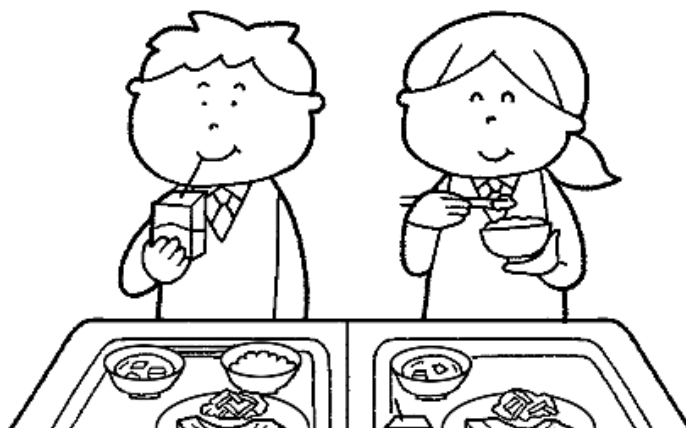


学校における 食物アレルギー対応方針



令和5年2月
令和7年4月改訂

盛岡市教育委員会

策定の趣旨

本市の学校給食における食物アレルギー対応については、「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 文部科学省）（以下「国の指針」という。）」及び「学校におけるアレルギー疾患対応指針（平成 27 年 2 月 岩手県教育委員会）」を基にした、『学校給食調理場における食物アレルギー対応の基本方針（平成 30 年 1 月 盛岡市教育委員会）』を定め、各学校の給食調理場において細心の注意を払いながら、取り組んできました。

また、近年、生活環境や食生活の変化に伴い、食物アレルギーを有する児童生徒は全国的に増加傾向にあり、本市も例外ではなく、食物アレルギーを有する児童生徒が安全で安心な学校生活を過ごすことができるようにするために、学校給食のほか、「食物・食材を扱う授業・活動」「運動（体育・部活動等）」「宿泊を伴う活動等」についても、適切に食物アレルギー対応を実施するとともに、リスク管理や緊急対応への備えが必要となっています。

そこで、盛岡市教育委員会では、『学校給食調理場における食物アレルギー対応の基本方針』を改め、国の指針及び岩手県の「学校におけるアレルギー疾患対応指針（平成 30 年 2 月改訂 岩手県教育委員会）（以下「県の指針」という。）」に基づき、新たに児童生徒の学校生活全般における対応も含めた「学校における食物アレルギー対応方針」（以下「対応方針」という。）を策定し、各学校が本対応方針を基に、家庭との相互理解を深めるとともに、関係機関との一層の連携と協力を図りながら、児童生徒の学校生活の充実のために組織的に取り組んでまいります。

なお、現在の学校給食調理場における食物アレルギー対応の基本方針は、本対応方針の策定をもって廃止します。

令和 5 年 2 月 盛岡市教育委員会

— 目次 —

学校における食物アレルギー対応の大原則	3
---------------------	---

I 学校における食物アレルギー対応の概要

1 学校が食物アレルギー対応を実施する基本的な考え方	4
2 学校での対応	4

II 食物アレルギー対応のための管理体制

1 食物アレルギー対応委員会等の設置と役割	6
2 食物アレルギー対応開始の手順	8
3 教職員等の役割	12
4 緊急時対応	14
5 対応の評価	16
6 校内研修	17
7 事故報告	18
8 対応における共通事項	19
9 関係機関との連携	21
10 児童生徒への指導	22
11 学校給食の献立作成における留意点	23
12 調理場における留意点	25

III 様式・資料

- 1 様式（第1号～第8号）
- 2 資料（1～2）

文部科学省：[学校給食における食物アレルギー対応指針](#)
岩手県教育委員会：[学校におけるアレルギー疾患対応指針](#)
公益財団法人日本学校保健会：[学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン](#)

学校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であっても、学校給食の提供や校外活動など様々な活動への参加を基本とするが、対応に当たっては、児童生徒の安全性を最優先とする。
- 2 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（令和2年3月公益財団法人日本学校保健会）（以下「ガイドライン」という。）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。
- 3 食物アレルギー対応委員会等^{*1}により組織的に行う。
- 4 学校給食においては、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^{*2}の施設設備、人員等を鑑み、学校給食における無理な（過度に複雑な）食物アレルギー対応は行わない。
- 6 教育委員会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。

*1 食物アレルギー対応委員会等とは、盛岡市学校給食マニュアル（平成18年盛岡市教育委員会）で示す献立作成委員会、物資選定委員会、給食運営委員会等をいう。なお、各学校においては、これらすべての委員会の役割を一つの組織で兼ねることを妨げないものである。

*2 調理場とは、単独調理場及び共同調理場（学校給食センター）をいう。

I 学校における食物アレルギー対応の概要

本対応方針は、国及び県の指針を基に、学校における食物アレルギーへの対応について、基本となる内容を示したものです。

1 学校が食物アレルギー対応を実施する基本的な考え方

- (1) 医師の診断による食物アレルギーが明確で、原因食物の除去指示があり、年に1回、学校生活管理指導表の提出があること。
- (2) 保護者から学校における食物アレルギー対応の希望があること。
- (3) 学校給食について、保護者は献立内容を確認し、当該児童生徒と毎日対応内容を確認すること。

