

食物アレルギー除去食対応個人面談記録票

学年・組	氏名	性別	面談実施日： 令和 年 月 日
年 組		男・女	
出席者	保護者： 父親 母親 () 学校側： 校長 教頭 栄養教諭・栄養職員 養護教諭 学級担任 ()		
○原因食物	該当する食品番号に○をし、 ()内に食品名を記入	症状・注意すべきこと	
1. 鶏卵	()		
2. 牛乳・乳製品	()		
3. 小麦	()		
4. ソバ	()		
5. ピーナッツ	()		
6. 種実類・木の実類	()		
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	()		
○給食対応希望 (レベルに○)			
レベル1 詳細な献立表を元に除去して対応 (自分で除去)			
レベル2 弁当または一部弁当対応			
レベル3 除去食対応(原因食物の除去)			
レベル4 代替食対応(別の食品で補う)			

食物アレルギー病型(該当に○)		
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
○エピペンの所持	有(保管場所)	無
○薬の処方	有(薬品名)	無
○詳細献立配布	希望する	希望しない

その他の配慮

※調味料について
【基本的に除去する必要がないもの】
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
(参照：伊那市食物アレルギー対応マニュアルP9、県手引きP21食物アレルギー管理の注意点)

※次に該当する場合、安全性を考慮し弁当対応を検討する。
1.極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合
a)調味料・だし・添加物の除去が必要
b)加工食品の原材料の欄外表記の表示がある場合についても除去指示がある
c)多品目の食物除去が必要
d)食器や調理器具の共有ができない
e)油の共有ができない
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状況
2.施設の整備状況や人員の体制が整っていない場合
(参照：伊那市食物アレルギー対応基本方針概要版)

参照：県手引きP16「(3)保護者との面談について」

①保護者との面談のねらい
ア 対象の児童生徒の情報を詳細に把握すること。
イ 学校給食提供までの流れや、学校及び調理場等の現状に対する保護者の理解を得ること。
ウ 家庭と学校が、幅広い事項について共通理解を深め、学校における対応に生かすこと。
エ 保護者の理解の上に立った「食物アレルギー個別取組プラン」の作成を目指すこと。

②出席者
校長、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学級担任 等

③確認事項
ア「食物アレルギーに関する調査票」及び「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」等に基づいて次の事項を確認し、「食物アレルギー個別取組プラン」を作成する。
□受診医療機関、主治医名
□食物アレルギーの症状、既往歴
□家庭での除去食や代替食の状況(混入(コンタミネーション)確認の必要性)
□学校給食に希望する対応内容
□学校生活における配慮点
□緊急時の連絡、対応
□保護者への連絡、薬の使用、エピペンR所持・管理、エピペンR使用時の留意事項
イ 共通理解に基づき、全教職員で対応する体制を構築するため、上記の確認項目について、学校内で情報共有することについて同意を得る。