

第4回東部地区小学校給食センター建設検討委員会 次第

日時：令和7年2月27日（木）

午後7時から

場所：東御市中央公民館3階 講堂

1 開 会

2 教育長あいさつ

3 会議事項

(1) 食物アレルギー対応について

(2) その他

4 その他

5 閉 会

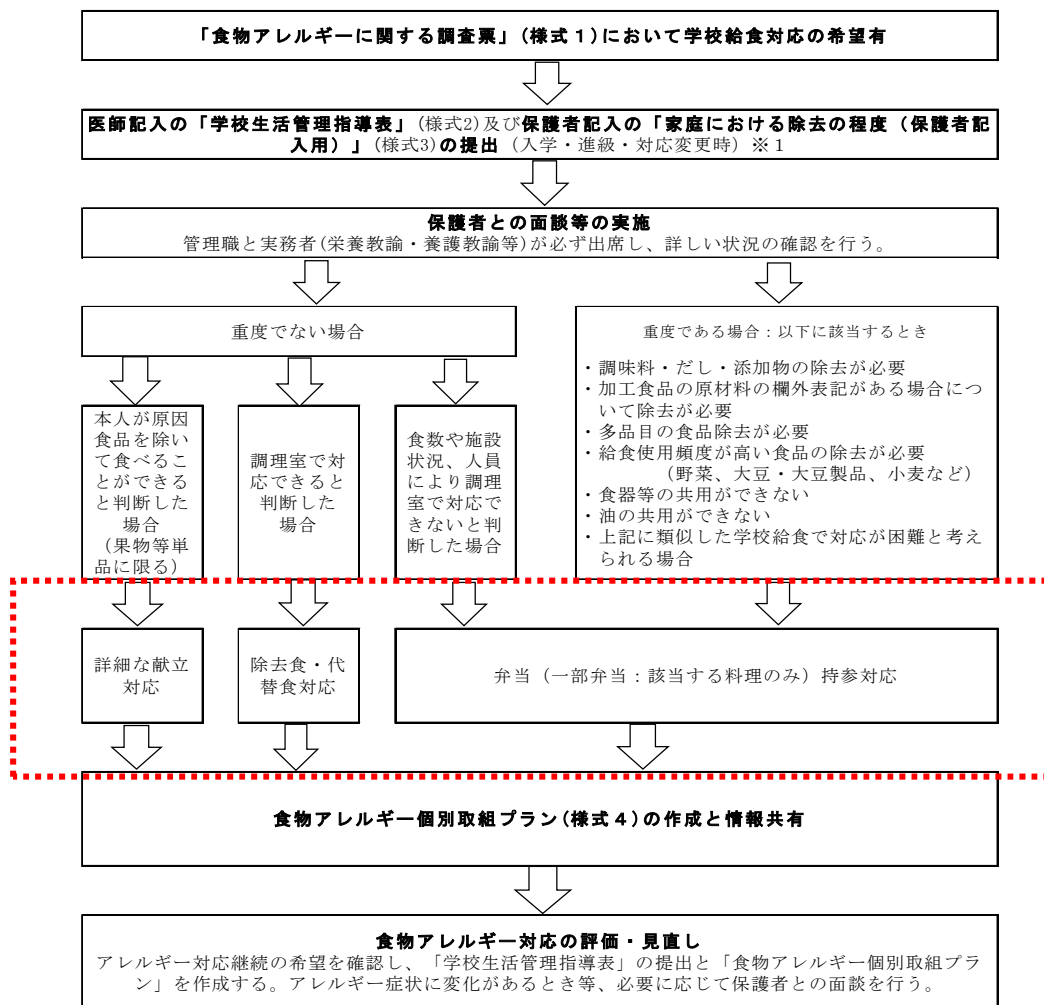
食物アレルギー対応について

1 食物アレルギー対応の考え方

(令和3年4月改訂「東御市学校給食における食物アレルギー対応についての指針」【別紙P1～P7】)

