

第2章 学校における食物アレルギーの管理

第2章 学校における食物アレルギーの管理

1 基本的な考え方

近年、生活環境や食生活の変化に伴い、アレルギー疾患の児童生徒の増加が指摘されています。

学校給食は、食物アレルギーをもつ児童生徒(以下「対象児童生徒」という。)も含めて、すべての児童生徒に安全・安心な学校給食を提供し、楽しい給食時間を過ごすことができるような対応が求められています。

小学校・中学校(以下「学校等」という。)と調理場が一体となり、医療機関・教育機関・消防機関の関係機関と連携のもと、対象児童生徒に対して、食物アレルギー対応給食の提供を含めた食物アレルギーに関する全般的な対応を実施するものです。

しかし、アレルギーの原因となる食物や症状は、各人異なり、誤った対応により成長期に必要な栄養素の摂取不足や重篤な症状に陥る場合もあります。そのため、安易な判断で食物アレルギー対応食を実施することは避けなければなりません。

学校等における食物アレルギー対応は、医師の正しい診断に基づく適切な対応を基本にします。「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の提出を求め、医師との連携した取り組みが重要となります。

さらに、すべての教職員および調理場職員が食物アレルギーについての情報の共有化を図り、その発症時に対応できる組織の体制を作り連携しておく必要があります。学校及び調理場の施設設備や人員配置の状況、対象児童生徒の実態(食物アレルギーの重症度や除去品目数、人数等)を総合的に判断し、対象児童生徒の安全確保が可能な範囲で食物アレルギー対応給食を提供していくこととします。

2 学校等における管理

全教職員は、食物アレルギーに関して正しい理解をするとともに、緊急時の対応について協力体制をつくるようにします。そのために、食物アレルギー個別対応票(学校保管用)を作成し、活用するとともに個人情報の保護にも十分配慮します。

(1) 食物アレルギーの個人調査票の作成と管理

学校等は、対象児童生徒の実態を正確に把握し、適切な対応給食を実施するために食物アレルギー個別対応票【様式8】を作成・整備します。その作成にあたっては、食物アレルギーに関する個別調査票【様式1】学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)【様式2】並びに保護者との面談の際の資料【様式4】等を参考にし、必要に応じて追加記載していきます。また、アレルギーの情報は、個人情報の保護に十分留意し、これらの調査票の取り扱いには、十分な注意が必要です。

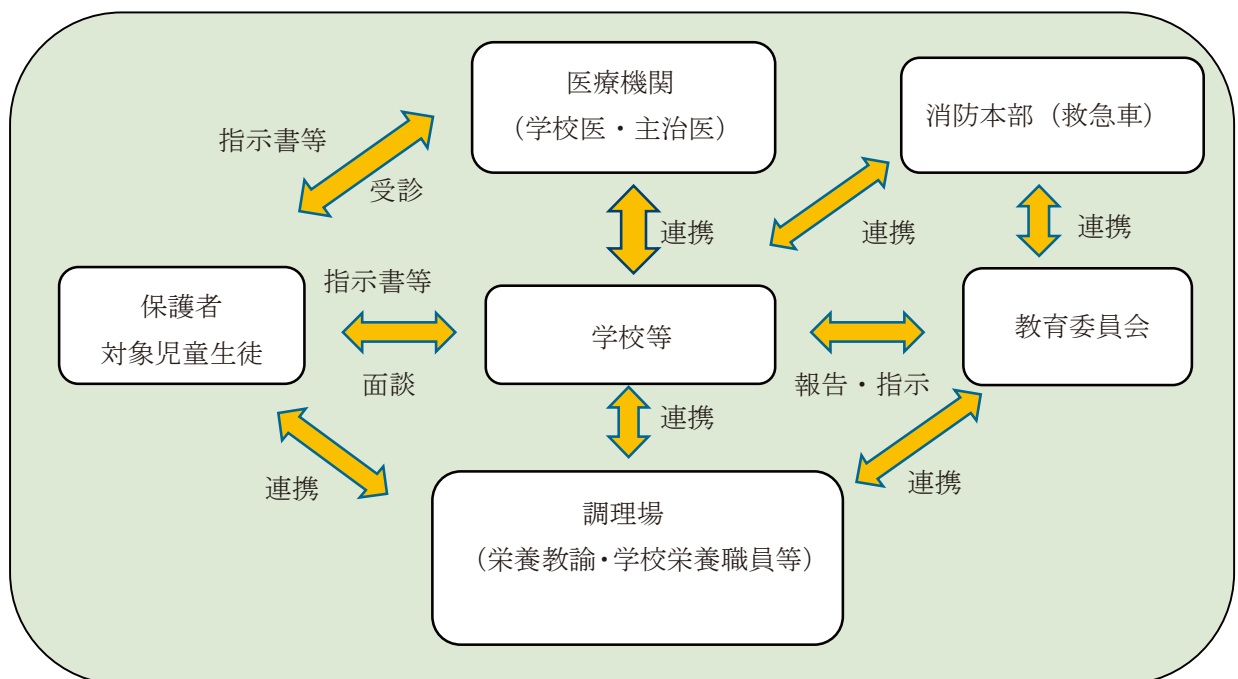
調査票は、所定の場所に保管し、いつでも職員が見て対応できるように整備しておきます。中学校への引き継ぎについては、3月中に送るようにします。

