



# 菊川市学校給食における 食物アレルギー対応マニュアル

菊川学校給食センター

## 目次

1	はじめに .....	- 1 -
2	「対応指針」が定める6つの原則 .....	- 2 -
3	食物アレルギーを知ろう .....	- 3 -
4	菊川市の食物アレルギー対応方針 .....	- 11 -
5	対応決定までの流れ .....	- 15 -
6	対応決定後の流れ .....	- 16 -
7	教職員の役割 .....	- 20 -
8	食物アレルギー緊急時対応 .....	- 27 -

# 1 はじめに

学校給食における食物アレルギーについては、文部科学省の指針に基づき、各自治体や学校において様々な取り組みが行われてきました。

しかし、平成24年12月に食物アレルギーを有する児童が、学校給食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痛ましい事故が発生しました。この事故を教訓として、文部科学省は「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」を設置し、再発防止のための検討を重ね、その結果を基に「学校給食における食物アレルギー対応指針」を策定しました。この指針では、教育委員会が食物アレルギーに関する基本方針を示し、学校現場を支援することが重要であるとされています。

菊川市教育委員会は、学校給食における食物アレルギー対応指針を踏まえ、より安心・安全な給食を提供するために、本マニュアルを令和5年7月に作成しました。本マニュアルには、食物アレルギーに関する基礎知識や緊急時の対応手順などが盛り込まれており、各園・学校が共通理解のもと、適切なアレルギー対応を実施できるよう支援することを目的としています。

各学校や園においては、本マニュアルを活用し、全ての園児・児童生徒が安全で楽しい給食の時間を過ごせるようお願いいたします。

## 2 「対応指針」が定める6つの原則

### 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

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、安全性を最優先とする。
2. 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
3. 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
4. 安全性確保のため、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。
5. 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
6. 教育委員会等は**食物アレルギー対応について一定の方針**を示すとともに、各学校の取組を支援する。

## 3 食物アレルギーを知ろう

### 3-1 食物アレルギーとは

「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象」をいいます。

- アレルゲンは、アレルギーを引き起こす物質のことで、食物アレルギーの大部分は食物に含まれるタンパク質です。
- 食べたり、触れたり、吸い込んだりした食物に対して、体が過分に反応して起こる症状
- 食物不耐症（乳糖不耐症、ヒスタミン中毒等）は、免疫学的機序を介さないため食物アレルギーには含みません。

## 3-2 食物アレルギーの各病名の特徴

### ● 即時型

食物アレルギーの最も典型的な病型です。原因食物を食べて2時間以内に症状が出現し、その症状はじんましんのような軽い症状から生命の危険も伴うアナフィラキシーショックに進行するものまで様々です。ほとんどはIgE抗体が関係します。

### 即時型アレルギーの症状

① 皮膚の症状	かゆみ、じんましん、赤み（紅斑）
② 目の症状	結膜の充血、かゆみ、まぶたの腫れ
③ 口・のどの症状	口・のどの中の違和感、イガイガ感、唇・舌の腫れ
④ 鼻の症状	くしゃみ、鼻汁、鼻づまり
⑤ 呼吸器の症状	声がかすれる（嘎声）、犬が吠えるような咳、のどがしめつけられる感じ（喉頭絞扼感）、咳、息が苦しい（呼吸困難）、ゼーゼー・ヒューヒューする（ぜん鳴）、低酸素血症
⑥ 消化器の症状	腹痛、吐き気、嘔吐、下痢
⑦ 循環器の症状	脈が速い（頻脈）、脈が触れにくい、脈が不規則、手足が冷たい、唇や爪が青白い（チアノーゼ）、血圧低下
⑧ 神経の症状	元気がない、ぐったり、意識もうろう、不機嫌、尿や便を漏らす（失禁）

- 口腔型アレルギー症候群

口腔アレルギー症候群は、IgE抗体が関係する口腔粘膜のみのアレルギー症状を指しますが、花粉－食物アレルギー症候群のことがほとんどです。シラカバ、ハンノキやブタクサ等の花粉のアレルギーがある児童生徒等がそれらの花粉抗原と構造が似た物質を含む生の果物や野菜を食べたときに、食後5分以内に口腔内（口の中）の症状（喉のかゆみ、ヒリヒリする、イガイガする、腫れぼったい等）が誘発されます（交差反応）。多くは局所の症状だけで治療も不要ですが、全身的な症状の初期症状として口腔内の症状が出ている場合も紛れ込んでいることがあるため注意が必要です。焼きリンゴやジャム等加熱された果物では反応しないことがほとんどです。

