

学校給食の食物アレルギー対応について

一宮市では、食物アレルギーをお持ちのお子様を含めた全てのお子様が、より安全・安心な給食時間を過ごすことができるように、2025年4月から国や県食物アレルギー対応指針等に準じて、アレルギー原因食品の完全除去対応である「**提供するかないかの二者択一**」を原則とした対応をしています。

ご自宅等で一定レベルの食物を食われているお子様が、給食を一部食べられなくなることとなりますが、学校給食における食物アレルギー対応の安全性を確保するためですので、ご理解とご協力をいただきますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

1 基本的な対応方針について

(1) 安全性確保のため、アレルギー原因食品の完全除去対応を原則とします。「提供するかないかの二者択一」になりますので、**例のような多段階対応や摂取量の調整対応等はい行いません。**

①卵アレルギーで考えられる多段階対応の例

次のうち、(ア)を除く(イ)～(エ)の対応については、個々への対応が非常に複雑な状況となり、重大な誤食事故が発生する可能性が高くなりますので、対応は行いません。

(ア) 完全除去でないと食べることができない

(イ) つなぎ程度なら食べることができる(例：ハンバーグ、ソーセージ、ケーキなど)

(ウ) 卵●●グラムまで食べることができる(例：卵焼き1/2個、オムレツ1/3個など)

(エ) 生の卵のみ食べることができない

②摂取量の調整対応の例

食物アレルギーの治療中で、食べることができる食材に制限が残っている場合があります。「学校で食べられる最大限まで出してほしい」というご意見もありますが、摂取量の上限まで食べることは発症のリスクがあるため、対応は行いません。

※乳アレルギーの特例

飲用牛乳200mlを飲み、その後に全力運動してもアレルギー症状が出ないことを目安に、主治医が確認し、学校生活管理指導表の「F その他の配慮・管理事項(自由) 記載」欄にその旨が記載されていれば、飲用牛乳だけを除去する対応が可能となる場合があります。

(2) 下記の①～⑥の対応が必要なお子様につきましては、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあるため、安全な給食提供が困難な場合には、**弁当での対応を考えていただく必要があります。**

※①～⑥に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望めます。

①次に示すような、除去する必要のない調味料・だし・添加物等であっても除去が必要である。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

②次に示すような、加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある。

「注意喚起表示（食品表示法）」の例

○同一製造ライン使用による*コンタミネーション

・「本品製造工場では○○（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」

○原材料の採取方法による*コンタミネーション

・「本製品で使用しているしらすは、かに（特定原材料等の名称）が混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによる*コンタミネーション

・「本製品（かまぼこ）で使用しているいとよりだいは、えび（特定原材料等の名称）を食べています。」

*コンタミネーション

食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずに混入してしまう場合をいう。

③多品目の食物除去が必要である。

④食器や調理器具の共用ができない。

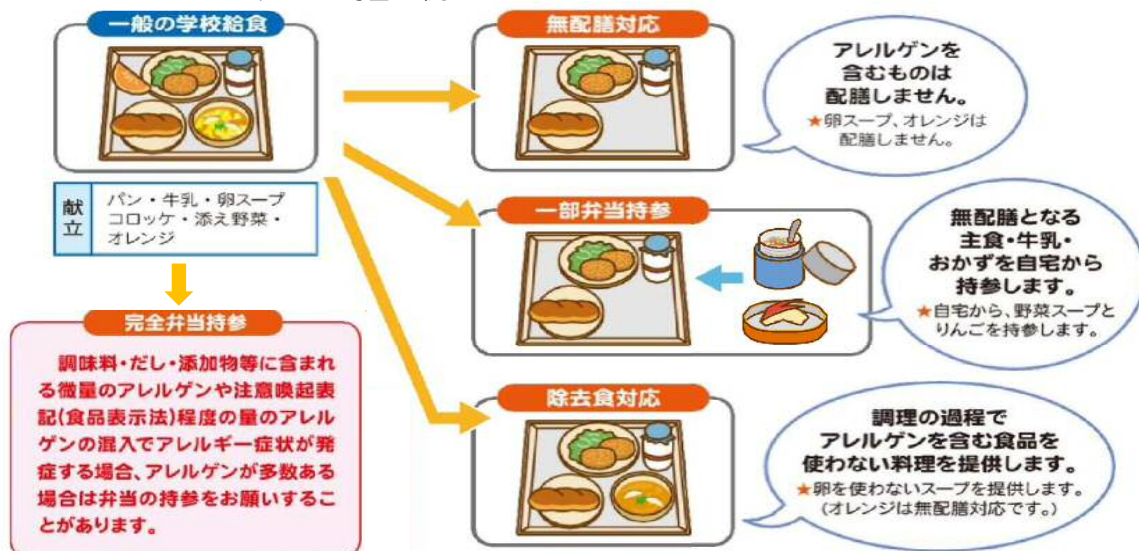
⑤油の共有ができない。（油は日をまたいで使用する場合があります。）

⑥その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況である。

2 学校給食での食物アレルギー対応の種類について

「完全弁当持参」の他、無配膳対応等がありますのでご確認ください。

＜卵・オレンジがアレルゲンの場合の例＞



※「除去食対応」について

東浅井給食センターの受配校（下記参照）については、除去食対応（卵・乳のみ）を行います。除去食の提供については、一宮市教育委員会に申請し、承認された児童生徒が対象となります。

●東浅井給食センター受配校

宮西小学校、貴船小学校、葉栗小学校、浅井南小学校、浅井北小学校、北方小学校、今伊勢小学校、奥小学校、今伊勢西小学校、葉栗北小学校、浅井中小学校

北部中学校、葉栗中学校、浅井中学校、北方中学校、今伊勢中学校、奥中学校

3 その他の主な対応について

- (1)食物アレルギーを発症すると、特に重篤度が高い食品（そば・落花生）は、献立には使用しません。
- (2)特に発症数の多い原因食品（卵・乳・えび・キウイフルーツ・くるみ・かに）は、提供方法を工夫します。
- (3)週に1回程度、特定原材料（えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳（飲用牛乳を除く））を使用しない献立を実施します。
- (4)誤食等の事故防止ルールを決める等の配慮をします。

例：給食でアレルギー対応が必要な日は、配膳後に「増やす（おかわりを含む）」「減らす」を行わない。

＜問い合わせ先＞ 一宮市教育委員会
学校給食課 (0586) 28-8650