

おいらせ町学校給食
食物アレルギー対応方針

おいらせ町教育委員会
平成28年9月策定
令和8年9月改定

はじめに

これまで、おいらせ町の学校給食における食物アレルギーの基本的な方針は、平成21年4月に策定した「おいらせ町立学校におけるアレルギー疾患に対する取り組みについて」を運用し、各小中学校において個別に対応してきました。

一方、文部科学省では平成27年3月に食物アレルギーの事故防止の取組を促進することを目的として「学校給食における食物アレルギー対応指針」を定め、その中で国、教育委員会、学校など関係する各機関がそれぞれ主体的に取り組むべき事項を示し、各学校設置者である自治体の役割を「当該指針を参考にし、所管する学校や調理場等における食物アレルギー対応の方針を定め、学校等を支援することが必要である」ことが強く求められています。

このようなことから、おいらせ町においても小・中学校（以下「学校」という。）における食物アレルギーのある児童・生徒への対応に関して、教育委員会の基本的な考え方と学校が拠り所とする基準を定め、安全安心な給食の提供を実施すべく、この度「おいらせ町学校給食食物アレルギー対応方針」を策定することとなりました。

町教育委員会と学校は、本方針に基づき、保護者も含めたすべての関係者と一丸となり、すべての児童・生徒が安全・安心で充実した学校生活を送れるよう、相互の理解と信頼、連携・協力のもと取り組んでいくものとします。

目 次

I	学校給食アレルギー対応の基本的な考え方	2
II	学校給食食物アレルギー対応の実施基準	2
III	学校給食の対応方法	3
IV	食物アレルギー対応レベル	3
V	食物アレルギー対応レベル別の配慮・実施事項	6
VI	食物アレルギー対応における教職員の役割	8
VII	食物アレルギー発症防止のための日常対応	9

I 学校給食アレルギー対応の基本的な考え方

おいらせ町が実施する学校給食のアレルギー対応の基本的な考え方を次のとおりとします。

- (1) 食物アレルギーを有する児童・生徒にも給食を提供することを前提としますが、何よりも児童・生徒の「安全」を最優先します。
- (2) 「学校アレルギー疾患に対する取り組みガイドライン(以下「ガイドライン」)」「学校給食における食物アレルギー対応指針(以下「指針」)」に基づき医師の診断による「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の提出を必須とした対応とします。
- (3) 安全確保のため、施設の状況や人員配置等を鑑みた原因食品の完全除去対応を原則とし、実情に合わない過度に複雑な対応は行わないものとします。
(詳細献立表の提供、弁当対応、牛乳の変更、除去食対応の実施)
- (4) 対象児童・生徒が発達段階に応じて食の自己管理能力を身に付け、将来的に自立できる支援に努めるとともに、対象外児童・生徒に対しては食物アレルギーを正しく理解できるように食育活動を展開します。
- (5) 事故やヒヤリハット事例等に基づき、随時見直しを行います。