(1) 食物アレルギー個別取組プラン作成までの流れ

食物アレルギー対応委員会による食物アレルギー対応フローチャート



※1 学校生活管理指導表の記入については、鶏卵・牛乳・大豆・小麦の基本食品は食べられる量が分かる食物経口負荷試験の結果に基づき記入して頂くと学校での判断資料になるため、入学時に、保護者が医師に相談するように勧める。

卵アレルギー対応児童生徒がいる場合は、学校全体でノンアレルギーマヨネーズを使用する。
つなぎや衣に使用する卵は原則不使用とし、えのき米粉ペーストや卵不使用の衣を使用する。
そば等の重篤度の高いアレルギー原因食物は提供しない。

(2) 食物アレルギー対応の基本的な考え方

平成27年3月に文部科学省から示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」を原則として、安全性を最優先した食物アレルギー対応をする。そのため、原因食品の「完全除去対応※」を基本とする。

アレルギー原因食品の種類及び施設の整備、人員の状況等により十分な安全性の確保が難しい場合は、弁当持参(一部を含む)を保護者に依頼する。

※「完全除去対応」とは、原因食品と原因食品を含む食品を全て除いた対応

(3) 食物アレルギー対応の種類

種 類	詳 細	具体例：「ホワイトシチュー」（乳）
詳細な献立表対応	給食の材料を記載した献立表を基に、保護者や担任などの指示もしくは児童生徒本人の判断でアレルギー原因食品を除いて食べる対応	体調に合わせて本人が量を調整しながら食べる。
弁当対応※	除去が困難な場合、弁当や一部弁当（該当する料理）を持参する対応	家庭からスープを持参する。
除去食対応	申請のあったアレルギー原因食品を除く対応	原因食品である牛乳とバターを除去したスープを提供する。
代替食対応	申請のあったアレルギー原因食品を除き、別の食品を用いた対応	原因食品の牛乳の代わりに豆乳、バターの代わりにサラダ油を使用して調理したものを提供する。

※弁当対応の依頼対象となるもの（安全な給食提供が困難）

- ・極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合
例：調味料・だし・添加物の除去が必要
例：加工食品の原材料の欄外標記（注意喚起表示）がある場合についても除去の指示がある
- ・多品目の食物除去が必要
例：複数料理に原因食品が含まれる場合（「(卵)オムレツ」＋「(乳)ホワイトシチュー」）
例：料理一品に原因食品が複数含まれる場合（「(乳・卵)イタリアンスープ」）
- ・食器や調理器具の共用ができない
例：重篤度の高い小麦アレルギーを有する児童において、小麦粉を扱う調理場で調理された給食を食べるとアレルギー反応が誘発される
- ・油の共用ができない
例：小麦アレルギーを有する児童が、小麦を含む料理を使用した揚げ油で調理された給食を食べるとアレルギー反応が誘発される

(4) 学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方

（文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」【別紙P8】）

最優先は“安全性”

- ◆学校給食で最優先されるべきは、「安全性」で、栄養価の充足やおいしさ、彩り、保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

二者択一の給食提供

- ◆多段階対応の除去食や代替食提供は行わず、**原因食品を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とすることが望ましい。**

例：乳アレルギーにおける多段階対応

→完全除去、少量可、加工食品可、牛乳を利用した料理可、飲用牛乳のみ停止などの多段階的な対応は行わない。

「東御市学校給食における食物アレルギー対応についての指針」における例外対応

- ・生の果物のみ食べない
- ・生のトマトのみ食べない
- ・乳アレルギーでもパン(脱脂粉乳入り)のみ食べる
- ・牛乳(200cc 1本)のみ飲まない

二者択一したうえでの給食提供

◆二者択一したうえで提供する給食は、「代替食」と「除去食」がある。

◆できる限り最小限に集約して調理を行うために、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しない。

「クラムチャウダー」(貝類・乳・小麦粉)の場合

×原因食物ごとに別々の調理方法の例

- ・「(貝除去)シーフードチャウダー」
- ・「(乳代替)豆乳のクラムチャウダー」
- ・「(小麦粉代替)米粉のクラムチャウダー」

○原因食物の完全除去対応を最小限に集約した献立の例

→(貝類・乳・小麦粉除去)「鶏肉と野菜のスープ」

◆代替食の例

例：「かきたま汁」(卵)

