

食物アレルギー対応 基本方針

大田区教育委員会

平成25年8月

(平成31年4月1日付け改正)

(令和6年9月1日付け一部改正)

目 次

第1章 学校給食における食物アレルギー対応の考え方 P1-1

- 1 この基本方針の目的・位置づけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 1-1
- 2 学校給食における食物アレルギー対応の原則・・・・・・・・・・ P 1-1
- 3 対 象・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 1-1
- 4 校内体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 1-1

第2章 食物アレルギー対応委員会の設置及び食物アレルギー個別面談の実施

P2-1

- 1 食物アレルギー対応委員会・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 2-1
- 2 食物アレルギー個別面談・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 2-1
- 【参考例】委員会の年間計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 2-2
- 【参考例】教職員の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 2-3

第3章 対応申し出の確認から対応開始まで P3-1

- 1 対応申し出の確認・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 3-1
- 2 食物アレルギー対応委員会による個別取組みプランの決定・通知・・・・・・・・ P 3-2
- 3 個別の取組みプランの情報共有・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 3-2
- 4 対応の開始・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 3-2
- 5 食物アレルギー個別面談による定期的な評価・見直し、個別指導等・・・・・・・・ P 3-2

第4章 献立の作成と検討 P4-1

- 1 献立作成委員会等における献立の作成・・・・・・・・・・・・・・・・ P 4-1
- 2 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方・・・・・・・・ P 4-1
- 3 食品選定のための委員会との連携・・・・・・・・・・・・・・・・ P 4-3
- 4 実施献立の共有・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 4-3
- 5 報告体制の整備・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 4-3

第5章 給食提供の体制づくり P5-1

- 1 食物アレルギー対応を行う児童・生徒の情報共有・・・・・・・・ P 5-1
- 2 調理器具、食材の管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 5-1
- 3 調理担当者の区別化・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 5-1
- 4 調理作業の区別化・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 5-1
- 5 確認作業の方法、タイミング・・・・・・・・・・・・・・・・ P 5-1
- 6 給食室における対応の評価・・・・・・・・・・・・・・・・ P 5-2

第6章 実施献立・調理作業 P6-1

- 1 実施献立・調理手順等の確認・・・・・・・・・・・・・・・・ P 6-1
- 2 除去食の調理手順・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 6-1
- 3 調理済みの食品管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 6-2
- 4 適時チェック作業・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 6-2
- 5 実施における課題の報告・・・・・・・・・・・・・・・・ P 6-2

第7章 教室での対応 P7-1

- 1 給食の時間における配慮・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P7-1
- 2 食物アレルギーのある児童・生徒及び教室での指導・・・・・・・・ P7-1
- 3 持参した弁当の管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P7-1
- 4 エピペン®の管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P7-2
- 5 担任教諭が不在のとき・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P7-2
- 6 食材・食物を扱う活動等・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P7-2
- 7 宿泊を伴う校外学習・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P7-2
- 8 通級指導学級に通う児童・生徒の情報の取り扱い・・・・・・・・ P7-3
- 9 小・中学校間の情報連携について・・・・・・・・・・・・ P7-3
- 10 実施における課題の報告・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P7-4
- 11 緊急時対応の確認・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P7-4

第8章 緊急時の対応 P8-1

- 1 緊急時に備えて・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P8-1
- 2 平時からの備え・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P8-1
- 3 緊急時の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P8-2
- 4 学務課への連絡・報告・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P8-3
- 5 教育長への報告・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P8-3

[参考資料1] エピペン練習用トレーナーの無償貸与に関するご案内

[参考資料2] 食物アレルギー緊急時対応マニュアル（平成30年3月改定版）

[参考資料3] 事故発生報告書

様式集

様式第1号から様式第16号

参考資料

参考資料1から参考資料3

Q&A

Q&A（令和6年9月1日）

第1章 学校給食における 食物アレルギー対応の考え方

P1-1

学校給食における食物アレルギー対応の原則

■安全・安心を最優先とする

学校給食における食物アレルギー対応は、除去食対応を基本とする。

■「学校生活管理指導表」の提出を必須とする

学校給食で除去食対応を求める場合は、医師の診断に基づいた「学校生活管理指導表」を提出する。

■完全除去対応とする

原因食物が少量摂取できたとしても、安全性を考慮し、原因食物を完全に取除いた除去食とする。

■無理な対応は行わない

- ◇学校及び給食室の施設整備、人員等を鑑み、代替食など煩雑な対応は行わない。
- ◇家庭での対応以上のことは行わない。

■「食物アレルギー対応委員会」等により組織的に行う

校内に「食物アレルギー対応委員会」等を設置し、対応方法の協議・決定を行う。

■教育委員会は、方針を示すとともに、各学校の取り組みを支援する

第1章 学校給食における食物アレルギー対応の考え方

1 この基本方針の目的・位置づけ

この基本方針では、区立小・中学校の食物アレルギーの児童・生徒に、必ず実施・対応すべき事項を定め、当該方針及びアレルギー疾患対策基本法（平成26年6月27日法律第98号公布）並びに「学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月文部科学省発行）」を遵守したうえで食物アレルギー事故防止の徹底を図るものとする。なお、実施・対応にあたっては、食物アレルギーを有する児童・生徒においても、給食時間を安全・安心に、かつ楽しんで過ごすことで、他の児童・生徒と同じように学校生活を送ることを目的とする。

2 学校給食における食物アレルギー対応の原則

■安全・安心を最優先とする

学校給食における食物アレルギー対応は、除去食対応を基本とする。

■「学校生活管理指導表」の提出を必須とする

学校給食で除去食対応を求める場合は、医師の診断に基づいた「学校生活管理指導表」を提出する。

■完全除去対応とする

原因食物が少量摂取できたとしても、安全性を考慮し、原因食物を完全に排除した除去食とする。

■無理な対応は行わない

◇学校及び給食室の施設整備、人員等を鑑み、代替食など煩雑な対応は行わない。

◇家庭での対応以上のことは行わない。

■食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う

校内に「食物アレルギー対応委員会」等を設置し、対応方法の協議、決定を行う。

■教育委員会は、方針を示すとともに、各学校の取り組みを支援する

3 対象

区立小・中学校において、食物アレルギー対応を行う児童・生徒は、原則として、主治医の診断により、学校生活に支障があり、学校生活において配慮・管理を要すると指示されている者とする。

【参考】平成25年3月22日付け文部科学省事務連絡「新年度の学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒等への対応等について」（抜粋）

保護者の求めるままに（学校の）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。あくまでも医師の診断と指示に基づいて対応するものであり、保護者の希望に沿ってのみ行うものではない。家庭での対応以上の対応を学校給食で行う必要はないといえる。

4 校内体制

当基本方針に基づき、学校給食における食物アレルギー対応の基本的な方針を策定し、食物アレルギー対応に組織的に取り組むため、食物アレルギー対応委員会を設置する。

食物アレルギーは、学校給食で初めて食した物に反応する初発事例もある。また、転校等で新たに食物アレルギーを有する児童・生徒が転入することもあるため、現在食物アレルギーを有する児童・生徒がいない学校にあっても体制整備を行う必要がある。

第2章 食物アレルギー対応委員会の設置 及び食物アレルギー個別面談の実施

P2-1

食物アレルギー個別面談

■校長または副校長 ■当該児童・生徒の学年主任
■担任教諭 ■養護教諭 ■栄養教諭または栄養士

- ①学校生活管理指導表等の提出を催告
【学校生活管理指導表等ご提出のお願い：様式第6号】
- ②保護者との面談による情報の集約と個別取組みプラン（案）の作成
【食物アレルギー面談票兼個別取組みプラン：様式第7号】
- ③学校の基本方針に理解を得る

面談結果
を報告

P2-1

食物アレルギー対応委員会

■校長・副校長 ■全学年の学年主任
■担任教諭 ■養護教諭 ■栄養教諭または栄養士

- ①当基本方針に基づいた給食対応の基本方針等の決定
- ②食物アレルギー個別面談の確認事項の決定
- ③面談結果による個別取組みプランの決定
- ④食物アレルギー対応について同意を得る（保護者→学校）
【食物アレルギー対応同意書兼決定通知書：様式第8号】
- ⑤食物アレルギー対応について通知する（学校→保護者）
【食物アレルギー対応同意書兼決定通知書：様式第8号】
- ⑥食物アレルギーに関する教職員研修の実施・支援
- ⑦事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討及び基本方針の見直し
- ⑧その他アレルギー対応に必要な事項を検討・決定

情報共有

保護者・主治医

連携

教育委員会

第2章 食物アレルギー対応委員会の設置及び食物アレルギー個別面談の実施

1 食物アレルギー対応委員会

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な方針を決定し、校内・校外学習時の児童・生徒の食物アレルギーに関する情報を集約するとともに様々な対応を協議・決定して危機管理体制を構築する。

(1) 委員構成

◎委員長 校長

○委員 副校長、全学年の学年主任、当該児童・生徒の担任教諭、養護教諭、栄養教諭・栄養士

※必要に応じ他の教職員等を加えることができる。

(2) 所管事項

ア 給食対応の基本方針等の決定

この基本方針等の統一的な対応方針と個々の状況を踏まえ、給食対応の基本方針を決定する。また、学校給食における様々な取決め、ルール、マニュアル等を協議し、決定する。

イ 食物アレルギー個別面談での確認事項の決定

①面談の日程や実務者、参加者の決定

②面談結果から個別の取組みプラン（案）を作成する者を決定

③面談で聴取すべき項目の決定

ウ 面談結果による個別取組みプランの決定と通知

食物アレルギー個別面談において、内容につき保護者の了解を得たうえで、作成した取組みプランを決定し、対応事項を保護者に通知する。また、決定した個別対応プランを全職員間で共有する。

