

# 南部町立学校における 食物アレルギー対応方針

平成29年3月

(令和2年3月改訂)

(令和6年3月改訂)

南部町教育委員会

## 目 次

はじめに	1
I 食物アレルギー対応の考え方	
1 基本的な考え方	2
2 対応の基礎となるもの	2
3 アレルギー対応における体制について	3
II 食物アレルギーへの対応	
1 対応決定までの手順	4
2 学校給食における食物アレルギーへの対応	6
3 給食提供における体制づくり	12
4 給食提供における調理作業	12
5 学校給食以外の学校生活における食物アレルギーへの対応	14
III 緊急時（アナフィラキシー発症時）の対応	
1 対応の手順	16
2 平時からの備え	16
3 すべての事故、ヒヤリハット事例の報告	17
IV 教育委員会の取組	
1 関係機関等との連携	18
2 研修の実施	18
3 保護者への理解・啓発	19
V 方針の見直し	19
VI 資料編・参考様式	20

## 【はじめに】

現代社会において、様々な要因によって「免疫」が過敏に反応してしまう食物アレルギーの患者は増加傾向にあり、食物アレルギーに関する情報やニュースにも触れるようになってきている。

全国的には、児童生徒がアナフィラキシーを発症し、生命をおびやかす可能性のある危険な状況に陥るなどの事故も発生していることから、食物アレルギーへの対応は児童生徒の学校生活における安全性の確保の観点からも最優先な事項である。

食物アレルギーは、食物を食べたときだけでなく、触ったり、吸い込んだりしたときにも起こる可能性もあるが、学校という集団生活の中では、家庭と同様にきめ細かく対応していくには限界がある。

さらに、対象児童生徒の食の自己管理能力を育成すると同時に他の児童生徒にも食物アレルギーを正しく理解する教育を進めていくことも必要である。

以上のような背景から、今回、南部町立学校における食物アレルギー対応の基本的な考え方と教育委員会、学校、給食センターの対応についてまとめた本方針を見直し、より実効性の高い方針に改訂した。

本方針を本町における食物アレルギー対応の基本として再確認し、食物アレルギーを有する児童生徒に対して、個々の症状に応じた適切な対応を行うことで、全ての児童生徒が給食をはじめとした学校における食事の機会を安全かつ楽しく過ごし、健全な学校生活を願うものです。

令和2年3月

南部町教育委員会教育長 福田 範史

## I 食物アレルギー対応の考え方

### 1. 基本的な考え方

#### (1) 安全が最優先であること

食物アレルギーによる事故は、対象児童生徒の生命にかかわる可能性があることから、学校生活における対応で最優先すべきは安全性の確保である。

したがって、対象児童生徒に関わるすべての者がこのことを十分認識するとともに、学校及び調理上の施設設備・人員等を鑑み無理な対応を避け、安全管理上のリスクを最小限にするよう努めなければならない。

#### (2) 子どもにとって望ましいものであること

安全性を確保したうえで、対象児童生徒が他の児童生徒と同様に充実した学校生活を送れるよう、学校はあらゆる場面において最大限の配慮をしなければならない。

他方、対象児童生徒が、その発達段階に応じて、食の自己管理能力を身に付け、将来に向けて自立できるよう支援する観点も必要である。

また、他の児童生徒に対しては、食物アレルギーを正しく理解するよう、教育活動の中で指導していかななければならない。

#### (3) 保護者との信頼関係を構築すること及び、思いを共有すること

食の自己管理能力の育成など、食に関する指導の第一義的な責任は家庭にあるとともに、学校は集団生活で成り立っていることから、食物アレルギー対応を家庭同様にきめ細かく行うことは困難である。

したがって、保護者が本方針を十分に理解し、学校が保護者から必要な協力を得られるよう、信頼関係構築のため、教育委員会と学校がそれぞれの役割を果たさなければならない。

