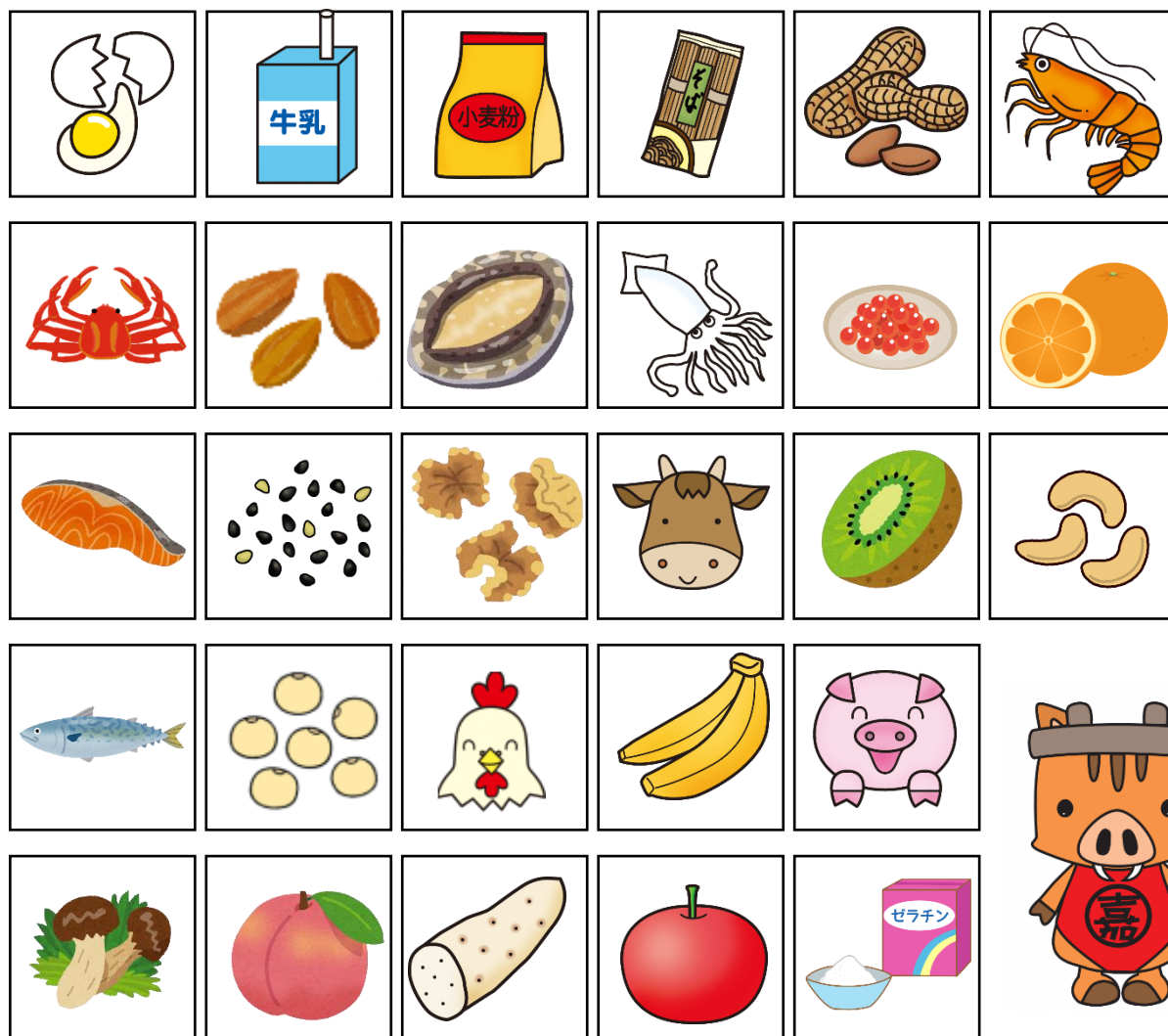


嘉麻市食物アレルギー対応マニュアル



令和5年4月
嘉麻市教育委員会

目次

1. 基本方針	2
(1) 基本方針	
(2) 実施基準	
(3) 対応レベル	
(4) 給食費について	
2. 食物アレルギー対応の実施方法	4
(1) 学校の体制づくり	
(2) 申請の確認から対応開始まで	
(3) 献立作成と実施献立の決定	
(4) 調理作業	
(5) 給食提供	
(6) 教室での対応	
3. 緊急時の対応	13
4. 食物アレルギーの基礎知識	14
(1) 食物アレルギーとは	
(2) 食物アレルギーの診断	
5. 様式および資料一覧表	16
6. 参考文献	17

