

議案第 1 号

小学校給食における食物アレルギー対応方針について

上記の議案を提出する

平成 3 1 年 1 月 9 日

鳥栖市教育委員会  
教育長 天野 昌明

(提案理由)

小学校給食における食物アレルギー対応方針を定めるため、鳥栖市教育委員会の権限事務の一部を教育長に委任し、又は臨時に代理させる規則第 2 条第 1 号の規定によりこの案を提出する。

## 議案第1号 資料

### 1 平成30年度の食物アレルギー対応について

#### (1) 除去食・代替食の対象（14品目）

鶏卵、乳、えび、かに、アーモンド、貝類（あさり・ほたて）、果物（メロン・パイナップル）、いか、マグロ（ツナ）、鯖、たこ、くるみ、カシューナッツ、魚卵

#### (2) 詳細献立表の対象（6品目）

ごま、牛肉、豚肉、鶏肉、カカオ、納豆

### 2 国が示す食物アレルギー対応の考え方について

学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月文部科学省）

P32～35から一部抜粋（文章については原文のまま）

（目標）アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができる。

（原則）

- 食物アレルギーを有する児童生徒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。
- 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。

#### 完全除去対応が基本

～ポイント 誤食・誤配を防止するために～

- ◆対応する児童生徒を減らす
- ◆対応する食品数を減らす
- ◆複雑・過剰な対応をしない

学校給食における食物アレルギー対応で、最優先すべきことは“安全性”です。“安全性”を確保するためには、給食調理や作業の単純化等の軽減が必須です。学校給食において、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物については、基本的に除去する必要はありません。これらについて対応が必要な児童生徒は、当該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、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

### 3 食物アレルギー対応の見直しに係るメリットとデメリットについて

#### (1) 見直すメリット

- 文部科学省が示す安全性を最優先とする方針に沿った対応が出来る
- 対応を簡素化することにより誤配食を防止でき、事故を防ぐことが出来る
- 対応品目を固定するので保護者側の対応に混乱が生じにくい

#### (2) 見直すデメリット

- 各家庭での判断のもと、対応していない食材の代替食材について家庭から持参する回数が増加する

### 4 平成31年度以降の食物アレルギー対応について

#### (1) 除去食・代替食の対象（4品目）

鶏卵、乳、えび、かに

#### (2) 詳細献立表の対象

上記4品目以外全て

(参考)

		H27年度	H28年度	H29年度	H30年度	H31年度以降
1	鶏卵	除去食・代替食の対象	除去食・代替食の対象	除去食・代替食の対象	除去食・代替食の対象	除去食・代替食の対象
2	乳					
3	えび					
4	かに					
5	アーモンド					
6	貝類（あさり・ほたて）					
7	果物（メロン・パイナップル）					
8	いか					
9	マグロ（ツナ）					
10	鯖					
11	ごま		詳細献立表対象	不使用	除去食・代替食の対象	詳細献立表対象
12	牛肉					
13	豚肉					
14	鶏肉					
15	たこ					
16	くるみ					
17	カシューナッツ					
18	魚卵					
19	カカオ					
20	納豆					

(内容)

- 平成 31 年度以降は、除去食・代替食の対象を 14 品目から 4 品目へ変更し固定する
- 4 品目以外は全て詳細献立対象とする（標記している 20 品目以外も詳細献立対象とします）