

桜井市学校給食における

食物アレルギー対応指針

令和6年10月 改訂

桜井市教育委員会

はじめに

学校生活の中で、給食は子ども達にとって楽しい時間であり、食について学ぶ大切な時間です。そのため桜井市では、安心・安全な給食を提供することを最優先とし、また食物アレルギーのある児童・生徒にもその時間を共有できるよう、対応を進めています。

「桜井市学校給食における食物アレルギー対応指針」は、学校給食における食物アレルギー対応を安心・安全かつ確実なものとすることを目的として、平成30年3月に策定されました。桜井市立学校給食センターの新設を契機に策定されたこの指針は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（公益財団法人日本学校保健会 平成20年3月発行）」及び、「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省 平成27年3月発行）」、「学校におけるアレルギー疾患対応指針（奈良県教育委員会 平成28年2月発行）」に基づき、本市の実情を踏まえて策定されています。

しかし指針の運用開始から数年が経ち、その間には令和元年に公益財団法人日本学校保健会により「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」が改訂され、それを受けて奈良県教育委員会の「学校におけるアレルギー疾患対応指針」も改訂されました。本市でも、学校給食における食物アレルギー対応を取り巻く諸課題は年々複雑化しており、これまで行ってきた食物アレルギー対応の課題が浮き彫りとなってきています。

これらのことから、より食物アレルギー対応の共通した方向性と連携体制を強化し、確実に安全・安心な食物アレルギー対応を図るため、このたび本指針を改訂し、令和7年4月1日より運用を開始することといたしました。今後は、児童・生徒の安心・安全のため、食品表示法で食物アレルギー表示義務・推奨の28品目を中心に、重篤なアレルギー疾患のある児童・生徒に重点を置いた食物アレルギー対応を行うこととなります。

アレルギー疾患は、長期に渡り管理を要するとともに、生命に関わる重要な症状をもたらすこともあることから、その取り組みには、学校給食に関わる人すべてが連携して、細心の注意をはらうことが必要となります。今後も本指針を基に、関係機関との連携と協力を図りながら、学校給食における食物アレルギー対応をより一層安心・安全かつ確実なものとするよう、取り組んでまいります。

令和6年10月1日

桜井市学校給食における食物アレルギー対応指針

目 次

第1章 食物アレルギーとその現状

1. アレルギー疾患と食物アレルギー 1
2. 食物アレルギーの症状 2
3. 食物アレルギーの現状と今後の対応 3

第2章 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 6
2. 教育委員会等が行う対応 8
3. 学校が行う対応 9
4. 学校給食センターが行う対応 11
5. 食物アレルギー対応の内容 12

第3章 食物アレルギー対応のしくみ

1. 学校生活管理指導表について 16
2. 食物アレルギー対応の申請から開始まで 17
3. 食物アレルギー対応の実施 21

第4章 緊急時の対応について

1. 緊急時の対応と体制について 26
2. エピペン®の使用について 28
3. 食物アレルギー対応報告について 30
4. 安全な学校給食提供のために 30

様式集 31

資料 奈良県「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」 53

第1章 食物アレルギーとその現状

本章では、アレルギー疾患、食物アレルギーについて、症状等の基礎的な内容と、学校給食における食物アレルギー対応について、国・奈良県の取組や市内の食物アレルギー対応の現状を踏まえ、市の今後の対応のあり方をまとめました。

1. アレルギー疾患と食物アレルギー

私たちの体の中には、細菌やウイルスなどの病原体の侵入から体を守る「免疫」という機能があります。ところが、この免疫が本来無害であるはずの食べ物や花粉などに過敏に反応して、自分自身を傷つけてしまうことがあり、これを「アレルギー反応」といいます。

児童・生徒の代表的なアレルギー疾患には、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、気管支ぜん息などがあります。これらの疾患には、共通して免疫反応が関与しており、反応の起きている場所の違いが疾患の違いとなっていると考えられています。

食物アレルギーは、特定の食物を摂取したり触れたりすることによって引き起こされる「アレルギー反応」で、皮膚、呼吸器、消化器に、場合によっては症状が全身に及ぶこともあります。したがって、食中毒や食物不耐症などと食物アレルギーは、原因が違うものです。

原因となる食物は多岐にわたり、学童期では鶏卵・乳製品が半数を占めますが、甲殻類（エビ、カニ）や果物類（特にキウイフルーツ）、木の実類（クルミ等）によるものも多くなっています。

食物アレルギーの症状は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※のような命にかかわる重い症状まで様々です。

食物アレルギーを予防するためには、「原因となる食物を摂取しないこと」が重要です。

※ アナフィラキシー / アナフィラキシーショックとは

アナフィラキシーとは、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、ヒューヒューなどの呼吸音や咳、呼吸困難などの呼吸症状が、複数臓器にわたって出現し、生命に危険を与えうる過敏反応をいいます。その中でも、血圧が低下して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関わる重篤な状態になります。アナフィラキシーは、食物アレルギーの他、薬剤アレルギーや蜂アレルギーでも生じます。また、特定もしくは不特定の運動を行うことで誘発される運動誘発アナフィラキシーもあります。

アナフィラキシーショックの状態になったときは、血圧が低下しているため、足を頭より高く上げた体位で寝かせて、嘔吐に備えて顔は横に寝かせます。また、救急車を要請し、速やかに医療機関に連絡・搬送をする必要があります。アドレナリン自己注射（商品名「エピペン®」）を携帯している場合には、できるだけ早期に注射することが効果的です。

2. 食物アレルギーの症状

児童・生徒にみられる食物アレルギーは、大きく3つの病型に分類されます。食物アレルギーの病型を知ることによって、万一の時に、どのような症状を示すのか、ある程度予測することができます。

① 即時型

食物アレルギーの児童・生徒のほとんどは、この病型に分類され、原因食物を食べて2時間以内に症状が出現します。その症状は、じんましんのような軽い症状から、生命の危険も伴うアナフィラキシーショックに進行するものまで様々です。

② 口腔アレルギー症候群

果物や野菜、ナッツ類に対するアレルギーに多い病型です。食後5分以内に口腔（口の中）に、のどがかゆい、ひりひりする、イガイガする、腫れぼったいといった症状が出現します。これらの多くは症状だけで回復に向かいますが、5%程度の割合で全身的な症状に進むことがありますので注意が必要です。

③ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

多くの場合、原因となる食物を摂取して2時間以内に一定量の運動（昼休みの遊び、体育や部活動など）をすることによって、アナフィラキシー症状を引き起こします。

原因食物としては、小麦、甲殻類に多くみられます。このような症状を経験する頻度は、中学生で6,000人に1人とまれですが、発症した場合には、じんましんからはじまり、高頻度で呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至るので注意が必要です。

この病型では、原因となる食物の摂取と運動の組み合わせで発症するため、食べただけや運動しただけでは症状は起きません。したがって、何度も同じ症状を繰り返しながらもこの疾患であると診断されていない例もみられます。

3. 食物アレルギーの現状と今後の対応

食物アレルギーは、その原因となる食物が多様であり、場合によっては命にかかわる重大な事態を引き起こすものです。

そして近年、食物アレルギーのある児童・生徒が増加傾向にある中で、その対応について、より安全で確実な取組を行うことが求められています。

そのためには、まず現状や情報を把握・分析した上で、課題点等を明らかにし、これからの学校給食における食物アレルギー対応のあり方を検討していくことが重要です。

① 学校給食における食物アレルギー対応の背景

平成19年に文部科学省が発表した「アレルギー疾患に関する調査研究報告書」（調査実施は平成16年）では、児童・生徒の中で、食物アレルギーのある割合が2.6%、アナフィラキシーの既往をもつ割合が0.14%という結果が示されました。

これを受けて、学校における適切なアレルギー疾患への対応を推進するために、文部科学省の監修のもと、平成20年に公益財団法人日本学校保健会による「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」が作成され、以降、このガイドラインに基づき学校給食における食物アレルギー対応が推進されてきました。

一方、アナフィラキシーショックによる事故の発生や平成25年度の文部科学省の実態調査の結果から、児童・生徒の食物アレルギーの割合が4.5%（平成16年調査時の1.7倍）、アナフィラキシーの既往が0.5%（平成16年調査時の3.6倍）と非常に増加していることがわかりました。しかしながら、ガイドラインの趣旨が十分認識されていないことが要因となり、各市町村において様々な課題が生じていることが明らかとなりました。

ガイドラインには、学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方はアナフィラキシーを起こす可能性のある児童・生徒を含め、食物アレルギーを有する児童・生徒が他の児童・生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが重要であり、各学校、各調理場の能力や環境に応じて、食物アレルギーを有する児童・生徒に即したアレルギー対応給食の提供を目指すこととされています。また、学校給食における食物アレルギー対応については、大きく「情報の把握・共有」、「事故予防」、「緊急時の対応」の三つの分野に分けて、それぞれの視点に基づいた対応が必要であるとされています。

これらの状況を踏まえて、文部科学省では、平成25年5月に「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」を設置し、事故の再発防止と今後の対応のあり方を検討し、平成26年3月にその最終報告を取りまとめました。

最終報告には、ガイドラインに基づく対応の徹底、教職員に対する研修の充実、緊急時におけるエピペン[®]（アドレナリン自己注射薬）の活用、関係機関との連携体制の構築と、これら具体的な対応のための方針の策定など、学校における食物アレルギー対応について国、県・市町村教育委員会、学校など関係する各機関がそれぞれに主体的に取り組むべき事項が記されています。

さらに最終報告で示された考え方を踏まえて、平成27年3月に文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示されました。

この指針は、関係する各機関が、状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアル等を作成する際の参考として、作成されたものです。その中で、学校給食における食物アレルギー対応の大原則として、以下のことが示されています。

- 食物アレルギーを有する児童・生徒にも、給食を提供する。そのためには、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場の施設整備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等は、食物アレルギー対応について、一定の方向性を示すとともに各学校の取組を支援する。

また、これを受けて平成28年2月に奈良県教育委員会が「学校におけるアレルギー疾患対応指針」を策定し、アレルギー疾患全般にわたっての学校生活における注意点や必要な取組等をまとめています。

こうした食物アレルギー対応が、数年間運用され、浮き彫りとなった課題や近年の傾向等を踏まえて、令和元年に公益財団法人日本学校保健会による「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」が改訂されました。それを受けて、令和2年11月には奈良県教育委員会の「学校におけるアレルギー疾患対応指針」も改訂されました。

② 本市の現状

本市では、昭和46年からセンター方式により市内全小中学校の児童・生徒を対象に学校給食を提供しています。また、平成30年2月から新たな学校給食センターが稼働しています。

食物アレルギーの対応については、「桜井市学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成30年3月策定）に基づいて実施しており、学校、学校給食センター及び児童・生徒、保護者による情報確認を行いながら児童・生徒の安全性を最優先とした対応をしています。

令和6年5月現在の児童・生徒数は、小学校が11校で2,458人、中学校が4校で1,257人、合計3,715人となっています。このうち、学校給食センターで把握している食物アレルギーをもつ児童・生徒は、小学校で84人（3.4%）、中学校で45人（3.6%）であり、全体では、129人（3.5%）となります。

また、症例数が多く症状が重篤となることがあり、特に留意が必要な8品目については表1の通り重複してアレルギーをもつケースが多く見られます。本指針が策定された平成30年から食物アレルギー対応者数に大きな変化は見られませんが、児童・生徒数が当時より大きく減少していることを

踏まえると、食物アレルギーのある児童・生徒は増加傾向にあると考えられます。また、食物アレルギーの原因となる食材等の種別も多様化してきているのが現状です。

【表１】表示義務のある特定原材料８品目に食物アレルギーのある児童・生徒数

令和６年６月現在（市内小・中学校）

品 目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	合計
児童・生徒数※ ¹	46	20	7	27	26	40	12	17	195
アレルギー申請数に対する割合※ ²	35.7	15.5	5.4	20.9	20.2	31.0	9.3	13.2	－
全児童生徒に対する割合※ ³	1.2	0.5	0.2	0.7	0.7	1.1	0.3	0.5	－

※¹ 児童・生徒数は延べ人数で、重複する場合複数カウントしています。

※² 割合(%)は、食物アレルギー対応申請のある児童生徒129人に対するものです。

※³ 割合(%)は、桜井市全児童生徒3,715人に対するものです。

【表２】その他桜井市で対応する食物アレルギーのある児童・生徒数

令和６年６月現在（市内小・中学校）

品 目	いか	たこ	果物	魚類	魚卵	ごま	やまいも	合計
児童・生徒数※ ¹	13	11	37	12	27	2	10	112
アレルギー申請数に対する割合※ ²	10.1	8.5	28.7	9.3	20.9	1.6	7.8	－
全児童生徒に対する割合※ ³	0.3	0.3	1.0	0.3	0.7	0.1	0.3	－

※¹ 児童・生徒数は延べ人数で、重複する場合複数カウントしています。

※² 割合(%)は、食物アレルギー対応申請のある児童生徒129人に対するものです。

※³ 割合(%)は、桜井市全児童生徒3,715人に対するものです。

③ 今後の食物アレルギー対応

学校給食は、必要な栄養をとる手段ばかりではなく、児童・生徒が「食の大切さ」、「食事の楽しさ」を理解するための教材としての役割も担っています。このことは、食物アレルギーのある児童・生徒においても同様であり、除去食や代替食等の対応により、可能な範囲で給食を提供していくことは、今後においても基本となります。

本市では新たな給食センターの稼働に伴い、平成30年から本指針に基づいた食物アレルギー対応を実施してきました。学校給食における食物アレルギー対応を取り巻く諸課題は、年々複雑化しており、食物アレルギー対応の共通した方向性と連携体制を強化するため、改めて本指針を見直し、確実に安全・安心な対応を図ることとしました。

今後は、食品表示法で食物アレルギーの表示義務・推奨とされる28品目を中心に、重篤なアレルギー疾患のある児童・生徒に重点を置いた食物アレルギー対応を進めていきます。

第2章 食物アレルギー対応について

本章では、学校給食における食物アレルギー対応について、本市の基本的な考え方を示し、その確実な運用を図るために学校、教育委員会及び調理現場である学校給食センターが行う対応についてまとめました。また、本市の食物アレルギー対応の内容について、対応する品目や、対応方法及び基準等を示しています。

1. 食物アレルギー対応の基本的な考え方

学校給食は、適切な栄養の摂取により児童・生徒の健康の保持増進と健やかな成長を図るだけでなく、児童・生徒が「食育」についての知識を身に付け、その大切さを理解するための教材としての役割も担っています。このことは、食物アレルギーのある児童・生徒にとっても同様であり、学校給食に関わる全ての人が食物アレルギーについての理解を共有し、連携することによって、学校給食を確実に実施し、安心・安全を確保することにより、子ども達みんなが同じように給食時間を楽しめるようにすることが大切です。

① 安全性を最優先する

給食における食物アレルギー対応は、安全性を最優先します。

学校給食にかかわる全ての人が、食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解し、食物アレルギー対応による事故を予防することを最優先に、安心・安全を確保する体制をつくります。

② 完全除去対応を基本とする

安全に給食を提供するために、医師の診断による「学校生活管理指導表」を基本として適切な食物アレルギー対応を行うと共に、アレルギーの程度等による個別対応はせず、事故防止の観点から原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を基本とします。さらに、重篤なアレルギーがあり安全性に問題のある場合については弁当対応を考慮します。