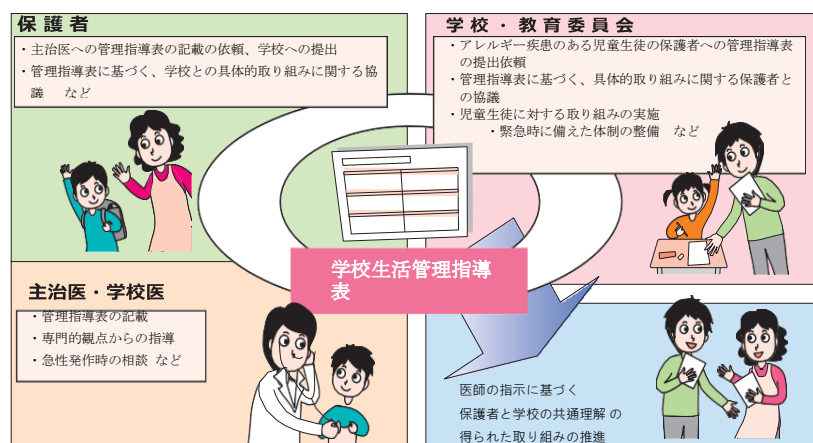
II 学校給食食物アレルギー対応の実施基準

おいらせ町が実施する学校給食のアレルギー対応は、次の基準をすべて満たしていることを基本とします。

- (1) 医師の診察・検査により「食物アレルギー」と診断され、原因食品(アレルゲン)が特定されていること。
- (2) 医師から食物除去療法が指示されていること。
- (3) 家庭でも原因食品の除去を行うなど、医師の診断に基づいた食物除去療法を行っていること。
- (4) 定期的に受診し、評価を受けていること。

「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を用いた情報のながれ

出典：学校校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン



Ⅲ 学校給食の対応方法

おいらせ町が実施する学校給食のアレルギー対応は次の種類（レベル）とします。

- (1) 詳細な献立表による情報提供 (レベル1)
- (2) 弁当持参対応 (レベル2-1)
- (3) 牛乳変更対応 (レベル2-2)
- (4) 除去食対応 (レベル3)

※「(4) 除去食対応」はアレルギー食対応の専用調理室での調理のみとします。

Ⅳ 食物アレルギー対応レベル

「Ⅲ. 学校給食の対応方法」のレベル別対応方法の詳細は次のとおりとします。
なお、対応にあたっては次のことに配慮し、安全安心な学校給食の提供に努めます。

- (1) 重篤度の高い原因食品である「そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ」については、学校給食での提供は原則行いません。
- (2) どうしても提供しなければならない場合は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とします。
- (3) できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食品を使用しないように配慮します。
- (4) 同じ原因食品の使用は最小限とし、対応を単純化します。
- (5) 同じ原因食品を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食品が使用されない日を設けるなど考慮します。
- (6) 加工食品は、添加物として原因食品が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮します。

【レベル1】 詳細な献立表での対応

《対応の内容》

- (1) 毎月、詳細献立表（アレルギー表示）を提供します。
- (2) 保護者や児童・生徒の判断で給食時に自ら除去して食べる、又は家庭から代替品を持参します。（レベル2との関連）

《対応の条件》

- (1) 医師の指導(学校生活管理指導表【アレルギー疾患用】の提出)がある児童・生徒を対象とします。
- (2) 対応を希望する場合、「食物アレルギー等個別対応票」受理後、必要に応じて保護者・学校・学校給食センターの三者面談を行い、誤食した場合の対処などの打ち合わせ、確認を行います。
- (3) お知らせする対象となる食品(アレルゲン)は、食品衛生法で特定原材料としてアレルギー表示を義務付けられている品目と、特定原・材料に準ずるものとしてアレルギー表示が推奨されている品目を原則とします。
- (4) 当該品目以外でお知らせする対象とならない品目については、配布した詳細献立表の使用材料名や加工品原材料配合表に記載されている使用原材料名等により、保護者自身で確認していただきます。

- (5) 「食物アレルギー等個別対応票」と「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を毎年度学校を通じて提出します。

【レベル2－1】 弁当持参対応

《対応の内容》

- (1) 原因食材が多岐にわたる場合、または微量でも重篤なアレルギー症状を起こす場合には、レベル3の除去食対応が困難であるため、対象児童・生徒保護者に対して、弁当持参対応（完全弁当対応、一部弁当対応）を行っていただきます。

《対応の条件》

- (1) 医師の指導(学校生活管理指導表【アレルギー疾患用】の提出)がある児童・生徒を対象とします。
- (2) 対応を希望する場合、「食物アレルギー等個別対応票」受理後、必要に応じて保護者・学校・学校給食センターの三者面談を行い、誤食した場合の対処などの打ち合わせ、確認を行います。
- (3) 完全弁当対応の場合、給食費補助金の取扱いについて考慮しますので、事前にご相談ください。

