

学校給食における  
食物アレルギー対応の手引き  
【改訂版】



平成26年3月  
さいたま市教育委員会



## はじめに

平成20年3月に文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課監修のもと、財団法人日本学校保健会から「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」が発行されました。それを受けて本市では、平成21年3月に「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を作成し、全市立学校で活用いただいているところです。

本市における食物アレルギーのある児童生徒の割合の年次推移は、横ばい傾向にありますが、エピペン®を所持する児童生徒の割合は増えています。

食物アレルギーを引き起こす原因食品や症状は、児童生徒により様々であり、個別に対応することが必要となります。そのため、学校における食物アレルギーによる重大事故を未然に防ぐためには、学校全体で組織的に取り組まなければなりません。

本市では、食物アレルギーによる重篤なアナフィラキシー症状発症時などへの危機対応については、「さいたま市立学校児童生徒事故等危機管理対応マニュアル作成指針」及び「体育活動時等における事故対応テキスト～ASUKA モデル～」を活用して、各学校において危機管理対応マニュアルを作成し、さらに傷病者発生から医療機関へ引き継ぐまでの「傷病者発生時対応訓練」の実施により万全を期しているところです。

この度、学校における食物アレルギー対応の一層の充実を図るために、平成21年3月に作成した「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を改訂しました。

改訂版作成に当たり、ASUKA モデル等を参考にして食物アレルギー対応の流れや教職員の役割について見直しを図るとともに、食物アレルギーの基礎知識、事故防止のためのチェックリストや個人カード等の例示、ヒヤリハット事例、緊急時の対応資料を新たに加えました。

各学校においては、すべての児童生徒が給食の時間を安全に楽しく過ごすことができるよう、本手引きを活用してください。

終わりに、手引きの改訂にあたり監修をいただきました、さいたま市民医療センター小児科科長 西本創氏に感謝申し上げます。また、作成に御協力いただきました、さいたま市学校給食運営研究会の皆様にご心より御礼申し上げます。

平成26年3月

さいたま市教育委員会  
学校教育部健康教育課長

## 改訂のポイント

### I 変更した事項

#### 1 食物アレルギー対応の流れ【P5】

学校の実態を踏まえ、学校内での食物アレルギー対応の方針を決定した後、保護者との面談を実施するように「④『食物アレルギー対応検討委員会』の設置と開催」を「⑤保護者との面談の実施、面談記録書類の作成」の前にしました。

#### 2 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の配付【P6】

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を該当保護者へ配付し、原因食物の除去を指導している主治医により記載された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患）」を学校へ提出してもらうようにしました。

#### 3 「食物アレルギー個人カルテ」（様式2）【P36】

面談内容を記録する「食物アレルギー個人カルテ」（様式2）に「診断根拠」と「4 エピペン®（アドレナリン自己注射薬）」についての欄を追加するとともに、「5 かかりつけ医」と「6 緊急対応時の受診先」の2つの欄を設けました。

### II 新たに加えた事項

#### 1 「食物アレルギーについて」【P1～P4】

教職員全員が食物アレルギーについて正しく理解し、適切に対応できるように、食物アレルギーについての基礎知識を掲載しました。

#### 2 「チェックリスト」、「アレルギー対応食確認・連絡用個人カード」及び「学級担任への連絡表示」の例示【P12～P18】

ヒューマンエラーによる事故の発生を減らすことをねらいとし、献立作成時、予定献立変更時、調理開始時、調理後、運搬前、会食前の各段階におけるチェックリストを例示しました。

また、アレルギー対応食提供時に給食へ添える「アレルギー対応食確認・連絡用個人カード」及び「学級担任への連絡表示」を例示しました。

#### 3 保健主事の役割【P20】

保健に関する事項の管理に当たる保健主事を、「学校給食による食物アレルギー発症のリスク軽減に向けた教職員の役割について」で明確に位置づけました。

#### 4 「ヒヤリハット事例集」【P24～P27】

各学校における誤食等による事故の発生を減らすことをねらいとし、実際に学校で起きたヒヤリハット事例を対策とともに示しました。

#### 5 「食物アレルギー対応マニュアル」（教室掲示用）【P29～P30】

食物アレルギーによるアナフィラキシーの発症は、教室で多く見られ、その初期対応は、学級担任等が行うこととなります。アナフィラキシーの進行は、一般的に急速であるため、即時に判断し、対応することが求められます。

そこで、緊急時に記憶にたよらず迅速に対応できるよう、症状に応じた対応方法を簡潔に示したマニュアルを掲載しました。

## <目 次>

はじめに

改訂のポイント

目 次

### 1 食物アレルギーについて

(1) 食物アレルギーとは	1
(2) 食物アレルギーの各病型の特徴	1
(3) 症状の現れかた	2
(4) アナフィラキシーとは	2
(5) アレルギーの診断	3
(6) アレルギー表示	4

### 2 学校給食における食物アレルギー対応について

(1) 食物アレルギー対応の流れ	5
(2) 食物アレルギーのある児童生徒への給食対応決定手順	5
(3) 食物アレルギー対応の実施方法	9

### 3 学校給食におけるヒューマンエラー防止のためのチェックリスト等の活用について

(1) 学校給食におけるアレルギー事故未然防止のためのチェックリスト例	13
(2) アレルギー対応食確認・連絡用個人カード及び学級担任への連絡表示例	17

### 4 学校給食による食物アレルギー発症のリスク軽減に向けた教職員の役割について

(1) 校長及び教頭	19
(2) 学級担任	19
(3) 保健主事	20
(4) 養護教諭	20
(5) 給食主任	20
(6) 栄養教諭・学校栄養職員・栄養士	20
(7) 調理員	21

### 5 学校生活における配慮・管理について

(1) 「食物・食材を扱う授業・活動」について	22
(2) 「宿泊を伴う校外活動」について	22

<資料>ヒヤリハット事例集	24
---------------	----

### 緊急（アナフィラキシー発症）時の対応資料

・食物アレルギー対応マニュアル（教室掲示用）	29
・さいたま市教育委員会危機管理マニュアル（抜粋）	31

### 付 録

#### 《各種様式》

・学校におけるアレルギー疾患（気管支ぜん息、食物アレルギー）の対応について（資料1）	33
・学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）	34
・食物アレルギー個人カルテ（様式2）	36
・食物アレルギー対応面談等記録票（様式3）	38
・食物アレルギー対応児童生徒一覧表（様式4）	39
・食物アレルギー対応食実施決定について（お知らせ）（様式5）	40

《各種通知》	41
--------	----



# 1 食物アレルギーについて

## (1) 食物アレルギーとは

「食物によって引き起こされる免疫反応を介して、生体にとって不利益な症状が誘発される現象」をさします。このため、食品に含まれる毒素による反応（食中毒）や、食物不耐症などは含みません。

食物アレルギーの原因は食物のたんぱく質であり、それ以外の成分（脂質、糖質など）では基本的に食物アレルギーは起きません。

出典：「厚生労働科学研究班による食物アレルギーの栄養指導の手引 2011」より一部改変

## (2) 食物アレルギーの各病型の特徴

### ●即時型

食物アレルギーの児童生徒のほとんどはこの病型に分類されます。原因食物を食べて2時間以内に症状が出現し、その症状はじんましんのような軽い症状から、生命の危険を伴うアナフィラキシーショックに進行するものまでさまざまです。

### ●口腔アレルギー症候群

果物や野菜、木の実類に対するアレルギーに多い病型で、食後5分以内に口腔内（口の中）の症状（のどのかゆみ、ヒリヒリする、イガイガする、腫れぼったいなど）が出現します。多くは局所の症状だけで回復に向かいますが、5%程度で全身的な症状に進むことがあるため注意が必要です。

### ●食物依存性運動誘発アナフィラキシー

多くの場合は、原因となる食物を摂取して2時間以内に一定量の運動（昼休みの遊び、体育や部活動など患者によってさまざま）をすることによりアナフィラキシーを発症します。原因食物としては小麦、甲殻類が多く、発症した場合には、じんましんからはじまり、高頻度で呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至るので注意が必要です。

運動と原因食物の摂取との組み合わせにより、はじめて症状が誘発されます。このため、運動前4時間\*以内は原因食物の摂取を避け、食べた場合は以後4時間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、保護者と相談して決める必要があります。運動をする予定があれば、原因食物を4時間以内に摂取しないようにし、逆に原因食物を食べる場合には食べてから4時間以内は運動しなければ問題ありません。何度も同じ症状を繰り返しながら、この疾患であると診断されていない例もみられます。

\*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、確実に症状を起こさない間隔ということでここでは4時間としています。

出典：「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（財）日本学校保健会より一部改変

## <体の部位とアレルギー症状>



出典：「セルフケアナビ食物アレルギー」平成20年2月 厚生労働科学研究発行より

### (3) 症状の現れかた

- ・アレルギー反応を生じる食べ物を食べた直後～2時間くらいの中に症状が現れる場合（即時型症状と呼ぶ）がほとんどです。食べた直後に激しい反応が現れる場合もあります。
- ・様子を見ているとだんだんおさまっていく場合もありますが、軽い症状で始まって、短時間に、急激に深刻な症状に変化していく場合もあります。
- ・一度症状がおさまったように見えても、しばらく時間が経ってからもう一度症状が現れる場合や、食べてすぐはそれほどはっきりした症状は現れず、時に数時間後に現れる場合などさまざまです。

出典：「セルフケアナビ食物アレルギー」平成20年2月 厚生労働科学研究発行より

### (4) アナフィラキシーとは

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーと言います。その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味します。

また、アナフィラキシーには、アレルギー反応によらず運動や物理的な刺激（昆虫刺傷、医薬品、ラテックス（天然ゴム）など）によっても起こる場合があることも知られています。

出典：「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（財）日本学校保健会より一部改変

### ※アドレナリン自己注射薬（エピペン® 0.3mg、0.15mg）について

- ・アドレナリン自己注射薬は登録医によって処方が可能で、2011年9月から保険診療が適応となりました。
- ・アドレナリン自己注射薬はアナフィラキシーの補助治療を目的とした自己注射薬であるため、使用後は直ちに医療機関で受診するように指導します。
- ・学校において緊急の場に居合わせた関係者がアドレナリン自己注射薬を使用できない状況にある本人のかわりに注射することは人道上許されています。
- ・できるだけ早期（少なくとも発症30分以内が望ましい）に投与します。

出典：「厚生労働科学研究班による食物アレルギーの診療の手引2011」より一部改変



・アドレナリン自己注射薬を摂取するタイミングは、下の表の症状が1つでも出現した場合です。

＜一般向けエピペン®の適応＞

消化器の症状	・繰り返し吐き続ける	・持続する強い(がまんできない)おなかの痛み
呼吸器の症状	・のどや胸が締め付けられる ・持続する強い咳き込み	・声がかすれる ・ゼーゼーする呼吸 ・犬が吠えるような咳 ・息がしにくい
全身の症状	・唇や爪が青白い ・意識がもうろうとしている	・脈を触れにくい・不規則 ・ぐったりしている ・尿や便を漏らす

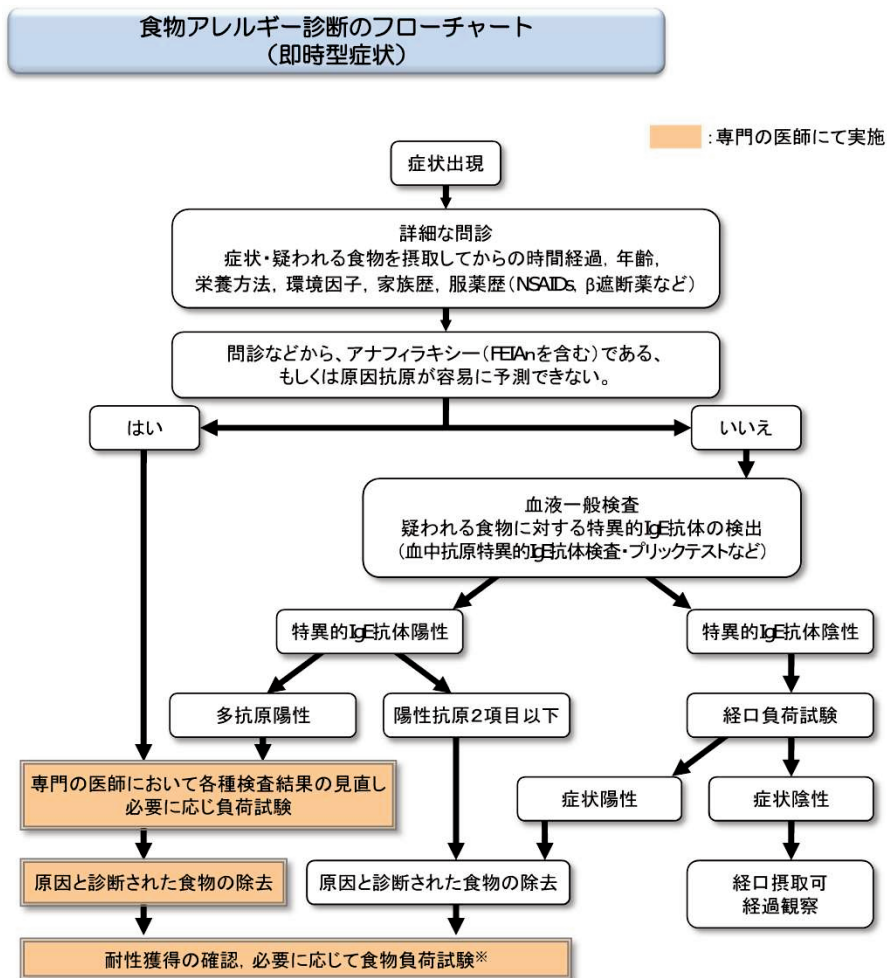
出典：平成25年7月24日付『「一般向けエピペン®の適応」決定のご連絡』日本小児アレルギー学会より抜粋

(5) アレルギーの診断

一般に食物アレルギーを血液検査だけで判断することはできません。実際に起きた症状と食物アレルギー負荷試験などの専門的な検査を組み合わせ、医師が総合的に判断します。

血液検査が陽性であっても、その食品を食べられることもあり、多くの食品の除去が必要な児童生徒でも、実際の除去品目数が数品目以内にとどまることがあります。あまりに除去品目が多い場合には、不必要な除去を行っている可能性が高いとも考えられます。除去品目数が多いと食物アレルギー対策が大変になるだけでなく、成長発達の著しい時期に栄養バランスが偏ることにもなります。保護者や主治医、学校医等とも相談しながら、正しい診断を促していくことが必要です。

出典：「学校におけるアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」((財)日本学校保健会)より一部改変



出典：「厚生労働科学研究班による食物アレルギーの診療の手引き 2011」より

## (6) アレルギー表示

食品衛生法施行規則により、アレルギー物質を含む食品については、食物アレルギー疾患のある方の健康被害を防止する観点から、症状が重篤で症例数の多い7品目（特定原材料）については表示を義務付けています。また、食物アレルギーの実態及びアレルギー誘発物質の解明に関する研究から、過去に一定の頻度で重篤な健康被害がみられた18品目（特定原材料に準ずるもの）は、可能な限り表示に努めるよう推奨しています。

なお、特定原材料に準ずるものは、表示が義務づけられていないため、表示していない場合もあるので注意が必要です。

特定原材料 (表示が義務化された7品目)	小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに
特定原材料に準ずるもの (表示を推奨するとされた18品目)	あわび、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、大豆、くるみ、まつたけ、やまいも、オレンジ、キウイフルーツ、もも、りんご、バナナ ※ごま、カシューナッツ（平成26年9月1日～）

※平成25年9月20日付 消食表第257号「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」により、特定原材料に準ずるものとして、新たにカシューナッツ及びごまの2品目を追加することとしました。通知後、平成26年8月31日までに当該2品目の表示に努めるようにするとされています。

## 2 学校給食における食物アレルギー対応について

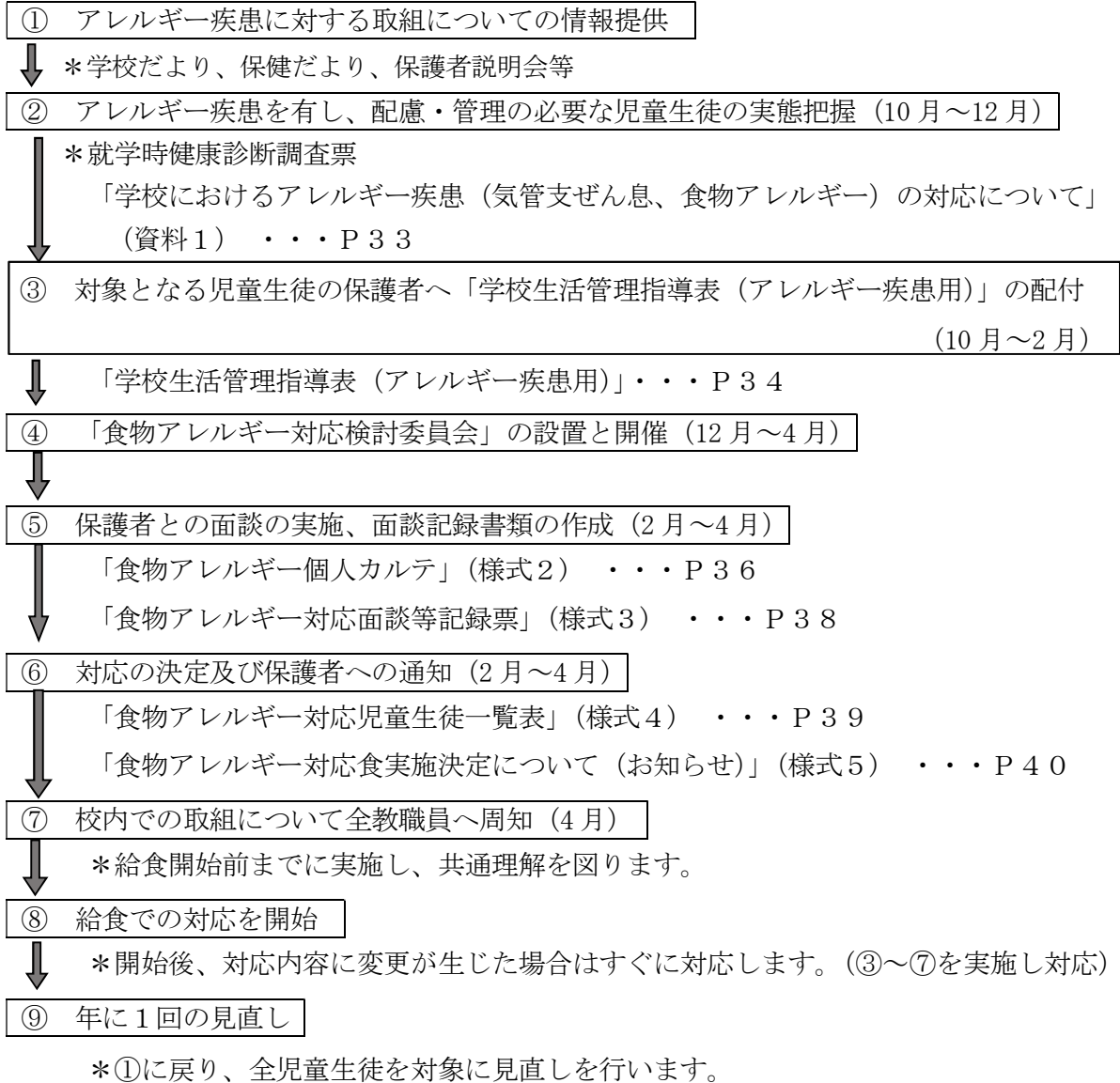
学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりでなく、児童生徒が「食の大切さ」、「食事の楽しさ」を理解するための教材としての役割も担っています。このことは、食物アレルギーのある児童生徒にとっても変わりはありませんので、食物アレルギーのある児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しむことができることを目指すことが重要です。

