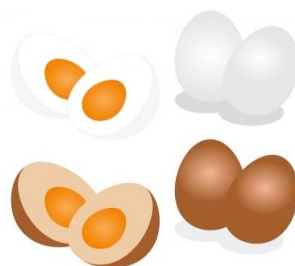


白岡市学校生活における 食物アレルギー対応ガイドライン



令和6年8月
白岡市教育委員会

白岡市学校生活における食物アレルギー対応ガイドライン

学校給食の目標とするところは、学校給食法第1条において、「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童・生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。」と定められている。

また、平成20年10月の文部科学省通知「学校給食における食事内容について」では、食物アレルギーを有する児童・生徒に対しては、校内において指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り個々の児童・生徒等の状況に応じた対応に努めることが示されている。

これを受け、白岡市教育委員会では、平成26年1月に「白岡市学校給食における食物アレルギー対応ガイドライン」を策定したところである。

その後、文部科学省では、平成24年12月、食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了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事故の検証結果を踏まえ、平成27年3月、「学校給食における食物アレルギーガイドライン対応指針」を策定した。

この指針には、限られた人員や設備により提供される学校給食において、食物アレルギー対応が過度に複雑化すると事故の温床となることを指摘するとともに、「安全性」を最優先する観点から「提供するかしないかの二者択一」を原則的な考え方として示している。

当市においては、国や埼玉県など関係機関による食物アレルギー対応の変更に伴い、「白岡市学校給食における食物アレルギー対応ガイドライン」を改訂している。

令和4年4月には、診療報酬改定により学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の作成にかかる医師の診療情報提供料が保険診療の対象となり、その内容を踏まえ「白岡市学校生活における食物アレルギー対応ガイドライン」を改訂している。

令和5年2月に埼玉県の「学校における食物アレルギー対応マニュアル【6訂】」が策定されたこと、及び令和5年3月に食品表示基準の改訂により特定原材料にくるみが追加されたことを踏まえ、令和6年8月に「白岡市学校生活における食物アレルギー対応ガイドライン」を改訂するものである。

令和6年8月28日

白岡市教育委員会

「白岡市学校生活における食物アレルギー対応ガイドライン」目次

1	食物アレルギーの基礎知識について	1-1
(1)	アレルギーとは	1-1
(2)	食物アレルギーの定義	1-2
(3)	食物アレルギーによる症状	1-3
2	食物アレルギー対応に関する市教育委員会の基本方針	1-3
(1)	食物アレルギー対応の原則	1-3
(2)	食物アレルギー対応の実施基準	1-3
(3)	学校給食費の取扱いについて	1-4
3	食物アレルギー対応の実施方法	1-4
(1)	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出	1-4
(2)	食物アレルギー対応食提供の決定手順	1-6
(3)	食物アレルギーを有する児童・生徒に対する学校給食の提供方法	1-8
4	教室での対応	1-11
(1)	給食の時間における配慮	1-11
(2)	食材・食物を扱う活動等	1-11
(3)	児童・生徒への指導	1-12
5	保護者の役割	1-13
6	教育委員会の役割	1-13
7	教職員の役割	1-14
8	学校の対応	1-15
(1)	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の受領	1-16
(2)	幼稚園・保育園等からの情報収集	1-16
(3)	保護者からの情報収集と実態把握	1-16
(4)	医師との連携	1-16
(5)	緊急時の対応	1-16
	学校生活における食物アレルギー対応に係るQ&A	1-18
9	経緯	1-19

白岡市学校生活における食物アレルギー対応ガイドライン【資料】

学校給食における食物アレルギー対応フローチャート	2-1
給食実施の流れ	2-2
食物アレルギー緊急時対応マニュアル	2-4
事故発生時（アナフィラキシー）の教職員緊急対応マニュアル	2-5
アナフィラキシーショック流れ・記録用紙	2-6
完全除去食対応を行う際の留意事項	2-8
主治医の先生へ学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の作成についてのお願い	2-13

白岡市学校生活における食物アレルギー対応ガイドライン【様式集】

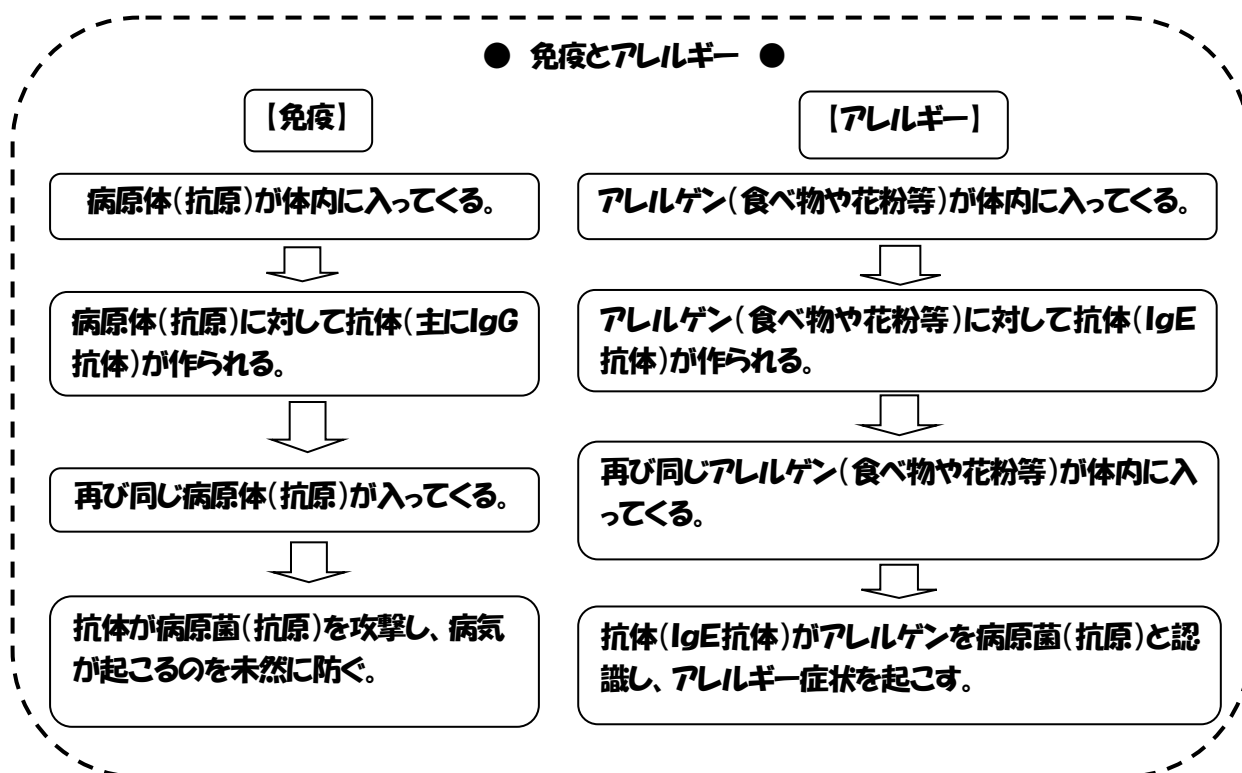
- 【様式1】『「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」希望確認書』の提出について（依頼）
- 【様式2】「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出について（依頼）
- 【様式3】「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記載について（依頼）
- 【様式4】学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
- 【様式5】面談調書
- 【様式6】アレルギー対応詳細献立表
- 【様式7】食物アレルギー対応食確認書
- 【様式8】食物アレルギー原因食品除去解除申請書
- 【様式9】「アレルギーにより救急搬送があった場合」の確認事項
- 【様式10】「学校給食で誤食のあった事例報告」・「学校給食が原因で食物アレルギー症状が発症した事例報告」

「白岡市学校生活における食物アレルギー対応ガイドライン」

1 食物アレルギーの基礎知識について

(1) アレルギーとは

体の中に、細菌やウイルスなどの病原体（抗原）の侵入から体を守る「免疫」という働きがある（血液中の抗体〈免疫グロブリン〉の働きのこと）。ところが、この免疫（抗体）が細菌やウイルスなどの病原体（抗原）ではなく、本来無害なはずの食べ物や花粉などを病原体（抗原）として認識し、自分自身を傷つけることがあり、この反応を「アレルギー反応」という。



(2) 食物アレルギーの定義

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う。

臨床型分類

食物アレルギーとしては、I g E 依存型食物アレルギーとI g E 非依存型食物アレルギーがあり、ほとんどはI g E 依存型に反応する即時型の食物アレルギーである。

臨床型		発症年齢	頻度の高い食品	アナフィラキシーショックの可能性
即時型		乳児期～成人期	乳児～幼児 鶏卵、牛乳、小麦、ピーナッツ、木の実類、魚卵など 学童～成人 甲殻類、魚類、小麦、果物類、木の実類など	(++)
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・えび・果物など	(+++)
	口腔アレルギー症候群	幼児期～成人期	果物・野菜・大豆など	(±)

出典：「食物アレルギーの診療の手引き 2020」（国立研究開発法人日本医療研究開発機構）

ア 即時型に分類される食物アレルギー

食後2時間以内に、じんましん、咳、呼吸困難を起こす。皮膚症状と呼吸器症状など、複数の臓器の症状が同時に起き、重症の場合、特にアナフィラキシーと呼ばれる。

イ 特殊型に分類される食物アレルギー

(ア) 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

多くの場合、原因となる食物を摂取して2時間以内に一定量の運動（昼休みの遊び、体育や部活動など患者によってさまざま）をすることにより、アナフィラキシー症状を起こす。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中学生で6,000人に1人程度とまれである。しかし、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ので注意が必要である。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かない。

(イ) 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5分以内に口腔内の症状（のどのかゆみ、ヒリヒリする、イガイガする、腫れぼったいなど）が出現する。多くは局所の症状だけで回復に向かうが、5%程度で全身的な症状に進むため、注意が必要である。

ウ 食物アレルギーと間違えやすい病気

(ア) 食物不耐症：体質的に食物を消化できない。

（例）乳糖を消化できず牛乳を飲むと下痢をする。

(イ) 食中毒：食物の中の病原体や毒素で発病する。

（例）ノロウイルスで汚染された生ガキによる下痢

(ウ) 薬理活性物質（仮性アレルゲン）：食物に含まれている化学物質が原因となってアレルギー様の症状を起こすこと。

（例）鮮度の落ちた青魚によるじんましん

(3) 食物アレルギーによる症状

食物アレルギーの主な症状は、アナフィラキシーショック（死亡することがある）、腹痛、下痢、吐き気・嘔吐、胃けいれん、口・咽頭・目・皮膚などの痒み、じんましん、フラフラすること・失神、頭痛、鼻充血、息切れなどさまざまな症状があると言われている。

2 食物アレルギー対応に関する市教育委員会の基本方針

当市教育委員会においては、食物アレルギーを有する児童・生徒に対しては、保護者との協力の下で給食を提供するという姿勢を持ち、本ガイドラインに基づいて食物アレルギーの理解を深めるための学校教職員に対し研修を実施するものとする。

また、各小・中学校においては校長を中心として、情報の共有に努めつつ現状に合った形での対策を講じるものとする。

(1) 食物アレルギー対応の原則

学校給食で食物アレルギー対応を実施する際は、【原則】のとおりとする。

【原則】

- ・ 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」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）」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。

各小・中学校における具体的な対応については、給食室の現状や施設設備の状況に応じて食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を総合的に判断したうえで、食物アレルギー対応を行うこと。

(2) 食物アレルギー対応の実施基準

学校給食における食物アレルギー対応に関しては、食物アレルギーを有する児童・生徒にも給食を提供するものとする。そのためにも、安全性を最優先し、原因食物を「完全除去し、調理した給食を提供するかしないか」（完全除去食対応）を原則する。

当市では次の基準のいずれも満たしている児童・生徒に対して食物アレルギーの対応をするものとする。

なお、学校給食で食物アレルギー対応を実施するのは、アレルギー疾患により、学校給食、校外学習（林間学校や修学旅行、社会科見学等）及び調理実習における対応や緊急時のエピペン注射や医薬品投与等、学校生活において特別な配慮が必要な児童・生徒のみを対象とする。

【食物アレルギー対応の実施基準】

- 基準1 医師によって食物アレルギーと診断され、原因食品（アレルゲン）が特定されていること。
- 基準2 毎年、医師の診断を受け、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）を提出していること。
- 基準3 児童・生徒の家庭においても原因食品の除去を行うなど、医師の診断に基づいた食事対応を行っていること。

(3) 学校給食費の取扱いについて

食物アレルギー対応のため、学校給食の一部又は全部の献立を食べない児童・生徒については、各小・中学校において、特別な事情がある場合を除き、次のように対応する。

区分	食物アレルギー対応の内容	給食費の取扱い
1	学校給食の提供は行わず全て弁当対応する（給食提供がない）	全額徴収しない
2	完全除去食対応する（部分的な献立を食べない）	全額徴収する
3	牛乳を飲まない	牛乳代金のみ返金する

※ 完全除去食対応を行う中で、献立内容によって、1か月のうち数日分弁当持参となった場合でも、給食費は全額徴収する。

3 食物アレルギー対応の実施方法

(1) 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出

『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）』は、児童・生徒がどのようなアレルギーを持ち、その対応に必要な事項、緊急時の対応などについて、学校において児童・生徒に応じた管理を行うためのツールである。

当市では、食物アレルギーを有する子どもたちが多くの時間を過ごす学校で、安全に、そして安心して生活を送れるよう、保護者、学校、主治医のコミュニケーションツールとして、学校において正しい児童・生徒の管理ができるよう、医師の適切な診断の上、記載された『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【様式4】』の提出を必須とし、保護者との面談を行って十分な連携のもと完全除去食対応するものとする。そうした面談結果をもとに『面談調書【様式5】』を作成して対応するものとする。

ア 食物アレルギーの診断

一般的に食物アレルギーを血液検査だけで診断することはできない。実際に起きた症状と食物経口負荷試験などの専門的なアレルギー検査結果を組み合わせ、医師が総合的に判断する。

（食物アレルギーの診断根拠）

	診断根拠	内容
①	明らかな症状の既往	過去に原因食物の摂取により明らかなアレルギー症状が起きている。
②	食物経口負荷試験 陽性	原因と考えられる食物を試験的に摂取して、それに伴う症状が現れるかどうかをみる試験のことで、この試験の結果は①に準じたものと考えられ、医療機関で確認するものである。
③	I g E抗体などの 検査陽性	I g E抗体値が異常に高い場合は、これを根拠に診断する場合もあるが、一般的には血液や皮膚の検査結果だけで食物アレルギーを正しく判断することはできない。 ※ ③だけが根拠の場合には、保護者を通じて主治医に除去の必要性について再度問い合わせる必要がある。

食物の除去が必要な児童・生徒であっても、その多くは除去品目数が数品目以内にとどまる。

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ある。不必要な除去を行っているとな成長発達の著しい時期に栄養のバランスが偏ることにもなるので、保護者及び主治医・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ある。

また、主なアレルゲンのうち、卵、牛乳、小麦、大豆等は、年齢を経るごとに耐性化（食べられるようになること）することが知られている。実際に、乳幼児期に発症する食物アレルギーのおよそ9割は就学前に耐性化するので、直近の1～2年以上の症状が出ていないような場合には、改めて主治医に相談する必要がある。

