

学校給食アレルギー対応

調理手順書

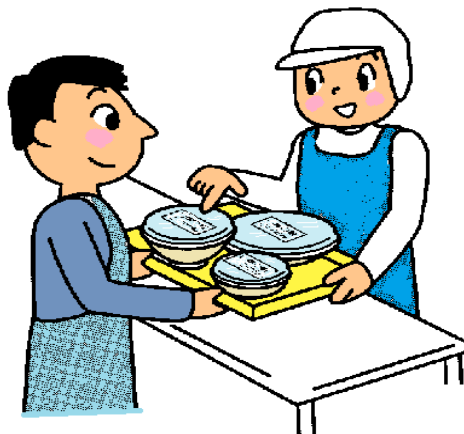


新宿区教育委員会

平成 29 年度版

もくじ

1. はじめに	1
2. 確認の必要性	1
3. 区の基本的な学校給食のアレルギー対応	2
(1) 対応の方法	2
(2) 給食費の返金	3
(3) 対応の決定基準	4
(4) 各工程の確認ポイント	4
(5) 実践事例	7
(6) アレルギー対応食の確認手順(例)	8
確認のための帳票	
①アレルギー対応食 調理・盛付チェック表(例)	9
②アレルギー対応ラベルシール(見本)	10
③給食引き渡し票(例)	11
4. 事故を防ぐためのコミュニケーション	12



