

学校給食における安全な食物アレルギー対応

「すべての子供たちが楽しく安心して学校生活を送るために」



(公社) 全国学校栄養士協議会

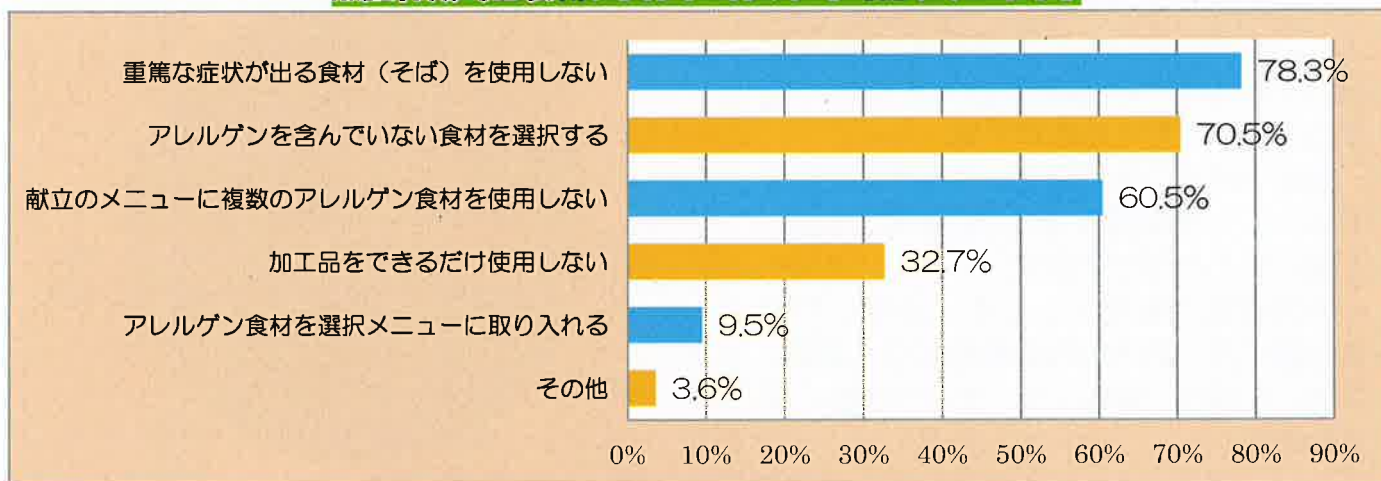
<http://www.zengakuei.or.jp/> TEL.03-5790-0071

文部科学省「今後の学校給食における食物アレルギー対応について 最終報告」によると、食物アレルギーを有する児童生徒の割合は 4.5%（平成 16 年度調査の 1.7 倍）と増加傾向にあるという結果が出ました。

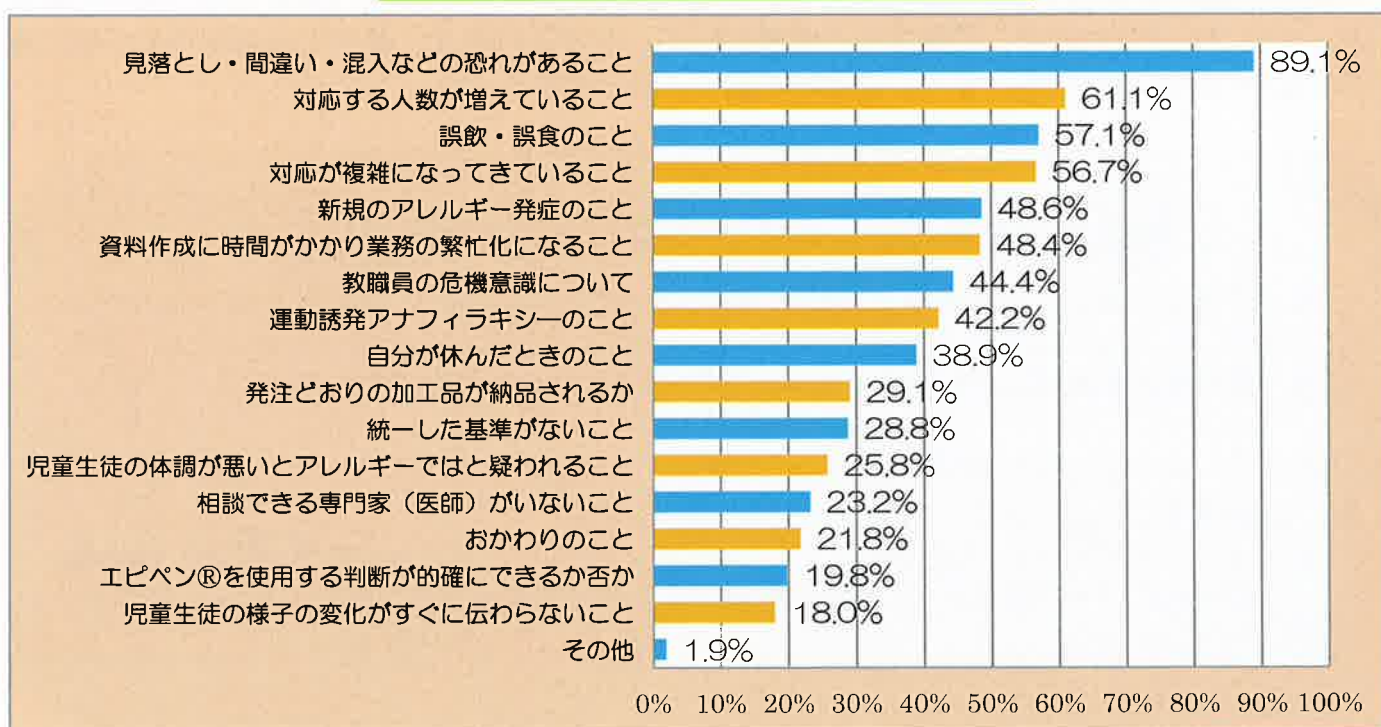
本協議会では、食物アレルギー対応の実態や課題を把握し、今後の食物アレルギー対応のあり方について検討するために調査研究を行っています。

