五泉市　学校における
食物アレルギー等対応マニュアル

令和８年 10 月

五泉市教育委員会

目　　次

第１章　食物アレルギー対応の基本的な考え方

１　食物アレルギー対応の基本　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　１－１

２　校内における食物アレルギー対応委員会等の設置とその役割　・・・　１－５

３　「学校生活管理指導表」に基づく取組み　・・・・・・・・・・・・　１－９

４　健康管理の流れ　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　１－12

５　原因食物除去の解除となった場合の対応　・・・・・・・・・・・・　１－13

６　給食費の取扱い　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　１－13

食物アレルギー対応：申請から対応までの流れ・・・・・・・・・・・　１－14

第２章　学校生活における食物アレルギー対応

１　学校生活(授業・校外活動・部活動等)の食物アレルギー対応について　２－１

２　食物アレルギーに関する指導　・・・・・・・・・・・・・・・・・　２－４

第３章　学校給食における食物アレルギー対応

１　五泉市学校給食食物アレルギー対応について　・・・・・・・・・　３－１

２　献立作成においての基本事項　・・・・・・・・・・・・・・・・・　３－３

３　給食提供においての体制づくり　・・・・・・・・・・・・・・・・　３－６

４　給食提供・調理作業　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　３－８

５　教室での対応　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　３－10

６　食物アレルギー対応食の事前及び当日確認の流れ　・・・・・・・　３－12

７　給食室で発生したヒヤリハット・事故対応について　・・・・・・・　３－18

第４章　緊急時の対応

１　日頃からの備え（全教職員に徹底すること）　・・・・・・・　４－１

２　食物アレルギーが発症した場合の対応上の留意点　・・・・・　４－２

３　緊急時の対応について　・・・・・・・・・・・・・・・・・　４－３

４　学校における食物アレルギー事故報告について　・・・・・・　４－５

第５章　食物アレルギー以外の疾患の対応

乳糖不耐症等の対応について　・・・・・・・・・・・・・・・　５－１

第１章

食物アレルギー対応の基本的な考え方

１　食物アレルギー対応の基本

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学校生活を安心して過ごせるようにするため、児童生徒の視点に立って対応することが必要である。

（１）　食物アレルギーとは

一般的には特定の食物を摂取することによって、皮膚、呼吸器、消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいう。

①　原　　因

食物アレルギーの原因となる食べ物は、鶏卵、牛乳、小麦が多く、そのほかには木の実類、ピーナッツ、甲殻類（えび・かに）、魚卵、魚類、果物類などさまざまあり、木の実類の増加が著しい。

②　症　　状

症状は多岐にわたる。じんましんのような軽い症状からアナフィラキシーショックのような生命にかかわる重い症状まで様々である。注意すべきは、即時型症状を起こして医療機関を受診した人の約 10%がアナフィラキシーショックまで進んでいる点である。

③　治　療　法

食物アレルギーの診療は、症状があらわれないようにすることと、あらわれてしまったときに適切に対応できるようにすることが２本柱となる。じんましんなどの軽い症状に対しては抗ヒスタミン薬の内服や経過観察により回復することもあるが、ゼーゼー、呼吸困難、おう吐、ショックなどの中等症状から重症の症状には、アナフィラキシーに準じた対処が必要である。

（2）　アナフィラキシーとは

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛やおう吐などの消化器症状、咳や鼻水、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時かつ急激に出現した状態をアナフィラキシーという。

その中でも、血圧下がり意識の低下や脱力をきたすような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味する。

また、アナフィラキシーには、食物や薬剤によらず、運動や物理的な刺激などによって起こる場合がある。

①　原　　因

児童生徒に起きるアナフィラキシーの原因のほとんどは食物だが、それ以外にも昆虫刺傷、医薬品、ラテックス（天然ゴム）などが原因となり、まれに運動だけでも起きることがある。

②　症　　状

皮膚が赤くなったり、息苦しくなったり、激しいおう吐などの症状が複数同時かつ、急激に見られる。血圧が下がり意識の低下が見られるなどのアナフィラキシーショックの状態になると、迅速に対応しなければ生命にかかわるため注意が必要である。

③　治　療　法

具体的な治療は重症度によって異なるが、意識の障害などがみられる重症の場合には、適切な場所に**足を頭より高く上げた体位で寝かせ、おう吐に備えて顔を横向きにする。**

その後、意識状態や呼吸、心拍の状態、皮膚色の状態を確認しながら、直ちに医療機関へ搬送する。「エピペン®」を携行している場合には、早期に注射することが効果的である。（Ｐ．４－２参照）

また、アナフィラキシー症状は急激に進行することが多いため、片時も目を離さず、経過記録を取りながら症状の進展や改善している状態を確認することが重要である。症状の進展がみられ、救急搬送する場合は経過記録を救急隊員や医療機関に渡し、引き継ぐ。

（3）　食物アレルギーのタイプ

児童生徒にみられる食物アレルギーは、大きく３つのタイプに分類（Ｐ．１－４参照）される。食物アレルギーの疾患を有するタイプを知ることにより、万一の時に、どのような症状を示すかをある程度予測することが可能となる。

①　即　時　型

原因食物を食べておおむね２時間程度で症状が出現し、その症状はじんましんのような軽い症状から、生命の危険が伴うアナフィラキシーショックに進行するものまで様々であり、食物アレルギーの児童生徒のほとんどは、即時型に分類される。

ただし、消化管症状の場合、食後２～３時間経過してから、急におう吐、下痢、腹痛などをきたすこともある。

②　食物依存性運動誘発アナフィラキシー

多くの場合、原因食物を摂取した後に運動（昼休みの遊び、体育や部活動など、児童生徒によって様々）をすることによりアナフィラキシー症状を起こす。原因食物としては小麦、甲殻類が多く、このような症状を経験する頻度は低いものの、発症した場合には、じんましんから始まり、高頻度で呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至るものもあり、注意する必要がある。原因食物の摂取と運動の組合せで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起きないことから、同じ症状を繰り返しても、この疾患であると診断されていない例も報告されている。

③　口腔アレルギー症候群

アレルゲンを含む食べ物を食べると、速やかに口周囲の発赤や口腔内の腫れ、違和感、のどの痛みや違和感などが生じる。症状があらわれても、多くはしばらくすると自然に軽快し、全身症状は出にくい傾向がある。これらの症状は、食物アレルゲンが口腔内粘膜などに触れて起こる接触反応と考えられている。原因となりうる食物として、花粉症に関連した果物・野菜が多いが、それ以外の食べ物でも起こる。

口腔アレルギー症候群のなかで、特に花粉とのアレルゲンの類似性によって果物や野菜などで症状があらわれるものを、特に**花粉-食物アレルギー症候群（pollen food allergy syndrome：PFAS）**と呼ぶ。PFAS の原因アレルゲンは加熱加工や消化酵素によってタンパク質の構造が変化するため、低アレルゲン化する。例えば、新鮮なリンゴを食べると症状が起きても、リンゴジャムやアップルパイなどに加工されると症状があらわれず、食べられる人も多くいる。

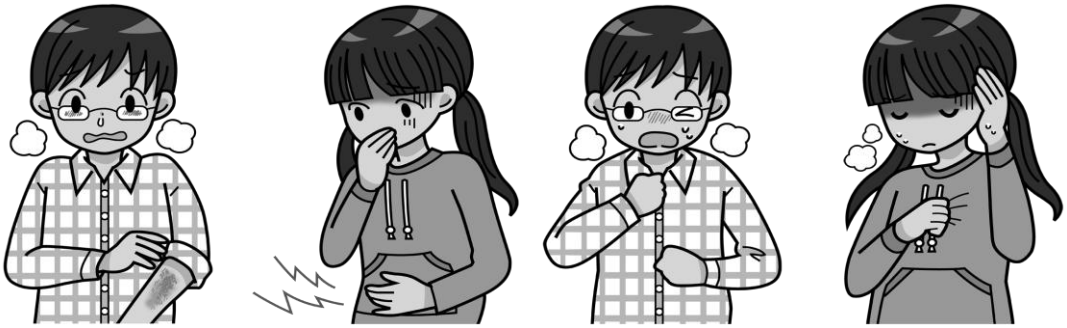
食物アレルギーの症状

●皮膚・粘膜症状
顔のはれ、じんましんや、くしゃみ、鼻水など

●消化器症状
腹痛や吐き気、おう吐、下痢など

●呼吸器症状
せき、呼吸困難、ゼーゼー、ヒューヒューなど

●アナフィラキシー
複数の症状が同時に、急激に現われる、血圧低下、意識障害など



＜学校で問題になる食物アレルギーのタイプ＞

タイプ		発症頻度の高い時期	新規発症頻度の高い食べ物	耐性の獲得（治る可能性）	アナフィラキシーの危険性
即時型症状（じんましん、アナフィラキシーなど）		乳児期〜成人期	☆年齢によって異なる ☆ **乳児〜幼児** 鶏卵、牛乳、小麦、魚卵、木の実など ☆ **学童〜成人** 木の実、魚卵、果物ピーナッツ、小麦、甲殻類など	鶏卵、牛乳、小麦、大豆などは高い その他は低い	高い
特殊型	**食物依存性運動誘発アナフィラキシー**	学童期〜成人期	小麦、エビ、カニなど	低い	とても高い
	口腔アレルギー症候群	幼児期〜成人期	果物、野菜など	低い	低い

出典： 学校におけるアレルギー疾患対応資料 DVD 文部科学省・公益財団法人日本学校保健会 平成 27 年 3 月
食物アレルギー診療ガイドライン 2021 一部改変し引用

２　校内における食物アレルギー対応委員会等の設置とその役割

校内においては、管理職を始めとした体制づくりが必須であり、担当職員だけではなく、組織で対応することが望ましい。そのため、校内食物アレルギー対応委員会を設置する必要がある（校務分掌に位置付けること）。校内食物アレルギー対応委員会では、食物アレルギーがある児童生徒の状況の把握から、個別の給食対応方法や調理実習、校外学習などの対応についての検討を行い、その後、全教職員がその取組みに参加できるよう、連絡体制を強化する。

（１）　校内食物アレルギー対応委員会等について

- 主な構成メンバー

管理職 、保健主事 、養護教諭 、給食主任 、学年主任、学級担任、栄養教諭等及び関係教職員

なお、必要に応じて、調理員、学校医、関係する保護者、主治医、部活動顧問、実習等で食物を扱う場合の担当教員、学童保育担当者等を追加する。

- 役　割

・食物アレルギー疾患を有する児童生徒の健康管理や対応について検討する。 ・個々の児童生徒の個別の取組プランを作成する。 ・症状の重い児童生徒に対する支援等の連携・協力を図る。 ・校内外の支援体制や救急体制を整備するとともに、緊急時の対応を行った場合は、事後の検証改善を行う。 ・全教職員の共通理解を図る。 ・校内研修を計画し、実施する。 ・取組みを評価・検討し、個別の対応内容の改善を行う。

（２）校内における食物アレルギー対応方法についての決定

- 各学校では、市の対応と個々の状況を踏まえた上で、校内における給食対応の進め方について決定する。
- 基本方針は、学校給食以外の活動においても食物アレルギーが起こることを想定して検討する。

（３）　教職員の役割

管　理　職	・校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、教育委員会の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。 ・食物アレルギー対応委員会を設置する。 ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に実施する。 ・関係教職員と協議し、対応を決定する。
保健主事又は給食主任等	・食物アレルギー対応委員会を開催する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全教職員間で連携を図る。
全　教　職　員	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の対応内容を情報共有する。 ・緊急措置方法等について共通理解を図る。 ・学級担任が不在のときにサポートに入る教職員が、担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。
学　級　担　任	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の対応内容、緊急措置方法等について把握する。 ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に実施する。 ・給食時間は、決められた確認作業（指さし･声だし等）を確実に行い、誤食を予防する。また、楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食や食べ残し状況等を確認し、実態把握に努める。 ・給食時間中に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引き継ぎを行う。 ･食物アレルギーを有する児童生徒及び他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
養　護　教　諭	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の対応内容、緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認）を立案する。 ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に実施する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全教職員間で連携を図る。 ・医療機関との連携を図り応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。 ・管理指導表について、学校医へ情報提供をする。
栄養教諭等	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の対応内容を立案する。 ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に実施する。 ・安全な給食提供環境を構築する。 ・マニュアルや 個別の対応内容等に基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理する。
調　理　員	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を理解し、対応の内容を確認する。 ・栄養教諭等の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。

（４）緊急時対応体制の整備

- 教育委員会や医療機関及び消防機関と連携を図った緊急時の体制を整備する。
- 学校や調理場の状況を踏まえた上で、緊急時に円滑な対応ができるように、学校の状況に応じた危機管理マニュアル等を作成する。

（５）校内研修の実施

- 年度初め（学校給食開始まで）に必ず全教職員の共通理解を図る。
- 校外学習や宿泊を伴う行事の前など必要に応じて、教職員の校内研修を実施する。
- 緊急時対応を含めた校内の体制づくり及び研修を実施する。
- 全教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーの正しい知識を持ち、「エピペン®」を正しく扱えるように実践的な研修を行う。
- 全教職員が各自の役割を理解し、習熟するために、シミュレーションを取り入れる。
- 短時間勤務の教職員が研修に参加できるように、日時や研修内容を配慮する。

