学校における食物アレルギー対応マニュアル

令和４年４月

愛 西 市 教 育 委 員 会

愛　西　市

目　次

Ⅰ　愛西市食物アレルギー対応の基本的な考え方

１　食物アレルギー対応の基本方針・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２
２　食物アレルギー対応のための基本的な流れ・・・・・・・・・・・・・２
３　市教育委員会における対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・７
４　学校における対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・９

Ⅱ　食物アレルギーを有する児童生徒への対応

１　学校生活・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１７
２　食物アレルギーについての学習と位置付け・・・・・・・・・・・・２０
３　「食に関する指導の全体計画」への位置付け・・・・・・・・・・・２０

Ⅲ　学校給食における食物アレルギー対応

１　学校給食における食物アレルギー対応の基本方針・・・・・・・・・２１
２　学校給食における食物アレルギー対応等の内容・・・・・・・・・・２３
３　学校給食における食物アレルギー対応の流れ・・・・・・・・・・・２３
４　献立の作成と検討・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２４
５　学校給食調理施設における対応・・・・・・・・・・・・・・・・・２５

学校給食用物資の成分表及びアレルギー表示についての資料集・・・・２７

Ⅳ　緊急時の対応

１　緊急時に備える対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・３６
２　緊急時の判断と対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・３６
３　緊急時の対応のための体制づくり・・・・・・・・・・・・・・・・３８

Ⅴ　安全（事故防止）への対応

１　安全・安心な学校生活への対応の基本・・・・・・・・・・・・・・４４
２　研修の実施・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・４４
３　事故報告及びヒヤリハット事例の収集・周知・・・・・・・・・・４４

愛西市学校における食物アレルギー対応検討委員会設置要綱・・・・・４６
愛西市食物アレルギー対応書類様式集・・・・・・・・・・・・・・・４７
食物アレルギー以外の理由による学校給食対応の様式集・・・・・・・７３
愛西市学校給食費（牛乳減額）取扱いについて・・・・・・・・・・・７７
牛乳代金減額による様式集・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・７８

Ⅰ 愛西市食物アレルギー対応の基本的な考え方

１　食物アレルギー対応の基本方針

食物アレルギーを有する児童生徒を含めた全ての児童生徒が、学校生活を安全・安心に、かつ、楽しく過ごせるよう、以下の５点を食物アレルギー対応の基本とし、学校に対して指導・支援を行います。

（１）学校における食物アレルギー対応は、市教育委員会及び学校において組織的に行う。
（２）児童生徒の食物アレルギーに対して、学校において管理を行う場合は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。
（３）緊急時の対応の体制づくりの為、医療・消防機関との連携等を図る。
（４）教職員、児童生徒及び保護者に対し、食物アレルギーに関する知識の普及・啓発を図る。
（５）食物アレルギーを有する児童生徒にも「安全性」を最優先として、対応が可能な範囲で学校給食を提供する。

２　食物アレルギー対応のための基本的な流れ

食物アレルギー対応の基本的な流れについて市教育委員会では、既存の制度を活かしつつ文部科学省の指針や県の対応の手引きを基に、市の基本的な方針を示しました。

この方針を基に、小学校新入生用と小学校在校生用、中学生用及び年度途中申請新規・変更・中止の４つのパターンにより図形化した、食物アレルギー対応の流れを作成しました。

（１）小学校新入生用
（２）小学校在校生用
（３）中学生用
（４）年度途中申請　新規・変更・中止

（１）愛西市食物アレルギー対応（小学校新入生用）

市教育委員会が行うこと
学校が行うこと

9月

市教育委員会は、就学時健診事前配布書類に保護者宛依頼文(様式１－１)及び「食物アレルギーに関する調査票」(様式１－３）を同封し郵送

10月

学校は、就学時健診実施時に「食物アレルギーに関する調査票」（様式１－３）を回収・整理・保管

市教育委員会は、就学時健診実施時に学校における食物アレルギー対応の方針を全体に説明し、対応を希望する保護者に必要書類を配付

① 市教育委員会は、学校の対応を希望する保護者にアレルギー内容を確認し、保護者宛説明文（資料Ｃ）と必要書類を渡す。
申請書類：学校生活管理指導表、様式２-１、様式３、様式４
② 「食物アレルギーに関する調査票」（様式１－３）で牛乳欠飲の対応を希望する場合や、乳糖不耐症など疾患により牛乳欠飲の対応を希望する場合は「食物アレルギー等による牛乳代金減額申請書」（様式①）と保護者説明文（資料Ｃ）を渡す。

12月～2月

学校は、保護者から申請書類が提出されたら面談日程等の調整をする。

学校は、食物アレルギーの対応を希望する保護者、校内食物アレルギー対応委員会の委員を含めたメンバー、栄養教諭、必要があれば市教育委員会に連絡し、面談の日時調整を行う。

学校は、申請のあった保護者と面談

学校は、申請のあった保護者と校内食物アレルギー対応委員会の委員を含めたメンバー、栄養教諭、必要があれば市教育委員会と共に、面談を行う。
学校は面談時に「面談記録票」(様式５)を記入し、「個別の取組プラン(案)」(様式６)、「緊急時個別対応マニュアル」(様式７)を作成する。
牛乳欠飲の必要がある場合は、保護者に状況を確認し「食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額申請書」（様式①）に記入してもらう。

1月～2月

学校は、校内食物アレルギー対応委員会を開催し、対応案を決定

学校は、保護者に決定内容を確認し承諾を得る。

決定した「個別の取組プラン」(様式６)・「緊急時個別対応マニュアル」(様式７)の決定内容を保護者に確認してもらい「個別の取組プラン」(様式６)に署名し提出してもらう。

学校は、食物アレルギー対応の決定案を市教育委員会に申請する。

「学校における食物アレルギー対応について」(様式８)に記載されている添付書類を付けて市教育委員会に提出する。
牛乳欠飲については、「食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額申請書」(様式①）を教育委員会に提出する。

2月

市教育委員会は、市食物アレルギー対応検討委員会を開催

① 市教育委員会は、市食物アレルギー対応検討委員会を開催し、学校から出された対応案について検討し決定する。
② 市教育委員会は、決定結果を学校に通知する。
「学校給食における食物アレルギー対応の決定について」（様式９）及び「食物アレルギー等による牛乳代金に係る給食費減額承認通知書」(様式②）を学校に通知する。

学校は、決定結果を確認、保護者へ通知

学校は、市食物アレルギー対応検討委員会で決定した内容を通知する。
市教育委員会から通知された「学校給食における食物アレルギー対応の決定について」（様式９）及び「食物アレルギー等による牛乳代金に係る給食費減額承認通知書」(様式②）を保護者へ渡す。

4月

学校は、給食開始までに校内食物アレルギー対応委員会を開催し、全職員に共通理解を図る。

新年度開始

学校は、新担任・(新）給食主任・(新）養護教諭・本人・保護者と共通理解を図る。

（２）愛西市食物アレルギー対応（小学校在校生用）

市教育委員会が行うこと
学校が行うこと

４月

学校は、年度はじめの保健調査などから、新たな食物アレルギーが疑われる場合は保護者依頼文(様式１－２)、「食物アレルギーに関する調査票」（様式１－３）を配付して保護者に状況を確認する。学校における対応を希望する場合は申請書類と保護者宛説明文（資料C）を渡す。

申請書類：学校生活管理指導表、様式２-１、様式３、様式４

手続きについては、（４）愛西市食物アレルギー対応（年度途中申請）に従うこと。

10 月

市教育委員会は、学校に来年度のアレルギー対応について調査を依頼（各校長宛）

11 月

学校は、該当する保護者に申請書を配付（※１１月末日までに配付を完了すること）

学校は、現在対応している１～６年生の保護者に、継続等について申請書類及び保護者宛依頼文を渡す。

① １～５年生の対応児童の保護者に、継続等についての申請書類及び保護者宛依頼文（資料Ｂ）を渡す。

② ６年生の対応児童の保護者に、中学校での継続等についての申請書類及び保護者宛説明文（資料Ａ）を渡す。

申請書類：学校生活管理指導表、様式２-１、様式３、様式４

12 月

学校は、保護者から申請書類が提出されたら①の保護者と面談

学校は、必要に応じて申請のあった①の保護者と栄養教諭・養護教諭・給食主任・４役などで面談を行う（継続時に変更等がない場合は、面談を除くこともある。また、面談に市教育委員会を含める場合もある）。

学校は面談時に「面談記録票」（様式５）を記入し、それをもとに「個別の取組プラン（案）」（様式６）、「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）を作成する。

小学校は、②の保護者から提出された申請書類を進学先の中学校に提出する。

以後、進学先の中学校で対応する。

校内食物アレルギー対応委員会を開催し、対応案を決定

１月～２月

学校は、保護者に決定内容を確認し承諾を得る。

決定した「個別の取組プラン」（様式６）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）の内容を保護者に確認してもらい、「個別の取組プラン」（様式６）に署名し、提出してもらう。

学校は、食物アレルギー対応の決定案を市教育委員会に申請する。

学校は「学校における食物アレルギー対応について」（様式８）に記載の添付書類を付けて市教育委員会に提出する。

２月

市教育委員会は、市食物アレルギー対応検討委員会を開催

① 市教育委員会は、市食物アレルギー対応検討委員会を開催し、学校から出された対応案について検討し決定する。

② 市教育委員会は、決定結果を学校に通知する。

「学校給食における食物アレルギー対応の決定について」（様式９）を学校に通知する。

学校は、決定結果を確認、保護者へ通知

学校は、市食物アレルギー対応検討委員会で決定した内容を通知する。

市教育委員会から通知された「学校給食における食物アレルギー対応の決定について」（様式９）を保護者へ渡す。

４月

学校は、給食開始までに校内食物アレルギー対応委員会を開催し、全職員に共通理解を図る。

新年度開始

給食開始までに学校は、新担任・（新）給食主任・（新）養護教諭・本人・保護者と共通理解を図る。

（３）愛西市食物アレルギー対応（中学生用）

市教育委員会が行うこと
学校が行うこと

４月

学校は、年度はじめの保健調査などから新たな食物アレルギーが疑われる場合は、保護者依頼文（様式１－２)、「食物アレルギーに関する調査票」（様式１－３）を配付して保護者に状況を確認する。学校における対応を希望する場合は申請書類と保護者宛説明文（資料Ｃ）を渡す。
申請書類：学校生活管理指導表、様式２-１、様式３、様式４
手続きについては、（４）愛西市食物アレルギー対応（年度途中申請）に従うこと。

小学校は、新１年生の申請書類を中学校へ提出する。

１０月

市教育委員会は、学校に来年度のアレルギー対応について調査を依頼（各校長宛）

11月

学校は、該当する１・２年生の保護者に申請書を配付
（※１１月末日までに配付を完了すること）

学校は、現在対応している１・２年生の保護者に、継続等についての申請書類及び保護者宛依頼文（資料Ｂ）を渡す。
申請書類：学校生活管理指導表、様式２-１、様式３、様式４

中学校は、新１年生の申請を受付

中学校は、小学校から提出された新１年生の申請書類を確認する。

市教育委員会は牛乳代金に係る給食費減額承認状況について、小学校名・氏名・承認時期・承認理由等の情報を学校に提供する。

学校は、申請のあった新１年生保護者と面談調整

学校は、申請のあった新１年生の保護者に連絡し、面談の日程調整を行う（面談に市教育委員会を含める場合もある)。

12月

学校は、保護者から申請書類が提出されたら保護者と面談

学校は、必要に応じて申請のあった保護者と栄養教諭・養護教諭・給食主任・４役で面談を行う（継続時に変更等がない場合は、面談を除くこともある。また、面談に市教育委員会を含める場合もある)。
学校は面談時に「面談記録票」（様式５）を記入し、それをもとに「個別の取組プラン」（案）（様式６)、「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）を作成する。

学校は、申請のあった新１年生保護者と面談

学校は、申請のあった保護者と養護教諭・給食主任・４役と栄養教諭、必要であれば市教育委員会等とで面談を行う。
学校は面談時に「面談記録票」（様式５）を記入し、それをもとに「個別の取組プラン」（案）（様式６)、「緊急時個別対応マニュアル」（様式

学校は、校内食物アレルギー対応委員会を開催し、対応案を決定

１月～２月

学校は、保護者と面談する。

学校は、保護者に決定内容を確認し承諾を得る。
決定した「個別の取組プラン」（様式６)・「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）の内容を保護者に確認してもらい、「個別の取組プラン」（様式６）に署名し、提出してもらう。

学校は、食物アレルギー対応の決定案を市教育委員会に申請する。

学校は、「学校における食物アレルギー対応について」（様式８）に記載の添付書類を付けて市教育委員会に提出する。

２月

市教育委員会は、市食物アレルギー対応検討委員会を開催

① 市教育委員会は、市食物アレルギー対応検討委員会を開催し、学校から出された対応案について検討し決定する。
② 市教育委員会は、決定結果を学校に通知する。
「学校給食における食物アレルギー対応の決定について」（様式９）を学校に通知する。

学校は、決定結果を確認、保護者へ通知

学校は、市食物アレルギー対応検討委員会で決定した内容を通知する。
市教育委員会から通知された「学校における食物アレルギー対応の決定について」（様式９）を保護者へ渡す。

４月

学校は、給食開始までに校内食物アレルギー対応委員会を開催し、全職員に共通理解を図る。

新年度開始

学校は、新担任・（新）給食主任・（新）養護教諭・本人・保護者と共通理解を図る。

（４）愛西市食物アレルギー対応（年度途中申請　新規・変更・中止）

年度途中に新規・変更・中止の申請があった場合は、必要に応じて市及び校内食物アレルギー対応委員会で協議し決定します。

学校は、保護者から年度途中で新規・変更・中止の申請があった場合、申請書類及び保護者宛依頼文（資料Ｂ又は資料Ｃ）を渡し提出を求める。

申請書類：学校生活管理指導表、様式２-１又は様式２-２、様式３、様式４

＊但し、中止の場合は家庭における除去申告書（様式４）を除く。

＊牛乳欠飲の申請は、必要に応じて「食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額申請書」（様式①）、または「食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額取消申請書」（様式③）の提出を求める。

↓

学校は、新規・変更・中止等申請のあった保護者と面談

学校は、申請のあった保護者と校内食物アレルギー対応委員会に含まれる委員のメンバーで面談を行う。（面談に市教育委員会を含める場合もある。）

新規・変更・中止 学校は面談時に「面談記録票」（様式５）を記入し、「個別の取組プラン(案)」（様式６）、「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）を作成・変更する。

牛乳欠飲 牛乳欠飲のみの場合は面談不要。

↓

学校は、臨時に校内食物アレルギー対応委員会を開催し、対応案及び中止を決定

新規・変更 校内食物アレルギー対応委員会で内容を確認し、対応案を作成する。

学校は、「面談記録票」（様式５）を基にした、「個別の取組プラン（案)」（様式６）、「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）を変更及び決定する。

中止・牛乳欠飲 中止及び牛乳欠飲について決定する。

↓

学校は、保護者に決定内容を確認し承諾を得る。

決定した「個別の取組プラン」（様式６）・「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）の内容を保護者に確認してもらい、「個別の取組プラン」（様式６）に署名し、提出してもらう。

↓

学校は、対応案の決定について市教育委員会に申請

学校は、対応案の決定について、市教育委員会に申請する。

新規・変更・中止 市教育委員会に「学校における食物アレルギー対応について」（様式８）に記載の添付書類を付けて提出する。

牛乳欠飲 「食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額申請書」（様式①）を教育委員会へ提出する。申請があった場合は教育長が承認した日の翌月から対応する。

↓

市教育委員会は、申請を検討し決定

市教育委員会は、市食物アレルギー対応検討委員会のメンバーと検討し決定する（場合によっては臨時に市食物アレルギー対応検討委員会を開催して検討する）。

市教育委員会は、決定結果を学校に通知する。

新規・変更・中止 「学校給食における食物アレルギー対応の決定について」（様式９）。

牛乳欠飲 「食物アレルギー等による牛乳代金に係る給食費減額承認通知書」（様式②）または「食物アレルギー等による牛乳代金に係る給食費減額取消承認通知書」（様式④）。

→

学校は、決定結果を確認、保護者へ通知

市教育委員会から通知された「学校給食における食物アレルギー対応の決定について」（様式９）または「食物アレルギー等による牛乳代金に係る給食費減額承認通知書」（様式②）または「食物アレルギー等による牛乳代金に係る給食費減額取消承認通知書」（様式④）を保護者へ渡す。

校内食物アレルギー対応委員会を開催し、全職員に共通理解を図る。

３　市教育委員会における対応

（１）食物アレルギー対応に関する委員会の設置

市教育委員会は、学校における食物アレルギー対応についての方針を明示し、学校関係者、学校給食関係者、医療関係者、市を管轄する消防機関、保護者、市教育委員会等が共通認識をもって食物アレルギーの対応に当たることができるようにする必要があります。そのために、市教育委員会に食物アレルギー対応検討委員会を設置し、協議の場を設けます。

委員会においては、食物アレルギー対応に関して文部科学省の指針や県の手引きを基に、市の基本方針を策定するとともに、食物アレルギー対応マニュアル等の作成や食物アレルギー対応に関する研修会を企画するなど学校への支援を行います。

＜市の食物アレルギー対応検討委員会の委員構成＞

○学校関係者６名（養護教諭部会担当校長・栄養教諭部会担当校長・保健主事代表・給食主任代表
養護教諭代表・栄養教諭代表）

○保護者代表２名（愛西市ＰＴＡ連絡協議会役員）

○学校給食関係者２名（学校給食センター長、学校給食調理委託業者）

○医療関係者１名（海部医師会）

○消防機関関係者１名（愛西市消防署）

○教育委員会１名（指導主事）

その他、必要に応じて関係者等を加えます。

（２）市における食物アレルギー対応の基本方針の策定

文部科学省の学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方や学校給食における食物アレルギー対応指針、県教育委員会の基本方針を基に策定します。また、具体的な取組を進めていくに当たっては、児童生徒、学校・調理場の実態を踏まえるとともに、県教育委員会とも連携して行います。

①　食物アレルギー対応に関するマニュアル等の作成

市における食物アレルギーの基本方針に基づいて、各学校で実施するための具体的な方法や必要な様式等を定めたマニュアルを作成します。

②　医療関係者及び消防機関との連携

市教育委員会が主体となって、医療関係者及び消防機関との連携体制を作ります。

③　食物アレルギー対応に関する研修会の充実

食物アレルギー対応に関する研修会は、内容や研修の方法について検討を行いながら、全ての教職員が継続的に学ぶことができる機会を設けることが重要です。

学校単位での校内研修を促進するため、研修時間の確保等について校長に働きかけるとともに、校内研修会への講師派遣など、市教育委員会としての支援を行います。

研修では、食物アレルギーに関する基礎知識のほか、特にエピペン®の取扱い等を含めた実践的な演習を取り入れることが大切です。

④　各学校の食物アレルギー対応状況の把握と支援

各学校からの申請を検討・決定し、判断に迷う児童生徒の対応方法の決定や施設の不備・人員の不足等、必要に応じて支援を行います。

⑤　学校給食における食物アレルギー対応の基本方針の策定

学校給食における食物アレルギー対応を充実させるため、学校給食における食物アレルギー対応の基本方針を策定し、献立委員会や物資選定委員会と連携して対応します。

⑥　学校及び調理場の環境整備や人員配置などの支援

誤食や除去食の調理におけるアレルゲンの混入を防止するため、調理場の施設設備や調理機器・器具等の整備、食物アレルギー対応用の食器具、調理場や学校での対応に必要な人員の配置等を行います。また、共同調理場と各受配校における安全・安心な給食提供のための連絡体制の構築や打合わせ時間の確保なども行います。

その他、学校において食物アレルギーを有する児童生徒や保護者への個別的な相談指導として栄養指導を行うなど栄養教諭がその職責を果たせるよう勤務体制を整備するといった配慮も行います。

⑦　食物アレルギーに関する全ての事故情報及びヒヤリハット事例の収集・周知

各学校に対し、全ての事故情報及びヒヤリハット事例について、その詳細と改善策の報告を食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書（様式 10）により求めます。集約した情報は学校へフィードバックし、市内の全ての学校で共有することによって、事故防止に努めます。

さらに、学校管理下においてエピペン®を使用した場合（学校での誤食等が原因で、病院や家庭等でエピペン®を使用した場合及び医療機関でアドレナリン投与を受けた場合も含む）は、県教育委員会に報告します。

⑧　専門的な内容についての相談体制の構築

保護者に対して、専門の医療機関や食物アレルギーの基礎知識などの情報を提供します。

必要に応じて不安解消のためのケアを行うとともに、除去食で不足する栄養素等に関する指導を行うなど、家庭で適切な食生活が送れるようにサポートします。

⑨　教育委員会と学校の管理下にない場所（保育所・幼稚園・学童保育等）との連携

学校の管理下にない場所（保育所・幼稚園・学童保育等）においても、食物アレルギー対応が必要な場合があります。教育委員会は保育所・学童保育等と連携し、研修会への参加を促すとともに、保護者の同意を得て食物アレルギーを有する児童生徒に関する情報を共有するなど、適宜対応します。