■学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）活用のポイント■

- ① 教育委員会及び各小・中学校は、アレルギー疾患のある児童・生徒を把握し、学校での取り組みを希望する保護者に対して、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出を求める。
- ② 保護者は、教育委員会及び各小・中学校の求めに応じ、主治医・学校医に記載してもらい、学校に提出する。
- ③ 学校は、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）に基づき、保護者と協議し取り組みを実施する。
- ④ 主なアレルギー疾患が1枚（表・裏）に記載できるようになっており、原則として一人の児童・生徒について1枚提出される。
- ⑤ 学校は提出された学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）を、個人情報の取扱いに留意するとともに、緊急時に教職員誰もが閲覧できる状態で一括して管理する。
- ⑥ 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）は症状等に変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な間は、少なくとも毎年提出を求める。記載する医師には、病状・治療内容や学校生活上の配慮事項などの指示が変化しうる場合、向こう1年間を通じて考えられる内容を記載してもらう（大きな病状の変化があった場合はこの限りではない。）。
- ⑦ 食物アレルギーの児童・生徒に対する給食での取り組みなど必要な場合には、保護者に対しさらに詳細な情報の提出を求め、総合して活用する。

血液検査の結果を求めることは適当ではない。

※ なお、個人情報保護法では「人の生命、身体又は財産の保護のために必要がある場合であって、本人の同意を得ることが困難であるとき」には、あらかじめ本人の同意を得ないで当該本人の個人情報を取り扱うことが認められている。具体的に「児童生徒等が急病になったり、大けがを負った際に、治療の必要上、血液型や健康診断の結果、家族の連絡先等に関する情報を医療機関等に提供する場合」が該当されると考えられる。

このような場合に該当する場合には、事前の同意が得られていない場合でも、医療機関等に個人情報を提供することができる。

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《令和元年度改訂》

(公益財団法人 日本学校保健会) p11

(2) 食物アレルギー対応食提供の決定手順

アレルギー疾患を有する児童・生徒の学校生活を安全・安心なものにするには、学校と保護者の間で正しい知識に基づいた円滑な意思疎通を行うことが不可欠である。

このため、市教育委員会は、重篤な食物アレルギーを有する児童・生徒を把握し、市全体として食物アレルギー対応を行う。

また、各小・中学校においては、校長を中心とする『食物アレルギー対応委員会』を設置し、組織的・計画的に対応を図る必要があり、校内における対応の手順を次のとおり定める。

ア 食物アレルギー対応委員会の設置

校長は、「食物アレルギー対応委員会」を設置し、児童・生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し、様々な対応を協議及び決定する。

また、校内危機管理体制を構築し、重篤な食物アレルギーを有する児童・生徒について、市教育委員会へ報告する等、各関係機関と連携を密に取る。具体的な対応訓練や校内外の研修を企画、実施、参加を促す。

なお、食物アレルギー対応委員会はその開催目的にあわせ、大きく分けて次の2種に区別する。

(ア) 基本的な対応方針を決定する対応委員会 ⇒年度当初・随時

児童・生徒ごとに、食物アレルギー対応の基本的な対応方針を決定する。

例：学校給食にて、完全除去食を提供するかしないか、校外学習の際、どのような対応を行うか等を検討する。

(イ) 具体的な対応内容を決定する対応委員会 ⇒月例・随時

年度当初や随時行われる基本的な対応方針を決定する対応委員会に基づき、食物アレルギー対応を行うと決定されている活動（学校給食等）を実際に行う前に、具体的な対応内容を決定する。

例：翌月の学校給食の献立中、×月×日の献立▽にはアレルギー（卵等）が含まれることを確認する。また、完全除去食の提供が可能か不可能か等を決定する。

【食物アレルギー対応委員会構成者（例）】

◎委員長 校長（対応の総括責任者、市教育委員会との連携）

○委員 教頭（校長補佐、指示伝達、外部対応）、※校長不在時には代行

主幹教諭・教務主任（教頭補佐、校内連絡、指示伝達）

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（学校栄養職員）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、学校給食調理員、主治医・学校医 等

* 主治医・学校医とは可能な限り、連携することが望ましい。

イ 対応の申請

市教育委員会及び校長は、全ての保護者に対して『「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」希望確認書』の提出について（依頼）【様式1】を配布し、学校生活における食物アレルギー対応の希望の有無を確認する。

食物アレルギー対応を希望する保護者は、医師の適切な診断により記載された『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【様式4】』を所定の時期までに学校へ提出する。

なお、提出時期については、次の時期が考えられる。

- 申請時期：パターンA（新1年生）・・・入学説明会等にて通知し、3月中に確認
パターンB（進級時）・・・3学期に新年度に向けた対応継続の確認
パターンC（新規発症）・・・診断及び転入時

ウ 個別面談

保護者から『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【様式4】』を受領後、『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【様式4】』及び『面談調書【様式5】』に基づいて個別面談を実施する。

＊個別面談者：校長（教頭）、栄養教諭（学校栄養職員）、養護教諭、給食主任、学級担任等

エ 面談調書の作成

- （ア） 個別面談者（栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、給食主任等）は、個別面談で得られた情報をまとめ、『面談調書【様式5】』を作成する。
- （イ） 栄養教諭・学校栄養職員と養護教諭、給食主任は、校長や市教育委員会と情報共有し、学校及び調理室の実態（学校・調理室の環境、食数、職員数等）を考慮し、完全除去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。

【作成資料例】

栄養教諭・学校栄養職員：施設の設備状況、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）

オ 食物アレルギー対応委員会の開催

校長は、『食物アレルギー対応委員会』を開催し、面談調書・その他の資料に基づき食物アレルギーの完全除去食対応方法等を検討し、決定する。

また、完全除去食対応方法等の判断を行う場合には、現行施設・備品の中で対応できる範囲において、校長が最終的に対応実施の決定を行うものとし、必要に応じて教育委員会に報告するものとする。

カ 最終調整と情報の共有

校長は、オで決定された内容をもとに、校内の会議等で調理従事員を含む全教職員に周知徹底する。

なお、重篤な食物アレルギーを有する児童・生徒について、市教育委員会に報告し、情報を共有すること。

また、保護者に対し『白岡市学校生活における食物アレルギー対応ガイドライン様式 食物アレルギー対応食確認書【様式7】』を通知し、情報の共有を図る。

キ 対応の実施

学校給食において完全除去食対応を実施する際、給食調理や配膳の際に混入や誤食がないように十分に配慮する。

ク 評価・見直し・個別指導

(ア) 評価

学級担任は、食物アレルギーを有する児童・生徒が食物アレルギー対応食を確実に食べたかを確認し、喫食状況を調理室に連絡し、情報共有する。

栄養教諭・学校栄養職員等は、可能な限り対象児童・生徒の学級を訪問して、実態把握や確認に努める。

(イ) 見直し

保護者が学校給食における食物アレルギー対応を希望する場合は、基本的に、毎年、『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（様式4）』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。

医師が食物アレルギー対応不要と判断した場合は、『食物アレルギー原因食品除去解除申請書【様式8】』の提出を求める。（医師の診断書の提出は不要）

(ウ) 個別指導・定期的な面談

保護者と児童・生徒に対して個別指導を行い、学校以外の食生活の向上を促す。

必要に応じて定期的に面談を行う。定期的に面談をすることで、保護者と学校、給食調理室が適切な対応に向けて、良好なコミュニケーションを築くことができる。

面談では、児童・生徒の給食での様子を伝え、家庭での除去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る。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をする。

なお、栄養教諭は、兼務校についても同様に対応するものとする。

(3) 食物アレルギーを有する児童・生徒に対する学校給食の提供方法

アレルギーを有する児童・生徒においても、他の児童・生徒と同じように給食時間や学校生活を過ごせるようにすることが目標である。

学校給食の提供にあたっては、安全・安心の確保に努めることが最優先である。そのためには、食物アレルギーを有する児童・生徒の視点に立って対応するとともに、食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、リスク管理や救急対応などを行うことが求められる。

このため、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）により対応者や対応食品を精選し、必要最低限の除去とする。

また、個別対応はせず、事故防止の観点から原因食物の完全除去対応（アレルゲンを取り除いて調理した給食の提供）をすることを基本とする。

ア 食物アレルギー対応食の種類

■ 除去食

除去食とは、調理の段階や調理後に、アレルギー原因食品（アレルゲン）を取り除いた献立を提供することである。

⇒ 完全除去食対応

アレルギーを有する児童・生徒の食べられる範囲に合わせた給食を提供するのではなく、アレルゲンを完全除去して調理した給食を提供する（完全除去食を提供できない日は、各家庭から代わりのおかずまたは1食分の弁当を用意していただく）。

また、完全除去食を提供された日はおかわりを厳禁とする。なお、詳細については、白岡市学校生活における食物アレルギー対応ガイドライン【資料】『完全除去食対応を行う際の留意事項』（P 2－8）を参考とすること。

⇒ 多段階除去食対応

アレルギーを有する児童・生徒の食べられる範囲に合わせ、「アレルゲンを完全除去する」、「少量のアレルゲンが入った料理なら提供可」、「加熱したアレルゲンを利用した料理なら提供可」、「加熱していないアレルゲンは提供不可」などさまざまなレベルの除去食を提供すること。

なお、当市では多段階除去食の対応は行わないものとする。

～多段階除去食対応を行わない理由～

- 学校給食では、大量に調理し、児童・生徒が盛付けるため、配膳される食材量を正確にコントロールすることは不可能であることから、見込み以上の量の原因食品（アレルゲン）が該当児童・生徒の口に入る可能性があるため。
- 体調が悪く、普段より少量の原因食品（アレルゲン）によって、アレルギー症状が出る日があるため。
- 家庭と異なり、細かな体調変化を見極め、食事の量の調整などの対応を行うことが困難なため。
- 1種の原因食品（アレルゲン）に対して多種多様な対応方法が存在するため、事故のリスクが大きくなるため。

■ 代替食

代替食とは、除去することによって不足する栄養素を補うため、別の食品を使用して完全な献立を提供することである。

この場合、全員の調理とは別に調理場所を確保する必要があり、同時に、個別対応するためには調理に要する人員の確保等においてさまざまなハードルがある。

このため、当市にあっては給食施設及び設備の状況等から、該当児童・生徒に対して代替食を実施することは難しいため、その対応は行わないものとする。

イ 学校給食において完全除去食対応が可能な食物

学校によって給食室の施設や設備の状況が異なっていることから、アレルギー疾患を有する児童・生徒に対応する場合、全てのアレルギーに対応することは実質的に不可能である。

このため、学校においては学校給食現場の状況を総合的に判断して、現状で行うことのできる対応を検討したうえで食物アレルギーを有する児童・生徒に配慮することが必要である。

また、食物アレルギーの原因となる可能性があるすべての食品類を把握することが困難であることから、原則として食物アレルギーを起こすことが明らかになったもののうち、食品表示基準

において特定原材料と定められている８品目及び各学校の食物アレルギー対応委員会にて対応可能となった原因食品（アレルゲン）については完全除去食対応の対象とする。

■ 完全除去食対応の対象食品 ■

（特定原材料の８品目）卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）、えび、かに、くるみ
及び

各学校の食物アレルギー対応委員会にて対応可能となった原因食品（アレルゲン）

別表 代替表記と拡大表記

■代替表記 特定原材料等と表示方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同様のものであることが理解できる表記（下表に記載されているものに限定）

■拡大表記 特定原材料等又は代替表記を含むことにより、特定原材料等を使った食品であることが理解できる表記（下表に記載されているものは例示）

特定原材料	代替表記	拡大表記（例示）
えび	海老 エビ	えび天ぷら サクラエビ
かに	蟹 カニ	上海がに、カニシューマイ マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ
小麦	こむぎ コムギ	小麦粉 こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ エッグ 鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子 ハムエッグ
乳	ミルク バター、バターオイル チーズ アイスクリーム	アイスマルク ガーリックバター、 プロセスチーズ 牛乳、生乳、濃縮乳、乳糖、 加糖れん乳、乳たんぱく、 調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム

出典：加工食品のアレルギー表示ハンドブック（消費者庁）

4 教室での対応

(1) 給食の時間における配慮

誤食防止の目的で、以下の項目等を取り決める。

- ・献立内容の確認
- ・給食当番の役割確認
- ・配膳時の注意
- ・おかわり等を含む喫食時の注意
- ・片付け時の注意
- ・その他交流給食などの注意等

特に、アレルギー対応食について、原材料がわかる統一した献立表で確認する方法や、対応食と一般献立との違いを監督者、本人が確認する方法を具体的に決定する。

また、座席の配置を担当の近くにし、机を少し離す等を行い、子供同士が食べながら接触すること（はね、とびなど）を防ぐ等原因食物への接触防止策を講じる。

なお、確認作業が形骸化しないように注意する。

教室での対応方法についても、内容や関係書類の保存場所等は全教職員で情報を共有し、どの教職員でも対応でき、誤食がないように努めること。

(2) 食材・食物を扱う活動等

個別の取り組みプランに基づき監督者が確認する。

ア 食材・食物を扱う授業、活動

- (ア) 食物の調理、摂取を伴う授業等の配慮
- (イ) 微量の摂取、接触により発症する児童・生徒に対する配慮

【例】

- ⇒調理実習（授業、クラブ活動）
- ⇒体験学習（ソバ打ち体験、乳搾り等）、工場見学
- ⇒教材（小麦粘土、食品が入っていた袋、牛乳パックを使った工作、植物栽培、豆まきなど）
- ⇒遠足（おやつや弁当の交換をしないよう注意）
- ⇒給食当番や後片付け、掃除当番

イ 体育、部活動等運動を伴う活動

- (ア) 食物依存性運動誘発性アナフィラキシーの配慮

運動と原因食物の組み合わせにより、はじめて症状が誘発される。そのため、運動前4時間※以内は原因食物の摂取を避け、食べた場合は以後4時間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、保護者と相談して決める必要がある。

運動をする予定があれば、原因食物を4時間以内に摂取しないようにし、逆に原因食物を食べる場合には食べて4時間は運動させなければ問題ない。

（※多くの場合、原因食物の摂取後、2時間以内の運動で発症するとされているが、確実に症状を起こさない間隔ということでここでは4時間とする。）

ウ 宿泊を伴う校外学習（修学旅行、自然教室、コンクール等）

（ア） 食事などの配慮

宿泊を伴う校外学習の配慮の中心は、宿泊先での食事である。事前に宿泊先と連絡を取り、その児童・生徒の重症度に合わせた最大限の配慮が必要である。対応に慣れていない宿泊先では思わぬ事故が発生する傾向があるため、保護者、宿泊先などを交えて十分に情報を交換し、どこまでの対応が必要で、どこまでの対応が可能なのかを事前に確認すること。

また、そば殻枕など寝具の確認も行う。

（イ） 緊急時の配慮

校外活動では、普段に比べて教職員の目が行き届きにくい傾向がある。

どのような状況で症状を起こすかを事前に予測することは困難なため、参加する教職員全員が、どの児童・生徒にどのような食物アレルギーがあるか知っておく必要がある。

また、宿泊先で、重篤な症状が出現した場合を想定し、搬送する医療機関などを事前に調査しておく必要もある。具体的には、主治医に紹介してもらったり、（社）日本アレルギー学会のHPで検索し、調査を行ったりすること。救急で受診する際に円滑な治療を受けるため、主治医からの紹介状を用意すると良い。

