

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)

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm

学校や調理場における安全・安心かつ確実な対応の実施を促進するため、学校給食において食物アレルギー対応を行う際の参考資料として基本的な考え方をまとめたもの。

(取組の経緯)

- 平成24年12月 食物アレルギーを有する児童が給食後に亡くなる事故が発生
平成26年 3月 「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」による最終報告書とりまとめ
平成26年 4月～ ①学校現場で、より効果的な対応を行うための資料等の作成（指針、ガイドライン要約版、研修用DVD）
②食物アレルギー対応に関する周知・徹底（講習会、各種会議等における周知）
③食物アレルギー対応の実施状況についてフォローアップ点検

食物アレルギー対応の大原則

- 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。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行なう。
- 「ガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 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。
- 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

各段階における対応の例

教育委員会等

学校・調理場

体制整備

- ・食物アレルギー対応委員会等の設置・対応方針の策定等により、管理職を中心に組織で対応する体制を整備

- ・関係者が定期的に協議する場を設け、連携体制を構築

- ・専門的、広域的対応と支援

- ・研修会の実施、学校等が行う研修の支援

- ・域内の食物アレルギー対応状況の把握と指導・支援

- ・事故やヒヤリハット事例の集約と改善策周知

申請・対応決定段階

- ・委員会で決定した対応方針及び「学校生活管理指導表」等に基づき、個別の対応プランを決定
- ・個別対応プランを全教職員で共有

献立作成・調理段階

- ・全ての子供たちが給食を安全に、かつ楽しめる献立の工夫
- ・安全性を最優先した調理作業（手順の共有、複数人による確認）

提供段階

- ・担任等による誤食防止のためのルールの徹底
- ・アレルギーに関する指導の充実

教育委員会、学校等が、それぞれの実状に応じた対策を主体的に実施