

島田市学校給食  
食物アレルギー対応マニュアル



島田市教育委員会

平成31年3月  
令和3年10月改訂

# 目 次

I はじめに	p 1～2
1 学校におけるアレルギー疾患対応3つの柱	
2 学校給食における食物アレルギー対応の大原則	
II 食物アレルギーとは	p 3～7
1 食物アレルギーの定義	
2 アレルギーの仕組み	
3 食物アレルギーの症状	
4 食物アレルギーの種類	
5 即時型食物アレルギーの年齢分布	
6 年齢別原因食品	
7 アレルギー物質の食品表示	
8 食物アレルギーの管理	
III 島田市の学校給食における食物アレルギー対応の基本	p 8～20
1 基本的な考え方	
2 島田市の学校給食アレルギー対応食実施基準	
3 学校における給食時間の対応方法	
4 学校給食センターでのアレルギー対応について	
5 学校生活管理指導表について	
IV 島田市における取組のながれ	p 21～26
1 対応決定までのながれ	
2 対応決定後のながれ	
3 対応食が児童生徒に届くまでのながれ	
V 食物アレルギー対応における各機関の役割	p 27～33
1 学校の役割	
2 学校給食センターの役割	
3 教育委員会の役割	
4 保護者の役割	
VI 食物アレルギー緊急時対応マニュアル	p 34～42
1 アレルギー症状への対応の手順	
2 施設内での役割分担	
3 緊急性の判断と対応	
4 エピペン®の使い方	
5 救急要請のポイント	
6 心肺蘇生とAEDの手順	
7 症状チェックシート	
8 緊急時に備えるために	
9 教育委員会への連絡・報告	
VII 学校給食食物アレルギー対応の経過	p 43

※様式集（別冊）



## I はじめに

平成 24 年 12 月に、他自治体において、食物アレルギーを有する児童が学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという痛ましい事故が発生しました。

この事故を受けて、文部科学省が設置した「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」が平成 26 年 3 月に報告書をまとめております。そこでは、平成 20 年に公益財団法人日本学校保健会が発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（以下「ガイドライン」という。）に基づく対応の徹底が必要不可欠であると、改めて確認されています。

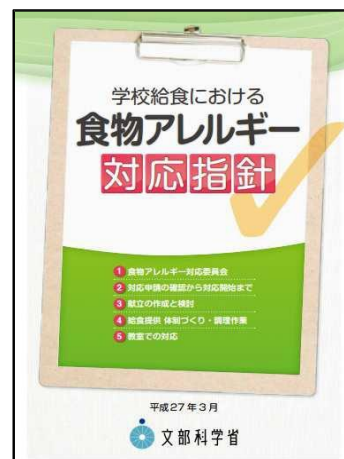
そして、その中には、学校給食における食物アレルギー対応の基本方針が、次のように記載されています。

学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりでなく、児童生徒が「食の大切さ」、「食事の楽しさ」を理解するための教材としての役割も担っています。このことは食物アレルギーのある児童生徒にとっても変わりはありませんので、食物アレルギーの児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが重要です。

学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないことを前提として、各学校、調理場の能力や環境に応じて食物アレルギーの児童生徒の視点に立ったアレルギー対応給食を提供することを目指して学校給食における食物アレルギー対応を推進することが望まれます。

「平成 20 年学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン P69」より

また、平成 27 年 3 月には、文部科学省より「学校給食における食物アレルギー対応指針」（以下「対応指針」という。）が示されました。島田市は、この「ガイドライン」及び「対応指針」に基づいた取組を行っていくものとします。



## 1 学校におけるアレルギー疾患対応3つの柱

(学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方より (文部科学省・(公財)日本学校保健会)

- (1) アレルギー疾患の理解と正確な情報の把握・共有  
「ガイドライン」、特に「学校生活管理指導表 (医師の診断)」活用の徹底
- (2) 日常の取組と事故予防  
学校生活管理指導表の「学校生活上の留意点」を踏まえた日常の取組、組織対応による事故予防
- (3) 緊急時の対応  
研修会・訓練等の実施、体制の整備

## 2 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

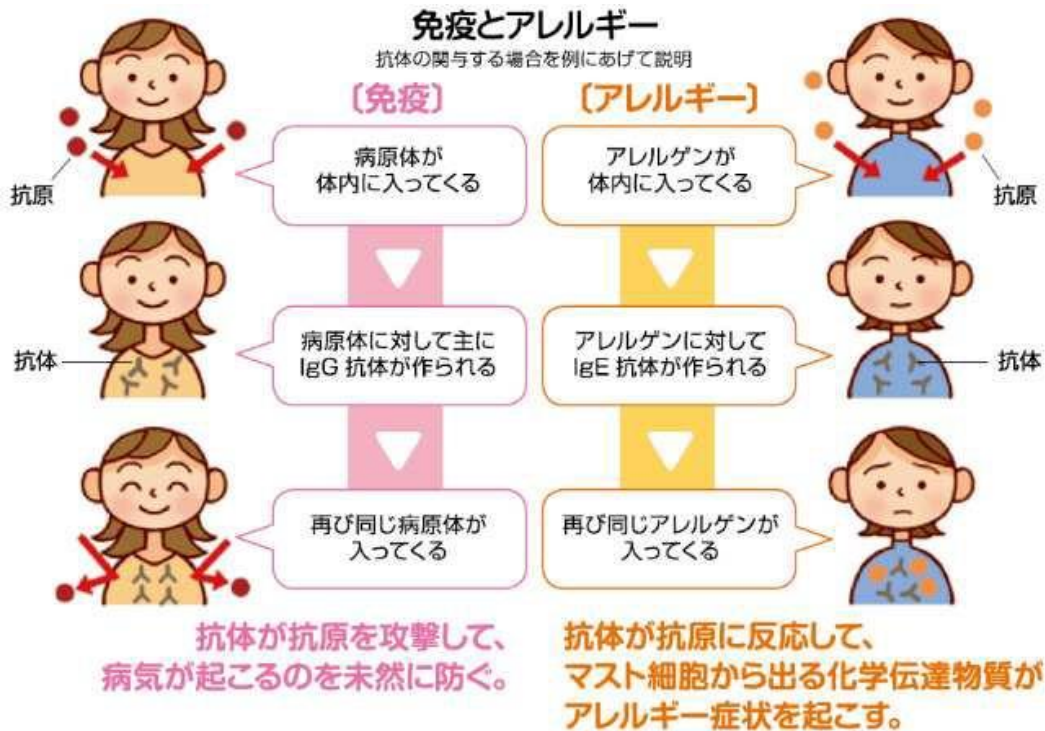
(学校給食における食物アレルギー対応指針より)

- (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。
- (2) 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- (3) 「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。
- (4) 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。
- (5) 学校及び調理場の施設整備、人員等を鑑み無理な (過度に複雑な) 対応は行わない。
- (6) 教育委員会等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。

## II 食物アレルギーとは

### 1 食物アレルギーの定義

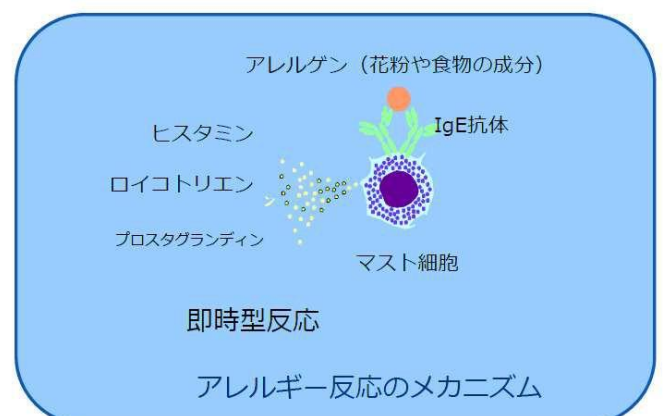
特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身に生じるアレルギー反応のことをいいます。



○食物アレルギーとは、食べたり、触ったり、吸い込んだりした食物に対して、体を守るはずの免疫のシステムが、過剰に反応して起きる有害な症状をいいます。  
(参考：ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギーガイドブック 2014)

### 2 アレルギーの仕組み

アレルギー反応は、異物を撃退しようとする免疫反応の一つです。花粉や食物は体にとって有害ではありませんが、過剰に反応すると「IgE抗体」をつくり攻撃します。IgE抗体はマスト細胞にくっつき、そこに花粉や食物の成分がつくと、ヒスタミンなど物質が出てアレルギー症状が起こります。



### 3 食物アレルギーの症状

(参考：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)

#### (1) 皮膚の症状

かゆみ、むくみ、じんましん、皮膚が赤くなる

#### (2) 粘膜の症状

##### ア 眼の症状

白目が赤くなる・プヨプヨになる、かゆくなる、涙が止まらない、まぶたがはれる

##### イ 鼻の症状

くしゃみ、鼻汁、鼻がつまる

##### ウ 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・イガイカ感

#### (3) 消化器の症状

腹痛、気持ちが悪い、嘔吐、下痢

#### (4) 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

#### (5) 全身性の症状

##### ア 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いく状態

##### イ 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、顔色が悪い状態



じんましん



まぶたの腫れ

#### 〇よくある質問

Q. 「牛乳を飲むとお腹がゴロゴロするが、食物アレルギーなのか?」「乳糖不耐症とは何か?」

A. 牛乳を飲むとお腹がゴロゴロする、おなかが張る、気分が悪くなるなどの症状が出る場合があります。「乳糖不耐症(にゅうとうふたいしょう)」と診断されている児童等がいます。これは、食物アレルギーではなく、小腸で乳糖分解酵素(ラクターゼ)が十分に作られないために、牛乳や乳製品に含まれる乳糖を消化できないことが原因で起こります。

このような乳糖不耐症の児童生徒は、牛乳の停止をします。



## 4 食物アレルギーの種類

### (1) 即時型

食後数分から2時間以内に、じんましん、咳、呼吸困難などを起こすタイプです。数時間後に起きる「遅発型」もありますが、食物アレルギーの多くは即時型です。

食後、体調不良を訴えたとき、まず即時型アレルギーを疑ってください。即時型食物アレルギーのうち約10%がアナフィラキシーの状態に進むと言われています。

### (2) 遅延型（遅発型）

これは、IgE抗体に依存しないで起こる反応で、そのメカニズムは十分に解明されていませんが、T細胞というリンパ球による反応ではないかと考えられています。即時型と異なり、食物を摂取してから一般的には食後数時間以降に発症しますが、2～3日以降に発症する場合もあり、このような反応では症状と食事との関連が分かりにくくなります。

### (3) 特殊型

#### ア 口腔アレルギー症候群

果物（キウイ、バナナ、リンゴ、桃、メロンなど）を食べると口が腫れる、イガイガする、ひりひりする、かゆくなるなどの症状が起こることがあります。大量に食べて全身症状が出てしまうこともあります。

#### イ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

食後2時間以内に運動をするとアナフィラキシーが起こることがあります。食事か運動のどちらか単独では発症しません。食物アレルギーの既往症がなくても発症することがあります。中学生から高校生に多く見られ、中学生の6,000人に1人程度の割合で発生しているという報告もあります。

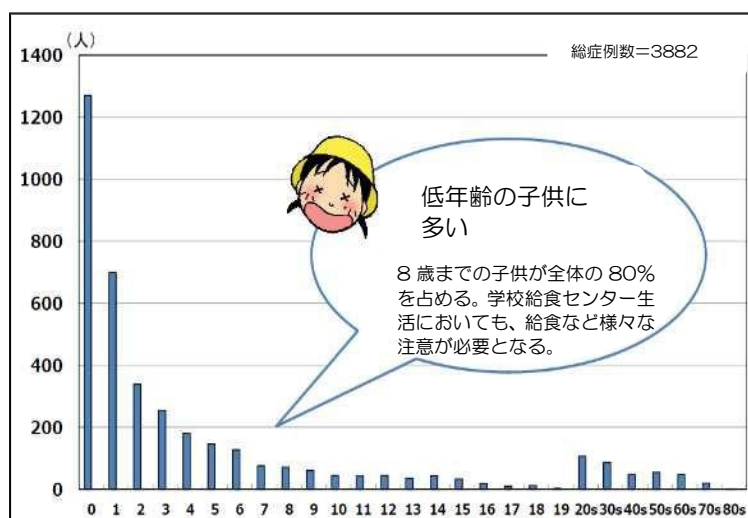
## 5 即時型食物アレルギーの年齢分布

年齢とともに、アレルギーは減少傾向にあります。



これは、年齢が上がるにつれ腸が発達し、原因食物への耐性を獲得することができるためです。

そのため、毎年学校生活管理指導表の提出を求めることが必要となります。



(参考)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)

