

小学校給食 食物アレルギー給食対応 ガイドライン

様式・資料集

摂津市学校給食会

令和4年4月改正

様 式

様式①記入例	食物アレルギー対応申請兼同意書（給食・学校生活管理用）
様式②記入例	学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）
様式③記入例	食物アレルギー対応申請兼同意書（学校生活管理用）
様式④	面談記録表
様式⑤	除去食・持参食を実施する上での確認事項
様式⑥	お子さまのアレルギー除去食対応について（お知らせ）
様式⑦記入例	アレルギー除去食変更届（解除・再開・追加）
様式⑧	学校給食中止届
様式⑨	食物アレルギー疾患の状況について（確認）
様式⑩	食物アレルギー児童一覧表
様式⑪	自己管理切替え届
様式⑫	除去食面談の 5 月実施について（確認）

資 料

資料①	食物アレルギーの状況について（確認）
資料②	除去食実施までの流れ・アレルギー食品使用予定献立表について
資料③	アレルギー食品使用予定献立表記入例
資料④	除去食献立表封筒
資料⑤	校内での緊急時の対応例
資料⑥	チェックシート
資料⑦	参考資料 食物アレルギー教職員マニュアル
資料⑧	参考資料 校内の食物アレルギー対応研修について

様式① 保護者記入用紙

食物アレルギー対応申請兼同意書（給食・学校生活管理用）

記入例

令和〇〇年△月〇日

摂津市立〇〇小学校長様

食物アレルギーによる学校給食への対応について、医療機関を受診し、医師が記載した学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）にもとづき、申請します。あわせて、学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、申請書・指導表に記載された内容を教職員全員に共有されることに同意します。

保護者氏名 摂津 太郎

記

(ふりがな) 児童氏名	せつつ はなこ 摂津 花子	新 2 年	生年月日	平成令和 26年 4月 30日
緊急連絡先	①保護者氏名 摂津 正子	電話番号	060-1234-9876 自宅・職場・その他（携帯）	
	②保護者氏名 摂津 太郎	電話番号	06-1234-〇〇〇△ 自宅・職場・その他（ ）	
緊急時の 医療機関	医療機関名 太陽病院	電話番号	06-1234-△□△□	
	住所 大阪市大阪区本町1-5			
家庭で除去食を どのように実施し ているか	食べられないものを除いている。例えば、卵なしのお好み焼きなど。 医師の指導により、減感作療法をしているので少量ずつチャレンジしている。			

※以下、令和5年度以降 運用開始

一定の条件を全て満たす場合、年度当初の面談を希望制とする。

面談を（ 希望する ・ 希望しない（学校からの電話確認があります） ）

記入例

学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）

提出日 令和 年 月 日

名前 小学校 新 年

※ 1～11 の項目について記入してください。

1. アナフィラキシーの既往 (☒ なし)		10. 原因食物を除去する必要があるもの ○がついた場合、個々の児童に合わせた対応となります。	
2. 食物アレルギー病型 (☐)即時型 (☐)口腔アレルギー症候群 (☐)食物依存性運動誘発アナフィラキシー		小麦 : 醤油・酢・味噌・発酵調味料 大豆 : 醤油・味噌・発酵調味料 魚類 : だし(かつおだし・いりこだし等) 肉類 : スープ(鶏ガラスープ等)	
3. 診断根拠 該当するものすべてに○を記入 (☐)明らかな症状の既往 (☐)食物負荷試験陽性 (☐)IgE抗体等検査結果陽性		11. 除去が必要な食物 ↓ 該当する欄に○をつけてください	
4. 摂取後に起こりうる症状 かゆみ、倦怠感		卵	☐ 鶏卵(生卵) ドレッシング、マヨネーズを含む ☐ 鶏卵(加熱)・うずら卵(加熱)
5. 学校での使用薬 ■学校へ持参する処方薬がありますか (なし ・ ☒) ↓ ■ありの方のみ該当項目に○		乳	飲用牛乳のみ 乳・乳製品
		魚介類	魚全般 ☐ 特定の魚 (さば イクラ) エビ イカ タコ 貝類()
		麦	大麦・小麦
		ごま	ごま・ごま油
		大豆	大豆・大豆製品
		果物	果物全般 特定の果物()
		ナッツ類	ナッツ全般 ☐ 特定のナッツ(ピーナッツ)
		そば	そば
		その他	その他食品
6. 運動(体育・部活動等) (管理不要 ・ ☒ 保護者と相談し決定)		アレルギー(この場合は、卵・魚・ナッツ)のいずれか1つでも入った揚げ物をしたとき、その揚げ油を使ってよいか	
7. アレルゲンを揚げた油の再利用 (☒ 可 ・ 不可)		医療機関名	
8. 食器や調理器具の共用 (☒ 可 ・ 不可) → 不可の場合、給食提供できません。		電話番号	
9. コンタミネーション ※1 (☒ 可 ・ 不可) → 不可の食品()		医師名	
※1 以下の場合、給食提供できません。 ●給食で使用する食品のコンタミネーションが不可かつ加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示(※2))がある場合についても除去指示がある ●その他、学校給食で対応が困難と考えられる状況 ※2 注意喚起表示…注意喚起としては下記を例とする ・ 同一工場、製造ライン使用によるもの 「本品製造工場では○○(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています。」 ・ 原材料の採取方法によるもの 「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」 ・ えび、かにを捕食していることによるもの 「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」			

様式③ 保護者記入用紙

食物アレルギー対応申請兼同意書（学校生活管理用）

記入例

令和 〇 年 △ 月 □ 日

摂津市立 小学校長様

学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、指導表に記載された内容を教職員全員に共有されることに同意します。

保護者氏名 摂津 太郎

1. アナフィラキシーの既往 (あり・なし)	(ふりがな) 児童氏名	せつ はなこ 摂津 花子	新 2 年
2. 食物アレルギー病型 (○) 即時型 (○) 口腔アレルギー症候群 () 食物依存性運動誘発アナフィラキシー	生年月日	平成 令和 26年 4月 30日	
3. 原因食物(食品名を記入) 山芋・キウイ	緊急 連絡先	①保護者氏名 摂津 正子	電話番号 060-1234-9876 自宅・職場 ・その他(携帯)
4. 診断根拠 該当するものすべてに○を記入 (○) 明らかな症状の既往 (○) 食物負荷試験陽性 (○) IgE抗体等検査結果陽性		②保護者氏名 摂津 太郎	電話番号 06-1234-〇〇〇△ 自宅・職場 ・その他()
5. 摂取後に起こりうる症状と対処法 口のまわりがかゆくなり赤く腫れる それ以上食べない・冷やす	緊急時の医 療機関	医療機関名 太陽病院	電話番号 06-1234-△□△□
6. 学校での使用薬		家庭で除去食を どのように実施 しているか 食べていない	
処方薬	具体的な使用法	その他 特記すべきことがありましたらご記入下さい。 生のキウイが食べられません。	
	(常時・緊急)		
	(常時・緊急)		
	(常時・緊急)		
7. 運動(体育・部活動等) (管理不要) ・ 保護者と相談し決定			

面談記録表

確認欄	管理職	担任	担任等	養護教諭	栄養教職員

小学校		年	組	氏名	
日時		年	月	日	面談場所()
出席者	保護者() 管理職() 担任()				
	担任等() 養護教諭() 栄養教職員()				
項 目				内 容	
① 除去が必要な食物					
② アナフィラキシーの既往				あり(歳頃) ・ なし 原因食品: 症 状:	
③ 食物アレルギーの病型は何か				()即時型 ⇒※()分ぐらいで発症 ()口腔アレルギー症候群 ()食物依存性運動誘発アナフィラキシー	
④ 過去の症状や変化					
⑤ 自宅での除去食の方法					
⑥ 食べたときの症状				原因食品	食べた時の症状・症状が出る時間
⑦ 食べた時の対処方法					
⑧ 薬を持参するか(エピペンも含む) 持参する場合の保管方法や使用用途				(持参する ・ 持参しない) 持参の場合 (薬名) (保管方法)	

