

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。
- ② 食物アレルギーを持つ児童・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を実施する場合は、保護者に学校毎に条件が異なるため、必ずしも対応内容が同様にはならないことを理解してもらう。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 保護者との面談は、学校の管理職、養護教諭、栄養士、調理主任と保護者で行う。

2 食物アレルギー対応の種類

- ① 詳細な献立による情報提供・献立表対応（児童・生徒自らによる除去）

使用する食品名を記載した献立表を事前に保護者に渡して注意を促すとともに、児童・生徒が自分でアレルギーの原因食物を給食から取り除いて食べること。
- ② 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に家庭へ弁当の持参を依頼すること。（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。）
- ③ 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。

④ 専用献立による食物アレルギー対応食で対応

食物アレルギー原因食材を通常食から除去せずに、食物アレルギー対応食専用の献立を作成し、それによる給食提供を基本とする。

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。

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「学校給食食物アレルギー対応依頼書」（アレルギー資料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、「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「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「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、「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」（様式2）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、「アレルギー対応児童一覧表」（アレルギー資料2）を調理室内に掲示しておく。

③ 食物アレルギー対応食対応の場合

「食物アレルギー対応食専用献立表」を毎月、保護者に配布する。

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書を十分に行う。

- (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に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、小鍋で調理して除去する。
- (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。

② 食物アレルギー対応食の調理

- (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) 食物アレルギー対応食等責任者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せを十分に行う。
- (3) 食材は食物アレルギー対応食専用のものを使用する。ただし、野菜については通常食で使用するものから取り分けてもよいが、下処理前に取り分けること。
- (4) 納品された食材はアレルギーの原因食物が混入しないように専用容器に入れて食物アレルギー専用調理室に運ぶ。専用容器はそのまま専用調理室内に持ち込まない。
- (5) 野菜は下処理室で下処理後に食物アレルギー専用調理室に運ぶ。アレルギー専用調理室で再度、野菜の洗浄を行うこと。
- (6) 調理は食物アレルギー専用調理室にて行う。その際の調理従事者は専用調理室以外での調理作業は行わない。
- (7) 納品された物資や加工食品等に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。
- (8) 使用する器具は食物アレルギー対応食専用のものであることを2名以上で確認する。

(9) 通常の給食調理業務同様に中心温度等の確認など、衛生管理を徹底する。

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、専用のトレーに載せてラップをし、「名札カード」（アレルギー資料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」（アレルギー資料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」（アレルギー資料3）と一緒に専用トレーに載せる。
- (3) 配膳室へ出す前に、2名以上でチェックし、「学校給食食物アレルギー対応依頼書（アレルギー資料1）」にサインする。

④ 食物アレルギー対応食の配膳

- (1) 食物アレルギー対応食を一人ごとの個別容器に配缶し、対象児童・生徒の学級及び氏名をつける。
- (2) 配膳員は、食物アレルギー対応食を対象児童・生徒のクラスワゴンに配置する。
- (3) 給食開始時間までに、担任教諭またはフロア担当教員と共に、食物アレルギー対応食が対象児童・生徒のクラスワゴンに配置されているか確認し、「食物アレルギー対応食 配送・受け渡しチェック表」にサインする。

⑤ 除去食・食物アレルギー対応食のおかわり

おかわりは用意しない。また、おかわりができないということを児童・生徒が理解できるように、牛乳等飲料を除く除去食・食物アレルギー対応食は、給食室ですべて盛り付けて提供する。

5 その他

- ① 除去食や食物アレルギー対応食について、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行う。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。