

# 学校における 食物アレルギー対応指針 —石川県版—

石川県教育委員会



# 学校における食物アレルギー対応の進め方

## 《 目 次 》

|            |   |    |
|------------|---|----|
| <b>I</b>   | <b>食物アレルギー対応の基本的な考え方</b> .....          | 1  |
| 1          | 食物アレルギー対応の基本 .....                      | 1  |
| 2          | 食物アレルギーを有する児童生徒への対応 .....               | 3  |
| (1)        | 児童生徒への対応 .....                          | 3  |
| (2)        | 学校生活管理指導表提出依頼に係る留意事項 .....              | 4  |
| 3          | 校内及び関係機関との連携体制づくり .....                 | 5  |
| <b>II</b>  | <b>県・市町教育委員会における対応</b> .....            | 8  |
| 1          | 県教育委員会が取るべき対応 .....                     | 8  |
| (1)        | 食物アレルギー対応基本方針の策定 .....                  | 8  |
| (2)        | 学校における食物アレルギー対応に関する協議会の設置 .....         | 8  |
| (3)        | 研修会の実施・支援 .....                         | 8  |
| 2          | 市町教育委員会が取るべき対応 .....                    | 8  |
| (1)        | 学校における食物アレルギー対応に関する委員会の設置と基本方針の策定 ..... | 8  |
| (2)        | 医療機関（医師会）及び消防機関との連携体制 .....             | 8  |
| (3)        | 研修会の実施及び研修機会の確保 .....                   | 8  |
| (4)        | 食物アレルギー対応の充実のための環境整備及び支援 .....          | 8  |
| (5)        | すべての事故及びヒヤリハット情報収集とフィードバック .....        | 8  |
| (6)        | 専門的に相談できる体制の構築 .....                    | 8  |
| (7)        | 教育委員会等や学校の管理下でない場所（学童保育等）での対応 .....     | 8  |
| <b>III</b> | <b>学校における対応</b> .....                   | 9  |
| 1          | 学校給食における対応 .....                        | 9  |
| (1)        | 学校給食における対応の流れ .....                     | 9  |
| (2)        | 学校給食における段階的な対応の進め方 .....                | 13 |
| (3)        | 対応食提供の留意点 .....                         | 15 |
| (4)        | 教室での対応の留意点 .....                        | 20 |
| 2          | 学校給食以外における対応 .....                      | 21 |
| (1)        | 学校生活での留意点（学校給食以外） .....                 | 21 |
| (2)        | 食物アレルギーに関する指導 .....                     | 21 |
| (3)        | 校内研修 .....                              | 22 |
| <b>IV</b>  | <b>緊急時の対応</b> .....                     | 23 |
| <b>V</b>   | <b>様式（例）</b> .....                      | 29 |
|            | 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） .....               | 30 |
|            | 学校給食における食物アレルギーの対応希望調査について .....        | 31 |
|            | 面談票（保護者用） .....                         | 32 |
|            | 面談チェックリスト（教職員記入用） .....                 | 34 |
|            | 食物アレルギー個別取組プラン .....                    | 35 |
|            | アレルギー対応食予定表 .....                       | 36 |
|            | アレルギー対応食チェック表 .....                     | 37 |
|            | 食物アレルギー対応作業工程表(例) .....                 | 38 |
|            | 食物アレルギー対応作業動線図(例) .....                 | 38 |

# I 食物アレルギー対応の基本的な考え方

## 1 食物アレルギー対応の基本

食物アレルギーを有する児童生徒が他の児童生徒と同じように学校生活を安心して過ごすためには、各学校の状況に応じ、食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立って対応することが重要です。

このため、教育委員会や学校においては、以下に示した学校給食における「食物アレルギー対応の大原則」、「食物アレルギー対応 三つの柱」、「対応の考え方 四つのポイント」を踏まえ、学校給食等における食物アレルギーの対応を組織的に進める必要があります。

### 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。  
そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」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。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場※<sup>1</sup> の施設整備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等※<sup>2</sup> は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※<sup>1</sup> 「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※<sup>2</sup> 「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

### 原則的な考え方

#### ①最優先は安全性

学校給食で最優先されるべきは、“安全性”である。従来の、栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

#### ②二者択一の給食提供

“安全性”確保のために、従来の多段階の除去食や代替食提供は行わず、原因食物を「提供する」か「提供しない」かの二者択一を原則的な対応とすることが望ましい。

#### 例 牛乳アレルギーの場合

(従来) a) 完全除去 b) 少量可 c) 加工食品可 d) 牛乳を利用した料理可 e) 飲用牛乳のみ停止

→業務が複雑・煩雑となり、負担が増える、事故の温床になる

→完全除去 か 他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する

### ③二者択一した上での給食提供

原因食物を完全除去した上で提供する給食には、除去食と代替食がある。本来の学校給食における食物アレルギー対応の理想的な提供方法は代替食であるが、除去食よりきめ細やかな対応が必要になるため、**安全性が担保できない場合は除去食を選択する。**

#### ①除去食の場合

献立から原因食物を完全に除いて提供する。完全除去した献立が中心献立・食材だった場合には給食として栄養量に偏りが生じるため、一部弁当対応となる。(完全除去した献立に代替はしない。)

#### ②代替食の場合

完全除去した献立に代替する料理・食材を加える。ただしアレルギー対応献立はできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しない。

→**最小限の代替食を「提供する」か「提供しない」か**

## 食物アレルギー対応 三つの柱

### 正確な情報の把握・共有

児童生徒の状態について、医師の診断を踏まえて正確に把握し、事故につながるリスクの情報を収集するなど、日常からの情報把握が重要である。正確な情報の共有が、食物アレルギーを有する児童生徒を守るとともに、教職員の不安や負担の軽減につながる。

### 日常の取組と事故予防

安全性を最優先した給食を提供する(実状に合わない無理な対応を行わない等)。  
給食の各段階における工程のチェック、事故リスクの評価、更なる予防策を検討するなど、事故予防の観点での対応が求められる。

### 緊急時対応

事故予防をしても、事故は起こりうるものという考え方を共有し、緊急時には特定の教職員だけではなく誰もがアドレナリン自己注射薬※の使用を含めた対応ができるように、日頃からの学校全体での取組が必要である。

## 対応の考え方 四つのポイント

### 給食提供

- ・安全・安心な給食の提供
- ・原因食物の完全除去を原則とする
- ・食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った対応
- ・すべての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する

### 組織で対応 学校全体で取り組む

- ・組織の整備(食物アレルギー対応委員会の設置)
- ・各教職員の役割を明確にして、当事者意識を高める(校内研修の実施)
- ・校内の食物アレルギーに関する調整、管理、決定等を行う

### 「学校生活管理指導表」と 「ガイドライン」に基づいた対応

- ・ガイドラインによる対応を基本とする
- ・学校生活管理指導表の提出を必須とし、対象者を限定する
- ・対象者を限定することで、安全・安心な給食を実現する

### 連携

保護者、学校間、主治医、  
医師会、消防機関 等

- ・保護者からの情報収集と相互理解・情報共有を図る
- ・学校生活管理指導表運用のため、主治医・医師会との連携が必要
- ・緊急時対応に備え、消防機関と連携が重要
- ・進学・転学等の場合にも学校間で情報共有を図り、リスクを減らす

※アドレナリン自己注射薬とは、エピペン®等を指す。

## 2 食物アレルギーを有する児童生徒への対応

学校において食物アレルギーを有する児童生徒への対応を適切に行うためには、まず全教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しい知識を持つことが重要です。また、学校生活の中で、初めてのアナフィラキシーをおこすこともまれではありません。アナフィラキシーを過去に起こしたことがある児童生徒が在籍していない学校でも、アナフィラキシーに関する基礎知識、対処法などに習熟しておく必要があります。アレルギー疾患を有する児童生徒に対する取組を進めるためには、個々の児童生徒の症状等の特徴を正しく把握することが重要です。特に、生命に関わるような事故を防ぐために、学校は学校生活管理指導表(以下「管理指導表」という。)の提出を必須とし、保護者と情報を共有し、適切に対応する必要があります。

### (1) 児童生徒への対応

食物アレルギーを有する児童生徒が安心して学校生活を送るために、下記の対応の流れに沿って対応します。

また、学校給食のない高等学校等においても、学校での配慮や管理が必要な場合は必ず「管理指導表」を求め、医師の診断に基づく対応が重要となります。

#### 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）を用いた対応の流れ ～医師の診断に基づく保護者と学校の共通理解の得られた取組の推進～

1 学校・教育委員会は、保健調査や健康診断等により、アレルギー疾患を有する児童生徒を把握する。

2 学校は、保護者や児童生徒本人と個別に面談等を行い、保護者の要望を聞き、学校における配慮や管理の必要の有無を確認する。

配慮等の希望あり

3 学校は、保護者に管理指導表を渡し、医療機関への受診を求める。

③ 教職員間での情報を共有するとともに保護者との相談体制を構築し、児童生徒本人に対する日常的な健康観察・指導を行う



配慮等の希望なし

4 学校における配慮や管理が必要とされる場合、保護者は、主治医・学校医に管理指導表を記載してもらい、学校に提出する。  
【配慮や管理が必要ない場合は③へ】

5 学校は、管理指導表に基づき、保護者と協議し取組を実施する。

6 学校は、提出された管理指導表を、緊急時に教職員誰もが閲覧できる状態で一括して管理するとともに、個人情報の取扱いに留意する。

※学校給食における対応については、P9参照

## 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）を用いた対応

### 1 重篤な症状が想定される場合の例

- 甲殻類、小麦、そばなど特定原材料として定められている食品を原因とした食物アレルギーの既往がある場合
- アナフィラキシーの既往があり、医療機関からアドレナリン自己注射薬等の治療薬の処方を受けている場合
- ぜん息と食物アレルギーなど複数のアレルギー疾患を有し、体育や部活動、宿泊を伴う校外活動において制限等があり、「内服薬等」の処方を受けている場合 など

### 2 管理指導表を用いて学校における対応を行う場合の例

- 上記1の重篤な症状が想定され、保護者がアレルギー対応を希望している場合
- 当初は、保護者が学校での対応を希望していなかったが、保健調査等から、学校生活で重篤な症状が想定されることを面談等により保護者が理解し、学校における配慮や管理を希望した場合 など

#### ◎学校給食における対応の留意点◎

保護者の求めるままに実状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ます。学校給食のアレルギー対応は、あくまでも医師の診断に基づいて行うものであり、保護者の希望に沿ってのみ行うものではありません。家庭での対応以上の対応を行う必要はないといえます。

※学校から繰り返し依頼を行っても管理指導表の提出が得られない場合には、保護者と十分に協議・相談の上、学校給食に代えて弁当を持参する対応など、児童生徒の安全性を最優先に考えた対応を行う必要があります。

## (2) 学校生活管理指導表提出依頼に係る留意事項

学校は保護者に対して、管理指導表の提出を依頼にするに当たり、以下の点について留意します。

### 留意事項

- 保護者が**食物アレルギー対応を希望する場合**に、主治医に記入してもらい提出する。
- ぜん息と食物アレルギーなど、複数のアレルギー疾患を有する場合には、必要に応じてそれぞれの担当医師に記載してもらい、提出する。
- 管理指導表は症状等に変化がない場合であっても、**配慮や管理が必要な間は、少なくとも毎年提出する**。症状・治療内容や学校生活上の配慮事項などの指示が変化する場合には、向こう1年間を通じて考えられる内容を医師に記載してもらおう。大きな病状の変化があった場合はこの限りでない。
- 管理指導表を主治医に記載してもらう場合には、文書料が必要な場合がある。（医療機関により料金は異なる。）

