

教保体第486-1号

平成25年6月25日

各市町村（組合）教育委員会教育長 様

埼玉県教育委員会教育長（公印省略）

「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」
の作成について（通知）

学校給食の適切な実施については、日頃から御尽力いただき、感謝申し上げます。

標記の件について、別添のとおり作成しましたので、通知します。

つきましては、付記の内容を踏まえ、貴管下の学校及び学校給食調理場に御周知いただくとともに、各学校等において、食物アレルギーを持つ児童生徒の症状や各学校等の実態に応じて適切なマニュアルが整備され、食物アレルギーへの対応に係る体制が充実するよう御配慮をお願いします。

また、学校給食を実施していない学校においても、事故発生時の対応等について、教職員の共通理解を図るよう御指導をお願いします。

なお、すでにマニュアルを作成済みの市町村教育委員会、学校等におかれましては、その内容が「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成20年3月 公益財団法人日本学校保健会）を十分に踏まえたものであるか、アレルギー疾患を持つ児童生徒の把握や、緊急時を含めた対応等に遺漏がないか再度確認していただいた上で、学校における食物アレルギーへの対応の充実に努めてくださるようお願いします。

【担当及び電話】

教育局県立学校部保健体育課

学校給食担当（加納・松本）

Tel 048-830-6968

健康教育担当（丹戸）

Tel 048-830-6963

(付 記)

- 1 全国の学校給食における食物アレルギー事例は、平成17年度から平成20年度で804件発生しています*。また、学校生活の中で、初めてのアナフィラキシー**を起こすこともまれではないとされています。本県においても、食物アレルギーのある児童生徒は、平成25年5月現在で全体（学校給食を実施している公立学校の児童生徒）の3.7%で、96.7%の学校に在籍しており、ほぼ全ての学校が、食物アレルギーの問題に直面しています。
(※ (独)日本スポーツ振興センター、学校の管理下における災害共済給付事業)
(※※「アナフィラキシー」=アレルギー反応の症状が複数同時にかつ急激に出現した状態)
- 2 現在、アナフィラキシー等の重篤な症状を持つ児童生徒が在籍していなくても、新入学・転入学はもとより、学校生活の中で初めてのアナフィラキシーを起こすこともまれではないとされていますので、全ての学校において、「学校給食における食物アレルギー対応フローチャート」の作成をはじめとする校内体制の整備が望まれます。
- 3 この「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」は、一般的なケースを想定して作成したものであり、全ての場合にそのまま適用できるものではありません。児童生徒や学校等の実情に応じて、適宜変更を加えて作成してください。
- 4 東京都調布市が公表した、平成24年12月に発生した死亡事故の検証結果報告書では、事故の背景として、教職員全員による情報共有が十分でなかったこと、事故前に校内研修が実施されていたとはいえ、研修に対する取組姿勢と危機管理意識の欠如があったことが指摘されています。マニュアルの作成とともに、教職員による情報共有についても、徹底をお願いします。
- 5 アレルギー対応に当たって、学校において教職員等の間で情報の共有を図る場合等には保護者等の了解を得るなど、個人情報の取扱いに留意してくださいようお願いします。
- 6 学校給食のアレルギー対応は、あくまでも医師の診断と指示に基づいて行うものです。「アレルギー疾患管理指導願」等を活用し、主治医等による診断等の内容をできるだけ正確に把握した上での対応が望まれます。
- 7 アドレナリン自己注射薬（エピペン）の処方を受けている児童生徒が在籍している学校においては、保護者の同意を得た上で、事前に地域の消防機関に当該児童生徒の情報を提供するなど、日ごろから消防機関など地域の関係機関と連携することとされていますので、御留意願います（平成21年8月18日付け教保体第728号参照）。なお、この件については、埼玉県危機管理防災部消防防災課長から、各市町村消防防災主管課長、各消防本部消防長宛にも通知されています（平成21年8月5日付け消第820-1号、第820-2号）。

(参 考)

○通知

- ・「学校における『アレルギー疾患管理指導願』の活用について（通知）」（平成20年10月2日付け教保体第988号）
- ・「新年度の学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒等への対応等について（通知）」（平成25年3月26日付け教保体第1273号）
- ・「『救急救命措置の範囲等について』の一部改正について（通知）」（平成21年8月18日付け教保体第728号）
（関連通知）
 - ・「『救急救命措置の範囲等について』の一部改正について（依頼）」（平成21年7月30日付け21ス学健第3号 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課長）
 - ・「自己注射が可能なエピネフリン（別名アドレナリン）製剤を交付されている児童生徒への対応について（通知）」（平成21年8月5日付け消第820-1号（各市町村消防防災主管課長宛）、第820-2号（各消防本部消防長宛） 埼玉県機器管理防災部消防防災課長）
 - ・「自己注射が可能なエピネフリン（別名アドレナリン）製剤を交付されている児童生徒への対応について」（平成21年7月30日付け消防救第160号 消防庁救急企画室長）

○食物アレルギーに関すること

- ・「学校給食実施基準の一部改正について（通知）」平成25年1月30日
http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1332086.htm
- ・「食に関する指導の手引―第一次改訂版―」平成22年3月改訂
http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292952.htm
- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」平成20年3月
（公益財団法人日本学校保健会）
<http://www.jaanet.org/patient/allergy/index.html>

学校給食における

食物アレルギー対応マニュアル

- 学校給食における食物アレルギー対応フローチャート
- 給食実施の流れ
- アレルギー・アナフィラキシー発症時の対応の流れ
- 事故発生時(アナフィラキシー)の教職員緊急対応マニュアル
- 学校給食以外で配慮が必要となる場合
- 様式編

