

学校における  
食物アレルギー対応の手引

令和6年10月改訂  
秋田市教育委員会

## はじめに

近年、生活環境・食環境の変化に伴って、児童生徒の健康状態、栄養状態は多様化・複雑化しており、食物アレルギーのある児童生徒が増加傾向にあります。そのため本市では、平成24年4月に「学校給食における食物アレルギー対応の手引」を作成するとともに、教職員対象の研修会を開催するなど、食物アレルギーのある児童生徒を含めた全ての児童生徒が楽しい給食の時間を過ごすことができるよう安全な学校生活に資する対応の充実に努めてまいりました。

一方、文部科学省においては、平成24年12月に東京都調布市で発生した死亡事故を受け、悲劇を二度と起こすことのないよう、平成27年3月、「学校給食における食物アレルギー対応指針」を示しております。同「指針」は食物アレルギーによる事故防止の徹底を図るため、学校設置者、学校および調理場における食物アレルギー対応に関する具体的な方針やマニュアル等を作成する際の基準となるものです。

こうした状況を踏まえ、このたび、本市では、学校における教育活動は全ての児童生徒にとって安全でなければならないという考えのもと、文部科学省の指針の考え方を基盤として、給食調理、緊急時の対応に関する基準や手順をはじめ給食の時間を含めた学級生活における具体的な対応等を定めた「学校における食物アレルギー対応の手引」を作成いたしました。

各校におかれましては、本手引を活用し、学校における食物アレルギー対応を適切に進めていただきますよう、お願いいたします。

平成29年1月

秋田市教育委員会

# 目 次

はじめに

I	本市における食物アレルギー対応の基本方針	1
II	対応にあたって	2
1	食物アレルギーとは	
2	食物アレルギーの各病型の特徴	
3	食物アレルギーに似た症状を引き起こす疾病等	
4	食物アレルギーに関する特定原材料等の表示	
5	校内体制の整備	
6	関係機関との連携	
7	教職員の役割	
III	対応の流れ	7
1	対応申請の確認から対応開始までの流れ	
2	面談にあたっての留意点	
3	情報管理と関係機関との連携	
4	個別的な相談活動をとおした支援	
IV	学校給食での対応決定の留意点	1 2
1	本市学校給食におけるアレルギー物質（特定原材料等）の扱い	
2	対応決定上の留意点と食物アレルギー対応一覧	
3	食物アレルギー以外の疾病等への対応を依頼された場合の留意点	
4	学校給食における食物アレルギー対応一覧	
V	学級生活での対応	1 6
1	学級担任の役割	
2	学級での対応	
3	学習活動における対応	
VI	学校給食での対応	2 1
1	給食提供までの調理作業等の流れ	
2	給食費の取扱い	
VII	緊急時の対応	2 8
1	日常の取組	
2	緊急時の対応の流れ	
3	緊急時対応後に想定される事後措置	

○様式集

○参考文献等

## I 本市における食物アレルギー対応の基本方針

- 1 食物アレルギーのある児童生徒を含めた全ての児童生徒が安全で安心な学校生活を送ることができるようにする。
- 2 各校では「食物アレルギー対応委員会」等を設置し、組織的に対応する。
- 3 食物アレルギーのある児童生徒にも、原則給食を提供する。そのため、安全性を最優先とする。
- 4 学校給食における安全確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とし、過度に複雑な対応を行わない。
- 5 食物アレルギーの対応にあたっては、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（公益財団法人 日本学校保健会）および「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 6 緊急時の対応の校内体制を構築するとともに、関係機関との連携を図る。
- 7 教職員、児童生徒および保護者に対して、食物アレルギーに関する知識の啓発を図る。

## Ⅱ 対応にあたって

### 1 食物アレルギーとは

医学的には「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が引き起こされる現象」と定義されています。

一般的には特定の食物を摂取することによって、皮膚のかゆみ、湿疹、腹痛、吐き気、嘔吐などの呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいいます。原因食品は多岐にわたり、学童期では鶏卵、乳製品が全体の約半数を占めます。

### 2 食物アレルギーの各病型の特徴

食物アレルギーは、食物を摂取して2時間以内に症状が起きる「即時型食物アレルギー」と数時間以上たってから起きる「非即時型（遅発型、遅延型）食物アレルギー」の大きく二つに分けられます。多くは「即時型食物アレルギー」ですが、両方の反応を併せもつ場合もあります。

即時型とは、原因食物を食べて2時間以内に症状が出現し、その症状はじんま疹のような軽い症状から生命の危険も伴うアナフィラキシーショックに進行するものまでさまざまです。

#### ■主なアレルギー症状

臓器	症状	
皮膚	かゆみ、むくみ、じんま疹、皮膚が赤くなる	
粘膜	眼	白目が赤くなる、かゆくする、涙が止まらない、まぶたがはれる
	鼻	くしゃみ、鼻水、鼻がつまる
	口やのど	口腔内やのどの違和感やはれ、のどのかゆみ、イガイガ感
消化器	腹痛、気持ちが悪い、吐く、下痢	
呼吸器	のどが締め付けられる感じ、声がかすれる、犬がほえるようなせき、せき込み、ゼーゼー、呼吸がしづらい	
全身性	アナフィラキシー	皮膚・粘膜・消化器・呼吸器の様々な症状が複数出現し、症状がどんどん進行してくる状態
	アナフィラキシーショック	ぐったり、意識がもうろうとしている、呼びかけに反応できない、顔色が悪い

#### ■特殊なタイプの即時型

##### ○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に多く、食後5分以内に口腔内（口の中）の症状（のどのかゆみ、ヒリヒリ、イガイガする、腫れぼったい等）が出現する。多くは局所の症状だけで回復するが、5%程度は全身的な症状に進むことがある。

##### ○食物依存性運動誘発アナフィラキシー

多くの場合、原因食品を食べて2時間以内に一定量の運動をすることによりアナフィラキシー症状を起こす。食べただけ、運動しただけでは症状は起きない。しかし、発症すると高頻度で呼吸困難やショック症状など重篤な症状に至るので注意が必要。中学生で6千人に1人程度とまれである。

※「運動誘発アナフィラキシー」は、運動によって引き起こされるアナフィラキシーで、症状が出現する運動の強さは個々で異なり、体調など種々の要因が影響する。保護者と相談の上、家庭での制限を踏まえて運動量の基準を決めることが重要である。

### 3 食物アレルギーに似た症状を引き起こす疾病等

食物アレルギーのような症状が出て、食物アレルギーではない場合として次のような例があります。

○例1 乳糖不耐症 牛乳に含まれる乳糖の分解がうまくいかず不消化の状態です腸内に残ること で、腹部膨満感や下痢などの症状が出る疾病で、乳糖分解酵素が産生されな かったり、少量しか出ないために引き起こされる。
○例2 食中毒 鮮度の低下した青魚に発生したヒスタミンを口にしたことでじんま疹が出 たり、ノロウイルス等による下痢や嘔吐などの症状が出現したりする。
○例3 体調や温度の変化による症状 過労などで体力が低下していたり、急激な気温の変化に対応できなかつた りすることでじんま疹などの症状が出現する場合があります。

### 4 食物アレルギーに関する特定原材料等の表示

平成27年4月に「食品表示法」が施行され、新しい食品表示制度が始まりました。加工食品による健康被害を防止するため、容器包装された加工食品にはアレルギーを表示することになっています。

#### ■加工食品に表示されるアレルギー物質

規 定	食 物 名
必ず表示される8品目 (特定原材料)	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生 (ピーナッツ)
表示が勧められている 20品目 (特定原材料に準ずるもの)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、 カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、 さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダ ミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(特定原材料等の名称は、「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」の記載による)

- ・可能性表示（「入っているかもしれない」等の表示）は禁止されている。
- ・食物アレルギーでは、極微量でも発症する可能性があることから、加工食品1kgに対して数mg以上含まれる場合は表示されている。
- ・食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずして最終加工食品に混入（コンタミネーション）してしまう場合、混入の頻度と量が少ない場合は表示を行う必要はないとされている。

#### 【用語解説】

##### ○アレルギー

生体にアレルギーを引き起こす原因となる物質（抗原）。一般的にはアレルギー症状を引き起こす原因となる物質を指し、アレルギー物質とも呼ばれる。

##### ○加工食品

野菜、魚、肉などの原料に手を加えて保存性や栄養価を高めたり、調理を簡便にしたりすることを目的に加工された食品

##### ○コンタミネーション（微量混入）

原材料としては使っていないが、アレルギーとなりうる特定原材料などが食品の製造ライン等で意図せず混入することを指す。

## 5 校内体制の整備

食物アレルギー対応にあたっては、校長を責任者として、関係教職員で組織する「食物アレルギー対応委員会」を設置します。委員会では、校内の児童生徒の情報を集約し様々な対応を協議、決定するとともに関係機関との十分な連携に配慮します。

また、職員会議や校内研修会の機会に、対応内容について全教職員で共通理解を図ることが大切です。

### □委員の構成（例）

- 委員長 校長
- 委員
  - ・教頭（校長補佐、校内連絡等）
  - ・教務主任（教頭補佐）
  - ・養護教諭（実態把握、主治医等との連携、事故防止等）
  - ・栄養教諭、学校栄養職員（給食管理、事故防止、実態把握等）
  - ・保健主事（関係教職員の連携支援、研修の立案等）
  - ・給食主任（各学級における給食時間の指導の徹底、栄養教諭の補佐等）
  - ・学級担任（安全な給食運営、保護者連携、児童生徒への指導、事故防止）

