

福生市食物アレルギー対応マニュアル 改定版

令和6年3月

福生市教育委員会

目 次

～改定版の発行にあたって～	1
福生市食物アレルギー対応の基本的考え方及び対応方針	1
1 食物アレルギーの正しい理解について	2
(1) 定義	2
(2) 原因	2
(3) 症状	2
(4) 治療	3
2 食物アレルギー疾患を有する児童・生徒の把握について	3
(1) 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」について	3
(2) 取組実践の流れ	4
(3) 取組にあたっての留意点	6
3 食物アレルギー対応委員会の設置について	6
(1) 食物アレルギー対応委員会の役割	6
(2) 学校の役割	7
(3) 教育委員会等の役割	9
(4) 保護者の役割	9
4 学校給食における食物アレルギー対応について	10
5 食物アレルギー対応給食について	10
(1) 概要	10
(2) 食物アレルギー対応給食の対象者	10
(3) 食物アレルギー対応給食の提供の手続きと運用の流れ	11
(4) 食物アレルギー対応給食の献立	12
6 食物アレルギー疾患を有するため食べられない献立等がある場合	13
(1) 概要	13
(2) 手続きと運用の流れ	13
7 給食の提供を受けずに昼食を持参する場合	14
(1) 概要	14
(2) 手続きと運用の流れ	14
学校給食食物アレルギー対応給食の提供について	15
食物アレルギーの対応と必要提出書類一覧	16
8 緊急時の対応	17
(1) 学校における緊急時の対応	17
9 学校生活（給食以外）での留意点	17
(1) 校内における教育活動	17
(2) 校外学習・宿泊を伴う行事	18
(3) 経口免疫療法（減感作療法）	19
(4) 運動	19
～用語解説～	19
資料編	21

～改定版の発行にあたって～

福生市は二つの学校給食センターを統合し、新たに防災食育センター（災害時対応施設）を建設し、平成 29 年度第 2 学期より供用開始しました。

同時に、小・中学校の完全給食を実施し、食物アレルギー対応給食の提供を行っています。

学校給食をはじめとした学校生活における食物アレルギー対応については、事故を未然に防ぐために、学校関係者や学校給食センター関係者、医療関係者、児童・生徒の保護者等が相互に連携し当事者としての意識と共通認識を強く持ち、組織的に対応することが重要です。このことから、福生市教育委員会では文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」や公益財団法人日本学校保健会が作成した「学校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、本市の実態に即した「福生市食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、運用しています。

令和 4 年 2 月には、本マニュアル運用開始以降の取組内容の改善を反映するため、改定版を発行しました。そして今般、国の省令により定められている特定原材料にくるみが追加されたことに伴う改定を行いました。

今後とも、食物アレルギー対応に関わる全ての方々とより一層の共有理解を深めるとともに、適切に対応し、安全で安心な学校生活を構築するための支援を行っていきます。

令和 6 年 3 月

福生市教育委員会

福生市食物アレルギー対応の基本的考え方及び対応方針

基本的考え方

福生市教育委員会は、食物アレルギー疾患を有する児童・生徒の学校生活を安心・安全なものにするため、安全性を最優先した給食を提供するとともに、食物アレルギー対応について一定の方針を示し、学校の取組を支援する。

基本的対応方針

- ・学校における食物アレルギー事故防止の徹底
- ・食物アレルギー疾患を有する児童・生徒への安全な学校給食の提供
- ・指定するアレルゲンを完全除去した食物アレルギー対応給食の提供
- ・調理、配膳、洗浄等が分離した食物アレルギー対応給食実施体制の確立

1 食物アレルギーの正しい理解について

(1) 定義

食物を摂取した後に免疫（外的から体を守る仕組みのひとつ）を介してじんましんや呼吸困難など体にとって不利益な症状が起こること。

(2) 原因

原因食物は多岐にわたり、学童期では鶏卵、牛乳、乳製品だけで全体の約半数を占めるが、実際に学校で起きた食物アレルギー発症事例の原因食物は甲殻類（エビ、カニ）や果物類（特にキウイフルーツ）が多くなっている。

食物アレルギーは、主に食物に含まれるたんぱく質がアレルゲンとなって発症する。

主な原因食物は、次のとおりである。

表示義務のあるもの （特定原材料8品目）	（えび かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）
表示が推奨されているもの（特定原材料に準ずるもの21品目）	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、アーモンド

(3) 症状

食物アレルギーの症状は、皮膚・粘膜症状（じんましん、かゆみ、むくみ等）、呼吸器症状（くしゃみ、鼻水、ぜん鳴、呼吸困難等）、消化器症状（腹痛、下痢、嘔吐等）に分けられ、複数の臓器に症状が出現し、引き続いて全身体のショック症状を呈するものをアナフィラキシーという。

