

学校における 食物アレルギー対応の手引



平成28年2月

愛知県教育委員会

ま え が き

本県では、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（文部科学省監修・公益財団法人日本学校保健会発行）に準拠して、平成２２年３月に「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を発行し、学校給食の現場において、食物アレルギー対応をどのように推進すべきかとの観点から、県としての指針を示すとともに、具体的な対応の方法や先進的な市町村の取組事例も紹介しました。

各市町村教育委員会等では、これを参考に学校給食における食物アレルギーへの対応が進められてきました。

そうした状況において、平成２４年１２月に食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が発生しました。これを受けて文部科学省では再発防止のための検討が重ねられ、安全性を最優先に組織的に対応することが不可欠との基本的な考え方のもと、平成２７年３月に「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示されました。

今回、国の指針に基づき、本県での具体的な対応について改めて示すことを目的として、この手引を発行することとしました。各市町村教育委員会等においては、これを参考にそれぞれの実情を踏まえて、さらに具体的な対応について検討の上、取り組んでいただきたいと思います。

なお、この手引は、学校給食だけでなく、学校生活全般における食物アレルギーへの対応を対象にしています。

また、食物アレルギーは子どもの成長とともに改善されるケースが多いことから、小中学校での対応を基本に作成しましたが、幼稚園や保育所等での対応や、学童保育など学校教育以外の場面でも参考としていただける部分は多いと考えています。

この手引が、より幅広く活用されることを期待いたします。

平成２８年２月

愛知県教育委員会教育長 野 村 道 朗

手引の活用について

この手引は、学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図り、食物アレルギーを有する児童生徒を含めた全ての児童生徒が、学校生活を安全・安心に過ごすことを目的に、市町村教育委員会、学校及び調理場において、食物アレルギー対応に関する基本方針やマニュアル等を作成する際の参考となるよう、県として示したものです。

市町村や学校及び調理場の置かれている諸条件に応じ、最も適切と考えられる方策を講じていただくようお願いいたします。

手引で使用する用語について

用 語	意 味 ・ 内 容
食物アレルギー	原因食品を食べたことにより、皮膚・粘膜・消化器・呼吸器のいずれか又は複数の臓器や全身に症状が現れるアレルギー疾患
アレルゲン	アレルギー症状を引き起こす原因となる物質 食物アレルギーでは、アレルゲンは食品中のたんぱく質
原因食品	アレルゲンを含む食品
アナフィラキシー	アレルゲン等の侵入により、複数臓器に全身性にアレルギー症状が惹起され、生命に危機を与え得る過敏反応
アナフィラキシーショック	アナフィラキシーに血圧低下や意識障害を伴う場合
エピペン®	アドレナリン（エピネフリン）自己注射薬 アナフィラキシーの全ての症状を和らげる作用がある。
食物アレルギー対応に関する委員会	市町村教育委員会及び学校において、食物アレルギー対応に関して協議・決定する機関として設置する委員会
個別の取組プラン	食物アレルギーを有する個々の児童生徒に対して行う具体的な取組のプラン
危機管理マニュアル（食物アレルギー）	学校の危機管理のためのマニュアル （緊急性の高い食物アレルギー症状への対応について掲載）
緊急時個別対応マニュアル	食物アレルギーを有する個々の児童生徒の緊急時に使用するマニュアル

目 次

I 食物アレルギーの基礎知識

1 食物アレルギーとは	1
2 即時型食物アレルギー	2
3 食物アレルギーの原因食品	6
4 食物アレルギーの家庭での管理	8

II 食物アレルギー対応の基本的な考え方

1 学校における食物アレルギー対応の基本方針	9
2 食物アレルギー対応のための基本的な流れ（例）	16
3 市町村教育委員会における対応	17
4 学校における対応	21

III 食物アレルギーを有する児童生徒への対応

1 学校生活	27
2 食物アレルギーについての学習と位置付け	31
3 「食に関する指導の全体計画」への位置付け	33

IV 学校給食における食物アレルギー対応

1 学校給食における食物アレルギー対応の基本方針	34
2 学校給食で使用する用語の定義	39
3 学校給食における食物アレルギー対応等の内容	39
4 学校給食における食物アレルギー対応の流れ	42
5 献立の作成と検討	44
6 調理場における対応	47
7 食物アレルギー対応専用施設・設備	50
書式1 学校給食予定献立表（例）	51
書式2 詳細な献立表（例）	52
書式3 学校給食食物アレルギー対応確認表（例）	53
書式4 学校給食除去食・代替食予定献立表（例）	54
書式5 作業工程表（例）	55
書式6 作業動線図（例）	56

V 緊急時の対応

1 緊急時の判断と対応	57
2 緊急時の対応のための体制づくり	59
〈危機管理マニュアル例〉	
緊急連絡体制	59
〈食物アレルギー対応〉	
学校内での役割分担	60
緊急時の判断と対応	61
エピペン®の使い方	62
心肺蘇生とAEDの手順	63
救急要請（119番通報）のポイント	63
緊急時個別対応マニュアル	64

VI 安全（事故防止）への対応

1 安全・安心な学校生活への対応の基本	65
2 研修の実施	65
3 DVDを活用した校内研修の進め方	67
4 事故報告及びヒヤリハット事例の収集・周知	69

様式集	72
学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）	73
〈食物アレルギー用 様式（例）〉様式1～10	75
児童生徒の事故発生速報／児童生徒の事故発生状況報告書	92
学校給食の事故報告書（速報）／（終えん）	93

資料

今後の学校給食における食物アレルギー対応について（通知）	94
医師法第17条の解釈について（照会）／（回答）	98
アレルギー疾患対応資料の配布について	99
アレルギー疾患対策基本法	100
アレルギー表示について	104
学校給食における食物アレルギーヒヤリハット事例集（抜粋）	105
食物アレルギーのこどもをお世話される方々へ	110
食物アレルギーのこどもたちへの配慮のお願い（周囲の方々へ）	111
学校における食物アレルギー対応に関する調査結果	112

参考文献

I 食物アレルギーの基礎知識

1 食物アレルギーとは

食物アレルギーは、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惹起される現象」と定義されています。

Q.1

食物アレルギーはどのような仕組みで発症するのですか？

A.1

食物アレルギーは、「IgE 抗体」と「アレルゲン」が結び付き、細胞内に蓄えられているヒスタミンなどの物質が放出されることにより発症します。

「IgE 抗体」とは、アレルギー反応に関係する抗体で、有害な細菌やウイルスなどの病原体から、体を守る免疫の働きにより作られます。

「アレルゲン」とは、私たちの体に入ってアレルギー症状を引き起こす原因となる物質（食物アレルギーでは食品中のたんぱく質）です。

食物アレルギーは、本来は体に無害なはずの食品に対して、過敏に反応することで起こります。

【図1】 参照

【図1】

食物アレルギーの仕組み

（日本学校保健会：
食物アレルギーによるアナフィラキシー
学校対応マニュアル小・中学校編
（2005.4）から引用）



Q.2

食物アレルギーと間違えやすい疾患にはどのようなものがありますか？

A.2

食物アレルギーのような症状が出ても、食物アレルギーではない場合があります。

例えば、青魚を食べてじんましんが出た場合、鮮度の低下により魚の中でヒスタミンができたことによる化学性食中毒のことがあります。

また、ウイルスや細菌で汚染された食品を食べて起きる食中毒や、牛乳中の乳糖が分解できない乳糖不耐症などでも腹痛や下痢を生じます。

食品とは全く関係なく、体調や温度の変化でじんましんが出ることもあります。

Q.3

食物アレルギーの検査や診断にはどのようなものがありますか？

A.3

食物アレルギーは、特定の食物で症状が現れること（問診・食物経口負荷試験）や、その食物に対する IgE 抗体が存在すること（特異的 IgE 検査）を検査した結果で診断されます。

1 問診

症状を詳しく聞くだけでほとんどの食物アレルギーは診断が可能です。

症状が出る前に、何を、どれだけ食べたか、食べてから発症までの時間、症状の様子と持続時間、症状の再現性（同じような食品を食べたときに同じような症状を経験すること）の有無などについて聞きます。

2 食物経口負荷試験

医師の管理の下で、食物アレルギーが疑われるアレルゲンを含む食品を摂取して、症状の出現を観察します。

食物アレルギーが疑われるアレルゲンを含む食品を15～30分ごとに3～6回、徐々に増量しながら摂取します。

途中で症状が現れれば、陽性（食物アレルギーを有する）と判断します。

食物アレルギーの有無だけでなく、症状が誘発される摂取量や、誘発症状の重症度も含めて評価することができます。

食物経口負荷試験は、県内では各市の基幹病院の小児科の多くで実施されています。一定の基準を満たした医療機関で行う負荷試験は、保険適用となっています。

3 特異的 IgE 検査（血液検査・皮膚プリックテスト）

血液検査は、血液中の特異的 IgE 抗体の有無を調べる検査です。例えば、卵アレルギーであれば、血清中に卵白特異的 IgE 抗体が検出されます。

皮膚プリックテストは、食物アレルギーが疑われるアレルゲンを含む食品（若しくはそのエキス）を皮膚につけ、針で軽く刺すことで特異的 IgE 抗体の有無を証明する検査です。

2 即時型食物アレルギー

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（あるいは遅発型、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、両方の反応を併せ持つ場合もあります。児童生徒が発症する食物アレルギーのほとんどは食後2時間以内に症状が現れる「即時型食物アレルギー」です。「即時型食物アレルギー」の症状には、「アナフィラキシー」や「アナフィラキシーショック」などがあり、生命の危険を伴うこともあります。

また、即時型食物アレルギーの特殊なタイプとして、口腔アレルギー症候群と食物依存性運動誘発アナフィラキシーがあります。

Q.4

即時型食物アレルギーの症状にはどのようなものがありますか？

A.4

即時型食物アレルギーの症状は多岐に渡ります。皮膚症状（じんましん、紅斑など）が最も多く現れる症状ですが、咳・喘鳴（ぜんめい：発作にともなって生じるゼーゼー・ヒューヒューという気道音）等の呼吸器症状、腹痛・下痢・嘔吐などの消化器症状等も高い頻度で現れます。

皮膚、消化器、呼吸器等、複数の臓器に重症のアレルギー症状が同時に出現し、生命に危機を与えることもあるような状態を「アナフィラキシー」と呼びます。

アナフィラキシーに血圧の低下や意識障害（意識がもうろう、呼びかけに反応できないなど）を伴う場合を、「アナフィラキシーショック」と呼びます。

「緊急時の判断と対応」の〈緊急性が高いアレルギー症状〉が一つでもあれば、緊急性が高いアレルギー症状として対応します。

国内で食物を原因としたアナフィラキシーによる死亡者数は、年間2～5人と確認されています。

【表1】【図2】 参照

P61 参照

【表1】食物アレルギーの症状

臓 器		症 状
皮膚		かゆみ、むくみ、じんましん、皮膚が赤くなる
粘 膜	眼	白目が赤くなる、ブヨブヨになる、かゆくなる、涙が止まらない、まぶたがはれる
	鼻	くしゃみ、鼻汁、鼻がつまる
	口やのど	口の中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		のどが締めつけられる感じ、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

「食物アレルギーに関する基礎知識」(文部科学省・(公財)日本学校保健会)から作成

【図2】食物アレルギーの症状



アナフィラキシー時の呼吸の様子は、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資料(DVD)」のミニドラマで見ることができます。

P65 参照

Q.5

即時型食物アレルギー症状に対してはどのような処置や投薬がありますか？

A.5

即時型食物アレルギーは、どの症状も運動により悪化するため、症状が現れた時には安静を保つことが重要です。その上で、処置や投薬を行います。現れた症状に対する処置や投薬は次のとおりです。

1 皮膚症状

ヒスタミンの働きを抑える抗ヒスタミン薬が有効であり、内服した場合は30分程度で効果が現れます。また、患部を冷却することも有効です。

2 呼吸器症状

息苦しさを伴わない程度の軽い咳やぜん鳴は、気管支を広げる作用を持つ気管支拡張薬が有効です。内服薬（30分程度で効果が現れる）若しくは吸入薬（数分で効果が現れる）が用いられます。

なお、会話しにくい程度の息苦しさがある場合は、アドレナリン自己注射薬（以下「エピペン®」という。）の使用が必要となります。

3 消化器症状

アドレナリン以外に即効性のある薬はありません。

腹部を温めると腹痛を軽減できることが多く、ステロイドの内服もある程度効果があると考えられています。

4 循環器症状・全身症状

迅速にエピペン®を使用する必要があります。

Q.6

即時型食物アレルギー症状に対する薬は、同時に使用しても問題ありませんか？

A.6

症状が比較的重い場合、症状を長引かせたり、悪化させたりしないために、ステロイド薬を内服することがありますが、ステロイド自体には症状を抑える即効性はありません。

即時型アレルギー症状に対する薬は、いずれも同時に使用しても問題はありません。重症の場合は、エピペン®を速やかに使用することが必要です。

P61 参照

Q.7

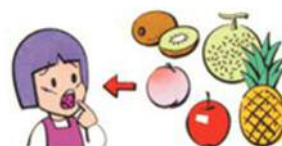
特殊なタイプの即時型食物アレルギーとはどのようなものですか？

A.7

1 口腔アレルギー症候群

原因食品を食べた直後に、口腔内や咽頭にかゆみを生じます。多くは、花粉に対する IgE 抗体が、果物や野菜、豆乳等にも反応してしまうために起こります。

原因食品を大量に摂取した場合は、全身症状が出ることもありますが、口腔内に違和感があった時点で摂取をやめれば、重い症状になることはまれです。



2 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

原因食品を食べただけではアレルギー症状は現れませんが、食後に運動するとアナフィラキシーが起こります。運動によって腸での消化や吸収に変化が起き、未消化のたんぱく質が吸収されて起こると考えられています。

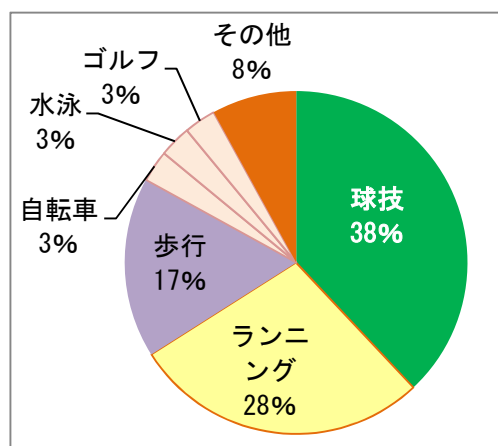
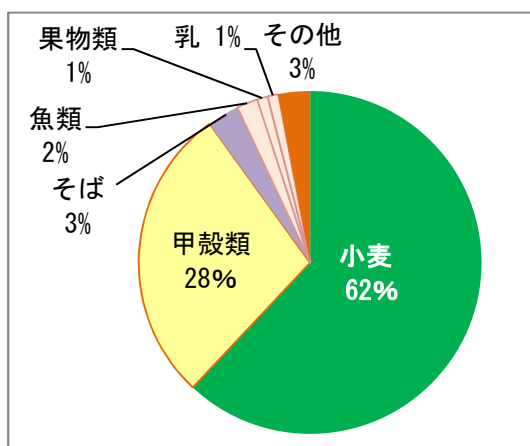
それまで全く食物アレルギーのなかった人が、ある日突然、発症する例がよく見られます。小麦、甲殻類の順に多く、最近では、ももやりんごなどの果物でも増えています。

また、小麦・乳アレルギーの治療の段階で、ある程度摂取が可能となった後に、運動によって症状が誘発される場合もあります。



【図3】 参照

【図3】 食物依存性運動誘発アナフィラキシーの原因食品と発症時の運動



「食物アレルギー診療ガイドライン 2012」(日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会)から引用

3 食物アレルギーの原因食品

食物アレルギーの原因食品（アレルゲンを含む食品）についての実態調査等を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された食品について、食品表示法で「特定原材料等」として指定されています。

このうち、特に発症数、重篤度から食品表示の必要性が高い食品が、「特定原材料」として、食品表示基準において、表示が義務付けられています。

また、症例数や重篤な症状例が相当数あるが、特定原材料に比べると少ないものは、「特定原材料に準ずるもの」とされ、原因食品を含む加工食品について、当該食品を含む旨を可能な限り表示するよう努めることとされています。

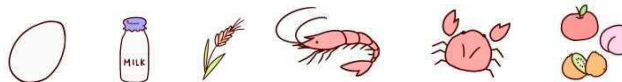
区 分	原 因 食 品
特定原材料	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずるもの	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

Q.8

即時型食物アレルギーの原因食品にはどのようなものがありますか？

A.8

即時型食物アレルギーの主な原因食品は、卵、乳、小麦ですが、年齢別にその頻度は異なり、児童生徒では乳幼児に比べ甲殻類、果物などが増加します。



また、新規発症の原因食品も年齢によって異なり、4～6歳では果物、卵、落花生、そば、魚卵が多く、7歳～19歳では、甲殻類、果物、卵、小麦、魚卵が多いという調査結果があります。

【図4】参照

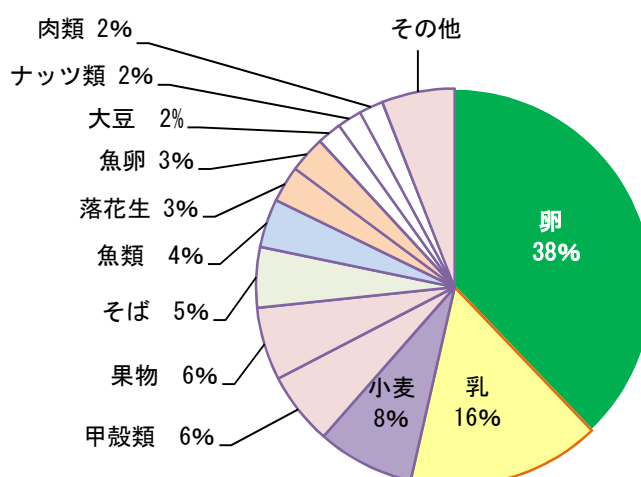
P7 【表2】参照

【図4】

原因食品の内訳

総症例数＝3,882

（対象は食物摂取後60分以内に症状が出現し、かつ医療機関を受診した患者）



「食物アレルギー診療ガイドライン 2012」(日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会)から引用

【表 2】即時型食物アレルギーの年齢別原因食物及び年齢別新規発症例

〔調査対象〕食物摂取後 60 分以内に何らかの症状が出現し、かつ医療機関を受診した患者
 〈年齢別原因食品〉

年齢別発症順位	1	2	3	4	5
4～6 歳	卵	乳	落花生	小麦	果物
7～19 歳	卵	乳	甲殻類	落花生	小麦

〈年齢別新規発症例〉

年齢別発症順位	1	2	3	4	5
4～6 歳	果物	卵	落花生	そば・魚卵	
7～19 歳	甲殻類	果物	卵・小麦		魚卵

Q.9

即時型食物アレルギーの原因食品にはどのような特徴がありますか？

A.9

即時型食物アレルギーの主な原因食品の特徴は、次のとおりです。



1 卵

卵のたんぱく質のうち主に卵白に含まれるたんぱく質がアレルゲンとなります。卵は、高温で長時間加熱することでアレルギーの反応性が低下します。

鶏卵とうずら卵のアレルゲンは同じですが、魚卵では異なります。



2 乳

加熱によるアレルギーの反応性の低下は少なく、たんぱく質の量がアレルゲン量の目安となります。

例えば、牛乳 10 mL は脱脂粉乳 1 g、チーズ 1.4 g、バター 5.5 g に相当します。

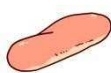
乳糖は、牛乳たんぱく質の残存量が極めて少ないために除去を必要とすることは極めてまれです。

乳化剤や乳酸は乳という文字が使われていますが、牛乳とは関係なく、乳成分は含んでいません。



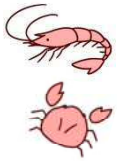
3 小麦

パン、ソフト麺、中華麺は、うどんに比べてたんぱく質の含有量が多い食品です。



しょうゆ、みそ、穀物酢はほとんどの場合、食べても発症することはありませんが、コンソメや小麦たんぱく加水分解物の入った調味料では、症状が誘発されることがあります。重症者の中には、麦ごはんに含まれる大麦や他の麦に対してもアレルギー症状を発症する場合があります。

4 甲殻類



義務教育就学後に食物アレルギーを新規発症する原因食品として、最も頻度が高いものです。

えびとかには、ほぼ同じ反応性を示します。

P 7 【表2】参照

5 果物



りんご、もも、キウイフルーツ、メロン、すいかなどは口腔アレルギー症候群を発症することが多い果物です。

特定の果物（キウイフルーツ、もも、オレンジなど）では、微量でも全身症状を起こしたり、食物依存性運動誘発アナフィラキシーを起こしたりすることもあります。

P 5 参照

6 ナッツ類



落花生（ピーナッツ）によるアレルギーは、患者数が増えてきており、今後さらに増加することが予測されています。また、症状が重いことが多いため注意が必要です。

その他のナッツ類（くるみ、カシューナッツ、アーモンドなど）は、それぞれアレルゲンが異なり、患者数も少数です。

7 その他

軟体類（たこ・いか）と貝類はアレルゲンが類似しており、同時に除去が必要な場合があります。

魚類・魚卵では、アレルゲンが異なります。



4 食物アレルギーの家庭での管理

義務教育就学後においても完全除去を必要とする食物アレルギーは、重症であることが多いと思われます。アレルギー専門医の指導のもと、安全に食べられる範囲を見つけるために、少量であっても摂取することで、早期の耐性獲得（治癒）を目指す管理を行うことが多くなってきました。この治療は家庭の責任で、安全に留意して進めるべきものであり、体調不良、食後の運動等により症状が誘発されることがありますので注意が必要です。

