

# 学校における食物アレルギー対応の手引

令和5年6月

津島市教育委員会

# 目次

## I 津島市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方針・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 食物アレルギー対応のための基本的な流れ・・・・・・・・・・・・・ 1
- 3 市教育委員会における対応・・・・・・・・・・・・・ 6
- 4 学校における対応・・・・・・・・・・・・・ 8

## II 食物アレルギーを有する児童生徒への対応

- 1 学校生活・・・・・・・・・・・・・ 15
- 2 食物アレルギーについての学習と位置付け・・・・・・・・・・・・・ 17
- 3 「食に関する指導の全体計画」への位置付け・・・・・・・・・・・・・ 18

## III 学校給食における食物アレルギー対応

- 1 学校給食における食物アレルギー対応の基本方針・・・・・・・・・・・・・ 19
- 2 学校給食における食物アレルギー対応等の内容・・・・・・・・・・・・・ 20
- 3 学校給食における食物アレルギー対応の流れ・・・・・・・・・・・・・ 21
- 4 献立の作成と検討・・・・・・・・・・・・・ 21
- 5 学校給食調理施設における対応・・・・・・・・・・・・・ 22

学校給食用物資の成分表及びアレルギー表示についての資料集・・・・・・・・・・・・・ 24

## IV 緊急時の対応

- 1 緊急時に備える対応・・・・・・・・・・・・・ 34
- 2 緊急時の判断と対応・・・・・・・・・・・・・ 34
- 3 緊急時の対応のための体制づくり・・・・・・・・・・・・・ 36

## V 安全（事故防止）への対応

- 1 安全・安心な学校生活への対応の基本・・・・・・・・・・・・・ 42
- 2 研修の実施・・・・・・・・・・・・・ 42
- 3 事故報告及びヒヤリハット事例の収集・周知・・・・・・・・・・・・・ 42

津島市学校における食物アレルギー対応検討委員会設置要綱・・・・・・・・・・・・・ 44

津島市学校における食物アレルギー対応実施要領・・・・・・・・・・・・・ 46

津島市食物アレルギー対応書類様式集・・・・・・・・・・・・・ 48

津島市学校給食費(牛乳減額)取扱いについて・・・・・・・・・・・・・ 67

牛乳代金減額による様式集・・・・・・・・・・・・・ 68

## I 津島市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方針

食物アレルギーを有する児童生徒を含めた全ての児童生徒が学校生活を安全・安心に、かつ、楽しく過ごせるよう、以下の5点を食物アレルギー対応の基本とし、学校に対して指導・支援を行います。

- (1) 学校における食物アレルギー対応は、市教育委員会及び学校において組織的に行う。
- (2) 児童生徒の食物アレルギーに対して、学校において管理を行う場合は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を義務付ける。
- (3) 緊急時の対応の体制づくりの為、医療・消防機関との連携等を図る。
- (4) 教職員、児童生徒及び保護者に対し、食物アレルギーに関する知識の普及・啓発を図る。
- (5) 食物アレルギーを有する児童生徒にも「安全性」を最優先として学校給食を提供する。

### 2 食物アレルギー対応のための基本的な流れ

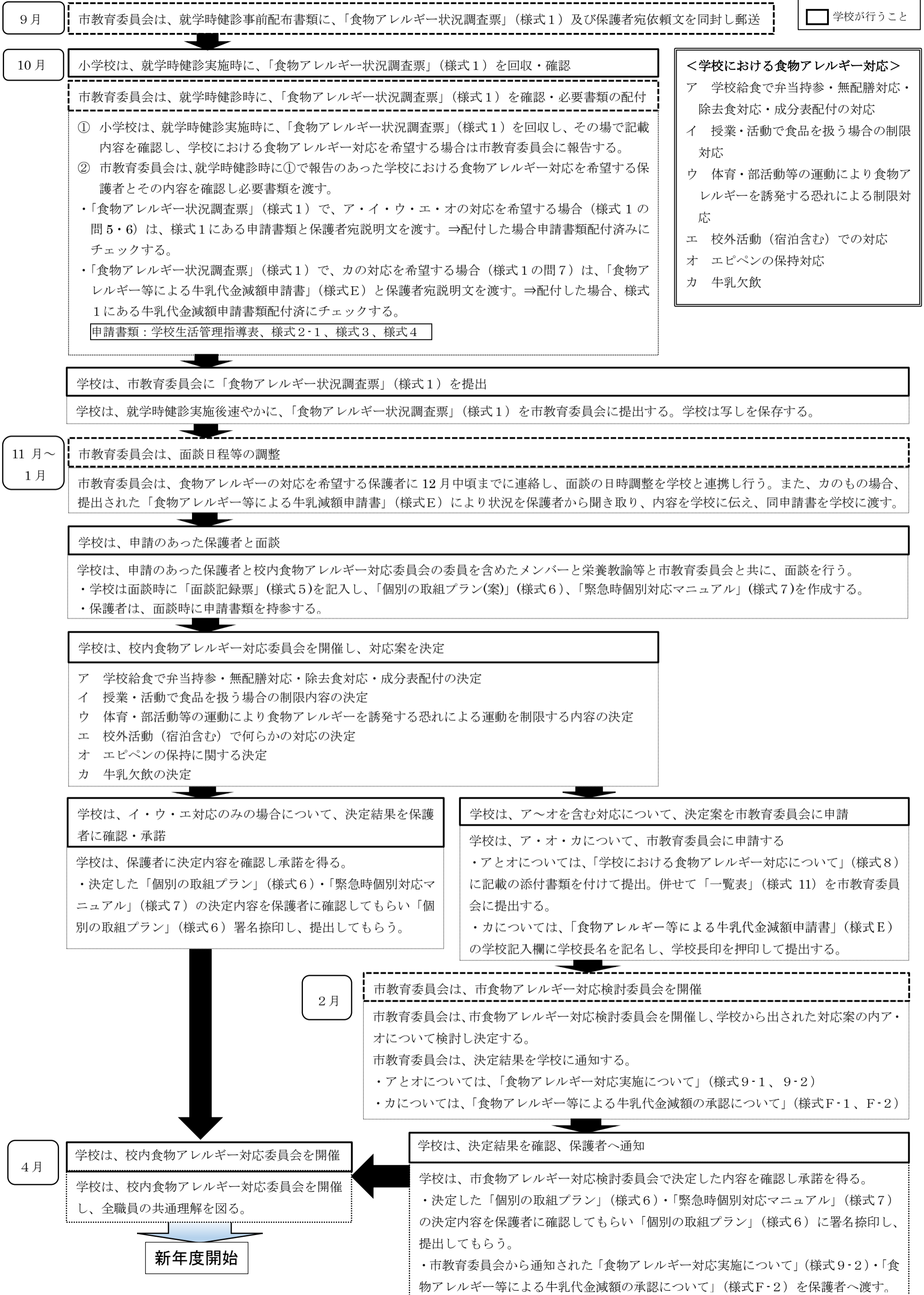
食物アレルギー対応の基本的な流れについて市教育委員会では、既存の制度を活かしつつ文部科学省の指針や県の対応の手引きを基に、市の基本的な方針を示しました。

この方針を基に、実際の食物アレルギー対応マニュアルを小学校新入生と在校生、中学校および中間報告の4つのパターンにより図形化し表示します。

- (1) 小学校新入生用
- (2) 小学校在校生用
- (3) 中学生用
- (4) 中間報告 新規（年度途中）・変更・中止

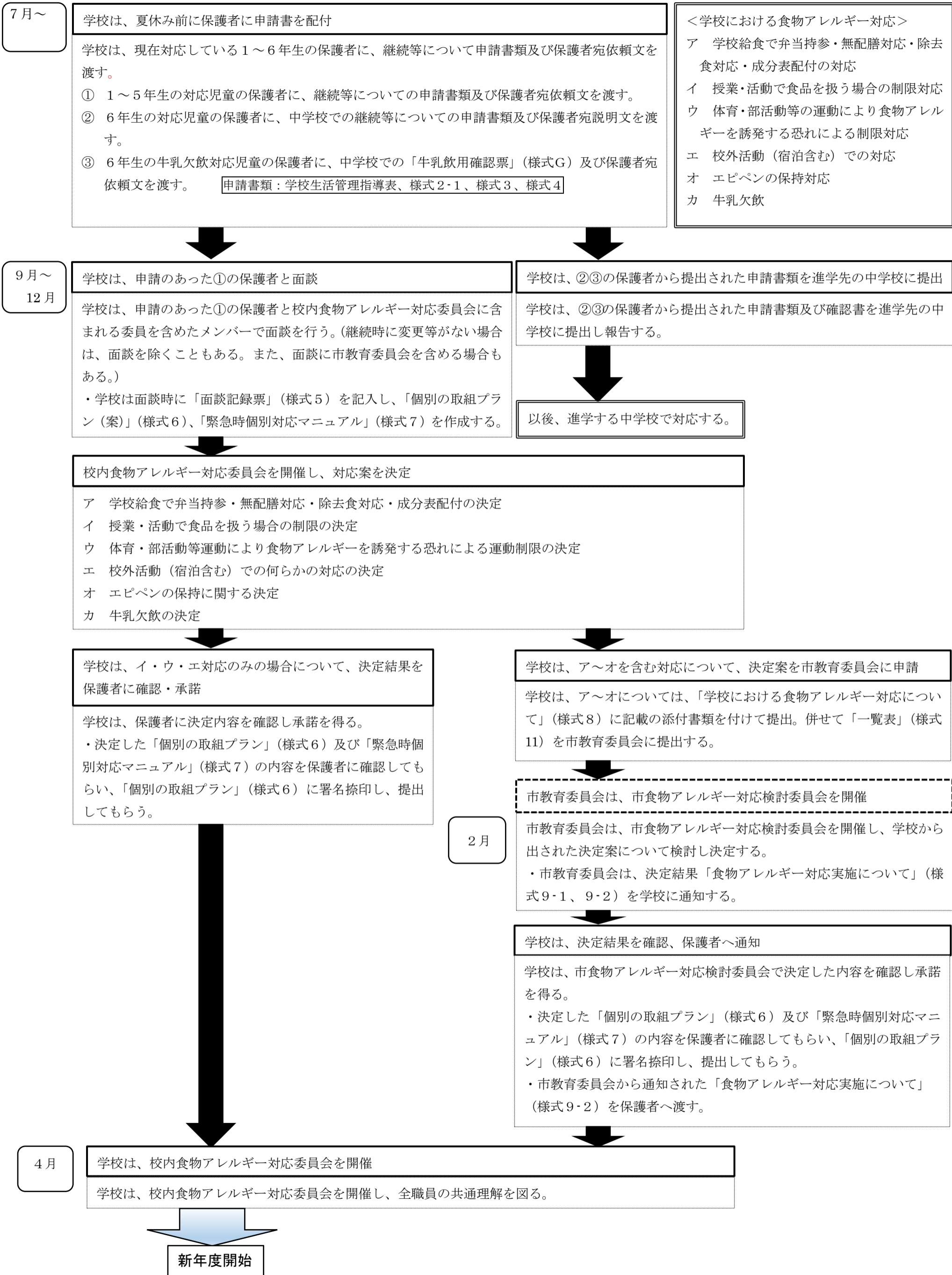
(1) 津島市食物アレルギー対応 (小学校新入生用)

市教育委員会が行うこと  
 学校が行うこと



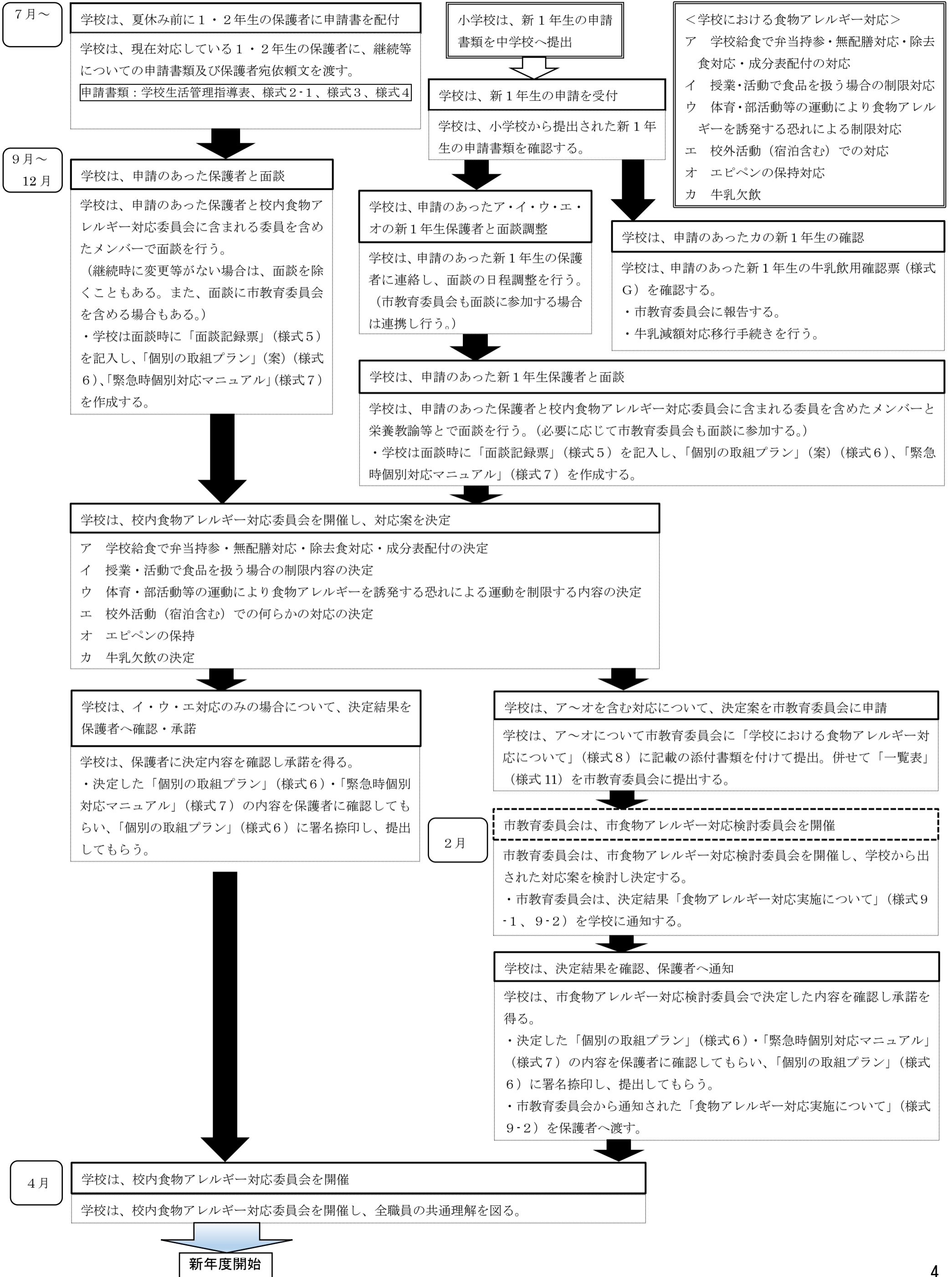
(2) 津島市食物アレルギー対応 (小学校在校生用)

市教育委員会が行うこと  
学校が行うこと



### (3) 津島市食物アレルギー対応 (中学生用)

市教育委員会が行うこと  
学校が行うこと



#### (4) 津島市食物アレルギー対応 (中間報告 新規・変更・中止)

○取組の様子や改善点を検討・修正するとともに、必要に応じて保護者の意見・要望を確認し、記録します。また、年度途中に変更・中止及び新規の申請があった場合は、必要に応じて市又は校内食物アレルギー対応委員会で協議し決定します。

学校は、保護者から年度途中で新規・変更・中止の申請があった場合、申請書類及び保護者宛依頼文を渡し提出を求める。

**申請書類**：学校生活管理指導表、様式2-1又は様式2-2、様式3、様式4

\*但し、**中止の場合**は学校生活管理指導表と家庭における除去申告書(様式4)を除く。

\*牛乳欠飲の申請は、必要に応じて「食物アレルギー等による牛乳代金減額申請書」(様式E)または「食物アレルギー等による牛乳代金減額取消申請書」(様式I)の提出を求める。

学校は、新規・変更・中止等申請のあった保護者と面談

学校は、申請のあった保護者と校内食物アレルギー対応委員会に含まれる委員のメンバーで面談を行う。(面談に市教育委員会を含める場合もある。)

**新規・変更・中止**学校は、面談時に「面談記録票」(様式5)を記入し、「個別の取組プラン(案)」(様式6)、「緊急時個別対応マニュアル」(様式7)を作成・変更する。

**牛乳欠飲**牛乳欠飲のみの場合は不要。

学校は、臨時に校内食物アレルギー対応委員会を開催し、対応案及び中止を決定

**新規・変更**校内食物アレルギー対応委員会で内容を確認し、対応案を作成する。

・学校は、「面談記録票」(様式5)を基にした、「個別の取組プラン(案)」(様式6)、「緊急時個別対応マニュアル」(様式7)を変更及び決定する。

**中止・牛乳欠飲**中止及び牛乳欠飲について決定する。

学校は、対応案の決定について市教育委員会に申請

学校は、対応案の決定について、市教育委員会に申請する。

**新規・変更・中止**市教育委員会に「学校における食物アレルギー対応について」(様式8)に記載の添付書類を付けて提出。

**牛乳欠飲**「食物アレルギー等による牛乳減額申請書」(様式E)に学校長名を記名し、学校長印を押印して提出する。

市教育委員会は、申請を検討し決定

市教育委員会は、市食物アレルギー対応検討委員会のメンバーと検討し決定する。(場合によっては臨時に市食物アレルギー対応検討委員会を開催して検討する。)

・市教育委員会は、決定結果を学校に通知する。

**新規・変更・中止**「食物アレルギー対応実施について」(様式9-1、9-2)

**牛乳欠飲**「食物アレルギー等による牛乳代金減額の承認について」(様式F-1、F-2)

学校は、決定結果を確認、保護者へ通知

学校は、市食物アレルギー対応検討委員会での決定内容を確認し承諾を得る。

・決定した「個別の取組プラン」(様式6)・緊急時個別対応マニュアル(様式7)の内容を保護者に確認してもらい、「個別の取組プラン」(様式6)に署名捺印し、提出してもらう。

・市教育委員会から通知された「食物アレルギー対応実施について」(様式9-2)または「食物アレルギー等による牛乳減額承認について」(様式F-2)を保護者へ渡す。

### 3 市教育委員会における対応

#### (1) 食物アレルギー対応に関する委員会の設置

市教育委員会は、学校における食物アレルギー対応についての方針を明示し、学校関係者、学校給食関係者、医療関係者、市を管轄する消防機関、保護者、市教育委員会等が共通認識をもって食物アレルギーの対応に当たることができるようにする必要があります。そのために、市教育委員会に食物アレルギー対応検討委員会を設置し、定期的に協議の場を設けます。

委員会においては、食物アレルギー対応に関して文部科学省の指針や県の手引きを基に、市の基本方針を策定するとともに、食物アレルギー対応マニュアル等の作成や食物アレルギー対応に関する研修会を企画するなど学校への支援を行います。

<市の食物アレルギー対応検討委員会の委員構成>

- 学校関係者（校長、保健主事、養護教諭、給食主任、栄養教諭等）
- 学校給食関係者（共同調理場長、栄養士、学校栄養職員等）
- 医療関係者（市民病院医師等）
- 市を管轄する消防機関
- 教育委員会

その他、必要に応じて関係者等を加えます。

#### (2) 市における食物アレルギー対応の基本方針の策定

文部科学省の学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方や学校給食における食物アレルギー対応指針、県教育委員会の基本方針を基に策定します。また、具体的な取組を進めていくに当たっては、児童生徒、学校・調理場の実態を踏まえるとともに、県教育委員会とも連携して行います。

##### ① 食物アレルギー対応に関するマニュアル等の作成

市における食物アレルギーの基本方針に基づいて、各学校で実施するための具体的な方法や必要な様式等を定めたマニュアルを作成します。

##### ② 医療機関及び消防機関との連携

市教育委員会が主体となって、医療機関及び消防機関との連携体制を作ります。

##### ③ 食物アレルギー対応に関する研修会の充実

食物アレルギー対応に関する研修会は、内容や研修の方法について検討を行いながら、全ての教職員が継続的に学ぶことができる機会を設けることが重要です。

学校単位での校内研修を促進するため、研修時間の確保等について校長に働きかけるとともに、校内研修会への講師派遣など、市教育委員会としての支援を行います。

研修では、食物アレルギーに関する基礎知識のほか、特にエピペンの取扱い等を含めた実践的な演習を取り入れることが大切です。

##### ④ 各学校の食物アレルギー対応状況の把握と支援

各学校から申請・報告などの検討・決定を行うとともに、判断に迷う児童生徒の対応方法の決定や施設の不備・人員の不足等、必要に応じて支援を行います。

##### ⑤ 献立作成における食物アレルギー対応の基本方針の策定

学校給食における食物アレルギー対応の充実のためには、献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を策定し、献立作成委員会や食品選定のための委員会と連携した対応を行います。



⑥ 学校及び調理場の環境整備や人員配置などの支援

誤食や除去食の調理におけるアレルゲンの混入を防止するため、調理場の施設設備や調理機器・器具等の整備、食物アレルギー対応用の食器具、調理場や学校での対応に必要な人員の配置等を行います。また、共同調理場と各受配校における安全・安心な給食提供のための連絡体制の構築や打合わせ時間の確保なども行います。

