

学校給食における食物アレルギー対応マニュアル

高松市教育委員会

令和4年10月1日

(平成24年4月1日策定・令和4年10月1日改訂)

目 次

I	基本的な考え方	1
II	対応レベル	2
III	食物アレルギー対応の実施基準	4
IV	除去食対応(レベル3)について	
1	除去食の提供が可能な原因食物	4
2	調理方法の原則	5
3	具体的な除去食の対応	5
4	調理について	5
5	除去食の配膳、配送について	6
V	献立作成及び物資選定の方針	
1	献立作成の考え方	6
2	物資選定の考え方	7
VI	基本的な決定手順等	8
VII	学校における食物アレルギーの対応	
1	食物アレルギー対応の際の校内体制の確立	10
2	食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割	10
3	事故及びヒヤリハット事例の報告について	13
VIII	緊急時の対応	13
IX	給食費	14
X	様式、別添資料	15
	様式1 食物アレルギー対応希望調査票	
	様式2 面談記録票	
	様式3 学校給食での食物アレルギー対応について	
	様式4 食物アレルギー事故報告書	
	様式5 食物アレルギーヒヤリハット報告シート	
	別添資料 アレルギー緊急時対応マニュアル(香川県小児科医会食物アレルギー対策委員会作成)	
	別添資料 個別対応シート、症状チェックシート(同委員会作成)	

I 基本的な考え方

学校給食は、児童生徒の健康の保持増進に必要な栄養バランスのとれた食事を摂取するとともに、児童生徒と教職員がともに食事をとることを通して、食に関する正しい理解と適切な判断力を養い、食習慣や集団でのマナーを習得し、好ましい人間関係や社会性を身につける場であり、教育の一環として実施されている。

一方、集団調理での食物アレルギー対応には限界があることから、高松市立学校給食調理場では、安全を確保できる可能な範囲で、児童生徒の症状に応じた学校給食を提供する。

対応にあたっては、食物アレルギーの原因となる食品や症状の程度が、一人ひとり異なるため、高松市として次のような基本的な見解を持ち、児童生徒の状況などの情報を得ながら、成長に合わせて適切に対応することとする。

(1) 食物アレルギーに対する給食対応は、高松市立小・中学校全てで行う。

ただし、各学校の施設・設備の実情や調理体制等の状況等により、食物アレルギーに対する給食対応ができない場合は、体制等が整い次第、対応することとする。

(2) 食物アレルギーに対応する給食は、除去食とする。

(3) 食物アレルギーを有する児童生徒の対応については、医師の診断・指示に基づく対応を基本とする。

(4) 各学校及び各共同調理場は、保護者からの申し出について協議し、施設・設備の実情や調理体制、食数等を考慮して、可能な限り対応するが、安全安心な給食の限界を超える場合は、家庭からの持参食を依頼する。

(5) 各学校は、食物アレルギーを有する児童生徒及びその保護者の学校生活に対する不安を解消するように配慮する。

(6) 各学校は、学校と保護者が十分に話し合う機会を持ち、対象となる児童生徒の原因食品や症状等に基づく対処法を理解するよう努める。

(7) 食物アレルギーについては、学校と教育委員会保健体育課の相互の連携のもとに対応を行う。また、学校の教職員はもちろんのこと、保護者や主治医、学校医等の関係機関との連携のもと、対応を行う。

II 対応レベル

食物アレルギーに対する給食対応は完全除去食対応を基本とし、医師の診断の根拠となる「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「食物アレルギー対応希望調査票」等を基に、対象児童生徒の保護者との面談実施後、児童生徒の状況、給食施設内の諸条件を勘案した上で、決定していくこととなる。

食物アレルギー対応児童生徒については、毎月、使用食品が記載された詳細献立表等を保護者へ配布し、喫食不可能な食品をチェックした後、その結果を基に学校側が検討し、決定する流れとなる。

