

# 目次

1 県立学校における食物アレルギー対応の方針	1
(1) 基本的な考え方	1
(2) 食物アレルギー対応の大原則	2
(3) 実施基準	2
2 食物アレルギー対応委員会の設置	3
(1) 開催時期・検討内容	3
(2) 役割分担	4
3 緊急時の対応	6
4 実施までの流れ	7
5 学校での対応	9
(1) 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方	9
(2) 給食提供・調理作業の留意点	11
(3) 教室での対応	12
《 各種様式 》	
1 食物アレルギー調査票(様式1)	14
2 学校生活管理指導表提出依頼文書<保護者宛文書>(様式2)	15
3 食物アレルギー対応実施依頼書(様式3)	16
4 学校生活管理指導表(様式4表・裏)	17
5 食物アレルギー面談票(様式5表)	19
6 アレルギー除去食品の詳細確認書(様式5裏)	20
7 食物アレルギー個別取組プラン(様式6)	21
8 食物アレルギー対応依頼書(様式7:毎月使用分)	22
9 食物アレルギー解除申請書(様式8)	23
10 食物アレルギー解除通知書(様式9)	24
11 事故及びヒヤリハット等報告書(様式10)	25
《 参考資料 》	
1 アナフィラキシー緊急時対応経過記録票(参考資料1)	26
2 学校生活管理指導表の活用について(参考資料2)	
生活管理指導表について(保護者様へ)	27
生活管理指導表活用のしおり(保護者用)	29
生活管理指導表について(主治医様へ)	33
生活管理指導表活用のしおり(主治医用)	35
生活管理指導表活用のしおり(教職員用)	39
3 誤配防止の取組事例(参考資料3)	41

本マニュアルで記載する児童生徒とは、幼児、児童、生徒、学生を指す。教職員には、常勤職員、非常勤職員が含まれる。また本文中に記載する「指針」とは、平成27年3月に文部科学省より発行された「学校給食における食物アレルギー対応指針」のことを指す。

## 1 県立学校における食物アレルギー対応の方針

### (1) 基本的な考え方

食物アレルギーの定義は、一般的に特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいいます。環境や生活習慣、食生活の変化に伴い、食物アレルギーを有する児童生徒の割合は増加傾向にあり、原因食物も多岐にわたっています。症状はじんましんからアナフィラキシーショックのような命にかかわる重い症状までさまざまです。

学校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年に財団法人日本学校保健会が「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を発行し、その後、平成24年12月に調布市で起きた学校給食における食物アレルギーの疑いによる死亡事故を受け、平成27年3月に文部科学省が「学校給食における食物アレルギー対応指針」(以下、対応指針)を発行しました。また、県教育委員会においては、平成28年3月に「学校におけるアレルギー疾患対応指針」と「アレルギー疾患緊急時対応マニュアル」を策定しました。

本マニュアルは、これらを踏まえ、県立学校における食物アレルギーへの基本方針や基本的な対応方法、事故防止策等を共通化し、より安全な学校給食を目指すために作成したものであり、各学校(学校給食実施校)においては、校長が定める方針を踏まえた対応マニュアルを整備する必要があります。

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です。そのためにも安全性を最優先し、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、校長等の管理職をはじめとした全ての教職員、調理員が情報共有しながら、当事者としての意識を強く持って組織的に対応することが不可欠です。

また、アレルギーのある幼児児童生徒の情報については、学校と医療及び消防等の関係機関が、必要に応じて情報共有を図りながら連携した対応を行うことが大切です。

食物アレルギーへの対応は、学校給食にとどまらず、校外学習・宿泊学習・修学旅行や調理実習など学校教育全体を通じて、児童生徒が食物を口にする際にも必要となってきます。また、食物依存性運動誘発アナフィラキシーや、原因食物との接触により発症する事例とともに、学校給食等で初めて食したものに反応する事例も少なからずあり、転校等により食物アレルギーを有する児童生徒が新たに転入してくることも想定されます。そのため、現在、食物アレルギーを有する児童生徒がいない学校にあっても組織的な体制整備を行い、学校全体で取り組む必要があります。

