

学校における 食物アレルギー対応マニュアル

Ver. 3

令和3年1月 様式改定
彦根市教育委員会

学校における食物アレルギー対応マニュアル

I 食物アレルギーに関する基礎知識

1	定義	P	1
2	食物アレルギーによって引き起こされる症状	P	2
3	アナフィラキシーとは	P	2
4	食物アレルギーの病型の特徴	P	2

II 食物アレルギーのある児童生徒への対応

1	学校における食物アレルギー対応の基本的な考え方	P	4
2	食物アレルギー個別取組プラン作成の手順	P	4
3	校内食物アレルギー対応委員会と各委員の役割	P	6
4	食物アレルギー個別取組プラン作成の実際	P	7
5-1	食物アレルギーのある児童への対応例(小学校)	P	8
5-2	食物アレルギーのある生徒への対応例(中学校)	P	12
6	学校生活における注意点とその対応(児童生徒への指導)	P	16
7	校内研修	P	18

III 学校給食における対応

1	基本方針	P	20
2	基本的実施基準	P	20
3	学校給食における主な対応方法	P	20
4-1	アレルギー対応を行うにあたって注意すること(小学校)	P	22
4-2	アレルギー対応を行うにあたって注意すること(中学校)	P	25
5	給食費の取り扱い	P	27
6	レベル対応区分例	P	28

IV 学校での緊急時の対応

P 29

V 各種様式(参考)

様式1-1	「アレルギー調査表」の記入について(お願い)(新規)	P	31
様式1-2	「食物アレルギー調査表」の記入について(お願い)(在校生)	P	33
様式1-3	「学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)」および 「食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調書)」 (様式2)の提出について(お願い)	P	35
様式2-1	食物アレルギー個別取組プラン【小学校用】(事前調査兼面談調書)	P	36
様式2-1	食物アレルギー個別取組プラン【中学校用】(事前調査兼面談調書)	P	37
様式2-2	健康上管理を要する児童・生徒の状況(食物アレルギー)	P	38
様式3	校内食物アレルギー対応委員会での検討・決定事項	P	39
様式4	食物アレルギー個別取組プランの実施決定について	P	40
様式5	食物アレルギーによる学校給食対応食 同意書	P	41
様式6	アレルギー対象食品使用献立一覧表	P	42
様式7-1	食物アレルギー対応表 (小学校)	P	43
様式7-2	食物アレルギー対応一覧表(例) (小学校)	P	44
様式7-3	食物アレルギー対応受渡確認表 (小学校)	P	45
様式7-4	管理職用食物アレルギー対応一覧表 (小学校)	P	46

様式7-5	代替持参一覧表（小学校）	P 47
様式8-1	打ち合わせ用献立表（中学校）	P 48
様式8-2	アレルギー対応一覧表（中学校）	P 49
様式9-1	食物アレルギー対応カード（小学校）	P 50
様式9-2	食物アレルギー対応カード（中学校）	P 51
様式10	食物アレルギー実施決定書の送付について（中学校）	P 52
様式11	月分学校給食における食物アレルギーの対応について（中学校）	P 53
様式12	月分学校給食における食物アレルギー対応同意書の送付について（中学校）	P 54
様式13	月分学校給食における食物アレルギー対応について（依頼）（中学校）	P 55
引用・参考文献		



I 食物アレルギーに関する基礎知識

1 定義

食物アレルギーとは、「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状(皮膚、粘膜、呼吸器、消化器症状あるいは全身に生じるアレルギー反応など)が惹起される現象」と定義されています。もう少しわかりやすく言えば、私たちの体には、体内に侵入してきた異物に対して抗体“IgE”をつくり、侵入してきた異物を攻撃し体を守ろうとする働きがあります。この働きが、ある特定の物質に過剰に反応してしまうのがアレルギー反応で、食物アレルギーの場合、食べ物に含まれるたんぱく質が異物(アレルゲン)と認識され様々な症状が引き起こされる現象をいいます。

一方、食品に含まれる毒素による反応(食中毒、きのこ毒など)や、食品に含まれる薬理活性物質(仮性アレルゲン:「食物それ自身の中に、アレルギー反応をおこす化学伝達物質であるヒスタミンやアセチルコリンなどの成分を多く含むものがあり、それらの食物のことを言う。」)が原因で起こる反応や、体質的に食物を分解できずに下痢を起こす病気(乳糖不耐症など)は食物アレルギーには含みません。

食物による不利益な反応

○毒性物質による反応(すべての人に起こる反応)

- ・細菌毒素や自然毒など

○非毒性物質による反応(ある特定の人に起こる現象)

- ・食物アレルギー(免疫の仕組みを通じておこる現象)

IgE依存性反応(即時型過敏性反応)

非IgE依存性反応(遅延型過敏性反応)

○食物不耐症(免疫の仕組みを介さない現象)

- ・薬理活性物質(仮性アレルゲンなど)による反応
- ・代謝性疾患(乳糖不耐症など)

(参)IgE:免疫グロブリンの一種で、脊椎動物の血清や体液などに存在するタンパク質で抗原と闘う機能を持っている。

(1)食物アレルギーの原因食品(アレルゲン)例

- ・鶏卵
- ・牛乳、乳製品
- ・小麦
- ・そば
- ・ピーナッツ(落花生)、ナッツ、ごま
- ・大豆
- ・魚
- ・甲殻類(えび、かに等)、軟体類(イカ、タコ等)、貝類(あさり等)
- ・肉(牛肉、豚肉、鶏肉等)
- ・野菜、果物(キウイ、バナナ、りんご、もも等)、いも類(やまいも等)

※年齢によって、アレルゲンが変化したり、新たに加わったりすることがある。

※牛乳、小麦、卵アレルギーは年齢が増すとともにしばしば消失する。しかし、そば、ピーナッツ、貝、甲殻類、魚等のアレルギーは生涯維持する傾向がある。

(2)加工食品のアレルギー表示の義務表示と推奨表示

加工食品や添加物にはアレルゲンになりうる食品が含まれている。このため、食品衛生法では食物アレルギー患者が多い、もしくは重篤になりやすい原材料を含む、容器包装された加工食品および添加物について、表示の方法が定められている。

アレルギー物質表示対象品目(特定原材料等)	
必ず表示される7品目 (特定原材料)	卵、乳、小麦、えび、かに、そば、ピーナッツ(落花生)

表示が推奨されている20品目 (特定原材料に準じるもの)	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご ゼラチン、ごま、カシューナッツ
---------------------------------	--

(3) 注意喚起表示について(コンタミネーション表示)

食品を製造する際に、原材料として使用されていないアレルゲンが、ごく微量に混入する可能性が否定できない場合、原材料表示の欄外に注意喚起の表示がされる。

2 食物アレルギーによって引き起こされる症状

全身のあらゆる臓器に症状が誘発されるが、特に皮膚症状、粘膜症状(唇やまぶたの腫れなど)が多い。中にはアナフィラキシーショックとなり、生命の危険を伴う場合もある。

	症状
○皮膚症状	かゆみ、じんましん、紅斑、湿疹(乳児期を中心とする)、血管性浮腫、灼熱感
○粘膜症状	眼症状:目の充血・まぶたの腫れ・かゆみ、流涙、まぶたのむくみ 鼻症状:くしゃみ、鼻水、鼻づまり、 口腔咽頭症状:口、唇、舌の違和感・腫れ
○消化器症状	腹痛、悪心、嘔吐、下痢、血便
○呼吸器症状	のどの違和感、かゆみ、しめつけられる感覚、声嘎れ、せき、ぜんそく、 呼吸困難、喘鳴(ゼイゼイという呼吸音)、チアノーゼ(唇、顔面等が紫青色ないし暗赤色)
○神経症状	頭痛、活気の低下、不穏、意識障害
○循環器症状	血圧低下、頻脈、除脈、不整脈、四肢冷感、蒼白
○全身性症状	アナフィラキシー(ショック)

3 アナフィラキシーとは

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時かつ急激に出現した状態をアナフィラキシーと言います。

その中でも、血圧低下や、意識喪失などを引き起こし、生命を脅かす危険な状態をアナフィラキシーショックと呼んでいます。

また、アナフィラキシーには、アレルギー反応によらず運動や物理的な刺激などによって起こる場合があることが知られています。

アナフィラキシーの治療には、アドレナリン自己注射薬である「エピペン[®]」(商品名)を携帯している場合には、できるだけ迅速に注射することが必要です。

4 食物アレルギーの病型の特徴

(1) 即時型

食物アレルギーの児童生徒のほとんどはこの病型の類型に分類されます。

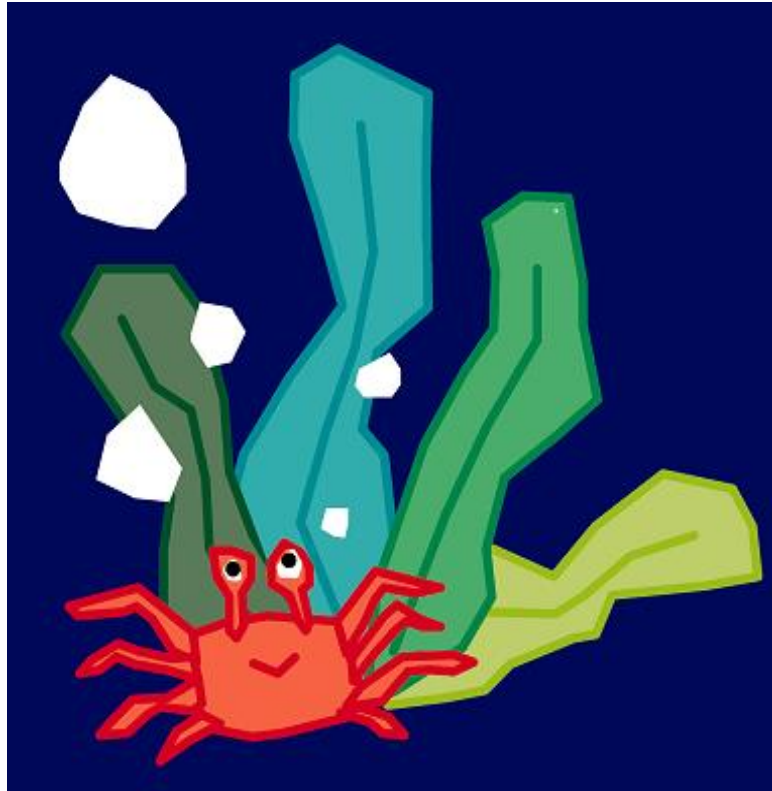
原因食品を食べて、2時間以内に症状が出現し、その症状はじんましんのような軽い症状から生命の危機も伴うアナフィラキシーショックに進行するものまで様々です。

(2) 口腔アレルギー症候群

果物や野菜、木の実類に対するアレルギー症状に多い病型で、食後5分以内に口腔内(口の中)の症状(のどのかゆみ、ひりひりする、いがいがする、腫れぼったいなど)が出現しますが、ほとんどが局所の症状だけで回復に向かい全身症状はほとんど来しません。ただし5%程度で全身的な症状に進むことがあるため注意が必要です。

(3) 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

多くの場合、原因となる特定食物の摂取後2時間以内に一定量の運動(昼休みの遊び、体育や部活動など患者によって様々)をすることによりアナフィラキシー症状が誘発される特殊型の食物アレルギーです。原因食物としては小麦、甲殻類が多くこのような症状を経験する頻度は中学生では6000人に1人程度とまれにあります。しかし、発症した場合には、じんましんからはじまり、高頻度で呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至るので注意が必要です。原因食物の摂取と運動の組合せで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起きません。原因となる食物摂取後2時間は運動を避ける(理想は4時間)必要があります。また何度も同じ症状を繰り返しながら、この疾患であると診断されていない例も見られます。



Ⅱ 食物アレルギーのある児童生徒への対応

1 学校における食物アレルギー対応の基本的な考え方

学校において食物アレルギーのある児童生徒への対応を行うためには、まず教職員全員が食物アレルギーやアナフィラキシーに関しての正しい知識を持つことが重要です。その上で、食物アレルギーのある児童生徒の情報をしっかり把握し、その児童生徒にあわせた「食物アレルギー個別取組プラン」を作成するとともに、誤食などによる緊急時の対応の体制をしっかりと整える必要があります。

2 食物アレルギー個別取組プラン作成の手順

食物アレルギーのある児童生徒は、アレルギー症状の強さや原因となるアレルゲンの種類や数がそれぞれ異なっており、給食や学校生活の管理、救急時における対処方法も異なってきます。

