

## I. 食物アレルギーについて

食物アレルギーに関連する用語の定義をします。

用語	定義
食物アレルギー	特定の食物を摂取することによって、皮膚、呼吸器、消化器又は全身に生じるアレルギー反応
アレルゲン	アレルギー症状を引き起こす原因となる物質。食物アレルギーでは、アレルゲンは食品中のたんぱく質
アナフィラキシー	原因食品を食べたことにより、皮膚・粘膜・消化器・呼吸器のいずれか又は複数の臓器や全身に症状が現れるアレルギー疾患
アナフィラキシーショック	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誘発され、血圧低下や意識障害を伴う生命に危機を与え得る過敏反応
エピペン®	アドレナリン（エピネフリン）自己注射薬。アナフィラキシーの全ての症状を和らげる作用がある

### 1. 食物アレルギー発症の仕組み

食物アレルギーは、「IgE 抗体」と「アレルゲン」が結び付き、細胞内に蓄えられているヒスタミンなどの物質が放出されることにより発症します。

「IgE 抗体」とは、アレルギー反応に関係する抗体で、有害な細菌やウイルスなどの病原体から、体を守る免疫の働きにより作られます。

食物アレルギーは、本来は体に無害なはずの食品に対して、過敏に反応することで起こります。

### 2. 即時型食物アレルギーについて

食物アレルギーは、食物を摂取して2時間以内に症状が起きる「即時型食物アレルギー」と、数時間以上たってから起きる「非即時型（あるいは遅発型、遅延型）食物アレルギー」の大きく二つに分けられます。多くは「即時型食物アレルギー」ですが、両方の反応を併せ持つ場合もあります。児童生徒が発症する食物アレルギーのほとんどは「即時型食物アレルギー」で、「アナフィラキシー」や「アナフィラキシーショック」などの症状があり、生命の危険を伴うこともあります。

また、即時型食物アレルギーの特殊なタイプとして、口腔アレルギー症候群と食物依存性運動誘発アナフィラキシーがあります。

## 食物アレルギーの症状

臓器		症状
皮膚		かゆみ、むくみ、じんましん、皮膚が赤くなる
粘膜	眼	白目が赤くなる、プロプロになる、かゆくなる、涙が止まらない、まぶたがはれる
	鼻	くしゃみ、鼻汁、鼻がつまる
	口やのど	口の中やのどの違和感やはれ、のどのかゆみ・イガイガ感
消化器		腹痛、気持ちが悪い、吐く、下痢
呼吸器		のどが締めつけられる感じ、声がかすれる、犬がほえるようなせき、せき込み、ゼーゼー、呼吸がしづらい
循環器・全身		脈が早い・ふれにくい、手足が冷たい、唇や爪が青白い、チアノーゼ、尿や便をもらす
全身性	アナフィラキシー	皮膚・粘膜・消化器・呼吸器の様々な症状が複数出現し、症状がどんどん進行してくる状態
	アナフィラキシーショック	ぐったり、意識がもうろうとしている、呼びかけに反応できない、顔色が悪い

## 即時型食物アレルギー症状に対する処置や投薬（安静を保った後）

症状	処置や投薬
皮膚症状	ヒスタミンの働きを抑える抗ヒスタミン薬が有効であり、内服した場合は30分程度で効果が現れます。また、患部を冷却することも有効です。
消化器症状	アドレナリン以外に即効性のある薬はありません。 腹部を温めると腹痛を軽減できることが多く、ステロイドの内服もある程度効果があると考えられています。
呼吸器症状	息苦しさを伴わない程度の軽い咳やぜん鳴は、気管支を広げる作用を持つ気管支拡張薬が有効です。内服薬（30分程度で効果が現れる）若しくは吸入薬（数分で効果が現れる）が用いられます。 なお、会話しにくい程度の息苦しさがある場合は、アドレナリン自己注射薬（以下「エピペン <sup>®</sup> 」という。）の使用が必要となります。
循環器症状・全身症状	迅速にエピペン <sup>®</sup> を使用する必要があります。

### 3. 食物アレルギーの原因食品について

食物アレルギーの原因食品（アレルゲンを含む食品）についての実態調査等を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害などの重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された食品について、食品表示法で「特定原材料等」として指定されています。

