

江津市学校給食における 食物アレルギー対応

ガイドライン

平成 29 年 3 月制定
(平成 30 年 2 月改訂)
(令和 3 年 2 月改訂)
(令和 4 年 2 月改訂)

はじめに

本市では、平成23年9月より江津学校給食センターの開設に伴い、小学校では単独調理場から共同調理場形式へと変わり、また、中学校ではかねてより要望のあった完全給食の提供が開始されました。

共同調理場での給食提供となってから、5年が経過しました。これまで本市では、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須として、全ての原因食物に食物アレルギー対応を行ってきました。食物アレルギー対応方法は、原則的には除去食の提供で、代替食の提供も可能な限り実施してきました。

しかしながら、児童生徒の食物アレルギーは、原因となるアレルゲンの種類や摂取可能な量等がさまざまで、現状の食物アレルギー対応は、対応の複雑化により非常にリスクが高い状態となっており、安全性を最優先とした食物アレルギー対応を行うために見直しせざるをえない状況となっています。

また、文部科学省が平成27年3月に「学校給食における食物アレルギー対応指針」を策定しました。これは、平成24年12月に東京都で食物アレルギーのある児童が、学校給食終了後に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発生したため、その再発防止を目的に作られたものです。加えて、平成28年2月に島根県教育委員会から「島根県食物アレルギー対応ハンドブック」が発行されました。

本市は、上記の指針及びハンドブックに基づき、「江津市学校給食における食物アレルギー対応基本方針」を策定し、また、本ガイドラインにおいて学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方を示し、本市の食物アレルギー対応は、このガイドラインに従ったものとします。

なお、このガイドラインは一般的なケースを想定したものであり、全てのケースにそのまま当てはまるものではありません。現場ではさまざまな状況の中で症状に応じた対応が必要となることがあります。実情に即したよりよい対応とするため、このガイドラインは今後も関係者の意見を参考に、必要に応じて改訂していきます。

関係者の皆様には、このガイドラインの内容をよくご理解いただき、学校生活での食物アレルギーの事故防止と対応が円滑に行われるようご協力をお願い申し上げます。

平成29年3月

江津市教育委員会

目次

ページ	
1	目次
3	用語の定義・参考資料
4	食物アレルギーの基礎知識
7	第1章 学校給食に関する基本的な考え方及び基本方針
8	◆食物アレルギー対応の基本的な考え方
	◆江津市学校給食における食物アレルギー対応基本方針
9	1 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、「安全性」を最優先とする。
11	2 医師の診断による「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。
12	3 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（関係の給食を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。
	4 対応する原因食物は、特定原材料のうち「卵・えび・かに」とする。 なお、「そば・落花生・生卵」は学校給食には使用しない。
16	5 学校給食センターの施設・設備、人員等を考慮し無理な（過度に複雑な）対応は行わない。 調理作業においては、作業工程表・作業動線図をもとに綿密な打ち合わせのうえ、安全かつ確実な対応食を保障する。
17	6 校内に食物アレルギー対応委員会を設置し、組織的に対応する。 また、緊急時に適切な対応ができるよう、各校の危機管理マニュアルを教職員全員が理解し、習熟できるよう啓発推進し充実を図る。
21	7 教育委員会は食物アレルギー対応について、基本方針を示すとともに、各学校の取組みを支援する。

23	第2章 学校給食における食物アレルギー対応
	◆学校給食における食物アレルギー対応内容
26	◆対象児童生徒の把握から取組までの流れ
29	◆実際の対応方法
32	面談でおさえるポイント
34	◆対応食が決定されるまでの流れ
37	◆教育委員会・学校・給食センター・保護者の役割
38	教職員の役割例
40	第3章 緊急時の対応
	◆事故防止のための日常対応
42	◆発症時の対応
46	例規集
47	江津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会設置要綱
49	江津市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱
53	様式集
54	(様式第1号) 江津市学校給食アレルギー対応食実施意向調査票
55	(様式第2号) 江津市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書
57	(様式第3号) 面談記録票
59	(様式第4号) 江津市学校給食アレルギー対応食実施決定通知書
60	(様式第5号) 江津市学校給食アレルギー対応内容同意書
61	(様式第6号) 江津市学校給食アレルギー対応内容承諾書
62	(様式第7号) 江津市学校給食アレルギー対応食提供事業変更(中止)願
63	(様式第8号) 学校給食における食物アレルギー対応事故及びヒヤリハット事例報告書
64	添付資料
65	◆食物アレルギー対応食(例)
67	◆詳細な献立表の記載例
69	◆食物アレルギー対応チェック表
71	◆除去対応の必要のない調味料・だし・添加物についての解説
76	◆加工食品使用時の対応内容と加工食品一覧
	◆学校生活管理指導表の項目と記載内容

用語の定義

- ▶ **学校**：江津市立小学校及び中学校のこと。
- ▶ **児童生徒**：小学生は児童、中学生は生徒を指す。
- ▶ **アレルギー対応食**：原因食物を除去した給食のこと。本市のアレルギー対応は、基本的には除去食であるが、食材や作業上可能な場合に限り、一部代替食の提供を行う。
- ▶ **普通食**：一般的な給食のこと。アレルギー対応食の対義語。
- ▶ **詳細な献立表**：アレルギー対応献立表のこと。
- ▶ **コンタミネーション**：食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合のこと。

参考資料

- ・文部科学省（平成27年3月）「学校給食における食物アレルギー対応指針」
- ・厚生労働省（平成23年3月）「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」
- ・島根県教育委員会（平成28年2月）「島根県食物アレルギー対応ハンドブック」
- ・公益財団法人日本学校保健会（平成20年3月）「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」
- ・独立行政法人環境再生保全機構（平成26年6月）「ぜん息予防のためのよく分かる食物アレルギー対応ガイドブック 2014」
- ・厚生労働科学研究班「食物アレルギーの診療の手引き 2014」

食物アレルギーの基礎知識

1. 食物アレルギーとは

●免疫が過敏に働いてしまうアレルギー

アレルギーとは、本来人間の体にとって有益な反応である免疫反応が、逆に体にとって好ましくない反応を引き起こすことを指す。アレルギー疾患のうち、食物を食べたり、触ったり、吸い込んだりした時に体に有害な症状が出る反応を食物アレルギーという。また、アレルギー疾患の特徴として、同じ疾患の子どもであっても個々の子どもで症状が大きく異なるという点がある。その違いは、疾患の病型や原因、重症度として表される。

●食物アレルギーと間違えやすい病気

食物が引き起こす有害な反応でも、以下の項目は免疫反応ではないため食物アレルギーではない。

▶ **食物不耐症**：体質的に食物を消化できない

(例) 乳糖を消化できず牛乳を飲むと下痢をする

▶ **食中毒**：食物中の病原体や毒素で発生

(例) ノロウイルス汚染されたカキによる下痢

▶ **仮性アレルギー**：食物中の化学物質が原因でアレルギー様症状を起こす

(例) 鮮度の落ちた青魚によるじんましん

●食物アレルギーにより引き起こされる症状

皮膚症状		掻痒感、じんましん、血管性浮腫、発赤、湿疹
粘膜 症状	眼症状	結膜充血・浮腫、流涙、掻痒感、眼瞼浮腫
	鼻症状	くしゃみ、鼻汁、鼻閉
	口腔咽頭症状	口腔・口唇・舌の違和感・浮腫、咽頭のかゆみ・イガイガ感
消化器症状		腹痛、悪心、嘔吐、下痢、血便
呼吸器症状		咽頭絞扼感、咽頭浮腫、嘔声、咳嗽、喘鳴、呼吸困難
全身性 症状	アナフィラキシー	多臓器の症状
	アナフィラキシー ショック	頻脈、虚脱状態（ぐったり）、意識障害、血圧低下

出典：厚生労働科学研究班「食物アレルギーの診療の手引き2014」

2. 食物アレルギーの原因食物

食物アレルギーを発症させないためには「原因食物の除去」が唯一の予防法である。個々の児童生徒の食物アレルギー原因食物を、学校が把握することが必要である。食物アレルギーはあらゆる食物が原因となるが、卵、乳、小麦は患者数が多く、3大アレルゲンと呼ばれている。また、3大アレルゲンに加え、そば、落花生、えび、かには重篤な患者が多いため、食品への表示義務がある。

▶ 特定原材料（7品目）

- ・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

卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生

▶ 特定原材料に準ずるもの（21品目）

- ・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。

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、アーモンド

3. 学校給食における対応レベル

食物アレルギーへの対応レベルは、以下のとおりに分けられる。

● レベル1 詳細な献立表対応

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。

詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。

● レベル2 弁当対応

▶ 一部弁当対応

- ・除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつ、その代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参すること（牛乳は除く）。

（例）いかアレルギーのある児童生徒で、いかの天ぷらが提供された場合 等

▶全部弁当対応

・除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合で、その献立が主食や主菜に当たる場合、1日分すべての献立を弁当持参すること。

（例）小麦アレルギーのある児童生徒で、献立がパン・フライ・シチューの場合 等

▶完全弁当対応

・食物アレルギー対応が困難なため、給食の提供はせず、1年を通じてすべて弁当持参すること。（具体的な対象者は、p.14「弁当対応の考慮対象」を参照）

●レベル3 除去食対応

広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。

（例）飲用牛乳や単品の果物を提供しない 等

狭義の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。

（例）かき玉汁に卵を入れない 等

●レベル4 代替食対応

広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

▶アレルギー対応食

・原因食物を除去した給食のこと。レベル3の除去食対応とレベル4の代替食対応の給食。

▶誤食

・アレルギーの原因となる食品を誤って食べること。

▶誤配

・調理や配膳、配送の過程でアレルギーの原因となる食材が入っている食品が誤って配膳されること。

▶必要最小限の除去（※学校では完全除去が基本）

・食べると症状がでる食物だけを最小限に除去すること。

第1章 学校給食に関する基本的な考え方及び基本方針

食物アレルギー対応の基本的な考え方

●ガイドラインの位置づけ

本ガイドラインは、国が策定した対応指針をもとに、「江津市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱」を補完するため、対応の単純化と市内共通化、事故防止策の見える化を図り、策定するものである。

具体的には、年間を通じたアレルギー対応の流れや、調理から配食・配膳・喫食に至るまでの対応食の提供に関する具体的な内容や手順等について、本市の食物アレルギー対応基本方針の視点を踏まえてまとめている。

●対応方針における基本的な考え方

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、食物アレルギーのある児童生徒が、他の子どもたちと同じように、給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごすことができるようにすることである。

そのためにも、安全性を最優先し、担当者に任せるのではなく、全ての教職員、調理場及び教育委員会関係者、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、当事者意識と共通認識を強く持って組織的にアレルギー対応に取り組むことが重要である。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- ・食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- ・食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ・安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- ・学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- ・教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

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

江津市学校給食における 食物アレルギー対応基本方針

- 1 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、「安全性」を最優先とする。
- 2 医師の診断による「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 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（関係の給食を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。
- 4 対応する原因食物は、特定原材料のうち「卵・えび・かに」とする。
なお、「そば・落花生・生卵」は学校給食には使用しない。
- 5 学校給食センターの施設・設備、人員等を考慮し無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
調理作業においては、作業工程表・作業動線図をもとに綿密な打ち合わせのうえ、安全かつ確実な対応食を保障する。
- 6 校内に食物アレルギー対応委員会を設置し、組織的に対応する。
また、緊急時に適切な対応ができるよう、各校の危機管理マニュアルを教職員全員が理解し、習熟できるよう啓発推進し充実を図る。
- 7 教育委員会は食物アレルギー対応について、基本方針を示すとともに、各学校の取組みを支援する。

江津市学校給食における食物アレルギー対応基本方針¹



食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、「安全性」を最優先とする。

1. 最優先は「安全性」

学校給食で最優先されるべきは、「安全性」である。従来の栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

2. 二者択一の給食提供

「安全性」確保のために、従来の多段階の対応食提供は行わず、原因食物を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とする。二者択一とは、卵アレルギーを例に以下のように説明される。

従来の多段階対応では、①完全除去、②少量可、③加工食品可、④調味料可等さまざまなレベルがあった。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、事故の温床にもなる。

このため、完全除去か、他の児童生徒と同じようにその原因食物の加工品や調味料を含めた全てを提供するか、どちらかで対応することとなる。

3. 二者択一した上での給食提供

対応を二者択一とした上で提供するには、代替食と除去食がある。本来の学校給食における食物アレルギー対応の理想的な提供方法は代替食である。しかし代替食は、除去食よりもきめ細かな対応が必要となるため、安全性が担保できないときは除去食対応を選択する。

献立の作成は普通食が基本であり、その応用としてアレルギー対応献立を実施するため、代替食を提供する場合、複雑・過剰なアレルギー対応献立は避け、最小限の代替食を提供するかしないかの二者択一とする。