※必要に応じて、学校医、主治医、共同調理場長、調理員などを加える。

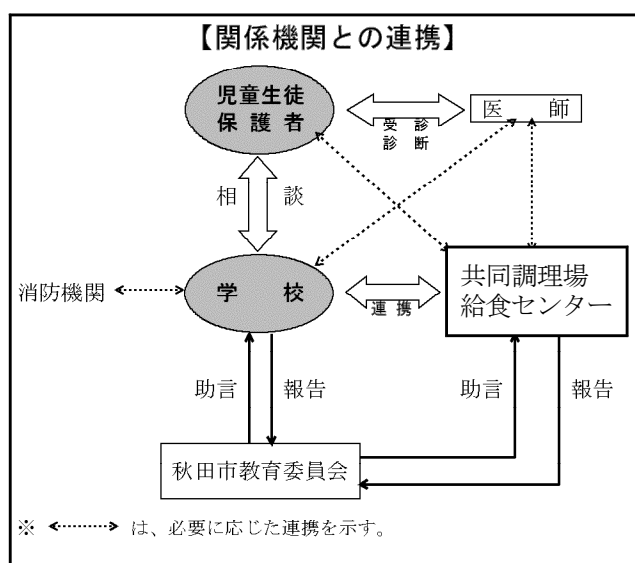
### □委員会で協議する内容

- ・食物アレルギー対応の具体的な方針の策定
- ・校内の食物アレルギー対応マニュアルの作成
- ・緊急時の体制整備
- ・対象となる児童生徒の「個別の取組プラン」「緊急時個別対応マニュアル」の検討、決定
- ・校内研修の計画
- ・関係機関との連携
- ・ヒヤリハット事例の収集・対応と教職員への周知
- ・その他

※食物アレルギーのある児童生徒の状況を踏まえた対応について協議することが求められる。

## 6 関係機関との連携

食物アレルギーのある児童生徒の中には、アレルゲンとなる食物を食べたことで嘔吐や呼吸困難などのアナフィラキシー症状を起こす子どもがいます。実態を把握し、エピペン®を使用しなければならないような緊急の事態に備え、医療機関などと連携することが重要です。



## 7 教職員の役割

学校における食物アレルギー対応は食物アレルギー対応委員会で検討され、学校全体で取り組む必要があります。そのためには、それぞれの職種に応じた役割を担い、日々の安全な給食提供や事故防止、万が一事故が発生した場合の緊急時の対応に精通しておくことが重要です。

なお、学校規模によっては、関係職員の役割について勘案することが求められます。

### (1) 校長

- 校内の食物アレルギー対応の総括責任者
- 基本方針の作成と教職員への周知
  - ・「食物アレルギー対応委員会」を設置し、本市の基本方針を基にした「校内対応基本方針」を示し、その内容を全教職員に周知する。
- 毎日のアレルギー対応状況の把握
  - ・必要に応じて教職員に指導助言する。
  - ・検食を実施し、対応食の安全を確認する。
- 調理場長に食物アレルギー対応食実施を依頼（受配校の校長）

### (2) 教頭

- 保護者・児童生徒・関係機関の窓口・連絡調整役
- 日々の食物アレルギー対応状況の確認・把握・指導
- 緊急時対応（アレルギー症状発症時）の総括
- 栄養教諭・学校栄養職員等関係職員未配置校での対応
  - ・安全な給食提供環境を構築し、教職員、給食調理員へ情報提供等を行う。

### (3) 保健主事・給食主任

- 「食物アレルギー対応委員会」の開催
- 児童生徒の状況把握と全教職員間での連携推進

### (4) 学級担任

- 食物アレルギーのある児童生徒の実態把握
  - ・個別の取組プランおよび緊急時の対応等を把握する。
- 保護者への対応
  - ・児童生徒の家庭の状況や保護者の要望を把握する。
  - ・学校での状況（給食摂取の様子や症状誘発の有無等）を保護者へ伝える。
- 食物アレルギーのある児童生徒への指導・状況把握
  - ・給食の内容について本人が理解できるように指導する。
  - ・誤飲・誤食に気付いた時や体調変化に気付いた時の対応方法を指導する。
  - ・症状の出現に注意し、早期発見に努め、発見した場合は迅速な対応を行う。
  - ・給食時の座席配置や給食当番について配慮する。



○学級での指導

- ・給食配膳や後片付けの動線に配慮し、給食当番を指導する。
- ・給食の誤食防止を徹底する。(対応食に関して指さし声だし確認の実施)
- ・食物アレルギーについて正しい理解が深まるよう指導する。
- ・偏見、ひやかし、いじめ等がないよう指導する。
- ・給食以外の教育活動で使用する教材や学校行事の安全性に配慮する。

○給食の時間に教室を離れる際の十分な引継ぎの実施

## (5) 養護教諭

○食物アレルギーのある児童生徒の実態把握

- ・保護者との面談により学校における対応を確認する。
- ・対応が必要な児童生徒の一覧表を作成する。※緊急時等の対応
- ・進学、進級時の引継ぎや情報の管理を行う。

○緊急時対応のための整備

- ・「緊急時個別対応マニュアル」を作成する。
- ・緊急時に使用する薬の種類やその取り扱い、保管場所を確認し、把握する。
- ・校内研修を実施する。

○症状出現時の応急手当

- ・迅速かつ適切な対応を実施する。

○主治医・学校医・医療機関・消防署等との連携

- ・応急処置の方法や連絡先を確認する。

## (6) 栄養教諭 (学校栄養職員)

○食物アレルギーのある児童生徒の実態把握

- ・「食物アレルギー等個別の取組プラン」を立案する。
- ・保護者との面談により学校給食における対応を確認する。
- ・対応が必要な児童生徒の一覧表を作成する。※学校給食の対応

○「食物アレルギー等個別の取組プランおよび記録票」の作成と管理

<栄養教諭・学校栄養職員未配置校では校長が担当者を決定する。>

○安全な給食提供のための環境整備

○本手引や個別の取組プランに基づく、献立の作成、具体的な調理、配膳作業等の管理

○食育ネットワークをとおした指導、支援

- ・担当する栄養教諭・学校栄養職員未配置校において、学校給食における食物アレルギー対応や児童生徒および保護者を対象とした個別相談等での指導、助言を行う。

## (7) 調理員

○食物アレルギーのある児童生徒の実態把握

○除去食、代替食の内容の理解

○適切な調理作業

- ・調理指示書をもとに除去する食品を把握し、調理の作業工程表を確認の上、複数人による複数回のチェックを実施するなどして、誤配などを起こさない調理作業を行う。

### Ⅲ 対応の流れ

#### 1 対応申請の確認から対応開始までの流れ

##### 対応委員会の設置

対応を組織的、計画的に実施するために、校長を責任者とし、関係者で構成する委員会を設置する。

##### ①対応申請内容の

##### 確認

##### A 小学1年生（小学校入学時）

- ①就学時健康診断の際、「就学時健康診断票」（健康調査票）の内科問診項目の「1 食物アレルギーがある」に○をつけている子どもの保護者に「学校給食における食物アレルギー調査のお願い」（以下「調査のお願い」と記載）【様式1-1】を配布し、新入学説明会（保護者会）等の際などに持参するよう依頼する。
- ②保護者からの「食物アレルギー調査票」【様式1-1】からアレルギーや希望する対応の内容を把握する。
- ③個別面談を行う旨を伝える。

##### B 中学1年生（中学校入学時）

###### <小学校>

- ①小学校で食物アレルギー対応をしていた児童が中学校に進学する際には、小学校から該当児童の進学先である中学校に「食物アレルギー等個別の取組プランおよび個人記録票」（以下「個別の取組プランおよび記録票」と記載）【様式7】等の写しを送付するとともに対応内容について関係職員に確実に引き継ぐ。
- ※小学校は、卒業時に中学校に「個別の取組プランおよび記録票」【様式7】（写し）を送付し、中学校では引き続き記入する。  
※引き継ぐ内容については、保護者に説明し、理解を得る。  
※「保健調査票」の食物アレルギーの有無の欄も参考にする。

###### <中学校>

- ①小学校からの引き継ぎ資料を基に小学校をとおして保護者に「調査のお願い」【様式1-3】を配布し、新入学説明会（保護者会）の際などに持参するよう依頼する。
- ②保護者が持参した「調査のお願い」【様式1-3】からアレルギーや希望する対応の内容を把握する。
- ③個別面談を行う旨を伝える。

##### C 進級時

- ①「学校給食食物アレルギー対応食実施申請書」（以下「対応食実施申請書」と記載）【様式3】を配布し、保護者から次年度希望する対応の内容を確認する。
- ②対応申請があった場合は、「学校生活管理指導表」【様式2】の提出を求める。
- ③次年度の引き継ぎを確実にを行うため、関係職員は「個別の取組プランおよび記録票」【様式7】に当年度の対応を記載する。
- ④必要に応じて個別面談を行う旨を伝える。

##### D 新規発症（医師による診断時および転入時）

- ①保護者から申し出があった場合、「調査のお願い」【様式1-2】を配布するとともに、面接を行う旨を伝える。

②個別面談

- ①チームで面談を行う
  - ・対象児童生徒の保護者からの申請の内容や病歴について正しく把握するために、チーム（教頭、学級担任、養護教諭、栄養教諭等）で面談を行う。
- ②良好な関係を築く場とする
  - ・保護者の希望、家庭での様子などを確実に聞き取る。
  - ・保護者に学校生活全般や学校給食提供までの流れや給食調理場の現状を理解してもらうよう丁寧な説明を心がける。
- ③関係資料を活用する
  - ・「学校生活管理指導表」【様式2】に基づき、対応について協議する。
  - ※保護者に、対応の内容によっては主治医に確認することがある旨を伝える。
- ④対応の基礎資料の提出を依頼する
  - ・給食で何らかの対応を依頼され、実施する場合は「対応食実施申請書」【様式3】の提出を求める。
- ⑤情報の共有化を図る
  - ・「食物アレルギー等対応面談記録票」【様式4】を作成し、全教職員で情報の共有化を図るとともに、連携して対応することで事故を防止する。
  - ※情報の共有化については保護者の同意を求める。
- ⑥関係機関と連携する
  - ・必要に応じて、主治医や幼稚園・保育所などにこれまでの対応について問い合わせる。
  - ※特に症状が重篤な児童生徒は主治医に問い合わせたり、相談したりした上で、対応を決定する。

③対応内容の決定

- ①学校における対応を決定する
  - ・食物アレルギー対応委員会において協議し、校長が決定する。
  - ・アレルギーや症状、調理場の実状などを考慮し、保護者の希望を踏まえ本市の基本方針に基づいた対応となるよう配慮する。
- ②保護者に通知する
  - ・「決定通知書」【様式5】により保護者に通知する。
- ③継続的な取組とする
  - ・「個別の取組プランおよび記録票」【様式7】を作成し、計画的、継続的に対応する。
- ④「エピペン®」が処方されている児童生徒が「エピペン®」を学校に持参する場合は、「学校で教職員がエピペン®を使用することへの依頼書」【様式16】の提出を求める。

