

姫 路 市 食 物 ア レ ル ギ ー 対 応 マ ニ ュ ア ル

《学校給食等における対応の手引き》



平成29年3月

姫路市教育委員会

(第1版 第2次改訂)

はじめに

近年の食を取りまく環境や食生活の変化に伴い、食物アレルギーを有する子供が全国的に増加していると言われております。姫路市立学校・園においても、現在約2,800人が何らかの食物アレルギーを有しています。

当委員会では、姫路市立学校・園における食物アレルギー対応に関する総合的なマニュアルとして、平成23年度に「姫路市食物アレルギー対応マニュアル」を策定し、運用してまいりました。

しかしその後、平成24年に、東京都内の公立小学校で、食物アレルギーを有する児童が誤食により死亡するという痛ましい事故が発生しました。

この事故の検証結果を踏まえて平成27年に文部科学省が策定した「学校給食における食物アレルギー対応指針」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ます。

これを受け、当委員会においても、同指針に沿って「姫路市食物アレルギー対応マニュアル」を改訂し、学校給食その他「食べる」場面における食物アレルギー対応に関しては、「二者択一」を原則に据えることといたしました。改訂により、姫路市立学校・園ではより一層安全性の高い食物アレルギー対応を行うことができると考えております。

最後に、本マニュアル策定にご尽力いただきました姫路市食物アレルギー対応検討懇話会委員をはじめとする関係者の皆様に、厚くお礼申し上げます。

平成29年（2017年）3月

姫路市教育委員会

教育長 中杉 隆夫



[目 次]

1	食物アレルギーの基礎知識	3
1-1	食物アレルギーとは	3
1-2	食物アレルギーの症状	4
1-3	食物アレルギーの原因	5
1-4	食物アレルギーの診断	6
2	姫路市の学校給食等の概要	7
2-1	学校給食に関する基本的な考え方	7
2-2	学校給食等の実施方法	7
3	食物アレルギー対応の概要	9
3-1	食物アレルギー対応の基本	9
3-2	食物アレルギー対応の実施方針	10
3-3	子供への指導	12
4	学校内の体制等の整備	13
4-1	帳票の整備	13
4-2	食物アレルギー対応委員会	14
4-3	関係職員の役割分担	18
5	対象者の把握から対応内容の決定まで	21
5-1	幼稚園	21
5-2	小学校（新入生の基本的な対応方針の決定まで）	24
5-3	小学校（新入生以外の児童の基本的な対応方針の決定まで）	26
5-4	小学校（基本的な対応方針の変更）	27
5-5	小学校（進級時の対応）	28
5-6	中学校	29
6	学校給食等における対応	33
6-1	学校給食における食物アレルギー対応の概要	33
6-2	学校給食の献立作成の考え方	33
6-3	アレルゲンチェック	34
6-4	調理場における対応	38
6-5	学級における対応	40
6-6	給食費の取扱い	41



7	その他学校生活における対応	4 2
7-1	基本的な考え方	4 2
7-2	対応の概要	4 2
7-3	宿泊を伴う校外活動における対応例	4 3
7-4	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	4 5
7-5	食物アレルギーの自己管理	4 5
8	緊急時の対応等	4 6
8-1	日常の準備	4 6
8-2	緊急時の対応	4 6
8-3	教職員によるエピペンの注射	4 8
8-4	事故の報告	4 8
9	アレルゲンと対応のポイント	4 9
10	食物アレルギー負荷試験等への学校給食用物資の提供	5 1
10-1	提供の概要	5 1
10-2	物資提供の手順	5 1
	帳票、文書等の様式及び参考資料	5 3
	参考文献	100

【本マニュアル中の用語法について】

語	用語法
学校	幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の総称として用います。
子供	幼稚園の幼児、小学校の児童、中学校及び高等学校の生徒並びに特別支援学校の児童及び生徒の総称として用います。
校長	幼稚園の園長並びに小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の校長の総称として用います。
献立	食事を構成する主食、主菜、副菜等の単位を指すものとして用います。
学校給食 学校給食等	それぞれ、7ページ2-2に記載するとおりです。



1 食物アレルギーの基礎知識

1-1 食物アレルギーとは

アレルギーとは、本来人間の体にとって有益なものである免疫のしくみが、逆に体にとって好ましくない働き方をする現象であり、原因となる物質（アレルゲン）が体内に入ってきたときに、人体にとって無害な物質にまで免疫のしくみが反応し、これを体から除こうとする過剰な反応をしてしまうというものです。

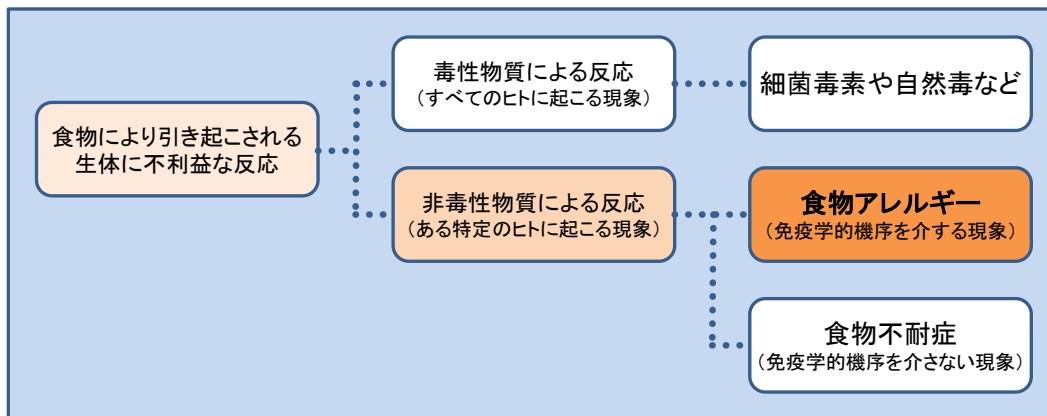
具体的には、食物、薬、花粉、ダニなどがアレルゲンとなり、アレルギー反応を誘発します（気管支ぜんそく、アトピー性皮膚炎、じんましん、アレルギー性鼻炎等）。

食物アレルギーは、特定の食物がアレルゲンとなり、これを人間が摂取することによって生じるアレルギー反応で、皮膚・粘膜症状、消化器症状、呼吸器症状、アナフィラキシー等の全身症状が起こります。

食物アレルギーは、乳児期に最も多く発症し、多くの場合は小学校入学時までに自然に耐性（アレルギーに対して過敏でなくなる状態）を獲得していくといわれていますが、アレルゲンの種類によっては耐性の獲得が困難で、成人になっても症状が改善しない場合もあります。食物アレルギーを有する人の割合で見ると、乳児が10%、3歳児が4～5%、学童期が2～3%、成人が1～2%といわれています。

なお、食品に含まれる毒素による反応（食中毒）や、体質的に乳糖を分解できずに下痢を起こす病気（乳糖不耐症）等は食物アレルギーには含まれません。

（表1 食物により引き起こされる生体に不利益な反応の分類）



出典：日本学校保健会「食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル 小・中学校編」(平成17年4月)

1-2 食物アレルギーの症状

1-2-1 食物アレルギーにより引き起こされる症状

食物アレルギーの症状としては、皮膚のかゆみ、じんましん、湿疹等が多くみられます。その他にも、腹痛、呼吸困難等全身の症状が現れるのが特徴です。これらの症状は、日常生活の中で繰り返し起こるため、食物アレルギーであると気が付かないときもあります。また、アレルギーにより血圧低下等のショック症状（アナフィラキシー）がみられることもあります。

（表2 食物アレルギーにより引き起こされる症状）

皮膚粘膜 症状	皮膚症状：かゆみ、じんましん、血管運動性浮腫、発赤疹、湿疹 粘膜症状：かゆみ、眼粘膜充血、涙が流れ出る、まぶたがむくむ
消化器 症状	嘔吐、下痢、悪心（気分が悪くむかむかした感じ）、痙痛発作（おへそを中心にしておなかが痛くなる）、慢性の下痢による蛋白漏出、体重増加不良
上気道 症状	くしゃみ、鼻水、鼻づまり、口腔粘膜や咽頭のそう痒感、違和感（イガイガしたいつもと違う感じ）、腫脹（はれる）、咽頭喉頭浮腫（のど、のどの奥の方のむくみ）
下気道 症状	せき、喘鳴（ぜーぜーして息が苦しくなる）、呼吸困難
全身性 症状	アナフィラキシー症状：頻脈（脈が早くなること）、血圧低下、活動性低下（ぐったりする）、意識障害など

出典：日本学校保健会「食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル 小・中学校編」（平成17年4月）
（一部症状の表記につき改変）

1-2-2 アナフィラキシー症状

アナフィラキシーは、食物、薬物、蜂刺され、ラテックス（天然ゴム）、ワクチン、運動等が原因で誘発される全身性の急性アレルギー反応で、急激な症状悪化から死に至る可能性もある重篤なアレルギー反応です。

アナフィラキシーでよくみられる症状として、じん麻疹、呼吸困難、腹痛、嘔吐、下痢、血圧低下を伴うショック等が挙げられます。

（表3 アナフィラキシーの典型的症状）

初期の症状	口内違和感、口唇のしびれ、四肢のしびれ、気分不快、吐き気、腹痛、じん麻疹など
中程度の症状	のどが詰まった感じ、胸が苦しい、めまい、嘔吐、全身のじん麻疹、ぜーぜーして苦しくなる
強い症状	呼吸困難、血圧低下、意識障害

出典：日本学校保健会「食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル 小・中学校編」（平成17年4月）

1-2-3 症状の現れ方

食物アレルギーを有する子供が、アレルゲンとなる食物を食してしまった場合、ほとんどは2時間以内に症状が出現します。

症状は表2にあるとおり様々ですが、その現れ方も、アレルゲンとなる食物や子供の体調によって、食べた直後に激しい反応が現れる場合や、軽い症状で始まって短時間に急激に深刻な症状に変化していく場合、一度症状が治まったようにみえてしばらく時間がたつてからもう一度症状が現れる場合、食べてすぐにははっきりした症状はなく数時



間後に現れる場合等様々です。

また、まれに表4のような特殊なタイプの食物アレルギーの症状が現れる場合もあります。

(表4 特殊なタイプの食物アレルギー)

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(口の中)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)が出現します。多くは局所の症状だけで回復に向かいますが、5%程度で全身的な症状に進むことがあるため注意が必要です。
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します。原因食物としては小麦、甲殻類が多く、このような症状を経験する頻度は中学生で6000人に1人程度とまれです。しかし、発症した場合には、じんましんからはじまり、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す。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きません。何度も同じ症状を繰り返しながら、この疾患であると診断されていない例もみられます。

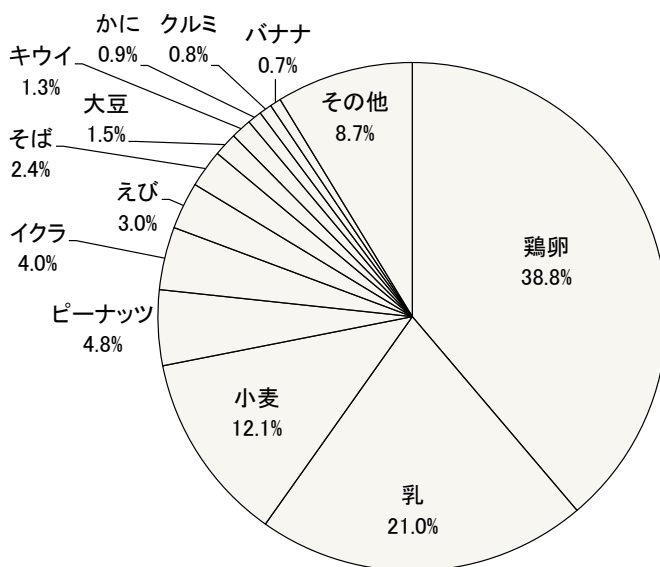
出典:日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドラン」(平成20年4月)

1-3 食物アレルギーの原因

食物アレルギーを引き起こすことが明らかな食物のうち、三大アレルゲンとして知られているのが、**卵・乳・小麦**です。また、症状が重篤なものとして、**そば・ピーナッツ**が挙げられます。

アレルゲンは、加齢に伴って、変化したり、新たに加わったりすることがあります。乳、小麦及び鶏卵のアレルギーは加齢とともにしばしば消失しますが、そば、ピーナッツ、貝・甲殻類、魚等のアレルギーは生涯持続する傾向があります。

(図1 食物アレルギーの原因食物)



出典:「食物アレルギーの発症・重症化予防に関する研究:平成20年度総括・分担研究報告書:厚生労働科学研究費補助金免疫アレルギー疾患等予防・治療研究事業」(平成21年3月)

1-3-1 特定原材料等の表示

卵、乳、小麦、落花生（ピーナッツ）、えび、そば及びかにの7品目を含む食品は、食品表示法において、特定原材料としてそれらを含む旨の表示が義務付けられています。

また、いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン及び豚肉の20品目を含む食品は、特定原材料に準ずるものとしてそれらを含む旨の表示が推奨されています。

（表5 特定原材料等の表示一覧）

表示	特定原材料等の名称	理由
義務	卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに	症例数が多いもの。または、症状が重篤であり生命に関わるため、特に留意が必要なもの。
推奨	いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・まつたけ・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉	症例数が比較的少ないか、あるいは重篤な例が少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分ではないもの。

出典：消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」（平成26年3月改訂）

1-4 食物アレルギーの診断

一般に、食物アレルギーを血液検査の結果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アレルギー負荷試験等の専門的な検査結果を組み合わせ、医師が総合的に診断します。

（表6 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。この試験の結果は①に準じたものと考えられる。
③	IgE抗体などの検査陽性	IgE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診断することはできない。

出典：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」（平成20年4月）

食物の除去が必要な子供であっても、その多くは除去品目数が数品目内にとどまります。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もあります。不必要な除去を行うと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、保護者や主治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す。

また、主なアレルゲンのうち卵、乳、小麦、大豆等は、年齢を経るごとに耐性化することが知られています。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ります。



2 姫路市の学校給食等の概要

2-1 学校給食に関する基本的な考え方

学校給食は、成長期にある子供の心身の健全な発達に資するため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体力の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として位置付けられています。

学校給食法第2条では、学校給食を実施するに当たって、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならないとされています。

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校給食は学校教育の一環として実施されており、食物アレルギーを有する子供に対しても、可能な範囲内で対応していく必要があると考えています。

2-2 学校給食等の実施方法

姫路市立学校の学校給食は、市町合併の経緯その他の事情により、図2のとおり、地域及び校種によって様々な方式で運営されています。

なお、幼稚園については、次のように、曜日を限って昼食を提供しています。

ア 学校給食を実施している幼稚園

夢前地域の幼稚園では、共同調理場（夢前学校給食センター）で調理を行い、同地域の小学校及び中学校と同様の給食を行っています。

イ 業者弁当等の提供を行っている幼稚園

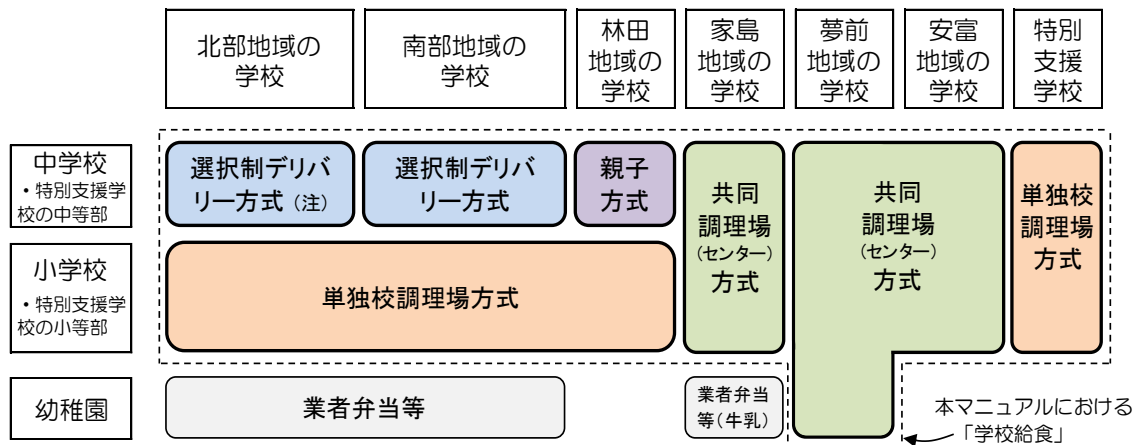
北部地域、南部地域及び家島地域の幼稚園では、業者から弁当又は調理パン（家島地域にあっては、牛乳）を共同購入し、幼児に提供しています。

これらはいずれも、学校給食法にいう「学校給食」には含まれませんが、食物アレルギー対応に関しては「学校給食」に準じて取り扱う必要があり、本マニュアルにおいては次のように記述します。

- ・ 「学校給食」には、幼稚園の学校給食（ア）を含むものとします。
- ・ 「学校給食」と業者弁当等の提供（イ）の総称を、「学校給食等」と呼びます。



(図2 姫路市立学校の学校給食等の運営方式 (平成29年4月現在))



※北部地域 : 増位・広嶺・城乾・安室・高丘・書写・大白書・東光・白鷺・琴陵・神南・豊富・城山・花田・東・香寺中学校の校区

南部地域 : 山陽・灘・飾磨東・飾磨中部・飾磨西・夢前・広畑・大津・網干・朝日・四郷・大的中学校の校区

林田地域 : 林田中学校の校区

家島地域 : 家島・坊勢中学校の校区

夢前地域 : 置塩・鹿谷・菅野中学校の校区

安富地域 : 安富中学校の校区

注 北部地域の中学校は、平成30年4月までに共同調理場(センター)方式に順次移行する予定です。

2-2-1 単独校調理場方式

北部地域、南部地域及び林田地域の小学校(59校)並びに特別支援学校で実施している方式であり、各校内に設置された給食室で調理を行うものです。

献立作成及び食材調達については、おおむね1万食を目途に西・中・東の3ブロックに分け、ブロックごとに調整しています。

2-2-2 親子方式

林田地域の中学校で実施している方式であり、近隣の他の学校(林田小学校)内に設置された給食室で調理を行い、配送するものです。

2-2-3 共同調理場(センター)方式

家島地域の小学校(2校)及び中学校(2校)並びに夢前地域・安富地域の中学校(4校)、小学校(8校)及び幼稚園(2園)で実施している方式であり、それぞれ家島学校給食センター及び夢前学校給食センターで調理を行い、各学校へ配送するものです。

