

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
令和8年1月改訂

【はじめに】

本区では「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（公益財団法人日本学校保健会）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。平成31年2月には、各学校の現状と平成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を含めた改訂版を発行いたしました。その後、食品表示法に基づく食品表示基準の一部改正及び食品表示基準について（消費者庁次長通知）の一部改正があり、特定原材料、特定原材料に準ずるものの追加等がありました。

このたび、改めて食物アレルギーや各学校の現状を踏まえ、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」の見直しを行い、改訂いたしました。

今後とも、食物アレルギー対応に関わる全ての教職員等関係者、保護者の方とより一層の共通理解を深めるとともに、連携を図りながら、学校給食に関わる全ての関係者が適切に対応し、全ての児童生徒により安全で安心な学校給食の提供に努めてまいります。

令和8年1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	2
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	4
2-2 食物アレルギーのある児童生徒の調査	4
2-3 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出依頼	5
2-4 保護者との面談	5
2-5 食物アレルギー対応委員会における対応内容の決定	6
2-6 食物アレルギー対応の決定までの流れ（フローチャート）	7
2-7 対応内容の変更について	8
2-8 対応内容の中止（解除）について	8
2-9 ごく微量でも反応が誘発される可能性がある場合	8
2-10 弁当対応の考慮対象	9
第3章 学校給食における対応（献立作成～喫食前の確認）	
3-1 献立作成	10
3-2 アレルギー対応表の作成から活用までの流れ	10
3-3 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
3-4 アレルギー対応食の調理	17
3-5 アレルギー対応食の提供の仕方	20
3-6 アレルギー対応食の引き渡し等	20
第4章 緊急時の対応	
4-1 緊急時に備えて	22
4-2 エピペン®の取扱	23
第5章 学校・保護者の役割分担	
5-1 食物アレルギー対応の役割分担（例示）	26
5-2 学校関係職員の役割（例示）	27
5-3 保護者の役割	29
参考様式	
除去解除申請書	
食物アレルギー調査票（新入生用）（小学校/中学校）	

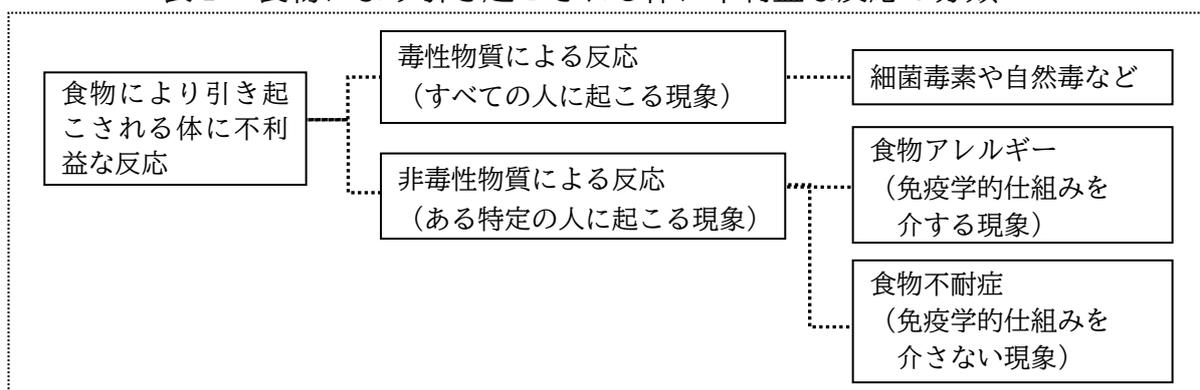
第1章 食物アレルギーの基礎知識

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

食物アレルギーのある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。

(2) 口腔アレルギー症候群

生の果実や野菜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（喉のかゆみ、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治療も不要ですが、全身的な症状の初期症状として口腔内の症状が出ている場合も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

特定の食物を食べた後に運動（昼休みの遊び、体育、部活動等）をすることによってアナフィラキシーが誘発される病型です。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まれです。しかし、発症した場合には、じんましんから始まり、呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至ることがあ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。

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）等が原因になることもあります。

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、ゼラチンの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）となっています。

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発達により、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。

【食物アレルギー表示】

・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。

表示例

名称：洋菓子
原材料名：小麦粉、砂糖、植物油（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、食物アレルギーのあ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一人対応は異なります。

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（以下「対応委員会」という。）で一人一人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）の他、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。

