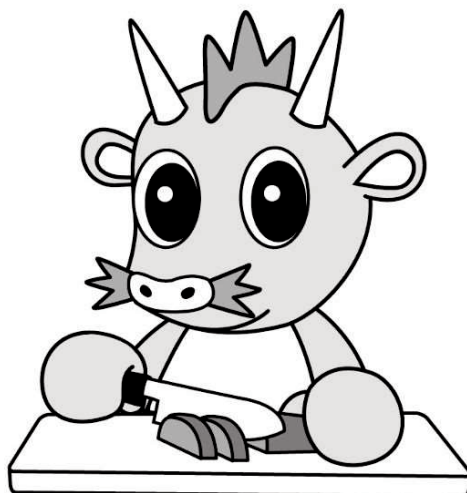


## 第2章 学校給食における食物アレルギー対応

- 1 食物アレルギー対応の基本的な考え方
- 2 食物アレルギー対応のながれ
- 3 食物アレルギー対応の実際
- 4 アレルギー対応食提供までのながれ
- 5 事故未然防止のためのチェックリスト
- 6 アレルギー対応食の確認・連絡方法
  - (1) 確認・連絡用個人カード
  - (2) 学級担任等への連絡表示
  - (3) その他の連絡方法
- 7 組織的な食物アレルギー対応
  - (1) 主な学校職員の役割
  - (2) 食物アレルギー対応検討委員会
  - (3) さいたま市学校給食における食物アレルギー対応連絡協議会
  - (4) 埼玉県アレルギー疾患相談室
  - (5) 埼玉県アレルギー疾患生活管理指導表に関する相談事業
- 8 学校生活上(学校給食以外)の留意点
  - (1) 食物・食材を扱う授業・活動
  - (2) 運動(体育・部活動等)
  - (3) 校外学習・宿泊を伴う校外活動
  - (4) その他の配慮・管理事項



# 1 食物アレルギー対応の基本的な考え方

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、食物アレルギーを有する児童生徒にとっても変わりはありませんので、食物アレルギーを有する児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しむことができることを目指すことが重要です。

学校給食を原因としたアレルギー症状を発症させないことを前提とし、各学校が調理場の能力や環境に応じて、食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立ったアレルギー対応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ています。

そのためには、食物アレルギーを有する児童生徒及びその保護者の、学校生活に対する不安を解消するように配慮し、保護者からの個別相談に応じる場を必ず設け、保護者や医師からの情報を正確に把握することが大切です。その情報を基に対応を決定し、保護者と学校が共通理解を図るとともに、全教職員が報告・連絡・相談・確認・指導・情報提供・情報把握などを的確に行うことができる協力体制を構築していくことが必要です。

一方で、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みます。学校給食における食物アレルギー対応は、あくまでも主治医の診断と指示に基づいて行うものであり、保護者の希望に沿ってのみ行うものではありません。家庭での対応以上の対応を学校給食で行う必要はないといえます。

## 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検討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。
- 教育委員会等は食物アレルギー対応についての一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

出典：「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月 文部科学省より）抜粋

## 2 食物アレルギー対応のながれ

学校給食における食物アレルギー対応は、保護者からの申し出（対応希望）と、医師の診断を基礎とします。対応は学校で組織的に行うことが大事です。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、個人情報の保護に十分留意します。

また、年度途中でアレルギー症状を発症したり、症状に変化があったりした場合は、随時対応します。

### ① 食物アレルギーに対する取組についての情報提供

- \* 学校だより 保健だより 「食物アレルギーを有する児童生徒への対応について」(資料3)
- \* 就学時健康診断 新入学児童保護者説明会

### ② 食物アレルギーを有し、配慮の必要な児童生徒の実態把握 (10月～11月)

- \* 就学時健康診断調査票 保健調査票
- \* 「学校における食物アレルギー対応について」(資料1)

### ③ 対象となる児童生徒の保護者へ 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の配付 (10月～12月)

- \* 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」(資料2)
- \* 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）について」(資料4)
- \* 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の作成についてのお願い」(資料5)

### ④ 「食物アレルギー対応検討委員会」の設置と開催 (12月～4月)

### ⑤ 保護者との面談の実施、面談記録書類の作成 (2月～4月)

- \* 「食物アレルギー個人カルテ」(様式1)
- \* 「食物アレルギー対応面談等記録票」(様式2)
- \* 「食物アレルギー対応児童生徒一覧表」(様式3)

### ⑥ 食物アレルギー対応の決定及び保護者への通知 (2月～4月)

- \* 「学校給食における食物アレルギー対応について」(様式4)

### ⑦ 校内での取組について学校職員へ周知 (4月)

### ⑧ 給食での食物アレルギー対応を開始

- \* 状況に変更が生じた場合はすぐに対応する (③～⑦を実施し対応)

### ⑨ 年に1回の見直し →①に戻る

## ① 食物アレルギーに対する取組についての情報提供

- 保護者へは随時、さいたま市立学校における食物アレルギーに対する取組の情報提供を行います。

## ② 食物アレルギー疾患を有し、配慮の必要な児童生徒の実態把握

### 【実態把握の主な方法】

- 小学校入学時：就学時健康診断の際に保護者が提出する就学時健康診断調査票
- 転入時：転入手続きの際に保護者に確認
- 在学中：「学校における食物アレルギー対応希望届」（資料1）、保健調査票

## ③ 対象となる児童生徒の保護者へ「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の配付

- ②で把握した児童生徒の保護者に、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を配付します。食物アレルギーの原因食物の除去等を指導している主治医により記載されたものを、学校へ提出するよう求めます。
- 新たにアレルギー症状を発症した場合についても、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を同様に配付して、食物アレルギーの原因食物の除去を指導している主治医により記載されたものを、学校へ提出するよう求めます。
- 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は医師が記入します。文書料は自費となり、医療機関により異なります。（費用は保護者負担となることを確認します。）

### ● 医療機関の受診について

- 乳幼児期発症の食物アレルギー（即時型）は、成長とともに寛解することが多いため、まだ除去が必要か、毎年医師と相談する必要がある。  
学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）を提出することが目的ではなく、**除去がまだ必要か医師とよく相談することが重要**である。
- 年度末は医療機関が非常に混雑するだけでなく、診断には食物経口負荷試験を行うなど時間がかかるため、来年度の記載内容については、余裕をもって早期から相談を開始するよう、秋から受診を促す。



### ● 「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の発行費の就学援助制度について

- さいたま市では、学校給食における食物アレルギー対応のための「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」発行費を、就学援助制度の支給対象としている。
- 一文書につき、3000円に消費税額を加算した金額を上限として支給する。
- 必要書類
  - 医療機関から発行された学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
  - 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）発行費扶助金交付申請書
  - 医療機関から交付された領収書

#### ④ 「食物アレルギー対応検討委員会」の設置と開催（P25参照）

- 校長は「食物アレルギー対応検討委員会」を設置し、必要に応じて随時開催します。
- 学校給食における食物アレルギー対応の方針を、決定します。
- 該当児童生徒への学校給食での対応方法を、検討します。