2-2-4 選択制デリバリー方式

北部地域及び南部地域の中学校(28校)で実施している方式であり、市内の民間業者が自らの事業所で調理を行い、各学校へ配送するものです。

対象は給食を申し込んだ生徒のみであり、その他の生徒は家庭から弁当を持参します。

なお、北部学校給食センターの整備により、平成29年度以降、北部地域の中学校では共同調理場(センター)方式に順次移行します。その後、南部地域の中学校についても、新たな学校給食センターの整備により、共同調理場(センター)方式に移行する計画です。



3 食物アレルギー対応の概要

3-1 食物アレルギー対応の基本

食物アレルギー対応においては、何よりも安全性を優先します。

食物アレルギーを有する子供が、健康被害の心配なく、成長にあわせて十分な栄養を摂取し、楽しく食事することができ、宿泊を伴う校外活動その他の学校行事にも安全に楽しく参加できるようにするため、学校は可能な範囲において食物アレルギー対応を行います。

3-1-1 対象者

食物アレルギー対応の対象者は、次の①から③までの全てに該当する子供とします。

- ① 過去1年以内に医師の診断を受け、医師の指示に基づき、家庭において食事等に関する食物アレルギー対応を行っていること。
- ② 保護者が学校における食物アレルギー対応を希望していること。
- ③ ①の医師が管理指導表（13ページで後述）に必要事項を記載し、保護者がそれを学校に提出していること。

食物アレルギーを有せば、必ず学校において食物アレルギー対応を行うというわけではありません。

また、保護者の希望だけにより食物アレルギー対応を行うことはできません。

管理指導表は、医師が、食物アレルギー対応の要否その他必要な指示事項を学校に伝えるために用いる書類です。管理指導表の提出がなければ、学校は食物アレルギー対応を行うことができません。

管理指導表は、食物アレルギー対応を新たに開始する場合及び内容を変更する場合に、提出を受けます。提出の際は、保護者との面談を行います。

3-1-2 対象となる活動

管理指導表において、医師が管理又は配慮が必要である旨を記載している活動が食物アレルギー対応の対象となります。

【具体例】

- ・ 学校給食等
- ・ 宿泊を伴う校外活動
自然学校、修学旅行等が該当します。
- ・ その他食物・食材を扱う授業・活動
家庭科の調理実習のように食物を食べる場合だけでなく、牛乳パックを用いた工作や野菜の栽培のように、食材に皮膚が接触する場合も含まれます。
- ・ 運動（体育、部活動等）



3-2 食物アレルギー対応の実施方針

学校給食等における食物アレルギー対応の実施は、〔方針Ⅰ〕を基本とし、アレルゲンに対し特に敏感な子供（後述）については〔方針Ⅱ〕によることとします。

また、学校給食等以外においても、学校が子供に対し食べる目的で食物・食材を提供する場合は、これに準じて食物アレルギー対応を実施します。

3-2-1 〔方針Ⅰ〕食べるか食べないかの二者択一

アレルゲン（食物アレルギー対応の対象者にとってのアレルゲンをいう。以下同じ。）が含まれる献立については、「食べる」か「食べない」かの二者択一とします。

アレルゲンの含まれ具合（量、加工又は加熱の有無等）によって献立ごとに「食べる」か「食べない」かを定めるような対応（多段階対応）は、危険を伴うため、行いません。

姫路市の学校給食において、アレルゲンが含まれる献立を「食べない」場合は、次の①又は②の対応をとります。

① 除去食提供

献立にアレルゲンが含まれる場合に、その代替として、アレルゲンを含まない献立（除去食又は代替食）を学校給食として提供するものです。

除去食とは、通常の献立を、アレルゲンを投入せずに調理したものです。

また、代替食とは、通常の献立と同等の栄養量となるよう考慮した、アレルゲンを含まない献立です。

姫路市では、調理場の設備、人員等により無理なく安全に提供することができる範囲で除去食及び代替食を設定することとしています。

すなわち、除去食は、アレルゲンを調理の最終段階等で投入する献立を対象とし、その直前で取り分けることにより対応します。

また、代替食は、調理が不要なデザート等のみを対象とし、代替としてアレルゲンを含まないもの（同様に調理の不要なデザート等）を提供することにより対応します。

なお、除去食及び代替食の設定内容は、上述の趣旨から、運営方式によって差異があります。

② 代替食持参

献立にアレルゲンが含まれる場合に、その代替として、アレルゲンを含まない献立を弁当として家庭から持参するものです。

①で対応できないときは、基本的に②で対応します。

アレルゲンが含まれない献立については、次のア、イ及びウの場合を除いて、食べることができます。

ア アレルゲンに対し特に敏感である子供

〔方針Ⅱ〕（後述）のとおり対応します。

イ 幼稚園で提供する業者弁当

弁当については、ランチボックス形式であるため、調理過程や調理後（容器内で仕切りを越える）においてアレルゲンが他の献立に混入しているおそれがあります。

このため、アレルゲンが含まれる献立が入っている日は、業者弁当を提供しません。



なお、調理パンについては、アレルゲンの混入のおそれがないければ、食べることができます。

ウ 選択制デリバリー方式の学校給食（中学校）

ランチボックス形式であるため、イと同様、アレルゲンの混入のおそれがあるほか、月単位で家庭弁当と学校給食を選択するというシステムであることから、日々の献立に応じた対応は困難です。

3-2-2 【方針Ⅱ】アレルゲンに対し特に敏感な子供への完全弁当対応

次の①から③までのいずれかに該当する子供は、アレルゲンに対し特に敏感であり、〔方針Ⅰ〕のみによって安全に学校給食等を提供することは困難であるため、完全弁当対応とします。

- ① アレルゲンが多品目にわたる。
- ② 次の例のように、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。
 - ・ 調味料、だし、添加物等についても除去が必要である。
 - ・ 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合も除去が必要である。
 - ・ 食器、調理器具又は揚げ油の共用ができない。（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）
- ③ ①又は②に類似した状況にあり、学校給食等での対応が困難と考えられる。

なお、②の「調味料、だし、添加物等」とは、表7のとおりであり、食物アレルギーを有する子供であっても基本的に除去する必要がありませんが、アレルゲンに対し特に敏感である子供の場合は除去する必要があるとされています。

（表7 通常は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

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）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

【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はありません。

出典：文部科学省「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）



3-3 子供への指導

3-3-1 学級指導

食物アレルギー対応が対象者の心の負担になったり、他の子供からのいじめや仲間はずれのきっかけになることがないように、個々の子供や学級の実態を踏まえて、きめ細かな配慮や指導を行うことが大切です。

具体的な指導例として、次のようなことが考えられます。

- ① 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を伝える。
- ② 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ゲンを食さないように、周囲の協力が必要であることを理解させる。
牛乳のように、食さ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。

3-3-2 対象者への個別指導

食物アレルギー対応に関して、対象者の保護者の十分な理解や協力を得る必要があるため、保護者とは密に連絡をとるとともに、主治医とも連携をとりながら適切に対応することが必要です。

また、対象者の発達段階に応じて、次のような指導や助言を行うことが大切です。

- ① 対象者の自己管理能力が育成できるように指導する。
 - ア 自分自身がアレルギー反応を起こす食品を見分ける。
自分が食してはいけない食品や、食す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。
 - イ 自分自身がアレルギー反応を起こす食品を食さない。
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さないこと、中身がよくわからないものは食さないこと等を理解する。
 - ウ 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、自分の身体にも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。
 - エ 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説明し（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。
- ② 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。



4 学校内の体制等の整備

4-1 帳票の整備

学校では、関係職員が必要な情報を共有するため、必要な帳票を整備します。

帳票の様式は、巻末に示しています。

ここでは整備する各帳票の概要のみを示し、作成方法、使用方法等は後述します。

4-1-1 個人帳票

個々の子供ごとに作成する帳票（以下「個人帳票」という。）は、次のとおりです。

（表 8 個人帳票）

名称	様式番号	記入者	概要
食物アレルギーに関する個別調査票 【略称】個別調査票	様式 2	保護者	<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギー対応が必要ではないかと考えられる子供（新入生等）の保護者に、まず提出を求めるもの。 記入内容により、管理指導表・個別対応票の提出を求めるかどうか判断する。
学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） 【略称】管理指導表	様式 1	主治医	<ul style="list-style-type: none"> 9 ページ（3-1-1）で前述。 医師の判断や指示内容を学校に伝えるもの。 日本学校保健会が作成し、全国で同様のものが使用されているが、本マニュアルでは、若干の変更（完全弁対応の必要性を問う項目の追加等）を行ったものを使用する。
食物アレルギー個別対応票 【略称】個別対応票	様式 3 (注)	保護者 学校	<ul style="list-style-type: none"> 保護者記入欄及び学校記入欄から成る。 保護者記入欄では、食物アレルギーの症状等に関し、個別調査票より詳しい申告を得る。 学校記入欄では、学校給食等に関して食物アレルギー対応委員会で決定した基本的な対応方針を記入する。
確認書	様式 6	保護者 学校	<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギー対応委員会で決定した基本的な対応方針等について、学校・保護者の双方で確認し、署名するもの。
緊急時個別対応票	様式 1 3	学校	<ul style="list-style-type: none"> ※ エピペンが処方されている子供のみ作成 食物アレルギーの症状が発症した際の対処方法について、あらかじめ定め、確認するもの。

注 個別対応票の様式は小学校用（様式 3-1）、中学校用（様式 3-2）及び幼稚園用（様式 3-3）があり、「様式 3」はそれらの総称として用いています。

4-1-2 総括帳票

学校において、食物アレルギー対応の全体を把握するため、個人帳票を総括して作成する帳票は、次のとおりです。

(表9 総括帳票)

名称	様式番号	概要	
食物アレルギーを有する 幼児児童生徒一覧	様式4	<ul style="list-style-type: none"> 個別調査票の提出があり、食物アレルギーを有するとして学校が把握している子供について、一覧表を作成するもの。 	
食物アレルギー対応 幼児児童生徒一覧	様式 5の1	※ 学校給食（選択制デリバリー方式を除く。）を実施している学校で作成	<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギーを有する幼児児童生徒一覧に掲げられ、かつ、食物アレルギー対応委員会で基本的な対応方針として<u>学校給食等</u>に関し何らかの食物アレルギー対応を行うと決定した子供について、一覧表を作成するもの。
食物アレルギー対応 幼児一覧	様式 5の2	※ 業者弁当等の提供を行っている幼稚園で作成	
月別食物アレルギー 対応予定一覧	様式7	※ 学校給食等（選択制デリバリー方式を除く。）を実施している学校のみで作成	<ul style="list-style-type: none"> [月例] 食物アレルギー対応委員会で翌月の学校給食等に関し何らかの食物アレルギー対応を行うと決定した子供及び献立について、一覧表を作成するもの。

4-2 食物アレルギー対応委員会

各学校において食物アレルギー対応に関して決定する場として、食物アレルギー対応委員会（以下4-2において「対応委員会」という。）を開催します。

委員会は、その開催目的により、大きく次の2種に区分することができます。

① 基本的な対応方針を決定する対応委員会 [開催時期：年度当初・随時]

子供ごとに、食物アレルギー対応の基本的な対応方針（どのような場合にどのような対応をするのか等）を決定します。

[例] 「アレルゲン〇〇が含まれる食べ物は食べない。」と決定する。

なお、検討の結果、「学校においては食物アレルギー対応をしない。」と決定する場合もあります。

② 具体的な対応内容を決定する対応委員会 [開催時期：月例・随時]

基本的な対応方針（①）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をします。

[例] 翌月の学校給食の献立中、*月*日の献立△△にはアレルゲン〇〇が含まれることを確認。

「献立△△は食べない。代替食を家庭から持参する。」と決定する。



4-2-1 基本的な対応方針を決定する対応委員会

基本的な対応方針を決定する対応委員会は、表10のとおり整理することができます。

(表10 ①基本的な対応方針を決定する対応委員会)

開催時期	対象者		決定内容	備考
年度当初	初めて 基本的な対応 方針を決定し ようとする者	入学・入園 予定者	基本的な対応方針 を新たに決定する。	管理指導表を基に個 別対応票を作成し、保護 者とともに確認書を作 成する。
随時		転入予定者 その他新たに食物 アレルギー対応を 行う必要があると 考えられる者		
随時	既に 基本的な対応 方針を決定し ている者	決定後、 何らかの事情の変 化があった者	変更後の基本的な 対応方針を決定す る。	管理指導表を基に個 別対応票を作成（修正） し、保護者とともに確認 書を作成する。
年度当初		進級者	翌年度（進級後） の基本的な対応方針 を決定する。	既存の管理指導表、個 別対応票の記載内容に 変更がないことを確認 する。（注）

注 確認の結果、記載内容に変更がある場合は、「決定後、何らかの事情の変化があった者」として取り扱う。

これらのうち、実際の決定件数の面で中心となるのは年度当初の対応委員会であり、翌年度に食物アレルギー対応を行おうとする全ての子供を対象者として、翌年度の基本的な対応方針を決定します。

年度当初の対応委員会の開催方法は次のとおりですが、随時の対応委員会も開催時期以外についてはこれに準じるものとします。

○ 開催時期

通常、前年度の2月又は3月に開催しますが、それ以降であっても、食物アレルギー対応の開始までであれば差し支えありません。

○ 出席者

- ・ 保護者
- ・ 校長及び教頭（幼稚園にあつては、園長）
- ・ 対象者の学年代表及び学級担任
- ・ 対象者が行う部活動の顧問教諭
- ・ 学校医
- ・ 養護教諭、栄養教諭（学校栄養職員）、給食・食育担当教諭、調理師、学校医その他各学校で必要と考えられる職員等

※ 学校医の参加が困難な場合は、決定事項について会議後に連絡する。

○ 検討内容等

対象者（翌年度に食物アレルギー対応を行おうとする全ての子供）ごとに、管理指導表の確認や保護者からのヒアリングを通じ、主治医の指示や家庭での対応の様子等を把握した上で、翌年度の食物アレルギー対応の要否を決定し、必要と決定した場合は、その基本的な対応方針を決定します。

学校給食等において食物アレルギー対応を行う場合は、アレルギーチェック資料セット（34ページ表12）の事前チェック、最終確認を行う担当者（複数名）の選任等をした上で、次の事項について定めておきます。

- ・ 対象者の出欠状況について、関係職員が情報共有する方法
- ・ 対象者の学校給食等の喫食状況について、関係職員が情報共有する方法
- ・ 持参した弁当（代替食）を各学級で学校給食用食器へ移し替える場合の対応

4-2-2 具体的な対応内容を決定する対応委員会

具体的な対応内容を決定する対応委員会は、表11のとおり整理することができます。

（表11 ②具体的な対応内容を決定する食物アレルギー対応委員会の概要）

開催時期	食物アレルギー対応が必要と決定されている活動	決定内容	備考
月例	学校給食等 （献立の内容にかかわらず学校給食等を食べないと決定されている場合を除く。）	・ 翌月の学校給食等の献立に対する具体的な対応内容（食べるか食べないか）の決定	献立の内容を確認し、対象者のアレルゲンが含まれるかどうかわかれば、それに応じて食べるか食べないか決定される。
随時	学校給食等 <u>以外</u> の授業・活動	・ その授業・活動に際する具体的な対応内容の決定	

月例の対応委員会の開催方法は次のとおりですが、随時の対応委員会も、開催時期以外についてはこれに準じるものとします。

○ 開催時期

毎月1回

○ 出席者

- ・ 保護者
- ・ 校長又は教頭（幼稚園にあつては、園長）
- ・ 対象者の学年代表及び学級担任
- ・ 養護教諭、栄養教諭（学校栄養職員）、給食・食育担当教諭、調理師、部活動顧問
その他各学校で必要と考えられる職員等

○ 検討内容

基本的な対応方針（多くの場合、年度当初の対応委員会で決定）に基づき、具体的な対応内容を決定します。



学校給食等において食物アレルギー対応が必要と決定されている子供であれば、月例の対応委員会で、翌月の学校給食等の全ての献立につきアレルギーが含まれるかどうかを確認し、食べるか食べないかを決定します。

