学校における

食物アレルギー対応マニュアル

【3訂】

- 学校給食における食物アレルギー対応フローチャート
- 〇 給食実施の流れ
- 学校給食のない学校における食物アレルギー対応フローチャート
- 学校給食以外で配慮が必要となる場合
- 食物アレルギー・アナフィラキシー緊急時対応マニュアル
- 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
- 〇 様式編

平成28年7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川共同調理場の受配校

把握•指導表 の提出要請

●アレルギー疾患のある児童生徒の把握・保護者に提出の要請

※ [「学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用)」^{注1)} の提出を求める]

- (就学時健診等で申し出を促す。管理指導表の提出を要請) ① 入学時
- ② 進級時 (年1回 提出を要請)
- ③ 転入等時(転入や新規発症したケースの把握。管理指導表の提出要請)

注1:資料1参照

個別面談

●保護者と個別面談を実施する。

※〔参加者例:保護者・校長(管理職)・栄養教諭等・養護教諭・学級担任〕

プシの作成

●個別面談を受けて、**個別取組プラン** (注2) を作成する。

注2:資料2参照

対応実施の 決定

校長は、対応実施の決定を行う。

校長は、共同調理場長に対応の依 頼をする。

共同調理場長は、対応実施の決定 を行う。

対応委員会 の設置と 開催

) 「食物アレルギー対応委員会」(仮称)を開催し、対応方法等 を検討・決定する。

※〔構成者例:校長(管理職)·共同調理場長·栄養教諭等·養護教諭·学級担任· 給食担当教諭等・可能であれば教育委員会担当者・主治医・学校医〕



必要に応じ、教育委員会へ報告

対応内容の 把握

●教育委員会は、「食物アレルギー対応委員会」の報告を受けた場 合には、内容を把握し、環境の整備や指導を行う。

最終調整と 情報の共有 ●校長は、決定した内容を対象者ごとに取組プランに記載し「**ア** レルギー疾患取組報告会」や職員会議等で全教職員へ周知徹底 する。同時に保護者へも内容を通知し、連携を図る。

対応の実施

▶学校給食における食物アレルギー対応を実施する。

※保護者の同意を得た上でエピペンを処方されている児童生徒の情報 を消防機関に提供しておくなど、関係機関との連携を図る。

評価・見直し - 個別指導

▶定期的に(年1回)、対応方法等の評価・検討を行う。

進級時等(引き続き対応が必要な場合は、管理指導表の提出を要請)

給食実施のながれ

- 〇調理方式や、栄養教諭等の配置状況により、対応は異なります。
- 〇実施にあたっては、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。
- ○<u>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</u>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。
- **1**) 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。
- I) 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)
- 1) 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

- 7) 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

- 7) 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

- **7**) 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。
- 1) 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。
- I) 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。
- **力**) 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。
- **+)** 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。
- 7) 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。
- 1) 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。
- り) 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。

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

学級での配膳 喫食時

7) 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。
- 7) 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、アレルゲン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をしておく。
- (1) 除去食・代替食を確実に本人に届け、本人に内容を説明をする。
- **ウ**) 学年、組、名前等の表示を確認する。
- 「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、アレルゲンと接触しないようにする。
- **力**) 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

7) 対象児童生徒がアレルゲン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

- 7) 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。
- I) 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)** 食べる削には、加工食品のチレルヤー表示を吊に傩認する質慎をつけ る。
- **力)** 学級担任等教職員が、除去するアレルゲン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。)

学校給食のない学校における食物アレルギー対応フローチャート

把握・指導表 の提出要請

- ●アレルギー疾患のある児童生徒の把握をする
- ●学校において対応が必要かどうか保護者と相談する。
- ●学校での対応が必要な保護者に「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」^{注1)}の提出を求める
 - ① 入学時 (管理指導表の提出を要請)
- ② 進級時 (年1回 提出を要請)
- ③ 転入等時(転入や新規発症したケースの把握。管理指導表の提出要請)



