



学校教育活動における  
食物アレルギー対応マニュアル

令和7年9月改正



三条市教育委員会



## ～ 目 次 ～

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| 第1章 食物アレルギー対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | 1～10  |
| 1 三条市教育委員会における対応                  |       |
| 2 学校における対応                        |       |
| 3 学校給食以外での対応                      |       |
| 4 食物アレルギー緊急時対応(アナフィラキシー症状の発症時)    |       |
| 第2章 食物アレルギーに対する学校給食での対応・・・・・・・・・・ | 11～15 |
| 1 食物アレルギー対応給食の区分                  |       |
| 2 食物アレルギー対応の原則                    |       |
| 3 食物アレルギー対応給食対象者の決定               |       |
| 4 食物アレルギー対応給食の解除                  |       |
| 5 食物アレルギー対象者のスクリーニング・チャート         |       |
| 第3章 食物アレルギー対応給食の調理及び提供・・・・・・・・・・  | 16～19 |
| 1 食物アレルギー対応給食調理マニュアル(調理場での対応)     |       |
| 2 食物アレルギー対応給食提供マニュアル(学校での対応)      |       |
| 第4章 教職員の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・      | 20～21 |
| 各種様式等・・・・・・・・・・・・・・・・・・           | 22～   |

※平成 25 年 10 月 配布

※平成 29 年 1 月 改正

※令和 2 年 4 月 改正

※令和 4 年 9 月 改正

※令和 7 年 9 月 改正

## 第1章 食物アレルギー対応

### 1 三条市教育委員会における対応

学校における具体的なアレルギー対応についての一定の方向性を示し、ガイドライン等に沿った対応が徹底されるよう、学校等での取組を支援する。

- (1) 食物アレルギー対応の基本方針の策定
- (2) 食物アレルギー対応に関するマニュアルの策定
- (3) 研修の実施と研修機会の確保
- (4) 医療機関（医師会等）及び消防機関と連携体制の構築

医療機関とは、食物アレルギー対応マニュアルや「学校生活管理指導表」の運用について共通理解を図る。

- (5) 食物アレルギー対応充実のための環境整備及び支援
- (6) 事故及びヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック
- (7) 専門的に相談できる体制の構築

保護者に対して、専門医療機関や食物アレルギーに対する情報を提供する。  
必要に応じて、家庭で適切な生活が送れるようにサポートする。

- (8) 教育委員会等や学校の管理下でない場所での対応

### 2 学校における対応

- (1) 学校内の体制整備

各学校は、校内に（仮称）食物アレルギー対応委員会を設置する等、日頃から食物アレルギーに関する情報を正確に把握するとともに、緊急時の対応について管理職、食物アレルギー担当者が中心となり教職員間で共通理解を図っておくこと。

また、発症した場合に備え、事前に保護者や主治医、学校医に緊急時の対応を確認しておくこと。

- (2) エピペン（アドレナリン自己注射薬）処方の対象者の把握

エピペンの処方を受けている児童生徒については、保護者の同意を得た上で、事前に「学年」、「名前」、「処方した医療機関（科目・医師名）」及び「救急搬送先に関する情報」を、緊急時すぐに消防本部に伝達できるよう常に備えておく。

### 3 学校給食以外での対応

学校給食だけでなく、食品を取扱う授業、学校行事、運動を伴う活動等、学校生活全般における配慮が必要である。

#### (1) 食物アレルギーの発症が予測される学校教育活動の例

- ・家庭科の調理実習や食材を扱う授業
- ・学級内におけるお楽しみ会等
- ・食材を扱うクラブ活動、部活動
- ・運動（体育、昼休み、クラブ活動、部活動）
- ・遠足、校外学習
- ・宿泊を伴う活動（中学校の部活動含む）

##### 【教材】

- ・小麦粘土
- ・牛乳パックのリサイクル活動
- ・牛乳パックや乳製品が入っていたカップ類を使った工作
- ・落花生の栽培
- ・豆まき
- ・そば打ち体験等

#### (2) 家庭科の調理実習や食材を扱う授業

学級担任は、食に関する授業を行う場合は、養護教諭と共に食物アレルギーを有する児童生徒への影響について事前に検討を行い、影響があると考えられる場合には保護者に連絡し、対応の承諾を得る。

※喫食しなくても触れることで症状が出る場合もあることを考慮する。

#### (3) 食材を扱うクラブ活動、部活動

クラブ活動担当、部活動顧問及び担任は、養護教諭と共に食物アレルギーを有する児童生徒への影響について事前に検討を行い、影響があると考えられる場合には保護者に連絡し、対応の承諾を得る。

※喫食しなくても触れることで症状が出る場合もあることを考慮する。

#### (4) 運動（体育、昼休み、クラブ活動、部活動）

食物依存性運動誘発アナフィラキシーの児童生徒は、給食との関連で昼休みや午後の体育の時間に発症しやすいため注意が必要である。

#### (5) 遠足、校外学習

- ・学級担任は、遠足や校外学習において児童生徒同士で弁当やおやつを交換

しないよう指導を徹底する。

- ・保護者は、食物アレルギーを有する児童生徒本人に対し家庭内で指導する。
- ・エピペンや内服薬を処方されている場合は携帯させ、同行する教職員が保管場所を把握しておく。

(6) 宿泊を伴う活動（中学校の部活動含む）

学級担任及び部活動顧問は、宿泊を伴う活動において、事前に宿泊施設等に対して食物アレルギーの状況を伝え、食物アレルギー対応食が提供できるか確認する。本人や保護者には、下表のとおり事前準備の内容を説明し、了解を得た上で宿泊学習に参加する。