食べないと決定した献立については、その代替として、学校で除去食を提供するのか、家庭から代替食を持参するのか、確認・決定をします。

ただし、次のような対象者については、献立の内容にかかわらず学校給食等を食べないと決定されるため、月例の対応委員会を開催する必要がありません。

- ・ 完全弁当対応すると決定されている者
- ・ 選択制デリバリー方式の学校給食を実施している中学校の生徒

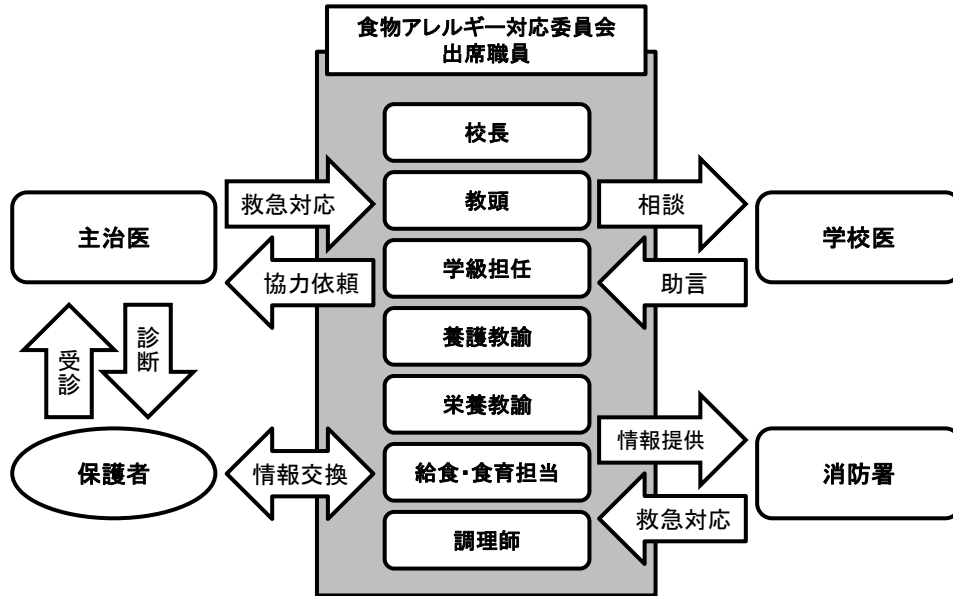
なお、保護者の参加が困難な場合は、校長が指名する職員が別途保護者と面談等を行い、対応の内容を確認した上で、その結果を食物アレルギー対応委員会の場で報告します。

4-3 関係職員の役割分担

各学校における食物アレルギー対応は、全関係職員の共通理解の下、校長がリーダーシップを発揮し、学校内の指導体制を確立することが必要です。

そのためには、関係職員により情報の共有が大切であり、例として、単独校調理場方式で学校給食を実施する小学校における情報共有体制の構成を図3に示します。

(図3 小学校における情報共有体制の構成例)



この場合の関係職員の具体的な役割は、4-3-1から4-3-7までのとおりであり、固有の役割は◎印を、他の職員と共同して担う役割は○印を付しています。

単独校調理場方式で学校給食を実施する小学校以外の学校においては、学校給食等の実施内容や職員配置を踏まえながら、これに準じて適宜役割分担をします。

4-3-1 校長

- ◎ 関係職員の共通理解を図るために「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（日本学校保健会）、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）及び本マニュアルに基づき指導する。
- ◎ 食物アレルギー対応委員会を開催し、出席者を招集する。
- ◎ 主治医及び学校医に対し継続的な情報提供と協力を依頼する。
- ◎ 食物アレルギー対応委員会での決定事項を保護者に伝え、了解を得る。
- ◎ 除去食又は代替食の提供については、校長の責任の下に実施する。

4-3-2 教頭

- ◎ 個別対応票¹その他対象者の個人帳票を集約し、管理を行う。なお、保管場所は、職員室内とする。
- ◎ 必要に応じ、保護者等との相談の場を設定する。
- ◎ 校内研修等を企画する。
- ◎ 校内の関係職員の連絡調整を行う。



4-3-3 学級担任

- 対象者の実態を把握し、養護教諭、栄養教諭、給食・食育担当教諭及び調理師との連携を図る。
- 養護教諭、栄養教諭及び給食・食育担当教諭と協力して対象者の個別対応票を作成する。
- ◎ 保護者からの申出を関係職員に伝え、共通理解を図るとともに、緊急時の対応について周知する。
- ◎ 対象者が安全で楽しい給食時間を送ることができるよう配慮する。
- ◎ 対象者の学校給食等について、事前チェックを行う。
- ◎ 学級内の他の子供に、食物アレルギーについて正しく理解させる。

4-3-4 養護教諭

- 対象者の実態を把握し、学級担任、栄養教諭、給食・食育担当教諭及び調理師との連携を図る。
- 月例の食物アレルギー対応委員会及び保護者との個別面談で、対象者のアレルギーや症状、家庭での対応状況を把握する。
- 養護教諭が中心となり、学級担任、栄養教諭及び給食・食育担当教諭と協力して対象者の個別対応票を作成する。
- ◎ 対象者が食物アレルギーによる症状を発症した場合の対応方法を、保護者と確認する。
- ◎ 主治医及び学校医との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。
- ◎ 保健調査票や個別面談で把握した内容に基づき食物アレルギーを有する幼児児童生徒一覧（様式4）を作成する。
- ◎ 個別対応票を3月中に進学先へ引き継ぐ。

4-3-5 栄養教諭

- 対象者の実態を把握し、学級担任、養護教諭、給食・食育担当教諭及び調理師との連携を図る。
- 月例の食物アレルギー対応委員会及び保護者との個別面談で、対象者のアレルギーや症状、家庭での対応状況を把握する。
- 学級担任、養護教諭及び給食・食育担当教諭と協力して対象者の個別対応票を作成する。
- ◎ 栄養量、食品構成及び食物アレルギー対応に配慮した献立を作成する。
- ◎ 対象者に対する個別指導及びその保護者への指導・助言を行う。
- ◎ 対象者に提供する除去食又は代替食の内容を確認し、除去する食品や作業動線図、作業工程表を確認する。
- ◎ 衛生面に配慮し、アレルギーの混入がないような調理作業の実施、学校給食アレルギー対応個人票（様式8）の内容、食札（様式9）の掲示等を確認する。
- ◎ 毎月の献立に即して対象者のアレルギーチェックをし、保護者用のアレルギーチェック資料セット（34ページ表12）を整える。
- ◎ 月別食物アレルギー対応予定一覧（様式7）を作成する。



◎ 食物アレルギーを有する園児児童生徒一覧（様式4）を基に、食物アレルギー対応対象者一覧（様式5）を作成する。

※ 栄養教諭未配置校においては、健康教育課に連絡をし、校長の要請により近隣（ブロック内）の学校の栄養教諭が、給食・食育担当教諭に対して助言を行う。

4-3-6 給食・食育担当教諭

○ 対象者の実態を把握し、学級担任、養護教諭、栄養教諭及び調理師との連携を図る。
○ 月例の食物アレルギー対応委員会及び保護者との個別面談で、対象者のアレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握する。

○ 学級担任、養護教諭及び栄養教諭と協力して対象者の個別対応票を作成する。

◎ 毎月の献立に即して対象者のアレルゲンチェックをし、保護者用のアレルゲンチェック資料セット（34ページ表12）を整える。

◎ 月別食物アレルギー対応予定一覧（様式7）を作成する。

◎ 食物アレルギーを有する園児児童生徒一覧（様式4）を基に、食物アレルギー対応対象者一覧（様式5）を作成する。

※ 栄養教諭未配置校においては、給食・食育担当教諭及び養護教諭で分担するが、アレルゲンチェックについては健康教育課に連絡をし、近隣の学校の栄養教諭の助言を受けることができる。

4-3-7 調理師

○ 対象者の実態を把握し、学級担任、養護教諭、栄養教諭及び給食・食育担当教諭との連携を図る。

○ 月例の食物アレルギー対応委員会等で、対象者のアレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握する。

◎ 月例の食物アレルギー対応委員会等で、除去食のアレルゲン除去手順について保護者に説明する。

◎ 食物アレルギー対応対象者一覧（様式5）及び月別食物アレルギー対応予定一覧（様式7）により、対象者個々の学校給食における食物アレルギー対応の内容を確認する。

◎ 作業工程表（参考5）、作業動線図、学校給食アレルギー対応個人票（様式8）、食札（様式9）を作成する。

◎ 除去食の調理に当たっては、除去する食品や作業動線図を確認した上で、作業工程表をチェックする。

◎ 学校給食アレルギー対応個人票に基づいて調理し、食札を確認して配食する。

◎ 複数の調理師により、食札で誤配のないことを確認し、あらかじめ定められた者に除去食を手渡す。

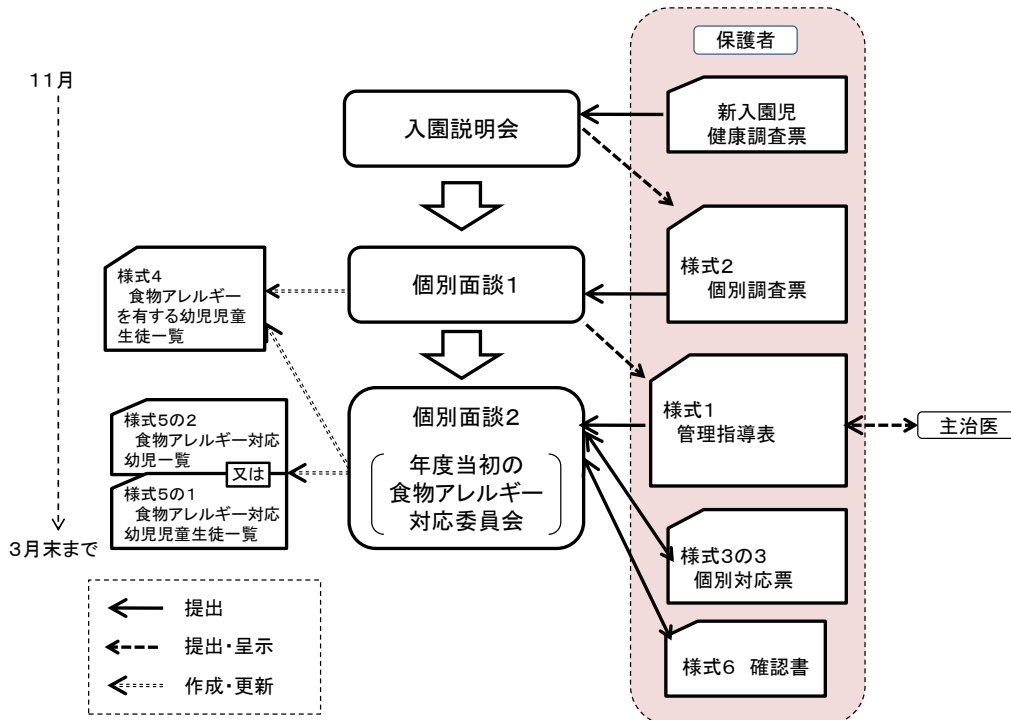


5 対象者の把握から対応内容の決定まで

5-1 幼稚園

幼稚園の新入園児について、基本的な対応方針の決定までの流れは、図4のとおりです。

(図4 新入園児の基本的な対応方針の決定までの流れ)



5-1-1 入園説明会・入園前の面談

- ① 入園説明会で、自園の昼食の提供形態と食物アレルギー対応の概要について説明する。(参考8)
- ② 新入園児の保護者に「新入園児健康調査票」の記入を依頼する。
あわせて、アレルギー疾患に対する配慮・管理が必要と思われる場合は園に申し出るよう促す。
- ③ 次のいずれかの場合は、個別調査票を保護者に渡し、記入を依頼する。
 - ・ 保護者から、食物アレルギーがあり、配慮・管理を希望するとの申し出があった場合
 - ・ 「新入園児健康調査票」の「3 アレルギーについて」で、保護者がアレルギーが「ある」と回答している場合
 - ・ 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場合
- ④ 後日、個別面談日を設定し、個別調査票を持参するよう依頼する。

5-1-2 個別面談1

- ① 提出された個別調査票の内容を確認する。
- ② 幼稚園で対応可能な食物アレルギー対応の内容について説明する。
- ③ 個別調査票の内容を確認し、問1で「ある」、問4で「ある」、問6で食物アレルギー



への対応を「希望する」と回答しているときは、管理指導表及び個別対応票の提出を依頼する。

なお、管理指導表については、保護者から主治医に記載を依頼する。また、必要に応じ、その他詳細な資料の提出を依頼する。

- ④ 後日の面談日を設定する。
- ⑤ 面談の結果、食物アレルギーを有するが食物アレルギー対応を行わないこととなった幼児については、確認書（様式6）を作成する。

また、食物アレルギーを有する幼児児童生徒一覧（様式4）に記録し、全職員で共通理解を図る。

【個別面談1のポイント】

- 1 複数の職員で対応する。
- 2 食物アレルギーの状態について詳しく聞く。(症状、程度等)
- 3 昼食の提供形態について説明する。
 - ・ 業者弁当の提供を行っている園の場合、アレルゲンの完全除去は不可能であることを説明する。
 - ・ 月例の食物アレルギー対応委員会の開催の必要があることを説明する。
- 4 食物アレルギー対応を希望しない場合でも、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など、重篤なアレルギーを有するおそれがある場合は、管理指導表の提出を依頼し、緊急時の対応の体制を構築する。

5-1-3 個別面談2（年度当初の食物アレルギー対応委員会）

- ① 保護者と面談し、管理指導表及び個別対応票の内容を確認する。
- ② 面談後又は面談の中で、食物アレルギーの基本的な対応方針を決定し、個別対応票、食物アレルギーを有する幼児児童生徒一覧（様式4）及び食物アレルギー対応幼児児童生徒一覧（様式5の1）（学校給食を実施している園）又は食物アレルギー対応幼児一覧（様式5の2）（その他の園）に記録するとともに、確認書（様式6）を作成する。
- 保護者へは、確認書及びその他資料のコピーを渡す。確認書の内容は、全職員で共通理解を図る。また、必要な場合は、学校医（園医）の意見を聞く。

【個別面談2のポイント】

- 1 園長を含む複数の職員で対応する。
これにより、年度当初の食物アレルギー対応委員会の役割をあわせ持つことになる。
- 2 昼食での具体的な対応について協議する。
 - ・ 業者弁当等（弁当、パン、牛乳）又は学校給食への対応
 - ・ 給食当番、昼食場所等
- 3 園での生活や活動で配慮することについて確認する。
 - ・ アレルゲンを扱う活動（小麦粘土や牛乳パックを使った工作、植物栽培、もちつき、豆まき等。43ページ表14も参照。）
 - ・ おやつ
- 4 救急体制について確認する。



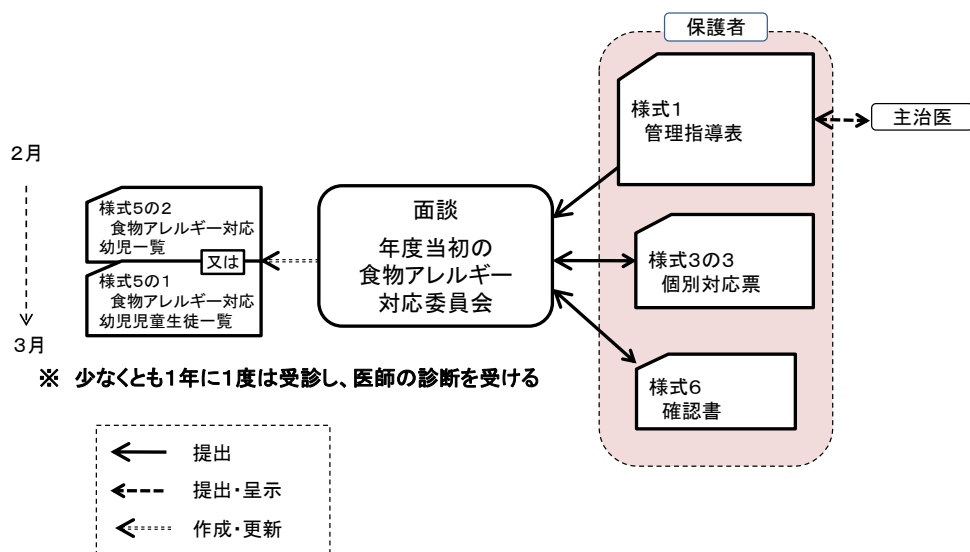
5-1-4 月例の食物アレルギー対応委員会等

- ① 学校給食等において食物アレルギー対応を必要とする幼児については、月例の食物アレルギー対応委員会を開催し、翌月の学校給食等について対応（食べるか食べないか等）を決定する。
- ② その他の活動において食物アレルギー対応を必要とする幼児については、活動の前に随時の食物アレルギー対応委員会を開催し、具体的な対応内容を決定する。
- ③ 基本的な対応方針の変更を要するような事情の変化等があった場合は、管理指導表の提出を依頼する。
提出後、随時の食物アレルギー対応委員会を開催し、基本的な対応方針を変更する場合は、5-1-3に準じて帳票の整備等を行う。

5-1-5 進級前の面談等

- ① 面談等を実施して、管理指導表及び個別対応票の記載内容の変更の有無を確認する。
1年に1度は受診して、アレルギーの状態を確認する必要があるため、受診していない場合は受診を依頼する。
- ② 基本的な対応方針の変更を要するような事情の変化等がある場合は、管理指導表及び個別対応票の提出を依頼する。
- ③ 面談（年度当初の食物アレルギー対応委員会の役割をあわせ持つ。）を行い、提出された資料を基に、新年度の基本的な対応方針を決定する。
- ④ 基本的な対応方針を変更した場合は、個別対応票及び必要に応じ食物アレルギー対応幼児児童生徒一覧（様式5の1）（学校給食を実施している園）又は食物アレルギー対応幼児一覧（様式5の2）（その他の園）に記載し、確認書（様式6）を作成する。
基本的な対応方針に変更がない場合は、直近の主治医受診日を確認し、個別対応票の別紙の面談記録欄に記載しておく。（管理指導表の提出や確認書の作成は不要）
- ⑤ 決定した事項は、新年度の職員に確実に引継ぎする。必要な場合は、学校医（園医）の意見を聞く。

