

保 護 者 様

足立区教育委員会

学校給食における食物アレルギー対応について

日頃より、学校給食における円滑な運営にご理解とご協力をいただき感謝申し上げます。

足立区教育委員会では、小・中学校の給食における食物アレルギー等への対応について、統一的な考え方にそって下記のとおり対応しておりますので、ご理解とご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

記

1 対象者決定基準

次の二つの基準に合う場合に対応します。

- (1) 医師により食物アレルギーと診断され、**学校生活管理指導表が提出**されている。
- (2) 学校給食のなかで、除去食の提供が可能である。

2 対応内容

- (1) **除去食※のみ**の対応とし、代替食は行いません。除去対応ができない場合は、家庭から弁当を持参していただきます。家庭からの弁当の保管・提供に関しては、学校からの説明を受け、確認していただきます。(家庭からの弁当は手を加えずに提供することになりますのでご理解願います。)
※除去食：献立で使用する食材から、アレルギーの原因となる食材を除いて提供すること。
- (2) 除去対応をする場合は、誤食を防ぐため、全ての給食において「おかわり」ができません。
- (3) 原則として除去する食材の代金は返金いたしません。ただし、飲用牛乳を除去する場合は、単価が明確なため、牛乳代のみ返金いたします。

3 注意・確認事項

- (1) **給食食材について**・・・給食では「給食使用食材一覧」の食材を使い、**果物以外は全て加熱**します。生で食べた時のみアレルギー症状が出る場合は、果物以外は除去不要となります。幼児期から食べたことのない食品については、主治医と相談し、必要に応じて食物負荷試験を受けることをおすすめします。
- (2) **微量混入について**・・・学校給食食材の製造においては、同一ラインでアレルギー食材を扱っている場合もあり、微量混入を完全に防止できない食材があります。微量でも除去が必要な場合は、家庭からの代替食(弁当)を持参していただくこととなります。
(例) ●製麺工場でそばの製造・卵の使用
●パン工場での卵・ナッツ・ごま使用
●しらす(ちりめんじゃこ)に、エビ・カニ等の甲殻類の混入
- (3) **除去対応の複雑化防止**・・・除去食材の異なる児童生徒が在籍している場合、誤配膳等の事故を防ぐため、食べられる食材でも除去を行うことがあります。(例えば中華丼の時、卵だけの除去児とエビだけの除去児がいた場合、どちらも卵とエビを除去した中華丼を提供することがあります。)
- (4) **アレルギーの体制づくり**・・・除去していない給食を間違えて食べることのないよう体制づくりを行ってまいります。ご家庭でも献立内容を親子で確認し、誤食を防ぐように指導願います。除去していない給食を食べてしまった時には、職員が病院に搬送することもありますので、アレルギー事故の危険性についてもお子さんに伝えるようお願いいたします。