■完全弁当対応（毎日弁当を持参）を考慮する例

ごく微量でも原因食材により反応が誘発される可能性があり、予定献立を食べることが出来ない場合

- a) 調味料・だし・添加物の除去が必要
- b) 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある
- c) 多品目の食物除去が必要
- d) 食器や調理器具の共用ができない
- e) 油の共用ができない
- f) 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状況

■一部弁当対応（献立によって弁当を持参）

献立内容によって、原因食材が給食の一部に当たる時、その分を弁当として持参する。ただし、原因食材が給食の一部であっても、著しく栄養価が不足するなど保護者が1食分の弁当持参を希望する場合には、これを妨げません。

※ 対象児童・生徒が持参した弁当は、衛生管理を考慮して、児童・生徒本人に管理させますが、夏季期間等食中毒の危険がある場合は、学校と相談してください。

【レベル2－2】 牛乳の変更対応

《対応の内容》

- (1) 牛乳が原因食品の場合、お茶等に変更します。

《対応の条件》

- (1) 医師の指導(学校生活管理指導表【アレルギー疾患用】の提出)がある児童・生徒を対象とします。
- (2) 対応を希望する場合、「食物アレルギー等個別対応票」受理後、必要に応じて保

護者・学校・学校給食センターの三者面談を行い、誤食した場合の対処などの打ち合わせ、確認を行います。

【レベル3】 除去食対応

《対応の内容》

- (1) 調理の過程で原因食品（アレルゲン）を加えない給食を提供します。
- (2) 学校給食センターで調理する通常の献立から原因食品を除いた除去食を提供します。
- (3) 除去食は献立内容から、乳、卵を除去して提供します。
(理由)
個々の状況に対応すると対応パターンが限りなく増加・複雑化し、十分な安全確保ができない危険性があるため。
- (4) 食物アレルギー対応給食実施説明会を行い、必要に応じて保護者・学校・学校給食センターの三者面談を行った後、除去食対応開始となります。

《対応の条件》

- (1) 「食物アレルギー対応の実施基準」を満たしていること。
- (2) 医師の指導(学校生活管理指導表【アレルギー疾患用】)がある児童・生徒を対象とします。
- (3) 対応を希望する場合、「食物アレルギー等個別対応票」受理後、必要に応じて保護者・学校・学校給食センターの三者面談を行い、誤食した場合の対処などの打ち合わせ、確認を行います。
- (4) 学校給食センターで除去できない献立については、家庭で代替品の準備をし、持参します。(レベル2-1 弁当対応)
- (5) 乳、卵以外の食物アレルギーがある場合は、その他の原因食品（アレルゲン）について配布する詳細献立表等で確認し、自分で除去または家庭から代替品を準備して食べていただきます。
- (6) 除去すべき原因食品（アレルゲン）を含む加工品や調味料にも注意して除去を行い、必要があればその他の食材等を出来る限り使用します。
- (7) 除去食は、個別の専用バッグに1食分を入れて提供します。
- (8) 発症頻度が高い、または重篤な症状を誘発しやすいとされるアレルゲン品目のうち、そば・落花生・くるみについては原則として通常の給食メニューでは使用しないこととします。
- (9) 加工品の製造工場等におけるコンタミネーション（製品そのものには使用していないが、工場内で該当アレルゲンの取扱があり、微量混入の可能性があること）の可能性のあるものは除去の対象外とし、使用します。
- (10) 学校給食センターの調理場では、除去食をアレルギー調理室内で調理道具・配

膳場所等を区分けして除去すべき原因食品（アレルゲン）が混入すること（コンタミネーション）のないよう細心の注意を払いますが、完全に除去できないことを前提とします。

V 食物アレルギー対応レベル別の配慮・実施事項

【レベル1】 詳細な献立表対応における配慮・実施事項

- 家庭における配慮事項

- (1) 除去すべき食品については、本人に確実に知らせ自己除去できるよう理解させておく。また、学校にも確実に連絡する。

- 学校における配慮事項

- (1) 担任等も除去する食品を正しく把握し、給食時に十分配慮する。特に低学年では、自己管理能力が不十分なので担任等が補助をする。原因食品を食べてしまった場合の対処法を確認しておく。

