

大磯町立学校 食物アレルギー対応 マニュアル

平成31年4月

大磯町教育委員会

はじめに

学校生活における食物アレルギー対応は、食物アレルギーのある児童生徒の増加に伴い、重要な課題となっています。特に、こうした疾患には、長期にわたり管理を要する側面があるとともに、場合によっては生命にかかわるという側面もあります。

このような考え方を踏まえ、学校におけるアレルギー疾患対策については、(公財)日本学校保健会がアレルギー疾患の子どもが安全・安心に学校生活を送ることができるよう、平成20年3月に「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」(以下、「ガイドライン」と呼ぶ。)を作成しました。このガイドラインでは、児童生徒のアレルギー疾患の状態と管理における共通理解のため、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を示し、アレルギー疾患の児童生徒に対する学校での取り組みを推進しています。

次いで、文部科学省では、平成27年3月、「学校給食における食物アレルギー対応指針」(以下、「対応指針」と呼ぶ。)を各学校に配付しました。この指針には、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として、最優先されるべきは、“安全性”であること、原因食物を「提供するかないかの二者択一」を原則的な対応とすること等が示されています。

こうした流れを踏まえ、このたび、大磯町教育委員会では、アレルギーを有する児童においても、給食時間を安全にかつ楽しんで過ごすことを目標として、各小学校の安全対策を統一し、ガイドラインおよび対応指針に基づき、給食における食物アレルギー対応全体の安全性向上をめざし、「大磯町立学校食物アレルギー対応マニュアル」(以下、「マニュアル」)を定めることにしました。

各学校におかれましては、アレルギー疾患の児童が、学校生活を安心・安全に送れるよう、このマニュアルを活用していただきたいと思います。

平成31年4月

大磯町教育委員会学校教育課

目 次

はじめに

大磯町立学校給食における食物アレルギー対応の原則・・・・・・・・・・ 1

第1章 食物アレルギーとは

- 1 食物アレルギー・・・・・・・・・・ 2
- 2 アナフィラキシー・・・・・・・・・・ 2

第2章 児童への対応

- 食物アレルギー・アナフィラキシーを発症する児童への対応の流れ
・・・・・・・・・・ 4
- 食物アレルギー発症時の対応・・・・・・・・・・ 6
- アレルギー(アナフィラキシー)発症時の緊急連絡体制・役割分担例
・・・・・・・・・・ 7

第3章 食物アレルギーに対する学校生活等（学校給食以外）での留意点

- 1 校内における教育活動・・・・・・・・・・ 8
- 2 校外学習・宿泊を伴う行事・・・・・・・・・・ 8
- 3 食物アレルギー児童への自己管理に関する指導・・・・・・・・・・ 8
- 4 アレルギー対応の情報管理・・・・・・・・・・ 9

第4章 教職員の役割

- 1 校長の役割・・・・・・・・・・ 11
- 2 学級担任の役割・・・・・・・・・・ 12
- 3 養護教諭の役割・・・・・・・・・・ 13
- 4 給食主任の役割・・・・・・・・・・ 13
- 5 栄養教諭・学校栄養職員の役割・・・・・・・・・・ 14
- 6 学校医の役割・・・・・・・・・・ 14
- 7 給食調理員の役割・・・・・・・・・・ 14

第5章 教育委員会事務局の役割

- 教育委員会事務局の役割・・・・・・・・・・ 16

第6章 食物アレルギーに対する学校給食での対応

1	原則	・・・17
2	食物アレルギー対応食の調理作業手順	・・・21
3	食物アレルギー対応食の実際	・・・23
4	アレルギー物質を含む食品表示	・・・24

【様式】

様式	学校生活管理指導表および記入例
様式1	配慮を希望するアレルギー疾患児童名簿（食物アレルギー）
様式2	（保護者宛）「個人面談について」
様式3	食物アレルギー対応依頼票
様式4	エピペン対応票および記入例
様式5	食物アレルギー 個人面談等記録票
様式6	食物アレルギー対応児童一覧表
様式7	アレルギー事故報告書および記入例
様式8	アレルギー対応解除申請書
様式9	エピペン所持在籍児童情報

大磯町立学校給食における食物アレルギー対応の原則

アレルギーを有する児童においても、給食時間を安全にかつ楽しんで過ごすことを目標として、以下の原則を踏まえて食物アレルギー対応を実施します。

※なお、大磯町立中学校給食を実施した場合、本マニュアルに記載の「児童」を「生徒」に読み替え、準用することとします。

食物アレルギー対応の原則

- ①原則、食物アレルギーを有する児童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。
- ②食物アレルギー対応委員会により組織的に行う。
- ③「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。
- ④安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。

○大磯町では、特定原因物質（7品目）のうち、

- ・卵・乳・エビ …除去食対応
- ・そば・落花生・カニ…不使用
- ・小麦 …対応不可 とする。

- ⑤学校及び調理場の施設設備、人員を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- ⑥教育委員会は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取り組みを支援する。

第1章 食物アレルギーとは

1 食物アレルギー

(1) 定義

「アレルギー」とは、本来人間の体にとって有益な反応である免疫反応が、逆に体にとって好ましくない反応を引き起こすときに用いられる言葉です。

その中で「食物アレルギー」とは、特定の食物を接種することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいいます。

(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、IgE 抗体がつくられます。

原因食物は多岐にわたり、学童期は鶏卵、乳製品だけで全体の約半数を占めますが、実際に学校給食で起きた食物アレルギー発症事例の原因食物は甲殻類（エビ、カニ）や果物類（特にキウイフルーツ）が多くなっています。

2 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）なども原因となります。

(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) 治療

具体的な治療は重症度によって異なりますが、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措置を行い、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。

注意1 ショックのとき、エピペン®携行している場合には、出来るだけ早期に注射をします。また、エピペン®の携行の有無に関わらず、必ず救急車を呼びます。

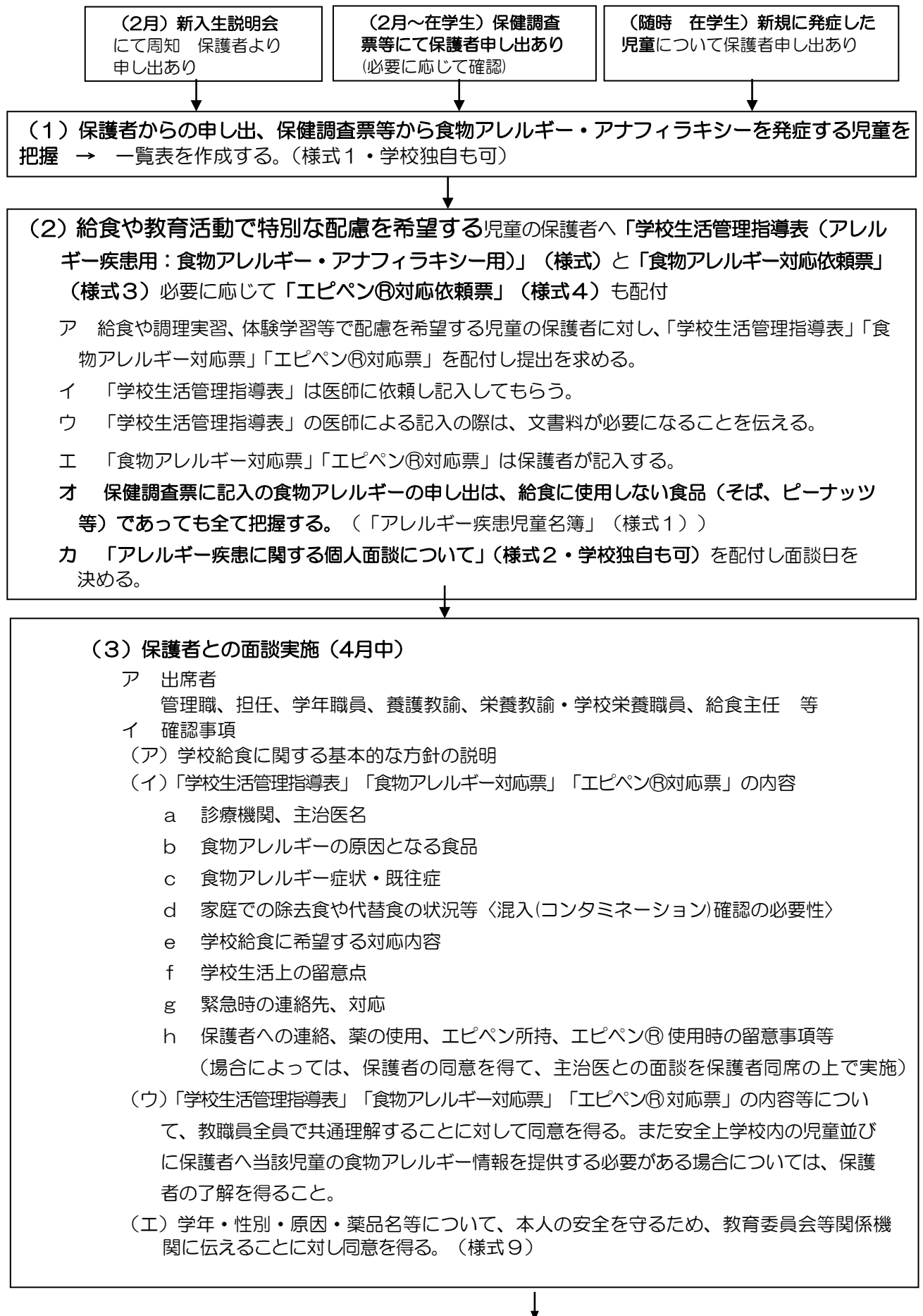
注意2 ショックでなくても、ぜん息や呼吸困難などのアナフィラキシー症状が強く出たら、エピペン®を携行している場合には、注射することを考えましょう。

