

# 上越市立学校における 食物アレルギー対応の手引き (令和7年 2 月改訂)



上越忠義隊けんけんず ©上越市

上越市教育委員会

# 目 次

## 第1章 学校での食物アレルギーを有する児童生徒への対応

1 基本的な考え方・対応方針	1
2 校内食物アレルギー対応委員会の設置	2
3 学校（教職員）の役割	3
4 保護者の役割	4
5 教育委員会事務局の役割	5
6 学校における食物アレルギー対応の実施	6
7 年度当初，毎月の対応手順・分担（フロー図）	11

## 第2章 学校給食における食物アレルギー対応

1 学校給食における食物アレルギー対応	18
2 献立作成	21
3 給食の完全除去対応における例外	22
4 献立内容の確認から調理・配膳・喫食時までの流れ	24
5 除去の解除	28
6 主食・飲用牛乳	29
7 毎日の給食対応手順・分担（フロー図）	30

## 第3章 緊急時の対応（学校・教育委員会）

1 学校における緊急時の対応	36
2 エピペン <sup>®</sup> 注射	36
3 教育委員会事務局における緊急時の対応	36
4 食物アレルギー対応等に係る報告	37
5 施設間の連携	37

## 第4章 学校生活（給食以外）での留意点

1 学校生活で関係する活動	38
2 校外学習・宿泊を伴う行事等	39
3 児童生徒への指導	41

## 第5章 職員研修・校内訓練

校内職員研修	42
--------	----

## 第6章 食物アレルギー事故発生時の公表基準

公表基準	44
------	----

## その他

様式一覧	
------	--

# 第I章 学校での食物アレルギーを有する児童生徒への対応

## I 基本的な考え方・対応方針

上越市教育委員会は、食物アレルギーを有する児童・生徒が、他の子どもたちと同じように給食時間を楽しみ、食生活のQOL（quality of life：生活の質）を向上させることを目指し、食物アレルギー対応の給食を提供するとともに、食物アレルギーを有する児童・生徒及びその保護者の学校生活に対する不安を解消するように努める。

そして、児童・生徒への指導や保護者をはじめとする大人への啓発を進め、食物アレルギーを正しく理解し、アレルギー症状や緊急時の対処方法を認識し、学校生活における食物アレルギー事故の防止に努めることとする。

### 【学校給食に関する基本的な考え方】

- 1 給食施設、食物アレルギーを有する児童・生徒の状況等に基づき、医師の指示に従い、対応可能な範囲で食物アレルギーの児童・生徒への給食を実施する。
- 2 食物アレルギーを有する児童・生徒へ、正しい診断に基づいた必要最小限の食物除去を行いながら、適切な栄養素の確保、生活の質を維持するよう配慮する。
- 3 食物アレルギーを有する児童・生徒と他の児童・生徒が、発達段階に応じて、互いの違いを認め合い助け合う中で、みんなが同じように給食時間を楽しみ、食を通して成長していくことを目指す。
- 4 食物アレルギーについて正しい知識を身に付けるよう、学校の教職員等へ研修等を行うことはもとより、市民への啓発に努める。

### 【基本的な対応方針】

各校の給食施設、食物アレルギーを有する児童・生徒の状況等に基づき、医師の指示に従い、学校として対応可能な範囲で、食物アレルギーを有する児童・生徒へ給食を提供する。

## 2 校内食物アレルギー対応委員会の設置

### (1) 設置の趣旨・委員構成

食物アレルギーを有する児童生徒の対応について、学校給食及び学校生活全般における適切な対応を検討するため、校長の指導の下、関係職員で「校内食物アレルギー対応委員会」等を組織し、学校全体で対応していく。

委員会では、校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し、様々な対応を協議、決定する。また、校内危機管理体制を構築し、各関係機関との連携や具体的な対応訓練や校内外の研修を企画、実施、参加を促す。

※万が一アレルギー症状が発症した場合の体制を整えておくために、対象児童生徒がいない場合も設置する。

#### 【委員構成】

委員長：校長

委員：教頭、教務主任、養護教諭、栄養教職員、保健主事、給食主任、関係学級担任・学年主任等(必要に応じて、教育委員会の担当者、学校医、調理員の代表、関係保護者、主治医等を加える。)

### (2) 自校の基本方針の決定

上越市教育委員会等の統一的な対応方針と個々の状況を踏まえ、自校の基本方針を決定する。また給食における様々な取決め、ルール、マニュアル等の協議、決定を行う。なお、3月中旬に翌年度の「校内取組プラン」を作成する(参考:様式9 校内取組プラン例)。

### (3) 面談における確認事項

面談の日程や参加者、聴取すべき項目を決定する。面談時には、保護者に教育委員会等や学校の基本方針と対応内容について説明し、理解を得る。面談結果から個別対応計画案を作成する者を決定する。

### (4) 対応の決定と周知

個別対応計画案を基に、個々に給食対応の詳細を決定し、保護者の了解を得る。決定した個別対応計画を全教職員間で共有できるように周知する。

### (5) 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討

事故及びヒヤリハット事案の発生等は、教育委員会事務局へ報告し、情報共有するとともに、本委員会が中心となって事故原因の究明をする。原因が判明したら、危機管理体制に基づく的確な行動ができたかを検証、防止策を協議・決定し、教育委員会事務局へ報告した上で、校内の防止策を周知するとともに、適切に運用する。

### 3 学校(教職員)の役割

校内で十分に連携をとりながら、随時児童生徒へのアレルギー対応を行っていく必要がある。そのため、管理職の指導の下、組織で対応する体制を構築し、担当教職員が不在時でも校内で緊急対応ができるように体制を整え、学校全体で情報共有し、対応を行う。

職種	役割	具体的な役割分担
管理職 (校長・教頭)	総括責任者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市教育委員会等の方針を教職員に指導</li> <li>・校内食物アレルギー対応委員会の設置</li> <li>・保護者との面談の実施</li> <li>・個別対応計画、校内取組プランの最終決定</li> <li>・事故発生時の迅速かつ適切な対応</li> <li>・事故・ヒヤリハット報告とその対策の検証、防止策を協議・決定</li> </ul>
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"> <li>・校内食物アレルギー対応委員会の開催</li> <li>・職員研修の企画・運営</li> <li>・各学校における給食時間の共通指導の徹底</li> <li>・事故発生時の迅速かつ適切な対応</li> </ul>
教職員		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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の情報共有</li> <li>・緊急措置方法等についての理解</li> <li>・学級担任不在時の給食時間等の対応</li> <li>・家庭科(小)、技術家庭科(中)、課外活動、宿泊を伴う校外活動などの学校における食の活動の際の管理職への事前相談</li> <li>・事故発生時の迅速かつ適切な対応</li> </ul>
学級担任		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・保護者との面談</li> <li>・給食時間におけるアレルギー対応食の確認(誤食の防止)</li> <li>・給食時間不在時等における他の教職員への十分な引き継ぎ</li> <li>・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</li> <li>・事故発生時の迅速かつ適切な対応</li> <li>・家庭科(小)、技術家庭科(中)、課外活動、宿泊を伴う校外活動などの学校における食の活動の際の管理職への事前相談</li> </ul>
養護教諭	実態把握、 主治医や学 校医との連 携	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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、校内取組プラン等を立案</li> <li>・保護者との面談</li> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul>

		先を確認 ・職員研修の企画・運営 ・事故発生時の迅速かつ適切な対応
栄養教職員	安全な給食の提供	・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、校内取組プラン等の立案 ・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、具体的な献立作成、調理、配膳作業等の管理 ・職員研修の企画・運営
調理員	安全な給食の提供	・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 ・栄養教職員の調理指示をもとに、安全かつ確実な調理作業の実施

## 4 保護者の役割

食物アレルギーを有する児童生徒にとっては、自分自身の食物アレルギーを知り、自分の身を自分で守ることも重要である。そのためには、保護者と学校が食物アレルギーに対する共通の認識を持ち、連携することが不可欠である。学校側の取組が有効に機能し、児童生徒が安全安心な学校生活を送るためにも、保護者は次に挙げる項目等を主体的に行う必要がある。

	役割	具体的な役割分担
食物アレルギーを有する児童生徒の保護者	正確な診断情報を学校に伝達する 安全な給食対応に向け、学校と連携する	・食物アレルギーについて正しく理解し、学校から求められた場合は、医師の診断を受け、管理指導表を提出する。(年に1回は受診する。) ・学校と面談し、アレルギーの状況や対応方法等の情報を共有する。 ・子どもに、自身が食物アレルギーを有すること、誤配や誤食、また具合が悪くなった場合はすぐに申し出ることを、子どもの理解度に合わせて分かりやすく説明し、理解を定着させる。 ・薬（内服薬・エピペン®）の処方の有無と使用のタイミングを学校へ伝える。 ・献立表を確認し、除去が必要な献立にチェックをする。 ・学校から示された対応内容を確認する。 ・子どもと一緒に「給食献立表」等で献立を確認し、除去・代替対応の日と内容、何が食べられないかを子どもと共に情報を共有する。
食物アレルギーを有しない児童生徒の保護者	正しい知識を正しく理解する	・食物アレルギーについて正しく理解する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒に対して、適切に対応する力を身に付けさせる。

## 5 教育委員会事務局の役割

### (1) 上越市立幼稚園・学校における食物アレルギー対応委員会の開催

上越市立幼稚園、小学校及び中学校における食物アレルギーへの適切な対応を図るため、識見を有する人等から意見を聴取する場として、本委員会を開催する。

＜意見を聴取する事項＞

- ① 市立幼稚園・学校における食物アレルギー対応の基本方針に関すること。
- ② 市立幼稚園・学校における食物アレルギー対応の手引に関すること。
- ③ その他市立幼稚園・学校における食物アレルギー対応に関し、教育委員会が必要と認めること。

### (2) 研修会の開催

- ① 市立幼稚園・学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 「第5章 職員研修・校内訓練」に基づき、各校が全教職員を対象とした校内研修を年3回（毎学期始め）を目安に行うよう指導する。
- ③ 学校から提出される研修実施報告書（様式23）を基に、学校における研修会の実施状況を把握する。

### (3) 食物アレルギーに係る情報の把握

各校の食物アレルギーに係る情報を収集し、緊急時の体制を整え適切な対応を行う。

### (4) 管理指導表の把握

学校管理指導表の現状を分析し、課題を整理する。

### (5) 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、年度当初や就学時健診等の機会を捉え、学校へ周知する。

- ① 校内の対応すべき児童生徒の全体を把握し、全教職員が情報の共有化を図ること。
- ② 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。
- ③ 上越市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。

### (6) 対応事案等の把握・報告、改善策の検討

- ① 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。
- ② 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、必要に応じて本対応の手引きを更新する。

### (7) 本対応の手引きの運用改善

必要に応じて、本手引きの改定を行い、運用改善を図る。なお、様式は、学校現場や専門医等の意見を踏まえ、速やかに改善を図ることができるよう、本手引きと別に「様式集」として定める。

### (8) 食物アレルギー事故・アナフィラキシー発症時の対応

学校からの食物アレルギー事故等の報告を受けた場合は、資料1のとおり対応する。

## 6 学校における食物アレルギー対応の実施

### (1) 食物アレルギー対応におけるポイント

- ・食物アレルギーの対応については、①周知(全保護者)、②把握と調査(文書と保護者面談)、③管理と対応(個別対応計画の作成と保護者面談で確認と共通理解、実際の対応)を確実に行う。(P.10 図1を参照)
- ・対応時期は入学、転入、進級、進学、転出時に分けて行う。
- ・小学校から中学校まで見通しながら継続して情報伝達ができるように行う。

### (2) 食物アレルギー対応の流れと各種様式の活用

食物アレルギーを有する児童生徒への対応を、小学校入学時から中学校まで継続的に行うために、食物アレルギー対応の流れ(P.10 図1)とフローチャート(P.11～17)で順序を確認しながら、様式集一覧の様式を使用して、周知、把握と調査、管理と対応を行う。手続き完了時期の目安について、就学時健診、入学説明会等、対応の始まる時期は、各学校により異なるが、4月から円滑に対応できるよう手続き終了の目処は2月末とする。

### (3) 保護者との面談

時期：2～3月頃

対象児童生徒の食物アレルギーに関する情報を詳細に把握し、学校生活を安全に送るため、また、保護者に給食提供の流れや学校と給食室の現状を理解してもらい、協力を得るために、管理職、養護教諭、栄養教職員、関係職員が保護者と面談を行う。

