

学校給食における
食物アレルギーの
児童・生徒対応マニュアル



東久留米市教育委員会

平成28年 12月

はじめに

学校給食は、すべての児童・生徒が「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解する場であるとともに、単なる栄養摂取だけでなく食事マナーや地産地消など、食育の観点からも重要な役割を担っています。東久留米市では、平成17年度に「学校給食におけるアレルギー児童・生徒への対応の手引き」（以下「対応の手引き」という。）を策定し、食物アレルギーのある児童・生徒も楽しい給食時間を送ることができるように、個々の児童の症状、給食施設・人員などの諸条件を踏まえながら、各学校で食物アレルギー対応を行ってきました。

その後、食物アレルギーのある児童・生徒は年々増加していく中、平成20年3月には、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課監修のもと公益財団法人日本学校保健会から「学校アレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」が発行され、アレルギー疾患の子どもに対する医師の指示に基づく必要な教育上の配慮について基本的指針が示されました。本市においても、このガイドラインに沿う形で「対応の手引き」を改訂し、アレルギー疾患の児童・生徒が学校生活をより安全・安心に送ることができるよう取り組んできたところです。

このような中、平成24年12月に都内自治体で、食物アレルギーを有する児童が学校食を原因とするアナフィラキシーショックによる事故が発生したことを受け、文部科学省は「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」を設置し、平成26年3月に「今後の学校給食における食物アレルギーの対応について」を通知しました。ここでは、学校における食物アレルギーへの対応策を改めて整理するとともに、教育委員会や学校などが適切に対処することを求めています。

このたび、平成27年3月に同省より「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示されたことから、本市においてもこれまでの「対応の手引き」を見直し、新たに「学校給食における食物アレルギーの児童・生徒対応マニュアル」を策定するものです。

今後は、最新の情報に基づき保護者や関係機関との連携を密にしながら、組織として適切な対応を図り、本市の学校給食に関わる教職員が本マニュアルの内容を共通理解のもとに実践することで、食物アレルギーを持つ児童・生徒も安心して学校給食を食べられるよう、安全で安心な学校給食の提供に努めてまいります。

東久留米市 教育委員会

目次

教育委員会

| | |
|------------------------|---|
| I 食物アレルギーとは | 1 |
| 1 学校給食における食物アレルギー対応の原則 | 3 |
| 2 連携の流れ | 3 |
| 3 教育委員会の役割 | 3 |
| 4 東久留米市の食物アレルギーの現状と課題 | 4 |

学校（校内の役割）

| | |
|------------------|---|
| II 食物アレルギー対応委員会 | 5 |
| 設置の趣旨・委員の構成 | 5 |
| 1 学校長の役割 | 6 |
| 2 学級担任の役割 | 6 |
| 3 養護教諭の役割 | 7 |
| 4 食育リーダー・給食主任の役割 | 8 |
| 5 栄養教諭・学校栄養職員の役割 | 8 |
| 6 給食調理員の役割 | 9 |
| 7 学校医の役割 | 9 |

学校（校内の運営）

| | |
|--------------------------|----|
| III 食物アレルギー対応委員会の流れ | 10 |
| 1 対応希望の調査と確認 | 10 |
| 2 食物アレルギー対応申請について | 10 |
| 3 対応開始前の保護者との面談 | 10 |
| 4 食物アレルギー個別取組プランの作成 | 11 |
| 5 食物アレルギー対応委員会の開催・対応の検討 | 11 |
| 6 対応決定 | 12 |
| 7 保護者へ対応を通知 | 12 |
| 8 対応の開始 | 12 |
| 9 教職員への対応周知とアレルギー対応の情報管理 | 12 |
| 10 進級時のアレルギー確認 | 12 |
| 11 対応の変更 | 13 |

| | | |
|-----|------------------------|-----|
| 1 2 | 食物アレルギー対応委員会の評価・年間計画 | 1 3 |
| 1 3 | 教育委員会との連携 | 1 3 |
| 1 4 | 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討 | 1 3 |

学 校 (献 立 作 成 の 留 意 点)

| | | |
|----|-------------------------|-----|
| IV | 献立作成 | 1 4 |
| 1 | 献立作成について | 1 4 |
| 2 | 安全性の確保を目的とした学校給食の提供の考え方 | 1 4 |
| 3 | 発症数の多い原因食材について | 1 4 |
| 4 | 調味料・だし・添加物等微量混入の扱いについて | 1 4 |
| 5 | 調味料等の工夫について | 1 5 |
| 6 | 料理名・使用食品の明確化 | 1 5 |
| 7 | 物資選定委員会との連携 | 1 6 |
| 8 | 実施献立の共有 | 1 6 |

学 校 (給 食 室)

| | | |
|-----|-----------------------|-----|
| V | 給食提供・調理 | 1 6 |
| 1 | 食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有 | 1 6 |
| 2 | 調理器具・食材について | 1 6 |
| 3 | 調理作業の区別化 | 1 6 |
| 4 | 調理担当者の区分化 | 1 7 |
| 5 | 実施献立・調理手順等の確認 | 1 7 |
| 6 | 確認作業の方法、タイミング | 1 8 |
| 7 | 納品時の検収 | 1 8 |
| 8 | 調理作業 | 1 8 |
| 9 | 調理済みの食品管理と配食 | 1 8 |
| 1 0 | 配送・配膳 | 1 9 |
| 1 1 | 給食室の問題を報告する体制 | 1 9 |

学 校 (教 室)

| | | |
|----|-----------------|-----|
| VI | 教室での対応 | 1 9 |
| 1 | 給食時間における注意 | 1 9 |
| 2 | 給食時間の体制 | 1 9 |
| 3 | 教室における問題を報告する体制 | 2 1 |

| | | |
|---|-------------|----|
| 4 | 食材・食物を扱う活動等 | 21 |
| 5 | 緊急時対応の確認 | 21 |

— 参考資料 —

| | | |
|--------|-----------------------|----|
| 参考資料：1 | ◆食物アレルギー発症時の緊急対応・役割分担 | 22 |
| 参考資料：2 | ◆「アレルギー症状だと思ったら」掲示物 | 23 |
| 参考資料：3 | ◆食物アレルギー対応の流れ（体制）小学校 | 24 |
| 参考資料：4 | ◆食物アレルギー対応の流れ（体制）中学校 | 26 |
| 参考資料：5 | ◆給食対応の基礎用語 | 27 |

— 様式 —

| | |
|--------|--------------------------------|
| 様式 1 | 食物アレルギーの調査について |
| 様式 2 | 食物アレルギーに対する診断(学校生活管理指導表)記入のお願い |
| 様式 3 | 学校生活管理指導表 |
| 様式 4 | 緊急時連絡カード |
| 様式 5 | 食物アレルギーに関する面談について |
| 様式 6 | 面談調書(職員用) |
| 様式 7 | 食物アレルギー個別取組プラン |
| 様式 8 | 新年度の食物アレルギーの対応について(お願い)小学校 |
| 様式 8-2 | 食物アレルギー対応解除依頼書 |
| 様式 9 | 中学校・・・飲用牛乳除去申請書 |
| 様式 10 | 中学校・・・アレルギー用献立の提供について |
| 様式 11 | 食物アレルギー対応報告書 |
| 様式 12 | 食物アレルギー対応報告書 |

I 食物アレルギーとは

【食物アレルギー対応のポイント】

- 食物アレルギーの特徴をよく知ること
- 個々の児童生徒の症状等の特徴を把握すること
- 症状が急速に変化するを理解し、日頃から緊急時の対応への準備を行っておくこと

<食物アレルギー>

(1) 定義

特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に何らかの異常な症状があらわれることを言います。多くは、食物に含まれるたんぱく質が原因で起こります。

(2) 原因

通常、食物中のたんぱく質は胃や腸で消化され、アミノ酸に分解されます。しかし、乳幼児など消化機能が未熟な場合に、たんぱく質が十分に分解されず、大きな分子の状態で吸収されてしまうことがあります。アレルギー体質の場合には、このように吸収されたたんぱく質がアレルゲン（抗原）となり、I g E抗体がつくられます。

