

学校給食における食物アレルギー対応の 誤食防止マニュアル

公益社団法人 千葉県医師会

学校における食物アレルギーによるアナフィラキシー対策作業部会

はじめに

近年、食物アレルギーのこども達は増加しており、また不幸な誤食事故も報告されました。学校では、食物アレルギーのこども達に安全に給食を提供するための体制を、再確認することが望まれています。

千葉県医師会では、千葉県内の学校において死亡事故を起こさない、起こさせないことを目標に、「学校における食物アレルギーによるアナフィラキシー対策作業部会」を立ち上げ、さまざまな活動を行ってきました。そのひとつとして、この「学校給食における食物アレルギー対応の誤食防止マニュアル」を作成しました。

このマニュアルでは、単独調理場方式と共同調理場方式の2つに分けて、食物アレルギーの児童生徒への学校給食の提供までの流れをチェックシート方式で整理しました。また、ヒヤリ・ハット事例を紹介し、見落としがちな盲点などについても記載しました。それぞれの学校で活用していただき、安全に給食を提供するための体制整備がすすむことを願っています。

平成 26 年 8 月

部会長 星岡 明

目次

I 単独調理場編

- 1 食物アレルギー対応の流れ
 - 実態把握及び取組プランの作成 P 3
 - 学校給食の食物アレルギー対応開始前のチェックシート P 4
- 2 食物アレルギーの児童生徒への学校給食の提供について P 5
 - レベル1 詳細な献立対応
 - レベル2 弁当対応
 - レベル3 除去食対応
 - レベル4 代替食対応
 - 対応食提供のチェックシート（単独調理場） P 7

II 共同調理場編

- 1 食物アレルギー対応の流れ
 - 実態把握及び取組プランの作成 P 8
 - 学校給食の食物アレルギー対応開始前のチェックシート P 9
- 2 食物アレルギーの児童生徒への学校給食の提供について P 10
 - レベル1 詳細な献立対応
 - レベル2 弁当対応
 - レベル3 除去食対応
 - レベル4 代替食対応
 - 対応食提供のチェックシート（共同調理場） P 12
 - 対応食提供のチェックシート（共同調理場の受取校） P 13

III 誤食のヒヤリ・ハットから学ぶ対応改善 P 14

IV まとめ P 17

資料編

- （様式1）食物アレルギーに関する調査表 P 20
- （様式2）学校生活管理指導表 P 21
- （様式3）食物アレルギー取組プラン P 23
- （資料1）食物アレルギー対応献立表（例） P 24
- （資料2）エピペン適応症状揭示用資料 P 25

I 単独調理場編

1 食物アレルギー対応の流れ

実態把握及び取組プランの作成

① 「食物アレルギーに関する調査表」(様式1)でアレルギー疾患を持つ児童生徒を把握する。

「食物アレルギーに関する調査表」を活用し、年度ごとに全校調査をする。
異なる学校段階(幼稚園、保育所、小学校、中学校)との情報共有をする。
小学校入学時には、給食で使用する食品を喫食したことがあるか調査する。

② 保護者へ「学校生活管理指導表」(様式2)を配付する。

様式1で、学校での個別対応を希望する保護者に対して配付する。
保護者は「学校生活管理指導表」を主治医や学校医に記載してもらい、学校に提出する。

③ 保護者と個別面談を行い、①②の内容を確認する。

面談者は、校長、栄養教諭/学校栄養職員、養護教諭、学級担任等

④ 「食物アレルギー個別取組プラン」(様式3)を作成する。

作成者は、校長、栄養教諭/学校栄養職員、養護教諭、学級担任等

⑤ 「食物アレルギー対応委員会」を開催し、「取組プラン」の検討確認をする。

対応委員会の構成者は、校長、栄養教諭/学校栄養職員、養護教諭、学年主任、
学級担任、給食担当教諭、調理員等、可能であれば教育委員会担当者、主治医、
学校医

⑥ 保護者と個別面談をし、具体的な内容の調整を行う。

学校での対応及び保護者への協力依頼等を面談を通じて、学校と保護者が共通理解する。

⑦ 決定した「取組プラン」を全教職員に周知徹底する。

職員会議などで、日常の対応について共通理解を図る。

⑧ 対応開始

養護教諭や栄養教諭/学校栄養職員は当該児童生徒への個別指導を合わせて開始する。

⑨ 評価・見直し

「食物アレルギー対応委員会」を開催し、対応状況の評価と見直し

学校給食の食物アレルギー対応開始前のチェックシート

- 学校生活指導管理表が提出されている。
- 原因食品と既往の症状について保護者から聞き取りをした。
- 「食物アレルギー取組プラン」に給食の対応について具体的に記載した。