また、誤食・誤配を防止するためには、給食調理や作業が複雑・過剰にならないようにすることも重要です。

③ 対応は組織的に学校全体で行う

アレルギーの対応は、担任や一部の教職員に任せるのではなく、組織的に行い、各組織の役割を明確にし、当事者意識を高めるよう努めることが必要です。

学校で初めて食べたものにアレルギー反応が出る場合や、現在対象となる児童・生徒がいない学校でも食物アレルギーをもつ児童・生徒が入学・転入する場合がありますので、体制整備は常に必要です。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ってエピペン[®]を正しく扱えるように実践的な研修を定期的実施することが必要です。

④ 学校生活管理指導表とガイドラインに基づいた対応をする

学校生活でアレルギー対応を行う場合、「学校生活管理指導表」（様式4）は、必須となるものです。

食物アレルギー対応は、医師の診断・指示に基づいて、食物アレルギーを有する児童・生徒の症状などを適切に把握し、可能な限り成長期の発育を妨げることなく適切な対応を行うことが基本となります。

食物アレルギーへの配慮が必要な場合は、事前に医療機関で診療を受け、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必須です。また、給食への配慮が必要な場合は、年1回以上医療機関を受診し、「学校生活管理指導表」を提出する必要があります。記載内容に変更が生じた場合も、「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。

⑤ 安全な給食環境を実現する体制と連携

安全な給食環境を実現するためには、保護者、学校、教育委員会、学校給食センター、医療機関（医師会）、消防機関等との連携が必要です。

保護者からは、個別面談を通じて、家庭における食生活等の詳細な情報収集と具体的な対応内容について十分に相互理解を図ることが必要です。

また、アレルギー疾患の基本となる「学校生活管理指導表」の提出については、主治医や医師会との連携が不可欠であり、緊急時に備えての対応については、医療機関及び消防機関との連携も必要となります。

そのためには、連携体制のマニュアル化と、食物アレルギーを有する児童・生徒の安全を図るために必要な情報の共有を行うことが大切です。

2. 教育委員会が行う対応

教育委員会は学校給食における食物アレルギー対応に実施者として主体的に取り組み、基本的な対応方針を示します。また、各学校や学校給食センターの対応の具体的な状況を把握しながら学校等に支援・指導し、さらには、関係機関との連携体制を構築することによってその適正な推進を図ります。

① 食物アレルギー対応に関する委員会の設置

教育委員会に「桜井市学校給食食物アレルギー対応検討委員会」を設置し、本市の学校給食における食物アレルギー対応の確実な運用と事故防止のために、現状の把握を行い、課題・問題点等が発生した場合については、その対策について協議し、対応策・改善策等について指示します。また必要な場合は、本指針の見直し等を行います。

② 連携体制の構築

医療機関と「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」や「学校生活管理指導表」の運用について共通理解を行い、医師会や主治医、校医の指導助言を受けます。

また、緊急時の対応充実のためにエピペン[®]を保持している児童・生徒の情報を把握し、保護者の同意のもとに消防機関との連携を図ります。

そのほか、保護者に対して食物アレルギー対応に関する情報の提供や、不安を抱える保護者へのケアなど行い家庭生活におけるサポートをすることや、エピペン[®]研修会等の実施のためには、専門医療機関等との連携も図ります。

③ 学校給食センターの運営について

学校給食センターでは、調理・配送を民間委託していることから、学校と学校給食センター、受託業者との情報共有と連携を密にした取り組みが必要であり、各々の引継ぎやチェック体制がマニュアル等に従い確実に行われているか、定期的な点検を行います。

④ 情報収集とフィードバック

学校や調理・配送過程で発生した全ての事故及びヒヤリハット事例については、その内容と経過処理、改善策の報告を求めます。集約した情報から問題・課題点等について評価や検討を行い、学校や調理現場等にフィードバックして事例の再発防止に努めます。

3. 学校が行う対応

学校では、給食提供の直接的な現場として、学校給食センターとの連携を図りながら、それぞれの職務に応じて食物アレルギー対応を行います。

アレルギー対応にあたっては、学校全体で組織的な取組のもとに、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、様々な対応過程において具体的な対応を協議決定します。また、緊急時の対応として危機管理体制を構築し各関係機関との連携を図ります。

① 食物アレルギー対応委員会の設置

食物アレルギーを有する児童・生徒の対応について、給食及び学校生活全般における適切な対応を検討し、教職員が共通理解を図れるように、校長のリーダーシップのもと、組織的な対応をするために校内に関係職員で組織する「食物アレルギー対応委員会」を設置します。

※ 既存の委員会や組織で対応が可能であれば、新たに設置する必要はありません。

② 食物アレルギー対応委員会の活動内容

食物アレルギー対応委員会では、次の項目について検討、決定を行います。

○ 給食対応の基本方針の決定

委員会では、本指針に基づき、個々の状況を踏まえて、学校給食における学校内の様々な取り決め、ルール、マニュアルを検討、決定します。

○ 食物アレルギー対応の申請手続等の確認と、対応の決定及び周知

保護者との面談時に聴取及び説明する事項等の確認を行い、学校給食センターと連携を図りながら個別支援プランを決定するとともに、これについて全教職員間で共有できるように周知します。

○ 事故及びヒヤリハットの情報共有と事故防止および改善策の検討

危機管理体制を構築し、緊急時の迅速かつ的確な対応を図ります。

事故やヒヤリハットが発生した場合については、危機管理体制に基づく的確な対応ができたか、体制に問題はなかったか等の検証を行い、その原因の究明と防止策や改善策を協議・決定し、その周知運用を図ります。

事例については、教育委員会及び学校給食センターへ報告します。

また、事故防止と緊急時の的確な対応のために、関係機関との連携を進めるとともに、全教職員を対象に、対応訓練や校内外の研修等を企画、実施します。

③ 学校内での役割分担

学校給食における食物アレルギー対応に対する役割分担は、表3の通りです。

【表3】 学校における食物アレルギー対応の役割分担

○ 校長・教頭
・教職員等の共通理解を図るために、「学校給食のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」及び本指針や対応マニュアルに基づいて指導し、校内体制等を整備して役割分担を明確にする。
○ 学級担任等
・面談や学校生活管理指導表を通して、食物アレルギーを有する児童・生徒の実態をはじめ、家庭での対応状況、学校給食に対する要望等について把握し、学校給食センターとの連携を図る。 ・食物アレルギーを有する児童・生徒の食物アレルギー対応を把握し、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に努める。 ・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。 ・緊急時の連絡体制や対応等について理解するとともに、保護者との連携を十分に図り、養護教諭など関係職員と共通理解を図る。 ・食物アレルギーを有する児童・生徒の対応食等の喫食や食べ残しの状況等の実態把握や確認に努める。
○ 養護教諭
・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を、学校生活管理指導表や面談等を通して把握する。 ・食物アレルギーの事故発生等、緊急時の対応方法について確認しておく。 ・主治医、校医との緊急時の連絡体制や、該当児童・生徒が誤食した場合や運動後にアナフィラキシー症状が出た場合の応急措置方法、連絡先について確認しておく。 ・学級担任や学校給食センターと連携し、食物アレルギー対応について把握し、共通理解を図る。 ・学校給食センターと、食物アレルギーを有する児童・生徒についての情報交換を行う。 ・全ての教職員に対して食物アレルギーについての知識や対応について周知を図る。
○ 給食主任
・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を把握する。 ・学級担任や学校給食センターと連携し、食物アレルギー対応について把握し、共通理解を図る。 ・個別指導面談に出席し、アレルギーや症状、家庭での対応状況を把握する。 ・食物アレルギーの発生等、緊急時の対応方法について確認しておく。
○ その他教職員
・「学校給食のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」及び本指針や対応マニュアル等に基づき、食物アレルギーについての知識や対応について理解しておく。 ・必要に応じて対応内容のチェックを学級担任と行う。 ・養護教諭や給食主任と連携し、食物アレルギー対応について把握し、共通理解を図る。

4. 学校給食センターが行う対応

平成30年3月から本格稼動した新学校給食センターの運営については、献立作成から食材の調達までを市担当部署（学校給食センター）が行い、給食の調理から各学校までの配送は受託業者が、施設の維持管理はSPC事業者がそれぞれ業務を分担して行います。

特に、市担当部署は主体的な立場で、学校、調理・配送受託業者との情報共有と連携を図り、確実に安全・安心な給食提供を行う必要があります。

① 食物アレルギー対応の主体的な運用管理

学校給食センターでは、食物アレルギー対応にかかる申請手続きから開始までの手順、対応基準や調理から配送までの具体的な運用マニュアル等の作成を行うと共に、全ての工程において、その運用が適切に行われているかについて点検を行います。

また、学校、教育委員会等関係機関との定期的な打ち合わせや会議を通して、対応状況の把握と評価、課題等の調査と分析を行い、必要な場合は、運用マニュアル等の見直しや周知を行うことによって、食物アレルギー対応の適切な運用を維持します。

② 学校給食センターにおける役割分担

学校給食センター内における作業分担は、表4の通りです。

【表4】 学校給食センターにおける食物アレルギー対応の役割分担

○ 市担当部署（学校給食センター）
・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を「学校生活管理指導表」や個別面談を通して把握し、調理委託業者に個別の対応内容について指示する。 ・学校給食での対応について、保護者に食物アレルギー用献立表・食品分析一覧表等の書類を学校経由で配布して、毎月の献立について確認をしてもらう。 ・献立作成や調理工程表を作成する際に、アレルゲンを含む食材には十分注意するとともに、混入が無いように除去食や代替食の調理について確認し、必要に応じて調理指示書を作成し指示を行う。 ・献立表については、保護者の確認を得た上で、対応内容を学校及び保護者に知らせる。 ・給食時の指導については、学級担任等と連携する。
○ 調理・配送（調理・配送受託業者）
・調理業務責任者は、市から食物アレルギーを有する児童・生徒の対応内容等について指示を受け、調理員に周知する。 ・アレルギー対応食の調理に際しては、市担当部署から提示された調理指示書をもとに、工程ごとにチェックリスト等で確認するなど、書面によって作業を進める。 ・アレルギー対応に使用する調理器具、食材等については、アレルゲンの混入を防ぐために区分して使用する。
○ 維持管理（SPC事業者）
・食物アレルギーの微量のコンタミネーションを防ぐために、アレルギー食専用調理室等の設備機器の維持管理を行う。

5. 食物アレルギー対応の内容

食物アレルギーの症状は、食品表示法における表示義務8品目（卵・乳・小麦・そば・落花生（ピーナッツ）・くるみ・えび・かに）、表示推奨20品目（あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・アーモンド・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン）の28品目により起きることが多くあります。また、これ以外の品目についても食物アレルギーの症状を起こす場合もあります。

しかしながら、安全性を最優先する上で、調理時には、すべてのアレルギーとなる品目において完全除去対応することはできません。本指針では、児童・生徒の食物アレルギーの状況と、給食調理体制を考慮して、対応品目とその対応内容、実施基準を定めています。

① 学校給食の対応レベル

学校給食におけるアレルギー対応のレベルは、次のように分類されます。食物アレルギーを有する児童・生徒の個々の状況によって、対応の選択を行います。（表5参照）

レベル1 詳細な献立表対応

学校給食の原材料を詳細に記入した「食品分析一覧表」（様式11）を保護者に配布し、保護者の指示、若しくは児童・生徒の判断で、学校給食から原因食品を除去しながら食べる対応であり、全ての食物アレルギーの基本となります。

レベル2 弁当対応（一部・完全弁当）

「食品分析一覧表」（様式11）を保護者に配布し、保護者の判断で、アレルゲンを含む食材につき、除去食・代替食の対応ができない場合に、弁当を持参します。

レベル3 除去食対応

「食品分析一覧表」（様式11）と「食物アレルギー用献立表」（様式10）を保護者に配布し、可能な範囲で、調理の過程において、アレルギー対応食品を除去して提供します。ただし、一部弁当が必要となる場合があります。

【調理例】

牛乳アレルギーがある場合については、シチューから乳製品を除いたスープを提供する。
※牛乳アレルギーのある場合は、飲用牛乳は、提供しません

レベル4 代替食対応

「食品分析一覧表」(様式11)と「食物アレルギー用献立表」(様式10)を保護者に配布し、アレルギーを除去することによって失われる栄養価を、可能な範囲で別の食品を用いることで補い、給食を提供します。

【調理例】

卵アレルギーがある場合については、オムレツをハンバーグに替えて提供する。

② 対応品目

本市では、学校給食の調理時において**除去食、代替食の対応**(レベル3・4)を行っているのは、次の食材となっています。

鶏卵、うずら卵、乳成分、ゴマ類、えび、いか、たこ、かに、
魚類(ちりめんじゃこを含む)、果物、魚卵、やまいも

- ※ 主食(米、パン)については、対応しません。
- ※ 個包装(ジャムやチーズ、ふりかけ、魚肉ソーセージ等)は対応しません。
- ※ 果物は、生と加工品を区別して対応します。調味料については、対応しません。
- ※ 魚類については、加工品と出汁等の成分には対応しません。

学校給食食物アレルギー対応について

(令和 7 年度)

【表 5】

給食センターで 代替・除去食対応 [レベル3・4]	加工食品等分析一覧表 による情報提供 [レベル1・2]	給食で使用しないもの
鶏卵	小麦	そば
うずら卵	大豆	落花生
乳成分	牛肉	カシューナッツ
えび	豚肉	くるみ
たこ	鶏肉	アーモンド
いか	ゼラチン	マカダミアナッツ
かに	果物(調味料)	あわび
魚類	貝類	いくら
魚卵	魚類加工品	
果物		
ごま・ごま油		
やまいも		

③ 除去食・代替食対応の実施基準

○除去食・代替食対応の特記事項

- ・主治医の判断、指示にそって、可能な範囲で対応します。
- ・完全除去対応の基本から、アレルゲンを除去するか否かの対応のみとなります。「少量可」や、「〇〇gまで可」などの「量」についての対応は行いません。
- ・乳、卵、エビ、カニ、いかの揚げ油については、再利用しません。
- ・製造ライン等でアレルゲンの微量混入（コンタミネーション）の可能性は完全に排除できないので、対応はしません。

○実施の条件

アレルギー対応食（除去食・代替食）を提供するにあたっては、給食開始時点において、表6の全ての項目に該当している必要があります。

【表6】食物アレルギー対応食（除去食・代替食）提供の条件

(1) 食物アレルギーと医師から診断され、「学校生活管理指導表」の提出があること。 また、医師から食事制限を指示され、家庭でも食事制限していること。
(2) 医師の診断により、学校給食における食物アレルギー対応食の提供が、安全上の観点から可能であること。 ・アナフィラキシーショック等、重篤な症状を発症する危険がないこと。 ・アレルゲンの微量混入（コンタミネーション）でのアレルギー症状の危険がないこと。 ・調味料、出汁、添加物等によるアレルギー症状の危険がないこと。
(3) 年に1回、医師が診断した「学校生活管理指導表」を提出するとともに、年度末には、学校は保護者と面談すること。 ※ ただし、大きな変更がない場合は、面談を行わない場合がある。
(4) 配送用保温容器、袋等の外部に、該当児童・生徒の学校名、クラス名、氏名等を表示することが可能なこと。