原因食物の除去のみを行い、代替の弁当を持参しない場合は、栄養面での偏りが生じやすいため、不足分を家庭で補えるよう、保護者とは常に連携をとることが必要である。

基本的な対応レベルを以下に示す。

（レベル1）詳細な献立表対応

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。

口腔アレルギー症候群における果物除去など、単品で提供され、判別しやすい献立以外では適用されない。したがって、原因食物が混入した献立の取り除きはこれに該当しない。

詳細な献立表は、レベル2以上の対応でも併せて配布する。

【例】果物、小袋入りドレッシング、個包装のデザートなど

（レベル2）弁当対応

一部弁当対応

原因食物が使用された献立が給食の中心的献立で、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。

完全弁当対応

給食は停止し、全て弁当を持参する。

※持参する弁当の保管場所及び保管方法については、誤配がないように安全で衛生的に保管する。

【例】・職員室内の冷蔵庫に氏名を明記して保管

・保冷剤を入れて持参してもらい、教室の安全な場所で保管

《完全弁当対応の考慮対象》

以下の（１）～（３）のいずれかに該当する児童生徒は、安全な給食提供が困難であるため、完全弁当対応を考慮する。ただし、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望まれる。

（１）次の例のように、極微量で反応が誘発される可能性がある。

- ・調味料、だし、添加物の除去が必要（* 1）
- ・加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示（* 2））の表示がある場合についても除去指示がある。
- ・食器や調理器具の共用ができない。
- ・油の共用ができない。

（２）アレルギーが多品目にわたる。

（３）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

※単にエピペン®所持であるとか、アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応にする必要はない。

* 1 通常は除去する必要のない調味料・だし・添加物等

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、魚醤
肉類	エキス

出典：文部科学省「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）

* 2 注意喚起例

「本品製造工場では〇〇を含む製品を製造しています。」
「本製品で使用しているしらすは、えび、かにかが混ざる漁法で採取しています。」
「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにかを食べています。」

（レベル 3）除去食対応

広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無を問わない。

本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。

調理過程における除去食対応については、調理場の施設・設備及び人員の適切な整備が必要となる。

（１）調理の有無を問わない場合

【例】・小麦アレルギーを有する児童生徒にパンを配膳しない。

・乳アレルギーを有する児童生徒に個包装のヨーグルトを配膳しない。

(2) 調理過程（調理場）で特定の原材料を除いた給食を提供する場合

【例】かき玉汁の調理において、最終工程で卵を入れる前に取り分け、卵アレルギーを有する児童生徒に提供する。

※本市の場合、飲用牛乳が飲めない場合は、あらかじめ牛乳の提供を停止することができる。主食（ごはん、パン、めん）、副食（おかず、デザート等）については、「主食」「副食」の区分で停止することができる。

（レベル4）代替食対応

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対応。除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わないが、本来の代替食は除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

※本市の場合、代替食は提供していない。

Ⅲ 食物アレルギー対応の実施基準

原則、食物アレルギーを有する全ての児童生徒に給食を提供する。

食物アレルギー対応の実施については、以下の事項全てに該当するときに実施できるものとする。

- (1) 医師の診断により「食物アレルギー」と診断されている。
- (2) 定期的に受診している。
- (3) 家庭においても除去あるいはそれに準じた対応を実施している。
- (4) 保護者から「食物アレルギー対応希望調査票（様式1）」及び「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（又は医師の診断書）が提出され、保護者との面談等により、症状が把握できている。

