

山鹿市小・中学校における 食物アレルギー等対応の基本方針



令和4年9月1日

山鹿市教育委員会

本手引きは、「学校給食における食物アレルギー対応指針(平成27年3月文部科学省)」及び「学校における食物アレルギー対応の手引き(令和3年11月熊本県教育委員会)」に基づき、児童生徒の安全性を最優先した対応ができるよう作成しています。また、必要に応じて、内容を修正していきます。

[山鹿市教育委員会の取組]

- 食物アレルギー対応委員会を設置し、給食施設や人員等の状況を勘案し、対応食のレベルを決定するなど、食物アレルギー等対応の基本方針を策定する。
- 学校及び調理場の対応状況を把握し、適切な指導助言を行うとともに、食物アレルギーの給食対応が適切かつ円滑に実施されるよう支援する。
- 市内の医師会や医療機関、消防署などの関係機関と連携体制を構築する。
- アレルギー事故等が発生した場合は、対応等について学校を支援するとともに、事故の検証を行い、再発防止策を作成し、その徹底を図る。

1 学校における食物アレルギー対応の大原則

- (1) 学校は、食物アレルギーを有する児童生徒にも、安全性を最優先しながら給食を提供する。
- (2) 学校は、食物アレルギー対応委員会を設置するなど組織的に対応する。
- (3) 学校給食における食物アレルギー対応を行う場合は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」(別表)の提出を必須とする。
- (4) 学校給食における食物アレルギー対応を行う場合は、安全性確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。
- (5) 学校及び学校給食共同調理場は、施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応を行わない。

2 学校における対応食レベルについて

- (1) 学校は、食物アレルギーを有する児童生徒の実態に応じて、段階的な対応を行う。
 - [レベル1] 詳細な献立表対応
 - [レベル2] 一部弁当対応又は完全弁当対応 ※保護者の協力の下
 - [レベル3] 除去食対応
 - [レベル4] 代替食対応
- (2) レベル2について
 - 一部弁当対応の場合、給食費は「返金しない」とする。ただし、年間を通して飲用牛乳を提供しない場合は、牛乳代のみを「返金する」とする。
 - 年間を通して完全弁当対応の場合、給食は「徴収しない」とする。ただし、年間を通して飲用牛乳の希望があれば牛乳のみの提供を行い、牛乳代のみを「徴収する」とする。
- (3) レベル3又は4について
 - 対象者ごとに個別容器又は個別トレーに配食(配膳)して提供する。さらに、誤食を防ぐため、容器又はトレーに対象者名を明記したラベルを貼付する。

3 学校における対応食の対象となる食品について

- (1) 学校及び学校給食共同調理場は、食物アレルギー対応として、以下の食品について、段階的な対応をとる。

	食 品 名			
表示義務食品	①えび	②かに	③小麦	④そば
	⑤卵	⑥乳	⑦落花生	
表示推奨食品	①アーモンド	②あわび	③いか	④いくら
	⑤オレンジ	⑥カシューナッツ	⑦キウイフルーツ	⑧牛肉
	⑨くるみ	⑩ごま	⑪さけ	⑫さば
	⑬大豆	⑭鶏肉	⑮バナナ	⑯豚肉
	⑰まつたけ	⑱もも	⑲やまいも	⑳りんご
	㉑ゼラチン			

(2) 表示義務食品について

レベル3又は4の対応を基本とする。ただし、「⑥乳」については、乳成分が様々な給食用食材に使用されていることから完全除去ができないため、レベル2の対応を基本とする。乳糖不耐症の場合は、飲用牛乳のみを除去する。「③小麦」については、アレルギー専用の調理場（部屋）がないため、混入の恐れがあることからレベル1又はレベル2の対応とする。

(3) 表示推奨食品、その他のアレルギー対応対象の食品について

安全性を最優先した対応を原則とすることから、レベル1又はレベル2の対応を基本とする。

(4) その他

- ① アレルギー対応対象の食品が、食品の加工や調理工程で混入の恐れがある場合も、レベル1又はレベル2の対応とする。
- ② 学校及び学校給食共同調理場において、無理な（過度に複雑な）対応は行わず、安全性が確保できると認められる場合は、学校と保護者の共通理解の下、上記以外の対応を行うことができる。

