

## 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、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。