## 6 年齢別原因食品

原因食物の割合は年齢別に大きく異なります。

鶏卵、牛乳は乳幼児期に極めて多いが、その後減少し、代わって甲殻類、果物類、魚類、そば、ピーナッツなどが増加してきます。また、小麦は乳児期から成人まで一定の割合で認められます。

年齢群	0歳	1歳	2,3歳	4~6歳	7~19歳	20歳以上	合計
1位	鶏卵	鶏卵	鶏卵	鶏卵	甲殻類	甲殻類	鶏卵
2位	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	鶏卵	小麦	牛乳
3位	小麦	小麦	小麦	甲殻類	そば	果物類	小麦
4位		魚卵	ピーナッツ	果物	小麦	魚類	甲殻類
5位			甲殻類、果物類	ピーナッツ	果物類	そば	果物類
6位				そば	牛乳	魚卵	そば
7位				小麦	魚卵		魚卵

(参考) 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)

## 7 アレルギー物質の食品表示

現在、市販の菓子や食品に表示されているアレルギー物質には、必ず表示しなければならない7品目と、表示が推奨されている21品目があります。特に必ず表示される7品目には、該当する人数が多いだけでなく、重篤な症状に至ることの多いものが指定されています。

7品目 (表示義務)	卵・乳・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに
21品目 (表示推奨)	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、カシューナッツ、アーモンド





## 8 食物アレルギーの管理

《原則》正しい診断による必要最小限の原因食物の除去

### (1) 正しい診断とは？

- ア 食物経口負荷試験に基づいた診断（診療所と専門病院の連携が基本）
- イ 食物アレルギーによる症状＋原因食物に対するIgE抗体が陽性

#### ○ 食物経口負荷試験とは？

食物経口負荷試験とは、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調べる試験です。

原因食物を明らかにし、除去食の必要性を判断する上で最も信頼性が高い検査です。ただし、原因食物と疑われるものを摂取するため、ショック症状など重篤なアレルギー症状をひきおこす危険性があります。

そのため、食物経口負荷試験に熟練した医師の監督下で慎重に行う必要があります。



食品経口負荷試験実施病院一覧

<http://foodallergy.jp/>（食物アレルギー研究会）

### (2) 必要最小限の除去とは？

- ア 食べると症状が出る食物だけを除去する
- イ 原因食物でも、症状が誘発されない「食べられる範囲」までは食べることができる。

但し、学校給食では安全を優先するため「完全除去」を行います。“食べられる範囲まで食べて練習”は、各家庭で実施するのが原則です。

《例》卵アレルギー → × 卵焼きは止めて、かきたま汁は少し食べる。  
○ 卵焼き・かきたま汁とも食べない。

乳アレルギー → × パンは食べて、牛乳・シチューは食べない。  
○ パン・牛乳・シチューとも食べない。

### Ⅲ 島田市の学校給食における食物アレルギー対応の基本

#### 1 基本的な考え方

- (1) 学校給食では、食物アレルギーを有する児童生徒も他の児童生徒と同様に、楽しい給食の時間を過ごすことができるように、家庭、学校及び学校給食センターが十分連携をとり、三者の対応が可能な範囲で、安全かつ確実に食物アレルギーの症状に応じた対応を実施します。
- (2) 学校教育全体を通じて、食物アレルギーを有する児童生徒への配慮等を含むアレルギーについて基本的な理解を促す指導を行うとともに、アレルギーを有する児童生徒が、将来にわたって「食」を選択する力を習得することができるよう、食育の観点から対応方法を決定します。

#### 2 島田市学校給食アレルギー対応食実施基準

- (1) 以下の基準をすべて満たす児童生徒に対し、対応を実施する。

- ア 医師の診断により、食物アレルギーと診断されていること。
- イ 原因食物（アレルゲン）が特定されており、学校生活管理指導表により、医師から対応が指示されていること。
- ウ 定期的に受診し、評価を受けていること。（年1回以上実施）
- エ 家庭において、当該原因食物の除去を行っている、または医師の指示に基づいて食事療法を行っていること。
- オ 病院食のような治療を目的とした食事ではなく、学校給食の中での取組で対応可能と考える範囲で対応すること。
- カ 対応できない場合には、家庭から弁当を持参してもらおう場合もあることについて承諾すること。

保護者の求めるままに実情に合わない無理な対応を行うことは、かえって事故を招く危険性をはらんでいます。学校給食のアレルギー対応は、あくまでも医師の診断と指示に基づいて行うものであり、保護者の要望によって行うものではありません。また、家庭での対応以上の対応を学校給食では行いません。

#### (2) 除去食対象者の審査及び提供等の運用について

- ア 校内食物アレルギー対応委員会を開催し、対応方針を協議したのち、期日までに学校給食課に書類を提出してください。書類を審査の上、除去食提供の決定を行います。
- イ 学校生活管理指導表等の必要書類の提出が期限内に行われなかった場合、その年度は原則として対応はしません。ただし、転入生については別途対応します。
- ウ 対応食継続者で、年度途中に学校生活管理指導表の内容に変更があった場合、既定の手続きを経た後、変更の対応をします。また、アレルギーが改善され、対応食全てが中止になった場合は、中止申請書の提出を受け中止します。
- エ 提供期間中において、保護者が必要書類を提出しない場合やアレルギー症状が見られた場合など、提供が困難と判断した場合、除去食の提供は中止します。

### 3 学校における給食時間の対応方法

(1)児童生徒の状況に応じて、以下の方法を組み合わせて対応する。(レベル3まで)

#### ①レベル1 詳細な献立表対応(自己除去対応)

##### ア 対象者

- ・過去にアナフィラキシーを起こしていない、発症しても軽度な症状で治まっているなど、症状が軽度で特別な処置をしなくても症状が治まる児童生徒。
- ・アレルギー物質を除去できる判断能力があり、自分自身で除去することができる児童生徒。

##### イ 実施内容:

- ・学校給食の原材料を詳細に記入した「詳細献立表及び使用食品原材料配合表」(以下「詳細献立表等」という。)を事前配付し、それに基づいて保護者の指示により、学校給食から原因食物を取り除いて食べる。学級担任等はその状況を確認する。

##### ウ 留意点

- ・学級担任が、除去する原因食物を正しく理解する。万一、食べてしまった場合の対処方法も確認しておく。
- ・原因食物については、保護者が本人に確実に知らせる。保護者は学校にも事前に連絡する。
- ・最も誤食事故が起こりやすい対応であるため、特に学級担任は除去食物と給食内容を日々確認する。そのために、詳細な献立表対応(自己除去対応)であっても学校生活管理指導表の提出が必要である。

#### ②レベル2 弁当対応(完全弁当対応・一部弁当対応)

##### ア 対象者

- ・完全弁当対応:多くの食品にアレルギーを有し重症な児童生徒
- ・一部弁当対応:通常は除去食対応であり、除去食対応が困難な献立に対してのみ部分的に弁当を持参する児童生徒

##### イ 実施内容

- ・完全弁当対応:学校給食センターでは、食物アレルギー対応が困難なため、全ての学校給食に対して弁当を持参する。
- ・一部弁当対応:学校給食センターでの対応では提供が困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。

##### ウ 留意点

- ・学校の状況に応じて、安全で衛生的な弁当の管理方法を決めておく。
- ・持参するおかずについては、保護者が本人に確実に知らせる。保護者は、学校にも事前に連絡する。
- ・特に一部弁当持参の場合は、学級担任が、対応する献立と日付けを確実に把握しておく。

## ※完全弁当対応とする判断基準

以下に該当する場合は、安全な給食提供は困難であり、完全弁当対応とする。

- (1) 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合
  - ア 調味料・だし・添加物の除去が必要
  - イ 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示※）の表示がある場合についても除去指示がある
  - ウ 多品目の食物除去が必要
  - エ 食器や調理器具の共用ができない
  - オ 油の共用ができない
  - カ 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
- (2) 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

### ※注意喚起例

#### ○同一工場、製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では〇〇（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。」

### 調味料・だし・添加物

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はありません。

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

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。

### ③レベル3 除去食対応

#### ア 対象者

- ・調理の段階で予め特定の食品を除去しなければ、その料理を食べられない児童生徒
- ・次項イで規定する6品目のアレルギーを有する児童生徒
- ・6品目に加え、6品目以外のアレルギーを有する児童生徒（但し、6品目以外の食材は保護者の管理とする。）

#### イ 実施内容

- ・対応品目は、島田市学校給食食物アレルギー対応検討委員会（以下「検討委員会」という。）で決定したものとする。  
令和4年度より「鶏卵（うずら卵含む）・乳・えび・かに・いか・たこ」の6品目とする。
- ・対応食は、除去食（アレルギーの原因となる食品を除いて調理したもの）で提供する。
- ・副食のみの対応とする。
- ・特定の食品を除くことで、料理として成立しない場合は、家庭から代替りのものを持参してもらう。（一部弁当対応）

#### ウ 留意点

- ・配食、配膳、配送についての点検や管理等、連携調整を確認する。
- ・学校給食センターは対応する献立について、「学校給食アレルギー対応選択表」（以下「選択表」という。）などの資料を作成して学校に配布し、学校は保護者へ配付する。
- ・最終的に学級担任が給食内容を確認し、誤食事故がないように注意する。



(2) アレルギー対応実施上の注意

① 詳細献立表及び使用食品原材料配合表の配布について

各学校が「取組プラン」に従って、「詳細献立表等」を対応レベルが1から3までのすべての対応の児童生徒の保護者に提供します。「学校生活管理指導表」の提出がない保護者から詳細献立表等提供の希望があった場合は、学校は保護者に「学校生活管理指導表」の提出を求め、「取組プラン」を作成後に詳細献立表等を提供してください。

また、レベル3であっても一部弁当対応をお願いする場合があります。このように、対応レベルは固定的なものではなく、対応する原因食物の種類と献立の内容によっては変化する場合があります。

《給食対応》

レベル1：詳細な献立表対応（自己除去対応）

レベル2：弁当対応（完全弁当対応、又は一部弁当対応）

レベル3：除去食対応

・ 詳細献立表及び使用食品原材料配合表とは

詳細献立表とは、1ヶ月の学校給食の原材料を詳細に記入した献立表です。また、使用食品原材料配合表とは、使用加工品の配合表と栄養分析表が記入された表です。

年月日			曜日			年月日			曜日		
[料理名] / 食品名	1人分量		[料理名] / 食品名	1人分量							
	小学	中学		小学	中学						
[牛乳]			[牛乳]								
A ★牛乳200cc(飲用)	1本	1本	A ★牛乳200cc(飲用)	1本	1本						
[ご飯(クラス別)]			[わかめごはん]								
A ★クラス別米飯(精米)	70g	100g	A ★クラス別米飯(精米)								
[いかフライ]			A ●炊き込みわかめ								
A いかフライ(冷凍) 40g	1個	個	[さばの照り焼き]								
A いかフライ(冷凍) 50g		1個	A 鯖のみりん醤油漬								
●なたね油(揚げ用)	4g	5g	A 鯖のみりん醤油漬								
[大豆の燻煮]			[小松菜とウイナのソ]								
A ●乾燥大豆	8g	9.6g	こまつな								
●SC糖	1g	1.2g	もやし								
A ●こいくちしょうゆ	1.2g	1.44g	A ●ウイナー 1cm								
●小芽ひじき	2g	2.4g	●なたね油								
にんじん	5g	6g	●食塩								
★いんげん(ホ-ル、500g)	5g	6g	●こしょう								
●つきこんにやく 5cm	5g	6g	A ●コンソメ								
●なたね油	0.25g	0.3g	[具だくさん島田汁]								
A ●こいくちしょうゆ	2.5g	3g	A 豚ももこま切								
●SC糖	1.7g	2.04g	A ●冷凍豆腐(1.5cm)								
水	5g	6g	むき玉ねぎ								
[うったち汁(佐賀)]			にんじん								
A 冷凍すいとん(乳なし)8g	25g	30g	ささがきごぼう								
A 豚ももこま切	10g	12g	生しいたげ								
むき玉ねぎ	15g	18g	葉ねぎ								
だいこん	20g	24g	A ●かつおだし(桜)								
にんじん	10g	12g	A ●川根みそ(赤色)								
ささがきごぼう	8g	9.6g	水								
干し椎茸(スライス)	1g	1.2g	[はるみ]								
葉ねぎ	3g	3.6g	はるみ(砂じょう、)								
●にがり塩	0.5g	0.6g									
A ●こいくちしょうゆ	2.8g	3.36g									
●清酒	1g	1.2g									
A ●かつおだし(桜印)	2g	2.4g									
水	100g	120g									

