

学校生活における
食物アレルギー対応マニュアル

令和 7 年 4 月
伊那市教育委員会

目 次

第1章	伊那市における食物アレルギー対応の基本方針 1
第2章	食物アレルギー対応委員会
	1 委員会構成 4
	2 委員の役割分担 5
第3章	食物アレルギーのある児童生徒への対応
	1 食物アレルギー開始までの流れ 7
第4章	学校生活における対応
	1 学校給食における対応方法 9
	2 食物・食材を扱う授業・活動における対応方法 . . 15
	3 運動（体育・部活動等）における対応方法 15
	4 校外活動（宿泊行事等含む）における対応方法 . . 15
第5章	緊急時の対応
	1 基本的な対応手順 16
第6章	職員研修、校内訓練
	1 職員研修 17
	2 校内訓練 17
	3 保護者への広報、啓発 17
〇様式集	 18

第1章 伊那市における食物アレルギー対応の基本方針

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」（令和元年度改定）、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生活における食物アレルギー対応を実施します。

学校生活における児童生徒等への対応の基本

～管理職の指揮のもと、学校全体で取り組む～



対応の3つの柱

①食物アレルギーを有する児童生徒等の正確な情報の把握と共有

- ・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
- ・医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする

②学校全体で行う日常の取組と事故予防

- ・児童生徒の状況をふまえた上で、学校生活での留意点を明確にする
- ・すべての教職員が対応できるよう、各教職員の役割を明確にする
- ・迅速に適切な対応をするために研修会を実施する

③緊急時対応

- ・学校関係者（校長等管理職・担任・保健主事・養護教諭・栄養教諭等）・学校医・保護者・主治医・関係機関（給食調理場、消防機関等）との連携・協力のもと、緊急時の対応・体制を整備する

学校生活における基本的な考え方

1. 学校給食

- 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。
- 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。
- 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。

2. 食物・食材を扱う授業・活動

- 調理実習等で食材を使う場合、学級担任・教科担任等は、原因食物の有無や使用の可否及び活動内容を、児童生徒や保護者へ事前に伝え、必要に応じて代替品や注意事項などを確認しておく。

3. 運動（体育・部活動等）

- 運動前 4 時間以内は原因食物の摂取を避ける。原因食物を食べた可能性がある場合、以後 2 時間（できれば 4 時間）の運動は避ける。（食物依存性運動誘発アナフィラキシーへの配慮）

4. 校外活動（宿泊行事など含む）

- 本人・保護者や旅行業者（宿泊先）、また、必要に応じて主治医と事前確認及び情報交換を行い、どの場面で、どのような配慮が必要かを確認し、対応を検討する。
 - ・ 宿泊先の食事（除去食対応の可否、加工食品等）
 - ・ 宿泊先の環境（寝具類、医療機関等）
 - ・ 宿舎以外での食事（班別行動などで選択した食事）
 - ・ 学級や班別の体験学習などの活動内容
- 児童生徒間の飲食物交換への指導や、班別や自由行動における食事内容を確認し、注意事項を周知徹底する。

○発症に備えた準備をする。

- ・保護者と事前に連絡をとって確認する。(症状が出た時の対応、通常使用している薬の使用状況等)
- ・薬は本人が持参し、自分で使用することが原則だが、主治医や保護者と相談し、必要な場合は予備薬を担任もしくは養護教諭が預かることもある。
- ・旅行先での緊急体制及び個別対応について、事前に関係者と共通理解を図る。(緊急時の連絡体制、搬送先等)

第2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 給食担当 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 校内食物アレルギー対応委員会における各委員の役割分担

①各学校の実態に応じ、学校長指示のもと、全教職員が連携をとりあって対応していく。

②共同調理場における配送される側の学校の役割について

保護者への通知等は教育委員会・配送される側の学校名とする。(連絡先は共同調理場名も記載する。)

