

守谷市学校給食における 食物アレルギー対応マニュアル（概要版）

～保護者配付用～

はじめに

このマニュアルは、学校給食を中心とした管理指導の基本を示したものです。医師の診断に基づき、保護者、学校、教育委員会などが情報を共有し、共通理解の上で行い、学校給食において食物アレルギー事故を防止し、児童生徒が安心して給食を食べられることを目的としています。保護者の皆様におかれましては、食物アレルギー対応及び事故防止が適切に行われるためにも、趣旨をご理解の上、ご協力いただけますようお願いいたします。

食物アレルギーとは？

一般的には特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいいます。その症状は、かゆみのような軽度のものからアナフィラキシーショックのような命にかかわる重度のものまでさまざまです。

アナフィラキシーとは？

アナフィラキシーとは、食物アレルギー反応のなかでも、皮膚・呼吸器・消化器など多臓器に重い症状があらわれた状態です。時に呼吸困難や血圧低下、意識喪失などを引き起こし、こうした生命をおびやかす危険な状態を「アナフィラキシーショック」と呼びます。

食物アレルギー対応をするためには、 「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」が必要です

医師から食物アレルギーと診断され、原因食材が特定されている方で、家庭でも医師の指示による食事療法（原因食材の除去など）を行っている方が対象となります。医師が記入する学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出は毎年必要です。



学校生活管理指導表

(公財)日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」

<https://www.gakkohoken.jp/books/archives/226>

守谷市の学校給食における対応

レベル1 詳細な献立表の提供

毎月、学校給食の原材料を詳細に記した「**献立表詳細**」「**喫食確認表**」を家庭に配布します。守谷市では、食物アレルギー対応を希望した全ての児童生徒に**詳細な献立表の提供**と**一部弁当の持参**を認めています。弁当に名前を記入し、夏場は保冷剤を使用するなど、学校で衛生的に保管できるようご協力をお願いします。

学年	月	日	献立	アレルギー対応
1年	1月	1日	ごはん、味噌汁、鶏のから揚げ、ほうとう、デザート	鶏肉アレルギー対応
1年	1月	2日	ごはん、味噌汁、豚のしょうが焼き、ほうとう、デザート	豚肉アレルギー対応
1年	1月	3日	ごはん、味噌汁、牛肉のしょうが焼き、ほうとう、デザート	牛肉アレルギー対応
1年	1月	4日	ごはん、味噌汁、鶏のしょうが焼き、ほうとう、デザート	鶏肉アレルギー対応
1年	1月	5日	ごはん、味噌汁、豚のしょうが焼き、ほうとう、デザート	豚肉アレルギー対応
1年	1月	6日	ごはん、味噌汁、牛肉のしょうが焼き、ほうとう、デザート	牛肉アレルギー対応
1年	1月	7日	ごはん、味噌汁、鶏のしょうが焼き、ほうとう、デザート	鶏肉アレルギー対応
1年	1月	8日	ごはん、味噌汁、豚のしょうが焼き、ほうとう、デザート	豚肉アレルギー対応
1年	1月	9日	ごはん、味噌汁、牛肉のしょうが焼き、ほうとう、デザート	牛肉アレルギー対応
1年	1月	10日	ごはん、味噌汁、鶏のしょうが焼き、ほうとう、デザート	鶏肉アレルギー対応

学校	児童生徒氏名	アレルギー対応	喫食確認
守谷市立第一小学校	山田太郎	鶏肉アレルギー	喫食確認
守谷市立第二小学校	田中花子	豚肉アレルギー	喫食確認
守谷市立第三小学校	佐藤一郎	牛肉アレルギー	喫食確認
守谷市立第四小学校	鈴木美咲	鶏肉アレルギー	喫食確認
守谷市立第五小学校	高橋健太	豚肉アレルギー	喫食確認
守谷市立第六小学校	中村さくら	牛肉アレルギー	喫食確認
守谷市立第七小学校	小林大輔	鶏肉アレルギー	喫食確認
守谷市立第八小学校	渡辺あかり	豚肉アレルギー	喫食確認
守谷市立第九小学校	森田拓也	牛肉アレルギー	喫食確認
守谷市立第十小学校	伊藤まゆみ	鶏肉アレルギー	喫食確認

