

**足利市学校給食における
食物アレルギー対応マニュアル
(令和6年度版)**



令和6年4月改訂
足利市教育委員会

改定版作成にあたって

本市では、食物アレルギーを有する児童生徒に対して、症状に応じたきめ細やかな対応を行うことを目的として、平成24（2012）年4月に「足利市学校給食食物アレルギー対応マニュアル（2012）」を策定し対応してきました。しかし、平成27（2015）年3月には文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針」が、平成28年（2016）年2月には栃木県教育委員会から「学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル」が示される等、学校における食物アレルギー対応は、最新の情報に基づき、より一層確実な対応が求められています。

こうした経緯を踏まえ、従来のマニュアルを大幅に改訂、増補する必要が生じ、令和2（2020）年に新たに「足利市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」（以下「マニュアル」という。）を策定し、随時内容の見直しをすることとしました。

食物アレルギーの対応については、関係職員全員の正しい理解、関係機関との綿密な連携体制が重要です。このマニュアルを関係職員等に周知するとともに、学校・保護者・医師会・教育委員会等が一体となって、食物アレルギーを有する児童生徒が心身ともに健康な学校生活を送ることができるよう、適切な対応に努めます。

足利市教育委員会

目次

第1章	食物アレルギーの基礎知識	
1	食物アレルギーとは	1
2	食物アレルギーの症状	1
3	食物アレルギーの原因	3
4	診断根拠	3
第2章	食物アレルギーを有する児童生徒への対応	
1	食物アレルギー対応の実施基準	5
2	情報の把握	5
3	学校における管理	5
4	学校、共同調理場及び教育委員会の役割	6
5	食物アレルギー等対応委員会の開催	8
6	保護者の役割	8
7	学校生活管理指導表	9
第3章	手続きの流れ	
1	対応開始までの手続き	10
2	在校生の対応調査（進級時調査）	11
第4章	学校給食での対応	
1	学校給食における対応の基本方針	13
2	献立作成時の留意点	16
3	除去食及び代替食調理等の工夫	16
4	調理作業時の留意点	16
5	その他の留意点	16
第5章	学校給食以外での対応	
1	校外活動	17
2	校内活動	18
第6章	緊急時の対応	
1	発症時の対応	19
2	エピペン®（アドレナリン自己注射薬）の取り扱いについて	22
3	学校における緊急時に備えた対応訓練	24
4	食物アレルギー個人カルテの活用	24
5	消防機関との連携	24
第7章	食物アレルギー以外の疾患への対応	
1	対応について	25

様式集

様式一覧表

様式 1-1	食物アレルギー調査票《新規届出書》	28
様式 1-2	食物アレルギー調査票《継続・変更・中止届出書》	30
様式 2	学校生活管理指導表〈報告書〉	31
様式 3	調査面談票	32
様式 4	食物アレルギー審査会 評価依頼書	34
様式 5	食物アレルギー審査会 評価結果報告書	35
様式 6	食物アレルギー等対応委員会 報告書	36
様式 7	学校給食対応実施決定書	37
様式 8	食物アレルギー個人カルテ（裏面：緊急時対応確認票）	38
様式 9	エピペン®所持報告書	40
様式 10	承諾書（献立対応予定表）	41
様式 12	事故報告書（ひな型）	43
様式 13-1	学校給食対応申請書《新規届出書》	44
様式 13-2	学校給食対応申請書《継続・中止届出書》	45

添付資料 1 食物アレルギー事故防止研修会における質疑応答集

添付資料 2 緊急時対応資料「アクションカード」（基本形）

添付資料 3 アクションカードの活用例について

第1章 食物アレルギーの基礎知識

1 食物アレルギーとは

食物アレルギーとは、特定の食物を食べることのみではなく、触れること、吸うことによって、アレルギー反応が皮膚、呼吸器、消化器あるいは全身に生じることをいいます。原因は食物のタンパク質で、それ以外の成分（脂質、糖質等）では基本的に食物アレルギーは起こりません。

食物アレルギーは免疫反応^{*}の一つであり、食物が原因で引き起こされる症状であっても、食物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疾患（乳糖不耐症）等は免疫とは関係がなく、それらは食物アレルギーではありません。

※免疫反応

外敵から身体を守るため、自分の身体と異なる物質を認識し排除しようとする身体の防御機能をいう。

2 食物アレルギーの症状

(1) 食物アレルギーによって起こる症状

食物アレルギーでは、下表のように、全身に多様な症状が起こります。

《食物アレルギーの症状》

皮膚症状	かゆみ、赤み、じんましん、湿疹	
粘膜症状	眼の症状	白目の充血・腫れ、かゆみ、涙、まぶたの腫れ
	鼻の症状	くしゃみ、鼻水、鼻詰まり
	口・喉の症状	口、唇、舌の違和感・腫れ、喉のかゆみ、イガイガ感
消化器症状	腹痛、むかつき、嘔吐、下痢、血便	
呼吸器症状	喉がしめつけられる感覚、声がれ、せき、ぜん鳴（ゼーゼーする）、呼吸困難	
全身性症状	アナフィラキシー（第1章「(3) アナフィラキシーとは」参照）	

出典：厚生労働科学研究班「食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2017」より

(2) 食物アレルギーの分類

児童生徒に見られる食物アレルギーは、大きく次の3つの病型に分類されます。

ア 即時型食物アレルギー

アレルゲン*を摂取して2時間以内に症状が出現します。その症状は、じんましんのような比較的軽いものから、生命の危機を伴うアナフィラキシーショックに進行するまで様々です。食物アレルギーを有する児童生徒のほとんどは、この病型に分類されます。

イ 口腔アレルギー症候群

アレルゲンを摂取して5分以内に口のかゆみ、腫れ、ヒリヒリする等の症状が出現します。果物、野菜及びナッツ等に対する食物アレルギーに多い病型で、大量に食べると全身症状を引き起こすこともあります。

ウ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

アレルゲンを摂取して概ね2時間以内に一定の運動をした場合にのみ起こるアナフィラキシー症状です。小麦及び甲殻類に対する食物アレルギーに多い病型で、発症した場合には、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。なお、アレルゲン摂取後2時間以内に発症するとされているので、運動をする場合には、確実に発症を防ぐためには目安として4時間が必要です。

※アレルゲン

アレルギー疾患を有する人の抗体と特異的に反応する抗原のことで、アレルギーを引き起こす原因物質をいう。

(3) アナフィラキシーとは

アレルギー反応により、皮膚症状、消化器症状及び呼吸器症状等の症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーといいます。その中でも血圧が低下して意識の低下や脱力をきたすような場合を特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応を行わないと生命にかかわる場合もあります。(第6章「緊急時の対応」参照)