Ⅳ 除去食対応（レベル3）について

1 除去食の提供が可能な原因食物

除去食（調理過程における対応）の提供が可能な原因食物は、原則、アからオまでの食品とし、各学校等の施設・設備の実情や調理体制等の状況に応じて可能な範囲で実施する。

【除去食の提供（レベル3）が可能な原因食物】

(ア) 卵 (イ) 小麦 (ウ) 大麦 (エ) えび (オ) いか

2 調理方法の原則

除去食の調理は、対象となる原因食物を加える前の調理段階において、除去食相当分の給食を取り分ける方法により実施する。その際、中心温度等衛生管理を十分に確認する。

3 具体的な除去食の対応

(1) 一つの料理に、複数の除去対象食品が入っている場合は、その全てを除去した料理を調理し、除去食を提供している全ての児童生徒に提供する。

料理例	除去対象食品	対応
八宝菜	児童Aはうずら卵が× 児童Bはえびが× 児童Cはいかが×	うずら卵、えび、いかを除去し、児童ABCに提供。

(2) 除去対象食品であっても、除去すると、料理として成立しないものや栄養価が大きく不足するものは、除去食調理は行わない。

料理例	除去対象食品	対応
カレー、シチュー	ルウ（小麦）	家庭から代替食を持参
スパゲッティ	スパゲッティ（小麦）	家庭から代替食を持参

(3) 除去の程度に指示がある場合（〇〇なら食べられる、少量なら食べられる等）でも、全てを除去した料理を調理し、除去食を提供している全ての児童生徒に提供する。

料理例	除去対象食品	対応
うずら卵のスープ	児童Aは鶏卵×、うずら卵× 児童Bは鶏卵×、うずら卵〇	うずら卵抜きのスープを児童ABに提供。

(4) 調味料の除去は行わない。

例	アレルギー	対応
しょうゆ	小麦、大豆	しょうゆを使用した料理は、家庭から代替食を持参。

4 調理について

- (1) 除去食については、調理員との打ち合わせを十分に行う。
- (2) 調理場において、除去すべき原因食物が混入しないように注意して調理する。
- (3) できあがり品について、栄養教諭・学校栄養職員等が対象児童生徒の名前及び除去食の内容を確認する。
- (4) 除去食を取り分けるまでは細心の注意を払うが、万一混入や取り忘れ等が起こった場合には、提供を中止する。この場合、学級担任が対象の児童生徒に説明し、保護者にも連絡して理解を得られるようにする。

5 除去食の配膳、配送について

- (1) 配膳時に除去食が確実に本人に届くように、当該児童生徒用であることを保護者の同意を得た上で明記するなど配慮し、誤配送がないようにする。
- (2) 配膳時には名札を利用して、食物アレルギーを有する児童生徒の氏名を確認し、他の児童生徒の給食との混在を防止する。
- (3) 特に、同じクラスに食物アレルギーを有する児童生徒が複数いる場合には、間違いのないようにする。

V 献立作成及び物資選定の方針

1 献立作成の考え方

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。

また、皆が共通献立で食べられるようなメニューを増やす工夫をしたり、除去対応がしやすい献立・調理方法を考慮したりする。

(1) 献立作成時に配慮する食物

①特に重篤度の高い原因食物：そば、落花生（ピーナッツ）
給食では使用しない。

②特に発症数の多い原因食物：卵、乳、小麦、えび、かに、
クルミ、カシューナッツ、アーモンド等のナッツ類

(ア) 生卵・かには、給食では使用しない。

(イ) アーモンド以外のナッツ類は、給食では使用しない。

※アーモンド以外のナッツ類

クルミ、カシューナッツ、ブラジルナッツ、ペカンナッツ、マカデミアナッツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、けし、松の実

(ウ) 卵、乳、小麦、えび、アーモンドについて

- ・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（調味料・だし・添加物を除く）。
- ・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する。
- ・加工食品やデザートは、なるべく原因食物が使用されていない食品を取り入れる。原因食物が分からない場合は、原料配合表を取り寄せて確認する。