注1:資料1参照

個別面談

●保護者と個別面談を実施する。

※〔参加者例:保護者・校長(管理職)・栄養教諭等・保健主事・養護教諭・学級 担任〕

プランの作成

●個別面談を受けて、**個別取組プラン** 注2) を作成する。

注2:資料2参照

対応実施の決定

校長は、対応実施の決定を行う



対応職員会 の設置と 開催 ●「食物アレルギー対応職員協議会」(仮称)を開催し、対応方法等を検討・決定する。

※[構成者例:校長(管理職)・保健主事・養護教諭・学級担任・関係教職員・必要に応じて教育委員会担当者・主治医・学校医]



最終調整と 情報の共有 ●校長は、決定した内容を対象者ごとに取組プランに記載し「**ア**レルギー疾患取組報告会」や職員会議等で全教職員へ周知徹底する。同時に保護者へも内容を通知し、連携を図る。



対応の実施

●食物アレルギー対応を実施する。

※保護者の同意を得た上でエピペンを処方されている児童生徒の情報 を消防機関に提供しておくなど、関係機関との連携を図る。



評価・見直し ・個別指導 ●定期的に(年1回)、対応方法等の評価・検討を行う。

進級時等(引き続き対応が必要な場合は、管理指導表の提出を要請)

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(資料8参照)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

「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」(資料1)、「食物アレルギー個別取組プラン」(資料2参照)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)

担任の近くにする。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

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

異変に気がついたら子供から目を離さない

迷ったらエピペン® を打つ!

ただちに119番通報



助けを呼び、人を集める



下の症状から重症度を判定し、速やかに行動する

全身の 症状	□ ぐったり□ 意識もうろう□ 尿や便を漏らす□ 脈が触れにくいまたは不規則□ 唇や爪が青白い		
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□ 息がしにくい□ 持続する強い咳き込み□ ゼーゼーする呼吸	□ 数回の軽い咳	⑥埼玉県
消化器 の症状	□ 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み□ 繰り返し吐き続ける	□ 中等度のお腹の痛み □ 1 ~ 2 回のおう吐 □ 1 ~ 2 回の下痢	□ 軽いお腹の痛み (がまんできる)□ 吐き気
目・口・ 鼻・顔面 の症状	上記の症状が	□ 顔全体の腫れ □ まぶたの腫れ	□ 目のかゆみ、充血 □ 口の中の違和感、唇の腫れ □ くしゃみ、鼻水、鼻づまり
皮膚の 症状	1つでもあてはまる場合	□ 強いかゆみ □ 全身に広がるじんま疹 □ 全身が真っ赤	□ 軽度のかゆみ□ 数個のじんま疹□ 部分的な赤み
		1つでもあてはまる場合	1つでもあてはまる場合

- ①エピペン®を使用
- ②救急車を要請(119番通報) →保護者に連絡
- ③その場で安静を保つ →歩かせない
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる
- ⑥仰向けにして足を上げる



- ①内服薬を飲ませ、エピペン®を準備
- ②速やかに医療機関を受診 (救急車の要請も考慮)
- ③急速に進行する場合 →「緊急」の対応
- ④座位にして会話をしながら 観察すると、急変に対する 判断・対応がしやすい

受診

- ①内服薬を飲ませる
- ②「急速に進行する」又は 「悪化が予想される」場合 →「受診」「緊急」の対応
- ③少なくとも1時間は観察 完全によくなるまで目を 離さない



出典:「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」(発行:東京都健康安全研究センター)一部改変【承認番号 27健研健第1678号】

作成:さいたま市民医療センター 小児科 西本 創

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)

養護教諭

は主治医

事故発生の連絡

近くの教職員・児童生徒など

教育委員会

急行 複数で対応

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

連携

指示

連携

報告

教職員

保護者

連絡連携

救急車の要請

【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

指示

報告

- ○歳 性別
- 食事後、○○分経過後

○○学校

連絡

・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

○○○病院

・エピペン

処方の有無、接種の有無・時刻(○○時○○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。

食物アレルギー対応マニュアル〔様式編〕

- 資料1 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)
- 資料2 主治医の先生へ 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の作成についてのお願い
- 資料3 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4 アナフィラキシー緊急時対応経過記録票(例)
- 資料5 アレルギー医療機関情報リスト(例)
- 資料6 食物アレルギー対応献立表(例)
- 資料7 食物アレルギー対応作業工程表(例) 【牛乳除去】
- 資料8 食物アレルギー対応作業動線図(例) 【牛乳除去】
- 資料9 食物アレルギー対応調理実習計画書(例)
- ※「資料3」~「資料6」及び「資料9」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7」・「資料8」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。

