

第3章

学校給食の対応について

給食の誤配や誤食を防ぐためには、複数の目で確認することが重要です。

- (1) 保護者のチェック
 - (2) 学校・給食室・給食センターのチェック
 - (3) 担任のチェック
 - (4) 本人のチェック
 - (5) 友達のチェック
- の『5重のチェック』で誤配や誤食を防ぎましょう。
第3章では、第2章を受け、より具体的な給食での対応を紹介します。



1 給食の誤配・誤食の防止

5重のチェックで 誤配・誤食を防ぎましょう！

給食の誤配や誤食を防ぐためには、給食室や給食センターのチェックだけではなく、アレルギーの原因となる食品の確認を保護者、管理職、担任等の複数の目で行うことが重要です。

また、児童生徒の発達段階に応じて、学級の児童生徒への食物アレルギーの指導、そして、食物アレルギーを有する児童生徒の自己管理能力の育成を図る必要があります。

- (1) 保護者のチェック、(2) 学校・給食室・給食センターのチェック、
(3) 担任のチェック、(4) 本人のチェック、(5) 友達のチェックの5重のチェックで、誤配・誤食を防ぎましょう。



献立確認書原案・詳細献立表原案等を作成し、管理職とともに複数の目で翌月の対応を確認します。



学校は、アレルギー対応の申請がある保護者に、献立確認書・詳細献立表等を配付します。保護者が十分に確認できるように余裕をもって配付します。



(1) 保護者のチェック

保護者は、献立確認書・詳細献立表等をもとに、除去食や代替食を本人と一緒にチェックします。本人が食べられるものと食べられないものが分かるように話してもらいます。



保護者はチェックをした後、献立確認書を学校に返送します。連絡が一方通行にならないように、献立確認書に保護者の署名をもらいます。



○年度		○月 献立確認書		例 19日 仙台市○区給食センター
日	こんだめでい	おもしろくひんとはたき	おもしろくひんとはたき	家庭から
3月	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	
4火	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	進行中
5水	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	完了
6木	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	完了
7金	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	完了
24月	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	
25火	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	
26水	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	完了
27木	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	完了
28金	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	ごはん、味噌汁、豆腐、ゆでたまご、わかめ、ももかんづき	完了

仙台市立○小学校長 様

○月の除去食品及び献立は、上記のとおりです。

○年○月○日 ○年○組 児童生徒名 _____

保護者名 _____





(2)学校・単独調理校給食室・給食センターの チェック

栄養教諭・学校栄養職員は除去食・代替食を確認し、対応を管理職へ報告します。
 (必要に応じて電話等で保護者に確認します。)
 管理職は、献立確認書と対応を確認し、対応を決定します。



学校は、献立確認書のコピーを保護者へ返送します。
 原本は、学校で保管します。



学校は、児童生徒のアレルギー対応を確認し、全職員で共通理解を図ります。



担任は、保護者の了解を得て、献立確認書を教室に掲示します。



栄養教諭・学校栄養職員は、作業工程表等へ記入をし、調理指示を出します。全員での共通理解が図れるように打合せの時間を確保することも大切です。
 搬送担当者は、配膳室の所定の場所に確実に対応食を置いたかを確認します。



(3)教室(担任)の チェック

(4)教室(本人)の チェック

(5)教室(友達)の チェック



(1)保護者のチェック



☑食物アレルギーの対応を希望する保護者に献立確認書を配付します。

※対応を希望する保護者とは、「食物アレルギー対応食等実施申請書」の提出がある保護者です。

＜献立確認書を配付する目的＞

食物アレルギーを有する児童生徒が、給食で何の食品を除去するのか、代替食が提供される場合は、何の食品が除去になりその代替食品が何になるのかを事前に確認すること、そして給食が提供される当日も確認することが必要です。

食品の除去や代替食提供に関して、給食室や給食センターの栄養教諭・学校栄養職員の対応任せ、本人による除去任せになっている場合があるかもしれません。

献立確認書をもとに、複数の目でチェックする体制を整えることが誤配や誤食の防止につながります。

○年○組 児童生徒氏名 ○○○○さん		○月 献立確認書			例 仙台市○○小学校	
日	曜日	給食メニュー	おもなしよくひんとほたらき おもにかなたつくをもとになる	おもにかなたつくをもとになる	家庭から	
1	水	ちゅうかおひ りんごのケーキ コーンいりたまごスープ たまご ぎょうじしよくゼリー	ごはん ちりめん ごま油 さとう パン こむぎ あぶら でんぷん	とりにく ぎょうじ ししよも たまご ハム	にんじん たけのこ ごぼう グリンピース こまつな	
2	木	小ココアパン りんごのケーキ スパゲッティソース (肉なし) いすスープ グレープフルーツ	パン スパゲッティ あぶら	ぎょうじやう たいいず たけのこ チーズ	にんじん たまねぎ グリンピース しょうが にんにく キャベツ セロリ グレープフルーツ	
20	月	じゃくパン ブルーベリージャム めだまやまの雑穀の塩焼き しんりんけんまのポタージュ ミニトマト	パン じゃがいも バター	ぎょうじやう たまご いんげ んまめ チーズ クリーム	パセリ たまねぎ トマト	
21	火	むぎごはん りんごのケーキ さんまのかばやき なめこしる キャベツのレモンづけ	ごはん おおむぎ でんぷん あぶら さとう	ぎょうじやう さんま とうふ	しょうが なめこ みつば キャベツ きゅうり レモン	
22	水	ごはん りんごのケーキ ふたはくのしょうがやき わかめのみそ汁 アーモンドいりやさいいため	ごはん じゃがいも アーモンド あぶら	ぎょうじやう ふたはく わかめ とうふ	しょうが にんじん ピーマン たまねぎ キャベツ もやし	
23	木	小えんととせりめパン りんごのケーキ だいずとごまのまるごとあげ けんなんごん ひじきいりおひたし	あまなつめ パン でんぷん 卵黄 あぶらごま さとう とうふ	ぎょうじやう だいず いちめいご あぶらあげ ひじき	にんじん たいこん ごぼう ねぶたね ほうししいたけ こまつな もやし	
24	金	むぎごはん りんごのケーキ チキンカレー 金平トウモロコシ(マヨネーズ) マヨネーズ(卵なし)	ごはん おおむぎ あぶら じゃがいも マヨネーズ	ぎょうじやう とりにく チーズ	にんじん たまねぎ きゅうり とうもろこし グレープフルーツ	
28	火	ごはん りんごのケーキ やきししよも わかめのにちくわ抜き あまなつめ	ごはん じゃがいも さとう	ぎょうじやう ししよも わかめ とりにく こむぎとうふ ちくわ	たけのこ にんじん きやいんげん なつめがし	
29	水	ごはん りんごのケーキ にくどうふ だいこんやうかぎ メロン	ごはん あぶら さとう	ぎょうじやう ふたはく とうふ	にんじん ねぶたね きのこ たまねぎ にんにく しょうが だいこん きゅうり じゃがいも	
30	木	メロンパン 代替のものの持参をお願いします。 きんぴら とうもろこし とうもろこし とうもろこし コーンのやうかぎ	でんぷん じゃがいも あぶら	ぎょうじやう とうふ たまご とりにく すけそうだ らん ペーコーン いんげんまめ	たまねぎ にんじん ブロッコリー キャベツ にんにく とうもろこし キンダグーン きゅうり	パンを 持たせませ
31	金	ごはん りんごのケーキ ひそめ きのこのほろ かりほしたいこんのいりに	ごはん あぶら さとう ごま	ぎょうじやう たいいず とりにく とうふ あぶらあげ	しょうが えのきたけ ししよも なめこ ねぶたね かりほしたいこん にんじん ほうししいたけ	

