

**学校給食における
食物アレルギー対応マニュアル**

【改訂版 第2次】

平成28年1月
佐世保市教育委員会
【令和5年4月見直し】

第1章 佐世保市立学校における食物アレルギー対応について

1 基本的な考え方

近年、アレルギーを持つ児童生徒の増加に伴い、アレルギー疾患はまれな疾患ではなく、学校保健を考える上で、既に、学校に、クラスに、各種のアレルギー疾患の子どもたちが多数在籍していることを前提とした取り組みが必要となっている。

このため、佐世保市学校保健会内に「アレルギー研究部会」を設置し、学校保健の分野だけでなく、消防関係者や栄養教諭など、幅広い関係者にご出席いただき、協議を行った。

その結果、平成27年12月に「学校給食を中心とした食物アレルギーに関する基本方針」及び、その具体的な取組を定めた。

本マニュアルは、前記の基本方針及び具体的な取組のひとつとして、特に、アナフィラキシーショックの発生リスクが高い「学校給食」において、文部科学省から示された指針等も参照としながら改訂したものである。

なお、今後は「学校給食食物アレルギー検討委員会（仮称）」において、本マニュアルの検証を継続して行うこととし、その結果変更の必要が生じた際は、速やかに改訂を行うものとする。

学校給食を中心とした食物アレルギーに関する基本方針

すべての児童生徒が安全安心な学校生活を送ることのできる環境をつくるため、佐世保市立小・中学校における学校給食を中心とした食物アレルギー対応の基本は、日本学校保健会が作成した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」とします。

これにより、保護者に対して、学校生活における食物アレルギーに関する配慮の求めがある場合、※「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を提出していただくこととします。

なお、特に学校給食における食物アレルギーの対応については、文部科学省作成の「学校給食における食物アレルギー対応指針」を参照しながら、佐世保市のマニュアルを改訂し、そのマニュアルに基づき対応することとします。

平成27年12月21日
佐世保市教育委員会

※「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」

（公財）日本学校保健会が、学校におけるアレルギー疾患対応のために作成した医師の診断書。

以下、本書では「学校生活管理指導表」と称する。

方針に基づく具体的な取組

《柱1》 予防体制の確立

- ① すべての学校で食物アレルギー対応委員会を設置します。
- ② 学校内での役割を明確にします。
- ③ 緊急時に備え、全ての教職員が情報を共有できる体制を構築します。
- ④ 学校給食においては、安全性確保のため、原因食物の完全除去（提供するかしないか）を原則とします。
- ⑤ 学校給食においては、学校及び給食センターの施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行いません。

《柱2》 緊急体制の確立

- ① 標準的な緊急マニュアルを各学校に例示したうえで、各学校における緊急時マニュアルを改訂します。
- ② 緊急時の教職員の役割分担を明確化します。
- ③ 教育委員会は、各学校において、継続的な緊急時対応の研修（エピペン®やAEDの取扱いなど）ができる仕組みを構築します。

《柱3》 関係機関との連携強化

- ① 教育関係者のみならず、幅広い関係者（消防関係者や保健所等）が共通認識をもって食物アレルギー対応にあたるのが重要であるため、定期的な意見交換を行います。
- ② 学校給食においては、食材の購入段階からの安全安心な仕組みを確立することが必要であるため、副食材の主な調達先である佐世保市学校給食会との意見交換を行います。

《柱4》 学校給食施設における改修の必要性の検討

- ① 学校給食施設における中長期的な改修計画の策定を行います。
- ② 改修計画を策定にあたっては、市立学校における給食のあり方を検討する目的で設置した「佐世保市立学校給食検討委員会」をはじめとした関係者の意見を幅広く聞きながら進めていくこととします。

2 食物アレルギー対応委員会について

(1) 設置の趣旨・委員構成

校長を責任者とし、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を校内に設置する。委員は年度ごとに決定する。

委員会では、校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議、決定する。また校内危機管理体制を構築し、各関係機関と連携や具体的な対応訓練や校内外の研修を企画、実施、参加を促す。

【委員構成例と主たる役割例】

◎委員長 校長（対応の総括責任者）

○委員

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

※各委員は相互に緊密な情報交換並びに連携を図る。

※必要に応じて、委員会に、給食センター所長、教育委員会の担当者、学校医、学校薬剤師、調理員の代表、関係保護者、主治医等を加える。

(2) 給食対応の基本方針の決定

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な方針を決定する。また、学校給食における様々な取り決め、ルール、マニュアル等の協議、決定を行う。

(3) 面談における確認事項

面談に関する具体的な方法（面談での確認項目、面談実務者と面談参加者、個別の取組プラン案作成者など）を決定する。

【面談の主な項目例】

面談は、「学校生活管理指導表」や事前に保護者から提出を受けた調査表等に記載された事項について補うとともに、学校の基本方針を理解してもらうための良好な関係を築く場ともなる。

◎聴取する事項

- ・ 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
- ・ 当該児童・生徒に対して学校生活において配慮すべき必要事項
- ・ 緊急時の対応、連絡先、方法等

- ・薬（内服薬、エピペン[®]等）の持参の有無
- ・学級内の児童・生徒並びに保護者へ、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了解を得ること等

◎情報提供する事項

- ・給食提供の可否（完全提供・対応食提供・当日の献立による部分提供・弁当対応等）
- ・給食献立並びに詳細な食材情報の提供
- ・薬（内服薬、エピペン[®]等）を持参する場合の取り扱い（保管場所、使用方法等）
- ・緊急時の対応等

（４）対応の決定と周知

- ・個別の取組プラン案（養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員等が中心となって作成）をもとに、個々に学校給食対応の詳細を決定する。
- ・決定した個別の取組プランを全職員間で共有できるように周知する。
- ・保護者に決定した内容を伝え、了解を得る。

（５）事故等の情報共有と改善策の検討

事故及びヒヤリハット等が発生した時は、すべての事例等の情報共有と、改善策等の検証を行う。

すべての事故およびヒヤリハットの事例について、佐世保市教育委員会へ報告する。

事故防止のため

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

（６）委員会の年間計画

委員会におけるその他検討・確認事項（緊急時対応研修等）をまとめ、年間計画を作成する。学校行事等を踏まえ、エピペン[®]の実技研修など食物アレルギー対応について、計画的に進めることが必要である。

第2章 学校給食における食物アレルギー対応について

1 食物アレルギー対応の基本的な考え方

本マニュアルは、文部科学省の「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）」を基本として、本市小中学校における年間を通じた対応の流れについて、「安全性最優先」の考えの基に、対応の明確化、共通化を図るために作成した。

食物アレルギーを有する児童生徒が、他の子どもたちと同じように給食を楽しめることを目指し、対応可能な範囲で食物アレルギー対応の給食を提供するとともに、アレルギー発症、アレルギー事故発生の防止に努めることとする。

- (1) 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。対応については、安全性を最優先とする。
- (2) 佐世保市教育委員会、学校長、給食センター所長、学級担任、給食主任、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、給食センター調理責任者、調理員、学校医、主治医、学校薬剤師、消防関係者、保護者は連携をとりあい、適切な対応をとるように努める。
- (3) 校長は、校内における食物アレルギー対応についての組織を構築し、安全な給食の提供、楽しい給食とするための配慮、事故発生時の緊急対応の方法等について十分な研修をして共通理解をはかるよう努める。

2 本マニュアルの対象者

食物アレルギーの対応を行うのは、医師により食物アレルギーと診断を受け、家庭でも医師の指示により食物除去などの食事管理を行っている児童生徒とする。

3 対応の原則

- (1) 食物アレルギーの対応をする児童生徒は、「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- (2) アレルギー原因食物の完全除去を原則とし、調理場の状況に応じ、以下の2パターンとする。

【対応 I 型】（以降、「小学校等」と称する。）

- ① 対象は、小学校、親子方式、吉井中学校、小佐々学校給食センター、世知原学校給食センター、宇久学校給食センター、鹿町江迎学校給食センターとする。
- ② 各学校においては、アレルギー対応委員会で対応方針を決定する。
- ③ 対応は完全除去を原則として、「除去食」を提供する。

ただし、除去ができない食品については提供しない。その場合一部弁当を家庭から持参することを認める。また、『調味料・だし・添加物』に入っている場合は、「除去食」の対象とならない。（P6参照）

除去食の対応ができない原因食物については、学校生活管理指導表の提出があれば資料等の提供をする。その場合一部弁当を家庭から持参することを認める。

【対応Ⅱ型】（以降、【中学校】と称する。）

- ① 対象は、佐世保市学校給食センターとする
- ② 各学校においては、アレルギー対応委員会で対応方針を決定する。
- ③ 対応するアレルギー原因食物を卵、乳、えび、かに、さば、くるみ、カシューナッツ、ごま、アーモンドとする。

ただし、『調味料・だし・添加物』に入っている場合は、「除去食」「代替食」の対象とならない。（下記参照）

対応は完全除去を原則として、「除去食」「代替食」を提供する。

対応する品目以外のアレルギー食物については、学校生活管理指導表の提出があれば資料等の提供をする。その場合一部弁当を家庭から持参することを認める。飲用牛乳、パンについては、原則として代替食の対応はしない。

※『調味料・だし・添加物』

《原因食物》 《除去する必要のない調味料・だし・添加物等》

鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

例えば

名称：肉だんご

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

【小麦の例】

このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去しない。

第3章 対応Ⅰ型について（小学校・対応Ⅱ型を除く中学校）

【対応Ⅰ型】（以降、【小学校等】と称する。）

① 対象は、小学校、親子方式、吉井中学校、小佐々学校給食センター、世知原学校給食センター、宇久学校給食センター、鹿町江迎学校給食センターとする。

② 各学校においては、アレルギー対応委員会で対応方針を決定する。

③ 対応は完全除去を原則として、「除去食」を提供する。

ただし、除去ができない食品については提供しない。その場合一部弁当を家庭から持参することを認める。

また、『調味料・だし・添加物』に入っている場合は対象としない。（P6参照）

除去食の対応ができない原因食物については、学校生活管理指導表の提出があれば資料等の提供をする。その場合一部弁当を家庭から持参することを認める。

3-1 食物アレルギーの対応の手順

(1) 児童生徒の保護者に「食物アレルギー調査票」（様式1、2）を配付する。

小学校新1年生児童・・・就学時健診の際、給食のアレルギー対応のフロー図を渡す。

様式2は、入学説明会案内とともに送付し、入学説明会時に回収する。

小学校1～6年生児童・・・11～12月

ただし、以下の中学校は対応Ⅱ型の手順となる。（P21）

- ・『自校方式』の中学校
- ・『親子方式』の中学校
- ・『センター方式』の中学校
- ・吉井中学校・黒島中学校・浅子中学校
- ・光海中学校・三川内中学校・柚木中学校
- ・世知原中学校・小佐々中学校・宇久中学校
- ・江迎中学校・鹿町中学校

中学2年生～3年生・・・5～6月

中学1年生は、調査は行わない。（小学校6年生での調査を使用する）

この時、学校での特別の配慮を求める場合、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出が必要な旨を明記している。（病状の重篤度ではない。配慮が必要かどうか。）

(2) 「食物アレルギー調査票」（様式1、2）の回収を行い、確認をする。

(3) 対応が必要な児童生徒には、学校生活管理指導表（様式3）及び学校給食食物アレルギー個人票（様式4-1）の提出を求める。（様式4）

○学校生活管理指導表の提出があった場合のみ、学校給食での対応を行う。

(4) 学校生活管理指導表及び学校給食食物アレルギー個人票の提出後、食物アレルギー対応委員会は保護者と面談を行う。

○学校生活管理指導表及び個人票に基づき、何に対して、どのような配慮が必要なのかを面談シート（様式5）を使用して聴き取る。

(5) 「食物アレルギー対応委員会」で対応方針を決定し、保護者に対応内容を通知、了解を得た後、全職員に周知する。

○安全性を最優先として対応を検討・決定する。

○個別の取組プラン（様式7）を検討・決定した結果を「食物アレルギー個別取組プラ

ン」(様式7)をもって保護者に確認・決定する。

【食物アレルギー対応委員会の個別の取組プラン判断基準】

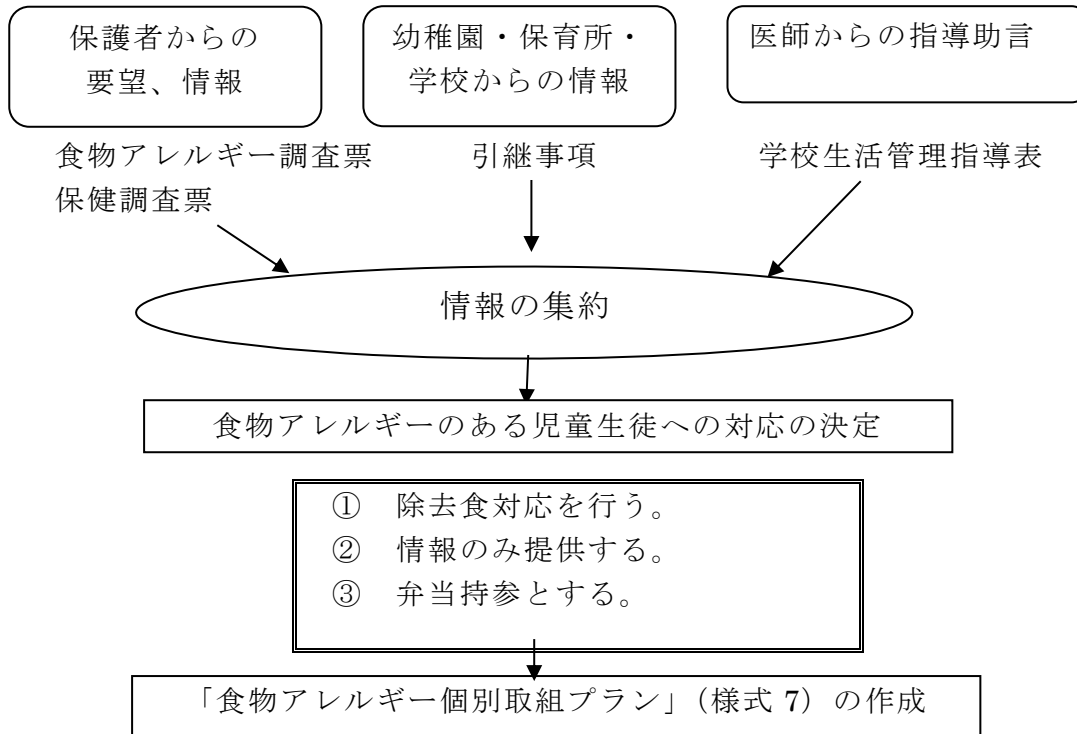
○安全性確保のために、対応は完全除去を原則とする。

(多段階の除去食や代替食提供は行わず、原因食物を「提供するかしないかの二者択一」の対応をする。)

○調理方式や調理施設の状況から対応が可能なのか

○人的配置の状況から対応が可能なのか

○対応する児童生徒数が多すぎる場合、対応が可能なのか など



(6) 給食での対応を確認し、食物アレルギー対応を開始する。

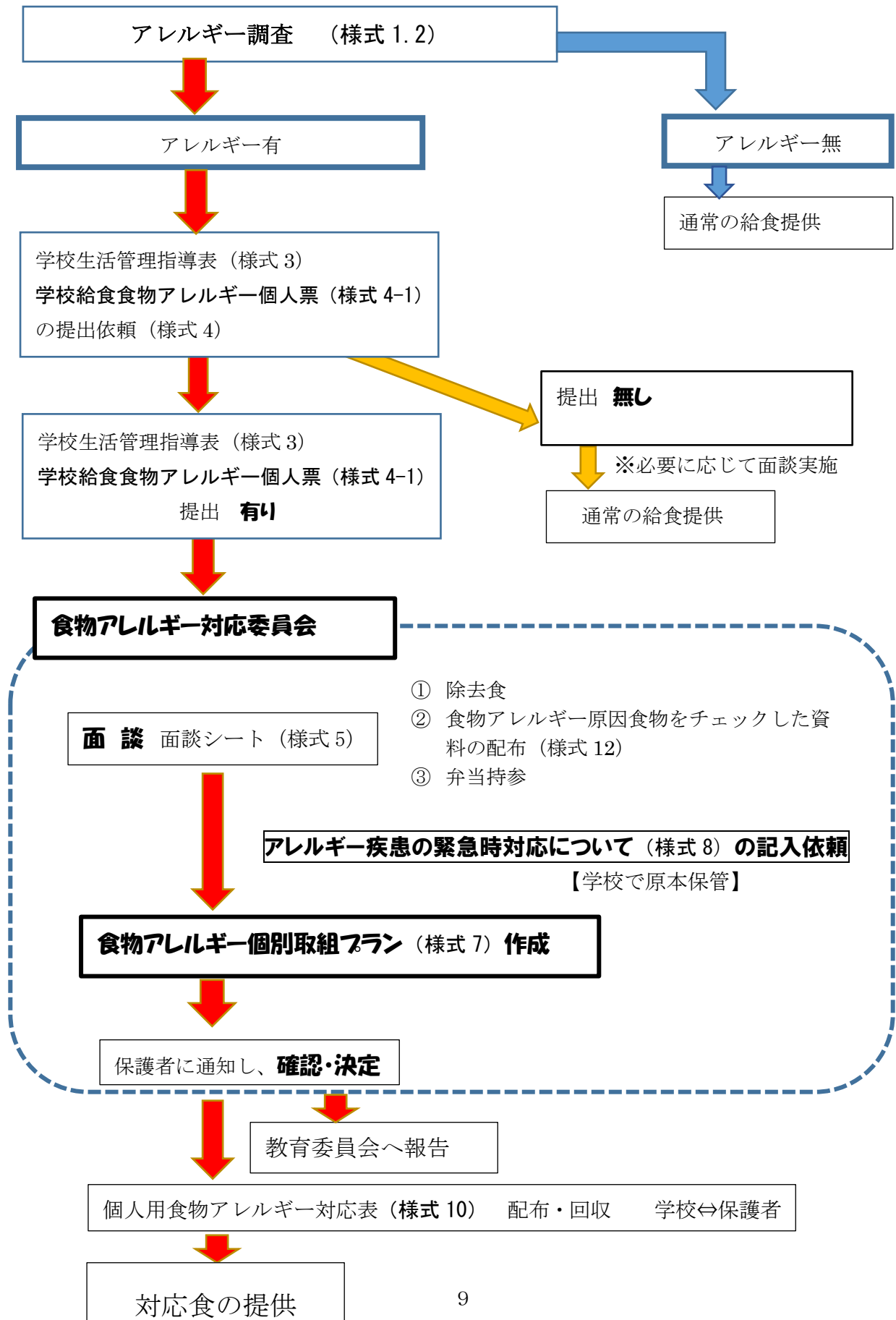
年度当初、給食開始までに校内（給食調理場を含む）及び給食センター内で共通理解を図っておく。

