

学校給食における食物アレルギー対応マニュアル（案）の概要

1 策定の目的

現在、学校給食における児童生徒の食物アレルギー対応については、文部科学省監修のもと、平成 20 年に発行された「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」等に基づき、取組を行っています。

この度、千代田区教育委員会では、文部科学省及び東京都からのこれまでの食物アレルギーに対する通知等を踏まえ、具体的な食物アレルギー対応について、千代田区立学校に方針やマニュアルを示す必要があることから、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を策定します。

当マニュアルでは、より一層安全かつ確実な食物アレルギー対応の実現に取り組むことができるよう、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を示すとともに、特に事故防止の徹底を図るため、「そば」「落花生」の 2 つの食物について提供禁止食材として指定しています。

2 内容

第 1 章 食物アレルギーの基礎知識

食物アレルギーの原因、病型、アナフィラキシーについて

第 2 章 学校給食における対応（基本的な考え方～対応内容決定まで）

基本的な考え方、対応が決定するまでの流れについて

第 3 章 学校給食における対応（献立作成～提供まで）

献立作成、アレルギー対応食の献立作成・確認・調理・配膳・引き渡しについて

第 4 章 食に関する学習活動での対応

調理実習、校外行事・宿泊を伴う活動について

第 5 章 緊急時の対応

緊急時の教職員の役割分担、エピペン®の取扱について

第 6 章 学校・保護者役割分担

学校関係職員の役割、保護者の役割について

3 経過及び予定

平成 28 年 2 月	マニュアル（案）を各学校へ配付し、確認依頼。
平成 28 年 3 月	各学校からの意見を集約し、修正版マニュアル（案）を作成。
平成 28 年 4 月	修正版マニュアル（案）を学校保健会学校医部会神尾医師に確認依頼。
平成 28 年 6 月	修正版マニュアル（案）を各学校へ配付し、最終確認依頼。
平成 28 年 9 月上旬	各学校からの最終確認後、マニュアル策定予定。
平成 28 年 9 月中旬	各学校へ通知予定。 各学校より食物アレルギーを有する保護者、就学時健康診断、入学説明会等で周知を行う。
平成 29 年 4 月	マニュアルに則した運用開始予定。