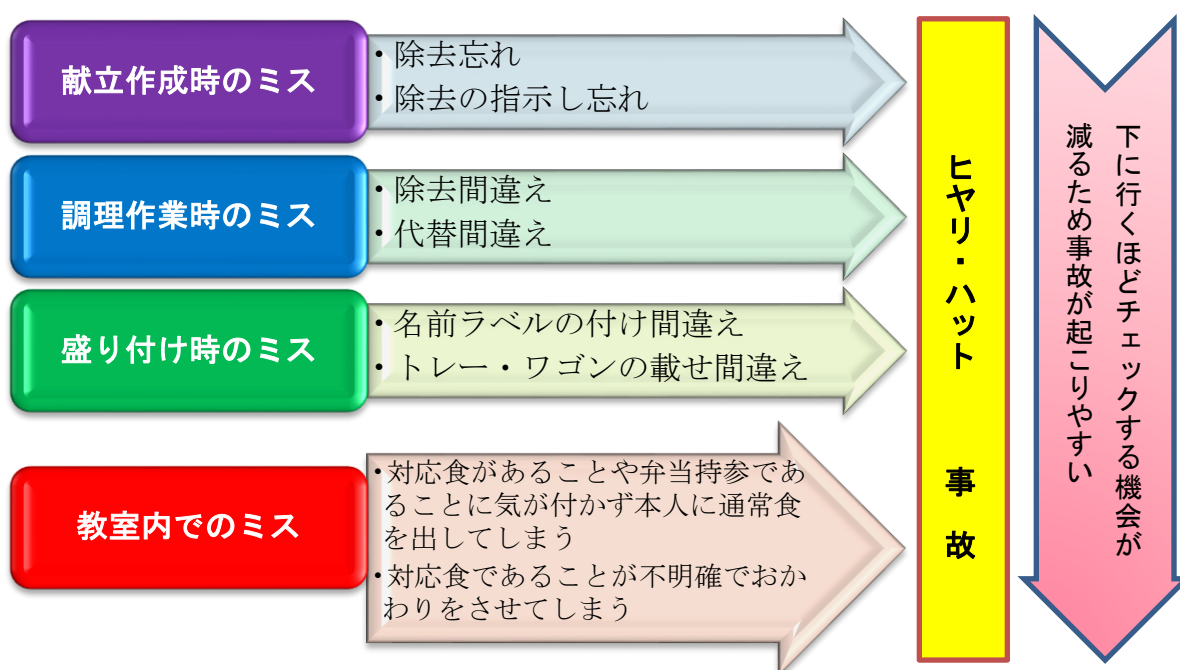
1. はじめに

年々、学校給食でアレルギー対応が必要な児童生徒が増え、また、アレルギーの原因となる食品の種類も増え、対応内容が複雑化していく中で、いつ事故が起きてもおかしくない状況が続いています。各学校で誤配膳の事故を絶対に起こさない確実な調理手順をどのように確立させていくのか。この大きなテーマのもと、平成20年3月に文部科学省が監修を行った「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」と平成25年6月に策定された「新宿区学校給食等アレルギー対策指針」に基づき、この調理手順書を検討してきました。その方策の1つは、原因食品の種類の増加に伴い複雑化しているアレルギー対応食を単純化することです。もう1つが、誤配膳の原因となっているヒューマンエラーを発見する仕組みを作ることです。各学校の調理場の能力や対応人数、内容等、環境が異なる中、一律に同じ対応を行うことは困難ですが、安全に食物アレルギーの児童生徒の視点に立った給食を提供することを目指し、各学校の可能な食物アレルギー対応を行ってください。

2. 確認の必要性

食物アレルギーのある児童生徒にとっては、給食が提供されるまでの小さなミス（うっかりミス、ヒューマンエラー）が健康や命に関わってしまいます。いくつかのヒヤリ・ハット事例から、献立作成から給食を終えるまでの間に、ミスが起きるところが下図のようになっていることがわかります。

図1 給食作成から配膳までの各工程で起こるミス（例）



各職員がミスを起こさないように慎重に対応することは勿論ですが、時間に追われ多くの作業をこなす中、完全にゼロにすることは不可能です。ミスがたまたま次の工程で発見されヒヤリ・ハットで済むこともあります。決して事故を起こさないようにするためには、ミスをしてしまった場合でも逃さず確実に見つけ出すチェック機能を持つ必要があります。

給食室でのチェック機能とは、ミスが起きる可能性のある各工程において、**担当者と確認者**で、「目で見て、指で差し、声に出し、それを聞く、できあがり時には味を見る」という指差し喚呼により確認を行うことです。仮に担当者が間違っただけの思い込みをしている場合、担当者の確認だけではチェック表を見たとしてもミスに気が付かず、誤配膳につながる危険があります。**確認者は、ミスを見つける役割があります。担当者が間違っているのではないかと疑って注意深く確認を行ってください。**また、対応食を通常食と区別できるように形を変えて作ることや半分に切って盛り付けるなど**確認を行いやすいように見える化をする工夫**も大切です。

対応食にラベルを貼る盛り付け時の工程は特に重要です。より注意力を増して担当者と確認者で確認を行いながら貼ってください。

また、先の図からも「**教室内でのミス**」は、児童生徒に渡るまでの**チェックする機会が減ってしまうため、誤食の事故が起きやすくなります。**教室内では、学級担任が多くの児童生徒の対応に追われているため、アレルギー対応に意識を注ぐことは困難です。**学級担任の負担が最小限になるように配慮し、必要な情報とともに対応食が確実に児童生徒本人の元に届くようにしてください。**

3. 区の基本的な学校給食のアレルギー対応

(1) 対応の方法

- ① **基本は、医師から指示のある原因食品の除去食とする。**除去により料理として成り立たなくなった場合には、代替食（献立と違う食材を使用した料理）を提供する。但し、対応日の納品業者で、金額が相当額の食品で対応できる場合とする。
- ② 対応食が提供される日は、誤配膳を防止するため、他の児童生徒と色の違う（黄色の）**アレルギー対応用のトレーを使用*し、おかわりを禁止***する。また、おかわりができないということを児童生徒が理解しやすいために、牛乳等飲料を除く対応食は、**給食室ですべて盛り付けて提供する。**但し、牛乳等飲料除去のみの場合（生の牛乳は除去で加熱した牛乳は可の場合）は、アレルギー対応用のトレーを使用しなくても可とする。（除去し忘れないように注意をすること。特に新入生。）
 - * トレーの色を変えることで差別等を感じる児童生徒に対しては配慮する。
 - * おかわりは、給食の配食時に料理の汁等飛び散ったり、調理器具が共用されたりと、原因食品が混入してしまう可能性があるため禁止とする。そのため、量に不足を感じる児童生徒には多めに盛ってあげるなど配慮する。
- ③ **牛乳等の飲料は除去対応のみとし、代替は行わない。**
- ④ 除去食は、卵、肉、魚といった除去可能な食品について**完全除去対応**とし、部分除去対応（例えば卵除去で卵1個使う料理は食べずにつなぎ程度なら食べる）は行わない。