3 食物アレルギーの原因

(1) 原因食品の表示

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、「食品表示基準の別表第14」で表示が義務化された8品目（特定原材料）と、通知「食品表示基準について」で可能な限り表示することが推奨された20品目（特定原材料に準ずるもの）があります。

《食物アレルギー表示対象食品》

表示	用語	名称
義務	特定原材料 (8品目)	卵、乳、小麦、落花生（ピーナッツ）、えび、かに、そば、くるみ
推奨	特定原材料に 準ずるもの (20品目)	牛肉、豚肉、鶏肉、いか、さけ、いくら、あわび、さば、オレンジ、キウイフルーツ、もも、りんご、バナナ、大豆、まつたけ、やまいも、カシューナッツ、ゼラチン、ごま、アーモンド

出典：消費者庁次長通知「食品表示基準について（別添 アレルゲンを含む食品に関する表示）」より

また、食物アレルギーは年齢とともに変化します。乳幼児期の食物アレルギーに多く見られる「卵」、「乳製品」、「小麦」は、成長とともに80～90%が耐性を獲得し、症状が改善されます。一方、学童期から成人期で新たに発症することが多い「小麦」、「果物」、「甲殻類」等の食物アレルギーは、乳幼児期発症時に比べて耐性を獲得する可能性は低く、症状が改善されにくいと言われています。

4 診断根拠

一般に、食物アレルギーを血液検査だけで診断することはできません。実際に起きた症状や、食物経口負荷試験等の検査結果に基づいて医師が診断します。

第2章 食物アレルギーを有する児童生徒への対応

食物アレルギーを有する児童生徒が充実した学校生活を送れるように、文部科学省が示す「学校給食における食物アレルギー対応指針」の大原則にならない、安全性を最優先とした対応を行います。

学校給食における 食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場^{※1}の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等^{※2}は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

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」より

1 食物アレルギー対応の実施基準

学校給食での食物アレルギー対応は、次の2つを満たしている場合に実施するものとします。

- ・医師の診断により、食物アレルギーが明確であること。
- ・医師の診断によるアレルゲンの除去指示によって、家庭でも除去等の対応をしていること。

2 情報の把握

教育委員会は、食物アレルギーを有する児童生徒又は未就学児の保護者に「食物アレルギー調査票（様式1-1、1-2）」及び「学校生活管理指導表（様式2）」の提出を求め、その後、学校で保護者との面談を行います。（第3章「手続きの流れ」参照）

3 学校における管理

全教職員は、食物アレルギーに関して正しい理解をするとともに、緊急時の対応について協力体制を整えるようにします。（第2章5「食物アレルギー等対応委員会の開催」参照）

（1）食物アレルギー個人カルテの作成と管理

食物アレルギーを有する児童生徒への適切な対応をするために、「食物アレルギー個人カルテ（様式8）」を作成し、食物アレルギー対応の内容等を記録します。また、裏面の「緊急時対応確認票」は毎年作成し、緊急時の対応及び発症事例等を記録します。この書類は、緊急時等に教職員がいつでも対応できるように、所定の保管場所に整備しておき、進学先の中学校及び転出校へ引き継ぐものとします。

（2）保護者、医療機関との連携

食物アレルギーを有する児童生徒の保護者とは、連絡を密に取り合うようにします。また、食物アレルギーを有する児童生徒の主治医とも連携を図り、アドバイス等を受けられるようにします。

4 学校、共同調理場及び教育委員会の役割

食物アレルギー対応が必要な児童生徒のために、食物アレルギー対応について共通理解を図り、連携・協力していくことが大切です。

(1) 学校の役割

【管理職（校長・教頭）】

- ・教職員の共通理解を図れるよう、本マニュアル等に基づき指導する。
- ・食物アレルギー等対応委員会を開催し、食物アレルギー対応について学校内で共通の認識を図る。（第2章5「食物アレルギー等対応委員会の開催」参照）
- ・保護者との面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況等を把握する。

【学級担任等】

- ・保護者からの申し出を関係教職員に伝え、連携を図るとともに緊急措置方法について把握する。
- ・保護者との面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握する。
- ・食物アレルギーを有する児童生徒が安全で楽しい給食時間を過ごせるよう配慮する。
- ・毎日、詳細献立表及び原材料一覧表を確認し、誤食事故を防止する。
- ・食物アレルギー対応食を提供している児童生徒及び弁当対応の児童生徒について、正確な配食の確認と喫食後の状況を確認する。
- ・食物アレルギー対応食の配膳について、教室掲示資料を活用し、正確な配食に努める。
- ・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。
- ・主に対処を行っている学級担任が不在となる場合は、事前に他の教員に十分な引継ぎを行う。

【給食主任】【養護教諭】【栄養教諭等】

- ・保護者からの申し出に応じ、学級担任、共同調理場、教育委員会との連携を図り、相互の事務等がスムーズにできるよう、窓口を務める。
- ・保護者との面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況等を把握する。また、食物アレルギーの症状が出た場合の措置方法を確認しておく。
- ・主治医、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しておく。
- ・食物アレルギー関係書類を決められた場所に保管し、進学先の中学校又は転出校へ引き継ぐ。

【学校給食配膳員】

- ・配膳室掲示資料を活用し、食物アレルギー対応食の正確な受け渡しを行う。

(2) 共同調理場の役割

【共同調理場長】

- ・調理場職員の共通理解が図れるよう、食物アレルギー対応について協議・指導する。
- ・保護者から毎月提出される「承諾書（様式10）」を受け、対応する。

【栄養士等】

- ・児童生徒の食物アレルギーの状況を学校及び教育委員会と共有する。
- ・保護者との面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況を確認し、学校給食での食物アレルギー対応について説明する。
- ・毎月、詳細献立表及び原材料一覧表を作成し、対応者及び学校へ送付する。
- ・「承諾書（様式10）」を作成し、学校を通して保護者に確認をとる。
- ・通常献立作成時等、アレルゲンを含む食品に注意を払う。
- ・食物アレルギー対応食の献立及び作業工程を作成し、調理について調理員に指示する。
- ・検収時には、納品された食品が、発注したものであるか確実に検収する。
- ・調理作業中は、原因食物の混入及び取り違い等が起こらないよう管理する。
- ・食物アレルギー対応食の献立作成については、栄養価に差が出ないように、使用食品や調理方法等を工夫する。