例) 卵…<レベル3>対応

パンは食べる。

汁もの等は除去食を提供する。

調理の手順等により除去が困難な料理は、一部弁当持参とする。

ピーナッツ…<レベル2>対応 完全弁当対応

ピーナッツを使った料理があるときは1食分の弁当を持参する。
当日の給食当番はさせない。

- 給食の取組プランは、学校全体の対応状況を考慮して、無理のない対応を計画した。

除去食・代替食を行う場合

- 調理場に区画された場所か専用スペースが確保できる。
- 調理・配食を担当する職員が確保できる。
- 専用の機器や器具を用意した。
- 対応食専用の食器を用意した。
- 調理場から該当児童へ給食が届くまでの手順を明確に決めた。
- 調理従事者全員で、対応の内容や手順について共通理解をした。
- 保護者に、調理場の能力や環境について説明し、対応の内容や手順について理解を得た。
- 教職員全員で、該当児童生徒の給食の対応内容や手順について共通理解した。
- 誤食した場合の対処方法について、教職員全体で共通理解した。
- 学級担任が不在の場合の対処方法を校内で統一して取り決め、教職員全員で確認した。

2 食物アレルギーの児童生徒への学校給食の提供について

レベル1 詳細な献立表対応

学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配布し、それを基に保護者や担任などの指示もしくは児童生徒自身の判断で、学校給食から原因食品を除外しながら食べる対策。

すべての対応の基本であり、レベル2、3、4でもレベル1の対応は実施する。

※ レベル1対応のポイント

- 1 食材料納入業者アレルギー食品に関する資料の提供を依頼する。
- 2 資料を基に、詳細な献立表を作成する。（例 資料1）
作成の際には記載漏れや間違いがないか複数の関係者が確認する。
- 3 作成した詳細な献立表は、事前に保護者及び教職員に配付する。
- 4 保護者と児童生徒は、除去する食品を確認し、学級担任に連絡する。
- 5 学級担任は、除去する食品と給食内容を日々確認する。
担任が不在の場合の対応について明確にしておく。

レベル2 弁当対応

完全弁当対応：すべての学校給食に対して弁当を持参する。

一部弁当対応：除去食、代替食対応が困難な献立について弁当を持参する。

※ レベル2対応のポイント

- 1 詳細な献立表を基に保護者と連携し、弁当で代用するものを決める。
- 2 弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する。

レベル3 除去食対応

調理の過程で、原因食品を除いて給食を提供する対応。単品の牛乳や果物を除くことも該当する。

※ レベル3対応のポイント

- 1 普通食を基本に除去食献立を作成し、保護者と確認する。
- 2 除去献立を含めた調理指示書により、作業分担、工程表、動線図を作成し、学校給食調理員と綿密な打ち合わせを行う。
- 3 除去食の調理作業は、区画された場所か専用スペースを用意する。
- 4 除去食について担当する職員を明確にする。
- 5 調理機器や器具は、必要に応じて準備する。
- 6 個人用容器は、学年・組・名前・除去内容等を記載した専用容器を用意する。
- 7 調理場から該当児童生徒へ届くまでの手順を、調理場や学校の能力や環境に応じて、明確に決めておく。

レベル4 代替食対応

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対応。除去した食材に対して代替りの食材を加えたり、調理法を変えたりして完全な給食を提供する。

※ レベル4対応のポイント（レベル3の対応に加え、以下の事柄に留意する。）

- 1 通常給食とは別に代替え食の調理ができるように、作業分担、調理指示書、作業工程表、動線図を作成する。
- 2 代替食の調理作業は、区画された場所で行う。

対応食提供のチェックシート（単独調理場）

対応食の原因食品と人数

原因食品 卵（ ）人 乳（ ）人 小麦（ ）人
 その他（ ）

エピペンを持っている児童の対応食がある。

調理作業について

- 対応食の種類、人数について複数で確認した。
- 原材料の原料配合を確認した。
 - 新規に使用する調理加工食品、調味料はない。
 - 購入予定の食材料が、間違いなく納入された。
 （間違いがあった場合の対処方法）
- 作業分担、工程に従って調理した。
- 原因食品と対応食の調理動線の交差はなかった。
- 調理機器、器具は洗浄後の清潔なものを使用した。

配膳について

- 対応食に学年・組・名前・対応の内容が、わかりやすく記載してある。
- 学年・組・名前の表示内容を複数の目で確認をした。
- 対応食が、本人に届いたことを確認した。
 - 当該児童のクラスの配膳車にのせたことを確認し、担任に連絡をした。
 - 担任もしくは本人に手渡しをした。

