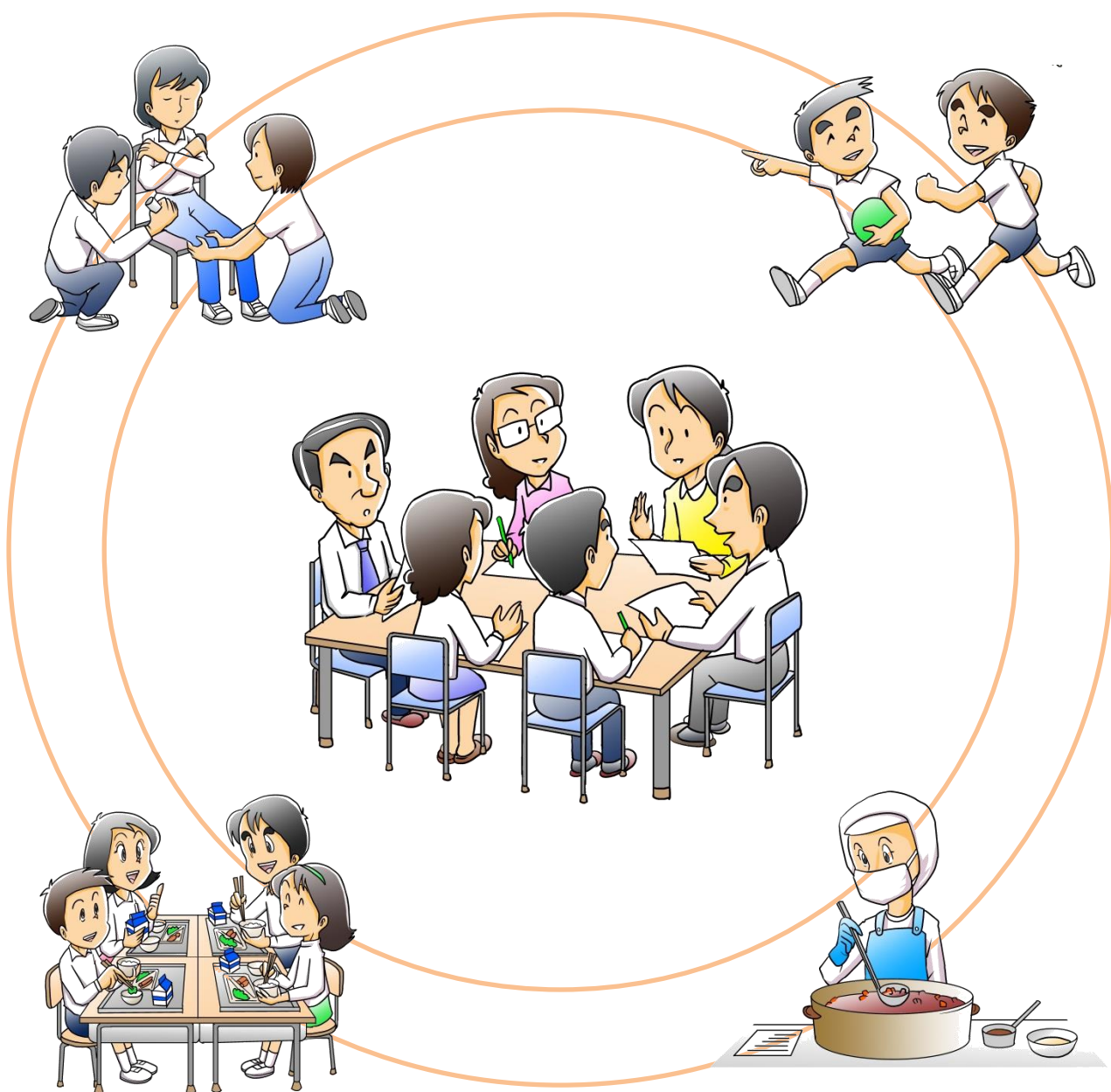


熊本市食物アレルギー対応マニュアル

～第一次改訂版～



平成29年7月

熊本市教育委員会

◇ は じ め に ◇

本市では、平成２０年３月の財団法人日本学校保健会の「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」の発行を受け、平成２４年３月に「熊本市食物アレルギー対応マニュアル（以下 市マニュアル）」を作成し、それまで学校ごとに様々な基準で行っていた食物アレルギー対応の統一化を図り、安心安全な学校給食の提供に向け、取組を始めて参りました。

しかしながら、平成２４年１２月、東京都調布市で、食物アレルギーを有す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で亡くなるといういたましい事故が発生いたしました。このような事故を二度と起こさないよう、平成２７年３月、文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針（以下 対応指針）」が発行されました。

対応指針では、全ての児童生徒が給食の時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすることを基本的な考え方とし、そのためにも安全性を最優先にし、学校内の全ての教職員、調理場及び教育委員会関係者、医療機関、消防関係者等が相互に連携し、組織的に対応することが不可欠と明記されています。

これまで本市におきましては、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めて参りましたが、食物アレルギーを有する児童生徒が年々増加する中、学校において安全性の保証が困難な状況も出て参りました。

そのようなことから、本市においても対応指針に基づいた「学校における食物アレルギー対応の基本方針（以下 基本方針）」を策定すると共に、市マニュアルの改訂をいたしました。

今回の改訂では、教職員一人一人の役割を明確にし、緊急時及び日頃の学校生活の中で組織的に対応すること、そして、これまで複雑になっていた学校給食対応を見直し、安全性を最優先にした完全除去対応とすることなどについて、具体的に述べています。また様式を見直し、より活用しやすくしています。

各学校におかれましては、教職員全員が食物アレルギーについて正しく理解し、安全性を最優先にした組織的な対応を行うために、基本方針と併せて本マニュアルをご活用いただきますようお願いいたします。

平成２９年７月

熊本市教育委員会

熊本市食物アレルギー対応マニュアル ～第一次改訂版～ 目次

はじめに

目次

学校における食物アレルギー対応の基本方針・・・・・・・・・・	1
学校給食における「完全除去対応」とは・・・・・・・・・・	2

I 食物アレルギー対応委員会

1 委員構成及び役割分担例・・・・・・・・・・	3
2 対応委員会での協議事項例・・・・・・・・・・	4
3 年間計画例・・・・・・・・・・	6
4 事故及び、ヒヤリハット事例の報告・・・・・・・・・・	7
5 面談の際の留意点・・・・・・・・・・	8

II 日常の対応について

1 教職員の役割・・・・・・・・・・	9
2 危機管理マニュアル・・・・・・・・・・	10
3 学校生活における配慮事項・・・・・・・・・・	11
4 関係各所との連携・・・・・・・・・・	16

III 緊急時の対応について

1 教職員の役割・・・・・・・・・・	17
2 緊急時の対応・・・・・・・・・・	18

IV 学校給食における対応

1 基本方針・・・・・・・・・・	23
2 学校給食における対応の決定とその流れ・・・・・・・・・・	23
3 食物アレルギー対応食・・・・・・・・・・	23
4 対応食の調理について・・・・・・・・・・	25
学校給食における食物アレルギー対応のフローチャート・・・・	26

V 各種様式

【保護者提出用】

(様式 1) 学校生活管理指導表（食物アレルギー用 熊本市版）・・	27
(様式 2-1) 学校生活管理指導表の提出について（お願い）・・	28
(様式 2-2) 学校給食に使用する主な食品の一覧表・・・・・・・・	29
(様式 3) 食物アレルギーに関する調査について・・・・・・・・	30
(様式 4) 食物アレルギー対応に関する申請書及び同意書・・・・	31
(様式 5) 食物アレルギー対応に関する解除申請書・・・・・・・・	32

【個人対応用】

（様式 6）個別の対応マニュアル	33
（様式 7）食物アレルギー対応個人面談記録表	35
（様式 8）学校給食における食物アレルギー対応内容について	38

【緊急時対応用】

（様式 9）事故報告（食物アレルギー）	39
（様式 10）緊急時症状チェックシート	40
（様式 11）ヒヤリハット事例（食物アレルギー）	41

【校内研修例】

危機管理研修例 及び ワークシート	42
-------------------	----

【給食施設用】

（様式 12）配膳確認チェックシート	48
（様式 13）食札例	49
（様式 14）食物アレルギー対応調理指示書	50
（様式 15）食物アレルギー対応児童生徒一覧表 ①, ②	51

