

議 事 録

会議名	令和5年度第2回豊山町学校給食アレルギー対応検討委員会	
年月日	令和5年12月18日（月）	
時間	午後2時～午後3時	
出席者	委員	委員長 上原 正子（愛知みずほ短期大学） 副委員長 野崎 千佳（N.キッズファミリークリニック） 委員 松永 千鶴（新栄小学校校長） 委員 伊藤 和代（豊山小学校養護教諭） 委員 渡邊 志保（豊山小学校栄養教諭） 委員 松久 南生（豊山中学校栄養教諭）
	事務局職員	教育長 北川 昌宏 給食センター所長 山下 美幸 学校教育G長 山永 五香 学校教育G員 川原 美香
欠席者		委員 伊藤 貴範（西春日井広域事務組合消防本部） 委員 山里 晴美（保護者代表者）
協議事項	1 教育長挨拶 2 委員長挨拶 3 議題 (1) 「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」の見直しについて (2) 意見交換 4 その他	
議事内容		
【1 教育長挨拶】 【2 委員長挨拶】 【3 議題】 (1) 「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」の見直しについて		
事務局	(資料に基づき説明)	
委員	学校生活管理指導表の様式に変更はあるか。	
事務局	変更はない。	
委員	マニュアルの修正に気が付かないと、これまでどおり書いてしまい、卵を食べられない人がいるかもしれない。管理指導表を配るときに、保護者の方に説明してほしい。	
委員長	記入例に書くとわかりやすいのでは。	

	生卵のみにアレルギーがある児童生徒は、何人くらいいるか。
事務局	各学校に数名ずついると聞いている。
委員	生卵のみにアレルギーがある児童生徒は、管理指導表を出すということで良いか。
委員	生卵のみ食べられない子は、入学の際に、給食が食べられるかどうかを医師に判断してもらいたいため、学校管理指導表を出してもらおう。
委員長	新1年生にも学校生活管理指導表を配布しているか。
事務局	新1年生でアレルギーがある児童には、学校生活管理指導表等の書類を配布している。中には、生卵のみにアレルギーがある子もいるため、事務局から改めて連絡をして、提出を依頼する予定。 4月に面談を行い、給食が食べられるかどうかを判断していきたいと考えている。
委員	次の新1年生からやるのか。
委員	次年度から行う。
委員長	保護者を通してになると思うが、医師にも生卵を給食では使用しないという情報提供が必要だと思う。
委員	かきたま汁の卵は、一番加熱時間が短いように思うがどうか。
委員	かきたま汁の卵も、温度を計ってしっかり加熱をしている。
委員	在校生への対応は、どのようにしたら良いか。これまで食べていたのに、今更病院に行かなければいけないのか、と思う保護者もいるかもしれない。
委員	卵アレルギーがあることをきちんと把握したい、という目的であれば、説明をして、確認のために学校生活管理指導表の提出を求めるのはいいと思うが、受け入れてくれない方もいるかもしれない。
委員長	マニュアルが加筆されて変わったということは、全員に話して良いことだと思う。改めて学校生活管理指導表の提出を求める必要はないと思うが、アレルギー対応をするかどうかを保護者に確認することは必要だと思う。
委員	卵アレルギーの子に対して、マニュアルが変わったことを説明し、学校給食における対応を改めて保護者に確認する。

	対応しないことに対して確認が取れば、学校生活管理指導表を出してもらう必要はないということで良いと思う。
委員	生卵以外にもアレルギーがある場合は、学校生活管理指導表に「管理不要」と記載する必要があるが、それ以外の、卵のみの在校生は改めて記入しないということで良いか。
委員	マニュアルが変わったため、卵アレルギーのみの方には改めて確認し、問題無ければ次年度からは行わないということで良いのではないか。
事務局	在校生の方については、学校から卵アレルギーの対応について保護者に確認してもらう。対応を希望しない方は、これまでも給食で問題なく食べることができているため、これまでどおり食べていただく。対応を希望する方は、面談を行いアレルギー対応を行う。 新1年生の子については、学校生活管理指導表を提出してもらい、最初の年は面談を行う。翌年からは、給食を食べても問題が無いことが確認できているため、生卵にアレルギーがあることを学校では把握するが、面談までは行わないということで良いか。
委員	保護者から承諾をもらえば、それ以降は、毎年面談をしなくても良いか。
事務局	給食で出ない、くるみやナッツのみにアレルギーがある場合の対応はどうしているか。
委員	アナフィラキシーがあり、エピペンを持っている場合は、毎年面談を行っているが、それ以外の方は、学校で把握しているが、面談までは行っていない。
委員	くるみアレルギーの問題としては、校外活動の際に五平餅が出ることもあるため、毎年学校生活管理指導表を出しても良いと感じる。アレルギーがある子が病院に行くきっかけとして、1年に1回くらいは良いと思う。
委員長	先程、記入例に卵アレルギーのことを追加すると良いと言ったが、追記すると、かえってわかりづらくなってしまう可能性がある。
事務局	2つ目の記入例として、卵アレルギーの例をつくるのはどうか。
委員長	見出しで分けることができれば、良いかもしれない。
委員	生卵は給食では出ないから、学校生活管理指導表にこうい

