

保護者 様

伊那市教育委員会
伊那市立 学校

学校給食アレルギー及び病気の対応食 実施希望調査について

日頃より学校教育全般に対し、深いご理解とご協力をいただき感謝申し上げます。

さて、近年、食物によりアレルギー反応を引き起こす子どもたちが増加しています。このような状況を踏まえ、学校給食において、食物アレルギーのある児童・生徒や病気で食事制限のある児童・生徒に対し、原因食物の除去等、可能な限りの対応をとっています。

つきましては、新年度に向け、学校給食におけるアレルギー対応食・病気の対応食の実施について、希望の有無を把握したいので、右記調査票に記入の上、 月 日()までに学級担任へ提出いただけますようお願いいたします。(希望がない場合も提出をお願いします。) 個人情報の保護には万全を期しますが、ご心配な方は古封筒等に入れて提出してください。

なお、今回の調査で実施を希望された場合は後日、医師による生活管理指導表により、(病気の場合は診断書) 詳細について学校担当者と事前協議を行っていただきます。

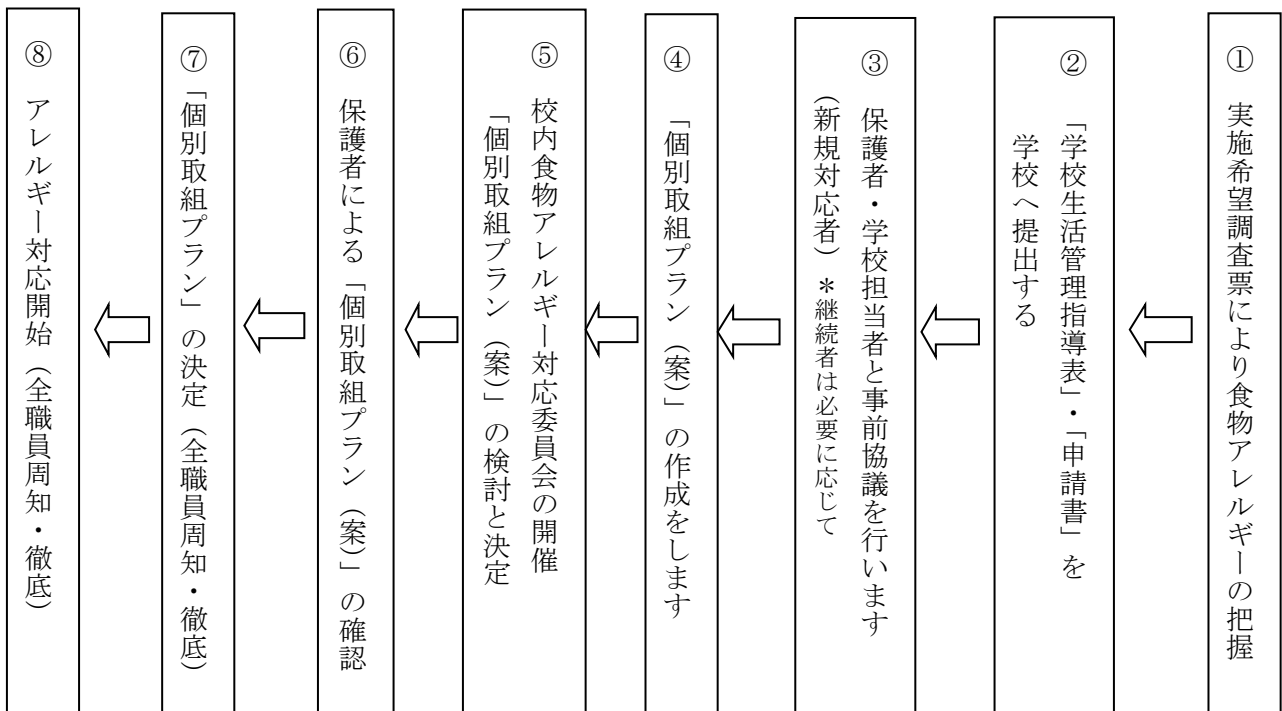
不明な点等は担当者にお問い合わせください。

*今回希望がない場合でも、お子さんの体質の変化等による年度途中における対応も可能ですので、申し添えます。

*6年生については回収後、この調査票を〇〇中学校へ提出させていただきます。

伊那市立	学校
担当：	
TEL：	
FAX：	

アレルギー対応開始までのながれ (病気の対応食についても、このながれに準じます。)



伊那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 ○年○月

伊那市の基本的な考え方

伊那市教育委員会

学校給食は、子どもたちの教育の場であり、学校での食育を推進するためにも、給食の提供を大切に考え、今後もこの考え方を基本に給食提供を行ってまいります。

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」及び長野県教育委員会から示された「学校におけるアレルギー対応の手引き」を原則とし、「伊那市学校給食における食物アレルギー対応基本方針」、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」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、安全性を最優先し、食物アレルギー事故発生防止のため、人員・施設設備等の状況も踏まえ、**原因食物の完全除去を基本**とし、除去食、必要に応じて代替食を実施します。

伊那市学校給食における食物アレルギー対応基本方針

～学校給食における食物アレルギー対応指針・大原則（文部科学省）に準じます～

1. **食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。**そのためにも、**安全性を最優先**とする。
2. **食物アレルギー対応委員会等を校内に設置し、児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約する**など組織的に対応する。
3. 医師の診断による「**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。
4. 安全性確保のため、**原因食物の完全除去対応（提供するかしらないか）を原則**とする。
5. 学校の施設設備、人員等を鑑み**無理な（過度に複雑な）対応は行わない。**

学校給食の変更点→原因食品はすべて除去されます

これまでの学校給食におけるアレルギー対応では、個々の状況に応じて、多段階の対応を行ってきました。例えば、

牛乳アレルギーの場合

- 1) 完全除去
- 2) 少量可
- 3) 加工食品可
- 4) 牛乳を利用した料理可
- 5) 牛乳飲用のみ停止

などの対応を行っていました。しかし、業務が複雑になるため、ヒューマンエラーのリスクが高いことが心配されています。

●給食費の取り扱い●

給食費は、ごはん、麺、パン、飲用牛乳については、除去による給食費の返金を行います。また、多品目の除去食が必要な場合など、その日の給食を全て食べない場合は、1食分の給食費を返金いたします。

「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」

安全性を最優先にした給食提供の考え方として、国が定める「**部分除去はせず、完全除去を基本とした対応**」に変更します。学校における初発のアレルギー発症が多いことから、自宅では必要最低限の除去、学校では完全除去が望ましい対応と考えられています。これからの対応は、以下のようになります。

牛乳アレルギーの場合

- 1) 完全除去
- 2) 他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する（完全解除）

●弁当持参対応について●

次に該当する場合は、安全な給食提供が困難であり、安全性を考慮して弁当持参対応を検討します。

1. 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の表示がある場合についても除去指示がある。
 - 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
2. 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合