

吉田町・牧之原市（榛原地区）
学校給食における
食物アレルギー対応指針

令和7年4月

吉田町教育委員会
牧之原市教育委員会

目次

1 基本方針・・・P1

- (1) 実施基準（対応者の絞り込み） P2
- (2) 調理場における対応内容 P3-5
- (3) 給食費の取り扱い P5

2 役割について

- (1) 家庭の役割 P6
- (2) 学校の役割 P6
- (3) 調理場の役割 P7
- (4) 市町教育委員会の役割..... P7-8

3 対応の流れ

- (1) 対応申請の確認から対応開始まで P9-10

1 基本方針

食物アレルギー対応の基本的な考え方

学校給食では、食物アレルギーを有する児童生徒も他の児童生徒と同様に、楽しい給食の時間を過ごすことができるように、家庭、学校及び共同調理場が十分連携をとり、安全かつ確実に給食を食べられるように配慮します。

学校教育全体を通じて、食物アレルギーを有する児童生徒への配慮等を含むアレルギーについて基本的な理解を促す指導を行うとともに、アレルギーを有する児童生徒が、将来にわたって「食」を選択する力を習得することができるよう、食育の観点から対応方法を決定します。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 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、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、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。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等は、食物アレルギー対応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。

文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」より

(1) 実施基準

○ 以下のすべてを満たす児童生徒に対し、対応を実施する。

- 医師の診断により、食物アレルギーと診断されていること。
- 原因食物（アレルゲン）が特定されており、学校生活管理指導表により、医師から対応が指示されていること。
- 定期的に受診し、評価を受けていること（年1回以上実施）。
- 家庭において、当該原因食物の除去を行っている、または医師の指示に基づいて食事療法を行っていること。
- 病院食のような治療を目的とした食事ではなく、学校給食の中での取り組みで対応可能と考える範囲で対応すること。
- 保護者の判断に応じて、家庭から弁当を持参してもらう場合もあることについて承諾を得ること。

<留意点>

- 上記により、学校での取り組みについて判断が難しい場合は、関係者の意見を聞き適切な判断をする。
- 保護者の求めるままに実情に合わない対応を行うことは、かえって事故を招く危険性をはらんでいます。学校給食のアレルギー対応は、あくまでも医師の診断と指示に基づいて行うものであり、保護者の要望によって行うものではありません。また、家庭での対応以上の対応を学校給食では行いません。

(2) 調理場における対応内容

○ 原因食物については学校生活管理指導表に記載のある食品のみとする。

○ 対応レベルは、レベル1、レベル2を基本とする。

学校給食における食物アレルギー対応で最優先すべきことは“安全性”であるため、レベル3及びレベル4は行わない。

対応レベル（参考）

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事前に配布し、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）以外、調理されると除くことができないので適応できない。

詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。

レベル2（弁当対応）

一部弁当対応

除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつ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部分的に弁当を持参する。

完全弁当対応

食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。

レベル3（除去食対応）

広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。

【例】飲用牛乳や単品の果物を提供しない 等

本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。

【例】かき玉汁に卵を入れない 等

レベル4（代替食対応）

広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」より

○ 対応品目

表示が求められている特定原材料及び、特定原材料に準ずる28品目について対応とする。但し、各家庭から申請があった場合は、状況に応じて対応を行う場合もある。

○ 弁当対応の考慮対象について

以下に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、完全弁当対応とする。

極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- ・調味料、だし、添加物の除去が必要
- ・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。
- ・多品目の食物除去が必要
- ・食器や調理器具の共用ができない
- ・油の共用ができない
- ・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

*注意喚起例

- ・同一工場、製造ライン使用によるもの
「本製品工場では〇〇（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。」

文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」より

○ 調味料、だし、添加物について

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、添加物及び注意喚起表示のある食品については、基本的に対応しない。これらについて対応が必要な児童生徒等は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味し、安全な給食提供が困難なため弁当対応を考慮する。

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
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

○ 飲用牛乳の取り扱いについて

弁当持参の場合も基本的に飲用牛乳は提供する。

(3) 給食費の取り扱い

- 基本的に徴収した給食費から返金を行う。返金額については、以下のとおりの取り扱いとする。

対応の種類	・1食提供 ・1部弁当持参	飲用牛乳停止	飲用牛乳のみ提供	完全弁当 (給食提供無)
1食あたりの返金額	返金無	牛乳代	1食単価－牛乳代	1食単価

2 役割について

(1) 家庭の役割

○ 確実な食物アレルギー対応のために

- 必ず年1回以上病院を受診し、最新の学校生活管理指導表を学校へ提出する。
- 食物負荷試験により、子どものアレルギー状況を適切に把握する。
- 最新の状況を学校や調理場と共有するため、年1回以上学校との面談を行う。
- 家庭でアレルギー対応に関する書類の確認を行う。