献立確認書は、単独調理校や各給食センターによって、配付する様式に違いがありますが、次の点が確認できるようになっていることが必要です。

- ☑ 除去する食品
- ☑ 代替される食品
- ☑ 保護者の署名

保護者が記入できる欄を設け、対応の変更や家庭から持参するものなどを書いてもらうようにします。

☑献立確認書をもとに、食物アレルギーの原因となる食品を本人と一緒に保護者にチェックしてもらいます。チェックしたものに保護者が署名をし、学校へ返却してもらいます。

*何が食べられて、何が食べられないのか、保護者から児童生徒本人に話し、確認してもらうことが大切です。

*学校や給食センターから毎月の献立確認書を渡すだけでは、保護者に確実に渡っているのか確認ができません。保護者がチェックしたことを学校側で確認するため、保護者から献立確認書へ署名をもらい、学校へ返却してもらいます。

☑献立確認書のコピーを保護者へ返送します。

- * 献立確認書は、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員だけでなく、管理職や担任も共に確認します。不明な点や疑問点があった場合は、再度保護者に確認をします。
- * 原本は学校保管とし、コピーを保護者に返送します。
- * 献立確認書が家庭と学校にあることで、保護者と担任は共通した確認の声掛けをすることができます。

<対応の一例>

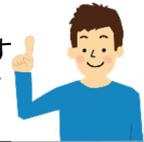
〇年〇組 児童生徒氏名 〇〇〇〇さん		〇月 献立確認書				例
日	献立	おとなしきグループ	おとなしきグループ	おとなしきグループ	おとなしきグループ	家庭から
1	ごぼうのきんぴら ごぼう、もろこし、ごぼう、もろこし、ごぼう、もろこし	ごぼう、もろこし、ごぼう、もろこし	ごぼう、もろこし、ごぼう、もろこし	ごぼう、もろこし、ごぼう、もろこし	ごぼう、もろこし、ごぼう、もろこし	
2	おこし おこし、おこし、おこし、おこし	おこし、おこし、おこし、おこし	おこし、おこし、おこし、おこし	おこし、おこし、おこし、おこし	おこし、おこし、おこし、おこし	
20	パン パン、パン、パン、パン	パン、パン、パン、パン	パン、パン、パン、パン	パン、パン、パン、パン	パン、パン、パン、パン	パンを 持たせませ
21	おにぎり おにぎり、おにぎり、おにぎり、おにぎり	おにぎり、おにぎり、おにぎり、おにぎり	おにぎり、おにぎり、おにぎり、おにぎり	おにぎり、おにぎり、おにぎり、おにぎり	おにぎり、おにぎり、おにぎり、おにぎり	
22	おまんこ おまんこ、おまんこ、おまんこ、おまんこ	おまんこ、おまんこ、おまんこ、おまんこ	おまんこ、おまんこ、おまんこ、おまんこ	おまんこ、おまんこ、おまんこ、おまんこ	おまんこ、おまんこ、おまんこ、おまんこ	

除去する食品に間違いはないか、代替食を提供する場合は、それを食べてもよいか、食物アレルギーの程度により成分表を確認してもらうなど、家庭でも事前に確認してもらうことが大切です。

献立確認書は学校からの一方通行ではなく、保護者の確認をもらい、学校と保護者で2重にチェックをします。

ヒヤリハット！

「先生、うちの子これは食べられません！」と、保護者が気付いてくれる場合もあります。逆に食べることができますということもあります。学校と保護者双方での確認が大切です。



保護者とのやり取り（連絡帳や電話で確認したことなど）は、コピーをしたり、メモを残したりして、ファイリングしておきます。

学年ごとに色分けをして、ファイリングしている一例です。職員室に保管をし、教職員が誰でもすぐに確認できるようになっています。

(* 個人情報のため、保管場所を施錠するなど、管理に留意する必要があります。)

<献立確認書の提出について>

◎保護者への献立確認書の提出依頼については、各種様式をお使いください。

(C4th 書庫からダウンロード可能です。)