VI Q & A

学校生活管理指導表（食物アレルギー用）について	53
食物アレルギー対応委員会について	54
緊急時対応について	55
学校給食の対応について	58

資料

I 危機管理マニュアル	61
-------------	----

II 食物アレルギーに関する基礎知識

1 食物アレルギーとは	62
2 食物アレルギーの症状	62
3 食物アレルギーの原因食物	64
4 食物アレルギーの診断	65

III 学校給食対応の実際

1 食物アレルギー対応を考慮した献立の作成方針	67
2 食物アレルギーに関わる表示について	68
3 給食調理の実際	69
4 学校給食対応事例	
実践例 1 卵の対応例	73
実践例 2 牛乳・乳製品の対応例	74
実践例 3 種実類の対応例	75
実践例 4 給食調理の単純化の例	76
アレルギーの原因食物を別の食品に代える場合の目安量	77

学校における食物アレルギー対応の基本方針

熊本市教育委員会

熊本市教育委員会（以下 市教委）では、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（平成20年3月財団法人日本学校保健会発行）」及び「学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月文部科学省発行）」に基づき、食物アレルギーを有する全ての児童生徒が安心して学校生活を送るため、また給食時間を安全に且つ楽しんで過ごせるようにするために以下の方針を定め、各学校の取組を支援する。

1 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。

- ・学校は、校内に食物アレルギー対応委員会等を設置し、児童生徒のアレルギーに関する様々な調整を行う。
- ・学校は、校内の危機管理体制を構築し、具体的な対応訓練や研修を企画し、実施する。
- ・学校は、緊急時の対応に備え、保護者、主治医、地域の医療機関、消防機関と連携した校内体制を構築する。
- ・学校は、全ての事故・ヒヤリハット事例を集約し、市教委に報告する。

2 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。

3 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、安全性を最優先する。

- ・食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立ち、給食の時間や学校生活を楽しく過ごせることに考慮した上で、安全性の確保に努める。

4 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。

- ・アレルギーの原因食物を完全に除去するか、しないかの二者択一とする。
- ・調味料・だし・添加物や、加工食品に含まれる注意喚起表示程度の極微量の原因食物は除去しない。そのような極微量の原因食物によりアレルギー症状を発症する場合は、安全な給食提供は困難であるため弁当対応とする。

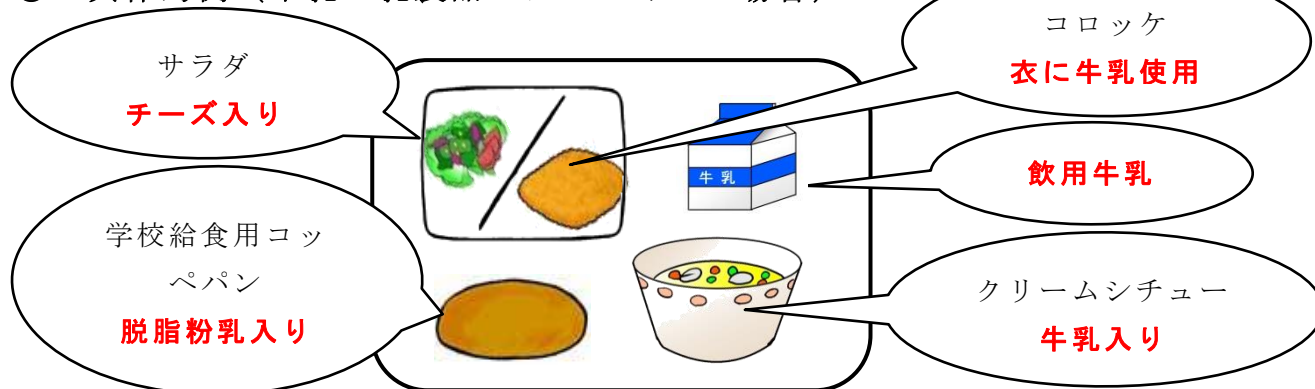
学校給食における「完全除去対応」とは

安全性確保のために、従来の多段階対応（※１）を行わず、「原因食物を提供しないかの二者択一」にすること。但し、調味料や注意喚起表示（※２）程度の混入では症状が誘発されないと考えられるため、このレベルでの管理が必要な場合は重症患者であり、弁当対応になる。

※１：個々の喫食可能量に応じて、アレルギー対応食を提供すること。

※２：原材料として使用していなくても、混入の可能性が排除できない場合に行う表示

◎ 具体的例（牛乳・乳製品のアレルギーの場合）



名前	個々の喫食可能量の例	これまでの対応						これからの対応
		パン	牛乳	シチュー	サラダ	コロッケ		
Aさん	微量(数 cc)でも喫食不可能	×	×	△ (除去食)	△ (除去食)	△ (代替食)	個人のレベルにより除去食・代替食の提供	AさんからEさんまでの五人は、全ての献立において <u>除去食対応</u> になる。
Bさん	少量(5cc程度)は可能	×	×	△ (除去食)	△ (除去食)	○		
Cさん	パン程度の乳量(15cc)は可能	○	×	△ (除去食)	△ (除去食)	○		
Dさん	シチューの牛乳(20cc)以下は可能	○	×	○	△ (除去食)	○		
Eさん	牛乳 50cc程度は可能	○	×	○	○	○		
Fさん	注意喚起表示でも喫食不可能	×	×	△ (除去食)	△ (除去食)	△ (代替食)		→ <u>弁当持参</u>

I 食物アレルギー対応委員会（仮称）

学校における食物アレルギー対応は、個人の判断や努力に任されるものではなく、組織で対応するものである。そこで学校は、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(以下 対応委員会)を設置する。対応委員会では、本マニュアルに基づき、校内における食物アレルギーの様々な調整を行う。

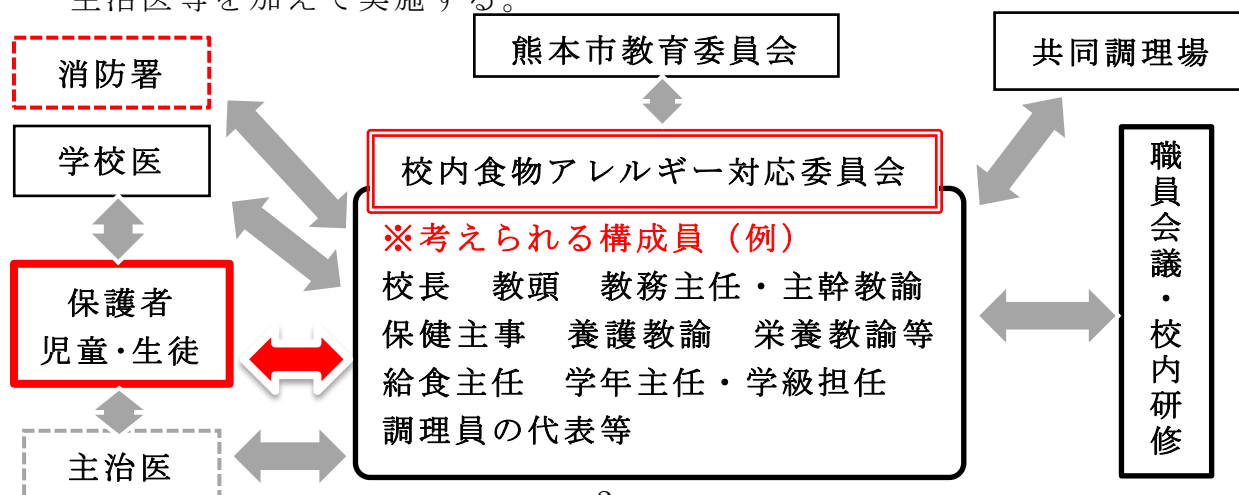
なお対応委員会は、校内の他の組織と兼ねても構わない。その際は必ず食物アレルギーに関する協議を年間計画の中に位置づける。

1 委員構成及び役割分担例

構成例	役割分担例
校 長	食物アレルギー対応についての総括責任者
教 頭	校長補佐、指示伝達、外部対応・連絡調整 ※校長不在時には代行
教務主任・主幹教諭	教頭補佐、校内連絡、指示伝達、教頭不在時の外部対応
保健主事	対応委員会の開催、記録簿の整理・保管 養護教諭・栄養教諭等の指導助言
養護教諭	実態把握、主治医や学校医との連携、事故防止 家庭との連携、個別面談の場の設定、個別相談
栄養教諭等	給食調理・運営の安全管理、事故防止、個別面談の場の 設定・相談指導
給食主任	栄養教諭等の補佐、各学級における給食指導の周知・徹底、 個別の献立検討会の実施
学級担任・学年主任	安全な給食運営、保護者連携、事故防止、個別面談
調理員の代表	調理に関する具体的な助言

