

**学校給食における
食物アレルギー対応マニュアル**

**2022年(令和4年)7月
福山市教育委員会**

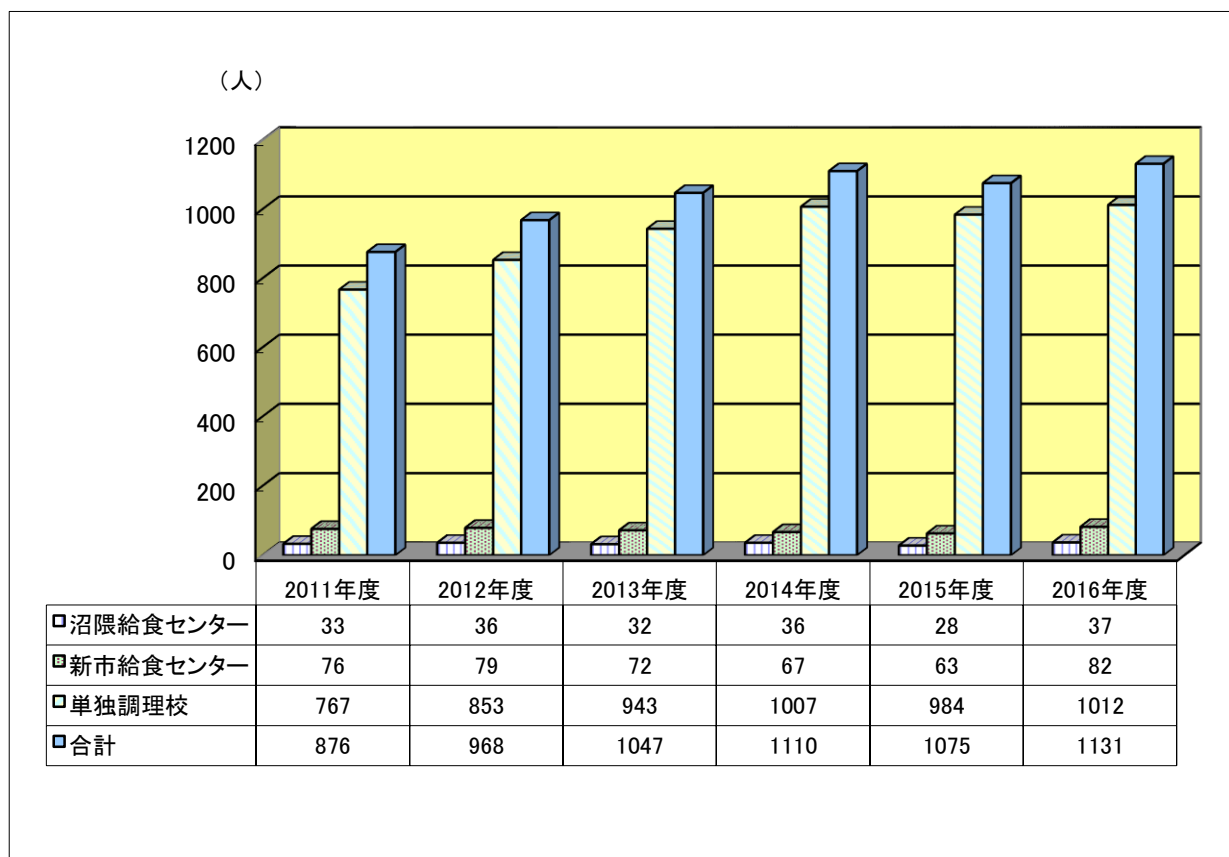
《目 次》

I. はじめに	・・・	1
II. 食物アレルギーについて	・・・	2
1 食物アレルギーとは		
2 アナフィラキシーとは		
3 その他の食物アレルギー		
4 食物アレルギーの原因食物		
5 加工食品のアレルギー表示		
III. 食物アレルギー対応における教職員の役割	・・・	5
IV. 食物アレルギーに対する学校給食での対応	・・・	7
1 食物アレルギー対応食の実施基準		
2 食物アレルギー対応食実施手順		
3 学校給食における対応について		
4 給食費について		
V. 食物アレルギーによる症状発症時及び緊急時の対応について	・・・	15
1 食物アレルギーによる症状への対応		
2 エピペン等管理が必要な場合の救急体制整備の流れ		
3 学校給食における食物アレルギー対応ヒヤリハット事例及び事故発生時の対応		
VI. 様式&資料集		
1 (様式1) 食物アレルギー指示書		
2 (様式2) 食物アレルギー対応食申請書		
3 (様式3) 食物アレルギー対応食中止届		
4 (様式4) 食物アレルギー対応食報告書		
5 (様式5) 食物アレルギー面談チェックシート		
6 (様式6) 食物アレルギー対応一覧表		
7 (様式7) 食物アレルギー対応食チェック表		
8 (様式8) 食物アレルギー対応事故及びヒヤリハット事例発生報告書		
9 (様式9) 食物アレルギー対応に関する必要書類の提出について		
10 (資料1) 学校(幼稚園)給食と食物アレルギーについて		
11 (資料2-1) 食物アレルギー対応食の申請について		
(資料2-2) 食物アレルギー対応の確認について(保護者用資料)		
12 (資料3-1) エピペン等の管理に関わるチェックリスト		
(資料3-2) アレルギー疾患のある小児の情報提供について		
13 (資料4) アナフィラキシー緊急対応例		
14 参考文献		
15 学校給食における食物アレルギー対応実施要綱		

I. はじめに

食物アレルギーは、原因食物が多岐にわたるだけでなく、症状も軽い症状からアナフィラキシーショックのような生命にかかわる重い症状まで様々です。学校給食においても食事配慮を必要とする児童生徒に対し、安全性を最優先とした対応が求められています。現在福山市では、食物アレルギーを有する児童生徒・園児（以下、児童等という）に対して除去食や代替食の対応を行っていますが、対象者が年々増加しており、2011年度（平成23年度）876名（約2.9%）であったものが、2016年度（平成28年度）には1,131名（約4.0%）となっています。また、食物アレルギーの起因となる食材料（アレルゲン）は多種多様で、一人が複数のアレルゲンを有するケースも見られます。そこで、より一層安全で楽しく健康な学校生活を送れるように、文部科学省作成の「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び福山市学校給食における食物アレルギー対応実施要綱に基づき、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を策定し、学校・幼稚園・保護者・医師・市等が連携を図り、必要な情報や除去食・代替食の提供等の対策を講じることにします。

《福山市の食物アレルギー対応状況》



II. 食物アレルギーについて

1 食物アレルギーとは

食物アレルギーとは、原因となる食物を摂取した後にアレルギーの機序によって体に不利益な症状が引き起こされる現象を言い、皮膚・粘膜症状、消化器症状、呼吸器症状やアナフィラキシーなどの全身症状が起こります。食品に含まれる毒素による反応（食中毒）や、体質的に乳糖を分解できずに下痢を起こす病気（乳糖不耐症）などは食物アレルギーとは言いません。

食物アレルギーは、食物を摂取して2時間以内に症状が起きる「即時型」と、数時間以上経過してから起きる「非即時型（あるいは遅発型・遅延型）」の大きく2つに分けられます。食物アレルギーは、前者の「即時型」のタイプが多く、また、両方の反応を合わせ持つ場合もあります。

表1 食物アレルギーにより引き起こされる症状

皮膚・粘膜症状	皮膚症状：そう痒感（かゆみ），じん麻疹，血管運動性浮腫，発赤疹，湿疹 / 粘膜症状：眼粘膜充血，そう痒感（かゆみ），流涙（涙が流れ出る），眼瞼浮腫（まぶたがむくむ）
消化器症状	悪心（気分が悪くむかむかした感じ），せん痛発作（おへそを中心にしておなかが痛くなる），嘔吐，下痢，慢性の下痢による蛋白漏出・体重増加不良
上気道症状	口腔粘膜や咽頭のそう痒感，違和感（イガイガしたいつもと違う感じ），腫脹（はれる），咽頭喉頭浮腫（のど，のどの奥の方のむくみ），くしゃみ，鼻水，鼻閉（鼻がつまる）
下気道症状	咳嗽（せき），喘鳴（ゼーゼーして息が苦しくなる），呼吸困難
全身性症状	アナフィラキシー症状：頻脈（脈が早くなること），血圧低下，活動性低下（ぐったりする），意識障害など

2 アナフィラキシーとは

即時型のアレルギー症状が皮膚症状にとどまらず，呼吸器や消化器など複数の臓器に強い症状が急激にあらわれることをアナフィラキシーと呼びます。さらに，血圧低下や意識障害を伴う症状は，「アナフィラキシーショック」と言われ，命の危険を伴う場合もあります。

表2 アナフィラキシーの典型的症状

初期の症状	口内違和感，口唇のしびれ，四肢のしびれ，気分不快，吐き気，腹痛，じん麻疹など
中程度の症状	のどが詰まった感じ，胸が苦しい，喘鳴，めまい，嘔吐，全身のじん麻疹
強い症状	呼吸困難，血圧低下，意識障害

3 その他の食物アレルギー

① 口腔アレルギー症候群（OAS）

近年報告が増えてきている新しいタイプの食物アレルギーで、アレルゲンとしては、果物（キウイフルーツ・メロン・桃・パイナップル・りんごなど）あるいは、トマトなどの野菜である。食後5分以内に口腔内だけに症状（のどのかゆみ、ヒリヒリする、イガイガする、腫れぼったいなど）がみられる場合が多いが、ショック症状を呈することもある。

② ラテックス・フルーツ症候群

果物や野菜に含まれる抗原とラテックス抗原との交差反応により起こる。ラテックスアレルギー患者の約半数が、キウイフルーツ、アボガド、栗、バナナなどに対する即時型アレルギー反応（アナフィラキシー、喘鳴、じん麻疹、OAS）を呈する。

③ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

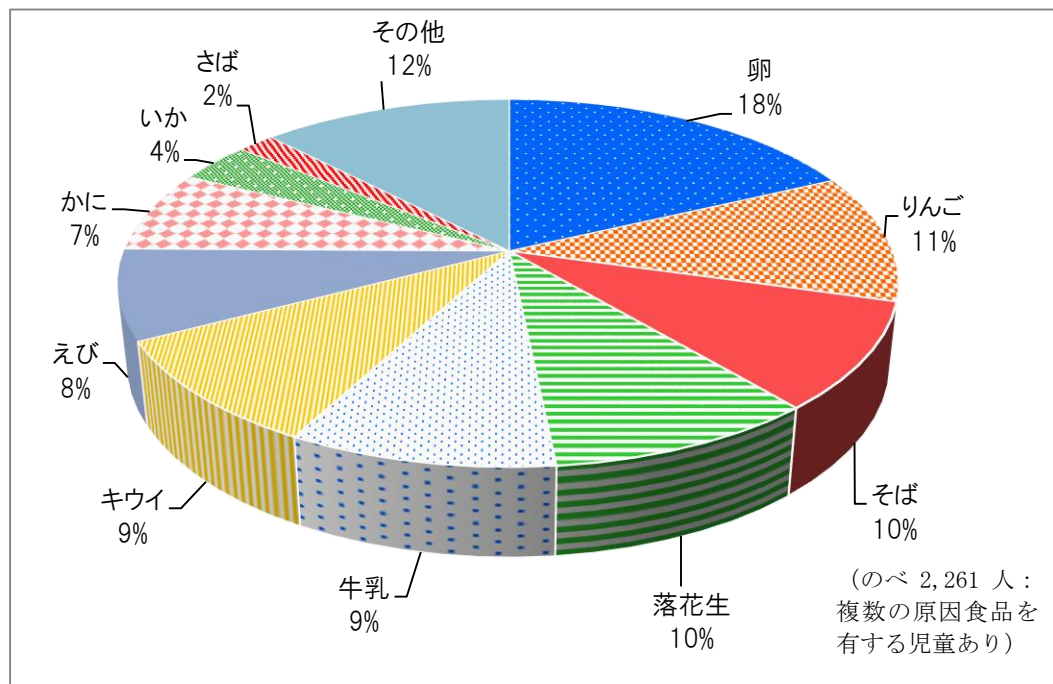
原因となる食物（小麦・エビ・イカ等）を摂取して2時間以内に一定量の運動をすることにより、アナフィラキシー症状を起こす。ある特定の食物と運動の組み合わせで起こり、じん麻疹から始まりショック症状に至る場合がある。