エ 食物アレルギーに関する教職員研修の実施・支援

校内研修にあたっては、全職員が食物アレルギーやアナフィラキシーの正しい知識を持ち、エピペン®を正しく扱えるよう実践的な研修を定期的実施する。また、校長は、教育委員会等が主催する研修会への積極的な参加を促し、継続的に学ぶ機会をもつ。

オ 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討（P4-3 参照）

学校給食における食物アレルギー事故及びヒヤリハット事例は、状況や問題となった原因、改善方法について教育委員会に報告するとともに学校内で情報を共有・検証し、事故防止の徹底を図る。

カ その他アレルギー対応に必要な事項を検討・決定

2 食物アレルギー個別面談

保護者との個別面談等により、児童・生徒の個別対応を検討するとともに具体的な対応内容について十分に相互理解を図る。

(1) 組織構成

校長又は副校長、当該児童・生徒の学年主任、当該児童・生徒の担任教諭、養護教諭、栄養教諭・栄養士

(2) 所管事項

ア 保護者との面談による情報の集約

学校生活管理指導表や事前に提出された保健調査票等に記載された事項を基に、個別の

情報を集約する。

【聴取する事項例】（様式第7号参照）

- 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の記載事項
- 処方薬の内容と保管場所
- 原因食物と摂取後の具体的な症状・対応手順等
- 家庭における対応の程度
- 学校生活上の留意点
- 緊急時連絡先
- 食物アレルギーに関する医療機関の情報
- 緊急時の受け入れや搬送する医療機関の情報

イ 学校の基本方針に理解を得る

保護者に、教育委員会や学校での食物アレルギー対応について情報提供し、対応内容について説明し、理解を得ることで連携を図る。

【情報提供する事項】（様式第8号参照）

- 定期的及び必要に応じて、対応内容について学校側と協議する必要があること。
- 食物アレルギー個別取組みプランの内容は教職員全員に情報共有されること。
- 除去した結果、献立が成り立たないときには弁当持参が必要な場合があること。
- 微量混入（コンタミネーション）の可能性は完全に排除できないこと。等

ウ 面談結果による個別の取組みプラン案の作成

「食物アレルギー面談票兼個別取組みプラン」（様式第7号）により計画案を作成する。

【参考例】委員会の年間計画

☆小学校◇中学校

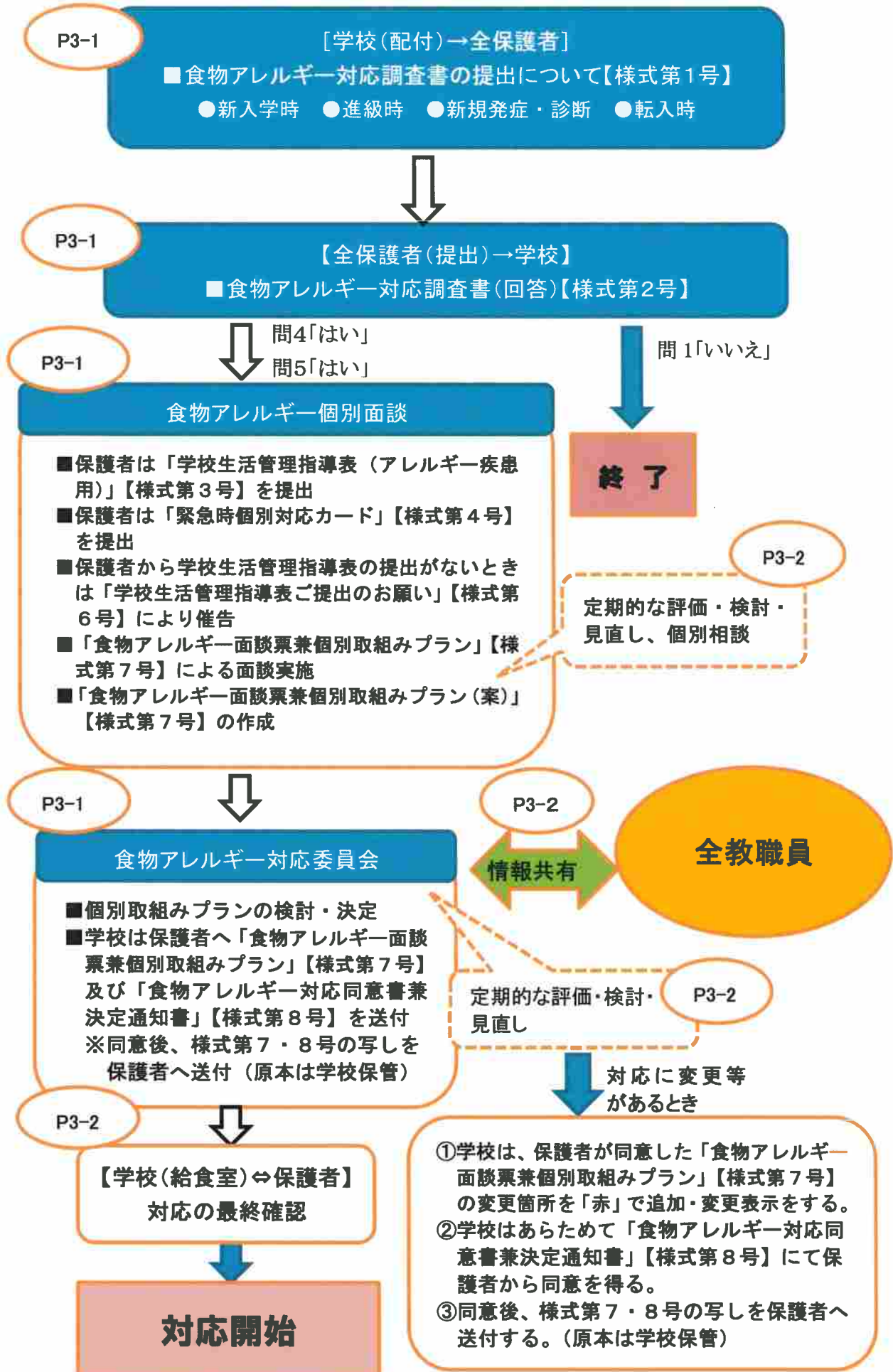
| 月 | 実施内容 | 関連行事 |
|----|--|---|
| 4 | 個別取組みプランの決定と共有 学校給食運営実施について共通理解 | |
| 5 | 校内：食物アレルギー対応研修会（エピペン®実技研修を含む） | |
| 6 | | 東京都主催：【教職員対象】 |
| 7 | | 食物アレルギー対応研修会 |
| 8 | | （エピペン®実技研修を含む） |
| 9 | | 東京都主催：【管理職対象】 |
| | | 食物アレルギー対応研修会 |
| | | （エピペン®実技研修を含む） |
| 10 | ☆次年度入学予定児童へのアレルギー調査 | ☆就学時健康診断 |
| 11 | ◇次年度入学予定生徒へのアレルギー調査と小中学校の | ◇入学説明会（中学校） |
| 12 | 情報交換 | |
| 1 | | |
| 2 | ☆◇入学予定児童・生徒の食物アレルギー対応 ☆◇児童・生徒の個別調査面談の実施 | ☆入学説明会（小学校） 教育委員会主催： 食物アレルギー対応研修会 （エピペン®実技研修を含む） |
| 3 | | |

注）年度途中の転入者には、その都度情報提供・収集し、必要に応じて個別対応を行う。

【参考例】教職員の役割

| | |
|----------------------------|--|
| <p>校長等</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、教育委員会等の方針の主旨を理解し、教職員を指導する。 ■食物アレルギー対応委員会を設置し、開催する。 ■個別面談を実施する（定められた者と一緒に行う）。 ■関係教職員と協議し、対応を決定する。 |
| <p>教職員</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■食物アレルギーを有する児童・生徒の実態や個別取組みプランを情報共有する。 ■緊急措置方法等について共通理解を図る。 ■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。 |
| <p>学級担任</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■食物アレルギーを有する児童・生徒の実態把握や個別取組みプラン、緊急措置方法等について把握する。 ■個別面談を定められた者と一緒に行う。 ■給食時間は、決められた確認作業（指さし・声出し）を確実にを行い、誤食を予防する。 ■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。 ■給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引き継ぎを行う。 ■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。 ■楽しい給食時間を過ごせるよう配慮する。 |
| <p>養護教諭</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■食物アレルギーを有する児童・生徒の実態把握や個別取組みプラン、緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案する。 ■個別面談を定められた者と一緒に行う。 ■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。 ■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。 |
| <p>栄養教諭 栄養士</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■食物アレルギーを有する児童・生徒の実態把握や個別取組みプランを立案する。 ■個別面談を定められた者と一緒に行う。 ■安全・安心な給食提供環境を構築する。 ■食物アレルギー対応委員会で決定した対応方針や個別の取組みプラン等に基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理する。 |
| <p>調理員</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■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。 ■栄養教諭・栄養士の調理指示のもと、安全かつ確実に作業する。 |