- ※ 転入児童生徒には、転入時に「食物アレルギー調査票」を配付し、回収する。
(食物アレルギー対応が必要な児童生徒は、市内転出入の場合、転出する学校から転入する学校へ学校生活管理指導表を持っていく。)
- ※ 年度途中で、食物アレルギー対応が必要になった場合、上と同じ手順で食物アレルギー対応を行う。
- ※ 食物アレルギー対応の必要がなくなった場合、「完全除去解除申請書(様式9)」の提出後、対応委員会での決定を経て、対応の停止をする。
- ※ ※「乳糖不耐症」や薬との関係等に関わる給食の対応については、学校生活管理指導表の提出は求めず、保健調査票等で確認する。対応表での対応はしない。
- ※ 調査表でアレルギーがあると回答した場合、アレルギー対応の有無に関わらず、コンタミについても聞き取りを行う。

※「乳糖不耐症」

消化器系で乳糖(ラクトース)の消化酵素(ラクターゼ)が減少して生じる不耐に関する諸症状のことで、消化不良や下痢などの症状がある。

3-2 アレルギー対応までのフロー図 【小学校等】

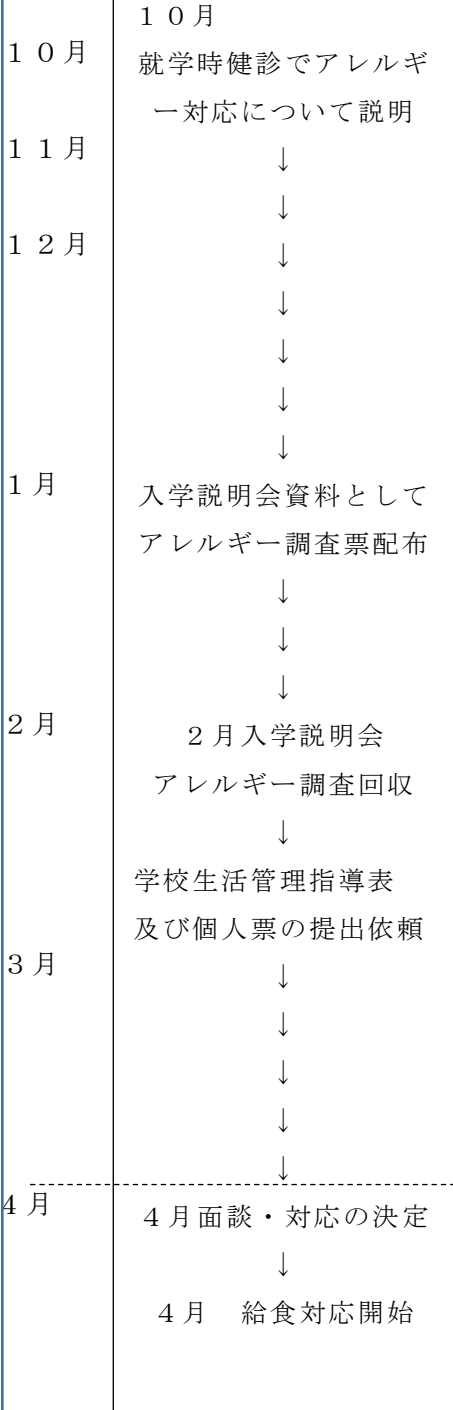


3-3 アレルギー対応タイムスケジュール 【小学校等】

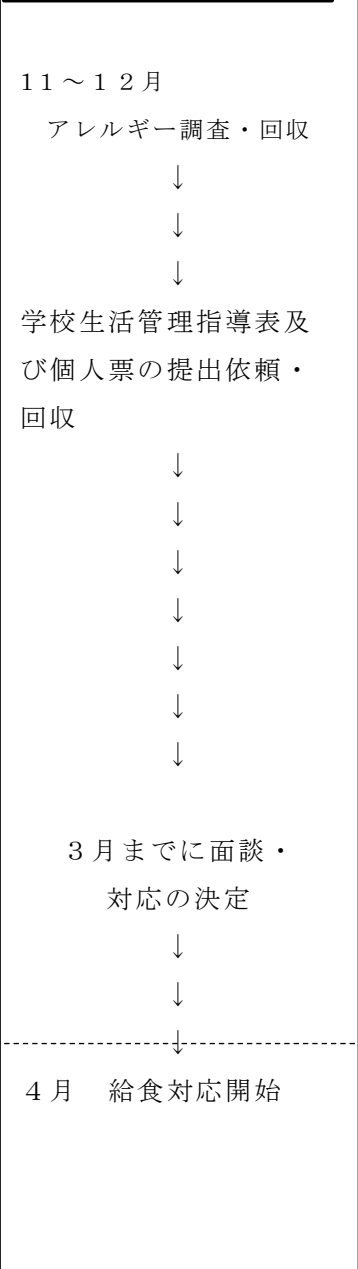
4月
5月
6月
7月
8月
9月

このスケジュールは小学校のみのスケジュールである。対応1型の中学校に関しては21ページを参照する。

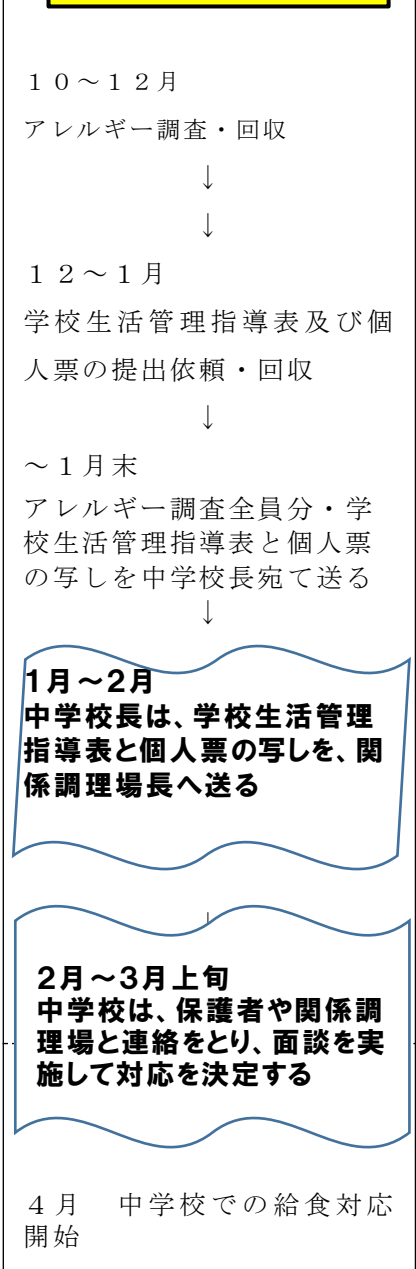
小学校新1年生



小学校1～5年生



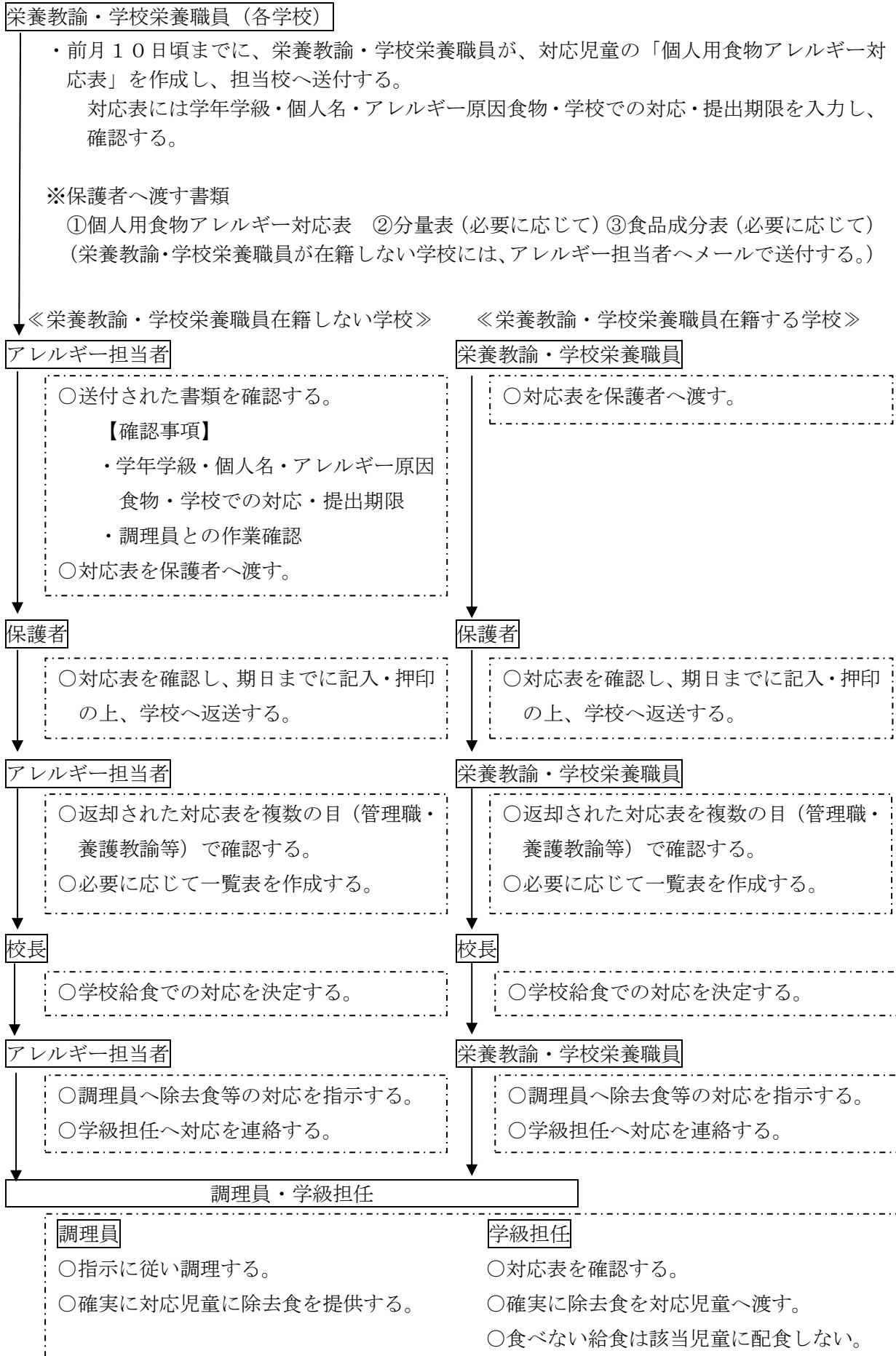
小学校6年生



3-4 学校(教職員)の役割【小学校等】

順序	校長(副校長・教頭)	学級担任	給食主任	養護教諭	栄養教諭・学校栄養職員	保護者	給食センター所長	給食センター調理責任者	調理員
	10月「調査票」配付を給食主任・学級担任へ指示をする。		10月「調査票」の様式を準備し、担任へ渡す。						
		11月～12月「調査票」を保護者へ配付する。(児童生徒1人につき1枚)				「調査票」に記載し、担任へ提出する。			
	11月～12月 食物アレルギーのある児童生徒の実態を、「調査票」で把握する。								
		当該児童生徒の実態、保護者の要望等を把握しておく。		教職員との連携を図る。 ・担任への情報提供 ・養護教諭・栄養職員間の情報の共有					
	12月～3月 保護者面談を行う。								
	保護者に、マニュアルP1の「基本的な考え方」等の説明をする。	緊急時の対応、連絡先等の確認をしておく。		次の点を、面談を通して確認する。 ・食物アレルギーとなる食品 ・食物アレルギーの症状 ・アレルギー原因食物の分量や調理形態 ・家庭での対応 ・かかりつけの病院や主治医 ・家庭での対処法の確認 (薬・エピペン®等)					
	2月～3月 対応方針を決定する。								
	給食センターの場合は、対応方針をセンター長・調理員に伝達する。		給食での対応を校長に進言する。					対応方針の確認をする。 除去食の内容を確認する。	
	4月(給食が始まるまで)に 対応方針を確認する。								
	給食センターの場合は、対応方針をセンター所長・調理員に伝達する。							対応方針の確認をする。	
毎月	食物アレルギーをもつ児童生徒を把握し、対応等の共通理解を図る。								
	栄養教諭・学校栄養職員未配置校においては、必要に応じて、担当栄養教諭・学校栄養職員へ食物アレルギー児童生徒用の献立表や分量表等の作成、配付依頼をする。		担当栄養教諭・学校栄養職員からチェックした献立表や分量表等を受け取り、確認をする。		食物アレルギー児童生徒用の献立表や分量表等を作成し、保護者に確認依頼をする。また、重度な食物アレルギーを有する児童生徒等、必要と判断した場合は、保護者と面談をする。			栄養教諭・学校栄養職員の調理指示をもとに、除去する食品を確認したうえで、調理工程表をチェックし、調理作業等の予定をたてる。	
					栄養教諭・学校栄養職員未配置校においては、担当栄養教諭・学校栄養職員が、食物アレルギー児童生徒用の献立表や分量表等を作成し、担当校の給食担当または、養護教諭等に渡す。また、重度な食物アレルギーを有する児童生徒等、必要と判断した場合は、保護者と面談をする。	献立表や分量表等でアレルギー原因食物を確認し、食べる食べないを明確にする。重度な食物アレルギーを有する児童生徒等、必要と判断した場合は、栄養教諭・学校栄養職員等と面談をする。		保護者からの返答を確認の上、関係職員に連絡し、共通理解を図る。	
	提供された情報を確認把握する。		給食時の指導について、担任へ情報を提供する。						
毎日					除去する食品を確認したうえで、調理工程表をチェックしながら調理作業にあたる。合わせて、調理士等に必要事項等を指示をする。	必要に応じて、学校に対応等の連絡をする。		栄養教諭・学校栄養職員の調理指示をもとに、除去する食品を確認したうえで、調理工程表をチェックしながら調理作業にあたる。	
					指示したアレルギー除去食が確実に調理されたか確認する。その後、すべての「アレルギー除去食」を提供したかの確認をする。		除去食を行う。	調理した除去食を確実にアレルギー対応児童生徒の担任に渡す。その後、すべての「アレルギー除去食」を提供したかの確認をする。センター及び親子給食においては、配送時に確実に載せ、受配校においては、受け渡しのチェック表に記載し確実に担任への受け渡しの確認をする。	
	当日のアレルギー除去食の確認 特に重度な食物アレルギーを有する児童生徒等については、担任と一緒に確認する。	給食時に除去食が間違いないか確認する。(担任不在の場合は、他の教職員が確認できるよう連絡をとる。)		給食時に重度な食物アレルギーを有する児童生徒等については、担任と一緒に確認する。				栄養士が不在のときは、調理士及び学校への連絡事項等を伝える。	
	食物アレルギー対応を必要とする児童生徒が、安全で楽しい給食時間を送ることができるよう十分配慮する。								
	他の児童生徒にも、食物アレルギーの正しい認識をもたせる。								

3-5 具体的な手順【小学校等】



3-6 学校給食での対応と配慮事項【小学校等】

- (1) 予定献立の内容（食材、加工品については原料配合）を保護者に知らせ、本人に食べられない食品をよく理解させておくように協力を求める。
- (2) 保護者に児童生徒の健康管理をお願いする。
- (3) 学級担任が除去するアレルギー原因食物を正しく理解しておく。
- (4) 誤って食べてしまった場合の対処方法を確認しておく。
- (5) 教室で配食時に除去する場合は、給食当番や学級の児童生徒の協力も得る。
- (6) 対応児童生徒の配膳は、アレルギー原因食物を使用した献立がある日は一番最初に行う。
- (7) 対応児童生徒は、アレルギー原因食物を使用した献立がある日のおかわりをしない。

① 除去食を提供する場合

【配慮事項】

- ・ 主治医の診断、食事指示等にそって、可能な範囲で対応する。
- ・ 除去食を該当の児童生徒が間違いなく食べられるように配慮する。
- ・ 除去食を調理する過程で、調理にあたる者全員が的確に除去できるように、栄養教諭・学校栄養職員は調理員と話し合い、作業工程表に追記する。
- ・ 予定献立が変更した場合の食材の変更にも注意する。
- ・ アレルギー原因食物を含む加工品にも注意する。

② 資料提供の場合

【配慮事項】

- ・ 予定献立の内容（食材、加工品については原料配合）を保護者に知らせ、給食が食べられる日と弁当持参の日を事前に決めておく。
- ・ 持ってきた弁当の衛生管理に注意する。

③ 弁当持参の場合

【配慮事項】

- ・ 食物アレルギーのある児童生徒を学級担任が理解し、学級の児童生徒にも理解させ、本人が精神的な負担を感じないよう配慮する。
- ・ 給食当番を行う際には、アレルギー原因食物にふれないよう、学級担任が配慮する。
- ・ 持ってきた弁当の衛生管理に注意する。

3-7 献立作成・調理に係る配慮事項【小学校等】

(1) 献立作成について

① 除去を意識した献立

鶏卵、乳については、安価で重要な栄養源であり、学校給食において必要な食物である。除去を必要とする児童生徒がいる場合、アレルギー原因食物を取り除きやすい調理方法を検討する。