※栄養教諭等の未配置校の場合

※必要に応じて学校医や共同調理場長、受け入れ業務補助員、関係保護者、主治医等を加えて実施する。



2 対応委員会での協議事項例

(1) 対応決定に向けて

- ・食物アレルギー調査の方法等の検討と実施
- ・学校での管理を必要とする児童生徒の学校生活管理指導表（以下 管理指導表）をもとに、面談等で児童生徒のアレルギー疾患の症状・特徴等を正確に把握し、対応委員会で報告する。
- ・報告をもとに、食物アレルギー対応の基本方針に基づき、且つ給食施設等の状況を鑑み、安全性を最優先にした対応について協議する。

(2) 事故防止の観点から

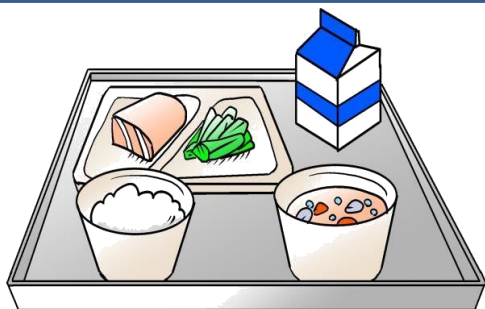
- ・危機管理マニュアルの整備及び見直し
- ・個別の状況に基づいた対応マニュアルの提案
- ・危機管理マニュアル、個別の対応マニュアルをもとにした訓練の計画及び実施
- ・個別の対応マニュアルの見直し

(3) 研修の企画・実施

- ・教職員全体で共通認識を図ることを目的とするため、校内研修等を活用する。その際、児童生徒理解や危機管理マニュアルの理解、危機発生時を想定した訓練等を提案し、協議する。また実際の研修の運営を行う。

※学校給食対応についての協議例をP 5に示す。

食物アレルギー対応委員会での協議例 ～学校給食対応について～



校長

- 給食対応の決定
- 個別の対応マニュアルの決定
- 校内研修の指示

教頭

- 校内における役割分担の提案及び連絡調整
- 校内研修の企画

養護教諭

- 保護者からの聞き取りから学校生活において配慮が必要な場面の説明
- 個別の対応マニュアル・危機発生時の対応マニュアルの提案

保健主事

- 今年度の対応委員会の計画の提案
- 校内研修の企画提案
- 記録簿の整理・保管

担任・学年部

- 保護者から詳しく聞き取り、保護者の思いや配慮すべき事項の提案

栄養教諭等

- 家庭における食事の状況を把握し報告
- 管理指導表をもとに給食対応が可能か給食室（共同調理場）の状況

給食主任

- 給食室から喫食及び下膳までの流れに沿って、配慮すべき事項の提案
- 教室における対応の提案



3 年間計画例

月	実施内容	対応委員会
3 4	保護者面談①（新規・継続） ・対応開始に向けての聞き取り ・継続の場合は、今年度の反省及び新年度の対応に向けての聞き取り（様式 7 個人面談記録表 P35～37）	対応委員会の開催① ・保護者との相談内容を提案 ・個別の対応マニュアル（様式 6 P33～34）の作成 ・校内研修の計画 ・新規発症に備え、危機管理マニュアルの見直し
4	校内研修 ・児童生徒理解 ・個別の対応マニュアルの周知・共有 ・緊急発生時を想定した訓練の実施 ・新規発症等に備えた危機管理マニュアルの理解及び訓練の実施 保護者面談②・家庭訪問 ・対応の確認	様式 6 個別の対応マニュアル (P33～34) 危機管理マニュアル ※事故発生時には、臨時に委員会を開催し、事故の状況等の情報共有と改善策を検討
5	食物アレルギー実態調査 ・市教委に対応状況報告	
7	教育相談（必要に応じて）	対応委員会の開催② ・1学期の対応の反省・改善策の決定 ・夏季休業中の部活動等の配慮事項検討
9	職員会議 ・1学期の改善策の共通理解	
10 11	就学時健康診断 ・食物アレルギー対応について説明 ・対象者に学校生活管理指導表等を配付	様式 1 学校生活管理指導表（P27） 様式 2-1 学校生活管理指導表の提出について（P28） 様式 2-2 学校給食に使用する主な食品の一覧表（P29）
12	教育相談（必要に応じて）	
1 2	★新規：入学説明会（小学校） 体験入学（中学校） ・食物アレルギー対応について説明 ・学校生活管理指導表の回収 ★継続：次年度の意向調査 ・学校生活管理指導表の配付	対応委員会の開催③ ・今年度の反省 ・次年度の志向

4

すべての事故及びヒヤリハットの事例については、市教委に報告する。

(1) 事故

事故が発生した場合には、原因の究明を行い、併せて危機管理体制に基づく確な行動ができたかを検証し、事故防止策を協議する。決定事項については周知徹底を図り、適切な運用により再発防止に努める。

【報告の手順】

- ①児童生徒の処置を最優先に行い、併せて健康教育課（328-2728）に電話で速報を入れる。
- ②事故の概要について、様式 9「事故報告（食物アレルギー）P39」により報告書を作成し、健康教育課あてメールで提出する。
- ③原因の究明と再発防止について協議し、正式な事故報告書を提出する。（事故報告[規(様式第 10 号)]：C ネットキャビネット掲載）

【報告の対象】

児童生徒に健康被害があったり、その可能性が避けられなかったりする場合は報告書を提出する。

(例)

- ・誤食した（無症状含む）。
- ・アナフィラキシーを発症した。
- ・食物アレルギーの既往はないが、急にじんましん等のアレルギー症状が出現した。
- ・救急車を要請した。等

(2) ヒヤリハット事例

学校は、事故の未然防止を目的とし、全てのヒヤリハット事例について記録に残しておく。市教委は年に 1 回、各学校からのヒヤリハット事例を集約し、全学校に情報提供を行う。(様式 11 ヒヤリハット事例 P41)

5 面談の際の留意点

面談は、管理指導表や、事前に保護者から提出を受けた調査票等の記載事項について、食物アレルギーの詳細を聴取するために行う。その際は、食物アレルギー対応個人面談記録表（様式 7 P35～37）を活用する。

また、保護者と良好な関係を築く場にもなることから、随時面談の機会を設定し、食物アレルギー対応について理解を得ながら進めていく。

なお、学校が直接、当該児童生徒のかかりつけ医や学校医等と連絡をとることもあるため、保護者の同意を得ておく。

面談の主な項目例

【保護者に聴取する事項】

- (1) 過去食物アレルギー発症情報
(アナフィラキシーを含む)
 - 原因食物
 - 初発症状等の確認
- (2) 家庭等での対応状況
 - 家庭の食事や外食等の状況把握
- (3) 学校生活において配慮すべき事項
 - 原因食物、運動との関連の有無、学校給食の対応、食材・食物を扱う活動での配慮事項、宿泊を課外活動等の留意点等
- (4) 学校への薬の携帯
 - 薬（エピペン®等）の持参希望の有無
 - 医師の指示書、学校生活管理指導表の確認等
 - 薬の投与方法、保管場所・方法
 - 副作用
 - 併用禁止等の薬剤の確認等
- (5) 緊急時の対応連絡先・方法
 - 緊急時の連絡先及び連絡方法の確認
 - 主治医や救急搬送先の確認
- (6) 学級内の児童生徒並びに保護者に対し、当該児童生徒の食物アレルギーに関する情報を提供することについて、同意を得る。



【学校が情報提供する事項】

- (1) 学校生活の中で、給食以外でも食物を扱う活動があること
- (2) 給食対応を行う場合の給食献立並びに詳細な食材情報の提供
- (3) 持参する弁当の学校での保管場所・方法
- (4) 薬（エピペン®等）を持参する場合の取扱い
- (5) 緊急時の対応 等

Ⅱ 日常の対応について

食物アレルギー対応で最も大切なことは、当該児童生徒の有無にかかわらず、日頃から、事故の未然防止のため、教職員全体で組織的に取り組むことである。そのために、全職員で共通理解を図っておくことが重要である。