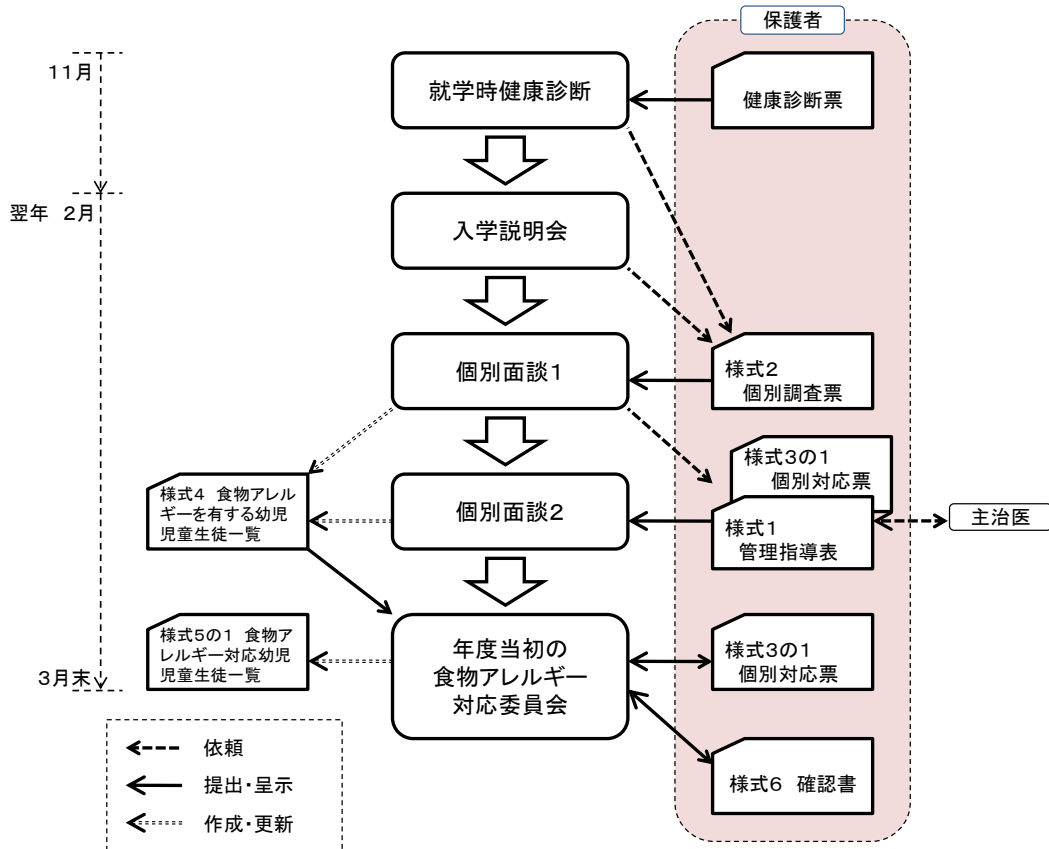
（図5 既に対応している幼児が進級する場合の流れ）



5-2 小学校（新入生の基本的な対応方針の決定まで）

小学校の新入生について、基本的な対応方針の決定までの流れは、図6のとおりです。

（図6 新入生の基本的な対応方針の決定までの流れ）



5-2-1 就学時健康診断

- ① 保護者が持参する就学時健康診断票（参考1）のアレルギーに関する記述を確認し、アレルギー疾患に対する配慮・管理を要すると考えられる場合は申し出るよう保護者に促す。
- ② 学校医（内科医）による健診時に、就学時健康診断票で食物アレルギーが「ある」である場合は、保護者への問診を行う。
- ③ 学校医（内科医）の指示により、就学時健康診断票の診断結果（用紙の左下）の内科の欄の、食物アレルギーの項目にチェックを入れる。
個別調査票用紙を保護者に渡し、記入の上入学説明会に持参するよう依頼する。
なお、必要であれば、入学説明会までに個別面談を行う。

5-2-2 入学説明会

- ① 姫路市立学校の学校給食の概要及び食物アレルギー対応の概要について説明し、食物アレルギー対応が必要と考えられる子供の保護者には、入学説明会の終了後に残るよう依頼する。
- ② 就学時健康診断で把握できていなかった食物アレルギーを有する子供について、個別調査票を保護者に渡して記入を依頼する。



5-2-3 個別面談1

- ① 入学説明会終了後、個別調査票を持参した保護者及び新たに記入した保護者に残るよう依頼し、担当教諭が面談する。
- ② 個別調査票の内容を確認し、問1で「ある」、問4で「ある」、問6で食物アレルギーへの対応を「希望する」と回答しているときは、管理指導表及び個別対応票の提出を依頼する。

なお、管理指導表については、保護者から主治医に記載を依頼する。また、必要に応じ、その他詳細な資料の提出を依頼する。

- ③ 後日の面談日を設定する。
- ④ 面談の結果、食物アレルギーを有するが食物アレルギー対応を行わないこととなった児童については、確認書（様式6）を作成する。

また、食物アレルギーを有する幼児児童生徒一覧（様式4）に記録し、食物アレルギー対応委員会に報告する。

【個別面談1のポイント】

- 1 養護教諭、栄養教諭、給食・食育担当教諭等で対応する。
- 2 個別調査票の内容を確認する際は、問2の回答に関し、どの程度の量の原因食物を食べた場合にどのような症状が出るのか等、補足的に聞き取る。
- 3 学校給食における食物アレルギー対応について、その内容を説明した上で、希望するかどうかを確認する。
- 4 個別調査票の問1、問4及び問6の回答内容を踏まえ、食物アレルギー対応が必要と考えられる児童の保護者に、管理指導表及び個別対応票の用紙を渡す。
- 5 食物アレルギー対応を希望しない場合でも、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など、重篤なアレルギーを有するおそれがある場合は、管理指導表の提出を依頼し、緊急時の対応の体制を構築する。

5-2-4 個別面談2

- ① 保護者と面談し、管理指導表及び個別対応票の内容を確認する。
- ② 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、個別対応票及び食物アレルギーを有する幼児児童生徒一覧（様式4）にその内容を記録し、食物アレルギー対応委員会に報告する。

【個別面談2のポイント】

- 1 年度当初の食物アレルギー対応委員会に出席する職員で対応する。
- 2 管理指導表及び個別対応票の内容を確認する。
個別対応票については、「アレルギーの原因食物及びそれを食べたときの症状の発症等」に関し、補足事項を聞き取る。
- 3 学校給食における対応について協議する。
 - ・ 代替弁当、除去食又は代替食の提供等
 - ・ 喫食する場所
 - ・ 給食当番、除去食の運搬等

- 4 その他の学校生活上の留意点について聞き取る。
- ・ 食物・食材を扱う授業・活動
(生活科・総合的な学習の時間：野菜の栽培、家庭科：調理実習等)
 - ・ 作業、掃除等
 - ・ 運動等（時間割の配慮）
 - ・ 宿泊を伴う校外活動
 - ・ 薬の管理

5-2-5 年度当初の食物アレルギー対応委員会

- ① 個別面談等の結果を基に、基本的な対応方針を検討し、決定する。
- ② 学校給食において食物アレルギー対応を必要とする児童については、食物アレルギー対応幼児児童生徒一覧（様式5の1）を作成する。
- ③ 食物アレルギー対応委員会での決定内容について、確認書（様式6）を作成する。
その際は保護者に、資料のコピーを添え確認書のコピーを渡す。

5-3 小学校（新入生以外の児童の基本的な対応方針の決定まで）

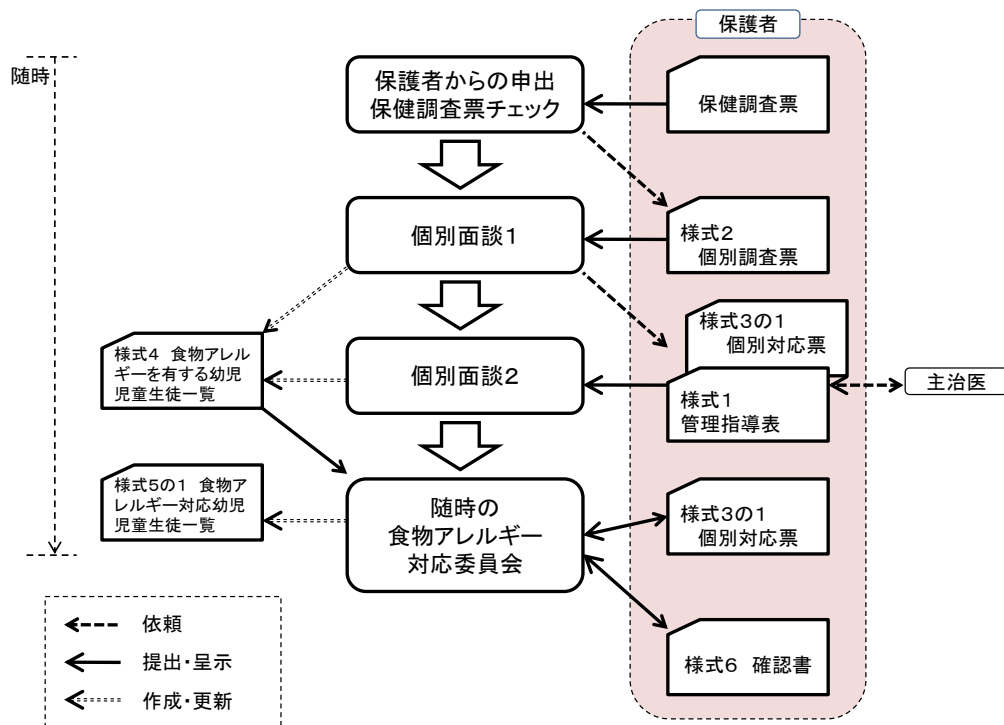
新入生以外の児童について、

ア 在校生において新たに食物アレルギーを有することが判明した場合

イ 他校で食物アレルギー対応を受けていた児童が転入した場合

等に基本的な対応方針を決定するまでの流れは、図7のとおりです。

（図7 在校生の基本的な対応方針の決定までの流れ）



なお、イの場合は、事前に、保健調査票や前籍校から送付された健康診断関係書類を確認するとともに、必要に応じて、前籍校からの申し送りを受けるものとします。



5-3-1 保護者からの申出・保健調査票のチェック

- ① 保護者から児童の食物アレルギー対応について申出があった場合又は保健調査票において食物アレルギーが「ある」という回答があった場合、個別調査票の提出を依頼する。
- ② 個別調査票の内容を確認し、問1で「ある」、問4で「ある」、問6で食物アレルギーへの対応を「希望する」と回答しているときは、管理指導表及び個別対応票の提出を依頼する。
 なお、管理指導表については、保護者から主治医に記載を依頼する。また、必要に応じ、その他詳細な資料の提出を依頼する。

5-3-2 個別面談1・2

- ① 保護者と面談し、管理指導表及び個別対応票の内容を確認する。
- ② 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、個別対応票及び食物アレルギーを有する幼児児童生徒一覧（様式4）にその内容を記録し、食物アレルギー対応委員会に報告する。

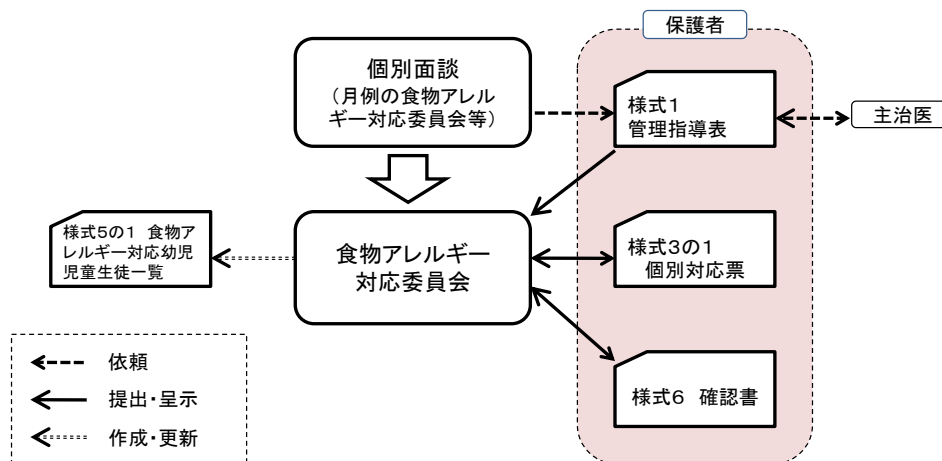
5-3-3 随時の食物アレルギー対応委員会

- ① 個別面談等の結果を基に、基本的な対応方針を検討し、決定する。
- ② 学校給食において食物アレルギー対応を必要とする場合は、食物アレルギー対応幼児児童生徒一覧（様式5の1）を作成する。
- ③ 食物アレルギー対応委員会での決定内容について、確認書（様式6）を作成する。
 その際は保護者に、資料のコピーを添え確認書のコピーを渡す。

5-4 小学校（基本的な対応方針の変更）

小学校で食物アレルギー対応を行っている児童について、基本的な対応方針を変更する場合の流れは、図8のとおりです。

（図8 基本的な対応方針の変更の流れ）



5-4-1 個別面談

- ① 月例の食物アレルギー対応委員会等の機会に、保護者と面談し、医師の指示があることを前提に、基本的な対応方針の変更を要するような事情の変化があるかどうか確認する。
- ② 事情の変化等がある場合は、管理指導表及び個別対応票の提出を依頼する。
 なお、管理指導表については、保護者から主治医に記載を依頼する。また、必要に応じ、その他詳細な資料の提出を依頼する。
- ③ 基本的な対応方針を変更しようとする場合は、その内容について担当教諭に確認し、食物アレルギー対応委員会に報告する。
 基本的な対応方針の変更を要さない場合は、直近の主治医受診日を確認し、個別対応票の別紙の面談記録欄に記載しておく。(管理指導表の提出や確認書の作成は不要)

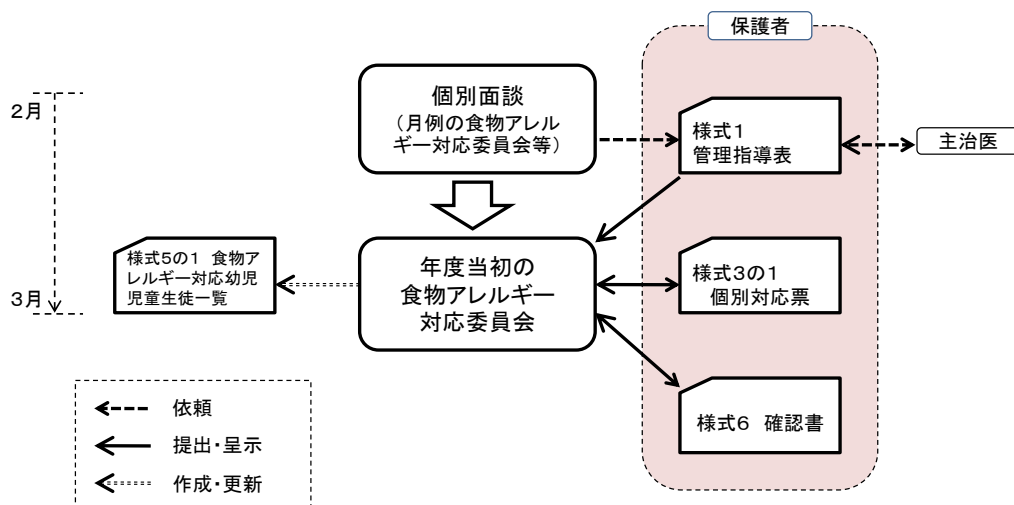
5-4-2 随時の食物アレルギー対応委員会

- ① 基本的な対応方針を変更しようとする場合、個別面談の結果や提出された資料を基に検討し、決定する。
 変更内容を個別対応票に記録する。
 また、必要に応じ、食物アレルギーを有する幼児児童生徒一覧（様式4）、食物アレルギー対応幼児児童生徒一覧（様式5の1）等の記載内容も変更する。
- ② 食物アレルギー対応委員会での決定内容について、確認書（様式6）を作成する。
 その際は保護者に、資料のコピーを添え確認書のコピーを渡す。

5-5 小学校（進級時の対応）

小学校で食物アレルギー対応を行っている児童が進級する場合の流れは、図9のとおりです。

(図9 進級時の流れ)



- ① 月例の食物アレルギー対応委員会等の機会に、保護者と面談し、管理指導表及び個別対応票の記載内容の変更の有無を確認する。



1年に1度は受診して、アレルギーの状態を確認する必要があるため、受診していない場合は受診を依頼する。

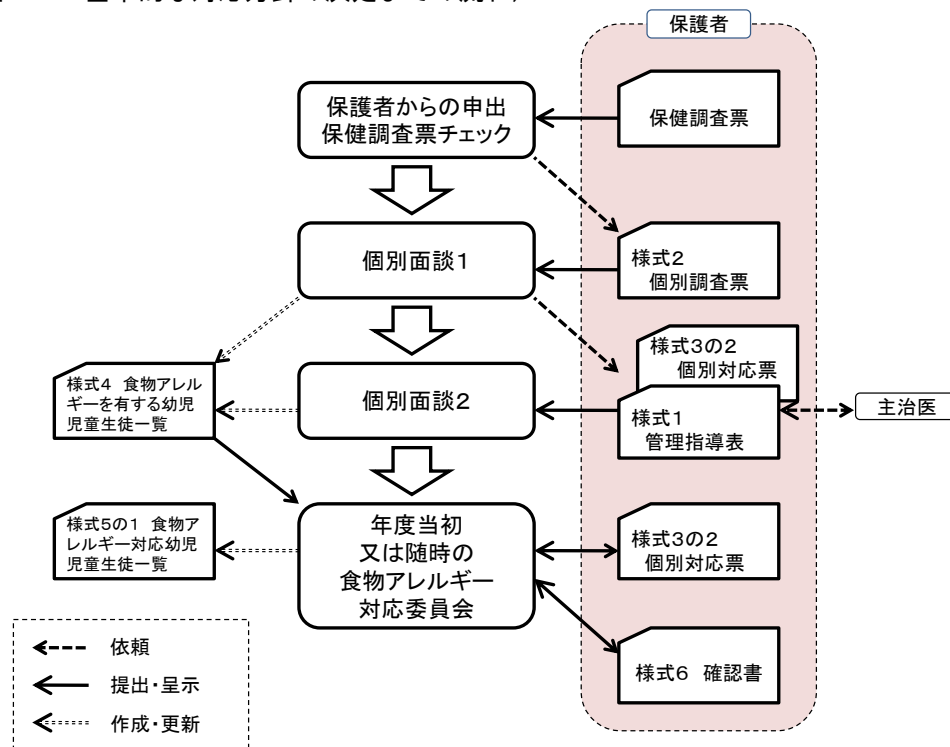
- ② その他は、5-4に準じて、必要であれば基本的な対応方針を変更する。
- ③ 決定した事項は、新年度の職員に確実に引継ぎする。必要な場合は、学校医の意見を聞く。