1. 基本方針

(1) 基本方針

学校給食は、必要な栄養を摂取するだけでなく、「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る。食物アレルギーを有する児童生徒も、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができるよう、食物アレルギー対応食を実施するものとする。

(2) 実施基準

食物アレルギー対応食の実施にあたっては、安全性を最優先とし、次の実施基準を定める。

【嘉麻市食物アレルギー対応食実施基準】

- ① 年に1回、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。
- ② 対応食品は、特定原材料7品目〔卵・乳・小麦・そば・落花生（ピーナッツ）・えび・かに〕、特定原材料に準ずるもの21品目〔アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン〕とする。ただし、調理場の施設設備、人員を鑑み、学校の状況により判断する。
- ③ 安全性確保のため、原因食品の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。

(3) 対応レベル

① 詳細な献立表対応

栄養教諭等が提示した詳細な献立表をもとに、担任や保護者の指示および本人の判断で、原因食品を除いて食べる。

② 弁当対応

- 完全弁当…対応が困難なため給食は喫食せず、全て弁当を持参する。
- 一部弁当…除去食や代替食での対応が困難な料理に対してのみ、弁当を持参する。

③ 食物アレルギー対応食（除去食・代替食）の提供

原因食品を除いた料理や、除いたことによって失われる栄養価を補った料理を提供する。

※ 詳細な献立表については、②の一部弁当対応と③の対象児童生徒にも配布する。

（４）給食費について

食物アレルギー対応食を実施する児童生徒の給食費の徴収や返金については、次の３通りとし、主食や副食の除去に関しては、返金をしない。

- | | |
|---------|-------------------------|
| ① 全部の停止 | 給食を嚙食できない場合は、給食費を徴収しない。 |
| ② 牛乳の停止 | 牛乳代金を差し引いた金額を徴収する。 |
| ③ パンの停止 | パン代金を差し引いた金額を徴収する。 |

年度の途中に給食を停止する場合は、受理した日から起算して、３日目（土日祝日を除く）以降を徴収停止や返金の対象とする。

2. 食物アレルギー対応の実施方法

(1) 学校の体制づくり

校長を責任者とした、関係者で組織する**食物アレルギー対応委員会**を校内に設置し、教職員が積極的に連携・協力して対応できる体制を整えておくことが大切である。

食物アレルギー対応委員会

- ① 趣旨 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。また校内危機管理体制を構築し、各関係機関との連携や校内の研修を企画、実施、参加を促す。

② 委員構成と役割（例）

委員	役割
校長等 (教頭) (主幹教諭)	○ 本委員会を設置し、体制づくりを図る。 ○ 対応の総括責任者となる。 ○ 個別面談へ参加、対象児童生徒の実態把握をする。 ○ 教職員への連絡、指示を行い、共通理解を図る。 ○ 緊急時に備えて関係機関（教育委員会、消防等）と協議し、対応を決定する。
養護教諭	○ 個別面談へ参加、対象児童生徒の実態把握をする。 ○ 主治医や学校医と連携し、緊急時の対応や連絡先を事前に確認する。 ○ 食物アレルギーの正しい知識を教職員に周知する。
栄養教諭 等	○ 個別面談へ参加、対象児童生徒の実態把握をする。 ○ 「食物アレルギー学校給食対応決定書」を作成する。 ○ 毎月、詳細な献立表とアレルギー対応食の予定献立表を作成し、保護者と学校へ正しい情報を提供する。 ○ 調理員と連携し、対応食提供における安全管理を徹底する。
給食主任	○ 個別面談へ参加、対象児童生徒の実態把握をする。 ○ 毎月の給食献立やアレルギー対応食の内容を把握する。 ○ 対象者へ、詳細な献立表などアレルギーに関する資料を配布する。 ○ 栄養教諭等との連絡調整を図る。