４　学校における対応

（１）校内食物アレルギー対応委員会の設置

校長は、食物アレルギー対応について具体的な方針を策定したり、児童生徒の個別の取組プランや緊急時個別対応マニュアルの作成を指示したり、研修会の企画をしたりするなど、全教職員が共通認識をもって実施できるように、校内の食物アレルギー対応に関する委員会を設置し、学校全体で食物アレルギー対応に取り組むための体制を作ります。

①　校内食物アレルギー対応委員会に関する委員構成の例

委員長：校長（対応の総括責任者）

委　員：教頭　主幹教諭　教務主任　校務主任　保健主事　養護教諭　給食主任
栄養教諭　学年主任　学級担任　関係教職員　学校医等

②　校内食物アレルギー対応委員会に関する協議内容

■食物アレルギー対応についての具体的な方針策定
■食物アレルギー対応方針の作成・改訂
■緊急時の対応の体制整備
■学校給食における食物アレルギー対応の環境整備
■食物アレルギー対応の申請があった児童生徒の「個別の取組プラン（案）」（様式６）「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）を検討・決定し市教育委員会に申請
■食物アレルギー対応に関する研修会の計画
■全ての事故及びヒヤリハット事例の収集・対応策の検討をし、市教育委員会に報告
■食物アレルギー対応の評価と見直し（内容と方法及び時期）
■保護者や教職員からの食物アレルギー対応についての相談
■医療機関や消防機関との連携等

（２）具体的な方針の策定

県及び市教育委員会の食物アレルギー対応の基本的な考え方に基づいて、校長の指示のもと、学校における食物アレルギー対応の具体的な方針を策定します。

方針を策定する際は、学校給食以外の活動においても食物アレルギーが起こることを想定して検討します。

学校における食物アレルギー対応の主な内容

■除去食の対応
■完全弁当及び一部弁当持参の対応
■詳細な献立表配付の対応
■牛乳の飲用制限の対応
■エピペン®や処方された薬の保持・保管の対応
■授業・活動で食品を扱うことの対応
■体育・部活動等運動による食物アレルギーを誘発する恐れがある者への対応
■宿泊を含む校外活動での対応

これらの対応は、正確な食物アレルギー状況を把握するため、医師の診察・検査により診断された**「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須**とします。

また、保護者から食物アレルギー以外の原因により食物アレルギー対応と同様の対応を求められた場合は、学校長の判断により対応することができます（様式Ⅰ、様式Ⅱ、様式Ⅲ）。

学校においては、児童生徒の実態や学校・単独調理校給食室及び学校給食共同調理場の能力・環境に応じ、市教育委員会の食物アレルギー対応の基本的な考え方に基づいて、学校が具体的な方針を策定します。

給食の誤配・誤食防止のための掲示物や人員の配置、弁当持参の児童生徒の衛生面及び誤配防止のための設備、エピペン®や処方された薬の保管や緊急時の対応等の環境を整えます。

各校の食物アレルギー対応の方針に盛り込む項目の例
■食物アレルギーを有する児童生徒の学校生活での管理や配慮
■食物アレルギー対応の研修
■学校給食における食物アレルギー対応
■学校・調理場の設備・人員等の環境整備等

（3）マニュアルの作成

① 食物アレルギー対応マニュアル

市の食物アレルギー対応マニュアルを基に、各学校における基本方針、誤食・誤飲・誤配を防止するためのルールを整備し、校内の食物アレルギー対応マニュアルを作成します。

各校の食物アレルギー対応マニュアルに盛り込む項目の例
■誤飲・誤食・誤配を防止するためのルール
・「アレルギー用献立表」（資料４－１・資料４－２）と「成分表」（資料１・資料２・資料３）の内容確認、アレルゲンの有無の確認
・保護者より提出された「アレルギー対応表」（資料６）及び盛り付け図」（資料７）の確認
■単独調理校給食室及び学校給食調理施設から教室までの受け渡しの場所・方法（専用容器使用）、教室での対応等
[誤食等の事故防止のために決めるとよいルールの例]
・毎日の献立内容について食べる料理や弁当持参等の確認方法
・配膳時の注意
・片付け時の注意
・給食当番の役割の確認
・おかわり禁止を含む喫食時の注意
・セレクト給食の注意
・交流給食などの日常と違う形態での給食時の注意
■食物アレルギーに関する児童生徒の実態把握
■食品を扱う授業や活動の時の注意
■体育・部活動等の運動を伴う授業や活動の時の注意
■校外活動時（特に宿泊を伴う場合）の注意
■食物アレルギーについての指導等

② 危機管理マニュアル

市教育委員会や学校医、主治医、医療機関及び消防機関等と連携を図った緊急時の体制を整備し県教育委員会の手引や市教育委員会のマニュアル等を基に、学校や学校給食共同調理場の状況を踏まえた上で、緊急時に円滑な対応ができるように学校の危機管理のマニュアルに食物アレルギー対応を組み入れます。

（4）実態の把握

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を含む調査票等の書類と、児童生徒や保護者と行う個別面談等により食物アレルギーの実態を把握します。

学校において、学校給食に限らず、食品を扱う授業や活動、校外活動等において、管理を必要とする食物アレルギーを有する児童生徒の対応を行うためには、一人ひとりの児童生徒の症状等を正しく把握することが必要です。このため、主治医の的確な診断や指導等は、安全・安心な学校生活を送るためには欠かすことができないため、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とします。なお、医療機関が記入する際には医療文書料金が必要となりますがその費用は保護者の負担とします。

小学校新入生は、保健調査票や「食物アレルギー状況調査票」（様式１－３）で、食物アレルギーを有する場合は原因食品や状態を把握します。

在校生は、症状等に変化がない場合においても、管理が必要な間は、毎年１回の申請を求めることとします。

児童生徒の食物アレルギーの原因食品や症状、過去の症状出現状況、家庭における対応の程度、学校での留意点、学校への要望等について把握します。添付書類は、医師の記載による「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」及び保護者からの「食物アレルギーの経過及び対応状況申告書」(様式３)「家庭における除去申告書」（様式４）等があります。

小学校への新入生は入学前の通園施設と、中学校への新入生は各小学校と連携し実態を把握します。

① 実態把握及び申請の受付時期について

実態把握のための調査や食物アレルギー対応の申請の受け付け時期は次のようになります。

（ア）定期

・小学校入学時

４月からの学校生活に間に合うように、小学校新入生は就学時健康診断時に食物アレルギーに関する調査を行い、該当者を把握します。また市教育委員会は就学時健康診断の会場で学校における食物アレルギー対応について全体に説明し、該当者には、申請書類一式と通知文を配付します。

・進級時

在校生の継続申請は、各校が該当するアレルギー対応の保護者に申請書類一式と通知文を配付し、申請を受けます。

・中学校入学時

市内中学校への新入生の継続申請は、各小学校が６年時に該当するアレルギー対応の保護者宛に申請書類一式と通知文を配付及び回収し、該当する中学校に申請書類を渡し、中学校で申請を受けます。

（イ）不定期

必要が生じた場合は迅速に対応し、年度途中でも申請を受けます。

・新規発症及び診断時

・転入時

② 保護者との面談について

児童生徒の情報を詳細に把握するため「食物アレルギーに関する調査票」（様式１－３）、「食物アレルギー対応申請書」（様式２-１・２-２）、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」「食物アレルギーの経過及び対応状況申告書」（様式３）、「家庭における除去申告書」（様式４）を基に、次のような事項について面談し「面談記録票（個人調査票）」（様式５）に記録します。

なお、児童生徒の個人情報の取扱いには十分留意します。

面談時に確認する事項の例

■食物アレルギーの原因食品、症状、家庭での対応等の状況

■緊急時における具体的な連絡先や対応方法

■食物アレルギーや緊急時処方薬等に対する児童生徒の理解度

■学校生活での様々な場面での具体的な状況を想定した対応の確認

学校給食を含め、学校で「対応できる内容」「対応できない内容」について、正確に伝え、保護者の理解と協力を得られるようにします。

■学級・学年・学校の児童生徒への周知と指導事項の確認

除去食対応、完全弁当及び一部弁当持参対応、詳細な献立表配付対応、エピペン®の保持対応など、学校における食物アレルギー対応について、校内アレルギー対応委員会で決定された対応案は、すべて市教育委員会への申請対象とします。

（５）研修の実施

全教職員が食物アレルギーやアナフィラキシー※1、アナフィラキシーショック※2の正しい知識をもち、食物アレルギー対応を実施したり、アナフィラキシーショック発症時にエピペン®を適切に使用したりできるように、シミュレーションを取り入れるなど実践的な研修を定期的に実施します。

児童生徒がアナフィラキシーショックを発症する可能性は、登下校中を含めて様々な活動場面であります。また、給食の時間の対応は学級担任以外の教職員が行う場合もあること、学校給食の食物アレルギー対応で弁当持参となった場合の弁当の取り扱い等、教職員が食物アレルギー対応を行う機会は様々であることを考慮した研修を実施します。

短時間勤務の教職員が研修に参加したり、研修の内容を把握できるようにしたりすることも必要です。

※１「アナフィラキシー」とは、アレルゲン等の侵入により、複数臓器に全身性にアレルギー症状が惹起され、生命に危機を与え得る過敏反応。

※２「アナフィラキシーショック」とはアナフィラキシーに血圧低下や意識障害を伴う場合。

（６）情報共有と改善策の検討

学校は提出された「食物アレルギーの経過及び対応状況申告書」（様式３）、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等を個人情報の取り扱いに注意しながら保管するとともに、緊急時に教職員が確認できる状態で管理します。また、必要に応じて消防機関等とも情報を共有します。

全教職員は、全ての事故及びヒヤリハット事例について、状況や原因を管理職に報告します。

学校給食を原因として起きた事故やヒヤリハット事例について学校給食調理場と状況や原因についての情報を共有します。

校長は、事故やヒヤリハット事例について、食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書（様式10）により市教育委員会に報告します。

学校内で起こった事故やヒヤリハット事例について、校内食物アレルギー対応委員会において対策を検討し、事故防止の徹底に努めます。事故報告及びヒヤリハット事例を収集し周知することは、教職員の危機管理意識を高めるとともに、これまで気付かなかった事故の可能性が認識されることにもなります。

（７）年度途中の新規・変更・中止の申請

年度途中に、新規・変更・中止の申請があった場合は、必要に応じて校内食物アレルギー対応委員会で対応・協議します。（協議の場合は市教育委員会を含むことあり）

（８）教職員の役割（例）

校長・教頭	・校長は学校における食物アレルギー対応のすべての最高責任者として、県及び市教育委員会の食物アレルギー対応の基本的な考え方の主旨を理解し教職員に指導する。 ・校内食物アレルギー対応委員会を設置する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の保護者と、個別面談（学校における食物アレルギー対応の手引に定められた者が参加）を行う。 ・校内の食物アレルギー対応委員会で「個別の取組プラン（案）」（様式６）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）を決定し、市の食物アレルギー対応対策委員会に報告する。また、その結果を保護者に通知する。（必要に応じて保護者への説明・協議への同席） ・食物アレルギーを有する児童生徒の症状発症時の緊急対応、誤食・誤飲等未然防止に向けた日常の対応を適切に行うため教職員の役割分担等の体制の整備を行う。
保健主事	・校内食物アレルギー対応委員会を開催する。 ・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る。

学級担任	・養護教諭・栄養教諭と連携し、学校において管理が必要な児童生徒の「個別の取組プラン（案）」（様式６）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）の立案・作成に協力する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を基に「個別の取組プラン（案）」（様式６）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）を把握する。 ・決定した「個別の取組プラン（決定）」（様式６）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）を所定の場所に保管し、不在の際の対応に支障がないようにする。 ・給食の時間は、決められた確認作業（指さし声出し）を、食物アレルギーを有する児童生徒とともに確実に行い、誤配膳や誤食を防止する。 ・学級全体で楽しい給食の時間を過ごせるように配慮する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食状況等の実態把握に努める。 ・給食の時間に教室を離れる場合には、他の教職員に十分な引継ぎを行う。 ・給食の時間終了後も児童生徒の体調の変化に注意する。 ・他の児童生徒に対しても、食物アレルギーを正しく理解できるよう指導する。
養護教諭	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握を行う。 ・栄養教諭や学級担任、給食主任と連携し、学校において管理が必要な児童生徒の「個別の取組プラン（案）」（様式６）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）を立案・作成する。 ・個別面談を学校における食物アレルギー対応の手引に定められた者と一緒に行い学校における対応について確認する。 ・主治医、学校医、消防機関等との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を確認する。 ・「個別の取組プラン（決定）」（様式６）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）を基に、全教職員に共通理解を図り、緊急時の対応を確認する。 ・進学にあたり、食物アレルギーを有する児童生徒の実態や関連する情報を前年度中に引継ぎができるように準備する。 ・食物アレルギーに関する情報や知識の伝達や研修の運営を行う。
給食主任	・養護教諭・栄養教諭・学級担任と連携し、学校において管理が必要な児童生徒の「個別の取組プラン（案）」（様式６）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）の立案・作成、または立案・作成に協力する。 ・栄養教諭と連携し、学校における対応について確認する。 ・学校給食において食物アレルギー対応が必要な児童生徒及び保護者への情報提供について、学校における食物アレルギー対応マニュアルに定められた対応が実施できるようにする。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握を行う。 ・「個別の取組プラン（決定）」（様式６）等に基づき、具体的な配膳作業等を管理する。

栄養教諭	・養護教諭と連携し、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（案）」（様式６）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）の立案・作成に協力する。 ・個別面談を学校における食物アレルギー対応の手引に定められた者と一緒に行う。 ・食物アレルギー対応を考慮した学校給食の献立作成を行う。 ・安全な学校給食の提供環境を構築する。 ・学校給食において食物アレルギー対応が必要な児童生徒及び保護者への情報提供について、学校における食物アレルギー対応の手引に定められた対応が実施できるようにする。 ・「個別の取組プラン（決定）」（様式６）等に基づき、具体的な調理作業等を管理する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒や保護者への個別的な相談指導として栄養指導を行う。
教職員	・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(決定)」（様式６）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）の情報を共有する。 ・学級担任が不在のとき、サポートに入る際に担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒の状態や対応内容を把握し、学級担任と同じ対応ができるようにする。 ・部活動やクラブ活動等の指導の際にも、食物アレルギーを有する児童生徒の状態や対応内容を把握した対応ができようにする。 ・緊急時の対応ができるようにする。 ・食物アレルギーについての基礎知識をもつ。 ・弁当を預かる場合や、給食の献立変更などの連絡を受けた場合等は、緊急時個別対応マニュアルに従い、食物アレルギーを有する児童生徒が安全な学校生活を送ることができるようにする。
学校給食センター所長	・学校給食調理場及び単独調理校の給食における食物アレルギー対応の責任者として、県及び市教育委員会の食物アレルギー対応の基本方針の主旨を理解し、学校給食共同調理場職員及び委託業務責任者（単独調理校を含む）に指導する。 ・市教育委員会が承認した「個別の取組プラン（決定）」（様式６）に基づいた学校給食における食物アレルギー対応を実施できるようにする。 ・学校給食調理場で発生した事故やヒヤリハットを市教育委員会へ報告する。
調理員	・委託業務責任者は、栄養教諭の調理指示を基に、安全かつ確実に調理するよう指導する。 ・食物アレルギーについての基礎知識をもつ。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を理解し、対応の内容を確認する。 ・除去食の作業工程表や作業動線図を確認して、安全な学校給食の調理を行う。

配膳員	・委託業務責任者は、栄養教諭の指示を基に、安全かつ確実に配食するよう指導する。 ・食物アレルギーについての基礎知識をもつ。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を理解し対応の内容を確認する。 ・配食の際には誤配食をしてしまわないように確認する。

Ⅱ　食物アレルギーを有する児童生徒への対応

1　学校生活

食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を安全・安心に過ごすことができるよう、学校で「個別の取組プラン」（様式６）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）を作成し、これに基づいて学級担任をはじめとした全ての教職員で対応します。

（１）給食の時間

給食の時間では誤食防止のための管理が重要です。

特に、給食の時間中に誤食やアレルゲンに触れる事故が起きないよう食物アレルギー対応食について、「除去食対応予定献立表」（資料４-１または４-２）で確認する方法や、食物アレルギー対応食と一般の学校給食との違いを、学級担任と本人だけでなく、学級全体でルールを決めるなどの配慮をします。また、日常の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意します。

誤食等の事故防止のためのルール例

■毎日の献立内容について食べる料理や弁当の持参等の確認方法
■配膳時の注意
■片付け時の注意
■給食当番の役割の確認
■おかわりを含む喫食時の注意
■セレクト給食時の注意
■交流給食などの日常と違う形態での給食の時間の注意

（２）食品を扱う授業や活動

食品を調理したり栽培したりする授業や活動においては、原因食品を“食べる”だけでなく、“吸い込む”ことや“触れる”ことも発症につながるため、個々の児童生徒に応じたきめ細かい配慮が必要です。具体的には、主治医が記載した「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用)」や保護者と十分な協議を行って作成された「個別の取組プラン」（様式６）に基づいて対応します。

食品を扱う授業や活動での配慮例

■調理実習（食品や食品中の添加物）
■牛乳パックのリサイクル
■そば打ち体験、節分行事における豆まき（大豆・落花生（ピーナッツ））
■小麦粘土を使用した図画工作
■落花生（ピーナッツ）の栽培など

（３）体育・部活動等の運動を伴う授業や活動

「運動」はアナフィラキシーの原因として重要な要因の一つです。アナフィラキシーの経験のある児童生徒に対して、運動がどれくらいリスクとなるのかを把握するとともに、これまでアナフィラキシーを発症したことのない児童生徒についても、運動がリスクとなる可能性があることも全ての教職

員に周知し、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。

運動に関連したアレルギー疾患としては、「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」、「運動誘発アナフィラキシー」、「運動誘発ぜん息」があります。食後の運動時に現れても、食品が原因ではない場合もあります。

「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」は、原因食品を食べただけではアレルギー症状は現れませんが、食後に運動することでアナフィラキシー症状が誘発されます。運動によって腸での消化や吸収に変化が起き、未消化のたんぱく質が吸収されて起こると考えられています。運動前４時間※1以内は原因食品の摂取を避け、食べた場合は４時間以内での運動を避ける必要があります。症状が誘発される運動の強さには個人差がありますので、保護者や主治医と相談して許容運動の目安を定める必要があります。また、それまで全く食物アレルギーのなかった人が、ある日突然、発症する例がよく見られます。小麦、甲殻類の順に多く、最近はももやりんごなどの果物でもアレルギーが増えています。

学校給食後の体育の授業は、十分な配慮が必要となります。また、体育の授業以外にも、学校給食後の休み時間に走ったり球技をしたりしている時に発症する場合、学校給食後すぐに帰宅する場合、朝食で食べたものが原因で登校中や朝の部活動で発症する場合の発症例があります。

※１　多くの場合は原因食物の摂取後、２時間以内の運動で発症するとされていますが、まれには４時間位後に発症することもあることから、ここでは４時間としています。

（４）校外活動（特に宿泊を伴うもの）

校外活動では、普段の授業や活動に比べて教職員の目が届きにくい傾向があります。引率する全ての教職員が、食物アレルギーを有する児童生徒の情報を十分に把握しておく必要があります。また、校外で重篤な食物アレルギーを発症した場合を想定し、エピペン®など持参薬の有無や管理方法、発症した場合の対応について事前に保護者等と十分に話し合って作成した「個別の取組プラン」（様式６）や「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）を確認するとともに、現地の医療機関を事前に調査しておく必要があります。

①　校外活動での注意事項

・遠足や社会見学、部活動等で弁当を持参する場合（友達と弁当交換にも注意が必要）
・総合的な学習の時間や職場体験学習等で食品や料理が提供される場合
・体験学習で小麦粉粘土を使用した製作体験やお手玉の中身がそば殻である場合等

②　宿泊を伴う校外活動での注意事項

宿泊を伴う校外活動での注意点として宿泊先や見学先での食事や弁当を手配する場合、保護者や宿泊先等を交えて十分に情報を交換し、どこまでの対応が必要で、どこまでの対応が可能なのかを事前に確認しておきます。

宿泊を伴う校外活動は、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できるだけ参加できるよう配慮することが必要です。

（５）食物アレルギーについての指導

①　全ての児童生徒に対して食物アレルギーに関する理解を深める指導

食物アレルギーを有する児童生徒の状態や学校・単独調理校給食室及び学校給食共同調理場の実態に応じて、給食の時間における対応は、原因食品を含む料理を配膳しない方法であったり、除去食を提供されたり、弁当を持参するなどがあります。

食物アレルギーを有する児童生徒は、日常の生活の中でアレルゲンを含む食品を自分で判断して食べられる食品を選択したり、友達や周りの人からアレルゲンを含む食品を勧められた時にきちんと断りその理由を説明できるようにしたりするなど、発達の段階に応じて自ら事故を回避する能力を身に付けることが必要です。