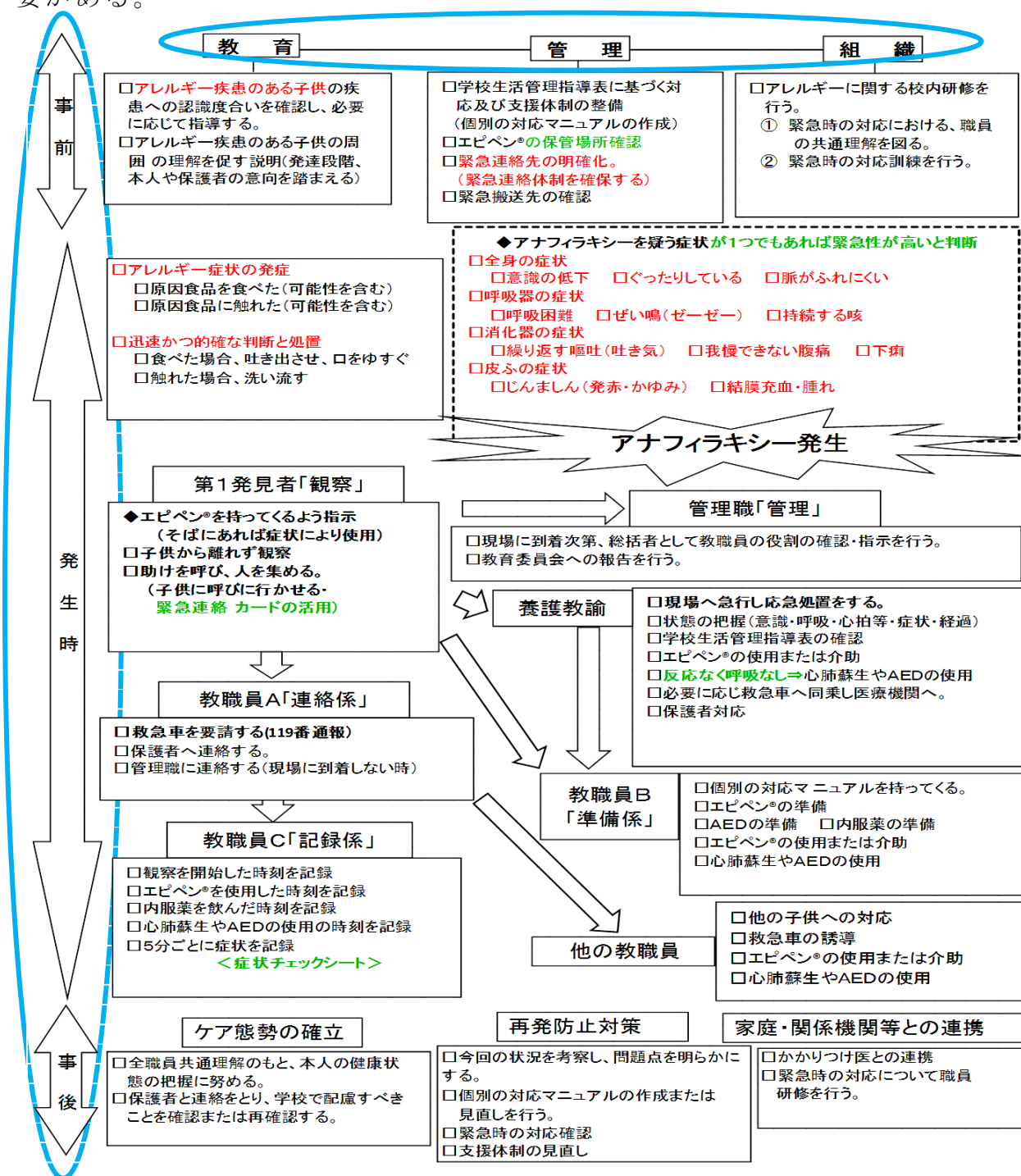
1 教職員の役割

	役割例		役割例
校長	☐ 基本方針の説明及び全職員への指導 ☐ 対応委員会の設置 ☐ 学校としての方針の決定 ☐ 個別の対応マニュアルの周知徹底 ☐ 全職員に緊急時対応の研修の指示 ☐ 保護者への対応、方針の説明 ☐ 給食関係職員との打合せと現状把握 ☐ 食物アレルギー対応食の検食 ☐ 事故の未然防止対策の指導	養護教諭	☐ 個別の面談 ☐ 当該児童生徒の実態把握と全職員との連携 ☐ 個別の対応マニュアルの作成・提案 ☐ 緊急時の対応（応急処置の方法や連絡先の確認等）の準備 ☐ エピペン®等の薬の保管と全職員への使用法の指導 ☐ 主治医・保護者・担任との連絡調整・相談 ☐ 個別相談・指導と健康管理
教頭	☐ 校内組織の統括と連絡調整 ☐ 集約した個人情報の管理 ☐ 保護者等との相談の場の設定 ☐ 校内研修等の企画運営	栄養教諭等	☐ 個別の面談 ☐ 当該児童生徒への生活習慣を含めた食に関する指導 ☐ 食に関連した授業での支援 ☐ 校長への報告・連絡・相談 ☐ 学校給食対応の計画作成・検討・提案 ☐ 安全な給食提供を行うための環境整備
保健主事	☐ 対応委員会の開催 ☐ 対応委員会年間計画の作成 ☐ 児童生徒の実態把握 ☐ 全職員との連携		
給食主任	☐ 学校給食対応の計画・検討・提案 ☐ 各学級における給食指導の周知・徹底（P12、13 参照）		
担任	☐ 当該児童生徒のアレルギー原因食物や症状の把握、個別の対応マニュアル、緊急時の対応についての把握 ☐ 給食の時間の確認事項の確実な実施と、誤食の予防 ☐ 当該児童生徒の喫食や食べ残し状況の確認・記録 ☐ 個別の面談と保護者との連絡調整 ☐ 給食の時間や配慮を要する活動等における他の教職員との連携（P11～15）	調理員 全職員	☐ 除去食等の確認 ☐ 栄養教諭等の指示等に沿った安全かつ確実な給食の調理・提供 ☐ 当該児童生徒の把握 ☐ 実態確認と組織体制の共通理解 ☐ 食物アレルギーに対する認識を深める研修への参加 ☐ 緊急時対応マニュアルの共通理解 ☐ エピペン®の使用法と保管場所の共通理解

2 危機管理マニュアル

児童生徒に緊急性の高いアレルギー症状が出現することは予測できないため、学校においては、日常の活動の中での危機管理が重要である。

市教委が、「学校安全と危機管理 危機管理マニュアル作成の手引き（平成26年3月発行）」で示した危機管理マニュアル例に於いては、教育・管理・組織活動の面から、事前の取組、危機発生時の対応、再発防止のための事後の取組まで一連の流れで示している。（「危機管理マニュアル アレルギー疾患（アナフィラキシー）」参照） 日々の学校生活の中で「事前」の取組を充実させておく必要がある。



3 学校生活における配慮事項

学校生活の中では、食物アレルギーを有する児童生徒に対し、適切な配慮や管理が求められる。特に給食の時間においては、事故が発生しやすいため、当該児童生徒（以下 本人）だけでなく、学級内の他の児童生徒にも食物アレルギーを正しく理解させ、共通認識を図っておくことが重要である。

（１）各アレルギー疾患と関連の深い学校での活動

学校での活動		想定される具体的な活動例
①	食物・食材を扱う授業・活動	調理実習 牛乳パックの洗浄（エコ体験） ソバ打ち体験授業 小麦粘土を使った図工授業 等
②	給食 異学年・地域の方との会食	除去食等の提供 交流給食 等
③	運動（体育・休憩時間）	昼休みの遊び、給食後の体育
④	遠足・部活動等	試合等での弁当、遠征の食事
⑤	宿泊を伴う校外活動	集団宿泊教室、修学旅行等
⑥	P T A 活動	食バザー、収穫祭、親子クッキング等