さらに、過去にアナフィラキシーショックを起こした児童生徒には「エピペン®」などの救急治療薬が処方されている場合があるため、持参薬の有無や管理方法、万一発症した場合の対応を事前に保護者・本人・主治医・学校医と十分に話し合う必要がある。

(3) 児童・生徒への指導

ア 学級での指導

食物アレルギー対応が食物アレルギーを有する児童・生徒の心の負担になったり、他の児童・生徒からのいじめや仲間はずれのきっかけになったりすることがないように、個々の児童・生徒や学級の実態を踏まえ、きめ細やかな配慮や指導を行うこと。

【学級での指導事項例】

（ア） 食物アレルギーのため食べないことと、好き嫌いにより食べないことは、異なる。

個人によってアレルギー反応の起きる食品やアレルギー反応の様子は違うこと、場合によっては生命に関わる重大なことであること等を伝える。

（イ） 食物アレルギーは、生命に関わることもあるので、食物アレルギーを有する子供がアレルギーを食べないように、周囲の協力が必要であることを理解させる。

また、牛乳のように、食べなくても肌に触れるだけでアレルギー反応を起こす食品があることを理解させる。

イ 食物アレルギーを有する児童・生徒への個別指導

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する。

【個別指導例】

（ア） 食物アレルギーを有する児童・生徒の自己管理能力が育成できるように指導する。

・ 自分自身がアレルギー反応を起こす食品を見分ける。

⇒ 自分が食べてはいけない食品や、食べることはできるが量などの制約がある食品について、正しく理解する。また、加工食品や調味料などには、原形と違った形で

アレルゲンが含有されている場合があることなどを発達段階に応じて理解する。

- ・ 自分自身がアレルギー反応を起こす食品を食べない。
⇒ アレルギー反応を起こす食品は人に勧められても、その理由を説明して食べない、中身がよくわからないものは食べない等を理解する。
- ・ 自分自身のアレルギー反応を把握できる。
⇒ 食物を摂取することによって生じるアレルギー反応には、皮膚・粘膜症状、消化器症状、呼吸器症状、アナフィラキシー症状等があることを理解し、自分の身体に同様の反応があった場合は適切な対処が必要であることを理解する。
- ・ 自分自身のアレルギー反応に対処できる（服薬、周囲への説明等）。
⇒ アレルギー反応が起きたときには、必ず学級担任等に状況を（状況によっては友人を通じて）説明し、薬の服用等適切な処置を行う。下校後の場合は、身近な大人に状況を説明する。

（イ） 栄養教諭は、原因物質を取り除いたことによる栄養素の補給について助言する。

5 保護者の役割

学校給食における食物アレルギー対応は、事故防止と児童・生徒の栄養確保の観点から、あくまでも医師の診断と指示に基づいて行わなければならない。また、食物アレルギーの原因食物・症状は年齢とともに変化し、多様化することから、医師の診断がない状態で保護者の求めるままに実情に合わない無理な対応を行うことは事故を招く危険性をはらんでいるため、学校での取り組みを希望する保護者は次の役割を担うものとする。

- (1) 食物アレルギーの正しい理解に努める。
- (2) 児童・生徒の症状等や健康状態を十分に観察する。
- (3) 定期的に医師の診断を受け、疾患の程度や予防方法等を正確に把握する。
- (4) 医師の診断に基づいて家庭での対応を実践する。
- (5) 学校給食に関連した『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【様式4】』その他必要な書類を提出し、学校と情報交換を行う。

6 教育委員会の役割

- (1) 学校給食の実施者として、食物アレルギー対応に主体的に取り組み、基本的な方針を示す。
- (2) 重篤なアレルギーを有する児童・生徒の現状について、各小・中学校との情報共有を密に取り、食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を把握する。
- (3) 「白岡市学校生活における食物アレルギー対応ガイドライン」について、ホームページ等を活用して住民に周知する。
- (4) 学校給食の事故を防止するために、市医師会、保健所との連携・協力体制を構築する。
- (5) 学校の食物アレルギー対応委員会から学校給食での報告を受けた時や重大な事故発生時に対応できる体制を整備する。
- (6) 学校と市立保育園や私立幼稚園との連携について、関係課等との調整を図る。
- (7) 教職員を対象にした食物アレルギーに関する研修会等を開催する。
- (8) 調理業務委託業者への調整を図る。
- (9) 事故発生時には、状況を把握し、関係機関とも調整のうえ必要な指導を行う。

- (10) 食物アレルギー対応に関する施設設備や人員体制を検討する。

7 教職員の役割

学校給食における食物アレルギー対応のため、食物アレルギー対応委員会を設けるとともに、教職員及び調理員の連携を図り組織全体で対応するものとする。また、「面談調書」等については、その保管については、教職員及び調理員において情報を共有のうえ、管理するものとする。

【校長の役割】

- ア 重度の食物アレルギーを有する児童・生徒の対応について、市教育委員会と綿密に情報を共有する。
- イ 食物アレルギー対応委員会を設置する。
- ウ 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、市教育委員会の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。
また、給食時に食物アレルギー対応を行う際、該当児童・生徒に確実に食物アレルギー対応食（完全除去食）が提供できる体制づくりや、環境整備について、指導する（職員は入れ替わるので、年1回は、必ず食物アレルギーについての研修を行う。）。
- エ 個別面談を実施（ガイドラインに定められた者と一緒に行う）する。
- オ 食物アレルギーに対応する校内体制等を整備して役割分担を明確にし、教職員の共通理解が図られるように指導する。

【教頭の役割】

- ア 校内体制等で定めた役割分担が機能するように努める。
- イ 実態の把握に努めて保護者や関係機関との調整を行う。

【学級担任の役割】

- ア 面談等を通して、食物アレルギーを有する児童・生徒の状態を把握し、家庭の対応状況、学校給食に対する要望等について把握する。
- イ 保護者からの申し出等は食物アレルギー対応委員会にて報告するとともに、緊急時の体制を周知する。
- ウ 食物アレルギーを有する児童・生徒が、安全で楽しい給食時間を過ごせるよう指導する。配食時やお代わりの際、誤配・誤食のないように確認する。
また、該当児童・生徒が誤食に気づいたときや食後体調の変化を感じた時は、すぐに申し出るように指導する。
なお、完全除去食を提供する日は全ての献立をお代わり禁止とする。
- エ 食物アレルギー対応が食物アレルギーを有する児童・生徒の心の負担になったり、他の児童・生徒からのいじめや仲間はずれのきっかけになったりすることがないように、個々の児童・生徒や学級の実態を踏まえ、きめ細やかな配慮や指導を行うこと。
- オ 緊急時の連絡体制等について保護者との連携を十分に図る。

カ 給食時間に教室を離れる場合（出張時等）には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。

【給食主任の役割】

- ア 食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を把握する。
- イ 学級担任や学校栄養職員等との連携を図り、共通理解を図る。
- ウ 食物アレルギーが発症した時の対応方法について確認しておく。

【養護教諭の役割】

- ア 個別面談をガイドラインに定められた者と一緒に行う。
- イ 食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を調査票や面談等を通して把握する。
- ウ 食物アレルギー対応委員会にて、対応方法について提案する。
- エ 食物アレルギーが発症した時の対応方法について確認しておく。
- オ 主治医や学校医との緊急時の連絡体制について確認しておく。
- カ 主治医や学校医と連携を図り、応急措置の方法や連絡先を確認しておく。

【栄養教諭・学校栄養職員（臨時学校栄養職員も含む）の役割】

- ア 個別面談をガイドラインに定められた者と一緒に行う。
- イ 食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を調査票や面談等を通して把握し、具体的な調理・配膳作業等を管理する。
- ウ 学校給食での対応について決定後、必要に応じて食物アレルギー対応委員会委員及び保護者と毎月の献立について確認する。
- エ 食物アレルギー対応食の指示書等を作成し、混入や誤配に注意する。
- オ 給食時の指導について、食物アレルギー対応委員会を通じて提案する。

【給食調理員の役割】

- ア 可能な限り個別面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況について把握する。
- イ 食物アレルギー対応食児童・生徒一覧等で対象者の状態を確認する。
- ウ 食物アレルギー対応食について確認し、栄養教諭や学校栄養職員の調理指示のもとに調理工程を確認しながら調理する。

8 学校の対応

各小・中学校においては、『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【様式4】』の提出を必須とする。また、アレルギー疾患の情報把握にあつては、学校における保護者との個別面談等の際、家庭での対応状況や過去の症状の出現状況、学校生活上での留意点、学校への要望、原因食物の明細などについても確認する。

学校においては、食物アレルギーを有する児童・生徒が安全で安心した生活を送るためには、児童・生徒の状態が成長とともに変化することを考慮して常に児童・生徒の状態を把握しておく必要がある。そのためには、児童・生徒の健康状態に関して常に最新の情報で対応する必要があるため、保護者に対しては『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【様式4】』を毎年提出することを必須とする。

(1) 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の受領

保護者から『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【様式4】』の提出にあつては、新1年生の場合は入学前に、その後についてはそれぞれの進級時又は新規発症時に受領することを必須とする。

また、年度途中での転入生にあつては、転入時に保護者との面談の結果、必要があると認める場合には提出を求めるものとする。

なお、新1年生にあつては、可能な範囲で入学前の通園施設との連携を図ることが望ましい。

(2) 幼稚園・保育園等からの情報収集

幼稚園や保育園等からの小学校入学児童については、前年度までにアレルギー疾患対応を実施していた場合は、入学時において保護者からの情報を収集するものとする。

また、入学前に通っていた幼稚園・保育園等とも連絡を取り合うことによって、正確な情報を収集する。

(3) 保護者からの情報収集と実態把握

アレルギー疾患は1年経過すると症状が緩和したり、悪化したり、または新規に発症したりすることもあるため、幼少期の診断結果では過剰な食物除去になる可能性があることから、事故防止の観点から1年ごとに更新するものとする。

また、アレルギー疾患の発症については、児童・生徒がいつどのような状況で緊急の対応を要する状態になるかを完全に予測することが難しく、いつどこで発生しても、その場にいる教職員が対応できるようにしておくことが重要である。

なお、これ以外にあつても、『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【様式4】』が提出されていない児童・生徒で、学校側がアレルギー疾患による特別な配慮が必要であると判断した場合には、随時保護者に対して提出を促すこと。

(4) 医師との連携

食物アレルギーの対応は、主治医に指導助言をもらうなど可能な限り連絡体制を整え、また、アレルギー症状が出た場合に緊急に連絡が取れるよう、医師の連絡先等を把握する。

(5) 緊急時の対応

児童・生徒が何らかの体調の変化を訴えた場合は、常に緊急時の対応が必要となるかどうかを念頭において冷静に観察し、万一の場合は迅速な処置のタイミングを逃さないことが大切である。

また、食物アレルギーの症状が出た場合は、走ったり、激しく動いたりすると症状が悪化する危険性があるため、軽い症状であると認めた場合でも消失するまでは保健室で休ませるなど慎重な対応が望ましい。さらに、対応する教職員が交代する場合には状態をしっかりと説明したうえで、症状が完全に消失するまで観察を続けることが必要であり、軽い症状を発症した児童・生徒についても一人で帰宅させるようなことをしてはいけない。

重篤なアナフィラキシー症状（皮膚症状と呼吸器症状など複数の臓器で症状が出ること）を発症した場合には、白岡市学校生活における食物アレルギー対応ガイドライン【資料】『アレルギー・アナフィラキシー発症時の対応の流れ（症状ごとの対応）』（P2-4）、『事故発生時（アナフ

ィラキシー)の教職員緊急対応マニュアル』(P 2-5)、『アナフィラキシーショック流れ・記録用紙』(P 2-6)を参考とし、対応を行う。

なお、事前に医師や保護者とエピペン[®]の取り扱いについて話し合い、教職員間において情報を共有しておく必要がある。

また、エピペン[®]を接種してもアドレナリンの効果は15分～20分程度のため、医療機関への搬送を急ぐこと。

■医師法第17条の解釈について■

学校現場等で児童・生徒がアナフィラキシーショックに陥り、生命が危険な状態である場合に、救命の現場に居合わせた教職員が自己注射薬(「エピペン(登録商標)」)を自ら注射できない本人に代わって注射する場合が想定されるが、当該行為は緊急やむを得ない措置として行われるものであり、医師法違反とはならない。【平成25年11月13日付け25ス学健第17号及び平成25年11月27日付け医政医発1127第1号】

学校生活における食物アレルギー対応に係るQ&A

	Question	Answer
1	調味料の使用や微量混入まで完全除去管理になると、かえって現場の負担になるのではないか。	多くの食物アレルギーを有する児童・生徒は、調味料の使用や微量混入では症状が誘発されないと考えられます。 このため、そのレベルで管理が必要な場合、対象は重症な食物アレルギーを有する児童・生徒といえ、安全性の確保が難しければ学校給食で対応することは勧められません。 この場合、学校給食の対応は行わず、保護者と相談し、弁当対応を考慮してください。
2	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）は毎年提出させなければならないのか。	食物アレルギーは年齢を経るごとに症状が変化していく傾向があります。 不必要な食物の除去は、成長発達の著しい時期に栄養のバランスが偏ることもあるので、医師の診断（学校生活管理指導表（アレルギー用））を基に学校給食での対応を行ってください。 また、症状に変化があった場合、年度途中でであっても再度提出するよう、保護者に促してください。
3	医師に記入を依頼する学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）は有料なのか。	令和4年度診療報酬改定において、令和4年4月からアナフィラキシーの既往歴のある児童生徒もしくは食物アレルギーを有する児童生徒に対する学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の作成にかかる医師の診療情報提供料が保険診療の対象となりました。 ただし、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）を記入する主治医が学校医である場合は、対象になりませんので、御注意ください。 白岡市では、保険が適用される医療費を子育て家庭に支給しているため、こども医療費の手続きをしている御家庭の費用負担はありません。
4	食物アレルギーを有する児童・生徒は他の児童・生徒より食べられるものが少ないが、給食費は全額徴収するのか。	アレルゲンの種類によって、提供する食材の種類や単価が異なること、実際の喫食状況を確認すること、個々の1食あたりの正確な金額を返金することが困難なため、他の児童・生徒と同額を徴収させていただきます。
5	家庭から持ち込んだ弁当の保管はどうしたらよいか。教室で常温にて放置すると食中毒が心配である。	保護者との面談等にて、各家庭で保温弁当箱や保冷剤等を活用し、対応してくださるよう、お願いしてください。 また、衛生面の問題があるため、給食室では保管をしないでください。

9 経緯

- 策定 平成26年1月30日決裁
- 改定

	決 裁 日	主な改正点
1	平成27年1月15日	「アレルギー疾患管理指導願」を廃止し、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。
2	平成29年9月13日	文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、食物アレルギー対応に関する基本方針を多段階除去食対応から完全除去食対応へ移行する。
3	令和3年6月29日	公益財団法人日本学校保健会の「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」の改訂（令和元年度）に基づき、学校生活管理指導表の様式について変更する。
4	令和4年9月2日	令和4年度診療報酬改定により、令和4年4月から学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の作成にかかる医師の診療情報提供料が保険診療の対象となり、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」が有料である旨の記載を削除する。
5	令和6年8月28日	令和5年2月の埼玉県教育委員会「学校における食物アレルギー対応マニュアル」の改訂に伴い、資料や様式を最新の情報に変更する。 令和5年3月の食品表示基準改正により、特定原材料として新たに「くるみ」が追加され、特定原材料を7品目から8品目へ変更する。