平成25年6月

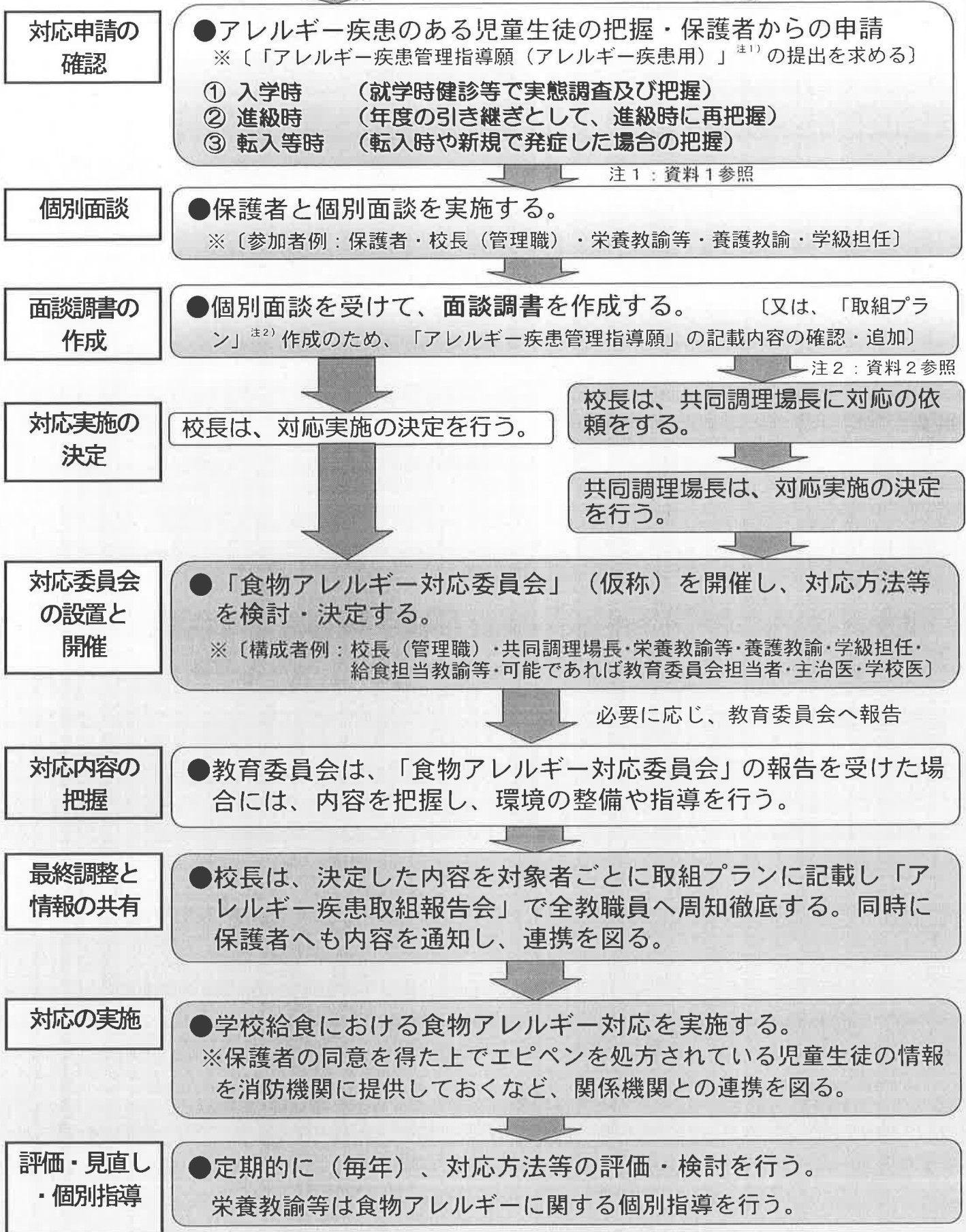
埼玉県教育局県立学校部保健体育課

学校給食における食物アレルギー対応フローチャート

《全体編》

単独校調理場の設置校

共同調理場の受配校



給食実施のながれ

○調理方式や、栄養教諭等の配置状況により、対応は異なります。
 ○実施にあたっては、校内での連携した指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図ります。
 ○対象となる児童生徒の症状に応じて、安全を確保できることを確認した上で実施してください。

献立作成

- ア) アレルゲンとなる食品が、対象児童生徒のすべての料理に入らないようにする。
- イ) 施設設備や人的に無理がないようにする。
- ウ) 作業工程や動線が複雑にならないようにする。
- エ) 調味料や加工食品の原材料を調査する。(製造業者が通告なく変更する場合もある。)

配布用
献立表作成

- ア) アレルゲンとなる食品がわかる表示をする。(サラダ→卵サラダ、オムレツ→チーズ入りオムレツ等)
- イ) 記入もれや間違いがないよう複数の関係者が確認する。
- ウ) 全体への配布前に、担任や保護者に配布する。

発注

- ア) 事前に可能な限りアレルゲン情報を把握する。調味料や加工食品は、業者にアレルギー表示やコンタミネーション(混入)など、アレルゲンに関する情報を確認する。

検収

- ア) 納品されたものが、発注した物であるか、確実に検収する。調味料や加工食品の場合、製造者、商品名、原材料(製造業者が通告なく変更する場合もある。)
- イ) 共同調理場の受配校において、デザート等が納入業者から直接納入される場合は、受配校の検収責任者が検収し確認する。
- ウ) 除去対象のものが含まれている場合は、速やかに栄養教諭等の食物アレルギー担当者又は衛生管理責任者に連絡する。

作業工程
の確認

- ア) 調理指示書、作業工程表、作業動線図を作成し、綿密な打合せをする。
 - ☆ 調理指示書：使用する食材、器具、食器、調理手順、取り分けるタイミング等
 - ☆ 作業工程表：担当者、作業手順、取り分けるタイミング、エプロン等の使い分け、使い捨て手袋の使用、ふたの使用等
 - ☆ 作業動線図：作業場所、動線、器具等を明確に分離する。

調理

- ア) 調理担当者を明確にして、コンタミネーションが起こらないようにする。
- イ) 調理場や衣類の清潔管理。
- ウ) 手洗いや、使い捨て手袋の適切な使用を徹底する。
- エ) 複数の対応食を調理する場合は、取り分ける鍋やおたまなどを変えたり、器の形状を変えるなどする。
- オ) 常に対象児童生徒の名前と対応内容(「除去食」または「代替食」、原因物質等)がわかるように表示する。
- カ) 取り分けたり、食材を加えたりする際には、複数の人で確認する。
- キ) 時間差をつけるなどして、同時に同じ場所で複数のアレルギー対応食を調理しないようにする。
- ク) 調理後はフタ(ラップなど)をしておく。