(3) 即時型食物アレルギー

食物アレルギーの児童生徒のほとんどはこの病型に分類されます。原因物質を食べて2時間以内に症状が出現し、その症状はじんましんのような軽い症状から、生命の危険を伴うアナフィラキシーショックに進行するものまで様々です。

(4) 特殊型食物アレルギー

ア 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

ある特定の食物と運動が組み合わさったときに発症するという特徴があります。しかも、食物と運動が組み合わされたとき常に症状が出るわけではなく、その発症には環境要因、体調、ストレス等の生体側の要因の関与も考えられています。

※ 症状は多様で、食物摂取後30分～4時間の運動中にアナフィラキシーを発症します。

※ 原因食物には、小麦、甲殻類（エビ、カニ等）、果物などが多く報告されています。

※ 症状の誘因となる運動の種類や強弱は多岐にわたっています。

- ※ 運動前のアレルゲン食品の除去や食後の運動を避けることで発症を防ぎます。
- ※ 昼休み・5校時の体育の授業について配慮が必要となります。

イ 口腔アレルギー症候群

ある特定の食物（果物や野菜が多い）を食べることによって特徴のある即時型アレルギー反応が起こります。

- ※ ほとんどは口のまわりの発赤、口腔内の腫れ、のどの痛み、イガイガ感、ピリピリ感など、口から喉にかけての症状です。
- ※ 花粉の抗原と野菜や果物の抗原との類似性が症状の発症に関連があり、花粉症やラテックス（天然ゴム）アレルギーがある人には注意が必要です。

<アナフィラキシー>

(1) 定義

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、咳、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に強く出現した状態をアナフィラキシーと言います。その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味します。

(2) 原因

児童生徒に起きるアナフィラキシーの原因のほとんどは食物ですが、それ以外に昆虫刺傷（蜂など）、医薬品、ラテックス（天然ゴム）などが問題となります。

(3) 症状

皮膚が赤くなったり、息苦しくなったり、激しい嘔吐などの症状が複数同時にかつ急激にみられますが、もっとも注意すべき症状は、血圧が下がり意識の低下がみられるなどのアナフィラキシーショックの状態です。迅速に対応しないと命にかかわることがあります。

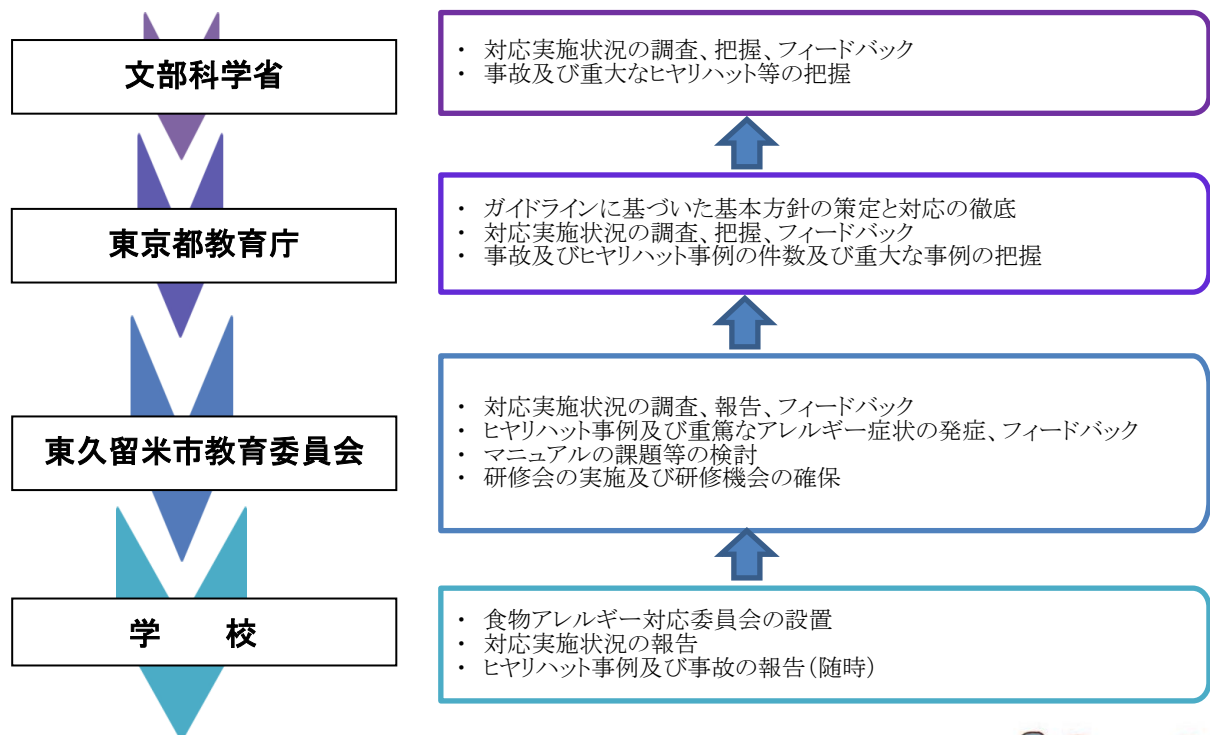
(4) 発症後の対処

意識の障害などがみられる重症の場合には、意識状態や呼吸、心拍の状態、皮膚色の状態を確認しながら必要に応じ一次救命処置（エピペン注射）を行い、医療機関への搬送を急ぎます。その上で、適切な場所に足を頭より高く上げた体位で寝かせ、嘔吐に備え、顔を横向きにします。

1 学校給食における食物アレルギー対応の原則

- ◇ 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により組織的に行う。
- ◇ 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応を原則とする。
- ◇ 学校及び給食室の施設設備、人員の現状を踏まえ、現段階ではレベル3（P27参照）までの対応とする。
- ◇ 保護者との連携を密にはかり、信頼関係を構築する。
- ◇ アレルギー対応児童生徒がみなと同じように給食を楽しめる環境をつくる。
- ◇ 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。
- ◇ 「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。

2 連携の流れ



3 教育委員会の役割

- ・ 基本的なアレルギー対応の方針を示します。
- ・ 東久留米市医師会・東京都消防庁との連携体制を構築します。
- ・ 管理職・学校教職員・給食従事者対象のアレルギー対応の研修会を開催する。
- ・ 各校の対応内容の把握、指導・環境整備を進めます。



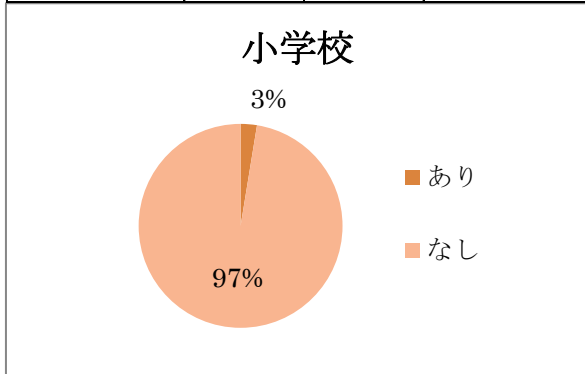
4 東久留米市の食物アレルギーの現状

平成27年5月1日現在の学校生活管理指導表提出者

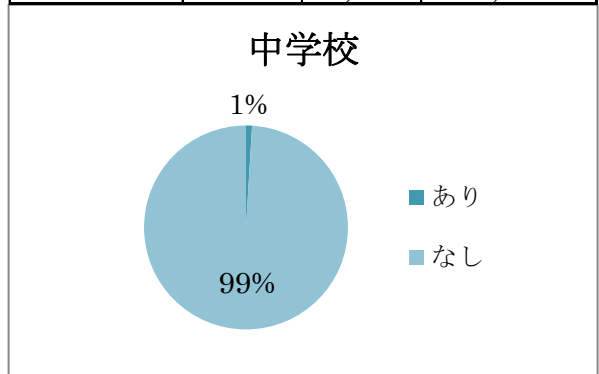
小学校（13校）児童数5,585人 ・ 中学校（7校） 生徒数2,732人

平成27年度アレルギー対応児童・生徒

| 小学校(13校) | あり | なし | 児童数 |
|----------|-----|-------|-------|
| | 144 | 5,441 | 5,585 |