学校給食を原因としたアレルギー症状を発症させないことを前提とし、各学校が調理場の能力や環境に応じて、食物アレルギーのある児童生徒の視点に立ったアレルギー対応食を提供することを目指して、学校給食における食物アレルギー対応を推進することが望まれています。

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

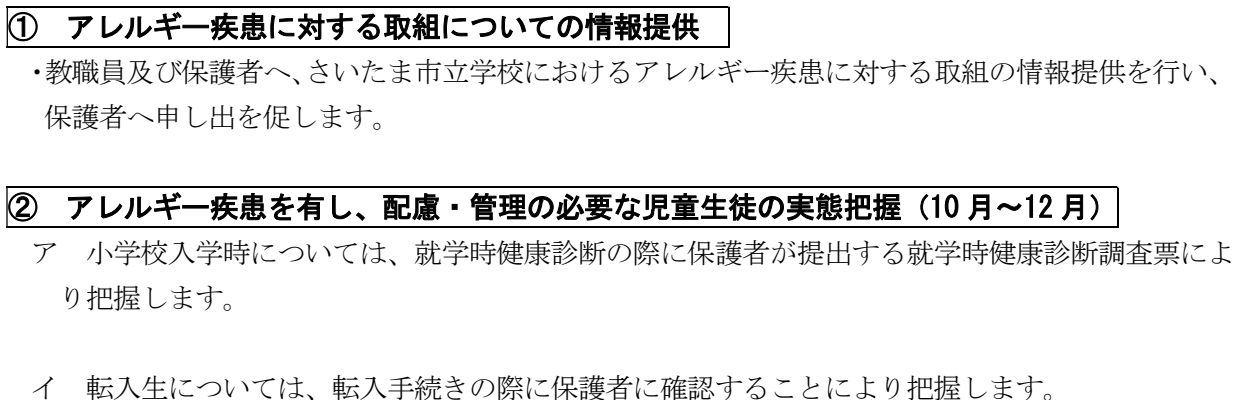
一方で、保護者の求めるままに実情に合わない無理な対応を行うことは、かえって事故を招く危険性をはらんでいます。学校給食のアレルギー対応は、あくまでも主治医の診断と指示に基づいて行うものであり、保護者の希望に沿ってのみ行うものではありません。家庭での対応以上の対応を学校給食で行う必要はないといえます。

## (1) 食物アレルギー対応の流れ



※年度途中で、アレルギー症状を発症したり、症状に変化があったりした場合は、随時対応します。  
※児童生徒の食物アレルギーに関する情報については、関係書類の保管等、個人情報の保護に十分留意します。

## (2) 食物アレルギーのある児童生徒への給食対応決定手順



ウ 在学中の児童生徒については、保健調査票及び「学校におけるアレルギー疾患（気管支ぜん息、食物アレルギー）の対応について（資料1）」（P33）により把握します。

### ③ 対象となる児童生徒の保護者へ「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の配付 （10月～2月）

ア 新入学時保護者説明会や転入時に、食物アレルギーのある児童生徒の保護者に対して「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を配付します。原因食物の除去を指導している主治医により記載された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を、入学前及び転入時に学校へ提出するよう求めます。

イ 新たにアレルギー症状を発症した場合についても、同様に配付して、原因食物の除去を指導している主治医により記載されたものを、学校へ提出するよう求めます。

※「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は、医師が記入するため有料で、その費用は保護者負担となることを確認します。

### ④ 「食物アレルギー対応検討委員会」の設置と開催（12月～4月）

ア 目的

学校内の関係教職員が、食物アレルギーのある児童生徒に対して自校の学校給食における適切な対応を検討し、安全な学校給食の運営を図る。

イ 構成員

校長、教頭、学年主任、保健主事、給食主任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員・栄養士

ウ 設置と開催

校長は委員会を設置し、必要に応じて随時開催します。

エ 検討事項

- ・学校全体の食物アレルギー対応が必要な児童生徒とその対応を把握します。
- ・適切な食物アレルギー対応が行われ、安全な学校給食の運営がされているか検討します。
- ・学校給食における食物アレルギー対応の方針を、現在の対応状況、児童生徒の実態、調理場の施設設備やスタッフの技術・知識とスキル等を考慮した上で検討し、決定します。
- ・該当児童生徒への学校給食での対応方法を検討します。

#### 【学校給食での対応方法】（詳細についてはP9（3）参照）

学校給食での対応方法は、可能な範囲での除去食や代替食の提供、弁当を持参する方法や状況に応じて自分で除去する方法があります。

ア 詳細な献立表対応（レベル1）

学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配布し、それを基に保護者や担任などの指示、もしくは児童生徒自身の判断で学校給食から原因食物を除外しながら食べます。

イ 一部弁当対応（レベル2）

普段除去食や代替食対応をしている中で、除去食が困難で、どうしても対応が困難な料理の場合には、代替食として弁当を持参してもらいます。

ウ 除去食対応（レベル3）

申請のあった原因食物を除いた学校給食を提供します。

エ 代替食対応（レベル4）

申請のあった原因食物を学校給食から除き、除かれることによって失われる栄養価を別の食品を用いて補って提供します。

出典：「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（財）日本学校保健会より一部改変

※ 給食費の取扱いについて

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

⑤ 保護者との面談の実施、面談記録書類の作成（2月～4月）

ア 学校関係者（校長、教頭、学級担任（学年主任）、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員・栄養士）は、保護者から提出された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を基に、保護者と面談を実施します。なお、面談は複数で行います。

イ 保護者から提出された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の内容を確認するとともに、次の聴取事項を「食物アレルギー個人カルテ（様式2）」（P36）を活用して詳しく聞き取り、記録をし、養護教諭が保管します。

【聴取事項】

- 1 食物アレルギーの原因食品と具体的な症状及び既往症
  - ・「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の診断根拠①～③を参照し、確認する
- 2 家庭での食事・おやつ・外食等の対応方法
- 3 アナフィラキシー発症の有無
- 4 エピペン®（アドレナリン自己注射薬）処方の有無
- 5 かかりつけ医（医療機関名及び主治医等）
  - ・現在の受診状況・使用中の薬剤・指示内容
- 6 緊急対応時の受診先（主治医と異なる場合があるため）
- 7 学校生活での配慮事項（給食、学校行事等）
- 8 食物以外のアレルギーの有無 等（《特記事項》欄に記載する）

【診断根拠】

- ①明らかな症状の既往
- ②食物負荷試験陽性
- ③IgE抗体等検査結果陽性

ウ 保護者に対して、各学校で調理場の現状を説明（単独調理場方式、センター方式、大量調理の現状、設備、人員配置等）し、「対応できる内容」と「対応できない内容」について理解を得ます。

エ 面談の結果を「食物アレルギー対応面談等記録票（様式3）」（P38）を活用して記録をし、養護教諭が保管します。

⑥ 対応の決定及び保護者への通知（2月～4月）

ア 学校給食における対応実施については、校長が決定し、食物アレルギー対応検討委員の教職員

で共通理解を図ります。

#### イ 保護者への通知

- ・学校給食における対応の決定は、「食物アレルギー対応食実施決定について（お知らせ）（様式5）」（P40）により保護者へ通知します。その内容については、面談等を通して、学級担任が説明を行い、理解を得ます。併せて、該当児童生徒が自分のアレルギーを認識し、行動できるように保護者に協力を求めます。
- ・保護者からの要望（除去食、代替食）に対応できない場合は、丁寧にその理由や状況（大量調理の状況、設備、人員配置等）を説明し、理解を得るようにします。
- ・なお、除去食等実施日の栄養不足については、家庭で補うことができるように保護者に協力を求めます。
- ・対応について詳細な説明が必要な場合には、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員・栄養士が同席して、説明を行います。

ウ 「食物アレルギー対応児童生徒一覧表（様式4）」（P39）を養護教諭と保健主事が協力して作成し、教職員への周知及び緊急対応がスムーズに行えるようにします。

### ⑦ 校内での取組について全教職員への周知（4月）

- ・学校給食における食物アレルギー対応の決定事項については、校長がその内容を職員会議や校内研修等を活用し、全教職員へ周知徹底し、共通理解を図ります。特に、栄養教諭・学校栄養職員・栄養士、調理員に対応の徹底を指示します。
- ・児童生徒の食物アレルギーに関する情報を取り扱う場合は、プライバシーの保護に十分留意するとともに、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等の情報を学校内で共有します。

### ⑧ 給食での対応を開始

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

### ⑨ 年に1回の見直し

- ・年度末に「学校におけるアレルギー疾患（気管支ぜん息、食物アレルギー）の対応について（資料1）」（P33）を全児童生徒の保護者に配付し、新たに対応が必要な児童生徒を把握し、対応が必要な場合には、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を配付します。
- ・すでに給食での対応をしている児童生徒については、次年度の給食開始前に「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を毎年求めます。
- ・提出された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の内容に変更がないか確認します。
- ・変更が生じた場合は、給食対応決定手順③～⑦を実施し、対応します。

#### 【給食開始後、変更が生じた場合】\*随時対応

- ・変更が生じた場合は、給食対応決定手順③～⑦を実施し、対応します。

## 【個人情報の取り扱いについて】

- ・児童生徒の食物アレルギーに関する情報については、関係書類の保管等、個人情報の保護に十分留意します。

## (3) 食物アレルギー対応の実施方法

食物アレルギー対応の実施については、調理場の施設・設備や、スタッフの技術・知識とスキルを考慮します。

単独調理場方式の学校については、除去食を基本とし、可能な場合には代替食を提供します。

学校給食センター方式の学校については、該当児童生徒の保護者と連絡を取り合い、詳細な献立表と配合表を提供します。

原因食品が多岐にわたり対応できない場合や微量でも重篤なアナフィラキシー症状を起こす場合には、家庭に協力を求め、弁当を持参してもらいます。

### ① 食物アレルギー対応実施の目安

保護者の求めるままに実情に合わない無理な対応を行うことは、かえって事故を招く危険性をはらんでいます。学校給食での食物アレルギー対応の実施にあたっては、次のことが目安になります。

- ア 医師の診察・検査により、「食物アレルギー」と診断され、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」により特定の食物に対して対応の指示があること。
- イ 基本的には、年に1回は受診し、診断を受けていること。
- ウ 家庭でも、原因食物の除去を行うなどの食事対応を行っていること。

### ② 食物アレルギー対応の実際

#### ア 詳細な献立表対応（レベル1）

##### ○適用

比較的症状が軽く、該当児童生徒がアレルギーの原因となる食品を料理から取り除くことができる場合

#### 【配慮事項】

- ・栄養教諭・学校栄養職員・栄養士は、詳細な献立表を毎月作成し、保護者と該当児童生徒の学級担任、養護教諭に配付します。（児童生徒毎に除去すべき原因食品がわかるようにします。）
- ・学級担任は、アレルギーの原因となる食品を正しく理解します。
- ・学級担任は、当日の食事内容（料理毎に使用されている食品）を詳細な献立表により確かめた上で、児童生徒が適切にアレルギーの原因となる食品を除去することができるように見守り、必要な場合には助言します。但し、低学年については、学級担任等が補助します。
- ・栄養教諭・学校栄養職員・栄養士並びに学級担任は、保護者に詳細な献立表を十分確認してもらうこと、該当児童生徒がアレルギーの原因となる食品を取り除いて食べる日は、児童生徒に取り除く食品をよく理解させておくことなど、対応の協力を求めます。
- ・教室でアレルギーの原因となる食品を配食時に除去する場合には、食物アレルギーのある児童生徒についての理解を促す指導を学級全体に行い、他の児童生徒の協力を得ます。その際には、保護者の意向を踏まえて行います。
- ・養護教諭は、詳細な献立表を来室児童生徒の状況把握のための資料とします。

## イ 一部弁当対応（レベル2）

### ○適用

アレルギーの原因となる食品が多岐にわたる場合、また微量でも重篤なアナフィラキシー症状を起こすなど、予定献立の給食を食べることができないと判断される場合

### 【配慮事項】

- ・アレルギーの原因となる食品を確認し、事前に保護者へ予定献立の使用食品等を知らせ、給食を食べる日と食べない日を決め、家庭に弁当持参の協力を求めます。
- ・持参した弁当は、職員室で保管するなど、衛生面や安全面に配慮します。
- ・給食費の取扱いについては、P 7を参照してください。

## ウ 除去食対応（レベル3）

### ○適用

アレルギーの原因となる食品が給食に使用されているが、調理の過程で除去して料理を提供できる場合

### 【配慮事項】

- ・除去食対応の実施については、現在の対応状況、調理場の施設・設備、スタッフの技術・知識とスキル等を考慮します。
- ・給食費の取扱いについては、P 7を参照してください。

## A 献立作成時・予定献立変更時

- ・1日の献立の中で、複数のメニューに同じアレルギーの原因となる食品が入らないよう考慮します。
- ・同一食品でも個々に食べられる範囲は異なりますが、安全性の担保として「完全除去を基本」とし、作業を単純化します。
- ・加工食品や調味料等を使用する際には、必ず配合表を取り寄せ、使用食品の確認を複数で行います。
- ・全校配布用献立表の献立名は、アレルギーの原因となる食品がわかるように表記します。  
(オムレツ→チーズ入りオムレツ、魚の竜田揚げ→さばの竜田揚げ、果物→りんご 等)
- ・「食物アレルギー対応児童生徒一覧表（様式4）」（P 39）を使い、実施日毎に学級と対象者を確認します。
- ・該当児童生徒毎に詳細な献立表を作成します。
- ・アレルギー対応食について、詳しく明記した調理指示書（調理業務詳細注文書）を作成します。
- ・アレルギー対応食を担当する調理員や調理する場所などを事前に決めます。
- ・アレルギーの原因となる食品の混入が避けられるように、どの段階で取り分けるのか確認し、作業工程表、作業動線図を作成します。（作業工程表や作業動線図は複雑にならないようにします。）
- ・予定献立を変更する場合は、変更した使用食材にアレルギーの原因となる食品がないか複数で確認します。原因となる食品がある場合には、その対応について学級担任や保護者に連絡します。

## B 調理開始時・調理中・調理後

- ・検収時、発注した物が確実に納入されているか複数で確認するとともに、納入された加工食品等に、アレルギーの原因となる食品が含まれていないことを包装の内容表示等で確認します。



- ・調理開始前に、全体の調理からの取り分けの手順等を調理員全員で確認します。
- ・原因食品の混入を防ぐために、調理指示書（調理業務詳細注文書）や作業工程表、作業動線図、アレルギー対応に関する書類などを、調理中にもすぐ見える場所に掲示し、繰り返し確認しながら調理します。
- ・アレルギー対応食に使用する調理器具や食器などには、アレルギーの原因となる食品が触れないようにします。
- ・アレルギー対応食を調理する時は、アレルギーの原因となる食品が調理着に付着していないか確認し、手洗い、使い捨て手袋の適切な使用、エプロンの使い分け等を徹底します。
- ・確実にアレルギー対応食を作成するために、時間差をつけるなどして、同時に同じ場所で何種類ものアレルギー対応食を調理しないようにします。
- ・出来上がったアレルギー対応食は、蓋やラップをして他の食材の混入を防ぎます。

### C 運搬前・受け渡し時

- ・アレルギー対応食確認・連絡用個人カードや学級担任への連絡表示（P 17～P 18）等を活用し、アレルギー対応の有無を伝えるとともに、アレルギー対応食が確実に該当児童生徒へ届くようにします。
- ・アレルギー対応食を該当児童生徒へ提供する前に、計画通り調理することができたか調理員、栄養教諭・学校栄養職員・栄養士は、指さし呼称しながら複数で最終確認をします。
- ・受け渡し方法については、調理員や担任等が連携し、直接手渡しする等、事前に決めておき、確実に受け渡しできるようにします。（学級担任不在時の対応方法についても決めておきます。）
- ・アレルギー対応食を受け渡す際に、「おかわりはできない」ことを学級担任等に伝えます。

### D 会食前

- ・学級担任は、アレルギー対応食の有無について、栄養教諭・学校栄養職員・栄養士が毎月保護者に提供している「詳細な献立表」により確認します。
- ・教室配膳時の誤配を防ぐため、アレルギー対応食確認・連絡用個人カード等の内容を確認するとともに、アレルギー対応食を先に配膳するなどの工夫をします。
- ・特に「アレルギー対応食の提供及び弁当持参は無いが、該当児童生徒が献立の一部を食べない対応をする」日は、誤配、誤食の無いように、該当児童生徒にその旨を確認します。
- ・アレルギー対応食のある日は、該当児童生徒に間違いなく対応食が届いているか確認し、「いただきます」をするまで、アレルギー対応食の表示（連絡用個人カード等）及び蓋やラップは外さないように指導します。
- ・学級担任等は、該当児童生徒へアレルギー対応食を渡す際に、「おかわりができない」ことを伝えます。
- ・出張等で学級担任が学級を空ける場合は、代わりに学級を担当する教職員へ必ず食物アレルギーのある児童生徒の配慮事項について引き継ぎをします。