#### 【面談時必要様式】

- ・学校における食物アレルギーに関する調査票(様式1-2)
- ・学校生活管理指導表(様式2-2)
- ・家庭における除去の程度一覧表(様式3)
- ・保護者面談チェックリスト(様式5-1)
- ・食物アレルギー対応保護者面談記録票(様式5-2)

#### ① 食物アレルギーに関する調査票・学校生活管理指導表に基づく確認

学校生活管理指導表などの提出書類を確認しながら、下記の項目について保護者と職員が情報を共有する。(診断と重症度の確認をする)

※在校生は必要に応じて、面談を行う。

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 原因食物          | <input type="checkbox"/> 過去に経験した具体的なアレルギー症状 |
| <input type="checkbox"/> アナフィラキシー発症の有無 | <input type="checkbox"/> 家庭での様子             |
| <input type="checkbox"/> かかりつけ医療機関、主治医 | <input type="checkbox"/> エピペン®の所持の有無と保管場所   |
| <input type="checkbox"/> 緊急時の対応        | <input type="checkbox"/> 緊急連絡先              |



② 保護者からの要望事項の聞き取り

提出書類を基に、保護者からの要望を下記の項目について聞き取る。給食を行う上で選択できる余地がある場合に、保護者の要望を聞くことができることとするが、**「食物アレルギー対応の手引き」「医師の学校生活管理指導表」や学校の基本的な考え方を超えたりする要望には対応できないことを説明**し、理解を得られるよう取り組む。

- ☐除去食・代替食・弁当持参      ☐食物を使う授業・活動

③ 食物アレルギー対応への説明のポイント

保護者から要望等を聞き取った上で、自校の食物アレルギーへの対応について、丁寧に分かりやすく説明し、子どもの命と安全を第一に対応することを伝える。

- ☐本人の安全安心を第一に考えていること  
☐全ての職員で対応していること      ☐本人への個別指導  
☐他の児童生徒への学級指導  
（本人・保護者の了解の上、学級の児童生徒の理解と協力を得る）  
☐弁当・一部弁当持参時の取扱い      ☐給食費の返金

④ 自校の教育支援の状況や給食対応の説明

自校の教育支援状況や給食対応の現状について丁寧に説明し、保護者の理解を得る。

- ☐現状の食物アレルギー対応      ☐自校の対応できる範囲や学級での対応  
☐個別対応計画      ☐給食の安全性を維持する対応

(4) 学校生活管理指導表について

- 【留意事項】** ※学校生活管理指導表は、令和4年度から診療報酬制度の対象  
・食物アレルギーを有する児童生徒については、給食対応の有無にかかわらず、年1回、医師の診断による学校生活管理指導表(様式2-2)の提出を求める。  
（新入生は入学時、在校生は年度末に、翌年分の学校生活管理指導表の提出を求める）  
・年度途中に食物アレルギーを発症した場合には、その時点で学校生活管理指導表の提出を求める。  
・学校生活管理指導表の内容については、教職員全体で共通理解しておく。  
・個人情報に記載されているので管理には十分注意する。  
・学校生活管理指導表の取扱いについて、保護者及び児童生徒に説明し、教職員全員が共有することの同意を得ておく。

- ① 給食の提供については、学校生活管理指導表を基に保護者と相談の上、家庭の食生活の状況など、詳細な情報を収集し、具体的な対応を決定する。  
② 年度途中に学校生活管理指導表の内容について変更がある場合は、再提出してもらうよう、保護者に依頼する。  
③ 喘息、アトピー性皮膚炎等により複数の診療科目を受診している場合は、必要に応じて学校生活管理指導表を記入して提出するよう保護者へ依頼する。

## (5) 学校生活上の配慮と管理について

### ① 校内取組プランの作成と留意点

学校では「校内食物アレルギー対応委員会」（管理職・該当学級担任・給食主任・養護教諭・栄養教職員等）を設置する。委員会では、安全に学校生活ができるよう協議し、3月中に翌年度の食物アレルギーに関する対応の基本方針を決定し、「校内取組プラン」を作成する。

#### 【作成にあたっての留意点】

- ア 給食の提供方法や給食室の施設設備の状況、調理員の配置、給食の提供数、食物アレルギー児童生徒の状況等実態に応じた給食対応の基本方針を検討し、作成する。
- イ 食物アレルギーを有する児童生徒の人数や医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」をもとに、どのような対応が必要かつ可能であるか十分に検討し、給食での対応（弁当・除去食・代替食対応など）の基準を決定する。その際、第2章1「学校給食における食物アレルギー対応について」（P.18～23）を参考にする。
- ウ 校内取組プランの内容としては、次の事項を明記する。
  - ・食物アレルギーを有する児童生徒の状況
  - ・アレルギー対応食を提供する基準（範囲）
  - ・月毎の献立やアレルギー対応についての決定の手順
  - ・日常の食物アレルギー児童生徒への給食提供の手順（給食室・教室）
  - ・緊急時の対応や校内体制
  - ・給食時以外の教育活動の対応
  - ・学級での食物アレルギーについての指導事項

### ② 個別対応計画の作成と引き継ぎ

ア 食物アレルギー対応委員会では、「保護者面談記録票」（様式5-2）及び医師の診察や検査に基づく「学校生活管理指導表」（様式2-2）を基に、対象となる児童生徒ごとに検討し、個別対応計画の内容を決めて作成する。

#### ＜個別対応計画の作成の流れ＞

対象者の把握	校内の食物アレルギー対応者を把握する。
↓	
個別の内容把握・判定 （アセスメント）	学校生活管理指導表（様式2-2）や家庭における除去の程度一覧表（様式3）に基づいて、対象者の身体状況や原因食物を把握・判定
↓	
計画（プログラム）	各対象者について実行可能な食物アレルギー提供計画（案）を食物アレルギー対応委員会で協議し、個別対応計画を決定の上で保護者と共有する。
↓	
対応の実施	計画に基づいて実施
↓	
対応の評価（モニタリング）	各対象者への計画実施上の問題点がなかったかを評価・判定
↓	
再度・個別の内容把握	再評価により計画、実施等を検討し、修正の上で保護者と共有する。
↓	
継続的な品質改善 （フィードバック）	修正した計画の実施（次年度への引継ぎ）

イ 決定した個別対応計画の内容については、保護者の了解を得た上で、校内において説明会や研修会を行い、全教職員に周知・徹底する。

ウ 個別対応計画(様式6)の内容として、次の事項を明記する。

- ・児童生徒の氏名・性別・生年月日
- ・原因食物と症状について
- ・給食での対応と配慮事項
- ・学校生活での配慮事項（日常生活や行事等への参加時）
- ・かかりつけ医療機関と主治医
- ・緊急時の対応(症状の確認と内服薬・エピペン<sup>®</sup>の使用について)
- ・保護者連絡先(自宅と保護者の携帯等)

エ 個別対応計画は、個々の体調(症状)の変化に合わせて、随時、見直しをしながら修正を行っていく。また、進学する際については、進学先へ個別対応計画を送付して、学校間で引継ぎを適正に行い、児童生徒が安全な学校生活が送れるように確実な連携をする。

③ エピペン<sup>®</sup>を処方されている児童生徒の情報共有

ア 医師からエピペン<sup>®</sup>を処方されている児童生徒が在籍している場合は、事前に保護者と緊急時の対応やエピペン<sup>®</sup>の取扱い・保管場所・かかりつけ医療機関と主治医について確認する。

イ 教育委員会に「アドレナリン自己注射薬（エピペン<sup>®</sup>）所持情報提供書(様式12)を提出する。

ウ 年度途中で新規のエピペン<sup>®</sup>処方された児童生徒がいる場合は、その都度速やかに報告する。

④ 保護者への依頼事項(保護者が子どもへ伝えておくこと等)

ア 保護者は、食物アレルギー体質であることを子どもに十分に理解させておく。(食事制限が必要なこと等)

イ かかりつけ主治医からの指示内容を、子どもの理解度に合わせて分かりやすく説明しておく。

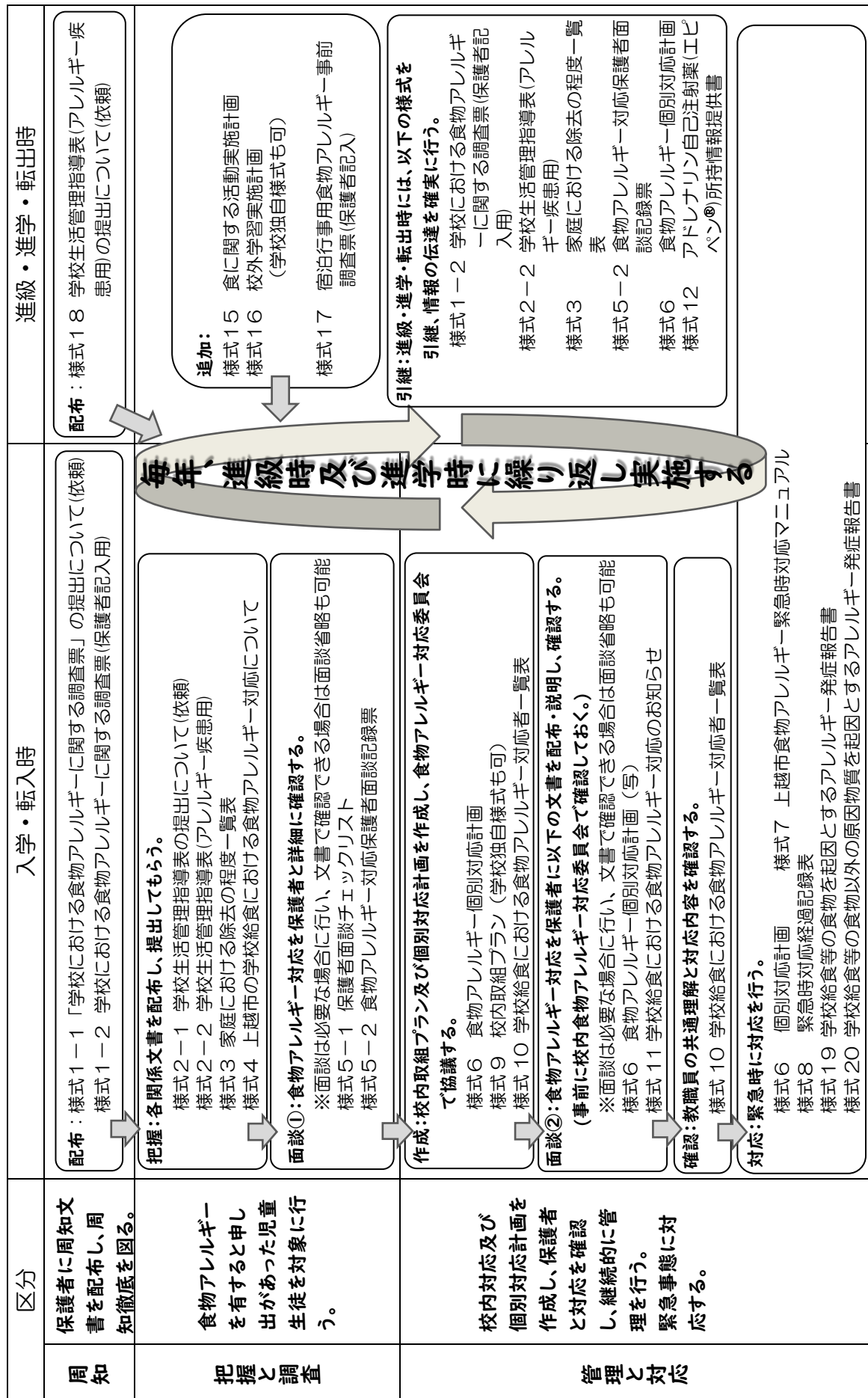
ウ 子どもと一緒に「給食献立表」等で、「いつ・何を食べることができないか」を確認し、説明しておく。

