

令和5年10月30日
文教経済常任委員協議会参考資料

学校における 食物アレルギー対応について

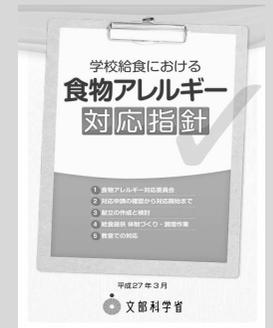
上越市教育委員会
学校教育課・教育総務課

○学校における食物アレルギー対応

各種マニュアル

すべての児童生徒等が安心して安全な学校生活を送ることができるようマニュアルを整備

- 学校における食物アレルギー対応の手引き
(上越市 令和2年1月改定)
- 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)
- 学校における食物アレルギー対応指針 (新潟県教育委員会)



○学校における食物アレルギー対応

命を守る「食物アレルギー対応」

はじめに

学校給食における食物アレルギーについては、文部科学省監修の下、平成 20 年に公益財団法人日本学校保健会が発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づく対応をすることとされています。

しかしながら平成 24 年 12 月、他市において食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が発生しました。

このような状況から、上越市教育委員会では、平成 26 年 3 月に「学校における食物アレルギー対応の手引き」を策定しました。

その後、平成 27 年 3 月に文部科学省から、学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすること。そのためにも「安全性を最優先」にし、栄養教諭や養護教諭、食物アレルギーの児童生徒を受け持つ担任のみならず、校長等の管理職を始めとした全ての教職員、調理場及び教育委員会関係者、医療関係者、消防関係者等が組織的に対応することを基本とした「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示され、平成 29 年 2 月には新潟県教育委員会が「学校における食物アレルギー対応指針」を策定しました。

上越市教育委員会では、国・県の「食物アレルギー対応指針」に基づき、現行の「学校における食物アレルギー対応の手引き」を補足し、市立幼稚園・学校における年間を通じた対応の流れや、調理から配食・配膳・喫食に至るまでの除去食等の提供に関する具体的な手順等について、対応の単純化と市内共通化、事故防止策の見える化を図り、学校現場で最低限必要となる処理方法等を示す手引きとしました。

各学校におかれましては、アレルギー疾患の児童生徒が、学校生活を安全・安心に送れるよう、この改訂手引きを活用していただきたいと思っております。

令和 2 年 1 月
上越市教育委員会

国、県が示す

「学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方」

全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすること



市教委は、市立幼稚園・学校における年間を通じた対応の流れや、調理から配食・配膳・喫食に至るまでの除去食等の提供に関する具体的な手順等について、対応の単純化と市内共通化、事故防止策の見える化を図り、学校現場で最低限必要となる処理方法を示す手引きとして策定

