

諏訪市学校給食における食物アレルギー対応基本方針概要版

諏訪市の基本方針策定の考え

諏訪市では、学校給食は「食育」を推進するためにも、重要な教育の場として、自校方式による給食提供を行っており、今後もこの考え方を基本として給食提供を行ってまいります。

その上で、文部科学省から示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」と、長野県教育委員会から示された「学校におけるアレルギー対応の手引き」を参考に、「諏訪市学校給食における食物アレルギー対応基本方針」を定め、すべての児童生徒にとって学校給食が安全かつ楽しい時間となるよう学校、教育委員会、関係機関が相互に連携し対応してまいります。

そのためにも、安全性を最優先し、食物アレルギー事故発生防止のため、人員・施設設備等の状況も踏まえ、**原因食物の除去を基本とし、代替食対応を実施しないこととします。**

学校給食における食物アレルギー対応指針 6つの大原則

— 諏訪市学校給食における食物アレルギー対応基本方針 —

1. 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、**「安全性」を最優先**する。
2. **食物アレルギー対応委員会等を校内に設置**し、児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約するなど組織的に対応する。
3. 医師の診断による「**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。
4. 安全性確保のため、**原因食物の除去対応（提供するかしらないか）を原則**とする。
5. 学校の施設設備、人員等を鑑み**無理な（過度に複雑な）対応は行わない**。
6. 教育委員会は、食物アレルギーについて**一定の方針を示す**とともに、各学校の**取組を支援**する。

学校給食の変更点

多段階対応

これまでの学校給食におけるアレルギー対応では、個々の状況に応じて、例えば牛乳アレルギーの場合では、
1)完全除去、2)少量可、3)加工食品可、4)牛乳を利用した料理可、5)飲用牛乳のみ停止など、様々な状況に応じた対応をしてきました。

しかしこれに対応すると、業務は複雑、煩雑となり負担が増えるばかりか、**事故の温床にもなってきます。**

二者択一 原因食物の除去を基本

このため、学校給食におけるアレルギー対応では、二者択一、つまり完全除去か、他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する、どちらかで対応し、多段階による対応は行いません。ただし、例外として、原因食材が中心献立・主菜または食育の観点から必要性のある場合には、代替食品を補います。（例として、行事食、伝統食など）

● 弁当対応について

次に該当する場合は、安全な給食提供が困難であり、弁当対応を考慮します。

1. 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の表示がある場合についても除去指示がある。
 - 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
2. 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合