クラスでの配膳について

- 配膳に間違いがないか、本人と学級担任が確認した。
 - 一部弁当持参の児童生徒の、食べられない料理を確認した。
 - 除去食・代替食が本人に配膳されている。
- 盛り付けの時、原因食品が混じらないよう配慮した。

Ⅱ 共同調理場編

1 食物アレルギー対応の流れ

実態把握及び取組プランの作成

① 「食物アレルギーに関する調査表」(様式1)でアレルギー疾患を持つ児童生徒を把握する。

「食物アレルギーに関する調査表」を活用し、年度ごとに全校調査をする。
異なる学校段階(幼稚園、保育所、小学校、中学校)との情報共有をする。
小学校入学時には、給食で使用する食品を喫食したことがあるか調査する。

② 保護者へ「学校生活管理指導表」(様式2)を配付する。

様式1で、学校での個別対応を希望する保護者に対して配付する。
保護者は「学校生活管理指導表」を主治医や学校医に記載してもらい、学校に提出する。

③ 保護者と個別面談を行い、①②の内容を確認する。

面談者は、校長、栄養教諭/学校栄養職員、養護教諭、学級担任、共同調理場長等

④ 「食物アレルギー個別取組プラン」(様式3)を作成する。

作成者は、校長、栄養教諭/学校栄養職員、養護教諭、学級担任、共同調理場長等

⑤ 「食物アレルギー対応委員会」を開催し、「取組プラン」の検討確認をする。

対応委員会の構成者は、校長、栄養教諭/学校栄養職員、養護教諭、学年主任、
学級担任、給食担当教諭、共同調理場長、調理員等、可能であれば教育委員会担当者、主治医、学校医

⑥ 保護者と個別面談をし、具体的な内容の調整を行う。

学校での対応及び保護者への協力依頼等を面談を通じて、学校・共同調理場と保護者が共通理解する。

⑦ 決定した「取組プラン」を全教職員に周知徹底する。

職員会議などで、日常の対応について共通理解を図る。

⑧ 対応開始

養護教諭や栄養教諭/学校栄養職員は当該児童生徒への個別指導を合わせて開始する。

⑨ 評価・見直し

「食物アレルギー対応委員会」を開催し、対応状況の評価と見直しを行う。

学校給食の食物アレルギー対応開始前のチェックシート

- 学校生活指導管理表が提出されている。
- 原因食品と既往の症状について保護者から聞き取りをした。
- 「食物アレルギー取組プラン」に給食の対応について具体的に記載した。
 - 例) 卵…<レベル3>対応
 - 卵除去対応とする。
 - ピーナッツ…<レベル2>対応 完全弁当対応
 - ピーナッツを使った料理があるときは1食分の弁当を持参する。
 - 当日の給食当番はさせない。
- 給食の取組プランは、無理のない対応を計画した。
 - 除去食・代替食を行う場合
 - 調理場に区画された場所か専用スペースが確保できる。
 - 調理・配食を担当する職員が確保できる。
 - 専用の機器や器具を用意した。
 - 個人用容器は、学年・組・名前・除去内容等を記載できる密閉容器を用意した。
- 調理場から該当児童へ給食が届くまでの手順を明確に決めた。
- 調理従事者全員で、対応の内容や手順について共通理解をした。
- 保護者に、調理場の能力や環境について説明し、対応の内容や手順について理解を得た。
- 教職員全員で、該当児童生徒の給食の対応内容や手順について共通理解をした。
- 誤食した場合の対処方法について、教職員全体で共通理解した。
- 学級担任が不在の場合の対処について、教職員全員で確認した。

2 食物アレルギーの児童生徒への学校給食の提供について

レベル1 詳細な献立表対応

学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配布し、それを基に保護者や担任などの指示もしくは児童生徒自身の判断で、学校給食から原因食品を除外しながら食べる対策。

すべての対応の基本であり、レベル2、3、4でもレベル1の対応は実施する。

※ レベル1対応のポイント

- 1 食材料納入業者にアレルギー食品に関する資料の提供を依頼する。
- 2 資料を基に、詳細な献立表を作成する。（例 資料1）
作成の際には記載漏れや間違いがない複数の関係者が確認する。
- 3 作成した詳細な献立表は、事前に保護者及び教職員に配付する。
- 4 保護者と児童生徒は、除去する食品を確認し、学級担任に連絡する。
- 5 学級担任は、除去する食品と給食内容を日々確認する。
担任が不在の場合の対応について明確にしておく。