4 食物アレルギーの原因食品

福山市においても、食物アレルギーの原因食品数は増加傾向にあり、主な原因食品の割合は、下記のとおりです。

《福山市の現状》

2016年（平成28年）3月31日現在



5 加工食品のアレルギー表示

① 表示義務と推奨表示

患者数が多い、または重篤度の高い7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば）は、食品表示法において特定原材料として表示が義務付けられている。他に、20品目の表示を推奨されている食物があるが、これらも含めて義務7品目以外では、全て表示義務がない。このため、義務7品目以外は製品に含まれていても表示されない可能性があり、個々に製造会社に確認する必要がある。また、これまで摂取できていた加工食品でも規格変更されることがあるため、購入ごとに表示を確認する必要がある。

表 示	食品（特定原材料等）
義 務	卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば
推 奨 (表示義務 はない)	あわび、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、くるみ、まつたけ、やまいも、バナナ、もも、オレンジ、キウイフルーツ、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ

② 注意喚起表示

原材料表示の欄外にある「本品製造工場では〇〇を含む製品を製造しています」などの表記は、注意喚起表示と言う。原材料としてはアレルゲンを使用していないが、同一工場や同一ラインでの製造等において意図しない微量混入すること（コンタミネーション）への配慮を意味し、この表示があっても最重症でなければ通常食べることができる。

（注意喚起表示例）

○同一工場、製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」

○原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

Ⅲ. 食物アレルギー対応における教職員の役割

食物アレルギー対応が必要な児童等のために、校長・園長の指導のもと、学校・幼稚園の実情に応じて、関係教職員で「食物アレルギー対応検討委員会」等を組織し、学校・幼稚園全体で対応していくことが必要です。そのためには、児童等と関わる全教職員が、食物アレルギーについて正しく理解し、アレルギー症状を発症した時の緊急時の対応方法を確認するなど、共通理解を図るとともに、保護者や関係機関とも連携を図っていくことが重要です。

校長・園長
<ul style="list-style-type: none">▶ 食物アレルギー対応について、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて全教職員に共通理解が持てるように指導する。▶ 「食物アレルギー対応検討委員会」等を設置する。▶ 緊急時の対応を含めた校内体制を整備し、担当者の役割を明確にする。▶ アレルギー面談に出席し、児童等のアレルギーの情報や家庭での対応状況等を把握する。
教頭・副園長
<ul style="list-style-type: none">▶ 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。▶ 校長・園長不在の場合、アレルギー面談に出席し、児童等のアレルギーの情報や家庭での対応状況等を把握し、校長・園長と共有する。
教諭（担任）
<ul style="list-style-type: none">▶ 年度初めには、児童等の食物アレルギーについて必ず引き継ぐ。▶ アレルギー面談に出席し、児童等のアレルギーの情報や家庭での対応状況等を把握する。▶ 保護者からの連絡をすぐに関係教職員に伝え、連携を図るとともに、緊急時の体制を周知する。▶ 「確認用給食だより」等を用いて、食物アレルギー対応食が本人に届いたかを確認し、誤食を防止する。▶ 給食時間に教室を離れる場合には、他の教職員に十分な引き継ぎを行う。▶ 食物アレルギー対応食のある場合には、原則おかわりをさせない。▶ 食物アレルギー対応を必要とする児童等が楽しい給食時間をおくることができるよう配慮する。▶ 他の児童等に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。▶ 授業でアレルゲンが含まれる食品を取り扱う場合には、事前に保護者・関係教職員と連携を図る。

<p>養護教諭</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▶ アレルギー面談に出席し、児童等のアレルギーの情報、家庭での対応状況等を把握し、緊急措置方法を立案する。 ▶ 食物アレルギーのある児童等の実態を把握し、全教職員間で連携を図る。主治医、学校医との連携を図り、誤食した場合や運動後に食物アレルギー症状がでた場合の応急処置の方法や連絡先を事前に確認しておく。 ▶ エピペン等管理が必要な場合の緊急体制を整備し、全教職員へ周知する。
<p>栄養士等</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▶ アレルギー面談に出席し、児童等の食物アレルギー情報や家庭での対応状況等を確認する。 ▶ 養護教諭と連携して、児童等や保護者に対する個別指導を行う。 ▶ 食物アレルギー対応食の献立表を作成する。また、保護者に対し、面談で決定した方法で、教諭（担任）を通じて配付する。 ▶ 学校給食で食物アレルギー対応をする場合は、献立や作業工程表の作成時に、アレルゲンを含む食品に注意を払うとともに、調理において混入がないよう調理指示を行う。
<p>技術員（給食業務）</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▶ アレルギー面談に出席し、児童等の食物アレルギー情報や家庭での対応状況等を確認する。 ▶ 食物アレルギー対応食を安全かつ確実に調理する。 ▶ 食物アレルギー対応食が確実に本人に届くようにする。
<p>全教職員</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 食物アレルギーに関する基礎知識を学ぶ。 ▶ 食物アレルギーのある児童等の実態を情報共有する。 ▶ 担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、食物アレルギー対応内容を把握し、担任同様の対応ができるようにする。 ▶ 食物アレルギー発症時には、各校の緊急時の対応マニュアルに添って対応する。

IV. 食物アレルギーに対する学校給食での対応

1 食物アレルギー対応食実施基準

【1】 次の①～③すべての項目に該当すること。

- ① 医師の診察・検査により、「食物アレルギー」と診断されていること。
- ② アレルゲンが特定され、医師から食事療法を指示されており、その内容が明記されている「食物アレルギー指示書」を提出していること。
- ③ 家庭でもアレルゲン除去を行うなど食事療法を行っていること。

【2】 加工食品については、原材料表上で使用されていることが明らかである食品に限り対応すること。

【3】 安全性確保のため、対応区分は次のとおりとすること。

対応	対象	内容
完全除去対応	卵・牛乳・大豆・小麦・果物類 以外の食品	量等（加熱の有無等）に関わらず、該当するアレルギー原因物質を含む全ての食品を除去する。
二段階対応	果物類	生のみ除去か、生・加熱ともに除去かの二段階の対応を行う。量による対応は行わない。
多段階対応	卵・牛乳・大豆・小麦	医師の指示に基づき対応する。
弁当対応	完全	◆加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合に除去することが必要な場合 ◆個人専用の食器や調理器具を使用することが必要な場合
	一部	◆調味料，だし，添加物を除去することが必要な場合 ◆専用の油で揚げる必要がある場合
		給食での対応が困難なため、毎日弁当を持参する。
		少なくとも、給食でアレルギー原因食物を含む食品を使用する日は、弁当を持参する。

※ 誤配膳防止のため、完全弁当対応・一部弁当対応ともに、完全給食（1食分全て）を中止すること。

【4】医師の指示により，次の①～⑤のいずれかに該当する場合は，極微量の原因食物摂取でも症状をひき起こす重篤なアレルギーがあると捉え，安全面から，弁当対応とすること。

① 調味料，だし，添加物を除去することが必要である。

原因食物	除去の必要がある食品
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖，乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ，酢，みそ
大豆	大豆油，しょうゆ，みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし，いりこだし，魚しょう
肉類	エキス