③新規発症の原因となりやすい食物：キウイフルーツ、りんご、びわ、すもも等の生の果物

- ・献立委員会で提供の必要性を検討する。
- ・提供する場合は、事前に、教職員全員で危機意識の共有を図るとともに、発症に備え十分な緊急対応体制を図る。

(2) 調理等の工夫

原因食物の除去作業がしやすいよう、調理工程が複雑で煩雑とならないよう配慮する。また、原因食物を使用しない調理方法も取り入れ、全員が食べられるような献立を増やす。

【例】バターではなく、サラダ油で炒める。

(3) 料理名・使用食品の明確化

原因食物が使用されていることが明確な料理名にする。

【例】チーズ入りサラダ、えび入りかき揚げ

2 物資選定の考え方

(1) 物資選定時に配慮する食物

①特に重篤度の高い原因食物：そば、落花生（ピーナッツ）

そば、落花生（ピーナッツ）を含む加工食品や同一工場・製造ライン使用による加工食品は選定しない。

②特に発症数の多い原因食物：卵、乳、小麦、えび、かに
クルミ、カシューナッツ、アーモンド等のナッツ類

(ア) かにを含む加工食品は選定しない。

(イ) アーモンド以外のナッツ類を含む加工食品は選定しない。

(ウ) 卵、乳、小麦、えび、アーモンドについて

- ・加工食品やデザートは、できる限り原因食物が使用されていない食品を選定する。

【例】米粉のパン粉、卵・乳・小麦不使用のマフィン

- ・畜肉製品、練り製品等は、できる限り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。

物資名	本市の対応
ハム、ベーコン、ウインナー等	卵、乳、小麦が含まれないものを選定
かまぼこ、ちくわ、天ぷら等	卵、乳、小麦が含まれないものを選定
ハンバーグ、つくね、肉団子等	卵、乳が含まれないものを選定
ドレッシング	卵、乳が含まれないものを選定及び年間契約
チキンコンソメ	卵、乳が含まれないものを選定及び年間契約

(2) 半期契約物資を選定する際の注意点

年間を通して使用する可能性のある物資でも、半期契約のものがある。原因食物が含まれる物資は、できる限り年間を通して、原因食物の種類が異ならないよう配慮する。

原因食物が異なる物資となった場合は、保護者が分かりやすいよう献立表等を工夫する。また、教職員とも情報共有する。

【例】上半期に小麦不使用のハンバーグを選定

→ 下半期も小麦不使用のハンバーグを選定する。

同様の物資がなく原因食物が変更した場合は、詳細献立表、加工食品等アレルギー一覧表に明記する。

VI 基本的な決定手順等

食物アレルギーを有する児童生徒及びその保護者の学校生活に対する不安を解消できるよう配慮し、できるだけ早い時期から実態の把握に努めるとともに、保護者からの個別相談に応じる機会を必ず設け、保護者や医師等から正確な情報の把握に努めることが大切である。

《新年度の食物アレルギー対応決定の基本的な時期及び手順と内容》

時期	手順	内容
10月 ～ 2・3月頃	(1) 実態の把握 ①食物アレルギーに関する調査依頼 ②アレルギー対応希望者の把握	新入生 10月から11月頃に行われる就学時健康診断、又は1月から2月に行われる新入学周知会などの機会に、食物アレルギー対応を希望する保護者に対して、「食物アレルギー対応希望調査票」（様式1）及び「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を配布する。 各学校が指定した日（各学校の実情による）までに、上記の調査票等を回収する。 在校生 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を毎年提出する。 中学校進学 進学に際しては、保護者の同意を得て、進学先の中学校への的確な申し送りを行うようにする（個人情報の取扱いに十分配慮すること）。

