

食物アレルギー対応マニュアル

喜多方市教育委員会

目次

| | |
|--------------------------|----|
| 1 はじめに | 3 |
| (1) マニュアル策定に向けて | |
| (2) 食物アレルギーとは | |
| (3) 背景 | |
| 2 基本方針 | 5 |
| (1) 基本方針 | |
| (2) 基本的実施基準 | |
| 3 対応の実施方法 | 6 |
| (1) 除去食 | |
| (2) 代替食 | |
| (3) 対応食の決定手順 | |
| 様式 食物アレルギーに関する調査票（表）（裏） | |
| 様式 診断書兼学校生活管理指導表 | |
| 様式 食物アレルギー対応食同意書 | |
| (4) その他・個別的相談指導等 | |
| 4 学校の対応 | 13 |
| (1) 就学時健康診断等での把握 | |
| (2) 幼稚園・保育園等からの情報収集 | |
| (3) 保護者からの情報収集と実態把握 | |
| (4) 医師との連携 | |
| (5) 緊急時の対応 | |
| [6]教職員の役割 | |
| 5 緊急時の対応 | 16 |
| 6 食物アレルギー対応食の基本的手順 | 17 |

1 はじめに

(1) マニュアル策定に向けて

近年、気管支喘息、アレルギー性鼻炎、アトピー性皮膚炎、食物アレルギーなどのアレルギーを有する児童生徒数が増加しています。中でも、食物を起因とする食物アレルギーは、小児から成人まで幅広く認められています。中でも以前には見られなかった果物、野菜、肉類などによるものも報告され、平成21年度から統合開始した喜多方市喜多方学校給食共同調理場においても、その対応は、複数多岐に及んでいます。

学校給食は学校教育の一環として実施されており、食物アレルギーを有する児童生徒も含め、「学校給食法」に定める目標を達成できるように取り組むことが大切であることを鑑み、食物アレルギーを持つ児童生徒が、安心安全に学校生活が過ごすことができるように、マニュアルを定めるものとします。

(2) 食物アレルギーとは

食物アレルギーとは、原因となる食物を摂取した後、アレルギーの原因物質により体に不利益な症状が引き起こされる現象をいいます。症状としては、皮膚・粘膜症状、消化器症状、呼吸器症状やアナフィラキシーなどのものです。

ここで食中毒や乳糖不耐症（体質的に乳糖を分解できず下痢を起こす病気）が、食物アレルギーと間違われています。食物アレルギーとはいわれません。

(3) 背景

学校給食の目的、学校給食におけるアレルギー対応の基本的な考え方について、文部科学省より以下のとおり示されています。

「学校給食法」については、平成20年2月改正（平成21年4月施行）により、食育の観点から食に関する指導の充実が規定されました。加えて、平成20年10月の文部科学省通知「学校給食における食事内容について」で、食物アレルギー等のある児童生徒等に対しては、校内において指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒等の状況に応じた対応に努めることが示されました。

◆『学校給食法』（文部科学省 平成20年2月改正 平成21年4月1日施行）

学校給食の目標

第2条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を 実現するために、次に掲げる目標が達成されるように努めなければならない。

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
2. 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい習慣を養うこと。
3. 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
4. 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
5. 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んじる態度を養うこと。
6. 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
7. 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

◆『学校給食における食事内容について』（文部科学省通知 平成 20 年 10 月）

学校給食の食事内容の充実等について

食物アレルギー等のある児童生徒等に対しては、校内において校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒等の状況に応じた対応に努めること。

なお、実施に当たっては財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「アレルギー疾患対応の学校生活管理指導表」及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参考にすること。

◆『食に関する指導の手引』（文部科学省通知 平成 22 年 3 月）

具体的な指導方法

食物アレルギーを有する児童生徒

～略～ 一人の児童生徒が複数のアレルゲンを有する場合もある上に、症状も多岐にわたり、食物の摂取から 2 時間以内くらいに症状が表れる即時型と、遅発型があります。なお、人によっては摂取後、短時間のうちに急激なショック症状（アナフィラキシーショック）を起こす場合があります。

このようなことから、児童生徒の食物アレルギーの実態を把握し、食物アレルギーの児童生徒が、健康被害の心配なく、成長にあわせ十分な栄養を摂取し、楽しい食事ができるよう、相談指導と合わせて可能な限り給食提供面での対応が望まれます。対応に当たっては、主治医や学校医の指示に従い、保護者と学校関係者の十分な話し合いの上、指導や対応を行うことが大切です。

2 基本方針

(1) 基本方針

学校給食は、「学校給食法」にもあるように、適切な栄養の摂取により、健康の保持増進に大きな役割を果たしているばかりでなく、健全な食生活を営むことができる判断力や望ましい食習慣を身につける機会でもあり、また、学校給食は、学校教育の一環として実施されており、食物アレルギーを有する児童生徒も学校給食の目標を達成できるように考えていくことが大切です。