即時型アレルギーの症状	原因食物を食べて2時間以内に症状が出現。 体の様々な部位に以下のような多彩な症状がみられる。 1 かゆみ、じんましん、皮膚紅潮などの皮膚症状 2 結膜の充血やかゆみ、まぶたの腫れなどの目の症状 3 口・のどの違和感、イガイガ感、唇・舌の腫れなどの症状 4 くしゃみ、鼻汁、鼻づまりなどの鼻の症状 5 声のかすれ、せき、息苦しい、ぜん鳴、呼吸困難などの呼吸器の症状 6 腹痛、吐き気、嘔吐、下痢などの消化器症状 7 頻脈、不整脈、手足が冷たい、チアノーゼ、血圧低下
-------------	---

	<p>などの循環器症状</p> <p>8 元気がない、ぐったりする、意識朦朧、不機嫌、失禁などの神経の症状</p> <p>*特に5、6、7、8の症状については緊急性の高い症状で、迅速な対応が必要である。</p> <p>*アナフィラキシーでも、血圧低下、意識低下、脱力を来すような症状を特に「アナフィラキシーショック」という。=生命危機</p>
口腔アレルギー症候群	<p>果物や野菜、木の実に対するアレルギーに多い病型で、食後5分以内に口、のどの症状（かゆみ、しびれ、ヒリヒリ、イガイガ、はれぼったいなど）が出現。ほとんどの症状が口だけにとどまり回復に向かうが、まれに全身的な症状に進むことがあるので注意が必要である。</p>
食物依存性運動誘発アナフィラキシー	<p>原因食物を食べて2時間以内に一定量の運動（昼休みの遊び、体育、部活動など）により、アナフィラキシー症状を起こす。原因食物は、小麦、甲殻類が多い。重篤な症状に至るので注意が必要である。</p>

*食物以外のアナフィラキシーを起こすアレルゲン

食物依存性運動誘発、運動誘発（食事との関連性はない）、昆虫刺傷（蚊やハチ、など）、医薬品（抗生物質など）、ラテックス（天然ゴム）など

（4）治療

「原因食物を摂取しないこと」が唯一の治療（予防）である。

万一症状が出現した場合には、速やかに適切な対処を行うことが重要である。

2 食物アレルギー疾患を有する児童・生徒の把握について

（1）「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」について

アレルギー疾患の児童・生徒に対する取組を進めるためには、個々の児童・生徒についての症状等の特徴を正しく把握することが前提となる。

その手段として、学校生活において主治医の診断により特に配慮や管理が必要とされている場合、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」資料
1を活用する。

ただし、主治医が保護者からのヒアリングにおいて、学校での取組を必要としない場合や家庭での管理を行っていない場合は把握の対象外である。

(2) 取組実践の流れ

以下、帳票名等については次のとおり表記する。

- 資料1 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）：「管理指導表」
- 資料3 食物アレルギー個別取組プラン：「個別取組プラン」
- 資料4 学校給食申込書兼学校給食食物アレルギー対応申出書：「対応申出書」
- 資料4-2 学校給食食物アレルギー対応申出書：「対応申出書」
- 資料5 学校給食詳細献立表等配布申込書：「献立表等配布申込書」
- 資料6 食物アレルギー対応給食提供者一覧表：「対応給食提供者一覧表」
- 資料8 「返信用予定献立表」：「返信献立表」
- 別紙 食物アレルギー緊急時対応マニュアル(平成30年3月改訂版東京都作成)
：「緊急時対応マニュアル（東京都）」

アレルギー疾患を有し、配慮・管理が必要な児童・生徒の保護者：該当する保護者

取組の流れ

周知 調査	アレルギー疾患及び食物アレルギー対応の周知・調査	
	前年10月(就学時健康診断前)	教育委員会 → 新小1保護者全員
把握	アレルギー疾患を有し、配慮・管理が必要な児童・生徒の把握	
	前年11月(就学時健康診断時)	該当する保護者 → 学校
	前年12～1月(中学校入学前)	資料4は保護者全員 → 学校
	新規発症	※新小1について 1月中旬までは教育委員会へ提出① 1月中旬以降は学校へ提出 ①は1月中旬以降に教育委員会から学校へ
	資料1「管理指導表」及び資料4又は資料4-2「対応申出書」 資料5「献立表等配布申込書」(就学時健康診断での相談時に教育委員会から配布) (資料5食物アレルギー対応給食又は資料8「返信献立表」を希望する場合、毎年度提出)	
資料6「対応給食提供者一覧表」の共有		
1～2月	教育委員会 → 学校	