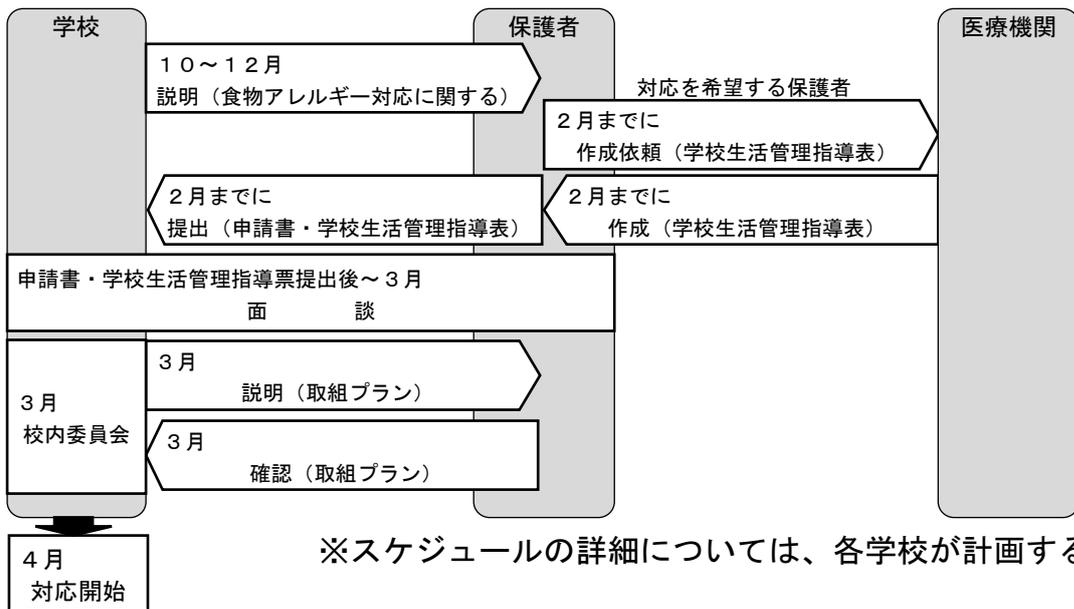
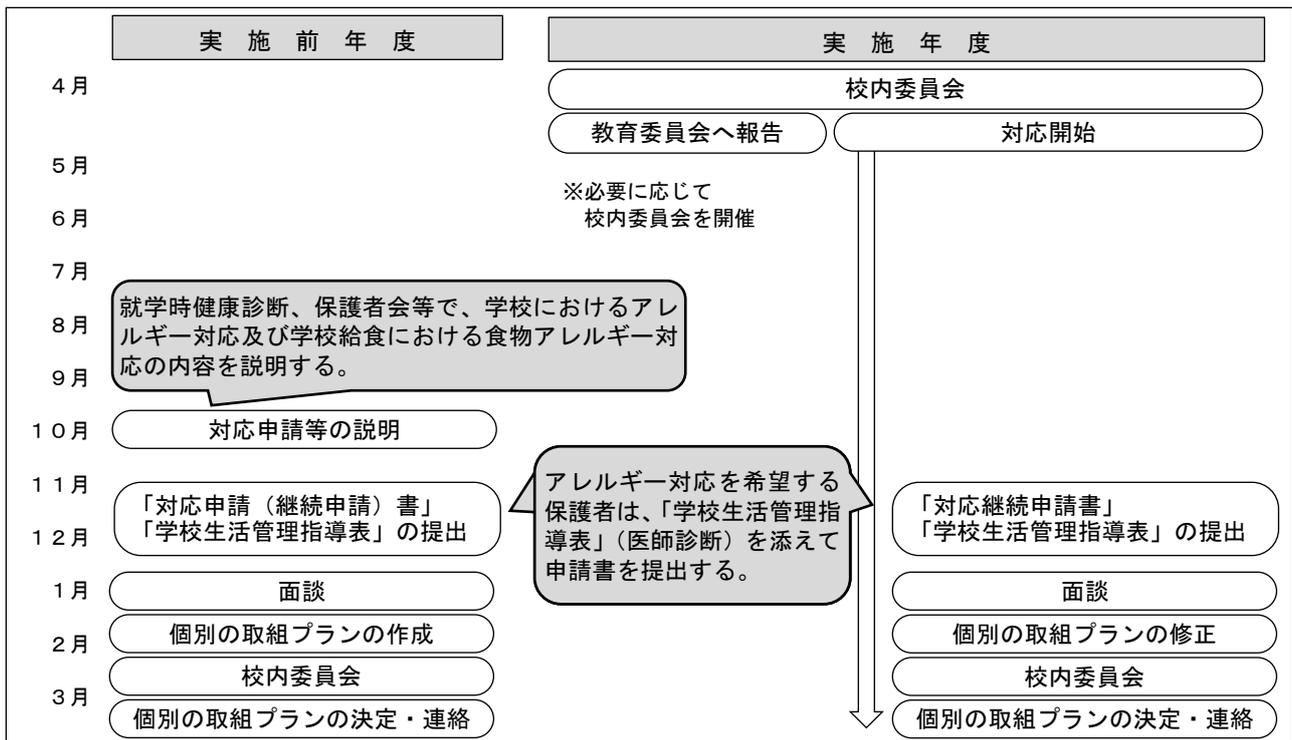
4 学校における対応食の対象となる食品以外の対応について