レベル2 弁当対応

完全弁当対応：すべての学校給食に対して弁当を持参する。

一部弁当対応：除去食、代替食対応が困難な献立について弁当を持参する。

※ レベル2対応のポイント

- 1 詳細な献立表を基に保護者と連携し、弁当で代用するものを決める。
- 2 弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する。

レベル3 除去食対応

調理の過程で、原因食品を除いて給食を提供する対応。単品の牛乳や果物を除くことも該当する。

※ レベル3対応のポイント

- 1 普通食を基本に除去食献立を作成し、保護者と確認する。
- 2 除去献立を含めた調理指示書により、作業分担、工程表、動線図を作成し、学校給食調理員と綿密な打ち合わせを行う。
- 3 除去食の調理作業は、区画された場所か専用スペースを用意する。
- 4 除去食について担当する職員を明確にする。
- 5 調理機器や器具は、必要に応じて準備する。
- 6 個人用容器は、学年・組・名前・除去内容等を記載した密閉容器を用意する。
- 7 調理場からがいつ児童生徒へ届くまでの手順を、調理場や学校の能力や環境に応じて、明確に決めておく。

レベル4 代替食対応

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対応。除去した食材に対して代替りの食材を加えたり、調理法を変えたりして完全な給食を提供する。

※ レベル4対応のポイント（レベル3の対応に加え、以下の事柄に留意する。）

- 1 通常給食とは別に代替え食の調理ができるように、作業分担、調理指示書、作業工程表、動線図を作成する。
- 2 代替食の調理作業は、区画された場所で行う。

対応食提供のチェックシート（共同調理場）

対応食の原因食品と人数

原因食品 卵（ ）人 乳（ ）人 小麦（ ）人

その他（ ）

エピペンを持っている児童の対応食がある。

調理作業について

- 対応食の種類、人数について複数で確認した。
- 原材料の原料配合を確認した。
 - 新規に使用する調理加工食品、調味料はない。
 - 購入予定の食材料が、間違いなく納入された。
- 作業分担、工程に従って調理した。
- 原因食品と対応食の調理動線の交差はなかった。
- 調理機器、器具は洗浄後の清潔なものを使用した。

配膳について

- 対応食の配送内容を受配校に連絡する手立てをとった。
- 対応食に学校名・学年・組・名前・対応の内容が、わかりやすく記載してある。
- 学年・組・名前の表示内容を複数の目で確認をした。
- 対応食を、当該児童生徒の所属する学校の既定のコンテナにのせたことを複数の目で確認した。

対応食提供のチェックシート（共同調理場の受取校）

対応食の原因食品と人数

原因食品 卵（ ）人 乳（ ）人 小麦（ ）人

その他（ ）

エピペンを持っている児童の対応食がある。

受取の確認について

- 対応食の種類、人数について複数で確認した。
- 対応食は密閉されていて、混入の可能性はない。

配膳について

- 学年・組・名前の表示内容を複数の目で確認をした。
- 対応食が本人に届いたことを確認した。
 - 当該児童のクラスの配膳車にのせたことを確認し、担任に連絡をした。
 - 担任もしくは本人に手渡しをした。

クラスでの配膳について

- 盛り付けの時、原因食品が混じらないよう確認した。
- 対応食は、専用容器から移し替えずに食べた。

Ⅲ 誤食のヒヤリ・ハットから学ぶ対応改善

事例1 先生が残さないようにと言ったため

- 年齢・性別 : 10歳 男児
アレルゲン : キウイフルーツ
原因 : 給食にでたキウイフルーツ
症状 : 全身じんま疹、咳、喘鳴
経過 : 本人はキウイフルーツを食べて、喘鳴がでたことがあるため、医師からも食べないように指示されていました。しかし、先生から給食に出されたものは残さないようにと言われたため、無理に食べたところ、全身じんま疹と咳、喘鳴が出現しました。学校から救急外来へ搬送され、抗ヒスタミン薬の内服、気管支拡張剤の吸入、ステロイドの点滴注射などをして落ち着きました。
- 解説 : 保護者からの食物除去依頼書の提出も医師からの指示書もなく、学校から聞き取りもなかったことにより、事故が起きました。
- 対応改善 : ① 学校は、年度当初に「食物アレルギーに関する調査表」を使って、アレルギー疾患を持つ児童生徒の把握を確実に実施し、校内の支援体制を整えておきましょう。
② 保護者は専門医による正しい食物アレルギーの診断が下った場合は、速やかに学校生活管理表を提出し、学校給食における対応について、担任を窓口にご相談するとよいでしょう。