商品名		イカフライ	
規格		40g・50g・60g・70g	
		A 小学校40g、中学校50g	

栄養分析(100g当たり)		原料配合(100g当たり)	
エネルギー	173.06 Kcal	原材料名	配合割合
	723.25 KJ	アカイカ	60
水分	57.08 g	パン粉	26.5
蛋白質	13.77 g	バターミックス	12
脂質	1.61 g	塩	1
炭水化物	25.14 g	胡椒	0.5
灰分	2.39 g		
ナトリウム	656.93 mg	バターミックス内容	
カリウム	236.01 mg	小麦粉	
カルシウム	15.73 mg	加工澱粉(馬鈴薯)	アメリカ
マグネシウム	35.87 mg	加工澱粉(さとうきび)	日本産
リン	196.93 mg	乳化剤(さとうきび)	タイ・日本産
鉄分	0.42 mg	(てん菜)	日本
亜鉛	0.91 mg	(ペーム)	マレーシア
銅	0.17 mg	(ヤシ)	フィリピン
マンガン	0.16 mg	増粘多糖類(グアー豆)	パキスタン
ビタミンC	2.40 mg	(大豆・とりもろこし)	アメリカ
ビタミンD	Tr		
ビタミンE	1.40 mg		
ビタミンB1	0.05 mg		
ビタミンB2	0.02 mg		
ナイアシン	1.55 mg		
ビタミンB6	0.07 mg		
ビタミンB12	1.38 µg		
葉酸	11.80 µg		
パントテン酸	0.29 mg		
ビタミンC	0.60 mg		
脂肪	0.66 g		
飽和	0.50 g		
一価不飽和	0.16 g		
多価不飽和	0.00 g		
コレステロール	165.91 mg		
食物繊維	0.32 g		
水溶性	0.48 g		
不溶性	0.80 g		
食塩相当量	1.61 g		

※ アレルギー表示  
イカ  
小麦

※ 添加物表示  
無

最終加工地 桃津

原料準備 ⇒ 切身加工・下味付け ⇒ パン粉付け ⇒ 凍結(IQ凍結) ⇒ 計量 ⇒ 詰詰め ⇒ 金属探知機 ⇒ 保管・出荷

## ② 欠席連絡について

除去食が提供されている児童生徒が、提供のある当日、欠席や早退で欠食する場合は、各学校はそれを把握した時点でその旨を学校給食センターに連絡します。

## ③ 学校給食費の取り扱いについて

対応食の学校給食費について、次のとおり取り扱うものとします。

対応食を提供 又は 自分で除去	献立によって 弁当の持参	献立に関わら ず弁当の持参	飲用牛乳の 中止	主食の中止
徴収する	徴収する	徴収しない	牛乳代金分を 返金する	主食代金分を 返金する

※対応食の学校給食費は、通常の学校給食費と同額とし、食べない日でも返金はしない。

## 4 学校給食センターでのアレルギー対応について

アレルギー対応を行うための各学校給食センターの状況（人員や設備、作業ゾーン、食数など）には差があり、一律に対応をすることはできません。各学校給食センターの状況と食物アレルギーを有する児童生徒の実態（重症度や除去品目数、人数など）を総合的に判断し現状で行うことができる最良の対応を行います。



### (1) 学校給食提供の考え方

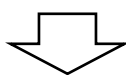
「対応指針」の原則的な考え方に従い、安全性を最優先とします。安全性の確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とします。ただし、本マニュアルP14の（注）の場合は医師の診断・指示に基づき、例外を認めます。

なお、学校給食では、**そば、ピーナッツ、いくら、キウイ**は提供しません。

また、一つの料理の材料に複数の原因食物がある場合は、その全てを除去した料理を調理し、対象の児童生徒に提供します。

≪例≫ 八宝菜（アレルゲン：うずら卵、えび、いか）の対応

× { Aさん：卵アレルギー ⇒ うずら卵の除去  
Bさん：えびアレルギー ⇒ えびの除去  
Cさん：卵、いかアレルギー ⇒ うずら卵、いかの除去



◎ Aさん・Bさん・Cさん ⇒ うずら卵、えび、いか全て除去

(注) <鶏卵（生卵のみ）アレルギーの場合>

マヨネーズ、ドレッシング、デザート等の十分に加熱されていない卵加工品は食べることができ、生卵のみ食べられない場合

→医師の診断で、生卵以外の給食が食べられると診断されれば、学校生活管理指導表の学校生活上の留意点【給食】について、「管理不要」と指示・記入してもらうことにより、学校給食で卵は食べられることとする。【参考様式：記入例①参照】

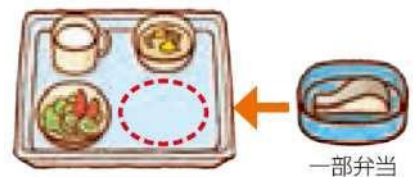
<乳アレルギーの場合>

パンや乳を含む料理・デザート等は食べられるが、飲用牛乳のみ飲めない場合

→医師の診断・指示に基づき、飲用牛乳のみの中止を認める。学校生活管理指導表のその他の配慮・管理事項（自由記載）の欄に【飲用牛乳のみ不可】と記述してもらい、牛乳免除願いと、学校生活管理指導表の写しを提出する。【参考様式：記入例②参照】3者での面談は不要とする。

(2) 各学校給食センターで除去対応する原因食物

各学校給食センターでは、安全な給食提供を優先するため、次の原因食物のみに対応した、除去食を提供します。したがって、学校給食センターでは対応しない原因食物をもつ児童生徒については、家庭から弁当を持参することがあります。（一部弁当対応）



島田市の学校給食で除去対応する原因食物

鶏卵（うずら卵含む）・乳・えび・かに・いか・たこ



※そば・ピーナッツ・いくら・キウイは、学校給食では提供しません。

(3) アレルギー対応食を開始する時期について

アレルギー対応食は、毎年5月の連休明けから提供します。4月は学校が新体制となるため、面談や研修を行うための期間とします。（継続者で対応内容に変更が無い場合については、4月から提供します。）



- (4) アレルギーに配慮した学校給食献立の検討課題（対応指針 p18、19、20）  
「対応指針」に従い、次の食物については使用する頻度を検討します

#### 使用する頻度を検討する必要がある食物

- (ア) 特に重篤度の高い原因食物：そば、落花生（ピーナッツ） → 島田市では提供しません  
学校給食での提供を極力減らします。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とします。
- (イ) 特に発症数の多い原因食物：卵・乳・小麦・えび、かに  
次のように提供方法等を工夫します。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とします。
- ・できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮します。  
同じ原因食物の使用は最小限とし、対応を単純化します。
  - ・同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食物が使用されない日を作るなど考慮します。
  - ・加工食品は、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮します。例：練り製品、畜肉製品
- (ウ) その他、対応申請のあった食物  
児童生徒の実態に応じて、対応を検討します。

#### 料理名・使用食品の明確化

安全な給食提供のために献立表や料理名を工夫します。

献立表の作成にあたっては、複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れのないようにします。

##### (ア) 献立表

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

##### (イ) 料理名

- ・原因食物が使用されていることが明確な料理名とします。  
例：かにと卵のスープ、大豆のかみかみ揚げ、えび入りはんぺん

## 5 学校生活管理指導表について

(参考：令和元年度改訂：学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン/(公財)日本学校保健会)

対象：学校における配慮や管理が必要な児童等

アレルギー疾患があり、学校において配慮や管理が必要である児童等に対し、学校が配布し、主治医へ記入を求めます。

- 情報は教職員全員で共有
- 日常の取組、緊急時の対応に活用
- 医師の診断に基づき、保護者と学校の共通理解の得られた取組の推進

- 症状等に変化がない場合であっても、引き続き配慮や管理が必要な児童等は毎年提出を求めます。
- 新規発症の場合や原因食物の変更があった場合は、随時提出を求めます。

**食物アレルギー・アナフィラキシー用 学校生活管理指導表**

提出日 年 月 日

児童・生徒氏名( ) 【男・女】	年 月 日生 ( 歳)	年 組																											
★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、本表に記載された内容を全教職員及び消防機関・医療機関等と共有することに、同意します。																													
保護者署名 ( )																													
<b>緊急時連絡先</b> *連絡医療機関は、主治医と相談のうえで記載してください。(「救急車要請」と記載することも可。)																													
★ 第1連絡者 氏名 電話 続柄( ) 第2連絡者 氏名 電話 続柄( )																													
★ 医療機関名 名称 電話																													
※ 以下は主治医(医療機関)におかれまして、現在の状況及び今後1年間を通じて予測される状況等の記載をお願いします。																													
主治医氏名 ( ) ② 医療機関の名称( )		記載日 年 月 日																											
<b>病型・治療</b> ※ガイドラインP29～38参照	<b>学校生活上の留意点</b> ※ガイドラインP39～47参照																												
<b>A. 食物アレルギー病型</b> (食物アレルギーがある場合にのみ記載) 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー <b>B. アナフィラキシー病型</b> (アナフィラキシーの既往がある場合にのみ記載) 1. 食物 (原因: ) 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. 昆虫 ( ) 5. 医薬品 ( ) 6. その他 ( ) <b>C. 原因食物・除去根拠</b> ※ガイドラインP32～34参照 (裏面に記載) 該当する食品の番号に○をし、除去の根拠を下記より選択し①～③の該当する全ての番号を( )内に記載 また④～⑥については、( )内に具体的な食品名を記載 (不明らかな病状の既往 (2)食物誘発性アナフィラキシー (3)運動誘発性アナフィラキシー (4)昆虫 (5)医薬品) <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>1. 鶏卵 ( )</td> <td>2. 牛乳・乳製品 ( )</td> <td>3. 小麦 ( )</td> </tr> <tr> <td>4. ソバ ( )</td> <td>5. ピーナッツ ( )</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. 甲殻類 ( )</td> <td>( )</td> <td>(すべて・エビ・カニ)</td> </tr> <tr> <td>7. 木の实類 ( )</td> <td>( )</td> <td>(すべて・クルミ・カシューナッツ・アーモンド)</td> </tr> <tr> <td>8. 果物類 ( )</td> <td>( )</td> <td>( )</td> </tr> <tr> <td>9. 魚類 ( )</td> <td>( )</td> <td>( )</td> </tr> <tr> <td>10. 肉類 ( )</td> <td>( )</td> <td>( )</td> </tr> <tr> <td>11. その他1 ( )</td> <td>( )</td> <td>( )</td> </tr> <tr> <td>12. その他2 ( )</td> <td>( )</td> <td>( )</td> </tr> </table> <b>D. 緊急時に備えた処方薬</b> 1. 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) 2. アドレナリン自己注射薬「エピペン®」 3. その他 ( )	1. 鶏卵 ( )	2. 牛乳・乳製品 ( )	3. 小麦 ( )	4. ソバ ( )	5. ピーナッツ ( )		6. 甲殻類 ( )	( )	(すべて・エビ・カニ)	7. 木の实類 ( )	( )	(すべて・クルミ・カシューナッツ・アーモンド)	8. 果物類 ( )	( )	( )	9. 魚類 ( )	( )	( )	10. 肉類 ( )	( )	( )	11. その他1 ( )	( )	( )	12. その他2 ( )	( )	( )	<b>A. 結食</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>B. 食物・食材を扱う授業・活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>C. 運動(体育・部活動等)</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>D. 宿泊を伴う校外活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>E. 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの</b> ※ 本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。 卵殻カルシウム(鶏卵) 乳糖・乳糖酸カルシウム(牛乳・乳製品) 醤油・酢・味噌(小麦) 大豆油・醤油・味噌(大豆) ごま油(ゴマ) かつおだし・いりだし・魚露(魚類) エキス(肉類) <b>F. その他の配慮・管理事項(自由記載)</b>	
1. 鶏卵 ( )	2. 牛乳・乳製品 ( )	3. 小麦 ( )																											
4. ソバ ( )	5. ピーナッツ ( )																												
6. 甲殻類 ( )	( )	(すべて・エビ・カニ)																											
7. 木の实類 ( )	( )	(すべて・クルミ・カシューナッツ・アーモンド)																											
8. 果物類 ( )	( )	( )																											
9. 魚類 ( )	( )	( )																											
10. 肉類 ( )	( )	( )																											
11. その他1 ( )	( )	( )																											
12. その他2 ( )	( )	( )																											