④対応内容の周知

- ①全教職員へ対応内容の周知を図る
  - ・「食物アレルギー対応児童生徒一覧表」【様式8】を作成し、全教職員に対応内容を周知する。
- ②緊急時の対応
  - ・誤食などの不測の事態に備え、個人ごとの「緊急時個別対応マニュアル」【様式15】を作成し、緊急時の対応について共通理解を図る。

↓  
**⑤対応の開始**

- ①日ごろから、学級担任、栄養教諭（学校栄養職員）、養護教諭が保護者と連絡を密に取り合い、最新の状況を聴取したり、学校給食を含む学校生活全般における課題や改善の方策を話し合うなど対応の充実を図る。
- ②栄養教諭（学校栄養職員）等は、調理の具体的な手順を整理し、アレルギーの混入や誤食のないよう万全な準備をする。
- ③学級担任は、食物アレルギーのある児童生徒の対応食の喫食状況などを確認する。
- ④保護者との面談や個別に対応した内容については「食物アレルギー等対応面談記録票」【様式4】に記録し、必要に応じて主治医や学校医の指示を仰ぐようにする。

**★対応の見直し**

- ①進級、進学時の見直し
  - ・食物アレルギーの症状は発達の過程で変化することが考えられることから、保護者に毎年「学校生活管理指導表」【様式2】と「対応食実施申請書」【様式3】の提出を依頼するとともに、チームでの面談を実施し、実態把握に努める。
  - ・症状が寛解し対応を必要としない場合には「食物アレルギー等解除申請書」【様式6】の提出を保護者に求める。
- ※解除にあたっては、診断書の提出は必須ではないものの、医師の診断によるものとする。

■対応のための帳票一覧

対応内容	帳票（様式）		小1	進級	新規	中1
	様式	名称				
① 対応申請内容の確認	1-1	学校給食における食物アレルギー調査のお願い	○	—	—	—
	1-2	学校給食における食物アレルギー調査のお願い	—	—	○	—
	1-3	学校給食における食物アレルギー調査のお願い	—	—	—	○
	3	学校給食食物アレルギー対応食実施申請書	○	○	○	—
② 個別面談	2	学校生活管理指導表	○	○	○	○
	3	学校給食食物アレルギー対応食実施申請書	○	○	○	○
	4	食物アレルギー等対応面談記録票	○	○	○	○
③ 対応内容の決定	5	決定通知書	○	○	○	○
	7	食物アレルギー等個別の取組プランおよび個人記録票	○	○	○	○
	16	学校での教職員がエピペン®を使用することへの依頼書（必要に応じて）	○	○	○	○
④ 対応内容の周知	8	食物アレルギー対応児童生徒一覧表	○	○	○	○
	15	緊急時個別対応マニュアル	○	○	○	○
	11	学校給食対応表	○	○	○	○
★ 対応の見直し	2	学校生活管理指導表	△	○	△	△
	3	学校給食食物アレルギー対応食実施申請書	△	○	△	△
	6	食物アレルギー対応食解除申請書（解除の場合）	△	○	△	△

## 2 面談にあたっての留意点

### ■面談にあたっての心がまえ

面談は保護者の願いや思いを真摯に受けとめ、「共に考え、共に対応する」ことを基本とする。

### ■児童生徒の実態把握

食物アレルギーのある児童生徒の状況を詳細かつ正確に把握するため、次の帳票を基に面談を行う。

「学校生活管理指導表」【様式2】  
「学校給食食物アレルギー対応食実施申請書」【様式3】

### ■面談の主な項目

- 過去の食物アレルギー発症情報（アナフィラキシーを含む）
- 家庭での対応状況（家庭で医師の指示のもとアレルゲンを喫食している場合でも医師の解除指示がなければ学校給食で喫食することはできない）
- 学校生活で配慮すべき必要事項
- 薬（エピペン®等）の持参希望の有無
- 緊急時の連絡先・方法
- 学級内の児童生徒並びに保護者へ当該児童生徒の食物アレルギー情報について共有化することについて了承を得ること 等

### ■学校から情報提供する事項

- 本市の食物アレルギー対応の基本方針および校内対応基本方針（P5）
- 本市の学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方（P12）
- 本市の学校給食における特定原材料およびそれに準ずる原材料の扱い（P11）
- 学校給食献立並びに詳細な使用食材の情報提供
- 弁当持参の場合は、持参した弁当の保管場所・方法
- 薬（エピペン®等）を持参する場合の取扱い
- 緊急時の連絡先・方法 等

## 3 情報管理と関係機関との連携

### ■個別の取組プラン等関係資料の作成・保管

- ・保護者から提出された「学校給食における食物アレルギー調査のお願い」【様式1】や「学校生活管理指導表」【様式2】、「学校給食食物アレルギー対応食実施申請書」【様式3】などのほか、作成した記録などは、個人ごとにファイルを作成するとともに必要に応じて追加記載し、アレルゲンや症状、経過などが進級時に確実に引き継がれるようにする。その際、プライバシーの保護に十分配慮する。

#### ・各様式の保存年限一覧

様式No.	保存年限
1～6	対象児童生徒が卒業あるいは転出後1年
7	対象児童生徒が卒業あるいは転出後1年 ※小学校は中学校に写しを引き継ぎ、原本を保管する。 ※転出の場合は保護者の了承を得て、転出先の学校に写しを送付する。
8～16	1年

### ■関係機関との連携

緊急の事態に備え、主治医との面談や近隣の医療機関、救急機関と連携を図る。保護者の了承を得ながら、必要な情報提供を行う。

#### 4 個別的な相談活動とおした支援

成長期にある児童生徒にとって、栄養のバランスのとれた食事のとり方についての知識を身に付け、望ましい生活習慣の定着を図ることは健全な発育のみならず、生涯にわたって健康な生活を営むために重要です。食物アレルギーのある児童生徒の生活の質の維持向上に寄与するために関係教職員が家庭と連携して指導や支援にあたることが求められます。

##### ■チームによる個別的な相談活動

- ・栄養教諭（学校栄養職員）と養護教諭などがチームで、それぞれの専門性を生かした個別的な相談活動を実施する。
- ・個別的な相談活動は、保護者の負担の軽減だけでなく、食物アレルギーのある児童生徒の自己管理能力を育成するという視点からも重要である。

##### ■支援する内容

- 食物アレルギーについての正しい理解
- 加工食品の表示の見方
- アレルゲンとなる食品と同じような栄養素のある食品
- 誤食を防ぐ方法や簡単な調理方法
- 栄養を考慮した食品の選択の仕方や調理の工夫の仕方
- 外食時の注意点
- 自宅以外の場所に宿泊した際の注意点
- 体調が悪い時の伝え方 など

## IV 学校給食での対応決定の留意点

### 1 本市学校給食におけるアレルギー物質（特定原材料等）の扱い

本市では、献立作成委員会において、アレルギー物質（特定原材料およびそれに準ずる食物）に可能な限り配慮した献立作成を行います。

特定原材料およびそれに準ずる食品の扱いは、次の表のとおりとします。  
 (◎は特定原材料 ○は特定原材料に準ずる原材料)

- (1) 学校給食で使用しない食品
  - ◎かに、くるみ、そば、落花生（ピーナッツ）
  - あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、マカダミアナッツ  
やまいも
- (2) 「一人1個付けのもの」および「調理工程の最後に使用する場合」に使用する食品（除去食対応が可能な食品）
  - ◎えび、小麦、卵、乳
  - アーモンド、ごま、さけ、さば、大豆、バナナ、もも、りんご
- (3) 特に制限しない食品（今後検討していく）
  - ◎該当無し
  - いか、オレンジ、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン
- (4) 次の食材について、つなぎや風味をよくするための添加物として使用している加工食品を使用しない。ただし、明らかに主原料として使用していることがわかる食品を除く。
  - ◎えび、卵、乳
  - もも

使用する加工食品の例、()内はアレルゲンを示す：  
 カスタードプリン(卵)、厚焼卵(卵)、ヨーグルト(乳)、えびフライ(えび)、  
 ピーチコンポート(もも)
- (5) 献立名は、特定原材料およびそれに準ずる食品が使用されていることが理解されやすい表記とする。  
 [ 献立名の例：米粉のミルクポタージュ、みそ汁(油揚げ入) ]

#### ○特定原材料とそれに準ずる食品の取扱い一覧

対応	アレルゲン	特定原材料										特定原材料に準ずる原材料																
		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご
学校給食では使用しない		○	○		○			○		○		○	○											○		○		
一人1個付けと調理工程の最後に使用可		○			○		○		○								○	○	○	○		○				○		○
制限なしで使用可											○	○			○						○	○						○

\* ももは生の果物を使用しない

\* 特定原材料等の名称は、「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」の記載による。

## 2 対応決定上の留意点と食物アレルギー対応一覧

### ■学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方

- ①すべての児童生徒にとって楽しい給食の時間となるようにする。
- ②医師からの「学校生活管理指導表」による原因食品の除去などの指示がある。
- ③食物アレルギー対応を実施する児童生徒に対しては、量の多少に関わらず、アレルギーとなる食品を提供しない。
- ④調味料や注意喚起表示（コンタミネーション）など極微量のアレルゲンでアレルギー症状を発症する児童生徒は重篤な症状があると考えられ、学校給食での対応はできない。
- ⑤代替食品が入手困難な場合、保護者が代替食品を学校に持参できる。
- ⑥保護者が教職員や関係機関との情報共有について理解がある。
- ⑦保護者が経費負担について理解がある。
- ⑧（給食センターなどの場合）校長によるアレルゲンを除いた給食実施の決定がある。