#### ⑤ 保護者との面談の実施、面談記録書類の作成

- 学校関係者（校長、教頭、学級担任、学年主任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員等）は、保護者から提出された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を基に、保護者と面談を実施します。なお、面談は複数の教職員で行います。
- 保護者から提出された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の内容を確認し、「食物アレルギー個人カルテ」（様式1）を活用して現状を詳しく聞き取り、記録をします。
- 保護者に対して、各学校での現在の対応状況（スタッフの人数、食数など）、児童生徒の実態（食物アレルギー対応人数、食物アレルギーの原因食物）、調理場の施設設備等を説明し、「対応できる内容」と「対応できない内容」について理解を得ます。
- 面談の結果は「食物アレルギー対応面談等記録票」（様式2）を活用して記録し、養護教諭が保管します。

#### ⑥ 食物アレルギー対応の決定及び保護者への通知

- 学校給食における食物アレルギー対応実施については、校長が決定し、食物アレルギー対応検討委員の教職員で共通理解を図ります。
- 学校給食における対応の決定は、「学校給食における食物アレルギー対応について」（様式4）により保護者へ通知します。その内容については、面談等を通して、学級担任が説明を行います。
- 併せて、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。
- 対応について詳細な説明が必要な場合には、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員等が同席して、説明を行います。
- 保護者からの要望（除去食、代替食）に対応できない場合は、丁寧にその理由や状況（大量調理の状況、設備、人員配置等）を説明し、理解を得るようにします。

##### ● 給食費の取扱いについて

- 給食を停止し、弁当を持参する・・・→ 欠食する給食数分を返金する。
- 献立により主食や主菜を持参する・・・→ 返金しない。
- 飲用牛乳を停止する・・・→ 当該年度の「学校給食費の取扱いについて（通知）」のとおりとする。
- 飲用牛乳の代替品（お茶等）を提供する・・・→ 飲用牛乳との差額を徴収する。
- その他、個別の対応において、個別徴収が可能な場合は、保護者と協議により決定する。

## ⑦ 校内での取組について学校職員への周知

- 「食物アレルギー対応児童生徒一覧表」（様式3）を、養護教諭と保健主事が協力して作成し、学校職員への周知及び緊急対応がスムーズに行えるようにします。
- 学校給食における食物アレルギー対応の決定事項については、その内容を職員会議や校内研修等を活用し、校長が学校職員へ周知徹底し、共通理解を図ります。特に、栄養教諭・学校栄養職員・調理員に対する徹底を指示します。
- 児童生徒の食物アレルギーに関する情報を取り扱う場合は、プライバシーの保護に十分留意するとともに、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等の情報を学校内で共有します。

## ⑧ 給食での食物アレルギー対応を開始

- 除去食や代替食は、毎日、内容や組み合わせが変わるため、ヒューマンエラーが起これやすいことを理解し、該当児童生徒への受け渡しや、おかわり等について確実に対応します。
- 児童生徒に対して、食物アレルギーについて正しく理解することができるように、発達段階を考慮し、指導します。

## ⑨ 年に1回の見直し →①に戻る

- ②と同様に実態を把握し、学校給食における食物アレルギー対応が必要な場合には、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を配付します。
- 今年度対応をしていた児童生徒が、引き続き対応を希望する際は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を毎年提出していただき、面談を行い、内容に変更がないかを確認します。
- 中学校へ進学する児童について、中学校への申し送りの準備をします。



## 保護者との面談での聞き取り事項等



食物アレルギー個人カルテの項目		確認項目
1	原因食物と具体的な症状 及び診断根拠	・食物アレルギーの原因食物についての詳細 ・症状
2	家庭での食事・おやつ・外食等の 対応方法	・家庭での除去状況（家庭での対応以上は、学校ではできないことを確認）
3	アナフィラキシー発症の有無	・発症の時期 ・原因 ・症状 ・今までの医療機関受診、救急車要請の有無
4	エピペン® （アドレナリン自己注射薬）	・処方されている本数 ・使用経験の有無 ・学校での保管方法（原則は本人所持）
5	主治医	・受診状況 ・指示内容 ・薬剤の処方（使用のタイミング）
6	緊急対応時の受診先	・24時間対応可の医療機関かどうか？ （または119番対応）
7	学校生活での配慮事項	・給食 ・学習内容 ・学校行事 等
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物以外のアレルギーの有無（ぜん息、アトピー性皮膚炎 等）</li> <li>・原因食物についての児童生徒の理解度（原因食物を見たことがあるか 等）</li> <li>・症状についての児童生徒の理解度（体調不良を伝えることができるか 等）</li> <li>・学校で症状が出た時の連絡（どんな症状の時に連絡するのか 連絡先 等）</li> </ul>	

### ● 学校における基本的な対応について確認する。

- ・食物アレルギーの原因食物の完全除去を基本とする。
- ・学校で作成した「詳細な献立表」は、毎月、保護者も確認し、学校に提出する。
- ・食物アレルギーの原因食物が多岐にわたり対応できない場合や、微量でも重篤なアナフィラキシー症状を起こす場合には、弁当持参をお願いすることもある。
- ・除去食等実施日の栄養不足については、家庭で補うことができるように保護者に協力を求める。

### ● 安全な食物アレルギー食の提供や事故防止のための学校の対応について説明する。

- ・学校としての対応内容はあらかじめ決めておき、保護者の了解を得る。  
例えば・・・おかわりの約束を決める。  
おぼんや食器の色を変える。  
エピペン保管場所であるランドセルロッカーに目印をつける。  
弁当持参時の管理方法を決める。
- ・個人情報の開示について、学級内の児童生徒・保護者へ、当該児童生徒の食物アレルギー情報を提供することについての了解を得る。

### ● 状況が変わった場合は、随時連絡していただくようお願いをする。



### 3 食物アレルギー対応の実際

食物アレルギー対応の実施については、対応状況（スタッフの人数、食数など）、児童生徒の実態（食物アレルギー対応人数、食物アレルギーの原因食物）、調理場の施設設備等を考慮します。

さいたま市では除去食対応を基本としており、可能な場合には代替食を提供します。食物アレルギーの原因食物が多岐にわたり対応できない場合や、微量でも重篤なアナフィラキシー症状を起こす場合には、家庭に協力を求め、弁当を持参してもらいます。

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みまます。学校給食での食物アレルギー対応の実施にあたっては、次のことが目安になります。

- 医師の診察・検査により、「食物アレルギー」と診断され、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」により特定の食物に対して、対応の指示があること。
- 少なくとも、年に1回は医療機関を受診し、診断を受けていること。
- 日頃から家庭でも、食物アレルギーの原因食物の除去を行うなどの食事対応を行っていること。

学校給食における食物アレルギー対応の内容については、児童生徒自身にもよく理解させるよう、保護者に協力を求めます。また、食物アレルギーを有する児童生徒に対応する際は、他の児童生徒の理解を得ながら進めていくことが重要です。他の児童生徒に対してどのような説明をするかは、他の児童生徒の発達段階などを総合的に判断するとともに、該当の児童生徒及び保護者の意向も踏まえて決定します。

#### ..... 対応レベル .....

レベル 1	詳細な 献立表 対応	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配付し、それをもとに保護者や学級担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から食物アレルギーの原因食物を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。	
レベル 2	弁当 対応	一部弁当対応	除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。
		完全弁当対応	食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。
レベル 3	除去食 対応	調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供する。【例】クリームシチューに牛乳を入れない。 学校の実態に応じて、食物アレルギーの原因食物を給食から除いて提供する場合もある。（調理の有無は問わない。）【例】飲用牛乳を提供しない。	
レベル 4	代替食 対応	除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供する。	