- ⑤ 給食室での除去が困難なごく微量*の原因食品や成分でもアレルギー反応が出る可能性のある場合は、家庭から弁当を持参してもらう。

* 給食室での除去が困難なごく微量の程度（例）

- ・小麦粉のアレルギーで給食室内に舞った粉程度
- ・小麦粉のアレルギーでしょうゆに含まれる程度
- ・青魚のアレルギーでみそ汁のかつおだし程度
- ・じゃこや海草に混入している小エビ程度
- ・加工食品の製造過程で原材料以外の食品が意図せず混入する可能性のある場合
- ・卵アレルギーで前日にフライに使用した油に卵成分が溶け込んでいる程度
- ・他の児童生徒と同じ食器具（洗浄・消毒済）では危険がある場合

* 大豆のアレルギーでしょうゆ、みそ、大豆油のように原因食品が主原材料となっている調味料等については、最新の研究によって、アレルゲンとなるタンパク質がほとんど分解されているため、基本的に除去の必要はないとしているが、児童生徒の最近の既往とその原因、不安感等に配慮し、除去対応としても良い。

- ⑥ 対応食（除去食及び代替食）の個別対応は、対応人数と除去食品の種類が多いほど調理が複雑になり、事故が発生しやすくなるため、**対応食の種類は、複数人をまとめ、1料理あたり除去食もしくは代替食の1種類とする**。1種類にすると、料理として成り立たない場合や調理工程がかえって複雑になってしまう場合は、2種類まで可とする。

対象となる児童生徒や保護者には、除去しなければならない食品以外にも除去される食品が出てしまうことについて、面談等で理解を得ること。

- ⑦ 対応食の中止は、保護者からの申請により行う。中止にあたっては、医師の指導の下すでに家庭で通常の量を頻繁に（5回以上）食べてアレルギー反応が出ていない状態であり、医師の指示に基づき除去が解除されていることとする。

（2）給食費の返金

- ① 給食1食分が弁当になった場合は1食分の代金を返金する。一部だけ弁当になった場合は返金しない。
- ② 牛乳等の飲料が除去になった場合は、その代金（牛乳代）を返金する。
- ③ 返金額は、以下のとおりとする。
 - a 弁当持参のため給食1食すべて（牛乳を含む）を提供しなかった場合
⇒給食1食分の額
 - b 牛乳等の飲料のみ除去した場合
⇒牛乳の額*（消費税込：牛乳の単価に消費税をかけて1円未満を切り捨てた額）
 - c 牛乳等飲料のみ出して他は弁当持参だった場合
⇒給食1食分の額から牛乳の額（消費税込）を差し引いた額

*牛乳の保護者負担額は、毎年5月上旬頃に決定します。

(3) 対応の決定基準

- ① 医師から食物アレルギーと診断され、特定の食物に対して除去の指示があること。
- ② 家庭で原因食品の除去療法をしていること。
- ③ 医師から「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」が作成され、学校に提出していること（毎年提出が必要）。

(4) 各工程の確認ポイント

① 献立作成

栄養士は、献立作成時に手配表にアレルギー対応の指示を書き入れる。除去すべき食品は見落とすことがないように、**マーカーを引くなどして、わかりやすくする**。加工食品は原材料を確認し、**内容がわかるものを食品納入業者からもらっておく**。調理員とともに**対応食の内容（除去食品が確実に除去されているか、代替食品*は対象児童生徒の他の原因食品を含んでいないか等）、対象者、人数等が間違っていないか確認する**。

