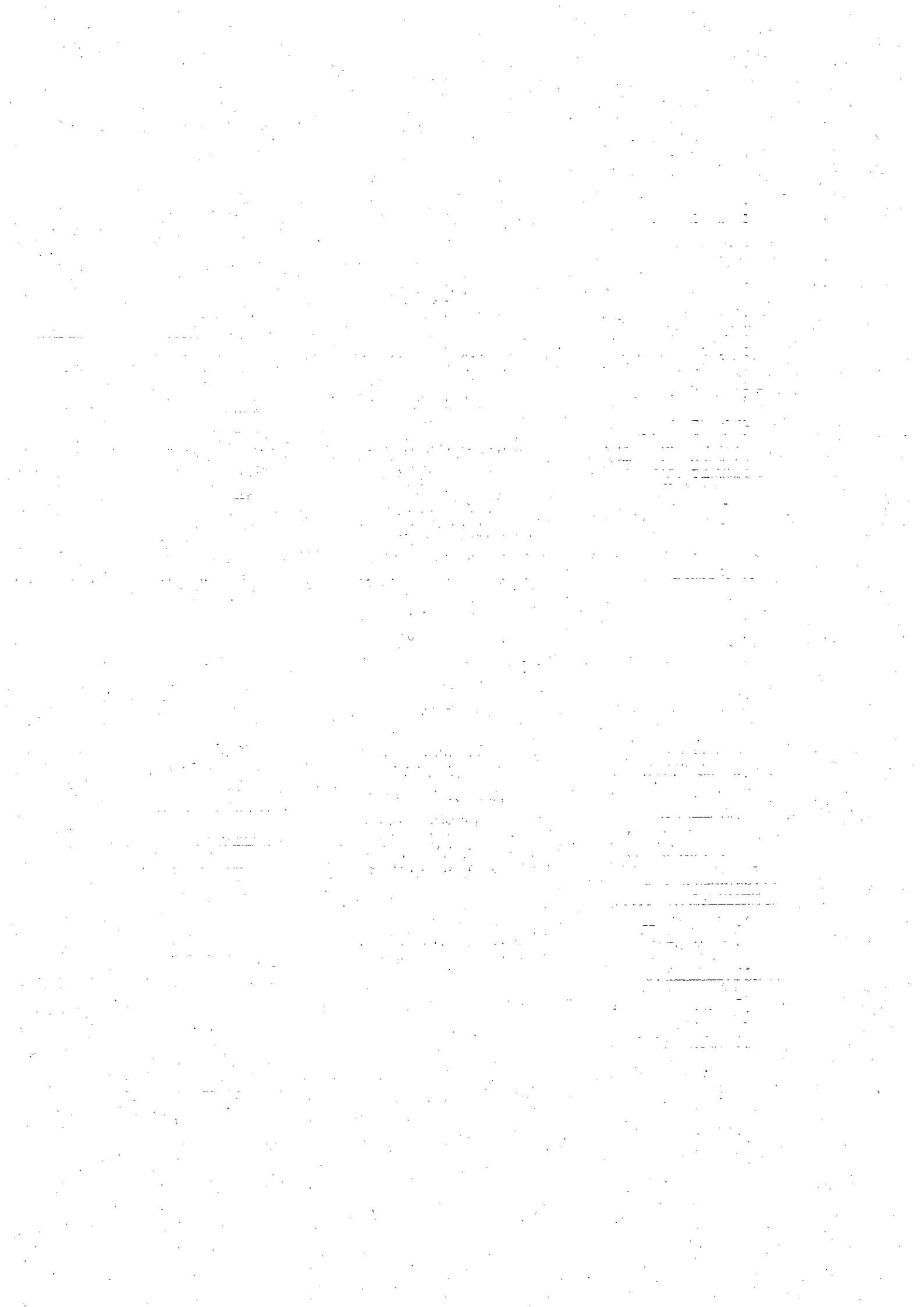


学校給食センターにおける  
食物アレルギー対応食マニュアル  
静岡市

静岡市教育委員会学校給食課

平成25年4月



## 0 はじめに

### (1) 食物アレルギーとは

食物を摂取した際、身体が食物に含まれるタンパク質（以下：アレルギー物質）を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことです。主な症状は「かゆみ・じんましん」、「唇の腫れ」「まぶたの腫れ」、「嘔吐」、「咳・ぜん鳴（ゼイゼイ・ヒューヒュー）」などです。「意識がなくなる」、「血圧が低下してショック状態になる」という重篤な場合もあり、最悪、死に至ることもあります。食物アレルギーは、人によってその原因となるアレルギー物質とその反応を引き起こす量が異なります。また、同一人であっても体調によって、その反応も変わります。

なお、食物にもともと含まれる薬理作用をもった化学物質に対する過敏反応（ヒスタミンによるアレルギー様作用やカフェインによる興奮作用など）は食物アレルギーには含まれません。

（消費者庁『アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック』より引用）

### (2) 診断根拠

一般に食物アレルギーを血液検査だけで診断することはできません。実際に起きた症状と食物アレルギー負荷試験などの専門的な検査結果を組み合わせ、医師が総合的に診断します。

食物の除去が必要な児童生徒であっても、その多くは除去品目数が数品目以内にとどまります。あまりに除去品目数が多い場合には、不必要な除去を行っている可能性が高いとも考えられます。除去品目数が多いと食物アレルギー対策が大変になるだけでなく、成長発達の著しい時期に栄養のバランスが偏ることにもなるので、そのような場合には「診断根拠」欄を参考に、保護者や主治医・学校医等とも相談しながら、正しい診断を促していくことが必要です。

（財団法人 日本学校保健会『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』より引用）

### (3) 給食における食物アレルギー対応の課題

不必要な食事制限は、児童生徒の健全な成長発達の妨げになるばかりでなく、給食にかかわる限られた資源（人員、設備）を本当に対応が必要な児童生徒に集中させる意味からも防がなければなりません。

一般的には、乳幼児期発症の食物アレルギーの子どもの約90%は、6歳までに除去食の解除ができることが知られています。しかしながら、食物アレルギーの診断・管理方法が未だ十分に普及しておらず、現在も不必要な食事制限が行われているケースも多くみられます。学校給食における食物アレルギー対応を効果的に進めていくためには、まずは学校が食物アレルギーに対する認識を深め、管理指導表の「診断の根拠」の欄などを参考にしながら保護者・主治医とともに正しい診断に基づく適切な対応を探っていく姿勢が求められます。

（財団法人 日本学校保健会『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』より引用）

# 1 静岡市における基本的な考え方

## (1) 方針

学校給食では、食物アレルギーの児童生徒も他の児童生徒と同様に、楽しい給食の時間を送ることができるように学校、保護者、給食センターが十分に連絡をとり、三者の対応が可能な範囲で安全かつ確実に対応食（除去食）を提供する。

それと同時に、児童生徒自身が食物アレルギーに対応する力を身につけ、自己管理できることを目標とする。

## (2) 提供の決定

提供の可否等については、食物アレルギー対応食実施審査会において決定する。審査会は、原則、新たに除去食を希望している児童生徒を対象に行う。継続して除去食を提供予定の児童生徒についても、必要に応じて行う。

## (3) 本マニュアルについて

食物アレルギー対応食提供事業実施における具体的な対応については、本冊子「学校給食センターにおける食物アレルギー対応食マニュアル」に従って行う。このマニュアルは、必要に応じて見直しを行う。

# 2 実施について

## (1) 給食センターにおいて

実施については、給食センターの対応可能条件を満たしていることとする。（対応可能条件は給食センターによって異なる）

### ①提供方法

副食を対象とし、除去食提供とする。主食については対象外とする。

### ②対応食品

食品衛生法に基づき、原則として、表1にある25品目について対応をする。

(表1)

特定原材料（表示義務のある食品）			
卵	小麦	そば	落花生
乳	えび	かに	
特定原材料に準ずるもの（表示が推奨されている食品）			
あわび	いか	いくら	オレンジ
キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ
さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも
りんご	ゼラチン		

### ③対応可能人数

各施設での対応可能人数は表2のとおりとする。

(表2)

施設名	上限人数
中吉田学校給食センター	50名
西島学校給食センター	10名
藁科学校給食センター	20名
両河内学校給食センター	

上限人数内であっても、対応食品や症状、学校や学校給食センターの実状を考慮し、対応を決定する。

(2) 家庭において

①家庭での対応

家庭において除去食等の対応を行っていること。また、給食での除去食提供により不足する栄養素などは家庭で補う。

②医師の診断

医師の診断に基づき、学校生活管理指導表を提出する。

③書類の提出（p 5 関係書類一覧表参照）

期限内に必要な書類を提出する。

④対応食品を変更・中止する場合

医師の診断を受け、変更（中止）申請書（様式4）を提出する。対応食品を追加する場合は、生活管理指導表を併せて提出する。

医師により、特定の食品の除去の必要が無いと診断された後、家庭でも対応食品を含む食品を食べても症状が出ないことを確認したうえで、対応食品の解除を行う。

⑤学校との連携

日頃から学校との連携を密に行う。対応内容の変更等あった場合には、直ちに学級担任に連絡をする。

(3) 学校において

①学校長の判断

保護者から提出された学校生活管理指導表より、食物アレルギー対応食提供が必要と判断している。

②学校給食センターまたは保護者へ必要書類の送付（p 5 関係書類一覧表参照）

期限内に必要な書類を保護者および学校給食センターへ送付する。

関係者が必要書類に捺印する。

③校内での周知

校内で共通理解が持てるよう、校内体制を整える。

### 3 実施までの流れおよび受入れ体制について

(1) 流れ

別紙1「食物アレルギー対応食提供の流れ」参照

(2) 役割分担

① 校長（教頭）

ア 職員の共通理解が持てるように指導する。

イ 保護者との連絡を密にし、児童生徒の実態が把握できるようにする。

ウ 食物アレルギー対応食を安全に児童生徒へ提供できるよう、校内体制を整える。

エ 食物アレルギー対応食実施に当たっては、校内における学校給食センターとの連絡系統（窓口、担当者等）を明確にしておく。特に、学校給食センターからの緊急連絡時、必ず対応者がいるようにする。