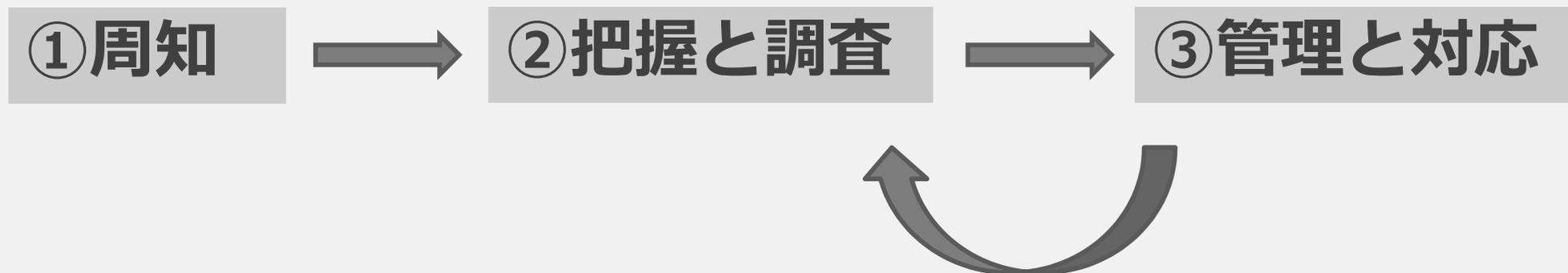


各学校での対応

食物アレルギー対応の流れ

入学・転入時

毎年繰り返す



○学校における食物アレルギー対応

②把握と調査

年1回、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出

表 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

様式2-2

名前 _____ (男・女) _____ 年 _____ 月 _____ 日生 _____ 年 _____ 組

提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

病型・治療		学校生活上の留意点		★保護者	
アナフィラキシー (あり・なし) 食物アレルギー	Ⅲ 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	Ⅲ 給食 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅳ 食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要		電話： _____	
	Ⅳ 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 (_____)	Ⅳ 運動 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅴ 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅵ 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。 鶏卵：卵殻カルシウム 牛乳：乳糖・乳清炭酸カルシウム 小麦：醤油・酢・味噌 大豆：大豆油・醤油・味噌 コマ：ゴマ油 魚類：かつおだし・いりごだし・魚鹽 肉類：エキス		★連絡医療機関 医療機関名： _____ 電話： _____	
	Ⅶ 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載 1. 鶏卵 _____) 2. 牛乳・乳製品 _____) 3. 小麦 _____) 4. ソバ _____) 5. 大豆 _____) 6. 甲殻類 _____) 7. 木の实類 _____) 8. 果物類 _____) 9. 魚類 _____) 10. 肉類 _____) 11. その他1 _____) 12. その他2 _____)	Ⅷ 緊急時に備えた処方箋 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 (_____)		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____	
気管支ぜん息 (あり・なし) (公財) 日本学校保健会作成	Ⅲ 症状のコントロール状態 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良	Ⅳ 運動 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅴ 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅵ 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅶ その他の配慮・管理事項 (自由記述)		★保護者 電話： _____	
	Ⅷ-1 長期管理薬 (吸入) 1. ステロイド吸入薬 (薬剤名) () () () 2. ステロイド吸入薬/長時間作用性吸入ベータ刺激薬配合剤 () () () 3. その他 () () ()	Ⅷ-2 長期管理薬 (内服) 1. ロイコトリエン受容体拮抗薬 () () () 2. その他 () () ()		★連絡医療機関 医療機関名： _____ 電話： _____	
	Ⅷ-3 長期管理薬 (注射) 1. 生物学的製剤 () () ()	Ⅷ-4 発作時の対応 1. ベータ刺激薬吸入 () () () 2. ベータ刺激薬内服 () () ()		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____	

医師による診断

- ・情報は教職員全員で共有
- ・日常の取組、緊急時の対応に活用
- ・医師の診断に基づく、保護者と学校の共通理解の得られた取組の推進

○学校における食物アレルギー対応

③管理と対応

学校での各職員の役割

職種	役割	具体的な役割分担
管理職	統括責任者	<ul style="list-style-type: none"> ・市教育委員会等の方針を教職員に指導 ・食物アレルギー対応委員会の設置 ・保護者との面談の実施 ・個別対応計画の最終決定
保健主事 給食主任	学校生活における 配慮（安全な給食 運営、保護者連携、 事故防止）	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応委員会の開催 ・職員研修の企画・運営 ・各学校における給食時間の共通指導の徹底
教職員		<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の把握及び個別対応計画の情報共有 ・緊急措置方法等についての理解 ・学級担任不在時の給食時間等の対応 ・家庭科、クラブ、宿泊などの学校生活における活動の際の事前相談
学級担任		<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握及び、個別対応計画、緊急措置方法等について把握 ・保護者との面談 ・給食時間におけるほかの教職員への十分な引き継ぎ ・他の児童生徒に対する食物アレルギーの正しい知識・理解の指導 ・事故発生時の迅速かつ適切な対応 ・家庭科、クラブ、宿泊などの学校生活における活動の際の事前相談
養護教諭		<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握及び個別対応計画、緊急措置方法等を立案 ・保護者との面談 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握及び全教職員への周知 ・主治医、学校医、医療機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を確認
栄養士	安全な給食の提供	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握及び個別対応計画等の立案 ・保護者との面談 ・安全な給食提供環境の構築 ・対応の手引きや個別対応計画等に基づき、具体的な調理、配膳作業等の管理
調理員	安全な給食の提供	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態理解と対応内容の確認 ・栄養士の調理指示をもとに、安全かつ確実な調理作業の実施