また、本対応方針中の「給食センター」については「給食委託業者」と読み替えるものとする。

### 2. 対応の基礎となるもの

#### (1) 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」

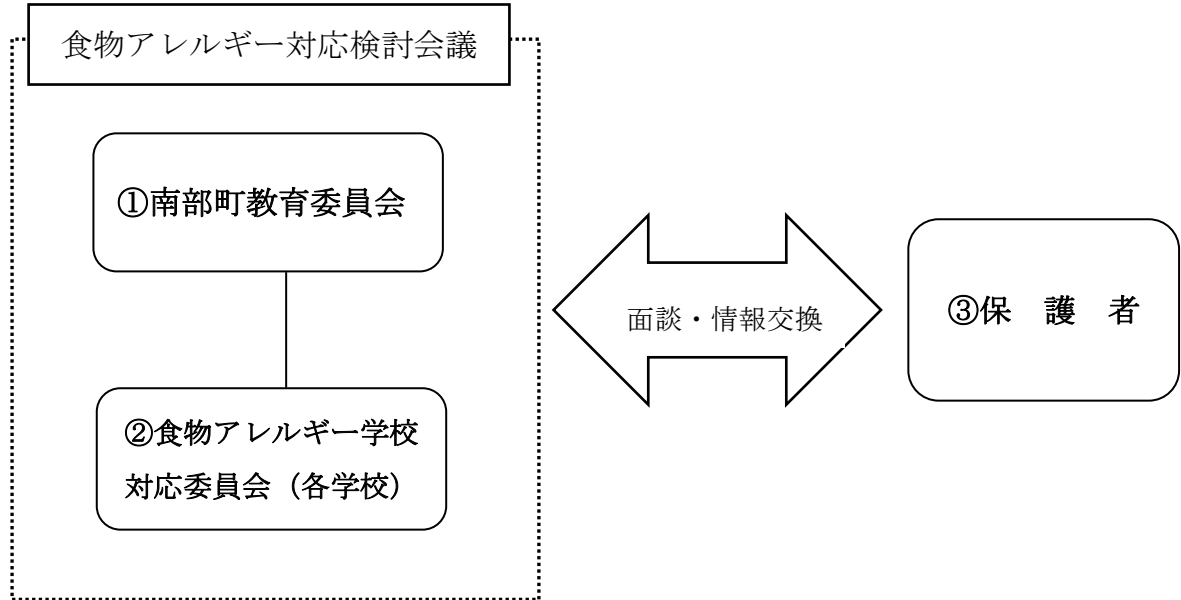
「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（一般財団法人日本学校保健会作成、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課監修）」（以下「ガイドライン」という。）に準拠して対応する。

#### (2) 「学校における食物アレルギー対応指針」

「学校における食物アレルギー対応指針（文部科学省）平成27年3月」並びに「学校給食における食物アレルギー対応基本方針（鳥取県教育委員会）平成28年3月」に準拠する。

### 3. アレルギー対応における体制について

南部町立学校におけるアレルギー対応の体制は、下記のとおりとする。



#### 〈 各会議の役割 〉

##### ○食物アレルギー対応検討会議

食物アレルギーに関して特別な配慮が必要な児童生徒（以下「対象児童生徒」という。）に対応するため、本方針に基づき保護者との面談及び対応方法の検討・決定を行う。

##### ○食物アレルギー学校対応委員会

食物アレルギー対応検討会議で決定された対応方法に基づき、対象児童生徒に対する具体的対応方法の決定、教職員体制の確認、緊急時の行動確認を行う。

#### 〈 アレルギー対応に関わる者の役割 〉

##### ①南部町教育委員会

- ・ 学校給食への食物アレルギー対応基本方針の策定・見直し
- ・ 食物アレルギー対応検討会議の主催
- ・ 食物アレルギー学校対応委員会への参画、指導、助言

##### ②学校

- ・ 食物アレルギー学校対応委員会の設置、運営
- ・ 緊急時対応のための体制づくり

##### ③保護者

- ・ 食物アレルギーを有する児童生徒の症状等の学校への報告・相談
- ・ 児童生徒に対する家庭における食物アレルギーに関する指導・確認

## II 食物アレルギーへの対応

### 1. 対応決定までの手順

教育委員会及び学校は、次に定める手順に従い対象児童生徒への食物アレルギー対応方法を決定するものとする。ただし、対象児童生徒の状況に応じて、手順を変更することは差し支えないものとする。

#### (1) 食物アレルギーの把握

食物アレルギーを有する児童生徒の把握については、次の表に定めるところにより行うものとする。

把握時期	把握の方法	把握の主体
小学校入学時	就学時健診又は入学説明会にて、食物アレルギーについて説明し、就学予定の児童のアレルギーの有無について確認する。	教育委員会
進級時	3学期中に食物アレルギーの状況について、児童生徒及びその保護者に確認する。	各学校
転入時	転入時に保護者に対して、児童生徒の食物アレルギーの有無を確認する。	各学校
新規発症診断時	新たにアレルギー症状を発症したときは、保護者からの申し出により確認する。	各学校

#### (2) 保護者からの食物アレルギー対応依頼の受付

児童生徒に食物アレルギーがあることが判明し、かつ、保護者から食物アレルギーに対する対応の申し出があったときは、学校は、保護者に「学校給食における食物アレルギー等対応依頼書」（様式第1号）及び「学校給食食物アレルギー等事前調査票」（様式第2号）を配布し、食物アレルギーの原因食材、アナフィラキシー症状の有無、処方薬の有無等と、家庭での食事制限など対応状況、学校給食での対応の希望とその内容についての記載を求める。

併せて、医師の所見を付した「学校生活管理指導表」（参考様式1）を保護者に求める。

なお、学校生活管理指導表については、対象児童生徒が在籍する間、食物アレルギーの状況の変化の有無にかかわらず、毎年提出を求めるとともに、状況の変化やそれに伴う対応の変更がある場合には、その都度提出を求める。

