

～「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」について～

調布市立小学校では、医師が記入する学校生活管理指導表（アレルギー疾患用、以下「管理指導表」と言う。）を基に、下記のとおり食物アレルギー対応を行っております。

1 給食の除去対応について

調布市立小学校においては、完全除去を基本とした対応を行います。

⇒原則、除去食対応となります。

2 完全除去を基本とした対応について

「C. 原因食物・診断根拠」に○が付いている食物については、完全除去を基本とします。

医師のコメント（例えば25mlまで摂取可能、果物の缶詰は摂取可能など）がある場合や、家庭で喫食している場合においても、以下3の場合を除き、食物の分量及び加熱による部分除去は行いません。

3 完全除去の例外対応等について

下記の項目については、原因食物の特性、食物アレルギーのある児童であっても加工状態によって摂取可能であることが多いことや重症な食物アレルギーでなければ除去の必要がないこと等を踏まえ、適切な栄養素の確保・生活の質の維持とあわせて、調理上の負担の軽減を図るため、症状等に合わせて個別対応を行っています。

項目	内容	
鶏卵の取扱い	鶏卵は加熱調理することで低アレルゲン化するため、生卵、加熱が不十分な加工品、加熱卵を分けて対応します。 給食では、生卵として提供することはありませんが、加熱が不十分な加工品（マヨネーズ・アイスクリーム・マシュマロ・カスタード他）は使用します。	
果物の取扱い	口腔アレルギー症候群の場合、加熱・加工品はアレルゲン性が低下し、摂取可能であることが多いため、一部の加工品（缶詰・レトルトパウチ・市販のジャム）が摂取可能な場合に限り、一律に完全除去するのではなく症状に合わせた対応を行う。	
トマトの取扱い	口腔アレルギー症候群の場合、加熱・加工品はアレルゲン性が低下し、摂取可能であることが多いため、一部の加工品（缶詰・ピューレ・ペースト・トマトソース）が摂取可能な場合に限り、一律に完全除去するのではなく症状に合わせた対応を行う。	
調味料等の取扱い	下記の調味料は原則使用します。	
	原因食物	個別対応する食品項目
	鶏卵	卵殻カルシウム
	牛乳・乳製品	乳糖・乳清焼成カルシウム
	小麦	しょうゆ・酢・みそ・麦茶
	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
	大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
	トマト	ソース・ケチャップ類
	果物	調味料（チャツネ、酢、ソースなど）
コンタミネーション（微量混入）対応	学校給食は、限られた調理スペース、決められた時間内に大量の調理を、衛生管理に注意しながら行うため、調理工程及び洗浄の際に微量混入の可能性がります。また、食品加工工場等の製造過程で、微量混入の可能性も考えられます。	

4 色分けトレイ・食器の使用について

給食で対応が必要な児童へ重点を置き、誰でも分かりやすい対応により学級全体で食物アレルギーに配慮した行動を目指すため、下記のとおり色分け対応を行います。

	食物アレルギーのない児童	食物アレルギーのある児童	
トレイ 食器	グリーントレイ 通常の食器（縁に緑色のラインの入った食器）	ブルートレイ 通常の食器	ピンクトレイ 対応食：縁にオレンジ色のラインの入った対応食器 普通食：通常の食器
対象 条件		原因食物が市統一で給食に使用しない以下の食材のみと診断された場合 ・そば・ピーナッツ ・非加熱の魚介類※1・2 ・生卵（鶏卵）※2 （マヨネーズ等加工品摂取可） ・一部の種実類※3	左記の児童を除く食物アレルギーのある児童
毎日の 対応	配膳時等の確認：不要	不要（食物アレルギーのない児童と同様）	調理・提供・配膳時の確認必要
	配膳順：自由	自由（食物アレルギーのない児童と同様）	最初（教室で配膳する場合）
	おかわり：可	可（食物アレルギーのない児童と同様）	不可
毎月の 対応	不要	毎月の諸手続き不要	対応献立表の確認など、毎月の諸手続き必要

※1 魚介類は、魚・甲殻類・軟体類・貝類・魚卵とします。

※2 学校給食衛生管理基準では、原則、中心温度75℃以上（二枚貝等85-90℃）で一定時間の加熱処理が定められています。（例外あり）

※3 一部の種実類とは、「アーモンド、カシューナッツ、くるみ、けし、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ、まつ」とします。

5 管理指導表の有効期限と更新について

管理指導表の有効期限は、医師記載日から1年間です。有効期限が近づきましたら、症状等に変化が無い場合であっても医療機関を受診し、管理指導表の更新をお願いします。

<参考>除去対応に係るQ&A

Q1 マヨネーズやアイスクリームは家庭でも食べていますが、生卵のみ食べられません。どのような対応になりますか？

A1 学校給食では、衛生管理の徹底を図るため、生卵は提供しません。ブルートレイの対応となります。

Q2 主治医から卵25グラムまで摂取可能と診断されています。量による対応はしてもらえますか？

A2 市立学校では、事故防止のため、食物の分量による部分除去は行いません。管理指導表に記載がある場合でも、対応はいたしませんのでご了承ください。

Q3 重症な食物アレルギーで主治医から微量でも不可とされています。どのような対応になるのですか？

A3 製造工程及び調理過程で混入する可能性があるため、管理指導表の「E. その他の配慮・管理事項」にコンタミ不可、同一工場、製造ライン使用による食品も不可との記載がある場合は、安全な給食提供が難しいため、ご家庭からお弁当を持参していただく場合がございます。

Q4 果物のアレルギーがありますが、口腔アレルギー症候群と診断されており、缶詰・レトルトパウチ・市販のジャム以外に加熱加工品についても摂取可能ですが、学校で提供してもらうことはできますか？

A4 口腔アレルギー症候群の場合、加熱・加工品は摂取可能な場合が多いということ、不要な除去をなるべく減らしていきたいということ、煩雑にならず安全性を確保できることを検討した結果、給食での使用頻度が高く、一定の加熱加工がされている缶詰・レトルトパウチ・市販のジャムに限って、摂取可能な場合のみ提供を行うこととしました。そのため、それ以外の加熱・加工品が摂取可能な場合でも、缶詰・レトルトパウチ・市販のジャム以外の加熱・加工品はこれまでどおり全て除去となります。

【R6年3月改訂】