

# 県立学校における 食物アレルギー対応指針



埼玉県マスコット「コバトン」&「さいたまっち」

平成29年3月

埼玉県教育局県立学校部保健体育課

## 「県立学校における食物アレルギー対応指針」の 活用にあたって

- この指針は、県立の中学校、高等学校、特別支援学校において、食物アレルギー対応を進める際に活用していただく指針です。
- 各学校においては、当該指針に基づいて、学校ごとの詳細な対応マニュアルの作成をお願いします。
- その他、「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」や「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」、「食物アレルギー個別取組プラン」等の様式は、「学校における食物アレルギー対応マニュアル（3訂）」を参照してください。

# もくじ

I	学校生活における基本的な考え方	P 1
II	学校給食における基本的な考え方	P 5
	・ 学校給食における食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備 (県立学校)	P 8
	・ 給食実施のながれ(県立学校)	P 9
III	食物アレルギー対応に関する校内研修	P11
IV	県立学校における食物アレルギー対応役割分担表	P12
※	県立学校における食物アレルギー対応指針 作成協力者	

## I 学校生活における基本的な考え方

食物アレルギーを有する児童生徒は、ほぼすべての学校に在籍しています。

そのため、学校管理下にあるすべての活動において、食物アレルギーを有する児童生徒に対する配慮について、想定し、検討しておくことが重要です。

アレルギーとなる食品を喫食する他、「触れる」「吸い込む」ことによってもアレルギー症状が生じることがあるので注意が必要です。

### 1 食物・食材を扱う可能性のある活動（校内）

#### 【活動時間】

家庭科、技術・家庭科、理科、総合的な学習の時間、学級活動、課外活動等

#### 【配慮が必要な活動例】

#### ○ 調理実習（授業、クラブ活動など）

食物アレルギー対応調理実習計画表（様式集参照）を作成します。

学級担任、教科担任等は、使用する予定の食品を保護者に伝え、アレルギーとなる食品が含まれていないかを事前に確認してもらいます。

食品の原材料表示やアレルギー物質表示にも注意し、アレルギーが含まれる場合は、別メニューにする等の配慮をします。ごく少量の原因物質で重篤化する児童生徒がいる場合は、コンタミネーションの危険がある食品は使用しないことを原則とします。

#### ○ 給食当番や後片付け、掃除当番、牛乳パックの洗浄作業やリサイクル活動など

皮膚に接触するだけで発症する重篤な症状のある児童生徒には、アレルギーに接触する可能性のある作業は行わせません。

#### ○ 牛乳パック、卵のパック、お菓子の箱、卵の殻、小麦粘土等を使った図工授業

図工の授業では、様々な材料を使用することがありますが、使用の前には、保護者に説明し、必要な場合には、代わりとなる物を準備します。

#### ○ 豆の栽培、収穫、植物の観察等

植物に触れたり、触れた手で目の周囲を触ったりすることで、症状を呈することがあります。該当する植物でアレルギー症状を起こす可能性のあ

る児童生徒には触れさせません。

- そば打ち体験授業、豆まき、味噌作り体験、縄文体験（くるみ割り等）、果物狩り

様々な体験授業・学習がありますが、食品を取り扱う場合には、必ずアレルギーの有無を確認し、保護者に説明します。また、必要に応じて、代わりになる物を準備します。準備できない場合には、食品に触れずに見学とします。

- 学校祭・文化祭（模擬店等）

学園祭や文化祭でアレルギーのある生徒が調理する場合などは、アレルゲンが含まれない食品を扱います。

また、どの模擬店でも自分たちが販売する食品の原材料が何かを把握し、アレルギーがある人（自校の生徒だけでなく、来校者も含む）からの問い合わせに回答ができるように準備が必要です。

- 災害用備蓄食料

災害用の備蓄食料（乾パンなど）を学校で備える場合には、表示をよく確認し、アレルゲンが含まれない食品を準備することが必要です。

- 災害時の誤食防止についての情報提供

学校が避難所となる場合、避難所の運営母体は市町村となるため、学校管理下の活動ではなくなります。しかし、震災時は、様々な対応があり、食物アレルギー対応に配慮が及ばないこともあります。そのため、平時から震災時の対応について保護者に情報提供を行っておくとよいでしょう。

情報提供の内容としては、内閣府による「避難所における良好な生活環境の確保に向けた取組指針」（平成25年8月）が参考になります。

具体的には、避難所における食物アレルギー避難者の誤食事故防止に向けた工夫として、食物アレルギーに配慮して欲しい旨を周囲に伝えるために、食物アレルギーの対象食料が示されたビブス、サインプレート等を活用し、周りから目視で確認できるようにすることなどが紹介されています。