学級担任	○ 個別面談へ参加、対象児童生徒の実態把握をする。 ○ 緊急時の対応について把握する。 ○ 保護者との連携を図る。 ○ アレルギー対応食の受け取りと確認をし、誤食の防止と安全な給食運営を行う。（10、11 ページ参照） ○ 他の児童生徒に食物アレルギーを正しく理解させ、誤食防止のためのルールの共通理解をはかる。 ○ 食材・食物を扱う活動（調理実習・宿泊学習など）に配慮する。
------	---

※必要に応じて、学校医、調理員の代表、関係保護者、主治医等を加える。

③ 協議内容

・給食対応の基本方針の決定

本マニュアルを確認し、児童生徒の実態に合わせ、校内での食物アレルギー対応における取り決めやルールを決定する。

・個々の児童生徒の症状等の特徴を把握

提出された学校生活管理指導表と面談内容、面談表に基づき、学校生活での留意点を把握する。

・アレルギー対応の決定

面談をもとにアレルギーの対応内容を決め、「食物アレルギー学校給食対応決定書」を作成する。

・対応環境の整備

教職員の役割を明確化し、毎月のアレルギー対応食の予定献立表の確認、配膳時の誤食防止の確認体制を構築する。また、持参する弁当の取り扱いや、エピペンの取り扱いなどを決定し、教職員へ周知する。

・危機時の対応体制の整備

「食物アレルギー緊急対応マニュアル」をもとに、関係機関（教育委員会、医療機関、消防機関等）と連携し、校内危機管理体制を構築する。

・教職員への啓発と校内研修の企画

全職員へ食物アレルギーやアナフィラキシーに関する知識を提供するとともに、エピペンの演習を取り入れた実践的な研修を企画する。

・取り組みの評価、見直し

事故やヒヤリハットの事例を報告し、改善策を検討する。

(2) 申請の確認から対応開始まで

- ①

保護者からの申し出

 嘉麻市の学校給食における食物アレルギー児童・生徒の対応の現状や学校で対応可能な範囲を示す。
- ②

対応申請の確認

 保護者に学校給食における食物アレルギー対応についての様式1「申出書」、様式2「管理指導表」の提出を依頼する。

申請時期	パターンA（新一年生）	就学時健診・入学説明会などで実態を把握する。
	パターンB（進級時）	3学期に新年度へ向けた対応継続の確認をする。新学期、給食開始までに様式1-1、様式2を提出する。
	パターンC（新規発症・診断及び転入時）	新規に発症した場合、もしくは転入時に対応する。
- ③

対応依頼・関係書類提出

 様式1「申出書」、様式2「管理指導表」を提出してもらう。
- ④

個別面談

 除去食、代替食提供の妥当性を各学校の食物アレルギー対応委員会で様式4「個別面談表」を用いて確認、精査する。
- ⑤

対応実施の決定

 食物アレルギー対応委員会で対応の実施を決定する。
結果について、様式5「学校給食対応決定書」を作成し、保護者に報告する。
- ⑥

対応内容の把握

 各学校長は教育委員会（学校給食係）へ報告する。
様式1「申出書」の写し、様式2「管理指導表」の写し、様式5「学校給食対応決定書」の写し及び給食費に関わるもの（3ページ参照）については、様式7「給食に関する報告書」を提出する。
- ⑦