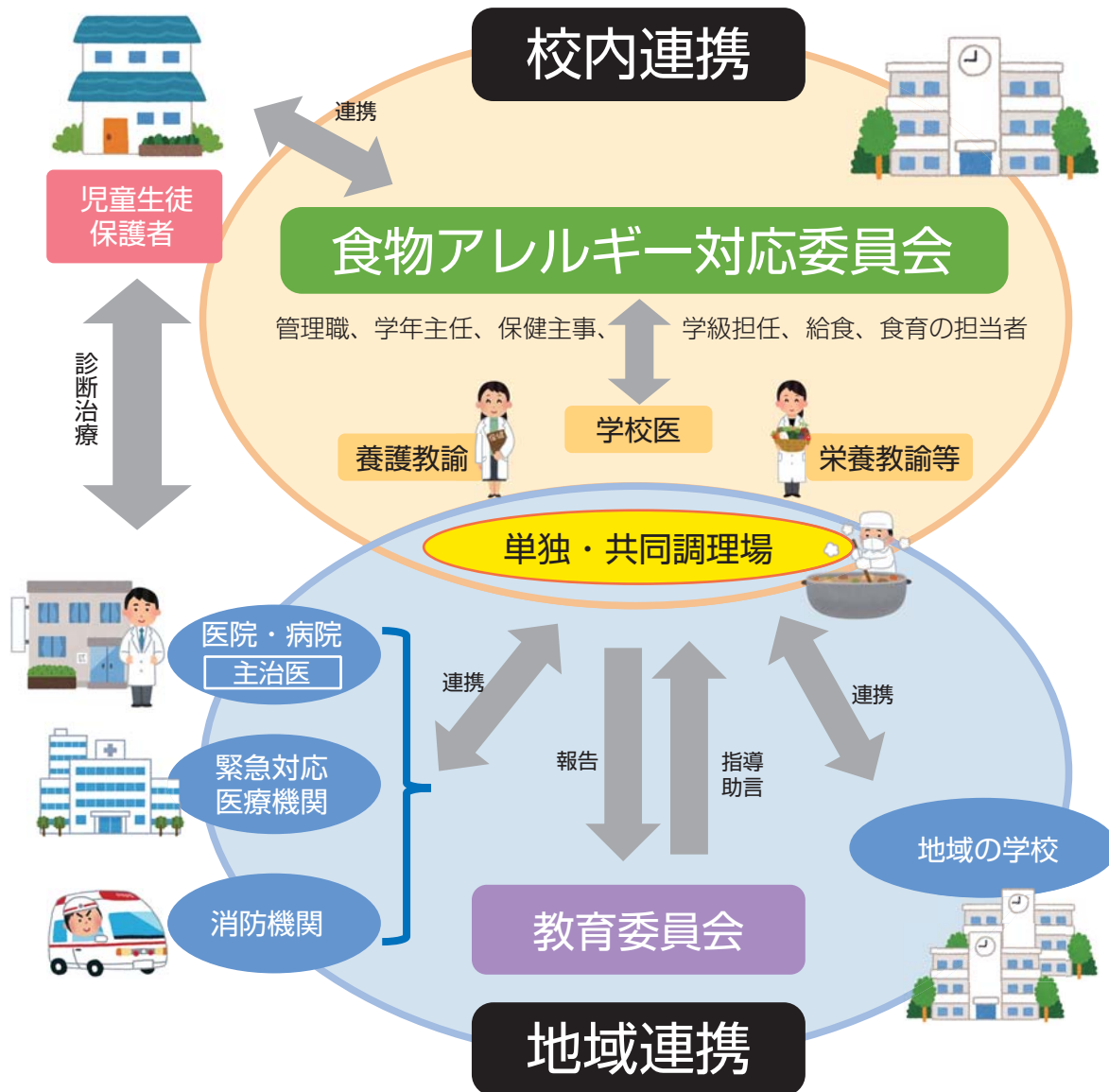
### 3 校内及び関係機関との連携体制づくり

学校における食物アレルギー対応に当たっては、いつ、どのような状況で緊急の対応を要する事態が発生するかを完全に予測することはできないことから、教職員全員が児童生徒の個々の情報を共有し、緊急時の対応に備えるための校内体制を整備することが大切です。

このため、校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭等などから構成される食物アレルギー対応に関する食物アレルギー対応委員会を設置し、医療機関、消防機関等との連携体制を構築するとともに、健康管理や対応についての検討や個別の「取組プラン」の作成等を行うことが必要です。

なお、当該委員会は、既存の委員会や組織に代替することもできます。

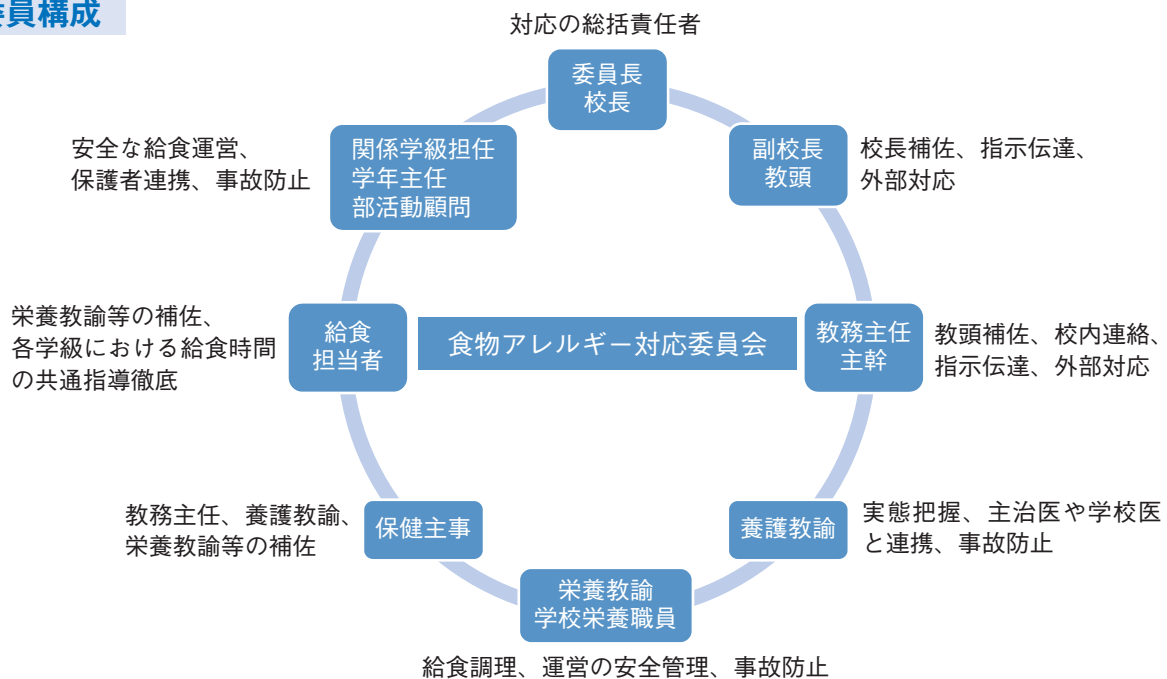
#### 〇〇学校における校内及び関係機関との連携体制づくり(例)





# 食物アレルギー対応委員会の役割について

## 委員構成



## 方針の決定

- 校長を委員長（総括責任者）とし、設置する。（対象の児童生徒がいない場合も設置する）
- 校内の食物アレルギーに関する情報を集約し、対応について協議・決定する。
- 市町教育委員会の対応方針と個々の状況を踏まえ、給食対応の基本方針を決定する。
- 学校給食における様々なルール、緊急時の対応マニュアル等を協議し、決定する。

## 面談の具体的方法の決定

- 面談の日程や実務者、参加者を決定する。
- 面談結果から個別の取組プラン案を作成する者を決定する。
- 面談で聴取すべき項目を決定する。
- 保護者に、教育委員会や学校の基本方針と対応内容について説明し、理解を得る。

## 対応の決定と周知

- 個別の取組プラン案をもとに、個々の給食の詳細を決定する。
- 決定した個別の取組プランを全教職員間で共有できるよう周知する。
- 保護者に決定内容を伝え、了解を得る。

## 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討

- 事故の把握のため校内危機管理体制を構築する。
- 関係機関と連携を進める。
- 全職員を対象に、対応訓練や校内外の研修を企画・実施する。

## 委員会の年間計画作成

- 食物アレルギー対応を計画的に進め、取組を評価・検討し、個別の取組プランの改善を行う。  
※各委員は相互に緊密な情報交換並びに連携を図る。  
※必要に応じて、委員会に、共同調理場長、教育委員会の担当者、学校医、調理員の代表、関係保護者、主治医等を加える。

## 教職員等の役割（例）

|                 |   |
|-----------------|---|
| 校長<br>副校長<br>教頭 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 校内の食物アレルギー対応の総括責任者であり、市町教育委員会等の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。</li> <li>● 食物アレルギー対応委員会を設置する。</li> <li>● 保護者との面談の際、基本的な考え方を説明する。</li> <li>● 個別の取組プランの最終決定及び教職員への共通理解を図る。</li> </ul>   |
| 学校医             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 医学的な知見から学校を支援し、学校と地域の医療機関とのつなぎ役になる。</li> <li>● 健康診断等からアレルギー疾患を有する児童生徒の発見に努める。</li> <li>● 専門的な立場から健康相談や保健指導を行う。</li> <li>● アレルギーに関する研修会での講義や指導助言等を行う。</li> </ul>  |
| 保健主事            | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食物アレルギー対応委員会を開催する。</li> <li>● 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。</li> </ul>  |
| 学級担任            | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。</li> <li>● 養護教諭や栄養教諭等と連携し、個別の取組プラン(案)を作成する。</li> <li>● 保護者との面談等により、アレルギー疾患を有する児童生徒の情報を的確に把握する。</li> <li>● アレルギー疾患を有する児童生徒が安全・安心な学校生活を送ることができるよう配慮する。</li> <li>● 給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引き継ぎを行う。</li> <li>● 日常の健康観察から異常の早期発見・早期対応に努める。</li> <li>● 他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。</li> </ul> |
| 養護教諭            | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 学級担任や栄養教諭等と連携し、個別の取組プラン(案)を作成する。</li> <li>● 保護者との面談等により、アレルギー疾患を有する児童生徒の情報を的確に把握する。</li> <li>● 学級担任等、栄養教諭等と連携し、本人や周りの児童生徒への保健指導や健康相談、保健管理を行う。</li> <li>● 主治医、学校医、医療機関と連携する際の中核的な役割を果たす。</li> <li>● 学級担任等と連携し、異常の早期発見・早期対応に努める。</li> <li>● アレルギー疾患に関する医学的な情報を教職員等に提供する。</li> </ul>  |
| 栄養教諭・<br>学校栄養職員 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 学級担任や養護教諭と連携し、個別の取組プラン(案)を作成する。</li> <li>● 保護者との面談等により、アレルギー疾患を有する児童生徒の情報を的確に把握する。</li> <li>● 安全な給食提供環境を構築する。</li> <li>● マニュアルや個別の取組プラン等に基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理する。</li> </ul>   |
| 給食・食育の<br>担当者   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、教職員への共通理解を図る。</li> <li>● 学級担任や養護教諭等と連携し、本人への食に関する指導や周りの児童生徒への指導を行う。</li> <li>● 調理員との連絡調整（栄養教諭等未配置校）、共同調理場との連絡調整（共同調理場の受配校）を行う。</li> </ul>   |
| 教職員             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プランを情報共有する。</li> <li>● 緊急措置方法等について共通理解を図る。</li> <li>● 学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギー内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。</li> </ul>  |
| 共同調理場長          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 受配校との連絡調整を行う。</li> <li>● 校内アレルギー対応委員会で決定した内容について、共同調理場職員と共通理解を図る。</li> </ul>   |
| 調理員             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を理解し、対応の内容を確認する。</li> <li>● 栄養教諭等の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。</li> </ul>   |

## II 県・市町教育委員会における対応

### 1 県教育委員会が取るべき対応

#### (1) 食物アレルギー対応基本方針の策定

学校の教育活動が原因となるアレルギー症状を発症させないことを前提として、給食をはじめとする教育活動の安全・安心なアレルギー対応についての方向性を明示します。

#### (2) 学校における食物アレルギー対応に関する協議会の設置

医師会、消防機関等の定期的な協議の場を設け、連携体制の構築等に努めます。

市町の食物アレルギー対応状況を把握し、必要に応じて指導及び支援を個別に行います。

すべての事故及びヒヤリハット事例について情報を集約し、改善策とともに所管内に周知を図り、事故防止に努めます。

#### (3) 研修会の実施・支援

研修会は、全教職員（管理職、教諭、養護教諭、栄養教諭等、調理員、その他給食関係者など）が定期的に学ぶ機会をもてるよう工夫することが大切です。

### 2 市町教育委員会が取るべき対応

#### (1) 学校における食物アレルギー対応に関する委員会の設置と基本方針の策定

ガイドラインや管理指導表の活用推進とともに、管内の学校や調理場等の施設設備や人員配置を踏まえ、具体的な対応について、医療機関との連携のもと、学校における食物アレルギー対応に関する委員会を組織し、一定の方針を示し、学校での組織的対応を指導・支援することが必要です。基本方針の策定に当たっては、県教育委員会の方針を踏まえ、推進することが重要です。

#### (2) 医療機関（医師会）及び消防機関との連携体制

県教育委員会の支援のもと、医療機関や医師会、消防機関等との連携の主体となり連携を図ります。

関係機関とガイドラインや管理指導表の運用について共通理解を図り、定期的に協議の場を設け、学校医や主治医の指導助言を受けます。また緊急時対応充実のため、アドレナリン自己注射薬を保持等している児童生徒の情報を教育委員会等で把握し、消防機関と連携を図ります。

#### (3) 研修会の実施及び研修機会の確保

研修会は、教育委員会等の職員や全教職員が継続的に学ぶ機会を持つことが大切です。また校内研修の実施や校内組織体制の確立について、管理者に働きかけることも必要です。特にアドレナリン自己注射薬の取扱い等、実践的演習を取り入れた研修に努めます。

#### (4) 食物アレルギー対応の充実のための環境整備及び支援

原因食物の混入防止対策の一環として、適切な調理場の施設設備（アレルギー専用調理室や専用調理コーナー、スペースの確保）及び調理機器・器具等の整備、必要な人員の配置等が求められます。

