

新発田市学校給食における 食物アレルギーの手引き

平成28年3月作成

令和2年5月改訂

令和4年5月改訂

新発田市教育委員会

はじめに

当市の学校給食における食物アレルギーの対応は、平成２３年度から本格的にスタートし、「成長期において可能な限り様々な食材を食べてもらう」という食育の観点から、アレルギーを持つ子どもの状況に合わせた「部分除去対応」を行ってきました。

平成２４年１２月、食物アレルギーを有する児童が、学校給食後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が発生しました。

これを受け、文部科学省では再発防止のため、平成２７年３月に安全性を最優先に組織的に対応することを基本とした「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示され、平成２９年２月に新潟県でも「学校における食物アレルギー対応指針」が策定されました。

これらを踏まえ、当市においても、国、県の指針に準じ全ての児童生徒に安全・安心な給食を提供するため「完全除去対応」とし、当市の手引きを改訂しました。

この手引きにより、学校給食における食物アレルギー対応が安全、安心、確実に実施され、対象児童生徒が心身ともに、健康な学校生活が営めることを願っております。

最後に、今後も食物アレルギーに関する最新の情報に十分留意しながら、この手引きもその都度見直ししてまいりたいと考えております。

令和２年５月 新発田市教育委員会

もくじ

1	学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方	1
1	食物アレルギー対応の基本	1
2	食物アレルギー、アナフィラキシーの理解	1
2	食物アレルギーを有する児童生徒の把握から対応手順について	4
1	情報把握方法および時期について	4
2	情報管理	5
3	食物アレルギーを有する児童生徒への対応手順について	5
4	保護者の役割	8
3	学校における対応について	9
1	食物アレルギー対応委員会の設置と運営	9
2	学校の基本方針策定と校内マニュアルの整備	13
3	緊急時対応体制の整備と確保	13
4	校内研修の実施	13
5	事故・ヒヤリハットの事例報告	13
6	保護者との連携	13
7	給食時間における配慮	13
8	食品を扱う授業や活動	14
9	食物アレルギーに関する児童生徒への指導	14
10	個人情報管理	14
4	学校給食における食物アレルギー対応について	17
1	安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方	17
2	対応レベルとその実際	18
3	献立の作成と検討	19
4	給食提供 一 体制づくり	21
5	給食提供 一 調理作業	23
6	給食費の取り扱い	26
5	緊急時の対応について	27
1	緊急時への備え	27

- 2 食物アレルギーが発症した場合の対応上の留意点 2 7
- 3 食物アレルギー発症の報告 2 8

6 教育委員会の役割について 3 4

- 1 食物アレルギー対応に関する連携、協議 3 4
- 2 食物アレルギー対応の基本方針の策定および手引きの作成 3 4
- 3 食物アレルギーに係る情報の把握と周知 3 4
- 4 研修会の実施と研修機会の確保 3 4
- 5 関係機関との連携体制の構築 3 4
- 6 食物アレルギー対応充実のための環境整備および支援 3 4
- 7 すべての事故およびヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック 3 5

7 各種様式 3 6

1 学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方

1 食物アレルギー対応の基本

学校給食における食物アレルギー対応について、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」および新潟県教育委員会の「学校における食物アレルギー対応指針」に基づき、以下のとおりとする。

- 対応は新潟県教育委員会の方針に基づき、組織的に行う。
- 医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 全ての児童生徒に安全・安心な給食を提供するために、「原因食物の完全除去」または「他の児童生徒と同じ給食」のいずれかの対応を原則とすること。
- 緊急時対応のための体制づくりと研修を実施する。
- 関係機関との連携を図る。

2 食物アレルギー、アナフィラキシーの理解

(1) 食物アレルギーとは

一般には特定の食物を摂取することによって、皮膚、呼吸器、消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいう。

① 原因

原因食物は多岐にわたり、学童期では鶏卵、乳製品だけで全体の約半数を占めるが、実際に学校給食で起きた食物アレルギー発症事例の原因食物は甲殻類（エビ・カニ）や果物類（特にキウイフルーツ）が多くなっている。

② 症状

症状は多岐にわたる。じんましんのような軽い症状からアナフィラキシーショックのような命にかかわる重い症状まで様々である。注意すべきは、即時型症状を起こして医療機関を受診した人の約10%がアナフィラキシーショックまで進んでいる点である。

③ 治療

「原因食物を摂取しないこと」が唯一の治療(予防)である。そして、万一症状が出現した場合には、速やかに適切な対処を行うことが重要である。じんましんなどの軽い症状に対しては抗ヒスタミン薬の内服や経過観察により回復することもあるが、ゼーゼー・呼吸困難・おう吐・ショックなどの中等症状から重症の症状には、アナフィラキシーに準じた対処が必要である。

(2) アナフィラキシーとは

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛やおう吐などの消化器症状、咳や鼻水、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時かつ急激に出現した状態をアナフィラキシーという。

その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味する。

また、アナフィラキシーには、食物や薬剤によらず、運動や物理的な刺激などによって起こる場合があることが知られている。

① 原因

児童生徒に起きるアナフィラキシーの原因のほとんどは食物であるが、それ以外にも昆虫刺傷、医薬品、ラテックス（天然ゴム）などが原因となり、まれに運動だけでも起きることもある。

② 症状

皮膚が赤くなったり、息苦しくなったり、激しいおう吐などの症状が複数同時に、かつ急激に見られる。血圧が下がり意識の低下が見られるなどのアナフィラキシーショックの状態になると、迅速に対応しなければ命にかかわることがあるので注意する必要がある。

③ 治療

具体的な治療は重症度によって異なるが、意識の障害などがみられる重症の場合には、適切な場所に足を頭より高く上げた体位で寝かせ、おう吐に備えて顔を横向きにする。

その後、意識状態や呼吸、心拍の状態、皮膚色の状態を確認しながら必要に応じて一次救命措置を行い、直ちに医療機関へ搬送する。「エピペン®」を携行している場合には、早期に注射することが効果的である。

また、アナフィラキシー症状は急激に進行することが多いため、片時も目を離さず、経過記録を取りながら症状の進展や改善している状態を確認することが大切である。症状の進展がみられ、救急搬送する場合は経過記録を救急隊員や医療機関に渡し、引き継ぐ。