### ■対応決定上の留意点

- ①食物アレルギーのある児童生徒への対応の決定は「食物アレルギー対応委員会」の協議を受け、校長が行う。
- ②「生活管理指導表」の主治医からの指示や面談をとおした聞き取りと自校の学校給食調理場の状況などを勘案し、次のAからDまでの対応を検討し、決定する。
- ③食物アレルギー対応は校長、教頭、学級担任、養護教諭、栄養教諭（学校栄養職員）などチームで対応する。
- ④保護者の求めに応じ、学校給食に使用している食材の詳細な資料を配布する。（献立表、食物アレルギー一覧表など）
- ⑤緊急時の対応について、「緊急時個別対応マニュアル」【様式15】などを作成し、全教職員に周知を図る。
- ⑥保護者に弁当持参を依頼する場合には、丁寧に説明し、理解を得る。
- ⑦必要に応じて、教育委員会に相談する。

### ■対応内容

#### A 自分で除去

- ・献立表や食材表を見て、児童生徒が食べるか食べないか判断する。
- ・比較的症状が軽く、本人が判断できる場合に限る。（小学校高学年以上が適当であるとえられる）

#### B 除去食

##### B-1 主食、飲用牛乳の停止

- ・ごはん、パン、麺、飲用牛乳を停止し、家庭からの持参をお願いする。
- ※管理指導表に「加熱調理後は喫食可」などの記載がある場合はCからDの対応を必要としない。

##### B-2 副食（おかず）の除去食

- ・申請のあったアレルゲン食品を除いた給食を提供することをいう。調理工程の最後に入れる食品であった場合、除去食対応を行う。
- ※多段階対応は行わない。除去するかしないかの二者択一とする。

### 【用語解説】

#### ○多段階対応

アレルゲンの喫食できる範囲を、「少量なら可能」や「加工食品に入る程度の微量なら可能」、「〇gまでなら可能」など細かく区切り対応すること



### C 代替食

- ・申請のあったアレルギー食品を除去し、代替りの食品を加えたり、調理方法を変えたりした給食を提供することをいう。
  - ・代替の食品が容易に調達でき、安全に配慮し実施可能な場合とする。
  - ・アレルギー食品が使用されている食品がデザートや揚げ物などの一人1個付けのものである場合、代替りの食品を代替食として提供する。
- ※多段階対応は行わない。

### D 弁当持参

- ・次の(1)や(2)に該当する場合は、安全な学校給食提供は困難であり、弁当持参をお願いする。
- ・(1)の⑤や⑥、(2)に該当する場合は教育委員会に相談の上、検討後保護者に連絡する。

(1) 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- ①調味料・だし・添加物の除去が必要
- ②加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示：コンタミネーション）の表示がある場合についても除去指示がある。
- ③食器や調理器具の共用ができない
- ④油の共用ができない
- ⑤複数の食物除去が必要
- ⑥その他、①から⑤に類似したことで学校給食での対応が困難と考えられる場合

(2) 施設の整備状況や人員の体制が整っていない場合

<注意喚起表示（コンタミネーション）の例>

- 同一工場、製造ライン使用によるもの  
「本品製造工場では○○（特定原材料の名称）を含む製品を製造しています」
- 原材料の採取方法によるもの  
「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混じる漁法で採取しています」
- えび、かにを捕食していることによるもの  
「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています」

### 3 食物アレルギー以外の疾病等への対応を依頼された場合の留意点

#### ■乳糖不耐症による飲用牛乳の停止の申請がある

- ・医師による診断書の提出を求める。なお、本疾病による牛乳停止の場合は他の献立等での対応は必要がないと考えられることから、学校生活での対応について保護者に確認する。

※診断書は秋田市立小・中学校在籍中は有効とし、小学校は中学校に確実に引き継ぐこととする。

#### ■食物アレルギー以外の疾病がある

- ・医師による診断を基本とする。申請のあった対応の内容によっては、医師による診断書または「生活管理指導表」の提出を求める。

#### ■その他

- ・疾病以外の理由で除去食などの対応を依頼された場合は、教育委員会に相談の上、決定する。

## 4 学校給食における食物アレルギー対応一覧

■対応にあたっては、各校の実情に応じて、通常の給食と「除去食」、「デザートなどの一部代替食」「代替食」を組み合わせて実施することを基本とする。

	対 応	内 容	実 施 条 件	配 慮 事 項
	献立関係の提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食に使用されている食品および加工食品の原材料等についての詳細な情報を提供する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>すべての対応の基本</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食に使用されている食品の詳細がわかる帳票を配布する。</li> <li>使用食材の詳細を記載している「献立予定表」「食材表」、加工食品の特定原材料等を記載している「加工食品食物アレルギー物質一覧表」などを配布する。</li> </ul>
A	自分で除去	<ul style="list-style-type: none"> <li>詳細な献立表をもとに、児童生徒が自分で原因食品を除去して食べる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>比較的症状が軽く、本人が判断できる場合（小学校高学年以上が適当であると考えられる）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>誤食が起きやすい対応であるので、特に学級担任は給食の食材の確認や児童生徒への声掛けなどを行う。</li> </ul>
B	1 主食・飲用牛乳の停止	<ul style="list-style-type: none"> <li>一人1個付けである主食の「パン、ごはん、麺」や飲用牛乳を停止する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>医師の指示がある場合</li> <li>※主食・牛乳のみ停止との医師の指示がある場合は、CからDに該当しない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>家庭からの持参をお願いするとともに、担任は献立表などで確認する。</li> </ul>
	2 副食（おかず）の除去食	<ul style="list-style-type: none"> <li>アレルゲン（原因食品）を除去した「除去食」を提供する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理工程の最後に入れる食品であった場合、除去食対応を行う。</li> <li>※多段階対応は行わない。除去するかしないかの二者択一とする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保護者、栄養教諭等学校給食関係者が連絡をとりあい、除去食や代替食の提供される日の確認をする。</li> <li>詳細な献立表を基に保護者と連絡をとりあい、除去食のある日について、担任および栄養教諭等給食担当、養護教諭、保護者、本人が共通の帳票で確認をする。</li> <li>給食内容を把握し、代替食であることが一目でわかるような食事カードを貼ったり、声出し確認したりするなど調理室、教室で誤配や誤食がないようにする。</li> </ul>
C	代替食	<ul style="list-style-type: none"> <li>アレルゲン食品を除去し、代替りの食品を加えたり、調理方法を変えたりして提供する給食をいう。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>代替の食品が容易に調達でき、安全に配慮し実施可能な場合に対応する。</li> <li>アレルゲン食品が使用されている食品がデザートや揚げ物などの一人1個付けのものである場合、代替りの食品を代替食として提供する。</li> <li>※多段階対応は行わない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食内容を把握し、代替食であることが一目でわかるような食事カードを貼ったり、声出し確認したりするなど調理室、教室で誤配や誤食がないようにする。</li> </ul>
D	弁当持参	<ul style="list-style-type: none"> <li>一部献立かすべての献立について、自宅から弁当を持参する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合               <ol style="list-style-type: none"> <li>調味料・だし・添加物の除去が必要</li> <li>加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示：コンタミネーション）の表示がある場合についても除去指示がある。</li> <li>食器や調理器具の共用ができない</li> <li>油の共用ができない</li> <li>複数の食物除去が必要</li> <li>その他、①から⑤に類似した、学校給食で対応が困難と考えられる場合</li> </ol> </li> <li>(2) 施設の整備状況や人員の体制が整っていない場合               <ul style="list-style-type: none"> <li>※(1)の⑤や⑥、(2)の場合は教育委員会に相談する。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食物アレルギーのある児童生徒を学級担任が理解し、学級の児童生徒にも理解させ、対象児童生徒が精神的な負担を感じることがないように配慮する。</li> <li>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に、配慮する。</li> <li>希望があれば、給食用食器を貸し出したり、持参した弁当を冷蔵庫に保管したりする。</li> </ul>

### 【用語解説】

○除去食：申請のあったアレルゲン（アレルギー原因食物）を除いた給食

○代替食：申請のあったアレルゲン（アレルギー原因食物を除き、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補うなどして提供される給食

## V 学級生活での対応

食物アレルギー対応が必要な児童生徒のために、校長の指導のもと、関係職員がチームとなり、それぞれの職務に応じて対応することが求められます。学校生活での対応の中心となるのは、児童生徒の生活環境や日常の行動等を知る立場にある学級担任です。学級担任が児童生徒一人一人の健康状態や個性を把握し、適切な対応をすることで、食物アレルギーの有無に関わらず全ての児童生徒が、温かい雰囲気の中、安心して学校生活を送ることができます。

### 1 学級担任の役割

- 食物アレルギー対応を必要とする児童生徒が安全で楽しい給食の時間を送ることができるよう十分配慮する。
- 食物アレルギーについて正しい認識をもち、他の児童生徒にも発達の段階に応じて、食物アレルギーについて指導する。
- 保護者との面談などの機会をとおして、児童生徒の状況や保護者の要望等を確認する。
- 保護者との連絡を密にとり、関係職員に伝えるなど連絡調整を行う。
- 緊急時の対応や連絡先を確認し、内服薬やエピペンを<sup>®</sup>処方されている場合には、こういった症状の時に使用するのか事前に十分確認する。

### 2 学級での対応

#### (1) 学級全体への指導

食物アレルギーのある児童生徒に対して、他の児童生徒が差別や偏見をもつことなく、思いやりをもって接することができるようにするためには、食物アレルギーという疾患への正しい知識を身に付けさせることが大切です。食に関する指導の全体計画に食物アレルギーの指導を位置付け、児童生徒の発達の段階に応じて指導していきます。

#### ■学級での指導

学級担任は、教育活動全体を通じて、安全で楽しい学級とするために注意することや思いやりの大切さについて話し合わせるなどして、みんなが気持ちよく過ごすことができるような学級づくりを心がける。心ない言動を見逃さず指導することが重要である。

#### <指導内容(例)>

- 食物アレルギーは好き嫌いではなく、あくまで疾患の一つであること。
- 自分にとって何でもない食べ物が人によっては命に関わること。
- 対応食が出されたり、家庭から弁当などを持参したりしている理由。

#### (2) 毎日の学習活動での指導

安全に給食の時間を過ごすためには、当番の健康観察に始まり、確認すべき事柄が多くあります。給食の時間は限られていることから、朝の会などを活用し、当日の給食などについて確認することが重要です。