配送される側の学校で調査を行い、必要書類を共同調理場に提出する。配送される側の学校が中心となり共同調理場と連携し食物アレルギー対応の徹底を図る。

校長等	・全教職員がアレルギー症状や対応について共通理解が図れるように指導する。 ・保護者との面談の際、学校としての基本的な考え方等を説明する。 ・食物アレルギー対応委員会を設置する。 ・市町村の基本的な対応方針を確認するとともに、緊急時に備えて教職員および関係機関（教育委員会・消防等）と協議し、対応を決定する。
保健主事	・学校長の指導のもと、校内の関係職員と連携して食物アレルギー対応委員会を開催する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全教職員による体制を構築する。
給食担当	・食物アレルギーについての正しい知識を持つ。 ・保護者との面談を行い、学校生活上の留意点や緊急時の対応、連絡先等を確認する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、「食物アレルギー個別取組プラン」を立案する。 ・献立の内容、食物アレルギーを有する児童生徒への詳細な献立表の配布等、共同調理場・給食センターの栄養教職員との連絡調整を図る。
学級担任	・保護者の申し出や調査票等により、食物アレルギーを有する児童生徒を把握する。 ・養護教諭や栄養教職員とともに保護者との面談日時を調整し面談を行い、学校生活上の配慮点や緊急時の対応、主治医や保護者等の連絡先等を確認する。 ・学校における対応について保護者に連絡し、内容を確認して対応について同意を得る。 ・給食時間は誤配・誤食を予防するために、決められた確認作業を確実に行う。 ・食物アレルギーを有する児童生徒が給食当番を行う際には、原因食物に直接触れることがないように配慮する。 ・原因食物の除去に関しては、当日の献立・使用食品および児童生徒が確実に除去したことを確認する。 ・誤食に気づいた時や食後の体調の変化を感じた場合はすぐに申し出るよう、指導する。 ・食物アレルギーについて正しく理解できるように指導を行い、偏見や冷

	やかし等が生じないよう配慮する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒が安全で楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。
養護教諭	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、保護者および全教職員で連携を図る。 ・保護者に必要に応じて「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を依頼し、医師の指示に基づいた「食物アレルギー個別取組プラン」の作成を推進・立案する。 ・保護者との面談および主治医や学校医との連携を図り、緊急時対応（応急処置や連絡先等）や生活上の配慮点を確認する。 ・食物アレルギーについて正しい知識を教職員に周知する。 ・緊急時の対応や、主治医や保護者の連絡先等、保護者からの情報を教職員に伝える。
栄養教職員	・食物アレルギーについての正しい知識を持ち、給食献立の情報を保護者に提供する。 ・担任・養護教諭等とともに、保護者と連携した日常的な取り組みについて定期的に確認する。 ・個別面談を決められたものと一緒にいき、原因食物や症状および家庭での状況等を把握するとともに、「食物アレルギー個別取組プラン」を立案する。 ・学校給食で対応できる内容を関係職員と十分に調整し、校長および共同調理場長に報告する。 ・給食調理員等と調理作業の綿密な打ち合わせを行う。混入や誤配がないようにアレルギー対応を行い、作成した作業工程表・作業動線図を確認する。 ・給食を通じた食物アレルギーに対する食事全般の指導について教職員や保護者に伝える。
給食調理員	・食物アレルギーについて正しい知識を得るとともに、食物アレルギーを有する児童生徒の実態を理解する。 ・学校給食でできる対応について、関係職員と共通理解を図る。 ・食物アレルギー対応委員会の決定事項に基づいた調理法について検討する。 ・混入誤配がないように、栄養教職員と調理作業について詳細な打ち合わせを行い、作業工程表・作業動線図を確認し、安全かつ確実に調整作業にあたり、適切な給食を提供する。
学校医	・食物アレルギーについて教職員が正しく理解できるように指導・助言を行う。 ・校内研修において、緊急時のシミュレーションを実施する際の指導・助言を行う。 ・必要に応じて、食物アレルギー対応委員会に出席する。

