

<食物アレルギー児童への給食対応について>

近年、食物アレルギーのある児童は増加傾向にあり、またその内容も多様化してきています。食物アレルギーは、アナフィラキシーショックのような命にかかわる重大な事故につながる可能性があります。平成27年3月文部科学省より出された「学校給食における食物アレルギー対応指針」をうけて、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）を原則とし、以下のような対応をします。より安全・安心な給食を提供するため、ご理解、ご協力をお願いします。

食物アレルギーのある児童は・・・

- ①食物アレルギー届出票
 - ②医師の診断による「学校生活管理指導表」
- を必ず毎年度、学校長に提出してください。
また、アレルギーの内容に変更があった時にも、必ず学校へお申し出ください。

●給食での対応食品

- *鶏卵
- *うずら卵
- *牛乳・乳製品
- *いか、えび、かに、たこ

第五小学校では、今年度より、食物アレルギー対応児童が増加・アレルギー対応食品の複雑化のため、対応食品から、《桃・パインアップル・りんご》をはずすことになりました。

※なお上記の食品でも、調理施設・対応を必要とする児童数によりご家庭からの持参をお願いする場合があります。

●対応の流れ

- ①学校生活管理指導表をもとに、保護者と学校関係者（学校長・副校長・担任・養護教諭・栄養士）が面談を行い、具体的な対応方法を相談します。
- ②関係職員の検討を踏まえ、学校としての取組プランを決定します。
- ③決定した取組プランについて保護者に説明し、栄養士と詳細な実施方法を相談の上、実施します。
- ④この取組プランについて教職員の共通理解を図ります。

- ・給食室では、毎日たくさんの食材を使用しています。給食の一部を食べられる場合でも、他の献立にアレルギー物質が入っている場合は飛散などにより混入する恐れがあります。（小麦粉・ごま・卵など）
- ・調理工程上、調理機器、器具、食器類などを洗浄した上で二回以上使用することがあります。
- ・加工品の場合、原材料に使用していない場合でも同一工場アレルギー物質が入っている製品を製造していることがあります。
- ・使用する食品により、アレルギー原因食品が混入している可能性があります。（例えば“しらすぼし”や“ちりめんじゃこ”“わかめ”には小さな“えび”“いか”“たこ”“かに”などが混入している可能性があります。また、“ちくわ”や“かまぼこ”などの練り製品は、原材料の魚介類が“えび”“いか”などをエサにしている可能性があります。）
- ・また、アナフィラキシーショックを発症する可能性のある場合は、対応できない場合もあります。

<アレルギー物質を含んだ食品の表示について>

立川市では、消費者庁で指定されている特定原材料等27品目を献立表で★印をつけて保護者の皆様にお知らせしています。

- 表示が義務付けられている7品目・・・卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生
- 表示が奨励されている20品目・・・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ
カシューナッツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆
鶏肉・バナナ・ごま・豚肉・まつたけ・もも・やまいも
りんご・ゼラチン