

学校給食における食物アレルギーを有する児童生徒への対応調査(案)

都道府県・政令指定都市				
学校種	小学校	中学校	中等教育学校(前期)	
給食提供方法	単独校方式	親子方式	センター方式	外部委託
児童生徒数(5月1日現在)	男子 名	女子 名	合計	計
栄養教諭等の配置状況	栄養教諭	学校栄養職員	栄養教諭等未配置	

問1 食物アレルギーを有する児童生徒の状況

- 1) 食物アレルギーを有する児童生徒で、給食の対応(レベル1～4 下記参照)を行っている人数は何名ですか。
- 合計 ()名
食物アレルギー児童生徒の割合 ()%

- 2) 1)に該当する児童生徒について、給食における対応レベルを以下を参照し、あてはまる欄を記入ください。

レベル1 詳細な献立表対応	名		
レベル2 完全弁当対応	名	一部弁当対応	名
レベル3 除去食対応	名		
レベル4 代替食対応	名		

給食の対応レベル(参考:学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン)

<p>レベル1 詳細な献立表対応 学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配布し、それを元に保護者や担任などの指示もしくは児童生徒自身の判断で学校給食から原因物質を除外しながら食べる対策を指します。</p> <p>レベル2 弁当対応 全ての学校給食に対して弁当を持参させる「完全弁当方式」と、普段除去食や代替食対応をしている中で、除去が困難で、どうしても対応が困難な料理において弁当を持参させる「一部弁当方式」があります。</p> <p>レベル3 除去食 申請のあった原因食物を除いた学校給食を指します。</p> <p>レベル4 代替食 申請のあった原因物質を学校給食から除き、除かれることによって失われる栄養価を別の食品を用いて補って提供される学校給食を指します。</p>

- 3) 除去食・代替食の食物アレルギー対応を行っている児童生徒について、下記の原因食材一覧から該当する番号を選んで記入してください。また、原因食材について下記より選んでください(重複回答可)

レベル3 除去食対応 ()種類

原因食材数	原因食材
-------	------

レベル4 代替食対応 ()種類

原因食材数	原因食材	代替食食材
	(例)②牛乳・乳製品	→ 豆乳

原因食材一覧

①鶏卵	②牛乳・乳製品	③小麦
④落花生(ピーナッツ)	⑤大豆	⑥甲殻類(エビ・カニ)
⑦種実類	⑧果物類	⑨魚類
⑩肉類	⑪その他	

- 4) 除去食・代替食の食物アレルギー対応について、特別な対応を行っている場合は記入してください。

(例)

牛乳アレルギーがある場合、牛乳は飲用しないが、シチューなど加熱済みのおかずを食べる。

- 5) 学校給食における食物アレルギー対応について、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」(財団法人学校保健会作成、文部科学省監修)(以下「ガイドライン」という)及び学校生活管理指導表を活用していますか。

活用している

活用していない

- 6) 「ガイドライン」の保管状況について下記に回答ください。また、保管する場所について、該当する項目に○をつけてください。

- ①保管冊数 冊
②保管場所 (①校長室 ②職員室 ③教室 ④保健室 ⑤給食室または調理場)
その他()

- 7) 5)で「ガイドライン」を「活用している」と回答した学校は、内容を理解している教職員について、下記の該当する項目に○をつけてください。

全ての教職員

一部の教職員

- 8) 7)で「一部の教職員」と回答した学校は、下記の該当する項目に○をつけてください。(複数回答可)

- ①管理職 ②学級担任 ③栄養教諭等 ④教務主任
⑤養護教諭 ⑥学年主任 ⑦給食主任 ⑧その他の教職員()

- 9) 5)で「活用している」と回答した学校は、どのように活用していますか。下記の該当する項目に○をつけてください。(複数回答可)

活用方法

- ①保護者面談 ②給食時間の対応 ③ アレルギーを有する児童生徒への個別対応
④研修会 ⑤献立作成

⑥その他

- 10) 5)で「ガイドライン」を「活用していない」と回答した学校は、下記の該当する項目に○をつけてください。

- ①都道府県等で作成したマニュアルを活用 ②市町村で作成したマニュアルを活用
③学校独自で作成したマニュアルを活用
その他

- 11) 学校において、「ガイドライン」に基づいて食物アレルギー対応委員会等を設置していますか。

設置している

いない

- 12) 食物アレルギー対応について、校医や主治医等の指導助言等を受ける体制が整備されていますか。

整備している

いない

13) 食物アレルギー対応について、消防機関への情報提供等連携を図っていますか。
 図っている いない

14) 食物アレルギー対応について、幼稚園・保育園・小学校・中学校等で情報共有ができていますか。
 できている いない

15) 食物アレルギーの対応について、保護者と学校で定期的に面談を行っていますか。
 はい いいえ

16) 15)で「はい」と回答した学校は、面談参加者を下記の該当する項目に○をつけてください。
 また、面談方法等について下記に記載してください。

①面談参加者 (複数回答可)
 ①管理職 ②学級担任 ③栄養教諭等 ④教務主任
 ⑤養護教諭 ⑥学年主任 ⑦給食主任 ⑧その他()

②面談方法

17) 15)で「はい」と回答した学校は、定められた書式(面談シート等)を作成していますか。
 作成している ない

18) 17)で「作成している」と回答した学校は、内容等を記載してください。(可能な場合はサンプルを提出してください)