（６） 保護者・学校間の連携

- **保　護　者**：正確な診断情報を学校に伝達し、安全な給食対応に向け、学校と連携する。個別面談では家庭における食生活の状況など詳細な情報を伝え、具体的な対応内容について十分に相互理解を図る。

保護者の具体的な役割	・食物アレルギーについて正しく理解し、学校から求められた場合は、医師の診断を受け、管理指導表を提出する。（年に１回は受診する。） ・学校と面談し、アレルギーの状況や対応方法等の情報を共有する。 ・子どもに、自身が食物アレルギーを有すること、誤配や誤食、また具合が悪くなった場合はすぐに申し出ることを、子どもの理解度に合わせて分かりやすく説明し、理解を定着させる。 ・薬（内服薬・エピペン®）の処方の有無と使用のタイミングを学校へ伝える。 ・献立表を確認し、除去が必要な献立にチェックをする。 ・学校から示された対応内容を確認する。 ・子どもと一緒に「給食献立表」等で献立を確認し、除去・欠食の日と内容、何が食べられないかを子どもと共に情報を共有する。 ・家庭から一部弁当を持参する場合は、確実に子どもへ持たせ、朝、職員室へ預けるよう伝える。

- **学　校　間**：進学や転学等の場合には、転校当初のリスクを可能な限り減らすため、保護者の了解のもとに、進学先や転学先の学校と情報を共有する。
- **学童保育等**：学校の管理下にない場所でも、児童生徒の安全が確保できるよう関係者と連携する。

（７）消防署への連絡

- 「エピペン®」所持者及び、アナフィラキシーショックを起こしたことのある児童生徒については緊急対応の必要性が高いため、事前に学校は様式８ 食物アレルギーがあり、学校給食及び学校生活で対応する児童生徒一覧 又は様式９学校生活（給食除く）で管理が必要な児童生徒一覧を作成し、教育委員会へ提出する。その後、教育委員会が消防署に対象者の情報を提供する。

（８）事故・ヒヤリハット事例の報告

- 全教職員は、学校生活（学校給食及び授業、校外学習等）における全ての事故及びヒヤリハット事例を管理職に報告する。
- 学校は、全ての事故及びヒヤリハット事例について、教育委員会へ報告をする。
- 万が一、次の「速報を要する場合」に該当するときは、管理職が、教育委員会に電話で速報を入れる。

  〇速報を要する場合について

  ♦誤食が起こった場合（アレルギー症状を発症していない場合も含む）
  ♦アレルギー症状（疑いを含む）を発症し、対応を行った場合

  その後、発症報告書を教育委員会へ提出する。（Ｐ．４－５参照）
- ヒヤリハット事例が起こった場合、様式 12 食物アレルギー　ヒヤリ・ハット　事例報告を作成し、教育委員会へ報告する。
- 学校内で起こった事故やヒヤリハット事例について、校内の食物アレルギー対応委員会等において対策を検討し、事故防止の徹底に努める。
- 教育委員会は、各校で起こった事故・ヒヤリハット事例を市内全校へフィードバックし、事故防止に努める。

３　「学校生活管理指導表」に基づく取組み

医師の指示に基づき、保護者と学校の共通理解の得られた取組みを推進する。

食物アレルギー疾患を有する児童生徒に対する取組みを進めるためには、個々の児童生徒の症状等の特徴を正しく把握することが必要である。そこで、医師の診断に基づいて、児童生徒の食物アレルギー疾患の情報を記入するための様式が、様式３ 学校生活管理指導表（以下「管理指導表」という）である。**「管理指導表」は、原則として、学校における配慮や管理が必要な場合に、保護者を通じて学校に提出されるものである。**

管理指導表活用のポイント

① 学校、教育委員会は、食物アレルギー疾患のある児童生徒を把握し、保護者に対して「管理指導表」の提出を求める。（学校給食以外の学校生活を含む）

② 保護者は、学校の求めに応じ、主治医・学校医に記載してもらい、学校に提出する。

③ 学校は「管理指導表」に基づき、保護者と対応を協議する。

④ 学校に提出された「管理指導表」は、個人情報の取扱いに注意すると共に、緊急時に教職員誰もが閲覧できる状態で一括して管理する。

⑤ 「管理指導表」は症状等に変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な間は、少なくとも年１回は提出を求める。
（大きな病状の変化があった場合は、その都度提出とする。）

（１）「管理指導表」について、学校から保護者へ説明して確認すること

学校生活における食物アレルギー対応は、「管理指導表」をもとに安全性を最優先とし対応する。「管理指導表」が円滑に活用されるために、保護者や児童生徒本人に作成方法などを正しく理解してもらうことが重要である。

（イ） 提出について

- 食物アレルギーを有する児童生徒については、給食対応の有無にかかわらず、年１回「管理指導表」の提出を求める。（大きな病状の変化があった場合はその都度提出とする。）
- 新入生は入学時、在校生は年度末に、翌年分の「管理指導表」の提出を求める。
- 年度途中に食物アレルギーを発症した場合には、その時点で「管理指導表」の提出を求める。

（ウ） 主治医に確認する事項について

- 「管理指導表」の内容により、詳細に主治医に確認してほしい事項を明確に伝えること。記載は、「その他の配慮・管理事項（自由記載）」欄にしてもらうこと。
- 対応の変更や中止の指示があった場合は、必ず指示内容を学校に報告すること。「管理指導表」又は 様式 11 食品除去解除（指示書）の提出をする。

（エ） その他

- 提出された「管理指導表」の内容は、教職員全員で共有し、学校全体で万全を期すこと。
- 「管理指導表」は、個人情報の取扱いに留意するとともに、緊急時に教職員誰もが閲覧できる状態で一括して管理すること。
- アナフィラキシー及び食物アレルギーに関わる「管理指導表」の発行については、保険適用となり、学校医へ情報共有する必要があるため、**管理指導表を学校から学校医に適切に情報共有をすること**。また、学校から保護者に「管理指導表」を渡す際に事前に**学校名を記入**しておくこと（新小学校１年生及び新中学校１年生へ次年度用「管理指導表」の作成を依頼する場合は、進学先の学校名を記入したものを渡す）。

≪学校医への情報提供について　令和４年４月１日通知≫
保健医療機関が、アナフィラキシーの既往歴のある患者もしくは食物アレルギー患者である児童生徒等の通学する学校等の学校医に対して、児童生徒等が学校生活を送るに当たって必要な情報を提供した場合に、診療情報提供として診療報酬の算定の対象となった。この趣旨に鑑み、学校医へ適切に情報共有する必要がある。

- 食べられる範囲を自己判断で決めるのは危険であり、医師によく相談し、指導を受けることが基本である。また、正確に判断するためには、※「食物経口負荷試験」が必要な場合もある。
- アレルギー症状なのか疑わしい、血液検査や皮膚試験で陽性だったという理由だけでは、その食物を完全に除去することを勧められない場合もある。「アレルギー反応の出やすさ」を見る血液検査・皮膚試験では、実際に症状が出るかどうかは正確には分からない（陽性でも、アレルギー症状が出ない場合もある）。

※「食物経口負荷試験」

必要最小限の除去に欠かせない検査であり、実際に食物を食べて、アレルギー症状が出るかどうかを観察する試験のこと。原因食物と疑われるものを食べるため、重い症状が出る危険性があり、専門医の下で慎重に行わなければならない。

４　健康管理の流れ

＜小学校へ入学する児童＞

① 教育委員会は、保護者配布文書 1-1 と様式 1-1 を配布し、食物アレルギー対応が必要な児童の把握を行う。

② 教育委員会は、食物アレルギーが「あり」と回答した児童の保護者へ「管理指導表」を配布する。

＜在校生＞

① 学校は、保護者連絡用アプリのアンケート機能等を使用し、食物アレルギーの有無を把握する。

② 学校は、アンケートで食物アレルギー「あり」と回答した児童生徒へ保護者配布文書 1-2 と様式 1-2 を配布する。小学校６年生は保護者配布文書 1-3 と様式 1-3 を小学校が配布する。

③ 学校は、様式 1-2 又は様式 1-3 の食物アレルギーに関する調査票を回収後、児童生徒の保護者へ「管理指導表」を配布する。小学校６年生は、中学校が配布する。

※②、③を同時に行ってもよい。

＜転入生など年度途中に新規に対応が必要な児童生徒＞

① 学校は保護者配付文書 1-4 と様式 1-4 を配布する。

② 学校は、食物アレルギーが「あり」と回答した児童生徒の保護者へ「管理指導表」を配布する。

＜食物アレルギーがある者全員＞

① 学校は、「管理指導表」を回収する。

② 学校は、必要に応じて面談等を行う。

新入学時、新規発症・診断及び転入時、給食対応がある児童生徒の進級時には、個別面談を必ず行う。

③ 校内食物アレルギー対応委員会で個別の対応内容について決定し、様式５食物アレルギー個別の取組プランを作成する。

※給食対応がある場合：毎年面談後、個別の取組プランを作成する。

給食対応がない場合：毎年電話又は書面で対応に変更がないか確認をし、変更がない場合は、昨年度と同じ内容の個別の取組プランを使用し作成する。

④ 保護者へ、様式６学校における食物アレルギー対応の決定について及び様式５食

物アレルギー個別の取組プランを２部渡し、１部は同意欄に署名をもらい学校へ提出、１部は家庭保管とする。

⑤ 管理職は全教職員へ対応を周知徹底し、共通理解を図るとともに、共有方法や掲示場所等を事前に決めておき、対応の徹底を指示する。

５　原因食物除去の解除となった場合の対応

●「管理指導表」又は 様式 11 食品除去解除（指示書）により、必ず保護者から学校へ報告してもらう。
●原因食品であった食品の家庭での摂取状況を確認する。
●食物アレルギー対応委員会で、学級での対応等について協議し、全職員の共通理解を図る。
●食物アレルギーにより、長年原因食品を除去してきた児童生徒は、解除が可能になっても、原因食品であった食品を食べることへの不安感や抵抗感から原因食品であった食品を残すことがある。こうした児童生徒が原因食品を残すことについて、単なる好き嫌いとは区別した「教育的配慮」が必要である。

６　給食費の取扱い

- 食物アレルギーによる除去食については、基本的に除去した食材の返金はしない。
- 飲用牛乳が食物アレルギーで飲めない場合は、学校給食費事務マニュアルに基づき返金する。（乳糖不耐症等食物アレルギー以外の疾患の対応については第５章記載）
- 食物アレルギー対応は児童生徒の健康管理を優先に対応するため、学校職員等の除去食等の対応は原則行わない。返金についても学校職員等は対象外とする。

