

学校給食におけるアレルギー対策について

1 現在のアレルギー対応について

(1) アレルギー対応が必要な児童生徒の把握と給食の決定

- ① 調査票をもとに保護者と面談
- ② 医師の診断を受け「学校生活管理指導表」の提出
- ③ 給食の食物アレルギー対応について保護者の了解を得る
- ④ 月ごとの詳細な献立表を用いて提供給食を決定する

(2) 学校給食の対応

【小学校】

- ① 対応可能な範囲で除去食の提供
- ② 献立によって一部弁当を持参
- ③ 毎日弁当を持参の対応

【中学校】

- ① 生徒自身による除去対応
- ② 献立によって一部弁当を持参
- ③ 毎日弁当を持参の対応

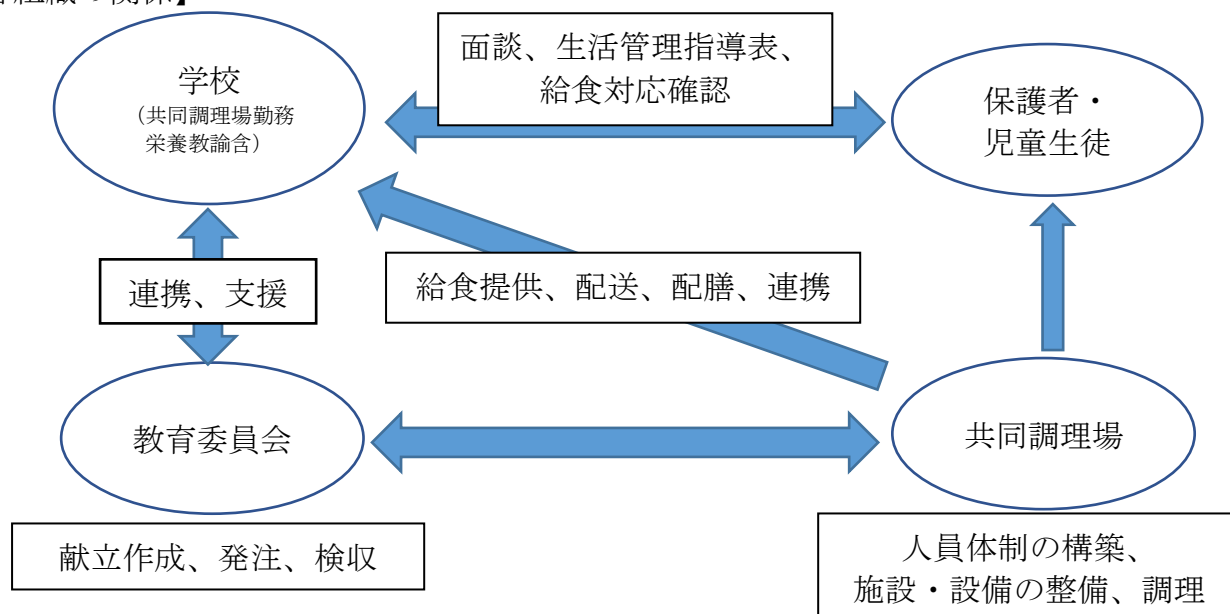
なお、①生徒自身による除去を行う対応については、生徒自身で取り除くことができる献立が非常に少ない状況です。

2 共同調理場におけるアレルギー対応で目指すべきこと

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供すること。そのためにも安全性を最優先とすることです。全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるように努めます。

アレルギー対応については、アレルギーを持つ児童生徒やその保護者、栄養教諭や養護教諭、校長等の学校関係者、医療や消防などの医療救急の専門家、様々な運用を担う教育委員会や共同調理場が相互に連携し、当事者としての意識と共通認識を強く持って組織的に対応していくことが重要であり、これが実現することで安全で安心な給食が提供されるものと考えています。

【各組織の関係】



3 要求水準書の内容（アレルギー対応部分の抜粋）

第1 総則

2 基本事項 > (4) 基本方針

(P1)

②安全安心な給食の提供

食物アレルギーを持つ児童生徒が安全で安心な給食を楽しく食べられるように、アレルギー対応食への適切な対応を行うことができるアレルギー対応食専用の調理室等を確保するとともに、必要な調理設備を備えた施設とする。

