

学校給食における 食物アレルギー対応マニュアル

千代田区教育委員会
平成31年2月
【改訂版】

【改訂版の発行にあたって】

食物アレルギーが増加する中、本区では公益財団法人日本学校保健会発行の「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（文部科学省監修）や東京都福祉保健局発行の「保育園・幼稚園・学校における食物アレルギー日常生活・緊急時対応ガイドブック」に準拠した取り組みを進めております。

平成24年12月、都内の小学校において、食物アレルギーの死亡事故が発生したことから、本区でもアレルギー事故防止のための取り組みを強化し、これまでの学校給食における各学校のアレルギー対応について整理し、平成28年3月に「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を策定いたしました。

このたび、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」の実施において、各学校からいただいたご意見を踏まえた見直しを行うとともに、平成27年4月施行の食品表示法のアレルギー表示にかかる情報提供も含めた改訂版を発行いたしました。

今後とも、食物アレルギー対応に関わるすべての教職員、保護者の方と、より一層の共通理解を深めるとともに、学校給食に関わる全ての教職員が適切に対応し、安全で安心な学校給食の提供に努めていただけますようご活用いただければ幸甚です。

平成31年2月
千代田区教育委員会

目 次

第1章 食物アレルギーの基礎知識

- 1-1 食物アレルギーとは・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 1-2 食物アレルギー病型・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 1-3 食物アレルギーの症状とアナフィラキシー・・・・・・・・・・ 2
- 1-4 食物アレルギーの原因・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4

第2章 学校給食における対応（基本的な考え方～対応内容決定まで）

- 2-1 基本的な考え方・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
- 2-2 対応が決定するまで（基本事項）・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
- 2-3 食物アレルギー対応の決定までの流れ（フローチャート）・・・・・・ 6
- 2-4 食物アレルギーのある児童生徒の調査・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
- 2-5 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出（依頼）・・・・ 7
- 2-6 保護者との面談・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
- 2-7 食物アレルギー対応委員会における対応内容の決定・・・・・・・・・・ 8
- 2-8 対応内容の変更・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
- 2-9 対応内容の中止（解除）について・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
- 2-10 ごく微量でも反応が誘発される可能性がある場合・・・・・・・・・・ 9

第3章 学校給食における対応（献立作成～提供まで）

- 3-1 献立作成・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
- 3-2 アレルギー対応食の献立作成・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
- 3-3 調理室手配表・アレルギー対応表・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
- 3-4 「アレルギー対応表」の作成から活用までの流れ（フローチャート） 16
- 3-5 「アレルギー対応表」の作成から活用までの流れ・・・・・・・・・・ 17
- 3-6 アレルギー対応食の調理・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
- 3-7 対応食の提供の仕方・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 21
- 3-8 アレルギー対応食の引き渡し・・・・・・・・・・・・・・・・ 21
- 3-9 食事前の確認・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 22
- 3-10 その他・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 22

第4章 食に関する学習活動での対応

- 4-1 食に関する学習活動・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
- 4-2 校外行事・宿泊を伴う活動・・・・・・・・・・・・・・・・ 24

第5章 緊急時の対応

5-1	緊急時に備えて	25
5-2	エピペン®の取扱	26
5-3	食物アレルギー緊急時対応マニュアルについて	29
	【アレルギー症状への対応手順】	31
A	施設内での役割分担	32
B	緊急性の判断と対応	33
C	エピペンの使い方	34
D	救急要請（119番通報）のポイント	35
E	心肺蘇生とAEDの手順	36
F	緊急時対応カード	38

第6章 学校・保護者役割分担

6-1	食物アレルギー対応の役割分担（例示）	39
6-2	学校関係職員の役割（例示）	40
6-3	保護者の役割	42

参考書式

面談記録表

除去解除申請書

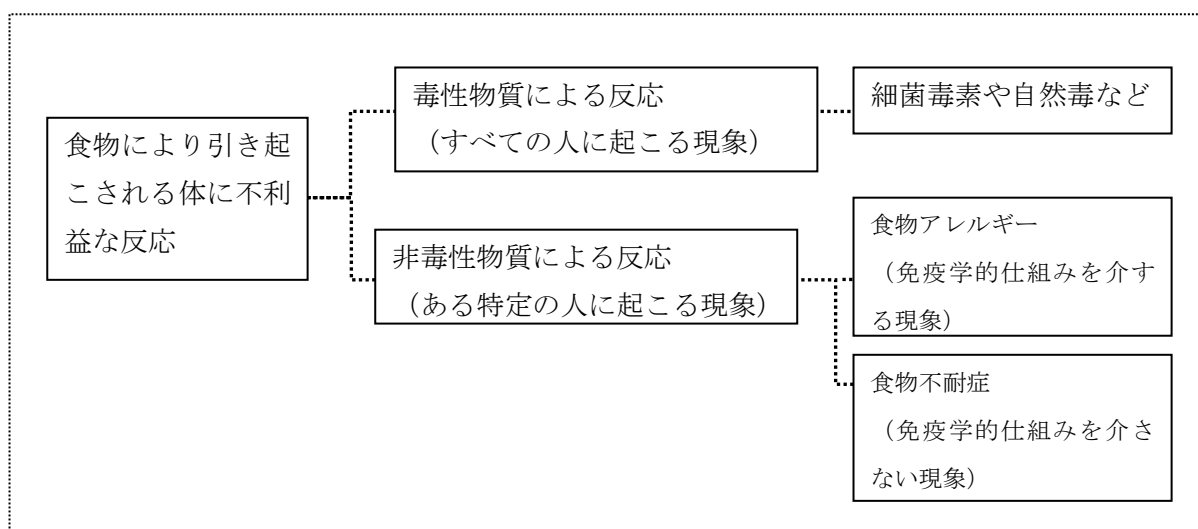
第1章 食物アレルギーの基礎知識

1-1 食物アレルギーとは

食物アレルギーとは、原因となる食物を吸入や接触又は摂取した後に免疫反応によって体に不利益な症状が起こされる現象のことです。

食品に含まれる毒素による反応（食中毒）や、体質的に乳糖を分解できずに下痢を起こす病気（乳糖不耐症）などは食物アレルギーと区別します。（表1）

表1 食物により引き起こされる体に不利益な反応の分類



1-2 食物アレルギー病型

(1) 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、生命の危険も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。

体の中にウイルスや細菌が入り込むと、人はそれを体から追い出そうとします。これが免疫といわれる体を守る仕組みです。ところが、体を守るはずのこの免疫の働きが過剰すぎると、体に不利益な症状を引き起こすことがあります。例えば、卵アレルギーの人は、卵を食べると皮膚に湿疹が出たり、目が腫れたりすることがあります。このような反応をアレルギー反応といいます。

アレルギー反応は、「アレルゲン」といって、アレルギー反応を引き起こす物質（例えば卵）と、アレルゲンにさらされることによって体の中で作られるIgE抗体によって起こります。

多くは、食物に含まれるたんぱく質などが、消化管から吸収され、血液を介して、皮膚、気管支粘膜、鼻粘膜、結膜などに到達してアレルギー反応が起こ

ります。

(2) 口腔アレルギー症候群

果実や野菜、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、ひりひりする、イガイガする、腫れぼったい等）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%程度は全身的な症状に進むことがあるため注意が必要です。

(3) 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

多くの場合、原因となる食物を摂取して4時間以内に一定量の運動（昼休みの遊び、体育、部活動等）をすることにより、アナフィラキシー症状を起します。原因食物としては小麦、甲殻類が多く、このような症状を経験する頻度は中学生で6,000人に1人程度です。しかし、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。原因食物の摂取と運動の組み合わせで発症するため、「食べただけ」、「運動しただけ」では、症状は起きません。

(4) 遅延型

遅延型とは、食事後数時間以降に症状が現れるものです。これは、主にリンパ球の一種であるT細胞が介在して起こります。これはT細胞により組織障害が起こるもので、一般的には食事後数時間以降に症状が現れますが、食後2～3日後に発症する場合もあり、このような反応では症状との関連が分かりにくくなります。

1-3 食物アレルギーの症状とアナフィラキシー

食物アレルギーの症状として皮膚のかゆみ、じんましん、湿疹等が多くみられます。その他にも腹痛や呼吸困難等全身に症状が現れるのが特徴です。これらの症状は、日常生活の中で、繰り返し起こるため、食物アレルギーであると気がつかない時もあります。またアレルギーにより血圧低下等のショック症状がみられることもあります（表2）。

アナフィラキシーとはアレルギー反応により、じんましん等の皮膚症状、腹痛や嘔吐等の消化器症状、ゼーゼーする呼吸、呼吸困難等の呼吸器症状が複数同時にかつ急激に出現した状態を言います。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関わる重篤な状態であることを意味します。

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すが、それ以外に昆虫刺傷、医薬品、ラテックス（天然ゴム）等が原因になります。

具体的な対応は重症度によって異なりますが、意識の障害等が見られる重症の場合には、まず安全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、顔を横向きにします。そして、意識障害や呼吸、心拍の状態、皮膚色の状

態を確認しながら必要に応じ心肺蘇生等の一次救命措置を行い、医療機関への搬送を急ぎます。

アドレナリン自己注射薬「エピペン®」（以下「エピペン®」という）（27ページ参照）を携帯している場合には、発症後、緊急性が高いアレルギー症状であるかどうかを5分以内に判断し、初期症状のうちに、ただちに注射することが効果的です。

アナフィラキシー症状は急激に進行することが多く、最低1時間、理想的には4時間は経過を見守る必要があります。経過観察時は片時も目を離さず、症状の進展がなく改善しているか注意深く状態を確認します。（保護者等に迎えに来てもらい引き継ぎます。）

表2 食物アレルギー症状

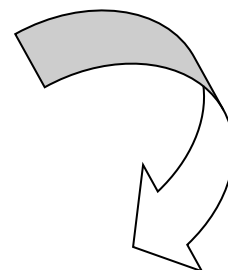
皮膚粘膜症状	皮膚症状：かゆみ、じんましん、むくみ、赤い、湿疹 眼症状：白目の充血、ゼリー状の水ぶくれ、かゆみ、涙、まぶたのむくみ 口腔咽喉頭症状：口の中・くちびる・舌の違和感・腫れ、喉のつまり・かゆみ・イガイガ感、息苦しい、しわがれ声
消化器症状	腹痛、気持ちが悪くなる、嘔吐、下痢、血便
呼吸器症状	上気道症状：くしゃみ、鼻水、鼻づまり 下気道症状：息がしにくい、せき、呼吸時に「ゼーゼー」「ヒューヒュー」と音がする。
全身性症状	アナフィラキシー：皮膚・呼吸器・消化器などのいくつかの症状が重なる。 アナフラキシーショック：脈が速い、ぐったり・意識がない、血圧低下

1－4 食物アレルギーの原因

食物アレルギーを引き起こすことが明らかな食品のうち、発症数が多く症状が重篤なものとして、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生があげられます。この8品目は食品表示法においても特定原材料として、これらを含む加工食品に食品表示が義務付けられています。

他にも、アーモンド、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンなど20品目が特定原材料に準ずるもの（表示が勧められている）としてあげられます。