完全除去対応とするため、本市でアレルギー対応食を提供するときは、コンタミネーションの対応は行わないものとする。

4. 二者択一でアレルギー対応を行ったときの問題点や疑問点

●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る。

→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る。こうした説明を保護者に丁寧に説明し、理解を得る。

●調味料の使用や微量混入も完全除去対応となる

学校給食において、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等については、基本的に除去する必要はないと考えられる（▶p.13「4. 調味料・だし・添加物」参照）。このため、そのレベルで管理が必要な場合、対象児童生徒は重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全性の確保が難しいのであれば学校給食で対応することは不可能であり、弁当対応を考慮することとなる。

●加工食品も完全除去の対象となる

多段階対応は行わないため、加工食品も完全除去対応を行う。たとえば、麺類のつなぎ程度であれば、卵を食べることができるとしても、代替食として卵不使用の麺類を提供することになる。

また、調味料やドレッシング類も加工食品に含まれるが、上記のとおり一部の調味料・だし・添加物については、除去対応は不要とする。

（▶p.74「加工食品使用時の対応内容と加工食品一覧」参照）

5. 全ての教職員の食物アレルギーやアナフィラキシーに対する正しい理解

食物アレルギー児童生徒の視野に立って対応するとともに、全ての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、リスク管理や緊急対応等を行う。

江津市学校給食における食物アレルギー対応基本方針²

医師の診断による「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。

1. 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出は必須

安全・安心な給食を実現するために、個々の子どもへの対応を決定する基準となるのは、医師の診断による医学的根拠に基づいて記入される「学校生活管理指導表」である。原因食物ごとに診断根拠を示してもらうことで、アレルギー対応を必要最小限とすることができる。

また、アレルギー症状は年齢とともに変化することから、学校における配慮や管理が必要なときは、状況に変化がない場合でも、必ず1年に1度の提出を必要とする。

2. 活用及び管理

保護者とともに学校における対応を検討し、決定するために学校生活管理指導表を活用する。

保護者の同意のもと、個人情報に留意しながら教職員全員が情報を共有し、緊急時に教職員が閲覧できる状態で一括して管理する。

→学校生活管理指導表の各項目・記載内容についての解説は、p.75を参照

名前 _____ 男・女 _____ 年 _____ 月 _____ 日生 (_____ 歳) _____ 学校 _____ 年 _____ 組 提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 <small>※以下は、保護者で記入する。</small>	
学校生活管理指導表（食物アレルギーあり・なし） <small>※江津市教育委員会使用 （可・不可）</small>	食物アレルギーあり
	食物アレルギーなし
A. 食物アレルギー疾患（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 卵アレルギー 2. 小麦アレルギー 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー B. アナフィラキシー疾患（アナフィラキシーの診断ありの場合のみ記載） 1. 食物（虫刺） 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. 蜂蜜 6. その他（ _____ ） C. 薬剤アレルギー ※該当する食品番号に○印を付け、異体名を()内に、又除去剤を右の食品番号で記載（複数記載可） 1. 錠剤 2. 生薬・製剤 3. 必要 4. その他 5. ビーナッツ 6. 卵黄 7. 木の葉類 8. 食物 9. 魚類 10. 野菜類 11. その他1 12. その他2 ()に異体名を記載	学校生活上の留意点 A. 給食 1. 管理不要 2. 管理必要 B. 食器・食料を扱う容器・設備 1. 管理不要 2. 管理必要 C. 運動（体育・部活動等） 1. 管理不要 2. 管理必要 D. 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 E. 応急処置を要する場合はより細かい配慮が必要なもの ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、配慮対応が実施となる場合があります。 鶏卵、卵殻カルシウム 牛乳、乳油、乳清性炭酸カルシウム 小麦、薄皮、餅、味噌 大豆、大豆油、醤油、味噌 ゴマ、ゴマ油 魚類、かつおだし、いりこだし、魚骨 肉類、エキス F. その他の配慮・管理事項（自由記載）
D. 緊急時に備えた処方箋 1. 肉類類（主にスタミン類、スタロイド類） 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 3. その他（ _____ ）	学校生活上の留意点 A. 給食 1. 管理不要 2. 管理必要 B. 食器・食料を扱う容器・設備 1. 管理不要 2. 管理必要 C. 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要
学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記載された内容を学校の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。	
保護者署名： _____	



江津市学校給食における食物アレルギー対応基本方針 3・4

安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（関係の給食を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。

対応する原因食物は、特定原材料のうち「卵・えび・かに」とする。

なお、「そば・落花生・生卵」は学校給食には使用しない。

1. 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、最優先するべきは、「安全性」である。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である。

このため、学校生活管理指導表によりアレルギー対応する食材を限定し、必要最小限の対応食を提供する。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物の完全除去対応（提供するかしないかの二者択一）とする。

2. アレルギー対応を行う原因食物

学校給食における食物アレルギー対応を行う原因食物は、「卵・えび・かに」の3種類を含む食品とし、完全除去対応とする。また、「そば・落花生」を含む食品と、生卵は学校給食には使用しない。

「卵・えび・かに」アレルギーのみ、食物アレルギー対応を行うのは、症例数の多さ及び重篤度が根拠になっている。ただし、重篤度は高いが、小麦アレルギー及び乳アレルギーについては、加工品や調味料に多く含まれるため除去が困難であること、多段階対応となり安全性が確保されないことから、対応食は提供しない。

対応食の内容は、除去食を原則とし、食材や作業上可能な場合は、代替食を提供する。

ただし、アレルギー対応献立をできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しないよう配慮する。

なお、「そば・落花生」は学校給食では不使用としているが、コンタミネーションとして混入する可能性のある食材は使用することがある（例 うどんの製造工場におけるそば）。コンタミネーションのように極微量であってもアレルギー反応が誘発される可能性がある場合には、弁当対応を考慮する（▶ p.14 「弁当対応の考慮対象」参照）。

3. 飲用牛乳の中止

学校給食において乳アレルギーの対応食の提供は行わないが、飲用牛乳（紙パック200cc）の除去対応を行う。

また、乳糖不耐症は、食物アレルギーではないが、同様に飲用牛乳を中止する。



4. 調味料・だし・添加物

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状の誘発の原因となりにくい下記の食品については、除去対応はしない（▶p.71「除去対応の必要のない調味料・だし・添加物についての解説」参照）。

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難であり、弁当対応を考慮する。ただし、対応の決定にあたっては、保護者と相談の上、医師に改めて確認をとること。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏 卵	卵殻カルシウム
牛 乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小 麦	しょうゆ・酢・みそ
大 豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴ マ	ゴマ油
魚 類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉 類	エキス

（例）名称：肉だんご

原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）



このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はない

5. 安全な給食提供のために献立表や献立名を工夫

アレルギーの原因食物を表示した詳細な献立表は、献立ごとに使用している原材料が詳細にわかり、チェック表となるものを作成し、学校関係者、調理関係者、保護者等を含む関係者全員で同一のものを共有する。

また、できる限り1回の給食で、複数の献立メニューに同じ原因食物を使用しないように配慮し、アレルギー対応の単純化を図る。提供する場合は、使用していることが明確な献立名をつける等工夫をする。

詳細な献立表の作成にあたっては、複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れのないようにする。

6. 使用食品の選定とアレルギー情報提供

加工食品等使用食品の選定においては、できる限りアレルギー原因食物が使用されていない食品を選定する等によって考慮する。アレルギーの詳細については、毎月の「詳細な献立表」に記載する。

なお、アレルギー表示をしている食品（特定原材料：7品目、特定原材料に準ずる21品目）以外の食品に食物アレルギーがある場合は、希望する保護者が申請書を提出すれば、詳細な献立表を送付する対応を行う。ただし、特定原材料等28品目以外の食品は、アレルギー物質の記載欄には表示していないため、献立名と併記してある使用している食品一覧から保護者自身がチェックを行うこととなる（▶p.67「詳細な献立表の記載例」参照）。

7. 弁当対応の考慮対象

下記①②に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮する。

弁当対応を行う場合、おかわりによる誤食や、普通食（当該児童生徒のアレルギーが含まれる給食）の誤配を防止するために、いつ弁当を持参するのか等、保護者とコミュニケーションを密に図ることが重要となる。

天候不順や災害等により急に献立が変更となった場合は、速やかに給食センターより学校を通じ、保護者へ連絡を行う。

①極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合 → 完全弁当対応

（ア）調味料・だし・添加物の除去が必要

(イ) 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある

【注意喚起例】

- ▶ 同一工場、製造ライン使用によるもの
「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」
- ▶ 原材料の採取方法によるもの
「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」
- ▶ えび、かにを捕食していることによるもの
「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

(ウ) 多品目の食物除去が必要

(エ) 食器や調理器具の共用ができない

(オ) 油の共用ができない（揚げ油の再使用含む）

(カ) その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

② 「卵・えび・かに」以外の食物アレルギーがある場合

→ 全部弁当対応または一部弁当対応

アレルギー対応食を提供する原因食物は、「卵・えび・かに」の3種類を含む食品となるため、対象の原因食物以外のアレルギーについては本人による除去となる。

保護者は詳細な献立表が給食センターより届いたら、アレルギーの食品を確認し、代替として弁当持参が必要であると判断したときは、「詳細な献立表」及び「江津市学校給食アレルギー対応食承諾書（様式第6号）」に弁当持参の有無を記入し、学校へ提出する。

※単にエピペン®所持であるとか、アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応の必要はない。

※（ア）～（カ）に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認すること。

※小麦アレルギーは、対応食の提供は行わないため、学校の管理の下、本人の判断による除去となる。本人の判断により「少量可」の児童生徒が小麦の含まれる給食を食べる場合は、体調によってはアレルギー反応が現れることを考慮し、必要に応じて家庭より弁当を持参することがある。

江津市学校給食における食物アレルギー対応基本方針⁵



学校給食センターの施設・設備、人員等を考慮し無理な（過度に複雑な）対応は行わない。

調理作業においては、作業工程表・作業動線図をもとに綿密な打ち合わせのうえ、安全かつ確実な対応食を保障する。

1. 献立を作成する際

給食センターの施設設備と人員等を鑑み、原因食物の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように、作業工程表や作業動線図を確認し、献立を作成する。

2. 安全で確実なアレルギー対応食

前日あるいは当日の朝、調理に関わる全員でアレルギー除去食作業を含む調理工程（作業工程表）と作業動線をもとに綿密な打ち合わせを行う。アレルギー対応食担当者は、原因食物の混入がないよう常に確認を行いながら、安全で確実な対応食を作る。

また、調理後にもアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理をし、学校名・学年・組・児童生徒名・アレルギー情報等の記載された食札とともに、対応食用の個人容器（アレルギー専用食缶）に配缶し、各学校へ配送する。そして、学校との連絡を密にし、天候不順や災害等により急に献立が変更になった場合の連絡方法を事前に定め、関係者で情報を共有しておく。

●確認項目

- 対応が必要な児童生徒及び出欠状況
- 除去・代替する食品と献立
- 調理の担当者
- 調理の手順
- 使用する器具
- 取り分けるときはそのタイミング

江津市学校給食における食物アレルギー対応基本方針⁶



校内に食物アレルギー対応委員会を設置し、組織的に対応する。

また、緊急時に適切な対応ができるよう、各校の危機管理マニュアルを教職員全員が理解し、習熟できるよう啓発推進し充実を図る。

1. 設置の主旨・委員構成

校長を責任者とし、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を校内に設置する。委員会では、校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議、決定する。

また、校内危機管理体制を構築し、各関係機関と連携や具体的な対応訓練や校内外の研修を企画、実施、参加を促す。

◆委員構成例と主たる役割例

各委員	主たる役割（例）
校長（※委員長）	対応の総括責任者
教頭	校長補佐、指示伝達、外部対応 ※校長不在時には代理
教務主任・主幹教諭	教頭補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応
養護教諭	実態把握、主治医や学校医との連携、事故防止
栄養教諭・学校栄養職員	給食調理・運営の安全管理、事故防止
保健主事	教務主任・養護教諭・栄養教諭等の補佐
給食主任	栄養教諭の補佐、各学級における給食時間の共通指導徹底
関係学級担任・学年主任	安全な給食運営、保護者連携、事故防止

※各委員は相互に緊密な情報交換並びに連携を図る。

※必要に応じて、給食センター長、教育委員会の担当者、学校医、調理員の代表、関係保護者等と連携する。

※類似の内容を扱う委員会がある場合（学校保健委員会や食育推進委員会等）、委員会の合同設置や構成員の統一により、業務の適正化に向けた運用も可能とする。

2. 給食の時間における配慮事項の決定

誤食防止の目的で、以下の確認項目を取り決める。

特に、「卵・えび・かに」以外の食物アレルギーにおいて、誤配のないよう注意が必要である。「普通食を食べられるのか」、「対応食があるのか」、「本人除去するため代替として弁当対応となるのか」、「本人除去となる場合は配膳してはいけない」等の違いを、個人別の「詳細な献立表」と「江津市学校給食アレルギー対応食承諾書（様式第6号）」で確認し、「食物アレルギー対応チェック表（▶様式例 p.69参考）」を用いて、誰が・いつ・どのよう

に確認し、管理するか等を具体的に決定する。

また、日々の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意が必要であり、給食時間中に誤食事故等が起きないようにルールを決める。