詳細な献立表の作成と配付は、学校給食における食物アレルギー対応の基本であり、弁当対応・除去食対応・代替食対応のいずれの場合も、必ず「詳細な献立表」「配合表」を配付します。



この対応は、レベル2・レベル3・レベル4の場合でも必ず行います。

## レベル1 詳細な献立表対応

- ・栄養教諭・学校栄養職員は、毎月、「詳細な献立表」を作成します。作成後、内容の確認を複数の教職員で行い、間違いを防止します。
- ・「詳細な献立表」は、毎月該当保護者に配付し、間違い等がないかチェックをしていただきます。
- ・保護者にチェックをしていただいた「詳細な献立表」は、「管理職」「該当児童生徒の学級担任」「養護教諭」「栄養教諭・学校栄養職員」が保管し、情報を共有します。(児童生徒毎に除去すべき食物アレルギーの原因食物がわかるようにします。)
- ・養護教諭は、「詳細な献立表」を児童生徒の状況把握のための資料とします。
- ・学級担任は、食物アレルギーの原因食物を正しく理解します。

### ● 配膳された給食から、本人が原因食物を取り除いて食べる場合

- ・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「詳細な献立表」により確かめた上で、児童生徒が適切に食物アレルギーの原因食物を取り除くことができるように見守り、必要な場合には助言する。但し、低学年については、学級担任等が補助する。
- ・栄養教諭・学校栄養職員並びに学級担任は、「詳細な献立表を十分確認すること」「該当児童生徒が食物アレルギーの原因食物を取り除いて食べる日は、児童生徒に取り除く食品をよく理解させておくこと」などについて、保護者に対応の協力を求める。

## レベル2 弁当対応 (一部弁当対応・完全弁当対応)

- ・レベル1の対応を行います。
- ・食物アレルギーの原因食物を確認し、事前に保護者へ予定献立の使用食品等を知らせ、給食を食べる日と食べない日を決め、家庭に弁当持参の協力を求めます。
- ・持参した弁当は、職員室で保管するなど、衛生面や安全面に配慮します。

## レベル3 除去食対応

- ・レベル1の対応を行います。
- ・食物アレルギーの原因食物を、当日の給食から除いて提供します。
- ・出来上がりの温度の確認・記録などを適切に行い、衛生面に配慮します。

### ● 配食時に原因食物を除去する場合(飲用牛乳や単品の果物など)

- ・教室で食物アレルギーの原因食物を配食時に除去する場合には、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学級全体に行い、他の児童生徒の協力を得る。
- ・その際には、保護者の意向を踏まえて行う。

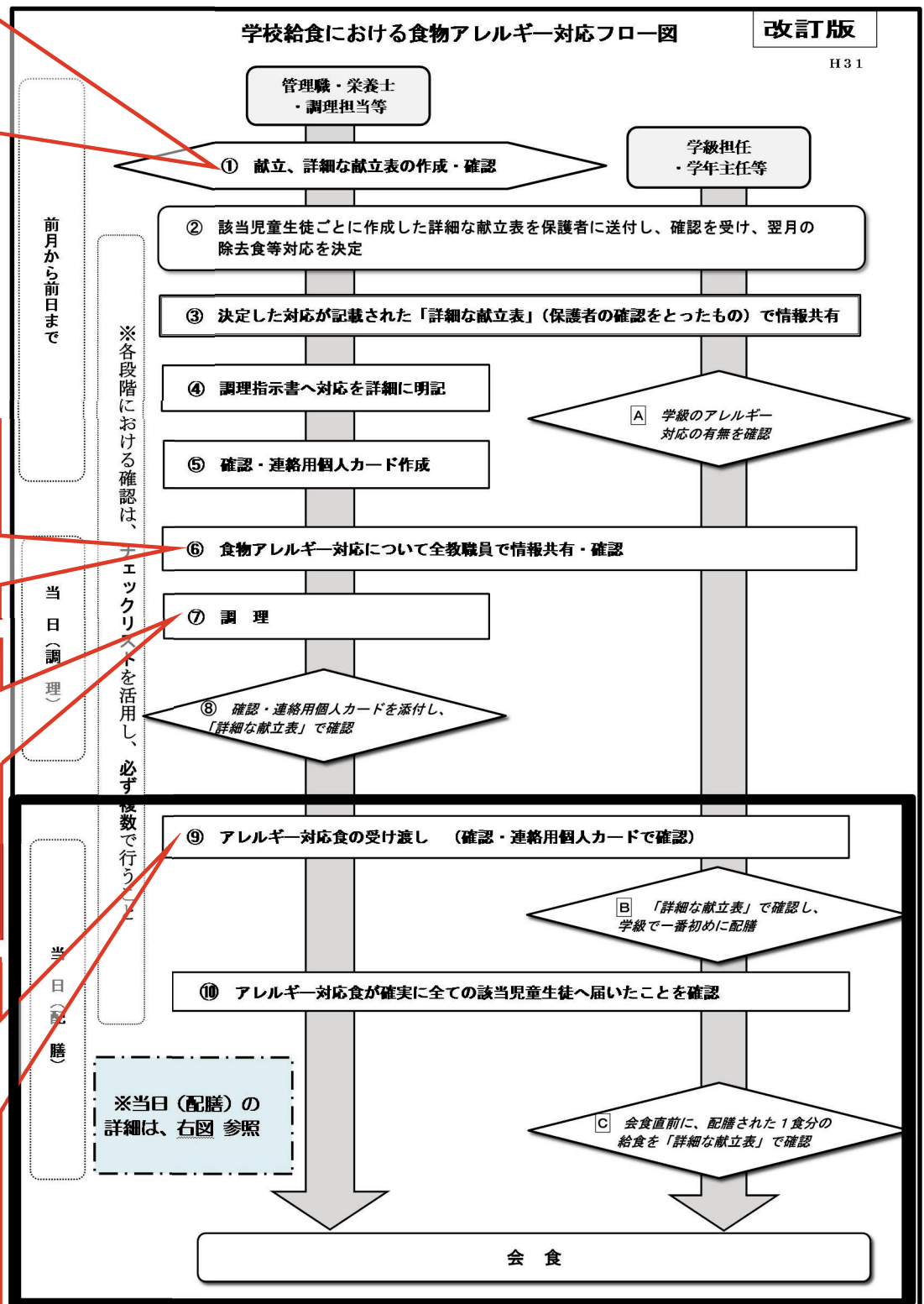
## レベル4 代替食対応

- ・レベル1の対応を行います。
  - ・使用食材の一部を変更することによって同じような料理が提供できる場合は、保護者と十分協議の上、実施します。
  - ・当日の献立に使用しない食品を使用する場合は、保存食を採取し、保管します。
  - ・出来上がった代替食は、通常食と同様に保存食を採取し、検食を行います。
- ※ この提供方法は、学校の状況(食物アレルギー対応を必要とする児童生徒数、代替食購入費用、調理施設、現場の諸状況等)を考慮し、対応が可能かどうかを栄養教諭・学校栄養職員の意見を聞き、校長が判断します。