第3章 対応申し出の確認から対応開始まで



第3章 対応申し出の確認から対応開始まで

1 対応申し出の確認

(1) 申請時期

- ア 1年生（新入学時）
- イ 進級時（全員）
- ウ 新規発症・診断及び転入時

(2) 食物アレルギー対応の説明と調査

ア 1年生（新入学時）

就学時健康診断、保護者会等で、学校給食におけるアレルギー対応について説明する。そのうえで、「食物アレルギー対応調査書の提出について」（様式第1号）を配布し、食物アレルギーの有無と食物アレルギー対応の希望を把握するための調査を実施する。

イ 進級時（全員）

「食物アレルギー対応調査書の提出について」を前年度3学期に配布し、食物アレルギー対応について調査を行う。

ウ 新規発症・診断及び転入時

アの1年生と同様の対応を迅速に行う。

(3) 保護者からの提出物

ア (2)の調査により、「食物アレルギー対応調査書（回答）」（様式第2号）において問4で「エピペンの処方がある」または、問5で「学校給食での対応を希望する」と回答があった場合は、面談前に保護者あて次の①②③を面談時に提出するよう通知する。

- ①学校生活管理指導表（アレルギー疾患用。様式第3号）
- ②緊急時個別対応カード（様式第4号）
- ③食物アレルギー面談票兼個別取組みプラン（様式第7号）

※問4で「エピペンの処方がない」及び問5で「学校給食での対応を希望しない」が、問6で「給食以外で学校での対応を希望する」と回答があった場合は、①を提出するよう通知する。（面談は、必要に応じて実施する。）

イ (2)の調査により、解除の申し出があったときは、「食物アレルギー対応解除申出書」（様式第5号）の提出を保護者に求める。

ウ 学校生活管理指導表等の提出がないときは、「学校生活管理指導表ご提出のお願い」（様式第6号）を用いるなどして提出を催告する。なお、学校生活管理指導表は、提出した日から一年を過ぎたときに催告する。

エ 食物アレルギー対応調査書（回答）により、エピペンの処方がなく、学校給食で除去食及び給食以外での対応を希望しないときは、学校生活管理指導表の提出を省略することができる。

(4) 食物アレルギー個別面談の実施

(3)のアの提出物①②③を確認するとともに「食物アレルギー面談票兼個別取組みプラン」をもとに、保護者と学校生活における食物アレルギー対応について相互で確認を行う。

2 食物アレルギー対応委員会による個別取組みプランの決定・通知

(1) 食物アレルギー個別取組みプラン案の検討

食物アレルギー個別面談による「食物アレルギー面談票兼個別取組みプラン」やその他の資料に基づき、対象となる児童・生徒ごとに個別の取組みプランを検討する。

(2) 個別取組みプラン等の保護者の同意

ア 保護者に確認のうえ、個別取組みプランを作成し、写しを1部とる。

イ 「食物アレルギー対応同意書兼決定通知書」(様式第8号)に個別取組みプラン(写)を添付し、保護者に同意書の提出を求める。

※この時点で、学校記入欄(通知日、あて先(保護者名)、学校名、児童・生徒名、面談日)は記入しない。

(3) 食物アレルギー対応(同意書兼)通知書による対応決定通知

ア 保護者から同意書が提出されたときは、「食物アレルギー対応同意書兼決定通知書」の「学校記入欄」に記入する。

イ 「食物アレルギー対応同意書兼決定通知書」の写しを1部とり、写しに学校印を押印し、保護者の同意を得た際に提出された「個別取組みプラン」(写)とともに保護者あて送付する。(対応同意書兼決定通知書の学校印は赤、保護者印は黒)

ウ イで学校印を押印していない「食物アレルギー対応同意書兼決定通知書」と「個別取組みプラン」(原本)は、学校が保管する。(対応同意書兼決定通知書に学校印なし、保護者印は赤)

3 個別の取組みプランの情報共有

校長は、個別の取組みプランの内容を全教職員に周知徹底する。

4 対応の開始

給食室及び学校において安全に学校給食を提供できる体制を、保護者ととともに最終確認し、対応を開始する。

栄養教諭・栄養士等は、具体的な作業手順を整理し、周知徹底を図り、混入や誤食のないよう万全の準備をする。

5 食物アレルギー個別面談による定期的な評価・見直し、個別指導等

(1) 評価

ア 学級担任は、食物アレルギーを有する児童・生徒が対応食を確実に食べたかを確認し、喫食状況を給食室にフィードバックする。

イ 栄養教諭・栄養士等は、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。

(2) 見直し

ア 保護者が学校給食における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)」の提出を求める。

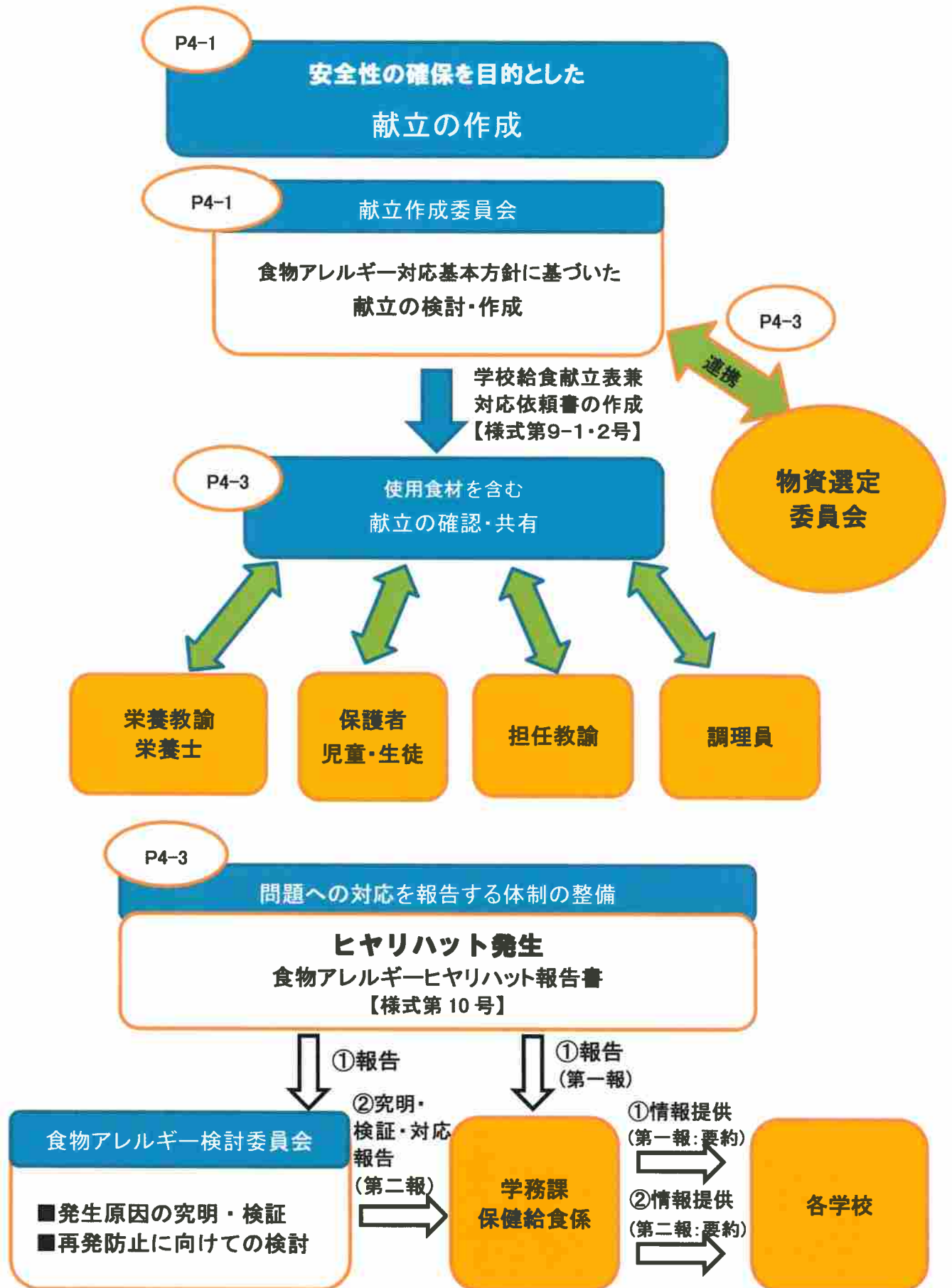
イ 食物アレルギー対応に追加・変更等があるときは、学校は、先に保護者から提出された「食物アレルギー面談票兼個別取組みプラン」に追加・変更点等を「赤」で追加・変更表示したうえで、あらためて「食物アレルギー対応同意書兼決定通知書」にて保護者から同意を得る。同意後は、「食物アレルギー面談票兼個別取組みプラン」及び「食物アレルギー対応同意書兼決定通知書」の写しを保護者へ送付し、原本は学校が保管する。

※P3-2、2の(2)・(3)を参照

(3) 個別指導・定期的な面談

- ア 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質の向上を促す。
- イ 必要に応じて定期的に面談を行い、保護者と学校・給食室が密にコミュニケーションをはかり、適切に対応する。
- ウ 面談では、児童・生徒の給食の様子を伝え、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、把握しておく。また、その時点での課題や問題点の解決に向けて話し合う。
- エ 面談者は、原則として栄養教諭・栄養士、養護教諭、学級担任とし、管理職も積極的に参加する。

