

# 第1章 総論

# アレルギー疾患を有する児童生徒等への学校（園）での取り組みフロー（共通）

## ① 学校（園）で配慮・管理の必要な児童生徒等の把握

- アレルギー疾患対応に関する調査（予備調査表）の実施  
アレルギー疾患を有し、学校（園）での取り組みを希望する場合は、予備調査表を提出するように指示する。

## ② 対象となる児童生徒等の保護者へ「学校生活管理指導表」を配布

- 上記①により申し出があった場合は、保護者に「学校生活管理指導表」を配布
- 「学校生活管理指導表」に加え、必要に応じ詳細資料の提出も求める。

## ③ 主治医による「学校生活管理指導表」の記載

## ④ 保護者から学校（園）へ「学校生活管理指導表」（その他関係資料含む）を提出

## ⑤ 「学校生活管理指導表」に基づく校（園）内での取り組みの検討・具体的な準備

- 提出された「学校生活管理指導表」をもとに、校長、副校長、学級担任（学年主任）、養護教諭、栄養職員等が中心となり、校（園）内における取り組みを検討し「取り組みプラン（案）」を作成
- 養護教諭、栄養職員等が中心となり、取り組みの実践に向けた準備をする。
  - ・緊急体制の確認（医療機関・保護者・消防機関との連携）
  - ・対象児童生徒等の一覧表の作成（「学校生活管理指導表」「取り組みプラン」とともに保管）
- 「食物アレルギー対応委員会」を設置し、組織として対応する。

## ⑥ 保護者との面談

- 保護者と面談し、「取り組みプラン（案）」をもとに協議し、「取り組みプラン」を決定する。
  - ・取り組み範囲の確認（学校の管理下。ただし登下校は除くなど）
  - ・学校生活上の留意点の確認（給食や体育の授業での配慮、動物との接触、掃除などの免除や軽減など）
  - ・緊急時の対応（服薬、「エピペン<sup>®</sup>」注射、消防機関への情報提供など）