なお、本マニュアルは、学校給食における食物アレルギー対応を基本として作成されたものであることから、学校給食を実施していない学校においては、食物アレルギーの対応が必要な場合の参考としていただきたい。

「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」(公益財団法人日本学校保健会)

<http://www.gakkohoken.jp/modules/books/index.php?fct=photo&p=51>

「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文部科学省)

[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1355536.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm)

## (2) 食物アレルギー対応の大原則

アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができることを目標に、次の大原則に沿った対応を行います。

### 学校給食における食物アレルギー対応の大原則【対応指針 p.4 より】

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。

食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。

「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、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。

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。

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。

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) 実施基準

基本的に、以下の基準をすべて満たした場合に実施します。

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。

家庭でも原因食物を除去していること。

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。

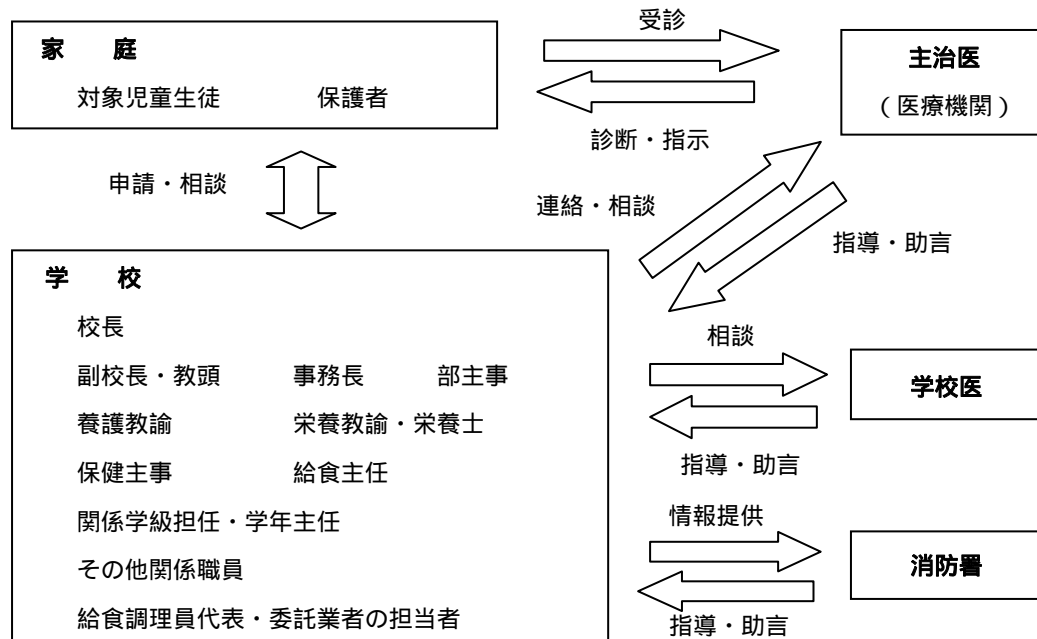


## 2 食物アレルギー対応委員会の設置

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のうえ様々な対応を協議し、決定します。また、校内の危機管理体制を構築し、関係機関との連携や具体的な対応訓練、校内外の研修を企画・実施し、参加を促します。

### (1) 開催時期・検討内容

開催時期		検討内容
第1回	年度初め 給食の対応 が必要な場合は入学式前 複数回必要な場合もある	児童生徒の食物アレルギーに関する情報の集約 給食対応の基本方針の決定 校内危機管理体制の構築 各関係機関と連携 面談の日程や実務者、参加者の決定 対応の決定と周知
第2回	1学期	具体的な対応訓練や校内外の研修の企画、実施、参加を促進
第3回	3学期	取組を評価・検討し、個別の「取組プラン」の改善を行う
臨時		事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討 (すべての事故及びヒヤリハットの事例について、県教育委員会へ報告を行う)