第4章 献立の作成と検討



第4章 献立の作成と検討

1 献立作成委員会等における献立の作成(学校給食の手引 P1-2「3献立作成委員会」参照)

食物アレルギー対応基本方針に基づき、安全な学校給食の提供を目的に、給食室の能力や環境(体制・物的環境)、児童・生徒の食物アレルギーの実態を踏まえて作成する。

【献立作成委員会の構成例】

校長、給食主任、栄養教諭・栄養士、保護者代表等

2 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

食物アレルギーのある児童・生徒の安全・安心を最優先とし、安全性の確保のため、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。合わせて、使用する食物や弁当対応を考慮する。ただし、児童・生徒、保護者の要望をすべて満たせないこともあるため、保護者に十分に説明したうえで、最終的な方法・方針は学校が決定する。

使用する頻度を検討する必要がある食物

■特に重篤度が高い原因食物:そば、落花生(ピーナッツ)

大田区は、学校給食において「そば」「落花生(ピーナッツ)」は使用しない。

■特に発症数の多い原因食物: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。

- ・対応を単純化するため、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物を選定する等の対応を考慮する。

例)練り製品、ハム・ベーコン(卵入り)、がんもどき(ゴマ入り)、パン粉(乳・卵入り)

■その他、対応申請のあった食物

児童・生徒の実態に応じて対応を検討する。

調味料・だし・添加物

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次の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はない。これらについて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、弁当対応を考慮する。

| 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 |

小麦の例

次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はない。

名称:肉だんご

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

調理等の工夫(例)

栄養教諭・栄養士が、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を確認する。

■原因食物を使用しない調理方法とする

から揚げ、かき揚げ、フライの衣等で小麦粉のかわりに米粉やじゃがいもでんぷんを使用する。かき揚げ、フライの衣等に卵を使用しない 等

■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する

ハンバーグにチーズを練り込むのではなく、上にのせる 等

■原因食物が入っている料理と、除去した料理で形を変えてわかりやすくする

対応が必要な児童・生徒だけを対象とするのではなく、セレクト給食にする等、献立を工夫する 等

料理名・使用食品の明確化

安全・安心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、複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れのないようにする。

■献立表

- ・料理ごとに使用している原材料が詳細にわかる献立表を作成し、学校関係者、給食室関係者、保護者等を含む関係者全員で同一の献立表を共有する。
- ・加工食品に原因食物が使用されている場合は、それを明記し、必要に応じて詳細な原材料が確認できるようにする。

■料理名

原因食物が使用されていることが明確な料理名とする。

例) 卵入りチャーハン、えび入りチャーハン、千草たまご焼き、大豆入りミートソース
スパゲッティ

弁当対応の対象

次に該当する場合は、安全・安心な給食提供は困難であるため、弁当対応とする。なお、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ない。

■極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

◇調味料、だし、添加物の除去が必要。

◇加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起）の表示がある場合についても学校生活管理指導表等により除去指示がある。

【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」

◇食器や調理器具の共用ができない。

◇油の共用ができない。

※以上に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか、あらためての確認が望まれる。

■多品目の食物除去が必要

■施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

■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にある場合

3 食品選定のための委員会との連携

食物アレルギー対応委員会は、物資選定委員会や献立作成委員会と食品の選定において連携を図るとともに、物資選定方針等の見直しについても連携する。



原因食品の使用方針が共通理解されていなかった事例

「畜肉製品については、特に発症数が多い原因食物である卵・乳が添加物として使用されていないものを選定する」という原因食物の使用における方針が、物資選定委員会に伝達されていなかったため、決定した食品には、卵たんぱくとカゼインNaが使われていた。

4 実施献立の共有

(1) 保護者の確認

毎月の「学校給食献立表兼対応依頼書」（様式第9-1・2号）の保護者確認の方法は次のア・イのいずれかとする（写しを取る際には、マーカーや印等が消えていないか十分注意する）。

- ア 「学校給食献立表兼対応依頼書」を保護者へ配付し、保護者に献立中の原因食物をチェックのうえ返送いただき、栄養教諭・栄養士は、保護者のチェック内容を学校生活管理指導表と照合して確認し学校長の決定を受けた後、写しを学級担任と保護者に送付する。
- イ 栄養教諭・栄養士は、学校生活管理指導表に基づき、あらかじめ献立中の原因食物をチェックした「学校給食献立表兼対応依頼書」を保護者へ配付し、保護者の確認を得た後、学校長の決定を受け、写しを学級担任に渡す。

(2) 調理員との情報共有と指示

毎月、当該月の献立と除去する食材リスト（調理手配表）を作成し、栄養教諭・栄養士から調理員に原因食物除去の詳細を含め指示を行う。

献立変更時の対応方法の決定

献立の変更は、やむを得ない場合のみとし、児童・生徒、保護者及び関係者全員が情報を共有できるよう、食物アレルギー対応委員会で対応方法を決定し、学校の対応方針や個別の取組プラン等に記載する。

【検討内容】

連絡方法や、保護者と連絡がとれなかった際の対応等

【献立変更の可能性】

自然災害や天候不順等、納品された食品が発注と異なっていた場合など

5 報告体制の整備

学校（給食室）で起きたすべての事故及びヒヤリハット事例は、食物アレルギー対応委員会に報告し、対応方法の評価・検証を行うとともに、「食物アレルギーヒヤリハット報告書（第1報・第2報）」（様式第10号）により学務課保健給食係に報告する。

【報告系統は、第4章のフロー図を参照】

第5章 給食提供の体制づくり

P5-1

対応を行う児童・生徒の情報共有

栄養教諭
栄養士

食物アレルギー対応児童・生徒
一覧表【様式第11号】・情報の転記
情報共有
食物アレルギー対応食品一覧表
【様式第12号】

全調理員

P5-1

調理器具・食材の管理

調理器具

- 専用の器具・食器の使用
- 一般の器具・食器と区別して保管

管理
徹底

食材

- 安全な食材の使用
- 食材は区別して保管

P5-1

調理担当者・調理作業の区別化

除去食：調理担当者

- 専用の器具・食器の使用
- 一般の器具・食器と区別して保管



区別化

普通食：調理担当者

- 普通食用の器具・食器を使用
- 除去食の器具・食器と区別して保管

除去食：調理作業

- 専用の作業動線図を作成
- 途中で取り分ける作業は混入防止のため作業動線図を活用し、作業を区別



区別化

普通食：調理作業

- 除去食の作業と混同がないよう作業動線図を活用し、作業を区別

P5-1

確認作業の方法・タイミング

調理員

検収時、調理時、配食時に、「食物アレルギー対応チェック表」【様式第13号】に記入

共通
作業

- ☆ダブルチェック
- ☆声出し確認
- ☆指差し確認

配膳員

配膳時に、「食物アレルギー対応チェック表」【様式第13号】に記入

担任教諭等
が最終確認

第5章 給食提供の体制づくり

1 食物アレルギー対応を行う児童・生徒の情報共有

(1) 栄養教諭・栄養士と調理員とのミーティング

栄養教諭・栄養士は、調理員全員に「食物アレルギー対応児童・生徒一覧表」（様式第11号）及び「食物アレルギー対応食品一覧表」（様式第12号）を提示するとともに、児童・生徒一人ひとりの除去食材について詳細に説明する。

(2) 情報の転記

原因食物を情報共有するために、学校生活管理指導表から転記する場合は、転記した職員以外の職員2名以上により点検を行う。転記した様式には、必ず作成者、点検者の署名欄（図1）を設け、責任の所在を明確にするものとする。

| 点検署名欄 | |
|-------|--|
| 作成日時 | |
| 作成者 | |
| 点検者 | |

図1

※各校が独自の様式を作成する場合には、余白に図1を参考に点検署名欄を設ける。

2 調理器具、食材の管理

食物アレルギー対応に使用する調理器具、食材等の管理についてルールを定め、混入を防ぐ。

■調理器具

食物アレルギー対応食専用の調理器具や食器具類の使用が望ましい。その場合は、一般の調理器具や食器具類と区別して保管する。

■食材

物資選定委員会等で決定された安全・安心な食材を使用する。

3 調理担当者の区別化

- 除去食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化、引き継ぎによるエラーを防ぐ。
- 十分な調理員の数を配置できない場合でも調理作業等を区分して行えるように配慮する。
- 作業工程表を作成し、いつ、だれが、何に気を付けて作業するかを確認する。
- 除去食担当者は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化し、作業する。

4 調理作業の区別化

- 対応のための作業動線図を作成し、事故防止につなげる（作成のポイントはP6-1参照）。
- 調理途中で除去食用に取り分ける等の作業（釜での調理中、卵を入れる前に取り分ける等）の場合は、混入を防ぐため、作業動線図の活用などにより、作業を区別化する。

