

伊勢市の学校給食における食物アレルギー対応食の基本方針

「学校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）
 「学校におけるアレルギー疾患対応の手引」（平成 28 年 2 月三重県教育委員会）
 に基づいて適切な対応を行う。

- ・ 医師の診察・検査により、食物アレルギーと診断されており、学校生活管理指導表の提出があること
- ・ アレルゲンが特定されており、医師からも食事療法が指示されていること
- ・ 家庭でも原因食品の除去を行う等、食事療法を行っていること

食物アレルギー対応食実施決定基準

1. 最優先は“安全性”

伊勢市の学校給食で最優先されるべきは、“安全性”とする。従来の栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

2. 二者択一した上での給食提供

“安全性”確保のために、従来の多段階の除去食や代替食提供は行わない。「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」により対応者や対応食品を精選し、必要最小限の除去とする。また、個人の状況に応じた対応はせず、事故防止の観点から原因食物の完全除去対応（二者択一）とし、集約して調理をすることを基本とする。

小学校においてアレルゲンを除去することで料理として成立せず、除去食の提供が困難となった場合は提供をしないこととし、家庭から代替となる弁当の持参を依頼する。

また、持参した弁当については、各学校において事前に決めておいた保管方法で安全に保管し、給食時間に児童生徒へ確実に渡るようにする。

※一括調理になることでの影響

- ・ 該当児童生徒のアレルゲン以外の食材も除去した対応食となる場合がある。
- ・ 基本献立の調理方法と異なる形で調理することがある。

◇使用しないアレルギー食材

- ・ そば、山芋、ピーナッツ・クルミ等ナッツ類、貝類、キウイフルーツ