レベル2 完全弁当対応（給食の停止）

原因食物の種類が多い場合や、重篤なアレルギー症状を起こす場合など、学校給食を継続して食べることができないと判断される場合、**給食を止めて弁当を持参**いただきます。

弁当に名前を記入し、夏場は保冷剤を使用するなど、学校で衛生的に保管できるようご協力をお願いします。

レベル3 除去食対応（飲用牛乳の停止）

申請のあった**飲用牛乳（飲むヨーグルト等も含む）**を除いた学校給食を提供します。給食費においては、守谷市給食費取扱要綱により減額します。

食物アレルギーでない場合も減免対応を行います。理由によっては、学校における誤食事故防止のため**病院の受診**をお願いする場合があります。



レベル4 代替食対応（卵・乳を含む主食・料理、小麦を含む主食）

申請のあった原因食物の**卵（鶏卵）・乳（牛乳・乳製品）**を該当する主食や料理から、また、令和7年度からは原因食物の**小麦**を該当する主食から除き、**別の食品を用いて**給食を提供します。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食品※は、基本的に除去しません。

希望があった代替食は、記名された**専用の容器**で提供し、移し替えをせず**直接食べる**ようにします。代替食のおかわりはできませんが、おかわりを考慮して多めに提供します。希望した代替食以外は、通常の給食となります。

※調味料・だし・添加物のアレルギー原因食物については裏面を参照ください。

献立作成、調理、提供での配慮事項

● 以下の食材は、原則として給食で使用しません。

特定原材料および特定原材料に準ずるもののうち

くるみ、そば、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、
いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、まつたけ



※加工食品やドレッシング等にも使用しません。

※同工場内、同一製造ラインなど他の食材の加工工場内で上記の食品を使用している場合があります。

● 献立を作成する際は以下の点を考慮して食材を選定します。

- ・卵や乳が含まれていないベーコンやソーセージ、練り製品を選定します。
- ・卵が含まれていないパンを選定します。
- ・卵を使っていないノンエッグマヨネーズを使用します。
- ・唐揚げでは、小麦粉のかわりに片栗粉を使用します。
- ・フライの衣やハンバーグに卵や乳を使用しません。
- ・卵は、よく加熱して提供します。

● 代替食(卵・乳を含む主食・おかず、小麦を含む主食)は以下の容器で提供します。



代替食例

乳・小麦アレルギーを有する場合の献立例



コッペパン 牛乳 チキンソテー
チーズサラダ ミネストローネ

ごはん チキンソテー
フレンチサラダ ミネストローネ

コッペパン
→ごはん

チーズサラダ
→フレンチサラダ

牛乳
→牛乳減免

※主食は、市内のごはん業者から提供します。

Q. どうして医師の診断が必要なのですか？

A. 個々の児童生徒について症状等の特徴を正しく把握するためです。

アレルギー疾患の児童生徒に対する取組を進めるためには、個々の児童生徒について症状等の特徴を正しく把握することが前提となります。その一つの手段として、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を用います。

Q. 小児のアレルギー専門医はどこにいますか？

A. 一般社団法人日本アレルギー学会ホームページの「専門医について」の「専門医・指導医一覧（一般用）」で検索できます。

日本アレルギー学会のHPでは、専門医・指導医一覧（一般用）を検索することができます。また、茨城県医師会のホームページには「アレルギー疾患生活管理指導表」の記入を行っている茨城県内の医療機関一覧が掲載されていますのでご活用ください。

Q. 調味料に含まれる原因食物も除去しなければいけませんか？

A. 調味料・だし・添加物については、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食品については、基本的に除去する必要はありません。

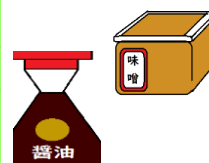
調味料・だし・添加物については、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても、症状誘発の原因となりにくい食品については、基本的に除去する必要はないと言われています。これらについて対応が必要な場合は、重度のアレルギーであることを意味するため、弁当の対応をご検討ください。

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

名称：肉だんご
原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、
しょうゆ（小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、
酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

【小麦の例】

このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。



子供たちが安全・安心して給食を食べることができるよう、今後も最新の情報に基づき対応マニュアルに修正を加えながら対応していくよう努めます。保護者の皆様のご理解とご協力をお願いします。

お問い合わせ先 守谷市立学校給食センター

〒302-0116 茨城県守谷市大柏1064番地の2 TEL:0297-48-0253 FAX:0297-48-5388