### E 片付け

- ・学級担任等は、アレルギーの原因食品を含む給食に、児童生徒が接触しないように配慮します。（後片付け、牛乳パックの洗浄、掃除等）
- ・調理員は、調理器具・食器等に残留物が無いよう丁寧に洗浄・消毒し、翌日以降に備えます。

## エ 代替食対応（レベル4）

### ○適用

学校の給食室において衛生、安全に配慮しながら、アレルギーの原因となる食品の代わりに代替食品を容易に調達、または調理して提供できる場合

### 【配慮事項】

- ・使用食材の一部を変更することによって同じような料理が提供できる場合は、保護者と十分協議の上、実施します。
- ・当日の献立に使用しない食品を使用する場合は、原材料を保存します。
- ・出来上がった代替食は、通常食と同様に保存食を取り、検食を行います。
- ・その他、除去食の配慮事項を参照してください。

※この提供方法は、学校の状況（食物アレルギー対応を必要とする児童生徒数、代替食購入費用、調理施設、現場の諸状況等）を考慮し、対応が可能かどうかを栄養教諭・学校栄養職員・栄養士の意見を聞き、校長が判断します。

### ③ 給食において対応する際の共通事項

- ・一部弁当対応、除去食対応、代替食対応の場合も必ず詳細な献立表、配合表を配付します。
- ・予定献立の変更があった場合は、管理職に報告し、変更後の食材にアレルギーの原因となる食品が入っていないか複数で確認します。また、必要に応じて保護者に連絡をし、対応について相談します。保護者と相談して決定した対応については、管理職、調理員、学級担任に連絡をし、確実に対応できるようにします。
- ・決定した給食における対応内容について、児童生徒自身にもよく理解させるよう、保護者に協力を求めます。
- ・食物アレルギーのある児童生徒への取組を進めるに当たっては、他の児童生徒の理解を得ながら進めていくことが重要です。その際、他の児童生徒に対してどのような説明をするかは、他の児童生徒の発達段階などを総合的に判断するとともに、該当の児童生徒及び保護者の意向も踏まえて決定します。
- ・学校給食実施の各段階においてチェックリストを活用して作業を確認し、併せてアレルギー対応食確認・連絡用個人カード及び学級担任への連絡表示などの活用により、確実にアレルギー対応食を提供できるようにします。（P 1 3～P 1 8参照）

## 3 学校給食におけるヒューマンエラー防止のための のチェックリスト等の活用について

食物アレルギー対応を確実に実施するためのチェックリスト（P 1 3～P 1 6）を例示しました。献立作成時、予定献立変更時、調理開始時、調理後、運搬前、会食前の各段階で活用することにより、ヒヤリハット事例の大部分を防ぐことが期待できます。

併せて、アレルギー対応食提供時に添えるアレルギー対応食確認・連絡用個人カード及び学級担任への連絡表示（P 1 7～P 1 8）を例示しました。各学校の実情に応じて、項目や使用方法を工夫して活用ください。

学校給食におけるアレルギー事故未然防止のためのチェックリストⅠ (献立作成時用)

別表 1

1 献立作成時のチェックリスト (栄養教諭・学校栄養職員及び管理職等複数で確認)

(平成 年度)

No.	チェック項目	対象月	月分	月分	月分	月分	月分	月分	月分	月分	月分	月分	月分	
		確認日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	
		確認者 1												
		確認者 2												
1	詳細な献立表を作成した													
2	1日の献立の中の複数のメニューに同じアレルギー原因食品 (以下「原因食品」と表記)が入っていないか確認した													
3	加工食品は配合表で原因食品が入っていないことを確認した													
4	調味料は配合表で原因食品が入っていないことを確認した													
5	食物アレルギー対応児童生徒一覧表 (様式4) を使って実施日毎に学級と対象者名を確認した													
6	全校配布用献立表の献立名は原因食品がわかるように表記した													
7	調理指示書 (調理業務詳細注文書) にアレルギー対応を詳しく明記した													
8														

※毎月、チェックリストを使用して確認を行う。

2 予定献立変更時のチェックリスト (栄養教諭・学校栄養職員及び管理職等複数で確認)

(平成 年度)

No.	チェック項目	変更日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	
		確認日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	
		確認者 1												
		確認者 2												
1	変更後の使用食材に原因食品がないことを確認した													
2	変更後の加工食品・調味料は、配合表で原因食品が入っていないことを確認した													
3	変更後の使用食材に原因食品がある場合は対応を調理指示書 (調理業務詳細注文書)、作業動線図、作業工程表に明示した													
4	変更した内容を管理職に報告した													
5	変更した内容を担任に連絡した													
6	変更した内容を保護者に連絡した													
7														

※献立を変更する場合は、上記チェック項目を確認し、確実に対応する。

(1) 学校給食におけるアレルギー事故未然防止のためのチェックリスト例

学校給食におけるアレルギー事故未然防止のためのチェックリストⅡ (調理時用)

別表 2

1 調理開始時のチェックリスト (毎朝、チーフを中心に調理担当全員で確認) (平成 年度)

No.	チエック項目	確認日	月 日 (月)	月 日 (火)	月 日 (水)	月 日 (木)	月 日 (金)
		チーフ					
1	納入された加工食品等に原因食品が含まれていないか内容表示で確認						
2	調理指示書 (調理業務 詳細注文 書)に記載 された対応 の確認	学級と対象者名					
		対象者毎の除去する食品及び献立名					
		食物アレルギー対応食に使う食器・器具					
		食物アレルギー対応食確認・連絡用個人カード (学級名、対象者名、メッセージ)					
	食物アレルギー対応食がないことを連絡する表示 (学級名、対象者名、メッセージ)						
3	作業工程表 の確認	調理担当者全員の手洗い完了					
		食物アレルギー対応食を調理する担当者					
		原因食品を取り分ける段階					
		使い捨て手袋の使用、エプロンの使い分けの段階					
	原因食品別に食物アレルギー対応食を作る順番						
4	作業動線図 の確認	食物アレルギー対応食を調理する場所					
		原因食品を扱う場所					
5	調理指示書(調理業務詳細注文書)・作業工程表・作業動線図を掲示してある場所を確認した						

学校給食におけるアレルギー事故未然防止のためのチェックリストⅡ (調理時用)

別表 2

2 調理後のチェックリスト (毎日、チーフを中心に調理担当全員で確認)

(平成 年度)

No.	チェック項目	確認日	月 日 (月)	月 日 (火)	月 日 (水)	月 日 (木)	月 日 (金)
		チーフ					
1	納入された加工食品等に原因食品が含まれていないか内容表示で確認した						
2	調理指示書(調理業務詳細注文書)に記載された対応をした	学級と対象者名					
		対象者毎の除去する食品と献立名					
		食物アレルギー対応食に使う食器・器具					
		食物アレルギー対応食確認・連絡用個人カード(学級名、対象者名、メッセージ)					
3	作業工程表に従って調理した	食物アレルギー対応食確認・連絡用個人カード(学級名、対象者名、メッセージ)					
		食物アレルギー対応食がないことを連絡する表示(学級名、対象者名、メッセージ)					
		調理担当者全員の手洗い					
		食物アレルギー対応食を調理する担当者					
4	作業動線図を守った	原因食品を取り分ける段階					
		使い捨て手袋の使用、エプロンの使い分けの段階					
		原因食品別に除去食を作る順番					
5	調理指示書(調理業務詳細注文書)・作業工程表・作業動線図を確認しながら調理した	食物アレルギー対応食を調理する場所					
		原因食品を扱う場所					

3 運搬前のチェックリスト (毎日、調理担当者、栄養教諭・学校栄養職員等の複数で指さし呼称により確認)

No.	チェック項目	確認日	月 日 (月)	月 日 (火)	月 日 (水)	月 日 (木)	月 日 (金)
		確認者 1					
		確認者 2					
1	食物アレルギー対応食確認・連絡用個人カードが対象者のトレーまたは食器等に添えてある						
2	食物アレルギー対応食がないことを連絡する表示がワゴン等に添えてある						
3	食物アレルギー対応食に蓋やラップがされている						
4	決められた受け渡し方法になっている						
5							

学校給食におけるアレルギー事故未然防止のためのチェックリストⅢ

(会食前)

別表 3

平成 年 月

第 学年 組

対象者名	原因食品

対象者名	原因食品

会食前のチェックリスト（毎日、学級担任による確認）

No.	チェック項目	確認日	日(月)	日(火)	日(水)	日(木)	日(金)	日(月)	日(火)	日(水)	日(木)	日(金)
		確認者										
1	対象者及び対応方法を詳細な献立表で確認した											
2	対象者に食物アレルギー対応食が届いている											
3	食物アレルギー対応食確認・連絡用個人カードが添えられている											
4	食物アレルギー対応食には、蓋やラップがされている											
5	献立の一部を食べないことになっている対象者は、そのことを承知している											
6	「おかわり」について対象者に指示した											
7	片付け時に原因食品に触れないよう対象者に促した											
8												

会食前のチェックリスト（毎日、学級担任による確認）

No.	チェック項目	確認日	日(月)	日(火)	日(水)	日(木)	日(金)	日(月)	日(火)	日(水)	日(木)	日(金)
		確認者										
1	対象者及び対応方法を詳細な献立表で確認した											
2	対象者に食物アレルギー対応食が届いている											
3	食物アレルギー対応食確認・連絡用個人カードが添えられている											
4	食物アレルギー対応食には、蓋やラップがされている											
5	献立の一部を食べないことになっている対象者は、そのことを承知している											
6	「おかわり」について対象者に指示した											
7	片付け時に原因食品に触れないよう対象者に促した											
8												

※学級担任等が毎日チェックし、月末に回収する。

(2) アレルギー対応食確認・連絡用個人カード及び学級担任への連絡表示例

※該当児童生徒への対応が確実に実施できるように、配食した食器や配膳用ワゴンに貼付したり、学級担任の机の上に置いたりして活用することを目的に例示しました。各学校の実情に応じて工夫し、活用ください。

① アレルギー対応食確認・連絡用個人カード

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

年 組 ○○ ○○ さん 平成 年 月 日 ( ) 【献立名】 【アレルギー】 【変更内容】  必ず確認してください。			
対応確認	調 理	配 膳	学 級

<記載例> 除去食・代替食提供時

1年 1組 さいたま 花子 さん 平成26年 3月 4日 (火) 【献立名】 かき玉汁 【アレルギー】 卵 【変更内容】  卵を除去して提供 おかわりできません  必ず確認してください。			
対応確認	調 理	配 膳	学 級

<記載例> 配膳なし、食べない対応時

2年 1組 さいたま 太郎 さん 平成26年 3月 4日 (火) 【献立名】 大豆と木の実のからあげ 【アレルギー】 カシューナッツ 【変更内容】  食べない (教室で配膳しない)  必ず確認してください。			
対応確認	調 理	配 膳	学 級

② 学級担任への連絡表示

・給食実施日の朝に、栄養教諭・学校栄養職員・栄養士が学級担任の机の上に置くなどして連絡します。

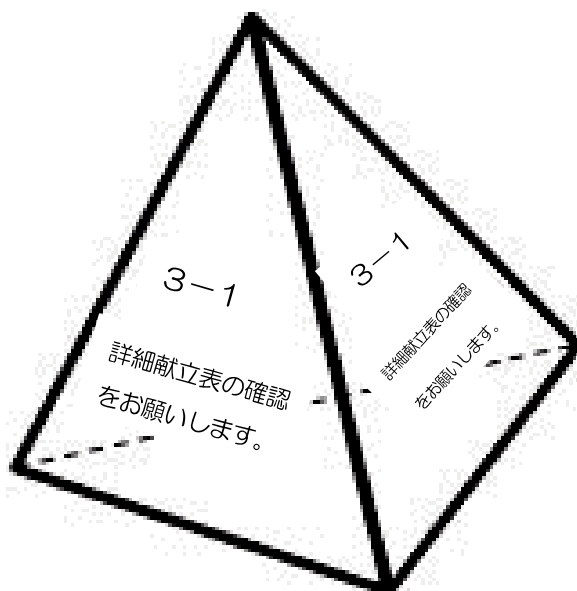
※給食終了後、学級担任は栄養教諭・学校栄養職員・栄養士に戻します。

<カードを使用する例>

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

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

<立体的な表示を使用する例>



※その他、アレルギー対応食提供の有無や、誰に何のアレルギー対応食が提供されるのか等の情報を、日報に載せたり、職員室の黒板に表示したりなどして、教職員に周知する方法もあります。



## 4 学校給食による食物アレルギー発症の

### リスク軽減に向けた教職員の役割について

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

#### (1) 校長及び教頭

- ・食物アレルギー対応が必要な児童生徒を把握します。
- ・「食物アレルギー対応検討委員会」を設置します。
- ・「食物アレルギー対応検討委員会」を開催し、安全に適切な対応食提供がされているか等を検討します。
- ・学校としての食物アレルギー対応の基本的な考え方を、保護者に説明します。
- ・学校給食における対応を決定し、決定した事項については「食物アレルギー対応児童生徒一覧表（様式4）」（P39）により、教職員の共通理解を図ります。
- ・重篤なアナフィラキシー症状を引き起こした場合の対応について、児童生徒事故等危機管理対応マニュアルを整えるとともに、全教職員の共通理解を図ります。
- ・実技を伴う校内研修を実施します。  
(傷病者発生から医療機関へ引き継ぐまでの「傷病者発生時対応訓練」、練習用エピペン®トレーナーを使用した研修など)
- ・代替食についても、通常の給食と同様に検食を必ず行います。
- ・児童生徒の食物アレルギーに関する個人情報の取扱いについて、適切に管理するよう教職員に指導します。

#### (2) 学級担任

- ・「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記載内容等を確認し、養護教諭に提出します。
- ・「食物アレルギー対応食実施決定について（お知らせ）（様式5）」（P40）を保護者へ渡し、学校が決めた内容について説明します。
- ・食物アレルギーを正しく理解し、他の児童生徒に対して食物アレルギーのある児童生徒についての理解を促す指導を行い、偏見等が生じないように配慮します。
- ・出張等で学級を空ける場合は、代わりに学級を担当する教職員へ必ず食物アレルギーのある児童生徒の配慮事項について引き継ぎをします。
- ・該当児童生徒が自分のアレルギーを認識し、行動できるように保護者に協力を求めます。

#### 【給食時における配慮事項】

- ・配膳の際、誤配がないように栄養教諭・学校栄養職員・栄養士から毎月提供される「詳細な献立表」と「アレルギー対応食確認・連絡用個人カード」等で確認します。特に、アレルギー対応食の提供や弁当持参が無く、「食べない料理」のある日は、気を付けます。
- ・児童生徒が持参した弁当の管理をします。
- ・該当児童生徒がアレルギーの原因となる食品を自ら教室で除去して食べる場合、学級担任は、当日の食事内容（料理毎に使用されている食品）を確かめた上で、児童生徒がアレルギーの原因となる食品を適切に除去することができるように見守り、必要な場合には補助します。

- ・アレルギー対応食の受け取りは、あらかじめ決めた方法により確実にいき、該当児童生徒が間違いなく食べることができるようにします。
- ・児童生徒に「いただきます」をするまで、アレルギー対応食の表示（連絡用個人カード等）及び蓋やラップは外さないように指導します。
- ・特にいわゆる「おかわり」について、該当児童生徒が誤食をすることがないように配慮します。
- ・児童生徒同士で食べ物のやりとりが行われないようにします。
- ・該当児童生徒が給食当番や後片付けを行う際には、アレルギーの原因食品及び料理に触れないように配慮します。
- ・児童生徒本人が誤食に気づいた時や食後体調の変化を感じた時は、すぐに担任に申し出るように指導します。

### **(3) 保健主事**

- ・該当児童生徒の実態を把握し、校長の指導のもと、校内の連絡調整を行います。
- ・食物アレルギーについて、養護教諭とともに正しい知識や対応について教職員に周知する場を設けます。
- ・養護教諭と協力して「食物アレルギー対応児童生徒一覧表（様式4）」（P 39）を作成します。

### **(4) 養護教諭**

- ・食物アレルギーのある児童生徒の実態について、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等から把握し、保護者との面談時に確認します。その際、「食物アレルギー個人カルテ（様式2）」（P 36）を活用して詳細に聞き取ります。
- ・保護者との面談の結果を「食物アレルギー対応面談等記録票（様式3）」（P 38）に記録します。
- ・保健主事と協力して「食物アレルギー対応児童生徒一覧表（様式4）」（P 39）を作成します。
- ・食物アレルギーについて、正しい知識や対応について教職員に周知します。
- ・「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び様式2～5を保管します。その際は、施錠できる戸棚等に保管し、個人情報の保護に十分留意します。

### **(5) 給食主任**

- ・食物アレルギーについて理解し、栄養教諭・学校栄養職員・栄養士と連携・協力し、学校給食の運営を行います。
- ・食物アレルギーのある児童生徒の実態について把握し、教職員の共通理解を図ります。

### **(6) 栄養教諭・学校栄養職員・栄養士**

- ・学校給食でどのような対応ができるのか、「食物アレルギー対応検討委員会」で説明します。
- ・保護者から食物アレルギーに関する相談の希望があった際は、日程調整をして対応します。連絡については、学級担任をとおして行います。
- ・個別面談に同席し、アレルギーの原因食品や症状、家庭での対応状況等を把握します。
- ・保護者と毎月の対応について、連絡を取り合う方法を確認します。
- ・学校給食の対応が決定したら、「食物アレルギー対応食実施決定について（お知らせ）（様式5）」（P 40）を作成し、校長の決裁を受けます。必要に応じて、保護者へ対応について説明します。
- ・同一食品であっても個々に食べられる範囲は異なりますが、安全性を担保するため「完全除去を基本」として作業を単純化します。
- ・全校配布用献立表の献立名は、アレルギーの原因となる食品がわかるように表記します。

(オムレツ→チーズ入りオムレツ、魚の竜田揚げ→さばの竜田揚げ、果物→りんご等)