## ⑦ 校（園）内「アレルギー疾患に対する取り組み報告会」における教職員の共通理解

- 児童生徒ごとに個別に決定した「取り組みプラン」の内容を教職員全員が理解する（校（園）内の情報共有）。

### 「取り組みプラン」に基づく取り組みの実施

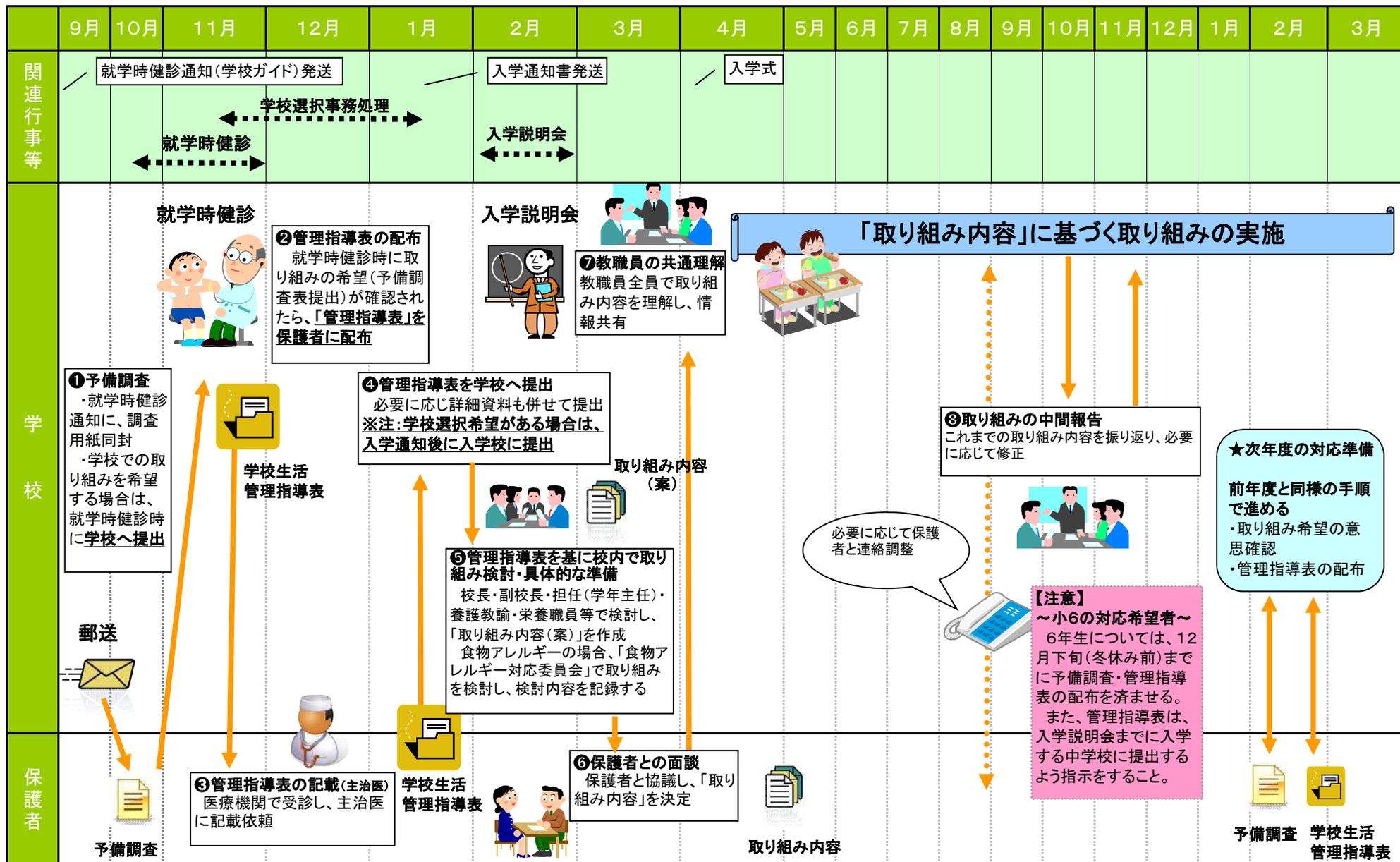
## ⑧ 校（園）内「アレルギー疾患に対する取り組み報告会」での中間報告

- 「取り組みプラン」に基づくこれまでの取り組みを振り返り、改善すべき点等を検討する。
- 必要に応じて保護者と連絡を取りながら、「取り組みプラン」を修正する。

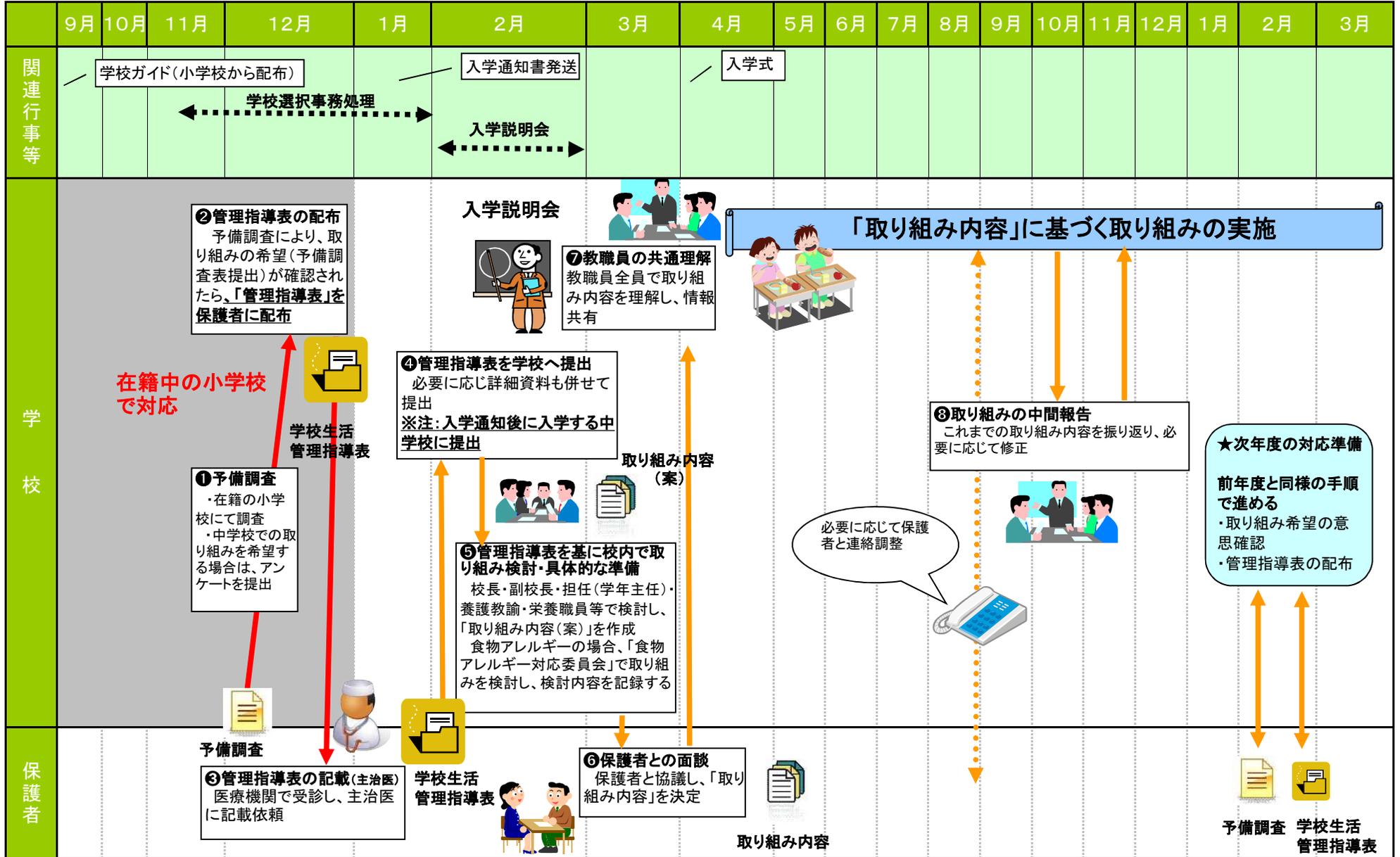
### 次年度の対応の準備

- ①から前年度と同様の手順で、保護者に対し取り組み希望の意思確認、「学校生活管理指導表」の配布を行う

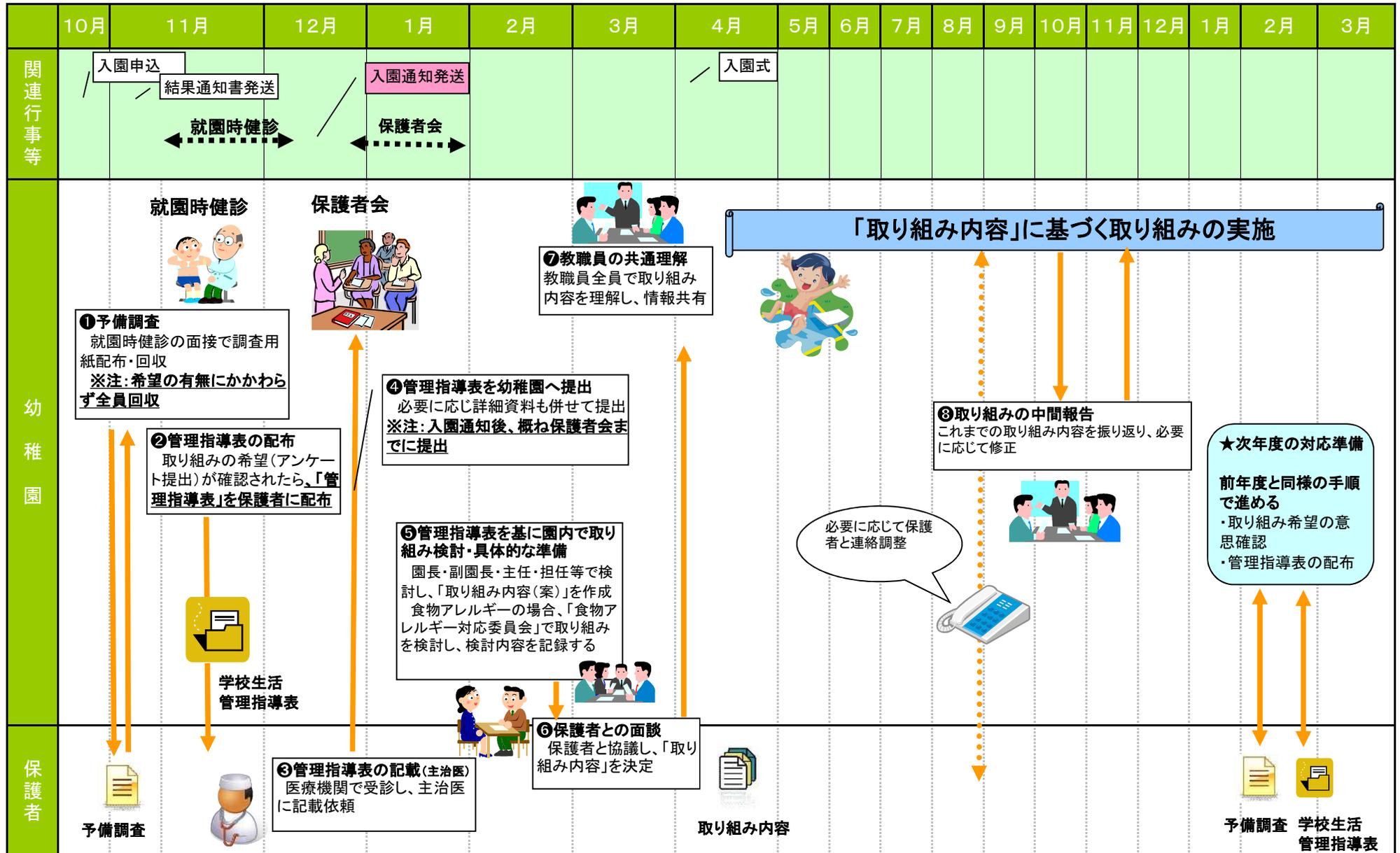
## アレルギー疾患対応 取り組みスケジュール（小学校）



# アレルギー疾患対応 取り組みスケジュール（中学校）



## アレルギー疾患対応 取り組みスケジュール（幼稚園）



## 取り組み内容について

「取り組み内容」は、個々の児童生徒等に対して必要な取り組みを、学校（園）の実情に即して行うものである。学校（園）が立案し保護者と協議のうえ決定するが、具体的には以下の構成により作成すること。

- 1 アレルギー疾患のある児童生徒等への取り組みに対する学校（園）の考え方
- 2 取り組み実践までのながれ
- 3 緊急時の対応・体制
- 4 個人情報の管理及び教職員の役割分担
- 5 具体的な取り組み内容

### 「取り組み内容」の作成

#### 1 アレルギー疾患のある児童生徒等への取り組みに対する学校（園）の考え方

- ⇒ 以下の例を参考に、学校（園）としての取り組み・考え方をまとめる。  
また、食物アレルギー対応の有無に関わらず「食物アレルギー対応委員会」を設置し、組織として対応する。

##### （例）

- アレルギー疾患を持つ児童生徒等が、健康で安全な学校（園）生活を送れるよう、以下の点に留意し、取り組むこととする。