年齢によって、アレルゲンが変化したり、新たに加わったりすることがあります。鶏卵、牛乳、小麦、大豆等は、成長に伴う消化管機能と免疫学的機能の成熟により、食物アレルギーの症状を呈さなくなる（寛解）場合がありますが、甲殻類、魚類、果物類、そば、落花生などは寛解しにくい傾向があります。



【アレルギー対応食】 黄色いお盆とカフェ色食器



第2章 学校給食における対応（基本的な考え方～対応内容決定まで）

2-1 基本的な考え方

学校給食は教育の一環として実施しており、食物アレルギーを有する児童生徒に対しても、安全に給食提供が行える範囲内で実施します。

アレルギー原因食物には様々なものがあり、また同じアレルギー原因食物であっても、摂取可能な量などの違いにより一人ひとり対応は異なります。

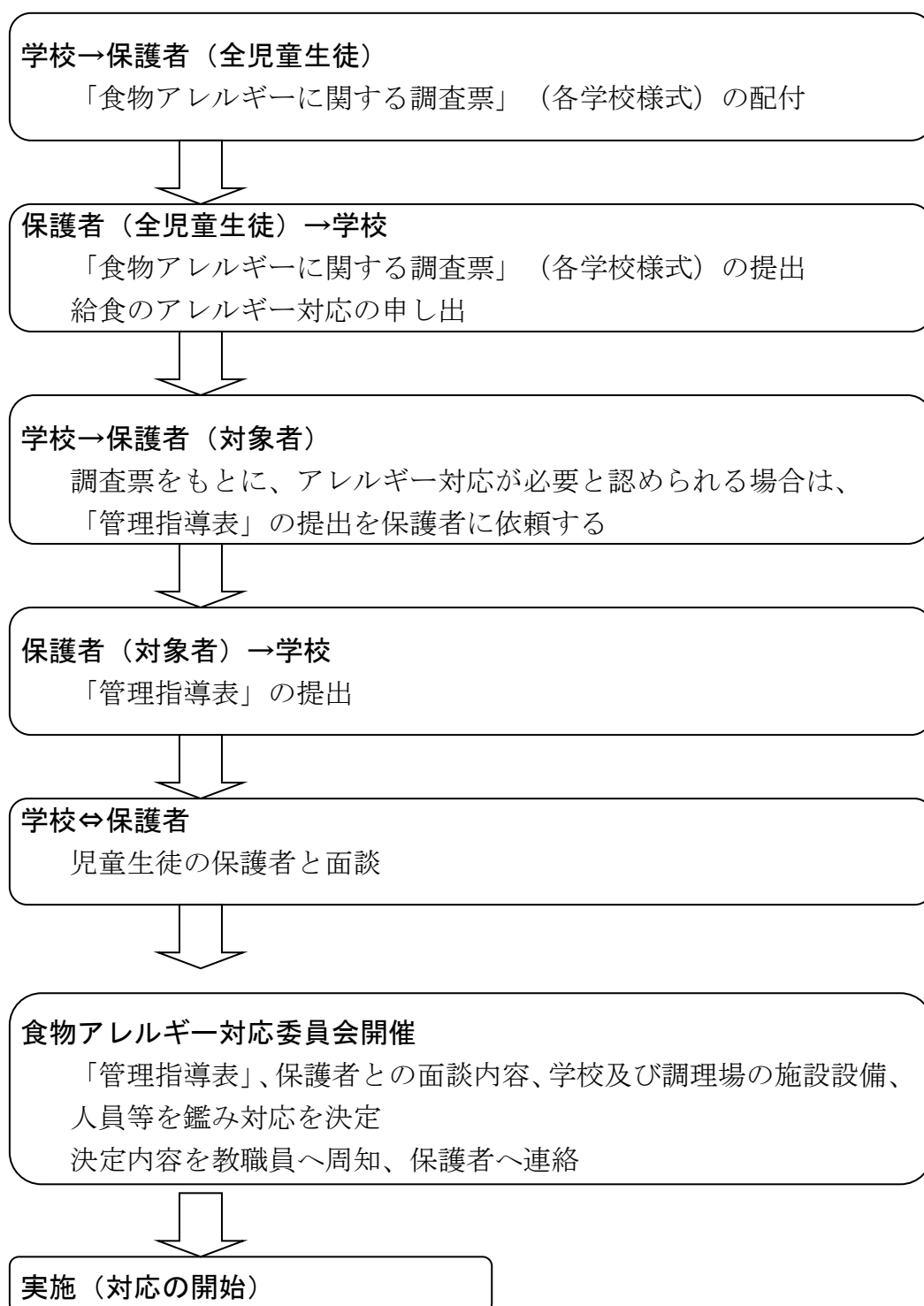
そこで、学校給食における食物アレルギー対応にあたっては、まず食物アレルギーの原因食物や症状などを正しく把握する必要があります。そのため、保護者と面談を行い、学校内に設置している食物アレルギー対応委員会で一人ひとりの対応を決定します。決定に際しては、主治医の診察により作成された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（以下『管理指導表』という）のほか、保護者との面談内容、学校及び調理場の施設整備、人員等を鑑み検討します。

児童生徒の実態は毎年変わるため、食物アレルギー対応委員会で検討を行い、安全な給食提供を行うことが困難であると判断した場合には、除去食・代替食を提供していた児童生徒でも、家庭からの「弁当持参」対応とします。

2-2 対応が決定するまで（基本事項）

- ① 医師から指示のある原因食物の除去食を基本とします。ただし、調理場の状況と食物アレルギーの児童生徒の実態を総合的に判断し、安全に給食提供が行える範囲内で実施します。
- ② 除去食・代替食の提供について生じる給食費の増減額は行いません。
- ③ 給食費の増減額は行わないため、代替食を提供する場合には、相当額の食材で対応できる範囲内とします。
- ④ 除去食は完全除去対応とし、多段階対応（少量可、加工食品可など）は行いません。
- ⑤ 給食室での除去が困難なごく微量の原因食物や成分でもアレルギー反応が出る可能性のある場合は、家庭からの「弁当持参」対応とします。
- ⑥ 対応食の個別対応は、対応人数と除去食物の種類が多いほど調理が複雑になり、事故が発生しやすくなるため、対応食の種類は、複数人をまとめ、1料理あたり除去食もしくは代替食の1種類を原則とします。
- ⑦ 対応食の誤配を防止するため、他の児童生徒と色の異なる食器（カフェ色）、トレイ（黄色）を使用し、対応食がある日は「おかわり」をすべて禁止します。（p 4 写真参照）

2-3 食物アレルギー対応の決定までの流れ（フローチャート）



※食物アレルギー症状に変化が生じ、保護者から食物アレルギーの対応内容の変更について相談を受けた場合、学校は再度面談を行います。その結果、アレルギー原因食物の種類が増減した場合や食物アレルギー対応を中止する場合は、保護者に改めて管理指導表の提出を依頼します。その後、食物アレルギー対応委員会において、対応内容の見直し、決定します。

2-4 食物アレルギーのある児童生徒の調査

学校は、食物アレルギーのある児童生徒を把握するため、保護者に「食物アレルギーに関する調査票」（各学校様式）を配付し、提出を依頼します。

学校において食物アレルギー対応を実施する対象者は、医師が学校での特別な配慮・管理が必要であると診断しており、かつ家庭においても医師の指示に基づく食物アレルギー対応を行っている児童生徒です。

2-5 「管理指導表」の提出依頼

学校は、提出された調査票をもとに、食物アレルギー対応が必要と判断した場合、「管理指導表」を保護者へ配付します。アレルギー疾患に関する情報を医師に記載してもらい、学校に提出してもらいます。

なお、給食で使用しない「そば」「落花生」の他、生卵、生魚卵を原因食物とする場合には、「管理指導表」の提出は必要ありません。

学校は、すでに食物アレルギー対応を行っている児童・生徒についても、毎年度、保護者と面談を行い、児童生徒の状況を確認します。その結果、「管理指導表」に記載されている内容と状況が変わらない場合であっても、毎年度、「管理指導表」の提出を保護者に依頼します。

2-6 保護者との面談

学校は、保護者より提出された「管理指導表」をもとに面談を行います。面談には、校長、担任等、養護教諭、給食主任、栄養教諭・学校栄養職員、校長が指定する教職員が出席します。

面談では、「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います。

(1) 聴取する事項

- ・原因食物
- ・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
- ・家庭での対応状況
- ・学校生活において配慮すべき必要事項
- ・医薬品（エピペン®等）の持参について
- ・主治医の情報
- ・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の当該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

(2) 情報提供する事項

- ・食物アレルギー対応の種類について
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付し、それをもとに保護者が本人に取り除く食物を理解させることで、本人が取り除いて食べます。

弁当持参（レベル２）：①完全弁当対応

給食提供が困難と判断した場合には、家庭からすべて弁当を持参してもらいます。

②一部弁当対応

当該料理が給食の中心的料理、かつその対応食提供が困難な場合には、その料理についてのみ、部分的に弁当を家庭から持参してもらいます。

※持参した弁当は原則、本人が保管することから、夏は保冷剤を入れるなど衛生面・安全面に十分注意して持たせるよう保護者に伝えます。

除去食（レベル３）：原因食物を除いた給食を提供します。

代替食（レベル４）：原因食物を除去し、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提供します。

- ・対応内容は献立、調理工程により毎月決定するので、場合により変更があること
- ・１料理あたり１種類の対応食を原則とするため、除去しなければならない食物以外にも除去されることがあること
- ・対応食がある日は「おかわり」はすべて禁止であること
- ・医薬品（エピペン等®）の取扱い（保管場所と使用方法等）
- ・緊急時の対応
- ・安全な給食提供のためには、保護者の協力が不可欠であること
- ・食物アレルギー症状に変化が生じ、対応内容に変更がある場合には、医師の診断、「管理指導表」の再提出、面談が必要であること
- ・新規発症によりアレルギー原因食物の種類が増が考えられる場合には、管理指導表の再提出が提出されるまでは、安全を考慮した一時的な対応しかできないこと

２－７ 食物アレルギー対応委員会における対応内容の決定

校長は、食物アレルギー対応委員会を開催し、「管理指導表」、保護者との面談内容をもとに、個々の児童生徒ごとに検討し、対応の決定をします。

また、食物アレルギー対応委員会は、緊急時に備え、学校内での役割分担やシミュレーショントレーニングの実施等を促します。

対応委員会の役割

- ・「管理指導表」、保護者との面談内容をもとに、個々の児童生徒ごとに検討し、対応内容を決定します。決定にあたり、疑義等が生じた場合には、学校医等に相談します。
- ・決定した内容について、保護者へ伝え、了解を得ます。
- ・決定した内容について、全教職員間で共有できるように周知します。
- ・対応委員会で決定した個々の児童生徒の対応内容について、少なくとも年に1回は内容の評価・見直しを行います。
- ・緊急時の教職員の役割分担を明確に決めておき、緊急時におけるシミュレーショントレーニングを年に1回は実施します。
- ・事故及びヒヤリハット等が発生した場合、事例の情報共有と改善策を検証します。