ケ) 加熱温度の確認、記録をする。保存食と検食をとる。
 コ) 調理後に栄養教諭等の食物アレルギー担当者又は衛生管理責任者が最終確認する。

ア) 配食中の器具、食器、エプロン等の使い分けや、手洗い、使い捨て手袋の着用等を徹底する。
 イ) 専用の器等を使用し、学年、クラス、氏名等を記入するなど、誰に渡る物かを明確にする。
 ウ) 間違いなく配食できたか、複数で確認し、チェック表に記入する。

ア) 学級担任が不在などの場合は、連絡体制をしっかりとって、チェック表等で確認する。

学級での配膳

ア) 担任が学年、組、名前等の表示を確認して配食する。
 イ) <除去食・代替食の対応がない場合>
 担任及び児童生徒は、保護者の確認に基づいて対応する。

喫食時

ア) 事前に、保護者に給食内容について確認をしてもらう。確認内容を児童生徒に伝えておいてもらい、アレルギーについて本人も把握するようにする。おかわりの可否についても確認しておく。
 イ) 除去食・代替食が確実に本人に届くようにする。
 ウ) 学年、組、名前等の表示を確認する。
 エ) 「いただきます」をするまでは、フタを外さない。
 オ) 喫食形態の工夫をするなど、アレルギーと接触しないようにする。
 カ) 給食時間に栄養教諭等は状況に応じて巡回し、食べている様子を確認する。
 キ) 対象児童生徒が体調不良などを起こしていないか十分留意する。

片付け

ア) 対象児童生徒がアレルギーに接触しないようにする。(給食当番、後片付け、牛乳パックの洗浄、掃除等の際の配慮)

その他

ア) 教職員全員が、食物アレルギーに関する基礎知識と対応児童生徒の実態、緊急時の対応方法について共通理解しておく。
 イ) 児童生徒の情報の保管場所を決め、すぐに対応を確認できるようにしておく。(個人情報の取扱いに注意)
 ウ) 献立に変更があった場合には、学校、学級担任、家庭に確実に連絡する。
 エ) 手順の各段階において、複数の職員で確認することを徹底する。
 オ) 食べる前には、加工食品のアレルギー表示を常に確認する習慣をつける。
 カ) 学級担任等教職員が、除去するアレルギーを正しく理解しておくこと。
 キ) 学級において他の児童生徒が対応を不審に思ったり、いじめのきっかけになったりしないよう、十分に配慮する。(当事者である児童生徒及び保護者の意向も踏まえ、アレルギーのために食べられないものがあることを、他の児童生徒に説明する等。)

アレルギー・アナフィラキシー発症時の対応の流れ (症状ごとの対応)