表	名前		日生(歳)学校学校年_	組 提出日 平成年月E
	気管支ぜん息(あり・なし)	病型・治療 A. 重症度分類 (発作型) 1. 間欠型 2. 軽症持続型 3. 中等症持続型 4. 重症持続型 B-1. 長期管理薬 (吸入薬) 1. ステロイド吸入薬 2. 長時間作用性吸入ベータ刺激薬 3. 吸入抗アレルギー薬 (「インタール®」) 4. その他 () B-2. 長期管理薬 (内服薬・貼付薬) 1. テオフィリン徐放製剤 2. ロイコトリエン受容体拮抗薬 3. ベータ刺激内服薬・貼付薬 4. その他 ()	学校生活上の留意点 A. 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 3. 強い運動は不可 B. 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物へのアレルギーが強いため不可動物名() C. 宿泊を伴う校外活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 D. その他の配慮・管理事項(自由記載)	★保護者 電話: ★連絡医療機関 医療機関名: 電話: 記載日 年 月 日 医師名
- ―疾患用)	アトピー性皮膚炎 (あり・なし)	病型・治療 A. 重症度のめやす(厚生労働科学研究班) 1. 軽症:面積に関わらず、軽度の皮疹のみみられる。 2. 中等症:強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満にみられる。 3. 重症:強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上にみられる。 4. 最重症:強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上にみられる。 *軽度の皮疹:軽度の紅斑、乾燥、落屑主体の病変 *強い炎症を伴う皮疹:紅斑、丘疹、びらん、浸潤、苔癬化などを伴う病変 B-1. 常用する外用薬 1. ステロイド軟膏 2. タクロリムス軟膏 (「プロトピック®」) 3. 保湿剤 4. その他()	学校生活上の留意点 A. プール指導及び長時間の紫外線下での活動 C. 発汗後 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 2. 保護者と相談し決定 3. (学校施設で可能な場合)夏季シャワー浴 B. 動物との接触 D. その他の配慮・管理事項(自由記載)	記載日 年月日 医師名 と 医療機関名
財日本学校保健会 作成	アレルギー性結膜炎 (あり・なし)	病型・治療 A. 病型 1. 通年性アレルギー性結膜炎 2. 季節性アレルギー性結膜炎(花粉症) 3. 春季カタル 4. アトピー性角結膜炎 5. その他() B. 治療 1. 抗アレルギー点眼薬 2. ステロイド点眼薬 3. 免疫抑制点眼薬 4. その他()	学校生活上の留意点 A. プール指導 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 3. プールへの入水不可 B. 屋外活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 C. その他の配慮・管理事項(自由記載)	田 (国) 年 月 日 (国) 日 (国) 日 (国) 日 (国) 日 (国) 日 (日) 日

名前	男・女 平成年月 日生(歳)	
	病型・治療	学校生活上の留意点 ★保護者
	A. 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. 口腔アレルギー症候群	電話: 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定
食物アレルギ・アナフィラキシ・	3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー B. 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. 昆虫 5. 医薬品 6. その他() C. 原因食物・診断根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に診断根拠を記載 1. 鶏卵 《 》	B. 食物・食材を扱う授業・活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 C. 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 D. 宿泊を伴う校外活動 1. 配慮不要 2. 食事やイベントの際に配慮が必要
 (あり	2. 牛乳・乳製品 《 》 3. 小麦 《 》 4. ソバ 《 》 5. ピーナッツ 《 》 [診断根拠] 該当するもの全てを《 》内に記載 ① 明らかな症状の既往 ② 食物負荷試験陽性 ③ IgE抗体等検査結果陽性	E. その他の配慮・管理事項(自由記載) 電話: 記載日 年 月 日
なな	6. 種実類・木の実類 《 》 () 7. 甲殻類(エビ・カニ) 《 》	
	8. 果物類 () 9. 魚類 () 10. 肉類 () 11. その他1 () 12. その他2 ()	医療機関名
	D. 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()	
	病型・治療	学校生活上の留意点 記載日 年 月 F
ア(あ	A. 病型 1. 通年性アレルギー性鼻炎	A. 屋外活動 医師名 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定
のり・な	2.季節性アレルギー性鼻炎(花粉症) 主な症状の時期; 春 、 夏 、 秋 、 冬	B. その他の配慮・管理事項(自由記載) 医療機関名
ンルギー性鼻炎 あり・なし)	B. 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬(内服) 2. 鼻噴霧用ステロイド薬	
	3. その他(

