責任者を決め確認する。

調理後は、原因食物の混入や取り違えが起きないように管理する。

食物アレルギーによる給食対応には、以下のような種類がある。

レベル1 詳細な献立表対応

レベル2 弁当対応

レベル3 除去食対応

レベル4 代替食対応

【参考】詳細な献立表の考え方

「詳細な献立表」とは、アレルギー食品表示制度に準拠して、献立に使用される食材料のアレルゲン含有に関する情報をまとめたものである。特に、表示が義務化されている7品目に関しては、含有の有無に関する正確な情報提供が求められる。

「アレルゲン食品と同じ製造ライン」の表示は義務的なものではない（表示のないものが安全という保証はない）ことを踏まえて、対応を考慮する。

児童生徒の状況に応じて、表示義務化されていない食品についても、業者からできる限り原材料配合表を入手して情報を提供することができる。また、アレルゲン含有食品に関して、具体的な含有量の情報を提供することもできる。しかし、すべての食品に関して一様にこうした情報提供を行うのは、事務的な負担が大きく実効性にも疑問が残るため、医師の診断に基づいて必要性の確認されている食品に限定して対応することが望ましい。

食品添加物や農薬、産地の開示などは、アレルギー対応の範囲を超えた一般的な健康食志向によるものと考えられる。医師の診断に基づき、アレルギー症状との関連が明らかなものに限定して対応を考慮する。

レベル1 詳細な献立表対応

方法	詳細な献立表(P. 29参照)を事前に配布し、それをもとに保護者や学級担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食物を除いて食べる。
適応	少量の摂取ではアレルギー症状を起こす心配のない軽症者。
留意点	<ul style="list-style-type: none">・単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。・詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供する。・どんな調味料が使用されているかもわかるような材料表などを使うとよい。・加工食品の原材料も調べる。・献立表作成に当たっては、間違いがないように必ず複数の関係者が確認する。・児童生徒自身が除去するので、担当教職員は誤食がないよう特に注意する。また、学級担任が不在の場合の対応について明確にしておく。

レベル2 弁当対応

方法	一部弁当対応：原因食物を含む料理に対してのみ、部分的に弁当を持参する。 完全弁当対応：給食を提供せず、すべて弁当を持参する。
適応	一部弁当対応：除去食・代替食対応が困難な料理に対して行う。 完全弁当対応：多くの食品にアレルギーのある重症者。
留意点	・弁当を専用容器に入れ、一定の温度で衛生的に保管する場所を確保し、誤配がないように、安全で衛生的に保管する。 ・学級の児童生徒に食物アレルギーを正しく理解させ、本人が精神的負担を感じないように配慮し、給食を配食する際に、原因食物に触れることがないように注意する。

※一食単価が明白な場合は、追加や返金の場合があるが、保護者との十分な話し合いにより決定し、集金の方法については、関係者と共通理解を図る。

弁当対応の考慮対象

以下の①、②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。

① 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

ア 調味料・だし・添加物の除去が必要

イ 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、かにを補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。」

ウ 多品目の食物除去が必要

エ 食器や調理器具の共用ができない

オ 油の共用ができない

カ 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

※単にエピペン[®]所持であるとか、アナフィラキシーや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。

※ア～カに該当する場合、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が望まれる。

レベル3 除去食対応

方法	調理の過程で、原因食物を加えない給食を提供する。また、単品の牛乳や果物を除く。
適応	原因食物の除去が必要な程度と、調理場の対応能力が見合った場合に行う。
留意点	<ul style="list-style-type: none"> 調理作業中、他の食材・器具類が原因食物で汚染されないよう十分注意する。 除去食をとる前に、味と調理品の中心温度を確認する。 原因食物で汚染されていない器具・食器であることの確認後、必要な人数分を取り分ける。 誤配がないように、食札で表示する。 当該児童生徒の調理対応に、間違いがないか最終チェックをする。 配送又は配膳まで、適温で保管する。

除去食の一例 (アレルギー: 卵)



通常の給食は、卵スープが配食される。



除去食は、卵を加えないスープが配食される。

レベル4 代替食対応

方法	調理の工程において、原因食物に代わる食材を補い、完全な献立を提供する。
適応	レベル3に加えて、代替食材を入手する手段や人員・器具などがあれば可能である。
留意点	<ul style="list-style-type: none"> レベル3以上に作業工程が複雑化するので、十分に注意する。 原因食物が代替の食品に混入したり、誤って使用したりすることのないように食材の保管場所や表示を明確にして取り扱う。 代替食専用の調理機器を使用したり、専用の調理スペースを確保したりする等、安全へ配慮する。 代替食の食材や出来上がった料理の動線を明確にし、対応に間違いがないか、作業ごとに確認する。 配送又は配膳まで、適温で保管する。

調理を行わない代替食の一例 (アレルギー：卵)

