

## 1. はじめに

近年、気管支ぜん息、アレルギー性鼻炎などアレルギーの疾患が増えてきており、国民の約2人に1人が何らかのアレルギーを持っていると言われています。

食物アレルギーについては、ここ十数年の間に急増しており、様々な食品でアレルギーを発症し、以前には見られなかった果物や野菜、魚介類などによる食物アレルギーなども報告されています。本市においても、食物アレルギーを有する児童・生徒が増加傾向にあり、学校生活において適切な食物アレルギー対応が求められています。

このようなことから、教育委員会及び学校（教職員）が食物アレルギーに対する知識・理解を深めるとともに、保護者、主治医・学校医などとの連携を図り、アナフィラキシーの発症時に適切な対応が行えるよう、今回、学校生活における食物アレルギー対応の手引きを作成しました。

食物アレルギーの対応を考えると重要となるのは、食物アレルギーを有する児童・生徒の視点にたち、食物アレルギーを有する児童・生徒が他の児童・生徒と同じように学校生活が安心・安全に楽しんで過ごすことです。

この手引きを参考に、各学校においてアレルギーを発症する事故防止に努め、食物アレルギーを有する児童・生徒とその保護者および教職員が共通の認識と理解を深め、組織的に食物アレルギーへの意識を高めることを願っています。

## 2. 食物アレルギーとは

私たちの体には、有害な細菌やウイルスなどの病原体から体を守る「免疫」という働きがあります。食物アレルギーとは、食べたり、触ったり、吸い込んだりした食物に対して、体を守るはずの免疫のシステムが過剰に反応して起きる有害な症状をいいます。

食物アレルギーでは、食後2時間以内に症状が出てくる「即時型」と呼ばれるタイプが一般的です。最も多い症状は、かゆみやじんましんなどの皮膚症状ですが、その他、目（結膜の充血、かゆみ、まぶたの腫れ）、口（口・のどの違和感やイガイガ感、唇・舌の腫れ）、鼻（くしゃみ、鼻汁、鼻づまり）、呼吸器（咳、息苦しさ、ぜん鳴など）、消化器（腹痛、吐き気、おう吐、下痢）、循環器（頻脈、チアノーゼ、血圧低下など）、神経（ぐったりする、意識もうろうなど）などの様々な症状がでます。そして、一つの臓器にとどまらず、複数の臓器に重い症状が現れる場合をアナフィラキシーと呼び、アナフィラキシーは急速に進行することがあり、迅速かつ適切な対応が必要になります。

アナフィラキシーにおいて、ショック症状（血圧低下やそれに伴う意識障害などの症状）を伴う場合「アナフィラキシーショック」と呼び、これは迅速かつ適切な対応を行わないと、生命をおびやかす可能性のある最も危険な状態です。

### 3. 学校生活における食物アレルギー対応の考え方

学校における対応においては、食物アレルギーを有する児童・生徒の情報をしっかりと収集し、すべての関係者（教職員）が共通理解し、対応できる体制を組織として構築することが最も重要です。主治医と保護者と学校が綿密な連絡をとることが、児童・生徒が安心して学校生活を送ることができることに繋がります。

- ① 対応において児童・生徒の安全性の高さを最優先とする。
- ② 市教育委員会における「羽曳野市食物アレルギー対策委員会」および学校における「校内食物アレルギー対応委員会」からの情報などにより、組織的な対応を行う。
- ③ 対応は、医師の診断による「学校生活管理指導表」に従う。
- ④ 学校給食においては、安全確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を行う。
- ⑤ 事故防止のために無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- ⑥ 対応を考えるにあたっては、児童・生徒の視点に立ち、保護者と学校が十分な協議・検討を行う。

以上を原則として、各個別の事例にあわせた対応を考えていく。

### 4. 教育委員会の役割

市教育委員会は、羽曳野市食物アレルギー対策委員会を設置し、食物アレルギー対応の基本方針を策定するとともに、以下のような役割を担います。

- ① 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 各学校で、食物アレルギーの緊急対応についての校内研修（エピペン®の扱い方など）を年1回は実施を促し、周知する。
- ③ 研修の予算措置を講じる。
- ④ 各校の食物アレルギー情報を把握し、緊急時の体制を整える。
- ⑤ 羽曳野市医師会と連携して、食物アレルギーに対する対応の検討を行う。
- ⑥ 医療機関や消防署などの関係機関とも連携体制を構築して、緊急時の体制を整える。
- ⑦ 対応事案・ヒヤリハット事例を把握・分析し、改善策を検討して、事故防止に努める。
- ⑧ 教職員のみならず、市民に対しても食物アレルギーの理解を広める働きかけを行う。
- ⑨ 「学校生活における食物アレルギー対応の手引き」をすべての学校に配布し、周知する。

## 5. 小学校給食における対応

本市の小学校給食では、給食センターの施設・設備などの状況により、アレルギー対応の代替食や除去食を提供することはできません。

したがって、詳細予定献立表・原料配合表を配布し、それをもとに学校と保護者の協議の上、原因食物を含むため摂食を避けるべき料理の情報を共有するとともに、必要に応じて代替食を家庭から持参していただくこととなります。

乳アレルギーのために牛乳が飲めない場合は、牛乳を停止することができます。また、エピペンを処方されている場合は、通常使用している食器と異なる専用食器の使用を申し出ることができます。

これらの対応は、すべて医師の診断による「学校生活管理指導表」をもとに、学校と保護者が十分に話し合い、家庭での負担にも配慮しつつ、児童が安全で楽しく給食の時間を過ごせるよう対応を考えていくことが大切です。

### ① 献立作成にあたっての留意点

- (1) そば、落花生(ピーナツ)、かに、あわび、いくら、キウイフルーツ、くるみ、バナナ、まつたけ、カシューナッツ は使用しない。

特に重篤度の高い原因食物であるそば、落花生(ピーナツ)をはじめ、特定原材料7品目及び特定原材料に準じる原材料20品目のうち、上記10品目については、これらを原材料として使用する加工食品を含めて使用しない。

- (2) 卵、乳、小麦、えび を使用するときは、特に発症数の多い原因食物であるため、次のように提供方法等を工夫し、提供する場合は使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理名とする。

(ア) 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。

(イ) 同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の献立の中にその原因食物が使用されない日を作るよう考慮する。

