

江南市立学校における 食物アレルギー対応マニュアル



平成 30 年 2 月
(令和 8 年 9 月改訂)

江南市教育委員会
江南市小中学校長会

はじめに

おいしい学校給食は、児童生徒の健康の保持・増進を図るとともに、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。江南市は、未来を担う児童生徒に、より安心して安全な学校給食を提供するため、令和7年9月1日より江南市立学校給食センター「藤の花給食センター」の供用を開始しました。あらたに食物アレルギー対応調理室を設置し、令和8年9月1日から、食物アレルギーを有する児童生徒には、アレルギー対応食の提供を行います。

食物アレルギーは、特定の食物が原因となって生じるアレルギー反応であり、軽微な症状から生命に関わる重篤な症状まで、その程度は多様です。食物アレルギー事故防止の取組を促進し、すべての児童生徒が給食時間を安全に、かつ楽しく過ごせるようきめ細かな対応が求められています。

本マニュアルは、平成30年2月に策定後、江南市立学校における食物アレルギー対応検討委員会で繰り返し協議されてきました。令和7年度からは、食物アレルギー対応食の提供モデル校において、誤飲食事故の防止、適切な情報管理、緊急時対応等、食物アレルギーに関わる方策を検証し、まとめることとしました。

学校給食の安全性を最優先し、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学級担任のみならず、校長等の管理職をはじめとした全ての教職員、教育委員会関係者、医療関係者等、そして保護者が相互に連携・協力し、当事者意識をもって組織的に対応していかなければなりません。本マニュアルを、食物アレルギー対応に携わるすべての関係者の指針とし、食物アレルギーを有する児童生徒が安全で充実した学校生活を送ることができるよう支援していただきますようお願いします。

令和8年9月

江南市教育委員会

江南市小中学校長会

目次

第1章	食物アレルギーについて	1
1	食物アレルギーの定義について	1
2	食物アレルギーが発生する仕組み	1
3	原因となる主な食品	1
4	即時型食物アレルギー	2
5	食物アレルギーと間違いやすい症状	2
第2章	江南市立学校の食物アレルギー対応について	3
1	基本方針	3
2	学校生活における食物アレルギー対応の決定	4
	(1) 各学校における校内食物アレルギー対応に関する委員会の設置	4
	(2) 「保健調査票」【別紙1】の活用（在校生・新中学一年生）	5
	(3) 「食物アレルギーに関する調査票」【様式1】の活用（新小学一年生・転入生）	5
	(4) 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙2】の活用	5
	(5) 各種申請書類	5
	(6) 食物アレルギー対応の決定のフロー	6
	(7) 食物アレルギー対応中止の決定	6
3	基本的な対応	7
	(1) 学校生活における対応	7
	(2) 食物アレルギーについての指導	9
4	食物アレルギー対応における役割分担【例】	10
5	緊急時の対応のための体制づくり	12
第3章	学校給食における食物アレルギー対応について	18
1	基本方針	18
1-1	基本方針の詳細	19
2	学校給食における基本的なアレルギー対応	22
	(1) 詳細な献立表の配付	22
	(2) 無配膳対応	23
	(3) 除去食対応	23
	(4) 代替食対応	23
	(5) 弁当対応	23
3	学校給食における食物アレルギー対応の流れ	24
	(1) 食物アレルギー対応開始及び変更	24
	(2) 食物アレルギー対応中止	26
	(3) 食物アレルギー対応実施の流れ（詳細な献立表配付～教室準備）	27
4	食物アレルギー対応食について	28
	(1) 給食センターでの対応	28
	(2) 学校での受け入れ、配食の手順	29
※	様式集	

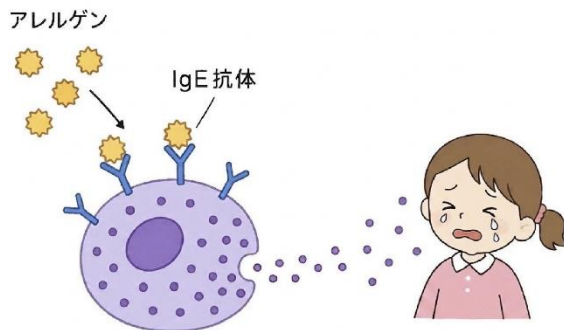
第1章 食物アレルギーについて

1 食物アレルギーの定義について

医学的には「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」とされている。

2 食物アレルギーが発生する仕組み

本来は無害なはずの食品に対して、体が過敏に反応することで起こる。



※「アレルゲン」と「IgE 抗体」が結び付き、細胞からヒスタミン等が放出されて、アレルギー症状が起こる。

3 原因となる主な食品

食物アレルギーの原因食品についての実態調査等をもとに、過去に一定の頻度で重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された食品について、食品表示法で「特定原材料等」として指定されている。

(令和8年4月現在)

区 分	原 因 食 品
特定原材料 (義務表示品目)	卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ カシューナッツ
特定原材料に 準ずるもの (推奨表示品目)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、 牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 pistachio、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

※ 特定原材料：特に発症数、重篤度から食品表示の必要性が高い食品として、食品表示基準において表示が義務づけられているもの

※ 特定原材料に準ずるもの：症例数や重篤な症例が相当数あるが、特定原材料に比べると少なく、原因食品を含む加工食品について、当該食品を含む旨を可能な限り表示するよう努めることとされているもの

4 即時型食物アレルギー

食物アレルギーは、食物を摂取して2時間以内に症状が起きる「即時型食物アレルギー」と、数時間以上経ってから起きる「非即時型（あるいは遅発型、遅延型）食物アレルギー」の大きく2つに分けられる。「即時型食物アレルギー」には、以下のような症状があり、「アナフィラキシー」や「アナフィラキシーショック」等、生命の危険を伴うことがある。また、特殊なタイプとして、「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」等がある。

●皮膚の症状……………

かゆみ、じんましん、赤み（紅斑）

●目の症状……………

結膜の充血、かゆみ、まぶたの腫れ

●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

●鼻の症状……………

くしゃみ、鼻汁、鼻づまり

●呼吸器の症状……………

声がかすれる、犬が吠えるような咳、のどがしめつけられる感じ、咳、息が苦しい、ゼーゼー・ヒューヒューする（ぜん鳴）、低酸素血症

●消化器の症状……………

腹痛、吐き気、おう吐、下痢

●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

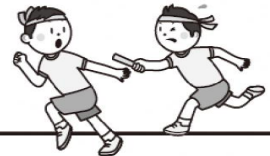
●神経の症状……………

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）

食物依存性運動誘発 アナフィラキシー



アレルギーを含む食品を食べて運動すると、**アナフィラキシー**の症状が出る場合があります。給食後の運動（昼休み中の遊びや午後の体育など）は注意が必要です！



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**と呼びます。



アナフィラキシーに血圧低下や意識障害などのショック状態を伴う場合を**アナフィラキシーショック**と呼びます。生命を脅かす可能性がある、非常に危険な状態です。

※食物アレルギーのある人でアトピー性皮膚炎を伴うことはありますが、**アトピー性皮膚炎だからといって、食物アレルギーがあるとは限りません。**

5 食物アレルギーと間違いやすい症状

次の症状は、食物アレルギーと間違いやすいので注意を要する。



ヒスタミンによる 食中毒

鮮度の低下した赤身魚を食べると、魚の中のヒスタミンがヒスタミンに変化し、じんましんなどの症状が出ます。

乳糖不耐症

牛乳を飲むとおなかがゴロゴロすることがあります。これは、消化不良による症状です。



やまいもやきゅうり等 による「仮性アレルギー」

野菜や果物の中には、食物アレルギーと似た症状（かゆみなど）を引き起こす成分が入っているものがあります。



第2章 江南市立学校の食物アレルギー対応について

1 基本方針

江南市立学校における食物アレルギー対応については、食物アレルギーを有する児童生徒が、学校生活を安全に過ごせるよう、次に掲げる項目を基本とする。

- (1) 食物アレルギーを有する児童生徒には、安全性を最優先として対応を行う。
- (2) 児童生徒の食物アレルギーに対して、学校において管理を行う場合は「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（アレルギー疾患用）」【別紙2】の提出を必須とする。
- (3) 緊急時の対応の体制づくり、研修及び医療・消防機関との連携を図る。また、教職員、全ての児童生徒及び保護者に対し、食物アレルギーに関する知識の普及・啓発を図る。
- (4) 各校は「食物アレルギー対応に関する委員会」を設置し、組織的に対応を行う。
- (5) 教育委員会が設置した「江南市立学校における食物アレルギー対応検討委員会」において、各校の食物アレルギー対応状況を必要に応じ指導・評価を行う。

2 学校生活における食物アレルギー対応の決定

各学校は保護者と教職員※による個別面談や校内の「食物アレルギー対応に関する委員会」での検討等により個別の対応方法を決定する。その際、一人一人の状況に応じた対応を行うために「保健調査票」【別紙1】又は「食物アレルギーに関する調査票」【様式1】のアレルギー調査を活用するとともに「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙2】による医学的な根拠に基づいた対応を図る。

※教職員：校長、教頭、保健主事、養護教諭、栄養教諭、学級担任、給食担当等

（1）各学校における校内食物アレルギー対応に関する委員会の設置

校長は、全教職員が共通認識をもって食物アレルギー対応が実施できるように、校内食物アレルギー対応に関する委員会を設置し、学校全体で食物アレルギー対応に取り組むための体制を作る。

※ 愛知県の「学校における食物アレルギー対応の手引」（平成28年2月）P21を参照。

Q.34

校内の食物アレルギー対応に関する委員会の委員はどのような構成にするのですか？

A.34

委員構成の例は、次のとおりです。

- 校長、教頭、主幹教諭、教務主任、校務主任
- 保健主事、養護教諭、給食主任、栄養教諭・学校栄養職員
- 学年主任、学級担任及び関係教職員
- 学校医

その他、必要に応じて、調理場関係者（共同調理場長、栄養教諭・学校栄養職員、調理員の代表）、教育委員会の担当者、保護者や主治医等を加えます。

Q.35

校内の食物アレルギー対応に関する委員会ではどのようなことを協議しますか？

A.35

校長を総括責任者として次のようなことを協議します。

- 食物アレルギー対応についての具体的な方針策定
- 食物アレルギー対応マニュアル作成
- 緊急時の対応の体制整備
- 学校給食における食物アレルギー対応の環境整備
- 食物アレルギー対応の申請があった児童生徒の「個別の取組プラン（案）」・「緊急時個別対応マニュアル」を検討・決定し、市町村に報告
- 食物アレルギー対応研修計画
- 全ての事故及びヒヤリハット事例の収集・対応策の検討をし、市町村に報告
- 食物アレルギー対応の評価と見直しの内容と方法及び時期
- 保護者や教職員からの食物アレルギー対応についての相談
- 医療機関や消防機関との連携

P57-71・16 参照

(2)「保健調査票」【別紙1】の活用（在校生・新中学一年生）

在校生・新中学一年生については、「保健調査票」【別紙1】の提出（アレルギー調査に記入有）により食物アレルギー対応が必要な児童生徒を毎年確認する。

(3)「食物アレルギーに関する調査票」【様式1】の活用（新小学一年生・転入生）

新小学一年生・転入生については、「食物アレルギーに関する調査票」【様式1】の提出により、食物アレルギー対応が必要な児童生徒を把握する。

【配付方法】

- ・ 新小学一年生は就学時健診の案内に同封
- ・ 転入生は転入書類と共に配付

(4)「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙2】の活用

次の場合、保護者に「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙2】を配付する。

- ・ 「保健調査票」の食物アレルギーの調査において、「学校生活（学校給食・調理実習・宿泊行事等）での対応」に「必要」と回答した者
- ・ 「食物アレルギーに関する調査票」において、「学校生活（学校給食・調理実習・宿泊行事等）での対応が必要ですか」に「必要あり」と回答した者
- ・ 校長及び主治医の判断により、学校生活におけるアレルギー対応が必要であると判断した者

保護者は医療機関へ受診後、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙2】を学校へ提出する。学校はその内容を食物アレルギー対応の指標として活用する。

※ 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出は、症状に変化がない場合であっても、対応が必要な期間は、毎年1回の提出を必須とする。ただし、新たな発症がみられた場合や対応の変更があったとき等、児童生徒の状況や必要に応じ、学校から保護者へ提出するよう働きかけること。

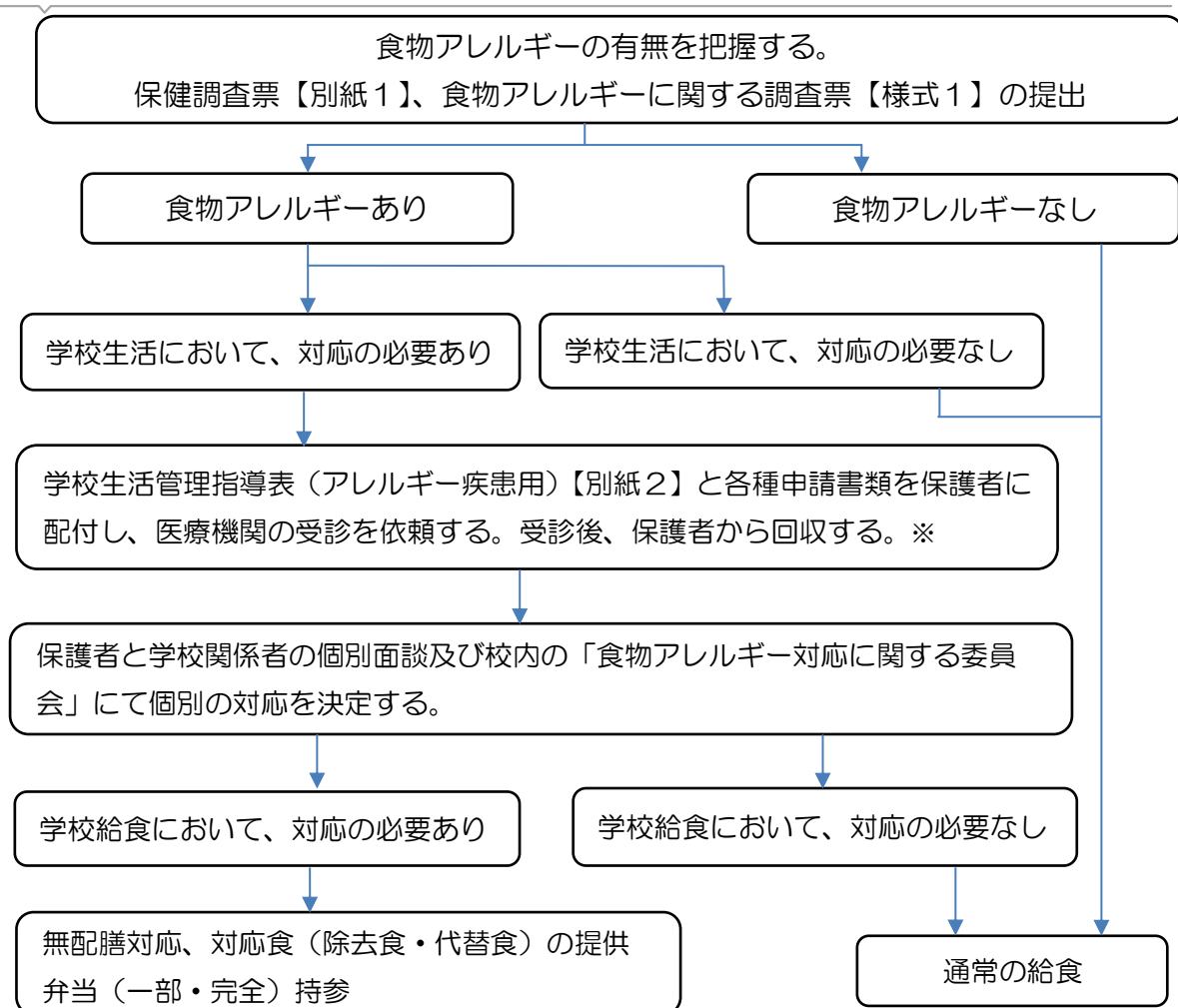
(5) 各種申請書類

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙2】とともに、申請が必要な書類は、以下のとおりである。

- ・ 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙2】
- ・ 「食物アレルギー対応の申請に伴う書類（新規）の提出について（依頼）」【様式2-1】（継続は【様式2-2】、変更は【様式2-3】）

- ・ 「食物アレルギー対応申請書（新規）」【様式３－１】
（継続は【様式３－２】、変更は【様式３－３】）
- ・ 「食物アレルギーの経過及び対応状況申告書」【様式４】
- ・ 「家庭における除去申告書（保護者記入用）」【様式５】

（６）食物アレルギー対応の決定のフロー



※ 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）は児童生徒が安全な生活を送るための診療情報提供となり、保険適用となる。そのため、文書作成による保護者の費用負担は生じない。ただし、主治医と学校医が同一の場合は、診療情報の提供とはならないため、その対象外となる。

（７）食物アレルギー対応中止の決定

食物アレルギー対応の中止については、医師の判断によるものとし、下記の書類 での申請をもって中止の決定をする。また、校内食物アレルギー対応に関する委員会において、全教職員で情報共有する。

- ・ 食物アレルギー対応申請書（中止）【様式３－４】
- ・ 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【別紙２】

3 基本的な対応

各学校では、食物アレルギー対応を次のように実施する。また、各種様式については、原則、本マニュアルに添付してある様式を活用する。

(1) 学校生活における対応

学校生活における対応については、食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を安全・安心に過ごすことを最優先とし、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙2】や保護者との十分な面談により、学校で「個別の取組プラン」【様式9】及び「緊急時個別対応マニュアル」【様式10】を作成する。

その内容は学級担任を始めとしたすべての教職員で共通理解を図り、対応する。

ア 給食の時間

給食の時間では誤飲食防止のための管理が重要である。学級担任等は食物アレルギー対応について、「詳細な献立表」や「食物アレルギー対応確認献立表」等の資料を確認する方法や、食物アレルギー対応食と一般の学校給食との違いを理解し、食物アレルギーを有する児童生徒本人と対応の流れや方法を具体的に決めることが必要である。

また、学級担任と本人だけでなく、給食の時間中に誤飲食やアレルギーに触れる事故が起こらないよう学校全体でルールを決める等の配慮をするとともに、日常の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意する。

イ 食品を扱う授業や活動

食品を調理したり栽培したりする授業や活動においては、原因食品を「食べる」だけでなく、「吸い込む」ことや「触れる」こと等も発症につながるため、個々の児童生徒に応じたきめ細かい配慮が必要である。

【例】

調理実習、牛乳パックを使用した活動、清掃活動、こぼれた牛乳等の拭き取り、乳搾り体験、小麦粉粘土を使用する活動、そば打ち体験、大豆等の栽培等

ウ 体育科や部活動等運動を伴う授業や活動

運動は、アナフィラキシー症状を引き起こす大きな要因の一つである。アナフィラキシーを発症したことがある児童生徒に限らず、これまでアナフィラキシーを発症したことのない児童生徒についても、運動がアレルギー症状の発症リスクとなる可能性があることを全ての教職員が理解し、運動する機会が多い学校生活を安全に管理する必要がある。