第3章 食物アレルギー対応のしくみ

本章では、安全を最優先として、食物アレルギーを有する児童・生徒にも給食を提供するために、対応申請から対応の開始、献立の作成からアレルギー対応食の調理、給食の喫食までそれぞれの過程において、実務的な手続きや手順、チェック体制、留意事項等をまとめました。

1. 学校生活管理指導表について

アレルギー疾患としては、食物アレルギーの他、気管支ぜん息やアトピー性皮膚炎、アレルギー結膜炎、アレルギー鼻炎があります。

これらアレルギー疾患の児童・生徒に対する取り組みを進めるために、学校では、個々の児童・生徒について、その内容や症状等の特徴を正しく把握する必要があります。

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（様式4）は、個々の児童・生徒についてのアレルギー疾患に関する情報を、医療機関に受診の上、医師に記載してもらい、保護者から提出されるものです。食物アレルギー対応にあたっては必須となるものです。

◎ 学校生活管理指導表の取り扱いについて

「学校生活管理指導表」は、原則として学校における配慮や管理が必要と思われる場合に使用されるものです。アレルギー疾患のある児童・生徒を把握し、学校での取り組みを希望する保護者に対して提出を求めます。

学校では、提出された「学校生活管理指導表」をもとにして、保護者と協議の上、アレルギー対応について、個別の取り組みを実施します。

学校は、「学校生活管理指導表」について、個人情報の取り扱いに留意するとともに、緊急時に教職員の誰もが閲覧できる状態で一括管理しておかなければなりません。

また、症状等に変化が無い場合であっても、配慮が必要な間は、少なくとも毎年、医療機関を受診の上、提出を求める必要があります。

2. 食物アレルギー対応申請から開始まで

食物アレルギーの対応申請は、新入学時（1年生）、進級時、新たにアレルギーと診断された時、転入時に行います。各学校では、食物アレルギー対応についての説明と調査を行い、アレルギー対応を希望する保護者に「学校生活管理指導表」等の提出を求めます。

学校給食センターでは、「学校生活管理指導表」（様式4）等をもとに、対応開始前に保護者と個別面談を行い、保護者は「学校給食センターにおける食物アレルギー対応申請書」（様式6）を作成し、学校に提出します。

各学校では、食物アレルギー対応委員会において、「個別支援プラン」（様式7）を作成し、作成した対応内容について、保護者に通知して了解を得たうえで、学校給食センターと学校で最終確認を行います。また、対応内容について全職員に周知します。

教育委員会等は、各学校及び学校給食センターからの報告を受け、「桜井市学校給食食物アレルギー対応検討委員会」を開催して、内容の確認と把握を行います。また、医療機関、消防署等との連携を図ります。

① 対応申請に必要な書類の配布と提出

学校給食における食物アレルギーの対応は、児童・生徒の食物アレルギーを把握することから始まります。新規希望者や進級時（小学校から中学校への進級を含む）の継続希望者には、食物アレルギーの調査または継続の有無等の確認と、対応申請のために次の書類の提出を求めます。

【新小学1年生の場合】

（1）アレルギー疾患調査の実施

教育委員会から就学時健康診断の案内に「アレルギー疾患調査について」（様式1）を同封して配布します。保護者は、アレルギーの有無を記入して、就学時健康診断の実施日に学校へ提出します。

（2）対応申請に必要な書類の配布

学校は、就学時健康診断時に、食物アレルギー有りと回答した保護者に、下記の書類を配布します。

- ① 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）について」（様式2-①）
- ② 「学校生活管理指導表の記載について」（様式3）
- ③ 「学校生活管理指導表」（様式4）
- ④ 「食物アレルギー問診票」（様式5）

（3）必要な書類の提出と個別面談日の調整

保護者は「食物アレルギー問診票」に記入の上、「学校生活管理指導表」に医師の診断を記入してもらい、学校給食センターと個別面談日を調整します。「学校生活管理指導表」など対応申請に必要な書類は、個別面談日に学校給食センターへ提出します。

【転入生・在校生（新規発症・症状変更）の場合】※¹

（1）対応申請に必要な書類の配布

学校から申請を希望する保護者に下記の書類を配布します。

- ① 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）について」（様式2-①）又は、
「学校給食における食物アレルギー関係書類の提出について」（様式2-②）
- ② 「学校生活管理指導表の記載について」（様式3）
- ③ 「学校生活管理指導表」（様式4）
- ④ 「食物アレルギー問診表」（様式5）

（2）必要な書類の提出と個別面談日の調整

保護者は、「食物アレルギー問診票」に記入の上、「学校生活管理指導表」に医師の診断を記入してもらい、学校給食センターと個別面談日を調整します。

「学校生活管理指導表」など対応申請に必要な書類は、個別面談日に学校給食センターへ提出します。

【在校生（継続時）の場合】

（1）対応申請に必要な書類の配布

症状等が変わらず継続して対応申請を希望する場合は、学校から保護者に下記の書類を配布します。

- ① 「学校給食における食物アレルギー関係書類の提出について」（様式2-②）
- ② 「学校生活管理指導表」（様式4）
- ③ 「食物アレルギー問診票」（様式5）
- ④ 「学校給食センターにおける食物アレルギー対応申請書」（様式6）

（2）必要な書類の提出

保護者は、「食物アレルギー問診票」に記入の上、「学校生活管理指導表」に医師の診断を記入してもらい、「学校給食センターにおける食物アレルギー対応申請書」とともに学校へ提出します。

② 個別面談

新小学1年生、転入生・在校生で新規発症の保護者は、学校給食センターと調整した面談日に学校給食センターの栄養教諭または栄養士と個別面談を行います。

学校給食センターでは、保護者から提出された「学校生活管理指導表」、「食物アレルギー問診票」に基づいて面談し、「学校給食センターにおける食物アレルギー対応申請書」（様式6）を作成します。

「学校生活管理指導表」等の原本は、学校給食センターから学校へ送付します。

③ 保護者等と対応についての確認

緊急時における各児童・生徒個別の状況に適切に対応するために、学校において保護者、養護教諭、学級担任等で対応方針の確認を十分に行い、学校給食における対応について「個別支援プラン（食物アレルギー）」（様式7）を作成します。^{※2}

また学校では、アレルギー疾患を有する全ての児童・生徒について「学校におけるアレルギー疾患の児童生徒一覧表」（様式8）を作成するとともに、アレルギー対応について全教職員で共通理解するよう周知します。

また学校給食センターには、「食物アレルギー児童生徒の名簿」（様式9）を送付します。

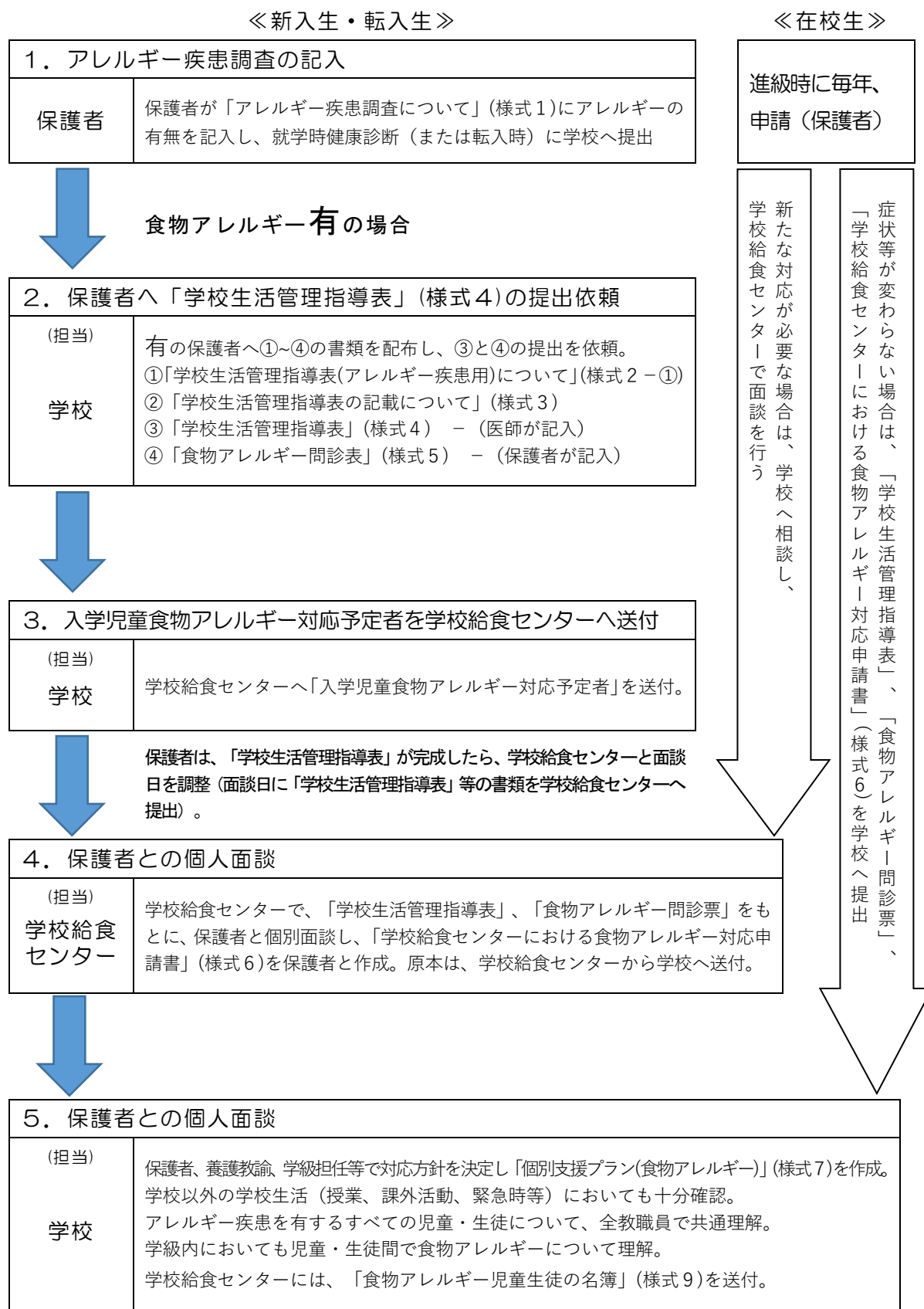
④ 学校給食センターにおける対応開始準備

学校給食センターでは、「学校給食センターにおける食物アレルギー対応申請書」と学校から送付された「食物アレルギー児童生徒の名簿」により内容を確認の上、対応について調理受託業者に指示し、対応開始に向けた準備をします。

※1 症状の変化等により、対応を中止する場合は、「学校給食センターにおける食物アレルギー対応申請書」のみを提出します。

※2 「個別支援プラン」は、学校給食だけでなく、学校生活全般における対応について作成します。

【表7】 食物アレルギー対応申請の流れ



3. 食物アレルギー対応の実施

食物アレルギー対応の実務的な手順や留意すべき事項、確認方法等については、献立の作成から給食の調理・配送、学校での喫食までの過程ごとに書面化し、誤りや事故等のないようそれぞれの担当において万全を図ることが必要です。

① 献立の作成と検討

学校給食の献立は、学校給食センターで作成され、月ごとに教育委員会で開催される物資購入委員会において、決定されます。

献立の作成にあたっては、安全性を最優先とし、食物アレルギーを有する児童・生徒にも給食を提供することが基本となります。食物アレルギー対応のためには、原因食材の完全除去対応を原則として、下記の事項について配慮した献立の検討等を行うことが必要となります。

○発症数の多い食材、重篤度の高い食材

- ・使用頻度を検討します。(学校給食の食材として使用しない。)
- ・できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食材を使用しないように配慮します。また使用は最小限として対応を単純化します。
- ・同じ原因食材を使用する日を週単位で検討し、週に一度はその原因食材を使用しない日を設けるなどの配慮をします。
- ・加工食品は、添加物として原因食材が使用されていないものを選択する、などの配慮をします。

○調理等の工夫

- ・原因食材の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように、作業工程や動線を確認します。
- ・原因食材が使用されていることが一目でわかるような調理を行い、原因食材が入っている料理と除去した料理については区別しやすい形にします。

○料理名、使用食材の明確化

- ・料理ごとに使用している原材料が詳細にわかる献立表を作成し、保護者、学校、教育委員会、調理受託業者等を含む関係者全員で同一のものを共有します。
- ・加工食品に原因食材が含まれている場合は、それを明記して、詳細な原材料が確認できるようにします。
- ・原因食材が使用されていることがわかりやすい料理名にします。

○弁当対応の考慮対象

- ・極微量で反応が誘発される場合や一人で多品目のアレルギーを持つ場合、調理施設や人員等の給食調理体制が整っていない場合は、安全な給食提供ができないため弁当対応を考慮します。

② 献立の確認作業

決定した献立は、詳細な献立表と共に、学校の養護教諭等と保護者（及び児童・生徒）とで確認し、学校及び学校給食センター（市担当部署、調理受託業者）との間で共有します。

保護者、学校における確認作業の毎月の流れは、下記の通りです。

（１）確認用書類の学校・保護者への配布

学校給食センター（市担当部署）では、食物アレルギー対応の対応内容を確認してもらうために必要な「食物アレルギー用献立表」・「返却用献立表」（様式１０）及び「食品分析一覧表」（様式１１）を実施月の前月２０日頃に、学校へ配布します。これらの確認用書類は、学校で内容を確認の後、学校から保護者へ配布します。

（２）「返却用献立表」の学校への提出

実施前月の２５日ごろまでに、保護者は、学校から配布された「食物アレルギー用献立表」及び「食品分析一覧表」の内容を確認します。確認した結果、変更のある場合は、「返却用献立表」に赤字で記入し、概要を当該月欄に記入した「アレルギー連絡袋」（様式１２）に入れて学校に提出します。「食物アレルギー用献立表」及び「食品分析一覧表」は保護者が保管します。

（３）学校給食センターへの書類提出

実施前月の２８日頃までに、学校は、保護者から提出された「返却用献立表」について内容を確認し、学校を通じて学校給食センターへ提出します。学校は変更の有無について確認します。

（４）対応内容の最終確認

学校給食センターは当月の食物アレルギー対応の実施までに、返ってきた「返却用献立表」を確認し、食物アレルギー対応食（除去食・代替食）の調理指示書を作成します。

③ 調理作業

調理作業にあたっては、学校給食センターでは、献立作成と食材購入を行う市担当部署と調理作業配送を行う受託業者との綿密な連携が必要です。食物アレルギー対応について情報共有し、献立実施の事前には、アレルギー対応食や作業工程等に係る確認を十分に行うことによって、調理作業の円滑な運用を図ります。また、アレルギー対応食の調理から配送にいたる各工程についてのチェック体制についても、常に点検・確認しながら確実な作業を進めることが必要です。

（１）献立の確認と事前調整

学校給食センターでは、市担当部署の栄養教諭または栄養士と調理受託業者の責任者及び担当調理員等関係者で、献立内容と食物アレルギー対応について事前に調整を行い、栄養教諭が作成した「調理指示書」に基づき、調理受託業者は「作業工程表」及び「作業動線図」を作成します。

(2) 書類に基づく事前打ち合わせ(前日・当日朝)

市担当者(栄養教諭または栄養士)と調理・配送受託業者の調理責任者及び食物アレルギー対応の担当者等関係者で、「調理指示書」、「作業工程表」、「作業動線図」を参照しながら、献立や調理作業手順、食物アレルギー対応食(除去食・代替食)の内容等について、詳細な打ち合わせを行い、確認チェックした記録を残します。