【食物アレルギー対応レベル】

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。

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。

2-2 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。

2-3 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」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診断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、千代田区の学校給食で使用しない「そば」「落花生」「くるみ」の他、生卵、生魚卵を原因食物とする場合には、給食での対応が必要ないため「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（前年度と状況が変わらない場合を含む）についても、給食での対応が必要な場合は、毎年度「管理指導表」の提出を保護者に依頼し、面談を行います。

2-4 保護者との面談

安全な給食提供のためには、保護者の協力が不可欠です。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) 確認する事項

- ・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ある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。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ります。
- ・児童生徒の実態は毎年変わるため、「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」対応となることがあります。

- ・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。
- ・除去食は完全除去対応とし、多段階対応（少量可など）は行いません。
- ・アレルギー対応は、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ります。そのため、対応食の種類は、複数人をまとめ、1料理あたり除去食1種類を原則とします。
- ・対応食の誤配、配膳時の飛散を防止するため、他の児童生徒と色の異なる食器（黄色）、トレイ（黄色）を使用し、対応食がある日は「料理の増減」や「おかわり」をすべて禁止します。
- ・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いただきます。
- ・除去食の提供について生じる給食費の増減額は行いません。
- ・医薬品（エピペン等[®]）の取扱い（保管場所と使用方法等）を確認します。
- ・緊急時の対応を確認します。

2-5 食物アレルギー対応委員会における対応内容の決定

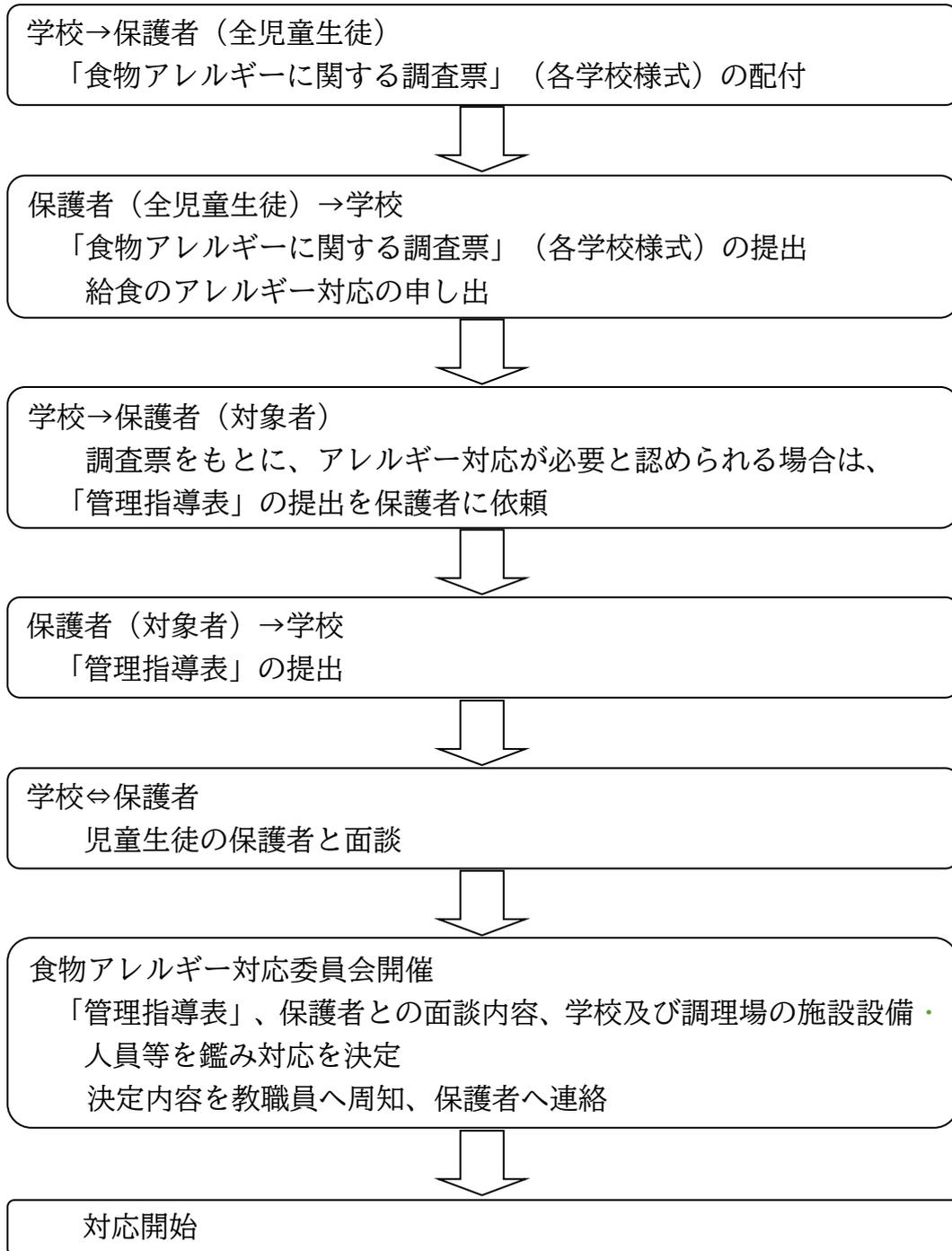
校長は、対応委員会を開催し、「管理指導表」、保護者との面談内容をもとに、個々の児童生徒ごとに検討し、対応の決定をします。