事例2 お母さんがオムレツを見落としちゃった！

- 年齢・性別 : 7歳 女児
アレルゲン : 卵
原因 : 給食にでたオムレツ
症状 : 全身じんま疹、皮膚のかゆみ、口唇・口腔の違和感
経過 : 学校給食のオムレツを1口食べてしまいました。5分以内に、じんま疹、皮膚のかゆみ、口唇・口腔のピリピリ感があり、本人がすぐに吐き出して、口の中を洗ったため、大事には至りませんでした。
- 解説 : 卵アレルギーがあるため、給食のメニューで卵料理が出る場合は、母親が代替食を持参することになっていましたが、母親がメニューを見落とし、代替食品を持たせなかったため、本人は配膳されたまま食べてしまいました。担任は、この児の食物アレルギーに対して理解が不十分で、給食内容も母親任せで、注意を払っていませんでした。
- 対応改善 : ① 毎日、保護者、本人、学級担任が給食内容を確認し、母親任せでなく二重三重のチェックをしましょう。
② 給食室でも、食べられない料理に「食べません」の表示をするなど、一部弁当対応の児童が誤食をしないよう対策をするとよいでしょう。
③ 学校は、食物アレルギー個別取組プランを作成し、教職員全員が共通理解を図りましょう。

事例3 スプーンが一緒だっただけに！

- 年齢・性別 : 7歳 男児
アレルギー : 煮魚
原因 : 魚を煮た時に使ったスプーン
症状 : 発赤、かゆみ、じんま疹、下痢、目の充血
経過 : 家庭での事例。家族の煮魚のおつゆをすくったスプーンを、軽く水洗いして魚アレルギーの子どもに使わせたら、食事を食べた数分後から目のかゆみとじんま疹、その後下痢の症状がでました。
- 解説 : 原因食品に触れた食器や調理器具でも洗いが不十分で残っていると、アレルギー症状を起こすことがあります。
- 対応改善 : 学校給食でも接触の危険を除きましょう。
- ①給食室で除去食・代替食の調理をする際には、調理器具の使いまわしはやめ、清潔なものを使いましょう。
 - ②食物アレルギーのある児童生徒の給食の配膳は、混入を防ぐため、最初に行いましょう。
 - ③アレルギーの強い児童の場合は、触れただけでも発症することがあります。アレルギーを含む献立の日の給食当番は、あらかじめ保護者と取り決めておきましょう。
 - ④教室にアレルギー対応献立表を掲示するなどして、周りの児童の協力が得られるような環境づくりをしましょう。

事例4 対応食がなかったから

- 年齢・性別 : 7歳
原因 : 対応食の取り間違い
症状 : 顔のはれ、呼吸が苦しい
経過 : 給食室で除去食を作り、ワゴンにのせて提供しました。2クラス分の給食を1台のワゴンで運ぶが、それぞれのクラスに別のアレルギーをもった児童がいました。その日は他のクラス食物アレルギーのある児童が自分の除去食と勘違いして、食べてしまいました。そのため、実際に対応が必要な児童は除去食がないのだと思い、通常の給食を食べました。帰宅後、顔のはれ、呼吸が苦しいなどの症状が出たため、病院を受診、点滴後帰宅しました。
- 解説 : 2クラスの担任の確認不足、本人にわたるまでの手順があいまいだった。
- 対応改善 : ①除去食・代替食の表示は、子どもでも分かるように大きくはっきりと記載しましょう。
②毎日、保護者、本人、学級担任が給食内容を確認し、不明なことがある場合には、給食室に問い合わせるようにしましょう。
③給食室と学級担任が連携し、間違いなく本人にわたるまでの手順を明確に決めておきましょう。

事例5 皿にハンバーグソースがついてしまって・・・

- 年齢・性別 : 8歳
- アレルギー : 乳(チーズ入りハンバーグ)
- 原因 : 皿についたハンバーグソース
- 症状 : じんましん等、アナフィラキシーショック
- 経過 : 乳アレルギーがあるため、給食のメニューで乳製品の含まれる料理が出る場合は、母親が代替食を持参することになっていました。当日、代替食を忘れてしまい、担任は副菜のみで我慢するように指導しました。給食当番の児童が副菜を配膳したとき、皿にハンバーグのソースがついてしまいましたが、本人は気づかず、そのまま口にし、じんましん等、アナフィラキシーショックをおこしました。その後、病院に運ばれ、事なきを得ました。
- 解説 : 担任が配膳の確認をしていなかった。また、給食当番の児童は、ソースが混じってはいけないことを認識していなかった。
- 対応改善 : ①アナフィラキシーなど重篤な症状に陥る危険性の高い児童の除去食及び代替食の対応については、給食室で普通食も含めた1人分の給食をすべてセットすることで、教室での混入を防ぎましょう。
- ②①の対応に無理があるようならば、保護者と相談し、当日1食分の弁当の持参を検討しましょう。
- ③食物アレルギーのある児童生徒の給食の配膳は、混入を防ぐため、最初に行いましょう。
- ④給食室から除去食の提供があり、同じ皿に盛り合わせの料理がある場合は、除去食が入っていた皿に盛り合わせるようにしましょう。アレルギーの付着や取り間違いなどの危険が少なくなります。
- ⑤共同調理場で作った除去食を食べる場合は、通常の給食の食器に移し替えることなく、専用容器から食べるようにしましょう。混入の危険が少なくなります。
- ⑤教室にアレルギー対応献立表を掲示するなどして、周りの児童の協力が得られるような環境づくりをしましょう。