（２）教室での留意事項

①食物・食材を扱う授業や活動

症状の程度により、個別に対応を行う。必要に応じて本人・保護者と協議し、栄養教諭等と連携して行う。

食べなければ症状が出現しない場合

- ・ 同じ班で調理活動を行うことは可能。
- ・ 調理したものは喫食不可なため、原因食物を除去した調理を行うなど、個別に対応する。

触れただけで症状が出現

- ・ 原因食物には触れない。
- ・ 原因食物を除去し、調理を行う。



粉が舞うなど微量でも症状が出現する場合

- ・ 同じ調理室での活動はできない。
- ・ 原因食物を除去し、個別に対応する。

②給食の時間

受け取りから片付けまで（例）

プラットホームに到着したら

担当職員は、配送員の説明の後受け取り、チェック表で確認する。（配膳確認チェック表 様式 12 P48）



給食室・プラットホームへ

担任・給食当番と一緒に、又は本人が直接受け取りに行く。



給食室・プラットホームで

必ず担当職員から本人又は担任が直接受け取り、チェック表で確認する。（配膳確認チェック表）



教室へ

必ず本人又は担任が運ぶ。



教室についたら（※詳細は次頁）

対応食は直接本人の席に置き、本人及び担任で**食札と中身の確認をする**。（配膳確認チェック表）



食事中

誤食に注意して食べる。また、対応食がある場合には、おかわりはできない。



後片付け

皮膚への接触によるアレルギー発症がある場合は、本人が直接給食室に返却する。



朝から、除去食・代替食の有無を担当又は副担任と本人で確認しておきましょう。給食時に担任が不在の場合は、「補欠計画」の連絡欄にその旨を記載します。

「〇〇の献立で、△△を除去しています。」
「〇〇の代わりに△△です。」と説明を加える
ことでお互いに確認しましょう。



食札（様式 13 P49）とチェック表を確認しましょう。

担任は、本人と一緒にふたを開けて、説明を加えましょう。配膳が終わったら、食べる前にも一食分の献立を確認しましょう。

入っていた容器からそのまま食べたり、色の違う食器で食べたりして誤食を防ぎます。

またおかわり（対応食でないもの）については、最初から量を多くしておくなど、学級で除去されていないものを不用意に食べないように工夫している学校もあります。

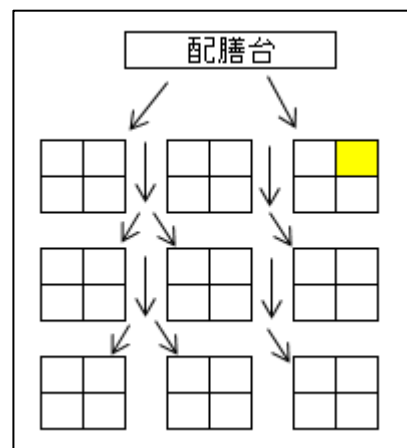
乳アレルギーの児童生徒がいる場合は、牛乳パックの片付け方に注意しましょう。



教室での配慮事項（例）

座席及び配膳方法

- ※グループ作りの段階で座席を配慮する。（例：黄色部分）
- ※給食当番の配膳経路を固定する。（右図矢印参照）
- ※交流給食時には、担任等が近くに着席する。



配膳

- ※本日の対応食の確認（本人・担任）



- ※十分な量を配膳

- ※本日の対応食以外のものをチェックし、最初に配膳する。（担任・本人）

- ※おたま等は、おかずごとに分け、混合しないようにする。

- ※触れただけで症状が出る場合には、当該児童生徒の給食当番について配慮する。

食事中



- ※対応食以外のものが配膳されていないか確認する。
- ※他の児童生徒の食事が入ったり、飛び散ったりすることがないように、普段から学級指導を徹底する。

- ※触れただけで症状が出る児童生徒が在籍する学級では、こぼれた牛乳を拭いた雑巾の管理についても配慮が必要である。



緊急時に備えて

アレルギー対応カード(表)

名前
保護者名
連絡先1
連絡先2
連絡先3
搬送先

アレルギー対応カード(裏)

エビペンは

あります。

- ※担任は日頃から当該児童生徒の対応カードを名札等に入れておくことも必要。
- ※担任が不在時には、自習監督者に渡す。

(3) その他の学校生活上の留意事項

①体育・部活動等、運動を伴う活動

運動に関連したアレルギー疾患と診断された場合も学校での管理が必要になる。また、これまで食物アレルギーの症状が出現したことの無い児童生徒が、給食後の昼休みや5校時に突然発症する場合がある。

日頃から危機管理マニュアルを理解し、緊急時の対応について訓練をしておくことが重要である。

エピペン®を所持している場合

※緊急性の高いアレルギーの症状が出現した場合は、直ちにエピペン®を投与し、救急車を要請する。(P18～22 参照)



新規発症の場合

※緊急性の高いアレルギーの症状が出現した場合は、直ちに救急車を要請する。軽度の症状であっても、時間の経過により急激に進行することが多いので、最低1時間、理想的には4時間は経過を追う必要がある。
(P18～22 参照)

②遠足・部活動等、本人以外にも指導等が必要な活動

遠足・部活動等では、担任の指導が届きにくい環境で弁当等を食べるため、本人だけでなく同じ学級や部活動に在籍する児童生徒にも事前指導を行う必要がある。

また、部活動では保護者が食物を扱う場合も考えられるので、当該児童生徒の食物アレルギーの情報を伝え、昼食や差し入れ等に配慮するよう伝えておく。

本人への指導

- ※自分の弁当のみ喫食する。
- ※食品表示の見方や摂取できる食品に関する内容について指導を行う。
(栄養教諭等・養護教諭と連携)
- ※当該児童生徒の保護者には、同じ学級(部活動)の児童生徒への指導のため、当該児童生徒の食物アレルギーの情報を伝えることに対し、理解を求める。

他の児童生徒への指導

- ※当該児童生徒の食物アレルギーについて正しく理解させ、弁当やおやつ等の交換はしない。
- ※食事時の対応方法については当該児童生徒のアレルギーの原因食物や発症の程度により個別に検討する。



③宿泊を伴う校外活動

生活環境が大きく変わるため、日常に比べ食物アレルギーの症状が誘発されやすい状況にある。全ての児童生徒が安心して安全に学校行事に参加できるよう配慮する。



【事前に当該児童生徒について確認しておくこと】

- ◇管理指導表で、主治医や緊急搬送先等の確認。
必要な場合は保護者と面談を実施する。
- ◇行事前の当該児童生徒の健康状態の把握
(健康診断や健康相談等で)。
- ◇持参する薬品。

【食事に関する打合せの流れ】

①学校は宿泊先及び飲食場所に、当該児童生徒の食物アレルギーに関する情報提供を行う。

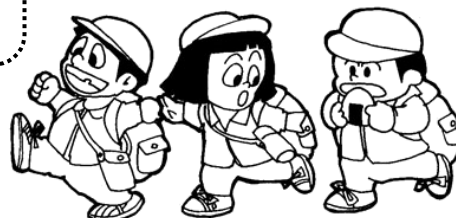


②保護者はメニュー等の詳細について、宿泊先および飲食場所の調理担当者と**直接協議**する。



③保護者は打合せの内容を学校に伝える。

電話だけでなく
メール等も活用
し、記録に残して
おきましょう。



★当日の引率者の留意事項★

- ◇緊急時の対応について共通理解を図り、全員が旅行先の救急病院を把握しておく。
- ◇食事の際は、保護者から提供された資料をもとに、十分に確認を行った後喫食させる等、誤食防止に努める。
- ◇突発的な事故に対応するために、参加児童生徒全員の健康に関する資料を持参する。

④その他

※PTA活動での食バザー等を実施する場合には、アレルギーの原因食物の使用をできるだけ避けるなど保護者に協力を求める。

※見学旅行等の行先については、当該児童生徒に配慮した上で、選定する。
緊急時の対応、緊急時の搬送先についても十分確認しておく。

4 関係各所との連携

(1) 地域の医療機関

正しい診断に基づいた食物アレルギー対応を行うために、地域の医療機関との連携は重要である。対応委員会には、必要に応じて学校医や主治医等を加えることから、日頃から地域の医療機関との連携をとっておく必要がある。

(2) 消防機関

アレルギー疾患（アナフィラキシー）については、特に迅速な対応が必要である。

市教委では、食物アレルギー実態調査の結果を基に、アナフィラキシーの既往のある児童生徒の学年及び性別について、消防機関に情報を提供し、アナフィラキシーが疑われる場合には迅速に対応できる体制を整える。