第3章 食物アレルギーのある児童生徒への対応

食物アレルギー対応開始までの流れ

	「食物アレルギー及び病気の対応に関する調査票」により対応者の確認	配布するもの ①様式1 学校生活における食物アレルギー及び病気の対応 実施希望調査について ②様式2 食物アレルギー及び病気の対応に関する調査票	様式1-1 1-2の裏に「伊那市 学校生活における食物アレルギー対応の基本方針（概要版）」を印刷して配布する。	
2学期	調査票の回収	小学校来入児：就学時健康診断で回収 小学校在校生：各校の計画 中学校新入生：小学校で回収し中学校へ 中学校在校生：各校の計画	対応希望者の把握 （対応希望無しの場合）	対応希望はないが、食物アレルギーを持つ児童生徒と、その食材を把握し、全職員で共有
2学期から3学期	対応希望者の把握 （対応希望ありの場合） 対応希望者へ必要書類配布	保護者へ渡すもの ①様式3 アナフィラキシー及び食物アレルギー等の対応に関する書類提出のお願い ②様式4-1 食物アレルギー対応食実施申請書 ③様式5 緊急時医薬品預り書（依頼書） ④様式6 アナフィラキシー及び食物アレルギー等診療情報提供依頼書（県様式3） ⑤様式7 学校生活管理指導表（県様式14-3） ⑥学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）*食物以外のアレルギーがある方で学校管理が必要な方 継続者へは以下も渡す ⑦様式10 学校におけるアレルギー対応情報提供書（再受診時フィードバック用）（県様式4） ⑧過去の学校生活管理指導表のコピー	様式4-1の裏に様式5を印刷して渡す。	
	保護者個別面談	提出してもらうもの ①様式4-1 食物アレルギー対応食実施申請書 ②様式5 緊急時医薬品預り書（依頼書）*必要者 ③様式7 学校生活管理指導票（県様式14-3） ④学校生活管理指導票（アレルギー疾患用）*食物以外のアレルギーがある方で学校管理が必要な方 ⑤継続者は学校から渡した過去のアレルギー書類 様式8「食物アレルギー除去対応個人面談記録票」をもとに、面談を行い記録をする。様式5-2が必要な保護者に渡して医師に記入してもらった後、提出してもらう。	様式10「学校におけるアレルギー対応情報提供書（再受診時フィードバック用）」は、過去に医療機関から別紙様式7（県様式14-3 学校生活管理指導表アレルギー疾患用）が発行された者のみに渡す。	
	個別の取組プラン作成	様式9「食物アレルギー個別の取組プラン」作成 提出書類をもとに、保護者と個別面談し、対応内容の確認を行い個別の取組プランを作成。	小学校から対応していて中学校でも継続して対応している児童については、学校医が変わるため様式10「学校におけるアレルギー対応情報提供書（再受診時フィードバック用）」は渡さない。 様式集の「申し合わせ事項」も参照。	
	食物アレルギー対応委員会	校内食物アレルギー対応委員会でプランの内容を検討・決定する。		
	食物アレルギー対応決定	①様式9「食物アレルギー個別の取組プラン」を保護者へ渡し確認してもらい、よければ署名して学校へ提出してもらう。コピーを保護者へ渡す。 ②校内で閲覧する等、全職員で情報共有し、個人ファイルへ保管する。		
4月～	対応開始			

変更の申し出があった場合	
変更希望者へ必要書類配布	保護者へ渡すもの ①様式3 アナフィラキシー及び食物アレルギー等の対応に関する書類提出のお願い ②様式4-1 食物アレルギー対応食実施申請書 ③様式5 緊急医薬品預り書（依頼書） ④様式6 アナフィラキシー及び食物アレルギー等診療情報提供依頼書（県様式3） ⑤様式7 学校生活管理指導表（県様式14-3） ⑥学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）＊食物以外のアレルギーがある方で学校管理が必要な方 ⑦様式10 学校におけるアレルギー対応情報提供書（再受診時フィードバック用）（県様式4） ⑧過去の学校生活管理指導表のコピー
保護者個別面談	提出してもらうもの ①様式4-1 食物アレルギー対応食実施申請書 ②様式5 緊急時医薬品預り書（依頼書）＊必要者 ③様式7 学校生活管理指導表（県様式14-3） ④学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）＊食物以外のアレルギーがある方で学校管理が必要な方 ⑤継続者は学校から渡した過去のアレルギー書類 様式8「食物アレルギー除去対応個人面談記録票」をもとに、面談を行い記録をする。様式5-2が必要なら、保護者に渡して医師に記入してもらった後、提出してもらう。
個別の取組プラン作成	様式9「食物アレルギー個別の取組プラン」作成 ①提出書類をもとに、保護者と個別面談し、対応内容の確認を行い個別の取組プランを作成。
食物アレルギー対応委員会	校内食物アレルギー対応委員会でプランの内容を検討・決定する。
食物アレルギー対応決定	①様式9「食物アレルギー個別の取組プラン」を保護者へ渡し確認してもらい、よければ署名して学校へ提出してもらう。コピーを保護者へ渡す。 ②校内で回覧する等、全職員で情報共有し、個人ファイルへ保管する。
対応開始	

中止の申し出があった場合	
中止希望者へ必要書類配布	保護者へ渡すもの ①様式11 食物アレルギー対応食終了願い
保護者と確認（必要があれば面談）	提出してもらうもの 様式11 食物アレルギー対応食終了願い
食物アレルギー対応委員会	校内食物アレルギー対応委員会で確認・決定する。
食物アレルギー対応中止決定	全職員で情報共有する。

