## 学校給食における食物アレルギー対応について

学校給食共同調理場では、下記の要領で食物アレルギーを持つ児童・生徒に対し、アレルギー原因食品の除去を行った「除去食」または、加工食品等で除去ができない場合は「代替食」を提供します。

対応食の提供にあたっては、お子さんのアレルギーの状況確認や個別面談などを通じて対応 を判断していますので、対応食を希望される方は、申請書に医師の診断書(学校生活管理指導 表)等の必要な書類を添えて学校へ提出してください。

記

- 1 対応する原因食品
  - ①卵類 (鶏卵、うずら卵、魚卵、ドレッシング)
  - ②ナッツ類 (アーモンドのみ) ※ピーナッツ、カシューナッツ、くるみは給食では使用しません
  - ③牛乳・乳製品類(調理用牛乳、ヨーグルト、バター、チーズ、生クリーム、脱脂粉乳)
  - ④魚・甲殻類等(えび、かに・いか・たこ)
  - ⑤その他アレルゲンとなる食品で、調理の過程でアレルゲン除去が可能な場合、または 代替の食品が容易に調達でき、かつ安全に調理することが可能な場合 ※そば、キウイフルーツは給食では使用しません
    - ※対応とは、除去食・代替食、保護者への献立対応のことをいいます。
- 2 対応食提供の条件
  - ① 医師により食物アレルギーと診断され、原因食品(アレルゲン)が特定されていること。
  - ② 過去に、呼吸困難、アナフィラキシーショック症状を発症していないこと。 (ただし、医師の診断により、学校給食において食物アレルギー対応が必要とされた 場合はこの限りではありません。)
- 3 申請書類
  - (様式3) 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)表・裏 (財団法人日本学校保健会 http://www.gakkohoken.jp/book/pdf/02sidou.pdf)
  - (様式 15) 学校給食食物アレルギー対応食 希望調査・申請書(excel)
  - (様式 16) 学校給食飲用牛乳除去申請書(word)
  - ※実態把握のため、ピーナッツ、カシューナッツ、くるみ、キウイフルーツが原因の児童生徒 も様式3の提出をお願いします。