※管理指導表は症状等に変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な場合は、少なくとも毎年提出してください。

静岡県医師会子どものアレルギー疾患対策委員会(2020年11月)

(様式集：参考様式)

## □ 原因食物・診断根拠

原因食物・診断根拠を正しく医療機関で記載してもらうことが大切です。

記載されている原因食物が、学校で対応する食物です。そのため、原因食物をより具体的に記載してもらう必要があります。

例えば、「ここには書いてないけれど、実は卵のアレルギーがあって・・・」という申し入れが保護者よりあった場合には、対応しません。

C. 原因食物・除去根拠		※ガイドラインP32～34参照（裏面に記載）	
該当する食品の番号に○をし、除去の根拠を下記より選択し①～④の該当する全ての番号を( )内に記載 また6～12については、( )内に具体的な食品名を記載			
① 明らかな症状の既往 ② 食物経口負荷試験陽性 ③ 血液検査陽性 ④ 末梢血			
1. 鶏卵 ( )	2. 牛乳・乳製品 ( )	3. 小麦 ( )	
4. ソバ ( )	5. ピーナッツ ( )		
6. 甲殻類 ( )	( )	(すべて・エビ・カニ)	( )
7. 木の实類 ( )	( )	(すべて・クルミ・カシューナッツ・アーモンド)	( )
8. 果物類 ( )	( )		( )
9. 魚類 ( )	( )		( )
10. 肉類 ( )	( )		( )
11. その他1 ( )	( )		( )
12. その他2 ( )	( )		( )

※ 除去根拠（参考：「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」p32・33・34・93）  
一般に食物アレルギーを血液検査や皮膚テストの結果だけで診断することはできません。実際に起きた症状や食物経口負荷試験の結果などを組み合わせて医師が総合的に診断します。

食物の除去が必要な児童生徒等であっても、その多くは除去品目数が数品目以内にとどまります。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が高いとも考えられます。除去品目数が多いと食物アレルギー対策が大変になるだけでなく、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、そのような場合には「除去根拠」欄を参考に、保護者や主治医・学校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。

### 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ので、除去根拠として高い位置付けになります。ただし、鶏卵、牛乳、小麦などの主な原因食物は年齢を経るごとに耐性獲得（食べられるようになること）することが知られています。実際に乳幼児早期に発症する食物アレルギーの子供のおよそ9割は就学前に耐性獲得するので、直近の数年以上症状が出ていない場合には、“明らかな症状の既往”は除去根拠としての意味合いを失っている可能性もあります。主な原因食物に対するアレルギーがあって、幼児期以降に食物経口負荷試験などの耐性獲得の検証が行われていない場合には、既に食べられるようになっている可能性も十分に考えられるので、改めて主治医に相談する必要があります。ただ、上記の主な原因食物以外の原因食物（ピーナッツ、ソバ、甲殻類、魚類など）の耐性獲得率はあまり高くないことが知られています。

### ② 食物経口負荷試験陽性

食物経口負荷試験は、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です。この試験の結果は①に準じており、医療機関で確認されて

いるため、除去根拠として最も高い位置付けになります。ただし、①の場合と同様に主な原因食物について数年前の負荷試験の結果は信頼性が高いとは言えませんので、再度食べられるかどうか定期的に検討する必要があります。

食物経口負荷試験は専門の医師の十分な観察のもと、これまで除去していた原因食物を食べてみて、症状の有無を確認します。統一した負荷試験方法は現在のところありませんが、多くの施設では単回で食べるか負荷総量を分割して20～60分おきに60分ほどかけて少しずつ増量していく方法がとられています。診断のときと同様に、耐性獲得も血液や皮膚検査だけから判断することはできません。このため、耐性獲得の診断にも食物経口負荷試験が必須といえます。

### ③ IgE抗体などの検査陽性

原因食物に対するIgE抗体価がよほど高値の場合には、③だけを根拠に診断する場合があります。しかし、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ません。検査が陽性であっても、実際はその食品を食べられる子供の方が多いのも事実です。血液検査の正確な解釈には専門的な知識を要するため、学校で保護者に血液検査結果の提出を求めることは適切ではありません。

一般的な食物アレルギーの場合、除去しなければならない品目数は数種類にとどまります。このため、除去品目数が多く、①や②という根拠がなく、③だけが根拠の場合には、保護者を通じて主治医に除去の必要性について再度問い合わせをする必要がある場合があります。しばらく耐性獲得の検証が行なわれていないのであれば、食物経口負荷試験の実施を検討してもらいましょう。

### ④ 未摂取

小学校入学前までにクルミやカシューなどの木の実類などは食べたことがない児童もあり、食べたことがない食品を給食で提供することにより新規発症が起こることもありますので注意が必要です。

しかし、単に食べたことがないものをすべて未摂取として記述する必要はなく、アレルギーの関与が疑われる未摂取のものに関して、除去根拠④未摂取として記載すべきです。

未摂取のものが家で食べられるようになった場合や、食物経口負荷試験を行って症状が出ないことが確認され摂取可能になった食品については、原則として医師による解除の指示書は不要です。保護者からの書面の申請により除去解除を行う場合の書式の雛形を用意しました。

## □ 学校生活上の留意点

### 1 「管理不要」

学校生活上、特別な管理及び配慮は不要です。

### 2 「管理必要」

具体的な場面を想定して既往などの情報を収集します。対応はガイドライン及び学校生活管理指導表に沿った範囲に止めます。

保護者からの要望のみによる対応は行いません。

学校生活上の留意点 ※ガイドラインP39～47参照
A. 給食 1. 管理不要 2. 管理必要
B. 食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要
C. 運動（体育・部活動等） 1. 管理不要 2. 管理必要
D. 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要
E. 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの ※ 本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。  卵殻カルシウム（鶏卵） 乳糖・乳清炭成カルシウム（牛乳・乳製品） 醤油・酢・味噌（小麦） 大豆油・醤油・味噌（大豆） ゴマ油（ゴマ） かつおだし・いりだし・魚醤（魚類） エキス（肉類）
F. その他の配慮・管理事項（自由記載）

#### A 給食 1.管理不要 2.管理必要

- 1 「管理不要」  
学校生活上、特別な管理は不要です。
- 2 「管理必要」  
保護者との面談等により、給食での対応方法を確認します。給食におけるアレルギー対応を開始する基本となる項目です。

#### B 食物・食材を扱う授業・活動

##### 1.管理不要 2.管理必要

- 1 「管理不要」  
学校生活上、特別な管理は不要です。
- 2 「管理必要」  
微量の摂取・接触により発症する児童生徒に対する配慮がとくに必要です。食物を「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ことがあります。

#### C 運動（体育・部活動等） 1.管理不要 2.管理必要

- 1 「管理不要」  
学校生活上、特別な管理は不要です。
- 2 「管理必要」  
運動に関連した食物アレルギーに注意が必要です。  
(1)運動誘発アナフィラキシー  
(2)食物依存性運動誘発アナフィラキシー  
ア 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。  
イ 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。

#### D 宿泊を伴う校外活動 1.管理不要 2.管理必要

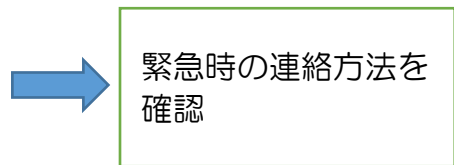
- 1 「管理不要」  
学校生活上、特別な管理は不要です。
- 2 「管理必要」  
(1)食事の配慮  
ア 事前に宿泊先への依頼と提供する食事の調整  
イ 保護者、宿泊先を交えて情報交換  
ウ 宿泊先の食物アレルギー受け入れ実績を要確認  
(2)万一の発症に備えた準備  
ア 搬送する医療機関を調査・確認  
イ 参加する教職員全員が、食物アレルギー罹患児童生徒の詳細を把握

慣れていない場合は  
事故発生率が高い

- ウ 場合によって主治医からの紹介状を用意
- エ 「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を行う。

(3)その他

- ア 食が関係する体験学習には様々な危険がある
- イ 児童生徒だけで食事が計画されている場合



E 「原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの」

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く、ほとんどの児童生徒等で除去が不要な食品が示されています。これらのものまでも除去が必要であると給食の提供が難しくなります。医師に管理指導表を記載してもらう際には摂取不可能な場合にのみ記載してもらってください。

F その他の配慮・管理事項（自由記載）

その他、学校生活において、該当児童生徒の注意点を記載してもらう欄です。

〈記載内容例〉

- 1 誤食によってアナフィラキシーショックをきたす可能性が高く、症状発現時にはエピペン®を2本以上使用する可能性が高い場合
- 2 現在、自宅で食物アレルギーの治療として少量の原因食物を摂取しており（経口免疫療法）、過度の運動で症状が誘発される可能性がある場合
- 3 他の児童生徒の給食にすぐ手を伸ばす可能性がある場合

□学校生活管理指導表記載内容の変更について

一部変更が生じた場合	<p>(対応例)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卵、乳のアレルギーがあるが、新たにえびの対応を始めたい場合</li> <li>・卵、乳のアレルギーがあるが、卵のアレルギーのみ治癒した。乳のアレルギー対応は継続する場合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保護者には学校生活管理指導表の訂正または再提出を依頼する。また、保護者に改めて申請【様式4】をしてもらう</li> </ul>
対応の必要がなくなった場合	<p>(対応例)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卵、乳のアレルギーがあるが、治癒し対応の必要がなくなった場合</li> </ul>	保護者の申請【様式4】をもって対応終了とする。



## IV 島田市における取組のながれ

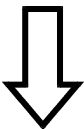
### 1 対応決定までのながれ

**食物アレルギー対応希望調査**（10月～11月）



学校は新入学児童生徒及び在校児童生徒の保護者に対して通知

**希望者に対し学校生活管理指導表等の配付**（10月～11月）



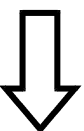
学校は、新入学児童生徒については就学時健康診断時、在校児童生徒については希望者に、学校生活管理指導表等を配布

**保護者から学校へ学校生活管理指導表の提出**（11月～1月）（養護教諭）



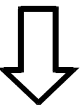
該当の児童生徒の保護者は主治医又は専門医を受診し、学校生活管理指導表を学校へ提出

**保護者との面談**（12月～2月）（管理職・養護教諭・担任・栄養教諭等）



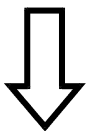
学校は食物アレルギー面談記録【様式8】を活用し、保護者に対し、該当児童生徒の状況確認や対応方針の説明を行う。（可能な限り管理職（校長又は教頭）、給食担当職員の同席が望ましい）