【調理員】

- ・栄養士の指示をもとに、食物アレルギー対応食の内容を確認し、調理作業にあたる。

(3) 教育委員会の役割

- ・「足利市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を整備する。
- ・保護者からの申請に応じて、食物アレルギー対応についての手続きを行う。
- ・毎年、新小学1年生及び食物アレルギー対応をしている在校生を対象に、対応調査を行い、食物アレルギーをもつ児童生徒の実状を把握する。
- ・対応を希望する保護者と面談を行い、児童生徒の食物アレルギーの状態及び学校給食における食物アレルギー対応の希望の有無を確認する。
- ・「緊急時対応確認票」及び「エピペン®所持報告書（様式9）」等の食物アレルギー関係書類について、学校との連携を密にし、保護者に提出を依頼する。
- ・学校及び足利市学校給食食物アレルギー相談医と連携を図り、安全な食物アレルギー対応に努める。
- ・食物アレルギー対応食の提供に必要な設備と人員確保に努める。
- ・児童生徒、保護者、教職員、調理関係者等への食物アレルギーに関する啓発に努め、情報提供、研修の実施等必要な施策を講じる。
- ・児童生徒に対する給食時の指導については、給食主任・学級担任と連携を図る。

5 食物アレルギー等対応委員会の開催

学校は、校長を責任者とし、関係者で組織する、食物アレルギー等対応委員会を校内に組織し、随時開催します。食物アレルギー等対応委員会は、校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し、様々な対応を協議し決定することを目的とします。主に、新年度入学児童生徒に関する情報共有及び学校行事等に応じて配慮の必要がある児童生徒の確認等を行います。なお、食物アレルギー等対応委員には、必要に応じて、学校医、共同調理場職員及び教育委員会等を加えます。

また、学校給食喫食時の誤食及びヒヤリハット等の事例について教育委員会へ報告（第4章5（3）「食物アレルギー事故等の報告について」内参照）するとともに、対策を検討し、事故防止の徹底に努めます。

6 保護者の役割

食物アレルギーを有する児童生徒にとっては、自分自身の食物アレルギーを知り、自分の身を自分で守ることも重要です。そのためには、保護者と学校が食物アレルギーに対する共通の認識を持ち、連携することが必要不可欠です。学校側の取組みが有効に機能し、児童生徒が安全・安心に学校生活を送るためにも、保護者は次に挙げる項目等を行ってください。

（1）就学時（新規発症、転入生も同様）

- ・食物アレルギーを有する場合は、「食物アレルギー調査票（様式1-1）」に記入し、『学校生活において配慮が必要』に該当する場合は、「学校生活管理指導表（様式2）」もあわせて学校に提出する。
- ・学校との面談に出席し、学校生活における対応内容を相談する。
- ・食物アレルギーの症状が出た際の連絡先や救急搬送先を家庭内で確認しておく。

（2）対応開始まで

- ・家庭において、食物アレルギーを有すること、誤食や具合が悪くなった時にはすぐに申し出ることを児童生徒に理解させる。
- ・「食物アレルギー個人カルテ（様式8）」を作成し、緊急時の対応等について学校と共有する。
- ・エピペン®を含む処方薬等を携行する場合は、保管場所及び使用するタイミング等を学校と確認する。
- ・エピペン®が処方されている場合は、「エピペン®所持報告書（様式9）」を作成し、学校、消防機関及び教育委員会に情報を提供する。
- ・弁当持参の場合は、保管場所等を学校と相談して決定する。

(3) 対応開始後

- ・毎年、進級時に教育委員会から依頼のある「緊急時対応確認票」を学校に提出し、学級担任等と緊急時の対応等について確認する。
- ・毎年、進級時調査の際に教育委員会から依頼のある「食物アレルギー調査票（様式1-2）」及び「学校生活管理指導表（様式2）」を学校に提出する。
- ・配付された詳細献立表及び原材料一覧表により、アレルゲンを確認し、喫食の可否、弁当持参及び食物アレルギー対応食の確認等について、学校に連絡する。
- ・毎朝、登校前に児童生徒と給食の内容を確認する。
- ・弁当持参の場合は、材料にアレルゲンが入っていないことを再度確認し、確実に持たせる。
- ・児童生徒の帰宅後、給食の喫食内容について確認する。
- ・エピペン®を携行する場合は、定期的にエピペンや対応薬が所定の場所に入っているか、また使用できる状態にあるか確認をする。

7 学校生活管理指導表

「学校生活管理指導表（様式2）」は、個々の児童生徒について、食物アレルギーに関する具体的な情報を医師に記載してもらうもので、診断書に代わる書類です。足利市では、公益財団法人日本学校保健会が作成した学校生活管理指導表をもとに改編したものを使用しています。

この書類は、保護者の同意のうえで、個人情報に留意しつつ、関係者全員で共有します。

(1) 対象者

新小学1年生（新規発症及び転入生も同様）は、「食物アレルギー調査票（様式1-1）」において、『学校生活において配慮が必要』に該当する場合、医師の診断を受けたうえで「学校生活管理指導表（様式2）」の提出が必要です。

また、学校給食において食物アレルギー対応を受けている在校生は、症状に変化がない場合でも、医師から「管理不要」という指示があるまでは、毎年、教育委員会から「学校生活管理指導表（様式2）」の提出を求めます。

(2) 引継ぎ・その他

この書類は、教職員が緊急時等にいつでも対応できるように、所定の保管場所に整備しておき、進学先の中学校及び転出校へ引き継ぐものとします。

また、「学校生活管理指導表（様式2）」の記載事項に変更があった場合や食物アレルギーが解除になり、対応が不要になった場合、医師による指示を確認するため、教育委員会から「学校生活管理指導表（様式2）」の提出を求めます。

第3章 手続きの流れ

1 対応開始までの手続き

食物アレルギーを有する児童生徒の保護者は、「食物アレルギー調査票（様式1-1）」及び「学校生活管理指導表（様式2）」を提出します。その後保護者、学校、教育委員会等が連携し、対応開始に向けた準備を行います。