2 学校での対応

食物アレルギーを有する児童生徒が安全安心に学校生活を送るために、学校生活全体において食物アレルギーに配慮する必要があります。「学校給食」「食物・食材を扱う授業・活動」「運動（体育・部活動等）」「宿泊を伴う校外活動」のそれぞれの活動について、次のとおり、事前に保護者と対応内容について確認を行います。

(1) 学校給食について^{*3}

ア 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応とする。

イ アレルギー対応食（除去食又は代替食。以下「対応食」という。）の提供については、特定原材料8品目のうち、小麦を除く乳・卵・えび・かに・落花生・そば・くるみの7品目までとする。

【対応内容】

① 食物アレルギー献立表をもとに、各自が当該献立を除去する対応

食物アレルギー用献立表を事前に配付し、それをもとに保護者や担任等の指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食物を除いていただきます。

※①の対応は学校給食対応の基本であり、②及び③の対応においても併せて提供する。

[P19「食物アレルギー用献立表の配付と情報共有の方法について」参照]

② 当該献立に対して弁当を持参する対応

当該日、原因食物が入っている献立の場合、弁当（一部弁当又は完全弁当）を持参していただきます。

③ 当該献立に対して対応食を提供する対応（栄養価の考慮は含まない。）

当該日、原因食物が入っている献立の場合、対応食（除去食又は代替食）を提供します。

対応食の提供については、特定原材料8品目のうち、小麦を除く乳・卵・えび・かに・落花生・そば・くるみの7品目までとし、各調理場が状況に応じて対応可否と対応食物の種類を決定します。

- ウ 各学校及び各調理場の実態に応じ、対応内容は定期的に見直しする。
- エ 給食費の返金等の対象については、単価が統一である飲用牛乳等とする。

弁当対応の考慮対象^{*4}

以下の（ア）（イ）に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

（ア） 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- a) 調味料・だし・添加物の除去が必要
- 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
についても除去の指示がある。

（注意喚起表示の例）

- 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、かにを補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

（イ） 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®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。

※ a) ～f) に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望まれます。

(2) 「食物・食材を扱う授業・活動」「運動（体育・部活動等）」「宿泊を伴う校外活動」について^{*5}

各活動は、個別支援プランに従い実施します。

* 3 国の指針P36～37 「対応レベル」「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」参照

* 4 国の指針P21 「弁当対応の考慮対象」参照

* 5 国の指針P30 「食材・食物を扱う活動等」参照
県の指針P15～18 「学校生活での対応について」「校外行事・宿泊を伴う活動」参照

Ⅱ 食物アレルギー対応のための管理体制

各学校では、次に示す各項目について、全教職員等が食物アレルギーへ対応できるように管理体制を整備する必要があります。*6*7

1 食物アレルギー対応委員会等の設置と役割

学校における食物アレルギー対応は、学校全体で組織的に取り組む必要があります。そのため、食物アレルギーを有する児童生徒の有無にかかわらず、校長を委員長として食物アレルギー対応委員会等の組織を設置します。

食物アレルギー対応委員会等は、次のとおり校内における食物アレルギー対応の様々な調整や協議、決定、共有、管理を行うとともに、校内外における連携体制や危機管理体制を整備します。

(1) 委員構成と主たる役割（例）

委員構成		役割（例）
委員長	校長	教職員の統率、最終決定
委員	副校長	指示伝達、外部対応
	主幹教諭・教務主任	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・栄養士等	給食調理・運営の安全管理、事故防止
	保健主事・保健担当者	食物アレルギー対応委員会等の事務管理、周知
	給食主任・給食担当者	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、場合によっては補佐的役割を担います。

※ 必要に応じて、食物アレルギー対応委員会等に、学校給食センター所長、教育委員会の担当者、学校医、調理員の代表、関係保護者、主治医等を加えます。

(2) 食物アレルギー対応委員会等の役割

ア 校内外の体制整備

学校は、本対応方針と学校の状況を踏まえ、各学校の食物アレルギーに関する基本方針（以下「学校の基本方針」という。）を定め、確実に食物アレルギー対応を実施するための体制を整備します。

学校給食センターにおいても、本対応方針と学校給食センターの状況を踏まえ、各学校給食センターの食物アレルギーに関する基本方針（以下「学校給食センターの基本方針」という。）を定めます。なお、学校給食センター受配校が定める学校の基本方針は、学校給食センターの基本方針を踏まえたものとします。

また、校内外における各関係機関との連携体制を整備します。

[P21「9 関係機関との調整」参照]

イ 緊急時対応のための事前準備

緊急時、全教職員が対応できるよう必要な事項の確認や校内研修を実施します。

[P14「4 緊急時対応」、P17「6 校内研修」参照]

ウ 食物アレルギー対応開始のための準備

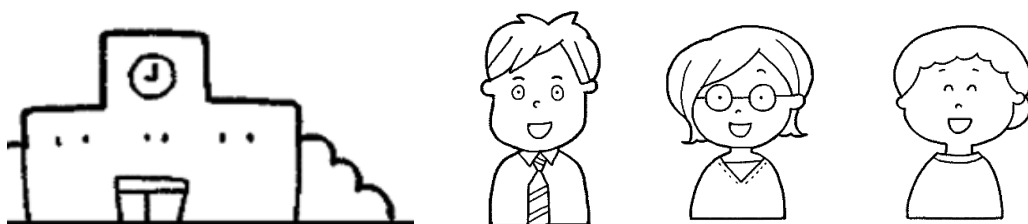
新年度の学校生活が始まる前までに、食物アレルギー対応の準備として、食物アレルギー調査を実施し、対応内容等について全教職員等で共有します。