② 学級担任

ア 保護者からの連絡をすぐに関係職員に伝え、連携を密にしておく。

イ 食物アレルギー対応を必要とする児童生徒が楽しい給食時間が送れるよう配慮する。

イ 必要書類の提出が円滑に行われるよう、保護者や学校給食センター職員との連携を密にしておく。

- ウ 保護者と面談した際、児童生徒の実態、保護者の要望等を確認しておく。
- エ 食物アレルギーに対しての正しい認識をもち、他の児童生徒にも機会をもって伝える。
- オ 緊急時の対応、連絡先の確認をしておく。
- カ 給食容器ラベルに喫食状況の記入、確認者署名をする。(給食センター配食校)
- キ 対応食を確実に該当児童生徒へ配食する。
- ク 給食時間において、食物アレルギーのある児童生徒の対応食以外の喫食に注意する。

### ③ アレルギー担当教諭

- ア 食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握し、教職員の共通理解を図るようにする。
- イ 保護者と面談した際、児童生徒の実態、保護者の要望等を確認しておく。
- ウ 緊急時の対応、連絡先の確認をしておく。
- エ 学校給食センターとの窓口になる。(代理者を選任しておく)

### ④ 養護教諭

- ア 食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握する。
  - ・アレルギーとなる食品
  - ・食物アレルギー症状
  - ・かかりつけの病院や主治医
  - ・食物アレルギー症状が出る量及び調理形態
- イ 学級担任、学校栄養職員、他の校内職員との連携を図る。
  - ・学級担任 該当児童生徒の食物アレルギー状況の情報を提供する。
  - ・給食センター栄養士 学校給食で対応している児童生徒についての情報交換をする。
  - ・他の校内職員 食物アレルギーについての知識や対応について知らせておく。
- ウ 食物アレルギー反応が出た場合の措置方法を確認しておく。  
 該当児童生徒が誤食した場合や、運動後に食物アレルギー症状が出た場合の応急処置の方法や連絡先の確認をしておく。

### ⑤ 学校給食センター所長

- ア 職員の共通理解がもてるように指導する。
- イ 保護者と面談した際、基本的な考え方等を説明する。
- ウ 配食校との連絡を密に、児童生徒の実態が把握できるようにする。(栄養士)

### ⑥ 学校給食センター栄養士・学校栄養職員・栄養教諭

- ア 保護者と面談した際、アレルギーや症状、家庭での除去食の状況等を把握する。
- イ 学校給食でどのような対応ができるのかを判断する。
- ウ 学校給食での対応が決定後、確実に該当児童生徒へ除去食を提供する。
- エ 給食時の指導について学校に状況を伝えてアドバイスする。
- オ 献立作成時に、代表的なアレルギーができるだけ重複しないように配慮する。

### ⑦ 教育委員会

- ア 食物アレルギー実施審査会にて、関係職員と話し合いの後、対応の可否等を決定する。

(3) 緊急時の対応

「別紙2 事例1」、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン (p 7)」等を参考に、状況に応じて対応する。

#### 4 給食費の取り扱いについて

次のとおり取り扱う。

	除去食を提供 または 自分で除去	献立によって 弁当の持参	献立に関わらず 弁当の持参	飲用牛乳 の中止
給食費 の徴収	徴収する	徴収する	徴収しない	牛乳代金について返金する

※給食費については、他の児童生徒と同額の給食費とし、食べない日があっても返金はしない。

#### 5 その他

- (1) 幼稚園については、このマニュアルに準ずるものとする。
- (2) 生活管理指導表等の書類の提出が期限内に行われなかった場合、その年度は原則として対応しない。ただし、転入生については随時対応する。

#### 6 関係書類記載例および様式集

(1) 関係書類一覧表

書類	備考
詳細献立表希望者一覧表 (p 8, 9)	学校は写しを提出する。 4月上旬 学校給食センター必着 ※追加希望者があった場合、その都度提出する。
学校生活管理指導表 (静岡市版)	学校は写しを提出する。
食物アレルギーの症状調査 (p 7)	5月上旬 学校給食センター必着
静岡市学校給食食物アレルギー対応食実施申請書(様式第1号) (p 10, 11)	面談実施後 6月末日 学校給食センター必着
静岡市学校給食食物アレルギー対応食決定通知書(様式第2号) (p 12, 13)	学校給食課より、学校と学校給食センターへ送付。 学校は届き次第、保護者へ送付。
学校給食アレルギー対応選択表(様式第3号) (p 14, 15)	学校は学校給食センターの指定する期日までに、提出する。
静岡市学校給食食物アレルギー対応食変更(中止)申請書(様式第4号) (p 16, 17)	変更、中止が出た場合、提出する。
面談記録用紙 (p 18, 19)	面談内容の記録に使用
詳細献立表(例) (p 20)	各料理に使用されている食品と分量の一覧表。
原材料表(例) (p 21)	加工品や調味料に含まれている、原材料の一覧表。

主食一覧表（例）（p 2 2）	主食に含まれている原材料の一覧表。
専用封筒（p 2 3）	給食センターから関係書類を送る際に使用する。
受領確認表（p 2 4）	対応食受領の確認に使用する。 ※様式はセンター毎異なる。
容器ラベル（p 2 5）	提供された対応食の喫食状況の確認に使用する。



学校給食課 (別紙2)  
食物アレルギーの症状調査

保護者様

お子さんの食物アレルギー症状の状態等についてお分かりになる範囲でお書きください。

年 組 氏名

---

## 1. アレルゲン摂取後に出る症状と出現までの時間帯及び既往歴

## ①【症状】

(食品名: )	呼吸困難	(30分以内・1～4時間・半日以上)
(食品名: )	じんましん	(30分以内・1～4時間・半日以上)
(食品名: )	嘔吐	(30分以内・1～4時間・半日以上)
(食品名: )	腹痛	(30分以内・1～4時間・半日以上)
(食品名: )	その他 ( )	(30分以内・1～4時間・半日以上)

## ②【既往歴】

(例: 1歳3ヶ月…生たまごを食べた後(30分後)、体中にじんましんが出た。)  
 ( 5歳 …サラダにマヨネーズをかけて食べた後、じんましんが出た。)

## 2. 今までに『アナフィラキシー』の経験がありますか? ○をつけてください。

有 (食品名: ) 無

## 3. その他、学校給食においてご家庭から連絡しておきたいことがありましたら書いてください。

- \* 主治医の診断の際必要となりますので、受診時には記入の上持参してください。
- \* 学校給食では、学校生活管理指導表に記載されたアレルゲンのみの対応となります。
- \* 食物アレルギー対応提供事業実施申請書を提出する際、必ずこの用紙を添付してください。  
また、IgE抗体等検査結果又は食物負荷試験結果がある場合はそのコピー等を添付してください。

学校名

学校長名

印

No	学年・組	氏名	食物アレルギー	対応食	アレルギー	備考欄
1			有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要		
2			有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要		
3			有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要		
4			有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要		
5			有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要		
6			有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要		
7			有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要		
8			有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要		
9			有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要		
10			有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要		

※対応食品：卵、小麦、そば、落花生、乳、えび、かに、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さば、さけ、そば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ

学校名

〇〇〇〇学校

食物アレルギー「有」の場合、対応食欄も記入する。

学校長名 〇〇〇〇〇 印

No	学年・組	氏名	食物アレルギー	対応食	アレルギー	備考欄(提出日等)
1	1年3組	〇〇〇〇〇	有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要	かに、えび	4月26日
2	2年1組	〇〇〇〇〇	有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要	豚肉	4月26日 宗教上の理由の為。
3	2年1組	〇〇〇〇〇	有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要	あさり、ごま、いか	4月26日
4	4年2組	〇〇〇〇〇	有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要	オレンジ、桃	//
5	5	〇〇〇〇〇	有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要	さば、カシューナッツ、スイカ	5月10日
6	1年1組	〇〇〇〇〇	有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要	塩分表示	5月10日
7			有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要		追加があった場合は、学校で保管している用紙に書き足し、再度写しを学校給食センターへ提出する。 備考欄に提出日を記入する。
8			有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要		
9			有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要		
10			有・無	要(対応食品外あり・なし) 不要		

※対応食品：卵、小麦、そば、落花生、乳、えび、かに、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ

静岡市学校給食食物アレルギー対応食実施申請書

年 月 日

(あて先) 静岡市教育委員会

保護者氏名



次のとおり静岡市学校給食アレルギー対応食提供事業の実施を申請します。

児童・生徒氏名		性別	男・女	生年 月 日	年 月 日 ( 歳)
住 所	〒			電 話	
学 校 名	静岡市立	学 校	年 組	学 級 担任名	
緊急時連 絡 先		本人との 関係		電 話	
		本人との 関係		電 話	
かかりつけの病院 主治医	〒			電 話	
対応予定食品 (※)					

太枠内についてご記入ください。(※)については、学校給食センター職員が記入します。

上記のとおり、事業の申請を受理してよいでしょうか。

学校 年 月 日	学 校 長	教 頭	教務主任	事 務	養護教諭	給食主任	学級担任

上記申請について、事業の実施が(可・否)と認められるので、決定し処理してよいでしょうか。

学 校 給 食 セ ン タ ー 年 月 日	所 長	担 当				
学 校 給 食 課 年 月 日	課 長	参 事	統括主幹	担 当		

静岡市学校給食食物アレルギー対応食実施申請書 記入例

平成25年6月10日

(あて先) 静岡市教育委員会

保護者氏名 ○○○○○○ ㊟

次のとおり静岡市学校給食アレルギー対応食提供事業の実施を申請します。

児童・生徒氏名	○○○○○○○	性別	男・ <input checked="" type="radio"/> 女	生年月日	平成4年8月12日 (7歳)
住所	〒123-1234 静岡市○○○○ △-△-△			電話	○○○-○○○○
学校名	静岡市立○○小学校 2年 1組			学級担任名	○○○○○
緊急時連絡先	携帯	本人との関係	母	電話	090- ○○○○-○○○○
	勤務先	本人との関係	母	電話	○○○-○○○○
かかりつけの病院	○○○医院 ○○○医師				
主治医	〒098-7654 静岡市△△△△ ○-○-○			電話	○○○-○○○○
対応予定食品(※)	えび、かに、卵				

