

1 食物アレルギー対応の基本的な考え方

1-1 食物アレルギー対応の基本

食物アレルギーを有する児童生徒等が、他の児童生徒等と同じように学校生活を安全に安心して過ごすため、学校給食等における食物アレルギーの対応を組織的に進めていく。

食物アレルギー対応 三つの柱

目標

食物アレルギーを有する児童生徒等が、学校生活を安全に安心して過ごすことができ、かつ自己管理能力を高めることができる

正確な情報の把握・共有 アレルギー疾患の理解

- すべての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する。
- 学校生活管理指導表の提出を必須とし、対象者を限定する。
 - ・対象者を限定することで、安全・安心な給食等を実現する。
 - ・学校生活管理指導表運用のため、主治医・医師会等と連携する。
- 食物アレルギー対策委員会を設置する。
 - ・各教職員の役割を明確にして、危機管理意識を高める。
 - ・学校の基本方針、誤食・誤配を防止するための校（園）内マニュアルを策定する。
 - ・保護者から情報収集を行い、相互理解・情報共有を図る。（保健調査票、面談等）
 - ・個別の食物アレルギー対応プラン案を作成、決定し、全教職員で情報共有を図る。

日常の取組と 事故予防

- 食物アレルギーを有する児童生徒等にも給食を提供する。
 - そのためには、安全性を最優先する。
 - ・原因食物を「提供する」か「提供しない」かの二者択一を原則的な対応とする。
 - ・学校及び調理場の施設整備、人員等を考えた対応を行う。（過度に複雑にしない）
- 組織で対応し、学校全体で取り組む。
 - ・校（園）内マニュアルや個別の食物アレルギー対応プラン等に基づき、対応する。
 - ・事故及びヒヤリハット等が発生したときは、事例の情報共有、改善の検討を行う。
 - ・進学・転学等の場合にもリスクを減らすため、学校間で情報の共有を図る。

緊急時の対応

- 食物アレルギー対応の要素を組み入れた緊急時対応マニュアルを作成する。
 - ・緊急時対応に備え、主治医、学校医、医療機関、消防機関等と連携を図り、応急処置や連絡先を事前に確認する。
 - ・緊急時対応について、校内外で共通理解を図る。
- エピペン®を正しく扱えるように実践的な研修を毎年度実施する。

1-2 食物アレルギー、アナフィラキシーに対する理解

学校において食物アレルギーを有する児童生徒等への対応を適切に行うためには、まず全教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しい知識をもつことが重要である。学校生活の中で、初めて食物アレルギーを起こすこともまれではないため、食物アレルギーに関する基礎知識、対処法等に習熟しておく。

(1) 食物アレルギーの基礎的知識

食物アレルギーとは…

一般的には特定の食物を摂取することにより、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身に生じるアレルギー反応のことをいう。

「即時型」「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」「口腔アレルギー症候群」の3つの病型に分類される。

①即時型

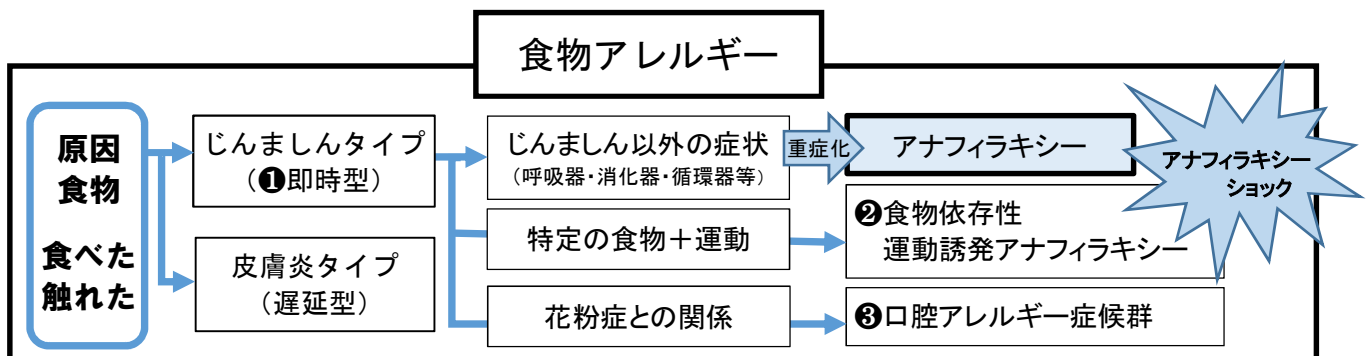
原因食物を食べたり、触れたりして2時間以内に症状が出現する。その症状は、じんましんのような軽い症状から、生命の危機も伴うアナフィラキシーショックに進行するものまで様々であり、食物アレルギー疾患の児童生徒等のほとんどは、即時型に分類される。