② 新規に症状を誘発するリスクの高い食物の少ない献立

アーモンド、カシューナッツ等の、新規に症状を誘発するリスクが高い食物の提供については、十分に配慮する。

③ 調理室における調理作業を意識した献立

調理作業や配膳スペースが限られているため、*コンタミネーションを避けるための作業動線や作業工程の工夫を献立の時点で考慮する。

④ 学校給食で使用しない食材

アナフィラキシーなど、重篤な症状を引き起こす可能性の高い食材である、「落花生（ピーナッツ）」「そば」は使用しない。また、アナフィラキシーショックを起こす頻度が高い「くるみ」「カシューナッツ」についても使用しない。

新規に症状を発症するリスクが高い「キウイ」についても使用しない。さらに、「生・半熟卵」「生の魚介類」「生肉」は使用しない。

⑤ 対象児童生徒の除去品目や対象人数等により、アレルギー原因食物の使用頻度を配慮することで、除去食のある日数を減らす工夫を行う。

⑥ アレルギー原因食物を使用する場合は、アレルギー原因食物が使用されていることが明確な料理名とするなど、児童生徒の目線に立った工夫を行う。

(2) 給食の除去対応について

完全除去を基本とする。

ただし、重度な食物アレルギーを有する児童生徒において、調味料やコンタミネーションについても対応が必要な場合は、給食室での除去食対応は行わず、詳細な献立表（資料）のみの対応を行う。

(3) アレルギー対応の単純化について

① 作業工程を変更しての除去食や代替食の提供は行わない。

② 原因食物の異なる児童生徒が複数いる場合は、ひとつの料理について、該当する原因食物をすべて除去したひとつの除去食とする。

③ 以下に該当する場合は、安全な給食提供は困難であるため、家庭から弁当や代替食を持参することを認める。

【代替食持参が認められる例】

- 野菜・肉・魚介・小麦・大豆・果物の除去が必要な場合。
- 油の共用ができない場合。

【給食を提供せず毎日お弁当持参の対応となる例】

- 調味料（ごま油含む）・だし・添加物の除去が必要な場合。
- 食器や調理器具の共用ができない場合。
- その他学校給食で対応が困難と考えられる状況のとき。

【保護者との話し合いにより決定する例】

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

（注意喚起例）

- ・同一工場、製造ライン使用によるもの
「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」
 - ・原材料の採取方法によるもの
「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」
 - ・えび、かにを捕食していることによるもの
「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」
- 多品目の食物除去が必要。
 - その他学校給食で対応が困難と考えられる状況。

※コンタミネーション

食品の製造過程で、原材料としては使用していないにもかかわらず、機械や器具から偶発的にアレルギー原因物質が混入（コンタミネーション）してしまうことを言う。

3-8 アレルギー原因食物と対応方法（例）【小学校等】

アレルギー原因食物		給食で出る食材・料理例	調理室（場）での対応
卵	卵そのもの	汁物、煮物、炒め物、丼	卵抜き除去食を提供する。
	卵が入る加工品	焼き豚、ハム	卵加工品抜き除去食を提供する。
	卵そばろ、錦糸卵、うずら卵		別配缶で提供する。
	オムレツ、卵焼き、スコッチエッグ		除去食を提供しない。
	パン	卵パン・はちみつパン・胚芽パン	
乳	パン（脱脂粉乳）	パン全部	
	飲用牛乳		
	調理用牛乳	シチュー、クリーム煮	牛乳抜き除去食を提供する。
	粉チーズ	スパゲティ、シチュー	粉チーズ抜き除去食を提供する。
	バター、マーガリン	手作りクリーム	バター、マーガリン抜き除去食を提供する。
		炒め用	除去食を提供しない。
	乳が入る加工品	コロッケ	除去食を提供しない。
一食チーズ、ヨーグルト		除去食を提供しない。	
えび	むきえび		えび抜き除去食を提供する。
	えび団子		えび団子抜き除去食を提供する。
	えびフリッター	えびチリ	除去食を提供しない。
		ブロッコリーとえびの炒め物	えび抜き除去食を提供する。
エビカツ		除去食を提供しない。	
かに	かに加工品（かにしゅうまいなど）		除去食を提供しない。
いか	切りいか、いか下足	八宝菜・ちゃんぽん・ビーフン	いか抜き除去食を提供する。
	いか天ぷら		除去食を提供しない。
アーモンド	あえもの、佃煮、揚げ煮	アーモンド抜き除去食を提供する。	
ごま	あえもの、炒め物、煮物	ごま抜き除去食を提供する。	
カシューナッツ	炒め物	カシューナッツ抜き除去食を提供する。	

- ※ 野菜・肉・魚介・小麦・大豆・果物・調味料（ごま油含む）の調理場での対応はしない。
- ※ アナフィラキシーなど、重篤な症状を引き起こす可能性の高い食材である、「落花生（ピーナッツ）」「そば」は使用しない。また、アナフィラキシーショックを起こす頻度が高い「くるみ」「カシューナッツ」も使用しない。
- ※ 新規に症状を発症するリスクが高い「キウイ」は使用しない。
- ※ 「生・半熟卵」「生の魚介類」「生肉」は給食に出ない。
- ※ 動線が複雑になるような作業工程及び食材・調味料等を変えての除去食対応は行わない。

3-9 給食費の取扱い【小学校】

給食を停止し、弁当を持参する場合	徴収しない
一部弁当の場合	返金しない
牛乳の飲用を停止する場合	牛乳代金を返金する
すべてのパンを停止する場合	パン代金を返金する
除去食を食べる場合	返金しない

第4章 対応Ⅱ型について（中学校）

【対応Ⅱ型】

- ① 対象は、佐世保市学校給食センターとする
- ② 各学校においては、アレルギー対応委員会で対応方針を決定する。
- ③ 対応するアレルギー原因食物を卵、乳、えび、かに、さば、くるみ、カシューナッツ、ごま、アーモンドとする。

ただし、『調味料・だし・添加物』に入っている場合は対象としない。（P6参照）

対応は完全除去を原則として、「除去食」「代替食」を提供する。

対応する品目以外のアレルギー食物については、学校生活管理指導表の提出があれば資料等の提供をする。その場合一部弁当を家庭から持参することを認める。飲用牛乳、パンについては、原則として代替食の対応はしない。

4-1 食物アレルギーの対応の手順

- (1) 生徒の保護者に「食物アレルギー調査票」（様式1）を配付する。

中学2年生～3年生・・・5～6月

※中学1年生は、調査は行わない。（小学校6年生での調査を使用する）

この時、学校での特別の配慮を求める場合、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出が必要な旨を明記している。（病状の重篤度ではない。配慮が必要かどうか。）

- (2) 「食物アレルギー調査票」（様式1）の回収を行い、確認をする。
- (3) 対応が必要な生徒には、学校生活管理指導表（様式3）及び学校給食食物アレルギー個人票（様式4-1）の提出を求める。（様式4）

学校生活管理指導表の提出があった場合のみ、学校給食での対応を行う。

- (4) 学校生活管理指導表及び学校給食食物アレルギー個人票の提出後、保護者と面談を行う。

①学校生活管理指導表及び個人票に基づき、何に対して、どのような配慮が必要なのかを面談シート（様式6）を使用して聴き取る。

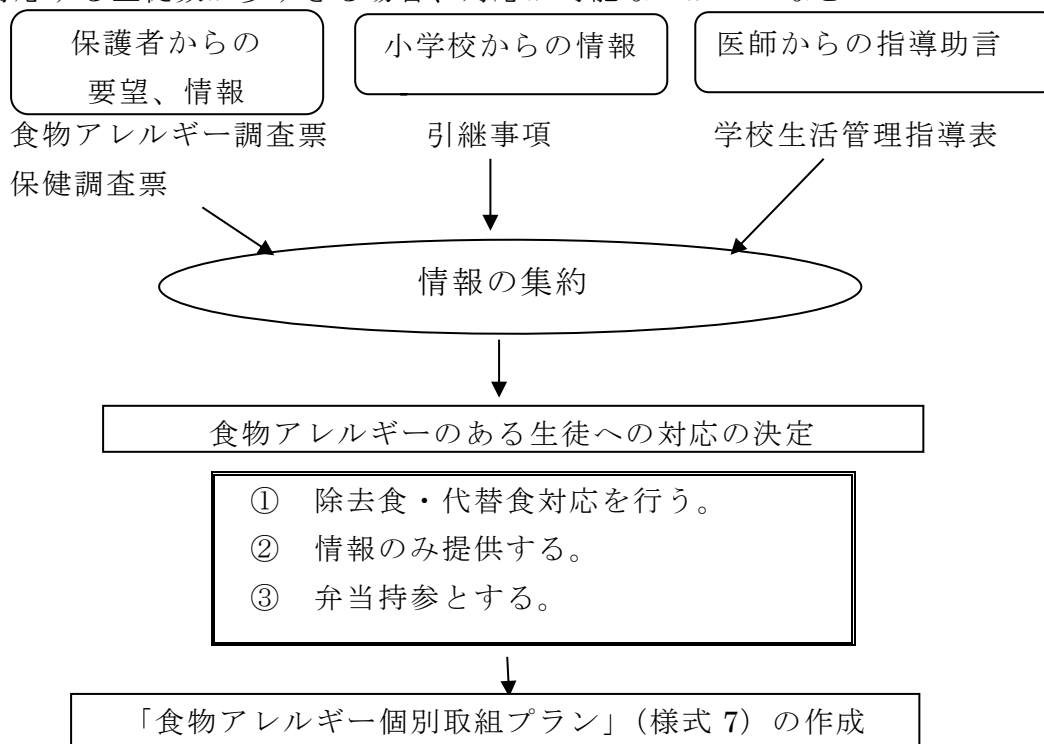
- (5) 食物アレルギー対応委員会で対応方針を決定し、保護者に対応内容を通知、了解を得た後、全職員に周知する。

①安全性を最優先として対応を検討・決定する。

②個別取組プラン（様式7）を検討・決定した結果を「食物アレルギー個別取組プラン」（様式7）をもって、保護者に確認・決定する。

【食物アレルギー対応委員会の個別の取組プラン判断基準】

- 安全性確保のために、対応は完全除去を原則とする。
(多段階の除去食や代替食提供は行わず、原因食物を「提供するかしないかの二者択一」の対応をする。)
- 調理方式や調理施設の状況から対応が可能なのか
- 人的配置の状況から対応が可能なのか
- 対応する生徒数が多すぎる場合、対応が可能なのか など



(6) 給食での対応を確認し、食物アレルギー対応を開始する。

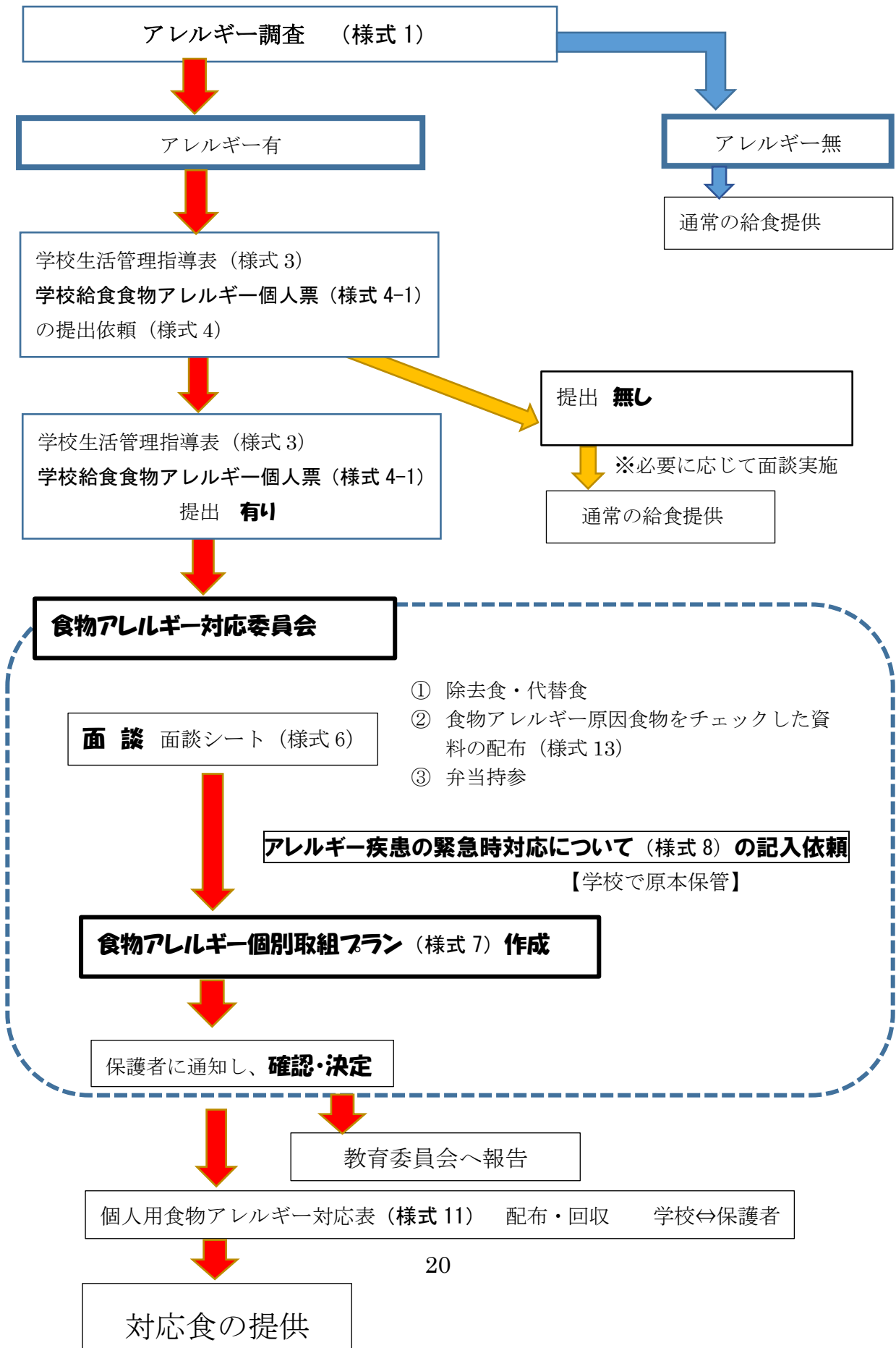
年度当初（または9月）、給食開始までに校内（給食調理場を含む）及び給食センター内で共通理解を図っておく。

- ※ 転入生徒には、転入時に「食物アレルギー調査票」を配付し、回収する。
(食物アレルギー対応が必要な生徒は、市内転出入の場合、転出する学校から転入する学校へ学校生活管理指導表を持っていく。)
- ※ 年度途中で、食物アレルギー対応が必要になった場合、上と同じ手順で食物アレルギー対応を行う。
- ※ 食物アレルギー対応の必要がなくなった場合、「完全除去解除申請書(様式9)」の提出後、対応委員会での決定を経て、対応の停止をする。
- ※ ※「乳糖不耐症」や薬との関係等に関わる給食の対応については、学校生活管理指導表の提出は求めず、保健調査票等で確認する。対応表での対応はしない。
- ※ 調査表でアレルギーがあると回答した場合、アレルギー対応の有無に関わらず、コンタミについても聞き取りを行う。

※「乳糖不耐症」

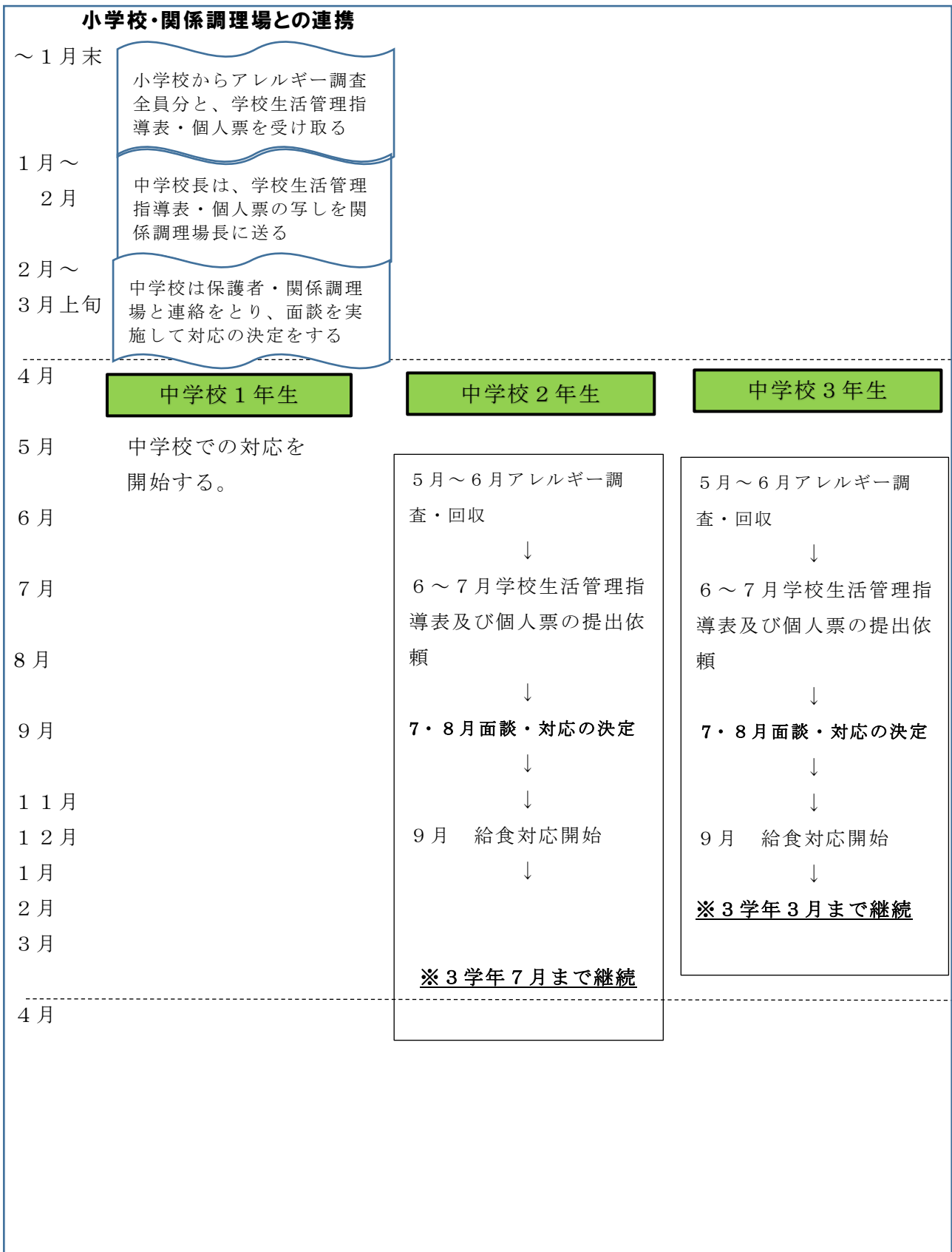
消化器系で乳糖（ラクトース）の消化酵素（ラクターゼ）が減少して生じる不耐に関する諸症状のことで、消化不良や下痢などの症状がある。