太枠内についてご記入ください。(※)については、学校給食センター職員が記入します。

上記のとおり、事業の申請を受理してよいでしょうか。

○○○ 小学校 平成25年6月12日	学校長	教頭	教務主任	事務	養護教諭	給食主任	学級担任
受付日をご記入ください。							

上記申請について、事業の実施が(可・否)と認められるので、決定し処理してよいでしょうか。

○○○○ 学校給食センター 平成25年6月14日	所長	担 当				
学校給食課 平成25年6月17日	課長	参事	統括主幹	担 当		

様式第2号

静岡市学校給食食物アレルギー対応食実施決定通知書

年 月 日

様

静岡市教育委員会

年 月 日付で申請のあった静岡市学校給食アレルギー対応食提供事業の実施について、次のとおり決定したので通知します。

実施対象児童 又は生徒	学校名 所属学級	学校	年 組
	氏 名		
審 査 結 果	実施可		実施否
対 応 食 品			
対 応 方 法	除去食		
事 業 開 始 月	年 月から		

様式第2号

静岡市学校給食食物アレルギー対応食実施決定通知書 記入例

平成25年7月12日

〇〇〇〇〇 様

静岡市教育委員会

平成25年6月10日付で申請のあった静岡市学校給食アレルギー対応食提供事業の実施について、次のとおり決定したので通知します。

実施対象児童 又は生徒	学校名 所属学級	〇〇〇〇小学校 2年1組
	氏名	〇〇〇〇〇〇〇
審査結果		<span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">実施可</span> 実施否
対応食品		えび、かに、卵
対応方法		除去食
事業開始月		平成25年9月から

平成 年 月 日

年 学校 組 さん 保護者様

月の学校給食アレルギー対応選択表

「希望する除去食」「クラスのもの」「家から持参」のいずれかに○をつけ、署名の上、 月 日までに学校へ提出願います。

(期日までに提出されない場合は、対応食の提供はできませんので、ご注意ください。)

Bブロック

学校給食センター

日	曜日	献立名	アレルギー				学校 確認欄
			除去食品	※1 希望する 除去食	※2 クラスの もの	※3 家から 持参	

特記事項

学校受付印

平成 年 月 日  
 上記内容で提供願います。 保護者氏名 \_\_\_\_\_  
 ※選択表提出後の変更はできません。



静清小学校  
1年 2組 静岡 太郎 さん 保護者様

平成25年10月7日

11月の学校給食アレルギー対応選択表(記入例)

「希望する除去食」「クラスのもの」「家から持参」のいずれかに○をつけ、署名の上、10月11日までに学校へ提出願います。

(期日までに提出されない場合は、対応食の提供はできませんので、ご注意ください。)

Bブロック

静富学校給食センター

日	曜日	献立名	アレルギー				学校 確認欄	
			②	①	除去食品	③		
			※1 希望する 除去食	※2 クラスの もの	※3 家から 持参			
1	金	ご飯	豆腐のごまみそ焼き	卵		○		
			きのこ汁				○	
			こんにゃくサラダ				○	
5	火	ご飯	桜えびのちらしずし	桜えび			○	
			厚焼卵				○	
			みそけんちん汁				○	
			ひなまつりゼリー				○	
6	水	ソフトめん	ミートソース	チーズ、スープの素コンソメ ハヤシルウ			○	
			粉ふきいも				○	
			ほうれん草とコーンのサラダ	マヨネーズ		○		
			型抜きチーズ				○	
7	木	ご飯	豚肉のみそからめ				○	
			いものこ汁				○	
			おひたし				○	
8	金	うさぎパン (少)	大豆とウインナーのトマト煮	ベーコン チーズ、生クリーム ベーコン、スープストック、チーズ、生クリーム			○	
			コーンサラダ (ドレッシング クリーミーコーン)				○	
			ネーブル				○	
			味付煮干				○	
							○	
11	月	ご飯	麻婆豆腐	スープの素中華			○	
			大根サラダ (ドレッシング 青じそ)				○	
			パイナップル(缶詰)				○	
							○	
12	火	黒砂糖パン	いわしのピーナッツフライ	卵 卵、ピーナッツ			○	
			オニオンスープ	ベーコン ベーコン、スープストック、コンソメスープの素減塩			○	
			海藻サラダ	えび				○
13	水	赤飯	豚肉の西京焼き				○	
			のっぺい汁				○	
			野菜のごまあえ				○	
			ごましお				○	

- ※1 除去食を希望する場合 「希望する除去食」の欄に○をつける。
- ※2 クラスのものを食べる場合 「クラスのもの」の欄に○をつける。
- ※3 家から持参する場合 「家から持参」の欄に○をつける。

特記事項

学校受付印

受付

25. 10. 11

静清小学校

平成25年10月10日

上記内容で提供願います。

保護者氏名 静岡 富士夫

※選択表提出後の変更はできません。

静岡市学校給食食物アレルギー対応食変更(中止)申請書

年 月 日

(あて先) 静岡市教育委員会

保護者氏名

印

次のとおり静岡市学校給食食物アレルギー対応食の内容を変更  
事業を中止 してください。

学校名 所属学級	静岡市立 学校 年 組				
児童・生徒 氏 名		性別	男・女	生年月日	年 月 日(歳)
住 所	〒 静岡市			電話	
変更内容 (※1)	変更前対応食物		変更後対応食物		
変更又は 中止理由					
開 始 希 望 日	年 月より				
備 考					

※太枠内をご記入ください。

※1 変更がないものも含め、対応食物を全てご記入ください。

上記のとおり、食物アレルギー対応食を変更・中止してよいでしょうか。

学校 年月日	学 校 長	教 頭	教務主任	事 務	養護教諭	給食主任	学級担任
学 校 給 食 セ ン タ ー 年月日	所 長	担 当					
学 校 給 食 課 年月日	課 長	参 事	統括主幹	担 当			

静岡市学校給食食物アレルギー対応食変更(中止)申請書 記入例

平成25年10月4日

(あて先) 静岡市教育委員会

保護者氏名 ○○○○○○ 印

内容を變更

次のとおり静岡市学校給食食物アレルギー対応食の 内容を變更 してください。  
事業を中止

学校名 所属学級	静岡市立○○○○小学校 2年 1組				
児童・生徒氏名	○○○○○○	性別	男・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">女</span>	生年月日	平成4年 8月12日(7歳)
住所	〒○○○-○○○○ 静岡市○○○○ △-△-△			電話	○○○- ○○○○
変更内容 (※1)	変更前対応食物		変更後対応食物		
	えび、かに、 卵(加工品に含まれる)		えび、卵(調味料に含まれる)		
変更又は中止理由	医師の診断により、症状の改善が認められたため。				同じ対応食物でも、卵や乳などは食べられる食品に変更があった場合、ご記入ください。
開始希望日	平成25年10月より				
備考					

※太枠内をご記入ください。

※1 変更がないものも含め、対応食物を全てご記入ください。

上記のとおり、食物アレルギー対応食を變更・中止してよいでしょうか。

○○○ 小学校 平成25年10月8日	学校長	教頭	教務主任	事務	養護教諭	給食主任	学級担任
	○ ○ ○ ○		所長 担当				
○ ○ ○ ○ 学校給食 センター 平成25年10月10日	所長 担当						
	○ ○ ○ ○		課長 参事 統括主幹 担当				
学校給食課 平成25年10月15日	課長 参事 統括主幹 担当						
	課長 参事 統括主幹 担当						

# 個人面接用 記録用紙

学校	校長		学校給食課	課長	参事	統括主幹	給食センター	所長	栄養士

作成日 \_\_\_\_\_ 年 月 日

- 学校名 静岡市立 \_\_\_\_\_ 学校
- 年組 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 組
- 氏名 \_\_\_\_\_ ○現状 \_\_\_\_\_
- 食物による症状が始まった時期 \_\_\_\_\_ 歳頃
- アレルギー症状

呼吸困難 ( \_\_\_\_\_ ) 発赤 嘔吐 下痢 アトピー性皮膚炎  
じんましん ショック その他 ( \_\_\_\_\_ )

## ○アレルギーの原因食品 (具体的に)

卵・卵製品	除去範囲	卵・卵を含む調理済み食品 (例: オムレツ・ハンバーグ)
		卵を含む調味料 (例: マヨネーズ等)
		卵を含む肉加工品練り製品等 (例: ハム、かまぼこ)
牛乳・乳製品	除去範囲	乳・乳製品 (例: ヨーグルト)
		乳・乳製品を含む加工食品 (例: 黒はんぺんのチーズフライ)
		乳・乳製品を含む調味料及び肉加工品 (例: カレールウ・スープストック・ハム)
大豆・大豆製品		
魚介類		
野菜・果物		
穀類(米・小麦粉等)		
種実類		
その他		

## ○学校給食に望むこと

- 給食は止めて家庭から弁当を持参する。
- アレルギー原因食品を児童生徒自身が除去する。  
(方法 \_\_\_\_\_ )
- 給食センターが実施するアレルギー対応食を希望する。
  - ・給食費
  - ・対応不可能な場合は、家庭で昼食持参等対応
  - ・医師の診断書
  - ・プライバシー保護困難
- その他

### 給食での対応食品

卵・乳・小麦・そば・落花生  
えび・かに  
あわび・いか・いくら・オレンジ  
キウイフルーツ・牛肉・くるみ  
さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉  
まつたけ・もも・やまいも  
りんご・ゼラチン・バナナ