食物アレルギーに関する個別調査票	様式1	・・・P97	参照
学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)	様式2	・・・P98～101	参照
保護者との面談の際の資料	様式4	・・・P103	参照
食物アレルギー個別対応票	様式8	・・・P107～108	参照

(2) 関係機関等との連携

	機関名	連 携 内 容 等
ア	医療機関 (学校医・主治医)	①学校医へ対象児童生徒の情報を伝え、その対応を依頼しておく。 ②学校医・主治医と連携を密にし、アドバイス等を受けられるようにしておく。 主治医は、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）へ記入し、アレルギー症状出現時の対応を指示する。
イ	保護者	①対象児童生徒の保護者と連絡を密に取り合う。 ②食事を伴う学校行事や学年行事の場合には、事前に連絡を取り、可能な対応を検討する。また、現地の病院なども調べ、緊急時の対応ができるようにしておく。 なお、エピペン [®] を処方されている対象児童生徒の保護者と十分な面談を実施して、万が一に備えたエピペン [®] の第三者の使用等、確認をしておく必要がある。
ウ	調理場	①調理場と連携を密にし、対象児童生徒の情報把握に努める。 ②医師の診断・指示に基づく対応を基本にする。子どもたちの安全確保が可能な範囲で、症状に応じた食物アレルギー対応給食を提供していく。 ただし、重篤な症状が出る場合は施設的に対応可能な範囲が限られるため、十分な協議を行うようにする。
エ	教育委員会	①教育委員会と連絡を密にし、対象児童生徒の対応についてアドバイス等を受けられるようにしておく。
オ	消防本部	①緊急時の救急搬送を受けられるようにしておく。

〔 食物アレルギー対応のネットワーク 〕



(3) 緊急時の備え

① 書類の整備

	書類の種類	確認事項
ア	食物アレルギー 緊急時対応マニュアル (P51 参照)	①緊急時対応マニュアルを適切に活用できるよう教職員の役割分担や運用方法を決めておく。 ②必要に応じて学校内で研修会や各々の役割分担を確認し事前にシミュレーション訓練等を実施するようにする。
イ	食物アレルギー 緊急時対応カード(P58・59 参照)	①アレルギー症状出現時の対応や緊急時連絡先を確認しておく。
ウ	給食予定献立表	①摂取食物を確認する。