資料1-1

食物アレルギー対応：申請から対応までの流れ

★印：教育委員会へ提出する書類

	実施事項	対象者	実施期間	対 応 内 容		様式No.	様　式　名　称	関 係 職 員
1	食物アレルギーの有無の把握 調査票及び管理指導表の配付・回収	【在校生】（小学校1～5年生 中学校1～2年生）	10月 11月初旬～	①保護者連絡用アプリのアンケート機能を用いて食物アレルギーの有無を把握する。（小学校６年生も同時に行う）		すぐーる	学校生活における食物アレルギー対応に関わる調査について配信確認依頼書 食物アレルギーの有無に関する調査について_アンケート内容※CSVﾃﾞｰﾀあり	・管理職
				②①で、食物アレルギー「あり」と回答した児童生徒に対して「食物アレルギーに関する調査票」（以下、「調査票」）を渡す。保護者が記入し、学校に提出する。		保護者配付文書　1-2 様式　1-2	食物アレルギーに関する調査票の提出について＜小学校１～５年生・中学校1~２年生＞ 食物アレルギーに関する調査票（保護者記入用）＜小学校１～５年生・中学校1~２年生＞	・養護教諭
				③学校生活管理指導表を渡す。※必ず学校名を入れて渡すこと **※②、③を同時に行ってもよい。**	★	保護者配付文書　2 様式　2 様式　3	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出について 「学校生活管理指導表」記入のお願い 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）	・養護教諭
			11月～2月	④保護者は、学校の指定日に管理指導表を提出する。		≪参考資料2≫ ≪参考資料3≫	学校生活管理指導表活用のしおり～主治医用～ 学校生活管理指導表活用のしおり～保護者用～	・養護教諭　・栄養教諭等
		【小学校6年生】	10月 11月初旬～ 11月末日	①保護者連絡用アプリのアンケート機能を用いて食物アレルギーの有無を把握する。（在校生と同時に小学校が行う）		すぐーる	学校生活における食物アレルギー対応に関わる調査について配信確認依頼書 食物アレルギーの有無に関する調査について_アンケート内容※CSVﾃﾞｰﾀあり	・管理職
				②食物アレルギー「あり」と回答した児童に対して小学校から調査票を渡す。保護者が記入し、小学校に提出する。 ③小学校は、調査票を回収後、入学する中学校に渡す。		保護者配付文書　1-3 様式　1-3	食物アレルギーに関する調査票の提出について＜小学校6年生用＞ 食物アレルギーに関する調査票（保護者記入用）＜小学校6年生＞	・養護教諭
			12月初旬 1月・2月	④中学校から保護者へ管理指導を渡す。※必ず学校名を入れて渡すこと ⑤保護者は、学校の指定日に管理指導表を提出する。	★	保護者配付文書　2 様式　2 様式　3 ≪参考資料2≫ ≪参考資料3≫	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出について 「学校生活管理指導表」記入のお願い 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） 学校生活管理指導表活用のしおり～主治医用～ 学校生活管理指導表活用のしおり～保護者用～	・養護教諭 ・養護教諭　・栄養教諭等
		【新入学児】	就学時健診時 1月・2月	①教育委員会は、調査票を配付し、食物アレルギー対応が必要な児童の把握を行う。		保護者配付文書　1-1 様式　1-1	食物アレルギーに関する調査票の提出について＜新入学児用＞ 食物アレルギーに関する調査票（保護者記入用）＜新入学児用＞	・教育委員会
				②食物アレルギー「あり」と回答した児に対して教育委員会から管理指導表を渡す。※必ず学校名を入れて渡すこと ③保護者は、学校の指定日に管理指導表を提出する。	★	保護者配付文書　2 様式　2 様式　3 ≪参考資料2≫ ≪参考資料3≫	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出について 「学校生活管理指導表」記入のお願い 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） 学校生活管理指導表活用のしおり～主治医用～ 学校生活管理指導表活用のしおり～保護者用～	・教育委員会 ・養護教諭　・栄養教諭等
		【中新規対応：転入生・年度途】	随時	①学校は、調査票を配付し、食物アレルギーの有無を確認する。 食物アレルギー対応が必要な児童生徒の把握を行う。		保護者配付文書　1-4 様式　1-4	食物アレルギーに関する調査票の提出について＜転入生・年度途中新規＞ 食物アレルギーに関する調査票（保護者記入用）＜転入生・年度途中新規＞	・養護教諭　・栄養教諭等
				②食物アレルギー「あり」と回答した児童生徒に対して管理指導表を渡す。 ③保護者は、学校の指定日に管理指導表を提出する。 ④ 2 以降随時対応を進める。	★	保護者配付文書　2 様式　2 様式　3 ≪参考資料2≫ ≪参考資料3≫	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出について 「学校生活管理指導表」記入のお願い 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） 学校生活管理指導表活用のしおり～主治医用～ 学校生活管理指導表活用のしおり～保護者用～	・養護教諭　・栄養教諭等 ・養護教諭　・栄養教諭等

★印：教育委員会へ提出する書類

資料1-2

	実施事項	実施期間	対 応 内 容		様式No.	様 式 名 称	関係職員
2	対応内容の確認	11月～2月	管理指導表の記載内容を確認し、必要に応じて面談を実施する。新入学時、新規発症・診断及び転入時、給食対応がある児童生徒の進級時には、必ず個別相談を行う。				・養護教諭　・給食主任 ・学級担任　・栄養教諭等
3	面談日程の調整及び通知	11月～2月	保護者と面談日程を調整し、面談日を通知する。		様式　4	食物アレルギー対応個別面談通知書【学校記入】	・養護教諭　・給食主任 ・学級担任　・栄養教諭等
4	面談の実施	11月 ～ 3月	管理指導表を基に保護者との面談を実施する。 面談は、「食物アレルギー個別の取組プラン」(以下、個別の取組プラン)の内容に沿って実施する。保護者へ≪参考資料4≫を配付し、五泉市の方針を説明する。	★	様式　5 ≪参考資料4≫	食物アレルギー個別の取組プラン （保護者と面談時に使用）五泉市学校給食食物アレルギー対応についての説明	・管理職　・養護教諭 ・学級担任　・栄養教諭等 ・給食主任
5	対応内容の決定	11月～３月	校内食物アレルギー対応委員会で対応内容について決定し、個別の取組プランを作成する。 給食対応がある場合は、年度末までに次年度のプランを作成する。それ以外は順次作成する。	★	様式　5	食物アレルギー個別の取組プラン	・給食主任　・養護教諭
6	保護者へ対応通知等配付	２月 ～ ３月	①保護者へ対応の決定について通知する。 ②個別の取組プランを２部渡し、１部は同意欄に署名をもらい学校へ提出してもらう。 もう１部は家庭保管とする。 ③エピペン保持者とアナフィラキシー症状がある場合は、情報提供の同意書を保護者に記載してもらう。	 ★ 	様式　6 様式　5 様式　7	学校におけるアレルギー対応の決定について 食物アレルギー個別の取組プラン エピペン®所有者とアナフィラキシー症状がある場合、緊急対応の情報共有について	・給食主任　・養護教諭
7	校内での共通理解	３月～4月 対応開始前	校内においての対応内容の確認及び緊急時の対応を決めておく。 全教職員間での共通理解を図る。				全教職員
8	教育委員会へ書類を提出する	3月末まで	★印の様式の写しを教育委員会へ提出する。	★ ★ ★ ★	様式３ 様式5 様式8 様式9	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） 食物アレルギー個別の取組プラン（保護者署名済の写し） 食物アレルギーがあり、学校給食及び学校生活で対応する児童生徒一覧 学校生活（給食除く）で管理が必要な児童生徒一覧 ※年度途中に変更がある場合は、その都度教育委員会へ提出する。その際、変更箇所がわかるようマーカー等で色を付けること。	・給食主任 ・養護教諭 ・栄養教諭等
9	対応の変更	随時	年度途中で食物アレルギー対応に変更がある場合は、管理指導表、 アレルギー解除の場合は食品除去解除（指示書）を提出してもらう。 なお、対応内容に変更が生じた際には、その都度教育委員会へ届け出る。	★	様式３ 様式11	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） 食品除去解除 （指示書）【主治医記入】	
10	緊急時の備え	対応開始前	経過記録表をあらかじめ個別に作成し、教室・職員室に備える。		様式10	経過記録表	・養護教諭　・給食主任 ・学級担任　・栄養教諭等

学校給食での対応がある場合

	給食対応	毎月	①栄養教諭等が作成した≪資料Ａ≫を保護者へ配付する。 ②保護者は≪資料A≫を確認後、アレルギー対応献立表を学校へ提出する。 ③提出後のアレルギー対応献立表は、学校の関係職員と調理員で共有する。 ④給食対応当日は、アレルギー対応表と実際の給食に相違ないか確認し、提供する。		≪資料Ａ≫	・アレルギー用除去チェック表（詳細献立表） ・アレルギー対応献立表（３部） ・加工食品の配合表	・給食主任　・栄養教諭等 ・養護教諭　・調理員

第２章

学校生活における食物アレルギー対応

１　学校生活（授業・校外活動・部活動等）の食物アレルギー対応について

学校給食における対応だけでなく、食品を取り扱う授業、学校行事、運動を伴う活動等、学校生活全般における配慮が必要である。対応は**「個別の取組プラン」**に基づき、全教職員で行う。

（１）食品を扱う授業や活動

食品を調理したり、栽培したりする授業や活動において、原因食物を食べるだけでなく、吸い込むことや触れることも発症の原因となることがあるため、個々の状況に応じた細かい配慮が必要である。具体的には、「管理指導表」等に記載された主治医からの指示に基づき、保護者と十分に協議を行い、個別に対応する。

原因食物（アレルゲン）	留意する教材教具・学習活動例
卵（生卵含む）	調理実習
いくら	いくら（鮭の卵）をふ化させ飼育
牛乳	牛乳パックを利用した工作や体験
ピーナッツ（落花生）	豆まき、栽培
そば	栽培、そば打ち体験、動物飼育時の敷きわら
その他	熱中症対策の飴やタブレット

（２）体育・部活動等の運動を伴う授業や活動

食物依存性運動誘発アナフィラキシー

アナフィラキシーの既往のある児童生徒について、運動がリスクになるかどうかを把握し、運動する機会が多い学校生活を安全に管理する必要がある。

また、給食後の休憩時間での遊びや清掃活動などにより、アレルギー症状が現れることがある。休憩時間後の活動、授業を始める際には、健康観察を行い、早期の発見に努める必要がある。症状が現れた場合、中には既往がない初発の事例もあるため、運動誘発を想定し、速やかに対応することが重要である。

（３）校外活動（宿泊を伴う活動含む）

①　万一の発症に備えた準備

●参加する全教職員が、どの児童生徒にどのような食物アレルギーがあるか知っておくことが必要である。

●宿泊先で重篤な症状が出現した場合を想定し、搬送する医療機関などを事前に調査しておく必要がある。具体的には、主治医に紹介してもらうほか、日本アレルギー学会の HP で探すことも可能である。救急で受診する際に円滑な治療を受けられるよう、これまでの経緯や症状、緊急時の対応について事前に保護者に確認しておく。 場合によっては主治医から紹介状を用意してもらうことも検討する。 保護者とも共通理解を図る。

●「エピペン®」や内服薬が処方されている場合は、持参薬の有無や管理方法、万一発症した場合の対応を事前に保護者、本人、学校医と十分に話し合う。

●飲食を伴う活動の場合は、計画書に食物アレルギー対応の有無を記載する。

②　食事の配慮

●十分な事前調査

給食では提供されることのない食物（生卵、いくらなど）が提供される場合がある。事前調査では、給食での対応以外で、既往歴（家庭で以前にアレルギーの症状が現れたため、日頃から食べていない食品等）についても調査する必要がある。

●宿泊先への確認と保護者との相談

旅行業者や宿泊先から食事のメニューを取り寄せ、事前調査を踏まえた上で、保護者と対応を検討する。宿泊先に必要な対応を伝え、どこまでの対応が可能かを事前に確認することが必要である。除去食対応ができない場合は、保護者と対応を相談する。

＊加工食品にも留意する。

●宿泊先（旅行業者等）との連絡、確認の徹底

宿泊先や昼食場所での食事内容、学習の内容等について事前に確認し、担任等から保護者に伝え、対応が必要な場合は保護者と相談をする。

＊寝具（そば枕等）についても注意する。

●事　前　指　導

弁当や菓子類の友だち同士でのやりとり等に注意し、おやつや飲み物・自由行動の食事内容にも注意させる。

③　学校行事実施の届

宿泊を要する学校行事の実施の届（五泉市立学校管理運営に関する規則第９条第４項の規定）８　その他参考となる事項にアレルギー対応の有無及び下の校外学習（宿泊を伴う場合を含む）の食物アレルギー対応チェックの実施の有無を記載する。

宿泊を要しない学校行事の場合でも、飲食を伴う活動の場合は、校外学習の計画書（校内任意様式）にアレルギー対応の有無及び校外学習（宿泊を伴う場合を含む）の食物アレルギー対応チェックの実施の有無を記載し、情報共有することが望ましい。

校外学習（宿泊を伴う場合を含む）の食物アレルギー対応チェック

□食事について（提供先・保護者との確認・検討したか）

□緊急時について（医療機関リスト・エピペン®の携帯・内服薬の携帯）確認したか

□児童生徒への指導事項

・食物アレルギーを持つ児童生徒へ、「アレルギー対応食以外は食べないこと」
（弁当・おやつ・食事・土産の試食等）

・自由行動中の活動や食事に気を付けること

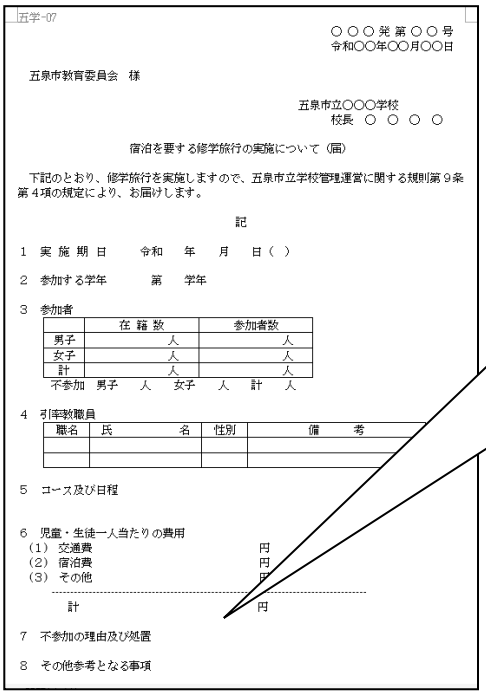
・誤食した時や具合が悪い時はすぐに近くの教職員に知らせること、また、知らせる手段の確認をすること