4-2 アレルギー対応までのフロー図 【中学校】

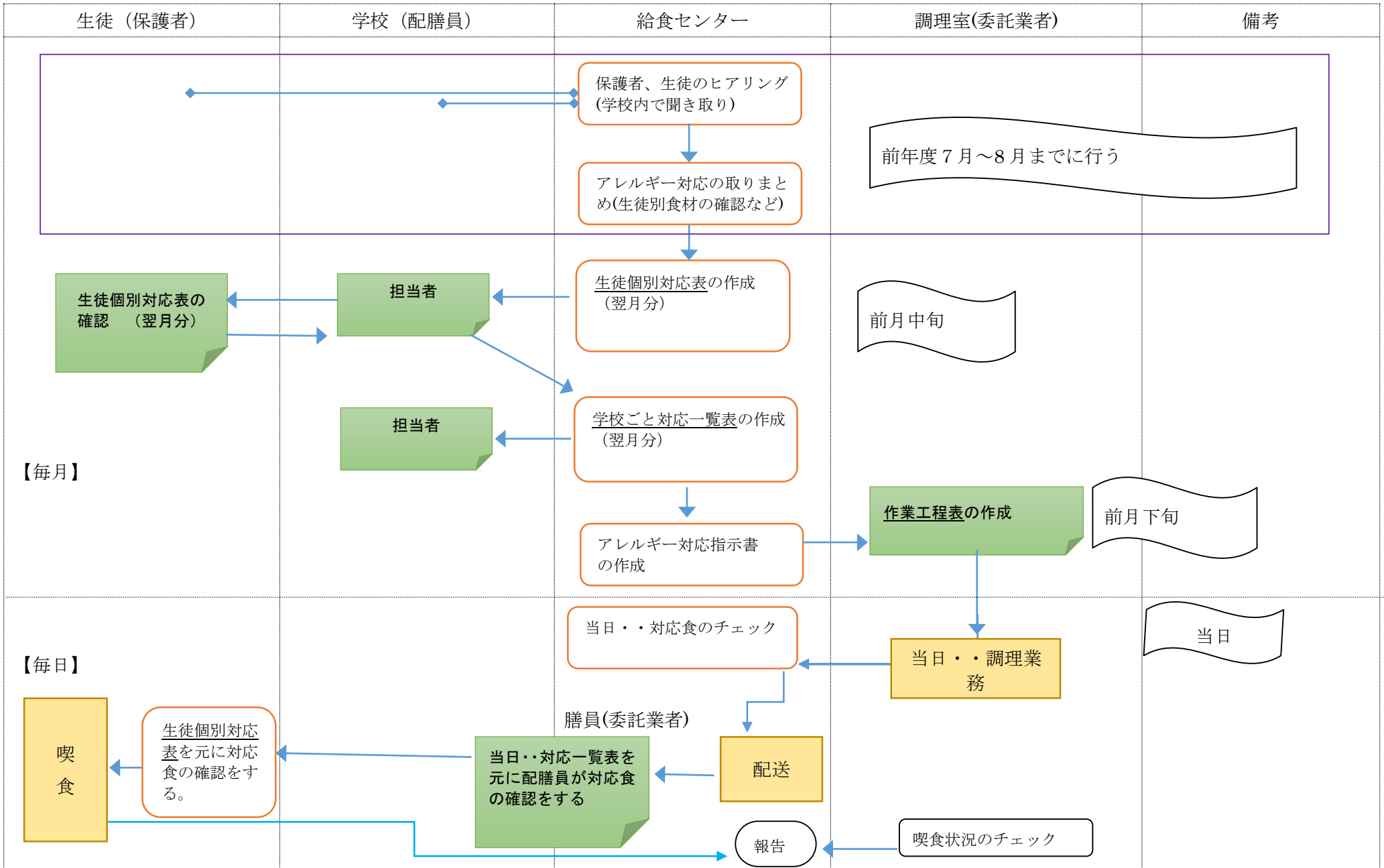


4-3 アレルギー対応タイムスケジュール 【中学校】

親子方式・吉井中・小佐々学校給食センター・世知原学校給食センター・鹿町江迎学校給食センター・宇久学校給食センター・佐世保市学校給食センター受配校

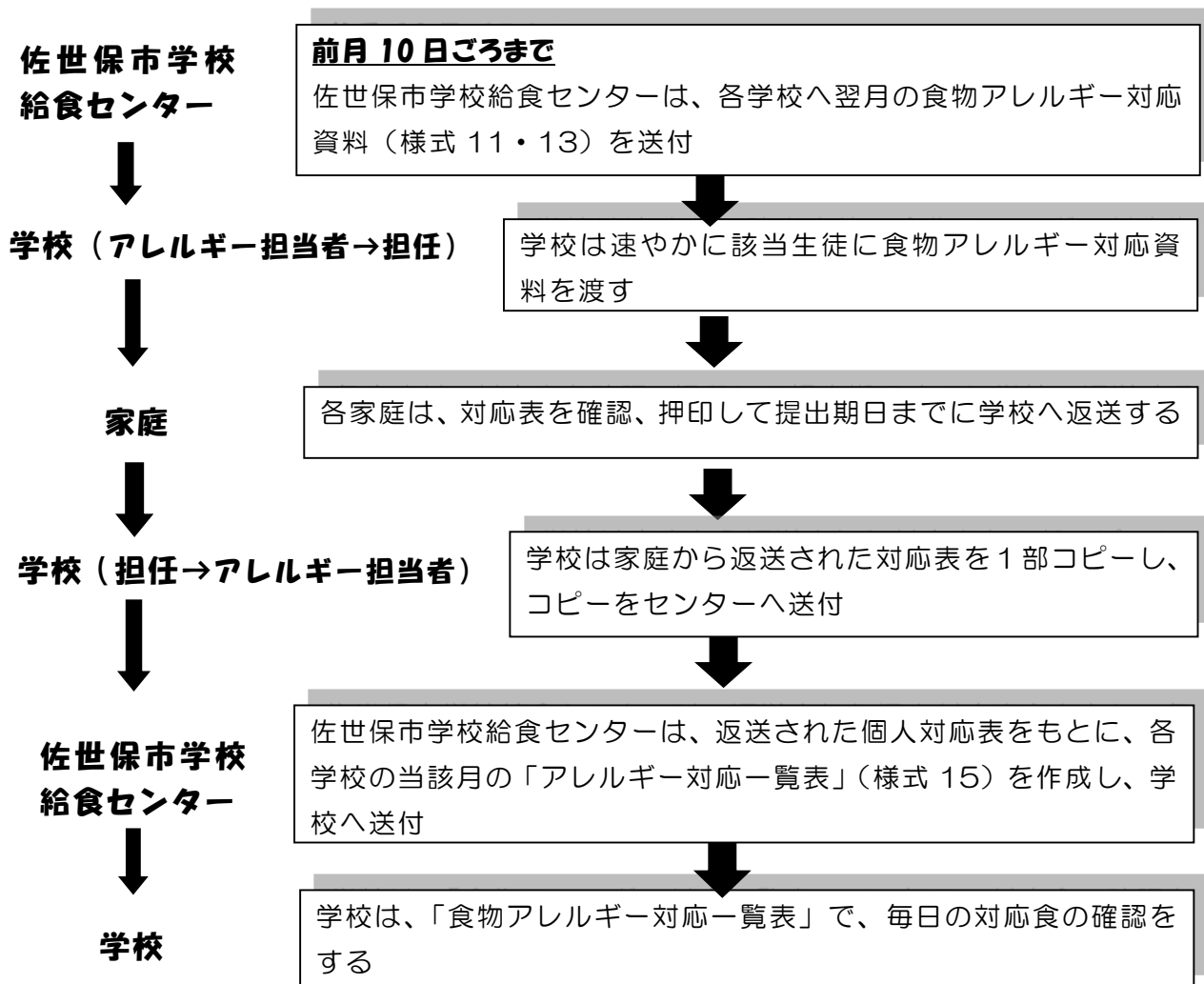


4-4 佐世保市学校給食センター・学校等の役割



4-5 具体的な手順【中学校】

食物アレルギー対応の資料の配布は以下の流れで行う。学校・家庭・学校給食センターが連携し、対応食が該当生徒に確実に渡るようにする。



学校は食物アレルギー対応表を確認し、給食時間に確実に対応食を受け取りに行く。欠席の場合は配膳員を通じて学校給食センターに報告する。

- 対応食は原則、本人が配膳室に受け取りに行く。
- 対応食は専用容器から食器に移して食べる。
- 給食後、専用容器は確実に配膳室に返す。

※対応食専用容器

対応生徒の名前が貼付されている



煮物・汁物用



あえもの・揚げ物・焼き物用

4-6 学校給食での対応と配慮事項【中学校】

- (1) 予定献立の内容（食材、加工品については原料配合）を保護者に知らせ、本人に食べられない食品をよく理解させておくように協力を求める。
- (2) 保護者に生徒の健康管理をお願いする。
- (3) 学級担任が除去するアレルギー原因食物を正しく理解しておく。
- (4) 誤って食べてしまった場合の対処方法を確認しておく。
- (5) 対応生徒の配膳は、アレルギー原因食物を使用した献立がある日は、器具等からの原因食物の混入を防ぐため、一番最初に行う。

① 除去食・代替食を提供する場合

【配慮事項】

- ・ 主治医の診断、食事指示等にそって、可能な範囲で対応する。
- ・ 学校は、給食センターから送られる予定献立の資料を生徒・保護者に確実に渡し、期日までに回収する。
- ・ 除去食・代替食が該当の生徒に間違いなく渡るようにする。
- ・ 対応食が変更した場合の食材の変更にも注意する。
- ・ アレルギー原因食物を含む加工品にも注意する。

② 資料提供の場合

【配慮事項】

- ・ 学校は、給食センターから送られる予定献立の資料（食材、加工品については原料配合）を生徒・保護者に確実に渡す。
- ・ 保護者と連携し、食べられる献立、食べられない献立、または弁当の持参について把握し、安全に食べられるようにする。
- ・ 持ってきた弁当の衛生管理に注意する。

③ 弁当持参の場合

【配慮事項】

- ・ 食物アレルギーのある生徒を学級担任が理解し、学級の児童生徒にも理解させ、本人が精神的な負担を感じないよう配慮する。
- ・ 給食当番を行う際には、アレルギー原因食物にふれないよう、学級担任が配慮する。
- ・ 持ってきた弁当の衛生管理に注意する。

4-7 献立作成・調理に係る配慮事項【中学校】

(1) 献立作成について

① 除去を意識した献立

鶏卵、乳については、安価で重要な栄養源であり、学校給食において必要な食物である。除去を必要とする児童生徒がいる場合、アレルギー原因食物を取り除きやすい調理方法を検討する。

② 新規に症状を誘発するリスクの高い食物の少ない献立

カシューナッツ、くるみ、アーモンド等の、新規に症状を誘発するリスクが高い食物の提供については、十分に配慮する。

③ 調理室における調理作業を意識した献立

調理作業や配膳スペースが限られているため、*コンタミネーションを避けるための作業動線や作業工程の工夫を献立の時点で考慮する。

④ 学校給食で使用しない食材

アナフィラキシーなど、重篤な症状を引き起こす可能性の高い食材である、「落花生（ピーナッツ）」「そば」は使用しない。また、アナフィラキシーショックを起こす頻度が高い「くるみ」「カシューナッツ」についても使用しない。

新規に症状を発症するリスクが高い「キウイ」についても使用しない。さらに、「生・半熟卵」「生の魚介類」「生肉」は使用しない。

⑤ 対象生徒の除去品目や対象人数等により、アレルギー原因食物の使用頻度を配慮することで、除去食のある日数を減らす工夫を行う。

⑥ アレルギー原因食物を使用する場合は、アレルギー原因食物が使用されていることが明確な料理名とするなど、生徒の目線に立った工夫を行う。

(2) 給食の除去対応について

完全除去を基本とする。

ただし、重度な食物アレルギーを有する生徒において、調味料やコンタミネーションについても対応が必要な場合は、給食センターでの除去食対応は行わず、詳細な献立表（資料）のみの対応を行う。

(3) アレルギー対応の単純化について

① 以下に該当する場合は、安全な給食提供は困難であるため、家庭から弁当や代替食を持参することを認める。

【代替食持参が認められる例】

- 野菜・肉・魚介・小麦・大豆・果物の除去が必要な場合。
- 油の共用ができない場合。

【給食を提供せず毎日お弁当持参の対応となる例】

- 調味料（ごま油含む）・だし・添加物の除去が必要な場合。
- 食器や調理器具の共用ができない場合。
- その他学校給食で対応が困難と考えられる状況のとき。

【保護者との話し合いにより決定する例】

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

（注意喚起例）

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

○多品目の食物除去が必要。

○その他学校給食で対応が困難と考えられる状況。

※コンタミネーション

食品の製造過程で、原材料としては使用していないにもかかわらず、機械や器具から偶発的にアレルギー原因物質が混入（コンタミネーション）してしまうことを言う。

4-8 アレルギー原因食物と対応方法（例）【中学校】

アレルギー原因食物		給食で出る食材・料理例	調理室（場）での対応
卵	卵そのもの	汁物、煮物、炒め物、丼	卵抜き除去食を提供する。
	卵が入る加工品	焼き豚、ハム	卵加工品抜き除去食を提供する。
	卵そばろ、錦糸卵、うずら卵		卵抜き除去食を提供する。
	オムレツ、卵焼き、スコッチエッグ		代替食を提供する。
	パン	卵パン・はちみつパン・胚芽パン	
乳	パン（脱脂粉乳）	パン全部	
	飲用牛乳		
	調理用牛乳	シチュー、クリーム煮	牛乳抜き除去食を提供する。
	粉チーズ	スパゲティ、シチュー	粉チーズ抜き除去食を提供する。
	バター、マーガリン	手作りクリーム	バター、マーガリン抜き除去食を提供する。
		炒め用	バター、マーガリン抜き除去食を提供する。
	乳が入る加工品	コロッケ	代替食を提供する。
一食チーズ、ヨーグルト		代替食を提供する。	
えび	むきえび		えび抜き除去食を提供する。
	えび団子		えび団子抜き除去食を提供する。
	えびフリッター	えびチリ	代替食を提供する。
		ブロッコリーとえびの炒め物	えび抜き除去食を提供する。
	エビカツ		代替食を提供する。
かに	かに加工品（かにしゅうまいなど）	代替食を提供する。	
いか	切りいか、いか下足	八宝菜・ちゃんぽん・ビーフン	
	いか天ぷら		
アーモンド	あえもの、佃煮、揚げ煮	アーモンド抜き除去食を提供する。	
ごま	あえもの、炒め物、煮物	ごま抜き除去食を提供する。	
カシューナッツ	炒め物	カシューナッツ抜き除去食を提供する。	

※ 野菜・肉・魚介・小麦・大豆・果物・調味料（ごま油含む）の調理場での対応はしない。

※ アナフィラキシーなど、重篤な症状を引き起こす可能性の高い食材である、「落花生（ピーナッツ）」「そば」は使用しない。また、アナフィラキシーショックを起こす頻度が高い「くるみ」「カシューナッツ」も使用しない。

※ 新規に症状を発症するリスクが高い「キウイ」は使用しない。

※ 「生・半熟卵」「生の魚介類」「生肉」は給食に出ない。

◎ 参考として、次ページにⅠ型とⅡ型の対比表を掲載する。

(参考)対応方法の比較

アレルギー原因食物		給食で出てくる食材・料理例	調理室(場)での対応	
			小学校等	中学校
卵	卵そのもの	汁物、煮物、炒め物、丼	卵抜き除去食を提供する。	卵抜き除去食を提供する。
	卵が入る加工品	焼き豚、ハム	卵加工品抜き除去食を提供する。	卵加工品抜き除去食を提供する。
	卵そぼろ、錦糸卵、うずら卵		別配缶で提供する。	卵抜き除去食を提供する。
	オムレット、卵焼き、スコッチエッグ		除去食を提供しない。	代替食を提供する。
	パン	卵パン・はちみつパン・胚芽パン		
乳	パン(脱脂粉乳)	パン全部		
	飲用牛乳			
	調理用牛乳	シチュー、クリーム煮	牛乳抜き除去食を提供する。	牛乳抜き除去食を提供する。
	粉チーズ	スパゲティ、シチュー	粉チーズ抜き除去食を提供する。	粉チーズ抜き除去食を提供する。
	バター、マーガリン	手作りクリーム	バター、マーガリン抜き除去食を提供する。	バター、マーガリン抜き除去食を提供する。
		炒め用	除去食を提供しない。	バター、マーガリン抜き除去食を提供する。
	乳が入る加工品	コロッケ	除去食を提供しない。	代替食を提供する。
一食チーズ、ヨーグルト		除去食を提供しない。	代替食を提供する。	
えび	むきえび		えび抜き除去食を提供する。	えび抜き除去食を提供する。
	えび団子		えび団子抜き除去食を提供する。	えび団子抜き除去食を提供する。
	えびフリッター	えびチリ	除去食を提供しない。	代替食を提供する。
		ブロッコリーとえびの炒め物	えび抜き除去食を提供する。	えび抜き除去食を提供する。
エビカツ		除去食を提供しない。	代替食を提供する。	
かに	かに加工品(かにしゅうまいなど)		除去食を提供しない。	代替食を提供する。
いか	切りいか、いか下足	八宝菜・ちゃんぽん・ビーフン	いか抜き除去食を提供する。	
	いか天ぷら		除去食を提供しない。	
アーモンド	あえもの、佃煮、揚げ煮	アーモンド抜き除去食を提供する。	アーモンド抜き除去食を提供する。	
ごま	あえもの、炒め物、煮物	ごま抜き除去食を提供する。	ごま抜き除去食を提供する。	
カシューナッツ	炒め物	カシューナッツ抜き除去食を提供する。	カシューナッツ抜き除去食を提供する。	

