

令和8年4月改定

保護者 各位

福岡県立福岡聴覚特別支援学校長

学校給食における食物アレルギー対応について

1 基本的な考え方

食物アレルギーのある幼児児童生徒が、他の子どもたちと同様に給食を楽しめること、また、安全で健康な生活を送ることができることを目指しています。対応にあたっては、安全性を最優先とし、文部科学省が示している「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づいて行います。なお、寄宿舍食の食物アレルギー対応は、学校給食に準じて行います。

2 学校給食における食物アレルギー対応の具体的な内容

- (1) 食物アレルギーの申請は、毎年度行っていただきます。申請にあたっては、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必須になります。
- (2) 対応は、原因食物の完全除去（提供するかないか）になります。少量なら提供するなどの段階対応は行いません。
- (3) 除去食対応品目は、えび・かに・くるみ・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）です。これら以外は、相談・協議のうえ、対応の可否を決定します。但し、食品表示法による表示義務または推奨される食品以外は対応できません。
- (4) 生卵・半熟卵・そばは、提供しません。
- (5) 対応食の提供は、除去食が基本です。代替食の提供は原則行いませんが、除去食材が主菜の場合やデザートなどは、代替食の提供が可能となる場合があります。
- (6) 除去食や代替食の提供ができない場合は、該当する料理を持参していただくことがあります。
- (7) 除去食の提供は、料理1品につき除去食1種類となるため、原因食物以外にも除去されることがあります。例えば「えびシチュー」の場合、「えび」の除去食、「牛乳・バター」の除去食をそれぞれ提供するのではなく、「えび・牛乳・バター」の除去食を提供します。
- (8) 調味料・油・だし・添加物など、症状誘発の原因となりにくい食品※¹の除去は行いません。これらについても対応が必要な場合、該当原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難となります。
- (9) 以下の場合は給食中止となり、完全弁当対応となります。
 - 調理器具・食器具の共用ができない。
 - 給食で使用する食品のコンタミネーション※²がある場合も除去指示がある。
 - 加工食品原材料表の欄外標記（注意喚起表示※³）がある場合も除去指示がある。
- (10) 除去食等の対応を解除する場合、家庭で複数回、学校での最大摂取量を食べても症状が誘発されないことを確認していただきます。解除申請にあたっては、医師の診断による「学校生活管理指導表」を提出していただきます。
- (11) 食物アレルギー対応にあたっては、保護者、管理職、担任、養護教諭、栄養教諭等と面談を行い、校内委員会において決定します。必要書類は面談時にお渡しします。

※1※2※3裏面参照

※1 調味料・油・だし・添加物など、症状誘発の原因となりにくい食品

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

名称：肉だんご
 原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、香料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

【小麦の例】
 このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。

引用：学校給食における食物アレルギー対応指針/文部科学省

※2 コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合のこと

- 例① 製造ラインを共有する：複数の製品を作る際、共通のベルトコンベアーや同じ調理機器を使用することでアレルゲンとなる食品が混入する。
- 例② 同じ施設内で同時に製造する：同じ施設内で小麦粉ケーキと米粉ケーキを作る場合、小麦粉が空気中を浮遊して隣の米粉ケーキ製造ラインに混入する。

※3 注意喚起表示

- 例① 同一工場、同一製造ライン使用によるもの
 「本品製造工場では〇〇（食品名）を含む製品を製造しています」
- 例② 原材料の採取方法によるもの
 「本製品で使用している白す干は、えび、かにが混ざる漁法で採取しています」
- 例③ えび、かにを捕食していることによるもの
 「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています」