

# 園・学校給食における 食物アレルギー対応マニュアル<改訂版>



市の花  
シラネアオイ



市の木  
ブナ



市の鳥  
オオルリ



妙高市教育委員会  
令和 2 年 1 月(修正)

## はじめに

近年、子どもたちの「食」を取り巻く環境が大きく変化する中で、食の安全・安心に対する意識がより一層高まっており、特に、食物アレルギーは大きな課題として認識されております。

妙高市では、園・学校での食物アレルギー対応者は、令和元年5月1日時点で、83名と近年の状況を見ると多少の増減はあるもののほぼ同じ人数の児童・生徒が在籍しています。

そのため、園・学校における食物アレルギーの対応については、園・学校全体で情報を共有し、事故防止に取り組むとともに、万一発症した場合の迅速かつ適切な対応が行えるような体制の構築と個々の対象児童生徒へのきめ細かな対応が求められております。

平成20年には、文部科学省の監修により公益財団法人日本学校保健会から「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、平成23年3月には、厚生労働省から「保育所におけるアレルギーガイドライン」が発行されました。

そうした状況において、平成24年12月に食物アレルギーを有する児童が、学校給食を起因としたアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が発生しました。これを受け、文部科学省では再発防止のための検討が重ねられ、平成27年3月に、安全性を最優先に組織的に対応することを基本とした、「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示され、平成29年2月には、新潟県での具体的な対応について「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示され、平成31年4月には、「保育所におけるアレルギーガイドライン」が改定されました。

妙高市教育委員会でも、その都度、上記のガイドラインや対応指針を参考に、園や学校の状況に合わせ、アレルギー対応マニュアルを修正してきました。

今回も、「学校給食における食物アレルギー対応指針」や「保育所におけるアレルギーガイドライン」を参考に、園や学校の状況を踏まえマニュアルを修正しました。

このマニュアルでは、事故防止に向けた5つの安全対策や緊急時の対応、保護者、園、学校、市教育委員会及び関係機関の役割や連携体制などの手順を示しています。児童・生徒に関わる多くの関係者が、その対応について情報を共有し、共通理解のもとに園・学校において、「安全・安心」な給食が実施されることを願っております。

最後に、本マニュアルの作成に当たり多大な御協力をいただきました皆様方に、心から感謝申し上げます。

令和 2 年 1 月

妙高市教育委員会

## < 目 次 >

### 1. 食物アレルギー・アナフィラキシーについて (P1~2)

- 1-1 食物アレルギーとは
- 1-2 食物アレルギーの症状
- 1-3 アナフィラキシーとは
- 1-4 食物アレルギーのタイプ
- 1-5 食物アレルギーの原因食物

### 2. 給食での事故防止に向けた5つの安全対策 (P3)

- 2-1 マニュアルに基づき組織的に行う
- 2-2 生活管理指導表など必要書類の提出・確認の徹底
- 2-3 安全確保のための対応（完全除去対応、配食までのルールの厳守・徹底）
- 2-4 献立内容や使用食材への配慮
- 2-5 事故発生時の対応と再発防止対策

### 3. 給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方 (P4)

- 3-1 給食提供の基本的な考え方
- 3-2 給食提供が困難な場合の対応

### 4. 園での対応の流れ (P5~8)

- 4-1 食物アレルギーのある園児への給食対応決定手順
- 4-2 アレルギー対応における保護者の役割
- 4-3 アレルギー対応における教職員の役割と連携
- 4-4 他の児童への指導、給食当番活動
- 4-5 関係機関への報告
- 4-6 緊急（アナフィラキシー発症）時の対応
- 4-7 事故後の対応と再発防止対策等

### 5. 学校での対応の流れ (P9~15)

- 5-1 食物アレルギーのある児童生徒への給食対応決定の手順
- 5-2 保護者への依頼事項（保護者が子どもへ伝えておくこと）
- 5-3 給食での対応と配慮事項
- 5-4 教職員の役割
- 5-5 食物アレルギー対応の情報管理
- 5-6 緊急（アナフィラキシー発症）時の対応
- 5-7 事故後の対応と再発防止対策等

## 6. 教育委員会が行うこと (P15)

6-1 食物アレルギー対応児の把握

6-2 園・学校職員への研修会の実施と職員体制の整備

## 7. 次年度への引き継ぎ (P15)

7-1 同じ園内・学校内での引継ぎ

7-2 園から小学校、小学校から中学校への引き継ぎ

## 8. 給食以外の園・学校生活で配慮すること (P16)

8-1 食物を扱う活動や食物が混入している物品を扱う授業・活動での対応

8-2 給食以外での活動への配慮と管理

## 9. 各種様式

○ 妙高市アレルギー対応マニュアル様式集 <園版>

○ 妙高市アレルギー対応マニュアル様式集 <学校版>

## 10. 参考資料

## 【1. 食物アレルギー・アナフィラキシーについて】

### 1-1 食物アレルギーとは

一般的には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。

### 1-2 食物アレルギーの症状

食物アレルギーの症状は、多岐にわたる。皮膚、粘膜、消化器、呼吸器、さらに全身性に認められることがあり、最も多い症状は皮膚・粘膜症状である。

[ 食物アレルギーにより引き起こされる症状 ]

皮膚の症状	かゆみ、じんましん、むくみ、赤み、湿疹
粘膜の症状	目：充血、むくみ、かゆみ、涙、まぶたの腫れ 鼻：くしゃみ、鼻水、鼻づまり 口の周囲や中：違和感、腫れた感じ、のどのかゆみやイガイガ感
呼吸器の症状	のどが締めつけられる感じ、のどがむくむ感じ、声がれ、咳、ぜん鳴（ぜいぜい、ヒューヒュー）、息苦しさ
消化器の症状	腹痛、吐き気、嘔吐、下痢、血便
全身の症状	複数の症状が重なる(アナフィラキシー) 脈が速くなる、ぐったりする、意識がもうろうとする、血圧低下(アナフィラキシーショック)