4-9 給食費の取扱い【中学校】

給食を停止し、弁当を持参する場合	徴収しない
一部弁当の場合	返金しない
牛乳の飲用を停止する場合	牛乳代金を返金する
すべてのパンを停止する場合	パン代金を返金する
除去食・代替食を食べる場合	返金しない

第5章 緊急時の対応

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る。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るので、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る。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ごろからの心構えが必要である。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ある。

(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学校生活管理指導表の内容を、教職員全員で情報共有する。また、症状が出た際の対応チェックとその記録をする症状チェックシート(34 ページ参照)をクラスや保健室など、すぐに持ち出せるところに保管する。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、症状に応じて薬を使用したり、アナフィラキシーを発症した際には、速やかにエピペン®を注射することが効果的であるため、薬(内服薬、エピペン®等)の持参の有無を必ず確認するとともに、その保管場所や管理方法など教職員全員で共通理解を図る。

さらに、情報共有だけでなく、緊急時の搬送病院等について、主治医や学校医等へ事前に相談するなど、対応について助言をいただき、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ある。教職員の学校内での役割分担(35 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に訓練する。

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向上が重要である。

【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については、児童生徒役の教員を決め、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回は実施する。

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、緊急時の対応ができるように訓練を実施する。

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、その都度検討を行う。

- 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、症状チェックシート、個人票を速やかに持ってくることができるか
- 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、①発症時にとどまらず、②対応内容、③エピペン®の注射、④救急搬送、⑤搬送先病院など、状況に応じて児童・生徒の状態を随時連絡する。

2 事故発生時の対応

児童生徒が、アナフィラキシー等のアレルギー症状を発症した場合には、いち早く異変を見つけ、はじめの対応を間違わず、病院につなぐ。又は、状況に応じて救命処置を施すなど、全職員で、危機管理に当たることが重要である。

①発見者は子どものそばから離れない。②助けを呼び人を集める。そして、③医療機関受診の際は、発生の状況及び経過を知る職員が付き添う。④保護者へは、直接医療機関へ来ていただくようにする。など、緊急時に即した対応にあたる。

事故後の対応については、記録をもとに食物アレルギー対応委員会において、事故発生の原因および改善すべき点について話し合いを行い、話し合った内容については、関係者に周知するとともに、記録として残すことが重要である。

【事故発生時における緊急確認】

●食品の確認

・授業等で原因食材を扱っていないか確認する。

●栄養教諭・学校栄養職員による確認

・該当児童生徒のアレルギー原因食物を確認する。
・献立内容、対応食の内容について、メニュー指示書等を確認する。

(原因食の混入がないか)

・加工品の配合、調理工程、担当者、作業動線の交差がないかを確認する。
・保護者からのアレルギー対応申請の内容を確認する。
・学校生活管理指導表を確認する。

●給食調理場（調理責任者、調理員）による確認

・特別調理の作業工程を確認する。
・食材の納品、保管、仕分けについて確認する。
・特別調理の担当者および器具を確認する。
・出来上がりの温度管理の確認をする。

【教育委員会への報告】

食物の関与が疑われるアレルギー症状を発症した事故が発生した場合には、症状の軽微にかかわらず（ヒヤリハット事例を含み）今後の対応・対策について十分に検討を深め、事故防止の徹底に努めるために、教育委員会（学校保健課）へ、以下の【報告①～⑤】について、「様式16」（P69）にて報告を行うものとする。

【報告】

- ①：原因食物を配膳しそうになったが、事前に気がついて配膳をしなかった。
- ②：原因食物を配膳したが、食べる前に気がついて（教職員が気がついた場合、対象の児童生徒が気がついた場合も含め）食べなかった。
- ③：原因食物を食べたが、症状が出なかった。
- ④：原因食物を食べ、症状が誘発された。
- ⑤：新たに食物が原因と考えられるアレルギー症状が発現した場合（管理を希望していない児童生徒の場合も含む）

教育委員会が収集したヒヤリハット事例を含む①～⑤の項目について、各学校や調理場へ情報提供を行うことで、事故の状況や問題となった原因、その後の状況等の情報共有ができ、さらに、情報を基に、事故について、食物アレルギー対応委員会などで検証することにより、さらなる事故防止の徹底に努めることができる。

3 食物アレルギー緊急時対応マニュアルについて

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に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する。

(1) アレルギー症状への対応の手順 (34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ある。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、緊急時に備える。

(2) 学校内での役割分担 (35ページ参照)

緊急時における行内での役割分担を示したものである。

「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う。

(3) 緊急性の判断と対応 (36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る。

どのような症状が緊急性が高いのかを把握し、緊急性が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う。

(4) エピペンの使い方 (37ページ参照)

エピペン®の打ち方を図示している。

教職員全員がエピペン®を注射できるよう訓練を行う。

(5) 救急要請(119番通報)のポイント (40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いる。

迅速かつ正確に救急要請が行えるよう訓練を行う。

(6) 心肺蘇生とAEDの手順 (41ページ参照)

心肺蘇生のやり方とAEDの使用法および手順の流れを図示している。

心肺蘇生のやり方へAEDの使用法を習得し、緊急時に速やかに対応できるよう訓練する。

(7) 症状チェックシート (42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る。

(8) 緊急時の対応(教室掲示用) (43ページ参照)

緊急時に速やかに対応できるよう、1～4を教室掲示用としてまとめたものである。

各教室に掲示し、教職員全員が緊急時に速やかに対応できるよう訓練する。

アレルギー症状への対応の手順



アレルギー症状	
全身の症状	呼吸器の症状
※意識がない	※声がかすれる
※意識もうろう	※犬が吠えるような咳
※ぐったり	※のどや胸が締め付けられる
※尿や便を漏らす	※息がしにくい
※脈が触れにくい	※ゼーゼー、ヒューヒュー
※唇や爪が青白い	・咳
消化器の症状	皮膚の症状
※持続する強い腹痛	・かゆみ
※おう吐を繰り返す	・じんましん
・腹痛	・赤くなる
・吐き気・おう吐	
・下痢	
顔面・目・口・鼻の症状	
・顔面の腫れ	
・目のかゆみや充血、まぶたの腫れ	
・口の中の違和感、唇の腫れ	

- 発見者が行うこと**
- ①原因物質の除去（吐かせる・口をすすぐ・洗い流す 等）
 - ②子供から目を離さない、ひとりにしない
 - ③助けを呼び、協力者を集める
 - ④エピペン®と内服薬を持ってくるよう指示する
 - ⑤AED・個人票・救急処置物品を持ってくるよう指示する

※緊急性が高いアレルギー症状はあるか？
 (右上□内アレルギー症状の※がひとつでもあるか?)
 5分以内に判断する

ある

- ①ただちにエピペン®を使用する 【P37】
- ②救急車を要請する（119番通報）【P40】
- ③その場で安静にする
- 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®が2本以上ある場合 → 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、次のエピペン®を使用する【P37】

反応がなく呼吸がない → 心肺蘇生を行う【P41】

反応がなく呼吸がない → 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、次のエピペン®を使用する【P37】

ない

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【P42】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

報告・対応委員会での検討

学校内での役割分担

◆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

管理・監督者（園長・校長など）

- 現場に到着次第、リーダーとなる
- それぞれの役割の確認および指示
- エピペン®の使用または介助
- 心肺蘇生やAEDの使用
- 主治医への連絡
- 市教委への連絡
- 給食関係者への連絡（給食センター）等

観 察（発見者）

- 子どもから離れず観察
- 助けを呼び、協力者を集める
- 教職員に「準備」「連絡」を依頼
- 管理者が到着するまでリーダー代行となる
- エピペン®の使用または介助
- 薬の内服介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

準 備

- 「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を持ってくる
- エピペン®の準備
- AEDの準備
- 内服薬の準備
- エピペン®の使用または介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

連 絡

- 救急車を要請する（119番通報）
- 管理者を呼ぶ
- 保護者への連絡
- さらに人を集める（校内放送）

記 録

- 観察を開始した時刻を記録
- エピペン®を使用した時刻を記録
- 内服薬を飲んだ時刻を記録
- 5分ごとに症状を記録

その他

- 他の子どもへの対応
- 救急車の誘導
- エピペン®の使用または介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

※太文字で示した項目は、特に注意してほしい項目

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[®]をうつ！ ただちに 119 番通報をする！

緊急性が高いアレルギー症状

全身の症状	呼吸器の症状	消化器の症状
<input type="checkbox"/> ぐったり <input type="checkbox"/> 意識もうろう <input type="checkbox"/> 尿や便をもらす <input type="checkbox"/> 脈が触れにくいまたは不規則 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い	<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"/> 犬が吠えるような咳 <input type="checkbox"/> 息がしにくい <input type="checkbox"/> 持続する強い咳き込み <input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸 <small>(ぜんそく発作と区別できない場合を含む)</small>	<input type="checkbox"/> 持続する強い(がまんできない)痛み <input type="checkbox"/> 繰り返し吐き続ける

一つでも当てはまる場合

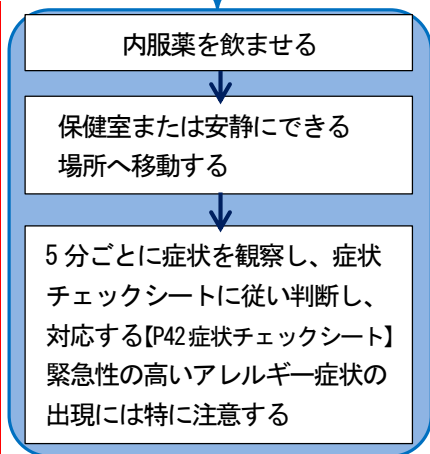
緊急性が高いアレルギー症状への対応

- ①ただちにエピペン[®]を使用する【P37 エピペン[®]の使い方】
- ②救急車を要請する (119 番通報)【P40 救急車要請のポイント】
- 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。
(エピペン[®]が 2 本以上ある場合)

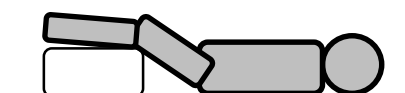
◆反応がなく、呼吸がなければ心肺蘇生を行う。【P41 心肺蘇生と AED の手順】

ない場合



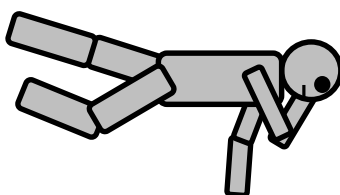
安静を保つ体位

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よりかかせる。

エピペン®の使い方

それぞれの動作を声にだし、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
(エピペン®は透明のケースに入っています)

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



ポケットの中を確認し、何か入っ
ていれば取り出す



太ももの外側にエピペン®の先端
(オレンジ色の部分)を垂直に軽
くあて、“カチッ”と音がするま
で強く押し当て、そのまま5つ数
える

**注射した後すぐに抜かない！
押し付けたまま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



打った部分を 10 秒間
マッサージする

★誤注射を避けるための正しい持ち方

正しい持ち方



誤った持ち方



介助者がいる場合



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

注射する部位

- ・衣類の上から、打つことができる
- ・太ももの付け根とひざの中央部で、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



○ アドレナリン自己注射薬（商品名「エピペン®」）

「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ある。

（１）「エピペン®」の処方対象者

過去にアナフィラキシーショックの既往がある者で、症状の進展が早く時間的に猶予のない者、致命的なアナフィラキシーを経験しているもの、近隣の医療機関が遠く緊急時にすぐに対応してもらえないものなどに処方されることになっている。

なおエピペン®には体重に応じて２種類の剤形がある。エピペン®注射液 0.3 mg（黄色の製剤）は体重が 30 kg 以上、エピペン®注射液 0.15 mg（緑色の製剤）は体重 15 kg 以上 30 kg 未満の人に処方される。

（２）「エピペン®」の使用について

「エピペン®」は本人自らもしくは保護者が注射する目的で作られたもので、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る。

しかし、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る。そのため、児童生徒が「エピペン®」を自ら注射できない状況にあるときは、人命救助の観点から、周りの教職員が本人に代わって速やかに注射する必要がある。

「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（本人と家族以外のものである第三者）が「医行為」を反復継続する意図を持って行えば医師法（昭和 23 年法律第 201 号）第 17 条に違反することになる。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、反復継続する意図がないものと認められるため、医師法違反にはならない。**

「エピペン®」は、救急救命士も「あらかじめ自己注射が必要なエピネフリン製剤を交付されている」患者に対し、医師の具体的な指示を受けなくとも使用できることとなっているので、消防署と連携を図り適切に対応することが大切である。

また、緊急時個別対応カードの内容に即して教職員がエピペン®注射を打った後の対応については、佐世保市教育委員会が全面的に責任を持つものとする。

（３）「エピペン®」の管理

児童生徒がアナフィラキシーに陥った時に「エピペン®」を速やかに注射するためには、児童生徒が携帯・管理・使用することが基本である。しかし、それができない状況にあり対応を必要とする場合は、児童生徒が安心して学校生活を送ることができるよう、「エピペン®」の管理・使用について学校・教育委員会は、保護者・本人、主治医・学校医・学校薬剤師等と十分な協議を行っておく必要がある。

学校が本人に代わって「エピペン®」の管理を行う場合には、学校の実情に応じて、主治医・学校医・学校薬剤師等の指導の下、保護者と十分に協議し、その方法を決定する。方法の決定にあたっては、以下の３点を関係者が確認しておくことが重要である。

【確認事項】

- ① 学校が対応可能な事柄
- ② 学校における支援体制（持参の有無、保管場所、管理方法、教職員の共通理解事項等）
- ③ 保護者が行うべき事柄（学校への持参状況・有効期限※・破損の有無の確認等）

◎ 学校は管理中に破損等が生じないように十分注意するが、破損等が生じた場合の責任は負いかねることについても、保護者の理解を得る。

※「エピペン®」の有効期限：約1年

【「エピペン®」保管上の留意事項】

「エピペン®」は含有成分の性質上、次のような保管が求められている。

- ・「エピペン®」の有効成分であるアドレナリンは光で分解しやすいため、携帯用ケースに収められた状態で保存・携帯し、使用するまで取り出さないこと。
- ・15℃～30℃で保管することが望ましいので、冷所（例：冷蔵庫の中）または日光のあたる高温下等に放置しないこと。

（参考資料）

- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（財）日本学校保健会
- ・「調布市立学校 食物アレルギー対応マニュアル（平成26年4月）」調布市教育委員会
- ・「明石市食物アレルギー対応マニュアル（平成27年1月）」明石市教育委員会

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

消防局：119番消防です。火事ですか。 ①救急であることを伝える
救急ですか。

通報者：救急です。

消防局：場所はどこですか。

通報者：〇〇小学校、〇年〇組の教室です。

例：正門から入ってください。
正門に職員が立っています。

②学校の場合、救急車に来てほしい場所を具体的に伝える

学校の場合は、住所は認知されているため
不要だが、来てほしい場所を具体的に伝える

※救急車誘導のため、手の空いている職員はポイントとなる場所に待機する

※ 学校外から救急要請する場合

消防局：場所はどこですか。

通報者：〇〇公園です。

消防局：近くに何か目印になるものはありますか。

通報者：〇〇バス停の近くです。

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

③バス停や公共施設など目印になるものを伝える。

消防局：誰がどうしましたか。

通報者：小2の女子が給食を食べた後に
呼吸が苦しいと言っています。

④「いつ、だれが、どうして、現在どのような状況なのか」をわかる範囲で伝える
かゆみ（全身 or 部分）、発疹（全身 or 部分）の有無
呼吸音（ゼーゼー、ヒューヒュー等）
エピペン[®]の処方やエピペン[®]の使用の有無、内服薬の服用の有無を伝える

消防局：あなたのお名前と電話番号は。

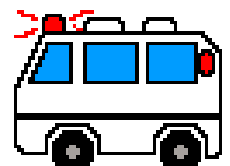
通報者：私の名前は〇〇〇〇です。電話番号は〇〇〇〇です。

⑤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

※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もある

- ・ 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



心肺蘇生とAEDの手順

◆強く、早く、絶え間ない胸骨圧迫を！

◆救急隊に引き継ぐまで、または子ども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！

①反応の確認
肩をたたいて大声で呼びかける
乳幼児では足の裏をたたいて呼びかける



[胸骨圧迫のポイント]

- ・強く（胸の厚さの約1/3）
- ・早く（少なくとも100回～120回/分）
- ・絶え間なく（中断を最小限に）
- ・圧迫する位置は「胸の真ん中」

反応がない

②通報
119番通報とAEDの手配を頼む

③呼吸の確認
10秒以内に胸とお腹の動きを見る



[人工呼吸のポイント]

- 息を吹き込む際
- ・約1秒かけて
- ・胸の上がりが見える程度

普段通りの呼吸をしていない

④必ず胸骨圧迫！ 可能なら人工呼吸！
30 : 2
ただちに胸骨圧迫を開始する
人工呼吸の準備ができ次第、可能なら人工呼吸を行う

[AED装着のポイント]

- ・電極パッドを貼りつける時も、できるだけ胸骨圧迫を継続する
- ・電極パッドを貼る位置が汗などでぬれていたらタオル等でふき取る
- ・6歳くらいまでは小児用電極パッドを貼る。なければ成人用電極パッドで代用する

[心電図解析のポイント]

- ・心電図解析中は、子どもに触れないように周囲に声をかける



[ショックのポイント]

- ・誰も子どもにふれていないことを確認したら、点滅しているショックボタンを押す

⑤AEDのメッセージに従う
電源ボタンを押す
パッドを貼り、AEDの自動解析に従う

◆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)

救急車を要請した時刻(時 分)

全身の
症状

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

Memo :