備考

- 卒業・転出時は、「個別の食物アレルギーファイル」を進学先・転出先へ送付
- 学校医名は、内科校医を記載する。
当該保険医療機関の主治医と学校医等が同一の場合は算定できない。【令和4年4月1日「保険医療機関が交付するアレルギー疾患に係る学校生活管理指導表の保険適用について」（文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課）】ということから、主治医と内科校医が同じ場合は、耳鼻科または眼科の校医名を記載する。各校で内科校医及び耳鼻科・眼科校医に相談する。
- アナフィラキシー・食物アレルギーにかかる診療で、「診療情報提供書」別紙様式14の3（保険診療での様式「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」）による学校医への情報提供につきまして、月1回に限り保険診療となり一部負担金の徴収があります。

第4章 学校生活における対応

1 学校給食における対応方法

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	詳細な献立表対応 - 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	一部弁当対応 - 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。 完全弁当対応 - 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	除去食対応 - 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。
4	代替食対応 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。

下記の表を参照

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。」

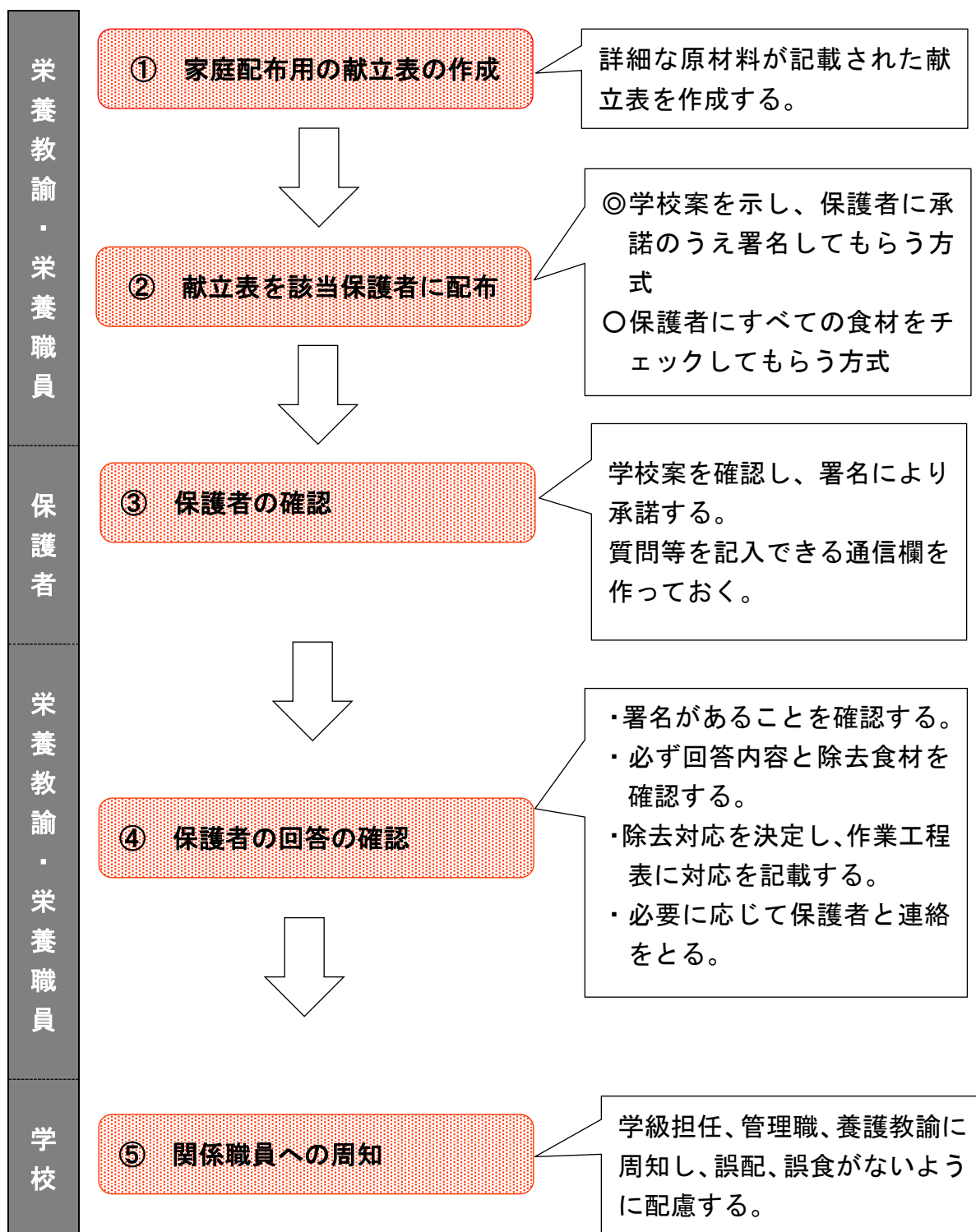
- c) 多品目の食物除去が必要
- d) 食器や調理器具の共用ができない
- e) 油の共用ができない
- f) その他上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

