

## 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針改正について

## 1 概要

新学校給食共同調理場の整備に伴い、令和5年2学期からすべての小中学校に共同調理場方式の給食を提供することになる。これにより、すべての中学校で学校給食におけるアレルギー対応が新たに実施され、単独調理方式の小学校8校においては、共同調理場方式の食物アレルギー対応への変更が必要となります。

このことから、学識経験者を交えた学校給食食物アレルギー対応検討会議での協議や立川市学校給食運営審議会への諮問・答申を経て、立川市学校給食における食物アレルギー対応方針及び対応手順（以下「対応方針」、「対応手順」という。）の改正を行いました。

新たな食物アレルギー対応方針の運用時期は以下のとおりです。なお、食物アレルギー対応のための保護者面談等については、運用開始前より実施します。

	～R4年度3学期	R5年度1学期	R5年度2学期～
共同調理場校	現アレルギー対応方針による食物アレルギー対応	新アレルギー対応方針による食物アレルギー対応	新アレルギー対応方針による食物アレルギー対応
単独調理校			
中学校	弁当併用外注給食方式のため、アレルギー対応なし		

※単独調理校においては、現在もアレルギー対応を行っており、令和5年度当初から新アレルギー対応方針による運用を行う。

## 2 主な改正の内容

対応方針の改正の具体的内容は以下のとおりです。

## (1) 「使用しない食品」及び「対応食品」の整理

- ・「使用しない食品<sup>1</sup>」を5品目から17品目（表1）、「対応食品<sup>2</sup>」を12品目から5品目（表2）とする。
- ・「対応食品」の見直しに伴う児童・生徒への影響を考慮し、献立の工夫を行う。

表1 「使用しない食品」

見直し後（17品目）	現在（5品目）
そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、 <u>ペカンナッツ、マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツ（はしばみ）、ピスタチオ、ぎんなん、キウイフルーツ、バナナ、マンゴー、アボカド、いくら、たらこ、かに</u>	そば、ピーナッツ、くるみ、アーモンド、カシューナッツ

表2 「対応食品」

見直し後（5品目）	現在（12品目）
卵（鶏卵・うずらの卵）、乳（牛乳・乳製品）、えび、いか、ごま	鶏卵、うずらの卵、牛乳・乳製品、 <u>桃、パイナップル、りんご、</u> いか、えび、 <u>かに、たこ、たらこ、</u> ごま ※たらこ、ごまは、共同調理場のみ

1 使用しない食品：学校給食において使用（提供）しない食品

2 対応食品：アレルギー原因食物を除去して提供する、又は除去した原因食物に対して何らかの食材を代替して提供する食品

## (2) 誰にでも分かりやすい食物アレルギー対応手順の構築について

- ・誰にでも分かりやすい食物アレルギー対応手順の構築のため、現在の対応手順の課題と課題解決に向けた見直しの方向性（表3）を踏まえ、直接食物アレルギー対応を行う小・中学校をはじめとする関係機関等と教育委員会が実現可能な対応方法や手順を丁寧に協議する。
- ・新たに食物アレルギー対応を開始する中学校の教員等に経験値がないことを踏まえ、誰でも確実に食物アレルギー対応ができるよう詳細な対応手順を検討する。
- ・対応手順は、フロー図なども活用しながら分かりやすく提示する。
- ・使用する用語の定義を明確にし、表現を統一することで、対応手順の解釈や理解が学校間及び対応者間で標準化する。

表3 対応手順の課題と見直しの方向性（概要）

対応手順の課題	見直しの方向性
保護者との面談での確認事項の統一と市栄養士の関与を明確化する必要がある	教育委員会によるチェックリストの作成と市栄養士の関与について明示する
ごく微量でアレルギー反応が誘発される可能性がある場合への対応を明確化する必要がある	表現を国の対応指針に合わせるとともに、医師の診断に基づく対応を徹底する
1年以内にアナフィラキシーショックを発症した児童・生徒への対応の整理が必要である	緊急性が高いアレルギー症状を発症した場合の医師の診断に基づく対応を徹底する
食物アレルギー児童・生徒の把握方法の統一が必要である	毎年度、全ての児童・生徒を対象に食物アレルギーの有無を確認することを明示する
学校や保護者が確実かつ円滑にアレルギーチェックが可能となる情報提供等が必要である	教育委員会から丁寧かつ分かりやすい確認書類の提供、教員研修等を実施する
共同調理場におけるアレルギー対応食の調理作業における安全性の確保が必要である	栄養士及び調理担当者に対する研修・訓練等を実施する
「学校アレルギー事故を100%防止するために」に沿って教員が円滑に対応できるような手順の提示が必要である	教育委員会から丁寧かつ分かりやすい確認書類の提供、実践的内容を含む教員研修・訓練等を実施する
食物アレルギー対応の解除手順の整理が必要である	医師の診断に基づく対応を徹底する
対応食品以外を原因とする児童・生徒への食物アレルギー対応の明確化が必要である	対応食品と同様の詳細な対応手順を明示する

## 3 経過及び今後のスケジュール

時期	内容
R4	9/5 教育委員会定例会において対応方針協議・決定
	9/26 文教委員会において報告
	10/3 校長会において対応方針報告
	10月 学校給食運営審議会において対応方針報告
	11月 保護者への案内通知発送
R5	4月 小学校において、新対応方針による食物アレルギー対応開始
	9月 新学校給食共同調理場供用開始。すべての小中学校が共同調理場方式の給食提供となる。中学校において新対応方針による食物アレルギー対応開始

※アレルギー面談は順次実施する。