② 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合に除去することが必要である。

③ 個人専用の食器や調理器具を使用することが必要である。

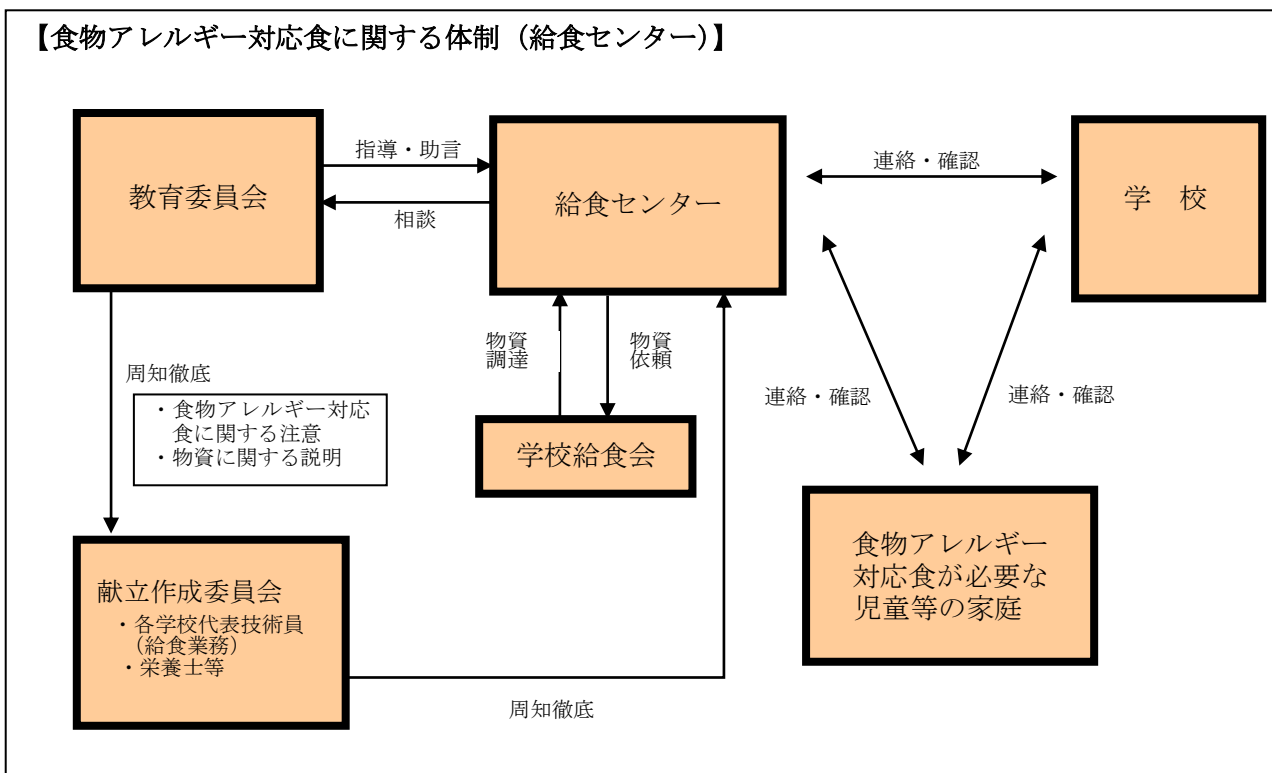
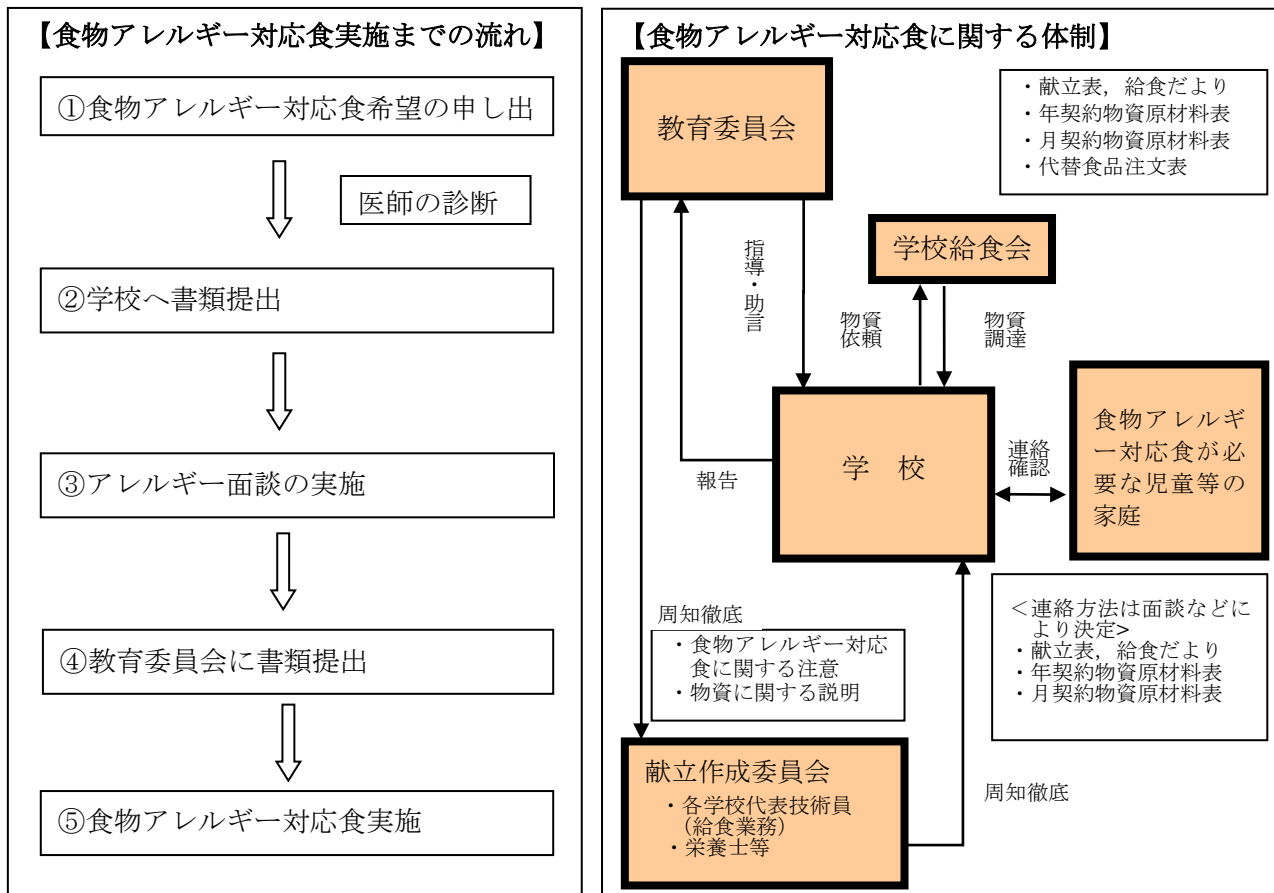
④ 専用の油で揚げる必要がある。

⑤ その他，上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

- 多品目の食物除去が必要
- 乳酸ナトリウム，乳化剤，乳酸菌，乳酸カルシウム，麦芽糖 等の除去が必要

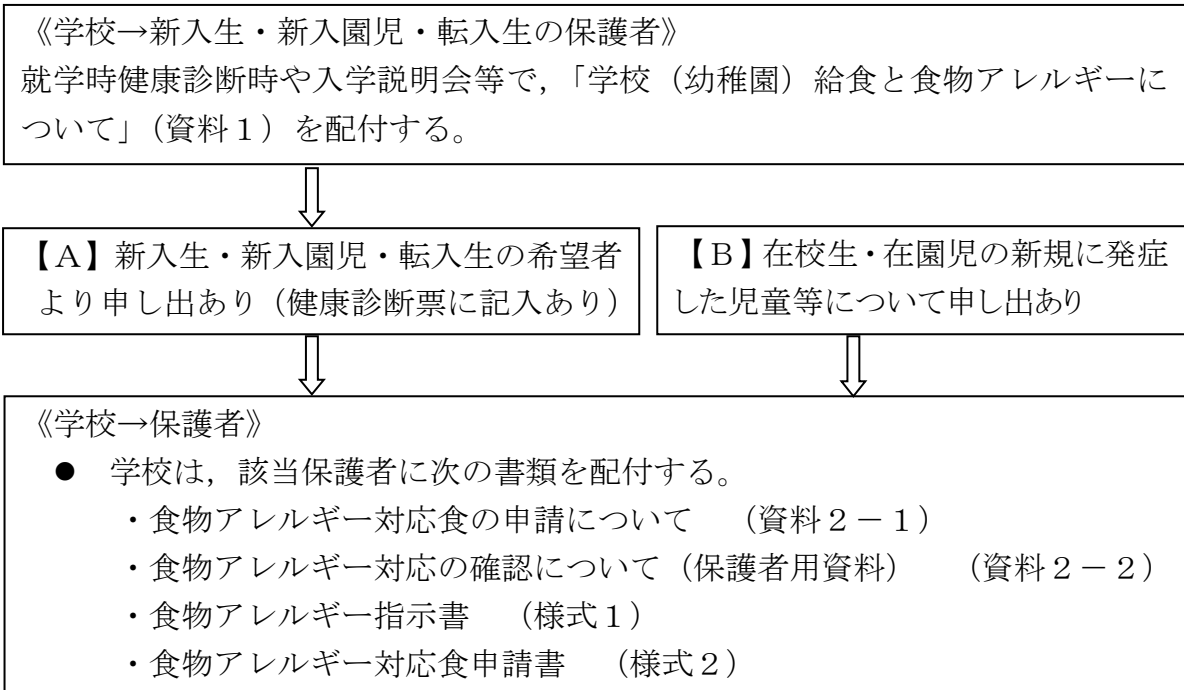
2 食物アレルギー対応食実施手順

(1) 食物アレルギー対応食実施までの流れ及びアレルギー対応食に関する体制

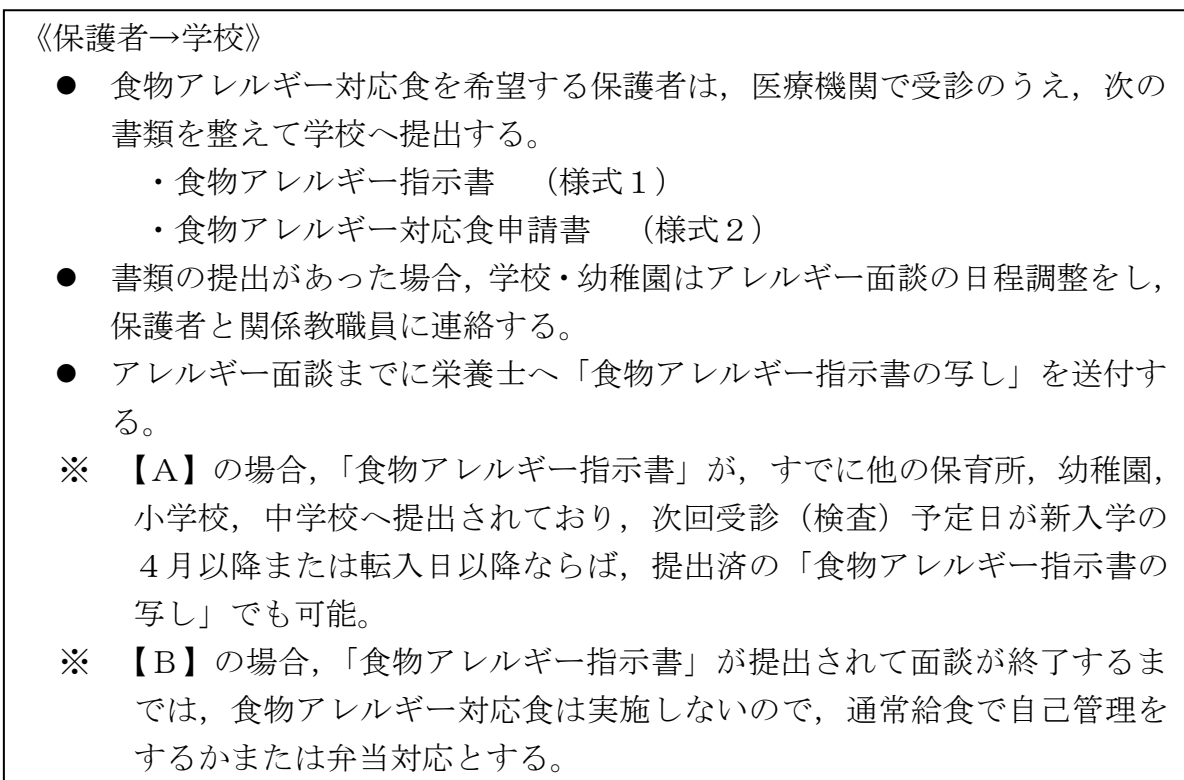


(2) 食物アレルギー対応食実施までの流れ

① 食物アレルギー対応食希望の申し出



② 学校へ書類提出



③ アレルギー面談の実施

《関係教職員・保護者》

- 関係教職員：管理職・教諭（担任）・養護教諭・栄養士・技術員（給食業務）等
- 「食物アレルギー指示書」を基に、「食物アレルギー面談チェックシート」（様式5）を使用して詳細を確認し、給食での対応内容を決定する。
- 面談後、食物アレルギー対応検討委員会等で、校（園）内の共通理解を図る。
※ 新入生、新入園児の場合、2月末までにアレルギー面談を実施する。

《進行例》

- ・あいさつ，教職員の紹介
- ・給食での対応内容の検討
- ・緊急時の対応の確認
※ 緊急連絡先，緊急搬送病院など
- ・面談内容の確認及び給食での対応内容の決定
※ 決定が困難な場合は，教育委員会（学校保健課）に相談後決定し，保護者に通知する。
- ・おわりのあいさつ，連絡事項