また、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。

2-6 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、学校は保護者に改めて「管理指導表」の提出を依頼し、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、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。アレルギー原因食物の種類が減となった場合は、保護者に除去解除申請書（参考様式）の提出を依頼します。

2-7 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について相談を受けた場合、学校は保護者に改めて「管理指導表」の提出を依頼し、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、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。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、管理指導表の提出があるまでは、安全を考慮した一時的な対応になります。

2-8 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。

保護者から除去解除申請書（参考様式）が提出された後、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談等で確認したうえで、解除します。

2-9 ごく微量でも反応が誘発される可能性がある場合

食物アレルギーの原因食物に関するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はありません。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、安全な給食提供が難しい場合には弁当対応を考慮します。

原因食物	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

2-10 弁当対応の考慮対象

下記に該当する場合は、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

- ・ 調味料、だし、添加物の除去が必要
- ・ 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

（注意喚起表示例）

「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。」

- ・ 多品目の食物除去が必要
- ・ 食器や調理器具の共用ができない
- ・ 油の共用ができない
- ・ 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

第3章 学校給食における対応（献立作成～喫食前の確認）

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、千代田区では「そば」「落花生」「くるみ」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、事前に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
中華コーンスープ→卵入り中華コーンスープ
中華コーンスープ（卵入り）

3-2 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、翌月の「献立原案」を調理員に渡しておきます。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、調理員に「アレルギー対応表（確認版）」「使用食品詳細表」を配付します。

②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、栄養教諭・学校栄養職員へ返却します。

【確認のポイント】

- ・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

・対応食を適切に調理可能か

- ③ 栄養教諭・学校栄養職員は毎月 20 日頃に保護者に「アレルギー対応表（確認版）」「使用食品詳細表」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。

保護者は、「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。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。

【確認のポイント】

- ・アレルギー原因食物の記入漏れがないか
- ・不明な点や質問はないか

- ④ 栄養教諭・学校栄養職員は、保護者から返却された「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。

- ⑤ 「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」「料理の増減ができないこと」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、給食時には手元に置き、「対応食の確認」「喫食の前」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、調理中は掲示等をし、いつでも確認できるようにします。

使用食品詳細表・アレルギー対応表（例）

使用食品詳細表（例）		
○年○月○日○曜日		
献立名／食品名	単位	g
【牛乳】		
★飲用牛乳	1.00 本	206.00
【冷やしきつねうどん ○】		
★冷凍うどん		140.00
ごま油		1.20
★油揚げ		15.00
だし汁		7.00
こいくちしょうゆ		3.50
三温糖		3.50
酒		1.50
にんじん		7.00
もやし		25.00
こまつな		20.00
水		60.00
だし用昆布		0.20
だし用かつお節厚削り		2.00
こいくちしょうゆ		10.00
三温糖		4.00
酒		1.50
本みりん		2.00
【ちくわの磯辺揚げ ○】		
焼きちくわ	0.25 個	25.00
★小麦粉		8.00
★卵		4.00
水		4.00
あおのり		0.40
揚げ油		3.00
【蒸しとうもろこし ○】		
とうもろこし(皮付き)	0.25 個	50.00

一人あたり
使用量 (g)