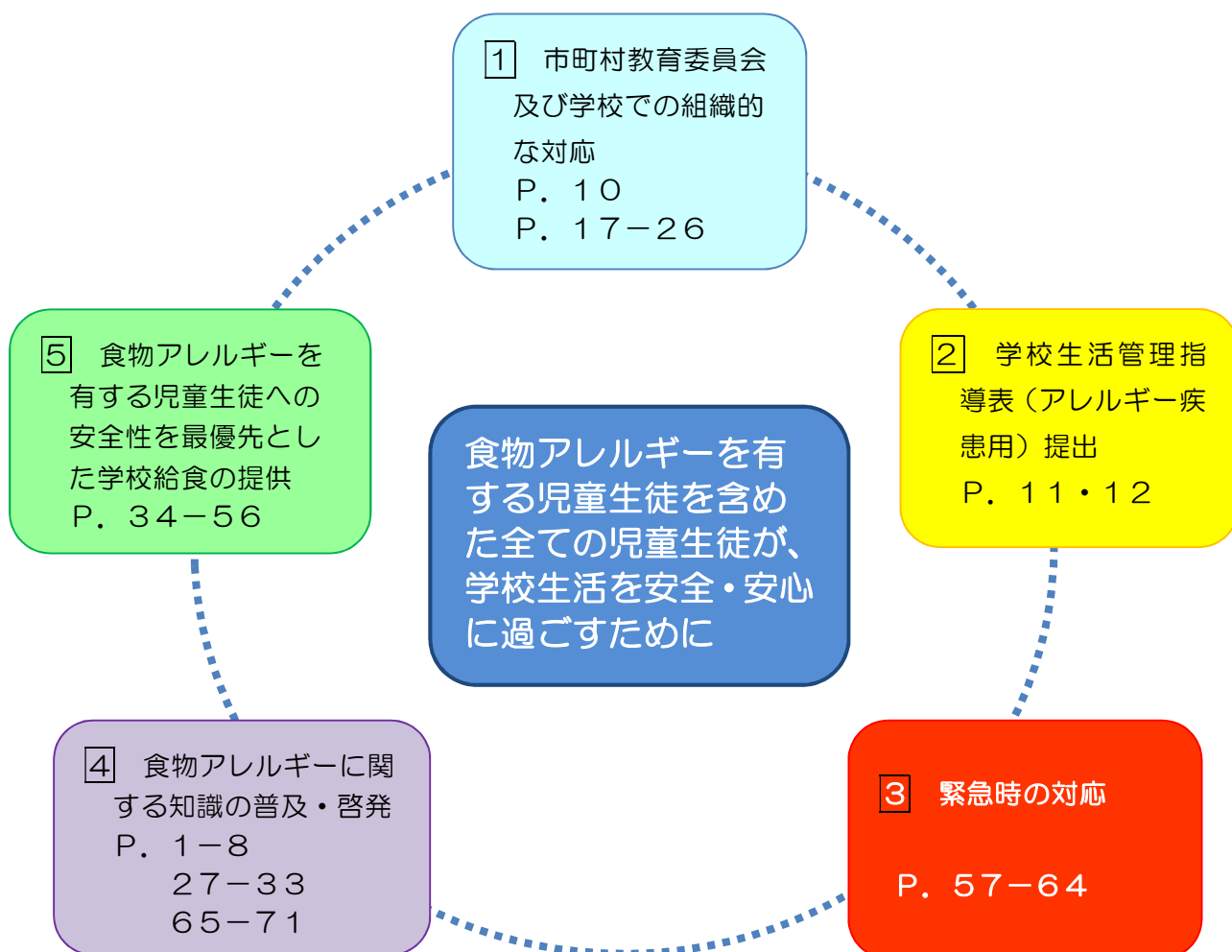
また、アレルギーが改善して、アレルゲンであった食品を摂取することができるようになっても、過去の辛い記憶や口腔内の違和感、慣れない味覚などが原因で、摂取に抵抗感を残す児童生徒も多くいるため、家庭においても配慮が必要です。

Ⅱ 食物アレルギー対応の基本的な考え方

1 学校における食物アレルギー対応の基本方針

食物アレルギーを有する児童生徒を含めた全ての児童生徒が、学校生活を安全・安心に過ごせるよう、次の5点を学校における食物アレルギー対応の基本とし、県教育委員会は市町村教育委員会及び学校に対して指導・支援を行います。

- ① 学校における食物アレルギー対応は、市町村教育委員会及び学校において組織的に行う。
- ② 児童生徒の食物アレルギーに対して、学校において管理を行う場合は「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。
- ③ 緊急時の対応の体制づくり、研修及び医療・消防機関との連携を図る。
- ④ 教職員、児童生徒及び保護者に対し、食物アレルギーに関する知識の普及・啓発を図る。
- ⑤ 食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。



1 学校における食物アレルギー対応は、市町村教育委員会及び学校において組織的に行う。

Q.10

「市町村教育委員会」は何をすればよいのですか？

A.10

市町村教育委員会は次のことを行います。

- ① 食物アレルギー対応に関する委員会（名称は適宜）を設置する。
- ② 市町村における食物アレルギー対応の基本方針を策定する。
- ③ 食物アレルギー対応に関するマニュアル等を作成する。
- ④ 医療機関及び消防機関と連携体制を作る。
- ⑤ 食物アレルギー対応に関する研修会の充実を図る。
- ⑥ 各学校の食物アレルギー対応の状況を把握し、必要な支援・指導を行う。
- ⑦ 献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を策定する。
- ⑧ 学校及び調理場の環境整備や人員配置などの支援を行う。
- ⑨ 食物アレルギーに関する全ての事故情報及びヒヤリハット事例を収集し、周知する。
- ⑩ 専門的な内容について相談できる体制を構築する。
- ⑪ 教育委員会や学校の管理下でない場所（保育所・学童保育等）との連携を図る。

P17-20 参照

Q.11

「学校」は何をすればよいのですか？

A.11

学校は次のことを行います。

- ① 校内の食物アレルギー対応に関する委員会（名称は適宜）を設置する。
- ② 県及び市町村教育委員会の基本方針に基づいて、食物アレルギー対応について各学校の具体的な方針を策定する。
- ③ 食物アレルギー対応マニュアルを作成する。
- ④ 緊急時の対応の体制を整備し、危機管理マニュアルに食物アレルギー対応を組み入れる。
- ⑤ 学校給食における食物アレルギー対応の環境を整える。
- ⑥ 食物アレルギーに関する児童生徒の実態を把握する。
- ⑦ 保護者と学校、学校間等の連携を密にする。
- ⑧ 全ての教職員を対象に研修を実施する。
- ⑨ 全ての事故・ヒヤリハット事例を市町村教育委員会へ報告する。

P21-26 参照

2 児童生徒の食物アレルギー疾患に対して、学校において管理を行う場合は「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。

Q.12

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」とは何ですか？

A.12

食物アレルギーを有する児童生徒への対応を行う際は、個々の児童生徒の症状等を正しく把握することが必要です。そこで、医師が診断の結果に基づいて、児童生徒のアレルギー疾患の情報を記入するための様式として作成されたものが、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」です。

なお、食物アレルギーを有する児童生徒への対応は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（文部科学省監修・公益財団法人日本学校保健会発行）に基づいた対応が基本となります。

様式 P73・74 参照

Q.13

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は誰が提出するのですか？

A.13

医療機関を受診し、食物アレルギーがあると診断された児童生徒が、学校において管理を必要とする場合に、児童生徒についての食物アレルギーに関する情報を医師に記載してもらい、保護者を通じて学校へ提出します。

医療機関受診の費用は、子ども医療制度により、医療保険の自己負担額について、市町村によって無料であったり、助成があったりしますが、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記入には、医療文書料金（各医療機関が設定）が必要となります。

P76 参照

Q.14

学校において管理を必要とする場合とはどのような場合ですか？

A.14

次のような状況において、誤食を防止したり、体調の変化に応じた対応をしたりする必要があり、対応のための取組を行う場合を指します。

- ・エピペン®の所持
- ・学校給食（給食の時間）
- ・食品を扱う授業や活動
- ・体育・部活動等運動を伴う授業や活動
- ・校外活動（特に宿泊を伴う校外活動）



P27-29 参照

Q.15

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は毎年提出するのですか？

A.15

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、毎年1回提出します。ただし、大きな症状の変化があった場合は、その際にも提出が必要となる場合があります。なお、市町村教育委員会の食物アレルギー対応に関する委員会等で、個別の対応（毎年提出を求めないなど）において条件を定め、提出頻度の変更を検討・実施することもあります。

【条件（例）】

学校給食で原因食品の提供が無く、学校生活全般においても摂取等の可能性が低い場合で、成長に伴う変化が見込めない食物アレルギーであるなど医師の診断があること。

Q.16

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出はいつから必須となったのですか？

A.16

平成24年12月に、食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が起きました。

これを受けた調査研究の報告書を踏まえ、文部科学省の平成26年3月26日付け「今後の学校給食における食物アレルギー対応について（通知）」で、学校での管理を求めるアレルギーの児童生徒に対しては提出を必須とすることとなりました。本県ではこの手引で、「学校において管理を行う場合は「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする」ことを、基本方針に明記しました。

P9、34、94-97 参照

Q.17

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に記載された事項はどのように活用されるのですか？

A.17

食物アレルギー対応は、医師の診断と指導に基づいて行います。医師により記載される「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は、原因食品ごとに診断根拠が示されるとともに、食物アレルギー病型及びアナフィラキシー病型の情報が提供されますので、児童生徒の食物アレルギーの状況を把握し、日常の取組及び緊急時の対応に役立てます。

学校生活上の留意点は、「保護者と相談し決定」にチェックがつくことが多くありますが、その意味は、保護者からの家庭での除去状況等や、児童生徒の状態についての情報と、学校や調理場の施設や人員の状況とを面談等で相談し、食物アレルギー対応個別の取組プラン（案）を作成することです。「学校生活上の留意点」の「E. その他の配慮・管理事項」は、児童生徒の状況が記載されます。「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は医師の指示書ではありません。

3 緊急時の対応の体制づくり、研修及び医療・消防機関との連携を図る。

Q.18

学校に食物アレルギーを有する児童生徒がいない場合でも、緊急時の対応の体制づくり等は必要ですか？

A.18

食物アレルギーは学校で初めて発症することもあるので、食物アレルギーを有する児童生徒のいない学校においても必要です。

また、食物アレルギーを有する児童生徒が転入してくることも考えられます。

食物アレルギーは、いつどこで発症するかわからないことから、食物アレルギー対応を特定の担当者だけに任せるのではなく、全ての教職員を対象に緊急時に適切な対応が実施できる体制をつくります。

P59-64 参照

Q.19

教職員の研修は毎年行う必要がありますか？

A.19

児童生徒の状態は毎年変化があります。また、教職員の異動や医療機関等の状況が変わる場合もありますので、最新の「緊急時個別対応マニュアル」に基づいた研修が必要です。

状況に変化が無い場合であっても、自校や他校での事故報告・ヒヤリハット事例等をもとに緊急時の対応を見直します。

P65-69・105-109 参照

Q.20

研修を効果的に行うにはどんな方法がありますか？

A.20

全ての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシー等に関する正しい知識をもつとともに、エピペン®を正しく扱えるようにするためには、シミュレーションを取り入れるなど実践的な研修を定期的の実施することが効果的です。

P65-69 参照

Q.21

医療・消防機関との連携の目的は何ですか？

A.21

医療機関との連携は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の適切な運用など国及び県の基本方針に基づいた食物アレルギー対応の実施において、専門的な指導・助言を得て対応を行うためです。

消防機関との連携は、緊急時の対応の整備や実施において、専門的な指導・助言を得て対応を行うためです。

P18・20・22 参照

4 教職員、児童生徒及び保護者に対し、食物アレルギーに関する知識の普及・啓発を図る。

Q.22

食物アレルギーとは何ですか？

A.22

原因食品を食べた後にアレルギーの仕組みによって、皮膚や呼吸器、消化器、あるいは全身に症状が引き起こされる現象をいいます。

食物アレルギーと間違えやすい症状としては、体質的に乳糖を分解できずに下痢を起こす乳糖不耐症、とろろ芋で口のまわりがかゆくなるなどの食品に含まれる化学物質が原因で起こる反応（仮性アレルギー）や、食品に含まれる毒素等による反応（食中毒）などがあります。

P 1－8 参照

Q.23

食物アレルギーの知識が必要なのはどうしてですか？

A.23

食物アレルギーの症状や、症状が現れた際の適切な対応方法を知ることは、児童生徒の命を守るために必要なことです。

食物アレルギーを起こす食品についての知識は、食物アレルギーを有する児童生徒が誤食などにより食物アレルギーを発症しないために大切です。

また、食物アレルギーを有する児童生徒が、他の児童生徒と異なる食事することなどへの理解につながり、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ことができます。

P 18・30・100－103・110－111 参照

Q.24

食物アレルギーを有する児童生徒はどれくらいいるのですか？

A.24

県の食物アレルギーに関する調査結果（平成27年5月1日現在）では、小学生で5.6%、中学生で5.5%（学校給食での対応が必要な小学生2.4%、中学生3.2%）です。

P 112 参照

5 食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。

Q .25

安全性を最優先するための課題は何ですか？

A .25

一つは、医師の診断に基づく「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」が未提出のまま、学校給食において食物アレルギー対応が行われている現状があります。

一般的には、乳幼児期に食物アレルギーを発症する子どもの約90%は、6歳までに除去食の解除ができることが知られています。しかしながら、食物アレルギーの診断・管理方法が十分に普及していないために、不必要な食事制限が行われているケースも見られます。

医師の診断に基づかない不必要な食物アレルギー対応は、児童生徒の成長の妨げになるとともに、学校給食にかかわる限られた人員、施設設備を、真に対応が必要な児童生徒への食物アレルギー対応に、集中させることができないため、安全性を確保するための課題となっています。

また、食物アレルギー対応の基本方針の策定を始め、児童生徒の食物アレルギーの実態に応じた食物アレルギー対応給食を提供するための施設設備や人員等について組織的に検討する市町村の体制づくりや、各学校における食物アレルギー対応の組織的な取組においても課題であります。

P 12、105－109、112・113 参照

Q .26

食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供するためにはどんなことに取り組むとよいですか？

A .26

食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、学校給食が原因となる食物アレルギーを発症させないことを前提とした学校給食の調理や提供及び給食の時間を考えた施設設備や人員配置の在り方について検討し、方針をたてて取り組みます。

また、献立作成においては、特に重篤な症状を発症する者が多かったり、発症例が多かったりする原因食品について使用の頻度や方法、1回の給食における原因食品の使用方法などを検討して、食物アレルギー対応の基本方針を作成します。この基本方針は、献立作成委員会や食品選定のための委員会に周知します。

P 34・44－46 参照

2 食物アレルギー対応のための基本的な流れ（例）

〈流れ〉	〈内容等〉	〈関係書類〉
1 保健調査票による把握	食物アレルギーの有無等を把握する。	保健調査票
2 調査実施 (新一年生の場合は、就学時健康診断時に合わせて実施)	食物アレルギーの原因食品や状態を把握する。	食物アレルギーに関する調査票 (様式1・様式1別紙)
3 対応申請受付	保護者が学校での管理を希望する場合や、エピペン®を処方されている場合等は、食物アレルギー対応の対象として申請を受け付ける。	食物アレルギー対応申請書 (様式2-1)〈添付書類3点〉 ・学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) ・食物アレルギーの経過及び対応状況申告書(様式3) ・家庭における除去申告書(様式4)
4 保護者との面談実施	学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)及び様式1~4を基に、保護者と面談し、記録を作成する。	面談記録票(個人調査票) (様式5)
5 学校の食物アレルギー対応に関する委員会開催 (個別の取組プラン・緊急時個別対応マニュアル・学校給食における食物アレルギー対応の検討)	面談結果を踏まえて作成した個別の取組プラン、緊急時個別対応マニュアル及び学校給食における食物アレルギー対応についての案を委員会で検討し、校長が学校としての案を決定する。	個別の取組プラン(案)(様式6) 緊急時個別対応マニュアル(様式7) 学校給食における食物アレルギー対応について(報告)(様式8-1)
6 市町村の食物アレルギー対応に関する委員会開催 (個別の取組プラン・緊急時個別対応マニュアル・学校給食における食物アレルギー対応の決定)	学校としての案を市町村の食物アレルギー対応に関する検討委員会で検討し決定する。決定結果を学校に通知(学校給食の対応については保護者へも通知)し、関係機関とも連携する。	個別の取組プラン(決定)(様式6) 緊急時個別対応マニュアル(様式7) 学校給食における食物アレルギー対応の決定について(通知)(様式9)
7 保護者への説明・協議 (個別の取組プラン・緊急時個別対応マニュアルの承認、学校給食における食物アレルギー対応の確認)	保護者に市町村食物アレルギー対応に関する検討委員会での決定内容を説明する。 保護者の理解を得られない場合は、市町村教育委員会へ支援を要請する。	個別の取組プラン(決定)(様式6) 緊急時個別対応マニュアル(様式7) 学校給食における食物アレルギー対応の決定について(通知)(様式9)
8 学校の食物アレルギー対応に関する委員会開催 (全ての教職員の共通理解)	個別の取組プラン、緊急時個別対応マニュアル及び学校給食における食物アレルギー対応を全ての教職員で共有し、個々の児童生徒の対応についての共通理解を図る。	
9 中間報告	取組の様子や改善点を検討・修正するとともに、必要に応じて保護者の意見・要望を確認し記録する。	食物アレルギー対応申請書(中止・変更)(様式2-2)〈添付書類3点〉 個別の取組プラン(様式6) 緊急時個別対応マニュアル(様式7)
10 評価	変更・中止の申請があった場合は、必要に応じて委員会で協議する。	学校給食における食物アレルギー対応について(様式8-2) 学校給食における食物アレルギー対応の決定について(通知)(様式9)

3 市町村教育委員会における対応

(1) 食物アレルギー対応に関する委員会を設置します。

市町村教育委員会は、学校における食物アレルギー対応についての方針を明示し、学校関係者、学校給食関係者、医療関係者、市町村を管轄する消防機関、保護者、市町村教育委員会等が共通認識をもって食物アレルギーの対応に当たることができるようにする必要があります。

そのために、市町村教育委員会に食物アレルギー対応に関する委員会（名称は適宜）を設置し、定期的に協議の場を設けます。

委員会においては、食物アレルギー対応に関して文部科学省の指針や県の手引を基に、市町村の基本方針を策定するとともに、食物アレルギー対応マニュアル等の作成や食物アレルギー対応に関する研修会を企画するなど学校への指導・支援を行うほか、教育委員会や学校の管理下でない場所（保育所や学童保育等）との連携も図ります。

Q.27

食物アレルギー対応に関する委員会の委員はどのような構成にするのですか？

A.27

食物アレルギー対応に関する委員会の委員構成例は、次のとおりです。

- 学校関係者（校長、保健主事、養護教諭、栄養教諭等）
 - 学校給食関係者（共同調理場長、栄養教諭・学校栄養職員等）
 - 医療関係者（学校医、アレルギー専門医、学校薬剤師等）
 - 市町村を管轄する消防機関
 - 保護者代表
 - 教育委員会（学校保健担当、学校給食担当、学校教育担当等）
- その他、必要に応じて保健関係部局や学校の管理下でない場所（学童保育等）の関係者等を加えます。

(2) 市町村における食物アレルギー対応の基本方針を策定します。

市町村における食物アレルギー対応の基本方針は、文部科学省の学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方や学校給食における食物アレルギー対応指針、県教育委員会の基本方針を基に策定します。また、具体的な取組を進めていくに当たっては、児童生徒、学校・調理場の実態を踏まえるとともに、県教育委員会とも連携することが重要です。

Q.28

食物アレルギー対応の基本方針にはどのような項目を盛り込むのですか？

A.28

食物アレルギー対応の基本方針に盛り込む項目の例は、次のとおりです。

- 食物アレルギーを有する児童生徒の学校生活
- 食物アレルギー対応における関係機関等との連携
- 食物アレルギーの知識の普及や緊急時の対応の研修
- 学校への指導・支援
- 学校給食における食物アレルギー対応
- 学校・調理場の施設・人員等の環境整備

(3) 食物アレルギー対応に関するマニュアル等を作成します。

市町村における食物アレルギーの基本方針に基づいて、各学校で実施するための具体的な方法や必要な様式等を定めた食物アレルギー対応に関するマニュアルを作成します。

Q .29

食物アレルギー対応に関するマニュアルにはどのような項目を盛り込むのですか？

A .29

食物アレルギー対応に関するマニュアルに盛り込む項目の例は、次のとおりです。

- 基本方針
- 校内体制の整備（校内の食物アレルギー対応に関する委員会の設置と運営）
- 食物アレルギーを有する児童生徒の把握
- 学校生活における配慮・管理
- 学校給食における食物アレルギー対応
- 緊急時の対応
- 食物アレルギー対応の基礎知識
- 食物アレルギー対応に関する様式

