

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・甲殻类等（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。