- 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

特定の食物を食べた後に運動することによってアナフィラキシーが誘発される病型です。IgE抗体が関係します。原因食物としては小麦、甲殻類が多く、このような症状を経験する頻度は、2012年と2013年の横浜市の調査によれば小学校で21,000人に1人、中学生で6,000人に1人程度とまれです。しかし、発症した場合には、じんましんからはじまり、呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至ることがあり、注意が必要です。原因食物の摂取と運動の組み合わせで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起きません。何度も同じ症状を繰り返しながら原因の食物の診断が難しい例も見られます。

出典：「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」

### 3-3 アナフィラキシーとは

---

アレルギー反応により、じんましん等の皮膚症状、腹痛や嘔吐等の消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難等の呼吸器症状が、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かか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身体的な要因（低温・高温等）によって起こる場合があることも知られています。

出典：「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」

### 3-4 食物アレルギーの除去根拠

一般に食物アレルギーを血液検査や皮膚テストの結果だけで診断することはできません。実際に起きた症状や食物経口負荷試験の結果等を組み合わせて医師が総合的に診断します。

食物の除去が必要な児童生徒等であっても、その多くは除去品目数が数品目以内にとどまります。あまりに除去品目数が多い場合には、不必要な除去を行っている可能性が高いとも考えられます。除去品目数が多いと食物アレルギー対策が大変になるだけでなく、成長発達の著しい時期に栄養バランスが偏ることにもなるので、そのような場合には「除去根拠」欄を参考に、保護者や主治医、学校医等とも相談しながら、正しい診断を促していくことが必要です。

出典：「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」

施設名	科名
静岡市立静岡病院	小児科
静岡市立清水病院	小児科
島田市立総合医療センター	小児科
中東遠総合医療センター	小児科
富士宮市立病院	小児科
焼津市立総合病院	小児科
静岡済生会総合病院	小児科
富士市立中央病院	小児科

参考：食物アレルギー研究会「食物経口負荷試験実施施設一覧」（抜粋）

### 3-5 アレルギー物質の表示

---

食品衛生法施行規則により、アレルギー物質を含む食品については、食物アレルギー疾患のある方の健康被害を防止する観点から、症状が重篤で症例数の多い7品目（特定原材料）については、表示を義務づけています。また、食物アレルギー誘発物質の解明に関する研究から、過去に一定の頻度で重篤な健康被害がみられた21品目（特定原材料に準ずるもの）は、可能な限り表示に努めるよう推奨しています。

なお、特定原材料に準ずるものは、表示が義務づけられていないため、表示していない場合もあるので注意が必要です。

### 3-6 食事療法

---

食事療法の基本は、正しい原因アレルゲン診断に基づく必要最小限の食品除去です。症状を起こさずに「食べること」を目的とし、必要以上の除去をしないようにします。

食物アレルギーの原因と診断された食物を、年齢に応じた形態と量を安全に食べることができるようになったことが確認できる（＝耐性の獲得）までは定期的に医療機関を受診し、その時点で安全に摂取可能な食品の種類と量を決めてもらいます。

一方、集団の中で実施される学校給食におけるアレルギー対応で、最優先されることは安全な学校給食の提供です。そのためには、「完全除去」対応が推奨されています。

出典：「よくわかる食物アレルギー対応ガイドブック」

### 3-7 学校給食でのアレルギー対応

「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」では、学校活動に対するアレルギー疾患を持つ児童生徒等への取組が示され、食物アレルギーへの対応として、学校給食における取組が示されています。

レベル1	全ての対応の基本であり、レベル2以上でも詳細な献立表は提供してください	
詳細な献立表対応	目 標	献立の詳細な内容を保護者と学級担任に提示し、児童生徒が各自で除去対応を行う
	作業整備	1. 業者に原材料配合表やアレルギー食品に関する資料の提供を依頼する
		2. 資料をもとに、児童生徒ごとに詳細な献立表（食材・食品ごとに除去すべき原因食品が分かるようにする）を毎月作成し保護者と学級担任に配布する
		3. 最も誤食事故が起きやすい対応なので、特に学級担任は除去食物と給食内容を日々確認する