→普通食から溶き卵を入れる前の汁を取り分け、アレルギー専用調理室で豆腐を加えて調理をした後に、個別容器に配膳

例：「いかのねぎ塩焼き」(いか)

→同日に他の料理で使用する豚肉を使用して、代替食「豚肉のねぎ塩焼き」を提供する。

◆除去食の例

例：「かきたま汁」(卵)

→普通食から溶き卵を入れる前の汁を取り分け、アレルギー専用調理室で個別容器に配膳する。

例：焼き魚や果物等

→原因食物が献立や料理の中心の食材であり、給食として成立しないため一部弁当対応となる場合がある。

二者択一で除去食対応としたときの問題点や疑問点

◆給食を食べられなくなる児童生徒がいる。

一部児童生徒で二者択一が対応の後退に映るが、この方針は学校給食における食物アレルギー対応全体の安全性向上という目的がある。

例：「クラムチャウダー」における貝類アレルギーの原因食物の完全除去

→代替食は「鶏肉と野菜のスープ」となり、食べられる乳や小麦まで除去となる。

◆調味料の使用や微量混入まで完全除去管理になると、かえって現場の負担になる。

例：大豆の重篤なアレルギーがある場合において、しょうゆ・酢・みそなどの複数の調味料が除去対象となる場合、対応食の提供が困難となる。

弁当対応の際の留意点

◆弁当対応を行う場合、保護者とのコミュニケーションを密に図ることが重要となる。

◆保護者と学校給食側の双方にとって過度な負担にならないように配慮するとともに、状況に応じて適宜対応を見直していくことが重要となる。

2 東部地区4小学校及び北御牧学校給食センターにおける食物アレルギー対応の現状

文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき作成した、「東御市学校給食における食物アレルギー対応についての指針」及び「食物アレルギー個別取組プラン」により次のとおり食物アレルギー対応を行っています。

(1) 献立の決定

献立案の作成における基本的考え方（前々月中旬～下旬）

- ・重篤度の高い食材の使用頻度を極力減らす。
- ・1回の給食でアレルギー原因食物を複数使用しないように配慮する。（乳・卵等）
- ・加工品は原因食物が使用されていない食品を選定する。（練り物製品、畜肉製品）



献立作成委員会（前月上旬～中旬）

- ・栄養教諭や調理主任等は栄養価、衛生管理、食に関する指導との関連、地場産物の活用、**食物アレルギー対応**、食材費等を考慮して献立を検討する。



献立の決定、食材発注（前月中旬）

- ・献立作成委員会の検討内容をもとに、通常献立を決定し、食材の発注を行う。
- ・**食物アレルギー対応献立案**を決定する。



実施献立の共有（前月下旬）【別紙P9～10】

- ・決定した献立は、「詳細献立表」とともに、**学校管理職、学級担任、養護教諭、栄養教諭等で確認・共有**をする。その後、アレルギー対応食提供について**保護者と確認・共有**をする。

(2) 給食調理

諸帳簿(調理指示書、作業工程表、作業動線図)の作成【別紙 P 11～13】

・調理指示書

使用する食材やその使用量及び調理方法を記載する。**1枚の指示書に普通食と対応食に係る指示を記載することで、いつどこで何に気をつけるか確認する。**

・作業工程表

調理作業ごとにタイムスケジュールを計画し、**調理員が掛け持ち作業を行うことによる2次汚染や食物アレルギー対応食への原因食物の混入を防ぐ。**

・作業動線図

使用する食品ごとの動線を計画し、肉・魚・卵等の汚染度の高い食品とその他の食品の交差を防ぐ。**食物アレルギー対応については、原因食物が含まれている普通食とアレルギー対応食の交差を防ぐ。**



調理手順等の確認

- ・朝礼にて、給食関係者は、調理指示書、作業工程表、作業動線図を確認する。



検収【別紙 P 14】

- ・検収責任者は、**納品された食材が発注した食材と相違がないか**を確認する。
- ・加工食品等は、**業者から事前に取り寄せた成分表と同じ食品か**確認する。