**【事前準備】**

- ・引率する教職員は、どの児童生徒にどのようなアレルギーがあるのか確認する。
- ・宿泊施設の食事内容等、宿泊学習中の対応について確認する。
- ・重篤な症状が出た場合に備え、搬送する医療機関を確認する。
- ・エピペンや内服薬の持参の有無や、管理方法を確認する。
- ・発症時に備え、引率する教職員が「緊急時対応個人プラン（P10）」「アナフィラキシー症状チェックシート（P9）」等のコピーを持参する。

**【想定される具体的な例】**

- ・旅行会社との連携
- ・食事の献立表や成分表を取り寄せて確認し、可能な範囲での除去食・代替食の提供
- ・家庭からの食事の持参（レトルト食品など）
- ・野外炊飯での食材検討
- ・そば殻枕の除去
- ・おやつや飲料の検討
- ・移動時の昼食場所の検討
- ・現地の医療機関への協力要請

(7) 試食会等

アレルギー対応給食の提供はせず、情報提供のみ行う。

#### 4 食物アレルギー緊急時対応＜アナフィラキシー症状の発症時＞

##### アナフィラキシーとは

アレルギー反応により、皮膚症状や呼吸器症状、消化器症状が、複数同時に、かつ急激に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関わる重篤な状態であることを意味します。また、アナフィラキシーには、アレルギー反応によらず運動や物理的刺激などによって起こる場合があることも知られています。

(出典：財団法人 日本学校保健会)

##### (1) 緊急時対応手順（エピペンを処方されている場合）

エピペンを処方されている児童生徒が、次の食物アレルギー症状の一つでも示した場合は、エピペンを使用する。6 ページの「食物アレルギー緊急時対応マニュアル（例）」を参照し、適切に対応すること。

##### 【エピペンを使用すべき症状】

|            |                                                                 |
|------------|-----------------------------------------------------------------|
| 消化器の<br>症状 | ・繰り返し吐き続ける<br>・持続する強い（がまんできない）おなかの痛み                            |
| 呼吸器の<br>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<br>・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<br>症状  | ・唇や爪が青白い ・脈が触れにくい、不規則<br>・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        |

(出典：日本小児アレルギー学会)

##### (2) 緊急時対応手順（エピペンを処方されていない場合）

次のような症状が現れた場合は、エピペンの処方の有無に関わらず、「食物アレルギー緊急時対応マニュアル（例）」に基づき、適切に対応すること。

##### 【緊急対応すべき食物アレルギー症状】

|                 |                                                               |
|-----------------|---------------------------------------------------------------|
| 全身の症状           | ・意識がない ・意識もうろう ・ぐったり ・尿や便を漏らす<br>・脈が触れにくい ・唇や爪が青白い            |
| 呼吸器の症状          | ・声がかすれる ・犬が吠えるような咳<br>・喉や胸が締め付けられる ・咳 ・息がしにくい<br>・ゼーゼー、ヒューヒュー |
| 消化器の症状          | ・腹痛 ・吐き気 ・嘔吐 ・下痢                                              |
| 顔面・目・口・鼻<br>の症状 | ・顔面の腫れ ・目のかゆみや充血、まぶたの腫れ<br>・くしゃみ、鼻水、鼻づまり ・口の中の違和感、唇の腫れ        |
| 皮膚の症状           | ・かゆみ ・じんま疹 ・赤くなる                                              |

(3) 学校独自の対応マニュアルの作成

各学校は毎年度当初、6 ページの「食物アレルギー緊急時対応マニュアル（例）」を参考に学校名を明記した学校独自の「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を作成し、教育委員会教育総務課に提出すること。

(4) 緊急時対応個人プラン

10 ページの《緊急時対応個人プラン》は、保護者との面談等により必要に応じて作成すること。

# 食物アレルギー緊急時対応マニュアル（例）

三条市立〇〇〇学校

＜アレルギーの症状＞

|             |       |                                                                                                                                                   |
|-------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 全身の症状       | 緊急性高い | <ul style="list-style-type: none"> <li>意識がない</li> <li>意識もうろう</li> <li>ぐったり</li> <li>尿や便を漏らす</li> <li>脈が触れにくい</li> <li>唇や爪が青白い</li> </ul>          |
| 呼吸器の症状      |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>声がかすれる</li> <li>犬が吠えるような咳</li> <li>のどや胸が締め付けられる</li> <li>咳</li> <li>息がしにくい</li> <li>ゼーゼー、ヒューヒュー</li> </ul> |
| 消化器の症状      |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>腹痛・吐き気・嘔吐・下痢</li> </ul>                                                                                    |
| 顔面・目・口・鼻の症状 |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>顔面の腫れ</li> <li>目のかゆみや充血、まぶたの腫れ</li> <li>くしゃみ、鼻水、鼻づまり</li> <li>口の中の違和感、唇の腫れ</li> </ul>                      |
| 皮膚・粘膜の症状    |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>かゆみ・じん麻疹・赤くなる</li> </ul>                                                                                   |

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)

## 発見者が行うこと

- ①児童生徒から目を離さない、一人にしない
- ②助けを呼び、人を集める
- ③エピペンと内服薬を持ってくるよう指示する

職員の役割分担(P7参照)

## 緊急性が高いアレルギー症状はあるか

5分以内に判断する

### 【全身の症状】

- ・唇や爪が青白い
- ・脈が触れにくい、不規則
- ・ぐったりしている
- ・意識がもうろうとしている
- ・尿や便を漏らす

### 【呼吸器の症状】

- ・喉や胸が締め付けられる
- ・声がかすれる
- ・持続する強い咳込み
- ・犬が吠えるような咳
- ・ゼーゼーする呼吸
- ・息がしにくい

### 【消化器の症状】

- ・繰り返し吐き続ける
- ・持続する強いお腹の痛み

あり

なし

## エピペンの注射をする

(P8参照)

