

「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

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」を策定したことや、令和2年3月に公益財団法人日本学校保健会の「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」が改訂されたこと、さらには、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原因食物が含まれていないかを確認する。また、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。

3 運用開始時期

令和4年4月から市立全小・中学校で運用開始予定