エ 毎朝、子どもと給食の対応について確認してから登校させる。

オ 学校で具合が悪くなった時は、すぐに学級担任等へ申し出るように伝えておく。

カ 薬を学校へ持参しなければならない場合は、その管理と使用について、十分に学校へ説明する。

食物アレルギー対応の流れ【図1】



## 7 年度当初、毎月の対応手順・分担(フロー図)

対応内容			時期	担当					
				事務局	市教委	管理職	養護教諭	担任	栄養教職員
Ⅰ. 対応申請の確認									
(Ⅰ) 入学に関する手続き									
周知	① 配布	下記の書類を全保護者に配布し、周知徹底を図る。 ・様式1-1「学校における食物アレルギーに関する調査票」の提出について（依頼） ・様式1-2 学校における食物アレルギーに関する調査票（保護者記入用）	2学期中			●		●	
	② 把握と調査	食物アレルギーを有すると申し出があった場合、必要な保護者に下記の書類を配布する。 ・様式2-1 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出について（依頼） ・様式2-2 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） ・様式3 家庭における除去の程度一覧表 ・様式4 上越市の学校給食における食物アレルギー対応について	2学期から2月末まで			●		●	
管理と対応	③ 面談1	食物アレルギー対応を保護者と詳細に確認する。 ・様式5-1 保護者面談チェックリスト ・様式5-2 食物アレルギー対応保護者面談記録票	2学期から次年度給食開始前まで		●	●	●	●	
	④ 作成	校内取組プラン及び個別対応計画を作成し、校内食物アレルギー対応委員会で協議する。 ・様式6 食物アレルギー個別対応計画 ・様式9 校内取組プラン ・様式10 学校給食における食物アレルギー対応者一覧表	2学期から次年度給食開始前まで		●	●	●	●	
	⑤ 面談2	食物アレルギー対応を保護者に以下の文書を配布した上で説明し、確認する。 ※面談は必要な場合のみとし、文書で確認できる場合は面談を省略してもよい。 ・様式6 食物アレルギー個別対応計画（写） ・様式11 学校給食における食物アレルギー対応のお知らせ	2学期から次年度給食開始前まで		●	●	●	●	
	⑥ 確認	教職員の共通理解と対応内容を確認する。 ・様式10 学校給食における食物アレルギー対応者一覧表	2学期から次年度給食開始前まで	●	●	●	●	●	●
	⑦ 対応	緊急時に対応を行う。 ・様式6 食物アレルギー個別対応計画 ・様式7 上越市 食物アレルギー緊急時対応マニュアル ・様式8 緊急時対応経過記録表 ・様式19 学校給食等の食物を起因とするアレルギー発症報告書 ・様式20 学校給食等の食物以外の原因物質を起因とするアレルギー発症報告書	随時	●	●	●	●	●	

対応内容			時期	担当					
				事務局	市教委	管理職	養護教諭	担任	栄養教職員
(2) 次年度に向けた手続き									
把握と調査	① 把握	<b>在校生の保護者に下記の書類を配布する。</b> ・様式18 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出について（年度末） ・様式2-2 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） ・様式3 家庭における除去の程度一覧表	2学期から2月末まで				●		●
	② 面談1	<b>食物アレルギー対応を保護者と詳細に確認する。</b> ※面談は必要な場合のみとし、文書で確認できる場合は面談を省略してもよい。 ・様式5-1 保護者面談チェックリスト ・様式5-2 食物アレルギー対応保護者面談記録票	2学期から次年度給食開始前まで		●	●	●	●	
管理と対応	③ 作成	<b>校内取組プラン及び個別対応計画を作成し、食物アレルギー対応委員会で協議する。</b> ・様式6 食物アレルギー個別対応計画 ・様式9 校内取組プラン ・様式10 学校給食における食物アレルギー対応者一覧表	2学期から次年度給食開始前まで		●	●	●	●	●
	④ 面談2	<b>食物アレルギー対応を保護者に以下の文書を配布した上で説明し、確認する。（事前に対応委員会で確認しておく。）</b> ※面談は必要な場合のみとし、文書で確認できる場合は面談を省略してもよい。 ・様式6 食物アレルギー個別対応計画（写） ・様式11 学校給食における食物アレルギー対応のお知らせ	2学期から次年度給食開始前まで		●	●	●	●	
	⑤ 確認	<b>教職員の共通理解と対応内容を確認する。</b> ・様式10 学校給食における食物アレルギー対応者一覧表	2学期から次年度給食開始前まで	●	●	●	●	●	●
	⑥ 対応	<b>緊急時に対応を行う。</b> ・様式6 食物アレルギー個別対応計画 ・様式7 上越市 食物アレルギー緊急時対応マニュアル ・様式8 緊急時対応経過記録表 ・様式19 学校給食等の食物を起因とするアレルギー発症報告書 ・様式20 学校給食等の食物以外の原因物質を起因とするアレルギー発症報告書	随時	●	●	●	●	●	

手続き完了の目安：就学時健診、入学説明会等、対応の始まる時期は、各学校により違いがあるが、4月から円滑に対応ができるよう手続き終了の目処は2月末とする。

対応内容			時期	担当					
				事務局	市教委	管理職	養護教諭	担任	栄養教職員
(3) 新規発症・診断及び転入に関する手続き									
把握と調査	① 把握	保護者からアレルギー対応申請の申し出があった場合、 ・ 様式2-1 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出について（依頼） ・ 様式2-2 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） ・ 様式3 家庭における除去の程度一覧表 ・ 様式4 上越市の学校給食における食物アレルギー対応について  の書類を配布し、速やかに対応が開始できるようにする。	随時			●	●		
	② 面談1	食物アレルギー対応を保護者と詳細に確認する。 ・ 様式5-1 保護者面談チェックリスト ・ 様式5-2 食物アレルギー対応保護者面談記録票	随時		●	●	●	●	
		保護者が提出書類に時間を要することが見込まれる場合には、以下の例を踏まえ、当面の間の対策を決定し、適切に対応を行う。 ・ 新規発症疑いの場合 医療機関受診時に、医師から書面・口頭で指示を受け、その内容を基に対策を決定 ・ 他市からの転入・海外からの編入の場合 前住所地の国・地域の医師が作成した書類を持参していれば「学校生活管理指導表」ではなくても、その内容を基に対策を決定 ・ 医師の指示が確認できない場合 確認できるまでの間、弁当対応	随時		●	●	●	●	
管理と対応	③ 作成	校内取組プラン及び個別対応計画を作成し、食物アレルギー対応委員会で協議する。 ・ 様式6 食物アレルギー個別対応計画 ・ 様式9 校内取組プラン ・ 様式10 学校給食における食物アレルギー対応者一覧表	随時		●	●	●	●	●
	④ 面談2	食物アレルギー対応を保護者に以下の文書を配布した上で説明し確認する。（事前に対応委員会で確認しておく。） ※面談は必要な場合のみとし、文書で確認できる場合は面談を省略してもよい。 ・ 様式6 食物アレルギー個別対応計画（写） ・ 様式11 学校給食における食物アレルギー対応のお知らせ	随時		●	●	●	●	
管理と対応	⑤ 確認	教職員の共通理解と対応内容を確認する。 ・ 様式10 学校給食における食物アレルギー対応者一覧表	随時	●	●	●	●	●	●
	⑥ 対応	緊急時に対応を行う。 ・ 様式6 食物アレルギー個別対応計画 ・ 様式7 上越市 食物アレルギー緊急時対応マニュアル ・ 様式8 緊急時対応経過記録表 ・ 様式19 学校給食等の食物を起因とするアレルギー発症報告書 ・ 様式20 学校給食等の食物以外の原因物質を起因とするアレルギー発症報告書	随時	●	●	●	●	●	

対応内容		時期	担当					
			事務局	市教委	管理職	養護教諭	担任	栄養教職員
引継  								



対応内容	時期	担当					
		事務局	市教委	管理職	養護教諭	担任	栄養教職員
5. 対応の開始							
<p>（１）学校は、食物アレルギー対応に配慮した献立を作成・決定し、関係する教職員で給食に関する情報を共有する。<u>安全性の確保のため、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。</u><u>安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮する。</u></p> <p>（２）給食で提供しない食品・使用を控える食品</p> <p>①給食で提供しない食品</p> <p>そば、落花生（ピーナッツ）、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ、ココナッツ、キウイフルーツ、生卵、生魚介類、生魚卵</p> <p>②使用する頻度を検討する必要がある食物</p> <p>ア）特に重篤度の高い原因食物</p> <p>学校給食での提供を極力減らす。使用する際は、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や料理名とする。</p> <p>イ）特に発症数の多い原因食物（卵、乳、えび、かに等）</p> <p>提供する際は、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や料理名とする。</p> <p>a 可能な限り、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。同じ原因物質の使用は最小限とし、対応を単純化する。</p> <p>b 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。</p> <p>c 加工食品は、できる限り原因食物が使用されていない食品を選定する。</p> <p>③その他、対応申請のあった食物</p> <p>学校の実情や児童生徒の実態に応じて、対応を検討する。</p> <p>・調味料・だし・添加物</p> <p>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調味料・だし・添加物（P.23参照）については、基本的に除去する必要がある。</p> <p>P.23に示した調味料以外は原則として除去対象（マヨネーズ、トマトケチャップ、オイスターソース等）。</p> <p>・乳・乳製品はカレー、ハヤシライス、ミートソースに使用しない。</p>							
(3) 原材料表について							
・栄養教職員は、献立作成する段階から食物アレルギー対応を考慮し、加工食品を使用する際は、納入業者から詳細な配合成分表を事前に取り寄せて確認する。同じ商品でも原材料が変更される場合があるので、毎回確認する。							●
・調理員は、翌月の献立日誌と配合成分表を確認し、不足がある場合は、栄養教職員に伝え、取り寄せてもらう。							● ●
・調理員は、納品時から使用までの間に、納品された食材が発注された食材であるか、加工食品等は事前配布の配合成分表と同じ食品か確認する。※予定外の原因食物が含まれていた場合は、速やかに学校管理職や栄養教職員等へ連絡する。			●				● ●

対応内容	時期	担当						
		事務局	市教委	管理職	養護教諭	担任	栄養教職員	調理員
6. 毎月の対応								
(1) 栄養教職員は、翌月分の食物アレルギー食品をチェックした献立表を各家庭に配布し、対応を確認してもらう。	前月中						●	
(2) 栄養教職員は、家庭から提出された「追加・変更等確認済みの献立表」を学級担任・教務室・保健室に「決定版」として配布する。(変更がある場合、保護者にも「決定版」を配布する。)	前月中						●	
7. 食物アレルギーを有する児童生徒への給食の提供と確認								
・給食室では「様式14-1 給食室用 食物アレルギー対応チェックリスト」を、教室では「様式14-2 給食指導教職員用 食物アレルギー対応当日チェックリスト」を用いて確認する。						●	●	●
(1) 給食室での配膳								
・学校は、食物アレルギー対応のある日は原則として、給食室で1人分の給食をすべてセットする。							●	●
・除去食、代替食を提供する際は、食物アレルギー専用の食器に盛り付け、ラップを掛け、「学年・組・名前・献立名・対応の内容(例：〇〇(食品名)抜き)」を記載した食物アレルギー対応カードを付け、グリーントレイに載せる。							●	●
・給食室のスペース・対象児童生徒の状況により対応が困難な場合は、担任(補教を含む)の監督下で、最初に配膳し、対応食以外を教室で配膳する。			●			●	●	●
・対応のない日は、担任(補教を含む)の監督下で、教室で最初に配膳する。(→P.27の補足事項を参照)						●		
(2) 喫食前の確認等								
・小学校は、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、児童のアレルギー対応が間違いないか確認してから、「いただきます」を行う。						●		
・アレルギー対応のある日は、教室でおかわりはしない。						●	●	
・中学校は、喫食前に、生徒本人に確認の徹底を指導する。教職員による目視・声掛けなど補助的な確認を行う。						●		
・当日の食物アレルギー対応表一覧は、各教室の学級担任の机に保管する。						●		
・学級担任が不在の場合は、必ず他の職員が対応表を確認する。			●	●			●	