- アレルギーの各疾患について、正しい認識を持つこと。
  - 学校（園）での対応は、主治医の指示（「学校生活管理指導表」）を基に、保護者と協議の上、校（園）長が取り組み内容を確認し、実施する。
  - 個々の児童生徒等の症状や特徴の把握に努め、それを踏まえた取り組みを行う。
  - 症状が急速に変化しうることを理解し、日頃から緊急時の対応への準備を行う。

#### 2 取り組み実践までのながれ

- ⇒ マニュアル P. 1 を参考に、フローを作成する。

#### 3 緊急時の対応・体制

気管支ぜん息や食物アレルギー・アナフィラキシーなど、緊急対応を要する状況を想定し、医療機関・保護者・消防機関と連携のうえ、学校ごとに体制を整えること。

- ⇒ マニュアル P. 39～46「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を参考に、フローを作成する。

## 4 個人情報の管理及び教職員の役割分担

「学校生活管理指導表」等には、児童生徒等の健康にかかわる重要な個人情報に記載されているため、学校（園）での管理方法を以下の事項を踏まえて、「取り組み内容」を作成すること。

また、予め教職員の役割分担が可能な事項については、それについても明記すること。

⇒ マニュアル P. 58「学校給食における食物アレルギー対応役割分担表(例示)」を参考に、役割分担表を作成する。

### (1) 個人情報の管理

- ① 「学校生活管理指導表」等に記載されている内容は、重要な個人情報となるため、学校（園）内での管理方法に十分に注意すること。
- ② 緊急時に、教職員の誰もが対応できるように、保管場所を定め、また一覧表を作成するなど情報の共有に努めること。

### (2) 保護者への同意確認

「学校生活管理指導表」の同意欄等を活用し、以下の事項について、保護者から事前に書面で同意を得ておくこと。

- ① 「学校生活管理指導表」による保護者からの情報提供の目的が、該当する児童生徒等への日常の取り組み及び緊急時の対応に役立てることであること。
- ② 提供された情報を教職員全員で共有すること。

