

【名札（例）】

1年2組 ○○ A子

原因食品  
 小麦粉、卵  
 乳製品（飲用牛乳）  
 その他（ ）

月 日（ ）	調理担当	調理確認	栄養士	担任
確認欄				

※担任の先生  
 確認後、この  
 カードは栄養  
 士まで戻して  
 下さい。

5年1組 ○○ B太

原因食品  
 魚（白身魚含む、だしは○）  
 ごま（ごま油○）  
 いちご

月 日（ ）	調理担当	調理確認	栄養士	担任
確認欄				

※担任の先生  
 確認後、この  
 カードは栄養  
 士まで戻して  
 下さい。

【除去食一覧表（例）】

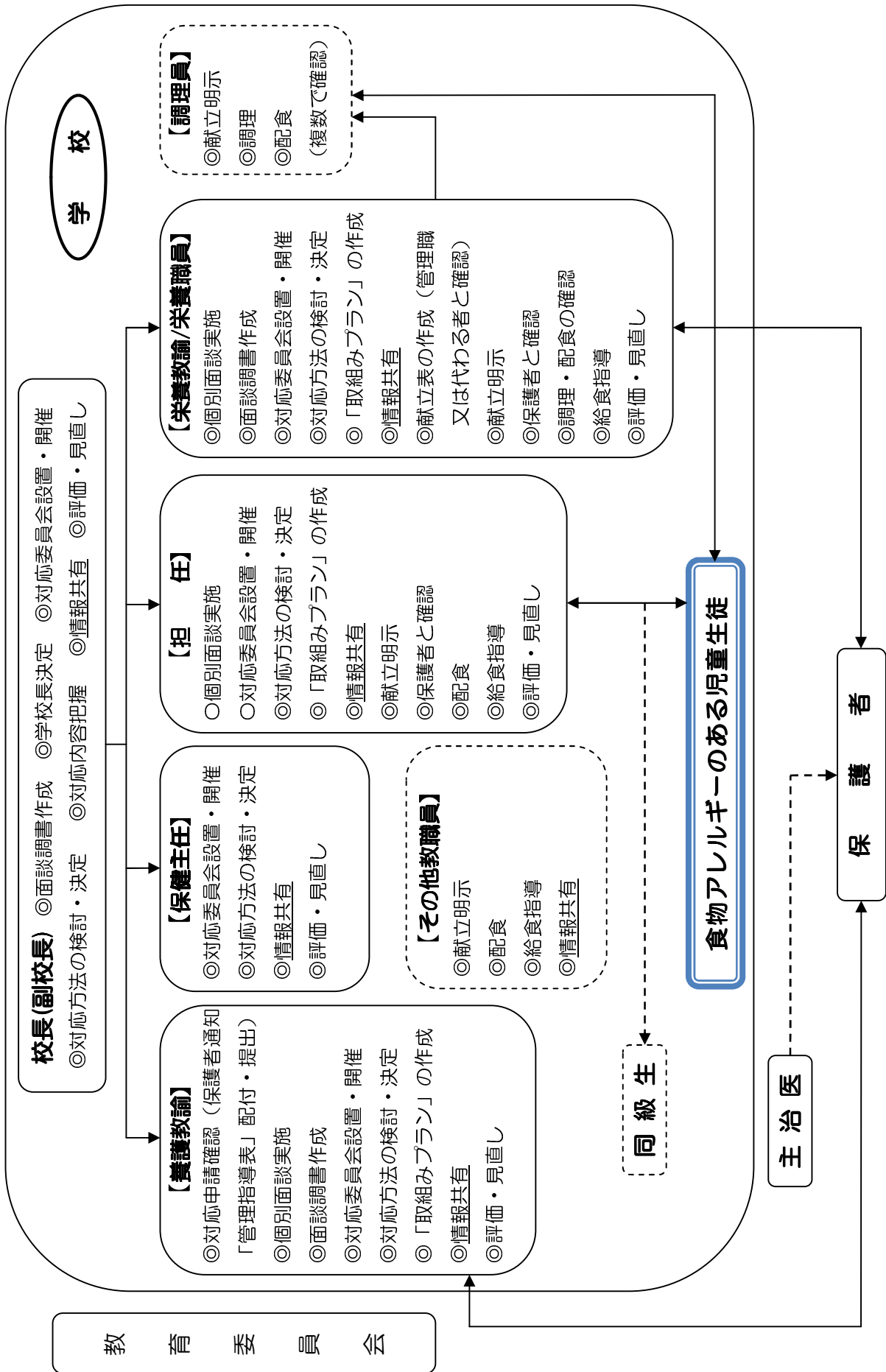
持参するもの-グリーン  
除去食-ピンク

注) 紙面の関係で栄養表示を削除しています。

献立種類：予定献立 枝番（0：通常献立）		江東区小学校献立											
日	曜日	献立	一人分量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	動物性植物性	動物性植物性	動物性植物性	動物性植物性	水分 mg	ナトリウム mg	エネルギー mg	
1	(火)												
2	(水)												
3	(木)												
4	(金)												
5	(土)												
6	(日)												
7	(月)												
8	(火)												
9	(水)	牛乳/ご飯(炊飯器)大豆と小魚の揚げ煮/紅白甘酢漬け	657	29.8	17.6	12.2	15.6	8.9	6.7	97.3	1278	429	114
10	(木)	牛乳/カレーライス/大豆入りゆで野菜/りんご	715	21.0	10.9	10.1	22.7	13.0	9.7	103.4	898	292	84
11	(金)	牛乳/ご飯/さばの塩焼き(和シラス)/じゃがいもの煮物	659	26.5	17.1	9.4	17.0	7.8	9.2	95.7	1145	318	96
12	(土)												
13	(日)												
14	(月)												
15	(火)	牛乳/ごはん/とうもろこし/大学いも/はりはりゆで野菜/みかん	696	23.6	15.2	8.4	22.9	11.3	11.6	97.3	1638	485	111
16	(水)	牛乳/ピラフの炊飯/アサゲ/じゃがいも入りゆで野菜/りんご	702	23.7	16.4	7.3	23.2	18.5	6.7	96.0	873	341	77
17	(木)	牛乳/ミルクパン 結び型ツナ/コロツケ/キャベツのソテー(アヒーマン)	678	27.1	16.9	10.2	25.8	13.7	12.1	83.1	1607	381	84
18	(金)	牛乳/ご飯/ふりかけ(じゃこ)/和風ポトフ/こまつなのあえもの	694	27.6	19.5	8.1	23.2	19.9	3.3	89.5	1097	475	102
