

四国中央市 学校給食における 食物アレルギー対応基本方針

概要版

-  安全性を最優先に
-  連絡は確実に
-  ルールを守って
-  業務の遂行
-  一緒に食べれる給食を



令和4年4月
四国中央市教育委員会

四国中央市学校給食における食物アレルギー対応基本方針 概要版

四国中央市の基本方針策定の考え

四国中央市では、学校給食は「食育」を推進するためにも重要な教育の場として、自校方式による給食提供、センター方式である共同調理場による給食提供を行っています。今後、市内どの学校に在籍していても、同一のアレルギー対応を受けることができるよう整備していきます。

その上で、文部科学省から示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」を参考に、「四国中央市学校給食アレルギー対応基本方針」を定め、すべての児童生徒にとって学校給食が安全かつ楽しい時間となるよう学校、教育委員会、関係機関が相互に連携し対応してまいります。

そのためにも、安全性を最優先とし、食物アレルギー事故発生防止のため、人員・施設整備等の状況を踏まえ、**原因食物の完全除去を基本とし、代替食対応を実施しないこと**とします。

学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

- ① 学校給食において食物アレルギー対応を行う場合は、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の提出を必須とする。
- ② 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや、注意喚起表記(食品表示法)程度の量のアレルゲンの混入では、食物アレルギー症状を発症しない児童生徒等を対象とする。
- ③ 食物アレルギー対応を行う児童生徒等に対しては、量の多少にかかわらず、アレルゲンを含む食品・料理は、一切提供しない。(ただし、調味料等による微量のアレルゲンはこの限りではない。)
- ④ 除去食対応については、卵・乳・小麦・えび・かにを対象とし、そば・落花生は使用しない。
- ⑤ 食物アレルギーを有する児童生徒等にも学校給食を提供するため、安全性の確保の観点から、学校及び調理場等の施設、人員等の環境整備を進める。

現在の対応状況(令和3年度時点)と今後の対応

≪学校生活管理指導表に基づいての対応≫

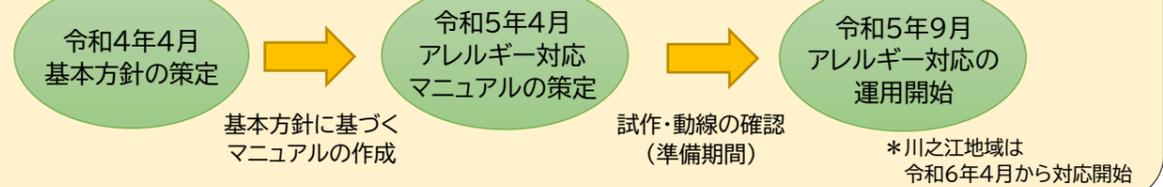
三島・土居地区はレベル2まで、川之江・新宮地域はレベル3までの対応

→市内統一してレベル3までの対応へ(ただし、除去食対応は乳・卵・小麦・えび・かにの特定原材料に限る)

レベル	対応の種類	対応方法	対応事例
レベル1	自己除去 (詳細な献立表対応)	学校の管理の下、教室で配膳しない、または自分で除去する対応。	少量の摂取ではアレルギー症状を起こすリスクが低い場合。
レベル2	代替持参 (弁当対応)	一部弁当持参、または全部弁当持参の対応。	複数のアレルギーがある。除去食の提供が困難な場合。
レベル3	除去食 (除去食対応)	除去食の提供を対応。	調理場でアレルゲン除去対応が可能な場合。
レベル4	代替食	代替食の対応。	代替食材を準備して対応が可能。



アレルギー対応実施までのスケジュール



東部給食センターを標準として施設、人員等の環境整備を進めつつ、土居・川之江・新宮地域においては施設、人員等の環境整備が整うまでの間は現在の調理環境等に応じた対応とします。

また、今後、基本方針に基づくマニュアルを策定し、令和5年9月に基本方針に基づいた食物アレルギー対応を開始します。ただし、すでに除去食提供などのアレルギー対応を行っている川之江地域の学校給食では、混乱が生じないように、令和6年4月からこの基本方針に基づいた対応を開始します。

食物アレルギー対応開始までのながれ