(4) 医療機関及び消防機関と連携体制を作ります。

市町村教育委員会が主体となって、医療機関及び消防機関との連携を図ります。

Q .30

医療機関との連携についてはどのようなことを行うのですか？

A .30

医療機関との連携は、次のような例があります。この際、医師会・学校保健会・学校医会等との連携を図ることも有効です。

- 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の運用について共通理解を図る。
（記載内容、小学新1年生や在校生への配布時期や学校への提出時期等）
- 食物アレルギー・エピペン®についての知識の啓発・普及のための研修会において指導・助言を受ける。
- 食物アレルギー対応に関する委員会で学校給食における食物アレルギー対応の対象とする児童生徒について検討・決定する際に指導・助言を受ける。

Q .31

消防機関との連携についてはどのようなことを行うのですか？

A .31

消防機関との連携は、次のような例があります。

- エピペン®を所持する児童生徒の在籍に関する情報を共有する。
- 食物アレルギー事故での救急車要請時に学校から伝える内容を確認する。
- 食物アレルギー事故での救急車乗車時に救急隊員へ提供する資料等を確認する。
- 救急対応の研修会において指導・助言を受ける。

(5) 食物アレルギー対応に関する研修会の充実を図ります。

食物アレルギー対応に関する研修会は、内容や研修の方法について検討を行いながら、全ての教職員が継続的に学ぶことのできる機会を設けることが重要です。

研修会を継続して実施するために、毎年開催する管理職研修や危機管理研修等の中に位置付けるなどの方法もあります。

学校単位での校内研修を促進するため、研修時間の確保等について校長に働きかけるとともに、校内研修会へ講師を派遣するとともに各学校の代表者を集めて校内研修での講師を養成するなど市町村教育委員会としての支援を行います。

県教育委員会は、市町村教育委員会の研修会に講師の紹介をしたり、教職員を対象とした研修会を実施したりするなどの支援を行います。

研修では、食物アレルギーに関する基礎知識のほか、特にエピペン®の取扱い等を含めた実践的な演習を取り入れることが大切です。

P 1－8・57－68 参照

Q.32

食物アレルギー対応に関する研修会はどのような機会と組み合わせて行うとよいですか？

A.32

食物アレルギー対応に関する研修会は次のような機会と組み合わせることが考えられます。

- 夏季・冬季休業中の教職員研修
- 管理職研修や危機管理研修
- 学校医の研修

Q.33

食物アレルギー対応に関する研修のポイントとしてどんなことがありますか？

A.33

食物アレルギー対応に関する研修のポイントは次のとおりです。

- 質の確保・向上のため、医療機関や消防機関と積極的に連携する。
- 継続的な取組とするため、年間の研修計画へ位置付ける。
- 全ての教職員の参加の機会を確保する。
- 緊急時のシミュレーションなど実践的な研修を実施する。

(6) 各学校の食物アレルギー対応の状況を把握し、必要な指導・支援を行います。

各学校から申請・報告された個別の取組プランや学校給食における食物アレルギー対応の実施についてなどの検討・決定を行うとともに、判断に迷う児童生徒の対応方法の決定や施設の不備・人員の不足等、必要に応じて指導・支援を行います。

(7) 献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を策定します。

学校給食における食物アレルギー対応の充実のためには、献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を策定し、献立作成委員会や食品選定のための委員会と連携した対応が重要です。

P 34・44 参照

(8) 学校及び調理場の環境整備や人員配置などの支援を行います。

誤食や除去食・代替食の調理におけるアレルゲンの混入を防止するため、調理場の施設設備（食物アレルギー対応室や食物アレルギー対応コーナーなど）や調理機器・器具等の整備、食物アレルギー対応用の食器具、調理場や学校での対応に必要な人員の配置等が求められます。

共同調理場と各受配校における安全・安心な給食提供のための連絡体制の構築や打合せ時間の確保なども必要な措置となります。

学校において食物アレルギーを有する児童生徒や保護者への個別的な相談指導として栄養指導を行うなど栄養教諭がその職責を果たせるよう勤務体制を整備するといった配慮も必要です。

P 50 参照

(9) 食物アレルギーに関する全ての事故情報及びヒヤリハット事例を収集し、周知します。

各学校に対し、全ての事故情報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、市町村内の全ての学校で共有することによって、事故防止に努めます。

さらに、学校管理下においてエピペン®を使用した場合（学校での誤食等が原因で、病院や家庭等でエピペン®を使用した場合及び医療機関でアドレナリン投与を受けた場合も含む。）は、県教育委員会に報告します。

P 69－71・105－109 参照

(10) 専門的な内容について相談できる体制を構築します。

保護者に対して、専門の医療機関や食物アレルギーの基礎知識などの情報を提供します。

必要に応じて不安解消のためのケアを行うとともに、除去食で不足する栄養素等に関する指導を行うなど、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。

P 25－26 参照

(11) 教育委員会や学校の管理下でない場所（保育所・学童保育等）との連携を図ります。

教育委員会や学校の管理下でない場所（保育所・学童保育等）においても、食物アレルギー対応が必要な場合があります。保育所・学童保育等の関係者に対しても、必要に応じて管理者と協議し、研修会への参加を促すとともに、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を共有するなど、適宜対応することが望まれます。

4 学校における対応

(1) 校内の食物アレルギー対応に関する委員会を設置します。

学校における食物アレルギー対応は、文部科学省の学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方にに基づき、組織的に行います。校長は、食物アレルギー対応について具体的な方針を策定したり、児童生徒の個別の取組プランや緊急時個別対応マニュアルを作成したり、研修会の企画をしたりするなど、全ての教職員が共通認識をもって食物アレルギー対応が実施できるように、校内の食物アレルギー対応に関する委員会（名称は適宜）を設置し、学校全体で食物アレルギー対応に取り組むための体制を作ります。

P 1 6 参照

Q .34

校内の食物アレルギー対応に関する委員会の委員はどのような構成にするのですか？

A .34

委員構成の例は、次のとおりです。

- 校長、教頭、主幹教諭、教務主任、校務主任
- 保健主事、養護教諭、給食主任、栄養教諭・学校栄養職員
- 学年主任、学級担任及び関係教職員
- 学校医

その他、必要に応じて、調理場関係者（共同調理場長、栄養教諭・学校栄養職員、調理員の代表）、教育委員会の担当者、保護者や主治医等を加えます。

Q .35

校内の食物アレルギー対応に関する委員会ではどのようなことを協議しますか？

A .35

校長を総括責任者として次のようなことを協議します。

- 食物アレルギー対応についての具体的な方針策定
- 食物アレルギー対応マニュアル作成
- 緊急時の対応の体制整備
- 学校給食における食物アレルギー対応の環境整備
- 食物アレルギー対応の申請があった児童生徒の「個別の取組プラン（案）」・「緊急時個別対応マニュアル」を検討・決定し、市町村に報告
- 食物アレルギー対応研修計画
- 全ての事故及びヒヤリハット事例の収集・対応策の検討をし、市町村に報告
- 食物アレルギー対応の評価と見直しの内容と方法及び時期
- 保護者や教職員からの食物アレルギー対応についての相談
- 医療機関や消防機関との連携

P 5 7－7 1・1 6 参照

(2) 食物アレルギー対応について各学校の具体的な方針を策定します。

県及び市町村の教育委員会の基本方針に基づいて、校長の指示のもと、学校における食物アレルギー対応の具体的な方針を策定します。

方針を策定する際は、学校給食以外の活動においても食物アレルギーが起こることを想定して検討します。

学校における食物アレルギー対応は医師の診断を基盤とし、保護者からの要望のみによる対応は行いません。

学校給食での対応については、児童生徒の実態や学校・調理場の能力・環境に応じ、市町村教育委員会の基本方針に基づいて、学校が個別・具体的な方針を策定することが重要です。

Q.36

食物アレルギー対応の方針にはどのような項目を盛り込むのですか？

A.36

食物アレルギー対応の方針に盛り込む項目の例は、次のとおりです。

- 食物アレルギーを有する児童生徒の学校生活での管理や配慮
- 食物アレルギー対応の研修
- 学校給食における食物アレルギー対応
- 学校・調理場（単独調理場）の施設・人員等の環境整備

(3) 食物アレルギー対応マニュアルを作成します。

市町村の食物アレルギー対応マニュアルを基に、各学校における基本方針、誤食・誤飲・誤配を防止するためのルールを整備し、校内の食物アレルギー対応マニュアルを作成します。

学校給食については、調理場から教室までの受渡しの場所・方法、教室での対応等、調理場との連携を含め記載します。学校給食が共同調理場方式の場合は、共同調理場との連携を図るとともに、必要に応じて他の受配校とも連携した内容とします。

(4) 緊急時の対応の体制を整備し、危機管理マニュアルに食物アレルギー対応を組み入れます。

県及び市町村教育委員会や、学校医、主治医、医療機関及び消防機関と連携を図った緊急時の体制を整備し、県の手引や市町村のマニュアル等を基に、学校や調理場の状況を踏まえた上で、緊急時に円滑な対応ができるように危機管理マニュアルに食物アレルギー対応を組み入れます。

P59-63 参照

(5) 学校給食における食物アレルギー対応の環境を整えます。

給食の誤配・誤食防止のための掲示物の作成や人員の配置や、弁当持参の児童生徒の衛生面及び誤配防止のための設備等の環境を整えます。

誤食による食物エピペン®の保管や緊急時の対応のための環境を整えます。

P27 参照

(6) 食物アレルギーに関する児童生徒の実態を把握します。

実態把握には、調査票等の書類と児童生徒や保護者で行う個別面談等によるものがあります。

保健調査票や「食物アレルギーに関する調査票」では、食物アレルギーの有無、食物アレルギーを有する場合は原因食品や状態を把握します。「食物アレルギー対応申請書」及び添付書類から、児童生徒の食物アレルギーの原因食品や症状、家庭における対応の程度、過去の症状出現状況、学校での留意点、学校への要望等について把握します。添付書類は、医師の記載による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び保護者からの「食物アレルギーの経過及び対応状況申告書」・「家庭における除去申告書」等があります。新1年生の場合には、入学前の通園施設と連携をとって実態把握します。

P 1 6 参照

Q .37

児童生徒の実態把握の調査や申請の受け付けをどの時期に行いますか？

A .37

実態把握のための調査や食物アレルギー対応の申請の受け付け時期は次のようになります。

○定期

- ・小学校入学時
- ・進級及び中学校入学時

4月からの学校生活に間に合うように、小学校新1年生は就学時健康診断時又は入学説明会等で食物アレルギーに関する調査を行い、申請を受けます。進級については前年度3学期に申請を受けます。中学校入学については、入学説明会等を活用し3月中に引継ぎをします。

小学校入学時の学校給食の対応は、学校及び調理場の状況により、開始時期を決定します。

○不定期

- ・新規発症及び診断時
- ・転入時

必要が生じた場合は迅速に対応できるように、年度途中での対応が必要となる場合の対応方法についても、校内の食物アレルギー対応マニュアルに明記しておきます。

(7) 保護者と学校、学校間等の連携を密にします。

保護者とは、個別面談で家庭における食生活の状況など詳細な情報を収集し、具体的な対応内容について十分に相互理解を図ります。

幼稚園・保育所等、小学校、中学校、高等学校間で連携し、進学や転校等の場合にも、食物アレルギーを有する幼児児童生徒に関する情報(配慮事項等含む)を、進学先や転校先の学校と共有します。これにより、進学・転校当初のリスクを可能な限り減らすことができます。

また、学童保育等の学校の管理下でない場所とも、市町村のマニュアル等を基に児童生徒の安全が確保できるように連携します。

Q.38

個別面談の内容にはどのような例がありますか？

A.38

児童生徒の情報を詳細に把握するため、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」、「食物アレルギーの経過及び対応状況申告書」、「家庭における除去申告書」を基に、次のような事項について面談を行い、「面談記録票（個人調査票）」を作成します。

なお、児童生徒の個人情報の取扱いには十分留意します。

- 食物アレルギーの原因食品、症状、家庭での対応等の状況
 - 緊急時における具体的な連絡先や連絡方法と対応
 - 食物アレルギーや緊急時処方薬等に対する児童生徒の理解度
 - 学校生活での様々な場面での具体的な状況を想定した対応の確認
- 学校給食を含め、学校で「対応できる内容」「対応できない内容」について、正確に伝え、保護者の理解と協力を得られるようにする。
- 学級・学年・学校の児童生徒への周知と指導事項の確認

(8) 全ての教職員を対象に研修を実施します。

全ての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシー・アナフィラキシーショックの正しい知識をもって食物アレルギー対応を実施したり、アナフィラキシーショック発症時にエピペン®を適切に使用したりできるように、シミュレーションを取り入れるなど実践的な研修を定期的

に実施します。

児童生徒がアナフィラキシーショックを発症する可能性は登下校中や様々な活動場面であることや給食の時間の対応は学級担任以外の教職員が行う場合もあること、学校給食の食物アレルギー対応において弁当持参の場合の弁当の取り扱い等、教職員が食物アレルギー対応を行う機会は様々にあることを考えた研修を実施します。

短時間勤務の教職員が研修に参加したり、全体研修の内容を把握したりできるようにすることも必要です。

P65-68 参照

(9) 全ての事故・ヒヤリハット事例を市町村教育委員会へ報告します。

全ての教職員は、全ての事故及びヒヤリハット事例について、状況や原因について管理職に報告します。

学校給食を原因として起きた事故やヒヤリハット事例について調理場と状況や原因についての情報を共有します。

校長は、事故やヒヤリハット事例について、市町村教育委員会に報告します。

学校内で起こった事故やヒヤリハット事例について、校内の食物アレルギー対応に関する委員会において対策を検討し、事故防止の徹底に努めます。

P69・105-109 参照

(10) 教職員の役割【例】

【校長】

- 学校における食物アレルギー対応の最高責任者として、県教育委員会・市町村教育委員会の基本方針の主旨を理解し、教職員に指導する。
- 校内の食物アレルギー対応に関する委員会を設置する。
- 食物アレルギーを有する児童生徒や保護者と、個別面談（マニュアルに定められた者が参加）を行う。
- 学校における食物アレルギー対応に関する委員会で、「個別の取組プラン（案）」及び「緊急時個別対応マニュアル」を決定し、市町村教育委員会に報告する。
- 市町村教育委員会が決定した「個別の取組プラン」及び「緊急時個別対応マニュアル」について保護者に通知する。（必要に応じて保護者への説明・協議への同席）

【保健主事】

- 校内の食物アレルギー対応に関する委員会を開催する。
- 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全教職員間で連携を図る。

【学級担任】

- 個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行い、食物アレルギーを有する児童生徒の実態を基に「個別の取組プラン（案）」及び「緊急時個別対応マニュアル」を作成する。
- 決定した「個別の取組プラン（案）」及び「緊急時個別対応マニュアル」を所定の場所に保管し、不在の際の対応に支障がないようにする。
- 給食の時間は、決められた確認作業（指さし声出し）を確実にを行い、誤配膳や誤食を予防する。
- 楽しい給食の時間を過ごせるように配慮する。
- 食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食や食べ残し状況等を記録し、実態把握に努める。
- 給食の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継ぎを行う。
- 給食の時間終了後も児童生徒の体調の変化に注意する。
- 他の児童生徒に対しても、食物アレルギーを正しく理解できるよう指導する。

【養護教諭】

- 食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握を行う。
- 学校において管理が必要な児童生徒の「個別の取組プラン（案）」及び「緊急時個別対応マニュアル」を立案する。
- 関係職員とともに保護者と個別面談し、学校における対応について確認する。
- 主治医、学校医、消防署等との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を確認する。
- 「個別の取組プラン（決定）」及び「緊急時個別対応マニュアル」をもとに、全教職員に共通理解を図り、緊急時の対応を確認する。
- 進学にあたり、食物アレルギーを有する児童生徒の実態や関連する情報を前年度中に引継ぎができるように準備する。

【栄養教諭・学校栄養職員】

- 養護教諭と連携し、食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や「個別の取組プラン（案）」及び「緊急時個別対応マニュアル」を立案する。
- 個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。
- 食物アレルギー対応を考慮した学校給食の献立作成を行う。
- 安全な学校給食の提供環境を構築する。
- 学校給食において食物アレルギー対応が必要な児童生徒及び保護者への情報提供について、マニュアルに定められた対応が実施できるようにする。
- 栄養教諭は、食物アレルギーを有する児童生徒及び保護者に対して、個別的な栄養指導を行う。（学校栄養職員も状況に応じて栄養教諭に準じて行う。）

【教職員】

- 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」及び「緊急時個別対応マニュアル」の情報を共有する。
- 学級担任が不在のとき、サポートに入る際に、担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒の状態や対応内容を把握し、学級担任と同じ対応ができるようにする。
- 部活動やクラブ活動等の指導の際にも、食物アレルギーを有する児童生徒の状態や対応内容を把握した対応ができるようにする。
- 緊急時の対応ができるようにする。
- 食物アレルギーについての基礎知識をもつ。
- 給食の受取や配膳に関わる際には、決められた確認作業（指さし声出し）を確実に行之、誤配膳や誤食を予防する。
- 弁当を預かる場合や、給食の献立変更等の連絡を受けた場合等は、マニュアルに従い、食物アレルギーを有する児童生徒が安全な学校生活を送ることができるようにする。

【調理員】

- 食物アレルギーについての基礎知識をもつ。
- 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。
- 栄養教諭・学校栄養職員の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。
- 作業工程表や作業動線図を確認して、安全な学校給食の調理を行う。

〈共同調理場〉

【共同調理場長】

- 調理場における食物アレルギー対応の責任者として、県教育委員会・市町村教育委員会の基本方針の主旨を理解し、調理場職員に指導する。
- 市町村教育委員会が決定した「個別の取組プラン」に基づいた学校給食における食物アレルギー対応を実施できるようにする。
- 調理場で発生した事故やヒヤリハットを市町村教育委員会へ報告する。

Ⅲ 食物アレルギーを有する児童生徒への対応

1 学校生活

食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を安全・安心に過ごすことができるよう、学校で「個別の取組プラン」及び「緊急時個別対応マニュアル」を作成しこれに基づいて、学級担任を始めとした全ての教職員で対応します。

(1) 給食の時間

給食の時間では誤食防止のための管理が重要です。

特に、食物アレルギー対応食について、「学校給食食物アレルギー対応確認表」で確認する方法や、食物アレルギー対応食と一般の学校給食との違いを、学級担任等と食物アレルギーを有する児童生徒本人が確認する方法を具体的に決めます。学級担任と本人だけでなく、給食の時間中に誤食やアレルゲンに触れる事故が起きないように学級全体でルールを決めるなどの配慮をします。また、日常の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意します。

P53 参照

Q.39

給食の時間での誤食等の事故防止のために決めるとよいルールにはどんなものがありますか？

A.39

誤食等の事故防止のために決めるとよいルールの例は、次のとおりです。

- 毎日の献立内容について食べる料理や弁当の持参等の確認方法
- 配膳時の注意
- 片付け時の注意
- 給食当番の役割の確認
- おかわりを含む喫食時の注意
- セレクト給食やバイキング給食の時の注意
- 交流給食などの日常と違う形態での給食の時間の注意



Q.40

食物アレルギーを有する児童生徒が、アレルゲン除去の解除となった場合の給食の時間の配慮にはどのようなことがありますか？

A.40

食物アレルギーにより、長年原因食品を除去してきた児童生徒は、原因食品除去の解除が可能になっても、原因食品であった食品を食べることへの不安感や抵抗感から原因食品であった食品を残すことがあります。こうした児童生徒が原因食品を残すことについて、単なる好き嫌いとは区別した「教育的配慮」が必要です。

(2) 食品を扱う授業や活動

食品を調理したり栽培したりする授業や活動においては、原因食品を“食べる”だけでなく、“吸い込む”ことや“触れる”ことも発症につながるため、個々の児童生徒に応じたきめ細かい配慮が必要です。具体的には、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)」や保護者と十分な協議を行って作成された「個別の取組プラン」に基づいて対応します。

Q.41

食品を扱う授業や活動での配慮にはどのようなものがありますか？

A.41

調理実習（食品や食品中の添加物）のほか、牛乳パックのリサイクル、そば打ち体験、小麦粘土を使用した図画工作、節分行事における豆まき（大豆・落花生（ピーナッツ））、落花生（ピーナッツ）の栽培などがあります。

Q.42

牛乳パックのリサイクルではどんな点が危険ですか？

A.42

リサイクルのため、児童生徒が給食後に牛乳パックをひらいて、洗浄する際、牛乳が周囲に飛び散ることは避けられません。微量の牛乳が皮膚（粘膜）に触れるだけで症状が現れる重症の児童生徒にとっては、近くでこうした作業が行われるだけでも大変危険ですので、十分な配慮が必要です。

Q.43

そば打ち体験ではどんな点が危険ですか？

A.43

そば打ちは、そば粉と小麦粉をふるいにかけて練る作業から始まります。ふるいにかける時に、そば粉が空中を舞ったり、練る時に皮膚（粘膜）に付いたりするため、そばを原因食品とする児童生徒にとっては大変危険です。また、小麦を原因食品とする児童生徒にとっても同様です。小麦を原因とする児童生徒にとっては、うどん打ち体験も危険です。