*見た目が似ている食品で代替することや原材料の確認が必要な加工品は、できる限り代替食品として使用しないように配慮する。

② 調理の事前準備

調理員は、手配表をもとに作成する作業工程表と作業動線図に、アレルギー対応についても書き入れる。**作業工程表には当日作成するすべての対応食について記入し、取り忘れ、作り忘れがおこらないかを確認する**。**作業動線図には、比較的重症度の高い児童生徒の対応がある場合のみ記入し、混入が起きないように注意する**。栄養士は、作成された作業工程表と作業動線図を確認する。

対応食が2種類の場合は、交差による混入を避けるため、対応食1と対応食2を作成する担当者を別にする。（調理員が少ない場合は時間をずらす。）

③ 対応食の確認の準備

栄養士は、**調理・盛付チェック表、引き渡し票、対応ラベル等**を作成し、それぞれの内容に間違いがないか確認する。

④ 栄養士と調理員の事前打ち合わせ

調理当日のアレルギー対応の作業手順を確認しながら、各帳票内容が間違っていないか栄養士、調理員でもう一度確認をする。

⑤ 食品の納品時

納品された食品の検収時には、加工食品、調味料等に児童生徒のアレルギー原因食品や成分となるものが含まれていないか確認を行う。アレルギー対応用の食品（代替食用）も保存食を取る。（個別対応の場合は義務ではない。衛生的な取扱いには確実にやっていく。）

⑥ 調理当日の連絡会

調理責任者は、各担当者が対応を正しく作業を把握しているか、各調理員に**声に出させて確認を行う**。

⑦ 対応食作成にあたっての配慮

調理員は、原因食品の混入が起らないよう下記のことに注意をする。

- 対応内容が変わる際には、その都度手袋を交換・破棄する。
- 対応食は、通常食と間違えないように見た目（形）を変える工夫をする。
- 食材や調味料等の準備は通常食よりも先に行う。特に小麦粉等の粉類は計量等で舞ってしまうことを配慮する。
- 米粉等の白い粉状のものは識別しにくいため、小麦粉等と間違えたりしないように容器を明確に分ける（表示、容器の大きさ、色、形等を工夫する）。
- 調理器具も通常食と分けて使用し、調理途中で別なべに取り分ける場合には、原因食品がすでに入っていないよう、タイミングに注意をする。取り忘れをしないように、原因食品にマークをするなど配慮する。

⑧ 対応食作成時の確認

調理員は、対応食を作成する際の材料の確認、調理後の確認、盛り付け時の確認は、担当者と確認者で調理・盛付チェック表をもとに、指差し喚呼により確認を行う。

- 材料の確認は、対応食を作成するために材料を揃えた時に行う。担当者はチェック表及び手配表と対応食の内容を目で見て自分で確認を行い、確認者に指で差し、声に出して説明を行う。確認者は、目で見て、それを聞くことによりチェック表及び手配表の内容と材料が合っているか、ミスはないか確認を行う。
- 調理の確認は、できあがり時に行う。担当者はチェック表及び手配表と対応食の内容を目で見て自分で確認を行い、確認者に指で差し、声に出して説明を行うことに加え、溶けて形の無くなってしまう食材は目で見える確認だけでは見落とししてしまうため、味を見ることで確認を行う。コロッケなど中身が確認できない場合は、半分に切って確認を行う。
- 盛り付け時の確認は、皿に取り分け盛り付けて、対応ラベルを貼る時に行う。担当者はチェック表及び手配表と対応食の内容を目で見て自分で確認を行い、確認者に指で差し、声に出して説明を行う。

名前、対応内容を確認し、混入が起きないようにラップをし、対応ラベルを貼る。ラベルは、名前だけでは間違いやすいため、学年・クラスは必ず記入し、それでも間違える可能性がある場合は、色やマークなどを付け表示に配慮する。