### (3) 保護者との面談、資料の作成

教育委員会は、学校（校長、給食主任、担任、栄養教諭・学校栄養主任・学校栄養職員（以下「栄養士」という。）、養護教諭等）、給食センター（調理師等）、給食センター所長・教育委員会給食担当者等で構成する食物アレルギー対応検討会議を開催し、保護者との面談を実施する。

その際に、対象児童生徒の食物アレルギーの状況を把握するとともに、本方針に基づく学校の対応の考え方を保護者に説明し、理解・協力を求める。

学校は、面談実施後「給食の配慮について確認事項」（様式第3号）を速やかに作成し、保護者に確認をとった後、校長及び給食センター長の確認を受け、教育委員会へ送付する。

### (4) 保護者との面談後の協議

面談時に対応が決定しなかった場合、また、決定したものでもその詳細について検討が必要な場合には、食物アレルギー対応検討会議において、学校生活における対応や配慮事項を検討・決定する。

その際、必要に応じて、対象児童生徒の主治医、学校医からの助言を受けるなど連携に努めるものとする。

### (5) 学校における食物アレルギー個別取組プランの作成、全教職員への周知

学校は、(3) で作成した確認事項及び(4)の協議の場で決定した内容をまとめた個別取組プランを保護者に説明するとともに全教職員に周知する。

また、このプランを対象児童生徒に関する他の書類とともに職員室や保健室など所定の場所に保管し、対象児童生徒がアレルギー症状を発症するなど緊急時に確認できるようにする。

### (6) 確認事項の引継及び見直し

対象児童生徒の食物アレルギーの状況に変化があり、医師の診断のもと学校の対応について保護者から変更の希望があった場合には、(2)から(5)に記載の手順により確認事項の見直しを行う。

また、学校は、進級時には、学校内で再度対象児童生徒への対応を周知徹底するとともに、学校間で対象児童生徒の情報を共有し引き継ぐこととする。

保護者に対しても、これらの機会に改めて、学校に十分情報提供を行うよう求める。

### (7) 個人情報の管理

教育委員会及び学校は、上記(1)から(6)において、収集した対象児童生徒の個人情報をも十分に留意して管理するものとする。

## 2. 学校給食における食物アレルギーへの対応

### (1) 基本的な考え方

学校給食における食物アレルギーへの対応は、限られた条件（施設・人員・時間）の中で、各給食センターにおいて、350食から700食余りを大量に調理しなければならない状況のため、次に挙げる学校給食の特徴を踏まえて考えなければならない。

ア 学校給食は教育活動の一環として、豊富な食材を使用しながら、児童生徒に食の大切さや喜びを感じさせ、望ましい食習慣などを育成する食育の重要な役割を担っていること。

イ 教室における配膳には児童生徒も関わるため、安全管理上のリスクが高まらざるを得ないこと。

したがって、南部町学校給食における食物アレルギー対応については、「ガイドライン」に示されたレベル1からレベル4までを参考にし、南部町学校給食の実状に合わせた対応内容を定め、最適な組み合わせを考えて実施することとする。

また、誤食・誤配を防止するために、可能な限り複雑・過剰な対応をしないこととする。

学校給食において、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても使用頻度の高い調味料・だし・食品添加物（※1）については基本的に除去する必要はないものと判断することから、当該食品の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の観点から安全な給食の提供が困難な場合には、弁当対応を考慮する。

使用頻度の高い調味料・だし・食品添加物（※1）とは、「しょうゆ・砂糖・塩・酢・味噌類・みりん・コンソメ・スープストック（中華スープ含む）・ごま油・オイスターソース・ウスターソース・ケチャップ・だし及び食品衛生法で食品添加物と認められたものをいう。」

### (2) 特定食材の取り扱い

アレルギーを誘発する可能性が高いと考えられる食材の取り扱いについては、次の通り行うものとする。

ア 特に重篤度の高い原因食物：そば、落花生（ピーナッツ）

学校給食にそば・落花生（ピーナッツ）については、使用しないこととする。

イ 特に発症数の多い原因食物：卵・乳・小麦・えび、かに、キウイフルーツ

学校給食に生卵・キウイフルーツについては使用しないこととする。また、他の原因食物は次に掲げるとおり提供方法等を工夫する。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とする。

a) できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮するとともに、同じ原因食物の使用は最小限とし、対応を単純化する。



- b) 同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食物が使用されない日を設けるなど考慮する。
- c) 加工食品は、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮する。

(3) 南部町立学校給食センターにおける食物アレルギー対応について

南部町立学校給食センター（南部町立会見給食センター及び南部町立西伯給食センターをいう。以下「給食センター」という。）における食物アレルギー対応については、原則、次のとおり行うこととする。