- ・給食献立の情報（アレルギーの原因食品が明記された詳細な献立表、配合表）を、保護者に提供し、チェックをしてもらい、給食での対応を確認します。
- ・毎月、保護者に提供した詳細な献立表と同じものを、学級担任と養護教諭に提供します。（対応がない月についても、保護者、学級担任、養護教諭に連絡します。）
- ・食物アレルギー対応について詳しく明記した調理指示書（調理業務詳細注文書）を作成します。
- ・調理員との打ち合わせの際に、アレルギーの原因となる食品の混入や誤配がないように除去食や代替食の指示を行い、作業工程表や作業導線図を確認します。
- ・アレルギー対応食確認・連絡用個人カード及び学級担任への連絡表示（P 17～P 18）を作成します。
- ・「献立作成時のチェックリスト」を活用し、適切なアレルギー対応が行われたか確認します。
- ・アレルギー対応食を該当児童生徒へ提供する前に、計画通り調理することができたか確認します。
- ・アレルギー対応食が該当児童生徒へ確実に提供されるよう、受け渡し方法について確認します。
- ・アレルギー対応食の提供や、弁当持参は無いが「食べない料理」のある日は、誤配、誤食が無いようアレルギー対応食確認・連絡用個人カード及び学級担任への連絡表示（P 17～P 18）を活用し、学級担任へ連絡します。
- ・予定献立を変更する場合には、アレルギーの原因となる食品の有無や、対応について必ずチェックリストを活用して複数で確認します。必要に応じて、保護者へ連絡、相談します。
- ・児童生徒の食物アレルギーに関する情報については、関係書類の保管等、個人情報の保護に十分留意します。

## (7) 調理員

- ・食物アレルギーのある児童生徒の実態について理解し、除去食や代替食の内容を確認します。
- ・作業動線図作成の際、原因食品の混入を避けるよう調理場所、調理器具についても明確に示します。
- ・「調理開始時のチェックリスト」、「調理後のチェックリスト」、「運搬前のチェックリスト」により、チーフを中心に調理担当者全員で作業の確認をします。
- ・検収時、複数で、納入された加工食品等にアレルギーの原因となる食品が含まれていないことを包装の内容表示等で必ず確認します。
- ・アレルギー対応食を確実に提供するために、調理指示書（調理業務詳細注文書）や作業工程表、作業動線図、アレルギー対応に関する書類などを、調理中にもすぐ見える場所に掲示し、繰り返し確認しながら調理を行います。
- ・アレルギー対応食に使用する調理器具や食器などには、原因となる食品が触れないようにします。
- ・アレルギー対応食を調理する時は、アレルギーの原因となる食品が調理着に付着していないか確認し、手洗い、使い捨て手袋の適切な使用、エプロン等の使い分けを徹底します。
- ・調理が終了したアレルギー対応食は蓋やラップをし、他の食材の混入を防ぎます。
- ・誤配することがないように、調理したアレルギー対応食に「アレルギー対応食確認・連絡用個人カード」等を添付します。
- ・予定献立の変更があった場合は、複数で、変更となった使用食材にアレルギーの原因となる食品が含まれていないことを内容表示等で必ず確認します。
- ・アレルギー対応食提供前に、必ず調理指示書等と照合し、指さし呼称しながら複数で確認します。

※役割分担は基本的な事例を示しました。各学校においては、学校の実情に応じて対応を工夫してください。

## 5 学校生活における配慮・管理について

### (1) 「食物・食材を扱う授業・活動」について

ごく少量の原因物質に触れるだけでもアレルギー症状を起こす児童生徒がいます。このような児童生徒が、原因物質を“食べる”だけでなく、“吸い込む”ことや“触れる”ことも発症の原因となるので、個々の児童生徒に応じたきめこまかい配慮が必要です。具体的には、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に記載された内容を参考に、保護者と十分な協議を行い、個別の対応をとってください。

#### <微量の摂取・接触により発症する児童生徒に対する配慮>

##### ① 牛乳パックの洗浄

リサイクルを体験する目的で、児童生徒が給食後に牛乳パックの解体、洗浄、回収する学校が増えています。しかし、この作業では牛乳が周囲に飛び散ることは避けられません。微量の牛乳が皮膚に接触するだけで症状をきたす最重症の児童生徒にとっては、周囲で行われるだけでも大変危険ですので、十分な配慮が必要です。

##### ② そば打ち体験授業

そば打ちは、そば粉と小麦粉をふるいにかけて練ることから始まります。ふるいにかける時に、そば粉が宙に舞ったり、練るときに皮膚に触れたりするため、そばアレルギーの児童生徒にとっては大変危険です。

##### ③ 小麦粉粘土を使った図工授業

小麦粉粘土で遊んだり造形をしたりする時、粘土に含まれる小麦粉が皮膚に接触することによりアレルギー症状をきたす児童生徒がいます。小麦アレルギーの児童生徒が在籍する場合には、粘土の原料にも留意してください。

### (2) 「宿泊を伴う校外活動」について

宿泊を伴う校外活動の注意点、配慮すべきことを知ることで、校外での不測の事態を避けるとともに、万が一発症した場合にも迅速に対応できるようになります。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、食物アレルギーの児童生徒も安全に楽しく参加できるように配慮してください。

#### <食事の配慮>

宿泊を伴う校外活動での配慮の中心は、宿泊先での食事です。事前に宿泊先と連絡をとり、その児童生徒の重症度に合わせた最大限の配慮をお願いします。保護者、宿泊先などを交えて十分に情報を交換し、どこまでの対応が必要で、どこまで対応が可能なのかを、事前に確認してください。対応に慣れていない宿泊先では思わぬ事故が発生する傾向があります。

### ＜万が一の発症に備えた準備＞

校外活動では、普段の授業に比べて教職員の目が行き届きにくい傾向があります。どのような状況で症状を起こすかを事前に予測することは困難ですから、参加する教職員全員が、どの児童生徒にどのような食物アレルギーがあるか知っておく必要があります。

また、宿泊先で、重篤な症状が出現した場合を想定し、搬送する医療機関などを事前に調査しておく必要もあります。具体的には、主治医に紹介してもらったり（社）日本アレルギー学会 HP で探しておいたりすることも可能です。救急で受診する際に円滑な治療を受けるため、主治医からの紹介状を用意しておくといでしょう。

さらに、過去にアナフィラキシーショックを起こした児童生徒には「エピペン®」などの救急治療薬が処方されている場合がありますので、持参薬の有無や管理方法、万一発症した場合の対応を事前に保護者・本人・主治医・学校医と十分に話し合ってください。

出典：「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（財）日本学校保健会より一部改変

## <資料>ヒヤリハット事例集

食物アレルギーのある児童生徒が原因食品の誤食等をすると、アナフィラキシーを発症するだけでなく、最悪の場合には、死に至ることもあります。

ここに示したヒヤリハット事例は、実際に学校で起きたものです。事例を基に、予防策をとることで、誤食等による事故の発生リスクを減らし、安全・安心な給食を提供することをねらいとして示しました。

### <事例1> カレールウの原材料にアレルギー物質が入っていた

アレルギー物質 : ピーナッツ、バナナ

原因食品 : カレールウ (カレーライス)

経過 : 以前から、ピーナッツアレルギーの子どもがいたので、カレールウはピーナッツを使用していないものを選んでいましたが、新入生にバナナアレルギーの子どもが入学してきました。

今まで使用していたカレールウの配合表を改めて確認したところ、バナナが原材料に含まれていました。

そこで納入業者にピーナッツとバナナを含んでいないカレールウの取扱いがあるか確認するとともに、その配合表を取り寄せました。アレルギー食品が含まれていないことを確認した上でカレールウを変更し、給食に使用しました。

- 対策
- ①使用する食材は、献立作成時に例外なくすべての配合表を確認する。
  - ②納入業者に、商品の原材料が変更される際には、必ず情報提供するように要望する。
  - ③「献立作成時のチェックリスト」を用いて、配合表を確認したことを複数で確かめる。

### <事例2> 加工食品の配合表にあるアレルギー物質を見落とした

アレルギー物質 : ごま

原因食品 : キムチ (ごまキムチ汁)

経過 : 献立作成時、業者から取り寄せた配合表に「ごま」の記載はありましたが、見落としていました。

当日、納入されたキムチを検収した際、包装にある内容表示を確認したところ、「ごま」が入っていることが判明しました。

調理前だったので、管理職、学級担任に報告し、キムチを除いたものを提供しました。

- 対策
- ①「献立作成時のチェックリスト」、「調理開始時のチェックリスト」を用いて、複数で確認を行う。
  - ②納品時の検収を複数で確実にいき、発注したものが納品されているか確認するとともに、包装に内容表示がある場合は、内容確認をする。
  - ③保護者に詳細な献立表と加工食品の配合表を配付し、確認してもらう。

### ＜事例3＞ 別にしておいたアレルギー原因食品が、調理中に混入しそうになった

アレルギー物質 : くるみ  
原因食品 : くるみ (くるみ和え)  
経過 : くるみが置いてあることを確認せずに、他の食品を近くに置いてしまい、くるみが混入しそうになりました。

- 対策
- ①調理員へ食物アレルギーについての研修を実施し、理解を深める。
  - ②アレルギー原因食品は、他の食品と離し、置く場所を決めておく。
  - ③事前に調理の際に混入が起こらないよう、当日の作業動線、作業工程の打合せを行い、調理する場所を決めておく。
  - ④「調理開始時のチェックリスト」を用いて、作業について調理員全員で確認する。

### ＜事例4＞ 除去食を該当の子どもが取りに来なかった

アレルギー物質 : 卵  
原因食品 : 炒り卵入り混ぜごはん  
経過 : 卵アレルギーのある子どもが、給食室へ除去食を取りにくることになっていましたが、なかなか取りに来ませんでした。  
栄養士が教室へ確認に行ったところ、通常の給食を食べようとしていたので、除去食と交換しました。

- 対策
- ①食物アレルギー対応に関する教職員研修を行い、子どもの情報を共有し、併せて校内の連携体制の確認をする。
  - ②学級担任は、給食実施日の朝、机の上に置かれる「学級担任への連絡表示」等により、給食の対応内容を必ず確認する。
  - ③学級担任等は、「会食前のチェックリスト」を用いて、除去食の提供について確認する。(出張等で不在の際は、後任等へ確実に引き継ぎをする。)

### ＜事例5＞ 使われている材料が確認しにくい料理で誤食しそうになった

アレルギー物質 : えび、ぎんなん  
原因食品 : 給食室で調理した茶碗蒸し  
症状 : じんま疹、口唇、口腔の違和感  
経過 : えび除去と、ぎんなん除去の2種類の茶碗蒸しを作りました。  
しかし、アレルギー対応食の表示を間違えてしまい、えび除去対象者にえび入り、ぎんなん除去対象者にぎんなん入りの茶碗蒸しを提供してしまいました。  
喫食時に子どもが気づき、慌てて食べるのをやめました。

- 対策
- ①使われている材料が確認しにくい料理で、除去する食品が複数になるときは、原因食品を全て除去するなどして、作業工程を単純化する。
  - ②作業指示書を確認しながら、調理を確実に行う。
  - ③「調理開始時のチェックリスト」、「調理後のチェックリスト」、「運搬前のチェックリスト」を用いて、複数で確認する。

**<事例6> 以前から使用している加工食品のため、配合表で原材料を確認せずに使用した**

アレルギー物質 : 卵  
原因食品 : つみれ (おでん)  
経過 : おでんには、うずらの卵、つみれ、ちくわ、さつま揚げなどを使用していました。加工食品の配合表を業者から取り寄せはしましたが、いずれも以前から使用しており、卵が入っていないと確認していたので、うずらの卵のみを除去し、給食を提供しました。

調理終了後、念のため、その日に使用した加工食品の配合表をあらためて確認したところ、つみれの原材料に変更があり、卵白を使用していることが判明したので、急いで該当の子どものお食事を中止しました。

- 対策
- ①加工食品使用の際は、原材料が変更されることがあるため、例外なく配合表を複数で確認する。
  - ②保護者にも詳細献立表、加工食品の配合表を配付し、確認してもらう。
  - ③納入業者に、商品の原材料が変更される際には、情報提供をするように要望する。
  - ④「献立作成時のチェックリスト」を用いて、配合表を確認したことを複数で確かめる。

**<事例7> 給食の対応方法は決まっていたが、配膳時の対応が不明確だった**

アレルギー物質 : カシューナッツ  
原因食品 : カシューナッツ (大豆と木の実のからあげ)  
経過 : ナッツアレルギーがあり、献立により除去食を給食室から提供したり、家庭から弁当を持参したりしていました。給食時にどのような対応をするかについては、事前に保護者と細かく打ち合わせをし、決定していました。

誤配が起こった原因食品の含まれる献立は、事前の保護者との打ち合わせの際に一人分の量が少ないため、「除去食提供なし、弁当の持参なし、教室で配膳しないようにし、食べない」対応をすることにしていました。

しかし、保護者との事前打ち合わせの際、対応方法は決めていましたが、当日の教室での配膳時に誰がどのように対応するかを明確にしていなかったため、担任、本人ともに気づかず、通常の給食が配膳されました。

喫食時、カシューナッツが入っていることに、本人が気づき、食べなかったので、事故には至りませんでした。

- 対策
- ①給食室から除去食、代替食の提供がない日における給食時の対応について、カード等の連絡表示を活用し、栄養教諭・学校栄養職員・栄養士と学級担任が連携して、誤配、誤食を防ぐ手だてをとる。
  - ②学級担任等は、毎月提供される「食物アレルギー対応方法」や「会食前のチェックリスト」を用いて、除去食の提供について確認する。(出張等で不在の際は、後任等へ確実に引き継ぎをする。)



### <事例8> 牛乳パックの片づけで牛乳が飛び散ってしまい、付着しそうになった

- アレルギー物質 : 牛乳  
原因食品 : 給食の牛乳  
症状 : じんま疹、かゆみ  
経過 : 給食終了後、牛乳パックを片づけていたところ、同じ班の子どもの牛乳パックから牛乳が飛び散り、牛乳アレルギーのある子どもの腕に付着しそうになりました。
- 対策 ①給食準備や片づけ、清掃（床、廊下、流し等）などでも原因食品に触れないよう、学級担任は「会食前のチェックリスト」で確認し、該当の子どもに注意を促す。  
②他の子どもにも説明し、配慮するように指導する。  
※食物アレルギーの感作経路は、食べるだけではなく、吸入や接触でも起こり得ます。

### <事例9> 今まで食べた経験のない食べ物を食べて発症した

- アレルギー物質 : 果物（びわ・マンゴー・キウイフルーツ・柿・すいか・さくらんぼなど）  
原因食品 : 給食で提供された果物  
症状 : じんま疹、かゆみ、口唇・口腔の違和感、呼吸器症状  
経過 : 給食で提供された果物を食べたところ、皮膚のかゆみなどの症状が出たため、医療機関で受診しました。  
今まで家庭で食べた経験がなかったため、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は、提出されていませんでした。
- 対策 ①緊急時の対応について、手引きやマニュアルを活用し、研修の実施や体制整備に努める。  
②過去の事例を保護者会等で周知し、食物アレルギーについて理解を得る。  
※今まで食べていて何も起こらなかったが、突然症状を発症した事例もあります。

### <事例10> 軽快したはずのアレルギーが、給食後に運動して発症した

- アレルギー物質 : 小麦粉  
原因食品 : パン  
症状 : 顔面の発赤  
経過 : 幼少期にアレルギーがあり除去していましたが、その後、経口負荷試験により耐性が確認され、小麦粉を摂取しても問題はありませんでした。しかし、ある日、給食のパンを食べ、昼休みに遊んでいたら、息苦しさも出てきたため、医療機関で受診しました。  
特定の食物摂取後に運動をすることでアレルギー症状が誘発される「運動誘発性アナフィラキシー」と診断されました。
- 対策 ①保護者に病院で受診し、検査を受けることをすすめる。  
②医師の指示に従って、運動前には原因食品を食べない、または、原因食品を食べた後は運動を控える等の対応を保護者及び本人と共通理解する。  
③給食後、運動等の活動をした後に症状が現れた時は「運動誘発性アナフィラキシー」を疑い、食物アレルギー対応マニュアル（P29）に従い、慎重に対応する。



## 緊急（アナフィラキシー発症）時の対応資料

○食物アレルギー対応マニュアル（教室掲示用）・・・・・・・・・・・・・・・・ 29

○さいたま市教育委員会危機管理マニュアル（抜粋）


- ・ 1 「総則」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 31
- ・ 2 「報告等の体制」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 32



# 食物アレルギー対応マニュアル

- ◆異変に気がついたら、まずは人を集める
- ◆下記の症状をチェックして、すばやく重症度を判断する
- ◆急激に変化するため、ピークを越えるまでは注意深く観察する
- ◆悪化が予想される場合には症状の出現を待たずに次の対応へ
- ◆少なくとも1時間は観察し、完全によくなくなるまで目を離さない

<東京都食物アレルギー緊急時対応マニュアルより引用、一部改変>

全身の症状	<input type="checkbox"/> ぐったり <input type="checkbox"/> 意識もうろう <input type="checkbox"/> 尿や便を漏らす <input type="checkbox"/> 脈が触れにくいまたは不規則 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い		
呼吸器の症状	<input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる <input type="checkbox"/> 声がかすれる <input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳 <input type="checkbox"/> 息がしにくい <input type="checkbox"/> 持続する強い咳き込み <input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸 <input type="checkbox"/> 数回の軽い咳		
消化器の症状	<input type="checkbox"/> 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み <input type="checkbox"/> 繰り返し吐き続ける	<input type="checkbox"/> 中等度のお腹の痛み <input type="checkbox"/> 1～2回のおう吐 <input type="checkbox"/> 1～2回の下痢	<input type="checkbox"/> 軽いお腹の痛み (がまんできる) <input type="checkbox"/> 吐き気
目・口・鼻・顔面の症状	<div style="background-color: red; color: white; padding: 10px; text-align: center;">           上記の症状が 1つでもあてはまる場合         </div>	<input type="checkbox"/> 顔全体の腫れ <input type="checkbox"/> まぶたの腫れ	<input type="checkbox"/> 目のかゆみ、充血 <input type="checkbox"/> 口の中の違和感、唇の腫れ <input type="checkbox"/> くしゃみ、鼻水、鼻づまり
皮膚の症状		<input type="checkbox"/> 強いかゆみ <input type="checkbox"/> 全身に広がるじんま疹 <input type="checkbox"/> 全身が真っ赤	<input type="checkbox"/> 軽度のかゆみ <input type="checkbox"/> 数個のじんま疹 <input type="checkbox"/> 部分的な赤み