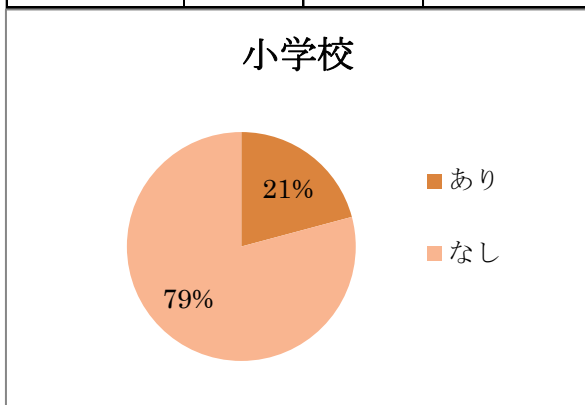


| 中学校(7校) | あり | なし | 生徒数 |
|---------|----|-------|-------|
| | 26 | 2,706 | 2,732 |

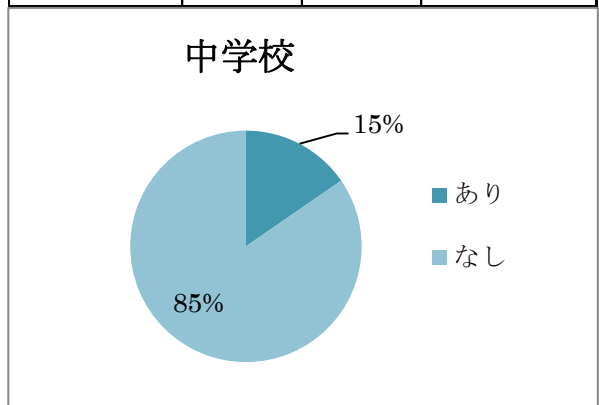


アナフィラキシー症状の既往歴(学校生活管理指導表の提出)

| 小学校(13校) | あり | なし | 児童数 |
|----------|----|-----|-----|
| | 30 | 114 | 144 |

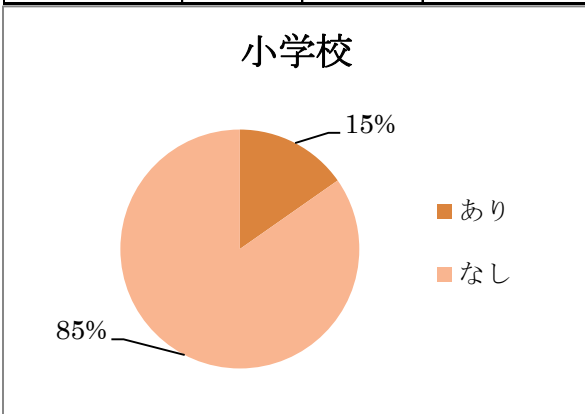


| 中学校(7校) | あり | なし | 生徒数 |
|---------|----|----|-----|
| | 4 | 22 | 26 |

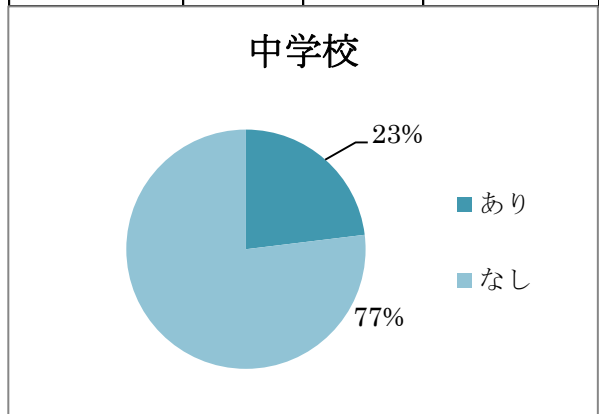


エピペンの処方

| 小学校(13校) | あり | なし | 児童数 |
|----------|----|-----|-----|
| | 22 | 122 | 144 |



| 中学校(7校) | あり | なし | 生徒数 |
|---------|----|----|-----|
| | 6 | 20 | 26 |



Ⅱ 食物アレルギー対応委員会

アレルギー対応が必要な児童生徒のために、学校全体で対応することが必要です。特に、食物アレルギーの児童生徒の対応にあたっては、校長の指導のもと、関係職員で「食物アレルギー対応委員会」等を組織し、それぞれの職務に応じて学校全体で対応します。

同じアレルギー疾患の児童生徒であっても、個々の児童生徒で症状が大きく異なることがあります。疾患によっては、その症状の変化がとても速い場合もあり、日頃からの緊急時の対応への準備をしておくことが必要です。

<設置の趣旨・委員構成>

校長を責任者とし、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を校内に設置します。委員会では、校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議、決定します。また校内危機管理体制を構築し、消防署や病院（多摩北部医療センター）との連携や具体的な対応訓練、校内外での研修を企画、実施し参加を促します。



【委員構成例と主たる役割例】

- ◎ 委員長
 - ・ 学校長（対応の総括責任者）
- 委員
 - ・ 副校長（校長補佐、指示伝達、外部対応）※校長不在時には代行
 - ・ 教務主任・主幹教諭（副校長補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応）
 - ・ 養護教諭（実態把握、主治医や学校医と連携、事故防止）
 - ・ 栄養教諭・学校栄養職員（給食調理・運営の安全管理、事故防止）
 - ・ 食育リーダー・給食主任（栄養教諭・学校栄養職員等の補佐、各学級における給食時間の指導）
 - ・ 関係学級担任・学年主任（安全な給食運営、保護者連携、事故防止）

1 学校長の役割

(1) 食物アレルギー対応委員会を設置し、構成委員を任命します。

(2) 学校給食での対応

学校給食に係る環境は、以下のような状況によりそれぞれに異なります。

- ・ 調理場（単独・親子給食調理場・スクールランチ委託調理場）
- ・ 調理方式（直営・委託調理等）

教育委員会の対応方針と各校の状況を踏まえ、給食対応の方針を決定します。

食物アレルギー対応委員会にて学校給食における様々な取決め、ルール等の協議、決定を行います。

- ・ 対応を必要とする児童生徒数の把握等
- ・ 人的配置状況の把握（調理担当者の区別化等）
- ・ 給食調理施設の状況の把握（単独・親子給食調理場、直営・委託調理等、調理作業の区別化・作業スペースの確保等）
- ・ 各学級の教室での対応等

(3) 保護者への対応

保護者と面談した際、学校としての基本的な考え方等を説明します。

(4) 教職員への指導

「学校給食のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」に基づき校内の全教職員がアレルギー症状や対応に共通理解がもてるように指導します。年1回以上、アレルギー対応についての研修を行います。

(5) 東久留米市の連携医療機関である多摩北部医療センターと連携します。

（多摩北部医療センター 042-396-3811）

資料2「アレルギー症状だと思ったら」を職員室・保健室・事務室に掲示します。

(6) 教育委員会への報告

ヒヤリハット事例や重篤なアレルギー症状が発症した場合等は、教育委員会指導室に報告します。

2 学級担任の役割

(1) 校内の対応

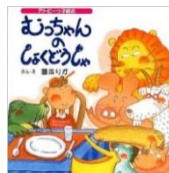
保護者から申し出があった場合、養護教諭に伝え申請書類を保護者に渡します。対応決定後、校内の教職員と共通理解を図るとともに、体制を整えます。

保護者との面談を設定し、アレルギーや症状、家庭での対応状況を把握し養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員との連携を図ります。

面談終了後、「食物アレルギー個別取組プラン」（様式7）を作成し、学校における対応について児童生徒と保護者に決定事項を連絡します。

- (2) 食物アレルギーをもつ児童生徒も安全で楽しい給食時間を送ることができるよう配慮します。
- (3) アレルギーで食べない事は好き嫌いではない事や食べ物の交換や食事の原因食材との接触を注意する事など、他の児童生徒に対して食物アレルギー等について正しく理解させます。
- (4) アレルギー対応の児童生徒に、アレルギー食材をおぼえ、食べない等の自己管理をすること、誤って原因となる食品を飲食し、気分が悪くなったり、かゆみ等の症状が出た場合は、すみやかに周囲の人に知らせるよう伝えるよう指導します。