⑨ 調理責任者の確認

調理員は、対応食作成後、児童生徒のアレルギー対応食用トレーに1食分を整え、調理責任者は引き渡し票をもとに確認を行う。

⑩ 栄養士の確認

栄養士は、調理・盛付チェック表において調理員による確認が確実に行われたか、調理過程で混入の疑い等異常がなかったか調理責任者および担当者から報告を受ける。

さらに、クラスワゴン等に載せられた対応食が、正しいクラスワゴンに載せられ、対応児童生徒のものであり、内容も正しいか、引き渡し票をもとに確認を行う。

⑪ 学級担任の確認

栄養士もしくは調理員は、対応食を学級担任（もしくは生徒等）に引き渡す際、引き渡し票をもとに説明を行い、確実に引き渡す。ワゴンに載せ忘れ確実な引き渡しが行われなかった場合は、アレルギー対応の児童生徒に通常食が配膳されてしまい事故につながる危険がある。また、配膳後に給食が多く余った場合、給食当番が注いでまわることも想定されるため、



ラップは、本人が確認し給食が開始するまで、はがさないように徹底する。

⑫ 牛乳除去の注意

栄養士は、牛乳除去の児童生徒のクラス別一覧表を作成し、各学級担任に伝える。また、新学期や低学年については、児童生徒が慣れるまでの間、牛乳かごに一覧表を入れておくなどして、間違っって牛乳が配膳されないように注意する。

⑬ 弁当の注意

弁当は、栄養士または教職員が児童生徒から預かり、栄養士等が忘れた児童生徒がいないか確認を行う。弁当を忘れてくると通常食を食べてしまい、危険であるため注意する。

預かった弁当は、給食時間まで安全で衛生的に保管（給食室の冷蔵庫は除く）し、給食時に出し忘れや間違っって他の児童生徒の弁当を渡すことがないよう複数人で確認をする。

給食室では、アレルギー対応用のトレーに弁当持参があることがわかるようにラベル表示を行い（皿にラップしラベルを貼っておくとわかりやすい）、持参品以外の給食については、ふつうのアレルギー対応と同じように用意する。引き渡し票をもとに間違っって通常食が用意されていないか確認を行う。

家庭から持参した食材等の調理・加工は行わない。

毎日1食分すべてが弁当の場合は、給食室で給食を用意する必要があるため、トレーの使用やチェック表等の記載はなくてよい。

⑭ ハイリスク者に対する配慮

アレルギーのある児童生徒は、風邪や寝不足等体調の不良によりアレルギー症状が出やすいため、対応食を提供するまでの過程で上記の確認や注意を行うほかに、リスクを軽減させるため、作業の流れの中で下記の点を実施すること。

- じゃこや海草等の乾物の中に異物がないか確認する際、目につくエビ等を除く。
- 対応食用の揚げ物は、未使用の油を使って小鍋で先に揚げる。対応食用の揚げ物が複数種類ある場合は、それぞれ未使用の油にする。使用後の油は全体の揚げ物用に加え利用する。

(5) 実践事例

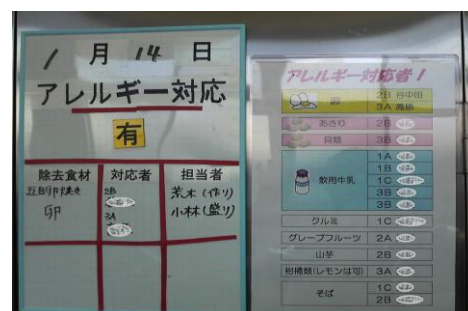
①ほうれんそうアレルギーの除去食を作成する際、ほうれんそうを入れる前に取り分けることを忘れないようにするため、黄色のマグネットを置き、目印にしている。除去対応があることの意識付けにもなっている。