5 適用すべき要綱・基準等

(P4)

本事業の実施にあたり、以下に掲げる要綱・基準等の入札書及び提案書の提出時点での最新版を適用すること。

(4) 学校給食における食物アレルギー対応指針

第2 施設整備業務に関する要求水準

3 設計業務及び関連業務 > (7) 諸室の概要と留意事項 > ②給食エリア（非汚染作業区域）

(P15、P19)

オ アレルギー食専用調理室

- a) 主な設備 / 調理用コンロ、冷蔵庫、冷凍庫、作業台、調理台、電子レンジ、炊飯器等
- b) 必要人数の個別調理が的確にできる調理器具を配置する。
- c) アレルギー対応食は、1日50食程度対応できる設備とし、1日1献立、えび、卵、牛乳、かに、そば、落花生、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、まつたけ、山芋、アーモンドの計14品目に対応する。
なお、アレルギー対応食については除去食を基本とするが、将来的に代替食の対応を拡充していく。
- d) 納品から配食、配膳までコンタミネーション※防止のため、一方向の動線を確保するとともに、調理室においては、他の調理室と壁等で区画（独立）した部屋とする。
- e) アレルギー対応食用の配送容器、器具類、食缶等を適切に消毒保管できるようにする。

※ 共同調理場内で、食物アレルギー対応食として使用していない原材料にもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合

6 食器食缶等調達業務及び関連業務 > (2) 食器食缶等

(P39)

⑦ アレルギー対応食用容器には、アレルギー対応食を必要とする児童生徒の給食献立のうち、対象となる献立を専用容器に収容できるものとする。なお、アレルギー対応食の運搬はコンテナに格納して行うものとする。

第4 運営等業務に関する要求水準

1 総則 > (2) 業務実施体制

(P55～56)

①配置すべき責任者

運営等業務の実施に当たっては、以下の常勤の者を配置するものとする。

ウ 学校給食アレルギー対応食調理責任者（１名）

学校給食アレルギー対応食調理責任者（学校給食共同調理場、集団調理施設（同一メニューを１回１００食以上又は１日２５０食以上を提供する調理施設）のいずれかにおける調理業務において２年以上の実務経験を有し、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者）は、アレルギー対応食に関する業務を指導・管理する。

３調理等業務 > (２)一般事項 > ⑥アレルギー対応食の調理

(P62～63)