①ただちにエピペンを使用する  
 ②救急車を要請する (119番通報)  
 ③その場で安静を保つ (歩かせない)  
 ④その場で救急隊を待つ  
 ⑤可能なら内服薬を飲ませる  
 ⑥仰向けにして足を上げる

## 緊急

①内服薬を飲ませ、エピペンを準備する  
 ②速やかに医療機関を受診する (救急車の要請も考慮)  
 ③急速に進行する場合は左記の対応を行う  
 ④座位にして会話しながら観察すると、重症化の判断がしやすい

## 受診

①内服薬を飲ませる  
 ②急速に進行する場合は左記の対応を行う

## 注意

(※このマニュアルはさいたま市民医療センターの資料です。)

## アドレナリン自己注射薬（エピペン<sup>®</sup> 注射液）の使用手順



- 1 青い安全キャップを上に向けて、片手でしっかりもつ。
- 2 もう片方の手で、青い安全キャップを外す。

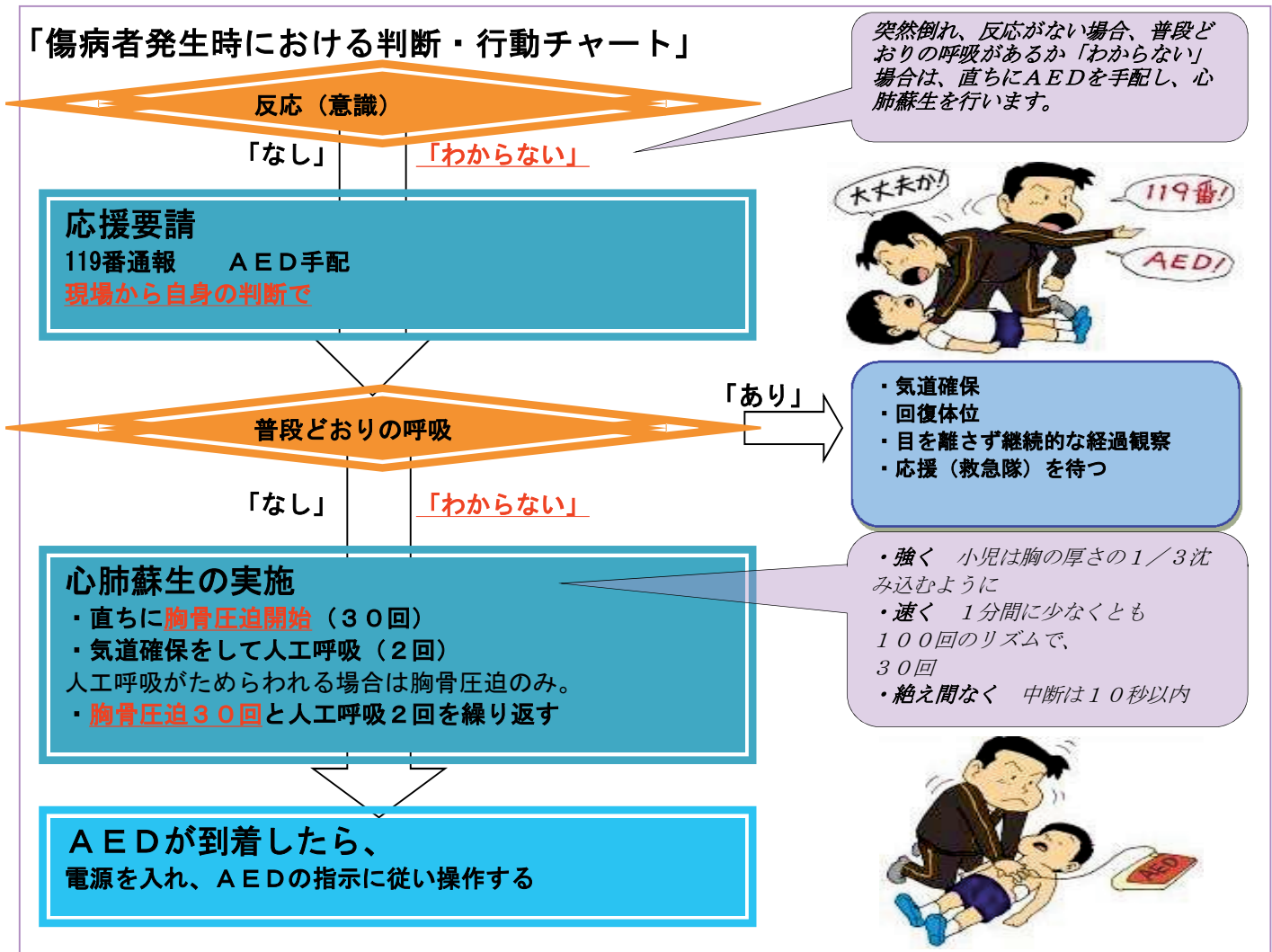


- 3 太ももの前外側に垂直になるようにオレンジの先端を強く押し付ける。
- 4 押し付けたまま、数秒待つ。



- 5 緊急の場合は、衣服の上からでも、注射できる。注射後オレンジのニードルカバーが伸びたことを確認する。

## 「傷病者発生時における判断・行動チャート」



- ◆救急車への同乗（当該児童生徒に最初に対応した教職員が同乗し、事故発生時からの状況を救急隊や医師に報告する。）
- ◆最初に来た応援者が指揮命令者となり、対応にあたる教職員に役割分担を指示する。
- ◆管理職は現場到着した時点で指揮命令者と共に指揮命令にあたる。
- ◆他の児童生徒の混乱や動揺を抑えると共に、噂や憶測により誤った情報が伝わらないよう十分な指導を行う。

## ○ さいたま市教育委員会危機管理マニュアル（抜粋）

### 1 総 則

#### (1) 目的

この危機管理マニュアルは、さいたま市危機管理指針及びさいたま市緊急事態等対処計画に定めるもののほか、教育委員会の所管に係る危機が発生し、又は発生するおそれがある場合に、迅速かつ的確に対応し、市民の生命、身体及び財産の保護、市民生活の安心と安全の確保並びに行政の信頼性の確保を図ることを目的とする。

#### (2) 危機の定義

危機とは、市民の生命、身体及び財産に重大な被害を及ぼす災害や事件・事故（おそれがある場合を含む。）、あるいは、行政の信頼性を損なう事態をいう。

#### (3) 対応の基本方針

##### ア 対応の基本方針

被害者の救済、救護等を優先することとし、人的・物的被害の拡大の防止に努める。

##### イ 部、課（室・所・館）及び学校の責務

###### (ア) 課（室・所・館）及び学校

- ・被害者の救済、救護等を行う。
- ・人的、物的被害等の拡大を防止する措置を行う。
- ・情報収集に努め、部への報告、連絡等を行う。

###### (イ) 部

- ・危機が部内の複数の課等に及ぶ場合に、連絡調整、情報収集等を行う。

##### ウ 対応部課等

発生した危機の内容に応じて、事務を所管する部課等が対応することとし、必ず別添フローにより報告し、対応の指示を受ける。

###### ・対応課等

危機の内容	対応課等
施設設備の事件・事故等	学校施設課
教職員の事件・事故等	教職員課、高校教育課
児童生徒の事件・事故等	指導2課、健康教育課、高校教育課
食中毒・感染症等	健康教育課、与野本町学校給食センター、岩槻学校給食センター
市費職員の事件・事故等	教育総務課
各教育施設での事件・事故等	各所管課（館、室、所）

※具体の連絡は、次頁以降のフローに従うこと。

##### エ 連絡方法

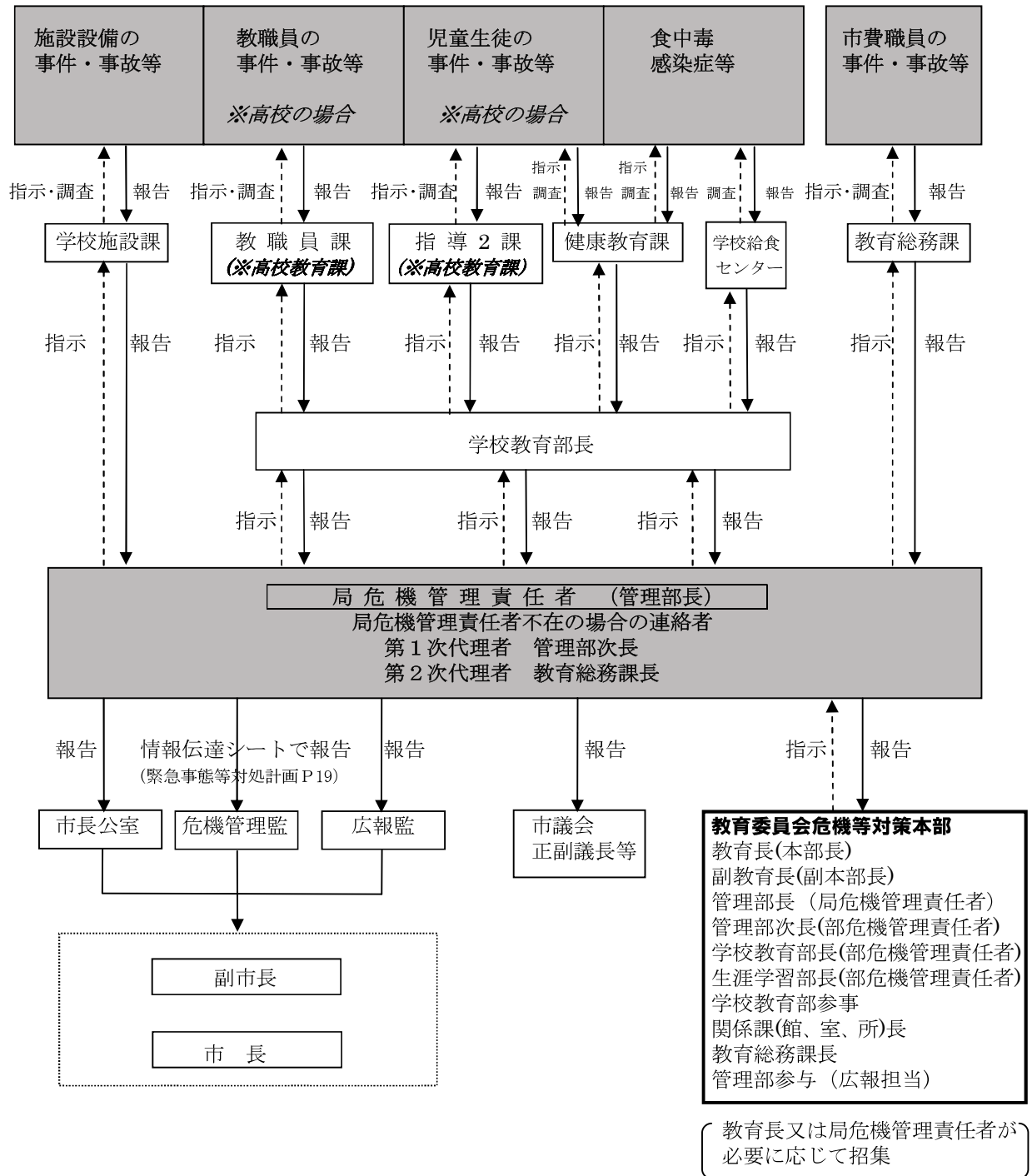
(ア) 勤務時 通常の連絡手段や「さいたま市学校安心メール」等により連絡する。

(イ) 夜間・休日 教育委員会事務局緊急連絡網や「さいたま市学校安心メール」等を使用して連絡する。

## 2 報告等の体制

《報告・指示・調査フロー》

### 【 学校（幼稚園を含む）・事務局 】





# 付 録

## 《各種様式》

- ・学校におけるアレルギー疾患（気管支ぜん息、食物アレルギー）の対応について  
（資料1）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 3
- ・学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） ・・・・・・・・ 3 4
- ・食物アレルギー個人カルテ（様式2） ・・・・・・・・ 3 6
- ・食物アレルギー対応面談等記録票（様式3）・・・・・・・・ 3 8
- ・食物アレルギー対応児童生徒一覧表（様式4）・・・・・・・・ 3 9
- ・食物アレルギー対応食実施決定について（お知らせ）（様式5） ・・・・ 4 0



保護者様

さいたま市立〇〇〇学校  
校長 〇〇〇〇

## 学校におけるアレルギー疾患（気管支ぜん息、食物アレルギー）の対応について

保護者の皆様におかれましては、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。

さて、本校では、アレルギー疾患のあるお子さんが、より安全・安心な学校生活を送ることができるように、症状等を把握し、可能な範囲で特別な配慮を行っております。学校での対応を希望される場合は、下記の事項をご確認の上、切り取り線下の「学校におけるアレルギー疾患への対応願」に必要な事項を記入し、〇月〇日までに担任へ提出してください。

なお、気管支ぜん息、食物アレルギー以外のアレルギー疾患については、直接担任にご相談ください。

## 記

## 1 気管支ぜん息

- ・気管支ぜん息により対応を希望し、「学校におけるアレルギー疾患への対応願」を提出された方には、「さいたま市アレルギー疾患管理指導願（気管支ぜん息）」をお渡しします。主治医から指導された内容を保護者が記載し、学校へ提出してください。
- ・「さいたま市アレルギー疾患管理指導願（気管支ぜん息）」は、症状や対応に変化のない場合も、毎年提出してください。
- ・症状が重篤な場合は、さらに詳細な情報を得るために、主治医により記載された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出をお願いしたり、学校と保護者で面談を実施したりしながら対応内容を検討する場合があります。

## 2 食物アレルギー

- ・食物アレルギーにより学校給食において除去食等の対応を希望し、「学校におけるアレルギー疾患への対応願」を提出された方には、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」をお渡しします。原因食物の除去を指導している主治医により記載されたものを学校へ提出してください。
- ・「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は、症状や対応に変化のない場合も、毎年提出してください。
- ・具体的な対応については、学校と保護者で面談を実施し、対応内容を検討いたします。

## 3 その他

- ・医師が発行する「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は、自由診療（保険外診療）のため、子育て支援医療費助成金の適用外となりますので、自己負担が生じます。
- ・年度途中で、アレルギー疾患を発症したり、症状の変化により配慮が不要となったりした場合は、随時、担任に連絡してください。

----- 切り取り線 -----

〇〇〇学校長 宛

## 学校におけるアレルギー疾患への対応願

次のアレルギー疾患があり、主治医の指導により配慮が必要なことから、学校での対応を希望します。

※該当するものに○印をご記入ください。

〈 気管支ぜん息、食物アレルギー 〉のため

平成 年 月 日

児童生徒名 \_\_\_\_\_

保護者氏名 \_\_\_\_\_

印 \_\_\_\_\_

<p><b>気管支ぜん息</b> (あり・なし)</p>	<p><b>病型・治療</b></p> <p><b>A. 重症度分類 (発作型)</b></p> <p>1. 間欠型 2. 軽症持続型 3. 中等症持続型 4. 重症持続型</p> <p><b>B-1. 長期管理薬 (吸入薬)</b></p> <p>1. ステロイド吸入薬 2. 長時間作用性吸入ベータ刺激薬 3. 吸入抗アレルギー薬 4. その他 (「インタール」)</p> <p><b>B-2. 長期管理薬 (内服薬・貼付薬)</b></p> <p>1. テオフィリン徐放製剤 2. ロイコトリエン受容体拮抗薬 3. ベータ刺激内服薬・貼付薬 4. その他 ( )</p> <p><b>C. 急性発作治療薬</b></p> <p>1. ベータ刺激薬吸入 2. ベータ刺激薬内服</p> <p><b>D. 急性発作時の対応 (自由記載)</b></p>	<p><b>学校生活上の留意点</b></p> <p><b>A. 運動 (体育・部活動等)</b></p> <p>1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 3. 強い運動は不可</p> <p><b>B. 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動</b></p> <p>1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物へのアレルギーが強いいため不可 動物名 ( )</p> <p><b>C. 宿泊を伴う校外活動</b></p> <p>1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定</p> <p><b>D. その他の配慮・管理事項 (自由記載)</b></p>	<p><b>(緊急時連絡先)</b></p> <p>★保護者 電話: _____</p> <p>★連絡医療機関 医療機関名: _____ 電話: _____</p> <p>記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日</p> <p>医師名 _____ (印)</p> <p>医療機関名 _____</p>
<p><b>アトピー性皮膚炎</b> (あり・なし)</p>	<p><b>病型・治療</b></p> <p><b>A. 重症度のめやす (厚生労働科学研究班)</b></p> <p>1. 軽症: 面積に関わらず、軽度の皮疹のみみられる。 2. 中等症: 強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満にみられる。 3. 重症: 強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満にみられる。 4. 最重症: 強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上にみられる。 *軽度の皮疹: 軽度の紅腫・乾癢、掻破を伴う。 *強い炎症を伴う皮疹: 紅腫・丘疹、びらん、浸潤、蓄膿化などを伴う病変</p> <p><b>B-1. 常用する外用薬</b></p> <p>1. ステロイド軟膏 2. タクロリムス軟膏 3. (「プロトピック」) 4. 保湿剤 その他 ( )</p> <p><b>B-2. 常用する内服薬</b></p> <p>1. 抗ヒスタミン薬 2. その他 ( )</p> <p><b>C. 食物アレルギーの合併</b></p> <p>1. あり 2. なし</p>	<p><b>学校生活上の留意点</b></p> <p><b>A. プール指導及び長時間の紫外線下での活動</b></p> <p>1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定</p> <p><b>B. 動物との接触</b></p> <p>1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物へのアレルギーが強いいため不可 動物名 ( )</p> <p><b>C. 発汗後</b></p> <p>1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 学校施設で可能な場合) 夏更衣シャワー浴</p> <p><b>D. その他の配慮・管理事項 (自由記載)</b></p>	<p>記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日</p> <p>医師名 _____ (印)</p> <p>医療機関名 _____</p>
<p><b>アレルギー性結膜炎</b> (あり・なし)</p>	<p><b>病型・治療</b></p> <p><b>A. 病型</b></p> <p>1. 季節性アレルギー性結膜炎 2. 通年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 ( )</p> <p><b>B. 治療</b></p> <p>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 ( )</p>	<p><b>学校生活上の留意点</b></p> <p><b>A. プール指導</b></p> <p>1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 3. プールへの入水不可</p> <p><b>B. 屋外活動</b></p> <p>1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定</p> <p><b>C. その他の配慮・管理事項 (自由記載)</b></p>	<p>記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日</p> <p>医師名 _____ (印)</p> <p>医療機関名 _____</p>