【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
監修 文部科学省初等中等教育局 健康教育・食育課
- ☆ ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ガイドブック 2021改訂版
独立行政法人 環境再生保全機構
- ☆ 厚生労働省科学研究班による食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2022
国立病院機構 相模原病院 臨床研究センター 研究代表者 海老澤 元宏
- ☆ 食物アレルギーの診療の手引き2020
国立病院機構 相模原病院 臨床研究センター 研究開発代表者 海老澤 元宏
- ☆ 加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック
令和5年3月作成 消費者庁
- ☆ 学校における食物アレルギー対応マニュアル【6訂】
令和5年2月 埼玉県教育委員会
- ☆ 学校給食における食事内容について
(文部科学省通知 平成20年10月)
- ☆ 食に関する指導の手引き 第二次改訂版
(文部科学省通知 平成31年3月)
- ☆ 今後の学校給食における食物アレルギー対応について
(文部科学省通知 平成26年3月)
- ☆ 医師法第17条の解釈について(照会)
平成25年11月13日付け25ス学健第17号
- ☆ 医師法第17条の解釈について(回答)
平成25年11月27日付け医政医発1127第1号

白岡市学校生活における
食物アレルギー対応ガイドライン
【資料】

学校給食における食物アレルギー対応フローチャート

《全体編》

対応委員会の設置

- 食物アレルギー対応委員会を設置する。
- ※〔校長（教頭）・栄養教諭（学校栄養職員）・養護教諭・学級担任等〕

対応の申請

【様式1～4】

- アレルギー疾患を有する児童・生徒の把握、保護者からの申請
- ※〔保護者に『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）』の提出を求める。〕
- ① 入学時（就学時健診等で実態調査及び把握）
- ② 進級時（年度の引き継ぎとして、進級時に再把握）
- ③ 転入等時（転入時や新規で発症した場合の把握）

個別面談

- 保護者と個別面談を実施する。
- ※〔保護者・校長（教頭）・栄養教諭（学校栄養職員）・養護教諭・学級担任等〕
- 『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）』の記載内容の確認

面談調書等の作成

【様式5】

- 個別面談を受けて、『面談調書』を作成する。

対応委員会の開催

- 「食物アレルギー対応委員会」を開催し、対応方法等を検討・決定する。
- ※〔校長（教頭）、主幹教諭・教務主任、養護教諭、栄養教諭（学校栄養職員）、保健主事、給食主任、学年主任・関係学級担任、学校給食調理員・主治医・学校医〕

対応実施の決定

校長は、対応実施の決定を行う。

必要に応じ、教育委員会へ報告

対応内容の把握

- 教育委員会は、「食物アレルギー対応委員会」の報告を受けた場合には、内容を把握し、環境の整備や指導を行う。

最終調整と情報の共有

【様式7】

- 校長は、決定した内容を対象者ごとに『食物アレルギー対応食確認書』を作成し、全教職員へ周知徹底する。同時に保護者へも内容を通知し、連携を図る。

対応の実施

- 学校給食における食物アレルギー対応を実施する。
- ※保護者の同意を得た上でエピペンを処方されている児童・生徒の情報を消防機関に提供しておくなど、関係機関との連携を図る。

評価・見直し・個別指導

- 定期的に（毎年）、対応方法等の評価・検討を行う。
- 進級時等、引き続き対応が必要な場合は、『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）』の提出を求める。
- ※養護教諭、栄養教諭（学校栄養職員）等は食物アレルギーに関する個別指導を行う。

給食実施のながれ

- 調理方法や、栄養教諭等の配置状況により、対応は異なります。
- 実施にあたっては、校内での連携した指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図ります。
- 対象となる児童・生徒の症状に応じて、安全を確保できることを確認した上で実施してください。

献立作成

- ア) 栄養教諭（学校栄養職員）は原因食品（アレルゲン）となる食物が、同日に重ならないように献立を作成する。
- イ) 施設設備や人的に無理がないようにする。
- ウ) 作業工程や動線が複雑にならないようにする。
- エ) 調味料や加工食品の原材料を調査する。（製造業者が通告なく変更する場合もある。）

発注

- ア) 発注する食材の詳細（食材納入業者、加工食品製造業者、食品の規格、アレルゲンに関する情報等）を確認し、誤りのないよう、発注する。

配付用 献立表作成

- ア) アレルゲンが含まれる献立が分かる表示をする。
（サラダ→卵サラダ、オムレツ→チーズ入りオムレツ等）
- イ) 食品の規格書等を基にアレルゲン等、記入もれや誤りがないよう複数の関係者（市教育委員会栄養士及び栄養教諭・学校栄養職員）が確認する。
- ウ) 全体への配付前に、担任や食物アレルギーを有する児童・生徒の保護者に学校給食での食物アレルギー対応方法について、詳細を記載した献立表【様式6】等を配付する。

検収

- ア) 調理員は納品されたものが、発注した物であるか、確実に検収する。調味料や加工食品の場合、製造者、商品名、原材料（製造業者が通告なく変更する場合もある。）を確認する。
- イ) 発注した物と異なる場合は、速やかに栄養教諭（学校栄養職員）等の学校給食担当者に報告する。

作業工程 の確認

- ア) 栄養教諭（学校栄養職員）及び調理員は、作業工程用資料（調理指示書、作業工程表、作業動線図等）を作成し、綿密な打合せをする。
 - ☆ 調理指示書：使用する食材、器具、食器、調理手順、取り分けるタイミング等
 - ☆ 作業工程表：調理担当者、作業手順、取り分けるタイミング、エプロン等の使い分け、使い捨て手袋の使用、フタの使用等
 - ☆ 作業動線図：作業場所、動線、器具等を明確に分離する。

調理

- ア) 事前の打合せに基づき、調理担当者を明確にして、調理を行う。
- イ) 調理場や衣類の清潔管理。
- ウ) 手洗いや、使い捨て手袋の適切な使用を徹底する。
- エ) 複数の対応食を調理する場合は、取り分ける鍋やおたまなどを変えたり、器の形状を変えるなどする。
- オ) 常に該当児童・生徒の名前と対応内容（提供する完全除去食、原因食物等）が分かるように表示する。
- カ) 取り分ける、食材を加える際には、複数の人で確認する。
- キ) 時間差をつけるなどして、同時に同じ場所で複数のアレルギー対応食を調理しないようにする。
- ク) 調理後はフタ（ラップなど）をしておく。
- ケ) 加熱温度の確認、記録をする。保存食と検食をとる。
- コ) 調理後に栄養教諭等の食物アレルギー担当者又は調理業務責任者が最終確認する。

配食

ア) 完全除去食を配食する際の器具、食器、エプロン等の使い分けや、手洗い、使い捨て手袋の着用等を徹底する。

※配食後はフタ（ラップ等）をし、異物やアレルギーが入らないようにする。

イ) 食物アレルギー用食器及び食札等を使用し、どの児童・生徒に提供するものか明確にする。

ウ) 間違いなく配食できたか、栄養教諭（学校栄養職員）等の食物アレルギー担当者又は調理業務責任者が最終確認し、チェック表を記入する。

引き渡し

ア) 学級担任が不在などの場合は、連絡体制をしっかりと、チェック表等で確認する。

喫食時

ア) 学級担任は事前配付した詳細献立表等の資料と完全除去食の食札等の表示を相互確認する。

イ) 学級担任が該当児童・生徒に配食する。また、当日の食物アレルギー対応食について該当児童・生徒本人も把握するようにする。

※完全除去食対応の場合は、おかわり禁止とする。

※「いただきます」をするまでは、フタを外させない。

ウ) 喫食形態の工夫をするなど、アレルギーと接触しないようにする。

例：座席の配置を担当の近くにし、机を少し離す等を行い、子供同士が食べながら接触すること（はね、とびなど）を防ぐ。

エ) 給食時間に栄養教諭（学校栄養職員）等は状況に応じて巡回し、食べている様子を確認する。

オ) 対象児童生徒が体調不良などをおこしていないか十分留意する。

片付け

ア) 該当児童・生徒がアレルギーに接触しないようにする（給食当番、後片付け、掃除等の際の配慮）。

その他

ア) 教職員全員が、食物アレルギーに関する基礎知識と該当児童・生徒の実態、緊急時の対応方法について共通理解しておく。

イ) 該当児童・生徒の情報の保管場所を決め、すぐに対応を確認できるようにしておく。
（個人情報の取扱いに注意）

ウ) 献立に変更があった場合には、学校、学級担任、家庭に確実に連絡する。

エ) 手順の各段階において、複数の職員で確認することを徹底する。

オ) 食べる前には、加工食品のアレルギー表示を常に確認する習慣をつける。

カ) 学級担任等教職員が、除去するアレルギーを正しく理解しておくこと。

キ) 学級において他の児童・生徒が対応を不審に思ったり、いじめのきっかけになったりしないよう、十分に配慮する。（当事者である児童生徒及び保護者の意向も踏まえ、アレルギーのために食べられないものがあることを、他の児童生徒に説明する等。）

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

異変に気がいたら子供から目を離さない

迷ったらエピペン®を打つ！
ただちに119番通報

助けを呼び、人を集める

下の症状から重症度を判定し、速やかに行動する

少なくとも5分ごとに、繰り返し症状を観察
経過・内服・エピペン®使用の時刻を記録

全身の症状

- ☐ぐったり
- ☐意識もうろう
- ☐尿や便をもらす
- ☐脈が触れにくいまたは不規則
- ☐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
- ☐犬が吠えるような咳
- ☐息がしにくい
- ☐持続する強い咳き込み
- ☐ゼーゼーする呼吸

☐数回の軽い咳

消化器の症状

- ☐持続する強いお腹の痛み
(がまんできない痛み)
- ☐繰り返し吐き続ける

- ☐中等度のお腹の痛み
- ☐1～2回の嘔吐
- ☐1～2回の下痢

- ☐軽いお腹の痛み(がまんできる)
- ☐吐き気

目・口・鼻・顔面の症状

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

- ☐顔全体の腫れ
- ☐まぶたの腫れ

- ☐目のかゆみ、充血
- ☐口の中の違和感、唇の腫れ
- ☐くしゃみ、鼻水、鼻づまり

皮膚の症状

緊急

- ☐強いかゆみ
- ☐全身に広がるじんま疹
- ☐全身が真っ赤

- ☐軽度のかゆみ
- ☐数個のじんま疹
- ☐部分的な赤み

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

受診

- ① 内服薬を飲ませ、エピペン®を準備
- ② 速やかに医療機関を受診(救急車の要請も考慮)
- ③ 急速に進行する場合→「緊急」の対応
- ④ 座位にして会話をしながら観察すると、急変に対する判断・対応がしやすい

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

注意

- ① 内服薬を飲ませる
- ② 「急速に進行する」又は「悪化が予想される」場合→「受診」「緊急」の対応
- ③ 少なくとも1時間は観察完全によくなるまで目を離さない

- ① エピペン®を使用
- ② 救急車を要請(119番通報)
→緊急時連絡先医療機関に連絡
→保護者に連絡
- ③ その場で安静を保つ(*)
→立たせたり、歩かせたりしない
- ④ その場で救急隊を待つ
- ⑤ 可能なら内服薬を飲ませる

* 安静を保つ方法
◇ぐったり、意識もうろうの場合、仰向けにして足を15～30cm高くする
◇吐き気・嘔吐がある場合、横向きに
◇呼吸が苦しく仰向けになれない場合、上半身を起こし後ろに寄りかからせる

子供を一人にしない、一人で帰宅させない

- ※ エピペンは、太ももの外側に垂直に接種(衣服の外側からでもよい)
(過去にアナフィラキシーの原因となった食物を誤って摂取したり、ハチに刺されたりして、明らかな異常症状を感じた時は、直ちに接種)
- ※ アドレナリンの効果は15～20分(医療機関への搬送を急ぐ)

事故発生時（アナフィラキシー）の教職員緊急対応マニュアル

事故発生・重症

- ・事故状況の把握と事故者の確認
- ・事故者の安全確保・協力要請
- ・応急処置（エピペン・内服薬・AED）の準備（必要に応じて使用）
- ・緊急通報（119）

事故発生の連絡

教職員を呼ぶ（他の児童生徒の対応）
（事故者の介助等）
※事故者から目を離さない

教育委員会

報告（様式9）

学校（職員室）

校長

不在時は・教頭・教務・学年主任又は他の教職員

栄養士

（給食の確認・成分表等）

養護教諭

担任・教職員

連携

学校医又は
主治医

救急車の要請

保護者（搬送先連絡）

【救急車を要請するとき】（概要を説明できる教職員が電話することが望ましい）

- ① 「救急です。」
「食物アレルギーによるアナフィラキシー発症 児童・生徒の搬送依頼です。」
- ② 状態・経過を簡潔に説明する（質問に答えられなくても、到着時には答えられるよう準備）
 - ・だれが・いつ・どこで ○歳 性別 食事後、○○分経過後 ○○学校
 - ・どこが おなか、全身の皮膚になど
 - ・どのような状態 全身じんましん、ぜん息の様な呼吸音がある、嘔吐など
 - ・緊急時連絡先医療機関 ○○○病院
 - ・エピペン 処方の有無、接種の有無・時刻（○○時○○分）
- ③ 連絡者の所在地 学校の住所等を伝える。
- ④ 救急車が来るまでの手当方法を聞く。
- ⑤ 搬送医療機関が決まっていたら伝える。

【救急車を要請したら】

- ① 救急隊員からの電話に対応できるようにする。
- ② 児童・生徒の保険証の写し、財布、エピペンなどを持参
使用済みエピペンを持参、又は救急隊員へ渡す。

教諭（経過の記録等）

- ・管理指導表、症状・処置内容を記録
- ・状況説明できる職員が同乗する。

医療機関を受診

教諭（救急車の誘導）
他の児童・生徒の対応

- ◆ 息苦しさ（呼吸困難）、のどがしめつけられる感じなどの症状があらわれたら、直ちにエピペンを接種（「発症時の対応の流れ」を参照）
（アドレナリンの効果持続時間は15～20分のため、医療機関への搬送を急ぐ）
- ◆ AEDについては、必要がある時以外は作動しないため、迷うことなく使用すること。
- ◆ 事故の対応については、必ず複数の職員で対応すること。