その他、学校において食物アレルギーを有する児童生徒や保護者への個別的な相談指導として栄養指導を行うなど栄養教諭がその職責を果たせるよう勤務体制を整備するといった配慮も行います。

⑦ 食物アレルギーに関する全ての事故情報及びヒヤリハット事例の収集・周知

各学校に対し、全ての事故情報及びヒヤリハット事例について、その詳細と改善策の報告を求めます。集約した情報は学校へフィードバックし、市内の全ての学校で共有することによって、事故防止に努めます。

さらに、学校管理下においてエピペンを使用した場合（学校での誤食等が原因で、病院や家庭等でのエピペンを使用及び医療機関でアドレナリン投与を受けた場合も含む。）は、県教育委員会に報告します。

⑧ 専門的な内容についての相談体制の構築

保護者に対して、専門の医療機関や食物アレルギーの基礎知識などの情報を提供します。必要に応じて不安解消のためのケアを行うとともに、除去食で不足する栄養素等に関する指導を行うなど、家庭で適切な生活が送れるようにサポートします。

⑨ 教育委員会や学校の管理下でない場所（保育所・学童保育等）との連携

教育委員会や学校の管理下でない場所（保育所・学童保育等）においても、食物アレルギー対応が必要な場合があります。保育所・学童保育等の関係者に対しても、必要に応じて管理者と協議し、研修会への参加を促すとともに、保護者の同意を得て食物アレルギーを有する児童生徒に関する情報を共有するなど、適宜対応します。

## 4 学校における対応

### (1) 校内食物アレルギー対応委員会の設置

校長は、食物アレルギー対応について具体的な方針を策定したり、児童生徒の個別の取組プランや緊急時個別対応マニュアルの作成を指示したり、研修会の企画をしたりするなど、全教職員が共通認識をもって実施できるように、校内の食物アレルギー対応に関する委員会を設置し、学校全体で食物アレルギー対応に取り組むための体制を作ります。

#### ① 校内食物アレルギー対応委員会に関する委員構成の例

委員長：校長（対応の総括責任者）

委員：教頭 主幹教諭 教務主任 校務主任 保健主事 養護教諭 給食主任  
栄養教諭 学年主任 学級担任 関係教職員 学校医等

\*その他必要に応じて、学校給食調理施設長（共同調理場並びに単独調理校）\* 学校栄養職員 教育委員会の担当者等を加えます。※以後、学校給食調理施設長と表記する。

#### ② 校内食物アレルギー対応委員会に関する協議内容

- 食物アレルギー対応についての具体的な方針策定
- 食物アレルギー対応マニュアル作成・改訂
- 緊急時の対応の体制整備
- 学校給食における食物アレルギー対応の環境整備
- 食物アレルギー対応の申請があった児童生徒の「個別の取組プラン（案）」（様式6）「緊急時個別対応マニュアル」（様式7）を検討・決定し市教育委員会に申請
- 食物アレルギー対応に関する研修会の計画
- 全ての事故及びヒヤリハット事例の収集・対応策の検討をし、市教育委員会に報告
- 食物アレルギー対応の評価と見直し（内容と方法及び時期）
- 保護者や教職員からの食物アレルギー対応についての相談
- 医療機関や消防機関との連携等

### (2) 具体的な方針の策定

県及び市教育委員会の食物アレルギー対応の基本的な考え方に基づいて、校長の指示のもと、学校における食物アレルギー対応の具体的な方針を策定します。

方針を策定する際は、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します。

#### 学校における食物アレルギー対応の主な内容

- 除去食の対応
- 完全弁当及び一部弁当持参の対応
- 成分表配付の対応
- 牛乳の飲用制限の対応
- エピペンや処方された薬の保持・保管の対応
- 授業・活動で食品を扱うことの対応
- 体育・部活動等運動による食物アレルギーを誘発する恐れがある者への対応
- 宿泊を含む校外活動での対応

これらの対応は、正確な食物アレルギー状況を把握するため、医師の診察・検査により診断された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とします。

また、保護者から食物アレルギー以外の原因により食物アレルギー対応と同様の対応を求められた場合は、学校長の判断により対応することができます。

学校においては、児童生徒の実態や学校・単独調理校給食室及び学校給食共同調理場の能力・環境に応じ、市教育委員会の食物アレルギー対応の基本的な考え方に基づいて、学校が個別・具体的の方針を策定します。

給食の誤配・誤食防止のための掲示物や人員の配置、弁当持参の児童生徒の衛生面及び誤配防止のための設備、エピペン®の保管（処方された薬）や緊急時の対応等の環境を整えます。

各校の食物アレルギー対応の方針に盛り込む項目の例

- 食物アレルギーを有する児童生徒の学校生活での管理や配慮
- 食物アレルギー対応の研修
- 学校給食における食物アレルギー対応
- 学校・調理場の設備・人員等の環境整備等

### （3）マニュアルの作成

#### ①食物アレルギー対応マニュアル

市の食物アレルギー対応の手引きを基に、各学校における基本方針、誤食・誤飲・誤配を防止するためのルールを整備し、校内の食物アレルギー対応マニュアルを作成します。

各校の食物アレルギー対応マニュアルに盛り込む項目の例

- 誤飲・誤食・誤配を防止するためのルール
- 単独調理校給食室及び学校給食調理施設から教室までの受け渡しの場所・方法（専用容器使用）教室での対応等
- [誤食等の事故防止のために決めるとよいルールの例]
  - ・毎日の献立内容について食べる料理や弁当持参等の確認方法
  - ・配膳時の注意
  - ・片付け時の注意
  - ・給食当番の役割の確認
  - ・おかわり禁止を含む喫食時の注意
  - ・セレクト給食の注意
  - ・交流給食などの日常と違う形態での給食の時間の注意
- 食品を扱う授業や活動の時の注意
- 体育・部活動等の運動を伴う授業や活動の時の注意
- 校外活動時（特に宿泊を伴う場合）の注意
- 食物アレルギーについての指導等

## ②危機管理マニュアル

市教育委員会や学校医、主治医、医療機関及び消防機関等と連携を図った緊急時の体制を整備し、県教育委員会の手引や市教育委員会のマニュアル等を基に、学校や学校給食共同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危機管理のマニュアルに食物アレルギー対応を組み入れます。

## (4) 実態の把握

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を含む調査票等の書類と児童生徒や保護者を行う個別面談等により食物アレルギーの実態を把握します。

学校において、学校給食に限らず、食品を扱う授業や活動、校外活動等において、管理を必要とする食物アレルギーを有する児童生徒の対応を行うためには、一人ひとりの児童生徒の症状等を正しく把握することが必要です。このため、主治医の的確な診断や指導等は、安全・安心な学校生活を送るためには欠かすことができないため、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とします。なお、医療機関が記入する際には医療文書料金が必要となりますが、その費用は保護者の負担とします。

小学校新入生は、保健調査票や「食物アレルギー状況調査票」（様式1）で、食物アレルギーの有無を有する場合は原因食品や状態を把握します。

在校生は、症状等に変化がない場合においても、管理が必要な間は、毎年1回の申請を求めます。

児童生徒の食物アレルギーの原因食品や症状、過去の症状出現状況、家庭における対応の程度、学校での留意点、学校への要望等について把握します。添付書類は、医師の記載による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び保護者からの「食物アレルギーの経過及び対応状況申告書」（様式3）・「家庭における除去申告書」（様式4）等があります。

小学校新入生は、入学前の通園施設と、中学校新1年生は各小学校と連携し実態を把握します。

### ① 実態把握及び申請の受付時期について

実態把握のための調査や食物アレルギー対応の申請の受け付け時期は次のようになります。

#### ■ 定期

##### ・ 小学校入学時

4月からの学校生活に間に合うように、小学校新入生は就学時健康診断時で食物アレルギーに関する調査を行い、市教育委員会が該当者を把握して申請書類一式と通知文を配付し、申請を受けます。

##### ・ 進級時

在校生の継続申請は、各校が該当するアレルギー対応の保護者に申請書類一式と通知文を配付し、申請を受けます。

##### ・ 中学校入学時

市内の中学校進学者の継続申請は、各小学校が6年時に該当するアレルギー対応の保護者宛に申請書類一式と通知文を配付及び回収し、該当する中学校に申請書類を渡し、中学校で申請を受けます。

#### ■ 不定期

##### ・ 新規発症及び診断時

##### ・ 転入時

必要が生じた場合は迅速に対応し、年度途中でも申請を受けます。

## ② 保護者との面談について

児童生徒の情報を詳細に把握するため「食物アレルギー状況調査票」（様式1）、「食物アレルギー対応申請書」（様式2-1・2-2）、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」「食物アレルギーの経過及び対応状況申告書」（様式3）、「家庭における除去申告書」（様式4）を基に、次のような事項について面談し、「面談記録票（個人調査票）」（様式5）に記録します。

なお、児童生徒の個人情報の取扱いには十分留意します。

### 面談時に確認する事項の例

- 食物アレルギーの原因食品、症状、家庭での対応等の状況
- 緊急時における具体的な連絡先や対応方法
- 食物アレルギーや緊急時処方薬等に対する児童生徒の理解度
- 学校生活での様々な場面での具体的な状況を想定した対応の確認  
学校給食を含め、学校で「対応できる内容」「対応できない内容」について、正確に伝え、保護者の理解と協力を得られるようにします。
- 学級・学年・学校の児童生徒への周知と指導事項の確認

この内、除去食対応、完全弁当及び一部弁当持参対応、成分表配付対応、エピペンの保持対応の提供は、より重篤な状況である食物アレルギー疾患患者であると判断し、市教育委員会への申請対象とします。

この場合は、保護者と校内食物アレルギー対応委員会のメンバーと栄養教諭等及び市教育委員会で面談し、具体的な内容について確認するため、「面談記録票（個人調査票）」（様式5）に記録します。

## (5) 研修の実施

全教職員が食物アレルギーやアナフィラキシー、アナフィラキシーショック\*の正しい知識をもち、食物アレルギー対応を実施したり、アナフィラキシーショック発症時にエピペン®を適切に使用したりできるように、シミュレーションを取り入れるなど実践的な研修を定期的実施します。

児童生徒がアナフィラキシーショックを発症する可能性は、登下校中等様々な活動場面であります。また、給食の時間の対応は学級担任以外の教職員が行う場合もあること、学校給食の食物アレルギー対応で弁当持参となった場合の弁当の取り扱い等、教職員が食物アレルギー対応を行う機会は様々にあることを考慮した研修を実施します。

短時間勤務の教職員が研修に参加したり、研修の内容を把握したりできるようにすることも必要です。

※「アナフィラキシー」とは、皮膚、消化器、呼吸器等、複数の臓器に重症のアレルギー症状が出現し、生命に危機を与えることもあるような状態。

「アナフィラキシーショック」とはアナフィラキシー状態に加え、血圧の低下や意識障害（意識がもうろう、呼びかけに反応できないなど）を伴う場合。

## (6) 情報共有と改善策の検討

学校は提出された「食物アレルギーの経過及び対応状況申告書」（様式3）、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等を個人情報の取り扱いに注意しながら保管するとともに、緊急時に教職員が

確認できる状態で管理します。また、必要に応じて消防機関等とも情報を共有します。

全教職員は、全ての事故及びヒヤリハット事例について、状況や原因を管理職に報告します。

学校給食を原因として起きた事故やヒヤリハット事例について学校給食調理場と状況や原因についての情報を共有します。

校長は、事故やヒヤリハット事例について、「食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書（アレルギー疾患用）」（様式10）により市教育委員会に報告します。

学校内で起こった事故やヒヤリハット事例について、校内食物アレルギー対応委員会において対策を検討し、事故防止の徹底に努めます。事故報告及びヒヤリハット事例を収集し周知することは、教職員の危機管理意識を高めるとともに、これまで気付かなかった事故の可能性が認識されることにもなります。

#### （7）中間報告・評価

随時、取組の様子や改善点を検討・修正するとともに、必要に応じて保護者の意見・要望を確認し、記録します。

また、変更・中止の申請があった場合は、必要に応じて校内食物アレルギー対応委員会で対応・協議します。（協議の場合は市教育委員会を含むことあり）

#### （8）教職員の役割

校長・教頭	<ul style="list-style-type: none"><li>・校長は学校における食物アレルギー対応のすべての最高責任者として、県及び市教育委員会の食物アレルギー対応の基本的な考え方の主旨を理解し、教職員に指導する。</li><li>・校内食物アレルギー対応委員会を設置する。</li><li>・食物アレルギーを有する児童生徒の保護者と、個別面談（学校における食物アレルギー対応の手引に定められた者が参加）を行う。</li><li>・校内の食物アレルギー対応委員会で「個別の取組プラン（案）」（様式6）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式7）を決定し、市の食物アレルギー対応対策委員会に報告する。また、その結果を保護者に通知する。（必要に応じて保護者への説明・協議への同席）</li><li>・食物アレルギーのある児童生徒の症状発症時の緊急対応、誤食・誤飲等未然防止に向けた日常の対応を適切に行うため、教職員の役割分担等の体制の整備を行う。</li></ul>
保健主事	<ul style="list-style-type: none"><li>・校内食物アレルギー対応委員会を開催する。</li><li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。</li></ul>

学級担任	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を基に「個別の取組プラン（案）」（様式6）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式7）を把握する。</li> <li>・決定した「個別の取組プラン（決定）」（様式6）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式7）を所定の場所に保管し、不在の際の対応に支障がないようにする。</li> <li>・給食の時間は、決められた確認作業中（指さし声出し）、食物アレルギーを有する児童生徒とともに確実にいき、誤配膳や誤食を防止する。</li> <li>・学級全体で楽しい給食の時間を過ごせるように配慮する。</li> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食状況等の実態把握に努める。</li> <li>・給食の時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。</li> <li>・給食の時間終了後も児童生徒の体調の変化に注意する。</li> <li>・他の児童生徒に対しても、食物アレルギーを正しく理解できるよう指導する。</li> </ul>
養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握を行う。</li> <li>・栄養教諭・学校栄養職員と連携し、学校において管理が必要な児童生徒の「個別の取組プラン（案）」（様式6）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式7）を立案・作成する。</li> <li>・個別面談を学校における食物アレルギー対応の手引に定められた者と一緒に行い、学校における対応について確認する。</li> <li>・主治医、学校医、消防署等との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を確認する。</li> <li>・「個別の取組プラン（決定）」（様式6）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式7）を基に、全教職員に共通理解を図り、緊急時の対応を確認する。</li> <li>・進学にあたり、食物アレルギーを有する児童生徒の実態や関連する情報を前年度中に引継ぎができるように準備する。</li> <li>・食物アレルギーに関する情報や知識の伝達や研修の運営を行う。</li> </ul>
給食主任	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭・学校栄養職員と連携し、学校における対応について確認する。</li> <li>・学校給食において食物アレルギー対応が必要な児童生徒及び保護者への情報提供について、学校における食物アレルギー対応の手引に定められた対応が実施できるようにする。</li> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握を行う。</li> <li>・「個別の取組プラン（決定）」（様式6）等に基づき、具体的な配膳作業等を管理する。</li> </ul>

<p>栄養教諭 学校栄養職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 養護教諭と連携し、食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や「個別の取組プラン（案）」（様式6）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式7）を立案・作成する。</li> <li>・ 個別面談を学校における食物アレルギー対応の手引に定められた者と一緒に行う。</li> <li>・ 食物アレルギー対応を考慮した学校給食の献立作成を行う。</li> <li>・ 安全な学校給食の提供環境を構築する。</li> <li>・ 学校給食において食物アレルギー対応が必要な児童生徒及び保護者への情報提供について、学校における食物アレルギー対応の手引に定められた対応が実施できるようにする。</li> <li>・ 「個別の取組プラン（決定）」（様式6）等に基づき、具体的な調理作業等を管理する。</li> </ul>
<p>教職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食物アレルギーを有する児童生徒の実態や「個別の取組プラン（決定）」（様式6）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式7）の情報を共有する。</li> <li>・ 学級担任が不在のとき、サポートに入る際に、担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒の状態や対応内容を把握し、学級担任と同じ対応ができるようにする。</li> <li>・ 部活動やクラブ活動等の指導の際にも、食物アレルギーを有する児童生徒の状態や対応内容を把握した対応ができるようにする。</li> <li>・ 緊急時の対応ができるようにする。</li> <li>・ 食物アレルギーについての基礎知識をもつ。</li> <li>・ 弁当を預かる場合や、給食の献立変更などの連絡を受けた場合等は、緊急時個別対応マニュアルに従い、食物アレルギーを有する児童生徒が安全な学校生活を送ることができるようにする。</li> </ul>
<p>学校給食 共同調理場長</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食調理場及び単独調理校の給食における食物アレルギー対応の責任者として、県及び市教育委員会の食物アレルギー対応の基本方針の主旨を理解し、学校給食共同調理場職員及び委託業務責任者（単独調理校を含む）に指導する。</li> <li>・ 市教育委員会が承認した「個別の取組プラン（決定）」（様式6）に基づいた学校給食における食物アレルギー対応を実施できるようにする。</li> <li>・ 学校給食調理場で発生した事故やヒヤリハットを市教育委員会へ報告する。</li> </ul>
<p>調理員</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 委託業務責任者は、栄養教諭・学校栄養職員の調理指示を基に、安全かつ確実に調理するよう指導する。</li> <li>・ 食物アレルギーについての基礎知識をもつ。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 除去食の作業工程表や作業動線図を確認して、安全な学校給食の調理を行う。</li> </ul>



## Ⅱ 食物アレルギーを有する児童生徒への対応

### 1 学校生活

食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を安全・安心に過ごすことができるよう、学校で「個別の取組プラン」(様式6)及び「緊急時個別対応マニュアル」(様式7)を作成し、これに基づいて学級担任をはじめとした全ての教職員で対応します。

#### (1) 給食の時間

給食の時間では誤食防止のための管理が重要です。

特に、給食の時間中に誤食やアレルゲンに触れる事故が起きないように食物アレルギー対応食について、「除去食対応予定献立表」(資料4-1または4-2)で確認する方法や、食物アレルギー対応食と一般の学校給食との違いを、学級担任と本人だけでなく、学級全体でルールを決めるなどの配慮をします。また、日常の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意します。

#### 誤食等の事故防止のためのルール例

- 毎日の献立内容について食べる料理や弁当の持参等の確認方法
- 配膳時の注意
- 片付け時の注意
- 給食当番の役割の確認
- おかわりを含む喫食時の注意
- セレクト給食時の注意
- 交流給食などの日常と違う形態での給食の時間の注意

#### (2) 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は、原因食品を“食べる”だけでなく、“吸い込む”ことや“触れる”ことも発症につながるため、個々の児童生徒に応じたきめ細かい配慮が必要です。具体的には、主治医が記載した「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」や保護者と十分な協議を行って作成された「個別の取組プラン」(様式6)に基づいて対応します。

#### 食品を扱う授業や活動での配慮例

- 調理実習(食品や食品中の添加物)
- 牛乳パックのリサイクル
- そば打ち体験、節分行事における豆まき(大豆・落花生(ピーナッツ))
- 小麦粘土を使用した図画工作
- 落花生(ピーナッツ)の栽培など

#### (3) 体育・部活動等の運動を伴う授業や活動

「運動」はアナフィラキシーの原因として重要な要因の一つです。アナフィラキシーの経験のある児童生徒に対して、運動がどれくらいリスクとなるのかを把握するとともに、これまでアナフィラキシーを発症したことの無い児童生徒についても、運動がリスクとなる可能性があることも全ての教職

員に周知し、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ります。

運動に関連したアレルギー疾患としては、「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」、「運動誘発アナフィラキシー」、「運動誘発ぜん息」があります。食後の運動時に現れても、食品が原因ではない場合もあります。

「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」は、原因食品を食べただけではアレルギー症状は現れませんが、食後に運動することでアナフィラキシー症状が誘発されます。運動によって腸での消化や吸収に変化が起き、未消化のたんぱく質が吸収されて起こると考えられています。運動前4時間<sup>※1</sup>以内は原因食品の摂取を避け、食べた場合は4時間以内での運動を避ける必要があります。症状が誘発される運動の強さには個人差がありますので、保護者や主治医と相談して許容運動の目安を定める必要があります。また、それまで全く食物アレルギーのなかった人が、ある日突然、発症する例がよく見られます。小麦、甲殻類の順に多く、最近はおもやりんごなどの果物でも増えています。

学校給食後の体育の授業以外にも、学校給食後の休み時間に走ったり球技をしたりしている時に発症する場合、朝食で食べたものが原因で朝の部活動で発症する場合、学校給食後走って帰宅する場合での発症例があります。

※1 多くの場合は原因食物の摂取後、2時間以内の運動で発症するとされていますが、まれには4時間位後に発症することもあることから、ここでは4時間としています。

#### (4) 校外活動（特に宿泊を伴うもの）

校外活動では、普段の授業や活動に比べて教職員の目が届きにくい傾向があります。引率する全ての教職員が、食物アレルギーを有する児童生徒の情報を十分に把握しておく必要があります。また、校外で重篤な食物アレルギーを発症した場合を想定し、エピペン®など持参薬の有無や管理方法、発症した場合の対応について事前に保護者等と十分に話し合っ作成した「個別の取組プラン」（様式6）や「緊急時個別対応マニュアル」（様式7）を確認するとともに、現地の医療機関を事前に調査しておく必要があります。