全ての児童生徒に対して、食物アレルギーに対する理解を深め、原因食品の除去と偏食とを区別することなど人権教育上の観点からお互いを思いやる心を育てることが必要です。

また、食物アレルギーを有する児童生徒の在籍の有無にかかわらず、児童生徒の発達の段階に応じて、関係教科や特別活動等の場で食物アレルギーに対する理解を深める指導を進めることが大切です。

② 食物アレルギーを有する児童生徒や保護者に対しての個別的な相談指導

食物アレルギーを有する児童生徒とその保護者に対し、必要に応じて個別的な相談指導を行います。

学校は、食物アレルギーを有する児童生徒の保護者と学校での対応を相談するに当たり、学校給食において食物アレルギー対応を行うことにより、摂取できる栄養素に偏りが生じることや、周りの児童生徒と同じ学校給食が食べられないことなどにより、給食の時間が負担とならないよう配慮することを伝えます。さらに、給食の時間をはじめ、食物アレルギーを有する児童生徒の学校での生活の様子を保護者に伝えたり、家庭での様子を聞き取ったりして、食物アレルギー対応について連携を図ることが大切です。

また、保護者も家庭での食物アレルギー対応にストレスを感じている場合があります。食物アレルギーを有する児童生徒の生涯に渡る食習慣の育成を見据えて、代替食や調理方法の工夫や栄養素の補い方、食物アレルギーを有する児童生徒のストレス緩和の方法などについて、希望に応じて相談や指導を行うことが必要です。

（6）事故・ヒヤリハット事例の報告及び食物アレルギー対応の評価と見直し

学校管理下における全ての事故・ヒヤリハット事例は管理職に報告します。その後、校内食物アレルギー対応委員会で対応した個人の問題としてではなく、問題発生の原因と対応策を検討し、事故やヒヤリハット事例の再発を防止します。

事故やヒヤリハット事例だけでなく、給食の時間の配膳、喫食時の問題点等の学校生活の中で生じる問題点についても定期的に対応方法の評価、検討及び必要に応じて見直しを行います。

【報告を要するヒヤリハットの内容】（様式 10）

①児童生徒の健康に被害があるおそれがあった場合

②類似事例が多く発生することが考えられる場合

③事故防止を受けた今後の対応が、他校・他施設と共有したいものである場合

（7）緊急時の対応の確認

食物アレルギーを有する児童生徒が誤食した時や児童生徒に食物アレルギー症状と思われる症状が現れた時の緊急時の対応について、「緊急時個別対応マニュアル」（様式7）使用や緊急時の対応を実施するため、職員間で共通認識の下に、具体的・確実に対応できる体制を整えておきます。

２　食物アレルギーについての学習と位置付け

食物アレルギーを有する児童生徒にとって、給食の時間が重荷となったり、いじめや差別の原因となったりすることのないよう、食物アレルギーについての学習を食に関する指導の一部に位置付けるなど発達の段階に応じた指導を進めることが大切です。

（１）教科での食物アレルギーについての学習と位置付け

小学校の家庭科、体育科、中学校の技術・家庭科、保健体育科などにおいて学習指導要領解説を参照し、食物アレルギーの指導を教科の中で関連付け学習するように努めます。

（２）特別活動における位置付け

特別活動の学級活動では、集団の一員として学級や学校におけるよりよい生活づくりに参画し、諸問題を解決しようとする自主的、実践的な態度や健全な生活態度を育てることを目標としています。

食物アレルギーに関する指導は、学級活動の内容〔共通事項〕の「(2) 日常の生活や学習への適応及び健康安全（小学校）」「(2) 適応と成長及び健康安全（中学校）」の中で、学校、学級の実態や児童生徒の発達の段階に応じて保健指導や安全指導又は食に関する指導と関連付けて行うことができます。

特に、食物アレルギーのアナフィラキシーは生命にかかわる病型であり、危険を予測して、自分の生命を自分で守ることに加えて、周りの仲間が食物アレルギーを有する仲間の生命を守ることができる態度を育むことにも大切になります。

３　「食に関する指導の全体計画」への位置付け

食物アレルギーについて、食に関する指導を行うには、「食に関する指導の全体計画」に位置付け、全ての教職員で共通理解を図ることが大切です。

Ⅲ　学校給食における食物アレルギー対応

1　学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

食物アレルギーを有する児童生徒に学校給食を対応が可能な範囲で提供します。そのためにも安全性を最優先とし、以下の５点を学校給食における食物アレルギー対応の基本として、市教育委員会は学校や学校給食調理施設に対して支援・指導を行います。

（1）食物アレルギーと医師から診断され、家庭でも食事制限をしている児童生徒を対象とします。年に一度、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とします。学校給食において、詳細な献立表配付、無配膳対応、除去食提供対応及び一部弁当持参、完全弁当持参の食物アレルギー対応を行います。

（2）学校給食における除去食対象品目については、「乳・卵・えび・かに・いか」の５品目です。ただし、主食については除去食対応ができません。また、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の二者択一）を原則とし、誤食・誤配を防止します。なお、学校給食に「そば・落花生（ピーナッツ）・生の魚・生の魚卵」は提供しません。

①　食物アレルギー対応献立について

学校給食における食物アレルギー対応で、最優先するべきは、「安全性」です。「安全性」を確保するためには、給食調理や作業が複雑・過剰にならないよう単純化等の軽減が必要となります。

②　誤食・誤配を防止するために

同じ学校や学級の中での食物アレルギー対応食の種類が複数になるため、対応や調理作業が煩雑になることは誤食事故につながります。このため、一つの料理に含まれる複数のアレルゲンに対して、アレルゲンごとに食物アレルギー対応食を調理するのではなく、複数のアレルゲンを一括で除去した除去食を提供します。除去が不可能な場合は無配膳対応となります。無配膳対応とした献立に代替食の提供はしないため、一部弁当対応となることがあります。また、原則として自己除去はしないこととします。

（例）八宝菜（アレルゲン　うずら卵・えびの場合）

卵アレルギーの児童－Ａ　えびアレルギーの児童－Ｂ

児童ＡＢ共に、うずら卵とえびを除去したものを提供

③　二者択一の給食提供

「安全性」の確保のために、多段階の除去食提供は行わず、原因食品を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とします。

（例）アレルゲンが卵の場合

卵成分が入っているドレッシングは食べられると保護者から申し出があっても、学校給食では提供しません。

④　学校給食の食物アレルギー対応について

愛西市食物アレルギー対応検討委員会で、児童生徒や学校・学校給食調理施設などの実態等を把握し、学校給食における食物アレルギー対応について除去食提供対応を計画的に進めていきます。また、保護者の要望等の把握にも努めます。

（3）調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや、注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンの混入では、アレルギー症状を発症しない児童生徒を対象とします。以下の項目等でアレルギー症状を呈する児童生徒は、当該原因食品に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、学校給食対応は困難であることから、完全弁当対応を勧めます。また、多品目の食物除去が必要な場合や食器や調理器具の共用ができない場合、揚げ油の再使用を含む油の共用ができない場合等の学校給食で対応が困難と考えられる場合も完全弁当対応とします。

① 微量のアレルゲンについて

みそ(大豆・小麦)、しょうゆ(大豆、小麦)、酢(小麦)、大豆油(大豆)、ごま油(ごま)、かつおだし(かつお)、いりこだし(いわし)、魚しょう(魚介類)、肉類のエキス(牛肉･豚肉･鶏肉)、卵殻カルシウム(卵)、乳糖(乳)、乳清焼成カルシウム(乳)などです。また、由来原料まで成分を調べて対応する食材も含まれます(加工でん粉等)。これ以外は、基本的に除去が必要なアレルゲンとなります。

② 注意喚起表記程度の量のアレルゲンについて

食品表示法に基づくコンタミネーション※1の注意喚起については次のような例があります。

○同一製造ライン使用によるコンタミネーション
○原材料の採取方法によるコンタミネーション
○えび、かにを捕食していることによるコンタミネーション
○魚体に魚卵が含まれることによるコンタミネーション

※1 コンタミネーションとは？ 食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずに混入してしまう場合をいいます。

③ アレルゲンの混入について

上記のアレルゲンについても対応が必要な児童生徒は、当該原因食品に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、学校給食対応は困難であり、完全弁当対応とします。

（4）飲用牛乳の欠飲・返金について、食物アレルギーの場合は、学校生活管理指導表の「学校生活上の留意点、Ｆ、その他の配慮・管理事項（自由記載)」に医師の記載がある場合のみ対応します。

また、アレルギーとは別の理由で飲めない場合（乳糖不耐症等）は、医師の診断書が提出されれば欠飲を認めます。なお、診断書は、中学校卒業まで有効とします。

飲用牛乳の欠飲・返金を希望する場合は、「食物アレルギー等による牛乳代金減額申請書」（様式①）の提出を求めます。また、症状が改善した場合は「食物アレルギー等による牛乳代金減額取消申請書」（様式③）を提出するよう求めます。

※ 乳アレルギーについては医学的な基準が示されており、飲用牛乳２００mlを飲み、その後に全力運動してもアレルギー症状が出ないことを目安に主治医が確認し、学校生活管理指導表の「Ｆ．その他の配慮・管理事項（自由）記載」欄にその旨が記載されていれば、乳の除去食対応は行わず、飲用牛乳の欠飲のみの対応をすることも可能とします。

（5）食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供するために、安全性の確保の観点から、学校及び学校給食調理施設、人員等の環境整備を進めます。

① 安全性の確保について

学校と学校給食調理施設における安全・安心な給食提供のための連絡体制の構築や打合せ時間の確保などを行います。学校において食物アレルギーを有する児童生徒や保護者への個別的な相談指導として栄養指導を行うなどの体制整備が必要です。

２　学校給食における食物アレルギー対応等の内容

対　応　等	内　　容
詳細な献立表配付	学校給食における食物アレルギー対応を行う場合（無配膳対応・除去食提供対応・一部弁当持参・完全弁当持参）で希望する保護者等に、使用する食材が全て記載されたアレルギー用献立表（資料５）及び原材料配合表※（資料１・資料２・資料３）を配付 ※使用食材について、原材料配合表より詳しい情報はありません。
無配膳対応	飲用牛乳、主食、副食においてアレルゲンを含むものについては配膳しない対応（除去食提供ができない場合は無配膳対応となる）
除去食対応	アレルゲンを含む食品を加えない料理を提供する対応（資料４－１・資料４－２）
一部弁当持参	除去食による食物アレルギー対応ができないことにより、提供されない（無配膳となる）主食や副食、飲用牛乳に代わる飲み物を持参する対応
完全弁当持参	学校給食の提供が困難である対象者※において、毎日弁当を持参する対応 ※調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや注意喚起表記（食品表示法）程度の混入でアレルギー症状を発症、原因食品が多品目、食器や調理器具の共用ができない、油の共用ができない 等

３　学校給食における食物アレルギー対応の流れ

学校給食における食物アレルギー対応に関する毎月の実施内容については、次の流れで確認します。

保護者は家庭で児童生徒と、アレルギー用献立表（資料５）と原材料配合表（資料１・資料２・資料３）を見て、毎日の献立の主食・飲用牛乳・副食について、アレルゲンの有無を確認し、アレルギー対応表あるいは盛り付け図（資料６・資料７）に、一か月分の対応を記入し、学校へ提出します。

学校では、担当者が栄養教諭から配付された「アレルギー用献立表」と保護者から提出された「アレルギー対応表あるいは盛り付け図」を照合し、教室での除去食の配膳や無配膳対応を行います。なお、記載内容で不明な場合は、栄養教諭や保護者に確認し、内容の共有を図ります。

■栄養教諭は、アレルギー用献立表（資料５）と原材料配合表（資料１・資料２・資料３）を作成し、除去対応５品目については、アレルギー用献立表（八開・佐織地区）あるいは献立表（佐屋・立田地区）に除去食の可否を記載する。

■栄養教諭は、学校を通じて保護者にアレルギー用献立表と原材料配合表を配付する。また、学校にも控えの同書類を配付する。

■保護者は、アレルギー用献立表と原材料配合表を確認し、一か月分の対応をアレルギー対応表（佐織地区）あるいは盛り付け図（佐屋・立田・八開地区）に記載して学校へ提出する。

■学校の担当者は、アレルギー用献立表とアレルギー対応表あるいは盛り付け図を確認して誤配や誤食のないようにアレルギー対応を行う。

４　献立の作成と検討

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図るものであることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための教材であることも考慮して献立を作成することが必要です。

また、給食の時間は仲間や先生等と一緒に楽しく食事をしたり、係活動等を行ったりと、人間関係を深め学校生活を明るく豊かにするものであり、人格形成の上で大切な指導の場でもあります。

「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解することは、食物アレルギーを有する児童生徒にとっても同じように必要です。

献立作成においては、食物アレルギーを有する児童生徒も、他の児童生徒と同じように給食を楽しめること、安全に食べられることを考慮します。

（１）献立作成における食物アレルギー対応の基本方針の作成

食物アレルギーを有する児童生徒にも安全な学校給食を提供するためには、各学級・学校の児童生徒の実態や学校及び調理場の施設・設備、人員等を考慮した献立作成を行います。食物アレルギー対応を安全かつ合理的に実施するために、献立作成段階から食物アレルギー原因食品の中でも使用頻度の高い品目や重篤な症状を引き起こす品目について、原材料を含め献立での使用を次の点に留意し慎重に行います。

① 加工食品や調味料のうち、発症数の多い原因食品である乳、卵などが含まれない食品に可能な限り切り替えるように努める。

② １日の献立で、複数の料理に同じ原因食品を使用しないよう考慮する。

③ 加工食品や調味料等の使用に際し、原材料表の提出を受け、慎重に確認を行う。

④ 原因食品を使用する場合は、使用していることがわかりやすい献立名となるよう努める。

⑤ セレクト給食の実施については、食物アレルギー対応を考慮した選択肢とする。

⑥ 給食献立に、そば・落花生(ピーナッツ)・生の魚・生の魚卵は使用しないこととする。

（２）献立変更時の対応

献立の変更はやむを得ない場合のみとし、児童生徒、保護者及び全教職員や学校給食関係者が献立変更についての情報を共有します。献立変更が決定し次第、速やかに市教育委員会から学校へ連絡します。学校は献立変更によりアレルギーの原因食品が献立に含まれる場合は、変更内容を児童生徒及びその保護者に伝え、確実に対応します。

（３）学校給食実施後の評価・検討

学校給食実施後は、提供された学校給食の評価・検討を行う際に食物アレルギーを有する児童生徒の視点からの検討も行います。

学校や学校給食調理施設で起きた全ての事故やヒヤリハットは、市教育委員会に報告し、市食物アレルギー対応検討委員会で防止対応策を検討しますが、献立作成の観点からも検討を行います。

５　学校給食調理施設における対応

市教育委員会、学校給食センター長は、学校給食調理施設の施設・設備や人員等の状況を踏まえ、安全に食物アレルギー対応食が提供できる体制を整えます。

（１）食物アレルギー対応のための確認作業

学校給食における食物アレルギー対応を安全に行うために、あらかじめ確認作業の方法（確認者、ダブルチェック、声出し指さし確認等）について当市委託作業基準、委託業者の作業基準に基づき委託業者が作業工程表・指示書を作成し、誰もが同じ作業ができるようにします。

（２）除去食対応のための整備

除去食対応を行うに当たり、調理器具や食器、食品の管理、調理担当者及び調理作業場所を区別します。

（３）食物アレルギー対応食の注意点

① 検収

- 検収された食品は、複数の担当者でアレルゲンを確認する。成分表や商品が予定していた食品と異なる場合は、速やかに栄養教諭等に連絡する。
- 献立の一部が学校に納入業者から直接納入される場合についても、学校で検収責任者を決め検収簿に必要事項を記入し、確実に検収する。商品やアレルゲンが予定していた物と異なる場合は、速やかに栄養教諭等に連絡する。

② 調理手順

- 食物アレルギー対応食担当者（以下「対応食担当者」という。）は、他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして作業を行う。
- 対応食担当者は材料表や除去食指示表、作業工程表や作業動線図に基づいて作業する。調理作業はアレルゲンの混入防止の確認を行う。
- 混入を防ぐため調理場はアレルギー室、単独調理校は決められた場所において調理をする。
- 一般の給食と一緒に調理し、原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認して取り分ける。
- 事前に決められた確認箇所で、事前に決められた方法（ダブルチェック、声出し指差し等）での確認を徹底する。流れ作業にならないように配慮し、安全確保に努める。
- 一般の給食と同じように温度管理、保存食の採取、検食を行う。
- アレルゲンの混入や取り忘れが起こった場合は、提供を中止する。

③ 配食

- 材料表、除去食指示表を基に誤調理がないか複数の調理員でダブルチェックする。
- 食物アレルギー対応食は、学校名・学年・組・児童生徒名を記載し、誤配や誤食を防ぐ工夫をする。

④ 配送・配膳

- わかりやすい表示を心がけ、配送先を間違えない工夫をする。
- 配送の際は、複数の調理員等でダブルチェックする。
- 受配校と連携を密にして、受け取りの確認を誰がするかなどを事前に決めておく。

（4）全ての事故及びヒヤリハット事例の報告

全ての学校給食関係者は、全ての事故及びヒヤリハット事例について、状況や原因について管理職に報告し、防止対応策を検討します。施設長は、事故やヒヤリハット事例について、食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書（様式10）により市教育委員会へ報告して情報を共有します。

（5）学校給食センターにおける対応の評価

学校給食センター長は学校給食共同調理場の施設・設備や人員等の実態と安全に学校給食において提供できる食物アレルギー対応食について定期的に整理し、市の食物アレルギー対応検討委員会に報告し、学校給食における食物アレルギー対応方法の充実を図るための検討を行います。

資料１ 表

年　　月　　日

保護者　各位

愛西市教育委員会

学校給食用物資の原材料配合表及びアレルギー表示について

学校給食で使用する加工食品の成分表及びアレルギー表示を、下記の要項により提供しますのでご活用ください。

原材料配合表は「主食物資」、「学期物資（４～７月・９～３月物資)」、「月物資」の３種類あります。原材料配合表及びアレルギー表示は物資納入業者から提出されたものです。

名称	配布回数及び時期	備考
主食物資	年１回配布 ・４月 （年度当初）	・主食（パン・めん・米飯）は、１年間、同じ物資を使用します。
学期物資	年２回配布 ・４月 （４～７月分） ・８月 （９～３月分）	・使用頻度の多い物資を「学期物資」とし、番号をつけています。 ・詳細な献立表に記載されている２００～３００番台が学期物資です。 ・期間内は、同じ物資を使用します。
月物資	毎月配布 ・献立を実施する月の前月末	・青果物や精肉類、学期契約物資にないその他の一般加工品で当月に使用する物資を「月物資」とし、番号を付けています。 ・アレルギー用献立表に記載されている１～１００番台が月物資です。 ・セレクト給食に使用するセレクト物資（おかず・デザート等）の原材料配合表は、実施月の前月の月物資原材料配合表に添付します。なお、実施月にも再度、添付します。

【問い合わせ先】

学校名	連絡先	電話番号
永和小、市江小、佐屋小、佐屋西小、永和中、佐屋中、立田南部小、立田北部小、立田中	学校給食センター	２４－２６３５
八輪小、開治小、八開中	学校給食八開センター	３７－０５２１
北河田小、勝幡小、佐織中	北河田小学校	２８－３３９４
草平小、西川端小、佐織西中	佐織西中学校	３７－２０３０

「主食物資」の成分表及びアレルギー表示　資料１裏

① パンの資材配合

対粉率（単位：%）

種類 / 資材名	スライスパン	ロールパン	ミルクロールパン	レーズンロールパン	くろロールパン	小型ロールパン	ｻﾝﾄﾞｲｯﾁﾛｰﾙﾊﾟﾝ ｻﾝﾄﾞｲｯﾁﾊﾞﾝｽﾞﾊﾟﾝ
小麦粉	100	100	100	100	100	100	100
脱脂粉乳	2	6	8	6	6	6	6
ショートニング	2	7	7	7	7	4	7
砂糖	7	10	10	10	－	10	10
イースト	3	3	3	3	3	3	3
ｲｰｽﾄﾌｰﾄﾞ	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
精製塩	2.0	1.8	1.8	1.8	1.5	1.8	1.8
加工黒糖	－	－	－	－	15		－
レーズン	－	－	－	20	－	－	－
マーガリン	5	9	－	－	－	4	－
カラメル	－	－	－	－	0.5	－	－

※パン用小麦粉には、県内産小麦粉（きぬあかり）がすべて２０％入っています。
（外麦８０％は、アメリカ・カナダです。）

対粉率（単位：%）

種類 / 資材名	クロスロールパン	ｸﾛﾜｯｻﾝ	りんごパン	愛知のツイストパン	あいちの米粉パン５０	米粉パン（小麦入り）
小麦粉	100	80	100	100	50	－
米粉ミックス粉	－	－	－	－	50	100
薄力粉	－	20	－	－	－	－
脱脂粉乳	6	4	2	6	3	3
ショートニング	7	5	2	7	10	8
砂糖	10	10	4	10	10	6
イースト	3	7	3	3	3	3
ｲｰｽﾄﾌｰﾄﾞ	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	－
精製塩	1.8	1.8	2.0	1.8	2.0	2.0
マーガリン	9	－	5	9	－	－
折込マーガリン	－	50	－	－	－	－
リンゴチップ	－	－	20	－	－	－
製菓材料	－	－	－	－	－	4