□食物アレルギー対応委員会、行事に関わる全教職員で共通理解をし、対応内容を確認

（宿泊の場合）

□宿泊場所の選定（医療機関までの距離や対応の可否など）

□寝具について（宿泊先にそば殻まくらの撤去を依頼、喘息や動物アレルギーの児童生徒は、



五学-07

○○○発第○○号
令和○○年○○月○○日

五泉市教育委員会　様

五泉市立○○○学校
校長　○　○　○　○

宿泊を要する修学旅行の実施について（届）

下記のとおり、修学旅行を実施しますので、五泉市立学校管理運営に関する規則第９条第４項の規定により、お届けします。

記

1　実施期日　　令和　　年　　月　　日（　）

2　参加する学年　　第　　学年

3　参加者

	在籍数	参加者数
男子	人	人
女子	人	人
計	人	人

不参加　男子　　人　女子　　人　計　　人

4　引率教職員

職名	氏　　名	性別	備　　考

5　コース及び日程

6　児童・生徒一人当たりの費用
（1）交通費　　円
（2）宿泊費　　円
（3）その他　　円
計　　円

7　不参加の理由及び処置

8　その他参考となる事項

（例）

８その他参考となる事項

アレルギー対応　なし・あり（卵：１名、アーモンド：名）

食物アレルギー対応チェック　☑実施　□未実施

２　食物アレルギーに関する指導

食物アレルギーを有する児童生徒が安全で安心な楽しい学校生活を送るために、食物アレルギーについて、他の児童生徒からも理解が得られるよう配慮することが重要である。

また、実際に隣で給食を食べていた児童生徒が、誤配に気付き、本人と教師に声をかけたことから、アレルギーの発症に至らずに済んだケースもある。

そのため、保護者の意向やプライバシーに配慮しながら、児童生徒の発達の段階に合わせて、食物アレルギーに関する内容を指導する必要がある。

（１）食物アレルギーを有する児童生徒への指導

- 食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギー症状の発症を防ぐためには、原因食品を摂取しないよう常に配慮することが第一の対策となる。
- 学校においても、児童生徒の理解度や発達の段階に応じた食に関する指導、個別の保健指導、生活指導等を行い、自己管理能力を育成することが大切である。
- 児童生徒自身が自らの原因食物を知っておくことが大切である。

（２）全ての児童生徒に対する食物アレルギーの指導

- 食物アレルギーに対する理解を深め、原因食品の除去と偏食とを区別する。
- 人権教育上の観点から互いを思いやる心を育てる。
- 食物アレルギーを有する児童生徒の在籍の有無に関わらず、児童生徒の発達の段階に応じて関連する教科や特別活動の場を捉えて、食物アレルギーについての理解を深める指導を進めることが大切である。

第３章

学校給食における食物アレルギー対応

食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供するために、安全性を第一に考慮する。
また、極微量でアレルギー反応が誘発される可能性がある場合については、安全な給食提供は困難であるため、弁当対応とする。

１　五泉市学校給食食物アレルギー対応について

次の４点について、五泉市学校給食食物アレルギー対応の基本的な考え方とする。

（１）　学校給食における食物アレルギー対応は安全性を最優先とする。

（２）　安全性の確保のため、完全除去対応とする。

- 全ての児童生徒に安全・安心な給食を提供するため、「原因食物の完全除去」または「他の児童生徒と同じ給食」のいずれかの対応を原則とする。
- 食物アレルギー対応食は「除去食」のみとし、「代替食」は提供しない。
  （例）卵アレルギーの場合
  除去食とは…「かきたま汁」の卵を入れる前に取り分けて提供すること。
  代替食とは…「卵焼き」の代わりに焼き魚を提供すること。
  ※代替食の提供はしないため、上記の卵焼きの場合は「欠食」となる。
  その際、家庭から一部弁当を持参することも可能。
- 食物アレルギーの「除去食」対応品目は、食品表示法の食品表示基準に示される**特定原材料及び特定原材料に準ずる食品**を基本とする。

特定原材料及び 特定原材料に準ずる食品 （令和８年４月現在）	**卵　乳　小麦　そば　落花生　くるみ　カシューナッツ えび　かに　アーモンド　あわび　いか　いくら オレンジ　キウイフルーツ　牛肉　ごま　さけ　さば 大豆　鶏肉　バナナ　ピスタチオ　豚肉 マカダミアナッツ　もも　やまいも　りんご　ゼラチン**

- 特定原材料及び特定原材料に準ずる食品以外の食物アレルギーの場合は「欠食」となる。その際、保護者の判断により家庭から一部弁当を持参する。
- 重篤度の高い食品や症例数が多い食品等**【落花生（ピーナッツ）・そば・いくら・あわび・生の卵・くるみ・カシューナッツ・マカダミアナッツ・ピスタチオ・ペカンナッツ（ピーカンナッツ）・たらこ・やまいも（ながいも）・まつたけ】**は原則提供しない。

（３）　「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。

- 医師の診断による 様式３　学校生活管理指導表　に基づいた対応を行う。
- 「管理指導表」のＦ その他の配慮・管理事項（自由記述）の欄に、分量による部分解除の記載があったとしても、学校給食では「原因食物の完全除去」とする。

（４）　家庭において食物アレルギーの原因食物除去を行うなど医師の指示による食事療法をしている場合は給食でのアレルギー対応を行う。

２　献立作成においての基本事項

（１）校内の学校給食食物アレルギー対応について決定する

安全な学校給食の提供を目的とし、各学校の対応能力及び環境（体制・人的環境・物理的環境）、児童生徒の食物アレルギーの実態を踏まえ、市の基本的な考え方をもとに作成する。（Ｐ．３－１、３－２参照）

（２）安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

学校給食では、安全性の確保のために原因食物の**完全除去対応を原則**とし、**代替食は提供しない。**

また、**除去食の提供については、特定原材料及び特定原材料に準ずる食品に限り対応するが、**１つの献立に食物アレルギーの原因となる食品が複数ある場合、個々に応じた除去食の提供は事故の原因となりうるため、**１つの料理につき、提供する除去食は１種類とする。**

※　完全除去とは、原材料に示されたアレルゲン食品を全て除去すること。また、アレルゲン食品を少量食べられる場合でも、完全除去食又は一部弁当持参とする。

事例１）乳アレルギーの児童生徒　➡　飲用牛乳の他、乳が含まれるものを全て除去する。

事例２）校内に、卵、えび、いかのアレルギー児童生徒がそれぞれいて、給食献立が『八宝菜』の場合

➡　うずら卵、えび、いか３つの食材を除去した八宝菜を１種類作り、除去食として食物アレルギーをもった児童生徒全員に提供する。

●使用食品について

１．　重篤度の高い食品や発症数の多い食品（落花生・そば・いくら・あわび・生の卵・くるみ・カシューナッツ・マカダミアナッツ・ピスタチオ・ペカンナッツ）は原則提供しない。

２．　発症数の多い食品（卵・乳・小麦・えび・かに等）は使用する頻度を検討する。

なお、できるだけ使用していることが明確な献立名とする。

例）かにと卵のスープ、えび入りかき揚げ、チーズ入りパン等）

また加工食品は、原因食品が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮する。

例）練り製品（ちくわ・さつま揚げ等）及び畜肉製品（ハム・ベーコン等）は、つなぎとして卵成分を含まないものを選定する。

●調理等の工夫

栄養教諭等は、献立を作成する際には、原因食品の混入を防止し、繁雑な調理作業とならないように、作業工程表や作業動線図で確認する。

●弁当対応（家庭から弁当を持参する）について

一部弁当対応：アレルゲンのある献立のみ、家庭から部分的に一部弁当を持参する。

全部弁当対応：アレルゲンのある日は、１食分全部、家庭から弁当を持参する。

家庭から弁当を持参した場合は、職員室等の冷蔵庫に保管する。なお、食物アレルギー専用冷蔵庫ではない場合は、トレーやかご等を利用し他の食品と区別をして保管する。

●弁当対応考慮対象

①　極微量でアレルギー反応が誘発される可能性がある場合

次のａ）～ｆ）に該当する場合は弁当対応考慮対象となる。

ａ）調味料・だし・添加物の除去が必要

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても、**症状誘発の原因になりにくい以下の食品**については、基本的に除去する必要はないため、これらについても対応が必要な場合には、**弁当対応**とする。

（重篤な食物アレルギーがあることを意味し、安全な給食提供が困難となるため）

食物アレルギー原因食物ごとの症状誘発原因になりにくい食品及び紛らわしい食品

原因食品	症状誘発原因になりにくい食品 除去する必要のない調味料・だし・添加物等	紛らわしい食品等 （基本的に除去する必要のない食品）
鶏卵	卵殻カルシウム	鶏肉、魚卵
牛乳	乳糖、乳清焼成カルシウム	牛肉、乳化剤（カゼインを含むものは除去必要）、乳酸、乳酸菌、カカオバター、アーモンドミルク
小麦	しょうゆ、酢、みそ	他の麦類、麦茶、麦芽糖、麦芽
大豆	大豆油、しょうゆ、みそ	他の豆類
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	

ｂ）加工食品の原材料の欄外標記（以下のような注意喚起表示）の表示がある場合についても除去の指示がある。

注意喚起表示
- 同一工場、製造ライン使用によるもの（コンタミネーション）
- 原材料の採取方法によるもの
- えび、かにを補食していることによるもの

ｃ）多品目の食物除去が必要

ｄ）食器や調理器具の共用ができない

ｅ）揚げ油の共用ができない（別揚げが必要）

ｆ）その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる場合

②　施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

学校の体制、人員、調理場の作業環境の中で、安全に提供できる範囲で行う。

なお弁当対応を行う場合には、必ず保護者・学校間での連絡方法等についての確認をすること。

（３）実施献立及び対応内容の共有

保護者及び学校・調理員等の関係者が同一の書類（アレルギー対応献立表）を使用し実施献立、対応内容の共有をする。

共有方法は食物アレルギー対応食の事前及び当日確認の流れのとおりとする。

（Ｐ．３－１２参照）

３　給食提供においての体制づくり

（１）食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有

① 校内食物アレルギー対応委員会で個別の対応内容について決定した、様式５食物アレルギー個別の取組プランの内容を調理員とも共有する。

② 管理職は全教職員へ対応を周知徹底し、共通理解を図るとともに、共有方法や掲示場所等を事前に決めておき、対応の徹底を指示する。
なお、担任が不在の際にも対応ができるよう日頃から一人任せにしない。あらかじめ不在とわかる場合は、学習計画等でアレルギー対応の有無や当日の対応の引継ぎをするなど情報共有をする。

③ 調理責任者は、食物アレルギー対応を行う児童生徒に関する情報を**全調理員で共有する**。その際は、共有方法や書類の掲示場所等を事前に決め、全員で確認しておく。

④ 月ごとにアレルギー用除去チェック表（詳細献立表）、アレルギー対応献立表等を配布し、対応内容の具体的な確認、調整を行う。

（２）調理器具、食材の管理

調理器具

- 食物アレルギー対応食（以下、**対応食**とする）専用の調理器具や食器具類を使用することが望ましい。その場合は、一般の調理器具や食器具類と区別して洗浄、保管する。
- 親子方式では配送用の個別容器を用意する。なお学校では、配送後の個別容器を置くスペースを確保し、全教職員が把握する。

食 材

- 食品表示の確認をする。食物アレルギー表示の確認ミスにより、誤って原因物質を使用しないよう徹底する。
- 対応用食材は、他の食材と区別して保管する。

（３）調理担当者の区別化

対応食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化を図り、引き継ぎによる事故を防ぐ。調理作業等を区分して行えるよう配慮する。

（４）調理作業の区別化

調理作業場の区別化を検討する。調理作業を区別して行えるよう、対応のための作業

動線図を作成し、事故防止につなげる。

◆作業工程表作成のポイント

- 事前に作成し、栄養教諭等と調理員全員で綿密な打合せを行い、共通理解を図る。
- 通常食の作業工程表の中に対応食の作業工程についても明記する。
- **いつ、どこで、誰が、何に気をつけて作業するかを明記する。**
  ※混入、誤配等に気をつける作業を明確にする。
- 途中で取り分ける料理についても明記する。

◆作業動線図作成のポイント

- 事前に作成し、栄養教諭等と調理員全員で綿密な打合せを行い、共通理解を図る。
- **１枚に通常食の作業動線図と除去食の作業動線図**を明記する。
- 除去食の食材は、通常食の動線と分けて明記する。
  （通常食と除去食の区別を分かりやすく明記する。）
- 除去食を調理する場所を明記する。
- 混入が心配される場所を明記し、注意を促す。

（５）確認作業の方法、タイミング

調理作業工程において、確認作業の方法やタイミングを決めておく。

（６）給食室における対応の決定

給食室における対応の限界を整理し、調理場の状況を踏まえた上で対応方法を検討する。

４　給食提供・調理作業

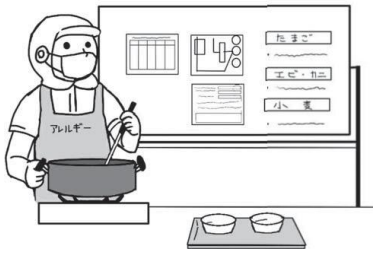
（１）実施献立・調理手順等の確認

対応食の調理にあたっては、必ず作業工程表を作成し、**いつ、誰が、何に気をつけて作業するか**を事前の打合せで確認する。

作業工程表等の帳票は、対応食用のものを別に作成するのではなく、**１枚で通常食と除去食の作業を確認できるもの**にする。

【確認項目】

- ☐　対応の有無をアレルギー対応献立表で確認
- ☐　除去する食品と献立
- ☐　調理の担当者
- ☐　調理の手順
- ☐　使用する器具
- ☐　除去するタイミング