給食使用食材一覧

給食では以下の食材などを使います

学校給食では果物及び一部の食品（ヨーグルト・マヨネーズ・飲用牛乳等）以外、食材を加熱調理して提供します。

※生たまご・半熟卵・生のやまいも（とろろ）などは提供しません

		食材名
卵類		鶏卵・うずら卵 マヨネーズ・中華麺・パン・ハム・ソーセージ・魚練り製品・春巻きの皮、フライ
牛乳・乳製品		牛乳・ヨーグルト・チーズ・生クリーム・バター・マーガリン パン・脱脂粉乳・乳酸菌飲料・コーヒー牛乳などの乳飲料・チョコレート、ルウ
穀類	小麦	小麦粉・パン・めん類・皮製品（餃子、シュウマイ、春巻き）麩・ちくわぶ・ルウ・フライ 豆板醤・テンメンジャン・トウチジャン・コチジャン
	その他穀類	米・大麦・ライ麦・コーンスターチ
豆類	大豆	大豆・豆乳・豆腐・油揚げ・がんもどき・おから・納豆・きなこ・大豆もやし・枝豆・大豆油（調味料）しょうゆ・みそ・豆板醤・テンメンジャン・トウチジャン・コチジャン
	その他豆類	小豆・いんげん豆・えんどう豆・そら豆・ひよこ豆・レンズ豆・もやし（緑豆）・緑豆春雨
ピーナッツ種類		ピーナッツ・ピーナッツ油 ごま・ごま油・ラー油・七味・テンメンジャン アーモンド・アーモンドエッセンス・クルミ・カシューナッツ・ピスタチオ・ココナッツ・ナタデココ・コーヒー・チョコレート・栗
甲殻類貝類		エビ・カニ・イカ・タコ・アサリ・ホタテ・キムチ・オイスターソース
果物類		りんご・柑橘類・キウイ・パイナップル・もも・バナナ・ブルーベリー・ぶどう・レーズン・さくらんぼ・プラム・びわ・プルーン・メロン・すいか・梨・マンゴー・チャツネ
肉類		鶏肉・豚肉・牛肉・ハム・ソーセージ・ベーコン
魚類		魚全般・サバ・いわし・かつお節・ツナ・しらす（ちりめんじゃこ） かまぼこ・ちくわ・はんぺん
魚卵		たらこ・子持ちカレイ・丸ごと食べる小魚（ししゃも、わかさぎ、ハタハタ等）
野菜		やまいも・ながいも・さといも・じゃがいも・たけのこ・ごぼう・ふき・なす・ほうれんそう トマト・きぬさや・さやいんげん・とうもろこし

★調味料・だし・添加物について

症状誘発の原因となりにくい下記の食品や1回あたりの使用量が少ない調味料については、基本的に除去を行いません。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を意味するため、**弁当対応**となります。

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

食物アレルギー対応の確認書

児童・生徒の安全のために、記入後、提出していただきますようお願い申し上げます。

記入日 年 月 日

年 児童・生徒氏名^{ふりがな}

電話番号：

在籍幼稚園・保育園・小学校名

1 食物アレルギーが、 ①あります ②ありません（質問は以上です）

2 「あります」と答えた方は、以下の質問にお答えください。

(1) アレルギー症状が出る食材名と家庭での対応状況、微量混入時の反応を教えてください。

※給食で使用する食材については、別紙《給食使用食材一覧》をご確認ください。

食材名	家庭での対応状況	微量混入 (症状が出る場合に○)