(3) 食物アレルギーのタイプ

児童生徒にみられる食物アレルギーは、大きく3つのタイプに分類される。食物アレルギーのタイプを知ることにより、万一の時に、どのような症状を示すかをある程度予測することが可能となる。

① 即時型

原因食物を食べておおむね2時間程度で症状が出現し、その症状はじんましんのような軽い症状から、生命の危険が伴うアナフィラキシーショックに進行するものまで様々であり、食物アレルギーの児童生徒のほとんどは、即時型に分類される。

ただし、消化管症状の場合、食後2～3時間経過してから、急におう吐、下痢、腹痛などをきたすことがある。

② 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

多くの場合、原因食物を摂取した後に運動（昼休みの遊び、体育や部活動など児童生徒によって様々）をすることによりアナフィラキシー症状を起こす。原因食物としては小麦、甲殻類が多く、このような症状を経験する頻度は低いものの、発症した場合には、じんましんから始まり、高頻度で呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至るものもあり、注意する必要がある。原因食物の摂取と運動の組合せで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起きないことから、同じ症状を繰り返しても、この疾患であると診断されていない例も報告されている。

③ 口腔アレルギー症候群

果物や野菜、木の実類に対するアレルギーに多い病型で、食後に口腔内（口の中）の症状（のどのかゆみ、ヒリヒリする、イガイガする、腫れぼったいなど）が出現する。多くは、局所の症状だけで回復するが、果物や野菜、木の実類のアレルギーのうち5%程度は全身性の症状をきたすことがある。

<学校で問題になる食物アレルギーのタイプ>

タイプ		頻度の高い 発症年齢	頻度の高い食物	耐性の獲得 (治る可能性)	アナフィラキシー の危険性
即時型症状 (じんましん、アナフィラキシーなど)		乳児期～ 成人期	年齢によって異なる 乳児～幼児：鶏卵、牛乳、小麦、そば、魚類、ピーナッツなど 学童～成人：甲殻類、魚類、小麦、果物類、そば、ピーナッツなど	鶏卵、牛乳、小麦、大豆などは高い その他は低い	高い
特殊 型	食物依存性運動誘発 アナフィラキシー	学童期～ 成人期	小麦、エビ、カニなど	低い	とても高い
	口腔アレルギー症候群	幼児期～ 成人期	果物、野菜など	低い	低い

出典：（学校におけるアレルギー疾患対応資料DVD 文部科学省・公益財団法人日本学校保健会 平成27年3月）

2 食物アレルギーを有する児童生徒の把握から対応手順について

1 情報把握方法および時期について

(1) 小学校新入生

教育委員会は、毎年10月から11月にかけて実施される新入学児童就学時健康診断の際に、各小学校へ食物アレルギーに関する調査票（様式1-1）を配布し、回収を依頼する。提出先は、入学予定の小学校とする。

小学校は、調査票回収後、食物アレルギーを有する児童の調査票の写しを教育委員会へ送付し、原本は学校で保管、管理する。共同調理場の受配校の場合は写しを2部教育委員会へ送付し、教育委員会は1部を共同調理場へ送付する。

食物アレルギーがない児童の調査票は教育委員会へは送らず、学校で保管、管理する。

(2) 中学校新入生

教育委員会は、毎年11月から12月にかけて、各小学校へ6年生全員に食物アレルギーに関する調査票（様式1-2）を配布し、回収を依頼する。小学校は、回収後、全員分の調査票原本を教育委員会へ送付する。

教育委員会は、食物アレルギーを有する児童の調査票の写しを取り、原本を入学予定の中学校へ送り引き継ぐ。また、共同調理場の受配校の場合は、調理場へ写しを送付する。（中学校原本保管、調理場写し保管、教育委員会写し保管）

各中学校は、入学する新1年生の調査票原本を教育委員会経由で引き継ぎ、内容を確認し学校で保管、管理する。

(3) 在校生

教育委員会は、毎年10月頃、各小中学校に対し、小学1年生から5年生及び中学1・2年生全員に、食物アレルギーに関する調査票（様式1-3）を配布し、回収を依頼する。

小中学校は調査票回収後、食物アレルギーを有する児童生徒の調査票の写しを教育委員会へ送付し、原本は学校で保管、管理する。共同調理場の受配校の場合は写しを2部教育委員会へ送付し、教育委員会は1部を共同調理場へ送付する。

(4) 転入生

転入手続きの際に、学校が食物アレルギーに関する調査票（様式1-3）を渡し、回収後、食物アレルギーを有する場合は、調査票の写しを教育委員会へ送付し、原本は学校で保管、管理する。共同調理場の受配校の場合は写しを2部教育委員会へ送付し、教育委員会は1部を共同調理場へ

送付する。食物アレルギーがない場合は、学校で調査票を保管、管理する。

2 情報管理

(1) 学校管理

小中学校は、入学時又は転入時に提出された食物アレルギーを有する児童生徒の調査票等原本を卒業時まで保管、管理する。食物アレルギーがない児童生徒の分は1年間保管する。食物アレルギーを有する児童生徒については、個別の取組プラン（様式4）を策定し、学校内で情報共有をする。変更の都度、その内容を修正する。小学校6年生の個別の取組プラン（様式4）は卒業の際に中学校へ引き継ぐ。

(2) 教育委員会管理

教育委員会は、学校から送付された調査票等の写しを学校ごとに当該児童生徒の中学校卒業時まで保管、管理する。

(3) 調理場管理

調理場は、教育委員会から送付された調査票等の写しを学校ごとに当該児童生徒中学校卒業時まで保管、管理する。なお、市内での進学等で調理場が変更となる場合、調理場間で記録等の資料を引き継ぐ。

3 食物アレルギーを有する児童生徒の対応手順について

学校給食において食物アレルギーの対応を行う場合、医師の診察・検査により『食物アレルギー』と診断され、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出を必須とする。また、年に1度受診し、継続した医師の評価を受けることを要件とする。