⑨ 誤食等があった場合に行く病院	病 院 名 () 電話番号 ()
⑩ 通院の程度	頻 度 (か月に 1 回) 病院名 ()
⑪ 運動との関連性	(あり ・ なし)
⑫ 給食提供中止となる場合の理由 (※ガイドラインP.10 参照)	() 調理器具・食器の共用ができない () 給食で使用する食品のコンタミネーションが不可かつ加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)がある場合についても除去指示がある () その他、学校給食で対応が困難と考えられる状況
⑬ アレルゲンのコンタミネーション(※ガイドラインP.10 参照) 例 A ナッツアレルギーの場合ナッツを使用した食品を、同じ工場又はラインで作っている場合、塗り物の添加物、デザートを食べる事ができるかどうか 例 B エビ・カニと同じ漁法で獲っている海藻やちりめんじゃこには、エビ・カニ・魚卵等が混入する可能性があるが食べることができるか	(可 ・ 不可) ※不可の場合、その食品名を記載 (食品名:) 給食で使用する食品、 例B → ⑫給食提供中止へ 給食で使用しない食品(※ガイドラインP.10 参照) → 一部持参食
⑭ アレルゲンの食品を揚げた後の油の使用は良いか	(可 ・ 不可) ※不可の場合、 アレルゲンが給食に使用する食品 → 家からの持参食 アレルゲンが給食に使用しない食品(※ガイドラインP.10 参照) → 通常給食
⑮ 給食ではどのような除去対応か どのようなときに家からの持参食になるか	 牛乳の代替 持参(あり【豆乳・お茶】 ・ なし) 添加物 持参(あり ・ なし) デザート 持参(あり ・ なし)
⑯ 児童の除去食の理解度 (児童本人が一人でできるものに○をつける)	() 除去食品がわかる () 加工品の成分を見て食べられるかを判断できる () 除去食献立表を見て除去食を取りにいける
⑰ アレルゲンの食品を含む献立に関わる給食当番はできるか	(可 ・ 不可) できない場合の対応

⑱ 給食時間、教室で配慮する事	(あり ・ なし)
⑲ 遠足・調理実習・学年行事・お楽しみ会・ 宿泊行事等における留意点	
⑳ その他、保護者から伝えておきたいこと	
備考	

除去食・持参食を実施する上での確認事項

- ① 除去食について担任がクラスの児童に十分指導します。
- ② 給食室では、微量混入(コンタミネーション)の可能性がある環境下での調理となります。
- ③ 給食室(配膳室)に除去食を取りに来る際、間違いがないように名前を記入したアレルギー用トレーを用います。他の児童にも名前が見える場合があります。
- ④ 自宅でも除去食・持参食について確認し、登校時に声かけをお願いします。
- ⑤ 持参食を忘れた場合、学校で代替を用意することはできません。
- ⑥ 持参食はできるだけ給食に合わせて作っていただきますようお願いします。
- ⑦ 除去食を運んでいる途中で落とした場合、代わりの除去食が準備できない場合があります。
- ⑧ 除去食提供日に欠席と連絡を受けた段階で除去食調理は中止となります。
- ⑨ 除去食が当日提供できなくなった場合や持参食を忘れた場合は、緊急連絡先に連絡し、対応を相談させていただきます。
- ⑩ 除去食・持参食等の給食対応が必要な日は、アレルギー用トレーに一度のせたおかずは、「いただきます」をする前でも、増やしたり、減らしたりすることはできません。
- ⑪ ひとつのおかずにつき一種類しか除去食は作りません。同一校内に、他に除去食児童がいる場合、食べられる食材も除去をして提供することがあります。(例:卵アレルギーの児童と乳アレルギーの児童が同一校にいた場合、卵と乳が入ったかき揚げは、卵と乳を除いたかき揚げを提供)
- ⑫ アレルギー除去にかかる給食費については、飲用牛乳・パンの除去の場合、別途減額設定した月額給食費を適用します。飲用牛乳、パン以外は減額できません。給食費に改訂があれば、その都度変更されます。
- ⑬ 天候や配送中の不慮の事故等により、予定している食材と異なる食材を使用する場合、食物アレルギーを考慮した上で使用することがあります。
- ⑭ ガイドライン改定により対応が変更となる場合があります。
- ⑮ 除去食の解除は必ず主治医の指示のもと、自宅等で症状が出ないことを確認の上での実施となります。
- ⑯ アレルギー除去食の変更(解除・再開・追加)の場合は、主治医の意見書のもとアレルギー除去食変更届を提出願います。
- ⑰ 除去食の申請(更新)は1年ごとに書類を提出していただきます。
- ⑱ 毎月の除去食・持参食実施までの流れは、下記の通りです。
 1. 栄養教職員による献立表のチェック
 2. 除去食会議の実施
 3. 保護者による確認
 4. 除去食献立表封筒に署名し、学校へ返却
 5. 給食の実施

校長様

「除去食・持参食を実施する上での確認事項」と「面談記録」の記載内容について了承します。

令和 年 月 日

摂津市立 小学校 年 組 児童氏名

保護者氏名

保護者氏名 申請書の保護者名を記入 様摂津市立
校長

小学校

印

お子さまの食物アレルギー除去食対応について(お知らせ)

学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)と面談に基づき検討した結果、以下の通り対応いたしますのでご連絡申し上げます。

学年 組	年 組
児童氏名	
除去が必要な食品	
給食調理での対応	提供する除去食 ☐ 卵・うずら卵を除去した料理 ☐ 乳・乳製品を除去した料理
給食調理以外での対応	☐ 一部持参食 ☐ 全持参食(一日弁当対応) ☐ 給食中止(完全弁当対応) ☐ 飲用牛乳中止 ☐ パン中止
解除時の対応(年度途中で解除が発生した場合のみ記載)	☐ 対応全解除 (食品名: について解除) ☐ 対応一部解除 (食品名: について解除)
食品除去の方法	● 除去する食品を入れずに調理したものを提供します。 ● 同一献立において、他の食品を除去する児童がいる時は、その食品も除去したものを提供します。
対応開始日	令和 年 月 日(曜日)
備 考 (給食中止の場合は理由を記載)	

※食物アレルギー対応申請兼同意書及び学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)は毎年提出して頂きますようお願いいたします。

※対応開始日は書類を保護者に渡す日を記入する。(青字は印刷時削除)

摂津市立〇〇〇小学校長 様

記入例

保護者氏名 摂津 花子

アレルギー除去食変更届(解除・再開・追加)

アレルギー除去食変更届は保護者が記入

主治医の意見書のもとアレルギー除去事項を変更しますので、お届けします。

学 年 組	〇年 〇組
児 童 氏 名	摂津 太郎
様式③の解除の場合のみ記入 (下記の主治医意見書は不要)	()月()日()病院の受診において、 (食品名:)について主治医より解除 の指示が出ました。

※解除に当たっては、家庭で実際に摂取し、異常がありませんでした。

主治医意見書

主治医意見書は医師が記入

記載日	令和〇〇年〇〇月〇〇日
医療機関名	摂津病院
医師氏名	摂津 一郎
児童氏名	摂津 太郎
除去食変更	解除・再開・追加
食品名	卵・うずら卵・乳・乳製品
理 由	アレルゲンを摂取しても症状が出なくなったため

摂津
印
病院

令和 年 月 日

摂津市立 小学校長 様

保護者氏名 _____

学校給食中止届

学 年 組	新 年 組
児 童 氏 名	
期 間	
理 由	

診断書等が必要な場合があります。

保護者様

摂津市教育委員会
摂津市立 小学校

食物アレルギー疾患の状況について(確認)

保護者の皆様におかれましては、益々ご健勝のこととお喜び申し上げます。

また、日頃より、本校の教育活動にご理解、ご協力を賜りありがとうございます。

さて、「健康診断問診票」において、食物が原因でアレルギー症状を起こすと記入のあったお子さまのアレルギーの状況について、下記のとおりご確認をさせていただきますので、ご協力をお願いいたします。

※以下の２行は学校の状況に応じて削除して下さい。この段も印刷時に削除

また、すでに学校生活管理指導表(アレルギー疾患食物用)のご提出いただいている方につきましては、本調査の提出の必要はありません。

切り取り

食物アレルギー疾患の状況調査(回答)

年 組 氏名

1 現在除去をしている食物はありますか？

・いいえ

・はい → 食物名()

2 上記の除去は、どなたが判断されましたか？

医師 ・ 保護者 ・ その他()

3 アレルギー検査を受けたことはありますか？ また、その検査結果はどうでしたか？

・いいえ

・はい → 検査年月日(年 月 日)

検査医療機関()

医師から除去をすすめられた食物()

