

学校給食における 食物アレルギー対応マニュアル



©富士宮市さくやちゃん

平成27年4月 富士宮市教育委員会

令和6年度

富士宮市学校給食食物アレルギー対応検討委員会 一部改訂

はじめに



©富士宮市さくやちゃん

現在の富士宮市立学校給食センターは、学校給食センター、芝川学校給食共同調理場、柚野小学校給食室、芝川中学校給食室の4カ所の学校給食施設を統合し、平成29年4月から供用を開始しました。

新しい学校給食センターでは、アレルギー食対応室を設け、一人でも多くの食物アレルギーを有する児童生徒が、他の児童生徒と同じように給食を楽しむことができるよう、食物アレルギー対応食を提供してきました。

さて、学校における食物アレルギーへの対応については、平成27年4月に作成された本マニュアルに基づき、平成29年度から食物アレルギーを有する児童生徒にかかわる多くの関係者の共通理解のもとに保護者、学校、学校給食センターが綿密な連携を図り、運用を行っています。

近年、生活環境や食生活の変化にともない、食物アレルギーを有する児童生徒の人数やその品目にも変化が生じてきている中、令和5年の食品表示基準の一部改正により、食物アレルギーの「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」の内容が変更されました。

このような背景から、今般、より現状に基づいた安全で安心な食物アレルギー対応が行えるよう、本マニュアルを以下に示すとおり改訂することとなりました。

主な改訂内容としては、学校給食における食物アレルギーの対応品目について、「そば・ピーナッツ・えび・かに・くるみ」は原材料として使用しない対応とすることとし、食物アレルギー除去食対応品目を「卵・乳・小麦」の3品目に変更しました。併せて、食品表示基準の一部改正にともない、本マニュアル内の表記も変更しています。

各学校においては、本マニュアルを十分に活用し、食物アレルギーを有する児童生徒にかかわる全ての関係者が共通認識を深め、学校給食における食物アレルギー対応に組織として取り組んでいただきますようお願いいたします。

今後も学校給食における食物アレルギーへの対応につきましては、調査・研究を進め、より充実した対応を図っていきます。

終わりに、本マニュアル作成及び改訂にあたり、ご協力いただきました皆様方に厚くお礼申し上げます。

令和6年12月

富士宮市教育委員会
教育長 望月 俊伸

目 次

I	食物アレルギーについて	
1	食物アレルギーとは	1
(1)	食物アレルギーの定義	1
(2)	食物アレルギーの仕組み	1
(3)	食物アレルギーの原因	2
(4)	食物アレルギーのタイプ	2
(5)	食物アレルギーによる症状	4
(6)	アナフィラキシー	5
2	富士宮市における食物アレルギーの状況	6
II	学校給食センターにおける対応	
1	基本方針	9
2	実施基準	9
3	食物アレルギーの対応方法	10
4	除去食の対応	11
5	除去食提供の流れ	12
6	選択表の記入方法	13
III	実施までの流れ及び受入体制	
1	申請の流れ（除去食提供の可否が決定するまで）	17
2	除去食実施までの流れ	18
(1)	新規児童生徒	18
(2)	継続児童生徒	24
IV	学校における対応	
1	除去食の配送・受渡し・配膳（誤食を防ぐために）	27
2	教職員等の役割分担	30
3	児童生徒への対応	32
4	学校給食以外での配慮	33
5	給食対応の組織と連携体制	34
V	緊急時の対応	
1	食物アレルギー発症時の対応	35
2	緊急時対応の流れ	35
3	緊急連絡体制・役割分担	37
4	アナフィラキシー発症時の対応	38
5	エピペン® について	39
VI	様式集（別冊）	
1	関係書類一覧	1
2	各種様式・記入例	2

I 食物アレルギーについて

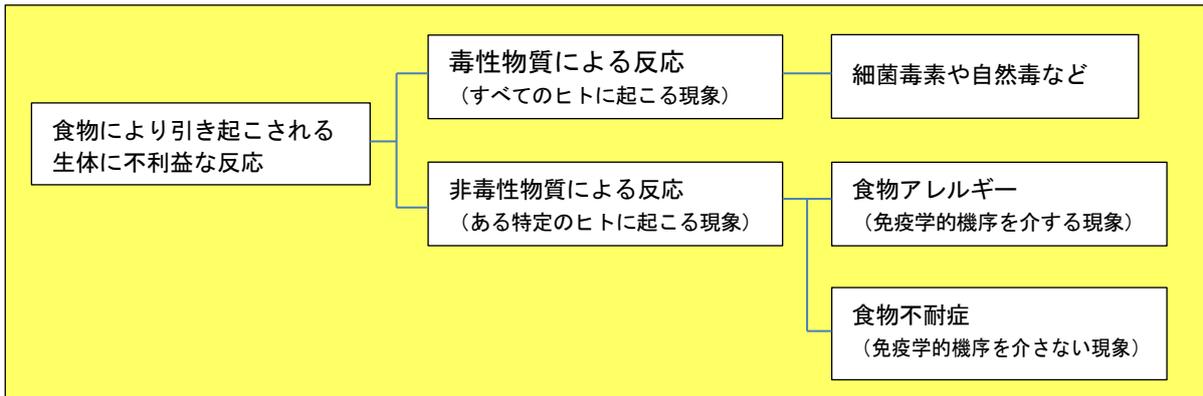
1 食物アレルギーとは

(1) 食物アレルギーの定義

食物アレルギーとは、原因となる食物を摂取した後に、アレルギーの機序によって体に不利益な症状が引き起こされる現象をいいます。皮膚・粘膜症状、消化器症状、呼吸器症状やアナフィラキシーなどの全身症状がおこります。

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おこす病気（乳糖不耐症）などは食物アレルギーとはいいません。（表1）

表1 食物により引き起こされる生体に不利益な反応の分類



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小中学校編」（平成17年4月11日発行）より

(2) 食物アレルギーの仕組み（一般的に理解されている即時型反応タイプ）

体の中に、ウイルスや細菌が入り込むと、体はそれを追い出そうとします。これが免疫といわれる体を守るしくみです。ところが、体を守るはずのこの免疫の働きが過敏すぎると、体に不利な症状を引き起こすことがあります。たとえば、卵アレルギーの人は、卵を食べると皮膚に湿疹が出たり、目がは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（たとえば前述では卵です）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。（図1）

食物アレルギーの多くは、食べ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きます。

図1 食物アレルギーの発生機序



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小中学校編」（平成17年4月11日発行）より

(3) 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物のうち、三大アレルゲン（アレルギー反応を引き起こす物質）として知られているものが、「卵」「乳」「小麦」です。また、症状が重篤なものとして、「そば」「ピーナッツ※」「えび」「かに」があげられます。さらに、近年、木の実類の中でも症例数が増加しているものとして、「くるみ」があります。この8品目は食品表示法においても特定原材料として食品表示が義務付けられています。

他にも、「大豆」「キウイフルーツ」「いくら」「牛肉」「豚肉」「鶏肉」「さば」「さけ」「いか」「あわび」「もも」「オレンジ」「りんご」「やまいも」「バナナ」「ゼラチン」「ごま」「カシューナッツ」「アーモンド」「マカダミアナッツ」の20品目について表示が奨励されています。（表2）

※本マニュアルでは、「落花生、ピーナッツ」の名称は「ピーナッツ」に統一します。

表2 主なアレルゲン

三大アレルゲン	卵、乳、小麦
症状が重篤なもの	そば、ピーナッツ、えび、かに
症例数が多いもの	くるみ
その他のアレルゲン	大豆、キウイフルーツ、いくら、牛肉、豚肉、鶏肉、さば、さけ、いか、あわび、もも、オレンジ、りんご、やまいも、バナナ、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド、マカダミアナッツ



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。「卵」「乳」「小麦」アレルギーは、年齢が増すとともにしばしば消失しますが、「そば」「ピーナッツ」「えび」「かに」「くるみ」等のアレルギーは生涯持続する傾向があります。

(4) 食物アレルギーのタイプ

食物アレルギー反応は、摂取後2時間以内に生じる即時型反応とそれ以降に生じる遅延型反応に分けられます。

① 即時型反応

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。原因物質を食べて2時間以内に症状が出現し、その症状はじん麻疹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に進行するものまでさまざまです。

- ・症状の多くが、食物摂取後数分から2時間以内に症状があらわれる。
- ・ほとんどはIgE抗体が関与する。
- ・全身じん麻疹、喘息症状（喘鳴・呼吸困難）などの重篤な症状を引き起こす可能性がある。

② 遅延型（遅発型、非即時型）反応

このタイプのアレルギー反応は、IgE抗体に依存しないで起きる反応があり、そのメカニズムは十分に解明されていません。主に細胞性免疫※がその発症機構となっていると考えられています。

- ・摂取後2時間以上、時には1～2日後にあらわれることもある。
- ・IgE抗体に関与しないことが多い。
- ・乳児期の慢性の下痢に関係していることがある。
- ・原因となるアレルゲンは、牛乳（育児用粉乳）、鶏卵など。

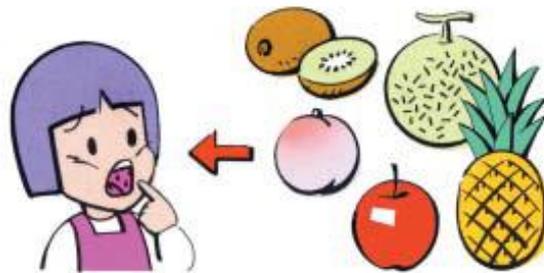
※細胞性免疫は、主に白血球からなり、抗原の病原菌や微生物を飲み込んで分解することができる大きな細胞であるマクロファージや好中球、リンパ球といった種類が存在する。結核菌やサルモネラ、レジオネラ、クラミジアといった細胞内に寄生する強力な細菌やウイルス、ガン細胞に対する防衛機能として働く。

新しいタイプの食物アレルギー

③ 口腔アレルギー症候群

口腔アレルギー症候群は、近年報告が増えてきている新しいタイプの食物アレルギーで、最近子どもにも増えていますが、成人女性に多いとされています。アレルゲンとしては、果物（キウイフルーツ、メロン、もも、パイナップル、りんごなど）、あるいはトマトなどの野菜です。口腔内だけに症状がみられることが多いのですが、ショック症状を呈することもあります。

欧米では、シラカンバの自生地域に多く認められていることから、以前からシラカンバの花粉との交叉反応が指摘されており、わが国でも花粉との関連性が考えられています。



④ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

非常にまれな疾患ではありますが、ある特定の食物と運動の組み合わせでじん麻疹から始まりショック症状にいたる場合があります、食物依存性運動誘発アナフィラキシーといいます。頻度の高いものは、小麦、魚介類などです。

具体的な例として、昼食時に小麦や魚介類などを摂取し、すぐにサッカーなど激しい運動をした場合に、じん麻疹の出現に始まり、咽頭浮腫（喉の粘膜のむくみ）、喘鳴（ゼーゼーして息が苦しくなること）などの呼吸器症状を伴いショック症状にいたる場合があります。



(5) 食物アレルギーによる症状

食物アレルギーの症状として皮膚のかゆみ、じん麻疹、湿疹などが多くみられます。その他にも腹痛や呼吸困難など全身に症状があらわれるのが特徴です。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付かないときもあります。

また、アレルギーにより血圧低下などの症状（アナフィラキシー）がみられることもあります。（表3）

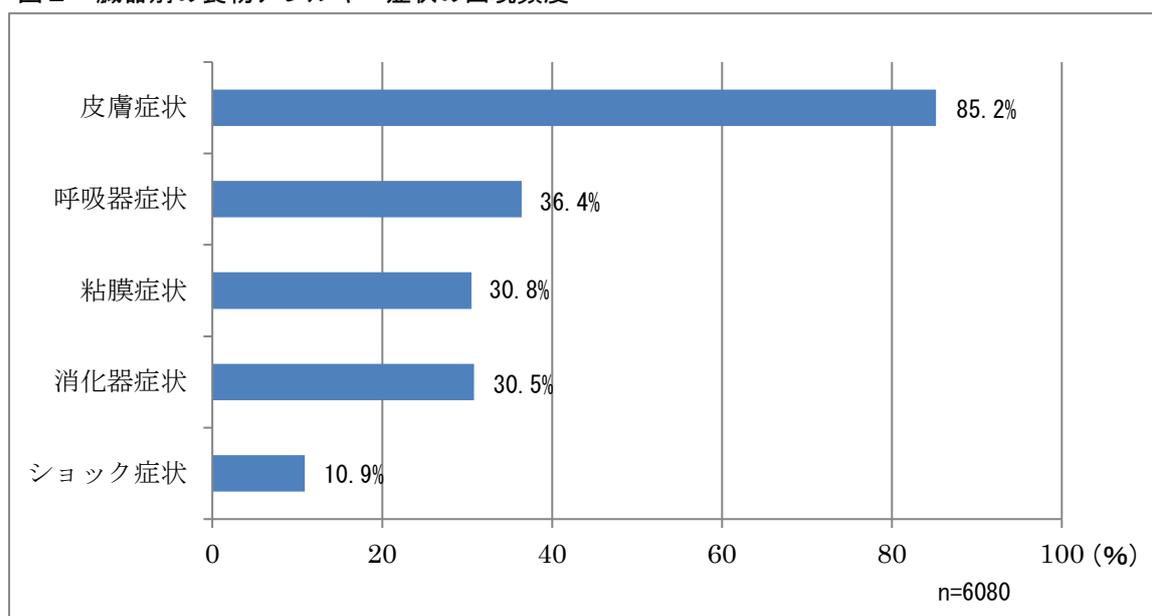
表3 食物アレルギーにより引き起こされる症状

皮膚粘膜症状	皮膚症状：そう痒感（かゆみ）、じん麻疹、血管運動性浮腫、発赤疹、湿疹 粘膜症状：眼粘膜充血、そう痒感（かゆみ）、流涙（涙が流れ出る）、眼瞼浮腫（まぶたがむくむ）
消化器症状	悪心（気分が悪くむかむかした感じ）、疝痛発作（おへそを中心にしておなかが痛くなる）、嘔吐、下痢、慢性の下痢による蛋白漏出・体重増加不良
上気道症状	口腔粘膜や咽頭のそう痒感、違和感（イガイガしたいつもと違う感じ）、腫張（はれる）、咽頭喉頭浮腫（のど、のどの奥の方のむくみ）、くしゃみ、鼻水、鼻閉（鼻がつまる）
下気道症状	咳嗽（せき）、喘鳴（ぜーぜーして息が苦しくなる）、呼吸困難
全身性症状	アナフィラキシー症状：頻脈（脈が早くなること）、血圧低下、活動性低下（ぐったりする）、意識障害など

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小中学校編」（平成17年4月11日発行）より

食物アレルギーでみられる症状の頻度は、皮膚粘膜症状＞消化器症状＞上気道症状＞下気道症状＞全身性症状の順であると報告されています（図2）。摂取するアレルゲン量や年齢によっても症状の出現の仕方が異なり、授乳期には、発赤疹、湿疹などの形をとることが多く、その後、離乳期から幼児期には、じん麻疹、湿疹などの皮膚症状に加え、眼粘膜症状、鼻症状、消化器症状、下気道症状などの形をとることが多くなり、最重症の型としてアナフィラキシーを呈することがあります。

図2 臓器別の食物アレルギー症状の出現頻度



厚生労働科学研究班による食物アレルギーの診療の手引き 2023 より

(6) アナフィラキシー

アナフィラキシーは、食物、薬物、蜂刺され、ラテックス（天然ゴム）、ワクチンや運動などが原因で誘発される全身性の急性アレルギー反応で、急激な症状悪化から死に至る可能性もある重篤なアレルギー反応です。アナフィラキシーの頻度は食物アレルギーの中で約12%です。アナフィラキシーでよくみられる症状として、じん麻疹、呼吸困難、腹痛、嘔吐、下痢、および血圧低下を伴うショック（アナフィラキシーショック）等があげられます（表4）。これらの症状は、人によって、またアレルゲンの量等によっても異なります。じん麻疹等の皮膚症状は、はじめにみられることが多いといわれています。

表4 アナフィラキシーの重症度

初期の症状	口内違和感、口唇のしびれ、四肢のしびれ、気分不快、吐き気、腹痛、じん麻疹など
中程度の症状	のどが詰まった感じ、胸が苦しい、めまい、嘔吐、全身のじん麻疹、ゼーゼーして苦しくなる
強い症状	呼吸困難、血圧低下、意識障害

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小中学校編」（平成17年4月11日発行）より



<対応>

児童生徒が食物アレルギー及びアナフィラキシーを発症した場合、その症状に応じた適切な対応をとることが求められます。発症に備えて医薬備品が処方されている場合には、その使用を含めた対応を考えなければなりません。