◆エピペン®の使用について

本人もしくは保護者が自ら注射する目的で作られたもので、注射の方法や投与の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。

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®を所持していても、症状によっては児童が自己注射できない場合があります。エピペン®の注射は法的には「医行為」にあたり、医師でない者が「医行為」を反復継続する意図をもって行えば、医師法第17条に違反することになります。しかし、アナフィラキシーの救命の現場に居合わせた教職員が、エピペン®を自ら注射できない児童に代わって注射することは、反復継続の意図がないものと認められるため、医師法違反にならないと考えられます。また、医師法以外の刑事・民事の責任についても、人命救助の観点からやむをえず行った行為であると認められる場合には、関係法令の規定によりその責任が問われないものと考えられます。

2 食物アレルギー・アナフィラキシーを発症する児童への対応の流れ



(4) 書類作成

「食物アレルギー 個人面談等記録票」(様式5・学校独自も可)を作成する。



(5) 食物アレルギー対応委員会を開催、対応の検討

ア 目的

食物アレルギーの児童に対応について学校給食及び学校生活全般における適切な対応を検討し、全教職員が共通理解を図りより安全な学校生活をめざす。

イ 委員構成

校長、教頭、養護教諭、栄養教諭・栄養職員、給食主任、関係学級担任・学年主任

ウ 開催

第1回は4月中に開催、それ以降は必要に応じて、校長が委員会を開催する。

エ 検討事項

(ア) 学校全体の食物アレルギー対応児童人数とその対応を把握

(イ) 給食・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

その際、給食での「除去食」対応実施基準、面談や確認書類事項を考慮し判断



(6) 対応委員会として決定



(7) 対応児童一覧表を作成

「食物アレルギー対応児童一覧表」(様式5・学校独自も可)を作成する。



(8) 保護者へ対応を通知

ア 一般の給食の内容説明(献立内容・使用食材等)

イ 調理現場の説明(大量調理の状況・設備・人員配置等)

ウ 給食費の説明(返金の対象の有無)

エ 給食以外の教育活動における留意点を確認

※ 給食での「除去食」が提供できない場合には、丁寧にその理由や状況を説明し保護者の理解を得る。

※ 「食物アレルギー対応依頼票」「エピペン®対応依頼票」のコピーを渡す。



(12) 決定後、変更が生じた場合の対応

ア 学校の基本対応に変更が生じた場合

保護者に決定内容等を知らせるとともに、今後の対応について納得が得られるように話し合いを行う。

イ 医師からの指示内容に変更が生じた場合(対応する必要がなくなった場合も含む)

通院中の主治医から治療指示内容に変更が生じた場合は、保護者より速やかに学校へ連絡をもらうようにする。その際、「学校生活管理指導表」を再度主治医が記入し、提出してもらう。

※対応は不要となった場合は、医師に確認のうえ、**食物アレルギー対応解除申請書(様式8)**を提出する。

(9) 教職員への周知徹底



(10) 食物アレルギー対応を開始



(11) 学校から保護者へ進級に向けて検査を依頼

進級後に、個別の面談を行う。

※学校現場で優先して行うべきこと

①児童がアナフィラキシー症状を起こさないように、日常生活の中でより注意していくこと

②教職員全員で情報共有し対応について確認を行っていくこと

食物アレルギー発症時の対応

人を呼ぶ

児童には普段から、症状が
起こりそうになったら、**軽い
症状**でも周りの人に知らせる
よう指導する

- ・即時型は、食事後5分～2時間程度特
に**30分以内**に生じることが多い。
- ・短時間で急変することがあるので、
軽度であっても経過観察が重要。

児童の**異変**に気づく（発見者）

【はじめに現れやすい症状】

じんましん・かゆみ・咳・口唇や顔の腫れ・
吐き気・おう吐・腹痛など

管理職・養護教諭・担任等へ連絡

【児童の状態】

- ・アレルギーの原因
となるものを口にし
た
- ・アレルギーの原
因となるものが皮
膚についた

【初期対応】

⇒できるだけ吐か
せ、口をすすがせる
⇒その部位をよく
洗い流す

軽度の症状でも速やかに保護者
へ連絡

- ・症状の確認
- ・喫食状況の調査

【症状の現れ方と対応例】

※対応については事前に保護者と確認しておくことが**重要**！

皮膚症状

部分的なかゆみ・
赤み・じんましん

全身性の症状
強いかゆみ

粘膜症状

唇、まぶたの腫れ
口のかゆみ・違和感

顔全体の腫れ、
喉のかゆみ、違和感

消化器症状

弱い腹痛、
おう吐1回

腹痛、複数回のおう吐

呼吸器症状

くしゃみ、鼻水
咳がでる

連続した咳

循環器・神経症状

だるさ

明らかに元気がない

- ・内服・吸入
- ・目を離さず経過観察
- ・保護者へ連絡
- ・急変に注意

- ・内服・吸入
- ・保護者を呼ぶ
- ・主治医へ連絡、指示を受ける
- ・エピペン注射を考慮する

保護者の意向や主治医の指示により医療機関へ移送・救急車要請

*症状の程度はあくまでも目安であり、個々の症状により個別に判断して対応する。

*回復しても下校を含め、一人にはしない。

*運動や移動により、症状が悪化することがあるため、体育等身体を動かす活動は避ける。

緊急性が高いアレルギー症状が1つでもあれば、5分以内に判断

【全身症状】

- ☐ 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

【呼吸器症状】

- ☐ 喉や胸が締め付けられる
- ☐ 声がかすれる
- ☐ 犬が吠えるような咳
- ☐ 息がしにくい
- ☐ 持続する強い咳込み
- ☐ ゼーゼーする呼吸
(喘息と区別できない場合を含む)