また、食物アレルギーのある児童生徒の自己管理能力を育成するという視点から、毎日の献立の確認をすることや具合が悪くなったら先生に伝えることについても指導を行います。

## ■ 日常の学習活動での指導、確認事項

活 動		食物アレルギーのある児童生徒	その他の児童生徒
朝の会		<input type="checkbox"/> 健康観察 <input type="checkbox"/> 家庭からの連絡の有無 <input type="checkbox"/> 対応食の確認 <input type="checkbox"/> 弁当持参の有無の確認 <input type="checkbox"/> 児童生徒が欠席している場合は、栄養教諭等へ連絡する。	<input type="checkbox"/> 健康観察
給食の時間	準備	<input type="checkbox"/> 献立確認書を基に、対応食の有無を確認 <input type="checkbox"/> 対応食が本人宛のものかを食札で確認 <input type="checkbox"/> 対応食が本人に配食されたか確認 <input type="checkbox"/> 献立表などを用い、当該児童生徒本人に今日の給食で食べられるものや食べられないものを確認させる。	<input type="checkbox"/> 給食当番に対応食の有無について、声かけするなどして注意喚起する。
	食事	<input type="checkbox"/> 誤食がないか確認 <input type="checkbox"/> 対応食を提供されている児童生徒はわかりできないことを確認 <input type="checkbox"/> 誤食などの事故を防ぐため、「いただきます」の際に献立名や食品の紹介などをする。	<input type="checkbox"/> まわりの児童生徒からの食物摂取（誤食）がないよう観察する。
	後片付け	<input type="checkbox"/> 食器具に残ったアレルゲンが対象児童生徒の手指などに付着しないように指導する。 <input type="checkbox"/> 対象児童生徒の食後の健康状態を観察	<input type="checkbox"/> 牛乳パックや食器具に残ったアレルゲンが対象児童生徒の手指などに付着しないように指導する。
昼休み 5時間目		<input type="checkbox"/> 対象児童生徒の食後の健康状態を観察	

## ■ 学習活動における配慮事項

### ○ 学級担任が不在の場合

「補欠授業計画」の給食の欄に次の内容を記載する。

<input type="checkbox"/> 対応食の有無	<input type="checkbox"/> 対象児童生徒の名前	<input type="checkbox"/> 対応食の内容
---------------------------------	------------------------------------	---------------------------------

### ○ 給食の配食時

重篤な症状を有する児童生徒には、湯気や揮発物、粉じん中のアレルゲンでも症状を引き起こす場合があるので、注意を要する。

### ○ 牛乳パックのリサイクル

重症の乳アレルギーの児童生徒は、微量の牛乳が皮膚（粘膜）に触れるだけで症状が現れる場合があるので、牛乳パックのリサイクルに関しては十分に配慮する。具体的には、牛乳を残す際の食缶へのあけ方、牛乳パック洗浄などは教師の目の届くところで行うようにし、ストロー等のゴミの捨て方や、掃除の際の雑巾の扱いなどにも気を付ける。

### ○ 学校給食以外の飲食物の取扱い

事故の未然防止のため、旅行等のお土産は、原則として遠慮する旨、保護者の理解を得る。状況によりお菓子などの食品を配付する場合には、家庭に持ち帰らせるなど十分配慮する。

### ヒヤリハット事例1 【食物アレルギーを理解していない友達】

- 新入学生が、入学後まもなく、乳アレルギーがあり、飲用牛乳を停止している児童をかわいそうに思い、「一口あげる」といって牛乳を差し出した。
- ◎児童の様子を見ていた学級担任が、すぐに二人の間に入り、食物アレルギーについてわかりやすい言葉で説明した。

※食物アレルギーについて学級全員の児童生徒に正しく理解させることが重要である。

### ヒヤリハット事例2 【チーズのかけらが隣の子どもに】

- チーズを食べようと、アルミのテープを勢いよく剥がしたところ、付着していたチーズが乳アレルギーのある児童の顔に付き、赤く腫れた。

※給食献立の確認に加え、本事例のように食品の扱い方によってアレルゲンが飛び散る場合を想定して食事の仕方について指導を行うことが大切である。

### ヒヤリハット事例3 【自分の教室以外の活動で】

- 乳アレルギーの児童が異年齢集団活動で自身の教室以外の場所で清掃活動を行った。その際、こぼした牛乳を拭いた雑巾に触れてしまった。
- ◎教員がすぐに気づき、手を洗わせた。

※全校で食物アレルギーのある児童生徒に対しての共通理解が図られていなかった例。重篤な症状のある児童生徒の活動場所については、全校で確認することが重要である。

・○は具体的な内容、◎は学級担任等の対応内容、※は指導上の留意点を示す。

## 3 学習活動における対応

教材教具等にアレルギーの原因となる食物等が含まれる場合や調理実習などの食に関する学習活動、校外学習、修学旅行などの際にも、食物アレルギーに十分配慮する必要があります。活動にあたっては、学級担任が保護者との事前連絡を確実にし、児童生徒が安全に活動できるようにします。

### (1) 教材教具

教材や教具にアレルゲンが含まれる場合には、可能な範囲で除去する。代替のものを使用したり、出現する症状によっては活動を見直すことも必要となる。

アレルゲン	配慮すべき教材・教具、学習活動例
小麦	粘土、うどん・パン作り体験、カレー作り
乳	牛乳パックを使った工作
落花生	豆まき(節分)、落花生の栽培
そば	そば打ち体験、そば枕
大豆	豆まき(節分)、みそ作り、大豆(枝豆)の栽培
卵	卵を使った調理実習、調理クラブでの活動、理科実験
イカ	理科の解剖実験
煮干し	調理実習、理科の解剖実験

## (2) 食に関する活動

学校行事や家庭科（技術・家庭科）の調理実習、生活科や総合的な学習の時間における活動、クラブ活動等で食に関する活動を行う場合は、食物アレルギーのある児童生徒に影響がないかどうかを事前に検討する。影響があると考えられる場合には学級担任や教科担任が事前に保護者に連絡して安全を確認し、了承を得た上で学習活動を実施する。

### <対応内容（例）>

- 調理実習計画にアレルギーを有する児童生徒の確認欄を設ける。
- 使用する食品を事前に保護者や本人へ知らせる。  
（ハムなどの加工品を使用する場合はその原材料も知らせる）
- 対応可能な範囲でアレルギーの原因となる食材は避ける。
- 微量の摂取や接触で症状が出る場合には、活動への参加の仕方を検討する。

※調理実習を実施する際には、栄養教諭（学校栄養職員）から「実習を伴う学習活動における食物アレルギー対応確認書」【様式9】に基づき、作業工程や児童の動きに問題がないかの確認を受ける。

## (3) 校外学習、宿泊学習、修学旅行

校外での活動では、普段の授業や活動に比べて教職員の目が届きにくくなる傾向があります。「宿泊を伴う校外学習における食物アレルギー対応確認書」【様式10】を作成するなどして、引率する全ての教職員が、食物アレルギーのある児童生徒に関する情報を十分に把握し共有しておきます。

重篤な症状を発症する可能性のある児童生徒については、緊急の事態が発生したことを想定し、エピペン®を持参したり、関係機関と連携したりすることが重要です。

### ■校外学習

重篤な症状を発症する可能性のある児童生徒が在籍している場合は、校外学習の内容を考慮する。また、誤食の怖れがあるので、弁当やおやつは、友達同士で交換をしないよう指導する。

### <対応内容（例）>

- 秋田市卸売市場のマグロ解体・バナナ倉庫の見学
- 小麦粉粘土での製作
- そば殻のお手玉
- ※子どもの状況によっては実施しない。

### ■宿泊学習

宿泊学習では、宿泊施設に食物アレルギーの状況を伝え、対応を相談する。対応内容を保護者に伝え、了承を得た上で校外学習を実施する。場合によっては、保護者から食材の提供を受けるなどの対応も必要になる。

また、おかわりをしないことやアレルギーを含む献立に触れないなどのルールを確認し、周囲の児童生徒を含めて、現場での指導の徹底を図る。緊急時の対応を検討し、保護者や施設と確認することも重要である。

### <対応内容（例）>

- 施設での可能な範囲での除去食の提供
- おやつ、飲料の検討
- 野外炊飯での食材検討
- ※施設職員と学校側の教職員と協議の上で対応を決定する。

※「太平山自然学習センターまんたらめ」ではHPに「基本食」の食材を公開している。<HPアドレス>

<http://www.city.akita.lg.jp/kurashi/shakai-shogai/1008481/1009952/1008636.html>

## ■修学旅行

保護者、旅行会社、ホテルなどと十分に情報交換を行い、必要な対応と可能な対応を事前に確認した上で、除去食や代替食の対応を依頼する。除去や代替などの対応食にはプレートなどの食札を付けたり、食物アレルギーのある児童生徒の座席を指定したりするなどの対応を業者に依頼し、万全を期すようする。また、自主研修などで個別に食事をする場合についても十分に配慮する。

出現する症状によっては、保護者と相談し、エピペン®の持参や現地の病院の受診を含めた緊急時の対応等を事前に協議しておくなどの準備も必要となる。

<対応内容（例）>

- 除去食、代替食の依頼
- 対応食が一目でわかる食札の添付や座席の指定
- 自主研修でのグループの食事選択への指導
- 旅行会社との連携

※宿泊を伴う学習では、宿泊先で「そば枕」を使用していないかの確認に加え、シャンプー、リンスなど備え付けの物を利用させる場合も、素材の確認が必要となる。（乳成分や小麦成分が入った洗顔料もある）

### （４）食物依存性運動誘発アナフィラキシーの予防

食物アレルギーの既往症がない児童生徒が、給食後の運動により食物アレルギー症状を起こすことがあります。中でも、特定の食物摂取後、運動によって、じんま疹、下痢、腹痛、息苦しさ、血圧低下や意識障害が誘発される「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」というアレルギー症状を起こすケースがあります。

各校では、朝食後の学校での朝の活動、給食後の昼休みや5時間目の体育、部活動等の際には十分な健康観察を行い、体調のすぐれない児童生徒がいた場合には、アレルギー症状を疑って、速やかに対応できるようにしておくことが大切です。