## 4 アレルギー対応食提供までのながれ

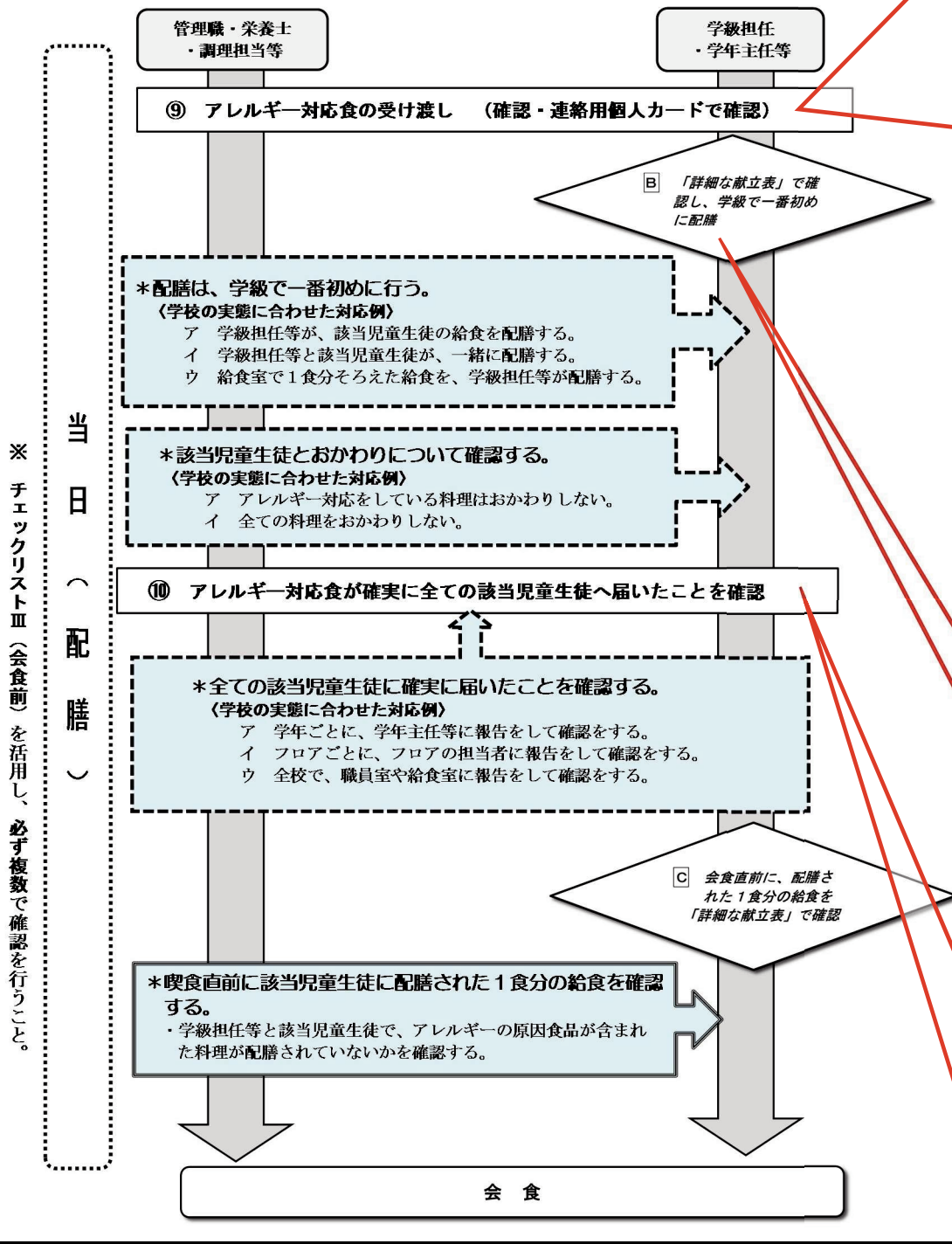
「献立」「詳細な献立表」の作成から会食までを、フロー図で表しました。学校職員が食物アレルギーの適切な対応についての理解を深め、一人ひとりが確認者として重要な役割を担っているという意識をもって、自分の役割を行ってください。

- ・加工食品や調味料等を使用する際には、必ず配合表を取り寄せる。チェックリストを活用し、使用食材を複数の職員で確認する。
- ・予定献立を変更する場合は、変更後の食材に食物アレルギーの原因食物がないか、複数の職員で確認する。
- ・当日の食物アレルギー対応について、日報や学年黒板等を使用し、全ての学校職員で確認する。
- ・検取時、包装の内容表示等で、注文した食材が確実に納入されているかを複数で確認する。
- ・出来上がったアレルギー対応食は、蓋やラップをする。
- ・「確認・連絡用個人カード」や学級担任等への連絡表示等を活用し、食物アレルギー対応の有無を伝えるとともに、アレルギー対応食が確実に該当児童生徒へ届くようにする。



## 学校給食における食物アレルギー対応フロー図

～ 当日（配膳）の対応 ～



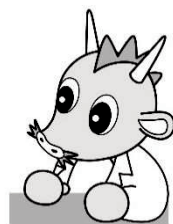
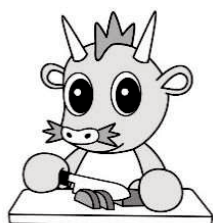
・受け渡し方法は、調理員と学級担任が連携し、直接手渡しする等、事前に決めておき、確実に受け渡しができるようにする。（学級担任不在時の対応方法についても決めておく。）

・「いただきます」をするまで、アレルギー対応食の表示（確認・連絡用個人カード等）や蓋、ラップは外さないように指導する。

・該当児童生徒が献立の一部を食べない対応をする日は、特に誤配・誤食のないように注意する。

・全ての該当児童生徒にアレルギー対応食が届いたことを、学級担任その他の学校職員でダブルチェックをする。

・喫食直前に、学級担任は、該当児童生徒に配膳された給食が適切な内容であることを、「詳細な献立表」で確認する。





### 教職員？ 学校職員？ この冊子では次のように使っています。

教職員：校長、教頭、主幹教諭、教諭、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、事務職員

学校職員：教職員と教職員以外の学校にいる職員

技能職員（調理員等）、スクールアシスタント、図書館司書、

学校地域連携コーディネーター、看護師、

給食調理業務委託先の調理業務従事者 等

なお、この冊子での学級担任は、学級担任不在時に代わりに指導にあたる教職員を含む。

## ① 「献立」「詳細な献立表」の作成・確認

- 1日の献立の中で、複数のメニューに、同じ食物アレルギーの原因食物が入らないよう考慮します。
- 除去食対応を行う場合、同一食物でも個々に食べられる範囲は異なりますが、安全性を確保するため「完全除去」を基本とし、作業を単純化します。
- 加工食品や調味料等を使用する際には、必ず配合表を取り寄せます。アレルギー表示を確認するだけでなく、原材料名を確認します。
- 全校配付用献立表の献立名は、食物アレルギーの原因食物がわかるように表記します。  
(オムレツ→チーズ入りオムレツ、魚の竜田揚げ→さばの竜田揚げ、果物→りんご 等)
- 該当児童生徒ごとに「詳細な献立表」を作成します。
- 「I-1 献立作成時のチェックリスト」(P 49)を活用し、複数の教職員で確認します。

### ● 複数の教職員による確認について

- 栄養教諭・学校栄養職員だけではなく、管理職、給食主任、学年担当職員、養護教諭等、複数の教職員で確認する。
- 「食物アレルギー対応児童生徒一覧表」「調理指示書（調理業務詳細注文表）」「配合表」を照らし合わせて、「詳細な献立表」に反映されているかを確認する。

