

本校における食物アレルギーの対応につきまして

2025年9月9日

南山大学附属小学校
校長 山田 利彦
株式会社 EVERYFOOD

本校では、アレルギー対応が必要なお子さまがいた場合、医師の診断書をもとに、ランチ業者の管理栄養士と本校のアレルギー担当の教員との面談をさせていただき、一人ひとりに合った対応を考えてまいります。

しかしながら、食品の原材料について、表示義務のない成分を使用している場合には、メーカーが表示しない場合がございます。そのような原材料に対して、アレルギー反応をもつお子さまにとっては、健康や生命の危険にかかわることも考えられます。事故防止の観点からも、ランチの原材料の精選を進めています。同時に、お子様の安全・安心を第一に考え、以下の項目に一つでも該当する場合、学校でのアレルギー対応は不可能になるため、弁当持参（毎日）の対応となります。ご承知おきください。

- ① 食物アレルギーの※主な原因物質28品目（表示義務のある食物8品目、表示推奨されている食物20品目）以外のアレルギー対応が必要である。

※主な原因物質28品目は以下の通り

表示義務のある食物 （8品目）	重篤度の高い原因物質	そば・落花生（ピーナッツ）
	特に発症数の多い 原因物質	卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ
表示を推奨されている 食物（20品目）	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ 牛肉・鮭・鯖・大豆・鶏肉・豚肉・桃・山芋 りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ・マカダミアナッツ	

※2024年4月から、「表示を推奨されている食物」から松茸が削除されて、マカダミアナッツが加わりました。

※ランチでの提供状態（加熱、非加熱等）により、対応可能な場合もあります。

- ② 食物アレルギー以外の安全面を考え、食べるものを制限している。
- ③ アナフィラキシーショックを起こす可能性がある。（エピペンを常備している。）
- ④ 多品目の食物除去がある。（対応品目数が多い。）
- ※ランチでの提供頻度により、対応可能な場合もあります。
- ⑤ 魚全般が食べられない。
- ⑥ 調味料・だし・添加物にアレルギーがある。
- ⑦ 小麦アレルギーの影響で、麦茶を飲むことができない。
- ⑧ コンタミネーションの対応が必要である。
- ⑨ 診断書が出せない。