緊急時に備え処方されている医薬品としては、皮膚症状等の軽症症状に対する内服薬とアナフィラキシーショックに対して用いられるアドレナリンの自己注射薬である「エピペン®」（商品名）があります。アナフィラキシーショックに対しては、早期のアドレナリンの投与が大変に有効でかつ同薬のみが有効といえます。

<エピペン®とは>

エピペン®とはアドレナリン（旧名称エピネフリン）が充填されたペン型の注射器という意味の名称です。アナフィラキシーショックの病態は、血圧が低下することが主な原因であり、アドレナリンの主な作用は血圧を上昇、心拍数を増加させ、患者のショック状態からの離脱を図ります。その作用は筋肉注射後に速やかにあらわれ、15～20分持続します。また、同時に気管支を広げる効果、腸管の動きを調整する効果を持ち合わせ、それらの臓器症状を和らげます。



2 富士宮市における食物アレルギーの状況

注：食物アレルギーの状況は、保護者から学校に「学校生活管理指導表」が提出されている児童生徒について集計したものです。

本市では、食物アレルギーを有する児童生徒が増加傾向にあります。

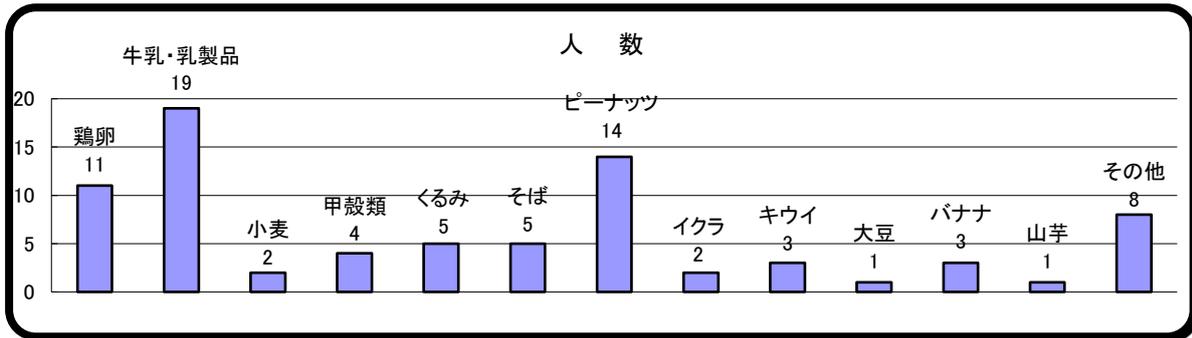
	小学校	中学校	合計
平成 26 年 9 月 1 日現在	92 人	37 人	129 人
令和元年 9 月 1 日現在	148 人	62 人	210 人
令和 6 年 9 月 1 日現在	161 人	68 人	229 人

本市でエピペン®を保持する児童生徒数は次のとおりです。 令和 6 年 9 月 1 日現在

	小学校	中学校	合計
エピペン®保持者	21 人	13 人	34 人

原因物質が 1 つの児童数（小学生） 令和 6 年 9 月 1 日現在

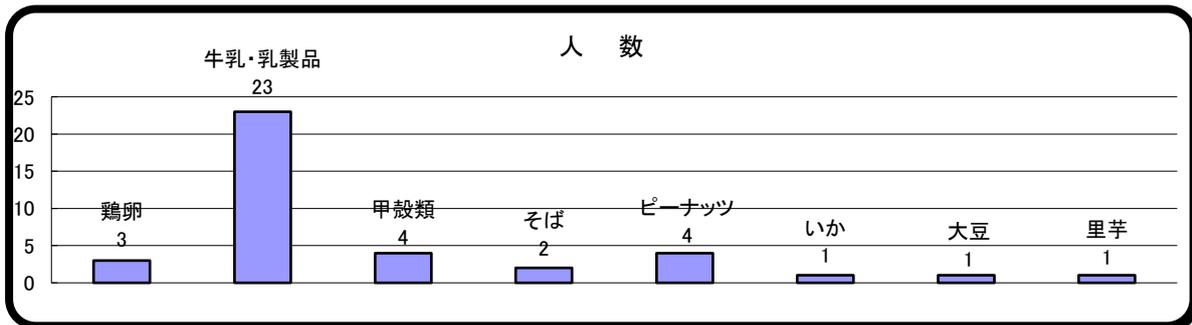
原因物質	鶏卵	牛乳・乳製品	小麦	甲殻類	くるみ	そば	ピーナッツ	いくら	キウイ	大豆	バナナ	山芋	その他
人数	11	19	2	4	5	5	14	2	3	1	3	1	8



※「管理指導表分類＝特定原材料及びこれに準ずるもの分類」鶏卵＝卵、牛乳・乳製品＝乳、甲殻類＝えび・かに、とする。

原因物質が 1 つの生徒数（中学生） 令和 6 年 9 月 1 日現在

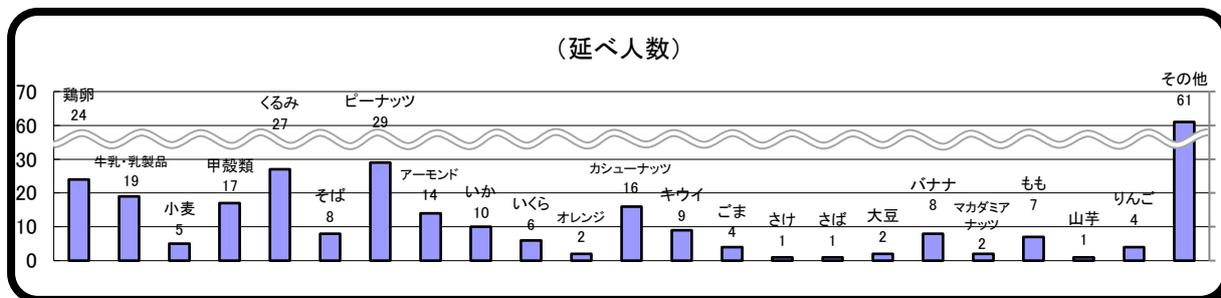
原因物質	鶏卵	牛乳・乳製品	甲殻類	そば	ピーナッツ	いか	大豆	里芋
人数	3	23	4	2	4	1	1	1



※「管理指導表分類＝特定原材料及びこれに準ずるもの分類」牛乳・乳製品＝乳、甲殻類＝えび・かに、とする。

原因物質が2つ以上の児童数（小学生延べ人数） 令和6年9月1日現在

原因物質	鶏卵	牛乳・乳製品	小麦	甲殻類	くるみ	そば	ピーナッツ	アーモンド	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	ごま	さけ	さば	大豆	バナナ	マカダミアナッツ	もも	山芋	りんご	その他
延べ人数	24	19	5	17	27	8	29	14	10	6	2	16	9	4	1	1	2	8	2	7	1	4	61

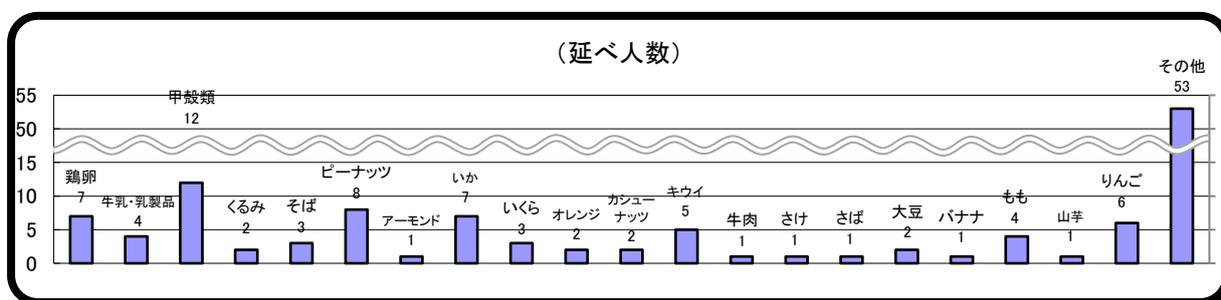


その他 の 内 訳	ビス タ チ オ	ヘ ー ゼ ル ナ ツ	ナ ツ 類 全 般	プ ラ ジ ル ナ ツ	ビ ー カ ン ナ ツ	木 の 実 全 般	パ イ ナ ツ ル	す い か	メ ロ ン	い ち ご	果 物 全 般	さ く ら ん ぼ	み か ん	洋 梨	タ コ	あ さ り	し し や も	あ じ	い わ し	魚 卵	さ く ら え び	た ら こ	ホ タ テ	ト マ ト	さ と い も	ひ よ こ ま め
延べ 人数	6	3	2	2	1	6	3	2	3	2	1	1	1	1	8	3	2	1	1	1	1	1	1	6	1	1

※「管理指導表分類=特定原材料及びこれに準ずるもの分類」鶏卵=卵、牛乳・乳製品=乳、甲殻類=えび・かに、とする。

原因物質が2つ以上の生徒数（中学生延べ人数） 令和6年9月1日現在

原因物質	鶏卵	牛乳・乳製品	甲殻類	くるみ	そば	ピーナッツ	アーモンド	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	バナナ	もも	山芋	りんご	その他
延べ人数	7	4	12	2	3	8	1	7	3	2	2	5	1	1	1	2	1	4	1	6	53



その他 の 内 訳	ナ ツ 類 全 般	ビ ス タ チ オ	果 物 全 般	パ イ ナ ツ ル	み か ん	ク レ ー プ フル ー ツ	さ く ら ん ぼ	す い か	メ ロ ン	洋 梨	い ち ご	梨	タ コ	あ さ り	ホ タ テ	貝 類	牡 蠣	魚 卵	あ じ	魚 類	ト マ ト	枝 豆	き ゆ う り	に ん じ ん
延べ 人数	2	1	3	3	3	2	2	2	2	2	1	1	6	5	5	2	2	2	1	1	2	1	1	1

※「管理指導表分類=特定原材料及びこれに準ずるもの分類」鶏卵=卵、牛乳・乳製品=乳、甲殻類=えび・かに、とする。

特定原材料にアレルギーを有する者

本市の食物アレルギーを有する児童生徒の内、特定原材料にアレルギーを有する者は次のとおりです。

	小学校	中学校	合計
令和6年9月1日現在	132人	58人	190人

◎特定原材料 … 特にアレルギーを起こしやすいとされる食品のうち、発症数、重篤度から考えて、表示する必要があるものとして表示が義務化された8品目。

卵、乳、小麦、そば、ピーナッツ、えび、かに、くるみ

令和6年9月1日現在

特定原材料	小学生		中学生		全 体	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合
牛乳・乳製品	38人	20.2%	27人	37.5%	65人	25.0%
卵	35人	18.6%	10人	13.9%	45人	17.3%
そば	13人	6.9%	5人	6.9%	18人	6.9%
ピーナッツ	43人	22.9%	12人	16.7%	55人	21.2%
甲殻類（えび、かに）	21人	11.2%	16人	22.2%	37人	14.2%
小麦	7人	3.7%	0人	0%	7人	2.7%
くるみ	31人	16.5%	2人	2.8%	33人	12.7%
合 計	188人		72人		260人	

注）一人で原材料重複している児童生徒が複数いる。

フルーツにアレルギーを有する者

本市の食物アレルギーを有する児童生徒の内、フルーツにアレルギーを有する者は次のとおりです。

令和6年9月1日現在

	小学生		中学生		全 体	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合
オレンジ	2人	4.0%	2人	5.1%	4人	4.5%
キウイ	12人	24.0%	5人	12.8%	17人	19.1%
バナナ	11人	22.0%	1人	2.6%	12人	13.5%
もも	7人	14.0%	4人	10.3%	11人	12.4%
りんご	4人	8.0%	6人	15.4%	10人	11.2%
パイナップル	3人	6.0%	3人	7.7%	6人	6.7%
メロン	3人	6.0%	2人	5.1%	5人	5.6%
果物（全般）	1人	2.0%	3人	7.7%	4人	4.5%
すいか	2人	4.0%	2人	5.1%	4人	4.5%
みかん	1人	2.0%	3人	7.7%	4人	4.5%
いちご	2人	4.0%	1人	2.6%	3人	3.4%
さくらんぼ	1人	2.0%	2人	5.1%	3人	3.4%
洋梨	1人	2.0%	2人	5.1%	3人	3.4%
グレープフルーツ	0人	0%	2人	5.1%	2人	2.2%
梨	0人	0%	1人	2.6%	1人	1.1%
合 計	50人		39人		89人	

Ⅱ 学校給食センターにおける対応

1 基本方針

学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりではなく、全ての児童生徒が「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解するための役割も担っています。このことは食物アレルギーのある児童生徒にとっても変わりはなく、食物アレルギーの児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが大切です。

しかしながら、食物アレルギーによる事故は、対象児童生徒の生命にかかわる可能性があることから、学校生活における対応で最優先すべきは安全性の確保です。そのためには、対象児童生徒に関わるすべての者がこのことを十分認識するとともに、実情に合わない無理な対応を避け、安全管理上のリスクを最小限にするよう努めなければなりません。

平成29年4月に供用を開始した新しい学校給食センターでは、施設の能力や環境及び食物アレルギーのある児童生徒の状況等に基づき、医師の指示に従い、対応可能な範囲で、児童生徒へのアレルギー対応給食を提供します。

2 実施基準

(1) 実施基準

- ① 医師の診察・検査により食物アレルギーと診断され、特定の食物に対して対応の指示があること。
- ② 「学校生活管理指導表」が提出されていること。
- ③ 学校生活管理指導表で医師から指示があった原因食物は完全除去対応となること。「少量なら食べられる」「加熱したら食べられる」ものでも除去となること。
- ④ 家庭でも医師から指示された対応を行っていること。
- ⑤ アナフィラキシーショック症状を過去に発症していないこと。
- ⑥ 富士宮市で設定している[対応品目表]（次ページ「表1」参照）の特定原材料をアレルゲンにもち、調理の段階で予め特定の食品を除去しなければ、その料理を一切食べられないこと。
- ⑦ 「卵・乳・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに・くるみ」以外に、除去が必要な食物が3種類以上ないこと。
- ⑧ アレルゲンを扱った容器や食器、調理器具（洗浄済み）の使い回しでアレルギー症状を引き起こされることがないこと。
- ⑨ アレルゲンを揚げた後の油で調理してもアレルギー症状を引き起こされることはないこと。
- ⑩ 同じ調理室内でアレルゲンを取り扱っても、アレルギー症状を引き起こすことはないこと。
- ⑪ 下記の中に除去が必要なものがないこと。
卵殻カルシウム（原因物質が卵）、乳糖・乳清焼成カルシウム（原因物質が乳）、醤油・酢・みそ（原因物質が小麦）、レシチン（卵由来）、カゼイン（乳由来）
- ⑫ 加工食品の原材料に注意喚起表示やコンタミネーションの表示がある場合についても、除去の必要はないと医師より確認がとれていること。

(2) 医師の診断・指示の必要性和学校生活管理指導表について

学校給食における食物アレルギーの対応は、あくまでも例外的な対応であり、保護者の希望に沿って行うものではありません。アレルギーの原因となる食物や症状は一人一人異なり、誤った対応は重篤な症状を引き起こす場合もあります。さらに、好き嫌いや偏食と区別するため、医師の診断・指示に基づき、アレルギー除去食を実施していくことを原則とします。

そこで、上記の実施基準では、医師の診断と指示を学校での検討の必要条件とし、それを確認するために、「学校生活管理指導表」の提出を求めることとしたものです。

(3) 対応品目について

食物アレルギーを引き起こすことが明らかな食物のうち、三大アレルゲンとして知られているのが、「卵」「乳」「小麦」です。また、症状が重篤なものとして、「そば」「ピーナッツ」「えび」「かに」があげられます。さらに、近年、木の実類の中でも症例数が増加しているものとして、「くるみ」があります。この8品目は食品表示法においても特定原材料として食品表示が義務付けられています。他にも、20品目について表示が奨励されています。(P2「(3)食物アレルギーの原因」参照)

学校給食センターの施設・設備等を前提として、また、大量調理を行う学校給食において、これら多くの原因食物を食物アレルギー除去食の対象とすることは、極めて困難であります。したがって、学校給食の安全を図る観点から、富士宮市では、上記8品目について給食における対応を行います。そのうち「そば」「ピーナッツ」「えび」「かに」「くるみ」は給食で原材料として使用しない対応をすることとし、除去食の対応品目は下記の3品目とします。