「(単独調理校用) 食物アレルギー対応 献立確認書の提出について」

「(センター対象校用) 食物アレルギー対応 献立確認書の提出について」

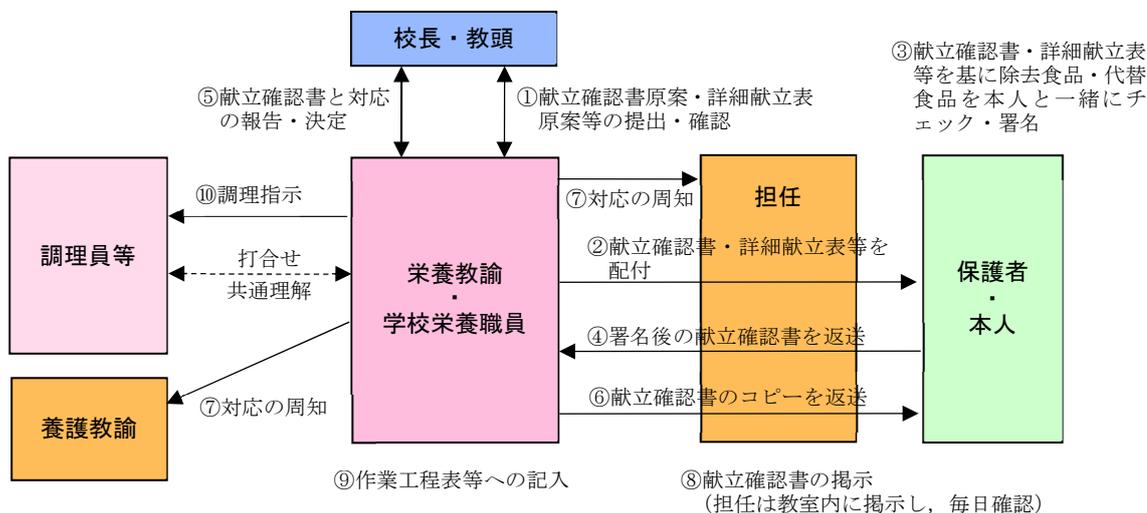
(2) 学校・単独調理校給食室・給食センターのチェック

☑ 栄養教諭・学校栄養職員だけでなく、学校全体で組織的に対応します。

① 単独調理校の例



年に2～3回、保護者と面談を行い、対応状況や栄養補給状況について共通理解を持つ。

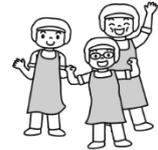


確認の流れ

- ① 栄養教諭・学校栄養職員は、献立確認書原案・詳細献立表原案等を管理職に提出する。管理職は、献立確認書原案・詳細献立表原案等を確認する。
- ② 栄養教諭・学校栄養職員は、申請に基づき、献立確認書・詳細献立表等を保護者に配付する。
- ③ 保護者は、献立確認書・詳細献立表等を基に、除去食品・代替食品を本人と一緒にチェックし、署名する。
- ④ 保護者は、署名後の献立確認書を学校に返送する。
- ⑤ 栄養教諭・学校栄養職員は、保護者からの献立確認書を基に、除去食品・代替食品を確認し、対応を管理職へ報告する（必要に応じて直接電話等で保護者に確認する）。管理職は、献立確認書を確認し、対応を決定する。
- ⑥ 栄養教諭・学校栄養職員は、献立確認書のコピーを保護者に返送する。原本は、学校保管とする。
- ⑦ 栄養教諭・学校栄養職員は、担任と養護教諭にアレルギーの対応を周知する。
- ⑧ 担任は、保護者の了解を得て、献立確認書を教室に掲示する。
- ⑨ 栄養教諭・学校栄養職員は、決定した対応に基づき、作業工程表や調理指示書等へ記入する。
- ⑩ 栄養教諭・学校栄養職員は、調理員等に献立確認書等を基に調理指示を出す。（打合せを十分に行い、共通理解を図る。）

〔調理の際には〕

- * 検収時、アレルギー対応食に使用する食品が間違いなく納品されているか確認します。
- * 作成された作業工程表・作業動線図・調理指示書等を基に、調理に関わる全員で打合せを行い、除去または代替する食品、調理途中での取り分け、運搬等について、共通理解を図ります。
- * 調理作業に入る前に、使用する食品や調味料を複数の職員で確認します。
- * アレルギーの原因となる食品(加工食品含む)の調理過程での混入等に十分注意します。
- * 個別のアレルギー対応食が指示通りに容器等に分けられたか、複数の職員で確認します。
- * 原材料と調理済食品から、それぞれ 50 g 以上の保存食を取ります。
- * 校長は、アレルギー対応食も含め、検食を行います。



〔配送・配膳の際には〕

- * 献立確認書や作業工程表等を基にチェックし、誤配がないようにします。
- * 対象児童生徒の専用食器や容器・配膳トレイには、学年・組・氏名を明記します。学級内にアレルギー対応食を提供する児童生徒が複数おり、誤配の可能性がある場合には、さらに表示方法等の工夫を行います。
- * 配膳室等での受け取りについては、児童生徒ではなく担任等の教職員が対応します。

〔配膳後には〕

- * 配膳室等にアレルギー対応食が残っていないか、管理職等が確認します。



〔予定献立に変更が生じた場合〕

- * 予定献立の変更が生じた場合には、保護者に連絡します。
- * 急な変更の場合には、アレルギー対応食を提供しないことも含めて、管理職が対応を決定します。

ヒヤリハット①【食材の確認不足】

「がんもどき」に、「ごま」や「山芋」が含まれていた。納品時のラベルの確認で気づき、除去食の対応とした。

「がんもどき」の他にも、「玉こんにゃく」に「ごま」が入っていたり、「お好み焼きの粉」に「山芋」が含まれていたりすることがあるため、使用食材の確認をしっかりと行います。

ヒヤリハット②【年度初めの確認不足】

新学期、クラス確認が不十分で、アレルギー対応食が隣のクラスの棚に置かれてしまった。担任が気付いて本人に渡した。

新年度の忙しい時期に起こりがちな「ヒヤリハット」です。このような時期こそ丁寧に、給食室の従事者も含め、複数の目で確認をします。

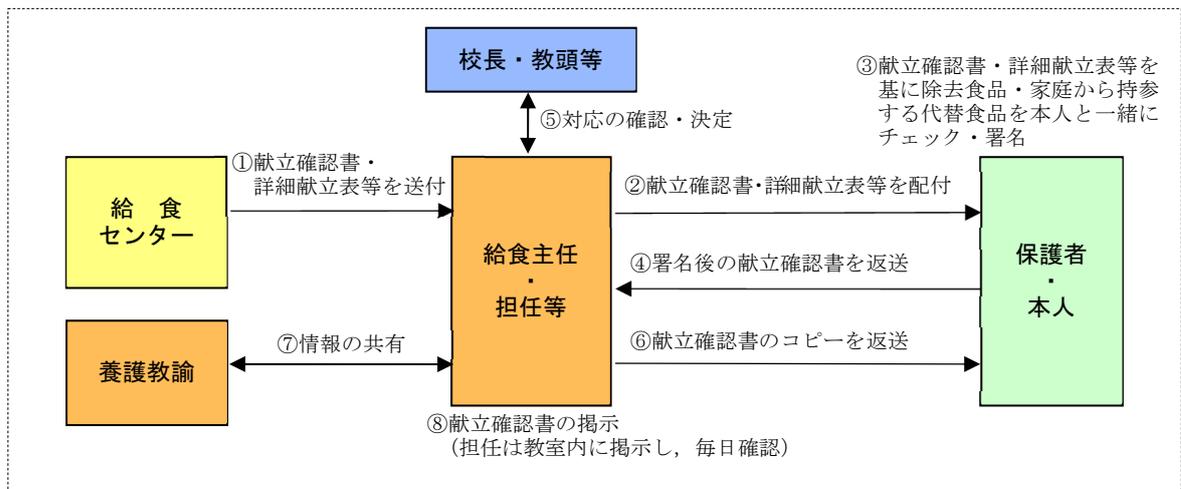
ヒヤリハット③【複数の対応の中での誤配】

「八宝菜」で、「えび抜き」「いか抜き」「うずら卵抜き」の3種類の除去食を作った。それぞれの対応食を配食したつもりだったが、「うずら卵抜き」対応の児童に「えび抜き」の除去食を誤配してしまった。食べる前に本人が気づき、担任に伝えた。