[P8「2 食物アレルギー対応開始の手順」参照]

エ 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が発生した場合は、事故を検証し、事故原因の究明、改善策を協議します。改善策を含め、事故及びヒヤリハットは全教職員等で情報を共有し、再発防止に努めます。

[P18「7 事故報告」参照]



* 6 国の指針P41～44 「学校が取るべき対応」参照

* 7 国の指針P12 「食物アレルギー対応委員会」参照
県の指針P12 「アレルギー疾患対応委員会の設置」参照

2 食物アレルギー対応開始の手順

新年度の学校生活が始まる前までに①～⑤を完了させ、対応状況については定期的に⑥評価を行います。

なお、転入、新規発症の児童生徒については、随時、同様に実施します。

(例)

①食物アレルギー調査の実施	様式
食物アレルギー あり なし →「なし」の場合は回答終了。 ↓ 学校での食物アレルギー対応 希望する 希望しない →「希望しない」場合は回答終了。	・アレルギー調査票 (様式第1-1号) ・依頼文 (様式第1-2号)



＜以下、食物アレルギーがあり、学校での食物アレルギー対応を希望する児童生徒が対象＞

②提出書類の確認	様式
学校生活管理指導表： 保護者は医療機関を受診し、主治医が記入した原本を学校に提出する。	・学校生活管理指導表 (様式第2-1号) ・依頼文 (様式第2-2号)



③保護者との面談	様式
学校は保護者と面談を行い、必要事項を確認する。 ※ 学校給食センター受配校の面談で、学校給食センター栄養教諭等の同席が必要な場合、学校給食センターと学校給食センター受配校で調整し、栄養教諭等も面談実施者を含める。	・個別支援プラン (面談記録) (様式第3号)



④対応内容の決定	様式
アレルギー調査票、学校生活管理指導表、面談記録等をもとに対応内容を検討し、個別支援プランを決定する。 ※ 学校給食センター受配校は、学校給食センターでの対応可否を確認の上、決定した対応内容を学校給食センターに報告する。	・個別支援プラン (様式第3号)



⑤共有	
学校は保護者に対応内容を通知し、承諾を得る。 全教職員等で対応内容を共有し、校内研修を実施する。	



⑥評価	
対応を開始し、定期的に対応の評価と見直しを行う。	

① 食物アレルギー調査の実施

食物アレルギー対応を希望する児童生徒の把握

- 学校は、新年度に向けて現小学１～５年生、現中学１～２年生及び新小学１年生、新中学１年生に対し、食物アレルギー調査を実施します。
 - ・ アレルギー調査票（様式第１号）の配付、回収後集約します。

以下については、食物アレルギーがあり、学校での食物アレルギー対応を希望する児童生徒を対象とした手順となります。

② 提出書類の確認

書類の提出と内容の確認

- 学校は、当該児童生徒の保護者に書類の提出を依頼します。
 - ・ 学校生活管理指導表（様式第２号）*⁸を配付します。
 - ・ 保護者は医療機関を受診し、主治医が記入した学校生活管理指導表の原本を学校に提出します。
- 学校は、保護者から提出された学校生活管理指導表の内容を確認します。
 - ・ 学校は、保護者から提出された学校生活管理指導表に記入漏れ等の不備の有無についてチェックを行うほか、アレルギー調査票との整合性について確認します。

③ 保護者との面談

*⁹

学校は、学校での食物アレルギー対応を希望する児童生徒の保護者と必ず面談を実施します。面談は、対象児童生徒の食物アレルギーにおける正確な情報と保護者の不安を聞き取るとともに、学校の対応について保護者の理解を得ることを目的とします。

- 学校は、面談実施に係る次の事項を調整します。
 - ・ 学校は、保健主事等が中心となり、面談実施日程と面談実施者を調整し、面談実施者及び保護者あて連絡します。
 - ・ 学校は、事前に面談項目等を確認し、面談実施者間で情報共有します。

※ 学校給食センター受配校は、学校給食センター栄養教諭等の面談同席について学校給食センターと調整し、同席が必要な場合は栄養教諭等を面談実施者に含める。

- 学校は、面談を実施し記録します。
 - ・ 面談は、複数（管理職、保健主事、養護教諭、栄養教諭、学級担任等）で実施し、面談内容を記録し整理します。

※ 学校給食センターは、学校生活管理指導表や面談内容等を基に、給食センター受配校の児童生徒が希望する内容で対応可能か検討、決定し、受配校に対応の可否を伝える。

④ 対応の決定

個別支援プランの検討、決定

- 学校は、保健主事、学級担任、給食主任・給食担当者、養護教諭、栄養教諭・栄養士等が中心となり対応内容を検討し、個別支援プランを決定します。
 - ・ 食物アレルギー対応委員会等において、アレルギー調査票、学校生活管理指導表、面談記録等をもとに、学校における対応を検討し、個別支援プラン（様式第3号）を決定します。^{*10*11}
 - ・ 対応内容の決定にあたっては、無理な（過度に複雑な）食物アレルギー対応を行わないよう留意します。実情に合わない対応は、不意な事故を招く危険性があるため、対応が可能かどうかを十分に検討することが必要です。