しかし、食物アレルギーを有する児童生徒は、アレルギー原因食品（アレルゲン）や症状の程度が一人一人異なるため、対応食は、学校給食の安全確保、そして何より児童生徒の健康第一の観点から、児童生徒のアレルギー症状を正しく把握し、正しい判断に基づいた対応食に取り組むことが極めて重要です。

(2) 基本的実施基準

学校給食における食物アレルギー対応食の実施基準を以下の点を基本とする。

【食物アレルギー対応食の基本実施基準】

基本的な実施基準として、以下の基準を全て満たすこととします。

- ① 医師の診断により、食物アレルギーと診断され、原因食品（アレルゲン）が特定されていること。
- ② 家庭でも原因食品の除去を行うなど、医師の診断に基づいて食事療法を行っていること。

※その他、事情がある場合には保護者・学校等で協議するものとします。

3 対応の実施方法

学校給食での食物アレルギー対応食の基本的な実施方法は、医師の診断書を基に、必要に応じて保護者と面談を実施し、児童生徒の健康状況、給食施設内の諸条件を勘案したうえで決定します。

基本的な食物アレルギー対応食については、下記の方法がありますが、児童生徒一人一人の症状に応じて、また、心身の成長に併せて適切な対応に努める。

(1) 除去食

調理の段階や調理後に、アレルギー原因食品（アレルゲン）を取り除いた料理を提供する。

(2) 代替食

除去により不足した栄養素を補うために、別の食品を使用した料理を提供する。その際、栄養価や見た目にできる限り差がでないよう、使用食品や調理方法を検討する。

また、加工食品を使用する際は、原材料にアレルギー原因食品（アレルゲン）が含まれていないかどうかを確認して提供する。なお、その際は、成分表や品質等において十分確認して使用するものとする。

(3) 対応食の決定手順

| 該当者 | 提出書類 | 備考 |
|---------------------------------|---|--|
| (1) 在校生のアレルギー食対応の該当児童生徒 | (前年度報告内容に変更がない児童) ① 食物アレルギーに関する調査票 ② 同意書 (前年度報告内容に変更がある児童) ① 食物アレルギーに関する調査票 ② 同意書 ③ 診断書兼学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用) ※ ③は医師の診断により証明・押印が必要です | ※ 前年度1月に教育委員会から学校に通知→学校から保護者に通知→保護者から2月下旬までに学校に報告→3月上旬までに学校でまとめて教育委員会を経て各調理場に報告→4月上旬までに各調理場でまとめて教育委員会から学校に通知 |
| (2) 年度途中でアレルギー食対応に変更ある該当児童生徒 | ① 食物アレルギーに関する調査票 ② 同意書 ③ 診断書兼学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用) ※ ③は医師の診断により証明・押印が必要です | ※ 変更がある場合は、すみやかに各調理場に報告 |
| (3) 新入学児童 | ① 食物アレルギーに関する調査票 ② 同意書 ③ 診断書兼学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用) ※ ③は医師の診断により証明・押印が必要です | ※ 就学時健康診断実施の通知の際、教育委員会から保護者へ「食物アレルギーに関する調査票」「同意書」「診断書兼学校生活管理指導表」を配布し、就学時健康診断時に提出する |
| (4) 転入学児童生徒 | ① 食物アレルギーに関する調査票 ② 同意書 ③ 診断書兼学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用) ※ ③は医師の診断により証明・押印が必要です | ※ 域内外いずれの転入の際も、必ずアレルギーの有無を確認し報告 ※ 域内転入で前任校の報告内容に変更がない場合は、 ① 食物アレルギーに関する調査票と②同意書を提出 |

2. 対象定義

- ① 医師の診断により、食物アレルギーと診断され、原因食品（アレルゲン）が特定されていること。
- ② 家庭でも原因食品の除去を行うなど、医師の診断に基づいて食事療法を行っていること。



食物アレルギーに関する調査票(表)

この調査は、お子さんの健康状態を知り、学校での健康管理の資料としますので、日常の様子や食事の様子を参考に記入してください。

記入日 平成 年 月 日

| | | | |
|------------------|--------------|-------------|-----------|
| (ふりがな) 児童生徒氏名 | | 生年月日 | 平成 年 月 日生 |
| 学校名 | | 小学校・中学校 年 組 | |
| 保護者 | (ふりがな) 氏名 | | |
| | 住所 | | |
| | 電話 | | |

1 学校給食で食物アレルギー対応を希望しますか。 ※○をつけてください。

希望する ・ 希望しない (理由: 記入例/自分で除去できるため など)

