

添付資料 10 食物アレルギー対応給食仕様書

1 学校給食における食物アレルギー対応の基本事項

- (1) 町田市教育委員会が作成する最新の「小学校給食における食物アレルギー対応の手引き」「中学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を必ず確認の上、対応すること。

※本仕様書における「小学校」は、ゆくのき学園（大戸小学校・武蔵岡中学校）を指し、「中学校」は、堺中学校を指す。

- (2) 食物アレルギーを有する児童・生徒が健康な生活を営めるよう、給食室の設備や食物アレルギー対応を希望する児童・生徒の人数などを鑑みて、安全に対応できる範囲で食物アレルギー対応をする。
- (3) 食物アレルギー対応は、食物アレルギー対応委員会において学校長がその対応内容を決定する。
- (4) 食物アレルギー対応委員会は、保護者から提出された「学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」と保護者との面談で得られた情報から、食物アレルギー対応の内容を検討する。
- (5) 保護者との面談は、学校の管理職、養護教諭、給食担当者、栄養士、と保護者で行う。食物アレルギー対応責任者（調理主任等）は、市及び学校の要請がある場合に、学校・保護者との面談時に同席する。
- (6) 「落花生、そば、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、マカダミアナッツ、キウイフルーツ、バナナ、いくら」の9品目は給食に使用しない。前述の9品目のみに食物アレルギーを有する生徒へは、通常食を提供する。ただし、除去する品目は、市の判断によって変更する場合がある。

前述の9品目以外に食物アレルギーを有していても、保護者・生徒の責任において管理する場合には、通常食を提供する。給食に使用する食品は、事前に市ホームページ等へ公開する。

2 食物アレルギー対応の種類

【小学校対応】

- (1) 弁当持参対応

アレルギーの原因食物が多岐にわたる場合、又は極微量でも重篤なアレルギー症状（アナフィラキシー）を引き起こす等調理の過程で除去が困難な場合は、家庭からの弁当持参を依頼する。（調理で除去できる程度によって、1食分の弁当の持参する場合と給食の一部にあたるものを持参する場合がある。）

- (2) 除去食対応（調理による除去）

アレルギーの原因食物を、調理の過程で除去して給食を提供すること。

1つの料理の中にアレルゲンが複数ある場合は、全てのアレルゲンを除去した除去食した料理を提供する。

【中学校対応】

(1) 食物アレルギー専用食（以下、「専用食」と記載）対応

「卵、乳、小麦、えび、かに、もも、りんご」は専用食に使用しない。前述の 7 品目に食物アレルギーを有する生徒へは、専用食を提供する。専用食における除去は、7 品目の一括除去のみとし、個別の除去対応は行わない。ただし、除去する品目は、市の判断によって変更する場合がある。

(2) 給食と弁当の併用対応

通常食、専用食で対応しきれない食品に食物アレルギーを有する生徒は、給食と家庭からの弁当持参によって対応する。食物アレルギーを有する食品が給食に提供される日は、家庭から弁当を持参する。

(3) 弁当対応

アレルギーの原因食物が多岐にわたる場合、又は極微量でも重篤なアレルギー症状（アナフィラキシー）を引き起こす等調理の過程で除去が困難な場合は、家庭からの弁当持参を依頼する。

※大戸小学校・武蔵岡中学校の児童・生徒についても、専用食対応をする場合がある。

3 献立内容の調整と確認

献立内容の調整と確認は、以下のとおり栄養士等が行うため、参考とすること。

【小学校対応】

(1) 詳細な献立表による情報提供の場合

毎月配布する献立表のほかに、アレルギーの原因食物がわかるように記載した「詳細献立表」を保護者に配付する。

(2) 除去食対応の場合

- ① 毎月配布する献立表のほかに、アレルギーの原因食物がわかるように記載した「詳細献立表」と「小学校給食食物アレルギー対応依頼書」（資料 1）を保護者に配付する。
- ② 保護者に献立内容を確認してもらい、「小学校給食食物アレルギー対応依頼書」にアレルギーの原因食物を記入してもらう。
- ③ 栄養士等は、保護者から提出された「小学校給食食物アレルギー対応

依頼書」を確認し、食物アレルギー対応の可否を決定するとともに、その依頼書を保管する。

- ④ 食物アレルギー対応の可否を記入した「小学校給食食物アレルギー対応依頼書」の写しを保護者と学級担任に渡す。
- ⑤ 栄養士は、「小学校給食食物アレルギー対応依頼書」に沿って除去などの対応を「調理室手配表」で調理主任に指示する。
- ⑥ 学校で除去食を提供できなくなった場合には、事前に保護者に連絡し家庭で弁当を用意し持参してもらう。（一部弁当を含む）
- ⑦ 栄養士等は、「食物アレルギー対応児童一覧表」（資料２）を調理室内に掲示しておく。