- (1) 疾患がある児童生徒に対し、治療のため、又は治療との阻害を起こす危険性が懸念される場合は、除去食や代替食などを提供することができる。その際、必ず医師の診断を必要とする。
- (2) 上記の対応については、食物アレルギー対応を優先することから、食物アレルギー対応の安全性が確保できない場合、保護者の協力の下、弁当対応とする。

5 学校における校内食物アレルギー対応委員会について

- (1) 学校は、校長を委員長として「校内食物アレルギー対応委員会」（以下、「校内委員会」という。）を設置する。
- (2) 校内委員会は、学校給食に関連する職種（「12 学校関係者の役割について」参照）を幅広く集めて構成する。
- (3) 校内委員会は、学校給食における食物アレルギー対応の基本的な方針を決定する。
- (4) 校内委員会は、面談に関する具体的な方法（面談での確認項目、面談参加者、個別の取組プランの作成など）を確認する。
- (5) 校内委員会は、個別の取組プラン案を基に、学校給食における対応（対応食レベル等）を決定するとともに、個別の取組プランを職員全員に周知する。
- (6) 校内委員会は、事故又はヒヤリハット等が発生したときは、全ての事例等の情報共有と改善策を検討する。
- (7) 校内委員会は、検討・確認事項をまとめ、学校行事等を踏まえて年間計画（緊急時対応研修等）を作成する。

6 対応申請の確認から対応開始までの流れ（基本スケジュール）について



7 対応の評価・見直し・個別指導について

- (1) 学校は、定期的に対応の評価と見直しを行い、必要に応じて個別指導（面談等）を行う。
- (2) 個別指導（面談等）の結果、アレルギー対応解除を希望する保護者は、校長に「対応解除申請書」を提出する。
- (3) 「対応解除申請書」の提出があった場合、校内委員会で討議し、対応解除の有無を決定する。決定内容について、関係職員に周知するとともに、保護者に通知する。

8 献立の作成と検討について

- (1) 学校は、本方針に基づき、該当児童生徒の食物アレルギー対応献立を作成するとともに、その内容について保護者に確認したり検討したりする。
- (2) 食物アレルギー対応献立については、学校・調理場の関係職員と共有する。

9 安全・安心な給食提供について

- (1) 体制づくり
 - ① 学校・調理場は、食物アレルギー対応を行う児童生徒に関する情報を全調理員で共有する。
 - ② 学校・調理場は、使用する調理器具、材料、調味料等の管理についてルールを決め混入を防止する。
 - ③ 学校・調理場は、対応食担当の調理員を区別化すること。十分な人員がない場合は調理作業等を区別化する。
 - ④ 学校・調理場は、調理作業場の区別化を検討すること。専用の設備がない場合は調理作業等を区別化する。
 - ⑤ 学校・調理場は、調理作業工程の確認作業の方法やタイミングを決める。
 - ⑥ 学校・調理場は、調理場における対応限界を整理し、必要に応じて、校内委員会で対応方法を検討する。
- (2) 調理作業
 - ① 学校・調理場は、当日の実施献立を確認し、緊急の変更事項や留意点に漏れがないようにする。
 - ② 学校・調理場は、食材の検収を確実にを行うとともに、調理作業の区別化等によりの混入を防止する。
 - ③ 学校・調理場は、調理後の混入や取り違えがないように管理する。
 - ④ 学校・調理場は、学校や調理場で起きた全ての事故またはヒヤリハット事例について校内委員会で検討し、対応を改善する。