また、特に共同調理場においては、対応を行う各受配校と密接に連携し、安全・安心な給食提供のために必要な措置を講じることはもちろん、栄養教諭等が各校において十分に職責を果たせるような配慮をすることも必要です。

#### (5) すべての事故及びヒヤリハット情報収集とフィードバック

各学校に対し、すべての事故及びヒヤリハット事例について、その詳細と改善策の報告を求めます。集約した情報は学校へフィードバックし、所管内で共有することで、事故防止の徹底に努めます。

さらに、事故及びヒヤリハットの件数及び重大な事故事例は、県教育委員会に報告し、これら情報の共有を図ります。

#### (6) 専門的に相談できる体制の構築

保護者に対して、専門医療機関や、食物アレルギー対応に関する情報を提供します。必要に応じて不安を解消するケアを行うことや除去食で不足する栄養等、家庭で適切な生活が送れるようにサポートすることも重要です。

#### (7) 教育委員会等や学校の管理下でない場所（学童保育等）での対応

教育委員会等や学校の管理下でない場所（学童保育等）においても、食物アレルギー対応が必要なことがあります。これらの関係者に対しても、必要に応じて関係機関と協議し、研修会への参加や、保護者の同意を得て食物アレルギーを有する児童生徒に関する情報の共有など、適宜対応することが望まれます。

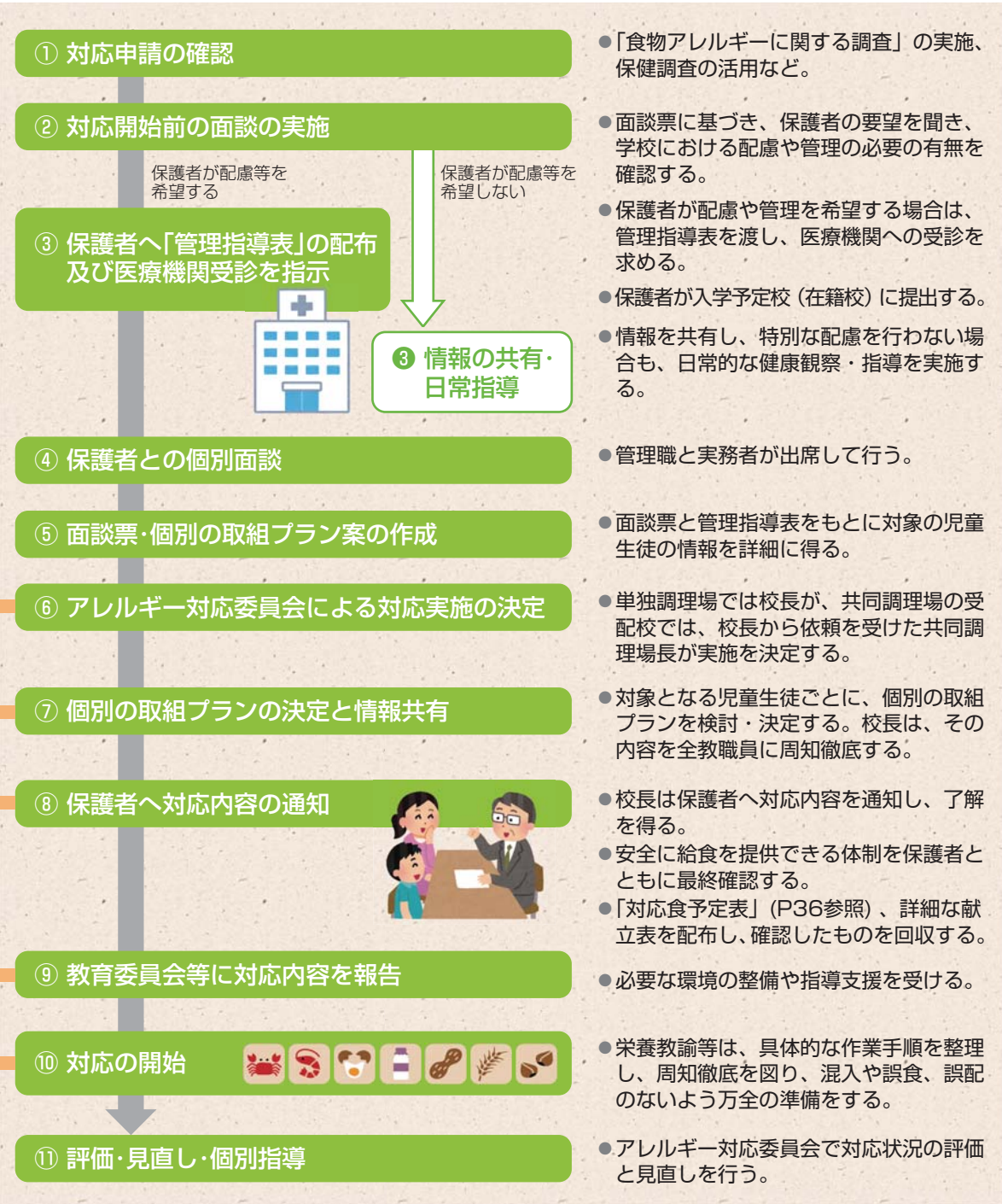
# Ⅲ 学校における対応

## 1 学校給食における対応

学校給食においては、食物アレルギーを有する児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しむことを目指すことが重要です。このため、学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないことを前提として、各学校、調理場の能力や施設設備に応じて食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立ったアレルギー対応食の提供を行う必要があります。

### (1) 学校給食における対応の流れ

学校給食における対応は、次に示す具体的な手順に沿って、保護者、主治医、教職員等関係者の共通理解のもと、進めていく必要があります。



## ① 対応申請の確認

### ア 入学時

#### 【小学校】

- 就学時健康診断（10月～11月）、入学説明会（2月）等の機会に、入学予定者の保護者に対し、食物アレルギーに関する調査または保健調査により、食物アレルギーを有する児童の把握を行う。
- 保護者の了解のもと、出身幼稚園や保育所からの引き継ぎを行う。

#### 【中学校】

- 入学説明会（2月）等の機会に、入学予定者の保護者に対し、食物アレルギーに関する調査または保健調査により、食物アレルギーを有する生徒の把握を行う。
- 保護者の了解のもと、小学校からの引き継ぎを行う。

#### 【高等学校】

- 入学予定者の保護者に対し、食物アレルギーに関する調査または保健調査により、食物アレルギーを有する生徒の把握を行う。給食の有無にかかわらず、学校（校外活動や部活動等を含む）における配慮や管理が必要か確認する。
- 保護者の了解のもと、中学校からの情報提供を求める。

#### 【特別支援学校】

- 入学前までに実施する体験入学や教育相談の機会に、入学予定者の保護者に対し、食物アレルギーに関する調査または保健調査により、食物アレルギーを有する児童生徒の把握を行う。
- 保護者の了解のもと、前籍の学部または学校からの引き継ぎを行う。

### イ 進級時

- 前年度末までに、食物アレルギーに関する調査、保健調査、健康相談等により、食物アレルギーを有する児童生徒の把握を行う。
- 次年度学級担任への正確な引き継ぎを行う。

### ウ 転学・編入学時

- 転学・編入学の手続きの時に食物アレルギーに関する調査、保健調査、健康相談等により、食物アレルギーを有する児童生徒の把握を行う。
- 保護者の了解のもと、転出した学校からの引き継ぎを行う。

### エ 新規発症（診断時）

新たにアレルギーを発症した際には、保護者から医師の診断に基づいた報告を随時受け、把握を行う。

## ② 対応開始前の面談の実施

個別面談では、保護者や児童生徒本人に学校給食の提供までの流れや学校及び調理場の現状を理解してもらい、児童生徒のアレルギーについての詳細な情報を得て、申請内容を正しく把握することが重要となります。

### ア 面談者（例）

管理職、栄養教諭等、養護教諭、学級担任

### イ 面談内容（例）

就学時健康診断、入学説明会の機会に、面談者は面談票を用いて、事前に得ている情報の不足分を詳細に聴取する。

### ③ 情報の共有・日常指導／保護者へ「管理指導表」の配布及び医療機関への受診を指示

#### ア 保護者が配慮等を希望する場合

食物アレルギーによりアナフィラキシーなど重篤な症状が想定され、保護者が学校給食の対応や特別の配慮を希望している場合は、調理場が可能な対応を説明した上で管理指導表を配布し、提出後詳しい面談を実施することを伝える。

#### イ 保護者が配慮等を希望しない場合

食物アレルギーを有する児童生徒の情報を整理し、全教職員でその情報を共有して、日常指導の中で相談体制を整え、経過観察や日常的な指導を行う。

### ④ 保護者との個別面談

面談票、管理指導表に基づき、対象の児童生徒の情報を詳細に得るため、次の事項に沿って面談を行い、申請内容を正しく把握します。

#### ア 面談者（例）

管理職、栄養教諭等、養護教諭、学級担任

#### イ 面談内容（例）

面談票に基づき行う。

- 過去の食物アレルギー発症（アナフィラキシーを含む）情報
- 家庭での対応状況
- 当該児童生徒に対して学校生活において配慮すべき事項
- 薬（アドレナリン自己注射薬等）の持参希望の有無
- 緊急時の対応連絡先・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を提供することについての了解を得ること等
- 給食提供の可否（完全提供・対応食提供・当日の献立による部分提供・弁当対応等）
- 給食献立並びに詳細な食材情報の提供
- 持参する弁当の学校での保管場所・方法（職員室内専用冷蔵庫等）
- 薬（アドレナリン自己注射薬等）を持参する場合の取扱い（保管場所と使用方法等）
- 緊急時の対応等

### ⑤ 面談票・個別の取組プラン案の作成

学級担任や養護教諭、栄養教諭等は連携し、管理指導表、面談内容、提出書類をもとに、学校での対応について検討し、取組プラン案を作成します。

### ⑥ アレルギー対応委員会による対応実施の決定

食物アレルギー対応委員会において、取組プラン、その他の資料に基づき、対象となる児童生徒の対応を検討・決定します。なお、この検討に際しては、主治医等との連携が大切です。

### ⑦ 個別の取組プランの決定と情報共有

校長は職員会議等で、取組プランの内容を全教職員に周知徹底して、共通理解を図ります。特に栄養教諭等、調理員に対応の徹底を指示します。

## ⑧ 保護者へ対応内容の通知

保護者や児童生徒本人へ対応内容、提供までの流れについて説明します。

### ア 面談の実施

- ・面談者(例)：管理職、栄養教諭等、養護教諭、学級担任
- ・内容(例)：取組プランの内容を保護者や児童生徒本人とともに確認する。

### イ 対応食予定表等の配布

栄養教諭等は、決定した取組プランに基づき、対応食の献立を作成して「対応食予定表」及び学校給食の原材料を詳細に記入した献立表(以下「詳細な献立表」という。)を、学級担任等を通して保護者に配布します。

学級担任等は、保護者が対応食を確認して印を付した「対応食予定表」を回収し、栄養教諭等は校長、副校長、教頭、保健主事、学年主任、養護教諭等に周知します。

## ⑨ 教育委員会等に対応内容を報告

学校長または共同調理場長は、食物アレルギー対応委員会において決定した事項を教育委員会等に報告し、環境の整備や指導・支援を受けます。

## ⑩ 対応開始

調理場及び学校において安全に学校給食を提供できる体制を最終確認して、対応を開始します。

栄養教諭等は調理上の具体的な手順等を調理指示書に示して、作業工程表・作業動線図を確認しながら、原因食物の混入や誤食のないように調理員に周知徹底を図ります。

学級担任等は誤食等が起こらないように、対象児童生徒に管理や指導を行います。

## ⑪ 評価・見直し・個別指導

定期的に対応の評価と見直しを行います。

### ア 評価

学級担任等は食物アレルギーを有する児童生徒が対応食を確実に食べたかを確認して、食べ残しの状況などを、栄養教諭等を通じて調理場にフィードバックします。また給食時には、栄養教諭等は可能な限り、対象の児童生徒の学級を訪問して、実態把握や確認に努めます。

### イ 見直し

保護者が学校給食における対応を希望する場合は、基本的に、毎年、管理指導表の提出を求めます。経過による症状の軽症化・重症化によっては、医師と相談しながら対応の見直しを検討します。

### ウ 個別指導・定期的な面談

保護者と児童生徒に対して個別指導を行い、学校以外の食生活の質の向上を促します。

必要に応じて定期的に面談を行います。定期的に面談をすることで、保護者と学校、調理場が適切な対応に向けて、良好なコミュニケーションを築いていきます。

面談では、児童生徒の給食での様子を伝え、家庭での除去状況や医療機関受診状況などの変化を聴取し、その後の対応に反映させます。また、その時点での課題や問題点の解決に向けて話し合います。