なお、対応品目については、施設での調理状況、対象者人数等の変化によって見直しを行うことを前提とします。

表1 富士宮市除去食対応品目表

特定原材料（表示義務のある3品目）		
卵	乳	小麦

3 食物アレルギーの対応方法

学校給食における食物アレルギー対応方法としては、主に以下の4つの方法が考えられます。このうち、除去食、代替食が対応食といわれ、食物アレルギー対応の望ましい方策といわれています。

	対応	内 容
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。 【完全弁当対応】食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。
レベル3	除去食対応	広義の除去食は、原因物質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 本来の除去食は、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。

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月発行）より

(1) 本市における除去食の提供

- ① 除去食はアレルギーの原因となる食物を除いて調理したものを提供します。
※ 原因食材を除き、それに代わる食材を入れる代替食は、別のラインを確保して個別対応する「別調理」になるため行わないものとします。
- ② 除去食を調理するアレルギー食対応室は、複数の除去食を調理します。
- ③ 学校給食センターで調理を行う副食（おかず）のみの対応とします。（主食は対象外とします。）
- ④ 除去食は、対象児童生徒の学校名・クラス名・氏名を記入した個別容器に入れ、専用食器と一緒に袋に入れます。袋には、学校名・クラス名・氏名を明示し、学校給食センターから学校へ届けます。
- ⑤ 加工食品や調味料等に微量に混入している原材料については対応できないため、それらにアレルゲンがある場合は家庭から代替りのものを持参してもらいます。
- ⑥ 特定の食物を除くことで、料理として成立しない場合（例えば、卵除去のオムレツ、パン粉抜きのコロッケ等）は、除去食の提供はできません。
- ⑦ 家庭から代替りのものを持参した場合でも給食費は全額いただきます。ただし、飲用牛乳除去（牛乳止め）の場合は、飲用牛乳代金のみ返金となります。
- ⑧ 学校給食センターは、給食に含まれるアレルゲンに関する情報を確実に学校および保護者に伝えます。

(2) 対応可能人数

上限人数100人 … 上限人数以内であっても、除去食物や症状、学校や学校給食センターの実情を考慮し、対応を決定します。

(3) 給食費の取扱い

次のとおり取り扱う

	除去食を提供または自分で除去	献立によって弁当の持参	献立に関わらず弁当の持参	飲用牛乳の中止
給食費の徴収	徴収する	徴収する	徴収しない	牛乳代金について返金する

4 除去食の対応

(1) 献立

- ① 通常の献立を基本とし、原因食物を取り除いた除去食を提供します。
- ② 調理作業が複雑化するので、複数のアレルゲンが同じ日に重ならないように注意します。
- ③ 加工食品を使用する場合、必ず原料配合表を取り寄せ、使用食材の確認を行います。
- ④ 物資選定の際には、できる限りアレルゲン（卵、乳、小麦など）を含まないものを選定するなどの配慮をします。

(2) 調理方法

- ① あらかじめ使う食材を別に確保しておき、最初からアレルギー食対応室で調理し、配食します。
- ② 一部の食材は、原因食物を加える前の調理段階において、釜から小鍋に移し替え、その後アレルギー食対応室で調理します。

- ③ 調理師は、1種類の除去食に対して最初から最後まで調理します。

5 除去食提供の流れ

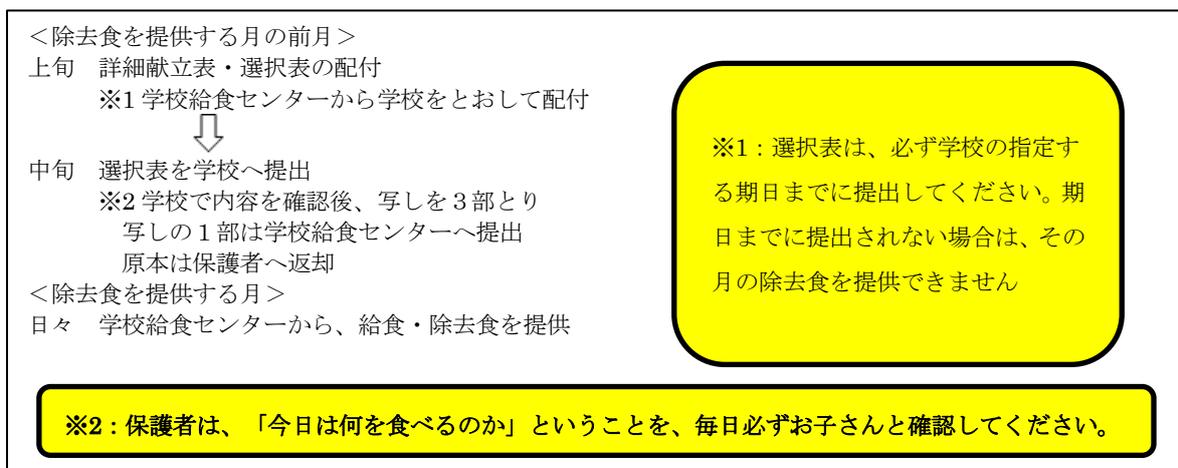
毎月の除去食の内容について、前月中に保護者・学校・学校給食センター間で学校給食食物アレルギー対応選択表（以下「選択表」という。）にて確認を行います。選択表とは、1か月の献立について、学校給食センターから提供できる除去食が記載されたもので、保護者に、一つ一つの料理に対し、「希望する除去食」「クラスのもの」「家庭から持参」の内、何を食べるか選択をしていただくものです。この選択表の内容を学校・学校給食センターで確認をし、除去食を提供します。

(1) 選択表について

- ① 選択表には、一つの料理につき1種類の除去食が記載されていますので、その中から選択してください。
- ② 3品目全て除去されるため、自分のアレルギー以外のものも除去されている場合があります。
- ③ 選択表は、詳細献立表を確認しながら漏れがないように記入してください。
- ④ 選択表は、期日までに提出してください。提出後の変更はできません。提出がない場合は、その月の除去食の提供はできません。（安全・安心な除去食提供のため、期日までに必ず提出してください。）

(2) 提供までの流れ

- ① 学校給食センターから学校をとおして、詳細献立表・選択表を保護者に送付します。
- ② 保護者は、詳細献立表をもとに、選択表の「希望する除去食」「クラスのもの」「家庭から持参」のいずれかに○をつけ、署名の上学校へ提出してください。
- ③ 学校は、保護者から提出された選択表に受付印を押印の上、写しを3部とります。原本は保護者へ返却。写しの1部を学校給食センターへ提出し、残り2部は学校の給食受入室とクラスでの確認用とします。
- ④ 学校給食センターは、学校からの選択表提出状況を確認します。
- ⑤ 学校給食センターから、選択表に基づいた除去食を提供します。



※学校給食センターでは、提出された選択表のとおり、除去食を提供します。一度提出された選択表は、変更が出来ませんので、家庭内で内容をよく確認の上提出するよう依頼してください。

6 選択表の記入方法 (P15 選択表、P16 選択表 (記入例) 参照)

選択表の左端「日」欄から「除去食物」欄まで記入されたものを、学校給食センターから学校を通して配布します。家庭では、該当するアレルゲンに○をつけ、献立や原材料等確認した上で、「希望する除去食」「クラスのもの」「家から持参」のいずれか希望するものに○をつけてください。

《選択内網掛け部》

その料理に該当するアレルゲンが含まれていない、またはアレルゲンを除去すると提供が困難な料理です。

- (例) 4日「鮭フライ」
9日「五目厚焼き玉子」など

《除去食品の記載がある料理》

学校給食センターが1種類の除去食を提案します。

- (例) 1日「ポークカレー」・・・「カレールウ、スキムミルク」除去を提案。
(例) 2日「ポテトのチーズマヨネーズカップ焼き」・・・「チーズ、マヨネーズ」除去を提案

《選択欄 (家庭で記入) 》 (記入例) 参照

※1～※3のうち、いずれか一つを選ぶ。(一つに○をつける)

- (ア) 除去食を希望する場合・・・※1「希望する除去食」の欄に○をつける。
(例) 3日「かきたま汁」など
- (イ) クラスのものを食べる場合・・・※2「クラスのもの」の欄に○をつける。
(例) 1日「ポークカレー」など
- (ウ) 家から持参する場合・・・※3「家から持参」の欄に○をつける。
(例) 9日「五目厚焼き玉子」など

<Q&A>

Q 1 詳細献立表に表示されていない内容や、除去食の種類の確認は、どこに聞けばよいですか？

A 1 学校給食センターまでお問い合わせください。
学校給食センター ℡59-2131

Q 2 学校確認欄はどう取り扱えばよいですか？

A 2 学校の給食受入室での確認時とクラスでの確認時にご使用ください。学校は、年度が終了してから1年間選択表を保管してください。

Q 3 給食センターから保護者に渡される書類には、どのようなものがありますか？

A 3 詳細献立表、選択表です。

Q 4 選択表提出後に変更はできますか？

A 4 安全・安心な除去食提供のためには、選択表提出後の変更はできませんので、家庭でよく内容を確認の上提出するよう依頼してください。

Q 5 選択表提出後に誤りに気が付いた場合、連絡はどこにすればよいですか？

A 5 基本的には、学校給食センターでの除去食の変更はできませんが、学校に提供された除去食を食べないという選択は可能ですので、確実に学校と連絡を取り合ってください。

Q 6 除去食新規希望者への除去食の提供は、なぜ4月からではなく9月（2学期）からなのですか？

A 6 除去食対応では、対象児童生徒一人一人のアレルギー症状を理解し、保護者、学校、学校給食センターの連携体制を築く必要があります。年度が変わり、学校の教職員及び給食センター職員が異動となった場合、その連携が十分に取れない可能性があります。安全安心に除去食を提供するため、個人面談及び食物アレルギー実施審査会の実施、配送回収シミュレーションの実施、関係書類のやり取りを行うことを考えると、9月（2学期）からの対応となります。（令和元年9月2日開催 令和元年度食物アレルギー対応委員会にて協議済み）

令和 ○ 年 ○ 月 ○ 日

富士宮小学校 (○コース)
1年1組 富士宮 太郎 さん 保護者 様

該当するアレルギーに○をつけてください		
卵	乳	小麦

○月の学校給食食物アレルギー対応選択表 (例)

「希望する除去食」「クラスのもの」「家から持参」のいずれかに○をつけ、署名の上、○月○日までに学校へ提出願います。

(期日までに提出されない場合は、除去食の提供はできませんので、ご注意ください。)

※学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)に基づき、卵殻カルシウム(原因物質が卵)、乳糖・乳清焼成カルシウム(原因物質が乳)、しょうゆ・酢・みそ(原因物質が小麦)は症状誘発の原因となりにくいため、除去食物(3品目アレルギー)欄には表記していません。原材料については詳細献立表をご確認ください。

※主食は除去食の対応がないため、除去食物(3品目アレルギー)欄に表記していません。詳しくは詳細献立表をご確認ください。

富士宮市立学校給食センター

日	曜日	献立名	除去食物 (3品目アレルギー)	選択欄 (家庭で記入)			学校 確認欄
				希望する 除去食	クラスの もの	家から 持参	
1	月	ご飯	ポークカレー	カレールウ (小麦) スキムミルク (乳)			
			ウインナーとコーンのソテー				
2	火	パン	ポテトのチーズマヨネーズカップ焼き	チーズ (乳) マヨネーズ (卵)			
			野菜スープ				
			オレンジ				
3	水	ご飯	豚肉のごま味噌炒め				
			かきたま汁	卵 (卵)			
4	木	ご飯	鮭フライ	(小麦)			
			ひじきと大豆の煮物				
			沢煮椀				
5	金	黒糖パン	鶏肉の香草焼き				
			ブロッコリーとチーズのサラダ	チーズ (乳)			
			ミネストローネ				
8	月	ご飯	鯖の塩焼き				
			小松菜の胡麻和え				
			鶏ごぼう汁				
9	火	わかめご飯	五目厚焼き玉子	(卵)			
			キャベツのおかか和え				
			里芋のそぼろ煮				
10	水	パン	コーンシチュー	バター (乳) 小麦粉 (小麦) 牛乳 (乳)			
			ベーコンとアスパラガスのソテー				
			チョコクリーム	(小麦・乳)			

学校は、受付後に写しを3部とり、写しの1部を指定日までに学校給食センターへ提出してください。

特記事項

学校受付印

令和 年 月 日

上記内容で提供願います。保護者氏名 _____

※選択表提出後の変更はできません。

記入例

富士宮小学校 (○コース)
1年1組 富士宮 太郎 さん 保護者 様

令和 ○ 年 ○ 月 ○ 日

該当するアレルギーに○をつけてください

<input checked="" type="radio"/> 卵	<input type="radio"/> 乳	<input type="radio"/> 小麦
------------------------------------	-------------------------	--------------------------

○月の学校給食食物アレルギー対応選択表 (例)

「希望する除去食」「クラスのもの」「家から持参」のいずれかに○をつけ、署名の上、○月○日までに学校へ提出願います。

(期日までに提出されない場合は、除去食の提供はできませんので、ご注意ください。)

※学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)に基づき、卵殻カルシウム(原因物質が卵)、乳糖・乳清焼成カルシウム(原因物質が乳)、しょうゆ・酢・みそ(原因物質が小麦)は症状誘発の原因となりにくいため、除去食物(3品目アレルギー)欄には表記していません。原材料については詳細献立表をご確認ください。

※主食は除去食の対応がないため、除去食物(3品目アレルギー)欄に表記していません。詳しくは詳細献立表をご確認ください。

富士宮市立学校給食センター

日	曜日	献立名	除去食物 (3品目アレルギー)	選択欄 (家庭で記入)			学校 確認欄
				希望する 除去食	クラスの もの	家から 持参	
1	月	ご飯	ポークカレー	カレールウ (小麦) スキムミルク (乳)		○	
			ウインナーとコーンのソテー			○	
2	火				○		
3	水	ご飯	豚肉のごま味噌炒め		○		
			かきたま汁	卵 (卵)	○		
4	木	ご飯	鮭フライ	(小麦)		○	
			ひじきと大豆の煮物			○	
			沢煮椀			○	
5	金	黒糖パン	鶏肉の香草焼き			○	
			ブロッコリーとチーズのサラダ	チーズ (乳)		○	
			ミネストローネ			○	
8	月	ご飯	鯖の塩焼き			○	
			小松菜の胡麻和え			○	
			鶏ごぼう汁			○	
9	火	わかめご飯	五目厚焼き玉子	(卵)			○
			キャベツのおかか和え			○	
			里芋のそぼろ煮			○	
10	水	パン	コーンシチュー	バター (乳) 小麦粉 (小麦) 牛乳 (乳)		○	
			ベーコンとアスパラガスのソテー			○	
			チョコクリーム	(小麦・乳)		○	

※1 除去食を希望する場合・・・「希望する除去食」の欄に○
 ※2 クラスのものを食べる場合・・・「クラスのもの」の欄に○
 ※3 家から持参する場合・・・「家から持参」の欄に○

