

令和8年度から  
学校給食における食物アレルギーの  
対応方法が変わります



尾道市教育委員会では、全ての子どもたちが給食時間を安全かつ楽しんで過ごせるように、文部科学省の学校給食における食物アレルギー対応指針に基づき、安全性を最優先とした対応を行います。

食物アレルギー対応を安全に行うため、学校だけでなく、保護者の皆様を含めたすべての関係者が当事者としての共通認識をもって対応することが必要です。

これからの対応にご理解いただき、子どもたちの食物アレルギー事故防止にご協力をお願いします。

令和8年度からの学校給食における食物アレルギー対応は  
基本的に原因食物を含むメニューを  
提供するかしないかの二者択一方式 とします

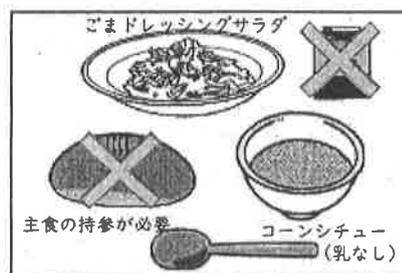
- (1)原因食物を使用したものはすべて配膳しないこととし、食材や加熱・非加熱による個別対応は行いません。  
配膳しないものがある場合は、代わりとなるお弁当を家庭から持参してください。

例) トマトアレルギーの場合、トマトが原材料に含まれるソースやケチャップを使用したメニュー(イタリアンスパゲッティ、カレー、たこボール)は配膳しません。

- (2)卵、乳のアレルギーに対しては、それぞれのアレルギーに対応したアレルギー対応食(除去食)を提供します。

なお、乳アレルギーの場合は、脱脂粉乳が含まれたパンは配膳しませんので、パンの日は主食の持参が必要です。

例) 乳アレルギーの場合



## 尾道市の学校給食における食物アレルギー対応の基本指針

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供します。  
そのためにも、「安全性」を最優先します。
- 食物アレルギー対応の必要な児童生徒等には、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）」の提出を必須とします。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（給食を提供するかしないかの二者択一方式）を原則とします。また、アレルギー対応食の提供は、特定原材料のうち「卵・乳」とします。
- 学校及び調理場の施設や設備、人員等を考慮し、無理な（過度に複雑な）対応は行いません。
- 校内に食物アレルギー対応委員会を設置し、組織的に対応します。各学校園の緊急時の対応マニュアルを全教職員で共通理解のもと、具体的に確実に対応できる体制を整えます。
- 教育委員会は基本方針を示すとともに、各学校園の取組を支援します。

## 学校給食における対応の注意点

- \* 食物アレルギーの対応は次の基準を満たしている必要があります。
  - (1) 医師の診察・検査により、「食物アレルギー」と診断され、医師から特定の食物に対する対応の指示があること。
  - (2) 基本的に1年に1回は受診し、医師の診断を受け、学校生活管理指導表等の提出があること。
  - (3) 家庭でも該当の原因食物の除去を行っていること。
- \* 学校給食ではコンタミネーション（食品を生産する際、原材料として使用していないにも関わらずアレルゲンが微量混入する場合）の対応は行うことができませんので、対応が必要な場合はお弁当を持参してください。