（２）対応食の調理手順

①　検　収

複数の検収担当者が、使用する食材や調味料を確認し、記録する。なお、親子方式で納入業者から直接納品される場合には、学校の検収責任者を決めておき、確実に検収すること。

☐　発注した食材が、正しく納品されているか。

（手配表・検収表・配合表・食品表示等を合わせて確認する）



②　調理作業

調理室手配表（調理指示書を含める）、作業工程表、作業動線図に基づいて行う。

- ☐　混入を防ぐために、区画された専用スペースで作業を行う。
- ☐　通常食調理の途中で原因食品を取り分ける場合は、対応食担当者が原因食品の混入がないことを確認してから取り分ける。
- ☐　**事前に決められた確認箇所**で、**事前に決められた方法**で確認を徹底する。
- ☐　学校給食衛生管理基準に基づき、調理中の温度確認及び記録を保管するほか**保存食の採取**と**検食**を行う。

（３）調理済み食品の管理

①　アレルギー原因食品の混入防止

調理室手配表をもとに、誤調理がないか複数の調理員でチェックする。

対応食の個人容器は、通常食とはっきり区別がつくように、絵柄や色が異なるものを用意し、見た目でも区別できるようにする。また、学年・組・氏名が分かるように明記する。なお、トレーの色も変え、誤配や誤食を防止する。

また、誤配防止のために、学校名・学年・組・児童生徒氏名・献立名と除去等の内容を記載した「食物アレルギー対応カード」を使用する。

「食物アレルギー対応カード」は、栄養教諭等が作成し、調理員が専用トレーに色付きテープで貼りつけ教室へ渡す。

食物アレルギー対応カード

○月○日	○○○学校	通常献立
○学年○組	五泉　太郎	
献立名	例：厚焼き卵	
除去したアレルゲン	例：卵	

②　配送・配膳

- □ 配膳は一人ではなく、複数人で確認を行う。
- □ わかりやすい表示により、誤配送を防ぐ。
- □ 配膳時の作業は複数の調理員等で誤りがないことをダブルチェックし、アレルギー対応献立表にサインする。
- □ 親子方式では連携を密にし、受け取りの確認を誰がどのタイミングで行うのかを事前に決めておく。

（４）適時チェック作業

決められたチェック箇所、決められた方法（ダブルチェック、指さし・声だし等）で確認し、記録に残す。



（５）児童生徒や保護者との連携

食物アレルギーを有する児童生徒の重症度や保護者の不安に応じて、定期的又は適時に保護者と面談を行い、情報共有を図る。

また、児童生徒の思いにも耳を傾け、対応に生かす。

（６）実施における問題の報告

実施における問題点を校内食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に学校ごとの対応方法の評価、検討を行う。

調　理　員・・・　調理作業中に起きた事故及びヒヤリハット事例を含めて、全ての問題を報告する。

学級担任・・・　喫食等の状況や事故及びヒヤリハット事例を含めて、全ての問題点を報告する。

栄養教諭等・・・対応を必要とする児童生徒の学級を訪問し、実態把握や個別指導に努める。

校内食物アレルギー対応委員会・・・問題点の検討及び見直しを行い、教育委員会へ報告する。

５　教室での対応

食物アレルギー対応について、「アレルギー対応献立表」及び「食物アレルギー対応カード」を使用し確認する。また、除去食と通常食との違いを担任等及び児童生徒本人が確認する。

日々の繰り返しの中で確認作業がおろそかになり、形ばかりのものになってしまわないよう注意する。そのためにも、給食時間中の誤食が起きないよう以下の内容等のルールを決めておく。

◆誤食防止のために決めておくルール

① 献立内容の確認
② 給食当番の役割
③ 配膳時の決まり
④ おかわり等を含む喫食時の注意
⑤ 片付け時及び給食終了後の注意
⑥ 交流給食やお楽しみ給食等、行事の際の注意

◆誤食防止のための主な注意点

①　献立内容の確認

・学級担任等は、アレルギー対応献立表（Ｐ．３-14 参照）、食物アレルギー対応カード（Ｐ．３－９参照）、アレルギー対応食、持参弁当等を確認し、アレルギー対応献立表にチェックをする。

②　給食当番の役割

・原因食物を含む献立の場合は、児童生徒の重篤度を考慮し、給食当番を変更するなどの配慮を行う。

③　配膳時の決まり

・可能な場合は、調理員が配膳したものを担任等または本人に直接手渡しをする。
・学級担任は、アレルギー対象児童生徒の給食をクラスで初めに配膳する。
・アレルギー対応食を確実に該当の児童生徒へ渡す。その際、児童生徒と目視で対応食を確認する。
・「食物アレルギー対応カード」を貼りつけたまま配膳し、該当児童生徒に手渡す。

④　おかわり等を含む喫食時の注意

食物アレルギー対応をしている児童生徒について、対応がある日は、おかわりを禁止する。対応がない日におかわりができるのは、③配膳時の決まり等の体制が整っている場合とする。

・担任等は、原因食物を含む給食を誤食しないように注意する。

⑤　片付け時及び給食終了後の注意

・原因食物が付着した食器を片付ける場合は、児童生徒の重篤度を考慮し、担当を変更するなどの配慮を行う。

・担任等は、食物アレルギーのある児童生徒が体調等に変化はないか、注意を払う。

・食物依存性運動誘発アナフィラキシーを発症するおそれがある場合には、食後の運動に注意を払う。食後に運動をしないことで、発症を防ぐことができる。

・昼休み、体育、部活動等の運動にも注意する。

⑥交流給食やお楽しみ給食等、行事の際の注意

・**お楽しみ給食やバイキング給食等**では、児童生徒本人や保護者に対して、事前に献立内容や提供方法などを伝えておく。

・**交流給食等で第三者が給食に参加する場合**は、参加者に対して児童生徒のアレルギー疾患について説明し、食事を分け与えたり、料理を交換したりする行為を行わないように注意する。

６　食物アレルギー対応食の事前及び当日確認の流れ

（１）事前確認について（学校）

資料Ａ
- ・アレルギー用除去チェック表（詳細献立表）
- ・アレルギー対応献立表（２部）
- ・加工品配合表

① 栄養教諭等が翌月のアレルギー用除去チェック表（詳細献立表）、アレルギー対応献立表２部（学校提出用、自宅保管用）、加工品配合表の資料Ａを作成する。

↓

② 栄養教諭等は、給食主任や調理員等と資料Ａの内容を確認する。

↓

③ 学校は、保護者へ資料Ａを配布する。

↓

保護者は、アレルギー対応献立表の内容を確認し、保護者欄の記入をする。
一部弁当を持参する場合は、“持参する”欄に○を付け、“チェック”欄は対応内容の有無を確認し全ての日にちに☑をする。
対応表最終ページの氏名欄にサインをして、学校提出用アレルギー対応表を学校へ返却する。

↓

④ 栄養教諭等は、対応内容を再度確認する。

↓

⑤ 学級担任及び調理員は、アレルギー対応献立表最終ページ【学校確認欄】の対応が（ある・ない）いずれかに○を付け、サインする。

↓

⑥ 栄養教諭等は、アレルギー対応献立表の決裁をもらう。最終決裁者は校長とする。
（例：栄養教諭等→アレルギー対応担当→学級担任→養護教諭→教頭→校長）
決裁後、アレルギー対応献立表の原本を調理員に渡す。必要に応じて、学級担任、栄養教諭、養護教諭、教務室等へ対応表をコピーする。

↓

⑦ 調理員は対応について、全員で作業手順等の確認をする。

（２）当日の確認について（家庭、学校）

※調理員は、当日の作業工程を全員で確認後、作業に移る。

家庭において、保護者は登校前（事前）に給食献立内容及び食物アレルギー対応食等について確認し、児童生徒本人が理解するように声かけ等をする。なお弁当等持参の場合には、確実に持たせる。

↓

① 調理員は、アレルギー対応食の調理、配食を行いアレルギー対応献立表にチェックをする。
必ず２名以上で作業や確認を行う。
食物アレルギー対応カード（学年・組・氏名・献立名・アレルゲンを記載）を専用トレーに貼り付ける。
アレルギー対応がない日でも、アレルギー対応献立表にない事のチェックを行う。

↓

②学級担任等は、アレルギー対応がある日は必ず、アレルギー対応献立表とアレルギー対応食、持参弁当等を確認し、アレルギー対応献立表にチェックをする。

↓

③学級担任等は、アレルギー対象児童の給食をクラスで初めに配食する。
アレルギー対応食を確実に該当の児童生徒へ渡す。その際、児童生徒と目視で対応食を確認する。
食物アレルギー対応をしている児童生徒について、対応がある日は、おかわりを禁止する。

↓

④学級担任等は、原因食物を含む給食を誤食しないように注意する。

↓

⑤特に学級担任等は、児童生徒の給食喫食後の体調に変化がないか注意する。
（全教職員で注意する）

※該当月にアレルギー対応がない場合
学級担任及び調理員は、該当月の対応が「無し」であればアレルギー対応献立表最終ページ【学校確認欄】の“ない”に〇を付けサインをすることで該当月の日々のチェックは不要とする。

資料 A　**アレルギー対応献立表　例**

調理員は２人体制でダブルチェックし、２人でサインする。

対応がある日は、担任等が、対応食と持参弁当等を確認してサインする。

［　1月　アレルギー対応献立表　］

（アレルゲン：たまご）

1学年1組　氏名：　五泉　太郎　さん

日	献立名	対応内容	保護者		給食室		学級担任等
			持参する	チェック ✔	チェック ✔	サイン	サイン
1/11（水）	牛乳 麦ごはん ハヤシソース 大根サラダ ル・レクチェゼリー			✔			
1/12（木）	牛乳 麦ごはん かき揚げ丼の具 ★ニラたま汁（すまし） ひじきとナッツのサラダ	 たまご除去 		✔			
1/13（金）	牛乳 ごはん ますの塩焼き のっぺい汁 はりはり漬け			✔			
1/16（月）	牛乳 しょうゆおこわ きのこしゅうまい たら汁 冬菜のごま和え ヨーグルト			✔			
1/17（火）	牛乳 かむわかめごはん ★厚焼き卵 雪見汁 ごぼうサラダ	 欠食 	 ○ 	✔			
1/18（水）	牛乳 ごはん さわらの西京焼き スキー汁 切り昆布煮						

保護者は、アレルギー用除去チェック表及び加工品配合表を確認し、対応内容に誤りがなければ、チェック欄に☑する。

保護者は、一部弁当を持参する場合は「○」をつける。

加工品配合表の原材料に卵記載

アレルギー対応献立表最終ページ

食物アレルギー対応献立表について、確認しました。

年　　月　　日 保護者氏名

1か月間の対応の有無を確認し、担任及び調理員はサインする。

【 学校確認欄】

保護者が確認後、校内で起案する。

校長	教頭	養護教諭	給食主任/アレルギー担当	学級担任	栄養教諭等

対応が（ある・ない）ことを確認しました。	担任サイン	
対応が（ある・ない）ことを確認しました。	調理員サイン	

資料A

[アレルギー用除去チェック表]例

五泉市立〇〇〇小学校

2023年 1月16日(月)

献立名／食品名	単位	g	備考
【牛乳】			
★牛乳	1.00 コ	206.00	
【しょうゆおこわ】			
五泉市給食米		49.71	
水稲穀粒(精白米、もち米)		18.41	
◎87塩	0.15 g	0.15	
◎80減塩しょうゆ		3.00	
◎95酒		2.09	
水煮金時豆		7.37	
◎58白粒煎りごま		0.70	
【きのこしゅうまい】			
国産きのこ入りシューマイ	2.00 個	36.00	
【たら汁】			
かつおだしパック		2.00	
タラ角切		22.00	
◎95酒		1.20	
(冷)木綿豆腐ｶｯﾄ		18.34	
大根		20.00	
にんじん		10.00	
里いも		21.82	
白菜		24.13	
長ねぎ		10.08	
◎44つきこんにゃく		10.00	
◎80減塩しょうゆ		3.00	
◎95酒		2.00	
◎87塩		0.30	
【冬菜のごま和え】			
にんじん		5.00	
冬菜		12.00	
もやし		30.00	
◎38ホールコーン水煮		7.00	
◎80減塩しょうゆ		2.00	
◎89三温糖		1.50	
◎61白ねりごま		2.10	
◎60白すり煎りごま		1.75	
【ヨーグルト】			
★とろけるヨーグルト	1.00 個	60.00	

2023年 1月17日(火)