### (3) 教職員の役割（例）

#### ① 校長の役割

- 教職員の共通理解がもてるように指導する。
- 保護者と面談した際、基本的な考え方等を説明する。
- 最終的な学校としての対応を決定する。

#### ② 副校長の役割

- 保護者や関係機関との窓口として、全体の連絡調整を行う。

#### ③ 学級担任の役割

- 保護者からの連絡をすぐに関係職員に伝え、連絡を密にしておく。
- 教室での取り組みについて、安全に児童生徒が過ごせるよう十分に配慮する。
- 児童生徒等の実態、保護者の要望等について、面談などで確認する。
- アレルギー疾患についての正しい認識をもち、他の児童生徒等からも理解を得るよう説明する。
- 緊急時の対応・連絡先等を保護者から知らせてもらい、教職員間で確認する。

#### ④ 養護教諭の役割

- アレルギー疾患のある児童生徒等の実態を把握する。
- 学級担任、栄養職員、他の教職員との連携を図る。
- 緊急時（アナフィラキシー等）の処置方法（医療機関、保護者、消防機関との連携）について確認する。

#### ⑤ 栄養職員の役割

- 食物アレルギーのある児童生徒等の保護者と面談し、アレルゲンや症状、家庭での除去食の状況等を把握する。
- 学校給食で対応可能なことについて、校長に報告する。
- 学校給食での対応内容について、関係職員・保護者とともに適宜協議する。
- 献立作成などの際、アレルゲンを含む食品には十分注意し、混入がないよう除去食（又は代替食）の調理指示を行う。
- 給食時の指導について、担任に状況を伝えてアドバイスする。

## 5 具体的取り組み内容（個々の児童生徒等で異なる内容）

⇒ マニュアル P. 7 を参考に、管理指導表や追加資料に基づき、各児童生徒別の取り組み内容をまとめる。

# 具体的な取り組み内容（記入例）

◆ 小学1年生・男子

◆ 食物アレルギーによる主な症状

発疹・呼吸困難・唇の腫れや口中などのかゆみ・・・などのアナフィラキシー症状

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）	名前 江東 太郎	男・女	ZZ年 ZZ月 ZZ日生(6歳)	〇〇小学校(園)	1年 1組	提出日	〇〇年1月30日
	<b>病型・治療</b>		<b>学校生活上の留意点</b>		<b>★保護者</b>		
食物アレルギー（あり・なし）	<b>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)</b>			<b>A. 給食</b>			【緊急時連絡先】 ★保護者 電話: 090-zzzz-zzzz (母:花子 携帯) ★連絡医療機関 医療機関名: 〇〇こどもクリニック 電話: 記載日 〇〇年 〇〇月 〇〇日 医師名 東陽 正雄 医療機関名 〇〇こどもクリニック
	1. 即時型			1. 管理不要			
	2. 口腔アレルギー症候群			2. 管理必要(付欄に、具体的な管理方法を記入下さい。)			
	3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー			<b>B. 食物・食材を扱う授業・活動</b>			
	<b>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)</b>			1. 管理不要			
	1. 食物(原因 牛乳・小麦・卵)			2. 管理必要(付欄に、具体的な管理方法を記入下さい。)			
	2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー			<b>C. 運動(体育・部活動等)</b>			
	3. 運動誘発アナフィラキシー			1. 管理不要			
	4. 昆虫			2. 管理必要(付欄に、具体的な管理方法を記入下さい。)			
	5. 医薬品			<b>D. 宿泊を伴う校外活動</b>			
6. その他( )			1. 管理不要				
<b>C. 原因食物・診断根拠</b> 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載			2. 管理必要(付欄に、具体的な管理方法を記入下さい。)			医師名	
1. 鶏卵 《 ① 》			<b>E. 原因食物を除去する場合により</b>			東陽 正雄	
2. 牛乳・乳製品 《 ① 》			<b>厳しい除去が必要なもの</b>			医療機関名	
3. 小麦 《 ① 》			※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。			〇〇こどもクリニック	
4. ソバ 《 》 《 》			鶏卵: 卵殻カルシウム				
5. ピーナッツ 《 》			牛乳: 乳糖・乳糖焼成カルシウム				
6. 甲殻類 《 》 《 》 (すべて・エビ・カニ)			小麦: 醤油・酢・味噌				
7. 木の实類 《 》 (すべて・クルミ・カシュー・アーモンド)			大豆: 大豆油・醤油・味噌				
8. 果物類 《 》 《 》			ゴマ: ゴマ油				
9. 魚類 《 》 《 》			魚類: かつおだし・いりこだし・魚醤				
10. 肉類 《 》 《 》			肉類: エキス				
11. その他1 《 》 《 》			<b>F. その他の配慮・管理事項(自由記載)</b>				
12. その他2 《 》 《 》			・小麦は、調味料に入っている程度は問題ない。				
<b>D. 緊急時に備えた処方箋</b>			・牛乳は、微量の皮膚接触にも強反応があるため、要注意。				
1. 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬)			・卵については鶏卵は除去の必要があるが、				
2. アドレナリン自己注射薬(「エビペン®」)			煮卵系は問題ない。				
3. その他							

