

I 食物アレルギー児童生徒への対応状況把握

「食物アレルギー給食実施基準」（今治市教育委員会作成）に準じて対応する。

- ① 保護者に学校給食における食物アレルギー対応希望調査書の提出を依頼する
- ② 保護者に医師の診断による学校生活管理表またはそれに準ずるものの提出を依頼する。
- ③ 校内において食物アレルギー対応委員会（第1回）を開催し、対応するか否かを決定する。
- ④ 保護者、学校及び調理場で面談の日程調整を行い、アレルギーの状況や対応内容等について話し合う。
- ⑤ 食物アレルギー対応委員会（第2回）において、個別の対応内容を決定し、学校給食における食物アレルギー対応決定通知書を保護者へ送付する。

II マニュアル

1 献立作成

1 か月分の献立材料表を保護者に確認・了承を得る。

※保護者、学校、調理場で、献立材料表を保管。

水	80.00 ㌦
ポテトオムレツ	
じゃがいも	20.00 ㌦
かしわ ひき肉	5.00 ㌦
たまねぎ	5.00 ㌦
マヨネーズ 耐熱	3.00 ㌦
無塩バター	1.20 ㌦
× 塩卵 除去できます	40.00 ㌦
牛乳 調理用	5.00 ㌦
コンソメ ㌦	0.10 ㌦
食塩 ㌦	0.20 ㌦
こしょう ㌦	0.05 ㌦

献立材料表

2 調理（調理場）

献立材料表を確認し、アレルギー原因食品を把握し、調理する。
（指差し確認、ダブルチェック）

3 配膳

- ① 給食が配送されたら、給食主任と給食パートさんが献立材料表と除去食、食札を確認する。（指差し確認）
- ② 対応生徒と学年部の教員が除去食を教室まで運ぶ。
- ③ 教室まで運搬したら、食器と一緒に対応生徒の机の上に置く。
（指差し確認）
- ④ 配膳ができるまで学年部の教員が対応生徒の机の側で待機する。
（除去食容器の蓋は開けない。）
- ⑤ 配膳ができたなら、対応生徒の使用するスプーンやお箸で食器に入れる。
除去食容器はそのまま机の上に置いておく。



除去食容器と食札

4 給食中

- ① 対応生徒が体調不良などを起こしていないか十分に留意する。
- ② アレルギー原因食物が入っているメニューは、おかわりをしない。

5 片付け

- ① 除去食容器を給食コンテナまで返却する。
- ② 対応生徒がアレルギー原因食物に接触しないように給食当番、牛乳パックの洗浄などに配慮する。

6 献立変更

- ① 全教職員の共通理解を図る。
- ② 給食主任は、学級担任に連絡し、アレルギー対応該当生徒及び保護者へ連絡する。
- ③ 調理場と連携をとり、除去食対応の変更を確認するなど共通理解を図る。