なお、対象児童生徒の状況を勘案し、必要があると認めるときはその都度協議をして決定することとする。

ア 対応内容

**【飲用牛乳のみ除去の場合】**

アレルギー献立表は作成せず、通常のトレーで配食し、おかわりは可とする。また、牛乳については返金対象とする。

**【除去食（調理による）及び代替食対応】**

栄養士は、対象児童生徒の保護者に、アレルギー献立表で、加工食品を除き原因食材をすべて除去（完全除去）した除去食又は代替食を1種類提示し、保護者の了解のもと提供することを原則する。（※2）

保護者の了解が得られない場合、原因食材が多岐にわたり調理の過程において完全除去が困難な場合、微量でも重篤なアレルギー症状を起こす場合又は原因食材が加工食品の原材料に含まれ安全性の確保が困難な場合には、弁当持参を依頼する。

除去の方法は、調理の過程で、原因食材を加える前に取り分けて、別に調理するものとする。その際には、取り分けから完成までを同じ調理員が行い、原因食材が調理器具や白衣等に付着しないよう、細心の注意を払うこととする。

代替食は、申請された原因食品を除き、除かれることによって失われる栄養価を別の食品を用いて補って給食を提供するよう努めるものとする。

また、委託業者の現場責任者との十分な連携・協力のもと、本方針に基づく対応を確実にを行うものとする。しかしながら、複雑・過剰な対応はかえって給食におけるアレルギーの危険性を高めるため、実情に合わせた対応を考えるものとする。

※2 例えば、原因食材がエビである児童生徒、卵である児童生徒がそれぞれ1名いた場合、エビと卵を完全除去した中華丼を除去食として両児童生徒に提供する。なお、原因食材が小麦粉である場合には、パンそのものの提供ができないため、おにぎり等の一部弁当持参を依頼することとする。代替食も同様とする。

## 【弁当対応】

### ① 完全弁当対応

原因食材が多岐にわたる場合又は微量でも重篤なアレルギー症状を起こす可能性がある場合には、除去食・代替食対応が困難であるとみなし、安全性を確保するため、弁当持参を保護者に依頼する。

※完全弁当持参を考慮する基準の例

(ア) ごく微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- a) 使用頻度の高い調味料・だし・食品添加物（※3）の除去が必要である場合
- b) 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある場合
- c) 多品目の食物除去が必要である場合
- d) 食器や調理器具の共用ができない場合
- e) 油の共用ができない場合
- f) その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる場合

(イ) 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

使用頻度の高い調味料・だし・食品添加物(※1) とは、「しょうゆ・砂糖・塩・酢・味噌類・みりん・コンソメ・スープストック（中華スープ含む）・ごま油・オイスターソース・ウスターソース・ケチャップ・だし及び食品衛生法で食品添加物と認められたものをいう。」

### ② 一部弁当対応

献立内容によって、原因食材が給食の一部及び1食分に当たる時、その分の弁当持参を依頼する。ただし、原因食材が給食の一部であっても、著しく栄養価が不足するなど保護者が1食分の弁当持参を希望する場合には、これを妨げない。

弁当持参を依頼するに当たっては、保護者に過度の負担がかからないよう、説明に留意する。

かに・えびのアレルギーがあり、しらす干し・海藻類の除去が必要な場合は、弁当対応とする。

対象児童生徒が持参した弁当は、衛生管理を考慮して、学校が管理するものとする。ただし、給食時間に合わせて、保護者等が学校に弁当を持参することを妨げない。

また、牛乳アレルギー等のため、年間を通して飲用乳を飲まない場合には、その費用に当たる分の給食費を返還する。

### 【詳細な献立表の配付】

栄養士は、除去食（調理による）及び代替食対応並びに弁当対応する場合は、通常の献立表のほか、原因食材を明示または印をつけたアレルギー献立表を作成し、対象児童生徒の保護者、管理職、学級担任、養護教諭、給食センターに配付・確認することにより、アレルギー食材の見落としを防ぐ資料とする。

学校は保護者に対して、アレルギー献立表の確認と、発達段階に応じて児童生徒本人も献立内容と給食の対応について認識できるよう、家庭での指導を依頼する。

学級担任は、他の教職員が給食指導を行う場合に備えて、アレルギー献立表を教室内に掲示する。

### イ 除去食対応・代替食対応の実施基準

次の要件を満たした場合に、対象児童生徒に除去食・代替食を提供することとする。

なお、児童生徒及び家庭の信条、薬と食品の相互関係により食べられない食材は、安全管理上必要な食物アレルギー対応に注力するため、実施の対象としない。

### 【除去食の提供】

#### ①医師による診断

学校生活管理指導表において、医師の所見欄に、対象児童生徒に食物アレルギーがあることが記載されている場合。

#### ②原因食材の特定

原因食材が特定されている場合。

### 【代替食の提供】

①及び②に該当する場合であって、除去食対応することにより対象児童生徒が必要な栄養価を得ることが困難であると判断する場合

学校は、保護者から提出された学校給食における食物アレルギー対応面談事前調査票（様式第2号）をもとに、対象児童生徒が食べられる範囲、家庭での取組み状況、医療機関への定期受診等について、その状況について事前に十分な情報提供を受けるのが望ましい。