最終調整と情報の共有

 教職員全体への周知徹底・共通理解を図り、緊急時の連絡体制を整える。
※資料3「食物アレルギー緊急時対応の流れ」を参照
- ⑧

対応の開始

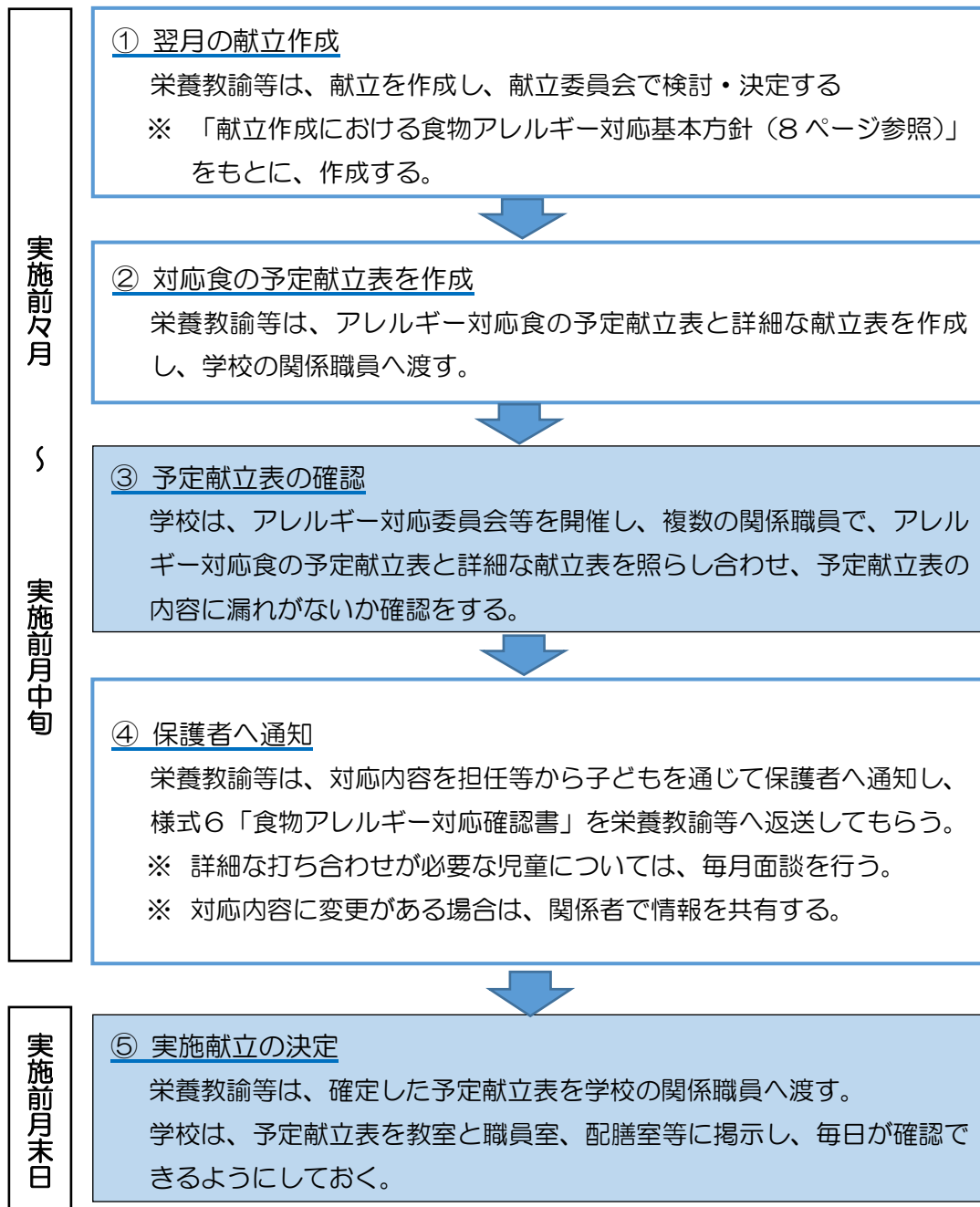
 学校給食における食物アレルギー対応を開始する。
対応食の受け渡し方法等、事前にルールを決めておく。
対応内容について変更が生じた際は、様式3「対応変更・中止願い」を提出してもらう。内容によって、様式2も提出してもらう。
- ⑨

見直し

 毎年新しい様式1、様式2を提出してもらう。
定期的に対応の見直しを行う。

(3) 献立作成と実施献立の決定

☒ 学校が実施
☐ 教育委員会、調理場、
 栄養教諭等が実施



献立作成における食物アレルギー対応基本方針

① 使用食品について

- 1回の給食で、複数の料理に同じ原因食品を使用しない。
- 一週間の中に同じ原因食品を使用しない日を作るなど、週単位で検討する。
- 加工食品は、できるだけ添加物として原因食品が使用されていないものを選定する。