2 学校給食で対応を希望する食品は何ですか。下記に記入ください。また裏面も記入ください。

| |
|--|
| |
|--|

3 医師の診断について

○医師の診断を受けていますか。 ※○をつけてください。 はい ・ いいえ

○医師の最終診断はいつ頃ですか。 平成 年 月

何歳又は何年生の時ですか。()歳又は()年生

4 アレルギーの状況について記入ください。

| | |
|----------------------------|---|
| 原因食品を食した時に現れる症状と対応 | (例:全身に発疹…安静にして病院に移送してほしい) |
| アナフィラキシーショックを起こした経験はありますか。 | はい (年 月頃) ・ いいえ どのような症状でしたか。 ●内服薬は所持していますか。 はい ・ いいえ ●エピペンを所持していますか。 はい ・ いいえ |

5 原因食品に対して、家庭での食事の状況について記入ください。

※○をつけてください。複数回答可です。

- ① 保護者が完全除去している ② 保護者が本人の体調によって除去している
③ 本人が除去している ④ 特に配慮していない

| | |
|-------------------------------|--|
| その他 ※どのような対応をしているかを記入ください。 | |
|-------------------------------|--|

食物アレルギーに関する調査票(裏)

下記アレルギー食品の除去の程度を調査します。

医師の診断と確認を取りながら、()に、食べていいもの○、食べていけないもの×を記入してください。

卵

| 強 ↓ 弱 | ランク | 食品リスト | ○× |
|-------------|-----|---|----|
| | 4 | 生卵、生の卵白が含まれる食品(一部のシャーベット、一部のホイップクリームなど) | |
| 3 | | 加熱した卵料理(ゆで卵、卵焼き、オムレツ、目玉焼きなど) | |
| | | 生の卵黄が含まれる食品(アイスクリーム、マヨネーズ、カスタードクリームなど) | |
| 2 | | 加熱した卵白が相当量含まれる食品(プリン、茶碗蒸し、卵とじ、玉子スープ、はんぺんなど) | |
| | | 加熱した卵が含まれる食品(ケーキ、カステラ、クッキー、菓子パン、ドーナツ、天ぷら、フライの衣など) | |
| 1 | | つなぎに卵が含まれる食品(かまぼこ、ちくわ、ハム、ベーコン、ソーセージなど) | |
| その他 | | 全卵を極めて微量に含む食品(一部の市販食パン、天ぷら、めん類のつなぎ) | |
| | | 魚卵(子持ちししゃも、たらこなど) | |

牛乳・乳製品

| 強 ↓ 弱 | ランク | 食品リスト | ○× |
|-------------|-----|---|----|
| | 4 | 生の牛乳、牛乳を主原料とした食品(牛乳、調製粉乳、練乳など) | |
| 3 | | 生の牛乳を用いた食品(生クリーム、アイスクリームなど) | |
| | | 牛乳が相当量含まれる食品(プリン、ババロア、クリームシチュー、ホワイトソース、ポタージュなど) | |
| 2 | | チーズ、ヨーグルト、バターやこれらを用いた食品 | |
| | | 牛乳を多く用いたお菓子類(ケーキ、菓子パン、チョコレート、ドーナツ、カステラなど) | |
| 1 | | つなぎにカゼインを使用した食品(一部のハム、ソーセージなど) | |
| | | 一部のマーガリン、ショートニング | |
| | | 加熱された牛乳やバターが少量含まれる食品(市販食パン、ビスケット、クッキーなど) | |
| | | 乳糖 | |

小麦・麦製品

| 強 ↓ 弱 | ランク | 食品リスト | ○× |
|-------------|-----|--|----|
| | 3 | 小麦を主成分とした食品(パン、うどん、パスタ、中華めん、麩、ケーキなど) | |
| 2 | | 小麦を使用した加工品(ぎょうざ、しゅうまい等の加工品) | |
| | | 小麦を少量使用した食品(肉・練り製品のつなぎ、カレーなどのルー、フライや天ぷらの衣) | |
| 1 | | 麦そのものが少量使用(麦ごはん、麦味噌など) | |
| | | 味噌・醤油・酢 | |

肉類 除去が必要な物は、 牛肉 鶏肉 豚肉 その他()

| 強 ↓ 弱 | ランク | 食品リスト | ○× |
|-------------|-----|--------------------------|----|
| | 2 | 肉そのもの(牛肉・鶏肉・豚肉など) | |
| 1 | | 肉・骨などを使用したスープ(コンソメ、ルーなど) | |

魚介類・甲殻類 除去が必要な物は、 えび かに いか 魚 その他()

| 強 ↓ 弱 | ランク | 食品リスト | ○× |
|-------------|-----|----------------------------|----|
| | 2 | 甲殻類・魚そのもの(えび、かに、いか、魚、貝など) | |
| 1 | | 魚介類を使用したスープなど(だし、ソースの一部など) | |
| | | 備考(×な魚介類を明記) | |