【消化器症状】

- ☐ 我慢できない腹痛
- ☐ 繰り返し吐き続ける

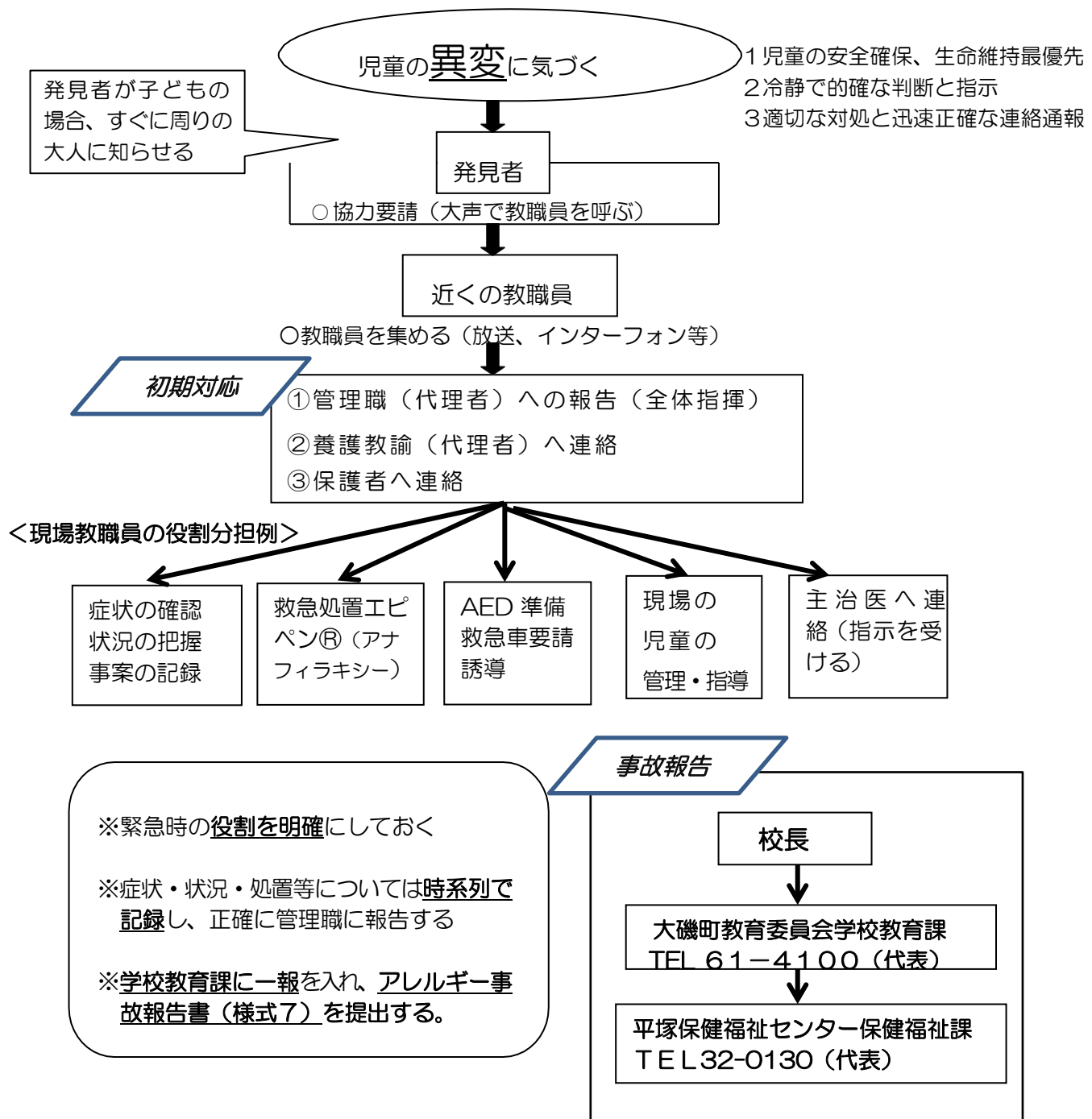
- ・エピペン注射
- ・保護者を呼ぶ
- ・救急車要請
- ・AEDを準備する

症状が軽くてもアレルギーが
疑われる場合には**必ず速やか**
に大磯町教育委員会学校教育
課に報告する
TEL 61-4100（代表）

※報告内容

- (1) 学校名、電話番号、発信者の職・氏名
- (2) 発症児童名・学年組、発症時間（活動内容）、喫食時間、把握アレルギー、献立名、疑われる食品・原因、症状、エピペン・内服薬等の所持・使用 他の届け出児童の発症状況
- (3) 時系列での対応、保護者・「平保」連絡時間
- (4) 病院受診の有無（救急搬送→学校教育課へ第一報。事故報告書提出）
- (5) 学校に提出されている書類
- (6) 保護者の食物アレルギー認識

アレルギー(アナフィラキシー)発症時の緊急連絡体制・役割分担例



第3章 食物アレルギーに対する学校生活（学校給食以外）での留意点

1 校内における教育活動

（1）家庭科、総合的な学習の時間、特別活動、課外活動等

調理実習等、食材を使う活動の場合、学級担任等は、材料を保護者に伝え、アレルギーとなる食品が含まれていないかを確認します。（「加工食品」に含まれるアレルギー物質の表示にも注意し、別メニューにする等配慮）

（2）体育・保健体育

食物依存性運動誘発性アナフィラキシーの子どもの場合は、原因物質を食べた後、運動は避けるようにします。

2 校外学習・宿泊を伴う行事

旅行業者や保護者からの情報をもとに、どの場面でどのような対応・配慮を行うかを確認しておきます。

症状が出たときの対応、通常使用している薬の使用状況等を保護者と連絡を取り確認します。薬は本人が持参し、原則として、本人が自分で使用できるようにしておきます。

緊急時の連絡体制、対応、搬送先（宿泊先周辺の適切な医療機関）などについて保護者と確認し、教職員間で共通理解を図ります。

（1）食物アレルギー

食物アレルギーの児童が、なるべく他の児童と同じような校外学習・宿泊が行えるよう、学習内容・宿泊場所等を検討します。

宿泊先や昼食場所等での食事内容、体験学習の内容等について事前に確認し、担任は保護者に伝え、対応が必要な場合は、関係職員は保護者と相談します。

早めに宿泊業者からメニューを取り寄せ、保護者に確認してもらいます。その際、加工食品にも注意します。

除去食等の対応ができない場合は、保護者と相談して対応を考えます。

弁当や菓子類の友だち同士でのやりとり等は安全面を考慮して禁止とし、おやつや飲み物・自由行動での食事内容にも注意します。そばがら枕等に注意します。

3 食物アレルギー児童への自己管理に関する指導

食物アレルギーの発症を防ぐには、原因となる食品を避けることが重要です。そのためには間違えて食べることがないように、子ども自らが、表示の見方を覚えて、自分で避ける力を身につけることが大切です。そのために保護者は、病院での受診時に子どもの病状・検査結果等を聞き、自分の子どもの理解度に合わせた話し方で伝えることが必要です。

(1) 自分自身で食品表示を確認

学校に通い始めると行動範囲が広がります。食物アレルギーの発症を防ぐために自己管理が必要になってきます。その一つの方法として、容器包装された食品に関しては、アレルギーを起こしやすい食品の表示が義務づけられていますので、表示の見方や成分の確認方法を家庭と学校とで指導し、アレルギーの原因となっている食品を避けるようにします。

(2) 発症時の周囲への周知

誤って原因となる食品を飲食し、気分が悪くなったり、かゆみ等の症状がでてきたりした場合には、がまんせず症状が進行しないうちに周囲の人に知らせるよう指導します。

(3) 日常生活における注意

食物アレルギーの症状は同じものを食べても、体の状態により出方が違います。体調が悪いときには症状が強くなります。日ごろから夜更かしをせず、早寝、早起きを心がけ、疲れないような日常生活を送るように指導します。

4 アレルギー対応の情報管理

「アレルギー対応児童」の情報は、教職員が正しく理解し共有するとともに、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。

(1) 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気をつけます。

ア 個人情報管理責任者を決定

イ 保管場所を決定

ウ 個人情報管理責任者を「食物アレルギー対応委員会」の委員又は文書主任等から選出

- エ 個人情報ファイルは、職員室の所定場所へ収納
- カ 名簿や一覧表は必要な者だけが所有し、管理に十分留意

(2) プライバシーへの配慮

除去食対応は個人情報のためプライバシーの保護に努める配慮をします。

例えば、除去食には、誤配等の事故防止のために、蓋等に学年組、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。

第4章 教職員の役割

アレルギー対応が必要な児童のためには、校長を中心として、学校全体で対応することが必要です。そのためには日頃から学校内で共通理解を図っていくとともに、積極的に連携・協力していくことが大切です。

特に、食物アレルギーの児童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」を組織し、それぞれの職務に応じて学校全体で対応していくことが必要です。

1 校長の役割

(1) 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。

(2) 教職員への指導

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。また、給食時にアレルギー対応を行う際、当該児童に確実にアレルギー対応食が提供できる体制づくりや、環境整備について、指導します。（校内の教職員すべてがアレルギーに関する正しい知識をもち、情報を共有することが大切です。）

職員は入れ替わるので、養護教諭や栄養職員と協力し、**年1回は、必ずアレルギーについての研修**を行います。

※研修内容

- ①給食実施校では除去食が確実に児童に提供され喫食できるまでの流れの確認
- ②万一の事態に備えてアレルギー発症時の緊急対応の方法の確認（エピペン®も含む）

(3) 学校給食に関すること

食物アレルギー対応委員会を招集します。

実施決定基準（「第5章 食物アレルギーに対する学校給食での対応」参照）に照らし、関係職員との話し合い、給食施設の規模、給食現場の諸状況を勘案して対応を決定します。

食物アレルギー食の検食は通常の給食と同様におこない、食物アレルギー対応児童一覧表（様式6）に基づいた対応ができているかを確認します。

(4) アレルギー症状発症時の対応

ア アレルギー症状が発症し救急車を要請した場合は、学校教育課に連絡します。

イ 食物アレルギーの場合は、症状が軽くても学校教育課へ連絡します。

ウ 平塚保健福祉事務所から連絡があった場合には必要な書類を用意し、対応します。

※平塚保健福祉事務所は「食品衛生法第28条1項、第62条3項」に基づき、事故拡大防止・再発防止を目的として、調査・指導を実施します。給食施設は食品等事業者であるため、調査に協力する責任があります。なお、拒否した場合の罰則についても、食品衛生法で規定されています。

(5) その他

ア 校内のすべての事故及びヒヤリハット事例の集約と検証を行います。

イ 年度末には食物アレルギーの対応の評価を行います。

2 学級担任の役割

(1) 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の把握をします。

養護教諭の依頼を受けて「食物アレルギーに関する個人面談について」（様式2・学校独自も可）に関する保護者からの連絡を受け、養護教諭の作成する日程調整表に日程希望を記入していきます。また、取りまとめ後の日程連絡を入れます。