#### ヒヤリハット事例4 【給食後の昼休みに】

- 昼休み後、「教室に戻ってきた児童の顔が赤く腫れている」と当該児童の隣の子どもが学級担任に訴えた。休み時間中、鬼ごっこをして走っていたそうである。
- ◎食物アレルギーを疑い、担任が付き添って保健室まで連れていった。時間の経過と共に顔の腫れがひどくなってきた。その後、症状の改善が見られなかったため、医師を受診した。

※食物依存性運動誘発アナフィラキシーはいつ、どんな児童生徒にも起こりうることを念頭におき、緊急時の備えをすることが重要である。

※「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」のほかに、「運動誘発性アナフィラキシー」がある。「運動誘発性アナフィラキシー」は、運動が引き金となって、じんま疹、呼吸困難、血圧低下、意識消失などのアナフィラキシー症状が出現するもので、食物を原因としない疾患である。





## チェック②

- ◎保護者は、対応食に間違いなどがいないかを確認
  - ※保護者は児童生徒本人と一緒に確認する。
  - ※問題の有無を記載し、確認印を押して、学校へ返送する。
  - ※保護者がチェックしたことを学校に伝えるため、必ず押印する。
- 対応食を決定する。
  - ※保護者の確認を受け、管理職に報告の上除去食や代替食の内容を決定する。
- 「作業工程表」【様式12】「調理指示書」等を作成する。
  - ※「誰が、いつ、どのタイミングで」など、誰でもわかる帳票とする。
- 「教職員共通理解のための資料」を作成し、全教職員への共通理解を図る。
  - ※職員会議等で教職員に食物アレルギー対応について周知する。
- 対応食の急な変更があった場合は、保護者や関係職員に連絡の上、対応食を提供しないことも含めて管理職が決定する。

## ② 調理前のミーティング

調理作業に携わる全職員が、当日の調理作業や対象児童生徒について共通理解することが求められる。

## チェック③

### ■打ち合わせる内容

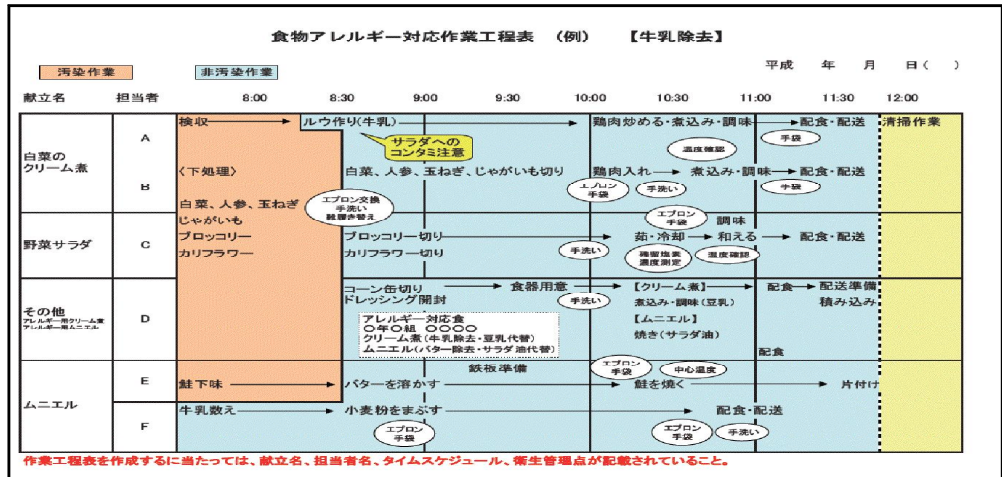
(アレルゲンとなる食物の有無を確認した上で)

- 当日のアレルゲンは何か
- 調理方法の確認
  - ※除去食→食材を取り出すタイミングと取り出した後の調理方法
  - ※代替食→代替食品の有無
  - 代替となる食品と調理方法
  - 給食の食材の一部を使って別に調理するか否か
- 保護者が持参する食材の有無
  - ※持参する場合は、取り扱いの仕方などを確認する
- 調理担当者、配食時チェック担当者の確認

### ■「調理指示書」「作業工程表」「作業動線図」作成上の留意点

次の内容が誰にでもわかるように記載する。

- どのタイミング（時間）で
- どこで
- 誰が
- 何を
- どのように調理するのか
- アレルゲンとなる食物はいつ、どこで、誰が調理しているのか



上：作業工程表の例 文部科学省「学校給食調理従事者研修マニュアル」から抜粋

品名	単位	数量	規格	備考
わかめスープ	kg	0.6	科学	目視
カットわかめ	kg	0.6	科学	目視
たまねぎ	kg	14	佐重	スライス
うずら卵水煮	kg	24	サト	*アレルギー(卵) → 除去
長ねぎ	kg	20	佐重	輪切り
いりごま	kg	1.2	大塚	
ガラスープ(チキン)	缶	6	科学	
コンソメG	kg	1.8	サト	
塩(少々)	kg	0.15		
しょう(少々)	g	15		

品名	単位	数量	規格	備考
わかめスープ	kg	0.6	科学	目視
カットわかめ	kg	0.6	科学	目視
たまねぎ	kg	14	佐重	スライス
うずら卵水煮	kg	24	サト	*アレルギー(卵) → 除去
長ねぎ	kg	20	佐重	輪切り
いりごま	kg	1.2	大塚	
ガラスープ(チキン)	缶	6	科学	
コンソメG	kg	1.8	サト	
塩(少々)	kg	0.15		
しょう(少々)	g	15		

①釜担当「○○」は、うずら卵を入れる前に、のスープをアレルギー用鍋に3人分取り分ける。  
 ②アレルギー担当「△△」は、■時▲分に温めはじめ、最後に「長ねぎ」「いりごま」を入れる。中心温度をはかる。  
 ③多めに盛りつける。対応食と「学校給食対応表」をトレイと一緒にのせ、栄養士のチェックを受ける。

上：調理指示書の例 うずら卵をアレルギーとする対応の例

**③ 検 収**

- 対応食用食品の確認
- ①保存・検食分を含めた数量が納品されていることを確認する。
  - ②対応食専用容器に移し替え、他の食材等と混ざらないよう注意する。
  - ③加工食品は、包装資材等に記載されている「原材料名」と「食品アレルギー表」を参考にアレルギーを再確認する。
  - ④検収担当者は調理担当者に、検収結果を報告する。

<加工食品の表示の例>

**名 称**：洋菓子  
**原材料名**：小麦粉、砂糖、植物油、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉(一部に小麦・大豆・卵・乳成分を含む)  
**添加物**：ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料(カラメル、カロテン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、(一部に大豆を含む)

上：消費者庁「知っておきたい食品の表示」から抜粋  
 ※表示でアレルギーの有無を必ず確認する。

## ④ 調 理

### ■調理前の確認

- ①「調理指示書」「作業工程表」「作業動線図」を基に、全員で対応食について打合せを行う。
- ②調理作業に入る前に、使用する食品や調味料、専用器具について複数人で声をかけ合いながら確認し準備をする。検収担当者と調理担当者は納品された対応食にアレルゲンが入っていないことを確認し合う。
- ③児童生徒が自宅から持参する食品がある場合、冷蔵庫の保管場所や温度管理などに注意する。
- ④調理担当者は、一定時間専任とする。エプロンの色を変えるなどし、「調理担当者」と一目で分かるよう工夫する。
- ⑤基本食の調理からアレルギー対応食調理に移る場合は、コンタミネーションを防ぐために手洗いを確実に実施し、必要に応じてエプロンの交換を行う。さらに、作業動線がアレルゲンを扱う調理作業と交差しないように細心の注意を払う。

### ■調理中の確認

- ①代替食としての加工食品は、一番最初に調理する。
- ②調理指示書どおりに容器等に分けられたか複数の職員で確認する。
- ③対応食は、保存食、検食も含めた量を作る。



## ⑤ 配 食

### <単独調理場>

### チェック④

- ①対応食の専用容器や食器には、「学校給食対応表」【様式11】対象児童生徒の「学年・組・氏名・アレルゲン・対応食の内容」を明記する。
- ②対応食が複数の場合は、一覧表を作成し、調理に携わる全員が見やすい場所に掲示する。
- ③調理場内の検食で、対応食に間違いなどがなかったことを確認する。
- ④「おかわり防止」のために、多めに配食する。
- ④対応食について複数で確認し、間違いがなければ「学校給食対応表」に各担当者がサイン（押印）をして、対応食と「学校給食対応表」を一緒にトレイ等にのせる。



左：  
除去食と  
対応表

平成28年度 アレルギー対応一覧		
学年	氏名	アレルゲン
1の3	秋田小	里芋・山芋・長芋 ハンペン
1の4	秋田中	牛乳 チーズ ヨーグルト ししゃも マンゴー

左：  
食物アレルギー  
対応表

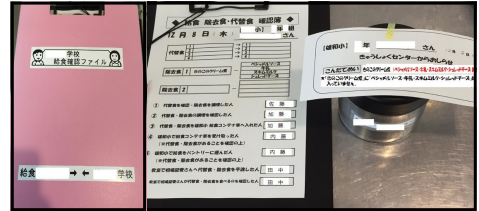
- ⑤対応食を対応児童生徒の学級のワゴンか棚にのせる。ワゴンを配送する前に、再度対応食が対象児童生徒の学級のワゴン（棚）に配食されていることを確認する。

### <共同調理場>

- ①調理場では、食物アレルギー対応食を専用の容器に入れ、コンテナに入れる。「学校給食対応表」【様式11】を添付するとともに、「(共同調理場⇄受配校用)食物アレルギー食受取簿」【様式13】に氏名を記入する。
- ②対応食がある旨を知らせるカード等をコンテナに貼り付ける。
- ③配送された料理を学級担任等が確認の上、当該児童生徒が食器に移し替えて食べる。



左上：ワゴンに対応食が配食されている様子



右上：共同調理場の対応食

⑥

検 食

チェック⑤

- ①管理職は「学校給食食物アレルギー対応表」を参考に、適正に対応食が調理されていることを確認する。
- ②予定と違うものが調理・配食されていた場合は、速やかに調理室に連絡し回収する。