(3) 体育・部活動等運動を伴う授業や活動

アナフィラキシーの原因としての「運動」は重要です。アナフィラキシーの経験のある児童生徒では、運動がどれくらいリスクとなるのかを把握するとともに、これまでアナフィラキシーを発症したことのない児童生徒についても、運動がリスクとなる可能性があることを全ての教職員に周知し、運動する機会が多い学校生活を安全に管理する必要があります。

Q.44

運動に関連したアレルギー疾患にはどんなものがありますか？

A.44

運動に関連したアレルギー疾患としては、「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」、「運動誘発アナフィラキシー」、「運動誘発ぜん息」があります。食後の運動時にアレルギー症状が現れても、食品が原因ではない場合もあります。



Q.45

食物依存性運動誘発アナフィラキシーはどんな時に発症しますか？

A.45

運動と原因食品の摂取が重なって症状が誘発されるため、運動前4時間*以内は原因食品の摂取を避け、食べた場合は4時間以内での運動を避ける必要があります。症状が誘発される運動の強さには個人差がありますので、保護者や主治医と相談して許容運動の目安を定める必要があります。

学校給食後の体育の授業以外にも、学校給食後の休み時間に走ったり球技をしたりしている時に発症する場合、朝食で食べたものが原因で朝の部活動で発症する場合、学校給食後に走って帰宅する場合での発症例があります。

*多くの場合は原因食物の摂取後、2時間以内の運動で発症するとされていますが、まれには4時間位後に発症することもあることから、ここでは4時間としています。

P 5 参照

(4) 校外活動（特に宿泊を伴うもの）

校外活動では、普段の授業や活動に比べて教職員の目が届きにくい傾向があります。引率する全ての教職員が、食物アレルギーを有する児童生徒の情報を十分に把握しておく必要があります。また、校外で重篤な食物アレルギーを発症した場合を想定し、エピペン®など持参薬の有無や管理方法、発症した場合の対応について事前に保護者等と十分に話し合っ作成した「個別の取組プラン」や「緊急時個別対応マニュアル」を確認するとともに、現地の医療機関を事前に調査しておく必要があります。

P 85・86、87 参照

Q.46

校外活動で食物アレルギー対応の注意が必要となるのはどのような場合ですか？

A.46

- ・遠足や社会見学、部活動等で弁当を持参する場合
友達との弁当の交換にも注意が必要です。
- ・総合的な学習の時間や職場体験学習等で
食品や料理が提供される場合
- ・体験学習で小麦粉粘土を使用した製作体験や
お手玉の中身がそば殻である場合等



Q.47

宿泊を伴う校外活動での注意点は？

A.47

宿泊を伴う校外活動での注意点として宿泊先や見学先での食事や弁当の手配があります。保護者や宿泊先等を交えて十分に情報を交換し、どこまでの対応が必要で、どこまでの対応が可能なのかを事前に確認しておきます。

宿泊を伴う校外活動は、全ての児童生徒にとって貴重な体験であり、食物アレルギーを有する児童生徒もできるだけ参加できるよう配慮することが必要です。

(5) 食物アレルギーについての指導

ア 全ての児童生徒に対して食物アレルギーに関する理解を深める指導

食物アレルギーを有する児童生徒の状態や学校や調理場の実態に応じて、給食の時間における対応は、原因食品を含む料理を配膳しない方法であったり、除去食や代替食が提供されたり、弁当を持参する場合などがあります。

食物アレルギーを有する児童生徒は、日常の生活の中でアレルゲンを含む食品を自分で判断して食べられる食品を選択したり、友達や周りの人からアレルゲンを含む食品を勧められた時にきちんと断りその理由を説明できるようにしたりするなど、発達の段階に応じて自ら事故を回避する能力を身に付けることが必要です。

Q.48

全ての児童生徒に対して食物アレルギーについてどんな指導が必要ですか？

A.48

食物アレルギーに対する理解を深め、原因食品の除去と偏食とを区別することなど人権教育上の観点から互いを思いやる心を育てることが必要です。

また、食物アレルギーを有する児童生徒の在籍の有無にかかわらず、児童生徒の発達の段階に応じて、関係教科や特別活動等の場を捉えて、食物アレルギーに対する理解を深める指導を進めることが大切です。

P31-33 参照

イ 食物アレルギーを有する児童生徒や保護者に対しての個別的な相談指導

食物アレルギーを有する児童生徒とその保護者に対し、必要に応じて個別的な相談指導を行います。

学校は、食物アレルギーを有する児童生徒の保護者と学校での対応を相談するに当たり、学校給食において食物アレルギー対応を行うことにより、摂取できる栄養素に偏りが生じることや、周りの児童生徒と同じ学校給食が食べられないことなどにより、給食の時間が負担とならないように配慮することを伝えます。

Q.49

食物アレルギーを有する児童生徒の保護者との連携にはどのようなことがありますか？

A.49

給食の時間をはじめ、食物アレルギーを有する児童生徒の学校での生活の様子を保護者に伝えたり、家庭での様子を聞き取ったりして、食物アレルギー対応について連携を図ることが大切です。

また、保護者も家庭での食物アレルギー対応にストレスを感じる場合があります。食物アレルギーを有する児童生徒の生涯に渡る食習慣の育成を見据えて、代替食や調理方法の工夫や栄養素の補い方、食物アレルギーを有する児童生徒のストレス緩和の方法などについて、希望に応じて相談や指導を行うことが必要です。

(6) 事故・ヒヤリハット事例の報告及び食物アレルギー対応の評価と見直し

学校管理下における全ての事故・ヒヤリハット事例は管理職に報告します。その後、校内の食物アレルギー対応に関する委員会等で対応した個人の問題としてではなく、問題発生の原因と対応策を検討し、事故やヒヤリハット事例の再発を防止します。

事故やヒヤリハット事例だけでなく、給食の時間の配膳、喫食時の問題点等の学校生活の中で生じる問題点についても定期的に対応方法の評価、検討及び必要に応じて見直しを行います。

P 69-71・91・105-109 参照

(7) 緊急時の対応の確認

食物アレルギーを有する児童生徒が誤食した時や児童生徒に食物アレルギー症状と思われる症状が現れた時の緊急時の対応について、「緊急時個別対応マニュアル」使用や緊急時の対応を実施するため、職員間で共通認識の下に、具体的・確実に対応できる体制を整えておきます。

P 57-64・87 参照

2 食物アレルギーについての学習と位置付け

食物アレルギーを有する児童生徒にとって、給食の時間が重荷となったり、いじめや差別の原因となったりすることのないよう、食物アレルギーについての学習を食に関する指導に位置付けるなど、発達の段階に応じた指導を進めることが大切です。

(1) 教科での食物アレルギーについての学習と位置付け（学習指導要領解説参照）

Q .50

小学校の家庭科ではどんな学習が考えられますか？

A .50

「B 日常の食事と調理の基礎」と「D 身近な消費生活と環境」の内容と関連を図ることにより、児童や家族の生活と結び付けて考え、実践的に学習させる際に次のような例があります。

「B 日常の食事と調理の基礎」(3)「調理の基礎」における調理実習で使用する食品と「D 身近な消費生活と環境」(1)「物や金銭の使い方と買い物」イ「適切に購入できる」の食品に付けられた簡単な表示等を自分の目で確かめ購入することに関連させ、必要な食品を準備することが考えられます。

その際、気を付けることとして、原材料名が記載された表示を参考にすることも指導します。これは、食物アレルギーを有する児童に重要な情報となります。



Q.51

中学校の技術・家庭科（家庭分野）ではどんな学習が考えられますか？

A.51

「B食生活と自立」(2)の食品の選び方では、日常多く用いられている食品の品質を外観や表示などから見分けることができるようにするとともに、日常生活と関連付け、用途に応じた選択ができるようにする学習があります。調理実習で使用する生鮮食品や加工食品の表示調べを行う際に、原材料や食品添加物、栄養成分、期限表示、保存方法に加え、アレルギー物質の表示についても触れることで、食物アレルギーに対する理解を深めることができます。

また、食物アレルギーを有する生徒にとっては、重要な情報となり、食品表示を理解して良否を見分け、食品を選択できる力を付けることができます。



Q.52

高等学校ではどんな学習が考えられますか？

A.52

保健体育の科目〔保健〕(3)社会生活と健康のイ「環境と食品の保健」において、食品保健にかかわる活動や健康被害の防止と健康の保持増進には、適切に情報を公開、活用するなど行政・生産者・製造者・消費者などが互いに関係を保ちながら、それぞれの役割を果たすことが重要であることについて理解できるようにする学習があります。

食物アレルギーに関する生産者や製造者の役割として、食物アレルギー患者のために、食品表示法に基づいてアレルギー物質の表示が義務付けられていることを学びます。また、食物アレルギーを有する生徒もこれらの情報をもとにして、食品を選ぶことが大切であることを確認します。

(2) 特別活動における位置付け

特別活動の学級活動は、集団の一員として学級や学校におけるよりよい生活づくりに参画し、諸問題を解決しようとする自主的、実践的な態度や健全な生活態度を育てることを目標としています。

食物アレルギーに関する指導は、学級活動の内容〔共通事項〕の「(2) 日常の生活や学習への適応及び健康安全（小学校）」「(2) 適応と成長及び健康安全（中学校）」の中で、学校、学級の実態や児童生徒の発達の段階に応じて、保健指導や安全指導又は食に関する指導と関連付けて行うことができます。

特に、食物アレルギーのアナフィラキシーは生命にかかわる病型であり、危険を予測し、自分の生命を自分で守ることに加えて、周りの仲間が食物アレルギーを有する仲間の生命を守ることができる態度を育むことにも大切になります。

3 「食に関する指導の全体計画」への位置付け

食物アレルギーについて、食に関する指導を行うには、「食に関する指導の全体計画」に位置付け、全ての教職員で共通理解を図ることが大切です。

＜食に関する指導の全体計画の記載例＞ は、食物アレルギーに関する部分

【児童の実態】 ・食事に個人差があり、給食の残量が多い ・食物アレルギーを有する児童が10名おり、うち2名がエピペン®を携帯している。		教育目標 ○健康で思いやりのある子 ○進んで学びよく考えて行動する子 ○きまりを守り最後までやりぬく子		学習指導要領 食育基本法 食育推進基本計画 県及び市の基本計画等		
食に関する指導の目標 ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする ② 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける ③ 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける ④ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々に感謝する心を育む ⑤ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける ⑥ 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ						
幼稚園・保育所では早寝・早起き・朝ごはんの大切さを指導		各学年の食に関する指導の目標				朝食をしっかりと食べるなど、望ましい食習慣について中学校と連携
		低学年 ○食べ物に興味関心をもつ ○好き嫌いせずに食べようとする ○いろいろな食べ物の名前が分かる	中学年 ○楽しく食事することが心身の健康に大切なことが分かる ○健康に過ごすことを意識して、いろいろな食べ物を好き嫌いせずに食べようとする ○衛生的に給食の準備や食事、後片付けができる	高学年 ○楽しく食事することが、人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながる事が分かる ○食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせて食べることの大切さを理解し、一食分の食事が考えられる ○食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすることができる		
※食物アレルギーの指導を含む内容★						
特別活動	学級活動：○及び給食の時間食に関する指導○給食指導●	低学年	○給食の約束★、歯を大切に ●給食を知ろう ●仲良く食べよう★	○夏休みの健康 ○食べ物の名前を知ろう★ ●楽しく食べよう	○健康な生活習慣 ○食べ物に関心をもとう ●食べ物を大切にしよう	○風邪予防・成長を振り返ろう ○食べ物について振り返ろう ●給食の反省をしよう★
		中学年	○給食の約束★、歯を大切に ○食品について知ろう ●給食のきまりを覚えよう★	○夏休みの健康、運動と健康 ○食べ物の働きを知ろう★ ●食事の環境について考えよう	○健康な生活習慣 ○食べ物の3つの働きを知ろう ●食べ物を大切にしよう	○風邪予防・成長を振り返ろう ○食生活を見直そう ●給食の反省をしよう★
		高学年	○安全に気を付けた給食準備★ ○食べ物の働きについて知ろう ●楽しい給食時間になよう★	○夏休みの健康、運動と健康 ○季節の食べ物について知ろう ●食事の環境について考えよう	○健康な生活習慣 ○食べ物と健康について知ろう★ ●感謝して食べよう	○風邪予防・成長を振り返ろう ○食生活について考えよう ●1年間の給食を振り返ろう★
		略				
道徳	1 主として自分自身に関すること 2 主として他の人とのかかわりに関すること 3 主として自然や崇高なもののかかわりに関すること 4 主として集団や社会とのかかわりに関すること					【低】 【中】 (1、4) 【高】 (1、5) 【低】 【中】 【高】 (1、2) 【低】 (2、3、5) 【中】 (2、3、5、6) 【高】 (1、4、5、7、8)
総合的な学習の時間	・むかしの食事 ・ふるさとを食べよう ・豆豆大作戦 ホリデーランチをつくらう					
家庭・地域との連携	学校だより、食育だより、給食だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、講演会、公民館活動					
地場産物活用方針	地元の食材を積極的に取り入れるとともに、地場産物に対する興味関心が高まる指導を充実する。					
食物アレルギー対応方針及び取組	・食物アレルギーの有無に関わらず、食物アレルギーを正しく理解させるため、給食の時間や関連する教科等における食に関する指導の充実を図る。 ・「個別の取組プラン」に基づいた対応を行う。 ・4月と8月に実施する全ての教職員に対する食物アレルギーの校内研修会では、保健指導、安全指導と連携し、食に関する指導の観点からも食物アレルギー対応の指導を行うための研修も実施する。					
個別相談指導の方針	・食物アレルギーを有する児童及び保護者を対象に、学校給食のアレルギー対応、適切な栄養摂取を促すための食事のアドバイスなどを行う。 ・教育相談の期間（7月・2月）に希望する保護者を対象に、肥満・痩身傾向、偏食など食生活に関わる問題について助言を行う。					

Q.53

食に関する指導の全体計画を作成するポイントは何ですか？

A.53

「児童生徒の実態」の欄に食物アレルギーを有する児童生徒の状況を記載します。また、食物アレルギーについて指導する内容を整理したり、食物アレルギーの対応方針及び取組の欄を設定し、教職員の研修について明記したりします。

Ⅳ 学校給食における食物アレルギー対応

1 学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供します。そのためにも安全性を最優先とし、以下の5点を学校給食における食物アレルギー対応の基本として、県教育委員会は市町村教育委員会及び学校に対して支援・指導を行います。

- 1 学校給食において食物アレルギー対応を行う場合は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。
- 2 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや、注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンの混入では、アレルギー症状を発症しない児童生徒を対象とする。
- 3 食物アレルギー対応を行う児童生徒に対しては、量の多少にかかわらず、アレルゲンを含む食品・料理は、一切提供しないこととする。
（ただし、調味料等による微量のアレルゲンは含まれる。）
- 4 除去食・代替食対応については、卵と乳を引き続き目標とするとともに小麦についても新たに目標とする。
- 5 食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供するために、安全性の確保の観点から、学校及び調理場等の施設、人員等の環境整備を進める。

- 1 学校給食において食物アレルギー対応を行う場合は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。

Q .54

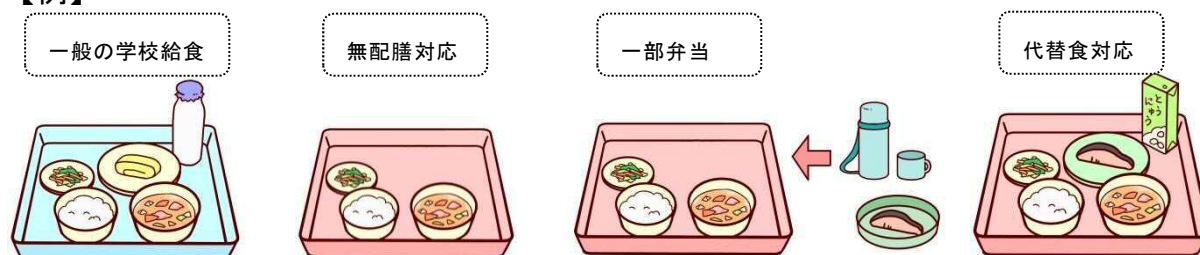
学校給食において食物アレルギーの対応を行う場合とは、どのようなことですか？

A .54

詳細な献立表配付、無配膳対応、除去食対応、代替食対応（調理代替食・単品代替食）及び一部弁当、完全弁当を指します。

P 39－41 参照

【例】



2 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや、注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンの混入では、アレルギー症状を発症しない児童生徒を対象とする。

Q .55

「調味料・だし・添加物等」に含まれる微量のアレルゲンとはどのようなものですか？

A .55

みそ（大豆・小麦）、しょうゆ（大豆、小麦）、酢（小麦）、大豆油（大豆）、ごま油（ごま）、かつおだし（かつお）、いりこだし（いわし）、魚しょう（魚介類）、肉類のエキス（牛肉・豚肉・鶏肉）、卵殻カルシウム（卵）、乳糖（乳）、乳清焼成カルシウム（乳）などです。これ以外は、基本的に除去が必要なアレルゲンとなります。

Q .56

食品表示法に基づく注意喚起表記とはどのようなものですか？

A .56

食品表示法に基づくコンタミネーションの注意喚起については、次のような例があります。

○同一製造ライン使用によるコンタミネーション

・「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」

○原材料の採取方法によるコンタミネーション

・「本製品で使用しているしらすは、かに（特定原材料等の名称）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コンタミネーション

・「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび（特定原材料等の名称）を食べています。」

〔コンタミネーション〕

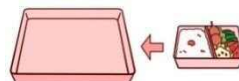
食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずに混入してしまう場合をいいます。

P 104 参照

食品表示法：http://www.caa.go.jp/foods/index18.html#food_labeling_law

Q .57

弁当対応の場合はどのようなことに留意するとよいですか？



A .57

弁当対応の場合、保護者と学級担任等のコミュニケーションを密にとることが大切です。学級での指導状況や食物アレルギーを有する児童生徒の意向等を十分に考慮した上で、具体的な対応を決定していきます。その際、校内の食物アレルギー対応に関する委員会でも、児童生徒、保護者、教職員それぞれにとって過度な負担とならないように検討し、状況に応じて適宜対応を見直していきます。

- 3** 食物アレルギー対応を行う児童生徒に対しては、量の多少にかかわらず、アレルギーを含む食品・料理は、一切提供しないこととする。
(ただし、調味料等による微量のアレルゲンは含まれる。)

Q .58

家庭では医師の指導を受けて原因食品を少量ずつ食べていますが、学校でも同じように対応できませんか？

A .58

体調が良くないことがあったり、大量調理である学校給食では計算どおりの量と異なることがあったりして、重大な事故につながる危険がありますので、安全性を最優先とする観点から、学校給食ではアレルギーを含む食品・料理は一切提供しない対応とします。

Q .59

学校給食は毎日飲用牛乳があります。飲用牛乳を飲まなければ、主食や副食は、乳が使用されていても食べても大丈夫だと医師から言われました。
飲用牛乳をやめて、主食や副食を食べる対応は可能ですか？
(アレルゲン：乳)

A .59

市町村教育委員会の食物アレルギー対応に関する委員会等で、個別対応の条件を定め、学校の人員等の状況も踏まえて安全性を検討した上で、飲用牛乳を飲むことだけをやめる対応が可能となる場合もあります。

【条件（例）】

飲用牛乳200mlを飲み、その後に全力運動してもアレルギー症状が出ないことを目安に、主治医が確認し、学校生活管理指導表の「E. その他の配慮・管理事項（自由）記載」欄にその旨記入されていること。

Q .60

学校給食は主食がパンや麺の日もあります。主食のパンや麺を食べなければ、副食は、小麦が使用されていても食べても大丈夫だと医師から言われました。
主食のパンや麺をやめて、副食を食べる対応は可能ですか？
(アレルゲン：小麦)

A .60

市町村教育委員会の食物アレルギー対応に関する委員会等で、個別対応の条件を定め、学校の人員等の状況も踏まえて安全性を検討した上で、主食のパンや麺を食べることをやめる対応が可能となる場合もあります。

【条件（例）】

食パン1枚（6枚切り・60g）を食べ、その後に全力運動してもアレルギー症状が出ないことを目安に、主治医が確認し、学校生活管理指導表の「E. その他の配慮・管理事項（自由）記載」欄にその旨記入されていること。

4 除去食・代替食対応については、卵と乳を引き続き目標とするとともに小麦についても新たに目標とする。

Q.61

卵、乳及び小麦の除去食対応・代替食対応の目標について期限等がありますか？

A.61

市町村や調理場によって、施設設備や人員及び食物アレルギー対応用の食品や保存食の予算等の実情が異なることから、全県的に画一的な対応を求めるものではありません。しかし、食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供するため、市町村教育委員会の食物アレルギー対応に関する委員会等で、児童生徒や学校・調理場等の実態等も把握し、学校給食における食物アレルギー対応についての取組を計画的に進めていく必要があります。

Q.62

「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）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」に、「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、アレルゲンごとに別々の献立や調理方法を設定しない。」とありますが、これはどのようなことですか？