また、特定非営利活動法人ALサインプロジェクトのホームページ (<http://alsign.org/index.html>) にも、具体的な内容が記載されているので参考にしてください。

## 2 運動を伴う活動

食物依存性運動誘発アナフィラキシーや運動誘発アナフィラキシーを有する児童生徒は、体育や部活動（運動部）、休憩時間の遊び、通学等の運動により発症する場合があります。

### 【食物依存性運動誘発アナフィラキシー】

- 運動前4時間以内は、原因食物の摂取を避けます。
- 原因食物を食べた場合、以後4時間の運動は避けます。
- 保護者と相談して運動を管理します。

### 【運動誘発アナフィラキシー】

- 保護者と相談し運動制限の基準を決めます。

## 3 校外学習・大会・コンクール・宿泊を伴う校外活動

校外学習や宿泊を伴う校外活動は、貴重な体験であり、食物アレルギーの児童生徒も可能な限り参加できるよう配慮します。

### 【食事等の配慮】

- 宿泊先や昼食場所等での食事内容、体験学習の内容について事前に詳細に確認し、保護者に伝え相談します。また、対応についても確認します。
- 旅行会社が手配する弁当等にも配慮を依頼します。
- 食物アレルギーを有する児童生徒の概要を宿泊先に伝えます。どのような対応が可能かを確認します。
- 保護者と宿泊先等が直接連絡をとり、食事の内容等の話し合いができるように配慮し、結果を学校にも報告するよう求めます。
- 児童生徒間での弁当やお菓子のやりとりに注意し、おやつや飲み物・自由行動中の飲食についても注意します。

### 【現地での体験や宿泊施設等の配慮】

- 食物・食材を扱う可能性のある活動については、校内と同様に配慮します。（例 乳搾り体験、果物狩り、魚釣り、菓子作り等）
- そば殻の枕等、アレルゲンに接触する可能性のあるものを確認し、そばアレルギーの児童生徒がいる場合は、部屋全体の枕をそば殻の枕でないものに交換してください。
- 浴槽に入れる物がある場合にはアレルゲンになりうるものがないか確認が必要です。（例 牛乳風呂や柑橘系の果物を入れる浴槽等）

#### 【医薬品や緊急時の対応の確認】

- アレルギー症状が出たときの対応や通常使用している医薬品等が「食物アレルギー個別取組プラン」に記載されているものと変更が生じていないか保護者に確認します。
- 受診時には、医薬品名や服用の有無を申告する必要があるので、学校は児童生徒が服用している医薬品名と容量等を把握しておきます。
- 緊急時に現地で受診する医療機関の情報を収集し、連絡体制、対応、救急搬送等について、保護者及び引率教職員で確認し、共通理解を図っておきます。

#### 【移動中の配慮】

- 航空機を利用する場合には、エピペン®の機内持ち込みや、機内食について、事前に航空会社に確認します。

### 4 児童・生徒への対応について

#### 【アレルギーを有する児童生徒への対応】

- アレルギーを有する児童生徒から、学校生活における相談を受けた場合には、個別に応じます。ただし、医学的な相談内容については医師の判断を仰ぐよう指導します。

#### 【一般の児童生徒への保健指導】

- 新規発症例の報告が多いことから、アレルギーについての基礎知識を伝えるなど保健指導を行います。
- アレルギーを有する児童生徒が在籍する場合、周囲の児童生徒もアレルギーについて理解しておく必要があります。アレルギーの基礎知識のほか、どのような配慮が必要かなどについても保健指導を行います。

ただし、指導の際には、該当の児童生徒、保護者の意向を十分確認します。

なお、(株)ファイザーのHPには参考教材などが掲載されているので参考にしてください。(URL:<http://www.epipen.jp/teacher/heroes/>)

## II 学校給食における基本的な考え方

食物アレルギーを有する児童生徒であっても、他の児童生徒と同じように給食時間や学校生活が過ごせるよう、医師の指示に従い、対応可能な範囲で給食を提供します。

なお、学校給食において対応を行う場合は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（以下「管理指導表」という。）が保護者から提出されていること、管理指導表を踏まえた「食物アレルギー個別取組プラン」（以下「個別取組プラン」という。）が作成されていることを必須とします。