異変の発見

人を呼ぶ

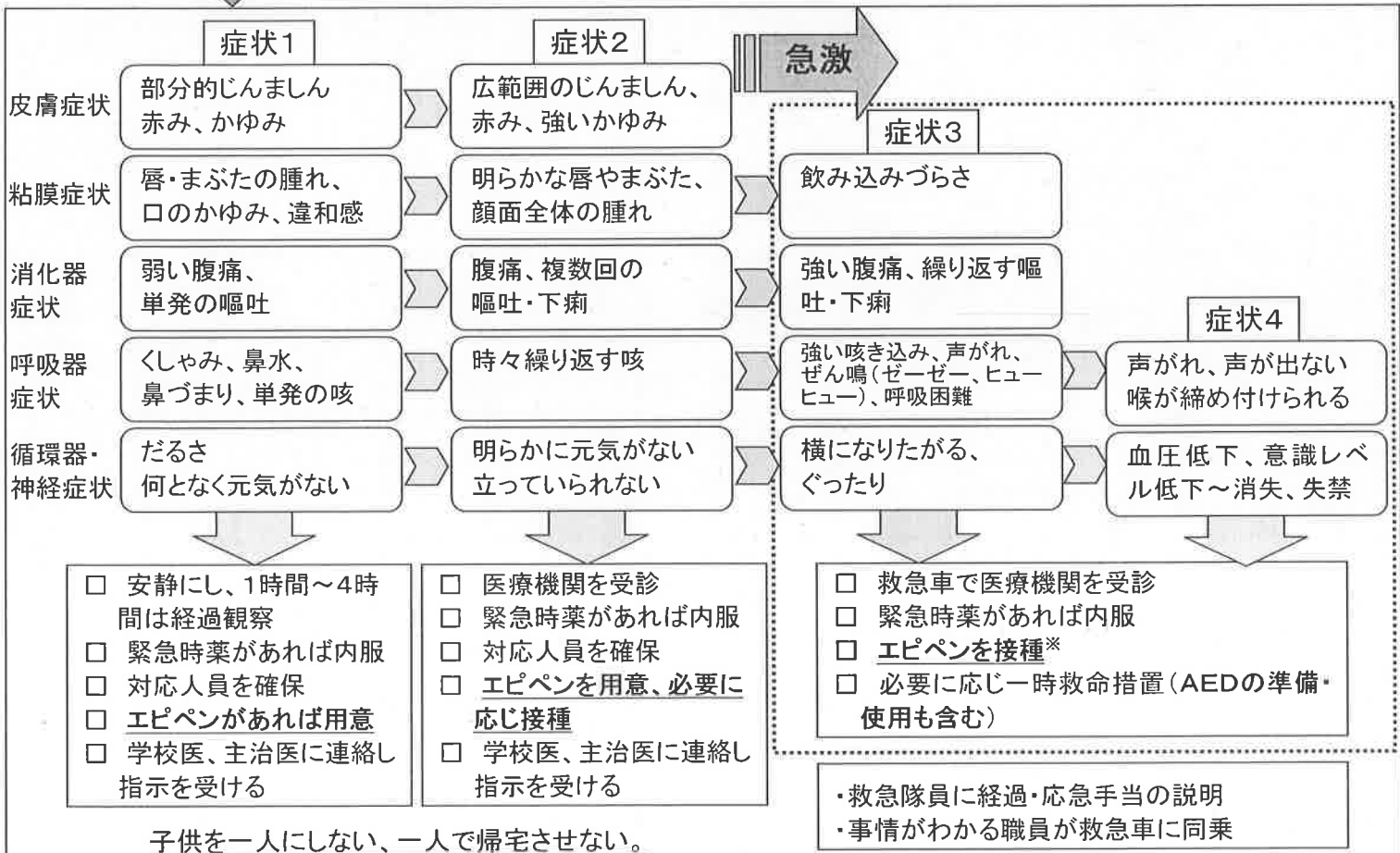
- 原因物質が皮膚に付着
- 原因食物が目につ着
- 原因食物を口から摂取

- 洗い流す
- 洗顔後、抗アレルギー薬、ステロイドを点眼する
- 口から出させたり、吐かせたりして口をすすぐ

養護教諭・担任等へ連絡

発見者が保健室へ連れて行く。必要な場合は教職員が現場へ急行し対処する。

- 症状の確認(出現時間、具体的症状)
- 原因食品の確認(種類、量)
- 保護者、学校長・副校長・教頭等への連絡
- 連絡担当者の指定(救急機関、保護者、主治医等)
- アレルギー緊急時個別対応票の確認



子供を一人にしない、一人で帰宅させない。

- ※ エピペンは、太ももの外側に垂直に接種 (衣服の外側からでもよい)
(過去にアナフィラキシーの原因となった食物を誤って摂取したり、ハチに刺されたりして、明らかな異常症状を感じた時は、直ちに接種)
- ※ アドレナリンの効果は15～20分 (医療機関への搬送を急ぐ)

事故発生時(アナフィラキシー)の教職員緊急対応マニュアル

事故発生・重症

- ・ 事故状況の把握と事故者の確認
- ・ 事故者の安全確保・協力要請
- ・ 応急処置(エピペン・AED)の準備(必要に応じて実施)
- ・ 緊急通報(119)

事故発生の連絡

近くの教職員・児童生徒など

報告

教育委員会

指示

学校(職員室)

校長

不在時は副校長・教頭、教務・学年主任又は他の教職員

指示

報告

教職員

指示

報告

養護教諭

連携

連絡

連携

連携

連絡

学校医又は主治医

救急車の要請

保護者

【救急車を要請するとき】(概要を説明できる教職員が電話することが望ましい)

- ① 「救急です。」
「食物アレルギーによるアナフィラキシー発症 児童生徒の搬送依頼です。」
- ② 状態・経過を簡潔に説明する(質問に答えられなくても、到着時には答えられるよう準備)
 - ・ だれが・いつ・どこで ○歳 性別 食事後、〇〇分経過後 〇〇学校
 - ・ どこが おなかが、全身の皮膚になど
 - ・ どのような状態 全身じんましん、ぜん息の様な呼吸音がある、嘔吐など
 - ・ かかりつけ医 〇〇〇病院
 - ・ エピペン 処方の有無、接種の有無・時刻(〇〇時〇〇分)
- ③ 連絡者の所在地 学校の住所等
- ④ 救急車が来るまでの手当方法を聞く。
- ⑤ 搬送医療機関が決まっていたら伝える。

【救急車を要請したら】

- ① 救急隊員からの電話に対応できるようにする。
- ② 児童生徒の保険証の写し、財布、エピペンなどを持参。
使用済みエピペンも持参、又は救急隊員へ。

医療機関を受診

- ◆ 息苦しさ(呼吸困難)、のどがしめつけられる感じなどの症状があらわれたら、直ちにエピペンを接種。(「発症時の対応の流れ」を参照。)
(アドレナリンの効果持続時間は15~20分のため、医療機関への搬送を急ぐ。)
- ◆ AEDについては、必要がある時以外は作動しないため、迷うことなく使用すること。
- ◆ 事故の対応については、必ず複数の人間で当たるようにすること。

学校給食以外で配慮が必要となる場合

配慮が必要な活動例

- ・調理実習(授業、クラブ活動)
(食物アレルギー対応調理実習計画表(別紙9参照)を作成する)
- ・宿泊を伴う行事(修学旅行、自然教室など)
- ・宿泊や食事を伴う大会・コンクール等
- ・体験学習(そば打ち体験、乳搾り等)、工場見学
- ・教材(小麦粘土、食品が入っていた袋、牛乳パックを使った工作、植物栽培、豆まきなど)
- ・遠足(おやつや弁当の交換をしないよう注意)
- ・給食当番や後片付け、掃除当番
- ・運動(食物依存性運動誘発アナフィラキシー)
(原因食物を食べた後、4時間以内の運動を控えさせる)
- ・災害時の炊き出し、災害用備蓄食料

※一部の重症者では、湯気や揮発したアレルゲン、粉塵中のアレルゲンでも反応することがある。

※※食物アレルギーへの対応が必要になるのは、学校給食だけではないことに留意。

配慮の内容(共通)

- ・保護者・主治医との連絡
- ・対応を事前に決定
- ・教職員の共通理解
「アレルギー疾患管理指導願」(別紙1参照)、「食物アレルギー個別取組プラン」(別紙5参照)などによって、児童生徒の状況を把握し、全教職員が共通理解しておく
- ・アレルゲン食品への接触防止策
例:座席の配置(給食その他)
担任の近くにす。机を少し離す等。
子供同士が食べながら接触すること(はね、とびなど)を防ぐ。
- ・他の児童生徒の理解
本人及び保護者の意向も踏まえて、アレルギーのために食べられないものがあることを説明し、理解を得る。食べものを交換しないよう注意する。

(以下、特に宿泊を伴う場合など)

- ・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
例:宿泊施設と食事内容等の確認、そば殻枕など寝具の確認
- ・持参薬の有無や管理方法、万一発症した場合の対応を事前に保護者・本人・学校医と十分話し合う
- ・搬送する医療機関などを事前に調査
- ・参加する教職員の共通理解