アナフィラキシーショック流れ・記録用紙（参考）			
児童・生徒名：		年 組 （男 ・ 女）	年 月 日生
(歳)			
対応の流れ		対応者	内 容
応援の人を呼ぶ	☐	発見者	応援を呼ぶ（又は誰かに呼びに行かせる） 子どもから離れずに容態を観察
教職員の救急体制 （搬送先の病院名 は共有する）	☐	校長又は教頭	子どもの状況観察、症状変化時の教職員等への指示
	☐	担任	保護者との対応、保険証準備、ショック歴の確認、かかりつけ医の確認等
	☐	養護教諭	顔色、脈、血圧、呼吸等の確認、内服薬・エピペンの介助、AED・心肺蘇生の実施等、救急隊員への症状等の報告、救急車に同乗
	☐	栄養士	食物アレルギーの可能性から当日の献立内容（加工食品の規格書等）の確認
	☐	教諭A	エピペンの準備、AED準備、内服薬の準備、緊急連絡先のコピー、記録用紙への経過記録等
	☐	教諭B	救急車の要請、校門で誘導
	☐	教諭C	周辺の児童・生徒への対応
すぐに用意及び 携帯するもの等	☐ 緊急連絡カード ☐ 血圧計 ☐ 担架 ☐ 養護かばん ☐ 保健調査票 ☐ 該当児童・生徒の体重（健康カード参照） ☐ 該当児童・生徒の靴 ☐ 医療等の状況 ☐ アレルギー一覧のコピー ☐ 今日の献立表 ☐ 使用済みエピペン ☐ 当記録用紙のコピー ☐ 携帯電話、メモ帳・ペン、財布		
	☐	エピペンの用意	はい ・ いいえ 誰が？
	☐	AEDの用意	はい ・ いいえ 誰が？
	☐	内服薬の用意	はい ・ いいえ 誰が？
	☐	内服薬の投薬	はい ・ いいえ 何時に？ 時 分
該当児童・生徒が 有するアレルギー	☐		
過去の 食物アレルギー歴	☐	いつ：	何をして： どうなった：
今日の給食を栄養 教諭（学校栄養職 員）、担任及び該 当児童・生徒に確認 すること	☐	発症時間	時 分頃
	☐	場所と状況	場所： 状況：
	☐	食べたもの	
	☐	食べなかったもの	
	☐	おかわりしたもの	
	☐	完全除去食になっ ていたもの （おかわり不可）	
該当児童・生徒を安 静な体勢にする （エピペンを打つ際 のため、硬い床材上）	☐	呼吸が普通の時：かたい床にマットを敷いて足を高くして寝かせる。	
	☐	呼吸が苦しい時：いすに座らせる。	
	☐	意識無しの時（誤嚥防止）：かたい床にマットをひいて、横向きに寝かせる。	

症状はどうか (①～③で1つでも該当する状況があれば、すぐにエピペンを打つ。)	☐	①全身の症状	ぐったり・意識もうろう・便尿もらす・唇や爪青白い・脈弱い
	☐	②呼吸	のどや胸が締め付けられる・声がかすれる・息がしにくい 犬が吠えるような声・持続する強い咳き込み・ゼーゼー
	☐	③消化器	持続する我慢できない強いお腹の痛み・繰り返し嘔吐
	☐	血圧 () 体温 ()	
エピペンを 2～3人で打つ	☐	何時に? 時 分 誰が? ()	
	☐	子どもを座らせる(または寝かせる)	
	☐	1人が太ももを押さえ、もう1人が上半身を押さえる	
	☐	エピペンを利き手で持つ(親指はかけない)	
	☐	反対の手でキャップを上を取る	
	☐	針がでるところを2人で確認する	
	☐	太もも真ん中のななめ脇に打つ	
	☐	5～10秒針を太ももにつけたまま維持する	
打った後の子どもの様子を観察する (時 分～ 時 分)	☐	全身の症状・呼吸	
	☐	かゆみ	
	☐	顔色	
	☐	意識	
	☐	血圧	
	☐	体温	
救急車を要請する	☐	エピペンを 時 分に打ったことを報告する	
	☐	かかりつけ病院を報告する	
	☐	救急隊がくるまでの処置を聞く	体勢 ()、 心肺蘇生、 AEDの使用を尋ねる
保護者に連絡する	☐	エピペンを 時 分に打ちました	
	☐	保険証をもって〇〇病院に来てください	
教育委員会に 連絡する	☐	事故発生から報告時点までの経過報告 (事故発生から2日以内に【様式9】及び【様式10】を提出)	
救急車の対応	☐	緊急連絡	時 分 対応教職員:
	☐	到着時間	時 分 誘導教職員:
	☐	出発時間	時 分 同乗教職員:
	☐	搬送先病院名	
		電話番号	
その他			

完全除去食対応を行う際の留意事項

1 完全除去食の提供方法について

■完全除去食対応

アレルギーを有する児童・生徒の食べられる範囲に合わせた給食を提供するのではなく、原因食品（アレルゲン）を完全除去して調理した給食を提供する（完全除去食を提供できない日は、各家庭から代わりのおかずまたは1食分の弁当を用意していただく）。

当市における食物アレルギー対応は、原則として、卵、乳、小麦、落花生（ピーナッツ）、えび、かに、そば、くるみの8品目（特定原材料）及び各学校の食物アレルギー対応委員会にて、対応可能となったアレルゲンのみの対応とし、**完全除去食（アレルゲンを取り除いて調理した給食）**を提供すること。

また、完全除去食を提供された日はおかわりを厳禁とする。

なお、家庭で用意していただく代わりのおかずまたは弁当について、対象児童・生徒の食物アレルギーの強弱や食物経口負荷試験の経過に関わらず、原因食品（アレルゲン）は含まないものとする。

【ある日の食物アレルギー対応食の例】

対象者：卵アレルギーA君（アレルギーが強く、卵が入っているものは全て食べられない）

卵アレルギーB君（アレルギーはあまり強くなく、つなぎや衣に使用されている卵は食べられるが、卵そのものは食べられない）

本日の献立：ごはん、牛乳、手作りハンバーグ（つなぎで卵使用）、花野菜サラダ、かきたま汁（溶き卵が入っている）

提供方法：★…除去食（食物アレルギー対応用食器で提供するもの）

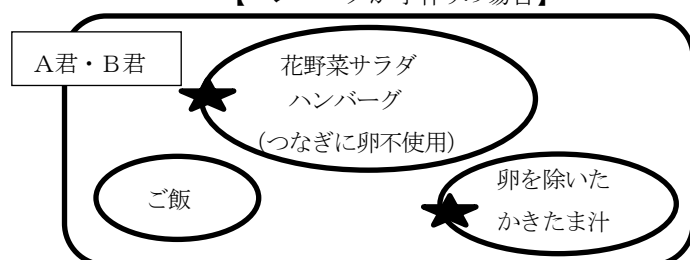
×…提供しない

完全除去食を提供する場合

A君・B君ともに手作りハンバーグ・かきたま汁は調理途中で卵を除いて調理し、提供する。

※ 冷凍ハンバーグ等、材料を除くことが出来ない場合は、代わりのおかずを用意していただく。

【ハンバーグが手作りの場合】



【※ハンバーグが冷凍食品の場合】



(1) 献立を作成する際、使用を検討する必要がある食物

ア 特に重篤度の高い原因食物：落花生（ピーナッツ）、そば

学校給食での提供を極力減らす。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する。（現在、白岡市ではそばを提供していません。）

イ 特に発症数の多い原因食物：卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ

次のように提供方法等を工夫する。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する。

⇒ 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する。

同じ原因食物の使用は最小限とし、対応を単純化する。

⇒ 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ていない日を作るなど考慮する。

⇒ 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する。

(例) 練り製品、畜肉製品

(2) 調理等の工夫

栄養教諭・学校栄養職員等は、献立を作成する際は、原因食物の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように、作業工程表や作業動線図で確認する。

ア 原因食物を使用しない調理方法にする。

例：唐揚げ、かき揚げ、フライ等の衣の小麦粉 ⇒ 米粉やじゃがいもでん粉

かき揚げやフライの衣 ⇒ 卵を使用しない

イ 原因食物が料理に使用していることが一目で分かるようにする。

例：ハンバーグにチーズを練りこむのではなく、上にのせる。

(3) 料理名・使用食品の明確化

安全な給食提供のために献立表や料理名を工夫する。

献立表の作成にあたっては、市内栄養教諭及び学校栄養職員、市教育委員会栄養士等の関係者で確認し、誤表や記入漏れがないようにする。

ア 献立表

- 関係者全員で同一のものを共有する。
- 市内統一献立については、料理名【アレルギー】と明記すること。

なお、献立表に明記するアレルギーは原則として、特定原材料（卵・乳・小麦・そば・落花生（ピーナッツ）・えび・かに・くるみ）のみとする。

【例】

日	曜日	主な材料とその働き（アレルギー含む）				エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)
		献立名	かや熱になるもの	血や肉になるもの	体の調子をととのえるもの		
23	月	ポークカレー (麦ごはん)【小麦】	米 麦 油 ジャがいも カレールウ	豚肉	にんにく 生姜 人参 玉ねぎ	816	27.7
		牛乳【乳】		牛乳			
		プレーンオムレツ【卵】		プレーンオムレツ			
		海藻サラダ	ドレッシング	わかめ	キャベツ もやし とうもろこし		

イ 料理名

- 原因食物が使用されていることが明確な料理名にする。

例：えびと玉子のスープ、チーズはんぺんフライ

(4) 調味料・だし・添加物の除去対応について

学校給食において、食物アレルギーの原因食物に関するものであっても、症状の原因となりにくい以下の調味料・だし・添加物等については、基本的に除去する必要はない。

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
魚 類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
ゴ マ	ゴマ油
大 豆	大豆油・しょうゆ・みそ
肉 類	エキス

【小麦の例】
 このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要なし。

名称：肉団子
 原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

(5) 弁当対応の考慮対象

以下のア、イに該当する場合は、食物アレルギーがとても強いと考えられ、安全な給食提供が困難であるため、給食対応を行わず、全て弁当対応を考慮する。

ア 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（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある。

【注意喚起例】

○ 同一工場、製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では〇〇（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、かにを捕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。」

(ウ) 多品目の食物除去が必要

(エ) 食器・調理器具・揚げ油の共用が出来ない

(オ) 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 施設の設定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®所持である場合や、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ない。

※ (ア)～(オ)に該当する場合、給食の提供を行わず、全て弁当持参する必要があるか主治医に改めて確認することが望まれる。

【完全除去食対応例】

原因食物	完全除去食対応方法
共通事項	● 加工食品については、原因食物（アレルゲン）の除去が出来ないため、提供できません。（パンやはんぺん等の練り製品、ハンバーグなどの冷凍食品、ドレッシング、タルタルソース、ジャムなど） ● <u>加熱すれば喫食できる場合でも、原因食品（アレルゲン）を完全除去して提供します。</u> ● 給食室で原因食物（アレルゲン）を完全除去し、調理したものを提供します。 ● エキスを含む食品が喫食できない場合、学校給食では対応が出来ないため、全て弁当を用意していただきます。 ● ゆで汁や同じオーブンでの調理が出来ない場合、学校給食では対応が出来ないため、全て弁当を用意していただきます。
卵	● 生卵以外は喫食できる場合（加熱すると喫食可能） ⇒ 卵が入っている献立は全て卵を除いて調理し、提供します。なお、加工食品など原因食品（アレルゲン）が除去できない献立は一部代わりのおかずを用意していただきます。
乳	● 飲用牛乳以外は喫食できる場合 ⇒ 乳が入っている献立は全て乳を除いて調理し、提供します。なお、加工食品など原因食品（アレルゲン）を除去できない献立は一部代わりのおかずを用意していただきます。
小麦	● 小麦発酵調味液等が喫食できない場合 ⇒ 極微量で反応が誘発される可能性があるため、学校給食の提供は行いません。そのため、全て弁当を用意していただきます。 ● 摂取量の制限がある場合（麺のみ食べられない等） ⇒ 完全除去食は安全性をかんがみ、「出すか出さないかの二者択一」の対応を行います。よって、麺のみ食べられない場合でも、全ての小麦製品を除いて調理したものを提供します。（パン等、その他の小麦製品も提供できません。）

(6) アレルギー物質の食品表示を読むときの注意

ア 表示される原材料は28品目に限られる。

重篤度・症例数の多い8品目（特定原材料）の表示は省令で義務付けられている。過去に一定の頻度で健康被害が見られた20品目（特定原材料に準ずるもの）については通知により表示が推奨されているが、表示されていない場合もある。

用語	名称
特定原材料 (義務8品目)	卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）、えび、かに、くるみ
特定原材料に 準ずる (推奨20品目)	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、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

■分かりにくい表示の解説■

原材料名	
カカオバター	バターという文字があるが、牛乳から作られたものではないので、牛乳アレルギーの原因にはならない。
ホエイ カゼイン	牛乳タンパク質が含まれているので、注意が必要。ホエイパウダー、カゼインナトリウムなど表示にはいろいろあるが、「〇〇（乳由来）」と表示される。
グルテン	小麦タンパク質そのもの。米粉パンなどに使用されることがあるので注意が必要。グルテン（小麦由来）など表示される。
乳化剤	「乳」という文字が入るが、卵黄、大豆、牛脂などから作られているので牛乳アレルギーの原因にはならない。
乳糖	乳糖には牛乳タンパク質が混入しているため、拡大表記に指定されており、食品表示欄に表示される。ただし、乳糖の使用量が少ない場合には食べられることも多いので、主治医に相談する。
乳酸カルシウム 乳酸ナトリウム	「乳」という文字が入るが、化学物質であり、牛乳アレルギーの原因にはならない。
卵殻カルシウム	鶏卵の殻が原材料となる。高温処理されていない未焼成の卵殻カルシウムを含む食品には、表示義務濃度を少し上回る程度の鶏卵タンパク質が検出されるため表示される。ただし、多くの場合使用量が少なく、鶏卵アレルギーを有する方でも食べることができる程度の量なので、主治医に相談する。
レシチン（卵由来） レシチン（大豆由来） レシチン	乳化剤として使用。レシチン（卵由来）と表示されている場合、卵黄が含まれているので、注意が必要。大豆から作られる場合は、レシチン（大豆由来）と表示される。ただし、大豆は表示の推奨であり、義務ではないので「大豆由来」と明記されていないことがある。

出典：ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ガイドブック（独立行政法人 環境再生保全機構）

主治医の先生へ

学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の作成についてのお願い

学校では、食物アレルギー疾患を有し、学校での対応が必要な児童生徒の保護者に対して「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を配布し、原因食物の除去を指導している主治医に記載していただいた「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を学校へ提出していただくよう求めています。

必要に応じて、保護者を通じて学校からより詳細な情報提供や指導助言をお願いすることもありますので、御協力くださいますようお願いいたします。

作成にあたっての留意点について

- 1 現在の状況及び今後1年間を通じて予想される状況を記載します。
- 2 食物アレルギーは、成長とともに寛解することがあるので、毎年対応の見直しが必要です。また、症状等に変化が無い場合であっても、配慮が必要な間は、毎年新しいものを学校へ提出することになっています。また、対応に変化があった場合は、年度内でも管理指導表にてお知らせください。
- 3 記載については、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」《令和元年度改訂》(財団法人 日本学校保健会)を参考にしてください。

参考 URL : <https://www.gakkohoken.jp/books/archives/226>

- 4 学校生活において、配慮や学校の対応が必要とする場合のみ作成するものです。
アレルギー検査が陽性でも、除去などの配慮が不要な食物については記入する必要はありません。
- 5 原因食物の除去を指導している主治医が記入してください。
判断に迷う場合や、より専門的な診療が必要な場合には、専門の医療機関を受診するよう紹介してください。
- 6 緊急連絡先医療機関については、「B.アナフィラキシー病型」や「D.緊急時に備えた処方薬 2.アドレナリン自己注射薬(エピペン®)」に○がついている場合には、必ず記載してください。緊急時の受入れができない場合には、専門の医療機関を紹介受診し、緊急時の対応について相談するよう保護者に指導してください。
- 7 食物アレルギー・アナフィラキシー病型について
過去にアナフィラキシーの既往がある場合には、左のアナフィラキシー欄の「あり」に○をつけてください。
アナフィラキシーとは「複数の臓器にわたり症状がみられた」場合を意味します。蕁麻疹だけが見られるものは含まれません。
- 8 令和4年度診療報酬改定において、保険医療機関がアナフィラキシーの既往歴のある患者もしくは食物アレルギー患者である児童生徒等の通学する学校等の学校医に対して、当該児童生徒等が学校生活を送るに当たって必要な情報を提供した場合に、診療情報提供として診療報酬の対象となりました。

