

## 「板橋区立学校 食物アレルギー対応の手引き」の改訂について

学校給食におけるアレルギーは、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き(平成 26 年3月改訂版)」、「板橋区学校給食食物アレルギー除去食対応実践資料集(平成 28 年1月作成)」、「学校給食における食物アレルギー対応標準化書式の運用について」に基づき対応しています。

この度、これらを統合し、よりリスクの低い対応を行うことを目的に、医師、学校長、養護教諭、栄養教諭、学校栄養士を委員とした検討会を開催し、「板橋区立学校 食物アレルギー対応の手引き(令和6年1月改訂)」を作成しました。

主な改訂内容は以下のとおりです。

### 記

#### 1 令和6年4月からの変更内容

概要
<p><b>(1) 学校給食で提供しない食材</b></p> <p>アナフィラキシーなどの重篤な症状を引き起こす可能性を考慮し、以下の食材を学校給食には使用しないこととする(ただし、下記食材を含む製品と同一設備内で製造した製品は、引き続き使用します)。</p> <p>＜継続：令和6年度以降も引き続き提供しない＞</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ そば</li></ul> <p>＜追加：令和6年4月以降学校給食で提供しない＞</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 落花生(ピーナッツ) ・ ピスタチオ ・ ペカンナッツ ・ キウイフルーツ</li><li>・ カシューナッツ ・ ブラジルナッツ ・ マカダミアナッツ</li><li>・ くるみ ・ ヘーゼルナッツ ・ 松の実</li></ul> <p>学校生活管理指導表については、他の食材と同様、保護者が学校での管理を希望し、医師が学校での把握を必要とした場合、校外学習や宿泊等を含んだ学校生活での配慮や管理が必要な場合は、提出を要する。</p>
<p><b>(2) 乳アレルギー児童生徒に対する段階的対応の廃止</b></p> <p>3段階設けていた対応を廃止し、国(文部科学省)の指針(学校給食における食物アレルギー対応指針)に則り、牛乳及び乳製品を含むものは全て「<u>提供するかしないかの二者択一</u>」にする。</p>
<p><b>(3) アレルギー対応がある日のおかわり等、量の対応</b></p> <p>アレルギー対応がある日のおかわりに関するルールは、各学校で定めることとしていたが、事故リスク軽減、ヒヤリハット事例から、区として基本的な考えを示してほしいという声が複数あった。</p> <p>配膳に使用する調理器具等を介し、アレルギー原因食材が混入する事故の防止のため、『その日の給食でアレルギー対応がある児童生徒は、「おかわり」及び「盛り付け後の量の調整」はしない。』ことに統一する。</p>

#### 2 担当

板橋区教育委員会事務局 学務課 学校給食係 電話:3579-2617