大豆・大豆加工品及び豆類

| 強 ↓ 弱 | ランク | 食品リスト | ○× |
|-------------|-----|-----------------------------|----|
| | 3 | 大豆、枝豆、おから | |
| 2 | | 豆乳、豆腐、厚揚げ、油揚げ、がんもどきなど | |
| | | 納豆、きな粉、またはその加工品 | |
| 1 | | 市販植物油のほとんど(大豆油、天ぷら油、サラダ油など) | |
| | | マーガリン、ルー | |
| | | 豆類(あずき、もやし、インゲン豆、グリーンピースなど) | |
| | | 味噌・醤油など | |

ごま類

| 強 ↓ 弱 | ランク | 食品リスト | ○× |
|-------------|-----|---------|----|
| | 2 | ごまそのもの | |
| 1 | | ごま油等加工品 | |

トマト

| 強 ↓ 弱 | ランク | 食品リスト | ○× |
|-------------|-----|-------------|----|
| | 2 | トマト生のみ | |
| 1 | | ケチャップ・ビュレなど | |

その他:アレルギーの食品やのアレルギーの食品除去で特記すべき事項についてご記入ください

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

記載日 平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日

配慮・管理事項

診断書兼学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)

| | | | | | |
|---|--|--|--|---------------------|--|
| <p>食物アレルギー (あり・なし)</p> <p>アナフィラキシーあり・なし</p> | | <p>病型・治療</p> <p>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)</p> <p>1 即時型</p> <p>2 ロゲアレルギー症状群</p> <p>3 食物依存性運動誘発アナフィラキシー</p> <p>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)</p> <p>1 食物(原因)</p> <p>2 食物依存性運動誘発アナフィラキシー</p> <p>3 運動誘発アナフィラキシー</p> <p>4 昆虫</p> <p>5 医薬品</p> <p>6 その他()</p> <p>C 原因食物・診断法 該当する食品の番号に○をし、かつ、)内に診断法を記載</p> <p>1 鶏卵 ())</p> <p>2 牛乳・乳製品 ())</p> <p>3 小麦 ())</p> <p>4 ソバ ())</p> <p>5 ビーツツツ ())</p> <p>6 種実類・木の实類 ())</p> <p>7 甲殻類(エビ・カニ) ())</p> <p>8 果物類 ())</p> <p>9 魚類 ())</p> <p>10 肉類 ())</p> <p>11 その他1 ())</p> <p>12 その他2 ())</p> <p>D 緊急時に備えた処方箋</p> <p>1 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬)</p> <p>2 アドレナリン自己注射薬(エピペンJ)</p> <p>3 その他())</p> | | <p>医師名</p> <p>印</p> | |
| <p>医師機関名</p> <p>TEL.</p> <p>同 FAX</p> | | <p>医師名</p> <p>印</p> | | | |

診断法欄に該当するものを全てを()内に記載

① 明らかな症状の既往

② 食物負荷試験陽性

③ I g E抗体等検査結果陽性



食物アレルギー対応食同意書

| | | |
|-----|-------|----|
| 学校名 | 喜多方市立 | 学校 |
|-----|-------|----|

平成 年 月 日

ふりがな
保護者氏名

印

食物アレルギーによる学校給食への対応について、ここに添付書類を添え提出し同意いたします。
なお、変更があった場合は、速やかに申し出ます。

また、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、添付書類に記載された内容を関係職員全員で共有することについても合わせて同意します。

【添付書類】 診断書兼学校生活管理指導表 ・ 食物アレルギーに関する調査票
その他()

記

| | | | |
|----------------------|--------------|----------|-----------|
| 児童生徒 (ふりがな) 氏名 | | 生年月日 | 平成 年 月 日生 |
| 保護者 | (ふりがな) 氏名 | | |
| | 住所 | | |
| | 電話 | | |
| 緊急時 連絡先 | (ふりがな) 氏名 | 緊急時連絡先電話 | 続柄() |
| | (ふりがな) 氏名 | 緊急時連絡先電話 | 続柄() |
| かかりつけ 医療機関 | ※診療科 | | |
| | ※主治医 | | |
| | 電話 | | |

(4) その他・個別的相談指導等

必要に応じ保護者と協議する場合があります。協議の際には、教育委員会・学校・各調理場等関係者を含めて対応することとし、受配校と十分に連携を図りながら対応を図る。

- 学校給食における調理の方法や状況を説明し、「対応できる内容」と「対応できない内容」について、正確に伝え理解を得るように努める。

- アレルギーの情報を取り扱う場合は、プライバシーの保護に十分留意し、学校での緊急時の対応の観点から、保護者の了解を得たうえで教職員の情報共有に努めます。
また、必要に応じて、転出先、進学先へ引き継ぐこととします。

4 学校の対応

食物アレルギーを有する児童生徒や保護者が、学校生活に対する不安を解消できるように、迅速に正確な情報を収集し実態の把握に努める。また、緊急時に備えて、すべての教職員が理解し対応できる体制づくりに努める。