※ 学校給食センター受配校は、学校給食センターでの対応可否を確認の上、決定した対応内容を学校給食センターが指示する様式により学校給食センターに報告する。

⑤ 共有

決定した対応内容の通知、学校内での情報共有

- 学校は、食物アレルギー対応の対応内容を保護者に通知します。
 - ・ 学校は、保護者に対応内容を通知し、承諾を得ます。個別支援プランに署名をもらう等により、両者の認識に相違がないよう確認します。
- 学校は、対応内容について全教職員で共有し、共通理解を図ります。
 - ・ 保健主事が中心となり、対応の決定内容を全教職員等で共有し、共通理解を図ります。
 - ・ 食物アレルギー対応の実施手順や緊急時対応についても、全教職員で共通理解を図ります。
- 校内研修を実施します。
 - ・ 校内研修は、食物アレルギー対応委員会等で計画し、全教職員を対象に実施します。学校は、毎年度実施している「学校給食の実施に関する調査」により、実施状況を市教育委員会へ報告します。

[P17「6 校内研修」参照]

⑥ 評価

対応の評価

- 定期的に対応の評価、見直しを行います。

[P16「5 対応の評価」参照]

学校での食物アレルギー対応が解除になる場合、保護者は解除届（様式第4号）を学校に提出します。

- * 8 県の指針P9～10 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）について」 参照
- * 9 国の指針P13 「面談における確認事項」 参照
県の指針P11 「保護者との面談」 参照
- * 10 県の指針P14 「アレルギー疾患の児童生徒の個別支援プランの作成」 参照
- * 11 県の指針P38～42 「緊急時処方薬の取り扱い」 参照



3 教職員等の役割

教職員の役割については、次の内容を基本とし、校内で調整します。*12

(例)

管理職	・校長のリーダーシップのもと、アレルギー疾患の児童生徒に対応するための組織が有効に機能するよう、校内外の体制を整備し、関係機関との連携を図る。 ・「個別支援プラン」の最終決定及び共通理解を図る。 ・保護者との面談の際、基本的な考え方を説明する。
保健主事・保健担当者	・アレルギー疾患の児童生徒に組織的に対応するため連絡調整を行うとともに、アレルギー疾患の児童生徒の活動と学校全体との活動の調整や、関係機関との連携を図る。 ・「個別支援プラン」の作成にあたって、取りまとめや意見の調整を行う。
学年主任・学級担任等	・関係職員と連携し、「個別支援プラン（案）」作成する。 ・保護者との面談等により、アレルギー疾患の児童生徒の情報を的確に把握する。 ・アレルギー疾患の児童生徒が安全安心な学校生活を送ることができるよう配慮する。 ・日常の健康観察から異常の早期発見・早期対応に努める。 ・養護教諭や栄養教諭等と連携し、本人や周りの児童生徒への保健指導や健康相談を行う。
給食主任・給食担当者	・関係職員と連携し、「個別支援プラン（案）」を作成する。 ・食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握し、教職員の共通理解を図る。 ・担任や養護教諭、栄養教諭等と連携し、本人への指導や周りの児童生徒へ指導を行う。 ・学校給食センター受配校においては、学校給食センターとの連絡調整を行う。
養護教諭	・関係職員と連携し、「個別支援プラン（案）」を作成する。 ・保護者との面談等により、アレルギー疾患の児童生徒の情報を的確に把握する。 ・担任等と連携して本人や周りの児童生徒への保健指導や健康相談、保健管理を行う。 ・主治医、学校医等、医療機関との連携の上で中核的な役割を果たす。 ・学級担任等と連携し、異常の早期発見、早期対応に努める。 ・アレルギー疾患に関する医学的な情報を教職員等に提供する。
栄養教諭・栄養士等	・関係職員と連携し「個別支援プラン（案）」を作成する。 ・保護者との面談等により、食物アレルギーを有する児童生徒の情報を的確に把握する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の状況を踏まえ、安全性に配慮した献立作成を行う。 ・担任や養護教諭等と連携し、本人や周りの児童生徒へ指導や相談を行う。

	・安全な給食の管理、運営をする。
調理従事者	・使用する食品および加工品に使用されている原材料等を、栄養教諭等とともに、事前に確認する。 ・給食に使用する食品を適切に検収し保管する。 ・作業工程、作業動線についての的確に把握し、混入事故や誤調理が無いよう調理する。
学校給食センター所長	・受配校との連絡調整を行う。食物アレルギー対応委員会等の内容について、学校給食センター職員の共通理解を図る。
学校医等	・医療的な知見から学校を支援し、学校と地域の医療機関とのつなぎ役になる。 ・健康診断等からアレルギーの児童生徒の発見に努める。 ・専門的な立場から健康相談や保健指導を行う。 ・アレルギーに関する研修会での講義や指導助言等を行う。

*12 県の指針P13 「教職員等の役割」 参照

4 緊急時対応

食物アレルギーの緊急時とは、異常を示す症状が発症した場合だけでなく、原因食物を含む食品を誤って摂取した場合や、摂取又は接触したことが予想される場合等をいいます。

緊急時、全教職員等の誰もが落ち着いて適切に対応できるよう、全教職員等が緊急時対応の流れを理解しておくことが大切です。 * 1 3 * 1 4 * 1 5

(1) 緊急時対応の流れ

緊急時は、食物アレルギー緊急時対応マニュアル【資料1】に基づいて対応します。

なお、救急車要請（119番通報）の際は、食物アレルギー緊急時対応マニュアル【資料1】の「B-1緊急性が高いアレルギー症状」の項目を活用し、当該児童生徒の症状を伝えます。