管理	学校と保護者の面談及び学校内での取組の検討	
	2～3月	学校 ⇄ 該当する保護者
	資料3「個別取組プラン」 ※個々の児童の病型・症状等に応じた緊急体制（医療機関・保護者連絡先）等の確認	
	学校内「食物アレルギー対応委員会」における教職員の共通理解	
	3～4月（新年度の給食開始前）	学校
	資料3「個別取組プラン」※個々の児童の情報を共有	
	対応給食提供について通知	
3～4月（新年度の給食開始前）	教育委員会 → 該当する保護者	
資料7「食物アレルギー対応給食の提供について」 資料8「返信献立表」（詳細献立表等も同送）		
対応	給食開始（年度途中は申出から対応まで2週間程度）	
	4月以降	学校、該当する保護者、教育委員会
	取組の継続実施 ・必要に応じ、保護者と学校で資料3「個別取組プラン」を修正 ・教育委員会は教職員がアレルギー疾患等の正しい知識を持ち、緊急時に備え得るよう、エピペンの使い方等、年1回研修を実施	
確認	次年度も継続したアレルギー疾患及び食物アレルギー対応の必要について調査	
	12～1月	教育委員会 → 該当する保護者
	資料1「管理指導表」※毎年度更新が必要 資料5「献立表等配布申込書」（食物アレルギー対応給食又は資料8「返信献立表」を希望する場合、毎年度提出）	
継続	進級、進学時の引継ぎ	
	2～3月	学校（進級、進学）、教育委員会
	資料1「管理指導表」	
	資料3「個別取組プラン」	
	資料4-2「対応申出書」	
	資料5「献立表等配布申込書」	
資料6「対応給食提供者一覧表」		
資料8「返信献立表」		

(3) 取組にあたっての留意点

ア 食物アレルギー疾患を有する児童・生徒の学校生活を安全・安心なものにするためには、教育委員会（教育支援課・学校給食センター）と学校、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とともに、学校全体として共通理解を図り、全教職員で対応していくことが大切である。

イ 食物アレルギー疾患を有する児童・生徒への対応を進めていくためには、児童・生徒一人一人の詳細な情報を把握しておく必要があるため、主治医による「管理指導表」を活用する。

ウ 食物アレルギーの診断や治療は日々進歩しており、常に最新の情報に基づいた対応を行う必要があるため、主治医の診断と指示に基づいて、現状で対応できる最良の対応を検討する。また、対応内容を毎年見直す。

エ 給食当番の配慮

学級担任は、食物アレルギー疾患を有する児童・生徒が原因食物に触れることがないように、また、食物アレルギー対応給食の準備や片付けに支障がないように、給食当番の役割について配慮する。

（例） 食器・食缶等の運搬、盛り付け、後片付け等、原因食物に触れる危険のある当番はさせない。

オ 食物アレルギーに関する書類は、個人情報であることを十分認識し、その取り扱いに十分注意するとともに、適正に管理する。

なお、提出のあった「管理指導表」の取り扱いについては、市外校への転校や新1年生入学前における市外校への就学決定時等には、学校で保有せず、必ず教育委員会へ送付することとし、教育委員会において適正に廃棄する。

3 食物アレルギー対応委員会の設置について

(1) 食物アレルギー対応委員会の役割

校長を責任者とし、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を校内に設置する。

委員会では、食物アレルギー発生時の対応について、日頃から校内の食物

アレルギー疾患を有する児童・生徒の実態把握に努め、情報を集約し様々な対応を協議、決定する。

食物アレルギー疾患を有する児童・生徒の保護者に対して、提出された「個別取組プラン」[資料 3](#)を基に就学前等に個別に面談を行い、対応を決定する。

決定した個別の「個別取組プラン」は、保護者に伝え決定内容の了解を得るとともに、食物アレルギー対応委員会を経て全教職員間で共有し、校内危機管理体制を構築のうえ、教職員間の連携を図る。

校内で事故又はヒヤリハット事例が発生した際は、速やかに「食物アレルギー対応報告書」[資料 10](#)にて教育委員会へ報告する。報告後、食物アレルギー対応委員会を開催し、情報共有、原因究明及び改善策を協議・決定し、周知・運用を行い再発防止に努める。

また、各関係機関との連携や具体的な対応訓練、校内外の研修を実施するとともに参加を促す。

(2) 学校の役割

<p>校長</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 校内の食物アレルギー対応の全ての最高責任者として、教育委員会等の方針の趣旨を理解し、教職員に指導する。 2 食物アレルギー対応委員会を設置し、開催する。 3 1年間の食物アレルギー対応を確認するため、前年度の3月31日までに、当該家庭等と5者面談を実施する。(校長、養護教諭、学級担任等、当該児童・生徒及び保護者) 4 関係教職員と協議し、対応を決定する。 5 緊急時、全ての教職員が適切な対応ができる体制の整備をする。 6 年1回以上、校内訓練・研修会を実施する。 7 緊急時に適切な判断と指示を行い、教育委員会に報告する。
<p>副校長</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 校長を補佐する。 2 校長不在時は、校長の役割を代行する。
<p>生活指導主任</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 副校長を補佐する。 2 副校長不在時は、校長を補佐する。

