

学校給食における食物アレルギーの対応

学校給食における食物アレルギー対応では、食物アレルギーがある児童生徒が安心して、楽しく食事ができることを目標に取り組んでいます。

対応申請から対応開始までの流れ

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)より

対応申請 【時期…1年生(新入学時)、進級時、新規発症・診断及び転入時】

対応を希望する保護者には、「学校生活管理指導表」を提出していただきます。医師の診断による「学校生活管理指導表」を必ず出してもらうことで、対応の必要な児童生徒が限定され、効率的で適切な対応を行うことができます。

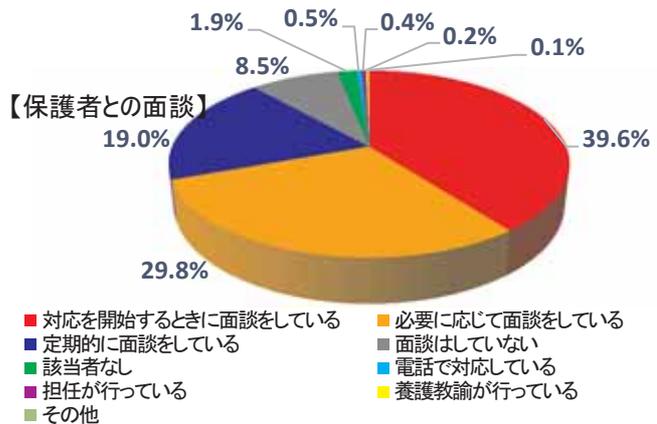


面談

対応開始前に個別面談を必ず行います。面談には、管理職及び栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、学級担任等が出席します。面談では、学校生活管理指導表の確認と、食物アレルギー対応委員会(※)で決定した項目を保護者から聞き取ります。また、安全な給食環境とするために、具体的な対応内容について十分に相互理解を図ります。定期的又は適時に保護者と面談を行い情報共有・連絡強化を図ります。

※学校給食の食物アレルギー対応は、組織で対応するものです。学校では、教育委員会との連携のもと、学校長を委員長とした「食物アレルギー対応委員会」を組織し、校内における食物アレルギーの様々な調整、連携、管理、決定、周知を行います。

【保護者との面談】



資料: 公益社団法人全国学校栄養士協議会「食物アレルギー調査報告書」平成27年3月

個別の取組プランの作成・決定と情報の共有

学校給食の提供にあたっては、安全・安心の確保に努めることを最優先します。

面談で得られた情報をもとに、学校及び調理場において対応食が安全に提供可能かを検討した上で、食物アレルギー対応委員会(※)において、個別の取組プランを検討・決定します。

対応の開始

調理場及び学校において安全に学校給食を提供できる体制を、保護者とともに最終確認し、対応を開始します。学校給食における食物アレルギー対応で、最優先すべきことは“安全性”です。“安全性”を確保するためには、給食調理や作業の単純化等の軽減が必須となります。そのため、個別対応は行わず、事故防止の観点から原因食物の完全除去対応(二者択一)を基本として対応します。

食物アレルギー Q&A

平成27年度に公益社団法人 全国学校栄養士協議会において、栄養教諭等に向けて「安全・安心・確実な食物アレルギー対応に向けて」をテーマとし、食物アレルギーQ&A集を作成しました。疑問への回答は、昭和大学医学部小児科学講座講師 今井孝成先生にご指導いただいております。

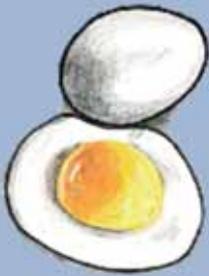
そのなかから4例をご紹介します。

Q1

鶏卵アレルギーなのに魚卵除去の指示がありますが、本当に除去の必要があるのでしょうか？

A1

鶏卵アレルギーと魚卵アレルギーに直接の関係はありません。つまり、鶏卵アレルギーだからといって、無条件で魚卵を除去する必要はありません。しかし、最近では魚卵アレルギーも増えてきていますので、魚卵アレルギーでないともいえません。



Q2

牛乳は飲めるようになったのですが、練乳は医師に止められているという子供がいます。その因果関係について教えてください。

A2

牛乳は加熱などの加工調理による影響を非常に受けにくい食物です。このため、牛乳が飲めるようになれば練乳も飲めます。五訂増補日本食品標準成分表で練乳のたんぱく質は7.8g/100gなので、牛乳のおよそ2倍となります。濃度が濃いです。

Q3

ピーナッツアレルギーの対応で、ピーナッツ以外のナッツ類も除去をしています。しかし、ピーナッツ類とは別物と考えてよいという話も聞きました。詳しく教えてください。

A3

ピーナッツは豆類であり、生物種としての木の実類とは別です。一部、豆類と木の実類間に交差性がありますが、基本的には別物と考えるべきです。但しウルシ科のカシューナッツ、クルミ科のクルミとペカンには交差性が強いと考えられています。



Q4

キウイアレルギーの場合は、マンゴーやパイナップルも避けた方がよいと聞きましたが、関連はあるのでしょうか？

A4

キウイはマタタビ科、マンゴーはウルシ科、パイナップルはパイナップル科であり、それぞれ異なる生物種です。明らかに強い関係はないので、セットで除去する必要はありません。いわゆるトロピカルフルーツとか南国系フルーツとする分類方法は本来適当とは言えません。