(1) 新小学1年生

時期	項目	担当	関係書類
8月上旬	①通知の発送	教育委員会	食物アレルギー調査票（様式1-1）
9～10月	②就学時健康診断における情報収集	学校関係者 養護教諭 給食主任 栄養教諭 等	学校生活管理指導表（様式2）
10～11月	③調査面談	教育委員会 学校関係者 教頭 養護教諭 給食主任 栄養教諭 等 共同調理場職員	食物アレルギー調査票（様式1-1） 学校生活管理指導表（様式2） 調査面談票（様式3）
12月	④食物アレルギー審査会	教育委員会 共同調理場職員 食物アレルギー審査員	評価依頼書（様式4） 評価結果報告書（様式5）
1～2月	⑤食物アレルギー等対応委員会	食物アレルギー等対応委員 （第2章5「食物アレルギー等対応委員会の開催」参照）	食物アレルギー調査票（様式1-1） 学校生活管理指導表（様式2） 調査面談票（様式3） 評価結果報告書（様式5） 対応委員会報告書（様式6）
	⑥決定事項の通知	教育委員会	対応実施決定書（様式7）
2～3月	⑦事前面談	学校関係者 教頭 養護教諭 給食主任 栄養教諭 等 教育委員会又は共同調理場職員	食物アレルギー個人カルテ（様式8） エビペン®所持報告書（様式9）
4月	⑧対応開始		

(2) 新規発症及び転入生

(1) の流れを準用し、随時手続きを行う。

2 在校生の対応調査（進級時調査）

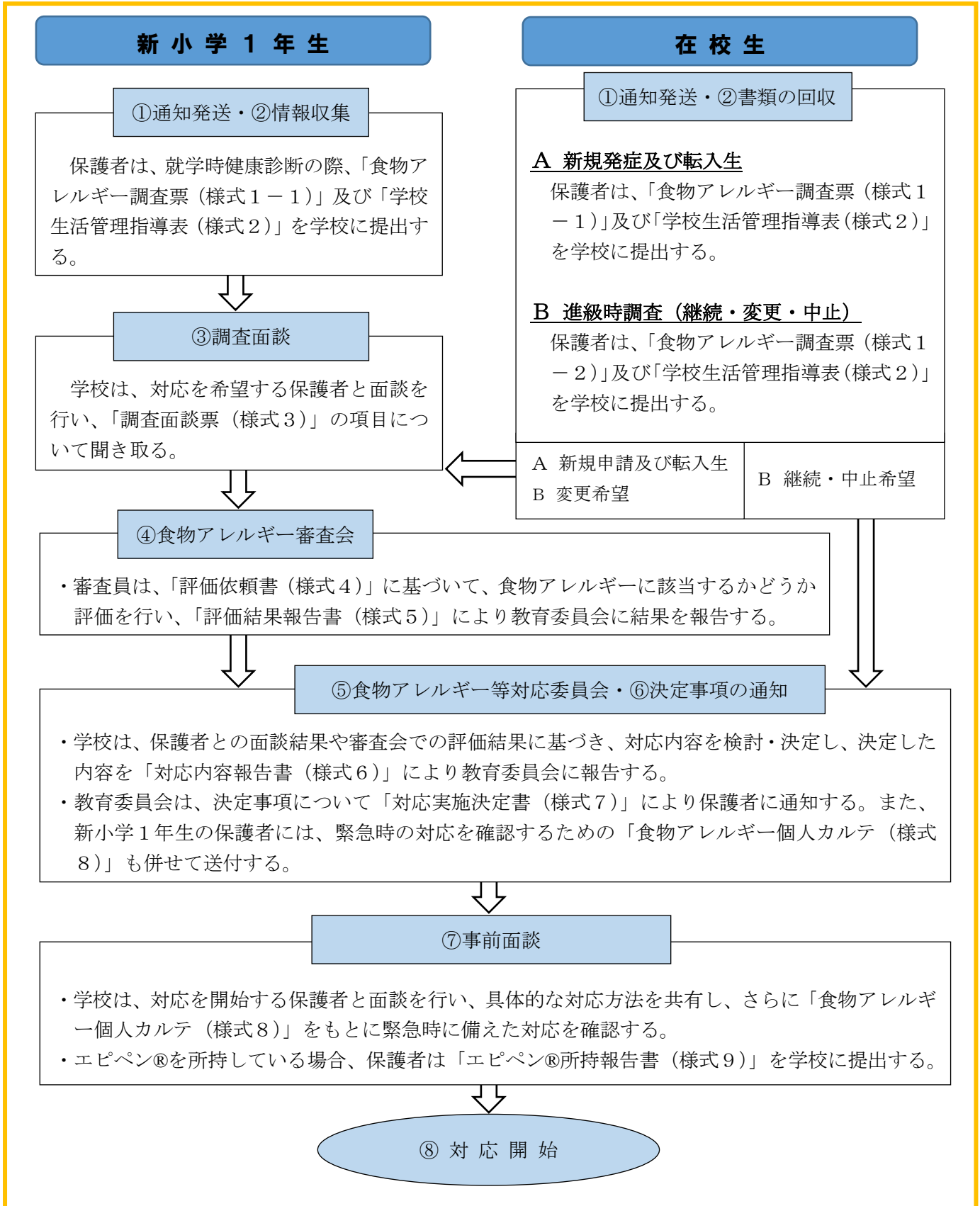
児童生徒の成長により、アレルギーの症状や学校での対応可能範囲は変化します。教育委員会は、食物アレルギーを有する児童生徒の保護者を対象に毎年、次年度の対応を確認するために「食物アレルギー調査票（様式1-2）」及び「学校生活管理指導表（様式2）」の提出を依頼し、個々の対応状況を見直します。

また、年度の途中で「変更」又は「中止」の申し出があった場合には、下表の流れを準用し、随時手続きを行います。

時期	項目	担当	関係書類
7月上旬	①通知の送付	教育委員会	食物アレルギー調査票（様式1-2）
7～10月	②調査票、学校生活管理指導表の回収	学校関係者 養護教諭 給食主任 栄養教諭 等	学校生活管理指導表（様式2）
10～11月	③調査面談 <u>※必要に応じて実施</u>	教育委員会 学校関係者 教頭 養護教諭 給食主任 栄養教諭 等 共同調理場職員	食物アレルギー調査票（様式1-2） 学校生活管理指導表（様式2） 調査面談票（様式3）
12月	④食物アレルギー審査会 <u>※必要に応じて実施</u>	教育委員会 共同調理場職員 食物アレルギー審査員	評価依頼書（様式4） 評価結果報告書（様式5）
1～2月	⑤食物アレルギー等対応委員会	食物アレルギー等対応委員 （第2章5「食物アレルギー等対応委員会の開催」参照）	食物アレルギー調査票（様式1-2） 学校生活管理指導表（様式2） 調査面談票（様式3） 評価結果報告書（様式5） 対応委員会報告書（様式6）
	⑥決定事項の通知	教育委員会	対応実施決定書（様式7）
2～3月	⑦事前面談 <u>※必要に応じて実施</u>	学校関係者 教頭 養護教諭 給食主任 栄養教諭 等 教育委員会又は共同調理場職員	食物アレルギー個人カルテ（様式8） エピペン®所持報告書（様式9）
4月	⑧対応開始		