献立名／食品名	単位	g	備考
【牛乳】			
★牛乳	1.00 コ	206.00	
【かむわかめごはん】			
五泉市給食米		71.51	
◎3かむわかめごはんの素		3.00	
【厚焼き卵】			
★厚焼きたまご（しょうゆ味）	1.00 個	50.00	
【雪見汁】			
Tあられはんぺん白　2301		14.67	
カットおろし大根　2301		18.34	
大根		18.48	
にんじん		8.00	
長ねぎ		8.00	
◎12(冷)小松菜ｶｯﾄ		7.33	
えのきたけ		5.87	
豚もも肉小間		15.00	
油揚げ		6.00	
かつおだしパック		2.50	
◎87塩		0.35	
◎80減塩しょうゆ		2.20	
◎95酒		1.00	
◎96本みりん		1.00	
水		120.00	
【ごぼうサラダ】			
ごぼう		10.00	
キャベツ		12.00	
きゅうり		8.00	
にんじん		5.00	
◎29ツナ水煮		7.33	
◎38ホールコーン水煮		7.33	
◎85ノンエッグマヨネーズ		7.33	
◎60白すり煎りごま		0.73	
◎58白粒煎りごま		0.37	
◎92こしょう		0.02	

2023年 1月18日(水)

献立名／食品名	単位	g	備考
【牛乳】			
★牛乳	1.00 コ	206.00	
【ごはん】			
五泉市給食米		70.85	
【さわらの西京焼き】			
さわら西京漬け	1.00 個	50.00	
【スキー汁】			
ごぼう		5.00	
大根		20.00	
にんじん		8.00	
豚もも肉小間		10.00	
◎95酒		1.00	
◎44つきこんにゃく		8.00	
木綿豆腐		19.80	
さつまいも		30.00	
油揚げ		4.00	
長ねぎ		10.00	
煮干しだしパック ◎224		2.21	
みそ		5.52	
水		0.00	
【切り昆布煮】			
◎73(乾)昆布刻み		2.80	
(乾)打ち豆		1.84	
◎44つきこんにゃく		10.00	
◎69(冷)焼きちくわ		8.00	
ごぼう		8.00	
にんじん		6.00	
煮干しだしパック ◎224		1.00	
◎95酒		1.00	
◎89三温糖		1.00	
◎96本みりん		2.00	
◎80減塩しょうゆ		2.50	

※アレルギー食品には記号を表示しています

資料Ａ

アレルギー用除去チェック表　例

［ アレルギー用除去チェック表 ］

五泉市立　　学校

2023年 1月16日(月)

献立名／食品名	単位	g	備考
【 牛乳】			
★牛乳	1.00 コ	206.00	
【 しょう ゆおこ わ】			
五泉市給食米		49.71	
水稲穀粒(精白米、もち米)		18.41	
◎87塩	0.15 g	0.15	
◎80減塩しょう ゆ		3.00	
◎95酒		2.09	
水煮金時豆		7.37	
◎58白粒煎り ごま		0.70	
【 きのこしゅう まい】			
国産きのこ 入り シューマイ	2.00 個	36.00	
【 たら汁】			
かつおだし パック		2.00	
タラ 角切		22.00	
◎95酒		1.20	
(冷)木綿豆腐ｶｯﾄ		18.34	
大根		20.00	
にんじん		10.00	
里いも		21.82	
白菜		24.13	
長ねぎ		10.08	
◎44つきこんにゃく		10.00	
◎80減塩しょう ゆ		3.00	
◎95酒		2.00	
◎87塩		0.30	
【 冬菜のごま和え】			
にんじん		5.00	
冬菜		12.00	
もやし		30.00	
◎38ホールコーン水煮		7.00	
◎80減塩しょう ゆ		2.00	
◎89三温糖		1.50	
◎61白ねり ごま		2.10	
◎60白すり 煎り ごま		1.75	
【 ヨーグルト 】			
★とろけるヤスダヨーグルト	1.00 個	60.00	

※アレルギー食品には記号を表示しています

2023年 1月17日(火)

献立名／食品名	単位	g	備考
【 牛乳】			
★牛乳	1.00 コ	206.00	
【 かむわかめごはん】			
五泉市給食米		71.51	
◎3かむわかめごはんの素		3.00	
【 厚焼き 卵】			
★ｽﾊﾟｰﾏﾙ厚焼きたまご(しょう ゆ味) 2301	1.00 個	50.00	
【 雪見汁】			
Tあられはんぺん白　2301		14.67	
カット おろし 大根　2301		18.34	
大根		18.48	
にんじん		8.00	
長ねぎ		8.00	
◎12(冷)小松菜ｶｯﾄ		7.33	
えのきたけ		5.87	
豚もも 肉小間		15.00	
油揚げ		6.00	
かつおだし パック		2.50	
◎87塩		0.35	
◎80減塩しょう ゆ		2.20	
◎95酒		1.00	
◎96本みり ん		1.00	
水		120.00	
【 ごぼう サラダ】			
ごぼう		10.00	
キャベツ		12.00	
きゅうり		8.00	
にんじん		5.00	
◎29ツナ水煮		7.33	
◎38ホールコーン水煮		7.33	
◎85ノンエッグマヨネーズ		7.33	
◎60白すり 煎り ごま		0.73	
◎58白粒煎り ごま		0.37	
◎92こしょう		0.02	

2023年 1月18日(水)

献立名／食品名	単位	g	備考
【 牛乳】			
★牛乳	1.00 コ	206.00	
【 ごはん】			
五泉市給食米		70.85	
【 さわらの西京焼き】			
さわら 西京漬け	1.00 個	50.00	
【 スキー汁】			
ごぼう		5.00	
大根		20.00	
にんじん		8.00	
豚もも 肉小間		10.00	
◎95酒		1.00	
◎44つきこんにゃく		8.00	
木綿豆腐		19.80	
さつまいも		30.00	
油揚げ		4.00	
長ねぎ		10.00	
煮干し だし パック ◎224		2.21	
みそ		5.52	
水		0.00	
【 切り 昆布煮】			
◎73(乾)昆布刻み		2.80	
(乾)打ち豆		1.84	
◎44つきこんにゃく		10.00	
◎69(冷)焼きちくわ		8.00	
ごぼう		8.00	
にんじん		6.00	
煮干し だし パック ◎224		1.00	
◎95酒		1.00	
◎89三温糖		1.00	
◎96本みり ん		2.00	
◎80減塩しょう ゆ		2.50	

五泉市学校給食用市内共通物資には◎印・索引番号が表示されています。１年に１回配付します。

学校で管理しているアレルゲンに★マークが付きます。お子さんのアレルゲン以外にも★マークがあることをご了承ください。

資料Ａ　**加工品配合　例**

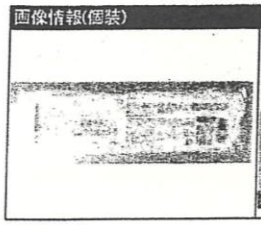
使用日が記載されています。使用日の**アレルギー用除去チェック表及びアレルギー対応献立表と合わせて**確認してください。

1/17（火）

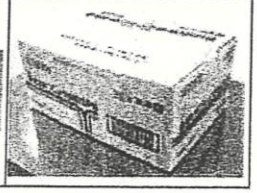
PITS 商品規格

商品名	アヴヤキタマゴ(ショウユアジ)SP6 厚焼たまご(しょうゆ味)SP6			メーカー名	株式会社
共通商品コード(JAN)	4901577012051	ITFコード	14901577012058		
ブランド名		メーカープライベートコード	24620	PB／NB 分類	NB　荷姿規格　300g／20本　6カット

画像情報(個装)



画像情報(外箱)



サイズ	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
商品	80	235		304.2 g	1
サイズ	長面(mm)	短面(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
内箱				g	
外箱	330	225	160	6374 g	20
梱				g	

アレルギー物質情報　●：含む、×：含まない、－：未入力、＊：後日登録

えび	×	アーモンド	×	くるみ	×	まつたけ	×
かに	×	あわび	×	ごま	×	もも	×
小麦	●	いか	×	さけ	×	やまいも	×
そば	×	いくら	×	さば	×	りんご	×
卵	●	オレンジ	×	大豆	●	ゼラチン	×
乳成分	×	カシューナッツ	×	鶏肉	×	魚介類	×
落花生	×	キウイフルーツ	×	バナナ	×		
		牛肉	×	豚肉	×		

アレルゲンコンタミ注意喚起

ラインコンタミ：無し
注意喚起：無し

栄養成分情報　表示有無　有

分析・計算単位	(100g当たり)		
エネルギー	112 kcal	たんぱく質	8.4 g
脂質	4.0 g	炭水化物	10.7 g
		食塩相当量	0.9 g
備考	※この表示値は目安です。 ※理論値より算出		

商品情報

賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	製造日を含め360日
製造年月日の表示	なし
賞味・消費期限の表示	あり
保存時温度帯区分	冷凍
米トレーサビリティ対象区分	対象外

商品特徴

醤油のうま味を効かせた、ほのかな甘口の卵焼きです。
使いやすいカットにしてあります。

召し上がり方・利用方法

＜使用方法＞流水解凍または冷蔵庫内にて解凍後、そのままご使用いただけます。加熱するとより一層おいしく召しあがれます。①湯せん…凍った袋のまま、湯中（95℃位）で15分間位加熱してください。②業務用スチームコンベクション…凍った袋のまま、90℃の温度条件で20分間位加熱してください。

酒類識別区分	当該ケースに酒類を含まない

一括表示情報

名称	厚焼たまご
原材料名	液卵（国内製造）、砂糖、醸造酢、でん粉、しょうゆ、米発酵調味料、植物油脂、かつお節エキス、こんぶだし、食塩／加工でん粉、増粘多糖類、（一部に卵・小麦・大豆を含む）
内容量	300g
固形量	－
内容総量	－
保存方法	－18℃以下で保存してください。
原産国	－
原料原産地名	－
使用上の注意	▲解凍後は傷みやすいので、ただちに冷蔵庫（1℃～10℃）に保存し、当日中にご使用ください。▲加熱後は熱くなっていますので、開封時はヤケドにご注意ください。
調理方法	－
使用方法	流水解凍または冷蔵庫内にて解凍後、そのままご使用いただけます。加熱するとより一層おいしく召しあがれます。①湯せん…凍った袋のまま、湯中（95℃位）で15分間位加熱してください。②業務用スチームコンベクション…凍った袋のまま、90℃の温度条件で20分間位加熱してください。
殺菌方法	－
凍結前加熱の有無	加熱してあります。
加熱調理の必要性	加熱する必要はありません。
でん粉含有率	
無脂乳固形分	
乳脂肪分	
賞味期限	枠外左部に記載してあります。
その他表示	製造所＝東京都府中市住吉町5-13-1

企業情報

製造者名	
製造者住所	
製造者電話	
販売者名	
販売者住所	
販売者電話	
輸入者名	
輸入者住所	
輸入者電話	
加工者名	－
加工者住所	－

様式、表示方法等は製造業者等により異なります。原材料、アレルギー情報等の表示をご確認ください。

工場情報（製造所・加工所）

工場名	
工場住所	

備考

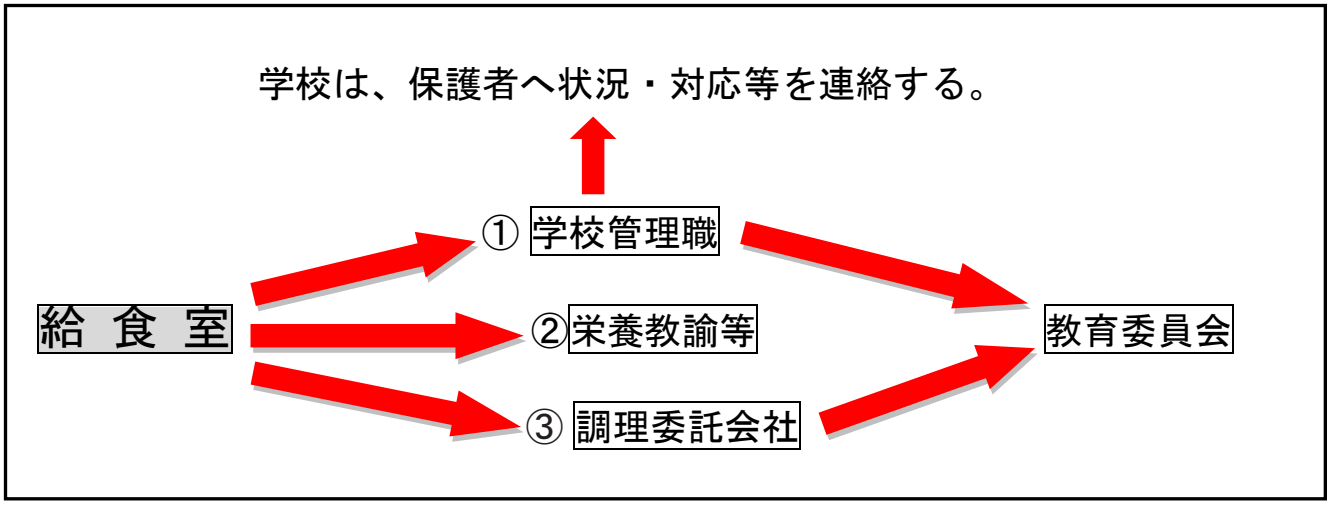
※続きは別紙をご参照ください

五泉市学校給食用市内共通物資について

五泉市の学校給食で共通に使用している食材で、アレルギー除去チェック表内で◎の食品です。この物資については、加工品配合表をまとめてお渡しします。そのため、毎月お渡しする加工品配合表から除かせていただきます。