5 確認作業の方法、タイミング

あらかじめ、確認作業の方法（確認者、ダブルチェック、声出し・指差し確認など）やタイミングを決めて、「食物アレルギー対応食チェック表」（様式第13号）に記録する。

- 調理員：検収時、調理時、配食時に、チェック表に記入する。盛付終了後、栄養教諭・栄養士等と、必ず複数人で確認する。

■配膳員：配膳時に、チェック表に記入する。

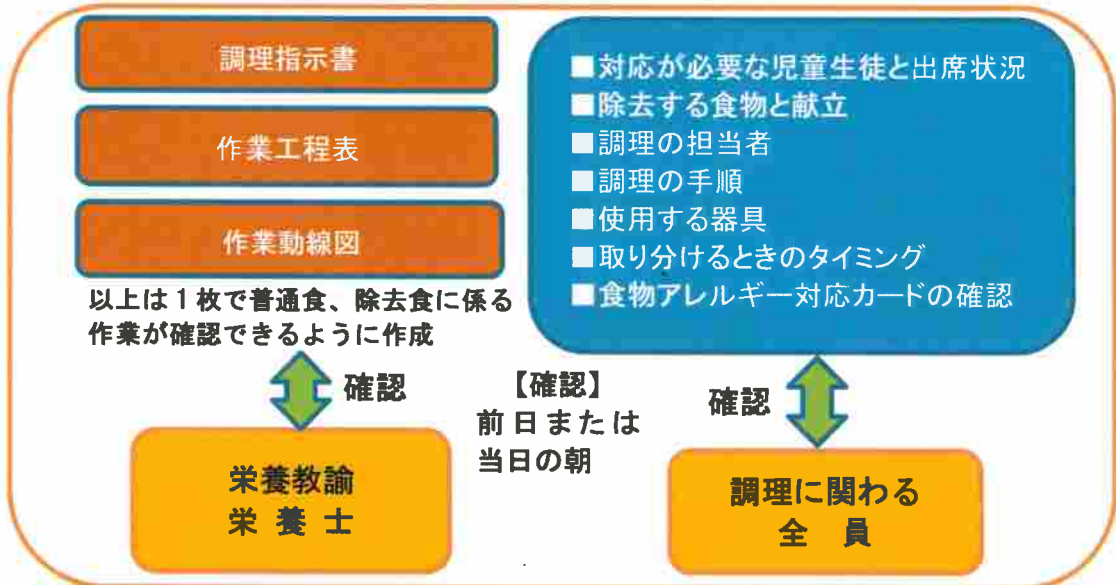
6 給食室における対応の評価

給食室で対応できる限界（人員及び施設設備等）を整理し、教育委員会は、給食室の状況を踏まえ、対応方法の充実を図る。

第6章 実施献立・調理作業

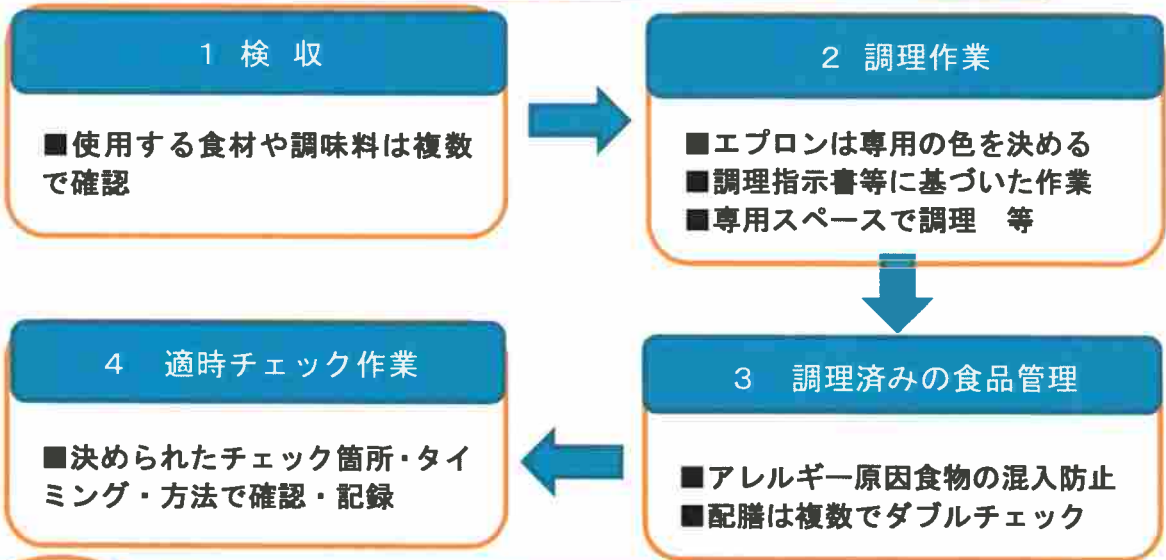
P6-1

実施献立・調理手順等の確認



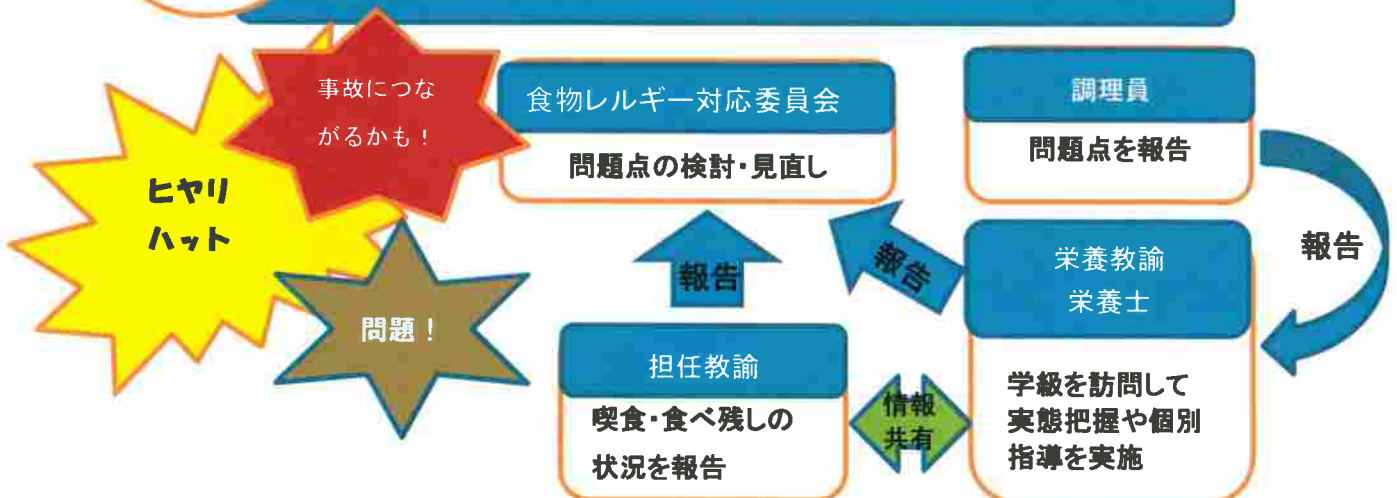
P6-1

調理手順



P6-2

問題点の報告



第6章 実施献立・調理作業

1 実施献立・調理手順等の確認

提供前日、給食調理員は、翌日の献立について、次の点を確認する。

- ①食物アレルギー対応カード（図2）による児童・生徒ごとの原因食物となる食材の確認。
- ②作業工程表による除去の作業手順の確認。

| | |
|-------|---|
| 学年・氏名 | 年 組 ○○ ○○ |
| 今日の献立 | わかめ卵スープ（卵除去） ソースやきそば ビーンズポテト 牛乳（提供なし・水筒持参） |
| 原因食物 | 卵・牛乳 |

図2

作業工程表作成のポイント

- 必ず事前に作成する。
- 調理員と綿密な打ち合わせを行い、共通理解を図る。
- 普通食の作業工程表の中に除去食の作業工程についても明記する。
- いつ、どこで、誰が、何に気をつけて（混入・誤配等）作業するか明記する。
- 途中で取り分ける料理について明記する。

作業動線図作成のポイント

- 必ず事前に作成する。
- 普通食の作業動線図の中に除去食の作業動線についても明記する。
- 除去食の食材は、普通食の動線と分けてわかるように明記する。
- 除去食を調理する場所を明記する。
- 混入が心配される場所について明記し、注意を促す。

2 除去食の調理手順

(1) 検収

複数の検収担当者が、使用する食材や調味料を確認し、記録する。

【確認項目】

- 納品された食材が発注した食材であるか原材料表示を確認する等、確実に検収する。
- 加工食品等は業者から取り寄せた詳細な原料配合表と同じ食品かを確認する。



思いがけないものに原因食物が入っていた事例

「白菜キムチ」を発注した際、今まで使用していたものとは異なる「松の実」入りのものが納品された。

(2) 調理作業

- 除去食担当者は、他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして作業する。
- 調理員は、調理指示書や作業工程表、作業動線図に基づいて作業する。調理作業中は、区別化を意識して作業する。
- 普通食と一緒に調理し、原因食物を入れる前に途中で取り分ける際は、除去食担当者が原因食物の混入がないことを確認してから取り分ける。

- 事前に決められた確認箇所で、事前に決められた方法（ダブルチェック、声出し指差し等）での確認を徹底する。日々の流れ作業にならないように配慮し、安全確保に努める。
- 普通食と同様、温度管理、保存食の採取、検食を行う。
- 納入食材の変更などにより、前日確認した作業手順等に変更がないか確認する。

3 調理済みの食品管理

(1) アレルギー原因食物の混入の防止

調理後に原因食物の混入や取り違えが起きないように管理する。

- 材料表、調理指示書をもとに誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックする。
- 誤配を防ぐため、該当児童・生徒ごとに学年・組、氏名、食物アレルギー対応食材等を明記した食物アレルギー対応カード（P6-1図2）を用意しトレイにセットする。
- 除去食の皿をラップでくるみ、ラップにクラス名、氏名、献立名、除去食材を記入する。
- ラップの記載を確認しながら、対象児童・生徒ごとに料理をトレイにセットする。