※愛知のツイストパンの小麦粉は、県内産小麦粉(きぬあかり)が１００％(内グルテン６％)入っています。

※米粉ミックス粉は、県内産米が１００％(内グルテン２０％)入っています。

※製菓材料とは米粉パン用資材ですが､詳しくは別紙３の米粉パン(小麦入り)の取扱いをご覧ください。

資料２

201. がんもどき

原材料名	配合比	アレルゲン（28品目対象）	原材料名
豆腐	78.7	大豆	大豆
豆腐用凝固剤	φ		
粉状大豆たん白	7.8	大豆	大豆
植物油脂	7.0		なたね
揚げ油（なたね油）			
にんじん	5.5		
でん粉	1.2		とうもろこし
合計	100.0		

202. 乾燥大豆そぼろ

商品に表示している原材料名	左記原材料及び食品添加物の明細	配合割合
大豆		100
	合 計	100.00

特定原材料注意喚起の有無	上記原材料で特定原材料を使用している場合は●印を付ける。					
	1 卵	2 乳	3 小麦	4 そば	5 落花生	6 エビ
	7 カニ	8 いくら	9 あわび	10 オレンジ	11 イカ	12 キウイ
	13 牛肉	14 クルミ	15 さけ	16 さば	17 大豆 ●	18 鶏肉
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	23 りんご	24 ゼラチン
	25 バナナ	26 ごま	27 マカダミアナッツ	28 ゼンマイ		

注意喚起表示について		
	▲印 コンタミネーション	同一製造ラインで別製品を製造し、ときに特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合に明記
	×印 キャリーオーバー 加工助剤	製造段階において、特定原材料に由来する原料を使用しているが、完成品でその影響が極めて少ない場合に明記

203. 冷凍グリンピース

↳ 最終ページ

204. たけのこ（レトルト）

【原材料】	配合比	特定アレルギー原材料（起源、由来）
たけのこ	100	無

205. 干しいたけ

原材料	配合比
乾しいたけ	100%
合 計	100%

アレルゲン物質混入の有無
無

206. マッシュルーム水煮

原材料名/添加物名	配合率%	由来原料	アレルギー
マッシュルーム	99.17	マッシュルーム	
食塩	0.71	海水	
ビタミンC	0.11	とうもろこし、キャッサバ	
クエン酸	0.01	タピオカ、とうもろこし、さつまいも	

207. 冷凍むきえび L

原材料名	%
えび	99.57
食塩	0.07
その他キャリーオーバー等	0.19

アレルギー表示対象物質
えび

208. 冷凍むきえび 2L

【原料配合】	（100g当り）		アレルゲン
むきえび	98.0	%	えび
塩	1.0	%	
調味料（アミノ酸）	1.0	%	えび

210. ささみ水煮（ほぐし）

原材料名/添加物名	配合率%	由来原料	アレルギー
鶏ささみ肉	64.11	鶏肉	鶏肉
食塩	0.89	海水	
野菜エキス	0.74	にんじん、玉ねぎ、白菜、セロリ	
玉ねぎ	0.70	玉ねぎ	
寒天	0.18	紅藻海藻	
マイタケエキス	0.06	まいたけ	
水	33.32	水	

209. いか短皮なし

原材料	配合%	アレルギー物質
アカイカ	100 %	イカ

211. 短冊卵

原料名	配合(%)	アレルゲン物質（28品目）
鶏卵	70.0	卵
かつおだし汁	24.7	小麦
でん粉（馬鈴薯：[redacted]）	2.0	
砂糖	1.7	
食塩	0.6	
酵母エキス	0.2	
メタリン酸Na	0.2	
植物油（ひまわり）	φ	
水	0.6	
合計	100.0	

1～49 ：青果・精肉のため成分表なし

50 津島ふ

使用原料	配合比率	アレルギー対象原材料
小麦グルテン	100%	小麦

56 にじます 30g

原材料名	配合率（%）
にじます [redacted]	90%
片栗粉	10%

アレルギー特定原材料等

51 かんぴょう

原材料名	配合（%）	アレルギー物質
ユウガオの実	99.5	無＊
二酸化イオウ	0.5未満	

52 冷凍ミックスフルーツ

原材料名 アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印	配合（%）
パイナップル [redacted]	49.8190
○黄桃 [redacted]	29.8838
○りんご [redacted]	19.9492
砂糖	0.2680
ぶどう糖果糖液糖	0.0670
酸味料（クエン酸、りんご酸）	0.0026
酸化防止剤（ビタミンC）	0.0002
乳酸カルシウム	0.0002

アレルギー物質（含む…●/含まない…×/コンタミネーション…▲）					
乳	×	アーモンド	×	さば	×
卵	×	あわび	×	大豆	×
小麦	×	いか	×	鶏肉	×
えび	×	いくら	×	バナナ	×
かに	×	オレンジ	×	豚肉	×
そば	×	カシューナッツ	×	まつたけ	×
落花生（ピーナッツ）	×	キウイ	×	もも	●
		牛肉	×	やまいも	×
		くるみ	×	りんご	●
		ごま	×	ゼラチン	×
		さけ	×		

53 乾燥小魚 個

原材料名	配合率（%）	アレルギー物質
かたくちいわし	92.30	無
砂糖	5.84	無
澱粉分解物（キャッサバ）	0.84	無
醤油	0.62	小麦、大豆
食塩	0.30	無

54,55 かつお 打ち粉付き 40,50g

原材料名	配合（%）	原料原産地	アレルゲン	遺伝子組換
ハガツオ	94.00	佐賀県・鹿児島県		
馬鈴薯澱粉	6.00	北海道		分別

57 蒲郡みかんゼリー

商品に表示している原材料名	左記原材料及び食品添加物の明細	配合割合
果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし	20.00
濃縮還元みかん果汁	みかん	10.00
砂糖	原料糖	4.00
ゲル化剤（増粘多糖類）	ローカストビーンガム	1.30
	カラギーナン	
	リン酸二水素ナトリウム	
	ぶどう糖	
	ジェランガム	
香料	ミカンフレーバー	0.20
酸味料	リンゴ酸	0.05
酸化防止剤	生コーヒー豆抽出物	0.03
着色料	カルミン酸	0.02
ビタミンC	L-アスコルビン酸	0.02
pH調整剤	クエン酸	0.01
	水酸化ナトリウム	
水	水道水	64.37
	合 計	100.00

特定原材料注意喚起の有無	上記原材料で特定原材料を使用している場合は●印を付ける。					
	1 卵	2 乳 ▲	3 小麦	4 そば	5 落花生	6 ﾆﾎﾋﾞ
	7 カニ	8 いくら	9 あわび	10 オレンジ ▲	11 イカ	12 キウイ
	13 牛肉	14 クルミ	15 さけ	16 さば	17 大豆 ▲	18 鶏肉
	19 豚肉	20 まつたけ	21 もも ▲	22 やまいも	23 りんご ▲	24 ゼラチン
	25 バナナ	26 ごま	27 ｶｼｭｰﾅｯﾂ	28 ｱｰﾓﾝﾄﾞ		
注意喚起表示について	▲印 コンタミネーション	同一製造ラインで別製品を製造し、ときに特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合に明記				
	×印 キャリーオーバー 加工助剤	製造段階において、特定原材料に由来する原料を使用しているが、完成品でその影響が極めて少ない場合に明記				

58 いちじくゼリー（ブロック）

表示内容	果糖ぶどう糖液糖、いちじく加工品（いちじく、砂糖、レモン果汁）／ゲル化剤（増粘多糖類）、pH調整剤、香料、安定剤（増粘多糖類）、着色料（クチナシ）、（いちじくの種子が含まれます）

アレルギー特定原材料

有無																												
品目	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	あわび	いか	いくら	えび	かに	鮭	サバ	牛肉	豚肉	鶏肉	オレンジ	りんご	キウイ	バナナ	桃	クルミ	松茸	山芋	大豆	ゼラチン	ごま	カシュナッツ	アーモンド

※佐屋・立田地区用

資料４－１

除去食

除去できません

○○小学校
愛西太郎さん

卵　除去

４月予定献立表

2021年４月

(愛西市)学校教育課

曜日		献立名	体を作るもとになるもの（赤色）1群（魚・肉・卵・豆・豆製品）		2群（牛乳・乳製品・小魚・海そう類）	主に体の調子を整えるもとになる（緑色）3群（緑黄色野菜）	4群（その他の野菜・果物）	主にエネルギーのもとになるもの（黄色）5群（米・パン・めん・いも・砂糖）	6群（油脂）	びこう
8 木	せきはん 牛乳	ごましお ちくわのいそべあげ かぼちゃのサラダ しんたけのことなめこのみそしる	ちくわ ぶたにく とうふ まめみそ	牛乳	あおのり	かぼちゃ にんじん	えだまめ たけのこ なめこ たまねぎ	せきはん こむぎこ	ごま あぶら たまごなしマヨネーズ	小2～中3 給食開始
9 金	ごはん 牛乳	キムチハンバーグのおろしソースがけ なすのつけものふう あいさいやさいのおすいもの	とりにく とうふ たまご	牛乳		にんじん こまつな みつば	はくさいキムチ だいこん なす［あいさい］ はるキャベツ きゅうり れんこん［あいさい］ ねぎ しめじ	ごはん パンこ さとう でんぷん さとう しらたまだんご		
12 月	むぎごはん 牛乳	カレーライス さばナゲット みずなのイタリアンサラダ	ぶたにく さばナゲット（さば）	牛乳	かいそうミックス	にんじん みずな	たまねぎ グリンピース にんにく しょうが だいこん とうもろこし	むぎごはん じゃがいも カレールウ さばナゲット（こむぎこ）	あぶら あぶら ドレッシング	小1給食開始
13 火	ごはん 牛乳	にくどうふどん ほうれんそうとはくさいのゆかりあえ きょうふうみそしる	ぶたにく とうふ あぶらあげ まめみそ しろみそ	牛乳	わかめ	ピーマン ほうれんそう ゆかりこ にんじん	たまねぎ しょうが はくさい まいたけ だいこん たまねぎ ねぎ	ごはん さとう でんぷん じゃがいも	ごまあぶら	
14 水	ごはん 牛乳	がんもどきのあまずあん きゅうりのしおこうじづけ はるキャベツとしょうがのスープ	(小) がんもどき（とうふ） (中) とうふ たまご とりつくね ベーコン かまぼこ	牛乳	(中) ひじき	(中) さやいんげん にんじん	(小) がんもどき（たまねぎ） きゅうり はるキャベツ えのきだけ しょうが	ごはん でんぷん さとう はるさめ	あぶら	
15 木	ごはん 牛乳	ハッポウサイ しゅうまい きりぼしだいこんのナムル	ぶたにく いか えび しゅうまい（ぶたにく）	牛乳		チンゲンサイ にんじん	はくさい たまねぎ もやし たけのこ ヤングコーン しょうが きりぼしだいこん きゅうり とうもろこし しょうが	ごはん さとう でんぷん しゅうまい（こむぎこ） さとう	あぶら ごま	
16 金	クロスロールパン 牛乳	さけのこうそうやき トマトスープ ナタデココとみかんのゼリー	さけ とりにく だいず	牛乳		パセリ にんじん トマト	にんにく バジルこ たまねぎ はくさい セロリー にんにく オレンジジュース みかん	クロスロールパン パンこ さとう ゼリーのもと さとう ナタデココ	オリーブあぶら	免疫力アップ献立
19 月	ごはん 牛乳	さくらえびときりぼしだいこんのうまみごはん いわしのしょうがに にくじゃが あいさいミニトマト	あぶらあげ いわしのしょうがに ぶたにく はんぺん	牛乳	さくらえび	さやいんげん にんじん ミニトマト［あいさい］	きりぼしだいこん とうもろこし ほししいたけ たまねぎ こんにゃく グリンピース	ごはん さとう じゃがいも さとう	ごまあぶら あぶら	食育の日
20 火	ごはん 牛乳	マーボーどうふ はるまき いとかんてんのくろずづけ	とうふ ぶたにく だいず まめみそ はるまき（ぶたにく）	牛乳	いとかんてん	にんじん ニラ チンゲンサイ	たまねぎ なす［あいさい］ たけのこ しょうが にんにく はるまき（やさい） きゅうり	ごはん さとう でんぷん はるまき（こむぎこ） さとう	あぶら あぶら ごまあぶら	
21 水	ごはん 牛乳	ぶたにくとごぼうのあげに たくあんおかかあえ よもぎだんごじる	ぶたにく かつおぶし とうふ	牛乳		よもぎだんご（よもぎ） にんじん みずな	しょうが ごぼう とうもろこし たくあん キャベツ［あいち］ だいこん しめじ	ごはん でんぷん さとう よもぎだんご（しらたまこ）	あぶら	かみかみ献立
22 木	ごはん 牛乳	かつおのうめみそやき こまつなともやしのいそあえ ゆばとめかぶのすましじる	かつお まめみそ しろみそ ゆば ささみ	牛乳	のり めかぶ	おおば こまつな にんじん みつば	うめ もやし はくさい れんこん［あいさい］ えのきだけ	ごはん さとう さとう		鉄強化献立
23 金	こがたロールパン 牛乳	やきそば アスパラとカリカリベーコンのサラダ フルーツババロア	ぶたにく ちくわ かつおぶし ベーコン ひよこまめ	牛乳	あおのり ぎゅうにゅう	にんじん アスパラガス きパプリカ	キャベツ［あいち］ だいこん りんご もも	こがたロールパン ちゅうかめん ババロアのもと いちごゼリー	あぶら ドレッシング	
26 月	きんめロウカットげんまいごはん 牛乳	さわらのゆずしおこうじやき はるだいこんのそぼろに ほうれんそうとしらすのなめたけあえ	さわらのゆずしおこうじやき とりにく やきどうふ	牛乳	しらす	にんじん さやいんげん ほうれんそう	はるだいこん しょうが もやし なめたけ	きんめロウカットげんまいごはん さとう でんぷん	あぶら	
27 火	ごはん 牛乳	とりのからあげ しんたけのこのピリからづけ あおさのりのすましじる	とりにく とうふ	牛乳	あおさのり	にんじん みずな	にんにく しょうが たけのこ にんにく はくさい たもぎだけ たまねぎ	ごはん でんぷん さとう しらたまふ	あぶら ごまあぶら	永和小6年なし
28 水	ちゅうかめん 牛乳	ごまみそラーメン あいさいレタスとささみのしおレモンあえ (小) あいちのまっちゃケーキ (中) カップケーキ	ぶたにく なると まめみそ しろみそ ささみ (小) たまご	牛乳	(小) ぎゅうにゅう	にんじん	ねぎ もやし たけのこ にんにく しょうが はくさいキムチ きゅうり すいこうレタス［あいさい］ レモンソース (小) まっちゃ［あいち］	ちゅうかめん (小) ケーキこ チョコチップ (中) カップケーキ	ごま ごまあぶら あぶら (小) バター	永和小6年なし
30 金	ロールパン 牛乳	あじフライのトマトソース スナップえんどうとチーズのサラダ とうにゅうスープ	あじフライ（あじ） とりにく とうにゅう	牛乳	チーズ	トマト スナップえんどう にんじん かぼちゃ チンゲンサイ	にんにく キャベツ［あいち］ とうもろこし たまねぎ マッシュルーム	ロールパン あじフライ（パンこ） さとう	あぶら ドレッシング	

＜今月の栄養価＞

	エネルギー kcal	たんぱく質 %	脂質 %		エネルギー kcal	たんぱく質 %	脂質 %
小学校 基準値	650	摂取エネルギーの13～20%	摂取エネルギーの20～30%	中学校 基準値	830	摂取エネルギーの13～20%	摂取エネルギーの20～30%
小学校４月平均	602	17.0	28.3	中学校４月平均	760	16.2	26.1

ご入学・ご進級
おめでとうございます

＜学校の食育は、学校給食を中心におこなわれます！＞

学校給食を教材に、給食の時間や、各教科等の学校活動全体を通して行っています。

今年度もよろしくお願いします。

学校教育課からのお知らせ

給食費の取り扱いについて、お子様の都合により連続５日以上給食を食べない場合、欠食扱いとし返金（年度末に調整）しますので、ご了承いただきますようお願いいたします。ただし、食材発注の関係上、直前のご連絡では対応できない場合もあります。できるだけ早めに各学校へお知らせいただきますよう、お願いいたします。詳しくは各学校の担当者にお問い合わせください。

☆　毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です

献立（2021年6月）

日	曜	献立名	材料名	アレルギー物資	品番
17	木	金芽ロウカット玄米ご飯	金芽ロウカット玄米ご飯 60		
			金芽ロウカット玄米ご飯 90		
		牛乳	飲用牛乳	乳	
		鶏肉のレモンソースかけ	鶏肉 25g		53
			鶏肉 30g		54
			塩		319
			こしょう		362
			白ワイン		305
			小麦粉		232
			でん粉		243
			大豆白絞油ﾀﾝｸ		300
			大豆白絞油		299
			醤油		317
			レモン果汁		276
			上白糖		247
			でん粉		243
		即席漬け	キャベツ		7
			きゅうり		8
			冷凍むきえだまめ		205
			ゆで塩		
			つぼ漬け		85
			しょうが		14
			薄口醤油		318
		冬瓜汁	とうがんｽﾗｲｽｶｯﾄ		22
			冷凍むきえび L	エビ	216
			ねぎ		30
			かまぼこ		219
			なめこ 生		47
			油揚げ		258
			醤油		317
			塩		319
			本みりん		307
			削り節		285
			でん粉		243
			水		

除

日	曜	献立名	材料名	アレルギー物資	品番
18	金	ご飯	白飯 60		
			白飯 90		
		牛乳	飲用牛乳	乳	
		にんじんツナふりかけ	にんじん 愛知		28
			まぐろｻﾗﾀﾞ油漬		286
			しょうが		14
			炒りごま		264
			サラダ油		301
			上白糖		247
			醤油		317
			酒		304
			本みりん		307
		ミンチカツ	冷ミンチカツ 50g	乳	69
			冷ミンチカツ 60g	乳	70
			大豆白絞油		299
			大豆白絞油ﾀﾝｸ		300
		玉麩汁	白玉麩		239
			鶏肉		50
			だいこん		16
			しめじ		46
			にんじん 愛知		28
			生揚げ		256
			冷凍生揚げサイコロカット		257
			水菜		9
			薄口醤油		318
			醤油		317
			本みりん		307
			塩		319
			削り節		285
			水		

献立（2021年6月）

日	曜	献立名	材料名	アレルギー物資	品番
9	水	麦ごはん	麦ご飯 60	麦	
			麦ご飯 90	麦	
		牛乳	飲用牛乳	乳	
		親子煮	鶏肉		50
			たまねぎ　愛知		19
			にんじん		27
			焼き竹輪		220
			焼豆腐		255
			鶏液卵(チルド)	卵	292
			冷凍さやえんどう		82
			醤油		317
			上白糖		247
			本みりん		307
			削り節		285
			水		
		鰆の幽庵焼き	さわら切身 40g		58
			さわら切身 50g		59
			塩		319
			酒		304
			醤油		317
			本みりん		307
			ゆず　果皮		44
			ゆず　果汁		90
		彩りあえ	ほうれん草		36
			もやし		38
			冷凍ホールコーン		210
			ホールコーン缶		270
			赤パプリカ		34
			ゆで塩		
			醤油		317
			上白糖		247

日	曜	献立名	材料名	アレルギー物資	品番
10	木	ご飯	白飯 60		
			白飯 90		
		牛乳	飲用牛乳	乳	
		揚げじゃがいものそぼろ煮	じゃがいも		1
			じゃがいも 芽とり		2
			大豆白絞油		299
			大豆白絞油ﾀﾝｸ		300
			豚挽肉		49
			半平		222
			たまねぎ　愛知		19
			にんじん		27
			冷凍いんげん(カット)		81
			サラダ油		301
			醤油		317
			三温糖		249
			酒		304
			本みりん		307
			でん粉		243
			削り節		285
			水		
		いかと茎わかめの酢の物	きゅうり		8
			ゆで塩		
			いか短皮なし100%	イカ	218
			カットくきわかめ(冷凍)		93.
			醤油		317
			上白糖		247
			酢		320
			塩		319
		コーヒー牛乳の素	牛乳添加物　液体 ｺｰﾋｰ個		370

資料6

アレルギー対応表

学校　食物アレルギー生徒保護者様

年　　組　　様（ 卵・乳・えび・かに・いか　　）

いつも給食に対するご理解ご協力ありがとうございます。

・除－－－取り除いて調理してほしい
・×－－－対応できない。（必要に応じて家庭から持参してください。）
　　教室で配膳しない。

※どのような対応を希望されるか（また家庭でどのようにされるか）、下の表にご記入いただき、ご連絡をお願いいたします。（献立によりご希望に添えない場合があります。ご了承ください。）