	う風に書けば良い、ということが書いてあり、今の記入例が1枚あれば、わかる気がする。
委員長	<p>マニュアルの基本方針を保護者の方に渡せば、そのように学校生活管理指導表を書いてもらえるのではないかな。</p> <p>保護者への情報提供が重要だと思うので、基本方針を入れ込んだものを保護者の方に示していくことが第一に必要なと思う。方針が変わったことに対して理解していただくためにも、2年生以上の方に説明して、それでも対応不要ということであれば良い。多くの情報は流しておいた方が良い。</p> <p>記入例を作るのであれば、医師が理解しやすいように書いてもらえればと思う。</p> <p>これまで「卵」の中には、生卵も含まれていたが、これからは分けて考えるということになる。</p>
教育長	なぜ今のタイミングで卵の取扱いを変えたのか、ということ保護者に説明するうえで、委員長が言われたように、生卵と卵を切り離して考えることになったということが大事だと思う。説明の方法は事務局で考える。
委員長	給食センターにおいて、生卵を全く使わないということが確認できた、という説明で良いと思う。
委員	教育委員会から、保護者向けの文書は出るか。
教育長	各学校で同じように説明しなければならないため、事務局で考える。
(2) 意見交換	
委員長	アレルギー除去食の提供は順調か。
委員	問題なく行えている。
委員長	今日の会議の内容は、欠席した委員の方にも伝えてほしい。
【4 その他】	
	特になし

令和5年度第2回豊山町学校給食アレルギー対応検討委員会次第

日時：令和5年12月18日（月）

午後2時から

場所：豊山町役場3階 会議室3・4

1 教育長挨拶

2 委員長挨拶

3 議 題

(1) 「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」
の見直しについて

(2) 意見交換

4 その他

「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」の見直しについて

1 見直しに至る経緯

- ・本町のアレルギー対応については、加熱の有無や量の多少による多段階対応は行わず、除去食又は無配膳対応を基本としている。
- ・現行の「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」では、卵アレルギーについても同様の対応を基本としているが、生卵のみにアレルギーがある児童生徒の中には、学校給食では生卵を使用していないという理由から、学校給食のアレルギー対応を行っていない者がおり、児童生徒によって対応に差があることが判明した。
- ・以上のことから、学校給食における食物アレルギー対応を統一するため、マニュアルの見直しを行う。

2 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、文部科学省発行の「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び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、豊山町立小中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。

3 主な修正箇所

(1) 基本方針に、学校給食において生卵を提供しないことを明記 (P4、5)

- ・学校給食においては、生卵（生卵を使用したマヨネーズ、アイスクリーム等を含む）を提供しないことを基本方針に明記する。
- ・家でも加熱卵を問題なく食べることができ、生卵のみにアレルギーがある児童生徒は、学校生活管理指導表に、医師から生卵のみ食べられない旨を記載してあれば、学校給食の提供ができることを明記する。

【改正理由】

- ・学校給食で提供される卵は、完全に加熱して提供されるため。
- ・生卵を使用したマヨネーズやアイスクリーム等についても、給食では提供しないことが可能なため。

(2) 特定原材料に「くるみ」を追加 (P11)

- ・現在「特定原材料に準ずるもの」として記載されている「くるみ」を「特定原材料」に追加する。

【改正理由】

- ・令和5年3月9日に、食品表示基準の一部を改正する内閣府令が公布されたことに伴い、くるみが特定原材料に追加されたため。

※特定原材料…法令上表示を義務付けられているもの

特定原材料に準ずるもの…表示が推奨されているもの

4 今後のスケジュール (案)