②食物依存性運動誘発アナフィラキシー

原因となる食品を摂取して、2時間以内に一定量の運動（昼休みの遊び、体育や部活動等）をすることによりアナフィラキシー症状を起こす。原因食物の摂取と運動の組合せで発症するため食べただけ、運動しただけでは発症しないことから、同じ症状を繰り返しても、この疾患であると診断されていない例も報告されている。

③口腔アレルギー症候群

果物や野菜に対するアレルギーが多く、食後5分以内に口腔内（口の中）の症状（のどのかゆみ、イガイガする、腫れぼったい等）が出現する。多くは、局所の症状だけで回復するが、5%程度が全身的な症状に進むことがあるため、注意する必要がある。



【出典：富山大学 足立雄一】

(2) 食物アレルギーの症状とアナフィラキシー


アナフィラキシーとは…

アレルギー反応により、「じんましんなどの皮膚症状」「腹痛や嘔吐などの消化器症状」「ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状」が、複数同時にかつ急激に出現した状態をいう。

その中でも、血圧が低下し、意識の低下や脱力を来すような場合を、「アナフィラキシーショック」と呼び、直ちに対応しないと生命に関わる重篤な状態になることがある。

症状
重度

症状
軽度

	ただちに 救急車を！	速やかに 医療機関へ	安静にし 経過観察
全身の 症状	<input type="checkbox"/> ぐったり <input type="checkbox"/> 意識もうろう <input type="checkbox"/> 尿や便を漏らす <input type="checkbox"/> 脈が触れにくい、不規則 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い		
呼吸器 の症状	<input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる <input type="checkbox"/> 声がかすれる <input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳 <input type="checkbox"/> 息がしにくい <input type="checkbox"/> 持続する強い咳き込み <input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸	<input type="checkbox"/> 数回の軽い咳	
消化器 の症状	<input type="checkbox"/> 持続する強い（我慢できない） お腹の痛み <input type="checkbox"/> 繰り返し吐き続ける	<input type="checkbox"/> 中等度のお腹の痛み <input type="checkbox"/> 1～2回のおう吐 <input type="checkbox"/> 1～2回の下痢	<input type="checkbox"/> 軽いお腹の痛み （がまんできる） <input type="checkbox"/> 吐き気
目・口鼻 ・顔面 の症状		<input type="checkbox"/> 顔全体の腫れ <input type="checkbox"/> まぶたの腫れ	<input type="checkbox"/> 目のかゆみ、充血 <input type="checkbox"/> 口の中の違和感、 唇の腫れ <input type="checkbox"/> くしゃみ、鼻水、 鼻づまり
皮膚の 症状		<input type="checkbox"/> 強いかゆみ <input type="checkbox"/> 全身に広がるじんましん <input type="checkbox"/> 全身が真っ赤	<input type="checkbox"/> 軽度のかゆみ <input type="checkbox"/> 数個のじんましん <input type="checkbox"/> 部分的な赤み