（例）

月・日	曜	献立名	アレルギー食品	給食で希望される対応内容
4・18	金	春野菜のたきあわせ	うずら卵	除・・取り除いてください
4・28	月	オムレツ	たまご	×・・家庭から別のものを持参します
・				
4・9	金	キムチハンバーグのおろしソースがけ	鶏卵	除去してください
4・14	水	がんもどきの甘酢あん	鶏卵	除去してください
4・15	木	八宝菜	えび	除去してください
4・16	金	クロスロール	乳	代わりの物持参
4・19	月	桜えびと切干大根のうま味ごはん	桜えび	除去してください
4・23	金	小型ロール	乳	代わりの物持参
・		フルーツババロア	牛乳	除去してください
4・28	水	愛知の抹茶ケーキ	鶏卵・牛乳	代わりの物持参
4・30	金	ロールパン	乳	代わりの物持参
・		スナップエンドウとチーズのサラダ	チーズ	除去してください
・				
・				
・				
・				
・				
・				
・				

☆お子さんを通じて担任にご提出ください。（封筒も一緒にご返却ください。）

栄養教諭

資料７

愛妻
かあちゃん

４月のきゅうしょく

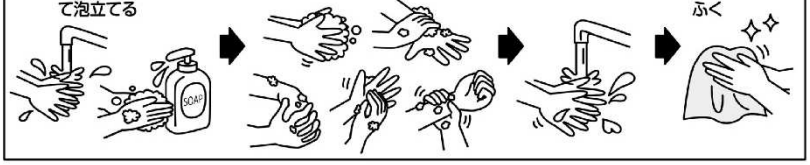
アイサイ之助

月	火	水	木	金
 新年度の給食スタート！ 残さず食べて元気にすごしてね！ モグモグちゃん ＝センターへかえすもの＝ ２８日：カップケーキ ※中学校のみ			8日 ちくわのいそべあげ かぼちゃのサラダ ごましおせきはん しんたけのことなめこのみそしる せきはんに、ごましおをかけてくばりましょう。	9日 キムチハンバーグのおろしソースがけ なすのつけものふう ごはん あいさいやさいのおすいもの 愛媛発給食
12日 さばナゲット（小１・中２こ） みずなのイタリアンサラダ むぎごはん カレーライス 小学１年給食開始	13日 ほうれんそうとはくさいのゆかりあえ にくどうふどんのぐ ごはん きょうふうみそしる にくどうふどんのぐをごはんにかけてたべましょう。	14日 かんもどきのあまずあん きゅうりのしおこうじづけ ごはん はるキャベツとしょうがのスープ	15日 しゅうまい（小２・中３こ） きりぼしだいこんのナムル ごはん ハッポウサイ	16日 ナタデココとみかんのゼリー クロスロールパン さけのこうそうやき トマトスープ 免疫力アップ献立
19日 いわしのしょうがに あいさいミニトマト（小・中１こ） さくらえびときりぼしだいこんのうまみごはん にくじゃが 食育の日 うまみごはんのぐを、ごはんにまぜてくばりましょう。	20日 はるまき いとかんてんのくろずづけ ごはん マーボーどうふ	21日 ふたにくとごぼうのあげに たくあんおかかあえ ごはん よもぎだんごじる かみかみ献立	22日 かつおのうめみそやき こまつなともやしのいそあえ ごはん ゆばとめかぶのすましじる 鉄強化献立	23日 フルーツパパロア こがたロールパン アスパラとかりかりベーコンのサラダ やきそば
26日 さわらのゆずしおこうじやき ほうれんそうとしらすのなめたけあえ きんめロウカットけんまいごはん はるだいこんのそぼろに	27日 とりのからあげ（小・中２こ） しんたけのこのピリからづけ ごはん あおさのりのすましじる	28日 （小）あいちのまっちゃケーキ （中）カップケーキ あいさいレタスとささみのしおレモンあえ ちゅうかめん ごまみそラーメンのしる	29日 しょうわ ひ 昭和の日	30日 スナップえんどうとチーズのサラダ ロールパン あじフライのトマトソース とうにゅうスープ

給食の前には、必ず手を洗いましょう

上手な手洗い方法

1. 手を水でぬらし、せっけんをつけて泡立てる
2. 手のひら、手のこう、指の間、指先、手首を順に洗う
3. 水でしっかりと洗い流す
4. 清潔なハンカチやタオルでふく



給食当番は、身支度をきちんと整えましょう

Ⅳ　緊急時の対応

１　緊急時に備える対応

食物アレルギーの児童生徒を把握した時点で、「個別の取組プラン（決定)」（様式６）「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）の作成以外に以下の対応を行います。

（１）協力依頼

愛西市消防署・分署、学校医または主治医への連絡・協力依頼をする。

（２）保護者との連携

・保護者より学校に飲み薬や塗り薬などの常備薬の携帯依頼がある場合は、その管理と使用について十分な説明を受け理解する。

・誤食や学校で具合が悪くなったときの緊急時の連絡体制について確認し、共通理解をする。

・主治医からの指示内容について、詳しく説明を受ける。

・食物アレルギー症状出現状態を把握する方法又は出現を判断するために詳細な様子・状況を把握する方法を知る。

（３）本人への指導

・食物アレルギー症状出現時に周囲の人への伝達方法について理解する。

・誤食時に周りの人への伝達方法について理解する。

（４）養護教諭の配慮事項（自己注射液・治療薬）

即時型の食物アレルギー症状に対する治療薬（エピペン®・抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬・気管支拡張薬・ステロイド薬など）を医師から処方されて携帯している児童生徒に対し、下記の点に留意します。

＜薬の校内での携帯、使用の際の留意点＞

・保護者や主治医からの依頼で、薬の携帯を希望する児童生徒を把握する。

・保護者から薬の保管を求められた場合は、その薬を児童生徒が自己管理できるかどうかを確認する。

・必要に応じ、医師の指示書などの提出を求めることも考慮する。

・エピペン®の使用については特別な注意を必要とするため、保護者、医師等と十分に連携をとり、確認をしておく。

・学校の対応を検討し、できること・できないことを説明した上で、保護者と確認をする。

２　緊急時の判断と対応

食物アレルギー症状が出始めてから走ったり、激しく動きまわったりすると、症状が急激に悪化する危険性があります。

局所的なじんましんなど軽い症状が現れた場合でも、じんましんが消えるまでは保健室で休ませるなど、慎重な対応をとる必要があります。

また、対応する教職員が交代する場合には経過や現状を確実に伝え、食物アレルギー症状が完全に消えるまで観察を続けます。

軽い症状であっても、食物アレルギー症状が現れた児童生徒を一人で帰宅させてはいけません。症状が落ち着いた後にもう一度症状が現れる（「二相性反応」といわれる。）場合があります。

（1）食物アレルギーを有する児童生徒が体調の変化を訴えた場合

食物アレルギー症状は、軽いじんましんから、気管支ぜん息やアナフィラキシーのように緊急の対応を要するものまで幅広くあります。いずれの場合も、常に食物アレルギーによる症状である可能性を考えて観察し、アナフィラキシー症状に対して迅速に対応します。

（2）基本的な対応方法

食物アレルギー症状が現れたら、危機管理マニュアル（食物アレルギー）で定められた役割分担に従い各教職員が対応します。保護者とすぐに連携がとれない場合でも適切な対応ができるように、薬の服用やエピペン®を使用するタイミングについて、事前に保護者と共通理解を図り「個別の取組プラン（決定)」（様式６）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）に明記しておきます。

（3）エピペン®の使用

軽い症状の場合でも本人の手元にエピペン®を準備し、必要時に使用できるよう、本人と教職員で使い方の確認をしておきます。緊急性が高いアレルギー症状が１つでもあれば、エピペン®を使用します。また、アナフィラキシーショックを疑う場合もエピペン®を使用します。呼びかけに反応がなく、普段通りの呼吸がなければただちにＡＥＤで心肺蘇生を開始します。なお、エピペン®を使用した場合は、必ず救急車で医療機関へ搬送します。

エピペン®は本人または保護者が注射する目的で作られたもので、注射の方法やタイミングは医師から処方される際に十分な指導を受けています。

しかし、アナフィラキシーの進行は一般的に急速であり、エピペン®が手元にありながら症状によっては児童生徒が自己注射できない場合も想定されます。

児童生徒がアナフィラキシーショックに陥り生命が危険な状態である場合について、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（文部科学省監修・公益財団法人日本学校保健会発行）において示している内容に即して行うことは認められています(医療法違反とはなりません)。エピペン®の保管場所等については、事前に保護者と共通理解を図り「個別の取組プラン（決定）（様式６)」及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）に明記しておきます。

＜エピペン®の保管方法＞
・光で分解されやすいため、携帯用ケースに収め、遮光した状態で保管します。
・15～30℃での保存が望ましいので、冷蔵庫や日光の当たる高温の場所には放置しないようにしましょう。

（4）処方されている薬の使用

一般にアレルギー症状に対して処方されている薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬、気管支拡張薬）は、早期に服用しても重大な副作用はないと考えてよいです。薬を服用させた後は安静にさせ、観察を続けます。薬を服用した後でも、緊急性の高い症状になった場合は、エピペン®を速やかに使用します。

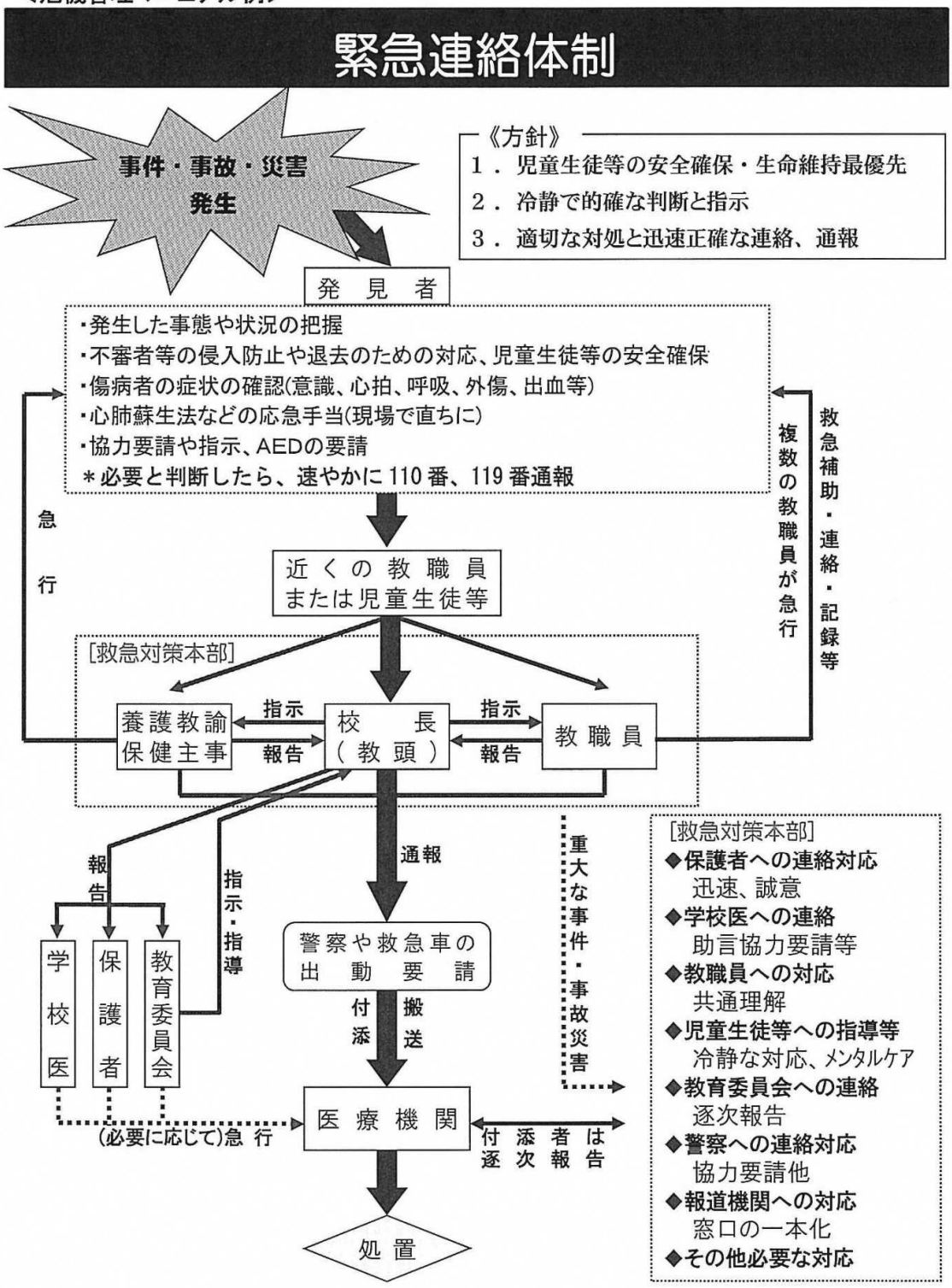
（5）食物アレルギーを有する児童生徒が誤食した場合

誤食した場合は保護者に連絡し、そのまま学校で過ごすかどうかの確認をとり、数分から４時間後まで症状が現れる可能性を念頭に置き体調の変化を観察します。また、誤食の事実が確認できない場合であっても、児童生徒が症状を訴えた時点で、食物アレルギーによる症状である可能性を考えた対応を行います。

３　緊急時の対応のための体制づくり

アナフィラキシーは、非常に短時間のうちに重篤な状態に陥ることがあります。緊急時に適切な対応ができるよう、あらかじめ決めておいた緊急体制に沿って、管理職のリーダーシップの下、全職員が適切な役割を分担し、一丸となって対応できる体制を整備しておく必要があります。

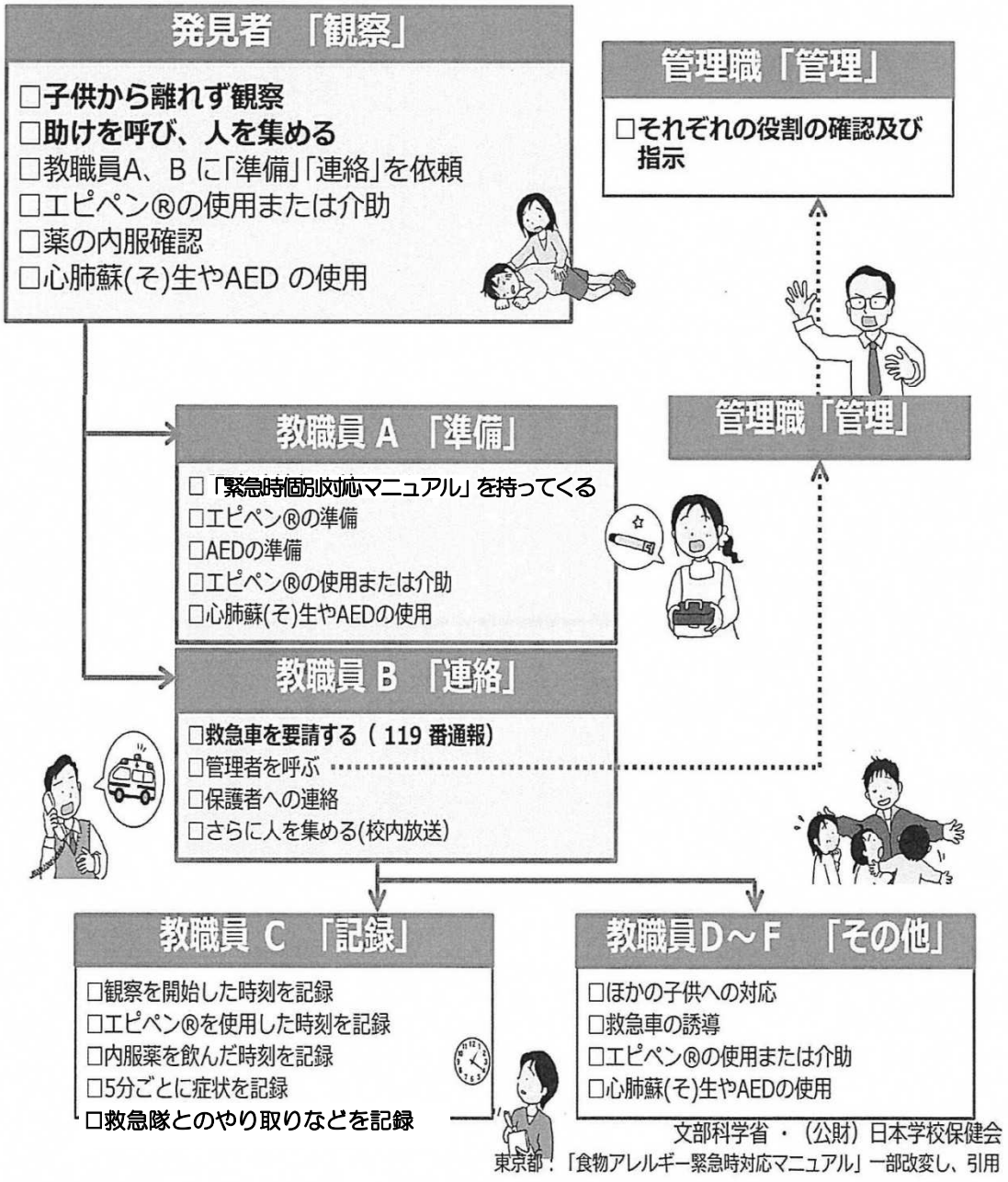
＜危機管理マニュアル例＞



（食物アレルギー対応）

＜緊急時に適切な対応をするために＞
○危機管理マニュアル（食物アレルギー）と緊急時個別対応マニュアルを作成すること
○全ての教職員がマニュアルを理解し、役割分担ができるようにすること
○定期的に緊急時対応の訓練（シミュレーション）をすること

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

緊急時の判断と対応

発見者＝観察者
- 子供から離れず観察
- 助けを呼ぶ
- 緊急性の判断
- エピペン®、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
- □ 意識もうろう
- □ 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
- □ 犬が吠えるようなせき
- □ 息がしにくい
- □ 持続する強いせき込み
- □ ぜーぜーする呼吸

（ぜん息発作と区別できない場合を含む）

消化器の症状
- □ 我慢できない腹痛
- □ 繰り返し吐き続ける

一つでもあれば

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）**
- **ただちにエピペン®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、意識もうろうの場合

血圧が低下している可能性があるため、あお向けで足を15～30㎝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からせる

- **その場で救急隊を待つ**

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

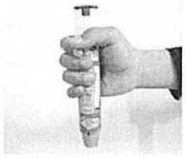
エピペン®の使い方

◆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®を取り出す

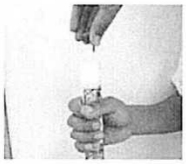
② しっかり握る



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®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 使用後

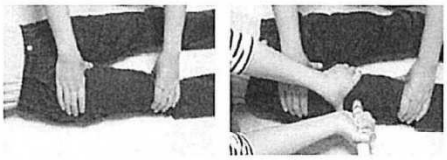
エピペン®を太ももから離しオレ
ンジ色のニードルカバーが伸び
ているか確認する

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

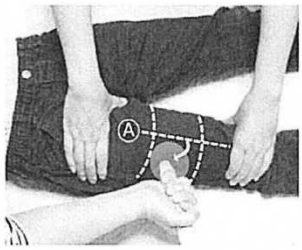


介助者は、子供の太ももの付け根と膝を
しっかり抑え、動かないように固定する

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（Ⓐ）よりやや外側に注射する

仰向けの場合



座位の場合

エピペン®を使用した場合は
- 必ず、救急車の要請をする。
- 市教委への報告を行う。

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」引用

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秒以内で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！

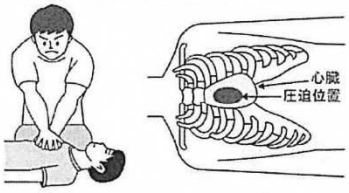
30:2

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】

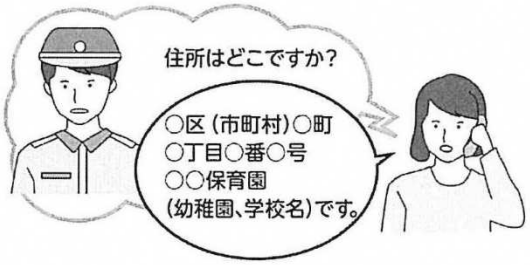
◎誰も子供に触れていないことを確認したら、点滅しているショックボタンを押す

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」引用

救急要請(119番通報)のポイント

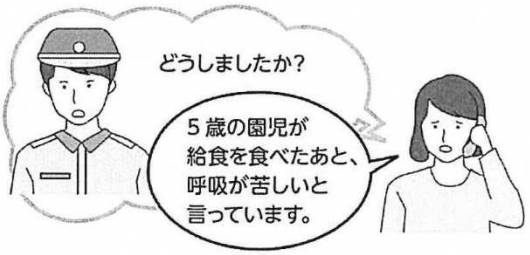
◆あわてず、ゆっくり、正確に情報を伝える

①救急であることを伝える



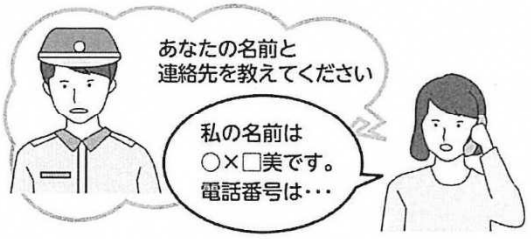
②救急車に来てほしい住所を伝える

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®の処方やエピペン®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がある