【中学校対応】

(1) 通常食対応

使用する食品をすべて記載した献立表を事前に市ホームページ等で公開する。保護者・生徒の責任において管理する場合は、市ホームページを確認して、給食喫食の判断をする。

(2) 給食と弁当の併用対応

使用する食品をすべて記載した献立表等を生徒の保護者へ送付し、給食喫食日及び家庭からの弁当持参日を確認する。

4 調理業務において行うこと

(1) 除去食の調理

- ① 対象児童・生徒が欠席の場合は、栄養士が調理主任に知らせるため、その場合は対象児童・生徒の給食を調理しない。
- ② 調理主任は調理工程を作業工程表等に記入し、調理従事者との打ち合を十分に行う。
- ③ 使用する器具、別調理の順番、調理場所、加える食品等を確認する。
- ④ 納品された物資や加工食品等アレルギーの原因食物が含まれていないか2名以上で確認する。
- ⑤ アレルギーの原因食物が混入しないように調理する。
- ⑥ 取り分けたり、食品を加えたりする場合には、2名以上で確認しながら（ダブルチェック）調理する。除去食は、アレルギーの原因食物を入れる前に配食する。また、アレルギーの原因食物によっては、別鍋などに取り分けて調味、再加熱する。その際には、中心温度等を確認し、衛生管理も徹底する。
- ⑦ 除去食で、調理法が異なる場合には、あらかじめ使う食材を別に確保し

- て置き、小鍋で調理する。
- ⑧ 小鍋や小さなフライパン等の調理器具を使用し、アレルギーの原因食物のない献立を調理する。和え物はアレルギーの原因食物を入れる前に配食する。調理中または終了した対応食は、中が見えるようにラップをし、調理作業中のコンタミネーションを防ぐ。除去食の場合には必ず、原材料と出来上がった献立からそれぞれ 50 g 以上保存食をとる。
 - ⑨ おかわりは用意しない。

(2) 専用食の調理

- ① 食材検収から盛付けまで、通常食から独立して作業する。
- ② 使用する機器、器具等は専用のものを用意し、通常食に使用するものと明確に分ける。
- ③ 通常食に除去の対象とする食品が含まれない献立の場合であっても、専用食調理室で調理する。
- ④ 納品された食品等アレルギーの原因食品が含まれていないか複数名で確認する。
- ⑤ 炊飯、調理は通常食と分けて、専用食調理室内で行い、中心温度等を確認し衛生管理も徹底する。
- ⑥ 専用容器への配食は、複数名で確認しながら行う。
- ⑦ 通常食とは別に、原材料と出来上がった献立からそれぞれ 50 g 以上保存食をとる。
- ⑧ おかわりは用意しない。

(3) 除去食の配膳

- ① アレルギー対応をした料理は、アレルギー対応専用の食器に盛り付け、専用のトレイに載せてラップをし、「名札カード」（資料 3）を添える。
- ② 除去食の用意ができない場合は、「料理禁止カード」（資料 4）に食べられない料理名を記入し、ラップをしたアレルギー専用食器に貼り付け、「名札カード」と一緒に専用トレイに載せる。
- ③ 配膳室へ出す前に、2 名以上でチェックし、「小学校給食食物アレルギー対応依頼書」にサインする。

(4) 専用食の配膳

- ① 専用食を一人ごとの個別容器に配缶する。
- ② 配膳員は、専用食を対象児童・生徒の学級用運搬車に配置する。
- ③ 配膳員と担任教諭またはフロア担当教員は、専用食が間違いなく配置さ

れていることを確認し、それぞれが「食物アレルギー専用食 配送・受け渡しチェック表」（資料５）にサインする。

５ 洗浄

専用食の器具、専用容器、食器等は、通常食のものと分けて洗浄・消毒を行う。

６ その他

- (1) 食物アレルギー対応について、児童・生徒・教員からの献立に関する質問があった場合は、原則として栄養士が対応する。しかし、栄養士が不在である等、対応ができない場合は調理従事者に直接確認することがあるので、その場合は必ず調理主任が対応すること。
- (2) 調理従事者は、外部に書類等を持ち出すことのないよう徹底すること。また、除去食一覧表など関係書類は、終了後、学校へ返却すること。