このうち、特に発症数、重篤度から食品表示の必要性が高い食品が、「特定原材料」として、食品表示基準において、表示が義務付けられています。

また、症例数や重篤な症状例が相当数あるが、特定原材料に比べると少ないものは、「特定原材料に準ずるもの」とされ、原因食品を含む加工食品について、当該食品を含む旨を可能な限り表示するよう努めることとされています。

区 分	原 因 食 品
特定原材料 (7品目)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に 準ずるもの (20品目)	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

### 4. 食物アレルギーの家庭での管理について

義務教育就学後においても完全除去を必要とする食物アレルギーは、重症であることが多いと思われます。アレルギー専門医の指導のもと、安全に食べられる範囲を見つけるために、少量であっても摂取することで、早期の耐性獲得（治癒）を目指す管理を行うことが多くなってきました。この治療は家庭の責任で、安全に留意して進めるべきものであり、体調不良、食後の運動等により症状が誘発されることがありますので注意が必要です。

また、アレルギーが改善して、アレルゲンであった食品を摂取することができるようになっても、過去の辛い記憶や口腔内の違和感、慣れない味覚などが原因で、摂取に抵抗感を残す児童生徒も多くいるため、家庭においても配慮が必要です。

## Ⅱ. 岩倉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、研修及び医療・消防機関と連携を図る。
- (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

\* 【 】 書きは関係書類

#### 調査実施

〔 小学校新1年生は、就学時健康診断時に合わせて実施 〕

食物アレルギーの原因食品や状態を把握します。

【児童生徒の「食物アレルギーに関する調査」について（様式1・様式1別紙）】



#### 対応申請受付

保護者が学校での管理を希望する場合や、エピペン®を処方されている場合等は、食物アレルギー対応の対象として申請を受け付けます。

【食物アレルギー対応申請書（様式2-1）】〈添付書類3点〉

〔 ・ 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） 〕



### 保護者との面談実施

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）及び様式1～4を基に、保護者と面談し、記録を作成します。

【面談記録表（個人調査票）（様式5）】



### 校内の食物アレルギー対応に関する委員会開催

面談結果を踏まえて作成した個別の取組プラン、緊急時個別対応マニュアル及び学校給食における食物アレルギー対応についての案を委員会で検討し、校長が学校としての案を決定します。

【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）・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）】



### 市教育委員会による食物アレルギー対応決定

学校としての案を市教育委員会で検討し、その決定結果を学校に通知するとともに、内容により関係する機関とも連携を図ります。なお、学校給食の対応については保護者へも通知します。

【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）・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）】



### 保護者への説明・協議

保護者に市教育委員会での決定内容を説明します。保護者の理解を得られない場合は、市教育委員会へ支援を要請します。

【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）・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）】



### 校内の食物アレルギー対応に関する共通理解

個別の取組プラン、緊急時個別対応マニュアル及び学校給食における食物アレルギー対応を全教職員で共有し、個々の児童生徒の対応についての共通理解を図ります。

【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）・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）】



### 中間報告・評価

取組の様子や改善点を検討・修正するとともに、必要に応じて保護者の意見・要望を確認し、記録します。

変更・中止の申請があった場合は、必要に応じて校内の食物アレルギー対応に関する委員会で協議します。

【食物アレルギー対応申請書（中止・変更）（様式2-2）】〈添付書類3点〉

〔 ・ 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） 〕

【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）】〈添付書類3点〉

〔 ・ 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）・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） 〕

## 3. 学校における対応

### (1) 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を作成したり、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食物アレルギー対応が実施できるように、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校内の食物アレルギー対応に関する委員会の委員構成の例

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  
学年主任 学級担任 関係教職員 学校医 等

\*必要に応じて、学校給食センター所長 栄養教諭・学校栄養職員 調理員の代表  
教育委員会の担当者 保護者 主治医 等を加えます。

#### ②校内の食物アレルギー対応に関する委員会の協議内容

○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マニュアル作成・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）」「緊急時個別対応マニュアル」を検討・決定し、市教育委員会に報告
- 食物アレルギー対応研修計画
- 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、その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は医師の診察・検査による診断を必須とし、保護者からの要望のみによる対応は行いません。