- 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

東京都:「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」引用

Ⅴ　安全（事故防止）への対応

１　安全・安心な学校生活への対応の基本

食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を安全・安心に過ごすためには、全ての教職員が食物アレルギーの特徴をよく知ることや、個々の児童生徒の症状等の特徴を把握して対応することが基本となります。

緊急時に備えて、危機管理マニュアル（食物アレルギー）と「緊急時個別対応マニュアル」（様式７）を作成し、全ての教職員へ周知します。また、緊急時に適切な対応をするためには、定期的に緊急時対応の訓練（シミュレーション）をすることが大切です。内服薬やエピペン®の保管場所、保護者の連絡先、緊急時における教職員の役割分担、エピペン®の使い方、救急車の呼び方など、具体的に確認しておきます。

２　研修の実施

平成２７年３月に文部科学省と公益財団法人日本学校保健会が作成した「学校におけるアレルギー疾患対応資料（ＤＶＤ）」等の資料を活用し、食物アレルギー疾患に対する基礎知識を共有するとともに、緊急時には、迅速に動けるよう、正しい知識と適切な対応を身に付けることが必要です。（参考資料「学校にける食物アレルギー対応の手引き」愛知県教育委員会監修）

３　事故報告及びヒヤリハット事例の収集・周知

食物アレルギー対応で事故やヒヤリハットが発生する場合は、大きく２つに分けられます。

一つは誤食が原因で起きる食物アレルギー症状であり、もう一つは食物アレルギー発症時における対応が適切に行われないことによる症状です。症状の悪化は、生命を危機的な状況に陥らせることもあります。

事故報告及びヒヤリハット事例を収集し周知することは、事故やヒヤリハットが発症した学校や調理場だけでなく、他の学校や調理場の教職員に対する注意喚起につながり、教職員の危険に対する意識を高めるとともに、収集された事例から、これまで気付かなかった事故の可能性が認識されることもあります。事故やヒヤリハットについて、対応策を検討・実施することは、児童生徒が安全・安心な学校生活を過ごすために重要です。

（１）事故発生報告について

愛知県では、平成２６年４月から、「学校管理下において、エピペン®を使用するに至った場合」に事故の発生について県に報告書を提出することになっています。

（２）ヒヤリハット事例の報告について

平成２７年３月に文部科学省から示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、学校及び調理場は、全ての事故及びヒヤリハットについて市町村教育委員会へ随時報告することとされています。

愛知県教育委員会は、「学校給食の管理と指導」（七訂版）において、学校給食における異物混入等の対応について、食物アレルゲンについても危害要因の一つとして挙げており、健康被害が生じた場合及びその恐れがある場合は、学校給食の事故報告書を提出することとしています。

各学校及び調理場においては、市教育委員会の方針に基づき、学校給食以外のヒヤリハット事例においても、「食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書（様式 10）」等を使って管理職

へ報告し、校内の食物アレルギー対応委員会等で対策について検討することが大切です。

【参考】

学校給食における食物アレルギーヒヤリハット事例集（抜粋）

http://www.pref.aichi.jp/uploaded/life/144036_175987_misc.pdf

（3）ヒヤリハットの検討・意見交換

収集したヒヤリハットの事例は、学校における食物アレルギー対応検討委員会で、委員各々の立場からその内容について検討・意見交換を行います。検討・意見交換された内容について、各学校へ周知するとともに、必要に応じて研修会も実施します。

愛西市学校における食物アレルギー対応検討委員会設置要綱

（設置）

第１条　愛西市立小中学校(以下「学校」という。）における食物アレルギーへの対応について検討するため、愛西市学校における食物アレルギー対応検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第２条　委員会は、次に掲げる事項を所掌する。

(1)　食物アレルギーを有する児童生徒に対する学校給食の適切な対応方針に関すること。

(2)　学校における食物アレルギー対応マニュアルに関すること。

(3)　その他学校における食物アレルギーへの対応に関すること。

(組織)

第３条　委員会は、委員１３人以内をもって組織する。

2　委員は、次の各号に掲げる者のうちから愛西市教育委員会(以下「教育委員会」という。)が委嘱する。

(1)　学校関係者

(2)　保護者代表

(3)　学校給食関係者

(4)　医療関係者

(5)　消防機関関係者

(6)　教育委員会関係者

3　委員の任期は、1年とし、再任を妨げない。ただし、委員が欠けた場合の補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第４条　委員会に委員長及び副委員長を置く。

2　委員長は委員の互選により定め、副委員長は委員長の指名による。

3　委員長は、委員会を代表し、会務を総理する。

4　副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(委員会の会議)

第５条　委員長は、委員会の会議を招集し、議長となる。

2　委員長は、必要と認めるときは、委員会の会議に委員以外の者を出席させ、説明又は意見を聴くことができる。

(庶務)

第６条　委員会の庶務は、教育委員会学校教育課において処理する。

(補則)

第７条　この要綱に定めるもののほか必要な事項は、委員長が会議に諮って定める。

附　則

この要綱は、令和４年４月１日から施行する。

愛西市食物アレルギー対応書類様式集

・児童の「食物アレルギーに関する調査」について（就学時健診用）（様式１－１）・・・４８

・児童生徒の「食物アレルギーに関する調査」について（通常用）（様式１－２）・・・・５０

・食物アレルギーに関する調査票（様式１－３）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・５２

・食物アレルギー対応申請書（ 新規・継続 ）（様式２－１）・・・・・・・・・・・・・５３

・食物アレルギー対応申請書（ 変更・中止 ）（様式２－２）・・・・・・・・・・・・・５４

・食物アレルギーの経過及び対応状況申告書（様式３）・・・・・・・・・・・・・・・・５５

・家庭における除去申告書（様式４）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・５７

・面談記録票（個人調査票）（様式５）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・５８

・個別の取組プラン（案・決定）（様式６）・・・・　・・・・・・・・・・・・・・・６０

・緊急時個別対応マニュアル（様式７）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・６２

・学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・６３

・学校給食における食物アレルギー対応について（報告）（様式８－１）・・・・・・・・６５

・学校給食における食物アレルギー対応について（報告）（様式８－２）・・・・・・・・６６

・学校給食における食物アレルギー対応の決定について（通知）（様式９）・・・・・・・６７

・食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書（様式１０）・・・・・・・・・・・・６８

・食物アレルギー対応申請について（中学校へ進学する小学校６年生用）（資料Ａ）・・・・６９

・食物アレルギー対応申請について（小学校在校生・中学校在校生用）（資料Ｂ）・・・・７０

・学校給食における食物アレルギー対応について
（就学時健診時配布用・年度途中申請用資料）（資料Ｃ）・・・７１

様式　１－１

令和　　年　　月

保 護 者　　様

愛西市教育委員会教育長

児童の「食物アレルギーに関する調査」について（お願い）

学校生活では、食品に関わる授業や活動を行うとともに、学校給食を提供します。学校生活における健康管理の一環として、特定の食品でアレルギー症状を発症する児童について、事前にその状況等を把握するため、食物アレルギーに関する調査を行っています。

つきましては、別紙「食物アレルギーに関する調査票」に必要事項を記入の上、就学時健康診断の際に受付にご提出ください。

なお、児童個々の学校における食物アレルギーの管理については、後日提出していただく「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」や食物アレルギー対応申請書等の書類、面談などの結果を踏まえて、市及び学校で検討し、決定します。

※　本市における学校給食でのアレルギー対応は、**卵・乳・えび・かに・いかの５品目の一括除去が原則**です。アレルゲンの種類によっては、給食対応できない場合がありますのでご承知おきください。

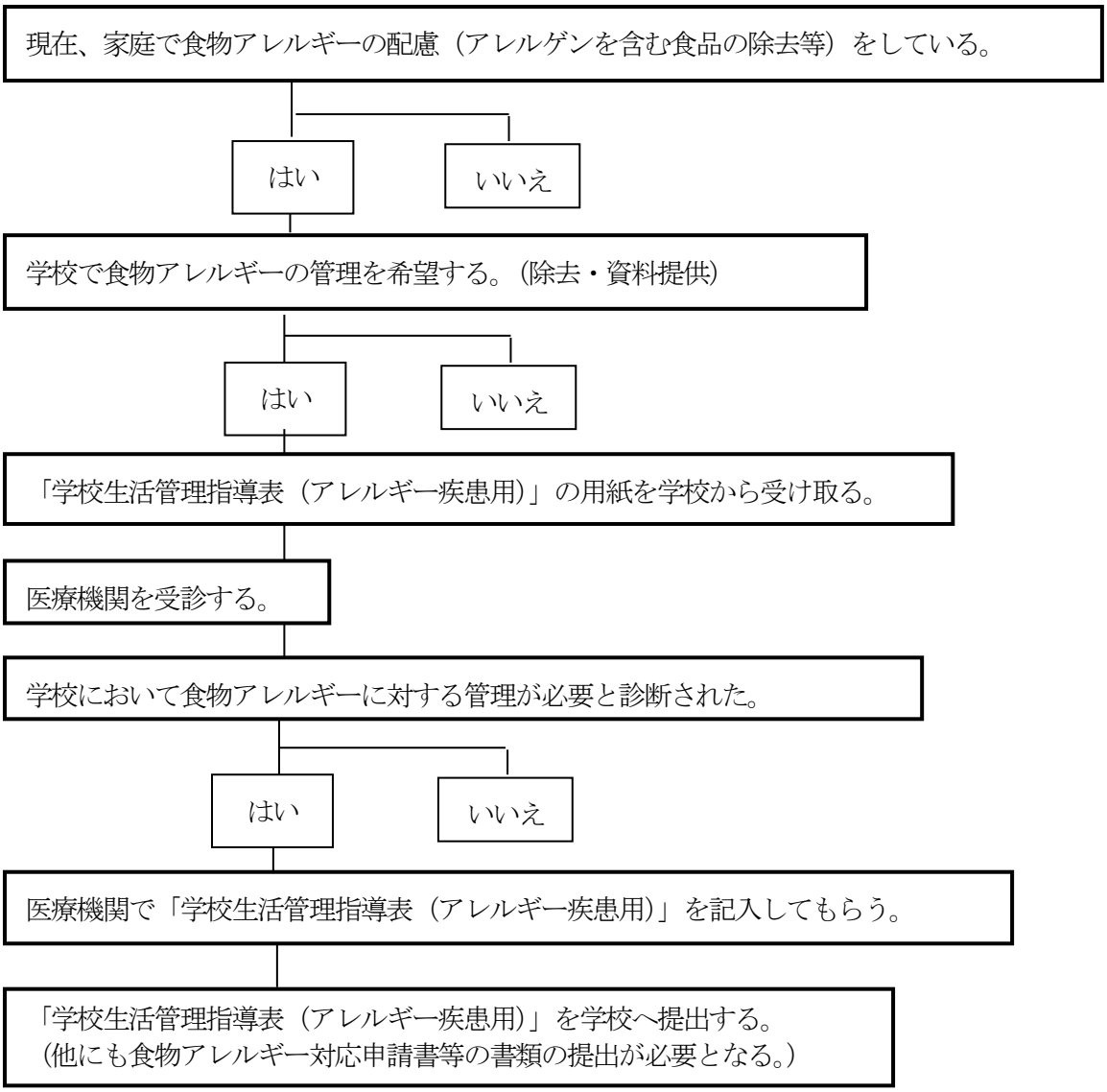
※　食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずに混入してしまう、コンタミネーション（微量混入）の可能性は排除できません。

※　学校給食におけるアレルギー対応につきましては、平成 27 年 3 月文部科学省【学校給食における食物アレルギー対応指針】より、『学校給食における食物アレルギー対応の大原則の中で、**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の二者択一）を原則とする。**』と指針が示されています。また、愛知県教育委員会の指針においても、『食物アレルギー対応を行う児童生徒に対しては、量の多少にかかわらずアレルゲンを含む食品・料理は一切提供しないこととする。』と明記されているので、事故、誤食防止のため、ご理解・ご協力をお願いします。

○「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」について

食物アレルギーを有する児童生徒への対応を行う際は、個々の児童生徒の症状等を正しく把握することが必要です。「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は、医師が診断の結果に基づいて、児童生徒のアレルギー疾患の情報を記載する書類として、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（文部科学省監修・公益財団法人日本学校保健会発行）で定められたものです。提出に当たっては、裏面のフローチャートを参考にしてください。

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出について（保護者向け）



【学校での食物アレルギーの管理について】

学校給食（給食の時間）、食品を扱う授業や活動、体育・部活動等運動を伴う授業や活動、校外活動（特に宿泊を伴う校外活動）等において、誤食を防止したり、体調の変化に応じた対応をしたりする必要がある場合、個々の状況に合わせた「個別の取り組みプラン」を作成します。提出していただく「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等の書類をもとに面談を行い、対応を決定しますのでご協力お願いします。

また、本調査の提出にあたり、食物アレルギー対応に関する委員会等において、学校での食物アレルギーの管理が必要であると判断された場合も、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出をお願いすることがあります。

様式　１－２

令和　　年　　月　　日

保 護 者　　様

愛西市教育委員会教育長
愛西市立〇〇小学校長

児童生徒の「食物アレルギーに関する調査」について（お願い）

学校生活では、食品に関わる授業や活動を行うとともに、学校給食を提供します。学校生活における健康管理の一環として、特定の食品でアレルギー症状を発症する児童生徒について、その状況等を把握するため、食物アレルギーに関する調査を行っています。

つきましては、別紙「食物アレルギーに関する調査票」に必要事項を記入の上、　　月　　日（　　）までに学校へ必ず提出してください。

なお、児童生徒個々の学校における食物アレルギーの管理については、後日提出していただく「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」や食物アレルギー対応申請書等の書類、面談などの結果を踏まえて、市及び学校で検討し、決定します。

※　本市における学校給食でのアレルギー対応は、**卵・乳・えび・かに・いかの５品目の一括除去が原則**です。アレルゲンの種類によっては、給食対応できない場合がありますのでご承知おきください。

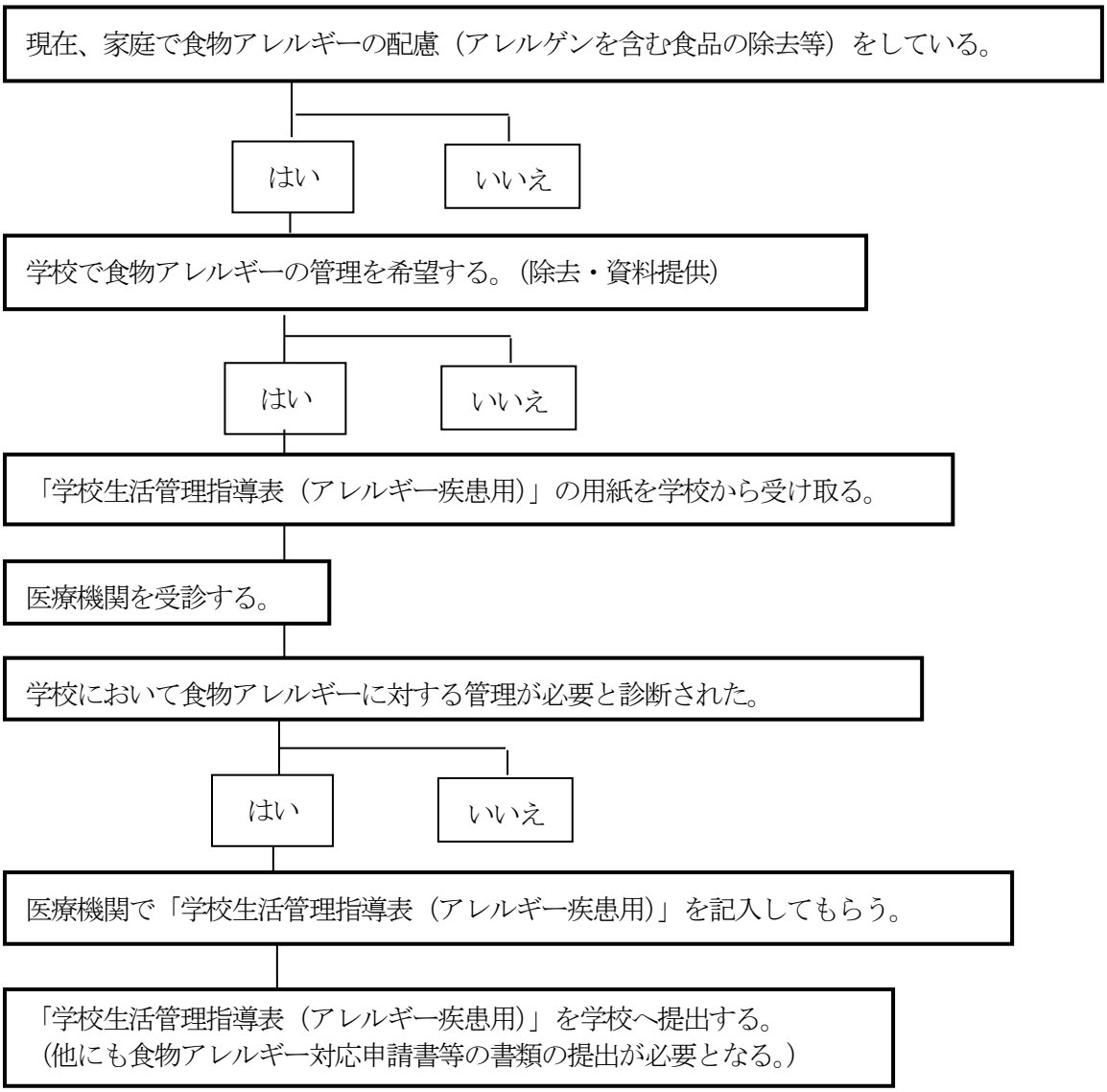
※　食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずに混入してしまう、コンタミネーション（微量混入）の可能性は排除できません。

※　学校給食におけるアレルギー対応につきましては、平成 27 年 3 月文部科学省【学校給食における食物アレルギー対応指針】より、『学校給食における食物アレルギー対応の大原則の中で、**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の二者択一）を原則とする。**』と指針が示されています。また、愛知県教育委員会の指針においても、『食物アレルギー対応を行う児童生徒に対しては、量の多少にかかわらずアレルゲンを含む食品・料理は一切提供しないこととする。』と明記されているので、事故、誤食防止のため、ご理解・ご協力をお願いします。

○「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」について

食物アレルギーを有する児童生徒への対応を行う際は、個々の児童生徒の症状等を正しく把握することが必要です。「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は、医師が診断の結果に基づいて、児童生徒のアレルギー疾患の情報を記載する書類として、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（文部科学省監修・公益財団法人日本学校保健会発行）で定められたものです。提出に当たっては、裏面のフローチャートを参考にしてください。

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出について（保護者向け）



【学校での食物アレルギーの管理について】

学校給食（給食の時間）、食品を扱う授業や活動、体育・部活動等運動を伴う授業や活動、校外活動（特に宿泊を伴う校外活動）等において、誤食を防止したり、体調の変化に応じた対応をしたりする必要がある場合、個々の状況に合わせた「個別の取り組みプラン」を作成します。提出していただく「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等の書類をもとに面談を行い、対応を決定しますのでご協力お願いします。

また、本調査の提出にあたり、食物アレルギー対応に関する委員会等において、学校での食物アレルギーの管理が必要であると判断された場合も、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出をお願いすることがあります。

※ 小学校６年生の児童で、進学先の愛西市立中学校でアレルギー対応を希望する場合は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等の申請書類を在籍の小学校へ提出してください。小学校から進学先の中学校へ書類を送付します。面談につきましては、中学校で行います。