平成 26 年度に行った食物アレルギー実態調査によると、食物アレルギー対応における統一した対応、学校の体制、献立作成、調理場の整備状況、調理能力、医療機関や保護者等との連携のあり方など多くの課題があることがわかりました。この結果を踏まえて、該当児童生徒をはじめすべての子供たちが、事故を起こすことなく安心して、楽しく食事ができるよう食物アレルギー対応のあり方をさらに研究していきたいと考えます。

献立作成時に食物アレルギーについて考慮していること



食物アレルギー対応をされていて不安を感じること



食事やおやつを用意するときにも 注意が必要です…

食物アレルギー
があるお子さん
が身近にいる方

食物アレルギーとは…

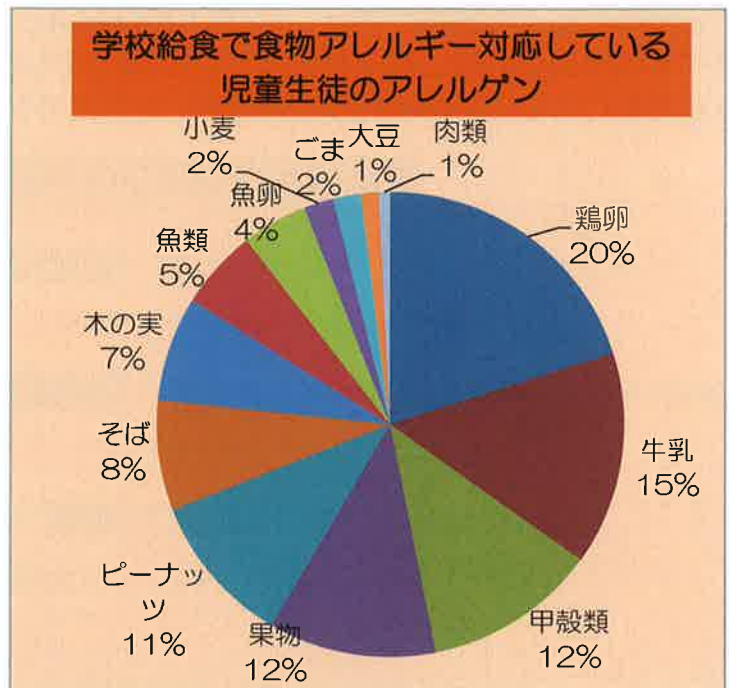


わたしたちをウイルスなどから守ってくれる反応（免疫）が、特定の食べ物を食べることによって過敏に働き、じんましんや腹痛、せきなどのアレルギー症状としてあらわれることをいいます。

食物アレルギーの原因となる食べ物や、その食べ物を食べても症状が出ない「食べられる範囲」は、人によってさまざまです。「このくらいなら大丈夫だろう」「同じ食品のアレルギーがある子は大丈夫だったから」という考えは危険です。

食事やおやつを用意するときは、保護者や本人に一言確認するとお互いに安心して過ごすことができます。

学校給食で食物アレルギー対応している児童生徒のおもな原因食物には、鶏卵、牛乳、甲殻類、果物、ピーナッツが多く見られます。



事故は思いがけないことで起こります。また、食物アレルギーがない場合でも、突然アレルギー症状があらわれたり、運動すると症状が出る場合があります。食べている時やその後に様子がおかしいと感じたら、すぐに該当の保護者に知らせましょう。

食品に含まれるアレルゲンの表示方法が変わりました

食品の表示について定めた新しい法律『食品表示法』が平成27年4月1日から施行されました。アレルゲンの表示方法については、次のような変更点があります。なお、加工食品・添加物の新基準による表示については、5年間の経過措置期間が認められています。

- ①食品に含まれる特定原材料（卵・乳・小麦・落花生・そば・えび・かに）は全て表示されます。
- ②個々の原材料の直後に括弧書きする「個別表示」が原則となり、表示が困難な場合など例外的に「一括表示」（原材料の直後にまとめて括弧書きする方法）がとられます。
- ③一括表示の場合、全ての特定原材料が一括表示欄に表示されます。