1-3 学校給食における食物アレルギー対応

(1) 学校給食における食物アレルギー対応実施基準

- ① 医師の診察・検査により食物アレルギーと診断され、特定の食物に対して対応の指示があること
- ② 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）が提出されていること
- ③ 基本的に1年に1回は医療機関を受診していること
- ④ 家庭でも医師から指示された対応を行っていること

上記の①～④の条件をすべて満たす場合は、学校給食での対応を検討する。

(2) 学校給食における食物アレルギーの対応方針

① 安全性を最優先とする

「安全性」を最優先する。栄養価の充足やおいしさ、彩り、保護者や児童生徒等の希望は、「安全性が十分に確保される」方法で検討する。

② 二者択一の給食提供を行う

給食は、「原因食物の完全除去」または、「ほかの児童生徒と同じように、すべての給食を提供」のいずれかとする。

原因食物が含まれる献立は、含まれる量にかかわらず、すべて提供しない。

●二者択一したうえでの段階的な給食対応（レベル1～3まで実施）

レベル1 詳細な献立表対応

給食で使われている原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、保護者や本人、学校等と情報共有し、原因食物を含んだ献立を、給食から除いて提供すること。

詳細な献立表は、すべての対応レベルにおいて配布する。

レベル2 弁当対応（一部弁当対応・完全弁当対応）

除去された献立に代わって、家庭から代替品（おかず等）を持参すること。

給食で除去された献立に代わって、部分的に家庭から代替品（おかず等）を持参する「一部弁当対応」と、給食は食わず、毎日すべての食事を家庭から持参する「完全弁当対応」がある。

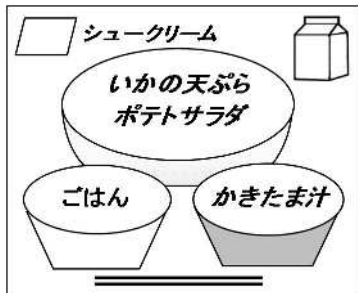
レベル3の除去食対応の場合でも、栄養量に偏りが生じないように、一部弁当となることもある。（弁当対応の考慮対象はP20参照）

レベル3 除去食対応（鶏卵のみ対応）

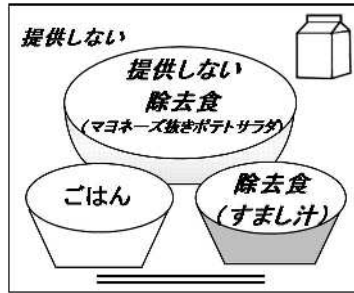
調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供すること。

給食で除去する原材料は、鶏卵（うずら卵を含む）のみとする。

【献立例】



【除去食】



- ・ いかの天ぷらには卵が含まれているが、加工品であることから卵を除去できないため、提供しない。
- ・ ポテトサラダは、マヨネーズに卵が含まれているため、マヨネーズを除去し、別の味付けをした除去食（ポテトサラダ）を提供する。
- ・ かきたま汁は調理過程で卵を除去し、除去食（すまし汁）を提供する。

卵除去食の対応例

献立	対応
親子煮	除去食（卵の除去）
八宝菜	除去食（うずら卵の除去）
ひじきサラダ	除去食（マヨネーズの除去）
フレンチサラダ	除去食（フレンチドレッシングの除去）

献立	対応
オムレツ	提供しない
クレープ	提供しない
プリン	提供しない
ふりかけ	提供しない

- ・ 「原因食物の完全除去」対応とした場合、原因食物が含まれる献立は、含まれる量にかかわらず、給食では提供しない。
- ・ 学校給食における食物アレルギー対応全体の安全性という観点から、保護者に丁寧に説明し理解を得る。

レベル4 代替食（提供しない）

除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供すること。

通常の学校給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担や作業場所が必要であり、安全性の確保ができないため、代替食は提供しない。