② 緊急時対応マニュアルの共通理解

	役割分担	内 容
ア	管理・監督者 (校長等)	①現場に到着次第、リーダーとなる。その後、それぞれの役割の確認および指示をする。
イ	発見者 (教職員等)	①子どもから離れず観察する。同時に、助けを呼び、人を集める。 ②管理者が到着するまで、リーダー代行として指示を出す。
ウ	準備担当 (教職員A)	①「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を持ってくる。 ②必要に応じて、エピペン [®] ・AED・内服薬等の準備をする。 ③エピペン [®] 等の使用または、介助をする。
エ	連絡担当 (教職員B)	①管理者・養護教諭等と呼び、必要に応じて、救急車を要請する。 ②保護者へ連絡する。 ③さらに、人を集める。(記録担当やその他の係)
オ	記録担当 (教職員C)	①観察を開始した時刻を記録する。 ②エピペン [®] を使用した時刻を記録する。 ③内服薬を飲んだ時刻を記録する。 ④症状や摂取した食物等を記録する。
カ	その他 (教職員D～F)	①他の子どもへの対応をする。 ②救急車の誘導をする。 ③エピペン [®] 等の使用または、介助をする。

③ 関係書類等の保管場所の確認

食物アレルギー緊急時対応マニュアル・学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)・エピペン[®]等の保管場所の共通理解を図り、積極的に連携・協力をしていきます。



(4) 学校生活における対応

様々な学校行事の中で、修学旅行や校外学習・調理実習など、宿泊を伴ったり食材を扱ったりする場合は、対象児童生徒に影響がないかどうかを事前に検討します。

もし、影響があると考えられる場合は、学級担任、養護教諭及び栄養教諭・学校栄養職員が保護者と話し合い、安全を確認し、了解のうえで実施します。

① 食物・食材を扱う活動

アレルギー物質	配慮すべき教材教具・学習活動例
小麦	小麦粘土、うどん・パン作り体験
牛乳	牛乳パックのリサイクル活動
落花生	豆まき、落花生の栽培
そば	そば打ち体験
大豆	みそ作り、豆まき

	活動内容	留意事項
ア	小麦粘土を使った活動 	○小麦粉が含まれた粘土に触ることにより、アレルギー症状が出る対象児童生徒がいる。小麦が含まれていない素材を利用した粘土を使用する。
イ	牛乳パックのリサイクル活動 	○使用後の牛乳パックを解体、洗浄、回収する活動において、牛乳パックに残った牛乳が周囲に飛び散り、その微量の牛乳に触れたことにより、アナフィラキシー症状を起す対象児童生徒がいる。そのような対象児童生徒がいる場合、他の児童生徒と変わらない活動ができるよう、活動内容を変更するなど検討が必要となる。
ウ	豆まき 	○大豆は、加熱処理していてもアレルゲン性は低くならないが、発酵（みそ・しょうゆ）によってアレルゲン性が低くなることが知られている。豆まきの時は、大豆アレルギーの対象児童生徒が誤食しないよう見守りなど配慮が必要である。 ○豆まきは、大豆のほかに落花生を使用することもある。落花生は、アナフィラキシーを起こしやすい食物であるため、ピーナッツアレルギーの対象児童生徒がいる場合は、使用を避ける。

	活 動 内 容	留 意 事 項
エ	落花生の栽培 	○ピーナッツアレルギーは、食べることで症状が起こるものではなく、接触や吸入によっても症状が強くなることがある。ピーナッツアレルギーの対象児童生徒がいる場合、植物に触ることもできないため、保護者と相談の上、代替の植物栽培を選択するなど配慮が必要である。
オ	そば打ち体験 	○そばは、アナフィラキシーを起こしやすい食物である。症状をおこしやすい対象児童生徒の場合、そばをゆでる蒸気、そば粉を微量吸い込むだけでも症状が出ることもある。そばアレルギーの対象児童生徒がいる場合、他の児童生徒と変わらない活動体験ができるよう、活動内容を変更するなど検討が必要となる。
カ	調理をともなう教科等 	○学級担任および教科担任は、調理実習の材料を保護者へ伝え、アレルギー物質となる食物が含まれていないかを確認する。 ○保護者と学級担任が連絡を取り合い確認する。 ○児童生徒同士で調理内容を決める際、必ず食材内容を確認する。
キ	遠足・校外学習 	○友だち同士での弁当や菓子類等のやり取りに注意する。 ○本人には保護者が説明する。事前指導として教職員が周りの友だちに気をつけることを話す。
ク	宿泊をともなう学習 	○野外炊飯で使用する食材を検討する。 （例 小麦アレルギー → カレー粉持参） ○児童生徒が調理内容を決める際、必ず食材内容を確認する。 ○宿泊施設での献立と成分表を取り寄せ、保護者と確認する。