(2) 緊急時に備えた事前準備

ア 学校は緊急時における役割分担、連絡体制及び手段（携帯電話等）を確認しておく。

児童生徒の緊急連絡先についても、緊急時速やかに連絡できるよう、全教職員で情報共有して確認しておく。

イ 食物アレルギー対応委員会等を中心に、次を例にしてファイル等を整理し、全教職員等がファイル等の情報を共有し、確認しておく。

① 緊急時対応ファイル（例）

- ・ 食物アレルギー緊急時対応マニュアル【資料1】
- ・ 緊急時の役割分担カード【資料2】
- ・ 緊急時対応経過記録表（様式第5号）

② 個人ファイル（例）

- ・ 学校生活管理指導表
- ・ 個別支援プラン
- ・ 面談記録

(3) 消防機関への情報提供

学校は、次のとおり消防機関に情報提供します。

- ・ 提出方法：緊急時の連携に係る情報提供について「緊急時の連携について」（様式第6号）により、年度に一度提出する。
- ・ 提出対象の児童生徒：救急搬送が考えられる児童生徒
- ・ 提出先：盛岡地区広域消防組合消防本部警防課救急係
- ・ 〒020-0045 盛岡市盛岡駅西通1丁目27番55号

なお、あくまでも情報提供であり、基本は学校が把握しておくべき内容であることに留意します。特に、救急隊員とやりとりをする際に、児童生徒のア

アレルギー情報や状況を適切に伝えられるよう全教職員等が緊急時に備えます。

-
- *13 県の指針P30～35 「緊急時対応」「アレルギー発症時の緊急時対応プラン（例）」
「アナフィラキシー発症時の緊急時対応プラン（例）」「食物アレルギーの緊急時対応」参照
 - *14 県の指針P38～42 「緊急時処方薬の取り扱い」参照
 - *15 県の指針P37 「緊急時要請（119番通報）のポイント」参照

5 対応の評価

定期的に対応の評価と見直しを行います。＊16

(1) 評価

学級担任は、定期的に食物アレルギー対応委員会等へ、食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食状況等、学校における対応の実態等を報告します。学校給食センター受配校においては、食物アレルギー対応委員会等は、その報告を受け、必要に応じて学校給食センターへ情報提供等を行います。

(2) 見直し

保護者が学校における対応の変更を希望する場合は、食物アレルギー対応委員会等は、変更する個別支援プランについて見直しを検討します。

個別支援プランを変更する場合、保護者から署名をもらうこと等により、両者の認識に相違がないよう確認にします。

変更がない場合でも、年に一度、学校生活管理指導表の提出を求め、実態把握に努めます。

なお、医師の診断のもと、学校における食物アレルギー対応を解除する場合は、解除届（様式第4号）の提出を求めます。

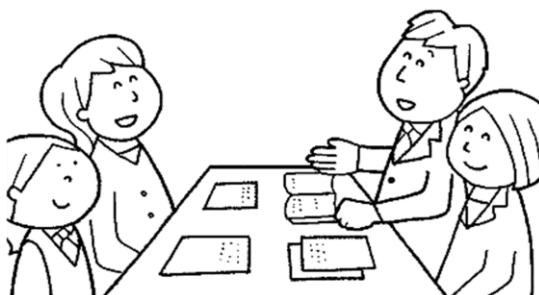
(3) 個別指導

保護者と児童生徒に対して個別指導を行い、学校以外の食生活についても質の向上を促します。また、必要に応じて定期的に面談を行い、保護者と学校が適切な対応に向けて、良好なコミュニケーションを築いていきます。

面談では、児童生徒の学校生活での様子を伝え、家庭での対応状況や医療機関受診状況などの変化を聴取し、その後の対応に反映させます。また、その時点での課題や問題点の解決に向けて話し合います。

面談者は、養護教諭、栄養教諭等、保健主事、学級担任等とし、管理職も積極的に参加するようにします。

＊16 国の指針P17「評価・見直し・個別指導」参照



6 校内研修

学校は、研修実施計画を作成し、全教職員等を対象に校内研修を実施します。^{*17}

校内研修において、食物アレルギー対応に必要な内容と、食物アレルギー緊急時対応マニュアルを基本とし、実情に即した緊急時対応を全教職員等で共有します。

なお、学校は研修の実施状況について、毎年度実施している「学校給食の実施に関する調査」により、市教育委員会へ報告します。

(1) 実施時期

毎年度、新年度の学校生活が始まる前に実施します。その他、行事前や事故、ヒヤリハット発生後等、必要に応じて実施します。

(2) 研修内容（例）

- ・ 対応児童生徒の情報共有
- ・ 食物アレルギー対応の実施手順の確認
- ・ 必要品の保管場所確認
- ・ 緊急時対応の確認、シミュレーション
- ・ エピペン使用手順の確認、シミュレーション
- ・ 事故事例の情報共有
- ・ ヒヤリハット事例の情報共有

(3) 資料（参考）

- ・ 食物アレルギー緊急時対応マニュアル【資料1】
- ・ (公財) 日本学校保健会「学校におけるアレルギー疾患対応資料」
<http://www.gakkohoken.jp/>（ポータルサイト「学校保健」内）