3月頃	<p>(2) 面談 ③保護者との面談</p> <p>(3) 対応の実施決定及び通知 ④対応方法の決定 ⑤保護者への通知</p> <p>(4) 対応の準備 ⑥対応の準備</p>	<p>「食物アレルギー対応希望調査票」等をもとに「面談記録票」(様式2)を使用し、対象となる児童生徒の保護者(以下「保護者」という)と【対応職員】とで面談し、食物アレルギーの除去治療の様子や保護者からの給食対応の希望内容等を把握する。</p> <p>学校給食における調理の方法や調理場の状況等を説明し、「対応できる内容」と「対応できない内容」について正確に伝え、対応の実施方法等について、保護者と対応職員とで内容を確認し、合意する必要がある。</p> <p><u>【対応職員】</u> 栄養教諭・学校栄養職員(栄養教諭等未配置校の場合は調理員)、学校関係者(管理職・養護教諭・給食主任・学級担任ほか)</p> <p>保護者から提出のあった「食物アレルギー対応希望調査票」及び「面談記録票」等をもとに、対応方法を協議し、学校長又は共同調理場所長が最終的な対応を決定する。</p> <p>「学校給食での食物アレルギー対応について(様式3)」で、保護者に決定した対応内容について通知する。</p> <p>新年度の給食開始までに、給食対応の内容や方法、緊急時の対応について、校内及び調理場で共通理解を得る。</p> <p>給食対応の実施内容ごとに環境を整備し、対応職員等や連携の取り方を明確にする。</p> <p>牛乳・主食・副食の停止などについて、数量等の調整をする。</p>
4月	学校給食での対応を開始する。	
4月以降	(5) 評価・見直し	随時、必要に応じて保護者との面談を実施し、評価・見直しを行う。

※年度途中での転入生、新たに食物アレルギーと診断された児童生徒及び症状に変化が生じた児童生徒の場合は、随時面談等を実施し、(2)から(5)の手順で対応を決定する。

Ⅶ 学校における食物アレルギーの対応

1 食物アレルギー対応の際の校内体制の確立

食物アレルギーの対応を始めるためには、現状の人員（教職員）や施設設備（給食施設）の中で、どのような対応ができるのかを周知理解した上で、体制作りをすることが必要である。

各学校ですでに作成されている緊急時の校内体制をもとに、食物アレルギー対応に適した体制を作り、その際には家庭や学校医・医療機関・教育委員会等とのかかわりについても十分に考慮し、全教職員が情報を把握し、共通理解して対応できる体制を構築していくことが必要である。

2 食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割

学校では、食物アレルギー対応が必要な児童生徒のため、得られた情報をもとに、校長の指導のもと、それぞれの職務に応じて、学校全体で対応を進めていくことが必要である。

児童生徒と関わる全教職員が、食物アレルギーについて正しく理解し、アレルギー症状を発症した時の緊急時の対処方法を確認し、協力していくことが必要となる。そのためには日ごろから、得られた様々な情報を共有するとともに、食物アレルギーへの理解を深めるための校内研修などを行い、校内での共通理解を図ると同時に、保護者・児童生徒や教職員・医師・関係機関との連携を恒常的に保つことが重要であり、以下の点に留意することが必要である。

- (1) 食物アレルギーを有する児童生徒及びその保護者の学校生活、とりわけ学校給食に対する不安を解消するように配慮すること。
- (2) 食物アレルギーを有する児童生徒に対応する際には、児童生徒のストレスになったり、他の児童生徒からのいじめのきっかけにならないよう、個々の児童生徒や学級の実態をふまえてきめ細かな配慮をすること。
- (3) 保護者に対しては、「学校として対応できること」及び「学校だけでは対応が困難なこと」について正確に伝え理解を得ること。
- (4) 保護者からは十分な理解や協力を得ることが必要であり、保護者とは常に連絡を取り合いながら、児童生徒が抱えている問題を共有し、十分に話し合いを重ね、適切に対応すること。その際、プライバシーの保護にも十分留意すること。
- (5) 保護者とは定期的に、あるいは必要に応じて、随時、児童生徒の食物アレルギーの状態の経過を面談にて確認し合うこと。
- (6) 校内の関係教職員が密接に連絡を取り合うとともに、面談の記録等を適切に保存すること。