- 1. 同意する 2. 同意しない

保護者署名:

主治医の先生へ

学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の 作成についてのお願い

学校では、食物アレルギー疾患を有し、学校での対応が必要な児童生徒の保護者に対して「学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用)」を配布し、原因食物の除去を指導している主治医に記載していただいた「学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用)」を学校へ提出していただくよう求めています。

必要に応じて、保護者を通じて学校からより詳細な情報提供や指導助言をお願いする こともありますので、御協力くださいますようお願いいたします。

作成にあたっての留意点について

- 1 現在の状況及び今後1年間を通じて予想される状況を記載します。
- 2 食物アレルギーは、成長とともに寛解することがあるので、毎年対応の見直しが必要です。また、症状等に変化が無い場合であっても、配慮が必要な間は、毎年新しいものを学校へ提出することになっています。また、対応に変化があった場合は、年度内でも管理指導表にてお知らせください。
- 3 記載については、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」 (財団法人 日本学校保健会)を参考にしてください。

参考 URL: http://www.gakkohoken.jp/modules/books/index.php?fct=photo&p=51

- 4 学校生活において、配慮や学校の対応が必要とする場合のみ作成するものです。 アレルギー検査が陽性でも、除去などの配慮が不要な食物については記入する必要はありません。
- 5 原因食物の除去を指導している主治医が記入してください。 判断に迷う場合や、より専門的な診療が必要な場合には、専門の医療機関を受診 するよう紹介してください。
- 6 緊急連絡先医療機関については、「B.アナフィラキシー病型」や「D.緊急時に備えた処方薬 2.アドレナリン自己注射薬 (エピペン®)」に○がついている場合には、必ず記載してください。緊急時の受入れができない場合には、専門の医療機関を紹介受診し、緊急時の対応について相談するよう保護者に指導してください。
- 7 食物アレルギー・アナフィラキシー病型について 過去にアナフィラキシーの既往がある場合には、左のアナフィラキシー欄の「あり」 に〇をつけてください。

アナフィラキシーとは「複数の臓器にわたり症状がみられた」場合を意味します。 蕁麻疹だけが見られるものは含まれません。

8 診断書と同じ扱いになります。文書料は自費となり健康保険や子育て支援医療助成制度の対象外であり、料金は医療機関により異なります。

診断根拠(必須)

一般に食物アレルギーを血液検査だけで診断することはできません。実際に起きた症状と食物アレルギー負荷試験などの専門的な検査結果を組み合わせて医師が総合的に診断します。したがって、学校生活管理指導表にはアレルギー検査のデータ等の記載は不要です。

食物の除去が必要な児童生徒であっても、その多くは除去品目数が数品目以内にとどまります。あまりに除去品目数が多い場合には、不必要な除去を行っている可能性が高いとも考えられます。除去品目数が多いと食物アレルギー対策が大変になるだけでなく、成長発達の著しい時期に栄養のバランスが偏ることにもなるので、そのような場合には「除去根拠」欄を参考に、保護者と相談しながら慎重に診断をしていくことが必要です。

① 明らかな症状の既往

過去に、原因食物の摂取により明らかなアレルギー症状が起きているので、診断根拠 として高い位置付けになります。

ただし、鶏卵、牛乳、小麦、大豆などの主な原因食物は年齢を経るごとに耐性化(食べられるようになること)することが知られています。実際に乳幼児早期に発症する食物アレルギーの子供のおよそ 9割は就学前に耐性化するので、直近の $1\sim 2$ 年以上症状が出ていない場合には、"明らかな症状の既往"は診断根拠としての意味合いを失っている可能性もあります。主な原因食物に対するアレルギーがあって、耐性化の検証が行われていない場合には、既に食べられるようになっている可能性も十分に考えられます。

② 食物負荷試験陽性

食物負荷試験は、原因と考えられる食物を試験的に摂取して、それに伴う症状が現れるかどうかをみる試験です。この試験の結果は上記①に準じたものと考えられるため、診断根拠として高い位置付けになります。ただし、①の場合と同様に主な原因食物についての1年以上前の負荷試験の結果は信頼性が高いとは言えませんので、再度食べられるかどうか検討する必要があります。

