

学校給食における  
食物アレルギー対応マニュアル

令和2年 10月

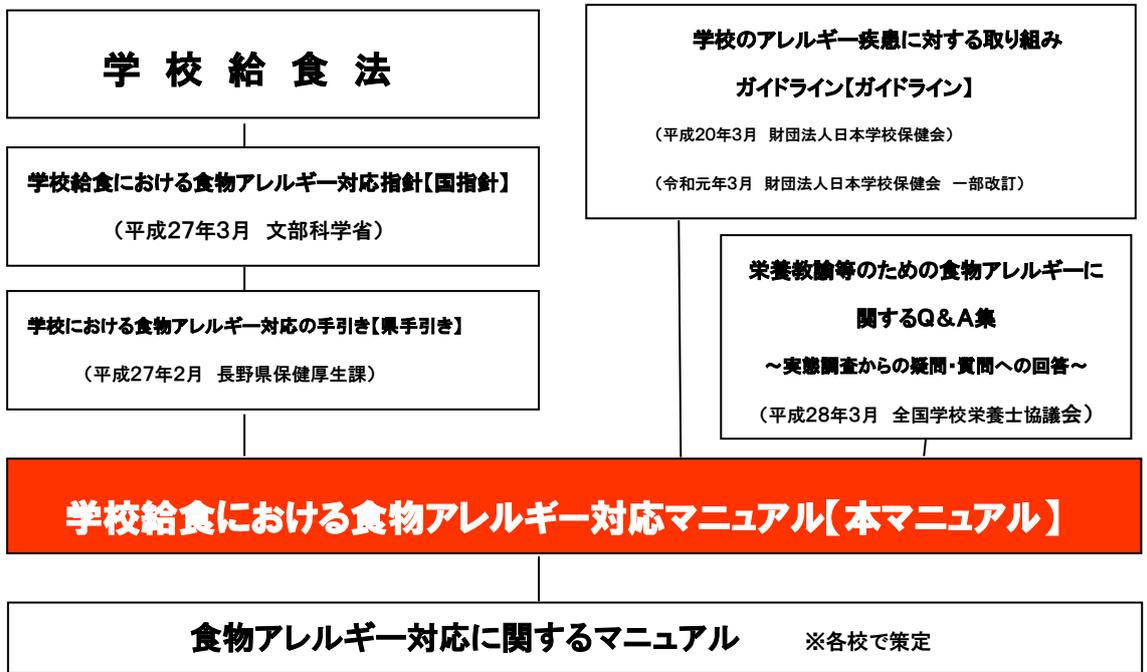
伊那市教育委員会

## 目次

第1章	本マニュアルの位置づけ	1
第2章	伊那市の基本的な考え方および方針	2
第3章	食物アレルギー対応委員会	
	1 委員会構成	3
	2 委員の役割	3
	3 委員会の年間計画	4
第4章	食物アレルギーのある児童生徒への対応	
	1 アレルギー対応開始までのながれ	5
	2 具体的取り組み事項	6
第5章	学校給食における対応	
	1 対応方法	8
	2 保護者との献立調整	11
	3 給食室・調理作業から喫食までの対応	12
	4 学校生活における注意	14
第6章	緊急時の対応	
	1 基本的な対応手順	15
第7章	職員研修、校内訓練	
	1 職員研修	16
	2 校内訓練	16
	3 保護者への広報、啓発	16
第8章	学校給食における病気及び宗教上の理由による対応	
	1 病気を理由とした対応食の実施	17
	2 宗教上の理由とした対応食の実施	17
〇様式集		18

