

# 函南町学校給食アレルギー対応マニュアル

令和元年12月

函南町教育委員会

# I 基本原則(文部科学省「学校における食物アレルギー対応指針(H27.3)」抜粋)

## 1 校内食物アレルギー対応委員会

### 1 設置の趣旨・委員構成

食物アレルギーに関する対応を協議、決定し、また危機管理体制の構築を行い、研修を実施します。  
学校長を委員長として、年度ごとに委員を決定します。

#### 【委員構成例と主たる役割例】

◎委員長 校長(対応の総括責任者)

○委員

- ・教頭(校長補佐、指示伝達、外部対応)
- ・教務主任・主幹教諭(教頭補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応)
- ・養護教諭(実態把握、主治医や学校医との連携、事故防止)
- ・栄養教諭・学校栄養職員(給食調理・運営の安全管理、事故防止)
- ・保健主事(教務主任・主幹教諭・養護教諭・栄養教諭等の補佐)
- ・給食主任(栄養教諭等の補佐、各学級における給食時間の共通指導徹底)
- ・関係学級担任・学年主任(安全な給食運営、保護者連携、事故防止)

※各委員は相互に緊密な情報交換並びに連携を図ります。

※必要に応じて、委員会に、教育委員会の担当者、学校医、調理員の代表、関係保護者、主治医等を加えます。

### 2 給食対応の基本方針の決定

町教育委員会の対応方針と個々の状況を踏まえ、自校の給食対応の基本方針を決定します。

### 3 面談における確認事項

- (1) 面談の日程や参加者を決定します。
- (2) 面談結果から個別の取組プラン案を作成する者を決定します。
- (3) 面談で聴取すべき項目を決定します。
- (4) 保護者に、町教育委員会や学校の基本方針と対応について説明し、理解を得ます。

### 4 対応の決定と周知

- (1) 取組プランをもとに、詳細な対応を決定します。
- (2) 決定した取組プランを全教職員で共有できるように周知します。

- (3) 保護者に決定内容を伝え、了解を得ます。

## 5 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討

- (1) 事故の把握と把握のためのシステムを構築します。
- (2) 事故原因を究明し、防止策を協議・決定し、周知運用します。
- (3) すべての事故及びヒヤリハット事例を、町教育委員会へ報告します。

## 6 委員会の年間計画

学校行事等を踏まえ、対応について計画的に進めます。

# 2 対応申請の確認から対応開始まで

### 1 対応申請の確認

申請時期は、①1年生(新入学前)、②進級時(前年度中)、③新規発症・診断及び転入時とします。

### 2 対応開始前の面談の実施

対応開始前の個別面談を必ず行います。

面談は管理職及び実務者(栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、学級担任等)が必ず出席して行います。面談の日程調節はマニュアルに定められた者(養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員等)が担い、可能な限り関係職員が幅広く参加できるようにします。

### 3 面談調書・個別の取組プラン案の作成

面談で得られた情報から、面談調書と個別の取組プラン案を作成します。

### 4 給食室における対応の実施の決定

面談調書その他の資料に基づき、校長が、給食室における対応の実施を決定します。

### 5 個別の取組プランの決定と情報の共有

- (1) 食物アレルギー対応委員会で、個別の取組プランを検討・決定します。
- (2) 校長は、その内容を全職員に周知徹底し、保護者へ内容を通知し了解を得ます。

## 6 教育委員会における対応内容の把握

教育委員会は、学校からの報告を受け、内容を確認・把握し、環境の整備や指導・支援を行い、医療機関や消防署との連携を図ります。

## 7 対応の開始

学校において、安全に学校給食を提供できる体制を保護者とともに最終確認し、対応を開始します。

## 8 評価・見直し・個別指導

- (1) 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確認し、喫食状況を給食室にフィードバックします。
- (2) 栄養教諭・学校栄養職員等は、可能な限り対象児童生徒の学級を訪問して、実態把握や確認に努めます。
- (3) 保護者が学校給食における対応を希望する場合は、基本的に毎年、学校生活管理指導表の提出を求めます。経過による症状の軽症化によっては、医師と相談しながら見直しを検討します。
- (4) 保護者・児童生徒に対して個別指導を行い、学校以外の食生活の質の向上を促します。必要に応じて、定期的な面談をすることで、保護者と学校、給食室が適切な対応に向けて、良好なコミュニケーションを築いていきます。
- (5) 面談者は、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、学級担任などとし、管理職も積極的に参加することが期待されます。