(7) 主治医や学校医等とは、密接に連携をとりながら適切に対応すること。

(8) エピペン®交付者への対応など、近隣の医療機関や消防署などの関係機関への連絡方法を明確にし、緊急時に備えること。

《教職員・保護者・教育委員会の役割》

<p>校長</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギーについて、職員の共通理解が持てるよう指導する。 ○校内の連携体制を整え、関係職員の役割を明確にする。 ○保護者と面談した際、基本的な対応の考え方等を説明する。
<p>教頭</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギーについて、職員の共通理解の持てる場をつくる。 ○校内の連携体制が円滑に機能するよう、指導・確認する。 ○保護者と面談した際、基本的な考え方等を説明する。
<p>養護教諭</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○保護者と面談し、食物アレルギーの原因となる食品や症状、家庭での除去食の状況、症状発生時や緊急時の措置方法など確認し把握する。 ○全校の食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、症状発生時や緊急時の措置方法等、職員の共通理解を図る。 ○学校生活管理指導表をもとに、関係職員と対象児童生徒の食物アレルギーの状況について情報交換し、連携を図る。 ○食物アレルギーを有する児童生徒への個別指導を行う。 ○記録を適切に保存する。
<p>栄養教諭 学校栄養職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○保護者と面談し、食物アレルギーの原因となる食品、家庭での除去食の状況などを把握する。 ○保護者に詳細献立表や必要な加工品の成分表などを配布し、毎日のチェックを依頼する。 ○除去食を提供する場合、除去方法等を決定し、作業工程表等を作成し、調理員に指示する。 ○必要に応じて保護者と面談し、対象児童生徒の状況等を把握する。 ○食物アレルギーを有する児童生徒への個別指導を行う。 ○食物アレルギーに関わる給食物資の変更等を保護者に迅速かつ確実に伝える。 ○記録を適切に保存する。

給食主任	<ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握する。 ○学級担任や栄養教諭等との連携を図り、共通理解を図る。 ○食物アレルギーが発症した時の対応方法について確認しておく。 <p><栄養教諭・学校栄養職員がいない場合></p> <ul style="list-style-type: none"> ○保護者と面談し、食物アレルギーの原因となる食品、家庭での除去食の状況などを把握する。 ○保護者に詳細献立表や必要な加工品の成分表などを配布し、毎日のチェックを依頼する。 ○食物アレルギーに関わる給食物資の変更等を保護者に迅速かつ確実に伝える。 ○記録を適切に保存する。
学級担任	<ul style="list-style-type: none"> ○保護者と面談した際、児童生徒の実態、保護者の要望等を確認しておく。 ○保護者との文書の受け渡しや対応依頼の窓口となる。 ○家庭から持参した弁当等の保管については、適切な処置を施す。 ○食物アレルギー対応食（牛乳や主食の停止・持参食・除去食）が、対象児童生徒に適正に配膳されているか確認等する。 ○配膳時に自分で除去する児童生徒の場合は、除去する食品や除去方法について正しく理解し、取り除いているか確認する。 ○緊急時の対応、連絡先等を保護者に確認し、職員間に周知しておく。 ○給食時間に不在の場合は、他の職員と連携し、対応の確認を依頼する。
調理員	<ul style="list-style-type: none"> ○栄養教諭・学校栄養職員の調理指示をもとに、除去する食品や作業工程を確認しながら調理作業をする。 ○除去に関する調理作業を記録保管する。
保護者	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食での対応を希望する場合は、食物アレルギー対応希望調査票、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）等を添えて、学校長に申し出る。 ○対応の変更を希望する場合には、食物アレルギー対応希望調査票等を添えて、学校長に申し出る。 ○緊急時の対応を学校に伝えておく。 ○定期的に医療機関を受診し、症状を確認する。 ○詳細献立表及び必要な加工品の成分表等のチェックを行い、除去食・自分で取り除く食品について本人によく理解させる。 ○必要に応じて、家庭からの持参食を用意する。 ○必要に応じて、栄養教諭・学校栄養職員等と面談し、具体的な除去の内容等を確認する。
教育委員会	<ul style="list-style-type: none"> ○給食対応の方針を決定する。 ○各調理場等の対応状況を把握し、適切な対応方法の指導助言を行うことにより、食物アレルギーの給食対応が適切に運営できるようサポートする。 ○毎月の詳細献立や必要な加工品の成分表などを各調理場等に配信する。