## 119番通報をする

- ①「救急です。食物アレルギーによるアナフィラキシー患者の搬送依頼です。  
エピペンを注射しました。」
- ② 学校の名前…………… 〇〇〇学校
- ③ いつ…………… 食後〇〇分  
だれが…………… 学年・性別・名前  
どうして…………… 原因を伝える  
どのような状態が…………… 症状を伝える
- ④ 通報者の名前…………… 〇〇〇〇  
通報者の連絡先（通報後連絡可能な電話番号）  
…………… 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇
- ⑤ 救急車到着までの救急手当法を確認する。  
※ 発症後の経過の記録を必ずとる。

## その場で安静にする

(仰向けで寝かせ、足を上げる。顔は横向きにする。)

## その場で救急隊を待つ

## 可能なら内服薬を飲ませる

反応がなく  
呼吸がない場合

## 心肺蘇生を行う

- ・胸骨圧迫(胸の厚さの1/3。1分間に100回のテンポで。)
- ・人工呼吸(胸骨圧迫:人工呼吸=30:2)
- ・AED装着(救急隊に引き継ぐまで続ける)

## 内服薬を飲ませる

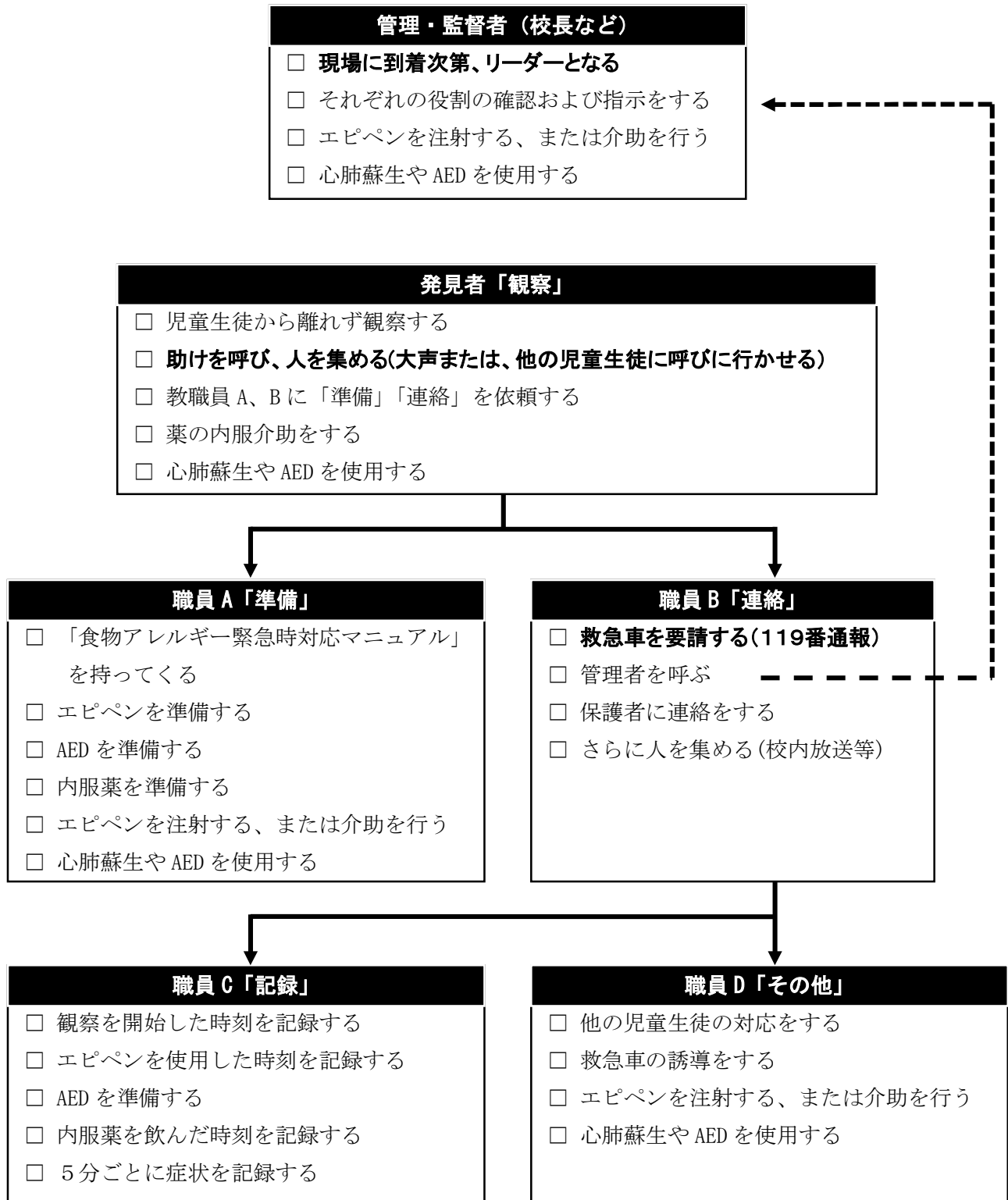
保健室または、安静に  
できる場所へ移動する

5分ごとに症状を観察し  
症状チェックシート(P9参  
照)に従い判断し、対応する

緊急性の高いアレルギー症状  
の出現には特に注意する

## 《職員の役割分担(例)》

※それぞれの役割分担を確認し、事前にシミュレーションを行う。



## 《エピペンの使用方法》

エピペンを処方された児童生徒の在籍する学校は、使用方法について全教職員が研修し、エピペンの保管場所（例：カバンの中等）を決め、取扱説明書を事前にコピーしておくこと。