時 期	内 容
令和5年12月18日 (月)	第2回豊山町学校給食アレルギー対応検討委員会の開催 ※マニュアルの修正案の提示
12月中	検討委員会の意見を踏まえて、マニュアルの修正
令和6年1月頃 (第2回検討委員会後)	マニュアルの修正内容の周知 ※学校に対し、マニュアルの修正内容を周知する。
1月中	フローチャートに沿って、学校から在校生に調査票等の配布
3月中旬から下旬頃	第3回豊山町学校給食アレルギー対応検討委員会の開催 ※令和5年度のまとめと次年度の予定について報告 (予定)
4月	修正後のマニュアルに沿って、アレルギー面談の実施

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新旧対照表

新	旧
<p>P 4</p> <p>《基本方針》</p> <p>① 食物アレルギーと医師から診断され、家庭でも食事制限をしている児童生徒を対象とする。</p> <p>② 食物アレルギーの対応は、「学校生活管理指導表」に基づいて行う。</p> <p>③ IgE 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。</p> <p>④ 「そば、落花生、あわび、いくら、キウイフルーツ、まつたけ、くるみ、カシューナッツ、生の山芋（エキスを除く）、生卵（生卵を使用したマヨネーズ、アイスクリーム等を含む）」を提供しない。</p> <p>⑤ 除去食対応の実施対応食品は卵・乳の2種類とする。</p> <p>⑥ 代替食は、飲用牛乳のみを対象とし、調整豆乳（200ml）の提供をする。</p> <p>⑦ 提供量や調理方法による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。</p> <p>ア 個別対応はしない。</p> <p>（例）アレルゲンが卵の場合 フライのつなぎの卵は食べられるが、厚焼きたまごは食べられない場合でも、加熱の有無や量の多少による対応は原則行わず、卵が含まれたものは除去食又は無配膳対応とする。</p> <p>（例）アレルゲンが乳の場合 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。</p> <p>イ 一つの料理の材料に卵・乳の除去対象がある場合は、その全てを除去した料理を除去食として提供する。</p> <p>（例）エッグチーズサラダ（いり卵、サイコロチーズ使用） 卵アレルギーを有する児童生徒にも、乳アレルギーを有する児童生徒にも、「いり卵」と「サイコロチーズ」を除去したものを提供する。</p>	<p>P 4</p> <p>《基本方針》</p> <p>① 食物アレルギーと医師から診断され、家庭でも食事制限をしている児童生徒を対象とする。</p> <p>② 食物アレルギーの対応は、「学校生活管理指導表」に基づいて行う。</p> <p>③ IgE 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。</p> <p>④ 「そば、落花生、あわび、いくら、キウイフルーツ、まつたけ、くるみ、カシューナッツ、生の山芋（エキスを除く）」を提供しない。</p> <p>⑤ 除去食対応の実施対応食品は卵・乳の2種類とする。</p> <p>⑥ 代替食は、飲用牛乳のみを対象とし、調整豆乳（200ml）の提供をする。</p> <p>⑦ 提供量や調理方法による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。</p> <p>ア 個別対応はしない。</p> <p>（例）アレルゲンが卵の場合 加熱した卵は食べられるが、マヨネーズは食べられない場合でも、加熱の有無や量の多少による対応は原則行わず、卵が含まれたものは除去食又は無配膳対応とする。</p> <p>（例）アレルゲンが乳の場合 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。</p> <p>イ 一つの料理の材料に卵・乳の除去対象がある場合は、その全てを除去した料理を除去食として提供する。</p> <p>（例）エッグチーズサラダ（いり卵、サイコロチーズ使用） 卵アレルギーを有する児童生徒にも、乳アレルギーを有する児童生徒にも、「いり卵」と「サイコロチーズ」を除去したものを提供する。</p>