（3）給食時間における留意事項

全ての対応レベルにおいて、次の点に留意する。

- ・ 毎日、食物アレルギー対応献立表と給食の内容を確認する。
- ・ 食物アレルギー対応の児童生徒等の給食は、毎日、最初に配膳する。
- ・ 食物アレルギー対応の児童生徒等のおかわりは、誤食事故を防ぐために、すべての献立について禁止する。
- ・ 学級担任が不在の場合の対応を、明確にしておく。
- ・ 本人が精神的負担を感じないように配慮する。（他の児童生徒等の理解）
- ・ 食物アレルギー対応の児童生徒等が食べる学校給食に、原因食物を接触させないようにする。

1-4 食物アレルギーに対する校内体制の整備

(1) 校（園）内食物アレルギー対策委員会の設置

【基本構成】

校長（園長）、教頭（副園長）、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、学級担任、給食主任、栄養教諭・学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）、調理員（給食搬入員）、学校医

※ 必要に応じて、校（園）内食物アレルギー対策委員会の構成員は変更してもよい。

【検討事項】

- 児童生徒等に係る学校給食や学校生活における個別の対応策
- アナフィラキシー等緊急時対応
- 児童生徒等に対する食物アレルギーに関する正しい理解、啓発
- 教職員への研修計画 等