IV まとめ

①保護者とアレルギー児の情報共有をしっかりとる。

- 原因食品、除去の程度、症状を聞く。
- 医師からの学校生活管理指導表を必ず提出してもらう。

②職員へのアレルギー研修

- 職員間でアレルギー児の原因食品、除去の程度、症状を全員で把握する。
- エピペンを持つ児童がいる場合、アナフィラキシーなどアレルギー症状の出現時の対応のシミュレーション訓練を行い、エピペンを打つタイミングや方法を職員全員が共通理解しておく。

③除去食対応について

- 多人数のアレルギー児がいる場合は、除去の程度が重い児童に合わせたシンプルな除去にする。家庭とは違うことを保護者に理解してもらう。
- 個々の除去の程度に応じて別々の対応を行うと事故が起きやすいので注意する。
- 通常の給食施設ではコンタミネーションは避けられないことを保護者に理解してもらい、その上で対応の方法を決定する。

④献立作成について

- アナフィラキシーなど重篤な症状を引き起こすピーナッツやそばなどは、通常の献立においてもその児童生徒のアレルゲン食品は使用しないことが望ましい。やむを得ず、使用する場合には料理名にアレルゲンの食品名を明記するなどして、使用していることがわかりやすいように工夫する。
- ピーナッツ、木の実、キウイフルーツはアレルギー新規症状の原因となることがあるので、年度初めにこれらの食品を使用する際は、新入生に対し、家庭で摂取したことがあるかをあらかじめ調べる必要がある。
- アナフィラキシーなど重篤な症状を引き起こす可能性のある児童生徒の除去食対応をしている施設では、通常の献立においても原因食品が明らかに使用しているとわかる料理以外での使用は避けるようにすることが望ましい。
- 料理ごとの使用食品を複数の目で確認し、調理加工品や調味料など原材料が変更になっていないか注意する。

⑤給食時間の誤食をなくす

- 除去食の確認を毎日学級担任、本人が行い、除去食がある場合には除去食から先に配るようにクラスの他の児童生徒にも指導し、習慣づけるようにする。
- アレルギー児が誤って他の児童生徒の給食に手を出さないように注意する。
- 重篤な児童生徒が在籍するクラスでは、食べこぼし、飛沫がアレルギー児にかからないような対策をとる。
- アナフィラキシー歴のある児童の原因食品が給食で出る場合には、学級担任はその児童生徒に対して、食事中ならびに食事後（片づけを含め）の観察を怠らないようにする。

⑥学校給食以外の学校生活で注意すること

- 食物やその容器などを使う教育活動では皮膚からの吸収により症状が誘発されることがあるので注意する。
 - ・ おやつ作り
 - ・ 牛乳パック、ヨーグルト容器・卵の殻での工作
 - ・ ピーナッツ栽培に関連したその料理作り
 - ・ そば打ち体験
- 体育やクラブ活動などの運動により、運動誘発アナフィラキシーを起こす児童生徒については、食事内容、運動開始までの時間、運動量について、医師の診断を受け、保護者と学校で相談しておく。

<参考・引用資料>

- 「食物アレルギーひやりはっと事例集 2013」
(平成25年 藤田保健衛生大学小児科 免疫アレルギーリウマチ研究会)
- 「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」
(平成25年11月 千葉県教育委員会)
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」
(平成20年 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 独立行政法人日本スポーツ振興センター)
- 「学校給食における食物アレルギー対応について」 (中間まとめ)
(平成25年 学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議)
- 「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」
(平成25年 東京都健康安全研究センター企画調整部健康危機管理情報課)

【編集協力委員】 (敬称略)