「アレルギー対応表（確認版）」（例）

○年○月○日

○年○組 千代田太郎さん保護者様

千代田区立○○学校
校長 ○○○○

○年○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○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、署名または押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、○月○日までに○○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。
9	火	持参	ピザトースト	パン、チーズ	代替りのものをご持参ください。

※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。

○年○月○日

保護者氏名

「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）

○年○月○日

○年○組 千代田太郎さん保護者様

千代田区立○○学校

校長 ○○○○

○年○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○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、署名または押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、○月○日までに○○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。
9	火	持参	ピザトースト	パン、チーズ	代替りのものをご持参ください。

※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。

○年○月○日

保護者氏名

千代田花子（自署または印）

決定版

「アレルギー対応表（決定版）」（例）

○年○月○日

○年○組 千代田太郎さん保護者様

千代田区立○○学校

校長 ○○○○

○年○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○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、変更のご希望がございましたが、○月分については以下のとおり対応いたします。

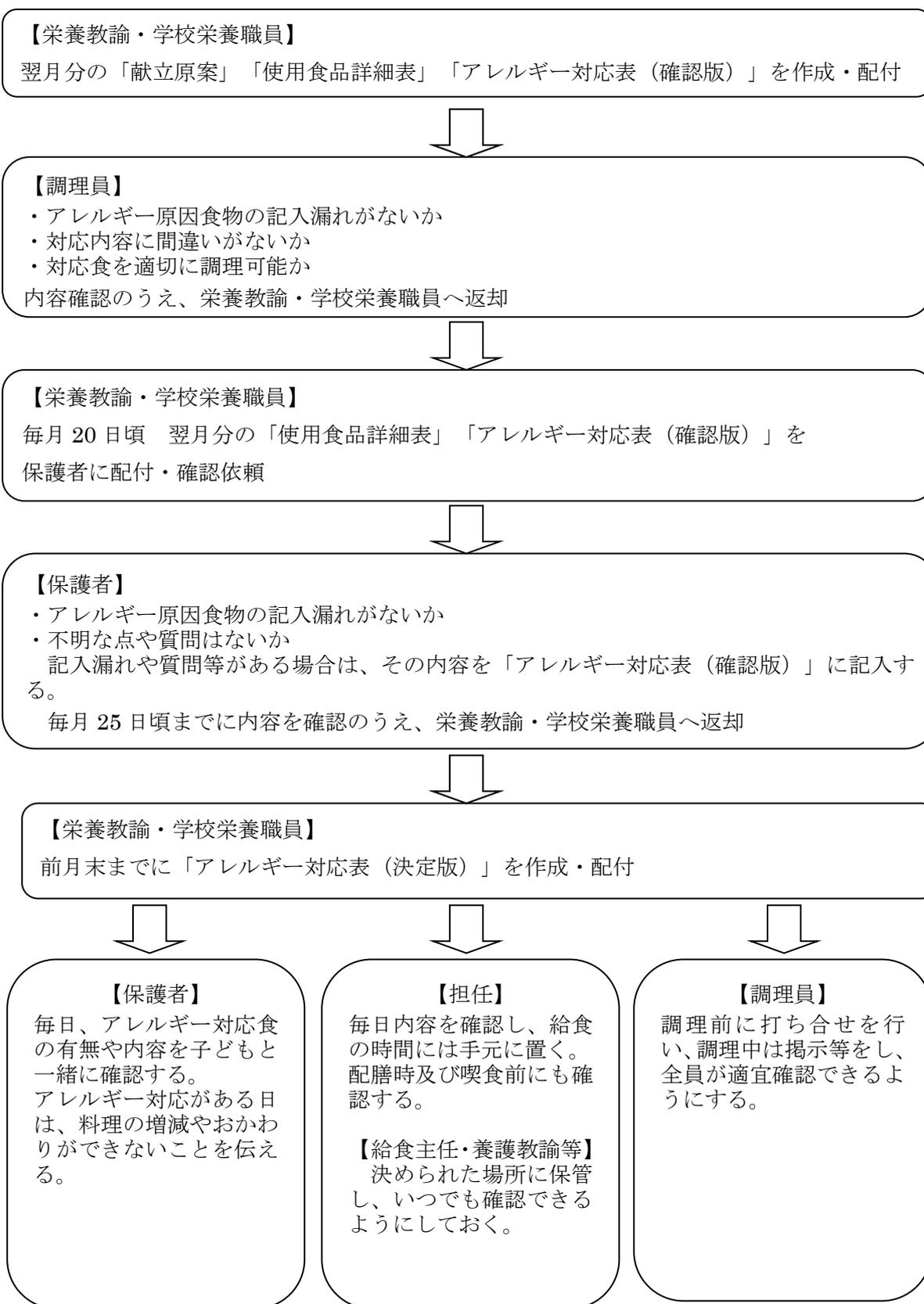
原因食物：卵・乳

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。
9	火	持参	ピザトースト	パン、チーズ	代替りのものをご持参ください。