出典：『AMED 研究班による 食物アレルギーの診療の手引き 2017』より一部改変

### 1-3 アナフィラキシーとは

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛やおう吐などの消化器症状、咳や鼻水、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時かつ急激に出現した状態をアナフィラキシーといいます。

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、食物や薬剤によらず、運動や物理的な刺激などによって起こる場合があることが知られています。

### 1-4 食物アレルギーのタイプ

児童生徒にみられる食物アレルギーは、大きく3つのタイプに分類されます。食物アレルギーのタイプを知ることにより、万一の時に、どのような症状を示すかをある程度予測することが可能となります。

#### ① 即時型

食物を食べておおむね2時間程度で症状が出現し、その症状はじんましんのような軽い症状から、生命の危険が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あり、食物アレルギーの児童生徒のほとんどは、即時型に分類されます。

ただし、消化管症状の場合、食後2～3時間経過してから、急におう吐、下痢、腹痛などをきたすことがあります。

## ② 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

多くの場合、原因食物を摂取した後に運動（昼休みの遊び、体育や部活動など、児童生徒によって様々）をすることによりアナフィラキシー症状を起こします。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低いものの、発症した場合には、じんましんから始まり、高頻度で呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至るものもあり、注意する必要があります。原因食物の摂取と運動の組合せで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起きないことから、同じ症状を繰り返しても、この疾患であると診断されていない例も報告されています。

## ③ 口腔アレルギー症候群

果物や野菜、木の実類に対するアレルギーに多い病型で、食後に口腔内（口の中）の症状（のかゆみ、ヒリヒリする、イガイガする、腫れぼったいなど）が出現します。多くは、局所の症状だけで回復しますが、果物や野菜、木の実類のアレルギーのうち5%程度は全身性の症状をきたすことがあります。

### <学校で問題になる食物アレルギーのタイプ>

タイプ	頻度の高い発症年齢	頻度の高い食物	耐性の獲得(治る可能性)	アナフィラキシーの危険性	
即時型症状 (じんましん、アナフィラキシーなど)	乳児期～成人期	年齢によって異なる 乳児～幼児：鶏卵、牛乳、小麦、そば、魚類、ピーナッツなど 学童～成人：甲殻類、魚類、小麦、果物類、そば、ピーナッツなど	鶏卵、牛乳、小麦、大豆などは高い その他は低い	高い	
特殊型	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	学童期～成人期	小麦、エビ、カニなど	低い	とても高い
	口腔アレルギー症候群	幼児期～成人期	果物、野菜など	低い	低い

出典：（学校におけるアレルギー疾患対応資料DVD 文部科学省・公益財団法人日本学校保健会 平成27年3月）

## 1-5 食物アレルギーの原因食物

食物アレルギーの原因となる食物は多岐にわたるが、加工品の表示については、患者数が多い、または、重篤度の高い7品目が特定原材料として表示が義務付けられている。また、特定原材料に準ずるものとして、表示を推奨されている食物が20品目ある。

### <特定原材料等一覧>

特定原材料(7品目)	卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば
特定原材料に準ずるもの(20品目)	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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

出典：消費者庁ホームページ

## 【2. 給食での事故防止に向けた5つの安全対策】

### 2-1 マニュアルに基づき組織的に行う

- (1) 教育委員会は、一定の方針を示し、各園・学校の取り組みを支援する。
- (2) アレルギーの状況に応じ職員の加配等、職員体制を整える。
- (3) 市教育委員会主催のアレルギー対応研修を行う。
- (4) 園、学校は、園内・校内で食物アレルギー対応委員会等を設置する。

※食物アレルギー対応委員会等の設置については、「学校給食における食物アレルギー対応指針[文部科学省]」P12を参照。

### 2-2 園・学校生活管理指導表など必要書類の提出・確認を徹底

- (1) 保護者全員へ食物アレルギーの有無について周知し、対応が必要な場合は申し出てもらう。
- (2) 「園・学校におけるアレルギー疾患生活管理指導表」を必ず提出してもらう。

#### ※提出がない場合は、給食の提供を行わない

- (3) 除去食・代替食を開始する前に、保護者と関係者で面談を行う。
- (4) 園・学校内で、食物アレルギー対応委員会等を開催し、対象の児童生徒の情報や対応内容について職員間で共有する。

### 2-3 安全性の確保のための対応（完全除去対応、配食までのルールの厳守・徹底）

- (1) 給食対応は、「原因食物の完全除去」を原則とする。
- (2) 栄養教諭・栄養士がアレルギー対応表を個別に作成し、該当園・学校へ送付する。
- (3) 調理員は、アレルギー指示書・加工品の成分表を確認するとともに、工程ごとに声だし・指さし確認を徹底する。
- (4) アレルギー対応食が一目でわかるよう、他の児童生徒と異なる色柄のお盆・食器を使用する。

### 2-4 献立内容や使用食材への配慮（学校給食における食物アレルギー対応指針[文部科学省]より）

- (1) 特に重篤度の高い原因食物（そば、落花生[ピーナッツ]）は、園・学校の給食では使用しない。また、妙高市では、「カシューナッツ、クルミ」も使用しない。 ※園は、「アーモンド、貝類」も、給食・おやつで使用しない。
- (2) 1回の給食で複数のアレルギーが入らないように献立内容を配慮し、対応を単純化する。  
使用する際は、使用していることが明確な料理や料理名とする。
- (3) アレルギーを含む既製品はできるだけ避け、除去や代替品が多くならないように配慮する。
- (4) 調理員は、担当栄養教諭・栄養士から加工品の情報提供を受け、確認を行い給食で使用する。