【学校生活管理指導表について】

- ① 学校及び教育委員会は、食物アレルギーを有する児童生徒を把握し、学校給食での対応を希望する保護者に対して、「学校生活管理指導表（以下、管理指導表）」の提出を求める。
- ② 保護者は、学校の求めに応じ、主治医作成の管理指導表を学校に提出する。
- ③ 学校は、管理指導表に基づき、保護者と協議し対応を決定する。
- ④ 管理指導表は主なアレルギー疾患が1枚（表・裏）に記載できるようになっており、原則として一人の児童生徒について1枚提出される。
- ⑤ 学校は提出された管理指導表について、個人情報の取り扱いに注意するとともに、緊急時に教職員誰もが閲覧できる状態で一括して管理する。
- ⑥ 管理指導表は、症状等に変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な間は、少なくとも

年に1度提出を求める。記入を依頼する医師には、病状・治療内容や学校生活上の配慮事項などの指示が変化する場合、向こう1年間を通じて想定される内容を記載してもらう。(大きな病状の変化があった場合はこの限りではない。)

⑦ 食物アレルギーを有する児童生徒に対する給食での対応を決定するにあたり必要な場合は、保護者に対し、さらに詳細な情報の提供を求め、総合して活用する。

前述のとおり調査を行い、食物アレルギーを有する児童生徒の情報を把握し、以下の手順で対応を決定する。

(1) 面談の実施

① 学校及び教育委員会は、提出された調査票の内容を確認し、面談が必要な児童生徒及び面談を希望する保護者について、日程調整のうえ面談を実施する。なお、面談は学校生活管理指導表に基づき聞き取りを行うため、教育委員会は事前に保護者へ食物アレルギー対応実施申請書(様式3-1)および学校生活管理指導表の提出を求める。

② 面談は、学校(管理職・給食主任・養護教諭等)、調理場(所長・栄養教諭等)、保護者の三者で行い、食物アレルギー面談内容の例(様式2-2)を参考に、食物アレルギーの詳細を聞き取る。面談内容については、面談記録票(様式2-1)に記録し、保管する。

保護者には、“学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させない”ために、安全性を最優先とした“完全除去対応”となること、また、学校給食での対応が困難であると判断されたもの等については弁当対応となることを丁寧に説明し、理解を得る。

(2) 対応内容の決定

① 面談等により、食物アレルギーの詳細について聞き取りを行ったうえで、学校給食における食物アレルギー対応内容について関係者と協議し、対応を決定する。

② 面談は、2回目以降は必要に応じて実施する。対応内容やケースによっては1回で済む場合や3回・4回と面談が必要となる場合もある。

(3) 保護者の承諾

① 対応内容が決定後、教育委員会は保護者へ食物アレルギー対応実施同意書(新規・継続)(様式3-3)を送付する。

② 保護者は、食物アレルギー対応同意書(新規・継続)(様式3-3)に必要事項を記入し、学校へ提出する。

③ 学校は、保護者から提出された上記書類の原本を学校で保管、管理し、写しを教育委員会へ送付する。共同調理場の受配校の場合は写しを２部教育委員会へ送付し、教育委員会は１部を共同調理場へ送付する。

④ 教育委員会は、保護者へ食物アレルギー対応決定通知書（様式３－５）を送る。

(4) 対応の開始

① 毎月、調理場は、アレルギー対応食確認表、詳細献立表、詳細な食品配合表等を作成する。これらの資料については、市栄養士および所属長（受配校の場合は各調理場の所長、自校給食の場合は校長）のチェックを受け、押印をもらう。

② 調理場は、学校を通じて保護者にアレルギー対応確認表、詳細献立表、詳細な食品配合表等を必要に応じて配付する。保護者は内容を確認し、関係書類に署名・押印のうえ学校に返送し、学校は調理場へ送付する。

③ 調理場は、学校ごとの食物アレルギー対応児童生徒一覧表等を作成し、学校に送付する。

(5) 対応の継続

① 教育委員会は、毎年１２月頃、各学校へ食物アレルギー対応を実施している児童生徒について、食物アレルギー対応実施申請書（新規・継続）（様式３－１）、学校生活管理指導表を配布し、回収を依頼する。

② 学校生活管理指導表をもとに対応の継続について協議し、対応内容が決定後、教育委員会は保護者へ食物アレルギー対応実施同意書（新規・継続）（様式３－３）を送付する。

③ 学校は保護者から提出された上記書類の写しを教育委員会へ送付する。共同調理場の受配校の場合は写しを２部教育委員会へ送付し、教育委員会は１部を共同調理場へ送付する。

④ 教育委員会は、保護者へ食物アレルギー対応決定通知書（様式３－５）を送る。

(6) 対応の変更

① 保護者から食物アレルギー状況の変化について申し出があった場合は、教育委員会は保護者に対し、食物アレルギー対応（変更・解除）申請書（様式３－２）及び学校生活管理指導表の

提出を求める。

- ② 学校生活管理指導表をもとにアレルギー対応の変更について必要に応じて保護者と面談し、関係者と協議のうえ、対応内容の変更が決定後教育委員会は保護者へ食物アレルギー対応（変更・解除）同意書（様式 3 - 4）を送付する。
- ③ 学校は保護者から提出された上記書類の写しを教育委員会へ送付する。共同調理場の受配校の場合は写しを 2 部教育委員会へ送り、教育委員会は 1 部を共同調理場へ送付する。
- ④ 教育委員会は、保護者へ食物アレルギー対応（変更・解除）通知書（様式 3 - 6）を送付する。

(7) 対応の解除

食物アレルギー対応を行っている児童生徒で、医師の診断により食物アレルギー対応が解除（一部解除も含む）となった場合、必要に応じて保護者と面談を実施する。保護者は学校に食物アレルギー対応（変更・解除）申請書（様式 3 - 2）に学校生活管理指導表を添付して提出する。学校は、写しを教育委員会へ送付する。共同調理場の受配校の場合は写しを 2 部教育委員会へ送付し、教育委員会は 1 部を共同調理場へ送付する。

(8) その他（新規発症等）

食物アレルギー対応を行っていない児童生徒で、学校等において食物アレルギーが疑われる症状を発症した場合は、関係者と協議のうえ、学校給食における食物アレルギー対応について検討する。