- 星岡 明 (千葉県こども病院 アレルギー・膠原病科)
- 佐藤 好範 (さとう小児科医院)
- 下条 直樹 (千葉大学大学院医学研究院 小児病態学)
- 椿 俊和 (つばきこどもクリニック)
- 岩崎 順子 (千葉県教育庁教育振興部学校安全保健課保健班)
- 福田 浩子 (千葉県健康福祉部疾病対策課 アレルギー・難病支援班)
- 桐谷 利恵 (千葉アレルギーネットワーク)
- 小林 芳枝 (千葉県養護教諭会 香取市立佐原小学校)
- 明妻 紀子 (千葉県栄養士会 千葉市立轟町小学校)

- 森本 浩司 (千葉県医師会 学校保健担当理事)
- 西牟田俊之 (千葉県医師会 公衆衛生担当理事)

学校給食における食物アレルギー対応の誤食防止マニュアル

平成26年8月発行

発行 公益社団法人 千葉県医師会

「学校における食物アレルギーによるアナフィラキシー対策作業部会」

〒260-0026 千葉市中央区千葉港7番1号

TEL 043-242-4271

資料編

- (様式 1) 食物アレルギーに関する調査表
- (様式 2) 学校生活管理指導表 (表)
学校生活管理指導表 (裏)
- (様式 3) 食物アレルギー取組プラン
- (資料 1) 食物アレルギー対応献立表 (例)
- (資料 2) エピペン適応症状掲載用資料

学校生活管理指導表(食物アレルギー疾患用)

様式2 表

学校名

年 組 氏名

(男・女)

平成 年 月 日生(歳)

アナフィラキシーを起こしたことは、ありますか？(あり・なし)

アドレナリン自己注射薬(「エピペン[®]」)は持っていますか？(あり・なし)

病型・治療	学校生活上の留意点
A. 食物アレルギーの病型 1. 即時型(原因食物を食べて2時間以内に症状が出る) 2. 口腔アレルギー症候群 (食後5分以内に口の中に症状が出る) 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー (原因となる食物を食べて2時間以内にある程度の運動をすることによりアナフィラキシー症状を起こす)	1. 給食の対応 ① 管理不要 ② 保護者と相談し決定
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()	2. 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. 原因食物・診断根拠 該当する食品の番号に○をつけ、< >内に診断根拠を記載 1. 鶏卵 < > 2. 牛乳・乳製品 < > 3. 小麦 < > 4. そば < > 5. ビーナッツ < > 6. 種実類、木の实類 < >() 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 < >() <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 【診断根拠】該当するものを< >内に記載 ①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性 </div>	3. 運動(体育・部活動等) ① 管理不要 ② 保護者と相談し決定 4. 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
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()	5. その他の配慮事項・管理事項(自由記載)
◎喘息はありますか？ (はい・いいえ)	
【医療機関名】 【医師名】	
【記載日】	【保護者名】
年 月 日	印
【保護者】 ① TEL ② TEL	
【医療機関名】	TEL

※学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を全職員共有させていただきます。

※緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を医療機関等へ情報提供させていただきます。

※保護者の押印を必ずお願いします。

千葉県教育委員会

追加記載欄について

様式2 裏

受診日	病型・治療	学校生活上の留意点	記入は医師
年 月 日	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	印
年 月 日	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	印
年 月 日	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	印
年 月 日	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	印
年 月 日	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	印
年 月 日	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	印
年 月 日	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	印
年 月 日	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	1. 表面記載内容に変更なし 2. 下記事項について変更あり 内容：	印

食物アレルギー個別取組プラン(案・決定)

様式3

取組プラン(案)検討日 平成 年 月 日
保護者説明・協議日 平成 年 月 日

学年 組	氏 名 (性別)	生年月日	園長印 学校長印
年 組	(男・女)	平成 年 月 日	調理場長印
			保護者印

I

原因食物	
鶏卵・乳・小麦・そば・ピーナッツ・木の実・甲殻類()	
果物類()・魚()・肉()・その他()	

II

食物アレルギー病型		
即時型	口腔アレルギー症候群	食物依存性運動誘発 アナフィラキシー

※ I～IIIは、医師が作成する学校生活管理指導表をもとに、○印及び原因食品を記入すること。

III

アナフィラキシー病型		
食物による アナフィラキシー	食物依存性運動誘発 アナフィラキシー	その他
原因食品 ()	原因食品 ()	

アレルギー既往歴とその時の対応	

学校給食の対応に○印をつけてください。
(人員や設備の充実度、作業ゾーンなどの状況に応じて対応を検討すること。)

レベル1 (詳細な献立表対応)	レベル2 (弁当対応)	レベル3 (除去食対応)	レベル4 (代替食対応)
--------------------	----------------	-----------------	-----------------