### 2-5 事故発生時の対応と再発防止対策

- (1) 給食を起因として、「事故(誤食)が発生した場合」は、緊急対応後に教育委員会へ報告する。
- (2) 事故発生の経過と対応について、食物アレルギー対応委員会等を開催し、再発防止と適切な対応の実施を徹底する。
- (3) 再発防止のため、他の園・学校へ情報提供を行う。（個人情報に配慮する）

### 【3. 給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方】

園や学校では、食物アレルギーを有する児童生徒にもできる限り給食を提供することが求められている。誤食によるアレルギー症状を発症させないため、調理場の能力や環境に応じ、食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った除去食等の対応を行う。

#### 3-1 給食提供の基本的な考え方(学校給食における食物アレルギー対応指針[文部科学省]P32より)

- (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。安全性を最優先とする。  
※ コンタミネーションへの対応が必要な児童生徒は、弁当対応を検討する。
- (2) 食物アレルギー対応委員会により組織的に行う。
- (3) ガイドライン等に基づき、医師の診断による「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) 学校及び園の施設設備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- (6) 園の一時保育を利用する方で、食物アレルギー対応食が必要な場合は、次の2つのどちらかの対応とする。
  - ① 在園児と同じ手続きを踏み、給食を食べる。
  - ② 弁当を持参する。(※一時保育利用料の金額は変更にならない)

#### 3-2 給食提供が困難な場合の対応

以下の(1)(2)に該当する場合は、安全な給食提供が困難なため、**弁当対応を検討する。**

**その際、園または学校で食物アレルギー対応委員会を開催する。**

※ 単にエピペン所持であるとか、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、弁当対応にする必要はありません。

##### (1) 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- ①調味料・だし・添加物の除去が必要
- ②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。
- ③多品目の食物除去が必要
- ④食器や調味器具の共用ができない
- ⑤油の共用ができない
- ⑥その他、上記に類似した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) 保護者より、弁当持参の希望がある場合

- ① 弁当にする場合は、毎日弁当持参を基本とする。
- ② 弁当の管理は、給食室では行わない。
- ③ 弁当の再加熱や移し替えは、給食室では行なわない。
- ④ 全て弁当対応する場合は、給食費を徴収しない。



## 【4. 園での対応の流れ】

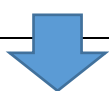
### 4-1 食物アレルギーのある園児への給食対応決定手順

#### 1 実態把握と保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表(食物アレルギー・アナフィラキシー)の提出

実施時期	対応の詳細	必要書類
入園面接～ 年度末	<p><b>新入園児</b></p> <p>①「入園までの生活状況調査表」でアレルギーの有無を確認する。 (「有」にチェックがついている場合は、現在の状況を確認する)</p> <p>②①で「有」にチェックがついている園児の保護者には、入園決定通知の袋に園1「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」と園2「食物アレルギー調査用紙」を入れ、医師による診断と書類の提出を依頼する。 (※1面談日と書類の提出日を記載したメモを園で同封する。) (※2面談の1週間前までに提出してもらい、写しを栄養士へ送付する)</p> <p><b>在園児</b></p> <p>・現在、食物アレルギー対応を行っている園児に、園3「食物アレルギーの給食対応の継続について(在園児用)」、園1「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」を送付し、医師による診断と書類の提出を依頼する。</p>	<input type="checkbox"/> 園1 <input type="checkbox"/> 園2
適宜	<p><b>食物アレルギー対応の必要なくなった園児</b></p> <p>・園1「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」を提出してもらう。 ※ 保育所での生活上の留意点 1. 管理不要に○がついているか確認する。</p> <p><b>年度途中で対応が「必要」「不要」になった園児</b></p> <p>・年度途中で対応が必要・不要になった場合も、上記と同様に対応を行う。</p>	<input type="checkbox"/> 園1 <input type="checkbox"/> 園2

#### 2 保護者との面談の実施

実施時期	対応の詳細	必要書類
事前	<p><b>新入園児</b></p> <p>①面談の1週間前に提出された園1「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」と園2「食物アレルギー調査用紙」を事前に栄養士へ送付する。 (これをもとに、面談前に、園4「食物アレルギー個別対応プラン(面談記録)」を作成する。)</p>	<input type="checkbox"/> 園1 <input type="checkbox"/> 園2
2月～3月	<p>②園長・担任・栄養士・調理員が、保護者と面談し、園4「食物アレルギー個別対応プラン(面談記録)」の記載内容に沿って発症時の症状や対応について聞き取り、記録する。</p> <p>③薬、エピペン®の所持が必要な場合は、園5「食物アレルギーに伴う『飲み薬・アドレナリン自己注射薬(エピペン®)』の取扱いについて」説明を行う。 ※ アドレナリン自己注射薬(エピペン®)を所持している園児は、登降園中にアナフィラキシーを起こす可能性があるため、通園バスの利用はできないことを確認する。</p>	<input type="checkbox"/> 園4 <input type="checkbox"/> 園5
適宜	<p>④面談内容を職員間で情報共有することを保護者に同意してもらう。</p>	
適宜	<p><b>在園児</b></p> <p>・必要に応じて保護者と面談を実施する。(対応については、新入園児と同じ。)</p> <p><b>年度途中で対応が必要になった園児</b></p> <p>・対応については、新入園児と同じ。</p>	