学校は、受付後に写しを3部とり、写しの1部を指定日までに学校給食センターへ提出してください。

特記事項

学校受付印

令和 ○ 年 ○ 月 ○ 日

上記内容で提供願います。保護者氏名 富士宮 花子

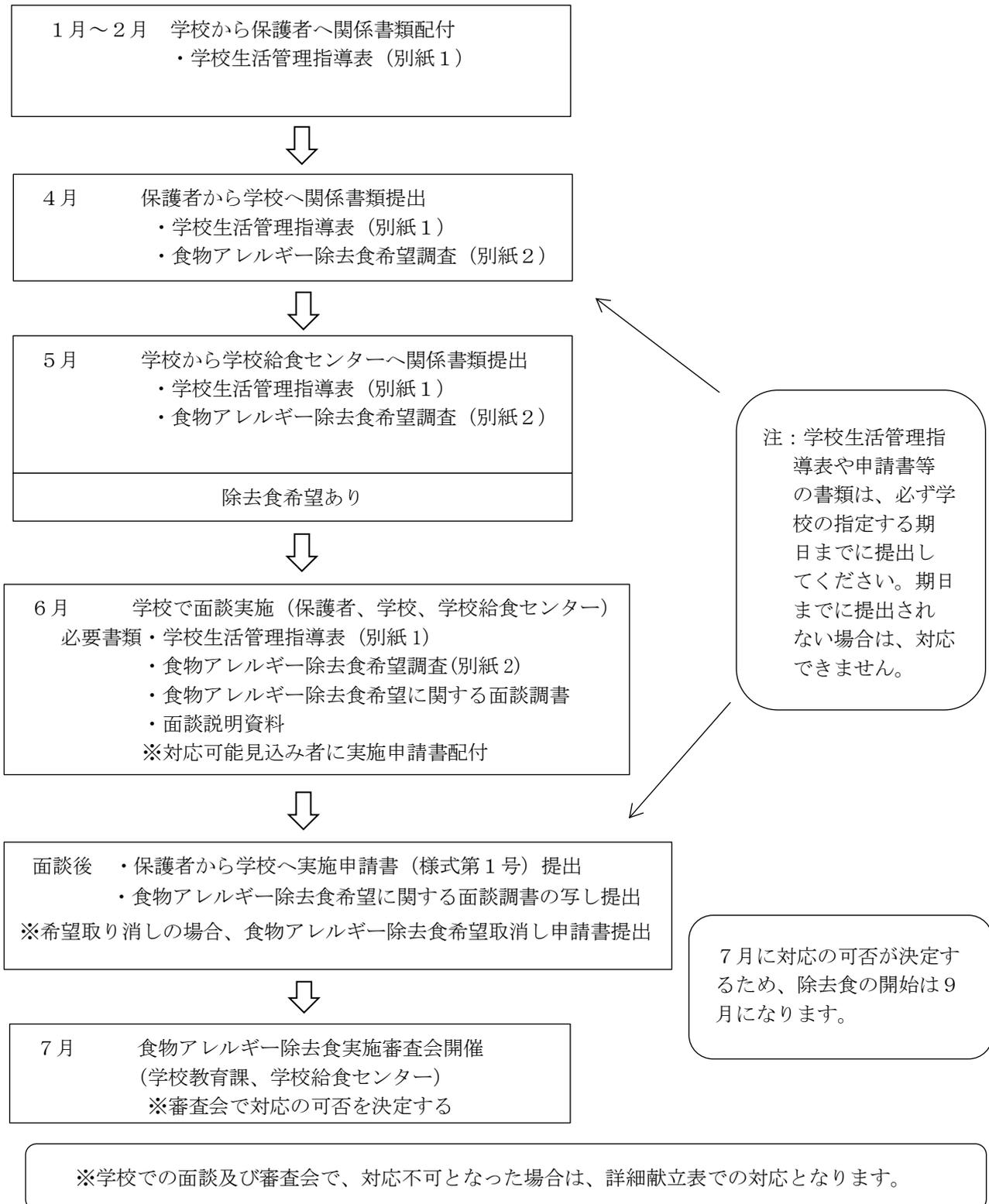
※選択表提出後の変更はできません。

Ⅲ 実施までの流れ及び受入体制

1 申請の流れ（除去食提供の可否が決定するまで）

希望する保護者に、学校から関係書類（学校生活管理指導表、食物アレルギー除去食希望調査）を配付します。

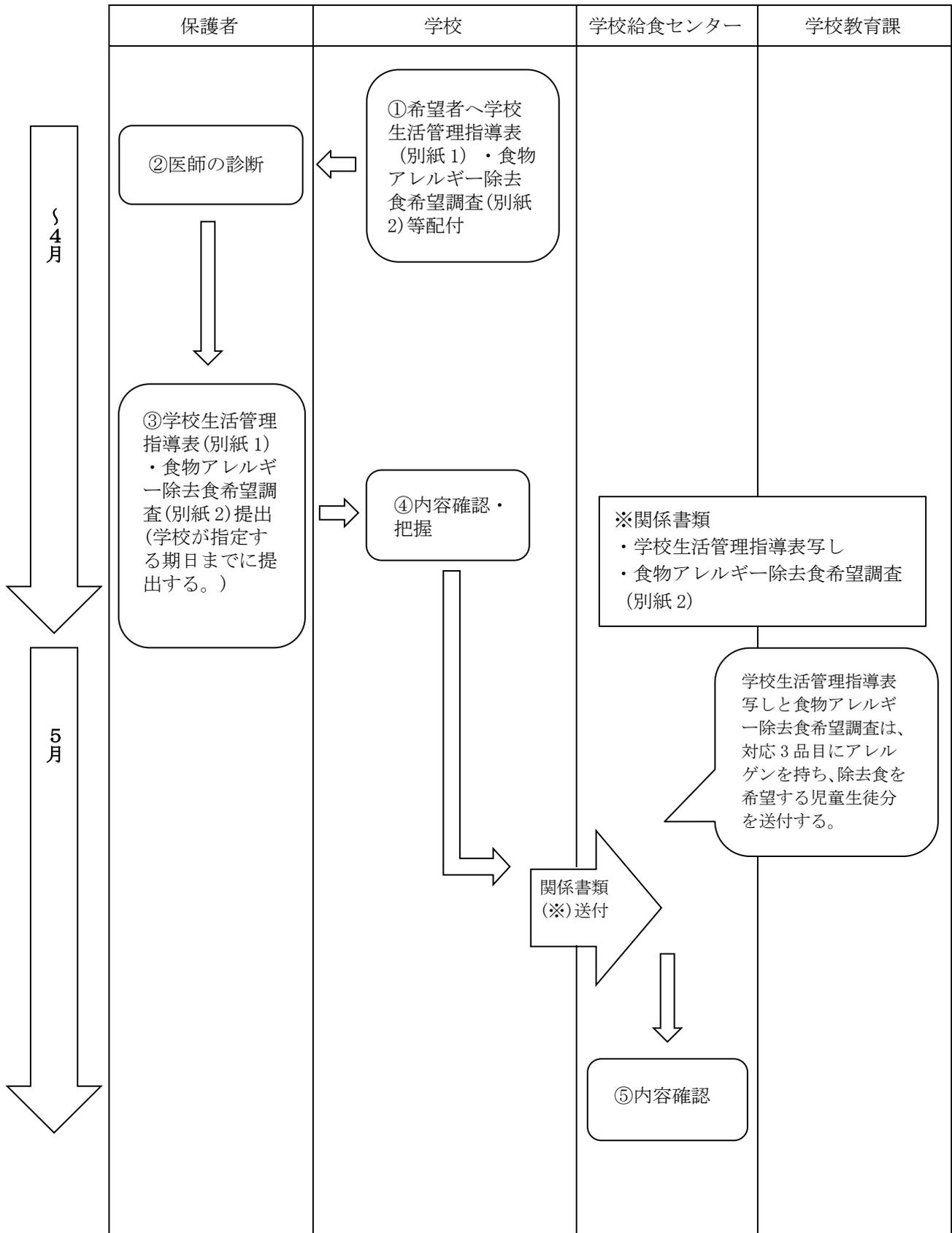
書類を提出いただいた後、症状及び対応等の把握、事業説明を中心とした面談を行い、書類の内容と面談結果をもとに食物アレルギー除去食実施審査会で対応の可否を検討・決定します。