７　給食室で発生したヒヤリハット・事故対応について

調理室でヒヤリハット及び事故が発生した場合は、速やかに電話で報告をする。



- 調理委託会社は、ヒヤリハットまたは事故報告書を提出する。
- 学校は、ヒヤリハットまたは下越保５様式１学校給食を起因とする食物アレルギー発症報告書を提出する。

第４章

緊急時の対応

食物アレルギー症状の対応は、特定の教職員に任せず、学校全体で組織的に対応することが重要である。また、学校の状況に応じたマニュアルを作成する等、緊急時の対応について整備すること。

アレルギーの症状がなかった児童生徒が、給食後の運動誘発等により、初めてアレルギー症状が現れる「初発」の事例も確認されており、いつ、どこで、誰が、アナフィラキシーを起こすか分からない。そのため、給食対応を要する児童生徒がいる、いないに関わらず、全学校での危機管理マニュアルの作成や、アナフィラキシー症状やその対応等を全教職員が共通理解するための校内研修の実施等、学校全体で取組む体制が必要である。

１　日頃からの備え（全教職員に徹底すること）

（１）アナフィラキシーが想定される場面

① 給食
② 食物・食材を扱う活動（図工・美術、家庭科、特別活動、生活科、学校行事等）
③ 校外学習、宿泊を伴う特別活動
④ 運動（体育・部活動等）

（２）対象者の把握と対応についての共通理解

緊急時に対応できるよう、全職員で情報及び場所を共有し、以下を保管する。

① 様式３ 学校生活管理指導表 、様式５ 食物アレルギー個別の取組プラン、
様式 10 経過記録票 ➡あらかじめ個別に作成し、教室・職員室等に備える。

なお、教室での保管については、面談時に保護者へ確認をする。

②「エピペン®」、内服薬等の保管場所の確認
（例）児童生徒の通学カバン等 ※カバンの位置、カバンのどこか分かるよう共有する。
ロッカーにテープを貼るなどして目印をつけ誰でもすぐに分かるように工夫する。

（３）学校全体での取組み

① 校内研修の定期的な実施（アナフィラキシー症状の理解、救急体制の確認や「エピペン®」トレーナー の実習等）
② ヒヤリハット事例の検証

２ 食物アレルギーが発症した場合の対応上の留意点

（１） 移動には教職員が付き添い、慎重に対応する。緊急性が高いアレルギー症状の場合はその場で安静にする。

例えば、症状が局所的なじんましんの場合でも、走ったり、動き回ったりすることで、症状が悪化する場合がある。保健室に向かう際は児童生徒を１人で移動させることのないよう、**学級担任等の教職員が必ず付き添うこと。**

（２）症状を注意深く観察し、症状に応じた対応を行う

様式 10 経過記録票 を活用し、症状に応じた対応を行う。軽度の症状であっても、症状が治まるまでは保健室で休養させ、目を離さずに経過を観察し、記録する。

（３）１人で帰宅させない

軽い症状が出て、一度治まっても、再び症状が現れる場合があるので、**アレルギー症状が現れた児童生徒を１人で帰宅させないこと。**そのため、緊急時の保護者への連絡、協力依頼をしておくことが必要である。

（４）内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド剤）が処方されている場合

これらの薬は、時間が経過してから現れる症状を緩和することができる。児童生徒が処方された内服薬を学校に持参している場合、吐き気、嘔吐がなく、自分で飲める場合にはできる限り飲ませることが望ましい。また、「エピペン®」も処方されている場合は、併用が可能なため、内服薬を飲んだ後に「エピペン®」を使用しても問題はない。

（５）「エピペン®」が処方されている場合

「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。**「エピペン®」は医療機関外での一時的な緊急補助薬のため、「エピペン®」を使用した後には、速やかに医療機関を受診しなければならない。**

＜教職員の「エピペン®」使用について＞
「学校のアレルギー疾患に対する取組みガイドライン」（P67）に示された内容のとおり、アナフィラキシーショックで生命が危険な状態にある児童生徒に対し、救急の現場に居合わせた教職員が「エピペン®」を児童生徒に代わって注射することは、医師法違反にはならない。

３　緊急時の対応について

（１）　全教職員間での情報共有

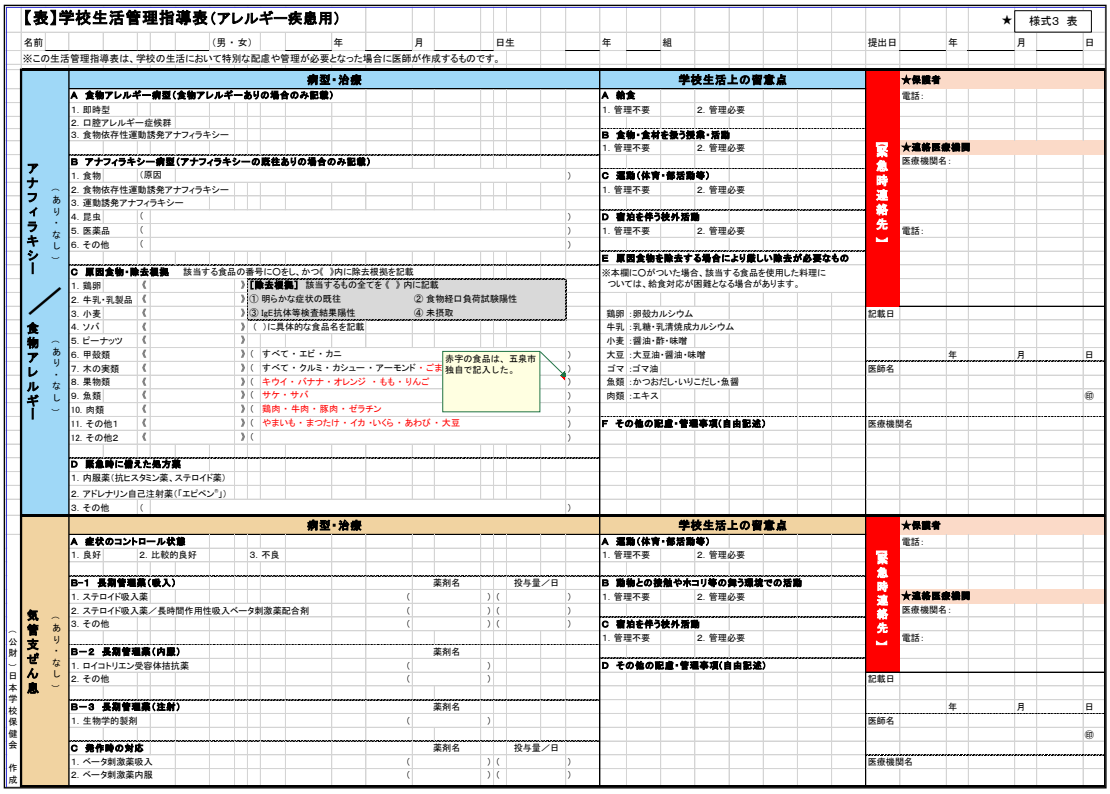
◎緊急時に対応できるよう五泉市食物アレルギー緊急時対応マニュアルを参考に校内で体制整備をすること。

◎アナフィラキシー症状など緊急対応を要する症状が発症した場合に、適切な対応をとれるように、全教職員で緊急時の対応について、情報を共有しておくこと。

（２）　必要な書類について

緊急搬送を要する事態になった場合、確実に発症者の情報を把握することが必要になる。食物アレルギーを持つ児童生徒の情報は、学校で作成し、管理する。緊急搬送の際は、以下の書類を速やかに救急隊員に渡す必要がある。そのため、あらかじめ**次の①②の書類を１部ずつコピーし、緊急時に備えておく**。また、**③は万が一緊急搬送が必要となった場合に、救急隊員が到着するまでの間にアレルギー症状を発症した児童生徒の経過状況の詳細を記入する書類であり、緊急搬送時には必ず救急隊員へ渡すこと**。

①　様式３　学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）



【表】学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）　★ 様式3 表

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。

アナフィラキシー／食物アレルギー（あり・なし）

病型・治療

A 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

B 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

C 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. ピーナッツ　6. 甲殻類　7. 木の実類　8. 果物類　9. 魚類　10. 肉類　11. その他1　12. その他2
【除去根拠】該当するものの全てを（ ）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
（ ）に具体的な食品名を記載
（すべて・エビ・カニ）（すべて・クルミ・カシュー・アーモンド・ごま）（キウイ・バナナ・オレンジ・もも・りんご）（サケ・サバ）（鶏肉・牛肉・豚肉・ゼラチン）（やまいも・まつたけ・イカ・いくら・あわび・大豆）
赤字の食品は、五泉市独自で記入した。

D 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

学校生活上の留意点

A 給食　1. 管理不要　2. 管理必要
B 食物・食材を扱う授業・活動　1. 管理不要　2. 管理必要
C 運動（体育・部活動等）　1. 管理不要　2. 管理必要
D 宿泊を伴う校外活動　1. 管理不要　2. 管理必要
E 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
ゴマ：ゴマ油
魚類：かつおだし・いりこだし・魚醤
肉類：エキス
F その他の配慮・管理事項（自由記述）

【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

気管支ぜん息（あり・なし）

病型・治療

A 症状のコントロール状態　1. 良好　2. 比較的良好　3. 不良

B-1 長期管理薬（吸入）　薬剤名　投与量／日
1. ステロイド吸入薬
2. ステロイド吸入薬／長時間作用性吸入ベータ刺激薬配合剤
3. その他

B-2 長期管理薬（内服）　薬剤名
1. ロイコトリエン受容体拮抗薬
2. その他

B-3 長期管理薬（注射）　薬剤名
1. 生物学的製剤

C 発作時の対応　薬剤名　投与量／日
1. ベータ刺激薬吸入
2. ベータ刺激薬内服

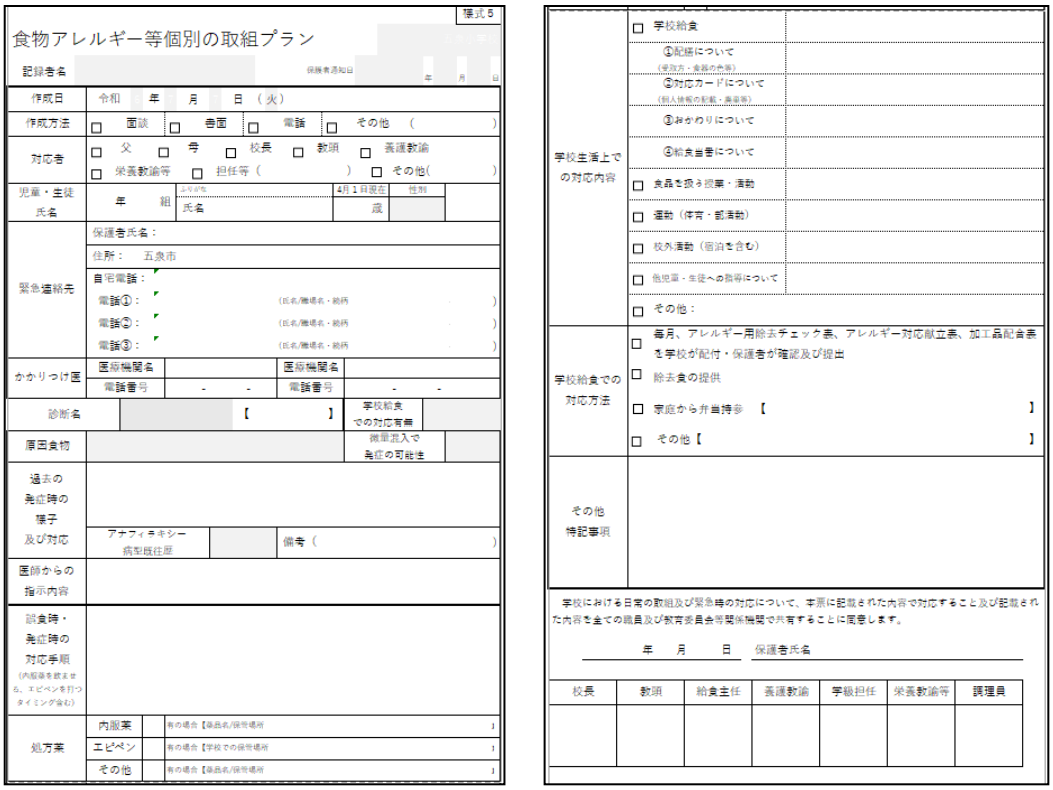
学校生活上の留意点

A 運動（体育・部活動等）　1. 管理不要　2. 管理必要
B 動物との接触やホコリ等の多い環境での活動　1. 管理不要　2. 管理必要
C 宿泊を伴う校外活動　1. 管理不要　2. 管理必要
D その他の配慮・管理事項（自由記述）