### 3 対応の決定と保護者への通知

実施時期	対応の詳細	必要書類
3月～4月 適宜	<p>すべての対応園児</p> <p>①園長は、食物アレルギー対応委員会を開催し、関係職員と協議の上、園6「食物アレルギー個別対応プラン（決定）」の内容を決定する。</p> <p>②園6「食物アレルギー個別取組プラン（決定）」を保護者に送付し、食物アレルギー対応について通知するとともに同意を求める。（2部送付し、1部を署名・押印し返却してもらい、写しを栄養士へ送付）</p> <p>③書類の提出や対応経過について園7「個別経過記録票」に記載する。</p>	<p>□園6</p> <p>□園6</p> <p>□園7</p>



### 4 教職員、調理員への周知

実施時期	対応の詳細	必要書類
3月～4月	<p>①職員会議等で、食物アレルギー対応について職員間で情報を共有する。</p> <p>②園内での調理活動や食品を扱う活動や、遠足や園活動における配慮点について職員間で確認する。</p> <p>③内服薬やアドレナリン自己注射薬が処方された場合は、投薬の指示や本人及び園での保管場所について職員間で確認する。</p> <p>④緊急時に備えて 園9「緊急時の対応の手順」 園10「症状チェックシート」 園11「緊急時対応経過記録票」を整えておく。</p>	<p>□園6</p> <p>□園9</p> <p>□園10</p> <p>□園11</p>



### 5 保護者との連絡調整

対応の詳細	備考
<p>①食物アレルギー対応表（参考資料）を家庭に2部送付し、対応について確認してもらい1部は押印して、園へ戻してもらい園での確認表として使用する。</p> <p>②献立内容や使用食材等の対応に変更が生じた場合は、保護者に連絡するとともに、担任及び教職員等に確実に伝える。</p> <p>③主治医の指示内容に変更が生じた場合は、速やかに園に連絡するように保護者に伝える。</p>	



### 6 関係機関への連絡

対応の詳細	必要書類	提出期限
①園12「園給食における食物アレルギー対応者一覧表」は、4月20日までに保育園フォルダの指定された場所に入力する。（毎年、提出する）	□園12	4月20日 又は、年度途中 に必要な になった際
②アドレナリン自己注射薬を所持する園児がいる場合は、園13「アドレナリン自己注射薬（エピペン®）の所持状況について」、園14「園児の救急搬送時の協力依頼について」を市教委に提出する。（毎年、提出する）	□園13 □園14	
③万が一、誤食等の事故が発生した場合は、市教委に速やかに一報を入れ、その後園15「食物アレルギー誤食等事故報告書」を提出する。	□園15	事故後、 3日以内

## 4-2 アレルギー対応における保護者の役割

- (1) アレルギー対応を行う場合は、(様式 - 園 1「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」)を必ず提出する。また、正確な対応を行うため年に1回は提出する。
- (2) 園は、「食物アレルギー対応表」を毎月2枚配布する。保護者は対応内容を確認して署名・押印し、1枚を園に提出する。
- (3) 保護者は、「微熱がある」「ぐずる」「いつもと様子が違う」と感じる日は、登園時に必ず職員に伝える。
- (4) 保護者は、降園後の様子や症状について気になる点は、すぐに担任または園長へ連絡する。  
※ 上記の4点については、面談時に保護者へ説明する。

## 4-3 アレルギー対応における職員の役割と連携（◎が中心となり行う）

園 長	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎ 食物アレルギー児の把握、管理を行う。</li> <li>◎ 保護者や関係機関の窓口として、報告、相談など全体の調整を行う。</li> <li>◎ 全職員へ連絡調整、指導助言を行う。</li> <li>○ 調理員と連携し、翌月の食物アレルギー対応表の確認を行う。</li> <li>◎ アレルギー食の検食を毎回行う。(不在時は、主任)</li> <li>◎ 対象児が食べる前の、最終確認を行う。(午前、午後のおやつを含む)</li> </ul>
担 任	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 園長、栄養士、調理員と連携をとり児童の実態把握をする。</li> <li>◎ 園長、調理員と連携し、翌月の食物アレルギー対応表の確認を行う。</li> <li>◎ 給食配食前の確認を行う。(午前、午後のおやつを含む)</li> <li>◎ 給食後、対象児の体調を確認する。</li> </ul>
調理員	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 園長、担任、栄養士と連携をとり、児童の実態把握をする。</li> <li>◎ 園長、担任と連携し、翌月の食物アレルギー対応表の確認を行う。</li> <li>◎ 給食配食前の確認を行う。(午前、午後のおやつを含む)</li> </ul>
栄養士	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎ 園長、担任、調理員と連携をとり、児童の実態把握をする。</li> <li>◎ 翌月の既成品の原材料配合表等の確認を行う。</li> <li>◎ 食物アレルギー対応表の作成、確認を行う。</li> </ul>
こども教育課 (幼児教育係)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎ 研修会の設営、県等が主催する研修会へ出席できる体制を整える。</li> <li>◎ アレルギーの状況に応じ職員の加配等、職員体制を整える。</li> <li>◎ 食物アレルギー対応委員会を設置し開催する。</li> </ul>

## 4-4 他の園児への指導、給食当番活動

- (1) 食物アレルギーについて、教材等を使用し他の園児へ年齢に応じた指導を行う。  
※ 好き嫌いとはアレルギーは違うこと、症状は様々な形態で出てくること、自分にとって問題ない食べ物が人によっては命に関わる反応となることを理解させ、食べることを強要したりしないように指導する必要がある。
- (2) 給食当番活動について、該当のアレルゲンがある日は当番活動を行わない。また、アレルギー症状が重篤な園児は、当番活動は行わない。