連絡事項

コロッケについて、対応変更のご希望がございましたが、給食での除去食は完全除去対応をします。医師の診断で卵アレルギーへの対応が解除となりましたら、除去解除申請書をご提出ください。

3-3 「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）



3-4 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を行っている児童生徒の学年、組、氏名その他、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。

例：コロケ等で除去した食材がわかりにくい除去食の場合は、成型の際に形を変える等の確認もします。

(2) 調理中

- ・「アレルギー対応表（決定版）」を必ず掲示等をするとともに、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。
- ・調理場におけるアレルギー原因食物の置き場を明確にし、誤って触れることを防ぎます。
- ・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、事前に決めた調理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。

(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。

・盛付確認

対応食専用食器（黄色）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。

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けます。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

調理責任者は、調理担当者からの指差し確認、説明を受けます。アレルギー対応食確認記録簿に記録します。

また、対応食（トレイに1人分整えられた状態）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。

・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、対応食（トレイに1人分整えられた状態）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）

アレルギー対応食確認記録簿

○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。	印または サイン	印または サイン	印または サイン
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。			
9	火	持参	ピザトースト	パン、 チーズ	家庭から持参します。			

3-5 アレルギー対応食の提供の仕方

(1) 除去食を提供する場合

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

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

(2) 一部家庭から持参する場合

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。

○月○日	
○年○組 ○○○○さん	
献立名	ピザトースト
原因食物	小麦・乳製品
対応内容	給食提供はありません。 代替りのものを持参します。
すべての料理のおかわりができません。	

3-6 アレルギー対応食の引き渡し等

(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）」に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。

【アレルギー対応食の引き渡しの様子→クラス担任へ】



(2) 配膳

担任は、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。教室内的のアレルゲンの混入を防ぐため、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。全ての料理の増減ができないことやおかわりができないことを児童生徒に伝えます。

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。

(3) 喫食前の確認

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。

第4章 緊急時の対応

4-1 緊急時に備えて

食物アレルギー対応を行っている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・緊急時搬送先医療機関等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、それぞれの動きを確認しながら、適切な対応ができるよう訓練します。

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必要です。

【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する。

(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

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、食物アレルギー緊急対応マニュアル(2025年1月版東京都作成)に沿ってシミュレーショントレーニングを実施します。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。

4-2 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ています。

エピペン®は医療機関外での一時的な緊急補助治療薬のため、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、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。