### 1 対応のレベル

学校給食における食物アレルギー対応を、【レベル1】から【レベル4】に大別します。（「食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備」（P8参照））

どのレベルで対応するかは、個別取組プランの作成時に、保護者を含む関係教職員で検討し、決定したレベルを個別取組プランに記載してください。

- (1) **【レベル1】詳細な献立表対応及び【レベル2】（一部）弁当対応は、すべての県立学校で実施するものとします。**
- (2) 各学校において、食物アレルギー対応が必要な児童生徒数、調理場の施設設備、調理員の人数等を勘案し、可能であると判断する場合、【レベル3】除去食対応、【レベル4】代替食対応を行うことは差支えありません。
- (3) 【レベル3】除去食対応、【レベル4】代替食対応を実施する場合、当該児童・生徒が「おかわり」をすることは認めません。

### 2 献立作成時の留意点

- (1) 「そば」「ピーナッツ（落花生）」は、年間を通じて献立に使用しません。
- (2) 新規に症状を誘発するリスクが高い食品（種実類、キウイフルーツ等）の提供については、喫食経験があることを確認するなど十分に配慮します。
- (3) 1回の献立で、複数のメニューに同じアレルゲンが入らないように考慮します。
- (4) 原因食品が料理に含まれている場合には、それが献立名からわかるような工夫をします。
- (5) 加工食品や調味料等を使用する際は、必ず原材料配合表を取り寄せ、使用食材の確認を行います。（継続的に使用している食品で、食品規格に変更



がないことが確認できている場合は、この限りではありません。)

### 3 【レベル1】詳細な献立表対応を行う場合の留意事項

食物アレルギーを有する児童生徒の保護者に対し、あらかじめ、原材料が把握できる詳細な献立表を提供します。保護者はこれに基づき、児童生徒の喫食の不可を判断します。なお、学校においても確認することが必要です。

確認の結果、食べられないと判断した食品、料理があった場合は、【レベル2】から【レベル4】の対応が必要となります。

なお、除去を行う者は、原則、調理員及び教職員としますが、やむをえず児童生徒自身が除去を行う場合は、次の条件を全て満たすことが必要です。

- (1) 小分けで提供される、果物そのものである等、除去が容易であること。
- (2) 本人の理解度や発達の段階から、確実に除去を期待できること。
- (3) 喫食時に、確実に除去が行われたことを、「事前に作成した本人用の詳細な献立表」等を使用して教職員が確認すること。
- (4) 症状が比較的軽度であること。

### 4 【レベル2：(一部) 弁当対応】を行う場合の留意事項

- (1) 弁当は、給食時間まで、安全で衛生的に管理します。
- (2) 学級担任、栄養教諭・学校栄養職員、管理職等は、「事前に作成した本人用の詳細な献立表」等を使用して、提供する給食の内容を把握します。

給食の配膳終了時に、提供する予定となっていた給食の内容が配膳されていること（提供をやめる料理や食品が提供されていないこと）と、持参する予定であった弁当が本人の前に置かれていることなどを確認し、誤食事故がおきないように配慮します。

### 5 【レベル3：除去食対応】を行う場合の留意事項

- (1) 完全除去を基本とします。
- (2) ただし、鶏卵及び調味料の取扱い、コンタミネーション対応については、症状により対応の個別性が高い部分です。量の対応は行いませんが、喫食するかどうかについては、主治医の指示に従って、症状等に合わせた個別対応を行うものとします。

### <参考> 調味料・だし・添加物について

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下表の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はありません。

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、**安全な給食提供が困難な場合には、  
弁当対応を考慮します。**