(ウ) 加工食品は、添加物として原因食物が使用されていない製品の使用を考慮する。

例：わかさぎ等の加工食品の衣（小麦不使用）

かまぼこ、竹輪等練り物（卵、小麦不使用）

ハム、ウィンナー、フランクフルト、ベーコン（卵、乳不使用）

厚焼き卵等卵を主原料とする加工品（乳不使用）

(エ) 月ごとの選定となる使用頻度のごく少ない加工食品についても、可能な限り原因食物が原材料として使用されていない製品を使用する。

- (3) 調味料、だし、添加物

下記のようなものは基本的に除去する必要はない。これらについても対応が必要な場合は、

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、弁当対応を検討する必要がある。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物など
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  
 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）

【小麦の例】  
 このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません

## ② 調理での工夫

- (1) 原因食物の混入防止のため、複雑で煩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を作成し、確認する。
- (2) 原因食物をできるだけ使用しない調理方法にする。  
 例：手作りのから揚げなどで小麦粉や卵を使用せず、じゃがいもでんぷんなどを使用する。
- (3) 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する。  
 例：ハンバーグにチーズを練り込むのではなく上にのせる など

## ③ 料理名・使用食品の明確化

- (1) 献立表に表示する料理名は、原因食物が使用されていることが明確なものにする。  
 例：えびと卵のスープ、大豆のかみかみ揚げ、えびだんごのスープ など
- (2) 料理ごとに使用している食材に関して、調味料も含めて表示した詳細予定献立表を作成し、保護者や学校に情報提供する。
- (3) 加工食品については、別途使用されている原材料について原料配合表を作成し、保護者や学校に情報提供する。

## ④ 物資購入委員会での食材の選定における配慮

- (1) 加工食品は、食材の配合の確認に要する負担を軽減するため、使用頻度がごく少ない物を

除き、年間物資として選定し、年度内は同一の製品を使用する。

- (2) 行事食のデザート類は、価格や栄養価等において条件が見合う場合は、卵や乳など多くの児童のアレルギーの原因となる原材料を配合していない製品を優先して選定する。

## ⑤ 食物アレルギーの使用食材に関する情報資料及び対応

- (1) 小学校給食で使用する食材に含まれるアレルギー物質に関する情報提供に資するため、給食センターにおいて次の資料を作成する。

(ア) 詳細予定献立表（資料 8）

それぞれの料理ごとに、使用するすべての食材および調味料を記載した資料で、給食センターにおいて毎月作成し配布する。

(イ) 原料配合表（資料 8）

給食で使用する加工品及びパンについて、その原材料と含まれるアレルギー物質について記載した資料で、給食センターにおいて年間を通して使用する食材及びパンの種類ごとの配合表は年度始めに、月ごとに選定された食材の配合表は毎月作成し配布する。

- (2) 小学校給食では、食物アレルギーがある児童に対し、保護者の申し出を基に協議のうえ牛乳停止、専用食器使用の対応ができるものとする。

(ア) 牛乳停止

牛乳を摂取することによりアレルギー症状を発症する児童については、給食の牛乳を停止することができる。（牛乳停止中は、牛乳代金を請求しない）

(イ) 専用食器の使用

エピペン®を処方されている児童については、希望により専用食器を使用することができる。専用食器は、他の児童と異なる色や形状の食器で、それぞれに専用のフタと合わせて配送する。専用食器は、他の児童との食器の取り違いや牛乳などの飛散への対応を考慮しつつ、使用する児童が在籍する学校やクラスにおいて日々接することにより、食物アレルギーに対する理解を深めるための一助としての役割も合わせて持つものであることに留意する。なお、専用食器は他の食器と同じ方法により洗浄しているため、特別な洗浄を施したものではないことについて理解のうえ使用するものとする。

## ⑥ 弁当対応を考慮する場合の参考事項

次のような場合は安全な給食提供は困難と考えられ、弁当対応の考慮が必要である。保護者と学校で十分な話し合いを行い対応することが重要である。

- (1) 極微量で反応が誘発される可能性があるなどの場合

(ア) 調味料・だし・添加物の除去が必要である。

(イ) 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も除去指示がある。

〔注意喚起例〕

- ・ 同一工場、製造ライン使用のもの  
「本品製造工場では〇〇（特定原材料などの名称）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しらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」
- ・ えび、かにを捕食していることによるもの  
「本製品（かまぼこ）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。」

(ウ) 多品目の食物除去が必要である。

(エ) 食器や調理器具の共用ができない。

(オ) 油の共用ができない。

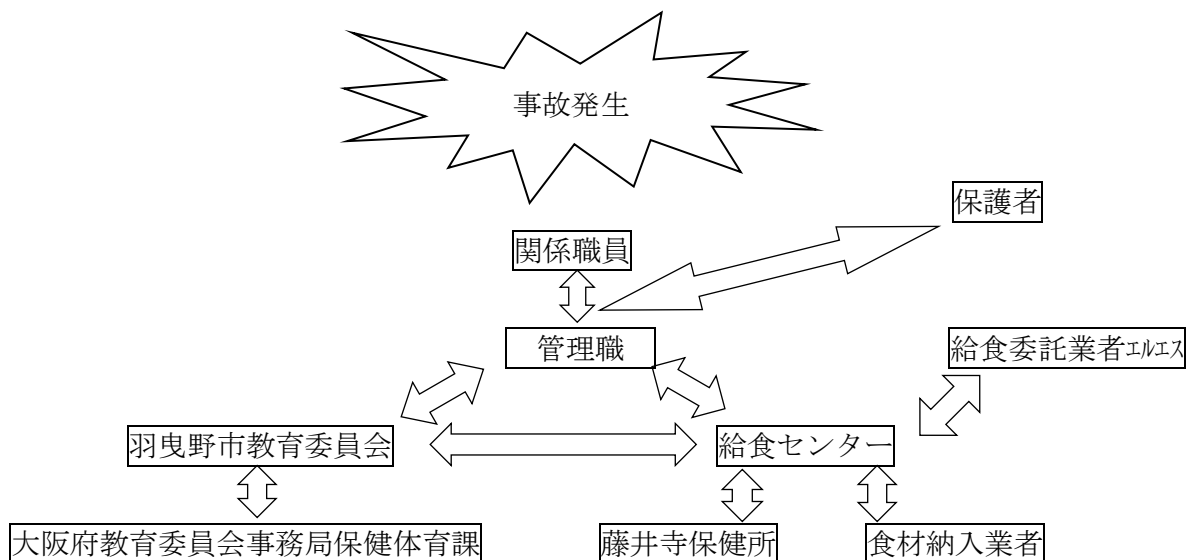
(カ) その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況である。