#### 【医療関係者との連携事項の例】

- ・疾病やエピペンの取扱いについて各種研修会への協力
- ・地域の食物負荷試験実施施設やアレルギー専門医等へのアクセス情報の整備

#### 【消防機関との連携事項の例】

- ・エピペン保持者に関する情報共有
- ・緊急時対応に関する情報共有、相談や指導助言
- ・緊急時蘇生法の指導や AED 実習等への協力

## (2) 役割分担(例)

<p>校長 (副校長) (教頭) (部主事)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、教育委員会等の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。</li> <li>・食物アレルギー対応委員会を設置する。</li> <li>・個別面談を実施し、基本的な考え方を説明する。</li> <li>・関係教職員と協議し、対応を決定する。</li> <li>・緊急時の体制については、学校ごとの状況を踏まえた上で、食物アレルギー対応の要素を組み入れて危機管理マニュアル等を見直し、特定の教職員に任せることなく、各委員の役割分担を明確にする。</li> <li>・緊急時を想定し、「エピペン®」の取扱いを含めた実践的な研修や、定期的な訓練を行う。</li> </ul>
<p>事務長</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・委託業者との連絡・調整を行う。</li> <li>・安全なアレルギー対応食を提供するための環境整備を行う。</li> </ul>
<p>保健主事 (保健主任)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギー対応委員会を開催する。</li> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。</li> </ul>
<p>教職員</p>	<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や個別取組プランの情報を共有する。</li> <li>・緊急措置方法等について共通理解を図る。</li> <li>・学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、学級担任と同様に食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。</li> <li>・学校における食物アレルギー対応について保護者の理解と協力を確実に求める。</li> <li>・保護者からの連絡をすぐに関係職員に伝え、連絡を密にしておく。</li> </ul>
<p>学級担任 (関係職員)</p>	<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や個別取組プラン、緊急措置方法等について把握する。</li> <li>・個別面談を対応委員会にて定められた者と一緒に行う。</li> <li>・給食時間は決められた確認作業(指差し声出し)を確実に言い、誤食を予防する。また楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。</li> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食や食べ残しの状況等を記録し、実態把握に努める。</li> <li>・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う。</li> <li>・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。</li> </ul>
<p>養護教諭</p>	<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や個別取組プラン、緊急措置方法等(応急処置の方法や連絡先の確認等)を立案する。</li> <li>・個別面談を対応委員会にて定められた者と一緒に行う。</li> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全教職員間で連携を図る。</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先を事前に確認する。</li> <li>・児童生徒の発達段階を踏まえた上で、食物アレルギーに関して指導を行う。</li> <li>・食物アレルギーのある児童生徒の保護者に対しては、専門の医療機関に関する情報やアレルギー対応に関する資料を紹介する等、必要に応じてケアを行う。</li> </ul>

<p>栄養教諭 栄養士</p>	<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や個別取組プラン等を立案する。</li> <li>・個別面談を対応委員会にて定められた者と一緒に行う。 (アレルゲンや症状、家庭での除去状況などについて確認する。)</li> <li>・安全な給食提供環境を構築する。</li> <li>・対応委員会作成のマニュアルや個別取組プラン等に基づき、作業工程表、調理指示書を作成し、具体的な調理・配膳作業を管理する。</li> <li>・学校給食でどのような対応ができるかを判断し、校長に進言する。</li> <li>・学校給食での対応が決定したら、関係職員・保護者ととも毎月対応について協議する。必要に応じ、予定献立の食材・加工品の成分を確認し、保護者に知らせる。</li> <li>・食物アレルギー対応を踏まえた献立内容の工夫や食材の原材料表示、誰が見ても分かりやすい献立表の作成等を行う。</li> <li>・児童生徒の発達段階を踏まえた上で、食物アレルギーに関して指導を行う。</li> </ul>
<p>調理員 (委託業者を含む)</p>	<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を理解し、対応の内容を確認する。</li> <li>・栄養教諭・栄養士の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。</li> <li>・安全性を最優先に考えた給食提供を行うため、アレルギー対応食の提供に際し、作業工程の各段階において、複数の目によるチェック機能を強化する。</li> <li>・安全なアレルギー対応を行うための作業動線図を作成する。</li> </ul>