4 保護者の役割

- ・食物アレルギーについて正しく理解するとともに、子どもに食物アレルギー体質であることを十分に理解させる。（食べてはいけないもの、給食に食べられないものが出る場合があることなど）
- ・定期的に受診（年に 1 度）し、子どもの食物アレルギーの状況を理解・把握する。
- ・毎月、学校を通じて配付される食物アレルギー対応食確認表、詳細献立表、詳細な食品配合表等を十分確認する。
- ・アレルギー対応のある日は、子どもと一緒にアレルギー対応確認表等で確認し、何が食べられないか子どもに理解させる。
- ・飲み薬などを学校へ持参する場合は、管理と使用について事前に学校と相談する。

- ・食物アレルギーの状況に変化があった場合は、直ちに学校へ連絡するなど情報の提供に努める。

3 学校における対応について

1 食物アレルギー対応委員会の設置と運営

学校における食物アレルギー対応を組織で検討するため、食物アレルギー対応委員会を設置し、学校全体で取り組むこと。

委員会では、校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し、様々な対応を協議・決定する。また、校内危機管理体制を構築し、各関係機関との連携、具体的な対応訓練や校内外の研修を企画・実施する。

なお、食物アレルギーは既往歴のある児童生徒のみが発症するとは限らず、学校給食で初めて食した物に反応する事例も少なからずある。また、転校等で新たに食物アレルギーを有する児童生徒が転入してくることもあることから、現在食物アレルギーを有する児童生徒がいない学校にあっても、体制整備を行う必要がある。

(1) 委員会構成例

◎委員長…校長（対応の総括責任者）

○委員…教頭、主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、給食主任、栄養教諭等、学年主任、学級担任および関係教職員

○必要に応じて…調理場関係者、教育委員会教育総務課担当者、学校医、関係する保護者、主治医、部活動顧問、実習等で食物を扱う場合の担当職員、学童保育担当者等を構成員に追加

(2) 役割例

- ・食物アレルギーを有する児童生徒の把握と対応についての検討・決定
- ・全教職員の共通理解
- ・個々の児童生徒の個別の取組プランの作成および取組の評価・検討・改善
- ・症状の重い児童生徒に対する支援の重点化
- ・校内外の支援体制や救急体制の整備
- ・ヒヤリハット事例の検証
- ・緊急時の対応を行った場合には、事後の検証・改善
- ・校内研修の企画・検討
- ・その他必要事項検討

【教職員の役割例】

役職	主な役割
管理職 (校長、教頭)	・校長は、校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、教育委員会の方針の主旨をよく理解し、教職員に指導する。 ・教頭は、校長を補佐し、教職員への指示伝達を行う。校長不在時には職務を代行する。また、外部対応が生じた場合は担当者とする。 ・食物アレルギー対応委員会を設置・開催する。 ・保護者との面談では、学校としての基本的な考え方等を説明する。 ・対応の最高責任者として、個別の取組プラン（様式4）に基づく対応を最終決定する。 ・全教職員へ、個別の取組プランについて周知徹底をし、連携を図る。 ・校内研修を一学期または二学期に実施し、教職員が研修を受講できるよう配慮する。 ・すべての事故やヒヤリハット事例を教育委員会に報告する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒が持参した弁当の管理を全教職員間で共通認識を持つよう指導する。 ・緊急時の内服薬やエピペン等の保管場所について把握する。 ・緊急時には、情報収集、状況把握及び救急車要請などを判断し、役割分担に沿った的確な指示を行う。また、内容を教育委員会へ報告する。 ・食物アレルギー対応食の検食を行う。不在時には、他の教職員が確実に検食を行うよう、指導する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒が安全で安心な学校生活を送れるよう、調理実習等の食材、食べ物を扱う授業、活動、体育・部活動等運動を伴う活動、宿泊を伴う校外学習、課外活動、祭りやイベント等の際に配慮する点についてまとめ、全教職員と情報を共有する。
教職員	・教務主任、主幹教諭は教頭の補佐を担い、校内の連絡を中心となって行う。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒が持参した弁当の管理を把握する。 ・学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギー内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。 ・緊急時の内服薬やエピペン等の保管場所について把握する。 ・すべての事故やヒヤリハット事例を校長や教頭に報告する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒が安全で安心な学校生活を送れるよう、調理実習等の食材、食べ物を扱う授業、活動、体育・部活動等運動を伴う活動、宿泊を伴う校外学習、課外活動、祭りやイベント等の際に配慮する点について把握し、管理職、養護教諭、栄養教諭等に事前に報告・相談する。
学級担任 学年主任	・保護者との連携を中心となって行う。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒には、誤食や症状が出たときには必ず申し出るよう指導する。 ・緊急時の内服薬やエピペン等の保管場所について把握する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒が持参した弁当の管理をする。

【教職員の役割例】

役職	主な役割
	・個別面談を市の「学校給食における食物アレルギーの手引き」に定められた者と一緒に行う。 ・給食時間は、アレルギー対応確認表等により、当該児童生徒と決められた確認作業（指さし、声出しなど）を確実に行之、誤食を防止する。また、楽しい給食時間を過ごせるよう、配膳から片付けの方法等にもルールを決める。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握に努め、給食主任や養護教諭、栄養教諭等に情報提供する。 ・給食時間中に教室を離れる場合や不在にする場合には、事前にサポートに入る他の教職員と十分な引き継ぎを行い、同等の対応ができるようにする。申し送りは口頭だけでなく、配膳手順や注意事項などをあらかじめ文書にしておき、申し送る。 ・他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。給食当番の役割についても指導する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒が安全で安心な学校生活を送れるよう、調理実習等の食材、食べ物を扱う授業、活動、体育・部活動等運動を伴う活動、宿泊を伴う校外学習、課外活動、祭りやイベント等の際に配慮する点について把握し、管理職、養護教諭、栄養教諭等に事前に報告・相談する。 ・すべての事故やヒヤリハット事例を校長や教頭に報告する。
給食主任	・校内での食物アレルギー対応食を安全に提供できるように、調理場の栄養教諭等と連携をとる。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒が持参した弁当の管理を把握する。 ・個別面談を市の「学校給食における食物アレルギーの手引き」に定められた者と一緒に行う。 ・各学級において、楽しい給食時間が過ごせるよう、配膳から片付けの方法、給食当番の役割についてルールを決め、すべての教職員に共通指導を徹底させる。 ・すべての事故やヒヤリハット事例を校長や教頭に報告する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒が安全で安心な学校生活を送れるよう、調理実習等の食材、食べ物を扱う授業、活動、体育・部活動等運動を伴う活動、宿泊を伴う校外学習、課外活動、祭りやイベント等の際に配慮する点について把握し、管理職、養護教諭、栄養教諭等に事前に報告・相談する。
養護教諭	・主治医、学校医、医療機関、保護者との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。また、緊急時の内服薬やエピペン等の保管場所について把握する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認）を立案する。 ・個別面談を市の「学校給食における食物アレルギーの手引き」に定められた者と一緒に行う。 ・食物アレルギーを有する児童生徒が持参した弁当の管理を把握する。 ・緊急時には応急手当の中心となり、迅速かつ適切な対応をとる。 ・教職員が食物アレルギーに関する正しい知識や理解を深めるために校内研修計画を立案する。 ・すべての事故やヒヤリハット事例を校長や教頭に報告する。