○ 安全な食物アレルギー対応のために

- アレルギーの状況について子どもとよく話し合い、子どもの自己管理能力の育成に努める。
- 対応食品のある日は、家庭で子どもと対応内容について確認を行う。
- 対応を安全かつ確実に進めるため、学校・調理場への提出書類は期限を守る。

(2) 学校の役割

○ 食物アレルギー対応委員会の設置

- 校長を責任者とし、関係職員で組織する。
- 校内の食物アレルギーに関する調査・管理・決定等を行う。
- 校内での緊急時対応マニュアルの整備・周知を行う。
- 面談における確認事項を決定し、個別面談を確実にを行う。

○ 安全・安心な給食時間のために

- 組織で対応し、学校全体で取り組む。
- 全職員で情報共有を行う。
- 誤食、誤飲防止のための給食時間における配慮やルール作りをする。
- 関係各所（保護者、学校間、主治医、校医、消防機関等）との連携を行う。
- 学級内の児童生徒並びに保護者へ当該児童生徒の食物アレルギー情報を提供することについての了解を得る。

(3) 調理場の役割

○ 給食対応のための環境整備

- ・アレルギー食品混入防止のための献立内容の工夫に努める。
- ・ヒューマンエラーを防止するための人員の配置及びルール作りに努める。
- ・施設設備の充実に努める。
- ・改善が必要な場合は設置者に申し出る。