3 児童生徒への対応

(1) 対象児童生徒への個別指導

対象児童生徒の発達段階に応じて、学級担任・養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員等が連携を図り、保健面、栄養面、生活面に関する指導を行い、自己管理能力を育成する必要があります。

① 保健・生活指導

学校では、養護教諭と学級担任、栄養教諭・学校栄養職員等と連携を図りながら指導にあたります。アレルギー症状は、体調によってその症状が重症化することがあるので規則正しい生活をする等の指導をする必要があります。また、食事に対する不安を取り除き、本人が精神的な負担を感じないように、体と心の両面から指導できるようにします。

「おかわり」や児童生徒同士の食物のやり取りが原因で事故になる場合もあるので、アレルギー対応食以外は、食べないように指導します。

食物依存性運動誘発アナフィラキシーの対象児童生徒は、食後の運動について配慮します。

② 栄養指導

栄養教諭・学校栄養職員と養護教諭が連携を図りながら、対象児童生徒とその保護者に栄養指導を行います。

除去食を行っている場合は、栄養の偏りや不足が生じることがあるので、主治医等の指導を受けながらすすめることが望ましいです。

同じ食物を一度にたくさん摂らずに品数を増やすこと、よくかんで食べること、おなかを圧迫しないように姿勢をよくすること、楽しく食事することなども指導します。

③ 自己管理能力の育成

自分のアレルギーを認識できるようにし、学校給食の献立に使用されている食物を調べて、「食べない」または、「量を加減する」といった自分の健康状態に応じた食べ方ができるように指導します。

食事中に気分不快や口やのどの違和感があれば、すぐに教職員へ申し出るよう指導します。

④ エピペン[®]の留意点

エピペン[®]の所持者、有効期限、保管場所を確認します。

(2) 周りの児童生徒への指導

アレルギーという病気について、周りの児童生徒に理解させることが大切です。誰にでもなる可能性があること、好き嫌いや偏食ではなく、体質のひとつであること、自分にとっては何でもない食物が人によっては命にかかわることをしっかりと認識させ、対象児童生徒が悲しい思いをしないように配慮します。

児童生徒同士の食物のやり取りが原因で事故になる場合もあるので、対象児童生徒がいるときは、やり取りをさけるように指導します。

4 食物アレルギー対応における役割

学校等における全教職員は、校長・教頭（以下「校長等」という。）の指導のもと、対象児童生徒に対する食物アレルギー対応について共通理解を図るようにします。また、調理場職員及び保護者と連携協力して、積極的に食物アレルギー対応に取り組みます。