## アレルギー疾患 具体的な取り組み内容記入表(兼面談記録表)

〇〇年 2月25日

クラス	1年 1組	具体的な取り組み内容・保護者との面談内容など	保護者のサイン
名前	江東 太郎	<b>1 給食の対応</b>	
<b>アレルギー疾患名</b>		原因物質・・・牛乳・小麦・卵	
○を付けて番号に 該当する番号に してください	1 食物アレルギー アナフィラキシー	※小麦は、調味料に入っている程度は可	
	2 気管支ぜん息	【学校の取り組み】	
	3 アトピー性皮膚炎	○ アレルゲンの除去食で対応	
	4 アレルギー性結膜炎	○ 除去対応が難しい場合は、その都度保護者と相談	
	5 アレルギー性鼻炎	○ 配膳の際は、名札をつけ、他の児童のものと混ざらないよう配慮	
面談出席者		【家庭との連絡体制】	
保護者		○ 翌月分の献立表・調理指示書がきたら配布 →保護者と除去すべき材料等の確認をする	
学校(園)	校(園)長 副校(園)長 養護教諭 栄養職員 (その他、担任等教職員名) 深川教諭(担任)	○ 体調等配慮すべき事項については、連絡帳や電話で確認	
(添付書類などの記載欄)		<b>2 給食以外の対応</b>	
		○ 内服薬・エビペンについては、本人管理に不安があるため、毎日預かる(保健室で保管)	
		○ 牛乳パックの解体・回収など、他の児童生徒の作業中は近寄らないよう配慮	
		○ 小麦粘土などを教材で使う場合は、事前に保護者と協議する	
		<b>3 緊急時対応</b>	
		○ アレルゲンが皮膚についたことがわかったら、すぐに水でよく洗う	
		○ 局所の腫れ等が見られたら、内服薬を飲ませ、保健室で観察し、保護者に連絡する(電話090-zzzz-zzzz)	
		○ じんましんが広がるような症状が出たら、救急隊を要請(119番通報)	
		○ 咳などの呼吸症状や、気分不快の訴えが発現したら、エビペンを注射する	



## 「学校生活管理指導表」の文書料について

医療機関における「学校生活管理指導表」の作成に際しては、これまで文書料が保護者負担となっていたところであるが、令和4年度より保険医療機関がアレルギー（アナフィラキシー既往、食物アレルギー、気管支ぜん息）患者である児童の通学する学校等の学校医に対して必要な情報の提供として作成した場合には、診療情報提供として診療報酬の算定の対象となった。主治医と学校医が同一の場合は、診療情報の提供の対象とはならないため算定できない。

これらの状況に鑑み、江東区教育委員会と江東区医師会学校医部会で協議し、自費算定の金額を保険医療機関から学校医へ情報提供した場合の診療情報提供料と同額（250点）以内としていただくよう依頼し、江東区医師会から傘下の会員への周知について、ご協力をいただいているところである。

ただし、「学校生活管理指導表」の記載については、記載者に責任が生じることから、当該料金を強制するものではないので、保護者への説明の際は注意をすること。

また、大学病院等、江東区医師会所属以外の医療機関については、各々の対応となり、金額も様々となっている。

# 江東区学校給食における食物アレルギーの対応について

令和5年10月改正  
江東区教育委員会学務課

食物アレルギー児童生徒の保護者から要望のあった場合、学校関係者が充分検討し、除去食を基本とし対応する。実施をしていくためには、組織的な対応をすることが大切である。

## 1 基本的な考え方

- (1) 食物アレルギーをもつ児童生徒が健康な生活が営めるように協力する。
- (2) 「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。
- (3) 食物アレルギーへの対応前には、学校側と保護者とで十分に話し合い、校長の決定のもとに実施する。
- (4) 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）を基本とする。
- (5) 学校の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。

## 2 食物アレルギー対応の決定基準について

- (1) 医師の診察、検査により、明確に食物アレルギーと診断されている。
- (2) 原因食物が明確であり、医師から食事療法を指示されている。
- (3) 家庭でも食事療法を行っている。
- (4) 家庭との連携が取れる。

## 3 食物アレルギー対応決定までの流れ

(1) アレルギー疾患対応に関する調査（予備調査票）を実施する

アレルギー疾患を有し、学校での取り組みを希望する場合は、予備調査票を提出するように指示する。

(2) 保護者からの申し出を受け、「学校生活管理指導表」を配布

(3) 主治医による「学校生活管理指導表」の記載

(4) 保護者から学校へ「学校生活管理指導表」及びその他関係資料を提出

- ① 「学校生活管理指導表」は、毎年提出が必要
- ② 催促しても「学校生活管理指導表」の提出がなく、アレルギー対応を希望する場合は、面談を必ず行い「面談調査票」を参考に聞き取りを行う。また、「学校生活管理指導表」の提出がなければ除去食の提供等の対応はできない旨を伝え、その後も提出を求めていく。
- ③ 授業、校外学習等でも原因となる食材と係わることがあるため、給食では使用しない食材がある場合も、「学校生活管理指導表」の提出を求める。

(5) 「学校生活管理指導表」に基づく学校としての取り組みを検討し、「取り組み内容(案)」を作成

校長・副校長・担任・養護教諭・栄養教諭/栄養職員等の関係職員が中心となって作成する。

(6) 保護者との面談

面談は、可能な限り管理職及び実務者(担任・養護教諭・栄養教諭/栄養職員)が幅広く参加できるように日程を調整する。

学校生活管理指導表の確認と食物アレルギー対応委員会で決定した項目を保護者から聴取し、「取り組み内容(案)」をもとに協議し、学校長が上記「2 決定基準」に基づき対応を決定する。

面談の際、栄養教諭/栄養職員は「面談調査票」を参考に必要事項を確認する。

(7) 学校の全教職員が共通認識を持って対応する

「学校生活管理指導表」・「面談調査票」等個人情報に係わるものは、必ず、学校の指定の場所に保管し、全教職員に周知する(「学校生活管理指導表」で、記載内容を全教職員全員で共有することに同意していることが確認されている場合)。

(8) 対応の開始

(9) 定期的に対応の評価と見直しを行う

栄養教諭/栄養職員は可能な限り対象児童生徒の学級を訪問して、実態把握や確認に努める。

必要に応じて定期的な面談を行い、良好な関係を築くと共に、児童生徒の給食での様子を伝え、家庭での除去状況や医療機関受診状況などの変化を聴取し、その後の対応に反映させる。

