


## 富津市学校給食の食物アレルギーの対応



富津市では、食物アレルギーを有する児童生徒にも安全な給食を提供するため、学校や給食共同調理場において可能な範囲で食物アレルギー対応を行っています。詳細については下記のとおりとなります。

富津市教育委員会学校教育課 共同調理場 Tel 0439-29-5512

### 食物アレルギーの基本方針

- 1 食物アレルギーを有する児童生徒に給食を提供する場合は、安全性を最優先とします。給食施設・設備、人員等を踏まえて、無理または過度に複雑な対応は行いません。リスクを伴う対応（少量ならば使用可能、加熱ならば使用可能などの対応）は行いません。
- 2 食物アレルギーの原因食物が多岐にわたる場合やごく微量でアレルギー症状が誘発される可能性がある等、集団給食において安全性が確保できない場合は、給食での対応が困難なため、年間を通して全ての給食の代わりとなる弁当（完全弁当）を家庭から持参していただきます。
- 3 給食で食物アレルギー対応を行う児童生徒は、「食物アレルギー対応申請書」及び医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。
- 4 給食における食物アレルギー対応は、献立に含まれるアレルギーの義務表示または推奨表示の食材をお知らせする「情報提供対応」と、卵と乳を除去する「除去食対応」を実施します。除去したものの代わりのものを提供する代替食対応は行いません。
- 5 給食における食物アレルギー対応の可否については、提出された学校生活管理指導表を基に学校関係者等と面談を行い対応について決定します。年度ごとに更新が必要となります。
- 6 原則、除去食対応の実施に伴う給食の減額は行いません。但し、年間を通して金額が確定している飲用牛乳のみ減額措置があります。給食費の減額には申請が必要となります。

### 食物アレルギー対応の内容について

#### （１）情報提供対応について（詳細な献立表の配付）

給食に含まれる原因食物（アレルゲン）が表記された「食物アレルギー献立表」を事前に確認し、アレルゲンが含まれる献立に対して代替食（代わりとなるおかず等）の持参の有無を記入して学校へ提出し、担任等と連絡調整を行います。給食の前に児童生徒本人は担任と献立内容を確認し、給食からアレルゲンとなる料理等を各自で除去する（食べないようにする）対応です。



**！ 食物アレルギー対応のある日は、給食のおかわりはできません。**

※乳アレルギーの飲用牛乳欠食には、減額のための手続きが必要です。その他の減額は行っておりません。

情報提供対応の対象者は、次に示す情報提供する食材をアレルゲンに持つ者となります。

		情報提供する食材				
食物アレルギー献立表への掲載食品	(義務表示) 特定原材料	卵 ★	乳 ★	小麦 	えび 	かに 
		そば	落花生	くるみ	★ 卵と乳は除去食を実施 ✕ は給食で使用しない食材	
	特定原材料に準ずるもの(推奨表示)	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ
		カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ
		さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉
		もも	やまいも	りんご	ゼラチン	

※令和 6 年 3 月 28 日付けで推奨表示となったマカダミアナッツについては、包装等への表示に一定期間かかると考えられるため情報提供品目から除外しています。

## (2) 除去食提供対応について

除去食対応とは、調理の過程で原因食物（アレルゲン）を加えない給食の提供を行います。除去する品目は、卵と乳の 2 品で、除去食は、【卵】、【乳】、【卵と乳】の 3 パターンを実施します。

除去食（3パターン）

①卵の除去

②乳の除去

③卵と乳の除去

卵と乳以外のアレルゲンを持ち合わせている場合は、除去食の提供はできません。但し、そのアレルゲンが給食に使用されない食材（4 頁掲載）の場合は、除去食の対象となります。

献立によって原因食物を除去できない場合や除去することで献立が成立しない場合は、その献立を提供できないことがあります。この場合、給食の代わりとなるものを家庭からご持参ください。

**！ 除去食の提供を受けている人は、  
給食のおかわりはできません。**



### 【除去食の対応ができない献立例】

卵…ゆでたまご、煮たまご、厚焼きたまご・オムレツ・フライ・ロールパン等の卵が使われた加工品  
乳…牛乳、ヨーグルト、チーズ、既成のグラタン・コロッケ・パン・デザート等の乳が使われた加工品

## (3) 飲用牛乳限定対応（飲用牛乳のみ希望する場合）

厳密なアレルギー対応が必要な者は完全弁当対応（家庭から弁当持参）となりますが、乳アレルギーがない場合は、希望により飲用牛乳だけを提供することも可能です。飲用牛乳限定対応は、「食物アレルギー対応申請書（牛乳提供希望）」の提出が必要となります。



#### （４）給食以外の食物アレルギー対応（完全弁当対応）

##### ①重篤なアレルギーを持っている場合

食物アレルギーの原因食物が多岐にわたる場合やごく微量でアレルギー症状が誘発される可能性があるなど、集団給食において安全性が確保できない場合は、給食での対応が困難なため、年間を通して給食の代わりとなる弁当（完全弁当）を家庭からご持参いただきます。