全教職員の共通理解を図り、組織で対応する体制を構築し、学校全体で取り組む。

○学校における食物アレルギー対応

③管理と対応

給食の食物アレルギー対応の基本方針

(1) 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、給食は「**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) 食物アレルギー対応基準：①、②両方に当てはまる場合に、食物アレルギー対応食を提供する。

①年1回、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出があること

②家庭でも原因食物の除去などを行うなどの除去食療法を行っていること

(4) 安全確保のため、**原因食物の完全除去対応**（多段階の除去は行わない）を原則とする。

(5) 学校及び給食室の施設設備、人員等を鑑み**無理な**（**過度に複雑な**）対応は行わない。

○学校における食物アレルギー対応

③管理と対応

★児童生徒に関わる全ての学校、職員が、各段階で食物アレルギー発症予防の対応及び、緊急時対応を認識、実践



給食室のチェックリスト
(調理員・栄養士)

様式10
食物アレルギー対応当日のチェックリスト

令和 年 月 日 ()

内容	点検 (栄養士等)	再点検 (調理員)
1 食物アレルギー対応者の対応一覧表を確認したか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 原簿食品は何か確認したか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 アレルギー対応の調理指示書を確認したか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 献立日録の食材や作業工程表・動線図を確認したか (アレルギー対応が記入されているか)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 事前配付の加工品の配合成分表を確認したか (代替食の加工品も含む) ※加工品使用の場合	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 納品された加工品の配合成分表を確認したか ※加工品使用の場合	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7 除去食・代替食の調理方法について、栄養教諭 (栄養職員)・調理員が打ち合わせをしたか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8 除去食・代替食を調理したか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9 除去食・代替食のネームプレート等を付けたか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10 除去食・代替食のネームプレート等の付け間違いはないか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11 除去食・代替食を間違いなく配食 (配送) したか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12 検査時 (検査者) に、その日のアレルギー対応児童・生徒の情報を知らせたか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

※栄養士の未配置校は、点検は調理員が確認する。
※調理員2人校の場合は、再点検は非常勤調理員が確認する。
※1～6は、毎日チェックをする。

教室のチェックリスト
(担任・給食指導職員)

【給食指導担当職員用】
食物アレルギー対応
当日チェックリスト

対応日はすべておかわり禁止

- 当日の食物アレルギー対応一覧表を確認
- 重症度によっては配膳に関わらせない
- アレルギー対応児童生徒の配膳が一番最初

【小学校】
1食分そろった給食を該児童と一緒に、「対応一覧表」と「対応カード」を照らし合わせ、間違いがないか確認してから、「いただきます」

【中学校】
喫食前に、生徒本人に確認の徹底を指導、目視・声かけなど補助的な確認

- 「ラップ」と「対応カード」を外すのは「いただきます」のあと
- みどりとレイ上のすべては、おかわり(追加配膳含む)なし

手引きP.28
様式10

手引きP.28

緊急時

該児童生徒の個別対応計画をすぐ確認!
※初発の場合は、東京都資料:アレルギー症状への対応の手順参照

年 組 氏名 () 様式9-1

6 緊急時計画及び経過記録簿
(1) 症状・症状がみられたら、その場を動かさず、静けさ、応援職員を呼び、経過記録簿に記入する。
(2) 対応をとりかえたい場合は、応援する。
(3) 対応記録 ①(安静) ②(水分) ③(手洗い) ④(洗眼) ⑤(洗髪)

観察を開始した時刻 (時 分) 内服した時刻 (時 分) エピペン®を使用した時刻 (時 分)

症状の重症度
 軽微な症状
 中等度の症状
 重症な症状
 重症な症状 (アレルギー反応が強く、呼吸困難、意識障害、失神、けいこ、嘔吐、下痢、血圧低下、脈拍減少、呼吸困難、意識障害、失神、けいこ、嘔吐、下痢、血圧低下、脈拍減少)