食品の製造過程においてアレルギー物質が微量混入する可能性があります。微量でも症状が出る場合は、給食での対応が困難となりますので、弁当の持参をお願いします。

(2) 学校給食において、対応を希望されますか？（どちらかに○をしてください）

①希望する 別途、提出書類が必要となります。

②希望しない（理由： _____ ）

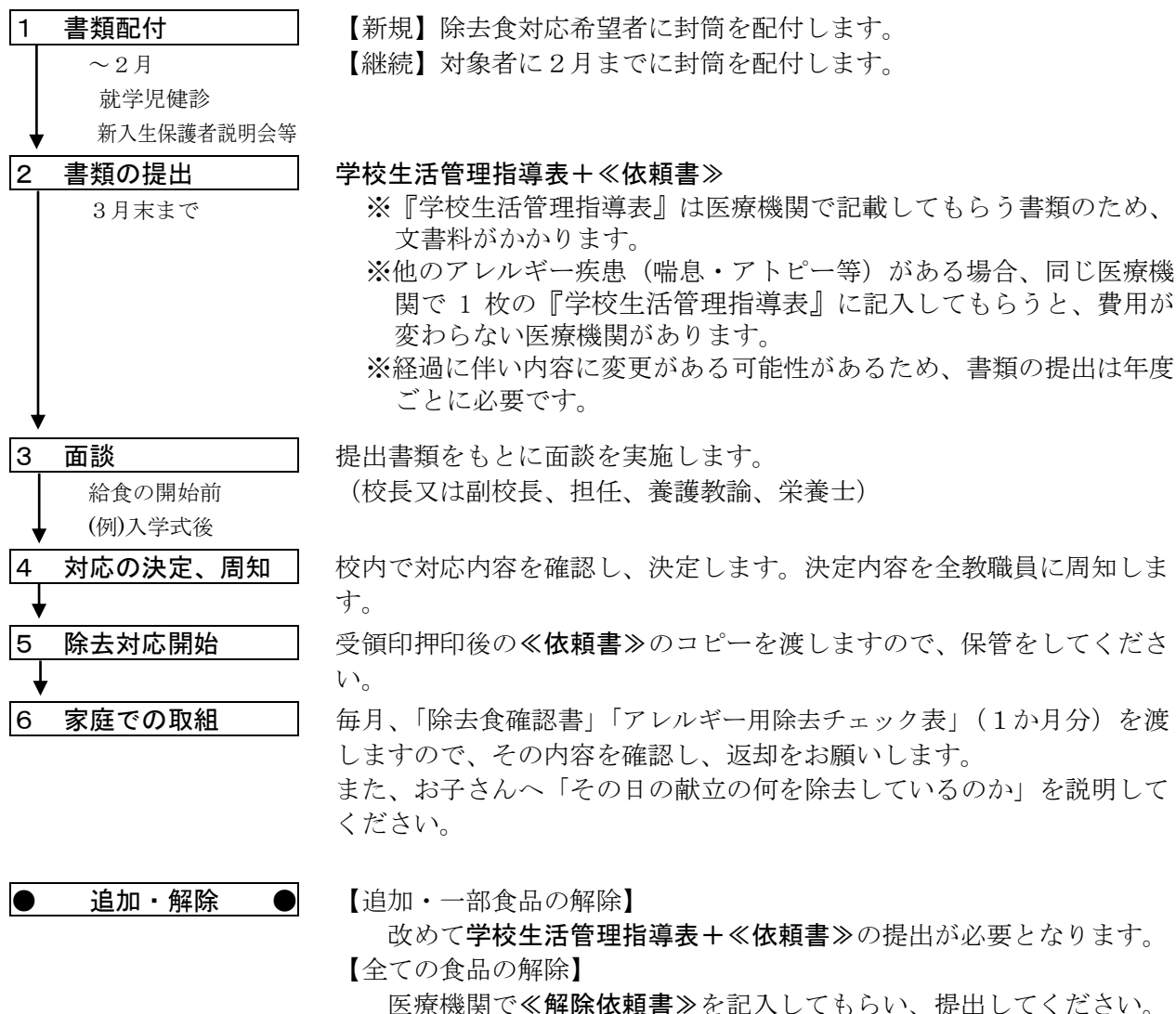
(3) アナフィラキシー症状をおこしたことはありますか？ ①あり ②なし

(4) 医療機関からエピペンや薬を処方されていますか？ ①あり ②なし ③今後予定

ご協力ありがとうございました。

食物アレルギー除去食の対応までの流れについて

1 対応の流れ



2 お願い

不必要に食材を除去することは、児童生徒の成長の妨げになります。幼児期から食べたことの無い心配な食材や年齢と共に有症率が下がる卵・牛乳等は医療機関において食物負荷試験を受けることをおすすめします。家庭でお試しいただく場合は、主治医と相談の上で慎重に行ってください。

（参考） 食物負荷試験を実施している医療機関一部紹介 ※問合せをしてから受診してください

医療機関名	住 所	電話番号
医療法人社団 洪泳会 東京洪誠病院	東京都足立区西新井栄町 1-17-25	03-5888-9880
東京女子医科大学 東医療センター 小児科	東京都荒川区西尾久 2-1-10	03-3810-1111
東京慈恵会医科大学 葛飾医療センター	東京都葛飾区青戸 6-41-2	03-3603-2111
昭和大学病院 小児科	東京都品川区旗の台 1-5-8	03-3784-8000
国立成育医療研究センター	東京都世田谷区大蔵 2-10-1	03-3416-0181
東京都立小児総合医療センター	東京都府中市武蔵台 2-8-29	042-300-5111
国立病院機構 相模原病院 小児科	神奈川県相模原市南区桜台 18-1	042-742-7467