※上記については標準的な役割分担を記載しているため、各学校の実情に応じて対応する。

3 事故及びヒヤリハット事例の報告について

全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、改善方法について管理職に報告する。学校内や調理場内でそれらの情報を共有し、対策を検討して、事故防止の徹底に努める。

また、校長は、事故及びヒヤリハット事例について、教育委員会保健体育課に報告する。

この報告を受けて、高松市学校給食アレルギー対応委員会において、事故原因の分析・究明、再発防止策の協議を行い、周知を図る。

分類	判断基準	報告方法
事故	原因食物を誤って食べたり触れたりした場合	保健体育課学校給食運営係（TEL：811-6300）に電話で報告するとともに、「食物アレルギー事故報告書」（様式4）を提出する。
ヒヤリハット	原因食物を食べたり触れたりする前に防ぐことができた場合	「全小中学校共通」>「学校給食」フォルダ内の「食物アレルギーヒヤリハット報告シート（Excel ファイル）」（様式5）に、その都度、入力する。

VIII 緊急時の対応

食物アレルギーの発症、特にアナフィラキシーショックなど重い症状を発症した場合には、学校医、主治医や保護者と連絡をとり、緊急に医療機関を受診するなど迅速に対応する。

(1) 対応方法

食物アレルギー反応には段階があるので、それぞれの基本的な症状と対処方法を把握し、児童生徒の状態を観察しつつ迅速に対応する。当該児童生徒から目を離さず、症状の急激な変化にも注意する。

(2) 指揮系統

保護者への連絡、主治医・医療機関への連絡など、校内・各調理場内での対応を、校長の指導のもと、職務に応じて、学校全体で体制を整備する。

(3) 当該児童生徒への対応

当該児童生徒と接する教職員は、児童生徒の状態を観察し、精神的な面に配慮しながら不安や動揺を与えないよう冷静に対応する。

(4) 周囲の児童生徒への対応

教職員は不安や動揺を与えないよう冷静に対応する。日頃より、食物アレルギーを含め、アレルギーに対する理解を深めるよう、食物アレルギーを有する児童生徒に配慮した指導する。

具体的には、「アレルギー緊急時対応マニュアル」（香川県小児科医会食物アレルギー対策委員会作成）（別添資料）に沿って対応する。

エピペン®を携帯しているなど、重症の児童生徒に関しては、必要に応じて「個別対応シート・症状チェックシート」（同委員会作成）（別添資料）を事前に作成し、緊急時に備える。

なお、アレルギー緊急時対応マニュアル、個別対応シート・症状チェックシートは、香川県小児科医会のホームページからもダウンロードできる。実際の活用方法についても、同ホームページを参照し、マニュアルを各教室に配置するなど、誰もが一目で分かるようにしておく。

香川県小児科医会ホームページ <http://kagawa-pedi.com/achievement/allergy.php>

Ⅷ 給食費

原則、「主食」「副食」「牛乳」の区分で、給食を停止することができる。事前の申し出により継続的に停止する場合は、該当する区分の給食費は徴収しない。

対応	主食費	副食費	牛乳費
給食を停止し、弁当を持参する場合	×	×	×
主食を停止する場合	×	○	○
副食を停止する場合	○	×	○
飲用牛乳を停止する場合	○	○	×
除去食の提供を受ける場合	○	○	○
献立によって部分的に弁当を持参する場合	○	○	○

○：徴収する ×：徴収しない

X 様式、別添資料

- 様式1 食物アレルギー対応希望調査票
- 様式2 面談記録票
- 様式3 学校給食での食物アレルギー対応について
- 様式4 食物アレルギー事故報告書
- 様式5 食物アレルギーヒヤリハット報告シート

別添資料 アレルギー緊急時対応マニュアル（香川県小児科医会食物アレルギー対策委員会作成）

別添資料 個別対応シート・症状チェックシート（同委員会作成）