対応状況
 対応済み
 対応中
 対応していない

経過観察の状況
 良好
 悪化
 不明

119 緊急事態を認識し、速やかに救急車を呼ぶ。上越市立○○○学校です。○才(才)が食物アレルギーの症状を起こしています。エピソードを説明しています。(使用の有無) ○○医師に連絡しています。詳細の連絡先は「(氏名) (電話番号)」です。

かかりつけ医療機関 主治医: 医師 TEL: _____

緊急連絡先 電話番号: _____ 備考: _____

保護者(学校) 姓: _____ 性別: _____ 電話番号: _____

保護者(学校) 姓: _____ 性別: _____ 電話番号: _____

○学校における食物アレルギー対応

③管理と対応

食物アレルギー当日のチェックリスト

- ・加工品の原材料は栄養士が確認した後、調理員が再確認
- ・原材料表は栄養士が定期的に確認、変更があった場合は至急、新しい原材料表を食材納品業者から取り寄せる

様式10

食物アレルギー対応当日のチェックリスト

令和 年 月 日()

	内容	点検 (栄養士等)	再点検 (調理員)
1	食物アレルギー対応者の対応一覧表を確認したか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	原因食品は何か確認したか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	アレルギー対応の調理指示書を確認したか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	献立日誌の食材や作業工程表・動線図を確認したか (アレルギー対応が記入されているか)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	事前配付の加工品の配合成分表を確認したか(代替食の加工品も含む) ※加工品使用の場合	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	納品された加工品の配合成分表を確認したか ※加工品使用の場合	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	除去食・代替食の調理方法について、栄養教諭(栄養職員)・調理員が打ち合わせをしたか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	除去食・代替食を調理したか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	除去食・代替食のネームプレート等を付けたか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	除去食・代替食のネームプレート等の付け間違いはないか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	除去食・代替食を間違いなく配食(配送)したか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	検食時(検食者)に、その日のアレルギー対応児童・生徒の情報を知らせたか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

※栄養士の未配置校は、点検は調理員が確認する。
 ※調理員2人校の場合は、再点検は非常勤調理員が確認する。
 ※1～6は、毎日チェックをする。

5 事前配布の加工品の配合成分表を確認

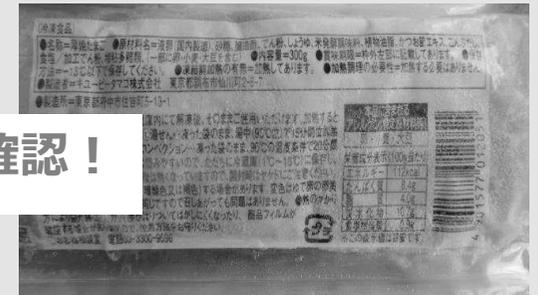
- ・前月に配合表の一覧表を確認
- ・当日または前日にその日に使う配合表を確認
(該当するアレルギー食品はないか)

6 納品された加工品の配合成分表を確認

加工品配合表の確認

原材料配合表

品番	商品名	メーカー	アレルギー	原材料	アレルギー成分	アレルギー成分	アレルギー成分	アレルギー成分	アレルギー成分
24820



両方を確認!

事前配付の
加工品 配合成分表

実際に納品された
加工品 配合成分表

事前に配布された加工品の配合成分表と同じかチェック

○学校における食物アレルギー対応

③管理と対応 配膳・喫食

教室のチェック
リスト
(担任・給食指導
職員)

手引きP.28

**【給食指導担当職員用】
食物アレルギー対応
当日チェックリスト**



対応日はすべておかわり禁止

- 当日の食物アレルギー対応一覧表を確認
- 重症度によっては配膳に関わらせない
- アレルギー対応児童生徒の配膳が一番最初
- 【小学校】
1食分そろった給食を該当児童と一緒に、「対応一覧表」と「対応カード」を照らし合わせ、間違いがないか確認してから、「いただきます」
- 【中学校】
喫食前に、生徒本人に確認の徹底を指導、目視・声かけなど補助的な確認
- 「ラップ」と「対応カード」を外すのは「いただきます」のあと
- みどりトレイ上のすべては、おかわり(追加配膳含む)なし