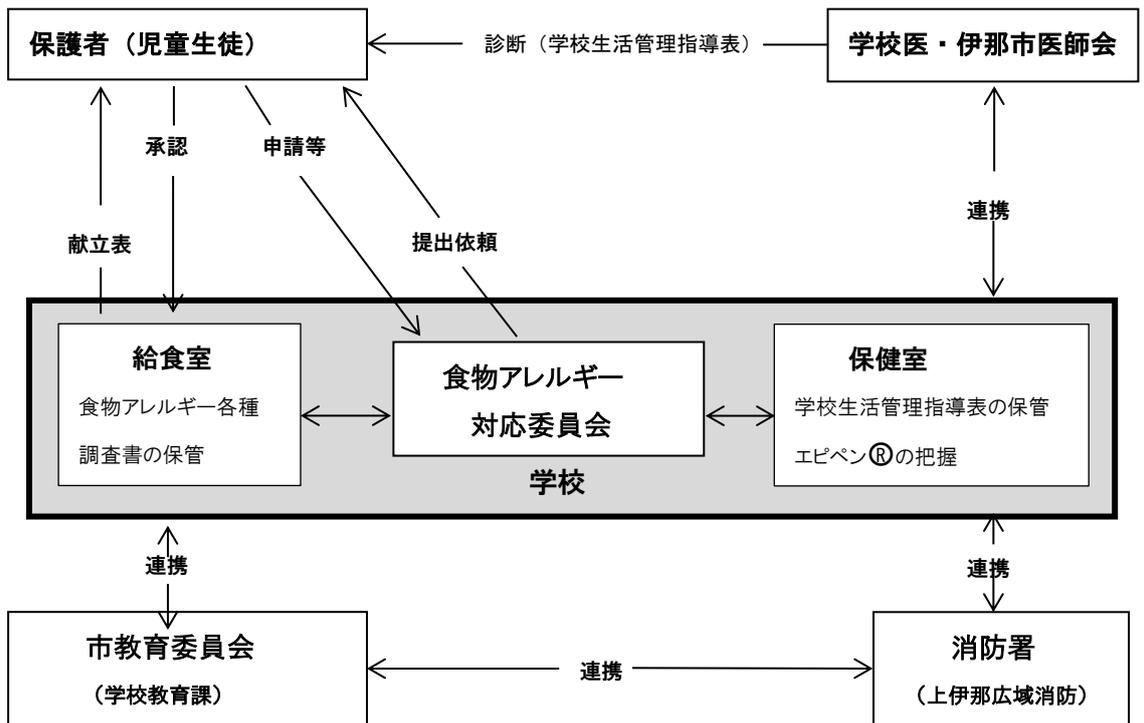
# 第1章 本マニュアルの位置付け

本マニュアルは、学校給食法、学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン、その他国及び県が定める各指針等に基づき、伊那市の学校給食における食物アレルギー対応について定めるものです。



※【 】内の赤字名称は、以下、本マニュアル内において使用する略称です。

## 【 関係組織等相関図 】



## 第2章 伊那市の基本的な考え方及び方針

伊那市は、公益財団法人日本学校保健会発行の「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）、文部科学省発行の「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年）及び長野県教育委員会発行の「学校における食物アレルギー対応の手引き」（平成27年）に基づき、次の基本方針により学校給食における食物アレルギー対応を実施します。

～学校給食における食物アレルギー対応指針・大原則（文部科学省）に準じます～

1. 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。
2. 食物アレルギー対応委員会等を校内に設置し、児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約するなど組織的に対応する。
3. 医師の診断による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。
4. 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかないか）を原則とする。
5. 学校の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。

### 第3章 食物アレルギー対応委員会

食物アレルギー対応は児童生徒の生命にも関わることから、学校長をはじめ学校全体で取り組むことが求められています。実務担当者だけの対応ではなく、アレルギー対応の決定から献立作成、配膳のチェック及び緊急時の対応まで、組織的な対応を行えるように、市内すべての学校内に「食物アレルギー対応委員会」を設置し、校内危機管理体制を構築します。

#### 1 委員会構成

区分	職	役割
委員長	学校長	総括責任者
副委員長	教頭	委員長の補佐・代理
委員	教務主任 給食主任 養護教諭 栄養教諭・学校栄養職員 学年主任、学級担任	県手引き5ページ参照
その他 ※必要に応じて	学校医、主治医、所管消防署	指導、助言、連携協力など
	給食技師、関係保護者、教育委員会担当者	

※委員の構成は、対応人数や学校の状況に合わせて決定すること。

#### 2 委員の役割

区分	内容
給食におけるアレルギー対応	給食対応の基本方針の決定 本指針と学校の状況を踏まえ、給食対応の基本方針を決定する。 学校ごとに決定する基本方針 ・アレルギー対応の方針 ・対応食の調理及び提供の方針 ・緊急時対応の方針 ・その他の方針（施設、分担など）
	保護者面談の実施 管理職を含め、幅広く参加する。
	個別取組プランの作成・周知 プランを決定、保護者理解を得る。

