

平成 30 年 12 月

保護者 各位

練馬区教育委員会事務局
教育振興部保健給食課

平成 31 年度からの学校給食における食物アレルギー対応について

学校給食における食物アレルギー対応については、児童生徒の安全確保を最優先に、これまでの事件事例等を踏まえ専門家の検討を経て、国（文部科学省）が「学校給食における食物アレルギー対応指針」や「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を、また東京都が「子供を預かる施設における日常生活・緊急時対応ガイドブック」を策定しています。そして、「対応指針」や「ガイドブック」の中では、リスクを極力少なくするために、アレルギー原因食材を完全に除く対応を行うことが求められています。

これらの指針等を踏まえて練馬区でも「除去食対応」を原則としてきましたが、一部対応に例外がありました。（乳アレルギーのある児童・生徒の対応、代替食の提供等）

児童・生徒の一層の安全を図るためには、例外的な対応となっていた部分について、国の指針等の内容により即した対応とすることが必要で、来年度当初（平成 31 年 4 月）から全校で実施をしていきたいと考えています。

これからの対応のあらましについて保護者の皆様にお知らせします。

学校給食における食物アレルギー対応（平成 31 年 4 月から）

- 「除去食対応」を原則とします。校内で作る除去食は、1つの料理に対して1種類のみです。（調理の途中で除去可能な場合に限りです）
- 「代替食対応」は行いません。除去食対応できない場合、栄養価が著しく不足する場合は、提供できない料理に代わるものを家庭から弁当としてお持ちいただきます。
- 極微量でも反応が誘発される可能性のある場合は、弁当をお持ちいただきます。

問い合わせ先：教育委員会事務局教育振興部
保健給食課学校給食係
直通：5984 - 5736

< 対応のあらまし >

(詳しくは、添付の資料「練馬区における食物アレルギーの具体的な対応例」をご参照ください)

これまで対応内容	平成 31 年 4 月からの対応内容
<p>(1) 除去食の対応について</p> <p>○学校によっては、複数の除去食を提供することがありました。</p> <p>< 乳アレルギーのある児童・生徒の場合 ></p> <p>○飲用牛乳を提供しない場合でも、パンや乳成分入りのおかずを提供していたなど、例外がありました。</p> <div data-bbox="237 902 687 1016" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"><p>* 練馬区で提供するパンは全てに「脱脂粉乳」が入っています。</p></div> <p>(2) 代替食の提供について</p> <p>○除去食対応を原則としていましたが、学校裁量によって代替食が提供できる場合は、代替食を提供することがありました。</p>	<p>(1) 除去食の対応について</p> <p>○「除去食対応」を原則とします。校内で作る除去食は、<u>1つの料理に対して1種類のみ</u>です。(調理の途中で除去可能な場合のみ)</p> <p>< 乳アレルギーのある児童・生徒の場合 ></p> <p>○飲用牛乳を提供しない場合は、パンも乳成分入りのおかずも<u>すべて完全除去対応(提供するかしないか)</u>となります。</p> <p>アレルギー原因食材となる乳成分を「何グラムまでなら食べられる」という対応は行いません。</p> <p>(2) 代替食の提供について</p> <p>○練馬区では、すべての学校において<u>代替食の提供は行いません。</u></p> <p>調理の過程等で、アレルギー原因食材の混入のリスクを完全には排除できないためです。</p> <p>代替食をお持ちいただく「<u>弁当対応</u>」になります。</p> <p>(3) 極微量でも反応が誘発される可能性がある場合の対応について</p> <p>○調味料、だし、添加物などを除去する必要がある場合には、弁当をお持ちいただきます。</p>

練馬区における食物アレルギーの具体的な対応例

【除去食について】

アレルギーの原因となる食材を、調理過程で除去し提供するものが「除去食」です。

<乳アレルギーのある児童・生徒の場合>

* 飲用牛乳だけを提供しないという対応は行いません。

○これまで飲用牛乳だけ提供せず、他の乳製品を食べていた場合も含め、乳アレルギーについて以下の対応に統一します。アレルギー原因食材となる乳成分を「何グラムまでなら食べられる」といった量によって異なる対応は行いません。