##### ア 校外活動での注意事項

- ・遠足や社会見学、部活動等で弁当を持参する場合（友達と弁当交換にも注意が必要）
- ・総合的な学習の時間や職場体験学習等で食品や料理が提供される場合
- ・体験学習で小麦粉粘土を使用した製作体験やお手玉の中身がそば殻である場合等

##### イ 宿泊を伴う校外活動での注意事項

宿泊を伴う校外活動での注意点として宿泊先や見学先での食事や弁当を手配する場合、保護者や宿泊先等を交えて十分に情報を交換し、どこまでの対応が必要で、どこまでの対応が可能なのかを事前に確認しておきます。

宿泊を伴う校外活動は、全ての児童生徒にとって貴重な体験であり、食物アレルギーを有する児童生徒もできるだけ参加できるように配慮することが必要です。

#### (5) 食物アレルギーについての指導

##### ア 全ての児童生徒に対して食物アレルギーに関する理解を深める指導

食物アレルギーを有する児童生徒の状態や学校・単独調理校給食室及び学校給食共同調理場の状態に応じて、給食の時間における対応は、原因食品を含む料理を配膳しない方法であったり、除去食を提供されたり、弁当を持参するなどがあります。

食物アレルギーを有する児童生徒は、日常生活の中でアレルゲンを含む食品を自分で判断して食べられる食品を選択したり、友達や周りの人からアレルゲンを含む食品を勧められた時にきちんと断りその理由を説明できるようにしたりするなど、発達の段階に応じて自ら事故を回避する能力を身に付けることが必要です。

全ての児童生徒に対して、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ことなど人権教育上の観点からお互いを思いやる心を育てることが必要です。

また、食物アレルギーを有する児童生徒の在籍の有無にかかわらず、児童生徒の発達の段階に応じて、関係教科や特別活動等の場を捉えて、食物アレルギーに対する理解を深める指導を進めることが大切です。

#### イ 食物アレルギーを有する児童生徒や保護者に対しての個別的な相談指導

食物アレルギーを有する児童生徒とその保護者に対し、必要に応じて個別的な相談指導を行います。

学校は、食物アレルギーを有する児童生徒の保護者と学校での対応を相談するに当たり、学校給食において食物アレルギー対応を行うことにより、摂取できる栄養素に偏りが生じることや、周りの児童生徒と同じ学校給食が食べられないことなどにより、給食の時間が負担とならないよう配慮することを伝えます。さらに、給食の時間をはじめ、食物アレルギーを有する児童生徒の学校での生活の様子を保護者に伝えたり、家庭での様子を聞き取ったりして、食物アレルギー対応について連携を図ることが大切です。

また、保護者も家庭での食物アレルギー対応にストレスを感じている場合があります。食物アレルギーを有する児童生徒の生涯に渡る食習慣の育成を見据えて、代替食や調理方法の工夫や栄養素の補い方、食物アレルギーを有する児童生徒のストレス緩和の方法などについて、希望に応じて相談や指導を行うことが必要です。

#### (6) 事故・ヒヤリハット事例の報告及び食物アレルギー対応の評価と見直し

学校管理下における全ての事故・ヒヤリハット事例は管理職に報告します。その後、校内食物アレルギー対応委員会で対応した個人の問題としてではなく、問題発生の原因と対応策を検討し、事故やヒヤリハット事例の再発を防止します。

事故やヒヤリハット事例だけでなく、給食の時間の配膳、喫食時の問題点等の学校生活の中で生じる問題点についても定期的に対処方法の評価、検討及び必要に応じて見直しを行います。

#### (7) 緊急時の対応の確認

食物アレルギーを有する児童生徒が誤食した時や児童生徒に食物アレルギー症状と思われる症状が現れた時の緊急時の対応について、「緊急時個別対応マニュアル」(様式7)使用や緊急時の対応を実施するため、職員間で共通認識の下に、具体的・確実に対応できる体制を整えておきます。

## 2 食物アレルギーについての学習と位置付け

食物アレルギーを有する児童生徒にとって、給食の時間が重荷となったり、いじめや差別の原因となったりすることのないよう、食物アレルギーについての学習を食に関する指導の一部に位置付けるなど、発達の段階に応じた指導を進めることが大切です。

(1) 教科での食物アレルギーについての学習と位置付け

小学校の家庭科、体育科、中学校の技術・家庭科、保健体育科などにおいて学習指導要領解説を参照し、食物アレルギーの指導を教科の中で関連付け学習するように努めます。

(2) 特別活動における位置付け

特別活動の学級活動では、集団の一員として学級や学校におけるよりよい生活づくりに参画し、諸問題を解決しようとする自主的、実践的な態度や健全な生活態度を育てることを目標としています。

食物アレルギーに関する指導は、学級活動の内容〔共通事項〕の「(2) 日常の生活や学習への適応及び健康安全（小学校）」「(2) 適応と成長及び健康安全（中学校）」の中で、学校、学級の実態や児童生徒の発達の段階に応じて、保健指導や安全指導又は食に関する指導と関連付けて行うことができます。

特に、食物アレルギーのアナフィラキシーは生命にかかわる病型であり、危険を予測して、自分の生命を自分で守ることに加えて、周りの仲間が食物アレルギーを有する仲間の生命を守ることができる態度を育むことにも大切になります。

3 「食に関する指導の全体計画」への位置付け

食物アレルギーについて、食に関する指導を行うには、「食に関する指導の全体計画」に位置付け、全ての教職員で共通理解を図ることが大切です。

### Ⅲ 学校給食における食物アレルギー対応

#### 1 学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

食物アレルギーを有する児童生徒に学校給食を提供します。そのためにも安全性を最優先とし、以下の5点を学校給食における食物アレルギー対応の基本として、市教育委員会は学校や学校給食調理施設に対して支援・指導を行います。

- (1) 学校給食において、成分表配付、無配膳対応、除去食提供対応及び一部弁当持参、完全弁当持参の食物アレルギー対応を行い、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とします。
- (2) 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや、注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンの混入では、アレルギー症状を発症しない児童生徒を対象とします。

##### ・微量のアレルゲンについて

みそ（大豆・小麦）、しょうゆ（大豆、小麦）、酢（小麦）、大豆油（大豆）、ごま油（ごま）、かつおだし（かつお）、いりこだし（いわし）、魚しょう（魚介類）、肉類のエキス（牛肉・豚肉・鶏肉）、卵殻カルシウム（卵）、乳糖（乳）、乳清焼成カルシウム（乳）などです。これ以外は、基本的に除去が必要なアレルゲンとなります。

##### ・注意喚起表記程度の量のアレルゲンについて

食品表示法に基づくコンタミネーション\*の注意喚起については、次のような例があります。

- 同一製造ライン使用によるコンタミネーション
- 原材料の採取方法によるコンタミネーション
- えび、かにを捕食していることによるコンタミネーション

##### \*コンタミネーションとは？

→食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずに混入してしまう場合をいいます。

##### ・アレルゲンの混入について

上記のアレルゲンについても対応が必要な児童生徒は、当該原因食品に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、学校給食対応は困難であり、完全弁当対応とします。また、多品目の食物除去が必要な場合や食器や調理器具の共用ができない場合、揚げ油の再使用を含む油の共用ができない場合等の学校給食で対応が困難と考えられる場合も完全弁当対応とします。

- (3) 安全性確保のため、原因食品の完全除去対応（提供するかしないかの二者択一）を原則とし、誤食・誤配を防止します。

##### ・誤食・誤配を防止するために

学校給食における食物アレルギー対応で、最優先するべきは、「安全性」です。「安全性」を確保するためには、給食調理や作業が複雑・過剰にならないよう単純化等の軽減が必要となります。

このため、除去食は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」により除去対応する食材を精選し、必要最小限の除去をします。

##### ・二者択一の給食提供

「安全性」の確保のために、多段階の除去食提供は行わず、原因食品を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とします。

・飲用牛乳の停止・返金について

学校給食費取扱い要領で定める学校長の承認に基づく牛乳の停止・返金については、継続して実施するものとします。

(4) 学校給食における除去食対象品目については、単独調理校では乳・卵・えび・かに、共同調理場では卵と乳について行います。

・食物アレルギー対応献立について

同じ学校や学級の中での食物アレルギー対応食の種類が複数になるため、対応や調理作業が煩雑になることは、誤食事故につながります。このため、一つの料理に含まれる複数のアレルゲンに対して、アレルゲンごとに食物アレルギー対応食を調理するのではなく、複数のアレルゲンを除去した無配膳対応とします。無配膳対応とした献立に代替はしないので、中心献立・食材であった場合、給食として成立しないため、一部弁当対応となります。

・学校給食の食物アレルギー対応について

市食物アレルギー対応検討委員会で、児童生徒や学校・学校給食調理施設などの実態等を把握し、学校給食における食物アレルギー対応について除去食提供対応を計画的に進めていきます。また、保護者の要望等の把握にも努めます。

(5) 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、安全性の確保の観点から、学校及び学校給食調理施設、人員等の環境整備を進めます。

・安全性の確保について

学校と学校給食調理施設における安全・安心な給食提供のための連絡体制の構築や打合せ時間の確保などを行います。学校において食物アレルギーを有する児童生徒や保護者への個別的な相談指導として栄養指導を行うなどの体制整備が必要です。

## 2 学校給食における食物アレルギー対応等の内容

対 応 等	内 容
成分表配付	学校給食における食物アレルギー対応を行う場合（無配膳対応・除去食提供対応・一部弁当持参・完全弁当持参）で希望する保護者等に主食及び副食に含まれるアレルゲンのうち特定原材料及び特定原材料に準ずるものの有無がわかる成分表（資料1～3）を配付
無配膳対応	飲用牛乳、主食、副食においてアレルゲンを含むものについては配膳しない対応（除去食提供ができない場合は無配膳対応となる）
除去食対応	アレルゲンを含む食品を加えない料理を提供する対応（資料4-1、4-2）
一部弁当持参	除去食による食物アレルギー対応ができないことにより、提供されない（無配膳となる）主食や飲用牛乳に代わる飲み物、副食を持参する対応
完全弁当持参	学校給食の提供が困難である対象者*において、毎日弁当を持参する対応 ※調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや注意喚起表記（食品表示法）程度の混入でアレルギー症状を発症、原因食品が多品目、食器や調理器具の共用ができない、油の共用ができない等

### 3 学校給食における食物アレルギー対応の流れ

学校給食における食物アレルギー対応に関する毎月の実施内容については次の流れで確認します。

保護者は家庭で児童生徒と、除去食対応予定献立表（資料4-1・4-2）と成分表（資料1～3）を見て、毎日の献立の主食・飲用牛乳・副食について、アレルギーの有無を確認し、除去食対応予定献立表（資料4-1・4-2）に、一か月分毎日の対応を記入します。記入後、担任を通じ、単独校の該当栄養教諭・学校栄養職員に提出します。\*資料1～4⇒P24～33

提出された除去食対応予定献立表（資料4-1・4-2）は、担当者が「個別の取組プラン」（様式6）を確認した後に決定します。なお、記載内容で不明な場合は、学校を通じ保護者に確認し、内容の共有を図ります。決定された除去食対応予定献立表（資料4-1・4-2）をコピーして同じものを使用します。

1. 「成分表（資料1～3）」及び「除去食対応予定献立表（資料4-1、4-2）」を栄養教諭、学校栄養職員が作成し学校経由で保護者に配付する。

- ・「成分表（主食）（資料1）」、「成分表（〇月）（資料2）」  
「成分表（学期）（資料3）」
- ・「〇月分除去食対応予定献立表（資料4-1、4-2）」



2. 「〇月分除去食対応予定献立表（資料4-1、4-2）」を保護者が学校経由で学校給食調理施設に提出（単独調理校は、担任から所属栄養教諭・学校栄養職員）

### 4 献立の作成と検討

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図るものであることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための教材であることも考慮して献立を作成することが必要です。

また、給食の時間は、仲間や先生等と一緒に楽しく食事をしたり、係活動等を行ったりと、人間関係を深め学校生活を明るく豊かにするものであり、人格形成の上で大切な指導の場でもあります。

「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解することは、食物アレルギーを有する児童生徒にとっても同じように必要です。

献立作成においては、食物アレルギーを有する児童生徒も、他の児童生徒と同じように給食を楽しむこと、安全に食べられることを考慮します。

#### (1) 献立作成における食物アレルギー対応の基本方針の作成

食物アレルギーを有する児童生徒にも安全な学校給食を提供するためには、各学級・学校の児童生徒の実態や学校及び調理場の施設・設備、人員等を考慮した献立作成を行います。食物アレルギー対応を安全かつ合理的に実施するために、献立作成段階から食物アレルギー原因食品の中でも使用頻度の高い品目や重篤な症状を引き起こす品目について、原材料を含め献立での使用を次の点に留意し慎重に行います。

① 加工食品や調味料のうち、発症数の多い原因食品である乳、卵などが含まれない食品に可能な限

り切り替えるように努める。

- ② 1日の献立で、複数の料理に同じ原因食品を使用しないよう考慮する。
- ③ 加工食品や調味料等の使用に際し、原材料表の提出を受け、慎重に確認を行う。
- ④ 原因食品を使用する場合は、使用していることがわかりやすい献立名となるよう努める。
- ⑤ セレクト給食の実施については、食物アレルギー対応を考慮した選択肢とする。

## (2) 献立変更時の対応

献立の変更はやむを得ない場合のみとし、児童生徒、保護者及び全教職員や学校給食関係者が献立変更についての情報を共有します。献立変更が決定し次第、速やかに市教育委員会から学校へ連絡します。学校は献立変更によりアレルギーの原因食品が献立に含まれる場合は、変更内容を児童生徒及びその保護者に伝え、確実に対応します。

## (3) 献立作成における検討

学校給食実施後は、提供された学校給食の評価・検討を行う際に食物アレルギーを有する児童生徒の視点からの検討も行います。

学校や学校給食調理施設で起きた全ての事故やヒヤリハットは、施設長より市教育委員会に報告し、市食物アレルギー対応検討委員会で防止対応策を検討しますが、献立作成の観点からも検討を行います。

# 5 学校給食調理施設における対応

市教育委員会、学校給食調理場長は、学校給食調理施設の施設・設備や人員等の状況を踏まえ、安全に食物アレルギー対応食が提供できる体制を整えます。

## (1) 食物アレルギー対応のための確認作業

学校給食における食物アレルギー対応を安全に行うために、あらかじめ確認作業の方法について当市委託作業基準、委託業者の作業基準に基づき委託業者が作業工程表・指示書を作成し、誰もが同じ作業ができるようにします。

## (2) 除去食対応のための整備

除去食対応を行うに当たり、調理器具や食器、食品の管理、調理担当者及び調理作業場所を区別します。

## (3) 食物アレルギー対応食の注意点

### ① 検収

- ・ 検収された食品は、複数の担当者でアレルゲンを確認決定する。成分表や商品が予定していた食品と異なる場合は、速やかに栄養教諭等に連絡する。
- ・ 献立の一部が学校に納入業者から直接納入される場合についても、学校で検収責任者を決め、確実に検収する。成分表や商品が予定していた物と異なる場合は、速やかに栄養教諭等に連絡する。

### ② 調理手順

- ・ 食物アレルギー対応食担当者（以下「対応食担当者」という。）は、他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして作業を行う。
- ・ 対応食担当者は材料表や除去食指示表、作業工程表や作業動線図に基づいて作業する。調理作業はアレルゲンの混入防止の確認を行う。
- ・ 混入を防ぐため、調理場はアレルギー室、単独調理校は決められた場所において調理をする。



- ・ 一般の給食と一緒に調理し、原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認して取り分ける。
- ・ 事前に決められた確認箇所で、事前に決められた方法（ダブルチェック、声出し指差し等）での確認を徹底する。流れ作業にならないように配慮し、安全確保に努める。
- ・ 一般の給食と同じように温度管理、保存食の採取、検食を行う。
- ・ アレルゲンの混入や取り忘れが起こった場合は、提供を中止する。

### ③ 配食

- ・ 材料表、除去食指示表を基に誤調理がないか複数の調理員でダブルチェックする。
- ・ 食物アレルギー対応食の個人容器は、学校名・学年・組・児童生徒名を記載し、誤配や誤食を防ぐ工夫をする。

### ④ 配送・配膳

- ・ わかりやすい表示を心がけ、配送先を間違えない工夫をする。
- ・ 配送の際は、複数の調理員等でダブルチェックする。
- ・ 受配校と連携を密にして、受け取りの確認を誰がするかなどを事前に決めておく。

#### (4) 全ての事故及びヒヤリハット事例の報告

全ての学校給食関係者は、全ての事故及びヒヤリハット事例について、状況や原因について管理職に報告し、防止対応策を検討します。施設長は、事故やヒヤリハット事例について、市教育委員会へ報告し情報を共有します。

#### (5) 学校給食共同調理場における対応の評価

学校給食共同調理場長は学校給食共同調理場の施設・設備や人員等の実態と安全に学校給食において提供できる食物アレルギー対応食について定期的に整理し、市の食物アレルギー対応検討委員会に報告し、学校給食における食物アレルギー対応方法の充実を図るための検討を行います。

保護者 各位

津島市学校給食共同調理場

### 学校給食用物資の成分表及びアレルギー表示について

学校給食で使用する加工食品の成分表及びアレルギー表示を、下記の要項により提供します。

#### 記

成分表は「主食物資」、「学期物資（4～7月・9～3月物資）」、「献立物資」の3種類あります。成分表及びアレルギー表示は物資納入業者から提出されたものです。

名称	配布回数及び時期	備考
主食物資	年1回配布 ・4月(年度当初)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主食(パン・めん・米飯)は、1年間、同じ物資を使用します。</li> <li>・主食の規格量も記載しています。</li> <li>・「献立物資」では、学期欄に「主食」と記載します。</li> </ul>
学期物資	年2回配布 ・4月(4～7月分) ・8月(9～3月分)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用頻度の多い物資を「学期物資」とし、番号をつけています。</li> <li>・期間内は、同じ物資を使用します。</li> <li>・「献立物資」の学期欄に記載している番号は、「学期物資」の番号になります。</li> </ul>
献立物資	毎月配布 ・献立を実施する月の前月末	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一日分の給食献立に使用する材料名及び可食目安量が記載されています。余白に成分表及びアレルギー表示を貼付します。</li> <li>・肉・野菜類については、単独食材のためアレルギー表示を省略し、学期欄に「肉類」「野菜類」と記載します。<u>特定原材料及び特定原材料に準ずるもの(28品目)</u>に含まれる食材もありますので、ご注意ください。</li> <li>・「主食物資」「学期物資」以外に使用する物資は、学期欄に手書きで番号を記載します。</li> <li>・一日分が複数枚に分かれる場合があります。</li> <li>・セレクト給食(年3回実施)に使用するセレクト物資(おかず・デザート等)の成分表は、実施月の前月の最後に添付します。なお、実施月にも再度、配布します。</li> </ul>

#### 【問い合わせ先】

学校名	調理場名	電話番号
神守小、蛭間小、高台寺小、神島田小、神守中	神守調理場	26-2620
東小、西小、天王中、藤浪中、暁中	暁調理場	26-2800
南小		26-3348
北小		26-2597

## 「主食物資」の成分表及びアレルギー表示

## ① パンの資材配合

対粉率（単位：％）

種類 資材名	スライス パン	ロール パン	ミルク ロールパン	レーズン ロールパン	くろ ロールパン	小 型 ロールパン	サンドイッチロールパン サンドイッチパンズパン
小麦粉	100	100	100	100	100	100	100
脱脂粉乳	2	6	8	6	6	6	6
ショートニング	2	7	7	7	7	4	7
砂糖	7	10	10	10	—	10	10
イースト	3	3	3	3	3	3	3
イーストフード <sup>＊</sup>	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
精製塩	1.8	1.6	1.6	1.6	1.5	1.6	1.6
加工黒糖	—	—	—	—	15	—	—
レーズン	—	—	—	20	—	—	—
マーガリン	5	9	—	—	—	4	—
カラメル	—	—	—	—	0.25	—	—

※パン用小麦粉には、県内産小麦粉（ゆめあかり）がすべて50％入っています。

（外麦50％は、アメリカ・カナダです。）

対粉率（単位：％）

種類 資材名	クロス ロールパン	クロワッサン	りんごパン	愛知の ツイストパン	あいちの米粉パ ン50	米粉パン （小麦入り）
小麦粉	100	80	100	100	50	—
米粉ミックス粉	—	—	—	—	50	100
薄力粉	—	20	—	—	—	—
脱脂粉乳	6	4	2	6	3	3
ショートニング	7	5	2	7	10	8
砂糖	10	10	4	10	10	6
イースト	3	7	3	3	3	3
イーストフード	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	—
精製塩	1.6	1.6	1.8	1.6	2.0	2.0
マーガリン	9	—	5	9	—	—
折込マーガリン	—	50	—	—	—	—
リンゴチップ	—	—	20	—	—	—
製菓材料	—	—	—	—	—	4