【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

（公財）日本学校保健会　作成

② 様式５　食物アレルギー個別の取組プラン



様式５

食物アレルギー等個別の取組プラン

記録者名	保護者通知日　年　月　日
作成日	令和　年　月　日（　火）
作成方法	□ 面談　□ 書面　□ 電話　□ その他（　）
対応者	□ 父　□ 母　□ 校長　□ 教頭　□ 養護教諭　□ 栄養教諭等　□ 担任等（　）　□ その他（　）
児童・生徒氏名	ふりがな　年　組　氏名　4月１日現在　歳　性別
緊急連絡先	保護者氏名： 住所：　五泉市 自宅電話： 電話①：　（氏名/機関名・続柄） 電話②：　（氏名/機関名・続柄） 電話③：　（氏名/機関名・続柄）
かかりつけ医	医療機関名　医療機関名 電話番号　-　-　電話番号　-　-
診断名	【　】　学校給食での対応有無
原因食物	微量混入で発症の可能性
過去の発症時の様子及び対応	
	アナフィラキシー病型既往歴　備考（　）
医師からの指示内容	
誤食時・発症時の対応手順（内服薬を飲ませる、エピペンを打つタイミング含む）	
処方薬	内服薬　有の場合【薬品名/保管場所】 エピペン　有の場合【学校での保管場所】 その他　有の場合【薬品名/保管場所】

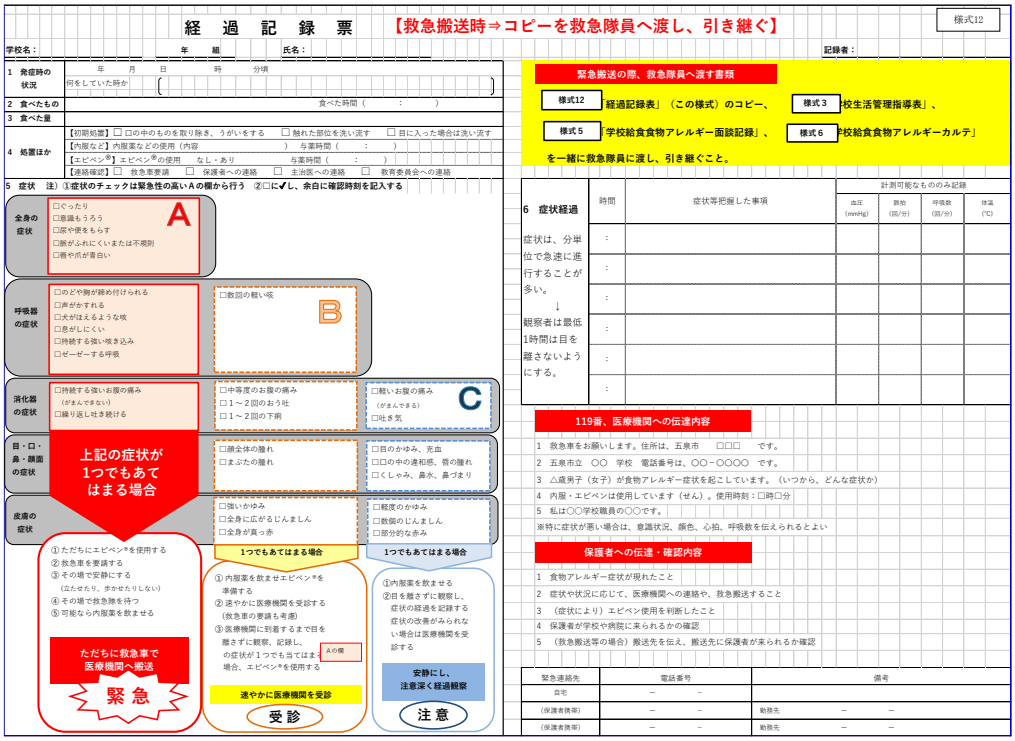
学校生活上での対応内容	□ 学校給食 ①配膳について（受取方・食器の色等） ②対応カードについて（個人情報の配慮・廃棄等） ③おかわりについて ④給食当番について □ 食品を扱う授業・活動 □ 運動（体育・部活動） □ 校外活動（宿泊を含む） □ 他児童・生徒への指導について □ その他：
学校給食での対応方法	□ 毎月、アレルギー用除去チェック表、アレルギー対応献立表、加工品配合表を学校が配付・保護者が確認及び提出 □ 除去食の提供 □ 家庭から弁当持参　【　】 □ その他【　】
その他特記事項	

学校における日常の取組及び緊急時の対応について、本票に記載された内容で対応すること及び記載された内容を全ての職員及び教育委員会等関係機関で共有することに同意します。

年　月　日　保護者氏名

校長	教頭	給食主任	養護教諭	学級担任	栄養教諭等	調理員

③ 様式 10 経過記録票



経　過　記　録　票　【救急搬送時⇒コピーを救急隊員へ渡し、引き継ぐ】　様式12

学校名：　年　組　氏名：　記録者：

1 発症時の状況　年　月　日　時　分頃　何をしていた時か（　）
2 食べたもの　食べた時間（　：　）
3 食べた量
4 処置ほか　【初期処置】□口の中のものを取り除き、うがいをする　□触れた部位を洗い流す　□目に入った場合は洗い流す　【内服など】内服薬などの使用（内容　）与薬時間（　：　）　【エピペン®】エピペン®の使用　なし・あり　与薬時間（　：　）　【連絡確認】□救急車要請　□保護者への連絡　□主治医への連絡　□教育委員会への連絡
5 症状　注）①症状のチェックは緊急性の高いAの欄から行う　②□に✔し、余白に確認時刻を記入する

全身の症状 A
□ぐったり
□意識もうろう
□尿や便をもらす
□脈がふれにくいまたは不規則
□唇や爪が青白い

呼吸器の症状
□のどや胸が締め付けられる
□声がかすれる
□犬がほえるような咳
□息がしにくい
□持続する強い吸き込み
□ゼーゼーする呼吸
□数回の軽い咳 B

消化器の症状
□持続する強いお腹の痛み（がまんできない）
□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 C

目・口・鼻・顔面の症状
□顔全体の腫れ　□まぶたの腫れ
□目のかゆみ、充血　□口の中の違和感、唇の腫れ　□くしゃみ、鼻水、鼻づまり

皮膚の症状
□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

上記の症状が1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合
①ただちにエピペン®を使用する
②救急車を要請する
③その場で安静にする（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
緊急

1つでもあてはまる場合
①内服薬を飲ませエピペン®を準備する
②速やかに医療機関を受診する（救急車の要請も考慮）
③医療機関に到着するまで目を離さずに観察、記録し、
の症状が1つでも当てはまる場合、エピペン®を使用する
A の際
速やかに医療機関を受診
受診

①内服薬を飲ませる
②目を離さずに観察し、症状の経過を記録する
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
注意

緊急搬送の際、救急隊員へ渡す書類
様式12 経過記録表」（この様式）のコピー、 様式3 校生活管理指導表」、
様式5 学校給食食物アレルギー面談記録」、 様式6 学校給食食物アレルギーカルテ」
を一緒に救急隊員に渡し、引き継ぐこと。

6 症状経過

時間	症状等把握した事項	計測可能なもののみ記録 血圧（mmHg）	脈拍（回/分）	呼吸数（回/分）	体温（℃）
：					
：					
：					
：					
：					
：					

症状は、分単位で急速に進行することが多い。↓観察者は最低1時間は目を離さないようにする。

119番、医療機関への伝達内容
1 救急車をお願いします。住所は、五泉市　□□□　です。
2 五泉市立　○○　学校　電話番号は、○○－○○○○　です。
3 ○歳男子（女子）が食物アレルギー症状を起こしています。（いつから、どんな症状か）
4 内服・エピペンは使用しています（せん）。使用時刻：□時□分
5 私は○○学校職員の○○です。
※特に症状が悪い場合は、意識状況、顔色、心拍、呼吸数を伝えられるとよい

保護者への伝達・確認内容
1 食物アレルギー症状が現れたこと
2 症状や状況に応じて、医療機関への連絡や、救急搬送すること
3 （症状により）エピペン使用を判断したこと
4 保護者が学校や病院に来られるかの確認
5 （救急搬送等の場合）搬送先を伝え、搬送先に保護者が来られるか確認

緊急連絡先	電話番号	備考
自宅	－　－	
（保護者携帯）	－　－	勤務先　－　－
（保護者携帯）	－　－	勤務先　－　－

（３）緊急を要する症状の対応について

アナフィラキシー症状等を発症した場合、「緊急時の対応」及び「食物アレルギー緊急時の対応」に記載した内容に従い、適切な対応をとること。

４　学校における食物アレルギー事故報告について

（１） 報告対象となる事故

♦誤食が起こった場合（アレルギー症状を発症していない場合も含む）
♦アレルギー症状（疑いを含む）を発症し、対応を行った場合

（２） 報告書作成

※　下越保５様式１　学校給食等を起因とする食物アレルギー発症報告書　又は

下越保６様式２　給食以外を起因とする食物アレルギー発症報告書　を作成する。

保存場所：デスクネッツ

文書管理→教育委員会→学校教育課→学校給食係→給食事故報告様式→

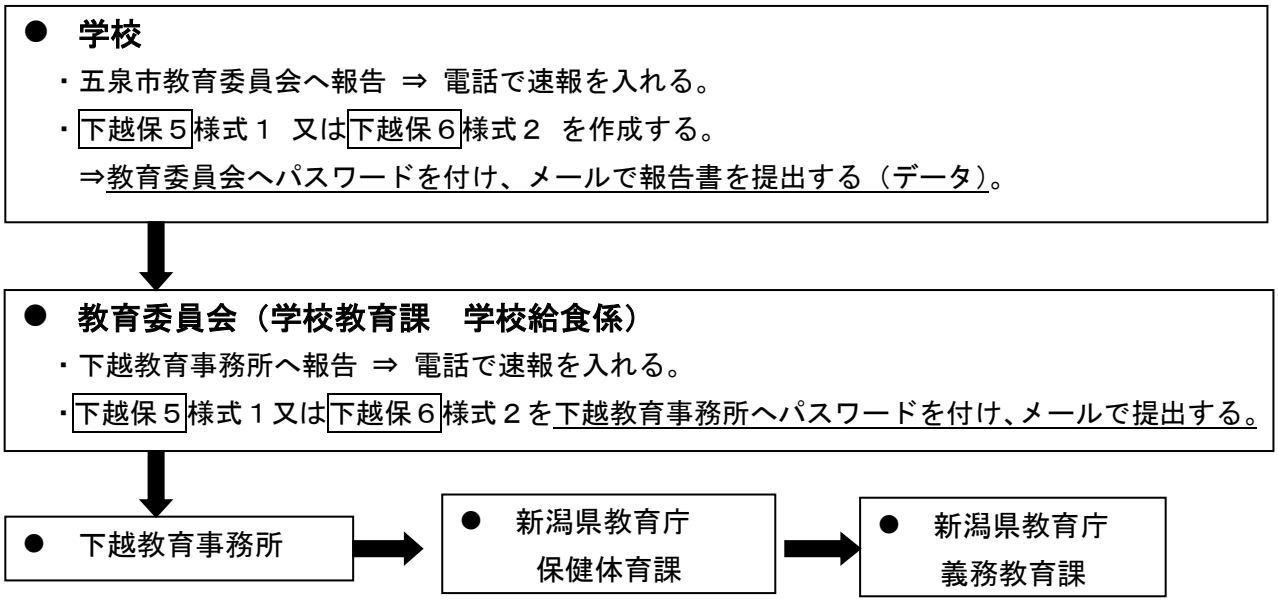
下越保５様式１　学校給食等を起因とする食物アレルギー発症報告書　又は

下越保６様式２　給食以外を起因とする食物アレルギー発症報告書をダウンロードする。

なお、報告書には個人情報が記載されるため、取扱いには十分留意すること。

（３） 報告体制

事故発生後、以下のとおり報告の連絡をとる。また、事故が発生した場合は速報として、必ず電話で報告すること。



※　作成した下越保５様式１　又は様式２は、対象者の様式５食物アレルギー個別の取組プランと一緒に保管すること。

第５章
食物アレルギー以外の疾患の学校給食対応

乳糖不耐症等の対応について

- 医師による「指示書」等（様式は任意）の提出を求める。
  指示書の提出は、対応開始時又は小学校入学時、中学校入学時に保護者へ提出を求める。小学校で提出があった場合も、中学入学時には再度、提出が必要。
- 学校は、必要に応じて保護者と面談を実施し、対応の確認・検討をする。
- 学校は、対応内容の決定をする。
- 学校は、保護者へ様式 13 食物アレルギー以外の疾病等による給食対応決定通知書を対応開始時に送付する。

- 上記以降は、医師による指示や対応内容に変更がある場合に、保護者と面談や電話等で確認をし、様式 13 食物アレルギー以外の疾病等による給食対応決定通知を送付する。（進級時の通知は必須ではない）

※食物アレルギーとは異なるため、学校生活管理指導表は不要とする。
　飲用牛乳が除去食となる場合は、食物アレルギー同様に学校給食費事務マニュアルに基づき返金を行う。