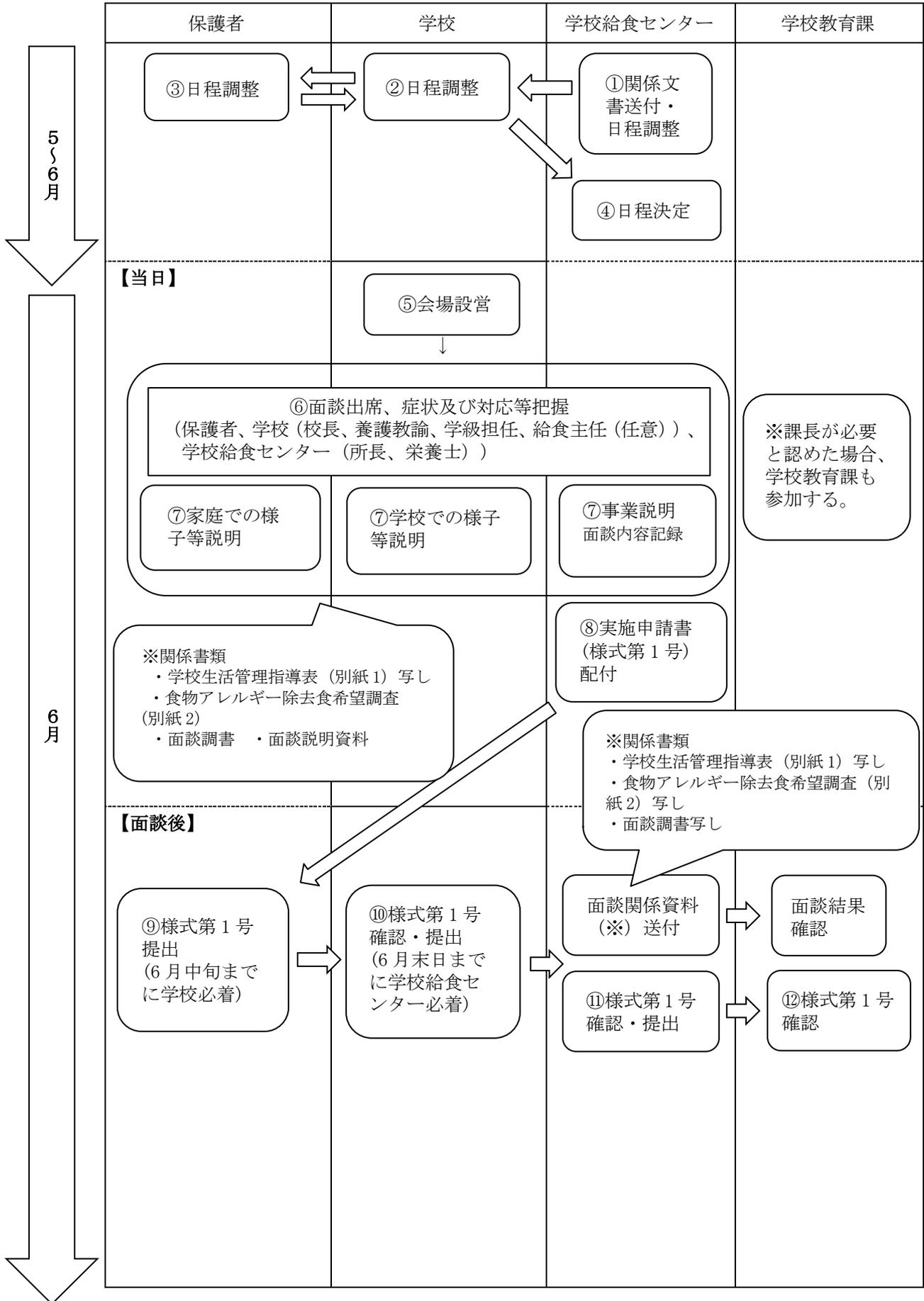
2 除去食実施までの流れ

(1) 新規児童生徒

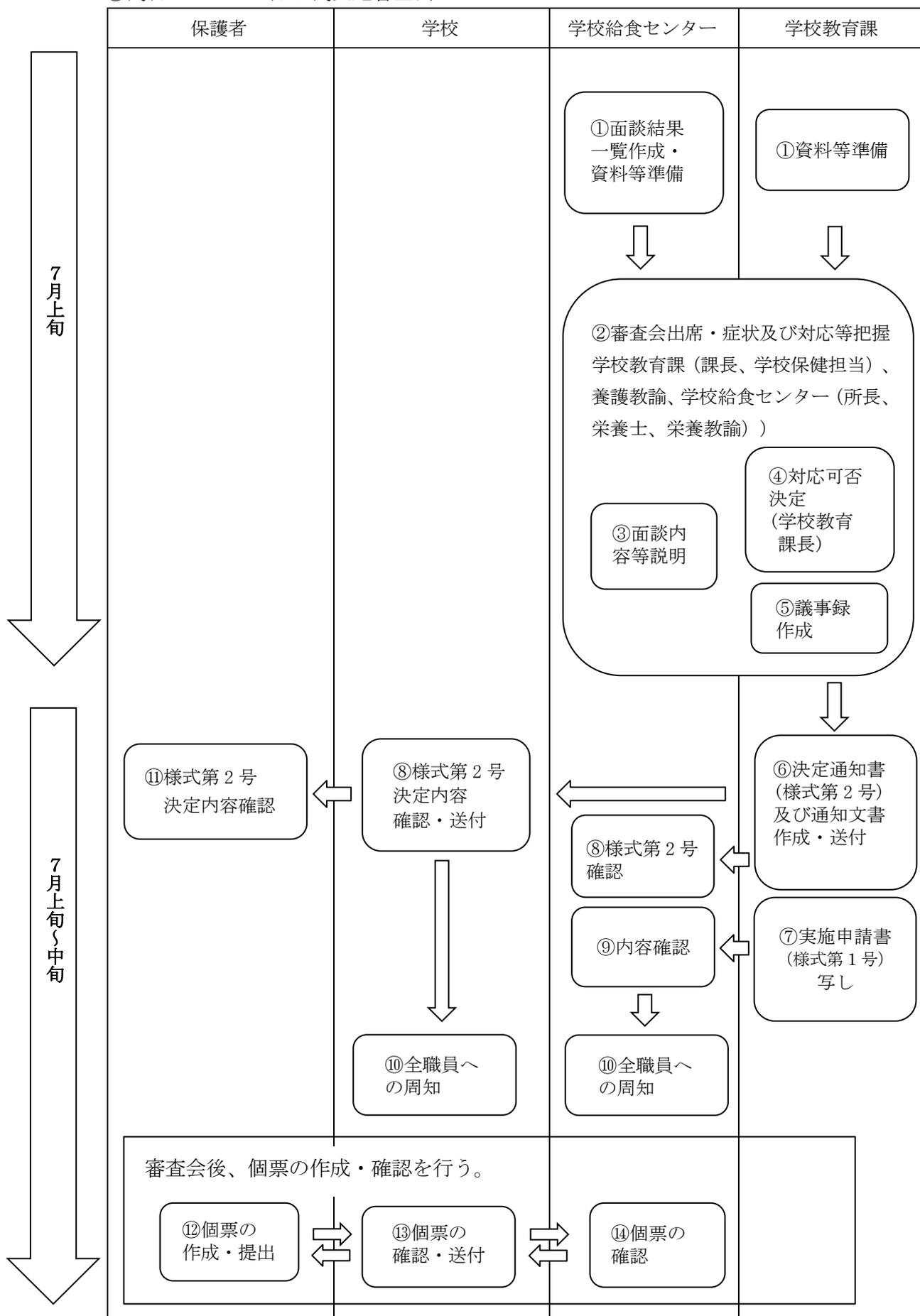
① 学校生活管理指導表等手続き



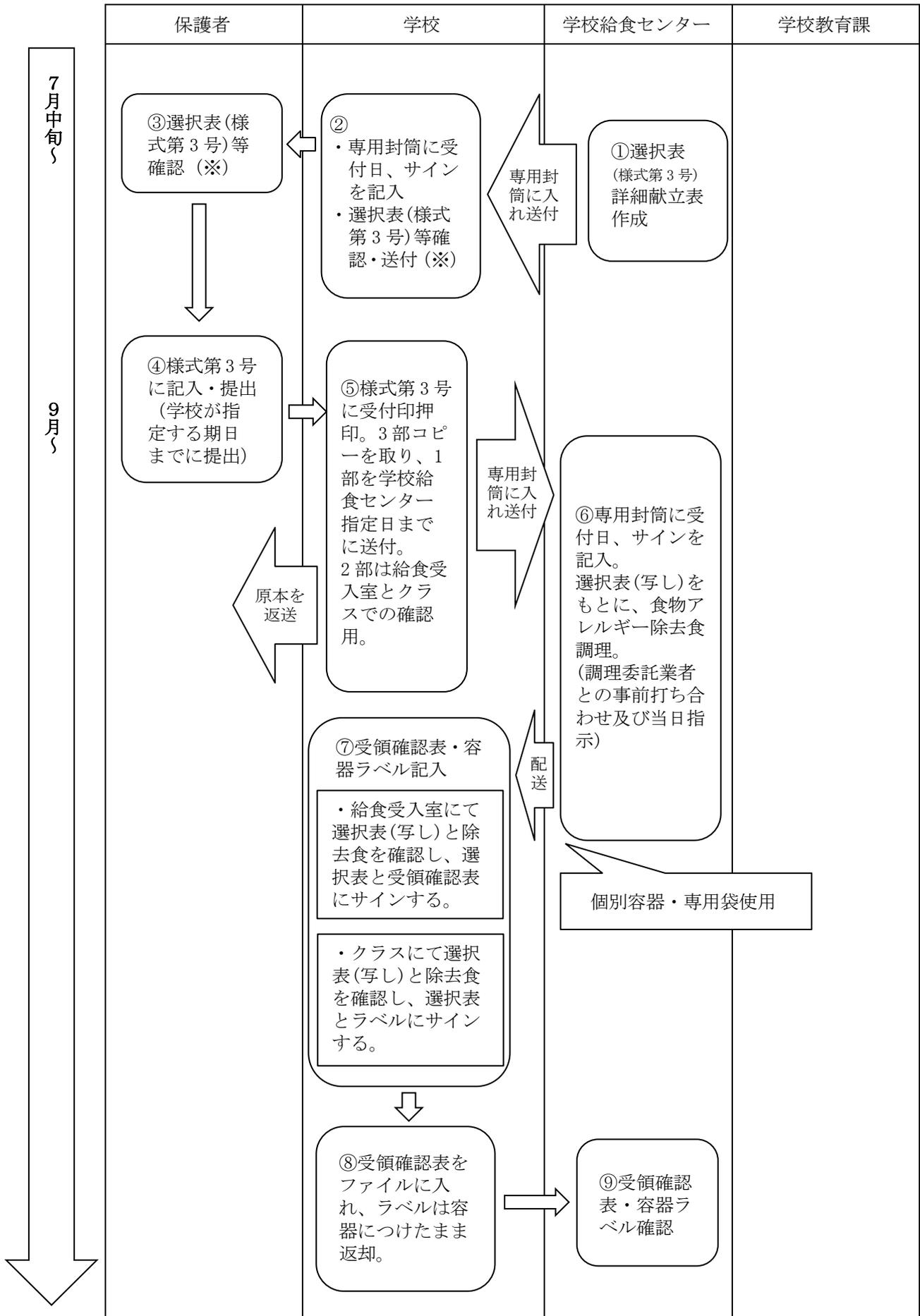
② 面談



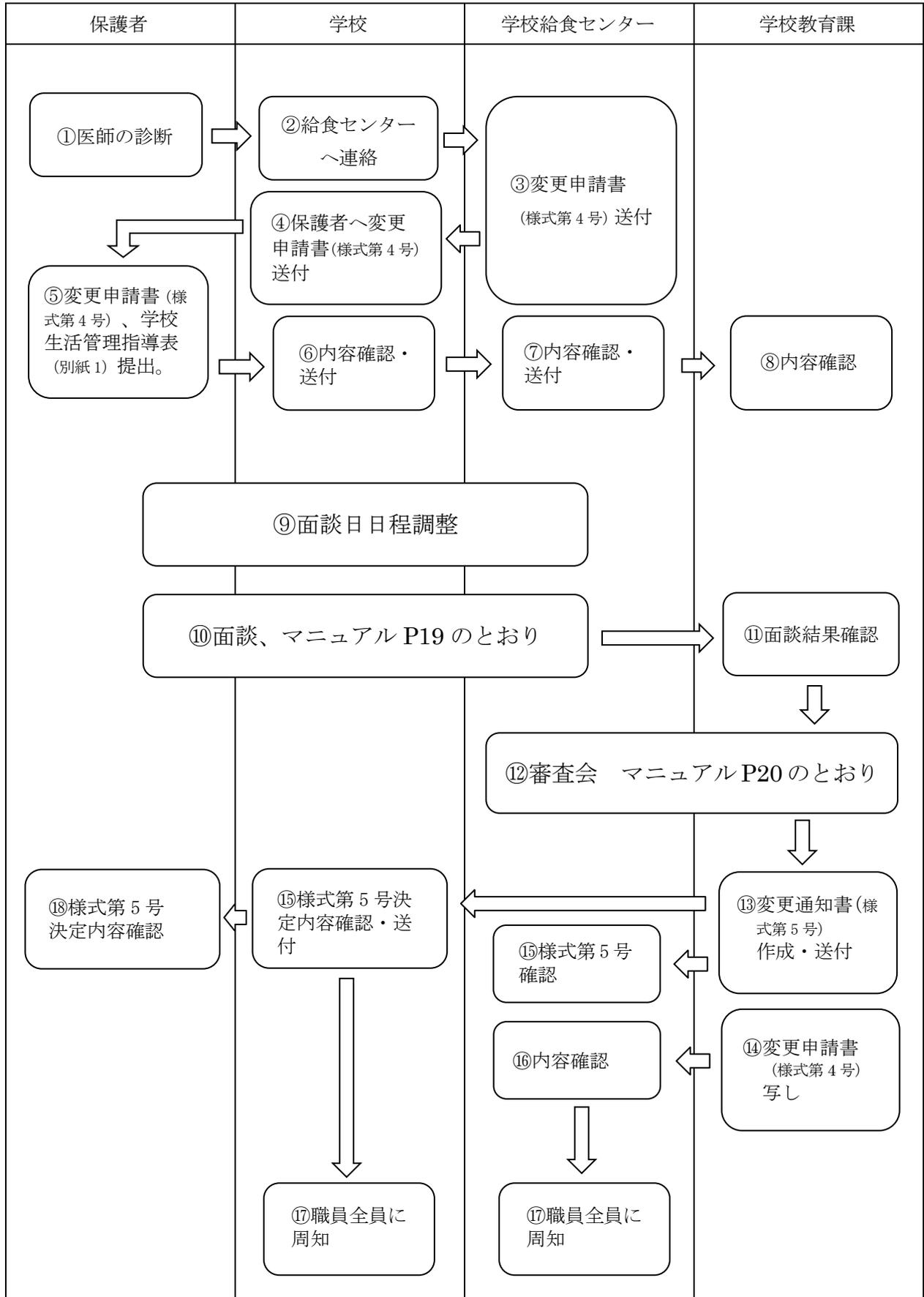
③食物アレルギー除去食実施審査会



④対応開始以降

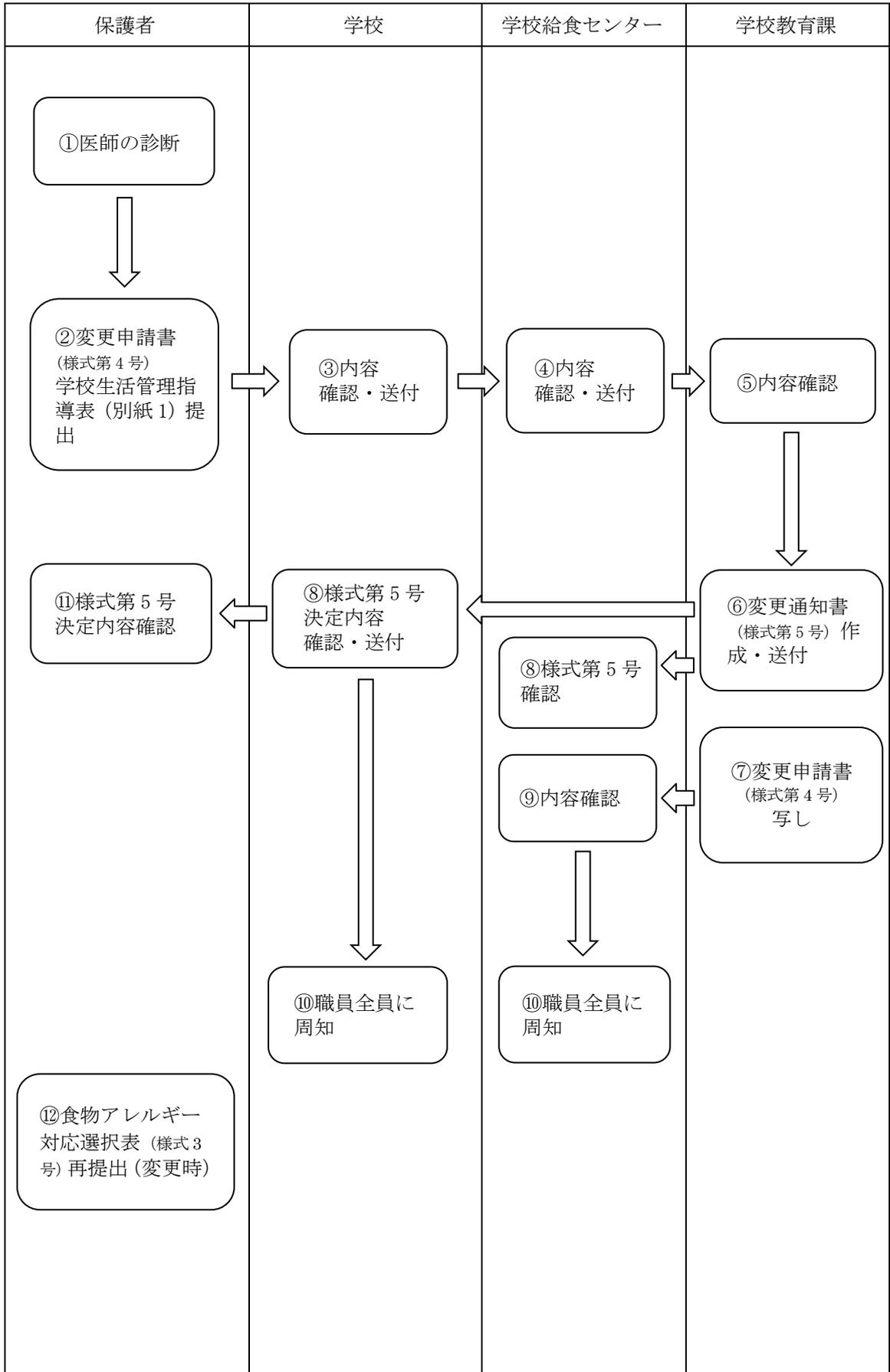


⑤対応内容変更（追加）時の対応の流れ



※追加品目の除去食対応開始は、審査会後の学校給食食物アレルギー対応選択表の提出日程にそって決定します。

⑥対応内容変更（削減・中止）・市外転出時

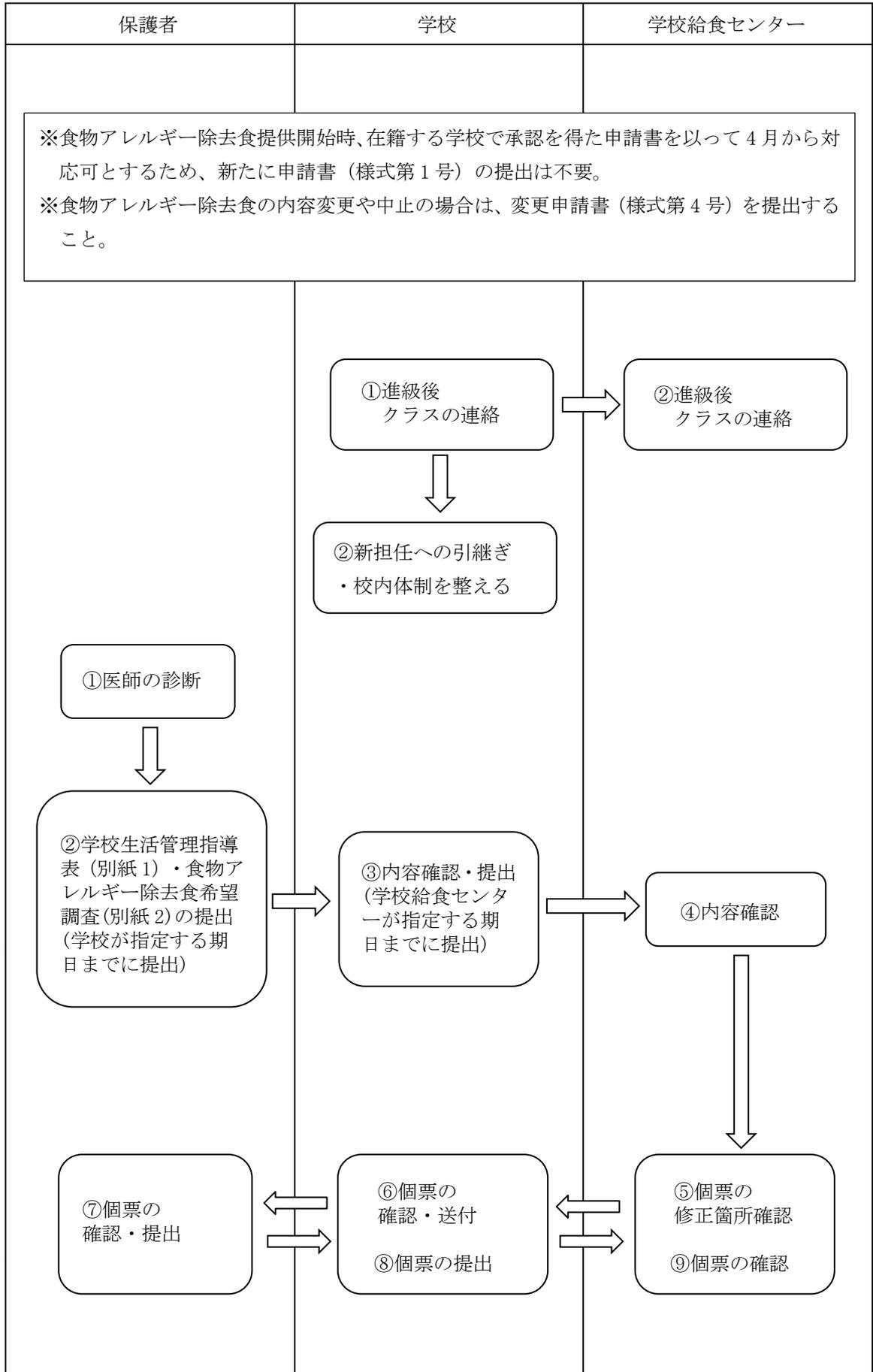


※1 変更の除去食対応開始は、変更通知書記載のとおりになります。

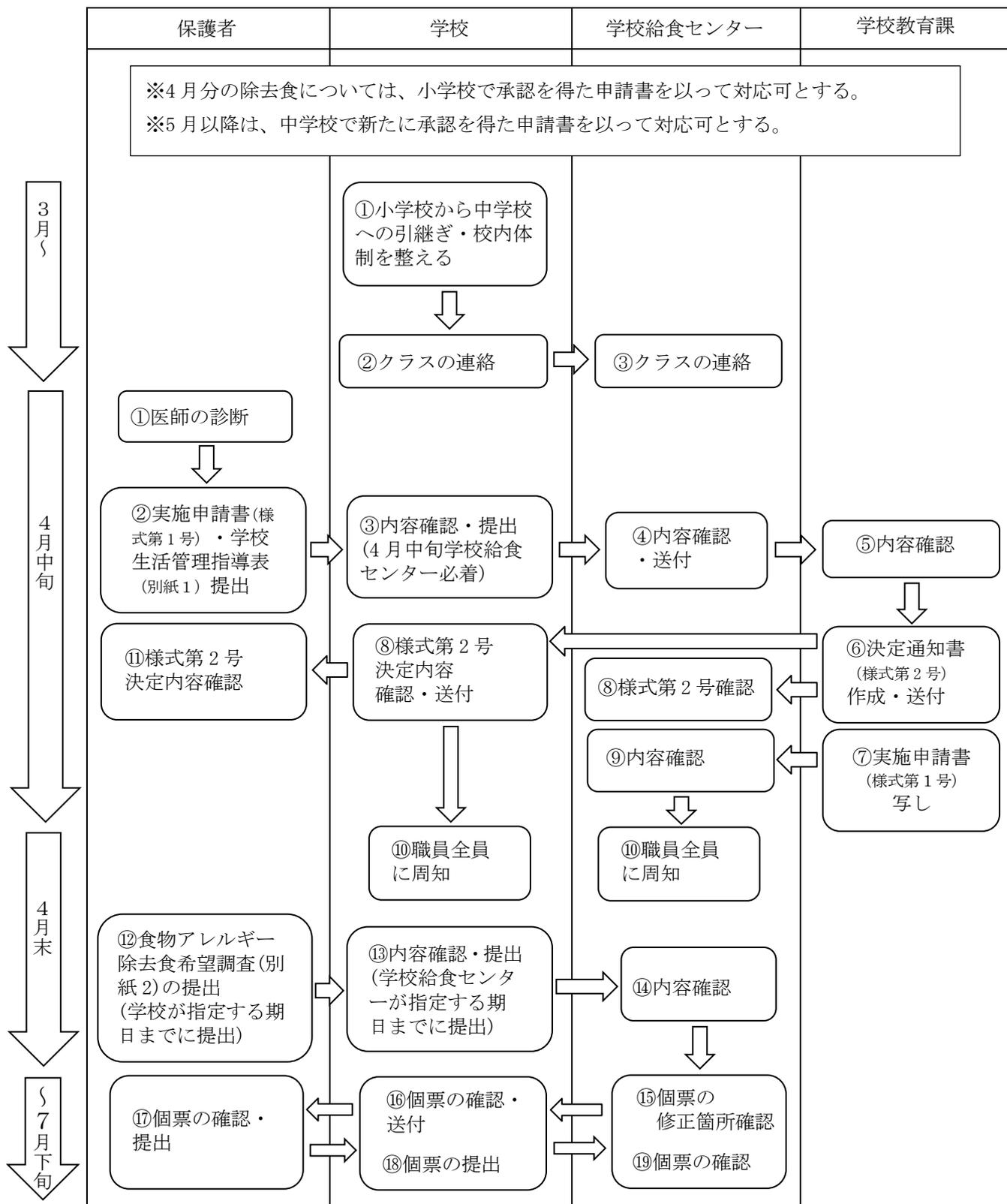
※2 市外転出時は変更申請書（様式第4号）のみ御提出ください。

(2) 継続児童生徒

① 同一学校内で進級する場合



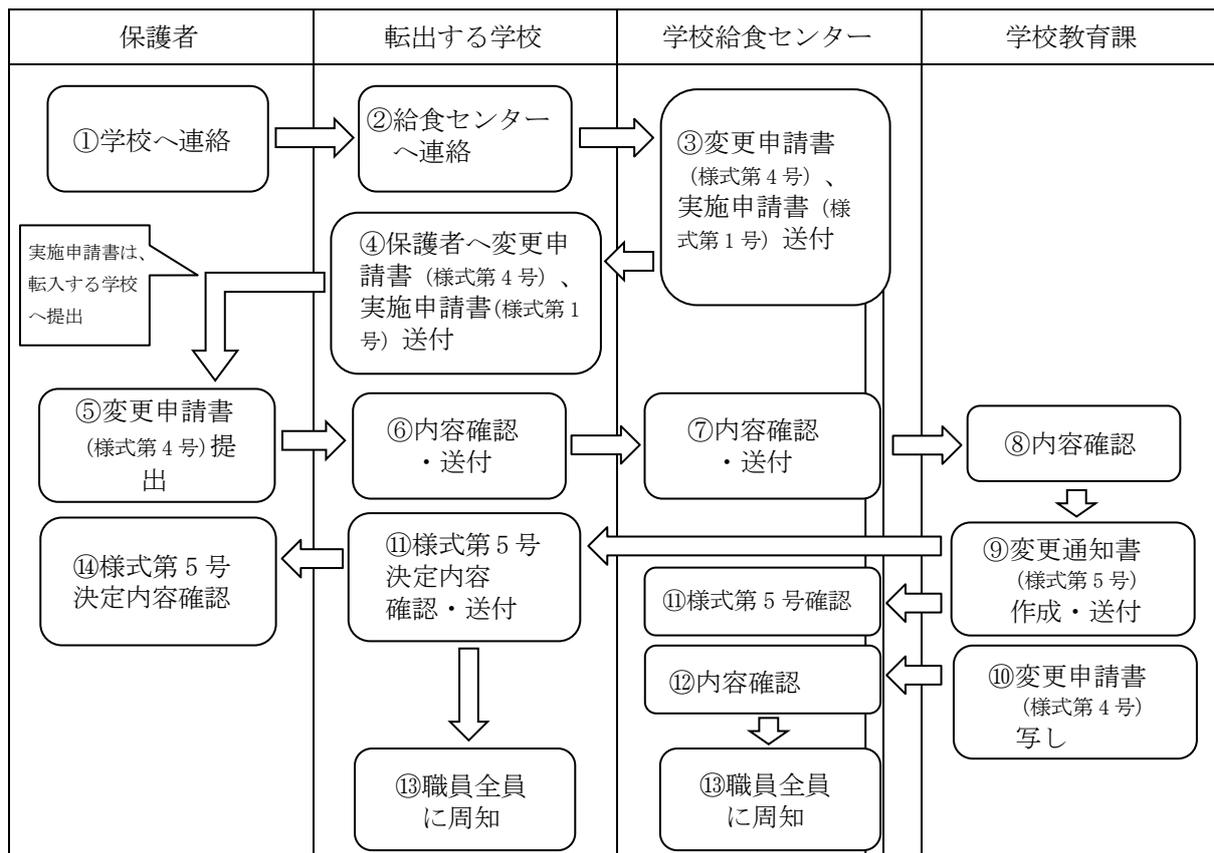
②中学校へ進学する場合



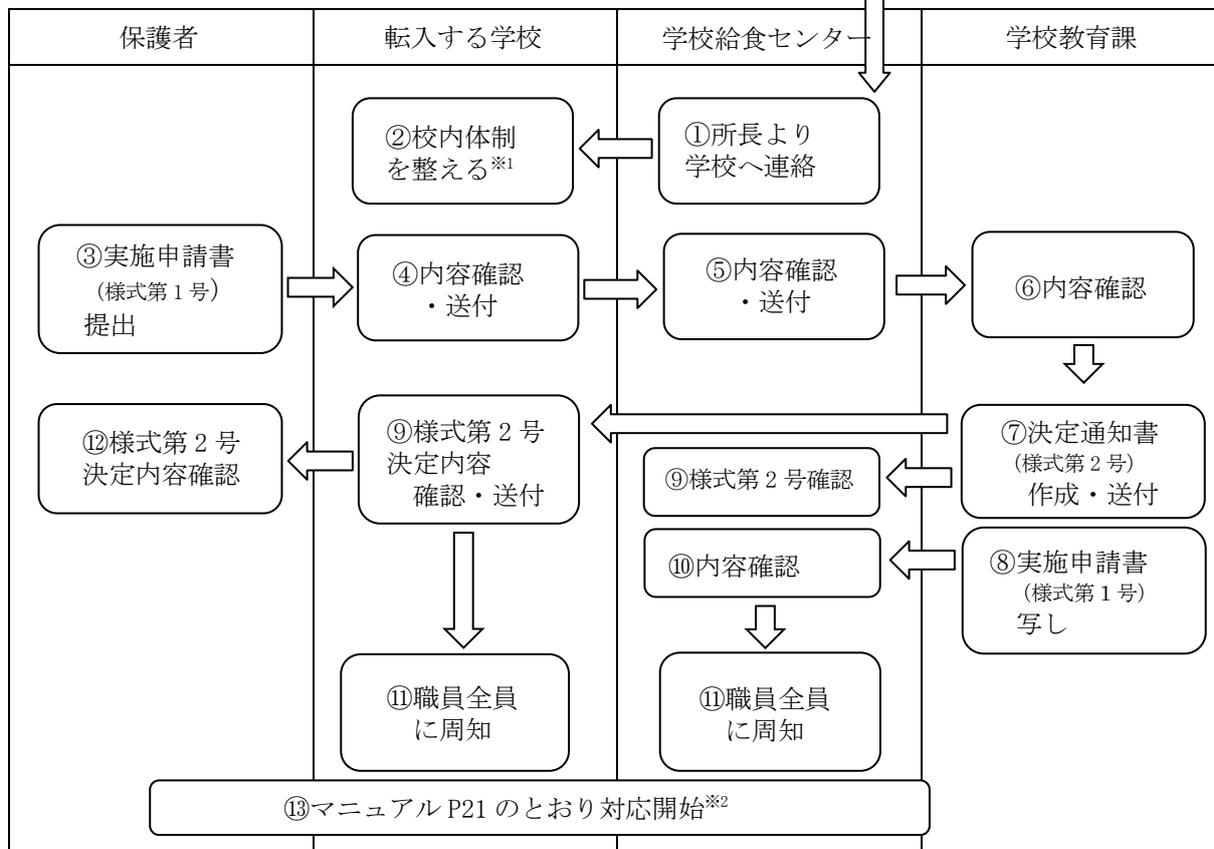
※毎月の対応、対応内容の変更については、(1) 新規・転入生「④対応開始以降」「⑤対応内容変更(追加時)」「⑥対応内容変更(削減・中止)時と同様とする。

※年度途中での新規希望者(市外転入者含)については対応せず、次年度からの新規扱いとなります。
(除去食における年度は、2学期(9月)から次年度1学期(7月)まで)

③市内転出時の対応の流れ



④市内転入時の対応の流れ



※1 転入校で校内体制が整わない場合は、除去食対応ができない場合があります。

※2 除去食提供開始は、学校給食食物アレルギー対応選択表の提出日程にそって、申請の翌月または翌々月を予定しています。

IV 学校における対応

1 除去食の配送・受渡し・配膳（誤食を防ぐために）

給食の誤食を防ぐために必要なことは、第一に、除去食を確実に対象児童生徒へ届けるための校内ルール（マニュアル）を整備することです。

そこで、除去食を確実に本人へ届けるための基本的な流れを示すとともに、給食時に学級担任等が注意すべき事項について解説します。

（1）除去食を渡す手順

調理員	<ol style="list-style-type: none">① 除去食を個別容器に入れ、移し替え用の専用食器と一緒に袋に入れます。② 個別容器とそれを入れる袋には、学校名・クラス名・氏名を明示します。③ 配送車に積み込む際に配送員と確認を行い、受領確認表にサインをします。
↓	
配送運転手	<ol style="list-style-type: none">① 調理員と確認後、調理員から受領確認表を受け取り、サインをします。② 除去食を学校の給食受入担当に渡します。
↓	
給食受入担当	<ol style="list-style-type: none">① 配送運転手から袋に入った除去食を受け取るとともに、選択表（写し）と除去食を確認し、選択表と受領確認表にサインをします。② 教室で学級担任に直接渡します。（対応が難しい学校では給食受入室で受け渡しを行います。）
↓	
学級担任ほか	<ol style="list-style-type: none">① 給食受入担当から除去食を受け取り、選択表（写し）と除去食を確認し、選択表と個別容器のラベルにサインをします。② 本人に除去食を渡す際には、献立名と対応内容を伝えます。
↓	
本人	<ol style="list-style-type: none">① 食器への移し替えは、食べる直前に行います。
↓	
学級担任ほか	<ol style="list-style-type: none">① 喫食後、状況を個別容器のラベルに記入します。② 容器は袋の外、使用済み食器は袋の中に入れて給食受入担当に戻します。

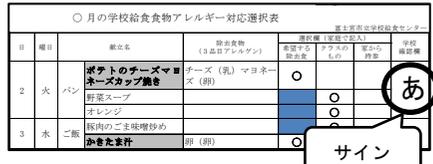