また、アナフィラキシー症状を起こす危険性が高い場合や、直近の明らかな陽性症状、 血液検査などの結果などによっては負荷試験の実施を省略して診断することもありま す。

③ I gE 抗体などの検査陽性

鶏卵や牛乳などの主な原因食物に対する I gE 抗体値が高値の場合には、③だけを根拠に診断する場合もあります。しかし、一般的には血液や皮膚の検査結果だけで、食物アレルギーを正しく診断することはできません。検査が陽性であっても、実際はその食品を食べられる子供が多いのも事実です。そのような場合には記載する必要はありません。

*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)参照

【埼玉県教育委員会】

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 平成 年度 年 組 番 性 別 口男 子 口女 子 (ふりがな) 児童生徒名 生年月日 平成 年 月 日 保護者氏名 柄 続 住 電話番号 所 緊急連絡先 連絡順位 K. 名 続柄等 電話番号 連絡先 特記事項 1 自宅・職場・携帯 2 3 かかりつけ医の情報 医療機関名 診療科 主治医名 ID(カルテ)番号 住 所 電話番号 かかりつけ以外に搬送する医療機関がある場合 医療機関名 診療科 主治医名 ID (カルテ) 番号 住 所 電話番号 食物アレルギー・アナフィラキシーの原因と具体的な症状 診断根拠 ①明らかな症状の既往 ②食物不可試験陽性 ③IgE 抗体等検査結果陽性 アナフィラキシー発症の有無 (回数: 回 • 原因:) 口有 □ 無 緊急時の対応 内服薬 注射薬 エピペン 0.15mg エピペン 0.3mg (※いずれかに〇印) その他

□有

練習用エピペン®トレーナーによる訓練の有無

家庭での食事・お	らやつ・外	食等の対応方法(食物アレルギーの場合)
学校生活の中で、	どのよう	な配慮を希望しますか(給食・学校行事等)
学校給食における	2 沙宁市市	
	1	
詳細な献立表対	ال ا	
除去食対応		
給食(一部)停.	<u></u>	
その他		
7 A 11 - 141 - 1 - 1		18 N == 45 = -=
その他の学校にお		
食物・食材を	チェック欄	具体的な配慮と対応
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		
その他を主治医が	いら注意さ	れていること 等
学校におけるF	当常の取組	及び緊急時の対応に活用するため、記載された内容を、学校全
· · · · · · ·		局、医療機関で共有することに同意します。

保護者署名_____

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 1.誤食時間 平成 月 H 時 分 2. 食べたもの 3. 食べた量 【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 4. 処置 【内服など】 薬の使用(内容 時 分 【注射】 エピペンの使用 時 あり なし 分 部位 重症度レベル 部位 重症度レベル 部分的なじんましん、あかみ、かゆみ 【皮膚】 2 広範囲のじんましん、あかみ、強いかゆみ 軽い唇や瞼(まぶた) の腫れ 普段よりやや元気がない 1 1 明らかな唇や瞼(まぶた)、顔面全体の 明らかに元気がない、立っていられない 2 2 5. 症状 【粘膜】 【全身】 3 飲み込み辛さ 3 横になりたがる、ぐったり 血圧低下、意識レベル低下~消失、失禁 声枯れ、声が出ない、のどが締め付けられる 4 鼻汁、鼻閉、単発の咳 軽い腹痛、単発の嘔吐 明らかな腹痛、複数回の嘔吐・下痢 2 時々繰り返す咳 2 【呼吸器】 【消化器】 強い咳き込み、声がれ、ぜん鳴(ゼーゼー、 ヒューヒュー)、呼吸困難 3 3 強い腹痛、繰り返す嘔吐や下痢 血圧 脈拍 呼吸数 時間 備考欄 症状 (mmHg) (回/分) (回/分) 6. 症状経過

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

主治医名

医療機関名

記録者名

8. 医療機関

電話番号

備考欄(ID番号など)

アレルギー医療機関情報リスト(例)