② 調理等の工夫

- 原因食品が使用されていることが一目でわかるようにする
例) ハンバーグにチーズを練りこむのではなく上にのせる 等
- 原因食品を使用しない工夫をする。
例) からあげの衣を小麦粉ではなくでん粉にする

③ 原材料・料理名の明確化

- 料理ごとに使用している原材料（原因食品）がわかる詳細な献立表を作成し、関係者全員で同一のものを共有できるようにする。
- 加工食品は、必ず原料配合表を確認し、原因食品が使用されている場合は詳細な献立表に明記する。
- 原因食品が使用されていることが分かりやすい料理名とする。
例) かにと卵のスープ えびシューマイ チーズ入りオムレツ

④ アレルギー対応食（除去食・代替食）の献立作成について

- 完全除去対応を原則とし、多段階の除去対応はしない。
- 一つの料理に、複数の児童生徒の原因食品が使用されている場合であっても、対応食は一種類とする。
- 完全除去対応を原則としているが、調味料・添加物については、対応が必要なければ除去する必要はない。
 - ・調味料…しょうゆ（小麦）、みそ（小麦）、酢（小麦）等
 - ・添加物…卵殻カルシウム（卵）、乳糖（乳）、乳清焼成カルシウム（乳）等

各調理場の能力や環境、児童生徒の食物アレルギーの実態を踏まえて作成する

(4) 調理作業

☐	学校が実施
☐	教育委員会、調理場、 栄養教諭等が実施

調理場の体制づくり

- ① 全職員で、食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有をする。
- ② 対応食専用の調理器具や食器を準備し、一般のものとは区別して保管をする。
- ③ 対応食用の食材は、他の食品と区別して保管する。
- ④ 対応食担当の調理員を区別化し、担当者は、専用エプロンを着用して作業をする。
- ⑤ 対応食専用のスペースを設け、作業動線図を活用して、作業を区別化する。
- ⑥ 確認作業の方法やタイミングを決めておく。