(3) 対応食の調理作業

納品された食材が発注した食材であるか検収します。

対応食(除去食・代替食)担当者は、区別化を意識して作業を行い、原因食材の混入を防ぐために、専用のアレルギー調理室で作業を行います。

調理後は、正しく調理されているか確認し、アレルギー原因食材の混入や取り違い等が起こらないように管理します。配送担当者に対応食(除去食・代替食)を渡すまで、各作業工程における確認はチェックリストによって行い記録に残します。

④ 配送と各学校での受取・保管

学校での受取時の確認や給食時間までの保管に留意が必要です。

(1) 学校給食センターからの配送

当日、学校給食センターの専用調理室で作られた除去食・代替食は、学校名、学年、組、氏名を明示した個人別専用容器に入れ、外面から除去食・代替食であることがわかるようにした上で、学校給食センターから配送します。

(2) 学校での受取・保管

学校給食センターから配送された対応食は、配膳室で学校関係者が手渡しで受け取り学年、組、氏名を確認します。受け取った除去食・代替食は、一般の給食とは別に保管します。なお、除去食・代替食の保管については常時教職員のいる所、または鍵のかけられる場所で行うようにするなど、安全管理に努めます。

⑤ 喫食時の確認

児童・生徒の除去食・代替食、献立対応で除去すべきものについて十分に確認し、配膳や喫食時にも間違いのないよう留意します。

(1) 家庭での確認

当日の献立について、保護者と児童・生徒本人が確認し、食べてはいけないものや除去食・代替食があるかを児童・生徒本人に了解させます。

(2) 教室での確認

児童・生徒の除去食・代替食が間違っていないか、献立の中の主食や牛乳等の除去すべきものを確認します。また、児童・生徒本人が家庭で確認したことも照合します。

(3) 給食時の確認

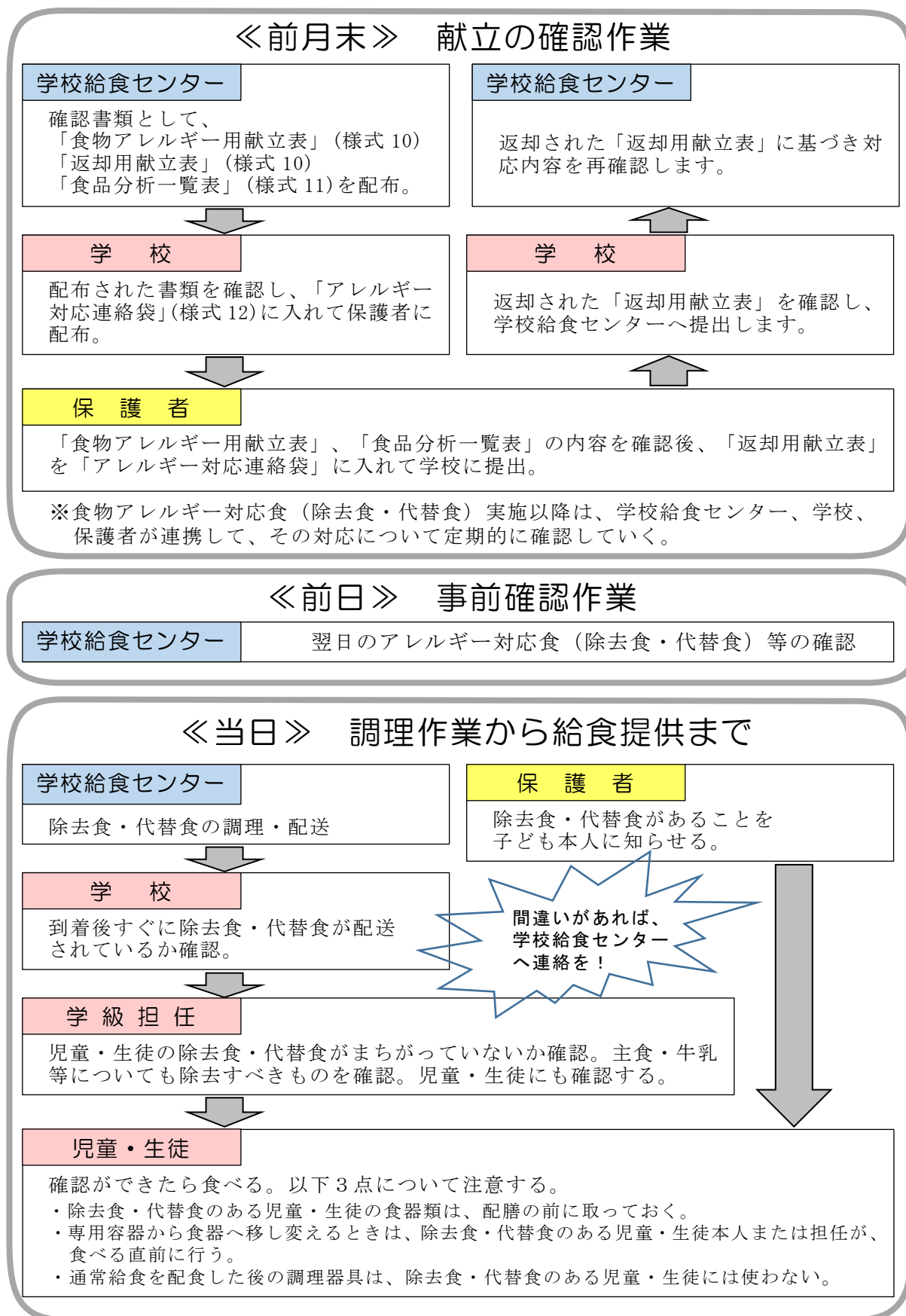
確認後の喫食について、学級担任が児童・生徒本人と再度確認します。また、配膳については、以下の点について、注意します。

- ・ 当該児童・生徒の食器類は、配膳前にあらかじめ取り分けておきます。
- ・ 専用容器から食器へ移し変える場合は、当該児童・生徒本人または、学級担任が喫食直前に行います。
- ・ 除去食・代替食以外のおかずは、配膳途中でのコンタミネーションを防ぐため、最初に配膳します。
- ・ 学級担任は、除去食・代替食や、主食や牛乳等の除去すべきものに間違いがないか、最終確認を行います。
- ・ 通常給食を配食後の器具類は、当該児童・生徒がさわらないようにします。

(4) 食物アレルギー対応の周知

- ・ 普段から学級担任は、クラスに食物アレルギーを有する児童・生徒がいることや他の児童・生徒への食物アレルギーの理解に努めます。
- ・ 当該児童・生徒に対しては、除去食・代替食のあるときは、おかわりは禁止であることを徹底し、通常給食を誤って食べることをないようにします。

【表8】 食物アレルギー対応実施の流れ



第4章 緊急時の対応について

アレルギー疾患には、アナフィラキシーのように緊急の対応を要する症状を起こす場合があります。アナフィラキシーは、非常に短時間のうちに生命に関わるような重篤な状態に至ることがありますので、緊急時に迅速かつ適正な対応ができるように日頃から準備しておくことが大切です。本章では、食物アレルギーを例として緊急時の対応と体制づくりやエピペン®の注射等を含むアナフィラキシーへの対応及び、学校給食における食物アレルギー事故やヒヤリハット事例への対応についてまとめました。

1. 緊急時の対応と体制について

緊急時に備えて、誰が発見者になった場合でも、適切な対応がとれるように教職員全員が情報を共有し、常に対処できるように準備をしておく必要があります。

① 食物アレルギーの緊急時対応

児童・生徒がアレルゲンと接触した場合の手順については、下記の通りです。

(1) 基本的な手順

発見者は、児童・生徒から目を離さず、すぐに応援をよび教職員の助けを求めます。

教職員は、アレルゲンに接し症状の発生した状況によって一次的な措置を行います。また、エピペン®と内服薬を持ってくるように指示します。

a. アレルゲンを含む食品を口に入れた場合

口から出し口をすすぐ。大量に摂取した時は、飲み込ませずに、注意して吐かせます。(口の中の違和感は、重要な症状です。)

b. アレルゲンが皮膚についた場合

洗い流し、触った手で眼を擦らないようにします。

c. アレルゲンが眼に入りかゆみ、充血、球結膜浮腫が出現した場合

洗眼します。

(2) 緊急性の高いアレルギー症状の判断と対応

5分以内に判断します。

a. 緊急性が高いと判断した場合

直ちにエピペン®を使用します。119番で救急車を要請し、学校医または主治医、保護者に連絡します。そして救急車が来るまでは、絶対に動かさず安静にして可能であれば内服薬を飲ませます。意識がなく自発呼吸がない場合については、AED装置の使用や人工呼吸など一次的な救命措置を行います。

b. 緊急性がないと判断した場合

緊急常備薬（抗ヒスタミン薬、抗アレルギー薬、副腎皮質ステロイド薬など）を飲ませて、保護者に連絡し、保健室など安静にできる場所に移動し5分ごとに症状を観察します。

症状が改善しない場合は、119番で救急車を呼ぶなど、緊急性が高い場合と同じ手順で対応します。

症状が改善した場合であっても、当日は一人での下校はさせず、保護者を呼び病院の受診を勧めます。

救急車要請の目安

- ・ アナフィラキシーの兆候がみられる場合。
- ・ 食物アレルギーでの呼吸器症状の疑いがある場合。
- ・ 「学校生活管理指導表」で指示がある場合。
- ・ エピペン[®]を使用した場合。
- ・ 主治医・学校医等または、保護者から要請がある場合 など

② 学校内での役割分担と体制の確認

学校における食物アレルギーの緊急時の対応マニュアルについては、奈良県から示されている「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」（P.53～資料）を基にして、緊急時に備えて、各々の役割分担を確認し、シミュレーションを行っておくことが大切です。また、緊急時の対応や連絡先について図式化して明示するなど、適切な判断で迅速に行動できるように分かりやすくまとめておく必要があります。

2. エピペン[®]の使用について

アドレナリン自己注射（商品名 エピペン[®]）は、アナフィラキシー症状の進行を一時的に緩和し、ショックを防ぐための補助治療剤です。食物アレルギーを有する児童・生徒の中には、医師から処方されてエピペン[®]を携帯していることがあります。

① エピペン[®]の携帯・保管について

学校に エピペン[®] のを携帯している児童・生徒がいる場合は、以下のことに留意する必要があります。

- ・ エピペン[®]を携帯している児童・生徒の把握。
- ・ 必要に応じて、そのエピペン[®]を処方した医師が記した指示書等（使用のタイミング、使用する際の注意点、副作用等の安全性に関する注意点、保管に関する注意点等が記載されたもの）の提出を保護者に求める。
- ・ ショック症状や発作が起こった際に使用するエピペン[®]をどこに保管しているのか（ランドセルやカバン、保健室など）について、保護者と十分協議し、児童・生徒本人及び児童・生徒を看護できる立場の教職員にも周知する。
- ・ 教職員の共通理解を図る。

また、エピペン[®]を保健室など学校で保管する場合には、以下のことに留意する必要があります。

- ・ 学校の状況に応じて保管場所を統一する。
- ・ 有効期限や破損の有無を確認する。
- ・ 保管には、破損等が生じないように十分注意するが、万一破損等が生じた場合の責任は負いかねることについて、保護者の理解を求める。

② エピペン[®]の使い方

エピペン[®]は、次の手順により使用します。

(1) ケースから取り出す

ケースのカバーキャップを開けてエピペン[®]を取り出します。

(2) しっかりと握る

オレンジ色のニードルカバーを下に向けて、利き手で持ちます。（グーで握ります。）

(3) 安全キャップを外す

青い安全キャップを外します。

(4) 太ももに注射する

太ももの外側にエピペン[®]の先端(オレンジ色の部分)を軽くあて“カチッ”と音がするまで強く押し当て、押し付けたまま5つ数えます。(注射した後すぐに抜かないこと!)

(5) 確認する

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します。(伸びていない場合は、(4)に戻ります。)

(6) マッサージする

打った部位を、10秒間マッサージします。

※ エピペン[®]の使い方については、奈良県が作成した「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」(P.57資料)の「C エピペン[®]の使い方」を参照のこと。

エピペン[®]使用の考え方

エピペン[®]は、本人あるいは保護者が自ら注射する目的で作られたものですが、学校で本人が注射できない状況の時は、教職員が注射をする必要があります。

アナフィラキシーショックの進行は一般的には急速であり、エピペン[®]が手元にありながら症状によっては、児童・生徒自身が注射できない場合も考えられます。エピペン[®]の注射は、法的に「医療行為」にあたり、医師ではない者が「医療行為」を反復継続する意図をもって行えば、医師法に違反することになります。

しかし、アナフィラキシーショック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、人命救助の観点からやむを得ず行ったものであると認められる場合には、医師法違反とはならないと考えられ、医師法以外の民事・刑事についても責任が問われないものと考えられます。

3. 食物アレルギー対応報告について

学校で食物アレルギーを有する児童・生徒に関わる誤配・誤食等の事案が発生した場合は、速やかに教育委員会（学校教育課）への第一報とその後の対応経過を報告し、事後、原因及び対応経過等を報告書として取りまとめ、教育委員会（学校教育課）に提出します。

① 事案・事故の対応と報告

（１）事案・事故の発生

事案や事故が発生した場合は、第４章の「Ⅰ.緊急時の対応と体制について」に記載の手順及び役割分担に従い、緊急性と症状に応じた対応を行います。

（２）教育委員会等への第一報

学校として、事態を把握後、直ちに教育委員会（学校教育課）に第一報を行います。第一報は、「アレルギー事故発生速報」（様式１３）により、児童・生徒名や発生状況、症状、現在の様子などを報告しますが、緊急の場合は、電話等による口頭連絡も可とします。

（３）事案・事故への対応

学校では、引き続き緊急性と症状に応じた対応を行います。また、状況に変化のあった場合は、教育委員会（学校教育課）に連絡を行い情報共有と対応の連携を図ります。

（４）事案・事故の決着

児童・生徒の健康状態の安定が確認され、原因の究明と再発防止についての改善点が明確となるまで必要な措置、対策を講じます。

（５）報告書の作成

事案・事故について、一定の決着があった時点で「食物アレルギー事故発生報告」（様式１４）を教育委員会（学校教育課）に提出します。

② ヒヤリハット事例について

事故に至らない場合であっても、チェック漏れや間違いが見つかり、ひやりとした、はっとしたことがあった場合は、その状況を「ヒヤリハット報告書」（様式１５）にまとめて教育委員会（学校教育課）と学校給食センターに提出します。

4. 安全な学校給食提供のために

食物アレルギー対応の中で発生した事案や事故、またヒヤリハット事例などについては前項で提出された報告書等をもとに、その原因の分析と再発防止策、改善策を検証し、教職員や調理現場等に周知するとともに、現在の対応に問題がある場合は本指針や各種対応マニュアル等の見直しを行い、同様の事故等が発生しないようにしなければなりません。

<様式集>

様式番号	様 式 名	備 考
1	アレルギー疾患調査について	
2－①	学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)について	新入生・転入生用
2－②	学校給食における食物アレルギー関係書類の提出について	在校生用
3	学校生活管理指導表の記載について	主治医宛
4	学校生活管理指導表	
5	食物アレルギー問診票	
6	学校給食センターにおける食物アレルギー対応申請書	
7	個別支援プラン(食物アレルギー)	
8	学校におけるアレルギー疾患の児童生徒一覧表	
9	食物アレルギー児童生徒の名簿	
10	食物アレルギー用献立表(例)	
11	食品分析一覧表(例)	
12	アレルギー献立連絡袋	
13	アレルギー事故発生速報	
14	アレルギー事故発生報告	
15	ヒヤリハット報告書	