### 3 緊急時の対応

#### 発見者＝観察

子供から離れず観察  
助けを呼ぶ  
緊急性の判断  
エピペン®、AEDDの  
指示



緊急性が高いアレルギー症状があるか、5分以内に判断

#### <緊急性が高いアレルギー症状>

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <b>全身の症状</b><br><input type="checkbox"/> ぐったり<br><input type="checkbox"/> 意識もうろう<br><input type="checkbox"/> 尿や便を漏らす<br><input type="checkbox"/> 脈が触れにくい<br><input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い | <b>呼吸器の症状</b><br><input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる<br><input type="checkbox"/> 声がかすれる<br><input type="checkbox"/> 犬が吠えるようなせき<br><input type="checkbox"/> 息がしにくい<br><input type="checkbox"/> 持続する強いせき込み<br><input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸<br>(ぜん息発作と区別できない場合を含む) | <b>消化器の症状</b><br><input type="checkbox"/> 我慢できない腹痛<br><input type="checkbox"/> 繰り返し吐き続ける |
|--|--|--|

これらの症状が  
一つでもあれば

#### チームワークが大切

準備	連絡
<input type="checkbox"/> 緊急時の対応の準備 <input type="checkbox"/> エピペン®の準備 <input type="checkbox"/> AEDDの準備	<input type="checkbox"/> 救急車の要請 <input type="checkbox"/> 管理職を呼ぶ <input type="checkbox"/> 保護者への連絡
<b>記録</b> <input type="checkbox"/> 観察の開始時間 <input type="checkbox"/> エピペン®を使用した時間 <input type="checkbox"/> 5分ごとの症状 <input type="checkbox"/> 内服薬を飲んだ時間	<b>その他</b> <input type="checkbox"/> ほわの子供への対応 <input type="checkbox"/> 救急車の誘導

○救急車を要請(119番通報)  
 ○ただちにエピペン®を使用  
 ○反応がなく、呼吸がなければ心肺蘇生を行う → AEDDの使用  
 ○その場で安静にする **立たせたり、歩かせたりしない!**