したがって、以下の手順でその児童生徒にあわせた「食物アレルギー個別取組プラン」を作成する必要があります。

食物アレルギー個別取組プラン作成の手順

学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)《アナフィラキシー・食物アレルギー用》の配布、食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調書)(様式2)の配布・回収

↓
個別面談

↓
校内食物アレルギー対応委員会

↓
給食における対応レベルの決定

↓
学校生活管理および個別の取組プラン作成

3 校内食物アレルギー対応委員会と各委員の役割(学校経営管理計画・学校給食組織表に位置付ける。)

「食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調書)」(様式2)は、個別面談時に聴き取りを行い、「校内食物アレルギー対応委員会」で対応を検討します。

また、この委員会は「食物アレルギー個別取組プラン」を全教職員に周知徹底し、学校全体として「食物アレルギー個別取組プラン」に取り組み、緊急時対応のシミュレーションなどを行うよう指導する。

校内食物アレルギー対応委員会の役割

(1) 目的

- ・児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し学校給食当における適切な対応を協議、決定する。
- ・校内危機管理体制を構築し、関係機関との連携や具体的な対応訓練、校内外の研修を企画、実施、参加を促す。
- ・食物アレルギーに関する全教職員の共通理解を図り、児童生徒がより安全な学校生活校を送れるよう、実践的なシミュレーションを実施する。

(2) 基本構成員 (対応の総括責任者は校長:(委員長))

校長、教頭、学校医、養護教諭、保健主事、栄養教諭・学校栄養職員、学級担任、給食主任等(栄養教諭(学校栄養職員)が複数校兼務で参加が難しい場合は、情報伝達を確実にを行う担当を決めておく。)

(3) 開催

校長が、必要に応じて構成員を招集し、委員会を開催する。

＜開催月と検討内容＞

3月:新年度に向けて新入学児童生徒および在校生の対応の決定する。

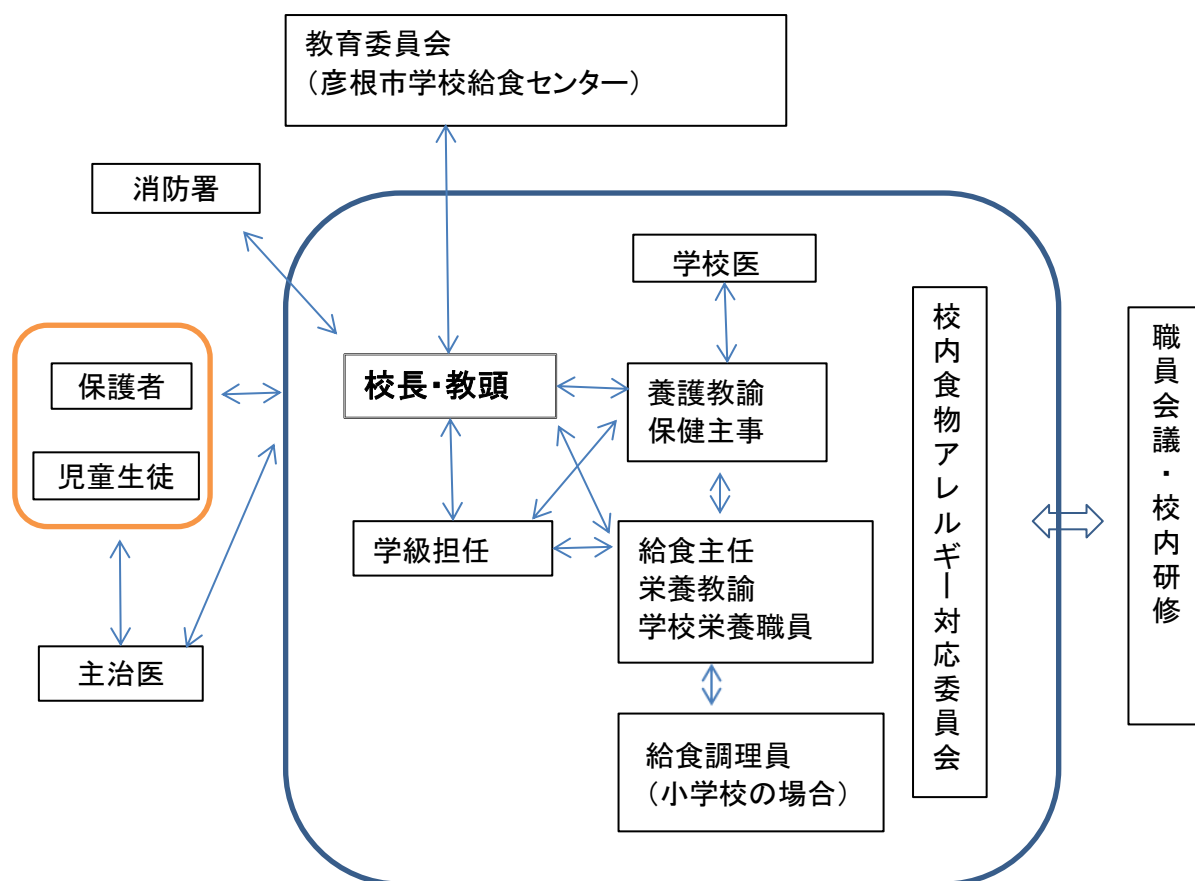
4月:新体制の教職員で対応の確認する。

随時:対応の変更があったとき、または転入生で食物アレルギー対応が必要なとき開催する。

(4) 役割

- ・食物アレルギーがある児童生徒の状況を把握し、その対応を検討する。
- ・給食対応の方法を検討する。その際、給食での「除去食」「代替食」等の対応を保護者との面談や実施基準を考慮して判断する。(対応レベルの決定。レベル1～レベル4)
- ・校外学習、調理実習(家庭科等)への対応を把握する。

図1 校内食物アレルギー対応委員会

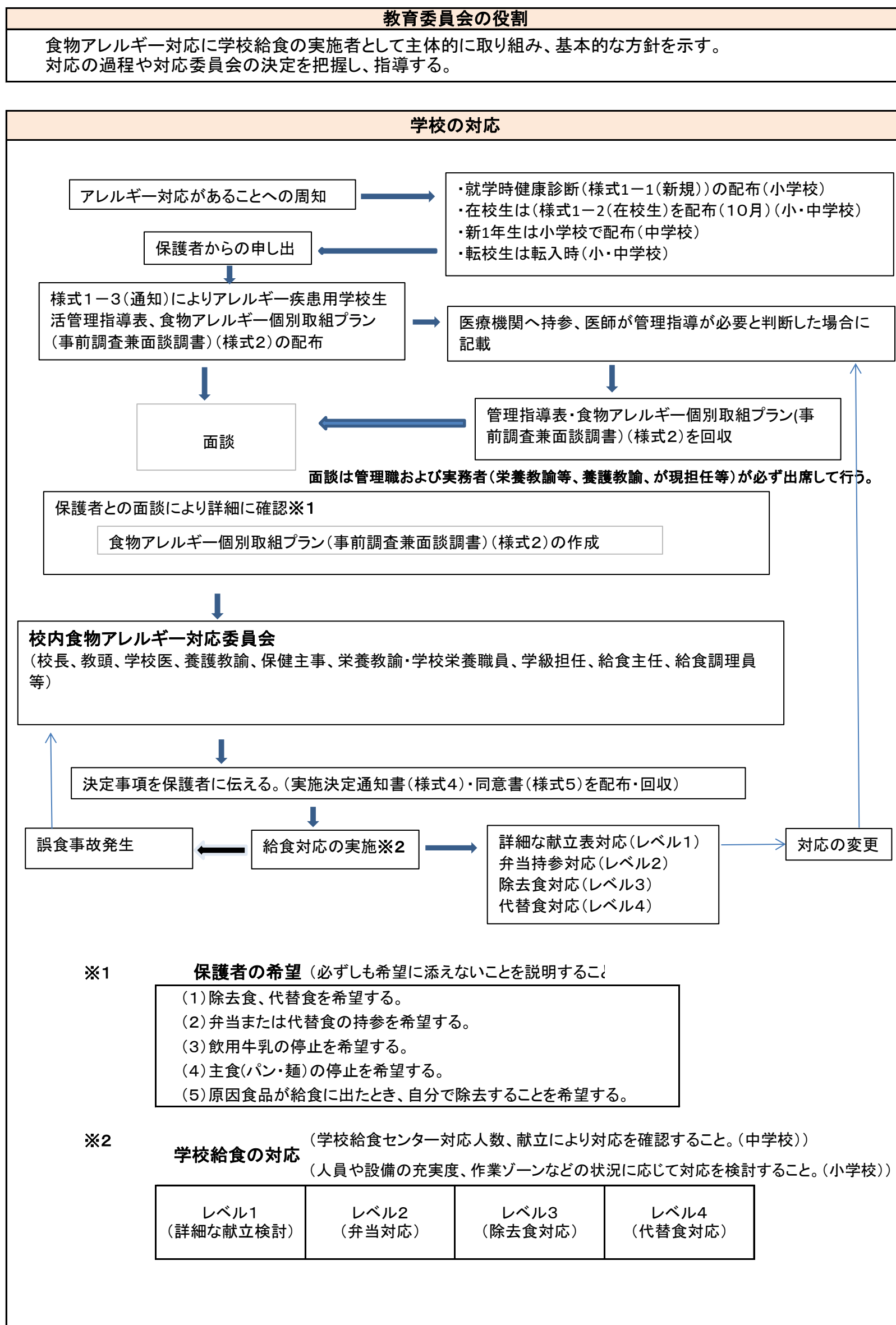


* (栄養教諭(学校栄養職員)が複数校兼務で参加が難しい場合は、情報伝達を確実に行う担当を決めておきましょう。)

<各委員の役割>

管理職 <校長・教頭>	・校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、市教育委員会の方針の趣旨を理解し、全教職員の共通理解が図れるよう指導する。 ・校内食物アレルギー対応委員会を設置し、計画的に開催する。 ・保護者と面談した際に、学校の基本的な考え方等を説明する。 ・全体の連絡調整は、教頭が行う。
<養護教諭 保健主事>	・保護者と連携を図り、食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握する。 また、状況に応じて面談をする。(アレルゲンとなる食品、食物アレルギー症状、主治医および指示内容、食物アレルギー症状が出る量および調理形態等) ・関係職員(管理職・学級担任・給食主任・栄養教諭・学校栄養職員等)と連携を取り、共通理解を図り、緊急時の体制を周知する。 ・主治医、学校医との連携を図り、応急処置の方法や連絡先・搬送先を事前に確認しておく。
<栄養教諭 学校栄養職員>	・個別面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での除去食の状況等を把握する。 ・学校給食でどのような対応ができるのかを検討する。 ・学校給食で対応することが決定したら、関係職員・保護者とともに毎月の給食対応の協議、決定する。 ・献立作成や作業工程表を作成する際に、アレルゲンを含む食品には、注意を払うとともに、混入がないよう対応食の調理指導を行う。 ・アレルギー関係書類(様式7、様式8-1、様式8-2、様式8-3)を作成し、学校を通じ保護者から同意書(様式8-3)を取る。また、学校関係者および担当調理員に周知する。 ・給食時の指導については、学級担任と連携を図る。
<学級担任>	・保護者からの連絡を関係職員に伝えるとともに、食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。 ・食物アレルギーについて正しい認識を持ち、給食時間は、決められた確認作業を確実にを行い誤食を予防する。また対応を必要とする児童生徒が、楽しい給食時間を過ごせるよう配慮する。 ・他の児童生徒に対し、食物アレルギーを正しく理解させ、いじめや中傷の原因とならないように指導する。 ・緊急時の対応、連絡先を保護者から事前に把握し、全教職員で確認しておく。
<給食主任>	・献立の内容の確認、食物アレルギーのある児童生徒への「アレルギー対象食品使用献立一覧表」の配布、保護者、学校および彦根市学校給食センターとの連絡調整を図る。 (中学校の具体的には、保護者から打合せ用献立表(様式7)の回収および同様式の学校給食センターへの送付(様式11)。毎月の食物アレルギー対応一覧表(様式8-2)の内容確認およびアレルギー対応同意書(様式8-3)の保護者への送付ならびに回収ならびに同様式の写しの学校給食センターへの送付(様式12)その他アレルギー対応に必要な調整。)
<学校医>	・食物アレルギーについて、教職員が正しく理解できるよう指導する。 ・校内研修において、緊急時のシミュレーションを実施する際の指導・助言を行う。
<調理従事者> (小学校給食)	・食物アレルギーのある児童の実態について理解し、除去食および代替食の内容を確認する。 ・栄養教諭、学校栄養職員の調理指示をもとに、代替食や除去食品等の確認をした上で作業工程表をチェックしながら調理作業に当たる。 ・「食物アレルギー対応カード」を作成し、これを基に配膳する。