アレルギー対応の医療機関一覧

ŝ

2 က

								N	平成 年	: 月現在
	*					検査		*		> > >
0	医療機関名	所在地	電話番号	相談	一般血液 検査	抗体検査	皮膚テス ト	負荷検査	エピヘン の処方	聚念器 聚急時対 示
l	〇〇病院	0-0-0	0000-000-000	0	0	0	0	0	0	0
	<i>^√=</i> 1,400	0-0-0	0000-000-000		0	0				

No欄にO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 で相談しておくこと。また、緊急時には連絡を入れ、医師と相談後、受診すること。

数争医癖機盟(診療科日に小児科がなる機関)一覧

ķ	久心 丘原体医しば かんさいしい じんさんりのり 仮えし	・ハンじ作か、めつが関係) 見	
	医療機関名	所在地	台嬰巺鸇
-	〇〇大学医学部附属病院	0-0-0	0000-000-000
2	2 〇〇病院	0-0-0	0000-000-000
က			
4			
2			

ゲー対応献力表(例)	給食賦い
食物アレルキ	山 小 が 銀 の の の の の の の の の の の の の
	枡
	台出

〇〇市立〇〇小学校

1							
		14 '9'		後 曽 する	以 以 数 倒 的		エネルギー (kcal)
	ш	職 立名	赤(あか)の食品	緑(みどり)の食品	黄(き)の食品	ちょう み りょうほか	たんぱく質
			おもに体をつくる食品	おもに体の調子を整える食品	おもにエネルギーのもとになる食品	調味料他	(g)
		むぎばけん			こめ むぎ		
		牛乳(ぎゅうにゅう)	ぎゅうにゅう				670
		マーボードをがいめ	ぶたにく なまあげ だいず	にんじん ねぶかねぎ にら	さとう でんぷん	アンメンジャン ここくもしょうゆ	
	_	月 、 、 、 、 。		ほしいたけ	ごまあぶら	さけ しお トウバンジャン	
		1 1 2 1 2 1	ぶたにく	にんじん たまねぎ キャベツ たけのこ	はるさめ でんぷん なたねあぶら	こいべちしょうゆ チキンエキス	
		春春き		キクラゲ	・ こむぎこ サラダあぶら	ポークエキス しお	21.2
		くきワカメともやしのあえもの	くきワカメ	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	
		ロッペンパン			~\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		
		牛乳(ぎゅうにゅう)	ぎゅうにゅう				654
	,	다 (국수) (1	ぎゅうにゅう とりにく	はくさい たまねぎ にんじん しめじ	じゃがいも こむぎこ バター	チキンブイヨン しお	
		★ 白菜のクリーム煮	なまクリーム	グリンピース	サラダあぶら	しろこしょう	
		サケのムニエル	サケ		バター こむぎこ	しお しろこしょう	26. 2
		やさいサラダ		ブロッコリー カリフラワー ホールコーン	ドレッシング		
		ひじきごはん	とりにく あぶらあげ ひじき	にんじん グリンピース ほししいたけ	こめ むぎ さとう サラダあぶら ごま	こいくちしょうゆ みりん しお	
		牛乳(ぎゅうにゅう)	ぎゅうにゅう				665
	8	大 とうふのみそしる	とうふ むぎみそ	かぼちゃ たまねぎ たけのこ はねぎ		にぼし(だし)	
		さわらのたったあげ	なわら		でんぷん さとう なたねあぶら	こくちしじゅ みりん さけ	26.8
		きゅうりのあっさりあえ		キャベツ きゅうり	なとう	すうすくちしょうゆ	
		むぎばけん			こめ むぎ		
		牛乳(ぎゅうにゅう)	ぎゅうにゅう				628
	4	木 てづりふりかけ(しらす・わかめ・ごま)	しらすぼし わかめ		ごま ごまあぶら さとう	•	
		じゃがいものみそしる	とうふ むぎみそ おから	たまねぎ にんじん はねぎ	じゃがいも	にぼし(だし)	22. 7
		スナックゴーヤ&フィッシュ	たら たまご	してがうり	でんぷん さとう ごま なたねあぶら	ごま なたねあぶら みりん こいくちしょうゆ	
		しょくパン			<i>⟨⟩⟩</i>		
		スライスチーズ	チーズ				650
		牛乳(ぎゅうにゅう)	ぎゅうにゅう				
	ري ايار	金 なすとトマトのスパゲティ	イカ ベーコン チーズ	トマト たまねぎ なす にんじん	スパゲッティ オリーブオイル	チキンブイヨン ケチャップ	
				- 1		こいくちしょうゆ しんワイン	
		イタリアンサラダ	レッドキドニー	ペプリカ キャベツ きゅうり	さとう オリーブオイル	すしおしろこしむ	24. 6
	\dashv	みかんジュース(100%)		みかんジュース			