◆確認項目

- 献立内容の確認
- 弁当対応の有無と管理
- 本人除去となる献立の確認（何が原因食物で当該献立を食べられないか）
- アレルギー専用食缶の受け取り
- 給食当番の役割確認
- 配膳時・おかわり等を含む喫食時・片づけ時の注意
- その他交流給食などの注意 等

3. 面談における確認事項

対応開始前は個別面談を必ず行う。面談は、管理職及び実務者（養護教諭、学級担任、給食主任、保健主事等）、栄養教諭・学校栄養職員が必ず出席し、学校生活管理指導表の確認と学校給食でのアレルギー対応について説明を行う。

面談は、学校生活管理指導表や事前に保護者から提出を受けた申請書に記載された事項について補うとともに、教育委員会や学校の基本方針を理解してもらうための良好な関係を築く場になる。

◆聴取する事項

- 食物アレルギーの原因食物と症状
- 過去の食物アレルギー発症（アナフィラキシーを含む）情報
- コンタミネーションの有無

- ・家庭での対応状況
- ・学校給食での対応内容
- ・弁当対応の場合の手続き等について
- ・該当児童生徒に対して学校生活において配慮すべき必要事項
- ・薬（エピペン®等）の持参希望の有無
- ・緊急時の対応連絡先・方法
- ・学級内の児童生徒並びに保護者へ該当児童生徒の食物アレルギー情報を提供することについての了解を得ること 等

◆情報提供する事項

- ・給食提供の可否
- ・献立並びに詳細な献立表の提供について
- ・持参する弁当の学校での保管場所・方法
- ・薬（エピペン®等）を持参する場合の取扱い（保管場所と使用方法等）
- ・緊急時の対応
- ・アレルギーによる返金（飲用牛乳の中止、全部弁当対応のみ） 等

4. 対応の決定と周知

面談後、「江津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会」において、個々の給食対応の詳細を審査・決定する。そして、保護者へ対応内容を「江津市学校給食アレルギー対応食実施決定通知書（様式第4号）」により通知し、対応内容について確認してもらう。保護者の確認後、「江津市学校給食アレルギー対応内容同意書（様式第5号）」の提出によって、了解を得る。

また、学校では対応内容の決定を受け、校内の食物アレルギー対応委員会において個別の取り組みプランを作成し、全教職員間で共有できるよう周知する。

5. 学校での情報管理

保護者からの申請書類や個別の取り組みプラン等作成した記録は、個人ごとにファイルを作成する等により、原因食物・症状や経過等が、進級時または中学校への進学時に確実に引き継がれるようにする。管理にあたって、取り扱いに十分留意する。

様式や記録の保存期間は、原則1年間とする。ただし、個別の取り組みプラン等の学校で作成した記録については、対象児童生徒が卒業あるいは転出後1年保存する。(申請書類等の要綱で規定する様式は、教育委員会で5年保存する。)

6. 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討

事故の把握と把握のためのシステムを構築する。

安全性を最優先とした給食提供を行っているが、万が一事故やヒヤリハット事例が起きた場合は原因の究明をする。まず、関係者の聞き取りを行う。原因が判明したら、危機管理体制に基づいた確かな行動ができたかを検証し、防止策を協議・決定し、周知・運用をする。

また、全ての事故及びヒヤリハットの事例について、「学校給食における食物アレルギー対応事故及びヒヤリハット事例発生報告書(様式第8号)」により市教育委員会へ報告する。

事故防止のために、校内に設置した食物アレルギー対応委員会で以下のことに取り組む。

- ・校内危機管理体制を構築し、関係機関と連携を進める。
- ・全職員を対象に、対応訓練や校内外の研修を企画・実施する。

江津市学校給食における食物アレルギー対応基本方針⁷



教育委員会は食物アレルギー対応について、基本方針を示すとともに、各学校の取り組みを支援する。

1. 基本方針を示す

教育委員会は、文部科学省監修の下、平成20年に公益財団法人日本学校保健会が発行した「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27年3月に文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び平成28年2月に島根県教育委員会が作成した「島根県食物アレルギー対応ハンドブック」に基づき、基本方針を策定する。

基本方針は、本ガイドラインにまとめ、学校及び保護者へ周知を行い、理解を得る。

2. 食物アレルギー状況の把握

教育委員会は、食物アレルギー調査（▶様式第1号「江津市学校給食アレルギー対応食実施意向調査票」）を実施し、市内の学校における食物アレルギーを有する児童生徒の全体を把握する。

3. 関係機関との連携

医療機関との連携を図り、保護者へ食物アレルギーの受診や負荷試験に関する情報提供を行う。

また、緊急時対応充実のため、アナフィラキシー及びアナフィラキシーショックの既往がある児童生徒やエピペン[®]を保持している児童生徒等の情報も把握し、消防機関と連携を図る。

4. 研修会の実施及び研修機会の確保

教育委員会等の職員や全教職員がアレルギーについて正しい知識を持ち、対応にあたることは安全性を最優先とする学校給食食物アレルギー対応において不可欠である。

そのため教育委員会は、教職員が継続的に学べるよう研修会の実施について支援する。

4. 食物アレルギー対応充実のための環境整備

教育委員会は、原因食物の混入防止対策の一環として、給食センターの施設設備及び調理機器・器具等の整備、必要な人員の配置等を行う。

また、給食センターと各受配校が密接に連携できるよう、「江津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会」を設置し、食物アレルギー疾患のある児童生徒の把握や対応方針の決定を行う。

【江津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会委員】

学校医、小・中学校の校長、養護教諭、栄養教諭、学校給食センター所長、その他教育長が必要と認める者

【主な役割】

- ・食物アレルギーを発症する児童生徒の把握に関すること。
- ・食物アレルギーを発症する児童生徒に対する学校給食の適切な対応方針に関すること。
- ・食物アレルギーの対応に関すること。

(▶p.46「江津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会設置要綱」参照)

5. 全ての事故及びヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック

各学校に対し、全ての事故及びヒヤリハット事例について、その詳細と改善策の報告を求める。(▶様式第8号「学校給食における食物アレルギー対応事故及びヒヤリハット事例発生報告書」)

集約した情報は、学校給食食物アレルギー対応検討委員会において、学校へフィードバックし、市内の学校で共有することで、事故防止の徹底に努める。

第2章 学校給食における食物アレルギー対応

学校給食における食物アレルギー対応内容

対応する原因食物は、特定原材料のうち「卵・えび・かに」とする。
 なお、「そば・落花生・生卵」は学校給食には使用しない。

1. アレルギー対応内容表

○：センター対応 ×：対応なし ◆：保護者対応

	卵 えび かに	特定原材料の うち小麦・乳	特定原材料 に準ずる 21品目	その他の 原因物質
詳細な献立表 の配付	○	○	○	×
除去	○	×	×	×
代替	○	×	×	×
弁当対応	◆	◆	◆	×
その他		飲用牛乳中止		

2. 詳細な献立表の記載について

原則として特定原材料等28品目のみをアレルギー物質欄に記載する。

なお、28品目以外のアレルギーのある児童生徒は希望により、詳細な献立表の送付を行う。ただし、特定原材料等28品目以外の食品は、アレルギー物質の記載欄には表示しないため、献立名と併記してある使用している食品一覧から保護者自身がチェックを行う。献立表の送付を希望する保護者には、毎年申請書の提出を求める。学校生活管理指導表の提出は不要とする。

また、アレルギー対応に係る面談は、江津市学校給食アレルギー対応食提供事業の申請者を原則として対象とする。

3. 複数のアレルギー対応を必要とする児童生徒について

「卵・えび・かに」のみのアレルギー対応食の提供とする。

このため、対応食の提供となるアレルギー（卵・えび・かに）とその他のアレルギーを持つ場合には、給食センターからは普通食の提供となり、家庭からの弁当持参となる。これは、卵とイカアレルギーのある子どもを例に次のように説明される。例えば、「イカの天ぷら」が献立にあるとき、アレルギーの原因食物として、衣に使用する卵、イカがある。この場合は、アレルギー対応となる卵が除去されたものが提供されるのではなく、普通食が提供されることとなる（卵を除去してもイカが食べられないため、対応はしない）。したがって、本人の判断で一部弁当対応となることが考えられる。（▶p.65「食物アレルギー対応食（例）」参照）

給食センターは、アレルギー対応献立をできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しないよう配慮する。

4. 乳アレルギー、乳糖不耐症の児童生徒の対応について

乳アレルギーの児童生徒には、申請書及び学校生活管理指導表を提出後、面談を行い、飲用牛乳の中止の対応を行う。安全性を最優先とした給食の提供のため、多段階対応は行わない。

また、乳糖不耐症は、食物アレルギーではないが、飲用牛乳の中止の対応をする。新規に対応を希望する保護者は、アレルギー調査を行う際に、「申請書（様式第2号）」と学校生活管理指導表の提出を必須とする。継続して対応を希望する場合は、毎年、申請書のみ提出を求める（個別面談は実施しない）。

5. 給食費の返金について

「卵・えび・かに」アレルギー以外のアレルギーがある児童生徒で、給食から本人が原因食物を除去する場合（一部弁当）、その食品分の給食費は原則的には返金しない。

ただし、飲用牛乳の中止の場合には、「牛乳代（単価による）×給食回数＝返金額」で計算し、返金を行う。また、全部弁当対応の場合は、学校で食数の変更を行い、給食費は徴収しないものとする。

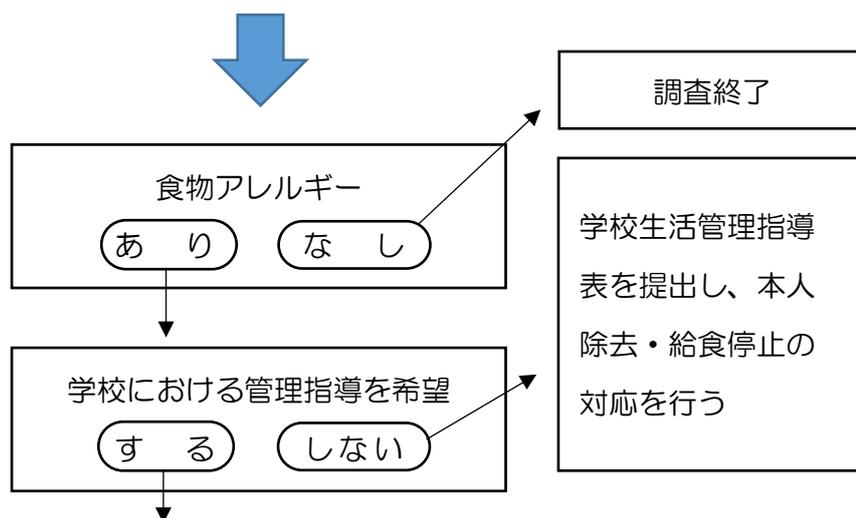
6. 薬の飲み合わせや病気よる給食の対応

病気により薬が処方されている場合で、薬効に影響を及ぼす食材が給食に使用される場合、原則的には学校給食での対応は行わない。また、病気のため医師の指示による食事制限を行っている場合も同様とする。このため、本人の判断に基づく除去となり、必要に応じて弁当を持参する。

ただし、「詳細な献立表の送付」並びに「飲用牛乳の中止」の対応は可能であり、希望する保護者は毎年「申請書（様式第2号）」を提出するものとする。また、学校生活管理指導表の提出は不要であるが、必要に応じて医師の診断書の提出を求める。

● 対象児童生徒の把握から取組までの流れ

(1)配慮や管理が必要な児童生徒の把握 ⇒アレルギー調査 ▶様式第1号	新入生	在校生 (進級時)	転入生 新規発症時
	就学前健康診断時に実施	10月頃新年度へ向けた対応の確認	随時調査票を配布し確認



医療機関の受診	医療機関を受診し、「学校生活管理指導表」への記入依頼 ※医療機関の受診料・文書料は保護者の負担となるので注意
---------	---

(2)申請	保護者は、調査票（様式第1号）・学校生活管理指導表 ・申請書（様式第2号）を学校へ提出
-------	--

(3)個別面談の実施	新入生	在校生 (進級時)	転入生 新規発症時
	12月～2月頃		随時
	申請保護者に対して、個別面談を実施する。 面談記録票（様式第3号）をもとに、事業の内容の説明とアレルギー対応について話し合う。		
面談者	管理職、担任、食物アレルギー担当者（養護教諭、給食主任、保健主事等）、栄養教諭		

※小学校6年生は、進学先の学校関係者と保護者面談を行う。



(4)審査	新入生	在校生 (進級時)	転入生 新規発症時
	「江津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会」において、対応内容を審査・決定する。		



(5)対応内容決定通知 送 付	<ul style="list-style-type: none">●教育委員会は、「江津市学校給食アレルギー対応食実施決定通知書（様式第4号）」にて保護者あてに通知する。●保護者は対応内容を確認の上、「江津市学校給食アレルギー対応内容同意書（様式第5号）」を提出する。●学校は決定した対応内容に基づき、校内の食物アレルギー対応委員会において、取組プランを作成し、全ての教職員で対応に取り組む。
--------------------	---