## 4-5 関係機関への報告

情報の共有化を図るため下記の様式にて報告を行う（面談の際に、保護者に了承を得る）

報告内容	様式番号	報告先
① 園給食における食物アレルギー対応者	様式 - 園 12	市教委(幼児教育係)
② アドレナリン自己注射薬(エピペン®)を所持している園児	様式 - 園 13、園 14	市教委(幼児教育係)

※ 記載内容に変更がある場合は、随時報告する。

※ 市教委は、園医と消防署へ報告する。

## 4-6 緊急（アナフィラキシー発症）時の対応

(1) 緊急時対応 …… 様式 - 園 9 に沿い、様式 - 園 10 で症状を確認しながら対応する。

- ① アレルギー疾患をもつ園児が、アナフィラキシーを起こした場合は、園職員の誰が発見者になった場合でも、適切な対応がとれるように情報を共有し、緊急時に即応できるようにする。
- ② アナフィラキシーは様々な症状を起こし、急速に悪化する事も多いので、軽症であっても目を離さず、すぐに応援を頼む。
- ③ 症状や処置状況は様式 - 園 11 に記録し、保護者または救急隊へ渡す。

※緊急時対応の流れについて、年に何回かは必ずシミュレーションし、緊急時の職員の役割を確認しておく。

### (2) エピペン®の使用

- ① 様式 - 園 10 で症状を確認し使用する。（使用のタイミングは、事前に保護者と確認しておく）
- ② エピペン®を使用した場合は、その後すぐに医療機関へ救急搬送する。その際、様式 - 園 11 を救急隊へ渡す。

\* 救急で搬送するときは、現場にいた職員又は現状をよく把握している職員が必ず同乗すること。

- ③ 同時に保護者への連絡を行う。

## 4-7 事故後の対応と再発防止対策等

### (1) 事故後の対応

- ① 食物アレルギーの事故が発生した場合は、救急搬送の有無にかかわらず、速やかにこども教育課へ電話で報告する。
- ② 事故が起きた時の状況をまとめ、事故原因の究明をする。
- ③ 様式 - 園 15 にて、こども教育課へ事故発生報告書を提出する。
- ④ 保護者へ事故の経緯を説明する。

### (2) 再発防止対策

- ① 事故発生の経過と対応について職員会議等で共通理解を図り、再発防止と適切な対応の実施を徹底する。
- ② 再発防止のため、個人情報に配慮しながら、教育委員会が事故の原因について他の園へ情報提供を行う。

## 【5. 学校での対応の流れ】

### 5-1 食物アレルギーのある児童生徒への給食対応決定手順

#### 1 実態把握と学校管理指導表（アレルギー疾患用）の提出

実施時期	対応の詳細	必要書類
事前	<b>新入児童生徒</b> ①就学時健診案内と一緒に、学1「食物アレルギー調査の提出について」、学2「食物アレルギー調査表（新入生用）」を保護者に送付する。	<input type="checkbox"/> 学1 <input type="checkbox"/> 学2
就学時健診	②提出された、学2「食物アレルギー調査表（新入生用）」を確認し、対応が必要な児童生徒を抽出する。 ③就学時健診時に、抽出した児童生徒の保護者に、学3「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を配付し、医師による診断と書類の提出を依頼する。	<input type="checkbox"/> 学3
1月	<b>在校生</b> ①現在、食物アレルギー対応を行っている児童生徒に、学4「食物アレルギーの給食対応の継続について（在校生用）」、学3「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を送付し、医師による診断と書類の提出を依頼する。	<input type="checkbox"/> 学3 <input type="checkbox"/> 学4
適宜	②食物アレルギー対応の必要がなくなった時は、学3「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」、学5「食物アレルギー対応解除届」を送付する。	<input type="checkbox"/> 学3 <input type="checkbox"/> 学5
適宜	<b>新規対応が必要な児童生徒</b> ①保護者から新たな食物アレルギー対応の申し出があった場合には、学1「食物アレルギー調査の提出について」、学2「食物アレルギー調査表（新入生用）」、学3「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を送付し、医師による診断と書類の提出を依頼する。	<input type="checkbox"/> 学1 <input type="checkbox"/> 学2 <input type="checkbox"/> 学3
適宜	②食物アレルギー対応の必要がなくなった時は、学3「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」、学5「食物アレルギー対応解除届」を送付する。	<input type="checkbox"/> 学3 <input type="checkbox"/> 学5

#### 2 保護者との面談の実施 ※小学校は移行学級時、中学校は保護者と相談の上、実施する。

実施時期	対応の詳細	必要書類
事前	<b>新入児童生徒</b> ①事前に提出された、学3「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」をもとに、あらかじめ、学6「食物アレルギー個別対応プラン（面談記録）」に必要事項を記入しておく。	<input type="checkbox"/> 学3 <input type="checkbox"/> 学6
2月	②移行学級等において管理職及び実務者が保護者と面談し、学6「食物アレルギー個別対応プラン（面談記録）」の記載内容に沿って発症時の症状や対応について聞き取り、記録する。 ③面談内容を職員間で情報共有することについて、保護者に同意してもらう。	<input type="checkbox"/> 学6
適宜	<b>在校生</b> ①必要に応じて管理職及び実務者が保護者と面談を実施する。 ②対応については、新入児童生徒と同じ。	
適宜	<b>新規対応児童生徒</b> ①対応については、新入児童生徒と同じ。	