- 給食センターにおける実施内容

- (1) 除去すべき原因食品を確認し、原因食品が提示された資料（献立等）を作成する。

【レベル2-1】 弁当持参対応における配慮・実施事項

- 家庭における配慮事項

- (1) 詳細な献立表等を確認し、給食が食べられる日と弁当持参の日を事前に決めておき、学校にも確実に連絡する。
- (2) アレルギー原因食品と同等の栄養価の確保ができる食品選択と献立を検討する。
- (3) 弁当を持参させる場合は、食中毒が発生しないよう調理や保管に十分留意する。

- 学校における配慮事項

- (1) 給食当番などに弁当持参の児童・生徒を知らせておき、スムーズな配食ができるようにする。
- (2) 夏の高温時や教室が無人になることを考慮し、職員室などで弁当を保管することを検討する。
- (3) 誤食、誤飲した場合の対応を確認しておく。

- 給食センターにおける実施事項

- (1) 学校と密な連絡をとり、誤って給食提供が行われないように作業を確認する。

【レベル2-2】 牛乳の変更対応における配慮・実施事項

- 学校における配慮事項

- (1) 配膳員に、学級ごとにお茶等が何本必要になるか確認する。
- (2) 給食当番などに牛乳からお茶等に変更になる児童・生徒を知らせておき、スムーズな配食ができるようにする。

- 給食センターにおける実施事項

- (1) 原因食品が提示された詳細献立表を作成する。

【レベル3】 除去食対応における配慮・実施事項

● 家庭における配慮事項

- (1) 除去食対応献立表にある除去食を食べさせた場合、安全かどうか確認する。除去食で不足する栄養素については、家庭で補うよう心がける。

● 学校における配慮事項

- (1) 該当する児童・生徒が間違いなく除去食を食べられるように配慮する。
- (2) 給食当番などに除去食対応の児童・生徒を知らせておき、スムーズな配食ができるようにする。
- (3) クラスの児童・生徒には、アレルギーは好き嫌いでないことを理解させ、食べることを強要しないよう指導する。

● 給食センターにおける実施事項

- (1) 教育委員会は、調理業務受託会社のアレルギー対応責任者に対して、対応内容を正確に通知するとともに、センター栄養士が配膳・配送の最終確認を行う。
- (2) 調理業務者は、配送員、配膳員に対して除去食対応者、対応内容の周知徹底を図る。
- (3) 調理指示書や作業工程表、動線図を作成し、確実に除去食を調理・配食できるようにする。
- (4) 下処理後の食材を通常献立調理とは別に取り分け、アレルギー調理室において加熱調理を行う。（和え物に使用する食材は冷却後取り分ける。）
- (5) 調理過程では、献立別・除去食パターン別に調理道具や、配膳場所も別にし、原因食品（アレルゲン）の混入に注意する。
- (6) 調理した除去食は、対象児童・生徒名・中身等が明記された個票を添付した個別容器に入れ誤配のないよう注意する。配膳員や学校職員と密な連携を図り、除去食を該当児童・生徒に確実に配送する。
- (7) 食器はアレルギー室調理室等で洗浄し、その後専用の消毒保管機にて消毒、乾燥、保管をする。

VI 食物アレルギー対応における教職員の役割

学校給食における食物アレルギー対応は、校長のリーダーシップのもと、対応が必要な児童・生徒のために、学校全体で対応していくことが求められており、全教職員が食物アレルギー対応について共通理解を図り、積極的に連携・協力していくことが大切です。

【校長・教頭の役割】

- (1) 教職員の共通理解を図るための機会の設定、校内体制の整備及び指導・監督を行う。
- (2) 学校長の補佐をし、保護者や医療機関等との連絡、調整を行う。（教頭）