作業前

① ミーティング

前日あるいは当日の朝に、調理に関わる全員で、調理指示書、作業工程表、作業動線図、様式8「調理室対応個人票」を用いて打ち合わせを行う。



調理作業

② 検収

アレルギー対応食に使用する食材や調味料を、複数で確認し、確実に検収する。

※ 納品された食品が、発注した食品であるか確認する。

※ 加工品については、原材料（アレルギー表示）を確認する。

③ 調理

担当者は、専用エプロンを着用し、調理指示書、作業工程表、作業動線図に基づいて調理作業を行う。

④ 出来上がり

普通食と同様に、味見、温度確認、保存食の採取を行う。

⑤ 確認

誤調理がないか、複数の調理員等で確認する。



作業後

⑥ 配缶

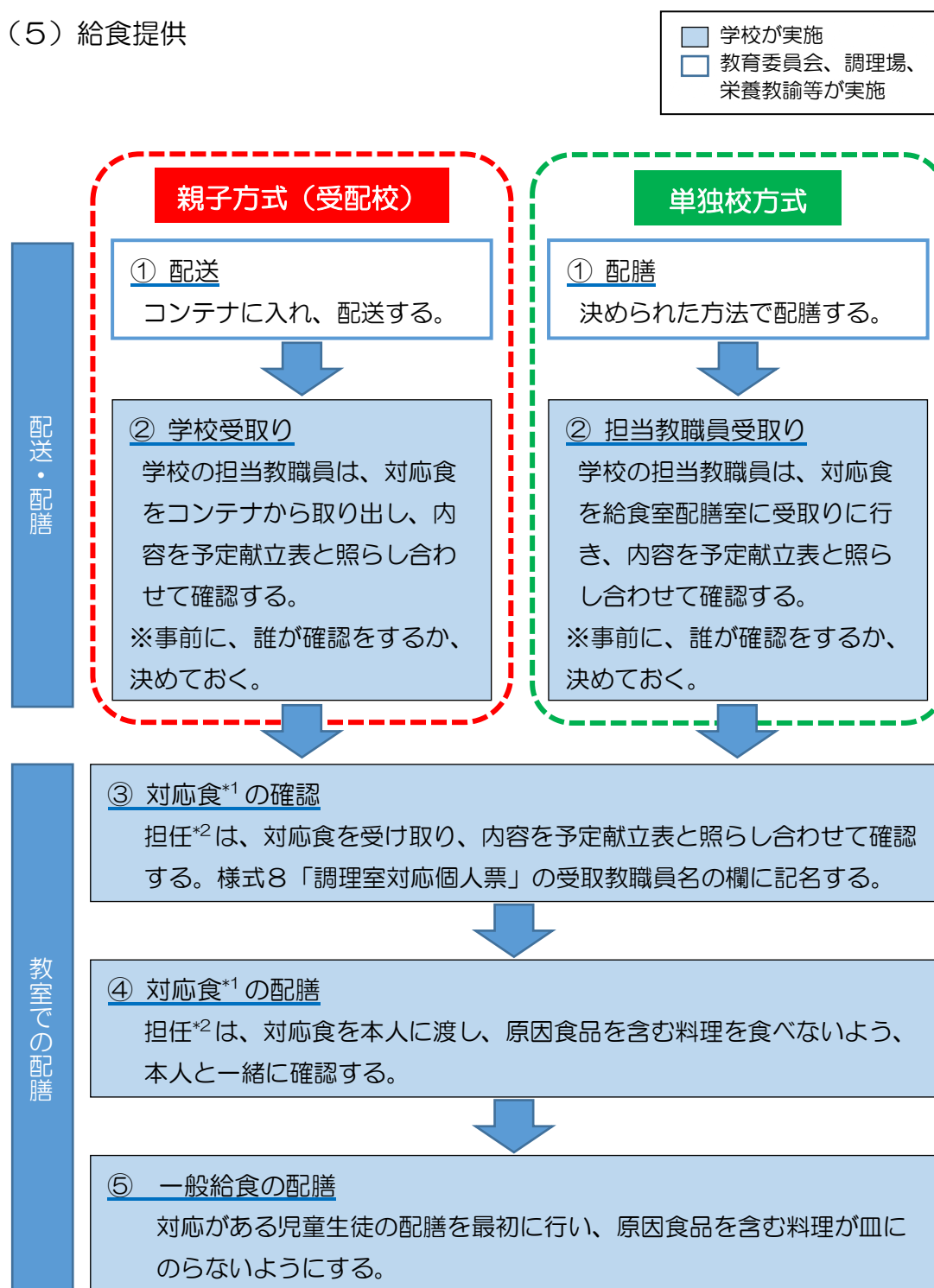
学校、学年、組、名前を明記した専用の容器に配食する。

様式8「調理室対応個人票」をつけ、複数の調理員等で確認する。

⑦ 洗浄

原因食品に使用した器具は、区別して洗浄するか、後で洗浄する。

(5) 給食提供



※ 教室での対応（11 ページ参照）をもとに、配膳と指導を行う。

※ 他の児童生徒への指導を行う。

※ *1 弁当対応がある場合には、③から同様の対応を行う。

※ *2 担任だけでなく、複数の職員で対応することが望ましい。

※ 様式8「調理室対応個人票」は、片付けの際、給食室に返却する。

(6) 教室での対応

① 給食の時間における配慮

誤食防止のため、以下の項目等について、児童生徒の食物アレルギーの実態を踏まえてルールを決めておく。ルールについては、他の児童生徒にも周知し、共通理解を図る。

献立内容の確認

- 予定献立表を、確認できる場所に貼っておく。
- 担任は、対応の内容を、予定献立表と照らし合わせて確認する。
- 担任は、一般献立との違いを、本人と一緒に確認し、原因食品を含む料理を食べないように指導する。

給食当番の役割確認

- 原因食品を含む料理の運搬や配膳はさせない。
- 片付けの際は、上記に加えて、食器等の運搬をさせない。

配膳時の注意

- 対応がある児童生徒の配膳を最初に行い、原因食品を含む料理が皿にのらないようにする。
- 料理同士のおたまやトングの共用はしない。
- 誤って皿に原因食品を含む料理をのせた場合は、新しい皿に交換をする。