啓発資料の一例



3 養護教諭の役割

- (1) アレルギー疾患の児童生徒、保護者への対応

保護者の申し出や「㊟ 保健調査票」等によりアレルギー疾患の児童生徒を把握し保護者に「学校生活管理指導表」の提出を依頼します。

保護者との面談に出席し、学校生活上の留意点や緊急時の対応、連絡先等を確認します。

飲み薬や塗り薬、エピペン等の学校への持参を許可した場合は、児童生徒が薬を保管している場所を確認します。また、本人が管理できず、預かる場合は、安全に保管できる場所を十分検討し必要ときに教職員が確実に本人に手渡せるよう管理・使用について周知徹底を図ります。

エピペンの保管場所がわかるようにしましょう。

ランドセル置き場に赤いテープを貼る等

※ 直射日光が当たる場所に置かない。

※ 保健室・職員室で預かる場合は冷蔵庫に入れない。



(2) 教職員への指導

アレルギーについての正しい知識を教職員に周知し、常に学級担任・栄養教諭・栄養職員、他の校内職員との連携を図ります。

除去食等のアレルギー食対応をしている場合は、職員間で情報を共有し、担任以外でも給食時のアレルギー対応ができるように配慮します。

(3) その他

東久留米市の連携医療機関である多摩北部医療センターと連携し、必要があれば連絡を取り合います。※参考資料2「アレルギー症状だと思ったら」



※市内小学校に配布済み アレルギー教育教材紙芝居

4 食育リーダー・給食主任の役割

食物アレルギーについての正しい知識を持ちます。また、学級担任や養護教諭等と一緒に食物アレルギー対応委員会に出席し、学校運営上の留意点や緊急時の対応、ヒヤリハット事例の共有等を確認します。

食物アレルギーをもつ児童生徒の実態を把握し、学級担任・栄養教諭・学校栄養職員との連携、共通理解を図ります。

5 栄養教諭・学校栄養職員の役割

食物アレルギーについての正しい知識を持ちます。

(1) 給食用食材のアレルゲンの確認

物資選定委員会にて食材の原材料の情報等を共有し、加工食品の原材料配合を確認します。

(2) 給食での対応の確認

学校給食でどのような対応ができるのかを関係職員と十分調整し、食物アレルギー対応委員会に報告します。

学校給食での対応が決定したら、関係職員と毎月の献立で、使用食材と対応日を確認します。

(3) 学校給食で対応が必要な児童生徒、保護者への対応

保護者との面談に出席し、アレルギーや症状、家庭での対応状況を把握します。給食対応について詳細献立の提供等を行い、毎月、毎日アレルギー食対応について保護者及び児童生徒に確認してもらいます。

必要に応じて面談を行い、電話や連絡ノート等を利用して課題や状況を確認します。

(4) 給食調理員との連携

献立作成や作業工程表・作業動線図を作成する際、アレルギー対応も記入します。アレルギーを含む食品の取り扱いは、混入・誤配がないように調理員へ指示を行います。

アレルギー対応食確認表、表示（食札）を作成します。

(5) 教職員との連携

給食時の注意点について学級担任に伝え、給食を通じて食物アレルギーに対する食事全般の指導やアドバイス等を行います。

※ 栄養教諭・学校栄養職員が配置されていない学校は、副校長・給食主任及び養護教諭等で分担します。

6 給食調理員の役割

食物アレルギーについての正しい知識を持ち、学校給食でどのような対応ができるのかを栄養教諭・学校栄養職員と十分協議します。

食物アレルギーをもつ児童の実態について把握し、除去食等の内容を確認します。

対応食の調理工程や調理方法などは打合せをていねいに行います。

納品された物資の一括表示を確認し、原材料に対応すべき食品があった場合は速やかに栄養教諭・学校栄養職員に報告します。

栄養教諭・学校栄養職員の調理指示をもとに、献立表にて対応する食品を確認した上で、作業動線図・作業工程表をチェックしながら調理作業にあたります。

献立にないアレルギーの混入がないように調理し、調理場内の表示（食札）を確認して誤調理・誤配を防ぎます。

7 学校医の役割

学校と連携し、食物アレルギー対応委員会に対し指導・助言を行います。

Ⅲ 食物アレルギー対応委員会の流れ

1 対応希望の調査と確認

- ・ 食物アレルギー対応の説明と調査
小学校の就学時健康診断の際、保護者が相談できる体制を作ります。
- ・ 入学児童・生徒の入学説明会・転入時及び新規発症時
学校におけるアレルギー対応及び学校給食における食物アレルギー対応の内容を説明します。その上で、「アレルギー調査票」（様式1）・飲用牛乳除去申請書（様式9 中学校）を配布し、アレルギーの有無とアレルギー対応の希望を調査します。
また、保護者から提出された、㊟健康調査票から食物アレルギー既往の児童生徒を把握し対応の確認等を行います。

2 食物アレルギー対応申請について

アレルギー対応を希望する保護者に申請書類を渡します。アレルギー対応は医師が記入した「学校生活管理指導表」（様式3）の提出が必須・文書料は有料であることを伝えます。

<配布資料>

小学校給食

- ・ 食物アレルギーの調査について（全員配布）（様式1）
- ・ 食物アレルギーに対する診断（学校生活管理指導表）記入のお願い（様式2）
- ・ 学校生活管理指導表（様式3）
- ・ 緊急時連絡カード（様式4）
- ・ 食物アレルギーの関する面談について（様式5）

中学校給食（スクールランチ）

- ・ 飲用牛乳除去申請書（様式9 中学校）
- ・ アレルギー用献立の提供について（様式10 中学校）
- ・ 学校生活管理指導表（様式3）

3 対応開始前の保護者との面談

対応検討前に保護者と面談を行います。

面談は管理職及び実務者（学級担任、養護教諭・栄養教諭・栄養職員等）が出席して行います。面談の日程調整を行い、可能な限り関係職員が幅広く参加できるように

します。面談調書（職員用）（様式6）を使用し以下の点を中心に保護者から聞き取りします。

- ・ 提出書類を確認し、症状・既往歴・児童生徒の家庭での様子等を確認する。
- ・ 医師の診察・検査(可能な限り食物負荷試験)により、「食物アレルギー」と診断され、医師から特定の食物に対して対応の指示があること。1年に1回は受診し、経過による症状の軽症化などの確認をすること。家庭でも当該原因食品の除去を行っていることが対応を行う前提になることを確認し、学校の基本方針を伝える。
- ・ 処方薬・エピペン等について、管理・使用方法について確認する。
- ・ 給食の対応について説明する。（献立内容・給食時対応・献立表の確認方法・返金等）
- ・ 学校生活上の配慮すべき事項について確認する。（授業・宿泊などの教育活動）
- ・ 緊急時の対応について、連絡先等を確認する。
- ・ 「学校生活管理指導表」「緊急時連絡カード」の個人情報について、教職員への周知及び教育委員会への報告以外では使用しない事について同意を得る。
- ・ 対応開始までの流れについて、説明する。面談後に、内容について食物アレルギー対応委員会で話し合い対応を決定する。食物アレルギー個別取組プラン（様式7）の原本を渡し、内容を確認し提出してもらおう。原本を学校で保管し、コピーを保護者に渡す。確認終了後、対応開始することを伝える。



4 食物アレルギー個別取組プランの作成

- ・ 養護教諭と栄養教諭・学校栄養職員は、保護者との面談で得られた情報・話し合った内容をまとめ、食物アレルギー個別取組プラン（様式7）を作成します。
- ・ 関係資料の作成のポイント
養護教諭：食物アレルギーを有する児童生徒の実態（重症度や除去品目等）、
処方薬の管理、学校の状況（職員体制・設備等）
栄養教諭・学校栄養職員：給食施設の整備状況、食数、職員等の体制
学級担任：教室対応、教育的配慮等

