

## 食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備

対応は最適な対応レベルの組み合わせを考えて、実施してください。

<b>【レベル1】</b>	※すべての対応の基本であり、レベル2以上でも詳細な献立表は提供してください		
詳細な献立表対応	目標	献立の詳細な内容を保護者と学級担任に提示し、児童生徒が各自で除去対応を行う	
	作業整備	1.業者に原材料配合表やアレルギー食品に関する資料の提供を依頼する	
		2.資料をもとに、児童生徒毎に詳細な献立表（食材・食品ごとに除去すべき原因食品が分かるようにする）を毎月作成し保護者と学級担任に配布する	
		3.最も誤食事故が起きやすい対応なので、特に学級担任は除去食物と給食内容を日々確認する	
<b>【レベル2】</b>	※レベル3及び4であっても、場合によってはレベル2対応をすることがあります		
一部弁当対応	目標	1.弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する 2.原因食品を除いた適切な給食を提供する	
	作業整備	1.学校の実状に応じて、持参した弁当の安全で衛生的な管理方法を定める	
		2.詳細な献立表をもとに保護者と連携し、事前に弁当で代用するものを定める	
		3.対応する献立について調理関係者や学級担任などへ食物アレルギー用献立表、作業工程表などの資料を作成し配布する	
		4.担当者（栄養教諭/学校栄養職員、学校給食調理員、学級担任など）は給食内容を把握し、誤食事故がおきないように注意する	
<b>【レベル3】</b>	目標	原因食品を除いた給食を提供する	
除去食対応	作業準備	1.体制確立 ①普通食を基本に除去献立を作成し、作業分担取組、調理指示書や作業工程表・動線図を作成し危機管理体制の充実を図る ②的確に除去ができ、混入がないように、学校給食調理員と綿密な打合せを行い危機管理と衛生管理体制の充実を図る ③配食、配膳、配送についての点検や管理等、各部署との連携調整を確認する ④対応する献立について、食物アレルギー用献立表などの資料を作成し、保護者や学級担任などへ配布する ⑤最終的に学級担任が給食内容を確認し、誤食事故がないように注意する	
		2.人的措置 ①栄養教諭/学校栄養職員や調理従事員は食物アレルギー対応に取り組む為に研修を積み、資質の向上に努める ②除去食について、担当する栄養教諭/学校栄養職員や調理従事員を明確にする ③対応人数や対応食品が多い場合は、【レベル4】に準ずる整備が必要である	
		3.物理的措置	
		作業ゾーン	区画された調理場所が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとしても良い（対応者が多くなければ90×180cm程度のスペースでも十分対応可能である） 異動調理台にIH調理器などを設置して対応する
		機器	シンク・冷蔵庫・電子レンジ・加熱機器（IH、ガスコンロなど）・調理台・配膳台などを必要に応じて用意する
	調理器具	鍋・フライパン・ボール・菜箸・汁杓子などが必要である	
	その他	個人用容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱密閉容器が必要で、一般の食器類と区別して保管する 共同調理場では、学校別に配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する	
	<b>【レベル4】</b>	※学校給食における対応としては最も望ましい対応	
代替食対応	目標	原因食品を除き、それに代わる食材を補い、栄養価を確保した学校給食を提供する	
	作業整備	1.体制確立 【レベル3】に加え、通常給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担、調理指示書や作業工程表・動線図を作成し、危機管理と衛生管理体制を確立する	
		2.人的措置 対応人数や食品が多い場合には、食物アレルギーに対応する栄養教諭/学校栄養教員や調理従事員を確保することが必要となる	
		3.物理的措置	
		作業ゾーン	【レベル3】に加え、食材が絶対に混入しないように区画する
		機器	【レベル3】に加え、炊飯器・パン焼き器・オーブンレンジ・フードプロセッサー・冷凍冷蔵庫などが必要
調理器具	【レベル3】に加え、中心温度計・まな板・包丁・ざる・計量カップ・計量スプーンなどが必要		
その他	【レベル3】に加え、移動調理台・専用の消毒保管庫・洗浄スペース・配食洗浄スペースを確保する		

「学校におけるアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」  
(財団法人日本学校保健会2008)より