対応内容	時期	担当					
		事務局	市教委	管理職	養護教諭	担任	栄養教職員
8. 緊急対応							
(1) 学校は、万が一アレルギー症状が発症した場合の体制を整えておく。 (⇒第3章 緊急時の対応)			●	●	●	●	
(2) 学校は、緊急時には、状態把握、応急処置、救急要請、教育委員会事務局連絡等、役割分担に沿って適切に対処する。対応内容については、追って教育委員会事務局へ報告する。 (⇒第3章 緊急時の対応)			●	●	●	●	
(3) 学校は、保護者との面談時に、緊急時の対応の評価と見直しを行う。			●	●	●	●	
9. 除去解除申請							
(1) 学校は、保護者からアレルギー対応解除の希望があった場合様式13 除去解除申請書を配布し、学校へ提出するよう伝える。	随時		●	●	●	●	
(2) 学校は、保護者から提出があった様式13 除去解除申請書の写しと、様式10 学校における食物アレルギー対応者一覧表を市教委へ提出する。				●		●	
10. ヒヤリ・ハット事例の検証・報告・分析							
(1) 学校は、ヒヤリ・ハット事例が発生した場合には、学校内でそれらの情報を共有するとともに、校内食物アレルギー対応委員会において検証し、対策を検討する。	随時		●	●	●	●	●
(2) 学校は、全てのヒヤリ・ハット事例を、食物アレルギーヒヤリハット報告書（様式21）にて、教育委員会事務局に報告する。			●				
(3) 教育委員会事務局は、ヒヤリ・ハット事例を分析し、全学校へ周知する。		●					
(4) 教育委員会事務局は、管理指導表及びガイドライン等に関する研修の機会を設ける。		●					
(5) 教育委員会事務局は、根本的な事故防止策として、学校給食提供環境の整備について検討していく。		●					

## 第2章 学校給食における食物アレルギー対応

### Ⅰ 学校給食における食物アレルギー対応

「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）を原則とする。

- (1) 食物アレルギーを有する児童生徒にも、対応可能な範囲で給食を提供する。  
そのためにも、給食は「安全性」を最優先とする。
- (2) 校内食物アレルギー対応委員会により組織的に対応する。
- (3) 食物アレルギー対応基準：①、②両方に当てはまる場合は、食物アレルギー対応食を提供する。

- 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」（日本学校保健会）に基づき、年1回、医師の診断による「学校生活管理指導表」（様式2-2）の提出があること。
- ② 家庭でも原因食物の除去を行うなどの除去食療法を行っていること。

\* 飲用牛乳について、医師の診断を受けている者以外の停止は原則として行わない。

\* 教職員の除去食、代替食の対応は行わない。

- (4) 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の二者択一）を原則とする。

（例）牛乳アレルギーの場合

①完全除去、②少量可、③加工食品可、④牛乳を利用した料理可、⑤飲用牛乳のみ停止など様々なレベルでの多段階対応は行わず、「原因食物の完全除去」または、「他の児童生徒と同じ給食の提供（普通に摂取する）」のいずれかの対応を原則とする。

- (5) 完全除去対応で提供する給食は「除去食」または「代替食」とする。

また、原則として、アレルギー対応は単純化できるよう、原因食物の異なる児童が複数いる場合は、一つの料理について、該当する原因食物をすべて除去した一つの対応食とする。

・除去食…完全除去した献立に代替はしない。（例：牛乳アレルギーの場合、シチューの牛乳を除去して、代わりに豆乳を入れることはしない。）

また、様々な除去食を個別に作る等、多段階対応はしない。

・代替食…原因食物ごとに別々の献立や調理を行わず、最小限に集約して調理。

- (6) 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。

給食室を始め、学校での対応が困難な場合は、校内食物アレルギー対応委員会で対応を検討・決定のうえ、保護者に家庭から弁当や代替食の持参を依頼する。

## (7) 食物アレルギー対応レベル

給食の提供における食物アレルギー対応は、安全性を最優先し、以下の4種類から最適な対応レベルで実施する。保護者の求めるままに、学校及び給食室の実情に合わない無理な対応を行うことは、かえって事故を招く危険性がある。給食のアレルギー対応は、あくまでも安全性を最優先し、医師の診断と指示に基づいて行うものである。

対応レベル	対応	対応の内容
レベル1	自己除去対応	単品で提供されるもの（例・果物）以外、調理されると除くことができないので適応できない。そのため、上越市ではレベル1の対応は行わない。
レベル2	弁当対応  <b>※ P.20 弁当 対応の考慮 基準を参照</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の家庭・担任等に使用する食材が分かる詳細な献立表を配布する。</li> <li>・弁当対応は、安全かつ衛生的に保管できるよう、次のいずれかの対応を学校の状況に応じて保護者との面談で決定する。             <ul style="list-style-type: none"> <li>①一部弁当対応：除去または代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。</li> <li>②完全弁当対応：食物アレルギー対応が困難なため、全て弁当持参する。</li> </ul> </li> <li>・アレルギーの原因食物と同等の栄養価が確保できるよう、食品選択や献立について必要に応じて保護者に助言する。</li> </ul>
レベル3	除去対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の家庭・担任等に使用する食材が分かる詳細な献立表を配布する。</li> <li>・除去する献立は、次のいずれかの対応を保護者に連絡し決定する。             <ul style="list-style-type: none"> <li>①調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供する 例 かきたま汁に卵を入れない 等</li> <li>②原因食物を給食から除いて提供する 例 飲用牛乳や単品の果物を提供しない 等</li> </ul> </li> <li>・調理員は、除去食対応について、調理指示書や作業工程表、作業動線図で明確にし、確実にアレルギー対応食を調理、配食できるようにする。</li> <li>・除去の調理過程では調理器具や配膳場所においても、原因食物の混入がないよう十分配慮する。</li> </ul>
レベル4	代替食対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の家庭・担任等に使用する食材が分かる詳細な献立表を配布する。</li> <li>・代替食献立は、次のいずれかの対応を保護者に連絡し決定する。             <ul style="list-style-type: none"> <li>①除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する。除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。</li> <li>②除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供する。</li> </ul> </li> <li>・調理員は、代替食対応について、調理指示書や作業工程表、作業動線図で明確にし、確実にアレルギー対応食を調理、配食できるようにする。</li> <li>・代替食の調理過程では調理器具や配膳場所においても、原因食物の混入がないよう十分配慮する。</li> <li>・代替食を該当の児童生徒に間違いなく確実に運搬、配膳する。</li> </ul>

## (8) 弁当対応の考慮基準

文部科学省・新潟県の対応指針参照

以下の①②に該当する場合は安全な給食対応は困難であるため、弁当対応を考慮する。

## ① 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

## a 以下の調味料・だし・添加物の除去が必要

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

b 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。(「コンタミネーション<sup>1</sup>」対応が必要な場合)

【注意喚起】  
 ○同一工場、製造ライン使用によるもの  
 「本品製造工場では○○(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています。」  
 ○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。」

## c 多品目の食物除去が必要

## d 食器や調理器具の共用ができない

## e 油の共用ができない

## f 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

※a～f に該当する場合、主治医にどの程度の対応が必要かつ現実的か改めて確認する。

## ② 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

※単にエピペン<sup>®</sup>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は、弁当対応にする必要はない。

※その他、校内で判断に迷う場合には、主治医及び教育委員会事務局に相談の上で、対応を協議する。

＜判断に迷う例＞アレルギー症状が重く安全管理に不安がある場合や、アレルギー物質を含む食品を取り除くと献立として成り立たない場合、同室で他の児童生徒と食べることで、重篤なアレルギー症状を引き起こす恐れがある場合等

<sup>1</sup> コンタミネーション：製造過程で、アレルゲンを原材料として使用していないにもかかわらず、製造工程上の問題などにより、アレルゲンが意図せずに最終製品に混入すること

## 2 献立作成

### (1) 給食で提供しない食品・使用を控える食品

#### ① 上越市の給食で提供しない食品

そば、落花生（ピーナッツ）、カシューナッツ、くるみ、アーモンド、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカン（ピーカン）ナッツ、マカダミアナッツ、ココナッツ、キウイフルーツ、生卵、生魚介類、生魚卵（例：非加熱のいくら、たらこ等）

#### ② 使用する頻度を検討する必要がある食品

##### （ア）特に重篤度の高い原因食物

学校給食での提供を極力減らす。使用する際は、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や料理名とする。

##### （イ）特に発症数の多い原因食物（卵・乳・えび・かに）

提供する際は、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や料理名とする。

- ・可能な限り、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。同じ原因物質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、1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、できる限り原因食物が使用されていない食品を選定する。

#### ③ その他、対応申請のあった食物

学校の実情や児童生徒の実態に応じて、対応を検討する。

### (2) 献立の作成にあたり考慮する基本的な考え方

#### ① 原因食物を除去しやすい献立とする。

#### ② 新規発症を引き起こしやすい食物（種実類、一部の果物等）の使用に注意する。

【配慮の例】・あえて給食では使用しない。

- ・できる限り、1回の給食で複数の料理に使用しない。
- ・献立名に原因食物の名称を使用する。
- ・調理の作業動線・工程で、混入防止の工夫を行う。
- ・教室での配膳時や喫食前の確認機会を増やす。食べたことがない場合、事前に家庭で食べてもらうよう依頼する。

#### ③ 作業動線・工程に配慮した献立とする。

#### ④ 加工食品や調味料等を使用する際は、配合成分表を取り寄せ、使用食材の確認を行う。

**調理等の工夫例**

栄養教職員・調理員は、献立を作成する際は、原因食物の混入を防止し、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で確認する。

## ① 原因食物を使用しない調理方法の工夫例

- ・原因食物に小麦粉がある場合の工夫例：
  - 唐揚げ、かき揚げ、フライの衣等で、小麦粉の代わりに米粉やじゃがいもでんぷんを使用する。
- ・原因食物に卵がある場合の工夫例
  - かき揚げや、フライの衣に卵を使用しない。

## ② 原因食物が料理に使用されていることが一目で分かるようにする。

- ・原因食物に乳・乳製品がある場合の工夫例
  - ハンバーグにチーズを練り込むのではなく、上に乗せる。

**料理名・使用食材の明確化**

安全な給食提供のために献立表や料理名を工夫する。

献立表の作成にあたっては、複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れのないようにする。

## ① 献立表

- ・料理ごとに使用している原材料が詳細に分かる献立表を作成し、学校関係者、調理関係者、保護者等を含む関係者全員で、同一の物を共有する。
- ・加工食品に原因食物が使用されている場合は、それを明記し、必要に応じて詳細な原材料が確認できるようにする。

## ② 料理名

- ・原因食物が使用されていることが明確な料理名とする。
  - 例：かにと卵のスープ、大豆のかみかみ揚げ、えび入りはんぺん



### 3 給食の完全除去対応における例外的な対応

完全除去を基本とするが、鶏卵、果物、野菜の一部加工品及び調味料の取扱い、コンタミネーション対応については、原因食物の加工状態によって摂取可能であることが多く、重症な食物アレルギーでなければ除去の必要がない。以上のことを踏まえ、適切な栄養の確保、生活の質の維持と併せて、調理上の負担の軽減を図るため、症状等に合わせて以下のように個別対応を行う。

項目	内容																
<b>鶏卵の取扱い</b>	<p>鶏卵は加熱によりアレルギー性が低下することから、対象者の症状等に合わせ次のとおりとする。</p> <p>加熱卵・マヨネーズ等摂取可、生卵のみ摂取不可 ⇒ 除去不要</p> <p><b>*給食では生卵の提供はなく、加熱時の中心温度は75度以上のため</b></p>																
<b>果物・野菜の取扱い</b> <b>※注意点あり</b>	<p>口腔アレルギー症候群の場合、加熱したもの（一部加工品を含む）はアレルギー性が低下し摂取可能であることが多いため、加熱したもの（調理加熱のほか、缶詰・レトルト・市販ジャムの一部加工品）が摂取可能な場合に限り、一律に完全除去するのではなく症状に合わせた対応を行う。</p> <p><b>※口腔アレルギー症候群の診断を受けておらず、加熱・加工品で症状が出る場合や口腔内だけでなく全身症状がある場合は従来どおり完全除去。</b></p>																
<b>調味料等の取扱い</b>	<p>下記の調味料等は、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く、基本的に除去する必要がない。</p> <p>これらについて対応が必要な児童生徒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、弁当対応を考慮する。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>原因食物</th><th>除去する必要のない調味料・だし・添加物等</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鶏卵</td><td>卵殻カルシウム</td></tr> <tr> <td>牛乳</td><td>乳糖・乳清焼成カルシウム</td></tr> <tr> <td>小麦</td><td>しょうゆ・酢・みそ</td></tr> <tr> <td>大豆</td><td>大豆油・しょうゆ・みそ</td></tr> <tr> <td>ゴマ</td><td>ゴマ油</td></tr> <tr> <td>魚類</td><td>かつおだし・いりこだし・魚しょう</td></tr> <tr> <td>肉類</td><td>エキス</td></tr> </tbody> </table>	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
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																
<b>コンタミネーション対応</b>	<p>給食は、限られた調理スペースと決められた時間内で、衛生管理に注意し大量の調理を行うため、調理工程及び洗浄の際に意図せず原因食物が混入する可能性がある。また、食品加工工場等の製造工程で、微量混入の可能性も考えられるため、基本的にコンタミネーションには対応しない。対応を要する場合は、重篤なアレルギーを意味するため、弁当対応を考慮する。</p>																