○ 調理員啓発のための研修と自覚喚起

- ・調理員が安全な対応食を提供できるよう研修会等を実施すること。
- ・アレルギー食品混入や誤配膳防止のために行うべきことの共通理解を図る。

○ 学校との連携

- ・学校と密接に連携し、安全・安心な給食提供のために必要な措置を講じる。

(4) 市町教育委員会の役割

○ 学校における食物アレルギーへの支援

- ・学校における食物アレルギー対応に関し、学校の対応状況を把握し、学校を支援する。

○ 医療機関（医師会）及び消防機関との連携体制

- ・食物アレルギー対応充実のため、医療機関・消防機関との連携を図る。
- ・関係機関と指針や学校生活管理指導表の運用について共通理解を図る。

○ 研修会の実施及び研修機会の確保

- ・食物アレルギーに関する校内研修の実施をすすめ、研修の受講時期や時間確保について、管理者に働きかける。

○ 食物アレルギー対応の充実のための環境整備及び支援

- ・調理場の施設設備及び調理機器・器具等の整備、必要な人員の配置等を行う。

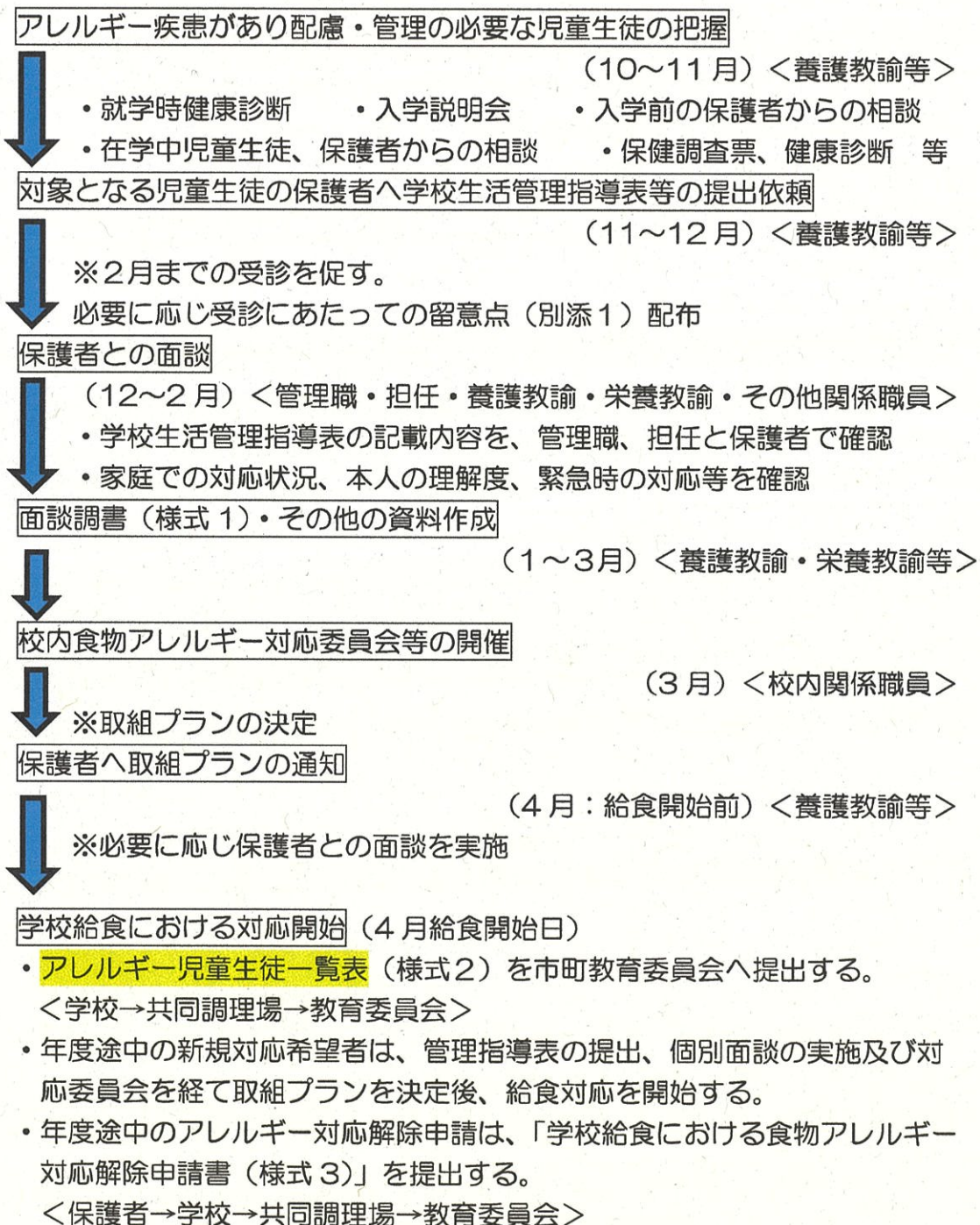
○ 専門的に相談できる体制の構築

- ・保護者に対して専門医療機関や食物アレルギー対応に関する情報を提供する。
- ・必要に応じて不安を解消するケアを行うことや除去食で不足する栄養素など、家庭で適切な生活が送れるように、関係機関との連携をサポートする。

3 対応の流れ

(1) 対応申請の確認から対応開始まで（フローチャート）

○ 対応決定までの流れ



○対応決定後の流れ（毎月の流れ）

給食におけるアレルギー対応関係書類の作成＜栄養教諭等＞

↓ 詳細献立表・加工食品の原材料表、食物アレルギー対応力カレンダー等を作成・配布

保護者による対応方法の記入＜保護者＞

↓ 保護者は配布書類を確認し、食物アレルギー対応力カレンダーに対応方法を記入し、署名後、期日までに学校へ提出。
※提出がない場合、安全確保のため、給食の提供を取りやめることもある。

学校による対応方法の確認＜管理職・担任・養護教諭・給食担当職員等＞

↓ 食物アレルギー対応力カレンダーを確認し、保護者の記載内容を元に対応を決定。
※記載内容に不備があれば保護者へ連絡する。

学級での対応＜担任＞

【担任】

- ・学級の児童生徒等全員がアレルギー疾患について理解するよう指導し、アレルギー食品を含む献立を食べることがないように、また、他の児童生徒が食べることを勧めないように徹底する。（例：学級の児童生徒等に誤食は命に関わることを理解させる。）
- ・担任不在の時も対応できるよう全職員に周知する。（例：アレルギー対応表をクラスに掲示）

【担任→アレルギー対応者】

- ・食物アレルギー対応表を用いて、毎日の給食時に対応内容を確認する。
- ・給食準備から片付けまでアレルギー食品（食器等）に触れないように配慮する。

（持参した対応食がある場合は、本人が取り扱い、「いただきます」の挨拶後に、容器を開ける。気候等に合わせ適切に保管する。）

- 別添資料（参考）

【別添1】 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出について（保護者宛）

- 様式（参考）

【様式1】 取組プラン（食物アレルギー・アナフィラキシー）

【様式2】 食物アレルギー対応児童生徒一覧表

【様式3】 学校給食における食物アレルギー対応解除申請書

- 参考資料

学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）

学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン

（公益財団法人日本学校保健会）

吉田町・牧之原市（榛原地区）
学校給食における
食物アレルギー対応指針

吉田町・牧之原市教育委員会
2025年4月