#### ○家庭での取組状況の把握

家庭での食事においても、除去食の対応が十分できており、その内容等について保護者から学校（栄養士）への情報提供ができてることが望ましい。

特に、学校給食では豊富な食材を使用することから、献立表に対象児童生徒が食べたことがない食材があった場合には、事前に家庭での食事アレルギー

ギー症状が出ないことが保護者により確認できているかを聞き取る。

#### ○医療機関への定期的な受診状況の把握

原則として、年1回以上、保護者により対象児童生徒の医療機関への受診を行うことを保護者に求める。

また、食物経口負荷試験が行える医療機関での受診が望ましいため、その旨を保護者に伝える。

#### ウ 除去食の配食時及び給食指導における注意事項

学校における食物アレルギー事故の発生は、給食の誤配によるものが多いことから、学校は配膳時に特に注意を払わなければならない。

##### ①除去食の対応内容の明示

除去食であることを、児童生徒本人、学級担任及び他の児童生徒が確認できるようにする。原因食材の除去が給食の一部である場合には、その食器のみ色を変えるなど配慮することによって、対応内容を明確にする。（飲用牛乳のみ除去の場合は除く。）明確にする具体的な方法は問わないこととする。

##### ②複数人による配膳のダブルチェック

調理後にアレルギー原因食物の混入、取り違えが起きないように管理する。チェックにあたっては、決められたチェック箇所、タイミング、決められた方法（ダブルチェック、指差し声出し等）で確認する。

##### ③学級担任による配膳

除去食及び代替食の配膳は原則学級担任が行うものとし、児童生徒本人に確実に配膳するよう細心の注意を払うものとする。学級担任が行うことができない場合には、他の教職員が行うこととする。ただし、万が一に備えて、児童生徒本人や他の児童生徒に対しても、配膳時に十分注意するよう、日頃から指導する。

また、学級担任は、他の児童生徒の給食配膳時にも、対象児童生徒がアレルギー食材に触れないよう配慮する。家庭においても、アレルギー献立表を確認のうえ、学級担任に申し出るよう依頼する。

学級担任は食物アレルギーを有する児童生徒が対応食を確実に食べたかどうかを確認し、喫食状況を調理場にフィードバックするよう努める。

##### ④給食指導

学級担任は、除去食及び代替食を提供する日の給食時には、対象児童生徒の状況を確認する。栄養士は必要に応じて学級担任を支援する。

##### ⑤おかわり

誤配食防止のため、除去食及び代替食を含めた当日の給食すべてについて、当該児童生徒のおかわりを禁止とする。ただし、当該児童生徒にはあらかじめ通常より多めに配食するなど、できる限り配慮するものとする。（飲用牛乳の

み除去の場合は除く)

#### ⑥実施における問題の報告

学校及び調理現場において事故及びヒヤリハット事象などの問題点が発生したときは、学校給食における食物アレルギー対応事故報告書兼ヒヤリハット事例発生報告書(様式第4号)により、発生した問題点を教育委員会に報告し、学校ごとに対応方法の評価、検証を行う。

#### エ 対応を変更する場合

対象児童生徒の食物アレルギーの状況に変化があり、医師の診断のもと学校給食の対応について保護者から変更の希望があった場合には、学校は学校生活管理指導表及び学校給食食物アレルギー対応面談事前調査票などの書類の提出を求め、食物アレルギー対応検討会議による面談により、保護者との情報共有を十分行う。

弁当持参から除去食・代替食の提供に、または、除去食・代替食から通常の給食の提供に変更するに当たって、安全性の確保の点から、変更当初に給食の時間への立ち合いなど必要な協力を保護者に求める場合には、過度の負担がかからないよう留意する。

#### オ 対応を中止する場合

対象児童生徒の食物アレルギーの状況が良化し、食物アレルギーの対応を中止する場合は、食物アレルギー給食対応中止届(様式第5号)並びに学校生活管理指導表、負荷試験結果又は血液検査結果の提出を求め、食物アレルギー対応検討会議による面談により、保護者の意向を十分に踏まえて中止を決定するものとする。

#### カ その他の配慮事項

対象児童生徒が他の児童生徒と同様に、学校給食を楽しみ、充実した時間を過ごせるように、安全性の確保を前提として、できる限りの配慮と取組に努めなければならない。

#### 【他の児童生徒への指導】

対象児童生徒の保護者の了解を得たうえで、学級担任は、学級の他の児童生徒に対して、食物アレルギーに関する正しい知識と、対象児童生徒の安全への配慮を共有できるよう、指導するものとする。