(2) 原材料（加工食品等）の選定と管理【発注・納品】 栄養教職員・調理員

- ① 栄養教職員は、献立作成する段階からアレルギー対応を考慮し、加工食品を使用する際は、納入業者から詳細な配合成分表を事前に取り寄せて確認する。同じ商品でも原材料が変更される場合があるので、毎回必ず確認する。
  - ② 調理員は、翌月の献立日誌と配合成分表を確認し、不足がある場合は栄養教職員に伝え、取り寄せてもらう。
  - ③ 調理員は、納品時から使用までの間に、納品された食材が発注した食材であるか、加工食品等は事前配付の配合成分表と同じ食品か確認する。
- ※ 献立班が作成した基本献立から、学校単位で献立を変更する場合や、重度の食物アレルギーを有する児童生徒の給食対応をしている場合など、必要に応じて、管理職は、栄養教職員と調理員のほか、校内の教職員（管理職、給食主任、養護教諭等）も毎月の献立使用食材について確認するよう校内体制を整える。

(3) 実施献立・調理手順の確認 調理員

- ・ 前日あるいは当日の朝、調理に関わる全員で、アレルギー対応作業を明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を確認しながら、綿密な打合せを行う。
- ・ 事前に、「給食室用 食物アレルギー対応のチェックリスト」(様式14-1)を用いて、2人の確認責任者で声出し指差し確認やタイミングを決めておく。
- ・ 調理代替・日々雇用職員を依頼する場合は、調理作業の留意点や対応について、書面等で確実に分かるようにしておく。

## 【確認項目】

- |                    |          |
|--------------------|----------|
| ① 除去、代替する食品と献立     | ② 調理の担当者 |
| ③ 調理の手順            | ④ 使用する器具 |
| ⑤ 取り分けるときは、そのタイミング |          |

(4) 調理作業 調理員

## ① 調理器具、食材の管理

食物アレルギー対応に使用する調理器具、食材等の管理についてルールを定め、混入を防ぐ。

調理器具

・ 対応食専用の調理機器や器具を使用することが望ましい。その場合は、一般の調理器具と区別して保管する。

食材

- ・ 献立検討会議等で決定された安全なものを使用する。
- ・ 対応用食材は、他の食材と区別して保管する。



## ② 調理担当者の区別化

- ・食物アレルギー対応食担当の調理員を区別化して、作業の単純化、引継ぎによる間違いを防ぐ。
- ・作業工程表を作成し、いつ、だれが、何に気を付けて作業をするかを確認する。
- ・対応食担当者は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化して作業することが望ましい。

## ③ 調理作業の区別化

- ・対応食を調理する作業を区別化することが望ましい。
- ・対応の作業動線を通常食の作業動線図の中に明記し、事故発生予防に留意する。
- ・調理している途中の対応食用に取り分ける等の作業(釜での調理、卵を入れる前に取り分けるなど)の場合でも、混入を防ぐために、作業動線図を活用するなどにより、作業を区別化する。

## ④ 対応食の調理手順

## ア 検収

- ・使用する食材や調味料を複数で確認し、記録する。
- ・給食センターで、食品が受配校に納入業者から直接納入される場合についても、学校ごとに検収責任者を事前に決め、確実に検収する。

## 【確認項目】

- ・納品された物資や加工食品等が発注した食材であるか確実に検収する。
  - ・当日の加工食品等に原因食物が含まれていないか、業者から取り寄せた原材料配合表と納入時の加工食品等の原材料表示を比較し、確認する。
- ※予定外の原因食物が含まれていた場合は、速やかに学校管理職や栄養教職員等へ連絡する。

## イ 調理作業

- ・調理員は調理指示書、作業工程表や作業動線図に基づいて作業する。調理作業中は区別化を意識して作業を行う。
- ・混入を防ぐため、区画された部屋や専用スペースにおいて調理する。
- ・通常食と一緒に調理し、原因食物を入れる前に途中で取り分ける場合、対応食担当者が原因食物の混入がないことを確認してから取り分ける。
- ・事前に決められた確認箇所、事前に決められた方法(ダブルチェック、声出し、指差し等)で確認を徹底する。日々の流れ作業にならないように配慮し、安全確保に努める。
- ・通常食と同様、温度管理、保存食の採取、検食を行う。
- ・当日は「給食室用 食物アレルギー対応のチェックリスト(様式14-1)」を使用し、誤った対応がないように確実にチェックし、記入する。

## ※給食室用 食物アレルギー対応のチェックリスト

【給食室用】 食物アレルギー対応のチェックリスト

内 容	点検 (調理員)	点検 (栄養士)	点検 (保健師)
1 食物アレルギー対応者の対応一覧表を確認したか (対応食品)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 事前配布の加工品の配合成分表で、使用原材料とアレルゲンの有無を確認したか (代替食の加工品も含む)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 アレルギー対応の調理指示書(日誌等)を確認したか	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
5 納品された加工品に記載された成分表示と事前配布の配合成分表を照合し確認したか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 除去食・代替食の調理方法について、栄養教職員・調理員が打合せをしたか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7 除去食・代替食を調理したか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8 除去食・代替食の食物アレルギー対応カードを付けたか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9 除去食・代替食の食物アレルギー対応カードの付け間違いはないか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10 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"/>	<input type="checkbox"/>
11 検食時(検食者)に、その日のアレルギー対応の児童生徒の情報を知らせたか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

※点検が確認したか分かるようにチェックする。  
チェック欄の記入例：( ) (名前の読文字) と記入。しぬとしぬい。  
※栄養教職員と調理員は、調理員2人以上で確認する(栄養教職員は記入しない)。  
※調理員2人以上の場合は、両名は必ず確認欄に記入する。  
※1～5は、対応の有無にかかわらず毎日チェックをする。  
※6～11は、対応の有無は記入(削除)等で示し、空欄としぬい。

- 食物アレルギー対象者の対応一覧表を確認したか  
(対応食品)
- 事前配布の加工品の配合成分表で、使用原材料とアレルゲンの有無を確認したか(代替食の加工品も含む)
- アレルギー対応の調理指示書(日誌等)を確認したか
- 献立日誌の食材や作業工程表・動線図の確認したか  
(アレルギー対応が記入されているか)
- 納品された加工品に記載された成分表示と事前配布の配合成分表を照合し確認したか
- 除去食・代替食の調理方法について、栄養教職員・調理員が打合せをしたか
- 除去食・代替食を調理したか
- 除去食・代替食の食物アレルギー対応カードを付けたか
- 除去食・代替食の食物アレルギー対応カードの付け間違いはないか
- 除去食・代替食を間違いなく配食(配送)したか
- 検食時(検食者)に、その日のアレルギー対応の児童生徒の情報を知らせたか

## ⑤ 調理済みの食品管理

## ア 食物アレルギー原因食物の混入の防止

- 調理後に原因食物の混入や取り違えが起きないように管理を徹底する。

- 給食日誌、調理指示書を基に誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックする。
- 日付・学年・組・名前・献立名・対応の内容を記載した食物アレルギー対応カード※を対応食に付けて誤配を防ぐ。

## ※食物アレルギー対応カード

食物アレルギー対応カード	
6月6日 (火)	
4-1 名前	Dさん
献立名	コッペパン(小麦)
除去・代替対象食品	コッペパン
対応	停止(ごはん持参)

いたがきましますから、ラップやフタを厳密にしましょう。

## イ 配膳

- 対応食専用食器・トレイ(色：グリーン)に配膳する。

- 分かりやすい表示を心掛け、間違いのないよう工夫をする。
- ワゴン、コンテナに入れる際は、複数の調理員等でダブルチェックする。
- 受け取りの確認を誰がするか等を事前に決めておく。
- 食物アレルギー対応の児童生徒の給食は一番に配膳する。※補足事項を参照

## ※補足事項【給食の一番配膳について】

教室における誤配・誤食を防ぐため、給食において、除去食・代替食・一部弁当等の対応を行う日は、原則として一番に配膳する。

ただし、給食において、除去食・代替食・一部弁当等の対応を行わない日の配膳順序については、食物アレルギーの重症度や給食での使用頻度、保護者面談内容等を考慮した上で、対応を決定する。

## ※小中学校の対応食専用食器・トレイ(色：グリーン)



※市立幼稚園の対応食専用食器は黄色

(5) 給食時間（給食準備・給食時間・給食終了時まで） 担任・その他教職員

担任・その他教職員は、毎日の給食準備時に、給食指導教職員用当日チェックリスト（様式14-2）を使用し、誤った対応がないよう給食準備から給食終了までの対応を行う。※いつもと異なる職員が担当する場合も対応できるよう、確認場所（配膳車や教室定位置に設置する）等を事前に決めておく。

## ※給食指導職員用 食物アレルギー対応当日チェックリスト

【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	
<input type="checkbox"/>	当日の食物アレルギー対応一覧表を確認
<input type="checkbox"/>	重症度によっては配膳に関わらない
<input type="checkbox"/>	アレルギー対応児童生徒の配膳が最初
<input type="checkbox"/>	【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」
<input type="checkbox"/>	【中学校】 喫食前に、生徒本人に確認の徹底を指導、目視・声かけなどの補助的な確認
<input type="checkbox"/>	「ラップ」と「対応カード」を外すのは「いただきます」の後
<input type="checkbox"/>	緑トレイ上の全ては、おかわり（追加配膳含む）なし

- ☐ 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ない
- ☐ アレルギー対応児童生徒の配膳が最初
- ☐ 【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」の後
- ☐ 緑トレイ上の全ては、おかわり（追加配膳含む）なし

(6) 問題への対応を報告する体制の整備 全職員

学校や給食室で起きた全ての事故及びヒヤリハット事例は、定期的に施設ごとに対応方法の評価、検討を行う。また、誤食があった場合は、症状の有無や程度に関係なく、当日の事案発生時に教育委員会事務局に速やかに報告する。

## 5 除去の解除

医師の指導の下、経口負荷試験を行って症状が出ないことが確認され摂取可能になった場合や、既往歴があり長期間未摂取であったものが複数回の家庭での飲食において症状が誘発されないことが確認できた場合など、医師から食物除去解除の許可があったときは、保護者からの除去解除の申請を受け、以下の手順で解除する。

- (1) 保護者は、アレルギー対応解除の申し出を学校に行く。
- (2) 学校は、「除去解除申請書」（様式13）を保護者へ渡す。
- (3) 保護者が申請書を記入し、学校へ提出する。
- (4) 学校は、保護者との面談等により、医師の指導内容や家庭における原因食物の摂取状況等を把握・確認し、対応委員会で対応を検討・決定する。
- (5) 学校は、学校記載欄に決定した対応等を記入のうえ、写しを保護者へ渡す。
- (6) 学校は、原本を管理指導表と一緒に保管し、写しデータ（PDF）及び、情報を更新した食物アレルギー給食対応者一覧表（様式10）を合わせて、教育委員会へ報告する。

## 6 主食・飲用牛乳

主食と飲用牛乳は、単価が一定であることから、医師の診断により食べること・飲むことができないとされた場合に限り、返金を伴う除去対象とする。なお、乳アレルギーの場合は、完全除去を基本とするため、飲用牛乳のみの除去は行わず、料理も含めた除去とする。