レベル2	レベル3及び4であっても、場合によってはレベル2対応をすることがあります	
一部弁当対応	目 標	1. 弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する 2. 原因食品を除いた適切な給食を提供する
	作業整備	1. 学校の実情に応じて、持参した弁当の安全で衛生的な管理方法を決める
		2. 詳細な献立表をもとに保護者と連携し、事前に弁当で代用するものを決める
		3. 対応する献立について調理関係者や学級担任等へ食物アレルギー用献立表、作業工程表などの資料を作成し配布する
		4. 担当者（栄養教諭／学校栄養職員、学校給食調理員、学級担任など）は給食内容を把握し、誤食事故が起きないように注意する

レベル3	目 標	原因食品を除いた給食を提供する		
除去食 対 応	作業整備	<p>1. 体制確立</p> <p>①普通食を基本に除去献立を作成し、作業分担取組、調理指示書や作業工程表・動線図を作成し危機管理体制の充実を図る</p> <p>②的確に除去ができ、混入がないように学校給食調理員と綿密な打合せを行い危機管理と衛生管理体制の充実を図る</p> <p>③配食、配膳、配送についての点検や管理等、各部署との連携調整を確認する</p> <p>④対応する献立について、食物アレルギー用献立表等の資料を作成し、保護者や学級担任等へ配布する</p> <p>⑤最終的に学級担任が給食内容を確認し、誤食事故がないように注意する</p>		
		<p>2. 人的配置</p> <p>①栄養教諭／学校栄養職員や調理従事者は食物アレルギー対応に取り組むために研修を積み、資質の向上に努める</p> <p>②除去食について、担当する栄養教諭／学校栄養職員や調理従事員を明確にする</p> <p>③対応人数や対応食品が多い場合には、レベル4に準ずる準備が必要である</p>		
		<p>3. 物理的措置</p>		
		作業ゾーン	<p>区画された調理場所が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとしても良い（対応者が多くなければ90×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である）</p> <p>移動調理台にIH調理機等を設置して対応する</p>	
		機 器	<p>シンク・冷蔵庫・電子レンジ・加熱機器（IH、ガスコンロ等）・調理台・配膳台等を必要に応じて用意する</p>	
		調 理 器 具	<p>鍋・フライパン・ボール・菜箸・汁杓子等が必要である</p>	
		そ の 他	<p>個人用容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱密閉容器が必要で、一般の食器具類と区別して保管する</p> <p>共同調理場では、学校別に配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する</p>	

レベル4	学校給食における対応としては最も望ましい対応		
代替食 対応	目 標	原因食品を除き、それに代わる食材を補い、栄養価を確保した学校給食を提供する	
	作業整備	1. 体制確立 レベル3に加え、通常給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担、調理指示書や作業工程表・動線図を作成し、危機管理と衛生管理体制を確立する	
		2. 人的配置 対応人数や食品が多い場合には、食物アレルギーに対応する栄養教諭／学校栄養職員や調理従事員を確保することが必要となる	
		3. 物理的措置	
		作業ゾーン	レベル3に加え、食材が絶対に混入しないように区画する
		機 器	レベル3に加え、炊飯器・パン焼き器・オーブンレンジ・フードプロセッサ―・冷凍冷蔵庫等が必要
調 理 器 具	レベル3に加え、中心温度計・まな板・包丁・ざる・計量カップ・計量スプーン等が必要		

出典：「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」

## 4 菊川市の食物アレルギー対応方針

### 4-1 基本的な考え方

- ① 学校給食は「食育」の生きた教材であり、食物アレルギーの園児・児童生徒であっても、他の園児・児童生徒と同じように学校給食を提供するよう務めます。提供にあたっては、関係職員全員が食物アレルギーに関する正確な知識と共通理解のもと、食物アレルギーを有する園児・児童生徒に配慮しつつ、安全性を最優先として対応します。
- ② 学校教育全体を通じて、食物アレルギーを有する者への配慮等を含む食物アレルギーについての基本的な理解を促す指導を行うとともに、食物アレルギーを有する園児・児童生徒が、将来にわたって「食」を選択する力を習得することができるよう、食育の観点から対応方法を決定します。

### 4-2 食物アレルギー対応の実施基準

次の基準を全て満たす園児・児童生徒に対し、対応を実施します。

- ① 医師の診断により、食物アレルギーと診断されている。
- ② 原因食物（アレルゲン）が特定されており、アレルギー疾患用学校生管理指導表により、医師から対応が指示されている。
- ③ 定期的を受診し、評価を受けている。（年1回以上実施）
- ④ 家庭において当該原因食品の除去を行っている、または医師の指示に基づいて食事療法を行っている。