(2) 配膳

調理が終了したら、最終確認者（学校長が指定する者＝校長、副校長、担任等）に手渡す。最終確認者は、「学校生活管理指導表」及び保護者チェック済み家庭配布献立により、原因食物の除去の確認を行い、対象児童・生徒へ確実に渡す。

- 対象児童・生徒の氏名、除去内容を調理員等と最終確認者で相互に確認し、確実に手渡しする。



ヒヤリハット事例

- アレルギー対応食にラップし、対象児童の氏名を記入するが、別の児童の氏名を記してしまった。
- 対象児童が2名いる学級で、その日にアレルギーがない方の児童の対応カードを貼り、提供してしまった。

4 適時チェック作業

配膳の際は、栄養教諭・栄養士及び給食調理員、担任のみならず、学校活動を支援するボランティアや学級を補助する専科職員、非常勤職員など、関係者への情報提供・共有を徹底し、対応児童・生徒が誤って原因食物を喫食することのないよう、十分注意する。

5 実施における課題の報告

事故及びヒヤリハットも含めて、すべての問題点を食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に対応方法を検証する。

■ 調理員

調理作業中に起きた事故及びヒヤリハットを含めて、すべての問題点を報告する。

■ 担任

喫食や食べ残しの状況、事故及びヒヤリハットを含めて、すべての問題点を報告する。

■ 栄養教諭・栄養士

対応を必要とする児童・生徒の学級を訪問して実態把握や個別指導に努める。

■ 食物アレルギー対応委員会

問題点の検証及び見直しを行う。

第7章 教室での対応

P7-1

給食時間における配慮

- ①献立内容の確認
- ②給食当番の役割確認
- ③配膳時の注意
- ④おかわり等を含む喫食時の注意
- ⑤片付け時の注意
- ⑥調理実習
- ⑦その他交流給食などの注意

個別指導

- 自分でできる能力の育成
- 栄養摂取における家庭での留意点

指導

- 食物アレルギーについての基本的な理解
- 食事を安全に楽しむために

学級で

P7-1

担任教諭が不在のとき

P7-2

事前に、他の教職員に十分な食物アレルギー対応の内容を引き継ぐ

P7-1

管理

持参した
弁当

エピペン®

P7-3

通級指導学級に通う児童・生徒の情報の取り扱い

食材・食物を扱う活動

個別取組みプランに基づき担任教諭等が確認する

- 食材・食物を扱う活動等
- 体育、部活動等運動を伴う活動等

P7-2

宿泊を伴う校外学習

- ①アレルギー対応等連絡票の作成
 - 移動教室施設におけるアレルギー等対応連絡票【様式第14-1号】
 - 大田区立伊豆高原学園移動教室におけるアレルギー等対応連絡票【様式第14-2号】
 - 大田区休養村とうぶ移動教室における等対応確認票【様式第14-3号】
- ②対象児童・生徒の状況の把握
- ③宿泊先との事前連絡の徹底

在籍校

次の写しを送付

- 食物アレルギー対応調査書（回答）【様式第2号】
- 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【様式第3号】
- 食物アレルギー対応同意書兼決定通知書（食物アレルギー面談表兼個別取組みプランを含む）【様式第8号】

送付

通級指導学級設置校

- 食物アレルギー個別面談において当該情報を確認
- 緊急時の対応を決める
- 教職員等の役割分担を定める
- 「緊急時個別対応カード」【様式第4号】を作成

小・中学校間の情報連携

P7-3

小学校

中学校

保護者あて「食物アレルギー対応申し出についてお願い」【様式第15号】を配付

次の写しを送付

- 緊急時個別対応カード【様式第4号】
- 食物アレルギー対応同意書兼決定通知書（食物アレルギー面談表兼個別取組みプランを含む）【様式第8号】

P7-3

課題の報告

事故・ヒヤリハットは食物アレルギー対応委員会に報告し対応方法を評価・検討し、見直す

第7章 教室での対応

1 給食の時間における配慮

誤食防止を目的に、「食物アレルギー面談票兼個別取組みプラン」にて次の項目等を取り決める。

- ①献立内容の確認(注1) ②給食当番の役割確認 ③配膳時の注意
- ④おかわり等を含む喫食時の注意(注2) ⑤片付け時の注意 ⑥調理実習
- ⑦その他交流給食などの注意

注1：除去食について、原材料がわかる統一した献立表で確認する方法や、除去食と普通食との違いを担任教諭等、本人が確認する方法を具体的に決める。また、日々の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意し、給食の時間中に誤食事故等が起きないようにルールを決める等配慮する。

注2：除去食のある日は、食欲旺盛な児童・生徒には多めに盛り付けるなどの配慮を行ったうえで除去食を提供するものとし、おかわりは認めないものとする。ただし、牛乳・乳製品アレルギーで、その日の除去対応が飲用牛乳のみの場合はおかわりを可とする。

2 食物アレルギーのある児童・生徒及び教室での指導

(1) 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】

- ◇自分で判断できる能力の育成
- ◇栄養摂取における家庭での留意点 等

(2) 教室での指導

学校教育全体を通じて、食物アレルギーのある児童・生徒等への配慮を含むアレルギーについての基本的な理解を促す指導を行う。

【学級での指導事項例】

- ◇食物アレルギーについての基本的な理解
「食物アレルギーによる食事制限は好き嫌いによるものではないこと。アレルギー原因食物を食べたり、触れたりすると命に関わる場合がある」ことをクラス全員に説明し、同級生の理解・協力を得られるようにする
- ◇食事を安全・安心に楽しむために 等

3 持参した弁当の管理

弁当は児童・生徒本人が保管し、給食室では預からない。

○給食室で保管した場合、温め直すなど弁当に手を加えることで原因食物の混入の恐れがあるため。

○他の児童・生徒の弁当の誤配を防ぐため。

安全な管理のために

食中毒細菌や各種食品の変敗原因菌の多くは中温細菌で、その増殖に最適な温度は、25℃から45℃を示すことから、弁当は25℃以下で保管されることが適切である。保護者が保冷バッグに保冷剤を入れたり、教室での保管場所を配慮したりするなどして安全に管理する必要がある。

4 エピペン®の管理

- エピペンは、処方された児童・生徒が毎日持参することを原則とする。
- 児童・生徒ごとに在校時のエピペン®の保管場所を定め（かばんの中という定め方でも良いが、図などを用いてできる限り詳細に定める）、学校生活管理指導表とともに緊急対応にあたる教職員等に周知する。
- 児童・生徒本人に管理させる場合は、毎日持ち帰ることとし、教室の机の中等に放置することがないように注意する。
- 小学校低学年の児童や特別な配慮を要する児童・生徒の場合には、エピペン®を学校で預かることができるものとする。この場合には、保管場所を定めるほか、有効期限の管理なども含めた管理責任者を定める。
例：保管場所＝保健室、管理責任者＝養護教諭
- エピペンの管理に関する事項は、面談時に保護者と学校が協議し、「食物アレルギー面談票兼個別取組みプラン」に記載して保護者に通知する。

5 担任教諭が不在のとき

担任教諭が不在であったり、給食時間に教室を離れるときは、事前に、他の教職員に十分な食物アレルギー対応の内容を引き継ぎ、事故防止の徹底を図る。

6 食材・食物を扱う活動等

食材・食物を扱う活動等について、個別取組みプランに基づき担任教諭等が確認する。

(1) 食材・食物を扱う授業・活動

食材・食物の調理・摂取を伴う授業等や微量の摂取、接触により発症する児童・生徒に配慮する。

(2) 体育、部活動等運動を伴う活動

食物依存性運動誘発アナフィラキシーに配慮する。

「アナフィラキシー」とは

原因となる物質が体内に入ってから短時間で、じんましんやぜん息様症状、血圧低下などの全身に及ぶ激しいアレルギー反応が起こることをいう。

「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」とは

原因食物を食べて、その後運動すると出現するものをいう。中学生から青年期に多く、通常、食後2時間以内に運動した場合にみられ、入浴でも起こることがある。

7 宿泊を伴う校外学習

(1) アレルギー対応等連絡票の作成

学校に提出されている「食物アレルギー対応同意書兼決定通知書」（「食物アレルギー面談票兼個別取組みプラン」を含む。以下「同意書」という。）の内容に基づき、保護者が、移動教室実施前に「移動教室（施設）におけるアレルギー等対応連絡（確認）票」（様式14-1、14-2、14-3・以下、「連絡票」という。）を作成し、学校に提出する。

(2) 対象児童・生徒の状況の把握

- ア 同意書及び連絡票に基づき、原因食物、服薬、エピペン®等の種類・保管場所等を再確認する。
- イ 学校給食では使用しない食材に原因食物（そば、ピーナッツ等）がある場合、服薬の状況や日常の注意点等を確認しておく。

(3) 宿泊先との事前連絡の徹底

- ア** 各学校は、保護者が作成した連絡（確認）票をとりまとめたうえで学務課学校運営係及び宿泊先へ送付する。
- ①移動教室施設におけるアレルギー等対応連絡票(様式第 14-1 号：②③以外の施設)
 - ②大田区立伊豆高原学園移動教室におけるアレルギー等対応連絡票(様式第 14-2 号)
 - ③大田区休養村とうぶ移動教室における対応確認票（様式第 14-3 号）
- イ** 宿泊先の事業者は、送付された連絡票に基づき、直接各学校と連絡を取り具体的な対応方法を確定する。
- ウ** 弁当、宿舎に依頼したおやつを含むすべてのメニューの使用食材・食物、活動内容で使用する食材・食物、食事の提供方法などを含む対応内容を確認する。