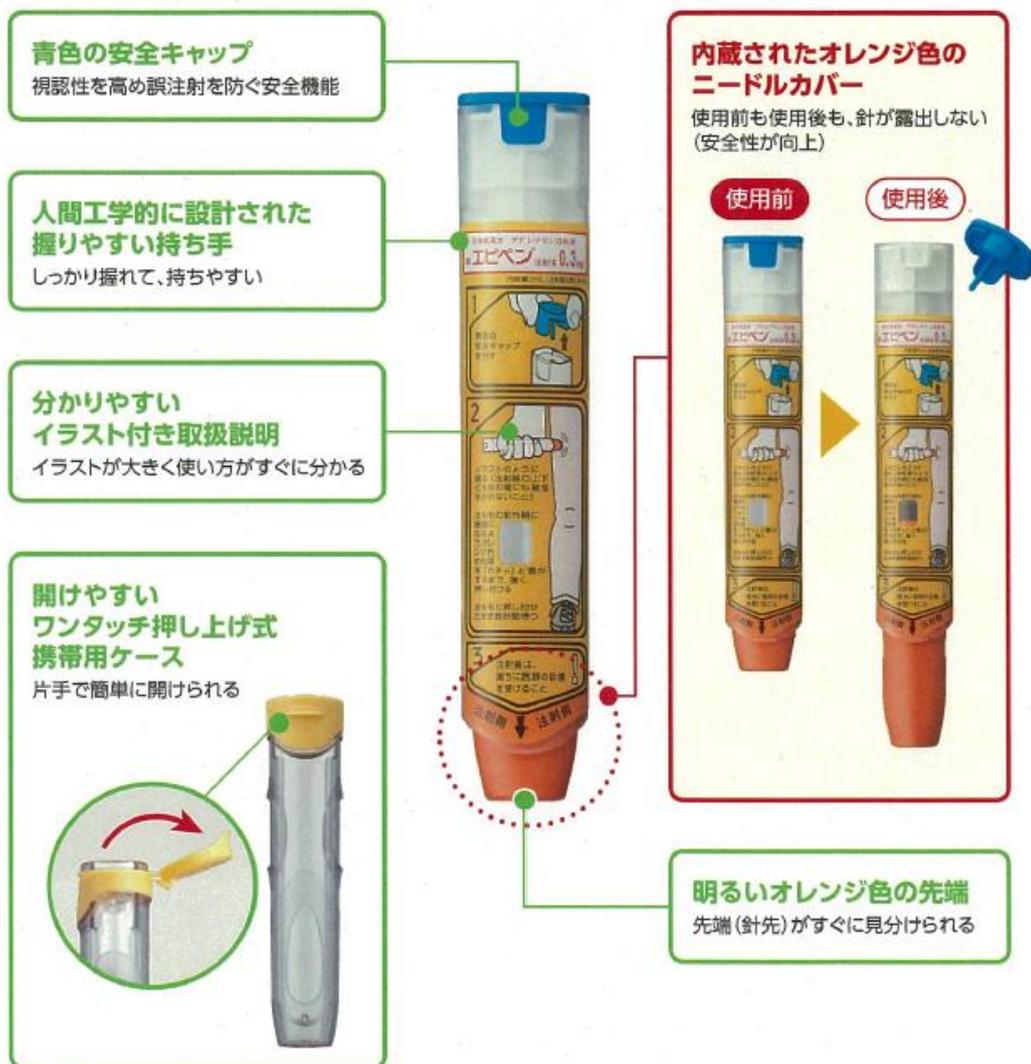
(7) エピペン®の管理

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、面談時に話し合い、保管場所を決めます。

【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。
- ・ プラスチック製品なので、落下破損する可能性があるため注意が必要です。
- ・ 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®」



第5章 学校・保護者の役割分担

5-1 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」を作成し、活用してください。

役割分担の詳細は、27ページから29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、一例を示したもの。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			区市町村	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	栄養教諭 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			▲	▲	○	●		○	○	○
	(7)	校内での体制の構築					○	○		○	○	○
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	●				○	○	●	○	○	○
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					○	○	●	●	○	○
	(13)	保護者との確認	●				○	▲	●		○	
	(14)	調理									○	○
	(15)	配食	●				●	●			○	○
	(16)	給食・給食指導	●				○	●			○	●
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		▲	▲		○	○		○	○	○

○：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

東京都教育委員会作成

5-2 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。
- ・「対応委員会」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。
- ・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。
- ・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。

（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、理解してもらえよう努めます。
- ・食物アレルギーのある児童生徒の誤飲・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（使用食品詳細表）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。

5-3 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せんが、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り組みが求められます。

【保護者の役割】

- ・子どもの食物アレルギー疾患により、家庭で除去食等の対応を行っており、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（使用食品詳細表）と「アレルギー対応表（確認版）」の内容を確認し、毎月25日頃までに提出します。
- ・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、料理の増減やおかわりはできないことを保護者から子どもに伝えます。除去食対応が困難な場合には、弁当（一部の料理を含む）を持参します。
- ・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

年 月 日

学校長 殿

除去解除申請書

千代田区立 学校

年 組

氏名： _____

学校生活管理指導表（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： _____

保護者の皆様

食物アレルギー調査票の提出について

千代田区立学校では、食物アレルギーのある児童・生徒が、より安全・安心に学校生活がおくれるよう、千代田区の学校給食における対応マニュアルに沿って、医師の指示の基に、給食対応などの食物アレルギー管理指導を行なっています。