給食費の取扱いについては、下記の資料を参考に手続きを行う。

※上越市学校給食費徴収関係資料

- ・給食実績報告 食物アレルギーについて
- ・当該年度 給食費の返金（主食・牛乳）について

### 【食物アレルギー以外の疾患（乳等不耐症等）の牛乳・乳製品の対応】

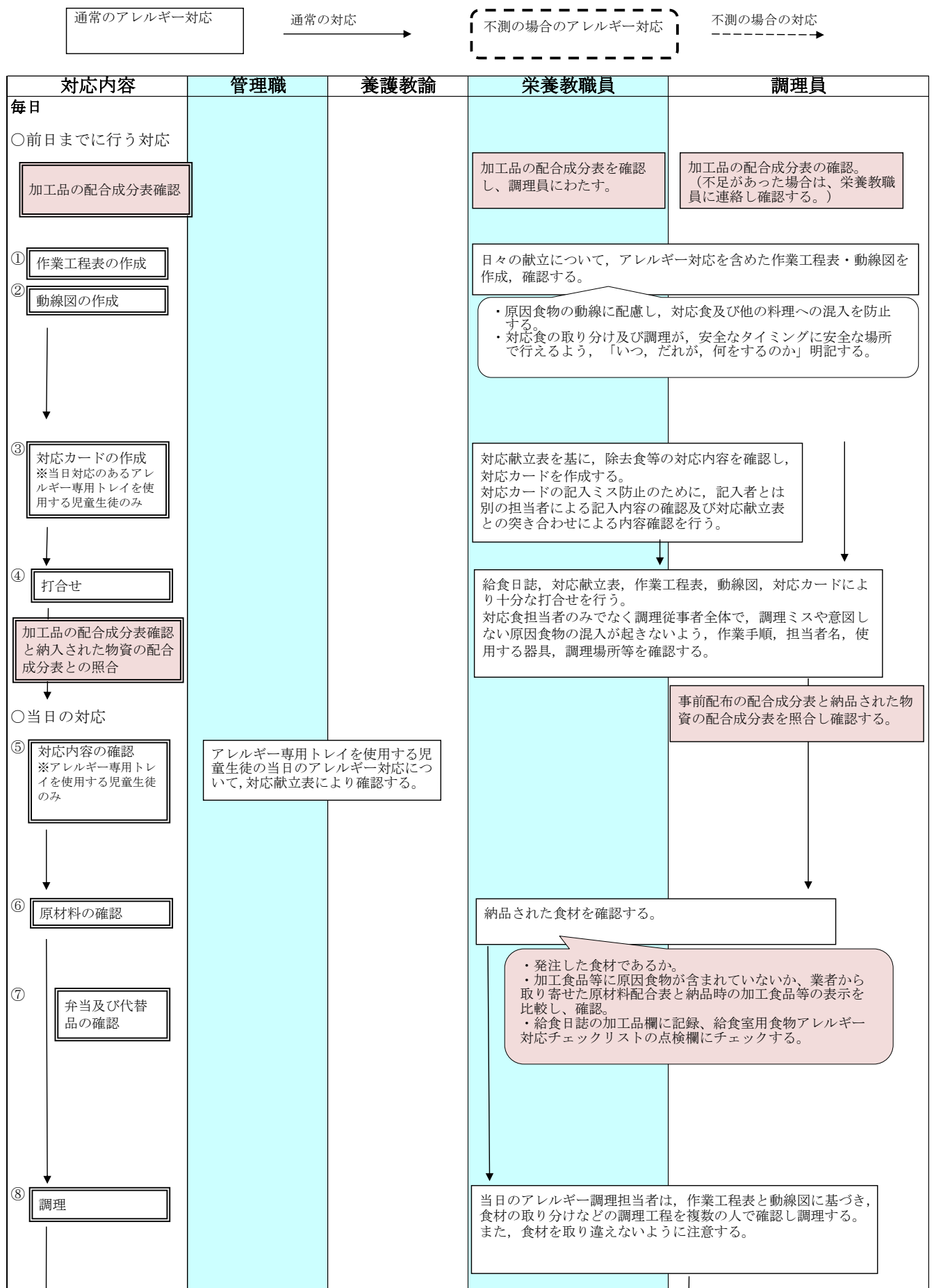
食物アレルギー以外の疾患（乳等不耐症等）で牛乳・乳製品の対応が必要な場合は、医師の指示により次のいずれかの対応となる。

- ①対応なし ②飲用牛乳のみ除去対応 ③調理用牛乳・飲用牛乳とも除去対応  
→③の場合は乳・乳製品アレルギーと同様の対応とする。

※いずれも食物アレルギーとは異なるため、学校生活管理指導表は不要とし、毎年  
の提出は求めない。ただし、医師の診断が分かるもの（指示書等）の提出がある場合は、  
乳アレルギー同様に返金を伴う除去対象とする。