※愛知のツイストパンの小麦粉は、県内産小麦粉（ゆめあかり）が100％（内グルテン2％）入っています。

※米粉ミックス粉は、県内産米が100％（内グルテン20％）入っています。

※製菓材料とは米粉パン用資材ですが、詳しくは別紙3の米粉パン（小麦入り）の取扱いをご覧ください。

## ② ナン（県産麦入り）の資材配合

対粉率（単位：％）

資 材 名	割 合
小 麦 粉	1 0 0
精 製 塩	1. 3
砂 糖	2
ショートニング	1
イースト	1
菜種油	0. 9

※小麦粉には県内産小麦粉（ゆめあかり）が 50%入っています。（外麦 50%は、アメリカ・カナダ産です。）

## ③ ソフトスパゲティ式めんの資材配合

対粉率（単位：％）

資 材 名	割 合
小 麦 粉	1 0 0
精 製 塩	2. 6

※小麦粉には、県内産小麦粉（ゆめあかり）が 50%入っています。

（外麦 50%は、アメリカ・カナダ産です。）

## ④ 白玉うどんの資材配合

対粉率（単位：％）

資 材 名	割 合
小麦粉(とうもろこしでん粉 5%含む)	1 0 0
精 製 塩	3. 7

※小麦粉には、県内産小麦粉（きぬあかり）がすべて 100%（内とうもろこし澱粉 5%）入っています。

## ⑤ 中華めん（ラーメン）の資材配合

対粉率（単位：％）

資 材 名	割 合
小麦粉	1 0 0
くちなし色素	0. 1 1
粉末かんすい	0. 8
精 製 塩	0. 7

※小麦粉には、県内産小麦粉（ゆめあかり 50%・きぬあかり 50%） 100%です。

## ⑥ きしめんの資材配合

対粉率（単位：％）

資 材 名	割 合
小麦粉(とうもろこしでん粉 7%含む)	1 0 0
精 製 塩	3. 1

※小麦粉には、県内産小麦粉（きぬあかり）が 100%（内とうもろこし澱粉 5%）入っています。

## ⑦ 米飯の資材配合

単位：％

種類 資材名	白飯	三河赤鶏 五目ごはん	わかめ ごはん	麦 ごはん	赤飯	銚子カット 玄米ごはん	愛知の さつま芋 ごはん	五穀 ごはん	あいちの 大根葉 ごはん
うるち精米	100	100	100	90	50	70	100	90	100
もち精米	—	—	—	—	50	—	—	—	—
ロウカット玄米	—	—	—	—	—	30	—	—	—
強化米	0.30	0.30	0.30	0.27	0.15	0.21	0.30	0.27	0.30
三河赤鶏 たきこみ五目	—	50	—	—	—	—	—	—	—
わかめ	—	—	3	—	—	—	—	—	—
精麦	—	—	—	10	—	—	—	—	—
ゆであずき	—	—	—	—	20	—	—	—	—
県産さつま芋 (カット)	—	—	—	—	—	—	15	—	—
愛学給五穀 ※	—	—	—	—	—	—	—	10	—
愛知県産 乾燥大根葉	—	—	—	—	—	—	—	—	4
精製塩	—	—	—	—	1.0	—	—	—	—

※愛学給五穀は、大麦70％、発芽玄米10％、黒米9％、もちきび8％、赤米3％をミックスしています。

# アレルギ―表示

下表の「○」印を付した場所は、アレルギ―物質または同アレルギ―物質由来のものが含まれ、「○」印のないものは含まれていないことを意味します。

アレルギ―物質名	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カンテナツツ	アーモンド
スライスパン	○			○													○											
ロールパン	○			○													○											
ミルクロールパン	○			○													○											
レーズンロールパン	○			○													○											
くろろーるパン	○			○													○											
サンドイッチロールパン	○			○													○											
サンドイッチパンズパン	○			○													○											
小型ロールパン	○			○													○											
クロスロールパン	○			○													○											
りんごパン	○			○													○						○					
愛知のツイストパン	○			○													○											
クワッパン	○			○													○											
米粉パン(小麦入り)	○			○													○											
あいちの米粉パン50	○			○													○											
ナン(県産麦入り)	○			○													○											
ソフトスパゲティ式めん	○			○													○											
白玉うどん	○			○													○											
中華めん(ラーメン)	○			○													○											
きしめん	○			○													○											
白飯																												
麦ごはん																												
わかめごはん																												
三河赤鶏五目ごはん	○																○											
赤飯																												
金井ロウカット玄米ごはん																												
愛知のさつま芋ごはん																												
五穀ごはん																												
あいちの大根菜ごはん																												

※ パン工場では、卵・落花生・いか・えび・オレンジ・かに・牛肉・くるみ・さけ・さば・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カンテナツツ・アーモンド等を含む製品(市販品等)を製造しています。ナン工場では、卵・乳・オレンジ・牛肉・くるみ・大豆・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カンテナツツ・アーモンド等を含む製品(市販品等)を製造しています。

※ パンの副資材であるショートニングには豚由来の原料を使用していますが、残存たんぱく量が国の表示義務以下のため、上記一覧表には特定原材料として記載していません。

※ 米飯工場では、小麦・大豆・鶏肉・ゼラチン等を含む製品(市販品等)を製造しています。

※ 五穀ごはんには使用している五穀の製造工場では、大豆・ごま等を含む製品(市販品等)を製造しています。わかめごはんには使用しているわかめは、えび・かにの生息域で採取していません。

※ めん工場では、そばの製造があり、卵・大豆等を含む製品(市販品等)も製造しています。

## 主食規格量

## 小学校

種 類		規格 (g)		
		低学年	中学年	高学年
小	標準パン	50	60	70
	ロールパン	40	50	50
	ミルクロールパン			
	レーズンロールパン	40	50	50
	くろロールパン			
麦	サンドイッチロールパン	50	60	70
	サンドイッチバンズパン	50	60	70
	小型ロールパン	30	40	40
粉	クロスロールパン	45	55	65
	クロワッサン	25	30	35
	りんごパン	45	55	65
製	ツイストロールパン	30	40	50
	あいちの米粉パン50	40	50	60
	米粉パン	50	50	60
	ナン (県産麦入り)	50	70	90
品	ソフトスパゲティ式めん	70	80	90
	白玉うどん	160	180	200
	中華めん (ラーメン)	160	180	200
	きしめん	160	180	200
	米 穀 類	白飯	50	60
赤飯		50	60	70
わかめごはん		50	60	70
麦ごはん		50	60	70
枝豆ごはん		50	60	70
愛知のさつま芋ごはん		50	60	70
五穀ごはん		50	60	70
あいちの大根葉ごはん		50	60	70
洋風きのごはん		50	60	70
ロウカット玄米ごはん		50	60	70
三河赤鶏五目ごはん		50	60	70

## 中学校

種 類		規格 (g)		
		1 年	2 年	3 年
小	標準パン	80	80	80
	ロールパン	60	60	60
	ミルクロールパン			
	レーズンロールパン	60	60	60
	くろロールパン			
麦	サンドイッチロールパン	70	70	70
	サンドイッチバンズパン	70	70	70
	小型ロールパン	40	40	40
粉	クロスロールパン	65	65	65
	クロワッサン	35	35	35
	りんごパン	65	65	65
製	ツイストロールパン	60	60	60
	あいちの米粉パン50	70	70	70
	米粉パン	70	70	70
	ナン (県産麦入り)	100	100	100
品	ソフトスパゲティ式めん	100	100	100
	白玉うどん	220	220	220
	中華めん (ラーメン)	220	220	220
	きしめん	220	220	220
	米 穀 類	白飯	90	90
赤飯		90	90	90
わかめごはん		90	90	90
麦ごはん		90	90	90
枝豆ごはん		90	90	90
愛知のさつま芋ごはん		90	90	90
五穀ごはん		90	90	90
あいちの大根葉ごはん		90	90	90
洋風きのごはん		90	90	90
ロウカット玄米ごはん		90	90	90
三河赤鶏五目ごはん		90	90	90

※規格 (g) については、次の量になります。

種 類	規 格
①パン	粉 使 用 量
②ナン(県内麦入り) ④白玉うどん ⑤中華めん(ラーメン) ⑥きしめん	製 品 重 量
③ソフトスパゲティ式めん	小 麦 粉 使 用 量
⑦米飯	精 米 重 量

2019年05月08日水曜

献立名	材料名	小可	中可	学期
揚げじゃがいものカレ 一煮	白飯	60	90	主食
	牛乳	206	206	牛乳
	つくね	40	60	①
	新じゃがいも	60	72	野菜類
	米白絞油	6	7.2	595
	豚挽き肉	18	22	肉類
	はんぺん	10	12	579
	たまねぎ	30	36	野菜類
	にんじん	15	18	野菜類
	ピーマン	5	6	野菜類
梅ちり和え	おろし生姜	0.2	0.24	656
	にんにく	0.2	0.24	野菜類
	米粉カレールウ(甘口)	2.5	3	644
	純カレー	0.05	0.06	652
	本みりん	0.8	1	606
	上白糖	2	2.4	515
	しょうゆ	3	3.6	612
	塩	0.05	0.06	614
	こしょう	0.01	0.02	654
	きゅうり	20	24	野菜類
梅ちり和え	はくさい	15	18	野菜類
	しらす干し	1.2	1.5	②
	しらす干し 200g袋			③
	酒	0.5	0.6	603
	ねり梅	1	1.2	548
	ゆかり粉 500g袋	0.2	0.24	535
	ゆかり粉 200g袋			534
	薄口しょうゆ	0.8	1	613
	上白糖	0.25	0.3	515
	合計	497.76	586.66	

①レバー入り  
白まふ(ね)

②しらす干し

原材料名	% (7レバゲン惣菜(7品目))
いわし類の雑魚	97.0
食塩	3.0

7レバゲン惣菜(7品目)  
本品で使用している原料の魚はえび、かにが混ざる惣菜で採取しています。

③しらす干し 200g

原材料名	% (7レバゲン惣菜(7品目))
いわし類の雑魚	90.0
食塩	3.0
品質改良剤(澱粉)	1.0
調味料(アミノ酸等)	

7レバゲン惣菜(7品目)  
本品で使用している原料の魚はえび、かにが混ざる惣菜で採取しています。

商品名	左記原材料及び食品添加物の明細	配合割合
鶏肉	鶏肉	29.73
タレ	とうもろこし さとうきび 粗菜 大豆 小麦 菜油	3.37 3.23 2.64
酢	馬鈴薯、とうもろこし さとうきび、とうもろこし、タピオカ みかん、馬鈴薯、甘藷	0.67
水	たまねぎ パン(卵付(食卓用))	12.13 12.54
白ごま	小麦 パン酵母 バター、ヤシ 海水 とうもろこし ごま	8.43
鶏レバー	鶏レバー	7.56
砂糖	鶏レバー 粗菜調味液 粗菜	3.05 0.16
食塩	粗菜 海水	0.12 0.03
香辛料	生姜、白胡椒、ローレル	0.00
水	水	0.89
でんぷん	馬鈴薯	2.87
大豆油	大豆	1.98
豚脂	豚脂	1.86
砂糖(水豆油)	大豆 バター	1.76
砂糖	砂糖	1.14
食塩	さとうきび 海水	0.64
みりん	米	0.49
香辛料	さとうきび とうもろこし キャッサバ	0.27
仕込水	馬鈴薯、甘藷 白胡椒 とうもろこし	0.06 1.04 3.34
合計	合計	100.00

特定原材料 注意喚起 の有無	原材料	配合割合
▲印	1 卵	3.37
▲印	2 乳	3.23
▲印	3 小麦	2.64
▲印	4 大豆	0.67
▲印	5 鶏肉	29.73
▲印	6 エビ	0.06
▲印	7 かに	0.00
▲印	8 いくら	0.00
▲印	9 牛肉	0.00
▲印	10 豚肉	0.00
▲印	11 イカ	0.00
▲印	12 キウイ	0.00
▲印	13 牛乳	0.00
▲印	14 クルミ	0.00
▲印	15 さけ	0.00
▲印	16 さば	0.00
▲印	17 大豆	0.00
▲印	18 鶏肉	29.73
▲印	19 豚肉	0.00
▲印	20 まつたけ	0.00
▲印	21 もも	0.00
▲印	22 やまいも	0.00
▲印	23 りんご	0.00
▲印	24 ほうろく	0.00
▲印	25 パプリカ	0.00
▲印	26 ごま	0.00
▲印	27 とうもろこし	0.00
▲印	28 小麦	0.00
▲印	29 鶏肉	29.73
▲印	30 大豆	0.00
▲印	31 鶏肉	29.73
▲印	32 鶏肉	29.73
▲印	33 鶏肉	29.73
▲印	34 鶏肉	29.73
▲印	35 鶏肉	29.73
▲印	36 鶏肉	29.73
▲印	37 鶏肉	29.73
▲印	38 鶏肉	29.73
▲印	39 鶏肉	29.73
▲印	40 鶏肉	29.73
▲印	41 鶏肉	29.73
▲印	42 鶏肉	29.73
▲印	43 鶏肉	29.73
▲印	44 鶏肉	29.73
▲印	45 鶏肉	29.73
▲印	46 鶏肉	29.73
▲印	47 鶏肉	29.73
▲印	48 鶏肉	29.73
▲印	49 鶏肉	29.73
▲印	50 鶏肉	29.73
▲印	51 鶏肉	29.73
▲印	52 鶏肉	29.73
▲印	53 鶏肉	29.73
▲印	54 鶏肉	29.73
▲印	55 鶏肉	29.73
▲印	56 鶏肉	29.73
▲印	57 鶏肉	29.73
▲印	58 鶏肉	29.73
▲印	59 鶏肉	29.73
▲印	60 鶏肉	29.73
▲印	61 鶏肉	29.73
▲印	62 鶏肉	29.73
▲印	63 鶏肉	29.73
▲印	64 鶏肉	29.73
▲印	65 鶏肉	29.73
▲印	66 鶏肉	29.73
▲印	67 鶏肉	29.73
▲印	68 鶏肉	29.73
▲印	69 鶏肉	29.73
▲印	70 鶏肉	29.73
▲印	71 鶏肉	29.73
▲印	72 鶏肉	29.73
▲印	73 鶏肉	29.73
▲印	74 鶏肉	29.73
▲印	75 鶏肉	29.73
▲印	76 鶏肉	29.73
▲印	77 鶏肉	29.73
▲印	78 鶏肉	29.73
▲印	79 鶏肉	29.73
▲印	80 鶏肉	29.73
▲印	81 鶏肉	29.73
▲印	82 鶏肉	29.73
▲印	83 鶏肉	29.73
▲印	84 鶏肉	29.73
▲印	85 鶏肉	29.73
▲印	86 鶏肉	29.73
▲印	87 鶏肉	29.73
▲印	88 鶏肉	29.73
▲印	89 鶏肉	29.73
▲印	90 鶏肉	29.73
▲印	91 鶏肉	29.73
▲印	92 鶏肉	29.73
▲印	93 鶏肉	29.73
▲印	94 鶏肉	29.73
▲印	95 鶏肉	29.73
▲印	96 鶏肉	29.73
▲印	97 鶏肉	29.73
▲印	98 鶏肉	29.73
▲印	99 鶏肉	29.73
▲印	100 鶏肉	29.73

上記原材料で特定原材料を使用している場合は●印を付ける。  
同一製造ラインで別製品を製造し、ときに特定原材料が入ってしまふことが想定できる場合に明記  
製造段階において、特定原材料に由来する原料を使用しているが、完成品でその影響が極めて少ない場合に明記



### 501. 小麦粉

＜原材料名＞

小麦	小麦
----	----

＜アレルギー物質（特定原材料及び特定原材料に準ずるもの）＞

小麦	小麦
----	----

### 502. 小麦粉 25kg

使用原材料

アレルギー表示について	小麦
-------------	----

### 503. 焼そば

焼そばは糖100%に対して

小麦粉	: 約 40%
食塩	: 約 0.5%以下
かんぶん	: 約 0.1%以下
くちなし色素	: 約 0.05%以下
大豆食用油	: 約 3%
水分	: 約 56.8%

(アレルギー物質として: 小麦粉、大豆油)  
(卵は使用していません)

配合率

グルテン	55%
小麦粉	45%
重層	微量

アレルギーは小麦です。

### 504. スパゲティハーブ

強力小麦粉 デュラム小麦のセモリナ	配合 合計100%
アレルギー物質 質27品目	表示:有 物質名:小麦

上記原料と水以外は一切使用していません。  
小麦以外の原料のコンタミネーションは有りません。

### 508. 779J

原材料名	由来原材料名	アレルギー物質	%
小麦(国産産品)	小麦	小麦	98.8
麦たん白(小麦を産む)	小麦	小麦	0.4
酵素粉末(オーナン)	オーナンパウダー		0.4
食塩			0.4
	合計(100%)		100.0

### 509. 板こんにやく 511. 糸こんにやく

### 510. つきこんにやく 糸こんにやく

こんにやく(黒)  
こんにやく(粉(国産)) 凍草粉末・水酸化カルシウム(国産品)

### 512. じゃん粉

コンタミネーション	表示有無	アレルギー物質
表示有無	表示有無	使用なし
原料名	原料名	
馬鈴薯でんぷん粉	馬鈴薯でんぷん粉	割合 100%

### 513. じゃん粉 25kg袋

原料名	配合率
馬鈴薯でんぷん粉	100%

2. コンタミネーション

添加物名	流入率	備考
添加物	0%	使用なし
アレルギー物質	0%	可能性なし(工場でんぷんのみ生産のため)

※アレルギー物質・特定原材料7品目、特定原材料に準ずるより食品(ゼラチンを含む)

### 515. 上白糖・516. 上白糖 20kg袋

原材料名	製品中の配合率(%)	アレルギー物質
食品添加物物質名	100%	物質名
原料名	サトウキビ	糖
	ビート	糖

### 514. 春雨

原料	配合率	アレルギー物質
甘藷澱粉	60%	糖
馬鈴薯澱粉	40%	//

※製造ラインでは、蕎麦(原材料:馬鈴薯澱粉、葛粉)も製造しています。



### 517. 三温糖





原材料名	由来名	配合	アレルギー(27品目)
甘蔗原料糖	甘蔗(サトウキビ)	99.7~99.9%	含まず
甜菜原料糖	甜菜(ビート)		含まず
カラメル	砂糖	0.3~0.1%	含まず

# 2019年度5月 除去食対応予定献立表

学校名 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 組  
 名前 \_\_\_\_\_

**太線で囲んだ献立** について、除去食を希望される場合は、献立名を蛍光ペン等でマークし、早めに学校に返却してください。  
**※除去食を希望しない場合は、「×」と記入をお願いします。**  
**四角で囲んだ献立及び食品** については、卵や乳が含まれるものです。**※除去食はありません。**