4 原因食物の摂取後に起こる症状、アナフィラキシーの既往があるかどうか、処置の方法について記入してください。

食物名	症状	アナフィラキシーの 既往があるか	コンタミネーション の可否	処置の方法
(例) 卵	じんましん	はい・ <u>いいえ</u>	<u>可</u> ・不可	内服薬を使用する
		はい・いいえ	可・不可	
		はい・いいえ	可・不可	
		はい・いいえ	可・不可	

5 家庭で原因食物の除去を行っており、学校給食においても同様の除去が必要ですか？

・いいえ → 今後症状等に変化が生じた場合は、別途ご相談ください。

・はい → 別途ご相談させていただくこととなりますので、後日、学校からご連絡させていただきます。

例

1

2

3

4

5

6

7

9

•

摂津市立 小学校校長様

自己管理切り替え届

以下の事項に基づき学校管理から自己管理に変更します。

学 年 組	年 組
児 童 氏 名	
アレルギー対象食品	
自己管理開始日	令和 年 月 日（ 曜日）

今後、学校管理、給食におけるアレルギーのチェック及び除去食の提供は必要ありません。

保護者氏名 _____

※今後、症状に変化があった場合やアレルギー対応を再度希望される場合は学校へご連絡下さい。（再度、病院の受診が必要となる場合があります。）

様式⑫
保護者様

令和 年 月 日

摂津市教育委員会
摂津市立 小学校

除去食面談の5月実施について(確認)

保護者の皆様におかれましては、ますますご健勝の事とお喜び申し上げます。

また、日頃より、本校の教育活動にご理解、ご協力を賜りありがとうございます。

現在、摂津市ではアレルギーを有する児童が毎年、増えております。そのため、4月中に全員の面談を行うことが困難な状況になっております。アレルギーの状況に変化がないお子さまにつきましては、5月に除去食面談を実施し、面談までは前年度と同じ対応で給食を提供させていただければと考えております。

上記内容についてご了承いただける場合は、下記の回答にご記入のうえ、

令和 年 月 日までに担任を通じて学校へご提出ください。

----- 切り取り線 -----

除去食面談の5月実施について(回答)

除去食面談の5月実施及び面談までは前年度と同じ対応を行う事について了承します。

令和 年 月 日

摂津市立 小学校

年 組 児童氏名

保護者氏名

資料①

令和 年 月 日

保護者様

年 組 児童氏名

摂津市立

小学校

食物アレルギーの状況について(確認)

お子様の食物アレルギーの状況について、下記の通り確認させていただきます。

① 現在除去中の食物はありますか？

・ はい → 食物名 ()

緊急時の連絡先をご記入ください

保護者名 ()

電話番号 ()

・ いいえ

② ①で『はい』と答えられた方にお聞きします。

お子様は食物によるアナフィラキシーを起こしますか？

・ はい

・ いいえ

資料②

《除去食・持参食実施までの流れ》

- ① 物資選定委員会の開催（給食物資を選定する）・・・加工食品の成分規格書を入手
↓
- ② 成分規格書をもとに栄養教職員が除去食・持参食を記入したアレルギー食品使用予定献立表（資料③）を作成
↓
- ③ 除去食会議を学校で開催し、除去食、持参食等の対応を確認
↓
- ④ 確認したアレルギー食品使用予定献立表（資料③）を除去食献立表封筒（資料④）に入れて、児童に渡す
↓
- ⑤ 保護者がチェックしたのち、除去食献立表封筒（資料④）に署名し、封筒のみを学校に返却
〔質問・疑問点・相談などがある場合、その旨を記載した手紙等で学校へ連絡〕
↓
- ⑥ 除去食・持参食の対応決定
↓
- ⑦ 除去食・持参食の対応開始

《アレルギー食品使用予定献立表について》

本人が食べられない食品にマーカーを引いています。
食べられる食品にも引かれていることがあります。
献立名に線が入っているものは、提供しません。
加工食品の原材料を知りたい方は学校へご連絡下さい。

献立の横につけている印

△・・・給食室で除去食を作ります。または、教室で配食できず、給食室から提供する場合もこの印です。

☆・・・食べられる食品も除いています。（○で囲んでいる食品は、他のアレルギー児童が食べられない食品です。献立表をご確認下さい。）

㊦・・・家庭から代替のものを**必ず**持参して下さい。

<資料③-1>

例) 1年7組 ○○様 アレルギー食品使用予定献立表

献立ブロック (中学年)

4月3日(月)			4月4日(火)			4月5日(水)			4月6日(木)			4月7日(金)			4月8日(土)		
白ご飯△ 牛乳 うずら卵のスープ△ 鶏肉の立田揚げ△ 手作りかつおふりかけ△			コッペパン△ 牛乳 クリームシチュー△ ポテトのチーズ焼き△ りんごジャム△			白ご飯 牛乳 カレーシチュー△ ドレッシングサラダ△ ヨーグルト△			コッペパン△ 牛乳 海老マヨネーズ豆腐△ もろの煮びたし△			にんじんとヨーシンのピラフ△ 牛乳 三平汁△ オレンジヨーグルト△			白ご飯 牛乳 卵とじ煮△ さばの塩焼き△ キャベツのゆかり和え△		
食品名	中学年		食品名	中学年		食品名	中学年		食品名	中学年		食品名	中学年		食品名	中学年	
乳飲	米・精白米	75 g	乳	一個取りコッペパン	60 g	乳飲	米・精白米	75 g	乳	一個取りコッペパン	60 g		米・精白米	60 g	乳飲	米・精白米	75 g
乳	牛乳(普通牛乳)	1 本	乳飲	牛乳(普通牛乳)	1 本	乳飲	牛乳(普通牛乳)	1 本	乳飲	牛乳(普通牛乳)	1 本		とうもろこし(ホホコ*)	12 g	乳飲	牛乳(普通牛乳)	1 本
乳	豆腐(木綿)	20 g		鶏もも皮なし	20 g		牛もも肉	20 g	乳	ムキエビ(振) 71/90	20 g		にんじん	8 g	卵	鶏もも皮なし	10 g
乳	うずら卵(水煮缶詰)	20 g		たまねぎ	35 g		たまねぎ	40 g	乳	かたくり粉	0.5 g		だし昆布	0.3 g	卵	田舎揚げ(振)	15 g
	たまねぎ	30 g		にんじん	10 g		炒め油(なたね油)	0.5 g		酒(振)	0.4 g		塩(食塩)	0.9 g		鶏卵(全卵・生)	15 g
	にんじん	5 g		じゃがいも(男爵)	55 g		にんじん	20 g		しょうが	0.4 g		しょうゆ(うすくち)	1.6 g		にんじん	15 g
	こまつな	10 g		マッシュルーム(水*)	5 g		じゃがいも(男爵)	50 g		炒め油(なたね油)	0.5 g	果OK	ワイン(白)	1 g		たまねぎ	30 g
	しょうゆ(うすくち)	4 g		クリームスイートコーン(振)	20 g		にんにく	0.1 g		豆腐(木綿)	80 g	乳	調バター	1.5 g		じゃがいも(男爵)	60 g
	塩(食塩)	0.1 g		パセリ	1 g		しょうが	0.5 g		豚ひき肉	10 g	乳飲	牛乳(普通牛乳)	1 本		さやいんげん	5 g
	こしょう(白)	0.01 g		マーガリン(調理用)	4 g		グリーンピース(冷凍)	5 g		しょうが	0.3 g	魚	さけ角切り(振)	20 g		炒め油(なたね油)	0.5 g
魚OK	削り節(混合)	3 g		小麦粉・薄力粉1等	4 g		マーガリン(調理用)	4 g		にんにく	0.2 g		だいこん(根)	20 g		しょうゆ(うすくち)	2.5 g
	鶏もも皮つき	60 g	乳	牛乳(普通牛乳)調*	20 g		炒め油(なたね油)	2 g		にんじん	5 g		にんじん	10 g		粗糖(振)	1 g
	しょうゆ(うすくち)	3 g	乳	粉チーズ(振)	2 g		小麦粉・薄力粉1等	7 g		たまねぎ	30 g		じゃがいも(男爵)	20 g		みりん(本みりん)	0.5 g
	しょうが	1 g	乳	クリーム(高脂肪)	1.5 g		カレー粉	0.4 g		ねぎ(葉ねぎ)	5 g		しろねぎ	10 g		塩(食塩)	0.2 g
	かたくり粉	10 g		塩(食塩)	0.4 g	果OK	カレー粉	0.4 g		ケチャップ	10 g		しょうゆ(うすくち)	4 g	魚OK	削り節(混合)	0.5 g
	揚げ油(なたね油)	6 g		こしょう(白)	0.01 g	果OK	ワイン(赤)	2 g		トマト缶ダイス	15 g		だし昆布	0.5 g	魚	さば(塩さば)塩蔵	1 切
	ちりめんじゃこ	5 g		炒め油(なたね油)	1 g	果OK	チャツネ(振)	2 g		しょうゆ(うすくち)	2.3 g	魚OK	削り節(混合)	2 g		キャベツ	25 g
	かつお節(碎片)	1.5 g		濃縮スープ(振)	6 g		ケチャップ	1 g		砂糖・上白糖	1.2 g	乳	プレーンヨーグルト*	50 g		にんじん	5 g
	刻み昆布(2mm)	0.3 g		しょうが(振)	10 g		ソース(濃厚)	2.5 g		トウバンジャン	0.07 g	果OK	みかん(温州)缶詰果	40 g		もやし(サリナス)	10 g
	白ごま(振)	1 g		じゃがいも(男爵)	50 g		ウスターソース	2.5 g		炒め油(なたね油)	0.5 g		砂糖・上白糖	5 g		しそふりかけ	0.2 g
	しょうゆ(こいくち)	2 g		たまねぎ	30 g		しょうゆ(うすくち)	1 g		かたくり粉	1.5 g					しょうゆ(うすくち)	0.75 g
	みりん(本みりん)	1.5 g	乳	ピザ用チーズ	10 g		塩(食塩)	0.2 g		濃縮スープ(振)	1 g					炒め油(なたね油)	0.3 g
	酢・米酢	0.5 g		パセリ	0.3 g		こしょう(白)	0.01 g		水	10 g						
	砂糖・上白糖	2 g		オリーブ油	1 g		炒め油(なたね油)	1 g		おおさかしろな	45 g						
				塩(食塩)	0.2 g		濃縮スープ(振)	6 g	魚	平天(振)	20 g						
				こしょう(白)	0.01 g		キャベツ	50 g		にんじん	10 g						
			果	りんごジャム(アップル*)	1 袋		とうもろこし(ホホコ*)	10 g		しょうゆ(うすくち)	1.5 g						
							にんじん	10 g		みりん(本みりん)	1 g						
							塩(食塩)	0.1 g	魚	粗糖(振)	0.5 g						
							こしょう(白)	0.01 g	魚	かつお節(碎片)	0.5 g						
							ごまクリームドレ*	7.5 g		水	5 g						
							ヨーグルト(生乳)	1 g									