### 4-3 学校給食における対応方法

園児・児童生徒の状況に応じて、次の方法を組み合わせて対応します（レベル3まで）。

#### 【レベル1】 詳細な献立表対応

- ・給食の原材料を詳細に記した献立表を事前配布し、それをもとに保護者の指示または園児・児童生徒自身の判断で取り除きます。学級担任等は、その状況を確認します。その際、特定原材料として表示が義務または推奨されている28品目以外の食品については、表示されていない場合があることを留意します。

#### 【レベル2】 弁当対応

- ・提供が困難な給食献立の一部または全部を弁当持参により対応します。

#### 【レベル3】 除去食対応

- ・食物アレルギーの原因食材を取り除いて提供します。給食の原材料を記した個別の献立表にて保護者または児童生徒は対応（判断）を必ず確認します。

※除去食対応の場合、少量可、加工食品可等症状に合わせた対応を行わず、原因食物を完全に食べることができずまでは提供を行わない完全除去対応（提供するかしないかの二者択一）とします。

### 4-4 除去食対応（レベル3）する原因食材

特定原材料として表示が義務または推奨されている28品目（以下「28品目」という。）

えび・かに・小麦・そば・乳・卵・落花生（ピーナッツ）・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

## 4-5 詳細な献立表対応（レベル1）とする判断基準

---

次の①・②両方に該当する場合。

- ① 過去にアナフィラキシーを起こしていない、発症しても軽度な症状で収まっている等、症状が軽度で特別な処置をしなくても症状が治まる。
- ② 自分でアレルギー物質を除去できる判断能力があり、保護者が自分で除去できることに同意している。
  - 原因食材が28品目以外の場合、詳細な献立表対応（レベル1）とする。
  - 原因食材が28品目であっても、症状が軽い場合や除去食対応を希望されない場合、詳細な献立表対応とすることができる。

## 4-6 弁当対応（レベル2）とする判断基準

---

次の①～③に該当する場合は、安全な給食提供は困難であり、完全弁当対応とします。

- ① 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合
  - ア 調味料・だし・添加物の除去が必要
  - イ 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表記）の表示がある場合についても除去指示がある
  - ウ 多品目の食物除去が必要
  - 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
- ② 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合
- ③ 「すべて」や「〇〇類」等食材（原因食品）が特定されていない場合

## 4-7 除去食対応（レベル3）とする判断基準

---

- ① 献立作成時に除去食が調理可能と判断された献立のみ提供する。
- ② 28品目以外の食材は完全除去が困難であるため、除去食の対象としない。
- ③ 食材（原因食品）が特定されていない場合は、安全な対応ができないため対象としない。

## 4-8 給食費の取扱い

---

給食費は、次のとおり取り扱います。

- ① 給食を停止し、弁当を持参する場合：状況に応じて対応方法を検討する。
- ② 主食や主菜等を持参する場合：返金しない。
- ③ 飲用牛乳を停止する場合：飲用牛乳分を返金する（除去食対応のみ）。

## 4-9 保護者への依頼事項

---

子ども自身が食物アレルギーに対して、正しい知識を持ち、自ら食を選択する力を育てていくよう指導をお願いします。

- ① 子どもに食物アレルギーがあることを理解させ、給食の食べ方や日常の飲食においても注意が必要なこと等を十分に伝えてください。
- ② 主治医からの指示内容を子どもの理解度に合わせて説明してください。
- ③ 食物アレルギーのために食べられない献立は、子どもと必ず一緒に献立表で確認し、何が食べられないかを子どもに知らせてください。
- ④ 学校と話し合いの上、エピペンや飲み薬、塗り薬を学校へ持参する場合は、使用方法についてや、保管中に事故がないように管理方法についても説明してください。併せて、持参忘れがないよう毎日保護者と一緒に確認してください。
- ⑤ 学校で具合が悪くなった時は、すぐに子ども自らが近くの教員に申し出るように伝えてください。