(2) 施設の整備状況（配膳にかかる食器等）や学校において人員などの体制が整わず対応が困難な場合

## ⑦ 緊急時の連絡体制について

(1) 何らかの理由でやむを得ず献立を変更した場合は、学校を通じて速やかに必ず保護者に連絡する。また、緊急メール配信システムも活用する。

(2) 事故発生時の連絡体制について



※事案によっては、関係保護者同意の下、緊急メール配信を行うとともに全学校に周知する。

## 6. 中学校給食における対応

中学校では、家庭からの弁当持参または中学校給食（選択制）を利用し昼食をとっており、中学校給食については、ランチボックス形式をとり、調理・配送等は羽曳野市が委託した業者が行い、献立は市の給食担当の栄養士と中学校栄養教諭等が作成しています。

### ① 中学校給食のアレルギー対応について

- (1) アレルゲンの除去対応は行っていない。
- (2) 献立表に7大アレルゲンの有無と使用食材一覧を掲載している。
- (3) 中学校給食（選択制）を利用する場合は、保護者等により、上記、使用食材一覧表を確認の上決定し注文する。
- (4) 牛乳停止は可能であり、市の定める「中学校給食 牛乳停止申請書」を提出してもらっている。（原則として、登録後から注文までに提出してもらう。）

### ② 予定材料に変更があった場合の対応

- (1) 事前に変更がわかっている場合
  - (ア) 学校長宛てに周知文を配布する。
  - (イ) 各クラスと配膳室へ提示する。
- (2) 急な食材変更があった場合
  - (ア) 学校へは、学校管理の保健カード・学校生活管理指導表にて食物アレルギーの有無の確認を依頼し、記載のあった生徒については保護者確認する。
  - (イ) 配膳室での貼り紙と配膳員からの声かけを行う。
  - (ウ) 喫食前に担任による食物アレルギーの有無の確認を行う。
  - (エ) 注文していた生徒保護者向けの文書で説明する。

### ③ 学校生活管理指導表の提出依頼

昼食時における重篤な食物アレルギー症状発症を防ぐ観点から保護者に対し、「学校生活管理指導表」の提出を求めていく。

## 7. 学校における対応

### ① 校内食物アレルギー対応委員会の設置

食物アレルギーのある児童・生徒に対して、学校給食の運営および食に関わる教育活動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、関係機関と連携して、より安全な学校給食の運営および食に関わる教育活動を目指すため、学校内に食物アレルギー対応委員会を設置する。

なお、設置にあたっては、既存の校内組織などを活用して、各学校で適切な運営ができるように工夫する。

構 成 員 校長・教頭・養護教諭・給食関係職員（栄養教諭・給食担当など）・学校医・関係学級担任および学年主任など。

検討内容 (1) 食物アレルギー対応の必要な児童・生徒の状況を把握。

(2) 学校給食および学校生活における食に関する教育活動（教科学習・調理実習・郊外学習・宿泊行事など）の中での具体的な個別対応の内容の検討と支援体制の確立。

(3) 食物アレルギーを理解するため教職員研修などの企画実施、及び事故発生防止の取り組み。

(4) 事故の把握と把握のための組織の確立。

(5) 事故原因の究明と共に、危機管理体制に基づく的確な行動ができたかを検証し、防止策を協議・決定して周知及び体制の再編。

(6) すべての事故およびヒヤリハット事例を把握し、必ず全職員に周知すると共に教育委員会に報告。（資料 10 参照）

### ② 教職員および関係者の役割

校 長	(1) 職員の共通理解がもてるように、組織体制の確立を図る。 (2) 緊急時の対応について、教育委員会や給食センターと連携し、適切に対応する。 (3) 給食時に発生した事故につながる事象について教育委員会に連絡し、その対応を協議する。 (4) 個々の児童生徒の対応について、校内食物アレルギー対応委員会を開き協議する。その対応について教職員全員に周知する。 (5) 保護者と連携を密にし、学校における校内食物アレルギー対応の基本的な考え方などを啓発する。
--------	---



	(6)緊急時においては、詳細予定献立表等アレルギーが表示された献立表をすぐに持ち出せるよう準備するとともに、教職員全体に保管場所等について周知徹底する。
教頭	(1)保護者・関係機関・教職員などとの窓口になり、校長の指示を受け全体の連絡調整をする。 (2)緊急時に校長が不在の場合は、校長からの指示を受け、教職員への周知をはじめ、自ら行動する。また、その際は保護者との連絡・連携を密に行う。
学級担任	(1)保護者から得た情報や連絡を養護教諭など関係職員と共有する。また、校長・教頭に報告し、校内食物アレルギー対応委員会を通して、全教職員に周知する。 (2)食物アレルギー対応を必要とする児童・生徒が安心して安全な給食時間を過ごせるように、その保護者と面談を実施するとともに、連絡を密にする。 (3)学級全体の状況を把握するとともに、児童・生徒のアレルギーに対する理解を深める取り組みを進める。
養護教諭	(1)養護教諭は、原則食物アレルギー対応の中心的な役割を担う。 (2)担任を通じて、保護者との連携に努め、児童生徒の安全な給食時間の確保に努める。 (3)食物アレルギーの症状に対する処置方法や連絡方法は、保護者や主治医からの情報を整理し把握する。 (4)アレルギー対応委員会で共有された緊急時の対応について、速やかに対応できる体制を日ごろから注意を払う。 (5)食物アレルギー対応が必要な児童生徒の実態を把握する。(保健カード・アレルギーカードの活用) (6)校長・教頭に報告し、アレルギー対応委員会を通じて学級担任・給食関係職員・学校医と連携を密に図る。
栄養教諭	(1)学校における食物アレルギーの児童生徒の情報を共有し、アレルギー物質を含む食品や症状について把握する。 (2)アレルギー対応委員会を通じ、教職員および関係者と連携を図る。 (3)必要に応じ保護者との面談に出席し、家庭での対応の状況を把握し、学校給食でどのような対応ができるか情報を提供する。
給食担当教諭	(1)学校における食物アレルギーの児童生徒の情報を共有し、アレルギー物質を含む食品や症状について把握する。 (2)給食実施月の前月末までに詳細予定献立表及び原料配合表を対象者に配布し、原本を保存する。
学校医	(1)食物アレルギーについての医学的な見解や情報を学校に提供する。 (2)学校において、アレルギーについての研修を行う。