4 食物アレルギー個別取組プラン作成の実際



5-1 食物アレルギーのある児童への対応例

対応例【小学校 就学前児童(新1年生)】

10月～11月 就学時健康診断	○アレルギー調査表の配布・回収（様式1-1（新規）） （就学時健康診断） 就学時健康診断通知書に同封
12月	○食物アレルギーがある児童を把握し、様式1-3通知により保護者に「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」と「食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談書 様式2)」を配布(郵送)（学校生活管理指導表は、主治医の記載が必要なので有料となることを伝えておく。）
校内食物アレルギー対応委員会の開催までに	面談(保護者・管理職・養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員等) <対象> ・アレルギー調査表等で、食物アレルギーに関する個別対応を希望する保護者 <内容> ・主治医による「学校生活管理指導表」の記載事項を踏まえて、学校での取組と保護者との連携について、それぞれの児童に適した対応を確認する。 (学校給食、授業・運動、薬の保管管理、緊急時の対応等) (医師が学校での取組を必要としないと判断した場合や、家庭での管理を行っていない場合は原則対象外とする。) ・児童の状況と保護者の要望を詳しく聞き、給食の形態や食数、調理器具や人員の現状と「学校でできること、できないこと」を保護者に伝え、十分話し合う。 ・学校給食での個別対応を行う場合は、詳しい対応内容を確認する。(給食以外の学校生活や校外学習時の配慮事項、アレルギー症状が発症した場合の対応なども含む)
2月下旬～3月上旬	校内食物アレルギー対応委員会の開催 ・保護者からの要望、提出書類を基に、学校での対応について検討し、「校内食物アレルギー対応委員会での「検討・決定事項(様式3)」を作成する。 ・保護者あてに「実施決定書(様式4)」と「同意書(様式5)」を送付し、同意書(様式5)を回収する。
3月中旬	・翌月(4月)の「アレルギー対象食品使用一覧表(様式6-1、6-2)」、「打合せ用献立表(様式7)」を用いて、食物アレルギー対応の確認を行い、保護者の同意を得る。
4月	○校内での対応の共通理解を図る。 校内食物アレルギー対応委員会の開催 ・食物アレルギーに関して、学校で管理の必要な児童の対応について新年度の職員体制で確認する。 ・給食での対応を開始し問題がないかを確認する。

	職員会議・校内研修の実施 校内食物アレルギー対応委員会での決定事項やアレルギー疾患用学校生活管理指導表、主治医や学校医の意見をもとに、学校生活管理や症状が出た時の対応等共通理解を図る。(シミュレーションの実施) 児童への指導 ・児童本人への指導や給食時のシミュレーション ・学級や学年への指導の実施 毎月 ・翌月の「アレルギー対象食品使用献立一覧表」、打合せ用献立表(様式7)を用いて食物アレルギー対応の確認を行い、保護者の同意を得る。 随時 ・市内小学校間での転校の場合 食物アレルギー対応が必要な児童が転校する場合、転校元の校内食物アレルギー対応委員会における”実施決定書(様式4)”と ”同意書(様式5)”を転校先学校へ送付する。 ・市外からの転入の場合 転入手続きの際、食物アレルギーの有無を確認。 食物アレルギーがある場合、学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)・食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調書)(様式2)の提出を求め、校内食物アレルギー対応委員会にて、対応を決定し、保護者あてに「実施決定書」(様式4)、「同意書」(様式5)、「アレルギー対象食品使用一覧表」(様式6-1、様式6-2)および「打合わせ用献立表」(様式7)を送付し、「同意書」(様式5)および「打合わせ用献立表」(様式7)を回収する。
--	--

転入した児童が給食時に食物アレルギー対応が必要な場合には、校内食物アレルギー対応委員会の決定、食物アレルギー一覧表による保護者確認を得る必要があることから、すぐには対応できない旨、保護者へ説明すること。
(約2～3週間)

対応例【在校生用】

1～6年生	
10月	○「アレルギー調査表」(様式1-2(在校生))を全児童に配布し回収する。
11月	○食物アレルギーがある児童を把握し、様式1-3通知により「学校生活管理指導表」と「食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談書様式2)」を配布する。(11月上旬)
校内食物アレルギー対応委員会の開催までに	面談(1～5年生)(保護者・管理職・養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員等) <対象> ・アレルギー調査表等で、食物アレルギーに関する個別対応を希望する保護者 <内容> ・主治医による「学校生活管理指導表」の記載事項を踏まえて、学校での取組と保護者との連携について、それぞれの児童に適した対応を確認する。(学校給食、授業・運動、薬の保管管理、緊急時の対応等) (医師が学校での取組を必要としないと判断した場合や、家庭での管理を行っていない場合は原則対象外とする。) ・児童の状況と保護者の要望を詳しく聞き、給食の形態や食数、調理器具や人員の現状と「学校でできること、できないこと」を保護者に伝え、十分話し合う。 ・学校給食での個別対応を行う場合は、詳しい対応内容を確認する。(給食以外の学校生活や校外学習時の配慮事項、アレルギー症状が発症した場合の対応なども含む)
2月下旬～3月上旬	校内食物アレルギー対応委員会【1～5年生(新1年生含む)】の開催 ・面談の結果や提出書類等から対応の継続について検討し、「検討・決定事項」(様式3)を作成し、「実施決定書(様式4)」と「同意書」(様式5)を保護者あてに送付し、同意書を回収する。
3月中旬	・翌月(4月)の「アレルギー対象食品使用献立一覧表(様式6-1、6-2)」、「打合せ用献立表」(様式7)を用いて、食物アレルギー対応の確認を行い、保護者の同意を得る。
4月	○校内での対応の共通理解を図る。 校内食物アレルギー対応委員会の開催 ・食物アレルギーに関して、学校で管理の必要な児童の対応について新年度の職員体制で確認する。 ・給食での対応を開始し問題がないかを確認する。 職員会議・校内研修

毎月	校内食物アレルギー対応委員会での決定事項や学校生活管理指導表、主治医や学校医の意見をもとに、学校生活管理や症状が出た時の対応等共通理解を図る。 (シミュレーションの実施) 児童への指導 ・児童本人への指導や給食時のシミュレーション ・学級や学年への指導の実施 ・翌月の「アレルギー対象食品使用献立一覧表(様式6-1、6-2)」、打合せ用献立表(様式7)」を用いて食物アレルギー対応の確認を行い、保護者の同意を得る。
----	--

(注)6年生については、面談は入学する中学校で行う。(小学校では文書の配布のみ)

このように、「アレルギー疾患用学校生活管理指導表」、「食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談書 様式2)」の配布・記入・提出・個別面談を行い、それを参考に校内食物アレルギー対応委員会において「食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談書)様式2」の検討・決定事項を作成する。

そのプランに基づいて、アレルギー対応給食を開始する。また、その児童の学校生活における配慮すべき点や緊急時の対応なども同時に決定する。

養護教諭、学級担任はもちろん、各学校教職員はこの「食物アレルギー個別取組プラン(決定事項)様式3」を熟知して、食物アレルギーの児童が安全で快適な学校生活が送れるよう配慮することが重要である。

5-2 食物アレルギーのある児童生徒への対応例

対応例(中学校)

1・2年生(在校生)	対応内容
10月	1・2年生の全生徒に「食物アレルギー調査表」様式1-2(在校生)を配布し回収する。
11月	○食物アレルギーがある生徒を把握し、様式1-3(通知)により「学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)」および「食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調書)」(様式2)を配布する。 (11月上旬)「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」は、主治医の記載が必要なので有料となることを伝えておく。
12月	面談(1・2年生)(保護者・管理職(校長、教頭)・養護教諭・学級担任、栄養教諭等)
保護者会	<対象> ・食物アレルギー調査表等で、食物アレルギーに関する個別対応を希望する保護者 <内容> ・主治医による「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の記載事項を踏まえて、学校での取組と保護者との連携について、それぞれの生徒に適した対応を確認する。(学校給食、授業・運動、薬の保管管理、緊急時の対応等) (医師が学校での取組を必要としないと判断した場合や、家庭での管理を行っていない場合は原則個別対応の対象外とする。) ・生徒の状況と保護者の要望を詳しく聞き、給食の形態や食数、調理器具や人員の現状と「学校でできること、できないこと」を保護者に伝え、十分話し合う。 ・学校給食での個別対応を行う場合は、詳しい対応内容を確認する。(給食以外の学校生活や校外学習時の配慮事項、アレルギー症状が発症した場合の対応なども含む。)
1月～2月 新入生説明会 (新1年生)	面談(新1年生)(保護者・管理職(校長、教頭)・養護教諭・給食主任、栄養教諭等) <対象> ・食物アレルギー調査表等で、食物アレルギーに関する個別対応を希望する保護者(小学校6年生の10月頃に各小学校で配布、回収された調査表を使用する。) <内容> 1・2年生(在校生)と同じ。
2月中旬	校内食物アレルギー対応委員会 ・面談の結果や提出書類等から学校での対応について検討し、「検討・決定事項」(様式3)を作成し、「実施決定書」(様式4)と「同意書」(様式5)を保護者あてに送付する。 ・保護者から「同意書」(様式5)を回収し、同様式の写しおよび学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)《アナフィラキシー・食物アレルギー用》の写しを様式10により学校給食センター所長あて提出する。(※1)
3月中旬以降(4月以降は各月上旬)	・翌月の詳細な献立表(様式6(アレルギー対象食品使用献立一覧表))および打合せ用献立表(様式7)を用いて食物アレルギー対応の確認を行い、保護者の同意を得る。

4月	校内食物アレルギー対応委員会(新年度の職員体制で開催) ・食物アレルギーに関して、校内での共通理解を図ることを目的に、学校で管理の必要な生徒の対応について新年度の職員体制で確認する。 ・給食での対応を開始し問題がないことを確認する。 職員会議・校内研修 校内食物アレルギー対応委員会での決定事項やアレルギー疾患用学校生活管理指導表、主治医や学校医の意見をもとに、学校生活管理や症状が出た時の対応等共通理解を図る。(シミュレーションの実施) 生徒への指導 ・生徒本人への指導や給食時のシミュレーション ・学級や学年への指導の実施
毎月(再掲)	・翌月の詳細な献立表(様式6)および打合せ用献立表(様式7)を用いて食物アレルギー対応の確認一覧表を作成し、保護者の同意を得る。(※1) ・市内中学校間での転校の場合 食物アレルギー対応が必要な生徒が転校する場合、転校元の校内食物アレルギー対応委員会における実施決定書(様式4)および同意書(様式5)を転校先学校へ送付する。また、転校元および転校先の給食主任は異動があったことをそれぞれ学校給食センターへ報告する。(学年、組、名前の報告を忘れないこと。)
随時	・市外から転入の場合 転入手続の際、食物アレルギーの有無を確認する。 食物アレルギーがある場合、学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)・食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調査)(様式2)の提出を求め、校内食物アレルギー対応委員会にて、対応を決定し、保護者あてに「実施決定書」(様式4)、「同意書」(様式5)、「アレルギー対象食品使用一覧表」(様式6-1、様式6-2)および「打合わせ用献立表」(様式7)を送付し、「同意書」(様式5)および「打合わせ用献立表」(様式7)を回収する。 (これ以降の取組は※1と同様に進める。) ・アレルギー対応に変更等のあった場合 医師の診断でアレルギー対応について変更があった時や、学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)《アナフィラキシー・食物アレルギー用》以外のことで要望があった時は、変更の内容等について学校給食センターへ報告する。

このように、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」、「食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調査)」の配布・記入・提出・個別面談を行い、それを参考に校内食物アレルギー対応委員会において検討・決定事項(様式3)を作成する。

このプランに基づき、アレルギー対応給食を開始する。また、その生徒の学校生活における配慮すべき点や緊急時の対応なども同時に決定する。

養護教諭、学級担任はもちろん、各学校教職員はこの「食物アレルギー個別取組プラン(決定事項)」(様式3)を熟知して、食物アレルギーを持つ生徒が安全で快適な学校生活が送れるよう配慮することが重要である。