(1) 就学時健康診断等での把握

就学時健康診断実施の通知の際、教育委員会から保護者へ「食物アレルギーに関する調査票」「同意書」「診断書兼学校生活管理指導表」を配布し、就学時健康診断時に提出するよう依頼する。

(2) 幼稚園・保育園等からの情報収集

必要に応じ、入学前に幼稚園、保育園等での具体的な対応方法について、保護者からの同意を得たうえで情報収集に努める。

(3) 保護者からの情報収集と実態把握

- 新入学生については、入学前に、
 - ① 食物アレルギーに関する調査票 及び ② 同意書 ③ 診断書兼学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）＜※ ③は医師の診断により証明・押印が必要です。＞等を確認する。
- 在校生については、変更の或る場合は、
 - ① 食物アレルギーに関する調査票 及び ② 同意書 ③ 診断書兼学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）＜※ ③は医師の診断により証明・押印が必要です。＞等を確認する。
- 在校生については、変更の無い場合は、
 - ① 食物アレルギーに関する調査票等を確認する。

必要に応じ、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員等とともに、食物アレルギーを有する児童生徒の保護者と面談を行い、学校給食での対応について協議する場合があります。

なお、日頃から対象児童生徒の保護者と正確な情報交換ができるように努め、症状に変更等がある場合には、年度、月途中であっても、① 食物アレルギーに関する調査票 及び ② 同意書 ③ 診断書兼学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）＜※ ③は医師の診断により証明・押印が必要です。＞の提出を依頼します。

(4) 医師との連携

食物アレルギーの対応は、主治医に指導助言をもらうなど可能な限り連絡体制を整え、また、アレルギー症状が出た場合に緊急の連絡がとれるよう、医師の連絡先等を把握する。
③ 診断書兼学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）＜※ ③は医師の診断により証明・押印が必要です。＞に連絡先を必ず記載するようにする。

(5) 緊急時の対応

食物アレルギー発症、特にアナフィラキシーショックなど重い症状を発症した場合には、学校医、主治医や保護者と連絡をとり、緊急に医療機関を受診するなど迅速に対応する。

アナフィラキシーショックを一度でも発症したことがある場合は、より迅速な判断と処置が必要となるので、アナフィラキシーショックの有無、保護者との緊急時の連絡方法、主治医や搬送する医療機関等の情報等を事前に把握するなど緊急時を想定した体制を整備する。なお、緊急時には以下の点に留意して対応する。

①対応方法

食物アレルギー反応には段階があるので、それぞれの基本的な症状と対処法を把握し、児童生徒の状態を観察しつつ迅速に対応する。該当児童生徒から目を離さず、症状の急激な変化にも注意する。

②指揮系統

保護者への連絡、主治医への連絡、医療機関への連絡など、校内・各調理場内での対応を、校長、教頭、所長、養護教諭、栄養教諭、学級担任、学校栄養職員等で迅速に対応できる体制を整備する。

③該当児童生徒への対応

該当児童生徒と接する教職員は、児童生徒の健康状態を観察し、精神的な面に配慮しながら不安や動揺を与えないよう冷静に対応する。

④周囲の児童生徒への対応

教職員は不安や動揺を与えないよう冷静に対応する。日頃より、食物アレルギーを含めてアレルギーに対する理解を深めるよう、アレルギーを有する児童生徒に配慮した指導する。

(6) 教職員の役割

学校給食における食物アレルギー対応のために、それぞれの職務に応じて、対応検討委員会等を組織して学校、各調理場で連携を図り組織全体で対応する。

また、「食物アレルギーに関する調査票」、「同意書」、「診断書兼学校生活管理指導表」の保管も含めて管理については、学校、各調理場において協議し管理責任者等を定めて対応する。

【校長の役割】

- 教職員の共通理解が図られるように指導し、校内体制等を整備して役割分担を明確にする。
- 関係教職員と協議して対応を決定する。

【教頭の役割】

- 実態把握に努め、保護者や関係機関との調整を行う。
- 必要に応じて保護者との面談等の機会を設定する。

【学級担任の役割】

- 面談や調査票等を通して、食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、家庭で対応状況、学校給食に対する要望等について把握する。
- 食物アレルギーを有する児童生徒が、安心して給食の時間を過ごせるように努める。
- 他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
- 緊急時の連絡体制等について保護者との連携を十分に図る。

【給食主任】

- 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握する。
- 学級担任や学校栄養職員等との連携を図り、共通理解を図る。
- 食物アレルギーが発症した時の対応方法について確認しておく。

〔養護教諭〕

- 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を調査票や面談等を通して把握する。
- 学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、教頭、校長との連携を図る。
- 食物アレルギーが発症した時の対応方法について確認しておく。
- 主治医、学校医との緊急時の連絡体制について確認しておく。