### ③ 食物アレルギー対応の流れ

## < 新 小学校（義務教育学校） 1 年生 >

11月～2月

就学時健康診断・入学説明会

#### ◆ 回収 ◆

就学時健康調査票

#### ◇ 配布 ◇

①「保護者向け配布文」

②学校生活管理指導表  
(資料3)

②は必要に応じて配布・回収

・市教委から事前に送付される「就学時保健調査票」により食物アレルギーの有無を確認。

・入学説明会で学校給食について説明を行うとともに、市教委から事前に送付される①「保護者向け配布文」を配布し、食物アレルギーを有するために学校給食において配慮が必要な場合は、必ず保護者より申し出ていただき、面談を行うことを伝える。

#### 面談 ①

児童の状況と保護者の要望(アレルギー原因食物の確認・現在の状況など)を聞きとり、記入していただくようお願いする。

入学から給食開始まで

#### ◇ 配布 ◇

③保健カード・食物アレルギーカード(資料6)

④食物アレルギー個人調査票(資料2)

⑤特異疾患申告書(資料5)  
(エピペン®所持者のみ)

⑥学校給食における食物アレルギーに関する緊急メール配信システムの登録について(資料7)

⑦詳細予定献立表・原料配合表(資料8)

#### 面談 ②

記入していただいた書類をもとに、具体的対応の相談をする。

- 過去の食物アレルギー発症(アナフィラキシーを含む)情報の確認
  - 家庭での対応状況
  - 学校生活において配慮すべき必要事項の確認
  - 薬(エピペン®など)の持参の確認
  - 緊急時の対応連絡先とその方法の確認
  - 給食以外での学校生活における配慮すべきことの確認 など
- ☆面談①・②は、食物アレルギー面談記録票(資料4)を参考に行う。

#### 校内食物アレルギー対応委員会

面談内容をもとに給食及び学校での対応を検討する。

#### 継続面談 ③

校内食物アレルギー対応委員会で検討した内容をもとに、実際の具体的対応の確認をする。(特に学級担任と保護者とは密に手順や連絡方法等)

- 給食での対応(給食当番や配膳時及び後片付けの仕方など給食全般について)
- 給食予定献立表及び詳細予定献立表・原料配合表の確認
- 持参するお弁当や代替食の保管場所や管理方法の確認
- 薬(エピペン®など)の取り扱いや保管場所・使用方法の確認

- e.緊急時の対応(必要により主治医と連携確認)
- f.学級での他の児童への理解指導をどのように行うかの確認 など

### 校内食物アレルギー対応委員会

- ・継続面談の内容を確認し、学校体制を整える。保護者の了解のもと、情報を全職員で共有し、緊急時の対応マニュアルを確認する。
- ・新規面談の内容をもとに給食及び学校での対応を検討する。

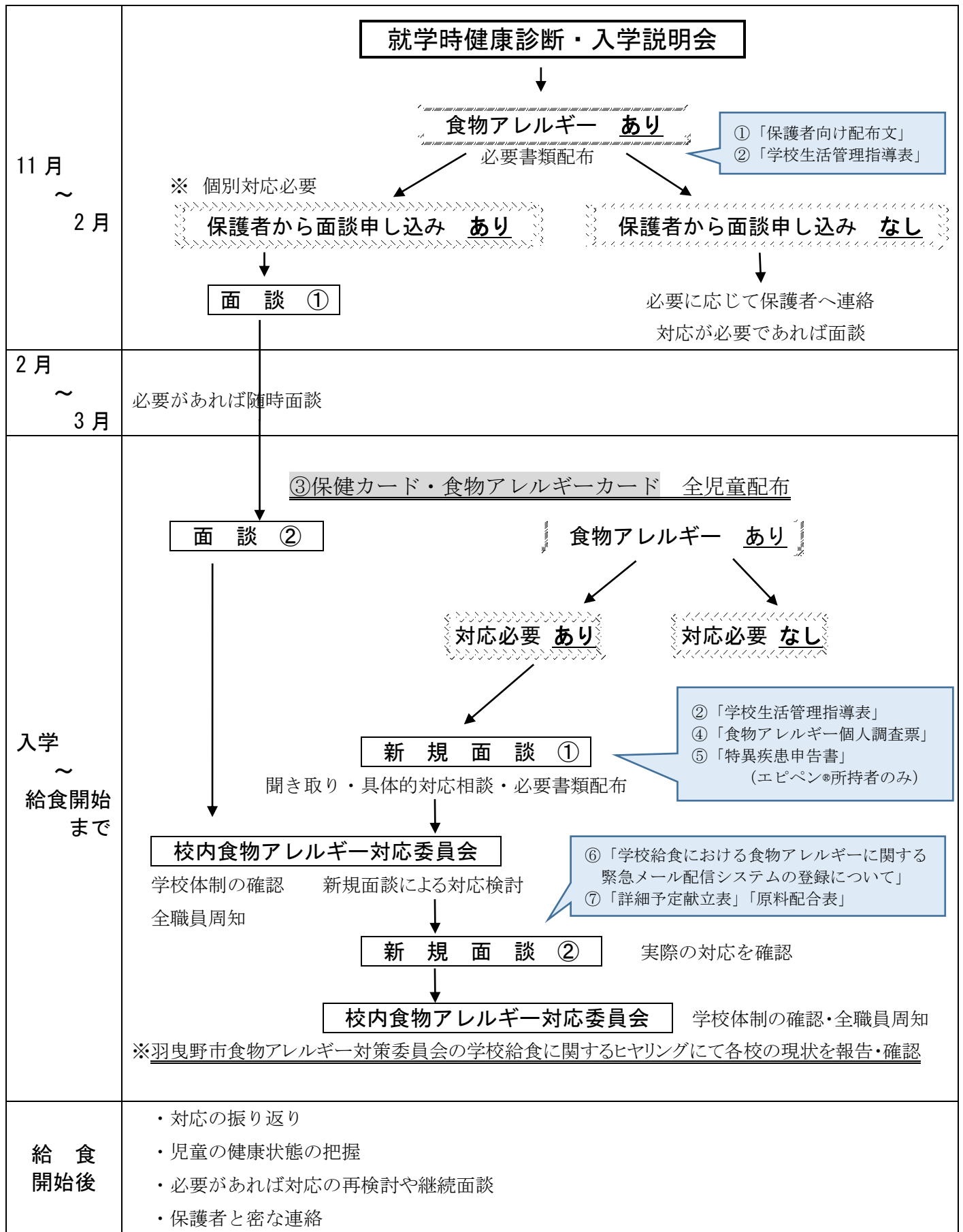
### ※羽曳野市食物アレルギー対策委員会の学校給食に関するヒヤリングにて各校の現状を報告・確認する