<p>養護教諭</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 食物アレルギー対応委員会を運営する。 2 食物アレルギー疾患を有する児童・生徒の実態把握や個別の「個別取組プラン」資料3、緊急時の対応方法等（応急措置方法や連絡先の確認、エピペンの保管場所及び保管方法等）を立案する。 3 当該家庭との5者面談に参加する。 4 校長が整備した体制を基盤に、食物アレルギー疾患を有する児童・生徒の実態を把握し、全教職員間で連携を図る。 5 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>教職員</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 食物アレルギー疾患を有する児童・生徒の実態や個別の「個別取組プラン」資料3の情報を共有する。 2 緊急時の対応・方法等について共通理解を図る。 3 学級担任が不在のとき、副担任や代わりに入る教職員は、担任同様に食物アレルギー疾患を有する児童・生徒のアレルギーの内容等を共通のファイル管理により把握し、同等の対応ができるようにする。
<p>学級担任</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 教室内において、食物アレルギー対応給食を配膳員より受取り、対象の児童・生徒に確実に受け渡す。 2 食物アレルギー疾患を有する児童・生徒の実態や個別取組プラン、緊急措置方法等について把握する。 3 当該家庭との5者面談に参加する。（必要に応じて、担任として個別面談を追加実施する。） 4 給食時間は、確認作業を確実にを行い、誤食を予防する。また、安心して楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 5 給食の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継ぎを行う。 6 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。

(3) 教育委員会等の役割

<p>学校給食センター</p> <p>栄養教諭及び学校栄養職員</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 食物アレルギー疾患を有する児童・生徒の実態把握を行う。 2 詳細献立表、使用食材原材料表及び返信献立表資料8の作成、学校への送付、学校との連絡・調整・相談を行う。 3 各校の「対応給食提供者一覧表」資料6の作成、更新等を管理する。 4 給食の対応について、指導助言と相談を行う。 5 安全な給食提供環境を構築する。 6 具体的な調理・配膳作業等を管理する。
<p>学校給食調理等委託業者</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 食物アレルギーを正しく理解し、食物アレルギー対応給食を確実に児童・生徒に提供する。 2 栄養教諭及び学校栄養職員の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。
<p>教育委員会</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 小・中学校の食物アレルギー対応について実態等把握する。 2 医療機関などの関係機関等との連携体制を構築する。 3 「福生市食物アレルギー対応マニュアル」を作成する。 4 学校での対応をより適切に安全に行うために、教職員等が継続的に学ぶ研修会を設定したり、必要に応じた校内研修の実施、校外研修の参加を促す。

(4) 保護者の役割

<p>保護者</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 主治医の診察結果・指示を報告し、「管理指導表」資料1、「対応申出書」資料4又は資料4-2を提出する。 2 学校との個別面談等において対応の確認をする。 3 学校との連絡・連携をする。 4 詳細献立表及び使用食材原材料表により使用食材からアレルギーを確認し、対象児童・生徒への給食（食物アレルギー対応給食、昼食・代替食持参）について理解させる。
------------	--

4 学校給食における食物アレルギー対応について

学校給食における食物アレルギー対応については、調理工程や学校現場での事故のリスクを極力抑え、安全性を最優先とする。

対応方法は保護者の申請に基づき次の三通りとする。

対応1 食物アレルギー対応給食の提供
特定原材料8品目（えび かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）の原因食物を除去又は代替した食物アレルギー対応給食を提供する。
対応2 通常給食又は食物アレルギー対応給食の提供を受けるが、食べられない献立・料理がある場合は、代替として昼食や料理を持参する
保護者の責任において判断のうえ、昼食又は代替食の持参や児童・生徒が給食の一部を自ら除去する。教員は児童・生徒の給食の除去は行わない。
対応3 給食の提供を受けずに昼食を持参する
重度の食物アレルギー疾患を有することにより、通常給食又は食物アレルギー対応給食の提供が困難な場合は、給食の全部を休止し、昼食持参とする。

5 食物アレルギー対応給食について

※P.10、対応1の場合

(1) 概要

国の省令で定められている重篤度、症例数の多い特定原材料8品目（えび かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）を全て除去又は代替した給食で、1献立のみ提供する。例えば、原因食材が卵のみの場合でも、卵のみ除去又は代替するのではなく、特定原材料8品目を全て除去又は代替した給食を年間を通じて提供する。

(2) 食物アレルギー対応給食の対象者

ア 原因食物に特定原材料8品目（えび かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）を有する児童・生徒