## 3 献立の作成と検討

### 1 献立作成における食物アレルギー対応基本方針の作成

- (1) 教育委員会は、献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を作成し、定期的に見直します。
- (2) 校内食物アレルギー対応委員会の基本方針及び町教育委員会の献立作成の基本方針に基づき、安全な学校給食の提供を目的に、各学校や給食室、児童生徒の食物アレルギーの実態を踏まえて作成します。

### 2 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供します。安全性を最優先し、原因食物の完全除去食対応(提供するかしないか)を原則とします。

- (1) 特に重篤度の高い原因食物 そば・ピーナッツ  
学校給食での提供を極力減らします。
- (2) 特に発症数の多い原因食物 卵・乳・小麦・えび・かに  
ア 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配慮します。

イ 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作るなど考慮します。

ウ 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します。

(3) 調味料・だし・添加物

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記の食品は、基本的に除去する必要はありません。これらに対応が必要な場合、重篤なアレルギーがあることを意味するため、弁当対応とします。

原因食物	除去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

(4) 調理等の工夫

栄養教諭・学校栄養職員等は、献立を作成する際は、原因食物の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように、作業工程表や作業動線図で確認します。

(5) 料理名・使用食品の明確化

ア 料理ごとに使用している原材料が詳細にわかる献立表を作成し、誤りや漏れがないか複数で確認します。

イ 加工食品に原因食物が使用されている場合は、それを明記し、必要に応じて詳細な原材料が確認できるようにします。

ウ 原因食物が使用されていることが明確な料理名とします。

(6) 弁当対応考慮対象(以下に該当する場合、弁当対応を検討する)

ア 調味料・だし・添加物の除去が必要

イ 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

ウ 多品目の食物除去が必要

エ 食器や調理器具の共用ができない

オ 油の共用ができない

カ その他、上記に類似した学校での対応が困難と考えられる状況

キ 施設の設備状況や人員などの体制が整っていない場合

\*エピペン保有やアナフィラキシー既往があるだけで弁当対応にする必要はありません。

\*ア～カに該当する場合、主治医に改めて確認することが望ましい。

### 3 食品選定のための委員会との連携

物資選定委員会等の食品選定のための委員会は、原因食物の使用における方針に基づいて、食材の選定及び調達を行います。

## 4 実施献立の共有

- (1) 決定した献立は、詳細な献立表とともに、学校、保護者と共有します。
- (2) 献立の変更は、やむを得ない場合のみとします。

## 5 問題への対応を報告する体制の整備

学校や給食室で起きた事故やヒヤリハット事例は、すべて町教育委員会に報告します。

### 4-1 給食提供、体制づくり

#### 1 食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有

- (1) 校長は、個別の取組プランを全教職員へ周知徹底し、共通理解を図ります。  
保護者にも取組プランを説明し、書面で了解を得ます。
- (2) 保護者には毎月、詳細な献立表等に対応内容を確認調整し、書面で了解を得ます。

#### 2 調理器具・食材の管理

- (1) 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、混入を防ぎます。
- (2) 対応食専用の調理器具類や食器具類を使用し、その場合は、一般の調理器具類や食器具類と区別して保管します。
- (3) 配送用の個別容器を用意し、学校はそれを置くスペースを確保することが望ましいです。
- (4) 対応用食材は物資選定委員会等で決定された安全なものを使用し、他の食材と区別し保管します。

#### 3 調理担当者の区別化

対応食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化をし、引継ぎによるエラーを防ぎます。

#### 4 調理作業の区別化

対応食を調理する作業を区別化することが望まれます。対応のための作業動線図を作成し、事故予防につなげます。

#### 5 確認作業の方法、タイミング

あらかじめ、確認作業の方法(確認者、ダブルチェック、声出し指差し確認など)やタイミングを決めておき、確認するためのチェック表を作成します。

- (1) 調理員：調理時・配食時
- (2) 幼稚園受取担当者：受取時
- (3) 担任：受取時・給食中・その後の観察

## 6 給食室における対応の評価

給食室における対応できる限界(人員及び施設設備等)を整理し、町教育委員会に問題提起します。  
町教育委員会では、給食室の状況を踏まえ、対応方法の充実を図ります。

## 4-2 給食提供、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、栄養教諭・学校栄養職員と調理にかかわる全員で、アレルギー対応も明記した調理指示書、工程表、動線図を参照しながら、綿密な打ち合わせを行います。