具体的な配慮と対応	
学校における配慮	給食
	食物・食材を扱う活動・授業
	運動
	宿泊を伴う活動
	持参薬
	エピペン®の保管
	その他

1月分 食物アレルギー個別対応献立表(例)

年 組 名前

アレルギー欄は、特定アレルギーを表示しています。
▲は、コンタミネーションを示します。

1月8日(火)	対応の方法	喫食の有無	1月9日(水)	対応の方法	喫食の有無	1月10日(木)	対応の方法	喫食の有無	1月11日(金)	対応の方法	喫食の有無
チキンライス	卵 除去食あり		白飯			コッパパン			ゆかりごはん		
さけのムニエル			赤魚焼焼き			ドッグウインナー			鶏肉の七味焼き	ごま除去食あり	
小松菜とひじきのカラフルあえ	ごま 除去食あり		煮しめ			ゆでキャベツ			野菜のごま酢あえ	ごま除去食あり	
いよかん			かきたま汁	卵 除去食あり		ポトフ			白玉ぜんざい		
			みかん			大豆と小魚					
献立・食品名	アレルギー	チェック	献立・食品名	アレルギー	チェック	献立・食品名	アレルギー	チェック	献立・食品名	アレルギー	チェック
チキンライス			赤魚焼焼き			ドッグウインナー	豚肉 ▲大豆		ゆかりごはん		
米			赤魚切り身			ドッグウインナー			麦飯		
米サラダ油			結ひ昆布			中濃ソース			ゆかりごはんの素		
バター	乳		人参			トマトケチャップ			とりもも切身	鶏肉	
鶏もも肉小間	鶏肉		れんこん 根茎、生			キャベツ 結球葉、生			根深ねぎ		
こしょう 白、粉			こんにやく			塩			にんにく りん茎、生		
卵	卵		平しいたけ ホール			ポトフ2			(白)炒りごま	ごま	
白ワイン			さといも 球茎、生			豚もも肉角切	豚肉		三温糖		
たまねぎ			鶏もも肉小間	鶏肉		こしょう 白、粉			七味唐辛子	ごま	
水			醤油 キッコーマン			ペーコン 短冊切	豚肉		食塩		
コンソメ 乾燥	鶏肉		清酒 2級			白ワイン			酒		
人参			みりん 本みりん			人参			野菜のごま酢あえ		
トマトケチャップ			三温糖			新じゃがいも			人参		
トマト 缶詰 ホール			和風だしの素			エリンギ 生			りよくとうもやし 生		
三温糖			水			(冷凍)チキンブイヨン	鶏肉		だいずもやし 生	大豆	
食塩			冷凍絹さや			たまねぎ			こまつな 葉、生		
冷凍グリーンピース			みかん			食塩			れんこん 根茎、生		
とりムネ小間	鶏肉		かきたま汁			かぶ 根			葉切りだいこん		
さけ切り身			水			大豆とごまかな			醤油		
食塩	さけ		だしバック			大豆	大豆		三温糖		
胡椒			えのきたけ 生			濃粉			穀物肝		
米粉			人参			米白絞油	大豆		ごま油	ごま	
有塩バター	乳		木綿豆腐			焼き塩			(白)炒りごま	ごま	
米サラダ油			食塩			荒挽きこしょう			白玉ぜんざい		
レモン汁			酒			かえり煮干し			冷凍白玉餅		
小松菜とひじきのカラフルあえ			醤油			卵			小豆		
ひじき			濃粉			▲卵・乳・えび			三温糖		
ほんしめじ 生			鶏卵(L)	卵					食塩		
えのきたけ 生			花型しんじょ						水		
はくさい 結球葉、生			こまつな 葉、生								
こまつな 葉、生			根深ねぎ								
人参											
冷凍ホールコーン											
りよくとうもやし 生											
こいくちしょうゆ											
三温糖											
しょうが 根茎、生											
みりん 本みりん											
和風だしの素											
白いりごま	ごま										
いよかん											

食 物
アレルギー

この症状が一つでもあれば、すぐエピペン

全身症状	呼吸器の症状	消化器の症状
ぐったり	のどや胸がしめつけられる	持続する強い腹痛
意識もうろう	声がかすれる	繰り返す吐き続ける
唇や爪が青白い	犬が吠えるような咳	<div data-bbox="995 931 1469 1205" style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>その場で安静 動かさない</p> </div>
尿や便をもらす	息がしにくい	
脈が触れにくいか 不規則	持続する強い咳こみ	
	ゼーゼーする呼吸	

★安静の体位

- ・ぐったり、意識なし→足を高く
- ・吐き気、嘔吐→横向き