ぐったり、意識もうろうの場合 …… 吐き気、おう吐がある場合 …… 呼吸が苦しくあお向けになれない場合

安静を保つ体位

○その場で救急隊を待つ

#### エピペン®の使い方

- ① ケースから取り出す
- ② 利き手でゲーで握る
- ③ 青い安全キャップを外す
- ④ 太ももの外側に注射「カチッ」と音がするまで押し当て、5つ数える
 

本人が注射できない場合  
衣服の上から打つことができる  
ボクソンの中身を確認
- ⑤ オレンジ色のニードルカバーのびていることを確認する

\*アドレナリン自己注射薬をエピペン®と表記

#### 4 実施までの流れ

	手順の流れ	関係職員	各種様式・関係書類等
情報 収 集	アレルギー疾患を有し、 配慮・管理の必要な児童生徒の把握	就学時健康診断担当・養護教諭 養護教諭・学級担任	就学時健康診断票 様式1または保健調査票等
	1年生（新入学時）には、就学時健康診断、入学説明会等で、学校におけるアレルギー対応及び学校給食における食物アレルギー対応の内容を説明する。その上で、「食物アレルギー調査票」を配布し、アレルギーの有無を調査する。 進級時には、前年度3学期に対応の継続又は解除の準備をする。 新規発症及び転入時には、1年生（新入学時）と同様の対応を迅速に行う。		
	対象児童生徒の保護者への 学校生活管理指導表の配布	学級担任・養護教諭	様式2～4 アレルギー検査結果表（コピー可）
計 画 画	アレルギーを有する児童生徒の保護者に「学校生活管理指導表」を必ず提出してもらう。		
	対象児童生徒へのアレルギー疾患調査・ 保護者との個別面談	管理職・学級担任・養護教諭 栄養教諭（栄養士）	様式1～5
	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。 学校生活管理指導表の確認を行う。関係機関との情報共有についての同意を得る。 食物アレルギー面談票に沿って、保護者と面談を行う。 医師が学校での管理を必要としないと判断した場合や家庭での管理を行っていない場合は管理対象外とする。		
実 践	面談票・個別取組プラン案の作成	養護教諭・栄養教諭（栄養士）	様式4～6
	！ 個別面談で得られた情報をまとめ、面談票と個別取組プラン案を作成する。 ！ 校長と調理委託業者と協力し、学校及び調理場の実態を考慮し、対応食を安全に提供することが可能か検討した上で、食物アレルギー対応委員会へ提出する資料を作成する。 【作成資料】 栄養教諭（栄養士）：施設の整備状況、食数、職員等の体制 養護教諭：食物アレルギーを有する児童生徒の実態（重症度や除去品目数、人数等）、学校の状況（職員体制、設備等）		
	学校生活管理指導表に基づく校内での 取組の検討（食物アレルギー対応委員会）	食物アレルギー対応委員	様式1～6
評 価 ・ 改 善	面談票、その他の資料に基づき、対象となる児童生徒ごとに、学校として実施可能な個別取組プランの検討・決定や緊急時体制の整備 取組の実践にむけた準備 ・保護者、医療機関、消防機関、教育委員会との連携による緊急体制の確認 ・給食のアレルギー対応について ・調理等委託業者との連携 ・給食以外でのアレルギー対応について		
	保護者への通知・説明	管理職・学級担任・養護教諭・栄養教諭（栄養士）	様式6
	個別取組プランについて保護者へ通知し、了解を得る。 給食のアレルギー対応については手順を説明し、対応食確認の協力を依頼する。		
実 践	職員の共通理解	全職員	様式6
	！ 校長は、個別取組プランの内容を全教職員に周知徹底する。		
評 価 ・ 改 善	個別対応の実施	全職員	様式6 学校独自の緊急時連整体制マニュアル
	緊急体制に関する対応シミュレーションについて訓練する。 関係機関との連携についての確認を行う。（調理等委託業者・医療機関・消防署等） 栄養教諭（栄養士）は、具体的な作業手順を整理し、周知徹底を図り、アレルギーの混入や誤食のないよう万全の準備をする。		
評 価 ・ 改 善	評価・見直し・個別指導	食物アレルギー対応委員	様式6
	学級担任は食物アレルギーを有する児童生徒が対応食を確実に食べたかを確認し、喫食状況を調理場にフィードバックする。 栄養教諭（栄養士）は可能な限り対象児童生徒の学級を訪問して、実践把握や確認に努める。 保護者が学校給食における対応を希望する場合は、毎年、学校生活管理指導表の提出を求める。経過による症状の軽症化によっては、医師と相談しながら対応の見直しを検討する。 必要に応じて、保護者と定期的に個別指導や面談を行い、学校生活以外の食生活の質の向上を促し、良好なコミュニケーションを築いていく。		



## 個別面談について

個別面談における確認事項等については、校内の食物アレルギー対応委員会において決定します。

事前に決定すべき事項等	
	面談の日程や実務者、参加者
	面談結果から個別取組プラン案を作成する者
	面談で聴取すべき項目
	教育委員会等や学校の基本方針と対応内容
確認事項	
	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
	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
	家庭での対応状況
	当該児童生徒に対して学校生活において配慮すべき必要事項
	薬(エピペン®等)の持参希望の有無
	緊急時の対応連絡先・方法
	学級内の児童生徒並びに保護者へ当該児童生徒の食物アレルギー情報を提供することについての了解を得ること等
情報提供する事項	
	給食提供の可否(完全除去・対応食提供・当日の献立による部分提供・弁当対応等)
	給食献立並びに詳細な食材情報の提供
	持参する弁当の学校での保管場所・方法(職員室内専用冷蔵庫等)
	薬(エピペン®等)を持参する場合の取扱い(保管場所と使用方法等)
	緊急時の対応等