病型・治療		学校生活上の留意点	★保護者 電話： _____
<b>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）</b> 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）</b> 1. 食物（原因） _____ 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー _____ 3. 運動誘発アナフィラキシー _____ 4. 昆虫 _____ 5. 医薬品 _____ 6. その他（ _____ ）		<b>給食</b> 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 <b>食物・食材を扱う授業・活動</b> 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 <b>運動（体育・部活動等）</b> 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 <b>宿泊を伴う校外活動</b> 1. 配慮不要 2. 食事やイベントの際に配慮が必要 <b>E. その他の配慮・管理事項（自由記載）</b>	<b>緊急時連絡先</b> ★連絡医療機関 医療機関名： _____ 電話： _____
<b>病型・治療</b> <b>食物アレルギー</b> （あり・なし） <b>アナフィラキシー</b> （あり・なし） <b>診断根拠</b> 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に診断根拠を記載 1. 鶏卵 《 》 2. 牛乳・乳製品 《 》 3. 小麦 《 》 4. ソバ 《 》 5. ピーナッツ 《 》 6. 種実類・木の实類 《 》 7. 甲殻類（エビ・カニ）《 》 8. 果物類 《 》 9. 魚類 《 》 10. 肉類 《 》 11. その他1 《 》 12. その他2 《 》 <b>緊急時に備えた処方薬</b> 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） _____ 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） _____ 3. その他（ _____ ）		<b>学校生活上の留意点</b> <b>A. 屋外活動</b> 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 <b>B. その他の配慮・管理事項（自由記載）</b>	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____
<b>病型・治療</b> <b>アレルギー性鼻炎</b> （あり・なし）		<b>学校生活上の留意点</b> <b>A. 屋外活動</b> 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 <b>B. その他の配慮・管理事項（自由記載）</b>	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____

●学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を教職員全員で共有することに同意しますか。

1. 同意する
2. 同意しない

保護者署名： \_\_\_\_\_

表

秘

様式2

## 食物アレルギー個人カルテ

面談日 平成 年 月 日  
作成日 平成 年 月 日

(ふりがな) 児童生徒氏名	性別	男・女	生年月日	平成 年 月 日
	電話番号		FAX番号	
保護者氏名	緊急連絡先 (続柄等)			
保護者住所	さいたま市			

### 1 原因食品と具体的な症状及び診断根拠

原因食品と 具体的な症状	診断根拠
	①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性

### 2 家庭での食事・おやつ・外食等の対応方法

--

### 3 アナフィラキシー発症の有無

<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	原因( )
---	-------

### 4 エピペン®(アドレナリン自己注射薬)

エピペン®の使用経験の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
処方の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
練習用エピペン®トレーナーによる訓練の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無

### 5 かかりつけ医

医療機関名及び診療科： 主治医： ID(カルテ)番号： 住所・電話番号：	現在の受診状況・使用中の薬剤・指示内容
---	---------------------

### 6 緊急対応時の受診先

医療機関名及び診療科： 主治医： ID(カルテ)番号： 住所・電話番号：
---

裏

7 学校生活の中で、どのような配慮を希望しますか(給食・学校行事等)

《学校給食における対応決定事項》

	決定( 年 月 日)	変更( 年 月 日)
詳細な献立表対応		
除去食対応		
給食停止	弁当持参・牛乳停止・パン停止・ご飯停止	弁当持参・牛乳停止・パン停止・ご飯停止
その他		

《学校での様子》学校でアレルギーを発症した場合などに記録

	年 月 日	年 月 日
症 状		
処置経過		
その他		

《特記事項》




## 食物アレルギー対応面談等記録票

年 組	氏名	男・女	初回面談実施日	年 月 日
初回面談出席者	保護者： 父親 ・ 母親 ( )			
	学 校： 校長・教頭・学級担任・給食主任・養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員・栄養士・( )			
年 月 日	保護者との面談記録		学校での対応	

### <記載例>

年 月 日	保護者との面談記録	学校での対応
△年△月△日	出席者：母親 ・食物負荷検査の結果が陰性となり、主治医から許可もでたため、牛乳除去を解除したいとの申し出があった。	出席者：校長、養護教諭、学校栄養職員、学級担任 ・○月○日の給食から牛乳除去を解除する。





様式4

平成 年度 食物アレルギー対応児童生徒一覧表

( 年 月 日現在 )

No.	年	組	児童生徒名	アレルゲン	給食での対応	配慮事項
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

様

さいたま市立 小学校(中学校)  
校長 職印

食物アレルギー対応食実施決定について(お知らせ)

平成 年 月 日付でご依頼のありました食物アレルギーによる学校給食での対応について、下記のとおり決定いたしましたので、お知らせいたします。

記

年 組	年 組	児童生徒氏名	
-----	-----	--------	--

対 応 内 容

対応開始日	平成 年 月 日
給食停止等	弁当持参 ・ 牛乳停止 ・ パン停止 ・ ご飯停止 ・ その他( )
除去食等の 対応内容	
その他	

年 組 担任 \_\_\_\_\_

給食担当者 \_\_\_\_\_

## 《各種通知》

### <消費者庁 アレルギー物質を含む食品の表示に関する通知>

- アレルギー物質を含む食品に関する表示について・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 1  
(平成25年9月20日 消食表第257号 消費者庁次長通知)

### <文部科学省 エピペン®等に関する通知>

- 「救急救命処置の範囲等について」の一部改正について・・・・・・・・・・・・ 4 6  
(平成21年7月30日 21ス学健第3号 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課長依頼)

### <さいたま市教育委員会 通知>

- 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドラインの送付について・・・・ 4 7  
(平成20年5月14日 教学健第498号 健康教育課長通知)
- 学校のアレルギー疾患における取り組みについて・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 7  
(平成20年11月5日 教学健第2198号 健康教育課長通知)
- 「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の配付について・・・・ 4 9  
(平成21年3月2日 教学健第3327号 健康教育課長通知)
- 「さいたま市立児童生徒事故等危機管理対応マニュアル作成指針」の配付及び自校の危機管理対応マニュアルの提出について・・・・・・・・・・・・ 4 9  
(平成24年4月11日 教学健第5016号 健康教育課長通知)
- 学校における食物アレルギーに関する事故防止について・・・・・・・・・・・・ 5 0  
(平成24年12月27日 教学健第3739号 健康教育課長通知)
- 学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒等への対応等について 5 0  
(平成25年1月4日 事務連絡 健康教育課長通知)
- 新年度の学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒等への対応等について・・・・・・・・・・・・・・・・ 5 1  
(平成25年3月27日 事務連絡 健康教育課長通知)
- 校外学習等における食物アレルギーを有する児童生徒等への対応について 5 3  
(平成25年5月21日 教学健第818号 指導1課長、健康教育課長、館岩少年自然の家所長通知)
- 食物アレルギー対応マニュアルについて・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5 3  
(平成25年8月28日 教学健第2263号 健康教育課長通知)



## <消費者庁 アレルギー物質を含む食品の表示に関する通知>

### ○アレルギー物質を含む食品に関する表示について

平 25・9・20 消食表第 257 号 消費者庁次長から各都道府県知事、各保健所設置市長、各特別区長あて 通知

アレルギー物質を含む食品に関する表示については、食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成 23 年内閣府令第 45 号）及び食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成 23 年内閣府令第 46 号）の規定により表示を義務付けるとともに、「食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について」（平成 13 年 3 月 15 日食発第 79 号）及び「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」（平成 13 年 3 月 21 日食企発第 2 号・食監発第 46 号）（以下これらを「厚生労働省通知」と総称する。）に基づき運用しているところですが、今般、特定原材料に準ずるものとして、新たにカシューナッツ及びごまの 2 品目を追加することとしたので、本通知後、平成 26 年 8 月 31 日までに当該 2 品目の表示に努めるよう、関係者へ御指導願います。

また、これに伴い、厚生労働省通知を基に、別添 1 のとおり「アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領」を、また、別添 2 のとおり「アレルギー物質を含む食品に関する表示 Q & A」を新たに定めましたので、今後はこれにより指導するとともに、関係者への周知をお願いします。

#### 別添 1

### アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領

#### 第 1 アレルギー物質を含む食品に関する表示の基準

##### 1 表示の概要

(1) 食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い食品（以下「特定原材料」という。）を食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成 23 年内閣府令第 45 号。以下「表示基準府令」という。）別表第 4 に掲げ、これらを含む加工食品については、表示基準府令に定めるところにより当該特定原材料を含む旨を記載しなければならない。

ただし、乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品に係る表示は、3

(3) に示すとおり、食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成 23 年内閣府令第 46 号。以下「乳等表示基準府令」という。）に定めるところにより行うものである。

- (2) 表示基準府令に定めるアレルギー物質を含む食品に関する表示の基準は、一般消費者に直接販売されない食品の原材料も含め、食品流通の全ての段階において、表示が義務づけられるものである。
- (3) 特定原材料に由来する添加物については、「食品添加物」の文字及び当該特定原材料に由来する旨を記載しなければならない。
- (4) 特定原材料に由来する添加物を含む食品については、表示基準府令の定めるところにより、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を記載しなければならない。

#### 2 表示の対象

##### (1) 特定原材料

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを表示基準府令において特定原材料として定め、次の 7 品目の表示を義務付けている。

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

##### (2) 特定原材料に準ずるもの

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものを特定原材料に準ずるものとして、次の 20 品目を原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めることとする。

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

##### (3) 特定原材料等の範囲

特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（以下「特定原材料等」という。）の範囲は、原則として、別表 1 のとおり、日本標準商品分類の番号で指定されている範囲のものを指す。また、乳には、生山羊乳、殺菌山羊乳及び生めん羊乳は含ま

れない。

### 3 表示方法

#### (1) 特定原材料等の表示方法

特定原材料等の表示は、次のいずれかにより表示すること。

ア 特定原材料等そのものを加工食品の原材料としている場合は、当該食品を原材料として含む旨を記載すること。

イ 添加物以外の原材料に特定原材料等を含んでいる場合は、原則、原材料名の後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を記載すること。なお、この含む旨の表示は、「(〇〇を含む)」「(〇〇)」には特定原材料等名を記載。以下同じ。)と記載すること。

ウ 添加物が特定原材料等に由来するものである場合は、原則、物質名の後に括弧を付して特定原材料に由来する旨を記載すること。なお、この由来する旨の表示は、「(〇〇由来)」と記載すること。

ただし、表示基準府令別表第5の一括名により表示する場合は、一括名の後に括弧を付して特定原材料に由来する旨を記載すること。

また、表示基準府令別表第3の用途名を併記する場合は、次により記載すること。

・「用途名(物質名:〇〇由来)」又は「用途名(物質名(〇〇由来))」と記載すること。なお、見やすさの観点からは、二重括弧を使用するよりも、「:」を使用する方がより望ましい。

・2つ以上の特定原材料から構成される添加物については、「用途名(物質名:〇〇・〇〇由来)」と記載すること。

なお、特定原材料等由来の食品添加物についての表示例は別表2のとおり。

#### (2) 乳を原材料とする加工食品の表示方法

乳を原材料とする加工食品(乳等表示基準府令により表示を行う、乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を除く。)に係る表示は、表示基準府令に基づく「乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準」(平成13年厚生労働省告示第71号)による。当該告示の概要は以下のとおり。

ア 乳を原材料とする加工食品は、イ、ウのものを除き、乳を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は乳の種類別を記載すること。

イ 乳製品を原材料とするものについては、乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は乳製品の種類別を記載すること。

なお、種類別を記載する際、クリーム等を記載する場合は、種類別の後に括弧を付して乳製品である旨を併記すること。

ウ 乳又は乳製品を原料とする食品(乳製品を除く。)を原材料とするものについては、乳又は乳製品を原料とする食品を原材料として含む旨又は乳成分を原材料として含む旨を記載することとし、「乳」又は「乳製品」を原材料とする旨の記載を行ってはならない。

エ 2種類以上の乳又は乳製品を原材料とするものについては、いずれか1つの種類別を記載すれば足りる。

オ 乳、乳製品又は乳若しくは乳製品を原材料とする食品のうち2以上を原材料とするものについては、そのいずれかを原材料として含む旨を記載すれば足りる。

#### (3) 乳、乳製品又は乳及び乳製品を主要原料とする食品の表示方法

ア 乳製品については、乳等表示基準府令の規定に従い、次のように表示を行うこと。

(ア) 濃縮ホエイ等乳製品であることが一般に明らかでない乳製品にあつては、種類別の後ろに括弧を付して乳製品である旨を記載しなければならない。

(イ) 乳以外の特定原材料を原材料として含む乳製品にあつては、当該特定原材料を原材料として含む旨を表示しなければならない。

(ウ) 乳以外の特定原材料に由来する添加物を含む乳製品にあつては、当該乳製品に含まれる添加物が、当該特定原材料に由来する旨を表示しなければならない。

イ 乳又は乳製品を主要原料とする食品については、乳等表示基準府令の規定に従い、次のように表示を行うこと。

(ア) 乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨を表示しなければならない。

(イ) 乳以外の特定原材料を原材料として含むものにあつては、当該特定原材料を原材料として含む旨を表示しなければならない。

(ウ) 乳以外の特定原材料に由来する添加物を含むものにあつては、当該食品に含まれる添加物が、当該特定原材料に由来する旨を表示しなければならない。

#### (4) 代替表記等

ア 特定原材料と具体的な記載方法が異なるが、特定原材料の記載と同一のものであると認められるものとして別表3に掲げる記載を行う場合にあっては、当該記載をもって特定原材料等の記載に代えることができる。例えば、「玉子」や「たまご」の記載をもって、「卵」の記載に代えることができる。

イ 特定原材料を原材料とする加工食品であって、その名称が特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるもの（以下「特定加工食品」という。）と認められるものとして、別表3に掲げる記載を行う場合にあっては、当該特定原材料を原材料として含む旨の表示を省略することができる。例えば、マヨネーズにあっては、卵を原材料として含む旨の表示を省略することができる。

ウ 特定加工食品を原材料とする加工食品にあっては、特定原材料を原材料として含む旨の表示は、当該特定加工食品を原材料として含む旨の表示をもって、これに代えることができる。例えば、マヨネーズを原材料とする加工食品にあっては、卵を原材料として含む旨の表示を、マヨネーズを原材料として含む旨の記載をもって代えることができること。

エ 特定原材料に由来する添加物を含む食品であって、①当該特定原材料又は当該特定原材料を原材料とする特定加工食品を原材料として含む旨を別途表示しているもの及び②その食品の名称が当該特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるもの（以下「特定加工食品」という。）にあっては、当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨の表示を省略することができること。例えば、大豆より製造される「植物レシチン」を含む食品であって、大豆を原材料として含む旨を表示しているもの（以下「大豆由来」という。）にあっては、植物レシチンに係る「(大豆由来)」の表記を省略することができる。

オ 特定原材料に由来する添加物であって、その名称が特定原材料に由来することが容易に判別できるもの（以下「特定加工食品」という。）にあっては、当該特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。例えば、卵黄レシチンにあっては、卵に由来する旨の表示を省略することができる。

#### (5) その他の表示方法

特定原材料等を表示するに当たっては、個々の原材料又は添加物の記載の後に特定原材料等を含む旨又は由来する旨を記載する（1）の個別表示のほか、個々の原材料等に含まれる特定原材料等をまとめて記載する一括表示があり、一括表示をす

る場合は、当該食品に含まれる特定原材料等（（1）ア及び（4）により特定原材料等として表示されたものを除く。）について、添加物以外の原材料の記載と添加物の記載の間、もしくは添加物の記載の後に括弧を付して一括して特定原材料等を記載すること。なお、一括表示に当たっては、「(原材料の一部に〇〇、〇〇、…を含む)」と記載すること。

また、個別表示と一括表示を組み合わせて使用することは、原則、認めない。

#### (6) 表示が免除される場合

ア 特定原材料を原材料として含む食品であっても、抗原性が認められないもの（以下「抗原性が認められない」という。）にあっては、表示義務が免除される。ここでいう「抗原性が認められない」とは、アレルギー誘発性が認められないことであり、具体的には、精製が完全な乳清等が挙げられるが、その他の食品についても、今後とも、知見を積み重ねていくものである。

イ 特定原材料に由来する添加物であっても、抗原性試験等により抗原性が認められないと判断できる場合には、表示義務が免除される。ここでいう抗原性試験とは、食品添加物の審査に用いられている「食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針」（平成8年3月22日衛化第29号厚生省生活衛生局長通知）に基づくものである。

ウ 特定原材料に由来する香料に関しては、実際に食物アレルギーを引き起こしたという知見が乏しいため、現時点では特定原材料を含む旨の表示を義務付けてはいない。しかしながら、香気成分以外に特定原材料を原材料として製造された副剤を使用している場合等は、当該副剤については表示する必要がある。

エ 特定原材料を原材料とするアルコール類については、その反応が特定原材料の抗原性によるものかアルコールの作用によるものかを判断することは極めて困難であり、表示義務の対象とならない。たとえば、小麦を原材料とするウイスキーについては、小麦を原材料とする旨の表示は必要ない。

#### (7) コンタミネーション

原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生することが指摘されており、これが原因となりアレルギー疾患を有する者に健康危害が発生するおそれが懸念されている現状を踏まえ、他の製品の原材料中の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう当該製造ラインを十分に洗浄する、特定原材料等を含まない食品から

順に製造する、又は可能な限り専用器具を使用するなど、製造者等がコンタミネーションを防止するための対策の実施を徹底すべきである。

また、これらのコンタミネーション防止対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、アレルギー疾患を有する者に対する注意喚起表記を推奨するものである。

#### (8) その他留意事項

ア 食物アレルギーは、ごく微量のアレルギー物質によって引き起こされることがあるため、アレルギー物質を含む食品にあつては、原材料としての使用の意図に関わらず、原則、当該特定原材料を含む旨を表示する必要がある。

イ 特定原材料等に関して「入っているかもしれない」との表示は認められないこと。原材料表示欄の外であっても、同様である。

ウ 「穀類（小麦、大豆）」又は「小麦、大豆」を単に「穀類」とのみ記載するように、大分類で記載することは認められない。ただし、網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料とし用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できないという製造工程上の理由から、「たん白加水分解物（魚介類）」、「魚醤（魚介類）」、「魚肉すり身（魚介類）」、「魚油（魚介類）」、「魚介エキス（魚介類）」の5つに限り、例外的に認めることとする。