*17 国の指針P44「研修会の実施」参照
県の指針P26「教職員の共通理解、校内研修」参照



7 事故報告

事故及びヒヤリハット事例^{*18}は、全教職員等で情報共有することで、再発防止に努めます。すべての事故は、必ず市教育委員会にその詳細と改善策を速やかに報告することとします。

学校等は、第一報後、食物アレルギー対応委員会等において、事故等の検証、事故原因の究明、改善策を協議します。[P7「エ 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討」参照]

なお、学校給食における食物アレルギー事故の場合は学務教職員課、学校給食以外の学校生活における食物アレルギー事故の場合は学校教育課に報告します。

■ 報告方法

- ① 学校等は、事故が発生した場合、速やかに市教育委員会へ事故概要をメール又はファックス等により、速報を報告します。(速報段階では不明な点があっても構いません。)**【食品関連事故速報（様式第7号）】**
- ② 学校等は、事故の詳細等を確認し、概要を時系列に沿って記載した食物アレルギー事故報告書を、メール又はファックス等により速やかに第一報を報告します。**【食物アレルギー事故報告書（様式第8号）】**
- ③ 学校等は、第一報後、事故を検証し、協議した改善策を食物アレルギー事故報告書とメール又はファックス等により続報を報告します。**【食物アレルギー事故報告書（様式第8号）】**

【学校における事故・ヒヤリハットの例】

事例	内容例
ヒヤリハット	食物アレルギー対応の過程で、不測の事態や誤りがあったが、児童生徒に誤った食物アレルギー対応が実施される前に防ぐことができた事案。(情報共有した内容を記録しておくこと。)
事故	- 誤った食物アレルギー対応が実施され、何らかの影響を及ぼした可能性はあるが、アレルギー症状は発症しなかった。 - 誤った食物アレルギー対応が実施され、軽度なアレルギー症状が生じたが、速やかな医療機関の受診は必要とならなかった(経過観察などの必要性は生じた)。 - 誤った食物アレルギー対応が実施され、中等度のアレルギー症状が生じ、速やかに医療機関を受診する必要があった事案。 - 誤った食物アレルギー対応が実施され、緊急性が高いアレルギー症状が生じ、ただちに救急車で医療機関へ搬送する必要があった事案。

*18 児童生徒に誤った食物アレルギー対応が実施された事例はすべて「事故」とする。

8 対応における共通事項

食物アレルギー対応の共通事項は次のとおりです。詳細については、学校ごとに
対応する内容を定め、明確にします。*19

(1) 食物アレルギー用献立表の作成について

食物アレルギー用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
や記入漏れがないよう留意します。

ア 料理名について

原因食物が使用されていることが明確な料理名とします。

例：かにと卵のスープ、えび入りはんぺん

イ 情報提供する内容について

食物アレルギー用献立表は次の事項を明確に示し、必要な人に必要な情報を
提供します。さらに詳細な情報提供を依頼された場合には都度対応します（詳
細な原材料を示す方法については、食物アレルギー用献立表に加えて詳細な原
材料が記された資料を配付する方法も含みます）。

なお、詳細な原材料を示す場合は、情報が明確に伝わるよう配慮したうえで、
食品業者から取り寄せた原材料表をそのまま活用するなど転記ミス防止の工夫
を図ります。

① 料理ごとの原材料

② 対応食（除去食及び代替食）を提供する場合はその原材料

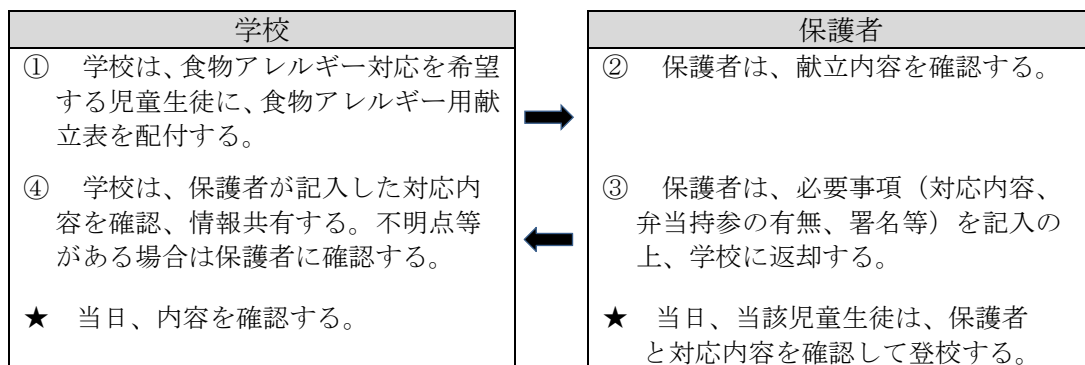


(2) 食物アレルギー用献立表の配付と情報共有の方法について

学校は、次の流れを基本とし、アレルギー対応を希望する児童生徒に食物アレル
ギー用献立表を配付するとともに、全教職員等で対応内容について情報共有し、周
知徹底を図ります。

やむを得ない理由により献立変更する場合についても、情報共有できるよう事前
に連絡手段を確認し、全教職員等に周知徹底します。

【対応内容の情報共有（例）】



(3) 対応の確認体制について

確実に食物アレルギー対応が実施されていることを確認する方法、実施者、タイミングを事前に定めます。さらに、チェック表を活用することにより、遺漏なく確実に対応しているか確認します。また、対応食についても検食を行います。