### ● 予定献立の変更があった場合

- 管理職に報告し、変更後の食材に食物アレルギーの原因食物が入っていないか、「I-2 予定献立変更時のチェックリスト」(P 49)を用いて複数の教職員で確認する。
- 予定していた対応方法に変更が生じる場合は保護者に連絡をし、対応について相談する。
- 保護者と相談して決定した対応については、「管理職」「調理員」「該当児童生徒の学級担任」に連絡をし、情報を共有し、確実に対応できるようにする。

## ② 該当児童生徒ごとに作成した「詳細な献立表」を保護者に送付し、確認を受け、翌月の除去食等対応を決定

- 加工食品や調味料等の配合表は、必要に応じて、内容が確認できるように保護者に提供します。

## ③ 決定した対応が記載された「詳細な献立表」（保護者の確認をとったもの）で情報共有

- 保護者に提供した「詳細な献立表」と同じものを、「管理職」「該当児童生徒の学級担任」「養護教諭」に配付します。
- 対応がない月についても「対応なし」をそれぞれに連絡します。

#### ④ 調理指示書へ対応を詳細に明記

- アレルギー対応食について、詳しく明記した調理指示書（調理業務詳細注文書）を作成します。
- アレルギー対応食を担当する調理員や調理する場所などを事前に決めます。
- 食物アレルギーの原因食物の混入が避けられるように、除去食をどの段階で取り分けるのか確認し、作業工程表・作業動線図を作成します。作業工程表や作業動線図は複雑にならないようにします。

#### ⑤ 確認・連絡用個人カード作成

- P 2 1 参照

#### ⑥ 食物アレルギー対応について全教職員で情報共有・確認

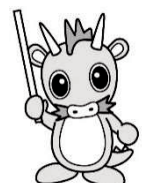
- 当日の食物アレルギー対応について、日報や学年黒板等を使用し、全ての学校職員で確認します。

#### ⑦ 調理

- 検収時、発注した食材が確実に納入されているか複数の調理担当者と確認するとともに、納入された加工食品等に、食物アレルギーの原因食物が含まれていないことを、包装の内容表示等で確認します。
- 調理開始前に、全体の調理からの除去食の取り分けの手順等を、調理員全員で確認します。
- 食物アレルギーの原因食物の混入を防ぐために、調理指示書（調理業務詳細注文書）や作業工程表、作業動線図、食物アレルギー対応に関する書類などを、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します。
- アレルギー対応食に使用する調理器具や食器などには、食物アレルギーの原因食物が触れないようにします。
- アレルギー対応食を調理する時は、食物アレルギーの原因食物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、エプロンの使い分け等を徹底します。
- 確実にアレルギー対応食を作成するために、時間差をつけるなどして、同時に同じ場所で何種類ものアレルギー対応食を調理しないようにします。
- 出来上がったアレルギー対応食は、蓋やラップをして他の食材の混入を防ぎます。
- 「Ⅱ－1 調理開始時のチェックリスト」（P 5 0）、「Ⅱ－2 調理後のチェックリスト」（P 5 1）、を活用します。

#### ⑧ 確認・連絡用個人カードを添付し、「詳細な献立表」で確認

- 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調理員、栄養教諭・学校栄養職員は、指さし呼称しながら複数で最終確認をします。
- 該当児童生徒ごとの「詳細な献立表」を用いて確認し、アレルギー対応食が確実に提供できるようにします。
- 「Ⅱ－3 運搬前のチェックリスト」（P 5 1）を活用します。





## ⑨ アレルギー対応食の受け渡し（確認・連絡用個人カードで確認）

- アレルギー対応食の受け渡し方法は、調理員と学級担任が連携し、直接手渡しをする等、事前に決めておき、確実に受け渡しができるようにします。（学級担任不在時の対応方法についても決めておきます。）
- 「確認・連絡用個人カード」や学級担任等への連絡表示等を活用し、食物アレルギー対応の有無を伝えるとともに、アレルギー対応食が確実に該当児童生徒へ届くようにします。
- アレルギー対応食の配膳は、学級で一番初めに行います。
- 「おかわり」について、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。（おかわりについては、学校としての対応方針を決めた上で、あらかじめ保護者と約束を決めておきます。）
- 児童生徒同士で食べ物のやりとりが行われないようにします。
- 「いただきます」をするまで、アレルギー対応食の表示（確認・連絡用個人カード等）や蓋、ラップは外さないよう指導します。
- 該当児童生徒が献立の一部を食べない対応をする日は、特に誤配・誤食のないように注意します。
- 些細な点でも疑念や不安が生じた時は、配膳を中断し、必ず保護者確認の上決定した対応が記載された「詳細な献立表」により確認します。

## ⑩ アレルギー対応食が確実に全ての該当児童生徒へ届いたことを確認

- 全ての該当児童生徒にアレルギー対応食が届いたことを、学級担任とその他の学校職員でダブルチェックをします。
- 喫食直前に、学級担任は食物アレルギー対応のある児童生徒に配膳された1食分の給食が、適切な内容であることを、該当児童生徒の「詳細な献立表」で確認します。
- 「Ⅲ 会食前のチェックリスト」（P52）を活用します。

## ⑪ 会食

- 学級担任やその他の学校職員は、会食中の児童生徒の健康観察を行い、食物アレルギーを疑う症状の有無を確認します。

### ● 会食中、緊急対応が必要となった場合（誤食の可能性あり等）

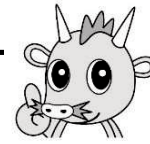
- 食物アレルギーの原因食物の混入に気付いた学級担任やその他の学校職員は、その場を離れず経過観察を行う。
- 近くの学校職員、またはその場にいた学校職員の指示を受けた児童生徒が、SOSカード等で職員室に連絡する。
- 職員室にいる学校職員は、放送等で、全校児童生徒が「食べることをやめる」サインを出す。サインは年度当初に各校で決めておく。（緊急時の音楽、合言葉等）
- 食物アレルギー対応のある児童生徒や、誤食の可能性のある児童生徒の喫食状況や健康状態を確認する。

## ⑫ 片づけ

- 学級担任は、食物アレルギーの原因食物に、児童生徒が接触しないように配慮します。（後片づけ、牛乳パックの洗浄、掃除等）
- 調理員は、調理器具・食器等に残留物がないよう丁寧に洗浄・消毒し、翌日以降に備えます。