④ 教育委員会・給食センターへ書類提出

《栄養士等・学校・幼稚園・教育委員会・給食センター》

- 栄養士等は「食物アレルギー面談チェックシートの写し」を実施校（園）へ提出し、アレルギー面談で決定した内容を教育委員会（給食センター受配校は、給食センター）へ報告する。
- 校長・園長は、「食物アレルギー対応食報告書」（様式4）と「食物アレルギー指示書の写し」と「食物アレルギー面談チェックシートの写し」を教育委員会（給食センター受配校は、給食センター）へ提出する。
※ 食物アレルギー対応食の基になる「食物アレルギー指示書」は、必ず保護者・学校・教育委員会の三者が同一のものを各々持つておく。
- 教育委員会・給食センターは、アレルギー情報を集約する。

⑤ 食物アレルギー対応食実施準備

《学校・幼稚園・保護者》

- 学校・幼稚園では、食物アレルギー対応食開始までに、全教職員で食物アレルギー対応について確認する。
- 栄養士等・技術員（給食業務）は、「食物アレルギー指示書」「面談チェックシート」を基に「食物アレルギー対応一覧表」（様式6）を作成する。

(3) 食物アレルギー対応食の継続及び中止の申請

保護者は、「食物アレルギー指示書」に記載されている「次回受診（検査）予定」の期日後（未記入の場合は指示書記載日より1年後）、速やかに「食物アレルギー対応食申請書」と「食物アレルギー指示書」を改めて学校・幼稚園に提出する。但し、そば・いくら・びわ・すもも・さくらんぼ・生卵（マヨネーズは喫食可の場合）・ピーナッツが単独で原因食品の場合は2回目以降の「食物アレルギー指示書」の提出は不要とする。なお、その場合についても、1年に一度は学校・幼稚園から保護者に連絡をとり内容を確認する。

- ① 「次回受診（検査）予定」等、必要時に書類配付《学校→保護者》
 - ・食物アレルギー対応の確認について（保護者用資料）（資料2-2）
 - ・食物アレルギー指示書（様式1）
 - ・食物アレルギー対応食申請書（様式2）
- 以下P. 10～11参照
- ② 学校へ書類提出
 - ※ 食物アレルギー対応食が不要になった場合は、保護者は「食物アレルギー指示書」に「食物アレルギー対応食中止届」（様式3）を添えて提出する。
- ③ アレルギー面談の実施
 - ※ 校長・園長が面談不要と判断した場合は、該当校（園）の職員の電話による確認で面談に代えることもある。
- ④ 教育委員会へ書類提出
 - ※ 該当校（園）の職員の電話による確認で面談に代えた場合は、該当校（園）の職員が食物アレルギー面談チェックシートを作成し、その写しを栄養士へ送付する。
- ⑤ 食物アレルギー対応食実施準備

※ 「次回受診（検査）予定」の期日（未記入の場合は指示書記載日より1年後）を経過しても必要書類の提出がない場合は、「食物アレルギー対応に関する必要書類の提出について」（様式9）を活用し、学校・幼稚園から保護者へ書類の提出を依頼する。

3 学校給食における対応について

(1) 毎月の連携

給食室 … 栄養士等と連携のうえ、食物アレルギー対応食の献立を作成し、保護者に内容の確認をとる。

- ・食物アレルギー対応食の献立内容は、必ず複数で確認し、決定する。
- ・代替食品注文表に必要事項を記入し、学校保健課に提出する。学校には注文表の写しを保管する。
- ・アレルギー面談時に決定した次の①～③の方法で保護者に確認をとる。
 - ① 給食だより（献立名と、除去・代替内容を記入したもの）と年契約物資原材料表・月契約物資原材料表を配付する。
 - ② 献立表（除去・代替内容を記入したもの）と年契約物資原材料表・月契約物資原材料表を配付する。
 - ③ その他、必要に応じた情報の提供をする。
- ・保護者からの確認内容の返事について、技術員（給食業務）と栄養士等で情報を共有する。
- ・食物アレルギー対応食の内容をチェックした「確認用給食だより（又は該当校で別様式を作成したもの）」を教諭（担任）に渡す。

保護者 … アレルギー面談で決定した方法で、食物アレルギー対応食の内容を確認し、学校へ返答する。

教諭（担任） … 担任をしている児童等の、食物アレルギー対応食について確認する。

- ・給食室より受け取った「確認用給食だより」等で、食物アレルギー対応内容について確認する。

(2) 毎日の連携

給食室 … 食物アレルギー対応内容を確認し、確実に本人に届くようにする。

- ・作業工程表、作業動線図に食物アレルギー対応食について記入する。
- ・前日、全員で作業工程表をもとに、クラス・名前・食物アレルギー対応食内容を確認する。
- ・担当者は、対応食専用スペースで専用の調理器具を用いて調理する。
 - ※ 対応人数と除去食品の種類が多いほど調理が複雑化し、安全性の確保が困難となるため、対応食の種類は、複数人をまとめ、1料理あたり1種類の除去食もしくは代替食を原則とする。

- ・調理後は、複数で間違いがないか確認し、「食物アレルギー対応チェック表」（様式7）に記録する。
- ・学級名、名前がわかるように配膳する。

保護者 … 子どもに、給食の食物アレルギー対応食について知らせる。

教諭（担任） … 「確認用給食だより」等で食物アレルギー対応食の有無の確認を行う。

- ・食物アレルギー対応食のある場合、確実に本人に届いたかを確認する。
- ・食物アレルギー対応食のある場合、原則おかわりをさせない。
- ・食物アレルギー対応の児童等の様子に異変を感じたら、喫食を中止させ『V. 食物アレルギーによる症状発生時及び緊急時の対応について』（P.15）を参照し行動する。

学校・幼稚園 … 弁当対応の児童等が弁当を持参した場合は、弁当の衛生的な管理をする。

4 給食費について

給食費は完全給食と同額であり、実施人員報告書に記載されている金額と同一とする。

① 牛乳中止の場合

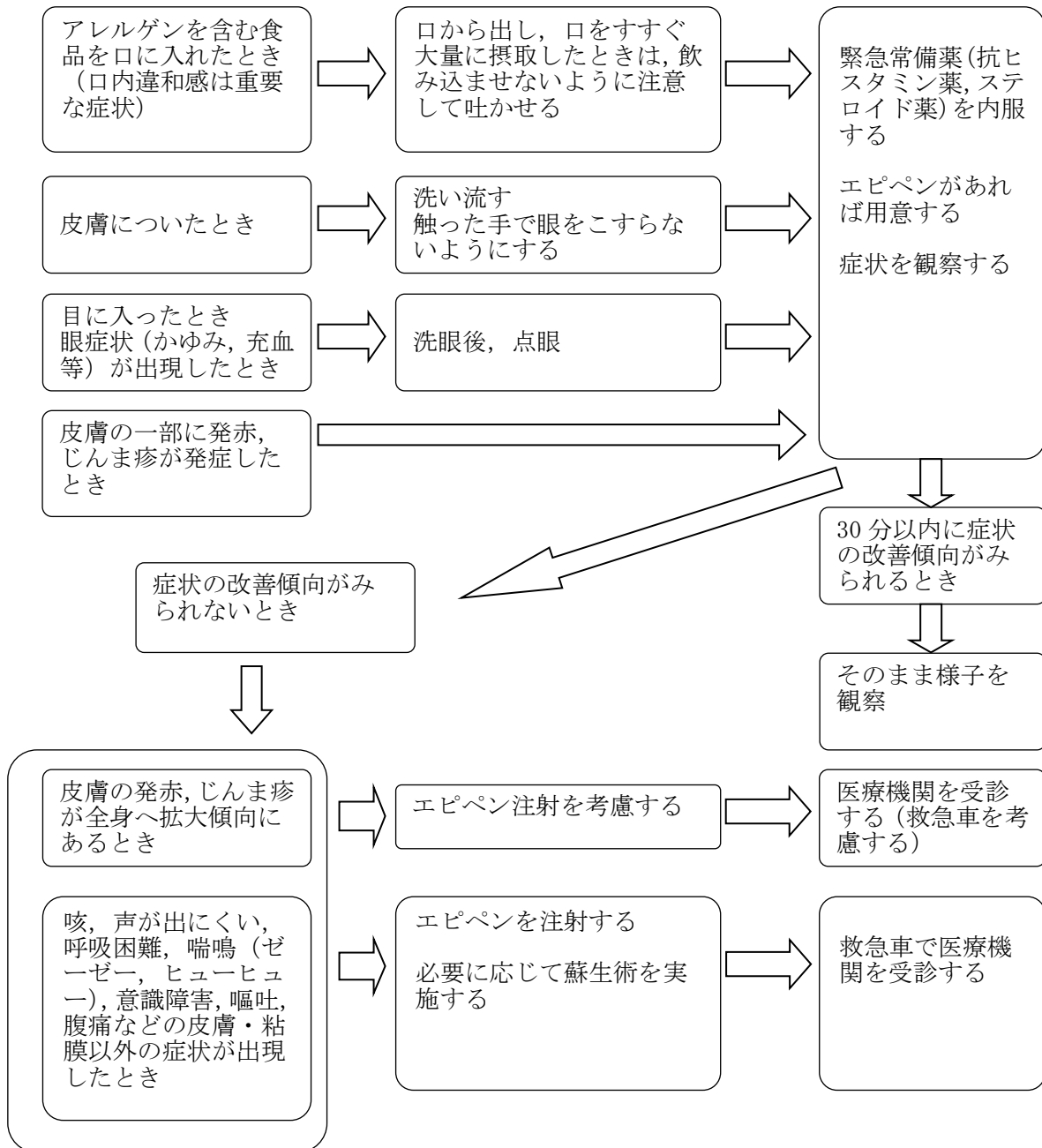
- ・代替食品ありの場合 → 完全給食と同額
- ・代替食品なしの場合 → 主食代+副食代

② 主食中止の場合

- ・代替食品ありの場合 → 完全給食と同額
- ・代替食品なしの場合 → 副食代+牛乳代

V. 食物アレルギーによる症状発症時及び緊急時の対応について

1 食物アレルギーによる症状への対応



2 エピペン等管理が必要な場合の救急体制整備の流れ

- (1) 保護者からの申し出があった場合は、教育委員会（学校保健課）へ連絡する。
- (2) 学校生活管理指導表（食物アレルギーの場合は食物アレルギー指示書）に基づき、次のことについて、保護者や主治医・学校医と十分な話し合いを持つ。その際、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参考にする。

《確認事項(例)》

① 医師の指示

- ・処方薬、誘発事項、発症時の特徴やエピペン等の使用のタイミング

② 保護者の行うこと

- ・日々の健康観察の徹底と学校との連携
- ・定期的な受診と主治医の指示について学校側との連携
- ・エピペンの管理（使用期限、破損の有無、本人の携帯の確認）
- ・子どもへのエピペンに対する適切な指導
- ・緊急時連絡先を明確化（確実に連絡がとれること）

③ 学校の行うこと

- ・保護者、主治医・学校医との連携
- ・エピペンの管理状況の確認
- ・健康観察（アレルギー症状出現の有無）
- ・救急体制の整備（エピペン使用に関する研修を含む）