○○さんのアレルギーに関連するもの

卵:卵 う:うずら卵 飲:飲用牛乳 乳:乳 比:えび ご:ごま ご:ごま油 揚:揚げ油 魚:魚類 刊:ちりめんじゃこ 果:果物

学校給食

○○さんのアレルギー: うずら卵・乳・えび・ごま・揚げ油・魚全般(ただし、だしはOK)・りんご

作成者によって若干表記が異なる場合があります。

<資料③-2>

給食室で調理に使う乳製品は除去対応食品のため、給食室で除去食を作ります。

パンは脱脂粉乳が入っているため、持参となります。

教室では白ご飯の上に手作りかつおふりかけをのせて配るため、白ご飯のみを給食室で食器に入れて提供します。

揚げ油の再利用が不可の場合、揚げ物は持参となります。

ちりめんじゃこ
魚は除去対応食品でないため持参となります。
かつお節
この料理はだしではなく、そのものを食べます。魚が除去対応食品でないため、持参となります。

ごま
除去対応食品でないため持参となります。

乳は除去対応食品ですが、オープン調理の場合は持参となります。

ドレッシングサラダはサラダにドレッシングをかけて食べます。ドレッシングにごまが使われているため、サラダは持参となります。

果物でもワインはぶどう、チャツネにはりんごが使われているため、ワインはOKですが、りんごはアレルゲンとなります。りんごは除去対応食品でないため、カレーシチューは持参となります。

1個付けのジャムなどの塗り物やゼリーやヨーグルトなどのデザートにアレルゲンが使用されている場合は持参となります。

4月3日(月)				4月4日(火)				4月5日(水)			
白ご飯△ 牛乳 うずら卵のスープ△ 鶏肉の立田揚げ 手作りかつおふりかけ				コッペパン① 牛乳 クリームシチュー△ ポテトのチーズ焼き① さんごジャム①				白ご飯 牛乳 カレーシチュー① ドレッシングサラダ① ヨーグルト①			
食品名				食品名				食品名			
乳飲				乳飲				乳飲			
米・精白米				一個取りコッペパン				米・精白米			
75 g				60 g				75 g			
牛乳(普通牛乳)				牛乳(普通牛乳)				牛乳(普通牛乳)			
1 本				1 本				1 本			
豆腐(木綿)				鶏もも皮なし				牛もも肉			
20 g				20 g				20 g			
うずら卵(水煮缶詰)				たまねぎ				たまねぎ			
20 g				35 g				40 g			
たまねぎ				にんじん				炒め油(なたね油)			
30 g				10 g				0.5 g			
にんじん				じゃがいも(男爵)				にんじん			
5 g				55 g				20 g			
こまつな				マッシュルーム(水*)				じゃがいも(男爵)			
10 g				5 g				50 g			
しょうゆ(うすくち)				クリームスイートコン(摂)				にんにく			
4 g				20 g				0.1 g			
塩(食塩)				パセリ				しょうが			
0.1 g				1 g				0.5 g			
こしょう(白)				マーガリン(調理用)				グリーンピース(冷凍)			
0.01 g				4 g				5 g			
削り節(混合)				小麦粉・薄力粉1等				マーガリン(調理用)			
3 g				4 g				4 g			
鶏もも皮つき				牛乳(普通牛乳)調*				炒め油(なたね油)			
60 g				20 g				2 g			
しょうゆ(うすくち)				粉チーズ(摂)				小麦粉・薄力粉1等			
3 g				2 g				7 g			
しょうが				クリーム(高脂肪)				カレー粉			
1 g				1.5 g				0.4 g			
かたくり粉				塩(食塩)				0 g			
10 g				0.4 g				ワイン(赤)			
揚げ油(なたね油)				こしょう(白)				2 g			
6 g				0.01 g				1 g			
ちりめんじゃこ				炒め油(なたね油)				ケチャップ			
5 g				1 g				1 g			
かつお節(碎片)				濃縮スープ(摂)				ソース(濃厚)			
1.5 g				6 g				2.5 g			
刻み昆布(2mm)				ショルダーベーコン(摂)				ウスターソース			
0.3 g				10 g				2.5 g			
白ごま(摂)				じゃがいも(男爵)				しょうゆ(うすくち)			
1 g				50 g				1 g			
しょうゆ(こいくち)				たまねぎ				塩(食塩)			
2 g				30 g				0.2 g			
みりん(本みりん)				ピザ用チーズ				こしょう(白)			
1.5 g				10 g				0.01 g			
酢・米酢				パセリ				炒め油(なたね油)			
0.5 g				0.3 g				1 g			
砂糖・上白糖				オリーブ油				濃縮スープ(摂)			
2 g				1 g				6 g			
				塩(食塩)				キャベツ			
				0.2 g				50 g			
				こしょう(白)				とうもろこし(ホドコ*)			
				0.01 g				10 g			
				りんごジャム(77g)				にんじん			
				1 袋				10 g			
								塩(食塩)			
								0.1 g			
								こしょう(白)			
								0.01 g			
								ごまクリーミードレ*			
								7.5 g			
								ヨーグルト(生乳)			
								1 こ			

乳は除去対応食品ですが、炊き込みご飯などの味付けご飯の場合は持参となります。

<資料③-3>

えびは除去対応食品でないため持参となります。

4月6日(木)	4月7日(金)	4月8日(土)
ヨッパン じ	にんじんとヨーのピラ じ	白ご飯
牛乳	牛乳	牛乳
海老マ し	三平汁 じ	卵とじ煮 △
豆腐 し	オレンジヨーグルト △	さばの塩焼き し
しろなの煮びたし じ		キャベツのゆかり和え △