学校給食における食物アレルギー対応については、原因食品（アレルゲン）が特定され、医師からも食事療法を指示されており、家庭でも原因食品の除去を行うなど食事療法を行っている児童生徒を対象とします。学校においては、児童生徒の実態や学校・学校給食センターの能力・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、学校が個別・具体的な方針を策定します。

また、給食の誤配・誤食防止のための掲示物の作成や人員の配置、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®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は、次のとおりです。

- 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について

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は、次のとおりです。

- 誤飲・誤食・誤配を防止するためのルール
- 学校給食センターから教室までの受け渡しの場所・方法、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
- ・ セレクト給食やスペシャル給食等の注意
- ・ 交流給食などの日常と違う形態での給食の時間の注意

- 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について

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、学校や学校給食センター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

調査票等の書類と児童生徒や保護者で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ません。そこで、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。

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）は、症状等に変化がない場合においても、配慮や管理が必要な間は、毎年1回の提出を求めることとします。ただし、大きな症状の変化があった場合で、配慮や管理に変更が生じる場合は、随時提出することとします。

保健調査票や「食物アレルギーに関する調査票【様式1別紙】」では、食物アレルギーの有無、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。「食物アレルギー対応申請書【様式2-1、2-2】」及び添付書類から、児童生徒の食物アレルギーの原因食品や症状、家庭における対応の程度、過去の症状出現状況、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。小学校新1年生の場合には、入学前の通園施設と連携をとって実態を把握します。



## 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。

### ○定期

- ・小学校入学時
- ・進級及び中学校入学時

4月からの学校生活に間に合うように、小学校新1年生は就学時健康診断時で食物アレルギーに関する調査を行い、申請を受けます。進級については前年度3学期に申請を受けます。中学校入学については、入学説明会等を活用し3月中に引継ぎをします。

小学校入学時の学校給食の対応は、学校及び学校給食センターの状況により、除去食提供の開始時期を決定します。

### ○不定期

- ・新規発症及び診断時
- ・転入時

必要が生じた場合は迅速に対応できるように、年度途中での対応が必要となる場合の対応方法について、校内の食物アレルギー対応マニュアルに明記しておきます。

## 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「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」「家庭における除去申告書」を基に、次のような事項について面談を行い、「面談記録票（個人調査票）」を作成します。

なお、児童生徒の個人情報の取扱いには十分留意します。

- 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連絡方法と対応
- 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

## (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・アナフィラキシーショックの正しい知識をもって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、登下校中等様々な活動場面にあります。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ります。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に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、研修の内容を把握したりできるようにすることも必要です。

#### (6) 情報共有と改善策の検討

学校は提出された学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）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することとします。

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は、学校給食センター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、原因の究明のため、校内の食物アレルギー対応に関する委員会において、関係者の聞き取りを行い、原因が判明したら危機管理体制に基づく的確な行動ができたかを検証します。防止策を協議・決定し、周知・運用することにより、事故防止の徹底に努めます。

#### (7) 教職員の役割

校長・教頭	<ul style="list-style-type: none"><li>・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。</li><li>・校内の食物アレルギー対応に関する委員会を設置する。</li><li>・食物アレルギーを有する児童生徒の保護者と、個別面談（マニュアルに定められた者が参加）を行う。</li><li>・校内の食物アレルギー対応に関する委員会で作成した、「個別の取組プラン（案）」及び「緊急時個別対応マニュアル」を市教育委員会に提出する。</li><li>・市教育委員会が決定した「個別の取組プラン」及び「緊急時個別対応マニュアル」について保護者に通知する。（必要に応じて保護者への説明・協議への同席）</li><li>・食物アレルギーのあ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。</li></ul>
-------	--