様式　１－３

食物アレルギーに関する調査票

学校名　　学校

児童生徒氏名（ふりがな）　　保護者氏名

住所　　連絡先（電話番号）　　－

各質問について、該当する項目に○を記入してください。

問１　現在、食物アレルギーはありますか。

（　）ある　⇨　「ある」に記入された場合、以下の質問にお答えください。

（　）過去にあったが現在はない　⇨　調査終了です。

（　）ない　⇨　調査終了です。

問２　食物アレルギーの原因食品は何ですか。

（　　）

問３　今までどのような症状が出ましたか。（あてはまる項目全てに○をしてください。）

（　）じんましん、かゆみ、むくみなどの皮膚症状

（　）眼がかゆくなったり、まぶたが腫れたりなど眼の粘膜症状やくしゃみ、鼻汁、鼻がつまる

（　）口の中やのどの違和感やはれ、のどのかゆみ、イガイガ感

（　）腹痛や嘔吐、下痢

（　）のどが締め付けられる感じや呼吸がしづらいなどの呼吸器症状

（　）アナフィラキシーショック※1⇨　原因食品（　　）

（　）その他　〔　　〕

問４　現在、家庭で除去している食品はありますか。

（　）ある　　食品名（　　）

（　）ない

問５　食物アレルギーに関して、医療機関を受診していますか。

（　）定期的に受診している。（１年以内に受診している。）

（　）以前受診したが今は受診していない。最終の受診〔　　〕歳頃

（　）病院で検査・診断を受けたことはない

問６　アレルギーに関して処方されている薬等はありますか。

（　）エピペン®　（　）抗ヒスタミン薬

（　）特になし　（　）その他　〔　　〕

問７　学校での食物アレルギー対応（校外学習・調理実習等）を希望しますか。

（　）希望する　　（　）希望しない

⇩　希望する場合は、問８もお答えください。

問８　学校給食での食物アレルギー対応※２を希望しますか。

（　）希望する　　（　）希望しない

※２　本市における学校給食でのアレルギー対応は、「卵・乳・えび・かに・いか」の５品目の一括除去及び詳細な献立表の配付。

※1　アナフィラキシーショック

皮膚症状と呼吸器症状等、複数の臓器に重症のアレルギー症状が同時に現れる状態を「アナフィラキシー」と呼び、これに、ショック症状（血圧の低下若しくはそれに準ずる状態）を伴うことを「アナフィラキシーショック」といいます。

様式　２－１

食物アレルギー対応申請書（ 新規・継続 ）

（ 新入学 ・ 転入 ・在学中 ）

提出日　　年　　月　　日

愛西市立　　学校長　様

保護者氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

ふりがな 児童生徒氏名		生年月日	年　月　日
性　別	男 ・ 女	学年・学級	年　組
住　所	〒 緊急連絡先①(　　)　－ 緊急連絡先②(　　)　－		

1　食物アレルギー対応について、下記の必要書類を添えて申請します。
- ・学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
- ・食物アレルギーの経過及び対応状況申告書【様式３】
- ・家庭における除去申告書【様式４】

2　継続申請の場合に、お答えください。（該当する箇所を☑してください。）
- □　昨年度と食物アレルギーの状況に変化はない
- □　昨年度と比較して食物アレルギーの症状に変化がある

3　食物アレルギーに関して、学校で次の対応を希望します。（該当する箇所を☑してください。）
- □　エピペン®の所持
- □　学校給食（給食の時間及び弁当）
- □　食品を扱う授業や活動
- □　体育・部活動等の運動を伴う授業や活動
- □　校外活動（宿泊を伴う校外活動を含む）
- □　その他希望する事柄（　　）

4　学校での食物アレルギー対応に当たっては、下記のことを理解して同意します。
（下記の全ての項目を確認の上、☑してください。）
- □　この申請書及び食物アレルギー対応の内容は、学校の教職員全てに共有されること。
- □　学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の記載内容について、学校から主治医に直接確認することがあること。
- □　申請内容は審査の結果により全てが実現されるとは限らず、食物アレルギー対応については、面談を行った上で食物アレルギー対応に関する委員会で決定されること。
- □　定期的及び必要に応じて、対応内容について学校側と協議する必要があること。
- □　学校給食の対応において、栄養・献立面で不足が生じる可能性があること。
- □　学校給食の対応において、栄養・献立面に不足が生じ、一部弁当持参が必要な場合があること。
- □　学校給食を安全に提供することが困難な場合は、完全弁当(毎日)持参となる場合があること。
- □　コンタミネーション（微量混入）の可能性は、完全には排除できないこと。

5　これまでの対応を記入してください。

園・学校名		(学校)給食対応	有 ・ 無 ・ 毎日弁当
対応内容			

6　継続申請の場合のみ回答をお願いします
アレルギー対応に関する個別面談の実施を希望しますか。（該当する箇所を☑してください。）
- □　はい　　□　いいえ（いいえを選択された場合でも学校判断で面談を実施する場合があります。）

様式　２－２

食物アレルギー対応申請書（ 変更・中止 ）

）

提出日　　年　　月　　日

愛西市立　　学校長　様

保護者氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

ふりがな 児童生徒氏名		生年月日	年　　月　　日
性　　別	男　・　女	学年・学級	年　　組
住　　所	〒 TEL（　　）　　－		

1　食物アレルギーに関して、学校で次の対応を希望します。（該当する箇所を☑してください。）

□　エピペン®の所持
□　学校給食（給食の時間及び弁当）
□　食品を扱う授業や活動
□　体育・部活動等の運動を伴う授業や活動
□　校外活動（宿泊を伴う校外活動を含む）
□　食物アレルギー対応の解除により中止する
□　その他希望する事柄（　　）

2　変更・中止　の内容と理由（具体的に記入してください。）

3　下記の必要書類を添えて申請します。（転校による中止の場合は必要ありません。）

⑴　学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
⑵　食物アレルギーの経過及び対応状況申告書（様式３）
⑶　家庭における除去申告書（様式４）

食物アレルギーの解除による中止の場合は、⑶は必要ありません。⑵の食物アレルギーの経過及び対応状況申告書(様式３)について２及び３「その他特記事項」に記入して提出してください。

4　学校での食物アレルギー対応に当たっては、下記のことを理解して同意します。
（下記の全ての項目を確認の上、該当する箇所を☑してください。）

□　この申請書及び食物アレルギー対応の内容は、学校の教職員全てに共有されること。
□　学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の記載内容について、学校から主治医に直接確認することがあること。
□　申請内容は審査の結果により全てが実現されるとは限らず、食物アレルギー対応については、面談を行った上で決定されること。
□　定期的及び必要に応じて、対応内容について学校側と協議する必要があること。
□　学校給食の対応において、栄養・献立面で不足が生じる可能性があること。
□　学校給食の対応において、栄養・献立面に不足が生じ、一部弁当持参が必要な場合があること。
□　学校給食を安全に提供することが困難な場合は、完全弁当(毎日)持参となる場合があること。

様式　３表

食物アレルギーの経過及び対応状況申告書

申 告 日　　年　　月　　日

愛西市立＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿学校長　様

ふりがな
児童生徒氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　生年月日　　年　　月　　日

保護者氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

1　児童生徒の食物アレルギー対応を申請するに当たり、これまでの経過及び希望する対応について、以下のとおり申告します。(該当する項目全てに☑)

原因食品	希望する対応	摂取時に経験した症状	血液検査等
□ 卵 □ 牛乳・乳製品 □ えび □ いか □ かに □ その他 （　　）	□ 学校給食 □完全弁当 □給食対応 □ 食品を扱う授業・活動 □ 体育・部運動等運動 □ 校外活動(宿泊含む) □ その他注意事項 （　　）	□ 発赤、じんましんなど即時型皮膚症状 □ 湿疹など遅発型皮膚症状 □ 口腔・粘膜症状 □ 咳、ぜん鳴など呼吸器症状 □ 腹痛、嘔吐など消化器症状 □ ショック症状 □ その他（　　） 症状確認時期　　年　　月頃	□陽性 □陰性 □未実施
□ 卵 □ 牛乳・乳製品 □ えび □ いか □ かに □ その他 （　　）	□ 学校給食 □完全弁当 □給食対応 □ 食品を扱う授業・活動 □ 体育・部運動等運動 □ 校外活動(宿泊含む) □ その他注意事項 （　　）	□ 発赤、じんましんなど即時型皮膚症状 □ 湿疹など遅発型皮膚症状 □ 口腔・粘膜症状 □ 咳、ぜん鳴など呼吸器症状 □ 腹痛、嘔吐など消化器症状 □ ショック症状 □ その他（　　） 症状確認時期　　年　　月頃	□陽性 □陰性 □未実施

※裏面に続く（欄が不足する場合に使用する。）

2　食物アレルギーについての受診状況は以下のとおりです。(該当する項目全てに☑)

医療機関名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　医師名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

□　この申告書は、上記の医師の確認を受けています。
□　上記の医療機関には（およそ＿＿＿ヶ月ごと・年１回以上・必要時）に受診しています。
□　最後に受診した時期は（　　年　　月　　日）です。
□　緊急時に使用するため、下記の薬剤を処方されています。
　□エピペン®　□ 飲み薬※　□ 吸入薬※　※薬品名（　　）
□　必要により、学校から医療機関へ診療情報を照会することを了承します。

様式　３裏

原因食品	希望する対応	摂取時に経験した症状	血液検査等
□ 卵 □ 牛乳・乳製品 □ えび □ いか □ かに □ その他 （　　）	□ 学校給食 □完全弁当 □給食対応 □ 食品を扱う授業・活動 □ 体育・部運動等運動 □ 校外活動(宿泊含む) □ その他注意事項 （　　）	□ 発赤、じんましんなど即時型皮膚症状 □ 湿疹など遅発型皮膚症状 □ 口腔・粘膜症状 □ 咳、ぜん鳴など呼吸器症状 □ 腹痛、嘔吐など消化器症状 □ ショック症状 □ その他（　　） 症状確認時期　　年　　月頃	□陽性 □陰性 □未実施
□ 卵 □ 牛乳・乳製品 □ えび □ いか □ かに □ その他 （　　）	□ 学校給食 □完全弁当 □給食対応 □ 食品を扱う授業・活動 □ 体育・部運動等運動 □ 校外活動(宿泊含む) □ その他注意事項 （　　）	□ 発赤、じんましんなど即時型皮膚症状 □ 湿疹など遅発型皮膚症状 □ 口腔・粘膜症状 □ 咳、ぜん鳴など呼吸器症状 □ 腹痛、嘔吐など消化器症状 □ ショック症状 □ その他（　　） 症状確認時期　　年　　月頃	□陽性 □陰性 □未実施
□ 卵 □ 牛乳・乳製品 □ えび □ いか □ かに □ その他 （　　）	□ 学校給食 □完全弁当 □給食対応 □ 食品を扱う授業・活動 □ 体育・部運動等運動 □ 校外活動(宿泊含む) □ その他注意事項 （　　）	□ 発赤、じんましんなど即時型皮膚症状 □ 湿疹など遅発型皮膚症状 □ 口腔・粘膜症状 □ 咳、ぜん鳴など呼吸器症状 □ 腹痛、嘔吐など消化器症状 □ ショック症状 □ その他（　　） 症状確認時期　　年　　月頃	□陽性 □陰性 □未実施
□ 卵 □ 牛乳・乳製品 □ えび □ いか □ かに □ その他 （　　）	□ 学校給食 □完全弁当 □給食対応 □ 食品を扱う授業・活動 □ 体育・部運動等運動 □ 校外活動(宿泊含む) □ その他注意事項 （　　）	□ 発赤、じんましんなど即時型皮膚症状 □ 湿疹など遅発型皮膚症状 □ 口腔・粘膜症状 □ 咳、ぜん鳴など呼吸器症状 □ 腹痛、嘔吐など消化器症状 □ ショック症状 □ その他（　　） 症状確認時期　　年　　月頃	□陽性 □陰性 □未実施

3　その他特記事項（解除により対応を中止する場合はこの欄に記入してください。）

様式　4

家庭における除去申告書　（保護者記入用）

この資料は、家庭で除去されているものを確認して、学校における食物アレルギー対応の参考とします。家庭で食べているものに○、食べていないものに×を（　）に記入してください。同じ欄に○×が混在している場合は、食品ごとに記入していただいても構いません。

立　　学校　　年　　組　　氏名（ふりがな）

記入日　　年　　月　　日 保護者氏名

卵

食品区分	食　品　リ　ス　ト	○ ×
4	生卵、生の卵白が含まれる食品（一部のシャーベット、一部のホイップクリーム など）	（　　）
3	加熱した卵料理（ゆで卵、卵焼き、オムレツ、目玉焼きなど）	（　　）
	生の卵黄が含まれる食品（アイスクリーム、マヨネーズ、カスタードクリーム など）	（　　）
	加熱した卵白が相当量含まれる食品（プリン、茶碗蒸し、卵とじ、玉子スープ など）	（　　）
2	加熱した卵が含まれる食品（ケーキ、カステラ、クッキー、菓子パン、ドーナツ、天ぷら・フライなどの衣 など）	（　　）
	つなぎに卵が含まれる食品（かまぼこ、ちくわ、ハム、ソーセージ、中華麺 など）	（　　）
1	全卵を極めて微量に含む食品（一部の食パン、天ぷら粉、麺類のつなぎ）	（　　）

牛乳・乳製品

食品区分	食　品　リ　ス　ト	○ ×
4	生の牛乳、牛乳を主原料とした食品（牛乳、調整粉乳、練乳 など）	（　　）
	生の牛乳を用いた食品（生クリーム、アイスクリーム など）	（　　）
3	牛乳が相当量含まれる食品（プリン、ババロア、クリームシチュー、ホワイトソース、ポタージュ など）	（　　）
	チーズ、ヨーグルト、バターやこれらを主要な原材料として用いた食品	（　　）
2	牛乳を多く用いたお菓子類（ケーキ、菓子パン、チョコレート、ドーナツ、カステラ など）	（　　）
	つなぎにカゼインを使用した食品（一部のハム、ソーセージ など）	（　　）
1	乳を含むマーガリン、ショートニング	（　　）
	牛乳やバターが少量含まれる食品（食パン、ビスケット、クッキー など）	（　　）
	乳糖	（　　）

小麦・麦製品

食品区分	食　品　リ　ス　ト	○ ×
3	小麦を主成分とした食品（パン、うどん、パスタ、中華麺、麩、ケーキ など）	（　　）
2	小麦を少量使用した食品（肉・練り製品のつなぎ、カレーなどのルウ、フライや天ぷらの衣 、麦ごはんなど）	（　　）
1	味噌、しょうゆ、酢	（　　）

肉類

食品区分	食　品　リ　ス　ト	○ ×
2	肉そのもの（牛肉、鶏肉、豚肉 など）	（　　）
1	肉・骨などを使用したスープ（コンソメ、ルウ など）	（　　）

魚介類・甲殻類

食品区分	食　品　リ　ス　ト	○ ×
2	甲殻類・魚そのもの（えび、かに、いか、魚、貝 など）	（　　）
1	魚介類を使用したスープなど（だし、 ソースの一部 など）	（　　）
その他	魚卵（子持ちししゃも、たらこ など）	（　　）
備考（×な魚介類を列記）		

大豆・大豆加工品及び豆類

食品区分	食　品　リ　ス　ト	○ ×
3	大豆、枝豆、おから	（　　）
2	豆乳、豆腐、厚揚げ、油揚げ、がんもどき など	（　　）
	納豆、きな粉、またその加工品	（　　）
	市販植物油のほとんど（大豆油、天ぷら油、サラダ油など）	（　　）
	マーガリン、ルウ	（　　）
1	豆類（あずき、もやし、インゲン豆、グリンピース など）	（　　）
	味噌、しょうゆ など	（　　）

その他 ： ×の食材をチェックして、具体的な品名を列記して下さい。

□野菜　□果物　□そば　□米　□ナッツ類　□ごま　□その他

様式　５表

秘

面談記録票（個人調査票）

学校	年　組	ふりがな 氏 名		男・女	実施日　　年　月　日
出席者	保護者氏名（　　） 校長、教頭、学級担任、養護教諭、栄養教諭、給食主任、市教育委員会、その他 （　　）				

	アレルゲン	具体的な食品名等	特記事項を※番号で記入			症状確認時期
			診断根拠	摂取時に表れた症状	希望する対応	
1	卵					年　月頃
2	乳					年　月頃
3	いか					年　月頃
4	えび					年　月頃
5	かに					年　月頃
6						年　月頃
7						年　月頃
8						年　月頃

	※	特　記　事　項
診断根拠	①	明らかな症状の既往
	②	食物経口負荷試験陽性
	③	lgE 抗体など検査試験結果が陽性
摂取時に表れた症状	①	発赤、じんましんなど即時型皮膚症状
	②	湿疹など遅発型皮膚症状
	③	口腔・粘膜症状
	④	咳、ぜん鳴など呼吸器症状
	⑤	腹痛、嘔吐など消化器症状
	⑥	アナフィラキシーショック症状
	⑦	その他（　　）
希望する対応	①	エピペン®の管理
	②	学校給食:完全弁当持参
	③	学校給食:ア　無配膳対応　　イ　除去食提供対応　　ウ　一部弁当持参
	④	食品を扱う授業・活動
	⑤	体育・部活動等の運動を伴う授業や活動
	⑥	校外活動（宿泊を伴う校外活動を含む）
	⑦	その他注意事項

様式　５裏

過去の発作事例と症状	年　　月（　　才）頃、原因食品（　　）、食後（　　）分、ショック症状（有・無）	
	年　　月（　　才）頃、原因食品（　　）、食後（　　）分、ショック症状（有・無）	
	年　　月（　　才）頃、原因食品（　　）、食後（　　）分、ショック症状（有・無）	

発作時の対応（養護教諭と要相談）	発作時の対応手順		
	治療薬	内服薬	薬名（　　）学校に携帯希望（　する　・　しない　） 管理方法・投与方法（　　）
		吸入薬	薬名（　　）学校に携帯希望（　する　・　しない　） 管理方法・投与方法（　　）
		外用薬	薬名（　　）学校に携帯希望（　する　・　しない　） 管理方法・投与方法（　　）
		エピペン®	薬名（　　）学校に携帯希望（　する　・　しない　） 管理方法・投与方法（　　）

食事と運動の関係（　有　・　無　）	
有の時の留意点	

学校生活上の留意点	学校給食（当番、白衣等）	
	食品を扱う授業・活動	
	運動（体育・部活動等）	
	遠足・職場体験等	
	校外活動（宿泊を含む）	
	その他の配慮・管理事項	

学校給食の対応	面談時、確認した内容	
	詳細な献立表の連絡方法	
	食物アレルギー対応確認表の連絡方法	
	献立変更時の連絡方法	
	弁当の保管方法	
	その他	

保護者の要望等	

様式　６表

個別の取組プラン（案・決定）

取組プラン案作成日　　年　　月　　日
取組プラン決定日　　年　　月　　日
保護者説明・協議日　　年　　月　　日

食物アレルギー対応の実施にあたり、下記１～３について同意します。

保護者氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

1「個別の取組プラン」【様式６】「緊急時個別対応マニュアル」【様式７】の内容に基づいて学校での対応を行うこと。

2　学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、「個別の取組プラン」及び「緊急時個別対応マニュアル」の内容を全ての教職員で共有すること。

3　他の児童生徒の理解と協力を得るために、食物アレルギー対応の内容を学級で説明すること。

年　組　番			性　別	男・女	ふりがな 児童生徒氏名	
保護者氏名				生年月日	年　月　日（　歳）	
自宅	電話番号		自宅以外の緊急連絡先	①（携帯・勤務先・その他）　（続柄　） ※ 連絡先の名称等:		
	FAX番号			②（携帯・勤務先・その他）　（続柄　） ※ 連絡先の名称等:		
保護者住所	〒					
主治医	医療機関名（　）　主治医名（　） 電話番号					

食物アレルギー病型	即時型	有　・　無	原因食品：
	口腔アレルギー症候群	有　・　無	原因食品：
	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	有　・　無	原因食品：
アナフィラキシー病型既往	食物によるアナフィラキシー	有　・　無	原因食品：
	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	有　・　無	原因食品：
	その他	有　・　無	原　因：

原因食品と具体的な症状、処置や対応（直近のものから記入）	年月日	原因食品	症状	処置・対応	アナフィラキシーショック
					有・無
					有・無
					有・無
					有・無
					有・無

様式　６裏

発作時の対応	発作時の対応手順		
	治療薬	内服薬	薬名（　　）学校に携帯希望（　する　・　しない　） 管理方法・投与方法（　　）
		吸入薬	薬名（　　）学校に携帯希望（　する　・　しない　） 管理方法・投与方法（　　）
		外用薬	薬名（　　）学校に携帯希望（　する　・　しない　） 管理方法・投与方法（　　）
		エピペン®	薬名（　　）学校に携帯希望（　する　・　しない　） 管理方法・投与方法（　　）

学校生活上の留意点	対　応　内　容	
	学校給食（当番、白衣等）	
	食品を扱う授業・活動	
	運動（体育・部活動等）	
	遠足・職場体験等	
	校外活動（宿泊を含む）	
	その他の配慮・管理事項	

学校給食の対応　有　・　無	対　応　内　容	
	詳細な献立表の連絡方法	
	無配膳対応の対象となるアレルゲン	
	除去食提供対応の対象となるアレルゲン	
	弁当持参の有無等と保管方法	
	食物アレルギー対応確認表の連絡方法	
	献立変更時の連絡方法	
	その他	

その他・特記事項 ＊要記入年月日	

緊急時個別対応マニュアル

様式　7

＿＿年＿＿組　男・女　氏名＿＿＿＿＿＿＿＿アレルゲン食品（＿＿＿＿＿＿＿＿）

●緊急時薬〈保管場所　　〉

分類	薬剤名	使うべき症状	使い方
抗ヒスタミン薬		じんましん・かゆみ・紅斑	内服
ステロイド		症状が続くとき	内服
気管支拡張薬		咳・ゼイゼイ・息苦しさ	内服・吸入