特に、対象児童生徒が弁当を持参する場合や、原因食材に触れないよう配慮を行う場合に、他の児童生徒が理解できるよう、発達段階に応じた指導や説明をするものとする。

### 3. 給食提供における体制づくり

#### (1) 調理器具、食材の管理

食物アレルギー対応に使用する調理器具、食材等の管理についてルールを定め、混入を防ぐ。

##### ア 調理器具

対応食専用の調理器具や食器具類を使用することが望ましい。その場合は、一般の調理器具や食器具類と区別して保管する。

##### イ 食材

使用する食材の内容確認書を保管する。

#### (2) 調理担当者の区別化

作業工程表を作成し、いつ、だれが、何に気をつけて作業をするかを確認する。対応食担当調理員は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化をして作業する。

#### (3) 調理作業の区別化

対応食を調理する作業を区別化する。対応のための作業動線図を作成し、事故予防につなげる。動線図はホワイトボード等を活用し、調理員全員が確認できるように工夫する。

### 4. 給食提供における調理作業

#### (1) 実施献立・調理手順等の確認

前日あるいは当日の朝、栄養士と調理にかかわる全員でアレルギー対応作業を明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を参照しながら、綿密な打合せを行う。

なお、調理指示書、作業工程表、作業動線図は普通食用のものと対応食用のものを別に作るのではなく、1枚で普通食・対応食に係る作業が確認できるようにする。

##### 【確認項目】

- ・対応が必要な児童生徒
- ・除去・代替する食品と献立
- ・調理の担当者
- ・調理の手順
- ・使用する器具
- ・取り分ける作業のタイミング

##### ○作業工程表作成のポイント

- ・必ず事前に作成する。
- ・調理員と綿密な打合せを行い、共通理解を図る。

- ・普通食の作業工程表の中に対応食の作業工程についても明記する。
- ・いつ、どこで、誰が、何に気をつけて（混入・誤配等）作業するか明記する。
- ・途中で取り分ける料理についても明記する。

○ 作業動線図作成のポイント

- ・必ず事前に作成する。
- ・普通食の作業動線図の中に対応食の作業動線についても明記する。
- ・対応食の食材は、普通食の動線と分けてわかるように明記する。
- ・対応食を調理する場所を明記する。
- ・混入が心配される場所について明記し、注意を促す。

(2) 対応食の調理手順

ア 検収

複数の検収担当者が、使用する食材や調味料を複数で確認し、記録する。

【確認項目】

- ・納品された食材が発注した食材であるか確実に検収する。
- ・加工食品等は業者から提出された詳細な原料配合と同じ食品か確認する。
- ・加工食品は必ず原材料表をもらって確認する（原材料の変更はないか、違う食品ではないか等）。

イ 調理作業

- ・対応食担当調理員は、他の調理員と違う色のエプロンを着用して作業を行うよう努める。
- ・調理員は調理指示書、作業工程表や作業動線図に基づいて作業する。調理作業中は区別化を意識して作業を行う。
- ・普通食と一緒に調理し、原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当調理員が原因食材の混入がないことを確認してから取り分ける。
- ・事前に決められた確認箇所で、事前に決められた方法（ダブルチェック、声出し指差し等）によりチェックを徹底する。
- ・普通食と同様、温度管理、保存食の採取、検食を行う。

## 5. 学校給食以外の学校生活における食物アレルギーへの対応

学校給食以外にも、授業や行事などで、原因食材を扱ったり食事を伴ったりすることがあるため、学校は、対象児童生徒への影響について十分配慮し、必要に応じ事前に食物アレルギー学校対応委員会を開催して対応を検討・決定する。

### (1) 食物・食材を扱う活動

(生活科、図画工作科・美術科、家庭科、特別活動、総合的な学習、学校行事等)

原因食材を食べなくても、触れる、吸い込むだけでアレルギー症状を起こす場合があるため、学校は指導計画の立案から実施の各段階で、対象児童生徒への対応を検討・決定する。対象児童生徒の学級担任等は、必要に応じて養護教諭や栄養士と事前に情報共有を行うものとする。

- ・調理実習
- ・食材を使用した理科実験
- ・牛乳パックのリサイクル体験
- ・学校農園などの農業体験
- ・食に関する出前授業
- ・クラブ活動等で食材を使用するもの など

### (2) 校外学習、宿泊行事

遠足、社会科見学、移動教室、修学旅行等の校外学習や宿泊を伴う行事等では、普段の学校生活に比べ教職員の目が行き届きにくい傾向があるため、参加する教職員全員が対象児童生徒の状況を把握し、食事の配慮やアレルギー症状の発症に備えた準備等をしておく必要がある。

#### ア 食事

遠足や社会科見学等では、児童生徒が持参した弁当や菓子の交換などをしないよう、学級担任等が指導する。対象児童生徒の家庭においても、他の児童生徒の弁当や菓子を「もらわない」「食べない」指導をするように依頼する。