## 給食の時間における配慮



- 学級担任は、出張等で不在となる場合は、学級担任の代わりに当日該当学級を担当する教職員へ、食物アレルギーを有する児童生徒の対応や配慮事項等について、引継をする。
- アレルギー対応食の受け渡し方法は、調理員と学級担任が連携し、直接手渡しをする等、事前に決めておき、確実に受け渡しができるようにする。
- 「おかわり」について、該当児童生徒が誤食をすることがないように配慮する。（おかわりについては、学校としての対応方針を決めた上で、あらかじめ保護者と約束を決めておく。）
- 児童生徒同士で食べ物のやりとりが行われないようにする。
- アレルギー対応食の表示（確認・連絡用個人カード等）や蓋、ラップは、「いただきます」をするまで外さないように、児童生徒に指導する。
- 些細な点でも疑念や不安が生じた時は、配膳を中断し、必ず保護者確認の上決定した対応が記載された「詳細な献立表」で確認する。
- 全ての該当児童生徒にアレルギー対応食が届いたことを、学級担任とその他の学校職員でダブルチェックをする。
- 喫食直前に、学級担任は食物アレルギー対応のある児童生徒に配膳された給食が、適切な内容であることを、該当児童生徒の「詳細な献立表」で確認する。
- 「Ⅲ 会食前のチェックリスト」（P 52）を活用する。「毎日の食物アレルギー対応の有無の確認」と、「複数の学校職員によるダブルチェック」を記録する。
- 給食準備や後片づけの際には、食物アレルギーの原因食物に、該当児童生徒が触れないように配慮する。
- 児童生徒本人が誤食に気付いた時や食後体調の変化を感じた時は、すぐに学級担任に申し出るように指導する。

### ● 該当児童生徒が、弁当を持参している場合

- 児童生徒が食物アレルギー対応のために持参した弁当を管理する。（管理方法については、学校としての対応方針を決めた上で、あらかじめ保護者と確認をしておく。）
- 「食べない料理」が配膳されていないことを確認する。

### ● 該当児童生徒が、食物アレルギーの原因となる食品を自ら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、児童生徒が食物アレルギーの原因食物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する。

### ● 該当児童生徒が「献立の一部を食べない」対応がある場合

- 「食べない料理」が配膳されていないことを確認し、誤配・誤食のないように注意する。



## 5 事故未然防止のためのチェックリスト

食物アレルギー対応を確実に実施するために、「学校給食におけるアレルギー事故未然防止のためのチェックリスト」を活用してください。

献立作成時、予定献立変更時、調理開始時、調理後、運搬前、会食前の各段階で活用することにより、ヒヤリハット事例の大部分を防ぐことが期待できます。



### ..... 各段階のチェックリスト 一覧 .....

様式 6	学校給食におけるアレルギー 事故未然防止のための チェックリスト I（献立作成時）	I-1 献立作成時のチェックリスト P 49 I-2 予定献立変更時のチェックリスト P 49
様式 7	学校給食におけるアレルギー 事故未然防止のための チェックリスト II（調理時用）	II-1 調理開始時のチェックリスト P 50 II-2 調理後のチェックリスト P 51 II-3 運搬前のチェックリスト P 51
様式 8	学校給食におけるアレルギー 事故未然防止のための チェックリスト III（会食前）	III 会食前のチェックリスト P 52

## 6 アレルギー対応食の確認・連絡方法

アレルギー対応食提供時に添える「確認・連絡用個人カード」及び学級担任等への連絡表示を例示しました。該当児童生徒への対応が確実に出来るように、配食した食器や配膳用ワゴンに貼付したり、学級担任等の机の上に置いたりすることなどが考えられます。

各学校の実情に応じて、項目や使用方法を工夫して活用してください。

### (1) 確認・連絡用個人カード

- 栄養教諭・学校栄養職員が作成します。
- 調理員等が複数で確認し、チェックを付けながらアレルギー対応食を準備し、配食した食器や配膳用ワゴン等へ貼付します。
- 学級担任は、アレルギー対応食を該当児童生徒へ受け渡したらチェックを付けます
- 給食終了後、給食室または栄養教諭・学校栄養職員へ戻します。カードを回収することにより、確認漏れを防ぐことができます。

年 組 ○○ ○○ さん 年 月 日 ( )								
【献立名】 _____								
【原因食物】								
【変更内容】								
必ず確認してください。								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">対応確認</th> <th style="width: 25%;">調 理</th> <th style="width: 25%;">配 膳</th> <th style="width: 25%;">学 級</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	対応確認	調 理	配 膳	学 級				
対応確認	調 理	配 膳	学 級					

#### <記載例> 除去食・代替食提供時

1年 1組 <b>さいたま 花子</b> さん 31年 2月15日 (金)								
【献立名】 <b>かき玉汁</b> _____								
【原因食物】 <b>卵</b>								
【変更内容】								
<b>卵を除去して提供 おかわりはできません</b>								
必ず確認してください。								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">対応確認</th> <th style="width: 25%;">調 理</th> <th style="width: 25%;">配 膳</th> <th style="width: 25%;">学 級</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	対応確認	調 理	配 膳	学 級				
対応確認	調 理	配 膳	学 級					

#### <記載例> 配膳なし、食べない対応時

2年 1組 <b>さいたま 太郎</b> さん 31年 3月 4日 (月)								
【献立名】 <b>大豆と木の実のからあげ</b> _____								
【原因食物】 <b>カシューナッツ</b>								
【変更内容】								
<b>食べません (教室では配膳しません)</b>								
必ず確認してください。								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">対応確認</th> <th style="width: 25%;">調 理</th> <th style="width: 25%;">配 膳</th> <th style="width: 25%;">学 級</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	対応確認	調 理	配 膳	学 級				
対応確認	調 理	配 膳	学 級					

## (2) 学級担任等への連絡表示

---

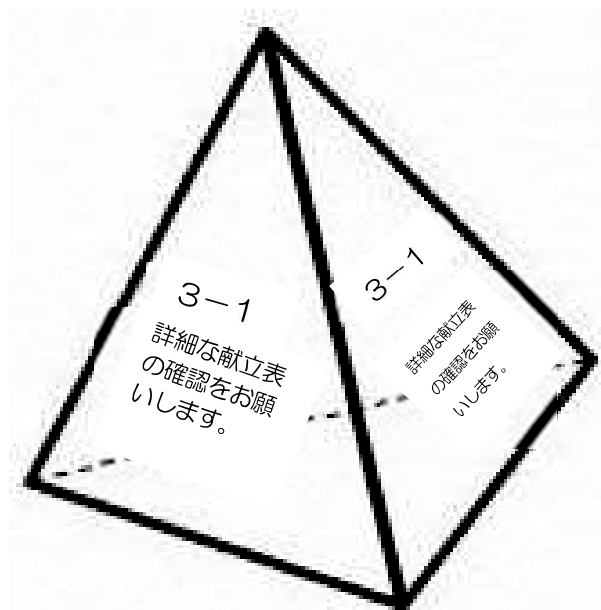
- 給食実施日の朝に、栄養教諭・学校栄養職員が学級担任の机の上に置くなどして連絡します。
- 給食終了後、学級担任は栄養教諭・学校栄養職員に戻します。

### <カードを使用する例>

月	日	( )
年	組	〇〇 〇〇さん
今日の給食で 除去食があります。 確認をお願いします。		

月	日	( )
年	組	〇〇 〇〇さん
今日の給食で 食べない物があります。 確認をお願いします。		

### <立体的な表示を使用する例>



## (3) その他の連絡方法

---

- アレルギー対応食提供の有無や、誰に何のアレルギー対応食が提供されるのか等の情報を、日報に載せる。
- 職員室の黒板に表示する。
- 健康観察簿にラインを引く。 等

## 7 組織的な食物アレルギー対応

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすることです。そのためにも、安全性を最優先し、栄養教諭・学校栄養職員や養護教諭、学級担任のみならず、校長等の管理職をはじめとした全ての学校職員、教育委員会関係者、医療関係者、消防関係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って、組織的に対応することが不可欠です。

