

市町村名又は学校名	伯耆町
研究主題	食物アレルギーに対する個別的な対応

1 地域の特徴、学校等の概要等

伯耆町は、鳥取県の西部地区に位置しています。東に中国地方一の秀峰「大山」を望み、豊かな土壌の「黒ぼく」で、多くの農産物が生産されています。伯耆町の豊かな自然を感じることができる、地場産物をふんだんに使った給食が提供されています。

2 児童生徒等の実態・主題設定の理由等

伯耆町では、令和3年度、アレルギー対応が必要な児童生徒が26名、牛乳を飲んでいない児童生徒が10名、パンを食べていない児童生徒が2名在籍しています。伯耆町立学校給食センターでは、下の表にある食品のアレルギー対応を行っています。しかし、対応食品が多岐にわたるため、すべての児童生徒に代替食や除去食を提供できていない実態があります。保護者の方との面談では、「アレルギー食品が入っていて食べられない日を少なくしてほしい」「人と違う代替食や除去食を食べたくない」という意見をいただくときもありました。そのため、食物アレルギー対応をなるべく少なくし、児童生徒や保護者の負担を減らしたいという思いから、本題材を設定しました。

表1 伯耆町の学校給食におけるアレルギー対応食の対応範囲（伯耆町学校給食における食物アレルギー対応マニュアルより）

アレルギー等	品目
乳	〃
魚	〃
エビ・カニ	エビ・カニ
いか・たこ	いか・たこ
野菜	トマト
果物	グレープフルーツ・パイナップル・りんご・キウイフルーツ・メロン・すいか・桃・梨
鶏卵	鶏卵
魚卵	たらこ・いくら・子持ちししゃも
貝類	ほたて等
ナッツ	くるみ・アーモンド
その他	納豆

※対応の必要なし（給食に使用しない）

そば、牡蠣、ピーナツ、生卵

<参考>給食に殆ど使用しないもの

キウイフルーツ、たらこ、いくら、パイナップル

3 目指す姿や目標等

適切なアレルギー対応を行うため、個別面談を行い保護者や児童生徒の希望を取り入れたいと考えました。そして、保護者や児童生徒の負担を減らすとともに、調理場での対応もスムーズに行うことを目指しました。

4 具体的な取組内容

(1) 食物アレルギー対応の個別面談

給食でのアレルギー対応が必要な児童生徒の保護者と個別面談を毎年行っています。そこで、給食に対する意見も聞き、取り入れることにしました。

(2) 低アレルギー献立の実施

○アレルギー食品を使用しない給食

・卵不使用のマヨネーズや乳・小麦不使用のシチュールウ、豆乳等を使用し、アレルギー食品をなるべく使用しない工夫をしました。また、特定原材料 28 品目を使用しないデザートや加工品も活用しました。



▲パンプキンシチュー（豆乳を使って
いる）



▲揚げ鶏の白ねぎソース（衣は小麦粉
不使用）



▲ピーマンの肉詰め焼き（高野豆腐の
粉を使って、卵や小麦粉不使用）

○アレルギー食品が重複しない給食

・同じ日にアレルギー食品が重複すると、代替食や除去食を複数作ることになり、調理が煩雑になります。また、児童生徒も複数の献立を食べられないようになります。そのため、献立作成の段階で、アレルギー食品が重複しないように留意しました。

(3) 代替食・除去食の提供

低アレルギー献立を立てても対応しているアレルギー食品が多岐にわたるため、代替食・除去食の提供を行う必要があります。その場合は、調理場のアレルギー室で作成し、個別の弁当箱に入れて配送しています。



◀アレルギー室での調理
（さばの照り焼きの代替食に鶏肉の照り
焼きを作っている様子）

5 成果

低アレルギー献立を実施することで、アレルギー食品を使用する回数が減り、調理場の対応回数も減りました。アレルギー対応が必要な児童生徒に個別に対応し、献立に反映させることで、保護者からは、「アレルギー食品が出てくる回数が少なくなった」「代替食も美味しく食べている」などの意見をいただきました。

6 課題

今後、対応するアレルギー食品がさらに多岐にわたる可能性もあります。その時を想定して、献立作成の工夫をするだけでなく、アレルギー対応マニュアルの見直しもする必要があります。また、児童生徒の普段の生活や卒業後の昼食についてのアドバイスも必要です。

7 まとめ・今後の取組等

今後は、個々のアレルギーを把握し、献立作成をさらに工夫して、低アレルギー献立を取り入れていきたいです。そして、卒業後の食生活についても個別相談できるように養護教諭と連携し、指導を行っていききたいです。