転入した生徒が給食時に食物アレルギー対応が必要な場合には、校内食物アレルギー対応委員会の決定、食物アレルギー一覧表による保護者確認を得る必要があることから、すぐには対応できない旨、保護者へ説明すること。

(約2～3週間)

児童生徒への対応タイムスケジュール

	就学前児童(新1年生)	小学校1年生～5年生 (継続者含)	小学6年生	中学1～2年生
10月	「食物アレルギー調査表」(様式1－1新規)配布 (就学時健康診断通知書と同時配布)	「食物アレルギー調査表」(様式1－2在校生)配布		
11月	就学時健康診断 「食物アレルギー調査表」回収	「食物アレルギー調査表」(様式1－2)回収 食物アレルギーがある児童生徒を把握し、様式1－3(通知)により「学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)」と「食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調書)(様式2)」を配布(上旬)		
12月	食物アレルギーがある児童生徒を把握し、様式1－3(通知)により「学校生活管理指導表」と「食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調書 様式2)」を回収	面談(在校生は12月～2月) 新中学1年生(現小学6年生)は中学校にて面談		
1月～ 2月	面談 (小学校において)			
2月下旬 ～3月上旬	「 <u>校内食物アレルギー対応委員会の開催</u> 」【構成員:学校職員、小学校担当栄養教諭等、中学校配置栄養教諭等、学校医等】(面談の結果、「校内食物アレルギー対応委員会での検討・決定事項」(様式3)を作成し、「食物アレルギー個別取組プランの実施決定について」(様式4)および「食物アレルギーによる学校給食対応食 同意書」(様式5)を作成し、保護者あて送付し回収する。			
3月中旬	4月の給食の詳細な打ち合わせを「アレルギー対象食品使用献立一覧表」(資料1)・「打合せ用献立表」(資料2)を用いて行い保護者の同意を得る。			
4月	「 <u>校内食物アレルギー対応委員会</u> 」を開催し、食物アレルギーに関して学校で管理の必要な児童生徒の対応について新年度の職員体制で確認する。			

中学校における毎月の食物アレルギー対応のタイムスケジュール

【毎月】	
3日頃まで	様式6(アレルギー対象食品使用献立一覧表)および様式7(打合わせ用献立表)の送付 学校給食センター⇒各中学校⇒保護者(個別対応の必要な保護者)
10日頃まで	様式7(打合わせ用献立表)の返送(様式11により返送) 保護者⇒各中学校(内容確認)→学校給食センター
20日頃まで	様式8-2(食物アレルギー対応一覧表)および様式8-3(食物アレルギー対応同意書)の送付 学校給食センター⇒各中学校⇒保護者(個別対応の必要な保護者)
25日頃まで	様式8-3(食物アレルギー対応同意書)の返送(様式12により返送) 保護者⇒各中学校(内容確認)→学校給食センター
【休暇時】	
学年末休暇	新年度中学生に対して、校内食物アレルギー対応委員会の決定に基づき、学年末休暇までに様式6(アレルギー対象食品使用献立一覧表)、様式7(打合わせ用献立表)、様式8-2(食物アレルギー対応一覧表)および様式8-3(食物アレルギー対応同意書)を送付し、様式7(打合わせ用献立表)と様式8-3(食物アレルギー対応同意書)の回収をする。 新1年生の文書のやり取りは、通知および回収は小学校で行い、とりまとめおよび給食センターへの報告等は進学する中学校を経由する。
夏季休暇	8・9月分の対応については、対象生徒の保護者に直接文書を送付し、学校でとりまとめて給食センターに返送(様式11により)後、様式8-2(食物アレルギー対応一覧表)および様式8-3(食物アレルギー対応同意書)を該当の中学校へ送付する。 ⇒8・9月分から対応
冬季休暇	1月分の対応について、冬季休暇までに様式6(アレルギー対象食品使用献立一覧表)、様式7(打合わせ用献立表)、様式8-2(食物アレルギー対応一覧表)および様式8-3(食物アレルギー対応同意書)を送付し、様式7(打合わせ用献立表)と様式8-3(食物アレルギー対応同意書)の回収をする。 ⇒1月分から対応

※原則として毎月のアレルギー対応は、上記の流れで文書等の交換を行いますが、保護者からの返送状況や曜日配置により多少の変更等もあります。

また、文書のやり取りが当初予定の5日以上遅れる場合には、アレルギー対応ができなくなる場合もありますので、そのつもりで対応してください。

6 学校生活における注意点とその対応(児童生徒への指導)

保護者、主治医、学校医、養護教諭、学級担任、栄養教諭・学校栄養職員等が連携し、児童生徒の発達の段階に応じて、保健指導・栄養指導を実施し、児童生徒の自己管理能力の育成、アレルギー疾患の理解、アレルギーを有する友達を思いやる気持ちを醸成することが大切である。

(1) 対象児童生徒への個別指導

① 保健指導(養護教諭、学級担任、保健主事等)

対象児童生徒が疾患についてどの程度理解をしているかを把握し、発達の段階に応じて、年度当初や宿泊学習・修学旅行などの事前指導、食材を扱う授業や活動、個別対応に変化があったときなどを利用して、保護者・主治医と連携した指導を実施する。

<指導内容例>

・食べられる食品と食べられない食品の理解、食事の時の対応、授業や活動中の対応、アレルギー反応による症状の理解、食べられない食品を友だちから勧められたときの断り方など。

○給食時

- ・食物アレルギー(除去食、代替食、弁当持参)のある児童生徒は、異なる色のトレイを使用するとともに、盛り付けは異なる色の食器に盛り付ける。
- ・配食については、配食器への付着等による混入をさけるため、食物アレルギーのある児童生徒には最初に盛り付ける。
- ・除去食・代替食のある日はおかわり禁止とする。
- ・担任は、児童生徒に給食を提供するときは食物アレルギー対応一覧表(様式8)と食物アレルギー対応カード(様式9)、提供食の3つが合致しているか確認する。
- ・給食の後片付けのとき、アレルギーのある児童生徒がアレルゲンに接触しないようする。(牛乳パックを洗浄するときなど)

・アレルギー反応による症状が出た時の対処の方法等

内服薬の種類や使用量、エピペン[®]や内服薬の保管場所、異常を感じたときには躊躇することなく近くの友だちや教職員に伝えることなど。

② 栄養指導(栄養教諭・学校栄養職員等)

保護者への指導や児童生徒への個別指導、保護者と児童生徒両方への指導など、内容に応じて指導の形態を工夫し実施する。

<指導内容例>

・除去食を行っている場合には、栄養の偏りや不足になることがあるので、主治医の指導のもと、除去食を希望する保護者や児童生徒に対して、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、学校医等が連携して、家庭での栄養摂取や献立等の指導に当たる。

・代替食や除去食、お弁当の持参の児童生徒に対しては、主治医や保護者と連携して発達段階に応じて調理の工夫や食材の選定などの指導を実施するなど、将来自立した食生活が送れるように配慮することが大切であることを指導する。

(2) 他の児童生徒への指導

① 学級、学年での指導(学級担任、養護教諭等)

食物アレルギーを持つ児童生徒が、楽しくより安全な学校生活を送るためには周りの児童生徒の理解も必要である。特別活動や総合学習などの時間を活用した指導が考えられる。

＜指導内容例＞

・発達の段階に応じたアレルギー疾患の理解について指導する。

食物アレルギーは、好き嫌いやわがままでなく、食べられない食物があるという疾患であること、アレルギーの様々な症状、まちがえて食べてしまった場合には重篤な症状を呈することもあることなど。

・宿泊学習や修学旅行、調理実習などの機会をとらえて指導する。

バスの中や班別行動中の食事やおやつ、教職員を呼ぶなどの症状が出たときの対応、調理実習での食材の選択や取扱い、献立の選定など。

・食物アレルギーを持つ友人に対して何ができるかを考えさせる。

給食時に配慮すること、給食当番の注意点、配膳や給食後の食器の運搬、楽しく食事ができるような工夫、調理やお楽しみ会などの食事を含む場面での対応、校外学習でのおやつを食べる場面での対応など。

7 校内研修

児童生徒が安全安心な学校生活が送れるよう、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」、「食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調書)」(様式2)に基づいて学校の全ての教職員に共通理解を図る必要がある。そのためには、年度当初や対応に変更があったときなど校内研修や学校保健委員会等の時間を活用して取り組むことが重要である。

(1)緊急時のシミュレーション(エピペントレーナーによる実習を含む。)

研 修 内 容	研 修 担 当
アレルギー疾患の理解 (学校医の指導の下、指導用DVD等を活用することも考えられる。)	学校医・(主治医)
アレルギー疾患の児童生徒の状況について 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)や食物アレルギーの個別取組の決定事項を様式3をもとに確認する。	養護教諭
緊急時のシミュレーション 実際に教室で給食後アレルギー症状が発生し、アナフィラキシーに至った児童生徒への対応について、学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)シートやアナフィラキシー緊急対応例をもとにシミュレーションを行う。 ※実際に教室での場面を設定し、実施する。 プールや体育館、校外学習等の場面設定も有効である。 ※エピペントレーナーを活用した実習	学校医、保健主事、 養護教諭
評価 評価のポイント ・応急処置について ・エピペン [®] の用意や取扱いについて ・記録 ・計時 ・保護者や消防、他機関への連絡調整がスムーズにできたかなど	管理職(校長、教頭) 学校医

※緊急時に備え、アナフィラキシーに対応するための緊急時の持ち出し品(救急セット、学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の写し、校内食物アレルギー対応委員会での検討・決定事項(様式3)の写し等を準備しておき、書類等は紛失しないように封筒の中に入れて持ち出す。持ち出しを想定した実習を行うことが大切。

学校給食での誤配等の事故を防ぐシミュレーション

研 修 内 容	研 修 担 当
自校の学校給食におけるアレルギー対応について (代替食、除去食、詳細な献立対応など)	栄養教諭・学校栄養職員
給食時のシミュレーションの実施 ○配膳室から教室に届くまでの流れの確認 ○トレイや食器、食物アレルギー対応カードの確認 ○「アレルギー対象食品使用一覧表」、「打合せ用献立表」、「食物アレルギー対応食カード」を活用する。 ○献立表の内容と配膳内容が違っているときの対応について ・給食センターに確認する。(中学校) ・栄養教諭、学校栄養職員、調理員に確認する。(小学校) ○児童生徒がおかわりを望んだときの対応について ・除去食、代替食対応の日はおかわり禁止とする。 ○配膳の仕方、給食当番、片付けの仕方について ・配膳については、食器への付着等による混入をさけるため、食物アレルギーのある児童生徒には最初に盛り付ける。 ・給食当番を行う際にはアレルギーに触れることがないように学級担任が配慮する。 ・給食の後片付けのとき、アレルギーのある児童生徒がアレルギーに接触しないようする。(牛乳パックを洗淨するときなど) ○給食時の児童生徒の健康観察について ・喫食後、アレルギー症状を呈していないか観察をする。 ※給食室または配膳室から教室までの実際の場面を想定して実施する。 様々な場面設定を行いながら安全に楽しく給食が食べられるようにその対応を全教職員で考えるのも有効である。	養護教諭 給食主任 栄養教諭・学校栄養職員
評価 評価のポイント ・給食の受け取りや、トレイ・食器の確認がスムーズにできたか。 ・食物アレルギー対応カードによる確認ができたか。 ・準備や片付け時の留意点について確認できたか。 ・給食時の健康観察のポイントが理解できたか。	管理職(校長、教頭) 学校医

※ 校内研修は、年度当初だけでなく、児童生徒の対応が変わったときなど必要に応じて設定することが大切である。学校の実情に応じて内容や時間配分等を工夫して実施し、担任だけでなく全教職員で共通理解を図ること。

Ⅲ 学校給食における対応

1 基本方針

学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりでなく、児童生徒が「食の大切さ」「食の楽しさ」を理解するための役割も担っています。このことは食物アレルギーのある児童生徒にとっても変わりはありません。食物アレルギーのある児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが大切です。

食物アレルギーのある児童生徒は原因食品や症状の程度が一人ひとり異なるため、アレルギー症状を正しく理解することが重要です。学校給食によるアレルギー症状を起こさないため、各調理場の能力や環境に応じて、児童生徒の視点に立ったアレルギー対応食を提供することが望まれます。