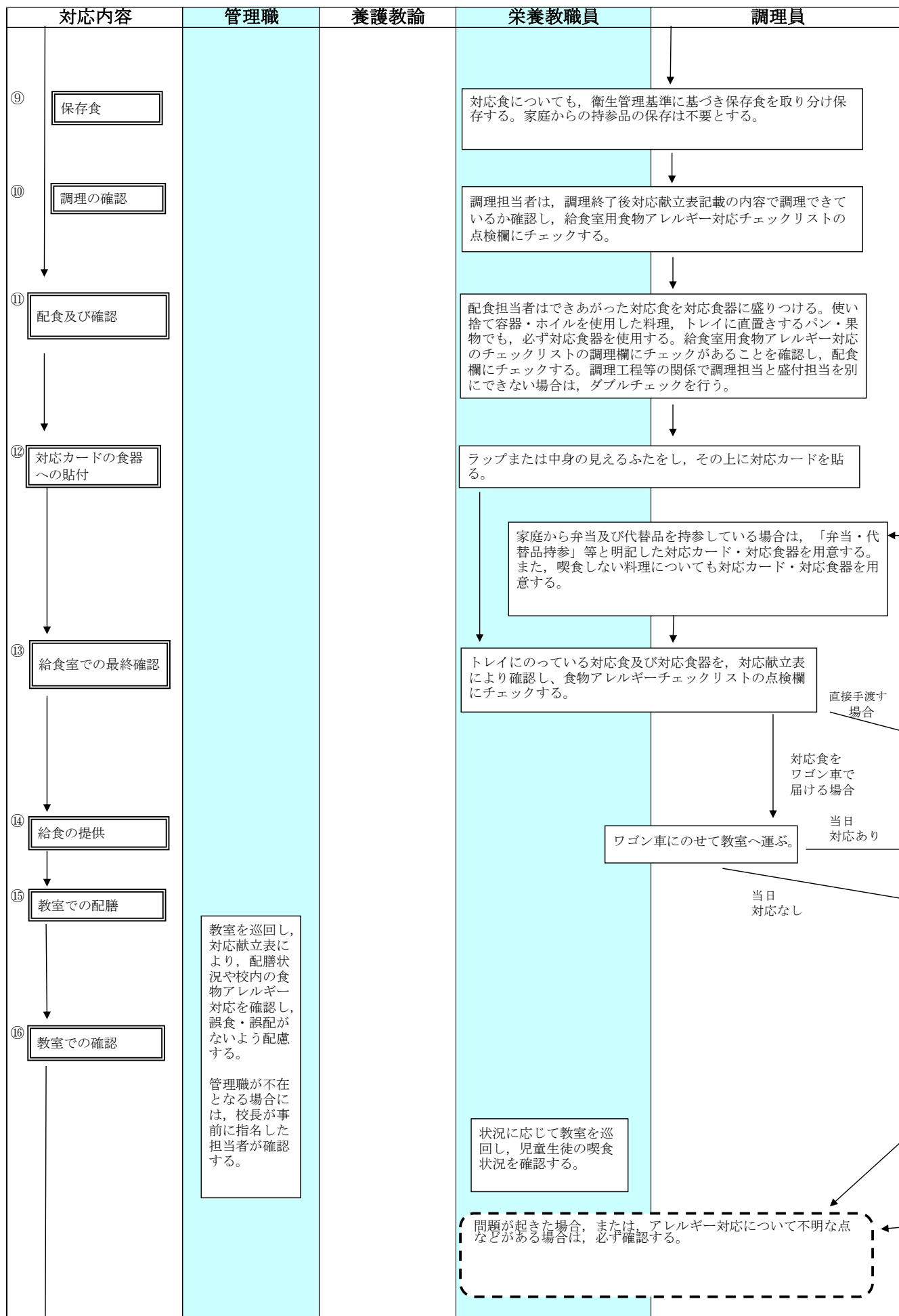


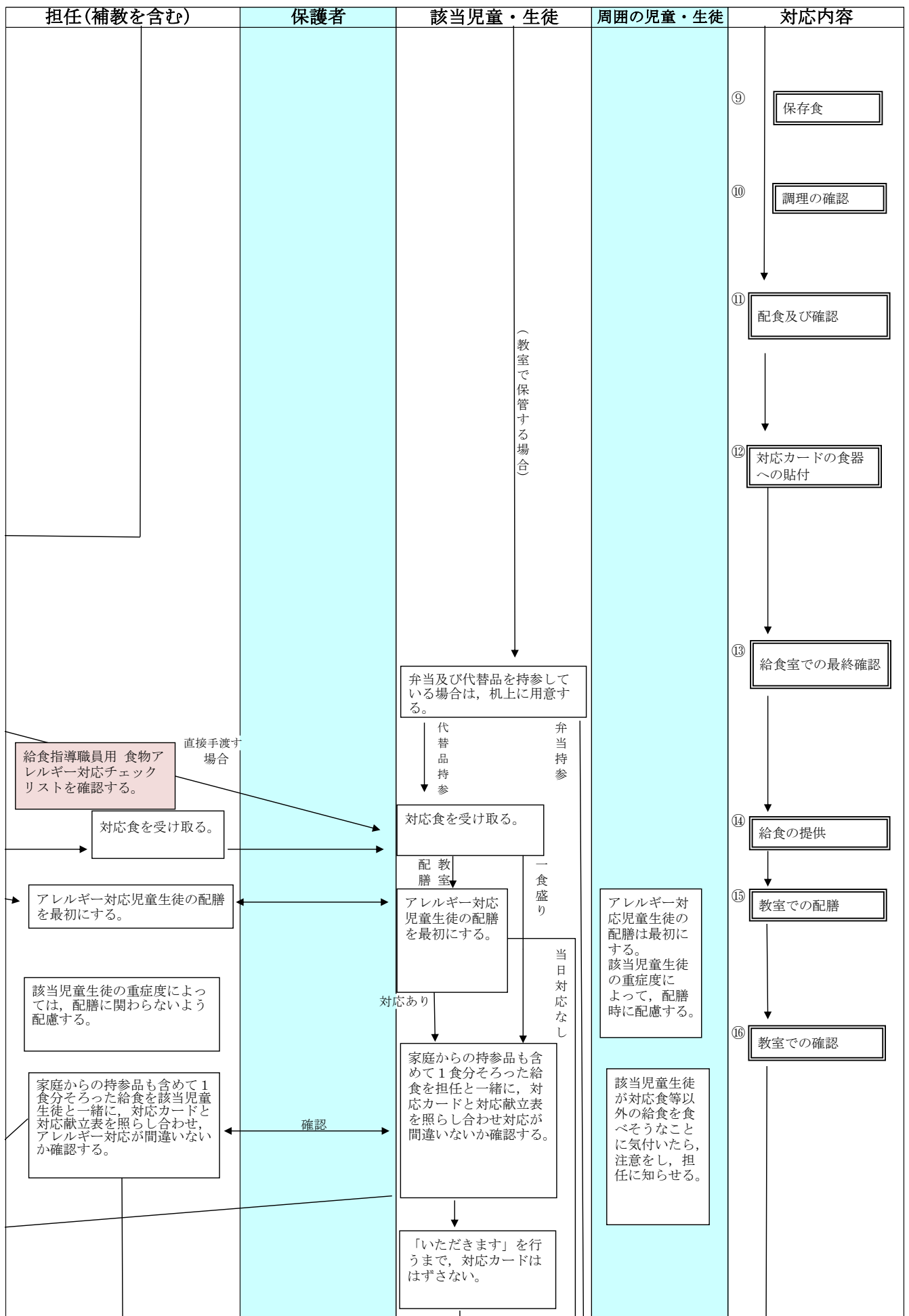
## 7 毎日の対応手順・分担（フロー図）

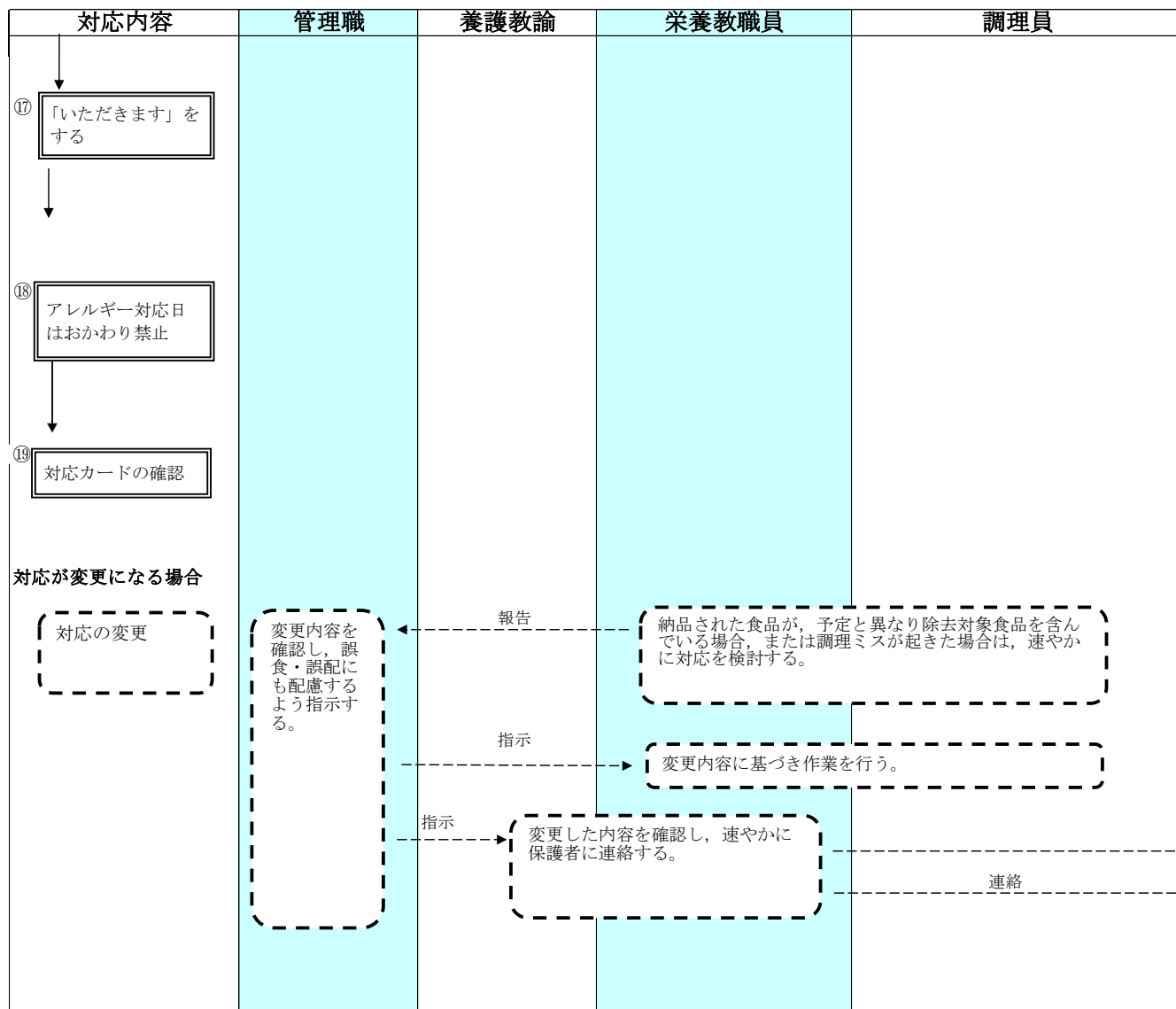


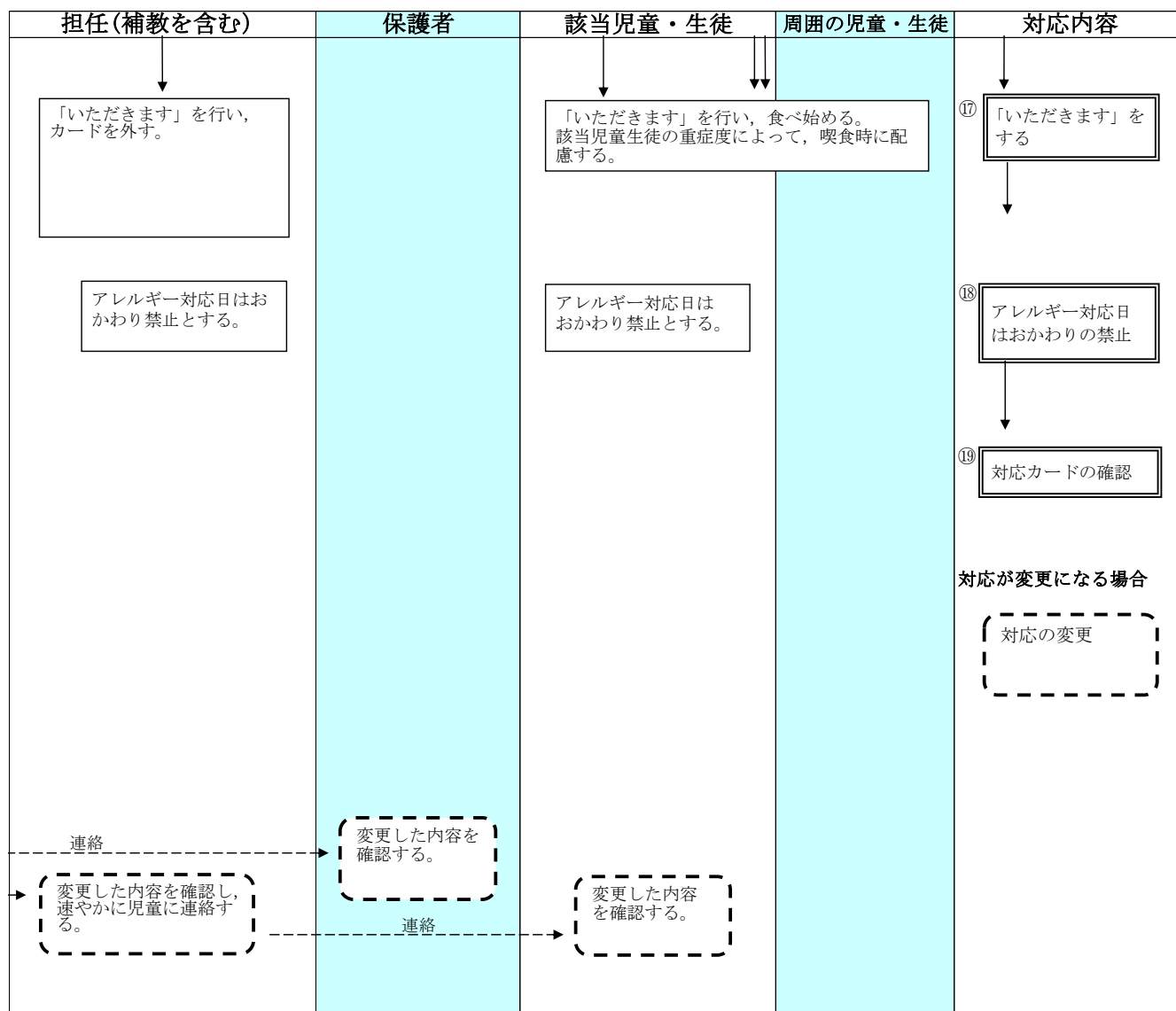


担任(補教を含む)	保護者	該当児童・生徒	周囲の児童・生徒	対応内容
				毎日 ○前日までに行う対応
				① 作業工程表の作成
				② 動線図の作成
				↓
				③ 対応カードの作成 ※当日対応のあるアレルギー専用トレイを使用する児童生徒のみ
				↓
				④ 打合せ
				↓
				○当日の対応
				⑤ 対応内容の確認 ※アレルギー専用トレイを使用する児童生徒のみ
				↓
				⑥ 原材料の確認
				↓
				⑦ 弁当及び代替品の確認
				↓
				⑧ 調理
				↓
アレルギー専用トレイを使用する児童生徒の当日のアレルギー対応について、対応献立表により確認する。	アレルギー専用トレイを使用する児童生徒は、毎朝、対応献立表により除去食等の対応内容を確認する。			
弁当及び代替品の持参について確認する。	家庭からの持参が必要な場合は用意し、指導する。	弁当及び代替品を学校に持参する。		
弁当及び代替品を受け取り、専用の場所で保管する。				
容器への記名や対応カードの貼付等をし、取り違いを防ぐ。				









## 第3章 緊急時の対応（学校・教育委員会）

### 1 学校における緊急時の対応

◎緊急時に対応できるよう、以下を所定の場所で保管する。

- ・上越市食物アレルギー緊急時対応マニュアル（様式7） → 全学級
- ・個別対応計画（様式6） → 該当学級

◎緊急時の対応手順・分担を確認し、複数の教職員で対応する。

◎緊急時の対応を行った場合には、確実に、時間の経過を含めた記録を残す。

#### (1) アレルギー疾患の既往がある場合について

上越市食物アレルギー緊急時対応マニュアル（様式7） 及び 個別対応計画（様式6） に沿って対応を行い、緊急時対応経過記録表（様式8） に症状の経過を記録する。  
◎様式7と個別対応計画の対応が異なる場合は、個別対応計画の対応を優先する。

#### (2) アレルギー疾患の既往がない、または、管理指導表（様式2-1）の提出がない場合について

上越市食物アレルギー緊急時対応マニュアル（様式7） に沿って対応を行い、緊急時対応経過記録表（様式8） に症状の経過を記録する。

◎救急搬送を行った場合、職員は必ず同行し、当日診察した医師の所見を確認する。

- ・学校の管理下で、食物アレルギーの症状の発症を疑って受診をする際には、職員が同行することを原則とする。

### 2 エピペン® 注射

- (1) 個別対応計画の内容に即して教職員がエピペン®注射を行う場合は、医師法違反とはならない。
- (2) 個別対応計画の内容に即して教職員がエピペン®注射を行った後の対応については、上越市教育委員会が全面的に責任をもつ。

### 3 教育委員会事務局における緊急時の対応

「食物アレルギー事故・アナフィラキシー発症時の教育委員会における対応（資料1）」のとおりとする。

## 4 食物アレルギー対応等に係る報告

緊急時は、児童生徒の対応を最優先させたいうえで、次に該当する場合は、速やかに上越市教育委員会学校教育課に報告する。(第1報)

### (1) 食物アレルギー対応 第1報

食物アレルギー（疑いを含む）発症の際に、学校が学校教育課へ報告をする。

【報告方法】学校教育課へ電話で報告

### (2) 食物アレルギー対応報告書 第2報

上記(1)のうち、誤食が起こった場合（アレルギーを発症していない場合も含む）、アレルギー症状（疑いを含む）を発症し、対応を行った場合は報告書を提出する。

【報告方法】該当する報告書様式に詳細を記載し、学校教育課へメールで報告

【様式】・学校給食を起因とする場合（様式19）

・学校給食以外を起因とする場合（様式20）

### (3) ヒヤリハット事案の報告

対象者に傷害を及ぼすまでには至らなかったが、ヒヤリとするようなミスが発生した場合、食物アレルギー対応ヒヤリハット報告書を学校教育課へ提出する。

【報告方法】メールによる書面報告（①電話による第1報は必須）

【様式】食物アレルギー対応ヒヤリハット報告書（様式21）

～ヒヤリハット事例の共有の大切さについて～

1 件の重大事故の背後には、29 件の軽度の事故があり、300 件以上のインシデントが潜んでいると言われる。

また、リスクは未来に存在し、リスクの要因となるハザードは過去に存在する。前もって1つでも多くのハザードを知り、共有することによって、危険を回避するだけでなく、ハザードを生み出す環境を知ることができる大事な報告である。

## 5 施設間の連携

放課後児童クラブにおいて、アレルギー症状を発症する事態が発生した場合には、当該施設スタッフのほか、学校教職員も応援に当たる。

## 第4章 学校生活（給食以外）での留意点

食物アレルギーについては、学校生活上、給食以外にも留意しなければならない活動がある。定型的な給食とは異なるため、事前に様々な想定をし、管理指導表及び校内取組プラン、個別対応計画に基づいた対応を検討し、関係者で共通理解して実施する。

※参考：食に関する活動実施計画（様式15）、校外学習実施計画（様式16）

※原因食品に加えて、給食で提供しない食品（P. 21）を使用する場合は、十分に配慮する。

### 1 学校生活で関係する活動

#### (1) 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・特別活動・昼休みの運動等）
- ・食物・食材を取り扱う授業・活動（家庭科（小）、技術・家庭科（中）、総合的な学習の時間、特別活動、課外活動等）
- ・動物の飼育活動
- ・宿泊を伴う校外活動