【教職員の役割例】

役職	主な役割
	・食物アレルギーを有する児童生徒が安全で安心な学校生活を送れるよう、調理実習等の食材、食べ物を扱う授業、活動、体育・部活動等運動を伴う活動、宿泊を伴う校外学習、課外活動、祭りやイベント等の際に配慮する点について把握する。
栄養教諭等	・安全な給食提供環境を構築し、事故防止に努める。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プランを立案する。 ・緊急措置方法等について把握する。 ・アレルギー対応確認表、詳細献立表、詳細な食品配合表等を作成し、所属長に報告して承認を受ける。 ・個別面談を市の「学校給食における食物アレルギーの手引き」に定められた者と一緒に行う。 ・市の「学校給食における食物アレルギーの手引き」や個別取組プラン等に基づき、調理員と綿密な打ち合わせを行い、調理指示書、作業工程表、作業動線図の確認等により、安全に配慮した食物アレルギー対応食を提供する。 ・すべての事故やヒヤリハット事例を管理職に報告する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒が安全で安心な学校生活を送れるよう、調理実習等の食材、食べ物を扱う授業、活動、体育・部活動等運動を伴う活動、宿泊を伴う校外学習、課外活動、祭りやイベント等の際に配慮する点について把握する。
調理手	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を理解し、対応の内容の確認をする。 ・栄養教諭等の調理指示をもとに、調理指示書、作業工程表、作業動線図の確認等により、安全かつ確実に作業を行い、食物アレルギー対応食を提供する。 ・緊急措置方法等について把握する。 ・調理場で起こった事故やヒヤリハット事例を管理職および栄養教諭等に報告する。

2 学校の基本方針策定と校内マニュアルの整備

教育委員会の「学校給食における食物アレルギーの手引き」に基づき、学校の基本方針や誤食・誤配を防止するためのルール（調理場から教室までの受け渡し場所、方法、教室での対応等）を整備し、校内のマニュアルを作成する。

また、食物アレルギーを有する児童生徒の健康管理や対応について検討し、個別の取組プランを作成する。

3 緊急時対応体制の整備と確保

教育委員会や、学校医、主治医、医療機関及び消防機関と連携を図り緊急時の体制を整備する。緊急時に円滑な対応ができるように、校内の危機管理マニュアルに食物アレルギー対応を組み入れる。

4 校内研修の実施

全職員が食物アレルギーやアナフィラキシーの正しい知識を持ち、「エピペン®」を正しく扱えるように実践的な研修を行う。また、各自の役割を理解し、習得するためにシミュレーションを取り入れるなど、緊急の適切な対応に備える。

5 事故・ヒヤリハットの事例報告

全職員は、すべての事故およびヒヤリハット事例を校長に報告する。校長は、事故やヒヤリハット事例について、市教育委員会教育総務課に食物アレルギー対応ヒヤリハット報告書（様式6）を提出する。（報告例：受け渡しミス、盛り間違い等）

学校内で起こった事故やヒヤリハット事例について、校内の食物アレルギー対応委員会において対策を検討し、事故防止に努める。

6 保護者との連携

食物アレルギーを有する児童生徒の重症度や保護者の不安に応じ、定期的または適時に保護者と面談を行い、情報共有・連携強化を図る。個別面談では、家庭における食生活の状況など詳細な情報を収集し、具体的な内容について、相互理解を図ることが必要である。

また、詳細献立表またはアレルギー対応確認表等により、家庭、当該児童生徒、学級担任等が確実に確認する。

7 給食時間における配慮

誤食や誤配を防止するため、以下のような配慮を行う。

- ・配膳時と喫食前には、アレルギー対応確認表等により、本人と学級担任と一緒に確認する。
- ・調理場から学校への受け渡しから児童生徒本人に対応食が届くまで、複数の目でチェックできる方法を具体的に決め、体制を整える。
- ・学級担任、本人だけでなく、給食の時間中に誤食や原因食物に触れる事故が起きないように、学級全体でルールを決める。（配膳・片付け時の注意、給食当番の役割、交流給食の注意点等）
- ・食物アレルギー対応食を喫食する日は、誤食の原因とならないように、給食のおかわりはしない。

8 食品を扱う授業や活動

食品を調理したり、栽培したりする授業や活動において、原因食物を食べるだけでなく、吸い込むことや触れることも発症の原因となることがあるため、個々の状況に応じた細かい配慮が必要である。

（調理実習等の食材、食べ物を扱う授業、活動、体育・部活動等運動を伴う活動、宿泊を伴う校外学習、課外活動、祭りやイベント等）

9 食物アレルギーに関する児童生徒への指導

他の児童生徒からも理解が得られるように、保護者の意向やプライバシーに配慮しながら、児童生徒の理解度や発達の段階に応じた以下のような指導が必要である。

- ・食物アレルギーを有する児童生徒自身が自らの原因食物を知っておく必要があるため、児童生徒の理解度に応じて、自己管理能力を育成する。
- ・誤って原因となる食品を飲食した場合、また、給食後に気分が悪くなったり、かゆみ等の症状が出てきた場合には、すぐに周囲の人に知らせる。
- ・当該児童生徒のアレルギー症状の発症を防ぐためには、原因食品を摂取しないよう、周囲の協力が必要である。
- ・食物アレルギーは好き嫌いによるものではなく、個人によってアレルギー反応の起こる食品やアレルギー反応の様子は違い、命に関わる反応を起こすこともあることを理解させる。
- ・学校での給食時間以外にも、校外学習や宿泊を伴う行事など、おやつや飲み物、宿泊先での食事等についても同じ配慮が必要であることを忘れず、お互いに気をつける。