面接を受けた方の氏名 \_\_\_\_\_

備考欄

記入者氏名 \_\_\_\_\_

対 応 可 | 対 応 不 可

個人面接用  
記録用紙  
(記入例)

学校	校長		学校給食課	課長	参事	統括主幹	給食センター	所長	栄養士

作成日 平成24年 2月 14日

- 学校名 静岡市立 静富 小学校
- 年組 1年 2組
- 氏名 静岡 太郎
- 現状 給食+家から持参
- 食物による症状が始まった時期 1歳頃
- アレルギー症状

呼吸困難 ( ) 発赤 嘔吐 下痢 アトピー性皮膚炎  
じんましん ショック その他 ( )

○アレルギーの原因食品 (具体的に)

卵・卵製品	除去範囲	<input type="radio"/>	卵・卵を含む調理済み食品 (例: オムレツ・ハンバーグ)	加工品OK。ケーキは卵、牛乳除去のもの。卵のみならOK。ゆで卵OK。スクランブルエッグ、卵焼きは反応する。うずら卵OK。いくら×。
		<input type="radio"/>	卵を含む調味料 (例: マヨネーズ等)	
		<input type="radio"/>	卵を含む肉加工品練り製品等 (例: ハム、かまぼこ)	
牛乳・乳製品	除去範囲	<input type="radio"/>	乳・乳製品 (例: ヨーグルト)	カゼインNaの入っているハム、ベーコンは×。マーガリンはOK。バターは×。
		<input type="radio"/>	乳・乳製品を含む加工食品 (例: 黒はんぺんのチーズフライ)	
		<input type="radio"/>	乳・乳製品を含む調味料及び肉加工品 (例: カレールウ・スープストック・ハム)	
大豆・大豆製品				
魚介類				
野菜・果物				
穀類(米・小麦粉等)				
種実類				
その他				

○学校給食に望むこと

- 給食は止めて家庭から弁当を持参する。
- アレルギー原因食品を児童生徒自身が除去する。  
(方法 )
- 給食センターが実施するアレルギー対応食を希望する。
- ・給食費
  - ・対応不可能な場合は、家庭で昼食持参等対応
  - ・医師の診断書
  - ・プライバシー保護困難
- その他

給食での対応食品

卵・乳・小麦・そば・落花生  
えび・かに  
あわび・いか・いくら・オレンジ  
キウイフルーツ・牛肉・くるみ  
さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉  
まつたけ・もも・やまいも  
りんご・ゼラチン・バナナ

面接を受けた方の氏名 静岡 富士夫

備考欄

記入者氏名 給食 花子

対応可  対応不可

詳細献立表(例)

12月 1日(木)

献立名	食品名	分量 g	備考	
米飯	米飯	83.00		
牛乳	牛乳	206.00		
豆腐のごまみそ焼き	大豆油(焼)	1.00	①aを混ぜ合わせて具を作り オーブンで焼き、切り分けます	
	鶏肉 ももひき	10.00		
	葉ねぎ	3.00	②bでタレを作ります	
	卵	5.00		
	豆腐 押し(50%)	45.00		
	a	でん粉	3.00	③①に②をかけて配食します
		砂糖	3.00	
		醤油	1.50	
		みそ 赤	3.00	
		みそ 赤	3.00	
		砂糖	2.00	
		みりん	1.00	
	b	ごま	1.00	
水		3.00		
でん粉		0.30		
大根切干		6.00	切干し大根の煮物	
にんじん		10.00		
油揚げ	5.00			
こんにゃく	10.00			
かつお節(だし用)	1.00			
水	10.00			
砂糖	2.00			
醤油	3.20			
みりん	1.00			
すまし汁	かつお節(だし用)	2.50		
	しめじ	8.00		
	ほうれん草	15.00		
	玉麩	0.70		
	わかめ(乾燥)	0.40		
	葉ねぎ	3.00		
	薄口醤油	2.30		
	塩	0.50		

12月 2日(金)

献立名	食品名	分量 g	備考
玄米山型食パン	玄米山型食パン	110.50	
牛乳	牛乳	206.00	
ポークビーンズ	大豆油(炒)	0.50	
	たまねぎ	50.00	
	にんじん	15.00	
	豚肉 もも	25.00	
	赤ワイン	1.50	
	じゃがいも	25.00	
	スープストック	0.50	
	トマトケチャップ	20.00	
	ウスターソース	5.00	
	砂糖	1.00	
	こしょう	0.02	
	マッシュルームスライス	5.00	
	トマトピューレ	8.00	
	ミックスチーズ	3.00	
	白いんげん(水煮)	30.00	
	グリーンピース	2.00	
	赤ワイン	1.00	
塩	0.05		
海と山のサラダ	レタス	20.00	ドレッシングは別添えです (各クラス 1本)
	きゅうり	10.00	
	いか	15.00	
	えび	20.00	
	しめじ	10.00	
	塩	0.10	
	こしょう	0.01	
	マーガリン	0.30	
	ドレッシング(和風乳化)	7.00	
甘夏みかん(缶詰)	甘夏みかん(缶詰)	60.00	
いちごジャム	いちごジャム	15.00	

原材料表(例)

9月 原材料表(加工食品)

品名	メーカー名	使用原材料
味付えび	〇〇食品	小えび、でんぶん糖
味付黒豆	〇〇商事	黒大豆、砂糖、食塩、重曹、硫酸第一鉄
コーヒースロップ	〇〇食品	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸Ca、香料、着色料(カラメル)、V.C、V.A、V.B1、V.B2
いちごジャム	〇〇食品	いちご、糖類、ゲル化剤、酸味料
うなぎ	〇〇水産	うなぎ、たれ(醤油、みりん、砂糖、醃酵調味料、澱粉、食塩)
ヒレカツ 60g	〇〇〇	豚ヒレ肉、粉末状植物性たん白、食塩、香辛料、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、調味料、pH調整剤、衣(パン粉、でん粉、増粘多糖類) 原材料の一部に小麦、大豆を含む。
ヒレカツ 50g	〇〇〇	豚ヒレ肉、食塩、ぶどう糖、水、加工デンプン、 衣[パン粉(小麦、大豆)、でん粉、大豆粉、ラクチール]、増粘剤
ししゃもフライ	〇〇〇	カラフトシヤモ、パン粉(小麦、大豆)、打ち粉(小麦粉)、バターミックス(小麦粉、大豆たん白、コーンフラワー、でん粉(小麦)、食塩)
のりの佃煮	〇〇食品	黒のり、青のり、芽ひじき、しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、でん粉(じゃがいも)、かつおぶしエキス、水、
エビカツ	〇〇〇食品	えび、パン粉(小麦粉、ショートニング、砂糖、乳化油脂、生イースト、食塩、品質改良剤(小麦)、加工でん粉、砂糖、食塩、大豆粉、 pH調整剤、増粘多糖類、香辛料、ペニシリン
グラタン	〇〇〇食品	マカロニ(小麦)、牛乳、脱脂濃縮乳、たまねぎ、とうもろこし、チーズ、ほうれん草、小麦粉、バター(小麦)、マーガリン(大豆)、生クリーム、 ファットブレッド(乳)、植物油(なたね、パーム)、パセリ、調味料、食物繊維(難消化性デキストリン)、食塩、砂糖、チキンブイヨン(小麦、大豆、鶏肉)、 調味エキス、香辛料、増粘剤、乳化剤、ピロリン酸鉄、重曹、香料、着色料
オムレツ	〇〇フーズ	鶏卵、ミックスベジタブル(人参、とうもろこし、グリーンピース)、トマト、玉ねぎ、タピオカ澱粉、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢(サトウキビ、とうもろこし)、 酸味料、クチナシ黄色素、β-カロテン(ゼラチン)
塩昆布	〇〇昆布	砂糖、醤油(大豆、小麦)、昆布、還元水飴、みりん、たんぱく加水分解物、還元麦芽糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス
おでん粉	〇〇	アオサ、さばいわし削り粉
海草ミックス	〇〇フード	わかめ、昆布、茎わかめ、赤ずぎのり、白ずぎのり、赤トサカ、食塩
鉄強化豆腐	〇〇製油	豆乳、でん粉、トレハロース、豆腐用凝固剤、酸化防止剤、ピロリン酸第二鉄
玉麩	〇〇〇本舗	小麦粉、小麦たんぱく、玄米粉、ビタミンE、ミックストコフェロール、アラビアガム、第3リン酸カルシウム、食品素材
炒め玉ねぎ	〇〇〇	たまねぎ、大豆油
さつまいもと梨のタルト	〇〇〇	クリーム【さつまいもペースト、豆乳、砂糖、くり、ショートニング、水溶性食物繊維、香料】 タルト生地【米粉、砂糖、ショートニング、豆乳、コーンフラワー、でん粉、植物油、調製豆乳粉末、食用油脂、 加工デンプン、香料、凝固剤、増粘剤(キサンタンガム、乳化剤、ピロリン酸第二鉄(大豆))】(原材料の一部に大豆を含む)
お米のクレープ	〇〇〇	シート【卵白、米粉、鶏卵、植物油、砂糖、バター、脱脂粉乳、食塩、水、加工デンプン、ベーキングパウダー、乳化剤】 ミルククリーム【乳又は乳製品を主要原料とする食品、砂糖、牛乳、加糖脱脂れん乳、米粉、ミルクカルシウム、豚ゼラチン、脱脂粉乳、ヨーグルト 乳化剤(大豆)、香料(乳)、ピロリン酸第二鉄(大豆)】 カスタードソース【乳又は乳製品を主要原料とする食品(卵、乳)、砂糖、増粘剤】
チョコレートケーキ	〇〇〇	チョコ生地【鶏卵、砂糖、小麦粉、準チョコレート(大豆)、食用加工油脂(卵、乳)、水あめ、食塩、水、乳化剤(大豆)、膨張剤、香料(大豆)】 サンドクリームキャラメル【乳又は乳製品を主要原料とする食品、カラメルソース、砂糖、乳化剤(大豆)、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、香料(乳、大豆)、ピロリン酸第二鉄(大豆)】 デコクリーム(チョコ)【乳又は乳製品を主要原料とする食品、チョコレート(乳)、乳化剤(大豆)、pH調整剤、香料(乳、大豆)、ピロリン酸第二鉄(大豆)】 デコクリーム(キャラメル)【乳又は乳製品を主要原料とする食品、カラメルソース、砂糖、乳化剤(大豆)、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、香料(乳、大豆)、ピロリン酸第二鉄(大豆)】 チョコソース【チョコレート(乳、大豆)、水あめ、砂糖、ココアパウダー、増粘多糖類、香料】
洋梨のタルト	〇〇〇	パイ生地【小麦粉、マーガリン(乳)、鶏卵、砂糖、食塩、水、乳化剤(大豆)、香料(乳)、カロチン色素】 クリーム【マーガリン(乳)、砂糖、小麦粉、アーモンドプードル、鶏卵、水溶性食物繊維、加糖卵黄、脱脂粉乳、水、乳化剤(大豆)、香料(卵、乳)、カロチン色素】 洋梨ジャム【洋梨、水あめ、砂糖、水溶性食物繊維、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ピロリン酸第二鉄】
ワフタン	〇〇製種	小麦粉、食塩
甘夏のゼリー	〇〇〇	甘夏、砂糖、水溶性食物繊維、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸Na