校外学習等で弁当などを調達する場合は、学校は事前に献立を取り寄せ、対象児童生徒の保護者に確認を依頼したうえで、購入を決定する。

班行動により生徒だけで食事をする（生徒自身が店や献立を決定する）場合には、学級担任等は、事前学習など班行動の計画を立てる際に、食物アレルギーのある児童生徒の食事内容に注意を払う。また、他の児童生徒が、当該児童生徒の事情について正しく認識し理解できるよう、指導を行う。なお、保護者に対しても、校外学習の通知文等を通じて、児童生徒自身が当日の食事に十分注意するよう、家庭での指導を依頼する。

宿泊を伴う行事では、学校は事前に宿泊施設に除去食等の対応を確認し、保護者にも対応内容の確認と児童生徒本人による自己管理の指導を依頼する。なお、そばアレルギーがある児童生徒については、「ソバガラ枕」にも注意す



る必要があることから、事前に宿泊施設に確認を行う。

なお、食物アレルギーではないが、ハチなどの昆虫刺傷により重篤なアレルギー症状を発症する児童生徒についても、遠足や宿泊を伴う行事の際には、次の緊急時の対応を準備しておく必要がある。

#### イ 緊急時

学校は、対象児童生徒が宿泊先で重篤なアレルギー症状（ハチなどの昆虫刺傷により重篤なアレルギー症状を含む。）を発症した場合に備え、消防署との情報共有、搬送する医療機関についての相談や、円滑な受診のため主治医による紹介状の準備など、保護者への協力を依頼する。

対象児童生徒にアドレナリン自己注射薬（商品名「エピペン」。以下「エピペン」という。）などの救急治療薬が処方されている場合は、学校は、持参薬の有無や管理方法、アレルギー症状を発症した場合の対応について、事前に保護者と十分協議し、参加する教職員全員がその内容について把握しておくこととする。

### (3) 運動（体育科、部活動）

運動と原因食材の組み合わせにより食物依存性運動誘発アナフィラキシーが誘発される場合があるため、学校は、対象児童生徒が原因食材を食べたことが分かった場合には、以後2時間運動をさせないとともに、児童生徒本人に確実に指導する。

症状が誘発される運動の強さには個人差があるため、学校は保護者から、家庭での状況についての情報提供を受け、学校生活における運動を安全に管理する。

学校は、体育科の授業、部活動を管理・監督する学級担任以外の教員や外部指導員と、対象児童生徒の状況について情報共有するとともに、保護者に対してもこれらの教職員等への情報提供を依頼する。

### Ⅲ 緊急時（アナフィラキシー発症時）の対応

#### 1. 対応の手順

平成28年3月に鳥取県が作成した「学校における食物アレルギー対応基本方針」に定める緊急時の対応等に基づき対応する。

#### 2. 平時からの備え

##### (1) 情報把握・共有

学校が、対象児童生徒の食物アレルギーの状況を把握しない限り、適切な対応を行うことは困難であるため、保護者に対して、機会を捉えて情報提供を依頼し、把握に努める。

学校生活において、食物アレルギーに関して特別な配慮が必要な場合には、学校生活管理指導表、個別取組プランの内容について、対象児童生徒に関わる者すべてが情報共有するものとする。

##### (2) 役割分担の決定とシミュレーションの実施

学校は、緊急時における校内の役割分担をあらかじめ決定し、緊急時にそれぞれの役割に沿って適切に動けるよう、学校における緊急時対応マニュアル等を作成し、訓練を毎年度実施する。

役割を与えられた教職員が不在の場合にも、校内の全教職員が代理を果たせるよう、職員室や保健室、教室等に備えるとともに、全教職員が対応マニュアルを熟知し、訓練に参加するものとする。

##### (3) エピペン及び内服薬の管理

対象児童生徒が緊急性の高いアレルギー症状を発症した時に、迅速、適切にエピペンを使用するためには、児童生徒本人がエピペンを携帯・管理することが基本となる。なお、保護者との協議により、児童生徒本人及び学校が各1本保管し対応することを妨げないものとする。

学校が代わってエピペンを管理する場合には、学校の実情を踏まえたうえで、主治医、学校医、学校薬剤師等の指導のもと、保護者と十分に協議して方法を決定するものとし、保管場所など管理方法を全教職員に周知する。