19	(土)												
20	(日)												
21	(月)	牛乳/ご飯/鮭の香味焼き(ニンニク味噌)/ゆで野菜(だしじょうゆ)/けんちん汁	644	30.4	20.0	10.4	14.9	9.0	5.9	93.3	1314	361	102
22	(火)	牛乳/スパゲッテ/ミネソトソース/ローストポテト/海軍入りゆで野菜	586.27	26.6	13.2	13.4	23.1	13.6	9.5	94.4	1117	305	115
23	(水)	牛乳/中華丼(イカエビ)/海風甘酢(ア)、セサ、ニンジン	849.67	26.5	17.3	9.2	18.3	13.5	4.8	88.4	1484	347	89
24	(木)	牛乳/おにぎり(わかめ、わかめ、わかめ)/いんげん豆入り野菜スープ	714.86	27.4	17.6	9.8	27.9	19.6	8.3	82.9	1343	476	91
25	(金)	牛乳/野菜炒飯/ナムル/トックスープ	723.27	22.7	14.1	8.6	20.1	12.8	7.3	90.9	1095	331	78
26	(土)												
27	(日)												
28	(月)	牛乳/深川飯/豚汁/ゆで野菜(ごまかけ)/いちご	613	25.3	13.2	12.1	13.9	8.8	5.1	93.4	1444	414	116
29	(火)	牛乳/アーモンドトースト/カレーシチュー/ひよこ豆入りゆで野菜	687	23.4	11.6	11.8	30.5	11.4	19.1	80.1	1154	324	95
30	(水)	牛乳/ご飯/麻婆豆腐/もやしとわかめのごま醤油	683.33	28.0	10.5	17.5	21.2	10.7	10.5	86.7	1031	436	111
31	(木)	牛乳/わかめご飯(わかめ、わかめ)/みそ汁(わかめ)ゆで野菜(からしじょうゆ)/オレンジゼリー	813.26	27.5	17.9	9.6	15.6	7.8	7.8	99.9	1084	337	118
期間内の合計			11876.58	417.1	249.0	168.1	335.9	198.3	137.6	1472.3	19602	6052	1583
動物性脂質比率 59.04 %			742.29	26.1	15.6	10.5	21.0	12.4	8.6	92.0	1225	378	99
基準値			0.00	660	20.0	10.0	22.0			0.0	0	350	80
充足率(%)			0.0	101.8	130.5	158.0	105.0	95.5		0.0	0.0	108.0	123.8

※ポテト-項目は\*\*\*で印刷されます

# 食物アレルギー対応フロー図



## 学校給食における食物アレルギー対応役割分担表（例示）

※自校調理方式、栄養教諭・学校栄養職員が配置されているといった標準的なパターンを想定するうえ、一例を示したもので、調理場の設備条件や教職員の配置状況によって異なる。