アレルギー対応食の種類が増えると、誤配などのリスクが高くなります。安全に提供するため、内容を単純化して安全性を高めることや、二重・三重の確認により、事故防止を図ります。

② 給食センター対象校の例

【基準食献立を提供する場合（本人が除去）】



確認の流れ

- ① 給食センターは、申請に基づき、献立確認書・詳細献立表等を学校に送付する。
- ② 担任等は、保護者に献立確認書・詳細献立表等を配付する。
- ③ 保護者は、献立確認書・詳細献立表等を基に、除去食品・家庭から持参する代替食品を本人と一緒にチェックし、署名する。
- ④ 保護者は、署名後の献立確認書を学校に返送する。
- ⑤ 担任等は、管理職らと対応の確認をし、管理職は対応を決定する。
(担任等は、必要に応じて直接電話等で保護者に確認する。)
- ⑥ 担任等は、献立確認書のコピーを保護者に返送する。
原本は、学校保管とする。
- ⑦ 担任等及び養護教諭は、互いに情報を共有する。
- ⑧ 担任は、保護者の了解を得て、献立確認書を教室に掲示する。

【調理の際には】

*保護者や学校にお知らせした内容で確実に調理・配送されるよう確認します。

【予定献立に変更が生じた場合】

*予定献立の変更が生じた場合には、給食センターからの連絡を受け、担任等から保護者に連絡をします。

*急な変更の場合には、管理職が対応を決定します。

【配食の際には】

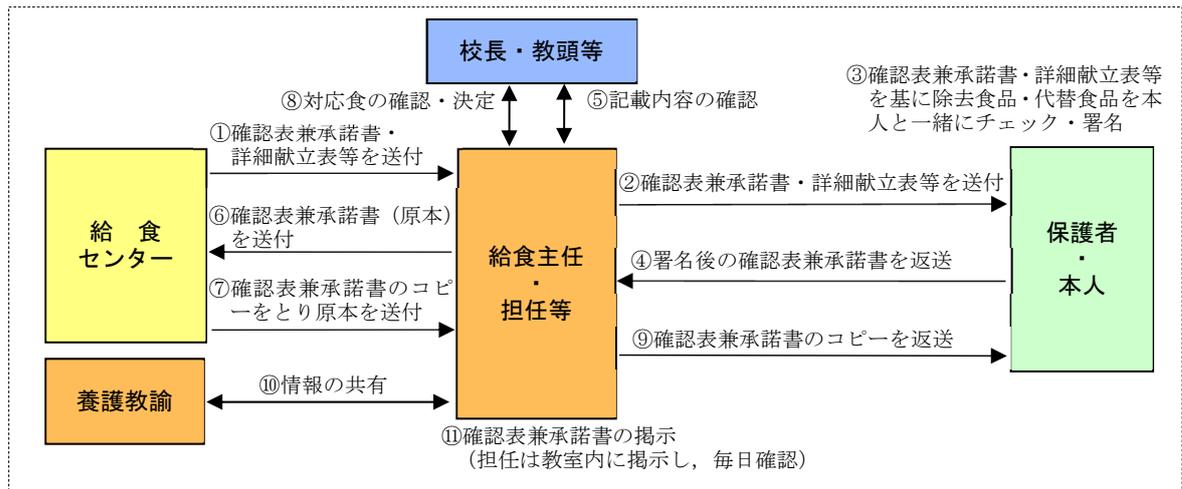
*担任は、献立確認書を基に、除去する食品の確認を行います。

*児童生徒の発達段階に応じて、除去を手伝います。

【その他】

*管理職は、教室に献立確認書が掲示されているか、本人がきちんと除去できているか、定期的に教室を見回り、確認します。

【食物アレルギー対応食を提供する場合】



確認の流れ

- ① 給食センターは、申請に基づき、確認表兼承諾書・詳細献立表等を学校に送付する。
- ② 担任等は、保護者に確認表兼承諾書・詳細献立表等を配付する。
- ③ 保護者は、確認表兼承諾書・詳細献立表等を基に、除去食品・代替食品を本人と一緒にチェックし、署名する。
- ④ 保護者は、署名後の確認表兼承諾書を学校に返送する。
- ⑤ 担任等は、管理職らと保護者の記載内容を確認する。
(担任等は、必要に応じて直接電話等で保護者に確認する。)
- ⑥ 担任等は、確認表兼承諾書の原本を給食センターへ送付する。
- ⑦ 給食センターは、確認表兼承諾書のコピーをとり、原本を学校に送付する。
- ⑧ 担任等は、管理職らと対応食の内容を確認し、管理職は対応を決定する。
- ⑨ 担任等は、確認表兼承諾書のコピーを保護者に返送する。原本は、学校保管とする。
- ⑩ 担任等及び養護教諭は、互いに情報を共有する。
- ⑪ 担任は、保護者の了解を得て、確認表兼承諾書を教室に掲示する。

【調理の際には】

- * 調理指示書や作業工程表等を基に、調理員との打合せを十分行います。
- * 調理室において、除去すべき原因食品が混入しないように注意して調理します。
- * 原材料と調理済食品から、それぞれ 50 g 以上の保存食を取ります。
- * 給食センター所長は、食物アレルギー対応食も含め、検食を行います。

【配送・配膳の際には】

- * 確認表や作業工程表等を基にチェックし、誤配がないようにします。
- * 学級内に食物アレルギー対応食を提供する児童生徒が複数おり、誤配の可能性がある場合には、学校では、名札等を色分けする・机に目印を付ける等の工夫をします。
- * 搬送パート、担任、管理職等は、直接手渡しによって食物アレルギー対応食を確認します。
- * 配膳室等での受け取りについては、児童生徒ではなく担任等の教職員が対応します。
- * 担任等の教職員は、配膳時に食物アレルギー対応食が確実に本人に届くように、対象児童生徒専用の配送容器に記載された名前を必ず確認し、本人に手渡します。

【予定献立に変更が生じた場合】

- * 予定献立の変更が生じた場合には、給食センターからの連絡を受け、担任等から保護者に連絡をします。
- * 急な変更の場合には、給食センターとの協議の上、管理職が対応を決定します。

給食センターにおける食物アレルギー対応食の提供

食物アレルギー対応食の献立

食物アレルギー対応食の調理は、アレルギー専用調理室で行います。

安全で間違いのない調理を行うため、対応食の献立は、一般の児童生徒に提供される給食の献立（基準献立）を基に、下記のアレルギー原因食品の一部又は全部を取り除いた、あるいは一部代替食品を使用した献立を原則2種類（A・B）作成し、児童生徒の状態に応じてどちらかが提供されます。

【アレルギー原因食品（特定原材料等 28 品目及び種実類）】

特定原材料（8品目）	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずるもの（20品目）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
その他	種実類（くり等）