## 5 学校での対応

### (1) 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

学校給食での食物アレルギーへの対応については、以下の原則的な考え方を基に、学校及び給食施設  
の状況と、食物アレルギーのある児童生徒の実態を総合的に判断し、対応レベル1～4までの対応のう  
ち、現状で行うことのできる最良の対応を協議・検討します。特に栄養教諭（栄養士）が常時勤務でき  
ない兼務校や受配校においては、食材確認、調理指示、教職員全員への周知徹底などの確認体制をさら  
に強化、明確にします。（対応は最適な対応レベルの組合せを考えて実施します。）

#### 学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方【対応指針 p.37】より

##### 1. 最優先は“安全性”

学校給食で最優先されるべきは、“安全性”である。従来の、栄養価の充足やおいしさ、彩り、そし  
て保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

##### 2. 二者択一の給食提供

“安全性”確保のために、従来の多段階の除去食や代替食提供は行わず、**原因食物を「提供するか  
しないかの二者択一」を原則的な対応とすることが望ましい。**多段階対応はしない。（業務の複雑化、  
煩雑化を招くとともに、負担が増え、事故の温床にもなるため。）

##### 3. 二者択一した上での給食提供

対応を二者択一した上で提供する給食には、代替食と除去食がある。本来の学校給食における食物  
アレルギー対応の理想的な提供方法は代替食である。しかし代替食は、除去食よりもきめ細やかな対  
応が必要になるため、安全性が担保できないときは除去食対応を選択する。

(ア) 除去食の場合、完全除去した献立に代替はしない。このためそれが中心献立・食材だった場  
合、給食として成立しないため、一部弁当対応となる。

(イ) 代替食の場合、完全除去した献立に代替する献立・食材を加える。ただしアレルギー対応献  
立はできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとの別々の献立や調理方法  
を設定しない。**最小限の代替食を「提供するかしないかの二者択一」とするとよい。**