②ワゴンにアレルギー対応食を載せ忘れないように表示をしている。内容の確認もできる。教室にワゴンを運んでからも担任や給食当番にわかりやすい。



③給食室にアレルギー対応をわかりやすく大きく表示をしている。食品ごとのアレルギー対応数やクラス・氏名が色分けして掲出されていてわかりやすい。

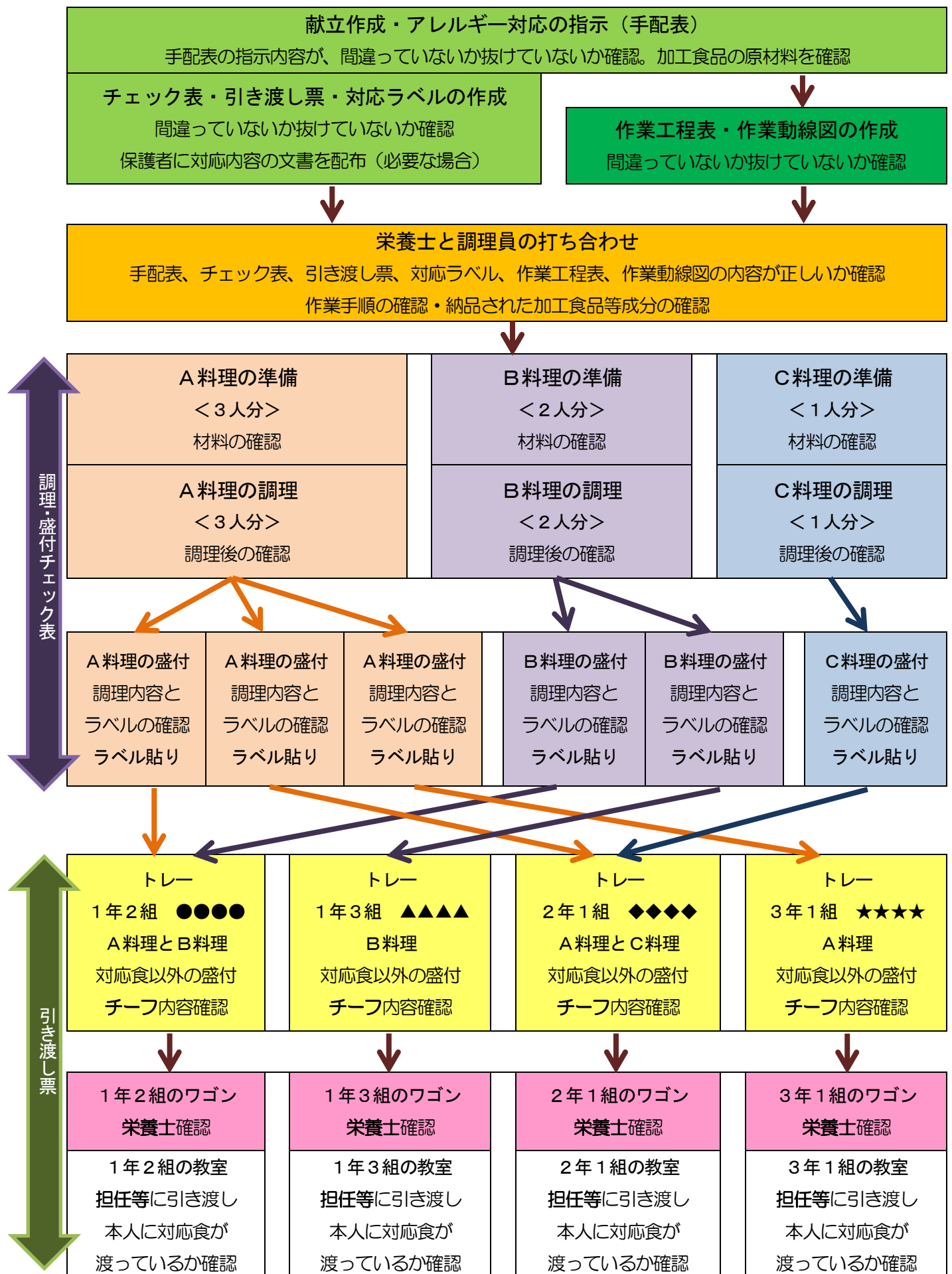


④今日はアレルギー対応食が「あり」の日なのか、「なし」の日なのか、学級担任や児童生徒がわかるように、プレートにワゴンに載せる。「なし」のプレートは対応食がなしなのか、忘れているのか、確実に伝えるために作成した。

⑤引き渡し票のファイルを目立つ色にし、ワゴンに掛けられるようマグネットのフックを付け、工夫されている。アレルギー対応があることがわかりやすく、調理員が教室にワゴンを運び、学級担任とともに確認をする際にも忘れにくい。