通常の給食は、卵を使用したデザートが配食される。



代替食は、卵不使用の別のデザートが配食される。



※牛乳は、毎日使用するので配慮が必要になる。栄養的には、豆乳など栄養価の高いものの方が良いが、お茶などの代替も考えられる。

調理を行う代替食の一例 (アレルギー：卵)

通常の給食は、卵を使用したおかずが配食される。



代替食は、卵不使用のおかずが配食される。



区画された専用のアレルギー食調理室を設置している事例



アレルギー食専用の調理室



アレルギー食調理の様子

※混入を防ぐため、区画された部屋や専用スペースで調理することが望ましい。

(3) 受け渡し・配送

配送前に食札を確認し、誤配がないよう十分に注意する。

【学校では】

- ・配膳室等に対応食を引き渡す時は、直接学級担任等に渡すなど、誤配のないように注意する。

対応食の引き渡し例

	小学校		中学校
	下学年	上学年	
引き渡し の 対応食	教職員（学級担任等） が受け取る		当該児童生徒 が受け取る

移行する際は十分に注意する

- ・小学校（下学年）……教職員（学級担任等）が受け取り、確認後当該児童へ渡す。
- ・小学校（上学年）、中学校……当該児童生徒が受け取ったものを、教職員（学級担任等）が確認する。

※発達の段階に応じて当該児童生徒が、配膳室等で直接受け取ることも考えられるが、その際は誤配のないよう、慣れるまでの間、教職員（学級担任等）が付き添うなど十分注意する。

- ・対応食に表示された学年・組・氏名・献立名・対応内容等を確認する。
- ・周辺児童生徒の給食と混合がないよう、確認と指導を行う。

食札

食物アレルギー対応カード

○ 月 ○ 日 (○)

1 年 1 組	氏名	栞木 花子さん	
原因食品	鶏卵		
料理名	厚焼玉子		
対 応	豚肉しゅうまいで代替		
給 食 室			
調 理	盛 付	対応確認	学 級
●	●	▲	★

調理場や学級において、それぞれ対応を確認し、サインする。

食札を貼った様子



トレイ等に貼って確認する。

【共同調理場では】

- ・数校受け持つので、コンテナと容器の表示の色を合わせたり、学校別に変えたりする。
- ・共同調理場の場合は、学級担任に直接渡すことができないため、特に連絡体制に注意する。

調理済みの食品管理例



個人容器に学校名・学年・組・児童生徒名・対応内容等を明記している。



ラベルの色を変えて、誤配を防ぐ工夫をしている。



指さし確認等の決められた方法で、複数の調理員等が確認している。



専用容器を食器かご等にセットした後、再度確認を行っている。

(4) 学級での配膳

配膳中は、当該児童生徒が原因食品に接触しないよう注意する。

詳細な献立表による対応の場合

学級担任	<ul style="list-style-type: none">・保護者の確認に基づいて対応する。・誤食事故が起きないように、除去食物と給食内容を毎日確認する。
児童生徒	<ul style="list-style-type: none">・保護者との確認に基づいて、自分自身で確認し、除去対応を行う。

弁当持参対応の場合

学級担任	<ul style="list-style-type: none">・保護者の確認に基づいて対応する。・一部給食を食べる場合は給食内容を把握し、誤食事故が起きないように注意する。
児童生徒	<ul style="list-style-type: none">・保護者との確認に基づいて対応する。・持参した弁当が自分のものであるか確認する。

除去食・代替食対応の場合

学級担任	<ul style="list-style-type: none">・食札や献立対応予定表や連絡ノートにより再度確認し、本人に渡す。・学級担任が不在の場合は、特に連絡体制に注意し、誤配のないよう対応する。・原因食物が、当該児童生徒の食器等に付着しないよう注意する。・同じクラスに違う食物の除去食や代替食の対応者がいる場合、特に注意する。
児童生徒	<ul style="list-style-type: none">・自分自身でも対応食を確認し、食べ始めるまで学年・組・氏名等の書かれた食札をはずさないようにする。・誤食の危険があるため、原則として「おかわり」をさせないようにする。

(5) 片付け

給食や牛乳パックを片付ける時等は、当該児童生徒が原因食物に接触しないよう注意する。
当該児童生徒に使用した食器等は、そのまま配膳室やワゴン車等に返却する。

(6) 洗浄作業

洗い残しがないよう、十分に洗浄とすすぎを行い保管する。
食物アレルギーの症状によっては別に洗浄し、専用の収納庫等に保管する。

安全性の確保に欠かせない

アレルギー物質の食品表示

加工食品の食品表示には、限られたスペースの中で正しい情報を伝えるためのさまざまなルールが設けられています。

Point 1

表示されるのは特定原材料7品目と特定原材料に準ずるもの20品目の27品目に限られます。

表示の義務があるもの (特定原材料7品目)