食物アレルギー対応マニュアル〔様式編〕

- 資料1 アレルギー疾患管理指導願(食物アレルギー・アナフィラキシー)
(保護者から提出)
(平成20年10月2日付け 教保体第988号)
- 資料2 食物アレルギー個別取組プラン(兼アレルギー緊急時個別対応票)
- 資料3 アナフィラキシー緊急時対応経過記録票
- 資料4 アレルギー医療機関情報リスト
- 資料5 食物アレルギー対応献立表
- 資料6 食物アレルギー対応作業工程表
- 資料7 食物アレルギー対応作業動線図
- 資料8 食物アレルギー対応調理実習計画書

※ 「資料2」～「資料6」及び「資料8」は、「学校の管理下における食物アレルギーへの対応 調査研究報告書」(平成23年3月(独)日本スポーツ振興センター)から転載・改変

「資料6」・「資料7」は「学校給食調理従事者研修マニュアル」(平成24年3月 文部科学省)から転載

※ 「資料2」以下は、あくまでも参考例であり、児童生徒の症状や各学校の実情等に応じて適切に対応することが望ましい。

様式2 アレルギー疾患管理指導願（食物アレルギー・アナフィラキシー）

疾患を○で囲む

名前

男・女 平成 年 月 日生 年 組

原因・症状・治療	
A. 食物アレルギーの原因と症状（いくつかある場合は、番号を付けて全て記載）:	
B. アナフィラキシーの原因と症状（いくつかある場合は、番号を付けて全て記載）:	
C. 現在使用中の薬剤（内服薬・外用薬・その他など）:	
D. 急な症状出現時の治療薬（主治医に指導されている緊急時に必要な薬剤）:	
学校生活上の留意点	
A. 給食・環境や運動（体育・部活動等）において:	
B. 宿泊を伴う校外活動において（特に食事について）:	
C. その他（保護者の意見等も含む）:	

- 主治医または専門医の指導により、以上の事項を記載し提出致します。
- 学校における日常の取組み及び緊急の対応に活用するため、本表に記載された内容を本校の教職員全員で共有することに同意しますか。

1. 同意する。 2. 同意しない。

●緊急の連絡先

	氏名	続柄・名称	連絡先：電話番号
1			
2			
3			

提出日：平成 年 月 日

保護者氏名

印

様式2 アレルギー疾患管理指導願（食物アレルギー・アナフィラキシー）記載例

— 疾患を○で囲む

名前

男・女 平成 年 月 日生 年 組

原因・症状・治療	
A. 食物アレルギーの原因と症状（いくつかある場合は、番号を付けて全て記載）： 1 ピーナッツ・全身蕁麻疹 2 そば・・・嘔吐・呼吸困難 ※ 明らかな症状の既往症がある場合に記載	
B. アナフィラキシーの原因と症状（いくつかある場合は、番号を付けて全て記載）： 1 ピーナッツ・目のかゆみから始まり、蕁麻疹を発症、呼吸困難も伴う。 2 そば・・・・・・吐き気や嘔吐の後、呼吸が苦しくなる。 ※ 症状については、具体的に記載する。	
C. 現在使用中の薬剤（内服薬・外用薬・その他など）： ※ 吸入薬や内服薬の商品名および服用回数や服用時期等具体的に記入する。	
D. 急な症状出現時の治療薬（主治医に指導されている緊急時に必要な薬剤）： ※ どのような症状の時、どのような方法で使用するか。医薬品等の商品名や服用方法・日常の保管場所についても記載する。	
学校生活上の留意点	
A. 給食・環境や運動（体育・部活動等）において： ※ 制限がある場合には、具体的に記載する。	
B. 宿泊を伴う校外活動において（特に食事について）： ※ 配慮が必要な場合には、具体的に記載する。	
C. その他（保護者の意見等も含む）： ※ Dで記載した以外で、医師から指示されている内容について記載する。完全に除去しなければいけない食品等も記載する。	

- 主治医または専門医の指導により、以上の事項を記載し提出致します。
- 学校における日常の取組み及び緊急の対応に活用するため、本表に記載された内容を本校の教職員全員で共有することに同意しますか。

1. 同意する。 2. 同意しない。

- 緊急の連絡先 ※できるだけ、3ヶ所記載する。

	氏名	続柄・名称	連絡先：電話番号
1	○ ○ ○夫	父(××会社)	000-000-0000
2	△ △ △子	母(携帯)	000-0000-0000
3	□ □ □美	祖母(○○宅)	000-000-0000

提出日：平成 年 月 日

保護者氏名

印

(例)

食物アレルギー個別取組プラン (案 ・ 決定)
(兼 アレルギー緊急時個別対応票)

取組プラン (案) 検討日 平成 年 月 日
保護者説明・確認日 平成 年 月 日

学年・組	年 組	フリガナ 氏名		性別	男・女
生年月日	平成 年 月 日 (歳)				

○食物アレルギー・アナフィラキシーの原因となるもの (食品等)

○誘発症状 (出現する可能性のある症状)

○学校給食の対応

詳細な献立表対応 ・ (一部) 弁当対応 ・ 除去食対応 ・ 代替食対応

		チェック欄	具体的な配慮と対応
学校における配慮	給食		
	食物・食材を扱う活動・授業		
	運動		
	宿泊を伴う活動		
	持参薬		
	エピペンの保管		
	個人情報の管理		

○緊急時の対応

- ・エピペンを処方されて (いる ・ いない)
- ・練習用エピペントレーナーを使用した訓練をしたことが (ある ・ ない)

(例)

○かかりつけの医療機関名： _____
電話番号： _____
主治医名： _____ 診療科： _____
ID (カルテ) 番号： _____ (わかる場合)

* かかりつけ以外に搬送する医療機関がある場合

かかりつけの医療機関名： _____
電話番号： _____
主治医名： _____ 診療科： _____
ID (カルテ) 番号： _____ (わかる場合)