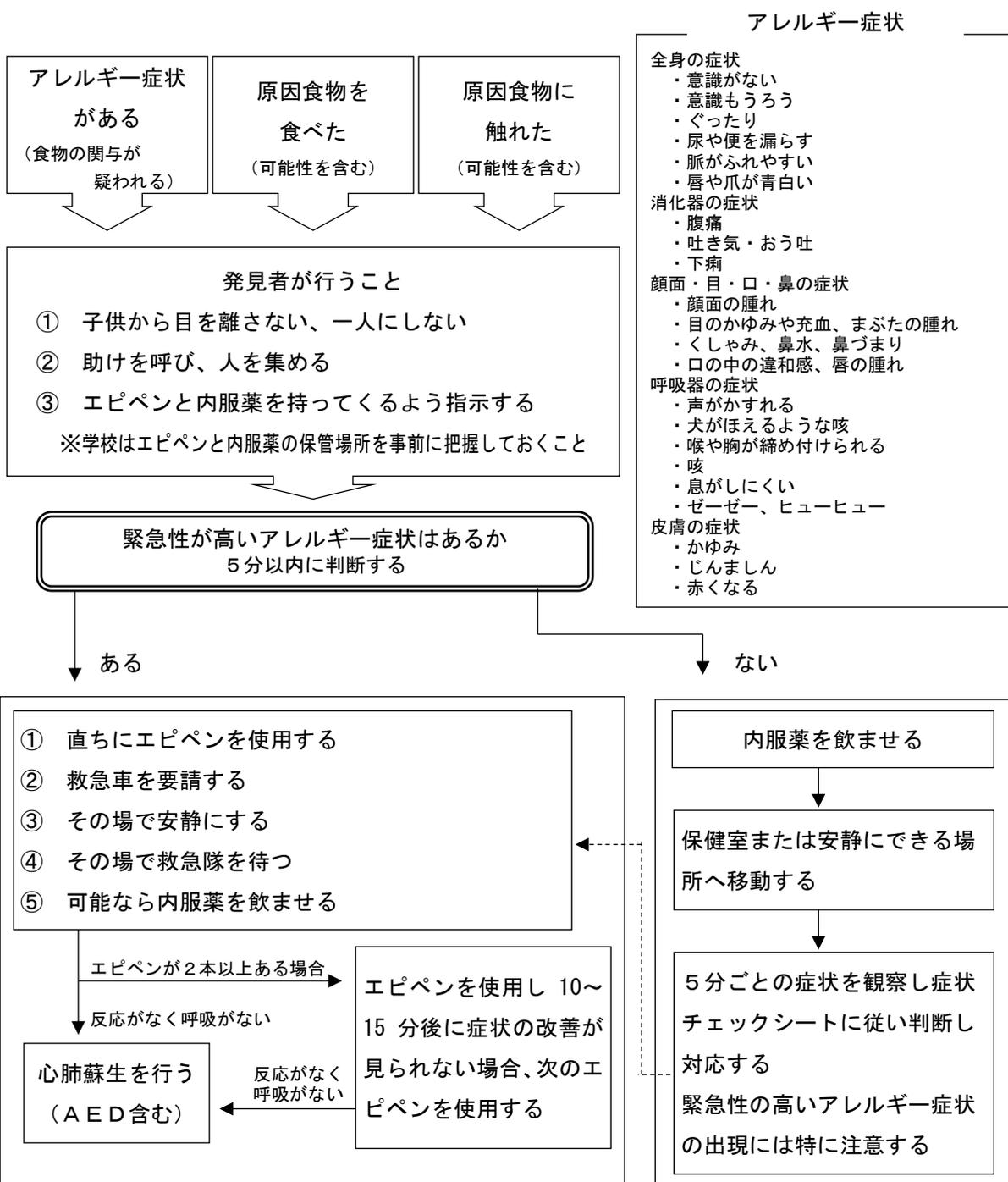
10 教室等での対応について

- (1) 学校は、日々の給食の受け取り、内容確認、配膳、おかわり等のルールを決めておく。対応食と普通食との違いを監督者（担任等）、児童生徒本人が確認できるようにする。
- (2) 該当児童生徒が給食当番などで食材・食物に関わる活動を行う場合、監督者が個別の取組プランに基づき活動内容について確認する。
- (3) 学校・学級は、食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食に関わるルールをほかの児童生徒に説明し理解を促す。
- (4) 学校は、児童生徒が誤食、症状出現時の緊急対応について職員間で共通認識の下、具体的に確実に対応できる体制を整えておく。
- (5) 学校は、配膳や喫食時に起きた全ての事故またはヒヤリハット事例について校内委員会で検討し、対応を改善する。

11 緊急時の対応について

- (1) 学校は、食物アレルギーに関する緊急対応が必要な場合、「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を参考に対応する。
- (2) 学校は、学校や調理場で起きた事故またはヒヤリハット事例については教育委員会に報告する。アナフィラキシーショック発生の場合も同様に報告する。

〈 食物アレルギー緊急時対応マニュアル 〉



12 学校関係者の役割について

(1) 基本方針の策定

校長	学校医
○本市の基本的な方針を踏まえ、学校としての基本方針を示す。	○食物アレルギー対応に関する指導・助言を行う。

(2) 校内委員会

校長	教頭 主幹教諭	担任	養護教諭 保健主事	栄養教諭 学校栄養職員	学校医
○主宰し、校内を統括する。 ○対象児童生徒の実態、保護者の要望等を確認し、その他の諸状況を勘案して対応を決定する。	○食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握し、情報を統括する。	○参加し、情報を共有する。	○参加し、情報を共有する。	○参加し、情報を共有する。	○必要に応じて、参加し、指導・助言する。