※給食で使用している魚介類・海藻類は、えび・かに等の海洋生物と共生しています

## 主食一覧表(例)

### 学校給食用パンの原料配合

- ・ パン (食パン、山型食パン、ロールパン) …小麦粉、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、水、イーストフード、ビタミンC
- ・ マーガリンパン…パン+マーガリン、砂糖
- ・ レーズンパン…パン+干しぶどう、砂糖
- ・ チーズパン…パン+クラッシュチーズ
- ・ 角チーズパン…パン+角チーズ
- ・ 黒砂糖パン…パン+黒糖蜜
- ・ くるみパン…パン+くるみ
- ・ ごまパン…パン+白すりごま
- ・ りんご入りパン…パン+りんごチップ(りんご、砂糖)
- ・ 玄米パン…パン+玄米フィーリング(玄米、砂糖)
- ・ 卵パン…パン+たまご、砂糖
- ・ ミルクパン…パン+脱脂粉乳
- ・ 緑茶パン…パン+緑茶粉(煎茶)
- ・ みかんパン…パン+温州みかんパウダー(みかん粉末、とうもろこしでんぷん)、砂糖
- ・ うさぎ型パン…パン+砂糖、マーガリン、干しぶどう
- ・ キャットパン…パン+砂糖、マーガリン、たまご、干しぶどう
- ・ 8の字パン…パン+砂糖、マーガリン、たまご
- ・ ソフトフランス…パン+マーガリン
- ・ ポパイパン…パン+ほうれん草ペースト
- ・ ラビットパン…パン+にんじんペースト
- ・ かぼちゃパン…パン+かぼちゃペースト
- ・ ナン…小麦粉、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、水

### 学校給食用米飯の原料配合

- ・ 米飯…精白米、強化米
- ・ 麦入り米飯…精白米、強化米、精麦
- ・ 赤飯…もち米、うるち米、小豆 (ごま塩つき [いりごま、食塩、とうもろこしでん粉])

### 学校給食用めん (本品製造工場では、そば・卵・山芋を含む製品を生産しています)

- ・ ソフトめん、中華めん、平うどん…小麦粉、食塩



専用封筒

学校 アレルギー対応食担当者 様

月		内 容	受領日	受領印	月		内 容	受領日	受領印
4月分献立	センター ↓ 学校	詳細献立表(原材料表)	/		10.月分献立	センター ↓ 学校	詳細献立表(原材料表)	/	
		選択表					選択表		
	学校 ↓ センター	選択表(決定)	/			学校 ↓ センター	選択表(決定)	/	
		/ までにセンターへ送付				/ までにセンターへ送付			
5月分献立	センター ↓ 学校	詳細献立表(原材料表)	/		11.月分献立	センター ↓ 学校	詳細献立表(原材料表)	/	
		選択表					選択表		
	学校 ↓ センター	選択表(決定)	/			学校 ↓ センター	選択表(決定)	/	
		/ までにセンターへ送付				/ までにセンターへ送付			
6月分献立	センター ↓ 学校	詳細献立表(原材料表)	/		12.月分献立	センター ↓ 学校	詳細献立表(原材料表)	/	
		選択表					選択表		
	学校 ↓ センター	選択表(決定)	/			学校 ↓ センター	選択表(決定)	/	
		/ までにセンターへ送付				/ までにセンターへ送付			
7月分献立	センター ↓ 学校	詳細献立表(原材料表)	/		1月分献立	センター ↓ 学校	詳細献立表(原材料表)	/	
		選択表					選択表		
	学校 ↓ センター	選択表(決定)	/			学校 ↓ センター	選択表(決定)	/	
		/ までにセンターへ送付				/ までにセンターへ送付			
8月分献立	センター ↓ 学校	詳細献立表(原材料表)	/		2月分献立	センター ↓ 学校	詳細献立表(原材料表)	/	
		選択表					選択表		
	学校 ↓ センター	選択表(決定)	/			学校 ↓ センター	選択表(決定)	/	
		/ までにセンターへ送付				/ までにセンターへ送付			
9月分献立	センター ↓ 学校	詳細献立表(原材料表)	/		3月分献立	センター ↓ 学校	詳細献立表(原材料表)	/	
		選択表					選択表		
	学校 ↓ センター	選択表(決定)	/			学校 ↓ センター	選択表(決定)	/	
		/ までにセンターへ送付				/ までにセンターへ送付			

学校給食センター

受領確認表(例) ○○小学校 4月分 No.

日付	学年クラス	名前	サイン					
			調理	栄養士	調理	配送	受領	確認
4月11日	1年2組	○○○○						
4月11日	1年2組	○○○○						
4月11日	3年1組	○○○○						
4月11日	4年3組	○○○○						
4月11日	5年1組	○○○○						

対応食容器ラベル(例)

〇〇小学校 〇年〇組  
静岡 花子

2011/12/02

献立名:海と山のサラダ  
除去物質:エビ・いか

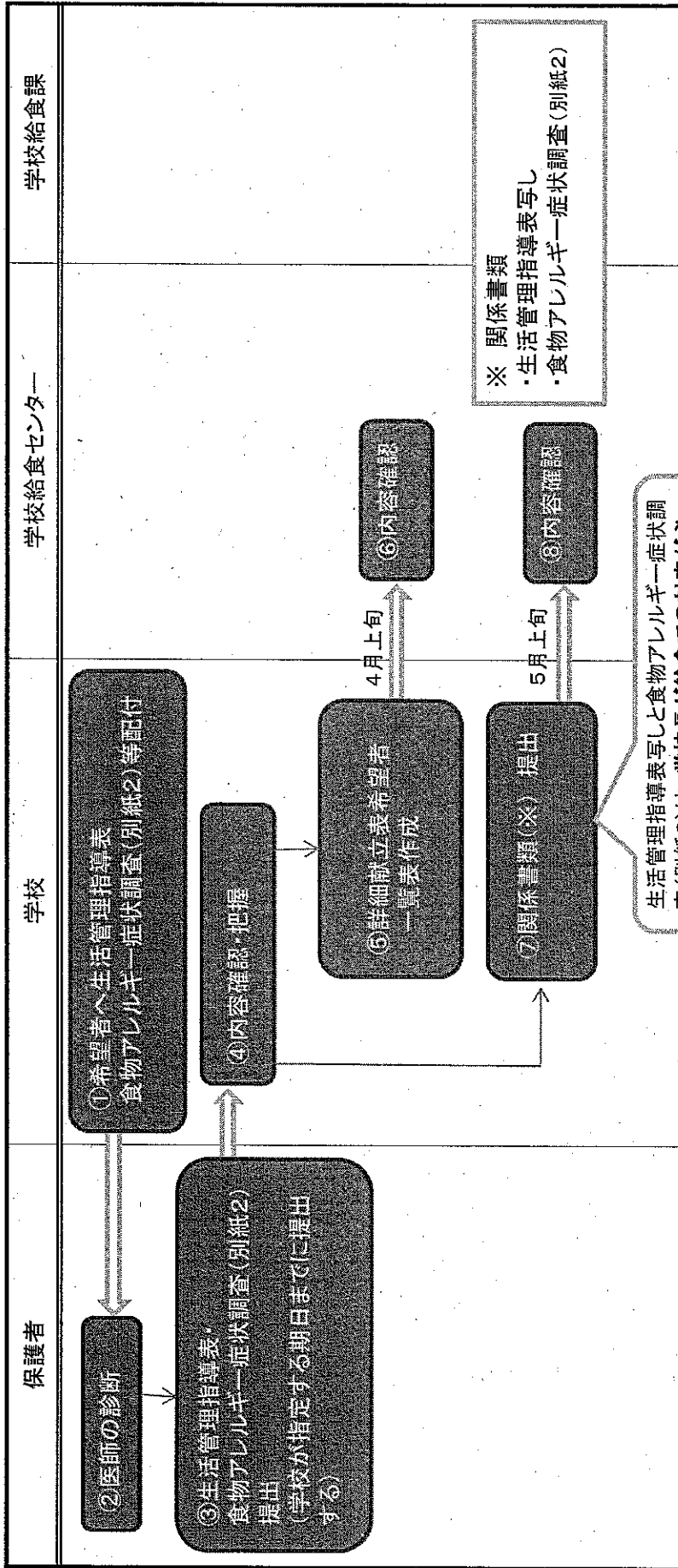
確かに食べました ( )  
本日は欠席です ( )  
その他・確認者署名 ( )