(2) 学級指導

アレルギー児童が安全で安心な学校生活を送れるような環境を整えます。

【重要】おかわりはさせません（誤食防止）

【重要】確認ができるまでラップと名前札を外させません。

(3) 食物アレルギーに関する指導

食物アレルギーについての正しい知識をもちます。

他の児童に対して、食物アレルギーのある児童を正しく理解できるように指導を行い、偏見やひやかし等が生じないように配慮します。

児童が誤食に気づいた時や食後体調の変化を感じた時は、すぐに申し出るように指導します。

(4) 学校給食に関する留意点

学級での配膳の際、給食当番が誤って配っていないかを確認します。

給食室でアレルギー除去食を受け取る場合は、学級担任が調理従事者から直接受け取り、その際、学年組、氏名、献立名と除去内容等を確認します。

（アレルギー除去食がコンテナやワゴンで運ばれた際は、運搬された除去食の学年組、氏名、献立名と除去内容等の確認をしてから、受け取ります。）

教室に着いたら、当該児童に直接手渡しし、除去食の有無、除去食の内容を確認してからラップと名前札を外させて食べさせるようにし、除去食を確実に喫食したか確認できるようにします。

万一、児童が発症した場合には発症前の行動並びに喫食した食品、日時、場所について正確に報告します。

児童が給食当番を行う際には、原因食物となる料理(食品)に触れることがないように配慮します。

【ポイント】二重三重のチェック体制の整備！

学校給食で除去食を作るのは調理員ですが、児童の手元に届くまでには、栄養教諭・学校栄養職員や担任など何人かの手を経ています。献立表に基づいて各過程で除去食の有無や対応の内容に間違いがないか必ず確認しチェックすることが事故を未然に防ぐことにつながります。

また、事前に配付している献立表で、保護者に必ず確認してもらいます。

3 養護教諭の役割

(1) 個人面談の日程調整

保護者の申し出に対し、「食物アレルギーに関する個人面談について」（様式2・学校独自も可）を作成・配付します。また、日程調整表を作成し、担任に調整結果の記入と取りまとめ後の日程結果の連絡を依頼します。

(2) アレルギー疾患の児童、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の把握し、特別な対応を望む保護者には、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を促します。

保護者と面談を行い、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。主治医、学校医と連携を図り、該当児童にアレルギー症状がでた場合の応急処置の方法や連絡先を確認します。

飲み薬や塗り薬等の学校への持参を許可した場合は、必要な時に対応できるように児童が薬を保管している場所を確認し、校内の教職員で共有します。

(3) 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・学校栄養職員、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・昼食時のアレルギー対応ができるように配慮します。

緊急時の対応や連絡先等、保護者からの情報を教職員に伝えます。

4 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もちます。

保護者と面談を行い、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。

5 栄養教諭・学校栄養職員の役割

(1) 学校給食の除去等が必要な児童の保護者への対応

食物アレルギーについての正しい知識をもちます。

保護者と、月ごとの対応を確実にとりあえる方法を確認します。
給食献立の情報(加工食品等の原材料や原料配合割合等)を保護者へ提供します。

(2) 教職員・給食調理員への対応

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、学校全体のアレルギー対応食用の献立を作成します。対応献立は安全性を最優先に、できる限り最小限に集約して調理する献立にします。

校長に報告し、アレルギー対応委員会で学校給食での対応が決定したら、関係職員・保護者とともに毎月の対応について協議します。

給食調理員等と調理作業の綿密な打ち合わせを行い、混入・誤配食がないようにアレルギー対応食の調理指示を行い、作成した作業工程表を確認します。

当該児童に、確実にアレルギー対応食を提供できるよう、給食時の注意点について学級担任に伝えるなど、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します。また、校内研修で専門職としての立場から助言します。

(3) 個別指導への取り組み

必要に応じて面談を行い、連絡ノート等を利用して課題や状況を確認します。授業参観時などに保護者への声かけや様子を聞くなど状況を把握します。保護者から個人面談の希望があった場合は、日程を調整して応じます。

(4) 栄養教諭の支援校への対応

他校からの相談に応じ、個別相談や除去食対応の確認などを行います。

6 学校医の役割

学校と連携し、必要に応じてアレルギー対応に関する指導・助言を行います。

7 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もちます。

学校給食でどのような対応ができるのかを栄養教諭・学校栄養職員や校長と十分協議します。

アレルギー対応検討委員会の決定事項に基づいて、アレルギー対応食を調理します。

納品された物資の一括表示を確認し、原材料に除去すべき食品があった場合は速やかに報告します。

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。

※参照：第5章 P21「食物アレルギー対応食の調理作業手順」

保存食（除去食）を用意します。

第5章 教育委員会事務局の役割

食物アレルギー対応について、学校給食の実施者として主体的に取り組み、国・県の策定する方針を踏まえ、基本的な対応方針を作成します。また、対応の過程や対応委員会の決定を把握し、指導します。

(1) 研修会の開催

ア 各校で、全教職員を対象とした校内訓練を1学期中に必ず1回行うよう指導する。

イ 全校の教職員を対象とした食物アレルギーに関する研修会を開催する。

(2) 緊急時に備え各校の食物アレルギーに係る情報を共有するとともに、緊急時の体制を整え適切な対応を行う。

(3) 管理指導表の現状を分析し、課題を整理する。

(4) 食物アレルギーに係る情報の取扱いの周知

食物アレルギーに係る情報や関係書類に関する以下3点の取扱いを、年度初め等の機会を捉え、学校へ周知する。

ア 校内の対応児童の全体を把握し、全教職員が情報の共有化を図ること

イ 保護者の主体的な参加と保護者との積極的な情報共有に努めること

ウ 大磯町個人情報保護条例に基づき、関係書類を適切に管理すること

(5) 対応事案等の把握・報告、改善策の検討

ア 対応事案やヒヤリ・ハット事例等を把握し、必要に応じて報告等を行う。

イ 対応事案やヒヤリ・ハット事例の分析、学校からの改善に関する意見や他自治体の効果的な取組等を踏まえ改善策の検討を行い、学校への周知を図るとともに、必要に応じて本マニュアルを更新する。

(6) 国・県との連携

ア 学校給食提供環境の整備について、国等への要請も検討する。

イ 国・県と連携し、ガイドライン、対応指針に沿った対応を進めていく。

第6章 食物アレルギーに対する学校給食での対応

アレルギーを有する児童においても、給食時間を安全にかつ楽しんで過ごすことを目標として、以下の原則を踏まえて食物アレルギー対応を実施します。

- ①原則、食物アレルギーを有する児童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。
- ②食物アレルギー対応委員会により組織的に行う。
- ③「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。
- ④安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- ⑤学校及び調理場の施設設備、人員を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- ⑥教育委員会は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取り組みを支援する。

「学校生活管理指導表」の提出を求める理由は、除去すべき原因食物の診断根拠をもとにして除去食物を決定するのに必要だからです。

総合的な判断により除去食物を決定することで除去食物をしぼり込み、対応が必要な子どもに確実に提供することをねらいとして、「学校生活管理指導表」を運用することとしています。

（１）学校給食における主な対応方法

ア 詳細な献立表による情報提供

イ アレルギーの原因食物を除いて給食を作る除去食対応

なお、アレルギー対応時の給食費の取り扱いについては、学校内で基本的な対応を保護者と事前に共通理解を図っておくことが大切です。

（２）対応方法の基本的な考え方と配慮事項

対応にあたっては、文科省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に示されている「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」（P18）に基づき、除去食の対応を必要とする児童数、対応が必要な食品の種類、調理施設の状況等、学校の状況を勘案し判断します。

○大磯町では、特定原因物質（7品目）の対応は次の通りとします。

- ・卵・乳・エビ →除去食対応
- ・そば・落花生・カニ→不使用
- ・小麦 →対応不可

ア 給食での「除去食」実施基準

- （ア）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
- （イ）基本的に1年に1回は受診し、評価を受けていること
- （ウ）定期的に受診し、検査を行っていること
- （エ）家庭でも当該原因食品の除去を行っていること