原因物質の除去

- 吐かせる
- 口をすすぐ
- 洗い流す

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
- 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

- 顔全体の腫れ
- まぶたの腫れ

- 目のかゆみ
- 口の中の違和感、唇の腫れ
- くしゃみ、鼻水、鼻づまり

皮膚の
症状

1つでもあてはまる場合

- 強いかゆみ
- 全身に広がるじんましん
- 全身が真っ赤

- 軽度のかゆみ
- 数個のじんましん
- 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)
- ③AEDの準備
- ③その場で安静を保つ
(立たせたり、歩かせたりしない)
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる

ただちに救急車で

医療機関へ搬送

- ①内服薬を飲ませエピペン®およびAEDを準備する
- ②速やかに保護者に連絡をする
- ③速やかに医療機関を受診する(救急車の要請も考慮)
- ④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速やかに保護者に連絡をする
- ③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

※内服薬・エピペン®を持参していない場合および初発発作の場合は、速やかに保護者と連絡をとり、医療機関を受診する

※内服薬・エピペン®を持参していない場合および初発発作の場合は、速やかに保護者と連絡をとり、医療機関を受診する

※

医療機関受診の際の引率は、発生の状況及び経過を知る職員が行う。保護者へは、直接病院へきていただくよう伝える。(なるべく早く受診できるように)

緊急時の対応

(教室掲示用)

発見者＝観察

子どもから離れず観察
助けを呼ぶ
緊急性の判断
エピペン®、AEDの指示

アレルギー症状がある
(食物の関与が疑われる)

原因食物を食べた
(可能性を含む)

原因食物を食べた
(可能性を含む)

呼びかけに反応がなく、
呼吸がなければ心肺蘇生

緊急性が高いアレルギー症状があるか、5分以内に判断

〈緊急性が高いアレルギー症状〉

全身の症状	呼吸器の症状	消化器の症状
<input type="checkbox"/> ぐったり <input type="checkbox"/> 意識もうろう <input type="checkbox"/> 尿や便をもらす <input type="checkbox"/> 脈が触れにくい または不規則 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い	<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"/> 犬が吠えるような咳 <input type="checkbox"/> 息がしにくい <input type="checkbox"/> 持続する強い咳き込み (ぜん息発作と区別できない場合を含む)	<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

これらの症状が1つでも当てはまる場合

チームワークが大切

準備	連絡
<input type="checkbox"/> 緊急時の対応の準備 <input type="checkbox"/> エピペン®の準備 <input type="checkbox"/> AEDの準備	<input type="checkbox"/> 救急車の要請 <input type="checkbox"/> 管理職を呼ぶ <input type="checkbox"/> 保護者への連絡
記録	その他
<input type="checkbox"/> 観察の開始時間 <input type="checkbox"/> エピペン®を使用した時間 <input type="checkbox"/> 5分後との症状 <input type="checkbox"/> 内服薬を飲んだ時間	<input type="checkbox"/> ほかの子どもへの対応 <input type="checkbox"/> 救急車の誘導

○救急車を要請 (119 番通報)

○ただちにエピペン®を使用

○反応が無く、呼吸がなければ心肺蘇生を行う→AEDの使用

○その場で安静にする **立たせたり、歩かせたりしない!**

安静を保つ体位 ぐったり、意識もうろうの場合 	吐き気、おう吐がある場合 	呼吸が苦しく あお向けになれない場合
-------------------------------	------------------	---------------------------

○その場で救急隊を待つ

エピペンの使い方

- ①ケースから取り出す
- ②利き手でグーで握る
- ③青い安全キャップを外す
- ④太ももの外側に注射 “カチッ” と音がするまで押し当て、5つ数える
本人が注射できない場合衣類の上からも打つことができる
ポケットの中身を確認
- ⑤オレンジ色のニードルカバーが伸びていることを確認する
使用前 使用后
- ⑥打った部分を10秒間マッサージする

様式集 目次

- 様式1 「食物アレルギー調査票」の提出について
- 様式2 「食物アレルギー調査票」の提出について(新一年生用)
- 様式3 「学校生活管理指導表」の提出について
- 様式4 「学校給食食物アレルギー調査個人票」の記入について(お願い)
- 様式4-1 学校給食食物アレルギー調査個人票
- 様式5 食物アレルギー対応面談シート(小学校用)
- 様式6 食物アレルギー対応面談シート(中学校 佐世保市学校給食センター用)
- 様式7 アレルギー個別取組プラン
- 様式8 アレルギー疾患の緊急時対応について(お願い)
- 様式9 除去完全解除申請書
- 様式10 個人用食物アレルギー対応表(例)小学校
- 様式11 個人用食物アレルギー対応表(例)佐世保市学校給食センター
- 様式12 食物アレルギー原因食物をチェックした分量表(例)小学校
- 様式13 食物アレルギー原因食物をチェックした分量表(例)佐世保市学校給食センター
- 様式14 食物アレルギー対応一覧表(例)小学校
- 様式15 食物アレルギー対応一覧表(例)佐世保市学校給食センター
- 様式16 学校給食における事故(異物混入・食物アレルギー)等報告書

様式1

平成 年 月 日

保護者 様

佐世保市立 学校
校長

「食物アレルギー調査票」の提出について（お願い）

〇〇の候、保護者の皆様におかれましては、ますますご健勝のことと思います。

さて、**お子様の健康と成長を第一に考え、安全・安心な学校給食を提供するため**、「食物アレルギー調査」を実施します。

つきましては、下記の質問にご回答のうえ、 月 日までに学級担任へご提出くださいますよう、お願いします。

なお、前述の本調査の目的に従い、すべての児童生徒の回答が必要となりますので、期限厳守のうえ、もれなくご提出くださいますよう、ご協力をよろしく申し上げます。

記

「食物アレルギー調査」質問・回答事項

() 年 () 組 児童生徒氏名 ()
保護者氏名 () 印

1 現在、お子様には、食物アレルギーの症状はありますか。学校給食献立の有無にかかわらず () 内に○をお付けください。

(「食物アレルギー」とは、特定の食品を食べると、じんましんが出たり、ぜんそくの発作が出たり、のどがかゆくなったりするなどの症状が出ることを意味しています。食物アレルギー以外の「乳糖不耐症」等の症状がある場合は、調査対象となりません。)

※過去に食物アレルギーがあったが、現在は改善し、対応の必要がない場合は「症状はない」となります。

() 症状がある



裏面の質問にお答えください。

() 症状はない



これで終了です。

児童生徒氏名 ()

2 食物アレルギーの原因・症状等、表の中に、詳しくご記入ください。

食品名	医師の診断	現れる症状	症状の頻度 (現在)	家庭での対応
	有 ()・無 ※診断日記入		1 食べると必ず出る 2 体調により出る 3 その他 ()	1 全く食べさせていない () 2 加工食品等 (微量含有) は 食べさせている () 3 自由に食べさせている () 4 その他 ()
【記入例】卵 (生)	有 ()・無	湿疹	1	1 (加熱卵は良い)
【記入例】乳・乳製品	有 (H15・8月)・無	呼吸困難	2	2 (パンは食べている)
	有 ()・無			
	有 ()・無			
	有 ()・無			
	有 ()・無			
	有 ()・無			
	有 ()・無			

3 2でお答えいただいた食物アレルギーについて、学校給食における対応は必要ですか。

() 内に○をお付けください。「何もしなくてもよい」場合、理由をご記入ください。

【対応例】

- ・除去食の提供 (かきたま汁の鶏卵除去など)
 - ・学級での対応 (教室で配食しないなど)
 - ・資料の提供 (献立に含まれるアレルゲンについての情報提供など)
- () 必要 () 何もしなくてもよい



上の質問3について、「(○) 必要」と回答された方は、学校給食における対応に向けて、学校生活管理指導表のご提出後、面談をさせていただくことになります。詳細については、学校から後日、連絡いたします。

なお、面談を基に、安全確保のため、原因食物の完全除去(提供するかしないか)を原則とする。

また、「(○) 何もしなくてもよい」と回答された方でも、2の記載内容や日頃の様子から、連絡をさせていただくことがありますので、ご了承ください。

新一年生保護者 様

佐世保市立 学校
校長

「食物アレルギー調査票」の提出について（お願い）

〇〇の候、保護者の皆様におかれましては、ますますご健勝のことと思います。

さて、**お子様の健康と成長を第一に考え、安全・安心な学校給食を提供するため**、「食物アレルギー調査」を実施します。

つきましては、下記の質問にご回答のうえ、 月 日までにご提出くださいますよう、
お願いします。

なお、前述の本調査の目的に従い、すべての児童生徒の回答が必要となりますので、期限厳守のうえ、もれなくご提出くださいますよう、ご協力をよろしく申し上げます。

記

「食物アレルギー調査」質問・回答事項

1年 児童生徒氏名（ ）
保護者氏名（ ）印

1 現在、お子様には、食物アレルギーの症状はありますか。学校給食献立の有無にかかわらず（ ）内に○をお付けください。

（「食物アレルギー」とは、特定の食品を食べると、じんましんが出たり、ぜんそくの発作が出たり、のどがかゆくなったりするなどの症状が出ることを意味しています。食物アレルギー以外の「乳糖不耐症」等の症状がある場合は、調査対象となりません。）

※過去に食物アレルギーがあったが、現在は改善し、対応の必要がない場合は「症状はない」となります。

（ ）症状がある



裏面の質問にお答えください。

（ ）症状はない



これで終了です。

児童生徒氏名 ()

2 食物アレルギーの原因・症状等、表の中に、詳しくご記入ください。

食品名	医師の診断	現れる症状	症状の頻度 (現在)	家庭での対応
	有 ()・無 ※診断日記入		1 食べると必ず出る 2 体調により出る 3 その他 ()	1 全く食べさせていない () 2 加工食品等 (微量含有) は 食べさせている () 3 自由に食べさせている () 4 その他 ()
【記入例】卵 (生)	有 ()・無	湿疹	1	1 (加熱卵は良い)
【記入例】乳・乳製品	有 (H25・8月)・無	呼吸困難	2	2 (パンは食べている)
	有 ()・無			
	有 ()・無			
	有 ()・無			
	有 ()・無			
	有 ()・無			
	有 ()・無			

3 2でお答えいただいた食物アレルギーについて、学校給食における対応は必要ですか。
() 内に○をお付けください。「何もしなくてもよい」場合、理由をご記入ください。

【対応例】

- ・除去食の提供 (かきたま汁の鶏卵除去など)
 - ・学級での対応 (教室で配食しないなど)
 - ・資料の提供 (献立に含まれるアレルゲンについての情報提供など)
- () 必要 () 何もしなくてもよい



上の質問3について、「(○) 必要」と回答された方は、学校給食における対応に向けて、面談をさせていただくことになります。対応を希望される方は__月__日までに学校(教頭)にご連絡ください。学校給食での対応に向けては、学校生活管理指導表の提出が必要となります。

なお、面談を基に、安全確保のため、原因食物の完全除去(提供するかしないか)を原則とする。

また、「(○) 何もしなくてもよい」と回答された方でも、2の記載内容から、連絡をさせていただくことがありますので、ご了承ください。

令和 年 月 日

保護者 様

佐世保市立 学校
校長

「学校生活管理指導表」の提出について（お願い）

食物アレルギー調査の結果を受けて、学校では、「学校生活管理指導表」の提出が必要と判断しました。

「学校生活管理指導表」は、学校と保護者がお子様の食物アレルギーの状態を正しく理解し、安全・安心な学校給食を提供するために必要なものであり、佐世保市教育委員会の指導を受け、全市的に該当の保護者に求めているものです。

つきましては、同封の「学校生活管理指導表」を医師に記入していただき、面談時まで、学校へご提出いただきますようお願いいたします。「学校生活管理指導表」については、コンタミネーションまで除去の必要がある場合は、その旨も医師に記入していただくようお願いいたします。この他、記入漏れや押印漏れがないようにご確認ください。

なお、お子様の食物アレルギーの症状が、来年度以降も続くことになれば、年度ごとに「学校生活管理指導表」を提出していただきますので、ご了承ください。

学校生活管理指導表の記入例

※太枠破線部 は、保護者の方が記入してください。その他の部分は、医師記入欄です。

記入もれがないか確認してください。

表 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

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

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

病型・治療		学校生活上の留意点	
アナフィラキシー 食物アレルギー	Ⅲ 食物アレルギー病型 (食物アレルギーありの場合のみ記載) 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー	Ⅲ 給食 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅳ 食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要	【緊急時連絡先】 ★保護者 電話： _____ ★連絡医療機関 医療機関名： _____ 電話： _____ 記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____
	Ⅳ アナフィラキシー病型 (アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載) 1. 食物 (原因 _____) 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. 昆虫 (_____) 5. 医薬品 (_____) 6. その他 (_____)	Ⅳ 運動 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅳ 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅳ 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。 鶏卵：卵殻カルシウム 牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム 小麦：醤油・酢・味噌 大豆：大豆油・醤油・味噌 コマ：ゴマ油 魚類：かつおだし・いりごだし・魚露 肉類：エキス	
	Ⅳ 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ () 内に除去根拠を記載 1. 鶏卵 () 2. 牛乳・乳製品 () 3. 小麦 () 4. ソバ () 5. ビーナッツ () 6. 甲殻類 () (すべて・エビ・カニ) 7. 木の实類 () (すべて・クルミ・カシュー・アーモンド) 8. 果物類 () 9. 魚類 () 10. 肉類 () 11. その他1 () 12. その他2 ()	【除去根拠】 該当するものを全てを () 内に記載 ① 明らかな症状の既往 ② 食物経口負荷試験陽性 ③ IgE抗体等検査結果陽性 ④ 未摂取	
	Ⅳ 緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) 2. アドレナリン自己注射薬 (「エピペン」) 3. その他 (_____)	Ⅳ その他の配慮・管理事項(自由記述) 	
気管支ぜん息	Ⅲ 症状のコントロール状態 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良	Ⅳ 運動 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅳ 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動	【緊急時連絡先】 ★保護者 電話： _____ ★連絡医療機関 医療機関名： _____ 電話： _____ 記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____
	Ⅲ-1 長期管理薬 (吸入) 1. ステロイド吸入 2. ステロイド吸入 3. その他 (_____)	Ⅳ その他の配慮・管理事項(自由記述) 	
	Ⅲ-2 長期管理薬 (内服) 1. ロイコトリエン受容体拮抗薬 (薬剤名 _____) 2. その他 (_____)		
	Ⅲ-3 長期管理薬 (注射) 1. 生物学的製剤 (薬剤名 _____)		
Ⅳ 発作時の対応 1. ベータ刺激薬吸入 (薬剤名 _____) (投与量/日 _____) 2. ベータ刺激薬内服 (_____) (_____)			

気管支ぜん息については、記入不要です。

保護者の緊急連絡先を記入してください。

主治医もしくは緊急の場合に連絡する医療機関名を記入してください。※ただし、緊急搬送先となりますので、一度は受診しておくことが必要です。(ここは医師記入欄です。)

コンタミネーションまで除去が必要な場合は、その旨を記入するよう医師に依頼してください。

裏 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

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

	病型・治療	学校生活上の留意点	記載日
アトピー性皮膚炎 (あり・なし)	A 重症度のめやす (厚生労働科学研究班) 1. 軽症：面積に関わらず、軽度の皮疹のみ見られる。 2. 中等症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満に見られる。 3. 重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満に見られる。 4. 最重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上に見られる。 * 軽度の皮疹：軽度の紅斑、乾燥、蒸汗主体の病変 * 強い炎症を伴う皮疹：紅斑、丘疹、ひらん、湿潤、苔癬化などを伴う病変 B-1 常用する外用薬 1. ステロイド軟膏 2. タクロリムス軟膏 (「プロトピック」) 3. 保湿剤 4. その他 () B-2 常用する内服薬 1. 抗 2. そ B-3 常用する注射薬 D その他の配慮・管理事項 (自由記述)	A プール指導及び長時間の紫外線下での活動 1. 管理不要 2. 管理必要 B 動物との接触 1. 管理不要 2. 管理必要 C 発汗後 1. 管理不要 2. 管理必要	年 月 日 医師名 _____ 医療機関名 _____
	アレルギー性結膜炎 (あり・なし) A 病型 1. 通年性アレルギー性結膜炎 2. 季節性アレルギー性結膜炎 (花粉症) 3. 春季カタル 4. アトピー性角結膜炎 5. その他 () B 治療 1. 抗アレルギー点眼薬 2. ステロイド点眼薬 3. 免疫抑制点眼薬 4. その他 ()	年 月 日 医師名 _____ 医療機関名 _____	
アレルギー性鼻炎 (あり・なし) A 病型 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎 (花粉症) 主な症状の時期： 春、夏、秋、冬 B 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬 (内服) 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. 舌下免疫療法 (タニ・スギ) 4. その他 ()	1. 管理不要 2. 管理必要 D その他の配慮・管理事項 (自由記載)	年 月 日 医師名 _____ 医療機関名 _____	

アトピー性皮膚炎
アレルギー性結膜炎
アレルギー性鼻炎
については、記入不要です。

保護者同意欄に記入
もれないようにご
注意ください。

(公財) 日本学校保健会作成

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

保護者氏名 _____

平成 年 月 日

保護者 様

(年 組 さん)

佐世保市立 学校
校長

「学校給食 食物アレルギー調査個人票」の記入について（お願い）

日頃より本校の教育活動にご理解とご協力をいただき、感謝申し上げます。

さて本校では食物アレルギーの診断を受けているお子様の学校生活を、より安心して安全なものとするため、別紙「学校給食 食物アレルギー個人票」の記入をお願いしています。

また、エピペン®（アドレナリン自己注射薬）の処方を受けているお子様については、万一緊急事態になった場合、適切な救急処置対応や救急救命士の迅速な派遣ができるよう、消防機関に情報を提供したいと思えます。（別紙同意書あり「様式 8」）

以上のことに同意いただくとともに、下記の点に留意されて個人票を記入され、 月 日までに学級担任までご提出ください。なお、エピペン®（アドレナリン自己注射薬）の処方を受けているお子様については、個人票とともに別紙「アレルギー疾患の緊急時の対応について（お願い）」の提出も併せてお願いいたします。