面談者は、栄養教諭等、養護教諭、学級担任などとし、管理職も積極的に参加することが期待されます。

## (2) 学校給食における段階的な対応の進め方

食物アレルギーの対応としては、詳細な献立表対応【レベル1】、弁当対応【レベル2】、除去食対応【レベル3】、代替食対応【レベル4】に大別されます。

食物アレルギーの対応の際には、学校及び調理場の状況と食物アレルギーを有する児童生徒の実態（重症度や除去品目数、人数など）を総合的に判断して、次の「段階的な対応の進め方（例）」を参考として安全性を最優先とした対応を検討する必要があります。

### 「段階的な対応の進め方（例）」

| ① 詳細な献立表対応【レベル1】   |  |         |
|--|--|---------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● 給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食物を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。</li> <li>● 詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。</li> </ul> |  |         |
| 事前準備   | ● 食材納入業者にアレルギー原因食物に関する資料の提供を依頼する。  | 栄養教諭等   |
|  | ● 資料をもとに詳細な献立表を毎月作成する。<br>※児童生徒が除去すべき原因食物がわかるようにする。<br>※記載もれ等がないように複数の関係者で確認する。  | 栄養教諭等   |
|  | ● 詳細な献立表を保護者、教職員に配布する  | 栄養教諭等   |
|  | ● 詳細な献立表をもとに除去する食品を確認し、学校へ報告する。<br>※確認事項の情報を教職員で共有する。  | 保護者     |
| 当日   | ● 除去する食品の確認。   | 学級担任・本人 |
| 留意事項   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 最も誤食事故が起きやすい対応のため、特に学級担任は除去する食品と学校給食の内容を日々確認する。</li> <li>● 学級担任が不在の場合の対応を明確にしておく。</li> <li>● 学級担任は一緒に会食する他の児童生徒にも配慮する。</li> </ul> |         |

| ② 弁当対応（一部弁当対応又は完全弁当対応）【レベル2】   |  |            |
|--|--|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● 一部弁当対応：除去食の対応が困難な料理に対して、家庭から部分的に弁当を持参すること。</li> <li>● 完全弁当対応：食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参すること。</li> <li>● レベル3及びレベル4であっても、場合によっては弁当対応することもある。</li> </ul> |  |            |
| 事前準備   | ● 詳細な献立表を保護者、教職員に配布する。   | 栄養教諭等      |
|  | ● 事前に弁当で代用するものを保護者と協議する。   | 学級担任・栄養教諭等 |
|  | ● 学校の実状に応じて、持参した弁当の安全で衛生的な管理方法を決める。  | アレルギー対応委員会 |
| 当日   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する。</li> <li>● 一部弁当対応の場合は原因食物が入っていない料理を提供する。</li> </ul>   | 学級担任・本人    |
| 留意事項   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 学級担任は学校給食の内容を把握し、誤食事故が起きないように注意する。</li> <li>● 学級担任は本人が精神的負担を感じないように配慮する。（他の児童生徒の理解）</li> <li>● 学級担任は給食当番に食物アレルギーを有する児童生徒が食べられる学校給食と原因食物を接触させないように指導する。</li> </ul> |            |



### ③ 除去食対応【レベル3】

- 広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。  
[例：ゴマアレルギーのある児童生徒の「ごまあえ」からゴマを除いて、味付けする。]

|      |  |                                     |
|------|--|-------------------------------------|
| 事前準備 | 除去食献立の検討<br>● 通常給食を基本に除去食献立を作成する。<br>● 対応食予定表及び詳細な献立表を作成し、保護者へ配布する。  | 栄養教諭等<br>栄養教諭等                      |
|      | 除去食献立の決定<br>● 対応食予定表を確認し、確認の印を付して、学校へ対応食予定表を提出する。<br>● 共同調理場長と協議し、除去食献立を決定する。<br>除去食献立の周知<br>● 除去食献立を保護者、学級担任等に周知する。   | 保護者<br>アレルギー対応委員会<br>栄養教諭等          |
|      | 調理作業確認・打合せ<br>● 給食調理での対応内容を調理指示書に記載する。<br>● 調理指示書に基づき、作業工程表及び作業動線図を作成する。<br>※原因食物の混入の恐れがある箇所をチェックする。<br>※担当者を明確にする。<br>● 的確に除去ができ、原因食物の混入が起こらないように、作業工程表及び作業動線図を確認しながら調理員と綿密な打合せを行う。<br>● 配食、配膳、配送についての点検や管理等、各作業の担当者との連携や調整を確認する。 | 栄養教諭等<br>調理員<br>栄養教諭等、調理員<br>栄養教諭等  |
|      | 調理・配食・検食<br>● 原因食物の混入が起こらないように調理指示書、作業工程表及び作業動線図に基づき調理する。<br>● 除去食を個人容器※1に配食する。<br>● 検食を行う。(共同調理場及び受配校)<br>● 対応食予定表に基づき、該当する児童生徒の学校給食の内容を確認するとともに、誤食事故がないように注意する。  | 調理員<br>調理員<br>校長、教頭、共同調理場長等<br>学級担任 |
| 留意事項 | ● 除去食の栄養素の不足について、家庭で補うよう保護者に伝える。   |                                     |

#### 調理器具、食材の管理

食物アレルギー対応に使用する調理器具、食材等の管理についてルールを定め、混入を防ぐ。

##### 調理機器

- シンク、冷蔵庫、電子レンジ、加熱機器（IH、ガスコンロなど）、調理台、配膳台などを必要に応じて用意する。

##### 調理器具

- 専用の鍋、フライパン、ボール、菜箸、汁杓子などが必要である。  
※同日に複数の対応を行う場合には、原因食物ごとに専用の器具を使用する。

##### 食 材

- 物資選定委員会等で決定された安全なものを使用する。
- 対応用食材は、他の食材と区別して保管する。

##### そ の 他

- 個人容器は、学年・組・名前を明記した料理別の耐熱密閉容器が必要で、一般の食器具類と区別して保管する。
- 共同調理場では、学校別に配送容器※2を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する。

#### 調理担当者の区別化

対応食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぐ。調理員が十分な数を配置できない場合でも、調理作業等を区分して行えるように配慮する。

作業工程表を作成し、いつ、だれが、何に気をつけて作業をするかを確認する。

(作成に当たってのポイントは、P17参照)

対応食担当者は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化をして作業をするとよい。

#### 調理作業の区別化

対応食を調理する作業を区別化することが望まれる。

対応のための作業動線図を作成し、事故予防につなげる（作成に当たってのポイントはP17参照）。

また、調理している途中で対応食用に取り分ける等の作業（釜での調理中、卵を入れる前に取り分ける等）の場合でも、混入を防ぐため、作業動線図を活用するなどにより、作業を区別化する。

※1 個人ごとの対応食を入れる容器

※2 共同調理場から学校に個人容器を届けるための容器（保冷バッグや食器かご等）

### ④ 代替食対応【レベル4】

※安全性を担保できない場合は代替食を提供しない

- 広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

|      |   |
|------|---|
| 事前準備 | ● 除去食対応【レベル3】に準ずる                           |
| 当日   | ● 除去食対応【レベル3】に準ずる                           |
| 留意事項 | ● 通常の学校給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担や作業場所を十分考慮する。 |

#### 調理器具、食材の管理

食物アレルギー対応に使用する調理器具、食材等の管理についてルールを定め、混入を防ぐ。

##### 調理機器

- 【レベル3】に加え、炊飯器、パン焼き器、オーブンレンジ、フードプロセッサー、冷凍冷蔵庫などが必要。

##### 調理器具

- 【レベル3】に加え、中心温度計、まな板、包丁、ざる、計量カップ、計量スプーンなどが必要。

##### 食 材

- 【レベル3】に加え、移動調理台・専用の消毒保管庫・洗浄スペース・配食スペースを確保する。

#### 調理作業の区別化

【レベル3】に加え、食材が絶対に混入しないように区画する。

### (3) 対応食提供の留意点

各調理場においては、人員や施設、設備、作業区域などのそれぞれの条件に応じながら、安全性を最優先としたアレルギー対応食を提供することが重要です。このため、献立作成、調理、配送、配膳など、各作業段階において以下の事項を参考に、関係者の共通理解を十分に図る必要があります。

#### 食物アレルギー対応を踏まえた献立内容の工夫

- 同じ日に複数の原因食物を使用しないように考慮する。
- 原因食物を含まない献立を増やす。
- 原因食物を判別することができる形で提供する。
- 加工食品を使用する場合は、必ず原材料配合表を取り寄せ、使用食材の確認を行う。また、物資選定の際には、できる限り原因食物（卵、乳、小麦、落花生など特定原材料として消費者庁で定められた食品）を含まないものを選定するなどの配慮をする。

#### 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供します。そのためにも安全性を最優先とします。また、安全性の確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とします。

#### ① 使用する頻度を検討する必要がある食物

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 特に重篤度の高い原因食物<br>そば、落花生(ピーナッツ) | ● 学校給食での提供を極力減らす  |
| 特に発症数の多い原因食物<br>卵・乳・小麦・えび・かに  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮する。使用は最小限とし、対応を単純化する。</li> <li>● 同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食物が使用されない日を作るなど考慮する。</li> <li>● 加工食品は、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮する。 例：練り製品、畜肉製品</li> </ul> |

※提供の際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とする。

|     |                        |
|-----|------------------------|
| その他 | ● 児童生徒の実態に応じて、対応を検討する。 |
|-----|------------------------|

## ②調味料・だし・添加物

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食材については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はない。

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮する。

| 原因食物 | 除去する必要のない調味料・だし・添加物等 |
|------|----------------------|
| 鶏卵   | 卵殻カルシウム              |
| 牛乳   | 乳糖・乳清焼成カルシウム         |
| 小麦   | しょうゆ・酢・みそ            |
| 大豆   | 大豆油・しょうゆ・みそ          |
| ゴマ   | ゴマ油                  |
| 魚類   | かつおだし・いりこだし・魚しょう     |
| 肉類   | エキス                  |

### 名称：肉だんご

原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ(小麦を含む)、香辛料(小麦を含む)、酵母エキス、調味料(アミノ酸、核酸)

### 【小麦の例】

このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。

## ③調理等の工夫(例)

栄養教諭等は、献立を作成する際は、原因食物の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように、作業工程表や作業動線図で確認します。

(ア) 原因食物を使用しない調理方法にする。

例：唐揚げ、かき揚げ、フライの衣等で、小麦粉のかわりに米粉やじゃがいもでんぷんを使用する

かき揚げや、フライの衣等に卵を使用しない

(イ) 原因食物が料理に使用されていることが一目でわかるようにする。

例：ハンバーグにチーズを練り込むのではなく、上にのせる

(ウ) 原因食物が入っている料理と除去した料理で形を変えてわかりやすくする。

この際、対応が必要な児童生徒だけを対象とするのではなく、セレクト給食にする等の献立の工夫をするとよい。



左は通常給食(うずら卵のミートローフ)、右はその除去食(ミートローフ)。一目でわかるように紙カップで包み、うずら卵は表面に出してある。

## ④料理名・使用食品の明確化

安全な給食提供のために献立表や料理名を工夫する。

献立表の作成にあたっては、複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れのないようにする。

(ア) 献立表

- 料理ごとに使用している原材料が詳細にわかる献立表を作成し、学校関係者、調理場関係者、保護者等を含む関係者全員で同一のものを共有する。
- 加工食品に原因食物が使用されている場合は、それを明記し、必要に応じて詳細な原材料が確認できるようにする。

(イ) 料理名

- 原因食物が使用されていることが明確な料理名とする。  
例：かにと卵のスープ、大豆のかみかみ揚げ、えび入りはんぺん

## ⑤ 弁当対応の考慮対象

以下の（ア）（イ）に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮する。

### （ア） 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- a) 調味料・だし・添加物の除去が必要
- b) 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある

（注意喚起例）

- 同一工場、製造ライン使用によるもの  
「本品製造工場では○○（特定原材料等の名称）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、かにが混ざ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。」

- c) 多品目の食物除去が必要
- d) 食器や調理器具の共用ができない
- e) 油の共用ができない
- f) その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

### （イ） 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

※単にエピペン<sup>®</sup>所持であるとか、アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応にする必要はありません。

※a)～f)に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望まれます。

## 実施献立・調理手順等の確認

前日あるいは当日の朝、栄養教諭等と調理にかかわる全員でアレルギー対応作業も明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を参照しながら、綿密な打合せを行います。

なお、調理指示書、作業工程表、作業動線図は通常食用のものと対応食用のものとを別に作るのではなく、1枚で普通食・対応食に係る作業が確認できるようにします。

### 【確認項目】

- ・対応が必要な児童生徒及び出欠状況
- ・除去、代替する食材と献立
- ・調理の担当者
- ・調理の手順
- ・使用する器具
- ・取り分けるときは、そのタイミング





#### ○作業工程表作成のポイント

- 必ず事前に作成する。
- 調理員と綿密な打合せを行い共通理解を図る。
- 通常食の作業工程表の中に対応食の作業工程についても明記する。
- いつ、どこで、誰が、何に気を付けて（混入・誤配等）作業するか明記する。
- 途中で取り分けの料理についても明記する。