また、年度途中の検診結果で、原因食材の変更、解除が生じた場合は、速やかに報告を受け、「学校給食食物アレルギー除去食申請変更・解除届」の提出を求め保護者との面談を行う。

なお、一部解除とは複数あるアレルゲンの数が減少する(例：卵・牛乳・ごまの内、卵が完全に解除になる)場合を指す。卵の完全除去が非加熱卵のみ除去となる場合は一部解除には含まれない。

アレルゲン	学校給食食物アレルギー除去食申請変更・解除届	学校生活管理指導表
追加	保護者が記載し提出。	既に提出済みのものを保護者へ返却し、医師に追記してもらう。又は新規作成。
一部解除	医師の診断を受け、家庭で複数回喫食し症状が見られないことを確認の上、保護者が記載し提出。	再提出の必要なし
全て解除		

## 4 献立の作成と検討

### (1) 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

- ① 下記の理由から安全性確保のため、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。

I “食べられる範囲”に制限がある場合には、本人の体調によりアレルギーを発症する危険性がある。

II 個々に多段階に対応することで業務が複雑になり事故の温床になる。

- ② 普通食1品に対し、除去食は1種類

例) 3人の対象児童生徒のアレルゲンがそれぞれ①卵、②えび、③卵・じゃこの場合、豆腐のまさご揚げ(卵・えび・じゃこを含む)の除去食は、卵、えび、じゃこを除いた1種類のみを作る。

本来食べられる食物が食べられない児童生徒が生じてしまうが、学校給食における食物アレルギー対応全体の安全性向上という目的があるので、保護者へ丁寧に説明し理解を得る。

- ③ 加工食品

添加物として原因食物が使用されていることがある。

原材料の変更や、類似した食品でもメーカーにより原材料は異なるため、購入や使用の度に原材料表示の確認は必要である。

食品表示を確認しても不明な場合は、保護者へ確認をする。

保護者へは混入のリスクがある事を説明し、提供の可否を確認の上、学校としての方針を決定する。

- ④ コンタミネーション

原材料として使用していなくても、食品を製造する際に意図せず混入してしまう場合(コンタミネーション)、注意喚起表示をしている。

注意喚起表示がある場合についても除去指示があるときには、「対応指針」において弁当対応の考慮対象としているので、家庭へ協力を求めることもできる。

納品業者へ相談すれば、混入していない商品を選択することも可能なこともある。

保護者へは混入のリスクがある事を説明し、提供の可否を確認の上、学校としての方針を決定する。

- ⑤ 調味料・だし・添加物

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となりにくい下記の食品については、基本的に除去する必要はない。

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮する。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	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

⑥ 揚げ油の再利用

献立自体には原因食物を使用していなくても、再利用の揚げ油に含まれることがあり、提供ができないことがある。

油の共用ができない場合も、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味し「対応指針」において弁当対応の考慮対象としているので、家庭へ協力を求めることもできる。

また、学校給食では温度管理のできない機器での揚げ物は東京都の条例により禁止されているため、別の小鍋で揚げることはできない。

⑦ 栄養面や量的に不足することが予想される場合に、代替食の持参等家庭へ協力を求めることも必要となる。

## (2) 実施献立の共有

### ① 家庭との連絡

毎月、翌月の献立について除去対象の食材や家庭から弁当対応となる献立を記した献立表用除去チェック表(栄養計算ソフト内蔵帳票)を保護者に渡し、保護者へ対応内容の確認後、返却を依頼する。

除去対象の食材については、特に加工食品に注意する。

### ② 「除去食指示書及び除去食献立表(除去食一覧表)」作成

保護者から返却された献立表用除去チェック表に訂正がないか確認し、除去食指示書と対象児童生徒別に除去食献立表(除去対象の食材や家庭から弁当対応となる献立を記した、一か月の献立が1枚に記載されているもの)を作成する。

### ③ 作成後、必ず作成者以外の教職員が内容確認を行い、除去食指示書は調理員へ、除去食献立表は同じものを、保護者・担任・調理員へ配布する。

### ④ 調理員への指示

栄養教諭/栄養職員は、チーフへ除去食指示書・除去食献立表・手配表を渡し、説明する。

口頭だけの指示はせず、指示内容の記録を明確にし、帳票類は保管する。

栄養教諭/栄養職員は、チーフが作成した作業工程表・作業動線図で除去食担当者や作業内容を確認しておく。

特に、栄養教諭/栄養職員の不在時の献立は注意する。

### 作業工程表確認のポイント

- 必ず事前に作成する。
- 普通食の作業工程表の中に除去食の作業工程についても明記している。
- いつ、どこで、誰が、何に気をつけて(混入・誤配等)作業するか明記している。
- 途中で取り分ける料理について明記している。

### 作業動線図確認のポイント

- 必ず事前に作成する。
- 普通食の作業動線図の中に除去食の作業動線についても明記している。
- 除去食の食材が、普通食の動線と分けてわかるように明記している。
- 除去食を調理する場所を明記している
- 混入が心配される場所について明記し、注意を促している。

### (3) 完全除去の対応

#### 鶏卵

- ・マヨネーズ(非加熱)、卵を使用しているパン・練り製品・肉加工品は提供しない。また、衣・つなぎ等も使用できない。
- ・コンタミネーションや卵殻カルシウムの対応については、4-(1)③、④、⑤を参照。

#### 【完全除去の例外対応】

鶏卵は加熱により抗原性(アレルギーの起こりやすさ)が下がることから、非加熱卵のみを除去する指示もある。

対応する児童生徒を減らすため、下記の条件を満たす場合、非加熱・加熱の2区分で対応することが可能。

- ① 「加熱した鶏卵が量に関係なく使用可」と診断されている。
- ② 家庭において、学校で提供する内容と同等以上の喫食経験が複数回ある。

非加熱卵として扱う食品 非加熱卵のみ除去の場合、提供不可	加熱卵として扱う食品 非加熱卵のみ除去の場合、提供可
・マヨネーズ (加熱しないで使用する場合) ・茶碗蒸し など	・オムレツ、卵焼き ・親子煮(親子丼の具) ・卵スープ ・魚のマヨネーズ焼き ・蒸しパン など