### 3 対応の決定と保護者への通知

実施時期	対応の詳細	必要書類
2月～3月 適宜	<p>すべての対応児童生徒</p> <p>①保健主事は、食物アレルギー対応委員会を開催し、関係職員と協議の上、学7「食物アレルギー個別対応プラン（決定）」を協議する。</p> <p>②対応の決定は校長が行う。</p> <p>③学7「食物アレルギー個別対応プラン（決定）」を保護者に送付し、食物アレルギー対応について通知するとともに同意を求める。（2部送付し、1部を署名・押印の上返却してもらう）</p> <p>④それぞれの書類の提出や対応経過について、学8「個別経過記録票」に記載する。</p> <p>⑤個別ファイルを作成し、個人情報に注意して保管する。</p>	<input type="checkbox"/> 学7          <input type="checkbox"/> 学7          <input type="checkbox"/> 学8



### 4 教職員、調理員への周知

実施時期	対応の詳細	必要書類
3月～4月	<p>①職員会議等で、食物アレルギー対応について職員間で情報を共有する。</p> <p>②校内での調理活動や食品を扱う活動や、遠足や校外学習、宿泊体験学習における配慮点について職員間で確認する。</p> <p>③内服薬やアドレナリン自己注射薬が処方された場合は、投薬の指示や本人及び学校での保管場所について職員間で確認する。</p> <p>④緊急時に備えて、学9「緊急時の対応の手順」、学10「症状チェックシート」、学11「緊急時対応経過記録票」を整えておく。</p>	<input type="checkbox"/> 学9          <input type="checkbox"/> 学10          <input type="checkbox"/> 学11



### 5 保護者との連絡調整

対応の詳細	備考
<p>①食物アレルギー対応表（参考資料）を家庭に送付し、対応について確認してもらう。</p> <p>②献立内容や使用食材等の対応に変更が生じた場合は、保護者に連絡するとともに、担任及び教職員等に確実に伝える。</p> <p>③主治医からの指示内容に変更が生じた場合は、速やかに学校に連絡するように保護者に伝える。</p>	



### 6 関係機関への連絡

対応の詳細	必要書類
①4月末までに、学12「学校給食における食物アレルギー対応者一覧表」をこども教育課へ提出する。	<input type="checkbox"/> 学12
②アドレナリン自己注射薬を所持する児童がいる場合は、学13「アドレナリン自己注射薬の所持状況」、学14「児童生徒の緊急搬送時の協力依頼について」を市教委に提出する。	<input type="checkbox"/> 学13 <input type="checkbox"/> 学14
③万が一、誤食等の事故が発生した場合は、市教委に速やかに一報を入れ、その後、学15「食物アレルギー誤食等事故報告書」を提出する。	<input type="checkbox"/> 学15

## 5-2 保護者への依頼事項（保護者が子どもへ伝えておくこと）

- (1) 保護者が子どもに食物アレルギー体質であることを十分に理解させる。
- (2) 主治医からの指示内容を、子どもの理解度に合わせてわかりやすく説明する。
- (3) 毎朝、子どもと一緒に「食物アレルギー対応表」の内容を確認する。
- (4) 学校で具合が悪くなった時は、すぐに学級担任へ申し出るように伝える。
- (5) 薬を学校へ持参しなければいけない場合は、その管理と使用について十分に子どもに説明する。

## 5-3 給食での対応と配慮事項

学校給食での食物アレルギーの対応方法は、除去食や代替食の提供がある。

対応にあたり、学校の状況（アレルギー対応を必要とする児童生徒数、対応が必要な食品の種類、食品管理、給食施設・現場の諸状況等）を勘案し、対応することとする。

また、完全除去対応や大量調理の中で、対応に限界があること等も保護者に理解してもらう。

※学校給食における食物アレルギー対応指針 P18～20 を参考に給食対応を行う。

### (1) 除去食対応

- ①対応方法 アレルギーの原因となる食品を調理の過程で除去して提供する。
- ②給食費 パン・麺、飲用牛乳を喫食しない場合は、それぞれの単価を返金する。

### (2) 代替食対応

- ①対応方法 アレルギーの原因となる食品の代わりに別のものや調理法を変更して提供する。
- ②給食費 代替食については、特別な徴収は行わない。

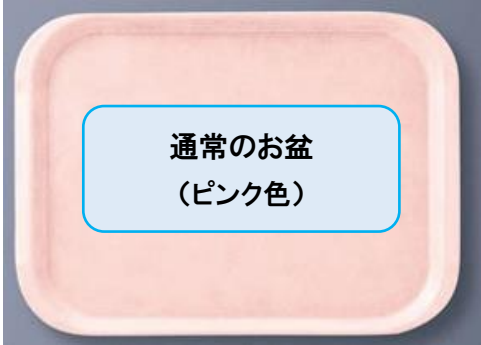
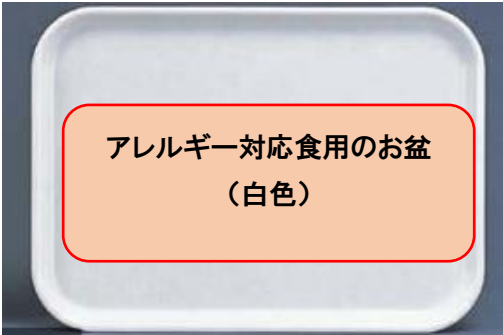
### (3) 「除去食」「代替食」対応の配慮事項

- ①主治医の診断、指示にそって可能な範囲で対応する。
- ②確実に安全な対応がとれるように、保護者（主治医）と十分に話し合う。
- ③加工食品等は、事前に配合表等でアレルギーの原因食品が含まれていないか確認する。
- ④栄養教諭等は、アレルギー対応について保護者に確認後、アレルギー対応の「調理指示書」を作成し、調理員に指示する。
- ⑤調理員は、給食日誌・加工食品配合表で確認する。
- ⑥献立変更により使用食材を変えた場合は、その都度、作業工程表を変更し作業を確認する。
- ⑦除去する食品を調理過程で確実に除去する。また、誤って混入しないように、作業工程表を作成し、確認しながら調理する。
- ⑧アレルギー対応調理員は、対応食の漏れ落ちや間違いがないか確認をするとともに、再度栄養教諭等や調理員と共に複数で確認する。
- ⑨児童生徒が「除去食」「代替食」を間違いなく食べられるよう、配膳や運搬方法を配慮するとともに、教室では、必ず担任等教職員が表示等を確認してから児童生徒に手渡しする。