#### ○作業動線図作成のポイント

- 必ず事前に作成する。
- 通常食の作業動線図の中に対応食の作業動線についても明記する。
- 対応食の食材は、通常食の動線と分けてわかるように明記する。
- 対応食を調理する場所を明記する。
- 混入が心配される場所について明記し、注意を促す。

## 誤調理の防止

| 単独・共同調理場  |   | 担当者  |
|-----------|---|--|
| 事前        | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 栄養教諭等が作成したアレルギー対応食の調理指示書を全員で確認する。</li> <li>● アレルギー対応食を担当する調理員を指定する。</li> <li>● 原因食物や調理方法を把握した上で作業工程表や作業動線図に基づき、食材を置く位置や扱い方、配食方法などを全員で確認する。</li> <li>● アレルギー対応食専用の器具類は色分けする等、区別しておく。</li> </ul>   | 調理員<br>校長・共同調理場長<br>調理員<br><br>調理員                       |
| 調理<br>作業時 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● アレルギー対応食毎に専用の調理器具を使用するとともに、調理員の手指、作業着などを介した調理過程での原因食物の混入にも注意する。</li> <li>● 専用スペースで作業を行い、原因食物の混入を防ぐ。</li> <li>● 除去食はアレルギー専用調理室または専用スペースがない場合、原因食物を調理室に入れる前に、アレルギー対応食の配食を完了させる。</li> </ul>  <br><ul style="list-style-type: none"> <li>● 除去食は作業途中でアレルギー対応食分を取り分けて調理し、再加熱する場合も中心温度を確認する。</li> <li>● アレルギー対応食の指示書をもとに、誤調理がないか複数の調理員で確認し、アレルギー対応食チェック表（P37参照）を記入する。（ダブルチェック）</li> </ul>  <br><ul style="list-style-type: none"> <li>● 万が一、混入や取り忘れが起こった場合は、提供を中止する。</li> </ul> | 調理員<br><br>調理員<br>調理員<br><br>調理員<br>調理員<br><br>校長・共同調理場長 |

### ●ヒヤリハット事例

大豆アレルギーがある児童に対して、そら豆の入った「かぼちゃサラダ」が提供された。  
→児童が食べる前に「そら豆」が入っていることに気付き、食べなかった。

#### 改善策

- 大豆アレルギーの場合の除去対象食品を詳細に確認する。  
もやし、そら豆、みそ等
- 各タイミングで確認もれのないようにする。  
献立作成時、調理前、調理後、配膳車に乗せる際、クラスでの配膳前、喫食前



### (4) 教室での対応の留意点

対応内容について、保護者の理解を得るとともに、学級において他の児童生徒が対応を不審に思ったり、いじめのきっかけにならないように十分に配慮する必要があります。

| 段階    | レベル 4<br>代替食*  | レベル 3<br>除去食 | レベル 2<br>弁当持参   | レベル 1<br>当該児童生徒が除去   |
|-------|--|--------------|---|--|
| 給食準備  | <b>学級担任等 → 食物アレルギーを有する児童生徒</b>   |              |   |  |
|       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 本人が個人容器を受け取り、アレルギー対応の料理を食器に移し配膳したかを確認する。</li> <li>● 原因食物を含む料理が当該児童生徒に付着しないよう座席等にも配慮する。</li> </ul>   |              | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 持参した弁当を安全で衛生的に管理する。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 児童生徒の発達の段階により、必要に応じて学級担任等の指導のもとに確実に除去できるようにする。</li> </ul> |
|       | <b>学級担任等 → 食物アレルギーを有する児童生徒</b>   |              |   |  |
|       | <b>学級担任等 → 他の児童生徒</b>  |              |   |  |
| 給食の時間 | <b>学級担任等 → 食物アレルギーを有する児童生徒</b>   |              |   |  |
|       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 当該児童生徒に除去食・代替食が確実に配食されたかどうか確認する。</li> </ul>   |              | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 弁当を食べているか確認する。</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 除去して食べていることを確認する。</li> </ul>                              |
|       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食事中は、接触や誤食に十分配慮する。</li> <li>● 当該児童生徒が原因食物を含む料理をおかわりしないように指導する。</li> </ul>   |              |   |  |
|       | <b>学級担任等 → 他の児童生徒</b>  |              |   |  |
|       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● クラスの他の児童生徒に食物アレルギーの特性を理解させ、強要したり、勧めたりしないように指導する。</li> </ul>   |              |   |  |
|       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 誤食があった場合には、食物アレルギーの緊急時対応マニュアルに沿って全職員で対応にあたる。(P23~28参照)</li> </ul>   |              |   |  |
| 給食終了時 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 学級担任等は、食物アレルギーを有する児童生徒の健康観察を行う。</li> <li>● 給食終了後から、昼休みまたは放課後まで健康観察を行う。</li> <li>● 異常があった場合は、食物アレルギー緊急時対応マニュアルに沿って全職員で対応にあたる。(必要に応じて所持薬使用・救急車要請・保護者連絡等)</li> </ul> |              |   |  |

\*安全性が担保できない場合は、代替食を提供しない。

## 2 学校給食以外における対応

### (1) 学校生活での留意点（学校給食以外）

食物アレルギーを有する児童生徒の学校生活を安全・安心なものにするためには、学校給食以外にも配慮することが大切です。特に学校における次の活動は、一般的にアレルギー症状を引き起こしやすい原因と密接に関係するため、注意する必要があります。

#### 食物・食材を扱う授業・活動

微量の摂取・接触により発症する児童生徒は、食べるだけでなく、「吸い込む」ことや「触れる」ことなど、ごく少量の原因物質でも発症する原因になることを踏まえ、次のような活動には十分配慮する必要があります。

- 調理実習 ●牛乳パックの洗浄 ●小麦粘土を使った工芸授業
- 発芽の観察
- ソバ打ち体験授業 ●節分行事における豆まき（落花生等）
- 縄文体験（クルミ割り等）
- 遠足等（おかずやおやつの交換） ●学校祭・文化祭（模擬店等）
- サマースクール（調理実習）



#### 運動（食物依存性運動誘発アナフィラキシー）

- 運動前4時間以内は原因食物の摂取を避ける。
- 原因食物を食べた場合、以後4時間の運動は避ける。
- 保護者と相談して運動を管理する必要がある。



#### 宿泊を伴う校外活動

- 宿泊先で重篤な症状が出現した場合を想定して、搬送する医療機関等を事前に把握する。
- 主治医からの紹介状（緊急時の指示書）等を用意する。
- 少しでも発作の兆候があったら教職員に伝えるよう指導する。
- 児童生徒にどのようなアレルギー疾患があるか、及び当該児童生徒が持参している救急治療薬に関する情報を引率教職員全体で共有する。
- 事前に宿泊先等と連絡を取り、食事内容について確認し、配慮を要請する。



### (2) 食物アレルギーに関する指導

食物アレルギーを有する児童生徒が安全で安心な楽しい学校生活を送るためには、アレルギーを有する児童生徒の状況について、他の児童生徒からも理解が得られるよう配慮することが重要です。

そのため、保護者の意向やプライバシーに配慮しながら、アレルギーの有無に関わらず、児童生徒の発達の段階に合わせて、食物アレルギーに関する内容を指導する必要があります。

#### 食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導

##### ア 学級での指導

学校教育全体を通じて、食物アレルギーを有する者への配慮等を含むアレルギーについての基本的な理解を促す指導を行います。

##### 【学級での指導事項例】

- ・食物アレルギーについての基本的な理解
- ・食事を安全に楽しむために 等

##### イ 個別指導

食物アレルギーを有する児童生徒とその保護者に対し、必要に応じて個別指導を実施します。

##### 【個別指導例】

- ・自分で判断できる能力の育成
- ・栄養摂取における家庭での留意点 等



## ●ヒヤリハット事例

クルミアレルギーのある児童が、体験活動でクルミを触ったことによりまぶたが腫れた。保護者からは「食べなければ大丈夫」と言われていた。

- 改善策**
- 初めての体験では十分注意し、保護者と相談し活動内容を決定する。
  - アレルギーの接触は最小限とする。

宿泊体験で、ゴマアレルギーのある生徒に、ゴマ油を含んだサラダが提供された。→養護教諭が気づき、食べないように指導した。

- 改善策**
- 宿泊先から詳細献立を事前に入手する。
  - 宿泊先に除去してほしい食品を確実に連絡する。
  - 喫食前に、除去食になっているか学級担任が確認する。

## (3) 校内研修

食物アレルギーを有する児童生徒について、教職員が正しく理解して情報を共有するとともに、誰もが緊急時に適切に対応できるよう、校内研修を実施して備える必要があります。

### 校内研修のポイント

#### ア 食物アレルギーの基本的な知識の理解

(研修例)

- 食物アレルギーについて(定義・頻度・原因・症状・治療)
- アナフィラキシーについて(定義・頻度・原因・症状・治療)

#### イ 校内及び関係機関との連携体制の構築

(研修例)

- 幼稚園、保育所、小学校、中学校等、異なる学校段階での連携の在り方
- 該当する児童生徒に対する個別指導の在り方  
(症状の重い児童生徒に対する支援の重点化)  
(家庭と連携して食べてよいもの、よくないもの等についての指導)
- 管理指導表や食物アレルギーを有する児童生徒に対する「取組プラン」について

#### ウ 日常生活での配慮事項

(研修例)

- 給食での対応
- 給食以外での対応
- 該当する児童生徒以外の児童生徒に対する説明及び協力の在り方  
(食育の授業等の活用)

#### エ 緊急時の対応

(研修例)

- 発症時の症状と対応の仕方(教職員の役割分担)
- 緊急対応訓練(シミュレーション研修、消防機関や医療機関との連携)
- アドレナリン自己注射薬の使用の法的解釈
- アドレナリン自己注射薬の保持者と保管場所の確認
- アドレナリン自己注射薬の使い方の実技研修
- 発症後の児童生徒の心のケアの方策

### 研修時期

- ・年度始め(学校給食を実施している場合は給食開始まで)に必ず教職員全員の共通理解を図る。
- ・校外行事や宿泊を伴う行事の前など必要に応じて研修を実施する。

## IV 緊急時の対応

## 学校内での役割分担

◆各々の役割分担を確認し事前にシミュレーションを行う

## 管理・監督者(校長など)

- 現場に到着次第、リーダーとなる
- それぞれの役割の確認および指示
- エピペン®の使用または介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

## 発見者「観察」

- 子供から離れず観察
- 助けを呼び、人を集める(大声または、他の子供に呼びに行かせる)
- 教員・職員A、Bに「準備」「連絡」を依頼
- 管理者が到着するまでリーダー代行となる
- エピペン®の使用または介助
- 薬の内服介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

## 教員・職員A「準備」

- 「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を持ってくる
- エピペン®の準備
- AEDの準備
- 内服薬の準備
- エピペン®の使用または介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

## 教員・職員B「連絡」

- 救急車を要請する(119番通報)
- 管理者を呼ぶ
- 保護者への連絡
- さらに人を集める(校内放送)

## 教員・職員C「記録」

- 観察を開始した時刻を記録
- エピペン®を使用した時刻を記録
- 内服薬を飲んだ時刻を記録
- 5分ごとに症状を記録

## 教員・職員D～F「その他」

- 他の子供への対応
- 救急車の誘導
- エピペン®の使用または介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

# 緊急性の判断と対応

- ◆アレルギー症状があったら5分以内に判断する！
- ◆迷ったらエピペン®を打つ！ただちに119番通報をする！

## 1 緊急性が高いアレルギー症状

### 【全身の症状】

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便を漏らす
- 脈が触れにくいまたは不規則
- 唇や爪が青白い

### 【呼吸器の症状】

- のどや胸が締め付けられる
  - 声がかすれる
  - 犬が吠えるような咳
  - 息がしにくい
  - 持続する強い咳き込み
  - ゼーゼーする呼吸
- (ぜん息発作と区別できない場合を含む)

### 【消化器の症状】

- 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み
- 繰り返し吐き続ける

1つでもあてはまる場合

ない場合

## 2 緊急性が高いアレルギー症状への対応

### ①ただちにエピペン®を使用する！

➡ P25 エピペン®の使い方

### ②救急車を要請する(119番通報)

➡ P26 救急要請のポイント

### ③その場で安静にする(下記の体位を参照)

立たせたり、歩かせたりしない！

### ④その場で救急隊を待つ

### ⑤可能なら内服薬を飲ませる

◆エピペン®を使用し10~15分後に症状の改善が見られない場合は、次のエピペン®を使用する(2本以上ある場合)