〔栄養教諭・学校栄養職員（臨時学校栄養職員も含む）〕

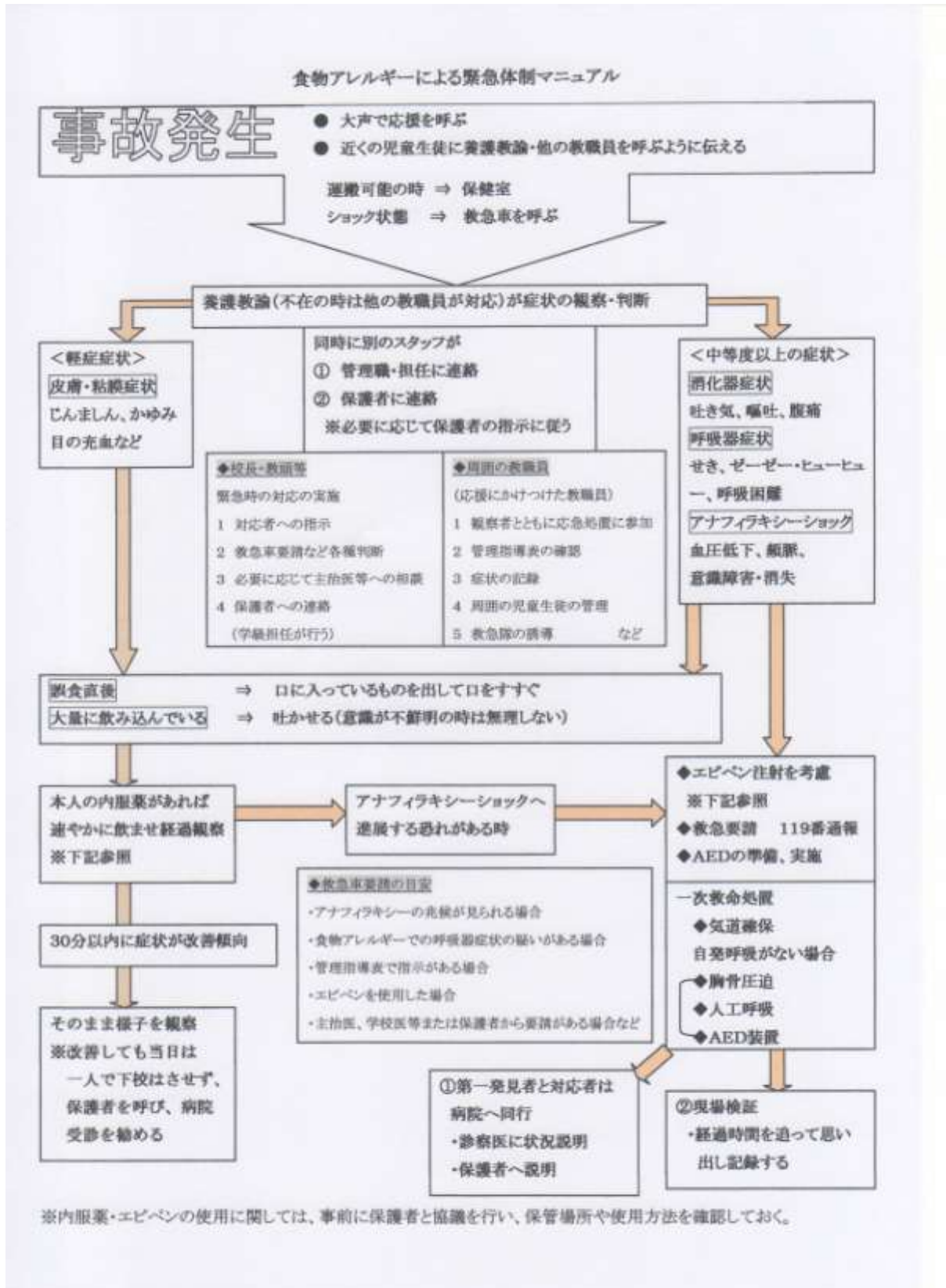
- 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を調査票や面談等を通して把握する。
- 学校給食での対応について検討し、学校長、給食センター所長に報告する。
- 学校給食での対応について決定後、必要に応じて献立表で校内関係教職員や保護者と毎月の献立について確認する。
- 献立作成や調理工程表を作成する際に、アレルゲンを含む食材料には十分に注意するとともに、混入がないように除去食や代替食の調理について確認する。
- 食物アレルギー対応食の指示書等を作成し、混入や誤配に注意する。
- 給食時の指導について、学級担任に伝えて助言する。