おかわり等喫食時の注意

- 対応がある日は、全ての料理のおかわりをさせない。(量は、最初の配膳の際に調整をする)
- 班形式にして食べないなど、座席の配置に配慮する。

交流給食時の注意

- 交流給食や親子給食は、対応がない日に設定するなど配慮する。

弁当持参時の注意

- 給食時間まで、安全で衛生的に保管し、提供し忘れることがないように、保管場所や保管方法を決めておく。

② 給食の時間以外における配慮

原因食品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。担任や教科担当者等は、個別の取組プランに基づき、保護者と十分な協議を行い、個別の対応をとる必要がある。

【配慮が必要な活動例】

○ 食材、食物を扱う授業、活動

- ・調理実習等、食物の調理や摂取を伴う授業
- ・野菜の収穫や稲刈り
- ・図工の材料（小麦粘土、牛乳パック、菓子の空き箱等）
- ・豆まき（豆、落花生）

○ 体育、部活動等運動を伴う活動

- ・食物依存性運動誘発アナフィラキシーへの配慮

○ 校外学習

- ・宿泊学習での食事や枕（そば枕）の確認
- ・工場見学や体験活動（そば、うどん打ち体験等）
- ・遠足での弁当のおかず、おやつの交換
- ・緊急時の配慮

○ その他

- ・祭りやイベントでの体験活動や食事
- ・お土産の配布

③ 学級での指導

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の基本的な理解を促す指導を行う。

例）食物アレルギーについての基本的な知識、
安全に給食時間を過ごすための配慮 等

④ 個別指導

本人とその保護者に対し、必要に応じて個別指導を行う。

例）自分で判断できる能力の育成
栄養摂取における家庭での注意点 等

担任や教科担当者は、休む際や教室を離れる場合には、給食や授業の内容を確認し、**代理の職員に十分な引き継ぎを行う。**

3. 緊急時の対応

児童生徒が誤食、症状出現などの緊急時の対応について、職員間で共通認識の下、食物アレルギー対応委員会で検討し、構築された危機管理体制に基づき対応する。

(1) 食物アレルギー緊急時対応方法：資料3・4参照

資料3「食物アレルギー緊急時対応の流れ」は、**食物アレルギーを有する児童生徒の有無に関わらず、全学級に配布**し、緊急時に活用する。

資料4「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」は、職員室等に掲示し、緊急時に活用する。

(2) 緊急時個別対応カード：資料5

児童生徒の実態に応じて作成し、緊急時には、「食物アレルギー緊急時対応の流れ」と対応させ、記録として活用する。

(3) エピペン®の使い方・心肺蘇生、AEDの手順：資料4参照

児童生徒の実態に応じて学級へ配布し、緊急時に活用する。

(4) 学校給食における食物アレルギー発症報告書：資料6

食物アレルギーを発症し、医療機関を受診するなど健康被害があった場合に、教育委員会へ提出する。

※ 原因が学校給食以外の場合についても同様

アドレナリン自己注射器（エピペン®）とは？



アナフィラキシーを起こす危険性が高く、万一の場合に直ちに医療機関での治療が受けられない状況下にいる者に対し、事前に医師が処方する自己注射薬。児童生徒本人に処方されるものなので、他の児童生徒に打つことはできない。

<学校での取り扱い>

○教職員全員の共通理解・訓練

児童生徒がエピペン®の処方を受けている場合には、エピペン®に関する一般的知識や児童生徒の情報を教職員全員が共有しておく必要がある。

事前に、緊急時の対応やエピペン®の打ち方についてシミュレーションを行い、各々の役割分担を確認することで、効率よく対応することができる。

○保管場所

保護者とよく相談して決定し、全職員に周知する。

例) カバンやランドセルの中・保健室・職員室・教室の決められた場所

救急の現場において、学校職員が本人や家族に代わってエピペン®を注射することは、医師法違反にならない。

教職員の誰もがエピペン®を使用できるようにしておくことが大切

4. 食物アレルギーの基礎知識

(1) 食物アレルギーとは

① 定義

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性に生じるアレルギー反応のこと。

② 頻度

診断の基準や調べ方によって変わるが、有病率は学童期以降が 1.5～3 パーセントと推測されている。

③ 原因

多岐にわたるが、学校での発症事例の原因としては甲殻類（えび・かに）や果物類（特にキウイフルーツ）が多い。

④ 症状

じんましんのような軽い症状から、アナフィラキシーのような命に関わる重い症状までさまざま。注意すべきは、食物アレルギーの 10% がアナフィラキシーまで進んでしまうこと。

