

学校給食における 食物アレルギー対応の手引き

宮崎県教育委員会

はじめに

現在、食物アレルギー等のアレルギー疾患に罹患している児童生徒の増加に伴い、学校給食等における対応が課題となっています。

このような状況の中、文部科学省では「学校給食における食物アレルギー対応は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすること」を基本的な考え方として、平成27年3月「学校給食における食物アレルギー対応指針」が策定されました。

学校給食における食物アレルギー対応は、安全性を最優先し、校長等の管理職をはじめとした全ての教職員、調理場及び教育委員会、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、当事者としての意識と共通認識を強くもって組織的に対応することが不可欠になります。

県教育委員会としましては、国の指針に基づき、基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示し、学校や調理場における食物アレルギーによる事故を防止するため、各市町村教育委員会、学校及び調理場が地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアルを策定する際の参考となる資料として、本手引きを作成いたしました。

各市町村教育委員会におかれましては本手引きを参考に、所管する学校及び調理場等における食物アレルギー対応の方針を定め、学校を支援し、安全・安心かつ適切な食物アレルギー対応に取り組んでいただきますようお願いいたします。併せて、学校給食を実施している県立学校においては、本手引きを踏まえ、学校及び調理場の状況に合わせた対応マニュアル等を整備し、適切な対応をお願いいたします。

結びに、本手引きの作成にあたり御協力いただきました対応委員会委員及び作成委員の皆様はもとより、作成に御協力いただきました皆様に心から感謝申し上げます。

平成31年3月

宮崎県教育庁スポーツ振興課
課長 萩尾 英司

目 次

1 食物アレルギーの基礎知識	1
(1) 食物アレルギーとは	1
(2) 食物アレルギーの病型	2
2 学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方	3
(1) 学校給食における食物アレルギーの大原則	3
(2) 教育委員会の役割	3～4
3 学校での食物アレルギー対応の流れ	5
(1) 食物アレルギー対応のための組織体制の確立	5～6
(2) 食物アレルギー対応委員会の役割	7
(3) 教職員等の役割（例）	8
(4) 学校給食における食物アレルギー対応の流れ	9
4 学校給食における対応	10
(1) 学校給食における段階的な対応	11～12
(2) 献立の作成と検討	13～15
(3) 調理場における対応	16～20
(4) 教室での対応の留意点	20～22
(5) 対応の評価・見直し・個別指導	22
(6) 学校生活管理指導表の取扱い	23～25
5 学習活動等における配慮と管理	26
6 食物アレルギーに関する研修	27
(1) 校内研修	27
(2) 研修のための参考資料	28～31
7 緊急時の対応	32
(1) 基本的な考え方	32
(2) 食物アレルギー対応の手順	32～39
8 様式（例）、資料等	40