※8品目の原因食物に該当するが通常給食を選択し、献立又は料理の除去で対応する場合は、保護者の責任で判断をする。

イ 上記8品目に加え、他の原因食物を有する児童・生徒

※食物アレルギー対応給食から通常給食に変更を行う場合は、事前に保護者から学校へ相談し、学校から学校給食センターに報告が必要。

(3) 食物アレルギー対応給食の提供の手続きと運用の流れ

ア 手続きは、P.4～5の「2(2) 取組実践の流れ」のとおりとする。

食物アレルギー対応給食は、日ごと、献立ごとではなく、継続して毎食提供する。

安全で確実にを行うため、調理、配送、配膳は通常給食とは独立して行う。

イ 運用における学校での対応は次のとおりとする。

(ア) 食物アレルギー対応給食がどのように児童・生徒に届くか、全教職員が理解する。

(イ) 事前に「対応給食提供者一覧表」[資料6](#)を確認する。

(ウ) 一人毎の個別容器に入った食物アレルギー対応給食は、対象児童・生徒の教室まで配膳員が運搬する。(食物アレルギー対応給食の検食は、学校給食センター長又は長が指定した者が行う。)

(エ) 学級担任等の担当教員は、配膳員から食物アレルギー対応給食を受取り、対象児童・生徒の学級及び氏名を確認し、「食物アレルギー対応給食配送・受け渡しチェック表」[資料9](#)に記入する。

(オ) 学級担任等の担当教員は、対象の児童・生徒に食物アレルギー対応給食を手渡す。

(カ) 食物アレルギー対応給食の残食は、個別容器に入れたまま返却する。

(キ) 次の事項を児童・生徒への注意事項とし、食器類の見やすい位置に表示する。

きをつけること

①おかわりはできません

②ほかのひととこうかんはできません

③のこしたものはそのままもどします

ウ 取りやめ等の手続きは、次のとおりとする。

(ア) 年度途中、食物アレルギー疾患の状態の変化により、食物アレルギー対応給食から通常給食に切替える場合又は食物アレルギー対応給食の提供を取りやめる場合は、「学校給食食物アレルギー対応申出書」[資料4-2](#)に記入し、学校を經由して教育委員会に提出する。ただし、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」[資料1](#)の添付は不要である。

(イ) 教育委員会で確認後、学校を經由して保護者に対し、それぞれ、通常給食に切り替える通知として「通常給食の提供について」[資料7-2](#)、提供を停止する通知として「食物アレルギー対応給食の提供停止について」[資料7-3](#)を送付する。

(4) 食物アレルギー対応給食の献立

食物アレルギー対応給食の献立は、小・中学校同一の通常給食献立を基にして、特定原材料8品目のアレルゲンを全て除去・代替した1種類の献立とする。よって、小麦や乳のアレルギーはないが卵のアレルギー疾患を有する児童・生徒に対しても、卵のほかに小麦や乳を含む特定原材料8品目のアレルゲンを一括除去した食物アレルギー対応給食を提供することとなる。

ア 白飯

白飯の代替食は行わない。五目御飯等の白飯以外の御飯については、特定原材料8品目のアレルゲンを除去した代替食を提供する。

イ パン

パンの代替食は、特定原材料8品目を使用しないパンを提供する。

ウ 牛乳類

牛乳の代替食は豆乳を提供する。牛乳以外の飲み物については、乳製品の場合は原則として豆乳を代替食とする。果汁飲料や緑茶等の場合の代替食は提供しない。

エ 加工食品

特定原材料8品目を含まない、原材料が特定された加工食品のみ使用する。

オ 調味料等

調味料等には次の原因食物が含まれているが、調味料で食物アレルギーの症状が発生する場合は、給食の全部停止（弁当持参）とする。

(学校生活管理指導表：「原因物質を除去する場合により厳しい除去が必要なもの」に該当)

原因食物	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
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

カ 献立例

基 準 献 立		食物アレルギー対応給食献立	
ホワイトシ チュー	米油 鶏ひき肉 にんじん じゃがいも たまねぎ マッシュルーム <u>小麦粉</u> <u>バター</u> <u>牛乳</u> <u>生クリーム</u> コンソメ 水 塩 胡椒	ホワイトシ チュー(アレ ルギー用)	米油 鶏ひき肉 にんじん じゃがいも たまねぎ マッシュルーム <u>米粉</u> <u>サラダ油</u> <u>豆乳</u> コンソメ 水 塩 胡椒

**6 食物アレルギー疾患を有するため食べられない献立等がある場合
(通常給食・食物アレルギー対応給食共通)**

※P. 10、対応2の場合

(1) 概要

原因食物による食物アレルギー疾患を有するため、保護者の責任において判断し、給食を喫食せずに、昼食又は代替食の持参もしくは児童・生徒が自ら除去する場合は、事前の届け出が必要である。

(2) 手続きと運用の流れ

ア 「献立表等配布申込書」[資料5](#)に記入し、「管理指導表」[資料1](#)を添えて、学校を經由して学校給食センターに提出する。

※手続きは、P. 4～5の「2 (2) 取組実践の流れ」のとおりとする。

イ 運用は次のとおりとする。

該当する保護者は、詳細献立表及び使用食材原材料表を確認し、「返信献立表」[資料8](#)に次の対応を記入して、学校に提出する。(提出期限は当月給食開始日の2日前)