※上記の原因食品は、給食センター単位でその食品をアレルゲンとする児童生徒がいない場合、献立に使用することがあります。

【食物アレルギー対応食の献立例】

対応品目が少ない
(卵・種実類等)

対応品目が多い
(最大 28 品目・種実類)

			提供例	
基準献立	A 献立	B 献立	児童① えび・小麦	児童② 卵・乳・さけ
さけフライ さけ 塩・こしょう パン粉 小麦粉 植物油 ソース	さけフライ さけ 塩・こしょう 乾燥マッシュポテト 米粉 植物油 使用しない	あじフライ あじ 塩・こしょう 乾燥マッシュポテト 米粉 植物油 使用しない	A	B
えびとうざら卵のワンタンスープ えび うざら卵 ワンタン にんじん はくさい ねぎ しょうゆ 中華スープのもと 塩・こしょう ごま油	えびのワンタンスープ えび 使用しない ワンタン にんじん はくさい ねぎ アレルギー対応しょうゆ (乾)しいたけ 塩・こしょう 使用しない	豚肉と野菜のスープ 豚肉 使用しない 使用しない にんじん はくさい ねぎ アレルギー対応しょうゆ (乾)しいたけ 塩・こしょう 使用しない	B	A
はるさめサラダ はるさめ にんじん きゅうり キャベツ 中華ドレッシング	はるさめサラダ はるさめ にんじん きゅうり キャベツ 手作りドレッシング	B 献立なし 献立により A 献立 のみの場合もあり	A	A
ヨーグルト ヨーグルト	ヨーグルト ヨーグルト	ゼリー ゼリー (ゼラチン不使用)	A	B

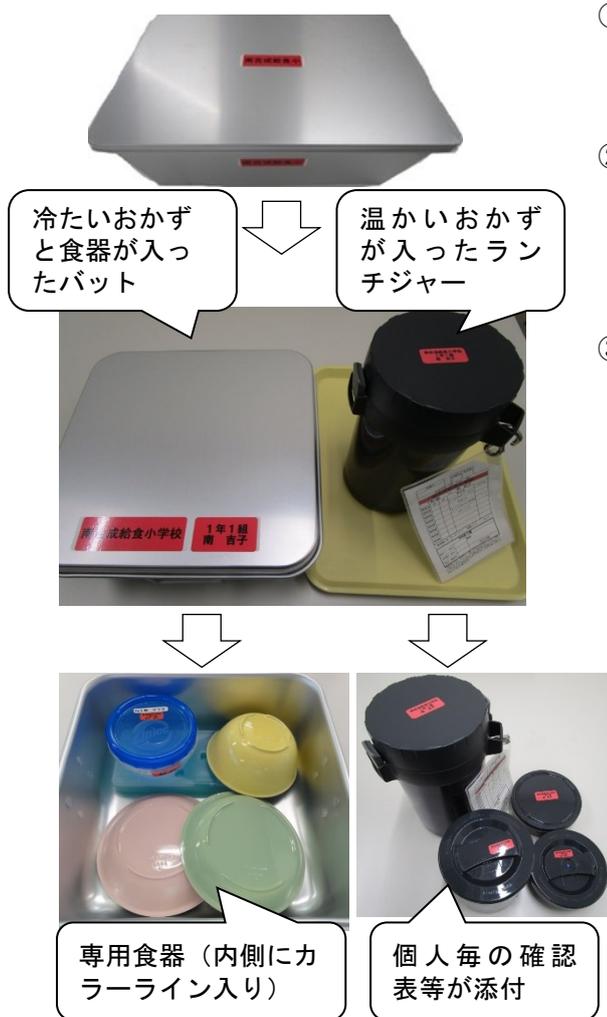
※調味料等の一部はアレルギー対応のものを使用します。

※卵・小麦粉・調理用牛乳・ごまは、飛散の危険性からすべてにおいて使用しません。

※パン・米飯の代替品は提供していません。

対応食を提供する場合は、日毎・献立毎ではなく、継続して毎食対応食が提供されることとなります（弁当持参との併用は可）。安全で確実に調理、配送・配食を行うため、基準献立との併用はできません。献立によっては、本人にとって原因食品以外の食品も除去されることがあるため、「基準献立においてアレルギー原因食品の使用頻度がごく少ない場合」や基準献立にアレルギー原因食品が入っている場合でも、「体調によって食べられる」「加熱すれば食べられる」「自分でアレルギー原因食品を取り除くことができる」という児童生徒には、基準献立での給食を勧める場合もあります。

食物アレルギー対応食の配送・配食



<食物アレルギー対応食提供までの流れ>

- ①食物アレルギー対応食は、給食センターから学校へ、対象児童生徒専用の配送容器で届けられます。
- ②配送容器は、給食センター配送員から学校の搬送担当者へ直接手渡しをします。学校では、学校名・名前等を確認して受け取ります。
- ③学校側では、誤配・誤食がないように、搬送パート・管理職等・担当が直接手渡しにより対応食を確認し、ランチジャーに添付された確認表等に押印・サイン等を行った上で、対象児童生徒へ渡します。

【注意！】

教室に掲示された確認表兼承諾書と献立内容が一致していることを確認します。

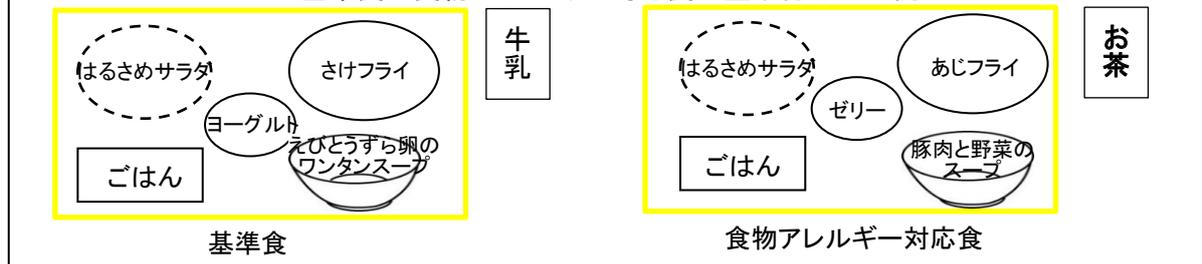
- ④基準食の「盛り付け表」を参考に、ランチジャーの対応食を汁椀等の食器に盛り付けます。

【注意！】

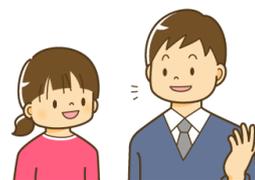
対応食提供の児童生徒は、おかわりなど、基準食（おかず）を食べることはできません。