また、エピペン同様、内服薬についても、緊急時に確実に使用できるよう管理方法を決めておき、個別取組プランに記載するとともに、全教職員に周知する。

##### (4) 応急手当とAEDの確認

重篤なアナフィラキシーショックにより心停止した場合に、応急手当（心肺蘇生、AEDの使用）が確実にできる様、応急手当の指導を全ての教職員が受けることが望ましい。

また、AEDの設置場所については、全ての教職員が確認するとともに、行事等により通常の設置場所と異なる場合で使用する場合には周知を徹底する。

##### (5) 校内研修の実施

緊急時のシミュレーション訓練のほか、食物アレルギーに関する基礎知識や児童生徒への指導を向上するため、校内研修を積極的に実施する。

#### (6) 家庭における対象児童生徒への指導

食物アレルギーによる重大事故の未然防止や早期対応には、日頃からの家庭における対象児童生徒への指導が重要である

そのため、学校は、下記の事項について家庭で対象児童生徒に指導を行うよう保護者に求める。

##### ア 体調不良を感じたときには早い段階で周囲に伝えること

対象児童生徒が、いつ、校内のどこで、緊急性の高いアレルギー症状を発症するか分からないため発見が遅れる可能性もあること、児童生徒本人が食物アレルギーによる症状と確実に認識できるものではないことなどから、初期対応が適切に行われない場合も想定される。

したがって、家庭において日頃から、体調不良を感じたときには早い段階で周囲に伝えるよう、対象児童生徒への指導を依頼する。

##### イ 登下校時等に症状が発症した場合の対応を確認しておくこと

登下校中や校外で緊急性の高いアレルギー症状を発症することも十分考えられるため、家庭において、その場合の対応を児童生徒本人と話し合っておくこと、周囲が事情を確認できるよう通学カバン等に表示しておくなど、必要な措置について働きかける。

### 3. すべての事故、ヒヤリハット事例の報告

すべての事故及びヒヤリハット事例は、状況や問題となった原因、改善方法について、学校給食における食物アレルギー対応事故報告書兼ヒヤリハット事例発生報告書（様式第4号）により学校長（調理現場にあっては、給食センター長）を通じて教育委員会に報告する。

食物アレルギー学校対応委員会において学校内で情報共有するとともに、食物アレルギー対応検討会議において検証し、対策を検討し、事故防止の徹底に努める。

## IV 教育委員会の取組

### 1. 関係機関等との連携

#### (1) 学校との情報共有

学校内における食物アレルギー対応については、本方針に基づき、食物アレルギー学校対応委員会を中心として学校が行うものであるが、教育委員会は、学校又は給食センターからの報告により、食物アレルギー対応検討会議の開催を通じて、対象児童生徒のエピペンの携帯状況、学校給食の対応状況等を把握し、必要な環境整備・指導・支援を行うとともに、保護者が本方針及び学校の対応への理解・協力を得られるよう、必要な支援を行うものとする。

学校における食物アレルギーの状況については、毎年度、学校からの報告により把握することとするが、重篤なアレルギー症状を起こす、エピペンの携帯に至るなど、状況に大きな変化があった場合には、随時把握するものとする。

また、年度途中の転入学児童生徒で上記に該当する場合にも、把握するものとする。

#### (2) 医療機関・消防署との連携

学校における緊急時の対応が円滑に行えるよう、対象児童生徒の主治医はもとより町立病院である西伯病院と連携を図るとともに、救急搬送が必要な際に適切な処置ができるよう、学校が消防署との情報共有を円滑に図れるよう支援するものとする。

### 2. 研修の実施

学校が本方針を正しく理解し、適切に運用するとともに、緊急時に迅速・的確な判断と対応を行えるよう、校長、教頭をはじめとした教職員、栄養士、調理員など対象児童生徒に関わる者すべてを対象に研修を実施するものとする。

### 3. 保護者への理解・啓発

本方針の基本的な考え方でも述べたように、食に関する指導の第一義的な責任は家庭にあり、学校が家庭同様のきめ細かな対応を行うことは困難である。

しかしながら、保護者自身の食物アレルギーへの認識が必ずしも十分でない場合があることから、保護者への啓発、研修の機会を設け、本方針と学校の対応への理解促進に努める。

## V 方針の見直し

近年の食物アレルギーのある児童生徒の増加、食物アレルギーへの関心の高まり、食物アレルギーの多様化・複雑化といった傾向は、今後も続くものと予測される。

教育委員会では、最新の知見や国・鳥取県の動向を注視しながら、子どもにとって安全・安心で充実した学校生活を目指し、また、給食に関わる教職員へ過度の負担がかからないよう、今後も必要に応じて本方針を見直すものとする。

また、見直しにあたっては、食物アレルギー対応検討会議をはじめとした意見交換の機会を少なくとも年1回は設け、学校、栄養士、給食センター長、給食委託業務責任者、調理責任者、教育委員会給食担当者が意見交換を行い、現場の実情を把握し方針の見直しへ反映させるよう努める。

## VI 資料編・参考様式

### ○資料

学校生活管理指導表

### ○様式

様式第1号 学校給食における食物アレルギー等対応依頼書

様式第2号 学校給食食物アレルギー等事前調査票

様式第3号 給食の配慮についての確認事項

様式第4号 学校給食における食物アレルギー等対応事故報告及び  
ヒヤリハット事例発生報告書

様式第5号 食物アレルギー等給食対応中止届