◆反応がなく、呼吸がなければ心肺蘇生を行う ➡ P27 心肺蘇生とAEDの手順

内服薬を飲ませる

保健室または、  
安静にできる場所へ移動する

5分ごとに症状を観察し症状  
チェックシートに従い判断し、対  
応する緊急性の高いアレルギー  
症状の出現には特に注意する

P28 症状チェックシート

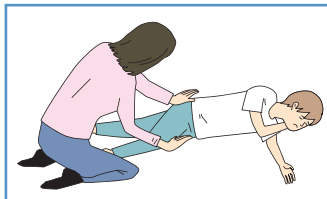
### 安静を保つ体位

ぐったり、意識もうろうの場合



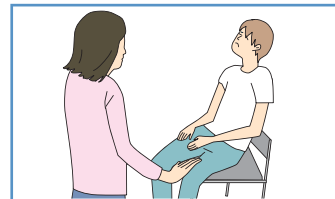
血圧が低下している可能性があるため仰向けで足を15~30cm高くする

吐き気、おう吐がある場合



おう吐物による窒息を防ぐため、体と顔を横に向ける

呼吸が苦しく仰向けになれない場合



呼吸を楽にするため、上半身を起こし後ろに寄りかからせる

# エピペン<sup>®</sup>の使い方

◆それぞれの動作を声に出し、確認しながら行う

## ① ケースから取り出す



ケースのカバーキャップを開けエピペン<sup>®</sup>を取り出す

## ② しっかり握る



オレンジ色のニードルカバーを下に向け、利き手で持つ  
**“グー”で握る!**

## ③ 安全キャップを外す



青い安全キャップを外す

## ④ 太ももに注射する



太ももの外側に、エピペン<sup>®</sup>の先端(オレンジ色の部分)を軽くあて、“カチッ”と音がするまで強く押しあてそのまま5つ数える  
**注射した後すぐに抜かない!**  
**押しつけたまま5つ数える!**

## ⑤ 確認する



使用前 使用後

エピペン<sup>®</sup>を太ももから離しオレンジ色のニードルカバーが伸びているか確認する  
**伸びていない場合は「④に戻る」**

## ⑥ マッサージする



打った部位を10秒間、マッサージする

## 介助者がいる場合



介助者は、子供の太ももの付け根と膝をしっかり抑え、動かないように固定する

## 注射する部位

- 衣服の上から、打つことができる
- 太ももの付け根と膝の中央部で、かつ真ん中(A)よりやや外側に注射する

## 仰向けの場合

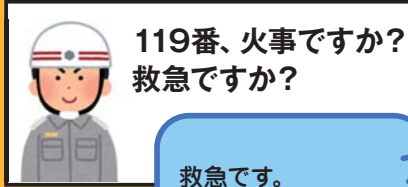


## 座位の場合



# 救急要請(119番通報)のポイント

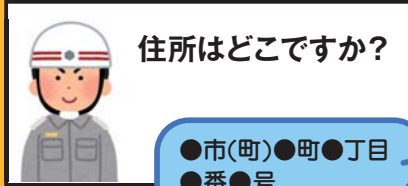
## ◆あわてず、ゆっくり、正確に情報を伝える



救急です。



### ①救急であることを伝える

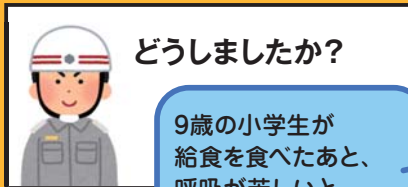


●市(町)●町●丁目  
●番●号  
●●小学校です。



### ②救急車に来てほしい住所を伝える

住所、施設名をあらかじめ記載しておく

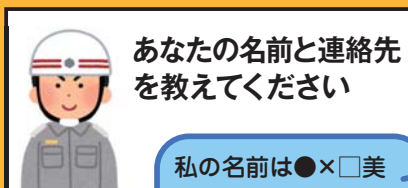


9歳の小学生が  
給食を食べたあと、  
呼吸が苦しいと  
言っています。



### ③「いつ、だれが、どうして、現在どのような状態なのか」をわかる範囲で伝える

エピペン<sup>®</sup>の処方やエピペン<sup>®</sup>の使用の有無を伝える



私の名前は●×□美  
です。  
電話番号は…



### ④通報している人の氏名と連絡先を伝える

119番通報後も連絡可能な電話番号  
を伝える

※向かっている救急隊から、その後の状態確認等のため電話がかかってくることもある

- ・通報時に伝えた連絡先の電話は、常につながるようにしておく
- ・その際、救急隊が到着するまでの応急手当の方法などを必要に応じて聞く

# 心肺蘇生とAEDの手順

- ◆強く、速く、絶え間ない胸骨圧迫を！
- ◆救急隊に引き継ぐまで、または子供に普段通りの呼吸や目的のある仕草が認められるまで心肺蘇生を続ける

## ①反応の確認

肩を叩いて大声で呼びかける  
乳幼児では足の裏を叩いて呼びかける

反応がない

## ②通報

119番通報とAEDの手配を頼む

## ③呼吸の確認

10秒以内に胸とお腹の動きを見る

普段通りの呼吸をしていない

※普段通りの呼吸をしているようなら、  
観察を続けながら救急隊の到着を待つ

## ④必ず胸骨圧迫！可能なら人工呼吸！

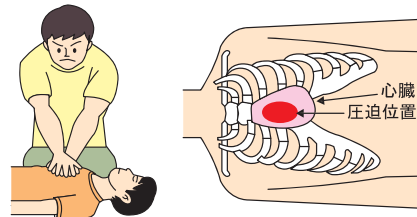
# 30:2

ただちに胸骨圧迫を開始する  
人工呼吸の準備ができ次第、可能なら人工呼吸  
を行う

## ⑤AEDのメッセージに従う

電源ボタンを押す  
パッドを貼り、AEDの自動解析に従う

### 胸骨圧迫のポイント



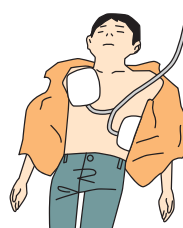
- ◎強く（胸の厚さの約1/3）
- ◎速く（少なくとも100回/分）
- ◎絶え間なく（中断を最小限にする）
- ◎圧迫する位置は「胸の真ん中」

### 人工呼吸のポイント



- 息を吹き込む際
- ◎約1秒かけて
  - ◎胸の上がりが見える程度

### AED装着のポイント



- ◎電極パッドを貼り付ける時も、できるだけ胸骨圧迫を継続する
- ◎電極パッドを貼る位置が汗などで濡れていたらタオル等でふき取る
- ◎6歳くらいまでは小児用電極パッドを貼る。なければ成人用電極パッドで代用する

### 心電図解析のポイント



- ◎心電図解析中は、子供に触れないように周囲に声をかける

### ショックのポイント



- ◎誰も子供に触れていないことを確認したら、点滅しているショックボタンを押す

# 症状チェックシート

- ◆症状は急激に変化することがあるため、5分ごとに、注意深く症状を観察する
- ◆      の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する。  
(内服薬を飲んだ後にエピペン®を使用しても問題ない)

観察を開始した時刻( 時 分) 内服した時刻( 時 分) エピペン®を使用した時刻( 時 分)

|             |   |   |   |
|-------------|---|---|---|
| 全身の症状       | <input type="checkbox"/> ぐったり<br><input type="checkbox"/> 意識もうろう<br><input type="checkbox"/> 尿や便を漏らす<br><input type="checkbox"/> 脈が触れにくいまたは不規則<br><input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い  |   |   |
| 呼吸器の症状      | <input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる<br><input type="checkbox"/> 声がかすれる<br><input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳<br><input type="checkbox"/> 息がしにくい<br><input type="checkbox"/> 持続する強い咳き込み<br><input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸 | <input type="checkbox"/> 数回の軽い咳   |   |
| 消化器の症状      | <input type="checkbox"/> 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み<br><input type="checkbox"/> 繰り返し吐き続ける   | <input type="checkbox"/> 中等度のお腹の痛み<br><input type="checkbox"/> 1~2回のおう吐<br><input type="checkbox"/> 1~2回の下痢 | <input type="checkbox"/> 軽いお腹の痛み(がまんできる)<br><input type="checkbox"/> 吐き気  |
| 目・口・鼻・顔面の症状 | <b>上記の症状が<br/>1つでもあてはまる場合</b>   | <input type="checkbox"/> 顔全体の腫れ<br><input type="checkbox"/> まぶたの腫れ  | <input type="checkbox"/> 目のかゆみ、充血<br><input type="checkbox"/> 口の中の違和感、唇の腫れ<br><input type="checkbox"/> くしゃみ、鼻水、鼻づまり |
| 皮膚の症状       |   | <input type="checkbox"/> 強いかゆみ<br><input type="checkbox"/> 全身に広がるじんま疹<br><input type="checkbox"/> 全身が真っ赤    | <input type="checkbox"/> 軽度のかゆみ<br><input type="checkbox"/> 数個のじんま疹<br><input type="checkbox"/> 部分的な赤み              |
|             |   | 1つでもあてはまる場合   | 1つでもあてはまる場合   |

①ただちにエピペン®を使用する  
 ②救急車を要請する(119番通報)  
 ③その場で安静を保つ(立たせたり、歩かせたりしない)  
 ④その場で救急隊を待つ  
 ⑤可能なら内服薬を飲ませる

緊急性の判断と対応2 参照

ただちに救急車で医療機関へ搬送

①内服薬を飲ませ、エピペン®を準備する  
 ②速やかに医療機関を受診する(救急車の要請も考慮)  
 ③医療機関に到着するまで、5分ごとに症状の変化を観察し、     の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する

速やかに医療機関を受診

①内服薬を飲ませる  
 ②少なくとも1時間は5分ごとに症状の変化を観察し、症状の改善がみられない場合は医療機関を受診する

安静にし注意深く経過観察

食物アレルギー対応の基本的な考え方

県市町教育委員会における対応

学校における対応

緊急時の対応

様式(例)

# V 様式(例)

様式(例)については、学校給食における対応の流れに基づき、食物アレルギーに対応する際に必要となる各種様式を掲載しています。

なお、この様式については、石川県教育委員会スマートスクールネットのホームページ等からダウンロードできますので、各学校及び調理場の状況に応じて活用いただき、保護者、主治医、教職員等の共通理解のもと、適切な食物アレルギー対応を進めてください。

## 参考資料

- 「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)  
[http://www.gakkohoken.jp/book/ebook/ebook\\_01/01.pdf](http://www.gakkohoken.jp/book/ebook/ebook_01/01.pdf)



【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】平成27年2月  
 文部科学省 公益財団法人日本学校保健会

### 学校におけるアレルギー疾患対応の三つの柱

- アレルギー疾患の理解と正確な情報の把握・共有**
  - 「ガイドライン」特に「学校生活管理指導表(医師の診断)」活用の徹底
- 日常の取組と事故予防**
  - 学校生活管理指導表の「学校生活上の留意点」を踏まえた日常の取組
  - 組織対応による事故予防
- 緊急時の対応**
  - 研修会・訓練等の実施、体制の整備

取組実践までの流れ

学校における配慮や管理が必要な児童生徒：学校生活管理指導表対象者

取組実践までの流れ

1. 配慮や管理が必要な児童生徒の把握  
 2. 対象となる児童生徒の保護者・学校生活管理指導表を配布  
 3. 主治医等が学校管理指導表を記入し、保護者が学校へ提出  
 4. 学校生活管理指導表に基づき校内での「取組プラン」の検討(校内対応委員会を設け、学校主体で取り組む)

5. 保護者との連携  
 6. 校内における教職員の共通理解  
 7. 症状や変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な児は、少なくとも毎年提出を要する(大きな病状の変化があった場合はこの限りではない)

| ガイドライン記載 | 教育支援編   | アトピー性皮膚炎 | 食物アレルギー |
|----------|---------|----------|---------|
| P30-P36  | P44-P49 | P60-P70  | P70-P78 |

■ 学校での活動

| 動物との接触を伴う活動   | 鉄砲射撃である場合は避ける | —            |
|---------------|---------------|--------------|
| ホコリ等の発生が顕著な活動 | 避ける           | —            |
| 長期の校外下での屋内活動  | —             | 校外対応         |
| 運動(体育・部活動等)   | 運動場対応         | 汗対策<br>運動場対応 |
| プール利用         | 運動場対応         | 塩素対策<br>校外対応 |
| 給食・調理実習       | —             | —            |
| 緊急時の対応        | —             | —            |
| 緊急時の対応        | 緊急時の対応        | 緊急時の対応       |
| 緊急時の対応        | 緊急時の対応        | 緊急時の対応       |

※ 緊急時の対応については、平成27年2月版「学校給食におけるアレルギー対応ガイドライン」を参照してください。

アレルギー疾患に対する取り組みガイドライン要約版

- 「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文部科学省)  
[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1355536.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm)