〈様式1〉 アレルギー疾患調査について

令和 年 月 日

保護者様

桜井市教育委員会

アレルギー疾患調査について

()の候、保護者の皆様におかれましては益々御健勝のことと存じます。

平素は、本市の教育に御理解と御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

本市では、アレルギー疾患を有す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、アレルギー疾患について詳しい情報を把握し、適切に対応するよう努めているところです。

つきましては、学校生活において特に配慮や健康管理が必要な場合は、学校生活管理指導表等の提出をお願いすることになります。

下記の該当する箇所^①に御記入のうえ、就学時健康診断当日に必ず入学予定の小学校へ提出してください。

きりとり線

アレルギー疾患に関する学校生活や学校給食について、該当するところに○を記入してください。

- 1 () 特別な配慮は必要ない。
- 2 () 学校生活上、特別な配慮が具体的に必要である。

→ $\left\{ \begin{array}{l} () \text{ 食物アレルギー} \\ () \text{ 気管支ぜん息} \\ () \text{ その他のアレルギー} () \end{array} \right.$

→ *アナフィラキシー症状を起こしたことがある（はい・いいえ）

令和 年 月 日

名前

保護者名

印

電話番号

〈様式2-①〉 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)について [表]

＜新入生・転入生用＞

令和 年 月 日

保護者 様

桜井市立●●●学校

校 長 ●● ●●

「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」について(お願い)

日頃より、学校の教育活動にご理解とご協力をいただき、心より感謝申し上げます。

さて、過日実施いたしました「アレルギー疾患調査」により、「学校生活上、特別な配慮が必要である」とご報告いただきました。

学校におけるアレルギー疾患に対する管理の徹底と事故防止については、文部科学省から「アレルギー疾患における学校生活管理指導表の提出について、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、少なくとも毎年、提出を求めること。」との指導があり、本校においても、これを踏まえて対応しているところです。

つきましては、主治医へ「学校生活管理指導表」の記載を依頼の上、下記のとおり提出くださいますようお願いいたします。

記

1. 「食物アレルギー問診票」の記入及び医療機関(主治医)に受診し、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を作成

- ・食物アレルギー・アナフィラキシーについては、別紙「食物アレルギー問診票」に必要事項をご記入の上、医療機関(主治医)にご持参ください。(記入上の分かりにくい点は、医療機関にお尋ねください。)

*主治医が記載する際、文書料が生じる場合があります。

2. 「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」及び「食物アレルギー問診票」等の提出

- ・食物アレルギーの対応が必要な場合は、学校給食センターの栄養教諭又は栄養士が面談を行います。面談日時を学校給食センター(電話番号0744-44-2200)と調整の上、令和 年 月 日～令和 年 月 日に「学校生活管理指導表」と「食物アレルギー問診票」を持って、学校給食センターで面談を受けてください。

3. その他

- ・「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」等を基に、学校と保護者が、お子様の学校生活において必要な配慮や管理について相談します。
- ・個人情報の取扱いに留意し、緊急時には全ての教職員が確認できるよう、一括管理します。
- ・受診にあたり、裏面の学校生活管理指導表記入の留意事項をご確認ください。

〈様式2－①〉 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)について [裏]

給食センターでは、学校生活管理指導表に基づき食物アレルギー対応をいたします。記載されていない食品は対応できかねますので、以下のことに留意いただき、必要な事項は診断時に主治医にお伝えください。

《学校生活管理指導表記入の留意事項》

- 未摂取の食品の除去を希望される場合は、④未摂取として原因食物名を記載いただいてください。
- 牛乳・乳製品アレルギーで飲用乳のみ停止の場合は、【F.その他配慮・管理事項】の欄に明記いただいてください。
- うずら卵は鶏卵に含みますが、除去の必要が鶏卵のみ・うずら卵のみの場合、【F.その他配慮・管理事項】の欄に明記いただいてください。
- 魚類の場合、魚加工品・魚だしの除去が必要な場合、【F.その他配慮・管理事項】に明記いただいてください。
- 魚類の除去が不要で、魚卵の除去が必要な場合は、その旨を明記いただいてください。
- 果物は、種類と加工状態(生のみ不可、加工加熱品も不可、調味料も不可)を明記いただいてください。

〈様式2-②〉 学校給食における食物アレルギー関係書類の提出について〔表〕

＜在校生用＞

令和 年 月 日

保護者 様

桜井市立学校給食センター 所長

学校給食における食物アレルギー関係書類の提出について

平素は、学校給食運営に関しまして、ご理解ご協力をいただきありがとうございます。

さて、食物アレルギーを有する児童・生徒に対しまして、学校給食においては対応可能な範囲で食物アレルギーの除去食および代替食を桜井市立学校給食センターから提供しております。

つきましては、来年度も引き続き学校給食食物アレルギー対応が必要な児童・生徒の保護者の方は、下記書類を学校に提出いただきますようお願いいたします。

今後、食物アレルギーを有する児童・生徒に対しましては、保護者の皆様や主治医、教職員等と連携を図りながら、安全・安心な学校給食の提供に努めてまいりますので、ご理解ご協力をお願いいたします。

記

1 提出書類

○学校給食における食物アレルギー対応申請書

※申請書は卒業まで使用します。

○学校生活管理指導表

○食物アレルギー問診票

※対象アレルギーに変更のある場合は、学校に連絡のうえ、学校給食センターと面談の日程調整を行ってください。

2 提出先

在籍する学校

3 提出締め切り日

令和 年 月 日（ ）

4 その他

給食で提供されるアレルギー対応について不明な点があれば、学校給食センター（電話番号44-2200）へお問い合わせください。

受診にあたり、裏面の学校生活管理指導表記入の留意事項をご確認ください。

〈様式2－②〉 学校給食における食物アレルギー関係書類の提出について〔裏〕

給食センターでは、学校生活管理指導表に基づき食物アレルギー対応をいたします。記載されていない食品は対応できかねますので、以下のことに留意いただき、必要な事項は診断時に主治医にお伝えください。

《学校生活管理指導表記入の留意事項》

- 未摂取の食品の除去を希望される場合は、④未摂取として原因食物名を記載いただいてください。
- 牛乳・乳製品アレルギーで飲用乳のみ停止の場合は、【F.その他配慮・管理事項】の欄に明記いただいてください。
- うずら卵は鶏卵に含みますが、除去の必要が鶏卵のみ・うずら卵のみの場合、【F.その他配慮・管理事項】の欄に明記いただいてください。
- 魚類の場合、魚加工品・魚だしの除去が必要な場合、【F.その他配慮・管理事項】に明記いただいてください。
- 魚類の除去が不要で、魚卵の除去が必要な場合は、その旨を明記いただいてください。
- 果物は、種類と加工状態(生のみ不可、加工加熱品も不可、調味料も不可)を明記いただいてください。

〈様式3〉 学校生活管理指導表の記載について

令和 年 月 日

主治医 様

桜井市立●●●学校
校 長 ●● ●●

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記載について（依頼）

（ ）の候、益々御健勝のことと存じます。

平素は本校の教育に御理解と御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

本校では、アレルギー疾患の児童・生徒の学校生活を安全で安心なものとするため、アレルギー疾患について詳しい情報を把握し、適切に対応するよう努めているところです。

つきましては、貴医療機関の診断に基づき、学校での具体的な取組やより適切な健康管理、対応方法を検討したいと考えておりますので、別添「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」にご記入いただきますようお願いいたします。

また、家庭より持参しました問診票は、後日、学校での個別支援プラン作成の資料とさせていただきますのでご返却いただきますようお願いいたします。

《記入に際してのお願い》

- 学校生活管理指導表の除去根拠に基づき対応をいたします。未摂取で除去を希望される場合も、④未摂取として原因食物名を記載ください。
- 牛乳・乳製品アレルギーで飲用乳のみ停止の場合は、【F.その他配慮・管理事項】の欄に明記ください。
- うずら卵は鶏卵に含みますが、除去の必要が鶏卵のみ・うずら卵のみの場合、【F.その他配慮・管理事項】の欄に明記ください。
- 魚類の場合、魚加工品・魚だしの除去が必要な場合、【F.その他配慮・管理事項】に記載ください。
- 魚類の除去が不要で、魚卵の除去が必要な場合は、その旨を明記ください。
- 果物は、種類と加工状態（生のみ不可、加工加熱品も不可、調味料も不可）を明記ください。

【表】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 作成

【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
アトピー性皮膚炎 (あり・なし)		病型・治療			学校生活上の留意点			記録日		
		A 重症症のみやす(厚生労働科学調査票) 1. 軽症: 面積に問わず、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. 重症症: 強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上にみられる。 ※軽度の皮疹: 軽度の紅腫、乾癢、発疹主体の病変 ※強い炎症を伴う皮疹: 紅腫、丘疹、びらん、浸潤、苔癬化などを伴う病変			B-2 常用する内服薬 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-3 常用する外用薬 1. 抗ヒスタミン薬 2. その他 []		
		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. 抗ヒスタミン薬 2. その他 []			B-3 常用する外用薬 1. 抗ヒスタミン薬 2. その他 []		
		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. 抗ヒスタミン薬 2. その他 []			B-3 常用する外用薬 1. 抗ヒスタミン薬 2. その他 []		
アレルギー性結膜炎 (あり・なし)		病型・治療			学校生活上の留意点			記録日		
		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 ()			A プール施設 1. 管理不要 2. 管理必要 B 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 C その他の施設・管理事項(自由記載)		
		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 ()			A プール施設 1. 管理不要 2. 管理必要 B 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 C その他の施設・管理事項(自由記載)		
		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 ()			A プール施設 1. 管理不要 2. 管理必要 B 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 C その他の施設・管理事項(自由記載)		
アレルギー性鼻炎 (あり・なし)		病型・治療			学校生活上の留意点			記録日		
		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(ダニースギ) 4. その他 ()			A 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 B その他の施設・管理事項(自由記載)		
		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(ダニースギ) 4. その他 ()			A 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 B その他の施設・管理事項(自由記載)		
		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(ダニースギ) 4. その他 ()			A 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 B その他の施設・管理事項(自由記載)		

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

〈様式5〉 食物アレルギー問診表

ID : _____ 名前 : _____ 男・女 平成・令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日生

食物アレルギー問診票

問1 今までに、食べ物を食べてから2時間以内に、次のような症状が出たことがありますか？

(なし・あり) あれば、身体の各部位毎に、出たすべての症状に○を付けてください。

皮膚 粘膜 A	①がまんできるかゆみ、②猛烈なかゆみ、③部分的なじんま疹・赤み・斑点、④全身のじんま疹・紅潮・斑点、⑤口や唇の腫れ、⑥まぶたの腫れ、⑦顔全体の腫れ、⑧口やのどにかゆみやイガイガ感、⑨のどの奥の方の痛み・むくみ、⑩眼の充血・かゆみ・流涙
呼吸器 B	①突然の強い鼻炎症状(くしゃみ・鼻水・鼻づまり)、②軽い咳、③繰り返す咳込み、④軽い息苦しさ、⑤持続する強い咳込み、⑥犬が吠えるような咳、⑦声がかすれる、⑧締め付けられるような息苦しさ・嚥下困難、⑨ゼーゼーを伴う呼吸困難、⑩呼吸停止
消化器 C	①突然の吐き気や1回の下痢や嘔吐(おうと)、②複数回の下痢や嘔吐、③突然の軽い腹痛(おへそを中心に痛くなる)、④突然の強い腹痛(がまんできる)、⑤持続する強い腹痛(がまんできない)、⑥繰り返し吐き続け、時に便秘
循環器D	①頻脈・軽度血圧低下・蒼白、②脈が触れにくいまたは不規則、③唇や爪が青白い
神経E	①眠気・軽度頭痛・恐怖感、②ぐったりし意識消失・もうろう・失禁、

症状は、細字が軽度、二重線が中等度、太字が重度です。太字が1つあるか、二重線が複数の部位に2つ以上あればアナフィラキシーです。
(注: D②か③、またはE②の症状があれば、単独でも問3に記入してください)

問2 ある果物・ナッツ類・野菜を食べて、口の中にアレルギー症状(かゆみやイガイガ感、口や唇の腫れ)が出たことがありますか？

(なし・あり) あれば、枠の中の食物に○を付けるか、その他に書き出してください。

果物	アボカド、アンズ、イチゴ、ウメ、オレンジ、カキ、キウイ、グレープフルーツ、サクランボ、スモモ、ナシ、バナナ、ビワ、ブドウ、マンゴー、ミカン、メロン、モモ、リンゴ、
ナッツ類	アーモンド、カカオ、クリ、クルミ、ココナッツ、ナッツ(カシュー・ブラジル・ヘーゼル)、ピーナッツ
野菜	キュウリ、ジャガイモ、ズッキーニ、セロリ、トマト、ナス、ニンジン、パセリ、ヤマイモ

(その他 _____)

問3 問1のA～Eの複数の部位に、同時にアレルギー症状を起こしたことがありますか？

◇あれば、3-1)、2)、3)、4)から選んで番号に○を付け、食物なら食物名を書いてください。

3-1)	食物を摂取、2時間以内に起きた。原因食物名は(_____)
3-2)	食物を摂取した2(～4)時間以内に、運動していて起きた。原因食物名は、(_____)
3-3)	食事に関係なく、運動をしただけで起きた。
3-4)	1) 2) 3)以外(ハチ刺傷、その他の昆虫刺傷、医薬品、その他(_____))

◇食物名・運動など原因を【 】内に、各々最も重い時に重なった症状を問1の番号で記入してください。

【 _____ 】	皮膚粘膜A _____、呼吸B _____、消化C _____、循環D _____、神経E _____
【 _____ 】	皮膚粘膜A _____、呼吸B _____、消化C _____、循環D _____、神経E _____
【 _____ 】	皮膚粘膜A _____、呼吸B _____、消化C _____、循環D _____、神経E _____
【 _____ 】	皮膚粘膜A _____、呼吸B _____、消化C _____、循環D _____、神経E _____

(注: 二重下線は◎、太字は赤の◎で番号を○してください)

問4 問1・問2の症状が出て、現在除去中の食べ物に、○を付けてください。

鶏卵、牛乳・乳製品、小麦、大豆、ソバ、ピーナッツ、エビ、カニ、

果物、ナッツ類、野菜、魚類、肉類、その他 あれば、その食べ物の名前は？

(_____)

問5 食物負荷試験で陽性といわれ、現在除去中の食べ物がありますか？ あればその名前は？

(_____)

問6 血液検査等で検査陽性といわれ、現在除去中の食べ物がありますか？ あればその名前は？

(_____)

以上です。ありがとうございました。今後受診時はコピーをご持参下さい。(奈良県医師会)

〈様式6〉 学校給食センターにおける食物アレルギー対応申請書 [表]

(おもて)

学校給食センターにおける食物アレルギー対応申請書

学 校 長 宛

桜井市立学校給食センター所長宛

保護者氏名

食物アレルギーによる学校給食の対応について、次のとおり申請します。

学校名	桜井市立	小学校	ふりがな	
	桜井市立	中学校	氏名	
			生年月日	年 月 日生
自宅住所	桜井市		電話番号	()