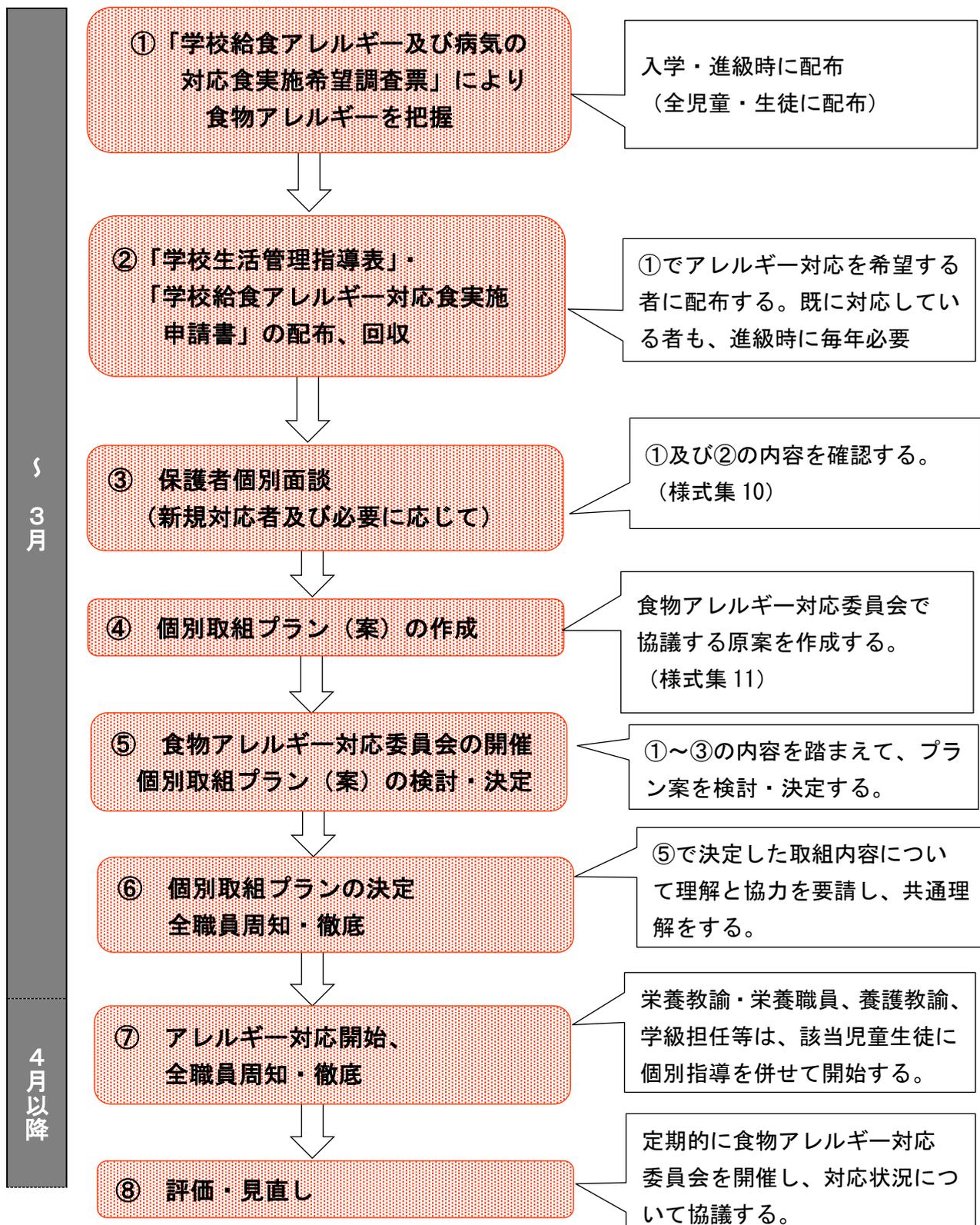
危機管理		県手引き 43 ページ参照
	緊急時対応体制の整備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教職員全員が、複数の役割分担を担えるよう、打ち合わせを行う。</li> <li>・必要に応じて事前に学校医や医師会、消防機関との連携を図る。</li> <li>・校外活動等に備えた体制を確認しておく。</li> </ul>
	緊急時対応訓練	アナフィラキシーショック発生時の対応・訓練
	緊急時対応	アナフィラキシーショック発生時の対応
	事故の把握、原因究明	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事故速報カード（様式集 9）作成し、市教委へ提出すること。</li> <li>・改善策の検討、他校事例の検証に努めること。</li> </ul>
啓発活動	教職員向け研修	食物アレルギーに対する正しい知識の習得
	児童生徒、保護者向け啓発	食物アレルギーに対する正しい知識の習得

### 3 委員会の年間計画（参考例）

月	小学校	中学校
5 5	職員研修の実施 緊急時対応訓練の実施	
11	就学時健康診断 次年度入学時のアレルギー調査	小学校との情報交換 次年度入学時のアレルギー調査
	食物アレルギー対応希望者に、 <b>学校生活管理指導表の提出を依頼</b>	
12	保護者懇談会	
1	入学説明会	
2		
3	個別面談（在校生については必要に応じて）	
	個別取組プラン(案)の作成・決定、全職員周知	
4	個別取組プランの全職員周知	

## 第4章 食物アレルギーのある児童生徒への対応

### 1 アレルギー対応開始までのながれ



## 2 具体的取り組み事項

### ① 「学校給食アレルギー及び病気の対応食実施希望調査票」で、食物アレルギーを把握する

- ・ 小学校入学予定児は、就学時検診等を利用し、全員に配布する。
- ・ 進級時（中学入学を含む）に、全児童・生徒に配布する。
- ・ 期日を定めて、早めの回収に努める。
- ・ 回答内容を確認し、必要に応じて、保護者に食物アレルギー対応の内容を説明するとともに、意志確認を取る。

様式集 1.2

### ② 学校生活管理指導表の配布、回収

- ・ 学校給食アレルギー及び病気の対応食実施希望調査票の中で、給食における対応を希望する者及び対応が必要と認められる者の保護者に配布し、医師の指示を受けるよう勧める。  
※来入児や転入児など初めての申請、又は保護者の理解が不十分と思われる場合は、個別面談にて説明のうえ配布すること。  
※必要に応じて受診の際、除去食品の詳細資料を配布する。
- ・ 「学校生活管理指導表」又はそれに準じる診断書等の提出を必須とする。
- ・ 提出がないまま個別面談には進まないこと。（医師の診断に基づく対応）

様式集 3.4.5.6.7

### ③ 保護者個別面談

- ・ 「学校給食アレルギー及び病気の対応食実施希望調査票」及び「学校生活管理指導表」の内容を確認する。
- ・ 面談調書を作成する。

**同席者 校長、栄養教諭・栄養職員、養護教諭（以上を必須）、学級担任**

※校長が不在の場合は、教頭又は教務主任、学級担任のいずれかが出席すること。

- ・ 在校生の継続で、症状や取組プランの変更等が無い者は、必要に応じて面談を行う。

### ④ 食物アレルギー個別取組プラン（案）の作成

- ・ 栄養教諭・栄養職員が、面談結果等をもとに、養護教諭と相談のうえ各学校の実情に合わせて原案を作成する。
- ・ 必要に応じて、個人別の緊急時対応マニュアルを作成すること。