エ キャリーオーバー及び加工助剤など、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料については、表示する必要がある。特定原材料に準ずるものについても、可能な限り表示に努めること。

オ 特定原材料等のうち、高価なもの（あわび、いくら、まつたけ等）が含まれる加工食品については、特定原材料等がごく微量しか含有されていないにもかかわらず、あたかも多く含まれるかのような表示が行われると消費者に誤認を生じさせるおそれがあることから、表示に当たっては、例えば「あわびエキス含有」など、含有量、形態等に着目した記載を行うこと。

カ 特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられておらず、その表示を欠く場合、アレルギー疾患を有する者は当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することができず、食品選択の可能性が狭められているとの指摘がなされているため、「特定原材料に準ずるものを含むであろう」とアレルギー疾患を有する者が社会通念に照らし認識する食品に

ついては、当該特定原材料に準ずるものを使用せずに当該食品を製造等した場合、当該特定原材料に準ずるものを使用していない旨を表示することが制度の本旨から望ましい。なお、特定原材料に準ずるものを「使用していない」旨の表示は、「含んでいない」ことを必ずしも意味するのではなく、特定原材料に準ずるものの使用の有無について表示者が適切に確認したことを意味するものである。

また、いわゆる一括表示枠外での記載やホームページ等を活用して、特定原材料に準ずるものについても表示対象としているか否か、情報提供を行うことも有用である。

なお、特定原材料についても、特定原材料に準ずるものと同様に取り扱われたい。

キ 原材料表示のうち、特定原材料等に係る表示の視認性を高め、アレルギー疾患を有する者が適切に判断できるようにする方策として、優良誤認表示に当たらないよう配慮しつつ、製造者等がそれらの表示の文字の色や大きさ等を変えたり、いわゆる一括表示枠外に別途強調表示する等の任意的な取組を容認する。

ク 対面販売や外食産業に係る事業者によって販売される食品は、特定原材料の表示義務を課すものではないが、品書き、メニュー等を通じ、アレルギー疾患を有する者に対する情報提供を充実させるための自主的な取組を講ずることが望ましい。

ケ 特定原材料等の品目については、さらなる実態調査・科学研究を行っていくものであり、新たな知見や報告により、再検討していく予定である。

#### 第2 関係業者等が留意すべき事項

##### 1 製造記録等の保管に関する留意事項

- (1) 特定原材料を原材料として含むか否かの検証は、書面により行うこととなるので、製造記録等を適切に保管する必要がある。
- (2) 特定原材料については、キャリーオーバー及び加工助剤についても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認し、記録を保管する必要がある。

##### 2 食物アレルギーに関する情報提供について留意すべき事項

特定原材料等についてのみでなく、特定原材料等以外の原材料についても、以下に掲げる例により、電話等による問合せへの対応やインターネット等による情報提供を行うことが望ましい。



- (1) 各食品に原材料の内容を出来る限り詳細に記載し、特定原材料については、特に別枠を設けるなどして、消費者に対し、次に掲げるような注意喚起を行うこと。
- ア 食品名欄には個別の分かりやすい表記を行い、販売している多くの類似商品のうち具体的にどの商品に関する原材料表示であるかが容易に判別できるようにすること。
- イ 記載面積の制約により、実際の食品には省略規定や特定加工食品の表記を採用している場合は、別途の情報提供において、正確に全ての特定原材料を記載すること。
- ウ 特定原材料等について、これが微量でも含まれる可能性のあるものも含めて可能な限り把握し、情報提供すること。
- エ 情報提供をインターネットのホームページ等において行う場合は、各ページの分かりやすい部分に、記載内容についての問合せに対応できる部署又は担当者の名前、住所、電話番号、Eメールアドレス等を記載すること。
- オ 企業秘密に該当する場合であっても、特定原材料を含む旨は表示する必要があること。しかしながら、他の原材料の詳細について情報提供ができない場合は、記載を行っているほかにも原材料を用いている旨を記載し、アレルギーに関する問合せ先等を記載することにより、個別に情報提供に応じること。
- (2) その他、消費者等から特定原材料及びその他の製品に使用した原材料について問合せがあった際は、速やかに回答できるよう体制を整えるよう努めること。

### 第3 監視指導に関する事項

#### 1 監視事項

アレルギー物質を含む食品に関する表示について、特定原材料を原材料としていられるにもかかわらず、当該特定原材料を含んでいる旨を適切に記載していない場合は、食品衛生法（昭和23年法律第233号。以下「法」という。）第19条及び同条に基づく表示基準府令による表示義務違反となるので、製造、販売した製品についての製造、販売等に係る関係書類を調査すること。特に原材料の表示等、製品の原材料が明らかとなる書類を調査すること。

具体的には、原材料及び製品の仕入れ時に、販売元の事業者から特定原材料の有無についての製造記録を求めているかどうかを確認するなど、製品の表示が適切に行われるための措置を講じているかどうかを確認すること。

調査結果に基づき、輸入、製造、流通、販売等に関係する他の営業者についても

調査を行うこと。この場合にも、原因と考えられる特定原材料が含まれているかどうかについて、書類上の確認を行うこと。

#### 2 特定原材料を含む旨の表示がなされていない食品について、食品衛生監視の観点から原材料の調査を行う必要が認められる場合

##### (1) 通常の監視における表示等の書類上の確認

特定原材料を原材料として含む旨の表示がなされていない食品について、原材料として使用されている食品に特定原材料が含まれる旨が表示されている場合、製品である食品についても当該特定原材料が含まれることが表示等の書類により確認できるものであること。

##### (2) 「アレルギー表示が不適切である」との有症苦情からの対応

アレルギー患者やその家族等からの申出があり、かつ、医療機関への受診の結果、医師により特定原材料による食物アレルギーである旨の診断が行われた場合、当該患者の摂取した食品に特定原材料が含まれていたものと判断できること。

また、特定原材料が含まれる食品を特定するためには、アレルギーの症状及び摂取から発症するまでの時間、当該患者のアレルギー症状の既往、アレルギーを引き起こしたと考えられる特定原材料(特に食品に表示が行われていないと患者からの指摘がなされているもの)、アレルギー症状発症前の行動及び喫食した食品、食品、容器包装等の残品(特に原材料表示に係る部分)の有無等の情報を併せて収集する必要があること。

#### 3 違反発見時等の措置

(1) 特定原材料が含まれる食品に係る表示が訂正されるまでの間は、当該食品等の販売を行わないよう指導すること。

(2) さらに、必要に応じて法第55条に基づく措置等を検討すること。

#### 4 その他留意事項

(1) 特定原材料のコンタミネーションが起らないよう留意するよう指導すること。特に、製造業の監視に際しては、使用した機械器具類は、十分に洗浄等を行い、特定原材料のコンタミネーションが起らないよう指導すること。

(2) 食品等の出荷又は販売に際しては、特定原材料の表示事項を点検するよう指導すること。

別表1、別表2、別表3、別添2省略

## <文部科学省 エピペン®等に関する通知>

### ○「救急救命処置の範囲等について」の一部改正について

平 21・7・30 21 ス学健第3号 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課長から各国公立大学事務局長、各国公立高等専門学校事務局長、各都道府県私立学校主管課長、各都道府県教育委員会学校保健主管課長、各指定都市教育委員会学校保健主管課長あて 依頼

今般、別添1のとおり、「救急救命処置の範囲等について」（平成4年3月13日付け指発第17号厚生省健康政策局指導課長通知）の一部が改正されました。

ついては、特に下記について御留意されるとともに、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成20年3月31日財団法人日本学校保健会発行文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課監修）を御参照の上、アレルギー疾患をもつ児童生徒が、学校生活を安心して送ることができるよう御協力をお願いします。

なお、別添2のとおり、平成21年7月30日付け消防救第160号で消防庁救急企画室長から各都道府県消防防災主管部（局）長あてに「自己注射が可能なエピネフリン（別名アドレナリン）製剤を交付されている児童生徒への対応について」が通知されていることを申し添えます。

都道府県私立学校主管課におかれましては、所管の学校等に対して、都道府県教育委員会におかれましては、域内の市区町村教育委員会等に対して御周知くださるよう併せてお願いします。

#### 記

1 アナフィラキシーショックで生命が危険な状態にある傷病者が、あらかじめ自己注射が可能なエピネフリン製剤（以下「アドレナリン自己注射薬」という。）を処方されている者であった場合、救急救命士は、アドレナリン自己注射薬を使用することが可能となったこと。また、救急救命士は、原則として、アナフィラキシーショックで生命が危険な状態にある傷病者本人に処方されているアドレナリン自己注射薬を使用するとされていること。

2 上記1のとおり、救急救命士は、あらかじめ処方されているアドレナリン自己注射薬を使用することが可能となったところであるが、学校におかれては、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」の「第2章疾患各論 4.食物アレルギー・アナフィラキシー」（P67）にあるように、

① 投与のタイミングとしては、アナフィラキシーショック症状が進行する前の

初期症状（呼吸困難などの呼吸器の症状が出現したとき）のうちに注射するのが効果的であるとされていること、

② アナフィラキシーの進行は一般的に急速であり、症状によっては児童生徒が自己注射できない場合も考えられること、

③ アナフィラキシーショックで生命が危険な状態にある児童生徒に対し、救命の現場に居合わせた教職員が、アドレナリン自己注射薬を自ら注射できない本人に代わって注射することは、反復継続する意図がないものと認められるため、医師法違反にならないと考えられること、

から、適切な対応を行うこと。このことについては、別添3のとおり厚生労働省との間で確認がなされていること。

3 アドレナリン自己注射薬の処方を受けている児童生徒が在籍している学校においては、保護者の同意を得た上で、事前に地域の消防機関に当該児童生徒の情報を提供するなど、日ごろから消防機関など地域の関係機関と連携すること。また、アドレナリン自己注射薬の処方を受けている児童生徒がアナフィラキシーショックとなり、救急搬送を依頼（119番通報）する場合、アドレナリン自己注射薬が処方されていることを消防機関に伝えること。

別添1 平4・3・13 指発第17号「救急救命処置の範囲等について」厚生省健康政策局指導課長から各都道府県衛生主管部（局）長あて 通知

（略）

別添2

### 自己注射が可能なエピネフリン（別名アドレナリン）製剤を交付されている児童生徒への対応について

平 21・7・30 消防救第160号「自己注射が可能なエピネフリン（別名アドレナリン）製剤を交付されている児童生徒への対応について」消防庁救急企画室長から各都道府県消防防災主管部（局）長あて 通知

文部科学省では、児童生徒のアナフィラキシーについて、教職員による迅速な対応を推進しているところですが（「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」について（平成20年6月4日付け20文科ス第339号））、今般、別添のとおり文

部科学省より、関係機関に対し「救急救命処置の範囲等について」の一部改正について（依頼）（平成 21 年 7 月 30 日付け 21 ス学健第 3 号）が発出され、下記事項について関係機関に周知が図られたところです。

つきましては、このことについて、貴管内市町村（消防の事務を処理する組合を含む。）に周知の上、消防機関と学校との連携の推進を図るよう指導方お願いいたします。

なお、本通知は、消防組織法第 37 条の規定に基づく技術的助言として発出するものであることを申し添えます。

記

- 1 エピネフリン自己注射薬の交付を受けている児童生徒が在籍している学校においては、保護者の同意を得た上で、事前に地域の消防機関に当該児童生徒の情報を提供するなど、日ごろから消防機関など地域の関係機関と連携すること。
- 2 エピネフリン自己注射薬の交付を受けている児童生徒がアナフィラキシーショックとなり、学校から消防機関に救急要請（119 番通報）をする場合、エピネフリン自己注射薬が交付されていることを消防機関に伝えること。
- 3 児童生徒がアナフィラキシーショックとなり、エピネフリン自己注射薬を自ら注射することができないなどの緊急の場合、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参考に迅速な対応を行うこと。

別添 3

### 医師法第 17 条の解釈について

〔平 21・7・7 医政医発大 707 第 2 号 厚生省健康政策局指導課長から文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課長あて 回答〕

平成 21 年 7 月 6 日付 21 ス学健第 9 号にて照会のありました標記の件については、貴見のとおりと思料します。

### 医師法第 17 条の解釈について

〔平 21・7・6 医 21 ス学健第 9 号 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課長から厚生省健康政策局指導課長あて 照会〕

標記の件について、下記のとおり照会しますので、ご回答くださるようお願い申し上げます。

記

アナフィラキシーショックで生命が危険な状態にある児童生徒に対し、救命の現場に居合わせた教職員が、アドレナリン自己注射薬を自ら注射できない本人に代わって注射することは、反復継続する意図がないものと認められるため、医師法第 17 条によって禁止されている医師の免許を有しない者による医業に当たらず、医師法違反にならないと解してよろしいか。

### <さいたま市教育委員会 通知>

#### ○学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドラインの送付について

〔平 20・5・14 教学健第 498 号 健康教育課長から市立各小・中・特別支援学校長あて 通知〕

標記について、（財）日本学校保健会から配布依頼がありました。

つきましては、下記のとおり送付いたしますので、貴校におけるアレルギー疾患を持つ児童生徒への取り組みの参考にさせていただきますようお願いいたします。

なお、主治医用および保護者用しおり（各 2 部）につきましては、発送準備が整いしだいお送りいたします。

記

- 1 発送物 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン
- 2 部 数 1 部
- 3 その他 ・「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の取り扱いおよびエピペン（アドレナリン自己注射薬）の管理、取り扱いにつきましては、医師会と協議を行っております。  
・学校での対応等につきましては、改めて後日お知らせいたします。

#### ○学校のアレルギー疾患における取り組みについて

〔平 20・11・5 教学健第 2198 号 健康教育課長から市立各小・中・高・特別支援学校長あて 通知〕

日本学校保健会で作成しました「学校におけるアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を平成 20 年 5 月 14 日付教学健第 498 号にて送付したところですが、ガイドラインに示されている「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の取り扱いについて、埼玉県教育委員会教育長より通知がありましたので送付します。

このたび、さいたま市各医師会と協議・検討した結果、新たに別添様式のとおり「さいたま市アレルギー疾患管理指導願」を作成し、活用することとなりました。また、県の通知のとおり、埼玉県医師会からは、平成20年10月2日付け埼玉医地I第2353号（別紙（写し））をもって郡市医師会長あてに周知依頼済との連絡がありました。

「さいたま市アレルギー疾患管理指導願」は、主治医又は専門医から指導されたことを保護者が記載し、学校へ提出する内容となっています。アレルギー疾患を有し、学校生活において配慮や管理が必要だと思われる児童生徒に対しては、下記について十分配慮し、御活用ください。

なお、「さいたま市アレルギー疾患管理指導願」については、郡市医師会長あてに周知をしていただいているところであり、保護者が記載するものであることから、無料として取り扱っていただくよう埼玉県医師会と合意しています。

記

1 「アレルギー疾患管理指導願」活用方法

- (1) さいたま市においては、「さいたま市アレルギー疾患管理指導願」の種類は、気管支ぜん息・食物アレルギー・アナフィラキシーとする。
- (2) 学校は、気管支ぜんそく・食物アレルギー・アナフィラキシーのアレルギー疾患のある児童生徒で、学校生活で配慮を必要とする場合は、その児童生徒の保護者に対して「さいたま市アレルギー疾患管理指導願」の提出を求める。
- (3) 保護者は、主治医・専門医からの指導により指導内容を記載し、学校に提出する。
- (4) 学校は、「さいたま市アレルギー疾患管理指導願」の内容を基に保護者と対応を検討する。その際、「さいたま市アレルギー疾患管理指導願」の内容について、必要に応じ学校医の意見を参考にする。
- (5) 「さいたま市アレルギー疾患管理指導願」については、個人情報であるため取り扱いに注意するとともに、緊急時に教職員誰もが対応できるようにするなど保管場所について留意すること。
- (6) 「さいたま市アレルギー疾患管理指導願」については、症状などに変化がない場合であっても管理や配慮が必要な場合は、保護者に毎年提出してもらう。また、「さいたま市アレルギー疾患管理願」の指導内容に変化があった場合は、随時学校に報告するよう保護者に前もって伝えておく。

(7) 症状が重篤な場合、または保護者から希望があった場合は、保護者と十分相談した上で、「学校におけるアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」で提示されている「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を活用しても良い。ただし、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記載にあたっては、有料となりその費用は、保護者負担となることを確認する。

(8) 食物アレルギーの児童生徒の給食での対応など、より具体的な対応が必要な場合は保護者に対しさらに詳細な情報を求め、学校医の意見を参考に総合して活用する。

2 その他

(1) 平成20年12月25日（木）市民会館うらわにて、管理職及び養護教諭等を対象に研修会を予定しています。研修会では、喘息・食物アレルギーとアナフィラキシーについて専門医による講義および緊急時のアドレナリン自己注射薬（エピペン®）の管理と取り扱いについて説明予定です。なお、詳細につきましては後日通知いたします。

(2) 「さいたま市アレルギー疾患管理指導願」、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」につきましては、S ネット：健康教育課健康教育係のライブラリに掲載されておりますので、ダウンロードしてご活用願います。

別紙

**学校における「アレルギー疾患管理指導願」の活用について**

平20・10・2 教保体第988号 埼玉県教育委員会教育長から各市町村教育委員会教育長、各県立学校長、各教育事務所長あて 通知

日本学校保健会で作成しました「学校におけるアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」の中で示されている「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の取り扱いについては、平成20年6月6日付教保体第399号により発送したところですが、その際、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」につきましては、記載内容等を検討しているため活用についてはお待ちいただくこととしておりました。

このたび、埼玉県医師会と協議・検討した結果、新たに別添様式のとおり「アレルギー疾患管理指導願」を作成し、活用することとなりました。

また、埼玉県医師会からは、平成20年10月2日付け埼玉医地I第2353号で、別紙（写し）のとおり郡市医師会長あての周知をした旨の連絡がありました。

「アレルギー疾患管理指導願」は、主治医又は専門医から指導されたことを、保護者が記載し学校へ提出する内容となっています。

アレルギー疾患を有し、学校生活において配慮や管理が必要だと思われる児童生徒に対しては下記について十分配慮し、御活用ください。

なお、別添様式については、郡市医師会長あてに周知をいただいているところであり、保護者が記載するものであることから、無料として取り扱っていただくよう埼玉県医師会と合意しています。