2 基本的実施基準

学校給食における食物アレルギー対応食の実施基準について以下の点を基本とします。

【食物アレルギー対応食の基本実施基準】

基本的に、以下の基準すべて満たした場合に実施します。

- (1) 医師の診断により、食物アレルギーと診断されていること。
- (2) 原因食品(アレルゲン)が特定されており、学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)により医師から食物除去療法を指示されていること。
- (3) 家庭でも原因食品の除去を行うなど食物除去療法を行っていること。
- (4) 定期的に受診し、評価を受けていること。
- (5) 学校および学校給食センターとアレルギー対応について適切に連携がとれること。

3 学校給食における主な対応方法

給食の提供におけるアレルギー対応には、以下の4つの種類があり、各レベルの決定は、児童生徒の食物アレルギーの状態(重症度や除去品目数など)により判断して、「校内食物アレルギー対応委員会」が行います。保護者の求めるままに実情に合わない無理な対応を行うことは、かえって事故を招く危険性をはらんでいることから、学校給食でのアレルギー対応は、あくまでも医師の診断と指示に基づいて行うものであり保護者の希望に沿って行うものではありません。

(1) レベル1・・・詳細な献立表対応

給食の原材料を詳細に記した献立表を家庭に事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示または児童生徒自身の判断で、その日の給食から原因物質を除いて食べる対応を指します。

【対象】

- ・比較的症状が軽く、本人がアレルゲンを取り除くことができる場合

【注意点】

- ・保護者がアレルギー対象食品使用献立一覧表を確認し、本人に取り除く食品をよく理解させておくこと。また、担任に取り除く食品を連絡することについて協力を求めることが必要となる。
- ・担任は、除去するアレルゲンを正しく理解し、他の児童生徒にも正しく理解するよう指導すること。
- ・誤って食べてしまった場合の対処方法を全教職員で確認しておくこと。
- ・献立表確認に当たっては、「アレルギー対象食品使用献立一覧表」(資料6-1、6-2)に基づくこと。

(2) レベル2・・・弁当持参対応

① 完全弁当対応(全ての学校給食に対して弁当を持参させる場合)

【対象】

- ・アレルゲンの種類が多い場合や、ごく微量でも重篤なアレルギー症状を起こす場合など、予定献立の学校給食を食べることが出来ないと判断される場合

【注意点】

- ・食物アレルギーのある児童生徒を担任が理解するとともに、他の児童生徒にもしっかりと食物アレルギーについて理解させ、本人が精神的な負担を感じることがないように配慮すること。
- ・給食当番を行う際にはアレルゲンに触れることがないよう学級担任が配慮すること。

・弁当は、保管場所を確保し誤配や誤食がないように安全で衛生的に保管すること。

② 一部弁当対応(除去または代替食対応において、除去が困難で、当該献立が給食の中心献立かつその代替提供が困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参させる場合)

【対象】

・アレルギーとなる食品が給食の中心的献立に使用しており、調理の過程で除去が困難な場合

【注意点】

- ・予定献立の食材を保護者に知らせ、給食が食べられる日と弁当持参の日を事前に決めておくこと。
- ・弁当は、保管場所を確保し誤配や誤食がないように安全で衛生的に保管すること。

(3)レベル3・・・除去食対応

原因となるアレルギーを含む食物を給食から除いて提供する給食を指します。

【対象】

・アレルギーとなる食品が給食に使用しており、調理の過程で除去が可能な場合

【注意点】

- ・主治医等の診断、食事指示にそって可能な範囲で対応すること。
- ・学級担任はアレルギー対応一覧表、食物アレルギー対応カード、提供食の3つが合致しているか確認すること。
- ・除去食実施日の栄養の不足については、家庭で補えるように保護者に協力を求めること。
- ・保護者の求めるままに無理な対応を行うことは事故を招く危険性を孕んでいるため、医師の診断と指示に基づき現実的な対応を行うこと。

・一つの料理で除去食材が複数になる場合、対応が複雑化し、誤食事故の原因となりかねないので、できるだけ単純化する。

(4)レベル4・・・代替食対応

原因となるアレルギーを含む食物を給食から取り除き、除かれることによって失われる栄養価を別の食品を用いて提供する学校給食を指します。

【対応】

- ・主食、主菜で食物アレルギー対応が必要な場合。
- ・代替の食品が用に調達できるとともに、学校が安全に配慮でき実施可能な場合。(小学校)

【注意点】

- ・主治医等の診断、食事指示にそって可能な範囲で対応すること。
- ・学級担任はアレルギー対応一覧表、食物アレルギー対応カード、提供食の3つが合致しているか確認すること。
- ・代替食として使用した原材料についても、保存食や検食の分も調達する必要がある。

※上記いずれの場合も打合せ献立表(様式7)により、保護者の了承印を必ずもらうこと。

4-1 アレルギー対応を行うにあたって注意すること(小学校)

(1) 献立を考えるとき

- ・アレルギーとなる食品がすべての料理に入らないようにすること。
- ・作業工程が複雑にならないようにすること。
- ・小学校以降に初めて食物アレルギーを発症することは稀ではなく、特にそば・ピーナッツは誘発症状が重篤になりやすい傾向があるため原則として給食では使用しないようにすること。
- ・その他、新規発症の原因となりやすい食べ物(種実・木の実類やキウイフルーツ、エビ・カニなど)を給食で提供する際には注意すること。

(2) アレルギー用の献立表を作成するとき

- ・調味料や加工食品についても、原材料を調査し記載すること。
- ・記入漏れなど間違いがないように複数の関係者が確認すること。
- ・事前に保護者や担任などにアレルギー対象食品使用献立一覧表、打合せ用献立表を送付すること。

(3) 献立を変更したとき

- ・台風接近等の事由により、食材調達や食品衛生管理の関係から急遽献立を変更する場合は、担当栄養教諭等は使用食材について確実に学校を通じ保護者等に連絡し確認すること。

(4) 発注・検収のとき

【発注時】

- ・事前に可能な限りアレルギー情報を把握すること。さらに加工食品や調味料については、原材料配合表やアレルギー表示・コンタミネーション(※)などの資料提供を業者に求め確認すること。

※コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質がごく微量に混入する可能性が否定できない状況をいう。

【検収時】

- ・各校の調理員は、納品された食材が発注したものであるか確実に検収すること。

(5) 除去食・代替食の調理作業のとき

【除去食の場合】

- ①調理室内にアレルギー対応一覧表、作業工程表、動線図を掲示し、危機管理と衛生管理を確立させること。
 - ・除去食調理担当者を決める。
 - ・除去する食品を確認し、アレルギー対応用の作業工程表、導線図により綿密な打ち合わせを行う。

【代替食の場合】

- ・調理室内にアレルギー対応一覧表、作業工程表、動線図を掲示し、危機管理と衛生管理を確立させること。
- ・代替食調理担当者を決める。
- ・代替える食品を確認し、アレルギー対応用の作業工程表、導線図により綿密な打ち合わせを行う。

- ②調理作業中にコンタミネーションが起こらないよう、区画された調理場所が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとして設定してもよい。

調理器具について使用方法等を配慮するとともに、アレルギーを含む食材の取り扱い、器具・食器・エプロンなどの使い分けや手洗い、使い捨て手袋の着用を徹底する。

- ③加熱調理の温度確認や衛生的な取り扱いなど、通常の献立と同様にし、保存食の採取や検食を行うこと。

- ④間違えて配食することのないように、学年・氏名・対応内容等を明記した食物アレルギー対象児童用の容器などを準備する。(アレルギー対応のない献立分の配膳は、学級で他の児童と同じ様に配膳する。)

- ⑤常に対象児童の学年組・氏名・献立名・対応内容が分かるような表示をつけること。



食物アレルギー対応カード			
学年	対応要旨	給付	調理
	基本	煮江	煮江
7	月	1	日
2年 2組	氏名	櫻井 太郎	
料理名	3食ストローキ		
アレルギー対応食品	ベーコン		
対応	ベーコン除去		

(様式9)



(6) 対応食引き渡し

- ・給食室で対応食を引き渡すときは、直接、本人または学級担任に渡すこと。
- ・引き渡しの際には、対応食に表示された学年組・氏名・献立名・対応内容を確認すること。

(7) 学級での配膳のとき

① 除去食・代替食対応の場合

【学級担任】

- ・対応食を受け取り、表示された学年組・氏名・献立名・対応内容を本人と口頭で確認すること。
- ・対応食を学級担任が直接受け取れない場合は、特に連絡体制に注意し「食物アレルギー対応カード」(様式9)などで誤りがないか確認できるようにしておくこと。
- ・同じクラスに違う食品の除去食や代替食の対応者がいる場合は、特に注意すること。

【児童】

- ・自分自身でも対応食の内容を確認し、食べ始めるまで学年組・氏名・対応内容が表示されている「食物アレルギー対応カード」をはずさないようにすること。

② 「アレルギー対象食品使用献立一覧表」による対応

【学級担任】

- ・保護者の確認に基づいて対応すること。
- ・誤食事故が起きないよう、除去、代替え食物と給食内容を毎日確認すること。

【児童】

- ・保護者との確認に基づいて、自分自身で確認し、除去、代替え対応を行うこと。

③ 弁当持参対応の場合(一部または全部)

【学級担任】

- ・保護者の確認に基づいて対応すること。
- ・一部給食を食べる場合は給食内容を把握し、誤食事故が起きないように注意すること。

【児童】

- ・保護者との確認に基づいて対応すること。
- ・持参した弁当が自分のものであるか確認すること。

(8) 給食を食べるとき

① 除去食・代替食対応の場合

【学級担任】

- ・食物アレルギー対象児童が体調不良などの異変を起こしていないか、十分留意すること。
- ・誤食の危険があるため原則として食物アレルギーの児童については、除去食・代替食対応の日はおかわり禁止とする。(おかわりをしなくても、対応食は栄養的な配慮がされている。)

【児童】

- ・学年組・氏名・対応内容の表示を確認してから食事を始めること。
- ・他の児童の給食を食べないように十分注意すること。

【他の児童】

- ・食物アレルギーの児童を理解し、対応食以外の給食を食べさせないようにすること。

② 詳細な献立表による対応・弁当持参の場合

【学級担任】

- ・食物アレルギー対象児童が体調不良などの異変を起こしていないか、十分留意する。

【児童】

- ・持参した弁当が自分のものであるか確認すること。

(9)片付けのとき

- ・片付け中にアレルギー対応の児童がアレルゲンに接触しないようにすること。(給食当番・牛乳パックを洗うときなどの配慮など)

(10)給食室での洗浄作業のとき

- ・洗い残しが無いよう十分に洗浄と消毒を行い、保管すること。食物アレルギーの症状によっては別に洗浄し、専用の収納庫または最上段に保管すること。

(11)その他

- ・献立に変更があった場合、担当栄養教諭等は学校・学級担任・家庭に確実に連絡すること。

5 給食費の取扱い

- ・牛乳については、事前の申し出により減額の対象とし、学期に1回ぐらいの単位で返金の対象とする。
- ・弁当を持参して給食のすべてを停止する場合は、給食費は徴収しない。ただし、一部弁当持参の場合は返金の対象とならない。

4-2 アレルギー対応を行うにあたって注意すること(中学校)

(1)献立を考えるとき

- ・アレルギーとなる食品がすべての料理に入らないようにすること。
- ・作業工程が複雑にならないようにすること。
- ・中学校以降に初めて食物アレルギーを発症することは稀ではなく、特にそば・ピーナッツは誘発症状が重篤になりやすい傾向があるため原則として給食では使用しないようにすること。
- ・その他、新規発症の原因となりやすい食べ物(種実・木の実類やキウイフルーツ、エビ・カニなど)を給食で提供する際には注意すること。

(2)アレルギー用の献立表を作成するとき(学校給食センター処理)

- ・調味料や加工食品についても、原材料を調査し記載すること。
- ・記入漏れなど間違いがないように複数の関係者が確認すること。
- ・事前に保護者や担任などにアレルギー対象食品使用献立一覧表、打合せ用献立表を送付すること。

(3)献立を変更したとき(学校給食センター処理)

- ・台風接近等の事由により、食材調達や食品衛生管理の関係から急遽献立を変更する場合は、使用食材について電話等で確実に学校および保護者に連絡し確認を行うこと。

(4)発注・検収のとき(学校給食センター処理)

【発注時】

- ・事前に可能な限りアレルギー情報を把握すること。さらに加工食品や調味料については、原材料配合表やアレルギー表示・コンタミネーション(※)などの資料提供を業者に求め確認すること。

※コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質がごく微量に混入する可能性が否定できない状況をいう。