対応の方法例

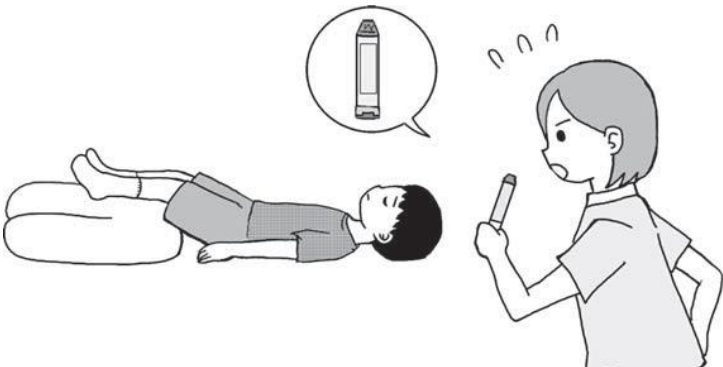
○お盆の色を変える



○アレルギー表示(例)



◆年■組 ○○さんへ  
りんご のかわりの  
チーズ です





## 5-4 教職員の役割

食物アレルギー対応が必要な児童生徒のために、校長の指導のもと、関係職員がそれぞれの職務に応じて対応にあたり、学校全体で共通理解を図るとともに、共通認識をもって対応していくことが必要である。

校 長	<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、市町村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>・ 個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に実施する。</li> <li>・ 関係教職員と協議し、対応を決定する。</li> </ul>
保健主事 給食主任	<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、全教職員間で連携を図る。</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や「個別対応プラン」を情報共有する。</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、担任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> </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や「個別対応プラン」、緊急措置方法等について把握する。</li> <li>・ 個別面談をマニュアルに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（指さし・声だし）を確実にを行い、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状況等を記録し、実態把握に努める。</li> <li>・ 給食時間中に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引き継ぎを行う。</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>
養護教諭	<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「個別対応プラン」、緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認）を立案する。</li> <li>・ 個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に実施する。</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> </ul>
栄養教諭等	<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「個別対応プラン」を立案する。</li> <li>・ 個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に実施する。</li> <li>・ 安全な給食提供環境を構築する。</li> <li>・ マニュアルや「個別対応プラン」等に基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理する。</li> </ul>
調理員	<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を理解し、対応の内容を確認する。</li> <li>・ 栄養教諭等の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。</li> </ul>

## 5-5 食物アレルギー対応の情報管理

「食物アレルギー対応児童生徒」の情報は、教職員が正しく理解し共有するとともに、個人情報としての厳重な管理とプライバシーへの配慮が必要である。

### (1) 個人情報

個人ファイル及び様式-学 12「学校給食における食物アレルギー対応者一覧表」の作成にあたり、管理と保管には十分に気を付ける。

### (2) プライバシーへの配慮

食物アレルギーの対応は個人情報のためプライバシーの保護に配慮するとともに、食事やその表示方法についての取り扱いには十分に気を付ける。(教室掲示等を含む)

- ① 本人及び保護者に学校内で情報共有することの了承を得る。(様式-学 6・7「食物アレルギー個別対応プラン」)
- ② 誤配等の事故防止のために除去食・代替食には、蓋(ラップやホイル)等に学年組・氏名や献立名と除去内容等の記載された食札等を添付するが、表示方法や取扱い等に配慮する。

### (3) 関係機関との情報共有

養護教諭は、情報の共有化を図るため下記の様式にて4月末までに市教委に報告を行う。

(学校が事前に本人及び保護者に了承を得る)

報告内容	様式番号	提出先
① 学校給食における食物アレルギー対応者	様式-学 12	市教委
② エピペン®を所持している児童	様式-学 13 様式-学 14	市教委
※ 年度替わり等で記載内容に変更がある場合は、随時報告する。		

※ 市教委は、校医と消防署へ報告する。

## 5-6 緊急(アナフィラキシー発症)時の対応

(1) 緊急時対応の流れ . . . . . 様式-学 9, 10 にそって対応する。

- ① アレルギー疾患をもつ児童生徒が、アナフィラキシーを起こした場合は、教職員の誰が発見者になった場合でも、適切な対応がとれるように情報を共有し、緊急時に即応できるようにする。
- ② アナフィラキシーは様々な症状を起こし、急速に悪化する事も多いので、軽症であっても目を離さず、すぐに応援を頼む。
- ③ 症状や処置状況は様式-学 11 に記録し、保護者または救急隊へ渡す。

※ 緊急時の対応について、年に何回か必ずシミュレーションし、職員の役割を確認しておく。

### (2) エピペンの使用

- ① 使用のタイミングについては、事前に保護者と確認しておく。
- ② エピペンを使用した場合は、その後すぐに医療機関へ救急搬送する。
- ③ 受診の際は、様式-学 11 緊急時対応経過記録票を医療機関へ持参する。

※ 救急で搬送するときは、現場にいた職員又は現状をよく把握している職員が必ず同乗すること。

## 5-7 事故後の対応と再発防止対策等

### (1) 事故後の対応

- ①事故が発生した場合は、救急搬送の有無にかかわらず、速やかにこども教育課へ電話報告する。
- ②事故が起きた時の状況をまとめ、事故原因の究明をする。
- ③様式 - 学 15 にて、こども教育課へ事故発生報告書を提出する。
- ④保護者へ事故の経緯を説明する。