〔調理員〕

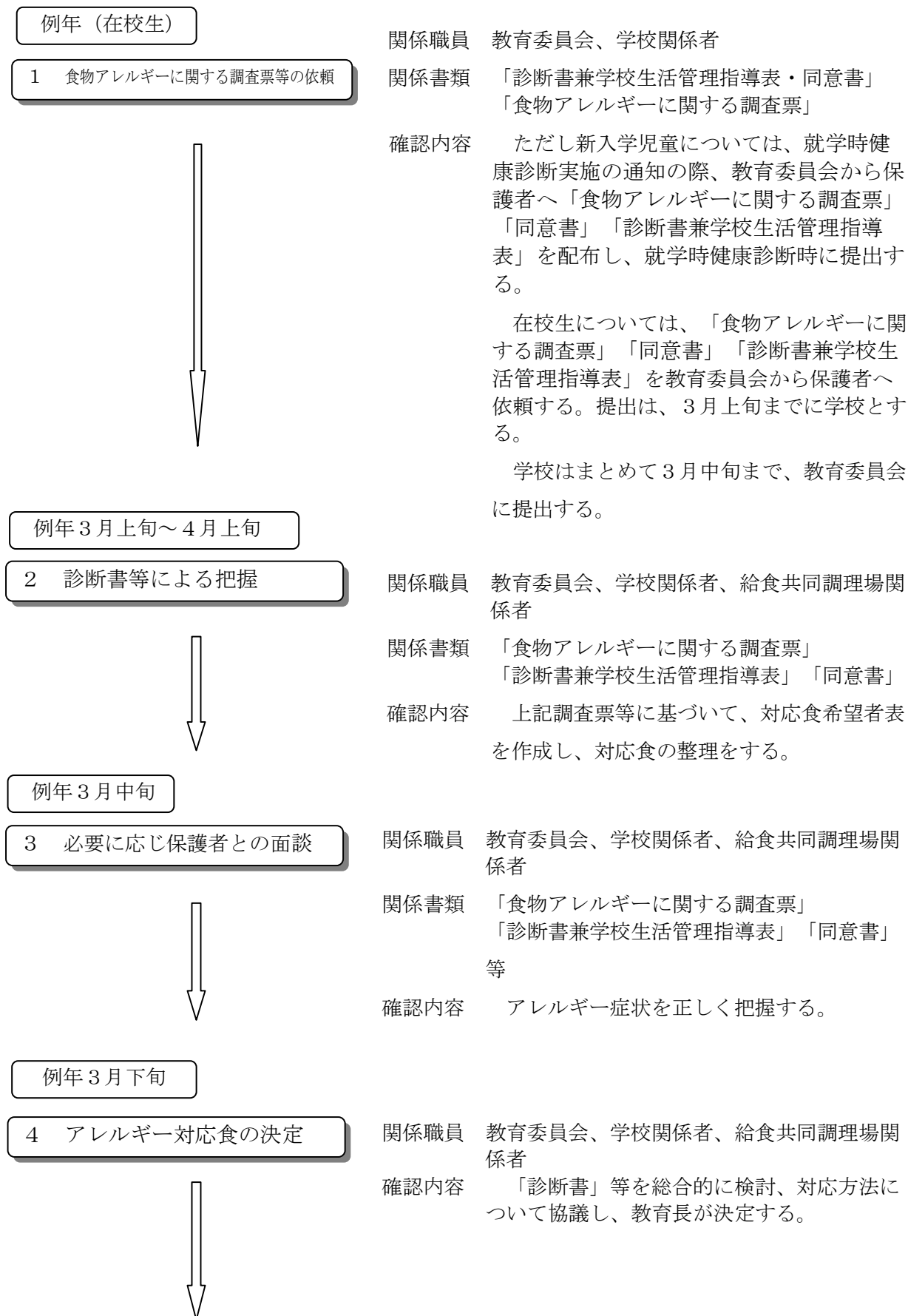
- 食物アレルギー対応食児童生徒一覧等で対象者の確認をする。
- 食物アレルギー対応食について確認し、栄養教諭や学校栄養職員の調理指示のもとに調理工程を確認しながら調理する。