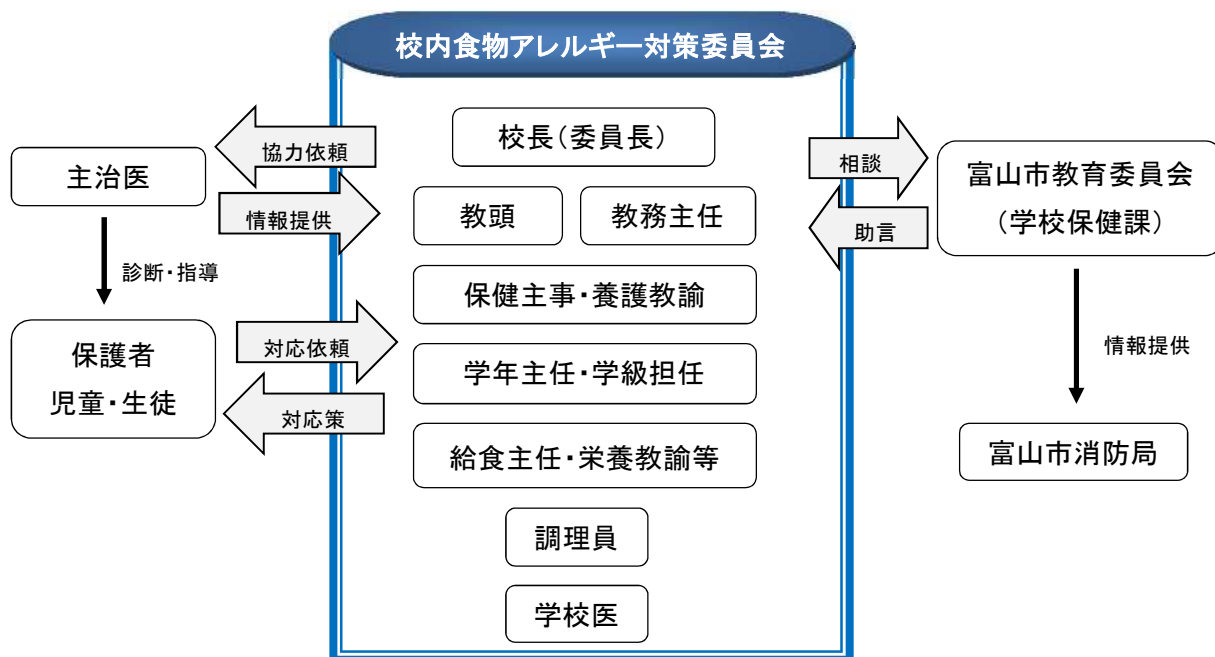
【学校保健計画への位置付け】

学校では、校（園）内食物アレルギー対策委員会を学校保健計画に位置づけ、学校の実態に合わせ、計画的に開催する。

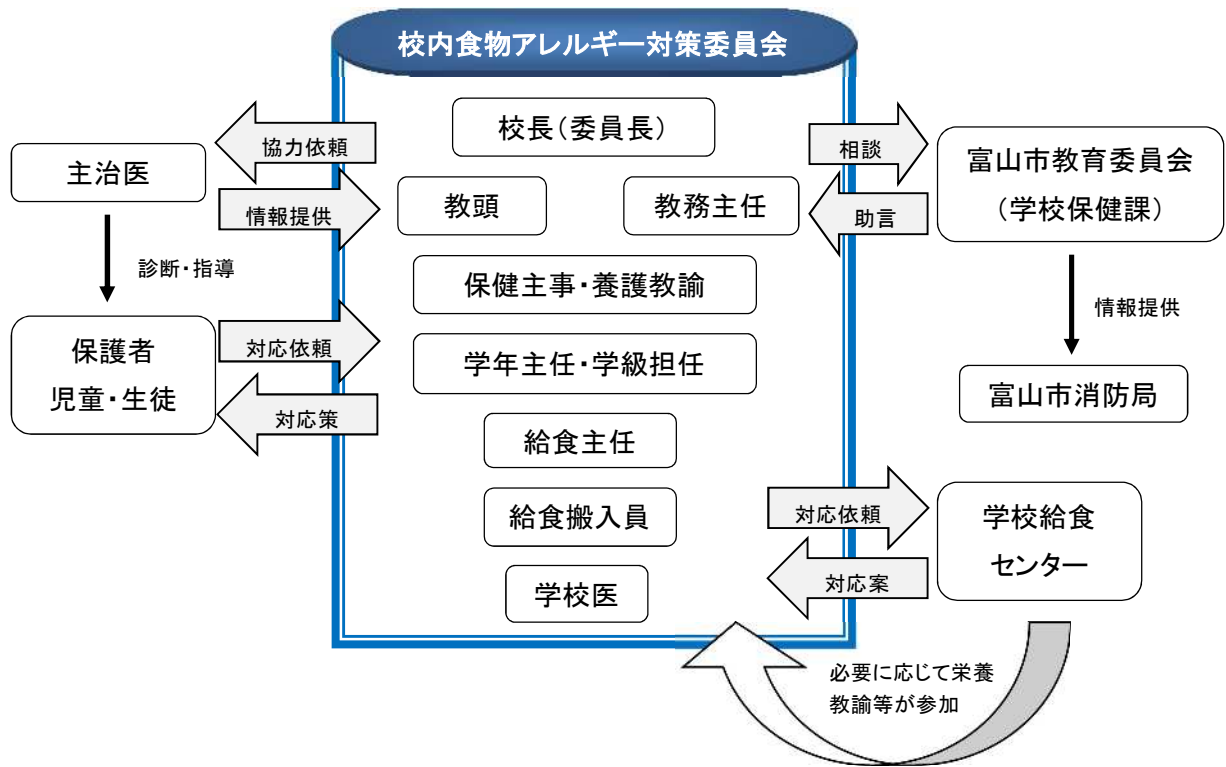
【校内体制図の例】

校（園）内食物アレルギー対策委員会は、学校給食の調理場方式によってその組織体制が異なる。それぞれ、次のとおり例示する。

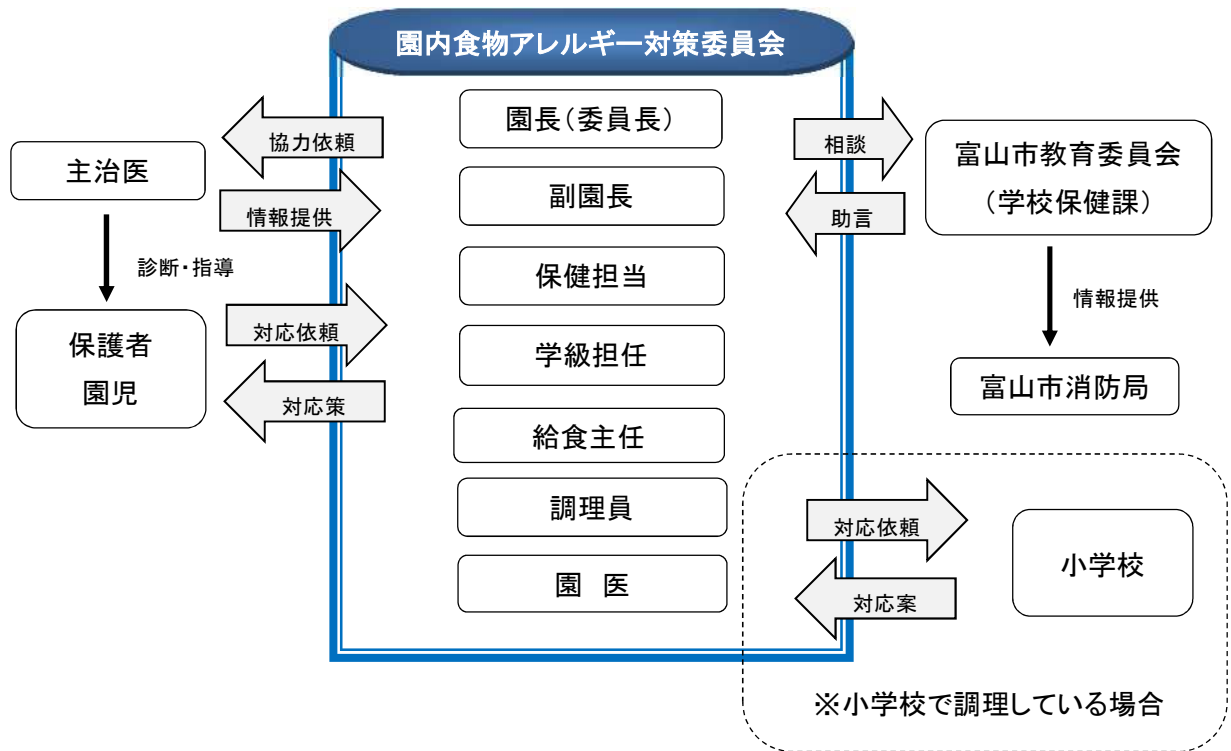
<例1：単独校調理場（小・中学校）の場合>



<例2：学校給食センター受配校（小・中学校）の場合>



<例3：幼稚園・認定こども園の場合>



(2) 校（園）内食物アレルギー対策委員会における教職員の役割（例）

＜校（園）内食物アレルギー対策委員会における教職員の役割一覧＞

【 小学校・中学校 】

◎責任者 ○担当者 ()は責任者不在の場合

役 割	校 長	教 頭	教 務 主 任	学 年 主 任	学 級 担 任	保 健 主 事	養 護 教 諭	給 食 主 任	栄 養 教 諭 等	調 理 員	学 校 医
校内食物アレルギー対策委員会の設置・招集	◎	○									
校内食物アレルギー対策委員会における対応策の決定	◎										
校内食物アレルギー対策委員会の開催	○	◎	○	○	○	○	○	○	○		
食物アレルギー対応プランの保管・管理		◎									
食物アレルギー対応プランの作成		◎	○	○	○	○	○	○	○		
食物アレルギー対応プラン作成にあたっての指導及び助言											◎
教職員全員へアレルギー対応策を伝達・周知及び共通理解	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
保護者や関係機関等との連絡窓口として全体の連絡調整		◎			○		○	○	○		
教職員への連絡調整及び指導助言		◎		○		○	○		○		
個別面談において保護者に対して対応策を伝達		◎		○	○	○	○	○	○		
児童生徒の実態把握					○	◎	○	○	○	○	
主治医、学校医への協力依頼	◎						○				
主治医、学校医に対し、応急処置の方法や連絡先を確認		○			○	○	◎	○			
食物アレルギーが発症した場合の対応方法の検討		○	○	○	○	○	◎				
校内研修等の企画、実施			◎			○	○		○		
他の児童生徒への指導方法の検討			◎	◎	○	○	○	○	○	○	
給食時の事前チェック内容の確認					◎		○	○	○	○	
食物アレルギー対応献立表・対応予定一覧表等の作成								(◎)	◎	○	