単独調理場の場合	本人			区市町村	学校							その他	
	児童生徒	保護者	主治医	教育委員会	校長 (副校長)	学級担任	その他 教職員 ※2	養護教諭	保健主任	栄養教諭 学校栄養 職員	調理員	同級生	
<b>①対応申請の確認</b> ：保護者に「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出依頼をする。													
↓	(1)	保護者への通知	●		▲	▲	▲		◎	▲			
	(2)	「管理指導表」の配布					▲		◎				
	(3)	「管理指導表」の提出	●	▲			▲		◎		▲		
<b>②個別面談</b> ：書類が提出された対象者に、保護者との個別面談を実施する。													
↓	(4)	保護者への確認	●			●	●		◎		◎		
<b>③面談調書の作成・対応実施の決定</b> ：面接の結果を受けて、面談調書その他の資料作成をする。													
↓	(5)	面談調書の作成・学校長の決定				◎	▲		◎	●	◎		
<b>④対応委員会の設置と開催</b> ：「食物アレルギー対応委員会」を開催し、対応方法の検討・決定する。（主治医や専門医と連携する）													
↓	(6)	対応委員会の設置と開催		▲	▲	◎	●		◎	◎	◎	●※1	
	(7)	校内での体制の構築				◎	◎		◎	◎	◎	◎※1	
<b>⑤対応内容の把握</b> ：教育委員会は「食物アレルギー対応委員会」の報告を受け、内容を把握し、環境整備や指導を行う。													
↓	(8)	地区教育委員会の確認・指導				◎	◎						
<b>⑥最終調整と情報の共有</b> ：校長は⑤で決定した内容を「取り組みプラン」に記載し、「アレルギー疾患に対する取り組み報告会」で全教職員へ周知徹底する。保護者へ対応内容を通知の際、必要に応じて具体的な内容の調整を行う。													
↓	(9)	「取り組みプラン」の作成				●	◎		◎	●	◎		
	(10)	情報の共有	●			◎	◎	●	◎	◎	◎	◎※1	
<b>⑦対応の開始</b> ：学校給食における食物アレルギー対応を開始する。													
↓	(11)	献立表の作成・管理職との確認				●			●	●	◎		
	(12)	献立の明示、対応チームでの情報の共有					◎	◎	●	●	◎	◎※1	
	(13)	保護者との確認	●				◎	▲	●		◎		
	(14)	調理									◎	◎※1	
	(15)	配食	●				●	●			◎	◎※1	▲
	(16)	給食・給食指導	●				◎	●			◎	●※1	▲
<b>⑧評価・見直し・個別指導</b> ：定期的に対応の評価と見直しを行なう。栄養教諭／学校栄養職員は食物アレルギーに関する個別指導を行う													
	(17)	評価・見直し		▲	▲		◎	◎		◎	◎	●※1	

◎：主に役割を担っている、チームのメンバーである

●：役割がある、参加する必要がある

▲：体制によっては関与することがある

※1は調理員が委託契約先の職員である場合は、委託契約による／※2は学年主任や副担任、学級補助、同学年他学級の担任、給食主任等を想定している

## 江東区立学校アレルギー疾患対応検討委員会設置要綱

平成 21 年 7 月 16 日

21 江教学第 1302 号

(設置)

第 1 条 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 3 月 31 日財団法人日本学校保健会）を踏まえ、江東区立小学校、中学校及び幼稚園におけるアレルギー疾患に対する取組を検討するため、アレルギー疾患対応検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事項)

第 2 条 委員会は、次の事項について検討し、江東区教育委員会（以下「教育委員会」という。）に報告する。

- (1) アレルギー疾患をもつ児童生徒等への対応方法に関すること。
- (2) 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（平成 20 年 3 月 31 日財団法人日本学校保健会）を活用したアレルギー疾患に対する取組の具体化に関すること。
- (3) アレルギー疾患に係る緊急時の対応に関すること。
- (4) その他アレルギー疾患の対応に関し必要と認める事項

(組織)

第 3 条 委員会は、次に掲げる教育長が任命又は委嘱する委員をもって構成する。

- (1) 江東区医師会代表 2 名以内
- (2) 教育委員会事務局学務課長
- (3) 教育委員会事務局指導室長
- (4) 江東区立小学校長会代表
- (5) 江東区立中学校長会代表
- (6) 江東区立幼稚園長会代表
- (7) 江東区小学校養護教諭会代表
- (8) 江東区中学校養護教諭会代表
- (9) 江東区学校栄養士会代表 小学校及び中学校各 1 名

(委員長)

第4条 委員長は、前条に定める委員の互選により選出する。

2 委員長は、委員会を代表し会務を総理する。

3 委員長に事故があるときは、委員長があらかじめ指名した委員がその職務を代理する。

(招集)

第5条 委員会は、委員長が招集する。

2 委員長は、第3条に定める者のほか、必要があると認めるときは、有識者等を委員会に出席させることができる。

(庶務)

第6条 委員会の庶務は、教育委員会事務局学務課において処理する。

(委任)

第7条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営その他必要な事項は、委員長が定める。

江東区立学校・幼稚園における  
**アレルギー疾患に対する取り組みマニュアル**

平成21年9月 発行  
(平成27年9月 改訂)

編集発行 **江東区教育委員会事務局学務課**  
〒135-8383 江東区東陽四丁目11番28号  
電話 03-3647-9177 (学務課給食保健係直通)