

# 札幌市の学校給食における食物アレルギー対応について

札幌市教育委員会(令和7年4月～)

## 1 食物アレルギー対応の基本的な考え方

### (1) 医師の診断に基づいた対応を行います

学校で食物アレルギー対応を行う際は、「学校生活管理指導表」や「学校給食食物アレルギー対応確認書」等で、医療機関の診断を確認できることが条件となります。

### (2) コンタミネーション(アレルギー物質等の微量混入)には対応できません

調理にあたっては、アレルギー食専用の調理設備や器具類はなく、揚げ物の油は複数回使います。そのため、揚げ油の共有ができない場合や、ごく微量でもアレルギー症状が起こる場合は、弁当を持参していただく場合があります。

### (3) 食物アレルギー対応委員会を設置し、対応内容を決定します

校長を対応の責任者とし、関係者で構成する食物アレルギー対応委員会を校内に設置しています。この委員会で、学校で行うアレルギー対応について検討・決定しています。

### (4) 給食費の減額を行うことができる場合があります

一定期間、食物アレルギーにより一部給食を喫食しない場合は、徴収額を減額できる場合があります。詳しくは各校の給食担当者へご相談ください。

## 2 食物アレルギー対応方法

### <完全除去について>

「少量なら食べられる」「加熱したら食べられる」等の部分除去対応を行わず、献立ごと完全に除去をするという考え方で、文部科学省の指針により推奨されています。特に食物アレルギーを発症した際に症状が重症化する場合には、学校からこの対応を勧める場合があります。

### (1) 除去食・代替食の提供

一部の献立において対応が可能です。詳しくは各校の給食担当者へご相談ください。

### (2) 給食の部分停止(牛乳・ごはん・パン・めん・副食)

### (3) 自己除去

「自分で取り除く」「配膳しない」等の対応により原因食物を食べない対応です。

### (4) 家庭からの弁当持参

弁当を持参する場合は、夏場は保冷剤を入れるなど、衛生管理にご協力をお願いいたします。なお、電子レンジのあたためは原則対応できません。

### (5) 詳細な献立表の提供

使用食材の量や加工品の内訳等が記載された資料があります。ただし、表示されている量はあくまで目安量のため、細かな使用量で喫食の判断をすることはお控えください。

裏面に続く

### 3 学校給食で使用しない食材（コンタミネーションの可能性はあります）

- (1) そば
- (2) ピーナッツ
- (3) びわ
- (4) アーモンド、カシューナッツ、くるみを含む種実類（ナッツ類）  
※ごま、栗、カカオは除く。



これらの食材について、学校給食で使用しない場合であっても、学校でのエピペン®の管理が必要であったり、医療機関で校外学習等の際に、特別な配慮が必要であると判断された場合は、学校生活管理指導表の提出が必要です。

### 4 学校給食で提供される形態・食材（例）

以下のものが食物アレルギーである場合、面談等で除去の程度について確認します。

原因食品	学校給食で提供される形態・食材
鶏卵	卵豆腐や卵スープ等・うずらの卵・崩れたうずらの卵の入ったおでん等の料理・揚げ物のつなぎ・マヨネーズ
乳・乳製品	シチュー類・ゼリー・ヨーグルト・アイスクリーム・チーズ・スキムミルク・バター ※給食のパンには卵（約2～3.3g）、スキムミルク（約1～2g）を使用しています（ソフトフランスは除く）
果物	缶詰・ジュース・ゼリー・ジャム ※カレー等の一部の料理にはりんごを使用しています
魚卵	子持ちししゃも・かれい唐揚げ（魚卵残存の可能性有）等、加熱したもの
甲殻類（エビやカニ）	あさり・昆布・わかめ・しらす干し等の海産物全般への微量混入の可能性あり
山芋・長芋	里芋

### 5 学校生活管理指導表について

様式は学校にありますので、必要な場合に学校から受け取ってください。

令和5年度より保険適用となっています。学校医とかかりつけ医が同一の場合は保険適用にならない等の条件がありますので、詳細は医療機関へご相談ください。

### 6 乳糖不耐症について

食物アレルギーとは異なりますが、乳糖不耐症の場合にも、診断書等の提出があれば牛乳停止が可能です。

詳しくは各校の給食担当者へご相談ください。