食物依存性運動誘発アナフィラキシーは、原因食品の摂取と運動が重なることで症状が誘発されるため、運動前4時間（少なくとも2時間）※以内は原因食品の摂取を避け、食べた場合は4時間（少なくとも2時間）※以内での運動を避ける必要がある。症状が誘発される運動の強さには個人差があるため、保護者や主治医等と相談して許容運動の目安を定める必要がある。

※ 多くの場合は原因食品の摂取後、2時間以内の運動で発症するとされており、まれに、4時間後位に発症することもあるので、ここでは4時間とする。

【発症例】

- ・ 学校給食後の体育科の授業
- ・ 学校給食後の休み時間
- ・ 登下校後 等

エ 校外活動（特に宿泊を伴うもの）

宿泊を伴う校外活動は、全ての児童生徒にとって貴重な体験の場であり、食物アレルギーを有する児童生徒もできるだけ参加できるよう配慮することが必要である。

しかし、校外活動では、普段の学校生活と比べて教職員の目が届きにくくなることがある。そのため、引率する全ての教職員が、食物アレルギーを有する児童生徒の情報を十分に把握しておく必要がある。また、校外で重篤な食物アレルギーを発症した場合を想定し、エピペン®等持参薬の有無や管理方法、発症した場合の対応について、保護者等と十分に面談をして作成した「個別の取組プラン」【様式9】や「緊急時個別対応マニュアル」【様式10】を確認するとともに、現地の医療機関を事前に調査しておく必要がある。場合によっては、緊急時の対応について協力を依頼しておくことが求められる。

宿泊先や見学先での食事や弁当、体験活動等については、事前に献立表等を取り寄せる等して、保護者や宿泊先等の関係者を交えて十分に情報交換し、どこまでの対応が可能なのかを確認しておく。また、児童生徒間での弁当やおやつのやりとりはさせず、飲み物・自由行動中の飲食についても注意する。

【アレルギー対応が必要な場合の例】

- ・ 遠足や社会見学、部活動等で弁当やお菓子等を持参する場合
- ・ 総合的な学習の時間や職場体験学習等で食品や料理が提供される場合
- ・ 体験学習で小麦粉粘土を使用した活動やお手玉の中身がそば殻である場合
- ・ 宿泊施設の枕の中身がそば殻である場合
- ・ 校外活動等の外出先で、店頭での試食等の提供がある場合 等

(2) 食物アレルギーについての指導

食物アレルギーに対する理解を深め、原因食品の除去と偏食とを区別すること等、人権教育上の観点から互いを思いやる心を育てる。また、児童生徒の発達段階に応じて、関係教科や特別活動等の場を捉えて、食物アレルギーに対する理解を深める指導を進めることが大切である。

ア 食物アレルギーに関する理解を深める指導

給食の時間における対応は、原因食品を含む料理を配膳されない方法であったり、除去食や代替食が提供されたり、弁当を持参したりする場合がある。

アレルギーを有する児童生徒はアレルゲンを含む食品を自ら回避し、友達からの勧めに対してはきちんと断り、その理由を説明できるように指導する。また周りの児童生徒には、食物アレルギーの理解を深める指導をする。

イ 食物アレルギーを有する児童生徒や保護者に対しての相談指導

食物アレルギーを有する児童生徒とその保護者に対し、必要に応じて個別的な相談指導を行う。

4 食物アレルギー対応における役割分担【例】

食物アレルギーに対して、次のように役割を分担することが望ましい。

【校長】

- 学校における食物アレルギー対応の最高責任者として、県教育委員会・市教育委員会の基本方針の趣旨を理解し、教職員に指導する。
- 校内の食物アレルギー対応に関する委員会を設置する。
- 食物アレルギーを有する児童生徒や保護者と、個別面談（各校で定められた者が参加）を行う。
- 校内の食物アレルギー対応に関する委員会で、「個別の取組プラン」【様式9】及び「緊急時個別対応マニュアル」【様式10】の対応方法を決定し、保護者に通知する。（必要に応じて保護者への説明・協議への同席）
- 緊急時対応のリーダーとなる。
- 学校給食で発生した事故やヒヤリハットを市教育委員会へ報告する。

【保健主事】

- 校内の食物アレルギー対応に関する委員会を開催する。
- 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（非常勤職員を含む）。
- 作成された「個別の取組プラン」【様式9】及び「緊急時個別対応マニュアル」【様式10】を所定の場所に保管し、全職員に周知を図る。

【学級担任】

- 個別面談を各校で定められた者と一緒に行い、食物アレルギーを有する児童生徒の実態をもとに必要に応じて「個別の取組プラン」【様式9】及び「緊急時個別対応マニュアル」【様式10】の作成に関わる。
- 作成された「個別の取組プラン」【様式9】及び「緊急時個別対応マニュアル」【様式10】を所定の場所に保管し、不在の際は、対応に支障がないようにする。
- 給食の時間は、決められた確認作業（指さし・声出し等）を確実にし、誤配膳や誤飲食を予防する。また、食物アレルギー対応が必要な日は、対象の児童生徒の配膳を最初に行う。
- 食物アレルギーを有する児童生徒の給食を食べる座席や当番活動を考慮する。
- 楽しい給食の時間を過ごすことができるように配慮する。
- 給食の時間に教室を離れる場合は、事前に他の教職員に十分な引き継ぎを行う。
- 給食の時間終了後も、児童生徒の体調の変化に注意する。
- 他の児童生徒に対しても、食物アレルギーを正しく理解できるように指導する。
- 給食以外の教育活動で使用する教材や学校行事における安全性に配慮する。

【給食担当】

- 給食における食物アレルギー対応について、給食センターと連携を図る。
- 安全な学校給食の提供環境を構築し、関係教職員と情報共有する（非常勤職員を含む）。
- 給食の献立変更等の連絡を受けた場合等は、各校のマニュアル等に従い、食物アレルギーを有する児童生徒が安全な学校生活を送ることができるようにする。

【養護教諭】

- ・ 食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握を行う。
- ・ 学校において管理が必要な児童生徒の「個別の取組プラン」【様式９】及び「緊急時個別対応マニュアル」【様式１０】を立案する。
- ・ 関係教職員とともに保護者と個別面談し、学校における対応について確認する。
- ・ 主治医、学校医、消防署等と連携を図り、応急処置の方法や連絡先を確認する。
- ・ 「個別の取組プラン」【様式９】及び「緊急時個別対応マニュアル」【様式１０】をもとに、全教職員と共通理解を図り、緊急時の対応を確認する。
- ・ 給食以外の教育活動で使用する教材や学校行事における安全性に配慮する。
- ・ 進学にあたり、食物アレルギーを有する児童生徒の実態や関連する情報を前年度中に引き継ぎができるように準備する。
- ・ 校内の食物アレルギー対応に関する委員会の企画、立案に参画する。

【栄養教諭】

- ・ 養護教諭と連携し、食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や「個別の取組プラン」【様式９】及び「緊急時個別対応マニュアル」【様式１０】の立案・作成に関わる。
- ・ 個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。
- ・ 食物アレルギー対応を考慮した学校給食の献立作成を行う。
- ・ 安全な学校給食の提供環境を構築し、関係教職員と情報共有する。(非常勤職員を含む)
- ・ 学校給食において食物アレルギー対応が必要な児童生徒及び保護者への情報提供について、マニュアルに定められた対応が実施できるようにする。
- ・ 食物アレルギーを有する児童生徒及び保護者に対し、必要に応じて、個別に栄養指導を行う。