なお、小学校で食物アレルギー対応を行っている児童が中学校に進学する場合は、小学校での管理指導表及び個別対応票に基づき、食物アレルギーの既往歴や経過、学校給食における対応について詳細を中学校へ申し送ります。最終的に、小学校での資料（正本）は、中学校へ引き継ぎます。

5-6 中学校

中学校における基本的な対応方針の決定までの流れは、図10のとおりです。ただし、小学校で食物アレルギー対応を行っていた生徒については、図11のとおりです。

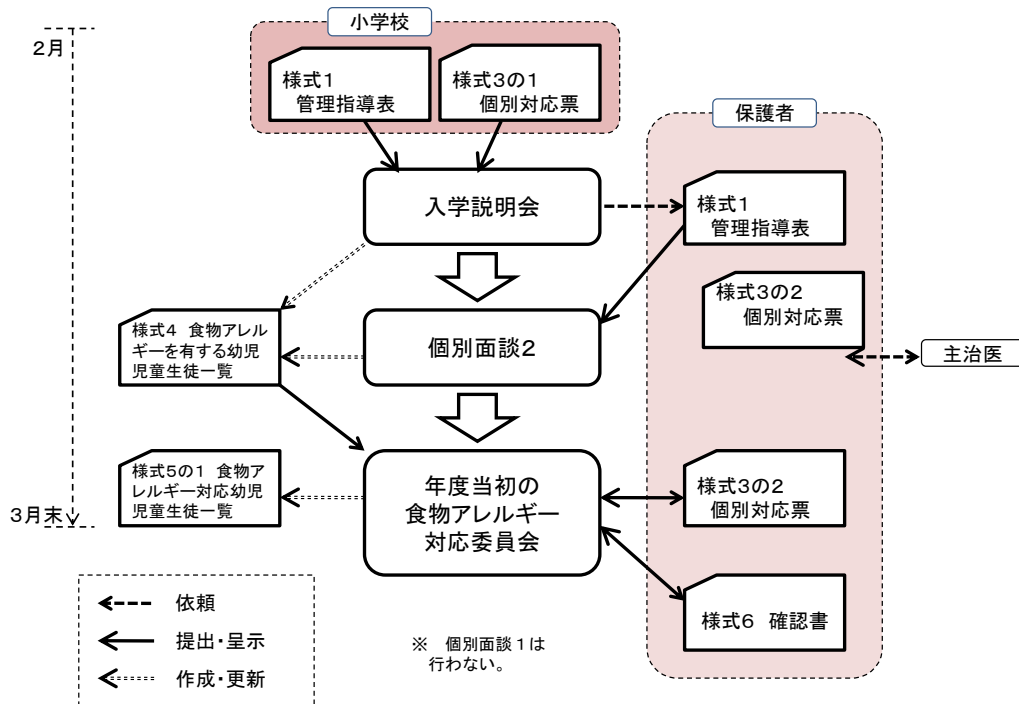
(図10 基本的な対応方針の決定までの流れ)



5-6-1 食物アレルギーに関する小中連絡会

- ① 入学説明会までに、食物アレルギーに関する小中連絡会を開催し、小学校に食物アレルギー対応の必要な児童の有無を問い合わせる。
- ② 小学校の担当者が、小学校で提出を受けた管理指導表及び個別対応票に基づき、児童の食物アレルギーの既往歴や経過、学校給食における対応の内容について、中学校の担当者に連絡する。

(図 1 1 基本的な対応方針の決定までの流れ (小学校で対応を行っていた生徒))



5-6-2 入学説明会

- ① 自校の学校給食の実施方式及び食物アレルギー対応の概要について説明する。
- ② 新たに（中学生になって初めて）食物アレルギー対応を希望する児童については、保護者に個別調査票の用紙を渡し、個別面談1の実施日を決める。
- ③ 小学校で食物アレルギー対応を行っており、中学生になっても引き続き食物アレルギー対応を希望する児童については、保護者に個別対応票の用紙を渡し、個別面談2の実施日を決める。

ただし、事情の変化がある場合は、管理指導表の提出を依頼する。

この場合において、管理指導表については、保護者から主治医に記載を依頼する。

また、必要に応じ、その他詳細な資料の提出を依頼する。

5-6-3 個別面談1

- ① 個別調査票を基に、保護者と面談を行う。
- ② 個別調査票の内容を確認し、問1で「ある」、問4で「ある」、問6で食物アレルギーへの対応を「希望する」と回答しているときは、管理指導表及び個別対応票の提出を依頼する。

なお、管理指導表については、保護者から主治医に記載を依頼する。また、必要に応じ、その他詳細な資料の提出を依頼する。

- ③ 後日の面談日を設定する。
- ④ 面談の結果、食物アレルギーを有するが食物アレルギー対応を行わないこととなった生徒については、確認書（様式6）を作成する。

また、食物アレルギーを有する幼児児童生徒一覧（様式4）に記録し、食物アレルギー対応委員会に報告する。



【個別面談1のポイント】

- 1 年度当初の食物アレルギー対応委員会に出席する複数の職員で対応する。
- 2 個別調査票の内容を確認する際は、問2の回答に関し、どの程度の量の原因食物を食べた場合にどのような症状が出るのか等、補足的に聞き取る。
- 3 学校給食（選択制デリバリー方式を除く。）における食物アレルギー対応について、その内容を説明した上で、希望するかどうかを確認する。
- 4 個別調査票の問1、問4及び問6の回答内容を踏まえ、食物アレルギー対応が必要と考えられる児童の保護者に、管理指導表及び個別対応票の用紙を渡す。
- 5 食物アレルギー対応を希望しない場合でも、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など、重篤なアレルギーを有するおそれがある場合は、管理指導表の提出を依頼し、緊急時の対応の体制を構築する。

5-6-4 個別面談2

- ① 保護者と面談し、管理指導表及び個別対応票の内容を確認する。
- ② 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、個別対応票及び食物アレルギーを有する幼児児童生徒一覧（様式4）にその内容を記録し、食物アレルギー対応委員会に報告する。

【個別面談2のポイント】

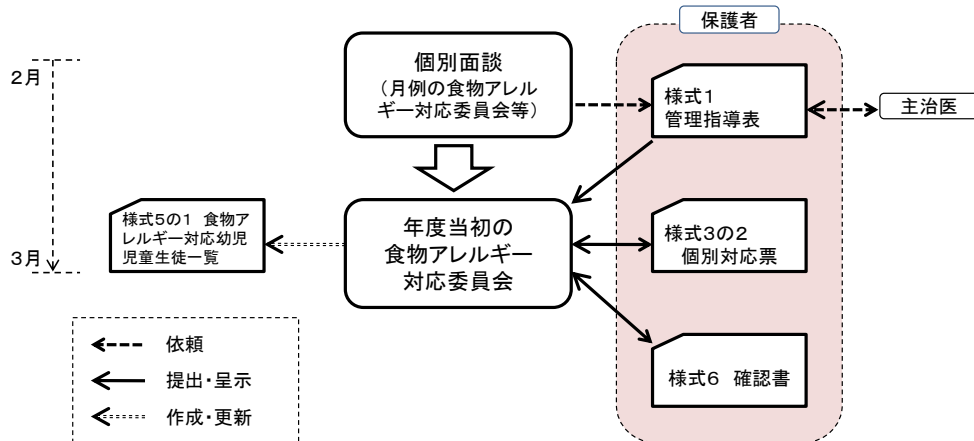
- 1 年度当初の食物アレルギー対応委員会に出席する職員で対応する。
- 2 管理指導表及び個別対応票の内容を確認する。
個別対応票については、「アレルギーの原因食物及びそれを食べたときの症状の発症等」に関し、補足事項を聞き取る。
- 3 学校給食における対応について協議する。
 - ・ 代替弁当、除去食又は代替食の提供等
 - ・ 喫食する場所
 - ・ 給食当番、除去食の運搬等
- 4 その他の学校生活上の留意点について詳しく聞き取る。
 - ・ 食物・食材を扱う授業・活動
(野菜の栽培、調理実習等)
 - ・ 作業、掃除等
 - ・ 運動、部活動等（時間割の配慮）
 - ・ 宿泊を伴う校外活動
 - ・ 菓の管理

5-6-5 年度当初の食物アレルギー対応委員会

- ① 個別面談等の結果を基に、基本的な対応方針を検討し、決定する。
- ② 学校給食（選択制デリバリー方式を除く。）において食物アレルギー対応を必要とする児童については、食物アレルギー対応幼児児童生徒一覧（様式5の1）を作成する。
- ③ 食物アレルギー対応委員会での決定内容について、確認書（様式6）を作成する。
その際は保護者に、資料のコピーを添え確認書のコピーを渡す。

5-6-6 進級時の対応

(図12 進級時の流れ)



- ① 月例の食物アレルギー対応委員会等の機会に、保護者と面談し、管理指導表及び個別対応票の記載内容の変更の有無を確認する。

1年に1度は受診して、アレルギーの状態を確認する必要があるので、受診していない場合は受診を依頼する。

- ② 基本的な対応方針の変更を要するような事情の変化等がある場合は、管理指導表及び個別対応票の提出を依頼する。

なお、管理指導表については、保護者から主治医に記載を依頼する。また、必要に応じ、その他詳細な資料の提出を依頼する。

- ③ 基本的な対応方針を変更しようとする場合は、その内容について担当教諭に確認し、食物アレルギー対応委員会に報告する。

基本的な対応方針の変更を要さない場合は、直近の主治医受診日を確認し、個別対応票の別紙の面談記録欄に記載しておく。(管理指導表の提出や確認書の作成は不要)

- ④ 基本的な対応方針を変更しようとする場合、年度当初の食物アレルギー対応委員会において、個別面談の結果や提出された資料を基に検討し、決定する。

変更内容は、個別対応票に記録する。

また、必要に応じ、食物アレルギーを有する幼児児童生徒一覧 (様式4)、食物アレルギー対応幼児児童生徒一覧 (様式5の1)等の記載内容も変更する。

基本的な対応方針の変更を要さない場合は、年度当初の食物アレルギー対応委員会において、その旨を確認する。

- ⑤ 食物アレルギー対応委員会での決定内容について、確認書 (様式6)を作成する。

その際は保護者に、資料のコピーを添え確認書のコピーを渡す。

- ⑥ 決定した事項は、新年度の職員に確実に引継ぎする。必要な場合は、学校医の意見を聞く。

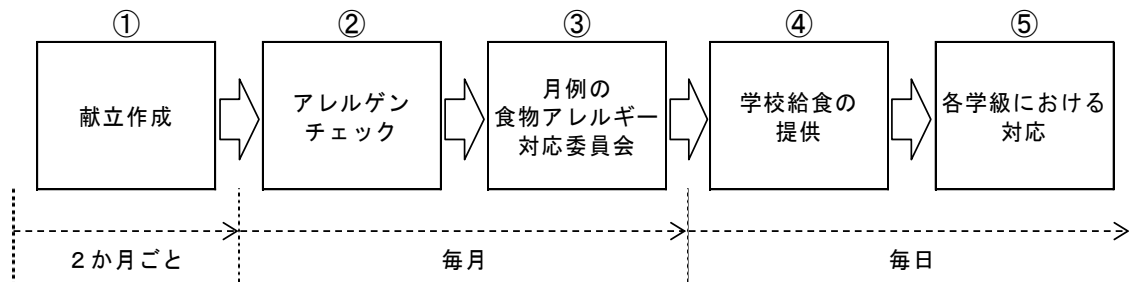


6 学校給食等における対応

6-1 学校給食における食物アレルギー対応の概要

学校給食等（選択制デリバリー方式を除く。この章において同じ。）における食物アレルギー対応の流れは、図13のとおりです。

（図13 学校給食における食物アレルギー対応の概要）



6-2 学校給食の献立作成の考え方

学校給食の献立は、栄養価、食品構成、食育、季節（旬）、行事食、地産地消、嗜好、衛生面、調理作業、アレルゲン等を考慮して作成し、食材は可能な範囲でアレルゲンを含まないものを選定するなど配慮します。

6-2-1 献立作成時に配慮する原因食物

献立作成の際に、一定の原因食物の使用については、次のとおり配慮します。

① 特に重篤度の高い原因食物： そば・落花生（ピーナッツ）

そば … 使用しない。

そばを含む加工食品や同一工場、製造ライン使用による加工食品も使用しない。

落花生 … 使用しない。

同一工場、製造ライン使用による加工食品は、献立表に（ ）で表示をし、使用する。

② 特に発症数の多い原因食物： 卵・乳・小麦

- ・ パンは、脱脂粉乳が含まれないものを使用する。
- ・ 1回の給食で、主な副食2品に同じ原因食物を使用しない。（調味料を除く。）
- ・ 加工食品は、できる限り添加物として原因食物が含まれないものを選定する。
- マヨネーズは使用しない。
- ハム、ベーコン、ウィンナー等の畜肉製品は、卵・乳・小麦が含まれないものを使用する。
- かまぼこ、ちくわ、なると、さつま揚げ等の魚肉の練り製品は、卵・乳・小麦が含まれないものを使用する。
- ハンバーグ、つくね、肉だんご、ぎょうざ、シュウマイ等は、卵・乳が含まれないものを使用する。（小麦は、含まれるものも使用する。）



6-2-2 調理等の工夫

調理等において、次のとおり配慮します。

① 原因食物を使用しない調理方法も採り入れる。

- (例) 小麦のてんぷら粉 → 米粉のてんぷら粉
 シチュー類のルー : 小麦粉 → 米粉
 シチュー類のルー : バター → サラダ油
 シチュー類のルー : 牛乳 → 豆乳
 うどん → 米粉麺
 マカロニ → 米粉マカロニ
 ムニエルの小麦粉 → 米粉

② デザートは代替食を採り入れる。

- (例) アイスクリーム → シャーベット、ゼリー
 ケーキ → 乳・卵・小麦を使用しないケーキ
 プリン → ゼリー

6-3 アレルゲンチェック

学校給食等の日々の献立について、次のとおりアレルゲンが含まれるかどうかを確認(チェック)し、月例の食物アレルギー対応委員会において具体的な対応内容(食べるか食べないか等)を決定します。

なお、献立の内容にかかわらず学校給食等を食べないと決定されている場合(17ページ)は、チェックの必要もありません。

6-3-1 アレルゲンチェックから食物アレルギー対応委員会までの流れ

学校給食においては、表12に掲げる資料(以下「資料セット」という。)を用いて、次の流れにより具体的な対応内容(食べるか食べないか)を決定します。

幼稚園における業者弁当等の提供においても、これに準じて決定します。

① あらかじめ定められたアレルゲンチェックの担当者が、資料セットを準備する。

学校給食献立表(資料1)にアレルゲンのチェック内容及び対応食の有無を記載の上、資料セットを保護者に配布する。

※ 食品内容明細書(資料3)は、年度当初等に必要に応じて配布し、変更、追加があればその都度配布する。

(表12 アレルゲンチェック資料セット)

番号	資料名	配布時期	備考
資料1	学校給食献立表	毎月	図14で例示
資料2	食品のアレルギー表示一覧	毎月	図15で例示
資料3	食品内容明細書	年度当初等	図15で例示
資料4	配膳図	毎月	



(図14 学校給食献立表の例)

【小学校児童用】

特定原材料7品目をイラスト表示している。

姫路市教育委員会

	2月9日(火)	2月10日(水)	2月12日(金)	2月15日(月)	2月16日(火)	2月17日(水)
こんだて	パン 牛乳 けいにくのソー だいやとハムのかきあげ ぼんかん	ごはん 牛乳 すきやきふうじ あまずあえ	ごはん 牛乳 まめしゆみそしる わふうハンバーグ ポイルやさい	ハヤシライス 牛乳 はくさいとじゃこのサラダ	おやこどろり(さつぱくおぼろ)	ごはん 牛乳 のらびしる さばのみそじ
こんだて ざいり りやう	<input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> けいにく <input type="checkbox"/> ソー <input type="checkbox"/> もやし <input type="checkbox"/> たまねぎ <input type="checkbox"/> にら <input type="checkbox"/> シモンかじゆ うすくちしょうゆ しお ごしょう いちみとうがらし チキンスープ	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> ぎゅうにく <input type="checkbox"/> せいしゆ <input type="checkbox"/> サラダあぶら <input type="checkbox"/> やきとろふ <input type="checkbox"/> ごんにやく <input type="checkbox"/> ふ <input type="checkbox"/> はくさい <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> しゆんぎく <input type="checkbox"/> ねぶかねぎ <input type="checkbox"/> さとう <input type="checkbox"/> うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> しろはなまめペースト <input type="checkbox"/> しらいんじんペースト <input type="checkbox"/> とうふ <input type="checkbox"/> あぶらあげ <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> はなご <input type="checkbox"/> たまねぎ <input type="checkbox"/> わかめ <input type="checkbox"/> みそ <input type="checkbox"/> にぼし <input type="checkbox"/> とうふういりハンバーグ <input type="checkbox"/> たまねぎ <input type="checkbox"/> しめじ <input type="checkbox"/> サラダあぶら <input type="checkbox"/> こいくちしょうゆ <input type="checkbox"/> さとう <input type="checkbox"/> みりん <input type="checkbox"/> でんぷん <input type="checkbox"/> ブロッコリー しお	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> ぶたにく ワインふうちゅうありよ たまねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース サラダあぶら トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース <input type="checkbox"/> さとう ポークスープ こいくちしょうゆ ごぼう わかざこ パセリ しお ごしょう <input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> はくさい <input type="checkbox"/> ぎゅうり しお にんじん <input type="checkbox"/> ちりめんじゃこ うすくちしょうゆ ごめず さんおんよう サラダあぶら ごまあぶら	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> はいい <input type="checkbox"/> はつか <input type="checkbox"/> もちくろまい <input type="checkbox"/> もちきび <input type="checkbox"/> あずき <input type="checkbox"/> もちあかまい <input type="checkbox"/> 八つたね <input type="checkbox"/> もちあわ <input type="checkbox"/> けいにく <input type="checkbox"/> しいたけ <input type="checkbox"/> たまねぎ <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> はなご <input type="checkbox"/> たまご さとう	<input type="checkbox"/> とうふ <input type="checkbox"/> さといも <input type="checkbox"/> もちきび <input type="checkbox"/> しお <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> だいにん <input type="checkbox"/> ごぼう <input type="checkbox"/> はなご <input type="checkbox"/> うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ けずりばし ごめず ごしょう みりん ひじき きくらげ <input type="checkbox"/> かつおだし <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さとう こいくちしょうゆ みりん