1、学校給食における対応について、該当するものに○をつけてください。

※医師の指示に従ってご記入ください。

対応	チェック	対応	チェック	対応	チェック
給食停止		牛乳停止		牛乳のみ提供	
除去食・代替食対応		パン(乳を含む) (食べる・食べない)			

2、食物アレルギーの状況について記入してください。

原因食品を食した時に現れる症状	
アナフィラキシーショック を起こしたことはありますか。 ※○をつけてください。	はい (年 月頃) ・ いいえ
	どのような症状でしたか?
	エピペンの有無 有 ・ 無
緊急時に備えた処方薬	有 (薬剤名) ・ 無

3、希望する対応のチェック欄に○をつけてください。

●給食センターで除去・代替食対応をする食品

アレルギー	チェック	アレルギー	チェック	アレルギー	チェック
鶏卵		乳成分		いか	
うすら卵		えび		かに	
たこ		ごま(ごま・ごま油) ※1		やまいも	
魚類(ちりめんじゃこを含む) ※2		魚卵 (ししゃも・その他魚卵)			
果物(生) 【種類: 】 ※1		果物(加工加熱品) 【種類: 】 ※1			

※1 調味料に含まれる成分は、除去食・代替食を行わない。

※2 魚加工品、調味料に含まれる魚類の成分及び魚類出汁は、除去食・代替食を行わない。

※3 個別包装で提供するもの(ジャム・チーズ・ふりかけ等)は、代替食を行わない。

※4 主食(パン・ごはん)については、除去食・代替食対応を行わない。

※5 上記以外の食品は、詳細な献立表(加工食品等分析一覧表)での情報提供のみです。

●上記以外のアレルギー食品(給食センターで対応はありません)

--

〈様式6〉 学校給食センターにおける食物アレルギー対応申請書〔裏〕

食物アレルギー対応の実施の確認事項

(うら)

(各項目を確認し、チェック欄にチェックをしてください)

- ☐ 学校給食センターにおける対応内容を確認しました。
- ☐ 学校給食センターへ申請のある食品以外は、保護者で確認し、学校へ知らせること。
- ☐ 翌月のアレルギー献立表及び加工食品等分析一覧表を確認し、すみやかに学校へ提出すること。
- ☐ 毎日、給食の対応について本人と確認すること。
- ☐ 給食の対応内容について、急な変更には対応できないこと。
- ☐ この申請内容及び対応内容について、学校給食センター・学校の職員間で情報が共有されること。
- ☐ 除去や代替により栄養素に不足や偏りが生じる可能性があること。
- ☐ 献立により、除去食・代替食対応ができず、一部弁当持参の必要な場合があること。
- ☐ 微量混入(コンタミネーション)の可能性を完全に排除できないこと。
- ☐ 申請内容に変更が生じる場合は、この申請書の下記の変更欄に変更年月日と変更点を記入すること。

上記のことについて理解して同意し、学校給食センターへ食物アレルギー対応を申請いたします。

申請日 年 月 日 保護者氏名 _____

※次年度に向けた確認欄です。確認後、次の学年の欄に確認日を記入・押印し、変更の有無は下部に記入ください。

保護者 確認 欄	学校 学年	小学校						中学校		
		1年	2年	3年	4年	5年	6年	1年	2年	3年
保護者印										
学校 確認 欄	校長印									
	給食主任印									

申請内容の変更について

	確 認 日	申請内容の変更
小学校2年進学时	年 月 日	☐ なし ☐ あり ()
小学校3年進学时	年 月 日	☐ なし ☐ あり ()
小学校4年進学时	年 月 日	☐ なし ☐ あり ()
小学校5年進学时	年 月 日	☐ なし ☐ あり ()
小学校6年進学时	年 月 日	☐ なし ☐ あり ()
中学校1年進学时	年 月 日	☐ なし ☐ あり ()
中学校2年進学时	年 月 日	☐ なし ☐ あり ()
中学校3年進学时	年 月 日	☐ なし ☐ あり ()

《毎年の流れ》

①保護者

- 食物アレルギー対応申請書(この用紙)の確認と変更の有無の記入
- 医療機関を受診し、学校生活管理指導表の取得、提出
- 食物アレルギー問診票の提出

②学校

- 提出された書類の原本保管
- 学校給食センターへ控え提出
 - ・食物アレルギー対応申請書(この用紙)
 - ・学校生活管理指導表
 - ・食物アレルギー問診票
- 翌年、次年度に向けて書類を保護者に返却

③学校給食センター

- ・控えを保管
- ・申請に基づき食物アレルギー対応を行う

〈様式7〉 個別支援プラン(食物アレルギー) [表]

表面

個別支援プラン (食物アレルギー)

学 年	1 年 組	2 年 組	3 年 組	4 年 組	5 年 組	6 年 組
確認日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
保護者 印						

名 前	ふりがな () 名 前 ()
生年月日	年 月 日生

食物アレルギーの 病 型 ※学校生活管理指導表 より該当するもの	☐ 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ラキシー					
原 因 食 品						
学校対応（除 去の程度）						
発症時の症状						
アナフラキシー既往歴	有 ・ 無					
緊急時の 処方薬	薬 剤			管 理 方 法		
	☐ 内服薬 (薬品)			☐ 本人(保管場所) ☐ その他 ()		
	☐ 「エピペン®」 (アドレナリン自己注射薬)			☐ 本人(保管場所) ☐ その他 ()		
☐ その他 ()			☐ 本人(保管場所) ☐ その他 ()			
薬剤使用時の 留意事項						
学校生活にお ける留意点	運動					
	授業					
	行事					
	食事 給食	(給食については裏面に詳細を記入)				
	その他					

*緊急時連絡先は「食物アレルギー緊急時個別対応カード」に記載

学校における日常の取組および緊急時の対応に活用するため、記載された内容を教職員全員で共有することに同意します。

令和 年 月 日 保護者名

印

〈様式7〉 個別支援プラン(食物アレルギー) [裏]

裏面

個別支援プラン (食物アレルギー)

学校給食における対応決定事項

	決定 (年 月 日)	決定 (年 月 日)	決定 (年 月 日)
給 食 停 止	弁当持参・牛乳停止・パン 停止・ごはん停止	弁当持参・牛乳停止・パン 停止・ごはん停止	弁当持参・牛乳停止・パン 停止・ごはん停止
除 去 食 対 応	除去する食品	除去する食品	除去する食品
代替食対応			
そ の 他			

学校での様子

	年 月 日	年 月 日	年 月 日
症 状			
経 過 措 置			
そ の 他			

その他・特記事項等面談記録

面 談 日	特 記 事 項	最終診察日
年 月 日		
年 月 日		
年 月 日		
年 月 日		
年 月 日		

〈様式8〉 学校におけるアレルギー疾患の児童生徒一覧表

確認欄	校長	教頭	養護教諭

令和 年度 学校・園におけるアレルギー疾患の児童生徒一覧表
(令和 年 月 日現在) No. 学校

No.	年	組	児童生徒氏名	(男)	(女)	担任印	
1	緊急連絡先			診断名			
	自宅						
	①			アナフィラキシーの既往(有無)			
	②			エビペニン [®] 処方(有無)			
	かかりつけ医療機関			協力医療機関			
	医療機関名						
	主治医名						
	電話番号						
No.	年	組	児童生徒氏名	(男)	(女)	担任印	
2	緊急連絡先			診断名			
	自宅						
	①			アナフィラキシーの既往(有無)			
	②			エビペニン [®] 処方(有無)			
	かかりつけ医療機関			協力医療機関			
	医療機関名						
	主治医名						
	電話番号						

〈様式9〉 食物アレルギー児童生徒の名簿

食物アレルギー児童生徒の名簿

学校名

小学校・中学校

クラス	児童生徒氏名	食物アレルギーの対応種別	
年 組		給食停止 牛乳停止	除去・代替食 牛乳のみ
年 組		給食停止 牛乳停止	除去・代替食 牛乳のみ
年 組		給食停止 牛乳停止	除去・代替食 牛乳のみ
年 組		給食停止 牛乳停止	除去・代替食 牛乳のみ
年 組		給食停止 牛乳停止	除去・代替食 牛乳のみ
年 組		給食停止 牛乳停止	除去・代替食 牛乳のみ
年 組		給食停止 牛乳停止	除去・代替食 牛乳のみ
年 組		給食停止 牛乳停止	除去・代替食 牛乳のみ
年 組		給食停止 牛乳停止	除去・代替食 牛乳のみ
年 組		給食停止 牛乳停止	除去・代替食 牛乳のみ
年 組		給食停止 牛乳停止	除去・代替食 牛乳のみ

提出期日 令和 年 月 日 ()

提出が遅れる場合は、学校給食センターへご連絡ください。

該当するものに
○印をつける

〈様式10〉 食物アレルギー用献立表(返却用献立表) [例]

学校名 学年組 氏名		パン・牛乳・ジョア すべて× 令和●年度●月分 小学校給食予定献立表 毎月19日は「食育の日」 ☆みんなですすめる『食育の"わ"』			乳成分 かに いちご
		桜井市立学校給食センター			
		1日(木)	2日(金)		
		増量煮ごはん 白ごはん 小麦 ジョア ポークカレー 豚肉 じゃがいも たまねぎ にんにく すりおろしにんにく しょうが むき枝豆 ソテードオニオン 大豆水煮 スープストック ローリエ カレールー1 カレールー2 チキンサラダ チキンフレーク水煮 キャベツ にんにく ノンエッグマヨネーズ(調理用)	コッペパン 牛乳 ウインナーのケチャップソース あらびきロングウインナー トマトケチャップ ウスターソース 三温糖 カレーキャベツ キャベツ にんにく 炒め油 カレー粉 スープストック ミネストローネ 鶏肉 にんにく じゃがいも たまねぎ 乾燥パセリ トマト水煮 シェルマカロニ オリーブ油 スープストック こしょう		
5日(月)		6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)
白ごはん 牛乳 豚汁 豚肉 たまねぎ 糸こんにゃく にんにく しょうが カットいんげん こいくちしょうゆ 三温糖 本みりん さつまいもの天ぷら さつまいも 天ぷら粉 揚げ油 おしるこ 白玉だんご こしあん 食塩	わかめごはん 白ごはん わかめごはんの素 牛乳 ななくさうどん うどん麺 鶏肉 カットかまぼこ カットうす揚げ にんにく カットしめじ 七草ミックス 剛り節バック 液体かつおだし うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 本みりん 竹輪の磯辺揚げ ちくわ(本) 天ぷら粉 青のり 揚げ油	コッペパン 牛乳 鶏肉のバーベキューソースかけ 鶏肉(個) 三温糖 こいくちしょうゆ 本みりん レモン果汁 米酢 りんごピューレ でんぶ 小松菜サラダ こまつな キャベツ ホールコーン たまねぎドレッシング にんじん にんにく 白いんげんペースト たまねぎ じゃがいも カットベーコン エリンギ むき枝豆 調理用牛乳 生クリーム 脱脂粉乳 米粉 スープストック 食塩 こしょう 乾燥パセリ	白ごはん 牛乳 豚の角煮 ビーフン炒め ビーフン 豚肉 たまねぎ にんにく キャベツ 干しいたけ ごま油 中華スープの素 うすくちしょうゆ こしょう 炒め油 餃子スーフ プチ餃子 にんにく たまねぎ チンゲンサイ 中華スープの素 うすくちしょうゆ こしょう でんぶ	コッペパン 牛乳 焼きそば 調理やきそば麺 炒め油 豚肉 にんにく 緑豆もやし キャベツ ちくわ(kg) ウスターソース とんかつソース たまねぎ こまつな 糸かつお チキンナゲット 揚げ油 ×フルーソーグルト ミックスフルーツ ×フレーンソーグルト グラニュー糖	
12日(月)		13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)
白ごはん 牛乳 厚焼きたまごのおろしポン酢かけ 厚焼きたまご おろし大根 ゆずポン酢しょうゆ 大和まなちいめん 大和まなの漬物 ちりめんじゃこ 白いりごま 三温糖 こいくちしょうゆ 本みりん 料理酒 三輪にゅうめん 三輪そうめん カットうす揚げ カットかまぼこ にんにく たまねぎ 青ねぎ 干しいたけ うすくちしょうゆ 本みりん 剛り節バック	ザッランライス 白ごはん サフラン ×牛乳 鶏肉 ×クリームシチュー 鶏肉 じゃがいも にんにく たまねぎ カットしめじ 白いんげんペースト 小麦粉 マーガリン ×調理用牛乳 ×脱脂粉乳 スープストック こしょう ハンバーグのケチャップソース ハンバーグ トマトケチャップ 三温糖 ウスターソース ×きわめめのサラダ きわめめ たまねぎ ホールコーン にんにく 糸かまぼこ かんきつドレッシング	ミニミニお揚げパン ミニコッペパン 揚げ油 きな粉(kg) グラニュー糖 食塩 牛乳 ミートソースパゲティ スパゲティ オリーブ油 すりおろしにんにく たまねぎ にんにく 豚ひき肉 三温糖 赤ワイン マッシュルーム水煮 トマト水煮 トマトケチャップ ウスターソース スープストック ごぼうサラダ ささがきごぼう にんにく にんにく ノンエッグマヨネーズ(調理用) 三温糖 うすくちしょうゆ ×かきかきソーセージ ×魚肉ソーセージ 代替なし	白ごはん 牛乳 鮭の塩焼き 鮭の切り身 豚肉と高菜の炒め物 豚肉 料理酒 ごま油 にんにく 緑豆もやし 高菜漬 白いりごま 三温糖 本みりん うすくちしょうゆ じゃがいも じゃがいも にんにく カットうす揚げ 青ねぎ 冷凍豆腐 みそ 白みそ 剛り節バック	食パン ジョア ポークカツのシロキエール風 とんかつ 揚げ油 ソテードオニオン トマト水煮 粒入りマスタード 白ワイン 三温糖 マーガリン スープストック 米粉 ポトフ じゃがいも たまねぎ にんにく だいこん むき枝豆 ミニウインナー うすくちしょうゆ こしょう ×スープストック ×いちごジャム 代替なし いちごジャム	

〈様式11〉 食品分析一覧表 [例]