### 2 対応食の調理手順

- (1) 検収担当者が、使用する食材や調味料を複数で確認し、記録します。
- (2) 加工食品等は業者から取り寄せた詳細な原料配合表と同じ食品か確認します。
- (3) 対応食担当者は、他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして作業を行います。
- (4) 調理指示書、工程表、動線図に基づいて作業します。
- (5) 混入を防ぐため、区画された部屋や専用スペースにおいて調理します。
- (6) 原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないか確認します。
- (7) 事前に決められた確認箇所、事前に決められた方法での確認を徹底します。
- (8) 普通食と同様、温度管理、保存食の採取、検食を行います。

### 3 調理済みの食品管理

- (1) 調理後にアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理します。
  - ア 複数でのダブルチェック
  - イ 対応食の個人容器を料理別に明記化
  - ウ 学年・組・児童生徒名・献立名・除去等の内容を記載したカード等の工夫
  - エ トレイの色を変えて用意する
- (2) 配膳は複数の人でダブルチェックします。
- (3) 受配校との連絡を密にして、受け取りの確認を誰がするか等を事前に決めておきます。

## 4 適時チェック作業

決められたチェック箇所、タイミング、決められた方法で確認し、記録に残します。

## 5 実施における問題の報告

調理員・担任・栄養教諭・学校栄養職員は、事故及びヒヤリハットも含めて、すべての問題点を校内食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に評価・検討を行います。

## 6 児童生徒や保護者との連携

- (1) 児童生徒の症状や保護者の不安に応じ、定期的又は適時に保護者との面談を行い、情報共有・連絡の強化を図ります。
- (2) 児童生徒の給食への思いにも耳を傾け、対応に生かせるようにします。

## 5 教室での対応

### 1 給食時間における配慮

誤食防止の目的で、以下の項目等を取り決めます。

- (1) 献立内容の確認
- (2) 給食当番の役割確認
- (3) 配膳時の注意
- (4) おかわり等を含む喫食時の注意
- (5) 片付け時の注意
- (6) その他交流給食などの注意 等

### 2 食材・食物を扱う活動等

食材・食物を扱う活動等について、個別の取組プランに基づき監督者が確認します。

- (1) 食材・食物を扱う授業、活動
  - ア 食物の調理、摂取を伴う授業等の配慮
  - イ 微量の摂取、接触により発症する児童生徒に対する配慮
- (2) 体育、部活動等運動を伴う活動
  - ア 食物依存性運動誘発アナフィラキシーへの配慮
- (3) 宿泊を伴う校外学習
  - ア 食事などの配慮
  - イ 緊急時の配慮



- (4) その他授業以外の課外活動等祭りやイベントなど様々な活動における配慮

### 3 食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導

- (1) 学校教育全体を通じて、食物アレルギーを有する者への配慮等を含むアレルギーについての基本的な理解を促す指導を行います。
- (2) 食物アレルギーを有する児童生徒とその保護者に対し、必要に応じて個別指導を実施します。
- ア 自分で判断できる能力の育成
  - イ 栄養摂取における家庭での留意点

### 4 実施における問題の報告

配膳、喫食時の問題点等は、事故及びヒヤリハットも含めて、校内食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に対応方法の評価、検討及び必要に応じて見直しを行います。

### 5 緊急時対応の確認

児童生徒の誤食、症状出現時の緊急時対応について、職員間で共通認識の下、具体的・確実に対応できる体制を整えておきます。

## Ⅱ 函南町の食物アレルギー 学校対応の考え

### 1 学校給食の対応

#### 1 函南町食物アレルギー対応の基本的方針

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。安全性を最優先し、原因食物の完全除去食対応（提供するかしないか）を原則とする。症状の程度にかかわらず、アレルギーの原因となる食物をすべて除去する。除去する食物は医師の診断「学校生活管理指導表」に基づき、決定する。

#### 2 対応の種類

函南町の食物アレルギー対応給食は、除去食、持参食、完全弁当対応とする。

##### (1) 除去食

料理からアレルギーの原因となる食物を取り除き、食物アレルギーを有する児童生徒が食べることができるようにしたものを、給食室から提供する。

ア 対応食物を特定原材料等 28 品目に基づいて、以下の食物に限定する。

#### 【函南町除去食対象 17 品目】

乳、卵、えび、かに、くるみ、さけ、さば、いか、大豆、鶏肉、豚肉、牛肉、山芋、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド

