

学校給食における食物アレルギー対応の実施経過

| 時期 | 内容 |
|--------------|---|
| (参考)昭和21年1月 | 学校給食の提供開始(小学校単独調理校4校) |
| (参考)昭和39年11月 | 牛乳導入(小学校・中学校 中びん180cc) |
| (参考)昭和44年1月 | 第一学校給食共同調理場開設 |
| (参考)昭和50年9月 | 第二学校給食共同調理場開設 |
| 平成元年～12年度 | 保護者からの申出を受け、市民への行政サービスの一環として、単独調理校で食物アレルギー対応を開始 |
| 平成14年10月 | 中学校給食(弁当併用外注方式)全校実施 (選択制のため食物アレルギー対応は実施しない) |
| 平成13～24年度 | 食物アレルギー対応が必要な児童・食品が増加。他市と比べても多くの食品について単独調理校及び共同調理場それぞれの状況に応じて可能な限り対応。単独調理校は除去食(調理工程にかかわらず対応食品すべてについて可能な限り)または代替食(主食・主菜・デザートが対象品目の場合)で対応。共同調理場は対象人数が多く設備も整っていないため除去食(対象品目を調理工程上最後に入れる場合)だけ対応。 |
| (国)平成21年4月 | 改正学校給食法「学校給食実施基準」：食物アレルギーのある児童に対しては、可能な限り個々の児童の状況に応じた対応に努めることと規定。 文部科学省「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」：学校給食が食物アレルギーのある児童が他の生徒と同じように給食を楽しむことを目指すべきとしつつも、保護者の求めるままに実情に合わない無理な対応を行うことは、かえって事故を招く危険性があることが指摘。 |
| (他市)平成24年12月 | 調布市で給食の食物アレルギーに起因する児童の死亡事故が発生。 |
| 平成25年4月 | 第一・第二学校給食共同調理場を統合し、現学校給食共同調理場が開設。 「立川市小学校給食におけるアレルギー対応方針」を策定。 ア)対応品目を単独調理校と共同調理場に分けて整理 イ)乳アレルギーのある児童への豆乳の提供開始(希望者のみ) ウ)卵・乳アレルギーのある児童への卵・乳抜きパンの提供開始 ②アレルギー対応専用調理室での調理開始(共同調理場) |
| 平成26年1月 | 配膳ルールを全校統一(学校アレルギー事故を100%防止するために) |
| 平成26年8月 | 食物アレルギー対応研修を開始 |
| (国)平成27年3月 | 文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」の策定。 |
| 平成30年4月 | 「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」(現行規定)を策定。 国の対応指針の内容に沿って記載内容を整理・改定するとともに、方針の対象を小学校から市全体(小中学校)へ変更。 |