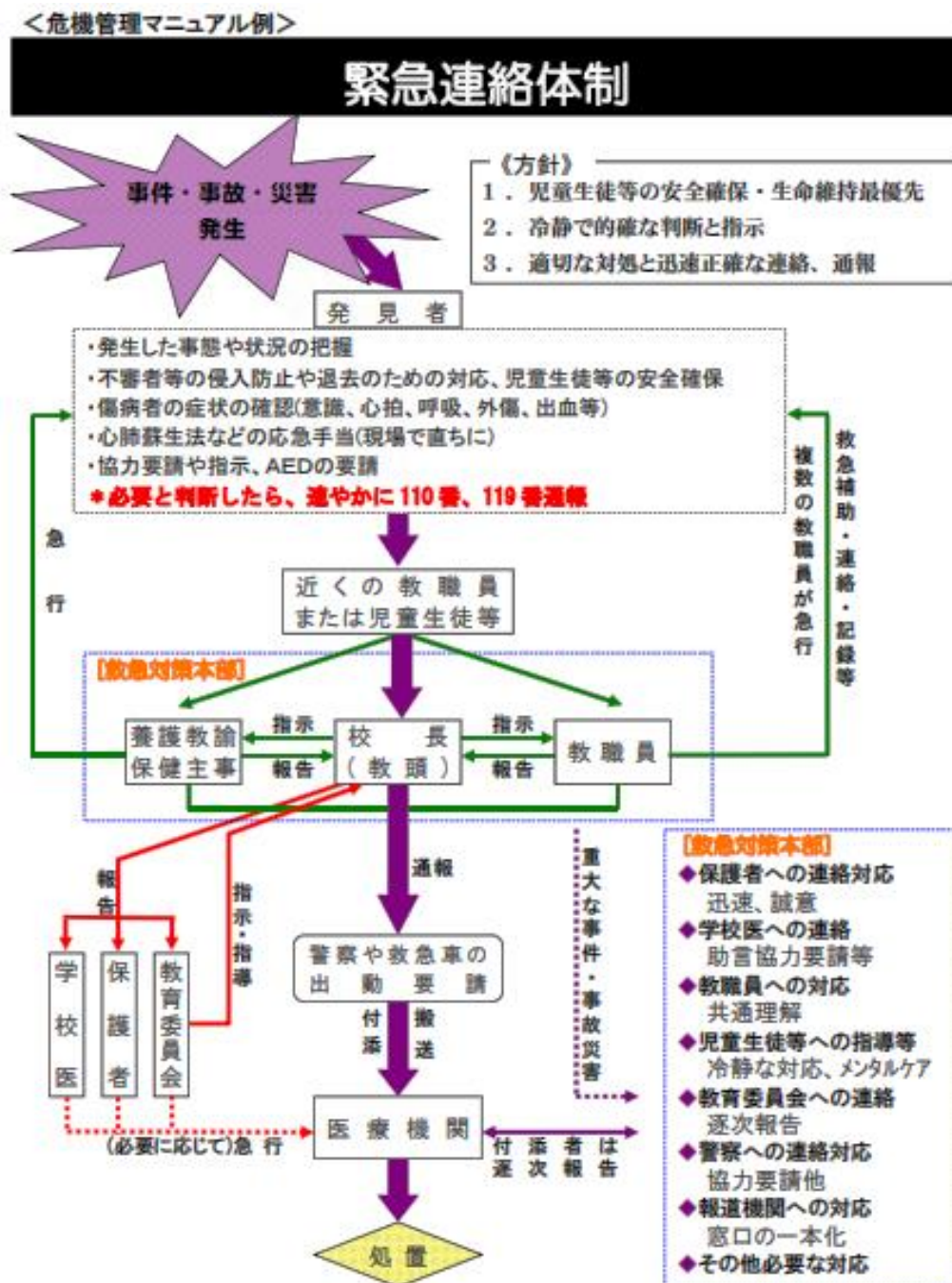
【その他の教職員】

- ・ 食物アレルギーを有する児童生徒の実態や、「個別の取組プラン」【様式９】及び「緊急時個別対応マニュアル」【様式１０】の情報を共有する。
- ・ 学級担任が不在のとき、サポートに入る際に、学級担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒の状態や対応内容を把握し、同じ対応ができるようにする。
- ・ 緊急時の対応ができるようにする。
- ・ 食物アレルギーについての基礎知識をもつ。
- ・ 給食の受取や配膳に関わる際には、決められた確認作業（指さし・声出し等）を確実にを行い、誤配膳や誤飲食を予防する。
- ・ 弁当を預かる場合や、給食の献立変更等の連絡を受けた場合等は、各校のマニュアル等に従い、食物アレルギーを有する児童生徒が安全な学校生活を送ることができるようにする。
- ・ 給食以外の教育活動で使用する教材や学校行事における安全性に配慮する。

5 緊急時の対応のための体制づくり

アナフィラキシーは、非常に短時間のうちに重篤な状態に陥ることがあるため、緊急時に適切な対応ができるよう、あらかじめ決めておいた救急及び緊急連絡体制に沿って、管理職のリーダーシップのもと、全教職員が適切な役割を分担し、一丸となって対応できる体制を整備しておく必要がある。

以下は、平成28年2月に愛知県教育委員会より示された「学校における食物アレルギー対応の手引き」の抜粋。

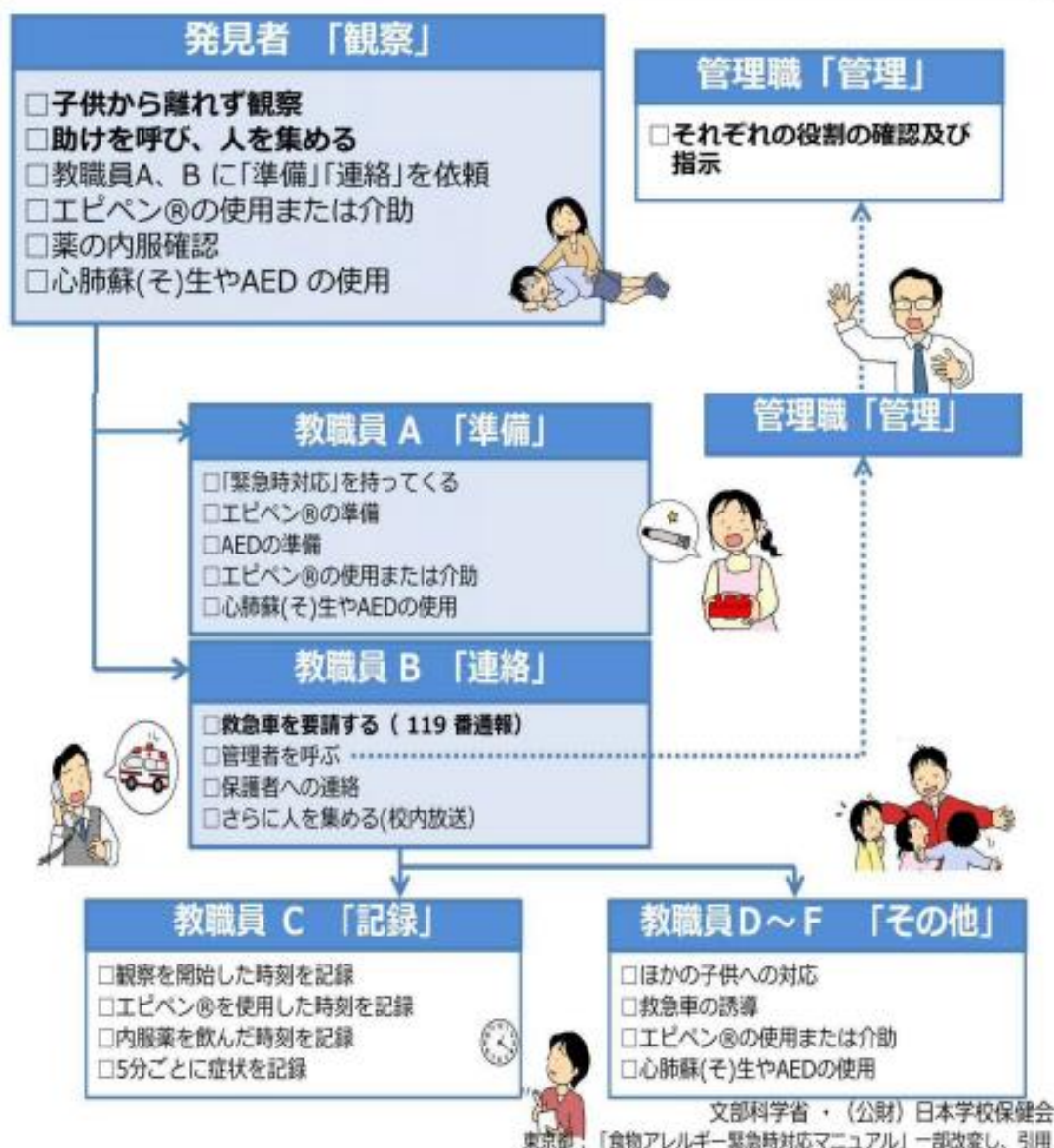


〈食物アレルギー対応〉

〈緊急時に適切な対応をするために〉

- 危機管理マニュアル(食物アレルギー)と緊急時個別対応マニュアルを作成すること
- 全ての教職員がマニュアルを理解し、役割分担ができるようにすること
- 定期的に緊急時対応の訓練(シミュレーション)をすること

学校内での役割分担



緊急時の判断と対応

発見者＝観察者

- ・ 子供から離れず観察
- ・ 助けを呼ぶ
- ・ 緊急性の判断
- ・ エピペン®、AEDを指示

アレルギー症状がある（食物の関与が疑われる）

原因食物を食べた（可能性を含む）

原因食物に触れた（可能性を含む）

呼びかけに反応がなく、呼吸がなければ、心肺蘇（そ）生を行う

＜緊急性が高いアレルギー症状＞

全身の症状

- ☐ ぐったり
- ☐ 意識もうろう
- ☐ 尿や便を漏らす
- ☐ 脈が触れにくい
- ☐ 唇や爪が青白い

呼吸器の症状

- ☐ のどや胸が締め付けられる
- ☐ 声がかすれる
- ☐ 犬が吠えるようなせき
- ☐ 息がしにくい
- ☐ 持続する強いせき込み
- ☐ ゼーゼーする呼吸（ぜん息発作と区別できない場合を含む）

消化器の症状

- ☐ 我慢できない腹痛
- ☐ 繰り返し吐き続ける



一つでもあれば

緊急性が高いアレルギー症状があるか、5分以内に判断

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

文部科学省・（公財）日本学校保健会

緊急性が高いアレルギー症状への対応

チームワークが大切

- ・ 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（そ）生を行う ➡ AED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！**