2019年度  **5月予定献立表**  津島市神守学校給食共同調理場

曜日	献立名	アレルギー	おもにち・にく・ほねになるもの（あかいろ）	おもに体のちようしをととのえるもの（みどりいろ）	おもにはたらく力になるもの（きいろ）	びごう
7 火 牛 乳	ごはん ピビンバ（にく） （ナムル） ワンタンスープ ひとくちゼリー（小中：2こ）		ふたにく みそ 牛乳 どうふ	しょうが にんにく だいずもやし チンゲンサイ たけのこ たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ	ごはん あぶら さとう ごま ごまあぶら さとう ワンタン ひとくちゼリー（ぶどう・りんご）	神守小6年なし 神守中2年なし
8 水 牛 乳	ごはん つくね（小：2こ・中：3こ） あげじゃがいものカレーに うめちりあえ		つくね ふたにく はんぺん しらすまし	たまねぎ にんじん ビーマン しょうが にんにく きゅうり ほうさい ねぎりめ ゆかりこ	ごはん しんじゃがいも あぶら ごめこのカレールウ さとう さとう	神守小6年なし 神守中2年なし
9 木 牛 乳	ごはん さわらのさいきょうやき さわいわん わらびもち		さわらのさいきょうやき ふたにく あぶらあげ きなこ	だいこん ごぼう にんじん ねぎ	ごはん わらびもち さとう	神守小6年なし 神守中2年なし
10 金 牛 乳	ごはん キャベツメンチカツ しんたまねぎのしろみそしる そくせきづけ		キャベツメンチカツ（にく） ふたにく なまあげ みそ	キャベツメンチカツ（キャベツ） たまねぎ えのきだけ みつば たくあん きゅうり	ごはん キャベツメンチカツ（ころも） あぶら じゃがいも	蛭間小6年なし 神守中2年なし
13 月 牛 乳	ごはん ごめこのハヤシライス カラフルサラダ オレシ		ふたにく ツナ	たまねぎ にんじん マッシュルーム キャベツ きゅうり きピーマン オレシ	ごはん じゃがいも さとう ごめこのハヤシルウ あぶら たまねぎドレッシング	蛭間小6年なし
14 火 牛 乳	ごはん あいちぎょうざのあんかけ（小：2こ・中：3こ） はっほうさい パンパンシー		あいちぎょうざ（にく） ふたにく いか とりにく	あいちぎょうざ（やさい） しょうが ほうさい たまねぎ にんじん たけのこ ヤングコーン ビーマン きりほしだいこん もやし とうみょう	ごはん あぶら だんご パンパンシーソース さとう ごま	蛭間小1、2、3、4年なし 神守小5年なし
15 水 牛 乳	ごはん ひじきいりとりそぼろどん ふたじる おほかまヨネーズあえ		とりにく ひじき ふたにく どうふ あぶらあげ みそ かつおぶし	にんじん えだまめ しょうが だいこん ごぼう ねぎ こんにゃく キャベツ きゅうり コーン	ごはん さとう だんご さとう たまごめきマヨネーズ	蛭間小1、2、3年なし 神守小5年なし
16 木 牛 乳	<b>ミルクローレルパン</b> フランクフルト はるやさいのクリームパスタ いちごゼリーポンチ	<b>乳</b>	フランクフルト ベーコン どうにゅう 	にんじん たまねぎ キャベツ しめじ グリーンアスパラガス もも パイン ナタデココ レモンかじゅう	<b>ミルクローレルパン</b> スバグティ オリブあぶら ごめこのホイトルウ（乳なし） <b>いちごゼリー</b> さとう	<b>5月の野菜① いちご</b> 
17 金 牛 乳	ごはん あげかつおのごみそからめ わかたけじる はるやさいのあえもの あおうめゼリー		かつお みそ とりにく あぶらあげ かまぼこ わかめ ハム	<b>たまねぎ</b> たけのこ にんじん キャベツ きぬさや 	ごはん あぶら さとう ごま あおうめゼリー	<b>食育の日</b> <b>5月の野菜② たまねぎ</b> <b>カルシウム強化献立</b> だいこんはJAから購入します。
20 月 牛 乳	ごはん わふうハンバーグ はるだいこんのそぼろに いそかあえ		ハンバーグ とりにく がんもどき ちくわ のり	しょうが だいこん にんじん しめじ えだまめ しょうが もやし さやいんげん	ごはん だんご さとう だんご さとう	<b>カルシウム強化献立</b> だいこんはJAから購入します。
21 火 牛 乳	ごはん さばのはちょうみそに <b>トマトとたまごのふんわりじる</b> きりほしだいこんとささみのあえもの	<b>卵</b>	さばのはちょうみそに（さば みそ） <b>たまご</b> えび どうふ とりにく	トマト えのきだけ <b>みつば</b> きりほしだいこん にんじん チンゲンサイ レモンかじゅう	ごはん だんご さとう ごま たまごめきマヨネーズ	<b>みつばはJAから購入します。</b>
22 水 牛 乳	ごはん ★野菜ゴロゴロたきごみで コロック はるキャベツのみそしる れいとうみかん		とりにく コロック（にく） ふたにく なまあげ みそ	グリーンアスパラガス ごまつな しめじ えだまめ コロック（やさい） キャベツ たまねぎ にんじん ねぎ れいとうみかん	ごはん あぶら さとう コロック（じゃがいも ころも）あぶら	「野菜ゴロゴロたきごみで 飯」は津島市給食献立コン クールで昨年度、神守小 学校5年生の藤谷さくら さんが考えた料理です。
23 木 牛 乳	しらたま うど ん ゆかりあえ まっちゃんケーキ		とりにく かまぼこ どうにゅう あまなっとう（あずき）	ごぼう にんじん ねぎ しいたけ きゅうり キャベツ ゆかりこ まっちゃん	しらたまうどん だんご ホットケーキミックス さとう あまなっとう（さとう） マーガリン（乳なし）	
24 金 牛 乳	むぎごはん しろみぎかなのカリカリフライ カレーライス だいこんサラダ <b>はっこうにゅう</b>	<b>乳</b>	しろみぎかなのカリカリフライ（さかな） ふたにく <b>はっこうにゅう</b>	たまねぎ にんじん にんにく しょうが だいこん きゅうり	むぎごはん あぶら しろみぎかなのカリカリフライ（ころも） じゃがいも あぶら カレールウ さとう オリブあぶら	
27 月 牛 乳	ごはん チンジュワンス（小：1こ・中：2こ） マーボーどうふ うましおキャベツ		チンジュワンス（にく） どうふ ふたにく みそ しらすまし	たまねぎ にんじん ねぎ しょうが にんにく キャベツ もやし	ごはん チンジュワンス（もちごめ） さとう あぶら だんご ごまあぶら さとう	
28 火 牛 乳	<b>サンドイッチ パンズパン</b> ポテトサラダ やさいのスープに	<b>乳</b>	えびカツ（えび） ハム とりにく	きゅうり コーン たまねぎ にんじん キャベツ マッシュルーム パセリ	<b>サンドイッチパンズパン</b> あぶら えびカツ（ころも） じゃがいも たまごめきマヨネーズ マカロニ	
29 水 牛 乳	わかめごはん いわしのうめに みそけんちんじる きゅうりのかおりづけ		いわしのうめに わかめ とりにく なまあげ みそ	だいこん ごぼう にんじん ねぎ きゅうり	ごはん さとう ごまあぶら ごま	
30 木 牛 乳	ごはん さけフレックごはん <b>あつやきたまご</b> つくねじる <b>いちごヨーグルト</b>	<b>卵</b>	さけフレック <b>あつやきたまご</b> とりにくだんご あぶらあげ <b>いちごヨーグルト</b>	たまねぎ だいこんば にんじん ほうさい いら	ごはん あぶら さとう	
31 金 牛 乳	ごはん のりしおからあげ（小中：2こ） たまふじる ごちくきんぴら		とりにく あおのり どうふ ベーコン はんぺん	にんにく しょうが にんじん たまねぎ しいたけ ねぎ ごぼう さやいんげん	ごはん さとう あぶら だんご さとう ごまあぶら ごま	

除去食対応予定献立表








小学校  
年 組 名前

太線で囲んだ献立について、除去食を希望される場合は、献立名を蛍光ペン等でマークしてください。「食べない」選択をする場合は、献立名に赤ペンで二重線を引いてください。また、御家庭より、代替えを持参される場合は、「代替え持参」と記入をお願いします。

※マーク、二重線がついていない献立名については、食べると判断します。

四角で囲んだ献立及び食品については、卵・乳・えび・かにが含まれ、除去食はありません。

2019年度 5月予定献立表 津島市立小学校

曜日	献立名	アレルギー	おもにち・にく・ほねになるもの(あかい)	おもに体のちようしをととのえるもの(みどりいろ)	おもにはたらく力になるもの(きいろ)	ひこう
7 火 牛 乳	ごはん ピピンパ(にく) (ナムル) ワントンスープ ひとくちゼリー(2こ)		ふたにく みそ 牛乳 とうふ	しょうが にんにく だいずもやし チンゲンサイ だけのこ たまねぎ にんじん ししいたけ ねぎ	ごはん あぶら さとう ごま ごまあぶら さとう ワントン ひとくちゼリー(ぶどう・りんご)	
8 水 牛 乳	ごはん つけね(2こ) あげじゃがいものカレーに うめちりあえ	(えび・かに)	つくね ふたにく はんぺん えび・かにを含む可能性があります。 しらすぼし	たまねぎ にんじん ビーマン しょうが にんにく きゅうり はくさい ねりうめ ゆかりこ	ごはん しんじゃがいも あぶら こめこのカレールー さとう さとう	
9 木 牛 乳	ごはん さわらのさいきょうやき さわにわん わらびもち		さわらのさいきょうやき ふたにく あぶらあげ きなこ	だいこん ごぼう にんじん ねぎ	ごはん わらびもち さとう	
10 金 牛 乳	ごはん キャバツメンチカツ しんたまねぎのしろみそしる そくせきづけ		キャバツメンチカツ(にく) ふたにく なまあげ みそ	キャバツメンチカツ(キャバツ) たまねぎ えのきだけ みつば たくあん きゅうり	ごはん キャバツメンチカツ(ころも) あぶら じゃがいも	
13 月 牛 乳	ごはん こめこのハヤシライス カラフルサラダ オレンジ		ふたにく ツナ	たまねぎ にんじん マッシュルーム キャバツ きゅうり きビーマン オレンジ	ごはん じゃがいも さとう こめこのハヤシルウ あぶら たまねぎドレッシング	
14 火 牛 乳	ごはん あいちぎょうざのあんかけ(2こ) はっほうさい バンバンジー		あいちぎょうざ(にく) ふたにく いか	あいちぎょうざ(やさい) しょうが はくさい たまねぎ にんじん だけのこ ヤングコーン ビーマン きりほしだいこん もやし とうみょう	ごはん であん あぶら でんぷん バンバンジーソース さとう ごま	
15 水 牛 乳	ごはん ひじきいりとりそぼろどん ふたじる おおかマヨネーズあえ		とりにく ひじき ふたにく とうふ あぶらあげ みそ かつおぶし	にんじん えだまめ しょうが だいこん ごぼう ねぎ こんにゃく キャバツ きゅうり コーン	ごはん さとう でんぷん さとう たまごめきマヨネーズ	
16 木 牛 乳	ミルクロー ン パ はるやさしいのクリームパスタ いちごゼリーポンチ	乳	フランクフルト ベーコン とうにゅう 	にんじん たまねぎ キャバツ しめじ グリーンアスパラガス もも パイン ナタデココ レモンかじゅう	ミルクローン スパゲティ オリーブあぶら こめこのホワイトルー(乳なし) いちごゼリー さとう	5月の野菜① いちご 
17 金 牛 乳	ごはん あけかつおのごみそからめ わかだけじる はるやさしいのあえもの あおうめゼリー		かつお みそ とりにく あぶらあげ かまぼこ わかめ ハム	たまねぎ だけのこ にんじん キャバツ きぬさや	ごはん あぶら さとう ごま さとう あおうめゼリー	食育献立の日 5月の野菜② たまねぎ カルシウム強化献立 だいこんはJAから購入しま す。
20 月 牛 乳	ごはん わふうハンバーグ はるだいいんのそぼろに いそかあえ		ハンバーグ とりにく がんもどき ちくわ のり	しょうが だいこん にんじん しめじ えだまめ しょうが もやし さやいんげん	ごはん でんぷん さとう でんぷん さとう	
21 火 牛 乳	ごはん さばのはっちょうみそに トマトとたまごのふんわりじる きりほしだいこんとさきみのあえもの	(卵・えび)	さばのはっちょうみそに(さば みそ) たまご(えび) とうふ とりにく	トマト えのきだけ みつば きりほしだいこん にんじん チンゲンサイ レモンかじゅう	ごはん でんぷん さとう ごま たまごめきマヨネーズ	みつばはJAから購入しま す。
22 水 牛 乳	ごはん ★野菜ゴロゴロたきこみご飯 コロック はるキャバツのみそしる れいとうみかん		とりにく コロック(にく) ふたにく なまあげ みそ	グリーンアスパラガス こまつな しめじ えだまめ コロック(やさい) キャバツ たまねぎ にんじん ねぎ れいとうみかん	ごはん あぶら さとう コロック(じゃがいも ころも)あぶら	「野菜ゴロゴロたきこみご 飯」は「津島市給食献立コン クール」で昨年度、神島田小 学校5年生の藤谷くらさ さんが考えた料理です。
23 木 牛 乳	しらたま う どん ごもくあんかけうどん ゆかりあえ まっちゃんケーキ		とりにく かまぼこ とうにゅう あまなっとう(あずき)	ごぼう にんじん ねぎ ししいたけ きゅうり キャバツ ゆかりこ まっちゃん	しらたまうどん でんぷん あまなっとう(さとう) マーガリン(乳なし)	
24 金 牛 乳	むぎごはん しろみぎかなのカリカリフライ カレーライス だいこんサラダ はっこうにゅう	乳	ふたにく はっこうにゅう	たまねぎ にんじん にんにく しょうが だいこん きゅうり	むぎごはん あぶら しろみぎかなのカリカリフライ(ころも) じゃがいも あぶら カレールウ さとう オリーブあぶら	
27 月 牛 乳	ごはん チンジュワンス マーボーとうふ うましおキャバツ	(えび・かに)	チンジュワンス(にく) とうふ ふたにく みそ しらすぼし えびカツ(えび)	たまねぎ にんじん ねぎ しょうが にんにく キャバツ もやし	ごはん チンジュワンス(もちごめ) さとう あぶら でんぷん ごまあぶら さとう	サンドイッチパンズパン あぶら えびカツ(ころも) じゃがいも たまごめきマヨネーズ マカロニ
28 火 牛 乳	サンドイッチ パンズパン ポテトサラダ やさしいのスープに	乳(えび)	ハム とりにく	きゅうり コーン たまねぎ にんじん キャバツ マッシュルーム パセリ	ごはん さとう ごまあぶら ごま	
29 水 牛 乳	わかめごはん いわしのうめに みぞけんちんじる きゅうりのかおりづけ		いわしのうめに わかめ とりにく なまあげ みそ	だいこん ごぼう にんじん ねぎ きゅうり	さとう ごまあぶら ごま	
30 木 牛 乳	ごはん さけフレークごはん あつやきたまご つくねじる いちごヨーグルト	卵	さけフレーク あつやきたまご とりにくだんご あぶらあげ いちごヨーグルト	たまねぎ だいこんば にんじん はくさい いら	ごはん あぶら さとう	
31 金 牛 乳	ごはん のりしおからあげ(2こ) たまふじる ごもくきんぴら		とりにく あおのり とうふ ベーコン はんぺん	にんにく しょうが にんじん たまねぎ ししいたけ ねぎ ごぼう さやいんげん	ごはん さとう あぶら でんぷん ふ さとう ごまあぶら ごま	

## IV 緊急時の対応

### 1 緊急時に備える対応

食物アレルギーの児童生徒を把握した時点で、「個別の取組プラン（決定）」（様式6）「緊急時個別対応マニュアル」（様式7）の作成以外に以下の対応を行います。

#### （1）協力依頼

津島市消防署、学校医または主治医への連絡・協力依頼

#### （2）保護者との連携

- ・保護者より学校に飲み薬や塗り薬などの常備薬の携帯依頼がある場合は、その管理と使用について十分な説明を受け理解する。
- ・誤食や学校で具合が悪くなったときの緊急時の連絡体制について確認し、共通理解をする。
- ・主治医からの指示内容について、詳しく説明を受ける。
- ・食物アレルギー症状出現状態を把握する方法又は出現を判断するために詳細な様子・状況を把握する方法を知る。

#### （3）本人への指導

- ・食物アレルギー症状出現時に周囲の人への伝達方法について理解する。
- ・誤食時に周りの人への伝達方法について理解する。

#### （4）養護教諭の配慮事項（自己注射液・治療薬）

即時型の食物アレルギー症状に対する治療薬（エピペン®・抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬・気管支拡張薬・ステロイド薬など）を医師から処方されて携帯している児童生徒に対し、下記の点に留意します。

<薬の校内での携帯、使用の際の留意点>

- ・保護者や主治医からの依頼で、薬の携帯を希望する児童生徒を把握する。
- ・保護者から薬の保管を求められた場合は、その薬を児童生徒が自己管理できるかどうかを確認する。
- ・必要に応じ、医師の指示書などの提出を求めることも考慮する。
- ・エピペン®の使用については特別な注意を必要とするため、保護者、医師等と十分に連携をとり、確認をしておく。
- ・学校の対応を検討し、できること・できないことを説明した上で、保護者と確認をする。

### 2 緊急時の判断と対応

食物アレルギー症状が出始めてから走ったり、激しく動きまわったりすると、症状が急激に悪化する危険性があります。

局所的なじんましんなど軽い症状が現れた場合でも、じんましんが消えるまでは保健室で休ませるなど、慎重な対応をとる必要があります。

また、対応する教職員が交代する場合には経過や現状を確実に伝え、食物アレルギー症状が完全に消えるまで観察を続けます。

軽い症状であっても、食物アレルギー症状が現れた児童生徒を一人で帰宅させてはいけません。症状が落ち着いた後にもう一度症状が現れる（「二相性反応」といわれる。）場合があります。

(1) 食物アレルギーを有する児童生徒が体調の変化を訴えた場合

食物アレルギー症状は、軽いじんましんから、気管支ぜん息やアナフィラキシーのように緊急の対応を要するものまで幅広くあります。いずれの場合も、常に食物アレルギーによる症状である可能性を考えて観察し、アナフィラキシー症状に対して迅速に対応します。

(2) 基本的な対応方法

食物アレルギー症状が現れたら、危機管理マニュアル（食物アレルギー）で定められた役割分担に従い各教職員が対応します。保護者とすぐに連携がとれない場合でも適切な対応ができるように、薬の服用やエピペン®を使用するタイミングについて、事前に保護者と共通理解を図り「個別の取組プラン（決定）」（様式6）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式7）に明記しておきます。

(3) エピペン®の使用

軽い症状の場合でも本人の手元にエピペンを準備し、必要時に使用できるよう、本人と教職員で使い方の確認をしておきます。緊急性が高いアレルギー症状が1つでもあれば、エピペン®を使用します。また、アナフィラキシーショックを疑う場合もエピペン®を使用します。呼びかけに反応がなく、普段通りの呼吸がなければただちにAEDで心肺蘇生を開始します。なお、エピペン®を使用した場合は、必ず救急車で医療機関へ搬送します。

エピペン®は本人または保護者が注射する目的で作られたもので、注射の方法やタイミングは医師から処方される際に十分な指導を受けています。

しかし、アナフィラキシーの進行は一般的に急速であり、エピペン®が手元にありながら症状によっては児童生徒が自己注射できない場合も想定されます。

児童生徒がアナフィラキシーショックに陥り生命が危険な状態である場合について、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（文部科学省監修・公益財団法人日本学校保健会発行）において示している内容に即して行うことは認められています。（医療法違反とはなりません。）  
エピペン®の保管場所等については、事前に保護者と共通理解を図り「個別の取組プラン（決定）」（様式6）及び「緊急時個別対応マニュアル」（様式7）に明記しておきます。

＜エピペン®の保管方法＞

- ・光で分解されやすいため、携帯用ケースに収め、遮光した状態で保管します。
- ・15～30℃での保存が望ましいので、冷蔵庫や日光の当たる高温の場所には放置しないようにしましょう。

(4) 処方されている薬の使用

一般にアレルギー症状に対して処方されている薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬、気管支拡張薬）は、早期に服用しても重大な副作用はないと考えてよいです。薬を服用させた後は安静にさせ、観察を続けます。薬を服用した後でも、緊急性の高い症状になった場合は、エピペン®を速やかに使用します。

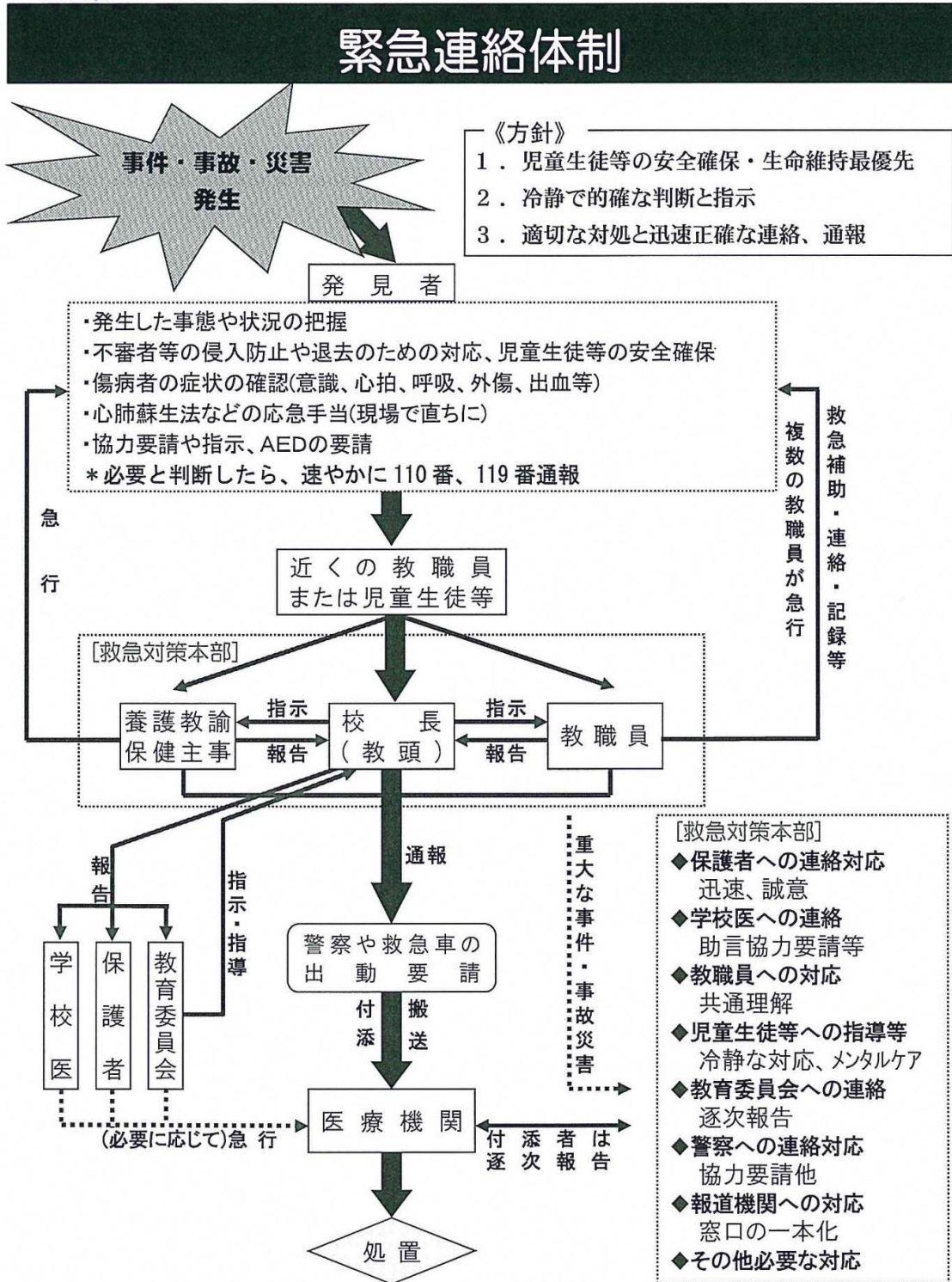
(5) 食物アレルギーを有する児童生徒が誤食した場合

誤食した場合は、数分から4時間後まで、症状が現れる可能性を念頭に置き、体調の変化を観察します。さらに、誤食が確認された時点で保護者に連絡します。誤食の事実が確認できない場合であっても、児童生徒が症状を訴えた時点で、食物アレルギーによる症状である可能性を考えた対応を行います。