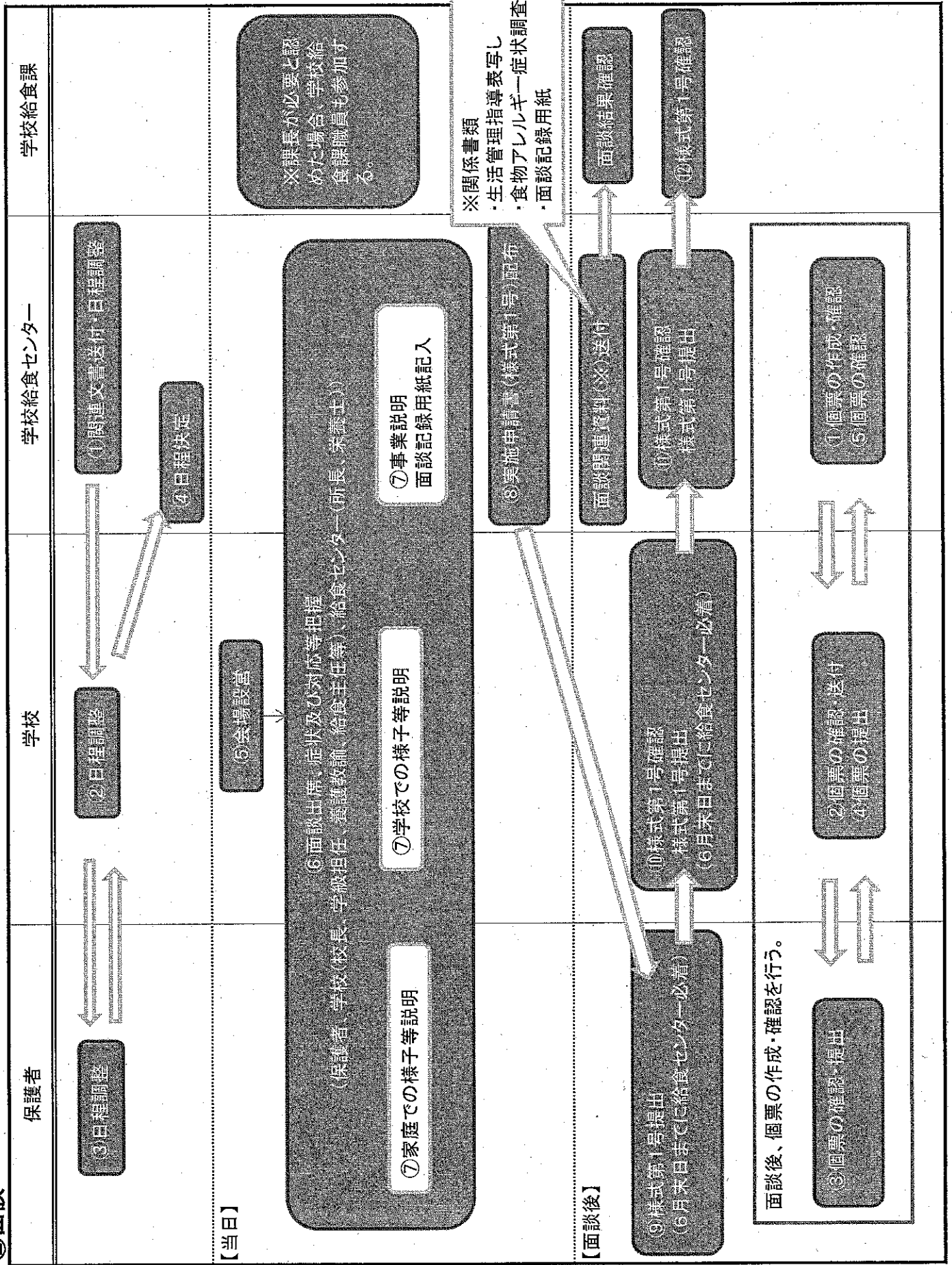
# 別紙1 食物アレルギー対応食提供の流れ

(1) 新規児童生徒・転入生（学期途中の転入生については随時対応する）

## ① 生活管理指導表等手続き



②面談



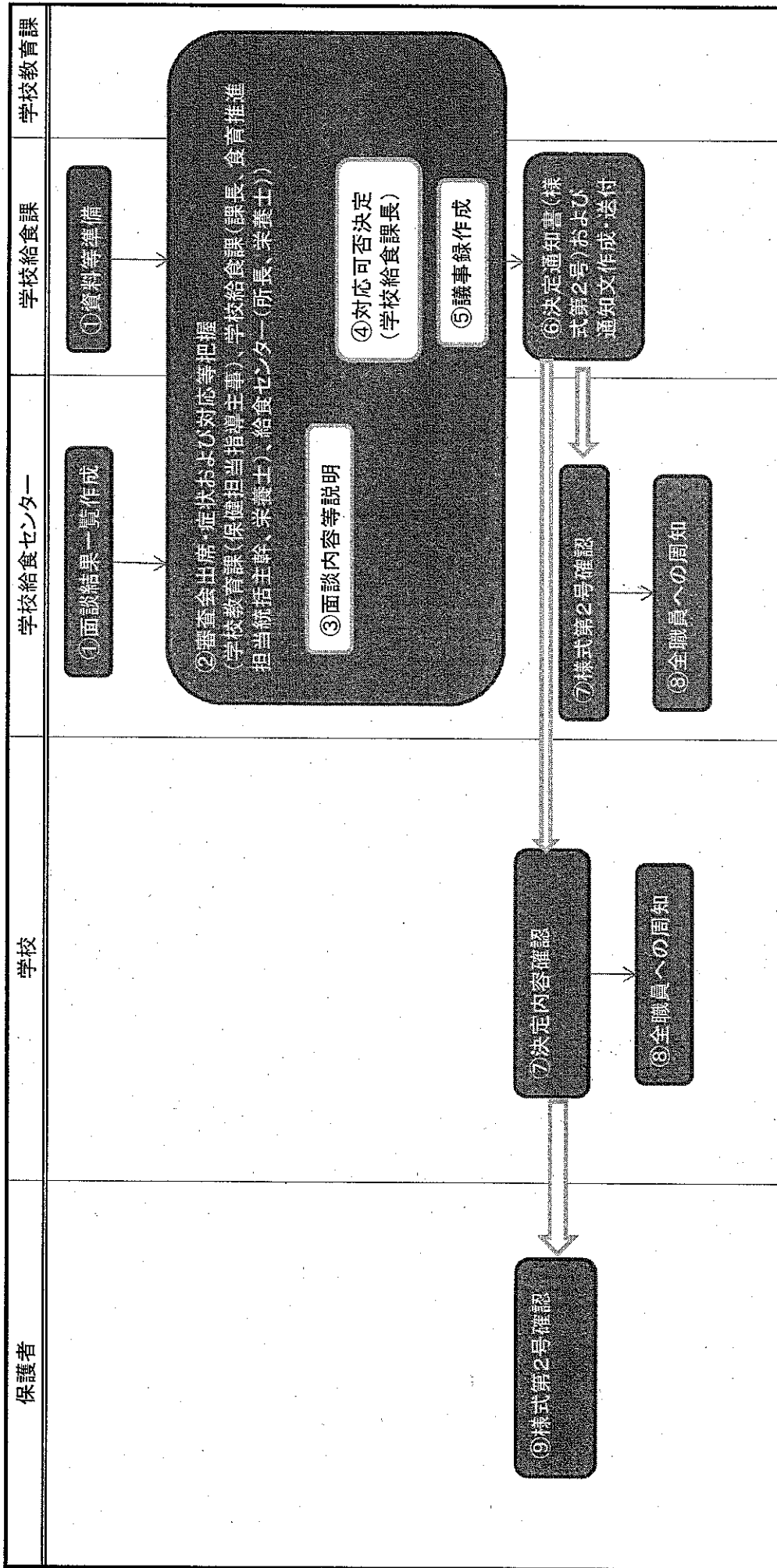
5月 6月

6月

【当日】

【面談後】

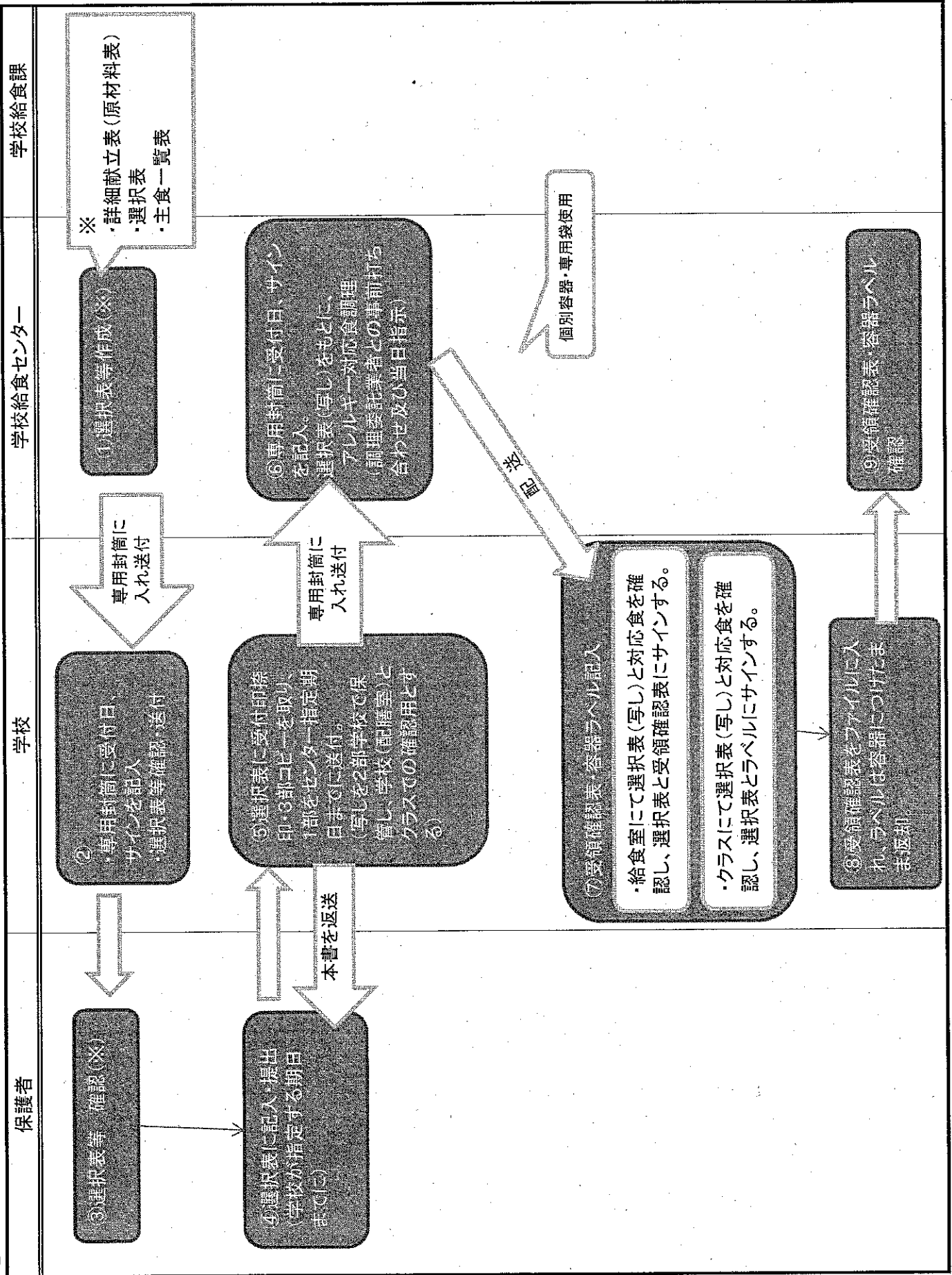
# ③ 審査会



7月上旬

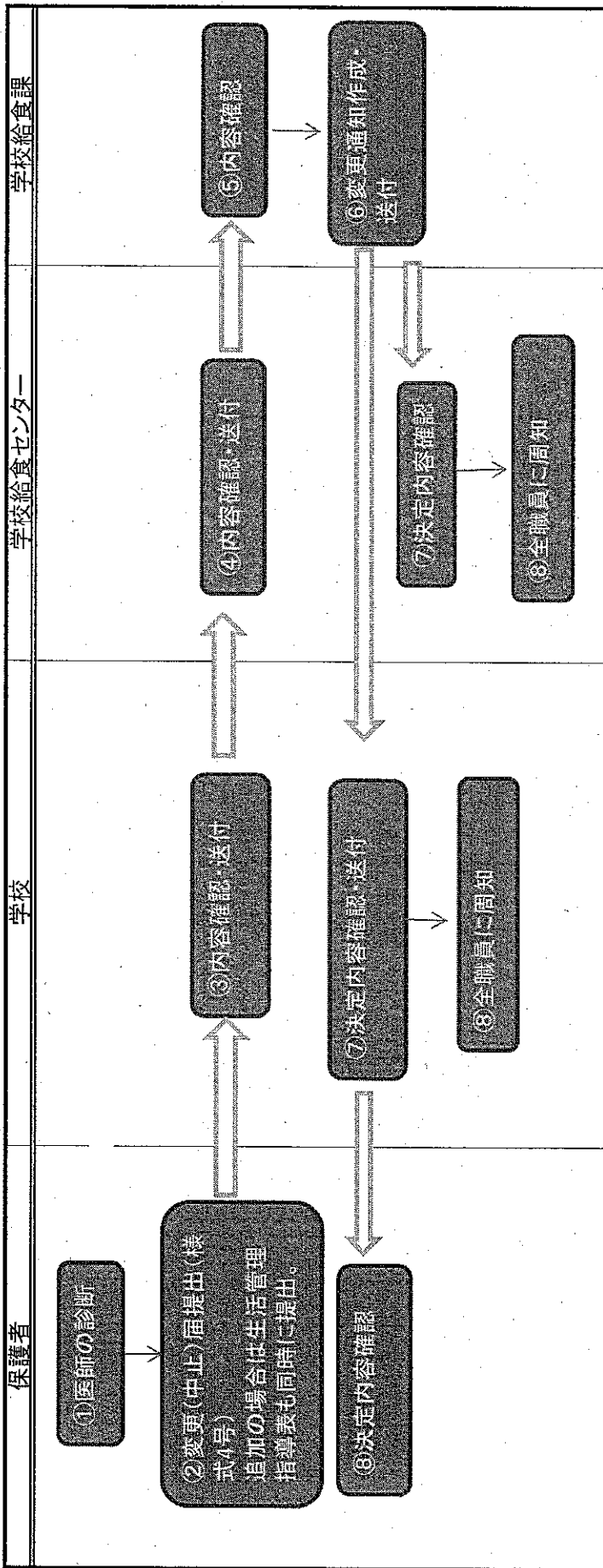
7月上旬～中旬

④ 対応開始以降





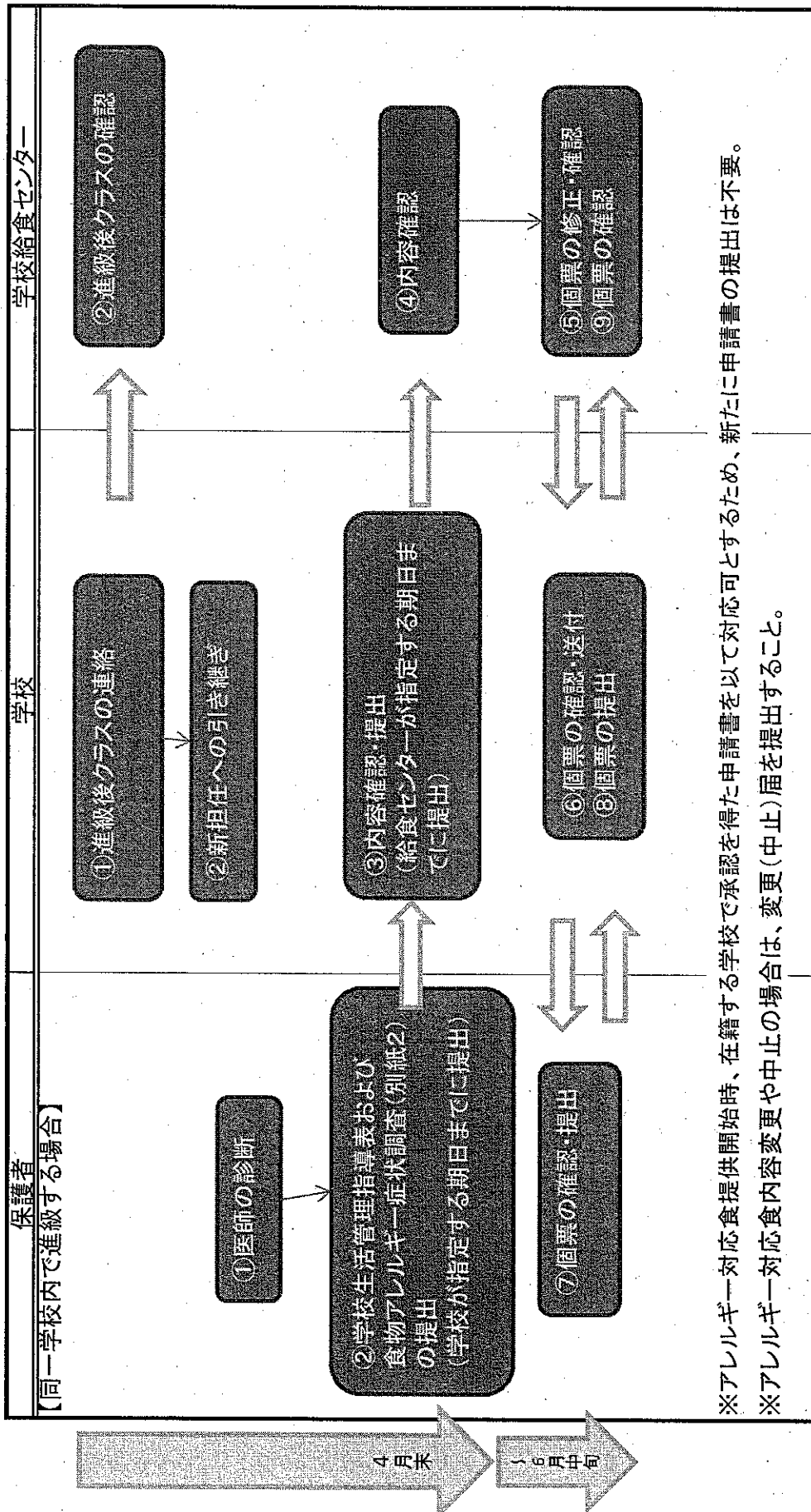
⑤対応内容変更または中止時



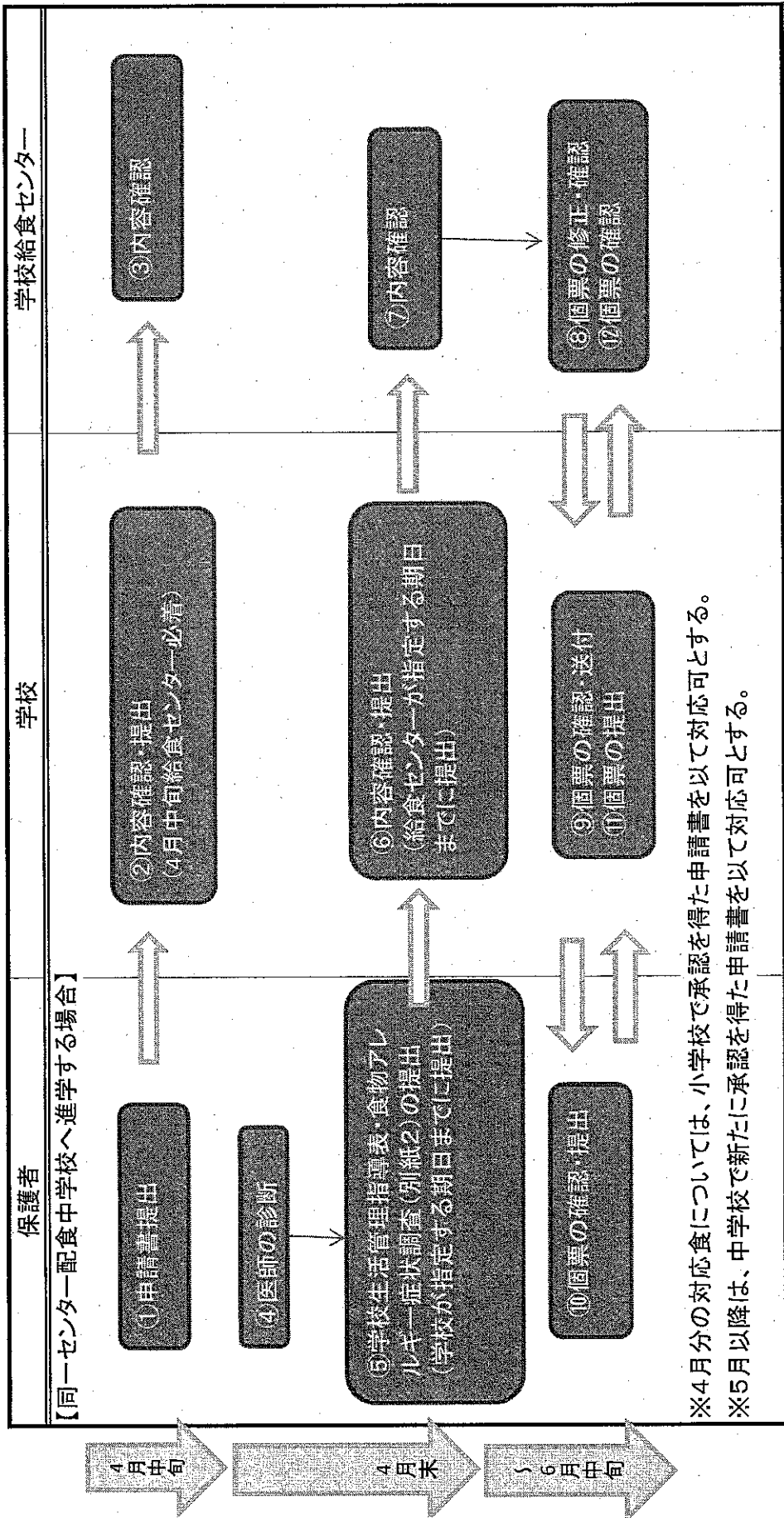


## (2) 継続児童生徒

①



※アレルギー対応食提供開始時、在籍する学校で承認を得た申請書を以て対応可とするため、新たに申請書の提出は不要。  
 ※アレルギー対応食内容変更や中止の場合は、変更(中止)届を提出すること。



※アレルギー対応食対象児童生徒が、市内転校により配食センターが変更した場合、アレルギー対応食実施センター間であれば、事前に面談を行い、継続実施とする。

※毎月の対応、対応内容の変更または中止については、(1)新規・転入生「④対応開始以降」⑤対応内容変更または中止時」と同様とする。

※年度途中での新規希望者については対応しない。次年度からの新規の扱いとする。

別紙2 事例1

小学5年生 エピペンは職員室で保管

屋休み、運動場で遊んでいたが、息苦しさを感じ保健室に行った。

本児	教室の子ども	学級担任	教員 (生徒指導等)	養護教諭	教務主任	教頭	校長	学校給食 センター	主治医	消防署
発症 少し息苦しい										
保健室へ	付き添い			主訴把握						
顔面発赤				職員室に連絡						
連絡		保健室へ	AED持参で保 健室へ		エピペン持参で 保健室へ	保健室へ				
応急 処置	ぐったり		生徒の整理	管理指導表 確認	記録開始	校長に連絡	保健室へ			
	呼吸症状	保護者に連絡		症状の確認 救急車要請 判断			状況把握 救急車要請 指示		応じて 相談にのる	
30分 以内		教室に戻る	助動対応	エピペン準備	チェックシート 準備・記入	救急車要請	主治医連絡		症状確認	救急車発動
		給食に確認		エピペン接種	チェックシート 確認					
		接種補助				門で待機				救急車到着
		給食摂取報告		状況報告 エピペン渡す		保健室へ誘導				
搬送 報告	搬送される			救急車同乗 献立表持参					診察	搬送