2-8 対応内容の変更について

児童生徒の食物アレルギー症状に変化が生じ、保護者から食物アレルギーの対応内容の変更（中止する場合を含む）について相談を受けた場合、学校は再度面談を行います。その結果、アレルギー原因食物の種類が増となった場合は、保護者に改めて「管理指導表」の提出を依頼します。その後対応委員会において、提出された「管理指導表」と面談内容をもとに食物アレルギーの対応内容を見直し決定します。決定後、学校は保護者に見直し内容を伝えます。

2-9 対応内容の中止（解除）について

経過による症状の軽症化によっては、医師と相談しながら対応の見直しを検討します。

保護者から解除申請（参考様式）が出された後、学校で提供する原因食物の最大量を、既に家庭で複数回食べて症状が誘発されないことを面接等で確認したうえで、解除します。

2-10 ごく微量でも反応が誘発される可能性がある場合

下記にある調味料、だし、添加物などは基本的に除去の必要はありません。これらについて対応が必要な子どもは、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、安全な給食提供が難しい場合には弁当対応を考慮します。

【ごく微量原因物質】

原因物質	調味料・だし・添加物など
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

【食品にアレルギー表示】

・原材料の表示義務と推奨表示

加工食品や添加物には、アレルギーの原因物質が含まれる可能性があります。容器包装された加工食品及び添加物については、以下の原因物質が1g中百万分の数グラム（数 $\mu\text{g/g}$ ）でも含まれる場合には、表示の義務又は推奨が定められています。

必ず表示される原材料（義務）	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ
表示が勧められている原材料（推奨）	アーモンド、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

・具体的な表示方法

表示の対象となる食品が含まれている場合は、原則として原材料名欄に表示されます。

名 称：洋菓子

原材料名：小麦粉、砂糖、植物油脂（大豆油を含む）、卵、バター、脱脂粉乳、洋酒、膨張剤、乳化剤（大豆由来）、酸化防止剤（ビタミンE）

・注意喚起の表示について

食品を製造する際に、原材料としては使用されていないアレルゲンが、ごく微量に混入する可能性が否定できない場合、原材料表示の欄外に注意喚起の表示がされます。

※ コンタミネーション（意図しない混入）防止策の徹底を図っても、コンタミネーションの可能性を排除できない場合には注意喚起表示によって注意を促します。表示は食品会社が任意で行うものです。また、コンタミネーションは基本的には原材料としては使用されないと考え、除去の対応をする必要はありません。学校での対応方法については、主治医に確認します。

第3章 学校給食における対応（献立作成～提供まで）

3-1 献立作成

千代田区学校給食基本方針に基づき、安全な給食提供を目的に、学校や調理場の能力や環境（体制・人的環境・物理的環境）、児童生徒の食物アレルギーの実態を踏まえて作成します。

（1）調理工程・除去を意識した献立作成

調理工程が複雑ではなく、わかりやすいものであることや、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しない等、原因食物の除去作業が複雑にならないように配慮します。

（2）使用しない食材

誤食した場合に重篤なアレルギー症状を呈することが多く、また他の食材で十分に代用可能なことから、「そば」「落花生」の使用は禁止します。

（3）原材料の確認

使用する加工食品や調味料等の原材料を慎重に確認します。特に新しく使用する加工食品については、原材料やアレルギー表示を確認します。

（4）献立名・使用食材の明確化

安全な給食提供のために献立表や献立名をわかりやすく表記します。

① 保護者配付用献立表：献立ごとに使用している原材料が詳細にわかる献立表を作成します。また、加工食品に原因食物が使用されている場合は、それを明記します。

② 献立名：原因食物が使用されていることが明確な献立名とします。

例：わかめごはん→わかめとじゃこのごはん

海の幸スパゲッティ→えびといかのトマトソーススパゲッティ

3-2 アレルギー対応食の献立作成

アレルギー対応食の献立指示を「調理室手配表」「アレルギー対応表（確認版）」に児童生徒ごとに書き入れ、毎日の料理ごとに除去食等の対応を誰が見てもわかるように記載します。まず、翌月の調理室手配表をもとに「アレルギー対応表（確認版）」を作成し、保護者、調理員に「使用食品詳細表」と「アレルギー対応表（確認版）」を配付し、栄養教諭・学校栄養職員が作成したアレルギー対応に間違いがないか、適切に対応食の調理を行うことが可能か等、確認してもらいます。なお、保護者に来校していただき、実際に栄養教諭・学校栄養職員より説明を受けながら確認しても構いません。

修正が生じた場合には、栄養教諭・学校栄養職員が修正し「アレルギー対応表（決定版）」を作成します。「アレルギー対応表（決定版）」を前月末までに保護者、担任等、調理員に配付し、各々が日々活用します。

3-3 使用食品詳細表・アレルギー対応表

使用食品詳細表

○年○月○日○曜日

献立名/食品名	分量	
【牛乳】		
普通牛乳	1.00	本
【ごはん】		
米	65.00	g
【のりの佃煮】		
焼きのり	2.00	g
水	8.00	g
三温糖	0.80	g
本みりん	1.20	g
こいくちしょうゆ	1.20	g
食塩	0.07	g
【さんまの生姜煮】		
さんま	40.00	g
まこんぶ	2.00	g
しょうが	2.50	g
こいくちしょうゆ	4.00	g
本みりん	2.25	g
酒	3.50	g
三温糖	2.30	g
穀物酢	1.25	g
水	25.00	g
じゃがいもでん粉	0.30	g
【小松菜のごまあえ】		
小松菜	20.00	g
ブラックマッペもやし	10.00	g
人参	3.00	g
きゃべつ	10.00	g
こいくちしょうゆ	1.75	g
本みりん	0.70	g
三温糖	1.00	g
ごま (いり)	3.00	g
【玉葱とわかめのみそ汁】		
水	140.0	g
かつお加工品 (かつお節)	2.50	g
まこんぶ (素干し)	0.50	g
油揚げ	5.00	g
玉葱	30.00	g
カットわかめ	0.60	g
米みそ (淡色辛みそ)	5.00	g
米みそ (赤色辛みそ)	5.00	g

「アレルギー対応表（確認版）」（例）

令和〇年〇月〇日

〇年〇組 千代田太郎さん保護者様

千代田区立〇〇学校

校長 〇〇〇〇

令和〇年〇月分 アレルギー対応確認表

平素より学校給食にご協力をいただきまして、ありがとうございます。

さて、太郎さんの〇月分の給食のアレルギー対応について、以下のとおりお知らせいたしますので、内容をご確認いただき、署名捺印をお願いいたします。

なお、対応内容に間違いやご質問がある場合には、通信欄へご記入していただき、〇月〇日までに〇〇までお返してください。

原因食物：卵・乳

日	曜日	対応	献立名	原因食物	対応内容
全日		持参	牛乳（飲用）	牛乳	水筒（水又はお茶）をご持参ください。
1	月	除去	スイートポテト	バター、生クリーム	バター、生クリームを除去して作ります。
2	火	除去	ハンバーグ	卵、牛乳	卵、牛乳を除去して作ります。
4	木	除去	コロッケ	卵	卵を除去して作ります。新しい油で調理します。

※いずれかに○を記入してください。

（ ）上記のとおりでよい。

（ ）対応について、追加又は変更がある。

通信欄：追加又は変更がある場合はご記入ください。

令和〇年〇月〇日

保護者氏名

印

① 「アレルギー対応表（確認版）」の修正（例）
（保護者からの変更希望があった場合）

令和〇年〇月〇日

〇年〇組 千代田太郎さん保護者様

千代田区立〇〇学校

校長 〇〇〇〇

令和〇年〇月分 アレルギー対応確認表

平素より学校給食にご協力をいただきまして、ありがとうございます。

さて、太郎さんの〇月分の給食のアレルギー対応について、以下のとおりお知らせいたしますので、内容をご確認いただき、署名捺印をお願いいたします。

なお、対応内容に間違いやご質問がある場合には、通信欄へご記入していただき、〇月〇日までに〇〇までお返してください。

原因食物：卵・乳

日	曜日	対応	献立名	原因食物	対応内容
全日		持参	牛乳（飲用）	牛乳	水筒（水又はお茶）をご持参ください。
1	月	除去	スイートポテト	バター、 生クリーム	バター、生クリームを除去して作ります。
2	火	除去	ハンバーグ	卵、牛乳	卵、牛乳を除去して作ります。
4	木	除去	コロッケ	卵	卵を除去して作ります。新しい油で調理します。