## 5 対応決定までの流れ

詳細は、「学校生活管理指導表活用の流れ」のとおりです。



## 6 対応決定後の流れ

除去食対応献立表と詳細献立表の対応決定後の流れは次のとおりです。



- 調理場の確認

- 返却された除去食対応用容器を毎食確認します。

月ごと提出される対応済の除去食対応献立表にて確実に対応されているか最終確認を行います。

- 献立作成時・予定献立変更時

- 1日の献立の中で、複数のメニューに同じアレルギーの原因となる食品が入らないようできるだけ考慮します。
- 同一食品でも、個々に食べられる範囲は異なりますが、安全性の担保として「完全除去を基本」とし、作業を単純化します。
- 家庭配布用献立表の献立名は、アレルギーの原因となる食品ができるだけわかるように表記します。（オムレツ→チーズ入りオムレツ、魚の竜田揚げ→さばの竜田揚げ、果物→りんご 等）
- 該当園児・児童生徒ごとに「除去食対応献立表」を配布します。
- 除去食対応について、詳しく明記した調理指示書を作成します。
- 除去食対応を担当する調理員や調理する場所等を事前に決めます。
- アレルギーの原因となる食品の混入が避けられるように、どの段階で取り分けるか確認し、作業工程表、作業動線図を作成します（作業工程表や作業動線図は複雑にならないようにします）。
- 予定献立の変更があった場合は、配食先の園・学校に報告し、変更後の食材にアレルギーの原因となる食品が入っていないか調理場において複数で確認します。また園・学校は、必要に応じて保護者に連絡し、対応について相談します。保護者と相談して決定した対応については、園・学校内の関係者で共有し対応できるようにするとともに、必要な場合には栄養教諭等へ連絡し対応します（28品目の食材に変更がある場合には特に注意します）。

- 調理開始時・調理中・調理後

- 検収時、発注した物が確実に納入されているか複数で確認するとともに、納入された加工食品等にアレルギーの原因となる食品が含まれていないことを包装の内容表示等で確認します。
- 調理開始前に全体の調理からの取り分けの手順等を調理員全員で確認します。
- 原因食品の混入を防ぐために、調理指示書や作業工程表、作業動線図、アレルギー対応に関する書類等を調理中にもすぐ見える場所に掲示し、繰り返し確認しながら調理します。
- 除去食に使用する調理器具や食器等には、アレルギーの原因となる食品が触れないようにします。
- 除去食を調理する時は、アレルギーの原因となる食品が調理着に付着していないか確認し、手洗い、使い捨て手袋の適切な使用、エプロンの使い分け等を徹底します。
- 確実にアレルギー対応食を作成するためには、時間差をつける等して、同時に同じ場所で何種類ものアレルギー対応食を調理しないようにします。
- 出来上がったアレルギー対応食は、蓋等で他の食材の混入を防ぎます。

- 運搬前・受渡時

- 調理員・栄養教諭等は、除去食を該当園児・児童生徒へ提供する前に、計画どおり調理することができたか指差し呼称しながら複数で最終確認します。
- アレルギー対応食が確実に園児・児童生徒へ届くように、調理場と学校が連携し、直接手渡しする等事前に決めておき、確実に受け渡しできるようにします（常時対応者不在の時の対応方法についても決めておきます）。

- 給食前

- 学級担任は、アレルギー対応食の有無について、アレルギー対応献立表により確認します。原因食材がある場合、当該園児・児童生徒に「おかわりができない」ことを伝えます。
- 教室配膳時の誤配を防ぐため、アレルギー対応献立表の内容を確認するとともに、アレルギー対応食を先に配膳する等の工夫をします。
- 特に「アレルギー対応食の提供及び弁当持参はないが、該当園児・児童生徒が献立の一部を食べない対応をする」日は、誤配、誤飲のないように該当園児・児童生徒にその旨を確認します。
- アレルギー対応食のある日は、該当園児・児童生徒に間違いなく対応食が届いているか確認し、「いただきます」をするまで蓋等を外さないように指導します。
- 出張等で学級担任が学級を空ける場合は、代わりに学級を担当する教職員へ必ず食物アレルギーのある園児・児童生徒の配慮事項について引継ぎをします。

- 片付け

- 学級担任等は、アレルギーの原因食品を含む給食に、必要に応じて園児・児童生徒が接触しないように配慮します（後片付け、牛乳パックの洗浄・掃除等）。
- 調理員は、調理器具・食器等に残留物が無いよう丁寧に洗浄・消毒し、翌日に備えます。