【検収時】

- ・納品された食材が発注したものであるか、確実に検収すること。

(5)除去食・代替食の調理作業のとき(学校給食センター対応)

- ①事前に除去、代替えする食品を確認し、アレルギー対応用の作業工程表、動線図により綿密な打ち合わせを行い、アレルギー調理室内にアレルギー対応一覧表、作業工程表、動線図を掲示し、危機管理と衛生管理を確立させること。
- ②加熱調理の温度確認や衛生的な取り扱いなど、通常の献立と同様にし、保存食の採取や検食を行うこと。
- ③調理したアレルギー対応食は、1人ずつの専用食缶に配食し、食物アレルギー対応カード(様式9)を貼付け、配送員、配膳室に引き継ぐこと。
- ④除去食・代替食の調理担当者を届出させること。
- ⑤常に対象生徒の学年組・氏名・献立名・対応内容が分かるような表示をつけること。



食物アレルギー対応カード			
学級	対応置設	盛付	調理
	部室	若江	若江
7月1日			
2年 2組	氏名	佐藤 太郎	
料理名	ミキストローキ		
アレルギー表示	ベーコン		
対応	ベーコン除去		

(様式9)

- ⑥間違いなく配食できたか、複数で確認し、最終チェックをすること。

(6) 対応食引き渡し

- ・アレルギー対応食を引き渡す際には、原則として学級担任に直接渡すこと。
- ・学級担任に渡す際には、対応食に表示された学年組・氏名・献立名・対応内容を配膳員、学級担任共に確認すること。

(7) 学級での配膳のとき

① 除去食・代替食対応の場合

【学級担任】

- ・対応食を受け取り、表示された学年組・氏名・献立名・対応内容を本人と口頭で確認すること。
- ・対応食を学級担任が直接受け取れない場合は、特に連絡体制に注意し給食主任等が代わりに受け取り、「食物アレルギー対応カード」(様式9)などで誤りがないか確認できるようにしておくこと。
- ・同じクラスに違う食品の除去食や代替食の対応者がいる場合は、特に注意すること。

【生徒】

- ・自分自身でも対応食の内容を確認し、食べ始めるまで学年組・氏名・対応内容が表示されている「食物アレルギー対応カード」をはずさないようにすること。

② 「アレルギー対象食品使用献立一覧表」による対応

【学級担任】

- ・保護者の確認に基づいて対応すること。
- ・誤食事故が起きないよう、除去、代替え食物と給食内容を毎日確認すること。

【生徒】

- ・保護者との確認に基づいて、自分自身で確認し、除去、代替え対応を行うこと。

③ 弁当持参対応の場合(一部または全部)

【学級担任】

- ・保護者の確認に基づいて対応すること。
- ・一部給食を食べる場合は給食内容を把握し、誤食事故が起きないように注意すること。

【生徒】

- ・保護者との確認に基づいて対応すること。
- ・持参した弁当が自分のものであるか確認すること。

(8) 給食を食べるとき

① 除去食・代替食対応の場合

【学級担任】

- ・食物アレルギー対象生徒が体調不良などの異変を起こしていないか、十分留意すること。
- ・誤食の危険があるため原則として食物アレルギーの生徒については、除去食・代替食対応の日はおかわり禁止とする。(おかわりをしなくても、対応食は栄養的な配慮がされている。)

【生徒】

- ・学年組・氏名・対応内容の表示を確認してから食事を始めること。
- ・他の生徒の給食を食べないように十分注意すること。

【他の生徒】

- ・食物アレルギーの生徒を理解し、対応食以外の給食を食べさせないようにすること。

② 詳細な献立表による対応・弁当持参の場合

【学級担任】

- ・食物アレルギー対象生徒が体調不良などの異変を起こしていないか、十分留意する。

【生徒】

- ・持参した弁当が自分のものであるか確認すること。

(9) 片付けのとき

- ・片付け中にアレルギー対応の生徒がアレルゲンに接触しないようにすること。(給食当番・牛乳パックを洗うときなどの配慮など)

(10) 学校給食センターでの洗浄作業のとき(学校給食センター処理)

- ・洗い残しが無いよう十分に洗浄と消毒を行い、保管すること。

(11) その他

- ・献立に変更があった場合、担当栄養教諭等は学校・学級担任・家庭に確実に連絡すること。

5 給食費の取扱い

- ・牛乳については、事前の申し出により減額の対象とする。(年度最終徴収月分から減額)
- ・弁当を持参して給食のすべてを停止する場合は、給食費は徴収しない。ただし、一部弁当持参の場合は返金の対象とならない。

6 アレルギー対応食のレベル対応区分例

食品名	種類	代表例	給食の対応例
卵	生の卵が含まれる場合	生卵 マヨネーズ アイスクリーム ホイップクリーム (一部)など	生卵は基本的に使用しない 除去し他の卵を含まない調味料 やデザートを使用
	加熱した卵が多く含ま れる料理・菓子	卵焼き オムレツ 卵とし 卵スープ(かきたま汁) プリン な ど	主菜が卵料理の場合は代替食 汁物等場合、卵除去
	加熱した卵またはその 加工品が含まれるもの	ケーキ・カステラ・パン・ビスケット などの菓子類 練り製品(はんぺん・かまぼこ・ちく わ) 天ぷら粉・天ぷらやフライの衣 ハンバーグ・つくね・お好み焼きの つなぎ食肉加工品(ハム・ウイン ナー・ベーコン)など	基本は卵除去または代替食
魚卵	魚卵	ししゃも たらこ いくら こあゆ きびなご わかさぎなど	代替食
牛乳	生の牛乳、またはそれ を用いた食品、牛乳を 主原料とした食品	生クリーム アイスクリーム 牛乳	牛乳欠食 代替食 除去
	加熱した牛乳が多く含 まれる料理・菓子など	プリン グラタン クリームシチュー など チーズ 脱脂粉乳(スキムミルク) またはそれらを用いた食品	除去または代替食
	牛乳を加工したもの	(加熱していない)バター・マーガリン 発酵乳(ヨーグルト・乳酸菌飲料)な ど	除去または代替食
	加熱した牛乳、またはそ の加工品が含まれる食 品	ケーキ・パン・ドーナツなどの菓子類 食肉加工食品(ハム・ウインナー・ペー コン)ハンバーグ・シュウマイなど加工 品など	除去または代替食
小麦	強力粉・中力粉を使用 した食品	パン パスタ 麺類 麩など	除去または代替食 弁当持参
	小麦粉が含まれる菓子 料理・食品	クッキー・ドーナツ・ケーキなどの菓子 類、食肉加工品・練り製品のつなぎル ウなど	除去または代替食 弁当持参
	小麦を加工したもの	しょう油 味噌 穀物酢など	対応不可能のため弁当持参
他の麦類	他の麦類	大麦またはその加工品(麦茶など)	麦ごはんの場合は弁当持参
大豆	大豆・大豆油またはそ れを用いた食品	大豆 枝豆 おから 大豆油 サラダ油 天ぷら油 油揚げ 厚揚げ 油漬缶詰 油 を使用した菓子など	除去または弁当持参
	大豆製品	納豆 きな粉またはその加工品 豆腐 高野豆腐 豆乳など	
	大豆を加工したもの	味噌 またはその加工品 しょう油またはその加工品など	

食物アレルギー・アナフィラキシー発症時の対応・役割分担モデル

当該児童生徒を絶対に一人にしないこと
第一発見者が児童生徒の異常に気付く

協力要請

周囲にいる
児童生徒に
応援要請に
行かせる。

携帯電話や
内線電話で
応援要請す
る。

保健室
(養護教諭)
●「緊急対応
ファイル」を
持って現場へ

職員室
(教頭または教職
員)
●校長に連絡
●教職員に連絡
●すぐに状況
と給食内容を
確認し、「緊急
対応ファイル」を
用意し現場へ

◇ 当該児童生徒への対応
役割を決め同時に行うこと。

役割分担を指示
※原則管理職(校長、教頭)

エピペン注射

119番通報

AED準備と
措置

心臓マッサージ

記録

●その場から動かさない
●頭を高くしない
●足を少し高くする(ショック体位)

……「緊急対応ファイル」内訳……

1「食物アレルギー個別取り組みプラン」(様式2)

2緊急時個別対応カード

3「学校生活管理指導表」(写し)

……「緊急対応ファイル」保管場所……

救急隊に引き継ぐ

- 事後対応や措置をする。
- 症状・状況・処置等について時系列で記録し、正確に管理職に報告する。
- 彦根市学校給食センターへ一報を入れる。
TEL 0749-28-8011

●その他児童生徒への対応

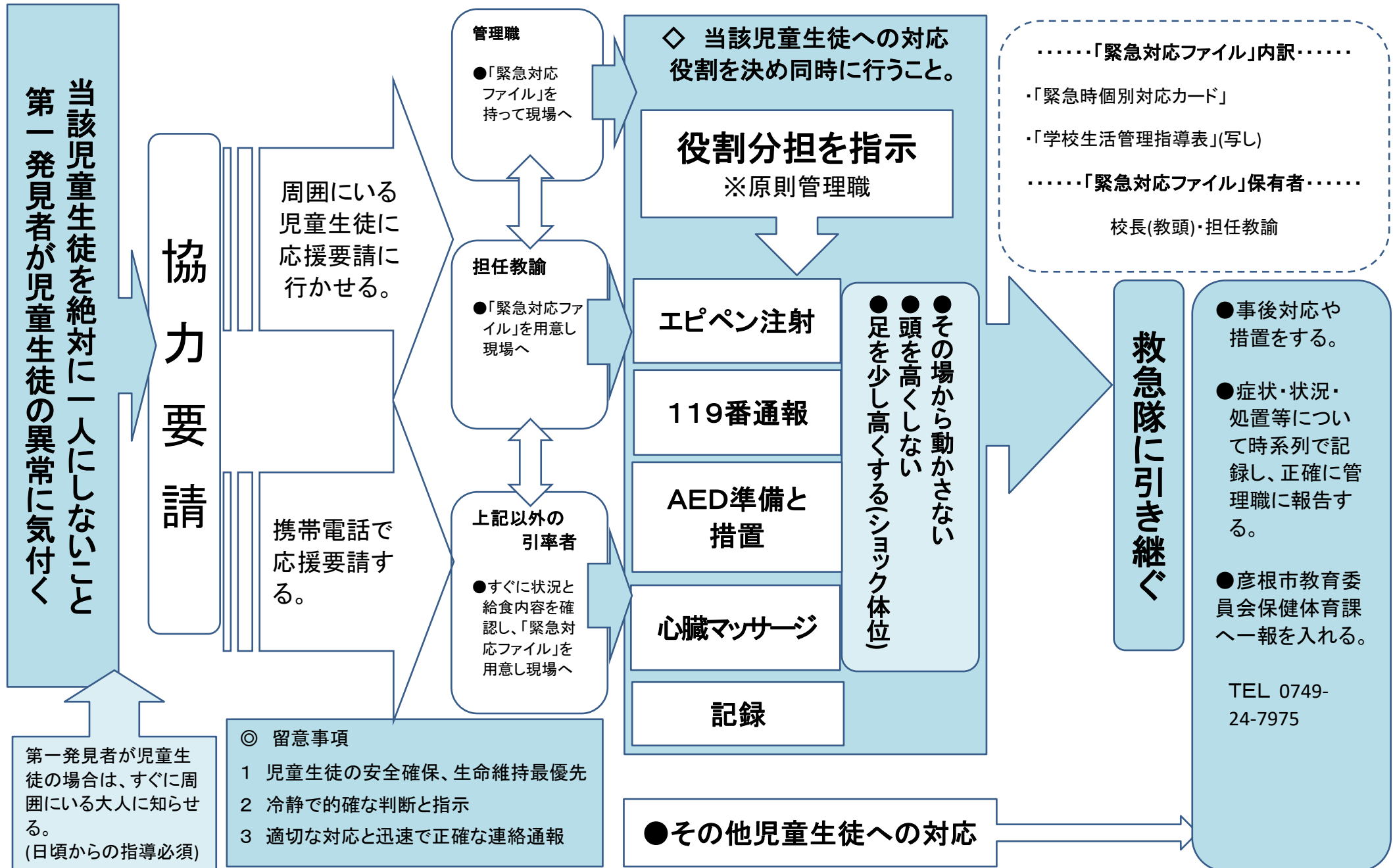
◎ 留意事項

- 1 児童生徒の安全確保、生命維持最優先
- 2 冷静で的確な判断と指示
- 3 適切な対応と迅速で正確な連絡通報

第一発見者が児童生徒の場合は、すぐに周囲にいる大人に知らせる。
(日頃からの指導必須)

