

## 1 実施のまでの経緯

近年、アレルギーの児童生徒の増加にともない、給食のおかずを食べることができない児童生徒が増えてきました。保護者からアレルギー食を実施してほしいという要望が毎年センターへ寄せられるようになり、実施への要望が高まってきました。また、学校給食は、「生きた教材」としての役割を担っていることから、食育の観点からも児童生徒が給食を楽しむことは重要です。こうした状況を踏まえ、各給食センターでは、様々な取り組みを行い、できるだけアレルギーの児童生徒が給食を食べられるよう努力を重ねてきました。アレルギー食について、平成22年3月に愛知県教育委員会から「学校給食におけるアレルギー対応の手引き」が発行され、方向性が示されました。そこで、アレルギー食について検討を重ねた結果、卵アレルギーの対応食を実施することとなりました。

平成22年10月～平成23年2月 アレルギー除去食の提供について検討(献立検討会)

11月 アレルギー除去食実施決定

平成23年2月上旬 アレルギー除去食の問題点について調査実施(各小中学校)

2月23日 「清須市学校給食におけるアレルギー除去食実施打合せ会」実施

4月上旬 アレルギー疾患にかかわる調査実施

5月31日 「卵アレルギー対応食説明会」実施

6～7月 卵アレルギー対応食希望者の面接相談会実施(各小中学校)

## 2 平成23年度における対象者および実施内容

(1) 対象者 卵アレルギーの児童生徒

(2) 実施内容

除去食(給食センターで調理する過程で卵を除去)と代替食(卵でできたおかずの代わりに卵を含まないおかず)をできる限り提供する。

### ① 提供方法

給食センターより個別に専用の保冷容器で教室におかずが届き、児童生徒が自分で食器に移して食べる。

### ② お知らせ方法

月末に配布している献立表と詳しいアレルギー資料でお知らせする。

### ③ 衛生管理

衛生管理については、通常給食と同様に学校給食衛生管理基準に基づき衛生的に調理した安全な給食を実施する。

### ④ 事故防止

学校と給食センターが連携をとり、事故が起きないように十分注意してアレルギー対応食を実施する。また、家庭においてもアレルギー食の実施日や対象のおかずについて必ず児童生徒と一緒に確認するようお願いしている。

### ⑤ その他

コンタミネーション\*で発症する恐れがある場合は、給食センターの施設設備が整っていないため対応ができないので弁当(おかず)での対応をお願いしている。

\* コンタミネーション…食品の製造過程で機械や器具から偶発的にアレルゲンが混入してしまうこと。

### 3 対応食までの流れ

- (1) アレルギー調査・・・全小中学生を対象にアレルギーについて調査
- (2) 個別面談・・・内容 緊急時の対応、学校における配慮、家庭での様子などについて把握  
面談者 保護者、校長もしくは教頭、学級担任、栄養教諭・学校栄養職員、  
養護教諭、給食主任等
- (3) 書類の提出及び各種手続き
  - ① 医師の診断後、学校生活管理指導表等を提出  
(毎年、医師の診断のうえ提出をお願いする。)
  - ② 申請・同意書などの書類を提出
- (4) 清須市学校給食センター運営委員会に報告
- (5) 清須市教育委員会定例会に報告
- (6) 決定通知・・・教育委員会から保護者に対しアレルギー対応食の実施について通知
- (7) 対応の実施 (9月開始予定)

※ アレルギー食の希望や中止については、基本的に年度末・年度始めに行う希望調査の際に行うが、要望がある場合は学期ごとの変更も可能とする。