##### ②情報提供する食材以外のアレルゲンを持っている場合

情報提供以外のアレルゲンを持っている場合は、献立表以上の情報提供をすることはできません。原則、完全弁当持参の対象となります。

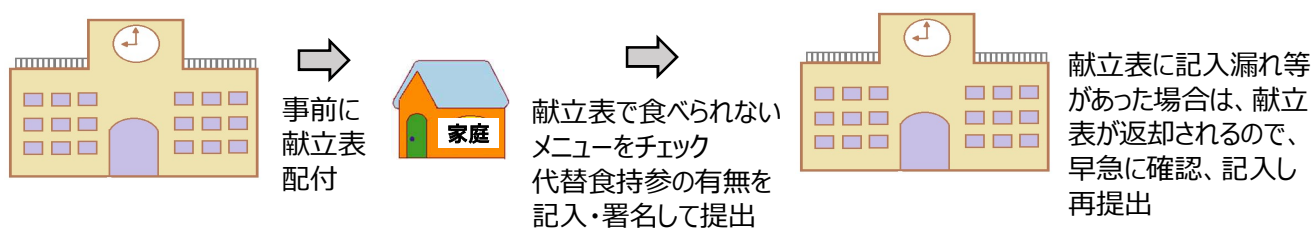


#### 食物アレルギー対応の流れ

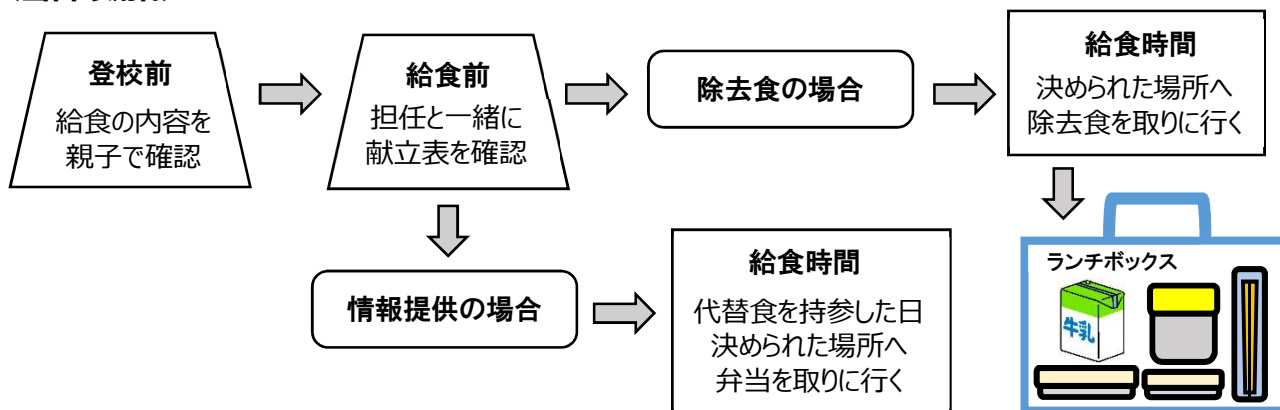
通常の給食献立表とは別にアレルゲンが記載された献立表が配付されます。事前に配布された献立表に代替持参の有無を記入・署名して学校へ提出します。

##### <事前の流れ>

※献立表＝【食物アレルギー献立表】または【除去食対応献立表】



##### <当日の流れ>



##### <除去食について>

除去食は通常の給食とは異なる専用のランチボックスで毎日配食となります。専用容器には、個人名、クラス名、アレルゲン等が表記されます。また、ランチボックスは職員室へ届けられるため、毎日除去食を受け取りに行く必要があります。容器への表記や受取等についてご了承いただけない場合は、情報提供対応となります。

#### ～弁当を持参する場合の注意事項～

弁当の保管については学校においても管理を徹底しますが、衛生的に保管するために特に気温が高い時期は、弁当箱に保冷剤等を入れるなど、ご家庭においても工夫していただくようお願いいたします。

## 食物アレルギーに対応するための基本事項

### (1) 学校給食で使用しない食材を限定する

富津市の学校給食では、重篤なアレルギー症状を起こしやすい食材や給食において使用頻度が低いなどの理由から、次の5つの食材については給食に使用しません。

学校給食に使用しない食材（５品目）									
そば		落花生		あわび		いくら		くるみ	

### (2) コンタミネーション（微量混入）の配慮は行わない

調理施設内では加工食品を含む様々な食材を使用しているため、製造工程等で微量に混入されるコンタミネーションの表示は行いません。コンタミネーションまでの対応が必要な場合は、給食の提供はできません。

### (3) 調味料、だし、添加物等の配慮は行わない

下記の食品については、食物アレルギーを有する場合でも基本的に除去の必要がないとされているため、これらの調味料、だし、添加物等の除去が必要な場合は、当該食物に対する重篤なアレルギーがあることとなるため、給食の提供はできません。年間を通じて完全弁当を持参していただきます。

原因食物	除去する必要のない調味料・添加物等	原因食物	除去する必要のない物等調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム	魚類	かつおだし、いりこだし、魚しょう
牛乳	乳糖、乳清焼成カルシウム	肉類	エキス
小麦粉	しょうゆ、酢、みそ	ゴマ	ゴマ油
大豆	大豆油、しょうゆ、みそ		

## ～食物アレルギー対応を受ける方へお願い～

食物アレルギーの対応については、児童生徒の発達段階に応じて進めていく必要があることから、学校では担任等を通じて該当者への生活指導・保健指導・栄養指導を行い、自己管理能力の育成に努めてまいります。

ご家庭においても、児童生徒本人が自己管理能力を身に付けられるよう、下記事項についてお子さんと話す機会を設けていただき、安心して給食提供を受けられるようご協力をお願いいたします。

- (1) 自分にとって安全な食品と安全でない食品の見分け方
- (2) 自分にとって安全でない食品が出た時の回避の仕方
- (3) アレルギー反応による症状出現の把握の仕方
- (4) アレルギー反応による症状が出ていることの周囲の大人への伝え方
- (5) 年齢に応じた食品ラベルの読み方