- (ア) 献立（その日の料理全体）が食べられないと判断した場合、1食分の昼食を持参
- (イ) 料理（1品）が食べられない場合、代替食（1品）の持参
- (ウ) 料理（1品）が食べられない場合、代替食は持参せず児童・生徒自ら除去 ※主菜、副菜、汁物、果物、デザート、ドレッシング等（料理全体）の除去が対象。中華丼の「いか」や、フルーツ白玉の「パイナップル」など、料理の中の食材を除去する場合は原因食物が残留する可能性があるため、「中華丼」や「フルーツ白玉」など料理全体の除去を行う。

学校は該当する保護者から提出された「返信献立表」[資料8](#)を確認し、学校内で周知し、対応を実施する。なお、教職員は児童・生徒の給食の除去を行わない。

7 給食の提供を受けずに昼食を持参する場合

※P.10、対応3の場合

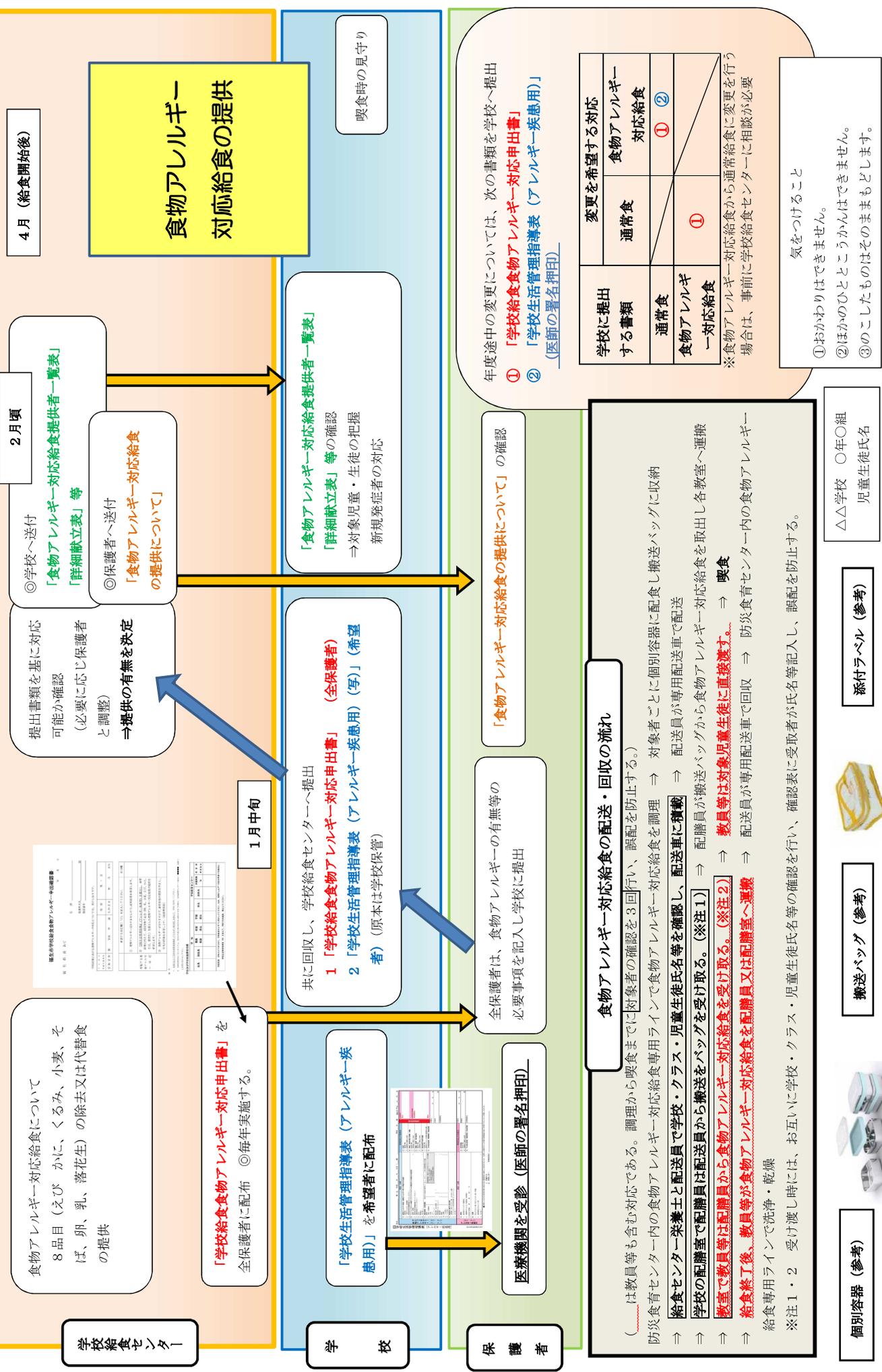
(1) 概要

原因食物による食物アレルギー疾患を有するため、給食の提供を受けずに、年間を通じて昼食を持参する場合は、事前の届け出が必要である。

(2) 手続きと運用の流れ

「対応申出書」[資料4](#)又は在校生が対応3（給食の全部を休止し、昼食を持参する）に切替える場合は「対応申出書」[資料4-2](#)を提出する。

学校給食食物アレルギー対応給食の提供について



食物アレルギー対応給食について
8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)の除去又は代替食の提供