保健主事	<ul style="list-style-type: none"> <li>・校内の食物アレルギー対応に関する委員会を開催する。</li> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全教職員間で連携を図る。</li> </ul>
学級担任	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行い、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）」及び「緊急時個別対応マニュアル」を作成する。</li> <li>・決定した「個別の取組プラン」及び「緊急時個別対応マニュアル」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。</li> <li>・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いき、誤配膳や誤食を防止する。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・給食の時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。</li> <li>・給食の時間終了後も児童生徒の体調の変化に注意する。</li> <li>・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。</li> </ul>
養護教諭	<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把握を行う。</li> <li>・栄養教諭・学校栄養職員と連携し、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）」及び「緊急時個別対応マニュアル」を立案する。</li> <li>・個別面談をマニュアル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。</li> <li>・主治医、学校医、消防署等との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を確認する。</li> <li>・「個別の取組プラン」及び「緊急時個別対応マニュアル」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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
給食主任	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食に関する内容を栄養教諭、学校栄養職員と連携して対応する。</li> <li>・マニュアルや「個別の取組プラン」等に基づき、具体的な配膳作業等を管理する。</li> </ul>

<p>栄養教諭 学校栄養職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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）」及び「緊急時個別対応マニュアル」を立案する。</li> <li>・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。</li> <li>・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。</li> <li>・安全な学校給食の提供環境を構築する。</li> <li>・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、マニュアルに定められた対応が実施できるようにする。</li> <li>・マニュアルや「個別の取組プラン」等に基づき、具体的な調理作業等を管理する。</li> </ul>
<p>教職員</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や「個別の取組プラン」及び「緊急時個別対応マニュアル」の情報を共有する。</li> <li>・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。</li> <li>・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るようにする。</li> <li>・緊急時の対応ができるようにする。</li> <li>・食物アレルギーについての基礎知識をもつ。</li> <li>・給食の受取や配膳に関わる際には、決められた確認作業（指し声出し）を食物アレルギーを有する児童生徒とともに確実にを行い、誤配膳や誤食を防止する。</li> <li>・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、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なる。</li> </ul>
<p>学校給食 センター所長</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食センター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的な考え方の主旨を理解し、学校給食センター職員及び委託業務責任者に指導する。</li> <li>・市教育委員会が決定した「個別の取組プラン」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。</li> <li>・学校給食センター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。</li> </ul>

調理員	<ul style="list-style-type: none"><li>・委託業務責任者は、栄養教諭・学校栄養職員の調理指示を基に、安全かつ確実に調理するよう指導する。</li><li>・食物アレルギーについての基礎知識をもつ。</li><li>・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。</li><li>・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。</li></ul>
-----	---

### Ⅲ. 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」及び「緊急時個別対応マニュアル」を作成しこれに基づいて、学級担任を始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、食物アレルギー対応食について、「学校給食予定献立表兼食物アレルギー対応確認表」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、学級担任等と食物アレルギーを有する児童生徒本人が確認する方法を具体的に決めます。また、学級担任と本人だけでなく、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に学級全体でルールを決めるなどの配慮も必要です。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なければなりません。

##### (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、微量の原因物質を“吸い込む”ことや“触れること”などの軽微な接触でも発症につながる児童生徒を事前に把握し、個々に応じたきめ細かい配慮を行うことが必要です。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」に基づいて対応します。

##### (3) 体育・部活動等運動を伴う授業や活動

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。食後の運動時にアレルギー症状が現れても、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、食後の運動によりアナフィラキシーを誘発するものです。これは、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。

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、発症する例が見られます。小麦、甲殻類の順に多く、ももやりんごなどの果物でも増えています。また、小麦・乳アレルギーの治療の段階で、ある程度摂取が可能となった後に、運動によって症状が誘発される場合もあります。

症状が誘発される運動の強さには個人差があるので、既往者は、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。

給食後の体育の授業以外にも、給食後の休み時間に走ったり球技をしたりしているときに発症する場合、朝食で食べたものが原因で朝の部活動で発症する場合、給食後に走って帰宅する場合での発症例があります。

アナフィラキシーの経験のある児童生徒では、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が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を全教職員に周知し、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。

#### (4) 校外活動時（特に宿泊を伴う場合）

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、日常に比べ食物アレルギーの症状誘発が起きやすい状況にあります。引率する全教職員が、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作成した「個別の取組プラン」や「緊急時個別対応マニュアル」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。

課外活動等の祭りやイベントなどその他授業以外の様々な活動においても配慮が必要となります。

##### ■食事の配慮

- ・事前の宿泊先への依頼と提供する食事の調整
- ・保護者、宿泊先を交えての情報交換
- ・慣れていない場合は事故発生率が高いため、宿泊先の食物アレルギー受け入れ実績は確認が必要
- ・食が関係する体験学習には十分な注意
- ・児童生徒だけの食事が計画されている場合は、緊急時の連絡方法を確認