**取組プラン（案）の作成**（1月～3月上旬）（養護教諭）



学校は必要に応じて、栄養教諭等の助言を得て、児童生徒ごとの対応をまとめた「取組プラン（案）」を作成する。

**校内食物アレルギー対応委員会の開催**（2月～3月）（校長他関係者）



校長は、校内の関係職員を集め、校内食物アレルギー対応委員会を開催し、対応方針を協議する。

その後、取組プラン（案）、学校給食食物アレルギー対応食希望児童生徒一覧表【様式2】、アレルギー対応食実施申請書【様式1】、面談記録（写）、学校生活管理指導表活用状況報告書【様式5】を教育委員会（学校給食課）に提出する。

**教育委員会学校給食課及び給食センターで審査**（3月）（教育委員会学校給食課）



学校給食課及び給食センターは、提出書類の確認・審査をする。除去食提供者には、決定通知書【様式3】を各学校に通知する。

**決定した対応方針を保護者へ通知**（3～4月）

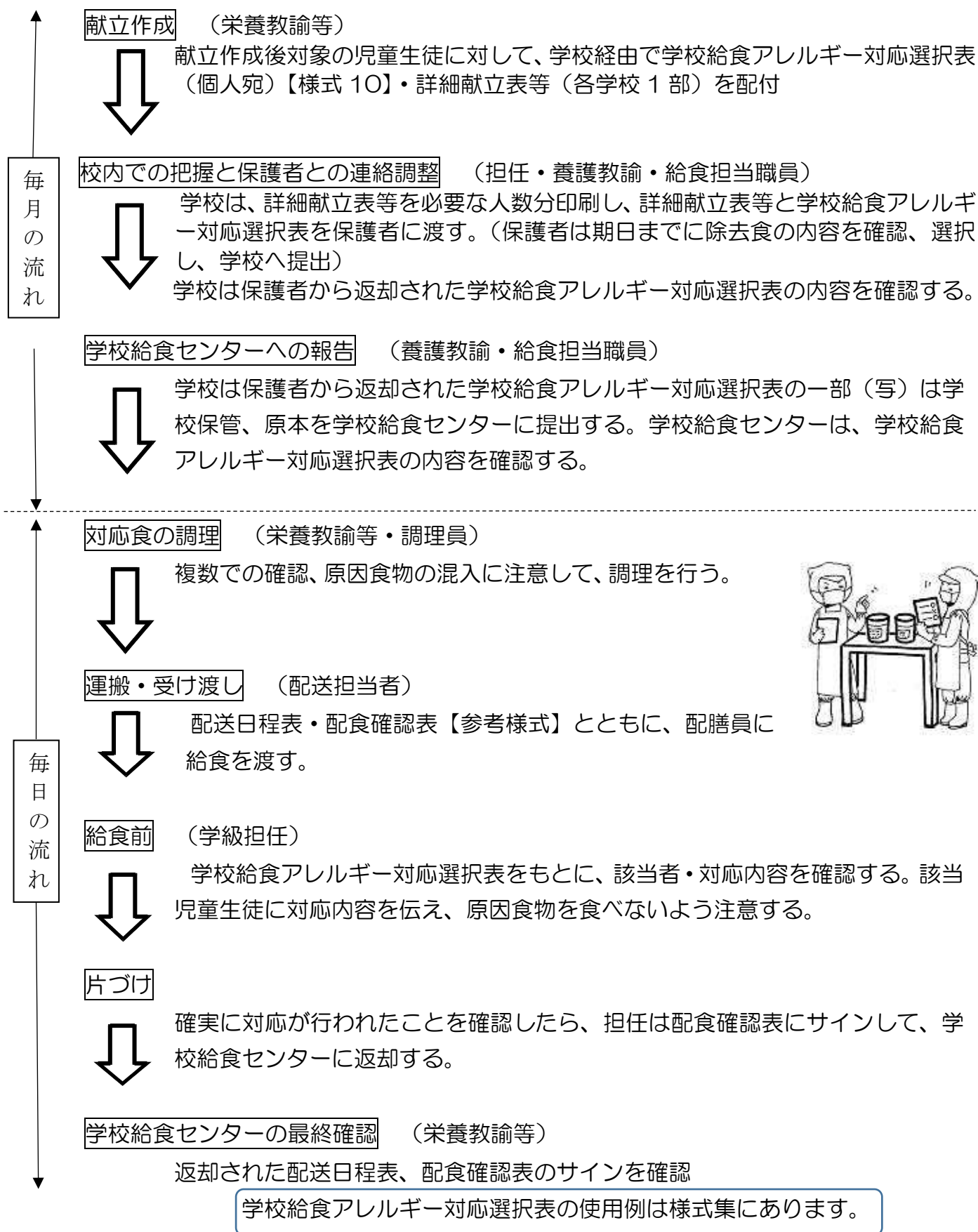


学校は、除去食の決定通知と対応方針（取組プラン）を、保護者に通知し必要に応じて内容の説明を行う。

**対応方針を関係者で共有**（4月）

学校給食センター、学校関係職員、教育委員会（学校教育課・学校給食課）に対して、対応の内容について、情報提供を行い、共通理解のもと対応する。

## 2 対応決定後のながれ





島田市学校給食食物アレルギー対応スケジュール

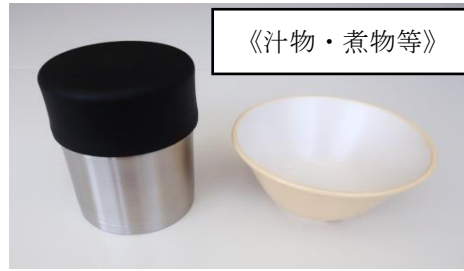
	認定事務						アレルギー食提供												
	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
学校	食物アレルギー対応希望調査 (新入学児童=就学時健診、在校生=随時)		3者面談(管理職、養護教諭、担任等、学校給食課、保護者)				アレルギー対応選択表を保護者へ送付・受領、確認の後、学校給食課へ提出												
	希望者へ学校生活管理指導表の配布		保護者から学校生活管理指導表を受領		保護者から申請書受領														
					校内対応委員会の開催														
				「取組プラン」案作成															
保護者	医師に受診、学校生活管理指導表を学校へ提出		3者面談		申請書提出		決定通知、対応方針(取組プラン)を受領 アレルギー対応選択表を確認・記載の上、学校へ提出												
学校給食課 学校給食センター (栄養教諭等)			3者面談(管理職、養護教諭、担任、栄養教諭等、保護者)				アレルギー対応選択表の作成、学校へ送付、保護者・学校確認の後、受領												
					学校給食課・給食センターにて審査		保護者へ決定通知												
					献立作成(2ヶ月前、随時)		継続者	4月～除去食提供											
							新規	連休明け除去食提供											

### 3 対応食が児童生徒に届くまでのながれ

#### ① アレルギー対応食用容器・食器



※配送用容器は保温性のあるものを使用



配送用容器・盛付け用食器



配送用容器・盛付け用食器

#### ② 学校へ配送される状態の食物アレルギー対応食



個人ボックス及び内部（専用容器・専用食器・配食確認表）

#### ③ 食物アレルギー対応食 配送日程表・配食確認表

令和○年度 ○月		食物アレルギー対応食		配送日程表					
学校名		○○小学校							
日	曜日	献立	対応	クラス	氏名	学校給食センター		学校	
						専用容器 への配付	個人 ボックス へ		配達員 受け取り
						調理員	栄養士	調理員	配膳員
7	火	シーフードカレー	えび、いか、乳製品除去	2年2組	島田 花子	レ	レ	レ	レ
				4年3組	○○ ○○				
				5年1組	○○ ○○				
8	水	トマトと卵のスープ	卵除去	1年2組	○○ ○○				
				2年3組	○○ ○○				
10	金	タンドリーチキン	乳製品除去	2年2組	島田 花子				

令和○年度 ○月		食物アレルギー対応食		配食確認表			
学校名		○○小学校		○年○組 島田 花子			
原因食品							学校給食センター印
乳・えび・かに							
注意							連絡事項
除去食							
日	曜日	料理名	(対応内容)	受け取り サイン 担当教師(氏名)	食器へ移す 担当教師(氏名)	本人が食べた 確認 担当教師(氏名)	
7	火	シーフードカレー	えび、いか、乳製品除去	○○(サイン)	レ	レ	
10	金	タンドリーチキン	乳製品除去				
15	水	カレーうどんつゆ	乳製品除去				
22	水	パンフキンポスタージュ	乳製品除去				
24	金	ニョッキのクリーム煮	乳製品除去				

\*調理作業（アレルギー対応食調理室）～配送まで



① 材料を確認します。



② アレルギー担当調理員が調理を開始します。



③ アレルギー担当栄養士が調理状況を確認します。



④ 味の確認をします。



⑤ 料理が出来上がったら配食をします。併せて保存食、検食をとります。



⑥ 栄養士により学校・学級・名前・料理の確認を行います。



⑦ アレルギー対応食を確実に配送するため、栄養士が直接、配送員に手渡します。



⑧ 学校に到着後、配送員から配膳員へ手渡しします。

\*学校へ配送後



- ① 学校に到着後、配送員から配膳員へ、アレルギー対応食個人ボックスを手渡しします。この際、配送日程表にチェックします。



- ② 配膳の時間まで、配膳室の決められた場所に置いておきます。



- ③ 給食時間になったら、配膳員が直接、対象生徒がいる教室まで個人ボックスを持っていきます。  
※校内の状況に応じ、各校で検討してください。

令和〇年度		〇月		食物アレルギー対応食 配食確認表			
学校名	〇〇小学校	〇年〇組	島田 花子				
担当職員					学校給食センター印		
アレルギー	乳・えび・かに						
注意	非対応のアレルゲン						
除去食	小麦・ゴシ						
日	曜日	献立名	(別名・別称)	受け取り キチン	発着-退す 時間	本人が食べた 確認	連絡事項
17	火	シーフードカレー	乳・卵・小麦・大豆・魚介類	〇〇(サイン)	レ	レ	
18	水	タンポプー子キン	乳製品・卵				
19	木	カレーうどん	乳製品・卵				
20	金	ハンバーグステーキ	乳製品・卵				
21	土	チョコのクリーム	乳製品・卵				

- ④ 配膳員から担任へケースを手渡し、配食確認表(個人カード)にチェックします。



- ⑤ 担任は、個人ボックスを受け取り、専用容器からアレルギー専用の皿に移し、配食確認表(個人カード)にチェックします。

- ⑥ 担任は、対象児童生徒が食べたことを確認し、配食確認表にチェックします。

- ⑦ 食べ終わったら、ケースを配膳室まで返します。

## V 食物アレルギー対応における各機関の役割

食物アレルギー対応が必要な児童生徒には、校長の指導のもと、関係教職員で「校内食物アレルギー対応委員会」を組織し、それぞれの職務に応じて、学校全体で対応していくことが必要です。日頃から、教職員が積極的に連携協力し、学校内の共通理解を図っていくことが大切です。

ここに示す役割は例であり、学校の実態・組織にあわせ柔軟な対応をお願いします。

### 1 学校の役割

#### 校内食物アレルギー対応委員会の設置

「学校生活管理指導表」が提出された児童生徒については、校内食物アレルギー対応委員会を開き、学校においての配慮や対応について、個別の取組プラン（案）を基に、検討します。

学校生活管理指導表の中で、「学校生活上の留意点」「A. 給食」の欄が「2. 管理必要」であり、対応食の希望申請があった児童生徒に対しては、調査面談の中で検討した学校給食における対応の実施が妥当であるかどうかを検討します。その結果は、学校給食食物アレルギー対応食希望児童生徒一覧表【様式2】、取り組みプラン（案）（写）、アレルギー対応食申請書【様式1】、学校生活管理指導表活用状況報告書【様式5】、食物アレルギー面談記録（写）【様式8】等を教育委員会（学校給食課）へ提出します。