#### (2) 食に関する学校行事や学習活動

学校行事や学級活動、家庭科の調理実習や総合的な学習の時間、特別活動等で食物や食材を取り扱う場合（祝菓等を含む）は、食に関する活動実施計画（様式15）を作成し、事前に関係者で共通理解を図る。また、保護者に連絡し安全を確認するとともに、了解の上で学習活動を実施する。

外部講師を依頼する場合は、活動内容について詳細な打合せを行い、対応を確認する。

##### ① 調理実習等、食物や食材を扱う授業や活動の場合

学級担任・教科担任等は、使用予定材料をよく確認し、校内で共通理解を図るとともに、保護者に伝える。また、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をする。

##### ② 教材や教具などの材料に原因食物（アレルゲン）が含まれている場合

生活科や理科、図画工作、美術、学級活動、動物の飼育活動等の教材や教具に原因食物が含まれる場合には、除去したり、代替のものを用意したりする。また、歯磨き教室等で染め出し液や牛乳パックを使用する際も注意する。

原因食物（アレルゲン）	留意する教材教具・学習活動例
小麦	小麦粘土、うどん・パン作り体験
牛乳	牛乳パックを利用した工作や体験
ピーナッツ（落花生）	豆まき集会、栽培
そば	栽培、そば打ち体験、動物飼育時の敷きわら
大豆	栽培、豆腐やみそ作り、味噌汁の調理実習など



## ③ 学校行事のバザーやPTA活動等

食品販売、食品提供を行う場合は、食に関する活動計画（様式15）を作成し、事前に関係者で共通理解を図る。また、保護者に連絡し、安全を確認するとともに、了解の上で活動を実施する。

食品の内容（原材料）が明確にならない場合には、家庭から他の原因食物を含まない食品を持参してもらうなどの具体的な対応を検討する。

## ④ 課外活動等

外部（保護者等）からの差し入れ等に、アレルギーが含まれていないか注意する。

## (3) 体育、部活動等運動を伴う活動

食物依存性運動誘発アナフィラキシーの場合は、体育や部活動（運動部）、休憩時間の遊びなどの運動により発症することがあるため、注意する。

## 2 校外学習・宿泊を伴う行事等

## (1) 事前の確認

- ① 宿泊を伴う場合は、「宿泊行事用食物アレルギー事前調査票」（様式17）による確認とともに、旅行業者や保護者からの情報を基に、どの場面でどのような配慮が必要かを確認しておく。また、旅行業者選定の際、食物アレルギー対応の状況を確認し、選定の参考とする。外部講師を依頼する際は、活動内容について詳細な打合せを行い、対応を確認する。

部活動の遠征等で宿泊を要する場合にも同様に十分な配慮をする。

- ・体験学習の内容、使用する教材や教具などの材料等
- ・宿泊先や昼食場所等での食事内容（除去食や代替食等の対応の可否について確認）
- ・外部講師による活動内容の確認

- ② 症状が出たときの対応について、保護者に確認しておくとともに、引率する教職員全員で共通理解をしておく。

- ・内服薬は本人持参を原則、また、自分で服用できること
- ・エピペン<sup>®</sup>を学校に持参している場合は、校外学習の際も携行し、使用方法を事前に確認する。
- ・緊急時の連絡体制
- ・個別対応計画、緊急対応ファイルを持参する。

## (2) 活動中の配慮事項

- ① 弁当や菓子類の友達同士でのやり取り、お土産の試食、外食等、自由行動での食事内容に注意する。

- ② 羽毛布団やそば枕等に注意する。(本人及び同室の全てを変更する等)
- ③ 様子がおかしかったり、気分が悪くなったりした場合は、すぐに教職員に申し出ることを事前に指導しておく。
- ④ 飴やタブレットなどの熱中症対策としたものにも、アレルギーが含まれる場合があるため、学級活動で飴やタブレット等を配付・補給する際は、必ずアレルギーについて事前確認を行う。
- ⑤ 外部講師による活動がある場合は、計画にない活動を行わないよう、事前に確認する。

### (3) 宿泊行事等の食物アレルギー対応チェックリスト

- ☐ 宿泊場所の選定
- ☐ 旅行社との連携(飛行機にエピペン<sup>®</sup>を持ち込む際の連絡)
- ☐ 食事について(提供先・保護者と確認・検討したか)
- ☐ 寝具について(宿泊先にそば殻枕の撤去を依頼したか)  
(喘息や動物アレルギーの児童生徒は、羽毛布団も配慮が必要)
- ☐ 緊急時について(医療機関リスト・エピペン<sup>®</sup>の携帯・内服薬の携帯)
- ☐ 食物アレルギーを有する児童生徒への確認事項
  - ・アレルギー対応食以外は食べない(弁当・おやつ・食事・土産の試食等)
  - ・自由行動中の活動や食事の検討
  - ・誤食したときや、具合が悪いときはすぐに近くの教職員に知らせる

### 3 児童生徒への指導

#### (1) 学級指導

食物アレルギーを有する児童生徒への配慮と食物アレルギーの基本的な理解を促す指導を行う。

##### 【指導内容例】

- ・食物アレルギーは、状況によっては生命に関わる重大なことである。
- ・食物アレルギーは好き嫌いによるものではない。個人によってアレルギー反応の起きる食物やアレルギー反応の様子は違う。
- ・該当児童生徒が反応する食材を食べないように周囲の協力が必要である。  
また、食べなくても肌に付いたり、臭いをかいだりしただけでアレルギー反応を起こすことがある。
- ・アレルギー対応の児童生徒の給食は最初に配膳する。
- ・食事や菓子類の交換をしない。
- ・食物アレルギーの症状が出ている友達がいたときの対応について(速やかに近くの教職員や大人に連絡し、助けを呼ぶ等)

#### (2) 個別指導

発達段階に応じて、個別に保健・栄養・生活指導を行い、児童生徒自身の自己管理能力を育成する。

##### 【指導内容例】

- ・自分にとって安全な食物と安全でない食物の見分け方(給食献立表の見方)
- ・安全でない食物が提供されたときの対処の仕方
- ・アレルギー反応による症状が出たときの対処方法
- ・アレルギー反応による症状が出ているときの伝え方
- ・食品表示の見方(発達段階に応じて判断できる力)

## 第5章 職員研修・校内訓練

### 校内職員研修・訓練

#### (1) 緊急時の対応 シミュレーション研修

- ・食物アレルギー発症を疑う段階から適切に対応できるよう、年3回（毎学期始め）を目安に、緊急性の判断と対応について、時と場を想定し、動線及び役割分担にも留意したシミュレーション研修（実践訓練）を年間計画に位置付け実施する。
- ・全教職員の参加で実施し、当日参加できなかった教職員には必ず伝達講習を行う。
- ・エピペン®を所持する児童生徒が在籍する学校は、月1回のエピペン®練習日を設定し、実施する。

#### (2) 職員研修のポイント

##### ① 基本知識

ア 基本的な知識と理解(食物アレルギーやアナフィラキシーの定義・原因・症状等)

##### ② 日常の対応(学校のマニュアルの確認と周知)

ア 給食での配慮事項(除去食・代替食・弁当持参などの確認方法や給食室・給食センターとの連携)

イ 給食以外で食物に関わる授業・行事・校外学習等における配慮事項

ウ 食物アレルギー個別対応計画(様式6)

エ 当該児童生徒に対する個別指導

オ 他の児童生徒への説明と協力体制

##### ③ 緊急時の対応

ア 発生時の症状の確認や対応の仕方

イ 教職員の明確な役割分担

ウ 緊急対応訓練(シミュレーション研修、消防機関や保護者、医療機関との連絡)

エ エピペン®保持者の把握と保管場所の確認や周知

オ エピペン®の使い方の習得(実技研修)

#### (3) 留意事項

- ① 自校にエピペン®処方児童生徒がいる場合は、食物アレルギー個別対応計画(様式6)を基にシミュレーション研修を実施する。
- ② エピペン®処方児童生徒や食物アレルギー児童生徒が在籍していない場合でも、新規発症等に備えて、文部科学省：「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月発刊）、日本学校保健会：「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成20年3月発行）、新潟県教育委員会：「学校における食物アレルギー対応指針」（平成29年2月発行）等を基に研修を実施する。

- ③ 実施時期は、4月末までに、校内において計画・実施し、教育委員会事務局に報告する。  
（様式 22・23）
- ④ 上越市教育委員会では、エピペン<sup>®</sup>実技研修セットの貸出しを行っている。

<食物アレルギー対応校内職員研修計画(例)>

		令和		年	月	日
食物アレルギー対応校内職員研修会計画(例)						
		〇〇学校		保健安全教育部		
1	日時	令和	年	月	日( )	時 分～ 時 分
2	会場					
3	対象	教職員 調理員 関係職員 等				
4	内容					
	(1)	給食対応児童生徒				
	(2)	給食配膳方法の確認				
	(3)	食物アレルギー緊急時対応マニュアルの確認				
	(4)	DVD「学校における食物アレルギー疾患対応資料」視聴				
	(5)	エピペン <sup>®</sup> の使用方法和実技練習				
	(6)	事故発生時のシミュレーション研修				
	(7)	自校に食物アレルギー個別対応計画(様式6)を作成した児童生徒がいる場合は、 個別対応計画に基づいて行う。				

- 【資料】 ① 食物アレルギー給食対応者一覧表(様式10)
- ② 上越市食物アレルギー緊急時対応マニュアル(様式7)
- ③ 食物アレルギー個別対応計画(様式6)
- ④ 緊急時の対応シミュレーション研修資料(資料2)

## 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行い、教職員の危機意識を高める。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、事故の未然防止に繋がるよう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及び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＞

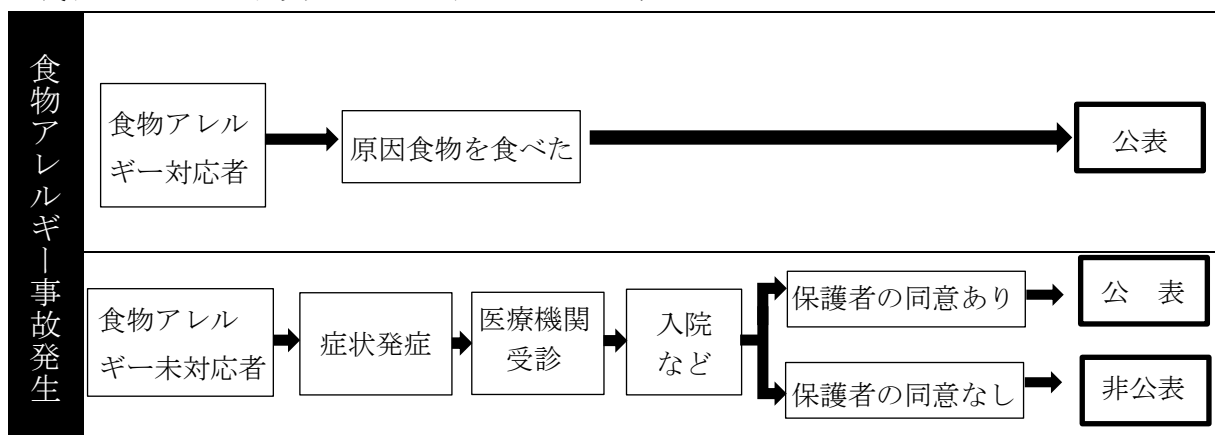
- （ア）栄養教職員、調理員等の給食調理従事者が食物アレルギーの原因食物の見落とし及び誤配食により、児童生徒が原因食物を食べた場合
- （イ）学級による誤配食により、児童生徒が食物アレルギーの原因食物を食べた場合
- （ウ）食物アレルギー未対応者が給食終了後にアレルギー症状を発症し、医療機関を受診し、かつ入院を有するなど重篤な場合

＊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かかわらず、公表を原則とし、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（原因となった食品、加工品と原材料名等）
- ・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＞



## 参考資料

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）

学校における食物アレルギー対応指針（新潟県教育委員会）

新潟市幼児・児童・生徒 食物アレルギー対応マニュアル（新潟市教育委員会）

調布市立学校 食物アレルギー対応マニュアル（調布市教育委員会）

食物アレルギー緊急時対応マニュアル（東京都）



上越忠義隊けんけんず ©上越市