緊急時

該当児童生徒の個別対応計画をすぐ確認！
※初発の場合は、東京都資料:アレルギー症状への対応の手順参照

年 組 氏 名 () 様式R-異

6 緊急時対応及び経過記録簿
(1) 飲食・症状がみられたら、その場を動かさず、離れず、応援職員を呼び、経過観察
(2) 何をどれくらい食べたか、把握する ()
(3) 初期対応 ①安静にする ②吐かせない ③手洗い ④洗眼 ⑤洗髪

観察を開始した時刻 (時 分) 内服した時刻 (時 分) エピペンを使用した時刻 (時 分)

主訴の症状
 嘔吐
 腹痛
 呼吸困難
 意識不明
 顔面が赤く腫れている
 顔面が白く蒼白
 顔面が青紫

呼吸困難の状況
 呼吸が浅くなる
 呼吸が速くなる
 呼吸が止まる
 呼吸音がなくなる
 呼吸音がうるさい

消化器の症状
 嘔吐
 下痢
 腹痛
 嘔吐物や下痢物の性状

目・口・鼻の症状
 目のかゆみ
 目の腫れ
 目の充血
 目の分泌物
 目の痛み
 目の紅腫
 目の腫れ
 目の充血
 目の分泌物
 目の痛み
 目の紅腫

皮膚の症状
 皮膚のかゆみ
 皮膚の腫れ
 皮膚の発赤
 皮膚の発疹
 皮膚の乾燥
 皮膚の掻痒感
 皮膚の紅腫
 皮膚の腫れ
 皮膚の充血
 皮膚の分泌物
 皮膚の痛み
 皮膚の紅腫

119 救急車を要請します。
住所は上越市○○○○、上越市立○○○学校です。
○号室が食物アレルギーの症状を起しています。
エピペンを携帯しています。(使用の有無) ○○区院に連絡しています。
呼び出しの連絡先は「氏名 電話番号」です。

かかりつけ医療機関: 主治医: 医師 TEL:
緊急連絡先: 電話番号: 備考:
自宅: 電話番号: 備考:
保護者連絡先(昼間): 電話番号: 備考:
保護者連絡先(夜間): 電話番号: 備考:

毎日の教室その1 対応一覧表を確認

上越小学校 6月分アレルギー除去食・代替食一覧表

日	曜日	献立名	除去・代替対象食品	代替食・方法	学年・学級・対象食品				
					1-2	3-3	4-1	6-1	6-1
					Aさん	Gさん	Dさん	Eさん	Fさん
1	木	牛乳	牛乳						
1	木	パンサンスー	きゅうり	除去					
2	金	牛乳	牛乳						
2	金	あつあげのごまだれがけ	白いりごま	除去					
2	金	あつあげのごまだれがけ	白すりごま(隠)	除去					
2	金	かきたまみそしる	卵	除去					
5	月	牛乳	牛乳						
6	火	コッパン(小童)	コッパン	停止(ごはん持参)					
6	火	牛乳	牛乳						
6	火	コールスローサラダ	きゅうり	除去					
7	水	牛乳	牛乳						

毎日の教室その2 対応児童生徒の配食が一番最初



※確認・いただきますのあとに
ラップと対応カードをはずす。
みどりトレイの日はおかわりしない

○学校における食物アレルギー対応

緊急時対応

(個別対応計画の裏面)

症状チェックシートに沿って対応

様式 5-裏

年 組 氏名 ()

6 緊急時計画及び経過記録票

(1) 誤食・症状がみられたら、その場を動かず、離れず、応援職員を呼び、経過観察
 (2) 何をどれくらい食べたか、把握する ()
 (3) 初期対応 ①安静(足を高くして寝かせる) ②うがい ③手洗い ④洗顔 ⑤洗眼

観察を開始した時刻(時 分)内服した時刻(時 分)エビベン®を使用した時刻(時 分)

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

①ただちにエビベン®を使用する
②救急車を要請する(119番通報)
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可能な内服薬を飲ませる

B 緊急性の判断と対応 B-2参照

ただちに救急車で医療機関へ搬送

①内服薬を飲ませ、エビベン®を準備する
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、エビベン®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
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