県手引き 8 ページ、様式集 11

- ⑤ **食物アレルギー対応委員会の開催、個別取組プラン（案）の検討・決定**
- ・校長を委員長として、委員出席のうえ、プラン（案）を検討・決定する。
  - ・修正が必要な場合は、再度アレルギー対応委員会で検討する。
- ⑥ **食物アレルギー個別取組プランの決定、全職員周知・徹底**
- ・決定したプラン（案）を保護者に伝え、共通理解を得て、決定する。
  - ・学校内の全職員がプランの内容を共有する。
- ⑦ **アレルギー対応開始、全職員周知・徹底**
- ・新年度体制の下、学校内の全職員がプランの内容を共有する。
  - ・食物アレルギーに関する理解と緊急時の行動などについて全職員に周知する。
  - ・エピペン所持者がいる場合は、学校内の全職員が保管場所及び使用方法を習得する。
  - ・該当児童生徒のほか、同級生等へも適切な指導を行う。
- ⑧ **評価・見直し**
- ・経過による症状の軽症化によっては、医師の診断に基づき対応の見直しを検討し、必要に応じて個別取組プランの変更を協議・決定する。
  - ・個別取組プランの変更を行う場合は、保護者面談、職員周知を再度行う。

## 第5章 学校給食における対応

### 1 対応方法 ガイドライン（令和元年度改訂）42・43 ページ参照

(1) 次の4つのレベルを参考に、最も適した対応を検討します。

レベル	内容	留意事項
1	<b>詳細な献立表対応</b> ・ 原材料を詳細に記入した献立表を事前に家庭に配布する。(状況に応じた判断) ・ 子どもが原因食物を除去して食べる。	・ 誤食事故が起こりやすいので、低学年生など判断能力が不十分な児童・生徒への配慮をする。 ・ 担任は除去食物と献立を日々確認し、誤食しないように注意する。
2	<b>一部弁当対応</b> ・ 除去食や代替食が困難な献立についてのみ弁当を持参する。 <b>完全弁当対応</b> ・ 対応が困難なため、全て弁当持参する。	・ 原因食物を除いた給食を提供する。 ・ 弁当を安全かつ衛生的に保管する。 ・ 保護者に弁当の栄養面での指導をする。
3	<b>除去食対応</b> ・ 原因食物を除いた給食を提供する。 ・ 既製食品の除去も含む。	・ 安全を最優先にした危機管理及び衛生管理体制の確立を図る。 <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">下記の表を参照</div>
4	<b>代替食対応</b> ・ 原因食物を除き別の食品で補って提供する。	・ レベル3に加え、通常給食とは別に調理作業をする。 ・ 除去した食材や献立の栄養量を考慮して提供されるのが望ましい。

参照：県手引き P29「第3章 学校給食における対応」より

レベル3		
除去食対応	内容	申請のあった原因食物を除いた給食（以下「対応食」という。）を提供します。
	留意事項	以下の体制を確立し、的確な対応のためのルールを作ります。 ①普通食を基本にした除去献立を作成し、作業分担や調理指示書・作業工程表・作業動線図の作成により、危機管理体制の充実を図ります。 ②原因食物の的確な除去や混入防止のため、給食調理員と綿密な打ち合わせを行い、危機管理と衛生管理の充実を図ります。 ③配食、配膳、配送についての点検や管理等、各部署との連携調整を確認します。 ④対応する献立について、食物アレルギー用献立表などの資料を作成し、保護者・学級担任などへ配布します。 ⑤学級担任が給食内容を最終確認します。

(2) 食品の選択について、次の点に注意する。

区分	原因食物	留意事項	
特に重篤度の高い原因食物	そば、 落花生（ピーナッツ）など	・学校での提供を控える。	
特に発症数の多い原因食物	卵、乳、小麦、えび、 かになど	・1回の給食で、複数の料理に同じ原因食物を使用しない。 ・1週間の中で使用しない日をできるだけ作る。 ・加工食品は、添加物として使用されていない食品を選定するなど考慮する。	
誘発の原因となりにくい食品 ※	調味料 だし 添加物など	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

県手引き P21 「(6) 食物アレルギー管理の注意点」も参照

※これらについて対応が必要なものは、重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全性を考慮して弁当対応を検討する。

### (3) 弁当対応の考慮について

以下の（ア）（イ）に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

#### (ア) 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（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

「本製造工場では〇〇（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・かにを補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。」