A.62

同じ学校や学級の中での食物アレルギー対応食の種類が複数になるため対応が複雑になったり、調理作業が煩雑になったりすることは、誤食事故につながりやすいことから、一つの料理に含まれる複数のアレルゲンに対して、アレルゲンごとに食物アレルギー対応食を調理するのではなく、対応するアレルゲン全てを除去し、除去したアレルゲンを含まない食品を加えた料理を代替食とすることを指します。

【例：かき玉汁】 卵、ふ、豆腐（アレルゲン：卵、小麦、大豆）使用

各アレルゲンに対応した調理をし、3種類の代替食を提供するのではなく、卵・ふ・豆腐を抜いたものに、鶏肉とかまぼこ（卵・乳未使用）を加えたすまし汁のように1種類の代替食を提供する。

Q.63

卵・乳・小麦以外のアレルギーについて除去食対応や代替食対応を行ったり、アレルギーごとに除去食や代替食を調理したりすることについて、制限はありますか？

A.63

市町村や調理場によって、施設設備や人員及び食物アレルギー対応食提供のための食品の購入費用（保存食・検食を含む）の予算等の実情が異なることから、全県的に画一的な対応を求めるものではありません。しかし、多くの種類のアレルギーに対応したり、アレルギーごとに数種類の除去食や代替食を調理したり、配膳したりするためには、学校・調理場等の実態を把握し、安全性を確保しながら進めていく必要があります。調理場での実態把握の基本として、作業工程表及び作業動線図の作成・検討があります。

P 55、56 参照

5 食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供するために、安全性の確保の観点から、学校及び調理場等の施設、人員等の環境整備を進める。

Q.64

施設、人員等の環境整備にはどのようなことがありますか？

A.64

施設面では、調理場の設備（作業ゾーン、調理器具）や備品（調理備品、食物アレルギー対応用食器等）、食物アレルギー対応食や児童生徒が持参した弁当を保管するための整備があります。

人員面では、食物アレルギー対応に必要な「詳細な献立表」や「学校給食食物アレルギー対応確認表」の作成や確認、対応内容について保護者への確認作業を行ったり、給食の時間に間違いなく食物アレルギー対応が行われるように確認し見守ったり、食物アレルギー対応給食を調理・確認したりするための整備があります。

その他、食物アレルギー対応食提供のための食品の購入費用（保存食・検食を含む）の予算措置も必要になります。

P 47－50 参照



2 学校給食で使用する用語の定義

用 語		定 義
献立		1食の学校給食（主食・飲用牛乳・副食で構成）
主食		ごはん、パン、麺などで、いずれかが毎日提供される
飲用牛乳		1本200mlの牛乳で、毎日提供される
副食	料理	学校給食調理場で食品を調理したもの（主食を除く。）
	単品	飲用牛乳以外で、学校給食調理場で調理していない食品 個別に包装された食品（ゼリー等のデザート類・ジャム等）
食品	生鮮食品	農産物・畜産物・水産物そのもの
	加工食品	農産物・畜産物・水産物を加工したもの 調味料
調理		料理を作るために食品を計量・洗浄・切裁・加熱・調味等すること
詳細な献立表		主食及び副食に含まれるアレルギーのうち特定原材料*及び特定原材料に準ずるもの**の有無がわかる献立表 【例】P52 ※・※※：P104参照
学校給食食物アレルギー対応確認表		食物アレルギーを有する児童生徒の毎日の給食について配膳及び弁当の有無や除去食・代替食提供の有無を確認する表 【例】P53

3 学校給食における食物アレルギー対応等の内容

対 応 等	内 容
詳細な献立表配付	学校給食における食物アレルギー対応を行う場合（無配膳対応・除去食提供対応・代替食対応・一部弁当持参・完全弁当持参）には全て配布
無配膳対応	主食、飲用牛乳、副食においてアレルギーを含むものについては配膳しない対応（除去食提供、代替食対応がない場合は無配膳対応となる）
除去食対応	アレルギーを含む食品を加えない料理を提供する対応
代替食対応 ・調理代替食 ・単品代替食	調理代替食は、アレルギーを含む食品の代わりにアレルギーを含まない食品を使用して調理した料理を提供する対応 単品代替食は、主食、飲用牛乳、副食の単品において、アレルギーを含む食品の代わりにアレルギーを含まない食品を提供する対応
一部弁当持参	除去食・代替食による食物アレルギー対応ができないことにより、提供されない（無配膳となる）主食・飲用牛乳・副食を持参するもの
完全弁当持参	学校給食の提供が困難である対象者*において、毎日弁当を持参するもの ※調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルギーや注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルギーの混入でアレルギー症状を発症、原因食品が多品目等

学校給食における食物アレルギー対応比較表

学校における食物アレルギー対応の手引 (本手引)		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)		学校給食における食物アレルギー対応の手引き (平成22年3月 愛知県)	
対応の名称	方 法	対応の名称	方 法	対応の名称	方 法
詳細な献立表 配布	学校給食における食物アレルギー対応を行う場合には全て配布する。	レベル1 詳細な献立表 対応	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。	レベル1 詳細な献立表 対応	レベル2～4であっても「詳細な献立表」の提供が必要な場合が多い。
無配膳対応	主食、飲用牛乳、副食においてアレルゲンを含むものについては配膳しない対応（除去食提供、代替食対応がない場合は無配膳対応となる。）		詳細な献立表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、給食から原因食品を取り除いて食べる対応 単品で提供されるもの（例果物など）以外、調理されると取りのぞくことができないので適応できない。		詳細な献立表に基づいて、児童生徒が原因食品（アレルゲン）を除去しながら食べる対応
一部弁当持参	その日の給食の献立において、食物アレルギー対応ができないことにより提供されない（無配膳となる）主食・飲用牛乳・副食について、自分で持参するもの。	レベル2 弁当対応 一部弁当 対応	除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。	レベル2 弁当対応 一部弁当 対応	アレルゲンを含む料理を食べずに、それに変わる料理を弁当として持参する。ある日の給食をすべて弁当にする場合もある。除去食・代替食対応が困難な料理に対して行う。
完全弁当持参	学校給食の提供が困難である対象者において、毎日弁当を持参するもの。	レベル2 弁当対応 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。	レベル2 弁当対応 完全弁当 対応	給食を提供せずに毎日弁当を持参する。 多くの食品にアレルギーをもっている重症者に適応

除去食対応	アレルギーを含む食品を加えない料理を提供する対応	レベル3 除去食対応	本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。 例：かき玉汁の卵を入れない。 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：飲用牛乳や単品の果物を提供しない。	レベル3 除去食対応	調理の過程で、原因食品を加えない給食を提供する。 また、単品の牛乳や果物を除く。
代替食対応 ・調理代替食 ・単品代替食	調理代替食は、アレルギーを含む食品の代わりにアレルギーを含まない食品を加えて調理した料理を提供する対応 単品代替食は、単品として提供する主食、飲用牛乳、副食についてアレルギーを含まない食品を提供する対応	レベル4 代替食対応	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。 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。	レベル4 代替食対応	調理の工程において、原因食品に代わる食材を補い、完全な献立を提供する。

無配膳対応について

今回、安全性を最優先とするため、これまでの「レベル1：詳細な献立表に基づいて、児童生徒が原因食品（アレルギー）を除去しながら食べる対応」に代えて、「無配膳対応」とした。これは、原因食品の取り除きが不十分であったり、見た目だけでは取り除けないものがあつたりすることによるヒヤリハット事例も多かったことから、食物アレルギーを有する児童生徒の誤食を防ぐためには、原因食品が使用されている料理を配膳されないように管理することが安全性の確保として適切であるとしたものである。平成27年3月に示された文部科学省の指針では、果物など単品で提供されるもののみ、児童生徒自身で取り除くとされているが、年少や障害のため適切に取り除くことが難しい児童生徒もあることから、単品についても無配膳対応の対象とした。

4 学校給食における食物アレルギー対応の流れ

学校給食における食物アレルギー対応は、学校における食物アレルギー対応の一環として実施され、市町村における食物アレルギー対応に関する検討委員会において、基本方針やマニュアルを策定する際の項目の一つとなります。

その際、学校給食関係者は、食物アレルギーを有する児童生徒や学校の実態を把握するとともに、調理場の実態についての情報を提供します。

学校給食での対応を検討するメンバーや方法、時期などについても、マニュアルで明確にしておきます。また、学校給食での対応決定後の、児童生徒や保護者との連絡方法についても明確にしておきます。

Q .65

学校給食における食物アレルギー対応に関する毎月の実施内容についてはどのような流れで確認するのですか？

A .65

学校給食における食物アレルギー対応に関する毎月の実施内容については次の流れで確認します。

- 月分学校給食予定献立表類の配布
 - ・一般の学校給食の予定献立表（書式1）
 - ・詳細な献立表（書式2）
 - ・学校給食食物アレルギー対応確認表（書式3）
 - ・学校給食除去食・代替食予定献立表（書式4）

保護者は家庭で児童生徒と、詳細な献立表及び学校給食除去食・代替食予定献立表を見て、毎日の献立の主食・飲用牛乳・副食について、アレルゲンの有無を確認し、学校給食食物アレルギー対応確認表に、一か月分の毎日の対応を記入します。記入したら保護者欄にサイン又は捺印して提出します。

提出された学校給食食物アレルギー対応確認表は、調理場で担当者が個別の取組プランと確認した後、校長（単独調理場）又は共同調理場長が決定します。決定された学校給食食物アレルギー対応確認表をコピーし、保護者、学校、調理場で同じものを使用します。

P 43・51－54 参照

Q .66

詳細な献立表にはどのようなことを記載しますか？

A .66

学校給食における食物アレルギー対応は、アレルゲンを含む食品・料理を提供するかないかであることから、詳細な献立表におけるアレルゲンの情報は使用量ではなく有無で示します。

また、特定原材料及び特定原材料に準ずるものを記載します。なお、コンタミネーションについての注意喚起表記については記載しません。

その際、食物アレルギーを発症しない程度の量としている調味量等に含まれるアレルゲンについては、その旨わかるように記載します。

P 52 参照

学校における食物アレルギー対応のための基本的な流れにおける学校給食（例）

〈流れ〉	〈内容等〉	〈関係書類〉
1 保健調査票による把握	食物アレルギーの有無等を把握する。	保健調査票
2 調査実施 (新一年生の場合は、就学時健康診断時に合わせて実施)	食物アレルギーの原因食品や状態を把握する。	食物アレルギーに関する調査票(様式1・様式1別紙)
3 対応申請受付	保護者が学校での管理を希望する場合や、エピペン®を処方されている場合等は、食物アレルギー対応の対象として申請を受け付ける。	食物アレルギー対応申請書(様式2-1)〈添付書類3点〉 ・学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) ・食物アレルギーの経過及び対応状況申告書(様式3) ・家庭における除去申告書(様式4)
4 保護者との面談実施	学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)及び様式1〜4を基に、保護者と面談し、記録を作成する。	面談記録票(個人調査票)(様式5)
5 学校の食物アレルギー対応に関する委員会開催 (個別の取組プラン・緊急時個別対応マニュアル・学校給食における食物アレルギー対応の検討)	面談結果を踏まえて作成した個別の取組プラン、緊急時個別対応マニュアル及び学校給食における食物アレルギー対応についての案を委員会で検討し、校長が学校としての案を決定する。	個別の取組プラン(案)(様式6) 緊急時個別対応マニュアル(様式7) 学校給食における食物アレルギー対応について(報告)(様式8-1)
6 市町村の食物アレルギー対応に関する委員会開催 (個別の取組プラン・緊急時個別対応マニュアル・学校給食における食物アレルギー対応の決定)	学校としての案を市町村の食物アレルギー対応に関する検討委員会で検討し決定する。決定結果を学校に通知(学校給食の対応については保護者へも通知)し、関係機関とも連携する。	個別の取組プラン(決定)(様式6) 緊急時個別対応マニュアル(様式7) 学校給食における食物アレルギー対応の決定について(通知)(様式9)
7 保護者への説明・協議 (個別の取組プラン・緊急時個別対応マニュアルの承認、学校給食における食物アレルギー対応の確認)	保護者に市町村の食物アレルギー対応に関する検討委員会での決定内容を説明する。 保護者の理解を得られない場合は、市町村教育委員会へ支援を要請する。	個別の取組プラン(決定)(様式6) 緊急時個別対応マニュアル(様式7) 学校給食における食物アレルギー対応の決定について(通知)(様式9)
【学校給食における食物アレルギー対応の開始】		
○月分学校給食予定献立表類の配布	学校給食の対応に必要な献立表類を対象の児童生徒・保護者に配布する。	○月分学校給食予定献立表(書式1) ○月分学校給食詳細な予定献立表(書式2)
保護者が提出した○月分学校給食食物アレルギー対応確認表の確認	食物アレルギー対応個別の取組プランと提出された○月分学校給食食物アレルギー対応確認表を栄養教諭等担当者が確認し、校長(単独調理場)・共同調理場長が決定	○月分学校給食食物アレルギー対応確認表(書式3) ○月分学校給食除去食・代替食予定献立表(書式4)
決定○月分学校給食食物アレルギー対応確認表は保護者・学校・調理場で同一物使用	決定した○月分学校給食食物アレルギー対応確認表はコピーし、保護者に返却するとともに、学校にも同じ物を渡し、校長の確認を得た後、学級担任に渡す。校内でもコピーし職員室で、常に確認できるようにするなど考慮する。	決定○月分学校給食食物アレルギー対応確認表(書式3)
学校給食実施準備開始		
8 学校の食物アレルギー対応に関する委員会開催 (全ての教職員の共通理解)	個別の取組プラン、緊急時個別対応マニュアル及び学校給食における食物アレルギー対応を全ての教職員で共有し、個々の児童生徒の対応についての共通理解を図る。	食物アレルギー対応申請書(中止・変更)(様式2-2)〈添付書類3点〉 食物アレルギー対応個別の取組プラン(様式6) 緊急時個別対応マニュアル(様式7)
9 中間報告	取組の様子や改善点を検討・修正するとともに、必要に応じて保護者の意見・要望の確認し記録する。	学校給食における食物アレルギー対応について(様式8-2)
10 評価	変更・中止の申請があった場合は、必要に応じて委員会で協議する。	学校給食における食物アレルギー対応の決定について(通知)(様式9)

5 献立の作成と検討

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図るものであることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための教材であることも考慮して献立を作成することが必要です。

また、給食の時間は、仲間や先生と一緒に楽しく食事をしたり係活動等を行ったりと、人間関係を深め学校生活を明るく豊かにするものであり、人格形成の上で大切な指導の場でもあります。

「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解することは、食物アレルギーを有する児童生徒にとっても同じように必要です。

献立作成においては、食物アレルギーを有する児童生徒も、他の児童生徒と同じように給食を楽しめること、安全に食べられることを考慮します。

(1) 献立作成における食物アレルギー対応基本方針の作成

食物アレルギーを有する児童生徒にも安全な学校給食を提供するためには、各学級・学校の児童生徒の実態や学校及び調理場の施設・設備、人員等を考慮した献立作成が必要です。

献立作成における基本方針の作成に当たっては、市町村教育委員会の食物アレルギー対応に関する委員会と献立作成委員会、食品選定のための委員会が連携することが大切です。

Q.67

献立作成における食物アレルギー対応基本方針にはどんなことを盛り込むのですか？

A.67

献立作成における食物アレルギー対応基本方針に盛り込む項目の例は、次のとおりです。

- 食物アレルギーを発症すると特に重篤度の高い原因食品の使用（使用の有無や頻度・方法）
- 食物アレルギーを有する児童生徒の人数が多い原因食品の使用（使用の頻度・方法）
- 除去食・代替食対応の実施（対応食を実施する原因食品）
- アレルゲンを含む加工食品の使用
- 食物アレルギー対応を考慮したセレクト給食・バイキング給食の実施

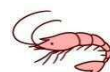
Q.68

原因食品で、食物アレルギーを発症した場合に特に重篤度の高い原因食品や発症数の多いものはありますか？

A.68

- 特に重篤度の高い原因食品
そば、落花生（ピーナッツ）
- 特に発症数の多い原因食品
卵、乳、小麦、えび、かに

※発症数の多い原因食品は、各学校や市町村における児童生徒の食物アレルギーの実態を把握して基本方針に盛り込んでください。



P104 参照

Q.69

原因食品の使用頻度については、どのようなことを考慮しますか？

A.69

原因食品の使用頻度については、一般の学校給食の献立として、栄養価や食に関する指導の教材としての意義を考慮し、また、季節や行事等も考えて、年間の献立作成計画と連携させ、週単位、月単位、年単位で考えます。

例えば、使用する日を週単位で考え、連日で使用しないことや、一週間の内に使用しない日を作るなどします。

Q.70

原因食品の使用方法については、どのようなことを考慮しますか？

A.70

原因食品の使用方法については、次のようなことを考慮します。

○副食の料理に同じ原因食品を重ねて使用することがないようにする。

○主食と副食で重なる場合は、毎回同じ原因食品が使用されることがないようにする。

○原因食品をできるだけわかりやすい形で提供する。

原因食品を料理の一番上に置くなど目で見てわかるようにし、無配膳・除去食・代替食対応との違いがわかるようにする。

除去食・代替食を提供する際は、原因食品の有無によってコロッケやハンバーグを違う形にするなどの工夫をする。

○原因食品を使用する場合は分かりやすい献立名にする。

例：たらのアーモンドフライ、ほうれん草のくるみ和え

○加工食品を使用する場合は、食品の選定の段階から条件を明確にしておくとともに、必ず詳細な原料配合表を取り寄せて原材料を確認する。

Q.71

除去食・代替食の提供に当たっては、何を考慮するのですか？

A.71

除去食・代替食の提供に当たっては、調理場での検収から調理・配食、さらに学校・学級での受け取りや配膳、食物アレルギーを有する児童生徒と学級担任等による確認や、食後の体調管理まで含めた体制とすることを考慮します。

作業を単純化することで安全性を確保し、除去食や代替食を提供することが可能になることもあります。除去食・代替食の提供を考える際には、作業工程表・作業動線図を必ず事前に作成し、安全が確保できるか検討します。施設・設備や人員に不備があることが分かったら、整備計画を立てます。

食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握とともに、原因食品の混入が起きないように調理を行い安全な給食を提供するためには、調理従事者の食物アレルギーについての知識も必要です。

Q.72

セレクト給食やバイキング給食については、どんなことを考えますか？

A.72

通常、除去食や代替食の対応が難しい調理場や学校においても、入学・卒業お祝い献立や行事食などで、単品のデザートなどを使用する際に、原因食品が使用されていないものをセレクトする食品の中に入れることで、食物アレルギーを有する児童生徒も他の児童生徒と同じように学校給食を楽しむことができるとともに、食品の選択についての指導を行うこともできる。

ただし、事前の指導や保護者や児童生徒本人や学級担任等との連絡・確認に不備があると、誤食につながる可能性があるため、基本方針を定める際に、実施までの課題や方法を明確にしておく必要があります。

通常から除去食や代替食を実施している調理場や学校においても、通常との違いなどを明確にして、調理する際のアレルゲンの混入や学校での誤配膳や誤食について考慮することが大切です。

(2) 献立変更時の対応

献立の変更はやむを得ない場合のみとし、児童生徒、保護者及び全ての教職員や学校給食関係者が献立変更についての情報を共有するための方法を、市町村教育委員会及び校内の食物アレルギー対応に関する検討委員会で決定し、マニュアルや個別の取組プランに記載します。

Q.73

献立の変更はどんな場合に考えられますか？

A.73

献立の変更には、自然災害や天候不順、納品された食品が発注と異なっていた場合、調理の途中で食品に異常が認められた場合、調理従事者の感染症罹患が疑われる場合等が考えられます。

それぞれの場合を想定し、献立変更の方法や連絡方法を作成しておきます。

連絡方法については、個別の取組プランを作成する際に、連絡がとれなかった場合の対応も含めて記載しておきます。

(3) 献立作成における検討

学校給食実施後は、提供された学校給食の評価・検討を行う際に食物アレルギーを有する児童生徒の視点からの検討も行います。

学校や調理場で起きた全ての事故やヒヤリハットは、校長や調理場長に報告し、食物アレルギーに関する対応委員会で防止対応策を検討しますが、献立作成の観点からも検討することが必要です。

6 調理場における対応

市町村教育委員会、校長（単独調理場）及び共同調理場長は、調理場の施設・設備や人員等の状況を踏まえ、安全に食物アレルギー対応食が提供できる体制を整えます。

(1) 食物アレルギー対応のための確認作業

学校給食における食物アレルギー対応を安全に行うためには、あらかじめ、確認作業の方法（確認者、ダブルチェック、声出し指差し確認など）やタイミングを決めたマニュアルを作成し、誰もが同じ作業ができるようにします。