つきましては、食物アレルギーの有無にかかわらず、必要事項を記入のうえ、ご提出ください。

※千代田区の学校給食では、「そば」「ピーナッツ」「くるみ」「生卵」「生魚卵」は提供禁止食材としています。

本日中に全員ご提出ください。

食物アレルギー調査票

児童氏名		保護者氏名		保護者連絡先	
------	--	-------	--	--------	--

※食物アレルギーがある場合のみ連絡先をご記入ください。

●該当する方に○をつけてください。

現在、食物アレルギー（アナフィラキシーを含む） がありますか？	いいえ	・	はい
------------------------------------	-----	---	----

●以下は「はい」と答えた方のみお答えください。

①医師の診断はありますか？	いいえ	・	はい
	※「はい」の場合 医療機関名（ ） 最近診察を受けた時期（ ）年（ ）月頃		
②原因となる食材は何ですか？			
③原因食材を食べた時の症状			
④症状が出た時の対処法			
⑤現在、エピペンを処方されていますか？	いいえ	・	はい
⑥学校での食物アレルギー対応について、該当するものに○をつけてください	A. 除去食を希望しない（ ）お子様が自分で対応できる （ ）現在は症状が出ていないので大丈夫 （ ）相談を希望する B. 学校での除去食対応を希望する（ ） ※除去食対応を希望の場合は診断書（学校生活管理指導表）の提出が必要になります。希望される方には用紙をお渡しますので、保健室までご連絡ください。		

学校での除去食対応を希望された方につきましては、後日面談をおこない、対応内容を決定させていただきます。

乳糖不耐症や医薬品との相互作用により食べられないものがある場合、その他、喫食に関する事で相談がありましたら、こちらの欄にご記入ください。

保護者の皆様

食物アレルギー調査票の提出について

千代田区立学校では、食物アレルギーのある児童・生徒が、より安全・安心に学校生活がおくれるよう、千代田区の学校給食における対応マニュアルに沿って、医師の指示の基に、給食対応などの食物アレルギー管理指導を行なっています。

つきましては、食物アレルギーの有無にかかわらず、必要事項を記入のうえ、ご提出ください。

※千代田区の学校給食では、「そば」「ピーナッツ」「くるみ」「生卵」「生魚卵」は提供禁止食材としています。

○提出日 月 日 () の新入生保護者説明会にて**全員ご提出ください。**

※新入生保護者説明会を欠席された場合は、 月 日 () までに 中学校養護教諭宛ご提出ください。

食物アレルギー調査票

在籍 小学校	児童氏名		保護者氏名	
			保護者連絡先	

※食物アレルギーがある場合のみ連絡先をご記入ください。

●該当する方に○をつけてください。

現在、食物アレルギー（アナフィラキシーを含む） がありますか？	いいえ ・ はい
------------------------------------	----------

●以下は「はい」と答えた方のみお答えください。

①医師の診断はありますか？	いいえ ・ はい ※「はい」の場合 医療機関名 () 最近診察を受けた時期 (年 月頃)
②原因となる食材は何ですか？	
③原因食材を食べた時の症状	
④症状が出た時の対処法	
⑤現在、エピペンを処方されていますか？	いいえ ・ はい
⑥学校での食物アレルギー対応について、該当するものに○をつけてください	A. 自分で除去対応する () お子様が自分で対応できる () 現在は症状が出ていないので大丈夫 () 相談を希望する B. 学校での除去食対応を希望する () ※除去食対応を希望の場合は診断書（学校生活管理指導表）の提出が必要になります。 希望される方には用紙をお渡しますので、保健室までご連絡ください。

学校での除去食対応を希望された方につきましては、後日面談をおこない、対応内容を決定させていただきます。

乳糖不耐症や医薬品との相互作用により食べられないものがある場合、その他、喫食に関する事で相談がありましたら、こちらの欄にご記入ください。
--

引用・参考文献、ホームページ

文部科学省「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）

公益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《令和元年度改訂》」
（令和2年3月）

中央区教育委員会事務局学務課 「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」（令和6年1月）

消費者庁 食物アレルギー表示に関する情報

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/

東京アレルギー情報navi.「食物アレルギー緊急時対応マニュアル（2025年3月版）」

<https://www.hokeniryol.metro.tokyo.lg.jp/allergy/measure/emergency.html>

東京都教育委員会「学校におけるアレルギー疾患対策」

<https://www.kyoiku.metro.tokyo.lg.jp/school/content/meal/allergy>

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】

令和 8年 1月 改訂

編集・発行 千代田区教育委員会事務局子ども部学務課

〒102-8688 千代田区九段南一丁目2番1号

03-3264-2111（代表）