○処方薬等

内服薬： _____
注射薬： エピペン 0.15mg エピペン 0.3mg その他： _____
※いずれかに○印

○緊急連絡先

連絡順位	氏名	続柄等	電話番号	連絡先	特記事項
1				自宅・職場・携帯	
2					
3					

○その他、要望事項、主治医から注意されていること等：

○食物アレルギー関係の聴取事項

質問1：現在除去中の食物はありますか？
なし あり (食物名： _____)

質問2：上記質問1の除去食はどなたが判断しましたか？
医師 保護者 その他 (_____)

質問3：直近のかかりつけ医の受診日は？
年 月 日

質問4：アレルギー検査を受けたことはありますか？またそのときの検査結果は？
いいえ
はい → 検査年月日 年 月 日
検査医療機関 (_____)
医師から除去をすすめられた食物 (_____)
(保護者の了解を得られれば、検査結果一覧表の写しを添付)

質問5：運動で症状を発症したことはありますか？
いいえ
はい → 食事との関連あり 食事との関連なし

質問6：エピペン処方の際に医師から指示された、エピペンを打つ目安となる症状は？
→ _____

アナフィラキシー緊急時対応経過記録票(例)

児童生徒氏名 _____

生年月日 平成 年 月 日 () 歳

1. 摂取時間	平成 年 月 日 時 分								
2. 食べたもの									
3. 食べた量									
4. 処置	【処置】	・口の中のものを取り除く ・うがいをする ・手を洗う ・触れた部位を洗い流す							
	【内服など】	薬の使用(内容 _____)					時 分		
	【注射】	エピペンの使用 あり なし					時 分		
5. 症状	臓器	重症度レベル					臓器	重症度レベル	
	【皮膚】	1	①部分的なじんましん、あかみ、かゆみ				【全身】	1	①普段よりやや元気がない
		2	②広範囲のじんましん、あかみ、強いかゆみ					2	①明らかに元気がない、立ってられない
	【粘膜】	1	③軽い唇や頬(まぶた)の腫れ					3	①横になりたがる、ぐったり
		2	④明らかな唇や頬(まぶた)、顔面全体の腫れ					4	①血圧低下、意識レベル低下～消失、失禁
		3	⑤飲み込み辛さ					1	④軽い腹痛、単発の嘔吐
		4	⑥声枯れ、声が出ない、のどが締め付けられる					2	④明らかな腹痛、複数回の嘔吐・下痢
	【呼吸器】	1	⑦鼻汁、鼻閉、鼻充の塊					3	⑤強い腹痛、繰り返す嘔吐や下痢
		2	⑧時々繰り返す咳						
		3	⑨強い咳き込み、声がれ、ぜん息(ゼーゼー、ヒューヒュー)、呼吸困難						
	6. 症状経過	時間	症状	血圧 (mmHg)	脈拍 (回/分)	呼吸数 (回/分)		体温 (°C)	備考欄
7. 記録者名									
8. 医療機関	医療機関名	主治医名	電話番号	備考欄(ID番号など)					

平成19年度緊急時対応等モデル事業「文京区・小平市緊急時対応カード」より引用 一部改変

アレルギー対応の医療機関情報リスト(例)

アレルギー対応の医療機関一覧

No	※ 医療機関名	所在地	電話番号	相談	検査			※ エピペンの 処方	※※※ 緊急時対 応
					一般血液 検査	抗体検査	皮膚テスト		
1	〇〇病院	〇-〇-〇	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	〇	〇	〇	〇	〇	
2	〇〇クリニック	〇-〇-〇	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		〇				
3									

No欄に〇印のある医療機関:追加された医療機関または追加項目があった医療機関

※アンケート調査によりマップ掲載可能と回答があった医療機関(実施している機関で掲載されていない機関もあります)

※※小児食物アレルギー負荷検査:厚生労働大臣が定める施設基準に適合し、地方社会保険事務局長に届け出ている医療機関において、9歳未満の入院

中の小児に対して実施する。

※※※緊急時対応(アナフィラキシーショックを起こした時の緊急時の対応、アドレナリン注射等の対応を含む):児童施設・学校で事前に受診の方法等について相談しておくこと。また、緊急時には連絡を入れ、医師と相談後、受診すること。

救急医療機関(診療科目に小児科がある機関)一覧

医療機関名	所在地	電話番号
1 〇〇大学医学部附属病院	〇-〇-〇	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
2 〇〇病院	〇-〇-〇	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
3		
4		
5		