原因食物	除去をする必要のない調味料・だし・添加物等
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

出典：学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省、H27.3）

## 学校給食における食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備（県立学校）

<b>レベル1</b>	※すべての対応の基本であり、レベル2以上でも詳細な献立表は提供する。	
詳細な 献立表 対応	目 標	献立の詳細な内容を事前に保護者と学級担任等に提示し、児童生徒が各自で除去対応を行う。ただし、4つの条件を満たすこと。（P6参照）
	作業整備	1 業者に原材料配合表やアレルギー食品に関する資料の提供を依頼する。
		2 資料をもとに、児童生徒ごとに詳細な献立（食材・食品ごとに除去すべき原因食品がわかるようにする）を毎月作成し、保護者と学級担任、その他必要な教職員に配布する。
		3 最も誤食事故が起きやすい対応なので、学校担任等は、除去食物と給食内容を日々確認する。
<b>レベル2</b>	※レベル3及び4であっても、場合によってはレベル2対応をすることがある。	
（一部） 弁当対応	目 標	1 弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する。
		2 原因食品を除いた適切な給食を提供する。
	作業整備	1 学校の実状に応じて、持参した弁当の安全で衛生的な管理方法を決める。
		2 詳細な献立表をもとに保護者と連携し、事前に弁当で代用するものを決める。持参する弁当の内容については、保護者に一任する。
	3 対応する献立について、調理員や学校担任などに対して、食物アレルギー用献立表、作業工程表などの資料を作成し配布する。	
	4 担当者（学級担任、栄養教諭・学校栄養職員、調理員、管理職など）は、給食内容を把握し、誤食事故がおきないように注意する。	
<b>レベル3</b>	目 標	原因食品を除いた給食を提供する。
除去食 対応	作業整備 （体制）	1 普通食を基本に除去献立を作成し、調理指示書、作業工程表、作業動線図等を作成し、危機管理体制の充実を図る。
		2 的確に除去ができ、混入がないように、調理員と綿密な打ち合わせを行い、危機管理と衛生管理体制の充実を図る。
		3 配食、配膳における誤配膳を防ぐため、栄養教諭・学校栄養職員、調理員、学級担任等が、手順等の遵守と確認の徹底を図る。
		4 対応する献立について、食物アレルギー用献立表などの資料を作成し、保護者や学級担任等への配布を行う。
		5 最終的に学級担任が給食内容を確認し、誤食事故がないように注意する。
<b>レベル4</b>	目 標	原因食品を除き、それに代わる食材を補い、栄養価を確保した学校給食を提供する。
代替食 対応	作業整備 （体制）	【レベル3】に加え、通常給食とは全く別に調理作業ができるよう、調理指示書や作業工程表、作業動線図を作成し、危機管理と衛生管理体制を確立する。

出典：（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」より一部改編

# 給食実施のながれ (県立学校)

○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

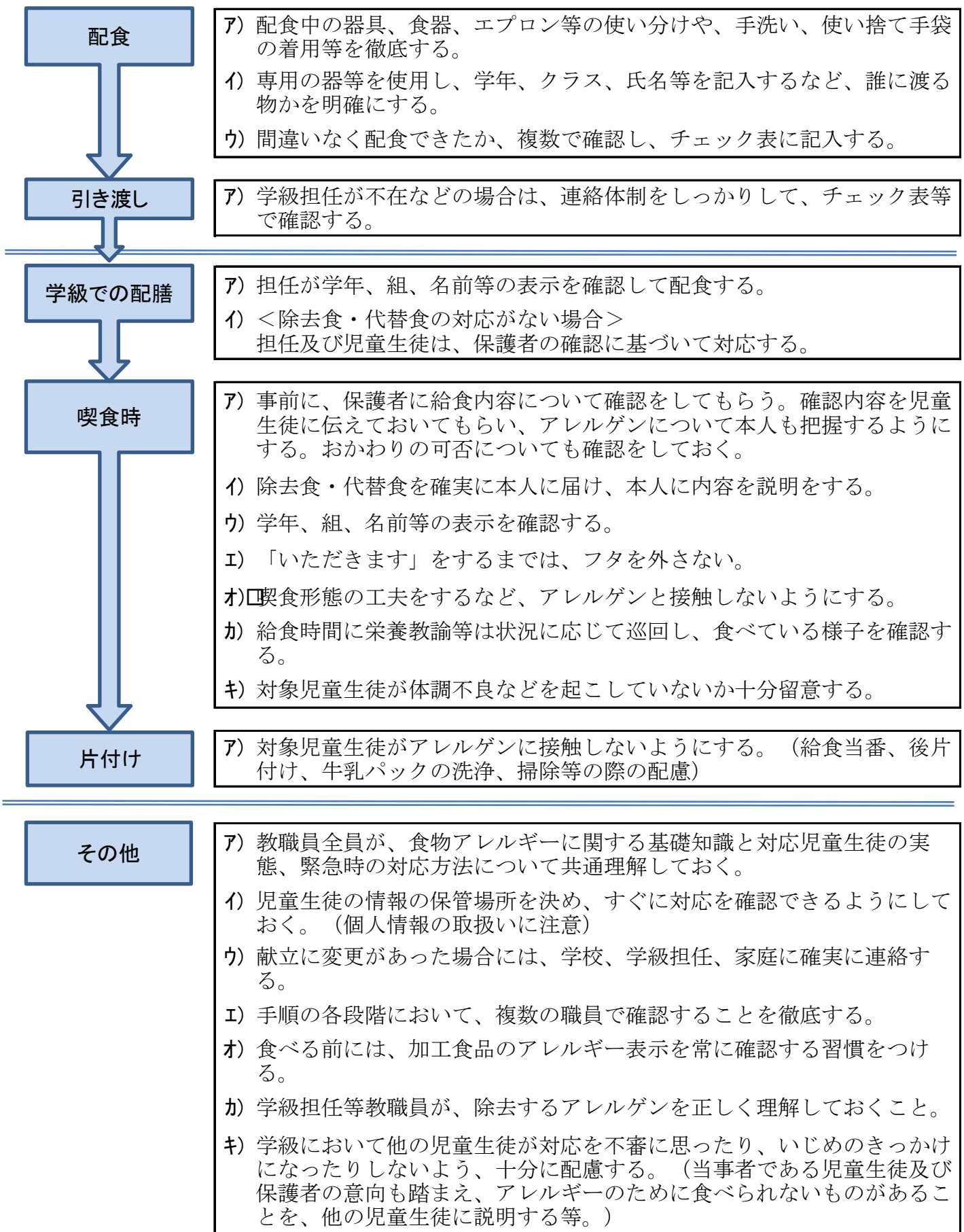
- ア) 納品されたものが、発注した食品であるか、確実に検収する。調味料や加工食品の場合、製造者名、商品名、原材料(製造業者が通告なく変更する場合もある。)等を特に注意深く確認すること。
- イ) 除去対象のものが含まれている場合は、速やかに栄養教諭・学校栄養職員又は衛生管理責任者に連絡する。