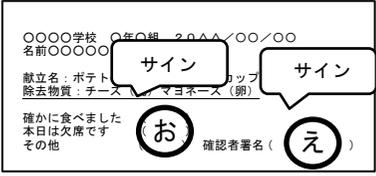
※除去食は袋に入れたまま、対象児童生徒のいる学級に運びます。

給食受入担当が受け取ったあとの対応（教室まで運ぶ、給食受入室で学級担任に渡す）や、学級担任が不在の場合の対応（代替りの職員が教室で受け取る、給食受入室に取りに行く）、児童生徒が欠席した場合の対応など、学校の給食受入担当が除去食を受け取った以後の手順については、学校の実情に合わせたルール（マニュアル）を作っておく必要があります。⇒次頁「学校給食における食物アレルギー除去食提供の流れと留意事項」を使用

学校給食における食物アレルギー除去食提供の流れと留意事項（平成29年9月～）

（関係職員は、各学校の状況に合わせ変更し、担当不在時についても、事前に決め、記入する。）

※選択表の写しは、給食受入室用とクラス用の2部準備します。

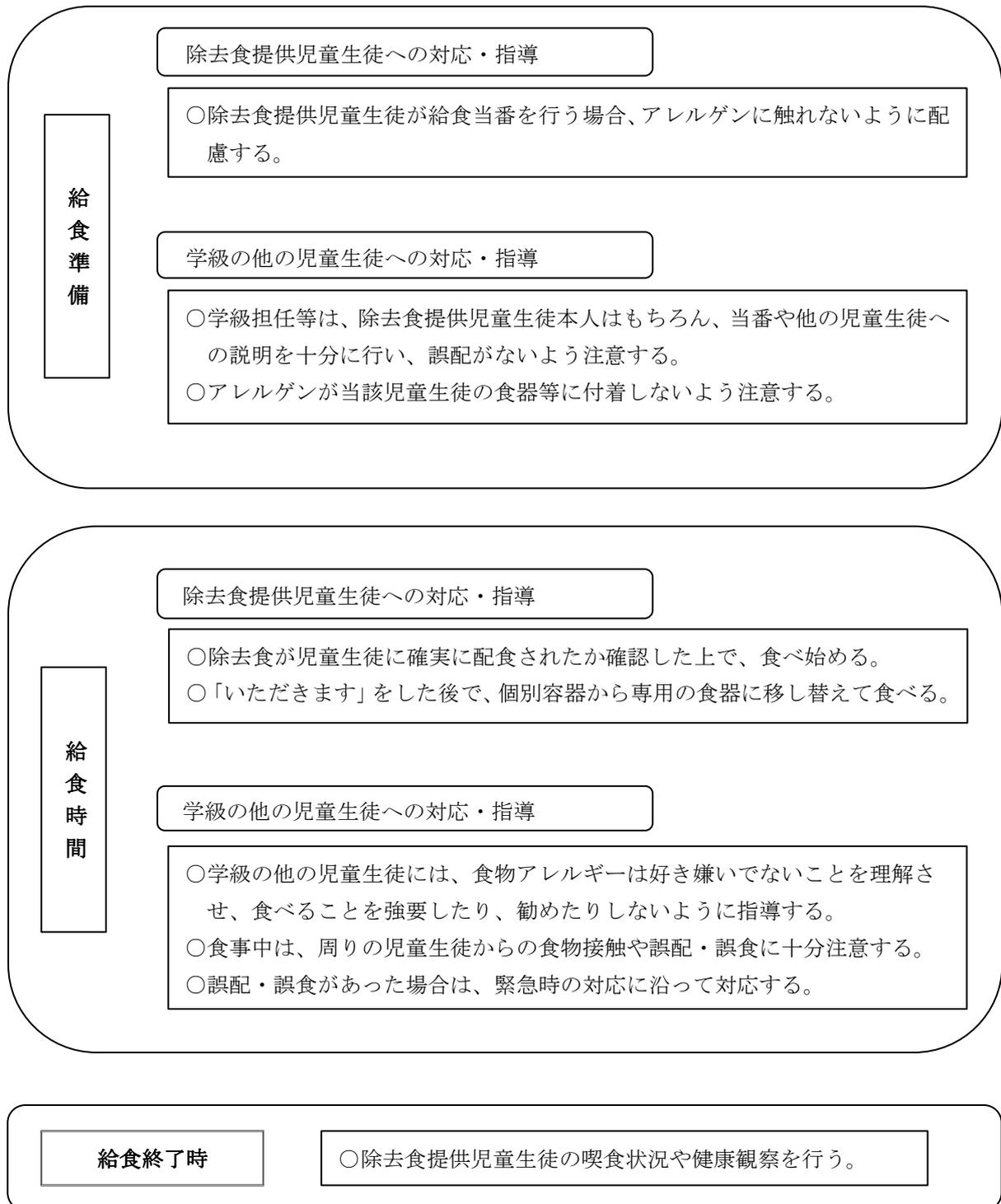
流れ	関係職員	方法 ※は留意事項を確認	確認書類	留意事項
除去食受け取り [配送→給食受入室]	受入担当者 (不在時) ① _____ ② _____	① 配送運転手から除去食 ^{※1} を受け取る。 ② 給食受入室用選択表と除去食ラベルを確認する。 ③ 給食受入室用選択表「㊟」欄とセンターからの受領確認表「㊤」欄にサインをする。 ④ センターからの受領確認表は、配送運転手に戻す。	給食受入室用選択表  センターからの受領確認表 	※1 除去食は個別容器、専用食器、専用スプーンを袋に入れて配送する。  ラベル拡大 ○○○○学校 ○年○組 20△△/○○/○○ 名前○○○○○ 献立名：ポテトのチーズマヨネーズカップ焼き 除去物質：チーズ（乳）マヨネーズ（卵） 確かに食べました () 本日は欠席です () その他 () 確認者署名 ()
教室へ運搬 [給食受入室→教室]	学級担任 又は 対象本人 (不在時) ① _____ ② _____	① クラス用選択表を持って、給食受入室へ取りに行く。 ^{※2} ② 除去食を受け取ったら、 クラス用選択表 と 除去食ラベル を確認する。 ③ クラス用選択表「㊤」欄にサインをする。 ④ 教室に運ぶ。	クラス用選択表 	※2 毎日、除去食の有無について確認する。対象本人が取りに行く場合は、各学校で、対象本人及びその保護者と確認しておく。 [クラス用選択表は、教室に保管する。]
配膳 [教室]	学級担任 (不在時) ① _____ ② _____	① 学級担任と対象本人で除去食ラベルの献立名、除去物資を確認 ^{※3} する。 ② 除去食ラベル「㊤」欄にサインをする。 ^{※4} ③ 「いただきます」をする。 ④ 学級担任又は対象本人が除去食を専用食器に移し替える。 ^{※5}	除去食ラベル 	※3 除去食ラベルの献立名、除去物質は声に出して確認する。 ※4 必ず関係職員がサインをする。 ※5 必ず「いただきます」をしてから、専用スプーンを使用して移し替える。 ・対象本人が給食当番を行う場合、アレルギーに触れないよう配慮する。 ・アレルギーが対象本人の食器等に付着しないように注意する。 ・対象本人はもちろん、他の児童生徒への説明を十分に行い、誤配がないよう注意する。（食物アレルギーは、好き嫌いや偏食ではなく、生命にかかわる疾患であることの周知・認識）
喫食確認 [教室]	学級担任 (不在時) ① _____ ② _____	① 喫食後、状況を 除去食ラベル「㊤」 欄にチェックをする。	返却方法  食器、スプーンは袋の中 容器は袋の外	・食事中は、周りの児童生徒からの食物接触や誤配・誤食に十分注意する。 ・誤食があった場合は、裏面「緊急連絡体制・役割分担」に沿って対応する。 ・除去食提供日の「おかわり」は、基本的に禁止である。 ・除去食の残食は、個別容器へ戻す。
返却 [教室→給食受入室]	学級担任 又は 対象本人	① 除去食 ^{※6} を給食受入室に返す。		※6 個別容器、専用食器、専用スプーンが入っているか、また、除去食のラベルに記入漏れがないか確認する。
返却 [給食受入室→配送]	受入担当者	① 除去食が全て返却されたことを確認する。 ② 表示されたコンテナに入れる。		・戻し忘れていた対象者がいないこと受入室用選択表で確認し、配送時と同様の位置に入れる。