##### ■万一の発症に備えた準備

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

#### (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、除去食が提供されたり、弁当を持参する場合などがあります。

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とき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必要があります。

また、食物アレルギーを有しない児童生徒に対しては、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互いを思いやる心を育てることが必要です。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を捉えて、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時には、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、また、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に配慮することを伝えます。そして、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必要があります。

## (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、校内の食物アレルギー対応に関する委員会等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。

## (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」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て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、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。

## IV. 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も学校給食を提供します。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センターに対して支援・指導を行います。

- (1) 学校給食において食物アレルギー対応を行う場合は、「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。

#### ・学校給食における食物アレルギー対応について

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、完全弁当持参とします。

- (2) 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する。

#### ・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。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。

#### ・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

#### \*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。

#### ・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、弁当対応とします。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弁当対応とします。

(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の二者択一）を原則とし、誤食・誤配を防止する。

・ **誤食・誤配を防止するために**

学校給食における食物アレルギー対応で、最優先すべきは、「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。

このため、学校生活管理指導表により除去対応する食材を精選し、必要最小限の除去をします。

また、多段階の個別対応はせず、事故防止の観点から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）とします。

・ **二者択一の給食提供**

「安全性」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。二者択一とは、牛乳アレルギーを例に以下のように説明されます。

多段階対応では、1) 完全除去、2) 少量可、3) 加工食品可、4) 牛乳を利用した料理可など様々なレベルがあります。これに個々に対応すると、業務は複雑・煩雑となり、負担が増えるばかりか、事故の温床にもなります。このため、二者択一、つまり完全除去か、他の児童生徒と同じように飲用牛乳を除く全ての牛乳・乳製品を提供する、どちらかで対応することとし、多段階対応はしません。

・ **二者択一で除去食提供対応とした時に、給食を食べられなくなる児童生徒がいる**

これまで一定レベル以上の給食を安全に食べられていた児童生徒が、完全除去対応となるため、対応の後退を問題にされる可能性があります。

⇒個人で考えれば、一部児童生徒で二者択一が対応の後退に映るが、この方針は学校給食における食物アレルギー対応全体の安全性向上という目的があります。こうした説明を保護者に丁寧に説明し、理解を得ます。

・ **医師の指導による原因食品の摂取について**

体調が良くないことがあったり、大量調理である学校給食では計算どおりの量とにならないことがあったりして、重大な事故につながる危険がありますので、安全性を最優先とする観点から、学校給食ではアレルギーを含む食品・料理は一切提供しない対応とします。

また、食物アレルギー対応の解除に向けて、医師の診断（指示）のもと、家庭で原因食品を食べ始める時は、登校前には食べないようにし、試しに学校給食で食べてみるなどの慣らし食も対応しないこととします。

・ **飲用牛乳の停止・返金について**

「学校給食における食物アレルギー対応実施要項」で定める医師の診断に基づく牛乳の停止・返金については、継続して実施するものとします。

(4) 学校給食においては、安全に十分な配慮を行い、卵と乳の除去食提供対応を進める。

・ **除去対応食品**

学校給食における食物アレルギー除去対応食品は、「卵・乳」の2種類を含む食品とし、完全除去対応とします。

また、「そば、かに、落花生」を含む食品は学校給食には使用しません。

・ **食物アレルギー対応献立について**

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が複雑になったり、調理作業が煩雑になったりすることは、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、卵と乳の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、卵と乳の両方を除去した完全除去対応とします。完全除去した献立に代替はしないので、それが中心献立・食材であった場合に給食として成立しないため、一部弁当対応となります。

・ **学校給食の食物アレルギー対応について**

岩倉市立小中学校食物アレルギー対応検討委員会で、児童生徒や学校・学校給食センター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乳と卵の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努め、食物アレルギー対応品目等の拡充を検討します。

(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、学校及び学校給食センター等の施設、人員等の環境整備を進める。

・ **安全性の確保について**

学校と学校給食センターにおける安全・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. 学校給食で使用する用語の定義