記

1. この個人票は佐世保市内の小中学校に在籍中、使用します。
2. 太枠内の項目についてご記入ください。
3. 記入または確認した年月日の記入もお願いします。
4. 緊急連絡先については、優先順位でできる限り3カ所以上ご記入ください。
5. 記入後、変更がありましたら速やかに学校へ申し出てください。
6. 「様式4-1表」の二つ目の表、学年毎の「内服薬」、「エピペン®」等は、新学年の行に記入してください。また「組」と「担任」は空欄のままお願いします。

※記入した内容に変更がある場合は、変更箇所を書き直して提出してください。

※現6年生につきましては、中学校用の新しい個人票に記入してください。

学校給食 食物アレルギー個人票

(佐世保市立

学校)

ふりがな		性別	
氏名		男・女	保護者名
生年月日	平成 年 月 日	自宅電話	
住所	佐世保市		

	担任名	内服薬		エピペン®			作成、確認日
		処方	薬名・保管場所	処方	保管場所	同意書	
記入例	○ ○	<input checked="" type="checkbox"/> 有・無	〇〇2錠 (ランドセル)	<input checked="" type="checkbox"/> 有・無	保健室 (薬棚)	<input checked="" type="checkbox"/> 有・無	H28年 4月 9日
1年組		有・無		有・無		有・無	H 年 月 日
2年組		有・無		有・無		有・無	H 年 月 日
3年組		有・無		有・無		有・無	H 年 月 日
4年組		有・無		有・無		有・無	H 年 月 日
5年組		有・無		有・無		有・無	H 年 月 日
6年組		有・無		有・無		有・無	H 年 月 日

緊急連絡先 ※確実に連絡が取れる連絡先を、優先順にできる限り3か所以上ご記入ください。

	氏名	続柄	電話番号
1			自宅・職場・携帯
2			自宅・職場・携帯
3			自宅・職場・携帯
			自宅・職場・携帯

主治医

医療機関名・診療科名	主治医名	電話番号	住所

緊急時に搬送できる医療機関

医療機関名・診療科名	主治医名	電話番号	住所

食物アレルギー対応面談シート ()年 ()組 氏名()

面談日 年 月 日 時間 ~

面談参加者 (保護者 管理職 学級担任 養護教諭 栄養教諭・学校栄養職員)

その他 ()記入者()

項目及び確認内容			✓
食物アレルギー (学校生活管理指導表をもとに確認)	アレルギーの原因食物	どのくらい摂取できるか	症状
		未摂取 ・ 少量でも不可 ・ 少量は可 体調によって ・コンタミ不可	
		未摂取 ・ 少量でも不可 ・ 少量は可 体調によって ・コンタミ不可	
		未摂取 ・ 少量でも不可 ・ 少量は可 体調によって ・コンタミ不可	
アナフィラキシー症状がでた事がありますか。 ※アナフィラキシー症状とは、皮膚が赤くなったり、息苦しくなったり、激しい嘔吐などの症状が複数同時にかつ急激に出現する状態をいう。 (はい ・ いいえ)			
緊急時の対応	①症状が出た場合や誤食の場合はどのような対応をされていますか。(家庭での対応と学校での対応) ()		
	②緊急時の連絡先を教えてください。	連絡先① 続柄: 連絡先② 続柄:	
	③かかりつけの病院はありますか。 (有 : 無)	病院名: 電話番号: 主治医:	
	④学校に持参する薬剤がありますか。注※ (有 : 無) 薬剤名()→1回に()錠 保管場所()		
	⑤エピペン® を携帯していますか。注※ (有 : 無) 保管場所()		
学校生活上の留意点	①食物アレルギーの原因となる食品が献立にある日は、給食当番はできますか。 (はい : いいえ)		
	②食物アレルギーの原因となる食品が献立にある日は、給食を同じ教室で他の児童と一緒に食 べることができますか。 (はい : いいえ)		
	③食物アレルギーの原因となる食品を扱う授業や活動での対応は必要ですか。 (はい : いいえ) 対応内容()		
	④運動(体育)について対応は必要ですか。 (はい : いいえ) 対応内容()		
	⑤宿泊を伴う校外活動での対応は必要ですか。 (はい : いいえ) 対応内容()		
	⑥その他、配慮や対応が必要なことがあればお知らせください。		

注※ 薬(内服薬・エピペン®)の保管場所については、保護者とよく話し合い、確認のうえ記入する。

対応と調理	①除去食を提供します。	
	②作業工程を変更しての除去食の提供は行いません。	
	③現在の調理場の施設・設備により、対応できない場合があります。	
	④ひとつの料理において複数のアレルギーに対応するため、やむをえずお子様のアレルギー以外の食品も除去する場合があります。	
	⑤除去食の提供ができない場合は、一部弁当持参が可能です。(衛生面にご注意ください。)	
	⑥安全性確保のために、アレルギーの程度・体調の良否に関わらず完全に除去します。	
	⑦除去食の調理スペースは、専用個室ではありません。 (通常と同じスペースでの調理となり、同スペースでは、多種多様な食材を取り扱っています。)	
	⑧調理器具は洗浄された物を使用しますが、アレルギー専用の器具ではありません。	
	⑨揚げ油は、数回、同じ油を使用します。	
	⑩除去食は、一人分つぎ分けて、学年・学級・氏名がわかるようにし、対象児童・生徒へ確実に渡すようにします。	
	⑪配送校の場合、調理場からは個別の容器に入れて配送し、対象児童・生徒へ確実に渡すようにします。	
家庭へのお願い	①食物アレルギーがあることを本人に十分理解させてください。	
	②毎月の配付資料として「食物アレルギー対応表」を配布しますので、確認をして、学校にお知らせください。	
	③毎日、必ず一緒に献立を確認し、除去食の有無や、食べられるもの、食べられないものについてお子様に理解させてください。	
	④除去食や食べられないものがある場合は、おかわりはできないことを理解させてください。	
給食費の取扱いについて	給食費の取扱いについては以下のようになっています。 <ul style="list-style-type: none"> ・給食を停止し、弁当を持参する場合 ……徴収しない ・一部弁当の場合 ……返金しない ・牛乳の飲用を停止する場合 ……牛乳代金を返金する ・すべてのパンを停止する場合 ……パン代を返金する ・一部除去食を食べる場合 ……返金しない 	
その他	①学校生活管理指導表は、毎年、提出をお願いします。	
	②お子様のアレルギーが改善し、除去食や資料提供などの対応が年度途中で不要になった場合、「除去完全解除申請書(様式9)」をご提出ください。	
	③個人情報、食物アレルギー対応の目的以外で利用することはありません。	
	④「食物アレルギー個人取組プラン」を確認のうえ、押印をお願いします。	

食物アレルギー対応面談シート

（ ）中学校（ ）年（ ）組 氏名（ ）

面談日 年 月 日 時間 ～

面談参加者（保護者 管理職 学級担任 養護教諭 栄養教諭・学校栄養職員 ）

その他（ ）記入者（ ）

項目及び確認内容					✓
食物アレルギー・アナフィラキシーについて (学校生活管理指導表をもとに確認)	アレルギーの原因食物	どのくらい摂取できるか	症状	小学校での対応	
		未摂取 ・ 少量でも不可 ・ 少量は可 体調によって ・コンタミ不可			
		未摂取 ・ 少量でも不可 ・ 少量は可 体調によって ・コンタミ不可			
		未摂取 ・ 少量でも不可 ・ 少量は可 体調によって ・コンタミ不可			
		未摂取 ・ 少量でも不可 ・ 少量は可 体調によって ・コンタミ不可			
		未摂取 ・ 少量でも不可 ・ 少量は可 体調によって ・コンタミ不可			
アナフィラキシー症状がでた事がありますか。 ※アナフィラキシー症状とは、皮膚が赤くなったり、息苦しくなったり、激しい嘔吐などの症状が複数同時にかつ急激に出現する状態をいう。 (はい ・ いいえ)					
緊急時の対応	①	症状が出た場合や誤食の場合はどのような対応をされていますか。(家庭での対応と学校での対応) ()			
	②	緊急時の連絡先を教えてください。	連絡先① 連絡先②	続柄: 続柄:	
	③	かかりつけの病院はありますか。 (有 : 無)	病院名: 電話番号: 主治医:		
	④	学校に持参する薬剤がありますか。注※ (有 : 無) 薬剤名 () →1回に()錠 保管場所 ()			
	⑤	エピペン® を携帯していますか。注※ (有 : 無) 保管場所 ()			

注※ 薬(内服薬・エピペン®)の保管場所については、保護者とよく話し合い、確認のうえ記入する。

氏名()

学校生活上の留意点	①	食物アレルギーの原因となる食品が献立にある日は、給食当番はできますか。 (はい : いいえ)	
	②	食物アレルギーの原因となる食品が献立にある日は、給食を同じ教室で他の生徒と一緒に食べることが出来ますか。 (はい : いいえ)	
	③	食物アレルギーの原因となる食品を扱う授業や活動での対応は必要ですか。 (はい : いいえ) 対応内容 ()	
	④	運動(体育)について対応は必要ですか。 (はい : いいえ) 対応内容 ()	
	⑤	宿泊を伴う校外活動での対応は必要ですか。 (はい : いいえ) 対応内容 ()	
	⑥	その他、配慮や対応が必要なことがあればお知らせください。	
対応と調理について	①	除去食・代替食を提供します。	
	②	現在の調理場の施設・設備により、対応できない場合があります。	
	③	ひとつの料理において複数のアレルギーに対応するため、やむをえずお子様のアレルギー以外の食品も除去する場合があります。	
	④	対応品目は原則、卵・乳・えび・かに・さば・くるみ・カシューナッツ・ごま・アーモンドです。	
	⑤	除去食・代替食の提供ができない場合は、一部弁当持参が可能です。 (衛生面にご注意ください。)	
	⑥	安全性確保のために、アレルギーの程度・体調の良否に関わらず完全に除去します。	
	⑦	調理場からは個別の容器に入れて配送し、対象児童・生徒へ確実に渡るようにします。	
	⑧	除去食・代替食は、一人分つぎ分けて、学年・学級・氏名がわかるようにし、対象生徒へ確実に渡るようにします。	
家庭へのお願い	①	食物アレルギーがあることを本人に十分理解させてください。	
	②	毎月の配付資料として「食物アレルギー対応表」(様式8)を配布しますので、確認をして学校にお知らせください。	
	③	毎日、必ず一緒に献立を確認し、除去食の有無や、食べられるもの、食べられないものについてお子様に理解させてください。	
	④	除去食や食べられないものがある場合は、おかわりはできないことを理解させてください。	
給食費の取扱いについて		給食費の取扱いについては以下のようになっています。 <ul style="list-style-type: none"> ・給食を停止し、弁当を持参する場合 徴収しない ・一部弁当の場合 返金しない ・牛乳の飲用を停止する場合 牛乳代金を返金する ・すべてのパンを停止する場合 パン代を返金する ・一部除去食を食べる場合 返金しない 	
その他	①	学校生活管理指導表は、2年生・3年生時に提出をお願いします。(1年生については、小学6年生時での調査を使用します。)	
	②	お子様のアレルギーが改善し、除去食や資料提供などの対応が年度途中で不要になった場合、「除去完全解除申請書(様式9)」をご提出ください。	
	③	個人情報、食物アレルギー対応の目的以外で利用することはありません。	
	④	「食物アレルギー個人取組プラン」を確認のうえ、押印をお願いします。	

食物アレルギー個別取組プラン

平成 年 月 日

学校長名	<input type="checkbox"/>
保護者署名	<input type="checkbox"/>

 学校 年 組 名前 _____ 男・女

※ 1～3は、医師が作成する「学校生活管理指導表」を基に、○印および原因食物を記入すること。

1 原因食物

鶏卵 牛乳・乳製品 小麦 ソバ ピーナッツ 種実類・木の実類 ()
 甲殻類 () 果物類 ()
 魚類 () 肉類 ()
 その他 ()
 ※コンタミ不可食品 (なし あり：原因食物)

2 食物アレルギー病型

即時型 口腔アレルギー症候群 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

具体的な症状

3 アナフィラキシー病型 (アナフィラキシー既往ありの場合のみ記載)

食物によるアナフィラキシー (原因食品 ())
 食物依存性運動誘発アナフィラキシー (原因食品 ())
 その他 ()

4 学校生活上の留意点

(1) 学校給食での対応 (○をつける。)

- ① 詳細な献立表対応 ② 弁当対応
 ③ 除去食対応 ④ 代替食対応

具体的な対応

(2) 食物アレルギー原因食物を扱う活動・授業での対応 (○をつける。)

必要 必要ない

↓

具体的な内容

(3) 運動 (体育・部活動等) についての対応 (○をつける。)

必要 必要ない

↓

具体的な内容

(4) 宿泊を伴う校外活動での対応 (○をつける。)

必要 必要ない

↓

具体的な内容

(5) 緊急時の対応

①症状が出た時の対応

②持参する薬剤 (あり なし)

薬剤名 →1回に () 錠・袋

保管場所

③エピペン®の携帯 (あり なし)

保管方法・場所

(6) その他、配慮や対応が必要なこと

平成 年 月 日

保護者様

(年 組 氏名 _____ さん)

佐世保市立 学校
校長

アレルギー疾患の緊急時対応について (お願い)

日頃より本校の教育活動にご理解とご協力をいただき、感謝申し上げます。

本校ではエピペン® (アドレナリン自己注射薬) を学校へ持参しているお子さんについて、学校生活をより安心して安全に送れるように、学校と消防機関が連携し、適切な対応ができるようにしております。

つきましては、お子さんがアナフィラキシーを発症した場合、迅速に緊急搬送を行うため、事前に以下の情報を消防機関へ提供させていただきたいと思っております。このことに同意いただくとともに、下記の必要事項について記入し、学校へ提出していただくようお願いします。

記

佐世保市立 _____ 学校長 様_____
年 組 氏名1 エピペン®を処方した医療機関2 主治医3 緊急搬送を希望する医療機関

※緊急性を要するため、症状によっては救急隊の判断で上記の医療機関に搬送しない場合もあります。

緊急時の対応に活用するため、上記内容を消防機関へ伝えることに同意します。

平成 年 月 日

保護者氏名

印

佐世保市立 学校
校長 様

除去完全解除申請書

下記の児童生徒は、学校生活管理指導表で除去していた食品に関して、医師の指導のもと、これまでに複数回家庭での飲食において症状が誘発されていないので、学校給食における対応の完全解除をお願いいたします。

記

年 組 児童生徒氏名

<保護者記入欄>

食物アレルギー原因食品	
受診日	平成 年 月 日
医療機関名	
医師名	

保護者氏名 印

※ 部分解除は認めません。

<学校記載欄>

申請書受領日 平成 年 月 日
給食解除開始日 平成 年 月 日

日付	献立名	卵	学校での対応	代替品 代わりの物を家庭 から持ってきます か？(○ か ×)
10/1	木	はちみつパン	○ 食べない	
		五目ビーフン		
		コーンシュウマイ		
		ごま和え(大根・小松菜)		
10/2	金	ごはん		
		肉じゃが		
		酢みそ和え オレンジ○		
10/5	月	かきたま汁	○ 除去食 卵抜き	
		いわしのみぞれ煮		
		大豆と昆布の炒り煮		
10/6	火	食パン		
		コーンポタージュ		
		キャベツとウイナーのソテー		
		いちごジャム		
10/7	水	ごはん		
		わんたん汁		
		豆腐のオイスターソース炒め 果物(みかん)*		
10/8	木	にんじんごはん		
		野菜わん		
		さわらの天ぷら おひたし(ブロッコリー・キャベツ)		
10/14	水	麦ごはん		
		チキンカレー フルーツ(パイナップル)		
10/15	木	コッペパン(65g)		
		コンソメスープ		
		チリコンカン		
		棒チーズ		
10/16	金	ごはん		
		みそ汁		
		小さいわし梅の香揚げ れんこんのきんぴら		
10/19	月	ごはん		
		のっぺい汁		
		魚のねぎソース 塩もみ大根		
10/20	火	コッペパン(65g)		
		さつまいもシチュー		
		野菜ソテー		
		みかん		
10/21	水	麦ごはん		
		親子どんぶり わかめときゅうりの酢の物	○ 除去食 卵抜き	
10/22	木	パン		
		ツナスパゲティ		
		カラフルサラダ		
10/23	金	ごはん		
		筑前煮 ごま酢あえ		
10/26	月	秋の香りごはん		
		つみれ汁		
		だし巻き卵	○ 食べない	
		おひたし		
10/27	火	黒砂糖パン		
		ラーメン	○ 除去食 焼き豚抜き	
		スパイシービーンズ		
		りんご(1/8)○		
10/28	水	麦ごはん*		
		鶏ごぼう汁		
		さんまの塩焼き アーモンド和え(白菜・ほ)		
10/29	木	コッペパン(65g)		
		じゃがいものベーコン煮		
		じゃこサラダ* しらす干し		
10/30	金	ごはん		
		家常豆腐		
		春雨の酢の物 春雨の酢の物(錦糸卵)	○ 食べない	

*保護者の方へ

*代替食の欄は家庭から持参するなら○、持参しないなら×をつけてください。

*十分確認して記入をしていますが、記入がない献立についても確認をお願いします。

*保護者の確認印の欄に日付と押印をお願いします。

*対応がある日はお子さんにその日の朝に話をして下さい。

*ご不明な点がございましたら学校までご連絡ください。

保護者の確認印

月 日

印

〇月〇日
までにご提出
ください。

個人用食物アレルギー対応表 (例)
(佐世保市学校給食センター)