【 幼稚園・認定こども園 】

◎責任者 ○担当者 ()は責任者不在の場合

役 割	園 長	副 園 長	学 年 主 任	学 級 担 任	保 健 担 当	給 食 主 任	調 理 員	園 医
園内食物アレルギー対策委員会の設置・招集	◎							
園内食物アレルギー対策委員会における対応策の決定	◎							
園内食物アレルギー対策委員会の開催	◎	○	○	○	○	○	○	
食物アレルギー対応プランの保管・管理		◎						
食物アレルギー対応プランの作成	◎	○	○	○	○	○		
食物アレルギー対応プラン作成にあたっての指導及び助言								◎
教職員全員へアレルギー対応策を伝達・周知及び共通理解	◎	○	○	○	○	○		
保護者や関係機関等との連絡窓口として全体の連絡調整	◎	○	○	○	○	○	○	○
教職員への連絡調整及び指導助言	◎	○	○	○	○	○		
個別面談において保護者に対して対応策を伝達			○	◎	○	○		
園児の実態把握			○	◎	○	○		
主治医、園医への協力依頼	◎				○			
主治医、園医に対し、応急処置の方法や連絡先を確認	◎	○			○			
食物アレルギーが発症した場合の対応方法の検討	◎	○	○	○	○			
園内研修等の企画、実施		◎	○					
他の園児への指導方法の検討		◎	○	○	○	○		
給食時の事前チェック内容の確認	○			◎		○		
食物アレルギー対応献立表・対応予定一覧表等の作成						◎	(○)	

(3) 校内体制整備に向けた教育委員会の役割

教育委員会では次のような取組を行い、学校における食物アレルギー対応への支援を行う。

【食物アレルギー対応へのルールづくり】

富山市食物アレルギー対策委員会を活用し、食物アレルギーへの対応についての基本的な考え方を整理する。また、各学校共通の課題等に対するルールづくりを行う等、食物アレルギーへの対応のための環境整備を図る。

【情報提供】

学校給食での対応方法や緊急時における対応事例等、学校における食物アレルギー対応の実態把握に努めるとともに、必要な情報を随時、学校に対して提供する。

【教職員研修会の開催】

教職員研修会を積極的に開催する。また、学校が独自に開催する研修会に対しても、必要な支援を行う。

【相談・助言】

「食物アレルギー対応プラン（様式5）」の作成や具体的な食物アレルギーへの対応方法の検討に当たっては、学校からの相談に対して、随時、必要な助言を行う。

また、栄養教諭等が未配置の学校に対しては、「食物アレルギー対応予定一覧表（様式8）」等の給食対応関係書類の作成への支援を行う。

【保健・給食器材等の確保】

緊急時対応に必要な機器や、除去食の提供に必要な食器、調理器具等、食物アレルギー対応に必要な器材の確保に努める。

【医療機関（医師会）及び消防機関との連携体制】

主体となって医療機関や医師会、消防機関等との連携を進める。ガイドラインや学校生活管理指導表の運用については、関係機関と共通理解を図り、定期的に協議の場を設け、学校医や主治医の指導助言を受ける。

また緊急時の対応を充実するために、エピペン®を保持している児童生徒等の情報や対応について把握し、消防機関との連携を図る。

【すべての事故及びヒヤリハット情報収集とフィードバック】

各学校に対し、すべての事故及びヒヤリハット事例について、その詳細と改善策の報告を求める。また、報告を受けた事例をもとに再発防止策を検討し、事故防止の徹底に努める。