10 個人情報管理

個人ファイルおよび名簿や一覧表の作成にあたり、以下のことに配慮し、管理と保管には十分に気をつけること。

- ・個人情報管理責任者を決定すること。

- ・ 保管場所を決定すること。（職員室の所定の場所に収納すること。）
 - ・ 名簿や一覧表は必要な者だけが所有し、管理には十分留意すること。
- ※個人情報管理については、各学校のマニュアル等に従うこと。

【食物アレルギー対応の手順例】

前月	・毎月、調理場は、①アレルギー対応確認表、②詳細献立表、③詳細な食品配合表等を作成する。①から③については、市栄養士および所属長（校長または所長）のチェックを受け、押印をもらう。 ↓ ・上記①から③は各学校を通じ保護者に配付する。保護者は食べられない料理等の内容を確認し、署名・押印のうえ、学校に返送する。 ↓ ・栄養教諭等は、学校ごとの食物アレルギー対応児童生徒一覧表等を作成し、学校に送付する。
朝	・学級担任および管理職、養護教諭等は、食物アレルギー対応食の提供有無についてアレルギー対応確認表等を用いて確認する。 ・食物アレルギー対応食の提供がある場合は、学級担任等はその旨を学級の児童生徒に周知する。 ・当該児童生徒が家庭から持参した弁当を受け取る。（例：弁当受け渡しチェック表で確認する。） ・職員室の決められた保管場所で、給食時間まで保管する。
給食直前	（自校給食の場合） ・校長は通常の検食と同様に食物アレルギー対応食の検食を行う。 （受配校の場合） ・校長、所長等の検食責任者は、通常の検食と同様に食物アレルギー対応食の検食を行う。 ・給食運搬パートまたは調理員は、調理場から届けられた食物アレルギー対応食を職員室まで運び、教職員等に手渡す。その際には、配送チェック表に受け渡した者・受け取った者の氏名を記載する。受け取った教職員は決められたスペースに置く。
給食時間	・当該児童生徒本人が、職員室まで家庭から持参した弁当、調理場から届けられた除去食・代替食を取りに行く。職員室で受け渡しをする職員は、アレルギー対応確認表等を用いて確認する。 ・学級担任等は、食物アレルギー対応食の提供有無について、アレルギー対応確認表等を用いて確認する。 ・食物アレルギー対応食には色違いのトレイ等を使う。当該児童生徒は食べられる給食について最初に配膳を受ける。 ・配膳時と喫食する直前に学級担任と当該児童生徒本人がアレルギー対応確認表等を見ながら確認する。 ・食物アレルギー対応食を喫食する日は、誤食の原因とならないように、給食のおかわりはしないよう指導する。
下膳 ・片付	・当該児童生徒の重症度によっては、原因食品が触れないよう（肌につくだけでアレルギー反応を起こす場合もあるため。）、下膳の際には全員が気をつける。 ・学級担任等は、食後の体調不良等がないか、経過を観察する。

4 学校給食における食物アレルギー対応について

1 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

新発田市の学校給食における食物アレルギー対応については、次のとおりとする。

- ・全ての原因食品を完全除去対応（「原因食物の完全除去」または「他の児童生徒と同じ給食」のいずれかの対応を原則）とする。
- ・学校給食で対応するアレルゲンは、卵、乳・乳製品、種実類、かに、えび、小麦、そばとする。なお、卵（鶏卵）については、加熱・非加熱で区分し、個別申請により除去対応する。
- ・代替食は主菜とデザートに対応する。副菜、汁物は除去食で対応する。
- ・主食のパンと麺は代替食の提供は行わず、家から持参してもらう。なお、給食費の返金はしない。
- ・牛乳は返金対象とし、代替は行わない。
- ・弁当対応の対象者は以下のとおり。ただし、下記以外にも学校給食での対応が困難と判断した場合は弁当対応とする。

- ・調味料、添加物、だしの除去が必要
- ・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。（コンタミネーションが不可等）
- ・多品目の食物除去が必要
- ・食器、調理器具の共用ができない
- ・油の共用ができない

（卵（鶏卵）の例外的対応）

学校給食では生卵は提供しないことから、卵（鶏卵）が原因食物であり、加熱卵も食べられない場合は、学校生活管理指導表にその旨医師の指示を記載するよう保護者を通じて依頼する。

（移行期間における措置）

調理場施設の設備、職員体制、食物アレルギー対応人数、食数などの状況から、十分に安全性の確保ができないと判断した場合は、3年程度、各調理場の実情に応じた対応を行うことも可能とする。

* コンタミネーションとは

食品を製造・調理する際に、原材料としては使用していないのにもかかわらず、意図せずごく微量、最終加工食品に混入（コンタミネーション）していること。

- ・同一工場、製造ライン使用によるもの

（例：うどんを製造している工場でそばも製造している）

- ・原材料の採取方法によるもの

（例：しらすやちりめんじゃこのようないわしの稚魚は網を用いて捕獲されるため、その際に

はえび・かにが混獲されることがある)

- ・えび、かにを補食していることによるもの

(例：魚の種類によってはえび・かにをエサとして食べている)

2 対応レベルとその実際

(1) 対応レベル

レベル	内容
レベル 1 (詳細な献立表対応)	給食の原材料を詳細に記した献立表を配付し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの(例 果物など)のみとし、調理されたものは除くことができないので適応しない。 例えばあさがアレルゲンの場合、あさりのスープのあさを自分で除いて食べることはできない。 詳細献立表の作成と配付は、レベル 2 以上の対応でも併せて提供する。
レベル 2 (弁当対応)	・一部弁当対応 除去食または代替食対応において、中心的献立であり、その代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ弁当を持参する。 ・完全弁当対応 食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参をする。
レベル 3 (除去食対応)	原因食物を給食から除いて提供する。調理の有無は問わない。調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供する。 (例) 飲用牛乳を提供しない、かき玉汁に卵を入れない。
レベル 4 (代替食対応)	除去した食物に対して何らかの食材を、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、代替して提供する。