- ⑤喫食後は、食器をバットに戻します。食べ残しがある場合は、それぞれのおかずが入っていた容器に入れて返却します。（アレルギー専用調理室に原因となる食品を持ち込まないようにするため、基準食を配食した食器等と混ざらないように注意します。）

<基準食と食物アレルギー対応食の盛り付けの一例>



(3)教室(担任)のチェック



☑保護者の了解を得て、**献立確認書を教室に掲示**します。

「今日の給食で、児童生徒のアレルギーの原因となる食品は何なのか？」
 「除去する食品（献立）は何なのか？」「除去した食品（献立）の代替食は何なのか？」

給食前は時間も限られており、他の児童生徒の体調不良への対応、生徒指導等の対応などを行わなければならないことがあります。給食の時間だけでなく、毎朝の健康観察の際に、今日の給食について確認するなど、対応を工夫します。

【朝の会】＊健康観察、家庭からの連絡有無の確認、持参する代替食の確認をします。

＊対応児童生徒が欠席の場合には、給食関係職員へ連絡します。

【食事前】＊食物アレルギー対応が必要な児童生徒の給食は最初に配膳するなど、教室内の誤配食を防ぐ工夫をします。

＊**献立確認書をもとに、担任と本人とで間違いなく配膳されたか確認**します。

【食事中】＊周囲の児童生徒からの食物接触や誤食に十分注意します。

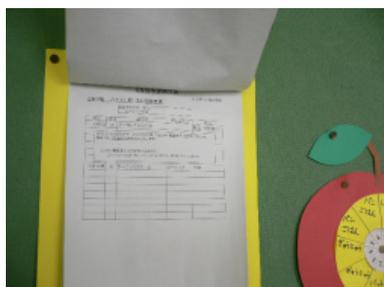
【食事後】＊**対象児童生徒の食後の健康状態を観察**します。

＊後片付けの際には、食器具等に残ったアレルギーの原因となる食品が該当児童生徒の手指等に付着して誤食につながらないように指導します。

【教室チェックの際には】＊献立確認書を教室に掲示し、給食の対応を毎日確認します。



保護者の了解を得て、献立確認書を教室に掲示します。教室へ掲示し、担任・本人・友達がチェックすることで、誤配食を防ぎます。



献立表をめくると、献立確認書が確認できるようになっています。アレルギーを有する児童生徒の気持ちや発達段階に応じた対応例があります。

献立確認書は、教室への掲示以外にも、教室の担任の机や給食当番チェック表と一緒にファイルする等、様々な保管方法があります。

掲示以外の方法で対応する場合は、担任以外の教職員全員で献立確認書の場所を共通理解して対応すること、いつでもすぐに取り出し、確認ができるようにしておく必要があります。



【食物アレルギーを有する児童生徒が給食当番の際には】

アレルギーを有する児童生徒が給食当番を行う場合は、原因食品に触れないようにします。

7月		給食当番チェック表						年 組
日	曜	下痢をしていない	発熱・腹痛 嘔吐がない	白衣・帽子を身につけている	手・指はきれいに洗った	アレルギー対応食の確認をした	備考	
1	月							
2	火							
3	水							
4	木							

【給食当番チェックの際には】

給食当番表の中に、左記のようにチェック欄を設けるなど、確認方法を工夫します。



〔おかわりの際には〕

献立確認書でアレルギーとなる食品が含まれていないか再度確認します。

(ただし、給食センター対象校で食物アレルギー対応食を提供されている児童生徒は、基準食(おかず)のおかわりはできません。)

校長	教頭	教務	学年主任	担任
----	----	----	------	----

補欠授業計画

年 月 日() 年 組 担任名

1	教科名	補欠	授業計画	備考
2				
3				
4				
給食		アレルギー食対応児童の有無 (有・無)		
5				
6				
補欠・下校				

事由 年休 臨免 特休 その他
研修(出張)【 】

児童への連絡

児童の引き継ぎ事項(アレルギー・健康・発達等)

※補欠・内容・進め方について、学年主任、同学年担任、教務主任と相談して計画を立てること。

〔担任が不在の際には〕

担任が不在の際には、補欠に入った教職員が、担任と同じ対応ができるようにします。補欠授業計画の中に「食物アレルギー対応」の欄を設け、確認できるようにします。

『補欠授業計画の一例』

給食指導の際に、配慮する児童生徒がクラスにいるのが一目で分かるようにしておきます。

給食喫食後に体調不良を訴える場合もあるので、昼休みや5校時目等も含めて体調の管理に留意します。

学年・組	年 組	担 任	
氏 名	ふりがな	性 別	
	□□ □□	生年月日	年 月 日 生

1. 食物アレルギー
小麦・大麦・ナッツ類 → ※学校対応の内容→除去食で対応(パンは持参)

※現在までの状況
○年○月○日 運動誘発と思われるアレルギー→保護者連絡→アレロック服用後帰宅

連絡先	母携帯 090-123-4567	主治医	○ ○ 病院 ○○○ 医師
		連絡先	○○○-○○○○

担 任

保護者連絡

①母 090-123-4567
②父 090-789-1011
③自宅 022-111-2222

主な症状

咳・かゆみ・蕁麻疹
喉がチクチク

養護教諭

応急処置(指示書)

①メブチンエア吸入
②アレロック
③エビペン(ランドセル)
※AED準備

教 頭

★2F職員室前からAEDを持ってくる()

★記録する()

★救急車の誘導に校門に1名向かう()

119番 通報

① 救急です。

② △△小学校です。住所は、○区○ OT目○です。

③ ○年生男子が給食を食べた後、○○○の状態です。
(※エビペンの処方や使用の有無を伝える)

④ 私は、△△小学校○○です。電話番号は、○○○-○○○○です。校門から職員が誘導します。

養護教諭

個人管理ファイル持参

写 真



〔緊急時には〕

文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」(平成27年3月)においても、児童生徒ごとの「個別の取組プラン」の作成の必要性が明記されています。

個々の児童生徒に対して必要な取組を作成し、緊急時には全職員で迅速に対応できるようにしておくことが大切です。プランの作成だけでなく、校内研修等を通して、緊急時の動きの確認をすることが大切です。

← 『個別の取組プランの一例』

食物アレルギーの症状や対応は、児童生徒により異なります。学校は、保護者と情報を共有しながらプランを作成します。

(4)教室(本人)のチェック

☑教室に掲示された献立確認書を見て、今日の給食で食べられるものと食べられないものをチェックします。

担任は、食物アレルギーを有する児童生徒に対して、保護者及び養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員等と連携をとり、児童生徒の発達段階に応じて、保健指導、栄養指導、生活指導を行い、食品を見分ける・自らの症状を理解する等の自己管理能力を育成します。

