

学校給食の食物アレルギー対応について

益城町学校給食センターでは、全ての子どもたちが給食時間を安全に楽しく過ごせるように、国の指針にそって、安全性を最優先とした「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を策定しました。

つきましては、「食物アレルギー対応の基本方針」を基に安心安全な食物アレルギー対応を行ってまいりますので、実施にあたりご理解とご協力をお願いします。

学校における食物アレルギー対応の基本方針

- 1 食物アレルギーを有する児童生徒に給食を提供する。提供にあたっては、安全性を最優先とする。
 - 食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立ち、給食の時間や学校生活が楽しく過ごせるように考慮した上で、安全性の確保に努める。
- 2 食物アレルギーを有する児童生徒への給食の提供にあたっては、食物アレルギー対応委員会等により組織的に対応を検討し、実施する。
- 3 対応の検討にあたっては、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断が記載された「学校生活管理指導表」（必須）により行う。
- 4 給食提供における安全性を確保するため、食物アレルギー原因食物の完全除去による対応（提供するかしないか）を原則とする。
 - 食物アレルギーの原因食物を完全除去対応（二者択一）とすることを基本とする。
 - 調味料、だし、添加物及び加工食品等に含まれる注意喚起表示程度の極微量の原因食物の除去は行わない。また、そのような極微量の原因食物によるアレルギー症状を発症する場合は、給食提供における安全性の確保が困難であり提供を行わない。
- 5 調理場の施設設備及び人員等を鑑み、可能な範囲で対応を行う。

※医師の診断が記載された「学校生活管理指導表」に書かれた診断内容をもとに、学校給食の食物アレルギー対応について、除去食対応や代替食対応、弁当対応等を相談させていただきます。