2015 年 9 月度

日付	曜日	献立名・料理名	卵	乳	カシューナッツ	えび	かに	さば	ごま	アレルギー 原因食品	原	特記事項	家庭からの連絡 (保護者確認 ㊦)				備考
													対応食を食べる	○	×	代 替 食 を 家 庭 か ら 持 参 す	
1	火	いりこ菜めし											いりこ	○			
		つみれ汁															
		南瓜挽肉フライ															
		野菜のおかか炒め							*								
2	水	ごはん															
		肉じゃが															
		切干大根の酢の物							*								
		オレンジ															
		野菜ふりかけ							*								
3	木	レズンパン		*													
		コンソメスープ															
		オムツ(アンパン・ルエツ)	*	*						卵・乳	白身魚の香草焼き	白身魚の香草焼き					
		ドレッシングサラダ															
4	金	ごはん															
		冬瓜のみそ汁															
		さわらの天ぷら															
		浦上そば															
7	月	食パン		*													
		チゲ菜のスープ	*							卵	卵抜きスープ	卵抜きスープ					
		ロースチキ															
		ほうれん草のソテー															
		いちごジャム															
8	火	ごはん															
		麻婆豆腐															
		もやしときゅうりのナムル							*								
		梨															
9	水	ごはん															
		厚揚げと野菜の煮もの															
		鮭の塩焼き															
		ゆかりあえ															
10	木	米粉パン		*													
		タイピーエン	*						*	うずら卵	うずら卵抜きタイピーエン	うずら卵抜きタイピーエン					
		春巻き															
		温野菜 (プロ・にん)															
11	金	麦ごはん															
		チキンカレー															
		フレンチサラダ															
		冷凍みかん															
14	月	コッペパン		*													
		ポークビーンズ															
		ワサダ							*								
		一食マヨネーズ	*							卵	青じそドレッシング (はたてみを含む)	※ホタテエキスは食べない					
		グレープフルーツ															
15	火	ごはん															
		野菜わん (肉なし)							*								
		さばのごまみそ煮							*								
		茎わかめの炒めもの							*								
16	水	ごはん															
		親子丼	*														
		野菜のじゃこ炒め							*								
		ゆずゼリー															
17	木	黒砂糖パン		*													
		中華スープ							*								
		ショウロンポウ							*								
		もやしのソテー															
18	金	ごはん															
		かきたま汁	*							卵	すまし汁	すまし汁					
		いわしの蒲焼き風															
		アーモンドあえ															
24	木	たまごパン	*	*													
		ミネストローネ															
		スパイフッシュ															
		キャベツのソテー															
25	金	麦ごはん															
		とりごぼう汁															
		厚焼卵	*						*	卵	白身魚の照り焼き	白身魚の照り焼き					
		なすのそぼろ炒め															
28	月	パンパン	*														
		きのこのポタージュ	*							牛乳・ポタージュ・生クリーム	豆乳スープ	豆乳スープ					
		野菜のソテー															
		オレンジ															
29	火	ごはん															
		含め煮															
		いわし天ぷら															
		きゅうりの南蛮漬							*								
30	水	大豆入りまぜごはん															
		わかめうどん															
		ふんわり野菜揚げ															
		ごまあえ							*								

7月14日(火)までに専用のクリアケースに入れて1部を学校に提出してください

様式12

食物アレルギー原因食物をチェックした分量表（小学校）

《例》

10月

○ブロック

26 日 (月)	食パン 牛乳 コンソメスープ チリコンカーン スライスチーズ		27 日 (火)	ごはん 牛乳 けんちん汁 さんまのかぼすレモン煮 切り干し大根の炒め煮							
	材料名	小学校分量		中学校分量	材料名	小学校分量	中学校分量				
	牛乳	206	206	牛乳	206	206					
	食パン (乳)	55. 65.	85.	精白米	80.	110.					
	鶏肉 (むね)	10.	13.	豆腐	30.	39.					
	アルファベットマカロニ	3.	3.9	油揚げ	5.	6.5					
	たまねぎ	27.	35.1	里芋 (冷・M)	30.	39.					
	キャベツ	29.	37.7	板こんにゃく	10.	13.					
	にんじん	15.	19.5	ごぼう	11.	14.3					
	パセリ	1.1	1.43	にんじん	10.	13.					
	水	120.	156.	葉ねぎ	5.	6.5					
	コンソメ	1.	1.3	水	120.	156.					
	うす口しょうゆ	0.5	0.65	煮干し	2.5	3.25					
	食塩	0.2	0.26	出し昆布	0.4	0.52					
	こしょう	0.02	0.03	うす口しょうゆ	4.	5.2					
				こい口しょうゆ	1.	1.3					
				ごま油 (種)	0.5	0.65					
	合びき肉	15.	19.5	さんまかぼすレモン煮(冷)	1個	1個					
	赤ワイン	0.5	0.65	(小40g, 中50g)							
	おろしにんにく	0.1	0.13								
	ミックスビーンズ(冷)	20.	26.								
	たまねぎ	21.	27.3	てんぷら	10.	13.					
	にんじん	10.	13.	ゆで干し大根	4.	5.2					
	油	1.	1.3	にんじん	3.	3.9					
	水	5.	6.5	油	0.5	0.65					
	トマトピューレ	7.	9.1	水	5.	6.5					
	ケチャップ	10.	13.	こい口しょうゆ	2.	2.6					
	トウバンジャン	0.1	0.13	砂糖	1.	1.3					
	食塩	0.3	0.39	みりん	0.5	0.65					
	こしょう	0.01	0.01								
	スライスチーズ (乳)	1枚	1枚								
日		エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	VA	VB1	VB2	VC	価格
26日	小	622	28.4	22.9	310	1.9	289	0.39	0.5	20	205.46
	中	750	33.5	25.7	336	2.5	352	0.46	0.57	26	237.58
27日	小	674	23.6	22.5	410	2.4	195	0.22	0.45	6	200.44
	中	815	27.0	24.1	443	3.2	227	0.28	0.49	7	215.14

10月

○ブロック

28 日 (水)	ごはん 牛乳 かきたま汁 鶏の照り焼き 磯香あえ		29 日 (木)	パーカーハウスパン 牛乳 コーンポタージュ 白花豆コロッケ ゆでキャベツ 一食ソース							
	材料名	小学校分量		中学校分量	材料名	小学校分量	中学校分量				
	牛乳	206	206	牛乳	206	206					
	精白米	80.	110.	パーカハウスパン (乳)	40. 50.	70.					
	鶏卵 (卵)	24.	31.2	鶏肉 (むね)	15.	19.5					
	赤かまぼこ(冷)	10.	13.	じゃがいも	56.	72.8					
	たまねぎ	32.	41.6	たまねぎ	32.	41.6					
	にんじん	10.	13.	にんじん	10.	13.					
	葉ねぎ	5.	6.5	クリームコーン (缶)	20.	26.					
	水	120.	156.	コーン (冷)	15.	19.5					
	煮干し	2.5	3.25	パセリ	1.1	1.43					
	出し昆布	0.4	0.52	油	1.	1.3					
	うす口しょうゆ	4.	5.2	水	50.	65.					
	こい口しょうゆ	1.	1.3	ポタージュベース (乳)	7.	9.1					
	みりん	0.3	0.39	調理用牛乳 (乳)	50.	65.					
	食塩	0.1	0.13	食塩	0.3	0.39					
	でんぷん	0.8	1.04	こしょう	0.02	0.03					
	照焼チキン (冷 40g)	1個	2個	白花豆コロッケ(冷) (乳)	1個	1個					
				(小40g・中60g)							
	刻みのり	0.3	0.39	揚げ油	20.	30.					
	ほうれん草 (冷)	32.	41.6								
	キャベツ	24.	31.2	キャベツ	35.	45.5					
	こい口しょうゆ	2.	2.6								
	酢	1.8	2.34	中濃ソースミニ	1個	1個					
	砂糖	1.	1.3								
日		エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	VA	VB1	VB2	VC	価格
28日	小	584	23.6	15.6	309	1.8	356	0.22	0.54	21	181.99
	中	793	32.8	21.3	333	2.6	448	0.29	0.66	29	258.02
29日	小	660	24.4	22.3	380	1.9	195	0.40	0.60	38	219.96
	中	856	30.6	28.2	432	2.7	232	0.52	0.72	50	257.89

食物アレルギー原因食物をチェックした分量表(佐世保市学校給食センター)《例》

10月19日		月曜日		10月20日		火曜日		10月21日		水曜日		10月22日		木曜日		10月23日		金曜日	
牛乳 みかんパン スープパゲティ ドレッシングサラダ ショコラケーキ				牛乳 ごはん 野菜わん(うずらの卵) さばのみそ煮 野菜のじゃこ炒め				牛乳 ごはん とりごぼう汁 五目厚焼き玉子 大豆のいそ煮(皿)				牛乳 黒砂糖パン80 ポークビーンズ カラフルサラダ みかん				牛乳 ごはん にら卵汁 いか天ぷら(冷) 野菜のカレー炒め			
食品名	小分量			食品名	小分量			食品名	小分量			食品名	小分量			食品名	小分量		
*牛乳	206.00			*牛乳	206.00			*牛乳	206.00			*牛乳	206.00			*牛乳	206.00		
*みかんパン	120.00			こめ	105.00			こめ	105.00			*黒砂糖パン	120.00			こめ	105.00		
パン袋	1.00											パン袋	1.00						
				*うずら卵	30.00	卵		*鶏肉(むね)	20.00							*卵	25.00	卵	
*ハーフパゲティ	20.00			*赤かぼ(冷)	20.00			*薄揚げ	4.00			*豚肉	24.00			*赤かぼ(冷)	15.00		
食塩	0.83			*豆腐	20.00			板こんにやく	25.00			赤ワイン	1.20			*豆腐	30.00		
*鶏肉(むね)	25.00			だいこん	20.00			ごぼう	25.00			ミックスビーンズ	30.00			たまねぎ	30.00		
*ベーコン(卵乳なし)	5.00			にんじん	15.00			だいこん	20.00			じゃがいも	65.00			にんじん	10.00		
たまねぎ	25.00			しめじ(カット)	12.00			にんじん	12.00			たまねぎ	50.00			にら	10.00		
にんじん	20.00			ごぼう	12.00			ほうれん草(県)	12.00			にんじん	20.00			水	165.00		
しめじ(カット)	15.00			葉ねぎ	6.00			水	160.00			水	80.00			煮干	2.50		
パセリ	0.80			水	150.00			煮干	2.50			ケチャップ	8.00			だし昆布	0.40		
白ワイン	1.00			煮干	4.00			だし昆布	0.40			トマトピューレ	20.00			*うずろしょうゆ	5.20		
水	130.00			だし昆布	0.50			*うずろしょうゆ	2.50			*コンソメ(粉末)	1.20			食塩	0.25		
*ポタージュ	8.00	乳		*うずろしょうゆ	5.50			*こいろしょうゆ	4.00			砂糖	1.50			でん粉	1.00		
*調理用牛乳	39.00	乳		*こいろしょうゆ	1.50			みりん	0.60			ソース	0.65						
食塩	0.40			食塩	0.20							*デミグラスソース	3.00			*いか天ぷら	60.00		
こしょう	0.03							*五目厚焼き玉子	60.00	卵		食塩	0.24			*揚げ油	6.00		
*コンソメ(粉末)	0.50			*さば味噌煮	70.00	さば						こしょう	0.03						
								*牛肉(輸入)上	15.00							*豚肉	10.00		
キャベツ	40.00			ブロッコリー(県給)	25.00			*ボイル大豆	15.00			キャベツ	30.00			たまねぎ	15.00		
きゅうり	10.00			にんじん	10.00			野菜昆布一分切	0.50			きゅうり	10.00			キャベツ	20.00		
もみ塩	0.30			コーン(冷)	15.00			にんじん	6.00			もみ塩	0.20			にんじん	10.00		
コーン(冷)	10.00			しめじ(カット)	10.00			つきこんにやく	10.00			赤ピーマン	5.00			ピーマン	10.00		
*うずろしょうゆ	3.30			ごま油	1.00			*むき枝豆(冷)	5.00			黄ピーマン	5.00			*ボイル大豆	10.00		
砂糖	2.00			*こいろしょうゆ	1.20			油	1.00			酢	3.00			食塩	0.12		
酢	2.00			みりん	0.60			水	5.00			油	3.00			油	0.50		
油	1.50			しらす干し	2.00			砂糖	2.00			砂糖	2.00			*麦みそ	4.50		
								*こいろしょうゆ	3.50			*こいろしょうゆ	0.70			料理酒	3.00		
*ガトーショコラ	30.00							料理酒	0.50			マスタード	0.15			砂糖	1.00		
												食塩	0.40			*こいろしょうゆ	1.00		
												こしょう	0.01			カレー粉	0.27		
												みかん	100.00						

食物アレルギー対応一覧表 《例》

(佐世保市学校給食センター)

2015年9月度

		学校名	年組	名前	アレルギー原因食品	卵乳 えび	えびかに	えび	卵	さば															
日付	曜日	献立名・料理名	小麦	卵	落花生	えび	かに	大豆	鶏肉	アーモンド	アレルギー原因食品														
											対応食					特記事項	対応食	対応食	対応食	対応食					
1	火	いりこ菜めし										●いか ●タコ ●ホタテ ●メロン ●キウイ ●アサリ ●カキ ●飲用牛乳中止 ●パンは食べる ●バターは食べないがマーガリンは可 ●調味料のえびエキス、かにエキスは可	●いか ●タコ ●ホタテ ●アサリ ●カキ ●ほたて ●えびエキス、かにエキスも食べられない				●さば節のだしは食べられる								
		つみれ汁	*				*																		
		南瓜挽肉フライ	*					*																	
		野菜のおかか炒め	*					*	*																
2	水	ごはん																							
		肉じゃが	*					*																	
		切干大根の酢の物	*					*	*																
		野菜ふりかけ	*					*	*																
3	木	レーズンパン	*	*																					
		コンソメスープ	*					*	*																
		おんづ(アツアツ)エッグ)	*	*								卵・乳	白身魚の香草焼き	白身魚の香草焼き					白身魚の香草焼き						
		ドレッシングサラダ	*					*	*																
4	金	ごはん																							
		冬瓜のみそ汁							*																
		さわらの天ぷら	*						*																
		浦上そばろ	*						*																
7	月	食パン	*	*				*	*																
		フナゴシのスープ	*	*				*	*		卵	卵抜きスープ	卵抜きスープ					卵抜きスープ							
		ロースチキン	*					*	*																
		ほうれん草のソテー						*	*																
8	火	ごはん																							
		麻婆豆腐	*					*	*																
		もやしときゅうりのナムル	*					*	*	*															
		梨							*																
9	水	ごはん																							
		厚揚げと野菜の煮もの	*					*	*																
		鮭の塩焼き							*	*															
		ゆかりあえ							*	*															
10	木	米粉パン	*	*				*	*																
		タイビーエン	*	*				*	*	*	うずら卵	うずら卵抜きタイビーエン	うずら卵抜きタイビーエン					うずら卵抜きタイビーエン							
		春巻き	*					*	*	*															
		温野菜(プロ・にん)	*					*	*	*															
11	金	麦ごはん																							
		チキンカレー	*					*	*																
		フレンチサラダ	*					*	*																
		冷凍みかん							*	*															
14	月	コッペパン	*	*				*	*																
		ポークビーゼンズ	*					*	*	*															
		ツナサラダ							*	*															
		一食マヨネーズ	*	*				*	*	*	卵	青じそドレッシング(ほたてエキス含む)	青じそドレッシング(ほたてエキス含む)	青じそドレッシング(ほたてエキス含む)					青じそドレッシング						
15	火	ごはん																							
		野菜わん(肉なし)	*					*	*																
		さばのごまみそ煮					*	*	*	*	さば	白身魚のみそ煮	白身魚のみそ煮					白身魚のみそ煮							
		茎わかめの炒めもの	*					*	*	*															
16	水	ごはん																							
		親子丼	*	*				*	*		卵	豚丼	豚丼					豚丼							
		野菜のじゃこ炒め	*					*	*	*															
17	木	ゆずゼリー																							
		黒砂糖パン	*	*				*	*																
		中華スープ	*					*	*	*															
		ショウロンボウ	*					*	*	*															
18	金	ごはん																							
		かきたま汁	*	*				*	*		卵	すまし汁	すまし汁					すまし汁							
		いわしの蒲焼き風	*					*	*																
		アーモンドあえ	*					*	*	*															
24	木	たまごパン	*	*	*			*	*																
		ミネストローネ	*					*	*																
		スパイッシュ	*					*	*	*															
		キャベツのソテー						*	*	*															
25	金	麦ごはん																							
		とりごぼう汁	*					*	*																
		厚焼卵	*	*			*	*		*	卵	白身魚の照り焼き	白身魚の照り焼き					白身魚の照り焼き							
		なすのそぼろ炒め	*					*	*																
28	月	パイパン	*	*				*	*																
		きのこのポタージュ	*	*				*	*		牛乳・ポタージュ・生クリーム	豆乳スープ	豆乳スープ												
		野菜のソテー	*					*	*																
		オレンジ	*					*	*																
29	火	ごはん																							
		含め煮	*					*	*																
		いわし天ぷら	*					*	*																
		きゅうりの南蛮漬	*					*	*	*															
30	水	大豆入りまぜごはん	*					*	*																
		わかめうどん	*					*	*																
		ふんわり野菜揚げ	*					*	*	*															
		ごまあえ	*					*	*	*															

今月はえび・かには使用しません

今月はえび・かには使用しません

学校給食における事故（食物アレルギー）等報告書

【報告 ※】(具体的に:

※下記の①～⑤を記入

例:卵除去の生徒へ卵を配膳した事案の報告

学校名（共同調理場名）	電話		
受配校名	小学校名	計	校
(共同調理場の場合のみ記入)	中学校名	計	校
報告者	職名	氏名	
報告日時	平成 年 月 日 (曜日)		
	(午前・午後 時 分)		
発生日時	平成 年 月 日 (曜日) (時 分)		
発生(発見)場所			
対象物(者)		健康被害	有 ・ 無
発生(発見)状況			
学校の対応処置とその後の状況			

- ※
- 報告①:原因食物を配膳しようになったが、事前に気がついて配膳をしなかった。
 報告②:原因食物を配膳したが、食べる前に気がついて(教職員が気がついた場合、対象の児童生徒が気がついた場合も含め)食べなかった。
 報告③:原因食物を食べたが、症状が出なかった。
 報告④:原因食物を食べ、症状が誘発された。
 報告⑤:新たに食物が原因と考えられるアレルギー症状が発現した場合(管理を希望していない児童生徒の場合も含む)