【対応レベル1】 学校給食対応の基本であり、レベル2以上でも詳細な献立表は提示する。	
詳細な献立表対応	原材料を詳細に記した献立表を事前に配付し、それをもとに保護者や学級担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる。単品で提供されるもの(例 果物など)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。
	配慮事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・資料をもとに、児童生徒ごとに詳細な献立表(食材・食品毎に除去すべき原因食物が分かるようにする)を毎月作成するとともに保護者と学級担任に配付し、取り除く食品を理解させておくように協力を求める。</li> <li>・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し、給食時に十分配慮する。</li> </ul>
【対応レベル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る。	
一部弁当対応	除去又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。
	配慮事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー食対応児童生徒には、前月末に学級担任を通して詳細な献立表を提供し、保護者がチェックを行い、事前に弁当で代用するものを決める。</li> <li>・学校の実情に応じて、弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する。</li> <li>・対応する献立について調理関係者や学級担任などへ食物アレルギー用献立表、作業工程表等の資料を作成し配付する。</li> <li>・担当者(栄養教諭・栄養士、調理員、学級担任等)は給食内容を把握し、誤配・誤食事故がおきないように注意する。</li> </ul>
完全弁当対応	食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。
	配慮事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーのある児童生徒を学級担任が理解し、学級の児童生徒にも理解させ、本人が精神的負担を感じることがないように配慮する。</li> <li>・学校の実情に応じて、弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する。</li> </ul> 考慮対象 <ul style="list-style-type: none"> <li>・極微量で反応が誘発される可能性がある場合。</li> <li>・調味料・だし・添加物の除去が必要。</li> <li>・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等)</li> <li>・多品目の食物除去が必要。</li> <li>・食器や調理器具の共用ができない。</li> <li>・油の共用ができない。</li> <li>・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。施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合。</li> </ul>
【対応レベル3】	
除去食対応	調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供する。(かき玉汁に卵を入れない等)
	配慮事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー除去食対応児童生徒には、前月末に学級担任を通して詳細な献立表を提供するとともに、保護者がチェックを行い対応内容を決定するとともに、保護者との共通理解を図る。</li> <li>・栄養教諭(栄養士)と調理員は綿密な打合せを行い、調理指示書や作業工程表・作業動線図を作成し、危機管理と衛生管理体制の充実を図る。(普通食と対応食を1枚の資料で確認できるようにする。)</li> <li>・アレルギーを含む加工食品にも注意する。</li> <li>・予定献立の変更があった場合の食材の変更にも注意する。</li> <li>・児童生徒が食べる前に、複数の教職員で確認をする。最終的に学級担任が給食内容を確認し、誤配・誤食事故がないように注意する。</li> </ul>
【対応レベル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	原因食品を除き、それに代わる食材を補い、栄養価を考慮した学校給食を提供する。
	配慮事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>・代替食品の調達ができ、さらに学校が安全に配慮した上で、可能な場合のみ実施する。</li> <li>・学校生活管理指導表と個別取組プランに基づき、完全除去した献立に代替する献立・食材を加える。</li> <li>・アレルギー代替食対応児童生徒には、前月末に学級担任を通して詳細な献立表を提供し、保護者がチェックを行い対応内容を決定するとともに、保護者との共通理解を図る。</li> <li>・代替食を調理する過程で、通常給食とは全く別に調理作業ができるよう、栄養教諭(栄養士)は調理員と綿密な打合せを行い、調理指示書や作業工程表・作業動線図を作成し、危機管理と衛生管理体制の充実を図る。(作業工程表、作業動線図を活用する。)</li> <li>・その日の献立にない原材料を使用する場合は、保存食と検食の分も購入する。</li> <li>・児童生徒が食べるまでに、複数の教職員で確認すること。最終的に学級担任が給食内容を確認し、該当の児童生徒が代替食を間違えることなく食べるよう注意する。</li> </ul>

(2) 給食提供、調理作業の留意点 【対応指針 P.26～28 より】

誤調理防止のための留意事項

事前確認		<ul style="list-style-type: none"> <li>・前日あるいは当日の朝、栄養教諭（栄養士）と調理にかかわる全員で、アレルギー対応作業も明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図に基づき、下記の項目を含めて綿密に打ち合わせを行う。</li> <li>【確認項目】</li> <li>・対応が必要な児童生徒及び出欠状況</li> <li>・調理の担当者</li> <li>・調理の手順</li> <li>・使用する器具</li> <li>・除去、代替する食品と献立</li> <li>・取り分けるときは、そのタイミング</li> </ul>
調理手順	検収	<ul style="list-style-type: none"> <li>・複数の検収担当者が、使用する食材や調味料を複数で確認し、記録する。</li> <li>・納品された食材が発注した食材であるか確実に検収する。</li> <li>・加工食品等は業者から取り寄せた詳細な原料配合表と同じ食品か確認する。</li> </ul>
	調理作業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・対応食担当者は、他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして作業する。</li> <li>・調理作業中は差別化を意識して作業する。</li> <li>・混入を防ぐため、区画された部屋やスペースにおいて調理する。</li> <li>・普通食と一緒に調理し、原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認してから取り分ける。</li> <li>・事前に確認した項目の箇所では、事前に決められた方法（ダブルチェック・指さし声出し等）での確認を徹底する。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。</li> <li>・普通食と同様、温度管理、保存食の採取、検食を行う。</li> <li>・万が一、混入や取り忘れが起こった場合は、提供を中止する。</li> </ul>