●月 加工食品等 分析一覧表																	No.2
日付	献立名	食品名	乳成分	鶏卵	うす	魚	魚卵	エビ	貝類	果物	ごま	大豆	小麦	牛肉	鶏肉	豚肉	加工食品等 分析一覧表
22日	白ごはん	白ごはん															加工食品の配合内容を記載しています。
	厚焼きたまご	厚焼きたまご		○		成分						○	○				鶏卵 たし汁【醤油 糖類 風味原料(かつおエキス 濃縮煮干し)】 食塩 鶏粉 砂糖 食塩 植物油
	おろし大根	おろし大根															(年間契約物資)
	ゆずポン酢しょうゆ	ゆずポン酢しょうゆ								ゆず		○	○				しょうゆ 砂糖 醸造酢 ゆず果汁 食塩 昆布エキス アルコール 調味料(アミノ酸等) 酸味料
	大豆ハンバーグ	大豆ハンバーグ										○			○	○	粉状植物性たん白 たまねぎ 鶏肉 豆腐 豚脂 つなぎ(でん粉 粉末状植物性たん白) 砂糖 食塩 みりん 酵母エキス 香辛料 水 加工デンプン セルロース 炭酸Ca ビタミンB6 大豆用凝固剤
	大和まなちめん	大和まなちめん															大和まな 食塩 発酵調味料 醸造酢 酵母エキス 酸味料
	除去【卵】	卵めし				○											イソフラボン
	除去【ごま】	白いりごま									○						(年間契約物資)
	三輪糖	三輪糖															(学期契約物資)
	こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ										○	○				(学期契約物資)
	本みりん	本みりん															(年間契約物資)
	料理酒	料理酒															(年間契約物資)
	三輪とうめん	三輪とうめん											○				(年間契約物資)
	かつおす揚げ	かつおす揚げ										○					(学期契約物資)
	かつおかまぼこ	かつおかまぼこ				加工											(学期契約物資)
	にんじん	にんじん															
	たまねぎ	たまねぎ															
	青ねぎ	青ねぎ															
	干ししいたけ	干ししいたけ															(年間契約物資)
	うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ										○	○				(学期契約物資)
	本みりん	本みりん															(年間契約物資)
	削り節パック	削り節パック				成分											(年間契約物資)
23日	サフランライス	白ごはん															サフラン
	グリムシチュー	グリムシチュー													○		
	じゃがいも	じゃがいも															
	にんじん	にんじん															
	たまねぎ	たまねぎ															
	かつおめし	かつおめし															(年間契約物資)
	白いんげんペースト	白いんげんペースト															(年間契約物資)
	小麦粉	小麦粉											○				(学期契約物資)
	マーガリン	マーガリン											○				食用精製加工油脂 食用植物油 食塩 乳化剤 酸化防止剤(トコフェロール) 香料 着色料(カロチン) (一部に大豆を含む)
	調理用牛乳	調理用牛乳	○														(年間契約物資)
	脱脂粉乳	脱脂粉乳	○														生乳
	スープストック	スープストック															(年間契約物資)
	しょうゆ	しょうゆ															(年間契約物資)
	ハンバーグのケチャップソース	ハンバーグ											○		○		鶏肉 豚肉 たまねぎ 粉状植物性たん白 豚脂 じゃがいも 砂糖 トマトケチャップ 植物油 乾燥マッシュルーム 野菜ペースト 香辛料 オレオエキス(コラーゲン) 食塩 酵母エキス 加工デンプン 炭酸Ca 調味料(無塩) 炭酸Ca ビタミンB6 着色料(コラーゲン) 炭酸Ca
		トマトケチャップ															(年間契約物資)
		三輪糖															(学期契約物資)
		ウスターソース															(年間契約物資)
		さわかめ															海通し塩蔵わかめ
		たまねぎ															(学期契約物資)
		ホールコーン															
		にんじん															
		かまぼこ				加工											(年間契約物資)
		かんきつドレッシング				成分											醸造酢 食用植物油 糖類(砂糖 水あめ) 食塩 玉ねぎ 発酵調味料 たん白加水分解物 みかん果皮 酵母エキス(コラーゲン) みかん果汁 魚肝油 赤ピーマン こんぶエキス 梅肉 ゆず皮 増粘多糖類 香料
24日	ミニきんぎょ揚げ	ミニコッパン											○	○			小麦粉 砂糖 マーガリン 小麦粉 食塩 パン酵母 製パン用品質改良剤(α-アミラーゼ コリエン ホスホノール) キシリトール グルコースオリゴ糖 ミックスココロール 小麦粉 小麦グルテン 果汁粉末(とうもろこし) アセロラ 塩 酵母粉末 デキストリン 食塩 小麦粉 じゃがいも 砂糖 酵母エキス 大豆粉 製パン用酵素(小麦粉 アミゼン ライゼ グルコースオリゴ糖 α-アミラーゼ) 麦芽エキス
		揚げ油															(学期契約物資)
		きな粉(kg)											○				大豆
		グラニュー糖															甘蔗原料糖(さとうきび) 甜菜原料糖(ビート)
		食塩															(年間契約物資)
		スリラー油											○				(学期契約物資)
		すりおろしにんにく															(学期契約物資)
		たまねぎ															
		にんじん															
		豚ひき肉													○		
		三輪糖															(学期契約物資)
		赤ワイン															
		マッシュルーム水漬															マッシュルーム ビタミンC クエン酸
		トマト水漬															(年間契約物資)
		トマトケチャップ															(年間契約物資)
		ウスターソース															(年間契約物資)
		スープストック															(年間契約物資)
		さきかきごぼ															
		にんじん															
		むき枝豆											○				(学期契約物資)
		チキンフレーク水漬													○		(学期契約物資)
		ノンエッグマヨネーズ(調理用)											○				(学期契約物資)
		三輪糖															(学期契約物資)
		うすくちしょうゆ										○	○				(学期契約物資)
		おさかなソーゼ				加工							○	○			魚肉 植物油 パン粉(小麦たん白) でん粉 砂糖 粉末状大豆たん白 食塩 醸造酢 香味食用油 オレオエキス 香辛料 かつおエキス 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味料(アミノ酸等) 香C 着色料(クチナシ) 香辛料抽出物 香料 着色料(トマトジュ)

- 年間契約物資、学期契約物資につきましては、年・学期当初に配布しておりますので、そちらもあわせてご確認ください。紛失された場合、学校を通じて再度配付いたしますので、学校へご連絡ください。
- 添加物（ジャムや食品包装材等）は、代用品つきませんで、ご了承ください。（デザートは対応しています。）
- アレルギー除去（除去食品）は「代替（食品）」で記載しています。同じ料理に複数のアレルギー食材を使用する場合でも、すべてのアレルギー食材を除去し、料理につき一種類の除去食を提供します。それに伴い、お子様が申請していないアレルギー食品についても、除去・代替対応となる場合がありますので、ご了承ください。
- 給食で使用するちりめんじゃこや海苔は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。また、ちりめんじゃこやしやまなどの丸ごと食べられる魚は、えび・かにの幼生を食べています。

〈様式12〉 アレルギー連絡袋

○ ○ 小学校
○年 ○組

様

アレルギー献立連絡袋

日	学校給食 センターサイン	献立表月	変更内容等	保護者 サイン
3/28	(例)	4月分献立表	有 ・ 無	印
／		4月分献立表	有 ・ 無	
／		5月分献立表	有 ・ 無	
／		6月分献立表	有 ・ 無	
／		7月分献立表	有 ・ 無	
／		9月分献立表	有 ・ 無	
／		10月分献立表	有 ・ 無	
／		11月分献立表	有 ・ 無	
／		12月分献立表	有 ・ 無	
／		1月分献立表	有 ・ 無	
／		2月分献立表	有 ・ 無	
／		3月分献立表	有 ・ 無	
／				

献立内容を確認し、訂正があれば返却用の献立表に赤ペンで記入してください。
この連絡袋は毎月使うので、サインをして返却用献立表と共に、担任へ戻してください。
よろしくお願いします。

桜井市立学校給食センター
TEL 44-2200
FAX 46-1500

〈様式13〉 アレルギー事故発生速報

(例)

アレルギー事故発生速報

教育委員会 御中

令和 年 月 日 時 分現在

学校名	
校長名	

作成者 職・氏名				連絡 先	— —	
児童生徒		ふりがな 氏名		性別	男・女	学 年
疾患名		食物アレルギー・アナフィラキシー・運動誘発アナフィラキシー・ぜん息・ その他 ()				
発 生 状 況	発生日時	令和 年 月 日 () 午前 ・ 午後 時 分頃			学校管理下・管理外	
	発生場所	☐ 教室 ☐ 廊下 ☐ 運動場 ☐ 体育館 ☐ 校外 ()				
	原因	☐ 誤食(内容) ☐ 蜂 ☐ 不明 ☐ その他 ()				
	状態	☐ 激しい腹痛 ☐ 嘔吐または下痢(2回以上) ☐ 咳(頻回) ☐ 喉が締めつけられる ☐ 声がれ ☐ 息苦しい ☐ ゼーゼー ☐ ぐったり ☐ 唇や爪が青白い ☐ 意識障害 ☐ 失禁 ☐ 脈が触れにくい ☐ その他 ()				
発 生 時 の 対 応	薬の使用		☐ 薬()を内服・吸入 ☐ エピペン®使用の有無 有 ☐ 本人が注射した ☐ 本人以外()が注射した			
	対応	食物アレルギー	☐ 口の中のものを取り除く ☐ うがいをする ☐ 手を洗う ☐ 眼や顔を洗う ☐ その場で安静にさせる ☐ 保健室へ搬送			
		ぜん息	☐ 教室にて経過観察 ☐ 腹式呼吸 ☐ 水分補給 ☐ 排痰 ☐ 保健室へ搬送 ☐ 横になる ☐ 座位により経過観察			
	保護者へ連絡		☐ 済(内容:) ☐ 未(理由:)			
	主治医等へ連絡		☐ 済(内容:) ☐ 未(理由:)			
	救急車要請		☐ 時 分 搬送先医療機関 ()			
その他 参考事項						

【報告を要する事故の内容】

(例)

アレルギー事故発生報告

食物アレルギー・アナフィラキシー・運動誘発アナフィラキシー・ぜん息・その他 ()

令和 年 月 日

学校名	
校長名	

[illegible]

〈様式15〉 ヒヤリハット報告書

(例)

ヒヤリハット 報告書

教育委員会 御中

報告日 令和 年 月 日

所属名

所属長名 _____ 印

記載者氏名 _____

分 類		食 物 ア レ ル ギ ー ・ そ の 他 ()
ヒヤリハット発生 の経過	いつ	令和 年 月 日 () 午前・午後 時 分頃
	だれが	_____ 年 _____ 組・氏名 (男・女)
	内 容	原因と考えられる要因 _____
	① どこで ② 何をしていた時 ③ どうして ④ どうなったのか	
アレルゲンとして 指示されている物質		
学校管理指導表の提出		有 ・ 無
事後	改善点 防止に向けた 取り組み	