※いずれかに〇を記入してください。

（ ）上記のとおりでよい。

（ 〇 ）対応について、追加又は変更がある。

通信欄：追加又は変更がある場合にはご記入ください。
コロッケについて、少量の卵なら食べられるようになってきたので、除去しないで大丈夫です。

令和〇年〇月〇日

保護者氏名

千代田花子

千代田

決定版

② 「アレルギー対応表（決定版）」（例）

令和〇年〇月〇日

〇年〇組 千代田太郎さん保護者様

千代田区立〇〇学校
校長

令和〇年〇月分 アレルギー対応表

平素より学校給食にご協力をいただきまして、ありがとうございます。

さて、太郎さんの〇月分の給食のアレルギー対応について、ご確認いただきましてありがとうございます。

なお、対応内容について、変更のご希望がありましたが、〇月分については以下のとおり対応いたします。

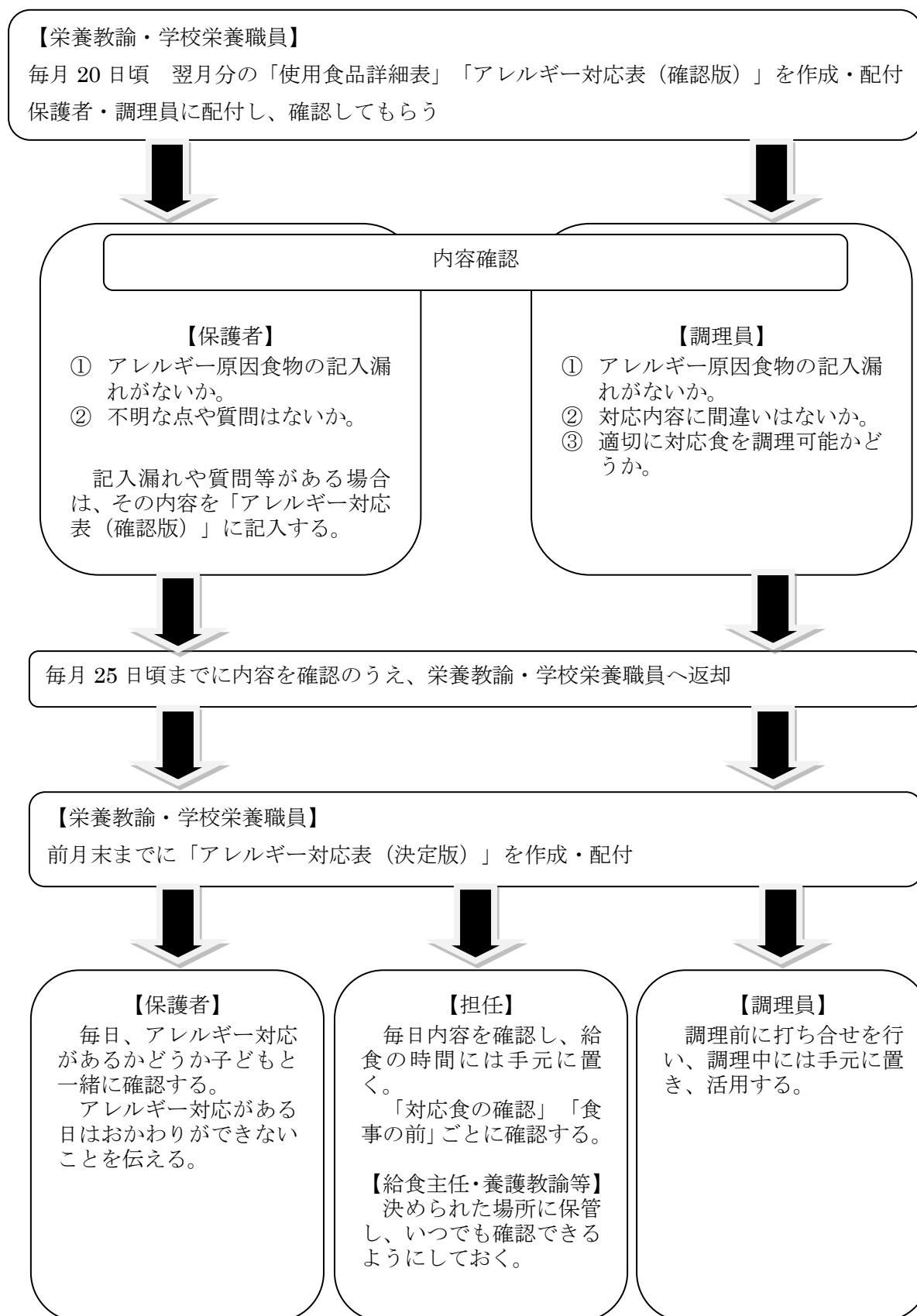
原因食物：卵・乳

日	曜日	対応	献立名	原因食物	対応内容
全日		持参	牛乳（飲用）	牛乳	水筒（水又はお茶）をご持参ください。
1	月	除去	スイートポテト	バター、生クリーム	バター、生クリームを除去して作ります。
2	火	除去	ハンバーグ	卵、牛乳	卵、牛乳を除去して作ります。
4	木	除去	コロッケ	卵	卵を除去して作ります。新しい油で調理します。

連絡事項

コロッケについて、対応変更のご希望がありましたが、医師の診断に基づいて決定しますので、「管理指導表」の再提出をお願いします。ご提出までは引き続き完全除去の対応をします。

3-4 「アレルギー対応表」の作成から活用までの流れ（フローチャート）



3-5 アレルギー対応表の作成から活用までの流れ

- ① 栄養教諭・学校栄養職員は毎月 20 日頃に翌月の調理室手配表をもとに「アレルギー対応表（確認版）」を作成し、保護者、調理員に「使用食品詳細表」「アレルギー対応表（確認版）」を配付します。なお、保護者に来校していただき、実際に栄養教諭・学校栄養職員より説明を受けながら確認しても構いません。
- ② 保護者、調理員は、「アレルギー対応表（確認版）」「使用食品詳細表」を確認し、毎月 25 日頃までに栄養教諭・学校栄養職員へ返却します。

【確認のポイント】

・保護者

アレルギー原因食物の記入漏れがないか、対応内容が適切かどうか確認し、対応内容に間違いや質問がある場合には、「アレルギー対応表（確認版）」に記入して栄養教諭・学校栄養職員に伝えます。

・調理員

アレルギー原因食物の記入漏れがないか、対応内容に間違いがないか、適切に対応食（除去食・代替食）を調理できるか確認します。

- ③ 栄養教諭・学校栄養職員は、保護者、調理員から返却された「アレルギー対応表（確認版）」をもとに、必要に応じて修正のうえ、「アレルギー対応表（決定版）」を作成し、前月末までに保護者、担任、給食主任・養護教諭等、調理員に配付します。

- ④ 「アレルギー対応表（決定版）」は各々で保管し、毎日、活用します。

・保護者

毎日、今日はアレルギー対応がある日かどうか、対応内容はどのようなになっているかを子どもと一緒に確認し、アレルギー対応のある日には、「おかわりできない」ことなど、保護者から子どもに説明します。

・担任

毎日、誰にどのような対応があるのかを確認し、給食時間には手元に置き、「対応食の確認」「食事の前」等のそれぞれの時点で確認します。

・給食主任・養護教諭等

決められた場所に保管し、いつでも確認できるようにします。

・調理員

「アレルギー対応表（決定版）」を使って調理前に打ち合せを行い、調理中は手元に置いて、いつでも確認できるようにします。

3-6 アレルギー対応食の調理

調理前、調理中、調理後、対応食の提供の仕方について、以下のとおり実施します。

(1) 調理前

給食室には、食物アレルギー対応の児童生徒の学年、組、氏名のほか、アレルギー原因食物等がわかる一覧表を常時貼っておき、調理中いつでも確認できるようにしておきます。変更があった場合には、速やかに一覧表を更新します。

作業開始前には、調理員全員で、「アレルギー対応表（決定版）」を使って打ち合せをします。

【打ち合せの内容】

- ・当日の対応食の対応内容を確認します。
- ・アレルギー原因食物や調理方法等を把握したうえで、コンタミネーション（アレルギー原因食物の混入）がないように、作業分担、作業動線、配膳方法等を確認します。

(2) 調理中

- ・「アレルギー対応表（決定版）」を必ず手元に置くとともに、調理方法、作業分担、作業動線等を繰り返し確認（指差し、声出し）しながら調理します。
- ・調理器具や調理員の手指、作業着等を介した調理過程でのコンタミネーション（アレルギー原因食物の混入）に注意します。
- ・「アレルギー対応表（決定版）」をもとに誤調理がないか、事前に決めた対応食担当者が複数で指差し、声出し確認をします。
- ・調理工程等の疑問点がある場合には、速やかに栄養教諭・学校栄養職員に報告・相談をします。
- ・揚げ物調理については、栄養教諭・学校栄養職員とよく事前に打ち合せをします。

(3) 調理後

・調理確認

調理担当者は、「アレルギー対応表（決定版）」と対応食の内容を目で見て自分で確認を行い、確認者に指で差し、声に出して説明を行います。コロッケ等、中身が確認できない場合は、半分に切って確認を行います。

・盛付確認

対応食専用食器（カフェ色）に盛り付け、「アレルギー対応表（決定版）」と対応食の内容を目で見て自分で確認を行い、確認者に指で差し、声に出して説明を行います。混入が起きないようにラップをし、ラベルを貼ります（指定ラベル）。

対応食を運搬車に乗せる際は、間違いなく該当クラスの運搬車に乗せ

ているか、指差し、声出し確認を行います。

- ・調理責任者の確認

調理担当者は、対応食専用トレイ（黄色）に対応食と対応食以外の料理を1人分ずつ整え、調理責任者に指で差し、声に出して説明を行い、確認を受けます。対応食以外の料理については、通常食と同じ食器に盛付つけます。アレルギー対応食確認記録簿に記録します。

- ・栄養教諭・学校栄養職員の確認

栄養教諭・学校栄養職員は、「アレルギー対応表（決定版）」どおりに確実に調理・盛付・確認が行われたか、調理責任者及び調理担当者から報告を受け、確認をします。アレルギー対応食確認記録簿に記録します。

また、運搬車に乗せられた対応食が、該当クラスの運搬車に乗せられているかの確認をします。

アレルギー対応食確認記録簿（例）

○年○組 千代田太郎さん

原因食物：卵・乳

日	曜日	対応	献立名	原因食物	対応内容	調理 責任者	栄養士	担任
1	月	除去	スイートポテト	バター、 生クリーム	バター、生クリームを除去して作ります。	印	印	印
2	火	除去	ハンバーグ	卵、牛乳	卵、牛乳を除去して作ります。			
4	木	除去	コロッケ	卵	卵を除去して作ります。 新しい油で調理します。			

【アレルギー対応食の引き渡しの様子→クラス担任へ】



3-7 対応食の提供の仕方

(1) 1点盛り

盛付 : 皿に対応食を盛付、ラップをし、「ラベル」を付けます。

ラベル : 日付、学年、組、氏名、料理名、原因食物、対応内容

「すべての料理のおかわりができません」の表示

ラベル原寸大

○月○日	
○年○組 ○○○○さん	
献立名	白身魚のフライ
原因食物	鶏卵
対応内容	鶏卵除去
すべての料理のおかわりができません。	

(2) 料理の大部分が原因食物であるため一部家庭から持参する

対応食を提供できない場合、家庭から持参するため、空の皿にラップをし、給食提供がない旨を記載した「ラベル」付けます。

ラベル原寸大

○月○日	
○年○組 ○○○○さん	
献立名	ピザトースト
原因食物	小麦・チーズ
対応内容	給食提供はありません。 家庭から持参です。
すべての料理のおかわりができません。	

3-8 アレルギー対応食の引き渡し

(1) 担任の確認

栄養教諭・学校栄養職員もしくは調理員は、「アレルギー対応表（決定版）」「アレルギー対応食確認記録簿」を手に持ち、担任へ説明を行い、対応食を引き渡します。

担任は、「アレルギー対応表（決定版）」の記載の該当児童生徒の氏名が書かれたラベルの付いた対応食かどうか、他のクラスの児童生徒の対応食が間違えて配膳されていないか確認をし、アレルギー対応食確認記録簿に記録します。

なお、「アレルギー対応表（決定版）」と異なる等、疑問点については、必ず栄養教諭・学校栄養職員もしくは調理員に確認します。

(2) 配膳

対応食に貼付されているラベル（日付、学年、組、氏名等）を確認してから、本人に渡します。ラップは「いただきます」まではずさないよう、児童生徒に指導します。増減ができないこと、おかわりができないことを児童生徒に伝えます。

3-9 食事前の確認

担任は、「アレルギー対応表（決定版）」と配膳が合っているか、該当児童生徒の机の上を最終確認します。

本人がラベルに書かれている氏名を確認し、本人がラップをはずし、食べ始めます。

3-10 その他

(1) コンタミネーション（アレルギー原因食物の混入）の防止

- ・配膳用トングやお玉の取り扱い（使い回しの禁止）

トングやお玉などの食器具は、一度使用したら、違う料理と共用しないなど、コンタミネーション（アレルギー原因食物の混入）を防ぐよう日頃から児童生徒に指導します。

- ・配膳済みの料理

対応食を提供している児童生徒は、対応食を提供している日に限り、コンタミネーションを防ぐため、一度配膳した料理の増減はできません。担任は、増減できないことを児童生徒に指導します。

(2) おかわり

食物アレルギー対応の児童生徒は、対応食のある日に限り、全ての料理のおかわりができません。

食物アレルギー対応の児童生徒のおかわりは、対応食のない日でも、原則、担任に許可をもらってから、おかわりします。

(3) 給食時間における配慮

食物アレルギーのある児童生徒のなかには、アレルギー原因食物に触れるだけでアレルギー症状が出る人もいます。必要に応じて給食当番の割り当ての変更や原因食物との接触による事故防止について配慮します。