○自分は何に食物アレルギーがあるのかを知っている。献立確認書で確認できる。

○年○組
児童生徒氏名 ○○○○さん

○月 献立確認書

毎月19日は
食育の日

例
仙台市立○○小学校

日	曜日	こんだてめい	おもしろくひんとはたらき			家庭から
			おもしろいものになる	おもにからだをつくるものになる	おもにからだのちようしきをとのえるものになる	
			きのグループ	あかのグループ	みどりのグループ	
1	水	ちゅうかおこわ ぎゅうにゅう ししやもふライ コロンいりたまごスープ⇒たまご抜き ぎょうじしよくゼリー	ごはん もちごめ ごまあぶら さとう パンこ こむぎこ あぶら でんぷん	とりにく ぎゅうにゅう ししやも たまご ハム	にんじん たけのこ ごぼう グリーンピース こまつな	
2	木	小ココアパン ぎゅうにゅう スパゲッティミートソース (だいずいり) いすूप グレープフルーツ			にんじん たまねぎ グリンピース グリーンピース コラー	
20	月	しょうパン ブルーベリージャム ぎゅうにゅう めだまやき⇒鶏肉の塩焼き しろいんげんまめのホタージュ ミニトマト	じゃがいも バター	ぎゅうにゅう たまご いんげん んまめ チーズ クリーム	パセリ たまねぎ トマト	
21		おまかせパン 〜代替食の提供がある〜 「目玉焼きの代わりは、鶏肉の塩焼きだ。」			しょうが なめこ みつば キャベツ きゅうり レモン	
22		アーモンドいりやさしいため 小さんときまめパン ぎゅうにゅう だいずとごごかなのまるごとあげ けんちんうどん ひじきいりおひたし おむぎごはん ぎゅうにゅう チキンカレー ポテトサラダ(マヨネーズ) ⇒マヨネーズ除去⇒塩こしょう味 グレープフルーツ	あまなつとう パン でんぷん カシューナッツ あぶらごま さとう うどん	ぎゅうにゅう だいず いんげん あぶらあげ ひじき	しょうが にんじん ピーマン たまねぎ キャベツ もやし	
23	木	おまかせパン 〜代替食の提供がある〜 「マヨネーズをかけてはいけないんだ。」	ごはん おおむぎ あぶら じゃがいも マヨネーズ	ぎゅうにゅう とりにく チーズ	にんじん たまねぎ きゅうり とうもろこし グレープフルーツ	
28	火	ごはん ぎ やしししや あまなつ			にんじん さやいんげん	
29	水	ごはん ぎ にくどう だいこん			ねぶかゆねぎ えのきたけ にんにく しょうが だいこん レモン メロン	
30	木	メロンパン 一代替のものの持参をお願いします。 ぎゅうにゅう どうふハンバーグでりやきソースがけ ミネストローネ コーンのサラダ	でんぷん じゃがいも あぶら	ぎゅうにゅう どうふ たまご とりにく すけそうだ ら ベーコ ン いんげんまめ	たまねぎ にんじん プロccoli キャベツ にんにく とうもろこし ヤングコーン きゅうり	パンを 持たせませす
31	金	ごはん ぎゅうにゅう みそまめ きのこじる きりぼしだいこんのいりに				〜除去食・代替食の提供がない〜 「パンは家から持ってきたものを食べるんだな。」

仙台市立○○学校長 様

○月の食物アレルギーの献立については、上記献立確認書のとおりとすることについて承認いたします。

○年○組 保護者名 _____

〜対応の必要のない日も〜
「今日は、みんなと同じもので大丈夫だな。お母さんとチェックしたもんな。」

○献立確認書と異なる場合は、担任（教職員）に伝える。

「先生、私の給食のスープは卵抜きですけど、卵が入っています。」



○具合が悪くなったら、すぐに先生に伝える。

— どのような症状か —

- ・のどが痛い
- ・せきがでる
- ・息が苦しい
- など

— いつから具合が悪いか —

- ・〇〇〇を食べてから
- ・給食を食べ終わってから
- ・昼休み中に
- など

○飲み薬や塗り薬を持参している場合は、その管理をする。

— 保管場所はどこかがわかる —
常に決まった場所に保管する。

例) ランドセルの中
(どのポケットか)

— いつ飲む(塗る)のかがわかる —

- ・食前
- ・食後
- ・誤って食べた時
- ・症状が出た時 など

・・・自己管理能力の育成・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

最初に必要なのは、自分のアレルギーを認識することです。ある食品を食べると体に異常な反応が出ることを知り、そのものを口にしないようにします。また、学校給食では献立に使用されている食品を調べて、食べない又は量の加減をするといった自分の健康状態に応じた摂取の仕方ができるようになるための指導をしていきます。さらに、友達から勧められたときに、きちんと断り、理由も話せるようにします。

例えば、友達の家でおやつを勧められたら・・・

- ◆「卵は入っていませんか？卵のアレルギーがあって、食べると息が苦しくなるんです。」
- ◆「家からお茶を持ってきました。オレンジジュースを飲むとじんましんがでるんです。」



(5)教室(友達)のチェック

☑食に関する指導の全体計画に食物アレルギーの指導を位置付け、児童生徒の発達段階に応じて、周囲の児童生徒にも食物アレルギーについて指導します。

周囲の児童生徒へ指導する際には、食物アレルギーを有する児童生徒の保護者から理解を得て、指導するなどの配慮が必要です。

<指導内容(例)>

- 食物アレルギーは好き嫌いではなく、疾患の一つであること。
- 対応食が提供されている理由。家庭から持参している理由。
- 自分にとっては何でもない食べ物が人によっては生命に関わること。等



<周囲の児童生徒への指導により>

- 「〇〇さんだけ、特別だ。」「〇〇さんだけ、ずるい。」など、差別や偏見を持つことがなくなります。
- 「〇〇さん、献立に印が付いているよ。」など、給食当番も食物アレルギーを有する児童生徒に対して、理解のある声掛けができるようになります。



献立確認書掲示の例



給食当番も一緒に確認

ヒヤリハット!

