

平成 28 年 1 月 25 日

保護者 各位

文京区教育委員会

教育推進部長 久住 智治

(公印省略)

平成 28 年度からの文京区立小・中学校（園）における 給食等の食物アレルギー対応について

学校給食における食物アレルギーについては、文部科学省監修の「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づく対応をすることとされています。

しかしながら、平成 24 年 12 月に食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了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、文部科学省ではこうした事故を二度と起こさないよう、平成 27 年 3 月に「学校給食における食物アレルギー対応指針」を作成しました。この指針を踏まえ、文京区では「文京区立小・中学校におけるアレルギー疾患への対応てびき」を改訂し、原因食物の完全除去対応に方針を改めました。

今回の改訂による基本的方針、平成 28 年度からの主な変更点は下記のとおりです。文部科学省の資料、文京区の資料をあわせてご覧いただき、ご理解ご協力いただけますよう、よろしくお願いいたします。

記

1 基本的方針

- ・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」を基本とし、より安全性を重視した対応とするため、原因食物の完全除去対応を原則とします。
- ・「学校生活管理指導表」の提出を必須とします。
(提出のない場合はアレルギー対応を行いません。)

2 主な変更点

学校給食においては、個人の状況に応じて原因食物の除去の程度に段階を設けていましたが、より安全な給食を提供することを目的として、文部科学省の対応指針に沿って、完全除去対応を原則とします。

3 参考資料

① 「文京区立小・中学校におけるアレルギー疾患への対応のてびき（改訂 3 版）」

文京区ホームページ>子育て・教育>教育>学校教育（幼稚園・小学校・中学校）>学校保健に関すること からご覧いただけます。（1 月下旬掲載予定）

② 文部科学省のページ「学校給食における食物アレルギー対応について」

(http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm)

上記文京区のページからリンクしておりますので、「学校給食における食物アレルギー対応指針」、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」もご覧いただけます。

担当 教育推進部学務課給食担当 上田
電話 03-5803-1299

平成28年度からの学校給食における食物アレルギー対応

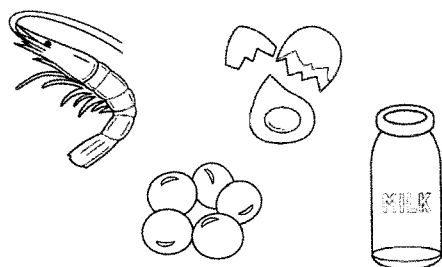
これまでの食物アレルギー対応は、対象児童生徒のアレルギー状況や給食調理体制などを考慮して、料理ごとに食べる料理と食べない料理を決め、原因食物が同じ場合でも、個別の対応をしてきました。

しかしながら、調理や配膳が煩雑となり、結果として誤食事故の危険性を上げることにつながっていました。



これまでも、安全性を優先し、給食の提供をしてきましたが、平成28年度からは、**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※1**対応を原則とします。

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。

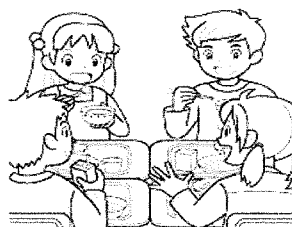
例えば、申請された原因食物が卵の場合、卵そのものだけではなく、つなぎに卵を使ったハムやベーコン、卵を使ったパンなど、卵が少しでも使われている食品はすべて除去します。また、ケーキや揚げ物の衣は、卵を除去して提供します。



- 「完全除去対応」＝提供するかしないか、二者択一の対応。
- 複雑な対応は行わない。



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



【食物アレルギー対応に伴う給食費の取り扱い】

「完全弁当対応※2」をして給食を停止した場合のみ、1ヶ月単位で判断し返金します。

「一部弁当対応※3」扱いの場合返金はしません。

※2 給食を全く食べず全て自宅から持参する対応のこと。

※3 食べられない一部のメニュー（主食や果物等）の代わりに部分的に自宅から弁当を持参する対応のこと。

<具体的な対応の変更点>

【牛乳の例】

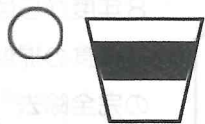
200ccの牛乳は飲めないけれど、調理に少量使うのはOKという学校生活管理指導表を提出

27年度までの対応

200ccの牛乳は
除去対応



牛乳とぶどうの二色ゼリーは
食べられるので提供



28年度からの対応

200ccの牛乳は
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



牛乳・乳製品を完全除去

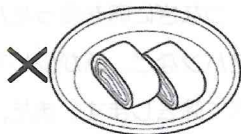
牛乳・乳製品を完全除去する、と一律に対応します。

【卵の例】

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OKという学校生活管理指導表を提出

27年度までの対応

卵焼きは除去対応

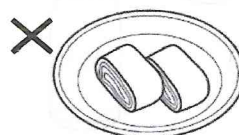


バターロールに含
まれている卵は少
量なのでOK



28年度からの対応

卵焼きは除去対応



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

卵を完全除去する、と一律に対応します。

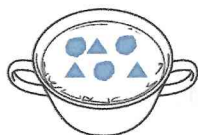
主食であるパンも除去対応となるため、家庭から持参するなどの対応を考慮します。

【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

27年度までの対応

えびを除去した
スープ



× えび

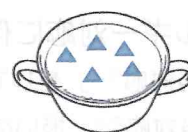
卵を除去した
スープ



× 卵

28年度からの対応

えびと卵の両方を除去
したスープ



× えび
× 卵

1つの料理に対して、一律の除去食

対応を単純化します。