#### 牛乳・乳製品

- ・牛乳、ヨーグルト、チーズ、バター、生クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料、練乳、スキムミルク、乳成分を含むパン・パン粉・マーガリン等は提供しない。
- ・コンタミネーションや乳糖、乳清焼成カルシウムの対応については、4-(1)③、④、⑤を参照。

#### 小麦

- ・薄力粉、中力粉、強力粉、デュラムセモリナ小麦、パン、うどん、中華麺、スパゲッティ、麩、パン粉、餃子・ワンタン・春巻きの皮、デミグラスソース等は提供しない。
- ・大麦やライ麦等の麦類と小麦は、交差抗原性(アレルギーの原因になる成分と似た構造を持つ成分に反応してアレルギー症状がでることが知られている。しかし、全ての麦類の除去が必要になることは少ないと言われているので、医師の指示により対応する。
- ・コンタミネーションや醤油、酢、味噌の対応については、4-(1)③、④、⑤を参照。

## 大豆

- 大豆、黒豆、青大豆(枝豆)、豆腐、おから、豆乳、湯葉、厚揚げ、油揚げ、がんも、きな粉、納豆等は提供しない。
- 大豆は、表示義務のある特定原材料ではない。よって、表示がないからこの食品には入っていないと判断することはできない。また、大豆由来のたんぱく加水分解物や乳化剤は加工食品に広く使用されている。レシチンはいろいろな表記がされているので、事前にメーカーへ確認する必要がある。
- 小豆、えんどう豆、いんげん豆、グリーンピース等、他の豆類の除去が必要なことは少ないが、初めて食べる豆類について保護者へ確認をする。
- コンタミネーションや大豆油、醤油、味噌の対応については、4-(1)③、④、⑤を参照。

## 魚

- 魚は魚種間で交差抗原性があるが、全ての魚の除去が必要とはかぎらない。このため、医師に摂取できない魚の種類を生活管理指導表に記載してもらう。
- かつおだし、いりこだし、魚醤の対応については、4-(1)⑤を参照。

## 魚卵

- 魚卵（イクラ、タラコ、シシャモの卵、ワカサギの卵、カズノコ、とび子など）はひとくくりにして除去をする必要はない。

## 甲殻類（えび・かに）、軟体類、貝類

- 甲殻類、軟体類、貝類をひとくくりにして除去をする必要はない。血液検査、食物経口負荷試験などで個々に症状の有無を確認する必要がある。
- えびはキムチ等の加工品や調味料に使用されている。原材料の確認をしっかりとする必要がある。
- わかめ、しらすやちりめんじゃこに小さなえびやかにかが混入していることがある。加工の過程で取り除くことが難しいため通常そのまま販売されているので、調理時の検品では注意が必要である。  
なお、保護者へは必ず混入時のリスクがあることを説明し、提供の可否について確認の上、学校としての方針を決定する。

## ごま

- ごま、すりごま、練りごま、ごまを使用している加工品は提供しない。
- 他の種実(ナッツ)類、ピーナッツ等とひとくくりにして除去をする必要はない。
- コンタミネーションやごま油の対応については、4-(1)③、④、⑤を参照。

## 野菜・果物

- 花粉症をもつ患者の一部が、生の果物や野菜を摂取した時に、口の中やのどの痒み等を感じることもあり、これを花粉-果物アレルギー症候群という。その多くは、加熱調理した野菜や果物は摂取可能である。
- 微量でアナフィラキシーを呈する別の病型もあり、注意が必要である。

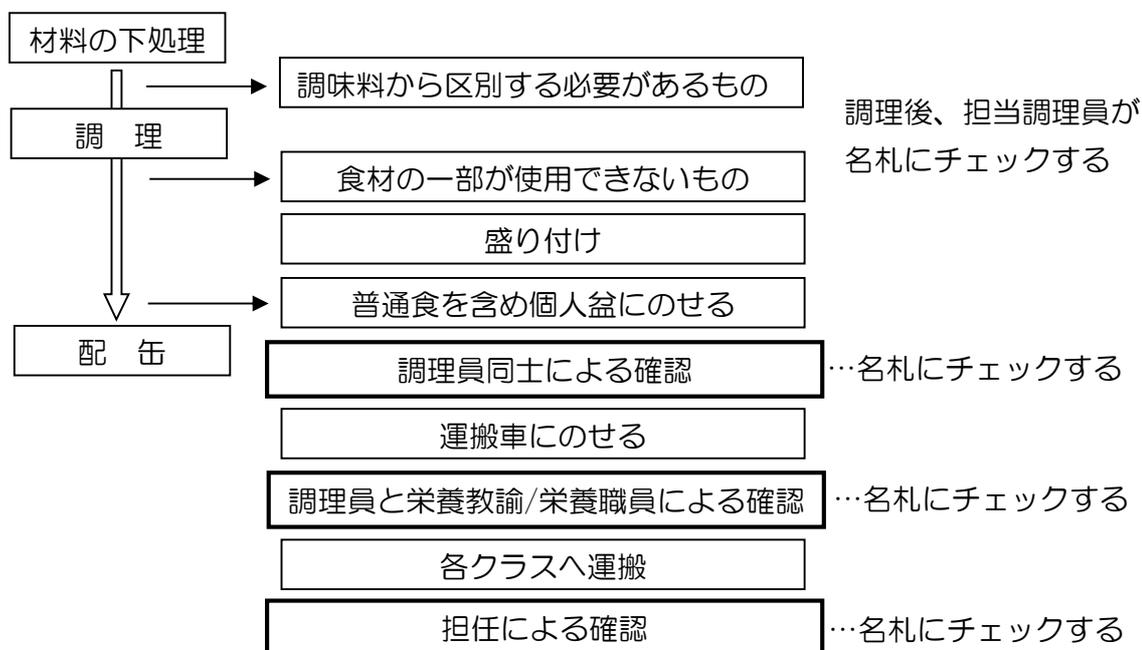
## そば

- 学校給食でそばを使用することはないが、中華麺などの製造ラインとそばの製造ラインが同じであるので、必ず、そばアレルギーの児童生徒を把握しておく必要がある。
- コンタミネーションの対応については、4-(1)④を参照。