19) 15)で「はい」と回答した学校で、面談の記録を残し、情報を共有していますか。
 はい いいえ

20) 15)で「いいえ」と回答した学校は、家庭の食事状況やアレルギー症状等をどのように把握しているのかを記載してください。

21) 学校の食物アレルギー対応方針と保護者の要望に差がある場合、その要望の内容及び対応について下記に記載してください。

問2 給食の提供方法について

22) 献立作成時、食物アレルギー対応について、献立作成委員会等で検討されていますか。

検討されている いない

23) 食物アレルギーを有する児童生徒への個別対応について、保護者及び学校関係者等との確認のため詳細な献立表を配布していますか。

配布している いない

24) 23)で「配布している」と回答した学校で、共有している下記の関係者すべてに○をつけてください。また、サンプルを提出してください。

- ①保護者及び本人 ②栄養教諭等 ③学級担任 ④管理職
⑤養護教諭 ⑥学年主任 ⑦給食主任 ⑧その他()

25) 食物アレルギーを有する児童生徒への個別対応について、給食前に詳細な献立表を活用して確認を行っていますか。

はい いいえ

26) 給食時間、除去食・代替食を該当児童生徒へ、どのようにして提供されていますか。下記の表に記載してください。

また、「誰が、誰に」の欄については、該当する項の①～⑦から選んで番号を記入してください。

	場所	誰が	誰に	方法
例	教室で	②	⑧	詳細な献立表を使用し確認している
①				
②				
③				

- ①管理職 ②学級担任 ③栄養教諭等 ④教務主任
⑤養護教諭 ⑥学年主任 ⑦給食主任 ⑧児童
⑨その他()

27) 25)で「はい」と回答した学校は、確認の記録を残していますか。

はい いいえ

28) 27)で「はい」と回答した学校は、どのように記録しているのかを記載してください。また、サンプルの提出をお願いします。

29) 食物アレルギーを有する児童生徒は、給食のおかわりに制限がありますか。

制限がある ない

30) 29)で「制限がある」と回答した学校は、下記の該当する項目に○をつけてください。

- ①除去食・代替食対応のおかずは、おかわり禁止 ②すべての給食についておかわり禁止
③主食のみおかわりできる ④その他()

31) 29)で「制限なし」と回答した学校は、おかわりの可否について、どのように確認していますか。該当する項目に○をつけてください。

- ①詳細な献立表
②その他()

32) 給食終了後、除去食・代替食の喫食状況や健康状態等を把握していますか。

把握している いない

問3 給食室(調理場)の対応について

40) 給食室(調理場)の面積と食数を記載ください。

面積 ()m²
食数 ()食

41) 除去食または代替食調理のための、施設設備等は整備されていますか。

はい いいえ

42) 41)で「はい」と回答した学校は、下記の該当する項目に○をつけてください。

- ① アレルギー室 ② アレルギーコーナー ③ 既存の施設で調理機器等を設置し対応

43) 42)で「①」または「②」と回答した学校は、当該設備等の面積を及び除去食または代替食の食数を記載してください。

面積 ()m²
食数 ()食

44) 除去食または代替食調理のための、調理員の配置がありますか。

はい いいえ

45) 除去食または代替食調理について、食物アレルギー対応児童生徒や食材、対応食の確認方法について、下記の該当する項目に○をつけてください。

- ①調理指示書 ②除去食・代替食一覧表(個別) ③配食・配送計画表(個別)

その他、原因食材の混入を防止するための施設や設備等で取組(対応)があれば下記に記載してください。

46) 除去食または代替食調理のための、作業工程表や作業動線図が作成されていますか。作成している場合は、サンプルの提出をお願いします。

はい いいえ

47) 除去食または代替食の提供方法について、下記の該当する項目に○をつけてください。

- ①食札等 ②食器やトレイの色を変える ③個別の容器に入れる
④その他()

48) 調理作業時に、誤食や誤配の原因及びヒヤリ・ハットとした事例等があれば、記載してください。

49) 食物アレルギー対応児童生徒の欠席者情報が、作業開始前に調理場へ届く連絡体制が整備されていますか。

はい いいえ

50) 食物アレルギー対応児童生徒への個別対応において、調理員対象の研修会を実施していますか。

はい いいえ

51) 50)で「はい」と回答した学校(調理場)は、その研修内容について下記の該当する項目に○をつけてください。

- ①食物アレルギー理解 ②誤食・誤配防止対策 ③作業工程表・作業動線図作成
④その他

問4 食物アレルギー対応について

52) 学校において課題となっている項目について、下記の該当する項目に○をつけてください。

- ①緊急時の対応 ②給食提供時の確認方法 ③給食時間の指導
④校医・主治医等との連携 ⑤保護者対応
⑥その他

--

53) 調理場で、課題となっている項目について、下記の該当する項目に○をつけてください。

- ①アレルギー室(アレルギーコーナー)の整備 ②調理機器・器具等の増設 ③調理方法
④食器具等の整備 ⑤食物アレルギーに関する情報 ⑥作業工程表・作業動線図作成
⑦調理員の増員 ⑧栄養教諭等の配置
⑨その他

--

54) 食物アレルギー対応について、関係者等の連携や対応方法等で他校の参考となる事例等があれば記載してください。

--

55) 食物アレルギー対応について、御意見や要望等があれば自由に記載してください。

--