#### 校内食物アレルギー対応委員会の構成メンバー（例）

校長、教頭、教務主任・主幹教諭、学年主任、学級担任、保健主事、養護教諭、給食主任等

#### 《校長及び教頭》

- 校内の食物アレルギー対応の全ての責任者であり、市教育委員会等の方針の主旨を理解し、教職員に指導します。
  - ・重篤なアナフィラキシー症状を引き起こした場合の対応について、食物アレルギー緊急時対応マニュアルを周知し、全教職員の共通理解を図ります。
  - ・市教育委員会が示す食物アレルギー対応の基本的な考え方を、保護者に説明します。（基本的な考え方に対する問い合わせについては、市教育委員会の窓口を案内します。）
  - ・実技を伴う校内研修を実施します。（疾病者発生から医療機関へ引き継ぐまでの「疾病者発生時対応訓練」、練習用エピペン®トレーナーを使用した研修など）
  - ・児童生徒の食物アレルギーに関する個人情報の取扱いについて、適切に管理するよう教職員に指導します。
- 「校内食物アレルギー対応委員会」を設置します。
  - ・「校内食物アレルギー対応委員会」を開催し、安全に適切な対応食提供がされているか等検討します。

- 個別面談を実施（本マニュアル P30 に定めた者と一緒に行う）します。
  - ・食物アレルギー対応が必要な児童生徒を把握します。
- 関係教職員と協議し、対応を決定します。
  - ・学校給食における対応を決定し、決定した事項については「学校給食食物アレルギー対応食希望児童生徒一覧表」により、教職員の共通理解を図ります。
- 学校給食センターとの窓口を教頭に一本化し、連携が密にとれるようにします。教頭不在の場合の代理者は、教務主任（主幹教諭）とし、両者とも不在な場合は養護教諭とします。

## 《学級担任》

- 食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握します。
  - ・該当児童生徒が自分のアレルギーを認識し、行動できるように保護者に協力を求めます。
- 個別面談を実施（本マニュアル P30 に定めた者と一緒に行う）します。
  - ・「学校生活管理指導表」の記載内容等を確認し、養護教諭に提出します。
  - ・「食物アレルギー対応の決定について」を保護者へ渡し、学校が決定した内容について説明します。
- 給食時間に教室を離れる際は、事前に他の教職員に十分な引き継ぎを行います。
- 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ます。
  - ・食物アレルギーを正しく理解し、他の児童生徒に対して食物アレルギーを有する児童生徒についての理解を促す指導を行い、偏見等が生じないように配慮します。

## 【給食時における配慮事項】

- 給食時間は、決められた確認作業を確実にを行い、誤食を予防します。また、楽しい給食時間を過ごせるように配慮します。
  - ・配膳の際、誤配がないように栄養教諭等から毎月提供される学校給食アレルギー対応選択表で確認します。特に、アレルギー対応食の提供や弁当持参が無く、「食べない料理」のある日は気をつけます。
  - ・該当児童生徒が持参した弁当の管理をします。
  - ・該当児童生徒がアレルギーの原因となる食品を自ら教室で除去して食べる場合、学級担任は、当日の食事内容（料理毎に使用されている食品）を確かめた上で、児童生徒がアレルギーの原因となる食品を適切に除去することができるように見守り、必要な場合には補助します。
  - ・アレルギー対応食の受け取りは、あらかじめ決めた方法により確実にを行い、該当児童生徒が間違いなく食べることができるようになります。
  - ・「いただきます」をする直前まで、アレルギー対応食は担任の机上で管理します。
  - ・特に「おかわり」について、アレルギー対応食が提供された料理については禁止するなど該当児童生徒が誤食をすることがないように配慮します。
  - ・児童生徒同士で食べ物のやり取りが行われないようにします。

- ・該当児童生徒が給食当番や後片付けを行う際には、アレルギーの原因食物及び料理に触れないように配慮します。
- ・児童生徒本人が誤食に気づいた時や食後体調の変化を感じたときは、すぐに近くの教員に申し出るように指導します。
- ・給食後、運動によるアレルギーの出現もあるため、注意するようにします。

#### 《保健主事》

- 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図ります。
  - ・該当児童生徒の実態を把握し、校長の指導のもと、校内の連絡調整を行います。
  - ・食物アレルギーについて、養護教諭とともに正しい知識や対応について教職員に周知する場を設けます。
  - ・養護教諭と協力して「学校給食食物アレルギー対応食希望児童生徒一覧表」を作成します。

#### 《養護教諭》

- 個別面談を実施（本マニュアル P30 に定めた者と一緒に行う）します。
  - ・保護者から「学校生活管理指導表」が提出された場合は、日程調整をして対応します。
  - ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態について、「学校生活管理指導表」等から把握し、保護者との面談時に確認します。その際、「食物アレルギー面談記録」を活用して詳細に聞き取り記録します。
  - ・面談記録をもとに「取組プラン」を立て、校内食物アレルギー対応委員会へ提出します。
- 食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案します。
  - ・学校給食の対応が決定したら、「食物アレルギー対応の決定について」を作成し校長の決裁を受け、取組プランと教育委員会から通知された島田市学校給食食物アレルギー対応実施決定書を保護者に通知します。
- 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全教職員間で連携を図ります。
  - ・毎月保護者が記入し、学校へ提出された学校給食アレルギー対応選択表を学級担任に提供します。
  - ・保健主事と協力して「学校給食食物アレルギー対応食希望児童生徒一覧表」を作成します。
  - ・食物アレルギーについて、正しい知識や対応について教職員に周知します。
- 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します。
  - ・「学校生活管理指導表活用状況報告書」及び「学校給食食物アレルギー対応食希望児童生徒一覧表」を教育委員会へ報告します。必要に応じて、学校医等への情報提供を行います。
  - ・転校や進学（小・中学校）の際には、「学校生活管理指導表」・「取組プラン」の写しを転校先や進学先へ送付します。

### 《給食主任》

- ・食物アレルギーについて理解し、養護教諭や栄養教諭等と連携・協力し、学校給食の運営を行います。
- ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態について把握し、教職員の共通理解を図ります。

### 《校内で給食受け渡しに携わる者》

- 学校内で決められた受け渡し方法を確認する。学校給食アレルギー対応選択表【様式10】等を活用し、アレルギー対応食が確実に該当児童生徒に届くようする。

### 《個別面談を実施する者》

- 校長及び教頭、学級担任、養護教諭、栄養教諭等、校内食物アレルギー対応委員会で取り決めた者

## 2 学校給食センターの役割

### 《栄養教諭等》

- 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握します。
  - ・学校給食でどのような対応ができるのか、要請に応じて学校給食のアレルギー対応の実施基準等について「校内食物アレルギー対応委員会」で説明します。
  - ・児童生徒の食物アレルギーに関する情報については、関係書類の保管等、個人情報に十分に留意します。
- 個別面談を実施（上記にて定めた者と一緒に行う）します。
  - ・個別面談に同席し、アレルギーの原因食物や症状、家庭での対応状況等を把握します。
- 除去食提供についての審査をします。
- 安全な給食提供環境を構築します。
  - ・学校給食アレルギー対応選択表【様式10】と詳細献立表等を保護者に提供し、保護者から返送された給食での対応内容を確認します。
  - ・アレルギー対応食が該当児童生徒へ確実に提供されるよう、受け渡し方法について確認します。
- マニュアルや個別の取組プラン等に基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理します。
  - ・食物アレルギー対応について詳しく明記したアレルギー調理室手配表を作成します。
  - ・調理員との打ち合わせの際に、アレルギーの原因となる食品の混入や誤配がないように除去食の指示を行い、作業工程表や作業動線図を確認します。
  - ・献立作成時の手配表等で、適切なアレルギー対応が行われたか確認します。
  - ・アレルギー対応食を該当児童生徒へ提供する前に、計画通り調理することができたか確認します。
  - ・予定献立を変更する場合には、アレルギーの原因となる食品の有無や、対応について必ず複数で確認します。また、配食先の教頭に報告し、養護教諭・学級担任等へ確実に伝えるよう依頼します。

### 《調理員》

- 食物アレルギーを有する児童生徒の実態について理解し、除去食の内容を確認します。
  - ・作業動線図作成の際、原因食物の混入を避けるよう調理場所、調理器具についても



明確に示します。

- 検収時、複数で、納入された加工食品等にアレルギーの原因となる食品が含まれていないことを包装の内容表示等で必ず確認します。
- アレルギー対応食を確実に提供する為に、アレルギー対応食調理室手配表や作業工程表、作業動線図、アレルギー対応に関する書類など、調理中にもすぐ見える場所に掲示し、繰り返し確認しながら調理を行います。
- アレルギー対応食に使用する調理器具や食器などには、原因となる食品が触れないようにします。
- アレルギー対応食を調理するときは、アレルギーの原因となる食品が調理着に付着していないか確認し、手洗い、使い捨て手袋の適切な使用、エプロン等の使い分けを徹底します。
- 調理が終了したアレルギー対応食は専用容器に配食するまで蓋やラップをし、他の食材の混入を防ぎます。
- 誤配することがないように、調理したアレルギー対応食に、学校名・学級名・氏名・除去食品等の表示を添付します。
- 予定献立の変更があった場合は、複数で、変更となった使用食材にアレルギーの原因となる食品が含まれていないことを内容表示等で必ず確認します。
- アレルギー対応食提供前に、必ず手配表等と照合し、指差し呼称しながら複数で確認します。

### 3 教育委員会の役割

#### 島田市学校給食食物アレルギー対応検討委員会

次に掲げる事項について検討します。

- 対応食の方針に関すること。
- 学校給食食物アレルギー対応に係る手引書の作成に関すること。
- その他、対応食の提供に関し必要なこと。

#### 島田市学校給食食物アレルギー対応検討委員会の構成メンバー

学校医、校長、教頭、養護教諭、栄養教諭又は学校栄養職員の代表者及び学校給食課職員

#### 《学校給食課》

- 島田市学校給食食物アレルギー対応検討委員会を開催します。
- 食物アレルギー対応方針の検討を行います。
- 学校給食センターの環境整備を進めます。
- 除去食提供についての審査をします。

#### 《学校教育課》

- 医療機関、消防署等との連携を図ります。
- 校内研修への指導助言をします。
- 事故及びヒヤリハット事例を情報収集し、再発防止のためフィードバックします。

## 4 保護者の役割

### 《保護者》

- 医師の診断を受け、年に1度は学校生活管理指導表を提出します。（食物アレルギーの診断には、経口負荷試験の実施が有効です。）
- 適正に対応食を実施するために、「島田市学校給食食物アレルギー対応食実施基準」の内容を理解し、基準に従います。
- 主治医からの指示内容を、子供の理解度に合わせて説明します。
- 食物アレルギーのために食べられない献立は、必ず子供と一緒に献立表で確認し、何が食べられないかを子供に知らせます。
- 子供に食物アレルギーがあることを理解させ、給食の食べ方や日常の飲食においても注意が必要なこと等を十分に伝えます。
- 子供自身がアレルギーに対して、正しい知識を持ち、自ら食を選択する力が育つよう指導します。
- エピペン®や飲み薬、塗り薬を学校へ持参する場合は、学校へ使用法について十分な説明を行い、保管中に事故がないように管理方法についても説明します。併せて、持参忘れがないよう毎日子供と一緒に確認します。
- 学校で具合が悪くなった時は、すぐに子供自らが近くにいる教員に申し出るように伝えます。