「学校給食食物アレルギー対応申出書」を
全保護者に配布 ◎毎年実施する。

「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を希望者に配布

医療機関を受診(医師の署名押印)

共に回収し、学校給食センターへ提出
1 「学校給食食物アレルギー対応申出書」(全保護者)
2 「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)(写)」(希望者)(原本は学校保管)

全保護者は、食物アレルギーの有無等の
必要事項を記入し学校に提出

「食物アレルギー対応給食の提供について」の確認

提出書類を基に対応
可能か確認
(必要に応じ保護者と調整)
⇒提供の有無を決定

◎学校へ送付
「食物アレルギー対応給食提供者一覧表」
「詳細献立表」等
◎保護者へ送付
「食物アレルギー対応給食の提供について」

「食物アレルギー対応給食提供者一覧表」
「詳細献立表」等の確認
⇒対象児童・生徒の把握
新規発症者の対応

喫食時の見守り

4月(給食開始後)

食物アレルギー対応給食の提供

年度途中の変更については、次の書類を学校へ提出
① 「学校給食食物アレルギー対応申出書」
② 「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」
(医師の署名押印)

学校に提出する書類	変更を希望する対応	
	通常食	食物アレルギー対応給食
通常食	①	②
食物アレルギー対応給食	①	

※食物アレルギー対応給食から通常給食に変更を行う場合は、事前に学校給食センターに相談が必要

- 気をつけること
- ①おかわりはできません。
 - ②ほかのひとところかかんではできません。
 - ③このこしたものはそのままどします。

食物アレルギー対応給食の配送・回収の流れ

()は教員等も含む対応である。調理から喫食までに対象者の確認を3回行い、誤配を防止する。
 防災食育センター内の食物アレルギー対応給食専用ラインで食物アレルギー対応給食を調理 ⇒ 対象者ごとに個別容器に配し搬送バッグに収納
 ⇒ 給食センター栄養士と配送員で学校・クラス・児童生徒氏名等を確認し、配送車に積載 ⇒ 配送員が搬送バッグから食物アレルギー対応給食を取出し各教室へ運搬
 ⇒ 学校の配膳室で配膳員は配送員から搬送をバッグを受け取る。(※注1) ⇒ 配膳員が搬送バッグから食物アレルギー対応給食を取出し各教室へ運搬
 ⇒ 教室で教員等は配膳員から食物アレルギー対応給食を受け取る。(※注2) ⇒ 教員等は対象児童生徒に直接渡す。 ⇒ 喫食
 ⇒ 給食終了後、教員等が食物アレルギー対応給食を配膳員又は配膳室へ運搬 ⇒ 配送員が専用配送車で回収 ⇒ 防災食育センター内の食物アレルギー給食専用ラインで洗浄・乾燥

※注1・2 受け渡し時には、お互いに学校・クラス・児童生徒氏名等の確認を行い、確認表に受取者が氏名等記入し、誤配を防止する。



添付ラベル(参考)

△△学校 ○年○組
児童生徒氏名

食物アレルギーの対応と必要提出書類一覧

喫食の有無	種類	食物アレルギーの原因食材の有無	提出時期	必要書類番号				対応	
				①	②	③	④		
給食を食べる	通常給食	ない	給食新規申込時 他の対応からの切替時	○	—	—	—	通常給食	
		ある (特定原材料8品目を含む)	給食新規申込時 他の対応からの切替時	○	○(切替時)	○(毎年)	○(毎年)	通常給食 アレルギーのため食べられない食物アレルギーがある場合(返信用予定献立表及び学校給食詳細献立表の配布)	
	食物アレルギー対応給食 (特定原材料8品目除去・代替)	ある (特定原材料8品目のみ)	給食新規申込時 他の対応からの切替時	○	—	○(毎年)	—	食物アレルギー対応給食	
		ある (特定原材料8品目を含む)	給食新規申込時 他の対応からの切替時	○	○(毎年)	○(毎年)	○(毎年)	食物アレルギー対応給食 アレルギーのため食べられない食物アレルギーがある場合(返信用予定献立表及び学校給食詳細献立表の配布)	
	給食を食べない			給食新規申込時	○	—	—	—	給食停止
				他の対応からの切替時	—	○(切替時)	—	—	