用 語		定 義
献立		1食の学校給食（主食・飲用牛乳・副食で構成）
主食		ごはん、パン、めん等で、いずれかが毎日提供される
飲用牛乳		1本 200mlで、毎日提供される
副食	料理	学校給食センターで食品を調理したもの（主食を除く）
	単品	飲用牛乳以外で、学校給食センターで調理していない食品 個別に包装された食品（ゼリー等のデザート類・ジャム等）
食品	生鮮食品	農産物・畜産物・水産物そのもの
	加工食品	農産物・畜産物・水産物を加工したもの
	調味料	砂糖・塩・酢・しょうゆ・みそなどの調味料
調理		料理を作るために食品を計量・洗浄・切裁・加熱・調味等すること
詳細な献立表		主食及び副食に含まれるアレルゲンのうち、料理の食材ごとの特定原材料及び特定原材料に準ずるものの有無がわかる献立表〔献立別アレルギー表示一覧表、使用物資（加工食品の原材料表）〕
食物アレルギー対応確認表		食物アレルギーを有する児童生徒の毎日の給食について、配膳及び弁当の有無や除去食の有無を確認する表

## 3. 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	食物アレルギーを持つ児童生徒や学校給食における食物アレルギー対応を行う場合（詳細な献立表対応・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主食及び副食に含まれるアレルゲンのうち特定原材料及び特定原材料に準ずるものの有無がわかる献立表を配布
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（副食について除去食提供ができない場合は無配膳対応となります）
除去食提供対応	アレルゲンを含む食品を加えない料理を提供する対応
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）飲用牛乳に代わる飲み物や副食を持参する
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 ※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

#### 4. 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。

1. ○月分学校給食予定献立表類を学校給食センターが学校経由で保護者に配布
  - ・ ○月分学校給食予定献立表兼食物アレルギー対応確認表
  - ・ ○月分学校給食詳細な献立表兼除去食予定献立表



2. ○月分学校給食予定献立表兼食物アレルギー対応確認表を保護者が学校経由で学校給食センターに提出



3. ○月分学校給食予定献立表兼食物アレルギー対応確認表のコピーを学校給食センターが学校と学校経由で保護者に配布

保護者は家庭で児童生徒と、学校給食詳細な献立表兼除去食予定献立表を見て、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、学校給食予定献立表兼食物アレルギー対応確認表に、一か月分の毎日の対応を記入します。記入したら保護者欄にサイン又は捺印して提出します。

提出された学校給食予定献立表兼食物アレルギー対応確認表は、学校給食センターで担当者が個別の取組プランを確認した後、学校給食センター所長が決定します。決定された学校給食予定献立表兼食物アレルギー対応確認表をコピーし、保護者、学校、学校給食センターで同じものを使用します。

#### 5. 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となります。

また、給食の時間は、同級生や先輩・後輩、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

学校給食の目的は、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ることであるが、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 特に重篤度の高いそば、かに、落花生及びこれらを原材料とした加工食品は使用しない
- ② 加工食品や調味料のうち、可能なものについては、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順次切り替えるように努める
- ③ 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
- ④ 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
- ⑤ 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
- ⑥ 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

## (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するため、献立変更が決定し次第、速やかに学校給食センターから市教育委員会を經由して学校へ連絡します。学校は献立変更によりアレルギーの原因食品となる、または、原因食品がなくなる児童生徒がいる場合は、児童生徒及びその保護者に確実に伝えます。

学校給食センターでは、緊急事態（ノロウイルスの疑いのある調理場内でのおう吐、調理機器の故障、食材の不具合、調理ミス等）が発生した場合に備え、特定原材料等27品目不使用の食物アレルギーにも対応できるレトルトカレーを保管しており、緊急時に献立を変更し、学校給食として使用します。

## (3) 献立作成における検討

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。

学校や学校給食センターで起きた全ての事故やヒヤリハットは、校長や学校給食センター所長に報告し、岩倉市立小中学校食物アレルギー対応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。

## 6. 学校給食センターにおける対応

市教育委員会、学校給食センター所長は、学校給食センターの施設・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、声出し指差し確認など）やタイミングを決めたマニュアルを作成し、誰もが同じ作業ができるようにします。