# 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

表  
学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 \_\_\_\_\_ 男・女 平成 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日生（ \_\_\_\_\_ 歳） 学校 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 組 提出日 平成 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

| 病型・治療   | 学校生活上の留意点   | 緊急時連絡先   |
|---|---|--|
| <b>気管支ぜん息（あり・なし）</b><br>A. 重症度分類（発作型）<br>1. 間欠型<br>2. 軽症持続型<br>3. 中等持続型<br>4. 重症持続型<br>B-1. 長期管理薬（吸入薬）<br>1. ステロイド吸入薬<br>2. 長時間作用性吸入ベータ刺激薬<br>3. 吸入抗アレルギー薬（「インターナル®」）<br>4. その他（ _____ ）<br>B-2. 長期管理薬（内服薬・貼付薬）<br>1. テオフィリン徐放製剤<br>2. ロイコトリエン受容体拮抗薬<br>3. ベータ刺激内服薬・貼付薬<br>4. その他（ _____ ）<br>C. 急性発作治療薬<br>1. ベータ刺激薬吸入<br>2. ベータ刺激薬内服<br>D. 急性発作時の対応（自由記載）   | <b>学校生活上の留意点</b><br>A. 運動（体育・部活動等）<br>1. 管理不要<br>2. 保護者と相談し決定<br>3. 強い運動は不可<br>B. 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動<br>1. 配慮不要<br>2. 保護者と相談し決定<br>3. 動物へのアレルギーが強いため不可<br>動物名（ _____ ）<br>C. 宿泊を伴う校外活動<br>1. 配慮不要<br>2. 保護者と相談し決定<br>D. その他の配慮・管理事項（自由記載） | ★保護者<br>電話： _____<br>★連絡医療機関<br>医療機関名： _____<br>電話： _____<br>記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日<br>医師名 _____<br>医療機関名 _____ |
| <b>アトピー性皮膚炎（あり・なし）</b><br>A. 重症度のめやす（厚生労働科学研究班）<br>1. 軽症：面積に関わらず、軽度の皮疹のみみられる。<br>2. 中等症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満にみられる。<br>3. 重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満にみられる。<br>4. 最重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上にみられる。<br><small>*軽度の皮疹・軽度の紅腫・乾燥・奇痒等の存在<br/>                     *強い炎症を伴う皮疹：紅斑、丘疹、びらん、浸潤、苔癬化などを伴う病変</small><br>B-1. 常用する外用薬<br>1. ステロイド軟膏<br>2. タクロリムス軟膏（「プロトピック®」）<br>3. 保湿剤<br>4. その他（ _____ ）<br>B-2. 常用する内服薬<br>1. 抗ヒスタミン薬<br>2. その他（ _____ ）<br>C. 食物アレルギーの合併<br>1. あり<br>2. なし | <b>学校生活上の留意点</b><br>A. プール指導及び長時間の紫外線下での活動<br>1. 管理不要<br>2. 保護者と相談し決定<br>B. 動物との接触<br>1. 配慮不要<br>2. 保護者と相談し決定<br>3. 動物へのアレルギーが強いため不可<br>動物名（ _____ ）<br>C. 発汗後<br>1. 配慮不要<br>2. 保護者と相談し決定<br>3. （学校施設で可能な場合）夏季シャワー浴<br>D. その他の配慮・管理事項（自由記載） | 記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日<br>医師名 _____<br>医療機関名 _____  |
| <b>アレルギー性結膜炎（あり・なし）</b><br>A. 病型<br>1. 通年性アレルギー性結膜炎<br>2. 季節性アレルギー性結膜炎（花粉症）<br>3. 春季カタル<br>4. アトピー性角結膜炎<br>5. その他（ _____ ）<br>B. 治療<br>1. 抗アレルギー点眼薬<br>2. ステロイド点眼薬<br>3. 免疫抑制点眼薬<br>4. その他（ _____ ）   | <b>学校生活上の留意点</b><br>A. プール指導<br>1. 管理不要<br>2. 保護者と相談し決定<br>3. プールへの入水不可<br>B. 屋外活動<br>1. 管理不要<br>2. 保護者と相談し決定<br>C. その他の配慮・管理事項（自由記載）   | 記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日<br>医師名 _____<br>医療機関名 _____  |

裏  
学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 \_\_\_\_\_ 男・女 平成 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日生（ \_\_\_\_\_ 歳） 学校 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 組 提出日 平成 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

| 病型・治療  | 学校生活上の留意点   | 緊急時連絡先   |
|--|---|--|
| <b>アナフィラキシー（あり・なし）</b><br>A. 食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ記載）<br>1. 即時型<br>2. 口腔アレルギー症候群<br>3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー<br>B. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載）<br>1. 食物（原因 _____ ）<br>2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー<br>3. 運動誘発アナフィラキシー<br>4. 昆虫<br>5. 医薬品<br>6. その他（ _____ ）<br>C. 原因食物・診断根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ〈 〉内に診断根拠を記載<br>1. 鶏卵 〈 _____ 〉<br>2. 牛乳・乳製品 〈 _____ 〉<br>3. 小麦 〈 _____ 〉<br>4. ソバ 〈 _____ 〉<br>5. ピーナッツ 〈 _____ 〉<br>6. 種実類・木の实類 〈 _____ 〉 ( _____ )<br>7. 甲殻類（エビ・カニ） 〈 _____ 〉<br>8. 果物類 〈 _____ 〉<br>9. 魚類 〈 _____ 〉<br>10. 肉類 〈 _____ 〉<br>11. その他1 〈 _____ 〉<br>12. その他2 〈 _____ 〉<br>D. 緊急時に備えた処方薬<br>1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬）<br>2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」）<br>3. その他（ _____ ） | <b>学校生活上の留意点</b><br>A. 給食<br>1. 管理不要<br>2. 保護者と相談し決定<br>B. 食物・食材を扱う授業・活動<br>1. 配慮不要<br>2. 保護者と相談し決定<br>C. 運動（体育・部活動等）<br>1. 管理不要<br>2. 保護者と相談し決定<br>D. 宿泊を伴う校外活動<br>1. 配慮不要<br>2. 食事やイベントの際に配慮が必要<br>E. その他の配慮・管理事項（自由記載） | ★保護者<br>電話： _____<br>★連絡医療機関<br>医療機関名： _____<br>電話： _____<br>記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日<br>医師名 _____<br>医療機関名 _____ |
| <b>アレルギー性鼻炎（あり・なし）</b><br>A. 病型<br>1. 通年性アレルギー性鼻炎<br>2. 季節性アレルギー性鼻炎（花粉症）<br>主な症状の時期； 春、夏、秋、冬<br>B. 治療<br>1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬（内服）<br>2. 鼻噴霧用ステロイド薬<br>3. その他（ _____ ）  | <b>学校生活上の留意点</b><br>A. 屋外活動<br>1. 管理不要<br>2. 保護者と相談し決定<br>B. その他の配慮・管理事項（自由記載）  | 記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日<br>医師名 _____<br>医療機関名 _____  |

●学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を教職員全員で共有することに同意しますが。

1. 同意する
2. 同意しない

保護者署名： \_\_\_\_\_

食物アレルギー対応の基本的な考え方

県市町教育委員会における対応

学校における対応

緊急時の対応

様式（例）

(様式1)

平成 年 月 日

保護者 様

〇〇〇教育委員会  
〇〇〇立 学校  
校長

### 学校給食における食物アレルギーの対応希望調査について

日頃より教育活動について、ご理解とご協力をいただきありがとうございます。

〇〇〇教育委員会では、□□□に基づき、学校給食における食物アレルギー対応を実施しています。

つきましては、食物アレルギー対応について希望者を把握したいと思っておりますので、下記の調査書に必要事項を記入の上、 月 日までに学校へ提出くださるようお願いいたします。

なお、対象者については下記のとおりです。変更がある場合はその都度お知らせください。

#### 【対象者】

- 医師による検査・診察の結果、食物アレルギーと診断され、通常の給食に不都合がある者。
- 医師の指導のもと、家庭でも除去を行っている者。

※毎年、主治医が記載した『学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)』(料金は医療機関でご確認ください。)の提出が必要になります。

..... ✂ きりとり .....

#### 食物アレルギー対応 希望調査書

現在、食物アレルギーがありますか。

あり(原因食物 ) なし

食物アレルギー対応を希望しますか。

希望する 希望しない (理由: )

年 組 番 児童生徒氏名

保護者氏名

連絡先(電話番号)

## 面談チェックリスト（教職員記入用）

年 組 氏名

記入者

| 項目及び確認内容                               |                                    | ✓  |   |  |
|--|------------------------------------|--|---|--|
| 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）                    | 食物アレルギー                            | あり・なしが記載されているか。<br>【ありの場合】病型・治療A食物アレルギー病型に記載があるか。                          |   |  |
|  | アナフィラキシー                           | あり・なしが記載されているか。<br>【ありの場合】病型・治療Bアナフィラキシー病型に記載があるか。<br>取組プランの「発症時の症状」を確認する。 |   |  |
|  | 病型・治療                              | C 原因食物・診断根拠  | ①原因食物に○があるか。<br>【ありの場合】取組プラン「緊急時の対応」注意すべき症状、緊急時の対応、緊急時の搬送医療機関等確認                              |  |
|  |                                    |  | ②食品群に具体的な食品名の記載があるか。  |  |
|  |                                    |  | ③診断根拠が書いてあるか。<br>既往のみが根拠の場合で、鶏卵、牛乳、小麦、大豆については、年齢により耐性化することがあるので、2年以上経過している場合は負荷試験を勧める。        |  |
|  |                                    |  | ④診断根拠となった既往・検査の年月を確認する。<br>既往や検査から年月が大きく経過している場合は再検査等を勧める。                                    |  |
|  |                                    |  | ⑤経口免疫療法（減感作療法）を行っているか確認する。<br>行っている場合は、現在の摂取量、摂取時間を確認する。<br>摂取時間が朝の場合は、学校で発症する場合がありますので注意を促す。 |  |
|  |                                    |  | ⑥原因食物でなくなった食物については、耐性化の確認を行う。   |  |
|  |                                    | D 緊急時に備えた処方薬<br>【ありの場合】取組プラン「持参薬」「エピペン®の保管」の確認を行う。                         |   |  |
|  | 学校生活上の留意点                          | A～D「2. 保護者と相談し決定」に○が付いている場合は、取組プランに具体的内容を記入する。                             |   |  |
| E その他の配慮・管理事項                          |                                    | ①分量による部分解除は行わないことを説明   |   |  |
|  |                                    | ②調味料等の使用範囲の確認（医師の記載がない場合）<br>③コンタミネーション（微量混入）の確認（医師の記載がない場合）               |   |  |
| 不備がある場合は、医師に追記してもらうよう依頼する。             |                                    |  |   |  |
| 同意欄の「1 同意する」に○及び署名があるか確認する。必ず、同意を依頼する。 |                                    |  |   |  |
| 給食における対応について                           | 給食での対応についての説明                      |  |   |  |
|  |                                    | ① 給食室の現状を説明  |   |  |
|  |                                    | ② 原則、完全除去を基本とすることを説明   |   |  |
|  |                                    | ③ 1つの料理で1つの除去食となり、原因食物以外も除去して作る場合がある旨を説明                                   |   |  |
|  |                                    | ④ 家庭から弁当持参をお願いする場合がありますことを説明   |   |  |
|  |                                    | ⑤ おかわりについての説明  |   |  |
|  |                                    | ⑥ 初めて食べる食品が給食で使用される場合は、事前に家庭で喫食することを確認                                     |   |  |
|  |                                    | ⑦ トレイや食器は毎日違う色の物を使用することを説明   |   |  |
|  |                                    | ⑧ 給食費について  |   |  |
|  |                                    | ⑨ 除去が不要になった場合は除去解除申請書の提出を依頼  |   |  |
|  |                                    | ⑩ 詳細献立表の確認について依頼   |   |  |
|  | ⑪ 登校前に、アレルギー対応について児童生徒と内容を確認するよう依頼 |  |   |  |

## 面談票（保護者用）

|                  |        |  |
|------------------|--------|--|
| 年 組 番 男・女        | 児童生徒氏名 |  |
| (生年月日) 平成 年 月 日生 | 保護者氏名  |  |

| 面談日          | 面談参加者 職・氏名 |
|--------------|------------|
| 1回目 平成 年 月 日 |            |
| 管理指導表配布の有無   | 有 ・ 無      |
| 2回目 平成 年 月 日 |            |
| 3回目 平成 年 月 日 |            |

**質問 1** 食物アレルギーを起こす原因食物、具体的な症状、症状が出る量、加熱による可食の有無について教えてください。

| 原因食物  | 具体的な症状      | 症状が出る量       | 加熱による可食の有無 |
|-------|-------------|--------------|------------|
| (例)鶏卵 | (例)じんましんが出る | (例)揚げ物のつなぎ程度 | ×          |
|       |             |              |            |
|       |             |              |            |
|       |             |              |            |
|       |             |              |            |

**質問 2** かかりつけ医療機関、主治医等について教えてください。

- かかりつけ医療機関名 [ ]
- 主治医氏名 [ ]
- 検査・診断の方法 [ 血液検査 ・ 食物負荷試験 ・ 症状の既往 ]
- 最終受診日 [ 年 月 ]

**質問 3** 家庭で、原因食物の除去、経口免疫療法（減感作療法）をしていますか。

- ( ) 医師の指示による除去 [食品名 ]
- ( ) 保護者の判断による除去 [食品名 ]
- ( ) 除去していない
- ( ) 経口免疫療法 [食品名 ]