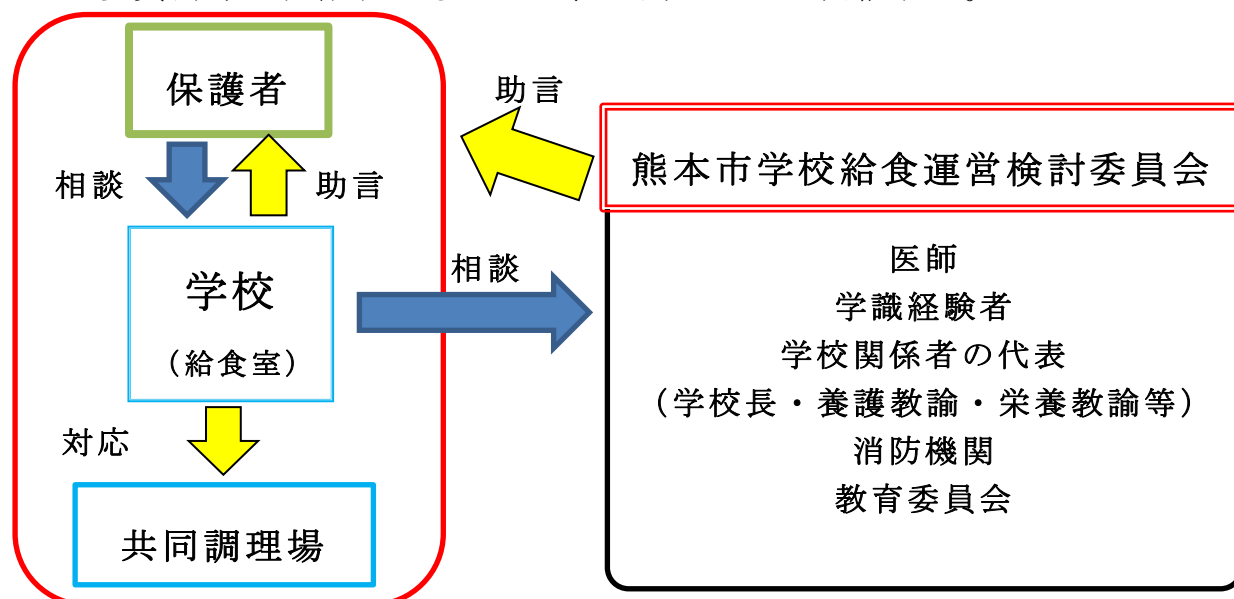
各学校においても、保護者の同意を得た上で、最寄の消防署と緊急時の対応について確認し、迅速な対応ができるようにしておく必要がある。

(3) 熊本市学校給食運営検討委員会

基本方針に基づいた食物アレルギー対応を行う際に、学校において保護者との連携がとりにくく、対応が難しい場合は、熊本市学校給食運営検討委員会（以下 運営検討委員会）に相談することができる。

運営検討委員会では、各学校からの報告を受け、学校や保護者に対し助言等を行う。

なお運営検討委員会は、アレルギー専門の医師、学識経験者、学校関係者の代表（学校長・養護教諭・栄養教諭等の代表）、消防機関及び教育委員会等で組織するものとし、必要に応じて開催する。



Ⅲ 緊急時の対応について

学校保健安全法第29条には、危険等発生時対処要領の作成が義務付けられているため、学校においては危機管理マニュアル（P10）を作成し、「発生時」に迅速かつ適切な対応ができるような体制作りを行う必要がある。特に緊急時を想定した実践的な研修は、教職員が自分の役割を理解し、行動するために重要である。校内研修例について、P42～47に示す。

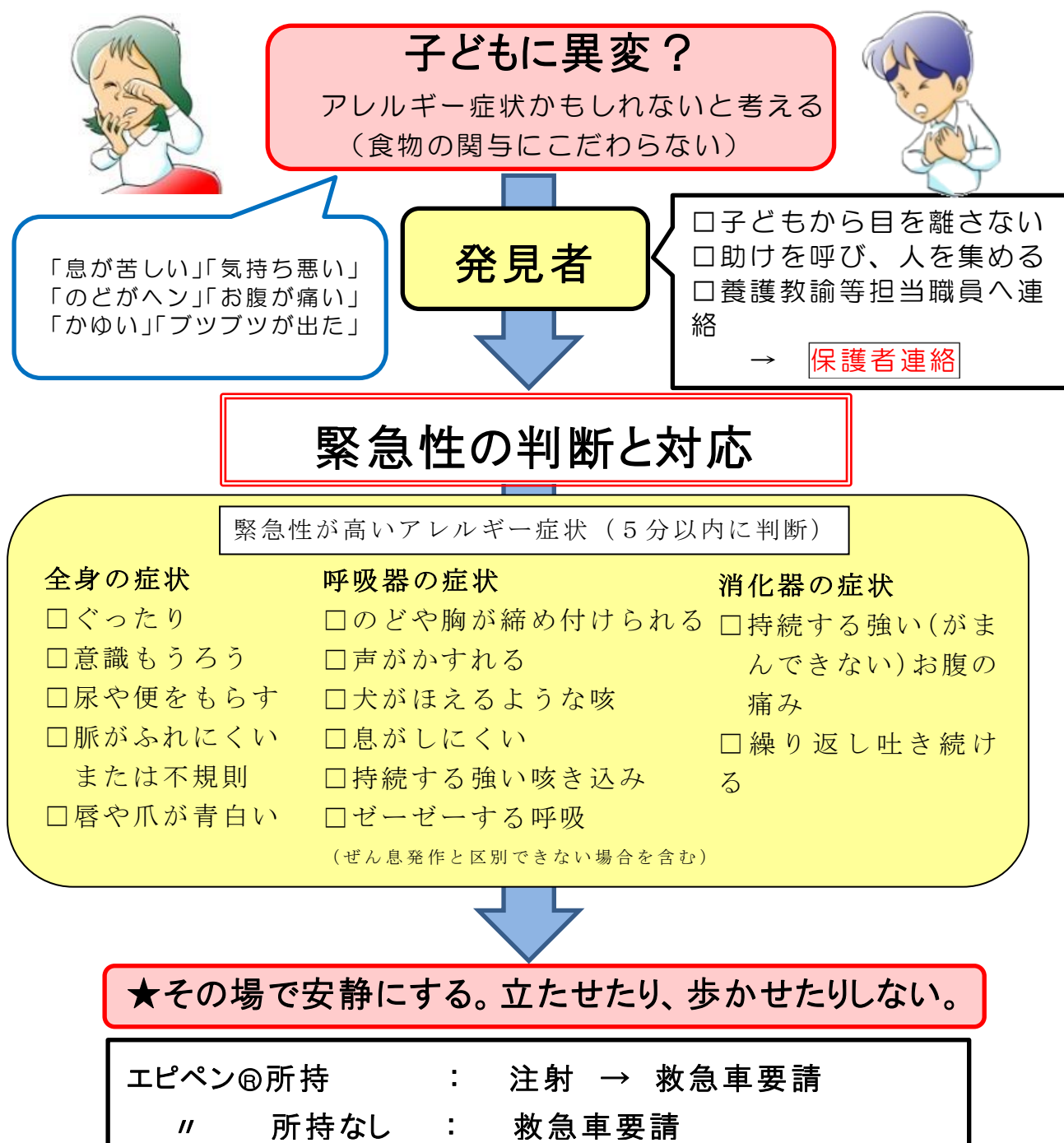
1 教職員の役割

	役割例		役割例
校長	☐ 事実確認、即時対応の指示 ☐ 危機管理マニュアル（発生時）に沿った対応の指示 ☐ 児童生徒の状況確認 ☐ 児童生徒及び保護者のケア ☐ 教育委員会への連絡 ☐ 再発防止に向けた危機管理体制の再構築（事後）	養護教諭	☐ 応急処置 ☐ 担任の補助 ☐ 主治医への相談 （ ☐ 救急車の要請 P21 救急要請のポイント参照） ☐ （ ☐ 付き添い搬送）
教頭	☐ 事実確認の報告 ☐ 救急車の要請 ☐ 全職員への連絡総括 ☐ 外部からの問い合わせ対応 ☐ 個々の対応に対する評価と記録	栄養教諭等	☐ 事実確認（原因食物、調理状況） ☐ 飲食の状況により原因食物の推測 ☐ 必要な資料等の準備 ☐ 指示書等の再検討、修正
保健主事	☐ 危機管理マニュアル（発生時）に沿った行動 ☐ 児童生徒の不安の除去と落ち着いた温かい対応の促し ☐ 事実確認、再発防止に向けての共通理解（事後）	給食調理員	☐ 事実確認（調理状況） ☐ 飲食の状況により原因食物の推測 ☐ 調理計画の再検討、修正
給食主任	☐ 事実確認（給食室受取から配膳、喫食まで） ☐ 危機管理マニュアル（発生時）に沿った行動	全職員	☐ 危機管理マニュアル（発生時）に沿って、各々の役割に分かれて対応 ☐ 他の児童生徒の不安の除去と落ち着いた温かい対応の促し ☐ 対応についての反省 ☐ 事実確認、再発防止に向けての共通理解（事後）
担任	☐ 早期発見、状況確認、応急処置 ☐ 子どもから目を離さない ☐ 他の職員に応援依頼 ☐ 校長への報告および家庭連絡		