(3) 面談（保護者対応含む）・計画

教頭 主幹教諭	担任	養護教諭 保健主事	給食主任	栄養教諭 学校栄養職員	調理員
○保護者と学校側関係者との面談の場を設定する。 ○必要に応じて、面談に同席し、学校としての説明をする。	○保護者の申し出や各調査等により、食物アレルギー疾患の児童生徒を把握し、養護教諭を通じて管理職へ報告する。 ○保護者に面談への出席を依頼する。 ○スケジュールを調整して面談日時を決定する。 ○面談に出席する。 ○学校生活上の留意点や緊急時の対応、主治医や保護者の連絡先等を確認する。 ○対応がまとまり次第、学校における対応プラン（個別の取組プラン等）について保護者・児童生徒に連絡する。	○食物アレルギー疾患の児童生徒を把握し、学校での対応を求める保護者には「学校生活管理指導表」の提出を依頼する。 ○面談に出席する。 ○学校生活上の留意点や緊急時の対応、連絡先等を確認する。 ○「食物アレルギー個別の取組プラン」を作成する。	○必要に応じて、面談に出席する。 ○学校生活上の留意点や緊急時の対応、連絡先等を確認する。	○面談に出席する。 ○食物アレルギーの原因となる食品、家庭での除去食の状況を把握する。 ○学校生活上の留意点や緊急時の対応、連絡先等を確認する。 ○「食物アレルギー個別の取組プラン」を作成する。 ○給食献立の情報について「食物アレルギー対応食確認書」を作成し、保護者へ提供する。	○面談に出席する。 ○食物アレルギーの原因となる食品、家庭での除去食の状況を把握する。 ○給食献立の情報について「食物アレルギー対応食確認書」を作成し、保護者へ提供する。

(4) 緊急時の対応

校長	教頭 主幹教諭	担任	養護教諭 保健主事
○「緊急時対応マニュアル」に基づいた適切かつ迅速な対応を指示する。	○校長の指示の下、「緊急時対応マニュアル」に基づく対応が適切かつ迅速に行われるよう職員に指示し、確認する。 ○救急車を要請した場合は、教育委員会に報告する。	○緊急時の対応、連絡先等を保護者と確認する。	○主治医、学校医及び緊急時対応医療機関と連携を図り、該当児童生徒にアレルギー症状が発生した場合の応急手当の方法や連絡先を確認する。