給食室でヨーグルトと果物缶と砂糖を混ぜて作るデザートですのでヨーグルトは除去対応可です。みかんはアレルゲンではないので、この場合はヨーグルトを除いて、みかん缶のみを給食室で食器に入れて提供します。

教室ではさばの塩焼きとキャベツのゆかり和えを同じ食器に入れて配るため、キャベツのゆかり和えのみ給食室で食器に入れて提供します。

アレルゲンはうずら卵のみですが、鶏卵も除去食対応となるため、除去食となります。

平天(魚のすり身を使った練り製品)
かつお節(この料理はだしではなく、そのものを食べます。)
魚は除去対応食品でないため、持参となります。

食品名	中学年
米・精白米	75 g
牛乳(普通牛乳)	1 本
鶏もも皮なし	10 g
田舎揚げ(撰)	15 g
鶏卵(全卵・生)	15 g
にんじん	5 g
たまねぎ	30 g
じゃがいも(男爵)	60 g
さやいんげん	5 g
炒め油(なたね油)	0.5 g
しょうゆ(うすくち)	2.5 g
粗糖(撰)	1 g
みりん(本みりん)	0.5 g
塩(食塩)	0.2 g
削り節(混合)	0.5 g
さば(塩さば)塩蔵	1 切
キャベツ	25 g
にんじん	5 g
もやし(サリナス)	10 g
しそふりかけ	0.2 g
しょうゆ(うすくち)	0.75 g
炒め油(なたね油)	0.3 g

乳飲	牛乳(普通牛乳)	1 本	米・精白米	75 g	乳飲	牛乳(普通牛乳)	1 本
It	ムキエビ(撰) 71/90	20 g	とうもろこし(ホ-ルコ-)	12 g	卵	鶏卵(全卵・生)	15 g
	かたくり粉	0.5 g	にんじん	8 g		にんじん	5 g
	酒(撰)	0.4 g	だし昆布	0.3 g		たまねぎ	30 g
	しょうが	0.4 g	塩(食塩)	0.9 g		じゃがいも(男爵)	60 g
	炒め油(なたね油)	0.5 g	しょうゆ(うすくち)	1.6 g		さやいんげん	5 g
	豆腐(木綿)	80 g	ワイン(白)	1 g		炒め油(なたね油)	0.5 g
	豚ひき肉	10 g	調バター	1.5 g		しょうゆ(うすくち)	2.5 g
	しょうが	0.3 g	牛乳(普通牛乳)	1 本		粗糖(撰)	1 g
	にんにく	0.2 g	さけ角切り(撰)	20 g		みりん(本みりん)	0.5 g
	にんじん	5 g	だいこん(根)	20 g		塩(食塩)	0.2 g
	たまねぎ	30 g	にんじん	10 g		削り節(混合)	0.5 g
	ねぎ(葉ねぎ)	5 g	じゃがいも(男爵)	20 g		さば(塩さば)塩蔵	1 切
	ケチャップ	10 g	しろねぎ	10 g		キャベツ	25 g
	トマト缶ダイス	15 g	しょうゆ(うすくち)	4 g		にんじん	5 g
	しょうゆ(うすくち)	2.3 g	だし昆布	0.5 g		もやし(サリナス)	10 g
	砂糖・上白糖	1.2 g	削り節(混合)	2 g		しそふりかけ	0.2 g
	トウバンジャン	0.07 g	プレーンヨーグルト*	50 g		しょうゆ(うすくち)	0.75 g
	炒め油(なたね油)	0.5 g	みかん(温州)缶詰果	40 g		炒め油(なたね油)	0.3 g
	かたくり粉	1.5 g	砂糖・上白糖	5 g			
	濃縮スープ(撰)	1 g					
	水	10 g					
	おおさかしろな	45 g					
	平天(撰)	20 g					
	にんじん	10 g					
	しょうゆ(うすくち)	1.5 g					
	みりん(本みりん)	1 g					
	粗糖(撰)	0.5 g					
	かつお節(断片)	0.5 g					
	水	5 g					

《印の意味》

△…給食室で除去食を作る
もしくは 教室で配食できない場合に給食室で配食

じ…家庭からの持参食

料理名に線が入っているものは給食室からの提供は、なし

除去食献立表封筒 年組さん ※献立確認後、署名してください。 何かありましたら、ご連絡ください。 <table><tr><td>5月</td><td>6月</td><td>7・8月</td><td>9月</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>10月</td><td>11月</td><td>12月</td><td>1月</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>2月</td><td>3月</td><td>4月</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> ※月末までに封筒を返却下さい。	5月	6月	7・8月	9月					10月	11月	12月	1月					2月	3月	4月						除去食献立表封筒 年組さん ※献立確認後、署名してください。 何かありましたら、ご連絡ください。 <table><tr><td>5月</td><td>6月</td><td>7・8月</td><td>9月</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>10月</td><td>11月</td><td>12月</td><td>1月</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>2月</td><td>3月</td><td>4月</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> ※月末までに封筒を返却下さい。	5月	6月	7・8月	9月					10月	11月	12月	1月					2月	3月	4月						除去食献立表封筒 年組さん ※献立確認後、署名してください。 何かありましたら、ご連絡ください。 <table><tr><td>5月</td><td>6月</td><td>7・8月</td><td>9月</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>10月</td><td>11月</td><td>12月</td><td>1月</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>2月</td><td>3月</td><td>4月</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> ※月末までに封筒を返却下さい。	5月	6月	7・8月	9月					10月	11月	12月	1月					2月	3月	4月					
5月	6月	7・8月	9月																																																																							
10月	11月	12月	1月																																																																							
2月	3月	4月																																																																								
5月	6月	7・8月	9月																																																																							
10月	11月	12月	1月																																																																							
2月	3月	4月																																																																								
5月	6月	7・8月	9月																																																																							
10月	11月	12月	1月																																																																							
2月	3月	4月																																																																								

アナフィラキシーショック時の対応

年 組

氏名

生年月日 年 月 日

<症状>

- ・ 部分的なじんましん、赤み、かゆみ
- ・ 唇やまぶたの軽い腫れ
- ・ 鼻汁、鼻閉、単発の咳
- ・ 軽い腹痛、単発の嘔吐
- ・ 普段よりやや元気がない



<対応>

- ・ 口の中の物を取り除く、うがいをさせる。
- ・ 触れた部分を洗う。
- ・ 児童に付き添い他教職員の応援を要請し、保健室に移動する。
- ・ 飲み薬、記録用紙を準備する。
- ・ 保護者に連絡をする。

- ・ 広範囲のじんましん、赤み、強い痒み
- ・ 明らかな唇やまぶた、顔面全体の腫れ
- ・ 時々繰り返す咳
- ・ 明らかな腹痛、複数回の嘔吐・下痢
- ・ 明らかに元気がない、立ってられない



- ・ 安静に、横向きで寝かせる。嘔吐への対応。
- ・ 教職員が1名付き添い、状態を記録をする。
- ・ 保護者に連絡し、飲み薬を飲ませる。
- ・ エピペン準備、救急車要請の必要性を考える。

- ・ 飲み込み辛さ
- ・ 強い咳込み、声がれ、喘鳴（ゼーゼーヒューヒュー）、呼吸困難
- ・ 強い腹痛、繰り返す嘔吐や下痢
- ・ 横になりたがる、ぐったり



- ・ 救急車要請。
- ・ エピペン注射の実施。
- ・ 児童を寝かせ、足を頭より高く挙げる。

緊急連絡先

- ①（母携帯）
- ②（母職場）
- ③（父職場）

切り取り線

救急車到着時に保護者いない場合は、この紙を救急隊員に切り取って渡してください。

連絡先病院名：

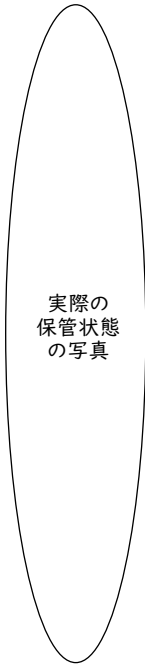
電話番号：

主治医名：

火曜・木曜・土曜は、24時間体制で受け入れ可能。それ以外は、夜8時まで受け入れ可能。ただし、ショックの状態によっては、指定病院まで持たないため、近くの病院に搬送をお願いします。卵製品・乳製品・魚介類でアナフィラキシーショック（蕁麻疹・呼吸困難・血圧低下）を起こします。

使用する薬(薬品名)と保管場所(安全カードのキャスター)