#### 給食開始後～

- ・給食及び学校での対応について振り返りを行い、不具合があれば対応を再検討する。また、必要に応じて保護者との面談も行う。
- ・児童の健康状態の把握に努め、保護者との連絡を密にする。
- ・希望された方には、毎月詳細予定献立表及び原料配合表を渡す。
- ・月末には、必ず翌月の給食献立について学校と保護者で確認をし、その対応について打ち合わせを行う。

#### <新規に対応する場合>

- ・市内転入の場合は、学校間で関係書類を引き継いで対応する。
- ・市外転入及び新規に対応する場合は、<新小1年生>の流れを参考にして、面談の実施・必要書類の配布と回収を行い、校内食物アレルギー対応委員会にて対応を検討し、適切な対応を行う。



## < 小学校（義務教育学校） 2～6年生 >

2～3月

### ◇ 配布 ◇

- ② 学校生活管理指導表  
(資料 3)  
②は必要に応じて配布・回収
- ③ 食物アレルギーカード  
(資料 6)
- ④ 食物アレルギー個人調査票  
(資料 2)
- ⑤ 特異疾患申告書(資料 5)  
(エピペン®所持者のみ)

・「食物アレルギー個人調査票」に1年間の対応の記録を整理する。

### 面談

- ・児童の健康状態の把握と対応の見直し。
- ・関係書類は1年ごとに点検と申請必要。

個別対応は必要ないが「食物アレルギーカード」が提出されている場合、再度対応が必要ないかの確認を行う。

もし、対応が必要であれば、新規対応として<新小1年生>の流れを参考にして、面談の実施・必要書類の配布と回収を行い、校内食物アレルギー対応委員会にて対応を検討し、適切な対応を行う。

### 校内食物アレルギー対応委員会

- ・面談内容をもとに給食及び学校での対応を検討する。

※進級にあたって、次年度担当者に確実に引継ぎを行う。

4月

### ◇ 配布 ◇

- ⑥ 学校給食における食物アレルギーに関する緊急メール配信システムの登録について  
(資料 7)
- ⑦ 詳細予定献立表・原料配合表(資料 8)

### 面談

- ・校内食物アレルギー対応委員会で検討した内容をもとに、実際の具体的な対応の確認をする。  
(特に学級担任と保護者とは密に手順や連絡方法等)

### 新規面談 ①

- ・保健カードより新たに食物アレルギーでの対応が必要と確認された児童について、食物アレルギーカード及び必要書類を配布、面談により聞き取りや対応を確認する。( <新小1年生> 対応を参考にする)

### 校内食物アレルギー対応委員会

- ・新規面談の内容をもとに給食及び学校での対応を検討する。
- ・面談の内容を確認し、学校体制を整える。保護者の了解のもと、情報を全職員で共有し、緊急時の対応マニュアルを確認する。