### 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 太ももの外側に注射する



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、そのまま五つ数える  
注射した後すぐに抜かない！  
押しつけたまま五つ数える！

### 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」

オレンジ色のニードルカバーの先端は、注射針が出てくるところです。絶対に指や手等で触れたり、押したりしないでください。

### 介護者がいる場合



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

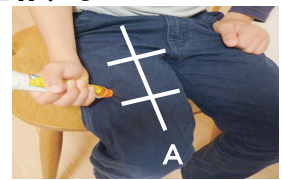
服の上からも注射できますが、注射部位を触って、縫い目がないこと、ポケットの中に何もいないことを確認しましょう。

### 注射する部位

- ・衣類の上から、打つことができる
- ・太ももを三等分したかつ真ん中（A）よりやや外側に垂直に注射する



仰向けの場合



座位の場合

※ 注）児童生徒がアナフィラキシー症状を起こして救急搬送を依頼する場合は  
エピペンが処方されていることを救急隊員に伝えること。

資料：東京都健康安全研究センター「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」より引用

## 《アナフィラキシー症状チェックシート》

※症状は急激に変化をすることがあるため、5分ごとに、注意深く症状を観察する。

観察を開始した時刻 ( 時 分 )

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

1つでも当てはまる場合

1つでも当てはまる場合

①ただちにエピペンを  
注射する

( 時 分 )

- ②119番通報  
( 時 分 )
- ③その場で安静を保つ。  
(立たせたり、歩かせたりしない)
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる。

**ただちに救急車で  
医療機関へ搬送**

①内服薬を飲ませ、  
エピペンを準備する

( 時 分 )

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

**速やかに医療機関を受診**

①内服薬を飲ませる

( 時 分 )

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

**安静にし、  
注意深く経過観察**

## 《緊急時対応個人プラン》

### ○年○組 ○○○○さんの食物アレルギー対応（例）

事前に保護者から「☆その他」「★その他」「薬品名」「エピペン保管場所」「保護者の緊急連絡先」などを確認しておく。

☆に気づいたら ○1～3 を5分以内

☆皮膚のあかみ  
☆皮膚のかゆみ  
☆じんましん  
☆その他（ ）

○1 時間確認（ 時 分）

○2 薬を飲ませる（ 時 分）  
《薬品名： 》

○3 保護者へ連絡

○4 容態が進行する（★症状）  
⇒■2へ

\*エピペンは軽症で打っても、副作用は心配ありません。  
\*苦しそうな状況の場合はエピペン注射を考えてください。  
\*緊急性の高いアレルギー症状がある場合は、エピペンをできるだけ早く注射する方が有効です。

★に気づいたら ■1～5 を速やかに！

★息苦しい  
★ヒューヒュー（喘鳴）あり  
★顔色が悪くなる  
★嘔吐、気分不快  
★その他（ ）

■1 時間確認（ 時 分）

■2 教職員を呼ぶ

■3 保護者へ連絡

《緊急連絡先： 》

■4 エピペン注射（ 時 分）

《エピペン保管場所： 》

■5 119番通報（ 時 分）

以上を速やかに！

■6 本人はその場で、仰向けに寝かせ、足を上げる。嘔吐に備え、顔は横向きにする。

応答がない、呼吸がない場合 ⇒ 心臓マッサージ（1分間に100回のテンポで）

心臓マッサージ：人工呼吸（30回：2回）

AED措置 ⇒ 救急隊に引き継ぐまで継続する。

■7 救急隊が到着、エピペンの対応者が付き添って病院へ

## 第2章 食物アレルギーに対する学校給食での対応

### 1 食物アレルギー対応給食の区分

学校給食における食物アレルギーを有する児童生徒への対応方法は、次の3とおりとし、アレルギー対応給食（代替食及び除去食）の提供については、安全性の確保のため食物アレルギーの原因食品（以下「アレルゲン食品」という。）の完全除去対応を原則とする。ただし、症状誘発の原因となりにくい表1の食品については、基本的に除去しない。また、単にエピペン所持であるとか、アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応にする必要はない。給食対応できないものを考慮して医師の確認を行うこと。

#### (1) アレルギー対応給食の提供（代替食及び除去食）

##### ア 代替食

アレルゲン食品を除去し、それに代わる食材を補って作る食事

##### イ 除去食

調理過程で、アレルゲン食品を加えないで作る食事

飲用牛乳の停止（乳糖不耐症による場合も含む）その他果物やデザート類を除くこともこれに該当する。

#### (2) 弁当持参（一部弁当持参含む）

全日またはアレルゲン食品の提供がある日に家庭から弁当を持参する対応。一品のみ持参する等、料理ごとの対応は原則行わない。

#### (3) 情報提供のみ

下記の学校給食で提供しない食品（食物アレルギー対応の原則はP13 参照）をアレルゲンとする児童生徒において、保護者が希望する場合に、原材料等がわかる詳細な献立表及び配合表を配付する対応

そば、ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ、マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ（ピーカンナッツ）、ブラジルナッツ、生卵及び加熱不十分な卵を含む食品、生魚介類、生（非加熱）魚卵、たらこ、長いも及び山いも、キウイ

(表1) 学校給食において除去できない食品

| 原因食物 | 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、麦茶                                 |
| 大豆   | 大豆油、しょうゆ、みそ                                  |
| ゴマ   | ごま油                                          |
| 魚類   | 魚介類を使用したスープ（かつおだし、いりこだし、スープの一部など）、魚しょう、魚介エキス |
| 肉類   | 肉・骨などを使用したスープ（コンソメ・ルウなど）、エキス                 |
| その他  | 調理過程において除去が困難なもの、加工品に含まれる原材料                 |

