



令和5年（2023年）12月

保護者のみなさまへ

箕面市教育委員会子ども未来創造局長
箕面市立第一中学校長

食物アレルギー等の対応について（お知らせ）

学校では、食物アレルギー等を有する児童生徒が安全に学校生活を送れるようにするため、児童生徒のアレルギーの状況を正確に把握し、対応する必要があります。

つきましては、給食、食物を扱う授業や活動、宿泊を伴う校外活動などにおいて対応を希望される場合には、下記のとおり申請が必要となりますので、学校にお申し出ください。ご理解とご協力をお願いいたします。

記

1. 申請について

| 原因 | 必要な書類 |
|---------|---|
| 食物アレルギー | 食物アレルギー等対応申請書・原因食物確認表 学校生活管理指導表 |
| その他の疾患 | 食物アレルギー等対応申請書・原因食物確認表 食事の指示内容がわかる診断書 |
| 宗教 等 | 食物アレルギー等対応申請書・原因食物確認表 |

- ・診断書以外の必要書類は学校で受け取り、毎年、学校に提出してください。診断書は、対応開始時と対応内容の変更時に提出してください。
- ・学校生活管理指導表や診断書にかかる費用は、保護者負担となります。
- ・食べられない食物の変更などアレルギーの状況に変更が生じた場合には、その内容を書面で学校に提出してください。

給食以外にも宿泊行事や授業で様々な食品を使用しますので、食物アレルギーのある方は必ず学校へお知らせください。

2. その他

- ・申請書を提出いただいた後、学校での対応方法について確認するため面談を実施する場合があります。
- ・それぞれのお子さんの食物アレルギー情報は、同じクラスの子どもたちも知っていることが事故防止につながりますので、クラス内で共有します。

申請書類は、令和6年（2024年）2月9日までに中学校へご提出ください。

問い合わせ先

- ・教育委員会事務局 子ども未来創造局
学校給食室 電話：724-6159（給食に関すること）
児童生徒指導室 電話：724-6752（その他に関すること）
- ・箕面市立第一中学校 電話：721-2392（教頭・栄養教諭）

食物アレルギー等を有するお子様の保護者のみなさまへ

食物アレルギー等対応給食について

本市では、子どもの食物アレルギーの原因となりやすい食品の使用を最小限にし、なるべく多くの子どもが共通で食べられる給食を実施しています。
しかし、食べられない食物によっては、除去の対応ができない場合や極微量で反応が誘発される場合に給食が提供できない場合もありますので、ご理解とご協力を願います。

- 食物アレルギー等対応給食について
 - 食物アレルギーその他の病態、又は宗教等の理由により食べられないものがある場合に食物アレルギー等対応給食を実施しています。
 - 対応の方法は、以下の2種類があります。
 - 調理の段階で取り除いて「除去おかず」を提供する方法
 - おかずや牛乳、主食（ごはん）を食べない方法
- 食物アレルギー等対応給食の内容
 - 調理の段階で除去できる食品は、**大豆、ごま、小麦、いか、たこ、及びこれらを含む食品**です。これ以外は除去できませんので、食べられないおかずの場合は、ご家庭から代わりのおかずを持ってきていただくようお願いいたします。また、持参されたおかずや弁当は給食時間まで各自で保管してください。
 - 「除去おかず」は、①の除去できる食品のうち、その学校に対象者がいる食品をすべてを除去したのになります。そのため、お子さんが食べられる食品もあわせて除かれることがあります。
 - おかずごとに「普通食を食べる」か「除去おかずを食べる」か「食べない」かを保護者の方に確認していただきます。
 - 「除去おかず」は、おかわりができません。
 - 炊き込みごはん等については、①の除去できる食品に限らず、除去を希望された場合、白ごはんを提供します。
 - 飲用牛乳を停止する場合、ヨーグルトドリンクも提供できません。
- 食物アレルギー等対応給食の提供ができない場合

次のいずれかに該当する場合には、極微量で反応が誘発される可能性があるため、給食の提供ができないことがあります。

 - 調味料やだし、添加物の除去が必要な場合
 - 材料の採取方法（しらすやわかめにえび、かにが混ざる漁法で採取されているもの）や、えび、かにを捕食しているものについても除去の指示がある

る場合等

- 油の共用ができない場合
 - 加工食品に原因食品と同一工場や製造ライン使用の表記があるものについても除去の指示ができない場合
 - 食器や調理器具の共用ができない場合
 - その他上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる場合
- ※①～③は、該当するおかずの提供ができません。
④～⑥は、すべての給食が提供できません。
※上記に該当するかどうかは、学校と教育委員会が協議の上で決定します。

4. 学校給食における食物アレルギー等対応食品について

【主な食物アレルギー対応食品一覧表】

| 品目 | 対応状況 |
|-------------------------------------|---|
| 1 卵 | 給食に使用しません。 |
| 2 牛乳・乳製品 | 調理には使用しません。 ※飲用牛乳、ヨーグルトドリンク、個付けのチーズ、ヨーグルトは使用します。 |
| 3 小麦・小麦製品 | 小麦粉、小麦製品は使用しません。 ※しょうゆなどの調味料には、小麦を使用したものがあります。 |
| 4 えび | |
| 5 かに | |
| 6 そば | |
| 7 落花生 | 給食に使用しません。 |
| 8 くるみ | |
| 9 ナッツ類 (ココナッツミルク、アーモンド、カシューナッツ等) | |
| 10 貝類(あさり、貝柱等) | |
| 11 魚卵を含むもの (ししやも、きびなご、たらこ等) | 給食に使用しません。 |
| 12 ハナナ | |
| 13 マロン | |
| 14 キウイフルーツ | |
| 15 大豆 | |
| 16 ごま | |
| 17 大葉 | 給食に使用します。 調理で除去したおかずを作ります。 |
| 18 いか | |
| 19 たこ | |

※上記以外の食品が食べられない場合は、2. ①の対応となります。