

## ○ 学校給食の誤食による食物アレルギー事故を起こさないためのチェックリスト

### 学校給食での食物アレルギー対応の開始

- 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（以下生活管理指導表）等で原因食品を確認した。



### 献立作成

- 原因食品を使わない（全員が共通に食べられる）献立日を増やす等の配慮をした。
- 1つの献立の中に、同一の原因食品が重ならないよう配慮した。



### 食物アレルギー対応用の詳細な献立表及び対応計画の配布

- 詳細な献立表を作成し、記入もれや間違いがないか複数でチェックした。
- レベル2～4は個人プランに基づき対応計画を作成し、間違いがないか複数でチェックした。
- 事前に該当者の保護者、学級担任等に詳細な献立表・対応計画を送付し、承諾を得た。



対応レベル	留意点
レベル1	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 加工食品を使用する場合、原材料を確認し、献立表に記載した。</li> <li><input type="checkbox"/> 食べられない食品・料理が明確に分かるよう標記した。</li> </ul>
レベル2	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> アレルギーの原因食品を確認し、弁当持参の日を決めた。</li> </ul>
レベル3	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 申請のあった原因食品を完全除去とした。 (1つの料理に複数の原因食品を使用した場合、除去食は全ての原因食品を除去した1種類とすることを基本とする。)</li> </ul>
レベル4	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 原因食品の含まれる料理を停止し、他の料理の提供とした。</li> </ul>

事故防止の観点から、複雑・過剰な対応はしないこと。

### 対応食調理・配食

- 事前に調理担当者を決め、調理作業工程表及び動線図で確認した。
- 加工食品は、検収の際に原材料表示により原因食品が含まれていないことを再度確認した。
- 対応食の調理にあたっては原因食品の混入がないよう、専用の調理器具により調理した。
- 除去すべき原因食品を全て除去しているか、加える食品に誤りがないか等を複数で確認した。
- 対象者の氏名、対応内容等が分かるよう表示するとともに、誤配食がないか複数で確認した。



### 配送、配膳

- <受配校>
  - 給食受領の際、計画通りの対応食が届いているか確認した。
  - 届いた対応食は、名前や対応内容を確認後、学級担任等が教室まで運搬し、本人に渡した。
- <単独校>
  - 学級担任等が給食室で対応食を受領し、名前や対応内容を確認後、教室まで運搬し本人に渡した。
- <受配校・単独校>
  - 届いた対応食の内容に誤りがないか、学級担任と本人が確認し、配膳した。



### 給食を食べるとき

- 「いただきます」の前に、該当者の給食が計画通りの内容となっているか確認した。
- 原因食品を本人が除去して食べる（レベル1の対応）場合は、詳細な献立表により、献立と使用食品を確認した。また、児童生徒が原因食物を除去したか確認した。