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新旧対照表

新	旧																																
<p>P 5</p> <p>(例) <u>グラタン (うずら卵、乳の入ったルウ、豆乳使用)</u> 卵アレルギーを有する児童生徒にも、乳アレルギーを有する児童生徒にも、「乳の入ったルウ」と「うずら卵」を除去したものを提供する。また、除去食であることがわかるように、豆乳も除去し、見た目を変えて提供する。</p> <p>ウ 体調の良し悪しによる対応の変更はしない。</p> <p>⑧ 家庭で加熱卵を問題なく食べることができ、生卵のみにアレルギー症状がある場合であって、医師が「学校生活管理指導表」の「学校生活上の留意点」において生卵のみを「管理必要」と記載しているときは、卵を原則給食で提供する。</p> <p>⑨ 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つて、「学校生活管理指導表」の「学校生活上の留意点」において「管理必要」として食品名が記載されていた場合であっても、「F その他の配慮・管理事項(自由記述)」において、医師が「口腔アレルギーの症状があり、生では食べられないが、生以外なら食べられる」と診断し、食品名が記載されているときは、生以外の食品を原則給食で提供する。</p> <p>⑩ 以下の調味料・だし・添加物等は、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い食品であり、基本的に除去する必要はないため、原則給食を提供する。</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>原因食物</th> <th>除去する必要のない調味料・だし・添加物等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鶏卵</td> <td>卵殻カルシウム</td> </tr> <tr> <td>牛乳</td> <td>乳糖、乳清焼成カルシウム</td> </tr> <tr> <td>小麦</td> <td>しょうゆ、酢、みそ</td> </tr> <tr> <td>大豆</td> <td>大豆油、しょうゆ、みそ</td> </tr> <tr> <td>ゴマ</td> <td>ゴマ油</td> </tr> <tr> <td>魚類</td> <td>かつおだし、いりこだし、魚しょう</td> </tr> <tr> <td>肉類</td> <td>エキス</td> </tr> </tbody> </table> <p>⑪ よく洗った調理器具の微量残留や離れた場所からの飛散、調味料、だし、添加物、エキス、コンタミネーション (混入)、注意喚起表記のアレルゲン等の微量での発症の危険がある場合は、弁当対応を基本とする。</p> <p>⑫ アレルゲンが多品目になる、揚げ油が共有できない場合など、アレルギー症状が重く安全管理に不安がある場合は、弁当対応を基本とする。</p> <p>⑬ 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。単品 (果物・ゼリーなどのデザート類等) も無配膳対応とする。</p>	原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等	鶏卵	卵殻カルシウム	牛乳	乳糖、乳清焼成カルシウム	小麦	しょうゆ、酢、みそ	大豆	大豆油、しょうゆ、みそ	ゴマ	ゴマ油	魚類	かつおだし、いりこだし、魚しょう	肉類	エキス	<p>P 5</p> <p>(例) <u>グラタン (うずら卵、乳の入ったルウ、豆乳使用)</u> 卵アレルギーを有する児童生徒にも、乳アレルギーを有する児童生徒にも、「乳の入ったルウ」と「うずら卵」を除去したものを提供する。また、除去食であることがわかるように、豆乳も除去し、見た目を変えて提供する。</p> <p>ウ 体調の良し悪しによる対応の変更はしない。</p> <p>⑧ 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つて、「学校生活管理指導表」の「学校生活上の留意点」において「管理必要」として食品名が記載されていた場合であっても、「F その他の配慮・管理事項(自由記述)」において、医師が「口腔アレルギーの症状があり、生では食べられないが、生以外なら食べられる」と診断し、食品名が記載されているときは、生以外の食品を原則給食で提供する。</p> <p>⑨ 以下の調味料・だし・添加物等は、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い食品であり、基本的に除去する必要はないため、原則給食を提供する。</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>原因食物</th> <th>除去する必要のない調味料・だし・添加物等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鶏卵</td> <td>卵殻カルシウム</td> </tr> <tr> <td>牛乳</td> <td>乳糖、乳清焼成カルシウム</td> </tr> <tr> <td>小麦</td> <td>しょうゆ、酢、みそ</td> </tr> <tr> <td>大豆</td> <td>大豆油、しょうゆ、みそ</td> </tr> <tr> <td>ゴマ</td> <td>ゴマ油</td> </tr> <tr> <td>魚類</td> <td>かつおだし、いりこだし、魚しょう</td> </tr> <tr> <td>肉類</td> <td>エキス</td> </tr> </tbody> </table> <p>⑩ よく洗った調理器具の微量残留や離れた場所からの飛散、調味料、だし、添加物、エキス、コンタミネーション (混入)、注意喚起表記のアレルゲン等の微量での発症の危険がある場合は、弁当対応を基本とする。</p> <p>⑪ アレルゲンが多品目になる、揚げ油が共有できない場合など、アレルギー症状が重く安全管理に不安がある場合は、弁当対応を基本とする。</p> <p>⑫ 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。単品 (果物・ゼリーなどのデザート類等) も無配膳対応とする。</p>	原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等	鶏卵	卵殻カルシウム	牛乳	乳糖、乳清焼成カルシウム	小麦	しょうゆ、酢、みそ	大豆	大豆油、しょうゆ、みそ	ゴマ	ゴマ油	魚類	かつおだし、いりこだし、魚しょう	肉類	エキス
原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等																																
鶏卵	卵殻カルシウム																																
牛乳	乳糖、乳清焼成カルシウム																																
小麦	しょうゆ、酢、みそ																																
大豆	大豆油、しょうゆ、みそ																																
ゴマ	ゴマ油																																
魚類	かつおだし、いりこだし、魚しょう																																
肉類	エキス																																
原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等																																
鶏卵	卵殻カルシウム																																
牛乳	乳糖、乳清焼成カルシウム																																
小麦	しょうゆ、酢、みそ																																
大豆	大豆油、しょうゆ、みそ																																
ゴマ	ゴマ油																																
魚類	かつおだし、いりこだし、魚しょう																																
肉類	エキス																																