【養護教諭の役割】

- (1) 食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を面談や調査票等を通して把握する。
- (2) 学級担任、食育主任、学校栄養職員（給食センター栄養士）、他の校内職員との連携を図る。
- (3) 教職員に対して食物アレルギーの正しい知識と対応について周知を図る。
- (4) 食物アレルギーが発症した時の対応方法を確認しておく。
- (5) 主治医、学校医との緊急時の連絡体制について確認しておく。

【給食担当の役割】

- (1) 食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を把握する。
- (2) 学級担任や学校栄養職員等と連携を図り、共通理解を図る。
- (3) 食物アレルギーが発症した時の対応方法を確認しておく。

【学級担任の役割】

面談や調査票等を通して、食物アレルギーを有する児童・生徒の実態や家庭での対応状況把握する。

- (1) 学校給食に対する要望等を把握する。保護者からの連絡を関係する職員に伝え、連携を密にする。
- (2) 当日の給食での除去食の有無をアレルギー除去食献立表により確認する。
- (3) 食物アレルギー対応を必要とする児童・生徒が安全で楽しい給食時間を送れるよう、食物アレルギーを持つ児童・生徒の給食は、他の児童・生徒より先に配膳するなど配慮する。
- (4) 他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
- (5) 食物アレルギーを持つ児童・生徒が給食当番を行う場合は、原因食品に触れないよう配慮する。
- (6) 緊急時の対応、連絡先を保護者から知らせてもらい、職員間で確認しておく。

【学校栄養職員、栄養教諭の役割】

- (1) 個別面談に出席し、アレルギーや症状、家庭での除去食の状況等を把握する。
- (2) 学校給食での対応について検討し、学校長、学校給食センター所長に報告する。
- (3) 学校給食での対応について決定後、必要のある保護者にアレルギーが明記された詳細献立表、食品成分表を配布する。
- (4) 学校給食における除去食で不足する栄養素を家庭の食事で補ってもらえるよう、保護者に協力を求める。
- (5) 除去食献立を作成する際には、アレルギーを含む食品に注意を払うとともに、混入がないよう調理打ち合わせを行う。

Ⅶ 食物アレルギー発症防止のための日常対応

食物アレルギー対応にあたっては、日頃から学校と保護者が連絡を密にして、児童・生徒の健康状況の把握を行うなど、お互いに情報交換を十分に行い、より良い対応ができるよう連携して対応する。

【保護者への依頼】 本人へ食物アレルギーであることを理解させること

- (1) 食物アレルギーがあることを十分理解させる。
- (2) 主治医からの指示内容を子どもにわかりやすく説明する。
- (3) 食物アレルギーのために食べられない献立がある場合は、必ず一緒に献立表で確認して何が食べられないかを伝える。また、同様の内容を連絡帳等を活用して担任へ連絡しておく。
- (4) アレルギー除去食献立表を確認して、子どもに対し当日の給食での除去食の有無を知らせておく。
- (5) 生命に係わるアナフィラキシーを起こす場合は、誤食してはいけない食品を教える。

- (6) 学校に飲み薬や塗り薬などの常備薬を持参する場合は、その管理と使用について十分な説明と確認をする。
- (7) 学校で具合が悪くなった時は、すぐに自らが学級担任や周りにいる教職員、児童・生徒に申し出るように伝える。
- (8) 体調によっては、同じ食品でもアレルギー反応が出る場合があるため、日頃から規則正しい生活に心がける必要があることを説明し理解させる。

【本人への指導】 発達段階に応じた自己管理能力の育成

- (1) 自分にとって安全な食品と安全でない食品の見分け方
- (2) 安全でない食品が出た時の回避の仕方
- (3) アレルギー反応による症状出現の把握の仕方
- (4) アレルギー反応による症状出現の周囲の人への伝え方（口の中の違和感やかゆみ、痛み、気持ちが悪いなど）
- (5) 誤って食べた時の周りの人への伝え方