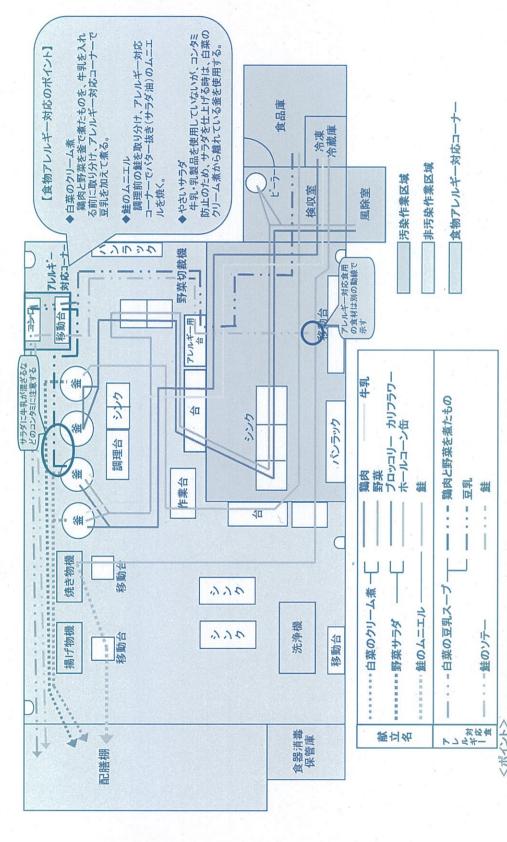
※ 食物アレルギー等で対応の必要な場合は、毎日献立表を確認してください。※ 食物アレルギー等で加工食品の成分表や原材料の8数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出ください。 [お願い]

食物アレルギー対応作業工程表 (例) 【牛乳除去】

汚染作業	Virk	非污染作業) I F + %-
献立名	担当者	8:00	8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	11:00 11:30 12:00
田 歌:	∢	Î	■異内炒める・煮	
グリーム漁	m	〈下処理〉 白菜、人参、玉ねぎ (白菜、人参、玉ねぎ、じゃがいも切り 鶏肉入れ、 エプロン交換 年後 年後 年後 年後 年後 年後 年後 年	·調味─▼配食·配送 (手袋)
野菜サラダ	O	じゃがいも ブロッコリー カリフラワー	コリー切り	調味 和える → 配食・配送 ^{度確認}
その他 アレルギー開かーム業 アレルギー開ムニエル	۵		コーン缶切り	●配金●配送準備を指令の必要を
	ш	鮭下味 —————	ムニエル(バター除去・サラダ油代替)	配食 大付け
ムニエル	ш	牛乳数元		配食・配送手派し

作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、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】



・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

	年	組		á	名 指導	算者				
学年・組	(ク	ラブ)					
実施日時	平成	年	月	日 ()		校時			
料理名										
○をつける	※教育訓	果程上の位置	(家庭科	・生活を	科・総合	・学活	・クラブ	`・その他)
グループ別	1					⑤				
調理の場合	2					6				
班ごとの	3					7				
料理名	4					8				
[6.1.1 p.th]	* * * * * · · · ·					•				
食材の購入 品	【 給 食 室 名	にお願いする 数 量		鱼 価	合詞	十金額	保存		備考	
					-					
【担任が一括	購入する	もの】								
							-			
【やかを得ず	* 家庭か	ら持ち込むも	<u> </u>							
* (D & N)	· ANNEW	214 JÆU (

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 50 g 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 一疾患に対する取り組みガイドライン」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)
- ・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 2014 (厚生労働科学研究費補助金難治性疾患等克服研究事業)
- ・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)
- ・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)
- ・学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン要約版(平成27年2月 文部科学省、公益財団法人日本学校保健会)
- 学校におけるアレルギー疾患対応資料 DVD(平成27年3月 文部科学省、公益財団法人日本学校保健会)
- ・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)

※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。