第4章 食に関する学習活動での対応

4-1 食に関する学習活動

学校活動において、食物アレルギーを発症する要因は、給食だけでなく、教材等においても発症する場合があります。

以下の学習活動は一例ではありますが、食物アレルギー事故を防ぐため、担任が保護者と連絡・調整し、児童生徒の安全確保を図ります。

(1) 調理実習

調理実習では、さまざまな食材を使用した調理作業を行い、調理した料理を食べます。また、アレルギー原因食物に触れた場合や、調理により発生する蒸気や煙を吸い込んだ場合でもアレルギー症状が出る場合があるので、疾病の状況に応じて十分に配慮します。

(2) 小麦粉粘土を使った活動

小麦が含まれた粘土に触れることでアレルギー症状が出る児童生徒がいるため、小麦が含まれない粘土を使用します。

(3) そば打ち体験

「そば」は、アナフィラキシーを起こしやすい食品です。症状を起こしやすい児童生徒の場合、そばをゆでる蒸気やそば粉を微量に吸い込むだけでも症状が出る場合があります。そばアレルギーの児童生徒がいる場合、他の児童生徒と変わらない活動体験ができるよう活動内容を変更するなど検討したり、別室で待機させたりするなどの配慮が必要です。

(4) 校外活動等でやきそばを実施する場合

小麦でアレルギー症状を起こす児童生徒は、麺を焼いているときの蒸気で症状が出る場合があります。小麦アレルギーの児童生徒がいる場合は、他の児童生徒と変わらない活動体験ができるよう活動内容を変更するなど検討したり、調理中、別室で待機させたりするなどの配慮が必要です。

(5) 豆まき

豆まきの時は大豆アレルギーの児童生徒が誤食しないよう、事前指導や、見守り等が必要です。

(6) 牛乳パックを使用した活動

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、牛乳の空パックを使用した工作等、危険を伴う場合がありますので、十分な配慮が必要です。

4-2 校外行事・宿泊を伴う活動

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もあります。そのため、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を知っておくことが大切です。遠足、移動教室、修学旅行等の校外活動や宿泊を伴う活動において、食事の配慮やアナフィラキシー発症に備えた準備等をする必要があります。

(1) 遠足等

遠足等において、各家庭から持参したお弁当やお菓子は「あげる」又は「交換する」ということをしないよう担任は児童生徒を指導します。また、児童生徒が現地で飲食物を購入する場合には、食物アレルギーのある児童生徒が原因食物を誤飲・誤食しないよう注意・指導します。

(2) 宿泊学習

宿泊を伴う活動における食事については、直接保護者と宿が相談し除去食等の対応を宿泊施設に依頼します。これを学校が把握し、現地で誤飲誤食がないよう確認します。

そばアレルギーがある児童・生徒がいる部屋の枕は、「そばがら」でないものを用意してもらうよう宿泊施設に依頼します。

(3) 弁当購入

校外活動で弁当を調達する場合は、学校は事前に弁当業者にメニューを確認するなど、保護者と相談して購入する飲食物を決めます。

(4) エピペン®

「エピペン®」（27ページ参照）などの救急治療薬が処方されている児童生徒においては、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と十分に話し合います。

第5章 緊急時の対応

5-1 緊急時に備えて

食物アレルギー対応の児童・生徒がアナフィラキシー症状を発症した場合、非常に短時間のうちに重篤な状態に至ることがあります。緊急時に備えてエピペン®や内服薬等が処方されていることがありますので、いずれの教職員が発見者になった場合でも、適切な対応がとれるよう、教職員全員が情報を共有し、常に緊急時の準備をしておく必要があります。特に、担任や養護教諭は、食物アレルギーやアナフィラキシー症状に対する日頃からの心構えが必要です。また、学校と保護者や主治医・学校医等・緊急時搬送先医療機関が十分に連携することが重要です。

(1) 平時からの備え

緊急時にいずれの教職員であっても、短時間で適切な対応ができるよう、食物アレルギー対応を行っている児童生徒の「管理指導表」の内容を教職員全員で情報共有します。また、症状が出た際の対応チェックとその記録をする緊急時対応カード（37ページ参照）をクラスや保健室等、すぐに持ち出せるところに保管します。特に内服薬等やエピペン®を処方されている児童生徒がいる場合アナフィラキシーを発症した際には、それらを速やかに使用することが効果的であるため、その保管場所を教職員全員で確認します。

さらに、情報共有だけでなく、緊急時の対応についても確認し学校医等から助言をもらうなど、緊急時に速やかに適切な対応ができるようにすることが重要です。教職員の緊急時役割分担（32ページ参照）を明確に決めておき、その役割に沿ってシミュレーショントレーニングを実施し、それぞれの動作を確認しながら、適切な対応ができるよう訓練します。

そのほか、年度ごとに少なくとも1回は、校内研修（エピペン®トレーナー実習を含む）を実施するとともに、ヒヤリハット事例の検証を行うなど、アレルギー疾患に関する教職員全員の意識の向上が重要です。

【緊急時の教職員の役割分担のポイント】

- ・管理職がリーダーとなり、状況を把握・分析して対応を決定し、教職員に指示する。
- ・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、複数人に分担する。
- ・管理職、養護教諭、担任が不在の場合も想定し、教職員全員が対応できるようにする。
- ・エピペン®は教職員全員が使用できるようにしておく。

(2) 緊急時におけるシミュレーショントレーニングについて

緊急時におけるシミュレーショントレーニングは、児童生徒役の教職員を決め、その実施は、教職員全員で年度の早い時期に行うとともに、年度ごとに少なくとも1回は実施します。

また、食物アレルギーの新規発症の事例もあることから、食物アレルギーのある児童生徒がいない学校についても、緊急時の対応が出来るように訓練を実施します。

シミュレーションでは、主に次の4点を確認するとともに、実施後の新たな課題等については、対応委員会で検討します。

- ①必要な教職員を短時間で集められるか
- ②保護者への連絡、救急車要請の連絡が速やかにできるか
- ③内服薬等、エピペン®、AED、緊急時対応カードを速やかに持ってくる事ができるか
- ④救急隊員をスムーズに誘導できるか

【保護者連絡の注意点】

保護者への連絡にあたっては、発症時にとどまらず、①対応内容、②エピペン®の注射、③救急搬送、④搬送先病院等、状況に応じて児童生徒の状態を随時連絡します。

5-2 エピペン®の取扱

(1) エピペン®とは

エピペン®は、アナフィラキシーを起こす危険性が高く、万一の場合に直ちに医療機関での治療が受けられない状況下にいる者に対し、事前に医師が処方する自己注射薬です。体重が15kgから30kgまでの児童・生徒にはエピペン®0.15mg、30kg以上の児童生徒にはエピペン®0.3mgが処方されます。

医療機関での救急蘇生に用いられるアドレナリンという成分が充填されており、児童・生徒が自ら注射できるように作られています。このため、児童・生徒が正しく使用できるよう、処方に際して十分な教育が行われることが重要です。

エピペン®は医療機関外での一時的な緊急補助治療薬ですから、万一、エピペン®が必要な状況になり、使用した後は、速やかに救急要請を行い、医療機関へ搬送しなければなりません。

(2) アドレナリンの作用

アドレナリンはもともと人の副腎から分泌されるホルモンで、主に心臓の働きを強めたり、末梢の血管を収縮させたりして血圧を上げる作用があります。

エピペン®はこのアドレナリンを注射の形で投与できるようにしたものです。

(3) 副作用

副作用は効果の裏返しとして、血圧上昇や心拍数増加に伴う症状（動悸、頭痛、振せん、高血圧）が考えられます。動脈硬化や高血圧が進行している高齢者などでは、脳血管障害や心筋梗塞などの副作用も起こりえますが、一般的な小児では副作用は軽微であると考えられます。

(4) エピペン®の使用について

エピペン®は本人もしくは保護者が自ら注射する目的で作られたものであり、エピペン®の注射は、児童・生徒が行うことが原則です。注射の方法や投与のタイミングは、医師から処方される際に十分な指導を受けています。

投与のタイミングとしては、アレルギー症状が見られたあと、緊急性が高いアレルギー症状であるかどうかを5分以内に判断し、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、ただちに注射することが効果的であるとされています。

(5) 自己注射が出来ない場合の対応について

アナフィラキシーの進行は一般的に急速であり、エピペン®が手元にありながら症状によっては、児童・生徒が自己注射出来ない場合も考えられます。

アナフィラキシーの救命の現場に居合わせた教職員が、エピペン®を自ら注射できない状況にある児童・生徒に代わって注射します。

(6) エピペン®使用後の対応について

使用済みエピペン®は、携帯用ケースにオレンジ色のニードルカバー側から戻し、青色の安全キャップとあわせて、救急車に同乗する教職員に渡します。救急車に同乗する教職員は、救急隊員及び医師に対し、エピペン®を使用したことを伝え、太ももの注射部位を示し、緊急時対応カードをもとに、エピペン®使用前の症状および使用後の経過等を説明します。また、使用済みのエピペン®は医療機関にて医師に渡します。

【エピペン®使用後における注意点】

- ・注射後はオレンジ色のニードルカバーが伸びているため、携帯用ケースのふたは閉まりません。（無理に押し込まないこと。）
- ・注射後、薬液の大部分が注射器内に残っていますが、再度注射することはできません。

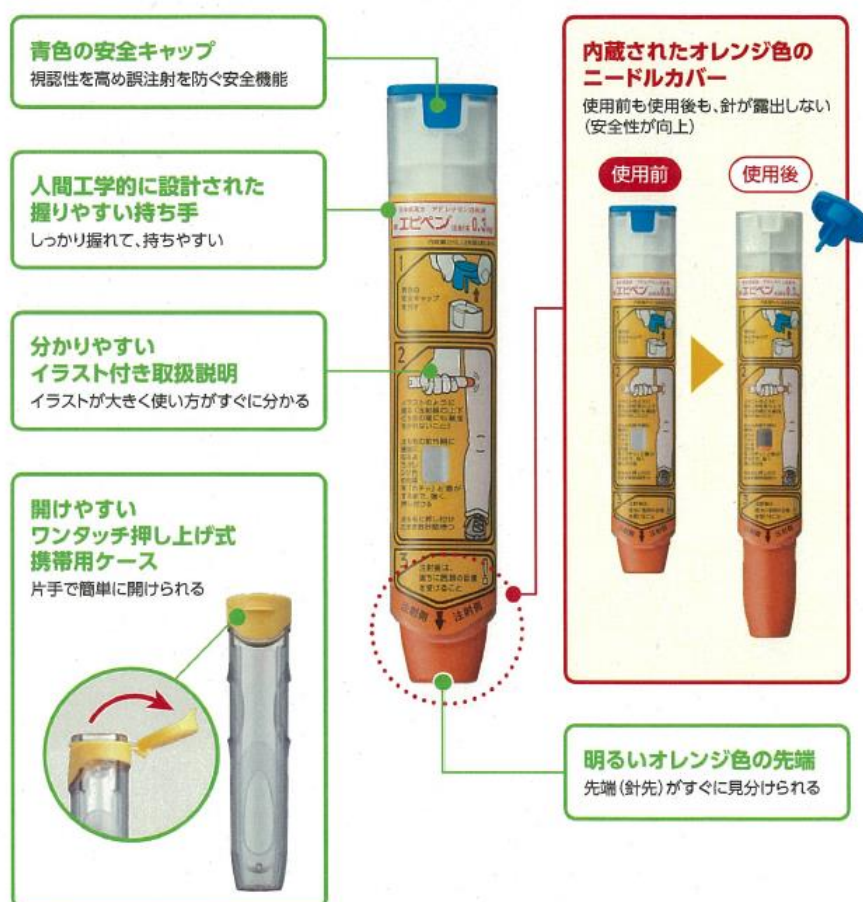
(7) エピペン®の管理

エピペン®の保管は原則として、児童生徒のかばんの中に保管します。しかし、管理上の問題等の理由により、保護者から薬の保管を求められた場合には、保管場所を決めて面談時に話し合います。