(2) 給食時の教室での対応と指導

除去食提供児童生徒が在籍する学級における、給食時の教室での対応と指導内容について、給食準備、給食時間、給食終了時に分けて、以下の図に示します。

図に示すように、除去食提供児童生徒への対応はもちろんのこと、学級の他の児童生徒に対する対応と指導も極めて重要であり、除去食提供の開始当初は、学級担任以外の職員による応援を考慮することも必要です。

給食時の教室での対応と指導



2 教職員等の役割分担

食物アレルギーを有する児童生徒が、学校生活を「安全・安心」に送るためには、各職員別の任務の自覚と行動、相互協力が不可欠となります。

(1) 校長（教頭）

- ① 適切な対応をするよう指導するとともに、職員が共通理解するための機会の設定及び指導・監督を行います。
- ② 保護者との連絡を密にし、児童生徒の実態が把握できるようにします。
- ③ 食物アレルギー除去食を安全に児童生徒へ提供できるよう、校内体制を整えマニュアル化します。
- ④ 食物アレルギー除去食実施に当たっては、校内における学校給食センターとの連絡系統（窓口、担当者等）を明確にしておきます。特に、学校給食センターからの緊急連絡時、必ず対応者がいるようにします。

(2) 学級担任

- ① 保護者からの連絡をすぐに関係職員に伝え、連携を密にしておきます。
- ② 食物アレルギー対応を必要とする児童生徒が楽しい給食時間が送れるよう配慮します。
- ③ 必要書類の提出が円滑に行われるよう、保護者や学校給食センター職員との連携を密にしておきます。
- ④ 個別面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握します。
- ⑤ 食物アレルギーに対する正しい認識を持ち、他の児童生徒にも機会をもって伝えます。
- ⑥ 緊急時の対応、連絡先の確認をしておきます。
- ⑦ 給食容器ラベルに喫食状況の記入、確認者署名をします。
- ⑧ 除去食を確実に該当児童生徒へ配食します。
- ⑨ 給食時間において、食物アレルギーのある児童生徒の除去食以外の喫食に注意します。

(3) 教職員

- ① 学校ごとに、対象児童生徒の実態を把握し、共通理解をしておきます。
- ② 学級担任が不在の場合、サポートに入る職員は、対象児童生徒のアレルギーの内容等を把握し、学級担任と同等の対応ができるようにします。

(4) 給食主任・保健主事

- ① 個別面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握します。
- ② 対象児童生徒の実態を把握し、学級担任、養護教諭、栄養士、栄養教諭等との連携を図ります。

(5) 養護教諭

- ① 個別面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握します。
 - ・アレルゲンとなる食物
 - ・食物アレルギー症状
 - ・かかりつけの病院や主治医
 - ・食物アレルギー症状が出る量及び調理形態
- ② 学級担任、学校給食センター栄養士、他の校内職員との連携を図ります。
 - ・学級担任-----該当児童生徒の食物アレルギー状況の情報を提供します。
 - ・学校給食センター栄養士----学校給食で対応している児童生徒についての情報交換をします。
 - ・他の校内職員-----食物アレルギーの正しい知識と対応について普及します。
- ③ 食物アレルギーの症状が出た場合の措置方法を確認しておきます。

該当児童生徒が誤食した場合や、運動後に食物アレルギー症状が出た場合の応急処置の方法や連絡先の確認をしておきます。

(6) 学校給食センター所長

- ① 職員の共通理解がもてるよう指導します。
- ② 保護者と面談した際、基本的な考え方等を説明します。

(7) 学校給食センター栄養士・栄養教諭

- ① 個別面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握します。
- ② 学校給食でどのような対応ができるのかを判断します。
- ③ 学校給食での対応が決定後、確実に該当児童生徒への除去食を提供します。
- ④ 給食時の指導について、学校に状況を伝えてアドバイスします。
- ⑤ 献立作成時に、代表的なアレルゲンができるだけ重複しないよう配慮します。
- ⑥ 配食校との連絡を密に、児童生徒の実態が把握できるようにします。

(8) 学校給食センター専任調理員

- ① 対象児童生徒の実態について理解し、除去食の内容を確認します。
- ② 栄養士の調理指示をもとに、除去する食物や作業動線図を確認した上で、作業工程をチェックしながら調理作業にあたります。
- ③ アレルゲンの混入に十分注意し、ラベル等の表示を確認して誤配を防ぎます。

(9) 教育委員会

- ① 食物アレルギー除去食実施審査会にて、関係職員と話し合いの後、対応の可否等を決定し

ます。

3 児童生徒への対応

児童生徒の発達段階に応じて、学級担任、養護教諭、保健主事、栄養士、栄養教諭等が連携を図り、保健面、栄養面、生活面に関する以下の指導を行い、自己管理能力の育成を目指します。

(1) 保健指導

学級担任、養護教諭及び保健主事が相互に連携を図り、安全で衛生的に準備・配膳・片付けができるように衛生指導を行います。

(2) 栄養指導

栄養士、栄養教諭等と養護教諭が学校等で連携を図りながら指導を行います。除去食を行っている場合は、栄養の偏りや不足が生じることがあるので、失われた栄養価を別の食物を用いて補う必要があることについても指導していきます。

(3) 生活指導

養護教諭、保健主事、栄養士、栄養教諭等が学級担任と連携を図りながら、対象児童生徒の食事に対する不安を取り除き、本人が精神的な負担を感じないように、体と心の両面から指導します。

(4) 自己管理能力の育成

学級担任、養護教諭及び保健主事は、対象児童生徒本人が自分の食物アレルギーを認識できるようにし、学校給食の献立に使用されている食物を調べた上で、食べないとか量を加減するといった自分の健康状況に応じた食べ方ができるように指導していきます。

(5) 周りの児童生徒への指導

学級担任は、養護教諭や保健主事と連携を図り、食物アレルギーという病気に対して理解を持たせます。誰にでもなる可能性があること、好き嫌いや偏食ではなく、疾患の一つであること、自分にとっては何でもないものが人にとっては生命に関わることにつながる恐れがあるということをしっかり認識させ、「仲間はずれ」等対象児童生徒が悲しい思いをしないように配慮します。

4 学校給食以外での配慮

学校給食だけでなく、教材教具等に含まれる場合や調理実習など食に関する学習活動、野外学習や修学旅行などでも食物アレルギーに配慮していく必要があります。その場合には、学級担任が保護者と連絡調整を十分に行い、児童生徒の安全を確保します。

(1) 教材教具等への配慮

教材や教具に含まれる場合には、対応方法や活動内容の見直しを行うことが必要です。

アレルギー	配慮すべき教材教具・学習活動例
小麦	小麦粘土、うどん・パン作り体験
乳	牛乳パックリサイクル活動、アイスクリーム作り体験
ピーナッツ	豆まき、落花生の栽培
そば	そば打ち体験、そば殻枕
大豆	みそ作り

(2) 食に関する活動での配慮

学校行事や学級活動、家庭科の調理実習、総合的な学習の時間、クラブ活動等で食に関する学習を行う場合には、学級担任が養護教諭等と共に食物アレルギーを有する児童生徒への影響について事前に検討を行います。影響があると考えられる場合は、学級担任が保護者に連絡し、対応を確認した上で学習活動を実施します。

(3) 遠足・校外学習での配慮

児童生徒同士での弁当や菓子類のやり取りや、体験教室等で「試食コーナー」がある場合は、注意が必要です。食物アレルギーを有する児童生徒には保護者から、また、周りの児童生徒には学級担任から、それぞれ注意をするよう、事前の指導が必要です。

(4) 宿泊を伴う学習での配慮

宿泊を伴う活動で最も配慮が必要なのは食事です。事前に宿泊施設に対して食物アレルギーの状況を伝え、可能な限りの対応を申し出ます。また、本人と保護者には、事前準備の内容を十分に説明し、了解を得た上で宿泊学習等を実施します。

(事前準備)

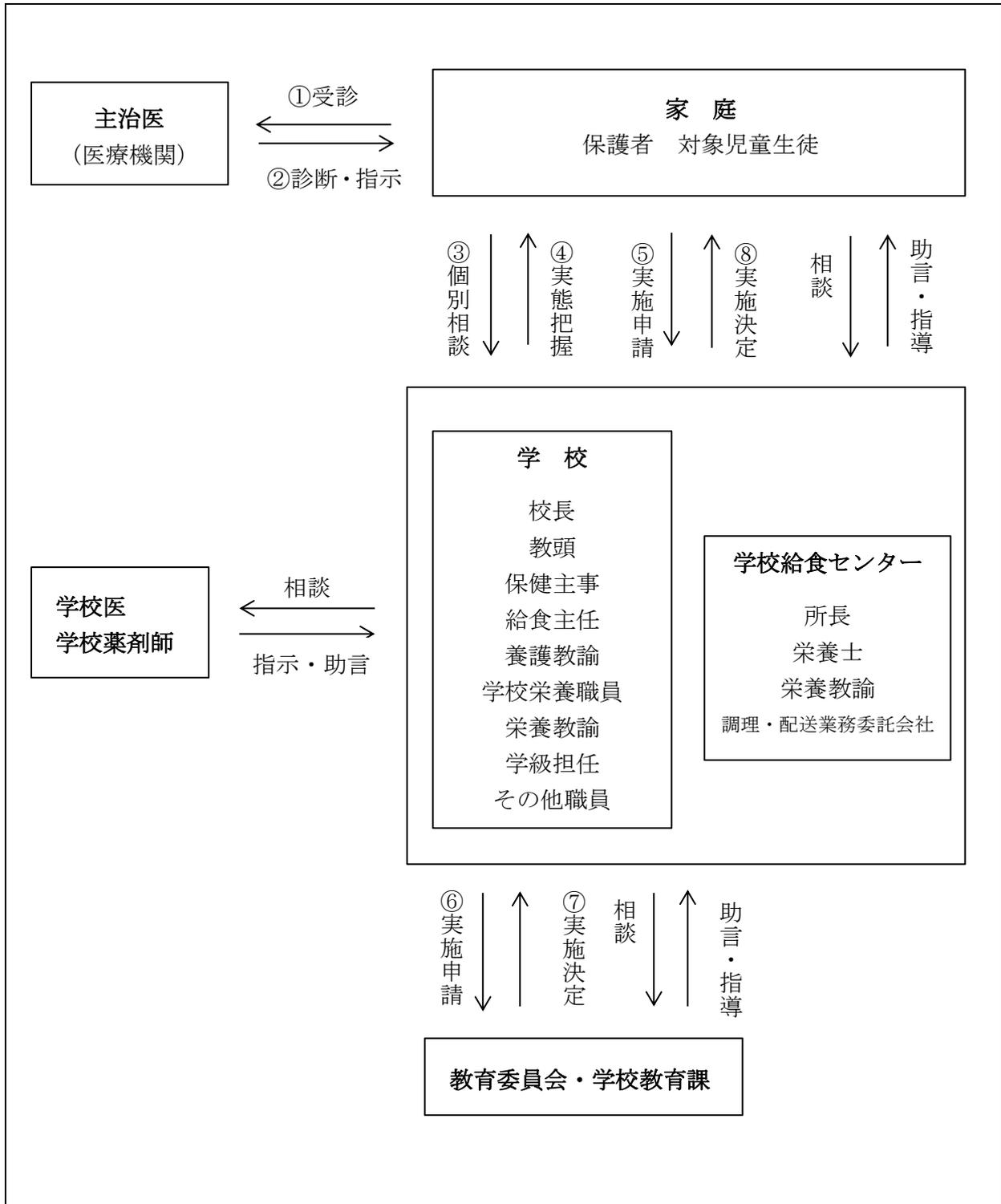
- ① 事前打ち合わせの際に、参加する教職員全員で、どの児童生徒にどのような食物アレルギーがあるかを確認します。
- ② 宿泊施設の食事（食材）内容等、宿泊学習中の対応※について確認します。
- ③ 重篤な症状が出た場合を考えて、搬送する医療機関の確認をしておきます。
- ④ エピペン®や内服薬等持参薬の有無や管理方法を確認しておきます。特に、登山等で緊急時に医療機関へ搬送するまでに時間がかかる場合は、保護者から主治医に相談し、エピペン®を2本準備することも検討します。

※宿泊学習中に想定される対応例

- ・可能な範囲での除去食、代替食の提供
- ・自宅からの食事の持参（レトルト食品等）
- ・おやつ、飲料の検討
- ・枕の種類の検討（そば殻等）
- ・移動時の昼食場所の検討
- ・現地の医療機関への協力要請
- ・旅行会社との連携

5 給食対応の組織と連携体制

食物アレルギーのある児童生徒への対応については、保護者と連携をとり、個々の症状や主治医の指示を確実に把握し、学級担任、養護教諭、栄養教諭をはじめ全職員の共通理解のもとに指導や対応にあたる必要があります。また、学校医、学校薬剤師等との連携も必要です。



V 緊急時の対応

1 食物アレルギー発症時の対応

ポイント

- 食物アレルギー発症時の対応は、本人の症状が急激に悪化し、急速にアナフィラキシーになることを想定して、迅速に行動することが重要です。
- 食物アレルギー発症時の対応については、危機意識を持ち、校内シミュレーションを行うなど、発症時に備えた体制づくりが必要です。
- エピペン®を所持する児童生徒が自分自身で注射できない場合は、教職員が代わってエピペン®を注射し、その後、速やかに救急搬送を行います。

学校において、児童生徒がアナフィラキシーとなるなどの緊急時には、どの教職員でも初期対応が行えるとともに、その後の応援体制の確保が必要となります。また、症状のレベルに応じた適切な対応も重要となります。

そこで、緊急時における教職員の対応方法の流れを示すとともに、緊急事態発生に備えた学校の体制づくりやアナフィラキシーショックが疑われる場合のエピペン®の使用方法等について解説します。

2 緊急時対応の流れ

食物アレルギーの原因食物を誤食したり、アレルギー症状が現れたりした児童生徒を発見した、または、児童生徒から通報を受けた教職員（学級担任等）は、次のとおり行動します。

（1）初期対応と応援体制の確保

- ① 誤食してから間もない場合は、口に入れたものを吐き出させたり、口をすすがせたりします。
- ② 原因物質に触れた皮膚や目等の粘膜に症状が現れている時は、速やかに大量の流水で洗い流し、目をこすらないようにさせます。
- ③ アレルギー症状を発症した児童生徒を速やかに保健室に連れて行きます。なお、本人の症状によっては、その場で横にさせるなどして安静にし、経過を観察します。
- ④ 管理職や教職員、養護教諭に連絡し応援を求めます。管理職は、本人の状態に応じて、各教職員に役割を指示します。
- ⑤ アレルギー症状を発症した児童生徒の意識がある場合は、本人から、誤食をした食物、発症した時間、症状の程度等について聞き取りを行います。意識がはっきりしない場合は、周りの児童生徒から出来る限りの情報を聞き取ります。