薬品名	飲み薬 セレスタミン	塗り薬 リンデロン		
写真				
用法	・体に蕁麻疹が出てくる、咳が出てのどに違和感がある時に服用する。	・湿疹、痒み、耳切れの時に使用する。		
用量	・症状が出たとき、一錠服用する。	・赤み、痒みのある部位に薄くぬる。		
使用上の注意事項				

エピペン注射液(0.15mg)	
写真	使用手順
 実際の保管状態の写真	【エピペン®の使い方 ―アナフィラキシーがあらわれたら―】 Step 1 準備 携帯用ケースのカバーキャップを指で開け、エピペン®を取り出します。オレンジ色のニードル(針)カバーを下に向けて、エピペン®のまん中を利き手でしっかりと握り、もう片方の手で青色の安全キャップを外し、ロックを解除します。  Step 2 注射 エピペン®を太ももの筋外側に垂直になるようにし、オレンジ色のニードル(針)カバーの先端を「カチッ」と音がするまで強く押し付けます。太ももに押し付けたまま数秒間待ちます。エピペン®を太ももから抜き取ります。  Step 3 確認 注射後、オレンジ色のニードル(針)カバーが伸びているかどうかを確認します。ニードル(針)カバーが伸びていれば注射は完了です(針はニードルカバー内にあります)。  Step 4 片付け 使用済みのエピペン®は、オレンジ色のニードル(針)カバーから携帯用ケースに戻します。  ★誤注射を避けるための正しい持ち方 ● オレンジ色のニードル(針)カバーの先端に指などを押し当てると、針が出て危険です。絶対に行わないでください。 ● 危険ですので絶対に分解しないでください。 ● もしも、誤ったところにエピペン®を使用してしまったら、直ちに最寄りの医療機関を受診してください。 
	使用後の取り扱い ・使用済みの注射器は、携帯用ケースに戻す。 ・使用した旨を医師に報告し、使用済み注射器を提出する。

チェックシート

____月 ____日（ ____ ）

- ☐ 持参食がある日は、朝に職員室へ預けたかどうかの声かけ・確認をした。
- ☐ 給食準備前に、掲示してある献立カレンダーを児童と一緒に確認した。
- ☐ 児童もしくは担任がアレルギー用トレーを取りに行った。
- ☐ アレルギー用トレーに全部の料理がそろっていることを確認した。
- ☐ 「いただきます」をしてから児童がラップをはずすように声かけをした。

資料⑦

食物アレルギー教職員マニュアル

目次

1.教室での対応

- (1)除去食実施に向けて
- (2)除去食実施当日の流れ

2.事例紹介

- (1)食器カード運用例
- (2)同じ日、同じクラスに複数人除去食対応がある場合

目的

- ・食物アレルギー給食対応について、管理職をはじめとするすべての教職員が理解し、連携して当事者としての意識と共通認識を強く持ち、組織的に対応していく
- ・アレルギー事故を未然に防ぐため、市内で統一した方法で除去食対応を行う
- ・校内研修資料をもとに年に数回職員研修を行い食物アレルギーについての理解を深める

1. 教室での対応

(1) 除去食実施に向けて

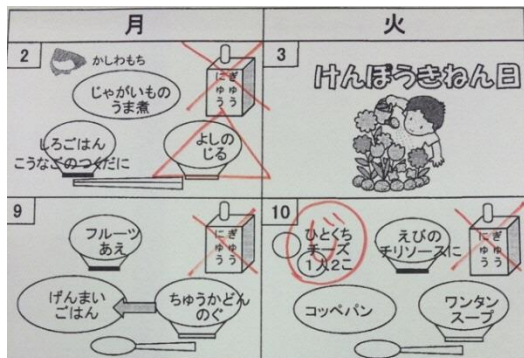
- 食物アレルギーを有する児童がいるクラス担任は、校内の除去食会議に参加し、献立カレンダーに除去食もしくは持参食がある日に印をつける。

マークの意味

×…食べてはいけない

△…除去食

◎…持参食



- 教室に献立カレンダーを掲示する。

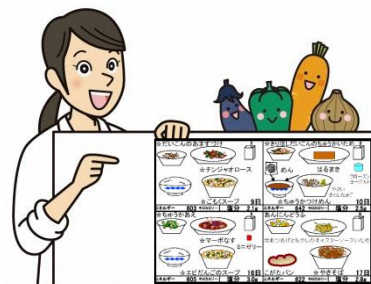
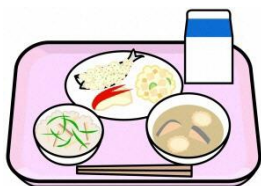
(2) 除去食実施当日の流れ

① 給食準備前

- 持参食がある児童は、朝、職員室の所定の場所に持っていく。
- 持参食は冷蔵庫で保管する。(パン・保温ジャー以外)
- 持参食には、容器や袋に名前を書き、学校で用意した名札などを付け、誰のものかわかるようにしておく。

② 給食提供前

- 担任は、除去食もしくは持参食がある児童とともに、掲示してある献立カレンダーまたはアレルギー食品使用予定献立表を確認する。
- 担任もしくは除去食対応児童が配膳室または給食室に除去食がのったアレルギー用トレーを取りに行く。
- 持参食は児童本人が職員室の所定の場所に取りに行く。



【配膳から「いただきます」までの流れ】

担任の机にアレルギー用トレーを置く場合	児童の机にアレルギー用トレーを置く場合
	カード等(P.4に運用例あり)を使い、他の児童が除去食の献立を配膳しないようにする。 ↓
除去食・持参食以外の献立を本人と担任・給食当番が量を確認しながら盛り付け、アレルギー用トレーに置く。	
↓ 担任は、全ての献立が揃っているか除去食が本人のものか確認した後、本人とも確認し、児童の机に置く。 ↓	↓ 担任と本人が全ての献立が揃っているか除去食が本人のものか確認する。 ↓
「いただきます」をしてから担任が本人に除去食のラップをはずすように声かけをする。	
	

③ 給食提供中・後

- アレルギー用トレーを使用している日は、すべての献立のおかわりの禁止を徹底する。【ガイドライン P.3参照】（間違っ除去食のおかずをおかわりしないようにするため）
- 原因食物にふれるだけで症状がでる児童がいるクラスでは、担任の隣で食べたり、食器の返却順を考慮する。（例：食器の返却は、アレルギー除去食対応児童が優先的に一人ずつ返却し、その間他の児童は着席しておく。除去食対応児童が全員返却し終えて着席した後、他の児童が順番に食器を返却し、そのまま廊下の手洗い場で手を洗い戻ってくる等。）
- 万が一、アレルゲンとなるものを食べてしまった時は、食物アレルギー対応申請兼同意書（給食・学校生活管理用）（様式①）、学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）（様式②）、面談記録表（様式④）に基づき、速やかに対処する。

④ その他

- ・教室内での確認漏れをなくすため、担任はチェックシート（資料⑥）を活用する。
チェックシート（資料⑥）をラミネートし、教室に掲示しておく。除去食や持参食がある日は、給食時に、全てできているか項目を確認する。

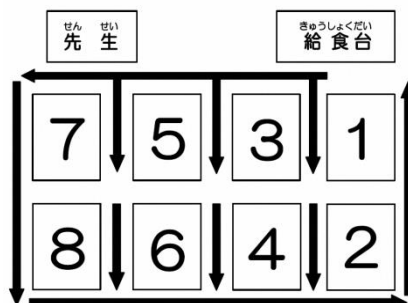
2. 事例紹介

(1) 食器カード運用例

- 食器カードを担当もしくは除去食対応児童が机の上に設置する。



- 給食当番が動線を守り(ぶつかったりしないための配膳ルール)、配膳を行う。
(食器カードを確認しながら、当番は配膳を行う。)



- 担任が献立表を確認し、除去食用のラミネートしたカードを除去食対応児童の机の上に設置する。
(配膳されないように、児童も目視確認できるようになっている)



(2) 同じ日、同じクラスに複数人除去食対応がある場合

- 教卓にアレルギー食品使用予定献立表を置いている。
- 除去食対応児童本人を呼び、除去食の確認を行う。
- アレルギー用トレーを献立の隣に設置する。
- 除去食以外の献立を担当が本人に量を聞きながら盛り付け、アレルギー用トレーに置く。
- 「いただきます」の前に本日の除去食児童とアレルゲンについてクラス児童に担任が丁寧に説明を行う。



