

令和 7 年 2 月 13 日

保護者各位

文京区教育委員会

アレルギー疾患等の対応について

文部科学省の調査により、学校には、アレルギー疾患のお子さんが多く通われていることが明らかになっております。アレルギー疾患を持ったお子さんの学校生活をより安心して安全なものとするため、学校では、お子さんのアレルギー疾患について詳しい情報を把握する必要があります。つきましては、食物アレルギーやぜん息等、何らかのアレルギー疾患により、医師の指導のもと、学校生活において管理・配慮が必要な児童・生徒の保護者の方は、下記のとおり手続きを進めますので学校にお申し出ください。

記

- ① 保護者の申し出を受け、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」、及び必要に応じて「アドレナリン自己注射薬（商品名：エピペン）所持について」を配布しますので、必ずご提出をお願いします。学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）については、主治医の先生等に記載をお願いしてください。
- ② 対応開始前に、校長又は副校長及び実務者（担任、養護教諭、栄養教諭、栄養職員等）が面談を行い、提出書類の確認を行います。
- ③ ご提出書類に基づき、アレルギー対応についての検討を行います。
- ④ 対応内容について保護者の方に確認、了解をいただき、学校の状況に応じた対応を行います。

なお、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）は、医療機関によっては**文書料が有料となる場合があります**ので、予めご了承くださいませようお願いいたします。

また、症状は毎年変化することがあります。継続して管理・指導が必要な場合は、内容が同じでも毎年学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）を提出してください。

# 学校給食における食物アレルギー対応



食物アレルギー対応は、安全性を最優先とする給食の提供をするため、原因食物の完全除去<sup>※1</sup>対応を基本としています。

(ただし、乳アレルギーのみ、原因となる食物を飲用牛乳とその他の乳類に分けて対応します。)

また、1つの料理に除去対応食は1種類とするなど、複雑な対応は行わないように配慮しています。

## ※1 完全除去

そのアレルゲン食品をすべて除去するという方法。

例えば、申請された原因食物が卵の場合、卵そのものだけではなく、つなぎに卵を使ったハムやベーコン、卵を使ったパンなど、卵が少しでも使われている食品はすべて除去し、唐揚げや天ぷらも卵を除いた衣を作って揚げるなど、卵を完全に除去して提供します。



●乳を除く食物は、「完全除去対応」＝提供するかしないか、二者択一の対応。

●乳アレルギーの場合は、

①飲用牛乳を含む乳製品と乳が含まれる食品全てを除去する完全除去対応

②飲用牛乳のみ除去対応

という、二通りの対応方法があります。

飲用牛乳の代わりにお茶の提供を希望する場合は、別途申請書（「飲用牛乳辞退及び代替飲料申請書」）の提出が必要です。



**完全除去対応を基本とすることで、  
学校給食における食物アレルギー対応全体の  
安全性の向上につなげています。**



## 【食物アレルギー対応の申請にあたって】

学校給食における食物アレルギー対応を希望する場合は、正しい診断に基づく「学校生活管理指導表」の提出をお願いします。

正しい診断方法として、食物経口負荷試験が挙げられます。食物経口負荷試験を受ける場合には、必ず病院で行ってください。食物経口負荷試験を実施している病院は食物アレルギー研究会のサイトで検索することができます。[\(http://www.foodallergy.jp/\)](http://www.foodallergy.jp/)

ご提出いただいた内容をもとに保護者と対応を確認します。

## <具体的な対応>

### 【乳アレルギー対応①】

- 飲用牛乳を含む全ての乳製品にアレルギーがある。

飲用牛乳は除去対応



「牛乳とぶどうの二色ゼリー」は牛乳を除去して調理し、提供



給食で提供されるパンには脱脂粉乳が配合されているので、除去対応



牛乳・乳製品及び乳が含まれる食品を全て完全除去

主食であるパンも除去対応となるため、家庭から持参するなどの対応を考慮します。



飲用牛乳の代替品としてお茶の提供を希望する場合は、別途申請が必要です。

### 【乳アレルギー対応②-A】

- 牛乳は全く飲めないが、クリームシチューやミルクゼリー等、調理に使う牛乳やチーズ等は食べられる。

飲用牛乳は除去対応



牛乳とぶどうの二色ゼリーは食べられるので通常食を提供



給食で提供されるパンには脱脂粉乳が配合されているが、食べられるので提供



飲用牛乳のみ除去対応



飲用牛乳の代替品としてお茶の提供を希望する場合は、別途申請が必要です。

### 【乳アレルギー対応②-B】

- 牛乳は 50cc なら飲める時もあるが、その日の体調によって不安があり、児童生徒本人の自己管理能力にも不安がある。よって、飲用牛乳のみ除去、代替品のお茶の提供を希望したい。  
クリームシチューやミルクゼリー等、調理に使う牛乳やチーズ等は食べられる。

飲用牛乳は除去対応



牛乳とぶどうの二色ゼリーは  
食べられるので通常食を提供



給食で提供されるパンには脱脂粉乳が  
配合されているが、食べられるので提供



飲用牛乳のみ除去対応



飲用牛乳の代替品としてお茶の提供を希望する場合は、別途申請が必要です。

### 【乳アレルギー対応をしない例】

(※乳アレルギーがあるが、摂取量等を自己管理することを前提に、学校での対応をしないケース)

- 牛乳は 50cc なら飲めるので、成長期に必要なたんぱく質やカルシウムの補給のために、飲用牛乳除去は希望しない。通常通り飲用牛乳提供を希望。クリームシチューやミルクゼリー等、調理に使う牛乳やチーズ等も食べられる。

飲用牛乳を提供



牛乳とぶどうの二色ゼリーは  
食べられるので通常食を提供

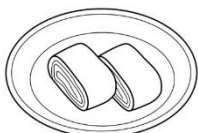


通常食対応

### 【卵アレルギー対応の例】

- 卵焼きも、衣やつなぎに使う卵も食べられない。
- 卵焼きは食べられないけれど、バターロールに使う少量の卵は大丈夫。

卵焼きは除去対応



かきたま汁の卵を除去して提供



バターロールには卵が含まれているので除去



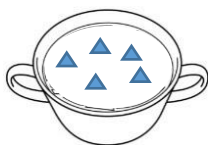
卵を完全除去

卵の使用量に関係なく、卵を完全除去する対応とします。  
主食であるパンも除去対応となるため、家庭から持参するなどの対応を考慮します。

### 【複数のアレルゲンが1つの料理に含まれる例】

- ある日の料理が「えびと卵のスープ」で、えびと卵、それぞれについてアレルギー除去が必要な児童生徒がいる場合

えびと卵の両方を除去したスープ



1つの料理に対して、1種類の除去食を提供

### 調味料・だし・添加物について

特に医師の指示がない限り、基本的に除去の必要はありません。  
これらについて対応が必要な児童生徒は、弁当対応を考慮します。