イ 特定原材料等 28 品目中その他 11 品目は対象外とする。

a 特定原材料等 28 品目のうち、函南町の学校給食で使用しない食物

・特に重篤度の高い原因食物 そば・ピーナッツ

・学校給食での使用実績がなく、これからも使用する見込みがない食物 あわび・まつたけ・いくら

b 小麦については、使用頻度が高く、加工食品等に広く利用されており、完全除去が困難となるため、除去食の対象外とする。

c 果物アレルギーを持つ児童生徒は 1 人につき多種類の果物アレルギーを抱えている場合が多く、限定された果物を除去することがかえって危険となるため、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんごは除去食の対象外とする。

ウ 函南町除去食対象 17 品目以外のアレルギーの原因となる食物に対して管理指導表の提出があった場合は、情報提供やクラスでの誤配・誤食防止のための個別対応を行う。

エ 除去食はできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しない。原因食物の異なる児童生徒が複数いる場合は、1 つの料理に対して、それぞれの児童生徒の原因食物に対応した除去食を別々に作るのではなく、該当する原因食物を全て除去した1種類の除去食とする。

オ 除去食は調理中の取り分けのみで、再加熱調理はしない。再加熱調理が必要な料理に関しては、持参

食対応とする。

(2) 持参食

その他の料理に関しては給食の提供を受けるが、調理上、アレルギーの原因となる食物の除去が困難またはその食物を除去しては成り立たない料理など、給食室から除去食の提供ができない料理のみ、それに代わるものを家庭から持参する。

ア 誤配・誤食を防ぐために、持参食のアレルギー児童生徒分の該当料理はクラスに配布する数に含まないものとする。

(3) 完全弁当対応

給食の提供を一切受けず、家庭から弁当を持参する。

ア 下記にあてはまるケースは、安全性の確保が難しいため、a)～g)においては完全弁当対応とする。

a)調味料、だし、添加物の除去が必要な場合

原因食物	除去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

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

※注意喚起例

○同一工場、製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では○○(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています。」

○原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

c)多品目の食物除去が必要

d)食器や調理器具の共用ができない

e)揚げ油の共用ができない

f)小麦アレルギー

g)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状況

※文部科学省指針に基づく

イ 給食費の取り扱い

a 保護者は、学校へ「給食停止願」を提出する。

b 停止した分の給食費を返金する。

### 3 食物アレルギー以外の対応について

以下の場合、給食室での対応は不可とする。

- (1) 管理指導表未提出の場合
- (2) 管理指導表未記載の食物
- (3) 未摂取の食物除去対応
- (4) 家庭の事情により摂取していない食物
- (5) 宗教上の禁忌食物
- (6) 薬剤の相互作用による禁止食物
- (7) 教職員への除去食対応

### 4 保護者との面談実施、及び個別の取り組みプランの作成について

- (1) 学校は、「学校生活管理指導表」をもとに、保護者と面談を行う。
- (2) 事前に保護者へ「面談調書」を渡し、記入・署名の上、提出してもらう。
- (3) 学校は、保護者との面談結果から、校内の食物アレルギー対応委員会で検討し、「取組プラン」を作成する。
- (4) 保護者に「取組プラン」を渡し、署名・捺印の上、学校に返却してもらう。
- (5) 学校は、「取組プラン」を町教育委員会へ提出する。

### 5 除去食確認の手順

学校・給食室・保護者の三者が共通した理解を持てるように、詳細献立表は転記無しのものとする。

保護者分は学年、組、通し番号を合わせた個人番号を表記したものを使用する。学校・園と給食室の分は、保護者分に氏名を書き加えたものを使用する。

- (1) 原因食物の確認・チェック  
栄養士は、使用加工食品の原材料をチェックし、献立表に原因食物・料理を記載する。アレルギー対応児童生徒宛の詳細献立表を作成する。
- (2) 給食室での確認  
詳細献立表を複数で確認する。  
栄養士→主任調理員→調理員
- (3) 保護者との確認  
詳細献立表を家庭との連絡用封筒を使って保護者に渡し、「食物アレルギー対応給食承諾書」に署名・捺印をもらう。必要に応じて連絡を取り合う。連絡用封筒には「食物アレルギー対応給食承諾書」と前月の詳細献立表を入れて返却してもらう。
- (4) 給食室の周知・確認  
保護者確認後、変更があった場合は給食室全員で再確認する。
- (5) 校内の周知・確認  
栄養士は、養護教諭・該当児童生徒の学級担任に詳細献立表を渡す。