【具体的な保管における注意点】

- ・ 5℃から30℃までの決められた場所にて保管します。冷蔵庫や日光の当たった高温下などには保管しないこと。
- ・ プラスチック製品なので、落下破損する可能性があるので注意が必要です。
- ・ 薬液が変色したり、沈殿物が見つかることもあるため、保護者に定期的に確認してもらうとともに、学校が発見した場合には、保護者にその旨を伝えて交換してもらいます。

アドレナリン自己注射薬「エピペン®」



5-3 食物アレルギー緊急時対応マニュアルについて

食物アレルギー緊急時対応マニュアル（2013年7月東京都作成）（31ページ～38ページ）を掲載しましたので、児童・生徒にアレルギー症状やアナフィラキシー症状が出た際は、適切な対応がとれるよう、この手順に沿ってシミュレーショントレーニングを実施してください。

【アレルギー症状への対応の手順】31 ページ参照

児童・生徒にアレルギー症状が出た際の対応を示したフローチャートです。緊急時におけるシミュレーショントレーニングでは、このフローチャートに沿って訓練を行い、緊急時に備えます。

A 施設内での役割分担 32 ページ参照

緊急時における校内での役割分担を図示したものです。

管理・監督者、「観察」「準備」「連絡」「記録」「その他」の役割に分かれて、校内の教職員全員が緊急時にそれぞれの役割に沿って動けるように訓練を行います。

B 緊急性の判断と対応 33 ページ参照

緊急性の高いアレルギー症状とその症状が出た場合の対応方法を図示してあります。

どのような症状が緊急性の高いかを把握し、緊急性の高いアレルギー症状が出た場合には速やかに対応できるように訓練を行います。

C エピペン®の使い方 34 ページ参照

エピペン®の打ち方を図示してあります。

教職員全員がエピペン®を注射できるよう訓練を行います。

D 救急要請（119番通報）のポイント 35 ページ参照

救急要請をする際に注意する点と救急要請時に伝える内容の流れを図示してあります。

迅速かつ正確に救急要請が行えるように訓練を行います。

E 心肺蘇生とAEDの手順 36 ページ参照

心肺蘇生のやり方とAEDの使用方法及び手順の流れを図示してあります。

心肺蘇生のやり方やAEDの使用方法を習得し、緊急時に速やかに対応できるように訓練します。

F 緊急時対応カード 37・38 ページ参照

緊急時対応カードは、表面が症状チェックシート、裏面が記録用紙になっています。症状チェックシートでアレルギー症状をチェックし、その発症した時刻と内容を記録用紙に記入します。

(1) 症状チェックシート 37 ページ参照

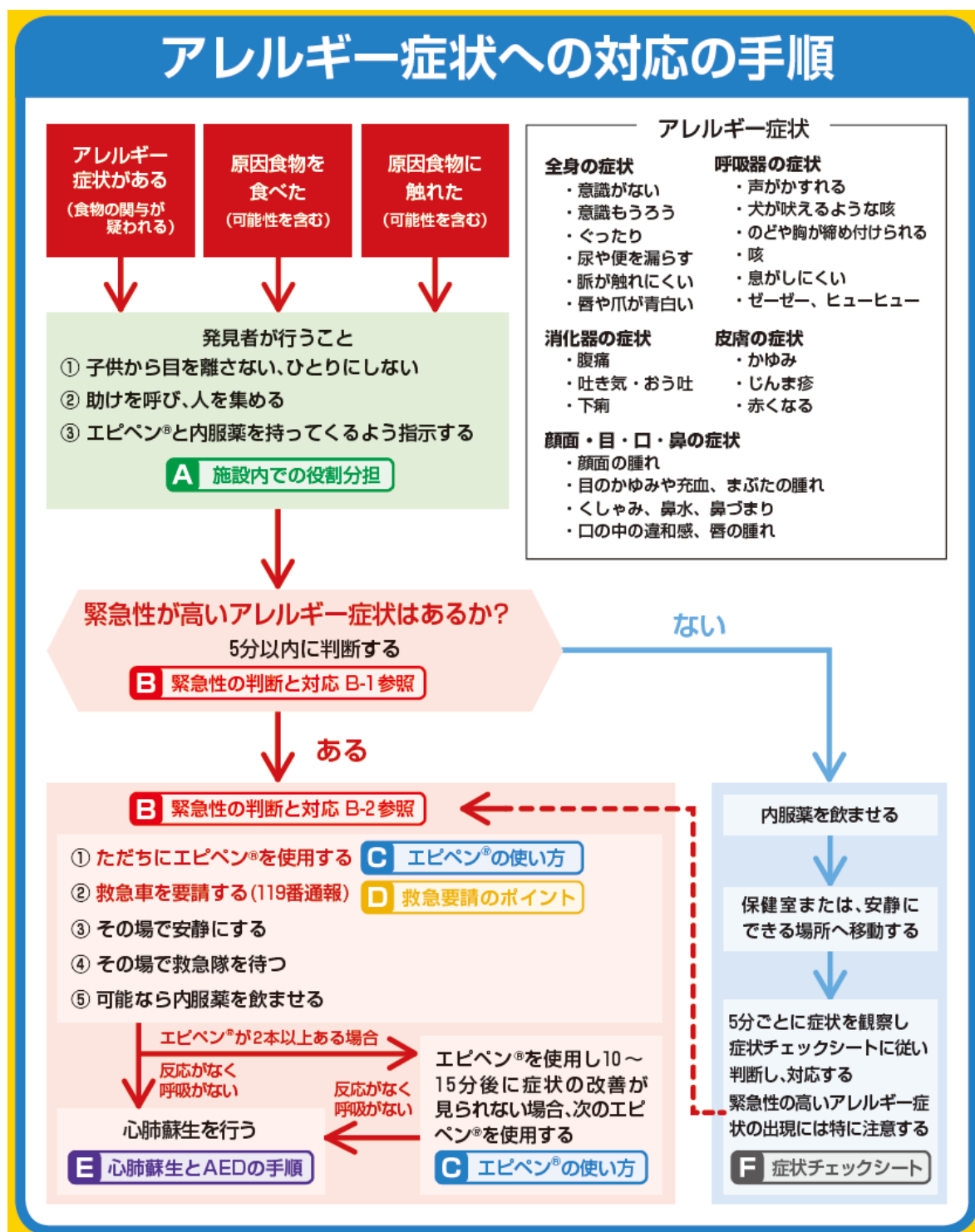
アレルギー症状を「全身の症状」「呼吸器」「消化器」等に分けて図示し、その症状ごとにどのような対応をするかを示しています。

(2) 記録用紙 38 ページ参照

児童・生徒のアレルギー症状の経過を記録するための用紙です。
アレルギー症状が急激に変化することがあるため、5分ごとに記録し、急激に症状が変わった場合も記録します。

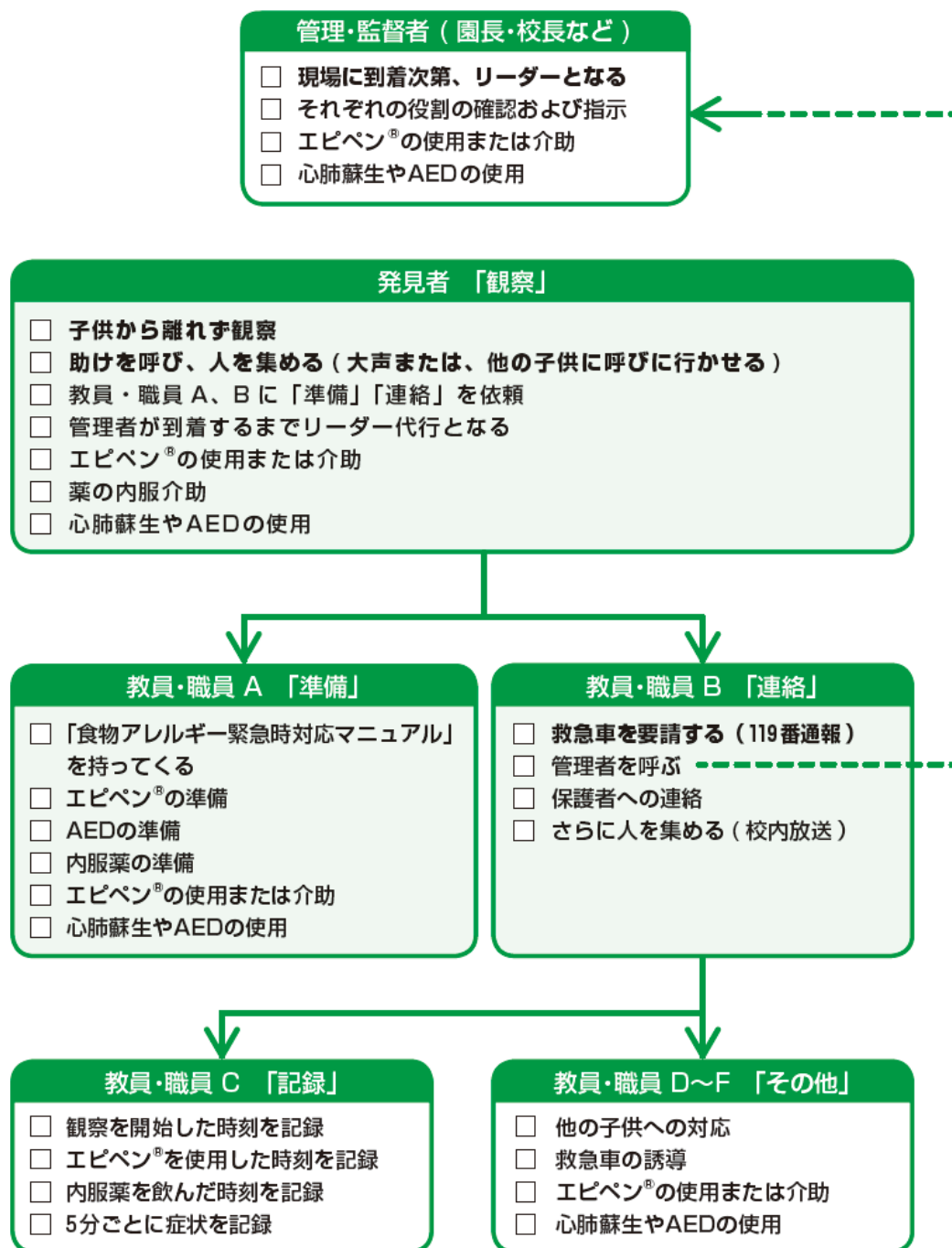
緊急時に速やかに持ち出し、正確に記録できるように訓練します。

【アレルギー症状への対応の手順】



A 施設内での役割分担

◆各々の役割分担を確認し事前にシミュレーションを行う



B 緊急性の判断と対応

◆アレルギー症状があったら5分以内に判断する！

◆迷ったらエピペン[®]を打つ！ ただちに119番通報をする！

B-1 緊急性が高いアレルギー症状

【全身の症状】

- ☐ ぐったり
- ☐ 意識もうろう
- ☐ 尿や便を漏らす
- ☐ 脈が触れにくいまたは不規則
- ☐ 唇や爪が青白い

【呼吸器の症状】

- ☐ のどや胸が締め付けられる
- ☐ 声がかすれる
- ☐ 犬が吠えるような咳
- ☐ 息がしにくい
- ☐ 持続する強い咳き込み
- ☐ ゼーゼーする呼吸
(ぜん息発作と区別できない場合を含む)