資料⑧

校内の食物アレルギー 対応研修について

校内研修内容例

※各学校で研修内容例を参考に研修内容を決め研修を行って下さい。

(1) 4月の給食開始までに行う研修内容について

- 学校に在籍する除去食児童について
(在籍クラス、持っているアレルギーについて全教職へ周知)
- 代替食・除去食提供の流れ(献立カレンダーの印の見方、アレルギー用トレーを使っでの配膳方法、代替食の置き場所等を周知)
- 誤食時の緊急連絡先と薬の保管場所
- 誤食時の緊急対応マニュアルについて
- 遠足でのアレルギー児童への注意事項、
- 調理実習・学年行事(収穫祭など)の食材の確認手順

(2) 年度内に行ってもらう研修内容

- 申請書(様式①)、管理指導表(様式②or様式③)の提出および面談実施時期について
- エピペン実習(エピペン所持の児童がいる場合は4月の給食開始までに研修を行う)
- 来年度のアレルギー児童について
- アレルギーガイドラインの変更点について(変更がある場合のみ)

食物アレルギーに関する基礎知識



文部科学省・（公財）日本学校保健会

食物アレルギーの症状（1）

■皮膚の症状：

・かゆみ、むくみ、じんましん、皮膚が赤くなる

じんましん



皮膚が赤くなる



文部科学省・（公財）日本学校保健会

食物アレルギーの症状（2）

■粘膜症状：

・眼の症状

白目が赤くなる・ゴヨゴヨになる、かゆくなる、涙が止まらない、まぶたがはれる

・鼻の症状

くしゃみ、鼻汁、鼻がつまる

・口やのどの症状

口の中やのどの違和感やはれ、のどのかゆみ・イガイガ感



文部科学省・（公財）日本学校保健会

食物アレルギーの症状（3）

■消化器の症状：

腹痛、気持ちが悪い、吐く、下痢



■呼吸器の症状：

のどが締めつけられる感じ、声がかすれる、犬がほえるようなせき、せき込み、ゼーゼー、呼吸がしづらい



文部科学省・（公財）日本学校保健会

食物アレルギーの症状 (4)

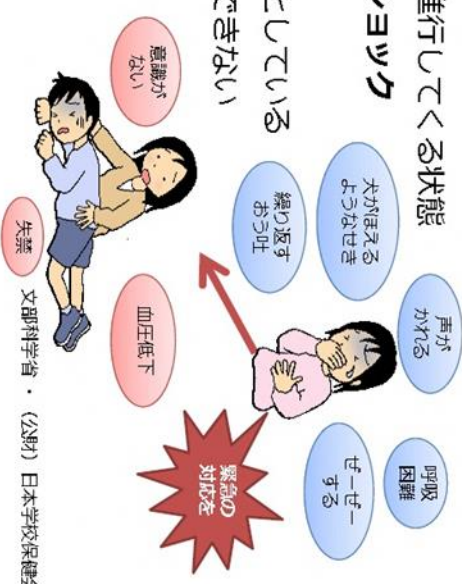
■全身性症状：

・アナフィラキシー

皮膚・粘膜・消化器・呼吸器の様々な症状が複数出現し、
症状がどんどん進行してくる状態

・アナフィラキシーショック

ぐったり
意識がもうろうとしている
呼びかけに反応できない
顔色が悪い



文部科学省・（公財）日本学校保健会

学校で問題になる食物アレルギーのタイプ

タイプ	頻度の高い発症年齢	頻度の高い食物	耐性の獲得（治る可能性）	アナフィラキシーの危険性
即時型症状 (じんましん、アナフィラキシーなど)	乳児期～成人期	年齢によって異なる 乳児～幼児：鶏卵、牛乳、小麦、そば、魚類、ピーナッツなど 学童～成人：甲殻類、魚類、小麦、果物類、そば、ピーナッツなど	鶏卵、牛乳、小麦、大豆などは高い その他は低い	高い
食物依存性運動誘発アナフィラキシー	学童期～成人期	小麦、エビ、カニなど	低い	とても高い
口くろアレルギー症候群	幼児期～成人期	果物・野菜など	低い	低い

「食物アレルギー診療の手引2011」より一部改変し、引用
文部科学省・（公財）日本学校保健会

学校生活上の留意点 (食物アレルギー・アナフィラキシー)



文部科学省・（公財）日本学校保健会

学校生活上の留意点：A 給食

■学校給食での対応の基本的方向

・学校給食の意義

「食の大切さ」を理解し、「食事の楽しさ」を知るための教材
食物アレルギーの児童生徒も給食を楽しむことを目指す



・食物アレルギーの児童生徒への対応 各学校、調理場の能力や環境に応じて対応する。

ポイント！

学校給食は、現場の物理的・人的体制も勘案すれば、
児童生徒・家族の要望を全て満たせないこともある。
最終的な方法・方針は学校が決定！

文部科学省・（公財）日本学校保健会

学校生活上の留意点：B 食物・食材を扱う授業・活動

■微量の摂取・接触により発症する児童生徒に 対する配慮

- ・「食べる」だけでなく、
- ・「吸い込む」「触れる」ことも発症の原因となる！

想定しうる具体的な活動例

- ・牛乳パックの洗浄（エコ体験）
- ・ソバ打ち体験授業
- ・小麦粘土を使った図工授業
（誤って“口”に入れ“たら大変！”）



◎給食当番の活動 触れても大丈夫？ 湯気は大丈夫？

※児童生徒に応じたきめ細かな配慮が必要

文部科学省・（公財）日本学校保健会

学校生活上の留意点：C 運動（体育・部活動など）

■運動に関連したアレルギー

1 運動誘発アナフィラキシー

- 運動そのものの制限が必要。



2 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

- 原因となる食物を摂取したら、4時間（少なくとも2時間）は運動を控える。
- 運動をすることが分かっていたら、原因となる食物を摂取しないこと。



文部科学省・（公財）日本学校保健会

学校生活上の留意点：D 宿泊を伴う校外活動

二つの柱：食事の配慮 緊急時の受診先の確認と確保

日常に比べ食物アレルギーの症状誘発が起きやすい状況にある。

■食事の配慮

- ・事前の宿泊先への依頼と提供する食事の調整
- ・保護者、宿泊先を交えて情報交換
- ・宿泊先の食物アレルギー受け入れ実績は要確認！
慣れていない場合は事故発生率が高い。

■その他

- ・食が関係する体験学習には危険が一杯！
- ・児童生徒だけの食事が計画されている場合
⇒ 緊急時の連絡方法を確認



文部科学省・（公財）日本学校保健会

学校生活上の留意点：D 宿泊を伴う校外活動

二つの柱：食事の配慮 緊急時の受診先の確認と確保

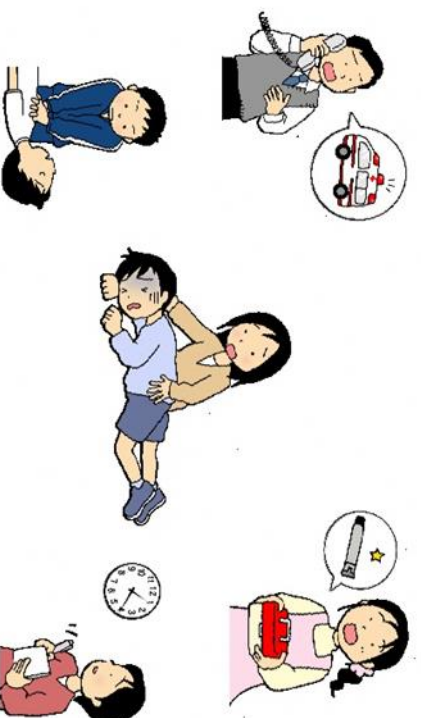
■万一の発症に備えた準備

・搬送する医療機関を調査・確認

- ・参加教職員全員が、食物アレルギー罹患児童生徒の詳細を把握
- ・場合によって主治医からの紹介状を用意
- ・「エピペン®」など救急治療薬が処方されている場合には、管理方法、発症した場合の対応を事前に保護者・本人・主治医・学校医との十分な相談