5 食物アレルギー対応委員会の開催・対応の検討

食物アレルギー対応委員会を開催し、面談調書・食物アレルギー個別取組プランに基づき、対象となる児童生徒ごとに、個別の取組プランを検討します。

6 対応決定

学校長が対応について決定し、その内容を全教職員に周知徹底します。

7 保護者への対応の通知

「食物アレルギー個別取組プラン」（様式7）でプランの内容について、丁寧に説明し保護者の了解を得ます。保護者の押印を徴し、原本は学校で保管、写しを保護者へ渡します。

8 対応の開始

書類が整い次第、食物アレルギー対応を開始します。

9 教職員への対応周知とアレルギー対応の情報管理

「アレルギー対応児童生徒」の対応と情報は、全教職員が正しく理解し共有すると共に、個人情報としての厳重な管理とプライバシーへの配慮が必要です。

また、共有する方法や掲示場所を事前に決定します。

ア 個人情報管理

個人ファイル及び名簿や一覧表の作成にあたり、管理と保管には十分に注意します。

- ・ 個人情報ファイルは、原則として職員室の所定場所へ収納します。
- ・ 名簿や一覧表は必要な者だけが所有し、管理に十分留意します。

イ プライバシーへの配慮

対応食には、誤配等の事故防止のために、食器・おぼん等に学年組、氏名、献立名と除去内容等の記載が必要ですが、表示方法や取り扱い等に配慮します。

10 進級時のアレルギー対応の確認

進級時は、前年度3学期頃に対応の継続の確認と更新のための書類を配布し、必要書類の提出を新年度の給食開始前までに依頼します。

小学校給食

- ・ 「新年度の食物アレルギーの対応について」（様式8）
- ・ 「食物アレルギーに対する診断（学校生活管理指導表）の記入のお願い」（様式2）
- ・ 「学校生活管理指導表」（様式3）
- ・ 「緊急時連絡カード」（様式4）

中学校給食（スクールランチ）

- ・ 「アレルギー用献立の提供について」（様式10 中学校）

1.1 対応の変更

学校の基本対応に変更が生じた場合は、保護者に決定内容等を知らせるとともに、対応について納得が得られるように必要に応じて面談を行います。

児童生徒の対応内容の変更がある場合、対応食材の追加については学校生活管理指導表を提出してもらいます。対応解除については様式8-2に除去解除食品等記入し提出してもらい保管します。

※家庭でも給食と同じように食べられることを確認したうえで、解除対応します。

1.2 食物アレルギー対応委員会の評価・年間計画

定期的に対応の評価と見直しを行います。

対応の課題や問題点について、要因を総合的に判断し、児童生徒の安全が配慮される給食を提供できるよう食物アレルギー対応委員会で話し合います。

食物アレルギー対応委員会について、年間行事予定表に組み入れます。

1.3 教育委員会との連携

- ・ 食物アレルギーに関する調査に協力します。
- ・ ヒヤリハット等報告を行います。
- ・ 学校、給食室からの問題点を挙げ、内容を確認し環境の整備や指導・支援を報告します。

1.4 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討

事故の把握と事故防止のためのシステムを構築します。

事故原因の究明をします。まず、関係者の聞き取りを行います。原因が判明したら、危機管理体制（危機管理マニュアル）に基づく的確な行動ができたかを検証し、防止策を協議・決定し、周知運用をします。

事故及びヒヤリハットの事例について、教育委員会指導室へ報告します。

報告事例は指導室と学務課で共有します。

- ・ 食物アレルギー対応報告書（様式11）
- ・ 給食室 食物アレルギー対応報告書（様式12）

IV 献立作成



1 献立作成について

東久留米市学校給食食物アレルギー対応指針に基づき、安全な学校給食の提供を目的に各学校や調理場の能力や環境（体制・人的環境・物理的環境）、児童生徒の食物アレルギーの実態を踏まえて献立を作成します。

2 安全性の確保を目的とした学校給食の提供の考え方

食物アレルギーを有する児童にも、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を原則とします。

3 発症数の多い原因食物について

発症数の多い原因食物（卵・乳など）については、その食材を使用していることが明確になるよう献立表に記入します。また、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しない等、各学校の児童の実態に応じて対応を検討します。

4 調味料・だし・添加物等微量混入の扱いについて

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品については、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ありません。

これらについて対応が必要な児童は、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、弁当対応とします。

| 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（小麦の場合）
 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）

※除去が必要な場合は医師に保護者が相談・確認してもらうよう伝えます。



この他に、以下のような対応が必要な場合は、重篤であると考え、弁当対応が望ましいです。

- ・多品目の食物除去が必要
- ・食器や調理器具・揚げ油の共用ができない
- ・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除去指示がある

○ 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ちりめんじゃこは、えび、かきが混ざる漁法で採取しています。」

上記に該当する場合、主治医に対応が必要であるか保護者に確認してもらいます。そして、エピペン所持であるとか、アナフィラキシー既往があるだけで弁当対応にする必要はありません。

5 調理等の工夫について

栄養教諭・学校栄養職員等は、献立を作成する際は、原因食物の混入を防止し、複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 一日の献立で、原因食材が複数重ならないように考慮します。
- 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します。
- 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る、カップに入れるなど、わかりやすくします。



6 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します。

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します。

- 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共有できるようにします。
加工食品に原因食物が使用されている場合は、それを明記します。
- イ 原因食物が使用されていることが明確な料理名とします。

例：ピーナッツ揚げパン・卵入りチャーハン・えび入りお好み揚げ・青菜のごま和え・かき卵のスープ・えび入り団子汁

7 物資選定委員会との連携

物資選定委員会は、対応指針に基づいて、食材の選定及び調達を行います。食品の選定での連携を図るとともに、物資選定方針等の見直しにおいても、連携がとれるようにしておきます。

- 加工食品は、添加物として原因食材等が使用されていない食品を選定する等の対応をします。

例：練り製品、畜肉製品、マヨネーズ



卵不使用

8 実施献立の共有

決定した献立は、詳細な献立表とともに、栄養教諭・栄養職員と保護者及び児童生徒とで確認し、学校・調理場等関係職員と共有します。献立の変更は、やむを得ない場合のみとし、管理職に報告し、児童生徒、及び関係者が情報を共有できるよう、体制を整えます。事前・事後の保護者への報告連絡方法を検討します。

【献立変更の可能性】

自然災害や天候不順等、納品された食品が発注と異なっていた場合など

学校（給食室）

V 給食提供・調理

1 食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有

校内の対応委員会で作成した個別の取組プランを、給食室でも共有します。栄養教諭・栄養職員は、調理員又は調理業務委託者に対応を指示します。

2 調理器具・食材について

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、混入を防ぎます。

対応食専用の調理器具や食器具類を使用します。

食材については、物資選定委員会で決定された安全なものを使用します。

3 調理作業の区別化

対応のための作業動線図・作業工程表を作成し、対応食を調理する作業を区別化し、事故予防につなげます。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、作業を区別化します。

4 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、引継ぎによる間違いを防ぎます。

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します。

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し、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します。

5 実施献立・調理手順等の確認

調理手配表、作業工程表、作業動線図は普通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。

前日あるいは当日の朝、栄養教諭・学校栄養職員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。

【作業工程表作成のポイント】

- ・ 調理員と綿密な打合せを行い共通理解を図る。
- ・ 普通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、何に気をつけて（混入・誤配等）作業するか明記する。
- ・ 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】

- ・ 普通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、普通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。

【打ち合わせのポイント】

- ・ 対応児童の出欠状況
- ・ 除去食の食材と献立
- ・ 調理担当者と手順（取り分けるタイミングなど）
- ・ 除去食を調理する食器具



6 確認作業の方法、タイミング

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ておきます。

確認するために単一のチェック表を作成します。

- ア 調理員：検収時・調理時・配食時に記入します。
- イ 栄養教諭・栄養職員：調理作業が正しく行われたか記入します。
- ウ 配膳員・子校栄養士：配送時に記入します。
- エ 担任：受取時・給食中・その後の観察を記入します。