④ エピペンの管理（常温・遮光）

基本は本人の携帯管理であるが、それができない場合協議する。

【管理場所】

- ・他の児童生徒が手を触れない保健室や職員室等教職員が確実に管理できる場所（鍵をかける場合は必要時に直ちに渡せる体制を整備）
- ・破損、紛失が生じない配慮
- ・破損や紛失が生じた場合の責任は負えないことについての保護者の理解、予備のエピペンの携行の依頼（可能な範囲で）

⑤ 緊急時の教職員のエピペン使用

保護者の希望の確認

- ・エピペンは本人もしくは保護者が自ら注射する目的で作られたものである。
- ・救命の現場に居合わせた教職員が、エピペンを自ら注射できない状況にある児童生徒にかわって注射することは、反復継続する意図がないと認められるため、医師法違反にならないと考えられる。

～「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」P67 ワンポイント「エピペン」について

より抜粋～

⑥ 地域の消防本部との連携

保護者に「アレルギー疾患のある小児の情報提供について」(資料3-2)の提供を求め、コピーを学校保健課へ提出する。原本を学校で保管し、救急搬送を依頼した場合には、救急隊到着時にコピーを渡す。

「アレルギー疾患のある小児の情報提供について」は、毎年度更新し、4月中旬までに学校保健課へ提出する。

(3) 救急体制を整備する。

- ・校内研修等での教職員の共通理解(アレルギー疾患の理解、当該児童等の状況確認、エピペン使用等に関する研修)
- ・緊急時の役割分担の明確化(シミュレーションを含む)
- ・緊急時の応急処置(どのタイミングで行うか、いつ、どこでも、誰でもできる体制)
- ・教職員の連絡体制(担任、養護教諭、管理職への連絡・報告)
- ・保護者連絡、救急車手配

(4) 「エピペン等の管理に関わるチェックリスト」(資料3-1)で最終確認し、教育委員会(学校保健課)へ報告・提出する。

一般向けエピペン®の適応(日本小児アレルギー学会)

エピペン®が処方されている患者でアナフィラキシーショックを疑う場合、
下記の症状が一つでもあれば使用すべきである。

消化器の症状	・繰り返し吐き続ける	・持続する強い(がまんできない)おなかの痛み	
呼吸器の症状	・のどや胸が締め付けられる	・声がかすれる	・犬が吠えるような咳
	・持続する強い咳込み	・ゼーゼーする呼吸	・息がしにくい
全身の症状	・唇や爪が青白い	・脈を触れにくい・不規則	
	・意識がもうろうとしている	・ぐったりしている	・尿や便を漏らす

当学会としてエピペン®の適応の患者さん・保護者の方への説明、今後作成される保育所(園)・幼稚園・学校などのアレルギー・アナフィラキシー対応のガイドライン、マニュアルはすべてこれに準拠することを基本とします。

3 学校給食における食物アレルギー対応食に関するヒヤリハット事例及び事故発生時等の対応

- (1) 納品された食材等が、食物アレルギーを有する児童等にとって不適切であると考えられる場合、学校は速やかに教育委員会（学校保健課）へ電話連絡する。教育委員会（学校保健課）は直ちに状況調査し、必要な場合は該当児童等のいる学校・幼稚園・給食センターへ連絡し、対応を指示する。
- (2) 万一、学校給食における食物アレルギー対応時に、ヒヤリハット事例及び事故が発生した場合、校長・園長は、「学校給食における食物アレルギー対応ヒヤリハット事例及び事故発生報告書」（様式8）に必要事項を記入し、教育委員会（学校保健課）へ報告する。

情報提供先学校(保育施設)名 _____
学校医等 _____ 殿

提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

食物アレルギー指示書 初診 ・ 再診 (従来どおり 除去食を中止 一部指示を変更する)

太枠内は受診前に保護者をご記入ください。

ふりがな 名前	生年月日		年	月	日	学年 クラス (歳・組)
			(歳)	
緊急連絡先	保護者		電話 (続柄)			
	医療機関		医療機関名			
	※アナフィラキシー既往のある場合は必ず記入		電話			

※この食物アレルギー指示書(学校生活管理指導表・保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表)は、学校(保育施設)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

A 原因食物・除去根拠

※除去根拠欄に①～④の該当項目全てを記載してください。

※除去するものは記入欄に×印をつけてください。

※()には具体的な食品名を記載してください。参考代表例に印をつける場合は×印をつけてください。

【除去根拠】	①明らかな症状の既往	②食物経口負荷試験陽性
	③IgE抗体等検査結果陽性	④未摂取

	除去根拠欄	記入欄	除去すべき食品	参考代表例	備考欄
卵			生卵	マヨネーズ・アイスクリーム	
			卵を用いた料理	親子丼・オムレツ・炒り卵・かきたま汁	
			卵を用いた菓子	プリン・カステラ・ケーキ・菓子パン	
			つなぎ程度に用いる卵	肉団子・練り製品類	
牛乳			牛乳・脱脂粉乳[飲用]		
			乳製品・乳飲料	ヨーグルト・チーズ・乳酸菌飲料	
			牛乳を用いた料理	クリームシチュー・グラタン	
			牛乳を用いた菓子	プリン・ケーキ・アイスクリーム	
			牛乳を少量使用した食品	パン・フライの衣	
大豆			大豆および大豆加工品	豆腐・油揚げ・おから・豆乳・きなこ・厚揚げ・枝豆	
			大豆油および大豆油を用いた加工食品	マーガリン・春巻き・ケーキ・スナック菓子	
			大豆から作られる調味料	みそ・しょうゆ	
			大豆以外の豆類	いんげん・小豆・さやえんどう・もやし	
小麦			小麦を主成分とした食品	パン・うどん・パスタ・中華麺等	
			小麦を少量使用した食品	カレールウ・てんぷらの衣・肉製品のつなぎ	
			小麦を原料に含む調味料	しょうゆ・みそ・酢・たんぱく加水分解物	
			麦そのものを少量使用	麦ごはん・麦茶	
そば			そば		
甲殻類			甲殻類 ()	エビ・カニ	
軟体類・貝類			軟体類・貝類 ()	イカ・タコ・ホタテ・アサリ	
果物類			果物類 ()	キウイ・りんご・桃・梨・びわ・いちご・メロン・スイカ・バナナ・パイナップル	
魚類・魚卵			魚類・魚卵 ()	さば・その他青魚・鮭・鱈・たら・ししゃも・たらこ・いくら	
種実類			種実類 ()	ピーナッツ・アーモンド・くるみ・ごま・カシューナッツ	
肉類			肉類 ()	鶏肉・牛肉・豚肉・ゼラチン	
その他					

病型・治療(つづき)

B 食物アレルギー	あり ・ なし	F 緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) 2. アドレナリン自己注射薬(「エピペン [®] 」) 3. その他 ()
C アナフィラキシーの既往	あり ・ なし	
D 食物アレルギー病型(食物アレルギーありの場合のみ記載) 1. 即時型 2. 食物アレルギーの関与するアトピー性皮膚炎 3. 口腔アレルギー症候群 4. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 5. その他 (新生児・乳児消化管アレルギー)		G 備考(症状・耐性獲得した食物など)
E アナフィラキシー病型(アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載) 1. 食物 (原因) 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. その他 (医薬品・ラテックスアレルギー・昆虫動物のフケや毛)		

学校(保育施設)生活上の留意点

A 給食・離乳食 1. 管理不要 2. 管理必要	F アレルギー用調製粉乳(保育施設の場合は記載) 1. 不要 2. 必要 下記該当ミルクに○, 又は()内に記入 ミルフィーHP・ニューMA-1・MA-1・ペプディエット ペプディエット・エレメンタルフォーミュラ その他 ()
B 食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要 (原因食材を教材とする活動制限 調理活動時の制限)	
C 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要	G その他の配慮・管理事項(自由記述)
D 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要	
E 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。 鶏卵 : 卵殻カルシウム 牛乳 : 乳糖・乳清焼成カルシウム 小麦 : 醤油・酢・味噌 大豆 : 大豆油・醤油・味噌 ゴマ : ゴマ油 魚類 : かつおだし・いりこだし・魚醤 肉類 : エキス	
	次回受診(検査)日 年 月 日
	記載日 年 月 日
	医療機関名 : (TEL) 医師名 : ㊞

医師の診察を受け、下記の内容について同意する場合は署名をお願いします。

学校(保育施設)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(保育施設)の職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者署名 ()

★情報提供先学校(保育施設)・学校医等

表

情報提供先学校(保育施設)名 福山小学校
学校医等 広島 健 殿

各学校(保育施設)で入力し、保護者に渡してください。

提出日 年 月 日

食物アレルギー指示書 初診 ・ 再診 (口従来どおり 口除去食を主として一部指示を変更する)

太枠内は受診前に保護者をご記入ください。

★提出日

受診後、学校(保育施設)に提出する日を保護者が記入してください。

ふりがな 名前	がほ しょうたろう 学保 小太郎	生年月日	2012 年 月 日
緊急連絡先		保護者	電話 090-1234-5678 (続柄 父)
		医療機関	医療機関名

★太枠で囲っている項目

下記の通り、保護者が記入してください。

- ・「名前・生年月日・学年 クラス・緊急連絡先(保護者)」については受診前に記入
- ・裏面の「保護者署名」は受診後に記入

の生活において特別な配慮や管理が必要と

- ②食物経口負荷試験陽性
- ④未摂取

除去食品例	記入欄	除去食品	参考代表例	備考欄
卵		生卵	マヨネーズ・アイスクリーム	
		卵を用いた料理	親子丼・オムレツ・炒り卵・かきたま汁	
		卵を用いた菓子	プリン・カステラ・ケーキ・菓子パン	
		つなぎ程度に用いる卵	肉団子・練り製品類	
牛乳		牛乳・脱脂粉乳[飲用]		
		乳製品・乳飲料	ヨーグルト・チーズ・乳酸菌飲料	
		牛乳を用いた料理	クリームシチュー・グラタン	
		牛乳を用いた菓子	プリン・ケーキ・アイスクリーム	
		牛乳を少量使用した食品	パン・フライの衣	
大豆		大豆および大豆加工品	豆腐・油揚げ・おから・豆乳・きなこ・厚揚げ・枝豆	
		大豆油および大豆油を用いた加工食品	マーガリン・春巻き・ケーキ・スナック菓子	
		大豆から作られる調味料	みそ・しょうゆ	
		大豆以外の豆類	いんげん・小豆・さやえんどう・もやし	
小麦		小麦を主成分とした食品	パン・うどん・パスタ・中華麺等	
		小麦を少量使用した食品	カレールウ・てんぷらの衣・肉製品のつなぎ	
		小麦を原料に含む調味料	しょうゆ・みそ・酢・たんぱく加水分解物	
		麦そのものを少量使用	麦ごはん・麦茶	
そば		そば		
甲殻類		甲殻類 ()	エビ・カニ	
軟体類・貝類		軟体類・貝類 ()	イカ・タコ・ホタテ・アサリ	
果物類		果物類 ()	キウイ・りんご・桃・梨・びわ・いちご・メロン・スイカ・バナナ・パイナップル	
魚類・魚卵		魚類・魚卵 ()	さば・その他青魚・鮭・鱈・たら・ししゃも・たらこ・いくら	
種実類		種実類 ()	ピーナッツ・アーモンド・くるみ・ごま・カシューナッツ	
肉類		肉類 ()	鶏肉・牛肉・豚肉・ゼラチン	
その他				