校外学習における食物アレルギー・アナフィラキシー発症時の対応・役割分担モデル

本分担モデルにおける校外学習の定義：①校外において、食事を伴うもの ②食後2時間以内に校外へ移動するもの



「アレルギー調査表」の記入について(お願い)

文部科学省の調査により、学校には、アレルギー疾患のお子さんが多く通われていることが明らかになりました。

アレルギー疾患のあるお子さんの学校生活をより安心して安全なものにするため、学校はお子さんのアレルギー疾患について詳しい情報を把握する必要があります。

つきましては、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」(以下「管理指導表」)の作成に関して、裏面の調査用紙にご記入ください。

なお、「管理指導表」の作成に向けては、次の手順で進めることになります。

- 1 調査表に相談の希望があるとされた場合、小学校から事前の連絡があります。
- 2 その際、「管理指導表」を小学校からお渡しします。
食物アレルギーの場合は、「管理指導表」と「食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調書)」(様式2)(以下「食物アレルギー個別取組プラン」)をお渡しします。
- 3 疾患ごとに主治医の先生に「管理指導表」の記載をお願いしてください。
★主治医の先生に記載してもらう際には、診断書扱いとなり、作成費用(保護者負担)が生じる場合があります。
- 4 記載してもらった「管理指導表」を学校に提出してください。
○食物アレルギーの場合は、「管理指導表」と「食物アレルギー個別取組プラン」を指定した面談日に提出してください。
- 5 記載していただいた「管理指導表」をもとに、学校と保護者の方とでお子さんの学校生活における配慮や管理について相談します。(この際、必要に応じてさらに詳しい情報の提出をお願いすることがあります。)
- 6 病状は変化することがあります。継続して配慮・管理が必要な場合は、原則として内容が同じでも毎年新しい「管理指導表」を学校に提出してください。

アレルギー調査表

* 次の質問の該当事項に○をし、()内は必要事項の記載をお願いします。

- 1 医療機関でアレルギー疾患と診断されていますか。 **はい** ・ **いいえ**
 「いいえ」と答えた方は、質問5へ

- 2 **はい**と答えた方は、次のどれに該当しますか。また、診断された時期はいつ頃ですか。

- ・ 気管支喘息
- ・ アトピー性皮膚炎 (診断時期)
- ・ アレルギー性結膜炎 (診断時期)
- ・ アレルギー性鼻炎 (診断時期)
- ・ 食物アレルギー (診断時期)
- ・ その他() (診断時期)

- 3 「**食物アレルギー**」と答えた方は、原因となっている食物と具体的症状は何ですか。

該当する食物を、全て記入してください。

- ・ 食物名() 具体的症状()
- ・ 食物名() 具体的症状()
- ・ 食物名() 具体的症状()
- ・ 食物名() 具体的症状()
- ・ 食物名() 具体的症状()

- 4 「**食物アレルギー**」と答えた方は、自宅でのように対応されていますか。

- ・ 全く食べさせていない。(食物名)
- ・ 加工食品等わずかに入っているものだけは食べさせている。(食物名)
- ・ 加熱すれば食べさせている。(食物名)
- ・ アレルギーはあるが、自由に食べさせている。(食物名)
- ・ その他() (食物名)

- 5 学校との事前相談について希望されますか。(番号に○印をしてください。)

- ① アレルギー疾患がないため、相談および学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)は不要である。
- ② アレルギー疾患はあるが、学校での対応は必要でないため、相談および学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)は不要である。
- ③ アレルギー疾患があり、学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の作成に向け、学校との事前相談を希望する。(保護者連絡先)

年 月 日

お子様氏名

保護者氏名(自署)

[この調査表は、目的以外に使用することはありません。]

様式1-2(在校生)
年(西暦 年) 月 日

保護者 各位

彦根市教育委員会

彦根市立

学校

校長

「食物アレルギー調査表」の記入について(お願い)

平素は、彦根市の教育行政にご理解とご協力を賜り誠にありがとうございます。

みだしのことにつきまして、「食物アレルギー」については、経年による軽症化がみられたり、新たな症状がみられたりすることから、毎年調査をさせていただくこととしております。

つきましては、別添の調査用紙にご記入のうえ、 年 月 日()までに各学級担任までご提出ください。

※調査の結果、学校での対応を希望された場合は、次の手順で進めることになります。

- 1 学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)」「(以下「管理指導表」)と「食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調書)」「(様式2) (以下「食物アレルギー個別取組プラン」)を学校からお渡しします。
- 2 「管理指導表」に該当する内容を主治医に記入していただき、「食物アレルギー個別取組プラン」(必要事項を記入)と併せて、面談日に学校へ提出してください。

(※管理指導表を主治医に記入していただく場合は、診断書扱いとなり、作成費用(保護者負担)がかかる場合があります。医療機関によって費用に違いがありますので、詳しくは主治医にお尋ねください。)

- 3 面談(月ころ)を実施し「食物アレルギー個別取組プラン」を作成し、対応の結果を通知させていただきます。

(小学6年生の保護者のみ)

- 4 6年生につきましては、彦根市立の中学校へ進学される場合は、進学先の中学校において面談を実施します。

食物アレルギー調査表

* 次の質問の該当事項に○をし、()内は必要事項の記載をお願いします。

- 1 医療機関でアレルギー疾患と診断されていますか。 はい ・ いいえ
↓
「いいえ」と答えた方は、質問4へ

- 2 はいと答えた方は、原因となっている食物と具体的症状は何ですか。

該当する食物を、全て記入してください。

- ・ 食物名() 具体的症状()
- ・ 食物名() 具体的症状()
- ・ 食物名() 具体的症状()
- ・ 食物名() 具体的症状()
- ・ 食物名() 具体的症状()

- 3 自宅でどのように対応されていますか。

- ・ 全く食べさせていない。(食物名)
- ・ 加工食品等わずかに入っているものだけは食べさせている。(食物名)
- ・ 加熱すれば食べさせている。(食物名)
- ・ アレルギーはあるが、自由に食べさせている。(食物名)
- ・ その他()(食物名)

- 4 学校でどのような対応を希望されますか。(番号に○印をしてください。)

- ① 食物アレルギー疾患がないため、相談および学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)は不要である。
- ② 食物アレルギー疾患はあるが、学校での対応は必要でないため、面談および学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)は不要である。
- ③ 食物アレルギー疾患があり、学校での対応を希望するため、学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)の作成に向け、学校との面談を実施する。

年 月 日

お子様氏名

保護者氏名(自署)

様式1-3(通知)
年(西暦 年) 月 日

(保護者名) 様

彦根市教育委員会
彦根市立 学校
校長

「学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)」および「食物アレルギー個別
取組プラン(事前調査兼面談調書)(様式2-1)の提出について(お願い)

平素は、彦根市教育行政にご理解とご協力を賜り誠にありがとうございます。

さて、みだしのことにつきまして、先般実施いたしました食物アレルギー調査により、食物アレルギーに関して学校での対応を希望されましたので、「学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)」(以下「管理指導表」)と「食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調書)」(様式2-1)(以下「食物アレルギー個別取組プラン」)を配布します。

(食物アレルギーによる学校での対応を希望される場合は、医師の診断による「管理指導表」が必要となります。この場合、作成費用(保護者負担)がかかる場合があります。医療機関によって費用に違いがありますので、詳しくは主治医にお尋ねください。)

「管理指導表」の該当する内容を主治医に記入していただき、「食物アレルギー個別取組プラン」(必要事項を記入)と併せて、面談日に学校へ提出してください。

(面談日は、後日お知らせします。)

給食については、コンタミネーション(注)によりアレルギーを引き起こす可能性もあることから、これについてのアレルギーの有無についても主治医とご相談ください。

(注)コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料として使用されていないアレルギー物質が、ごく微量に混入する可能性が否定できない状況を言います。

例として、給食で提供するソフト麺の製造ラインの隣で蕎麦(そば)を製造し蕎麦粉が微量に混入する場合や、わかさぎ等の魚類を提供する際に、わかさぎが食べる餌のなかに、エビの捕食が考えられる場合などがあります。

1 食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調書)(様式2-1)
(氏名等ならびに1、2、4の太枠の部分を記入してください。)

申請日
年 月 日

学校名・学年・組	彦根市立	学校	年	組
児童氏名	(男・女)	生年月日	年	月 日

2 コンタミネーションでアレルギー症状を引き起こす可能性(管理指導表に記載がある場合のみ)

有		無	
---	--	---	--

コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質がごく微量に混入する可能性が否定できない状況をいいます。

※給食室では、アレルギー専用調理室の設置や調理機器の区別が難しいことから、コンタミネーションの可能性が否定できません。コンタミネーションでアレルギー症状を引き起こす可能性のある方は、安全が最優先という考えに基づき、全ての学校給食に対して弁当対応をお願いしています。

3 学校生活上での留意点(面接時に聞き取ります。)

	チェック項目	具体的な配慮と対応
給食	毎月の献立確認	☐ 毎月、打合せを希望 ☐ 書面での対応を希望
食物や食材を扱う活動・授業	微量の摂取・摂食による発症予防について	
運動(体育・部活動等)	運動誘発アナフィラキシー	
	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	
宿泊を伴う校外活動	事前に確認すること	
	持参薬について	

4 情報の共有について

- (1) 学校における日常の取組および緊急時の対応に活用するため、面談時の内容を教職員全員で共有し、教育委員会に報告します。
- (2) 他の児童の理解と協力を得るため管理指導表等の内容を学級で説明します。

以上のとおり情報の共有について同意します。 保護者氏名(自署)

5 面談日時

面談日	年 月 日() 時 分 ~ 時 分
場 所	
メンバー	☐ 保護者 ☐ 管理職(校長・教頭等) ☐ 学級担任 ☐ 養護教諭 ☐ 栄養教諭・学校栄養職員 ☐ その他()

1 食物アレルギー個別取組プラン(事前調査兼面談調書)(様式2-1)
(氏名等ならびに1、2、4の太枠の部分を入力してください。)

申請日
年 月 日

学校名・学年・組	彦根市立	学校	年	組
生徒氏名	(男・女)	生年月日	年	月 日

2 コンタミネーションでアレルギー症状を引き起こす可能性(管理指導表に記載がある場合のみ)

有		無	
---	--	---	--

コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質がごく微量に混入する可能性が否定できない状況をいいます。

※給食センターでは、大量調理で給食を提供しており、限られたスペースで食材の搬入から調理、配食までを実施しているため、コンタミネーションの可能性が否定できません。コンタミネーションでアレルギー症状を引き起こす可能性のある方は、安全が最優先という考えに基づき、全ての学校給食に対して弁当対応をお願いしています。

3 学校生活上での留意点(面接時に聞き取ります。)

	チェック項目	具体的な配慮と対応
給食	毎月の献立確認	☐ 毎月、打合せを希望 ☐ 書面での対応を希望
食物や食材を扱う活動・授業	微量の摂取・摂食による発症予防について	
運動(体育・部活動等)	運動誘発アナフィラキシー	
	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	
宿泊を伴う校外活動	事前に確認すること	
	持参薬について	

4 情報の共有について

- (1) 学校における日常の取組および緊急時の対応に活用するため、面談時の内容を教職員全員で共有し、教育委員会に報告します。
- (2) 他の児童の理解と協力を得るため管理指導表等の内容を学級で説明します。

以上のとおり情報の共有について同意します。 保護者氏名(自署)

5 面談日時

面談日	年 月 日() 時 分 ~ 時 分
場 所	
メンバー	☐ 保護者 ☐ 管理職(校長・教頭等) ☐ 学級担任 ☐ 養護教諭 ☐ 栄養教諭・学校栄養職員 ☐ その他()

出席番号	新学年	性別	名前	アナフィラキシー既往	食物アレルギー病型	摂取制限を必要とする食物（診断根拠）	A給食（毎月の献立対応レベル	学校で除去する食物・除去する程度	B食物・食材を扱う授業活動	C運動（体育・部活動等）	D宿泊を伴う校外学習	処方薬	具体的症状、家庭での対応状況

校内食物アレルギー対応対応員会での検討・決定事項

様式 3

実施対象児童生徒	学年組	年 組
	氏名	
対応期間	年 月 日 から 年 月 日まで	
アナフィラキシー既往 アレルギー病型 摂取制限を要する食物・診断根拠 [診断根拠]①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性		
A 給食	給食での対応レベル等	
B 食物や食材を扱う活動・授業	微量の摂取・摂食による発症予防について	
C 運動(体育・部活動等)	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	
D 宿泊を伴う校外活動	事前に確認すること	
	持参薬について	
E その他の配慮・管理事項		
その他		