(2) 症状のレベルに応じた対応

食物アレルギー症状対応表

	グレード1	グレード2	グレード3
全身	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> ☆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。 </div>		<input type="checkbox"/> ぐったり <input type="checkbox"/> 意識もうろう <input type="checkbox"/> 脈が触れにくい又は不規則 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い
呼吸器		<input type="checkbox"/> 数回の軽い咳	<input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる <input type="checkbox"/> 声がかすれる <input type="checkbox"/> 持続する強い咳き込み <input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳 <input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸
消化器	<input type="checkbox"/> 我慢できる弱い腹痛 <input type="checkbox"/> 吐き気	<input type="checkbox"/> 明らかな腹痛 <input type="checkbox"/> 複数回の嘔吐 <input type="checkbox"/> 複数回の下痢	<input type="checkbox"/> 持続する強い（がまんできない）お腹の痛み <input type="checkbox"/> 繰り返し吐き続ける
目 口 鼻 顔	<input type="checkbox"/> 目のかゆみ、充血 <input type="checkbox"/> 唇に腫れ <input type="checkbox"/> 口のかゆみ、違和感 <input type="checkbox"/> 喉のかゆみ、違和感 <input type="checkbox"/> くしゃみ、鼻水、鼻づまり	<input type="checkbox"/> 顔全体の腫れ <input type="checkbox"/> まぶたの腫れ	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> ☆グレード3の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン®を注射する。 </div>
皮膚	<input type="checkbox"/> 軽度のかゆみ <input type="checkbox"/> 部分的な赤み <input type="checkbox"/> 数個のじん麻疹	<input type="checkbox"/> 強いかゆみ <input type="checkbox"/> 全身性の赤み <input type="checkbox"/> 全身のじん麻疹	

上の症状が1つでもあれば、以下の対応を行う

上の症状が1つでもあれば、以下の対応を行う

上の症状が1つでもあれば、以下の対応を行う

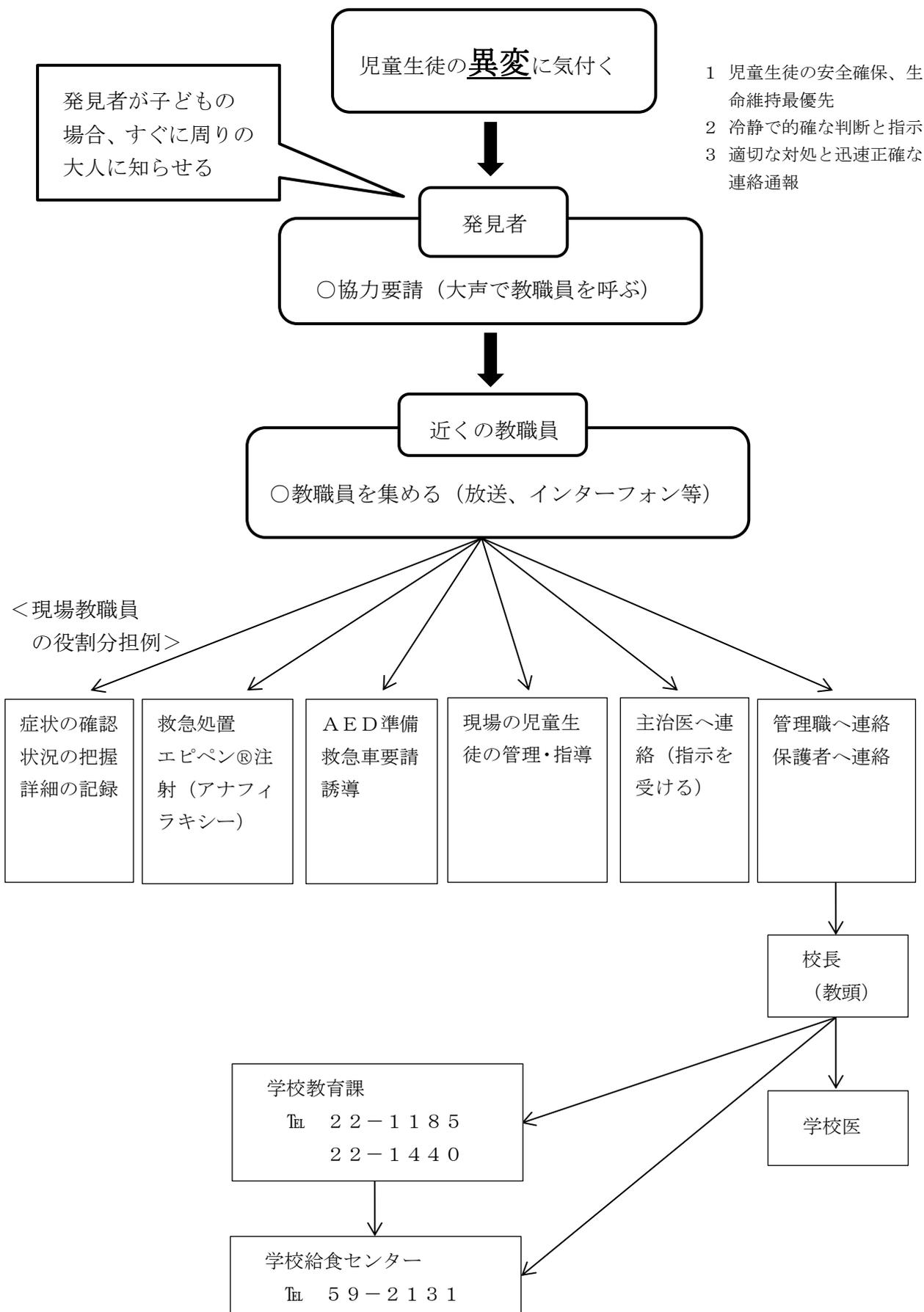
対応	<input type="checkbox"/> 安静にして経過観察 <input type="checkbox"/> 内服薬の使用 <input type="checkbox"/> 医療機関の受診	<input type="checkbox"/> 内服薬の使用 <input type="checkbox"/> エピペン®の準備 <input type="checkbox"/> 医療機関の受診（迷ったら救急車要請） <input type="checkbox"/> グレード3の症状の有無を注意深く観察し、1つでもあてはまる場合はエピペン®を使用する。	<input type="checkbox"/> エピペン®の注射（迷ったらエピペン®の注射） <input type="checkbox"/> 救急車の要請 <input type="checkbox"/> 内服薬の使用 反応がなく、呼吸がなければ <input type="checkbox"/> 胸骨圧迫 <input type="checkbox"/> 人口呼吸 <input type="checkbox"/> AED実施
----	---	---	--

安静にし
注意深く経過観察

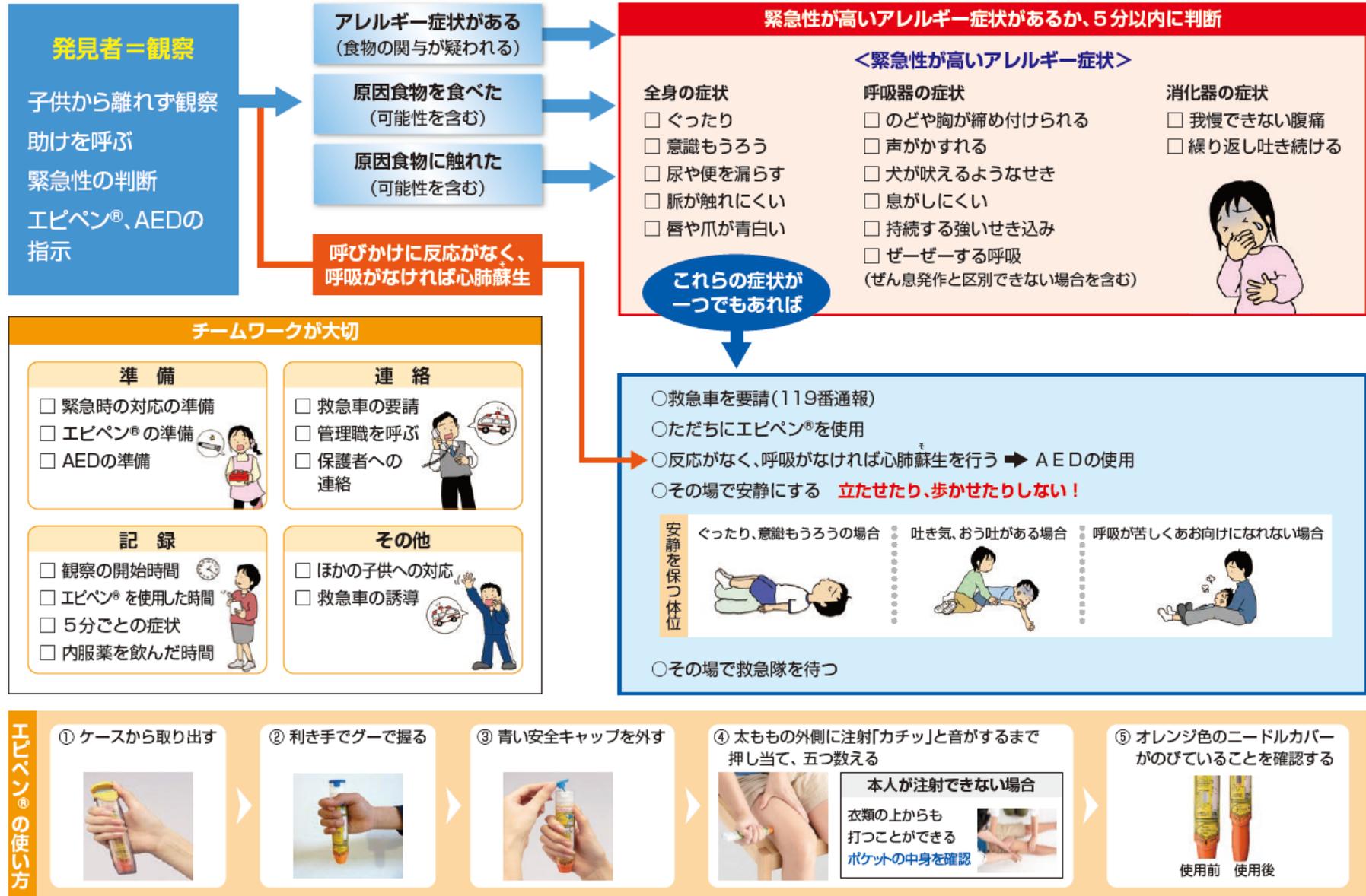
速やかに
医療機関を受診

ただちに
救急車で医療機関搬送

3 緊急連絡体制・役割分担



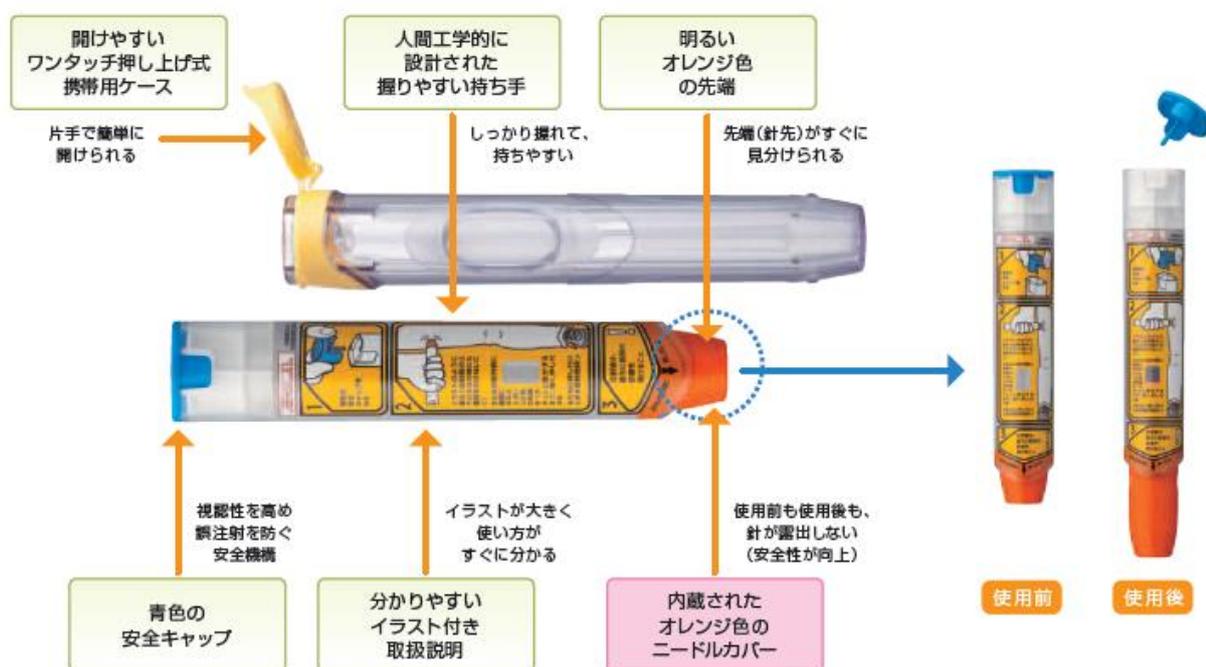
4 アナフィラキシー発症時の対応



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要約版」より

5 エピペン®について

(1) エピペン®はどんなものか



(2) エピペン®を保管する際の留意点

エピペン®を学校内に持ち込む場合は、他の児童生徒が手を触れないように留意し、緊急時には担任等の教職員がすぐに取り出して、処方を受けた児童・生徒に手渡すことができるように配慮する必要があります。

エピペン®は光により分解しやすいため、遮光保存が必要です。また、常温での保管が求められているため、真夏の車内など高温になる場所での保管は避ける必要があります。

(3) エピペン®を自己注射するタイミング

自己注射の投与方法や投与のタイミングは患者が医師から処方を受ける際に指導を受けています。

アナフィラキシー症状に対しては早期のエピペン®投与が不可欠であり、できれば初期症状（原因物質を摂取して口の中がしびれる、違和感、口唇の浮腫、気分不快、吐き気、嘔吐、腹痛、じん麻疹、せきこみなど）のうちに、ショック症状が進行する前に自己注射することが望まれます。

(4) エピペン®を児童生徒が自己注射した後の処置

エピペン®の自己注射は、アナフィラキシーを発現した患者が直ちに医療機関で治療を受けることが出来ない状況下で症状が進行した場合に、緊急避難として使用する薬で、決して医療機関での治療に代わり得るものではありません。そのため、エピペン®を自己注射した後に症状が回復したとしても、必ず、すぐに医療機関で適切な治療を受ける必要があります。

また、注射を完了した自己注射器では針が飛び出したままの状態のものがあります。針が刺さると怪我をしたり、感染などの危険があるので、針先側から携帯ケースに戻し、ねじ式のキャップをしっかりと締めてから、搬送される医療機関まで自己注射をした患者とともに持参してください。（携帯ケースはキャップを締めると針先が曲がるように設計されています。）

日本学校保健協会「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小中学校編」（平成17年4月11日発行）より

(5) 教職員等によるエピペン®の注射

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できない場合も考えられます。

エピペン®の注射は法的には「医行為」にあたり、医師でない者（本人と家族以外の者である第3者）が「医行為」を反復継続する意図をもって行えば医師法（昭和23年法律第201号）第17条に違反することになります。

しかし、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することは、緊急やむを得ない措置として行われるものであり、医師法違反にならないと考えられます。また、医師法以外の刑事・民事の責任についても、人命救助の観点からやむをえず行った行為であると認められる場合には、関係法令の規定によりその責任が問われないものと考えられます。

日本学校保健協会「食物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25日発行）より

【参考文献】

- ・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25日発行） 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要約版 文部科学省
- ・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
小中学校編（平成17年4月11日発行） 財団法人日本学校保健会
- ・学校の管理下における食物アレルギーへの対応調査研究報告書
（平成23年3月発行） 独立行政法人日本スポーツ振興センター
- ・食物アレルギーの診療の手引き 2023 厚生労働科学研究班
- ・食物アレルギーの栄養食事指導の手引き 2022 厚生労働科学研究班
- ・学校給食センターにおける食物アレルギー対応食マニュアル 静岡県教育委員会
- ・丸亀市食物アレルギー対応マニュアル 丸亀市教育委員会
- ・岐阜市学校給食における食物アレルギー対応の手引き 岐阜市教育委員会
- ・アレルギー疾患の児童生徒対応マニュアル 横浜市教育委員会
- ・学校における食物アレルギー対応マニュアル 富山市教育委員会
- ・食物アレルギー対応の手引き 仙台市教育委員会
- ・船橋市学校給食食物アレルギー対応マニュアル 船橋市教育委員会
- ・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
- ・加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック
（令和5年3月作成）（令和6年3月一部改訂） 消費者庁

【改訂履歴】

平成31年度	富士宮市学校給食食物アレルギー対応検討委員会	一部改訂
令和2年度	富士宮市学校給食食物アレルギー対応検討委員会	一部改訂
令和6年度	富士宮市学校給食食物アレルギー対応検討委員会	一部改訂