アレルギー除去食を反転表示

アレルゲン7品目についてイラスト表示

○赤の食品…体をつくるもの(たんぱく質・むきしつ) □黄の食品…ねつや力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しほう) △緑の食品…体の調子をととのえるもの(ビタミン)

特定原材料表示 卵: 乳製品: 小麦: そば: 落花生: えび: かに:

【アレルギー対応委員会資料用献立表】

献立ごとに、使用している原材料の詳細がわかるものとしている。

月日	2/8(月)	2/9(火)	2/10(水)	2/12(金)	2/15(月)
こんだて	ごはん 牛乳 かんたんに はくさいのしらすあえ	パン 牛乳 けいにくのソー だいやとハムのかきあげ ぼんかん	ごはん 牛乳 すきやきふうじ あまずあえ	ごはん 牛乳 まめしゆみそしる わふうハンバーグ ポイルやさい	ハヤシライス 牛乳 はくさいとじゃこのサラダ
分量を表示	<input type="checkbox"/> 牛乳 200 ml <input type="checkbox"/> ごはん 75 <input type="checkbox"/> ぎゅうにく 25 <input type="checkbox"/> きつたまあげ 20 <input type="checkbox"/> うすくちしょうゆ 25 <input type="checkbox"/> ごんにやく 30 <input type="checkbox"/> しお 0.1 <input type="checkbox"/> じがいこ 33.3 <input type="checkbox"/> だいにん 46.4 <input type="checkbox"/> にんじん 15.5 <input type="checkbox"/> しゆんぎく 1.3 <input type="checkbox"/> ちきん 3 <input type="checkbox"/> うすくちしょうゆ 5 <input type="checkbox"/> こいくちしょうゆ 20 <input type="checkbox"/> はくさい 53.2 <input type="checkbox"/> ぼんかん 7.8 <input type="checkbox"/> ちりめんじゃこ 3 <input type="checkbox"/> こいくちしょうゆ 1.5	<input type="checkbox"/> 牛乳 200 ml <input type="checkbox"/> パン 1コ <input type="checkbox"/> けいにく 20 <input type="checkbox"/> ソー 10 <input type="checkbox"/> もやし 10.3 <input type="checkbox"/> たまねぎ 0.6 <input type="checkbox"/> にら 5.3 <input type="checkbox"/> レモンかじゆ 0.5 <input type="checkbox"/> うすくちしょうゆ 3 <input type="checkbox"/> しお 0.9 <input type="checkbox"/> ごしょう 0.09 <input type="checkbox"/> いちみとうがらし 0.91 <input type="checkbox"/> チキンスープ 15 <input type="checkbox"/> みず 130 <input type="checkbox"/> だいや 10 <input type="checkbox"/> ポークハム 10 <input type="checkbox"/> たまねぎ 10.8 <input type="checkbox"/> しお 0.2 <input type="checkbox"/> あおさこ 0.1 <input type="checkbox"/> てんぷらこ 10 <input type="checkbox"/> みず 15 <input type="checkbox"/> あぶら 15 <input type="checkbox"/> ぼんかん 1コ	<input type="checkbox"/> 牛乳 200 ml <input type="checkbox"/> ごはん 75 <input type="checkbox"/> ぎゅうにく 25 <input type="checkbox"/> せいしゆ 0.5 <input type="checkbox"/> サラダあぶら 0.5 <input type="checkbox"/> やきとろふ 0.6 <input type="checkbox"/> ごんにやく 0.1 <input type="checkbox"/> しお 0.1 <input type="checkbox"/> ふ 3 <input type="checkbox"/> はくさい 53.2 <input type="checkbox"/> にぼし 10.3 <input type="checkbox"/> しゆんぎく 5.1 <input type="checkbox"/> ねぶかねぎ 16.7 <input type="checkbox"/> さとう 4.5 <input type="checkbox"/> うすくちしょうゆ 4 <input type="checkbox"/> こいくちしょうゆ 5 <input type="checkbox"/> ぎゅうり 10.2 <input type="checkbox"/> かぶ 44 <input type="checkbox"/> しお 0.4 <input type="checkbox"/> にんじん 5.2 <input type="checkbox"/> ごめず 1 <input type="checkbox"/> さとう 3 <input type="checkbox"/> ブロッコリー 2.5 <input type="checkbox"/> しお 1.5	<input type="checkbox"/> 牛乳 200 ml <input type="checkbox"/> ごはん 75 <input type="checkbox"/> しお 10 <input type="checkbox"/> とうふ 3 <input type="checkbox"/> あぶらあげ 40 <input type="checkbox"/> にんじん 18.3 <input type="checkbox"/> はなご 5.3 <input type="checkbox"/> たまねぎ 21.9 <input type="checkbox"/> わかめ 3 <input type="checkbox"/> みそ 10 <input type="checkbox"/> にぼし 3 <input type="checkbox"/> みず 100 <input type="checkbox"/> とうふういりハンバーグ 1コ <input type="checkbox"/> たまねぎ 10.6 <input type="checkbox"/> しめじ 0.5 <input type="checkbox"/> サラダあぶら 0.5 <input type="checkbox"/> こいくちしょうゆ 2 <input type="checkbox"/> さとう 3 <input type="checkbox"/> みりん 1 <input type="checkbox"/> でんぷん 0.2 <input type="checkbox"/> みず 0.2 <input type="checkbox"/> プロコリー 0.2 <input type="checkbox"/> しお 0.2	<input type="checkbox"/> 牛乳 200 ml <input type="checkbox"/> ごはん 75 <input type="checkbox"/> とうふ 10 <input type="checkbox"/> さといも 1.5 <input type="checkbox"/> もちきび 83.8 <input type="checkbox"/> にんじん 10.3 <input type="checkbox"/> マッシュルーム 5 <input type="checkbox"/> グリーンピース 5 <input type="checkbox"/> サラダあぶら 1 <input type="checkbox"/> トマトピューレ 6 <input type="checkbox"/> トマトケチャップ 5 <input type="checkbox"/> ウスターソース 5 <input type="checkbox"/> さとう 15 <input type="checkbox"/> ポークスープ 20 <input type="checkbox"/> こいくちしょうゆ 0.5 <input type="checkbox"/> こむぎこ 5 <input type="checkbox"/> パセリ 5 <input type="checkbox"/> しお 0.5 <input type="checkbox"/> ごしょう 0.05 <input type="checkbox"/> みず 80 <input type="checkbox"/> はくさい 42.8 <input type="checkbox"/> ぎゅうり 10.2 <input type="checkbox"/> しお 0.1 <input type="checkbox"/> にんじん 5.2

アレルゲンは文字(略称)及び色で表示

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに ※購入可能性(そのようにパッケージ表記)



(図 15 食品のアレルギー表示一覧及び食品内容明細書の例)

【食品のアレルギー表示一覧】

特定原材料 27 品目を含む食品は全て表示している。

食品のアレルギー表示一覧

同一製造ライン上で使用したなど、混入の可能性のある加工食品については△で表示しています。(落花生(ピーナッツ)・そばのみ)

日	曜日	献立名	材料名	卵	牛乳	小麦	そば	落花生	大豆	豚肉	鶏肉	魚介類	その他	食品表示
10	水	すきやき風煮	焼き豆腐						○					E-03
			つきこんにゃく											L-14
			ふ	○										D-17
			しょうゆ(液)	○					○					G-02
			しょうゆ(濃)	○					○					G-01
		甘酢あえ	いりごま(白)										○	
			米粉											G-13
			しょうゆ(液)	○					○					G-02
12	金	牛乳	牛乳	○										
		豆入りみそ汁	白花生白いんげん豆ペースト											E-12
			豆腐						○					E-01
			油揚げ						○					E-02
			みそ						○					G-03
		和風ハンバーグ	ハンバーグ(豆腐入り)	○					○	○				A-14
			サラダ油						○					G-08
			しょうゆ(濃)	○					○					G-01
			みりん											G-11
			でんぷん											F-10
15	月	牛乳	牛乳	○										
		ハヤシライス	豚肉(もも)							○				

特定原材料 27 品目を含む食品は全て表示

加工食品は全て表示

「A-14」の明細書

【食品内容明細書】

学校に各 1 冊配布するほか、必要に応じて保護者に配付する。

内容に変更があった場合は、差し替える。

兵庫県学校給食用 食品内容明細書 A-14 (Ver. 5)

2014年1月20日

食品コード	40302	登録食品名	開業豆腐入りハンバーグ(乳・卵抜き)	商品名	豆腐入りハンバーグ(乳・卵抜き)	商品規格	60g		
包装規格	60g×100	正体箱入数	100	内容量	60g	正味重量又は固形量	60g		
納品単位	1ケース	内装包装材料	ポリエチレン	外装包装材料	ダンボール	正味重量の寸法(縦×横×高)	33.6×43×10.3 cm		
保存方法及び期限表示	保存温度帯	冷蔵	保存温度	-18℃以下	JAS規格対象の有無	有(特級)	無		
	賞味期限(製造後)	365	日	保管温度	-18℃以下				
	消費期限		日	製造日付の表示	無	細菌学的成分規格(食品名)	凍結前加熱加熱後採取冷凍食品		
納入業者	住所	兵庫県神戸市東灘区御江浜町32番			業者コード	5120			
	会社名	エム・シーシー食品株式会社			代表者名	水垣 宏隆			
	住所	兵庫県加東市山岡2007			住所	兵庫県神戸市東灘区御江浜町32番			
販売元	名称	(分社)兵庫県体育協会 兵庫県学校給食・食育支援センター			名称	エム・シーシー食品株式会社 甲南工場			
	名称	0795-42-3791			名称	078-451-1482			
食品内容	食品アレルギーの原因となる27の食品(特定原材料)については詳しく記入し、製造工程で発生する可能性のある食品(加工食品)については、必ず成分・分析値を記入し、食品規格については、製造開始・消費期限の表示を記入する。						栄養成分(100gあたり)		
2014年1月	食品に含有している原材料名	左記原材料名(食品添加剤名)	特定原材料名(アレルギー原)	配合割合(%)	GMO(分別)	原料の産地	メーカー名	分析値(単位)	
11082	牛肉	牛肉	牛肉	24.90		鹿州	和歌山県	*必須入力項目	
11129	豚肉	豚肉	豚肉	21.25		九州福岡	和歌山県	*エネルギー	
06153	たまご	卵	卵	17.79		兵庫県	大阪府	*水分	
04032	豆腐	大豆	大豆	14.23		兵庫県	大阪府	*たんぱく質	
01078	小麦粉	小麦	小麦	5.34		カナダ	カナダ	*脂質	
		小麦(グルテンフリー)	小麦	14.23		カナダ	カナダ	*炭水化物	
		小麦(グルテンフリー)	小麦	5.34		カナダ	カナダ	*灰分	
04055	大豆	大豆	大豆	3.56		アメリカ	日本	*トリアーム	
02034	でんぷん	でんぷん	でんぷん	2.85		アメリカ	日本	*カルシウム	
01071	小麦たんぱく	小麦	小麦	2.13		アメリカ	日本	*カリウム	
		小麦	小麦	2.13		アメリカ	日本	*ナトリウム	
		小麦	小麦	1.07		アメリカ	日本	*マグネシウム	
03005	砂糖	砂糖	砂糖	0.50		タイ	タイ	*鉄	
17012	食塩	食塩	食塩	0.50		タイ	タイ	*亜鉛	
17084	香料	香料	香料	0.11		アメリカ	アメリカ	*亜鉛	
17000	水	水	水	3.54		アメリカ	アメリカ	*ビタミンC	
合計 100.00%								*食塩相当量	0.8

原材料の詳細を確認することができる



② 保護者は、資料セットによりチェックし、学校給食献立表（資料1）に対応食の希望の有無を記入し、食べることのできない献立に赤色で×印を付けて学校へ提出する。

③ 担当者は、保護者が提出した資料1をもとに間違いや漏れがないかどうか確認する。

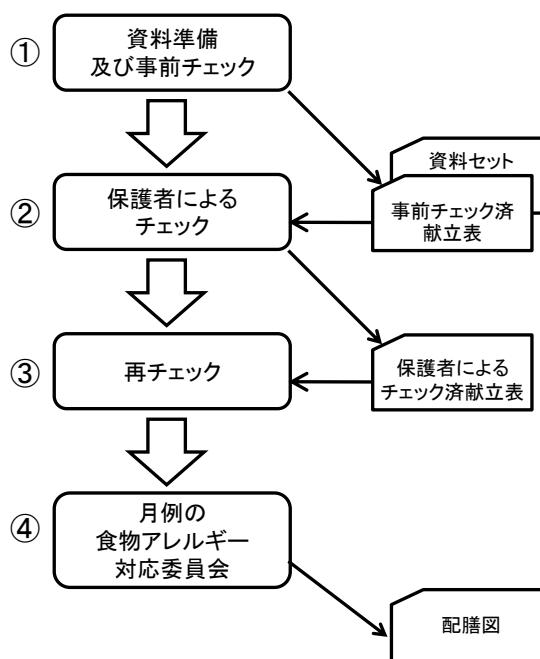
その上で、配膳図（資料4）の対象者が食べることのできない献立に赤色で×印を付けるとともに、除去食又は代替食の提供が可能であれば記入する。

④ 月例の食物アレルギー対応委員会において、保護者同席の上、次の事項について確認・決定を行う。

- ・ 食べない献立
- ・ 除去食又は代替食の提供
- ・ 代替食持参

⑤ 委員会で承認された配膳図（資料4）を対象者の属する学級の教室に掲示する。
また、月別食物アレルギー対応予定一覧（様式7）を作成し、関係職員に配付する。

（図16 アレルゲンチェック等の流れ）



6-3-2 除去食又は代替食の提供

月例の食物アレルギー対応委員会において食べないことと決定した献立について、除去食又は代替食を提供する場合は、次のように対応します。

- 学級担任は、事前に個々の児童生徒の対応食の喫食について把握しておく。
- 栄養教諭は、献立や材料の変更がある場合、速やかに関係職員に連絡する。
- 万が一、除去食又は代替食の提供前に、アレルゲンの混入や除去食の取り忘れがあった場合又はそのおそれがあると判断される場合は、校長の判断により、それらの提供を中止する。その場合の対応については、あらかじめ保護者の了解を得て決めておく。
- 持参した弁当を学校給食用食器へ移し替える場合は、各学級で対応する。



6-4 調理場における対応

安全性を最優先するため、食物アレルギー対応は、調理場の施設設備及び配置人員に鑑み無理なく対応できる範囲で実施します。

6-4-1 除去食等の設定の考え方

除去食は、除去するアレルゲンの品目数や調理手順を踏まえ、安全に調理することができる献立について設定します。

6-4-2 除去食の調理

単独校調理場方式の調理場（給食室）における除去食の調理作業は、次のとおりです。

- 当日、除去食対応に関するものの準備をする。
- 食物アレルギー対応委員会で定められた方法により、出席状況等の連絡を受け、作業工程表を見直す。
- 作業工程表及び学校給食アレルギー対応個人票（様式8の1）に従い調理を行う。
- 除去食分の中心温度等の記録を取る。
- 除去食分の保存食を取る。
- 提供の際は、保温容器及び専用トレイを使用の上、食札（様式9）を置き、学校給食アレルギー対応個人票によりチェックする。
- 万一、混入や取り忘れなどにより除去食の作成ができなかった時は、速やかに校長に報告し除去食の提供を中止する。
- 調理師は、受け取り者、手渡し時間について学校給食アレルギー対応個人票に記録する。

なお、親子方式及び共同調理場（センター）方式における調理場についても、おおむねこれに準じて業務委託契約の内容を定めますが、除去食の提供に関するチェックは学校給食アレルギー対応個人票（様式8の1）に代えてアレルギー対応除去食連絡簿（様式8の2）により行います。

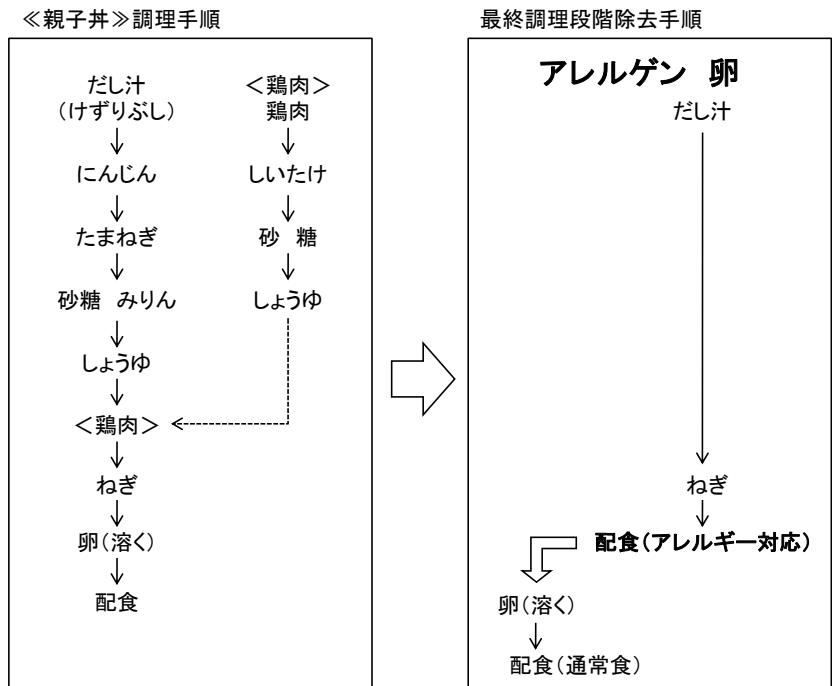
除去食の調理手順の具体例は、図17のとおりです。



(図 17 除去食の調理手順の例)