7 納品時の検収

検収担当者が、使用する食材や調味料を確認し、記録します。

親子給食方式で、食物が受配校に納入業者から直接納入される場合についても、学校ごとに検収責任者をあらかじめ決め、確実に検収します。

【確認項目】

- ・ 納品された食材が発注した食材であるか確実に検収します。
- ・ 加工食品等は業者から取り寄せた詳細な原料配合表と同じ食品か確認します。

8 調理作業

- ア 作業分担、工程表、動線などを繰り返し 担当者複数でチェック（指差し、声出し）しながら調理する。
- イ 担当の調理員は、除去忘れ・混入・誤配等がないよう、細心の注意を払って調理する。
- ウ アレルギー対応食は原因食材の混入がないように管理します。
- エ 器具、使い捨て手袋等は、アレルゲンの作業ごとに取り替える。
- オ 普通食と同様、保存食の採取を行います。

日々の流れ作業にならないように配慮し、安全確保に努めます。

9 調理済みの食品管理と配食

調理後にアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理します。

- ア 調理したアレルギー対応食は、専用の食器に配膳し、対応児童の学年、クラス、名前、原因食材を記載した対応食カードを貼り（はがれたりしないような対応をとる）他の対応食と混在しないように注意します。
- イ 給食室から配膳室に移動する際は、該当児童のクラスの配膳車に確実に乗っていることを確認する。
- ウ アレルギー対応食が確実に該当の児童に届くように、配膳室で直接手渡します。

1 0 配送、配膳

- ・ 単独調理場方式
配膳は複数の人でダブルチェックします。
- ・ 親子給食方式
コンテナに入れる際は、調理員と子校栄養士でダブルチェックします。
受配（子校）校との連携を密にして、対応食を渡した配膳員と受け取った担任の確認を行います。

1 1 給食室の問題を報告する体制

事故及びヒヤリハットも含めて、問題点を食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に対応方法の評価、検討を行います。

調理員または調理業務委託者は、調理場における対応できる内容を整理し、調理作業中におきた事故及びヒヤリハットを含めて食物アレルギー対応委員会に報告します。

栄養教諭・学校栄養職員は、給食実施後に帳票類を確認し、問題がなかったか検討します。

学 校 （ 教 室 ）

VI 教室での対応

1 給食時間における注意

誤食防止の目的で、以下の項目等を取り決めます。

- ◆献立内容の確認 ◆給食当番の役割確認
- ◆配膳時の注意 ◆おかわり等を含む喫食時の注意
- ◆片付け時の注意 ◆セレクト・バイキング給食・交流給食・行事食等の注意等

日々の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意します。給食の時間中に誤食事故等が起きないように教室でのルールを決めます。



2 給食時間の体制

<給食前>

アレルギー対応食が確実に該当の児童に届くように、献立表の確認や欠席連絡等栄養教諭・栄養職員と連携を行い、徹底します。

<給食準備中>

給食準備中に担任は当日のアレルギー児童、除去食の内容を献立表で確認します。

※ 担任がいない場合でも全教員が確認できるよう、アレルギー献立表の掲示位置を全クラス統一します。

- ・ 配膳室に対応食を取りに行くよう児童に指示します。

- ・ アレルギー対応食が該当の児童に届いているか対応食カードで確認します。
- ・ 除去食以外の給食を一番始めに配膳し、献立表と確認し、アレルギー対応カードにチェックします。給食配膳際は、他の児童の給食と混在、飛散しないように気を付けます。
- ・ 弁当対応の児童に間違えて、配膳をしていないか確認します。
- ・ アレルギー児童の給食当番について、除去食献立が当番の場合、配慮します。

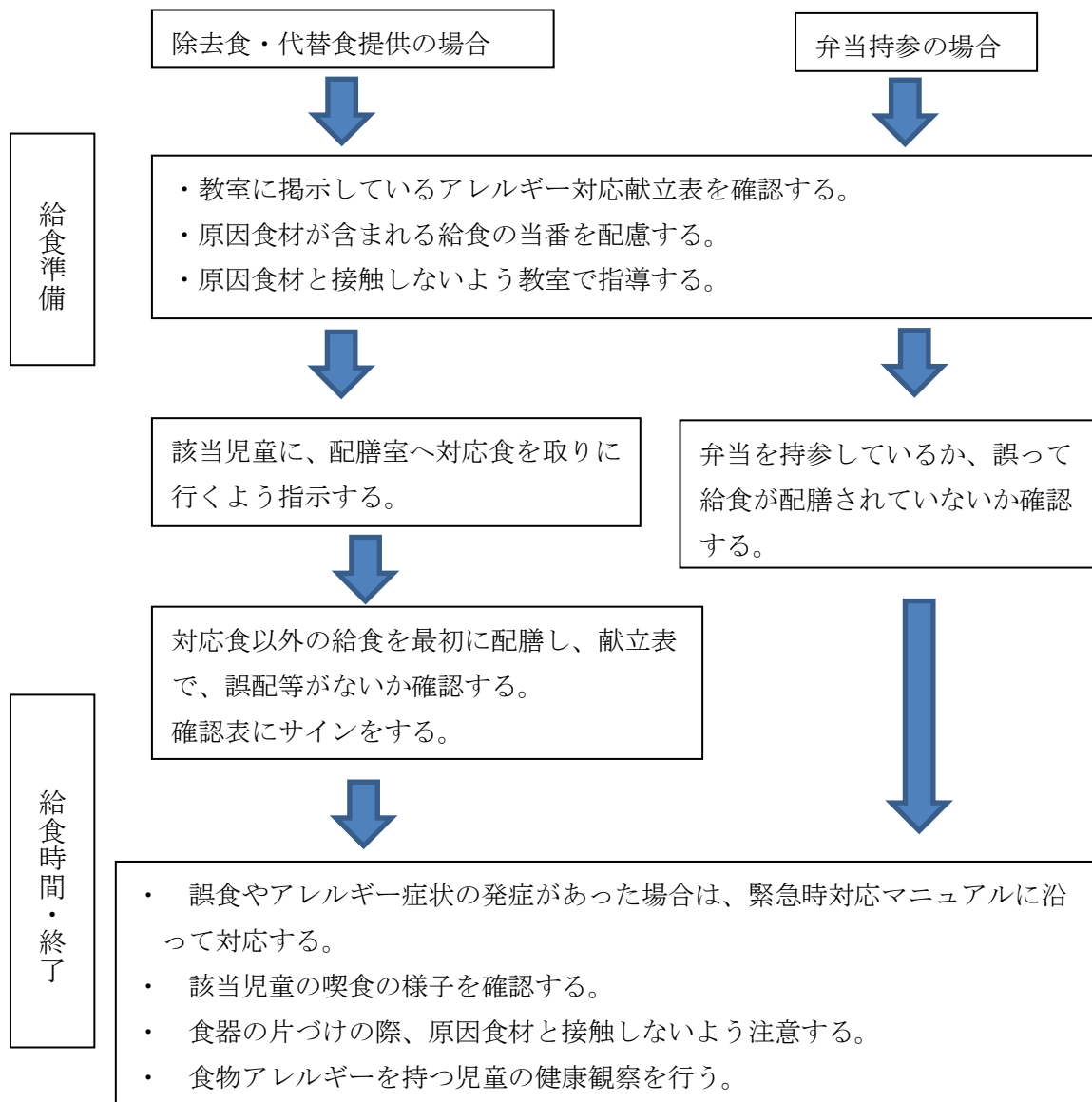
<給食時間中>

- ・ アレルギー対応児童は、対応食のおかわりは禁止とする。
- ・ 周りの児童と給食を交換、混在しないよう指導を行う。

<給食終了後（片づけ）>

- ・ 片づける際、アレルギー対応児童が原因食材に触れないように注意する。
- ・ アレルギー児童の体調観察をする。

給食時間の体制



3 教室における問題を報告する体制

配膳、喫食時の問題点等は、事故及びヒヤリハットも含めてすべて食物アレルギー対応委員会に報告し、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。