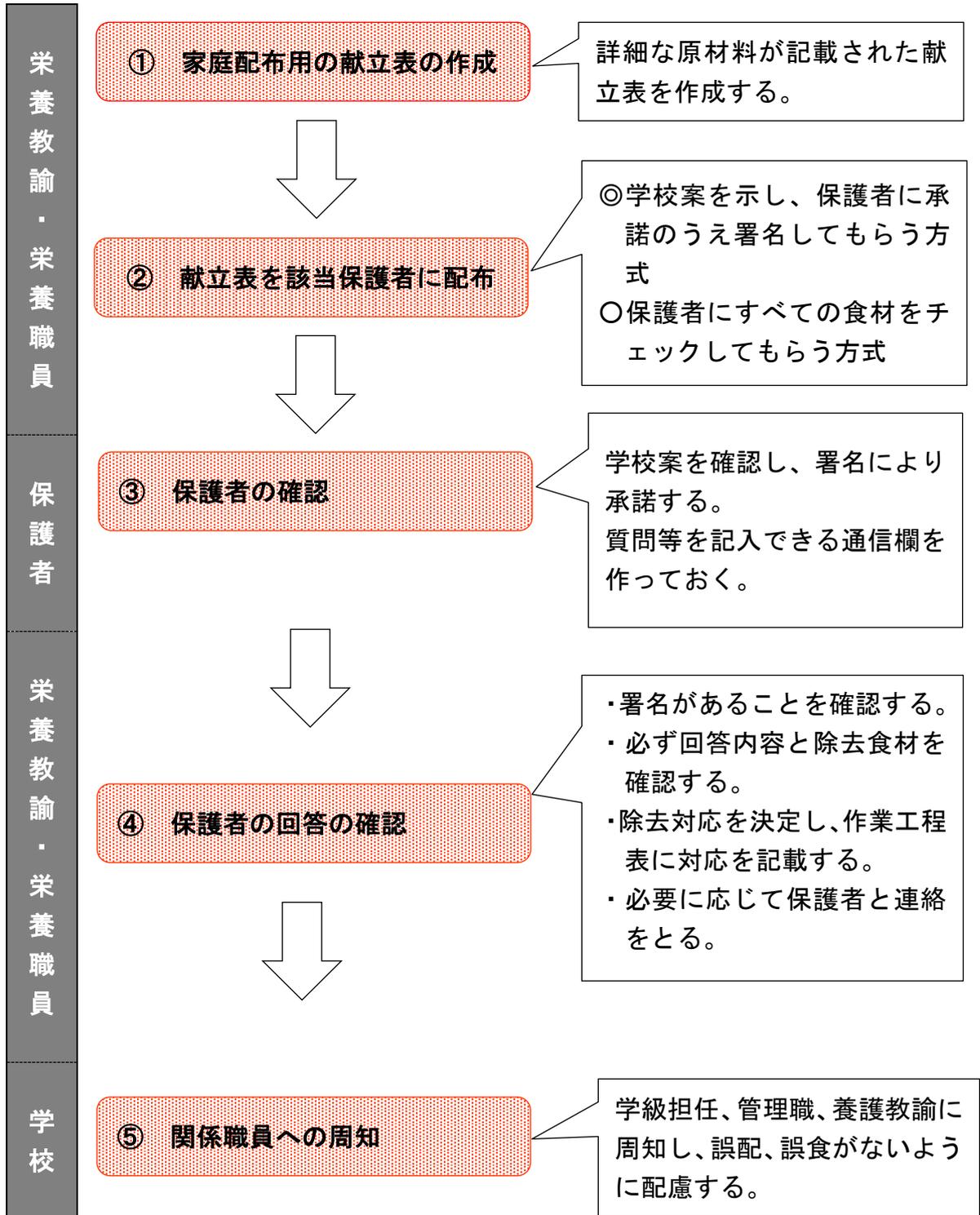
- c) 多品目の食物除去が必要
- d) 食器や調理器具の共用ができない
- e) 油の共用ができない
- f) その他上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