⑦

給食の時間（教室）

チェック⑥

### <学級担任>

- 「献立表」や「学校給食食物アレルギー対応表」などから対応食の有無を確認する。
- 対応食がある場合は、「学校給食対応表」【様式11】で対応の内容を確認し、対象児童生徒へ確実に手渡しする。
- 「学校給食対応表」【様式11】にサイン（押印）し、給食時間後教頭または栄養教諭（学校栄養職員）に提出する。
- 予定と異なる食品などが配食されていた場合は、速やかに回収し、職員室に連絡する。
- 対象児童生徒の食後の体調の変化について観察する。



左上：対応食と「学校給食対応表」（食札）

実施日	献立名	対応の準備		卵、乳（乳成分を含む）類	豚・鶏肉などの肉類	代替品		
		卵	乳			食品	濃度	取扱業者
228	鶏卵コロパシ	■		鶏卵コロパシ	代替品を調べます。	ナシ	5g/10g	アサヒトホ食品
	揚げそば	※		揚げそば	揚げそばによって濃度の異なるものがあります。確認していただきます。			
	ポークソテー							
	豚汁のスープ							

右上：全教職員が共通理解するための対応一覧表

＜栄養教諭・学校栄養職員等＞

○喫食状況を把握し、今後の調理作業などに生かす。

⑧ 洗 浄

○食器等に残渣が残らないよう、十分に洗浄する。

## 2 給食費の取扱い

対応食を実施した場合の給食費の取扱いは次のとおりとする。

- (1) 弁当を持参する場合は、給食を停止し、給食費は集金しない。
- (2) 主食、飲用牛乳など一人1個付けの食品を停止する場合は、その単価と停止回数をかけた金額を集金しない。
- (3) 副食（おかず）を停止する場合は、その単価と停止回数をかけた金額を集金しない。ただし、副食（おかず等）の一部を停止した場合は、集金金額に変更はない。

### ヒヤリハット事例5 【配送、配膳：クラス替えしていたのに】

- 新年度の始まった4月、対象児童の学年学級が変わっていたにもかかわらず、対応食を旧クラスのワゴンにのせた。
- 対応食をコンテナの中に入れてたが、他のクラスが間違っ取ってしまった。
- ◎食札で対象児童に配食されていないことに気付いた学級担任が交換した。

※入学・進級のある4月は対象児童生徒の学級などを確認するとともに、誤配・誤食が発生しないよう、わかりやすい表示を心がける。

### ヒヤリハット事例6 【検収：業者が納品食品を間違えて】

- アレルギー物質抜き食材を注文していたにもかかわらず、納入業者が間違えてアレルギー物質入りの食材が納入された。同じ形だったために気付かず調理した。
- ◎調理作業の途中にごみ処理をしていた調理員が気づき、栄養教諭に連絡した。栄養教諭はアレルギーの入っていない食品を納品してもらい、調理を実施した。

※担当した調理員等は、調理作業の区分ごとに複数人で確認する。また、業務を引き継ぐ際には、次の担当調理員に必要な事項を確実に伝達する。

※納入業者に対して、対応食に使用する特注の食品について、「使用日・商品名・原材名」を明記するよう依頼する。

### ヒヤリハット事例7 【アレルギー一覧表：加工食品がリニューアルして】

- 前年度の成分表をもとにアレルギー対応表を作成したところ、同じ商品名でもアレルギー物質が新たに追加されていた。
- ◎教頭が、アレルギー一覧表を用い対応食について確認していたところ、これまで原材料として使用されていなかった対象児童のアレルゲンとなる食品が使用されていることがわかり、除去食が追加になった。

※対応食を検討する場合は、最新の食品データ（情報）で確認する。

### ヒヤリハット事例8 【調理：調理の途中で声をかけられて】

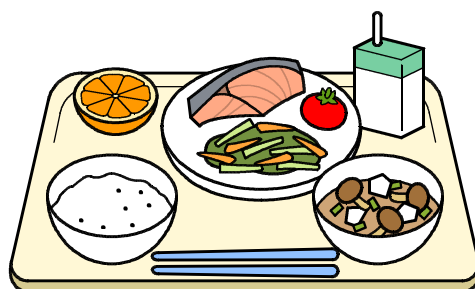
- アレルギー対応食を調理中、業者からの電話に対応し、どこまで作業していたか、一瞬忘れそうになった。

※調理担当者は、対応食の調理作業中はその場を離れないことが望ましい。やむを得ない時は、作業状況を他の調理員に確実に伝える。

### ヒヤリハット事例9 【調理：除去食を取り忘れて】

- たまごスープで、卵を入れる前に対応食分を取り分けなければならなかったことを忘れて給食を仕上げてしまった。
- 普通食から野菜等の食材を取り分けて対応食を作るつもりが、取り分けるのを忘れて普通食に全部使ってしまった。
- ◎急きょ食材を納品してもらい、対応食を調理し、提供した。

※「普通食」と「対応食」の作業を1枚の調理指示書や作業工程表、作業動線図に明記する。加えて、調理前に、調理指示書・作業工程・動線図を見ながら、綿密な打ち合わせを行う。



## Ⅶ 緊急時の対応

食物アレルギーの症状は、局所的なじんま疹や口腔内の違和感などの軽いものからアナフィラキシーのように重篤なものまで多岐にわたります。食物アレルギーのある児童生徒が何らかの体調不良を訴えた場合には、常にアレルギー症状である可能性を考慮して観察し、迅速な処置を行うことが大切です。

また、普段から緊急時に備えて校内体制を整備し、研修会・訓練等を実施するなど全職員が適切な対応ができるようにしておきます。

### 1 日常の取組

緊急時に適切な対応を行うためには、普段からの備えが重要です。校内体制を構築するとともに、緊急時の役割分担などについて全教職員が理解していることが求められます。

#### (1) 緊急時の校内体制の構築

緊急時の校内体制の構築にあたっては、次のような点に留意する。

##### ①教職員の役割分担

- ・緊急時に具体的に誰が何をするか明確にし、全教職員がその内容を熟知する。

##### ②対応児童生徒が複数の場合への備え

- ・食物アレルギーのある児童生徒が複数在籍している場合は、同時に発症した場合を想定し、チームで対応できるよう体制を整備する。

#### ■緊急時の役割分担

※緊急時は発症者1名につき7名のチームで対応することが望ましいが、状況によって係を兼ねるなどして、遅滞なく対応することが重要である。

係 名	主 な 役 割
管理・監督	・教職員への指示
観 察 ※2人以上で行う	・子どもから離れず観察。助けを呼ぶ。 ・症状の観察、状況の把握 ・緊急性の判断。処置の必要性を判断 ・内服薬・エピペン®の使用または介助 ・心肺蘇生やAEDの使用
記 録	・対応、処置、連絡等を「食物アレルギー緊急時チェックシート」【様式14】に記録する。
連 絡 ※子ども1人につき、 教職員1人が対応する	・校長もしくは教頭を呼ぶ。さらに人を集める。 ・救急車の要請 ・主治医への連絡 ・保護者への連絡
準 備	・緊急時個別対応マニュアルの準備 ・内服薬・エピペン® ・AEDの準備 ・その他の必要物品
そ の 他	・症状を出現した児童生徒以外の子どもへの対応 ・救急車到着後の誘導 ・内服薬・エピペン®の使用または介助 ・心肺蘇生やAEDの使用 ・アレルギー摂取状況の把握、情報収集

## (2) 緊急時個別対応マニュアルの作成

緊急連絡先や救急隊員や医療機関への申し送りを確実にを行うため「緊急時個別対応マニュアル」【様式15】を作成する。

作成の際は、保護者、主治医と綿密に相談する。また、情報およびマニュアルの保管場所は全職員で共有する。(複数作成し、配備することが望ましい。)

### ■緊急時個別対応マニュアルに記載すべき必須項目

- |        |                 |
|--------|-----------------|
| ○氏名    |                 |
| ○生年月日  | ○緊急連絡先 (保護者連絡先) |
| ○アレルギー | ○主治医            |
| ○保護者名  | ○緊急搬送先 (連携病院等)  |
| ○住所    |                 |

## (3) 校内研修会の実施

年度始めは、入進学や教職員の異動による校内体制の変更などがあることから、校内研修は毎年実施する必要がある。

校内研修は、文部科学省などからの資料や本手引を活用したり、学校医や医療機関、消防機関と連携したりして実施することで、より実践的な内容となるよう配慮する。

### ■校内研修会の例

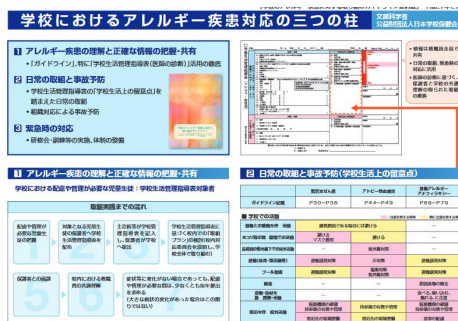
内 容	具体的な研修内容	参考資料等
食物アレルギーの基礎知識	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 定義、症状、診断方法、原因、管理等</li> <li>・ 学校生活管理指導表の見方</li> <li>・ エピペン®とは</li> <li>・ 食品表示の見方</li> <li>・ 個別の取組プランの内容</li> </ul>	※DVD「食物アレルギーに関する基礎知識」
学校生活での配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食の時間の配慮事項の確認</li> <li>・ エピペン®の保管場所の確認(月1回)</li> <li>・ アレルギーのある児童生徒以外の子どもへの指導</li> <li>・ ヒヤリハット事例の情報共有</li> <li>・ その他</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食札、食器の確認</li> <li>・ 学校給食献立表等確認する帳票</li> <li>・ エピペン®保管場所確認票</li> </ul>
緊急時の対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 発症時の症状</li> <li>・ アナフィラキシー (アナフィラキシーショック) とは</li> <li>・ エピペン®の使い方 (実技)</li> <li>・ 「アレルギー対応シミュレーション」【参考資料】に基づいた訓練</li> <li>・ 119番通報の仕方</li> <li>・ ヒヤリハット事例の情報共有</li> <li>・ その他</li> </ul>	※DVD「学校におけるアレルギー疾患対応資料」 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ エピペン®トレーナー</li> <li>・ 消防機関、医療機関、主治医等との連携</li> </ul>