調理

東部地区4小学校

- ・調理室の一角において、調理員が対応食の調理を行う。
- ・普通食用と色分けされた専用食器または容器に対応食を配膳した後に、学級・氏名・対応内容を明記したカードを食器に貼付する。
- ・対応食をカゴに入れて該当児童が所属する学級の配膳棚に置く。



北御牧学校給食センター

- ・アレルギー専用調理室において、アレルギー担当調理員が対応食の調理を行う。
- ・保温、密閉性のある個人容器に対応食を入れ、学級・氏名・対応内容を明記したカードを個人容器に貼付する。
- ・栄養教諭と担当調理員でダブルチェックを行い、配送コンテナに入れる。



(3) 配膳

東部地区4小学校	受配校(北御牧学校給食センター)
・該当児童本人または学級担任が対応食を取りに来る。 ・調理主任は、対応食が正しく配膳されたことを確認する。	・コンテナ室において、受配校教職員が対応一覧表の内容と個人容器に貼付されているカードの内容が一致しているかどうか、確認を行う。 ・該当児童本人がコンテナ室に対処食を取りに来る。 ・児童は、対応食を保温容器から普通食器へ移し替えて食べる。

3 東部地区小学校給食センターにおける食物アレルギー対応食の検証

祢津小学校で提供された1週間の献立をモデルに、祢津小学校で行った食物アレルギー対応と、東部地区小学校給食センターで想定される対応例を検証しました。【別紙P15～18】

【前提条件】

- ・祢津小学校の特定の1週間の献立
- ・現在の食物アレルギー対応人数、祢津小学校児童8名と東部地区4小学校児童41名との検証

【検証結果】

祢津小学校で実際に行った食物アレルギー対応の内容とは異なる対応が必要な場合であっても、献立の変更や除去食・代替食の対応により、弁当対応となる児童が増加することではなく、概ねこれまでと変わらない給食提供が可能となることが確認できました。

4 東部地区小学校給食センターにおける検討課題及び対応方針

東部地区小学校給食センターの食物アレルギー対応については、これまで東部地区4小学校でそれぞれ行っていた食物アレルギー対応を1つの施設で行うことになり、対応児童数及び対応する原因食物が増加することによる影響があります。指針に基づき安全な給食提供が困難な際は、これまでどおり弁当対応等を保護者に依頼する場合がありますが、献立の変更、使用食材の変更及び食物アレルギーの種類を工夫すること等により、**これまでと変わらない給食提供をすることを基本方針**とします。

【検討課題及び対応方針】

◆人員体制の整備



- ①食物アレルギー対応人数が増えることで、これまで掛け持ちで行っていた調理員だけでは対応できないことが見込まれ、また、調理だけではなく献立も工夫する必要があることから、**人員配置の整備**を同規模の他の給食センターを参考にしながら検討していきます。
- ②新施設稼働後のしばらくの間は、作業工程、作業動線等の確立、調理機器の取り扱いが不慣れとなるため、これらが整うまでは、食物アレルギー対応食を**段階的に増やしていく**などの安全性を最優先としながら、保護者の負担とならないように献立において**アレルギー原因食物の使用頻度を配慮**するなどの工夫をしていきます。

◆関係者の連携体制



- ①受配校において、だれが、いつ、どこに、取り違えることなく、食物アレルギーの対象者に食物アレルギー対応食を配膳するか、方法等を関係者において検討し、連携する必要があるため、**統一的な対応が行えるようにマニュアルの整備**をしていきます。
- ②教員、養護教諭、栄養教諭及び調理員等により、それぞれの役割分担を確認し、連携体制の整備が必要となるため、**給食センターに向けた関係者の打合せ会議や研修会等を開催**する。
- ③安全性を最優先として、保護者と学校給食側の双方にとって過度な負担となることがないように、**市の指針に基づいてこれまでと同様に丁寧な保護者との面談**を行う。