(6)対応開始	取組プランに基づく給食での対応
---------	-----------------



評価	取組プランの評価 ⇒次年度のアレルギー対応の見直し 学校は事故やヒヤリハット事例が発生した場合、その詳細と改善策の報告を行う。
----	--

●食物アレルギーの症状変化に伴う事務手続きについて

いつから	学校での管理指導	提出書類	面談の有無
次年度から	症状改善により対応不要	① 変更（中止）願（様式第7号）	原則不要※
	継続して同じ対応	① 学校生活管理指導表 ② 申請書（様式第2号）	必要
	症状変化（軽症化・重症化）により対応内容変更	① 学校生活管理指導表 ② 変更（中止）願（様式第7号）	必要
年度途中で	症状改善により対応不要	① 変更（中止）願（様式第7号）	原則不要※
	症状変化（軽症化・重症化）により対応内容変更	① 学校生活管理指導表 ② 変更（中止）願（様式第7号）	必要

※ただし、対応中止に関する情報共有が、保護者、学校、給食センター及び担当の栄養教諭の間でできていることを条件とする。

○ 実際の対応方法

(1) 配慮や管理が必要な児童生徒の把握

● 学校給食における食物アレルギー対応について保護者に周知

就学前健康診断時や、保護者会等で、学校におけるアレルギー対応及び学校給食における食物アレルギー対応の内容を説明するとともに、アレルギー対応を希望する保護者に申請書類を渡す。

特に、学校給食における食物アレルギー対応は、「安全性」を最優先とすること、医師の診断による学校生活管理指導表の提出がない場合は、学校におけるアレルギー対応はできないことを説明する。

● 周知の時期

- ・ 在校生：10月頃、アレルギー対応を希望する保護者
- ・ 新1年生：9月頃、就学前健康診断の説明文書と併せて送付する
- ・ 転入生：転入の都度

● 配布する書類

- ・ 学校給食に係る食物アレルギー状況調査について（お願い）
- ・ 江津市学校給食アレルギー対応食実施意向調査票（様式第1号）
- ・ 江津市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書（様式第2号）
- ・ 学校生活管理指導表（※1）

→ 書類提出にかかる費用について

「学校生活管理指導表」の文書料や診断のための検査料は有料となる。そのための費用は保護者負担となることを説明する。

※1 「学校生活管理指導表」は、医師の診断を受け、医師の署名、捺印がある原本の提出を求める。医師の記載日は、通院するタイミングにもよるが、1年以内のものであれば受け付ける（あまりに古いものや、コピーでは、現在の児童生徒の状況が正確に把握できないため）。

医師の署名捺印があるものは、文書料が必要になるが、保護者負担となることを説明する。また、検査費用も必要になるが、学校給食の対応に限らず、児童生徒の健康・発育のために、食物アレルギーの状況を把握することは必要不可欠であり、そのために必要な検査である旨を説明する。

●その他

年度途中に新規発症し保護者から申し出があった場合も、同様に関係書類を配布し、対応する。

(2)申請

保護者が申請書を提出後、学校で受け付け、教育委員会に提出する。

●保護者に提出してもらう書類

- 江津市学校給食アレルギー対応食実施意向調査票（様式第1号）
- 江津市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書（様式第2号）
- 学校生活管理指導表

●受付の時期

- **新1年生**：就学前健康診断時（10月～11月頃）に進学予定学校へ提出
- **進級時**：11月頃
- **新規発症および転入時**：その都度、受け付ける

●書類更新のタイミング

- 関係書類（申請書や指導表等）は、1年に1度提出するものとする。
- 進級時、症状等に変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な間は、毎年提出してもらう。

→「学校生活管理指導表」の提出が遅れる場合

医療機関の受診日などの関係で、申請書の提出期限に間に合わない場合は、次のとおりとする。

- **進級時**：保護者の了解のもと、昨年までの学校生活管理指導表を参考に、当面の間、対応する。以前に関わった担任や担当者から、児童生徒の状況を確実に引き継ぐ。
- **転入時**：保護者と協議の上、過去1年以内の「学校生活管理指導表」を添付してもらい当面の間対応する。場合によっては以前在籍していた学校に状況確認する。

どちらの場合も、受診予定日を聞いておき、受診が済み次第、すみやかに新しい「学校生活管理指導表」を提出してもらう。

※「学校生活管理指導表」の提出がない場合は、学校給食における食物アレルギー対応はしない。

●学校生活管理指導表等申請書類の管理

申請書類は、児童生徒の健康に関わる重要な個人情報に記載されているので、学校は取り扱いに十分留意する。

●学校での管理指導体制

p.17の食物アレルギー対応委員会において、申請のあった児童生徒の状況を把握する。面談者（管理職及び実務者）を決め、面談で聴取する事項を確認する。また、受け入れ態勢について、校内で十分協議しておく。

(3)個別面談の実施

●面談のタイミング

申請書が提出された後は、申請書及び学校生活管理指導表の内容について、保護者と面談を行う。（12月～2月頃）

●面談参加者

管理職、担任、食物アレルギー担当者（養護教諭、給食主任、保健主事等）、栄養教諭等が出席する。

なお、小学校6年生は、進学先の学校関係者と保護者面談を行う。

●個別面談時の聞き取り事項

「面談記録票（様式第3号）」を活用し、個別面談の内容は、記録して残す。

- ・医師の診断を受けているか 今まで食物アレルギーで経験した症状の把握
- ・家庭での除去食の有無と、有りの場合の内容 緊急時の対応について
- ・情報共有への同意 等



面談でおさえるポイント

保護者に、教育委員会や学校の基本方針と対応内容について説明し、理解を得る。

1. 確認事項

- 学校給食で最優先されるべきは、「安全性」である。
- 食物アレルギーは、児童生徒の健康や発育のために、アレルゲンである原因食品をきちんと把握することが必要であり、児童生徒が安心して学校生活を送れるように、医師の診断・指導のもとに行なうことが大切である。
- 食物アレルギーの状況は、児童生徒の成長にともなって変化することが多いので、学校生活管理指導表は、進級時に診断内容に変更がない場合も提出してもらう。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応を原則とする。(個人毎の食べられるレベルに合わせた対応はしない。)
- 除去対応食品は、「卵・えび・かに」の3種類を含む食品である。また、「そば・落花生」を含む食品と生卵は学校給食には使用しない。ただし、「そば・落花生」は学校給食では不使用としているが、コンタミネーションとして混入する可能性のある食材は使用することがある(例 うどんの製造工場におけるそば)。
- 「卵・えび・かに」以外の食物アレルギーの場合は、毎月の「詳細な献立表」で保護者が確認し、学校は保護者の指示に従い、該当する献立を配膳しないという対応になる。
- 学校給食での対応が不可能な場合がある旨を伝える。その場合は弁当対応を考慮する。
(▶p.14「弁当対応の考慮対象」参照)
- 児童生徒の状況や家庭や学校給食での除去食の対応方法等について十分協議する。
- 食物アレルギーのある児童生徒の対応内容について、他の児童生徒に話をすることの承諾を得る。
- 給食センターより対応食が提供される卵・えび・かにアレルギーのある児童生徒については、給食センター調理室内のアレルギー専用調理室で、除去食を調理することを伝える。
- 給食センターより対応食が提供される卵・えび・かにアレルギーのある児童生徒については、調理後、対応食用の専用食缶(食札に学校名・児童生徒名・対応食の内容を記載)に配缶し、各学校へ配送する。
- 各学校の配膳員が、受け取り確認後、給食時間まで保管する。
- 飲用牛乳の中止による給食費の返金がある。

- 一部弁当対応の場合、給食費は返金しないことを説明する。
- 全部弁当の場合、給食費は徴収しない。ただし、保護者より書類の提出が遅れた際は食数の変更が間に合わないため、給食費を徴収することを説明する。
- 学校で緊急事態が発生したときに、保護者に連絡をすることを説明する。
- 学校生活管理指導表を活用し、教職員全員及び関係者（消防署、学校医または医師等）が情報を共有することを説明する。（※2）

※2 緊急時の個人情報の取扱い

個人情報保護法では「人の生命、身体又は財産の保護のために必要がある場合であって、本人の同意を得ることが困難であるとき」には、あらかじめ本人の同意を得ないで当該本人の個人情報を取り扱うことが認められている。具体的には、「生徒等が急病になったり、大ケガを負った際に、治療の必要上、血液型や健康診断の結果、家族の連絡先等に関する情報を医療機関等に提供する場合」が該当すると考えられる。

このような場合に該当する場合には、事前の同意が得られていない場合でも、医療機関等に個人情報を提供することができる。

（文部科学省「学校における生徒等に関する個人情報の適正な取扱いを確保するために事業者が講ずるべき措置に関する指針」解説より）

2. 弁当持参について

- 「6. 弁当持参の考慮対象」（p.14）に該当する等、校長が判断した場合に、保護者との協議により、家庭からの弁当持参で対応することがある。
- 弁当対応の対象児童生徒は、誤食・誤配の防止のため、給食のトレイを色分けする。
- 弁当は、鍵がかかり、学校で管理することができる場所、かつ、校内の食物アレルギー対応委員会において定めた場所にて保管する。夏季の弁当管理については、牛乳保冷庫を原則的には使用するものとする。

● 対応食が決定されるまでの流れ

学校給食には、「そば・落花生」を含む食品と、生卵は使用せず、「卵・えび・かに」を含む食品及び飲用牛乳を除去対応食品とし完全除去とした上で給食を提供する。

給食の除去や、アレルギー対応食が間違いなく該当児童生徒に届くように学校・給食センター・教育委員会間で情報を共有し、連携する。具体的な手順は次のとおりとする。

● 給食センター 前月中旬

①「詳細な献立表」及び「江津市学校給食アレルギー対応食承諾書（様式第6号）」を送付する。

「詳細な献立表」は、個人別に作成する。

食物アレルギーが含まれる献立にアレルギー物質を記載し、印をつけ、保護者に示す。

センターがチェックする食品は、p.23の「2. 詳細な献立表の記載について」のとおりとする。

※「卵・えび・かに」以外のアレルギーがある児童生徒については、弁当対応が考慮されるため、学校への提出期日に提出するよう、面談等で協力を依頼する。

● 保護者 前月末日までに

②「詳細な献立表」の確認と「承諾書（様式第6号）」を提出。

◆「卵・えび・かに」アレルギーのみの場合→「詳細な献立表」を確認し、記名・押印後、「承諾書（様式第6号）」を提出する。

◆「卵・えび・かに」以外のアレルギーがある場合→「詳細な献立表」を確認し、弁当持参の有無を「承諾書（様式第6号）」に記入。併せて、詳細な献立表に弁当による代替食となる献立のメニューに○印を記入して、学校へ提出する。

※詳細な献立表の記載内容に誤りがある場合は、ただちに学校へ連絡する。

● 学校 前月末日

③保護者から提出された「承諾書（様式第6号）」及び「詳細な献立表（※該当の場合のみ）」を確認する。

確認後、「承諾書（様式第6号）」及び「詳細な献立表（※該当の場合のみ）」のコピーを2部とり、1部は学校の控え、1部は保護者の控えとして返送する。本物は教育委員会へ提出する。

全部弁当対応の希望がある場合には、併せて給食数の変更を行う。その際、給食センターへ「給食人員変更届」とともに、「詳細な献立表」と「承諾書（様式第6号）」をメールまたはファックスする。

期日までに提出のない保護者には、必ず確認をとる。

内容に疑問点があれば、必ず保護者と連絡を取り合い、確認する。

●学校 給食開始前

④保護者から提出された「承諾書（様式第6号）」及び「詳細な献立表（※該当の場合のみ）」をもとに、関係職員間で情報共有する。

●給食センター 給食実施日

⑤対応食の調理（※「卵・えび・かに」アレルギーのみの場合）

前日あるいは当日の朝、調理に関わる全員でアレルギー除去食作業を含む調理工程（作業工程表）と作業動線をもとに綿密な打ち合わせを行う。アレルギー対応食担当者は、原因食物の混入がないよう常に確認を行いながら、安全で確実な対応食を作る。

また、調理後にもアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理をし、学校名・学年・組・児童生徒名・アレルギー情報等の記載された食札とともに、対応食用の個人容器（アレルギー専用食缶）に配缶し、各学校へ配送する。

●学校 給食実施日

⑥弁当の受け取り（※「卵・えび・かに」以外のアレルギーがある場合）

当日、当該児童生徒が持参した弁当を受け取り、p.68「食物アレルギー対応チェック表」により、確認を行う。

弁当の保管は原則として、鍵がかかり、学校で管理することができる場所、かつ、校内の食物アレルギー対応委員会において定めた場所で保管する。

⑦配食・配膳

◆「卵・えび・かに」アレルギーのみの場合

→対応食が確実に該当児童生徒に配食・配膳されるよう学校内で体制を組む。

対応食用の個人容器（アレルギー専用食缶）に配缶されたものが、各学校へ配送される。事前に食物アレルギー対応委員会で決めた担当者等が受け取り確認し、給食時間まで給食室で保管する。

◆「卵・えび・かに」以外のアレルギーがある場合

→弁当が確実に該当児童生徒に配食・配膳されるよう学校内で体制を組む。特に、おかわりによる誤食や、普通食（当該児童生徒のアレルギーが含まれる給食）の誤配が発生しないように、関係者間で事前に確認をする。