書類番号	書類名
①	学校給食申込書兼学校給食食物アレルギー対応申出書
②	学校給食食物アレルギー対応申出書
③	学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)(写)
④	学校給食詳細献立表等配布申込書

※ 特定原材料8品目とは、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生のことを指します。

8 緊急時の対応

(1) 学校における緊急時の対応

- ア 「緊急時対応マニュアル（東京都）」**別紙**に沿った対応を行う。
- イ 「個別取組プラン」**資料3**や「緊急時対応マニュアル（東京都）」**別紙**の内容に即して教職員がエピペン®※1注射を行う場合は、医師法違反とはならない。

なお、学校内におけるエピペンの保管場所及び保管方法について、全教職員で情報共有し、緊急時に教室ですぐに使用できる体制づくり、ルールづくりを行う。

ウ 食物アレルギー対応等に係る報告について

緊急時は、児童・生徒の対応を最優先させたいうえで、事故対応として「食物アレルギー対応報告書」**資料10**のとおり、ただちに教育支援課へ報告する。（報告の目安：食物アレルギー対応報告書の「症状★」のいずれかに該当する場合）

エ 施設間の連携について

ふっさっ子の広場（放課後子ども教室）及び学童クラブにおいて、食物アレルギー症状を発症する事態が発症した場合には、当該施設スタッフのほか、学校教職員も応援に当たること。

9 学校生活（給食以外）での留意点

食物アレルギーについては、学校生活上、給食以外にも留意しなければならないことがある。定型的な給食とは異なるため、事前に様々な想定を行い、「管理指導表」**資料1**及び「個別取組プラン」**資料3**に基づいた対応を検討しておく必要がある。

(1) 校内における教育活動

ア 家庭科等

技術・家庭科、総合的な学習の時間、特別活動、課外活動等調理実習で食品を使う活動の場合、学級担任・教科担任等は、使用する食品を保護者に伝え、アレルゲンとなる食品が含まれていないかを必ず事前に確認する。「加工食品」に含まれるアレルギー物質の表示にも注意し、アレルゲンが含まれる場合は別メニューにする等の配慮を行う。重篤な症状を発症する児童・生徒がいる場合は、原則として、コンタミネーション※2の危険が

ある食品は使用しない。

イ 体育・保健体育

食物依存性運動誘発性アナフィラキシーの児童・生徒は食後の運動について配慮する。

(2) 校外学習・宿泊を伴う行事

ア 食物アレルギー疾患を有する児童・生徒が、なるべく他の児童・生徒と同じような校外学習・宿泊が行えるよう、保護者からの情報をもとに、学習内容・宿泊場所等を検討し、旅行業者や宿泊場所に伝えると共に、学校はどの場面でどのような対応・配慮を行うか、また緊急対応を確認しておく。

イ 宿泊先や昼食場所等での食事内容、体験学習の内容等について事前に確認し、担任は保護者に伝え、対応が必要な場合は保護者と相談する。

ウ 友だち同士での弁当や菓子類のやりとり等に注意し、おやつや飲み物・自由行動での食事内容にも注意する。

エ 学校は、宿泊先のそばがら枕の使用について確認し、そばがら枕でないものに交換する。

オ 症状が出たときの対応、通常使用している医薬品の使用状況等が「個別取組プラン」[資料3](#)と変更ないか、保護者に確認する。原則として、医薬品は本人が持参し、本人が自分で使用できるようにしておく。現地で発症して病院を受診する際に、医薬品名や服用の有無を申告する場合があるので、学校は、あらかじめ主治医から処方された医薬品名と容量を把握しておく。

カ 緊急時に搬送する医療機関の情報を収集し、緊急時の連絡体制、対応、搬送先（宿泊先周辺の適切な医療機関）等の決定内容を保護者と確認すると共に、教職員間で共通理解を図る。

キ 該当児童・生徒の「個別取組プラン」[資料3](#)に基づき、アレルギー情報、主治医の連絡先、保護者の連絡先などが明確になるようにしておく。

(3) 経口免疫療法（減感作療法）

ア 医師の指導のもと、経口免疫療法（減感作療法）を行っているか面談で確認し、「個別取組プラン」[資料3](#)に記載すると共に、教職員で情報を共有する。

イ 教職員は、児童・生徒が原因食品を登校前に摂取した場合は、学校で発症する可能性を意識しておく。

(4) 運動

食物アレルギー疾患を有する児童・生徒が体育や外遊び等で体を動かした後は、児童・生徒の様子に配慮する。

～用語解説～

※1 エピペン®

食物アレルギー等によるアナフィラキシーに対する緊急補助治療に使用される医薬品。

※2 コンタミネーション

汚染、混入を意味する単語。食品を生産する際に原材料としては使っていないが、アレルゲンとなりうる特定原材料などが意図せず混入することを指す。