(4) 緊急時対応の確認

- ア** 宿泊先での救急対応、施設のかかりつけ医や搬送先の確認、車の手配の方法等、昼、夜、班行動中等、場面別に緊急対応体制を確認する。
- イ** 当該児童・生徒の同意書・連絡票、常備薬・緊急時薬、エピペン®等の保管場所等を、全職員で確認する。

8 通級指導学級に通う児童・生徒の情報の取り扱い

(1) 在籍校から通級指導学級設置校への情報提供

通級指導学級において給食を喫食する児童・生徒が食物アレルギー対応を求める場合は、在籍校は、次の写しを当該児童・生徒の通学する通級指導学級設置校に送付する。

- ◇食物アレルギー対応調査書（回答）
- ◇学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
- ◇食物アレルギー対応同意書兼決定通知書（「食物アレルギー面談票兼個別取組みプラン」を含む）

(2) 通級指導学級設置校の処理

(1)の書類を受領した通級指導学級設置校は、食物アレルギー個別面談において当該情報の内容を確認し、緊急時の対応と教職員等の役割分担を定め、「緊急時個別対応カード」を作成する。

9 小・中学校間等の情報連携について

(1) 小学校から中学校への引き継ぎ

小学校で食物アレルギー対応をしている児童が大田区立中学校へ進学する場合、小・中学校間で情報の申し送りを行う際には、次の写しを当該児童が進学する中学校へ送付する。なお、申し送りについては、「食物アレルギー対応同意書兼決定通知書」に同意に関する項目がある。

- ◇緊急時個別対応カード
- ◇食物アレルギー対応同意書兼決定通知書（「食物アレルギー面談票兼個別取組みプラン」を含む）

(2) 小学校から保護者への依頼

進学後に、保護者と中学校が食物アレルギー対応について円滑な話し合いができるよう、「食物アレルギー対応申し出についてのお願い」（様式第 15 号）により保護者に協力を依頼する。

(3) 学童保育との連携

学童保育における食物アレルギー対応について、学童保育（放課後ひろば、児童館）から保護者が提出した承諾書に基づいて、「学校生活管理指導表（写し）」を請求された場合は、提供に応じる。

10 実施における課題の報告

配膳、喫食時の課題等は、事故及びヒヤリハットも含めてすべて食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に対応方法の検証及び必要に応じた見直しを行う。



配膳の間違えに気づかなかった事例

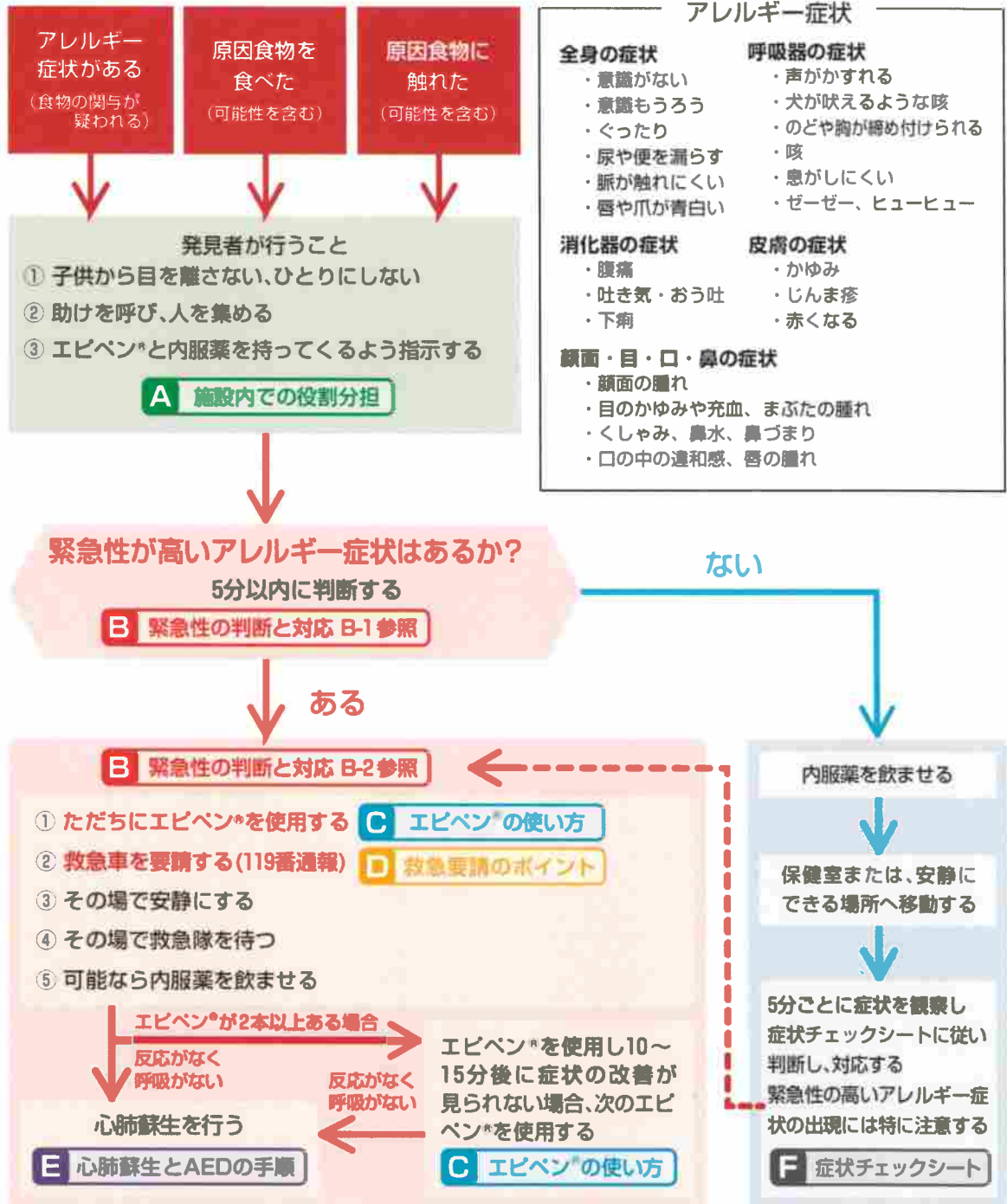
原因食物が卵の児童に、給食当番の児童が、「ちぐさ和え」に和える炒り卵を誤ってご飯に盛り付け配膳し、食べてしまった。

11 緊急時対応の確認(第8章参照)

児童・生徒が誤食、症状出現時の対応について、教職員間で共通認識のもと、具体的・確実に対応できる体制を整えておく。また、食物アレルギーの症状を発症したことがない児童・生徒が、学校において初めて食物アレルギーの症状を発症（初発）することがある。児童・生徒が体の不調を訴えてきた場合は、食物アレルギー対応の申し出がない児童・生徒であっても、常に食物アレルギー症状である可能性も念頭において対応する。

第8章 緊急時の対応

アレルギー症状への対応の手順



食物アレルギー緊急時対応マニュアルより抜粋
(東京都健康安全研究センター発行:平成30年3月改定版)

第8章 緊急時の対応

1 緊急時に備えて：「学校生活管理指導表」の内容を情報共有

食物アレルギー対応の児童・生徒がアナフィラキシー症状を発症した場合、非常に短時間のうちに重篤な状態に至ることがある。緊急時に備えて、エピペン®や内服薬等が処方されていることがあるため、いずれの教職員が発見者になった場合でも、短時間で適切な対応ができるよう、食物アレルギー対応を行っている児童・生徒の「学校生活管理指導表」の内容を教職員全員で情報共有する。

2 平時からの備え

(1) 緊急時対応カード等の保管方法

症状が出た際の対応チェックや症状を記録する「緊急時個別対応カード」、を学級や保健室等のすぐに持ち出せるところに保管する。

(2) 内服薬等・エピペン®の保管場所の情報共有

内服薬等やエピペン®が処方されている場合、アナフィラキシーを発症した際には、速やかに使用することが効果的であるため、その保管場所を教職員全員で定期的に確認する。

(3) 緊急時の役割分担

速やかに適切な対応ができるよう、教職員の緊急時役割を明確に決めておき、全職員がすべての役割を担えるようにする。

緊急時の教職員の役割分担のポイント

[参考資料2：食物アレルギー緊急時対応マニュアル「A施設内での役割分担」]

- 管理職がリーダーとなり、状況を把握・分析して対応を決定し、教職員に指示する。
- 児童・生徒のケア、救急車を要請する者等、短期間で対応できるよう複数人で分担する。
- 管理職、養護教諭、担任が不在の場合も想定し、「校内緊急時体制（例）」をもとに教職員全員が対応できるようにする。
- エピペン®は、教職員全員が使用できるようにしておく。

校内緊急時体制（例）

| 役割 | 対応内容 |
|------------|---|
| 校長・副校長等 | 現場に到着次第リーダーとなり、それぞれの役割の確認及び指示 |
| 発見者（観察者） | 助けを呼ぶ、教職員 A・B に「準備」「連絡」を依頼、エピペン®の使用、薬の内服の介助、AED の使用 ★最低 1 時間は目を離さず観察を継続すること |
| 教職員 A「準備」 | 学校生活管理指導表、緊急時個別対応カード、食物アレルギー緊急時対応マニュアルの準備、内服薬・エピペン®の準備、AED の準備 |
| 教職員 B「連絡」 | 救急車要請（119 番通報）、人を集める、保護者・主治医への連絡 |
| 教職員 C「記録」 | 緊急時個別対応カード（裏面）に症状、対応を記録 |
| 教職員 D「その他」 | 他の児童・生徒対応、救急車誘導、AED 心肺蘇生など |