(6) アレルギー対応食の確認手順 (例)



アレルギー対応食 調理・盛付チェック表

2014年12月4日（木）

	料理名	除去食品	代替食品	クラス	氏名	アレルゲン	材料		調理		盛付	
							担当	確認	担当	確認	担当	確認
1	パンプキンパン	乳、卵、小麦粉	ごはん	1-1	新宿 花子	乳・乳製品						
2	パンプキンパン	乳、卵、小麦粉	ごはん	2-1	牛込 太郎	魚卵、乳・乳製品						
3	パンプキンパン	乳、卵、小麦粉	ごはん	2-2	四谷 明美	小麦粉						
4	パンプキンパン	乳、卵、小麦粉	ごはん	3-1	落合 三郎	卵						
1	パンプキンパン	卵	弁当	5-2	戸山 良子	からし、卵						
1	クリームシチュー	乳、小麦粉		1-1	新宿 花子	乳・乳製品						
2	クリームシチュー	乳、小麦粉		2-1	牛込 太郎	魚卵、乳・乳製品						
3	クリームシチュー	乳、小麦粉		2-2	四谷 明美	小麦粉						
1	りんご	りんご	みかん	3-2	戸塚 健太	りんご、桃						

確認のための帳票①

ラベルシール(見本)

1-1 新宿 花子 アレルギー 乳・乳製品 料理名 パンプキンパン 除去食品 乳、卵、小麦粉 代替食品 ごはん 担任: □□ 12月4日(木)	2-1 牛込 太郎 アレルギー 魚卵、乳・乳製品 料理名 パンプキンパン 除去食品 乳、卵、小麦粉 代替食品 ごはん 担任: □□ 12月4日(木)	2-2 四谷 明美 アレルギー 小麦粉 料理名 パンプキンパン 除去食品 乳、卵、小麦粉 代替食品 ごはん 担任: □□ 12月4日(木)
3-1 落合 三郎 アレルギー 卵 料理名 パンプキンパン 除去食品 乳、卵、小麦粉 代替食品 ごはん 担任: □□ 12月4日(木)	5-2 戸山 良子 アレルギー からし、卵 料理名 パンプキンパン 除去食品 卵 代替食品 弁当 担任: □□ 12月4日(木)	1-1 新宿 花子 アレルギー 乳・乳製品 料理名 クリームシチュー 除去食品 乳、小麦粉 代替食品 担任: □□ 12月4日(木)
2-1 牛込 太郎 アレルギー 魚卵、乳・乳製品 料理名 クリームシチュー 除去食品 乳、小麦粉 代替食品 担任: □□ 12月4日(木)	2-2 四谷 明美 アレルギー 小麦粉 料理名 クリームシチュー 除去食品 乳、小麦粉 代替食品 担任: □□ 12月4日(木)	3-2 戸塚 健太 アレルギー りんご、桃 料理名 りんご 除去食品 りんご 代替食品 みかん 担任: □□ 12月4日(木)
3-1 落合 三郎 アレルギー 卵 料理名 和風クッパ 除去食品 卵 代替食品 担任: □□ 12月5日(金)	5-2 戸山 良子 アレルギー からし、卵 料理名 和風クッパ 除去食品 卵 代替食品 弁当 担任: □□ 12月5日(金)	1-1 新宿 花子 アレルギー 乳・乳製品 料理名 フルーツミルクゼリー 除去食品 桃、乳 代替食品 担任: □□ 12月5日(金)
2-1 牛込 太郎 アレルギー 魚卵、乳・乳製品 料理名 フルーツミルクゼリー 除去食品 桃、乳 代替食品 担任: □□ 12月5日(金)	3-2 戸塚 健太 アレルギー りんご、桃 料理名 フルーツミルクゼリー 除去食品 桃、乳 代替食品 担任: □□ 12月5日(金)	2-1 牛込 太郎 アレルギー 魚卵、乳・乳製品 料理名 揚げパン 除去食品 乳、卵、小麦粉 代替食品 ごはん 担任: □□ 12月8日(月)
2-2 四谷 明美 アレルギー 小麦粉 料理名 揚げパン 除去食品 乳、卵、小麦粉 代替食品 ごはん 担任: □□ 12月8日(月)	5-2 戸山 良子 アレルギー からし、卵 料理名 揚げパン 除去食品 卵 代替食品 弁当 担任: □□ 12月8日(月)	5-2 戸山 良子 アレルギー からし、卵 料理名 ごまドレサラダ 除去食品 からし 代替食品 担任: □□ 12月8日(月)