記

1 「アレルギー疾患管理指導願」活用方法

- (1) 埼玉県においては、「アレルギー疾患管理指導願」の種類は、気管支ぜん息・食物アレルギー・アナフィラキシーとする。
- (2) 学校は、気管支ぜんそく・食物アレルギー・アナフィラキシーのアレルギー疾患のある児童生徒を把握し、学校生活で配慮を必要とする場合は、その児童生徒の保護者に対して「アレルギー疾患管理指導願」の提出を求める。
- (3) 保護者は、主治医・専門医からの指導により指導内容を記載し、学校に提出する。
- (4) 学校は、「アレルギー疾患管理指導願」の内容を基に保護者と対応を検討する。その際、「アレルギー疾患管理指導願」の内容について、必要に応じ学校医の意見を参考にする。
- (5) 「アレルギー疾患管理指導願」については、個人情報であるため取り扱いに注意するとともに、緊急時に教職員誰もが対応できるようにするなど保管場所について留意すること。
- (6) 「アレルギー疾患管理指導願」については、症状などに変化がない場合であっても管理や配慮が必要な場合は、保護者に毎年提出してもらう。  
また、「アレルギー疾患管理願」の指導内容に変化があった場合は、随時学校に報告するよう保護者に前もって伝えておく。
- (7) 症状が重篤な場合、または保護者から希望があった場合は、保護者と十分相談した上で、「学校におけるアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」で提示されている「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を活用しても良い。ただし、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記載にあたっては、有料となりその費用は、保護者負担となることを確認する。

- (8) 食物アレルギーの児童生徒の給食での対応など、より具体的な対応が必要な場合は、保護者に対しさらに詳細な情報を求め、学校医の意見を参考に総合して活用する。

○「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の配付について

〔平 21・3・2 教学健第3327号 健康教育課長から市立小・中・高・  
特別支援学校長、市立各学校給食センター所長あて 通知〕

学校給食における食物アレルギーの対応につきましては、適切な対応をいただいているところですが、この度、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を作成いたしました。

つきましては、下記のとおり、配付いたしますので、学校給食における食物アレルギー対応に活用くださるようお願いいたします。

記

【配布部数】・単独調理場方式の小中学校…3部

(学校保管用、養護教諭用、栄養教諭・学校栄養職員等用)

※栄養教諭・学校栄養職員等用については、3月6日の研修会時に、養護教諭用については、3月10日の研修会時に配付いたします。なお、研修会欠席の学校については、後日、健康教育課から送付いたします。

- ・センター方式の小中学校（学校保管用、養護教諭用）…2部
- ・高等学校（学校保管用）…1部
- ・学校給食センター…2部

○「さいたま市立児童生徒事故等危機管理対応マニュアル作成指針」の配付及び自校の危機管理対応マニュアルの提出について

〔平 24・4・11 教学健第5016号 健康教育課長から市立各小・中・  
高等・特別支援学校長、市立幼児教育センター付属幼稚園長あて 通知〕

平成23年9月29日、市立小学校6年生の児童が、駅伝の課外練習中に突然倒れ救急搬送された後、翌30日に死亡するという事故を受け、これまでの「緊急時対応マニュアル作成例」（「さいたま市学校健康教育必携」掲載）を大幅に見直し、このたび「さいたま市立児童生徒事故等危機管理対応マニュアル作成指針」（以下「指針」という。）を作成いたしました。

つきましては、「指針」を基に、別紙「危機管理対応マニュアルの見直し、改善におけるチェックシート」を参照の上、各学校の危機管理対応マニュアルの見直し、改善を図るようお願いいたします。

また、見直し、改善いただいた危機管理対応マニュアルについて、下記のとおり提出ください。

#### 記

- 1 提出物 「さいたま市立〇〇〇学校危機管理対応マニュアル」 1部
- 2 提出期限 平成24年5月25日（金）
- 3 提出先 健康教育課健康教育係
- 4 提出方法 使送便
- 5 その他 「指針」については、Sネットのライブラリ「教育委員会事務局/学校教育部/健康教育課」に掲載されていますので、御参照ください。

別紙省略

### ○学校における食物アレルギーに関する事故防止について

〔平24・12・27 教学健第3739号 健康教育課長から市立各小・中学校長、市立各特別支援学校長、市立各学校給食センター所長あて 通知〕

標記の件について、日頃取り組んでいただいておりますところですが、この度、東京都調布市立小学校において、食物アレルギーによって引き起こされたアナフィラキシーショックによる児童の死亡事故が発生しました。

つきましては、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」及び「学校における食物アレルギー対応の手引き」等に基き、下記事項に留意の上、事故防止に万全を期すようお願いいたします。

#### 記

- 1 給食時間における、いわゆる「おかわり」について、当該児童生徒が誤食することがないように、十分配慮すること。
- 2 エピペン（アドレナリン自己注射薬）の管理、取扱いについては、教職員で共通理解を図ること。
- 3 児童生徒一人ひとりの症状・緊急時の対応方法を正確に把握すること。
- 4 個々の給食対応の決定手順及び実施方法について確認すること。また、食物ア

レルギー対応に関する教職員の役割分担について確認すること。

#### 【通知等】

- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドラインの送付について」（平成20年5月14日付教学健第498号）
- ・「学校のアレルギー疾患における取り組みについて（通知）」（平成20年11月5日付教学健第2198号）
- ・『「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の配付について』（平成21年3月2日付教学健第3327号）
- ・『「さいたま市立学校児童生徒事故等危機管理対応マニュアル作成指針」の配付及び自校の危機管理対応マニュアルの提出について（通知）」（平成24年4月11日付教学健第5016号）

### ○学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒等への対応等について

〔平25・1・4 事務連絡 健康教育課長から市立各小・中学校長、市立各特別支援学校長、市立各学校給食センター所長あて 通知〕

標記の件について、すでに「学校における食物アレルギーに関する事故防止について（通知）」（平成24年12月27日付教学健第3739号）により、事故防止について万全を期すようお願いしたところですが、埼玉県教育局県立学校部保健体育課長から別添写しのとおり事務連絡がありました。

つきましては、この事務連絡の趣旨により、個々の児童生徒等の状況に応じた対応に努めるようお願いいたします。

なお、学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の発生防止につきましても、引き続き努めていただくよう併せてお願いいたします。

別添

### 学校における「アレルギー疾患管理指導願」の活用について

〔平24・12・28 事務連絡 埼玉県教育局県立学校部保健体育課長から各市町村（組合）教育委員会学校給食主管課長、各学校給食実施県立学校長あて〕

標記の件について、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課から事務連絡がありましたので、お知らせします。

改めて、校内での連携した指導体制を整備するとともに、保護者や主治医等との連携を図り、個々の児童生徒等の状況に応じた対応に努めていただきますようお願いいたします。

### 学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒等への対応等について

平 24・12・26 事務連絡 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課から各都道府県教育委員会学校給食主管課、各都道府県私立学校主管課、附属学校を置く各国立大学法人事務局あて

学校給食の適切な実施については、かねてから格別の御配慮をお願いしているところです。

さて、平成 24 年 12 月 20 日に東京都調布市の小学校で、食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後、亡くなるという事故が起きました。現在、死亡に至った経緯は調査中ですが、死因はアナフィラキシーショックの疑いがあると報告されています。

食物アレルギー等を有する児童生徒等に対しては、校内において校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒等の状況に応じた対応に努めていただくよう改めてお願いします。

なお、各学校給食施設における適切な衛生管理の実施についても、保健所等関係機関との連携を図りながら、ノロウイルスをはじめとした全ての食中毒の発生防止に向け、「学校給食衛生管理基準」（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）等を踏まえた学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の発生防止に引き続き努めていただくようお願いいたします。

つきましては、各都道府県教育委員会学校給食主管課においては、域内の市町村教育委員会並びに所管の学校及び学校給食施設に対し、各都道府県私立学校主管課においては、所管の学校法人等に対し、周知くださるようお願いいたします。

(参考)

#### ○食物アレルギーに関すること

「学校給食実施基準の施行について（通知）」平成 21 年 4 月 1 日

[http://www.mext.go.jp/b\\_menu/hakusho/nc/1283812.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283812.htm)

「食に関する指導の手引—第一次改訂版—」平成 22 年 3 月改訂

[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1292952.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292952.htm)

「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」平成 20 年 3 月（公益財団法人日本学校保健会）

<http://www.gakkohoken.jp/modules/books/index.php?fc=photo&p=51&keywords=%A5%A2%A5%EC%A5%EB%A5%AE%A1%BC>

[http://www.mext.go.jp/b\\_menu/hakusho/nc/1283821.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283821.htm)

#### ○食中毒に関すること

「学校給食衛生管理基準の施行について（通知）」平成 21 年 4 月 1 日

[http://www.mext.go.jp/b\\_menu/hakusho/nc/1283821.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283821.htm)

### ○新年度の学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒等への対応等について

平 25・3・27 事務連絡 健康教育課長から市立各小・中・特別支援学  
校長、市立各学校給食センター所長あて 通知

標記の件について、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課から別添写しのとおり、事務連絡がありました。

つきましては、この事務連絡の趣旨により、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（公益財団法人日本学校保健会）及び「学校給食における食物アレルギーの手引き」（さいたま市教育委員会）等を基に、改めて、校内体制等の確認を行っていただき、個々の児童生徒等の状況に応じた万全の体制での対応に努めていただくようお願いします。

別添

### 新年度の学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒等への対応等について

平 25・3・22 事務連絡 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課から各都道府県教育委員会学校給食主管課、各指定都市教育委員会学校給食主管課、各都道府県私立学校主管課、附属学校を置く各国立大学法人事務局、構造改革特別区域法第 12 条第 1 項の認定を受けた各地方公共団体の学校設置会社担当課あて

学校給食の適切な実施については、かねてから格別の御配慮をお願いしているところです。

平成 24 年 12 月 20 日、東京都調布市の小学校で、食物アレルギーを有する児童が、

学校給食終了後、アナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故があったところでは。

新年度からの学校給食の実施に当たっては、児童生徒の新入学や転入のほか教職員の人事異動など多くの面で環境の変化が予想されますが、食物アレルギー等を有する児童生徒の対応に関して、以下の参考資料及び別紙も参照しながら、改めて、校内体制等の再確認を行っていただき、個々の児童生徒等の状況に応じた万全の体制での対応に努めていただくようお願いいたします。

つきましては、各都道府県教育委員会学校給食主管課においては、域内の市町村教育委員会並びに所管の学校及び学校給食施設に対し、各都道府県私立学校主管課においては、所管の学校法人等に対し、周知くださるようお願いいたします。

なお、文部科学省では、食物アレルギーに関する対応の充実を図るため、食物アレルギーの実態や学校における取組状況を把握するための調査並びに有識者会議における再発防止策の検討を行うこととしており、平成25年度予算案において、新規事業として「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究」を計上しています。

(参考)

#### ○食物アレルギーに関すること

「学校給食実施基準の一部改正について（通知）」平成25年1月30日

[http://www.mext.go.jp/b\\_menu/hakusho/nc/1332086.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1332086.htm)

「食に関する指導の手引—第一次改訂版—」平成22年3月改訂

[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1292952.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292952.htm)

「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」平成20年3月（公益財団法人日本学校保健会）

<http://www.gakkohoken.jp/modules/books/index.php?fc=photo&p=51&keywords=%A5%A2%A5%EC%A5%EB%A5%AE%A1%BC>

<http://www.gakkohoken.jp/modules/books/index.php?fc=photo&p=51&keywords=%A5%A2%A5%EC%A5%EB%A5%AE%A1%BC>

別紙

#### 学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒への対応について ～「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」のポイント～

学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒等への対応について、特に留意すべきポイントについて以下にまとめた。対応の詳細については、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を御覧いただきたい。

#### (1) 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の活用

アレルギー疾患の児童生徒に対する取組を進めるためには、個々の児童生徒について症状等の特徴を正しく把握することが前提となる。そのためには、学校生活管理指導表の活用が有効である。

管理指導表は、原則として学校における配慮や管理が必要だと思われる場合に使用されるものであり、次のように活用が想定される。

- 学校・教育委員会は、アレルギー疾患のある児童生徒を把握し、学校での取組を希望する保護者に対して、管理指導表の提出を求める。学校は、提出された管理指導表等に基づき、保護者と協議し取組を実施する。
- 管理指導表については、個人情報取り扱いに留意するとともに、緊急時に教職員誰もが閲覧できる状態で一括して管理する。

食物アレルギーによる食物の除去が必要な児童生徒であっても、その多くは除去品目数が数品目以内にとどまる。あまりに除去品目数が多い場合には、不必要な除去を行っている可能性が高いとも考えられる。除去品目数が多いと、食物アレルギー対策が大変になるだけでなく、成長発達の著しい時期に栄養のバランスが偏ることにもなるので、そのような場合には生活管理指導表を参考に、保護者や主治医・学校医等とも相談しながら、適切な対応を求めることが必要である。

#### (2) 学校給食での食物アレルギー対応の実際

学校給食での食物アレルギー対応は、レベルごとに、以下のように大別される。

- レベル1：詳細な献立表対応  
学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配布し、それを基に保護者や担任などの指示もしくは児童生徒自身の判断で、学校給食から原因食品を除外しながら食べる対策。すべての対応の基本であり、レベル2以上でも詳細な献立表は提供すること。
- レベル2：一部弁当対応  
普段除去食や代替食対応をしている中で、除去が困難で、どうしても対応が困難な料理において弁当を持参させる。
- レベル3：除去食対応  
申請のあった原因食品を除いて給食を提供する。
- レベル4：代替食対応  
申請のあった原因食品を学校給食から除き、除かれることによって失われる栄養



価を、別の食品を用いて補って給食を提供する。

このうちレベル3・4がアレルギー食対応といわれ、学校給食における食物アレルギー対応の望ましい形といえる。

学校及び調理場の状況（人員や設備の充実度、作業ゾーンなど）は千差万別であり、一律に対応を推進することはできない。学校及び調理場の状況と食物アレルギーの児童生徒の実態（重症度や除去品目数、人数など）を総合的に判断し、現状で行うことのできる最良の対応を検討することが大切である。

一方で、保護者の求めるままに実状に合わない無理な対応を行うことは、かえって事故を招く危険性をはらんでいる。学校給食のアレルギー対応は、あくまでも医師の診断と指示に基づいて行うものであり、保護者の希望に沿ってのみ行うものではない。家庭での対応以上の対応を学校給食で行う必要はないといえる。

### （3）アレルギー疾患の緊急時対応（アナフィラキシーへの対応）

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーという。児童生徒に起きるアナフィラキシーの原因のほとんどは食物である。

具体的な治療は重症度によって異なるが、意識の障害などがみられる重症の場合には、まず適切な場所に足を頭より高く上げた体位で寝かせ、嘔吐に備え、顔を横向きにする。そして、意識状態や呼吸、心拍の状態、皮膚色の状態を確認しながら必要に応じ一次救命措置を行い、医療機関への搬送を急ぐ。アドレナリン自己注射薬（商品名「エピペン」）を携行している場合には、出来るだけ早期に注射することが効果的である。

児童生徒がアドレナリン自己注射薬（商品名「エピペン」）の処方を受けている場合には、本注射薬に関する一般的知識や、処方を受けている児童生徒についての情報を、教職員全員が共有しておく必要がある。これは、予期せぬ場面で起きたアナフィラキシーに対して、教職員誰もが適切な対応をとるためには不可欠なことである。

## ○校外学習等における食物アレルギーを有する児童生徒等への対応について

平 25・5・21 教学健第 8 1 8 号 指導 1 課長、健康教育課長、館岩少年自然の家所長から市立各小・中・高等・特別支援学校長、市立幼児教育センター付属幼稚園長あて 通知

日頃、各学校におかれましては、児童生徒等の食物アレルギーによる事故防止に努めていただいているところですが、校外学習等における食事についても、下記事項に留意の上、事故防止に万全を期するようお願いします。

### 記

- 1 教職員全員が、食物アレルギーに関する基礎知識と該当児童生徒の実態、緊急時の対応方法について共通理解を図ること。
- 2 宿泊を伴う校外学習においては、保護者、学校、宿泊先職員等の間で連携をとり、該当児童生徒の対応食について共通理解を図り、児童生徒が誤食することがないように、十分配慮すること
- 3 宿泊施設等でのアレルギー対応食の受け渡しは、各担当者の役割を明確にし、担当者同士の連携を十分図り、該当児童生徒にアレルギー対応食が届いているか教職員が確認すること。
- 4 エピペン（アドレナリン自己注射）の管理、取扱いについては、教職員で共通理解を図ること。
- 5 万一誤食が発生したときの対応について、自校の「危機管理対応マニュアル」に基づき、事前に十分話し合いを持つこと。

### 【通知等】

- ・「学校給食における食物アレルギーに関する事故防止について（通知）」  
（平成 2 4 年 1 2 月 2 7 日付教学健第 3 7 3 9 号）
- ・「新年度の学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒等への対応等について」  
（平成 2 5 年 3 月 2 7 日事務連絡）
- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」  
（平成 2 0 年 3 月 公益財団法人日本学校保健会・発行 P 7 9）

## ○食物アレルギー対応マニュアルについて

平 25・8・28 教学健第 2 2 6 3 号 健康教育課長から市立各小・中・高等・特別支援学校長、市立幼児教育センター付属幼稚園長あて 通知

標記の件について、関係機関の協力を得て別紙のとおり作成しました。

つきましては、内容について教職員への周知徹底を図るとともに、発症の際は遅滞なく対応できるよう、各教室等に常時掲示するなど、各学校での活用をお願いします。

なお、S ネット健康教育課ライブラリに本マニュアルを掲載しますので、必要に応じてご利用ください。

監 修

西本 創 さいたま市民医療センター小児科科長

協 力

さいたま市学校給食運営研究会

発 行

さいたま市教育委員会 学校教育部 健康教育課

〒330-9588 さいたま市浦和区常盤6-4-4

TEL 048 (829) 1679

FAX 048 (829) 1990

E-mail : [kyoiku-kenko-kyoiku@city.saitama.lg.jp](mailto:kyoiku-kenko-kyoiku@city.saitama.lg.jp)



この冊子は、1200部作成し、1部当たりの印刷経費は114円（概算）です。