※③、④及び⑦は、原因食物の変更及び対応内容の変更がある場合等、状況に応じて実施する。

《手続きの流れ図》



第4章 学校給食での対応

1 学校給食における対応の基本方針

食物アレルギーを有する児童生徒が、給食時間を含めた学校生活をより一層「安心・安全」に過ごせるように、次のとおりレベル別に対応を行います。

(1) レベル1：詳細な献立表対応

食物アレルギーを有する児童生徒の保護者に対して、原材料が把握できる詳細献立表及び原材料一覧表を提供します。保護者はこれに基づき、児童生徒の喫食の可否を判断します。食べられないと判断した場合には自己除去をすることになります。なお、児童生徒が自己除去をする場合は、食物アレルギーの症状が比較的軽いこと、児童生徒本人が除去するものを理解できていること、除去するものが小分けや単品物で除去しやすいものなど一定の条件があります。

この対応は、食物アレルギー対応の基本であるため、すべての対応者が対象となります。

(2) レベル2：弁当対応

アレルギーが含まれる献立に対し、必要に応じて家庭から弁当を持参することとなります。この対応には、「完全弁当対応」（給食を提供せず、すべて弁当を持参する。）と「一部弁当対応」（原因食物を含む料理に対してのみ、部分的に弁当を持参する。）があります。「学校生活管理指導表（様式2）」において、医師から『注意喚起表示※の配慮が必要』と指示された場合は、安全性の確保が困難なため、基本的には完全弁当対応とします。また、以下に該当する場合も安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

- ア 調味料・だし・添加物の除去が必要
- イ 多品目食品の食物除去が必要
- ウ 食器や調理器具の共用ができない
- エ 油の共用ができない
- オ その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

※注意喚起表示

原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料が意図せず最終加工食品に混入（コンタミネーション）してしまう可能性を排除できない場合に表示されるものをいいます。ただし、「同じ製造場所で〇〇を含む製品を生産しています。」等の注意喚起表示は義務的なものではなく、食品メーカーが任意で表示するものです。この表示がなければ必ず安全という保障はありません。

なお、一部弁当対応の場合、給食費の減免が可能です。給食費の減免とは、毎月の給食費（小学校4，200円、中学校5，000円）は徴収し、学年末に減免額を返金するものです。

(3) レベル3：除去食対応

献立中に「卵、牛乳・乳製品、えび、ごま」を含むおかずがある場合、それらを除去した除去食を提供します。

(4) レベル4：代替食対応

献立中に「卵、牛乳・乳製品、えび、ごま」を含むおかずがある場合、それらを除去し替わりの食材を使用した代替食の提供をします。

なお、牛乳アレルギーの場合は、パンの代替としてご飯、飲用牛乳の代替として麦茶を提供します。

なお、レベル3、4対応では、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下表の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去は行いません。

これらについて対応が必要な場合は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には弁当対応を考慮します。

《食物アレルギーの原因食物と症状誘発の原因となりにくい食品》

原因食物	除去を行わない調味料・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
ごま	ごま油

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」より一部抜粋

《レベル3 除去食対応、レベル4 代替食対応の例》

① 牛乳・乳製品の対応例



通常の給食は、「米粉パン」、「ソーセージ」、「チキンチャウダー」、「牛乳」が配食されます。

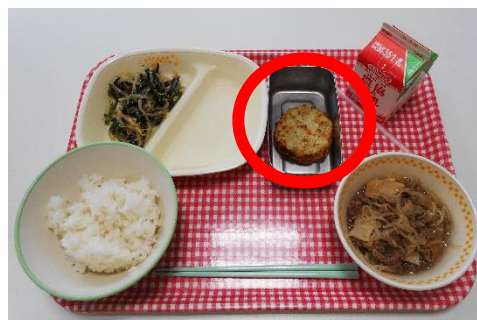


代替食として、米粉パンの代わりに「ご飯」、ソーセージの代わりに「テリヤキチキン」、チキンチャウダーの代わりに「ポトフ」、牛乳の代わりに「麦茶」が配食されます。

② 卵の対応例



通常の給食は、「あつ焼きたまご」が配食されます。



代替食は、卵を使用しない「白身魚ととうふのよせ焼き」が配食されます。

④ ごまの対応例



通常の給食は、ごまを含む「さかなふりかけ」が配食されます。



代替食は、ごまを使用しない「おかかふりかけ」が配食されます。

2 献立作成時の留意点

食物アレルギー対応のため、食物アレルギー表示対象食品28品目(第1章3(1)「原因食品の表示」参照)のうち「落花生(ピーナッツ)」、「そば」、「かに」、「いくら」、「あわび」、「キウイフルーツ」、「まつたけ」、「くるみ」、「やまいも」、「カシューナッツ」、「アーモンド」、「バナナ」については、学校給食のすべての献立で原材料として使用しないこととします。

3 除去食及び代替食調理等の工夫

安全性の確保のため、原因食物を含む献立と、除去食及び代替食の献立の違いが分かりやすいように工夫します。

4 調理作業時の留意点

レベル3(除去食対応)及びレベル4(代替食対応)は、共同調理場内の「食物アレルギー対応調理室」で調理作業を行います。食物アレルギー対応調理室では、除去食・代替食の対象食品(卵、牛乳・乳製品、えび、ごま)を一切持ち込まないことにより、原因食物の混入を防止します。

5 その他の留意点

(1) 注意喚起表示について

学校給食では、原材料として使用する食品を食物アレルギー対応の対象としています。そのため、注意喚起表示が記載された食品については、原材料としての使用ではないため食物アレルギー対応の対象外となります。

なお、学校でのさまざまな活動における安全性の確保のためにも、注意喚起表示への配慮については、医師の指示に従います。

(2) 献立内容の変更について

共同調理場は、予定献立の変更があった場合には、変更後の献立に含まれる原因食物を確認し、学校へ連絡します。学校は必要に応じて保護者と連絡を取り、対応について相談します。また、保護者及び学校は決定した内容について、児童生徒にもよく理解させます。