## 食物アレルギー対応における関係機関の役割について（例）

◎主務者    ○担当者    ※必要に応じて    (○)代表者

		学 校									学校給食センター		教育委員会		学校医等
		校長	教頭	主幹・教務主任	学年主任	学級担任	教科担任・部活動顧問	保健主事	養護教諭	給食主任	栄養教諭等	調理員	学校給食課	学校教育課	
1	校内食物アレルギー対応委員会の設置・召集・統括責任	◎	○												
2	校内食物アレルギー対応委員会における対応策の決定	◎													
3	校内食物アレルギー対応委員会の開催	○	◎	○	○	○		◎	○	○	※				
4	島田市学校給食食物アレルギー対応検討委員会	(○)	(○)						(○)		(○)		◎		(○)
5	除去食提供の審査										○		◎		
6	児童生徒等の実態把握	○	○	○	○	◎	◎	○	◎	○	○		※	※	
7	食物アレルギー取組プランの作成		○	○	○	○		○	◎						
8	食物アレルギー取組プラン作成に当たっての指導及び助言	○												○	◎
9	食物アレルギー取組プランの保管・管理		○						◎						
10	保護者や関係機関等との連絡窓口として全体の連絡調整		◎			○			○	○					
11	全教職員へアレルギー対応策を周知及び共通理解	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
12	給食時の教職員への連絡調整及び指導助言（助勤含む）の引継ぎ等（内容に応じて）		◎	◎	◎	◎		○		○					
13	個別面談において保護者へ対応策を伝達（個別の取組プラン・緊急措置方法等）		◎		○	○			◎	○	○		○		
14	主治医・学校医への協力依頼	◎						○	○					○	
15	主治医、学校医に対し、応急処置の方法や連絡先を確認		○					○	◎						
16	食物アレルギーを発症した場合の対応方法の検討		◎	◎	○	○	○	○	◎	○					
17	校内研修等の企画、実施	○	◎	○				◎	◎	○			※	※	
18	他の児童生徒等への指導方法の検討及び実施	○	○	◎	◎	○	○	◎	○	○	○				
19	給食提供に関する連絡調整		◎			○	○	○	◎	○	◎	○			
20	給食内容の事前確認、調理及び配膳作業等の管理					◎	○			○	◎	○			
21	食物アレルギー対応予定一覧表等の作成		○					○	◎						

# VI 食物アレルギー緊急時対応マニュアル

## 1 アレルギー症状への対応の手順



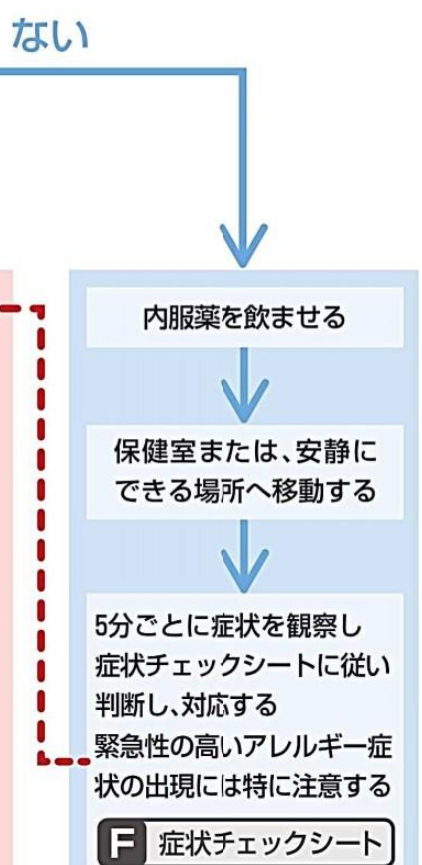
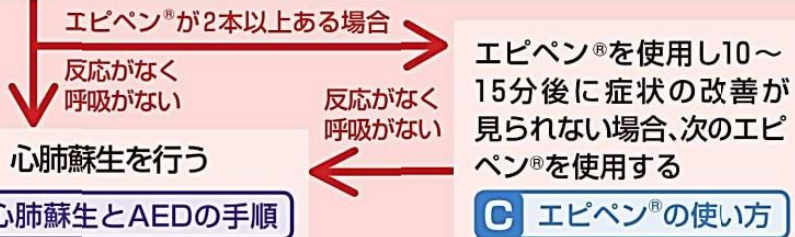
- 発見者が行うこと
- ① 子供から目を離さない、ひとりにしない
  - ② 助けを呼び、人を集める
  - ③ エピペン®と内服薬を持ってくるよう指示する
- A 施設内での役割分担**

アレルギー症状	
<b>全身の症状</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・意識がない</li> <li>・意識もうろう</li> <li>・ぐったり</li> <li>・尿や便を漏らす</li> <li>・脈が触れにくい</li> <li>・唇や爪が青白い</li> </ul>	<b>呼吸器の症状</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・声がかすれる</li> <li>・犬が吠えるような咳</li> <li>・のどや胸が締め付けられる</li> <li>・咳</li> <li>・息がしにくい</li> <li>・ゼーゼー、ヒューヒュー</li> </ul>
<b>消化器の症状</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・腹痛</li> <li>・吐き気・おう吐</li> <li>・下痢</li> </ul>	<b>皮膚の症状</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かゆみ</li> <li>・じんま疹</li> <li>・赤くなる</li> </ul>
<b>顔面・目・口・鼻の症状</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・顔面の腫れ</li> <li>・目のかゆみや充血、まぶたの腫れ</li> <li>・くしゃみ、鼻水、鼻づまり</li> <li>・口の中の違和感、唇の腫れ</li> </ul>	

緊急性が高いアレルギー症状はあるか?  
5分以内に判断する

**B 緊急性の判断と対応 B-1 参照**

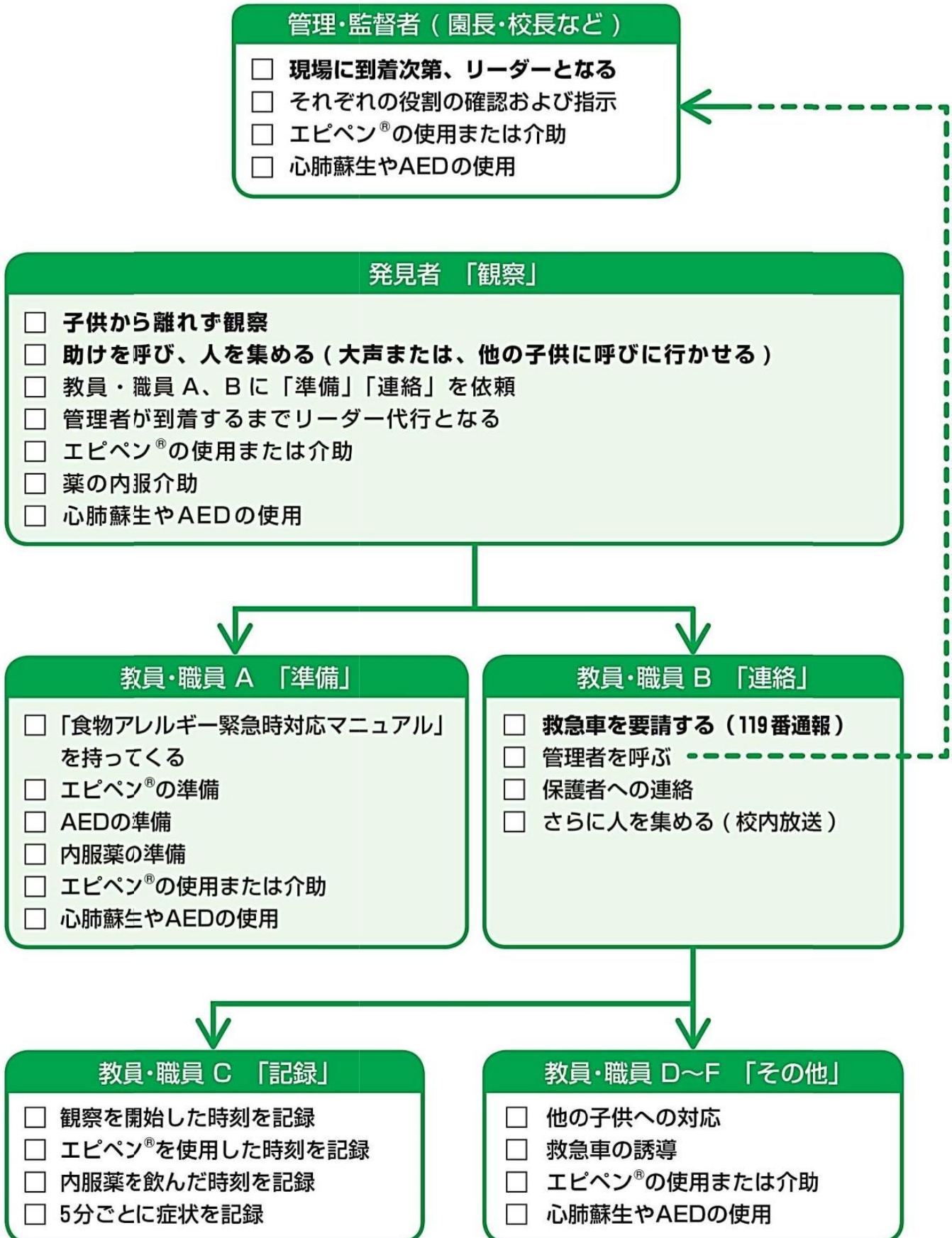
- ある
- B 緊急性の判断と対応 B-2 参照**
- ① ただちにエピペン®を使用する **C エピペン®の使い方**
  - ② 救急車を要請する(119番通報) **D 救急要請のポイント**
  - ③ その場で安静にする
  - ④ その場で救急隊を待つ
  - ⑤ 可能なら内服薬を飲ませる



# 2

## 施設内での役割分担

◆各々の役割分担を確認し事前にシミュレーションを行う



# 3

## 緊急性の判断と対応

◆アレルギー症状があったら5分以内に判断する！

◆迷ったらエピペン®を打つ！ ただちに119番通報をする！

### B-1 緊急性が高いアレルギー症状

#### 【全身の症状】

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便を漏らす
- 脈が触れにくいまたは不規則
- 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
  - 犬が吠えるような咳
  - 息がしにくい
  - 持続する強い咳き込み
  - ゼーゼーする呼吸
- (ぜん息発作と区別できない場合を含む)

#### 【消化器の症状】

- 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み
- 繰り返し吐き続ける

1つでもあてはまる場合

ない場合

### B-2 緊急性が高いアレルギー症状への対応

① ただちにエピペン®を使用する！

➔ **C** エピペン®の使い方

② 救急車を要請する(119番通報)

➔ **D** 救急要請のポイント

③ その場で安静にする(下記の体位を参照)

立たせたり、歩かせたりしない！

④ その場で救急隊を待つ

⑤ 可能なら内服薬を飲ませる

◆ エピペン®を使用し10～15分後に症状の改善が見られない場合は、次のエピペン®を使用する(2本以上ある場合)

◆ 反応がなく、呼吸がなければ心肺蘇生を行う ➔ **E** 心肺蘇生とAEDの手順

内服薬を飲ませる

↓  
保健室または、安静にできる場所へ移動する

↓  
5分ごとに症状を観察し症状チェックシートに従い判断し、対応する緊急性の高いアレルギー症状の出現には特に注意する

**F** 症状チェックシート

### 安静を保つ体位

ぐったり、意識もうろうの場合



血圧が低下している可能性があるため仰向けで足を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

呼吸が苦しく仰向けになれない場合



呼吸を楽にするため、上半身を起こし後ろに寄りかからせる

# 4

# エピペン<sup>®</sup>の使い方

◆それぞれの動作を声に出し、確認しながら行う

## ① ケースから取り出す



ケースのカバーキャップを開け  
エピペン<sup>®</sup>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 安全キャップを外す



青い安全キャップを外す

## ④ 太ももに注射する



太ももの外側に、エピペン<sup>®</sup>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  
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



使用前 使用后

エピペン<sup>®</sup>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」**

## ⑥ マッサージする



打った部位を10秒間、  
マッサージする

## 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  
しっかり抑え、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
- 太ももの付け根と膝の中央部で、かつ  
真ん中 (A) よりやや外側に注射する