※アナフィラキシーとは

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛・嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー・呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時かつ急激に出現した状態。その中でも血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合をアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと命に関わる危篤な状態を意味する。

⑤ 治療

「原因となる食物を摂取しないこと」が唯一の治療（予防）法。万一症状が出現した場合には、速やかに適切な対処を行うことが重要である。

⑥ 表示

表示の義務	特定原材料等の名称	品目数
表示義務	卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに	7
表示を推奨 (任意表示)	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン	21

⑦ 食物アレルギー病型

○ 即時型

食物アレルギーの児童生徒はほぼこの病型。原因食物を食べて2時間以内に症状が出現し、じんましんのような軽い症状から、生命の危険も伴うアナフィラキシーショックに進行するものまでさまざま。

○ 口腔アレルギー症候群

果物や野菜、木の実類に対するアレルギーに多い病型で、食後5分以内に口の中の症状（のどのかゆみ・ひりひり・いがいが・腫れる）などが出現。多くは局所だけで回復するが、5%は全身的な症状に進むことがある。

○ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

多くは、原因食物を食べて2時間以内に一定量の運動（昼休みの遊び・体育など）をすることによりアナフィラキシー症状を起こす。非常にまれであるが、発症した場合は、高頻度で呼吸困難やショック状態になるので注意が必要。食物と運動の組み合わせで発症するため、診断されていない例もある。

（2）食物アレルギーの診断

一般に食物アレルギーは、血液検査だけで診断することはできない。実際に起きた症状と食物アレルギー負荷試験等の専門的な検査結果を組み合わせ、医師が総合的に診断する。診断の根拠については、主に次の3つが上げられる。

- ① 明らかな症状の既往
- ② 食物負荷試験陽性
- ③ IgE 抗体などの検査陽性（血液・皮膚検査）

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、数種類にとどまる。除去品目が多く、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。しばらく耐性化の試験が行われていない場合には、食物負荷試験の実施を検討してもらうとよい。

5. 様式および資料一覧表

- | | |
|---|-------------------------------------|
| ① | 様式 1
「学校給食における食物アレルギー対応についての申出書」 |
| ② | 様式 2
「学校生活管理指導表」 |
| ③ | 様式 3
「学校給食における食物アレルギー対応変更・中止願い」 |
| ④ | 様式 4
「食物アレルギー対応個別面談票」 |
| ⑤ | 様式 5
「食物アレルギー学校給食対応決定書」 |
| ⑥ | 様式 6
「食物アレルギー対応確認書」 |
| ⑦ | 様式 7
「給食に関する報告書（アレルギーに伴う給食の報告）」 |
| ⑧ | 様式 8
「食物アレルギー調理室対応個人票」 |
| ⑨ | 資料 1
学校生活管理指導表記入のお願い（主治医用） |
| ⑩ | 資料 2
食物アレルギー対応実施に対応の流れ（保護者用） |
| ⑪ | 資料 3
食物アレルギー緊急時対応の流れ |
| ⑫ | 資料 4
食物アレルギー緊急時対応マニュアル |
| ⑬ | 資料 5
緊急時個別対応カード |
| ⑭ | 資料 6
学校給食における食物アレルギー発症報告書 |

6. 参考文献

- ① 「学校給食における食物アレルギー対応指針」 文部科学省
- ② 「ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ガイドブック2014」
独立行政法人 環境再生保全機構
- 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」
財団法人 日本学校保健会
- ④ 「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」 福岡県教育委員会
- ⑤ 「アレルギー疾患の幼児児童生徒対応マニュアル」 横浜市教育委員会
- ⑥ 「船橋市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」 船橋市教育委員会
- ⑦ 「学校給食における食物アレルギー対応のための手引き」
長野県教育委員会
- ⑧ 「函館市学校給食食物アレルギー対策マニュアル」 函館市教育委員会
- ⑨ 「福智町食物アレルギー対応マニュアル」 福智町教育委員会
- ⑩ 「飯塚市立小中学校食物アレルギー対応指針」 飯塚市教育委員会