(4) シミュレーショントレーニングの実施と事例検証

役割に沿った動作を確認しながら、適切な対応ができるよう訓練する。そのほか、年度ごとに少なくとも1回は、校内研修（エピペン®トレーナー実習を含む）を実施するとともに、ヒヤリハット事例の検証を行う。

[参考資料1:「エピペン®練習用トレーナーの無償貸与に関するご案内」]

エピペン®の正しい使用法、動画サイトは
【公式】エピペンサイト/アナフィラキシー補助治療剤
-アドレナリン自己注射薬エピペン®注射液
(<https://www.epipen.jp/howto-epipen/use.html>) を検索

エピペンサイト

検索

緊急時におけるシミュレーショントレーニング

新規発症の事例もあることから、食物アレルギーのある児童・生徒がいない学校も緊急時の対応ができるよう、児童・生徒役の教職員を決め、教職員全員で年度の早い時期に行う。主に次の5点を確認し、あらたな課題については、対応委員会で検討する。

①必要な教職員を短時間で集められるか

②保護者への連絡は速やかにできるか

保護者への連絡にあたっては、発症時にとどまらず、状況に応じて児童・生徒の状態を随時連絡する

【連絡事項 ■対応内容■エピペン®の注射■救急搬送■搬送先病院等】

③救急車要請の連絡は速やかにできるか

④内服薬等、エピペン®、AED、緊急時対応カードを速やかに持ってくる事ができるか

⑤救急隊員を速やかに誘導できるか

3 緊急時の対応

(1) 食物アレルギー緊急時対応マニュアルの活用

緊急時にあたっては、原則として東京都健康安全研究センター発行の「食物アレルギー緊急時対応マニュアル(平成30年3月改定版)」(参考資料2)に沿って対応する。

【マニュアルの構成】

食物アレルギー症状への対応手順

- A施設内での役割分担 B緊急性の判断と対応 Cエピペン®の使い方
D救急要請(119番通報)のポイント E心肺蘇生とAEDの手順
F症状チェックシート 緊急時に備えるために

(2) 緊急時対応カードの活用

ア「緊急時対応カード」の保管場所の共有

「緊急時対応カード」は、緊急時に持ち出しやすい場所に保管し、保管場所は、全職員で共有する。

イ 緊急時対応カードへの記録

教職員Cは、緊急時個別対応カードに症状、対応を記録する。

4 学務課への連絡・報告

重篤なアレルギー症状を発症した場合・誤食事故が起きた場合は、「大田区立学校事故発生報告等事務処理要綱（昭和48年6月28日教学庶発第1906号教育長決裁）」に基づき、学校長は学務課長あて速やかに電話等で連絡するとともに「事故発生報告書」（参考資料3）を提出する。

5 教育長への報告

学務課は、学校から電話等で事故発生報告を受けたときは、「食物アレルギー事故等発生状況報告（学校給食時）」（様式第16号）により教育長に報告する。

エピペン®各部の名称としくみ



平成 30 年度食物アレルギー対応基本方針等検討会議設置の趣旨

○食物アレルギー対応基本方針の改正

大田区教育委員会が「食物アレルギー対応基本方針（平成 25 年 8 月）」を制定してから 5 年が経過し、その間に「アレルギー疾患対策基本法（平成 26 年 6 月 27 日法律第 98 号公布）」が施行され、「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）」が制定された。以上を鑑み、食物アレルギー対応基本方針等検討会議を設置し、「食物アレルギー対応基本方針」を改正することにより、区立小・中学校の学校給食のより一層の安全・安心かつ確実な食物アレルギー対応の実現を図る。

なお、当基本方針は、「アレルギー疾患対策基本法」や「学校給食における食物アレルギー対応指針」の改正、国等からの通知にあつてはその内容を反映すべく改定するとともに、定期的に評価し、見直すことで学校給食法第 1 条にいう学校給食を児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものとする。

○大田区立小・中学校学校給食運営協議会設置要綱の廃止及び衛生管理の移行

全校民間委託が完了したことから「大田区立小・中学校学校給食運営協議会設置要綱（平成 8 年 3 月 21 日教学学発第 1523 号教育長決定）」を平成 31 年 3 月 31 日付けで廃止し、廃止後は、学校給食衛生管理基準に基づき、学校保健委員会等を活用し、学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備してその適切な運用を図るものとする。

食物アレルギー対応基本方針等検討会議のあゆみ

第 1 回 食物アレルギー対応基本方針等検討会議（平成 30 年 7 月 19 日）

| | |
|------|--|
| 検討内容 | 1 基本方針改定及び学校給食運営協議会設置要綱廃止の趣旨 2 改定等に向けてのスケジュールについて 3 検討課題の案内 4 食物アレルギー基本方針第 1・2 章の検討 |
|------|--|

第 2 回 食物アレルギー対応基本方針等検討会議（平成 30 年 9 月 11 日）

| | |
|------|---|
| 検討内容 | 1 第 1 回検討会議の振り返り（決定事項等検討結果のまとめ） 2 食物アレルギー基本方針第 3 章の検討 3 大田区立小・中学校学校給食運営協議会設置要綱の廃止検討 |
|------|---|

第 3 回 食物アレルギー対応基本方針等検討会議（平成 30 年 11 月 15 日）

| | |
|------|--|
| 検討内容 | 1 第 2 回検討会議の振り返り（決定事項等検討結果のまとめ） 2 食物アレルギー基本方針第 4・5・6 章の検討 3 大田区立小・中学校学校給食運営協議会設置要綱の廃止に係る学校あて通知等の検討 |
|------|--|

第 4 回 食物アレルギー対応基本方針等検討会議（平成 31 年 1 月 18 日）

| | |
|------|--|
| 検討内容 | 1 第 3 回検討会議の振り返り（決定事項等検討結果のまとめ） 2 食物アレルギー基本方針第 7・8 章の検討 3 「除去食の考え方」の検討 |
|------|--|

第 5 回 食物アレルギー対応基本方針等検討会議（平成 31 年 1 月 28 日）

| | |
|------|---|
| 検討内容 | 1 第 4 回検討会議の振り返り（決定事項等検討結果のまとめ） 2 食物アレルギー対応基本方針改正案の確認・決定 3 「除去食の考え方」の確認 4 大田区立小・中学校学校給食運営協議会設置要綱の廃止に係る学校あて通知（案）の決定 |
|------|---|

平成30年度食物アレルギー対応基本方針等検討会議委員名簿

| 所属部(会) | 氏名 | 学校名 |
|-------------|---------|-----------|
| 小学校給食研究部部長 | 森 伸 一 | 糀谷小学校校長 |
| 小学校養護教諭部会部長 | 木 田 喜代美 | 高畑小学校校長 |
| 中学校給食研究部部長 | 新宮領 毅 | 田園調布中学校校長 |
| 中学校養護教諭部会部長 | 笛 木 啓 介 | 大森第三中学校校長 |
| 小学校給食研究部 | 三 輪 涼 子 | 開桜小学校 |
| 小学校給食研究部 | 小 山 美奈子 | 清水窪小学校 |
| 小学校養護教諭部会 | 山 中 瑠 衣 | 志茂田小学校 |
| 小学校養護教諭部会 | 堀 内 良 恵 | 新宿小学校 |
| 中学校給食研究部 | 野 村 暁 子 | 大森第二中学校 |
| 中学校給食研究部 | 山 本 直 美 | 大森第三中学校 |
| 中学校養護教諭部会 | 小 河 光 子 | 雪谷中学校 |
| 中学校養護教諭部会 | 小 関 祐 子 | 御園中学校 |

事務局

| | |
|---------------------|---------|
| 教育総務部学務課長 | 杉 山 良 樹 |
| 教育総務部学務課保健給食係長 | 千葉原 典 子 |
| 教育総務部学務課栄養担当係長(栄養士) | 石 井 久 美 |
| 教育総務部学務課保健給食係(栄養士) | 互 井 悦 子 |
| 教育総務部学務課保健給食係 | 宮 崎 愛 実 |

令和6年9月1日 食物アレルギー対応基本方針一部改定

| 所属部(会) | 氏名 | 学校名 |
|-------------|---------|-----------|
| 小学校給食研究部部長 | 森 伸 一 | 開桜小学校校長 |
| 小学校養護教諭部会部長 | 関 眞 理 子 | 出雲小学校校長 |
| 中学校給食研究部部長 | 阿 部 仁 明 | 馬込中学校校長 |
| 中学校養護教諭部会部長 | 笛 木 啓 介 | 大森第三中学校校長 |

事務局

| | |
|---------------------|-----------|
| 教育総務部学務課長 | 高 野 恭 子 |
| 教育総務部学務課保健給食係長 | 猿 渡 政 孝 |
| 教育総務部学務課栄養担当係長(栄養士) | 中 島 正 恵 |
| 教育総務部学務課栄養担当係長(栄養士) | 宇 佐 見 智 子 |

食物アレルギー対応基本方針

大田区教育委員会