## 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・学校栄養職員又は衛生管理責任者が最終確認する。



### Ⅲ 食物アレルギー対応に関する校内研修

食物アレルギーを有する児童生徒の対応は、いつどこで起きるかわかりません。また、今まで何の症状も発症したことのない児童生徒が、突然、食物アレルギー症状を発症することも少なくありません。

そのため、全ての教職員が正しい知識を持ち、情報の共有を図ることにより、食物アレルギーを有する児童生徒が安心して学校生活を送れるよう日頃から備える必要があります。

特に、緊急時における対応については、シミュレーションを含めた研修を定期的実施することが重要です。

#### 【校内研修のポイント】

- 食物アレルギーの基礎知識を理解します。  
また、発症時の症状とそれに応じた対応の方法を確認します。（「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」も確認してください。）
- 校内や関係機関、保護者との連携体制を把握します。
- 食物アレルギーを有する児童生徒に対する配慮事項を理解します。  
また、それ以外の児童生徒に対してどのように説明するか、協力の有り方について確認しておきます。
- 緊急時の対応について、エピペン®練習用トレーナーを使用したシミュレーション研修などを実施し、教職員の役割分担を確認します。  
また、アドレナリン自己注射薬（エピペン®）の保持者と保管場所の確認や使用方法の実践を行っておきます。

# 県立学校における食物アレルギー対応役割分担表(例示)

〇〇学校

(※この表は、「業務役割分担のめやす」であり、責任の所在を明らかにするものではありません。)