### 仰向けの場合



### 座位の場合



# 5

# 救急要請（119番通報）のポイント

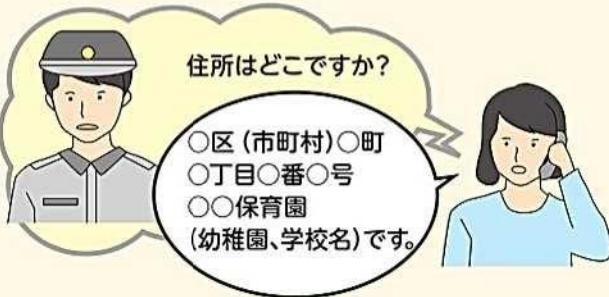
◆あわてず、ゆっくり、正確に情報を伝える



## ①救急であることを伝える

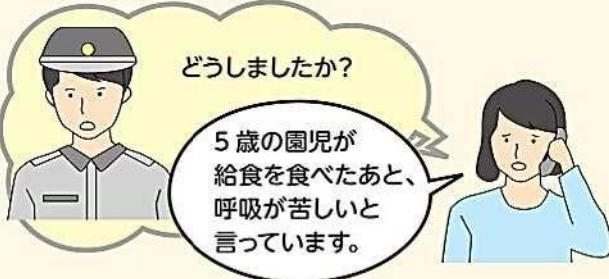


## ②救急車に来てほしい住所を伝える



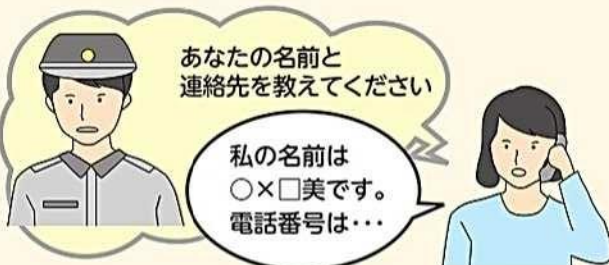
住所、施設名をあらかじめ記載しておく

## ③「いつ、だれが、どうして、現在どのような状態なのか」をわかる範囲で伝える



エピペン<sup>®</sup>の処方やエピペン<sup>®</sup>の使用の有無を伝える

## ④通報している人の氏名と連絡先を伝える



119番通報後も連絡可能な電話番号を伝える

※向かっている救急隊から、その後の状態確認等のため電話がかかってくることもある

- ・通報時に伝えた連絡先の電話は、常につながるようにしておく
- ・その際、救急隊が到着するまでの応急手当の方法などを必要に応じて聞く

※ 搬送時に「生活管理指導表」の写しを救急隊員に手渡す



# 6

# 心肺蘇生とAEDの手順

◆強く、速く、絶え間ない胸骨圧迫を！

◆救急隊に引き継ぐまで、または子供に普段通りの呼吸や目的のある仕草が認められるまで心肺蘇生を続ける

**①反応の確認**  
 肩を叩いて大声で呼びかける  
 乳幼児では足の裏を叩いて呼びかける

反応がない

**②通報**  
 119番通報とAEDの手配を頼む

**③呼吸の確認**  
 10秒以内に胸とお腹の動きを見る

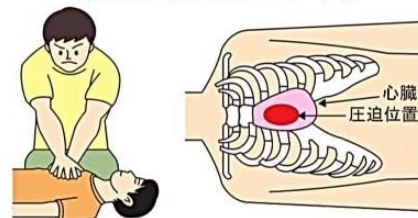
普段通りの呼吸をしていない

※普段通りの呼吸をしているようなら、観察を続けながら救急隊の到着を待つ

**④必ず胸骨圧迫！ 可能なら人工呼吸！**  
**30:2**  
 ただちに胸骨圧迫を開始する  
 人工呼吸の準備ができ次第、可能なら人工呼吸を行う

**⑤AEDのメッセージに従う**  
 電源ボタンを押す  
 パッドを貼り、AEDの自動解析に従う

### 【胸骨圧迫のポイント】



- ◎強く（胸の厚さの約1/3）
- ◎速く（少なくとも100回/分）
- ◎絶え間なく（中断を最小限にする）
- ◎圧迫する位置は「胸の真ん中」

### 【人工呼吸のポイント】



- 息を吹きこむ際
- ◎約1秒かけて
- ◎胸の上がりが見える程度

### 【AED装着のポイント】



- ◎電極パッドを貼り付ける時も、できるだけ胸骨圧迫を継続する
- ◎電極パッドを貼る位置が汗などで濡れていたらタオル等でふき取る
- ◎6歳くらいまでは小児用電極パッドを貼る。なければ成人用電極パッドで代用する

### 【心電図解析のポイント】



- ◎心電図解析中は、子供に触れないように周囲に声をかける

### 【ショックのポイント】



- ◎誰も子供に触れていないことを確認したら、点滅しているショックボタンを押す

# 症状チェックシート

◆症状は急激に変化することがあるため、5分ごとに、注意深く症状を観察する

◆の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン<sup>®</sup>を使用する

(内服薬を飲んだ後にエピペン<sup>®</sup>を使用しても問題ない)

観察を開始した時刻( \_\_\_ 時 \_\_\_ 分) 内服した時刻( \_\_\_ 時 \_\_\_ 分) エピペン<sup>®</sup>を使用した時刻( \_\_\_ 時 \_\_\_ 分)

## 全身の症状

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便を漏らす
- 脈が触れにくいまたは不規則
- 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
- 犬が吠えるような咳
- 息がしにくい
- 持続する強い咳き込み
- ゼーゼーする呼吸

- 数回の軽い咳

## 消化器の症状

- 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み
- 繰り返し吐き続ける

- 中等度のお腹の痛み
- 1～2回のおう吐
- 1～2回の下痢

- 軽いお腹の痛み (がまんできる)
- 吐き気

## 目・口・鼻・顔面の症状

- 顔全体の腫れ
- まぶたの腫れ

- 目のかゆみ、充血
- 口の中の違和感、唇の腫れ
- くしゃみ、鼻水、鼻づまり

## 皮膚の症状

- 強いかゆみ
- 全身に広がるじんま疹
- 全身が真っ赤

- 軽度のかゆみ
- 数個のじんま疹
- 部分的な赤み

上記の症状が  
1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

- ①ただちにエピペン<sup>®</sup>を使用する
- ②救急車を要請する(119番通報)
- ③その場で安静を保つ  
(立たせたり、歩かせたりしない)
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる

**B** 緊急性の判断と対応 B-2参照

ただちに救急車で  
医療機関へ搬送

- ①内服薬を飲ませ、エピペン<sup>®</sup>を準備する
- ②速やかに医療機関を受診する  
(救急車の要請も考慮)
- ③医療機関に到着するまで、5分ごとに症状の変化を観察し、の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン<sup>®</sup>を使用する

速やかに  
医療機関を受診

- ①内服薬を飲ませる
- ②少なくとも1時間は5分ごとに症状の変化を観察し、症状の改善がみられない場合は医療機関を受診する

安静にし、  
注意深く経過観察

## 8 緊急時に備えるために

本マニュアルの利用にあたっては、下記の点にご留意ください。

- ☆ 保育所・幼稚園・学校では、食物アレルギー対応委員会を設置してください。
- ☆ 教員・職員の研修計画を策定してください。島田市等が実施する研修を受講し、各種ガイドライン※を参考として校内・施設内での研修を実施してください。
- ☆ 緊急対応が必要になる可能性がある人を把握し、生活管理指導表や取組方針を確認するとともに、保護者や主治医からの情報等を職員全員で共有してください。
- ☆ 緊急時に適切に対応できるように、本マニュアルを活用して教員・職員の役割分担や運用方法を決めておいてください。
- ☆ 緊急時にエピペン®、内服薬が確実に使用できるように、管理方法を決めてください。
- ☆ 「症状チェックシート」は複数枚用意して、症状を観察する時の記録用紙として使用してください。
- ☆ エピペン® や内服薬を処方されていない（持参していない）人への対応が必要な場合も、基本的には「アレルギー症状への対応の手順」に従って判断してください。その場合、「エピペン® 使用」や「内服薬を飲ませる」の項は飛ばして、次の項に進んで判断してください。

### ※ 各種ガイドライン

- ・「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年 文部科学省発行）
- ・「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」（平成23年 厚生労働省発行）
- ・「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 財団法人日本学校保健会発行）



「このマニュアルは、東京都の許諾を得て作成しています（一部改変）。【承認番号 30 健研健第 1546 号】」

## 9 学校から教育委員会への連絡・報告

### (1) 電話連絡（第一報～最終報告）

ア 救急車要請後直ちに、電話により保護者・学校教育課へ第一報を入れる。

（学校教育課は学校給食課に連絡する）

イ 報告書（第一報）の作成

ウ 学校教育課担当からの確認連絡。

・学校と学校教育課同じ報告書を手元において、内容を確認する。

エ 報告書（第二報～最終報告）の作成、電話報告

・報告書により電話報告をする。

・学校と学校教育課同じ報告書を手元において、内容を確認する。（学校教育課は学校給食課に報告・（写）提供）

・第二報、第三報については、緊急報告を除いて原則口頭のみでの報告は行わないこと。

### (2) 書面報告（第一報～最終報告）

ア 第一報

原則当日に、報告書【様式6】を学校教育課へ提出する。

（学校教育課は学校給食課に報告書（写）提供）

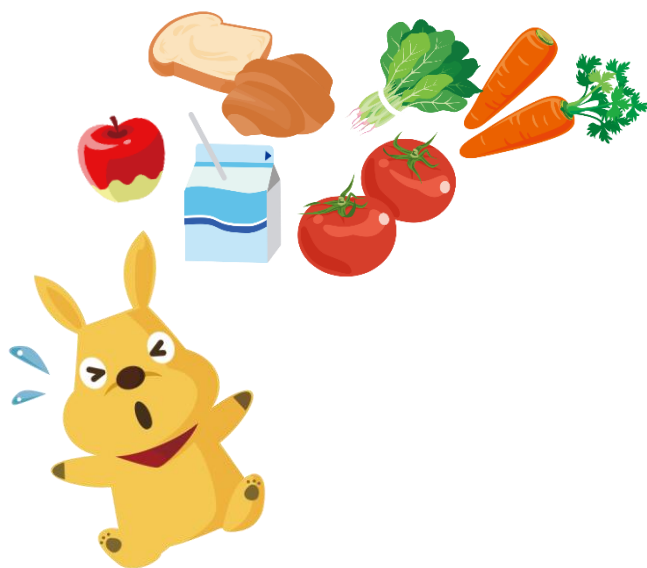
イ 第二報～最終報告

第一報の後、その後の検査の様子や登校の状況、今後の対策など記入し、学校教育課へ提出する。（学校教育課は学校給食課に報告書（写）提供）その後、学校教育課（学校給食課）と内容の調整をし、完成した報告書を改めて学校教育課へ提出する。（学校教育課は学校給食課に報告書（写）提供）学校教育課は教育長まで供覧する。

※ヒヤリハット事例についても書面【様式7】にて学校教育課に報告する。（学校教育課は学校給食課に（写）提供）

## Ⅶ 学校給食食物アレルギー対応の経過

平成 27 年 3 月	島田市学校給食食物アレルギー対応マニュアル策定
平成 27 年 9 月	「卵・乳」の 2 品目の除去食を提供開始
平成 27 年 7 月	島田市学校給食食物アレルギー対応マニュアル改訂
平成 28 年 1 月	「卵・乳・えび・かに・いか・たこ」の 6 品目の除去食を提供開始
平成 29 年 11 月	島田市学校給食食物アレルギー対応マニュアル改訂
平成 30 年 4 月	「卵・乳・えび・かに・いか・たこ・そば・ピーナッツ」の 8 品目の除去食を提供開始
平成 31 年 3 月	島田市学校給食食物アレルギー対応マニュアル全面改訂
令和 2 年 4 月	「鶏卵（うずら卵含む）・乳・えび・かに・いか・たこ・そば・ピーナッツ」の 8 品目の除去食を提供 8 品目以外のアレルギーを有する児童生徒にも 8 品目の除去食を提供開始 南部学校給食センターにて除去食の提供開始
令和 3 年 9 月	島田市学校給食食物アレルギー対応マニュアル改訂
令和 3 年 12 月	学校給食食物アレルギー対応検討委員会要綱を改正 除去食提供の適否については、学校給食課及び給食センターにて実施とする。
令和 4 年 4 月	「鶏卵（うずら卵含む）・乳・えび・かに・いか・たこ」の 6 品目の除去食を提供開始 そば・ピーナッツ・いくら・キウイについては学校給食では提供をしない。



---

## 島田市学校給食食物アレルギー対応マニュアル

編集・発行 平成31年3月

令和3年10月改訂

島田市教育委員会

学校給食課

島田市落合64番地の11

---