### (1) 主な学校職員の役割

<b>校長等</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 校内の食物アレルギー対応のすべての責任者であり、全ての学校職員が対応等について校内で共通理解が図れるように指導する。</li><li>・ 学校としての食物アレルギー対応の基本的な考え方を、保護者に説明する。</li><li>・ 「食物アレルギー対応検討委員会」を置く。</li><li>・ 保護者との面談を実施する。関係教職員と協議し、対応を決定する。</li><li>・ 実技を伴う校内研修を実施する。</li><li>・ 緊急対応時は、対応の中心になる。経過等について、必要に応じて教育委員会に報告し、事後処理を行う。</li></ul>
<b>保健主事</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 校長の指導のもと、関係教職員と連携し「食物アレルギー対応検討委員会」を開催する。</li><li>・ 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全ての学校職員で連携を図る。</li><li>・ 食物アレルギーについて、正しい知識や対応を全ての学校職員に周知する場を設ける。</li></ul>
<b>給食主任</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、栄養教諭・学校栄養職員と協力して学校給食の運営を行う。</li><li>・ 食物アレルギーについて、正しい知識や対応をすべての学校職員に周知する場を設ける。</li></ul>
<b>学級担任</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 食物アレルギーを正しく理解し、該当児童生徒の食物アレルギーに関する情報を把握し、日常の対応、緊急時対応等を適切に行う。</li><li>・ 個別面談を行い、医師の指示や保護者の希望を確認する。（面談での確認内容についてはP11を参照）</li><li>・ 出張等で給食時間に不在になる場合は、代わりに指導にあたる教職員へ、食物アレルギーのある児童生徒の配慮事項について、確実に引継をする。（担任不在時の対応方法はあらかじめ決めておく。）</li><li>・ 他の児童生徒に対して食物アレルギーのあ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する。</li><li>・ 該当児童生徒が自分のアレルギーを認識し正しく行動できるように、保護者にも協力を求める。</li></ul>

<p style="text-align: center;"><b>教職員</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握する。</li> <li>• 学校における食物アレルギー対応の内容を理解し、学級担任等と日々の対応を確認する。</li> <li>• 学級担任不在時に代わりに指導にあたる場合は、担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒に対応できるようにする。</li> <li>• 緊急事態発生時は、研修内容を活かし、積極的に対応できるようにする。</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>養護教諭</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を保護者に依頼する。</li> <li>• 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全ての学校職員で連携を図る。</li> <li>• 個別面談を行い、医師の指示や保護者の希望を確認する。（面談での確認内容についてはP11を参照）</li> <li>• 食物アレルギーに関する書類等を適切に管理する。</li> <li>• 主治医、学校医、医療機関等の連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。</li> <li>• 医薬品の取り扱いや緊急時対応について確認し、全ての学校職員で共有できるように、校内環境を整える。</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>栄養教諭 学校栄養職員</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、給食主任等と協力して学校給食の運営を行う。</li> <li>• 個別面談を行い、医師の指示や保護者の希望を確認する。（面談での確認内容についてはP11を参照）</li> <li>• 毎月、アレルギー対応が必要な児童生徒の「詳細な献立表」を作成する。作成後、内容の確認を複数の教職員で行い、間違いを防止する。</li> <li>• 「食物アレルギー対応検討委員会」での決定に基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理する。</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>調理員</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、対応の内容を確認する。</li> <li>• 栄養教諭・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。</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>事務職員</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握する。</li> <li>• 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」発行費の就学援助制度や、給食費の取り扱いについて理解し、適切に対応する。</li> </ul>

学校における食物アレルギー対応は、個人の努力や良心に任されるものではなく、組織で行うものです。ここでは、基本的な役割分担例を示しました。食物アレルギー対応検討委員会の構成メンバー、個別面談の実施者、その他の役割等については、学校の実情に応じて工夫してください。

## (2) 食物アレルギー対応検討委員会

<b>目的</b>	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、様々な対応を協議決定する。 校内危機管理体制を構築し、各関係機関と連携する。 具体的な対応訓練等の研修を企画実施する。
<b>組織 (委員)</b>	○校長 ○教頭 ○学年主任 ○保健主事 ○給食主任 ○栄養教諭・学校栄養職員 ○養護教諭 等
<b>検討 事項</b>	○食物アレルギー対応が必要な児童生徒とその対応の把握 ○学校給食における食物アレルギー対応の方針の決定 <ul style="list-style-type: none"> <li>・現在の対応状況（スタッフ人数、食数など）</li> <li>・児童生徒の実態（食物アレルギー対応人数、食物アレルギーの原因食物）</li> <li>・調理場の施設設備等への考慮</li> </ul> ○該当児童生徒への学校給食での対応方法 ○校内研修の内容と実施方法

食物アレルギーは既往症のある児童生徒のみが発症するとは限りません。学校給食で初めて食したものに反応する事例、今までは反応しなかったが初めて反応する事例も少なからずあります。また、食物アレルギーを有する児童生徒が新たに転入してくることもあります。このため、現在食物アレルギーを有する児童生徒がいない学校にあっても、体制整備を行う必要があります。

## (3) さいたま市学校給食における食物アレルギー対応連絡協議会

<b>目的</b>	さいたま市立学校の学校給食における食物アレルギー対応に関する事項について、協議する。
<b>組織 (委員)</b>	○医師会 代表（浦和医師会・大宮医師会・さいたま市与野医師会・岩槻医師会） ○食物アレルギー基幹病院医師 ・さいたま市民医療センター ・さいたま市立病院 ・自治医科大学附属さいたま医療センター ・西部総合病院 ○さいたま市PTA協議会 代表 ○さいたま市立小学校校長会 代表 ○さいたま市立中学校校長会 代表 ○さいたま市学校栄養士会 会長 ○さいたま市養護教諭部会 会長 ○さいたま市教育委員会 健康教育課長
<b>協議 事項</b>	○学校給食における事故防止の取組の充実に関すること ○緊急時対応等を含む校内と外部機関との連携や研修の充実 ○会長が必要と認める事項 *食物アレルギー診療や「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の作成は、地域の医療機関で行い、専門医療（食物経口負荷試験など）を必要とする場合や緊急時の対応は、上記4つの基幹病院が協力する。

### 学校給食における食物アレルギー対応の手引き【改訂版】（医療機関用）

さいたま市教育委員会は、医療機関の皆様に、手引きの趣旨・内容を御理解いただくために、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き【改訂版】（医療機関用）」を作成・配付しています。

