

給食事業 アレルギー対応の現状について

管理部 学校給食課

1 学校給食での食物アレルギー対応について

本市では、令和2年度に文部科学省から示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」に沿って「食物アレルギー対応の手引き」を改訂し、可能な限り児童生徒に給食を提供できるよう配慮し、安全性を確保するため、全市統一の考えのもと、原因食物の完全除去食の対応をしています。

2 手引き改訂の経緯

令和元年度以前は、基本的には卵の除去食対応とし、卵以外の原因食物についても各学校の様々な条件を考慮し、学校給食で対応が可能な範囲において実施していました。しかし、各学校で差がある状況では、職員の異動により調理作業や教室での配膳の手順等が異なることで誤配・誤食などの危険性が高まることが課題でした。

そこで、学校長をはじめとする給食関係職員等で組織する宝塚市学校給食食物アレルギー対応検討委員会を設置し、文部科学省の指針に沿って「食物アレルギー対応の手引き」の改訂を行いました。

3 学校給食における食物アレルギー対応（除去食対応）について

除去食対応については、安全性確保のために、原因食物を提供するかしないかの二者択一した給食とし、除去対応する食材を「卵、イカ、タコ、エビ、カニ、貝類」としていません。

除去食対応の実施については、調理指示書に基づき、確実に作業を行うこととし、各学校の様々な条件を考慮し、学校給食で対応が可能な範囲において実施しています。

また、除去食対応に当たり、1つの献立に対し校内に複数の原因食物の除去を必要とする児童生徒が複数人いる場合には、その学校におけるすべての原因食物を除去した給食を提供することとしています。

調理作業工程の途中において除去できない場合や除去することで献立として成り立たない場合、調味料、だし、添加物などごく微量で反応が誘発される可能性がある場合には、家庭から弁当の持参をお願いしています。

なお、献立作成時には、各校の食物アレルギー対応の状況に配慮し、同一の原因食物を1日に複数の献立に可能な限り使用しないよう努めています。