	本人			教育局	学校							
	児童生徒	保護者	主治医	保健体育課	管理職		学級担任	養護教諭	栄養教諭 学校栄養職員	保健主事	校内の教職員	調理員
					校長	副校長 教頭 事務長等						
<b>1 食物アレルギー対応の校内体制の確立・連絡調整</b> : 「食物アレルギー対応委員会」等を設置して、校内における食物アレルギー対応の体制を整備する。					◎	◎	●	◎	●	●	●	
<b>2 対象児童生徒の把握・指導表の提出依頼</b> : 食物アレルギー疾患のある児童生徒の把握／保護者に管理指導表の提出依頼												
(1) 入学説明会等で保護者に食物アレルギーの有無を確認						◎		◎		●		
(2) 新入生に「管理指導表」の配布								●				
(3) 在校生に「管理指導表」の配布							●					
(4) 「管理指導表」の提出・保管		●	▲				●	◎(保管)				
<b>3 個別面談</b> : 保護者と個別面談を実施する。												
(5) 日程調整							●	◎		●		
(6) 個別面談	▲	●			▲	●	◎	◎	◎(給食)	●		
<b>4 個別取組プラン(案)の作成</b> : 面談結果を受けて「個別取組プラン」(案)を作成する。												
(7) 「個別取組プラン」(案)の作成		●	▲				◎	◎	◎(給食)	●		
(8) 学校長が対応することを決定					◎							
<b>5 対応委員会の開催</b> : 「食物アレルギー対応委員会」を開催し、「個別取組プラン(案)」を受けて、具体的な対応方法について検討し、決定する。												
(9) 対応委員会の設置と開催						◎	●	◎	●(給食)	●		▲(給食)
(10) 校内での体制の構築						◎	●	◎	●(給食)	●		▲(給食)
<b>6 対応内容の把握</b> : 保健体育課は、必要に応じて対応委員会の報告を受け、内容を把握し、環境整備や助言等を行う。												
(11) 保健体育課の確認・助言(必要に応じて)				◎		◎						
<b>7 最終調整と情報の共有</b> : ①学校長は、4で決定した内容を個別取組プランに記載する。 ②職員会議等で、全教職員への周知徹底を図る。 ③保護者に対し、内容を通知し、連携を図る。												
(12) 「個別取組プラン」の決定					◎	●	●	●	●(給食)	●		
(13) 全教職員への周知						●	◎	◎	◎(給食)	●	●	
(14) 保護者への通知						●	◎	◎	◎(給食)			
<b>8-1 対応の開始(学校給食の場合)</b> : 学校給食における食物アレルギー対応を開始する。												
(15) 献立表の作成・管理職との確認					●	●	●	●	◎			
(16) 献立表の明示、教職員との情報共有							◎	●	◎			▲
(17) 献立表の配布・保護者との確認	▲	◎					◎	●	◎			
(18) 調理									◎			◎
(19) 配膳	●						◎		◎			◎
(20) 給食指導	●						◎		◎			▲

	本人			教育局	学校							
	児童生徒	保護者	主治医	保健体育課	管理職		学級担任	養護教諭	栄養教諭 学校栄養 職員	保健主事	校内の 教職員	調理員
					校長	副校長 教頭 事務(室)長						
<b>8-2 対応の開始(学校給食以外の学校生活全体)</b>												
(21) 学級での体制づくり						●	◎	●	●(給食)			
(22) 他の児童生徒への対応						●	◎	●	●(給食)			
(23) 授業、運動を伴う活動、校外学習、宿泊等の対応						●	◎	◎	▲	▲	▲	
(24) 教職員を対象とした校内研修					●	●	●	◎	●	◎	●	▲
<b>9 評価・見直し・個別指導</b> : 定期的に対応の評価と見直しを行う。												
(25) 評価・見直し		▲	▲		◎	◎	◎	◎	◎(給食)	●	●	▲

◎:主に中心的な役割を担う

●:役割がある

▲:体制によっては関与することがある

\* 学校給食の対応については、調理員が委託契約先の職員である場合は、委託契約によるものとする。



県立学校における食物アレルギー対応指針 作成協力者

★平成28年度「学校における食物アレルギーに関する課題検討委員会」委員

所 属	職名等	氏 名
一般社団法人埼玉県医師会	理 事	小 林 敏 宏
さいたま市民医療センター	小児科科長	西 本 創
所沢市立清進小学校	校 長	横 須 賀 邦 子
県立浦和特別支援学校	校 長	小 佐 野 雅 子
川口市立本町小学校	栄養教諭	駒 崎 由 紀 子
県立久喜特別支援学校	栄養教諭	宇 田 川 好 江
越谷市立花田小学校	養護教諭	河 野 桂 子
保健医療部医療整備課	課 長	表 久 仁 和
保健医療部疾病対策課	課 長	野 本 実
県教育局県立学校部保健体育課	課 長	加 賀 谷 貴 彦
県教育局県立学校部保健体育課	副 課 長	細 野 仁

★平成28年度「学校における食物アレルギーに関する課題検討委員会」

埼玉県立学校における食物アレルギー対応指針作業部会委員

所 属	職名等	氏 名
浦和特別支援学校	校 長	小 佐 野 雅 子
春日部特別支援学校	養護教諭	渡 邊 登 志 子
川越特別支援学校	栄養教諭	加 藤 耕 平
所沢高等学校	校 長	関 口 恭 裕
浦和工業高等学校	養護教諭	片 寄 ゆ う や
大宮商業高等学校	担当課長	玉 本 満 行
県立学校人事課	主幹兼主任管理主事	片 野 秀 樹
高校教育指導課	指導主事	渡 部 剛
特別支援教育課	主任指導主事	橋 本 晋 一
保健体育課	副 課 長	細 野 仁