**厚木市立小・中学校食物アレルギー対応マニュアルの改正について**

資料３

**１　改正の目的**

「厚木市立小・中学校食物アレルギー対応マニュアル」については食物アレルギーがある児童・生徒が安心して学校生活を送るために、公益財団法人日本学校保健会が発行している「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、平成26年度に改正いたしました。

　　その後、平成27年３月に文部科学省が「学校給食における食物アレルギー対応指針」を策定したこと、食物アレルギーがある児童・生徒の増加や食物アレルギーの原因となる食材が多岐に渡り、調理・提供の工程が複雑化していることから、当該マニュアルを改正するものです。

**２　主な改正内容**

(1)　学校生活管理指導表の提出を徹底

　　　 学校で食物アレルギーに関して特別な対応を求める場合は、医療機関を受診し、医師が作成する「学校生活管理指導表」を提出することを徹底する。

　(2)　学校給食における自己除去の廃止

　　　 学校給食における食物アレルギーの対応として児童・生徒本人による除去は廃止する。

　(3)　学校給食における対応を行う場合は複数の職員で確認

　　　 献立に食物アレルギーの原因食材が含まれる場合、その献立を「提供しない(配膳しない)」対応とする。

　　　 単独調理場校では栄養士や調理員が除去食に含まれていないか、学校給

食センター受配校では学校給食センター栄養士の指示のもと、配膳員が提

供しない献立の確認を行う。

教室では、学級担任等が除去食に間違いはないか、提供しない献立が盛

り付けられていないか、詳細献立表や対応表で児童・生徒と共に確認をす

る。

　(4)　単独調理場校での除去食の原因食材を限定

　　　 除去食対応は特定原材料（表示義務）7品目のうち給食で使用しない「そば、ピーナッツ」を除き「卵、乳、小麦、えび、かに」の献立についてのみ可能な範囲で行う。