●エピペン

あり〈保管場所　　〉・　保護者所持　・　処方なし

●連絡先

保護者	TEL（　　）　ー	氏名	（続柄　　）
	TEL（　　）　ー	氏名	（続柄　　）
医療機関	TEL（　　）　ー	病院名	（医師　　）
	TEL（　　）　ー	病院名	（医師　　）

症状チェック！

＿＿時＿＿分

①体温　＿＿＿＿℃
②脈　＿＿＿＿回/分(不正　有・無)
③呼吸数＿＿＿＿回/分
④血圧　最高＿＿＿＿／＿＿＿＿最低

全身

□ ぐったり
□ 意識もうろう
□ 尿や便をもらす
□ 脈をふれにくい、不規則
□ 唇や爪が青白い
（　時　分）

呼吸器

□ のどや胸のしめつけ感
□ 声がかすれる
□ 犬が吠えるような咳
□ 息がしにくい
□ 持続する強いせき込み
□ ぜーぜーする呼吸
（＿＿時＿＿分）

□ 数回の軽い咳
（＿＿時＿＿分）

児童生徒の顔写真

消化器

□ 持続する強い（我慢できない）おなかの痛み
□ 繰り返し吐き続ける
（＿＿時＿＿分）

□ 中等度のおなかの痛み
□ １～２回のおう吐
□ １～２回の下痢
（＿＿時＿＿分）

□ 軽いおなかの痛み（我慢できる）
□ 吐き気
（＿＿時＿＿分）

顔

□ 顔全体の腫れ
□ まぶたの腫れ
（＿＿時＿＿分）

□ 目のかゆみ・充血
□ 口の中の違和感・腫れ
□ くしゃみ･鼻水･鼻づまり
（＿＿時＿＿分）

皮膚

□ 強いかゆみ
□ 全身に広がるじんましん
□ 全身が真っ赤
（＿＿時＿＿分）

□ 軽度のかゆみ
□ 数個のじんましん
□ 部分的な赤み
（＿＿時＿＿分）

上記の症状が１つでもあてはまる場合

①エピペン使用
②救急車要請
③ショック体位
④心肺停止？→蘇生開始

１つでもあてはまる場合

①保健室へ運ぶ(歩かせない)
②緊急時薬使用
③エピペン準備
④医療機関へ(救急車考慮)

１つでもあてはまる場合

①保健室で経過観察
②緊急時薬使用
③保護者に連絡

参考：東京都「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」
名古屋市「アレルギー緊急時対応マニュアル」

【表】学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿（男・女）　＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日生　＿＿＿年＿＿＿組　提出日＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

アナフィラキシー（あり・なし）／食物アレルギー（あり・なし）

病型・治療

A 食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ記載）

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 アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載）

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　（　　）

C 原因食物・除去根拠　該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載

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. 木の実類	《	》（すべて・クルミ・カシュー・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] 該当するもの全てを《 》内に記載
① 明らかな症状の既往　② 食物経口負荷試験陽性
③ IgE抗体等検査結果陽性　④ 未摂取
（　）に具体的な食品名を記載

D 緊急時に備えた処方薬

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　（　　）

学校生活上の留意点

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。

鶏卵：卵殻カルシウム
牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦：醤油・酢・味噌
大豆：大豆油・醤油・味噌
ゴマ：ゴマ油
魚類：かつおだし・いりこだし・魚醤
肉類：エキス

F その他の配慮・管理事項（自由記述）

緊急時連絡先

★保護者
電話：

★連絡医療機関
医療機関名：
電話：

記載日
年　月　日
医師名　㊞
医療機関名

気管支ぜん息（あり・なし）

病型・治療

A 症状のコントロール状態
1. 良好　2. 比較的良好　3. 不良

B-1 長期管理薬（吸入）

	薬剤名	投与量／日
1. ステロイド吸入薬	（　　）	（　　）
2. ステロイド吸入薬／長時間作用性吸入ベータ刺激薬配合剤	（　　）	（　　）
3. その他	（　　）	（　　）

B-2 長期管理薬（内服）

	薬剤名
1. ロイコトリエン受容体拮抗薬	（　　）
2. その他	（　　）

B-3 長期管理薬（注射）

	薬剤名
1. 生物学的製剤	（　　）

C 発作時の対応

	薬剤名	投与量／日
1. ベータ刺激薬吸入	（　　）	（　　）
2. ベータ刺激薬内服	（　　）	（　　）

学校生活上の留意点

A 運動（体育・部活動等）
1. 管理不要　2. 管理必要

B 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動
1. 管理不要　2. 管理必要

C 宿泊を伴う校外活動
1. 管理不要　2. 管理必要

D その他の配慮・管理事項（自由記述）

緊急時連絡先

★保護者
電話：

★連絡医療機関
医療機関名：
電話：

記載日
年　月　日
医師名　㊞
医療機関名

【裏】学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿（男・女）　＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日生　＿＿＿年＿＿＿組　提出日＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日

アトピー性皮膚炎（あり・なし）

病型・治療

A　重症度のめやす（厚生労働科学研究班）
1．軽症：面積に関わらず、軽度の皮疹のみ見られる。
2．中等症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満に見られる。
3．重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満に見られる。
4．最重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上に見られる。
＊軽度の皮疹：軽度の紅斑、乾燥、落屑主体の病変
＊強い炎症を伴う皮疹：紅斑、丘疹、びらん、浸潤、苔癬化などを伴う病変

B-1　常用する外用薬
1．ステロイド軟膏
2．タクロリムス軟膏
（「プロトピック®」）
3．保湿剤
4．その他　（　　）

B-2　常用する内服薬
1．抗ヒスタミン薬
2．その他
［　　］

B-3　常用する注射薬
1．生物学的製剤

学校生活上の留意点

A　プール指導及び長時間の紫外線下での活動
1．管理不要　2．管理必要

B　動物との接触
1．管理不要　2．管理必要

C　発汗後
1．管理不要　2．管理必要

D　その他の配慮・管理事項（自由記述）

記載日
＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日
医師名
㊞
医療機関名

アレルギー性結膜炎（あり・なし）

病型・治療

A　病型
1．通年性アレルギー性結膜炎
2．季節性アレルギー性結膜炎（花粉症）
3．春季カタル
4．アトピー性角結膜炎
5．その他　（　　）

B　治療
1．抗アレルギー点眼薬
2．ステロイド点眼薬
3．免疫抑制点眼薬
4．その他　（　　）

学校生活上の留意点

A　プール指導
1．管理不要　2．管理必要

B　屋外活動
1．管理不要　2．管理必要

C　その他の配慮・管理事項（自由記載）

記載日
＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日
医師名
㊞
医療機関名

アレルギー性鼻炎（あり・なし）

病型・治療

A　病型
1．通年性アレルギー性鼻炎
2．季節性アレルギー性鼻炎（花粉症）
主な症状の時期：　春　、　夏　、　秋　、　冬

B　治療
1．抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬（内服）
2．鼻噴霧用ステロイド薬
3．舌下免疫療法（ダニ・スギ）
4．その他　（　　）

学校生活上の留意点

A　屋外活動
1．管理不要　2．管理必要

B　その他の配慮・管理事項（自由記載）

記載日
＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日
医師名
㊞
医療機関名

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記載された内容を学校の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者氏名 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

様式　８－１

第　　号
年　　月　　日

愛西市教育委員会教育長　様

愛西市立　　学校長

学校給食における食物アレルギー対応について（報告）

本校児童生徒の保護者から、学校給食における食物アレルギー対応について申請があり、校内において検討しましたので、結果を下記のとおり報告します。

記

ふりがな 児童生徒 氏名 （生年月日）	（　　年　　月　　日）	性　別	男　・　女
		保護者名	
現　住　所 （電話番号）	（電話　　）		
在 籍 校 名 学級担任名	立　　学校 年　　組　　担任名		
学校給食での対応内容			
特記事項			

〔添付書類〕

（１）学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

（２）個別の取組プラン（案・決定）　様式　６

様式　８－２

第　　号
年　　月　　日

愛西市教育委員会教育長　様

愛西市立　　学校長

学校給食における食物アレルギー対応について（報告）

本校児童生徒の保護者から、学校給食における食物アレルギー対応について（変更・中止）の申請があり、校内において検討しましたので、結果を下記のとおり報告します。

記

ふりがな 児童生徒 氏名 （生年月日）	（　　年　　月　　日）	性　別	男　・　女
		保護者名	
現　住　所 （電話番号）	（電話　　）		
在 籍 校 名 学級担任名	立　　学校 年　　組　　担任名		
学校給食での対応内容			
特記事項			

〔添付書類〕

・学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
・食物アレルギーの解除により全て中止の場合は食物アレルギーの経過及び対応申告書様式３
・個別の取組プラン（案・決定）**様式　６**
（学校における食物アレルギー対応が全て中止の場合は必要ありません）

様式　９

年　　月　　日

学校長　様

（　保護者　）

教育委員会教育長

学校給食における食物アレルギー対応の決定について（通知）

年　　月　　日付けで申請のあった学校給食における食物アレルギー対応については、下記のとおり決定しました。

記

学校名		学年組	年　　組
児童生徒 氏　　名			
対応開始 月　日	年　　月　　日から		
学校給食での 対応内容			
理由 （申請と異なる 対応の場合）			

※　学校給食での対応を行わない場合は、「学校給食での対応内容」欄にその旨記載する。

様式　１０

食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書

殿

令和　　年　　月　　日　　時　　分現在

学校名 （調理場名）	
校長名 （場長名）	

作成者 職・氏名		連絡先	―　　―	
ヒヤリハット 事例報告者	職名		氏名	
発生日時				
発生場所				
内容 ※必要に応じて別紙提出				
再発防止 対応策 ※必要に応じて別紙提出				
その他 参考事項				

【報告を要するヒヤリハットの内容】

① 児童生徒の健康に被害があるおそれがあった場合

② 類似事例が多く発生することが考えられる場合

③ 事故防止を受けた今後の対応が、他校・他施設と共有したいものである場合

保護者宛説明文（中学校へ進学する小学校６年生用　作成例）

資料　A

年　　月　　日

保護者　様

○○小学校

食物アレルギー対応申請について

日ごろは、愛西市および本校の教育活動にご理解とご協力をいただきありがとうございます。

さて、現在本校において○○○○さんの食物アレルギー対応を行っております。来年度に入学される中学校でも、引き続き食物アレルギー対応を希望される場合は、下記の申請書類の提出と進学先の中学校での面談が必要となります。また、食物アレルギー対応の内容に変更がある場合又は対応を中止する場合も申請が必要となりますので、よろしくお願いします。

記

１　申請書の提出

申請書類がそろいましたら、○月○日までに担任へご提出ください。

※ 本校より進学先の中学校に送ります。

２　書類内容

・食物アレルギー対応申請書（新規・継続）（様式２－１）[保護者記入]

（変更・中止）（様式２－２）[保護者記入]

・学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）　[医師記入]

※アレルギー専門病院あるいは、かかりつけ病院に受診し医師に作成依頼をしてください。

・食物アレルギーの経過及び対応状況申告書（様式３）　[保護者記入]

・家庭における除去申告書（様式４）　[保護者記入]

３　面談

進学先の中学校にて行います。また、面談日については保護者の方へ該当中学校より日時調整の連絡があります。（面談に、愛西市教育委員会が同席する場合があります。）

４　その他

愛西市立以外の中学校（他市・県立・私立の中学校等）に進学される場合は、申請書の提出は不要です。その場合の食物アレルギー対応については、進学先へお問い合わせください。

保護者宛依頼文（小学校在校生・中学校在校生用　作成例）

資料　B

年　　月　　日

保護者　様

〇〇小学校
〇〇中学校

食物アレルギー対応申請について

日ごろは、愛西市および本校の教育活動にご理解とご協力をいただきありがとうございます。

さて、現在本校において〇〇〇〇さんの食物アレルギー対応を行っております。来年度も引き続き食物アレルギー対応を希望される場合は、下記の申請書類により継続の手続きが必要となります。また、食物アレルギー対応の内容に変更がある場合又は対応を中止する場合も申請が必要となります。

なお、個別の面談等をお願いすることがありますので、よろしくお願いします。

記

1　申請書の提出

申請書類がそろいましたら、〇月〇日までに担任へご提出ください。

2　申請書類

・食物アレルギー対応申請書（新規・継続）（様式２－１）[保護者記入]
　（変更・中止）（様式２－２）[保護者記入]
・学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）　[医師記入]

※アレルギー専門病院あるいは、かかりつけ病院に受診し医師に作成依頼をしてください。

・食物アレルギーの経過及び対応状況申告書（様式３）　[保護者記入]
・家庭における除去申告書（様式４）　[保護者記入]

3　面談について

面談を行う場合は、学校より連絡させていただきますので、よろしくお願いします。

資料　C表

年　　月　　日

保護者様へ

愛西市教育委員会教育長

学校給食における食物アレルギー対応について

日ごろは、学校運営に格別のご配慮をいただきありがとうございます。

愛西市の学校給食における食物アレルギー対応（除去食等）について簡単に説明させていただきます。

〔除去食について〕

・愛西市は「**卵・乳・えび・いか・かに**」の５品目が除去食対応可能です。

・おかず１品に除去食対応の５品目が複数入っている場合は５品目全てを除去して提供します。

・原因食品を提供するか、提供しないかの二者択一です。特定の品目だけ除く、少量なら可、加工品ならば可、などといった個々の対応はできません。

（例）

・八宝菜(エビ・ウズラ卵)が出る場合、除去食はエビ・ウズラ卵の両方を除去して提供します。

・卵アレルギーの場合、ドレッシングに卵成分が入っていれば、それも除去対象になります。

〔詳細な献立表の配付について〕

・加工品や調味料に何が使われているかなど、通常児童生徒にお配りする献立表よりも詳細な献立表や食材の原材料配合表をお渡ししますので、除去食対応５品目以外に食物アレルギーがある場合には、確認していただくことができます。

・食べられない食品が含まれる場合は、市のルールに従い、情報交換を密にすることで、安心安全な給食となるよう努めています。

〔給食の食材として使用しないもの〕

・給食の食材として、**そば・落花生（ピーナッツ）・生の魚・生の魚卵**　は使用しません。

〔揚げ物の油について〕

・食物アレルギーを考慮した油の交換は行いません。

（エビを含む食品を揚げた油で、コロッケ等を揚げる場合があります。）

〔牛乳の欠食について〕

・アレルギーや疾患（乳糖不耐症など）で牛乳を飲めない場合は、牛乳の欠食が可能です。

欠食を希望される場合は、所定の申請書に医師の診断書を添付して提出して下さい。

牛乳分の代金は年度末に精算し返金させていただきます。

※学校における食物アレルギー対応を希望される場合は、裏面の申請書を提出して下さい。

資料　C裏

学校における食物アレルギー対応を希望される場合は、次の申請書を提出して下さい。

●食物アレルギー申請について

1　申請書の提出先

○○小学校に提出してください。

2　申請書類

・食物アレルギー対応申請書（新規・継続）（様式２－１）[保護者記入]
・学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）　[医師記入]
※アレルギー専門病院、又はかかりつけ病院で受診し、医師に作成依頼をしてください。
・食物アレルギーの経過及び対応状況申告書（様式３）　[保護者記入]
・家庭における除去申告書（様式４）　[保護者記入]

3　面談について

○○小学校にて面談を行います。
学校より、保護者様へ面談日時調整の連絡がありますので、ご協力をお願いします。

4　詳細な献立表の配布について

・加工品や調味料などになにが使われているかなど、通常児童にお配りする献立表よりも詳細な献立表をお渡しします。
・除去食の提供ができない場合でも、学校でのアレルギー対応や詳細な献立表の配布を希望される場合は、学校生活管理指導表等の申請書類の提出が必須となります。

食物アレルギー以外の理由による学校給食対応の様式集

・学校給食に関する申請書（様式Ⅰ）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・７４

・学校給食における対応についてのお願い（様式Ⅱ）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・７５

・学校給食における対応の決定について（様式Ⅲ）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・７６

様式Ⅰ

（食物アレルギー以外の理由）

年　　月　　日

愛西市立　　学校長　様

申請者　住　　所
保護者名
電話番号

学校給食に関する申請書

学校給食に関して、下記の事項を希望します。

記

ふりがな 児童生徒 氏名 （生年月日）	（　　年　　月　　日）	性　別	男　・　女
学級名	年　　組		
学校給食での対応内容			
理　　由			

〔疾病が原因である場合の添付書類〕

学校生活管理指導表 または 診断書

様式Ⅱ

（食物アレルギー以外の理由）

年　　月　　日

愛西市教育委員会教育長　様

愛西市立　　学校長

学校給食における対応についてのお願い

本校児童生徒の保護者から、学校給食における対応について申請があり、校内において検討しましたので、下記のとおり対応をお願いします。

記

ふりがな 児童生徒 氏名 （生年月日）	（　　年　　月　　日）	性　別	男　・　女
		保護者名	
現　住　所 （電話番号）	（電話　　）		
在 籍 校 名 学級担任名	立　　学校 年　　組　　担任名		
学校給食での対応内容			
特記事項			

〔疾病が原因である場合の添付書類〕

学校生活管理指導表 または 診断書

様式Ⅲ

（食物アレルギー以外の理由）

年　　月　　日

愛西市立　　学校長

愛西市教育委員会教育長

学校給食における対応の決定について（通知）

年　　月　　日付の学校給食における対応について、下記のとおり決定しましたのでお知らせします。

記

児童生徒 氏名	
学年名	年　　組
対応の開始	年　　月　　日
対応内容	

愛西市学校給食費（牛乳代金減額）の取扱いについて

学校給食のうち牛乳減額については、「愛西市学校給食費取扱要領」の［７給食費の減額］下記による事項で定める。

記

７　給食費の減額

給食費は、食物アレルギー等の症状により牛乳の飲用ができない場合、給食費のうち牛乳代金に相当する額を減額することができる。

（１）減額の申請

減額の対象となる者の保護者又は納入者(以下「保護者」という。)は、食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額申請書（様式①）を所属する学校長に提出するものとする。学校長は、その申請書を教育長に提出する。

（２）減額の承認

教育長は、申請書を速やかに審査し、減額が適当であると認めたときは、食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額承認通知書（様式②）により学校長を通じ、保護者等に通知する。

（３）減額の適用

減額は、承認した日の属する月の翌月分から適用する。減額承認の有効期限は、一度の申請で当校在学中（市内転校及び市内中学校入学の場合は継続）最終年まで有効とする。

（４）取消申請

減額の対象となった者の保護者は、減額承認後に牛乳を飲用できるようになった場合は、食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額取消申請書（様式③）を所属する学校長を通じ、教育長に提出する。

（５）　減額取消の承認

教育長は、申請書を速やかに審査し、減額取消が適当であると認めたときは、食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額取消承認通知書(様式④)により学校長を通じ、保護者等に通知する。

（６）　減額取消の適用

減額取消は、承認した日の属する月の翌月分から適用する。

牛乳代金減額による様式集

・食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額申請書（様式①）・・・・・・・・・・７９

・食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額承認通知書（様式②）・・・・・・・・８０

・食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額取消申請書（様式③）・・・・・・・・８１

・食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額取消承認通知書（様式④）・・・・・８２

様式①

令和　年　月　日

愛西市教育委員会教育長　様

学　校　名
保護者氏名

食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校
給食費減額申請書

下記の理由により牛乳の飲用ができませんので、牛乳代金に係る学校給食費の減額を申請します。
なお、飲用できるようになった場合は、速やかに申請します。

記

学　年	組・学級	児童生徒名

理由

※　牛乳が、飲用できない旨を記載した医師の診断書を添付してください。
※　乳除去食を認めた児童生徒については、学校生活管理指導表が提出されておりますので、診断書の添付は必要ありません。

様式②

愛西教学第　　号
令和　年　月　日

児童生徒保護者
様

愛西市教育委員会
教育長

食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校
給食費減額承認通知書

令和　年　月　日付けで、申請のありました食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費の減額について、下記のとおり承認します。

なお、飲用を再開するときは、速やかに食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額取消申請をしてください。

記

学　年	組・学級	児童生徒名

○減額の適用開始月　　令和　年　月分から

○減額する額　　円/１回

※減額する額は、変動する場合があります。

様式③

令和　年　月　日

愛西市教育委員会教育長　様

学　校　名
保護者氏名

食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校
給食費減額取消申請書

下記の理由により牛乳を飲用できるようになりましたので、牛乳代金に係る学校給食費減額取消申請をします。

記

学　年	組・学級	児童生徒名

理由

様式④

愛西教学第　　号
令和　年　月　日

児童生徒保護者
様

愛西市教育委員会
教育長

食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校
給食費減額取消承認通知書

令和　年　月　日付けで、申請のありました食物アレルギー等による牛乳代金に係る学校給食費減額取消について、下記のとおり承認します。

記

学　年	組・学級	児童生徒名

○減額取消の適用開始月　　令和　年　月分から