

給食における食物アレルギーの対応について

現在、園・学校給食で使用していない食材について、食物アレルギー除去食対応内容をお知らせいたします。

記

①全園・全校統一で使用していない食材

「そば」「落花生(ピーナッツ)」「くるみ」「非加熱卵」「一部の種実類(アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、ココナッツ)」

上記の食材については、アナフィラキシーなどの重篤な症状を引き起こす可能性の高い食材であるため、原材料として含むものは全園・全校で使用しておりません。

② ①の食材のアレルギーを持つ園児・児童・生徒は、給食での除去食対応の面談や毎月の除去食に関する書類確認は不要です。ただし、給食以外の園・学校生活における対応についての面談や、管理指導表の提出が必要な場合があります。

③ ①の食材を含め、他の食材についても、食品加工工場等の製造過程で微量混入する可能性も考えられ、安全性の確保が難しく給食の喫食が難しい場合があります。

下記に参考として文部科学省発行「学校給食における食物アレルギー対応指針(一部抜粋)」を掲載いたしますので、ご確認ください。

アレルギーに関して気になることがありましたら、各園、各小中学校までご連絡いただきますようお願いいたします。

以上

<参考>学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省) P21 (一部抜粋)

弁当対応の考慮対象

以下の(ア)(イ)に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

(ア) 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- a) 調味料・だし・添加物の除去が必要
- b) 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

(注意喚起例)

○同一工場、製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では○○(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています。」

○原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを補食していることによるもの

「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

- c) 多品目の食物除去が必要
- d) 食器や調理器具の共用ができない
- e) 油の共用ができない
- f) 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

(イ) 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

※単にエビペン®所持であるとか、アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応にする必要はありません。

※a)～f)に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望まれます。