**質問 4** アナフィラキシー症状の経験はありますか。

- ( ) ある [回数 回] [いつ、食品名 ]  
[具体的な症状 ]
- ( ) ない

**質問 5** 運動でアナフィラキシー症状を発症したことがありますか。

- ( ) ある [食品との関連： 有 ・ 無 ]
- ( ) ない

**質問 6** エピペン®を処方されていますか。

- ( ) 処方されている
- ( ) 処方されていない

処方されている場合 →  
 これまでに使用したことがある  
 [ 年 月 ]  
 症状  
 ( )

どのような症状の際に使用しますか。  
 ( )  
 -----  
 何本処方されていますか。 ( ) 本  
 -----  
 ( ) 家庭で保管している。  
 ( ) 本人が携帯している。  
 どこに保管していますか。 ( ) その他  
 [ 保管場所 ]

**質問7 現在食物アレルギー疾患の治療に使用している予防薬・緊急薬について教えてください。**

|        | 予防薬 | 緊急薬 |
|--------|-----|-----|
| 薬剤名    |     |     |
| 使用する症状 |     |     |

**質問8 学校に携帯を希望する薬はありますか。**

( ) ある [ 薬剤名 ]  
 ( ) ない

**質問9 児童生徒自身で薬の管理及び使用ができますか。**

( ) できる  
 ( ) できない [ 具体的な配慮方法: ]

**質問10 どのような学校給食の対応を希望しますか。**

( ) 毎月、詳細な献立表を希望する  
 ( ) 児童生徒が自分で除去する…… [ 除去する食品 ]  
 ( ) 弁当を持参する…… [ 完全弁当・一部弁当: ]  
 ( ) 除去食を希望する…… [ 除去する食品 ]  
 ( ) その他…… [ ]

**質問11 学校生活上の注意点や配慮することはありますか。**

(ア) 食物・食材を扱う授業、クラブ、委員会活動、部活動

[ ]

(イ) 運動 (体育・部活動)

[ ]

(ウ) 遠足・校外学習

[ ]

(エ) 宿泊を伴う校外活動

[ ]

(オ) 他の子どもたちに対する指導

[ ]

(カ) 他の保護者に対する説明

[ ]

(キ) 医療機関・消防機関への情報提供

( ) 事前に情報提供してもよい ( ) 事前に情報提供しない

(ク) アレルギーの症状が出た時の対応

( ) 救急搬送を希望 ( ) 保護者が対応 ( ) その他

(ケ) その他

[ ]

# 食物アレルギー個別取組プラン

作成日 年 月 日

学校

| 学年・組 | 氏名 | 性別 | 生年月日 | 校長印 | 保護者印 |
|------|----|----|------|-----|------|
|      |    |    |      |     |      |

## 食物アレルギーの病型

|                              |                                     |  |
|------------------------------|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 即時型 | <input type="checkbox"/> 口腔アレルギー症候群 | <input type="checkbox"/> 食物依存性運動誘発アナフィラキシー |
|------------------------------|-------------------------------------|--|

## アナフィラキシーの病型

| 原因食物等                           | 除去の程度 | 発症時の症状 |
|---------------------------------|-------|--------|
| 鶏卵・乳・小麦・<br>そば・ナッツ類・<br>その他 ( ) |       |        |

## 緊急時の対応

| 注意すべき症状 | 緊急時の対応 | 緊急時の搬送医療機関 |
|---------|--------|------------|
|         |        |            |

|           |                       |  |
|-----------|-----------------------|--|
| 具体的な配慮と対応 | 給食                    |  |
|           | 食物・食材を扱う活動・授業         |  |
|           | 運動                    |  |
|           | 行事                    |  |
|           | 持参薬                   |  |
|           | エピペン <sup>®</sup> の保管 |  |



# アレルギー対応食チェック表

【アレルギー対応食 チェック表】 (単独調理場)

月 日 ( )

学校 \_\_\_\_\_

|     |       |     |
|-----|-------|-----|
| 施設長 | 栄養教諭等 | 調理員 |
|     |       |     |

| 年 | 組 | 氏名 | 献立名 | 対応内容 | 調理員                 |                                 |                       |               |               |                     | 栄養教諭等 |             |
|---|---|----|-----|------|---------------------|---------------------------------|-----------------------|---------------|---------------|---------------------|-------|-------------|
|   |   |    |     |      | ①<br>原因食物の混入、接触はないか | ②<br>調理指示書・作業工程表・作業動線図どおりに作業したか | ③<br>誤配なく盛り付け、個票を貼ったか | ④<br>保存食をとったか | ⑤<br>検食は用意したか | ⑥<br>該当の学級の配膳車に乗せたか |       | ⑦<br>全体最終確認 |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |                     |       |             |

【アレルギー対応食 チェック表】 (共同調理場)

月 日 ( )

学校 \_\_\_\_\_

|     |       |      |     |
|-----|-------|------|-----|
| 施設長 | 栄養教諭等 | 調理主任 | 調理員 |
|     |       |      |     |

| 年 | 組 | 氏名 | 献立名 | 対応内容 | 調理員                 |                                 |                       |               |               |   | 栄養教諭等 | 配膳員等<br>(受配校) |             |
|---|---|----|-----|------|---------------------|---------------------------------|-----------------------|---------------|---------------|---|-------|---------------|-------------|
|   |   |    |     |      | ①<br>原因食物の混入、接触はないか | ②<br>調理指示書・作業工程表・作業動線図どおりに作業したか | ③<br>誤配なく盛り付け、個票を貼ったか | ④<br>保存食をとったか | ⑤<br>検食は用意したか | ⑥<br>ダブルチェックによる点呼確認を行い、間違いなくコンテナに積み込んだか |       |               | ⑦<br>全体最終確認 |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |
|   |   |    |     |      |                     |                                 |                       |               |               |   |       |               |             |



# 食物アレルギー対応作業工程表（例）

食物アレルギー対応作業工程表（例） 【牛乳除去】

平成 年 月 日 ( )

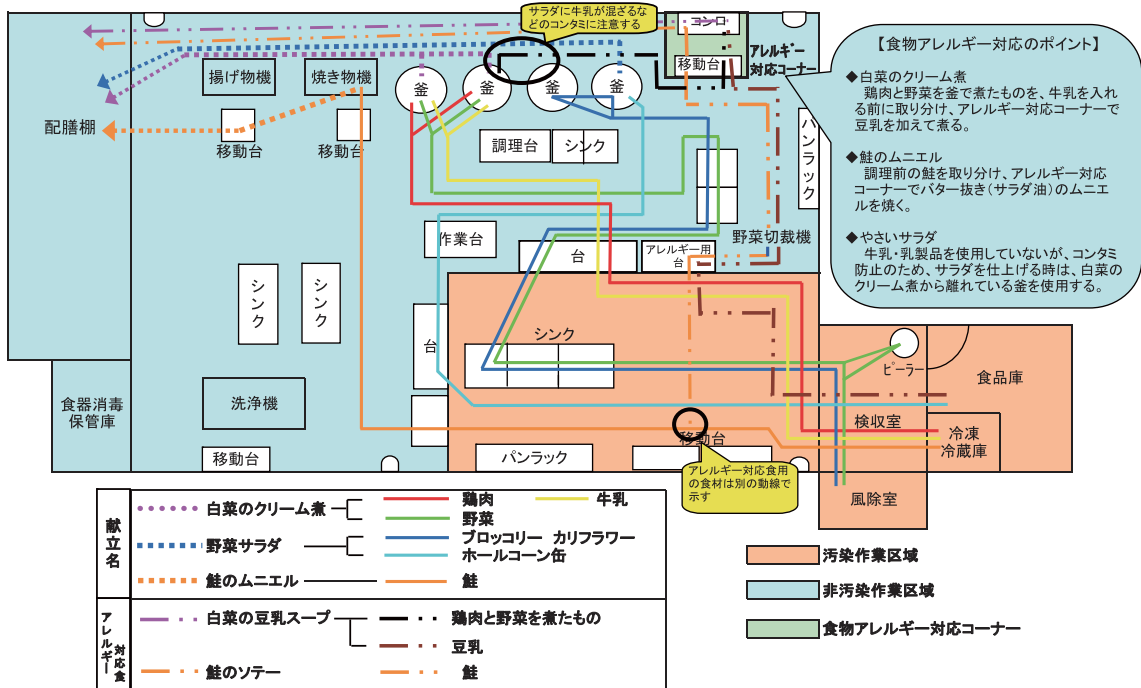
|          |     | 汚染作業                                   | 非汚染作業   |                       |                    |                       |                    |                       |                    |       |  |
|----------|-----|--|---|-----------------------|--------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|--------------------|-------|--|
| 献立名      | 担当者 | 8:00                                   | 8:30  | 9:00                  | 9:30               | 10:00                 | 10:30              | 11:00                 | 11:30              | 12:00 |  |
| 白菜のクリーム煮 | A   | 検収                                     | ルウ作り(牛乳)  | 鶏肉炒める・煮込み・調味          | 鶏肉炒める・煮込み・調味       | 鶏肉炒める・煮込み・調味          | 鶏肉炒める・煮込み・調味       | 鶏肉炒める・煮込み・調味          | 鶏肉炒める・煮込み・調味       | 清掃作業  |  |
|          | B   | (下処理)                                  | 白菜、人参、玉ねぎ、じゃがいも切り   | 鶏肉入れ                  | 鶏肉入れ               | 鶏肉入れ                  | 鶏肉入れ               | 鶏肉入れ                  | 鶏肉入れ               |       |  |
| 野菜サラダ    | C   | 白菜、人参、玉ねぎ<br>じゃがいも<br>ブロッコリー<br>カリフラワー | ブロッコリー切り<br>カリフラワー切り  | 茹・冷却                  | 茹・冷却               | 茹・冷却                  | 茹・冷却               | 茹・冷却                  | 茹・冷却               |       |  |
|          | D   | その他<br>アレルギー用クリーム煮<br>アレルギー用ムニエル       | アレルギー対応食<br>○年○組 ○○○○<br>クリーム煮(牛乳除去・豆乳代替)<br>ムニエル(バター除去・サラダ油代替) | 【クリーム煮】<br>煮込み・調味(豆乳) | 【ムニエル】<br>焼き(サラダ油) | 【クリーム煮】<br>煮込み・調味(豆乳) | 【ムニエル】<br>焼き(サラダ油) | 【クリーム煮】<br>煮込み・調味(豆乳) | 【ムニエル】<br>焼き(サラダ油) |       |  |
| ムニエル     | E   | 鮭下味                                    | バターを溶かす   | 鉄板準備                  | 鉄板準備               | 鉄板準備                  | 鉄板準備               | 鉄板準備                  | 鉄板準備               |       |  |
|          | F   | 牛乳数え                                   | 小麦粉をまぶす   | 鮭を焼く                  | 鮭を焼く               | 鮭を焼く                  | 鮭を焼く               | 鮭を焼く                  | 鮭を焼く               |       |  |

作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。

学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）

# 食物アレルギー対応作業動線図（例）

食物アレルギー対応作業動線図（例） 【牛乳除去】



<ポイント>

- ・牛乳は除去する食品なので、アレルギー対応食に混ざらないよう、注意を促すため黄色の動線で示した。
- ・鶏肉、鮭は汚染度の高い食品なので赤色の動線で示した。
- ・野菜サラダは、汚染されたくない献立であることと、コンタミに注意するよう青色の動線で示した。

学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）

# 平成27年度 健康課題解決支援対策協議会委員 (食物アレルギー対応指針作成委員)

○ 委員長

(敬称略、50音順)

|         |                        |
|---------|------------------------|
| 池田 喜代子  | 石川県立いしかわ特別支援学校 養護教諭    |
| 稲葉 由美子  | 中能登町立烏屋小学校 養護教諭        |
| 久保 実    | 石川県医師会 理事              |
| 小畠 尚美   | 能登町立能都中学校 養護教諭         |
| 白田 里美   | 野々市市立富陽小学校 栄養教諭        |
| 大門 佳子   | 石川県立金沢錦丘高等学校 養護教諭      |
| 中村 利美   | 金沢医科大学 小児科学助教          |
| 西田 郁    | 加賀市立山中小学校 栄養教諭         |
| 浜野 武志   | 金沢市消防局警防課 救急救助係長       |
| 松田 真由美  | 白山市立鳥越小学校 校長           |
| 村田 世里子  | 石川県薬剤師会 常務理事           |
| 盛一 二差し  | 金沢市教育委員会学校指導課 指導主事     |
| ○谷内江 昭宏 | 金沢大学医薬保健研究域医学系 小児科主任教授 |
| 山本 典子   | 石川県歯科医師会 理事            |

※P23～P28に掲載したマニュアルは、東京都の許諾を得て、東京都健康安全研究センター発行の「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を掲載しています(一部改変)。【承認番号27健研健第1285号】

また、以下の資料を参考としています。

「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)

「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文部科学省)

「学校における食物アレルギー対応の進め方」(北海道教育委員会)

「食物アレルギー対応マニュアル」(調布市教育委員会)

文部科学省委託 「学校保健総合支援事業」

学校における食物アレルギー対応指針－石川県版－

平成28年2月発行

発行 石川県教育委員会