#### (イ) 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

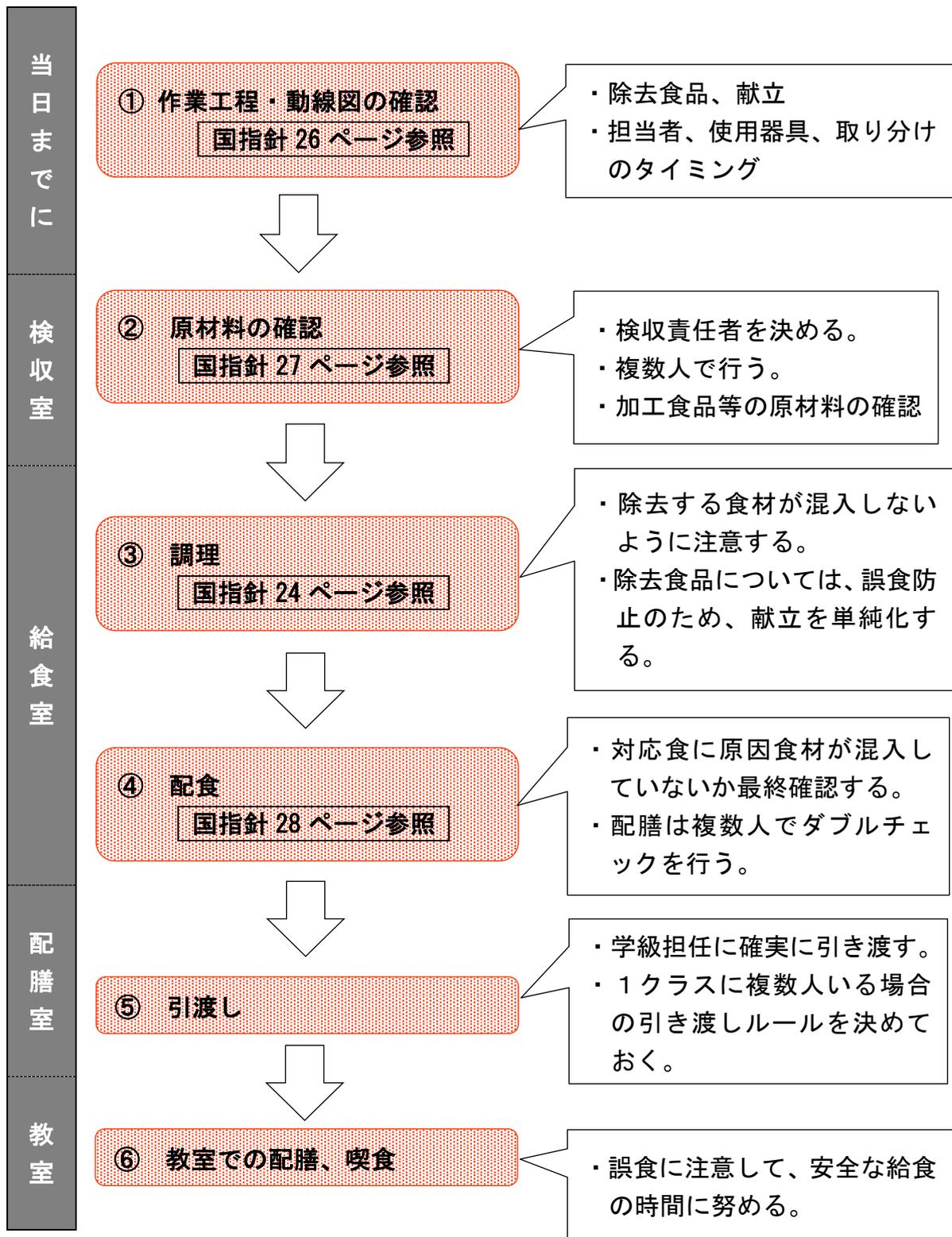
※単にエピペン®所持であるとか、アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応にする必要はありません。

※a)～f)に該当する場合、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ます。

## 2 保護者との献立調整



3 給食室・調理作業から喫食までの対応  
 (1) 調理作業から喫食までの流れ



## (2) 具体的取り組み事項

### ①作業工程の確認

- ・作業工程で、対応食を取り分けるタイミングを確認する。
- ・アレルギー対応食の担当者、調理場所、器具、加える食材を確認する。
- ・対象児童生徒が欠席の場合は、当日の献立に関わらず、学級担任が栄養教諭・栄養職員へ連絡すること。(当日朝)

### ②原材料の確認

- ・検収担当者は、納品された加工食品等の原材料を確認する。
- ・当日の加工食品等に除去する食材が含まれていないか、一括表示と納入時の表示を確認する。→含まれていた場合は、栄養教諭・栄養職員に報告

### ③調理

- ・取り分けのタイミング、取り分ける食材や調理に注意する。
- ・複数の対応食の場合、鍋や器具を変え、食材を取り違えないように注意する。
- ・必ず複数人でチェックする。

### ④配食

- ・出来上がったら食器に盛り付け、フタをし、学級・氏名・献立名、除去内容を記載した紙を貼るなど工夫する。
- ・除去内容に誤りがないか、必ず複数人でチェックする。

様式集 13

### ⑤引渡し

- ・給食室では、原則として学級担任に引き渡す。その際、氏名、献立等を確認する。
- ・給食センターの場合は、配送時に担当者がチェック一覧表などで確認できるようにする。

### ⑥教室での配膳、喫食

- ・「いただきます」までは、チェックカード(様式集 13)はそのまま(氏名が分かるよう)にする。
- ・対応食実施日のおかわりは、禁止とする。
- ・対応児童生徒のアレルギーについては、学級全員へ指導を行う。
- ・給食時間に、栄養教諭・栄養職員は状況に応じて教室を巡回する。
- ・給食当番が配膳をする際は、アレルギー食材の入った料理が対応児童生徒の給食に混入しないように十分に配慮する。

## ⑦食物アレルギー対応チェックカードについて

- ・学級担任により個別に確実な確認を行う。

### 4 学校生活における注意

#### (1) 食物・食材を扱う授業・活動 ガイドライン（令和元年度改訂）45 ページ参照

- ア 事前に、原因食材が含まれるか確認する。
- イ 微量混入（コンタミネーション）、空間浮遊及び調理器具の共有、エプロン・衣類、手指を介した接触に注意する。
- ウ 調理実習以外でも食物を扱った場合には、調理実習等記録簿（様式集 14）又はそれに準じた記録を保存するなど、その際に使用した食材や他クラスへの配布についても記録しておくといよい。

#### (2) 運動（体育・部活動等） ガイドライン（令和元年度改訂）46 ページ参照

- ア 過去に運動誘発による発症がある児童生徒への配慮をする。
- イ 原因食材が判明している場合には、食べた後は運動をしない。又は運動をする場合は食べないように配慮する。
- ウ 運動前 2 時間（できれば 4 時間）以内は原因食物の摂取を避ける。
- エ 原因が分からない場合は、給食後 2 時間、運動を避け、必要に応じて対象児童生徒の体育の授業を午前中にするなど配慮をする。

