

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）

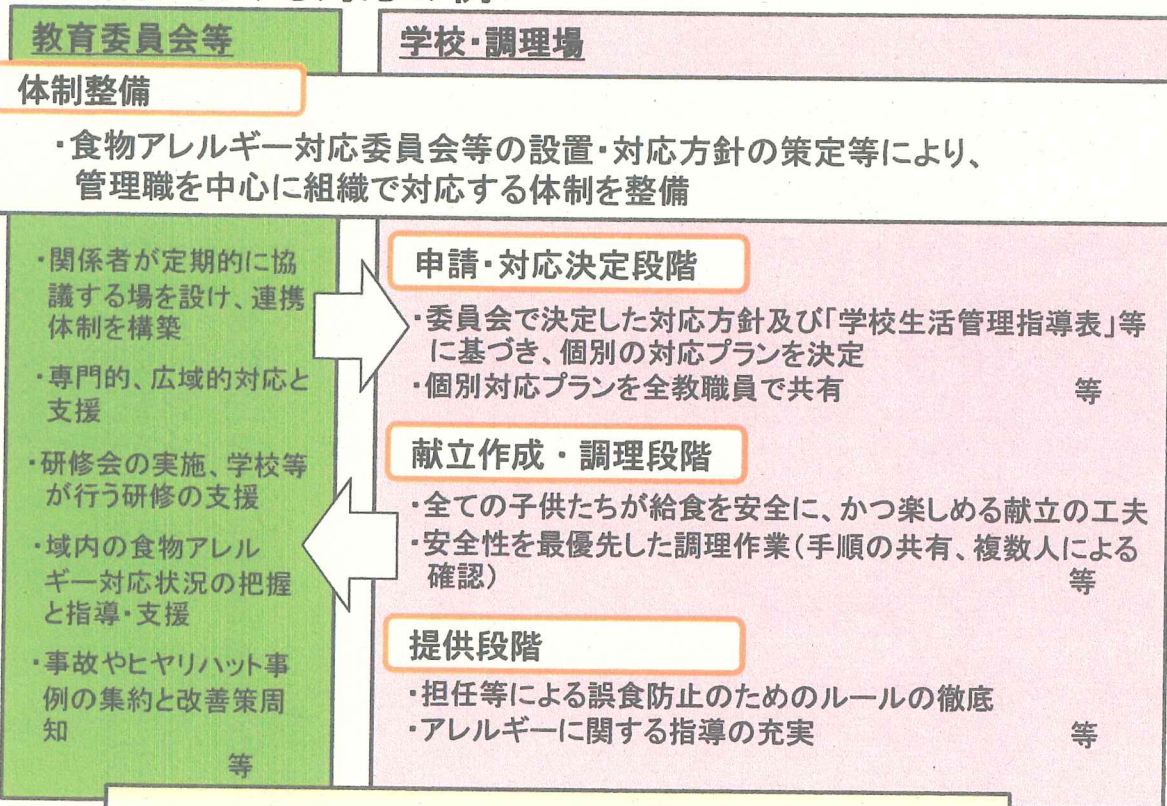
②食物アレルギー対応に関する周知・徹底（講習会、各種会議等における周知）

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、学校等が、それぞれの実状に応じた対策を主体的に実施