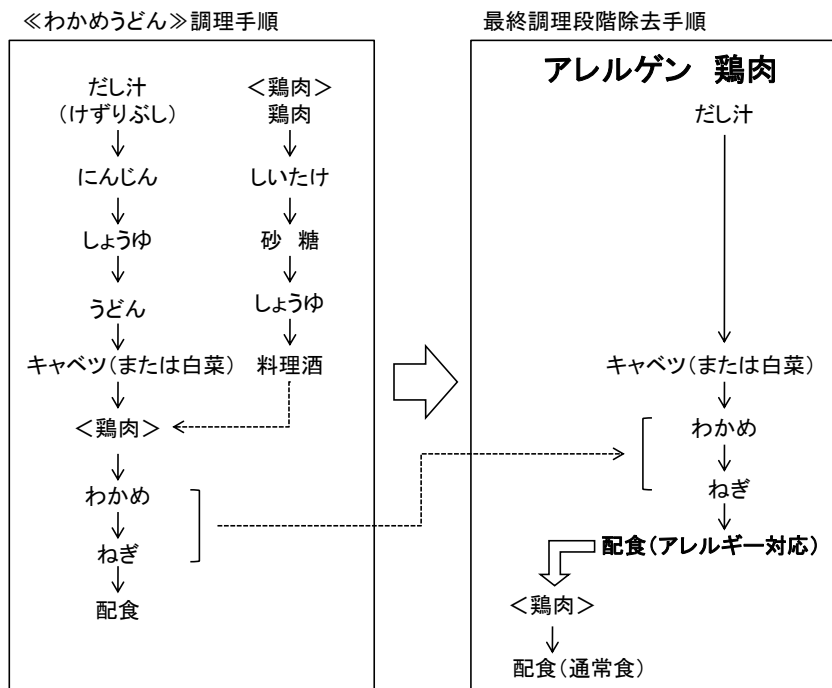
【例 1 親子丼】

最後にアレルギーである卵を投入するため、ねぎを入れた後、除去食を取り分け、その後卵を入れて通常食を完成させる。



【例 2 わかめうどん】

アレルギーである鶏肉の投入後に、わかめとねぎを入れるため、最終調理段階除去手順によりわかめとねぎを先に入れ、その後に除去食を取り分け、更にその後鶏肉を入れて通常食を完成させる。





6-5 学級における対応

学校給食等において食物アレルギー対応を行う子供が在籍する学級では、学校給食等の際、誤配や誤食がないよう万全の注意を払う必要があります。(ランチルーム等、教室以外で喫食する場合も同様です。)

その具体的な対応方法は次のとおりです。

6-5-1 朝

毎朝、その日の学校給食等における食物アレルギー対応の内容について確認します。

除去食の提供日であれば、職員室に、教職員の誰もが確認できる方法で、その旨の表示を行い、遅滞なく対応ができるよう啓発を図ります。

【学級担任】

- 個別の連絡ノート等を活用する場合は、保護者からの連絡内容を確認する。
対象者の配膳図・学校給食献立表を確認し、その日の給食の対応内容を確認する。
- 代替食として家庭から弁当を持参することと決定されている場合は、その持参の有無を確認する。
- 緊急薬（内服薬、エピペン等）が処方されている場合は、その持参の有無を確認する。

6-5-2 給食の準備時

学校給食等の準備時に、「食べない」と決定されている献立が誤って配膳されることのないよう注意します。

可能な範囲で、複数の教職員で確認することが望ましく、特に小学校低学年では留意が必要です。また、幼稚園では、必ず複数の教職員で確認します。

【学級担任 → 学級内の全ての子供】

- 対象者の配膳図及び学校給食献立表を確認し、誤配がないように注意する。
このとき、給食当番や他の子供に対し、配膳の説明を十分説明する。
- 配膳中に、アレルゲンが対象者の食器等に付着しないように注意する。
- 配食用具（おたま、トング等）について、本来使用すべき献立以外の配食に使用しないよう、注意する。
- 対象者が希望する場合は、代替食として持参した弁当を学校給食用の食器へ移し替える。

【学級担任 → 対象者】

- 対象者が給食当番を務める場合は、アレルゲンに触れることのないように配慮する。

6-5-3 給食の喫食時

「食べない」と決定されている献立を誤って食べることのないよう注意します。

【学級担任 → 対象者】

- アレルゲンの誤食を防止するため、配膳に間違いがないか、代替食として持参した弁当が揃っているかなどを必ず確認する。
- 除去食を提供する日は、給食室又は配膳室から確実に対象者へ届くように注意する。



- 配膳の完了後、喫食前のあいさつ時に、対象者への誤配がないかを最終チェックをしてから食べ始めるように指導する。
(例)「今日の献立は、〇〇〇です。□□さんの給食は大丈夫ですか？」
- 対象者の周囲の他の子供を介したアレルギーの接触や誤飲・誤食に注意するよう指導する。
特に、牛乳等、アレルギーが飛び散りやすい場合は、事故を防ぐため座席配置の配慮も視野に入れ対応する。
- 対象者が、おかわりでアレルギーを含む献立を喫食することのないよう注意する。
配食後量を減らす場合も、アレルギーを誤って投入してしまうおそれがあるため十分注意する。

【学級担任 → 学級内の対象者以外の子供】

- 食物アレルギーは好き嫌いによるものではないことを理解させる。
その際には、アレルギーを含む献立を食べることを強要したり勧めたりしないように指導する。
- 対象者の周囲の子供には、アレルギーの接触や誤飲・誤食の原因を作らないように指導する。

6-5-4 給食終了時

誤食してしまった可能性がないか、注意します。

【学級担任 → 対象者】

- 喫食状況を把握しておく。
- 喫食後の健康状態に変化がないか、観察を行う。
- 少しでも異変が認められる場合は、「8 緊急時の対応等」に従って対応する。
- 牛乳パック等の片付けの際は、飛散したアレルギーへの接触が起きることのないよう注意する。

6-6 給食費の取扱い

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子供については、各学校において、特別の事情がある場合を除き、次のように対応します。

(表 1 3 食物アレルギー対応の対象者の給食費の取扱い)

区分	食物アレルギー対応の内容	給食費の取扱い
類型 1	完全弁当対応する。(全ての献立を食べない。)	全額徴収しない。
類型 2	主食を食べない。	主食代金を返金する。
類型 3	牛乳を飲まない。	牛乳代金を返金する。
類型 4	全ての副食(注)を食べない。	副食代金を返金する。

注 全ての主菜及び副菜(デザート、海苔等を含む。)をいいます。

7 その他学校生活における対応

7-1 基本的な考え方

9 ページ（3-1-2）で前述したとおり、食物アレルギー対応の対象となる活動は、学校給食等ではありません。学校給食等以外で食物・食材を扱う授業・活動（以下7において単に「授業・活動」という。）に食物アレルギーを有する子供が参加する場合は、特別な管理又は配慮が必要となる可能性があります。

その場合は、事前に、その授業・活動への参加者がアレルゲンに接する可能性（食べるだけでなく、接触、付着等の可能性を含む。）について十分検討した上で、学級担任、養護教諭及び栄養教諭が保護者と話し合い、安全を確認し、了解を得た上で決定します。

7-2 対応の概要

7-2-1 対象者

授業・活動における食物アレルギー対応の対象者は、次の①及び②のいずれにも該当する子供です。

- ① あらかじめ、基本的な対応方針として、授業・活動で特別な管理又は配慮が必要と決定されていること。
- ② 当該授業・活動において、その子供のアレルゲンに接する可能性があること。

なお、授業・活動においては、学校給食等では使用することのない食物・食材（そば、生卵等）に接する場合があります。このため、学校給食等においては特段の対応を必要としない子供が、授業・活動においては対応が必要になるケースがあることに留意する必要があります。

7-2-2 食事に関する対応

授業・活動中の食事（調理実習や体験活動において子供が作ったものを自ら食べる場合を除く。）は、学校が用意する場合、業者（宿泊施設等）が提供する場合等様々ですが、いずれの場合でも、学校給食の場合に準じ、二者択一の方針に基づき安全が確保できるよう対応します。

〔対応内容の例〕

- ・ 宿泊施設、昼食提供施設等に依頼して、除去食又は代替食を提供してもらう。
- ・ 学校又は保護者が代替食を手配する。

7-2-3 調理実習、体験活動等に関する対応

その他の授業・活動（調理実習、体験活動等）で食物アレルギー対応が必要と考えられるものの例を、表14に示します。

調理実習や体験活動では、終了後に作ったものを対象者が食べるだけでなく、対象者がアレルゲンに接触する可能性、飛散するアレルゲンが対象者に付着する可能性等にも配慮する必要があります。



(表 1 4 食物アレルギーを有する子供に配慮すべき授業・活動の例)

アレルゲン	配慮すべき授業・活動の例
小麦	小麦粘土を用いる学習活動、うどん・パン作り、カレー作り (注)
落花生 (ピーナッツ)	豆まき、落花生の栽培
そば	そば打ち、そば殻枕を備えた施設への宿泊
大豆	みそ作り、豆腐作り、きなこ作り、豆まき、しょうゆ工場見学
乳	アイスクリーム作り、乳搾り、牛乳パックを用いる学習活動

注 カレールウに小麦が含まれている場合がある。

[対応内容の例]

- ・ 調理実習や体験活動の内容 (使用する食材等) を見直し、アレルゲンに接する可能性のないものに変更する。
- ・ 宿泊施設の同じフロア内又は建物内からそば殻を用いた枕を撤去してもらう。

7-2-4 職員間の連携

授業・活動における食物アレルギー対応は、学級担任、養護教諭及び栄養教諭だけではなく、教科担任その他の関係職員とも連携し、保護者と適宜確認を取りながら進める必要があります。

また、食物アレルギーを有する子供に配慮して調理実習や体験活動の内容を変更する場合は、関係職員で食物アレルギーに関する共通理解を図ります。

7-2-5 子供への指導等

次の場合は、子供に指導する必要があります。

- ① 遠足等の校外活動で弁当や菓子類を持参させる場合
食物アレルギーを有する子供との間で安易にそれらの授受をしないよう、指導する。
- ② 活動の内容 (班行動等) の一部を子供同士で話し合っ決めて決める場合
食物アレルギーを有する子供がアレルゲンに接することのないよう指導するとともに、決めた内容を確認する。

7-3 宿泊を伴う校外活動における対応例

宿泊を伴う校外活動を例にとり、その事前準備から対応までの具体的な実施方法について示します。

① 対象者の把握

ア 校外活動に参加する子供の食物アレルギー (アレルゲン、基本的な対応方針等) に関して把握します。

② アレルゲンに接する可能性の調査等 (食事)

ア 校外活動の担当教諭 (以下「行事担当者」という。) は、早めに、校外活動の参加中に提供を受ける食事の内容について、成分を含め調査する。



あわせて、除去食・代替食の提供が可能かどうかを確認する。

イ 学級担任、養護教諭、栄養教諭及び食物アレルギー担当者は、アの食事の内容について、対象者のアレルゲンが含まれるかどうか、チェックする。

③ アレルゲンに接する可能性の調査等（食事以外）

ア 行事担当者は、体験学習、宿泊等、食事以外でアレルゲンに接する可能性があるかどうか調査する。（7-2-3参照）

イ アの調査の結果を踏まえ、可能であれば、校外活動に関係する教諭の間で調整し、当該活動の内容を変更する。

④ 食物アレルギー対応委員会の開催

ア ②の食事の内容について、保護者にチェックしてもらう。

チェック内容を確認し、誤りや不明な点があれば、再度保護者へ確認する。

その上で、食事に関する食物アレルギー対応の内容（食べるか食べないか、食べない場合はどのように代替するか）を決定する。

イ 校外活動の行程や③の調査の結果等を保護者に示し、チェックしてもらう。

食事以外で注意が必要な事項があれば聞き取る。

その上で、食事以外の活動に関する食物アレルギー対応の内容を決定する。

ウ 発症時の対応（使用する薬、使用法等）について、保護者から聞き取る。（主治医に再度確認しておくよう、あらかじめ依頼しておく。）

また、緊急時の連絡体制、対応、搬送先等について、保護者から聞き取る。

エ 必要に応じて学校医又は主治医の助言を受ける。

⑤ その他の準備

ア ④で決定した食物アレルギー対応の内容を踏まえ、食事を提供する業者（宿泊施設を含む。）に、必要な対応の実施につき依頼する。

イ 行事担当者は、保護者や旅行者からの情報を基に、どのような場面でどのような対応を行うか整理し、まとめておく。

また、万一の誤食に備え、食事、宿泊等をする地の周辺の医療機関をリストアップしておく。

ウ 食物アレルギー対応委員会で決定した内容、保護者から聞き取った内容等について、全関係職員の間で共通理解を図っておく。

エ 対象者本人に対して、次の注意事項につき指導しておく。発達段階にもよるが、必要に応じ、保護者にも確認しておく。

- ・ 薬は本人が持参すること。原則として、薬は本人が自分で使用できるように準備しておくこと。
- ・ おやつや飲み物の内容について注意すること。
- ・ 他の子供と安易におやつ等の交換を行わないこと。
- ・ 自由行動及び班別行動での食事内容について注意すること。
- ・ 自分自身でアレルギー表示を確認し、アレルゲンを避けることができるように学習すること。
- ・ 誤ってアレルゲンを含む食べ物を食べた場合は、少しでも早く周囲に知らせること。



⑥ 校外活動実施中の対応

ア 対応が決定どおり行われているかどうか、確認する。

特に、食事に関しては、業者が事前に依頼したとおりに対応しているかどうか、必ず確認する。

イ ⑤エの注意事項について、引き続き対象者本人や他の子供に指導する。

ウ 事故が発生した場合は、保護者に連絡を取り速やかに対応する。必要に応じ、旅行業者と連携する。

7-4 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

食物依存性運動誘発アナフィラキシーとは、アレルギーを摂取してから2時間以内に一定量の運動をすることにより、アナフィラキシー症状（重篤なアレルギー反応）を起こすものです。食物アレルギーの既往がなくても発症する場合がありますので、注意が必要です。

食物依存性運動誘発アナフィラキシー発症の可能性が判明したときは、随時の食物アレルギー対応委員会を開催し、食事後の運動（体育の授業を含む。）につき配慮するとともに、発症時の対応方法について決めておく必要があります。

7-5 食物アレルギーの自己管理

食物アレルギーの発症を防ぐには、アレルギーを避けることが最も重要です。

間違えてアレルギーを含む食べ物を食べることがないように、子供が自ら表示の見方を覚えて、アレルギーを自分で避けることが大切です。

そのために、保護者は、医療機関での受診時に、子供の病状や検査結果を聞き、子供の理解度に合わせた話し方で伝えることが必要です。

学級担任、養護教諭、栄養教諭等の職員は、面談時に、保護者に対して、食物アレルギーの自己管理に関する次のポイントを、子供に伝えているかを確認します。

- ① 自分自身で表示を確認する。
- ② 容器包装された食品の表示の見方や成分表示の確認方法を理解する。
- ③ アレルギーを避けることができる。
- ④ 誤ってアレルギーを食べてしまい、症状が出たときは、我慢することなく、症状が進行しないうちに周辺にいる大人に伝える。
- ⑤ 食物アレルギーの症状は体調が悪いときには症状が強くなることを踏まえ、日頃から夜更かしせず、早寝早起きを心掛け、規則正しい生活を送る。



8 緊急時の対応等

ここでいう「緊急時」とは、異常を示す症状の発症ではありません。

発症がなくても、アレルゲンを含む食べ物を誤って食べた場合や、アレルゲンが皮膚に付着した場合、目に入った場合等も含まれます。

緊急時に適切に対応するためには、個々の子供の状況に応じてあらかじめ対応内容を定めた上で、全関係職員が情報共有しておく必要があります。食物アレルギーに関する緊急時の対応モデル（参考7）及び食物アレルギー緊急時対応マニュアル（東京都）（参考10）を活用してください。

8-1 日常の準備

アナフィラキシーの既往のある子供及びその発症のおそれのある子供については、次のとおり、事故発生時に緊急の対応ができるよう、準備をしておきます。

- 全関係職員に対象者の情報を伝達し、事故発生時にその誰でも対応することが可能な体制を構築する。
- 対象者の個人帳票（13ページ4-1-1）は、保管場所を全関係職員が把握し、緊急時にはすぐに参照できるようにしておく。
- 対象者にエピペンが処方されている場合は、緊急時個別対応票（様式13）を作成し、エピペンの保管場所に備えておく。
- 保護者及び主治医との連絡を密接に行い、対応内容の変更があれば修正していく。