イ 除去食対応の基本的な考え方

（ア）対応方法

アレルギーの原因となる食品を、調理の過程で除去して料理し提供します。
調理途中で別鍋などに取り分けて、混入に注意して仕上げます。

（イ）特徴

アレルギーの原因食品を除いて調理するので必要栄養量の確保が難しくなります。

（ウ）留意点等

作業工程など調理上の調整が必要です。

「除去食」対応の配慮事項

- 主治医等の診断、指示をもとに、「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」に基づき、対応を決定します。
- 「少量可」「つなぎ可」「〇gまでは可」など、多段階の除去食の提供は、「可能」とした上限が明確でないため、安全面を考慮すると、原因物質を「提供するかもしれないかの二者択一」を原則的な対応とすることが望ましいです。
- 児童がアレルギーの原因となる食品を料理から自分で取り除いたり、量を調節したりして食べることは、事故を引き起こす危険があり、アレルギー対応とはいえません。
- 誤食・誤配事故防止のためにも、アレルギー対応食はできる限り最小限に集約して調理し、提供します。
- 栄養教諭・学校栄養職員はわかりやすい調理指示書等を作成し、提供します。
- 除去する食品を調理過程で的確に除去できるように、また、混入（コンタミネーション）を起こさないように調理員は作業工程表を作成し、いつ、誰が、何を、どこで、どうするのかを確認しながら調理します。
- 献立変更により使用食材を変えた場合は、その都度作業工程表や作業動線図を変更し、作業を確認します。
- 加工食品等は、納入された物資の一括表示等でアレルギーの原因となる食品が含まれていないか確認します。
- 該当の児童が除去食を間違いなく食べられるよう配膳や運搬方法を配慮するとともに、教室では、必ず担任が表示等を確認してから児童に手渡します。また、児童に直接手渡す際にも本人と内容を確認します。
- 「除去食」実施日の栄養の不足は、家庭で補えるよう保護者に協力を求めましょう。

ウ 詳細な献立表情報の共有

献立の詳細な内容を保護者と学級担任に提示し、除去すべき食品について確認を行います。その際、加工食品の詳細な原材料やアレルギー食品に関する内容も併せて提供します。保護者と面談等で必要な対応を確認することは、食物アレルギー対応の第一段階であり、とても重要です。

「献立表対応」の配慮事項

- 献立については、献立内容や使用する食材、加工品の原料配合などの情報を提供します。

エ 弁当持参

（ア）対応方法

アレルギーの原因となる食品が多岐にわたる場合、または極微量でも重篤なアレルギー症状（アナフィラキシー）を引き起こす場合等、調理の過程で完全に除去することが困難な場合には弁当の持参を認めます。

（イ）留意点等

自宅から弁当（代替食）を持参するためには保護者の理解と協力を得ることが重要です。アレルギーの原因食品と同等の栄養価の確保ができるよう、栄養面の指導等、保護者への働きかけが必要です。

「弁当持参」対応の配慮事項

○学校給食では除去食対応を基本とします。

主食あるいは副食のみ該当する場合であっても、安全性確保の観点から、給食の提供はしません。

○アレルギーの原因となる食品を確認し、給食を食べる日(献立)と弁当持参の日(献立)を事前に決めます。

○弁当持参時、夏場は特に保冷剤等を使用し、温度上昇をなるべく抑えるように家庭で工夫してもらいます。

○食物アレルギーの児童を学級担任が理解し、学級の児童にも正しく理解させ、本人が精神的な負担を感じることがないように配慮します。

(3) 保護者への依頼事項(保護者が「自分の子どもへ伝えておくこと」)

ア 子どもに食物アレルギーがあることを理解させ、給食の食べ方や日常の食事においても注意が必要なこと等を十分に伝えます。

イ 主治医からの指示内容を、自分の子どもの理解度に合わせてわかりやすく説明します。

ウ 食物アレルギーのために食べられない献立は、子どもと必ず一緒に献立表で確認し、何が食べられないかを子どもに知らせます。

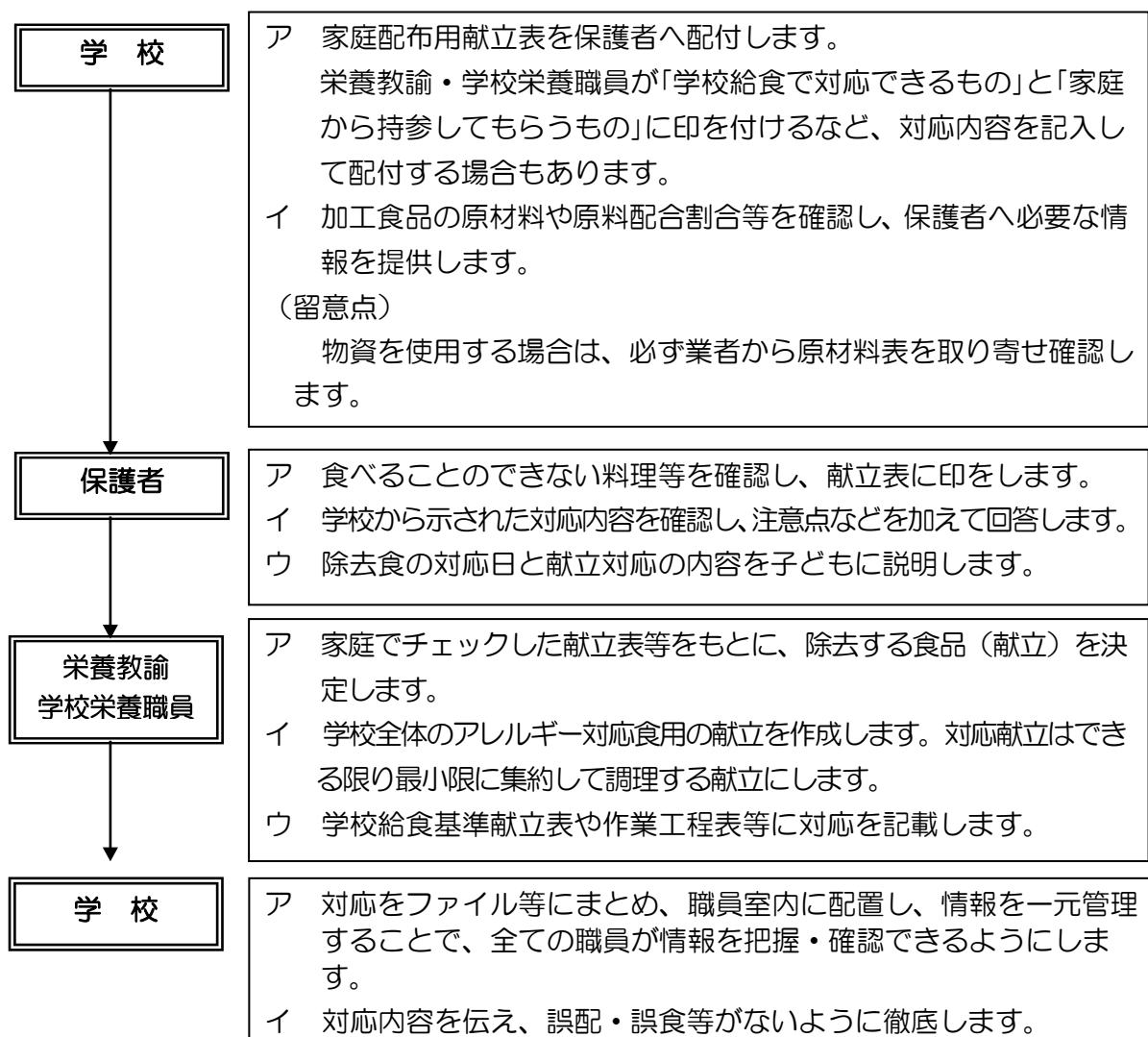
エ 学校と話し合いの上、飲み薬や塗り薬を学校へ持参する場合は、使用方法について十分な説明を行い、保管中に事故がないよう管理方法についても説明します。