### 新規面談 ②

- ・<新小1年生> 対応を参考に行う。

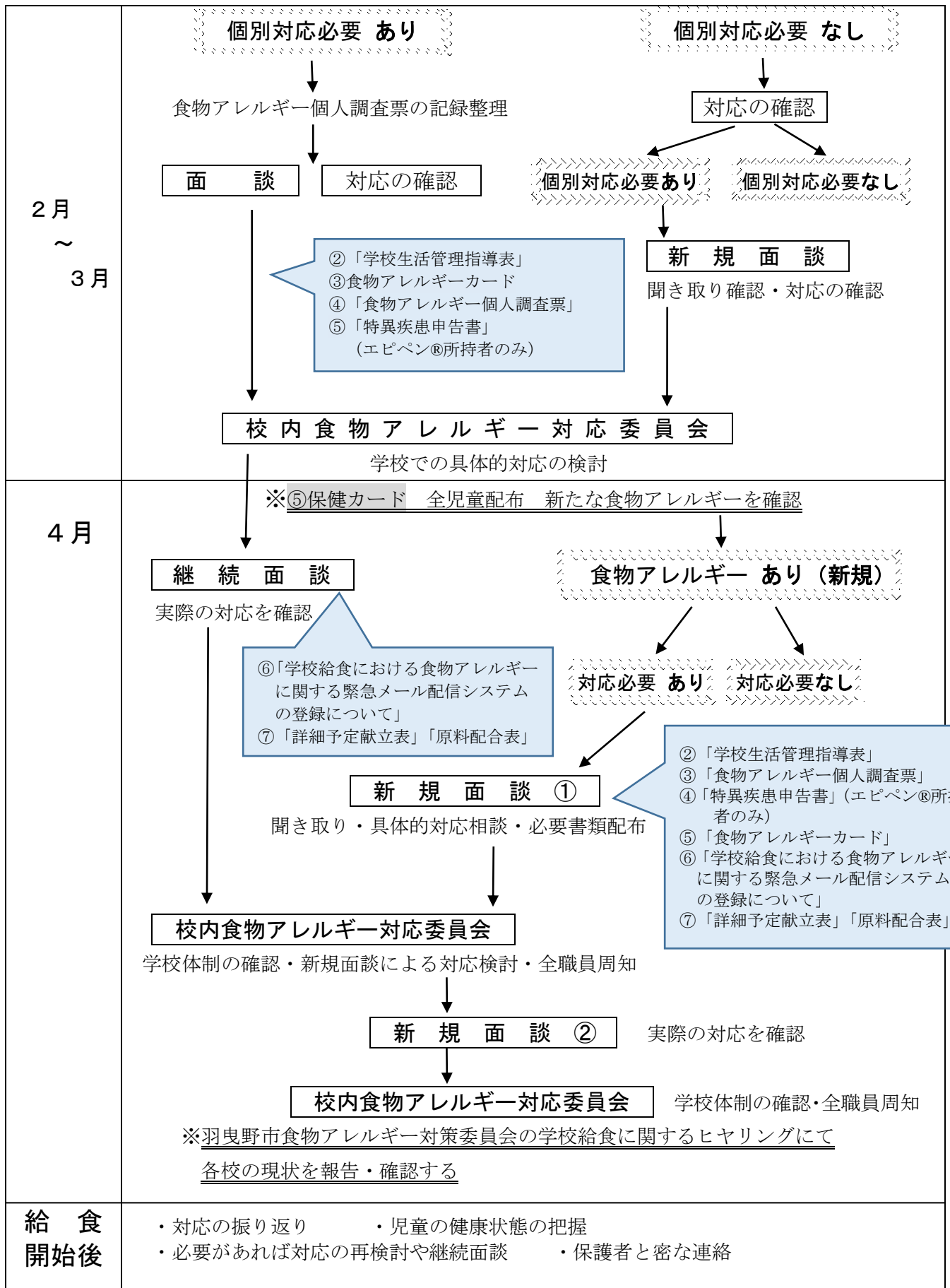
### 校内食物アレルギー対応委員会

- ・新規面談②の内容を確認し、学校体制を整える。保護者の了解のもと、  
情報を全職員で共有し、緊急時の対応を確認する。

※羽曳野市食物アレルギー対策委員会の学校給食に関するヒヤリングにて  
各校の現状を報告・確認する

### 給食開始後～

- ・給食及び学校での対応について振り返りを行い、不具合があれば対応を再検討する。また、必要に応じて保護者との面談も行う。
- ・児童の健康状態の把握に努め、保護者との連絡を密にする。
- ・希望された方には、毎月詳細予定献立表を渡す。
- ・月末には、必ず翌月の給食献立について学校と保護者で確認をし、その対応について打ち合わせを行う。



## < 新中学校 1 年生（義務教育学校 7 年生） >

入学説明会  
11～12月

- ・入学説明会等の中で中学校での給食は選択制であること、給食調理は業務委託であることなど説明を行うとともに、食物アレルギーを有するために学校給食及び学校生活において配慮が必要な場合は、必ず保護者より申し出ていただき、面談を行うことを伝える。

※給食に関しては、献立表とともに7大アレルギー物質（小麦・そば・卵・乳・落花生・かに・えび）が含まれているかどうかの表示がされている。

### 面談 1

学校生活管理指導表  
(資料 3)

- ・児童の状況と保護者の要望を聞きとり(アレルギー原因食物の確認・現在の状況など)、「学校生活管理指導表」を渡し、入学後の面談までに記入していただくようお願いする。

2～3月

- ・保護者了解を得て、「食物アレルギー個人調査票」「食物アレルギーカード」をもとに小学校から中学校に情報を引き継ぐ。

4月

### 面談 2

◇配布◇

特異疾患申告書  
(資料 5)

学校生活管理指導表  
(資料 3)

◆回収◆

- ・記入していただいた書類をもとに、具体的対応の相談する
  - a.過去の食物アレルギー発症(アナフィラキシーを含む)情報の確認
  - b.家庭での対応状況
  - c.学校生活において配慮すべき必要事項の確認
  - d.薬(エピペン®など)の持参の確認
  - e.緊急時の対応連絡先とその方法の確認
  - f.給食以外での学校生活における配慮すべきことの確認

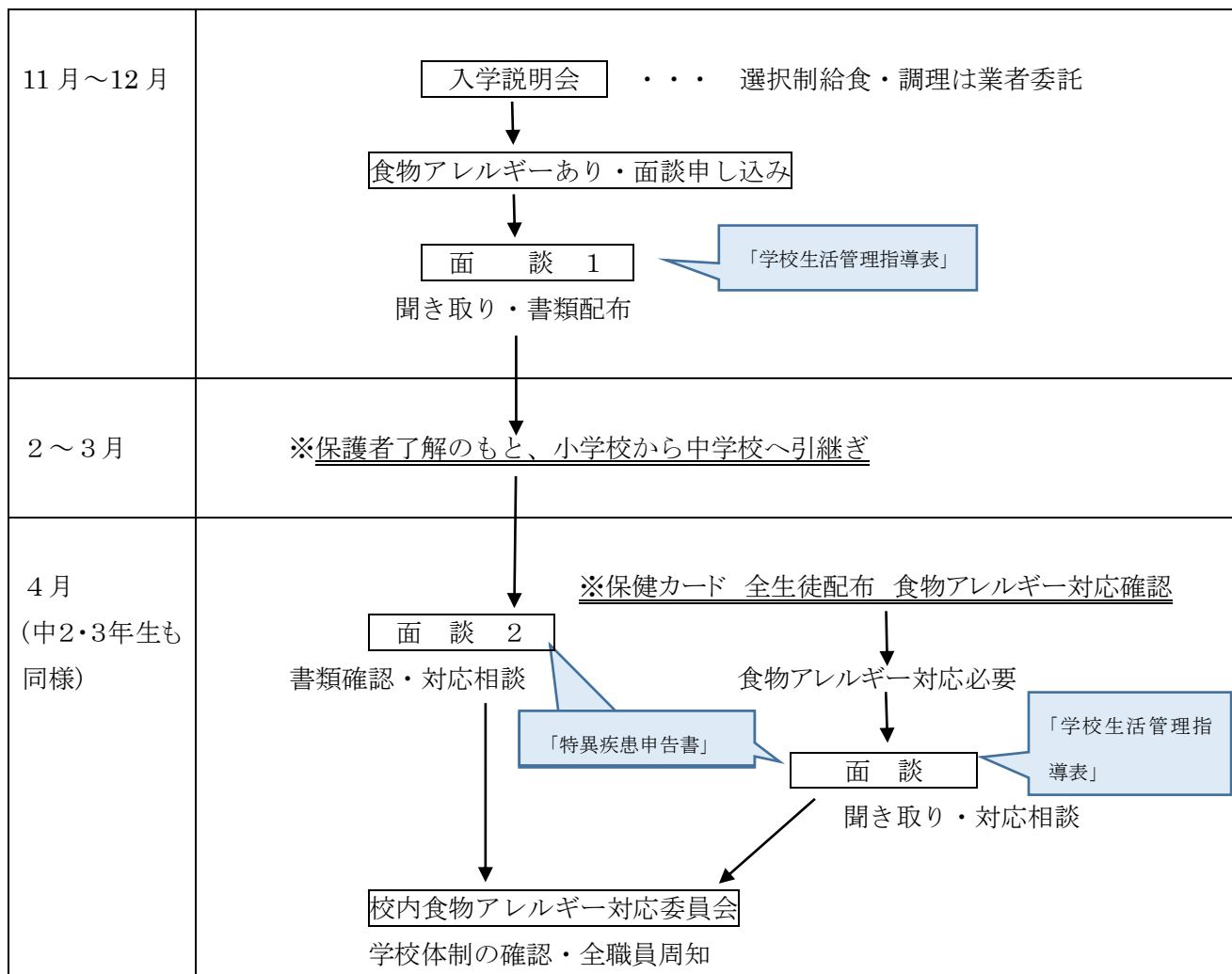
など

### 校内食物アレルギー対応委員会

- ・面談内容をもとに学校での対応を確認し、全職員へ周知する。

※保健カードをもとに、新たに食物アレルギー対応を必要とすると確認された生徒について、「学校生活管理指導表」を配布し、面談を行い、対応を相談する。





## < 中学校2・3年生（義務教育学校8・9年生） >

4月

特異疾患申告書

(資料5)

