

## 江津市学校給食における 食物アレルギー対応基本方針

- 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。そのためにも、「安全性」を最優先とする。
- 2** 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）」の提出を必須とする。
- 3** 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（関係の給食を提供するかしないかの二者択一）を原則とし、誤食・誤配を防止する。
- 4** 対応する原因食物は、特定原材料のうち「卵・えび・かに」とする。  
なお、「そば・落花生・生卵」は学校給食には使用しない。
- 5** 学校給食センターの施設・設備、人員等を考慮し無理な（過度に複雑な）対応は行わない。  
調理作業においては、作業工程表・作業動線図をもとに綿密な打ち合わせのうえ、安全かつ確実な対応食を保障する。
- 6** 校内に食物アレルギー対応委員会を設置し、組織的に対応する。  
また、緊急時に適切な対応ができるよう、各校の危機管理マニュアルを教職員全員が理解し、習熟できるよう啓発推進し充実を図る。
- 7** 教育委員会は食物アレルギー対応について、基本方針を示すとともに、各学校の取組みを支援する。