アレルギー対応食の提供を受けている場合、おかわりはできない約束をしていたが、おかわりももらっていた。周囲の友達が、「〇〇さん、だいじょうぶ?」と声を掛けておかわりを食べずにすんだ。

周囲の児童生徒の食物アレルギーへの理解が、アレルギーを有する児童生徒への誤配や誤食を防ぐ場合もあります。児童生徒の発達段階に応じた指導をすることも必要です。

周囲の児童生徒への指導の必要性

食物アレルギーという疾患に対して、差別や偏見を持つことなく、周囲の児童生徒が思いやりを持って接することができるようにするためには、食物アレルギーの正しい知識を身に付けさせることが必要です。

食に関する指導の全体計画に食物アレルギーの指導を位置付け、児童生徒の発達段階に応じて、指導します。

<学級での指導>



教育活動全体を通じてあらゆる場面で、同じ学級の友達として、どんなことが大切かを話し合います。担任は、みんなが気持ちよく過ごせるように、応接できる学級体制作りを心掛けます。心ない声掛けをする子がいた場合など、機会を逃さず指導することが大切です。

<学校全体での指導>

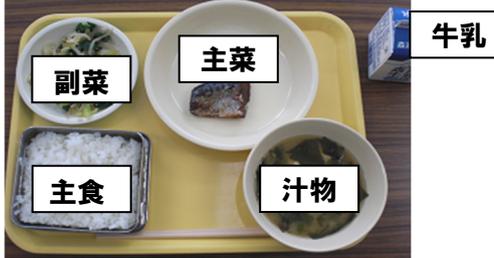
学校は、全ての子どもたち一人一人が安心できる場でなくてはなりません。食べることを強要したり、本人の訴えを無視して勧めたりしないよう指導します。食物アレルギーは、好き嫌いとは異なること、疾患として食物に関わる場合もあることを指導します。

食に関する指導計画への位置付け 「仙台市食に関する指導の手引 第二次改訂版」より

- 食物アレルギーに関する指導を、食に関する指導の全体計画や年間指導計画に位置付け、全学年の特別活動等で指導することを明記する。
- 給食時間や学級活動等において、学年に応じた指導を計画的に行う。

指導内容（身に付けさせたい力）		
小学校		
低学年	中学年	高学年
<p>○食物アレルギーについて知ろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分や友だちが食べることでできない食品を知る。 ・誤食した時に、知らせることができる。（食品を選択する能力） 	<p>○食物アレルギーを理解しよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分や友だちが食べることでできない食品を確認できるようにする。 ・食品表示とは何かを知る。（食品を選択する能力） 	<p>○食物アレルギーの症状と対応方法を知り食物アレルギーの理解を深めよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食だけでなく、日常生活において、自ら食物アレルギーの原因となる食品を除去したり、疑いのある食品を除去したりすることができるようにする。 ・友達の食物アレルギーを理解し協力することができる。（食品を選択する能力）
中学校		
<p>○食物アレルギーの症状や対処方法について正しい知識を持ち、配慮できるようにしよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーの原因となる食品を除去することができるようにする。 ・エピペン®の使い方を理解する。 ・友達の食物アレルギーを理解し協力することができる。 <p style="text-align: right;">（食品を選択する能力）</p>		

2 学級担任による給食時間の指導例 <小学校>

	学級担任	児童	給食当番
準備 10分 15分	<p>① 机上の整理、換気、手洗いの指導をする。</p> <p>② 給食当番の健康観察(健康観察カードへ記入)</p> <p>③ 配膳室等に付き添い、給食を運搬する。</p> <p>④ 盛り付ける配食量・配膳を指示、指導する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・机上の整理をする。 ・グループをつくる。 ・ランチョンマットを敷く。 ・手を洗い静かに待つ。 ・自分が食べられる量を申告する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・身支度、手洗い。 ・衛生・健康チェックを受ける。 ・安全に運搬する。 ・配食する量を確認し、盛り付ける。 
	<p>○アレルギー等の対応が必要な児童がいる場合には、献立表等でアレルギー等対応の有無を確認する。</p> <p>○対応食の受け取りは誤配食がないように児童のみではなく、担任等の教職員が対応する。</p>		
食事 25分 30分	<p>⑤ 感謝の気持ちを持たせ、挨拶する。</p> <p>⑥ 配食されたおかずの量を確認し、担任が配食する。※減らし過ぎている児童へ追加で配食する。</p> <p>☆給食指導のワンポイント☆</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立を復唱させ献立名を学ばせる。(低学年) ・主食・主菜・副菜等を確認させる。(中・高学年)  <p>・本日の献立に関心を持たせるひとロメモや給食クイズの活用。(全学年)</p> <p>・食事の栄養やマナーについて指導する。(全学年)</p> <p>グループに入り一緒に食べながら、食べ方や箸の持ち方を指導したり、偏食の児童には食が進むように働き掛けたりする。</p> <p>・食缶に給食が残っている場合には、担任が声掛けしながら配食する。(全学年)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・給食を作ってくれた人や給食当番に感謝をして、「いただきます」をする。 ・今日の献立を知らせ、配食された量を確認する。 <p>日直「今日の献立は、むぎごはん」児童「むぎごはん」 日直「ひじきのいために」児童「ひじきのいために」・・・</p> <p>担任「今日の主食は何ですか。」児童「ご飯です。」 担任「主菜は何ですか。」児童「秋刀魚の塩焼きです。」・・・</p> <p>※朝食等でも主食・主菜・副菜の3つがそろっていたかなど確認し、日頃から意識付けさせる。</p> <p>担任が給食の食材の産地や料理について「ひとロメモ」を読んで補足説明をしたり、「給食クイズ」を出したりして、児童へ今日の給食について関心を持たせる。</p> <p>給食の時間は、年間約180回の指導の時間です。食育の観点から、正しい食事のマナーや食生活の指導の場ととらえて、指導するようにします。</p> <p><主な食事のマナー></p> <ul style="list-style-type: none"> ☆ 箸などを正しく使い、正しい姿勢で食べる。 ☆ 明るい話題を選び、楽しく食べる。 ☆ 口にもものを入れたまま話さない。 ☆ むやみに席を立たない。 <p>児童の間を回りながら、食品の栄養素について話したり、苦手な食べ物に少しでもチャレンジできたことを賞賛したりする。</p> <p>「野菜にもチャレンジできたね。」「おかずと一緒に食べると今度はご飯がもっとすすむよ。」・・・</p>	<p>ごちそうさまの5分前には、『もくもくタイム』などの時間を設け、食事中の会話が原因で食べ残しが増えることのないようにする。</p>
	<p>○アレルギー対応の児童がおかわりをする場合には、献立表等でアレルゲンが含まれていないか確実に確認すること。</p> <p>(ただし、給食センター対象校でアレルギー対応食を提供されている児童はおかわり(おかず)できない。)</p>		
食後 10分	<p>⑦ 感謝の気持ちを持たせ、挨拶する。</p> <p>⑧ 下膳の際に、児童に声を掛ける。</p> <p>⑨ 配膳室に付き添い、食器、食缶を返却する。(担任が率先して挨拶をする。)</p> <p>⑩ 下膳後、手を洗う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・給食を作ってくれた人や当番に感謝をして、「ごちそうさま」をする。 ・教室全体を見渡し、汚れがあればきれいにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・「ごちそうさまでした」「おいしかったです」など挨拶をして、食器や食缶を配膳室に返却する。
	<p>○アレルギー対応児童の食後の健康状態を観察すること。</p> <p>※対応していない児童が食物アレルギーを発症する場合もある。</p>		