

板橋区学校給食における食物アレルギー対応について

板橋区では、より安全・安心かつ確実な食物アレルギー対応の実現に取り組み、学校給食における食物アレルギー誤食事故等を起こさないことを目的に、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成 27 年 3 月、文部科学省）に基づいた対応を実施いたします。

1. 安全性の確保を目的とした学校給食提供

学校給食で最優先されるべきは、“安全性”です。

食物アレルギーの児童生徒の実態を総合的に勘案して、現状で行うことのできる最良の対応が確保される方法で検討した給食を提供いたします。この方針は、学校給食における食物アレルギー対応全体の安全性向上という目的があります。

2. 除去食での給食提供

医師の診断「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に基づいて行うことを必須とし、給食で使用する食材から食物アレルギーの原因食物を取り除いた除去食を提供いたします。

(1) 除去食対応：原因食物を給食から除いた給食を提供いたします。

除去食の提供が困難な場合は、それに替わる弁当持参をお願いいたします

(2) 原因食物を複数含む献立は、安全を確保した除去食を提供いたします。

例：「中華丼」の場合—卵・いか・えびなどの原因食物を複数含む献立です。

原因食物が複数の場合は、それぞれの個別対応ではなく、原因食物の卵・いか・えびの全種を除去した献立で提供いたします。

(3) 最優先されるべきは、“安全性”です。安全性が十分に確保される方法で提供します。

例：卵50gは食べられないが、5gは食べられるという場合—「少量可」の対応は行いません。
全量除去食対応となります。

場合によっては、弁当持参をお願いいたします。

(4) 飲用牛乳（1本、206g）除去の場合は：飲用牛乳を1本、除去します。

(5) 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」で、下記①～⑥の対応が必要とされた場合は、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するため、安全な給食提供が困難であると考えられます。弁当持参をお願いいたします。

- ① 調味料・だし・添加物の除去が必要
- ② 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
- ③ 多品目の食物除去が必要
- ④ 食器や調理器具の共用ができない
- ⑤ 油の共用ができない
- ⑥ 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

(6) 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

安全に提供ができないと判断される場合は、除去食対応ができない場合もあります。