オ 学校で具合が悪くなった時は、すぐに子ども自らが学級担任に申し出るように伝えます。

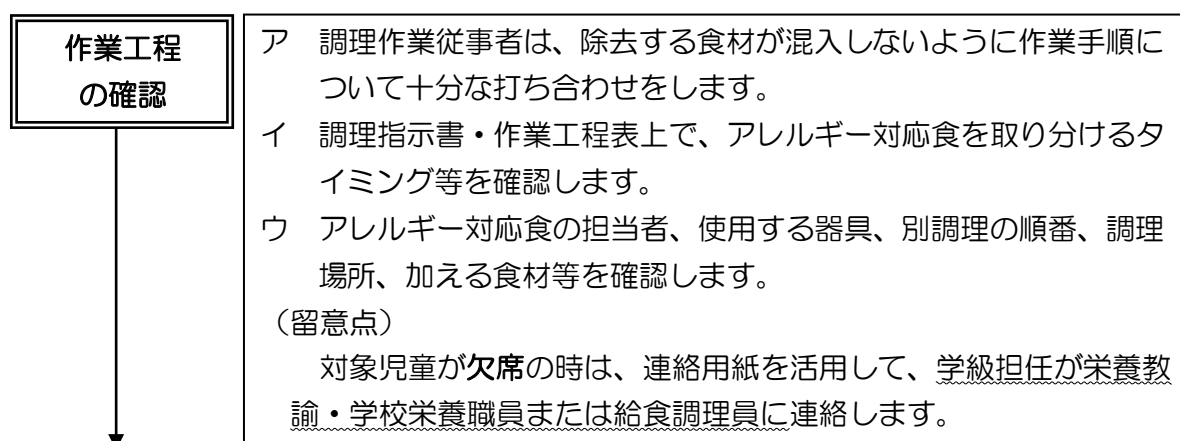
2 食物アレルギー対応食の調理作業手順

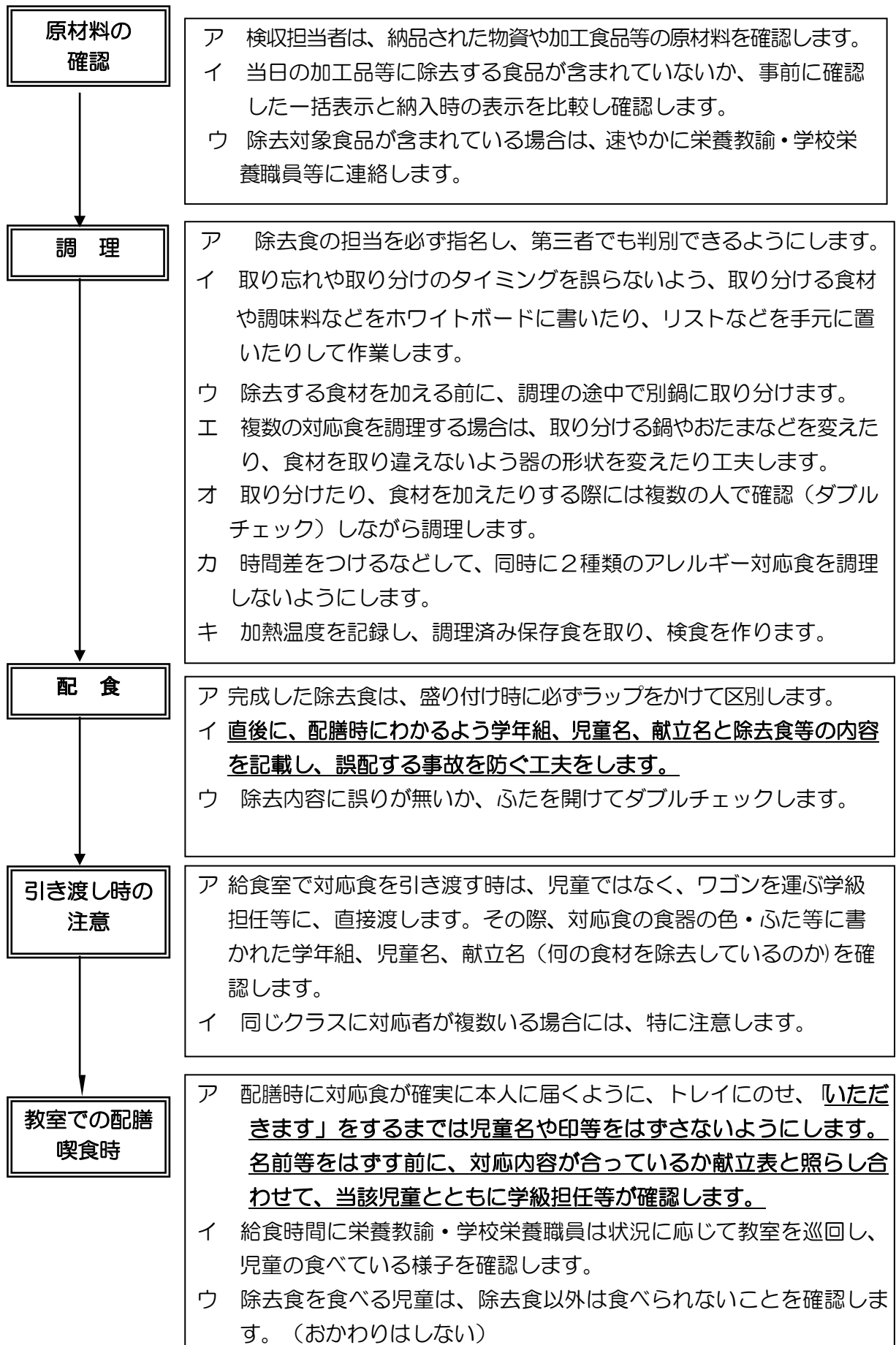
食物アレルギーは生命に関わる場合もあるので、アレルギー対応食の内容の決定や調理手順、給食時間における誤配や誤食を防止するための手順を決めておきます。

(1) 保護者との献立調整



(2) 調理の手順





3 食物アレルギー対応食の実際

(1) 食物アレルギー除去食対応における事故を防ぐために

食物アレルギー物質の誤食は、直接、児童の健康被害につながります。

出来る限り、原材料から除去不要な材料を選定します。

物資の購入には、検収、調理、運搬、配膳等のすべての過程において事故の可能性があることを認識して、最新のデータを入手し、日々作業にあたります。

ア 除去食は、毎日内容や組み合わせが日々変わります。「いつもの調理」とは異なる作業となるため、ヒューマンエラーが起こりやすいことを理解します。

イ アレルギー対応に関する連絡体制を整備し、二重三重のチェック体制を作るとともに、異常を感じた場合は、職員間で情報を共有できるようにします。

ウ 給食を食べた後に食物アレルギーと思われる発症があった場合は、速やかに学校教育課へ連絡します。

(2) 除去食対応時の注意

除去食は、アレルギーの原因となる食品を調理の過程で除去して料理を提供するものです。調理にあたっては、特に次のことに注意します。

※ 除去する食品（特にパウダー状のもの）の飛散に注意し、除去食の保管にも配慮します

(3) 調味料・だし・添加物について

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、弁当対応を考慮します。

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

※表に記載のある調味料・だし・添加物等（香辛料含む）については基本的に除去の必要はありませんが、表に記載のないものについては完全除去を基本とします。ただし、対応の決定にあたっては、保護者と相談の上、医師に改めて確認をとってください。

4 アレルギー物質を含む食品表示

（１）加工食品のアレルギー表示について

表示義務と推奨表示

消費者庁は、健康危害の発生を防止する観点から、食物アレルギーを起こすことが明らかになったもののうち、特に発症数や重篤度から勘案して必要性の高い7品目のアレルギー物質を含む食品について、これらを含む旨の表示を義務化しています。

また、これ以外の20品目の表示を推奨していますが、推奨品目やそれ以外の食品に表示の義務はありません。このため、それら原材料は、製品に含まれていても表示されていない可能性があり、製造会社に個々に確認する必要があります。さらに、これまで接種していた加工食品でも製造会社の都合により**規格変更されることがありますので、購入毎に表示を確認する必要があります。**

特 定 原 材 料	
義 務	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
推 奨 ＊表示義務はない	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、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご

イ アレルギー表示の対象

（ア）容器包装された加工食品及び添加物の表示

加工食品中に特定原材料のアレルギー物質のたんぱく質濃度が数 μ g/g以上の濃度で含まれた場合に表示が必要となります。

（イ）客席で客に提供する場合にはアレルギー表示の対象外

義務のある原材料でも表示されていない可能性や、たとえ表示があっても必ずしもppmレベルの精度の高い管理が行われているわけではありません。

ウ 代替表記について

代替表記は、表記から使用されている原材料が容易に連想できるものとして認められている表記で、原材料を改めて表記する必要がありません。（鶏卵の「エッグ」表記や「牛乳」のバターなど）

エ 注意喚起表示と可能性表示について

原材料表示の欄外にある「本製造工場では●●を含む製品を生産しています」などの表記は消費者の注意を促す注意喚起表示といいますが、原材料欄に●●が表示されていなければ、工程上は原材料として使用したり、常に混在したりはしていないことを示します。このため、微量の●●に反応するような重症な患者でなければ、注意喚起表示があってもその加工食品を食べることができます。

また、「この食品には●●が入っているかもしれません」などといった表示（可能性表示）をすることは、認められていません。

《 必ず表示される品目 》 特定原材料

出展：消費者庁「アレルギー物質を含む加工品の表示ハンドブック」参照

特定原材料（表示基準府令で定められた品目）	認められる代替表記	特定加工食品等		
	表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記	特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例	特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記	左に掲げる表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが予測できる表記例
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子、ハムエッグ、卵黄※1、卵白※2	マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス、親子丼	チーズオムレツからしマヨネーズ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽	パン、うどん	ロールパン、焼きうどん
そば	ソバ	そばがき	なし	なし
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム	なし	なし
乳	生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム（乳製品）、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ（乳製品）、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖れん乳、無糖練乳、無糖脱脂れん乳、無糖脱脂練乳、加糖れん乳、加糖練乳、加糖脱脂れん乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー（乳製品）、ホエイパウダー（乳製品）、たんぱく質濃縮ホエイパウダー（乳製品）、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、発酵乳、はっ酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料	アイスクリーム、ガーリックバター、レーズンバター、バターソース、カマンベールチーズ、パルメザンチーズ、プロセスチーズ、ブルーチーズ、コーヒー牛乳、牛乳がゆ	生クリーム、ヨーグルト、アイスミルク、ラクトアイス、ミルク、乳糖	フルーツヨーグルト、ミルクパン
えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ	なし	なし
かに	蟹、カニ	上海がに、マツバガニ、カニシューマイ	なし	なし