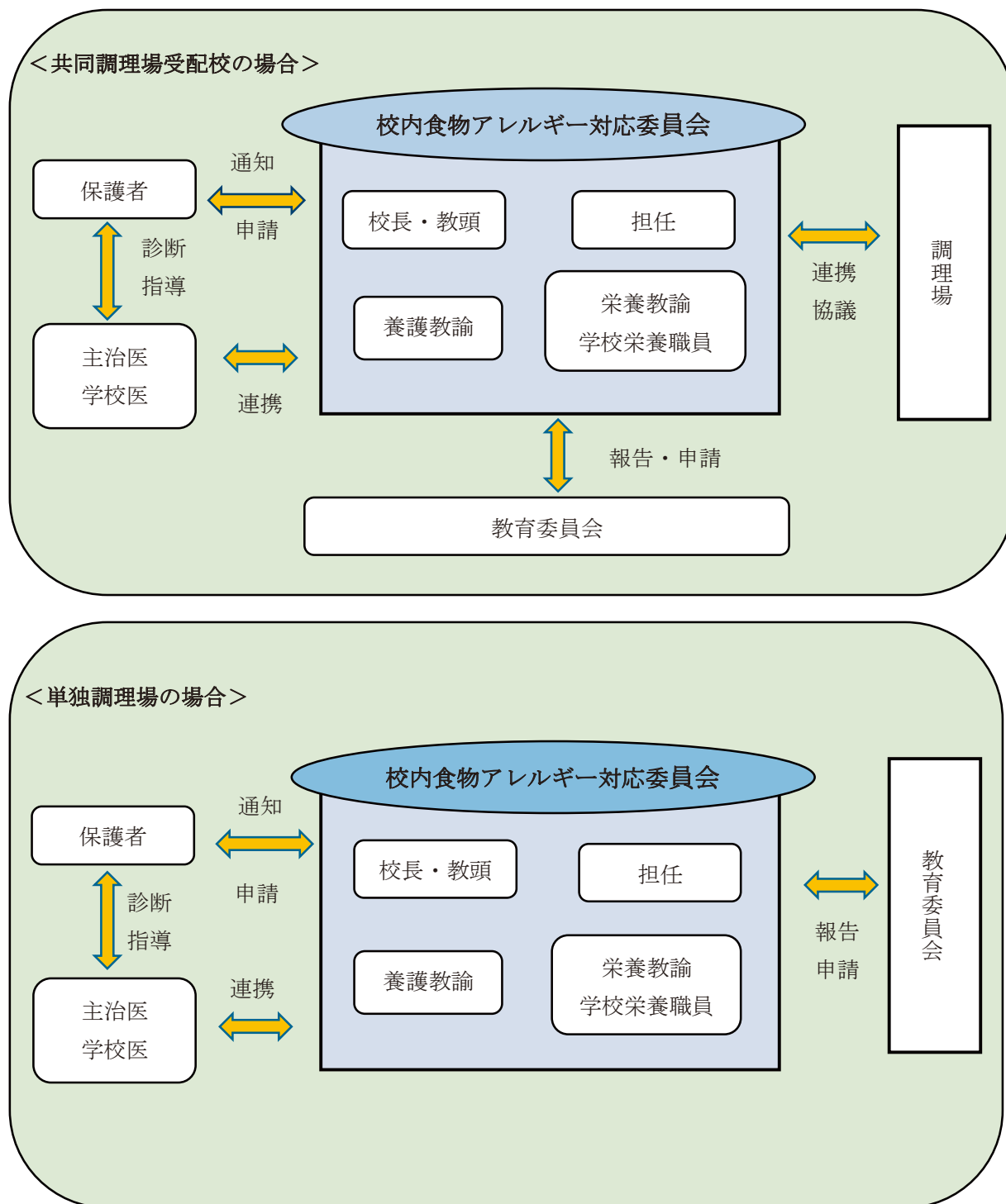
職 種 等	役 割
校 長 等	①教職員の共通理解を図るために、(公財)日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき指導する。 ②食物アレルギー対応委員会を設置する。 ③個別面談を実施後、食物アレルギー対応委員会で協議し、対応を決定する。
学級担任	①保護者からの申し出を校長等・関係職員に伝え、対応内容について全職員間で共通理解を図る。 ②対象児童生徒のアレルギー物質や症状、家庭での対応状況を把握し、保護者からアレルギー症状が出た場合の緊急措置方法を確認しておく。 ③対象児童生徒への配膳時に対応内容を確認し、事故防止に努める。 ④対象児童生徒の誤食（おかわり等）予防のために安全確認を徹底する。 ⑤他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させ、クラス全体で楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 ⑥学級担任が不在になる場合は、代わりに入る教職員と十分な引き継ぎを行い、きちんと対応できるようにする。
養護教諭	①個別面談に出席し、アレルギー物質や症状、家庭での対応状況を把握する。 ②対象児童生徒の実態を把握し、全教職員と連携を図る。 ③主治医・学校医・医療機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。 ④緊急時の措置方法を確認しておく。 ⑤小学校の場合、対象児童の情報を3月中に中学校へ引き継ぐようにする。
栄養教諭 学校栄養職員	①個別面談に出席し、アレルギー物質や症状、家庭での対応状況を把握する。 ②学校給食でどのような対応ができるかを判断し、校長等に報告する。 ③献立作成や作業工程表等の作成時には、アレルギー物質を含む食物に注意を払う。 ④除去食及び代替食の調理について、アレルギー物質の混入がないように調理員へ指示を行う。 ⑤給食時の配慮事項について担任に伝える。 ⑥アレルギー対応の内容について、保護者と相互理解を図る。
調 理 員	①食物アレルギー対応の内容を確認する。 ②栄養教諭・学校栄養職員の調理指示のもとに、アレルギー物質や作業動線・作業工程表を確認し、安全かつ確実に調理にあたる。 ③除去食及び代替食を間違いなく渡す。
会計担当者	①基本的に、食材の除去や代替品の提供に関しては給食費の調整は行いません。 ②飲用牛乳等の除去対応食を実施している場合は、該当児童等へ返金する場合があります。 ③事前申し込みにより、停止分を給食費で調整することができます。