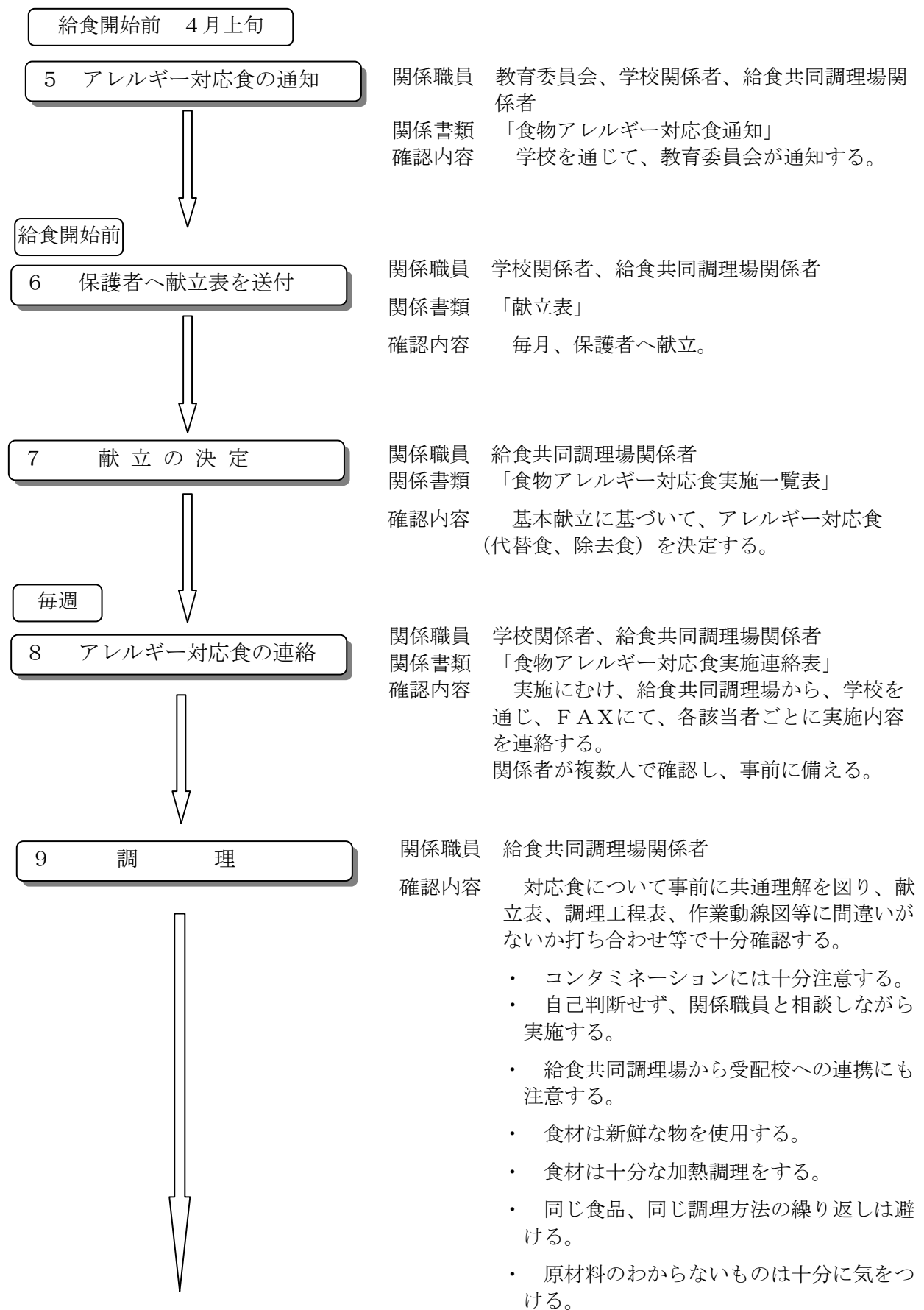
5 緊急時の対応

食物アレルギー発症、特にアナフィラキシーショックなど重い症状を発症した場合には、学校医、主治医や保護者と連絡をとり、緊急に医療機関を受診するなど迅速に対応する。



6 食物アレルギー対応食の基本的手順





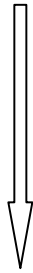
10 配 送

関係職員 給食共同調理場関係者

確認内容 児童生徒の名前を明記した専用食器に配食し、食物アレルギー専用食缶に配食する。

アレルギーと明記のコンテナには積載し、受配校に配送する。

※ 食器に児童生徒の名前を明記することによって配膳する人や本人が確認できること、学級担任の確認など、誤配膳を避ける配慮に努める。



11 受配校での受け取り

関係職員 学校関係者

確認内容 責任担当者を決め、該当者に確実に渡るまで、注意を払う。



12 配 膳

関係職員 学級担任、学校関係者

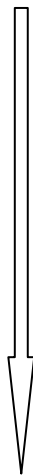
確認内容 他の児童生徒とは別に配膳する。

配膳前に再度確認するなど誤配膳には十分注意する。

※ 学級担任が不在時には、対応する責任者を予め定めておく。

※ 配膳の際には、こぼれてしまうなど万が一の時には代替の対応が困難なこともあり得るので十分に注意する。

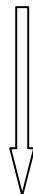
※ アレルギーを有する児童生徒が給食当番の時に、アレルギー原因食品（アレルゲン）を含んだ給食を配膳することでアレルギー症状を発症する場合は、学級担任が十分に注意する。



13 指 導

関係職員 学級担任

確認内容 内容に間違いがないかどうかを確認し、対象児童生徒へ栄養指導及び誤って食べないように注意する。また、他の児童生徒への指導も行う。



14 事後確認・評価

関係職員 学校関係者、給食共同調理場関係者

確認内容 対応食実施後の健康状態を確認する。