### (2) 再発防止対策

- ①事故発生の経過と対応について職員会議等で共通理解を図り、再発防止と適切な対応の実施を徹底する。
- ②再発防止のため、個人情報に配慮しながら、教育委員会が事故の原因について他の学校へ情報提供を行う。

## 【6. 教育委員会が行うこと】

### 6-1 食物アレルギー対応児の把握、関係機関との情報共有

- (1) 給食における食物アレルギー対応者、エピペンを所持者の把握  
様式一園 12、学 12「給食における食物アレルギー対応者一覧表」にて、各園・学校からアレルギー対応状況の報告を受け、市内の園・学校の食物アレルギー対応児の把握を行う。
- (2) 関係機関との情報共有  
【園医、校医への報告】様式一園 13、学 13 アドレナリン自己注射薬(エピペン®)の所持状況について  
【消防署への報告】 様式一園 14、学 14 救急搬送時の協力依頼について

### 6-2 園・学校職員への研修会の実施と職員体制の整備

- (1) 1学期に市教委によるアレルギー研修会を開催する。その際、エピペン®の所持者が在籍している園・学校の職員は、必ず研修を受ける。
- (2) 市教育委員会及び園・学校の職員が県などの主催する研修会へ出席できる体制を整える。
- (3) アレルギーの状況に応じ職員の加配等、職員体制を整える。

## 【7. 次年度への引き継ぎ】

### 7-1 同じ園内・学校内での引継ぎ

対応内容について、新旧担当者、校長、園長、担任、養護教諭、栄養教諭等、調理員で必ず引き継ぎを行う。

### 7-2 園から小学校、小学校から中学校への引き継ぎ

- (1) 送り出す側の園・小学校は、受け入れ校へ食物アレルギー対応を行っている児童の連絡を必ず行う。
- (2) 受け入れ校は、新旧担当者で対応内容の引き継ぎを行う場を設け、対応内容の確認を行う。
- (3) 園担当栄養士、小学校の栄養教諭等は、10月までに進学する小学校または中学校へ食物アレルギー対応を行っている児童の情報を様式一園 7、学 7にて連絡する。
- (4) 個人ファイルを作成し、年度末までに進学する小学校または中学校へ送付する。

## 【8. 給食以外の園・学校生活で配慮すること】

### 食物を扱う活動や食物が混入している物品を扱う授業・活動での対応

重症の児童生徒は、極少量のアレルゲン物質に触れるだけでもアレルギー症状（アナフィラキシーを含み）を起こす。アレルゲンを食べるだけでなく吸い込むことや触れることも発症原因となるため、個々に応じた配慮が必要である。主治医の指示を参考に、保護者と十分に話し合い対応する。

#### (1) 調理や飲食を伴う活動

計画段階で、担任と担当者で食物アレルギー対応について打合せを行い、使用する食材に配慮し事故のないように実施する。

#### (2) 小麦粘土を使った遊び・授業

小麦アレルギーをもつ児童生徒は、小麦粘土に触れることにより、アレルギー症状が出る場合がある。小麦が含まれていない粘土を使用する。

#### (3) 牛乳パックのリサイクル活動や工作

牛乳アレルギーをもつ児童生徒は、工作等に使う牛乳パックに微量の乳成分が残存していた場合、それに接触したり、口に入れたりすることでアレルギー症状を引き起こす場合がある。

特に、重症の児童生徒がいる場合は、牛乳パックに触れるだけでもアナフィラキシーショックを起こす場合があるため、使用する場合は配慮が必要である。

#### (4) 豆まき

大豆アレルギーを持つ児童生徒が誤食しないように、配慮が必要である。

また、大豆の他に落花生(ピーナッツ)を使用する場合があるが、落花生(ピーナッツ)は、アナフィラキシーを起こす危険が高いため、ピーナッツアレルギーをもつ児童生徒がいる場合は、落花生(ピーナッツ)を使用しない。

#### (5) そば打ち体験や校外学習等での食事

そばは、アナフィラキシーを起こしやすい食品である。

そばアレルギーの場合、「そばを茹でる蒸気」や「そば粉を吸い込む」「そばを茹でたお湯を再利用する」だけでも、強い症状が出る場合がある。

そばは、給食で提供されないが、体験活動や校外学習等での食事の際は注意する必要がある。

また、自然の家等、園・学校外の施設で食事をする際は、事前に施設と食物アレルギーの打合せを行い、アレルゲンの食材使用の有無を確認し、事故が起きないように配慮する。

#### (6) 食物依存性運動誘発アナフィラキシー（食後の休み時間）

食物依存性運動誘発アナフィラキシーの児童生徒が在籍する園・学校は、食後の休み時間の遊びや活動に配慮するとともに、対象児の情報共有とアナフィラキシー症状が起きた時の対応を職員間で共有しておく。

#### (7) その他

「ライン引き用の石灰」「紅白玉入れの玉」等、食べ物と結びつかない物にもアレルゲンが混入している場合がある。物品を購入する際は原材料に、アレルゲンが入っていないか必ず確認を行う必要がある。

## 【9. 各種様式】

- 妙高市アレルギー対応マニュアル様式集 <園版>
- 妙高市アレルギー対応マニュアル様式集 <学校版>



## 【10. 参考資料】

- 保育所におけるアレルギーガイドライン（厚生労働省）
- 学校におけるアレルギーガイドライン（文部科学省）
- 学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）
- 学校給食における食物アレルギー対応指針（新潟県）
- 東京都 食物アレルギー緊急時対応マニュアル

※ 必要な場合は、各園・学校で各ホームページにてダウンロードしてください。