119 救急車をお願いします。
 住所は上越市○○○○○○。 上越市立○○○ 学校です。
 ○才男子が食物アレルギーの症状を起こしています。
 エビベン®を携帯しています。(使用の有無) ○○医院に連絡しています。
 折り返しの連絡先は「氏名 電話番号」です。

かかりつけ医療機関:	主治医:	医師 TEL:
緊急連絡先	電話番号	備考
自宅		
保護者携帯① 続柄()		勤務先等
保護者携帯② 続柄()		勤務先等

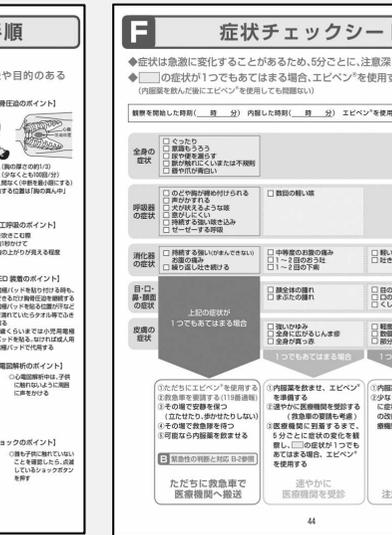
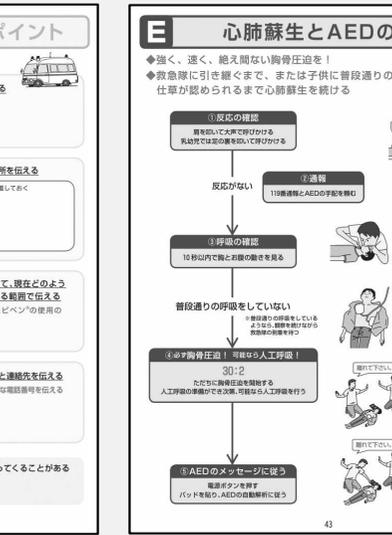
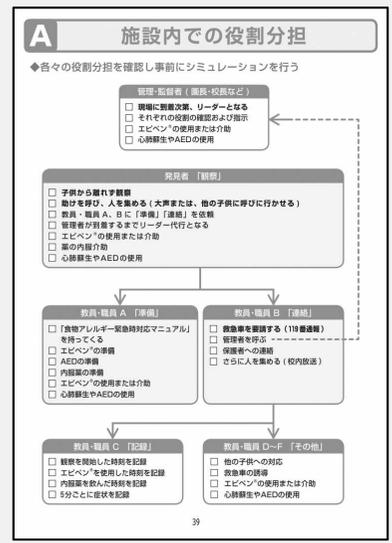
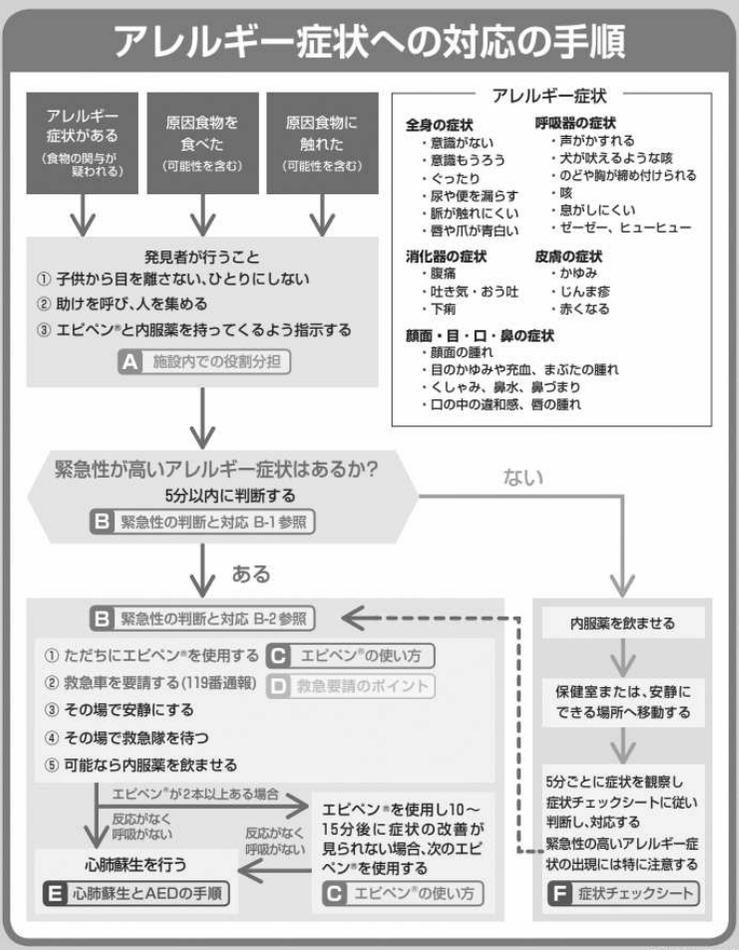
○学校における食物アレルギー対応