⑧教室での確認

担任は、配膳前に必ず、「食物アレルギー対応チェック表」で対応食または弁当について確認する。

●学校におけるファイル管理

児童生徒の「食物アレルギー対応チェック表」は、ファイルに綴じ、管理する。

その日のうちに保健日誌や検食簿等と併せて管理職が目を通せるように、校内食物アレルギー対応委員会においてシステムづくりをする。

● 教育委員会・学校・給食センター・保護者の役割

教育委員会の役割

- ・食物アレルギー検討委員会の設置と基本方針の策定
- ・医療機関及び消防機関との連携
- ・研修会の実施及び研修機会の確保
- ・食物アレルギー対応充実のための環境整備及び支援
- ・すべての事故及びヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック
- ・専門的に相談できる体制の構築

学校の役割

- ・組織で対応し、学校全体で取り組むため、校内に食物アレルギー対応委員会を設置する
- ・食物アレルギーを有する児童生徒の個別プランの検討及び評価
- ・緊急時対応体制の整備と確保
- ・保護者・学校間の連携
- ・校内研修の実施による食物アレルギーの知識の普及啓発
- ・すべての事故及びヒヤリハット事例の報告

給食センターの役割

- ・食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有
- ・「江津市学校給食における食物アレルギー対応ガイドライン」に基づく献立作成
- ・調理器具、食材の管理による調理体制の整備
- ・調理手順等を確認し、安全に配慮した対応食の調理
- ・すべての事故及びヒヤリハット事例の報告
- ・保護者・学校・教育委員会との連携

保護者の役割

- ・食物アレルギーに関する正しい知識の理解
- ・子どもについての食物アレルギーに関する情報の提供
- ・学校生活管理指導表に基づき、医師による管理指示を受ける
- ・学校・給食センター・教育委員会との連携

◆教職員の役割例

<p>校長等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、教育委員会の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。 ・食物アレルギー対応委員会を設置する。 ・個別面談を実施（食物アレルギー対応委員会で決めた実務者と一緒に行う）する。 ・関係教職員と協議し、対応を決定する。
<p>保健主事</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応委員会を開催する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。
<p>教職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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を情報共有する。 ・緊急措置方法等について共通理解を図る。 ・学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。
<p>学級担任</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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、緊急措置方法等について把握する。 ・個別面談を食物アレルギー対応委員会で決めた実務者と一緒に行う。 ・給食時間は、決められた確認作業（指さし声出し）を確実にを行い、誤食を予防する。また楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食や食べ残し状況等を記録し、実態把握に努める。 ・給食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。 ・他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
<p>養護教諭</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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、緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案し、管理・運用を行う。 ・個別面談を食物アレルギー対応委員会で決めた実務者と一緒に行う。 ・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。

	<ul style="list-style-type: none"> ・主治医、学校医、医療機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。
<p>栄養教諭及び学校栄養職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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等を立案する。 ・個別面談を食物アレルギー対応委員会で決めた実務者と一緒に行う。 ・安全な給食提供環境を構築する。 ・食物アレルギー対応委員会で決めた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・配膳作業等を管理する。
<p>調理員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・栄養教諭・学校栄養職員の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。
<p>給食主任</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。

第3章 緊急時の対応

● 事故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、以下の対応となる。

1. 協力依頼

- ・最寄りの消防署、学校医または医師への連絡・協力依頼。
- ・保護者面談にて、保護者に関係者（消防署、学校医または医師等）が情報を共有することを説明しておく。

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。（▶ p.61「江津市学校給食アレルギー対応食承諾書（様式第6号）」、p.67「詳細な献立表」）
- ・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時は、すぐに自ら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. 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）
- ・誤って食べた時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）

食物アレルギーのある児童生徒が、即時型の食物アレルギー症状に対する治療薬（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・アドレナリン自己注射薬（エピペン®）等を医師から処方されて携帯していることがある。

●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。

5. 学校給食以外の教育活動における対応

以下の教育活動においても、保護者に確認をしながら、食物アレルギーの発症を防止するための対応が必要である。

- ・遠足・校外学習・宿泊を伴う学習・家庭科での調理実習
- ・クラブ・課外学習・そのほか、食物を扱う教育活動

● 発症時の対応

食物アレルギー反応の発見状況は、以下のことが想定される。

- ・ 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等からの異変等の連絡による場合

また、食物アレルギーにより引き起こされる症状は、p.4の「食物アレルギーの基礎知識」で詳述しているが、食物アレルギー発症時は「症状チェックシート」を活用して、児童生徒の状態を観察しつつ、「学校での役割分担」に沿って迅速に対応する。

学校は、事故及びヒヤリハット事例が発生した場合は、対応の後、「学校給食における食物アレルギー対応事故及びヒヤリハット事例報告書（様式第8号）」によりその状況及びてん末を、委員会に報告する。

1. 食物アレルギー反応の基本的な対応

● 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、投与を考慮する。
- ・ 脈があっても呼吸が止まっていたら、人工呼吸する。
- ・ 目を離さず経過観察（急変に注意）を怠らない。
- ・ 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）を行う。

● 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

2. 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

動かさない	動かさない
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。（意識がある場合のみ）
口をすすぐ・安静	口をすすぎ、安静にさせる。
安静を保つ体位 気道の確保	<ul style="list-style-type: none">・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。・移動させる場合は、担架等のからだ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。
救急車の要請	並行して、救急車の手配を行う。
連絡	緊急連絡先リストの相手に連絡を取る。
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。（二相性のアナフィラキシー） ※ひとりで下校させない。
受診	必ず医療機関を受診する。

3. 緊急時に備えた学校全体での取り組み

① アナフィラキシー症状の理解など校内研修の定期的な実施（エピペン®トレーナーの実習を含む。）

※エピペン®保有者が在籍する学校では、少なくとも年1回は行う。

② ヒヤリハット事例の検証

③ 校内訓練の定期的な実施

校内の危機管理マニュアルに基づきいくつかの事例を用意し、分担された役割を「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」に従って実際に行い、エピペン®トレーナーを使用する「アナフィラキシー発症時対応シミュレーション」を少なくとも年1回以上行うことが望ましい。

④心肺蘇生法ガイドラインに沿った応急手当の取得

緊急時に各教職員が具体的に何をするか決めておく。

(例)

職名・係名等	主な役割
管理者	教職員への指示
教職員A	連絡 人を集める 保護者・主治医への連絡 救急車要請
教職員B	準備 内服薬、エピペン®準備 AED準備
教職員C	記録 症状、対応を記録
教職員D～F	その他 他の児童生徒の対応 AED 心肺蘇生 救急車誘導 など

※管理職は、その状況を把握して対応を決定する。

※児童生徒のケア、救急車の要請をする者など短時間で対応できるよう複数の職員が分担する。

※管理職、養護教諭、担任が不在の場合も想定した役割分担を作成しておく。

4. 参考資料

エピペン®の実習を開催するにあたっては、平成27年3月に各学校へ送付したエピペン®練習用トレーナー（文部科学省配布）を活用する。

また、校内訓練の実施を行う際の、緊急時の対応のマニュアル等については、下記の資料を参考にする。

▶ 文部科学省ホームページ「アレルギー疾患対応資料（DVD）映像資料及び研修資料」

http://www.mext.go.jp/a_menu/kenko/hoken/1355828.htm

▶ 島根県教育委員会（平成28年2月）「島根県食物アレルギー対応ハンドブック」

【22ページ】11緊急時対応への備えを！

▶ 独立行政法人環境再生保全機構（平成26年6月）「ぜん息予防のためのよく分かる食物アレルギー対応ガイドブック2014」

【89ページ】付録 食物アレルギー緊急時対応マニュアル

https://www.erca.go.jp/yobou/pamphlet/form/00/pdf/archives_24514.pdf

例 規 集

○江津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会設置要綱

平成30年3月1日

教委告示第11号

(趣旨)

第1条 江津市小・中学校の学校給食における食物アレルギー対応検討委員会（以下「検討委員会」という。）に関し、必要な事項を定めるものとする。

(設置)

第2条 江津市教育委員会（以下「教育委員会」という。）は、市立の小学校及び中学校における学校給食に係る食物アレルギー（以下「食物アレルギー」という。）の対応を検討するため、検討委員会を設置する。

(所掌事務)

第3条 検討委員会の所掌事務は、次に掲げるとおりとする。

- (1) 食物アレルギーを発症する児童生徒の把握に関すること。
- (2) 食物アレルギーを発症する児童生徒に対する学校給食の適切な対応方針に関すること。
- (3) 前2号に掲げるもののほか食物アレルギーの対応に関すること。

(組織)

第4条 検討委員会の委員は、次に掲げる者のうちから、教育委員会が委嘱、又は任命する。

- (1) 学校医
- (2) 小、中学校の校長
- (3) 養護教諭
- (4) 栄養教諭
- (5) 学校給食センター所長
- (6) その他教育長が必要と認める者

(任期)

第5条 委員の任期は1年とし、再任を妨げない。

2 委員に欠員が生じた場合の補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長及び副会長)

第6条 検討委員会に会長及び副会長を置き、会長は、教育長をもって充てる。副会長は、委員の互選によってこれを定める。

2 会長は、委員を代表し、会務を総括する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときはその職務を代理する。

(会議)

第7条 検討委員会の会議は、会長が招集し、議長は会長が当たる。

2 会議は、委員の過半数の出席がなければ、開くことができない。

3 会議の議事は、出席した委員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(事務局)

第8条 会議の事務は、教育委員会学校教育課において処理する。

(その他)

第9条 この告示に定める者のほか、検討委員会の運営に関し必要な事項は、教育委員会が別に定める。

2 検討委員会の委員は、検討委員会において知り得た個人情報を、検討委員会の設置目的以外の目的のために利用し、又は第三者に提供してはならない。

附 則

この告示は、平成30年4月1日から施行する。

○江津市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱

平成29年2月20日

教委告示第7号

改正 平成29年10月10日教委告示第26号

改正 平成30年3月1日教委告示第12号

(目的)

第1条 この告示は、食物アレルギー疾患のある児童又は生徒（以下「生徒等」という。）に対して等しく学校給食を提供するために、アレルギー対応食提供事業（以下「事業」という。）を実施することについて、必要な事項を定めることを目的とする。

(対象生徒等)

第2条 事業の対象となる生徒等は、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（平成20年3月31日財団法人日本学校保健会に準ずる）（以下「指導表」という。）において、医師より食物アレルギー疾患と診断された生徒等で審査により決定された者とする。

(定義)

第2条の2 この告示で「乳糖不耐症」とは、乳糖が消化できない体質のため牛乳を飲むと下痢をする症状のことをいい、「コンタミネーション」とは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入する場合をいう。

(アレルギー対応食の内容等)

第3条 アレルギー対応食は、学校給食の献立から次に掲げる食物アレルギーの起因となる食材を除去することを原則とし、食材や作業上可能な場合は一部代替食も提供する。なお、学校給食では、重篤な症状を起こすそば、落花生及び生卵は給食で使用しないこととする。

- (1) 卵
- (2) えび
- (3) かに

2 乳アレルギー又は乳糖不耐症（その他病気により飲用牛乳の除去について医師の指示がある場合を含む。）の生徒等については、飲用牛乳の中止の対応を行うものとする。

3 前1項及び前2項の規定にかかわらず学校給食では、コンタミネーションの対応は行わないものとする。

（実施の申し込み）

第4条 第2条に該当する生徒等の保護者は、毎年度、江津市学校給食アレルギー対応食実施意向調査票（様式第1号）（以下「調査票」という。）及び指導表を、さらに、事業の実施を希望する保護者は、江津市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書（様式第2号）（以下「申請書」という。）を江津市立小・中学校（以下「学校」という。）を通じ教育委員会へ提出しなければならない。

（審査及び決定）

第5条 学校は、前項の調査票、指導表及び申請書を受理したときは、養護教諭、栄養教諭等学校関係者で面談記録票（様式第3号）により保護者との面談を行い、事業の内容等について説明を行い、対応を協議する。

2 教育委員会は、前項の結果を学校より受け、事業実施の必要性等を審査したうえで決定し、江津市学校給食アレルギー対応食実施決定通知書（様式第4号）（以下「決定通知書」という。）により申請保護者に通知するものとする。

3 前項の決定通知書を受けた申請保護者は、学校給食での対応内容を確認の上、江津市学校給食アレルギー対応内容同意書（様式第5号）を学校を通じ教育委員会へ提出しなければならない。

（献立等）

第6条 教育委員会は、前条第2項に規定する通知を受けた申請保護者に対し、事業を実施する月（以下「実施月」という。）の詳細な献立表を事前に送付するものとする。

2 前項の詳細な献立表の送付を受けた申請保護者は、その内容を確認

し、第3条に掲げるアレルギー対応食の対象以外の食物アレルギーにより、家庭から弁当持参が必要となる場合はその旨を記載の上、江津市学校給食アレルギー対応食承諾書（様式第6号）を学校を通じ教育委員会へ提出しなければならない。