○パンは、脱脂粉乳入りなので、提供は行いません。(パンはすべて、代わりになる主食をお持ちください。)

○チーズ、ヨーグルト、乳酸菌飲料も除去対象となります。

○カレー、シチューなど、乳製品を使用した料理は、乳製品を除去して提供します。また、調理過程で除去できない場合は、提供できない料理に代わるものを弁当としてお持ちいただきます。

<卵アレルギーのある児童・生徒の場合>

○かきたまスープは、卵を入れる前に別鍋に取り分けて提供します。

○「何グラムまでなら食べられる」という量によって異なる対応は行いません。

○オムレツや卵焼きなど卵が主菜の献立の時は、提供できない料理に代わるものを弁当としてお持ちいただきます。

【代替食について】

○原因食材を給食から除くことによって失われる栄養価を別の食材を使用して提供するのが「代替食」です。(例：魚の代わりに肉を調理して提供する。)

○練馬区ではすべての学校において代替食の提供は行いません。

調理の過程等で、アレルギー原因食材の混入のリスクを完全には排除できないためです。

○調理の途中でアレルギー原因食材の除去ができない場合は、提供できない料理に代わるものを弁当としてお持ちいただきます。

【複数のアレルギー原因食材が料理に含まれる場合】

誤食、誤配食による事故防止のため、除去食はできる限り最小限に集約して調理し、1種類とします。

例：エビアレルギーのある児童・生徒と卵アレルギーのある児童・生徒がいた場合

・中華丼がエビ・卵入りだった場合は、エビ・卵を除去した中華丼をそれぞれに提供します。

例：魚アレルギーのある児童・生徒と乳アレルギーのある児童・生徒がいた場合

・魚のチーズ焼きの場合は、魚アレルギーのある児童・生徒は、提供できない料理に代わるものを弁当としてお持ちいただきます。乳アレルギーのある児童・生徒は、チーズ抜きで調理した魚を提供します。

【極微量で反応が誘発される可能性がある場合】

弁当をお持ちいただくことになります。

< 極微量の例 >

- 調味料、だし、添加物等の除去が必要。
- 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起)の表示がある場合についても除去指示がある。
- 多品目の食物除去が必要。
- 食器や調理器具の共用ができない。
- 油を共用した食材を食べられない。(*【揚げ油の共用について】参照)
- その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況。

(主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認してください。安全性を確保するため毎日弁当をお持ちいただく場合があります。)

【揚げ油の共用について】

揚げ油を共用した食材を食べることができない場合、アレルギー原因食材でなくても、提供できない料理に代わるものを弁当としてお持ちいただきます。

【小麦または卵・乳アレルギーのある児童・生徒の場合】

○学校では、1回目に油が汚れないものを揚げた場合、2回から3回同じ揚げ油を使用して他の食材を調理することがあります。

例：1回目 卵や乳製品が入ったパンを揚げる

2回目以降 魚のフライや鶏のから揚げを揚げる

○同じ揚げ油を使用した食材を食べることができない場合は、提供できない料理に代わるものを弁当としてお持ちいただきます。

○同時にアレルギー原因食材と揚げているわけではありません。

【アレルギー食のおかわりについて】

クラスでの盛り付け時の飛沫や調理器具等からのアレルギー原因食材が混入する可能性があるので、「おかわり」や「量を減らす」対応は行いません。

食物アレルギー対応に伴う給食費の取り扱いについて

- ・毎日「完全弁当対応(主食・おかずなど一食すべてお持ちいただくこと)」の場合のみ、給食費は徴収しません。
- ・乳アレルギー等により飲用牛乳を提供しない場合は、牛乳代金を返金します。
- ・特定日のみ「完全弁当対応」とした場合は、事前申出の締切日までに申し出があった場合は、返金します。
- ・主食のみやおかずのみを弁当としてお持ちいただいた場合は、返金はしません。