＜安静を保つ体位＞

ぐったり、意識もうろうの場合



血圧が低下している可能性があるため、あお向けで足を15～30cm高くする

吐き気、おう吐がある場合



おう吐物による窒息を防ぐため、体と顔を横に向ける

呼吸が苦しくあお向けになれない場合



呼吸を楽にするため、上半身を起こし後によりかからせる

- ・ その場で救急隊を待つ

文部科学省・（公財）日本学校保健会

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

エピペン®の使い方

◆それぞれの動作を声に出し、確認しながら行う

① ケースから取り出す



ケースのカバーキャップを開け
エピペン®を取り出す

② しっかり握る



オレンジ色のニードルカバーを
下に向け、利き手で持つ

“グー”で握る！

③ 安全キャップを外す



青い安全キャップを外す

④ 太ももに注射する



太ももの外側に、エピペン®の先端
(オレンジ色の部分)を軽くあて、
“カチッ”と音がするまで強く押し
あてそのまま5つ数える

**注射した後すぐに抜かない！
押しつけたまま5つ数える！**

⑤ 確認する



使用前 使用後

エピペン®を太ももから離しオレ
ンジ色のニードルカバーが伸び
ているか確認する

伸びていない場合は「④に戻る」

⑥ マッサージする



打った部位を10秒間、
マッサージする

介助者がいる場合



介助者は、子供の太ももの付け根と膝を
しっかり抑え、動かないように固定する

注射する部位

- ・衣類の上から、打つことができる
- ・太ももの付け根と膝の中央部で、かつ
真ん中 (A) よりやや外側に注射する

仰向けの場合



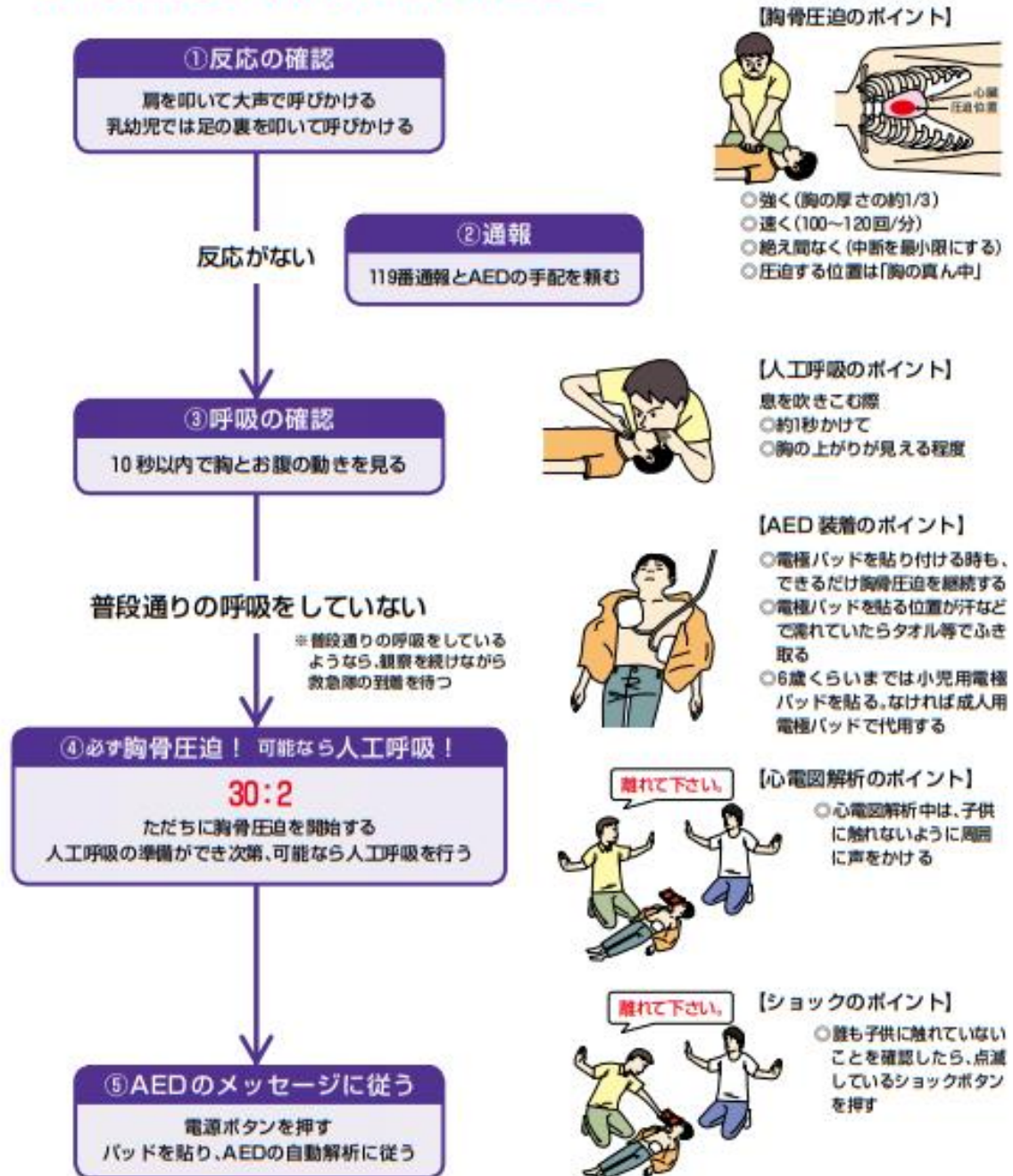
座位の場合



心肺蘇生とAEDの手順

◆強く、速く、絶え間ない胸骨圧迫を！

◆救急隊に引き継ぐまで、または子供に普段通りの呼吸や目的のある仕草が認められるまで心肺蘇生を続ける

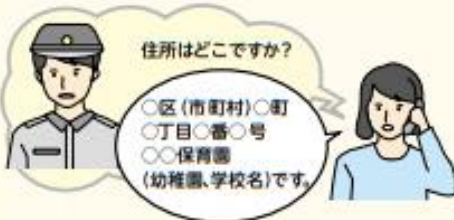


救急要請（119番通報）のポイント

◆あわてず、ゆっくり、正確に情報を伝える

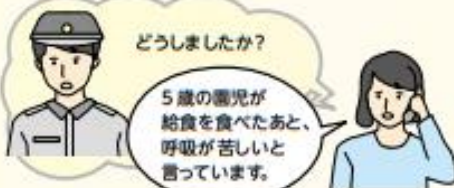


①救急であることを伝える



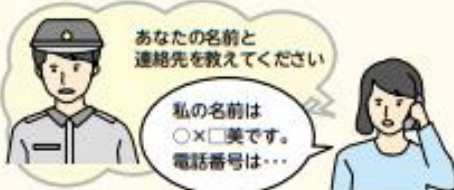
②救急車に来てほしい住所を伝える

住所、施設名をあらかじめ記載しておく



③「いつ、だれが、どうして、現在どのような状態なのか」をわかる範囲で伝える

エビベン®の処方やエビベン®の使用の有無を伝える



④通報している人の氏名と連絡先を伝える

119番通報後も連絡可能な電話番号を伝える

※向かっている救急隊から、その後の状態確認等のため電話がかかってくることがある

- ・通報時に伝えた連絡先の電話は、常につながるようにしておく
- ・その際、救急隊が到着するまでの応急手当の方法などを必要に応じて聞く

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」引用

第3章 学校給食における食物アレルギー対応について

1 基本方針

食物アレルギーを有する児童生徒にも可能な範囲で学校給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とし、次に掲げる項目を基本とする。

- (1) 学校給食において食物アレルギー対応を行う場合は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙 2】の提出を必須とする。
- (2) 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンやコンタミネーションの注意喚起（食品表示法）程度の量のアレルゲン混入で発症する児童生徒は、重篤なアレルギー症状があることを意味するため、学校給食の提供が困難なことから完全弁当対応とする。
- (3) 安全性確保のため、食物アレルギー対応を行う児童生徒に対しては、量の多少にかかわらず、アレルゲンを含む食品やアレルゲンを含む食品を使用した料理は、一切提供しないこととする。
- (4) 除去食、代替食対応については、卵と乳の2品目とする。
- (5) 食物アレルギーの症状で特に重篤度が高い食品（そば、落花生、くるみ、カシューナッツ）は、食材としては使用しないこととする。ただし、これらの食品の取り扱いがある食品工場で製造されたものを使用することはある。
- (6) 食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供するために、安全性の確保の観点から、学校及び調理場等の施設、人員等の環境整備を進める。

1-1 基本方針の詳細

(1) 学校給食において食物アレルギー対応を行う場合は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙2】の提出を必須とする。

- 定期的に医療機関を受診し、評価を受けている者への提供となるため、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙2】の提出（毎年）がない場合の対応はできない。

(2) 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンやコンタミネーションの注意喚起（食品表示法）程度の量のアレルゲン混入で発症する児童生徒は、重篤なアレルギー症状があることを意味するため、安全な学校給食の提供が困難なことから完全弁当対応とする。

※ 微量のアレルゲン、コンタミネーションについては、愛知県の「学校における食物アレルギー対応の手引」（平成28年2月）P35を参照のこと。

Q.55

「調味料・だし・添加物等」に含まれる微量のアレルゲンとはどのようなものですか？

A.55

みそ（大豆・小麦）、しょうゆ（大豆、小麦）、酢（小麦）、大豆油（大豆）、ごま油（ごま）、かつおだし（かつお）、いりこだし（いわし）、魚しょう（魚介類）、肉類のエキス（牛肉・豚肉・鶏肉）、卵殻カルシウム（卵）、乳糖（乳）、乳清焼成カルシウム（乳）などです。これ以外は、基本的に除去が必要なアレルゲンとなります。

Q.56

食品表示法に基づく注意喚起表記とはどのようなものですか？

A.56

食品表示法に基づくコンタミネーションの注意喚起については、次のような例があります。

○同一製造ライン使用によるコンタミネーション

・「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」

○原材料の採取方法によるコンタミネーション

・「本製品で使用しているしらすは、かに（特定原材料等の名称）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コンタミネーション

・「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび（特定原材料等の名称）を食べています。」

【コンタミネーション】

食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずに混入してしまう場合をいいます。

P104 参照

食品表示法：http://www.caa.go.jp/foods/index18.html#food_labeling_law

【給食センターでの対応が困難なもの】

給食センターでは、アレルゲンとなる食品も取り扱うため、コンタミネーションの可能性は完全に排除できない。

給食センターは、毎日、様々な食材を使用して調理を行う施設である。また、基本、同日に小・中学校で異なる献立を調理している。そのため、コンタミネーションの注意喚起程度の量のアレルゲン混入で発症する場合は、安全な給食での対応は困難であり、完全弁当対応となる。