(表2) 弁当の持参について検討するもの

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ア)表1の除去が必要な場合</p> <p>イ)コンタミネーション（意図しない混入）の可能性がある食品（下記参照）の除去が必要な場合</p> <p>○加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある食品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・同一製造ラインの使用によるもの</li> <li>「本品の製造工場では○○（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」</li> <li>・えび、かにを捕食していることによるもの</li> <li>「本製品（かまぼこ等）で使用しているイトヨリダイは、えび・かにを食べています。」</li> </ul> <p>○採取方法により、「えび」「かに」を混獲する可能性がある食品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の採取方法によるもの</li> <li>「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」</li> <li>・えび、かにが海藻に付着することによるもの</li> <li>・えび、かにが貝類の中に入り込んでいることによるもの</li> </ul> <p>ウ)多品目、多頻度の食物除去が必要な場合</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○多品目…2種類以上のアレルゲンを有する場合</li> <li>○多頻度…アレルゲンが多くの食品に使われていて提供回数が多い場合</li> </ul> <p>エ)アレルゲン食品が入った製品を揚げた油を再使用できない場合</p> <p>オ)アレルゲン食品を使用した食器や調理器具を洗浄しても使用できない場合</p> <p>カ)その他、学校給食で対応が困難と考えられる場合</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2 食物アレルギー対応の原則

- (1) 次の食品及びこれらを原材料として含む食品については学校給食では提供しない。

そば、ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ、マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ（ピーカンナッツ）、ブラジルナッツ、生卵及び加熱不十分な卵を含む食品、生魚介類、生（非加熱）魚卵、たらこ、長いも及び山いも、キウイ

- (2) 特に発症数の多い原因食物（卵、乳、小麦、えび、かに）については提供方法を工夫し、提供する際は使用していることが明確な料理や料理名にする。

- ・できる限り 1 回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮する。同じ原因食物の使用は最小限とし、対応を単純化する。
  - ・同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食物が使用されない日を作るなど考慮する。
  - ・加工食品は、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮する。
- （例）卵の入っていないかまぼこ、ごまの入っていないがんもどき

- (3) 食物アレルギー対応献立について

調理場において異なるアレルゲンを持つ対象者が複数いた場合は、事故を防ぐためにアレルゲン食品を全て除去し、献立を一本化する。

【例】ハンバーグの日に豚肉アレルギー、牛乳アレルギー及び卵アレルギーが各 1 人ずついた場合は、個々に作らず全く別のもの（鶏の照り焼きなど）を 3 人に提供する。

## 3 食物アレルギー対応給食対象者の決定

15 ページの「食物アレルギー対象者のスクリーニング・チャート」を参照する。

- (1) 保護者は、毎年学校が定める時期に「食物アレルギーに関する調査票」（様式 1）を提出する。新入生は就学時健診の際に、また転入者はその都度それぞれ実施する。
- (2) 学校は、「食物アレルギー保有者一覧表」（様式 2）により対象者を集約し、調理場に報告する。
- (3) 保護者は、面談までに学校生活管理指導表（様式 3）を学校に提出する。また、面談を行わない場合も同様に提出する。
- (4) 学校は、保護者と個別面談会を実施（中学校新 1 年生は、進学先中学校で実施）し、「食物アレルギー対応面談記録票」（様式 4－1、4－2）を用いて記録する。
- (5) 校長は、「食物アレルギー対応決定通知書及び同意書」（様式 5）により保