(3) 食物アレルギー事故等の報告について

学校給食喫食時において事故等が発生した場合、学校は、食物アレルギー等対応委員会を開催し、原因を明確にし、再発防止策等をまとめたうえ、様式12により教育委員会に報告します。

第5章 学校給食以外での対応

1 校外活動

学校生活の中では、宿泊を伴う活動等様々な校外活動があります。すべての児童生徒が安全に楽しく過ごせるよう、教職員及び保護者は次の点に配慮します。

(1) 教職員が事前に準備すること

- ・ 事前計画案をもとに、必要な対応や配慮を確認しておく。
- ・ 食物アレルギーを有する児童生徒の概要を宿泊先に伝える。
- ・ 緊急時の連絡体制、対応、救急搬送等について、児童生徒及び保護者並びに引率教職員で共通理解を図る（自由行動中の連絡体制も確認する。）。
- ・ 宿泊先等での食事内容について原材料を確認し、アレルゲンの有無を保護者と共有する。
- ・ 保護者が必要に応じて宿泊先等と直接連絡を取り、除去食や代替食による対応に係る話し合いができるよう配慮する。
- ・ 事前に担当者を決めておき、食事前の確認を複数の教職員で行い、誤食のないようにする。
- ・ 工場見学等で食物が提供される場合は、事前に内容を把握し該当児童生徒が誤食しないよう指導する。
- ・ 児童生徒間で弁当、菓子及び飲料等の交換をしないよう指導する。
- ・ そば殻の枕等食物以外でもアレルゲンに接触する可能性のあるものには十分配慮する。

(2) 保護者に依頼すること

- ・ 宿泊先等に直接連絡した場合には、結果を学校に報告する。
- ・ 宿泊先等での食事内容について原材料を確認し、アレルゲンの有無を学校と共有する。
- ・ 症状によっては、主治医のアドバイスをもとに、必要な情報をまとめておく。
- ・ エピペン®等の処方薬がある場合は持参し、管理方法等を保護者及び児童生徒と学校側で確認する。

2 校内活動

学校における様々な校内活動のうち、次の活動は、食物アレルギーを有する児童生徒への配慮が必要です。学校は事前に活動内容等を保護者に伝え、保護者の了承の上で行います。

(1) 家庭科の授業やクラブ活動等

家庭科での調理実習や調理を伴うクラブ活動等では、様々な食材を使用した調理作業等や料理の喫食があります。このような場合、食材への接触及び喫食だけでなく、調理により発生する湯気等でもアレルギー反応を起こす可能性があります。

(2) 総合的な学習の時間を活用した授業

総合的な学習の時間を活用し、地域の歴史や環境、生産物等を調査する活動を行うことがあります。特に地域の農畜産物等を調査する場合、乳製品、そば、小麦及び大豆等様々な食材に触れ、アレルギー反応を起こす恐れがあります。

(3) 牛乳パックの洗浄

リサイクル活動等で、児童生徒が牛乳パックの解体、洗浄及び回収作業等を行う場合、作業中に牛乳が周囲に飛び散る可能性があります。微量な牛乳が皮膚に接触するだけでも、アレルギー反応を起こす恐れがあります。

(4) そば打ち体験授業

そば打ちは、そば粉と小麦粉をふるいにかけて練ることから始まるので、ふるいにかける時に、そば粉が舞うことがあります。さらに、練る時には皮膚に触れ、アレルギー反応を起こす恐れがあります。

(5) 小麦粘土を使用する図工の授業やクラブ活動等

小麦粘土の使用は、粘土に含まれる小麦粉が皮膚に接触することによりアレルギー反応を起こす恐れがあります。

(6) 体育・部活動等の運動を伴う活動

食物依存性運動誘発アナフィラキシー（第1章2(2)「食物アレルギーの分類」内参照）を有する児童生徒は、体育や部活動、休憩時間の遊び等での運動によりアレルギー反応を起こすことがあり、十分注意が必要です。アナフィラキシーを発症した場合には、すぐに保護者への連絡や救急要請、医療機関の受診等により対応します。また、食物依存性運動誘発アナフィラキシーを有する児童生徒の場合は、アレルギーを含む食物を食べた後の運動は避けるように注意します。