### 3 緊急時の対応のための体制づくり

アナフィラキシーは、非常に短時間のうちに重篤な状態に陥ることがあります。緊急時に適切な対応ができるよう、あらかじめ決めておいた緊急体制に沿って、管理職のリーダーシップの下、全職員が適切な役割を分担し、一丸となって対応できる体制を整備しておく必要があります。

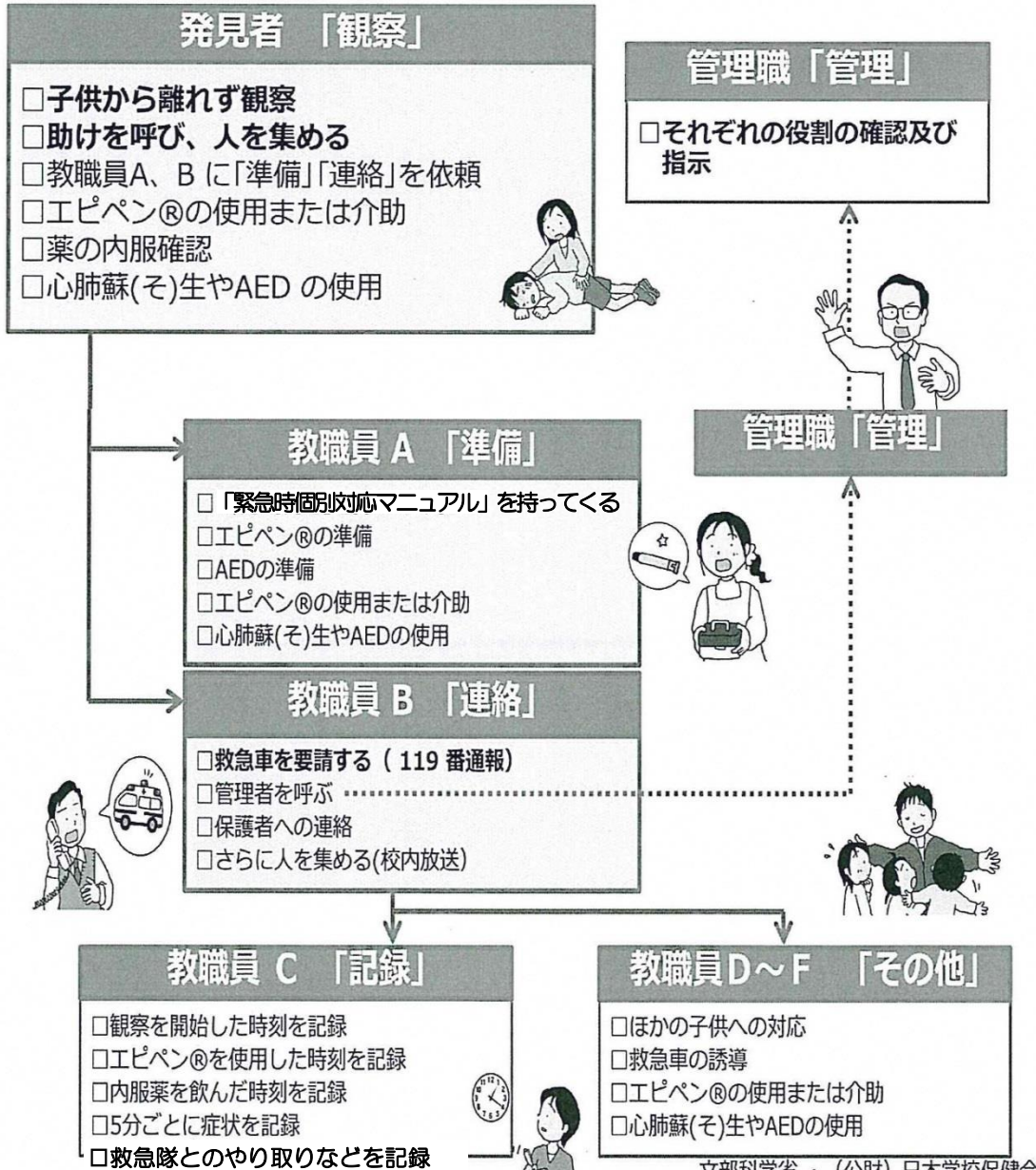
<危機管理マニュアル例>



(食物アレルギー対応)

- <緊急時に適切な対応をするために>
- 危機管理マニュアル(食物アレルギー)と緊急時個別対応マニュアルを作成すること
  - 全ての教職員がマニュアルを理解し、役割分担ができるようにすること
  - 定期的に緊急時対応の訓練(シミュレーション)をすること

## 学校内での役割分担



文部科学省・(公財)日本学校保健会  
東京都:「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

# 緊急時の判断と対応

発見者＝観察者

- ・ 子供から離れず観察
- ・ 助けを呼ぶ
- ・ 緊急性の判断
- ・ エピペン®、AEDを指示

アレルギー症状がある（食物の関与が疑われる）

原因食物を食べた（可能性を含む）

原因食物に触れた（可能性を含む）

呼びかけに反応がなく、呼吸がなければ、心肺蘇(そ)生を行う

## <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
- 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
- 犬が吠えるようなせき
- 息がしにくい
- 持続する強いせき込み
- ぜーぜーする呼吸  
(ぜん息発作と区別できない場合を含む)

### 消化器の症状

- 我慢できない腹痛
- 繰り返し吐き続ける



一つでもあれば

## 緊急性が高いアレルギー症状があるか、5分以内に判断

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

文部科学省・（公財）日本学校保健会

## 緊急性が高いアレルギー症状への対応

チームワークが大切

- ・ 救急車を要請（119番通報）
- ・ ただちにエピペン®を使用
- ・ 反応がなく呼吸がなければ、心肺蘇(そ)生を行う ➡ AEDの使用
- ・ その場で安静にする 立たせたり、歩かせたりしない！

### <安静を保つ体位>

ぐったり、意識もうろうの場合



血圧が低下している可能性があるため、あお向けで足を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

呼吸が苦しくあお向けになれない場合



呼吸を楽にするため、上半身を起こし後によりかからせる

- ・ その場で救急隊を待つ

文部科学省・（公財）日本学校保健会

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用



# エピペン<sup>®</sup>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<sup>®</sup>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<sup>®</sup>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<sup>®</sup>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

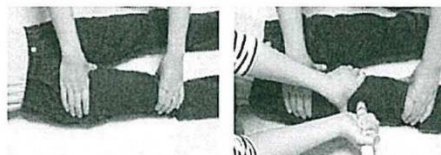
伸びていない場合は「④に戻る」

## 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

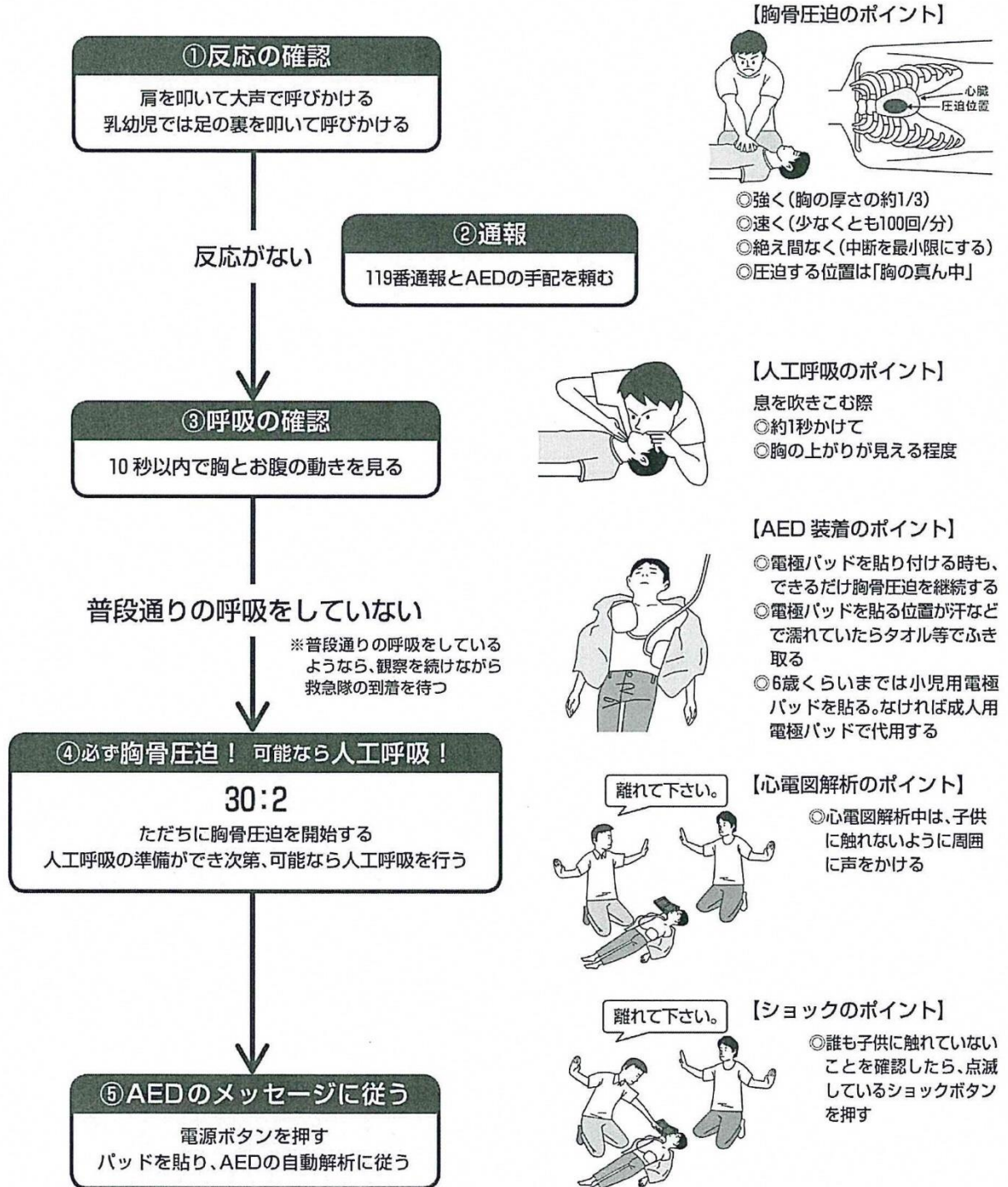


### 座位の場合



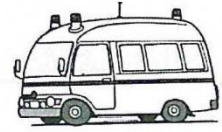
# 心肺蘇生とAEDの手順

- ◆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

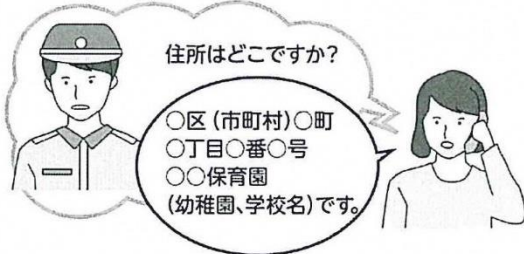


# 救急要請(119番通報)のポイント

## ◆あわてず、ゆっくり、正確に情報を伝える

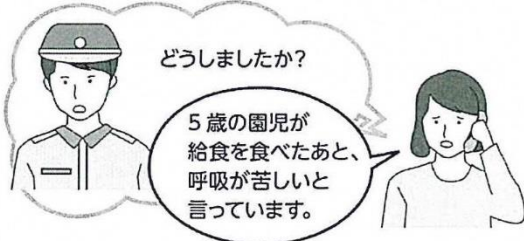


### ①救急であることを伝える



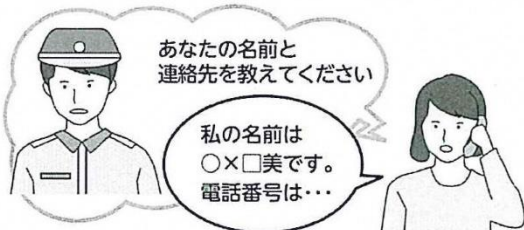
### ②救急車に来てほしい住所を伝える

住所、施設名をあらかじめ記載しておく



### ③「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<sup>®</sup>の処方やエピペン<sup>®</sup>の使用の有無を伝える



### 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を伝える

※向かっている救急隊から、その後の状態確認等のため電話がかかってくることもある

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

## V 安全（事故防止）への対応

### 1 安全・安心な学校生活への対応の基本

食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を安全・安心に過ごすためには、全ての教職員が食物アレルギーの特徴をよく知ることや、個々の児童生徒の症状等の特徴を把握して対応することが基本となります。

緊急時に備えて、危機管理マニュアル（食物アレルギー）と「緊急時個別対応マニュアル」（様式7）を作成し、全ての教職員へ周知します。また、緊急時に適切な対応をするためには、定期的に緊急時対応の訓練（シミュレーション）をすることが大切です。内服薬やエピペン®の保管場所、保護者の連絡先、緊急時における教職員の役割分担、エピペン®の使い方、救急車の呼び方など、具体的に確認しておきます。

### 2 研修の実施

平成27年3月に文部科学省と公益財団法人日本学校保健会が作成した「学校におけるアレルギー疾患対応資料（DVD）」等の資料を活用し、食物アレルギー疾患に対する基礎知識を共有するとともに、緊急時には、迅速に動けるよう、正しい知識と適切な対応を身に付けることが必要です。（参考資料「学校における食物アレルギー対応の手引き」愛知県教育委員会監修）

### 3 事故報告及びヒヤリハット事例の収集・周知

食物アレルギー対応で事故やヒヤリハットが発生する場合は、大きく2つに分けられます。

一つは誤食が原因で起きる食物アレルギー症状であり、もう一つは食物アレルギー発症時における対応が適切に行われないことによる症状です。症状の悪化は、生命を危機的な状況に陥らせることもあります。

事故報告及びヒヤリハット事例を収集し周知することは、事故やヒヤリハットが発症した学校や調理場だけでなく、他の学校や調理場の教職員に対する注意喚起につながり、教職員の危険に対する意識を高めるとともに、収集された事例から、これまで気付かなかった事故の可能性が認識されることもあります。事故やヒヤリハットについて、対応策を検討・実施することは、児童生徒が安全・安心な学校生活を過ごすために重要です。

#### (1) 事故発生報告について

愛知県では、平成26年4月から、「学校管理下において、エピペン®を使用するに至った場合」に事故の発生について報告を提出することになっています。

⇒報告様式は愛知県教育委員会監修の「学校における食物アレルギー対応の手引」（様式8～12）

#### (2) ヒヤリハット事例の報告について

平成27年3月に文部科学省から示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、学校及び調理場は、全ての事故及びヒヤリハットについて市町村教育委員会へ随時報告することとされています。

愛知県教育委員会は、「学校給食の管理と指導」（七訂版）において、学校給食における遺物混入等の対応について、食物アレルギーについても危害要因の一つとして挙げており、健康被害が生じた場合及びその恐れがある場合は、学校給食の事故報告書を提出することとしています。

各学校及び調理場においては、市教育委員会の方針に基づき、学校給食以外のヒヤリハット事

例においても、「食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書（様式10）」等を使って管理職へ報告し、校内の食物アレルギー対応委員会等で対策について検討することが大切です。

**【参考】**

学校給食における食物アレルギーヒヤリハット事例集（抜粋）

[http://www.pref.aichi.jp/uploaded/life/144036\\_175987\\_misc.pdf](http://www.pref.aichi.jp/uploaded/life/144036_175987_misc.pdf)

## 津島市学校における食物アレルギー対応検討委員会設置要綱

### (設置)

第1条 市立の小学校及び中学校における学校に係る食物アレルギー（以下「食物アレルギー」という。）の対応を検討するため、津島市学校における食物アレルギー対応検討委員会（以下「委員会」という。）を置く。

### (所掌事項)

第2条 委員会は、次に掲げる所掌事項について協議及び検討を行う。

- (1) 食物アレルギーを持つ児童生徒に対する学校給食の適切な対応方針に関すること。
- (2) 学校における食物アレルギー対応の手引に関すること。
- (3) 前2号に掲げるもののほか、食物アレルギーに関して必要な事項。

### (組織)

第3条 委員会は、20人以内の委員をもって組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから、教育委員会が委嘱し、又は任命する。

- (1) 津島市民病院医師
- (2) 津島市消防機関の代表
- (3) 校長会長
- (4) 給食担当校長
- (5) 養護教諭の代表
- (6) 学校給食関係者（各調理委託業者）の代表
- (7) 教育委員会の代表（学校教育課長・指導主事・場長）
- (8) 給食主任の代表
- (9) 栄養教諭・学校栄養職員の代表
- (10) その他必要に応じて委員長が招集する。

### (任期)

第4条 委員の任期は2年とし、再任を防げない。ただし、補欠により委嘱され、又は任命された委員の任期は、前任者の残任期間とする。

### (委員長)

第5条 委員会に委員長を置き、給食担当校長をもって充てる。

2 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。

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委員長の職務を代理する。

### (会議)

第6条 委員会の会議は、委員長が必要に応じて召集し、その議長となる。

2 委員会の会議は、委員の過半数が出席しなければ開くことができない。

### (庶務)

第7条 委員会の庶務は、神守学校給食共同調理場、又は暁学校給食共同調理場において処理する。

### (委任)

第8条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、教育委員会が別に定める。

附 則

(施行期日)

1 この告示は、公示の日から施行する。

(任期の特例)

2 この告示の公示以後、初めての委員の任期は、第4条の規定にかかわらず、令和2年3月31日までとする。

附 則

この要綱は、令和2年4月1日から施行する。

## 津島市学校における食物アレルギー対応実施要領

(趣旨)

第1条 この要領は、食物アレルギー疾患を持つ園児、児童及び生徒（以下「児童等」という）に対して、幼稚園、小学校、中学校（以下「学校」という）における食物アレルギー対応（以下「食物アレルギー対応」という）を実施することについて、必要な事項を定めるものとする。

(用語の定義)

第2条 この要領において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 食物アレルギー：特定の食物を摂取する子によって、皮膚、呼吸器、消化器又は全身に生じるアレルギー反応をいう。
- (2) アレルゲン：アレルギー症状を引き起こす原因となる食材のことを言う。
- (3) アナフィラキシー：皮膚、消化器、呼吸器等、複数の臓器に重症のアレルギー症状が複数出現する状態をいう。
- (4) アナフィラシキーショック：アナフィラキシーに血圧の低下や意識障害（意識がもうろう、呼びかけに反応できないなど）を伴い、生命に危機を与えることもあるような状態をいう。
- (5) 自己管理喫食：食物アレルギー疾患を有する児童等が、給食からアレルゲンを自ら除去して喫食することをいう。
- (6) 除去食：給食からアレルゲンを除去し、提供することをいう。

(対象児童生徒)

第3条 食物アレルギー対応の対象とする児童等は、医師による食事療法等の診断がある児童等とする。

(食物アレルギーの把握)

第4条 食物アレルギーの把握：幼稚園は、入園前、小学校は、「食物アレルギー状況調査」（様式1）にて就学時健康診断の際、中学校は、入学前に保護者に確認するものとする。

(食物アレルギー対応の内容等)

第5条 食物アレルギー対応は、医師の診断書及び津島市教育委員会（以下「市教育委員会」という）の決定下で、次に掲げる事項を行うものとする。

- (1) アレルギー成分表を提供する。
- (2) 完全弁当持参を保護者に依頼する。
- (3) 一部弁当持参を保護者に依頼する。
- (4) 除去食の提供を行う。除去対象となるアレルゲン：単独調理場は、乳・卵・えび・かにとする。調理場受配校は乳・卵とする。
- (5) 学校生活の授業・部活動等で、食物アレルギーに伴う食物依存性運動誘発アナフィラキシーにより、活動自体に支障が起こる可能性がある場合は配慮する。

(申請)

第6条 申請は、次の各号に掲げる申請書及び添付書類により定めることとする。

- 1 食物アレルギー対応を希望する児童等の保護者は、「食物アレルギー対応申請書（新規・継続）」（様式2-1）に、医師の診断による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」、「食物アレルギーの経過及び対応状況申告書」（様式3）、「家庭における除去申告書（保護者記入用）」（様式4）を添付し、学校長に提出する。



- 2 食物アレルギー対応を継続して希望する児童等の保護者は、継続したい前年度の9月末日までに同条第1項に規定する申請書及び添付書類を学校長に提出する。
- 3 食物アレルギー対応の変更又は中止を希望する児童等の保護者は、「食物アレルギー対応申請書(変更・中止)」(様式2-2)に、変更又は中止する前月までに同条第1項に規定する添付書類を添付し、学校長に提出する。

ただし、中止の場合は、「学校生活管理票(アレルギー疾患用)」は添付しなくてもよい。

(面談)

第7条 前条による申請及び添付書類を保護者から提出された学校は、「面談記録票(個人調査票)」(様式5)を基に、保護者と面談等(市教育委員会も含む場合もある)を行い、「個別の取組プラン」(様式6)、「緊急時個別対応マニュアル」(様式7)を作成するものとする。

(学校における決定)

第8条 前条での面談等を終えた学校は、校内食物アレルギー対応委員会を開催し、対処方法の検討又は決定を行い、エピペンの保持・成分表配付及び除去食(完全弁当及び一部弁当持参)が必要な児童等については、「学校における食物アレルギー対応について(申請)」(様式8)により教育委員会に提出するものとする。