【養護教諭の配慮事項】

即時型の食物アレルギー症状に対する治療薬（抗ヒスタミン薬、抗アレルギー薬、気管支拡張薬、ステロイド薬、アドレナリン自己注射薬（エピペン））などを医師から処方されて携帯している児童・生徒への配慮。

《薬の校内での携帯、使用の際の留意点》

- (1) 保護者や主治医からの依頼で薬の携帯を希望する児童・生徒を把握する。
- (2) 保護者から薬の保管を求められた場合は、その薬を児童・生徒が自己管理できるかどうかを確認する。
- (3) 必要に応じ、医師の指示書などの提出を求めることも考慮する。
- (4) 校内での携帯を認める場合は、他の児童・生徒が誤って服用や使用をして事故が起きないように、管理の仕方を十分検討する。
- (5) エピペンの使用については、特別な注意を必要とするため保護者、医師等と十分に連携し確認しておく。
- (6) 学校の対応を検討し、できること・できないことを保護者に説明する。

【協力依頼】

保護者の同意を得て、地域の消防機関とも児童・生徒の情報を共有し、緊急時に迅速な救急搬送ができるよう協力依頼をする。

参考「学校給食における食物アレルギー対応指針」から

5 緊急時対応体制の整備と確保

緊急時に円滑な対応ができるように、学校や調理場の状況を踏まえた上で、食物アレルギー対応の要素を組み入れた危機管理マニュアルを作成することが必要です。

6 教職員への啓発と役割分担

緊急時の適切な対応ができるように、各教職員の役割を明確にし、各教員がそれを理解し習熟していなければなりません。そのための方策（研修やシミュレーション）を考え、実践します。担当者が不在の場合でも、他の教職員が対応できるようにしておきます。

7 保護者・学校間の連携

安全な給食環境を実現するために、保護者とや学校間での連携も必要不可欠です。保護者とは、個別面談で家庭における食生活の状況など詳細な情報を収集し、具体的な対応内容について十分に相互理解を図るなど連携が必要です。また、学校間では、進学や転学等の場合にも、食物アレルギーを有する児童生徒に関する情報（配慮事項等を含む）を、進学先や転校先の学校と共有します。これにより、転校当初のリスクを可能な限り減らすことができます。

8 研修会の実施

全職員が食物アレルギーやアナフィラキシーの正しい知識をもち、エピペン®を正しく扱えるように実践的な研修を定期的の実施します。

なお研修を行うに当たっては、（公財）日本学校保健会が作成した「学校におけるアレルギー疾患対応資料」などを活用することが考えられます。

【参考】（公財）日本学校保健会「学校におけるアレルギー疾患対応資」

<http://www.gakkohoken.jp/>（ポータルサイト「学校保健」内）

ガイドライン要約版



「学校におけるアレルギー疾患対応資料」内の研修資料



除去食が該当児童・生徒のもとに届くまでの流れ(調理から喫食まで)

手順1 事前打ち合わせ

- ・学校給食センター栄養士等と調理責任者（アレルギー対応責任者）の打ち合わせを行います。
- ・調理指示書の確認を行います。
- ・留意点の確認を行います。

手順2 調理スタッフミーティング



- ・作業手順の確認を行います。（留意点の確認及び共有）
- ・動線図、作業工程表を作成します。

手順3 調理



- ・アレルギー除去食は専任の調理従事者で調理作業を行います。
- ・作業動線を区分けして除去食材の混入及び交差を防止します。
- ・献立パターンごとにまとめて調理を行いその都度配食します。
- ・個別容器を使用します。

手順4 配食



- ・アレルギー対応食責任者の立会いで、2人1組を原則に容器への配食をします。
（読み上げ1名、確認・配食1名）
- ・個別容器に盛り付け個人メニュー表を貼付け、1人分ずつ専用ケース等に入れます。
- ・学校名、クラス、氏名を記載した受領確認表に記録します。