病型・治療(つづき)

B 食物アレルギー あり ・ なし		F 緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) 2. アドレナリン自己注射薬(「エピペン [®] 」) 3. その他 ()
C アナフィラキシーの既往 あり ・ なし		
D 食物アレルギー病型(食物アレルギーありの場合のみ記載) 1. 即時型 2. 食物アレルギーの関与するアトピー性皮膚炎 3. 口腔アレルギー症候群 4. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 5. その他 (新生児・乳児消化管アレルギー)		G 備考(症状・耐性獲得した食物など)
E アナフィラキシー病型(アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載) 1. 食物 (原因) 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. その他 (医薬品・ラテックスアレルギー・昆虫動物のフケや毛)		

学校(保育所・園)生活上の留意点

A 給食・離乳食 1. 管理不要 2. 管理必要	F アレルギー用調製粉乳(保育施設の場合は記載) 1. 不要 2. 必要 下記該当ミルクに○, 又は()内に記入 ミルフィーHP・ニューMA-1・MA-1・ペプディエット ペプディエット・エレメンタルフォーミュラ その他 ()
B 食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要 (原因食材を教材とする活動制限調理活動時の制限)	G その他の配慮・管理事項(自由記述)
C 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要	
D 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要	
E 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。 鶏卵 : 卵殻カルシウム 牛乳 : 乳糖・乳清焼成カルシウム 小麦 : 醤油・酢・味噌 大豆 : 大豆油・醤油・味噌 ゴマ : ゴマ油 魚類 : かつおだし・いりこだし・魚醤 肉類 : エキス	次回受診(検査)日 年 月 日 記載日 年 月 日 医療機関名 : (TEL) 医師名 : ㊞

医師の診察を受け、下記の内容について同意する場合は署名をお願いします。

学校(保育施設)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(保育施設)の職員及び関係機関等で共有することに同意します。

記入例 保護者署名 (学保 太郎)

(様式2)

食物アレルギー対応食申請書

提出日 年 月 日

校(園)長様

保護者名 _____

学校給食での食物アレルギーへの対応について、医師の指示による食物アレルギー指示書を添えて申請します。

(あてはまる□に、チェックしてください。)			
新規 (<input type="checkbox"/> 新入学・園 <input type="checkbox"/> 転入 <input type="checkbox"/> 在学中) ・ <input type="checkbox"/> 継続			
学校(園)名 学年・組	福山市立 幼稚園・小学校・中学校 年 組	ふりがな 児童生徒名	
性別	男 ・ 女	生年月日	年 月 日

食物アレルギー対応食の実施にあたり、次のことを理解して同意します。

- 「食物アレルギー対応の確認について」:保護者用資料 の内容に対して受けた医師の指示及び食物アレルギー指示書を基本とすること。
- 申請内容は家庭でも除去すること。
- 栄養・献立面で不足が生じる可能性があること。
- 同じ調理場で作るため、意図しないで起こりうる微量混入(コンタミネーション)の可能性が完全には排除できないこと。
- 弁当対応(家庭から弁当を持参)が必要な場合もあること。
- 定期的及び必要に応じて、対応内容について学校(園)と協議する必要があること。
- 申請内容は審査の結果により、すべて実現するとは限らないこと。
- 給食対応の内容が、学校(園)の情報共有が必要な教職員及び福山市教育委員会学校保健課に情報が提供されること。
- 給食の対応内容について家庭でも確認をすること。

同意する (同意する場合は、チェックしてください。)

(様式3)

食物アレルギー対応食中止届

提出日 年 月 日

校(園)長様

保護者名 _____

学校給食での食物アレルギー対応食の中止を申請します。

学校名 学年・組	福山市立 幼稚園・小学校・中学校 年 組	ふりがな 児童生徒名	
性別	男 ・ 女	生年月日	年 月 日
中止理由	<input type="checkbox"/> 症状改善のため <input type="checkbox"/> その他 ()	食物アレルギー 指示書の提出	あり ・ なし (※)

※ 食物アレルギー指示書を提出しない場合、次のことを確認して同意します。

- 医師から、対応してきた全てのアレルゲンについて、除去を中止する指示があった。
- 家庭でも該当アレルゲンを除去しておらず、また、食べても症状が出ない。
- 食物アレルギー指示書を提出せず、食物アレルギー対応を中止する場合には、中止後万一、学校給食で症状が出た場合は、医師の指示が明確に分からず中止するため、その責任を保護者が負うこととなる。

同意する (同意する場合は、チェックしてください。)

【学校(園)使用欄】

(様式4)

食物アレルギー対応食報告書

年 月 日

福山市教育委員会
学校教育部学校保健課長 様

学校(園)名 _____

校(園)長名 _____

学校給食での食物アレルギー対応について、「食物アレルギー指示書の写し(※)」及び「食物アレルギー面談チェックシート」を添えて報告します。

新規者	人
継続者 (一部変更を含む)	人
中止者	人
計	人

※ 食物アレルギー対応食を中止する際、食物アレルギー指示書の提出がない場合は、食物アレルギー対応食中止届の【学校(園)使用欄】に校(園)長が認める旨を記入し、その写しを添付します。

食物アレルギー面談チェックシート

【学校名】 幼稚園 小学校 中学校	【名前】	【学年】	【記録者】 (所属・職名) (名前)	【記録日】	
【面談出席者】 出席者にチェックを入れてください。 <input type="checkbox"/> 保護者 <input type="checkbox"/> 該当児童・生徒 <input type="checkbox"/> 管理職 <input type="checkbox"/> 教諭(担任) <input type="checkbox"/> 養護教諭 <input type="checkbox"/> 技術員(給食業務) <input type="checkbox"/> 栄養士等 <input type="checkbox"/> その他()	【学年】	(所属・職名)	(名前)		変更(あり・なし)
	【学年】	(所属・職名)	(名前)		変更(あり・なし)
	【学年】	(所属・職名)	(名前)		変更(あり・なし)
	【学年】	(所属・職名)	(名前)		変更(あり・なし)
	【学年】	(所属・職名)	(名前)		変更(あり・なし)

【食物アレルギー指示内容の確認】:面談で確認した内容を記入してください。

原因食物	指示	除去すべき食品	除去・代替等の対応事項	備考記入欄 (家庭での取組等)	変更日：内容
卵		生卵	<input type="checkbox"/> マヨネーズ → ドレッシング		
		卵を用いた料理			
		卵を用いた菓子	<input type="checkbox"/> アレルギー対応用ゼリー等		
		つなぎ程度に用いる卵	<input type="checkbox"/> 卵を使用したパン → 普通パン		
			★ 卵殻カルシウム (可・不可)		
牛乳		牛乳[飲用]・脱脂粉乳[飲用]	<input type="checkbox"/> 豆乳飲用 / <input type="checkbox"/> 牛乳中止		
		乳製品・乳飲料			
		牛乳を用いた料理			
		牛乳を用いた菓子	<input type="checkbox"/> アレルギー対応用ゼリー等		
		牛乳を少量使用した食品	<input type="checkbox"/> 全てのパン → ごはん		
		★ 乳糖, 乳清焼成カルシウム (可・不可)			
大豆		大豆および大豆加工品			
		大豆油および大豆油を用いた加工食品	★ 大豆油 (可・不可)		
		大豆から作られる調味料	★ しょうゆ, みそ (可・不可)		
		大豆以外の豆類			

原因食物	指示	除去すべき食品	除去・代替等の対応事項	備考記入欄 (家庭での取組等)	変更日：内容
小麦		小麦を主成分とした食品	<input type="checkbox"/> 全てのパン → ごはん <input type="checkbox"/> 麺類 → ビーフン		
		小麦を少量使用した食品			
		小麦を原料に含む調味料	★ しょうゆ, 酢, みそ (可・不可)		
		麦そのものを少量使用			
その他の食品		そば			
		甲殻類 (種類)	魚類 ★ だし, 魚しょう (可・不可)		
		魚・魚卵 (種類)			
		種実類 (種類)	★ ごま油 (可・不可)		
		肉 (種類)	★ エキス (可・不可)		
		果物類 (種類)	<input type="checkbox"/> 生のみ除去 <input type="checkbox"/> 生および加熱済を除去 (パインパン → 普通パン)		
		その他 (種類)			

1. 次の①～④について、いずれか一つでも「必要」に該当する場合は、極微量の原因食物摂取でも症状をひき起こす重篤なアレルギーがあると捉え、安全面から、弁当対応となります。

① 調味料, だし, 添加物(★)を除去することが必要か (必要・不必要)

② 油の共用ができないため、専用の油で揚げる必要があるか(必要・不必要)

③ 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)の表示がある場合に除去が必要か(必要・不必要)

注意喚起表示例：(a)同一工場、製造ライン使用によるもの (b)原材料の採取方法によるもの (c)えび, かにを捕食していることによるもの

④ 食品や調理器具の共用ができないため、個人専用の食器や調理器具が必要か(必要・不必要)

⇒ ①②に該当する場合、少なくとも給食でアレルギー原因食物を使用する日は、弁当持参となることについて(了承を得た・了承を得ていない*)

⇒ ③④に該当する場合、毎日を弁当を持参することについて(了承を得た・了承を得ていない*)

* 了承を得ていない場合や、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる場合は、教育委員会と協議し対応を決定する。

食物アレルギー面談チェックシート

【家庭との毎月のやりとりの確認】:該当する確認方法の番号(①～③)に○をつけてください。

番号	アレルギー対応食確認方法	配布後, 家庭(保護者)が実施すること	配布書類	
			献立関係	原材料関係
①	給食だよりに除去・代替の内容を記入し, 配布する。 月契約物資原材料表・年間契約物資原材料表を配布する。	保護者は, その内容を確認し, 学校へ返答する。	給食だより	年間契約物資原材料表(年に一度) 月契約物資原材料表(毎月)
②	献立表に除去・代替の内容を記入し, 配布する。 月契約物資原材料表・年間契約物資原材料表を配布する。	保護者は, その内容を確認し, 学校へ返答する。	献立表	年間契約物資原材料表(年に一度) 月契約物資原材料表(毎月)
③	その他			
【備考】				

【生活管理指導表の確認】:各項目ごとに確認をし, 該当するものにチェックを入れてください。

1	アナフィラキシーの既往	<input type="checkbox"/> あり(生後 <input type="text"/> 月/歳ごろ) <input type="checkbox"/> なし
2	食物アレルギー病型	<input type="checkbox"/> 即時型 <input type="checkbox"/> 食物アレルギーの関与するアトピー性皮膚炎 <input type="checkbox"/> 口腔アレルギー症候群 <input type="checkbox"/> 食物依存性運動誘発アナフィラキシー
3	緊急時に備えた処方薬	<input type="checkbox"/> 1. 内服薬(抗ヒスタミン薬, ステロイド薬) <input type="checkbox"/> 2. エピペン(校内での保管場所: <input type="text"/>) <input type="checkbox"/> 3. その他(<input type="text"/>) <input type="checkbox"/> なし
4	運動(体育・部活動)	<input type="checkbox"/> 管理不要 <input type="checkbox"/> 保護者と相談し決定(<input type="text"/>)
5	次回受診(検査)予定	<input type="checkbox"/> 次回受診日が到来したら, 再受診するよう依頼した。 <input type="checkbox"/> 次回受診日が未記入の場合, 受診日から1年後に再受診(再評価)をするよう依頼した。 <input type="checkbox"/> そば・いくら・びわ・すもも・さくらんぼ・生卵(マヨネーズは喫食可の場合)・ピーナッツが単独で原因食品の場合は, 2回目以降の食物アレルギー指示書の提出は必要ないことを伝えた。