第6章 緊急時の対応

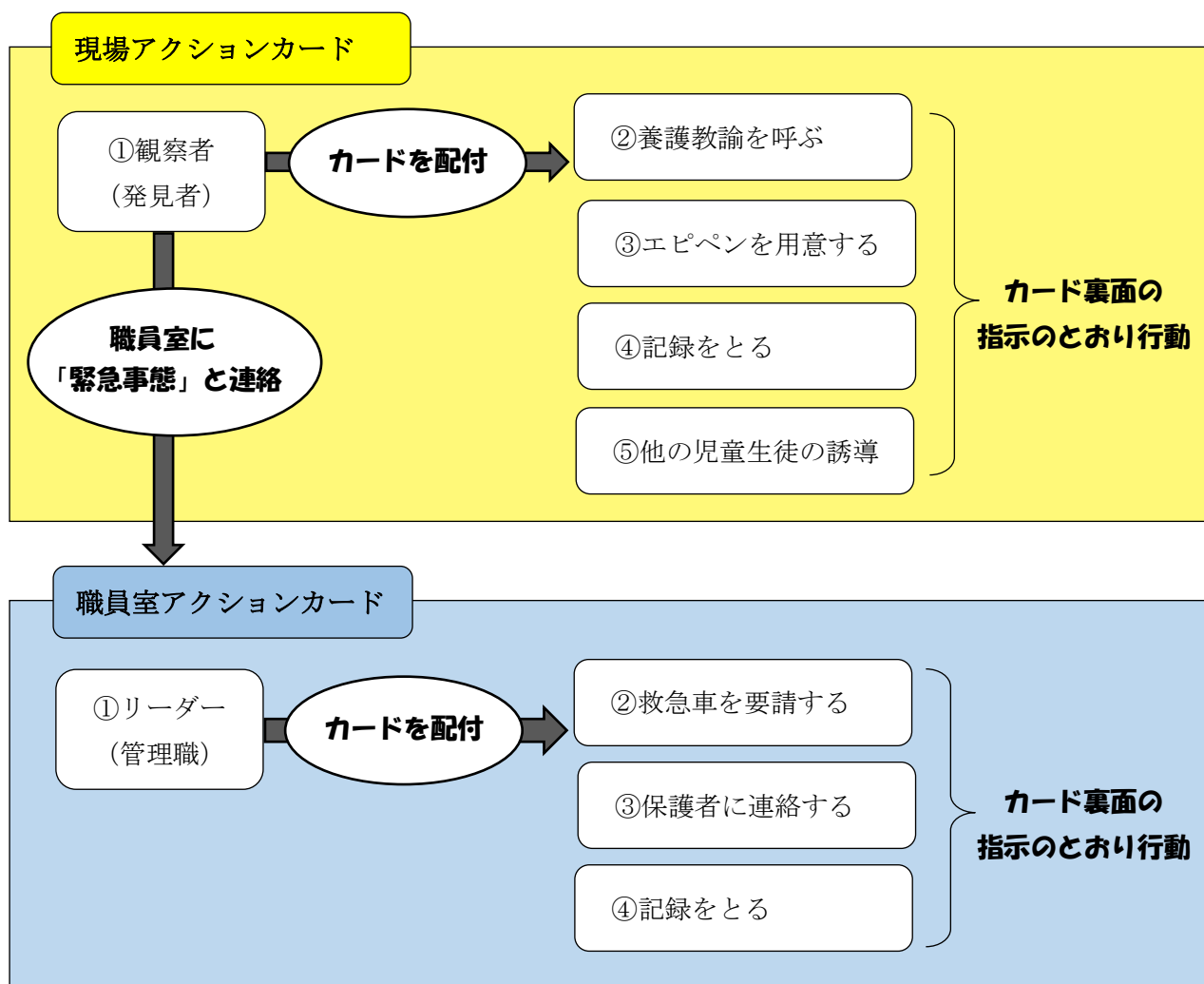
1 発症時の対応

緊急を要するアレルギー疾患が疑われた場合は、あわてず、迅速かつ適切な対応が必要になります。緊急時対応資料「アクションカード」を活用し、学校内で役割分担を明確にし、緊急時に備えて訓練等をしておくことが大切です。

(1) アクションカードを活用した緊急時対応の流れ

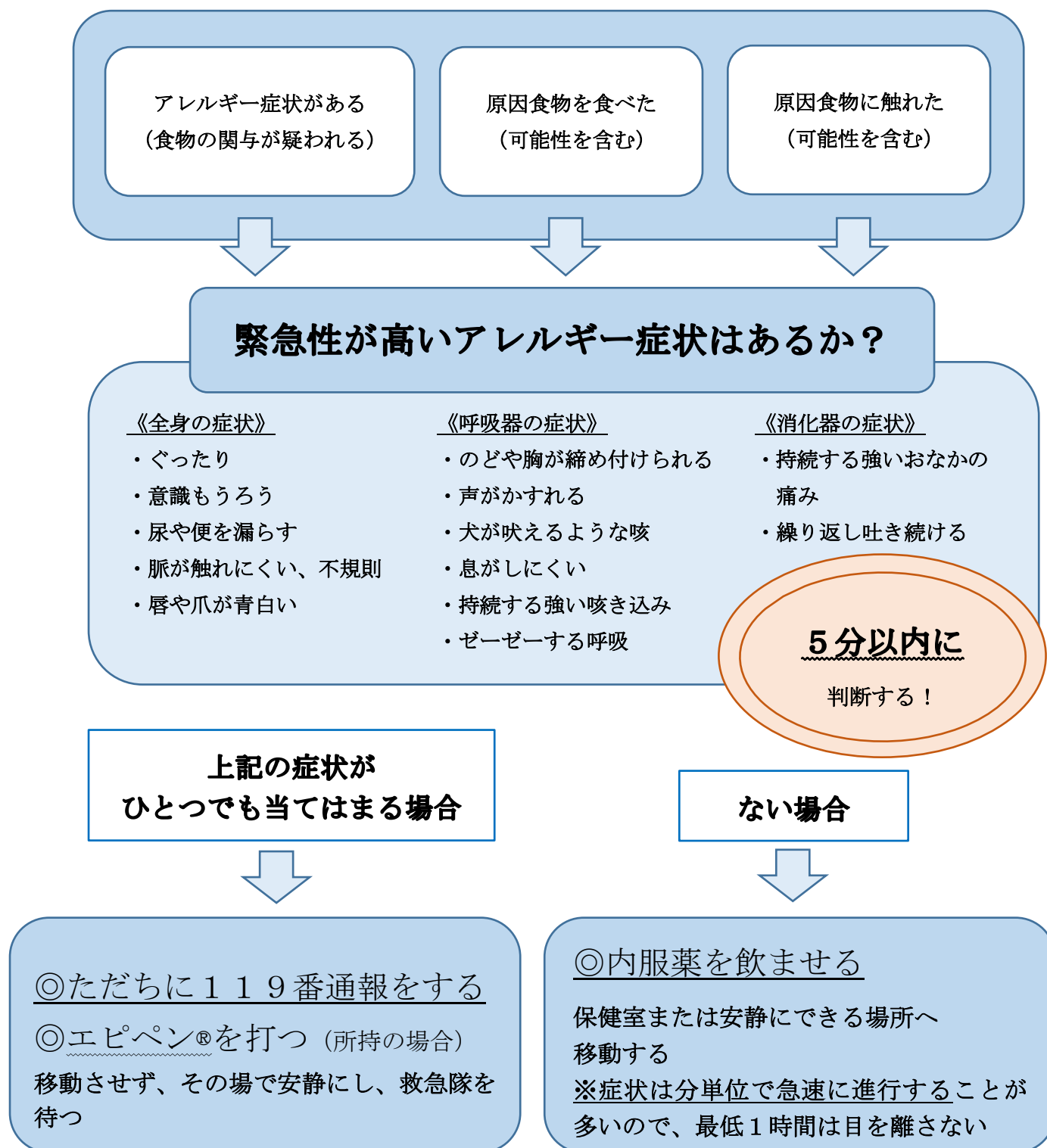
アクションカードとは、緊急事態の発生時に、必要な対応を漏れることなく、また、重複することなくスムーズに行えるように役割分担や行動内容を記載したカードのことです。

緊急事態発生時では、職員は配付されたアクションカードの裏面に記載された行動内容の指示に沿って行動します。



(2) 初期対応のフローチャート

アナフィラキシーショックについては、初期の対応が以後の展開を大きく左右します。下記の流れを参考に、学校内で「緊急時の対応マニュアル」等を定め、教職員全体で共通理解することが大切です。