							学校教育課報告 学校給食課報告	献立内容等確認		
								職員への周知・ 指導	報告内容確認	



## チェックリスト

保護者	
申請時	医師の診断を受け、【生活管理指導表】、【食物アレルギー症状調査】を学校へ提出。
	面談出席。
	食物アレルギー対応食提供事業を希望する場合、期日までに申請書を提出。
	対応に可否等について、【決定通知書】で確認。
毎月	【選択表】に希望する除去食、クラスのもの、家庭から持参のいずれかに○をつけ、署名の上学校へ提出する。
	学校から学校受付印が捺印された【選択表】を受け取る。
毎日	学校受付印が捺印された【選択表】でその日の献立を児童・生徒と確認。
	学校との連絡を密に行う。

学校		担当者			
		学校長	養護教諭	アレルギー担当教諭	学級担任
申請時	【生活管理指導表】【食物アレルギー症状調査】保護者へ送付				
	【食物アレルギー管理者名簿】を作成。				
	【詳細献立表希望者一覧表】を作成。				
	【生活管理指導表】【食物アレルギー症状調査】【詳細献立表希望者一覧表】内容確認。				
	【生活管理指導表】【食物アレルギー症状調査】【詳細献立表希望者一覧表】を対応食要・不要者が分かるよう区別をする。各書類をセンターへ送付。				
	面談出席(内容把握、学校での様子説明)。	●	●	●	●
	【決定通知書】の内容確認及び保護者へ送付。				
	全職員に児童生徒の状況、学校生活での配慮点について共通理解を図る。	●	●	●	●
毎月	専用封筒に入った【詳細献立表】【原材料表】【選択表】【主食一覧表】を給食センターより受取り、受付日、サインを記入する。				
	給食センターより送付された【詳細献立表】【原材料表】【選択表】【主食一覧表】を保護者へ送付。				
	保護者より提出された【選択表】に受付印を捺印の上、写しを3部とり、本書を保護者へ返却する。写しの1部は期日までに専用封筒に入れ、学校給食センターへ提出し、残り2部を学校(配膳室)とクラスでの確認用とする。				
	【選択表】は実施年度終了後1年間学校で保管する。				
毎日	その日の対応食を確認。	●	●	●	●
	保護者、給食センターとの連絡を密に行う。				
必要時	除去食配送後、【受領確認表】、【容器ラベル】に必要事項記入。				

●・・・チェック項目の内容を実施していただきたい方を表しています。

## チェックリスト

給食センター		担当者	
		所長	栄養士
申請時	学校から送付された【生活管理指導表】と【食物アレルギー症状調査】の確認。		
	学校と面談日程調整、面談出席		
	申請書の確認。写しを学校給食課へ送付。		
	審査会への出席。	●	●
作書成類	使用予定食品一覧表、使用原材料表の作成。		
選択表作成	料理に対応食品が全て除去されているか確認。		
