

## 豊山町立小中学校学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの概要

### 1. マニュアル作成の目的

学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、愛知県教育委員会発行の「学校における食物アレルギー対応の手引」を参考に、学校及び給食センターにおいての食物アレルギー対応に関する基本方針及び手順を定めたものである。

### 2. 主な内容

#### (1) 学校給食における食物アレルギー対応の基本方針（P 3～4 参照）

##### 【原則】

食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を原則提供することとする。

##### 【対応】

- ①無配膳対応
- ②除去食対応（2品目 卵・乳）
- ③代替食対応（飲用牛乳の代替として調整豆乳の提供）
- ④一部弁当持参
- ⑤完全弁当持参
- ⑥詳細献立表の配布対応

##### 【基本方針】

- ①食物アレルギーと診断され、家庭でも食事制限をしている児童生徒を対象とする。
- ②除去食対応の実施対応食品は卵と乳の2品目とする。
- ③代替食は飲用牛乳のみを対象とし、調整豆乳を提供する。
- ④多段階の対応はせず、原則アレルゲンとなる食品を提供するかしないかの二者択一とする。
- ⑤よく洗った調理器具等の微量残留や、調味料、コンタミネーション等の微量での発症の危険がある場合は除去食の対応はしない。
- ⑥アレルゲンが多品目の場合など、アレルギー症状が重く安全管理に不安がある場合は、除去食の対応はしない。
- ⑦児童生徒自身がアレルゲンとなる食品を自己除去する対応は不可とする。

## (2) 食物アレルギーを有する児童生徒への対応

- ・対応開始までの流れ（P 5～8 参照）

- ①保護者への周知及び調査
- ②関係書類の配布及び回収
- ③面談の実施
- ④学校において個別の取組プランの作成
- ⑤教育委員会において個別の取組プランの承認
- ⑥保護者説明、教職員に周知後対応開始

- ・毎月の確認（P 9 参照）

保護者は「学校給食食物アレルギー対応確認表」を提出し、学校及び給食センターは対応を確認

- ・除去食の提供について（P 10 参照）

除去食は、対象児童生徒ごとに、記名された専用の個別容器で給食センターから学校へ届ける。

## (3) 緊急時の対応

- ・食物アレルギー症状への対応手順（P 13～16 参照）
- ・緊急時個別対応マニュアル（様式第7）の活用

## (4) 様式集

- ・様式1～様式18

（愛知県教育委員会発行の「学校における食物アレルギー対応の手引」に準ずる。）

## 3. これまでの経過と今後の日程

令和2年 9月 1日	新給食センター稼働
12月 22日	第1回豊山町立学校給食アレルギー対応検討委員会 (豊山町立小中学校学校給食における食物アレルギー対応マニュアル策定)
12月 28日	学校給食アレルギー対応基本方針について保護者通知
令和3年 2～3月	除去食対応（乳・卵）希望者面談
3月	食物アレルギー個別の取組プラン作成
3月 25日	第2回豊山町立学校給食アレルギー対応検討委員会
4月から	除去食（乳・卵）提供開始