## 5 調理室での対応

### (1) 除去食の調理手順

- ① 一定時間専任の調理員が調理することで、作業を単純化し、引継ぎによるエラーを防ぐ。
- ② 専用作業台の活用や専用の調理場を確保し、混入を防ぐ。
- ③ あらかじめ、確認作業のタイミングを決め、確認後は名札にチェックする。



- ④ 除去食提供にあたって、
  - 普通食の調理工程を変更しても衛生が損なわれない
  - 普通食の味が損なわれない
 ようであれば、調理工程の一部を前後させる等手順を変えることは可能。
- ⑤ 除去食対応児童の欠席連絡が当日にあった場合でも、後から登校することも考えられるため、欠席でも調理・配膳を行う。

### (2) 調理済みの食品管理

- ① 食器・個人盆は、除去食と区別できるよう色や形状を変える。
- ② 除去食がある日は、普通食を含めた1人分を調理室で個人盆に配膳シラップをかける。
- ③ 調理員は配膳後、必ず2人以上で内容確認を行う。また、栄養教諭/栄養職員も児童生徒が食べる前までにできる限り、確認、味見等を行う。
- ④ 原因食物と調理者・確認した者・栄養教諭/栄養職員・養護教諭・担任等、係った者のチェック欄が記載された「名札」を個人盆にのせる。
- ⑤ 除去食がない日は、クラス配膳及びおかわりが可能。(除去食の有無に関わらず調理室で配膳してもよい)  
ただし、喫食前に担任が“除去食がない”ことを献立表で確認することが必須である。校内で検討の上、方針を決定すること。

## 6 教室での対応

### (1) 給食の時間における配慮

- ① 担任は、給食時間前までに、当日の除去食および弁当持参の有無を確認する。
- ② 担任は、必ず、栄養教諭/栄養職員から渡された「除去食献立表(除去食一覧表)」で配膳された内容の確認を行う。
- ③ 配膳された除去食について疑問があれば、小さなことでも栄養教諭/栄養職員に確認する。不在の場合は、調理従事者チーフに確認する。
- ④ 確認後、担任は責任を持って児童生徒へ届ける。  
担任不在の場合は、代理の教職員が確認し届ける。
- ⑤ 担任は、普通食すべての配膳が終了した後、喫食前に食缶内の残数を確認する。  
配膳の間違いや残数に疑問が生じた場合、児童生徒だけで判断させることなく、必ず担任が対応する。
- ⑥ 普通食を追加配食する際には、担任が改めて除去食の有無を確認し、児童生徒が配膳台まで取りに来るなど誤配防止策を講じること。
- ⑦ 除去食のおかわりは、安全に対応するため用意しない。  
また、除去食のある日は、除去食以外の献立(牛乳や果物を含む)もしゃもじやトングを共有することや誤配予防の観点から、おかわりはできない。
- ⑧ 喫食後、担任は児童生徒の残食状況を確認し、健康異常の有無について気を付け観察する。特に、給食後の体育の授業時には、児童生徒の健康観察に配慮する。

### (2) 食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導

- ① 他の児童生徒には、学校教育全体を通じて、食物アレルギーを有する者への配慮等を含むアレルギーについての基本的な理解を促す指導を行う。
- ② 食物アレルギーを有する児童生徒がいる学級においては、年度初めには必ず体質が違うことで食べられない食材があること等を伝え、緊急時には担任へ知らせることなどを指導する。  
※ただし、学級での指導においては、事前に当該児童生徒の保護者の承諾を得てから実施するなど配慮すること。

## 7 弁当対応の際の留意点

- (1) 家庭から代替食を持参する場合、給食時間まで本人が持っている。また、学校が職員室等で預かることとしてもよい。ただし、給食室では預からない。
- (2) 持参された食材を給食室で預からない。また、調理しない。  
小麦アレルギーの場合、教室内で持参した麺に学校で調理したつゆ・ルー等をかけて食べることは構わない。

## 8 給食喫食後の健康異常発生(緊急時)の対応

食物アレルギー緊急時対応マニュアル(東京都)(マニュアル第3章 資料1)を参照。  
本マニュアルはクラス等に掲示し、緊急時には速やかな対応ができるようにする。

- (1) 異常が発生した場合は、「取り組み内容」に従い対応する。
- (2) 第一報として、給食保健係に連絡をする。
- (3) 栄養教諭/栄養職員は、給食の内容等で問題点を確認する。
- (4) 必要に応じて、保護者へ説明する（校長の判断に従う）。
- (5) 除去食の内容、配膳方法の問題点について関係者と話し合い、給食の献立・調理等に関することは、調理員と検討し再発防止に努める。
- (6) 「学校給食食物アレルギー報告書【事故】」を給食保健係へ提出する。
- (7) 健康異常が見られなくても喫食した場合は事故事例として「学校給食食物アレルギー報告書【事故】」を、児童生徒の喫食前に気が付いた場合は「学校給食食物アレルギー報告書【ヒヤリハット】」を、給食保健係へ提出する。なお、いずれの場合も発生した当日中に給食保健係へ電話で報告する。