## (4) 埼玉県アレルギー疾患相談室

埼玉県アレルギー疾患医療拠点病院である埼玉医科大学病院において、県民からのアレルギー疾患に関する相談に応じるため、アレルギー疾患相談室を開設しました。

詳細については、通知（平成30年5月29日 疾第26-13号「県アレルギー疾患相談窓口の開設について」）で確認をしてください。

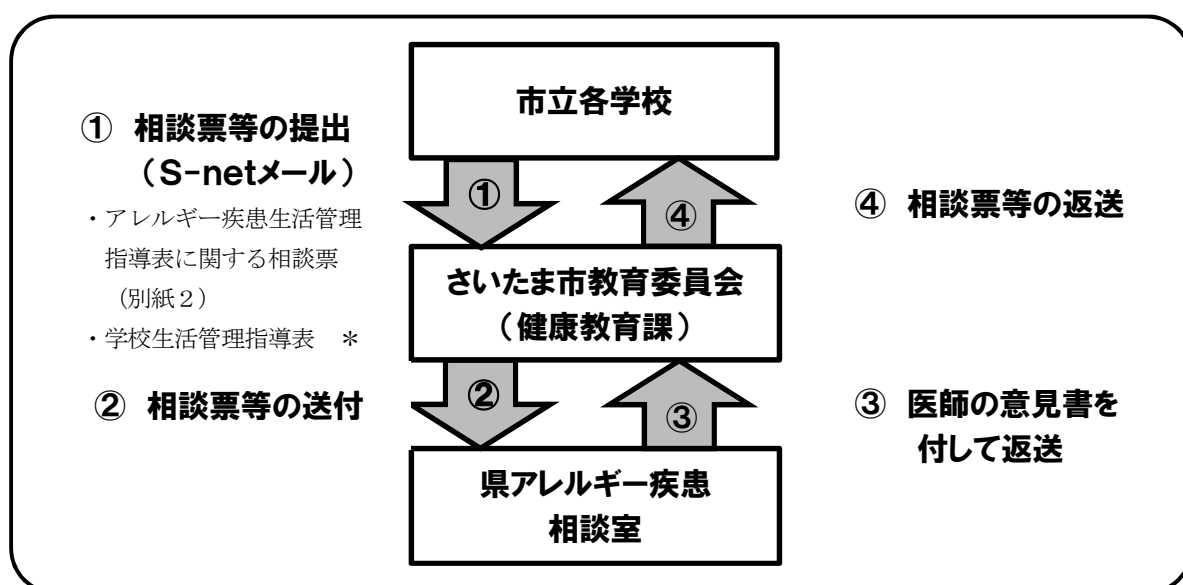


## (5) 埼玉県アレルギー疾患生活管理指導表に関する相談事業

小・中・高等学校、保育所、幼稚園等において、アレルギー疾患を有する子どもの安全や発育、生活の質を確保するために、医師による的確な診断と教職員の正しい理解に基づく適切な管理指導を行えるよう支援します。

学校に提出された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」について対応や管理に迷う場合、教職員からの相談票を用いたメールによる相談に、小児のアレルギー疾患を専門とする医師が対応します。

詳細については、通知（平成31年2月19日 疾第2498-2号「アレルギー疾患生活管理指導表に関する相談事業の開始について」）で確認をしてください。



\* 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）は、コピーをとり名前を黒塗りし、PDF化して健康教育課に提出する。





## 8 学校生活上(学校給食以外)の留意点

食物アレルギーは、学校給食だけで起こるとは限りません。学校生活において「食べる活動」や「食品を扱う活動」の際は、いつでも食物アレルギーの症状が現れることを想定し活動計画を立て、配慮する必要があります。「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」に記載された内容を参考に、保護者と十分な協議を行い、個別の対応をとってください。

また、学校での活動において、初めて症状が現れる場合もあります。食後に疑わしい症状がみられた場合は、食物アレルギーを疑って対応することが大切です。

### (1) 食物・食材を扱う授業・活動

ごく少量の原因物質に触れるだけでもアレルギー症状を起こす児童生徒がいます。このような児童生徒は、原因物質を「食べる」だけでなく、「吸い込む」ことや「触れる」ことも発症の原因となるので、個々の児童生徒に応じたきめ細かい配慮が必要です。

活動を計画する際には、食物アレルギーを有する児童生徒の有無を確認します。たとえ食物アレルギーを有する児童生徒がいない場合であっても、食物・食材を扱う活動を実施する前には、管理職等に相談報告を行い、保護者に連絡をしておくことが必要です。また、養護教諭や栄養教諭・学校栄養職員とも、活動内容や使用食物について、情報を共有しておくといでしょう。

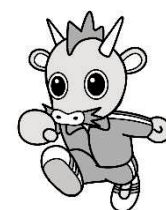


- 調理実習(・家庭科学習 ・クラブ活動 ・部活動 )
- 給食当番、掃除当番、牛乳パックの洗浄(リサイクル活動)
- 図工授業の材料(・牛乳パック ・卵のパック ・卵の殻 ・お菓子の箱 ・小麦粉粘土 等 )
- 理科授業での解剖(・いか )
- 歯科保健に関する活動(・りんご、クッキー、するめ等をかむ活動 )
- 植物の観察、栽培、収穫(・ピーナッツ ・野菜 ・果物 等 )
- 体験学習(・そば打ち体験 ・みそづくり体験 ・もちつき ・果物狩り 等 )
- 部活動(・弁当一括購入 ・差し入れ 等 )
- 周年記念行事等でのお祝い品
- イベントや文化祭での模擬店
- 災害時の炊き出し、災害用備蓄食料

### (2) 運動(体育・部活動等)

アナフィラキシーの既往のある児童生徒について、運動がリスクとなるのかどうかを把握し、運動する機会が多い学校生活を安全に管理する必要があります。

- 食物依存性運動誘発アナフィラキシー
  - ・ 運動と原因食物の組み合わせにより、症状が誘発される。
  - ・ 原因食物を摂取したら4時間(少なくとも2時間)は運動を避ける。
  - ・ 運動する予定があれば、原因食物を4時間以内に摂取しない。



### (3) 校外学習・宿泊を伴う校外活動

校外学習や宿泊を伴う校外活動での、注意点や配慮すべきことを知ることで、校外での不測の事態を避けるとともに、万が一発症した場合にも迅速に対応できるようになります。校外での活動は、全ての児童生徒にとって貴重な体験であり、食物アレルギーを有する児童生徒も安全に楽しく参加できるように配慮してください。



- 児童生徒だけの食事（外食等）が計画されている場合
  - ・ 食べられるものと食べられないものの確認、食事場所やメニューの確認
  - ・ 緊急時の連絡方法の確認
  - ・ 本人を交えて事前指導を実施
  - ・ お弁当やお菓子の交換の取扱いについて確認
  
- 宿泊先での食事の配慮
  - ・ 宿泊先の食物アレルギー対応の有無の確認
  - ・ 事前の宿泊先への依頼と提供する食事の調整
  
- 万が一の発症に備えた準備
  - ・ 搬送する医療機関を調査・確認
  - ・ 全ての引率教職員が、該当児童生徒の詳細を把握
  - ・ 場合によっては、主治医からの紹介状を用意
  - ・ 薬を持参する場合や、エピペン<sup>®</sup>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・学校医等と十分に相談

#### ● 館岩少年自然の家での「自然の教室(夏季・冬季)」における食物アレルギー対応

- ・ 「自然の教室」を実施するにあたって作成する「実施計画作成資料」で詳細を確認する。
- ・ 提出書類、活動内容等について、関係者（保護者、主治医、教職員、自然の家所員、食事提供者）で十分に打合せをする。
- ・ 該当児童生徒の食物アレルギー対応については、全ての引率教職員で確実に共有する。
- ・ 「そばアレルギー」の児童生徒がいる場合の「そばうち体験」については、十分な配慮が必要である。

### (4) その他の配慮・管理事項

- ・ 家庭での食事が原因で、登校中等に症状が現れる場合があります。食物アレルギーが疑われる症状が発生した場合は、適切に対応してください。
- ・ 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)において、該当児童生徒の注意点等が記載されている場合は、その内容について保護者に確認し、対応等については全ての学校職員で情報を共有します。