(2) 食物アレルギー以外の理由で対応食を希望する場合

① 乳糖不耐症

飲用牛乳の停止のみ対応をする。学校は、保護者へ医師の診断書及び学校給食における特定食物対応依頼書(様式 3-7)の提出を求め、教育委員会へ写しを送付する。共同調理場の受配校の場合は写しを 2 部教育委員会へ送付し、教育委員会は、1 部を共同調理場へ送付する。面談は必要に応じて実施する。

② 服薬による食べ合わせを禁止されている食物

長期的な服薬により、食べ合わせで医師から禁止されている食物については対応する。学校が服薬状況を把握している児童生徒で、対応が必要な場合は、保護者に医師の診断書及び学校給食における特定食物対応依頼書（様式３－７）の提出を求め、写しを教育委員会へ送付する。共同調理場の受配校の場合は写しを２部教育委員会へ送付し、教育委員会は１部を共同調理場へ送付する。面談は必要に応じて実施する。

(3) その他

教職員については、食物アレルギー対応（除去および代替食等）は原則行わない。

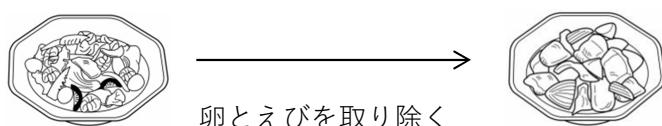
3 献立の作成と検討

(1) 献立作成上の工夫

安全な給食提供のため、献立表や料理名を工夫する。献立は、１食のうち食べられない献立が複数にならないよう、可能な限り食物アレルギーに配慮した献立を作成する。料理名は可能な限りアレルゲンとなる原材料が含まれていることがわかる料理名とする。

また、原因食物の異なる児童生徒が複数いる場合は、１つの料理について該当する原因食物をすべて除去した１つの除去食を提供する。

（例：八宝菜から、A 卵を取り除いたもの、B えびを取り除いたもの ２つを用意するのではなく、卵とえびを取り除いたものを用意する。）



(2) 使用頻度を検討する必要がある食品

・次の食材については学校給食では使用しない。

くるみ、落花生（ピーナッツ）、カシューナッツ、やまいも、ながいも、キウイフルーツ、生の魚卵、そば＊コンタミネーションに注意必要

・発症数の多い原因食物（卵、乳・乳製品、えび、かに）については、使用頻度や料理名を工夫する。（例：チーズ入りオムレツ、エビシューマイなど）

・加工食品は、添加物として原因食品が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮する。

（例：ちくわやさつま揚げなどの練り製品、ハムやベーコンなどの畜肉食品は、つなぎとして卵成分を含まないものを選定する。）

(3) 調味料、だし、添加物

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても基本的に除去しない。これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあると判断し、弁当対応を考慮する。(下記(4)参照のこと)

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

(4) 除去食対応の一例

食品名	献立名	具体的な対応
卵	卵スープ、かきたま汁	卵を入れる前に別鍋に取り分けて調味する。
	親子煮、卵とじ	卵を入れずに、使用している肉等のたんぱく質源の食品を多めに使用する。
	八宝菜、中華丼の具	うずらの卵を入れる前に別鍋に取り分けて調味する。
乳・乳製品	シチュー、チャウダー、クリーム煮	牛乳・乳製品を入れる前に別鍋に取り分けて調味する。
種実類	和え物、中華スープ、炒め物	種実類を入れる前に取り分けて調味する。
かに・えび	八宝菜、中華丼の具	えび・かにを入れる前に別鍋に取り分けて調味する。
小麦	ワンタンスープ	ワンタン（小麦使用）を入れる前に別鍋に取り分けて調味する。

(5) 弁当対応の対象

以下の（ア）（イ）に該当する場合は、安全な給食提供は困難であることから、弁当対応とする。

（ア） 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

a)調味料・だし・添加物の除去が必要

b)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

（注意喚起例）

・ 同一工場、製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」

・ 原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているしらすは、えび、かに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もの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

c)多品目の食物除去が必要

d)食器や調理器具の共用ができない

e)油の共用ができない

f)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

（イ）施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

※a)～f)に該当する場合、主治医にこれらの対応が必要であるか改めて確認することが望ましい。

（6）実施献立の共有

決定した献立表は、学校・調理場の関係職員・保護者と共有する。（確認方法については、16ページ「食物アレルギー対応の手順例」参照のこと）

（7）食品の選定および発注

物資選定委員会では、アレルギー対応食に使用する食材の選定および調達を行う。その際には、詳細な食品配合表を必ず確認するとともに、コンタミネーションが確認できる食品加工工場等の製造過程表があれば併せてチェックする。

決定した食材を発注する際には、詳細な食品配合表、メーカー・規格・数量に間違いがないか再度確認を行う。

4 給食提供―体制づくり―

（1）食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有

単独調理場の場合は、校内の対応委員会で決定した個別の取組プランについて、管理職は栄養教諭等や調理手に対応を指示する。

共同調理場の場合は、所長は栄養教諭等や調理手に対応を具体的に指示する。

(2) 調理器具や食器、食材の管理

① 調理器具や食器

対応食専用の調理器具を使用し、視覚的に分かりやすいように管理する。また、専用の個別容器や色分けされたトレー等を使用する。

② 食材

- ・対応食材は、主に物資選定委員会で決定されたものを使用する。
- ・対応食材は他の食材と区別して保管する。

(3) 調理担当者の区別化

作業を単純化するとともに、引き継ぎによるエラーを防ぐため、対応食担当の調理手を区別化する。調理手の人数が十分でない場合でも、対応食の調理作業を区別化して行えるような作業工程表を作成する（作成にあたってのポイントは以下のとおり）。

当日の対応食担当者が分かるように、他と異なるエプロンを着用し、区別化をして作業をする。

（作業工程表作成のポイント）

- ・必ず事前に作成すること。
- ・綿密な打ち合わせを行い、共通理解を図ること。
- ・一般食の作業工程表の中に対応食の作業工程について明記すること。
- ・いつ、どこで、誰が、何に気を付けて（混入・誤配等）作業するか明記すること。
- ・途中で取り分ける料理についても明記すること。