ア 市の業務範囲

対象児童生徒の決定は、市が行う。

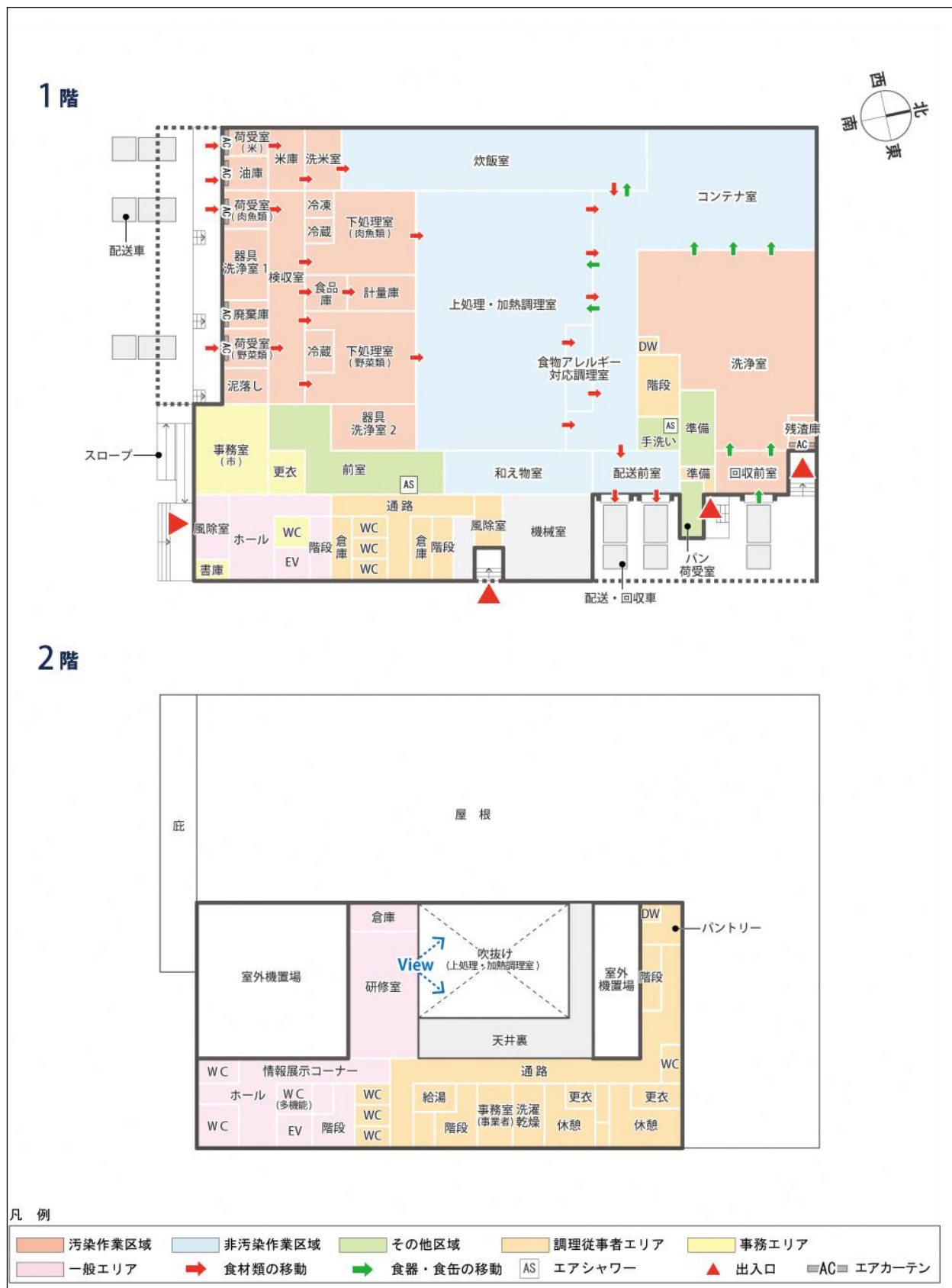
イ 選定事業者の業務範囲

- a) アレルギー対応食の提供を行う児童生徒の人数は、市より選定事業者に食物アレルギー対応食指示書にて連絡する。
- b) アレルギー対応食は専任の調理従事者による調理とする。
- c) アレルギー対応は、１日５０食（中学校給食において１日４５食程度、（仮称）統合小学校給食において１日５食程度）程度の対応とする。中学校給食及び（仮称）統合小学校給食で共通の１日１献立、えび、卵、牛乳、かに、そば、落花生、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、まつたけ、山芋、アーモンドの計１４品目を基本に対応する。なお、アレルギー対応食については除去食対応を基本とするが、将来的に代替食の対応を拡充していく。
- d) 選定事業者は、アレルギー対応食マニュアルを用い、市が作成するアレルギー対応食の献立に従い、除去すべき対象食材が混入しないよう調理を行う。中心温度管理等の衛生管理はその他の調理業務と同様に行う。
- e) 通常食の食材や調理及び食缶作業の動線に十分配慮し、除去すべき対象食材が混入しないよう調理する。
- f) 提供容器、提供方法は選定事業者の提案によるが、配膳時に間違わないよう学校等の名称、学級等の名称、児童生徒氏名、アレルギー名を記す等の工夫をする。
- g) 学校給食アレルギー対応食調理責任者は、市の要請がある場合に、児童生徒及び保護者との面談時に市と同席する。

（参考１）株式会社メフォスのアレルギー対応の実績等

- ・学校給食センター162 箇所の実績に加えて、高度な食物アレルギー対応が必要な幼保園施設 479 箇所、さらに医療・福祉施設 792 箇所での給食調理実績を有しています。
- ・施設専用の食物アレルギー対応食業務マニュアルを整備した上で、入社時・基礎・外部研修の３段階に分けた教育を行っています。また、特別講習として食物アレルギー有識者によるアレルギー講習会を年１回実施し、全国事故事例の共有等を行っています。

(参考2) 施設ゾーニングイメージ



(出典：米沢市学校給食共同調理場基本構想・基本計画)