3 学校給食の対応が飲用牛乳の中止に限る場合には、前1項及び前2項の規定による手続を省略することができる。

（事業の変更又は中止）

第7条 アレルギー対応食対象者の中で、症状に変化があり、事業の対応の変更又は中止を希望する保護者は、江津市学校給食アレルギー対応食提供事業変更（中止）願（様式第7号）（以下「変更願」という。）及び指導表を、変更又は中止希望月の1週間前までに学校を通じ教育委員会へ提出しなければならない。

2 学校は、前項の変更願を受理したときは、必要に応じて保護者と養護教諭、栄養教諭等学校関係者とで面談を行い、対応について審査するとともに教育委員会へ報告しなければならない。

3 教育委員会は、同条第1項の規定による届出を受けたときは、第5条第2項及び同条第3項の規定の例により処理するものとする。

（事故の報告）

第8条 学校は、事故及びヒヤリハット事例があった場合には、直ちに学校給食における食物アレルギー対応事故及びヒヤリハット事例報告書（様式第8号）によりその状況及びてん末を、委員会に報告しなければならない。

2 江津市立学校給食センターにて、事故及びヒヤリハット事例が発生した場合は、前項の規定により報告する。

（補則）

第9条 この告示に定めるもののほか必要な事項は、教育委員会が別に定める。

附 則

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成29年10月10日教委告示第26号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成30年3月1日教委告示第12号）

この告示は、公布の日から施行する。

様式集

江津市学校給食アレルギー対応食実施意向調査票

年 月 日

(ふりがな) 児童・生徒 氏名	()	保護者連絡先 (電話番号)	
学校名	学校 年 組 番	入学・進学 予定学校名(◆)	() 学校

◆新小中学1年生のみ記入。

※以下の**1**、**2**、**3**すべての項目に回答してください。

1 食物アレルギーについて

医師の指導・指示のもと、除去を行っている食物アレルギー疾患がありますか？	ある ・ ない
--------------------------------------	---------

2 乳糖不耐症（その他病気を含む）について

乳糖不耐症その他病気による飲用牛乳の除去について、医師の指導・指示がありますか？	ある ・ ない
--	---------

3 学校給食での対応について

(1) 学校給食での対応を希望しますか？	希望する ・ 希望しない
(2) 「希望する」と答えた人は、理由を選んでください。 (※複数回答可)	1. 食物アレルギーのため 2. 乳糖不耐症のため

※以下は、**1**の項目に「ある」と回答した人のみ記入してください。

(1) 医師又は医療機関による最終受診はいつですか？	年 月
(2) アレルギーの状況について記入してください。	
原因食物 (該当するものすべてに○を付け、それ以外の食品は、具体的に記入してください。)	卵 乳 小麦 落花生 えび そば かに いくら キウイフルーツ くるみ 大豆 バナナ いか やまいも カシューナッツ もも ごま さば さけ アーモンド 鶏肉 りんご まつたけ あわび オレンジ 牛肉 ゼラチン 豚肉 その他 ()
原因食物を食べた時に現れた症状	(症状)
家庭での食事状況 (複数ある場合は個別に回答してください。)	完全除去 ・ 本人の体調によって除去 ・ 本人が自分で除去 その他 ()

※学校での対応を希望される方には、学校から申請書（様式第2号）を配布いたします。

様式第2号（第4条関係）

江津市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書（新規・継続）

年 月 日

江津市立 学校長 様

保護者氏名 ㊟

次のとおり江津市学校給食アレルギー対応食提供事業の実施を申請します。

（ふりがな） 児童・生徒 氏 名	（ ）	生年月日	年 月 日 （ 歳）
学校名	学校 年 組 番		
住 所	江津市	電話番号	
緊急時 連絡先	（日中つながる連絡先を必ず記入してください） 場所： 電話（携帯電話でも可）： （続柄： ）		

※学校生活管理指導表に記されている原因食物から、申請する項目に○印を付けてください。

項 目	申 請 内 容	備 考
	卵アレルギーの除去食及び代替食の提供	
	えびアレルギーの除去食及び代替食の提供	
	かにアレルギーの除去食及び代替食の提供	
	アレルギー対象食材を自分で除去	（対象食材を記入してください）
	弁当の持参	
	アレルギー対象食品使用献立一覧表 （詳細な献立表）の提供	
	飲用牛乳（200cc）の中止 ※右欄の【理由】に○印を付けてください。	【理由】 1. 食物アレルギーのため 2. 乳糖不耐症（その他病気を含む） のため

----- 以下は、学校記入欄となるため記入不要です -----

学校記入欄
上記内容につきましては適当であると判断しましたので、学校給食における食物アレルギー対応の実施を申請します。
江津市教育委員会教育長 様
第 号 年 月 日 江津市立 学校 校長 ㊟

面 談 記 録 票

面談日： 年 月 日

学 校 名	学校 年 組 番	児童・生徒 氏 名	
面 談 者 ・ 対 応 者	保護者 管理職 担任 養護教諭 栄養教諭 教育委員会 ↳ 続柄： 父 ・ 母 ・ その他（ ）		

1. アレルギーの原因食物

原因食物	主な症状	備考
	<input type="checkbox"/> アナフィラキシーショック（全身性症状） <input type="checkbox"/> 呼吸器症状 <input type="checkbox"/> 消化器症状 <input type="checkbox"/> 皮膚・粘膜症状 <input type="checkbox"/> これまで食べたことがない <input type="checkbox"/> その他（ ）	
	<input type="checkbox"/> アナフィラキシーショック（全身性症状） <input type="checkbox"/> 呼吸器症状 <input type="checkbox"/> 消化器症状 <input type="checkbox"/> 皮膚・粘膜症状 <input type="checkbox"/> これまで食べたことがない <input type="checkbox"/> その他（ ）	
	<input type="checkbox"/> アナフィラキシーショック（全身性症状） <input type="checkbox"/> 呼吸器症状 <input type="checkbox"/> 消化器症状 <input type="checkbox"/> 皮膚・粘膜症状 <input type="checkbox"/> これまで食べたことがない <input type="checkbox"/> その他（ ）	
	<input type="checkbox"/> アナフィラキシーショック（全身性症状） <input type="checkbox"/> 呼吸器症状 <input type="checkbox"/> 消化器症状 <input type="checkbox"/> 皮膚・粘膜症状 <input type="checkbox"/> これまで食べたことがない <input type="checkbox"/> その他（ ）	

2. 極微量(コンタミネーション等)でもアレルギー症状を引き起こしたことはあるか？

ない ある（食物： _____）

↳ 原因食物は、「提供するかないかの二者択一」を原則的な対応としていることを説明する。
 コンタミネーションへの対応は行っていないため、加工食品を使用する場合、原因食物が含まれることがあることを説明する。
 完全弁当対応を考慮することがあることを説明する。

3. 過去に除去を行っていたが現在は普通に食べられるようになった食物

ない ある（次の項目についても確認）

↳ 原因食物（ _____ ）
 アナフィラキシーの経験（ _____ ）

（裏面へ続く）

4. 現在アレルギー疾患の治療のために使用している薬について

- ない
- ある (次の項目についても確認)
 - ↳ どのような薬か? ()
 - 学校へ携帯を希望するか? (希望する ・ 希望しない)
 - 学校での保管を希望するか? (希望する ・ 希望しない)

※アドレナリン自己注射薬 (エピペン) を処方されている場合

- これまでの使用経験があるか

5. 乳糖不耐症その他病気による飲用牛乳の除去について、医師の指示があるか?

- ない
- ある (次の項目についても確認)
 - ↳ 主な症状 ()
 - 加熱したものや、加工食品は食べられるか?
(食べられる ・ 食べられない)
 - その他 ()

6. 給食の対応について

●事業内容 (アレルギー対応食を提供する原因食物と本人による除去食対応となる原因食物があること) を説明し、保護者の申請内容について確認する。

- ①卵アレルギーの除去食及び代替食の提供
- ②えびアレルギーの除去食及び代替食の提供
- ③かにアレルギーの除去食及び代替食の提供
- ④アレルゲン対象食材を自分で除去
- ⑤弁当の持参
- ⑥アレルギー対象食品使用献立一覧表 (詳細な献立表) の提供
- ⑦飲用牛乳 (紙パック 200cc) の停止

●給食当番では配慮が必要か?

- 必要ない
- 必要ある ()

●「⑤弁当の持参」の場合

- 弁当の保管方法について説明する。

●給食時間中の対応

- 誤食・誤配を防止するため、給食のトレイを色分けすることを伝える。

7. 給食費の返金について

- 一部弁当対応の場合、給食費は返金しないことを説明する。
- 飲用牛乳の停止の場合、牛乳代の返金があることを説明する。
- 全部弁当の場合、給食費は徴収しない。ただし、保護者より書類の提出が遅れた際は食数の変更が間に合わないため、給食費を徴収することを説明する。

8. 緊急時の対処方法について

- 学校で緊急事態が発生したときに、保護者に連絡をすることを説明する。
- 学校生活管理指導表を活用し、関係者が情報を共有することを説明する。

9. その他 生活上の配慮事項

様式第4号（第5条第2項関係）

江津市学校給食アレルギー対応食実施決定通知書

年 月 日

様

江津市教育委員会教育長

年 月 日付けで申請のあった江津市学校給食アレルギー対応食提供事業の実施について、次のとおり決定したので通知します。

実施対象 児童又は生徒	学校名	学校 年 組
	氏名	
事業実施期間	年 月 日 ~ 年 月 日 【注意】進学、転校等の場合は、その日をもって対応を終了します。	
原因食物		
食べたときの 反応		

学校給食での対応内容

項目	決定内容	対象となる原因食物等
	除去食及び代替食の提供	
	アレルギー対象食材を自分で除去	
	弁当の持参	
	アレルギー対象食品使用献立一覧表 (詳細な献立表) の提供	
	飲用牛乳(紙パック 200cc) の中止	(飲用牛乳を中止する理由)
備考		

江津市学校給食アレルギー対応食承諾書

年 月 日

江津市教育委員会 様
（ 学校長 経由 ）

学年・組 年 組
生徒等氏名
保護者氏名

㊞

月分のアレルギー対応食について、詳細な献立表を確認しましたので、献立表のとおりとすることについて承諾します。

（卵・えび・かにアレルギーのみの場合、以下は記入不要です）

※全部弁当対応または一部弁当対応を希望する日

（一部弁当の場合、別紙「詳細な献立表」に弁当を持参する献立について○印をご記入の上、併せて学校へ提出してください。）

月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()
全部 ・ 一部	全部 ・ 一部	全部 ・ 一部	全部 ・ 一部	全部 ・ 一部
月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()
全部 ・ 一部	全部 ・ 一部	全部 ・ 一部	全部 ・ 一部	全部 ・ 一部
月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()
全部 ・ 一部	全部 ・ 一部	全部 ・ 一部	全部 ・ 一部	全部 ・ 一部
月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()	月 日 ()
全部 ・ 一部	全部 ・ 一部	全部 ・ 一部	全部 ・ 一部	全部 ・ 一部
(※注意点等がありましたらご記入ください。)				

毎月25日までに各学校へ提出してください。

（25日が土、日、祝日の場合は早めに提出をお願いします。）

学校処理欄

校長	教頭	アレルギー 担当	学級担任	受付年月日	年	月	日

様式第7号(第7条関係)

江津市学校給食アレルギー対応食提供事業変更(中止)願

年 月 日

江津市教育委員会 様
(学校長 経由)

保護者氏名 (印)

次のとおり江津市学校給食アレルギー対応食の内容について変更
提供事業を中止 してください。

実施対象児童又は生徒	学校名		学校 年 組		
	氏名		生年月日	年 月 日	
	住所		電話番号		
変更の場合 その内容	変 更 前		変 更 後		
中止の理由					
変更・中止年月日					

※「提供事業の中止」の場合のみ、医療機関で記入(以下の太枠欄)

所見 (自由記載)					
記載日	年 月 日				
医療機関名 医師氏名 及び医師印	医療機関名		医師氏名 (印)		

この用紙は変更又は中止を希望する月の1週間前までに提出してください。

なお、内容を変更する場合、提供開始が希望日より遅れることがありますので、その旨ご了承ください。

学校処理欄

校長	教頭	アレルギー担当	学級担任	受付年月日 年 月 日

様式第8号（第8条関係）

学校給食における食物アレルギー対応事故及びヒヤリハット事例報告書

年 月 日

江津市教育委員会教育長 様

学校名 _____ 学校

校長名 _____ ㊟

種類	<input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応事故 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応ヒヤリハット事例	
発生日時	年 月 日 () 時 分頃	
発生場所		
発信者	職名	名前
該当 児童・生徒	学年 組	名前
献立名		
発生の原因 及び 事故の概要		
児童・生徒の 被害状況		
事故発生後 の対応		
備考		