【対応内容についての最終確認】

- この面談で決定した対応内容について, もう一度最初から読み上げ, 保護者と関係職員で最終確認をとり, 対応することを管理職が判断した。
(除去, 代替食対応 ・ 弁当対応)

(様式7)

食物アレルギー対応食チェック表

年 月 日

学年	組	名前	献立名						調理者 サイン	確認(1) サイン	確認(2) サイン
			献立名	献立名	献立名						

※ 毎日、太線枠内を記入する。
※ 確認(1)とは、調理を確認した人、確認(2)は配膳を確認した人を指す。

(様式8)

年 月 日

福山市教育委員会教育長 様
(学校保健課)

学校(園)名 _____ 学校

校長(園)名 _____ 印

学校給食における食物アレルギー対応事故及びヒヤリハット事例発生報告書

種類	<input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応事故 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応ヒヤリハット事例	
発生日時	年 月 日() 時 分頃	
発生場所		
発信者	職名	名前
該当児童・生徒	学年・組	名前
献立名		
発生の原因 及び 事故の概要		
児童生徒の 被害状況		
事故発生後の 対応		
備考		

(様式9)

年 月 日

_____様

福山市教育委員会
(学校保健課)

福山市立
校(園)長

食物アレルギー対応に関する必要書類の提出について

みだしのことについて、提出されている食物アレルギー指示書の「次回受診(検査)予定」(無記入の場合は、前回受診から1年後)を経過しました。

つきましては、再受診をし、年 月 日()までに 次のとおり書類を提出してください。

【継続の必要がある場合】

- ・ 食物アレルギー指示書
- ・ 食物アレルギー対応食申請書

【食物アレルギー対応がすべて不要となった場合】

- ・ 食物アレルギー指示書(医師が除去食中止にチェックしたもの)
 - ・ 食物アレルギー対応食中止届
- ※ 食物アレルギー対応食中止届が必要になった場合は、学校(幼稚園)へ申し出てください。
- ※ 食物アレルギー指示書の提出が困難である場合は、学校(幼稚園)へご相談ください。

※ この通知は _____年 月 日現在で整理しています。

本状を受け取る前に既に提出済みの場合は行き違いです。悪しからずご了承ください。

※ 提出のない場合は、お子様の健康及び食物アレルギー対応の安全な実施のため、福山市教育委員会(学校保健課)より問い合わせをさせていただく場合がありますのでご承知ください。

(資料 1)

学校（幼稚園）給食と食物アレルギーについて

福山市教育委員会
(学校保健課)

学校給食は、成長期にある幼児・児童生徒にバランスのとれた栄養豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図るとともに、望ましい食習慣を身につけ、好ましい人間関係を育てるなどのねらいをもって実施しています。

健康なからだをつくるための献立の工夫

- ◆ 多くの食品を使用し、バランスのとれた栄養豊かな献立にしています。
- ◆ 加工食品はなるべく使用せず、手作り給食を心がけています。
- ◆ 昔から食べ続けられている食事(きんぴら・うの花炒りなど)を子どもたちに伝えていきます。
- ◆ 郷土料理(うずみ・たこめしなど)を取り入れています。
- ◆ 地場産物(くわい・柿・ほうれん草など)を使用しています。
- ◆ かむ力を育てるために、かみかみ献立(いりこ・大豆など)を取り入れています。
- ◆ 幼児・児童生徒が給食に興味や関心を持って、より楽しく食事ができるようにするため、選択メニューを実施しています。

食物アレルギーを有する幼児・児童生徒には食物アレルギー対応食を

- ◆ 食物アレルギーを有する幼児・児童生徒については、教育の一環として、一人ひとりの状況に応じた対応に努めることとし、学校(幼稚園)・保護者等が緊密に連携しながら、アレルギーの原因食品を除去し、できる限り代替食を実施します。
- ◆ 食物アレルギー対応食を必要とする場合は、「食物アレルギー対応食申請書」と「食物アレルギー指示書」を学校(幼稚園)へ提出してください。

保護者様

福山市教育委員会
(学校保健課)

食物アレルギー対応食の申請について

食物アレルギーを有する児童生徒・園児の給食については、食物除去を必要とする場合、医師の診断・指導に基づいて可能な範囲で対応しています。

つきましては、医師の指示のもとに家庭と学校・幼稚園が連携を密にし、次のとおり進めていきますのでご協力をお願いします。

- (1) 食物アレルギー対応食希望者は、学校・幼稚園で次の書類を受け取り、内容を確認のうえ医療機関を受診し、医師に「食物アレルギー指示書」に指示内容を記入してもらってください。

- ・「食物アレルギー対応の確認について」：保護者用資料
- ・「食物アレルギー指示書」
- ・「食物アレルギー対応食申請書」

- (2) 保護者の方が食物アレルギー対応食申請書に記入し、食物アレルギー指示書を添えて学校・幼稚園へ提出してください。

- (3) 学校・幼稚園では、食物アレルギー指示書に基づき保護者と教職員等が話し合い可能な範囲で食物アレルギー対応を行います。その場合、次のことに留意してください。

- ① 成長に伴ってアレルギー反応が出なくなり、除去を必要としなくなる場合がありますので、食物アレルギー指示書に記載されている「次回受診(検査)予定」(無記入の場合は、前回受診から1年後)までには再受診し、継続の必要があれば、「食物アレルギー指示書」に「食物アレルギー対応食申請書」を添えて継続の申請をしてください。

但し、そば・いくら・びわ・すもも・さくらんぼ・生卵(マヨネーズは喫食可の場合)・ピーナッツが単独で原因食品の場合は、2回目以降の食物アレルギー指示書の提出は必要ありません。

- ② 学校給食での食物アレルギー対応がすべて不要となった場合は、原則食物アレルギー対応食中止届に食物アレルギー指示書(医師が除去食中止にチェックしたもの)を添えて学校・幼稚園に提出してください。

「食物アレルギー対応の確認について」：保護者用資料

保護者様

次の1～3の内容を、**受診前に必ず保護者の方により確認し**、医師に相談してください。

なお、当資料を食物アレルギー指示書として受理することはできません。

1. 学校給食で使用する食品について

次の表は、学校給食で使用する主な食品です。学校給食で使用する主な食品やそれ以外の食品で症状を発症する可能性のある場合は、必ず医師に相談し、除去指示があれば指示書に記入してもらってください。学校給食では、指示書に医師の記入がある食品のみ対応します。

	除去すべき食品	学校給食で使用する食品の参考代表例
卵	生卵	マヨネーズ
	卵を用いた料理（完全加熱済）	親子丼・かき卵汁・目玉焼き・卵焼き・うずら卵
	卵を用いた菓子	プリン・ケーキ
	つなぎ程度に用いる卵	クロワッサン・肉団子
牛乳	牛乳・脱脂粉乳〔飲用〕	
	乳製品・乳飲料	ヨーグルト・チーズ
	牛乳を用いた料理	調理用牛乳・クリームシチュー・ポタージュスープ
	牛乳を用いた菓子	プリン・ケーキ・生クリーム
	牛乳を少量使用した食品	パン（脱脂粉乳）・加工品のパン粉など・バター・マーガリン
大豆	大豆および大豆加工品	豆腐・油揚げ・おから・豆乳・きなこ・厚揚げ・枝豆・納豆・高野豆腐
	大豆油および大豆油を用いた加工食品	パン（マーガリン）・ケーキ・マヨネーズ・メンチカツ
	大豆から作られる調味料	みそ・しょうゆ
	大豆以外の豆類	白いんげん豆・小豆・金時豆・ひよこ豆・そら豆・グリーンピース・さやえんどう・もやし・さやいんげん・緑豆はるさめ
小麦	小麦を主成分とした食品	パン・うどん・そうめん・パスタ・中華麺・ワンタン麺・麩・ケーキ
	小麦を少量使用した食品	ルウ・てんぷらの衣・パン粉・肉製品のつなぎ・練り製品
	小麦を原料に含む調味料	しょうゆ・みそ・酢・たんぱく加水分解物
	麦そのものを少量使用	麦ごはん
その他の食品	そば	
	甲殻類	エビ・イカ・タコ・カニ・貝柱・オイスターソース・海藻・魚介エキス
	果物類	キウイ・りんご・桃・梨・いちご・メロン・スイカ・パイナップル・杏・柿・ぶどう・ブルーベリー・マンゴー・アセロラ・プルーン・かんきつ類（温州みかん・みしょうかん・甘夏柑・ぼんかん・ネーブル・いよかん・はっさく・はるみ・清見・デコポン・日向夏・グレープフルーツ・オレンジ・ゆず・レモン・すだち）・梅干し・プチトマト・いちじく ※生の場合のみ除去か、加熱済も除去か確認してください。
	魚・魚卵	さば・あじ・いわし（小いわし・かえりいわし・しらすぼし）・さんま・鮭・鱈・まぐろ・かつお・ぶり・たら・たい・ホキ・メルルーサ・あなご・ねぶと・わかさぎ・ししゃも・たらこ
	種実類	アーモンド・くるみ・ごま・ごま油・ガジュツ・ココア・チョコレート・ナタデココ・栗
	肉	鶏肉・牛肉・豚肉・ゼラチン・鶏がらスープ・豚骨スープ・加工肉（ハム・ベーコン・ウインナー）
その他	くわい・山芋・里芋・たけのこ・その他野菜	

2. 果物類について

医師から、果物類について除去指示を受けた場合は、**生のみ除去か、加熱済も除去か**を確認してください。

3. 重篤なアレルギーがある場合の確認について

医師の指示により、次の①から④のいずれかに該当する場合は、極微量の原因食物摂取でも症状をひき起こす重篤なアレルギーがあると捉え、安全面から、給食で対応することはできません。弁当対応（家庭から弁当持参）を検討させていただきます。

① 調味料、だし、添加物を除去することが必要。

原因食物	除去の必要があるか確認する食品
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖、乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ、酢、みそ
大豆	大豆油、しょうゆ、みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし、いりこだし、魚しょう
肉類	エキス

② 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合に除去することが必要。

（注意喚起例） ○同一工場、製造ライン使用によるもの 「本品製造工場では○○（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」 ○原材料の採取方法によるもの 「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」 ○えび、かにを捕食していることによるもの 「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」
--

③ 個人専用の食器や調理器具を使用することが必要。

④ 専用の油で揚げる必要がある。

—お願い—

- 学校と保護者の方との指示書に基づいた話し合いで、1～3の確認事項が、明確でない場合（聞き取りを含む）は、再度受診をお願いする場合があります。
- 多品目のアレルギー原因食物がある等、学校給食で安全な対応が困難と考えられる場合についても、弁当対応（家庭から弁当持参）を検討させていただく場合があります。