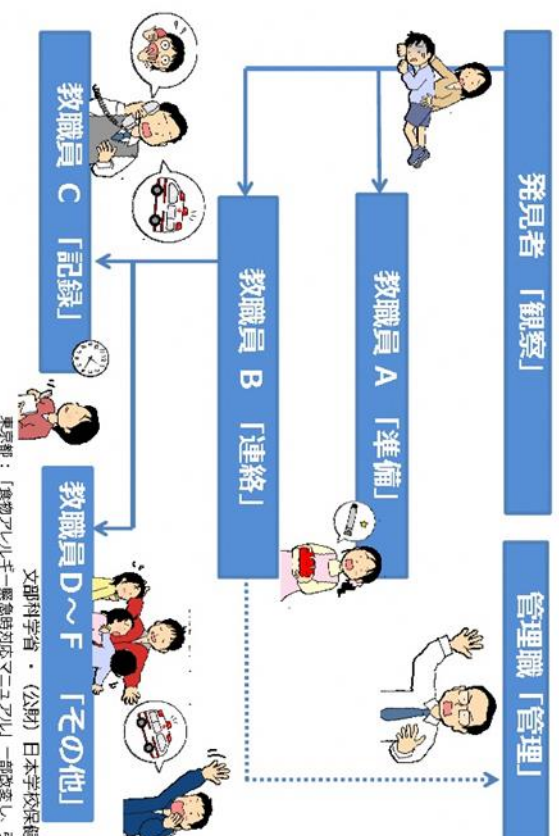
文部科学省・（公財）日本学校保健会

緊急時の対応



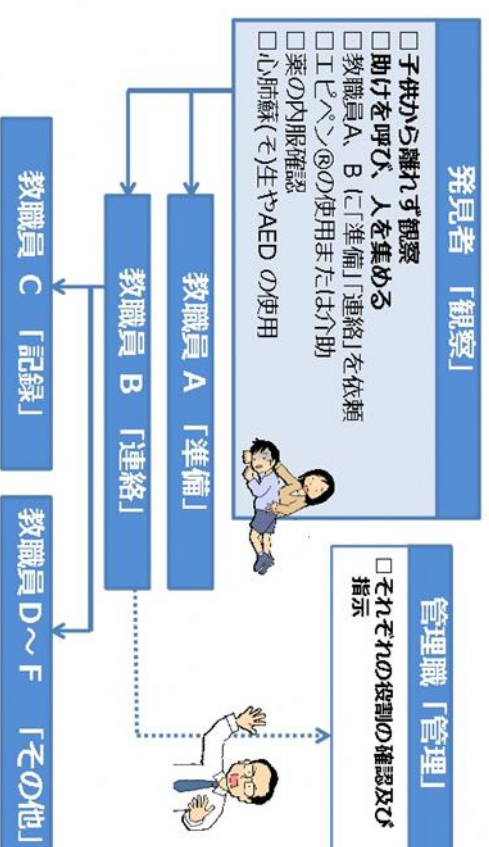
文部科学省・（公財）日本学校保健会
東京都：「食物アレルギー—緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

学校内での役割分担



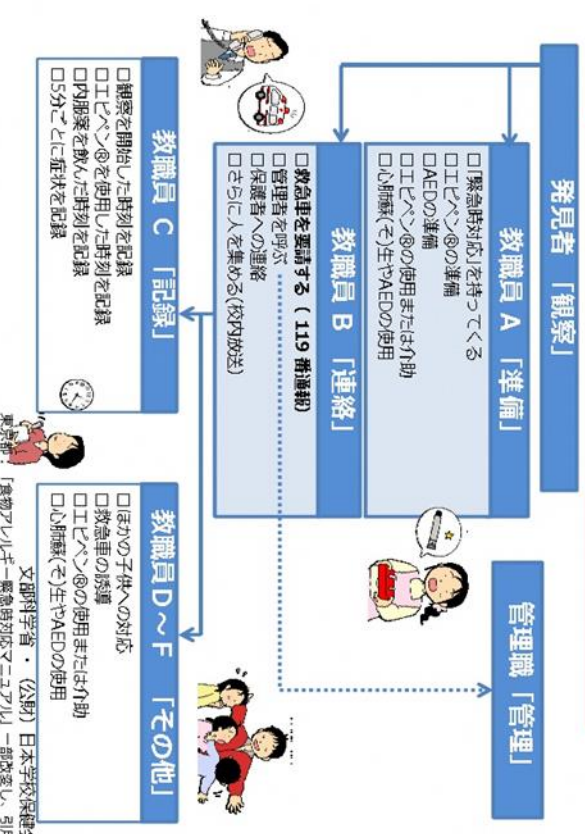
文部科学省・（公財）日本学校保健会
東京都：「食物アレルギー—緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

学校内での役割分担



文部科学省・（公財）日本学校保健会
東京都：「食物アレルギー—緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

学校内での役割分担



文部科学省・（公財）日本学校保健会
東京都：「食物アレルギー—緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

緊急時の対応

- 発見者＝観客者
- ・子供から離れず
 - ・観客
 - ・助けを呼ぶ
 - ・緊急性の判断
 - ・エドペン®、AEDを指示

アレルギー症状がある(食物の関与が疑われる)

原因食物を食べた(可能性を含む)

原因食物に触れた(可能性を含む)

呼びかけに反応がなく、呼吸がなければ、心肺蘇(そ)生を行う

＜緊急性が高いアレルギー症状＞

全身の症状

- ぐったり
- 意識もつろう
- 尿や便を漏らす
- 脈が触れにくい
- 唇や爪が青白い

呼吸器の症状

- のどや胸が締め付けられる
- 声がかすれる
- 犬吠吠えるようなせき
- 息がしにくい
- 持続する強いせき込み
- ぜーぜーする呼吸

消化器の症状

- 我慢できない腹痛
- 繰り返す吐き続ける

一つでもあれば

(ぜん息発作と区別できない場合を含む)



緊急性が高いアレルギー症状があるか、5分以内に判断

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用 文部科学省・(公財)日本学校保健会

緊急性が高いアレルギー症状への対応

チームワークが大切

- ・救急車を要請(119番通報)
- ・ただちにエドペン®を使用
- ・反応がなく呼吸がなければ、心肺蘇(そ)生を行う → AEDの使用
- ・その場で安静にする **立たせたり、歩かせたりしない!**

＜安静を保つ体位＞

ぐったり、意識もつろう場合



血圧が低下している可能性があるため、あお向けで足を15～30cm高くする

吐き気、おう吐がある場合



おう吐物による窒息を防ぐため、体と顔を横に向ける

呼吸が苦しくあお向けになれない場合



呼吸を楽にするため、上半身を起こし後によりからさせる

・その場で救急隊を待つ

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用 文部科学省・(公財)日本学校保健会

エドペン®の使い方

① ケースから取り出す



ケースのカバーキヤツプを開けエドペン®を取り出す

② 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!

③ 安全キヤツプを外す



青い安全キヤツプをはずす

④ 太ももの外側に注射する



太ももの外側に、エドペン®の先端(オレンジ色の部分)を軽くあて、“カチツ”と音がするまで強く押しあて、そのまま5つ数える **注射した後すぐに抜かない! 押しつけたまま5つ数える!**

⑤ 確認する



エドペン®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 **伸びていない場合は「④に戻る」**

オレンジ色のニードルカバーの先端は、注射針が出てくる場所です。絶対に指や手で触れたり、押したりしないでください。

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用 文部科学省・(公財)日本学校保健会

エドペン®の使い方

介助者がいる場合



介助者は、子供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

注射する部位

- ・衣類の上から、打つことができる
- ・太ももを三等分したかつ真ん中(A)よりやや外側に注射する

あお向けの場合



座位の場合



服の上からも注射できますが、注射部位を触って、縫い目がないこと、ポケットの中に何も入っていないことを確認しましょう。

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用 文部科学省・(公財)日本学校保健会

救急要請（119番通報）のポイント

① 救急であることを伝える	③ 「いつ、だれが、どうして、現在どのような状態なのか」を分かる範囲で伝える 食料アレルギー 既往の有無を伝える
② 救急車にきてほしい住所を伝える	④ 通報している人の氏名と連絡先を伝える 119番通報後、連絡可能な電話番号を伝える

※ 救急隊から、その後の状態確認などのため、電話がかかってくることがある

- ・通話中に伝えた連絡先の電話番号は、常につながるようにしておく
- ・必要に応じて、救急隊が到着するまでの応急手当ての方法を聞く

文部科学省 ・ (公財) 日本学校保健会

東京都：「食料アレルギー—緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用