養護教諭は緊急搬送時に備え、職員室等の所定の場所に以下の書類を準備しておく。

- ・保健調査・緊急連絡票
- ・学校生活管理指導表
- ・取組プラン
- ・詳細献立表

## 6 教室での対応(配膳から片付けまで)

### (1) 除去食・持参食のチェック

担任は除去食の入っているポット、もしくは持参食を示す空の容器が教室に届いた事を確認し、貼ってある確認シールにサインをする。

### (2) 配膳

ア アレルギー児童生徒は、毎日、学年、組、名前、アレルギー原因食物名が書かれた色違いのトレイを持ち配膳を行う。

配膳は原則として本人か担任(大人)が行うこと。アレルギー児童生徒分の配膳は最初に行う等して、誤配を防ぐ工夫をするのが望ましい。

イ 担任は、届いた除去食のポット、もしくは持参食を示す容器を、アレルギー児童生徒の色違いトレイの上のせる。

ウ 除去食、持参食対応をする際、給食室から配られる数は、誤配誤食防止のためアレルギー児童生徒分の該当料理は含まない。

### (3) 片付け

アレルギー児童生徒は、除去食のポット、持参食を示す容器を給食ワゴンに返却する。担任は、返却されたことを見届ける。

## 7 エピペンを処方されている児童生徒への対応

(1) 校内食物アレルギー対応委員会、職員会議でエピペンを処方されている児童生徒の情報を共有し、エピペンの保管場所と使用方法の確認を全職員で行う。

(2) 非常時に備えて近隣消防署の電話番号の明記をしておくなどし、連携が取れる体制作りをしておく。

## 8 食物アレルギー対応の変更について

年度途中で除去食対応をしていた食物の増減や解除などの変更が生じた場合には、保護者からの対応変更の申請を受け、以下の手順で変更する。

### (1) アレルギーの原因となる食物の増減があった場合

ア 学校は、現行の「学校生活管理指導表」の写しと、新規の「学校生活管理指導表」を保護者に渡す。

イ 保護者は、主治医に現行の「学校生活管理指導表」の写しを添えて、新たな「学校生活指導管理表」の記入を依頼する。記入済みの「学校生活管理指導表」を学校へ提出する。

- ウ 学校は、新たな「学校生活管理指導表」に基づき保護者と面談等を行い、校内食物アレルギー対応委員会で対応を検討・決定する。
- エ 保護者に、「取組プラン」を渡し、署名・捺印の上、学校に返却してもらう。
- オ 学校は、見直した「取組プラン」を町教育委員会へ提出する。

(2) アレルギー対応を解除する場合

- ア 学校は、「除去解除申請書」を保護者に渡す。
- イ 保護者は、「除去解除申請書」に署名・捺印し、学校へ提出する。
- ウ 学校は、校内食物アレルギー対応委員会等で共通理解を図る。
- エ 学校は、「除去解除申請書」の写しを町教育委員会へ提出する。

## 9 アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導

食物アレルギーによる事故を防ぐためには、学校や給食室の管理体制に加え、発達の段階に応じて、児童生徒自身の自己管理能力を伸ばしていく必要がある。それとともに、食物アレルギーがあることで自信をなくしてしまったり、いじめの対象になってしまったりすることのないよう配慮することも必要である。

### ●自分の身は自分で守る意識を育てる

- (1) 自分に食物アレルギーがあることを自覚する。
- (2) 食物アレルギーについて、正しい知識をもつ。
- (3) 自分のアレルギーの原因となる食物とそれによる症状を正しく理解する。
- (4) アレルギーの原因となる食物の有無の確認や、原材料や調理法を尋ねるなど、食事の際に自分が注意しなければならないことを知り、実践する。
- (5) 誤ってアレルギーの原因となる食物を口にしてしまったときの対応を知る。

(1)(2)(3)のような、食物アレルギーに対する正しい知識をもたせるとともに、(4)(5)のような食物アレルギー誘発を防止するための実践力を育てていくことが大切である。

学校給食は、上記のような正しい知識を本人や周りの児童生徒に正しく理解させる大切な場となる。また、調理実習や宿泊行事などのいつもと違った場面は、食物アレルギー誘発を防止するための、場に応じた実践力を育てる大切な場となる。