4 食材・食物を扱う活動等

食材・食物を扱う活動等について、個別取組プランに基づき担任や担当教職員が確認し保護者の同意のもと対応します。

<食物、食材を扱う授業・活動>

- ・ 食物の調理、摂取を伴う授業等の配慮
- ・ 微量の摂取、接触により発症する児童生徒に対する配慮

<体育、部活動等運動を伴う活動>

食物依存性運動誘発アナフィラキシーへの配慮

<宿泊を伴う校外学習>

- ・ 食事などの配慮と緊急時対応

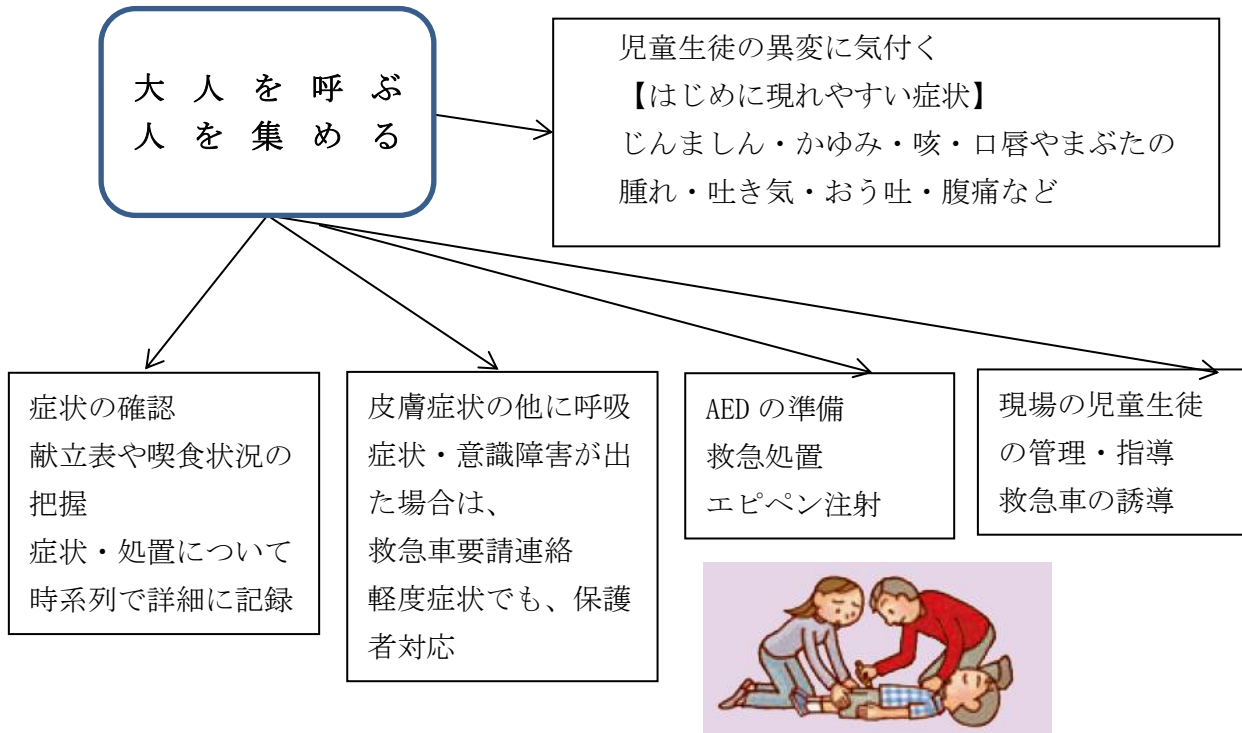
5 緊急時対応の確認

児童生徒の誤食、症状出現時の緊急時対応について、職員間で共通認識のもと、具体的・確実に対応できる体制を整えておきます。



◆食物アレルギー発症時の緊急対応・役割分担

該当児童生徒に、症状が起こりそうになった時、また、該当児童に異変があったら、周りの大人に知らせるよう事前に指導する。



【児童生徒の状態】

アレルギーの原因となるものを口にした⇒できるだけ吐かせ、口をすすがせる
アレルギーの原因となるものが皮膚についた⇒その部分をよく洗い流す

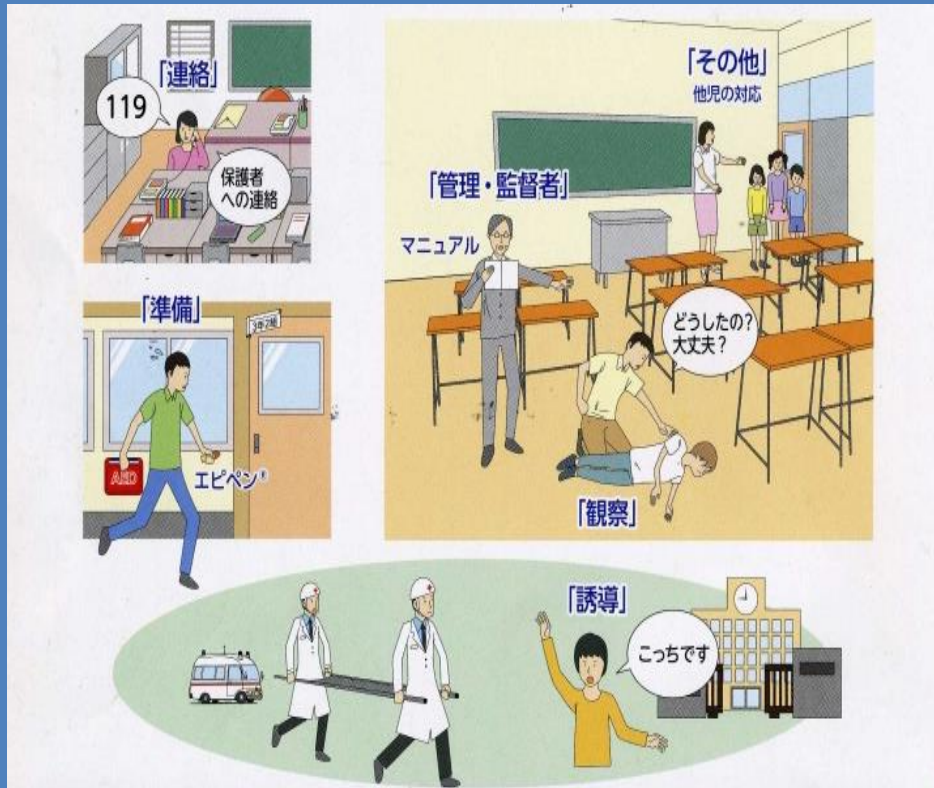
即時型は、食後5分～2時間程度、特に30分以内に生じる事が多い。
短時間でも容体が急に悪くなることがあるため、軽度でも経過観察すること。
意識障害に陥った場合は、絶対に動かさないこと。呼吸しやすい体勢にする。



※ 対応については、面談時に保護者と確認し、対応委員会でも共通理解を図る。

食物アレルギー対応報告書 (様式11) を使い
指導室へ一報を入れる (市役所指導室 TEL 470-7811)