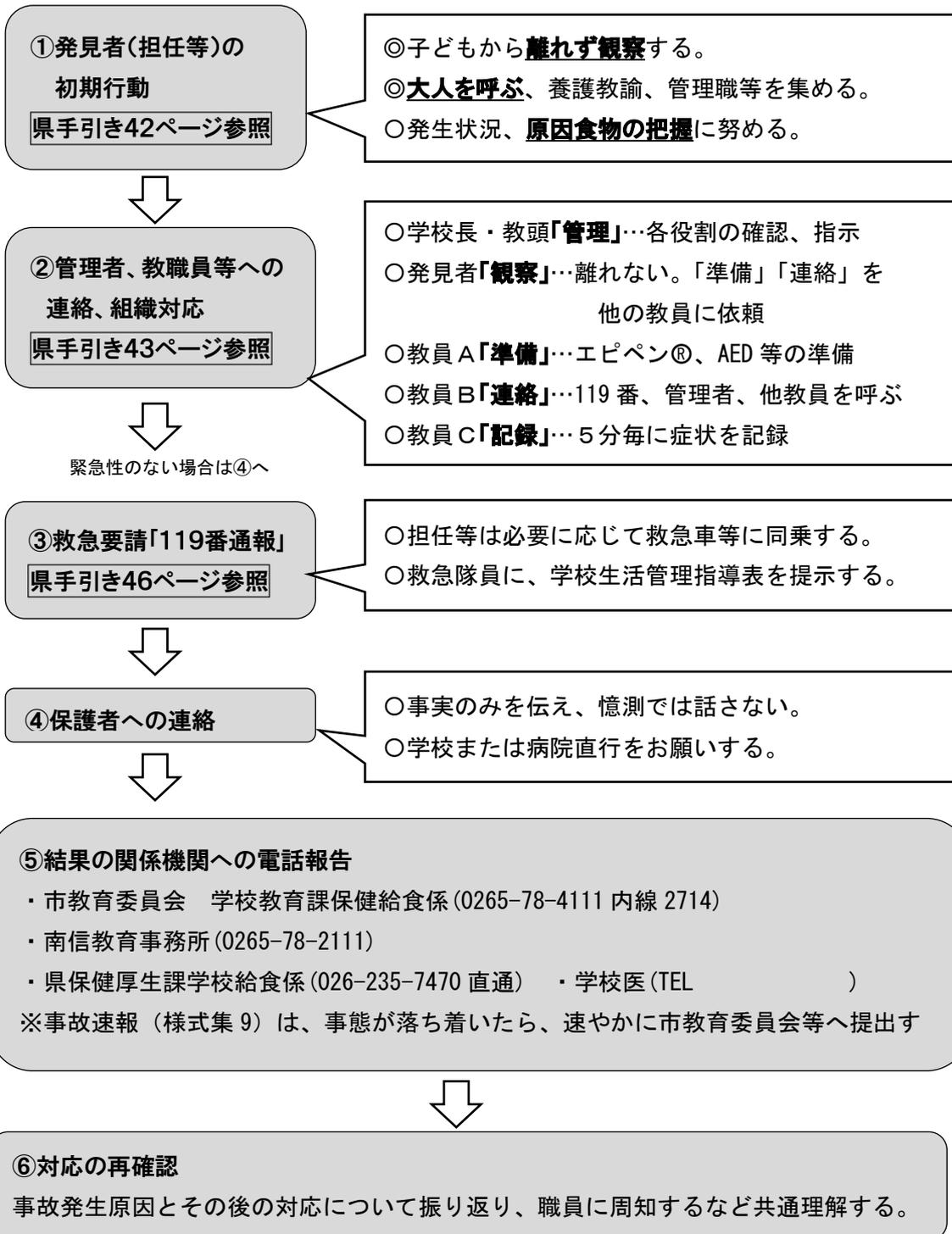
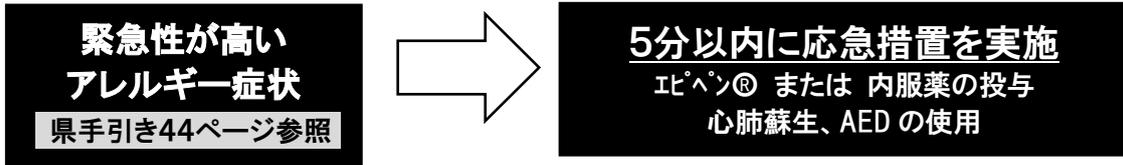
#### (3) 宿泊を伴う活動 ガイドライン（令和元年度改訂）46・47 ページ参照

- ア 事前に、食事の献立及び食材等を宿泊先等に問い合わせる。
- イ 原因食材が含まれている場合は、除去または代替が可能か問い合わせる。
- ウ 問い合わせた予定献立について、事前に保護者から承諾を得る。  
（様式集 12）
- エ 除去対応されない場合、自分で除去して対応できるか確認する。
- オ 校外行事等で飲食を伴う場合、本人及び周辺児童生徒等への指導を徹底する。
- カ 重症者を伴う場合には、万が一を想定し、搬送する医療機関を事前に調査しておく。