護者に対応給食が決定した旨を通知し、保護者は同意書を提出する。同意書は原本を学校、写しを調理場で保管する。

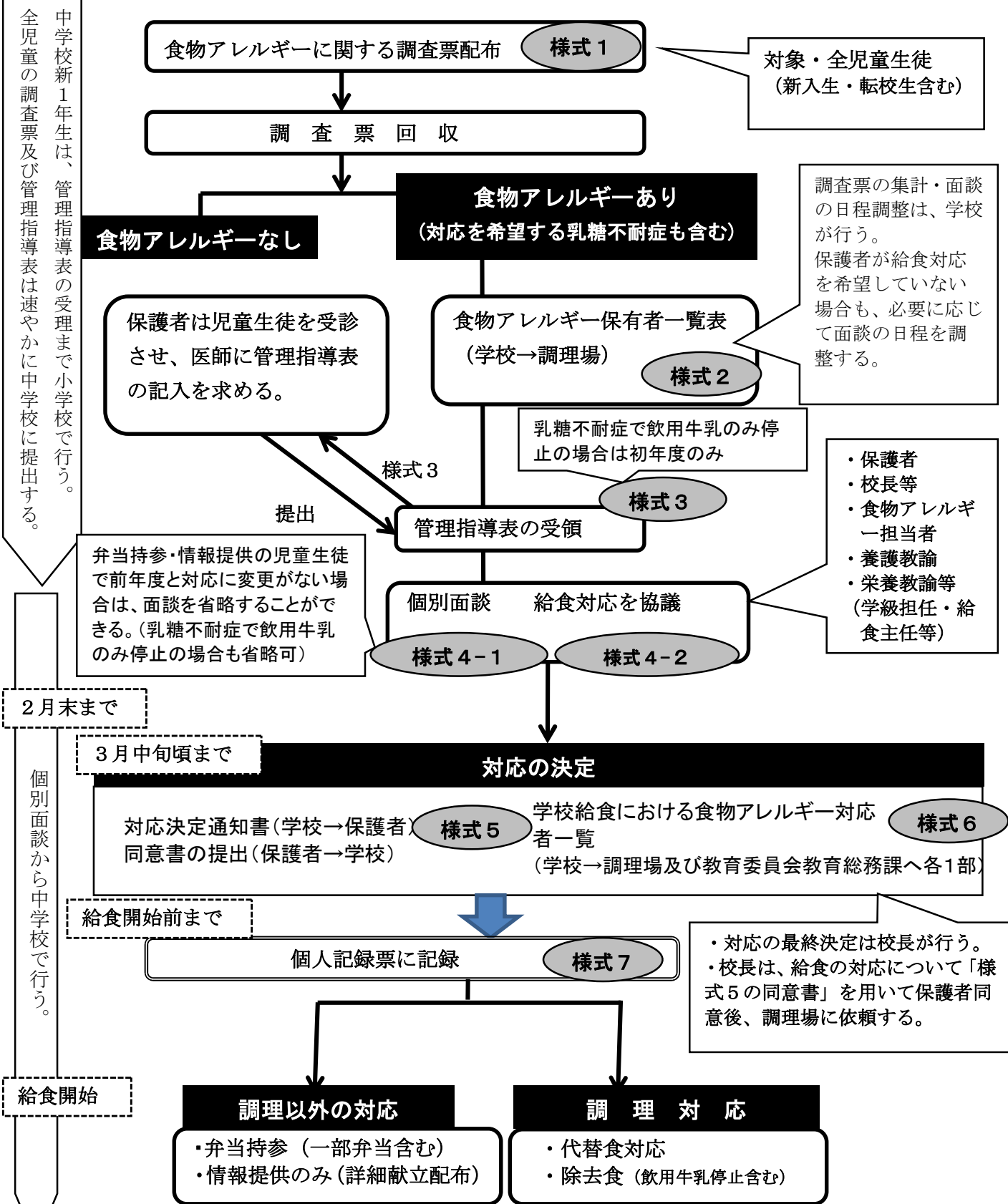
- (6) 調理場は前記(1)から(5)の手続きが整ったら、食物アレルギー対応給食を提供する。
- (7) 学校は、「学校給食における食物アレルギー対応者一覧」(様式6)を作成し、教育委員会教育総務課及び調理場へ提出する。
- (8) 学校は、「食物アレルギー児童生徒個別記録票」(様式7)により個別記録票を作成する。
- (9) 食物アレルギー対応給食を継続する場合は、毎年度同様の手続きにより更新する(ただし、乳糖不耐症で飲用牛乳のみ停止の場合は、学校生活管理指導表の提出及び面談については、2年目以降は省略可)。なお、年度途中で対応を希望する場合も同様とする。

#### 4 食物アレルギー対応給食の解除

食物アレルギー対応給食の解除を希望する場合は、「食物アレルギー対応給食解除申請書」(様式8)を学校に提出する。

10月頃から

## 5 食物アレルギー対象者のスクリーニング・チャート



### 第3章 食物アレルギー対応給食の調理及び提供

#### 1 食物アレルギー対応給食調理マニュアル（調理場での対応）

##### (1) 食物アレルギー対応献立作成上の留意点

ア 食物アレルギー対応給食（以下「対応給食」という。）は、事故を防ぐためにアレルゲン食品を全て除去し、献立を一本化する。

イ 成長期の児童生徒に除去食を行う場合は、栄養摂取の不足が危惧されるため、適正に栄養管理する手立てとして、次の事項に留意する。

(ア) 対応給食には、アレルゲン食品以外の食品の使用量を増やす。

(イ) 対応給食対象者の家庭に対し、除去食対応によって起こる栄養素の不足を知らせるとともに、家庭の食事で補えるよう助言を行う。

##### (2) 調理の手順

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ア 準備</b> | <p>(ア) 当日の対応給食調理担当者を明確にしておく。</p> <p>(イ) 全ての調理従事者は、作業前に調理指示書、作業動線図、作業工程表に基づき、使用食品や対応給食を取り分けるタイミング等について十分な打ち合わせを行う。</p> <p>(ウ) 作業中に対応方法がすぐに確認できるよう、対応給食の内容を明確に表示したボード等を活用するなど工夫する。</p> <p>(エ) 使用する器具、食器、配缶用の容器、食札、食材、調味料、調理場所等の確認を必ず作業前に行う。</p> <p>(オ) 対象者の学校名、学年、組、氏名、対応給食及びアレルゲン食品等を記入した食札を対象者の専用容器等につけておく。</p> <p>(カ) 複数の対応給食を調理する場合は、取り分ける器具や食器も対応給食分用意し、事前にラベルを貼っておくなど間違いのないように準備する。</p> <p>(キ) 対応給食を移し替える食器は、基本の食器とは色若しくは形の違う専用食器を用意し、対象学級に当日の必要枚数をセットする。デザートなど、通常食で食器を使用しない料理についても、専用食器を使用する。</p> <p>(ク) 加工食品の納入時には、予定された商品の配合表と包装容器などに記載された配合表をその都度照合し、発注したとおりの食品が納入されているか確認する。（※同じ商品でも予告なく配合が変更されている場合もあり得るため。）</p> |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| イ 調理  | <p>(ア) 基本献立の調理と同じ機器を使用後、洗浄できない場合は、対応給食を最初に調理する。</p> <p>(イ) 基本献立の調理途中で除去食分を取り分けて調味、再加熱する場合は中心温度、時間等を確認、記録する。</p> <p>(ウ) 基本献立の調理の最終段階でアレルギー食品を加える場合は、事前に対象者分を取り分けておく。</p> <p>(エ) 基本献立の調理の途中から対応給食に作業が移る場合は、アレルギー食品が調理員の手や衣服から混入しないよう、手洗いの上、衣服を着替えた後、ローラーかけを行う。また、調理途中でアレルギー対応給食の専用調理スペース等からの出入りは、必要最低限にとどめる。</p>                |
| ウ 保存食 | <p>対応給食に使用する原材料及び調理品を確実に採取し、保存食として2週間保管する。(50g 若しくは1個)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| エ 配缶  | <p>(ア) 専用容器等に配缶し、速やかに蓋をして食札を付ける。</p> <p>(イ) アレルギー対応給食の専用調理スペース等がない場合は、基本献立にアレルギー食品を加える前に可能な範囲で対応給食の配缶を完了しておく。</p> <p>(ウ) 対応給食は、専用のかご等のケース（若しくは級外）にまとめ対象者の在籍校のコンテナへ積み込む。積み込む際には、対応給食調理担当者とそれ以外の調理員と複数で確認し、調理指示書に記録をする。(ダブルチェック)</p> <p>(エ) 万一、アレルギー食品の混入や除去し忘れ等が発覚した場合は、直ちに対応給食の提供を中止する。(緊急の場合に備え、代替品としてレトルト、缶詰、乾物を常備しておく)</p> |