## 7 教職員の役割

### 7-1 食物アレルギー発症のリスク軽減に向けた教職員の役割

食物アレルギー対応が必要な園児・児童生徒には、校長（園長）の指導のもと、関係教職員で「食物アレルギー対応委員会」を組織し、委員会で決められたそれぞれの職務に応じて、学校全体で対応していくことが必要です。日頃から、教職員等が積極的に連携協力し、園・学校内の共通理解を図っていくことが大切です。

#### 【設置の趣旨】

校長を責任者とし、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を校内に設置します。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、決定します。また校内危機管理体制を構築し、各関係機関と連携や具体的な対応訓練や校内外の研修を企画、実施、参加を促します。

#### 【委員構成例と思たる役割例】

◎委員長 校長（対応の統括責任者）

○委員

- ・ 副校長・教頭（校長補佐、指示伝達、外部対応）※校長不在時には代行
- ・ 教務主任・主幹教諭（教頭補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応）
- ・ 養護教諭（実態把握、主治医や学校医と連携、事故防止）
- ・ 栄養教諭・学校栄養職員（給食調理・運営の安全管理、事故防止）
- ・ 保健主事（教務主任・主幹教諭・養護教諭・栄養教諭等の補佐）
- ・ 給食主任（栄養教諭等の補佐、各学級における給食時間の共通指導徹底）
- ・ 関係学級担任・学年主任（安全な給食運営、保護者連携、事故防止）

※各委員は相互に緊密な情報交換並びに連携を図ります。

※必要に応じて、委員会に共同調理場長、教育委員会の担当者、学校医、調理員の代表、関係保護者等を加えます。

出典：「学校給食における食物アレルギー対応指針」

## 7-2 校長及び教頭（園長）

---

- ① 校内の食物アレルギー対応の全ての最高責任者であり、市教育委員会の方針の趣旨を理解し、教職員に指導します。
  - ア 重篤なアナフィラキシー症状を引き起こした場合の対応について、緊急時の対応を周知し、全教職員の共通理解を図ります。
  - イ 市教育委員会が示す、食物アレルギー対応の基本的な考え方を保護者に説明します。
  - ウ 実技を伴う校内研修を実施します（傷病者発生から医療機関へ引き継ぐまでの「傷病者発生時対応訓練」、練習用エピペントレーナーを使用した研修等）。
  - エ 園児・児童生徒の食物アレルギーに関する個人情報の取扱いについて、適切に管理するよう教職員に指導します。
- ② 「食物アレルギー対応委員会」を設置します。
  - ア 「食物アレルギー対応委員会」を開催し、安全に適切な対応食提供がされているか等を検討します。
- ③ 個別面談を実施（マニュアルに定めた者と一緒に行う）します。
  - ア 食物アレルギー対応が必要な園児・児童生徒を把握します。
- ④ 関係教職員と協議し、対応を決定します。
  - ア 学校給食における対応を決定し、決定した事項については「個別取組プラン（様式4）」等により、教職員の共通理解を図ります。

## 7-3 学級担任

---

- ① 食物アレルギーを有する園児・児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握します。
  - ア 該当園児・児童生徒が自分のアレルギーを認識し、行動できるように保護者に協力を求めます。
- ② 個別面談を実施（マニュアルに定めた者と一緒に行う）します。
  - ア 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記載内容等を確認し、養護教諭に提出します。
  - イ 「食物アレルギー対応の取組プランについて」を保護者へ渡し、学校が策定した内容について説明します。

- ③ 給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行います。
- ④ 他の園児・児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させます。
  - ア 食物アレルギーを正しく理解し、他の園児・児童生徒に対して、食物アレルギーを有する園児・児童生徒についての理解を促す指導を行い、偏見等が生じないように配慮します。

#### 【給食時における配慮事項】

- ① 給食時間は、決められた確認作業を確実にを行い、誤食を予防します。また、楽しい給食時間を過ごせるよう配慮します。
  - ア 配膳の際、誤配がないようにアレルギー対応用献立表で確認します。
  - イ 園児・児童生徒が持参した弁当の管理をします。
  - ウ 該当園児・児童生徒がアレルギーの原因となる食品を自ら教室で除去して食べる場合、学級担任は、当日の食事内容（料理ごとに使用されている食品）を確かめた上で、園児・児童生徒がアレルギーの原因となる食品を適切に除去することができるように見守り、必要な場合には補助します。
  - エ アレルギー対応食の受け取りは、あらかじめ決めた方法により確実にを行い、該当園児・児童生徒が間違いなく食べることができるようにします。
  - オ 「いただきます」をするまで、アレルギー対応食の蓋等は外さないように指導します。
  - カ 「おかわりができない」ことを伝え、該当園児・児童生徒が誤食をすることがないように配慮します。
  - キ 園児・児童生徒同士で食物のやりとりが行われないようにします。
  - ク 該当園児・児童生徒が給食当番や後片付けを行う際には、必要に応じてアレルギーの原因食品及び料理に触れないように配慮します。
  - ケ 園児・児童生徒本人が誤食に気づいた時や食後体調の変化を感じた時は、すぐに近くの教職員に申し出るように指導します。