ただし、アナフィラキシー及び食物アレルギー(保険医療機関が交付する生活管理指導表のアナフィラキシーありに該当する患者若しくは食物アレルギーあり(除去根

拠のうち、食物経口負荷試験陽性又は明らかな症状の既往及び IgE 抗体等検査結果陽性に該当するものに限る。)) に該当する場合に診療情報提供の対象となります。その他のアレルギー疾患は対象となりませんので、作成の際にはご注意ください。

なお、当該児童生徒等が通学する学校等の学校医と主治医が同一の場合は算定できませんのでご注意ください。

除去根拠（必須）

一般に食物アレルギーを血液検査だけで診断することはできません。実際に起きた症状と食物経口負荷試験の結果などを組み合わせて医師が総合的に診断します。したがって、学校生活管理指導表にはアレルギー検査のデータ等の記載は不要です。

食物の除去が必要な児童生徒であっても、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の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、保護者と相談しながら慎重に診断をしていくことが必要です。

① 明らかな症状の既往

過去に、原因食物の摂取により明らかなアレルギー症状が起きているので、除去根拠として高い位置付けになります。

ただし、鶏卵、牛乳、小麦などの主な原因食物は年齢を経るごとに耐性獲得（食べられるようになること）することが知られています。実際に乳幼児早期に発症する食物アレルギーの子供のおよそ 9 割は就学前に耐性獲得するので、直近の数年以上症状が出ていない場合には、“明らかな症状の既往”は除去根拠としての意味合いを失っている可能性もあります。主な原因食物に対するアレルギーがあって、耐性獲得の検証が行われていない場合には、既に食べられるようになっている可能性も十分に考えられます。

② 食物経口負荷試験陽性

食物経口負荷試験は、原因と考えられる食物を試験的に摂取して、それに伴う症状が現れるかどうかをみる試験です。この試験の結果は①に準じており、除去根拠として最も高い位置付けになります。ただし、①の場合と同様に主な原因食物についての数年前の負荷試験の結果は信頼性が高いとは言えませんので、再度食べられるかどうか定期的に検討する必要があります。

③ IgE 抗体などの検査陽性

原因食物に対する IgE 抗体価が高値の場合には、③だけを根拠に診断する場合もあります。しかし、一般的には血液や皮膚の検査結果だけで、食物アレルギーを正しく診断することはできません。検査が陽性であっても、実際はその食品を食べられる子供の方が多いため事実です。そのような場合には記載する必要はありません。

④ 未摂取（未摂取で除去が必要な食物がある場合のみ記入してください）

小学校入学前までにクルミやカシューなどの木の実類などは食べたことがない児童もおり、食べたことがない食品を給食で提供することにより新規発症が起こることもあるので注意が必要です。

しかし、単に食べたことがないものをすべて未摂取として記述する必要はなく、アレルギーの関与が疑われる未摂取のものに関して、除去根拠④未摂取として記載します。

* 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）参照
【埼玉県教育委員会】

出典：学校における食物アレルギー対応マニュアル【6訂】令和5年2月（埼玉県教育委員会）

白岡市学校生活における
食物アレルギー対応ガイドライン
【様式集】



白 岡 市

年 月 日

保護者各位

白岡市教育委員会
教育長 ○ ○ ○ ○
白岡市立○○小・中学校
校 長 ○ ○ ○ ○

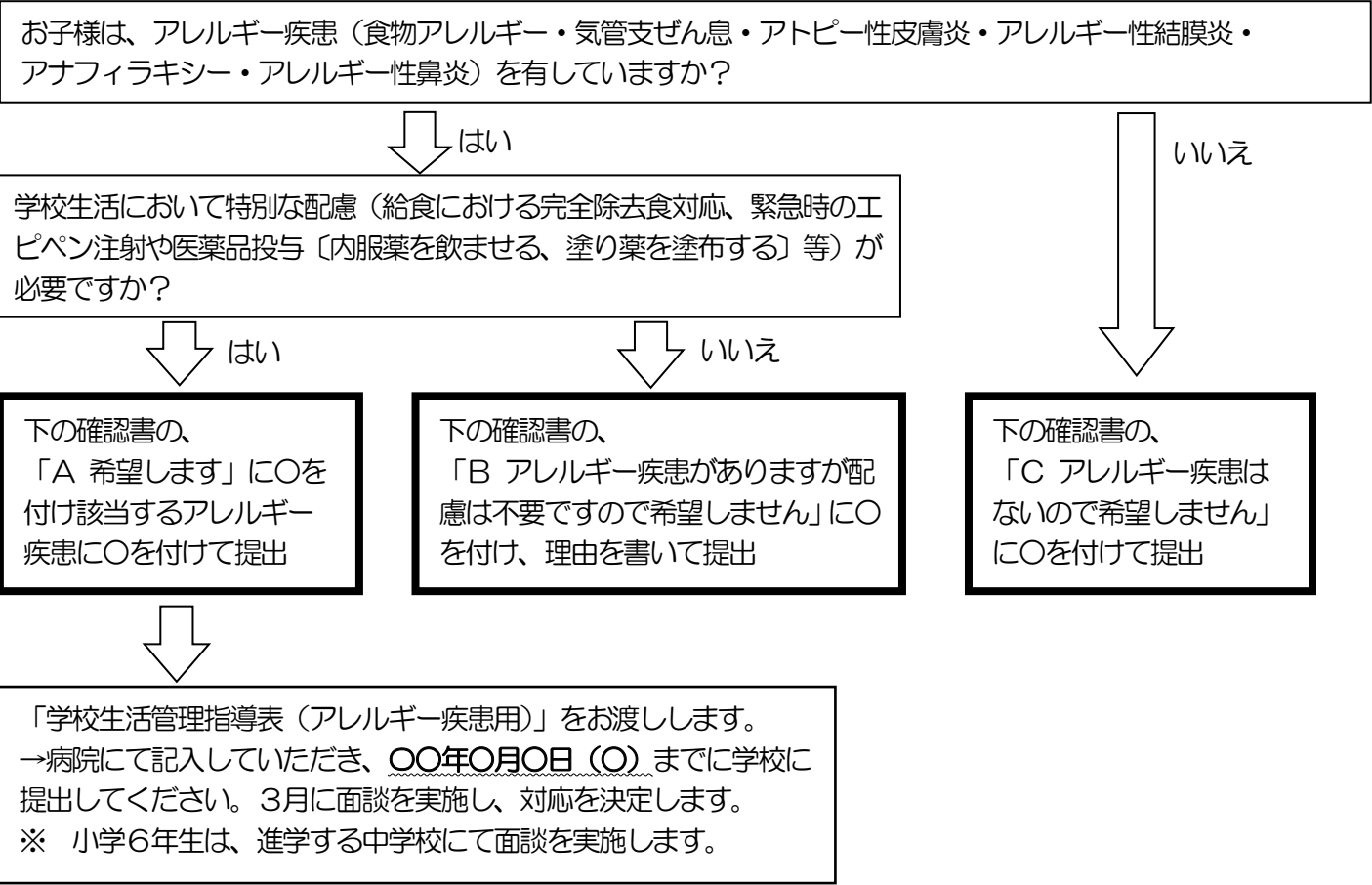
『「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」希望確認書』の提出について（依頼）
○○の候、保護者の皆様におかれましては、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。
また、本市の教育行政の推進につきましては、日ごろ格別の御理解、御協力を賜りお礼申し上げます。
さて、アレルギー疾患を有する児童・生徒で、学校において特別な配慮を必要とする場合、医師に記入を依頼する「学校生活管理指導表アレルギー疾患用」の提出を必須とすることが文部科学省から示されております。
つきましては、右下の『「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」希望確認書』を、○○年○月○日（○）までに校長宛に提出してくださるようお願いいたします。

注 意 事 項

- アレルギー疾患により、学校給食、校外学習（林間学校や修学旅行、社会科見学等）及び調理実習における対応や緊急時のエピペン注射や医薬品投与等、学校生活において特別な配慮が必要な場合は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出が必要です。
※ 学校生活管理指導表（裏面参照）の対象となるアレルギー疾患……食物アレルギー、気管支ぜん息、アトピー性皮膚炎、アレルギー性結膜炎、アナフィラキシー、アレルギー性鼻炎
- 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は、症状や対応に変更がない場合でも毎年提出が必要です。
- 年度途中で、アレルギー疾患を発症又は症状の変化があった場合は、速やかに「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を提出してください。
※ 令和4年4月からアナフィラキシーの既往歴のある児童生徒もしくは食物アレルギーを有する児童生徒に対する『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）』の作成にかかる医師の診療情報提供料が保険診療の対象となり、こども医療費の手続きをしている御家庭の費用負担がなくなりました。
ただし、『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）』を記入する主治医が学校医である場合は、保険診療の対象となりませんので、御注意ください。

- 参考：食物アレルギーを有するお子様への対応（「白岡市学校生活における食物アレルギー対応ガイドライン」より）
- 食物アレルギー対応の実施基準
 - 医師によって食物アレルギーと診断され、原因食物（アレルゲン）が特定されていること。
 - 毎年、医師の診断を受け、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）を提出していること。
 - 児童・生徒の家庭においても原因食品の除去を行うなど、医師の診断に基づいた食事対応を行っていること。
 - 学校給食における対応範囲
 - 原則として、卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）、えび、かに、くるみの8品目及び各学校の食物アレルギー対応委員会にて対応可能となったアレルゲンについては、完全除去食（アレルゲンを取り除いて調理した給食）を提供します。
 - 個人の食物アレルギーの程度に合わせた対応は行えません。
 - 代替食は提供できません。
 - 完全除去食は、配膳誤りを防止するため、食器の色を変更しネームプレートを使用して提供します。

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出についての流れ



キ リ ト リ セ ン

年 月 日

白岡市立 小・中学校長 宛

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」希望確認書

※あてはまるものに○をつけ、必要事項を記入してください。

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の用紙を

A 希望します （食物アレルギー ・ 気管支ぜん息 ・ アトピー性皮膚炎
アレルギー性結膜炎 ・ アナフィラキシー ・ アレルギー性鼻炎）

B アレルギー疾患を有していますが配慮は不要ですので希望しません
配慮不要の理由（ ）

C アレルギー疾患はないので希望しません

年 組 番 児童・生徒氏名 保護者氏名

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」 見本

表 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 _____ (男・女) _____ 年 _____ 月 _____ 日生 _____ 年 _____ 組 提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

病型・治療		学校生活上の留意点	★保護者
アナフィラキシー （あり・なし） 食物アレルギー （あり・なし）	Ⅰ 食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性過敏性発熱アナフィラキシー	Ⅰ 給食 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅱ 食物・食料を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要	【緊急時連絡先】 ★保護者 電話：_____ ★連絡医機関 医療機関名：_____ 電話：_____ 記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____
	Ⅱ アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 1. 食物（原因） 2. 食物依存性過敏性発熱アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. 昆虫（ ） 5. 薬品（ ） 6. その他（ ）	Ⅲ 運動（体育・部活動等） 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅳ 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅴ 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。 鶏卵：卵黄カルシウム 牛乳：乳糖・乳糖性カルシウム 小麦：小麦・胚芽・胚乳 大豆：大豆油・醤油・味噌 ゴマ：ゴマ油 魚類：かつおだし・いりこだし・魚骨 肉類：エキス	
	Ⅲ 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ（ ）内に除去根拠を記載 1. 鶏卵（ ） 2. 牛乳・乳製品（ ） 3. 小麦（ ） 4. ソバ（ ） 5. ピーナッツ（ ） 6. 甲殻類（ ）（すべて・エビ・カニ） 7. 木の实類（ ）（すべて・クルミ・カシュー・アーモンド） 8. 果物類（ ） 9. 魚類（ ） 10. 肉類（ ） 11. その他1（ ） 12. その他2（ ）	Ⅵ その他の配慮・管理事項（自由記載）	
	Ⅳ 緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 3. その他（ ）		
気管支ぜん息 （あり・なし）	病型・治療 Ⅰ 症状のコントロール状態 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良 Ⅱ-1 長期管理薬（吸入） 薬剤名 _____ 投与量/日 _____ 1. ステロイド吸入薬（ ）（ ） 2. ステロイド吸入薬/長時間作用性吸入ベータ刺激薬配合剤（ ）（ ） 3. その他（ ） Ⅱ-2 長期管理薬（内服） 薬剤名 _____ 1. ロイコトリエン受容体拮抗薬（ ） 2. その他（ ） Ⅱ-3 長期管理薬（注射） 薬剤名 _____ 1. 生物学的製剤（ ） Ⅲ 発作時の対応 薬剤名 _____ 投与量/日 _____ 1. ベータ刺激薬吸入（ ）（ ） 2. ベータ刺激薬内服（ ）（ ）	学校生活上の留意点 Ⅰ 運動（体育・部活動等） 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅱ 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅲ 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅳ その他の配慮・管理事項（自由記載）	★保護者 電話：_____ ★連絡医機関 医療機関名：_____ 電話：_____ 記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____

表 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 _____ (男・女) _____ 年 _____ 月 _____ 日生 _____ 年 _____ 組 提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

病型・治療		学校生活上の留意点	記載日	
アトピー性皮膚炎 （あり・なし）	Ⅰ 重症度のゆやす（厚生労働科学研究班） 1. 軽症：面顔に限らず、軽度の皮膚のみ見られる。 2. 中等症：強い炎症を伴う皮膚が体表面積の10%未満に見られる。 3. 重症：強い炎症を伴う皮膚が体表面積の10%以上、30%未満に見られる。 4. 最重症：強い炎症を伴う皮膚が体表面積の30%以上に見られる。 ※軽度の皮膚：痒みの軽減、乾燥、保湿剤の塗布 ※強い炎症を伴う皮膚：保湿、保湿剤、保湿剤、保湿剤	Ⅱ プール指導及び長時間の紫外線下での活動 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅲ 動物との接触 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅳ 発汗後 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅴ その他の配慮・管理事項（自由記載）	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____	
	Ⅱ-1 常用する外用薬 1. ステロイド軟膏 2. タクロリムス軟膏（「プロトピック®」） 3. 保湿剤 4. その他（ ）	Ⅱ-2 常用する内服薬 1. 抗ヒスタミン薬 2. その他	Ⅱ-3 常用する注射薬 1. 生物学的製剤	
	病型・治療 Ⅰ 病型 1. 通年性アレルギー性接触性皮膚炎 2. 季節性アレルギー性接触性皮膚炎（花粉症） 3. 春季カタル 4. アトピー性角膜炎 5. その他（ ） Ⅱ 治療 1. 抗アレルギー点眼薬 2. ステロイド点眼薬 3. 免疫抑制剤点眼薬 4. その他（ ）		学校生活上の留意点 Ⅱ プール指導 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅲ 動物との接触 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅳ その他の配慮・管理事項（自由記載）	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____
	病型・治療 Ⅰ 病型 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎（花粉症） 主な症状の時期： 春、夏、秋、冬 Ⅱ 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬（内服） 2. 鼻噴霧ステロイド薬 3. 舌下免疫療法（ダニ・スギ） 4. その他（ ）		学校生活上の留意点 Ⅱ 動物との接触 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅲ その他の配慮・管理事項（自由記載）	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記載された内容を学校の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者氏名 _____