Q.74

食物アレルギー対応のための確認作業はどんなタイミングで行うとよいでしょうか？

A.74

食物アレルギー対応のための確認作業の例は次のとおりです。

アレルゲンの混入防止の観点から、調理作業だけでなく、献立表等の記載ミスや誤配膳も含めて確認します。

- 献立表作成、食物アレルギー対応確認、発注
- 作業工程表・作業動線図の作成、打合せ
- 検収、調理、配食、配送前、配送後、給食の受け渡し、配膳



(2) 除去食・代替食対応のための整備

除去食・代替食対応を行うに当たっては、調理器具や食器、食品の管理、調理担当者及び調理作業場所を区別します。

Q.75

除去食・代替食対応を行うための調理器具や食器、食品の管理とはどのようなことですか？

A.75

除去食・代替食対応を行うために、調理器具や食器、食品の管理には次のようなことがあります。

○調理器具・食器の管理

食物アレルギー対応食専用の調理器具や食器具類を使用することが望ましいです。その場合は、一般の学校給食調理器具や食器具類を区別して保管します。共同調理場方式では配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置くスペースを確保することが望ましいです。

○食品の管理

食品の選定委員会で、アレルゲンについて確認し決定されたものを使用します。検収の際には、納入された食品が決定した食品と同じであるか確認します。除去食・代替食対応用食品は、一般の学校給食用食品と区別して保管します。

Q.76

除去食・代替食対応を行うため、調理担当者の区別化で大切なことは何ですか？

A.76

除去食・代替食対応担当調理員を一般の学校給食担当調理員と区別することで、一般の学校給食との掛け持ち作業によるアレルゲンの混入を防ぎます。事前に必ず作業工程表を作成し、いつ、何に気をつけて作業するかを確認します。

人員が少なく、担当調理員が一般の学校給食も担当する時は、作業工程表での確認がより重要になります。作業工程上、安全が確保できない時には、除去食・代替食の調理について検討します。

担当調理員は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど、誰が見ても除去食・代替食対応担当調理員であることが分かるようにして作業します。特に、一般の学校給食も担当する時は、除去食・代替食の調理をしていることを明確にし、アレルゲンの混入を防ぐためにもエプロンを専用のものにします。

Q.77

除去食・代替食対応の、調理作業場所の区別化をどのように行うとよいですか？

A.77

除去食・代替食対応を行う調理作業場所を、一般の学校給食の調理作業場所と区別することは、アレルゲンの混入を防ぎます。事前に必ず作業動線図を作成し、食品の納入から除去食・代替食対応を行う場所までの間でアレルゲン混入の可能性等を検討し、混入防止を図ります。

釜での調理中、卵を入れる前に取り分けるなど、調理している途中で対応食用に取り分ける作業を行う場合は、作業動線図を活用し混入を防ぐ作業場所に移動台車等を設置し、除去食・代替食対応のコーナーを作成して作業をします。

Q.78

食物アレルギー対応食を調理するための、作業工程表・作業動線図のポイントは何か？

A.78

○作業工程表作成のポイント

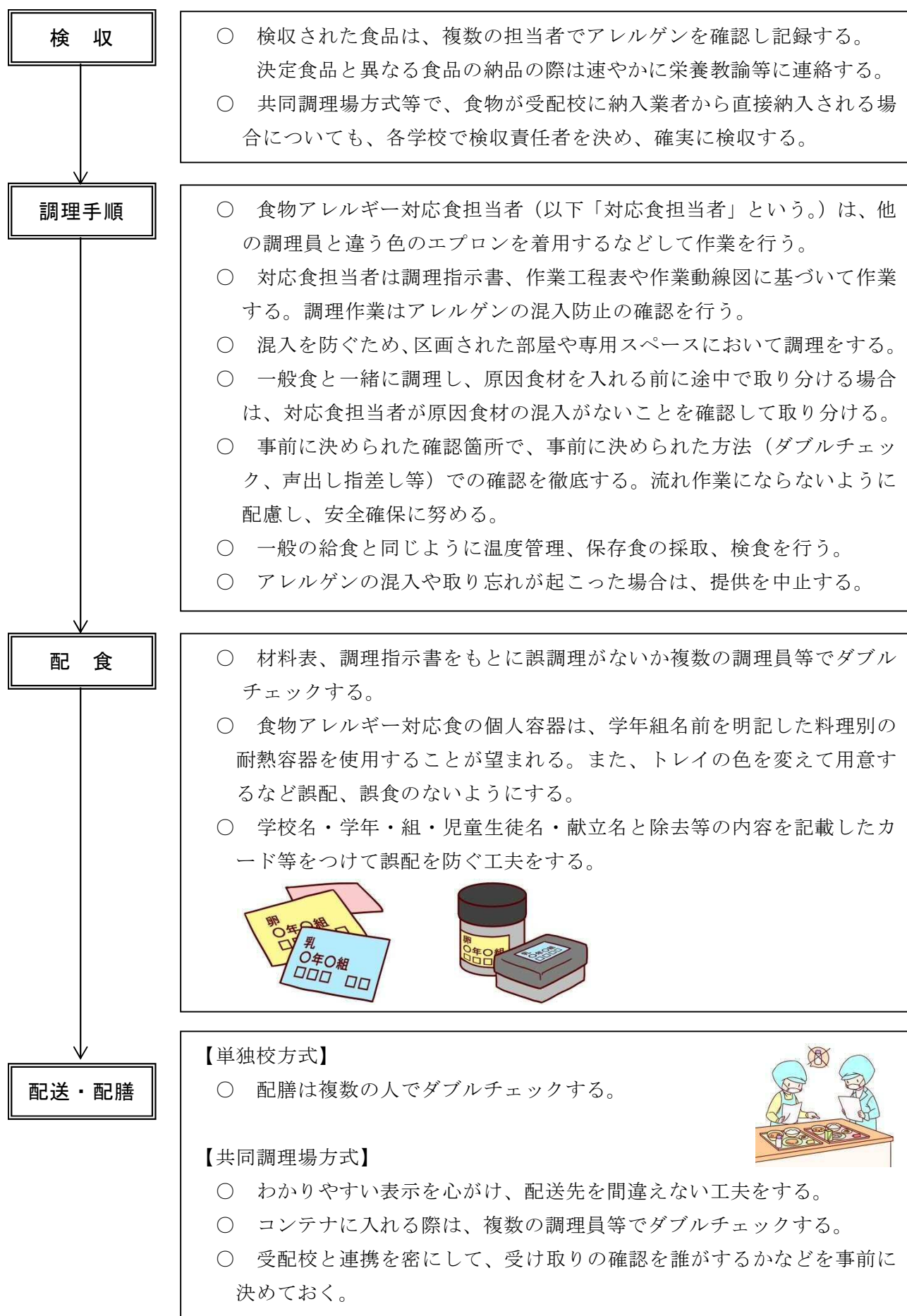
- ・必ず事前に作成し、アレルゲン混入の恐れがないか確認する。
- ・一般の学校給食の作業工程表の中に、食物アレルギー対応を明記する。
- ・食物アレルギー対応食の注意点を明記する。
- ・途中で取り分ける料理についても明記する。

○作業動線図作成のポイント

- ・必ず事前に作成し、アレルゲン混入の恐れがないか確認する。
- ・一般の学校給食の作業動線図の中に、食物アレルギー対応を明記する。
- ・食物アレルギー対応食の注意点を明記する。
- ・作業を行う場所を明記する。
- ・アレルゲン混入が心配な場所を明記する。

P55・56 参照

(3) 食物アレルギー対応食の注意点



(4) 全ての事故及びヒヤリハット事例の報告

全ての学校給食関係者は、全ての事故及びヒヤリハット事例について、状況や原因について管理職に報告し、防止対応策を検討します。校長（単独調理場）・共同調理場長は、事故やヒヤリハット事例について、市町村教育委員会へ報告し、情報を共有します。

(5) 調理場における対応の評価

調理場の施設設備や人員等の実態と安全に学校給食において提供できる食物アレルギー対応食について定期的に整理し、市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会に報告します。市区町村教育委員会は、食物アレルギー対応に関する委員会で、学校給食における食物アレルギー対応方法の充実を図るための検討を行います。

7 食物アレルギー対応専用施設・設備

食物アレルギー対応食はアレルゲンの混入を起こさないように、一般調理室から壁で仕切られ独立した専用調理室での調理が望ましいことから、新しく調理場を建設する場合には、設計段階から食物アレルギー対応専用調理室を盛り込みます。

食物アレルギー専用調理室がない施設で食物アレルギー対応食を調理する場合は、一般調理室内に専用スペースを設け、専用調理器具を備えて対応します。食物アレルギー専用冷凍冷蔵庫の整備が難しい場合は、一般食と混じることがないように冷凍冷蔵庫内に食物アレルギー専用のプラスチックケース等を整備するなど工夫します。

Q.79

除去食対応を始めるためにどんな機器や器具をそろえればよいですか？

A.79

○作業ゾーン

区画された調理室が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとしてもよい。
（対応者が多くなければ 90×180 cm 程度のスペースでも対応が可能）

○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・配膳台など必要に応じて用意する。

○調理器具

中心温度計・鍋・フライパン・ボール・菜箸・汁杓子などが必要である。

Q.80

代替食対応を始めるためにどんな機器や調理器具をそろえればよいですか？

A.80

○機器

除去食対応に加え、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、消毒保管庫などが必要になる。

○調理器具

除去食対応に加え、まな板・包丁・ざる・計量カップ・計量スプーンなどが必要となる。

平成〇〇年〇〇月分 学校給食予定献立表（例）

書式 1

日 曜	献立名	主 な 材 料 と そ の 働 き					
		団 体をつくる		団 体の調子を整える		団 体を動かすエネルギーになる	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実
2月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
	さんまの南蛮漬	さんま			たまねぎ	さとう	油
	青菜炒め			チンゲンサイ	たけのこ ぶなしめじ にんにく		ごま油
	豆乳汁	とり肉 豆乳 みそ		にんじん 葉ねぎ	白菜		
4水	柿				柿		
	ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん	
	オムレツのきのこソースかけ	卵			しめじ マッシュルーム		
	シャキシャキポテトサラダ				きゅうり とうもろこし	じゃがいも	アーモンド
5木	ミートソース	牛肉 ぶた肉 大豆	チーズ 脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ グリンピース	さとう	
	五穀ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
	豆腐ステーキ	豆腐				さとう 油	
	ひじき煮	まぐろ油揚げ	ひじき	にんじん	たけのこ しいたけ	さとう	
6金	なめこ汁	油揚げ みそ		葉ねぎ	大根 なめこ		
	麦ごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん	
	揚げ肉のうま煮	ぶた肉		にんじん	たまねぎ たけのこ しょうが	さとう でん粉	油
	カミカミサラダ	さきいか			キャベツ とうもろこし 切干大根		ドレッシング
9月	根菜汁			小松菜	ごぼう 根深ねぎ	さといも	
	発芽玄米ごはん 牛乳		牛乳			発芽玄米ごはん	
	小えびとナッツの揚げ物	えび 大豆				でん粉	カシューナッツ油
	きゅうりの塩昆布和え		昆布		きゅうり		
10火	肉じゃが	ぶた肉		にんじん	たまねぎ こんにゃく グリンピース	じゃがいも さとう	
	麦ごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん	
	★かにしゅうまい	かに たら			たまねぎ	小麦粉 でん粉	油
	もやしのナムル		くさわかめ		もやし キャベツ	白ごま ごま油	
11水	生あげの中華煮	生あげ ぶた肉		にんじん さやいんげん	たけのこ エリンギ	さとう でん粉	ぎんなん
	みかん				みかん		
	りんごパン 牛乳		牛乳		りんご	パン	
	とり肉のトマトソースかけ	とり肉		トマト	しょうが オレンジ	でん粉 さとう	
12木	ビーンズサラダ	青えんどう豆 ひよこ豆		ブロッコリー	きゅうり		ドレッシング
	ポトフ	赤いんげん豆		にんじん	キャベツ ぶなしめじ	じゃがいも	
	ウインナー						
	麦ごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん	
13金	★さば銀紙焼き	さば みそ				さとう	
	ごぼうのおかか煮	ちくわ 花かつお		にんじん	ごぼう	さとう	
	すまし汁	豆腐 とり肉		みつば	大根 たまねぎ えのきたけ		
	発芽玄米ごはん 牛乳		牛乳			発芽玄米ごはん	
16月	ぶた肉のオイスターソース炒め	ぶた肉		さやいんげん	もやし しょうが にんにく		油
	揚げなすの香りかけ			葉ねぎ	なす	さとう	白ごま ごま油
	にらたまスープ	卵 ベーコン		にら にんじん	たまねぎ	でん粉	
	麦ごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん	
17火	まぐろのしょうが煮	まぐろ			たけのこ 根深ねぎ しょうが	でん粉 さとう	油
	アーモンド和え			こまつな	キャベツ	さとう	アーモンド
	けんちん汁	豆腐 油揚げ		にんじん 葉ねぎ	大根 こんにゃく ごぼう	ごま油	
	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
18水	とり肉の香味焼き	とり肉		葉ねぎ	にんにく しょうが		油
	はるさめの中華炒め	えび		さやいんげん	もやし れんこん	はるさめ さとう	
	コーンスープ	ベーコン	脱脂粉乳 生クリーム	パセリ	とうもろこし たまねぎ にんじん	じゃがいも	
	くろロールパン 牛乳		牛乳			くろロールパン	
19木	白身魚のレモン煮	ホキ			レモン	さとう	
	チーズサラダ		チーズ	ブロッコリー	キャベツ きゅうり		ドレッシング
	チキンスープ	とり肉		にんじん	たまねぎ マッシュルーム	じゃがいも	
	秋のたきごみごはん 牛乳	とり肉 ちくわ 油揚げ	牛乳	にんじん	ごぼう こんにゃく ぶなしめじ	米 もち米 さとう	くり
20金	★さといもコロッケ	とり肉				さといも 小麦粉	油
	キャベツのゆかり和え			にんじん ゆかり粉	キャベツ		
	みそ汁	豆腐 みそ	わかめ	葉ねぎ	大根		
	梨ゼリー					梨ゼリー	
24火	発芽玄米ごはん 牛乳		牛乳			発芽玄米ごはん	
	★いかナゲット	いか たら				小麦粉 でんぷん	油
	寒天サラダ	まぐろの油揚げ	寒天	にんじん	キャベツ きゅうり	さとう	オリーブ油
	カレーシチュー	牛肉	脱脂粉乳 チーズ	にんじん	たまねぎ マッシュルーム にんにく りんご	じゃがいも	バター
25水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
	★白ごまつくね	とり肉			たまねぎ	パン粉	白ごま
	チンジャオロース	ぶた肉		ピーマン	たけのこ きくらげ にんにく	でん粉 さとう	
	わかめスープ	豆腐	わかめ	にんじん 葉ねぎ	白菜 とうもろこし	ごま油	
26木	白玉うどん 牛乳		牛乳			白玉うどん	
	うずら卵フライ	うずら卵				パン粉 小麦粉	油
	くるみ和え			チンゲンサイ	キャベツ	さとう	くるみ
	とりなんばん汁	とり肉 かまぼこ 油揚げ		にんじん	しめじ しいたけ 根深ねぎ	でん粉 さとう	
27金	ヨーグルト		ヨーグルト				
	わかめごはん 牛乳		わかめ 牛乳			ごはん	
	さけの塩焼き	さけ					
	きゅうりのごまじょうゆ和え	花かつお			きゅうり		白ごま
30月	白みそ汁	豆腐 油揚げ みそ		にんじん 葉ねぎ	大根 白菜 えのきたけ		
	スライスパン 牛乳		牛乳			スライスパン	
	ささみフライ	とり肉				パン粉 小麦粉	油
	ほうれん草とコーンのソテー			ほうれん草	とうもろこし		オリーブ油
31日	白菜のクリームシチュー	ベーコン	牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	にんじん パセリ	白菜 たまねぎ エリンギ	じゃがいも	バター
	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
	★おろしハンバーグ	牛肉 ぶた肉			大根 たまねぎ	でん粉 さとう	
	わかめ和え		わかめ		キャベツ きゅうり		
31日	ご汁	大豆 豆乳 みそ		にんじん 葉ねぎ	ごぼう こんにゃく	さといも	
	りんご				りんご		

- 都合により献立を変更する場合があります。
- 献立名にある★は加工食品を表しています。
- 各料理の調味料やだし等については記載されていません。

平成〇〇年〇〇月分 詳細な献立表（例）

書式 2

日 曜	献立名	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑲	⑳	㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖	㉗	調味料等
		卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	パルメザン	キウイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	▲
2 月	ごはん																												
	牛乳		○																										
	さんまの南蛮漬け			▲																▲									しょうゆ 酢
	青菜炒め			▲													▲			▲									しょうゆ ごま油
	豆乳汁																			○▲	○								みそ
柿																													
4 水	ソフトめん			○																									
	牛乳		○																										
	オムレツのきのこソースかけ	○		▲																○▲									しょうゆ
	シャキシャキポテトサラダ																												
	ミートソース		○	○											○						○			○					
5 木	五穀ごはん																												
	牛乳		○																										
	豆腐ステーキ			○▲																○▲									しょうゆ
	ひじき煮			▲																▲									しょうゆ
	なめこ汁																			○▲									みそ
6 金	麦ごはん																												
	牛乳		○																										
	揚げ肉のうま煮			▲																▲			○						しょうゆ
	カミカミサラダ									○																			
根菜汁			▲																	▲									しょうゆ
9 月	発芽玄米ご飯																												
	牛乳		○										○																
	小えびとナッツの揚げ物				○															○									
	きゅうりの塩昆布和え														○					○									
	肉じゃが			▲																▲			○						しょうゆ
10 火	麦ごはん																												
	牛乳		○																										
	かにしゅうまい			○		○																	○						
	もやしのナムル			▲													○▲			▲			○						酢・しょうゆ・ごま油
	生あげの中華煮																			○▲	▲		○▲						中華だし
みかん																													
11 水	りんごパン		○	○																○			○				○		
	牛乳		○																								○		
	とり肉のトマトソースかけ										○											○							
	ビーンズサラダ																												
ポトフ																				▲			○▲						洋風だし

(略)

[illegible]

詳細な献立表は、料理・単品（個別に包装された食品）に、アレルギーが含まれる場合に○がつけてあります。

献立表右欄にある調味料等に含まれるアレルゲンは▲で表示してあります。（学校給食での食物アレルギー対象者にとって、アレルギー症状を発症しない程度の微量のアレルゲンです。）

コンタミネーションの注意喚起表記については記載していません。（（学校給食では注意喚起表記程度のアレルゲンの混入量では発症しない児童生徒を対象としています。））

月	火	水	木	金
2  青菜炒め さんまの南蛮漬 ごはん 豆乳汁	休み	4 シャキシャキ ポテトサラダ オムレツの きのこソースかけ ソフトめん ミートソース	5  ひじき煮 豆腐ステーキ 五穀ごはん なめこ汁	6 カミカミサラダ 揚げ肉のうま煮 麦ごはん 根菜汁
9 きゅうりの 塩昆布和え 小えびとナッツの 揚げ物 発芽玄米ごはん 肉じゃが	10   もやしのナムル かにしゅうまい 麦ごはん 生揚げの中華煮	11 ビーンズサラダ とり肉の トマトソースかけ りんごパン ポトフ	12 ごぼうのおかか煮 さば銀紙焼き 麦ごはん すまし汁	13 揚げなすの 香りかけ ぶた肉の オイスターソース炒め 発芽玄米ごはん くらたまスープ
16 アーモンド和え まぐろのしょうが煮 麦ごはん けんちん汁	17 はるさめの 中華炒め とり肉の香味焼き ごはん コーンスープ	18 チーズサラダ 白身魚のレモン煮 くろロールパン チキンスープ	19  ゼリー きゃべつの ゆかり和え さといもコロッケ 秋のたきこみ ごはん みそ汁	20 寒天サラダ いかナゲット 発芽玄米ごはん カレーシチュー
休み	24 チンジャオロース 白ごまつくね ごはん わかめスープ	25  ヨーグルト くるみ和え うずら卵フライ 白玉うどん くりなんばん汁	26 きゅうりの ごまじょうゆ和え さけの塩焼き わかめごはん 白みそ汁	27 ほうれん草と コーンのソテー ささみフライ スライスパン 白菜の クリーム シチュー
30  りんご わかめ和え おろしハンバーグ ごはん ご汁	詳細な献立表及び除去食代替食献立表を確認し、アレルゲンを含む料理で、除去食・代替食対応がないものに  をつけてください。（無配膳対応になります。） ＊お弁当を持参する場合は日付に  をつけてください。 詳細な献立表を及び除去食代替食献立表確認し、アレルゲンを含む料理で、除去食・代替食対応を希望するものは  で囲ってください。			

校長	調理場長	担当者	保護者

平成〇〇年〇〇月分 学校給食除去食・代替食予定献立表（例）

- ・ 飲用牛乳（アレルゲン 乳）は全ての日にあるものとし、献立名には記載しない。
- ・ 除去食、代替食は表示義務の7品目に限定（そばと落花生は学校給食に使用しない方針）
- ・ 調味量等及びコンタミネーションの注意喚起表示のアレルゲンについては記載しない。
- ・ 加工品（ハム・ベーコン・かまぼこ・ちくわ等）は卵・乳不使用のものを購入