## 7-4 保健主事

---

- ① 食物アレルギーを有する園児・児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図ります。
  - ア 該当園児・児童生徒の実態を把握し、校長（園長）の指導のもと、校内の連携調整を行います。

- イ 食物アレルギーについて、養護教諭とともに正しい知識や対応について教職員に周知する場を設けます。

## 7-5 養護教諭（園主任）

---

- ① 個別面談を実施（マニュアルに定めた者と一緒に行う）します。
  - ア 保護者から「食物アレルギー・アナフィラキシー用学校生活管理指導表」、「未就学児用食物アレルギー・アナフィラキシー生活管理指導表」が提出された場合は、日程調整をして対応します。
  - イ 食物アレルギーを有する園児・児童生徒の実態について、「食物アレルギー・アナフィラキシー用学校生活管理指導表（様式1）」、「未就学児用食物アレルギー・アナフィラキシー生活管理指導表（様式2）」等から把握し、保護者との面談時に確認します。その際、「食物アレルギー面談用紙（様式3）」を活用して詳細に聞き取り記録します。
  - ウ 面談記録をもとに「個別取組プラン（食物アレルギー・アナフィラキシー）（様式4）」を立て、食物アレルギー対応委員会へ提出します。
- ② 食物アレルギーを有する園児・児童生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置等（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案します。
  - ア 学校給食の対応が決定したら、「食物アレルギー対応の取組プランについて（様式5）」を作成し、校長（園長）の決裁を受けます。また、必要に応じて、保護者へ対応について説明します。
- ③ 食物アレルギーを有する園児・児童生徒の実態を把握し、全教職員間で連携を図ります。
  - ア 保健主事と協力して「食物アレルギー対応園児児童生徒一覧表（様式7）」を作成します。
  - イ 食物アレルギーについて、正しい知識や対応について教職員に周知します。
- ④ 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事前に確認します。
  - ア 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患）活用状況報告書（様式6）」及び「食物アレルギー対応園児児童生徒一覧表（様式7）」を教育委員会（学校教育課）へ報告します。また、必要に応じて、学校医等への情報提供を行います。

- イ 転校や進学（小・中学校）の際には、「学校生活管理指導表（様式1）」、「取組プラン（様式4）」の写しを転校先・進学先へ送付します。

## 7-6 給食主任

---

- ① 食物アレルギーについて理解し、栄養教諭、養護教諭等との連携、協力し学校給食の運営を行います。
- ② 食物アレルギーを有する園児・児童生徒の実態について把握し、教職員の共通理解を図ります。
- ③ アレルギー対応献立表を確認し、除去食・弁当（欠食）・一部弁当等の給食喫食状況を調理場に報告します（除去食対応献立表の写しも栄養教諭等へ報告します）。
- ④ アレルギー対応食が該当園児・児童生徒へ確実に提供されるよう、受け渡し方法について確認します。
- ⑤ 食物アレルギー対応食の提供や弁当持参はないが「食べない料理」がある日は、誤配、誤食がないよう食物アレルギー対応献立表を活用し、学級担任へ連絡します。
- ⑥ 除去食献立表で、給食を1食やめてお弁当を持参する園児・児童生徒がいる場合、給食センターへ欠食の連絡をします。
- ⑦ 予定献立の変更があった場合は、必要に応じて学級担任・養護教諭等と連携して保護者に連絡し、対応について相談します。保護者と相談して決定した対応については、学級担任・養護教諭等で共有し対応できるようにするとともに、必要な場合には栄養教諭等へ連絡し対応します（28品目の食材に変更がある場合には特に注意します）。