緊急時の対応 (不測時)

食物アレルギー緊急時対応マニュアル (東京都資料) に沿った対応

緊急時の対応 (東京都資料)

食物アレルギー緊急時対応マニュアル



○学校における食物アレルギー対応

学校生活（給食以外）での留意点

食物アレルギーと関係の深い学校での活動

○給食

○運動（体育・クラブ活動・昼休みの運動等）

○食物・食材を扱う授業・活動

○動物の飼育活動

○宿泊を伴う校外活動

職員研修

市教委

- ・ 全校の教職員を対象
- ・ 食物アレルギーに関する研修会を開催

各校 職員研修・校内訓練

- ・ 全教職員を対象
- ・ 校内研修を4月中に実施

○学校における食物アレルギー対応

食物アレルギー事故発生時の公表基準

第6章 食物アレルギー事故発生時の公表基準

上越市教育委員会は、市立幼稚園・学校において食物アレルギー事故が発生した場合は、事故が発生した学校や栄養士、調理員だけでなく、市内の他の学校や調理場の教職員に対して文書等による注意喚起をおこない、教職員の危機意識を高めるとともに、これまで気付かなかった事故の要因が新たに認識されることにより、事故を未然に防ぐことに繋がるため周知を行うこととしている。

さらに、事故原因の究明と再発防止策の徹底を行い、学校給食における安全安心で確実なアレルギー対応に取り組むことを保護者並びに市民に公表するために、次の公表基準を定め報道機関に情報提供を行う。

<公表基準>

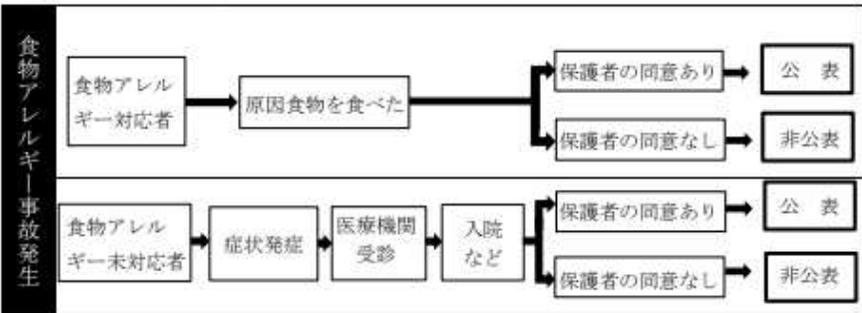
- (ア) 栄養士、調理員等の給食調理従事者が食物アレルギーの原因食物の見落とし及び誤配食により、児童生徒が原因食物を食べた場合
- (イ) 学級による誤配食により、児童生徒が食物アレルギーの原因食物を食べた場合
- (ウ) 食物アレルギー未対応者が給食終了後にアレルギー症状を発症し、医療機関を受診し、かつ入院を有するなど重篤な場合

*上記の(ア)(イ)の場合において、症状発症や医療機関受診の有無に関わらず、保護者の同意があった場合に報道機関に情報提供を行う。

<公表内容>

- ・概要と事実経過（状況、症状、該当者の学年等）
- ・事故原因
- ・再発防止策

<食物アレルギー事故発生時の公表のフローチャート>



公表基準に沿い、
保護者の同意のもとで
公表

<公表内容>

- ・概要と事実経過
(状況、症状、該当者の学年等)
- ・事故原因
- ・再発防止策