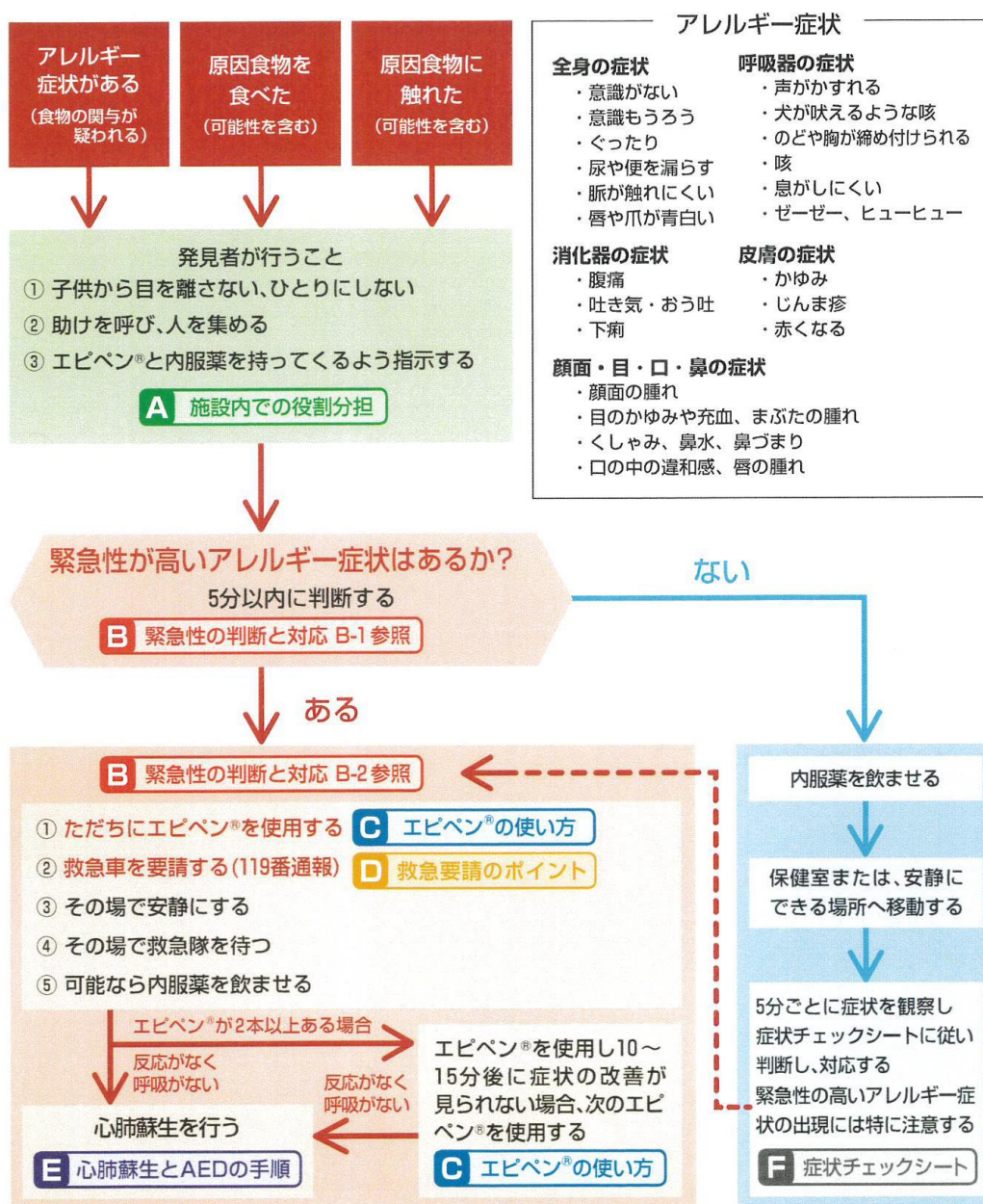
* 随時、教育委員会へ報告すること。

資料

奈良県「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

アレルギー症状への対応の手順



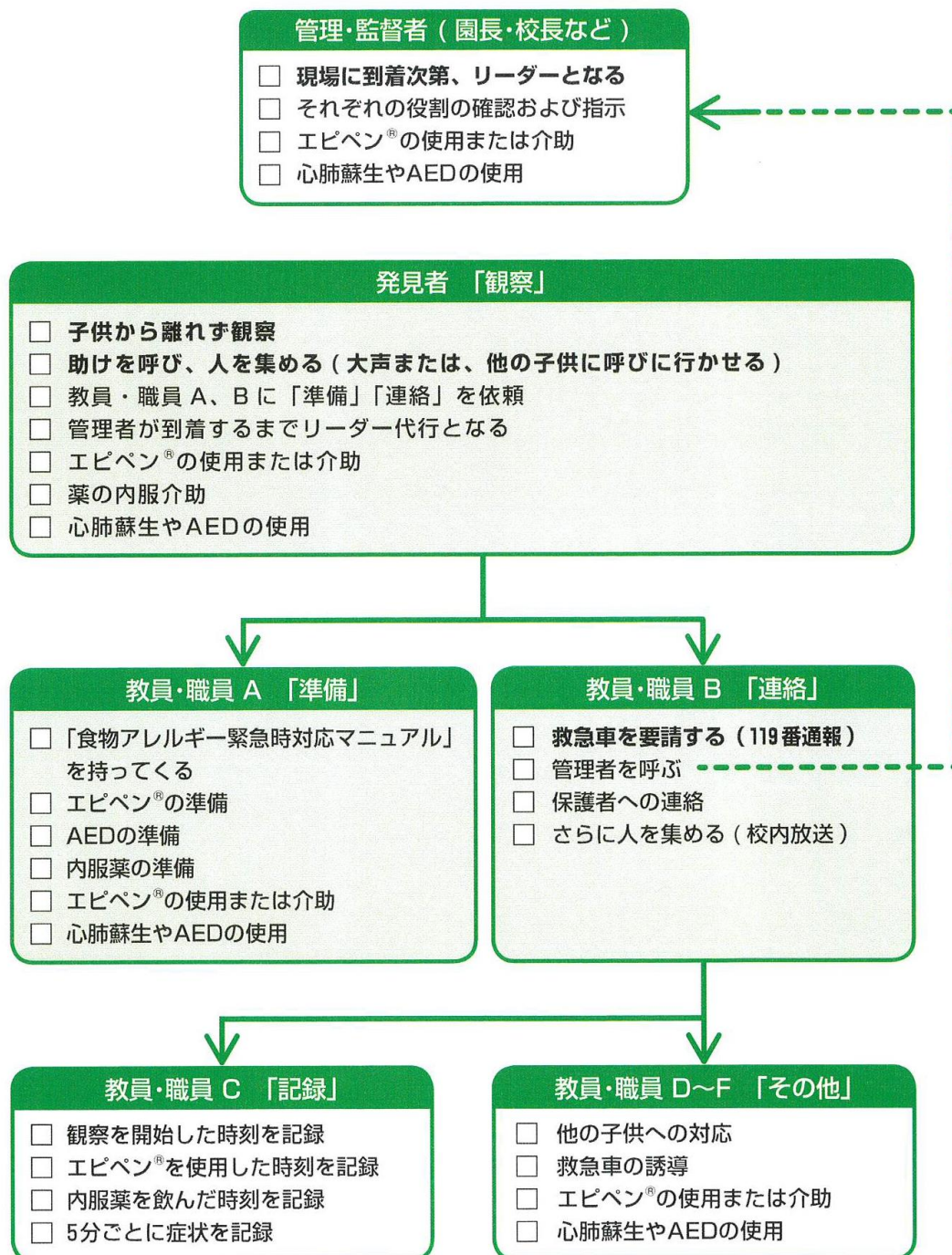
2013年 7月版

奈良県

A

施設内での役割分担

◆各々の役割分担を確認し事前にシミュレーションを行う



B

緊急性の判断と対応

◆アレルギー症状があったら5分以内に判断する！

◆迷ったらエピペン®を打つ！ ただちに119番通報をする！

B-1 緊急性が高いアレルギー症状

【全身の症状】

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

【呼吸器の症状】

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

【消化器の症状】

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

1つでもあてはまる場合

ない場合

B-2 緊急性が高いアレルギー症状への対応

① ただちにエピペン®を使用する！

➡ **C** エピペン®の使い方

② 救急車を要請する(119番通報)

➡ **D** 救急要請のポイント

③ その場で安静にする(下記の体位を参照)

立たせたり、歩かせたりしない！

④ その場で救急隊を待つ

⑤ 可能なら内服薬を飲ませる

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

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

内服薬を飲ませる

保健室または、安静にできる場所へ移動する

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

F 症状チェックシート

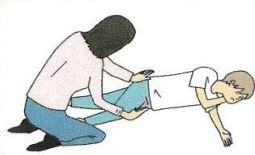
安静を保つ体位

ぐったり、意識もうろうの場合



血圧が低下している可能性があるため仰向けで足を15～30cm高くする

吐き気、おう吐がある場合



おう吐物による窒息を防ぐため、体と顔を横に向ける

呼吸が苦しく仰向けになれない場合



呼吸を楽にするため、上半身を起こし後ろに寄りかからせる

C

エピペン[®]の使い方

◆それぞれの動作を声に出し、確認しながら行う

① ケースから取り出す



ケースのカバーキャップを開け
エピペン[®]を取り出す

② しっかり握る



オレンジ色のニードルカバーを
下に向け、利き手で持つ

“グー” で握る!

③ 安全キャップを外す



青い安全キャップを外す

④ 太ももに注射する



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

注射した後すぐに抜かない!
押しつけたまま5つ数える!

⑤ 確認する



使用前 使用後

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

伸びていない場合は「④に戻る」

⑥ マッサージする



打った部位を10秒間、
マッサージする

介助者がいる場合



介助者は、子供の太ももの付け根と膝を
しっかり抑え、動かないように固定する

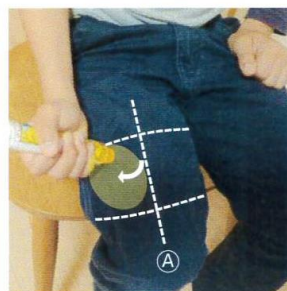
注射する部位

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

仰向けの場合



座位の場合



D

救急要請（119番通報）のポイント

◆あわてず、ゆっくり、正確に情報を伝える



119番、
火事ですか？
救急ですか？

救急です。



①救急であることを伝える

「食物アレルギーによるアナフィラキシー患者の
搬送依頼です」

「ぜん息患者の搬送依頼です」



住所はどこですか？

○区(市町村)○町
○丁目○番○号
○○保育園
(幼稚園、学校名)です。



②救急車に来てほしい住所を伝える

- ・ 学校（園）の所在地：
- ・ 学校（園）名：
- ・ 学校（園）の電話番号：
- ・ 近くの目標となるもの：



どうしましたか？

5歳の園児が
給食を食べたあと、
呼吸が苦しいと
言っています。



③「いつ、だれが、どうして、現在どのような状態なのか」をわかる範囲で伝える

エピペン®の処方やエピペン®の使用の有無を伝える

- ・ かかりつけの医療機関名：
- ・ 協力医療機関名：



あなたの名前と
連絡先を教えてください

私の名前は
○×□美です。
電話番号は…



④通報している人の氏名と連絡先を伝える

119番通報後も連絡可能な電話番号（携帯電話等）を伝える

学校への侵入経路（例：西門等）について、具体的に伝える

※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

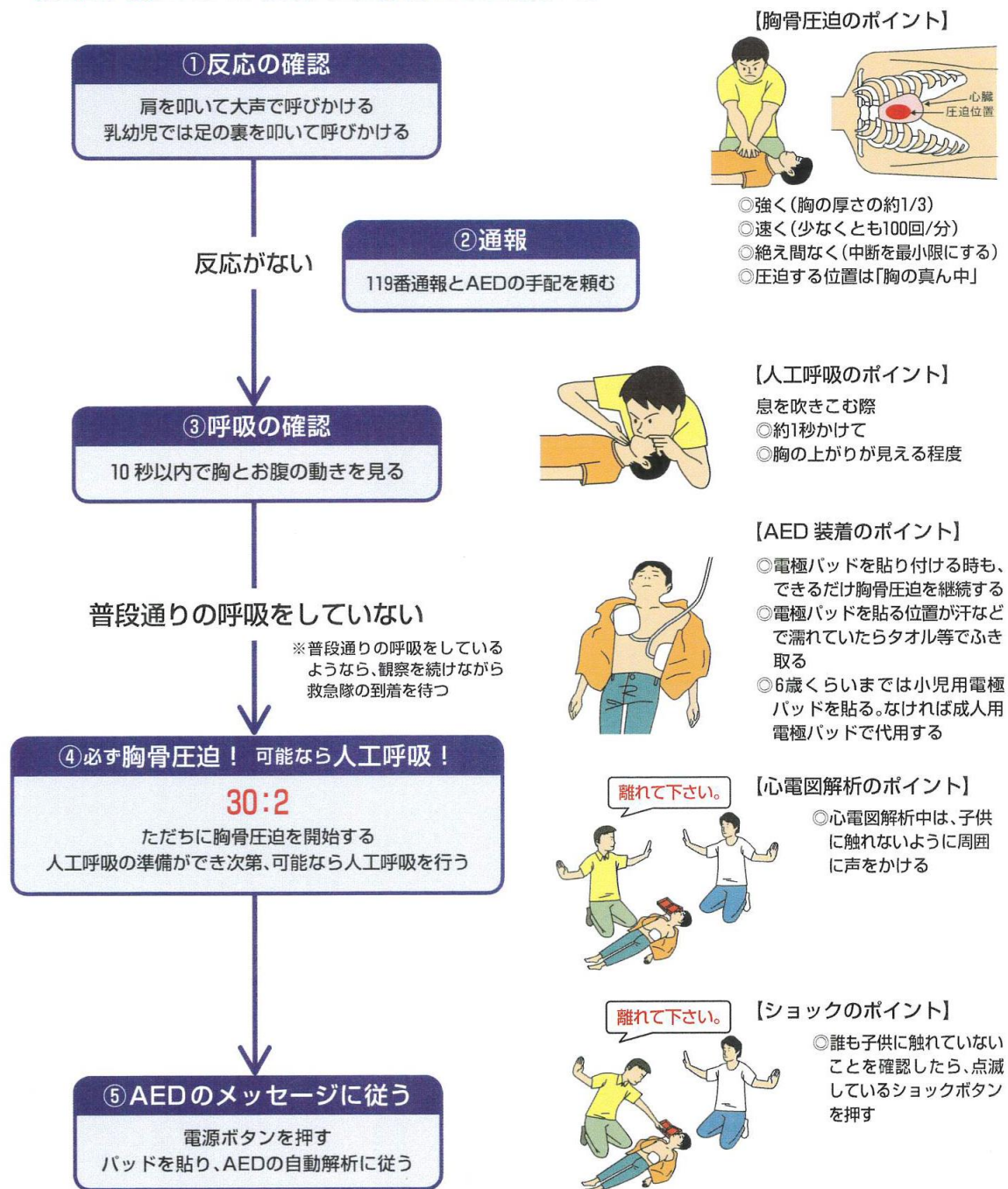
- ・ 通報時に伝えた連絡先の電話は、常につながるようにしておく
- ・ その際、救急隊が到着するまでの応急手当の方法などを必要に応じて聞く

E

心肺蘇生とAEDの手順

◆強く、速く、絶え間ない胸骨圧迫を！

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



F

症状チェックシート

◆症状は急激に変化することがあるため、5分ごとに、注意深く症状を観察する

◆☐の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン[®]を使用する

(内服薬を飲んだ後にエピペン[®]を使用しても問題ない)

観察を開始した時刻(時 分) 内服した時刻(時 分) エピペン[®]を使用した時刻(時 分)

全身の
症状

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

呼吸器
の症状

- ☐ のどや胸が締め付けられる
- ☐ 声がかすれる
- ☐ 犬が吠えるような咳
- ☐ 息がしにくい
- ☐ 持続する強い咳き込み
- ☐ ゼーゼーする呼吸

- ☐ 数回の軽い咳

消化器
の症状

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

- ☐ 中等度のお腹の痛み
- ☐ 1～2回のおう吐
- ☐ 1～2回の下痢

- ☐ 軽いお腹の痛み (がまんできる)
- ☐ 吐き気

目・口・
鼻・顔面
の症状

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

- ☐ 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疹
- ☐ 全身が真っ赤

- ☐ 軽度のかゆみ
- ☐ 数個のじんま疹
- ☐ 部分的な赤み

1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

- ①ただちにエピペン[®]を使用する
- ②救急車を要請する(119番通報)
- ③その場で安静を保つ
(立たせたり、歩かせたりしない)
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる

B 緊急性の判断と対応 B-2参照

ただちに救急車で
医療機関へ搬送

- ①内服薬を飲ませ、エピペン[®]
を準備する
- ②速やかに医療機関を受診する
(救急車の要請も考慮)
- ③医療機関に到着するまで、
5分ごとに症状の変化を観
察し、☐の症状が1つでも
あてはまる場合、エピペン[®]
を使用する

速やかに
医療機関を受診

- ①内服薬を飲ませる
- ②少なくとも1時間は5分ごと
に症状の変化を観察し、症状
の改善がみられない場合は医
療機関を受診する

安静にし、
注意深く経過観察

緊急時に備えるために

本マニュアルの利用にあたっては、下記の点にご留意ください。

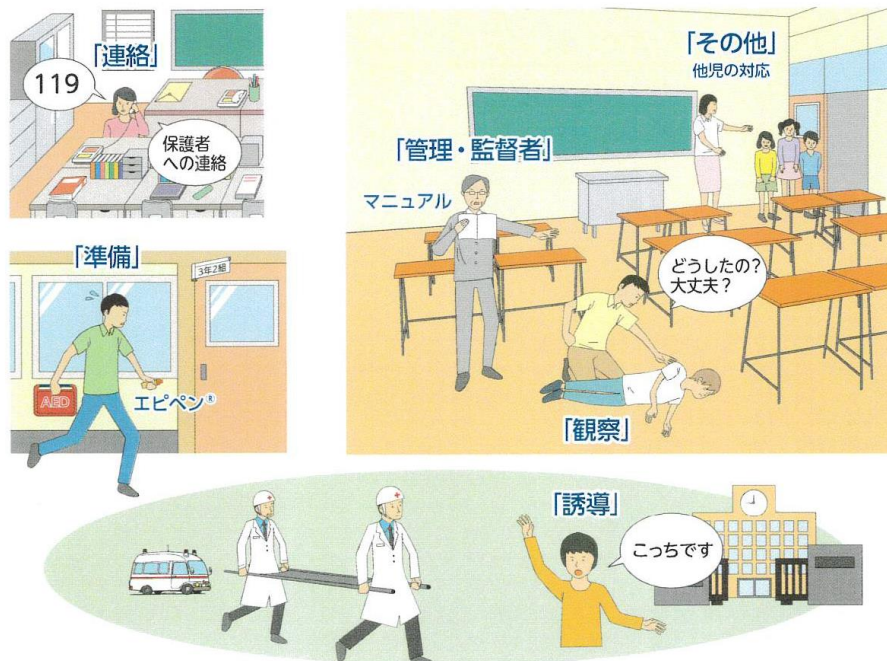
- ☆ 保育所・幼稚園・学校では、食物アレルギー対応委員会を設置してください。
- ☆ 教員・職員の研修計画を策定してください。奈良県等が実施する研修を受講し、各指針等[※]を参考として校内・施設内での研修を実施してください。
- ☆ 緊急対応が必要になる可能性がある人を把握し、生活管理指導表や取組方針を確認するとともに、保護者や主治医からの情報等を職員全員で共有してください。
- ☆ 緊急時に適切に対応できるように、本マニュアルを活用して教員・職員の役割分担や運用方法を決めておいてください。
- ☆ 緊急時にエピペン[®]、内服薬が確実に使用できるように、管理方法を決めてください。
- ☆ 「症状チェックシート」は複数枚用意して、症状を観察する時の記録用紙として使用してください。
- ☆ エピペン[®]や内服薬を処方されていない（持参していない）人への対応が必要な場合も、基本的には「アレルギー症状への対応の手順」に従って判断してください。その場合、「エピペン[®]使用」や「内服薬を飲ませる」の項は飛ばして、次の項に進んで判断してください。

※ 各指針等

- ・「奈良県学校におけるアレルギー疾患対応指針」（平成 28 年奈良県教育委員会発行）
- ・「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成 27 年 文部科学省発行）
- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成 20 年 財団法人日本学校保健会発行）

この食物アレルギー緊急時対応マニュアルは

(<http://www.pref.nara.jp/6286.htm>) よりダウンロードできます。



このマニュアルは、東京都の許諾を得て、東京都健康安全研究センター発行の「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を掲載をしています（一部改変）
(承認番号 27 健研健康第 1464 号)