## 7-7 栄養教諭等

---

- ① 食物アレルギーを有する園児・児童生徒の実態把握や個別の取組プラン等を確認します。
  - ア 学校給食でどのような対応ができるのか、「食物アレルギー対応委員会」で説明します。
  - イ 保護者と毎月の対応について、連絡を取り合う方法を確認します。
  - ウ 園児・児童生徒の食物アレルギーに関する情報については、関係書類の保管等個人情報の保護に十分留意します。
- ② 個別面談を実施（マニュアルに定めた者と一緒に行う）します。

- ア 個別面談に同席し、アレルギーの原因食品や症状、家庭での対応状況等を把握します。
- ③ 安全な給食提供環境を構築します。
- ア 同一食品であっても個々に食べられる範囲は異なりますが、安全性を担保するため「完全除去を基本」として作業を単純化します。
  - イ 家庭配布用献立表の献立名は、アレルギーの原因となる食品ができるだけわかるように表記します（オムレツ→チーズ入りオムレツ、魚の竜田揚げ→さばの竜田揚げ、果物→リンゴ等）。
  - ウ 除去食対応献立表を保護者に提供し、保護者から返送された給食での対応内容を確認します。
  - エ アレルギー対応食が園児・児童生徒へ確実に提供されるよう、受け渡し方法について確認します。
- ④ 個別の取組プラン等に基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理します。
- ア 除去食対応について詳しく明記した調理指示書を作成します。
  - イ 調理員との打合せの際に、食物アレルギーの原因となる食品の混入や誤配がないように除去食の指示を行い、作業工程表や作業動線図を確認します。
  - ウ アレルギー対応献立一覧を作成し、適切な食物アレルギー対応が行われたか確認します。
  - エ 除去食を該当園児・児童生徒へ提供する前に、計画どおり調理することができたかを確認します。
  - オ 予定献立を変更する場合には、食物アレルギーの原因となる食品の有無や対応について必ず複数で確認します。また、配食先の校長（園長）に報告し、養護教諭、学級担任等へ確実に伝えるよう依頼します。必要に応じて、保護者へ連絡・相談します。

## 7-8 調理員

---

- ① 食物アレルギーを有する園児・児童生徒の実態について理解し、除去食の内容を確認します。
- ア 作業動線図作成の際、原因食品の混入を避けるよう調理場所、調理器具についても明確に示します。
  - イ 検収時、納入された加工食品等アレルギーの原因となる食品が含まれていないことを包装の内容表示等により複数で必ず確認します。

- ウ 食物アレルギー対応食を確実に提供するために、調理指示書や作業工程表、作業動線図、食物アレルギー対応に関する書類等を調理中にもすぐ見える場所に掲示し、繰り返し確認しながら調理を行います。
- エ 除去食に使用する調理器具や食器等には、原因となる食品が触れないようにします。
- オ 除去食を調理する時は、アレルギーの原因となる食品が調理着に付着していないか確認し、手洗い、使い捨て手袋の適切な使用、エプロン等の使い分けを徹底します。
- カ 調理が終了した除去食は蓋をし、他の食材の混入を防ぎます。
- キ 予定献立の変更があった場合は、変更となった使用食材にアレルギーの原因となる食品が含まれていないことを内容表示等により複数で必ず確認します。
- ク 除去食提供前に、必ず調理指示書等と照合し、指差し呼称しながら複数で確認します。

## 7-9 給食を受け取る者

---

- ① 学校内で決められた受け渡し方法を確認します。
- ② 除去食対応献立表等を活用し、除去食が確実に該当園児・児童生徒に届くようにします。

## 7-10 個別面談を実施する者

---

校長及び教頭（園長）、学級担任、養護教諭（副園長または園主任）、栄養教諭等職種別役割分担は、基本的な事例を示します。各園・学校においては、園・学校の実情に応じて対応を工夫することが必要となります。

## 8 食物アレルギー緊急時対応

食物アレルギーによるアナフィラキシー等の緊急事態は、児童生徒の生命に関わる重大な状況です。万が一の発生時に全ての職員が迅速かつ的確に対応できるよう、本市の緊急時対応は東京都健康安全研究センター発行の「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」に準拠します。

当該マニュアルには、症状の評価、エピペンの使用、救急要請、保護者への連絡といった具体的な対応手順が明記されています。各学校では、この内容を全職員で共有し、定期的な研修を通じて緊急時の対応体制を万全にしてください。

参考：東京都保健医療局「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」

<https://www.hokeniryu.metro.tokyo.lg.jp/documents/d/hokeniryu/zenbun1>