誤配食防止のための留意事項

管理	異物防止	<ul style="list-style-type: none"> <li>・材料表、調理指示書をもと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。</li> <li>・学年組名前を明記した料理別の耐熱容器（または色分けのトレイ等）を使用し、配食する。</li> <li>・食物アレルギー対応表（学校名・学年・組・児童生徒氏名・献立名と除去等の内容を記載したカード等）に記入後、提供する。</li> </ul>
	配送、配膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳は複数の職員でダブルチェックし、食物アレルギー対応表に記入する。</li> <li>・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。</li> <li>・受配校との連携を密にして、受取の確認を誰がするか等を事前に決めておく。</li> </ul>



(3) 教室での対応 【対応指針 P.30 より】

給食時間における配慮

配慮項目	具体的配慮内容	
献立内容の確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保護者確認済の「対応食予定表」、詳細な献立表のコピーを保護者と関係職員が持ち、情報を共有する。</li> <li>・学級担任が不在となる場合は、代わりに教諭へアレルギー対応の内容を引き継ぐ。</li> </ul>	
給食当番の役割確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒が給食当番をする場合は、原因食品を含む料理に触れないよう配慮する。(児童生徒にアレルギー対応食の対応をさせない。)</li> </ul>	
配膳時の注意	【対応レベル1】 詳細な献立表対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童生徒の発達段階により、必要に応じて学級担任等の指導のもとに確実に除去できるようにする。</li> </ul>
	【対応レベル2】 弁当対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・持参した弁当を安全で衛生的に管理する。(登校時)</li> <li>・持参した弁当を食器に盛りつける場合は必要な食器を配るよう指示する。</li> </ul>
	【対応レベル3、4】 除去食、代替食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本人が個別容器を受け取り、アレルギー対応の料理を食器に移し、配膳したかを確認する。</li> <li>・原因食品を含む料理が当該児童生徒に付着しないよう座席等にも配慮する。</li> <li>・誤配のないように指導する。</li> <li>・原因食品を含む料理が当該児童生徒の給食に付着しないように指導する。</li> </ul>
おかわり等を含む喫食時の注意	【対応レベル1】 詳細な献立表対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・除去して食べていることを確認する。</li> </ul>
	【対応レベル2】 弁当対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当を食べているか確認する。</li> </ul>
	【対応レベル3、4】 除去食、代替食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当該児童生徒に除去食・代替食が確実に配食されたかどうか確認する。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事中は原因食品との接触や誤食に十分配慮する。</li> <li>・当該児童生徒が原因食品を含む料理をおかわりしないように指導する。</li> <li>・その他の児童生徒に対し、食物アレルギーによる除去食・代替食対応は好き嫌いではないことを理解させ、強要したり、勧めたりしないように指導する。</li> <li>・誤食があった場合には、食物アレルギーの緊急時対応マニュアルに沿って全職員で対応にあたる。</li> </ul>	
片付け時の注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学級担任等は、食物アレルギーを有する児童生徒の健康観察を行う。</li> <li>・給食終了後から、昼休み又は放課後まで健康状態に注意する。</li> <li>・異常があった場合は、食物アレルギーの緊急時対応マニュアルに沿って全職員で対応にあたる。</li> </ul>	

食材・食物を扱う活動等

以下の食材・食物を扱う活動等について、個別の取組プランに基づき担任や担当教諭等の監督者が確認します。

- ・食材・食物を扱う授業、活動
- ・体育、部活動等運動を伴う活動
- ・居住地校交流
- ・宿泊を伴う校外学習
- ・その他授業以外の課題活動等祭りやイベントなど様々な活動における配慮



食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導

【学級での指導】

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アレルギーについての基本的な理解を促す指導を行います。

【個別指導】

食物アレルギーを有する児童生徒とその保護者に対し、必要に応じて個別指導を実施します。

