

1 アレルギー対応マニュアルとは

- ・ 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。
- ・ 令和2年12月に策定し、令和3年度の学校給食から、本マニュアルに沿ってアレルギー対応を行っている。

2 見直しを行う理由

- ・ マニュアルに沿ってアレルギー対応を行う中で、判断に迷う事例や読み取りにくい箇所があったため、マニュアルに明記し、町としての対応の統一を図ることで、食物アレルギーの事故防止を徹底する。

3 主な修正箇所

(1) I g E抗体検査のみが陽性反応である児童生徒への対応の明記 (P4)

I g E抗体検査等で食物アレルギーの陽性反応が出ていても、摂取による症状が全くなく、「学校生活管理指導表」の「学校生活上の留意点」において、医師が給食について「管理不要」と診断したときは、食物アレルギーの原因食品を含む給食を原則提供することを明記する。

(2) 乳アレルギーと診断されている児童生徒への対応の明記 (P4)

乳が含まれるシチューやパンは食べられるが、飲用牛乳は飲めない場合でも、加熱の有無や量の多少による対応は原則行わず、乳が含まれたものは除去食又は無配膳対応とする。また、希望する者には、飲用牛乳を調製豆乳に変更して提供することを明記する。

(3) 口腔アレルギー症候群と診断されている児童生徒への対応の例外を明記 (P4)

生の果物、野菜を原因とした口腔アレルギー症候群の症状があっても、加熱処理された食品・料理（缶詰、ゼリー、ジャム等）の摂取による症状が全くなく、「学校生活管理指導表」の「学校生活上の留意点」において、医師が給食について「管理不要」と診断したときは、生以外の食品・料理を原則給食で提供することを明記する。

(4) 除去する必要のない調味料・だし・添加物等の表の整理 (P5)

除去する必要のない調味料・だし・添加物等を基本方針に明記するとともに、表にゴマ油を追加し、麦茶を削除した。(魚しょうは、ひらがな表記に変更)

(5) その他文言の整理と様式の修正

アレルギー面談や、学校におけるアレルギー対応が円滑に行われるよう、文言の整理や様式の微修正といった所要の改正を行う。

4 令和4年度からのアレルギー対応について

- ・ 今年度と同様、アレルギーマニュアルに沿って対応を行う。
- ・ 引き続き、乳と卵の除去食を提供する。
- ・ アレルギー除去食を提供する中で、容器の形状として、アレルギーポットから汁物が飲みづらいという意見が出た。令和4年度からは、他の児童とは色の違う容器を用意し、移し替えて食べられるように変更する。

【参考】

令和3年度 アレルギー対応者数 (面談実施者数)

豊山小学校	10名	新栄小学校	6名
志水小学校	8名	豊山中学校	11名
合計		35名	

令和3年度 除去食提供者数

	除去食提供者数				
	豊山小	新栄小	志水小	豊山中	合計
卵のみ	4	2	1	1	8
乳のみ	1	0	1	1	3
卵と乳(両方)	1	0	2	1	4
合計	6	2	4	3	15