

## 学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

### 1. 食物アレルギーを有する児童にも給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。

- ①最優先は安全性である。
- ②多段階対応は、複雑・煩雑となり、リスクが増えることで事故が発生しやすくなるため、提供するかしないか（二者択一）の対応とする。
- ③すべての教職員や学校給食に関わる職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する。

### 2. 各学校の食物アレルギー対応委員会により組織的に行う。

- ①学校内に委員会を設置し、組織的に対応する。
- ②各教職員の役割を明確にして、当事者意識を高める。
- ③食物アレルギーを有する児童についての様々な調整、連携、管理、決定、周知を行う。

### 3. 「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」及び「学校における食物アレルギー対応ガイドライン（大阪府教育委員会）」に基づいた対応を行う。

- ①対応の必要な児童からは、必ず学校生活管理指導表の提出を求める。
- ②対応の必要な児童を限定することで、安全・安心な給食を提供する。
- ③アレルギー表示献立または「成分表」を保護者の責任において確認し、学校と必ず共有する。

### 4. 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないかの二者択一）を原則とする。

- ①食物アレルギーの原因食物の中で、献立に使用しない食品を決定する。
- ②除去する原因食物を選定する。
- ③調味料・だし・添加物など、食物アレルギーの症状誘発の原因となりにくい食品については、除去対応とはしない。

### 5. 学校及び給食センターの施設設備、人員等を鑑み、複雑な対応は行わない。

- ①原因物質の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように献立を作成する。
- ②アレルギー除去食の調理に関わる者は、原因食物の混入がないよう常に確認を行いながら、安全で確実な除去食を作る。
- ③調理後にも、誤配・誤食がないように必ず複数人で確認する。