平成 年 月 食物アレルギー対応献立表(例)
 学校給食献立表

〇〇市立〇〇小学校

日	献立名	使用する食品名			調味料他	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		赤(あか)の食品 おもに体を温める食品	緑(みどり)の食品 おもに体の調子を整える食品	黄(き)の食品 おもにエネルギーのもとになる食品		
1 月	むぎごはん			こめ むぎ		670
	牛乳(ぎゅうにゅう)	ぎゅうにゅう	にんじん ねぶかねぎ いらほしいたけ	じゃがいも さとう でんぷん ごまあぶら	チキンジャン コレックしようゆ ざけ しお トウバンジャン	
	マーボーじゃがいも	ぶたにく なまあげ だいず	にんじん たまねぎ キャベツ たけのこ キクラゲ	はるさめ でんぷん なたねあぶら さとう こむぎこ サラダあぶら	こいくちしょうゆ みりん エキス	
2 火	くきりカメともやしのあえもの	ぶたにく	もやし きゅうり	ごま ごまあぶら さとう	す こいくちしょうゆ しお	21.2
	コッペパン	くきりカメ		パン		
	牛乳(ぎゅうにゅう)	ぎゅうにゅう	はくさい たまねぎ にんじん しめじ グリンピース	じゃがいも こむぎこ バター サラダあぶら	チキンブイヨン しお	
3 水	白菜のクリーム煮	なまクリーム	グリンピース	バター こむぎこ	しお しろこしよう	26.2
	サケのムニエル	サケ	ブロッコリー カリフラワー ホールコーン	ドレッシング		
	やさしいサラダ	とりにく	にんじん グリンピース	こめ むぎ さとう サラダあぶら	こいくちしょうゆ みりん しお	
4 木	ひじきごはん	とりにく	はくさい たまねぎ にんじん しめじ	こめ むぎ さとう	にぼし(だし)	665
	牛乳(ぎゅうにゅう)	ぎゅうにゅう	にんじん グリンピース	じゃがいも こむぎこ	しお しろこしよう	
	牛乳(ぎゅうにゅう)	とりにく	にんじん グリンピース	こめ むぎ さとう	にぼし(だし)	
5 金	とうふのみそしる	とうふ ねぎみそ	かぼちゃ たまねぎ たけのこ はねぎ	でんぷん さとう	こいくちしょうゆ みりん さけ	26.8
	さわらのたつたあげ	さわら	キャベツ きゅうり	こめ むぎ	す うすくちしょうゆ	
	きゅうりのあっさりあえ	きゅうりにゅう	キャベツ きゅうり	こめ むぎ		
6 土	むぎごはん	ぎゅうにゅう		ごま ごまあぶら さとう		628
	牛乳(ぎゅうにゅう)	しらすほし わかめ	たまねぎ にんじん はねぎ	じゃがいも	にぼし(だし)	
	でづりぶりかじ(しらすわかめ・ごま)	とうふ ねぎみそ おから	にがり	でんぷん さとう ごま なたねあぶら	みりん こいくちしょうゆ	
7 日	じゃがいものみそしる	たら たまご	にがり	パン		22.7
	スナックヨーヤ&フイッシュ	チーズ	トマト たまねぎ なす にんじん しめじ パセリ	スパゲツタイ オリブオイル	チキンブイヨン ケチャップ	
	しよくパン	チーズ	パプリカ キャベツ きゅうり	さとう オリブオイル	こいくちしょうゆ しろワイン	
8 月	スライスチーズ	チーズ	パプリカ キャベツ きゅうり	さとう オリブオイル	す しお しろこしよう	650
	牛乳(ぎゅうにゅう)	イカ ベーコン チーズ	パプリカ キャベツ きゅうり			
	なすとトマトのスパゲタイ	レッドキドニー	パプリカ キャベツ きゅうり			
9 日	イタリアンサラダ	レッドキドニー	パプリカ キャベツ きゅうり			24.6
	みかんジュース(100%)	みかんジュース				

【お願い】 ※ 食物アレルギー等での必要場合は、毎日献立表を確認してください。
 ※ 食物アレルギー等で加工食品の成分表や原材料のg数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出ください。

資料6

食物アレルギー対応作業工程表 (例) 【牛乳除去】

平成 年 月 日 ()