(市教育委員会の決定)

第9条 市教育委員会は、前条により申請があった場合、速やかに審査し適当であると承認したときは、学校長に「食物アレルギー対応実施について(通知)」(様式9-1)を通知し、保護者に「食物アレルギー対応実施について(通知)」(様式9-2)を通知する。

(適用)

第10条 食物アレルギーの対応は、基本的には承認した日の属する月の翌月から適用する。

(有効期限)

第11条 食物アレルギー対応の有効期限は、承認した年度の3月31日までとする。

(ヒヤリハットの報告)

第12条 学校、単独調理及び共同調理場は、全ての事故及びヒヤリハットについて「食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書」(様式10)により教育委員会に報告するものとする。

附 則

この要領は、平成30年4月1日から適用する。

この要領は、令和元年7月12日から適用する。

## 津島市食物アレルギー対応書類様式集

- ・食物アレルギー状況調査票（様式1）・・・・・・・・・・・・・・・・ 49
- ・食物アレルギー対応申請書（新規・継続）（様式2-1）・・・・・・ 50
- ・食物アレルギー対応申請書（変更・中止）（様式2-2）・・・・・・ 51
- ・食物アレルギーの経過及び対応状況申告書（様式3）・・・・・・ 52～53
- ・家庭における除去申告書（様式4）・・・・・・・・・・・・・・・・ 54
- ・面談記録票（様式5）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 55～56
- ・個別の取組プラン（案・決定）（様式6）・・・・・・・・・・・・ 57～58
- ・緊急時個別対応マニュアル（様式7）・・・・・・・・・・・・・・ 59
- ・学校における食物アレルギー対応について（申請）（様式8）・・・・ 60
- ・食物アレルギー対応実施について（学校長宛）（様式9-1）・・・・ 61
- ・食物アレルギー対応実施について（保護者宛）（様式9-2）・・・・ 62
- ・食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書（様式10）・・・・ 63
- ・食物アレルギー対応を行う児童・生徒一覧（様式11）・・・・・・ 64
- ・学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）・・・・・・・・・・・・ 65～66

保護者様

津島市教育委員会

## 食物アレルギー状況調査票（保護者の方がご記入ください）

来年度、就学されるお子さんについて、事前に食物アレルギーの状況を把握するため、食物アレルギーに関する調査を行っています。つきましては、下記に必要事項をご記入の上、就学時健康診断時にご提出下さい。

ふりがな  
児童名 \_\_\_\_\_ 性別 男・女 生年月日 \_\_\_\_\_ 年 月 日

保護者名 \_\_\_\_\_ 電話番号 \_\_\_\_\_

住所 〒 \_\_\_\_\_

- 現在、食物アレルギーはありますか。（該当するものに○をつけてください。）  
〔 ある・ない 〕
- あると答えた方にお尋ねします。医師の診断を受け除去している食物はありますか。  
〔 ある・ない 〕  
あると答えた方は、診断を受けた病院・医療機関・主治医の名前をご記入ください。  
病院・医療機関 \_\_\_\_\_ 主治医 \_\_\_\_\_
- 除去している方は、ご記入ください。

原因食品	発症の症状	現在の摂食状況

「記入例」

原因食品	発症の症状	現在の摂食状況
鶏卵	発疹	つなぎ程度は食べている
そば	食べたことがない	完全除去
ピーナッツ	発疹、ショック	完全除去

- アレルギー症状がおきてしまった場合の対応について、ご記入ください。

（例：塗り薬、飲み薬、エピペン使用）

- 学校給食での食物アレルギー対応を希望しますか。  
〔 希望する・希望しない 〕
- 学校給食以外での食物アレルギー対応を希望しますか。（例：校外学習、調理実習）  
〔 希望する・希望しない 〕
- 牛乳代金減額を希望しますか。〔 希望する・希望しない 〕

（希望する場合の理由

学校記入欄

- 申請書類配付済  
 牛乳代金減額申請書配付済

## 食物アレルギー対応申請書（新規・継続）

（新入学 ・ 転入 ・ 在学中）

提出日 年 月 日

津島市立 \_\_\_\_\_ 学校長 様

保護者氏名 \_\_\_\_\_ ㊟

ふりがな 児童生徒氏名		生年月日	年 月 日
性 別	男 ・ 女	学年・学級	年 組
住 所	〒 _____ TEL ( _____ ) - _____		

1 食物アレルギー対応について、下記の必要書類を添えて申請します。(該当する箇所を☑してください。)

 新規申請 継続申請 状況に変化はない。 症状に変化がある。(変化したこと \_\_\_\_\_ )

添付書類

・学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

・食物アレルギーの経過及び対応状況申告書【様式3】

・家庭における除去申告書【様式4】

2 食物アレルギーに関して、学校で次の対応を希望します。(該当する箇所を☑してください。)

 エピペン®の所持 学校給食（除去食、成分表、弁当等） 食品を扱う授業や活動 体育・部活動等の運動を伴う授業や活動 校外活動（宿泊を伴う校外活動を含む） その他希望する事柄 ( \_\_\_\_\_ )

3 学校での食物アレルギー対応に当たっては、下記のことを理解して同意します。

(下記の全ての項目を確認の上、☑してください。)

 この申請書及び食物アレルギー対応の内容は、学校の教職員全てに共有されること。 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の記載内容について、学校から主治医に直接確認することがあること。 申請内容は審査の結果により全てが実現されるとは限らず、食物アレルギー対応については、面談を行った上で食物アレルギー対応に関する委員会で決定されること。 定期的及び必要に応じて、対応内容について学校側と協議する必要があること。 学校給食の対応において、栄養・献立面で不足が生じる可能性があること。 学校給食の対応において、栄養・献立面に不足が生じ、一部弁当持参が必要な場合があること。 学校給食を安全に提供することが困難な場合は、完全弁当(毎日)持参となる場合があること。 症状に変化があった場合は、速やかに連絡申請すること。

4 これまでの対応を記入してください。

園・学校名		(学校)給食対応	有 ・ 無 ・ 毎日弁当
対応内容			

食物アレルギー対応申請書（変更・中止）

様式2-2

提出日 年 月 日

津島市立 \_\_\_\_\_ 学校長 様

保護者氏名 \_\_\_\_\_ ㊟

ふりがな 児童生徒氏名		生年月日	年 月 日
性 別	男 ・ 女	学年・学級	年 組
住 所	〒 _____ TEL ( _____ ) - _____		

1 食物アレルギーに関して、学校で次の対応を希望します。（該当する箇所を☑してください。）

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> エピペン®の所持           | <input type="checkbox"/> 学校給食（除去食、成分表、弁当等）   |
| <input type="checkbox"/> 食品を扱う授業や活動         | <input type="checkbox"/> 体育・部活動等の運動を伴う授業や活動  |
| <input type="checkbox"/> 校外活動（宿泊を伴う校外活動を含む） | <input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応の解除により中止する |
| <input type="checkbox"/> その他希望する事柄（ _____ ） |  |

2 変更・中止 の内容と理由（具体的に記入してください。）

3 下記の必要書類を添えて申請します。

- (1) 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
- (2) 食物アレルギーの経過及び対応状況申告書【様式3】
- (3) 家庭における除去申告書【様式4】

※食物アレルギー対応申請を中止する場合は、(2)の食物アレルギーの経過及び対応状況申告書【様式3】のみ添付してください。  
※転校による中止の場合は必要ありません。

4 学校での食物アレルギー対応に当たっては、下記のことを理解して同意します。

（下記の全ての項目を確認の上、該当する箇所を☑してください。）

- この申請書及び食物アレルギー対応の内容は、学校の教職員全てに共有されること。
- 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の記載内容について、学校から主治医に直接確認することがあること。
- 申請内容は審査の結果により全てが実現されるとは限らず、食物アレルギー対応については、面談を行った上で食物アレルギー対応に関する委員会で決定されること。
- 定期的及び必要に応じて、対応内容について学校側と協議する必要があること。
- 学校給食の対応において、栄養・献立面で不足が生じる可能性があること。
- 学校給食の対応において、栄養・献立面に不足が生じ、一部弁当持参が必要な場合があること。
- 学校給食を安全に提供することが困難な場合は、完全弁当(毎日)持参となる場合があること。

食物アレルギーの経過及び対応状況申告書

申告日 年 月 日

津島市立 \_\_\_\_\_ 学校長 様

ふりがな  
児童生徒氏名 \_\_\_\_\_

生年月日 年 月 日

保護者氏名 \_\_\_\_\_ (印)

1 児童生徒の食物アレルギー対応を申請するに当たり、これまでの経過及び希望する対応について、以下のとおり申告します。(原因食品1つずつにそれぞれ記入してください。欄が不足する場合は裏面を使用してください。)

原因食品 (該当する項目一品に☑)	希望する対応 (該当する項目全てに☑)	摂取時に経験した症状 (該当する項目全てに☑)	血液 検査等
<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 牛乳・乳製品 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> ピーナッツ <input type="checkbox"/> えび・かに <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 学校給食 <input type="checkbox"/> 完全弁当 <input type="checkbox"/> 給食対応 <input type="checkbox"/> 食品を扱う授業・活動 <input type="checkbox"/> 体育・部運動等運動 <input type="checkbox"/> 校外活動(宿泊含む) <input type="checkbox"/> その他注意事項 ( )	<input type="checkbox"/> 発赤、じんましんなど即時型皮膚症状 <input type="checkbox"/> 湿疹など遅発型皮膚症状 <input type="checkbox"/> 口腔・粘膜症状 <input type="checkbox"/> 咳、ぜん息など呼吸器症状 <input type="checkbox"/> 腹痛、嘔吐など消化器症状 <input type="checkbox"/> ショック症状 <input type="checkbox"/> その他 ( ) 症状確認時期 年 月 頃	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 未実施
<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 牛乳・乳製品 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> ピーナッツ <input type="checkbox"/> えび・かに <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 学校給食 <input type="checkbox"/> 完全弁当 <input type="checkbox"/> 給食対応 <input type="checkbox"/> 食品を扱う授業・活動 <input type="checkbox"/> 体育・部運動等運動 <input type="checkbox"/> 校外活動(宿泊含む) <input type="checkbox"/> その他注意事項 ( )	<input type="checkbox"/> 発赤、じんましんなど即時型皮膚症状 <input type="checkbox"/> 湿疹など遅発型皮膚症状 <input type="checkbox"/> 口腔・粘膜症状 <input type="checkbox"/> 咳、ぜん息など呼吸器症状 <input type="checkbox"/> 腹痛、嘔吐など消化器症状 <input type="checkbox"/> ショック症状 <input type="checkbox"/> その他 ( ) 症状確認時期 年 月 頃	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 未実施

※裏面に続く

2 食物アレルギーについての受診状況は以下のとおりです。(該当する項目全てに☑)

医療機関名 \_\_\_\_\_ 医師名 \_\_\_\_\_

この申告書は、上記の医師の確認を受けています。  
 上記の医療機関には(およそ \_\_\_\_\_ ヶ月ごと・年1回以上・必要時)に受診しています。  
 最後に受診した時期は(令和 年 月 日)です。  
 緊急時に使用するため、下記の薬剤を処方されています。  
 エピペン®  飲み薬※  吸入薬※ ※薬品名 ( )  
 必要により、学校から医療機関へ診療情報を照会することを了承します。

---

学校での食物アレルギー対応は必要ないことを上記の医療機関により確認を受けています。  
 ※食物アレルギー対応を中止する場合のみ☑を入れてください。

原因食品 (該当する項目一品に☑)	希望する対応 (該当する項目全てに☑)	摂取時に経験した症状 (該当する項目全てに☑)	血液 検査等
<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 牛乳・乳製品 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> ピーナッツ <input type="checkbox"/> えび・かに <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 学校給食 <input type="checkbox"/> 完全弁当 <input type="checkbox"/> 給食対応 <input type="checkbox"/> 食品を扱う授業・活動 <input type="checkbox"/> 体育・部運動等運動 <input type="checkbox"/> 校外活動(宿泊含む) <input type="checkbox"/> その他注意事項 ( )	<input type="checkbox"/> 発赤、じんましんなど即時型皮膚症状 <input type="checkbox"/> 湿疹など遅発型皮膚症状 <input type="checkbox"/> 口腔・粘膜症状 <input type="checkbox"/> 咳、ぜん息など呼吸器症状 <input type="checkbox"/> 腹痛、嘔吐など消化器症状 <input type="checkbox"/> ショック症状 <input type="checkbox"/> その他 ( ) 症状確認時期 年 月頃	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 未実施
<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 牛乳・乳製品 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> ピーナッツ <input type="checkbox"/> えび・かに <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 学校給食 <input type="checkbox"/> 完全弁当 <input type="checkbox"/> 給食対応 <input type="checkbox"/> 食品を扱う授業・活動 <input type="checkbox"/> 体育・部運動等運動 <input type="checkbox"/> 校外活動(宿泊含む) <input type="checkbox"/> その他注意事項 ( )	<input type="checkbox"/> 発赤、じんましんなど即時型皮膚症状 <input type="checkbox"/> 湿疹など遅発型皮膚症状 <input type="checkbox"/> 口腔・粘膜症状 <input type="checkbox"/> 咳、ぜん息など呼吸器症状 <input type="checkbox"/> 腹痛、嘔吐など消化器症状 <input type="checkbox"/> ショック症状 <input type="checkbox"/> その他 ( ) 症状確認時期 年 月頃	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 未実施
<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 牛乳・乳製品 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> ピーナッツ <input type="checkbox"/> えび・かに <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 学校給食 <input type="checkbox"/> 完全弁当 <input type="checkbox"/> 給食対応 <input type="checkbox"/> 食品を扱う授業・活動 <input type="checkbox"/> 体育・部運動等運動 <input type="checkbox"/> 校外活動(宿泊含む) <input type="checkbox"/> その他注意事項 ( )	<input type="checkbox"/> 発赤、じんましんなど即時型皮膚症状 <input type="checkbox"/> 湿疹など遅発型皮膚症状 <input type="checkbox"/> 口腔・粘膜症状 <input type="checkbox"/> 咳、ぜん息など呼吸器症状 <input type="checkbox"/> 腹痛、嘔吐など消化器症状 <input type="checkbox"/> ショック症状 <input type="checkbox"/> その他 ( ) 症状確認時期 年 月頃	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 未実施
<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 牛乳・乳製品 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> ピーナッツ <input type="checkbox"/> えび・かに <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 学校給食 <input type="checkbox"/> 完全弁当 <input type="checkbox"/> 給食対応 <input type="checkbox"/> 食品を扱う授業・活動 <input type="checkbox"/> 体育・部運動等運動 <input type="checkbox"/> 校外活動(宿泊含む) <input type="checkbox"/> その他注意事項 ( )	<input type="checkbox"/> 発赤、じんましんなど即時型皮膚症状 <input type="checkbox"/> 湿疹など遅発型皮膚症状 <input type="checkbox"/> 口腔・粘膜症状 <input type="checkbox"/> 咳、ぜん息など呼吸器症状 <input type="checkbox"/> 腹痛、嘔吐など消化器症状 <input type="checkbox"/> ショック症状 <input type="checkbox"/> その他 ( ) 症状確認時期 年 月頃	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 未実施

## 3 その他特記事項

家庭における除去申告書 (保護者記入用)

この資料は、家庭で除去されているものを確認するものです。家庭で食べているものに○、食べていないものに×を( )に記入してください。同じ欄に○×が混在している場合は、食品ごとに記入していただいても構いません。

卵

食品区分	食 品 リ ス ト	○ ×
4	生卵、生の卵白が含まれる食品 (一部のシャーベット、一部のホイップクリームなど)	( )
3	加熱した卵料理 (ゆで卵、卵焼き、オムレツ、目玉焼きなど)	( )
	生の卵黄が含まれる食品 (アイスクリーム、マヨネーズ、カスタードクリームなど)	( )
	加熱した卵白が相当量含まれる食品 (プリン、茶碗蒸し、卵とじ、玉子スープなど)	( )
2	加熱した卵が含まれる食品 (ケーキ、カステラ、クッキー、菓子パン、ドーナツ、天ぷら・フライなどの衣 など)	( )
	つなぎに卵が含まれる食品 (かまぼこ、ちくわ、ハム、ソーセージ、中華麺など)	( )
1	全卵を極めて微量に含む食品 (一部の食パン、天ぷら粉、麺類のつなぎ)	( )

牛乳・乳製品

食品区分	食 品 リ ス ト	○ ×
4	生の牛乳、牛乳を主原料とした食品 (牛乳、調整粉乳、練乳 など)	( )
	生の牛乳を用いた食品 (生クリーム、アイスクリーム など)	( )
3	牛乳が相当量含まれる食品 (プリン、パバロア、クリームシチュー、ホワイトソース、ポタージュ など)	( )
	チーズ、ヨーグルト、バターやこれらを主要な原材料として用いた食品	( )
2	牛乳を多く用いたお菓子類 (ケーキ、菓子パン、チョコレート、ドーナツ、カステラなど)	( )
	つなぎにカゼインを使用した食品 (一部のハム、ソーセージ など)	( )
1	乳を含むマーガリン、ショートニング	( )
	牛乳やバターが少量含まれる食品 (食パン、ビスケット、クッキー など)	( )
	乳糖	( )

小麦・麦製品

食品区分	食 品 リ ス ト	○ ×
3	小麦を主成分とした食品 (パン、うどん、パスタ、中華麺、麩、ケーキ など)	( )
2	小麦を少量使用した食品 (肉・練り製品のつなぎ、カレーなどのルウ、フライや天ぷらの衣、麦ごはんなど)	( )
1	味噌、しょうゆ、酢	( )

津島市立 \_\_\_\_\_ 学校 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 組 ふりがな 児童生徒氏名 \_\_\_\_\_

記入日 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 保護者氏名 \_\_\_\_\_ (印)

肉類

食品区分	食 品 リ ス ト	○ ×
2	肉そのもの(牛肉、鶏肉、豚肉 など)	( )
1	肉・骨などを使用したスープ(コンソメ、ルウ など)	( )

魚介類・甲殻類

食品区分	食 品 リ ス ト	○ ×
2	甲殻類・魚そのもの (えび、かに、いか、魚、貝 など)	( )
1	魚介類を使用したスープなど (だし、ソースの一部 など)	( )
その他	魚卵 (子持ちししゃも、たらこ など)	( )
備考(×な魚介類を列記)		

大豆・大豆加工品および豆類

食品区分	食 品 リ ス ト	○ ×
3	大豆、枝豆、おから	( )
2	豆乳、豆腐、厚揚げ、油揚げ、がんもどき など	( )
	納豆、きな粉、またその加工品	( )
	市販植物油のほとんど (大豆油、天ぷら油、サラダ油など)	( )
1	マーガリン、ルウ	( )
	豆類(あずき、もやし、インゲン豆、グリーンピース など)	( )
	味噌、しょうゆ など	( )

その他 : ×の食材をチェックして、具体的な品名を列記して下さい。

□野菜 □果物 □そば □米 □ナッツ類 □ごま □その他



面談記録票（個人調査票）



津島市立	学校	年 組	ふりがな 氏 名	男・女	実施日	年 月 日
出席者	保護者氏名（ 校長、教頭、給食主任、学級担任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員、市教育委員会、その他 ）					
アレルギー	具体的な食品名等	特記事項を※番号で記入			症状確認時期	
		診断 根拠	摂取時に表 れた症状	希望する対応		
1	卵				年 月頃	
2	乳				年 月頃	
3	小麦				年 月頃	
4					年 月頃	
5					年 月頃	
6					年 月頃	
7					年 月頃	
8					年 月頃	
	※ 特 記 事 項					
診断 根拠	① 明らかな症状の既往					
	② 食物経口負荷試験陽性					
	③ IgE 抗体など検査試験結果が陽性					
摂取 時に 表 れた 症 状	① 発赤、じんましんなど即時型皮膚症状					
	② 湿疹など遅発型皮膚症状					
	③ 口腔・粘膜症状					
	④ 咳、ぜん息など呼吸器症状					
	⑤ 腹痛、嘔吐など消化器症状					
	⑥ アナフィラキシーショック症状					
	⑦ その他（ ）					
希望 する 対 応	① エピペン®の管理					
	② 学校給食：完全弁当持参					
	③ 学校給食：ア 無配膳対応      イ 除去食提供対応      ウ 一部弁当持参					
	④ 食品を扱う授業・活動					
	⑤ 体育・部活動等の運動を伴う授業や活動					
	⑥ 校外活動（宿泊を伴う校外活動を含む）					
	⑦ その他注意事項					

過去の 発作事例 と症状	年 月 ( 才) 頃、原因食品 ( )、食後 ( ) 分、ショック症状 (有・無)		
	年 月 ( 才) 頃、原因食品 ( )、食後 ( ) 分、ショック症状 (有・無)		
	年 月 ( 才) 頃、原因食品 ( )、食後 ( ) 分、ショック症状 (有・無)		
発作時の 対応 (養護教諭と 要相談)	発作時の対応手順		
	治療薬	内服薬	薬名 ( ) 学校に携帯希望 ( する ・ しない ) 管理方法・投与方法 ( )
		吸入薬	薬名 ( ) 学校に携帯希望 ( する ・ しない ) 管理方法・投与方法 ( )
		外用薬	薬名 ( ) 学校に携帯希望 ( する ・ しない ) 管理方法・投与方法 ( )
		エピペン®	薬名 ( ) 学校に携帯希望 ( する ・ しない ) 管理方法・投与方法 ( )
食事と運動の関係 ( 有 ・ 無 )			
有の時の留意点			
学校生活 上の留意点	学校給食 (当番、白衣等)		
	食品を扱う授業・活動		
	運動 (体育・部活動等)		
	遠足・職場体験等		
	校外活動 (宿泊を含む)		
	その他の配慮・管理事項		
学校給食 の対応	面談時、確認した内容		
	詳細な献立表の連絡方法		
	無配膳対応の対象となるアレルギー		
	除去食提供対応の対象となるアレルギー		
	弁当持参の有無と保管方法		
	食物アレルギー対応予定献立表の連絡方法		
	献立変更時の連絡方法		
	その他		
保護者の要望等			