添 付 資 料

○ 食物アレルギー対応食（例）

対応食の提供があるアレルギーの場合

●卵アレルギー

食材名	献立名	具体的な内容
鶏卵	◆かきたま汁 ◆中華風たまごスープ ◆親子丼	溶き卵を入れる前に釜から別鍋に取り分け、調味する。または、初めに材料を取り分け、別鍋で調理する
うずらの卵	◆八宝菜 ◆うずらたまごのすまし汁	うずら卵を入れる前に別鍋に取り分け、調味する。 または、初めに材料を取り分け、別鍋で調理する。
マヨネーズ	◆ポテトサラダ	卵不使用のドレッシングを作り提供する。
オムレツ	◆オムレツ	代替食の提供
スコッチエッグ	◆スコッチエッグ	代替食の提供

●えびアレルギー

食材名	献立名	具体的な内容
えびボール	◆えびボールスープ	えびを入れる前に釜から別鍋に取り分け、調味する。または、初めに材料を取り分け、別鍋で調理する。
むきえび	◆エビピラフ ◆パエリア	除去食用炊飯器で、えびを除いた材料を加え、炊飯する。
エビフライ えびのからあげ	◆エビフライ ◆えびのからあげ	代替食の提供。

複数のアレルギーがある児童生徒について

「卵・えび・かに」のみのアレルギー対応食の提供となる。

(例) 八宝菜の場合

対応食品は「うずら卵」と「えび」となる。

アレルギー対応内容	対応食提供内容
卵のみ	卵を除去して提供
えびのみ	えびを除去して提供
卵とえび	卵とえびを除去して提供
卵とその他（いか等） えびとその他	対応食の提供なし →本人の判断による一部弁当対応

(例) シーザードレッシングの場合

加工食品であり、主な原材料には、油、酢、チーズ（乳製品）、卵黄等がある。

アレルギー対応内容	対応食提供内容
卵のみ	卵の除去食提供となるため、卵不使用のドレッシングを作り提供する
卵と乳	対応食の提供なし →本人の判断による一部弁当対応

● 詳細な献立表の記載例

● 対応食の提供がある（卵・えび・かにアレルギー）場合

() 学校 年 組 さん

アレルギー対応献立表(例)

※食物アレルギーが「たまご・えび」の場合

2017年●月●日 ●曜日					2017年●月●日 ●曜日				
料理名/食品名		一人分量	27品目 アレルギー物質	除去	たまご・えび・かに	その他の食品	保護者対応記入欄		弁当有無
料理名/食品名		一人分量	27品目 アレルギー物質	除去	たまご・えび・かに	その他の食品	保護者対応記入欄		弁当有無
【米類・和No1】					【麦わり類・和No15】				
ごはん					鶏豆ごはん				
水稲穀粒(精白米)		75			水稲穀粒(精白米)		65.0		
おむぎ(米類)		5			おむぎ(米類)		5.0		
【炒め物】					A 鶏大豆(ロースト)500g				
【まるごと・ケチャップ】					粕方の塩				
A 豚モモ(脂身付き)		45	豚肉		料理酒		2.0		
粕方の塩		0			【漬物・和No24】				
コショウ(純)200g		0			【えびといかのねぎみそ炒め】				
玉葱		20			えび		20.0	えび	
A 大豆油		1	大豆		いか		20.0	いか	
上白糖		2			A 大和米味噌(白)1kg		3.0	大豆	
トマトケチャップ3kg		10			本みりん		1.0		
ウスターソース		2			料理酒		1.0		
赤ワイン		3			三温糖		1.0		
かたくり粉		1			白ねぎ		4.0		
【あえ物・和No56】					【あえ物・和No7】				
【海藻サラダ】					【大根なます】				
キャベツ		30			だしこん		40.0		
フタブロッコリー(国産)1QF		20			かぶ		15.0		
A 海藻サラダGS100g		1	▲えび・かに		ずき置き 約100g		0.5		
穀物酢		2	小麦		上白糖		1.5		
A サラダ油		2	大豆		食酢(醸造酢)1.8L		4.0	小麦	
粕方の塩		0.4			粕方の塩		0.3		
上白糖		0.5			【汁物】				
コショウ(純)200g		0.03			【具類】				
【汁物・洋No13】					A 白玉小僧 約3g				
【コンソメスープ】					ごぼう(ききがき)				
A カットベーコン1QF500g		3	豚肉・▲小麦・たまご・乳		にんじん		8.0		
たまご		20	たまご		干し椎茸		0.5		
いか		20	いか		はくさい		20.0		
カリフラワー(他外)1QF		20			小松菜(カット)1QF		10.0		
玉葱		20			はんぺん		5.0		
にんじん		10			粕方の塩		0.4		
ごまつな		15			A うすちししょうゆ		2.5	大豆・小麦	
セロリー		5			昆布(だし用)		1.0		
A コンソメ500g		2	小麦・乳・大豆・鶏肉		A 削り節上雪(9割不織布入)		3.0		
粕方の塩		0.3			料理酒		0.8		
コショウ(純)200g		0.02							

【給食センター記入】
たまごを除去し、提供する。

【給食センター記入】
代替食の提供がある場合

鶏肉のねぎみそ炒め

▲コンタミネーション: 食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずに混入してしまうこと。

● 対応食の提供がない（卵・えび・かに以外のアレルギー）場合

()学校 年組 さん

アレルギー対応献立表(例)

※食物アレルギーが「いか・やまいも」の場合

2017年●月●日 ●曜日				たまご・えび・かに				その他の食品				2017年●月●日 ●曜日				たまご・えび・かに				その他の食品			
料理名/食品名	一人分量	27品目 アレルギー物質	除去	センター対応	保護者対応記入欄	弁当有無	料理名/食品名	一人分量	27品目 アレルギー物質	除去	センター対応	保護者対応記入欄	弁当有無	料理名/食品名	一人分量	27品目 アレルギー物質	除去	センター対応	保護者対応記入欄	弁当有無			
【米飯・和No1】								【変わり飯・和No15】															
ごはん							黒豆ごはん																
水稲穀粒(精白米)	75						水稲穀粒(精白米)	65.0															
おむぎ(米粒麦)	5						おむぎ(米粒麦)	5.0															
							A 黒大豆(ロースト)500g	5.0	大豆・▲小麦														
【炒め物】								【漬物・和No24】															
【まる揚げ・クチャップ】								【えびといかのねぎみそ炒め】															
A 豚モモ(脂身付き)	45	豚肉					えび	20.0	えび														
伯方の塩	0						いか	20.0	いか														
コショウ(純)200g	0						A 大粒米味噌(白)1kg	3.0	大豆														
玉葱	20						本みりん	1.0															
A 大豆油	1	大豆					料理酒	1.0															
上白糖	2						三温糖	1.0															
トマトケチャップ3kg	10						白ねぎ	4.0															
ウスターソース	2																						
赤ワイン	3																						
かたくり粉	1																						
【あえ物・和No56】								【あえ物・和No7】															
【海産サラダ】								【大根なます】															
キャベツ	30						だいごん	40.0															
A プロポリス(国産)GF	20						かぶ	15.0															
A 海藻サラダGS100g	1	▲えび・かに					すき昆布 約100g	0.5															
穀物酢	2	小麦					上白糖	1.5															
A サラダ油	2	大豆					食酢(醸造酢)1.8L	4.0	小麦														
伯方の塩	0.4						伯方の塩	0.3															
上白糖	0.5																						
コショウ(純)200g	0.03																						
【汁物・洋No13】								【汁物】															
【コンソメスープ】								【具雑煮】															
A カットベーコンGF500g	3	豚肉・▲小麦・たまご・乳					A 白玉小豆 約3g	15.0	▲小麦														
たまご	20						ごぼう(ささがき)	8.0															
いか	20	いか					にんじん	8.0															
カリフラワー(セリ)GF	20						干し椎茸	0.5															
玉葱	20						はくさい	20.0															
にんじん	10						小松菜(カット)GF	10.0															
こまつな	15						はんぺん	5.0															
セロリー	5						伯方の塩	0.4															
A コンソメ500g	2	小麦・乳・大豆・鶏肉					A うすくちしょうゆ	2.5	大豆・小麦														
伯方の塩	0.3						昆布(だし用)	1.0															
コショウ(純)200g	0.02						A 削り節上層(不織布入)	3.0															
							料理酒	0.8															

弁当をつくるときの参考にして下さい

【保護者が記入】
家庭から弁当を持参する場合、丸印を付ける

【保護者が記入】
本人除去等、なるべく詳しく対応を記載する

本人がイカを除去する

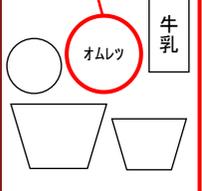
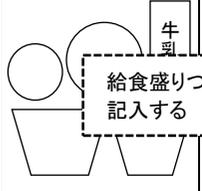
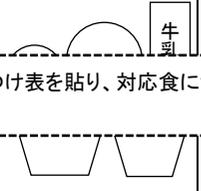
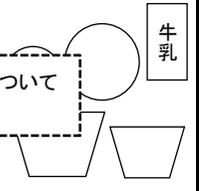
本人がはんぺん(やまいも)を除去する

▲コンタミネーション: 食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうこと。

● 食物アレルギー対応チェック表

食物アレルギー対応チェック表(例)					
		()年 ()組		名前()	
		月 日～		月 日	
アレルギー			症状		
給食提供日	日	日	日	日	日
対応食の内容					
朝 礼 前	食べられる・食べられない料理について確認した				
	弁当を持参しているかどうかを確認した				
配 膳 前	対応食が届いているかを確認した				
	対応食または弁当を本人に渡した				
給 食 時	対応食を配膳した				
	弁当を配膳した				
配 膳 後	おかわりはしていない				
	健康観察				

【記入例】食物アレルギー対応チェック表

食物アレルギー対応チェック表(例)		(1)年 (1)組		名前(江津 太郎)	
		5月 1日～		5月 5日	
アレルギー	卵		食べたときの症状	湿疹	
給食提供日	代替食 1日	2日	3日	4日	5日
対応食の内容					
朝 礼 前	食べられる・食べられない料理について確認した	<input type="checkbox"/> 印 または <input checked="" type="checkbox"/>			
	弁当を持参しているかどうかを確認した				
給 食 時	配膳前 対応食が届いているかを確認した	<input type="checkbox"/> 印 または <input checked="" type="checkbox"/>			
	配膳前 対応食または弁当を本人に渡した	<input type="checkbox"/> 印 または <input checked="" type="checkbox"/>			
	配膳中 対応食を配膳した	<input type="checkbox"/> 印 または <input checked="" type="checkbox"/>			
	配膳中 弁当を配膳した				
配 膳 後	おかわりはしていない	<input type="checkbox"/> 印 または <input checked="" type="checkbox"/>			
	健康観察	<input type="checkbox"/> 印 または <input checked="" type="checkbox"/>			

給食盛りつけ表を貼り、対応食について記入する

○ 除去対応の必要のない調味料・だし・添加物についての解説

p.13「4. 調味料・だし・添加物」に記載している学校給食では除去対応を行わない食品について補足する。

下記の食品であってもアレルギー反応が誘発される可能性がある場合には、弁当対応を考慮する（▶p.14「弁当対応の考慮対象」参照）。

● 鶏卵



卵殻カルシウム

卵殻を主原料とするもので、その成分は酸化カルシウムである。高温処理されていない未焼成の卵殻カルシウムを含む食品には、表示義務濃度を少し上回る程度の卵タンパク質が検出されるため表示される。

ただし、焼成（高熱で焼くこと）でも未焼成であっても鶏卵タンパクの混入はほぼなく、除去する必要は基本的にない。

● 乳



乳糖

乳糖（ラクトース）は牛乳に限らず、哺乳類の乳汁に含まれる糖類である。乳という漢字が使われているが、牛乳との直接的な関連はなく、牛乳アレルギーであっても摂取できる。

ただ、乳糖には牛乳タンパク質が混入しているため、特定加工食品に指定されており、食品表示欄に表示される。

乳清焼成カルシウム

乳清（酸カゼインホエイ）より乳清タンパクと乳糖を分離、除去したものを、精製し焼成して得られたものである。主成分はリン酸三カルシウム。卵殻カルシウムと同様に、焼成することによって、ほとんどアレルギーが含まれていない。

● 小麦



しょうゆ

しょうゆは原材料に小麦が使用されているが、しょうゆが生成される発酵過程で小麦タンパクは完全に分解される。このため基本的に小麦アレルギーであってもしょうゆを摂取することはできる。

酢

酢は正確には食酢、このうちの醸造酢（米酢、大麦黒酢を除く）に小麦が使用されている可能性がある。単に酢だけでは小麦が含まれているか否かはわからない。ただ、酢に含まれるタンパク量は非常に少なく（0.1g/100ml）、また一回摂取量も非常に少ないため、基本的には摂取することができる。

みそ

みそは本来その生成過程で小麦は使用しないため、純粋な製品には小麦の表記はなく、小麦アレルギーでも使用できる。

●大豆



大豆油

大豆油に関して、そもそも食物アレルギーは原因食物の特定のタンパク質によって誘発されるものであり、油脂成分が原因とは基本的にはならない。大豆油中のタンパク質は0g/100mlであり、除去する必要はないことがほとんどである。

しょうゆ

しょうゆにおける大豆タンパクも生成の発酵過程で、小麦タンパクと同じように分解が進む。しょうゆのタンパク質含有量は7.7g/100mlであるが、調理に利用する量は少ないこともあり、重症な大豆アレルギーでなければしょうゆは利用できることが多い。