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

食物アレルギーの頻度が高かったり、重い症状が現れやすい7品目は、表示義務があります (特定原材料)。

加工食品による食物アレルギー症状を起こす被害を防ぐため、あらかじめ箱や袋で包装されているもの、缶やビンに詰められた食品)には、アレルギー物質を表示する制度があります。現在は7品目が表示義務とされ、20品目の表示が推奨されています。

表示が推奨されているもの (特定原材料に準ずるもの20品目)

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご

義務ではないものの、表示が推奨されている20品目もあります (特定原材料に準ずるもの)。
*義務ではないので、表示されないこともあります。

Point 2

表示の対象は、あらかじめ容器包装されているもの、缶やビンに詰められた加工食品です。

- ・飲食店 (レストラン、ファーストフード店など)、量り売りのお惣菜、店内で調理する (加熱も含む) お弁当やパンなどはアレルギー物質の食品表示制度の対象外です。
- ・容器包装の表面積が30cm²以下の小さなものには表示義務がありません。

Point 3

表示の義務はアレルギー物質のタンパク質濃度を基準に定められています。

- ・表示義務があるのは加工食品中のアレルギー物質のタンパク質濃度が数μg/g以上のものに限られます。
- ・加工食品中のアレルギー物質濃度が、表示義務濃度以下であっても、1食分を摂取すると症状が誘発されることがあります。

Point 4

代替表記、特定加工食品の表記についても理解しましょう。

たとえば、「卵」→「たまご」のように、異なった表記でも特定原材料と同一であることが理解できる場合には、別の名称で表記することが認められています。また、「卵」→「マヨネーズ」のように、一般的に原材料として特定原材料が使われていることが明らかな場合は、加工食品そのものの名前前で表記してよいことになっています。ただし、乳製品に関する表示は複雑です。正しく理解しておきましょう。

●別の名称となり、わかりにくくなる表記の例 (乳の場合)

代替表記	特定加工食品の例
生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム (乳製品)、バター、バターオイルチーズ、濃縮ホエイ (乳製品)、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖れん乳、無糖練乳、無糖脱脂れん乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー (乳製品)、ホエイパウダー (乳製品)、たんぱく質濃縮ホエイパウダー (乳製品)、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、発酵乳、はっ酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料	アイスクリーム、牛乳がゆ、ガーリックバター、生クリーム、レーズンバター、ヨーグルト、バターソース、アイスミルク、カマンベールチーズ、ラクトアイス、パルメザンチーズ、ミルク、プロセスチーズ、乳糖、ブルーチーズ、フルーツヨーグルト、コーヒー牛乳、ミルクパン

Point 5

アレルギー物質が一括表示されていたり、省略されていることがあります。

食品表示には、個々の原材料ごとにアレルギー物質を表示する「個別表示」、アレルギー物質をまとめて一括で表示する「一括表示」があります。

「個別表示」の場合、同じアレルギー物質が何度も出てくる場合は、省略が認められます。

●一括表示例 (市販のお弁当)

原材料名	ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、煮物 (里芋、人参、ごぼう、その他)、焼酎、スパゲッティ、エビフライ、ポトサラダ、メンチカツ、大根おろし漬、付け合せ、調味料 (アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料 (カラメル)、甘味料 (甘草)、保存料 (ソルビン酸K)
	(その他小麦、卵、大豆、牛肉由来原材料を含む)

どの原材料に何のアレルギー物質が含まれているかわかりません。

表示が省略された場合、アレルギー物質が含まれている原材料が複数あっても、確認することができません。

●個別表示例 (ポテトチップス)

青で示した大豆や小麦は、複数出てくるため二度目以降は、省略されています。

原材料名	ばれいしょ (国産)、植物油、食塩、砂糖、香辛料ぶどう糖、たんぱく加水分解物 (大豆を含む)、チキンエキスパウダー、でん粉、粉末しょうゆ (大豆・小麦を含む)、オニオンエキスパウダー、香味油 (大豆・小麦を含む)、調味料 (アミノ酸等)、香料 (大豆・小麦・りんごを含む) パプリカ色素 (大豆を含む) 甘味料 (ステビア)、酸味料、香辛料抽出物
------	---

【省略された場合】

原材料名	ばれいしょ (国産)、植物油、食塩、砂糖、香辛料ぶどう糖、たんぱく加水分解物 (大豆を含む)、チキンエキスパウダー、でん粉、粉末しょうゆ (小麦を含む)、オニオンエキスパウダー、香味油、調味料 (アミノ酸等)、香料 (りんごを含む) パプリカ色素、甘味料 (ステビア)、酸味料、香辛料抽出物
------	---

Point 6

注意喚起表示は認められています。

「同じ製造場所で○○を含む製品を生産しています」という注意喚起表示は認められていますが、義務ではありません。「○○が入っているかもしれない」という可能性表示は認められていません。