## 個別の取組プラン（案・決定）

取組プラン案作成日 年 月 日

取組プラン決定日 年 月 日

保護者説明・協議日 年 月 日

食物アレルギー対応の実施にあたり、下記1～3について同意します。

保護者氏名 \_\_\_\_\_ (印)

- 1 「個別の取組プラン」【様式6】「緊急時個別対応マニュアル」【様式7】の内容に基づいて学校での対応を行うこと。
- 2 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、「個別の取組プラン」及び「緊急時個別対応マニュアル」の内容を全ての教職員で共有すること。
- 3 他の児童生徒の理解と協力を得るために、食物アレルギー対応の内容を学級で説明すること。

年 組 番		性 別	男・女	ふりがな 児童生徒 氏名	
保護者氏名			生年 月日	年 月 日 ( 歳)	
自 宅	電話 番号	自宅以外の 緊急 連絡先	①(携帯・勤務先・その他) (続柄 ) ※ 連絡先の名称等:		
	FAX 番号		②(携帯・勤務先・その他) (続柄 ) ※ 連絡先の名称等:		
保護者 住所		〒			
主 治 医		医療機関名( ) 主治医名( ) 電話番号			
食 物 ア レ ル ギ ー 病 型	即時型	有 ・ 無	原因食品:		
	口腔アレルギー症候群	有 ・ 無	原因食品:		
	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	有 ・ 無	原因食品:		
ア ナ フ イ ラ キ ー 病 型 既 往	食物によるアナフィラキシー	有 ・ 無	原因食品:		
	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	有 ・ 無	原因食品:		
	その他	有 ・ 無	原 因:		
原 因 食 品 と 具 体 的 な 症 状、処 置 や 対 応 (直近の ものから記 入)	年月日	原因食品	症状	処置・対応	アナフィラキ シーショック 有・無
					有・無
					有・無
					有・無
					有・無

発作時の対応	発作時の対応手順		
	治療薬	内服薬	薬名（ ）学校に携帯希望（ する ・ しない ） 管理方法・投与方法（ ）
		吸入薬	薬名（ ）学校に携帯希望（ する ・ しない ） 管理方法・投与方法（ ）
		外用薬	薬名（ ）学校に携帯希望（ する ・ しない ） 管理方法・投与方法（ ）
		エピペン®	薬名（ ）学校に携帯希望（ する ・ しない ） 管理方法・投与方法（ ）
学校生活上の留意点	対 応 内 容		
	学校給食(当番、白衣等)		
	食品を扱う授業・活動		
	運動(体育・部活動等)		
	遠足・職場体験等		
	校外活動(宿泊を含む)		
	その他の配慮・管理事項		
学校給食の対応 有 ・ 無	対 応 内 容		
	詳細な献立表の連絡方法		
	無配膳対応の対象となるアレルゲン		
	除去食提供対応の対象となるアレルゲン		
	弁当持参の有無等と保管方法		
	食物アレルギー対応 予定献立表の連絡方法		
	献立変更時の連絡方法		
その他			
その他・特記事項			
* 要記入年月日			

年 組 男・女 氏名 \_\_\_\_\_ アレルゲン食品 ( \_\_\_\_\_ )

●緊急時薬 <保管場所 \_\_\_\_\_>

分類	薬剤名	使うべき症状	使い方
抗ヒスタミン薬		じんましん・かゆみ・紅斑	内服
ステロイド		症状が続くとき	内服
気管支拡張薬		咳・ゼイゼイ・息苦しさ	内服・吸入

●エピペン

あり <保管場所 \_\_\_\_\_> ・ 保護者所持 ・ 処方なし

●連絡先

保護者	TEL ( _____ )	—	氏名 ( _____ )	(続柄 _____)
	TEL ( _____ )	—	氏名 ( _____ )	(続柄 _____)
医療機関	TEL ( _____ )	—	病院名 ( _____ )	(医師 _____)
	TEL ( _____ )	—	病院名 ( _____ )	(医師 _____)

全身

- ぐったり
  - 意識もうろう
  - 尿や便をもらす
  - 脈をふれにくい、不規則
  - 唇や爪が青白い
- ( \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分)

呼吸器

- のどや胸のしめつけ感
  - 声がかすれる
  - 犬が吠えるような咳
  - 息がしにくい
  - 持続する強いせき込み
  - ゼーゼーする呼吸
- ( \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分)

消化器

- 持続する強い（我慢できない）おなかの痛み
  - 繰り返し吐き続ける
- ( \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分)

顔

上記の症状が  
1つでもあてはまる場合

皮膚

## 症状チェック!

\_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分

- ①体温 \_\_\_\_\_ °C
- ②脈 \_\_\_\_\_ 回/分(不正 有・無)
- ③呼吸数 \_\_\_\_\_ 回/分
- ④血圧 最高 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ 最低

- 数回の軽い咳

( \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分)

児童生徒の  
顔写真

- 中等度のおなかの痛み
- 1～2回のおう吐
- 1～2回の下痢

( \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分)

- 軽いおなかの痛み (我慢できる)

吐き気 ( \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分)

- 顔全体の腫れ
- まぶたの腫れ

( \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分)

- 目のかゆみ・充血
  - 口の中の違和感・腫れ
  - くしゃみ・鼻水・鼻づまり
- ( \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分)

- 強いかゆみ
- 全身に広がるじんましん
- 全身が真っ赤

( \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分)

- 軽度のかゆみ
  - 数個のじんましん
  - 部分的な赤み
- ( \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分)

- ① エピペン使用
- ② 救急車要請
- ③ ショック体位
- ④ 心肺停止? → 蘇生開始

- ① 保健室へ運ぶ(歩かせない)
- ② 緊急時薬使用
- ③ エピペン準備
- ④ 医療機関へ(救急車考慮)

- ① 保健室で経過観察
- ② 緊急時薬使用
- ③ 保護者に連絡

第 号  
年 月 日

教育委員会 様

津島市立 学校長 印

## 学校における食物アレルギー対応について（申請）

本校の児童生徒の保護者より、食物アレルギー対応の申請があり、対応委員会を開催しました。  
つきましては、下記のとおり申請します。

## 記

学校における食物アレルギー対応の種類		成分表・除去食・エピペン保持	
ふりがな 児童生徒氏名 (生年月日)	( 年 月 日 )	性別	男・女
		保護者名	
現住所 (電話番号)	(電話 )		
学級担任名	年 組	担任名	
開始月	年 月から ( 開始 ・ 変更 ・ 中止 )		
食物アレルギー症 状の詳細	別紙個別の取組プラン（案・決定）のとおり		
保護者との面談及 び対応委員会の検 討内容			
学校での対応内容			

## 〔添付書類〕

食物アレルギー対応申請書（新規・継続）（様式 2 - 1）

〃 （変更・中止）（様式 2 - 2）

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

食物アレルギーの経過及び対応状況申告書（様式 3）

家庭における除去申告書（保護者記入用）（様式 4）

個別の取組プラン（決定）（様式 6）

緊急時個別対応マニュアル（様式 7）

※中止の申請時は、様式 2 - 2 と様式 3 のみ添付。

津教学第 号  
年 月 日

(宛先) 学校長

津島市教育委員会 印

食物アレルギー対応実施について (通知)

年 月 日付けの申請のあった食物アレルギー対応について、承認  
しましたのでお知らせします。

なお、承認した児童・生徒の保護者へ別紙によりご通知ください。

(取扱担当 津島市教育委員会 学校教育課 学校給食グループ  
電話 2 6 - 2 6 2 0)

津教学第 号

年 月 日

様

津島市教育委員会 印

食物アレルギー対応実施について（通知）

（新規・継続・変更・中止）

年 月 日付けで申請のありました食物アレルギー対応実施について、  
次のとおり決定しました。

学校における食物アレルギーの対応種類		成分表 ・ 除去食 ・ エピペン保持		
実施対象児童 または生徒	学校名		学年組	年 組
	氏 名			
事業開始月	年 月から			
学校生活での対応内容				

（取扱担当 津島市教育委員会 学校教育課 学校給食グループ

電話 26-2620）



## 食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書

殿

年 月 日 時 分現在

学校名 (調理場名)	
校長名 (場長名)	

作成者 職・氏名		連絡先	— —
ヒヤリハット 事例報告者	職 名		氏 名
発生日時			
発生場所			
内 容  ※必要に応じて別紙提出			
再発防止 対応策  ※必要に応じて別紙提出			
その他 参考事項			

## 【報告を要するヒヤリハットの内容】

- ① 児童生徒の健康に被害があるおそれがあった場合
- ② 類似事例が多く発生することが考えられる場合
- ③ 事故防止を受けた今後の対応が、他校・他施設と共有したいものである場合

## 食物アレルギー対応を行う児童・生徒一覧表

No.	学校名	学 年	組	氏 名	アレルギー	対 応	備 考
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							

※対応に苦慮している等、市の検討委員会で特に検討を希望したいケースについては、備考欄に○

**表 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）**

名前 \_\_\_\_\_ (男・女) \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日生 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 組

提出日 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

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

病型・治療		学校生活上の留意点		★保護者 電話：  ★連絡医師機関 医師機関名：  電話：
<b>アナフィラキシー</b> (あり・なし)  <b>食物アレルギー</b> (あり・なし)	<b>Ⅳ 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> 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>Ⅳ 前夜</b> 1. 管理不要      2. 管理必要  <b>Ⅳ 食物・食材を扱う授業・活動</b> 1. 管理不要      2. 管理必要	<b>【緊急時連絡用】</b>  記載日 年      月      日  医師名  医師機関名	
	<b>Ⅳ アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの症状ありの場合のみ記載）</b> 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（      ）	<b>Ⅳ 運動（体育・部活動等）</b> 1. 管理不要      2. 管理必要  <b>Ⅳ 宿泊を伴う校外活動</b> 1. 管理不要      2. 管理必要  <b>Ⅳ 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの</b> ※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、絶対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・乳清糖・乳糖・乳糖 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・魚露 肉類：エキス		
	<b>Ⅳ 原因食物・除去根拠</b> 該当する食品の番号に○をし、かつ（      ）内に除去根拠を記載 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. 木の实類（      ） 8. 果物類（      ） 9. 魚類（      ） 10. 肉類（      ） 11. その他1（      ） 12. その他2（      ）	<b>【除去根拠】</b> 該当するものを（      ）内に記載 ① 明らかでない      ② 食物経口負荷試験陽性 ③ IgE抗体検査結果陽性      ④ 未摂取 （      ）に具体的な食品名を記載		
	<b>Ⅳ 緊急時に備えた処方薬</b> 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（      ）	<b>Ⅳ その他の配慮・管理事項（自由記述）</b>		
<b>病型・治療</b> <b>Ⅳ 症状のコントロール状態</b> 1. 良好      2. 比較的良好      3. 不良  <b>Ⅳ-1 長期管理薬（吸入）</b> 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>Ⅳ-2 長期管理薬（内服）</b> 薬剤名 1. ロイコトリエン受容体拮抗薬（      ） 2. その他（      ）  <b>Ⅳ-3 長期管理薬（注射）</b> 薬剤名 1. 生物学的製剤（      ）  <b>Ⅳ 発作時の対応</b> 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（      ）（      ）		<b>学校生活上の留意点</b> <b>Ⅳ 運動（体育・部活動等）</b> 1. 管理不要      2. 管理必要  <b>Ⅳ 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動</b> 1. 管理不要      2. 管理必要  <b>Ⅳ 宿泊を伴う校外活動</b> 1. 管理不要      2. 管理必要  <b>Ⅳ その他の配慮・管理事項（自由記述）</b>		<b>【緊急時連絡用】</b>  記載日 年      月      日  医師名  医師機関名
<b>病型・治療</b> <b>Ⅳ 症状のコントロール状態</b> 1. 良好      2. 比較的良好      3. 不良  <b>Ⅳ-1 長期管理薬（吸入）</b> 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>Ⅳ-2 長期管理薬（内服）</b> 薬剤名 1. ロイコトリエン受容体拮抗薬（      ） 2. その他（      ）  <b>Ⅳ-3 長期管理薬（注射）</b> 薬剤名 1. 生物学的製剤（      ）  <b>Ⅳ 発作時の対応</b> 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（      ）（      ）		<b>学校生活上の留意点</b> <b>Ⅳ 運動（体育・部活動等）</b> 1. 管理不要      2. 管理必要  <b>Ⅳ 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動</b> 1. 管理不要      2. 管理必要  <b>Ⅳ 宿泊を伴う校外活動</b> 1. 管理不要      2. 管理必要  <b>Ⅳ その他の配慮・管理事項（自由記述）</b>		

(公) 財 団法人 日本学校保健会 作成

**表 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）**

名前 \_\_\_\_\_ (男・女) \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日生 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 組

提出日 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

アレルギー疾患	病型・治療			学校生活上の留意点		記載日
	アトピー性皮膚炎 (あり・なし)	<b>目 重症度のめやす（厚生労働科学研究班）</b> 1. 軽症：面積に関わらず、軽度の皮膚のみ見られる。 2. 中等症：強い炎症を伴う皮膚が体表面積の10%未満に見られる。 3. 重症：強い炎症を伴う皮膚が体表面積の10%以上、30%未満に見られる。 4. 最重症：強い炎症を伴う皮膚が体表面積の30%以上に見られる。 ＊軽度の皮疹：軽度の紅斑、乾癬、湿疹、酒齎主体の病変 ＊強い炎症を伴う皮疹：紅斑、丘疹、びらん、浸潤、石炭化などを伴う病変			<b>目 プール指導及び長時間の紫外線下での活動</b> 1. 管理不要      2. 管理必要	
<b>目-1 常用する外用薬</b> 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>目-2 常用する内服薬</b> 1. 抗ヒスタミン薬 2. その他	<b>目-3 常用する注射薬</b> 1. 生物学的製剤	<b>目 動物との接触</b> 1. 管理不要      2. 管理必要		医師名
アレルギー性結膜炎 (あり・なし)	<b>目 病型</b> 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>目 プール指導</b> 1. 管理不要      2. 管理必要		年 月 日
	<b>目 治療</b> 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 ( )			<b>目 屋外活動</b> 1. 管理不要      2. 管理必要		医師名
アレルギー性鼻炎 (あり・なし)	<b>目 病型</b> 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>目 屋外活動</b> 1. 管理不要      2. 管理必要		年 月 日
	<b>目 治療</b> 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・スギ） 4. その他 ( )			<b>目 その他の配慮・管理事項（自由記載）</b>		医師名
					医師機関名	

(公) 日本学校保健会 作成

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

保護者氏名 \_\_\_\_\_

## 津島市学校給食費(牛乳代金減額)の取扱いについて

学校給食費のうち牛乳減額については、「津島市学校給食費取り扱い要領」の〔7 給食費の減額〕下記による事項で定める。

### 記

#### 7 給食費の減額

園児、児童、生徒（以下「対象者」という）は、食物アレルギー等の症状により牛乳の飲用ができない場合には、給食費のうち牛乳代金に相当する額を減額することができる。

##### (1) 減額の申請

減額対象者の保護者は、「食物アレルギー等による牛乳代金減額申請書」（様式E）を所属する学校長に提出するものとする。学校長は、その申請書に学校名と校長印を付し市教育委員会に提出する。

##### (2) 減額の承認

市教育委員会は、申請書を速やかに審査し、減額が適当であると認めるときは、学校長に「食物アレルギー等による牛乳代金減額承認について」（様式F-1）を通知し、「食物アレルギー等による牛乳代金減額承認について」（様式F-2）により、保護者に通知する。

##### (3) 減額の適用

減額は、承認した日の属する月の翌月分から適用する。

減額承認の有効期限は、一度の申請で当該校在学中（市内転校の場合は継続。）最終学年まで有効とする。

ただし、小学校在学中に減額承認を受けた対象者には、小学校6年生の在籍する時点において、入学する市内中学校でも減額の有無を「牛乳飲用確認票」（様式G）により対象者の保護者に確認する。

##### (4) 進級による減額調査

対象者が在籍する学校は、市教育委員会より進級に伴う学年調査を「牛乳アレルギー等減額対象者名簿」（様式H）により確認をする。

学校長は、「食物アレルギー等による牛乳代金減額対象者名簿」（様式H）に来年度の在籍クラスを記入し、市教育委員会へ提出する。

##### (5) 取消申請

減額対象者の保護者は、減額承認後に牛乳を飲用できるようになった場合は、「食物アレルギー等による牛乳代金減額取消申請書」（様式I）を所属する学校長を通じ、教育長に提出する。

牛乳の飲用は、申請のあった翌月からとする。

## 牛乳代金減額による様式集

- ・食物アレルギー等による牛乳代金減額申請書（様式E）・・・・・・・・・・ 69
- ・食物アレルギー等による牛乳代金減額承認について（様式F－1）・・・・ 70  
（様式F－2）・・・・ 71
- ・牛乳飲用確認票（様式G）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 72
- ・食物アレルギー等による牛乳代金減額対象者名簿（様式H）・・・・・・ 73
- ・食物アレルギー等による牛乳代金減額取消申請書（様式I）・・・・・・ 74

年 月 日

津島市教育委員会教育長 様

学校名 \_\_\_\_\_

保護者氏名 \_\_\_\_\_ 印

## 食物アレルギー等による牛乳代金減額申請書

下記の理由により牛乳の飲用ができませんので、牛乳代金の減額を申請します。  
 なお、飲用を再開するときは、速やかに申請します。

学 年	組	氏 名

病院・主治医等名 \_\_\_\_\_

理由 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

上記について、牛乳飲用をしないのが適当であると認めます。

\_\_\_\_\_ 学校

\_\_\_\_\_ 学校長 印

津教学第 号  
年 月 日

学校長

津島市教育委員会

食物アレルギー等による牛乳代金減額の承認について  
( 新規 ・ 中止 )

年 月 日付けの申請については、承認しましたのでお知らせします。  
なお、承認した生徒の保護者への通知を別紙によりお願いします。

(取扱担当 津島市教育委員会 学校教育課 学校給食グループ  
神守学校給食調理場 電話 26-2620)



津教学第 号  
年 月 日

様

津島市教育委員会

食物アレルギー等による牛乳代金減額の承認について  
( 新規 ・ 中止 )

年 月 日付け、申請のありました食物アレルギー等による牛乳代金減額について、下記のとおり承認します。

記

学年	クラス	氏 名

○適用開始月 年 月分から

○減額する額 有り 円/1回  
無し

(取扱担当 津島市教育委員会 学校教育課 学校給食グループ  
神守学校給食調理場 電話 26-2620)

年 月 日

津島市教育委員会教育長 様

在学小学校名 \_\_\_\_\_

児 童 氏 名 \_\_\_\_\_

保 護 者 氏 名 \_\_\_\_\_

## 牛乳飲用確認票

来年度、中学校に進学するにあたり、進学後の牛乳飲用について下記のとおり回答します。

## 記

1 中学校に進学後、牛乳はどうしますか。(該当する項目に○を付けてください。)

・小学校と同様、牛乳は飲用しません。

・牛乳の飲用を始めます。

2 進学する中学校はどちらの中学校ですか。(該当する項目に○を付けてください。)

・津島市立（ 天王 ・ 藤浪 ・ 神守 ・ 暁 ）中学校の予定

・津島市立の中学校以外の予定

※ 提出先 在学中の小学校  
提出期限 年 月 日 ( )

年 月 日

津島市教育委員会教育長 様

学校名 \_\_\_\_\_

## 食物アレルギー等による牛乳代金減額対象者名簿

	氏 名	減額開始年月	現年度在籍クラス	来年度在籍クラス
1			年 組	年 組
2			年 組	年 組
3			年 組	年 組
4			年 組	年 組
5			年 組	年 組
6			年 組	年 組
7			年 組	年 組

※ 来年度在籍クラスを記入して、  
年 月 日( )AM : までにFAXくださいますようお願いいたします。

(取扱担当 津島市教育委員会 学校教育課 学校給食グループ  
暁学校給食調理場 電話 26-2800 FAX 26-2818)

年 月 日

津島市教育委員会教育長 様

学 校 名 \_\_\_\_\_

保護者氏名 \_\_\_\_\_ 印

## 食物アレルギー等による牛乳代金減額取消申請書

下記の理由により牛乳を飲用できるようになりましたので、牛乳代金減額の取消し申請をします。

学 年	組	氏 名

理由

---



---



---



---

○ 取消適用開始 年 月分から

上記について、牛乳飲用を開始するのが適当であると認めます。

\_\_\_\_\_ 学校

\_\_\_\_\_ 学校長 印

## <参考文献>

- ・学校における食物アレルギー対応の手引き 愛知県教育委員会
- ・学校給食における食物アレルギー対応指針 文部科学省
- ・学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン  
文部科学省監修・公益財団法人日本学校保健会