みそ

みそに含まれる大豆タンパクに関してもしょうゆと同様に考えることができる。なお、味噌のタンパク質含有量は9.7-12.5g/100gである。

●ゴマ



ゴマ油

ゴマ油も大豆油と同様に考えられるが、精製度の低いゴマ油はゴマタンパクが混入している可能性があり、除去の対象となることがあり注意を要する。

●魚類



かつおだし・いりこだし

魚類のだしに含まれるタンパク質量は、かつおだしで0.5g/100ml、いりこだしで0.1g/100gと極少量である。このためほとんどの魚類アレルギーは出汁を摂取することができる。

魚しょう

魚しょうもしょうゆと同様に考えることができる。なお、タンパク質含有量は9.1g/100gであるが、調理に利用する量は少ないため摂取が可能である。

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て用いることから、どの種類の魚介類が入っているか把握できないため、重篤なアレルギーがある場合には注意が必要。

●肉類



エキス

肉エキスとは肉から熱水で抽出された抽出液を濃縮したもので、通常調味料として用いられる。一般的に加工食品に使用される量は非常に少量であるので、肉エキスは摂取できる。

加工食品使用時の対応内容と加工食品一覧

本市の学校給食は、完全除去対応としており、加工食品も提供するかないかの二者択一の対応を行う。加工食品とは、具体的には下記の表のものがああり、このうち、p.13に記載してある調味料・だし・添加物は、加工食品であっても除去の対応は必要ない。

なお、対応食の提供となるアレルギー（卵・えび・かに）とその他のアレルギーを持つ場合には、p.24と同様に、給食センターからは普通食の提供となり、対応食の提供は行わない（家庭からの弁当持参となる）。

1 麦類	精麦
2 粉類	米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類
3 でん粉	小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉
4 野菜加工品	野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品
5 果実加工品	果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品
6 茶、コーヒー及びココアの調製品	茶、コーヒー製品、ココア製品
7 香辛料	ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン（桂皮）、クローブ（丁子）、ナツメグ（肉すく）、サフラン、ローレル（月桂葉）、パプリカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料
8 めん・パン類	めん類、パン類
9 穀類加工品	アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品
10 菓子類	ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類
11 豆類の調製品	あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆、その他の豆類の調製品

12	砂糖類	砂糖、糖みつ、糖類
13	その他の農産加工品	こんにゃく、その他1から12に分類されない農産加工食品
14	食肉製品	加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品
15	酪農製品	牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、はっ酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品
16	加工卵製品	鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品
17	その他の畜産加工品	蜂蜜、その他14から16に分類されない畜産加工食品
18	加工魚介類	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類
19	加工海藻類	こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類
20	その他の水産加工食品	その他18及び19に分類されない水産加工食品
21	調味料及びスープ	食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ
22	食用油脂	食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂
23	調理食品	調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品
24	その他の加工食品	イースト、植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他21から23に分類されない加工食品
25	飲料等	飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料

出典：平成27年内閣府令第10号「食品表示基準 別表第1」

● 学校生活管理指導表の項目と記載内容

日本学校保健会が作成した学校生活管理指導表を、江津市学校給食アレルギー対応食提供事業で活用するにあたって、診断根拠に加えて、除去程度や症状についての記入欄を追加したものをを用いる。

なお、学校給食の食物アレルギー対応以外に、アレルギー性鼻炎等のアレルギー疾患のある児童生徒に対する取り組みを学校で行う際に、すでに学校生活管理指導表を活用している場合には、その学校生活管理指導表をアレルギー対応食提供事業にも併用する（文書料等がかかるため保護者の負担を軽減する）。

● 各項目と記載内容

名前 _____ 男・女 _____ 年 _____ 月 _____ 日生（ _____ 歳） _____ 学校 _____ 年 _____ 組 提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

※以下は、医療機関で記入する。

学校生活管理指導表（食物アレルギーあり・なし） ※江津市教育委員会使用	病型・治療 A. 食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー B. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 1. 食物（原因） 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. 昆虫 5. 医薬品 6. その他（ ） C. 原因食物・除去根拠 ※該当する食品番号に○印を付け、具体的な食材を（ ）内に、又除去根拠を右の表の番号で記載（複数記入可）	学校生活上の留意点 A. 給食 1. 管理不要 2. 管理必要 B. 食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要 C. 運動（体育・部活動等） 1. 管理不要 2. 管理必要 D. 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 E. 原因物質を除去する場合により厳しい除去が必要なもの ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。 鶏卵：卵殻カルシウム 牛乳：乳糖、乳清焼成カルシウム 小麦：醤油、酢、味噌 大豆：大豆油、醤油、味噌 ゴマ：ゴマ油 魚類：かつおだし、いりこだし、魚醤 肉類：エキス F. その他の配慮・管理事項（自由記載）	★保護者 電話： _____ ★連絡医療機関 医療機関名： _____ 電話： _____ 緊急時連絡先																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>原因食品（食材）</th> <th>除去根拠</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1. 鶏卵</td><td></td></tr> <tr><td>2. 牛乳・乳製品</td><td></td></tr> <tr><td>3. 小麦</td><td></td></tr> <tr><td>4. ソバ</td><td></td></tr> <tr><td>5. ビーナッツ</td><td></td></tr> <tr><td>6. 甲殻類（ ）</td><td></td></tr> <tr><td>7. 木の実類（ ）</td><td>①</td></tr> <tr><td>8. 果物類（ ）</td><td></td></tr> <tr><td>9. 魚類（ ）</td><td></td></tr> <tr><td>10. 肉類（ ）</td><td></td></tr> <tr><td>11. その他1（ ）</td><td></td></tr> <tr><td>12. その他2（ ）</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>除 ① 不明な症状の既往 去 ② 食物負荷試験陽性 根 ③ IgE抗体等検査結果陽性 拠 ④ 未摂取</p> <p>※記入欄が不足する場合は、右隣の「F. その他の配慮・管理事項（自由記載）」欄に詳細を記入</p>	原因食品（食材）	除去根拠	1. 鶏卵		2. 牛乳・乳製品		3. 小麦		4. ソバ		5. ビーナッツ		6. 甲殻類（ ）		7. 木の実類（ ）	①	8. 果物類（ ）		9. 魚類（ ）		10. 肉類（ ）		11. その他1（ ）		12. その他2（ ）	
原因食品（食材）	除去根拠																										
1. 鶏卵																											
2. 牛乳・乳製品																											
3. 小麦																											
4. ソバ																											
5. ビーナッツ																											
6. 甲殻類（ ）																											
7. 木の実類（ ）	①																										
8. 果物類（ ）																											
9. 魚類（ ）																											
10. 肉類（ ）																											
11. その他1（ ）																											
12. その他2（ ）																											
病型・治療 A. 病型 1. 乳糖不耐症 2. その他の疾病 B. 処方薬	学校生活上の留意点 A. 給食 1. 管理不要 2. 管理必要 B. 食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要 C. 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 D. その他の配慮・管理事項（自由記載）	⑥ 医師名 _____ 医療機関名 _____																									

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

⑦ 保護者署名： _____

①原因食物ごとに診断根拠を示してもらうことで、学校が行うアレルゲン除去を必要最小限とすることができる。

② 緊急時に備えた処方薬（内服薬やエピペン®）がある場合は、保管方法や使用時の手順等について保護者と打ち合わせをしておく。

③ 「管理不要」とあれば学校として特別な配慮は不要である。

④学校に対して、該当児童生徒等の注意点があれば記載してもらう。(以下は記載例)

- ・アナフィラキシーショックをきたすことが考えられるため、エピペン®を使用する可能性がある場合
- ・経口免疫療法を継続中であるため、症状が誘発される可能性がある場合
- ・ほかの児童生徒の食事に手を伸ばす可能性がある場合

⑤アナフィラキシーショック等、学校で緊急事態が発生した時に搬送する医療機関の連絡先を記入する。保護者の連絡先は、携帯電話番号など確実に連絡がとれるところを記入する。

⑥学校生活管理指導表を記入した主治医が記入する。(文書料が発生することを説明しておく。)

⑦アレルギー対応は、学校全体で行う必要があるため教職員全員が情報を共有することは必須であること、また、校外教育活動で食事提供施設を利用する際にも施設に本表を用いて情報共有を行うことを説明し、保護者の同意および署名をもらう。

●診断根拠についての解説

C. 原因食物・診断根拠																
※該当する食品・食材に○印を付け、診断根拠について、該当するものを右の表の番号で記載(複数記入可)																
<table border="1"><thead><tr><th>原因食品(食材)</th><th>診断根拠</th></tr></thead><tbody><tr><td>1. 鶏卵</td><td></td></tr><tr><td>2. 牛乳・乳製品</td><td></td></tr><tr><td>3. 小麦</td><td></td></tr><tr><td>4. ソバ</td><td></td></tr></tbody></table>	原因食品(食材)	診断根拠	1. 鶏卵		2. 牛乳・乳製品		3. 小麦		4. ソバ		<table border="1"><tbody><tr><td rowspan="4">診断根拠</td><td>① 明らかな症状の既往</td></tr><tr><td>② 食物負荷試験陽性</td></tr><tr><td>③ IgE抗体等検査結果陽性</td></tr><tr><td>④ その他</td></tr></tbody></table>	診断根拠	① 明らかな症状の既往	② 食物負荷試験陽性	③ IgE抗体等検査結果陽性	④ その他
原因食品(食材)	診断根拠															
1. 鶏卵																
2. 牛乳・乳製品																
3. 小麦																
4. ソバ																
診断根拠	① 明らかな症状の既往															
	② 食物負荷試験陽性															
	③ IgE抗体等検査結果陽性															
	④ その他															

一般に食物アレルギーを血液検査だけで診断することはできない。実際に起きた症状と食物アレルギー負荷試験などの専門的な検査結果を組み合わせ、医師が総合的に診断することとなる。

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煩雑になるだけでなく、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「診断根拠」欄を参考に、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ある。

①明らかな症状の既往

過去に、原因食物の摂取により明らかなアレルギー症状が起きているので、診断根拠として高い位置付けとなる。

ただし、鶏卵、牛乳、小麦、大豆などの主な原因食物は年齢を経るごとに耐性化（食べられるようになること）することが知られており、実際に乳幼児早期に発症する食物アレルギーの子どものおよそ9割は就学前に耐性化する。そのため、直近の1～2年以上症状が出ていない場合には、「明らかな症状の既往」は診断根拠としての意味合いを失っている可能性がある。主な原因食物に対するアレルギーがあって、幼児期以降に食物負荷試験などの耐性化の検証が行われていない場合には、すでに食べられるようになっている可能性も十分に考えられるので、改めて主治医に相談する必要がある。ただ、上記の主な原因食物以外の原因食物（落花生、そば、甲殻類、魚類など）の耐性化率はあまり高くない。

②食物負荷試験陽性

食物負荷試験とは、原因と考えられる食物を試験的に摂取して、それに伴う症状が現れるかどうかをみる試験のことを指す。この試験の結果は①に準じたものと考えられるため、診断根拠として高い位置付けになっている。ただし、①の場合と同様に主な原因食物についての1年以上前の負荷試験の結果は信頼性が高いとは言えないため、再度食べられるかどうか検討する必要がある。

食物負荷試験は、専門の医師の十分な観察のもと、これまで除去していた原因食物を食べてみて、症状の有無を確認するようになっている。統一した負荷試験方法は現在のところないが、多くの施設では負荷総量を分割して15～30分おきに60分ほどかけて少しずつ増量していく方法がとられている。診断のときと同様に、耐性化（食べられるようになること）も血液や皮膚検査だけから判断することはできない。このため、耐性化の診断にも食物負荷試験が必須といえる。

③IgE抗体などの検査陽性

鶏卵や牛乳などの主な原因食物に対するIgE抗体値がよほど高値の場合には、③だけを根拠に診断する場合もある。しかし、一般的には血液や皮膚の検査結果だけで、食物アレルギーを正しく診断することはできないとされる。検査が陽性であっても、実際はその食品を食べられる子どもが多いのも事実である。

一般的な食物アレルギーの場合、除去しなければならない品目数は数種類にとどまる。このため、除去品目数が多く、①や②という根拠がなく、③だけが根拠の場合には、保護者を通じて主治医に除去の必要性について再度問い合わせをする必要がある場合がある。しばらく耐性化の検証が行なわれていないのであれば、保護者に食物負荷試験の実施を検討してもらおう。

※過去の症状の把握

これまでに児童生徒が経験した食物アレルギーやアナフィラキシーについて、原因だけでなく具体的な症状や時期についても知っておくことが管理する上で役立つと考えられる。特に、アナフィラキシーの既往のある児童生徒については、原因物質に対する過敏性が高く、微量でも強く反応する危険性を示唆していますので、貴重な情報になる。

一方で、過去に重篤な症状の経験がない児童生徒や、最後の症状から長期間が経過している場合であっても、アナフィラキシー症状を起こす可能性があるため、過去の軽い症状を過信することも危険である。