■食物アレルギー関係資料（平成27年3月文部科学省発行：各校へ配布済み）

- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン要約版」
- ・DVD「学校における疾患対応資料」
- ・エピペン®トレーナー

※関係資料は、次の文科科学省アレルギー疾患対策URLからダウンロードできる。  
 (URL [http://www.mext.go.jp/a\\_menu/kenko/hoken/1353630.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/kenko/hoken/1353630.htm))



左：学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン要約版



左上：DVD「アレルギー疾患対応資料映像資料及び研修資料」

右上:エピペン®トレーナー

■アナフィラキシーに備え処方される内服薬などの特徴

○エピペン®

アナフィラキシーを起こす危険性が高く、万一の場合に直ちに医療機関での治療が受けられない状況下にいる者に対し、事前に医師が処方する自己注射薬である。医療機関での救急蘇生に用いられるアドレナリンという成分が充填されており、患者自らが注射できるように作られている。

※アナフィラキシーの救命の現場に居合わせた教職員が、エピペン®を自ら注射できない状況にある児童生徒に代わって注射することは、医師法その他の関係法令違反にならないと考えられます。（「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（公益財団法人日本学校保健会）から抜粋）

○抗ヒスタミン薬

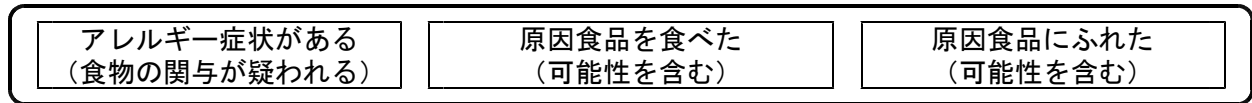
アナフィラキシー症状はヒスタミンという物質によって引き起こされる。抗ヒスタミン薬はこのヒスタミンの作用を抑える効果があるものの、その効果は限定的であるとされている。

○ステロイド薬

アナフィラキシー症状は二相性反応（一度おさまった症状が数時間後に再び出現する）を引き起こすことがある。ステロイド薬は急性期の症状を抑える効果はなく、二相目の反応を抑える効果が期待されている。

## 2 緊急時の対応の流れ

### ■対応の実際



#### ◆第一発見者が行うこと◆

- |   |  |
|---|--|
| ①子どもから目を離さない<br>②助けを呼び、人を集める<br>③エピペン®と本人持参の内服薬を持ってくるよう指示する<br><b>★発症した子どもを一人にしない</b> | 応急処置<br>○皮膚についた→洗い流す<br>○原因食物を口に入れた<br>→口から出し水で口をすすぐ |
|---|--|

#### 症状を観察

- 管理職に報告し、指示を仰ぐ
- 可能な限り早く保護者へ連絡する

★アナフィラキシー既往歴のある児童生徒は、一つでもあてはまる症状がある場合、緊急性の高いアレルギー症状の対応を行う。

緊急度	高	低
全身	<input type="checkbox"/> ぐったり <input type="checkbox"/> 意識もうろう <input type="checkbox"/> 尿や便をもらす <input type="checkbox"/> 脈が触れにくいまたは不規則 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い	
呼吸器	<input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる <input type="checkbox"/> 声がかすれる <input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳 <input type="checkbox"/> 息がしにくい <input type="checkbox"/> 持続する強い咳込み <input type="checkbox"/> ゼーゼー、ヒューヒューする	<input type="checkbox"/> 数回の軽い咳
消化器	<input type="checkbox"/> 持続する強い腹痛 <input type="checkbox"/> 繰り返す嘔吐	<input type="checkbox"/> 中等度の腹痛 <input type="checkbox"/> 1～2回の嘔吐 <input type="checkbox"/> 1～2回の下痢
顔面・目 ・口・鼻		<input type="checkbox"/> 顔全体の腫れ <input type="checkbox"/> まぶたの腫れ
皮膚		<input type="checkbox"/> 全身に広がるじんま疹 <input type="checkbox"/> 全身が真っ赤
	<input type="checkbox"/> 軽い腹痛 <input type="checkbox"/> 吐き気	<input type="checkbox"/> 目のかゆみ、充血 <input type="checkbox"/> 口の中の違和感、唇の腫れ <input type="checkbox"/> くしゃみ、鼻水、鼻づまり <input type="checkbox"/> 数個のじんま疹 <input type="checkbox"/> 部分的な赤み

### 緊急時個別対応マニュアルの確認

#### 緊急性の高いアレルギー症状への対応

- ※保護者へは可能な限り早く連絡する。
- ①救急車要請（119番通報）
    - 学校の住所、「誰が」「いつ」「どうして」など、現在の状態を分かる範囲で伝える。
  - ②エピペン®注射  
(エピペン®を持参している児童生徒の場合)
  - ③安静保持（その場で救急隊を待つ。）
    - 状況の分かる職員が付き添う。
    - 使用済みのエピペン®を持参する。
    - 投与した時刻を伝える。
    - 立たせたり、歩かせたりしない。
  - ④内服薬：可能な場合は保護者の承諾を得て、本人持参の薬を飲ませる。

#### その他の対応

- ①保護者の承諾を得て服薬させる。  
(持参している場合)
- ②保健室または、安静にできる場所へ移動する。
- ③目を離さず、症状を観察する。  
※症状が回復しても、数時間後に再び症状（二相性のアナフィラキシー）が現れることがあるので、保護者に連絡し、医療機関への受診を勧める。

**★一人で下校させない**

## ■医療機関を受診する際に伝える情報

- ①何を食べたのか
- ②食べた量
- ③食べてから発症までの時間
- ④食べてから発症までの行動
- ⑤症状の持続時間
- ⑥症状の特徴
- ⑦内服薬、エピペン®の使用時刻
- ⑧過去のアレルギー症状（再現性）の有無

### 〔持参する帳票等〕

- ・ 食材表など使用食材のわかる帳票
- ・ 学校生活管理指導表（写しも可）
- ・ 食物アレルギー緊急時チェックシート

※以上のことを伝える意味は、次のとおりである。

- ①何を食べたのか→原因食品を特定する参考となる。
- ②食べた量→アレルギー症状は食べた量に比例する。
- ③食べてから発症までの時間→即時型アレルギーか否かの判断の参考資料となる。
- ④食べてから発症までの行動→食物依存性運動誘発アナフィラキシーの可能性がある。

## 3 緊急時対応後に想定される事後措置

- ①「食物アレルギー対応委員会」などにおいて、原因の究明と防止のための対策を協議し、改善を図る。
- ②事後措置が適切に行われるよう、役割分担を明確にしておく。

### ■想定される事後措置

- 教育委員会への報告
- 保護者説明
- 原因究明
- 再発防止策の検討
- 個別の取組プランおよび記録票【別紙7】への追加記入、整備
- 主治医への報告
- 日本スポーツ振興センター災害共済給付申請
- 校内体制の見直し



### チェック！ 緊急時に備えるための校内体制は十分ですか？

※1～7の項目をチェックし、不備な項目は改善することが重要です。

- 1  食物アレルギー対応委員会を設置している
- 2  職員の研修計画を策定し、本手引きを参考とした校内の研修を実施している
- 3  緊急対応が必要となる児童生徒を把握している
- 4  保護者や主治医からの情報等を職員全員で共通理解している
- 5  緊急時の職員の役割分担が明確になっている
- 6  エピペン®や内服薬を遅滞なく使用できるように、管理方法を決めている
- 7  「緊急時個別対応マニュアル」と「食物アレルギー緊急時チェックシート」は、誰もがわかる定位置に複数枚用意し、緊急時に即対応・記録できるようにする（プライバシーに十分配慮すること）

## 参考文献等

- ・学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月文部科学省）
- ・食に関する指導の手引ー第一次改訂版ー（平成22年3月文部科学省）
- ・食に関する指導の手引ー第二次改訂版ー（平成31年3月文部科学省）
- ・学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月文部科学省）
- ・学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（平成20年3月・令和元年度改訂公益財団法人日本学校保健会）
- ・厚生労働省科学研究班による食物アレルギーの診察の手引き2014
- ・厚生労働省科学研究班による食物アレルギーの栄養指導の手引き2011
- ・食物アレルギー緊急時対応マニュアル（2013年7月東京都健康安全研究センター）
- ・知っておきたい食品の表示（平成28年6月版消費者庁）
- ・加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（令和5年3月作成・令和6年3月一部改訂消費者庁）

食物アレルギー対応検討委員会 <順不同・敬称略>

秋田市立高清水小学校	校長（委員長）	越中谷俊悦
市立秋田総合病院	小児科 医長	河村正成
東通り こどもとアレルギーのクリニック	院長	小松真紀
中通総合病院	小児科 科長	千葉剛史
聖霊女子短期大学	准教授	高山裕子
秋田市立中通小学校	教頭	松橋浩行
秋田市立牛島小学校	教諭（給食主任）	照山則子
秋田市立外旭川小学校	教諭（保健主事）	金子真由美
秋田市立広面小学校	養護教諭	高橋雅子
秋田市立勝平中学校	養護教諭	岩野幹子
秋田市立泉小学校	栄養教諭	佐川利佳子
秋田市立秋田南中学校	栄養教諭	松田和子

食物アレルギー対応検討委員会小委員会 <順不同・敬称略>

秋田市立中通小学校	教頭（座長）	松橋浩行
秋田市立牛島小学校	教諭（給食主任）	照山則子
秋田市立外旭川小学校	教諭（保健主事）	金子真由美
秋田市立広面小学校	養護教諭	高橋雅子
秋田市立勝平中学校	養護教諭	岩野幹子
秋田市立泉小学校	栄養教諭	佐川利佳子
秋田市立秋田南中学校	栄養教諭	松田和子

事務局 秋田市教育委員会学校教育課

課長	加賀谷 亨	課長補佐	鈴木 太
主席主査（指導主事）	長谷山庫之	主席主査（指導主事）	菊地 和子
主査（指導主事）	淡路 優子		