食物アレルギー対応は、担当の教職員が不在の場合でも、他の教職員誰もが適切に対応できるよう、全教職員等に周知徹底します。

なお、学校給食センター受配校においては、給食用食材（個包装の飲み物等）が納入業者から直接納入される場合、学校が検収し、発注どおりの食材が十分に確認願います。

*19 国の指針P30 「給食の時間における配慮」参照
 県の指針P20～22 「学校給食での食物アレルギーへの対応における注意事項」「学校給食による事故を防ぐための主な留意点」参照

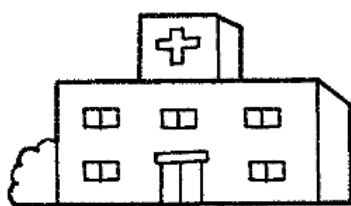
9 関係機関との連携

(1) 医療関係者との連携^{*20}

学校と医療関係者との連携は、ガイドラインや学校生活管理指導表を適切に運用するうえで重要です。学校医等から食物アレルギーやエピペン[®]の取り扱い等に関する指導、助言を受ける等、医療関係者との適切な連携体制を構築します。

(連携事項の例)

- ・ 食物アレルギーやエピペン[®]の取扱いについて各種研修会等への協力
- ・ 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



(2) 消防機関との連携^{*20}

学校と消防機関との連携は、緊急時に適切な対応をするために重要です。緊急時対応における指導を受ける等、消防機関との適切な連携体制を構築します。

(連携事項の例)

- ・ 救急搬送が考えられる児童生徒に関する情報共有

[P14「(3) 消防機関への情報提供」参照]

- ・ 緊急時対応に関する情報共有、相談や指導助言
- ・ 緊急時心肺蘇生法の指導やAED実習等への協力



*20 国の指針P46「関係各所との連携」参照

10 児童生徒への指導

(1) 当該児童生徒への指導*²¹

当該児童生徒自身の自己管理能力を育成することも大切です。指導に当たっては、本人の理解度や発達段階に応じて行い、精神面もサポートするよう配慮します。

(指導内容例)

- ・ 自分の食物アレルギーを認識し、原因食物を摂取しないように対応する力を身につけさせる。
- ・ 学校給食では、献立に使用されている食品に原因食物の有無が確認でき、喫食可否を自ら把握できるようにする。また、自分の健康状況に応じた摂取の仕方ができるように指導する。
- ・ 友だちから勧められたときに、きちんと断り、その理由も説明できるようにする。
- ・ 緊急時処方薬について正しく理解し、自己管理できるようにする。
- ・ 誤って原因食物を摂取した場合や気分が悪くなったり、かゆみ等の症状が出た場合に、周囲の人に知らせられるようにする。
- ・ 栄養を補うための助言を行う。
- ・ 食べる楽しみを見失わず自己効力感を持つことができるような支援をする。

(2) その他の児童生徒への指導*²¹

食物アレルギーを有する児童生徒が安全安心で楽しい学校生活を送るためには、食物アレルギーについて、他の児童生徒の理解や協力を得ることも大切です。

児童生徒の発達段階に応じて、正しい知識を指導するとともに、個別の対応について、他の児童生徒が不審に思ったり、いじめのきっかけにならないよう、十分に配慮します。

その際、保護者の意向や本人の人権・プライバシーに配慮しながら、児童生徒の発達段階に合わせて、指導します。

(指導内容例)

- ・ 食物アレルギーは単なる好き嫌いや偏食とは異なり、他の人には何でもない食品が人によっては生命の危険にかかわることがあることを知らせる
- ・ 対象児童生徒の症状や原因物質、周囲の協力の必要性について知らせる
- ・ 緊急時処方薬等、薬の正しい理解と協力について知らせる
- ・ 遠足でのおやつ交換等は安易に行わないことを知らせる

*21 国の指針P31 「食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導」 参照
県の指針P23～25 「アレルギー疾患の児童生徒への指導」 「周りの児童生徒への指導」 参照

11 学校給食の献立作成における留意点

(1) 使用する頻度を検討する必要がある食物^{*22}

ア 特に重篤度の高い原因食物：そば、落花生、くるみ

学校給食での提供を極力減らします。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します。

イ 特に発症度の多い原因食物：卵、乳、小麦、えび、かに

次のように提供方法等を工夫します。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します。

- (ア) できる限り、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します。同じ原因食物の使用は最小限とし、対応を単純化します。
- (イ) 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つくるなど考慮します。
- (ウ) 加工食品は、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮します。

ウ その他

新規発症の原因となりやすい食物（甲殻類、木の実類、果物類、魚卵、小麦）や児童生徒に食物アレルギーが多い食物についても検討します。

(2) 除去する必要がある調味料・だし・添加物について^{*23}

【表1】に示す調味料・だし・添加物等（卵殻カルシウム等）については、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いです。そのため、完全除去を原則とする学校給食においても、【表1】に示す調味料・だし・添加物等（卵殻カルシウム等）は、基本的に除去する必要はありません。

【表1】に示す調味料・だし・添加物等への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、弁当対応を考慮します。

【表1】 除去する必要のない調味料・だし・添加物等】

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

(3) 複雑・煩雑にならない工夫（例）^{*24}

献立を作成する際は、原因食物の混入を防止するため、複雑で煩雑な調理作業等とならないよう次の点に配慮します。また、当日の作業の流れを作業工程表や作業動線図で確認します。