2 緊急時の対応

子どもに異変が生じたときに、その症状が緊急性の高いものか判断することが重要である。下記に示す緊急性の高いアレルギー症状が一つでもある場合は、直ちにエピペン®を使用し（P20）救急車を要請して（P21）、迅速に対応する。

また緊急時症状チェックシート（P22）は、日頃から全職員が使用できるよう訓練を行っておく。なお、緊急性の有無に関わらず、子どもに異変が生じたら、安静を保ち、最低1時間は5分ごとに注意深く症状を観察することが重要である。



【安静を保つ体位の図】

※このまま救急車を待つ。

ぐったり
意識がもうろう



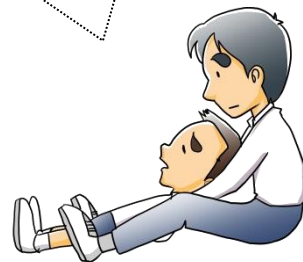
血圧が低下している可能性があるため、あお向けで足を15～30cm高くする。

吐き気
おう吐がある



おう吐物による窒息を防ぐため、体と顔を横に向ける。

呼吸が苦しく、あお向けになれない



呼吸を楽にするため、上半身を起こし後によりかからせる。

【アドレナリン自己注射（エピペン®）について】

- ・ 本人もしくは家族が自ら注射する目的で作られたアドレナリン自己注射薬のことで、アナフィラキシー出現時の第一選択薬である。
- ・ エピペン®を処方された児童生徒に対し、現場に居合わせた教職員が自ら注射できない児童生徒に代わって注射することは、医師法違反にないと考えられる。また、人命救助の観点からやむをえず行った行為と認められる場合には、刑事・民事の責任についてもその責任が問われないものと考えられる。
- ・ エピペン®の保管場所、取扱い、使用のタイミングについて周知徹底しておく。
- ・ 抗アレルギー剤を服用した後、エピペンを接種しても問題ない。

エピペン®の使い方

① ケースから取り出す



ケースのカバーキャップを開けエピペン®を取り出す

② しっかり握る



オレンジ色のニードルカバーを下に向け、利き手で持つ

"グー"で握る！

③ 安全キャップを外す



青い安全キャップをはずす

④ 太ももの外側に注射する



太ももの外側に、エピペン®の先端(オレンジ色の部分)を軽くあて、"カチッ"と音がするまで強く押しあて、そのまま五つ数える

**注射した後すぐに抜かない！
押しつけたまま五つ数える！**

⑤ 確認する



エピペン®を太ももから離しオレンジ色のニードルカバーが伸びているか確認する

伸びていない場合は「④に戻る」

オレンジ色のニードルカバーの先端は、注射針が出てくる場所です。絶対に指や手等で触れたり、押したりしないでください。

文部科学省・(公財)日本学校保健会
東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

エピペン®の使い方

介助者がいる場合



介助者は、子供の太ももの付け根と膝を しっかり押さえ、動かないように固定する

服の上からも注射できますが、注射部位を触って、縫い目がないこと、ポケットの中に何も入っていないことを確認しましょう。

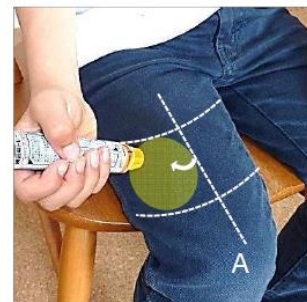
注射する部位

- 衣類の上から、打つことができる
- 太ももを三等分したかつ真ん中(A)よりやや外側に注射する

あお向けの場合



座位の場合

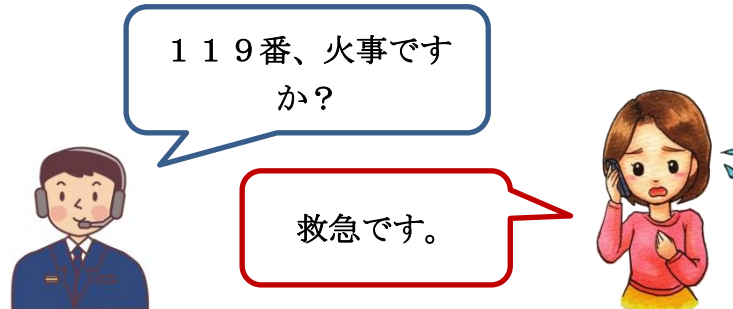


東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

文部科学省・(公財)日本学校保健会

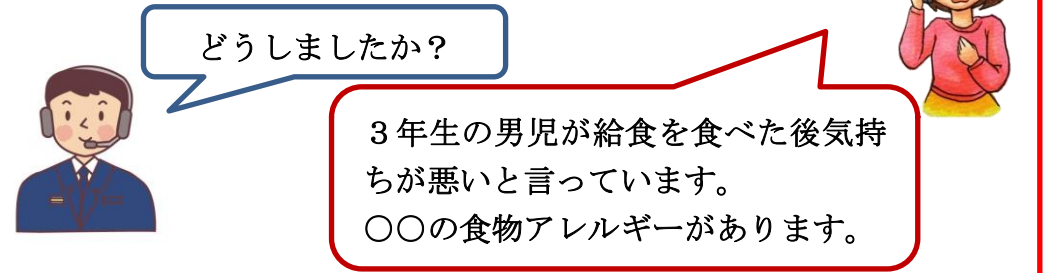
救急車要請（119番通報）のポイント

① 救急であることを伝える。



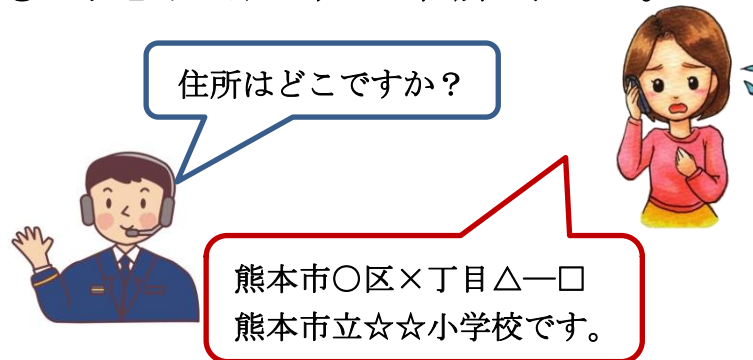
- ※ 子供のそばから通報する。
- ※ 救急隊からの質問に答えていく。

③ 「いつ、だれが、どうして、現在どのような状態なのか」をわかる範囲で伝える。

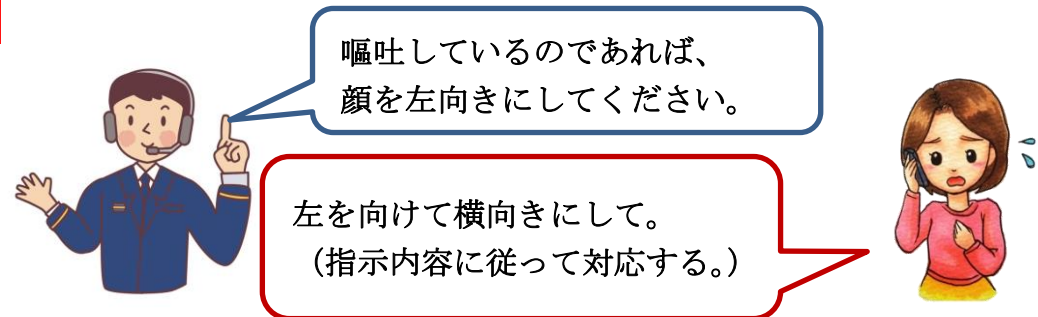


- ※ 食物アレルギー、エピペン®使用の有無について伝える。
- ※ アナフィラキシーを疑う場合には、「アナフィラキシーを疑っています」と伝える。

② 救急車に来て欲しい住所を伝える。



④ そのまま、電話を切らずに救急処置の指導を受け、必要な処置を行う。



※電話がつながったら、必要なこと（救急）、必要な場所を伝える。場所が特定できれば、救急車は走り出す（出動）。
 ※救急車が到着するまで、必要な処置が指導されるので、傷病者のそばから通報する。誘導（案内）が必要であれば、他の者を向かわせる。