学校生活管理指導表 ◆回収◆

(資料3)

面談

- ・記入していただいた書類をもとに、具体的対応の相談する
  - a.過去の食物アレルギー発症(アナフィラキシーを含む)情報の確認
  - b.家庭での対応状況
  - c.学校生活において配慮すべき必要事項の確認
  - d.薬(エピペン®など)の持参の確認
  - e.緊急時の対応連絡先とその方法の確認
  - f.給食以外での学校生活における配慮すべきことの確認 など

校内食物アレルギー対応委員会

- ・面談内容をもとに学校での対応を確認し、全職員へ周知する。

※保健カードをもとに、新たに食物アレルギー対応を必要とすると確認された生徒について、「学校生活管理指導表」を配布し、面談を行い、対応を相談する

#### ④ 学校生活（給食以外）での留意点

##### (1) 校内での教育活動（家庭科・図工・総合的な学習・特別活動・課外活動など）

(ア) 家庭科の調理実習など食品を使う活動の場合、学級担任・教科担任などは使用する食品を保護者に伝え、アレルギーの原因となる食品が含まれていないかを必ず事前に確認する。

「加工食品」に含まれる表示にも注意し、アレルギーの原因となる食物が含まれる場合は別のメニューにする。

重篤な症状を発症する児童生徒がいる場合は、原則としてコンタミネーション（食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう）の危険がある食品は使用しない。（例：本品製造工場ではそばを含む製品を生産している など）

(イ) 図工などで「小麦ねん土」や「牛乳パック」などを使用する場合には、アレルギー症状が発症しないか保護者に確認する。

##### (2) 運動（体育・行事・部活動等）

食物依存性運動誘発性アナフィラキシーの児童生徒は、食後の運動に配慮する。

##### (3) 校外学習・宿泊を伴う行事（資料9参照）

(ア) 食物アレルギーを有する児童生徒が、なるべく他の児童生徒と同じような校外学習・宿泊が行えるように保護者からの情報をもとに、学習内容や宿泊場所などを検討し、旅行業者や宿泊場所に状況を伝え、どの場面でどのような対応や配慮をするか具体的に確認しておく。

(イ) 宿泊先や昼食場所などでの食事内容・体験学習内容について事前に確認し、保護者に内容を伝えて、対応が必要な場合は、保護者とよく相談をして対応を確認しておく。

(ウ) 友達同士での弁当やお菓子類のやり取りなどに注意し、おやつや飲み物、自由行動での食事内容にも注意する。

(エ) 緊急時の対応を確認しておく。（薬の取り扱いや管理・医療機関の受け入れ体制や連絡方法など）

(オ) 校外学習及び宿泊を伴う行事においては、事前に「学校生活管理指導表」を基に保護者とその対応について話し合うこと。

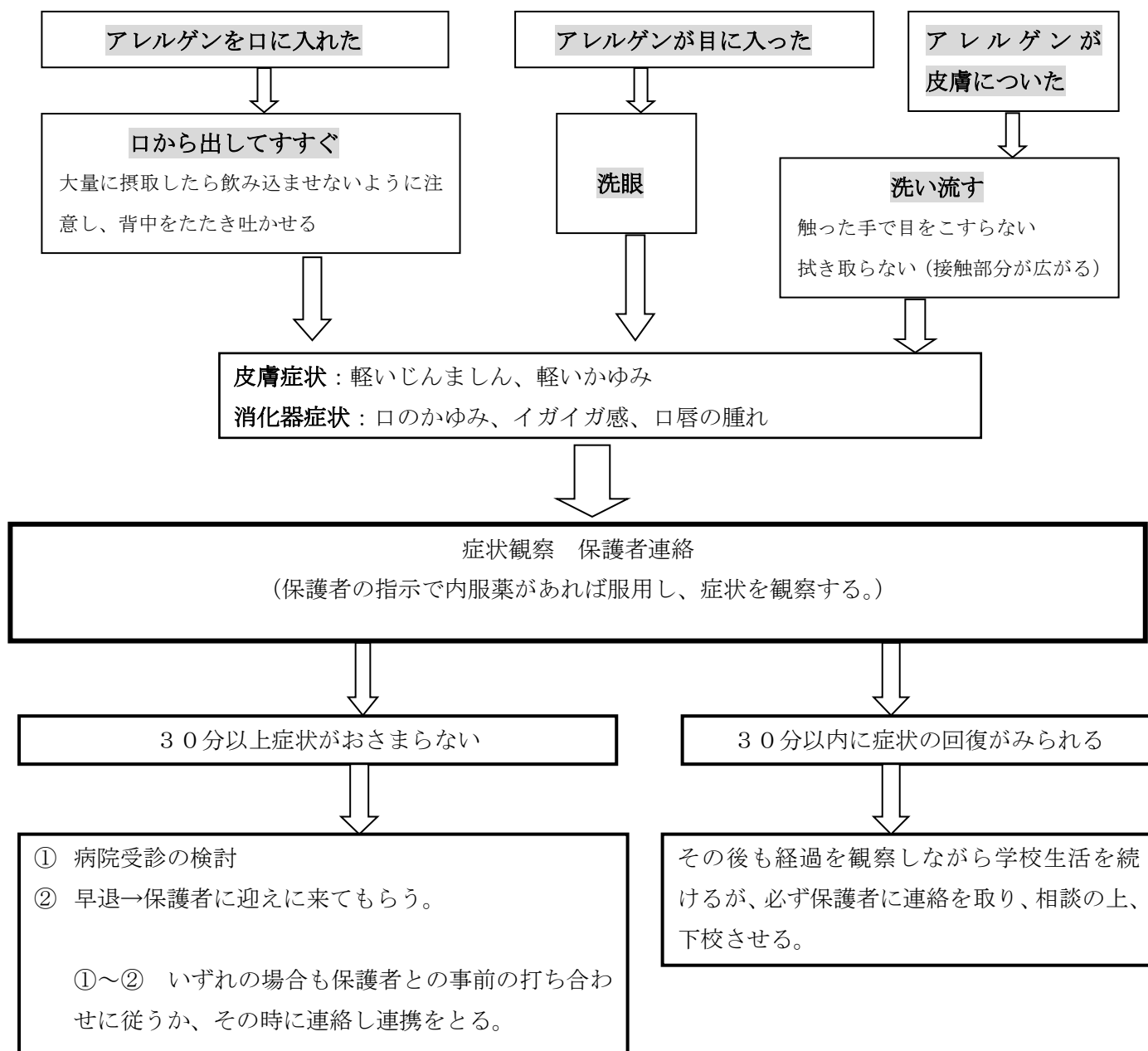
##### (4) その他学校内で行われる地域イベント等

部活動において地域イベント等で食品を使う活動を行う場合、部活動顧問は、学級担任とも連携し、使用する食品を保護者に伝え、アレルギーの原因となる食品が含まれていないかを必ず事前に確認する。