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新旧対照表

新	旧
<p>P 1 1</p> <p>(2) 給食提供の流れ</p> <p>誤食事故は、給食提供時に起こることが大多数である。食物アレルギーを有する児童生徒の調理、配膳、給食の提供までの間に二重、三重のチェック体制をとる。また、給食の提供には十分な人員の配置と管理が必要である。</p> <p>① 「学校給食食物アレルギー対応確認表」と「詳細献立表」の配布 給食センターは、毎月15日（土日の場合は金曜日）までに学校へ翌月分の「学校給食食物アレルギー対応確認表（※1）」と「詳細献立表（※2）」を送付する。学校は速やかに保護者へ配布し、保護者は食物アレルギー対応の有無及び除去食提供希望日を確認する。 ※1 学校給食食物アレルギー対応確認表…その月に提供される給食の献立が図で示されたもの ※2 詳細献立表…特定原材料8品目、特定原材料に準ずる20品目の使用の有無が確認できるもの</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>【特定原材料 8品目】 えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生</p> <p>【特定原材料に準ずるもの】 アーモンド、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、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン</p> </div> <p>② 「学校給食食物アレルギー対応確認表」の確認 保護者が提出した「学校給食食物アレルギー対応確認表」は、写しを保護者に返却するとともに、必ず担当教員が確認する。また、管理職・養護教諭・配膳員・担当教員には必ず写しを共有するとともに、除去食対応児童生徒分については、毎月25日（土日の場合は金曜日）までに給食センターへ送付する。原本は学校で保管する。</p> <p>③ 除去食の配送方法 除去食は、対象者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配送する。</p> <p>④ 学校での管理及び児童生徒への受け渡し 学校に配送された除去食は、配膳員が職員室へ運び、管理職又は管理職から指示を受けた教職員が対象者の確認及び除去食の管理を行う。児童生徒への受け渡しは、管理職又は管理職から指示を受けた教職員が行う。</p>	<p>P 1 1</p> <p>(2) 給食提供の流れ</p> <p>誤食事故は、給食提供時に起こることが大多数である。食物アレルギーを有する児童生徒の調理、配膳、給食の提供までの間に二重、三重のチェック体制をとる。また、給食の提供には十分な人員の配置と管理が必要である。</p> <p>① 「学校給食食物アレルギー対応確認表」と「詳細献立表」の配布 給食センターは、毎月15日（土日の場合は金曜日）までに学校へ翌月分の「学校給食食物アレルギー対応確認表（※1）」と「詳細献立表（※2）」を送付する。学校は速やかに保護者へ配布し、保護者は食物アレルギー対応の有無及び除去食提供希望日を確認する。 ※1 学校給食食物アレルギー対応確認表…その月に提供される給食の献立が図で示されたもの ※2 詳細献立表…特定原材料7品目、特定原材料に準ずる21品目の使用の有無が確認できるもの</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>【特定原材料 7品目】 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生</p> <p>【特定原材料に準ずるもの】 アーモンド、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、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン</p> </div> <p>② 「学校給食食物アレルギー対応確認表」の確認 保護者が提出した「学校給食食物アレルギー対応確認表」は、写しを保護者に返却するとともに、必ず担当教員が確認する。また、管理職・養護教諭・配膳員・担当教員には必ず写しを共有するとともに、除去食対応児童生徒分については、毎月25日（土日の場合は金曜日）までに給食センターへ送付する。原本は学校で保管する。</p> <p>③ 除去食の配送方法 除去食は、対象者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配送する。</p> <p>④ 学校での管理及び児童生徒への受け渡し 学校に配送された除去食は、配膳員が職員室へ運び、管理職又は管理職から指示を受けた教職員が対象者の確認及び除去食の管理を行う。児童生徒への受け渡しは、管理職又は管理職から指示を受けた教職員が行う。</p>