2 エピペン®（アドレナリン自己注射薬）の取り扱いについて

（1）効果

アナフィラキシー全ての症状を和らげます。具体的には以下のような効果があります。

- ・心臓の動きを強くして血圧を上げる。
- ・血管を収縮して血圧を上げる。
- ・皮膚の赤みや喉の腫れを軽減する。
- ・気管支を広げて呼吸困難を軽減する。

効果は5分以内に認められますが、体内で代謝（分解）されやすい薬剤のため、効果の持続時間は20分程度です。エピペン®は医療機関外でアドレナリンを自己注射するための薬剤であり、緊急時の治療薬です。使用後には必ず緊急搬送により医療機関を受診します。

（2）使用について

エピペン®は、本人もしくは保護者が自ら注射する目的で作られたもので、アナフィラキシーショック症状が進行する前の初期症状（呼吸困難などの呼吸器症状）のうちに注射することがより効果的とされています。しかし、アナフィラキシーの進行は一般的に急速であり、エピペン®が手元にあっても症状によっては児童生徒が自分で注射できない場合もあります。そのような時には、人命救助の観点から教職員が本人に代わって直ちに注射する必要があります。この場合、法律上罪に問われることはないと言われています。

なお、エピペン®はあくまでもアナフィラキシーの危険がある特定の児童生徒に対して処方された薬であり、緊急時であっても、処方を受けている本人以外に対して注射することはできません。

（3）投与のタイミング

アナフィラキシーショック症状が現れてから、30分以内にアドレナリンを投与することが生死を分けると言われています。食物アレルギーの症状には個人差があるので、どのような症状が出たらエピペン®を打つのかについて、学校と保護者の間で明確にしておく必要があります。

なお、使用後のエピペン®は救急隊に渡し処分を依頼してください。

《エピペン®の使用手順》

①しっかり握る	
オレンジ色のニードルカバーを下に向け、利き手で持つ。	
	
「グー」で握る！	
➔	
②安全キャップを外す	
青色の安全キャップを外す。	
	
カバーの先端には針があるため、触れないようにする	
➔	
③太ももに注射する	
【座位の場合】  <p>太ももの付け根と膝の中央部かつ真ん中よりやや外側に注射する。</p>	【仰向けの場合や本人が注射できない場合】  <p>介助者は、子どもの太ももの付け根と膝をしっかりと押さえ、動かないように固定する。</p>
<p>エピペン®の先端（オレンジ色の部分）を軽くあて、「カチッ」と音がするまで強く押し付け、そのままゆっくり10秒数える。</p>	
振り下ろして使わない！ 注射したあとすぐに抜かない！	
➔	
④確認する	
<p>エピペン®を太ももから離し、オレンジ色のニードルカバーが伸びているか確認する。</p>	
カバーがのびていない場合は ③に戻る	
 <p>使用前 使用後</p>	

- 注射した部分を10秒間マッサージする
- 使用済みのエピペン®は、ケースに戻し、救急隊に渡す

出典：栃木県教育委員会「学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル」より

3 学校における緊急時に備えた対応訓練

食物アレルギーにとまなうアナフィラキシーショックの発症など、全教職員が食物アレルギーに関する正しい知識を身につけるとともに、緊急時に備え、日頃から対応訓練を行うことが大切です。平成27年3月に文部科学省・公益財団法人日本学校保健会から学校に配付された「学校におけるアレルギー疾患対応資料（DVD）」や「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン要約版」等を活用し、緊急時を想定したシミュレーション等を実施してください。また、足利市では平成27年4月に、各小中学校に練習用エピペン®トレーナーを配付していますので、定期的に練習用エピペン®トレーナーを用いた使用方法の確認等を行ってください。

4 食物アレルギー個人カルテの活用

医療機関及び保護者への連絡等は、事前面談時に作成した「食物アレルギー個人カルテ（様式8）」に基づいて対応してください。「食物アレルギー個人カルテ（様式8）」は、緊急時等に教職員が「誰でも・いつでも」対応できるように、所定の場所に保管し、対応方法については教職員全体で共通理解を図るようにしてください。

また、裏面の「緊急時対応確認票」は、毎年保護者からの提出が必要です。提出の際に、変更点等について確認し、緊急時に速やかな対応ができるようにしてください。

5 消防機関との連携

エピペン®を所持している児童生徒については、「エピペン®所持報告書（様式9）」を作成し、消防機関と情報を共有します。この書類は、エピペン®が処方されている場合は毎年提出が必要です。

6 アクションカードの活用

校内にアクションカードを整備し、緊急事態発生時には、速やかに役割を分担し適切な行動に努めてください。

第7章 食物アレルギー以外の疾患への対応

1 対応について

食物アレルギー以外の疾患（乳糖不耐症等）により、食事に一定の制限を設ける必要がある児童生徒に対しては、次のように対応することとします。

（1）対応実施基準と手続きの流れ

食物アレルギーの実施基準と同様に、医師により診断され、医師から特定の食物について除去の指示がある場合を実施するための目安とします。

手続きの流れは、食物アレルギーの対応手続き（第3章1「対応開始までの手続き」参照）を準用し、「学校給食対応申請書（様式13-1）」及び「学校生活管理指導表（様式2）」の提出を求めます。ただし、「③調査面談」及び「⑦事前面談」については、対応内容により、保護者と学校との間で確認事項がある場合等に実施します。

また、次年度以降も食物アレルギー対応手続き（第3章2「在校生の対応調査（進級時調査）」参照）を準用し、毎年、教育委員会は保護者に「学校給食対応申請書（様式13-2）」及び「学校生活管理指導表（様式2）」の提出を求め、対応の確認を行います。

（2）対応上の留意点

食物アレルギー以外の場合も、食物アレルギーに対応した給食の提供と同様に、給食の提供は医療行為ではないため対応内容に一定の限界があります。対応にあたっては、事前に保護者の理解を十分に得るようにします。

《その他の疾患の対応の例》

乳糖不耐症の対応として、飲用牛乳の代わりに麦茶を提供する。

参考文献・参考資料

- ・文部科学省
「学校給食における食物アレルギー対応指針」
- ・栃木県教育委員会
「学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル」
- ・消費者庁食品表示企画課
「食品表示について（別添 アレルゲン関係）」
- ・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」
- ・厚生労働科学研究費補助金 難治性疾患等政策研究事業 免疫アレルギー疾患等政策研究事業（免疫アレルギー疾患政策研究分野）食物アレルギーに対する栄養・食事指導法の確立に関する研究
「厚生労働科学研究班による食物アレルギー栄養食事指導の手引き 2017」
- ・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《令和元年度改訂》」

足利市学校給食における
食物アレルギー対応マニュアル（令和6年度版）

令和6年4月

〈発行〉 足利市教育委員会