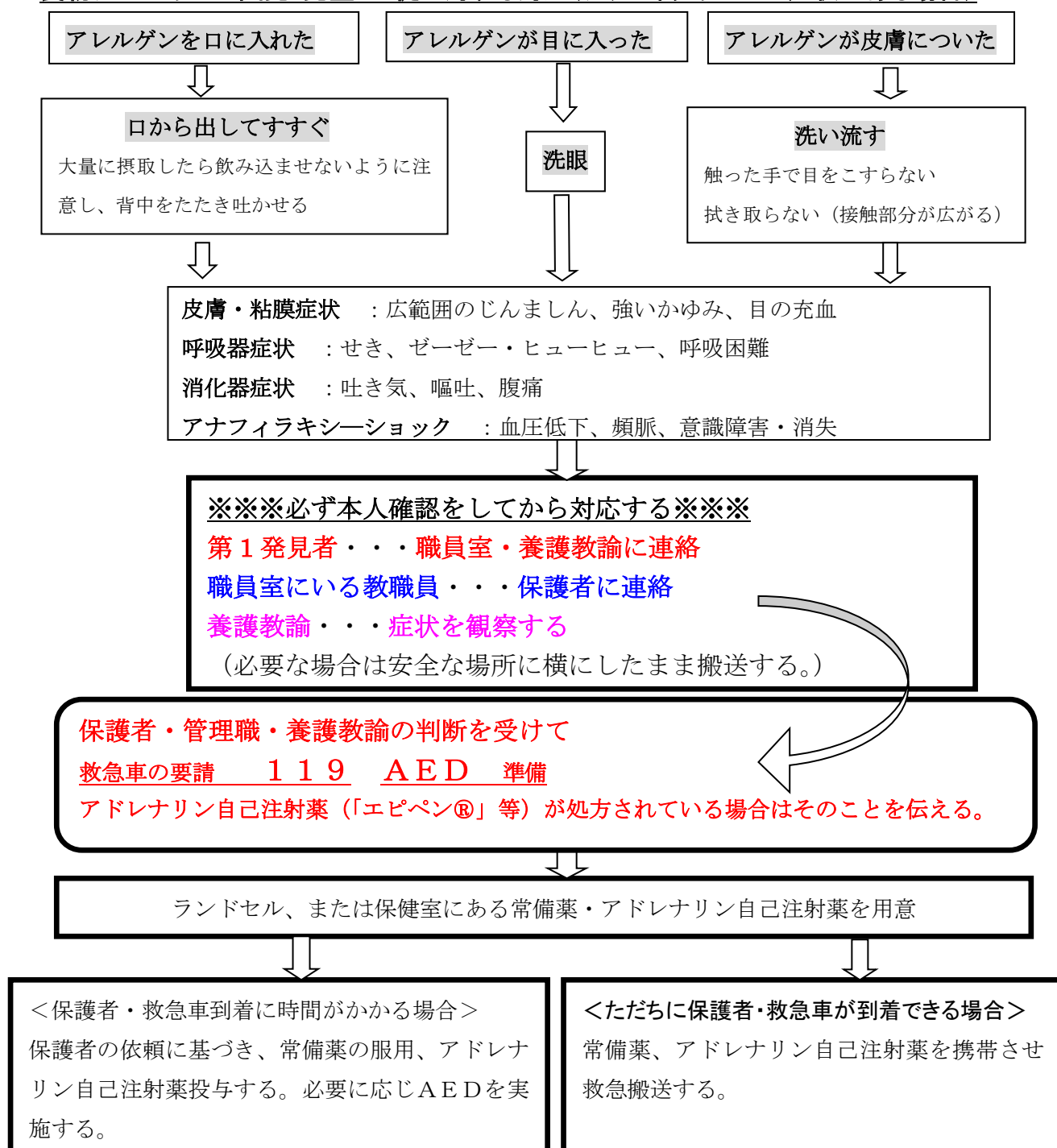
## ⑤ 学校内での緊急時の対応について

- (1) 緊急時の対応については、学校生活管理指導表をもとに保護者や主治医とよく確認をしておく。
- (2) 全教職員に緊急時の具体的な対応（緊急時に使う薬の管理場所や連絡方法など）について周知するとともに、アレルギー症状がどのようなものかやエピペン®の使い方や服薬など薬の扱いなど、アレルギーに関する理解を深めるため研修を行う。
- (3) 必要があれば保護者より「特異疾患申告書」（1年毎に申告必要）を提出していただき、消防署と連携して迅速な緊急搬送が行えるように体制を整える

### 食物アレルギーの園児・児童・生徒に対する対応(アナフィラキシーの症状がない場合)



## 食物アレルギーの園児・児童・生徒に対する対応(アナフィラキシーの症状がある場合)



### <ショックをおこした時の対応>

- ◎安静・・・仰向け・水平に寝かせ、足は少し高くする(30cm以上)  
移動させる時も体を横たえる(背負ったり座らせない)
- ◎呼吸・・・楽にできるようにボタンやベルトなどを外し、衣服をゆるめる  
意識がない場合、後頭後屈あご先拳上法での気道確保
- ◎保温・・・体が冷えないように、衣服の上からバスタオルをかける
- ◎その他・・・可能ならば吐かせる(意識がない場合、無理に吐かせる必要はない)

[参考引用文献]

「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

「学校給食における食物アレルギー対応指針」 文部科学省

「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」 和泉市教育委員会

「アレルギー疾患の児童生徒対応マニュアル」 横浜市教育委員会

「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」 横須賀市教育委員会

「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」 札幌市教育委員会

「調布市立学校 アレルギー対応マニュアル」 調布市教育委員会