合議欄

校長	教頭	保健主事	給食主任	養護教諭	栄養教諭	学級担任

保護者 様

彦根市立
校長

学校

食物アレルギー個別取組プランの実施決定について

令和●年度の食物アレルギーによる学校給食への対応について、食物アレルギー対応委員会で下記のとおり決定されましたので通知します。

実施対象児童生徒	学年組	年 組
	氏名	
対応期間	年 月 日 から 年 月 日まで	
アナフィラキシー既往 アレルギー病型 摂取制限を要する食物・診断根拠 [診断根拠]①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性		
A 給食	給食での対応レベル等	
B 食物や食材を扱う活動・授業	微量の摂取・摂食による発症予防について	
C 運動(体育・部活動等)	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	
D 宿泊を伴う校外活動	事前に確認すること	
	持参薬について	
E その他の配慮・管理事項		

食物アレルギーによる学校給食対応食 同意書

年 月 日

彦根市立 学校 御中

保護者名(自署)

令和●年度の食物アレルギーによる学校給食への対応について、下記のとおり同意します。

記

実施対象児童生徒	学年組	年 組
	氏名	
対応期間	年 月 日 から 年 月 日まで	
アナフィラキシー既往 アレルギー病型 摂取制限を要する食物・診断根拠 [診断根拠]①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性		
A 給食	給食での対応レベル等	
B 食物や食材を扱う活動・授業	微量の摂取・摂食による発症予防について	
C 運動(体育・部活動等)	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	
D 宿泊を伴う校外活動	事前に確認すること	
	持参薬について	
E その他の配慮・管理事項		
その他		

合議欄

校長	教頭	保健主事	給食主任	養護教諭	栄養教諭	学級担任

大根の柚香あえ
さつまいももち

42

記入日 令和 年 月 日

年 組 児童名

校内アレルギー検討会后、
保護者が最終確認を行う。

保護者 最終確認	校 長	養護教諭	調 理 員	担 任	栄養教諭 学校栄養職員	保 護 者

↑
☆食物アレルギー対応表と食物アレルギー対応受渡確認表に相違ありません。

●200mlの牛乳を除去の必要がある方にはこの欄にチェックをお願いします。

牛 乳	除 去	
-----	-----	--

※食物アレルギー対応一覧を見て
記入して下さい。

日	曜日	献立名	対応希望食品名	※具体的な対応
2 7 日	木		アレルギー対象食品一覧 表を見て保護者が記入す	アレルギー対応一覧(例) を参考に保護者が記入す る。
2 8 日	金			
3 1 日	月			
1 日	火			
2 日	水			
3 日	木			
4 日	金			
7 日	月			
8 日	火			
9 日	水			
1 0 日	木			

令和 年 月食物アレルギー対応一覧表(例)

様式7-2

日	曜日	献立名	具体的な対応
毎日		牛乳	提供なし
27日	木		
28日	金		
31日	月		
1日	火		
2日	水		
3日	木		
4日	金		
7日	月		
8日	火		
9日	水		
10日	木		

※場合によって、対応が変更になることがあります。ご了承下さい。

令和 年 月分 食物アレルギー対応受渡確認表

様式7-3

日付・献立名・具体的な対応を
栄養教諭・学校栄養職員が記入する。

2020/12/17

日付	献立名	具体的な対応	調理担当者	盛付担当者	配食担当者	担任
毎日	牛乳					
			:	:	:	:
			:	:	:	:
			:	:	:	:
			:	:	:	:
			:	:	:	:
			:	:	:	:
			:	:	:	:
			:	:	:	:
			:	:	:	:
			:	:	:	:
			:	:	:	:
			:	:	:	:
			:	:	:	:

令和 年 月分 管理職用食物アレルギー対応一覧表												様式7-4
日付	献立名	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	検食時 校長確認印
毎日	牛乳											

令和 年 月分 代替持参一覧表

様式7-5

日付	献立名	①	持参者	受取時間 受取者	②	持参者	受取時間 受取者	③	持参者	受取時間 受取者	④	持参者	受取時間 受取者	⑤	持参者	受取時間 受取者
毎日	牛乳			:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:
				:			:			:			:			:

令和 3年(2021年) 1月打ち合わせ用献立表

記入日 年 月 日

学校名

年 組 氏名

●200mlの飲用牛乳を除去の必要がある方はこの欄にチェックをお願いします。

牛乳除去	
------	--

日付	献立名	保護者記入欄		センター記入欄	チェック	
		アレルギー対象食品	希望される対応	※対応決定	保護者	学校

通信欄

1月の対応につきまして、※対応決定のとおりとさせていただきます。対応の内容をご確認いただきましたら、ご署名ご捺印の上、学校までご返却ください。

当月の給食のアレルギー対応の決定に同意します。

年 月 日

校長	養護教諭	給食主任	学級担任	栄養教諭

年 組 氏名

保護者名(自署)

対応決定後、回覧する。

令和 年(年) 月アレルギー対応一覧表〇〇〇〇/〇/〇現在

				〇〇中				
日付		献立名	アレルギー対象食品	センター対応				
1/7	木	菜めし						
		鶏肉のてり焼き						
		たたきごぼう	ごま	除去		●		
		雑煮						
		みかん	みかん	食札送付	●			
1/8	金	ごはん						
		さわらの西京焼き						
		ひのな入り大根なます						
		筑前煮						
1/12	火	たきこみご飯						
		いかの照り焼き	いか	代替(しろさけ)				●
		れんこんのきんぴら						
		かきたま汁	液卵	除去			●	
		大福もちデザート	大福もちデザート	食札送付			●	
1/13	水	レーズンパン	レーズンパン	代替(白ごはん)			●	
		さけのハーブ焼き	さけ・パン粉	代替(鶏肉)				
		ごぼうサラダ						
		だいこんのコンソメスープ						
1/14	木	麦ごはん						
		切り干し大根入りビビンバ						
		ほうれん草のナムル						
		トックスープ	錦糸たまご	除去				●
1/15	金	ごはん						
		まぐろの揚げがらめ						
		白菜の塩昆布あえ						
		もやしのみそ汁						
1/18	月	発芽玄米入りごはん						
		焼きハンバーグ	デミグラスソース	除去			●	
		ツナサラダ						
		かぶのシチュー	バター・牛乳・	除去			●	
1/19	火	ごはん						
		さばの塩焼き	さば	代替(しろさけ)				
		小松菜ともやしのごまあ						
		豚汁						
		ミルクメーク						
1/20	水	ソフトめん	ソフト麺	代替(白ごはん)			●	
		野菜ラーメン						
		お好み焼き	小麦粉・液卵・パン粉・牛乳	除去・代替(鶏ひき肉)			●	●
		大根サラダ						
1/21	木	ごはん						
		八宝菜						
		焼きぎょうざ	ぎょうざ	代替(鶏肉)			●	
		はるさめサラダ						
1/22	金	わかめごはん						
		厚焼き卵	厚焼き卵	代替(にくだんご)				●
		こんにゃくソテー						
		鶏肉と野菜のみそ煮						
1/25	月	ごはん						
		きな粉風味のゴマ入りチキ	ごま・小麦粉・パン粉	除去・代替(でんぷん)		●	●	
		彩りおひたし						
		豆腐のみそ汁						
		りんご	りんご	食札送付	●			
1/26	火	麦ごはん						
		ビーフカレー	カレールウ	代替(アレルギー対応ルウ)			●	
		ほんもろこのから揚げ						可
		冬野菜のサラダ						
1/27	水	食パン	食パン	代替(白ごはん)			●	
		白身魚フライ	白身魚フライ	代替(鶏肉)			●	
		一食タルタルソース	タルタルソース	代替(一食ソース)				●
		わかめサラダ						
		海の幸のトマトスープ	むきえび・いか	除去				●
1/28	木	チキンピラフ						
		かぼちゃのグラタン	ミックスチーズ・かぼちゃグラ	除去・代替(ハンバーグ)			●	
		プチポトフ						
		コーンスープ	バター・牛乳・小麦粉	除去			●	
1/29	金	ごはん						
		かしわのじゅんじゅん						
		揚げえび豆						●
		丁字麴の酢みそあえ	丁字麴	除去			●	

様式9-1

食物アレルギー対応カード			
学級	対応確認	盛付	調理
7 月 1 日			
年 組		氏名 彦根 太郎	
料理名	ミネストローネ		
アレルギーを含む食品	ベーコン		
対応	ベーコン除去		

食物アレルギー対応カード			
学級	対応確認	盛付	調理
月 日			
年 組		氏名	
料理名			
アレルギーを含む食品			
対応			

食物アレルギー対応カード			
学級	対応確認	盛付	調理
月			日
年 組		氏名	
料理名			
アレルギーを含む食品			
対応			

食物アレルギー対応カード			
学級	対応確認	盛付	調理
月 日			
年 組		氏名	
料理名			
アレルギーを含む食品			
対応			

食物アレルギー対応カード			
学級	対応確認	盛付	調理
月 日			
年 組		氏名	
料理名			
アレルギーを含む食品			
対応			

食物アレルギー対応カード			
学級	対応確認	盛付	調理
月			日
年 組		氏名	
料理名			
アレルギーを含む食品			
対応			

〇〇 中学校

食物アレルギー対応カード				
学級	配膳室	配送員	盛付	調理
月	日	氏名		
年	組			
料理名		みかん		
アレルギーを含む食品		みかん		
対応		食札送付		

〇〇 中学校

食物アレルギー対応カード				
学級	配膳室	配送員	盛付	調理
月	日	氏名		
年	組			
料理名		いかの照り焼き		
アレルギーを含む食品		いか		
対応		代替(しろさけ)		

〇〇 中学校

様式9-2

食物アレルギー対応カード				
学級	配膳室	配送員	盛付	調理
月	日	氏名		
年	組			
料理名		かきたま汁		
アレルギーを含む食品		液卵		
対応		除去		

〇〇 中学校

食物アレルギー対応カード				
学級	配膳室	配送員	盛付	調理
月	日	氏名		
年	組			
料理名				
アレルギーを含む食品				
対応				

〇〇 中学校

食物アレルギー対応カード				
学級	配膳室	配送員	盛付	調理
月	日	氏名		
年	組			
料理名				
アレルギーを含む食品				
対応				

〇〇 中学校

食物アレルギー対応カード				
学級	配膳室	配送員	盛付	調理
月	日	氏名		
年	組			
料理名				
アレルギーを含む食品				
対応				

年 月 日

彦根市学校給食センター所長 様

彦根市立 中学校
校長

年度 食物アレルギー対応実施決定書の送付について

年度 彦根市立 中学校 校内食物アレルギー対応委員会において、別添のとおり実施決定し、保護者の同意を得ましたので、その写しを提出します。

提出書類

- ・実施決定書（様式4の写し） 人分
- ・同意書（様式5の写し） 人分

様式11（中学校）

年 月 日

彦根市学校給食センター所長 様

彦根市立
報告者名

中学校

年 月分 学校給食における食物アレルギーの対応について

年 月分の学校給食における食物アレルギー対応について別添のとおり保護者から打合せ用献立表を回収しましたので、その写しを送付します。

提出書類

・打合せ用献立表 人分

・その他（ ）

様式12（中学校）

年 月 日

彦根市学校給食センター所長 様

彦根市立
報告者名

中学校

年 月分 学校給食における食物アレルギー対応同意書の送付について

年 月分の学校給食における食物アレルギー対応について別添のとおり保護者から同意書を回収しましたので、その写しを送付します。

提出書類

- ・食物アレルギー対応同意書 人分
- ・その他（ ）

様式13（中学校）

年 月 日

彦根市学校給食センター所長 様

彦根市立
報告者名

中学校

年 月分の学校給食における食物アレルギー対応について（依頼）

年 月分の学校給食における食物アレルギー対応について別紙様式8のとおりお願いします。

引用・参考文献

- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」 財団法人日本学校保健会 2008年
- ・「学校における食物アレルギー対応マニュアル」 群馬県教育委員会
- ・「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」 近江八幡市教育委員会
- ・「調布市食物アレルギー事故再発防止検討結果報告書」 調布市食物アレルギー事故再発防止検討委員会
- ・「食物アレルギー緊急対応マニュアル」 東京都