年 月 日

保護者各位

白岡市教育委員会
教育長 ○ ○ ○ ○
白岡市立○○小・中学校
校 長 ○ ○ ○ ○

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出について（依頼）

本市の教育行政の推進につきましては、日ごろ格別の御理解、御協力を賜りお礼申し上げます。

さて、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の用紙を希望する旨の回答をいただきましたので、別添「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び主治医宛の『「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記載について（依頼）』を配付いたします。

つきましては、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び『「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記載について（依頼）』を医師にお渡しいただき、医師の診断により医師が記入した「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を〇〇年〇〇月〇〇日（○）までに校長宛に提出してくださるようお願いいたします。

注 意 事 項

- 1 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は、症状や対応に変更がない場合でも毎年提出していただきます。
- 2 年度途中でアレルギー疾患を発症又は症状の変化があった場合は、学校にお知らせください。

※ 令和4年4月からアナフィラキシーの既往歴のある児童生徒もしくは食物アレルギーを有する児童生徒に対する『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）』の作成にかかる医師の診療情報提供料が保険診療の対象となり、こども医療費の手続きをしている御家庭の費用負担がなくなりました。

ただし、『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）』を記入する主治医が学校医である場合は、保険診療の対象となりませんので、御注意ください。

年 月 日

主治医 様

白岡市教育委員会
 教育長 ○ ○ ○ ○
 白岡市立〇〇小・中学校
 校 長 ○ ○ ○ ○

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記載について（依頼）

本市の教育行政の推進につきましては、日ごろ格別の御理解、御協力を賜りお礼申し上げます。

本市の学校給食においては、正確かつ適切な食物アレルギー対応を実施し、食物アレルギー疾患の児童・生徒の学校生活を安全で安心なものとするよう努めているところです。そのために、主治医の先生に「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を記載していただき、保護者が学校へ提出し、学校において児童・生徒の詳しい情報を把握し、具体的な取組及びより適切な管理、配慮方法について検討したいと考えております。

つきましては、下記について御留意いただき、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記載をお願いいたします。

記

- 本市の学校給食での食物アレルギー対応は、安全性確保のため、次の二者択一とします。
 - アレルギーが含まれる料理等でも、例外なく提供します（**管理不要**）
 - アレルギーが含まれる料理等は、例外なく提供しません（**管理必要**）
- 学校給食の提供の判断については、必ず、主治医の先生に作成いただく「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の「学校生活上の留意点」欄の記載によって、次のとおり行います。

記載箇所	主治医の記載内容	判断
「A」～「E」	「管理不要」	他の児童・生徒と同じ給食を提供します (食物アレルギー対応は 不要)
	「管理必要」	対象アレルギーを除いて調理する完全除去食の提供、代わりのおかずか弁当を御家庭でご用意いただきます (食物アレルギー対応が 必要)

※ 食物アレルギー対応が必要と判断した場合、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の「病型・治療欄」「C. 原因食物・除去根拠」に記載される該当食品は**完全除去食対応**または**弁当持参対応**とします。

- 3 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の「**学校生活上の留意点**」「**E. 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの**」の欄に、該当するものがあれば記載してください。

本市では、食物アレルギーが重篤でごく微量で反応が誘発される可能性がある場合※1は、給食は喫食不可（全て弁当持参）としております。

※1

- ① 多品目の食物除去が必要な時
- ② 次のア～ウのように、ごく微量のアレルゲンであっても症状が誘発される可能性がある時
 - ア 調味料・だし・添加物の除去が必要な時
 - イ 加工食品の原材料の欄外標記（注意喚起表示）の表示がある場合、除去が必要な時

【注意喚起例】

- 同一工場、製造ライン使用によるもの
「本品製造工場では〇〇（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、かにを捕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。」
- ウ 食品・調理器具・揚げ油の共用ができない時
「アレルゲンの残存の可能性のないもの（新しい揚げ油など）を使用する必要がある時」
- ③ その他、上記に類似した状況にあり、学校給食で対応が困難と考えられる時

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）フローチャート

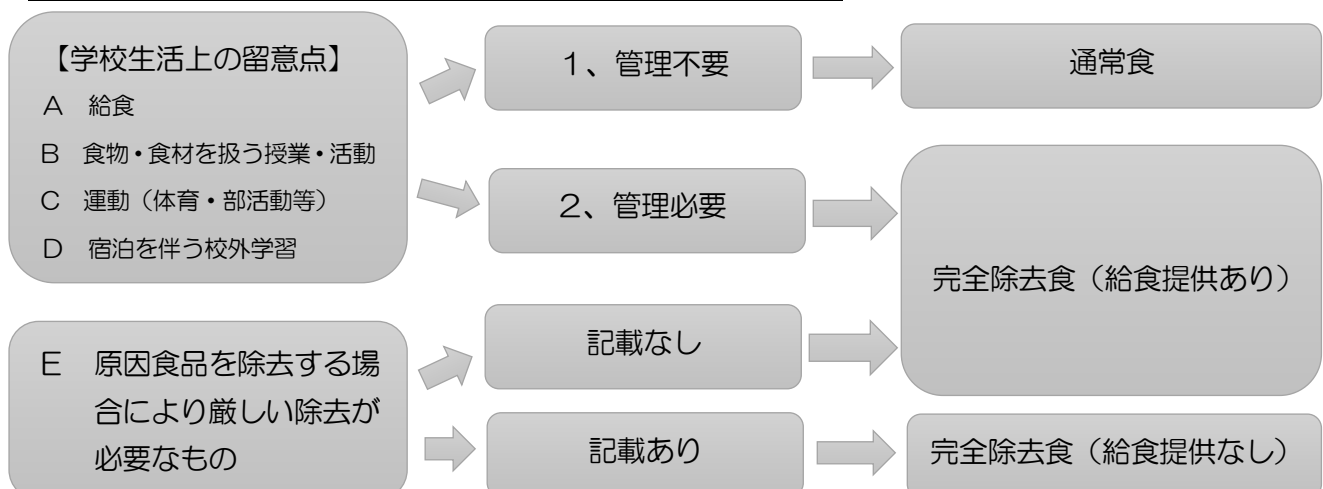


表 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 (男・女) 年 月 日生 年 月 日 提出日 年 月 日

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

病型・治療		学校生活上の留意点		緊急時連絡先	
アレルギー疾患（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 4. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 5. 食物（原因） 6. 運動誘発性アナフィラキシー 7. 昆虫（ 8. 医薬品（ 9. その他（ 10. 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ、() 内に除去根拠を記載 11. 鶏卵 12. 牛乳・乳製品 13. 小麦 14. ソバ 15. ピーナッツ 16. 甲殻類 17. 木の果実 18. 果物類 19. 魚類 20. 肉類 21. その他1 22. その他2 23. その他 24. 緊急時に備えた処方箋 25. 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 26. 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 27. 3. その他（		アレルギー疾患（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 4. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 5. 食物（原因） 6. 運動誘発性アナフィラキシー 7. 昆虫（ 8. 医薬品（ 9. その他（ 10. 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ、() 内に除去根拠を記載 11. 鶏卵 12. 牛乳・乳製品 13. 小麦 14. ソバ 15. ピーナッツ 16. 甲殻類 17. 木の果実 18. 果物類 19. 魚類 20. 肉類 21. その他1 22. その他2 23. その他 24. 緊急時に備えた処方箋 25. 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 26. 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 27. 3. その他（		アレルギー疾患（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 4. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 5. 食物（原因） 6. 運動誘発性アナフィラキシー 7. 昆虫（ 8. 医薬品（ 9. その他（ 10. 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ、() 内に除去根拠を記載 11. 鶏卵 12. 牛乳・乳製品 13. 小麦 14. ソバ 15. ピーナッツ 16. 甲殻類 17. 木の果実 18. 果物類 19. 魚類 20. 肉類 21. その他1 22. その他2 23. その他 24. 緊急時に備えた処方箋 25. 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 26. 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 27. 3. その他（	
アレルギー疾患（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 4. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 5. 食物（原因） 6. 運動誘発性アナフィラキシー 7. 昆虫（ 8. 医薬品（ 9. その他（ 10. 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ、() 内に除去根拠を記載 11. 鶏卵 12. 牛乳・乳製品 13. 小麦 14. ソバ 15. ピーナッツ 16. 甲殻類 17. 木の果実 18. 果物類 19. 魚類 20. 肉類 21. その他1 22. その他2 23. その他 24. 緊急時に備えた処方箋 25. 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 26. 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 27. 3. その他（		アレルギー疾患（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 4. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 5. 食物（原因） 6. 運動誘発性アナフィラキシー 7. 昆虫（ 8. 医薬品（ 9. その他（ 10. 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ、() 内に除去根拠を記載 11. 鶏卵 12. 牛乳・乳製品 13. 小麦 14. ソバ 15. ピーナッツ 16. 甲殻類 17. 木の果実 18. 果物類 19. 魚類 20. 肉類 21. その他1 22. その他2 23. その他 24. 緊急時に備えた処方箋 25. 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 26. 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 27. 3. その他（		アレルギー疾患（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 4. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 5. 食物（原因） 6. 運動誘発性アナフィラキシー 7. 昆虫（ 8. 医薬品（ 9. その他（ 10. 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ、() 内に除去根拠を記載 11. 鶏卵 12. 牛乳・乳製品 13. 小麦 14. ソバ 15. ピーナッツ 16. 甲殻類 17. 木の果実 18. 果物類 19. 魚類 20. 肉類 21. その他1 22. その他2 23. その他 24. 緊急時に備えた処方箋 25. 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 26. 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 27. 3. その他（	
アレルギー疾患（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 4. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 5. 食物（原因） 6. 運動誘発性アナフィラキシー 7. 昆虫（ 8. 医薬品（ 9. その他（ 10. 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ、() 内に除去根拠を記載 11. 鶏卵 12. 牛乳・乳製品 13. 小麦 14. ソバ 15. ピーナッツ 16. 甲殻類 17. 木の果実 18. 果物類 19. 魚類 20. 肉類 21. その他1 22. その他2 23. その他 24. 緊急時に備えた処方箋 25. 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 26. 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 27. 3. その他（		アレルギー疾患（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 4. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 5. 食物（原因） 6. 運動誘発性アナフィラキシー 7. 昆虫（ 8. 医薬品（ 9. その他（ 10. 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ、() 内に除去根拠を記載 11. 鶏卵 12. 牛乳・乳製品 13. 小麦 14. ソバ 15. ピーナッツ 16. 甲殻類 17. 木の果実 18. 果物類 19. 魚類 20. 肉類 21. その他1 22. その他2 23. その他 24. 緊急時に備えた処方箋 25. 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 26. 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 27. 3. その他（		アレルギー疾患（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 4. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 5. 食物（原因） 6. 運動誘発性アナフィラキシー 7. 昆虫（ 8. 医薬品（ 9. その他（ 10. 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ、() 内に除去根拠を記載 11. 鶏卵 12. 牛乳・乳製品 13. 小麦 14. ソバ 15. ピーナッツ 16. 甲殻類 17. 木の果実 18. 果物類 19. 魚類 20. 肉類 21. その他1 22. その他2 23. その他 24. 緊急時に備えた処方箋 25. 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 26. 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 27. 3. その他（	

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 _____ (男・女) _____ 年 _____ 月 _____ 日生 _____ 年 _____ 月 _____ 日 提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

病型・治療	学校生活上の留意点	記載日
アトピー性皮膚炎 (あり・なし) △ 重症度のめやす (厚生労働科学研究班) 1. 軽症：面顔に関わらず、軽度の皮疹のみ見られる。 2. 中等症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満に見られる。 3. 重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満に見られる。 4. 最重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上に見られる。 *軽度の皮疹：軽度の紅斑、乾燥、発赤、痒みなど *強い炎症を伴う皮疹：紅斑、丘疹、びらん、浸潤、舌皸化などを伴う病変 △ 治療 1. ステロイド外用薬 2. タクロリムス軟膏 3. (「プロトピック」) 4. その他 () △ 常用する内服薬 1. 抗ヒスタミン薬 2. その他 [] △ 3 常用する注射薬 1. 生物学的製剤	△ フール指導及び長時間の紫外線下での活動 1. 管理不要 2. 管理必要 △ 動物との接触 1. 管理不要 2. 管理必要 △ 発汗後 1. 管理不要 2. 管理必要 △ その他の配慮・管理事項(自由記述)	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____
アレルギー性結膜炎 (あり・なし) △ 病型 1. 通年性アレルギー性結膜炎 2. 季節性アレルギー性結膜炎 (花粉症) 3. 春季カタル 4. アトピー性角結膜炎 5. その他 () △ 治療 1. 抗アレルギー点眼薬 2. ステロイド点眼薬 3. 免疫抑制点眼薬 4. その他 ()	△ フール指導 1. 管理不要 2. 管理必要 △ 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 △ その他の配慮・管理事項 (自由記述)	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____
アレルギー性鼻炎 (あり・なし) △ 病型 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎 (花粉症) 主な症状の時期： 春、夏、秋、冬 △ 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬 (内服) 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. 舌下免疫療法 (タニ・スギ) 4. その他 ()	△ 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 △ その他の配慮・管理事項 (自由記述)	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記載された内容を学校を学校の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者氏名 _____

面 談 調 書

面談実施日	年 月 日 ()	記入者名	
面 談 者			
児童生徒名	年 組	保護者氏名	
住 所		電 話 番 号	
緊急連絡先	①続柄： 氏名： 電話番号		
	②続柄： 氏名： 電話番号		

1 かかりつけ医師の診断状況

医師の診断の有無及び時期等	☐ 医師の診断： 有・無 受診日： 年 月 日 ☐ アレルギー検査の有無： 有（陽性・陰性）・無 ☐ 受診状況：およそ か月ごと・1年に1回・年1回以上・必要時 ☐ いつごろからか： 歳 か月頃		
病院名	病院名： 医師名： 連絡先：		
現在使用している薬と内容	☐ 内服薬 有 () ・ 無 有する場合⇒通学用かばんに 携帯する・携帯しない ☐ 吸入薬 有 () ・ 無 ☐ 外用薬 有 () ・ 無 ☐ エピペン 有 () ・ 無 使用期限⇒ 年 月 日 保管場所 () ☐ その他 有 () ・ 無 内容 ()		

2 家庭での対応状況

医師の診断・指示による対応	☐ 対応の有無 有 ・ 無 ☐ 完全除去 ☐ 本人除去 ☐ 特に配慮をしていない
---------------	---

3 アナフィラキシーショックの経験について

☐ 回数 回 ・最後の発症年月： 年 月 日 ☐ 原因（食物・昆虫刺傷・医薬品・ラテックス（天然ゴム）・運動・その他（ ）） ☐ 症状（呼吸困難・血圧低下・意識喪失・呼吸停止・その他（ ））
--

4 運動でアレルギー症状を発症したことについて

☐ ある（食事との関連及び状況： ） ☐ ない
--

5 現在、除去中の食物について

食品名	☐ ある （食品名 ） ☐ ない
除去食の判断	☐ 医師の判断による ☐ 保護者の判断による ☐ その他 ()