	献立名	使用食材	アレルゲン	卵除去食	乳除去食	小麦除去食	えび除去食	かに除去食	代替食
月	ごはん	米							
	さばのみそ煮	さば・しょうが・みそ・酒・みりん	さば						
	ほうれん草の和え物	ほうれん草・にんじん・しょうゆ							
	かきたま汁	鶏卵・干しいたけ・ねぎ・豆腐・白菜・かまぼこ・削り節・しょうゆ	卵 大豆	すまし汁					すまし汁にゆばを追加
火	サンドイッチロールパン	小麦・脱脂粉乳・砂糖 ショートニング	小麦 乳		食べない 持参	食べない 持参			米粉ナン
	ボイルウインナー	ウインナーソーセージ	豚肉						
	ゆできゃべつ	きゃべつ							
	トマトソース	トマト・ソース・砂糖							
	ほたて貝のホワイトシチュー	ほたて貝・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・パセリ・ルウ・生クリーム 牛乳・小麦粉	乳 小麦		コンソメ スープ	コンソメ スープ			米粉使用 豆乳使用
	オレンジ		オレンジ						

作業工程表(例) (除去食対応 アレルゲン 卵・乳・小麦)

書式 5

平成 年 月 日 ()

汚染作業

非汚染作業

アレルギー対応

卵・乳 5名無し(かぼちゃサラダ・ドレッシング無し)
○年○組A、○年△組B
△年○組C、△年□組D
□年○組E

小麦 4名
(タラでんぷんソテー)
○年○組A、○年□組F
△年△組G、△年□組D

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
くろロール 牛乳	A	パン無配膳								
タラソテー		牛乳無配膳								
タラソテー	A	検収 野菜の下処理				エプロン交換 手洗い 靴履き替え	エプロン 手袋	天板にタラをならべる	魚を焼く	洗浄
						調理準備	最初に小麦粉を使用しないで じゃがいもでんぷんをまぶしたものを焼く	温度確認 手洗い エプロン 手袋		
かぼちゃと チーズのサラダ	B	野菜を切る				調味準備	野菜を茹でる・冷却	和える	配食	洗浄
						エプロン 手洗い	残留塩素 水温測定 エプロン 手洗い 温度確認 手洗い エプロン 手洗い 手袋	チーズを入れる前に アレルギー対応食分をとる ドレッシングも無し	温度確認	
コーンスープ りんごのコンポート	C	野菜の下処理				エプロン交換 手洗い 靴履き替え	りんごのコンポート 煮る	コーンスープ 調理	配缶	洗浄
						調理準備	温度確認 エプロン	温度確認 エプロン		
その他 りんごのコンポート タラソテー	D	野菜を切る				エプロン 手洗い	りんごのコンポート配缶	手洗い	タラソテー配缶	洗浄

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。

予定から変更があった場合はその事実を赤で記入する。

乳・・・牛乳・サイコロチーズ

*ドレッシング内の酢、コンソメの粉末しょうゆ

卵・・・ドレッシング

↓

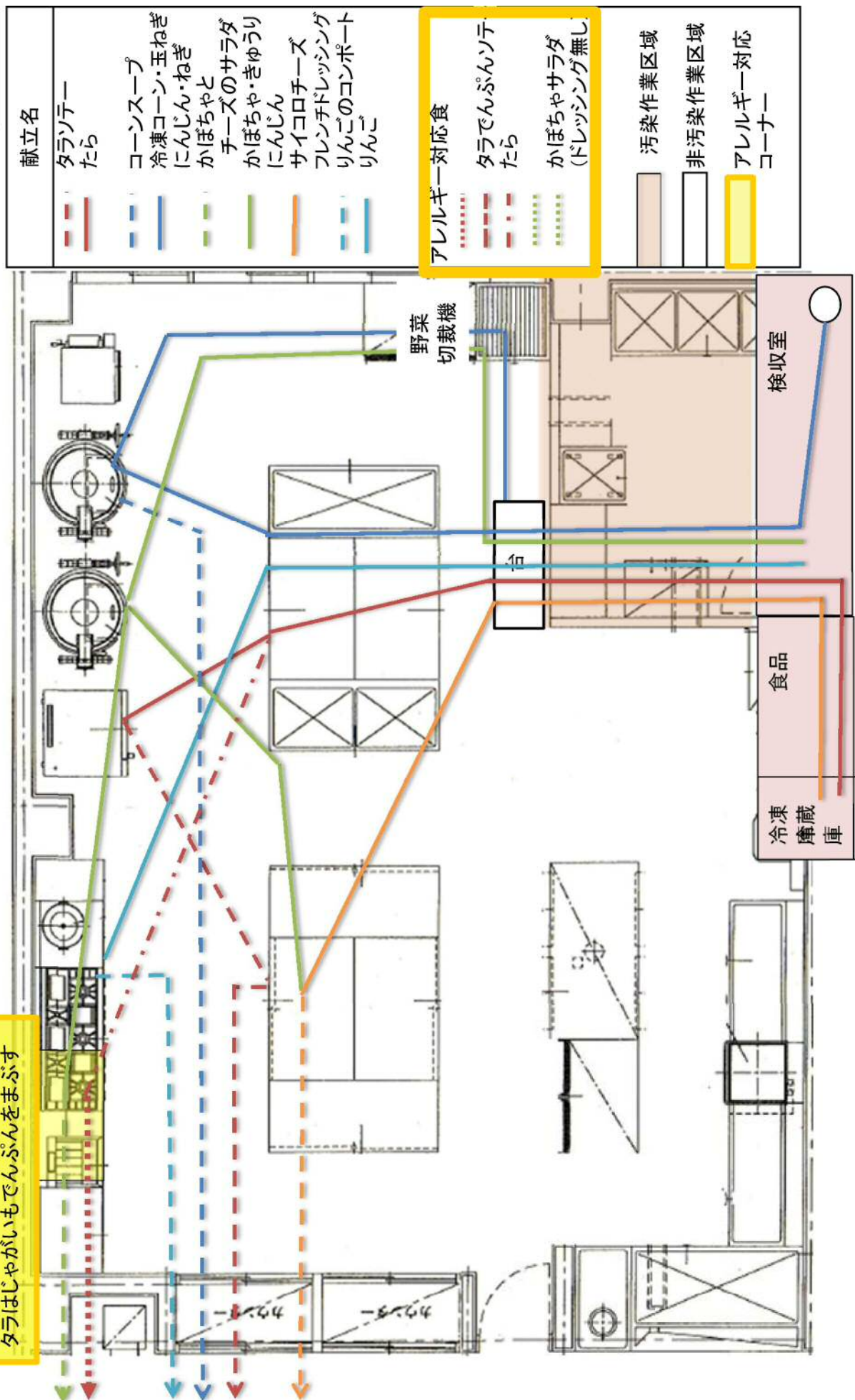
小麦・・・くろロール

アレルギー指針で、酢、しょうゆ、みそなどに含まれる小麦については対応なし

ドレッシング・チーズ抜きで和える
タラはじゃがいもでんぷんをまぶす

作業動線図 (例) (除去食対応 アレルゲン 卵・乳・小麦)

書式 6



V 緊急時の対応

1 緊急時の判断と対応

症状が出始めてから走ったり、激しく動き回ったりすると、症状が急激に悪化する危険性があります。局所的なじんましんなど軽い症状が現れた場合でも、じんましんが消えるまでは保健室で休ませるなど、慎重な対応をとる必要があります。

また、対応する教職員が交代する場合には経過や現状を確実に伝え、食物アレルギーによる症状が完全に消えるまで観察を続けます。

軽い症状であっても、食物アレルギーによる症状が現れた児童生徒を一人で帰宅させてはいけません。症状が落ち着いた後にもう一度症状が現れる（「二相性反応」といわれる。）場合があります。

Q.81

食物アレルギーを有する児童生徒が、体調の変化を訴えた場合はどうしますか？

A.81

食物アレルギー症状は、軽いじんましんから、気管支ぜん息やアナフィラキシーのように緊急の対応を要するものまで幅広くあります。いずれの場合も、常に食物アレルギーによる症状である可能性を考えて観察し、アナフィラキシー症状に対しては迅速に対応します。

P 3、59－64 参照

Q.82

食物アレルギー症状が現れたら、基本的な対応はどのようにするとよいですか？

A.82

食物アレルギー症状が現れたら、危機管理マニュアル（食物アレルギー）の学校内での役割分担に従い各教職員が対応します。保護者との連絡がとれない場合でも適切な対応ができるように、薬の服用やエピペン®を使用するタイミングについて、事前に保護者と共通理解を図り「個別の取組プラン」及び「緊急時個別対応マニュアル」に明記しておきます。

P 59－64参照

Q.83

エピペン®が処方されている児童生徒に、食物アレルギーの症状が現れた場合はどうしたらよいですか？

A.83

軽い症状であっても本人の手元にエピペン®を準備し、必要になったらすぐに使用できるよう、本人と教職員で使い方の確認をしておきます。

緊急性が高いアレルギー症状が一つでもあれば、エピペン®を使用します。

また、アナフィラキシーショックを疑う場合もエピペン®を使用します。

呼びかけに反応がなく、普段通りの呼吸がなければただちにAEDで心肺蘇生を開始します。

なお、エピペン®を使用した場合は、必ず救急車で医療機関へ搬送します。

P 59－64参照

Q.84

エピペン®は誰が打つのですか？

A.84

エピペン®は本人又は保護者が注射する目的で作られたもので、注射の方法やタイミングは医師から処方される際に十分な指導を受けています。

しかし、アナフィラキシーの進行は一般的に急速であり、エピペン®が手元にありながら症状によっては児童生徒が自己注射できない場合も想定されます。

児童生徒がアナフィラキシーショックに陥り生命が危険な状態である場合に、その現場に居合わせた教職員がエピペン®を本人に代わって注射する場合について、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（文部科学省監修・公益財団法人日本学校保健会発行）において示している内容に即して行うことは認められています。（医師法違反とはなりません。）

エピペン®の保管場所等については、事前に保護者と共通理解を図り「個別の取組プラン」及び「緊急時個別対応マニュアル」に明記しておきます。

〔エピペン®の保管方法〕

- ・光で分解されやすいため、携帯用ケースに収め、遮光した状態で保管します。
- ・15～30℃での保存が望ましいので、冷蔵庫や日光の当たる高温の場所には放置しないようにしましょう。

P 61 参照

Q.85

アレルギー症状に対して処方されている薬を早期に使用してもよいですか？

A.85

一般にアレルギー症状に対して処方されている薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬、気管支拡張薬）は、早期に服用しても重大な副作用はないと考えてよいです。薬を服用させた後は安静にさせ、観察を続けます。薬を服用した後でも、緊急性の高い症状になった場合は、エピペン®を速やかに使用します。

P 4 参照

Q.86

食物アレルギーを有する児童生徒が、誤食した時にはどうするとよいですか？

A.86

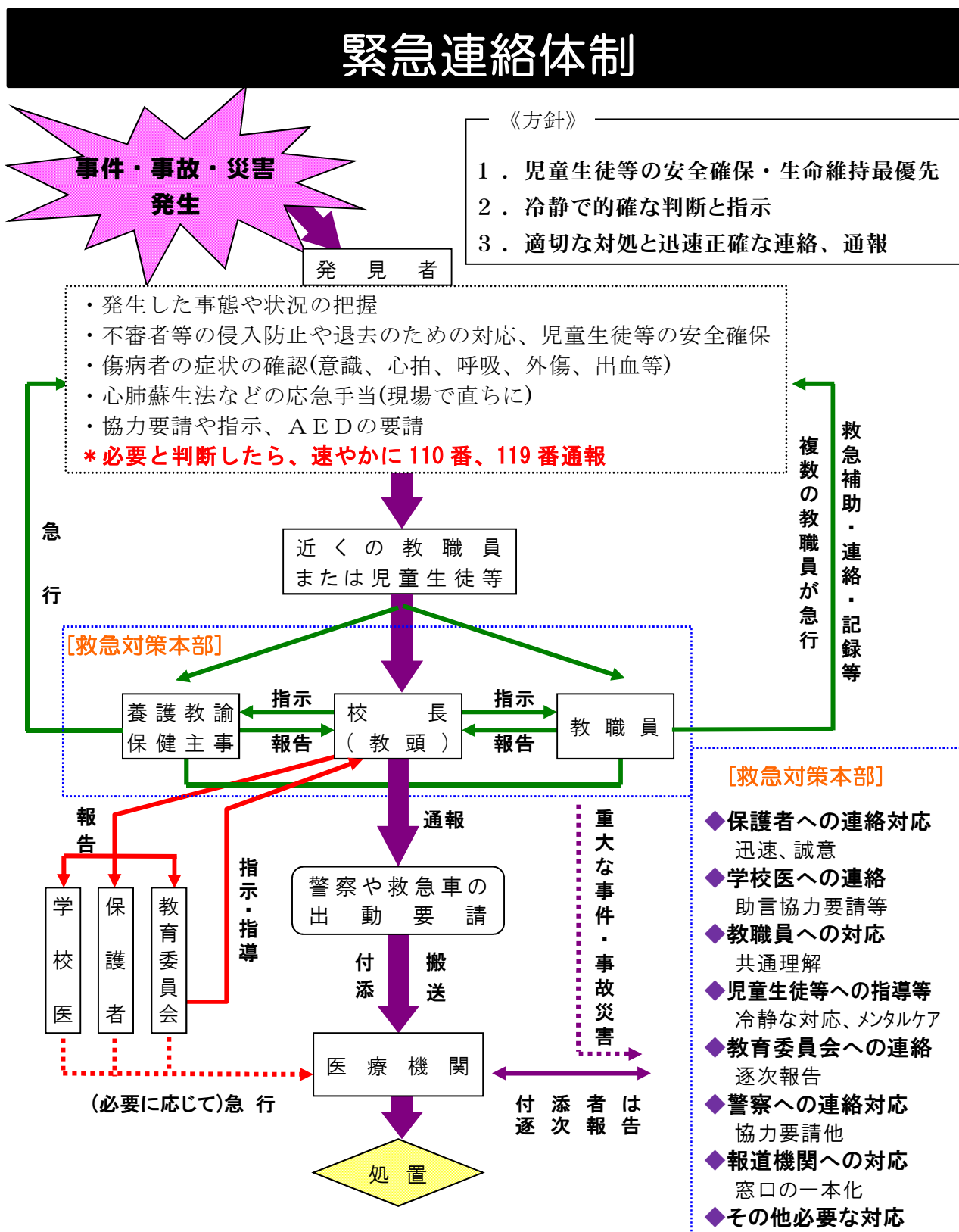
誤食した場合は、数分から4時間後まで、症状が現れる可能性を念頭に置いて、体調の変化を観察します。特に、過去に強い症状が現れた経験がある児童生徒の場合は、誤食が確認された時点で保護者に連絡します。誤食の事実が確認できない場合であっても、児童生徒が症状を訴えた時点で、食物アレルギーによる症状である可能性を考えた対応を行います。

P 59－64 参照

2 緊急時の対応のための体制づくり

アナフィラキシーは、非常に短時間のうちに重篤な状態に陥ることがあります。緊急時に適切な対応ができるよう、あらかじめ決めておいた救急及び緊急連絡体制に沿って、管理職のリーダーシップの下、全教職員が適切な役割を分担し、一丸となって対応できる体制を整備しておく必要があります。

<危機管理マニュアル例>

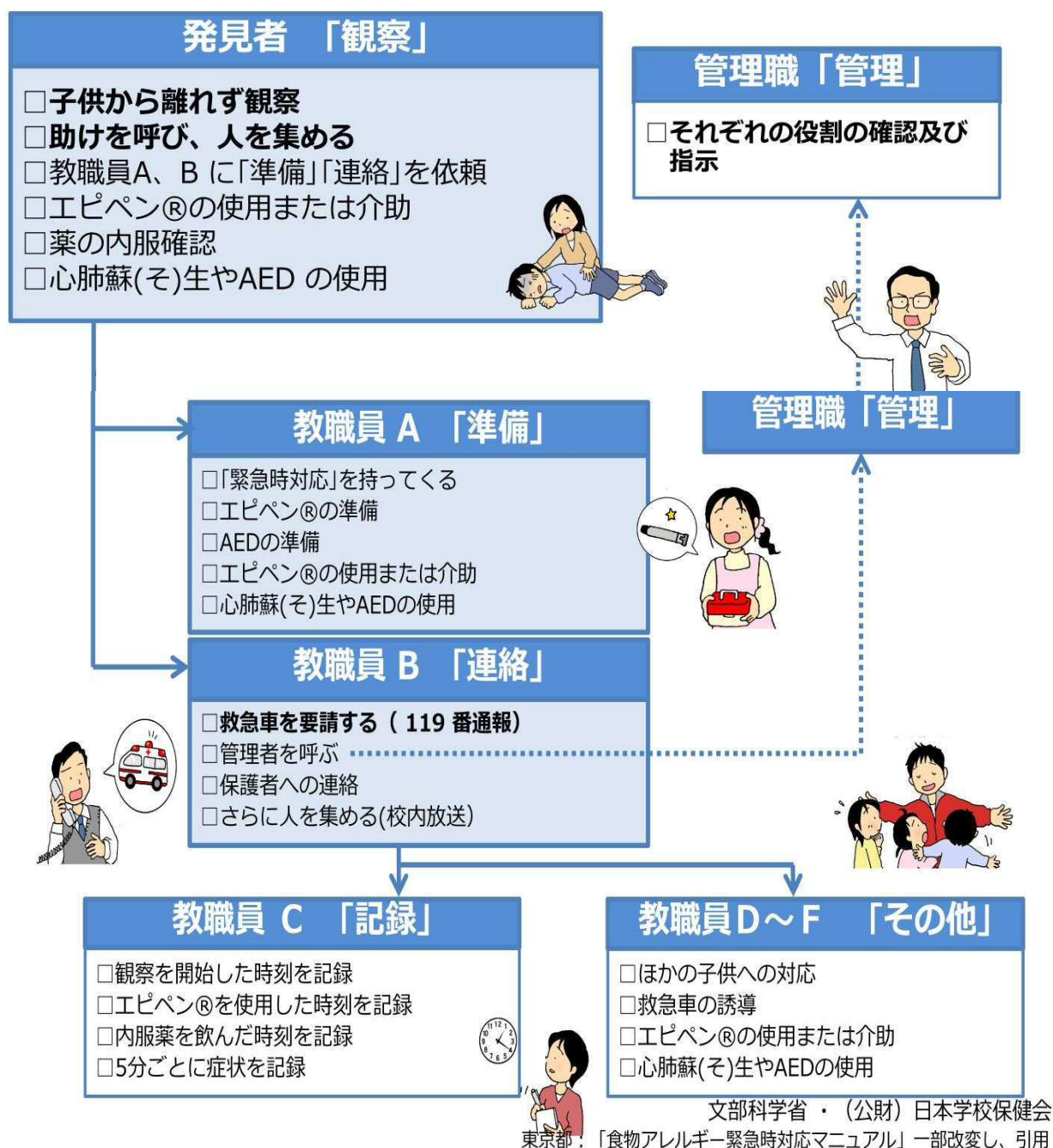


〈食物アレルギー対応〉

＜緊急時に適切な対応をするために＞

- 危機管理マニュアル(食物アレルギー)と緊急時個別対応マニュアルを作成すること
- 全ての教職員がマニュアルを理解し、役割分担ができるようにすること
- 定期的に緊急時対応の訓練(シミュレーション)をすること

学校内での役割分担



緊急時の判断と対応

発見者＝観察者

- ・ 子供から離れず観察
- ・ 助けを呼ぶ
- ・ 緊急性の判断
- ・ エピペン®、AEDを指示

アレルギー症状がある（食物の関与が疑われる）

原因食物を食べた（可能性を含む）

原因食物に触れた（可能性を含む）

呼びかけに反応がなく、呼吸がなければ、心肺蘇(そ)生を行う

＜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
- ☐ 唇や爪が青白い

一つでもあれば

呼吸器の症状

- ☐ のどや胸が締め付けられる
- ☐ 声がかすれる
- ☐ 犬が吠えるようなせき
- ☐ 息がしにくい
- ☐ 持続する強いせき込み
- ☐ 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

- ☐ 我慢できない腹痛
- ☐ 繰り返し吐き続ける



緊急性が高いアレルギー症状があるか、5分以内に判断

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

文部科学省・（公財）日本学校保健会

緊急性が高いアレルギー症状への対応

チームワークが大切

- ・ 救急車を要請（119番通報）
- ・ ただちにエピペン®を使用
- ・ 反応がなく呼吸がなければ、心肺蘇(そ)生を行う ➡ AEDの使用
- ・ その場で安静にする **立たせたり、歩かせたりしない！**

＜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、あお向けで足を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

呼吸が苦しくあお向けになれない場合



呼吸を楽にするため、上半身を起こし後によりかからせる

- ・ その場で救急隊を待つ

文部科学省・（公財）日本学校保健会

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

エピペン®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®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®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®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