5 食物アレルギー対応内容決定までの手順

食物アレルギー調査後、食物アレルギー対応給食を希望する保護者に対して、食物アレルギー対応給食実施の有無や対応内容を食物アレルギー対応委員会で協議します。

食物アレルギー対応委員会で協議した内容を教育委員会に報告し、保護者へ決定内容を通知します。

(1) 食物アレルギー対応委員会組織



(2) 対応決定までの手順

※ 健康調査票等を活用し、食物アレルギーの有無を確認する。

月 (例)	手順の流れ	関係書類	頁	内 容
2 月	①食物アレルギー 調査票配付	○食物アレルギーに関する個別調査票 (保護者記入用) 様式 1 ○学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) 様式 2-1 横版・様式 2-2 縦版 ○学校給食における食物アレルギーの対 応について (参考資料) 様式 9-1・様式 9-2	97 98～ 101 109 ～ 110	○新入学児童につい ては、就学時検診時 に保護者へ依頼す る。対応給食希望者 は、個別調査票を学 校へ提出する。 ○在校生については 3月上旬までに学 校へ提出する。
3 月	②保護者面談	○食物アレルギーに関する個人面談につ いて 様式 3 ○食物アレルギーに関する個別調査票 (保護者記入用) 様式 1 ○学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) 様式 2-1 横版・様式 2-2 縦版 ○食物アレルギー面談等記録票 様式 4	102 97 98～ 101 103	○アレルギー症状を 正しく把握する。
	③食物アレルギー 対応委員会の協 議と対応決定	○食物アレルギー対応委員会記録書 様式 5	104	○学校生活管理指導 表を総合的に検討 し対応について協 議する。 ○学校長が決定する。 ○対応委員会記録書 に記録する。
	④教育委員会への 報告、保護者へ の決定通知書と 同意書配付	○ (【様式 5】 の写し) ○学校給食での食物アレルギー対応決定 通知書 様式 6 ○食物アレルギー対応給食同意書 様式 7 (学校長は決定通知書【様式 6】 の写し を保管)	104 105 106 105	○教育委員会に対応 内容を報告する。 ○保護者へ決定通知 書を配付する。
	⑤同意書の提出	○食物アレルギー対応給食同意書 様式 7	106	○保護者より学校長 へ提出する。
	⑥食物アレルギー 対応委員会での 最終確認と学校 保管用個別対応 票作成	○食物アレルギー個別対応票 (学校保管用) 様式 8	107 ～ 108	○栄養教諭・学校栄養 職員は学級担任や 養護教諭と連携し 食物アレルギーに 関する個別指導を 児童生徒に行う。