アレルギー症状だと思ったら



緊急対応連絡先

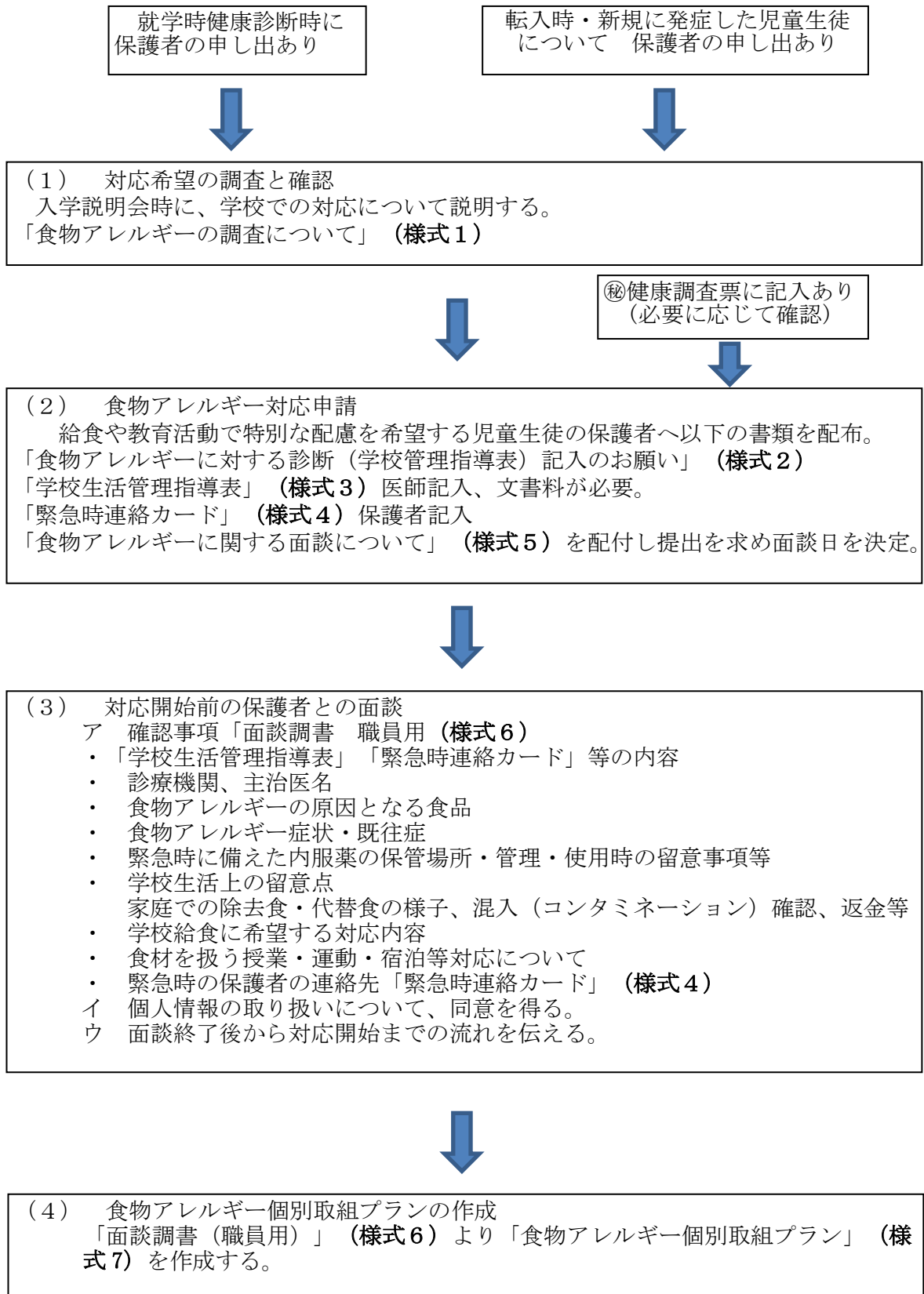
◎119(東京消防庁)

①学校名、②住所、電話番号③「いつ、だれが、どうして、現在どのような状態か、エピペンについて」、④通報者の氏名



◎多摩北部医療センター 小児科
042-396-3811(内線)7531

◆食物アレルギー対応の流れ(体制)小学校



(5) 食物アレルギー対応委員会の開催・対応の検討
検討事項

- ・ 学校全体の食物アレルギー対応見児童生徒人数とその対応を把握。その際、給食での対応実施基準を決定。
- ・ 対応希望児童生徒の調理実習・体験学習など学校生活全般での対応の方法を検討し、面談調書や確認事項を考慮し判断する。



(6) 学校長が対応を決定



(7) 保護者への対応の通知
「食物アレルギー個別取組プラン」(様式7)で通知する。



(8) 食物アレルギー対応の開始



(9) 教職員への対応周知とアレルギー対応の情報管理

- ・ 対応児童生徒一覧表等を作成し、全教職員で情報共有し対応方法、役割分担をし・緊急時に対応がとれるようにしておく。
- ・ 個人情報の取り扱いについて管理方法を確認



(10) 進級時のアレルギー対応の確認
「新年度の食物アレルギーの対応について」(様式8)
「食物アレルギーに対する診断の記入のお願い」(様式2)
「学校生活管理指導表」(様式3)
「緊急時連絡カード」(様式4)

(11) 対応の変更

- ・ 学校の基本対応に変更が生じた場合は、保護者に決定内容等を知らせる。
- ・ 児童生徒の対応内容の変更が生じた場合(原因食材の追加・対応解除)対応解除の場合は様式8-2を記入し提出してもらう。
対応食材の追加については、「学校生活管理指導表」(様式3)を再提出してもらう。

(12) 食物アレルギー対応委員会の評価・年間計画
(13) 教育委員会との連携
(14) ヒヤリハット事例(様式11)の情報共有と改善策の検討

◆食物アレルギー対応の流れ（体制） 中学校

※家庭から弁当持参か学校給食かを選択できる（弁当併用スクールランチ方式）

(1) 対応希望の調査と確認

入学説明会時に、学校での対応について説明する。
「飲用牛乳除去申請書」（様式9 中学校）を全員に配布する。

⑥健康調査票に記入あり
(必要に応じて確認)

転入時・新規に発症した児童生徒
について 保護者の申し出あり

(2) 食物アレルギー対応申請

※飲用牛乳の除去対応のみ

給食や教育活動で特別な配慮を希望する生徒の保護者へ以下の書類を配布。
「食物アレルギーに対する診断（学校管理指導表）記入のお願い」（様式2）
「学校生活管理指導表」（様式3）医師記入、文書料が必要。

食物アレルギー対応の決定

書類受理後に学務課栄養士が電話で保護者に確認します。
該当生徒に対し、学務課から対応について通知します。

※（3）～（9）は小学校での対応と同じになります。

(10) 進級時のアレルギー対応の確認

「アレルギー用献立の提供について」（様式10 中学校）

(11) 対応の変更

- ・ 学校の基本対応に変更が生じた場合は、保護者に決定内容等を知らせる。
- ・ 児童生徒の対応内容の変更が生じた場合（原因食材の追加・対応解除）
対応解除の場合は様式8-2を記入し提出してもらう。
対応食材の追加については、「学校生活管理指導表」（様式3）を再提出しても
らう。

(12) 食物アレルギー対応委員会の評価・年間計画

(13) 教育委員会との連携

(14) ヒヤリハット事例（様式11）の情報共有 改善策の検討

対応レベル

レベル1（詳細な献立表対応）

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、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、給食から原因食品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。

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。



| 日・月・曜日 | 献立名 | 主な材料(食品の主な働きと栄養素) | | | アレルギー表示 | | | |
|--------|------|---------------------|--------------------------|-------------------|----------------|---|----|---|
| | | エネルギーになる 炭水化物・糖質 | 体の組織を作る たんぱく質・脂質 | 体の調子を整える ビタミン類 | 小麦 | 卵 | 大豆 | 乳 |
| 1 火 | 主食 | 米 | | | | | | |
| | 主菜 | 小麦粉 揚げ油 上白糖 | いか 油老 桜海老 おから 煮のり粉 鰹 おかか | | キャベツ 人参 長葱 | | | |
| | 副菜 | 玉ねぎ ごま油 | 白みそ | | 小松菜 白菜 | | | |
| | 副菜 | サラダ油 しらす干し | たらこ | | にんにく 本しめじ 万能ねぎ | | | |
| | デザート | サラダ油 白ごま | | | たくあん | | | |
| | みかん | | | | みかん | | | |

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。

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。



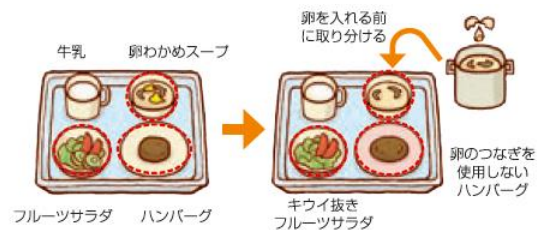
レベル3（除去食対応）

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 等

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】 かき玉汁に卵を入れない 等



レベル4（代替食対応）

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。

※東久留米市では対応はレベル3までとする。