- 衣類の上から、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

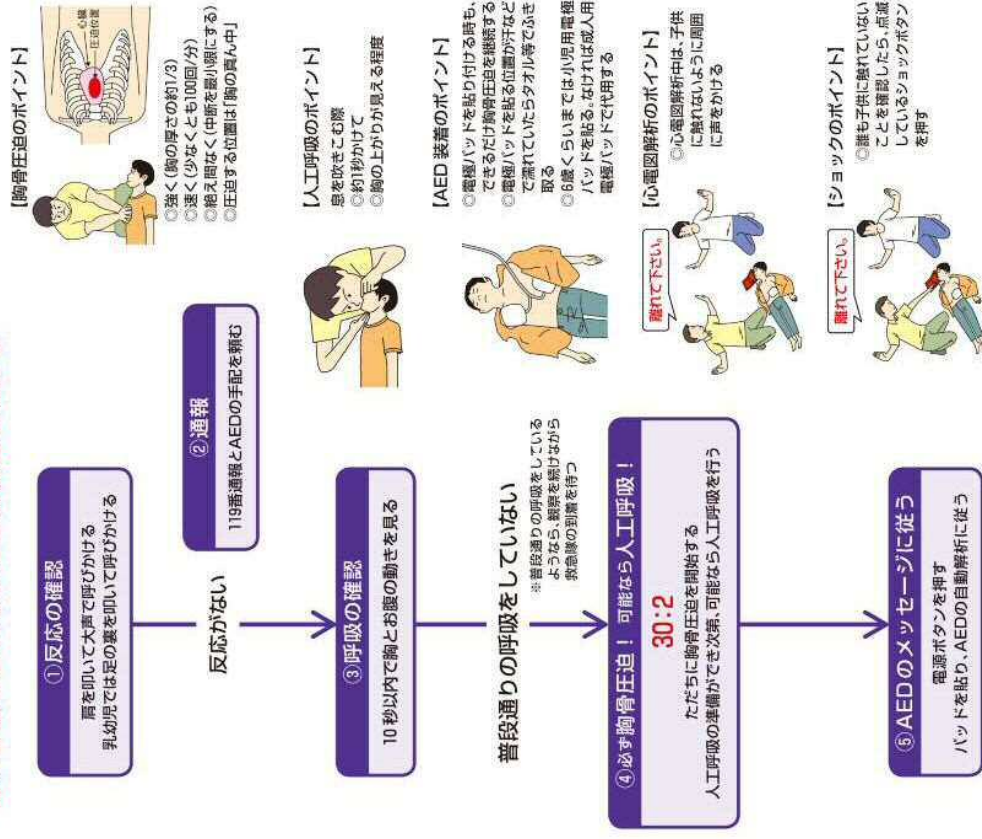


座位の場合



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



東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」51用

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



① 救急であることを伝える

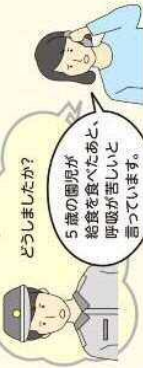


② 救急車に来てほしい住所を伝える

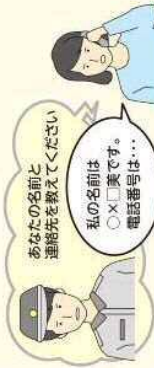
住所、施設名をあらかじめ記載しておく



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
エビベン®の処方やエビベン®の使用の有無を伝える



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可能性がある
- ・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

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」51用

緊急時個別対応マニュアル

____年 ____組 男・女 氏名 _____ 原因食品 (_____)

●緊急時薬〈保管場所 _____〉

分類	薬剤名	使うべき症状	使い方
抗ヒスタミン薬		じんましん・かゆみ・紅斑	内服
ステロイド		症状が続くとき	内服
気管支拡張薬		咳・ゼーゼー・息苦しさ	内服・吸入

●エピペン®

あり〈保管場所 _____〉・ 保護者所持 ・ 処方なし

●連絡先

保護者	TEL (_____)	—	氏名 (_____)	(続柄 _____)
	TEL (_____)	—	氏名 (_____)	(続柄 _____)
医療機関	TEL (_____)	—	病院名 (_____)	(医師 _____)
	TEL (_____)	—	病院名 (_____)	(医師 _____)

全身

- ☐ ぐったり
- ☐ 意識もうろう
- ☐ 尿や便をもらす
- ☐ 脈をふれにくい、不規則
- ☐ 唇や爪が青白い
(_____ 時 _____ 分)

症状チェック!

____時 ____分

- ①体温 _____℃
- ②脈 _____回/分(不正 有・無)
- ③呼吸数 _____回/分
- ④血圧 最高 _____ / _____ 最低 _____

呼吸器

- ☐ のどや胸のしめつけ感
- ☐ 声がかすれる
- ☐ 犬が吠えるような咳
- ☐ 息がしにくい
- ☐ 持続する強いせき込み
- ☐ ゼーゼーする呼吸
(_____ 時 _____ 分)

- ☐ 数回の軽い咳
(_____ 時 _____ 分)

児童生徒の
顔写真

消化器

- ☐ 持続する強い(我慢できない)おなかの痛み
- ☐ 繰り返し吐き続ける
(_____ 時 _____ 分)

- ☐ 中等度のおなかの痛み
- ☐ 1～2回のおう吐
- ☐ 1～2回の下痢
(_____ 時 _____ 分)

- ☐ 軽いおなかの痛み
(我慢できる)
- ☐ 吐き気
(_____ 時 _____ 分)

顔

**上記の症状が
1つでもあてはまる場合**

- ☐ 顔全体の腫れ
- ☐ まぶたの腫れ
(_____ 時 _____ 分)

- ☐ 目のかゆみ・充血
- ☐ 口の中の違和感・腫れ
- ☐ くしゃみ・鼻水・鼻づまり
(_____ 時 _____ 分)

皮膚

- ☐ 強いかゆみ
- ☐ 全身に広がるじんましん
- ☐ 全身が真っ赤
(_____ 時 _____ 分)

- ☐ 軽度のかゆみ
- ☐ 数個のじんましん
- ☐ 部分的な赤み
(_____ 時 _____ 分)

1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

- ① エピペン使用
- ② 救急車要請
- ③ ショック体位
- ④ 心肺停止?
→心肺蘇生・AED

- ① 保健室へ運ぶ(歩かせない)
- ② 緊急時薬使用
- ③ エピペン準備
- ④ 医療機関へ(救急車考慮)

- ① 保健室で経過観察
- ② 緊急時薬使用
- ③ 保護者に連絡

参考：
東京都「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」
名古屋市「アレルギー緊急時対応マニュアル」

Ⅵ 安全（事故防止）への対応

1 安全・安心な学校生活への対応の基本

食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を安全・安心に過ごすためには、全ての教職員が食物アレルギーの特徴をよく知ることや、個々の児童生徒の症状等の特徴を把握して対応することが基本となります。

緊急時に備えて、危機管理マニュアル（食物アレルギー）と緊急時個別対応マニュアルを作成し、全ての教職員へ周知します。また、緊急時に適切な対応をするためには、定期的に緊急時対応の訓練（シミュレーション）をすることが大切です。内服薬やエピペン®の保管場所、保護者の連絡先、緊急時における教職員の役割分担、エピペン®の使い方、救急車の呼び方など、具体的に確認をしておきます。

P59-64 参照

2 研修の実施

平成27年3月に文部科学省と公益財団法人日本学校保健会が「学校におけるアレルギー疾患対応資料（DVD）」を作成し、幼稚園・小学校・中学校・高等学校・特別支援学校及び市町村教育委員会に各1部配布されました。この資料は、校内研修会や職員会議等で活用できる教職員向けの資料です。こうした資料を活用し、食物アレルギー疾患に対する基礎知識を共有するとともに、緊急時には、迅速に動けるよう、正しい知識と適切な対応を身に付けることが必要です。

Q.87

「学校におけるアレルギー疾患対応資料（DVD）」はどんな内容ですか？

A.87

「学校におけるアレルギー疾患対応資料（DVD）」の内容は次のとおりです。

① 研修資料（ナレーション付き）

1	学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方
2	食物アレルギーに関する基礎知識
3	学校生活上の留意点
4	緊急時の対応

② 映像

1	エピペン®の正しい使い方
2	救急要請のポイント
3	ミニドラマ：適切に対応できなかった例
4	ミニドラマ：適切に対応できなかった例（ふり返し用）

③ PDF資料

1	DVD資料を活用した研修の進め方
2	研修資料（1～4）
3	ガイドライン要約版
4	学校給食における食物アレルギー対応指針

なお、この研修資料は以下のサイトからダウンロードすることができます。

（公財）日本学校保健会「学校におけるアレルギー疾患対応資料」

<http://www.gakkohoken.jp/>（ポータルサイト「学校保健」内）

P67・68 参照

Q.88

校内研修はどのような内容とするのですか？

A.88

食物アレルギーを有する児童生徒への対応について、校内研修では全ての教職員を対象に、次のような内容で行います。

- ① 食物アレルギーの基礎知識
 - ・食物アレルギーについて（定義・症状・診断方法・原因・管理・治療等）
 - ・学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の見方について
 - ・エピペン®について
 - ・アレルゲンを含む食品に関する表示について
 - ・「食物アレルギー個別の取組プラン」の使用方法について
- ② 日常生活での配慮
 - ・学校給食の実施方法について（誤配膳・誤食を防ぐ方法等）
 - ・学校給食以外での配慮について
 - ・エピペン®の所持者と保管場所・管理について
 - ・症状の重い児童生徒に対する支援について
 - ・食物アレルギーが解除となった児童生徒への配慮について
 - ・食物アレルギーを有する児童生徒以外の児童生徒に対する説明等について
- ③ 緊急時の対応
 - ・発症時の症状と対応について
 - ・アナフィラキシー・アナフィラキシーショックについて
 - ・緊急時の対応について（シミュレーション、消防機関・医療機関との連携）
 - ・エピペン®の使い方（実技研修）について
 - ・発症後の児童生徒の心のケアを含めた対応について
 - ・事故及びヒヤリハット事例への対応について
- ④ その他
 - ・学校給食従事者・保護者へ除去食・代替食の調理について
 - ・部活動等の外部指導者へ食物アレルギーの基礎知識と緊急時の対応について

Q.89

校内研修はどのような時期に行うのですか？

A.89

校内研修は次のような時期には実施します。

【全教職員を対象とする研修】

- 年度始め（学校給食の対応を行う場合は給食の開始も考慮）
- 児童生徒の食物アレルギー状況や対応が大きく変わった時

【担当者を対象とする研修】

- 校外活動や宿泊を伴う行事等の前等

3 DVDを活用した校内研修の進め方

研修例1 「学校におけるアレルギー疾患対応について」 （研修時間の目安 2時間）

ねらい：学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方を理解するとともに、緊急時の対応ができるようにする。

1 研修資料と映像資料の視聴（約50分）	
視聴	○研修資料1：学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方 ○研修資料2：食物アレルギーに関する基礎知識 ○研修資料3：学校生活上の留意点 ○研修資料4：緊急時の対応 ○映像1：エピペン®の正しい打ち方 ○映像2：救急要請のポイント
2 映像3の視聴（約5分）と話し合い	
視聴	○映像3「ミニドラマ：適切に対応できなかった例」 参加者は、視聴しながら適切に対応できていない箇所や改善点等をメモする。
話し合い	○視聴後、メモをもとに不適切な個所や改善策について話し合う。
3 映像4の視聴（約11分）とふり返し	
視聴 確認	○映像4「ミニドラマ：適切に対応できなかった例（ふり返し用）」 ふり返ししながら注意すべきポイントを確認する。 ＊必要な場合は、研修資料資料4：緊急時の対応を視聴する。
4 「緊急時の対応」、「食物アレルギー緊急対応マニュアル」の確認と検討	
確認 検討	○自校の「緊急時の対応」「食物アレルギー緊急対応マニュアル」の確認と改善点を検討する。 ＊ぜん息発作時の対応について確認する必要がある場合は、「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン」（P21～36）を参考にする。

研修例2 「学校での食物アレルギー対応の留意点について」 （研修時間の目安 1時間）

ねらい：自校の食物アレルギー対応の留意点を確認し、適切に対応できるようにする。

研修の視聴（約10分）	
視聴	○研修3：学校生活上の留意点資料 ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」平成20年3月 ・「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 ※必要な場合は、「研修資料1：学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方」「研修2：食物アレルギーに関する基礎知識」を視聴する。
学校給食提供に関する留意点の確認	
確認	○全体で学校給食提供に関する具体的な対策について、配慮や管理が必要な児童生徒の状況と合わせて確認する。
学校給食以外の活動に関する留意点の確認	
確認	○学年部、教科部ごとに、学校給食以外の活動（食物・食材を扱う授業・活動、体育・部活動などの運動、宿泊を伴う校外活動など）における留意点を確認する。

研修例3 「食物アレルギーの緊急時対応について（例1）」 （研修時間の目安 1時間）

ねらい：食物アレルギーの緊急時の対応ができるようにする。

プレゼン4の視聴（約7分）	
視聴	○研修資料4：緊急時の対応 ※必要な場合は、「研修資料1：学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方」 「研修資料2：食物アレルギーに関する基礎知識」を視聴する。
緊急時の対応と役割分担等の確認	
確認	○自校の「食物アレルギー緊急対応マニュアル」の対応の流れと各自の役割分担、 分担業務等を確認する。
検討周知	○課題等があった場合は、改善策を検討し、全教職員に知らせる。
映像1、2の視聴（約7分）	
視聴	○映像1：エピペン®の正しい打ち方 ○映像2：救急要請のポイント
緊急時対応訓練	
訓練	○実際に緊急時の対応をシミュレーションしてみる。 ・エピペントレーナーを使った正しい打ち方の実習 ・救急車要請の電話のかけ方、保護者への連絡の仕方

研修例4 「食物アレルギー緊急時対応について（例2）」 （研修時間の目安 1時間）

ねらい：食物アレルギーの緊急時の対応ができるようにする。

映像3の視聴（約5分）と話し合い	
視聴	○映像3「ミニドラマ：適切に対応できなかった例」 参加者は、視聴しながら適切に対応できていない箇所や改善点等をメモする。
話し合い	○メモをもとに不適切な箇所や改善策について話し合う。
映像4の視聴（約11分）とふり回り	
視聴 確認	○映像4「ミニドラマ：適切に対応できなかった例（ふり回り用）」 ふり回りながら注意すべきポイントを確認する。 ※必要な場合は、研修資料4（緊急時の対応）、映像1（エピペン®の正しい打ち方）、 映像2（救急要請のポイント）を確認する。
緊急時の対応と役割分担等の確認	
確認	○自校の「食物アレルギー緊急対応マニュアル」の対応の流れと各自の役割分担、 分担業務等を確認する。
検討	○課題等があった場合は、改善策を検討する。

4 事故報告及びヒヤリハット事例の収集・周知

食物アレルギー対応において、事故やヒヤリハットが発生する場面は、大きく2つに分けられます。

一つは誤食が原因で起きる食物アレルギー症状であり、もう一つは食物アレルギー発症時における対応が適切に行われないことによる症状です。症状の悪化は、生命を危機的な状況に陥らせることもあります。

事故報告及びヒヤリハット事例を収集し周知することは、事故やヒヤリハットが発症した学校や調理場だけでなく、他の学校や調理場の教職員に対する注意喚起につながり、教職員の危険に対する意識を高めるとともに、収集された事例から、これまで気付かなかった事故の可能性が認識されることもあります。

事故やヒヤリハットについて、対応策を検討・実施することは、児童生徒が安全・安心な学校生活を過ごすために重要です。

(1) 事故発生報告について

本県では、平成26年4月から、「学校管理下において、エピペン®を使用するに至った場合」に事故の発生について報告を提出することになっています。平成26年度は19件の報告があり、中には、エピペン®を所持していない児童が学校で初めて食物依存性運動誘発アナフィラキシーと疑われる症状を発症し、医師がアドレナリン注射を打った事例もあります。

平成27年度は4月から12月までの間に16件の報告がありました。

(2) ヒヤリハット事例の報告について

平成27年3月に文部科学省から示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、学校及び調理場は、全ての事故及びヒヤリハットについて市町村教育委員会へ随時報告することとされており、県教育委員会は、市町村におけるヒヤリハット事例の件数及び重大な事例を把握し、文部科学省からの調査に対して回答することとなっています。

本県では、「学校給食の管理と指導（七訂版）」において、学校給食における異物混入等の対応について、食物アレルギーについても危害要因の一つとして挙げており、健康被害が生じた場合及びその恐れがある場合は、学校給食の事故報告書を提出することとしています。

各学校及び調理場においては、設置者である市町村教育委員会の方針に基づき、学校給食以外のヒヤリハット事例においても、この手引の様式10「食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書」（例）等を使って管理職へ報告し、校内の食物アレルギー対応に関する検討委員会等で対策について検討することが大切です。

平成26年度に県教育委員会で作成した「学校給食における食物アレルギーヒヤリハット事例集」を平成27年3月に各学校及び調理場に配信しました。この手引では資料としてその抜粋を掲載しています。

P105－109 参照

(3) 学校管理下においてエピペン®を使用するに至った場合の報告書記入例

様式 8

児童・生徒の事故発生速報

健康学習課長 殿

平成〇〇年 1 月 2 8 日 1 7 時 3 0 分現在

※学校管理下においてエピペン®を使用するに至った場合（学校での誤食等が原因で、病院や家庭等でエピペンを使用した場合も含む。）は、様式 8 を使用し、速報すること。

作 成 者 エピペン®を使用するに至った原因を①給食（誤食・その他）、②投薬（誤飲・その他）、③蜂刺、④その他（ ）から選択し、必要事項を記入すること。		連絡先 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇	
		性別 男	課程 小学〇年生
事 故 の 種 類 給食（誤食）	※「交通事故」「〇〇からの転落事故」等把握している状況を具体的に記		
傷害等の程度 入院（ICU）	※①入院（ ）、②受診後帰宅、③その他（ ）から選択し、必要事項を記入すること。		
症状の訴えがあった日時を記入すること。 平成〇〇年 1 月 2 8 日 1 3 時 5 分		※	
発 生 日 時	学校管理 下・管理外 の別		管理下
発 生 場 所 〇年〇組教室	症状の訴えがあった場所を具体的に記入すること。		
事 故 の 内 容	12:50 小麦アレルギーのA君が給食を食べた。 <献立>卵焼き、トマトスープ、米粉パン、バナナ 13:05 A君は喉がひりひりすると訴えた。 13:17 養護教諭はA君に保健室で頓服薬を飲ませた。 13:55 保健室で休養したら、喉のひりひり感がおさまリ、教室に戻った。 14:00 A君は体育の授業に出た。 14:05 A君は運動場を1周走ったところで、ゼーゼーする呼吸になり息苦しい様子が見られた。A君には喘息の持病もあるため、担任は喘息発作と思い、背負って保健室に運んだ。 14:25 養護教諭は、発作を抑えるための吸入を始めようとしたところ嘔吐し、その後、ショック状態となり、アナフィラキシーと判断し、エピペンを使用した。		
発生後の対応	救急車要請、医療機関受診、保護者への連絡		
そ の 他 参 考 事 項	個人対応マニュアル：無 学校生活管理指導表：有		エピペン®使用に至る経過を時系列で記入すること。

【報告を要する事故の内容】

- ①本人が死亡またはそのおそれがある場合 ②相手に傷害を与えた場合
 ③本人が治療のため入院した場合 ④本人の完治までお
 ⑤本人が自殺または自殺を企画した場合 ⑥事故が報道対象または

エピペン®使用後の対応を、記入すること。

緊急時個別対応マニュアル等の有無、学校生活管理指導表の有無を記入すること。

様式 10

児童・生徒の事故発生状況報告書

健康学習課長 殿

平成〇〇年 2月 5日

学 校 名	〇〇〇〇小学校
姓 名	〇〇〇〇

※学校管理下においてエピペン®を使用するに至った場合（学校での誤食等が原因で、病院や家庭等でエピペンを使用した場合も含む。）は、様式 10 を使用し、報告すること。

児 童 生 徒	A 君		性別	男	課程 学年	小学〇年生
エpiペン®を使用するに至った原因を記入すること。		〇月 〇日生（〇歳）				
事 故 の 種 類	小麦アレルギーのある児童に対して、誤って米粉パン（小麦グルテンを含む。）を提供したところ、食物アレルギーを発症した。頓服、休養後、体育の授業で走ったところ、食物依存性運動誘発性アナフィラキシーを発症し、エpiペンを使用した。					
傷害等の程度	アナフィラキシー発症（ゼーゼーする呼吸、持続する強い咳込み、唇が青白い、意識がもうろう）後、エpiペンを使用し、救急車で病院搬送した。様子をみるために入院（I C U）し、翌日に退院した。					
症状の訴えがあった日時を記入すること。		平成〇〇年 1 月 2 8 日 1 3 時 5 分		時間帯*	給食中	
発 生 場 所		〇年〇組教室		症状の訴えがあった場所を具体的に記入すること。		
事 故 の 内 容	1/28 12:50 小麦アレルギーのA君が給食＜献立＞卵焼き、トマトス 13:05 A君は喉がひりひりすると 13:15 養護教諭から母親に連絡し（薬を飲ませるように依頼された。 13:17 養護教諭はA君に保健室で頓服薬を飲ませた。 13:55 保健室で休養したら、喉のひりひり感がおさまリ、教室に戻った。 14:00 A君は体育の授業に出た。					

〈 以 下 略 〉

*＜参考＞

※一般向けエpiペン®の適応（日本小児アレルギー学会）

（エpiペン®が処方されている患者でアナフィラキシーショックを疑う場合、下記の症状が一つでもあれば使用すべきである。）

消化器の症状	・繰り返し吐き続ける ・持続する強い（がまんできない）おなかの痛み
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 ・持続する強い咳込み ・ゼーゼーする呼吸 ・息がしにくい
全身の症状	・唇や爪が青白い ・脈を触れにくい・不規則 ・意識がもうろうとしている ・ぐったりしている ・尿や便を漏らす