※1 「卵黄」と表示することで「卵を含む」旨の表示を省略する場合であっても、他の原材料に「卵白」や「卵」を使用しているが複合原材料であるために「卵白」や「卵」の表示が省略されている場合は、消費者に誤認を生じさせないように、当該複合原材料又は一括表示に「卵を含む」旨の記載をすることが適切である。

※2 「卵白」についても同様である。

《表示がすすめられている品目》特定原材料に準ずるもの

通知で定められた品目	表記方法や言葉が違うが、特定原材料に準ずるものと同一であるということが理解できる表記	特定原材料に準ずるものの名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例	特定原材料に準ずるものの名称又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料に準ずるものを使った食品であることが予測できる表記	左に掲げる表記を含むことにより、特定原材料に準ずるものを使った食品であることが予測できる表記例
あわび	アワビ	煮あわび		
いか	イカ	いかフライ、イカ墨	するめ、スルメ	(表記例) 焼きスルメ
いくら	イクラ、すじこ、スジコ	いくら醤油漬け、塩すじこ		
オレンジ		オレンジソース、オレンジジュース	なし	なし
カシューナッツ			なし	なし
キウイフルーツ	キウイ	キウイジャム、キウイソース	なし	なし
牛肉	牛、ビーフ、ぎゅうにく、ぎゅう肉、牛にく	牛すじ、牛脂、ビーフコロッケ	なし	なし
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ	なし	なし
ごま	ゴマ、胡麻	ごま油、練りごま、すりゴマ、切り胡麻、ゴマペースト	なし	なし
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シヤケ	鮭フレークスモークサーモン紅しゃけ焼鮭	なし	なし
さば	鯖、サバ	さば節、さば寿司	なし	なし
大豆	だいず、ダイズ	大豆煮、大豆たんぱく、大豆油、脱脂大豆	醤油、味噌、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆	麻婆豆腐、納豆巻き、豆乳ケーキ、豆腐ハンバーグ、凍豆腐、いり豆腐
鶏肉	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン	焼き鳥、ローストチキン、チキンブイヨン、チキンスープ、鶏ガラスープ	なし	なし
バナナ	ばなな	バナナジュース	なし	なし
豚肉	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	ポークウインナー、豚生姜焼、豚ミンチ	とんかつ、トンカツ	なし
まつたけ	松茸、マツタケ	焼きまつたけ、まつたけ土瓶蒸し	なし	なし
もも	モモ、桃、ピーチ	もも果汁、黄桃、白桃、ピーチペースト、もも缶詰	なし	なし

通知で定められた品目	表記方法や言葉が違う が、特定原材料に準ずるものと同一であるということが理解できる表記	特定原材料に準ずるものの名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例	特定原材料に準ずるものの名称又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料に準ずるものを使った食品であることが予測できる表記	左に掲げる表記を含むことにより、特定原材料に準ずるものを使った食品であることが予測できる表記例
やまいも	山芋、ヤマイモ、山いも	千切りやまいも	とろろ、ながいも	とろろ汁
りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ、リンゴ酢、焼きりんご、りんご飴	なし	なし
ゼラチン		板ゼラチン、粉ゼラチン	なし	なし

様式

様式

学校生活管理指導表

様式 1

配慮を希望するアレルギー疾患児童名簿
(食物アレルギー)

様式 2

(保護者宛)「個人面談について」

様式 3

食物アレルギー対応依頼票

様式 4

エピペン対応票および記入例

様式 5

食物アレルギー個人面談等記録票

様式 6

食物アレルギー対応児童一覧表

様式 7

アレルギー事故報告書および記入例

様式 8

食物アレルギー対応解除申請書

様式 9

エピペン所持在籍児童情報

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

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

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

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

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

1. 同意する
2. 同意しない

保護者署名： _____

配慮を希望するアレルギー疾患児童名簿（食物アレルギー）

様式1

No	年	組	氏 名	新規	継続	原因物質	面談予定日		提出書類			対応委員会の決定（対応の有無・方法）
1				新	継		/	済 ☐	管理指導表	対応依頼票	エビベン票	
2				新	継		/	済 ☐	管理指導表	対応依頼票	エビベン票	
3				新	継		/	済 ☐	管理指導表	対応依頼票	エビベン票	
4				新	継		/	済 ☐	管理指導表	対応依頼票	エビベン票	
5				新	継		/	済 ☐	管理指導表	対応依頼票	エビベン票	
6				新	継		/	済 ☐	管理指導表	対応依頼票	エビベン票	
7				新	継		/	済 ☐	管理指導表	対応依頼票	エビベン票	
8				新	継		/	済 ☐	管理指導表	対応依頼票	エビベン票	
9				新	継		/	済 ☐	管理指導表	対応依頼票	エビベン票	
10				新	継		/	済 ☐	管理指導表	対応依頼票	エビベン票	

保護者 様

年 月 日
大磯町立 小学校
学校長

食物アレルギーに関する個人面談について

お子さまの食物アレルギーの症状、対応等についてより詳しく把握するため、個人面談を実施いたします。

なお、面談の際は、事前に配布した書類に、必要事項を記入し、ご持参ください。
よろしくお願いいたします。

<面談希望日>

月	日
月	日
月	日

①	○ : ○○ ~
②	○ : ○○ ~
③	○ : ○○ ~
④	○ : ○○ ~

- 面談の日で都合の悪い日がありましたらご記入ください。

面談につきまして、日程が決定しましたらお知らせします。

なお、学級担任の他に学校職員も同席しますのでよろしくお願いいたします。

個人面談の日が決まりました。

年 組 氏名

月 日 () ○ : ○○ ~

場所 :

※事前に配布した書類に、必要事項を記入し、ご持参ください。

食物アレルギー対応依頼票

作成日 : 年 月 日

年度	年	組	(生年月日 : 年 月 日)
児童氏名			(性別 :)
保護者氏名			

緊急連絡先

	氏 名	続柄	電 話 番 号	特記事項
1			自宅・職場・携帯	
2			自宅・職場・携帯	
3			自宅・職場・携帯	

医療機関

医療機関名・診療課名	主治医名
電話番号	住所

内服薬等

内服薬 (無・有)	薬品名 ()
エピペン (無・有)	有効期限 (～ 年 月 日)

原因食品

--

接種後の症状と家庭での対応

→

アナフィラキシーショックの経験の有無

(無・有) (回数 : 回・最後の発症 : 年 月・原因 :)
※アナフィラキシー発症時は、必ず救急車を要請します。

家庭での食事・外食・おやつについての除去方法

--

学校生活上の留意点

A 給食 食物アレルギー対応 ☐ 希望する (基本除去食) ☐ 希望しない (弁当持参) ※ 毎月の献立確認については「書面での対応」となります。	
B 食物・食材を扱う授業・活動 ☐ 希望する (対応内容) ☐ 希望しない	
C 運動 (体育・部活動等) ☐ 希望する (対応内容) ☐ 希望しない	
D 宿泊を伴う校外活動 ☐ 希望する (対応内容) ☐ 希望しない	
E その他の配慮・管理事項	

学校給食に希望する対応内容

6 情報の共有について

- (1) 管理指導表の記載内容について学校から主治医に直接確認することがあります。
- (2) 学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、面談時の内容を教職員全員で共有します。
- (3) 他の児童生徒の理解と協力を得るため、管理指導表等の内容を学級で説明します。
- (4) 不必要な除去を減らし、一層安全に対応するため、管理指導表等関係書類の内容を教育委員会および関係機関とも共有し、より適切な対応について検討します。

以上のとおり情報の共有について同意します。保護者氏名印

.....