### (2) 除去食提供対応のための整備

除去食提供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、アレルゲンを確認し異なる食品の納品の際は速やかに栄養教諭等に連絡する。
- ・ 献立の一部が受配校に納入業者から直接納入される場合についても、各学校で検収責任者を決め、確実に検収する。

#### 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。
- ・ 対応食担当者は調理指示書、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、アレルギー対応室において調理をする。
- ・ 一般食と一緒に調理し、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、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、調理指示書をもとに誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックする。
- ・ 食物アレルギー対応食の個人容器は、学校名・学年・組・児童生徒名・献立名と除去等の内容を記載したカード等をつけた料理別の耐熱容器を使用して誤配を防ぐ工夫をする。

#### 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。学校給食センター所長は、事故やヒヤリハット事例について、市教育委員会へ報告し、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、岩倉市立小中学校食物アレルギー対応委員会に報告し、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。

## V. 緊急時の対応

### 1. 防止のための日常対応

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」「緊急時個別対応マニュアル」の作成以外に以下の対応を行います。

#### (1) 協力依頼

岩倉市消防署、学校医または主治医への連絡・協力依頼

#### (2) 保護者への依頼（本人へ食物アレルギーであることを理解させる。）

- ・食物アレルギーがあることを子どもに十分理解させる。（給食の食べ方・食事制限が必要なこと等）
- ・命に関わるアナフィラキシーを起こす場合は、誤って食べてはいけない食品を教える。
- ・主治医からの指示内容を、子どもにわかりやすく説明する。
- ・食物アレルギーのために食べられない献立がある場合は、必ず一緒に献立表で確認して何が食べられないかを伝える。
- ・学校に飲み薬や塗り薬などの常備薬を持参する場合は、その管理と使用について十分な説明と確認をする。
- ・学校で具合が悪くなったときは、すぐに本人が学級担任や周りにいる教職員、児童生徒に申し出るように伝える。
- ・同じ食品でも体調によっては、アレルギー反応が出る場合があるため、日ごろから規則正しい生活を心がけることを説明し、理解させる。

#### (3) 保護者による本人への指導（発達段階に応じた自己管理能力の育成）

- ・自分にとって安全な食品と安全でない食品の見分け方
- ・安全でない食品が出たときの回避の仕方
- ・アレルギー反応による症状出現の把握の仕方
- ・アレルギー反応による症状出現の周囲の人への伝え方（口の中の違和感やかゆみ、痛み、気持ちが悪いなど）
- ・誤って食べたときの周りの人への伝え方

#### (4) 養護教諭の配慮事項（経口薬・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。

- ・校内での携帯を認める場合は、他の児童生徒が誤って服用や使用をして事故が起きないように、管理の仕方を十分検討する。
- ・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. 発症時の対応

食物アレルギーの発症は、以下のように発見します。

- ・本人からの申し出による場合
- ・周囲の児童生徒または教職員からの異変等の連絡による場合

食物アレルギー症状が現れたら、児童生徒の状態を観察しつつ、危機管理のマニュアル（食物アレルギー）の学校内での役割分担に従い各教職員が迅速に対応する必要があります。

保護者との連絡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」及び「緊急時個別対応マニュアル」に明記しておきます。

呼びかけに反応がなく、呼吸がなければ、速やかに心肺蘇生を行います。

### (1) 緊急性が高いアレルギー症状

下記の症状があるかを確認し、5分以内に判断します。一つでもあれば速やかに対応を行います。

#### <全身の症状>

- ・ぐったりしている
- ・意識がもうろうとしている
- ・尿や便をもらす
- ・脈がふれにくい、不規則
- ・唇や爪が青白い

#### <呼吸器の症状>

- ・のどや胸のしめつけ感
- ・声がかすれる
- ・犬がほえるようなせき
- ・息がしにくい
- ・持続する強いせき込み
- ・ゼーゼーする呼吸（ぜん息の発作と区別できない場合を含む）

#### <消化器の症状>

- ・持続する強い（我慢できない）おなかの痛み
- ・繰り返し吐き続ける

## (2) 軽度のアレルギー症状への基本的な対応

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、慎重な対応をとります。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、食物アレルギーによる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本人の手元にエピペン®を準備し、必要になったらすぐに使用できるよう、本人と教職員で使い方の確認をしておきます。また、食物アレルギーによる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。