## 2 食物アレルギー対応給食提供マニュアル（学校での対応）

(1) 献立の周知（調理場 ⇄ 学校 ⇄ 保護者）

|     |                                                                                         |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 調理場 | (ア) 基本献立が決定したら、対応給食献立を決める。<br>(イ) 「食物アレルギー給食対応予定献立表」と「加工食品配合表」を対象者別に連絡用ケースにまとめ、学校へ送付する。 |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|



|     |                                                                                                  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学 校 | (ア) 食物アレルギー担当者は、調理場から送付された書類を確認後コピーし、学級担任等関係者とともに保有する。<br>(イ) 食物アレルギー担当者は連絡用ケースに押印し、対象者の家庭へ送付する。 |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|



|     |                                                                                                                 |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 保護者 | (ア) 対応給食の実施日と内容を確認し、間違いがあれば至急学校へ連絡する。<br>(イ) 対応給食の内容を児童生徒に説明し、対応予定献立表のコピーを本人に携帯させる。<br>(ウ) 押印した連絡用ケースのみ学校へ返送する。 |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|     |                                      |
|-----|--------------------------------------|
| 学 校 | 家庭から返送された連絡用ケースを指定された期日までに、調理場へ返送する。 |
|-----|--------------------------------------|



|     |                                 |
|-----|---------------------------------|
| 調理場 | 連絡用ケースに押印があることを確認した上で対応給食を提供する。 |
|-----|---------------------------------|

(2) 給食の提供

|     |                                                                                                                                                                                                   |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学 校 | <p><b>対応給食の提供（受け渡し）</b></p> <p>対応給食は、原則として教職員がコンテナから取り出し、対象者が受け取り、教室へ運ぶ。</p> <p><b>弁当持参（保管）</b></p> <p>持参した弁当は、所定の場所を決め、給食時間まで保管する。</p> <p>※いずれも、<u>決められた時間に受け取りが完了しない場合は、担当職員が至急学級に確認する。</u></p> |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学 級 | <p><b>教室での配膳及び喫食</b></p> <p>(ア) 学級担任は、対象者が持参した対応給食に間違いがないかを対応予定献立表を用いて確認する。また、弁当を持参する場合には、弁当の用意がされているか、給食が誤って配食されていないか確認する。</p> <p>学級担任が不在の場合等も、代わりの職員が同様に対応できるようにしておく。</p> <p>(イ) 対象者は、対応給食専用食器を事前に受け取り、学級担任の指導の下で対応給食を専用容器から専用食器に移し替える。デザートなど、通常食で食器を使用しない料理についても、専用食器を使用する。</p> <p>※専用容器の食札は、<u>返却まで取らない。</u></p> <p>※同一学級に対象者が複数いる場合は、取り間違いがないことを確認する。</p> <p>(ウ) 学級担任は、対象者の対応給食がすべて揃ったことを確認してから喫食を開始させ、随時見守る。</p> <p>(エ) 対応給食実施日は、対象者にはおかわりをさせない。</p> <p>(オ) 食物アレルギー担当者は、状況に応じて教室を巡回し、対象者の喫食の様子を確認する。</p> |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