【消化器の症状】

- ☐ 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み
- ☐ 繰り返し吐き続ける

1つでもあてはまる場合

ない場合

B-2 緊急性が高いアレルギー症状への対応

① ただちにエピペン[®]を使用する！

→ **C** エピペン[®]の使い方

② 救急車を要請する(119番通報)

→ **D** 救急要請のポイント

③ その場で安静にする(下記の体位を参照)

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

◆ エピペン[®]を使用し10～15分後に症状の改善が見られない場合は、次のエピペン[®]を使用する(2本以上ある場合)

◆ 反応がなく、呼吸がなければ心肺蘇生を行う → **E** 心肺蘇生とAEDの手順

内服薬を飲ませる

保健室または、安静にできる場所へ移動する

5分ごとに症状を観察し症状チェックシートに従い判断し、対応する
緊急性の高いアレルギー症状の出現には特に注意する

F 症状チェックシート

安静を保つ体位

ぐったり、意識もうろうの場合



血圧が低下している可能性があるため仰向けで足を15～30cm高くする

吐き気、おう吐がある場合



おう吐物による窒息を防ぐため、体と顔を横に向ける

呼吸が苦しく仰向けになれない場合



呼吸を楽にするため、上半身を起こし後ろに寄りかからせる

C エピペン®の使い方

◆それぞれの動作を声に出し、確認しながら行う

① ケースから取り出す



ケースのカバーキャップを開け
エピペン®を取り出す

② しっかり握る



オレンジ色のニードルカバーを
下に向け、利き手で持つ

“グー” で握る!

③ 安全キャップを外す



青い安全キャップを外す

④ 太ももに注射する



太ももの外側に、エピペン®の先端
(オレンジ色の部分)を軽くあて、
“カチッ”と音がするまで強く押し
あてそのまま5つ数える

注射した後すぐに抜かない!
押しつけたまま5つ数える!

⑤ 確認する



使用前 使用後

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

伸びていない場合は「④に戻る」

⑥ マッサージする



打った部位を10秒間、
マッサージする

介助者がいる場合



介助者は、子供の太ももの付け根と膝を
しっかり抑え、動かないように固定する

注射する部位

- 衣類の上から、打つことができる
- 太ももの付け根と膝の中央部で、かつ
真ん中 (A) よりやや外側に注射する

仰向けの場合



座位の場合



D 救急要請（119番通報）のポイント

◆あわてず、ゆっくり、正確に情報を伝える



①救急であることを伝える

119番、火事ですか？ 救急ですか？

救急です。

②救急車に来てほしい住所を伝える

住所、施設名をあらかじめ記載しておく

住所はどこですか？

○区（市町村）○町
○丁目○番○号
○〇保育園
（幼稚園、学校名）です。

③「いつ、だれが、どうして、現在どのような状態なのか」をわかる範囲で伝える

エピペン[®]の処方やエピペン[®]の使用の有無を伝える

どうしましたか？

5歳の園児が給食を食べたあと、呼吸が苦しいと言っています。

④通報している人の氏名と連絡先を伝える

119番通報後も連絡可能な電話番号を伝える

あなたの名前と連絡先を教えてください

私の名前は○×□美です。
電話番号は…

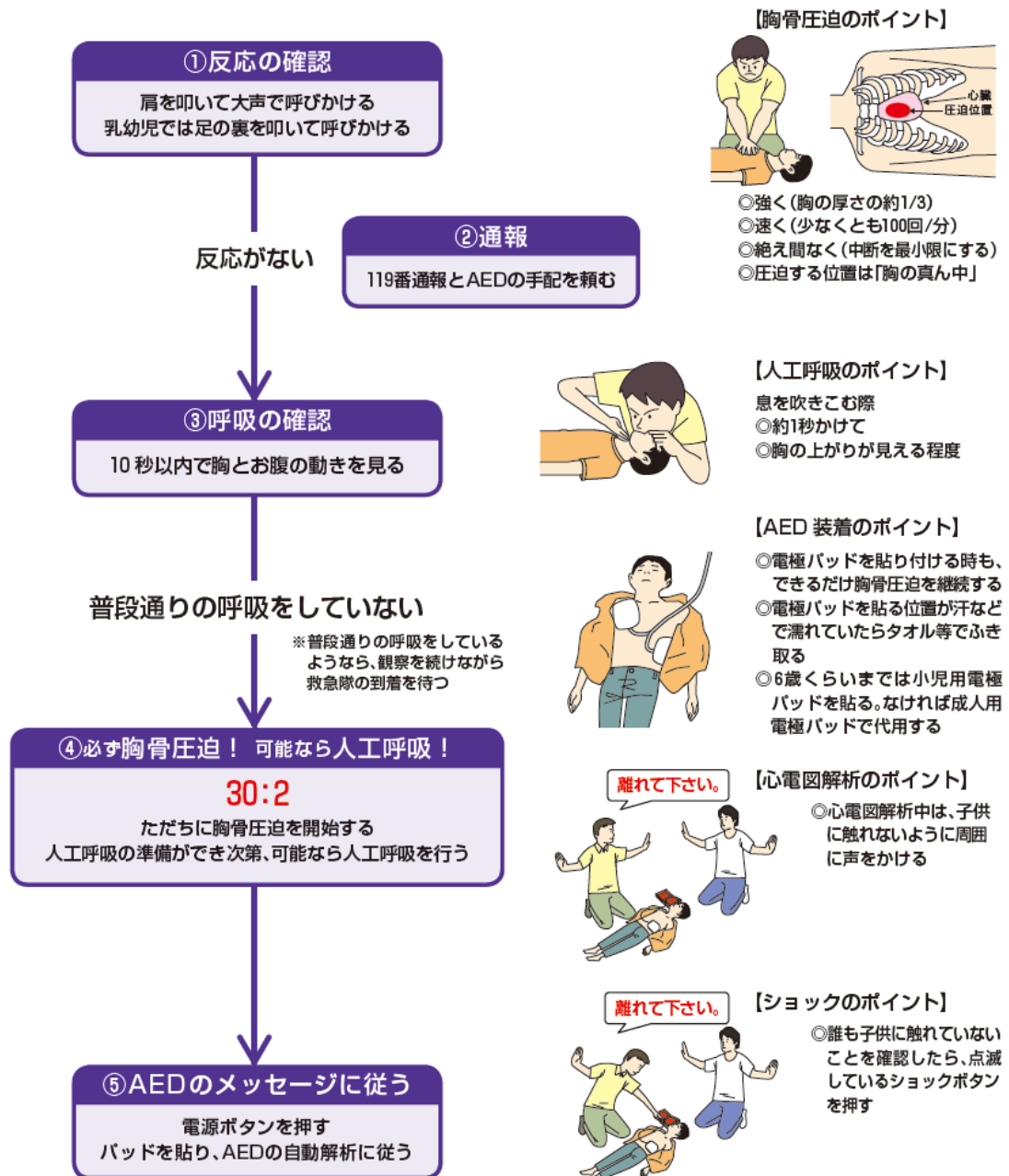
※向かっている救急隊から、その後の状態確認等のため電話がかかってくることがある

- ・通報時に伝えた連絡先の電話は、常につながるようにしておく
- ・その際、救急隊が到着するまでの応急手当の方法などを必要に応じて聞く

E 心肺蘇生と AED の手順

◆強く、速く、絶え間ない胸骨圧迫を！

◆救急隊に引き継ぐまで、または子供に普段通りの呼吸や目的のある仕草が認められるまで心肺蘇生を続ける



F 緊急時対応カード

①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)

観察を開始した時刻(時 分) 内服した時刻(時 分) エピペン®を使用した時刻(時 分)			
全身の 症状	☐ ぐったり ☐ 意識もうろう ☐ 尿や便を漏らす ☐ 脈が触れにくいまたは不規則 ☐ 唇や爪が青白い		
呼吸器 の症状	☐ のどや胸が締め付けられる ☐ 声がかすれる ☐ 犬が吠えるような咳 ☐ 息がしにくい ☐ 持続する強い咳き込み ☐ ゼーゼーする呼吸	☐ 数回の軽い咳	
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	☐ 中等度のお腹の痛み ☐ 1～2回のおう吐 ☐ 1～2回の下痢	☐ 軽いお腹の痛み (がまんできる) ☐ 吐き気
目・口・ 鼻・顔面 の症状	上記の症状が 1つでもあてはまる場合		
皮膚の 症状			
	☐ 顔全体の腫れ ☐ まぶたの腫れ	☐ 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	
	☐ 強いかゆみ ☐ 全身に広がるじんま疹 ☐ 全身が真っ赤	☐ 軽度のかゆみ ☐ 数個のじんま疹 ☐ 部分的な赤み	
	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 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 B 緊急性の判断と対応 B-2参照 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			

②記録用紙

緊急時対応カード（記録用紙）

児童・生徒氏名	
---------	--

記録者名									
食べた（摂取など）時刻		平成	年	月	日	時	分		
食べた（摂取など）状況		食べたもの（ 量（							
処置	緊急時処方薬	時 分							
	エビペン使用	時 分							
	その他								
救急車		要請時刻	時	分	到着時間	時	分		
医療機関		連絡時刻	時	分	到着時間	時	分		
保護者		連絡時刻	時	分					
経過		時刻		内容					
		時	分						
		時	分						
		時	分						
		時	分						
		時	分						
		時	分						
		時	分						
		時	分						
		時	分						
		時	分						
		時	分						
		時	分						
		時	分						
		時	分						
		時	分						
		時	分						
		その他							

第6章 学校・保護者役割分担

6-1 食物アレルギー対応の役割分担（例示）

食物アレルギーのある児童生徒に、安全で楽しい給食を提供するためには、組織的に取り組むことが重要です。学校での取り組み体制を構築するため、役割分担表を例示します。各学校は、この表を参考に、食物アレルギー対応「役割分担表」を作成、活用してください。