(4) 調理作業の区別化

対応食の調理作業を区別化するため、専用室または専用スペースを確保する。作業動線図には対応食の調理作業を明記し、事故を防止する。（作成にあたってのポイントは以下のとおり）。調理場内では、ホワイトボードに当日の作業工程や担当調理手を記載するなど、誰もが一目で分かる工夫をする。

また、調理をしている途中で対応食用に取り分ける等の作業の場合でも、作業動線図で区別化し、混入を防ぐ。

（作業動線図作成のポイント）

- ・必ず事前に作成すること。
- ・一般食の作業動線図の中に対応食の作業動線について明記すること。

- ・対応食の食材は、一般食の動線と分けて表示すること。
- ・対応食を調理する場所を明記すること。
- ・混入の可能性がある場所について明記し、注意を促すこと。

(5) 確認作業の方法、タイミング

あらかじめ、確認作業の方法（確認者、ダブルチェック、声出し、指さし確認等）やタイミングを決め、作業工程表に記載する。（配缶のとき、台車やコンテナに積み込むとき等）

(6) 実施における問題の報告

調理手は、調理場内で起こった事故およびヒヤリハット事例を含めて、すべての問題点を管理職や栄養教諭等に報告する。報告された内容については、全職員で問題点の検討および見直しを行う。また、他の調理場にも情報提供し、共有する。

5 給食提供－調理作業－

(1) 実施献立・調理手順等の確認

前日あるいは当日の朝、栄養教諭等と調理手でアレルギー対応作業も明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を用いて、いつ・誰が・何に気を付けて作業するかを事前に打ち合わせを行い確認する。調理指示書、作業工程表、作業動線図は普通食用のものと対応食用のものとを別に作成するのではなく、1枚で普通食、対応食にかかる作業が確認できるようものとする。

（確認項目）

- ・対応が必要な児童生徒
- ・除去、代替する食品と献立
- ・調理の担当者
- ・調理の手順（取り分けのタイミング等）
- ・使用する器具

(2) 対応食の調理手順

① 検収

検収担当者は、使用する食材や調味料を確認し、記録する。

（確認項目）

- ・納品された食材が発注した食材であるか。
- ・加工食品等は、メーカー、商品名、規格、数量、アレルギー情報等が合っているか。

② 調理作業

- ・対応食担当者は他の調理作業と違う色のエプロンを着用する。
- ・対応食担当者は、加工食品等のアレルギー情報を再度確認する。
- ・作業は調理指示書、作業工程表、作業動線図に基づいて行う。
- ・混入を防ぐため、区別された部屋や専用スペースで作業を行う。
- ・除去食を提供する場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認してから取り分ける。
- ・事前に決められた方法やタイミングでの確認を徹底する。(確認者、ダブルチェック、声出し、指さし確認等)
- ・学校給食衛生管理基準に基づき、調理中の温度確認および記録を保管、保存食の採取、検食を行う。

(3) 調理済みの食品管理

① アレルギー原因食品の混入防止

- ・調理指示書等をもとに誤調理がないか複数の調理手でチェックする。
- ・アレルギー対応食の個別容器には、学年・組・氏名、献立名と除去等の内容を記載したラベルを付ける。また、トレーの色を変えるなど、誤配・誤食の防止に努める。

② 配送・配膳

単独調理場の場合は、配膳を複数の調理手等で確認しながら行う。共同調理場の場合は、わかりやすい表示を心掛け、誤配送を防ぐ。コンテナに入れる作業は、複数の調理手等でダブルチェックをする。また、受配校との連携を密にし、受け取りの確認を誰がどのタイミングで行うのか事前に決めておく。

【打ち合わせから配送までの作業手順】

事前の打ち合わせ	●栄養教諭等は、調理手と、アレルギー対応作業も明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図等を確認しながら綿密な打ち合わせを行う。 (確認項目) ・対応が必要な児童生徒名 ・除去・代替する食品と献立 ・調理の担当者 ・調理の手順(取り分けのタイミング等)、声出し・指さし・ダブルチェックのタイミングと確認者 ・使用する器具など
↓	
検収	●検収担当者は使用する食材や調味料を確認し、記録する。 (確認項目) ・納品された食材は発注した食材であるか。 ・加工食品等はメーカー、商品名、規格、数量、アレルギー情報等が合っているか。
↓	
調理	●対応食担当者は、他の調理作業と違う色の専用エプロンを着用する。 ●作業は、調理指示書、作業工程表、作業動線図に基づいて行う。 ●混入を防ぐために、専用室または専用スペースで作業を行う。 ●除去食を調理する場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認してから取り分ける。 ●一般食同様、学校給食衛生管理基準に基づき、調理中の温度確認および記録を保管する。
↓	
保存食採取 検食	一般食同様、学校給食衛生管理基準に基づき、保存食(50g)の採取および検食を行う。
↓	
配送・配膳	調理後から配送(配膳)までの間、アレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように、複数の調理手で確認を行う。 【単独調理場の場合】 ・対応食は色違いのトレイ等に盛り付け、学年・組・児童生徒名・献立名・アレルギー等の内容を記載した名札を付けて配膳する。 【共同調理場の場合】 ・配送先を間違えないように、コンテナには配送チェック表を貼り付ける。 ・専用容器に入れた対応食に、学校名、学年・組・児童生徒名・献立名・アレルギー等を記載した名札を付ける。対応食用カゴ(またはトレイ)に、専用容器と色違いのトレイ等をまとめる。 ・配送校についたら、対応食用カゴ(またはトレイ)と配送チェック表を職員室まで運び、配送チェック表には受け渡す者と受け取る者の氏名を記載する。

6 給食費の取り扱い

食物アレルギー対応を行った場合の学校給食費については、次の通り取り扱うこととする。

給食対応	学校給食費の取り扱い
給食を停止し、弁当を持参する場合	徴収しない。
牛乳を中止する場合	牛乳中止回数分の牛乳返金額を返金する。 <u>牛乳単価×中止回数分×消費税率</u> ※少数点以下切り捨てとする
献立によって対応食（除去食・代替食）を提供する、または、一部弁当を持参する場合	返金や追加徴収は行わない。