確認のための帳票②

給食引き渡し票

2014 年 12月

3-1 落合 三郎

アレルギー：卵

日	曜日	料理名	除去食品	代替食品	アレルギー特記事項	チーフ	栄養士	担任
1	月	豚たま丼	卵					
2	火	ミートソーススパゲティ	卵、小麦粉	ごはん				
3	水	魚のマヨネーズ焼き	卵					
4	木	パンプキンパン	乳、卵、小麦粉	ごはん				
5	金	和風クッパ	卵					
8	月	揚げパン	乳、卵、小麦粉	ごはん				
10	水	ししゃもの天ぷら	ししゃも、卵、小麦粉	いか				
11	木	ふくさ焼き	卵					
15	月	照り焼きチキンバーガー	乳、卵、小麦粉	ごはん				
16	火	かきたま汁	卵					
17	水	ココアパン	乳、卵、小麦粉	ごはん				
19	金	おからのキッシュ	卵					
22	月	ピザトースト	乳、卵、小麦粉	ごはん				

確認のための帳票③

4. 事故を防ぐためのコミュニケーション

接遇は、人間関係を良好に保つコミュニケーション術です。報告・連絡・相談・打ち合わせは、仕事を円滑に進めるためのコミュニケーション術です。各工程で複数人の確認は、アレルギー事故を防ぐためのコミュニケーション術です。

コミュニケーションとは、単に会話をするのではなく、「伝達・情報の共有」を行うことです。

「会話があり、にぎやかな職場なので、うちではコミュニケーションが活発に行われています。」という話を聞きますが、必ずしも会話があるから良いということにはなりません。

仕事中に世間話で盛り上がってしまっているようでは、逆に事故を起こしかねないのです。

仕事の目的を達成させるための必要な情報が伝達され、情報を必要とする人全員と共有化が図られているかどうか重要なのです。

◆必要な情報を正しく伝達する

「大丈夫?」「・・・はい大丈夫です。」

こういった確認のやり取りを良く見かけます。しかし、「何が」「どのように」「どのくらい」などが伝わっていないので、受け手は全く違うことを想像し、大丈夫と答えている可能性があります。

確認は、確実になければ意味がありません。あうんの呼吸や以心伝心ができるほどの間柄であっても、児童生徒の生命にかかわることなので、必ず内容が正確に相手に伝わるように努めてください。

◆自分から積極的に働きかけを行う

「上司からちゃんと報告や連絡をしてもらえない」そういった部下の不満はいたるところで聞かれます。コミュニケーションは一方通行では成り立ちません。連絡してもらいたい内容は、**部下から要望を上げる。質問をする。必要な情報が滞ることがないように自分から積極的に発言し、流れを作る。**といったことも必要です。上記の例でも、「大丈夫って、何がですか?」と聞き返すようにしてください。

また、しっかりしているチーフであっても、栄養士であっても、うっかりミスをすることがあります。“自分はポジションが下だから「あれ、おかしいな?」と思ったけれど、言わないでおこう”という消極的な態度では、情報の共有化を図っている意味がありません。

「パイナップルのアレルギーのお子さんがいましたよね。今日、除去になってないですが、大丈夫ですか?」と質問したことが、その**あなたの一言が、事故を防ぐことになる**かもしれないのです。

事故を防ぐためのコミュニケーションは、スタッフ全員が児童生徒の生命を守る高い意識を持ち、思い違いや聞き間違いなどのミスを起こさないよう正確に伝え合うことです。換気扇等の音でよく聞こえなかった。ということがないように環境にも気を付けてください。