ア 原因食物を使用しない調理方法にします。

イ 原因食物が料理に使用されていることが一目でわかるようにします。

ウ 原因食物が入っている料理と対応食（原因食物を除去した料理）の違いをわかりやすくします。

*22 県の指針P21～22 「学校給食による事故を防ぐための主な留意点」参照
国の指針P18～19 「使用する頻度を検討する必要がある食物」参照
令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書（令和4年3月消費者庁）参照

*23 国の指針P19「調味料・だし・添加物」

*24 国の指針P20「調理等の工夫」

12 調理場における留意点

調理場における留意点は次のとおりです。*25

(1) 給食対応のための環境整備

安全な給食を提供するためには、混入防止のための献立内容の工夫や施設設備の充実、ヒューマンエラーを防止するための人員の配置なども大切です。

そのため、調理場において献立内容の工夫を図るほか、学校給食センター及び市教育委員会においては、調理場の施設設備や調理員の人員、知識及び技術などを把握し、問題点があれば、改善に努めます。

(2) 調理担当者の区別化

作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぐために、対応食の調理担当者を区別するよう配慮し、対応食の調理担当者は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化をして作業します。調理員を十分な人数配置できない場合でも、対応食を調理する作業等を区別して行うよう努めます。

また、作業工程表を活用し、いつ、だれが、何に気をつけて作業をするかを確認します。

(3) 調理作業の区別化

混入を防ぐため、対応食を調理する作業を区別化するよう努めます。

調理している途中で対応食用に取り分ける（例：釜での調理中、卵を入れる前に対応食用を取り分ける）等の作業を含めて、作業動線図を活用し、混入の危険はないか事前に確認します。

(4) 食材等の取り扱い

食物アレルギー対応に使用する食材等の管理についてルールを定め、混入を防ぎます。

- ・ 物資選定委員会等で決定された安全なものを使用します。
- ・ 検収において、発注どおりの食品であるか等複数で十分に確認します。
- ・ 対応食の調理に使用する食材や調理器具の管理は、他の食品と触れないよう管理し、混入防止に留意します。
- ・ 対応食についても保存食の採取及び検食を行います。
- ・ 調理指示書等をもとに誤調理がないか複数で十分に確認します。

(5) 確認作業の方法、タイミング

確実に食物アレルギー対応が実施されていることを確認する方法（ダブルチェック、声出し指差し確認等）、実施者、タイミングを事前に定めます。さらに、チェック表を活用することにより、遺漏なく確実に対応しているか確認します。

(6) 調理場における対応の評価

調理場の人員及び施設設備等から対応可能な範囲を精査し、対応の充実に努めながらも、無理な（過度に複雑な）食物アレルギー対応は行わないよう留意します。

また、事故及びヒヤリハット事例は、改善策を含めて施設内で共有し、すべての事故は必ず市教育委員会にその詳細と改善策を速やかに報告します。

[P18「7 事故報告」参照]

(7) 学校との連携

調理場と学校の連携は、食物アレルギー対応を進めていく上で必要不可欠です。特に、学校給食センターにおいては、対応を行う各受配校と連携し、安全安心な給食提供のために必要な措置を講じます。

(8) 調理員の啓発のための研修と自覚喚起

調理員が確実に食物アレルギー対応を行えるよう研修会等を実施します。

また混入や誤配膳防止のために行うべきことを、マニュアル等で共通理解を図るとともに、日々確認作業を怠らず、定期的にシミュレーションを行います。

*25 国の指針P23～29 「給食提供、体制づくり」 「給食提供、調理作業」 参照
P45 「調理場が取るべき対応」 参照
県の指針P21～22 「学校給食による事故を防ぐための主な留意点」 参照

Ⅲ 様式・資料

- ・ 様式第 1 号 アレルギー調査票 (1 - 1)
依頼文 (例) (1 - 2)
- ・ 様式第 2 号 学校生活管理指導表 (2 - 1)
依頼文 (保護者あて・主治医あて) (例) (2 - 2)
- ・ 様式第 3 号 個別支援プラン (食物アレルギー)
- ・ 様式第 4 号 解除届
- ・ 様式第 5 号 緊急時対応経過記録表
【子供を預かる施設における食物アレルギー日常生活・緊急時対応ガイドブック (東京都健康安全研究センター) 引用】
- ・ 様式第 6 号 緊急時の連携について (依頼)
- ・ 様式第 7 号 食品関連事故速報
- ・ 様式第 8 号 食物アレルギー事故報告書
- ・ 資料 1 食物アレルギー緊急時対応マニュアル
【食物アレルギー緊急時対応マニュアル (2022年1月版) (東京都健康安全研究センター) 引用】
- ・ 資料 2 緊急時の役割分担カード (例)

<参考文献>

- ・ 学校給食における食物アレルギー対応指針 (平成 27 年 3 月文部科学省)
- ・ 学校におけるアレルギー疾患対応指針 (平成 30 年 2 月岩手県教育委員会)
- ・ 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン (令和元年度改訂) (令和 2 年 3 月公益財団法人日本学校保健会)
- ・ 令和 3 年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書 (令和 4 年 3 月消費者庁)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/
- ・ 食物アレルギー緊急時対応マニュアル (2022年 1 月版) (東京都健康安全研究センター)
https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/allergy/publications/print_allergy.html#pri06