緊急時症状チェックシート

- ★ 症状は急激に変化することがあるため、5分ごとに、注意深く症状を観察する
- ★ の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する
(内服薬を飲んだ後にエピペン®を使用しても問題ない)

年 組 男・女 氏名

全身の症状 ☐ ぐったり ☐ 意識もうろう ☐ 尿や便をもらす ☐ 脈がふれにくいまたは不規則 ☐ 唇や爪が青白い (____ 時 ____ 分)	観察開始	年 月 日 () ____ 時 ____ 分 ①体温 ____ ℃ ②脈 ____ 回/分 (不正 有・無) ③呼吸数 ____ 回/分 ④血圧 最高 ____ / ____ 最低 ____ ☐ 数回の軽い咳 (____ 時 ____ 分)
呼吸器の症状 ☐ のどや胸が締め付けられる ☐ 声がかすれる ☐ 犬がほえるような咳 ☐ 息がしにくい ☐ 持続する強い咳き込み ☐ ゼーゼーする呼吸 (____ 時 ____ 分)		
消化器の症状 ☐ 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み ☐ 繰り返し吐き続ける (____ 時 ____ 分)	☐ 中等度のお腹の痛み ☐ 1～2回のおう吐 ☐ 1～2回の下痢 (____ 時 ____ 分)	☐ 軽いお腹の痛み(がまんできる) ☐ 吐き気 (____ 時 ____ 分)
目・口・鼻・顔面の症状	☐ 顔全体の腫れ ☐ まぶたの腫れ (____ 時 ____ 分)	☐ 目のかゆみ、充血 ☐ 口の中の違和感、唇の腫れ ☐ くしゃみ、鼻水、鼻づまり (____ 時 ____ 分)
皮膚の症状	☐ 強いのかゆみ ☐ 全身に広がるじんましん ☐ 全身が真っ赤 (____ 時 ____ 分)	☐ 軽度のかゆみ ☐ 数個のじんましん ☐ 部分的な赤み (____ 時 ____ 分)

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

- ①ただちにエピペン®を使用する (____ 時 ____ 分)
- ②救急車を要請する (119番通報)
- ③その場で安静を保つ (立たせたり、歩かせたりしない)
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる

**ただちに救急車で
医療機関へ搬送**

- 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医療機関に到着するまで、5分ごとに症状の変化を観察し、 の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する

**速やかに
医療機関を受診**

- ①内服薬を飲ませる
- ②少なくとも1時間は5分ごとに症状の変化を観察し、症状の改善がみられない場合は医療機関を受診する

**安静にし、
注意深く経過観察**

Ⅳ 学校給食における対応

1 基本方針

学校給食は、教育の一環として実施するものであり、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材である。そのため、食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供し、且つ給食の時間を楽しく過ごすことができるように支援する必要がある。

しかし、食物アレルギーの原因となる食物や症状については、個人によって様々であるため、各学校で児童生徒の正確な状況把握を行うことが重要である。また、学校・共同調理場では、集団調理の中での個別対応になるため、面談時等で対応には限界があることを保護者に伝えておく。その上で、校内の食物アレルギー対応委員会において、安全性を最優先にした学校給食対応を決定する。

2 学校給食における対応の決定とその流れ

食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握については、できるだけ早い時期から進めていく。その際、保護者からの個別相談に応じる場を必ず設け、正確で丁寧な情報把握に努める。

(※P26「学校給食における食物アレルギー対応のフローチャート」参照)



3 食物アレルギー対応食（以下 対応食）

1 共通事項

- (1) 原因食物及び原因食物が混入した加工品について、調理過程で取り除いて提供する除去食を基本とする。ただし献立によっては、代替食を提供する場合もある。
- (2) 保護者には給食に使用している食物及び加工品の原材料を詳細に記した献立表（**詳細な献立表**）を配付する。
- (3) 児童生徒自身や保護者の判断で、給食から原因食物を除いて食べる対応は行わない。
- (4) 対応食については、安全性を考慮し、できるだけ最小限に集約して調理を行う。（P76 参照）
- (5) 調味料・だし・添加物（P24）や注意喚起表示（P68）程度の、微量に混入した原因食物については、完全除去対応の対象にはならない。

※1 調味料・だし・添加物について

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ため、基本的に除去する必要はない。これらについても対応が必要だと診断された場合は、安全な給食提供は困難なため、**家庭からの弁当持参を原則とする。**

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
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

2 対応食の種類

区分	名 称	定 義	留 意 点
学校・共同調理場で調理するもの	除去食	原因食物及び原因食物が混入した加工品を、調理過程で取り除いて提供すること。	・除去した原因食物分のたんばく質量を他の食物で補う場合には、P77の換算表を使用する。
	代替食	原因食物及び原因食物が混入した加工品の代わりに、栄養価等が同等程度の料理を提供すること。	・受配校に直送されるデザート等の代替食については、給食調理を行っている学校・共同調理場から提供する。
家庭より持参するもの	弁当	予定されている学校給食の提供が困難な場合、毎日家庭より弁当を持参すること。	・原因食物の微量混入に対応が必要、又は原因食物が他品目に渡り、給食調理において安全性が担保できない場合に適用する。 ・医師の診断に基づき、随時対応の見直しを図る。
	一部弁当	対応食が提供されないもののみ、家庭より持参すること。	・通常は除去食・代替食を実施していても、時には一部弁当対応になる場合もある。

4 対応食の調理について

学校給食で食物アレルギー対応を行う際は、対応食の調理から教室での喫食まで、**原因食物の混入防止及び、原因食物の誤配や誤食がないようにチェック体制を整える**など、十分に配慮する必要がある。その際、**配膳確認チェック表**（様式 12 P48）を活用すると、調理から喫食まで一括した管理が可能となる。様式については各施設で活用しやすくしても構わないが、喫食確認まで行うことが望ましい。

対応食の調理については、前日あるいは当日の朝、指示書や作業工程表・動線図に基づき、綿密な打ち合わせを行うことが重要である。さらに、事故が発生した場合の報告・検証、再発防止のための研修等の体制を整えておく必要がある。

対応食の調理を行う時のポイント

- (1) 献立は、日常の給食献立を基本として対応食へ展開する。
- (2) 調理作業については、原因食物の混入を避け、注意を促すことを目的として、作業工程表及び作業動線図に示す。その際、原因食物を含む調理作業と離れた場所で行ったり、時間差を設けたりする等の工夫を行う。
- (3) 対応食の調理は、中心温度の確認や使い捨て手袋を適切に使用するなど、衛生管理に留意して行う。また、必ず検食を行い、記録に残す。
- (4) 事故が発生した場合は、その都度、詳細と改善策について速やかに市教委に報告する。（事故報告 様式 9 P39）ヒヤリハット事例（様式 11 P41）については、校内の食物アレルギー対応委員会で集約し、年に 1 回市教委に報告する。

対応食については除去食で行うことが多く、以下のような方法が考えられる。

- ①除去すべき原因食物を入れる直前に取り分け、配食する。

→ 和え物のごま除去 等 （実践例 3 : P75 ）

- ②除去すべき原因食物を入れる直前に別鍋などに取り分け、調味、再加熱をする。その際、取り分けた後に入れる食品について、あらかじめ確保しておく。

→ かき玉汁の鶏卵除去 等
（実践例 1、2 : P73、74）



- ③同一の献立の中に、原因食物が複数あり、複数人の対応食が必要な場合は、全ての原因食物を除去した対応食を複数人分調理して提供する。

→ 原因食物が、うずら卵、いか、えびの 3 種類ある八宝菜の調理 等
（実践例 4 : P76）

学校給食における食物アレルギー対応のフローチャート