- ・ 調味料・だし・添加物に含まれる微量のアレルゲンで発症する場合
- ・ 原材料としては使用していないにもかかわらず、意図せずに混入する可能性のある場合（コンタミネーション）
- ・ 食器や調理器具の共用ができない場合
- ・ 油の共用ができない場合（揚げ油は数回使用して廃棄前に発症原因となるアレルゲンを使用している場合がある）
- ・ 多品目の食物除去が必要な場合
- ・ その他、対応が困難と考えられる場合

(3) 安全性確保のため、食物アレルギー対応を行う児童生徒に対しては、量の多少にかかわらず、アレルゲンを含む食品やアレルゲンを含む食品を使用した料理は、一切提供しないこととする。

- ・ 医師の指示を受けて家庭において少量ずつ食べている場合であっても、主治医（医師）が除去解除の判断をするまでは、アレルゲンを含む食品やアレルゲンを含む食品を使用した料理は一切提供しない。ただし、アレルゲンを含む食品やアレルゲンを含む食品を使用した料理は一切提供しないが、調味料・だし・添加物等には微量アレルゲンは含まれる。
- ・ 食べるか食べないかの二者択一を原則とするが、医師の診断のもと、アレルギー面談を実施し、学校と家庭と協議※によって可能な場合は、この限りではない。
- ・ 食物アレルギー対応が必要な日は、誤飲食防止のため、クラスで最初に配膳を行う。また、その日はアレルゲンを含む食品・料理に限らず、配膳後に「増やす（おかわりを含む）」「減らす」を全て禁止とする。
- ・ 卵は加熱した状態で提供する。

※ 主治医の診断のもと、学校生活管理指導表の「F. その他の配慮・管理事項（自由）記述」欄にその旨記載されている場合等に協議対象となる。

- 【例】
- ・ 食パン1枚（6枚切り・60g）を食べ、その後に全力運動してもアレルギー症状がでないことを目安に主食のパンやめんだけをやる対応（アレルゲン：小麦）
 - ・ 飲用牛乳200mlを飲み、その後に全力で運動してもアレルギー症状がでないことを目安に飲用牛乳だけをやめて代替食（豆乳）とする対応（アレルゲン：乳）
 - ・ 卵や果物等加熱した状態であれば喫食とする対応 等

(4) 除去食、代替食対応については、卵と乳の2品目とする。

- ・ 2品目以外については、無配膳対応とする。
- ・ 対応食の提供は、量の多少によって喫食の有無を判断する等の複雑な対応は行わない。
- ・ 除去食は、調理過程においてアレルゲンを含む食品を除去して調理したもので、代替食材を入れることはしない。

(例) 卵スープは卵を除去した汁物を提供する

- ・ 除去食は、アレルゲンとなる食材を抜くため、その分の栄養素は家庭で補う必要があることを助言する。
- ・ 代替食は、個付のものがアレルゲンとなる場合に行う。

(例) 厚焼き卵の代替に鶏肉の照り焼き等を提供する

- ・ 卵と乳の2品目を同時に使用する料理は、調理作業の複雑化を防いで安全性を高めるために、2品目とも使用しない料理を提供する。
- ・ 飲用牛乳については、代替食として調製豆乳を提供する。
- ・ 対応する卵とは、鶏卵とうずら卵とし、どちらかのみの対応も行う。

(5) 食物アレルギーの症状で特に重篤度が高い食品（そば、落花生、くるみ、カシューナッツ）は、食材としては使用しないこととする。ただし、これらの食品の取り扱いがある食品工場で製造されたものを使用することはある。

- ・ 献立には原材料として使用しなくても、意図せず混入する（コンタミネーション）程度の量でアレルギーを発症する場合は、安全な給食の提供は困難であり、完全弁当対応となる。

(6) 食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供するために、安全性の確保の観点から、学校及び調理場等の施設、人員等の環境整備を進める。

- ・ 調理場は食物アレルギー対応食専用調理室の設置や備品の整備、学校は食物アレルギー対応食や児童生徒が持参した弁当を保管するための整備を進める。
- ・ 詳細な献立表と食物アレルギー対応確認献立表によって、保護者との確認を行い、保護者より提出された食物アレルギー対応確認献立表を校内の複数人で確認をすることで、給食の時間において安全に食物アレルギー対応ができるようにする。

2 学校給食における基本的なアレルギー対応

学校給食における食物アレルギー対応は、次のとおりとする。

(1) 詳細な献立表の配付

学校給食における食物アレルギー対応を行う場合（無配膳対応、除去食又は代替食対応、弁当持参）は、料理ごとの原材料また加工食品がある場合はその配合表を掲載した詳細な献立表を配付する。

《通常給食》

令和●年度○月分 献立表(小学校)			
日付	料理名	食品名	食品名
27(月)	ソフトめん	ソフトめん 小	
	牛乳	牛乳	
	ミートソース	豚挽肉	玉ねぎ
		人参	マッシュルーム水煮
		おろしにんにく	洋風だし
		トマトピューレ	ケチャップ
		ハヤシルウ	ソー スポトル(1.8g)
		食塩	こしよ
		砂糖(上白:1kg)	でんぷん
	ツナオムレツ	ツナオムレツ 50g	
	コールスローサラダ	キャベツ	きゅうり
		冷ホールコーン	食塩(1kg)
		こしよ(100g)	マヨネーズ(乳・卵なし) 1kg
		米酢(1.8g)	砂糖(上白:1kg)

ツナオムレツ	
原材料名	アレルギー 対象原料名
鶏卵	卵
まぐろ焼漬	大豆
砂糖	
玉ねぎ	
大豆油	大豆
半固形状ドレッシング (マヨネーズ)	卵、大豆、りんご

《対応食》

令和●年度○月分 献立表(小学校)			
日付	料理名	食品名	食品名
27(月)	ソフトめん	ソフトめん 小	
	牛乳	牛乳	
	ミートソース	豚挽肉	玉ねぎ
		人参	マッシュルーム水煮
		おろしにんにく	洋風だし
		トマトピューレ	ケチャップ
		ハヤシルウ	ソー スポトル(1.8g)
		食塩	こしよ
		砂糖(上白:1kg)	でんぷん
	◎ ツナオムレツ →【卵代替食】	ツナオムレツ 50g	
	コールスローサラダ	キャベツ	きゅうり
		冷ホールコーン	食塩(1kg)
		こしよ(100g)	マヨネーズ(乳・卵なし) 1kg
		米酢(1.8g)	砂糖(上白:1kg)

【卵代替食】	メンチカツ	メンチカツ60g	菜種油タンク
--------	-------	----------	--------

メンチカツ			
商品に表示 している 原材料名	左記原材料及び 食品添加物の明細	商品に表示 している 原材料名	左記原材料及び 食品添加物の明細
卵黄(キャベツ(国産)) 野菜(たまねぎ) 食肉(牛肉) 食肉(豚肉) つなぎ(でんぷん加工食品)	馬鈴薯 タピオカ 植物油 添加物	衣(パン粉)	パン粉① 小麦粉 ショートニング 砂糖 酵母 食塩 添加物 パン粉②
			1, 17

【注意事項】

- ・ 学期ごと又は年間を通して使用する食材（調味料も含む）は別資料として配付する。
- ・ 詳細な献立表の加工品のアレルギー欄には、表示義務である特定原材料以外のものは記載されていない場合があるので、必ず原材料から確認をする。
- ・ 詳細な献立表に貼付する加工食品配合の内容は、使用食材、アレルギーとする。

（２）無配膳対応

主食、副食においてアレルギーを含むものについては配膳しないこととし、除去食、代替食対応がない場合は、無配膳対応となる。また、代替食である調整豆乳がアレルギーによって飲めない場合は、無配膳対応となる。

（３）除去食対応

卵と乳を加えない料理を提供する。

（４）代替食対応

主食、飲用牛乳、副食の単品において、卵と乳を含む食品の代わりにアレルギーを含まない食品を提供する。飲用牛乳の代わりに調製豆乳を提供する。

（５）弁当対応

ア 完全弁当持参

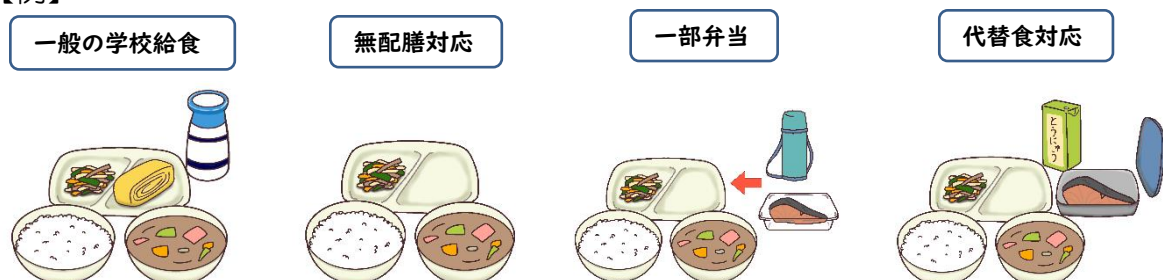
学校給食の提供が困難である対象者※において、毎日弁当を持参する。

※ 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルギーやコンタミネーションの注意喚起程度の量のアレルギー混入で発症する、原因食品が多品目 等

イ 一部弁当持参

除去食、代替食による食物アレルギー対応ができないことにより、提供されない（無配膳となる）主食、副食を持参する。

【例】



3 学校給食における食物アレルギー対応の流れ

学校給食における食物アレルギー対応は次のとおりとする。

（原則として、フローチャートに従って対応する。）

（１）食物アレルギー対応開始及び変更

食物アレルギー有無の調査

- ・ 新入児は就学時健診の案内に「食物アレルギーに関する調査票」【様式１】を同封、配付し、調査を行う。（就学時健診：９月から１０月頃）
- ・ 在校生は「保健調査票」【別紙１】で確認する。
- ・ 転入生は「食物アレルギーに関する調査票」【様式１】で調査を行う。