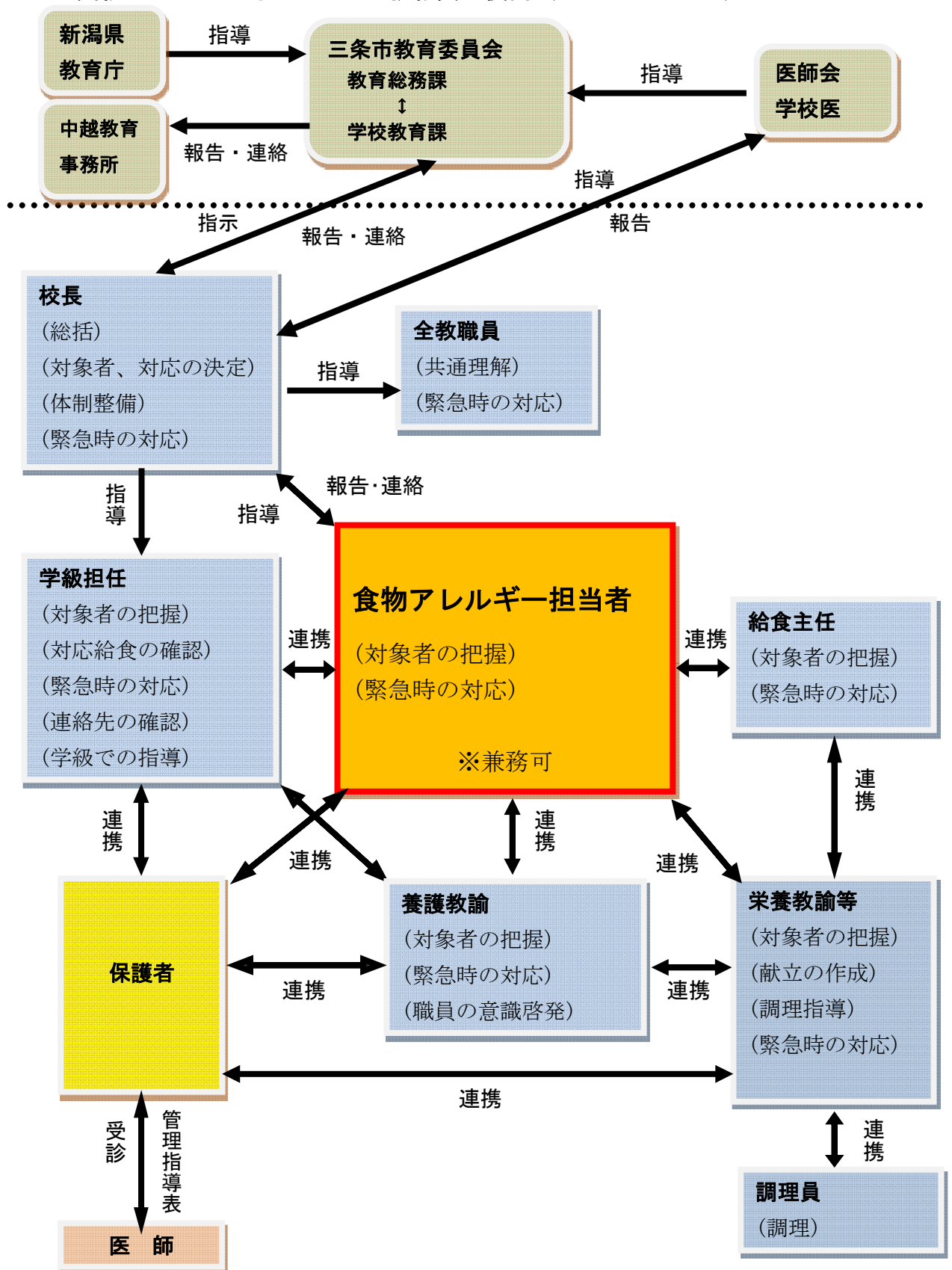
## 第4章 教職員の役割

教職員は、日頃から食物アレルギー対応について学校内の共通理解を図るとともに、積極的に連携・協力していく必要がある。食物アレルギー対応が必要な児童生徒のために、校長の指導の下、それぞれの職務に応じて学校全体で対応していかなければならない。

### ○ 関係職員の食物アレルギー対応における役割分担例

|                   |                                                                                                                                                                             |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>校 長</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 総括</li> <li>・ 対象者、対応の決定</li> <li>・ 体制整備</li> <li>・ 緊急時の対応</li> </ul>                                                               |
| <b>食物アレルギー担当者</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 対象者の把握</li> <li>・ 学級担任、給食主任、養護教諭、栄養教諭、関係教職員、保護者との連携</li> <li>・ 緊急時の対応</li> <li>・ 他機関との連携窓口</li> </ul>                              |
| <b>学級担任</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 対象者の把握</li> <li>・ 食物アレルギー担当者、養護教諭、保護者との連携</li> <li>・ 学級での指導(食物アレルギーへの理解の喚起)</li> <li>・ 対応給食の確認</li> <li>・ 緊急時の対応、連絡先の確認</li> </ul> |
| <b>給食主任</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 対象者の把握</li> <li>・ 食物アレルギー担当者、栄養教諭との連携</li> <li>・ 緊急時の対応</li> </ul>                                                                 |
| <b>養護教諭</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 対象者の把握</li> <li>・ 学級担任、食物アレルギー担当者、栄養教諭、関係教職員、保護者との連携</li> <li>・ 職員への食物アレルギーに関する意識啓発</li> <li>・ 緊急時の対応</li> </ul>                   |
| <b>栄養教諭等</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 対象者の把握</li> <li>・ 食物アレルギー担当者、給食主任、養護教諭、関係教職員、保護者、調理員との連携</li> <li>・ 献立作成及び調理指導等</li> <li>・ 緊急時の対応</li> </ul>                       |
| <b>調理員</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養教諭等との連携</li> <li>・ 対応給食の調理</li> </ul>                                                                                            |

○ 食物アレルギー対応における教職員の役割（フローチャート）



## ～ 各種様式等 ～

- 様式 1 . . . . . 食物アレルギーに関する調査票（保護者→学校）
- 様式 2 . . . . . 食物アレルギー保有者一覧表（学校→調理場）
- 様式 3 . . . . . 学校生活管理指導表（学校⇄保護者⇄医師）
- 様式 4－1 . . . . . 食物アレルギー対応面談記録票【1】（学校→調理場）
- 様式 4－2 . . . . . 食物アレルギー対応面談記録票【2】（学校→調理場）
- 様式 5 . . . . . 食物アレルギー対応決定通知書及び同意書  
（学校⇄保護者）
- 様式 6 . . . . . 学校給食における食物アレルギー対応者一覧  
（学校→調理場及び教育委員会教育総務課へ各 1 部）
- 様式 7（両面） . . . . . 食物アレルギー児童生徒個別記録票（学校保管）
- 様式 8 . . . . . 食物アレルギー対応解除申請書（保護者→学校→調理場）
- 参考 1（両面） . . . . . 食物アレルギー等調査依頼文案（学校→保護者）
- 参考 2（両面） . . . . . 学校生活管理指導表の提出依頼文案（学校→保護者）