	選択表、使用予定食品一覧表、使用原材料表を送付。		
献立	学校受付印が捺印された選択表の写しを決定献立表とする。		
指示書作成	指示書の中に対応食品、対応の記載内容確認。		
	決定献立表と内容の確認。		
	給食中止の場合、指示書の右欄「変更および注意事項」に学校名を記入。		
打合せ	指示書に基づき、毎週1回調理委託業者と打合せ。		
ラベル用	決定献立表に基づき、各個人の配食物が記載されているか確認。		

●・・・チェック項目の内容を実施していただきたい方を表しています。



## 参考資料 Q&A

Q. 全てのアレルゲンについて対応をしてもらえますか。

A. 安全面に配慮し、確実な提供を行うため、食品衛生法でアレルギー表示を義務付けられている7品目と表示が推奨されている18品目が対象です。

従来どおり食品表示義務に沿った対応を行います。

Q. 25品目以外のもので食物アレルギーがある場合、そのアレルゲンについての対応はどうなりますか。

A. 自分で除去できるものは除去をし、除去が難しいものは家庭から代わりのものを持参する等家庭で対応をしてください。

Q. 生活管理指導表は毎年提出しなければいけませんか。

A. 医師の判断を基に対応食の提供を行うため、毎年提出をしてください。

Q. 一度対応を受け始めたら、中学卒業まで対応が継続されますか。

A. 学校や学校給食センターの実情を考慮した上で、安全・確実な除去食の提供のために、対応食品の変更や除去食の提供が中止される場合もあります。

Q. 申請書、生活管理指導表の提出期限を過ぎた場合どうなりますか。

A. 提出期限を過ぎた場合、その年度の対応は出来ません。確実な対応を行うため、提出期限を厳守していただきますようお願いいたします。

Q. 詳細献立表希望者を期日までに全員分把握できなかった場合、一覧表の提出はどうしたらよいですか。

A. 提出期限内で把握できる範囲で提出をしてください。追加がありましたら、その都度一覧表の提出をお願いします。

Q. 選択表に○や×を間違えてつけた場合、訂正できますか。

A. 給食センターからは、選択表の記載のとおり提供します。提出前によくご確認ください。除去食の変更等があった場合は、学校へ連絡をしてください。

Q. 選択表に記載があれば、25品目以外のものでも選択できますか。

A. 給食センター毎、対応状況が異なりますので、給食センターへ確認してください。

Q. 平成22年度以前から対応を受けています。年度途中で25品目以外で新たに食物アレルギー反応が出た場合、対応食品の追加はできますか。

A. 平成23年度対応児童生徒より対応食品を、食品衛生法でアレルギー表示を義務付けられている7品目と表示が推奨されている18品目の25品目としているため、お受けすることはできません。