面談日時（学校記入欄）

日時	平成	年	月	日（ ）	時	分～	時	分
場所								

対応委員会での検討・決定事項年 月 日（ ）

給食
B 食物・食材を扱う授業・活動
C 運動(体育・部活動等)
D 宿泊を伴う校外活動

エピペン®対応依頼票

作成日： 年 月 日

児童氏名 保護者氏名	年度 	年 	組 	(生年月日 : (性別 :)	年 	月 	日
---------------	------------	-----------	-----------	--------------------	-----------	-----------	-----------

原因物質

--

既往症状

--

学校生活における留意点

--

エピペン注射のタイミング

[illegible]

面談時に記入

薬剤使用時の留意事項等

使用薬剤	管理方法 (理由)	本人保管	・	学校保管
保管場所	保管期間 (更新時期)			
使用条件				
使用上の留意点				

学校記入欄

上記の内容について承諾しました。

年 月 日 学校長 印

※アナフィラキシー発症時は、必ず救急車を要請します。

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、記載された内容を全職員で共有すること、また、必要に応じて教育委員会等関係機関に伝えることに同意します。

保護者署名

エピペン®対応依頼票

作成日 : 年 月 日

年度	年	組	(生年月日 : 年 月 日)
児童氏名	(性別 :)		
保護者氏名			

原因物質

エビ・カニ

既往症状

エビ (1匹)・・・5分後 じんましん (全身)、咳、ぜん息、ぐったり
最近のエピペン使用 ○年○月 自宅

学校生活における留意点

給食における除去食をお願いします。
じんましんが出たらその時点で家庭に連絡してください。

エピペン注射のタイミング

原因食物を食べてしまいゼーゼーする呼吸が現れたらすぐに注射してください。

面談時に記入

薬剤使用時の留意事項等

使用薬剤 エピペン®	管理方法 (本人保管 ・ 学校保管) (理由)
保管場所 ランドセルのチャック内、ポーチの中	保管期間 (更新時期) 1 年間 (〇〇 年 3 月 23 日)
使用条件 呼吸器症状等が現れ、悪化のきざしが見えたらエピペンの注射をお願いします。	
使用上の留意点 本人が自分でできる状態であれば自分で注射します。 意識がないなど自分で注射できないときは、注射をお願いします。	

学校記入欄

上記の内容について承諾しました。

年 月 日 学校長 印

※アナフィラキシー発症時は、必ず救急車を要請します。

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、記載された内容を全職員で共有すること、また、必要に応じて教育委員会等関係機関に伝えることに同意します。

保護者署名

食物アレルギー 個人面談等記録票 (学校記入用)

年度

年	組	氏名	男・女	面談実施日：	月	日
初回 面談出席者	保護者 ・ 父親 ・ 母親 ・ ()					
	・ 校長 () ・ 教頭 () ・ 養護教諭 () ・ 栄養教諭 ・ 職員 ()					
	・ 学級担任 () 学年主任 () その他 ()					
提出書類	☐ 学校生活管理指導表 ☐ 食物アレルギー対応依頼票 ☐ エピペン対応依頼票					
アレルギー対象食品 対応方法		☐ 除去 (卵・乳・エビ・そば・落花生・カニ) ←該当箇所を○で囲むこと。 ☐ 対応不可 (小麦) ☐ 対応なし ()				
年月日	保護者との面談記録・連絡事項		学校での対応			記入者名

年度 食物アレルギー対応児童一覧表

(年 月 日現在)

No.	年	組	児童名	除去食品	給食・調理実習・体験学習等での対応
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

年 月 日

学校教育課長 行

学校名 大磯町立 学校
校長名

アレルギー事故報告書

1 事故発見日時	年 月 日 曜日 時 分
2 当該児童	年 組 ふりがな 氏名
3 事故名	による

- 4 事故の概要（どのような経緯で症状が出て、誰が、どのように気が付き、その場でどのような措置をとったか、病院搬送の有無、家庭連絡、学校教育課への第一報、等を時系列で記載）

〈当該児童のアレルギー状況〉
【アレルギー原因物質】
【症状】
【アナフィラキシーショック既往】
なし・あり（いつ 原因は ）
【エピペン処方 なし・あり】
（保管場所 ）
【携行薬品 なし・あり】
（保管場所 ）

- 5 当該児童の症状及びその後の経過（発見時の症状→現時点で把握できている状態）

- 6 （食物アレルギーの場合）献立及び使用材料

- 7 事故の分析

- 8 再発防止策

記入例

学校教育課長 行

年 月 日

様式 7

学校名 大磯町立 学校
校長名

アレルギー事故報告書

1 事故発見日時	○年 ○月 ○日 ○曜日 12時 45分
2 当該児童	○年 ○組 ふりがな 氏名 おおいそ 大磯 たろう 太郎
3 事故名	給食でのアレルギー摂取による 乳アレルギー症状発症

4 事故の概要（どのような経緯で症状が出て、誰が、どのように気が付き、その場でどのような措置をとったか、病院搬送の有無、家庭連絡、学校教育課への第一報、等を時系列で記載）

- ・12:45 給食のシチューと食べている途中、教室で本児が「口がイガイガする」と訴えたため、食べるのを中止させる。担任はインターホンで職員室に連絡し、管理職と養護教諭へ連絡する。担任が付き添って本児を流し場につれていき、口をすすがせた。
- ・12:48 教頭と養護教諭が教室へ行き、症状観察。
- ・12:53 教頭より保護者に連絡し、持参薬を服用確認とともに、迎えの来校を依頼する。
- ・12:55 教室で持参薬を飲ませ、養護教諭が付き添って、保健室に移動させる。
- ・13:00 保健室では全身に蕁麻疹が出現し、強い痒みと呼吸の苦しさを訴えたため、保冷剤で体を冷やすとともに、教頭が救急車要請。
- ・13:15 救急車で、母親と養護教諭が付き添い、〇〇病院へ搬送。救急車の中で嘔吐。
- ・13:20 学校教育課へ第一報をいれる。

〈当該児童のアレルギー状況〉
【アレルギー原因物質】
乳製品・卵・ごま
【症状】
じんましん、口腔の違和感
【アナフィラキシーショック既往】
なし・あり（小2の5月、パン）
【エピペン処方】 なし・あり
（保管場所 ）
【携行薬品】 なし・あり
（保管場所 ランドセルの中 ）

5 当該児童の症状及びその後の経過を時系列で記載（発見時の症状→現時点で把握できている状態）

- ・12:45 「口がイガイガする」
- ・12:55 教室で持参薬を飲ませ、保健室へ移動。
- ・13:00 保健室では全身に蕁麻疹出現、強い痒みと「息が苦しい」と訴える。救急車要請。
- ・13:15 救急車で〇〇病院へ搬送。救急車の中で嘔吐。
- ・13:30 病院到着。点滴等の処置を受ける。
- ・15:30 症状が治まり、医師の説明後、安静指示を受け、帰宅する。
- ・18:00 学校より家庭連絡し、その後の経過を確認する。
- ・翌日 元気に登校する。

6 （食物アレルギーの場合）献立及び使用材料

シチュー（鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、小麦粉、マーガリン、牛乳、脱脂粉乳、塩、コショウ、水）

海藻サラダ（海藻、キャベツ、ゴマ（白）、砂糖、米サラダ油、ごま油、酢）

黒パン

※牛乳代替のため、自宅より持参のお茶（水筒）

7 事故の分析

入学時より牛乳アレルギーがあり、医師より「加熱調理での使用は可」との診断を受けていたため、飲用の牛乳のみ除去し、それ以外の乳製品は保護者が献立表を確認し接種していた。事

故当日も乳製品が含まれるシチューおよび黒パンを食べたため、アレルギー症状が出現したと思われる。

8 再発防止策

「大磯町立学校食物アレルギー対応マニュアル」に従い、学校給食での乳製品の完全除去対応を実施する。（学校生活管理指導表を主治医と再確認）

学校と家庭で、アレルギー情報を今まで以上に確認する。

アレルギー対応委員会を開催し、他の食物アレルギー児童も含めた対応および連絡体制について再確認する。

小学校長 行

食物アレルギー対応解除申請書

年 組 児童氏名 _____

本児は学校生活管理指導表で〔未接種・未接種以外〕を理由に除去していたアレルギー原因物質に関して、医師の指導のもと、これまでに複数回食べて症状が誘発されていないので、学校給食において完全解除をお願いします。

年 月 日

保護者名 _____ 印

アレルギー原因物質： _____

医 療 機 関 名： _____

<学校記入欄>

取扱注意

年 月 日

エピペン®所持在籍児童情報 (No.)

学校名 大磯町立

所在地

校長名 電話番号 ()

No	学年	年齢	性別	アレルギー疾患の原因等
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

合計

人

担当者 職・氏名

○この情報は、**毎年度5月末日までに**、学校教育課へ報告してください。

○新たに所持児童が増えるなど、変更がある場合はその都度報告してください。

【参考文献】

1. 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」 財団法人 日本学校保健会
2. 「学校給食における食物アレルギー対応指針」 文部科学省
3. 「アレルギー疾患の幼児児童生徒対応マニュアル」（平成29年3月改訂） 横浜市教育委員会
4. 「調布市立学校 食物アレルギー対応マニュアル」（平成29年3月改訂） 調布市教育委員会
5. 「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」 消費者庁