(5) 連携

校長	教頭 主幹教諭	養護教諭 保健主事	給食主任	栄養教諭 学校栄養職員	調理員
<ul style="list-style-type: none"> ○連絡体制を整え、職員の役割を明確にする。 ○食物アレルギー症状の理解や対応について、職員の共通理解が図れるよう指導する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○校内及び関係機関との連絡調整、職員の共通理解を図る場を設定する。 ○校内の連携・協力体制が円滑に機能するよう指導・助言する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○緊急時の対応及び主治医や保護者の連絡先等の情報を職員に伝える。 ○食物アレルギーについての正しい知識を職員に周知し、常に担任、栄養教諭等、他の職員との連携を図る。 ○校内の食物アレルギー対応について全職員で情報を共有し、担任以外でも給食時の食物アレルギー対応ができるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ○関係職員のそれぞれの役割や相互の連携が円滑に行われているか確認する。 ○栄養教諭等の未配置校や学校給食受配校においては、当該校を担当する栄養教諭等と連絡調整を図り、校長等管理職を補佐する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○給食における食物アレルギーに関する留意事項について職員へ指導する。 ○対応に不明な点がある場合や重症児等については、主治医と連携し検討する。 ○担任、養護教諭、保健主事と、保護者との対応について定期的に確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギーについての正しい知識を持つ。

(6) 給食時・学級指導

担任	栄養教諭 学校栄養職員	調理員
<ul style="list-style-type: none"> ○児童生徒が誤食に気づいた時や食後体調の変化を感じた時は、すぐに申し出るよう指導する。 ○食物アレルギー対応食が対象児童生徒に配膳されているか確認する。 ○食物アレルギーをもつ児童生徒が給食当番を行う際には、原因食品に触れることがないように十分配慮する。 ○給食時に不在の場合は、他（代理）の職員への連絡を確実にし、対応を徹底する。 ○対象児童生徒が欠席等により、対応食を食べない場合は、速やかに調理場に連絡する。 ○他の児童生徒に対し、当該児童生徒の状況を正しく理解できるように適切な指導を行い、偏見や冷やかし等が生じないよう配慮する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○給食調理員等と調理作業について綿密な打ち合わせを行い、徹底を図る。 	<ul style="list-style-type: none"> ○混入・誤配食がないよう、作業工程表・作業動線図に基づいた調理作業を徹底する。 ○物資の表示を確認し、万が一、原材料に除去すべき食品があった場合は、除去食の調理作業を一時中止し、速やかに所属長に報告する。

(7) 学校が保護者・児童生徒に伝えておくこと

保護者に対して	児童生徒に対して
<ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギー対応食を希望する場合は、医療機関を受診し、学校生活管理指導表を学校に提出する。 ○面談に出席すること。 ○「食物アレルギー対応予定献立表」を確認する。 ○必要に応じて、家庭からの持参食（弁当）を用意する。 ○児童生徒が自分で取り除く食品、対応食について、発達段階に応じて十分理解できるよう児童生徒に指導する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○自身の食物アレルギーの状況を理解し、食べてはいけない食品は絶対に食べない。 ○対応食の有無や弁当持参等、自身の学校給食における食物アレルギー対応について理解する。 ○誤食したり、食物アレルギー症状が出たりした場合は、速やかに担任等に申し出る。 ○エピペンを処方された児童生徒については、緊急時にエピペンを直ちに使用できる状況にしておく。

13 書類の様式について

- (1) 学校給食における食物アレルギー対応実施（継続）申請書・・・様式1
- (2) 学校給食における食物アレルギー対応確認書・・・・・・・・・・様式2
- (3) 学校給食における食物アレルギー対応解除申請書・・・・・・・・・・様式3
- (4) 食物アレルギー対応における事故・ヒヤリハット報告書・・・・様式4
- (5) アナフィラキシーショック発生報告・・・・・・・・・・・・様式5（県様式G）
- (6) 個別の取組プラン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・様式6
- (7) 食物アレルギー対応食確認書・・・・・・・・・・・・参考
- (8) 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）・・・・・・別紙様式
- (9) 診断書（「4」対象）・・・・・・・・・・・・参考
- (10) 保護者周知用文書・・・・・・・・・・・・参考

初版・改訂

初版 令和4年9月1日