各種申請書類の記入依頼 ※毎年継続者の対応はここから！

- ・ 食物アレルギーを有する児童生徒の家庭に、以下の申請書類を配付し、提出を依頼する。
 - 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙２】
 - 「食物アレルギー対応の申請に伴う書類（新規）の提出について」【様式２－１】
（継続の場合は【様式２－２】、変更の場合は【様式２－３】）
 - 「食物アレルギー対応申請書（新規）」【様式３－１】
（継続の場合は【様式３－２】、変更の場合は【様式３－３】）
 - 「食物アレルギーの経過及び対応状況申告書」【様式４】
 - 「家庭における除去申告書（保護者記入用）」【様式５】
- ・ 各学校において提出期限を設定して配付する。
《継続の申請は、毎年２月》



各種申請書類の確認と対応食の申請

- ・ 申請書類に基づき、学校で対応が必要な場合は、面談等を設定する。
 - ・ 対応食の希望者は、教育委員会へ以下の書類（写し）を添えて申請する（新規、継続、変更）。
 - 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙２】
 - 「食物アレルギー対応申請書（新規）」【様式３－１】
（継続の場合は【様式３－２】、変更の場合は【様式３－３】）
 - 「食物アレルギーの経過及び対応状況申告書」【様式４】
 - 「家庭における除去申告書（保護者記入用）」【様式５】
- 《継続の申請は、毎年２月》

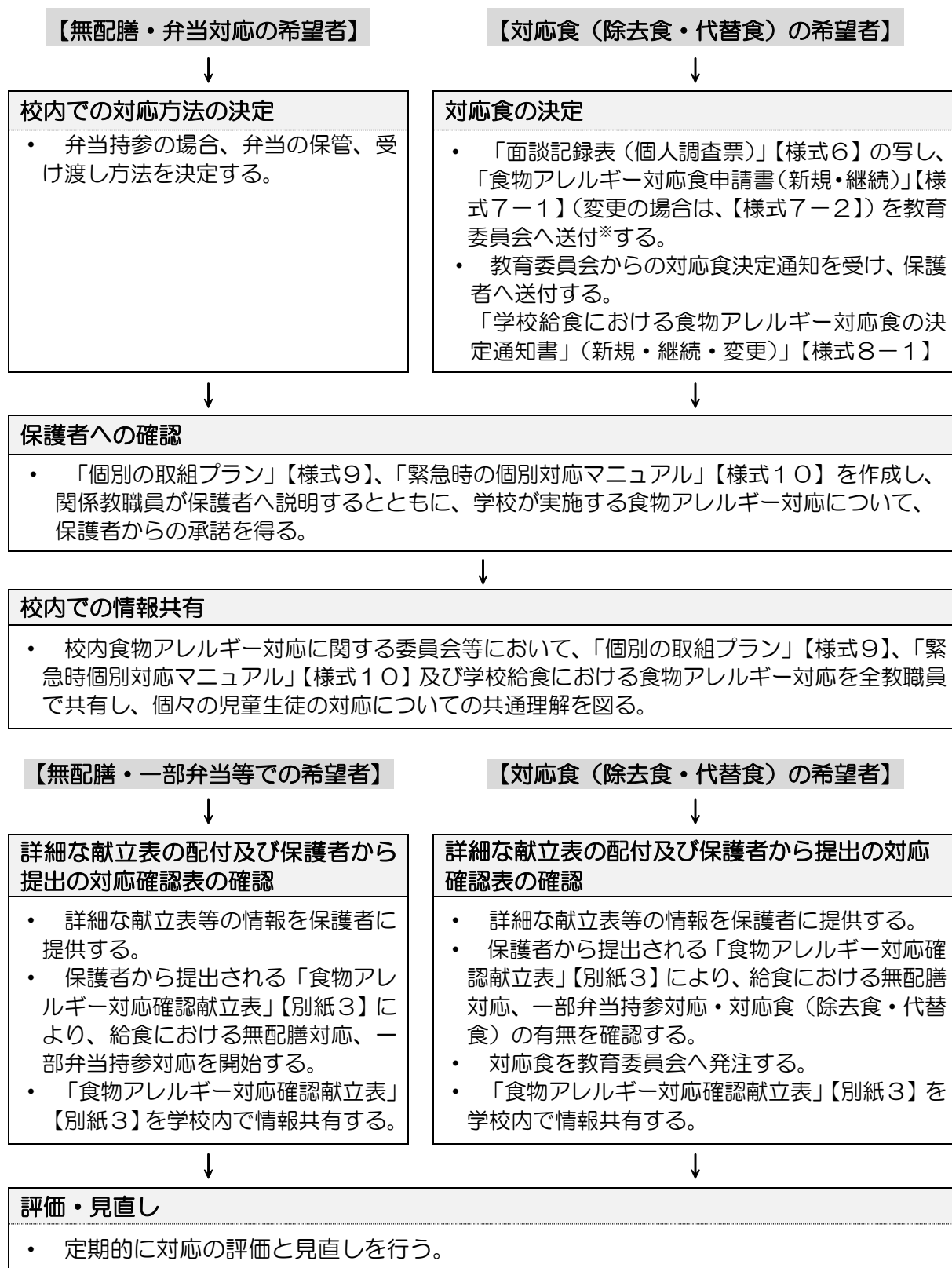


個別面談

- ・ 個別面談は、新規又は対応の変更になる場合は必ず行う。なお、継続で対応の変更がない者は、保護者と面談又は電話や文書等で確認を行う。
- ・ 面談日を設定する。
- ・ 保護者からの書類の提出に基づき、関係教職員と保護者と個別面談を実施する。
 - 「面談記録表（個人調査票）」【様式６】に記入する。
 - 《関係教職員》管理職・養護教諭・担任等（対応食の場合は栄養教諭が必ず参加する）



次ページへ続く



※ 対応食（除去食・代替食）は、対応食申請の各書類（「面談記録表（個人調査票）」【様式6】）の写し、「食物アレルギー対応食申請書（新規・継続）」【様式7-1】（変更の場合は、様式7-2）の提出をもって実施となる。教育委員会に前月15日までの提出によって、翌月から開始とする。

【小学校→中学校への書類引継ぎ】

- ・ 引継ぎは、最新の書類、データを使用する。※保護者へデータ引継ぎの承諾を得ること。

写し
① 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【別紙２】

データ送付
② 面談記録票（個人記録票）【様式６】 …Excel
③ 個別の取組プラン【様式９】 …Excel
④ 緊急時個別対応マニュアル【様式１０】 …Excel

※ 引き継ぎをした個人ファイルは１年保管し、その後廃棄（中学校の卒業生も同様）

（２）食物アレルギー対応中止

対応中止については医師の判断によるものとする

対応中止のための申請書記入依頼

- ・ 対応中止を希望する家庭に、申請資料を配付し、提出を依頼する。
「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙２】
「食物アレルギー対応申請書（中止）」【様式３－４】
- ・ 各学校において提出期限を設定して配付する。

【無配膳・一部弁当等での希望者】



申請の確認

- ・ 保護者から対応中止の申請があった場合に対応する。
- ・ 教育委員会へ詳細な献立表の中止連絡をする。



校内での情報共有

- ・ 校内食物アレルギー対応に関する委員会等において、全教職員で情報共有する。

【対応食（除去食・代替食）の希望者】



教育委員会へ対応食中止の申請

- ・ 保護者から対応中止の申請があった場合は、以下の書類を添えて教育委員会へ申請する。
「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」【別紙２】の写し※
「食物アレルギー対応食申請書（中止）」【様式７－３】
- ・ 教育委員会からの対応食中止決定通知を受け、保護者へ送付する。
「学校給食における食物アレルギー対応食の決定通知書（中止）」【様式８－２】