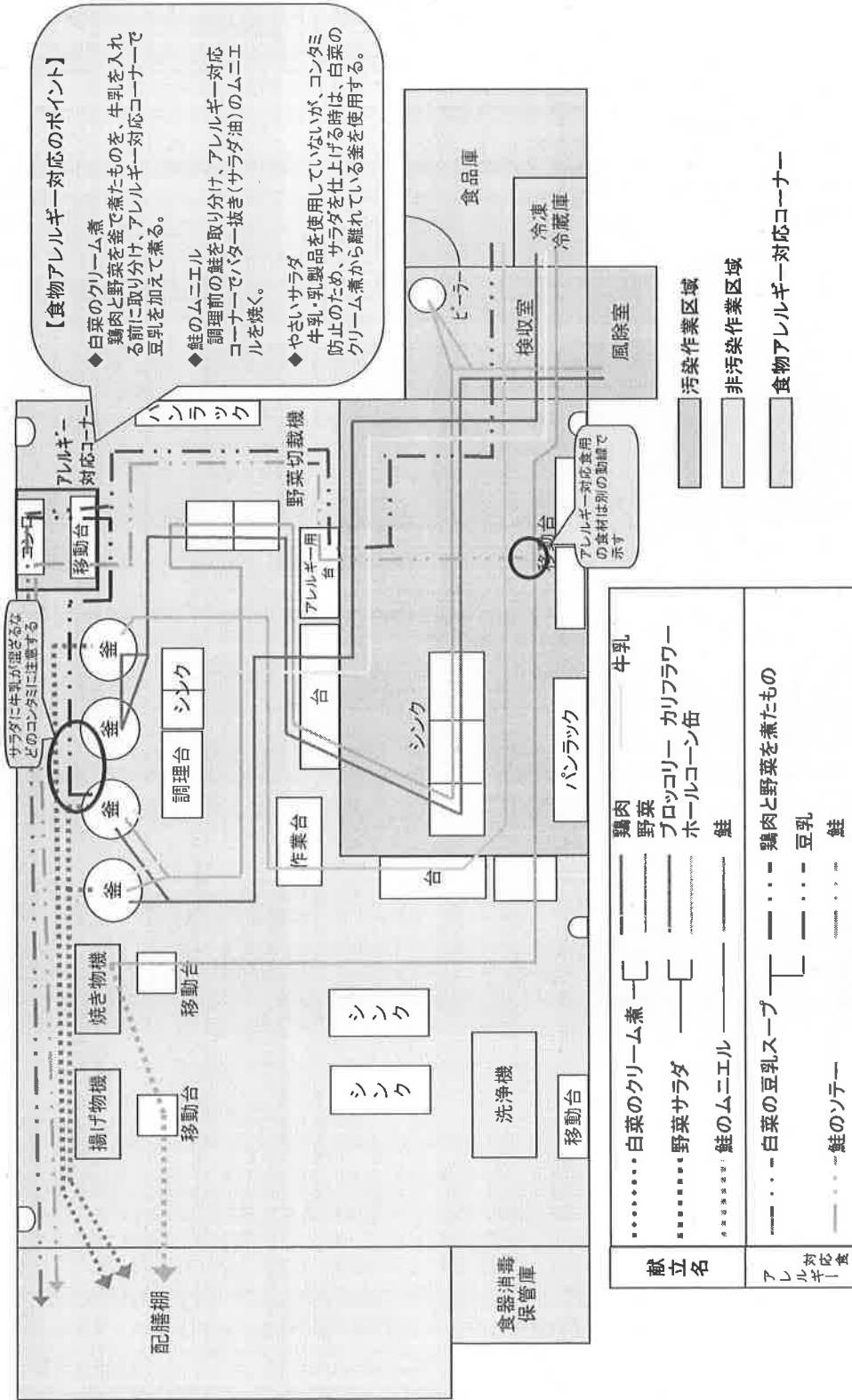
汚染作業

非汚染作業

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
白菜の クリーム煮	A	検収	ルウ作り(牛乳)	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味	清掃作業
	B	<下処理> 白菜、人参、玉ねぎ じゃがいも	エプロン交換 手洗い 靴履き替え	サラダへの コンタミ注意 白菜、人参、玉ねぎ、じゃがいも切り	エプロン手袋 手洗い	エプロン手袋 手洗い	エプロン手袋 手洗い	エプロン手袋 手洗い	エプロン手袋 手洗い	エプロン手袋 手洗い
野菜サラダ	C	ブロccoli カリフラワー	ブロccoli切り カリフラワー切り	ブロccoli切り カリフラワー切り	手洗い	手洗い	エプロン手袋 調味	エプロン手袋 調味	エプロン手袋 調味	エプロン手袋 調味
	D	その他 アレルギー用クリーム煮 アレルギー用ムニエル	コーン缶切り ドレッシング開封	コーン缶切り ドレッシング開封	手洗い	手洗い	手洗い	手洗い	手洗い	手洗い
ムニエル	E	鮭下味	バターを溶かす	鉄板準備	鉄板準備	鉄板準備	エプロン手袋 中心温度	エプロン手袋 中心温度	エプロン手袋 中心温度	エプロン手袋 中心温度
	F	牛乳煮え	小麦粉をまぶす	小麦粉をまぶす	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋

作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。

食物アレルギー対応作業動線図 (例) 【牛乳除去】



<ポイント>

- ・牛乳は除去する食品なので、アレルギー対応食に混ざらないよう、注意を促すため黄色の動線で示した。
- ・鶏肉、鮭は汚染度の高い食品なので赤色の動線で示した。
- ・野菜サラダは、汚染されたくない献立であること、コンタミに注意するよう青色の動線で示した。

食物アレルギー対応調理実習計画書（例）

家庭科主任⇒保健主事⇒栄養教諭等

学年・組	年 組 名 指導者 (クラブ)	
実施日時	平成 年 月 日 () 校時	
料理名 ○をつける	※教育課程上の位置 (家庭科・生活科・総合・学活・クラブ・その他)	
グループ別調理の場合	①	⑤
	②	⑥
班ごとの料理名	③	⑦
	④	⑧

食材の購入 【給食室にお願いするもの】

品名	数量	単価	合計金額	保存	備考

【担任が一括購入するもの】

【やむを得ず、家庭から持ち込むもの】

調理実習の実施上の留意点

提出は2週間前(食材発注の都合上、厳守)

- ① 計画書の必要事項(金額は未記入可)を記入して家庭科主任・保健主事のチェックを受ける。
- ② 栄養教諭等に計画書を見せ、食材購入の依頼を行うとともに衛生管理上のアドバイスを受ける。
(アレルギーについて・保存食材についても教えてもらう。)
- ③ アドバイスと下記のチェックリストをもとに実習を行い、終了後計画書を保健主事に提出する。

【計画段階】

チェック

食材の一括購入(家庭からの持ち込みは原則禁止)	
食材の冷凍庫保管(実施日・クラスを明記、家庭科室の冷凍庫へ)	

【調理段階】

チェック

児童の健康観察	
服装・手洗いの徹底	
調理用具・食器の殺菌(塩素消毒)	
刃物・火・ガス等の安全指導	

【後始末段階】

チェック

調理物の冷凍庫保管(実施日・クラスを明記、家庭科室の冷凍庫へ)	
調理器具・食器等の整理・収納	

※保健主事は必要に応じて管理職に相談する。実習日時は板書する。

保存食の採取・保存の方法

- 検体は2週間保存。期間が過ぎたら、担任が廃棄。
- 乾物(常温保存のもの)以外はすべて保存。
- チャックつきビニール袋に入れ、空気を抜いてチャック。
 - ☆ 一つの食材につき50g以上(野菜は洗浄前のもの)
 - ☆ クラスのものをさらに大きな袋に入れ、必要事項を記入
 - ☆ 調理物はすべての材料が入るように。(50g)
 - ☆ 調理がグループ別の場合、それぞれを保存。

【引用・参照資料】

- ・学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン
(平成 20 年 3 月 公益財団法人日本学校保健会)
- ・学校の管理下における食物アレルギーへの対応調査研究報告書
(平成 23 年 3 月 独立行政法人日本スポーツ振興センター)
- ・学校における「アレルギー疾患管理指導願」の活用について(通知)
(平成 20 年 10 月 2 日付け 教保体第988号)
- ・学校給食調理従事者研修マニュアル
(平成 24 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)

※ マニュアル中、「学校給食における食物アレルギー対応フローチャート」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」の掲載内容を改変。「アレルギー・アナフィラキシー発症時の対応の流れ」は、「学校の管理下における食物アレルギーへの対応調査研究報告書」の掲載内容を改変。

【その他参考資料】

- ・厚生労働科学研究班による食物アレルギーの診療の手引き 2011
(厚生労働科学研究費補助金 免疫アレルギー疾患等予防・治療研究事業 食物アレルギーの発症要因の解明および耐性化に関する研究)
- ・厚生労働科学研究班による食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011
(厚生労働科学研究費補助金 免疫アレルギー疾患等予防・治療研究事業 食物アレルギーの発症要因の解明および耐性化に関する研究)
- ・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 小中学校編
(平成 17 年 4 月 公益財団法人日本学校保健会)
- ・アレルギー疾患に関する調査研究報告書
(平成 19 年 3 月 アレルギー疾患に関する調査研究委員会)
- ・ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギーの基礎知識 2012 年 改訂版
(独立行政法人環境再生保全機構)

※注記

緊急の場合も想定したわかりやすさ、簡潔さを確保するため、「エピペン」(アドレナリン自己注射薬)の呼称を用いている。