手順5 コンテナ積み込み



- ・専用バッグは、アレルギー対応食責任者が確認しコンテナに積み込みます。
- ・積み込むコンテナにはあらかじめ、目印となるものを貼り、積み込み後に取り外し、積み込み完了を確認します。
- ・アレルギー対応食責任者は受領確認表に記録します。

手順6 配送運転手等への受け渡し



- ・受領確認表を用いて配送運転手等に業務を引き継ぎます。
- ・配送運転手等は受領確認表に受取りの記録をします。

手順7 給食用務員への受渡し



- ・配送運転手等は、受領確認表を給食用務員に手渡します。
- ・給食用務員は、受領確認表の内容とコンテナ内のケース等の中身を確認し、受領確認表に受取りの記録をします。

手順8 除去食の引渡し



- ・給食用務員は、除去食を職員室に運搬します。その際、職員室で受領した教職員は、除去食に書かれた学年組、氏名、献立名（何の食材を除去しているのか）を確認し、受領確認表に受取りの記録をします。学校ごとに定めた除去食の受領者は、職員室で教職員立会いのもと、除去食に書かれた学年組、氏名、献立名（何の食材を除去しているのか）を確認し、受領確認表に受取りの記録をします。受領者は、除去食と受領確認表を受取ります。

手順9 教室での配膳・喫食

- ・配膳前に学級担任と該当児童・生徒が再度確認するなど誤配膳には十分注意します。
- ・個別容器に入っている料理を通常給食用容器に移し替えて喫食します。（本人の希望で移し替えなくてもよい）
- ・学級担任は、受領確認表の喫食の有無欄に○を記録します。
- ・学級担任が不在時に対応する教職員を予め決めておきます。
- ・特に対象児童・生徒が「おかわり」を申し出た場合、安易に対応せず、確認の上でおかわり不可を決定してください。

※下膳について 除去食の食べ残しは、個別容器に戻します。そして、個別容器を専用ケース等に収納した除去食と受領確認表は、クラスまで運んできた台車に載せて配膳室に返却します。

参考資料（事務手続き等のマニュアルについては随時見直しを行います）

食物アレルギー対応開始までの流れ

●詳細献立表/牛乳の変更/弁当持参/除去食対応 を希望する場合の申請手続き

時期	手 順	書 類
11月	①学校給食食物アレルギー対応について説明 (必要に応じて説明会を開催)	【おいらせ町学校給食食物アレルギー対応について】 【食物アレルギー等個別対応票】 (学校→全保護者)
1月	②食物アレルギー等個別対応票 ③学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） ※医師の診断等に係る費用は個人負担となることがあります。	【食物アレルギー等個別対応票】 【学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）】 (保護者→学校 →学校給食センター)
3月	④個別面談の実施（保護者・学校給食センター） 面談日程を調整し、面談日を保護者に連絡する。	※面談で児童生徒のアレルゲン食材や対応状況等を確認しておくこと。
	⑤必要に応じて三者個別面談の実施（場所：各学校） ・保護者、学校・学校給食センターの三者面談 ・提出書類に基づき、児童生徒に関する食物アレルギー内容を把握し、対応の詳細等を確認する。 ・詳細献立資料等について説明をする。	【詳細献立表】 【加工品原材料配合表】 (学校給食センター →保護者)
4月	⑥校内で共通理解をはかる ※面談時に提出された申請書類をもとに、面談での児童生徒に関する内容について学校内で共通理解を図る。	
	⑦4月分詳細献立表等の資料の提供	【詳細献立表】 【加工品原材料配合表】 (学校給食センター→学校 →保護者)
	⑧給食開始	牛乳⇒お茶等 弁当持参 アレルギー対応食（除去食）の提供

*以降は、毎月⑦⇒⑧の繰り返しになります。

*食物アレルギー等個別対応票、学校生活管理指導表は毎年度提出することになります。