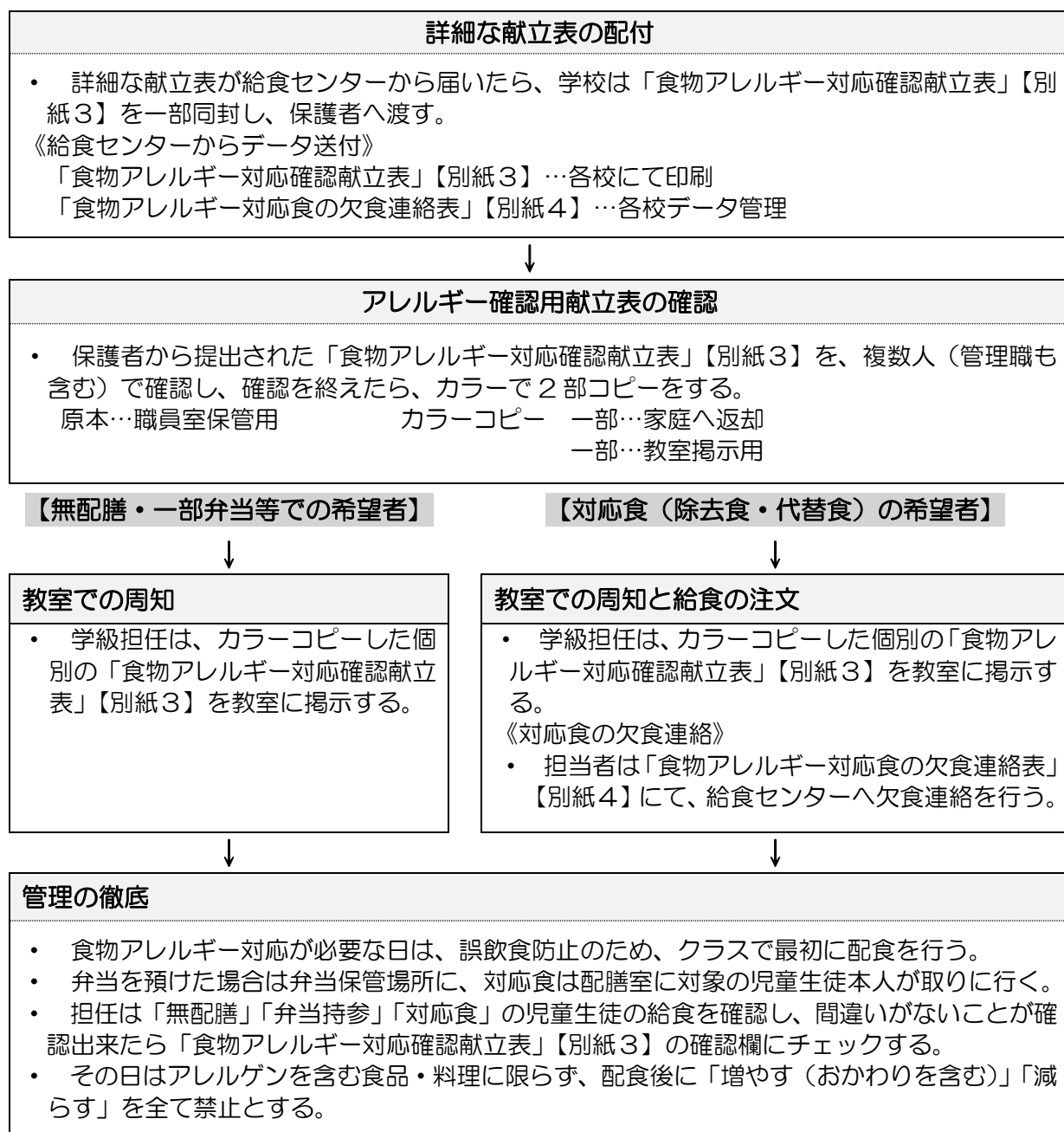
※ 食物アレルギー解除以外で、弁当持参等への対応変更の場合は、この限りではない。



校内での情報共有

- ・ 校内食物アレルギー対応に関する委員会等において、全教職員で情報共有する。

(3) 食物アレルギー対応実施の流れ（詳細な献立表配付～教室準備）



《食物アレルギー対応の注意点》

- 対象の児童生徒の給食を最初に配食する。増やす（おかわりを含む）、減らすことができないため、配食の際は、給食の量が本人にとって適量かどうかを確認する。
- 配食した給食はアレルゲンの混入を防ぐため、他の児童に周知したり、担任の机上に置いたり、配食した給食を覆ったりする等の対策を講じる。
- 弁当又は対応食を受け取った後、担任と対象の児童生徒は教室掲示の確認献立表で、誤配膳がないかを確認し、間違いがないことが確認出来たら確認献立表にチェックする。
- 対応食は、対象の児童生徒以外は喫食しない。
- チェックをしたアレルギー対応確認献立表は、1年間保管しておく。

＜担任不在の場合＞

- 担任は、補欠者に確実に引き継いでおく。
- 誰が補欠に入っても対応できるよう、全教職員がアレルギー対応の流れを必ず理解しておく。

4 食物アレルギー対応食について

(1) 給食センターでの対応

ア アレルギー対応食実施の確認作業

給食センターにおける対応食マニュアルに従い、安全なアレルギー対応食の提供を行う。

イ 食物アレルギー対応食の流れ

検収

- 検収された食品は、複数の担当者でアレルゲンを確認し記録する。選定品と配合が一致するか確認し、異なる場合は速やかに市に報告する。



調理手順

- 対応食担当者は調理指示書、作業工程表や作業動線図に基づいて作業する。調理作業はアレルゲンの混入防止の確認を行う。
- 下処理後の調理は、アレルギー対応専用調理室で行う。
- 調理を開始時に、原因食材がアレルギー対応専用調理室に入っていないことを確認してから行う。
- 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）での確認を徹底する。流れ作業にならないように配慮し、安全確保に努める。
- アレルゲンの混入が起こる又はその可能性がある場合は、提供を中止する。



配食

- 材料表、調理指示書をもとに誤調理がないか複数で確認する。
- 対応食の個人容器は、学年組名前を明記した料理別の容器（保温、保冷機能付）を使用する。



配送

- 対応食はすべて職員室のコンテナに入れる。
- 配送先の確認、複数でチェックを行う。

(2) 学校での受け入れ、配食の手順

ア 対応食

対応食の誤配、誤飲食のないように、安全な受け入れ、提供を徹底する。

※ P27 食物アレルギー対応の児童生徒 注意点を参照。

【事業者（給食配膳員）対応】



配送車到着 対応食受け取り

- 対応食を受け取ったら、職員室にインターホン又は電話にて連絡を入れる。
- 給食配膳員は、教職員とともに、事業者の書類と、「学校の食物アレルギー対応食の欠食連絡表」【別紙4】を照らし合わせながら、個別容器（対応食）が誤配送や過不足なく、必要数届いたか確認をし、記録する（対応食が入っているコンテナには扉にアレルギー対応食入りを示してある）。教職員から学校確認欄にサインをもらう。
- 誤配送や過不足があった場合は、給食配膳員から給食センターへ速やかに連絡をする。
- 対応食は、対象の児童生徒が配膳室に取りに来るまで保管しておく（個別容器は、保温、保冷機能付のため、冷蔵庫等に保管する必要はない）。



児童生徒への配食

- 配膳室で事業者の書類と個別容器（対応食）の名前等を照らし合わせて、対象の児童生徒から伝えられた名前を確認し、受け渡し、記録をする。



児童生徒の喫食

- 喫食の際は、個別容器から椀や皿には移さず、そのまま食べる。

【教職員対応】



対応食受け取り

- 配膳室から対応食到着の連絡が入ったら、食物アレルギー対応食欠食連絡表【別紙4】を配膳室へ持参する。
- 教職員は給食配膳員とともに、事業者の書類と、「食物アレルギー対応食の欠食連絡表」【別紙4】を照らし合わせ、個別容器（対応食）が誤配送や過不足なく、必要数届いたかを確認、記録し、到着確認のサインをする。また事業者の書類にもサインをする。

食物アレルギー対応食の欠食連絡表【別紙4】は1年間保管（中学校の卒業生も同様）



児童生徒への配食 確認

- 対象の児童生徒の給食を最初に配食する。その際、給食の量が本人にとって適量かどうかを確認する。
- 対象の児童生徒が配膳室に対処食を取りに行く。
- 配膳室では、給食配膳員に学年、学級、名前を伝えて、個別容器（対応食）を受け取る。個別容器（対応食）に自分の名前が記載されているかを必ず確認する。
- 担任（教員）は対象の児童生徒と「食物アレルギー対応確認献立表」【別紙3】で再度確認し、チェックする。誤配がないか確認を徹底する。



次ページへ続く



片付け

- ・ 食べ残しは個別容器に残したまま返す（欠席の場合も個別容器をそのまま返す）。
- ・ 個別容器は、配膳室に返す（ワゴンがある場合は、ワゴンに乗せて返してもよい）。

イ 対応食（豆乳）

豆乳は午後の回収便で翌日分が届く。誤配、誤飲食がないよう、安全な受け入れ、提供を徹底する。

【事業者（給食配膳員）対応】



配送車到着 豆乳の受け取り

- ・ 事業者の書類と照らし合わせて、豆乳の本数を確認する（ビニール袋に豆乳と名札（学年、学級、名前付）がセットされ専用バットに入って届く）。
- ・ 過不足があった場合は、給食配膳員から給食センターへ速やかに連絡をする。
- ・ 豆乳は、保冷庫に保管しておく。
- ・ 牛乳の空瓶を保冷庫に入れない。
- ・ 業務終了後、職員室へ鍵の返却と終了報告をする際、事業者の書類と学校の食数注文票兼配送票で、次回の豆乳の数を教職員とともに確認する。



児童生徒への配付

- ・ ビニール袋にセットされた豆乳を、対象の学級にセットする（ワゴンに置くことも可）。
- ・ 対象の学級に違いなく豆乳をセットしたことを確認し、記録する。

【教職員対応】



豆乳受け取り確認

- ・ 給食配膳員が業務終了後、職員室へ鍵の返却、終了報告する際、豆乳提供一覧表【別紙5】と事業者の書類と照らし合わせ、豆乳の数を給食配膳員とともに確認し、事業者の書類にサインする。



児童生徒への配付 確認

- ・ ビニール袋から対象の児童生徒自身が豆乳を取り出し、担任と確認をする。
- ・ 担任は献立確認表【別紙3】にチェックする。誤配膳がないか確認を徹底する。



児童生徒の喫食

- ・ 飲まない場合でも、当該児童生徒以外が飲むことはしない。



片付け

- ・ 豆乳は最初に覆っていたビニール袋にストローを差したまま入れ、密閉し、配膳室かワゴンに返す。飲まない（欠席者も含む）又は飲み残した場合も、ストローを差したままビニール袋に同様に返す。飲み残しを食缶等にあけることはしない。

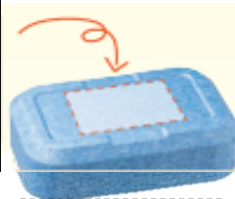
《個別容器》

保温ポット 保温・保冷容器

- ・学校
- ・クラス
- ・アレルギー
- ・名前



- ・学校
- ・クラス
- ・アレルギー
- ・名前



保温保冷
容器ふた



配食容器ふた

配食容器



蓄温剤 蓄冷剤



保温保冷容器