家庭と連携をとりながら場に応じた指導をし、児童生徒の発達段階に応じて、自分の命は自分で守るという意識をもたせていくことが必要である。

## 10 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討

病院受診を必要とした事故が発生した場合は、児童・生徒事故報告書にて報告する。受診に至らなくとも、下記のような事例については、「アレルギー疾患対応における(ヒヤリハット・アクシデント)事例記録」にて町教育

委員会に報告する。

- (1) 児童生徒の健康に被害が及ぶ恐れがあった場合
- (2) 類似事例が多く発生することが考えられる場合
- (3) 事故防止を受けた今後の対応が、他校と共有したいものである場合

町教育委員会は、学校からの事例をまとめ、学校と情報共有するとともに、町校長会、町園長会、町養護教諭部会や町栄養士会などに諮り、再発防止に努める。

## 11 飲用牛乳の停止について

飲用牛乳停止は牛乳アレルギー対応児童生徒のみ対応する。飲用牛乳を停止する場合は料理を含めた除去対応となる。

- (1) 給食費の取り扱い

ア 保護者は、学校へ「給食停止願」を提出する。

イ 飲用牛乳は、単価が一定であることから、停止した分の牛乳代を返金する。

## 2 給食以外の留意点

食物アレルギーについては、給食以外にも留意しなければならないことがある。

### 1 校内における教育活動

- (1) 家庭科、技術・家庭科、生活科、総合的な学習の時間、特別活動、課外活動等食品を使う活動の場合、学級担任・教科担任等は、使用する食材を保護者に伝え、アレルギーの原因となる食品が含まれていないかを必ず事前に確認する。また、「加工食品」に含まれるアレルギー物質の表示も事前に確認し、別メニューにするなどの配慮を行う。重篤な症状を発症する児童生徒がいる場合は、原則としてコンタミネーション(微量混入)の危険があるので、十分に保護者と話し合い、活動に配慮する。

原因食物	配慮すべき教材教具・学習活動例
小麦	小麦粘土、うどん・パン作り体験
乳	牛乳パックを使用した活動、アイスクリーム・バター作り体験 飲用後の牛乳パックの片付け
ピーナッツ	豆まき、落花生の栽培
そば	そば打ち体験、そばがら枕
大豆	みそ作り、豆まき、大豆(枝豆)の栽培

- (2) 体育・保健体育、部活動等

食物依存性運動誘発アナフィラキシーの児童生徒は、主治医の判断に従い、アレルギーの原因となる食物を含む食品の摂取や摂取後の運動について十分配慮する。

## 2 校外学習・宿泊を伴う行事

食物アレルギーの児童生徒が、なるべく他の児童生徒と同じような校外学習・宿泊学習が行えるよう、保護者からの情報をもとに学習内容・宿泊場所等を検討し旅行業者や宿泊場所に伝えと共に、学校はどの場面でのような対応・配慮を行うかを確認しておく。

- (1) 宿泊先や昼食場所等での食事内容、体験学習の内容等について事前に確認し、担任は保護者に伝え、配慮が必要な場合は保護者と相談する。
- (2) 友だち同士での弁当や菓子類の交換に注意し、おやつや飲み物・自由行動での食事内容にも注意する。
- (3) 学校は、宿泊先のそばがら枕の使用について確認する。そばアレルギーの児童生徒がいる場合は、部屋全員そばがら枕でないものに交換する。
- (4) 症状が出たときの対応、通常使用している医薬品の使用状況等が「取組プラン」と変更ないか、保護者に確認をする。原則として医薬品は本人が持参し、本人が自分で使用できるようにしておく。現地で発症して病院を受診する際、医薬品名や服用の有無を申告する場合があるので、学校は主治医から処方された医薬品名と用量を把握しておく。
- (5) 緊急時に搬送する医療機関の情報を収集、緊急時の連絡体制、対応、搬送先(宿泊先周辺の適切な医療機関)等の決定内容を保護者と確認すると共に、教職員間で共通理解を図る。
- (6) 宿泊を伴う行事の前には、必要に応じて校内アレルギー対応委員会を開き、関係する全職員で再確認するとともに、当日の留意点を共有する。

※本マニュアルは、令和2年4月1日から適用する。

※幼稚園における本マニュアルの運用については、学校における対応に準じる。