## (3) 緊急性が高いアレルギー症状への基本的な対応

### <初期対応>

- ・食べたものを口から出して口をすすぐ
- ・皮膚についた場合は、洗い流す
- ・大量摂取の場合は、誤嚥に注意して吐ける場合は吐かせる
- ・アナフィラキシーの経験があり、エピペン®を携帯している場合は、投与を考慮
- ・脈があっても呼吸が止まっていたら、人工呼吸
- ・目を離さず経過観察（急変に注意）
- ・保護者へ連絡・状況説明・来校依頼（緊急常備薬の使用も考慮しながら、対応）

### <医療機関の受診>

- ・学校医や主治医と連絡
- ・医療機関へ移送（救急車要請）

### <医療機関での迅速で適切な救命処置>

- ・救急車への同乗と、状況説明

## (4) アナフィラキシーを起こした児童生徒への対応の留意点

緊急性が高いアレルギー症状が一つでもあれば、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、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。

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、抗アレルギー薬・気管支拡張薬・ステロイド薬）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。

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救急及び緊急連絡体制に沿って、管理職のリーダーシップの下、全教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。

### <緊急時に適切な対応をするために>

- ・危機管理のマニュアル（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

動かさない	速やかにエピペン®を使用する。 反応がなく、呼吸がなければ、AEDを持って来るまでの間、心肺蘇生を行い、AEDを使用する。
救急車の要請	並行して、救急車を要請。
食品の除去	摂取した食べ物が口の中に残っている場合は、自分で吐き出させるか、背中を強くたたき吐き出させるなどしてアレルギーとなる食品を除去させる。そして、口をすすがせ、救急車を待つ間、安静にする。（意識がある場合のみ）
連絡	緊急連絡先リストの相手に連絡を取る。
安静を保つ体位 気道の確保 (救急隊を待つ)	<ul style="list-style-type: none"><li>・ぐったりして、意識がもうろうとしている場合 仰向けに寝かせるか、血圧の低下が疑われる場合は足側を15～30センチほど高くする姿勢で横にする。同時に気道の確保に努める。</li><li>・吐き気、おう吐がある場合 嘔吐物による窒息を防ぐため、体と顔を横に向ける。</li><li>・やむを得ず移動させる場合は、担架等の体を横たえさせることができるものを使用し、背負ったり座らせることは避ける。</li></ul>
医療機関へ移送	症状が回復したように見えても、数時間後に再び症状が現れることがある。（二相性反応）救急搬送しない場合でも、必ず医療機関を受診させる。 ※一人で下校させない。

## IV. 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、具体的に確認をしておきます。

### 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）」などの資料を活用し、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。

### 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において、事故やヒヤリハットが発生する場面は、大きく二つに分けられます。

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かった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学校給食センターだけでなく、他の学校や学校給食センター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。

#### (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、学校及び学校給食センターは、全ての事故及びヒヤリハットについて市教育委員会へ随時報告することとされています。

「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、食物アレルギー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。

各学校及び学校給食センターにおいては、設置者である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、「学校給食の管理と指導（七訂版）」に定める様式10「食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書」等を使って管理職へ報告し、校内の食物アレルギー対応に関する委員会等で対策について検討することが大切です。

## 様 式 集

### ◎ 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

#### 食物アレルギー用様式

様式番号	帳 票 名 等
様式 1 表	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）
様式 1 裏	「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）
様式 1 別紙	食物アレルギーに関する調査票
様式 2 - 1	食物アレルギー対応申請書（新規・継続）
様式 2 - 2	食物アレルギー対応申請書（変更・中止）
様式 3 表・裏	食物アレルギーの経過及び対応状況申告書
様式 4	家庭における除去申告書（保護者記入用）
様式 5 表・裏	面談記録票（個人調査票）
様式 6 表・裏	個別の取組プラン（案・決定）
様式 7	緊急時個別対応マニュアル
様式 8 - 1	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	学校給食における食物アレルギー対応について（報告）〔変更・中止用〕
様式 9	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） 〔市教育委員会⇒学校長及び保護者宛〕
様式 1 0	食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書