役割分担の詳細は、40ページから42ページをご覧ください。

学校給食における食物アレルギー対応役割分担表（例示）												
※本校調理方式、栄養教諭・学校栄養職員が配置されているといった標準的なパターンを想定の上、一例を示した。調理場の設備条件や教職員の配置状況によって異なる。												
単独調理場の場合	本人			学校							その他	
	児童生徒	保護者	主治医	教育委員会	校長（副校長）	学級担任	その他教職員※2	栄養教諭	保健主任	学校栄養職員	調理員	同級生
①対応申請の確認：保護者に「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出依頼をする。												
↓	(1)	保護者への通知		●	▲	▲		○	▲			
	(2)	「管理指導表」の配布				▲		○				
	(3)	「管理指導表」の提出		●	▲		▲	○		▲		
②個別面談：書類が提出された対象者に、保護者との個別面談を実施する。												
↓	(4)	保護者への確認		●		●	●	○		○		
③面談調書の作成・対応実施の決定：面接の結果を受けて、面談調書その他の資料作成をする。												
↓	(5)	面談調書の作成・学校長の決定				○	▲	○	●	○		
④対応委員会の設置と開催：「食物アレルギー対応委員会」を開催し、対応方法の検討・決定する。（主治医や専門医と連携する）												
↓	(6)	対応委員会の設置と開催		▲	▲	○	●	○	○	○	●※1	
	(7)	校内での体制の構築				○	○	○	○	○	○※1	
⑤対応内容の把握：教育委員会は「食物アレルギー対応委員会」の報告を受け、内容を把握し、環境整備や指導を行う。												
↓	(8)	地区教育委員会の確認・指導			○	○						
⑥最終調整と情報の共有：校長は⑤で決定した内容を「取り組みプラン」に記載し、「アレルギー疾患に対する取り組み報告会」で全教職員へ周知徹底する。保護者へ対応内容を通知の際、必要に応じて具体的な内容の調整を行う。												
↓	(9)	「取り組みプラン」の作成				●	○	○	●	○		
	(10)	情報の共有		●		○	○	●	○	○	○※1	
⑦対応の開始：学校給食における食物アレルギー対応を開始する。												
↓	(11)	献立表の作成・管理職との確認				●		●	●	○		
	(12)	献立の明示、対応チームでの情報の共有				○	○	●	●	○	○※1	
	(13)	保護者との確認		●		○	▲	●		○		
	(14)	調理								○	○※2	
	(15)	配食	●				●	●		○	○※2	▲
	(16)	給食・給食指導	●				○	●		○	●※1	▲
⑧評価・見直し・個別指導：定期的に対応の評価と見直しを行なう。栄養教諭／学校栄養職員は食物アレルギーに関する個別指導を行う												
	(17)	評価・見直し		▲	▲		○	○	○	○	○※2	
○：主に役割を担っている、チームのメンバーである ●：役割がある、参加する必要がある ▲：体制によっては関与することがある ※1は調理員が委託契約先の職員である場合は、委託契約による／※2は学年主任や副担任、学級補助、同学年他学級の担任、給食主任等を想定している												

6-2 学校関係職員の役割（例示）

（１）校長の役割

- ・教職員全員が共通理解をもって組織的な対応ができるよう、本マニュアルに基づき指導します。
- ・食物アレルギーのある児童・生徒を把握するため、保護者へ調査票の提出を依頼し、食物アレルギー対応が必要と認められる場合は、「管理指導表」の提出を依頼し、保護者との面談を行います。
- ・「食物アレルギー対応委員会」（以下「対応委員会」という。）を設置・開催し、個々の児童・生徒の食物アレルギー対応を決定します。
- ・「アレルギー対応表（確認版）」の内容をチェックする教員を決め、毎月内容を確認させます。
- ・全教職員が適切な食物アレルギー対応を図れるよう、年度ごとに少なくとも1回は校内研修会を実施します。
また、エピペン®を処方されている児童・生徒がいる場合は、エピペン®トレーナーの実習を含めて実施します。
- ・教職員を食物アレルギーに関する研修等に参加させ、食物アレルギーの正しい知識を習得させます。
- ・アレルギー症状が出た場合の連絡体制等について、日頃から教職員全員に指導します。
- ・緊急時に教職員全員が適切な対応を図れるよう、「対応委員会」を中心にシミュレーショントレーニングを実施させます。

（２）担任の役割

- ・養護教諭等と協力して、クラスにおける食物アレルギーのある児童生徒の情報を把握します。また、保護者との面談に出席し、個々の児童生徒の食物アレルギーの状況や対応について話し合います。
- ・「対応委員会」に出席し、個々の児童・生徒の対応を検討します。
- ・教室における対応について、本マニュアルに基づき事故のないよう取り組みます。
- ・食物アレルギーによる食事制限は好き嫌いによるものではないこと、アレルギー原因食物を食べたり、触れたりすると、命に関わる場合があることをクラス全員に説明し、同級生の理解・協力を得られるよう日頃から指導します。
- ・担任が不在となる時には、あらかじめ決められた代替の教員に食物アレルギー対応の内容を引継ぎ、補教表（担任不在時の連絡書類）にも記載

します。

- ・軽度でもアレルギー症状が見られた場合には、関係職員（管理職・養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員等）に速やかに連絡をします。

（３）給食主任の役割

- ・食物アレルギーについて理解し、栄養教諭・学校栄養職員と連携・協力し、学校給食の運営を行います。
- ・保護者との面談を行い、学校生活上の留意点や緊急時の対応・連絡先等を確認します。

（４）養護教諭の役割

- ・食物アレルギーのある児童生徒を把握するため、保護者に調査票を配布し、提出を依頼します。
- ・保護者との面談に出席し、個々の児童・生徒の食物アレルギーの状況や対応について話し合い、「面談記録票」にて記録・管理します。また、保護者から提出のあった「管理指導表」は、適切に管理します。
- ・「対応委員会」に出席し、個々の児童生徒の対応を検討します。
- ・日ごろから食物アレルギーに関する知識などの情報収集に努め、教職員全員に情報提供します。また、アレルギー疾患についてアレルギー原因食物を食べたり、触れたりすると、命に関わる場合があること等を児童生徒に説明し、理解してもらえるよう努めます。
- ・児童生徒の誤飲・誤食時の対応をはじめ、給食後にアレルギー症状を発症した場合等の緊急時対応について、事前に確認しておきます。

（５）栄養教諭・学校栄養職員の役割

- ・保護者との面談に出席し、アレルギー原因食物や、家庭での食事制限等を把握するとともに、学校給食で対応が可能であるか判断します。
- ・「対応委員会」に出席し、個々の児童生徒の対応を検討します。
- ・毎月、献立表（材料詳細）をもとに「アレルギー対応表（確認版）」を作成し、保護者、調理員等に配付のうえ、内容確認を依頼します。
- ・保護者等が内容確認を終えた「アレルギー対応表（確認版）」をもとに、「アレルギー対応表（決定版）」を作成し、保護者、担任、調理員等に配付します。
- ・本マニュアルに基づいて、事故のない給食調理が行われるよう調理員を指導します。
- ・除去食に添付する個人ごとの「ラベル」を作成します。

(6) 調理員の役割

- ・「アレルギー対応表（確認版）」の内容確認を、毎月行います。
- ・給食室における対応について、本マニュアルに基づき、事故のないよう取り組みます。
- ・除去食の調理方法等については、栄養士の指示に従います。

(7) 教職員全員の役割

- ・食物アレルギーに関する校内研修に参加するなど、正しい知識の習得に努めます。
- ・万一に備え、応急処置の方法や連絡体制について日頃から確認し、緊急時のシミュレーショントレーニングに参加します。
- ・緊急時には、あらかじめ決められた役割分担に基づき適切・迅速に対応します。

6-3 保護者の役割

学校では、食物アレルギーのある児童・生徒が安全で楽しい給食の時間を過ごせるよう、教職員全員で組織的に対応していきますが、より安全な対応に向けては保護者の協力が不可欠であり、学校と保護者が一体となった取組が求められます。

【保護者の役割】

- ・子どもの食物アレルギー疾患により、家庭で除去食等の取組を行っており、学校給食での対応を希望する場合は、申し出たのち、校長の指示により「管理指導表」を主治医に作成依頼し、学校に提出します。（※費用については保護者負担。また、医療機関により文書料に違いがあります。）
- ・栄養教諭又は学校栄養職員から配付された献立表（材料詳細）と「アレルギー対応表（確認版）」の内容を確認し、押印のうえ、毎月25日頃までに提出します。
- ・その後、毎月末に栄養教諭又は学校栄養職員から配付される「アレルギー対応表（決定版）」の内容を毎日子どもと一緒に確認し、除去食等のある日には、「すべての料理のおかわりができない」とことと「一度配膳した料理の増減はできない」旨、保護者から子どもに伝えます。
また、除去食などの対応のない日でも、「おかわり」をするときは、担任に断ってから「おかわり」するよう、保護者から子どもに伝えます。
- ・食物アレルギー対応内容に変更があった場合には、速やかに学校に伝えます。
- ・日頃からアレルギー疾患についてわかりやすく子どもに説明し、給食時や日常生活において注意すべきことを伝え、子ども自らが判断できる力を身

に付けさせます。

- ・帰宅後、子どもにアレルギー症状が見られる場合には、学校に連絡し、状況を伝えます。
- ・子どもが医師からエピペン®等の薬を処方されている場合には、緊急時の対応について事前に学校と話し合います。また、処方されているエピペン®について、破損していないか、薬液が変色していないか、沈殿物がないか等定期的に確認します。

参考様式

「面談記録票」(例)

令和 年度

年 組	氏名	男 女	初回面談実施日： 月 日 ()
初回面談	保護者： ・父親 ・母親 ・ ()		
出席者	学校側： ・校長 ・副校長 ・保健主任 ・養護教諭 ・栄養教諭 ・学校栄養職員 ・学級担任 ・ ()		
アレルギー対象食品 初回対応方法等	・卵 ・乳 ・小麦 ・ () ・ () ・ ()		
年月日	保護者との面談記録・連絡事項	学校での対応	記入者名

学校での配慮
☐給食 ☐食材を扱う活動・授業 ☐運動（体育・部活動など）☐宿泊を伴う校外活動
☐緊急時に備えての持参薬やエピペン®について

年 月 日

除去解除申請書

年 組

氏名：_____

学校生活管理指導票（アレルギー疾患用）で食物アレルギーの原因食物を理由に除去していた（食物名：_____）に関して、医師の指導のもと、これまでに複数回食べて症状が誘発されていないので、学校における除去解除をお願いします。

保護者名：_____ 印

引用・参考文献

- 日本学校保健会 「食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル」
- 厚生労働省 「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」 (平成23年3月)
- 財団法人日本学校保健会 「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 「食物アレルギーによるアナフィラキシー対応マニュアル 小・中学校編」
(平成17年4月)
- 東京都教育庁地域教育支援部義務教育課 「学校給食における食物アレルギー対応役割分担上の注意点」
(平成25年8月)
- 中央区教育委員会事務局学務課 「学校給食における対応マニュアル」 (平成27年3月改定)
- 文部科学省発行の「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)
- 東京都健康安全研究センター 「子供を預かる施設における食物アレルギー日常生活・緊急時対応ガイドブック」 (平成30年3月27日)

学校給食における食物アレルギー対応マニュアル

平成28年 9月 策定

平成31年 2月【改訂版】

編集・発行 千代田区教育委員会事務局学務課

〒102-8688

千代田区九段南一丁目2番1号

03-3264-2111 (代表)

2019.2.