6 過去に除去食を行っていたが、現在は完全に食べられるようになった食品について

☐ ある（食品名： _____ ） ☐ ない ※ 食品が多い場合、別紙を使用すること。

7 学校給食での対応希望

☐ 詳細献立表の提供 ☐ 成分の確認 ☐ 牛乳の停止 ☐ 完全除去食の提供
内容

8 学校生活における配慮

配慮事項	☐ アレルギーに触れるだけでも症状が 出る・出ない
	☐ 給食当番 ☐ 清掃当番・飼育当番 ☐ 体育・運動会の参加 ☐ 校外学習 ☐ 宿泊学習 ☐ 学校への持参薬 ☐ 薬等の保管 ☐ 学校給食の配慮 ☐ 調理実習 ☐ 本人への指導 ☐ 他の児童等への指導 ☐ クラブ活動・部活動 ☐ その他（ _____ ）
具体的な配慮 及び対応	

9 アレルギーを起こしたときの、万が一の時の対応方法の確認

☐ 薬を服用させる	☐ 保護者に連絡する
☐ エピペンを使用する	☐ 症状に応じて救急搬送する
☐ 発疹やじんましんが出たら薬を塗る	☐ かかりつけの病院に連絡する
☐ うがいをさせる	☐ その他（ _____ ）

10 確認事項

(1) 緊急搬送の際、該当児童・生徒の情報提供を行うことについて

☐同意する ☐同意しない

(2) 給食の献立内容、使用食品等、給食での対応の範囲について

- ☐ 「安全性」を最優先に対応する
☐ 食べるか食べないかの二者択一の「完全除去食対応」を行うため、個人の食べられる程度に合わせた「多段階除去食対応」は行わない
☐ アレルギーの状況によっては、家庭から一部または全て弁当を持参することがある（弁当の内容は、原因食品（アレルギー）は含まないものとする）
☐ 加工食品・調味料・だし・添加物の除去はできない
☐ 持参した弁当は給食室では保管できないため、弁当は各自衛生管理等を徹底（保冷剤等の活用）してもらう
☐ 大量調理のため、複数の除去食調理に対応するため、やむをえず、児童・生徒の原因食品（アレルギー）以外の食品も一緒に除去する場合がある

(3) 食物アレルギー対応食を実施した場合の費用負担について説明

- ☐ 牛乳については、事前の申し出により返金対象となること
☐ 1食でも給食を食べた場合、給食費は月額徴収すること

〇 〇 年 〇 月 アレルギー対応 詳細献立表

例：小麦・牛乳・そば・落花生・くるみアレルギー

日	曜日	主な材料とその働き（アレルギー含む）				エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)
		献立名	かや海になるもの	魚や肉になるもの	卵の卵黄をととのえるもの		
1	木	Xこどもパン【小童】	Xパン			665	26.6
		X牛乳【乳】		X牛乳			
		Xハンバーグオニオンソース【小童】	あぶら さとう	Xハンバーグ	たまねぎ		
		カラフルサラダ	ドレッシング（ごま）		えだまめ キャベツ あかパプリカ とうもろこし きゅうり		
2	金	じゃがだんごスープ	じゃがいも でんぷん	とうもろこし とりにく とろろ	にんじん たまねぎ こまつな	649	28.4
		はつがけんまいいりかみかみごはん	こめ はつがけんまい さとう	とりにく あぶらあげ	にんじん ごぼう こんにゃく		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
		いわしのかばやき ちやしのおひたし	あぶら さとう でんぷん	いわし かつおぶし	こまつな もやし にんじん		
5	月	あつあつとやさいのにも	じゃがいも さとう	あつあつ	にんじん たまねぎ こんにゃく チンゲンサイ	628	25.7
		しそごはん	こめ		しそごはんのもと		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
		ぶたにくのしょうがやき			ぶたにく しょうが		
6	火	いんげんソテー	あぶら	ベーコン	にんじん しょうが とうもろこし にんじん	650	24.2
		キャベツのそせしる とうもろこしプリン	じゃがいも とうもろこしプリン	みそ あぶらあげ	たまねぎ キャベツ		
		Xこどもパン【小童】	Xパン				
		X牛乳【乳】		X牛乳			
7	水	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	624	20.5
		コンソメスープ	ドレッシング（たまねぎ）		とうもろこし キャベツ きゅうり		
		チンゲンサイスープ	はるさめ		チンゲンサイ にんじん たまねぎ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
8	木	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	611	28.4
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
9	金	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	634	30.6
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
12	月	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	600	28.2
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
13	火	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	664	28.0
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
14	水	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	638	26.5
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			

- ◎ はしは、毎日持ってきましょう。
 ◎ 材料の都合で献立を変更することがありますのでご了承ください。
 ◎ 8大アレルギー（卵・小麦・そば・落花生（ピーナッツ）・乳・えび・かに・くるみ）については、献立名後ろの【 】内に記載してあります。
 ◎ 毎月19日は「食育の日」です。
 ☆ 印で緑色のマーカーはアレルギーを除いて調理したものが提供できます。
 ×印で桃色のマーカーはお手数ですが、ご家庭でご用意ください。

※ ◆印の献立は、郷土料理です。今月は、白岡市にちなんだ料理を取り入れました。
 16日と30日に使用するトマトは白岡市産のトマトを予定しています。



日	曜日	主な材料とその働き（アレルギー含む）				エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)
		献立名	かや海になるもの	魚や肉になるもの	卵の卵黄をととのえるもの		
15	木	かてめし	こめ さとう	とりにく	にんじん ごぼう ししだけ こんにゃく しいたけ こまつな	604	30.8
		X牛乳【乳】		X牛乳			
		きけのまよネーズやき	ノンエッグマヨネーズ	きけ			
		さんしょうあえ	さとう ごま		ほうれんそう もやし にんじん		
16	金	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	638	28.6
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
19	月	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	643	26.5
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
20	火	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	626	27.8
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
21	水	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	636	24.2
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
22	木	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	657	31.4
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
23	金	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	633	20.8
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
26	月	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	690	34.2
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
27	火	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	653	28.4
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
28	水	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	664	27.7
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
29	木	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	601	26.0
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			
30	金	水とりのコンソメスープ	じゃがいも あぶら さとう でんぷん	Xぶたにく	しょうが にんにく	591	21.1
		コンソメスープ	ドレッシング（わかめ）		キャベツ きゅうり とうもろこし		
		キャロットピラフ	こめ 砂糖 あぶら	ハム	にんじん とうもろこし パセリ		
		X牛乳【乳】		X牛乳			

※ ◆印の献立は、郷土料理です。今月は、白岡市にちなんだ料理を取り入れました。
 16日と30日に使用するトマトは白岡市産のトマトを予定しています。

年 月 日

保 護 者 様

白岡市立〇〇小・中学校
校長 ○ ○ ○ ○

食物アレルギー対応食確認書

食物アレルギーによる学校給食での対応について、個人面談の結果、下記のとおり取り組み方法が決定したのでご確認ください。

記

児童・生徒名		(男・女)	年 組	担任名	
面談日時	年 月 日 () 〇〇時〇〇分～〇〇時〇〇分	面談内容	ガイドラインに基づく説明と食物アレルギーの状況		
学校給食における対応内容				対 応	備 考
1	学校給食の原材料を記入した献立表の配付			あり・なし	
2	弁当の持参			あり・なし	全部・一部
3	飲用牛乳の停止			あり・なし	
4	完全除去食の実施 (※食物アレルギー対応用食器を使用します)			あり・なし	
確認項目	(1) 救急搬送の際、お子様の個人情報を医療機関に伝えます。 (2) 学校給食では「安全性」を最優先とし、完全除去食対応とします。そのため、個人の食べられる程度に合わせた対応（多段階除去食対応）は行いません。 (3) 代わりの給食（プリンをゼリーにする等）は、代替食となるため対応できません。 (4) アレルギーの状況によっては、家庭から弁当をご用意いただく場合もあります。 (弁当の内容は、原因食品（アレルゲン）は含まないものとします) (5) 加工食品・調味料・だし・添加物の除去は出来ません。 (6) お持ちいただいた弁当を給食室で保管することはできないため、保冷剤等を活用し、衛生管理を徹底してくださるようお願いいたします。 (7) 大量調理のため、複数の除去食調理に対応するため、やむをえず、お子様の原因食品（アレルゲン）以外の食品も一緒に除去する場合があります。 (8) 1食でも給食を食べる場合、給食費は月額徴収させていただきます。				

「白岡市学校生活における食物アレルギー対応ガイドライン」の説明を受け、対応の内容を確認しました。本票及び学校生活管理指導表の内容を教職員が共有することに同意します。

年 月 日

保護者氏名

(自署)

食物アレルギー原因食品除去解除申請書

年 月 日

(学 校 名) 白岡市立 _____ 学校

(年 組) _____ 年 組

(児童生徒氏名) _____

本児童生徒は学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）により除去していた（食品名： _____）について、医師の指導の下、これまでに複数回摂取して症状が誘発されていませんので、学校給食における除去解除をお願いします。

(保護者氏名) _____ (自署)

第一報は、下表のうち、判明した内容から順次教育委員会へ報告してください

「アレルギーにより救急搬送があった場合」の確認事項

学校→白岡市教育委員会へ報告	年 月 日 時 分
----------------	-----------

	項 目	内容・確認のポイント
1	学校名・校長名	
2	学年・性別・氏名	
3	発生日時	年 月 日 () 時 分頃
4	発生場所	
5	発生の時間経過・発生状況	
	①本人が症状を訴えた時間	時 分
	②原因物質を摂取したと思われる時間	時 分
	③喫食後の運動の有無	有 ・ 無 ・ 休み時間、体育（種目など）
	④発症した症状とその経過（時間経過を含む。）	
	⑤学校での処置内容（エピペンRを打つ、服薬したなど）	
	⑥救急車要請の時間 保護者への連絡時間 救急搬送の時間	
	⑦救急車に同行した者（担任、養護教諭、保護者など。氏名も）	
6	搬送先医療機関名	
7	現在の状況・症状	〇月〇日〇時現在
8	今後の見通し	
	①入院の有無、入院の場合は退院の予定など	
	②登校の予定など	

	現状で想定される原因 (①～③のいずれかを選択)	①給食 ②給食以外 ③その他
9	具体的な内容	
10	学校生活管理指導表の提出有無	有 ・ 無
11	学校生活管理指導表に記載 のあるアレルギー原因物質 ①食品（食品名も記載） ②昆虫、 ③医薬品、 ④その他	
12	エピペンR、薬の学校への携帯状況	
13	個別対応プランの内容	
14	今回の件に関する学校の対応と措置	
15	【学校給食が原因の場合の確認事項】	
	ア 当日の学校給食の献立	
	①当日の献立	
	②本人が食べた料理、食品	
	③自宅から持参して食べた 食品があれば記載	
	イ 当日の学校給食における原因食 品の除去方法 ※当日除去する食品を確認したのは 誰かなど（保護者、本人、学校が 関わって決定し、確認しているか）	

「学校給食で誤食のあった事例報告」・「学校給食が原因で食物アレルギー症状が発症した事例報告」

報告日：令和 年 月 日

学校名			
記入者	職名	氏名	
電話番号			E-mail

※ に、該当する番号や記述を記入してください。

1 発症(誤食)した児童生徒	年齢	歳	学年	性別	
2 学校生活管理指導表 (食物アレルギー疾患用) の提出状況	↑数字記入	1 提出有。管理指導表に基づいて、学校で配慮や管理をしている。 2 提出無。しかし、学校では配慮や管理を行っている。 3 提出無。学校で配慮や管理を行っていないが、本人が除去をしている。 4 これまで食物アレルギー症状を発症したことがない。 5 その他 ()			
3 エピペン®の携帯状況 (食物アレルギーによる)	↑数字記入	1 医師から処方されていて、学校に置いている。 2 医師から処方されているが、学校には置いていない。 3 医師から処方されていない。 4 その他 ()			
4 管理指導表に記載されている原因食品(除去する食品)					
5 発生(誤食)した年月日	令和	年	月	日	
6 発症した症状 (該当する口にしを入れてください)	重症 ☐ ぐったり ☐ 意識もうろう ☐ 尿や便を漏らす ☐ 脈が触れにくい又は不規則 ☐ 唇や爪が青白い ☐ のどや胸が締め付けられる ☐ 声がかすれる ☐ 犬が吠えるような咳 ☐ 息がしにくい ☐ 持続する強い咳き込み ☐ ゼーゼーする呼吸 ☐ 持続する強いお腹の痛み ☐ 繰り返し吐き続ける 中等症 ☐ 数回の軽い咳 ☐ 中等度のお腹の痛み ☐ 1～2回のおう吐 ☐ 1～2回の下痢 ☐ 顔全体の腫れ ☐ まぶたの腫れ ☐ 強いかゆみ ☐ 全身に広がるじんま疹 ☐ 全身が真っ赤 軽症 ☐ 軽いお腹の痛み ☐ 吐き気 ☐ 目のかゆみ、充血 ☐ 口の中の違和感、唇の腫れ ☐ くしゃみ、鼻水、鼻づまり ☐ 軽度のかゆみ ☐ 数個のじんま疹 ☐ 部分的な赤み ☐ 誤食はあったが、特別な症状はなかった。				
※その他の症状 (具体的に記載してください)					
7 本事例の原因食品					
8 発症(誤食)の原因	【除去すべき食品が学校に伝えられていた】 ☐ 1 保護者・学校が連携して除去食品の確認をしていたが、除去すべき食品が漏れてしまった。 →Q9へ ☐ 2 保護者又は本人のみが除去食品の確認をしていて、除去すべき食品が漏れてしまった。 【除去すべき食品が学校には伝えられていなかった】 ☐ 3 学校には連絡をせず、保護者又は本人のみが除去をしていて、除去すべき食品が漏れてしまった。				

(該当する口にしを入れてください)	【その他】 ☐ 4 これまで食物アレルギーを発症する原因食品ではなかったが、初めて食物アレルギー症状が現れた。 ☐ 5 食べたときは症状がなかった。その後、運動をして、食物アレルギー症状がでた。 ☐ 6 以前は除去していたが、解除申請があり除去していなかった。 ☐ 7 何が原因かわからない。 ☐ 8 その他(下の枠内に、具体的に記載してください。)		
※8で「Q9へ」と記載されたところに回答した場合に記載 9 給食に原因食品が混入した理由	 ↑数字記入	1 除去する予定であったが、調理中に混入してしまった。 2 除去する予定であったが、配膳時に混入してしまった。 3 本人が、他の児童生徒からもらったり、交換したりした。 4 除去食等が作ってあったが、本人に渡らず、献立どおりの食事を食べてしまった。 5 本人、保護者、学級担任、栄養士等の献立確認のミス 6 原因食品が含まれていることが、事前にわからなかった 7 その他	
※混入した理由 選択肢に関わらず具体的に記載 ・マニュアルにおける対応方法 ・当日の対応状況 など			
10 発生状況	 ○給食時間 ○当日の献立 ○当日の献立のうち、除去すべきだったもの ○発症時間・場所 ○時間経過による詳細		
11 薬使用の有無	 ↑数字記入	1 内服薬使用 2 エピペン [®] 使用(食物アレルギーにより処方されたもの) 3 なし	
12 医療機関の受診	 ↑数字記入	1 学校から直接受診をした 2 帰宅後、受診をした 3 受診はしなかった	受診介助者 受診介助者
13 救急車等の要請	 ↑数字記入	1 あり 2 なし	
14 入院の有無	 ↑数字記入	1 あり 2 なし	
15 再発防止策			

