The Hawaii Japanese School　学　校　だ　よ　り　（１９）　（2013年9月7日）
事務所：947-3111　授業日：291-1591　http//www.hjschl.org　e-mail　info@hjschl.org

レインボー学園での飲食物の扱い

理事会･保護者会とも相談の結果、当面以下のように指導します

本校がカイムキミドルスクールの施設を貸していただくにあたり、いくつかの約束があります。その中の一つに施設内での飲食はしないことになっています。ただ、持参している弁当については大目に見てもらっています。

平成２４年１２月、東京都調布市の小学校では、食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後、アナフィラキシーショック**※１**の疑いにより亡くなるという事故がありました。

それに伴い本校では入園・入学時に子どもたちの食物アレルギーの調査も始めました。結果、多くの子どもに食物アレルギーがあることが分かりました。アレルギーの原因となる食物には、魚類（とくに青魚）や肉類のほか、牛乳、鶏卵、貝類、エビ、カニ、ピーナッツ、大豆、そば、小麦などの穀類、チョコレート、マンゴなど多岐にわたっています。

お菓子の表示

そこで本校としてもある程度の対策が必要と考えております。校内での飲食を禁止することで解決になるかと言えば決してそうではないとは思います。理事会･保護者会とも相談の結果、当面以下のように指導します。その他外部の団体についてはご協力を呼びかけます。

１　弁当・低学年のおやつに関しては、自分の持ってきたもの以外は食べない。
　（友達同士であげたり、もらったりはしない。）**※家庭でも必ずご指導ください**
２　学校･学年･学級では飲食を伴う、誕生会、お別れ会等のパーティーはしない。

レインボー学園への協力団体のイベントの場合について
（校内でのバザーやその他行事での食品の提供等）
一般的な社会生活同様と考え、学校は関知しない。ただし、食品を提供する場合、アレルギーとは別の当地の法律により、ライセンスのある業者が作ったもの以外の提供はできないことになっている。（ホームメイドの食品や容器のキャップを開け氷を入れたりの飲料の提供はできない。**※２**）

※１　特定の起因物質により生じた全身性のアレルギー反応をアナフィラキシーと呼びます。重症になると血圧低下を伴うアナフィラキシーショックという危険な状態になり、死に至ることがあります。エピペンをうち落ち着いても必ず救急車で病院に運ぶ必要があります
※２　現地校のイベントでお母さん方が作ったであろうクッキー等が販売されている場合がありますが、カフェテリアの調理室で作る場合は法律的にはOKとされています。

本日第1回進級進学テストの結果が返却されました

本校では、この進級進学テスト３回のうち２回合格することが、進級の基準のクリアーしなければならない一つです。その他の進級の基準として、出席日数、宿題の提出、授業・生活態度、保護者の協力等があります。

今後あと２回の進級進学テストの日程として１１／２３と平成２６年１／１１が予定されています。しかし１回しか合格しない児童･生徒に対して、救済のための再試を１／２５に予定しています。