8-2 緊急時の対応

緊急時は、次の①～④の手順により対応します。

① 応援要請と周囲の安全確認

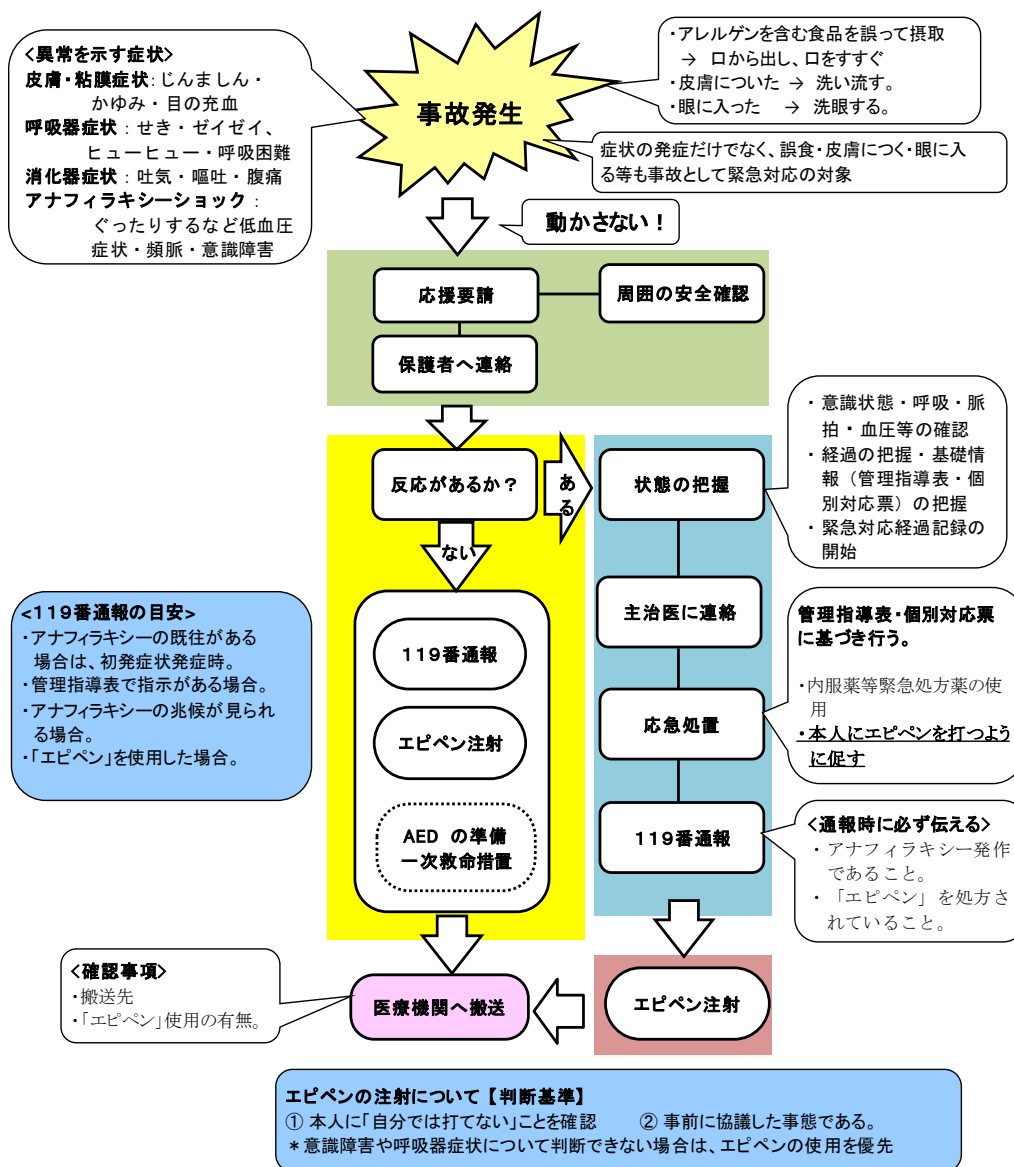
- 発見者は、応援を要請し複数で対応する。
- 異常を示す症状の発症がなくても明らかにアレルゲンを誤食した子供や、異常を示す症状を発症した子供は、可能な限りその場で安静にさせる。
- 保護者へ連絡する。
- 保健室等へ連れていく場合は、担架等を用い本人を歩かせないようにする。
- アレルゲンを摂取した場合、口内に残っていれば吐き出させ、口をすすがせる。
- アレルゲンが皮膚についた場合は、洗い流させる。
- アレルゲンが眼に入った場合は、洗眼させる。

② 状態の把握

- 意識状態・呼吸・脈拍・血圧を確認する。
- 経過の把握・基礎情報の把握
- 本人に関する個人帳票（管理指導表・個別対応票等）を確認する。
- 経過を観察し、緊急時個別対応表（様式13）の裏面の緊急対応経過記録表に記録する。
- 主治医へ連絡する。



(図18 食物アレルギーに関する緊急時の対応モデル) ※巻末に「参考7」として再掲



③ 応急処置

- 管理指導表及び個別対応票に基づき、応急処置を行う。
- 必要に応じ、緊急時の処方薬（内服薬、エピペン等）を使用する。
 エピペンは、本人に打つよう促すほか、本人が打てない場合はその場に居合わせた教職員が打つ。

④ 救急要請（119番通報）

- 次のような場合は、救急要請を行う。
 - ・ アナフィラキシーの既往がある子供にあっては、初発症状を発症した場合
 - ・ 管理指導表において主治医の指示がある場合
 - ・ アナフィラキシーの兆候が疑われる場合
 - ・ エピペンを使用した場合
- 救急要請の際は、次の事項を必ず伝える。
 - ・ アナフィラキシー発作の疑いがあること。
 - ・ エピペンを処方されていること。



8-3 教職員によるエピペンの注射

教職員が応急処置としてエピペンを注射するかどうかの判断基準は、次のとおりです。

- ・ 本人に「自分では打てない」ことを確認していること。
- ・ 事前に、保護者と協議し、緊急時に教職員がエピペンを注射することについて了解を得ていること。

エピペンを使用すべき状態かどうか判然としない場合もあると考えられますが、エピペンの使用によって症状が悪化することはない（専門医からの助言）ため、そのような場合はエピペンを使用して差し支えありません。

なお、医師等ではない者によるエピペンの注射については、医師法第17条の規定に抵触しないことが、巻末の「参考6」のとおり、平成25年に文部科学省と厚生労働省の間で確認されています。

8-4 事故の報告

食物アレルギー対応に関する事故とは、症状の発症に至った事案のみを指すのではなく、発症には至らなかったものの事前に決定していたとおりの対応を行わなかった事案も含まれます。

症状の発症の有無にかかわらず、事故が発生した場合は、まず第一報を健康教育課に口頭（電話）で報告します。

その後、学校内で事故発生原因の検証、再発防止策の確認等を行った上で、健康教育課に事故報告書（保存食の提供依頼を伴う場合（後述）は様式11の1、その他の場合は様式11の2）を提出します。



9 アレルゲンと対応のポイント

主なアレルゲンの特性や留意点は次のとおりであり、表15のアレルゲンの表示に関する用語も踏まえつつ、適切に食物アレルギー対応を行います。

① 鶏卵

- 鶏卵は、加熱により抗原性が大きく低減する。
- 卵黄より卵白のほうが抗原として反応することが多く、子供が耐性を獲得する過程においては、先に卵黄から食べられるようになる場合が多い。
- 鶏卵アレルギーと診断された場合、鶏卵のみでなく、あひるやうずらの卵等、一般的に使用される食用鳥卵についても対象となる。
しかし、他の生物の卵（魚卵・は虫類卵・昆虫卵）は対象に含まない。
- 紛らわしい食品として卵殻カルシウムがあるが、鶏卵とはアレルゲンとして別物である。

② 牛乳

- 牛乳は、加熱や発酵を経ても、抗原性を低減させることは難しい。
- 乳は、牛の乳より調製・製造された全ての食品について表示が必要である。（乳製品はアレルギー表示の代替表記等が複雑であるため、表記をわかりやすく説明する。）
なお、牛以外の乳（ヤギ乳、めん羊乳等）は表示の対象外とされている。
- 紛らわしい食品として乳化剤、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、乳酸菌があるが、牛乳とはアレルゲンとして別物である。

③ 小麦

- 小麦は、様々な食品に、原材料の一部として使用されることが多く、さらに最終製品となる食品を見ただけでは使用されていることが判別できないことがほとんどである。しかし、小麦によるアレルギーの症状は重く、また、食生活の欧米化に伴い患者数増加の傾向があり、即時型のアレルギー物質の中で主要なものの一つとなっているので、記載漏れには注意が必要である。
- 醤油については、原材料に小麦の表示があるが、完成した醤油には小麦のたんぱく質は残存しないため、小麦アレルギーを有していても特に敏感な子供（11ページ3-2-2を参照）でなければ基本的に除去する必要はない。
- 紛らわしい食品として麦芽糖があるが、小麦とはアレルゲンとして別物である。
大麦・ライ麦等も、小麦とはアレルゲンとして別物である。

④ 大豆

- 大豆アレルギーを有していても、大豆以外の豆類の除去が必要であることは少なく、豆類を一くくりにして除去することはない。
- 大豆油については、大豆のたんぱく質はほとんど含まれないため、大豆アレルギーを有していても特に敏感な子供でなければ基本的に除去する必要はない。
- 醤油、味噌等の大豆を原料とする調味料については、大豆アレルギーを有していても特に敏感な子供でなければ食べることができる場合が多いため、主治医に摂取できるかどうか確認する。



⑤ 魚

- 「青身魚」や「白身魚」のように、魚類を色で区別して除去するかどうか決める必要はない。また、甲殻類、軟体類及び貝類は、それぞれ魚類とは別の抗原を有し、魚介類と一くくりにして除去することはない。
- 魚類の出汁^{だし}については、魚アレルギーを有していても特に敏感な子供でなければ食べることができる場合が多い。

⑥ 果物・野菜

- 果物や野菜は、加熱により抗原性が低減するため、生の野菜や果物で症状が出る場合でも、加熱すれば食べることができる場合も多い。

⑦ ピーナッツ

- ピーナッツと樹木ナッツ類（クルミ・カシューナッツなど）、ごま等を一くくりにして除去しない。

⑧ そば

- そばは、日本において重篤なアレルギー疾患の原因物質である。そばアレルギーの患者の中には、ごく微量のそばが混入していても重篤な症状が出る場合があり、コンタミネーション（混入）に特に注意する。

(表15 アレルゲンの表示に関する用語)

用語	意味
乳化剤	牛乳とは全く関係ない添加物で、混ざりにくい2つ以上の液体をクリーム状にする作用がある。代表的なものに卵黄や大豆由来のレシチンがある。
乳酸菌	発酵によって乳酸を産出する細菌の総称で、ヨーグルトや乳酸菌飲料など乳製品の発酵によく利用されるが、菌そのものは牛乳とは関係ない。
乳糖 (ラクトース)	牛乳や母乳に含まれる二糖類を指す。本来乳糖そのものはアレルギー症状を誘発しないが、加工食品に使用される乳糖は牛乳からの精製過程で乳たんぱくが混入するため、牛乳の代替表記としても認められている。
カゼイン、ホエイ (乳清)	いずれも乳たんぱくである。しかし、そのもので牛乳の代替表記としては認められていない。
たんぱく加水分解物	「うま味」調味料の原料として使われているアミノ酸混合物を指し、原料（大豆、小麦、トウモロコシなど）のたんぱく質を加水分解して生成される。
でんぶん(スターチ)	トウモロコシ(コーンスターチ)、米、小麦、馬鈴薯(片栗粉のほとんどがこれ)、甘藷、タピオカ(キャッサバ)、豆類でんぶんがある。
デュラムセモリナ	デュラムはグルテンの含有が多い硬質小麦という小麦の種類の名前で、セモリナ粉とはこの硬質小麦の中心の芯の部分だけを使用して挽いた粉のことをいう。
酵母	酵母は糖分に作用してアルコールと炭酸ガスに分解する働きをもつ発酵菌(イーストなど)である。パン酵母はパンを製造するのに適した酵母で、パンの成分を含むものではなく、小麦の代替表記としても認められていない。
ゼラチン *	たんぱく質の一種で、水に溶いて加熱した後冷やすと固まる。主に、牛・豚・鶏などから作られ、ゼリーなどのお菓子の他、ハム、ソーセージなどの結着剤としても使用される。
キャリアオーバー *	材料として加工品を用いた場合、それに含まれている添加物のことで、最終製品ではそれ自身の働きは失っている。アレルギー表示の対象となる。
コンタミネーション *	食品を製造するときに、機械や器具からアレルゲンが意図せずに混入すること。

出典: 厚生労働科学研究班「食物アレルギーの栄養指導の手引 2008」(表に再構成)(* 印を付した用語を除く。)



10 食物アレルギー負荷試験等への学校給食用物資の提供

10-1 提供の概要

学校給食用の物資については、学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）において、校外への持ち出しが原則として禁止されていますが、次の(1)又は(2)の場合に限り、例外的に外部への提供を認めます。

(1) 食物アレルギー負荷試験等に使用する場合

学校給食で用いられる食品に対する食物アレルギー負荷試験等を行おうとする場合、学校給食用に製造されている加工食品等については保護者が入手することができないため、学校を通じて提供するものです。

(2) 学校給食が原因と考えられる食物アレルギー事案が発生した場合

単独校調理場方式、親子方式又は共同調理場（センター）方式の学校給食において、現に食物アレルギーが原因と考えられる事故等の事案が発生した場合に、その原因を迅速に特定するため、当日の献立の保存食の一部を提供するものです。

ただし、保存期間中（2週間）は保存食を開封することができないので、提供するものは保存期間の経過後となります。

10-2 物資提供の手順

10-2-1 食物アレルギー負荷試験等に使用する場合の手順

食物アレルギー負荷試験等に使用する場合は、次の手順により、学校給食用に製造されている加工食品等を提供します。

① 保護者からの依頼書の提出 [保護者 ⇒ 学校 ⇒ 健康教育課]

学校は、保護者からの申し出を受ければ、物資提供依頼書（様式10）を用意し、記入を求める。

② 審査・回答 [健康教育課 ⇒ 保護者]

健康教育課での審査の結果、物資を提供することができない場合は、食品内容明細書や作り方等に関する資料を保護者に提供する。

③ 調達 [健康教育課 ⇄ 業者]

④ 受渡し日程の調整 [健康教育課 ⇄ 学校 ⇄ 保護者]

⑤ 受渡し [健康教育課 ⇒ 保護者]

希望に応じて食品内容明細書や作り方等に関する資料を添付する。

⑥ 主治医への提出 [保護者 ⇒ 主治医]

子供の受診日時に合わせて、保護者が調理した上で、主治医に提出する。

⑦ 負荷試験等の実施 [主治医 ⇒ 子供]

主治医の管理下で、喫食又は負荷試験を実施する。



10-2-2 学校給食が原因と考えられる食物アレルギー事案が発生した場合の手順

学校給食が原因と考えられる食物アレルギー事案が発生した場合は、次の手順により、当日の献立の保存食の一部を提供します。

- ① 保存食の保全依頼 [健康教育課 ⇒ 調理場]
健康教育課は、学校からの事故発生の第一報を受け、調理場（学校の調理師又は調理等の業務の受託者）に対し、当日の保存食を廃棄する際は健康教育課に必ず確認するよう依頼する。
- ② 主治医への確認 [健康教育課 ⇒ 学校 ⇒ 保護者 ⇒ 主治医]
学校から保護者を通じ、保存食の提供が必要かどうか、主治医に確認する。
- ③ 保護者からの依頼書の提出 [保護者 ⇒ 学校 ⇒ 健康教育課]
保存食の提供が必要である場合、学校は、物資提供依頼書（様式12）を用意し、保護者に記入を求める。
- ④ 受渡し日程の調整 [(調理場 ⇄) 健康教育課 ⇄ 学校 ⇄ 保護者]
学校を通じ、受渡し方法等について保護者と協議する。
健康教育課は、当日の保存食は廃棄しないよう調理場に依頼する。
- ⑤ 受渡し [調理場 ⇒ 保護者]
健康教育課担当者立会いの下、学校又は調理場（学校給食センター等）において保護者に保存食を受け渡す。
- ⑥ 負荷試験等の実施 [主治医 ⇒ 子供]
保存食を主治医に提出し、医師の管理下で、負荷試験等を実施する。



帳票、文書等の様式及び参考資料

様式 1	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）	5 4
様式 2	食物アレルギーに関する個別調査票	5 6
様式 3	食物アレルギー個別対応票	5 7
様式 3 の 1	（小学校用）	5 7
様式 3 の 2	（中学校用）	5 9
様式 3 の 3	（幼稚園用）	6 1
別紙	（記載欄不足時対応用）	6 3
別紙	（面談、発症等の記録用）	6 4
様式 4	食物アレルギーを有する幼児児童生徒一覧	6 5
様式 5	食物アレルギー対応幼児児童生徒一覧	6 6
様式 5 の 1	（学校給食（選択式デリバリー方式を除く。）を実施する学校用）	6 6
様式 5 の 2	（業者弁当等の提供を行っている幼稚園用）	6 7
様式 6	確認書	6 8
様式 7	月別食物アレルギー対応一覧	6 9
様式 8 の 1	学校給食アレルギー対応個人票	7 1
様式 8 の 2	アレルギー対応除去食連絡簿	7 2
様式 9	食札	7 3
様式 1 0	物資提供依頼書	7 4
様式 1 1	事故報告書	7 6
様式 1 1 の 1	（保存食の提供依頼を行う場合）	7 6
様式 1 1 の 2	（その他の場合）	7 7
様式 1 2	保存食提供依頼書	7 8
様式 1 3	緊急時個別対応票	7 9
参考 1	就学时健康診断票	8 1
参考 3	保護者あて管理指導表提出依頼文例	8 2
参考 4	主治医あて管理指導表提出依頼文例	8 3
参考 3・参考 4 別添		8 4
参考 5	作業工程表	8 6
参考 6	医師法第 1 7 条の解釈に関する文部科学省・厚生労働省間の照会・回答	8 7
参考 7	食物アレルギーに関する緊急時の対応モデル	8 8
参考 8	幼稚園の昼食提供形態の保護者あて説明文例	8 9
参考 9	エピペンの処方を受けている子供の名簿の提出に関する学校あて依頼文	9 0
参考 1 0	食物アレルギー緊急時対応マニュアル（東京都）	9 2