エピペン等の管理に関わるチェックリスト

学校名	小学校 ・ 中学校		学年	年		
児童生徒名			性別	男 ・ 女		
依頼者	母 ・ 父 ・ その他()		報告者			
エピペンについての話し合い	三者(保護者・学校・主治医)	話し合いの日時	年 月 日()			
	二者(保護者・学校)	二者の場合の主治医との面談	済み ・ 予定有り(月) ・ 未定			
発作誘発事項						
発症時の特徴						
アレルギー処方薬						
アレルギー処方薬(エピペン含む)使用のタイミング						
エピペンの管理	本人の携帯					
	学校保管(場所)	破損・紛失の場合、責任を負えないことの理解は得られたか	有 ・ 無			
	学校保管で本人の持ち帰り(場所)					
	予備のエピペンの携行					
緊急時のエピペン使用に関する保護者の希望 (自己注射できない時、本人に代わって行う者) ※保護者に連絡がとれない場合の対応も確認する。	優先順位	教職員				
		保護者				
		消防局	消防局との連携の保護者の理解	有 ・ 無	連携	有 ・ 未
校内研修	疾患の理解					
	当該児童生徒の状況の理解					
	エピペンの使用					
緊急時の校内体制	役割分担					
	救急車を必ずよぶ体制					
次回受診の予定月						
学校医との連携	有 ・ 未					
備考						

(資料3-2)

保護者の方へ

福山市立〇〇 学校長

アレルギー疾患のある小児の情報提供について

エピペン®の処方を受けている児童生徒について、緊急時に備え地域の消防機関と連携することとして
います。事前に「名前・性別・学校名・学年」を、救急搬送を依頼(119番)した場合には、救急隊到着時にこ
の用紙のコピーを情報提供します。

次に記入の上、情報提供に同意していただきますようお願いいたします。

情 報 提 供 書

ふりがな 名前	男 ・ 女	生年月日	年 月 日
学 校 名		学 年	年
住 所			
緊急連絡先 ①	続柄	電話番号	
緊急連絡先 ②	続柄	電話番号	
緊急連絡先 ③	続柄	電話番号	
エピペンの処方	あり・なし	アナフィラキシーの既往	あり・なし
通院先医療機関名		担当医師	
そ の 他 特記すべき事項			

福山市立〇〇 学校長様

上記について、福山地区消防組合へ情報提供することに同意します。

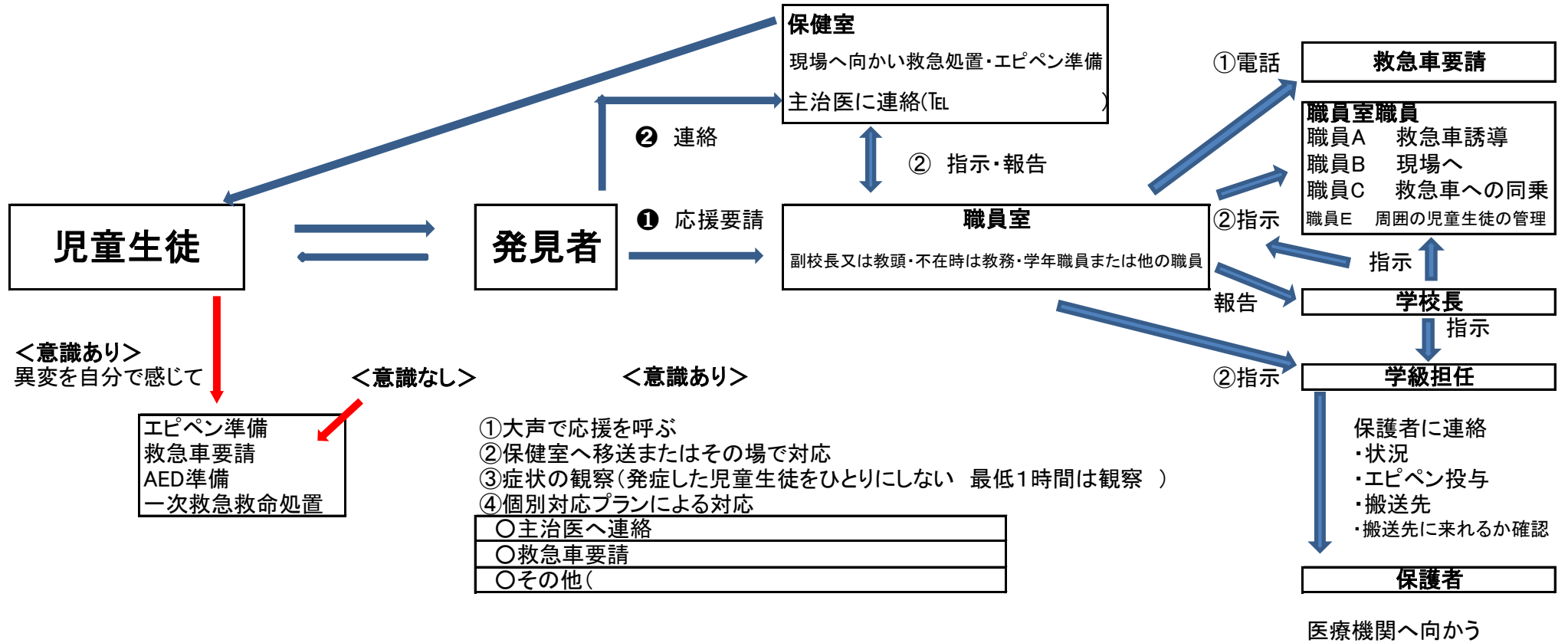
年 月 日

保護者名

印

アナフィラキシー緊急対応(例)

* 状況により内容を変更



《参考文献》

- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」
：財団法人日本学校保健会 平成 20 年 3 月
- ・「厚生労働省研究班による食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011」
：国立病院機構相模原病院小児科
- ・「厚生労働省研究班による食物アレルギーの診療の手引き 2014」
：国立病院機構相模原病院臨床研究センターアレルギー性疾患研究部
- ・「学校の管理下における食物アレルギーへの対応」
：独立行政法人日本スポーツ振興センター
- ・「食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル」
：財団法人日本学校保健会 2005 年 4 月

学校給食における食物アレルギー対応実施要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、福山市学校給食において、食物アレルギーによる食事配慮を必要とする児童生徒・園児に対し、食物アレルギー対応食を実施することについて、必要な事項を定めることを目的とする。

(対象児童生徒・園児)

第2条 学校給食における食物アレルギー対応は、集団給食を基本としながら、児童生徒・園児の健康管理の一環として、医師の診断及び指導に基づいて可能な範囲で行うものとする。

2 食物アレルギー対応食の対象とする児童生徒・園児は、次のいずれにも該当する者とする。

- (1) 医師の診察・検査により、食物アレルギーと診断されている者
- (2) 食物アレルギーの起因となる食材料（以下「アレルゲン」という。）が特定されており、医師から食事療法を指示され、食物アレルギー指示書（様式1）にその内容が明記されている者
- (3) 家庭でもアレルゲン除去を行うなど食事療法を行っている者

(食物アレルギー対応食の内容等)

第3条 食物アレルギー対応食は、給食の献立からアレルゲンを除去すること又は別途代替食を検討することにより実施する。

(実施の申請及び決定)

第4条 食物アレルギー対応食の実施を希望する保護者は、食物アレルギー対応食申請書（様式2）及び医師が作成する食物アレルギー指示書を学校又は幼稚園に提出しなければならない。

- 2 学校又は幼稚園は、前項の申請書等を受理したときは、保護者と関係教職員（学校又は幼稚園の管理職、教諭（担任）、養護教諭、栄養士及び技術員（給食業務）等をいう。以下同じ。）で面談し、協議を行うものとする。
- 3 学校又は幼稚園は、前項の規定により行った面談及び協議内容に基づき、食物アレルギー対応食の実施の必要性等を審査するとともに対応内容を決定する。
- 4 学校又は幼稚園は、集団給食又は大量調理のもとで安全な給食の提供が困難と判断したときは、弁当持参の対応を決定するものとする。
- 5 食物アレルギー対応食を実施するに当たり、学校、幼稚園、保護者及び教育委員会は連絡を密にし、誤食事故のないよう細心の注意を払い、万全を期すよう努めなければならない。

6 保護者は、第3項の規定により決定された対応の継続を望む場合は、食物アレルギー指示書に記載された次回受診（検査）予定の期日後（未記入の場合は指示書記載日より1年後）、速やかに第1項に掲げる書類を改めて学校又は幼稚園に提出しなければならない。但し、そば・いくら・びわ・すもも・さくらんぼ・生卵（マヨネーズは喫食可の場合）・ピーナッツが単独で原因食品の場合は、2回目以降の食物アレルギー指示書の提出は不要とする。

7 保護者は、転入又は進学する場合、第1項に掲げる書類を改めて転入先又は進学先の学校又は幼稚園に提出しなければならない。ただし、福山市立の学校若しくは幼稚園から転入又は進学する場合は、次回受診（検査）予定の期日が到来していないときは、食物アレルギー指示書は前回提出したものの写しも可能とする。

（食物アレルギー対応の変更）

第5条 食物アレルギー対応の変更が必要になった場合は、その都度、食物アレルギー対応食申請書と食物アレルギー指示書を学校又は幼稚園に提出し、保護者と関係教職員で面談し、協議を行うものとする。ただし、校長又は園長が面談不要と判断した場合は、これを省略できることとする。

（食物アレルギー対応の中止）

第6条 食物アレルギー対応食が不要となった場合は、保護者は食物アレルギー対応食中止届（様式3）と食物アレルギー指示書を学校又は幼稚園に提出しなければならない。ただし、食物アレルギー指示書の提出が困難であると認める場合には、保護者は食物アレルギー対応食中止届を提出し、校長又は園長の判断により中止することができる。

（報告）

第7条 学校又は幼稚園は、第4条から第6条までの決定を行ったときは、速やかに食物アレルギー対応食報告書（様式4）及び食物アレルギー指示書の写し及び食物アレルギー面談チェックシートの写しを教育委員会に提出し、報告する。

（教育委員会の役割）

第8条 教育委員会は、前項の報告を受けたときは必要に応じ指導又は助言を行うとともに、次の各号に該当すると判断したときは、当該校に対し食物アレルギー対応食の変更又は中止を求めることができる。

- (1) 学校給食の安全性が確保できないとき。
- (2) 学校又は幼稚園の対応に違いがあり、公平性を欠くとき。
- (3) その他学校給食の目標と照らし、効果が見込めないとき。

（その他）

第9条 この要綱に定めるもののほか、食物アレルギー対応について必要な事項は、教育長が別に定める。

附 則

この要綱は、2014年（平成26年）1月23日から施行する。

附 則

この要綱は、2016年（平成28年）12月21日から施行する。

附 則

この要綱は、2017年（平成29年）12月7日から施行する。

附 則

この要綱は、2022年（令和4年）7月19日から施行する。

学校給食における食物アレルギー対応マニュアル

2014年（平成26年） 2月 作成

2016年（平成28年）12月 一部改訂

2017年（平成29年）12月 一部改訂

2022年（令和4年） 7月 一部改訂