## 第6章 緊急時の対応

### 1 基本的な対応手順

県手引き 42～48 ページ参照



## 第7章 職員研修、校内訓練

食物アレルギー対応委員会主導により、学校内における職員研修及び校内訓練を原則として毎年実施し、全職員の共通理解を図ります。

### 1 職員研修

#### (1) 目的

- ア 全職員が正しい知識を持ち、食物アレルギーに係る事故を防止する。
- イ アナフィラキシーについて理解し、緊急時に適切な判断及び対応がとれるようにする。
- ウ 該当児童生徒及び保護者に対して、適切に対応できるようにする。

#### (2) 内容

- ア 食物アレルギーに関する基礎知識の習得 県手引き 20・21 ページ参照
- イ 発症時の症状と対応の方法の習得、役割決め P15 緊急時の対応に準ずる
- ウ エピペン®の使用方法及び保管場所の確認 県手引き 45 ページ参照
- エ 食物アレルギー診断の根拠及び検査に関する基礎知識の習得

#### 【ポイント】

職員啓発用DVDの視聴やエピペン演習などにより、効果的な研修に努めましょう。

### 2 校内訓練

#### (1) 目的

- ア アナフィラキシーショック発症者が出た場合に、迅速かつ適切な行動がとれるようにする。
- イ 緊急時の役割の明確化と再確認を図る。

#### (2) 内容 県手引き 59 ページ参照

ロールプレイング形式で、次の場合を想定した訓練を実施する。

- ア 給食直後（又は登校直後）の発症を想定した訓練
- イ 給食後数時間経過後の発症（運動誘発性）を想定した訓練
- ウ 校外活動時の発症を想定した訓練

#### 【ポイント】

救急法講習会などに併せての実施を検討してください。

エピペン®やAEDの操作ができる職員をあらかじめ確認しておきましょう。

### 3 保護者への広報、啓発

給食便りなどを通じて、食物アレルギーについての情報を定期的に発信する。

- (1) 食物アレルギー診断の根拠について
- (2) 食物負荷試験及び血液検査等に関する情報について

## 第8章 学校給食における病気及び宗教上の理由による対応食

### 1 病気を理由とした対応食の実施

- ①病気を理由として、対応食を希望する者は実施申請書を提出する。
- ②医師による証明書（学校生活管理指導票・診断書・指示書等）を提出する。
- ③学校における対応食は、食物アレルギー対応食の扱いに準じる。そのため、以下の項目に該当する場合は弁当持参対応を検討する

- 1 極微量の摂取も制限がある。
- 2 調味料・だし・添加物の除去が必要である。
- 3 加工食品の原材料表記に微量の含有量が含まれる場合も除去が必要である。
- 4 多品目の除去が必要である。
- 5 食器や調理器具の共有ができない。
- 6 油の共有ができない。
- 7 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。
- 8 施設の整備状況や人員等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)

※詳細な対応については、各校で保護者と面談の上決定する。

### 2 宗教上を理由とした対応食の実施

- ①宗教上の理由により、対応食を希望する者は実施申請書を提出する。
- ②学校における対応食は、食物アレルギー対応食の扱いに準じる。そのため、以下の項目に該当する場合は弁当持参対応を検討する

- 1 極微量の摂取も制限がある。
- 2 調味料・だし・添加物の除去が必要である。
- 3 加工食品の原材料表記に微量の含有量が含まれる場合も除去が必要である。
- 4 多品目の除去が必要である。
- 5 食器や調理器具の共有ができない。
- 6 油の共有ができない。
- 7 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。
- 8 施設の整備状況や人員等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)

※詳細な対応については、各校で保護者と面談の上決定する。

## 様式集 (別データに入っています)

- 1 学校給食アレルギー及び病気の対応食実施希望調査について・概要版
- 2 学校給食アレルギー及び病気の対応食実施希望調査票
- 3 学校給食アレルギー対応食の実施について
- 4 学校生活管理指導票
- 5 学校生活管理指導票 R2(記入例)
- 6 除去食品詳細
- 7 学校給食アレルギー対応食実施申請書
- 8 食物アレルギー対応食終了願い
- 9 事故速報カード
- 10 食物アレルギー除去食個人面談記録表
- 11 食物アレルギー個別取組プラン
- 12 旅行における食事内容の確認について
- 13 食物アレルギー対応チェックカード
- 14 調理実習等記録簿
- 15 病気の対応食の実施について
- 16 病気による対応食実施申請書
- 17 宗教上の対応食の実施について
- 18 宗教上による対応食実施申請書

## 引用・参考文献

- 「学校給食における食物アレルギー対応指針」文部科学省（平成 27 年）
- 「学校における食物アレルギー対応の手引き」長野県教育委員会  
（平成 27 年）
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」  
公益財団法人日本学校保健会（平成 20 年）
- 「学校における食物アレルギー対応の参考資料集」  
長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会  
食物アレルギー研究委員会（平成 29 年）
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」《令和元年改訂》  
公益財団法人日本学校保健会（令和 2 年）

「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」

発行年月 平成30年 3月  
令和2年 10月 改訂  
発行者 伊那市教育委員会  
伊那市給食委員会  
〒396-8617  
伊那市下新田 3050 番地  
電話 0265-78-4111 (代)