

## 学校給食センターにおける食物アレルギー対応について

給食センターにおける食物アレルギーに対応については、対象者が多く、また原因食品が多種にわたり、センターの施設設備、人員等では対応が困難なため、除去食・代替食対応を実施していません。

現在、医師の診断書をもとに保護者、学校、給食センターで協議し、次の3通りの対応を行っています。

- ① 弁当持参
- ② 自分で除去<sup>※1</sup> ..... 詳細献立表<sup>※2</sup>で確認
- ③ 一部代替 ..... 飲用牛乳⇒麦茶 又は 豆乳

◎そば・ピーナッツ（落花生）は、重篤な症状になることから提供いたしません。

クルミは、郷土料理「まめぶ」として提供いたします。

食物アレルギーを有する児童生徒は、「学校生活管理指導表」を提出していただき、原因食品や人数を把握しています。

※1 原因食品除去の場合は、家庭でその分の栄養素を補ってください。原因食品の除去について、個別の相談指導も行っています。

※2 使用原材料について細かく表記した『アレルギー用詳細献立表』を作成し、学校に配付をしています。また、久慈市ホームページでも掲載しています。

### 「学校給食における食物アレルギー対応の大原則」

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。
- 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応は行わない。
- 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

参考：文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」2015, 3