（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。

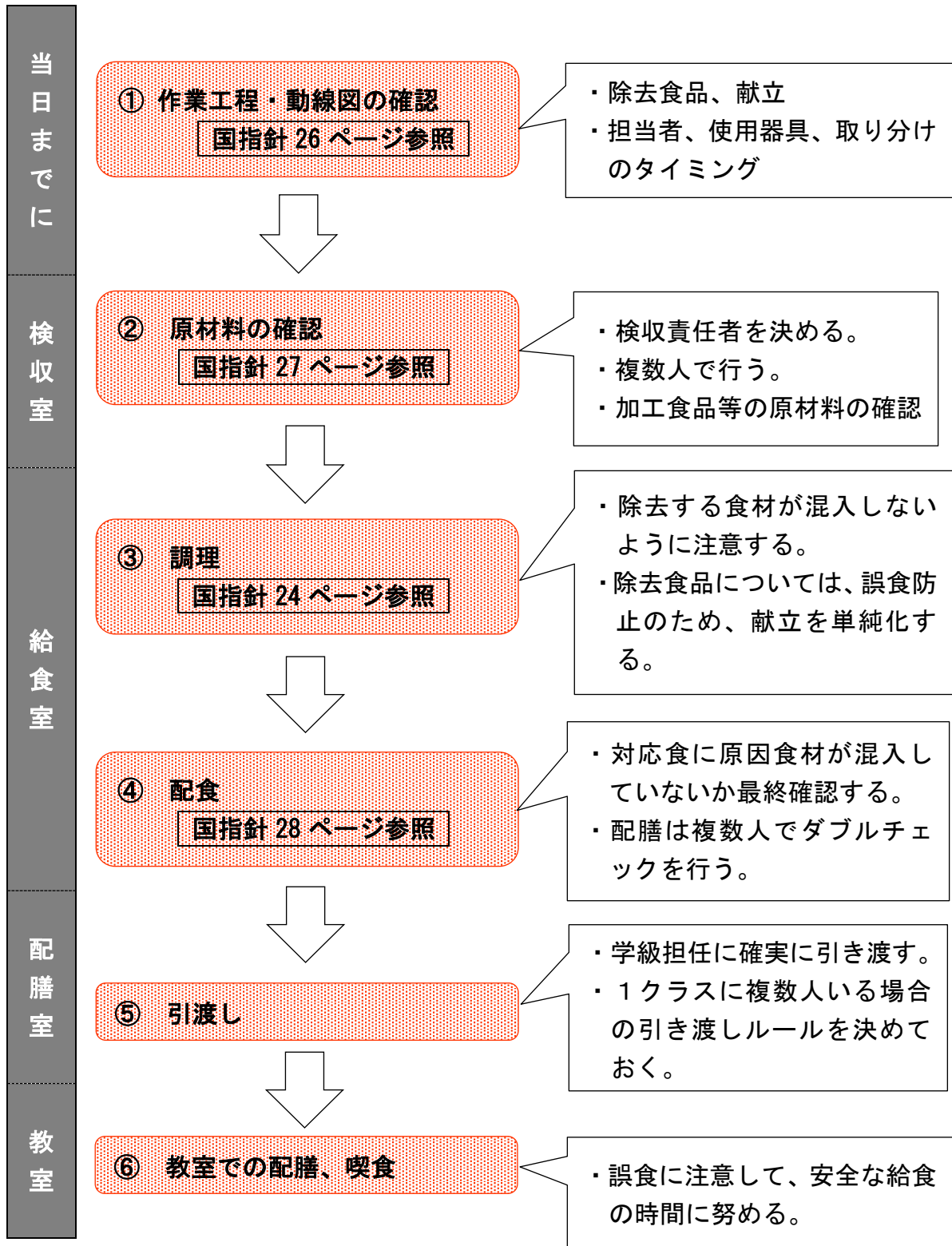
○a)～f)に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望まれます。

(4) 保護者との献立調整



(5) 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、食材を取り間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 12

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 12）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。

2 食物・食材を扱う授業・活動における対応方法

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。

3 運動（体育・部活動等）における対応方法

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 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 4 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。

4 校外活動（宿泊行事等含む）における対応方法

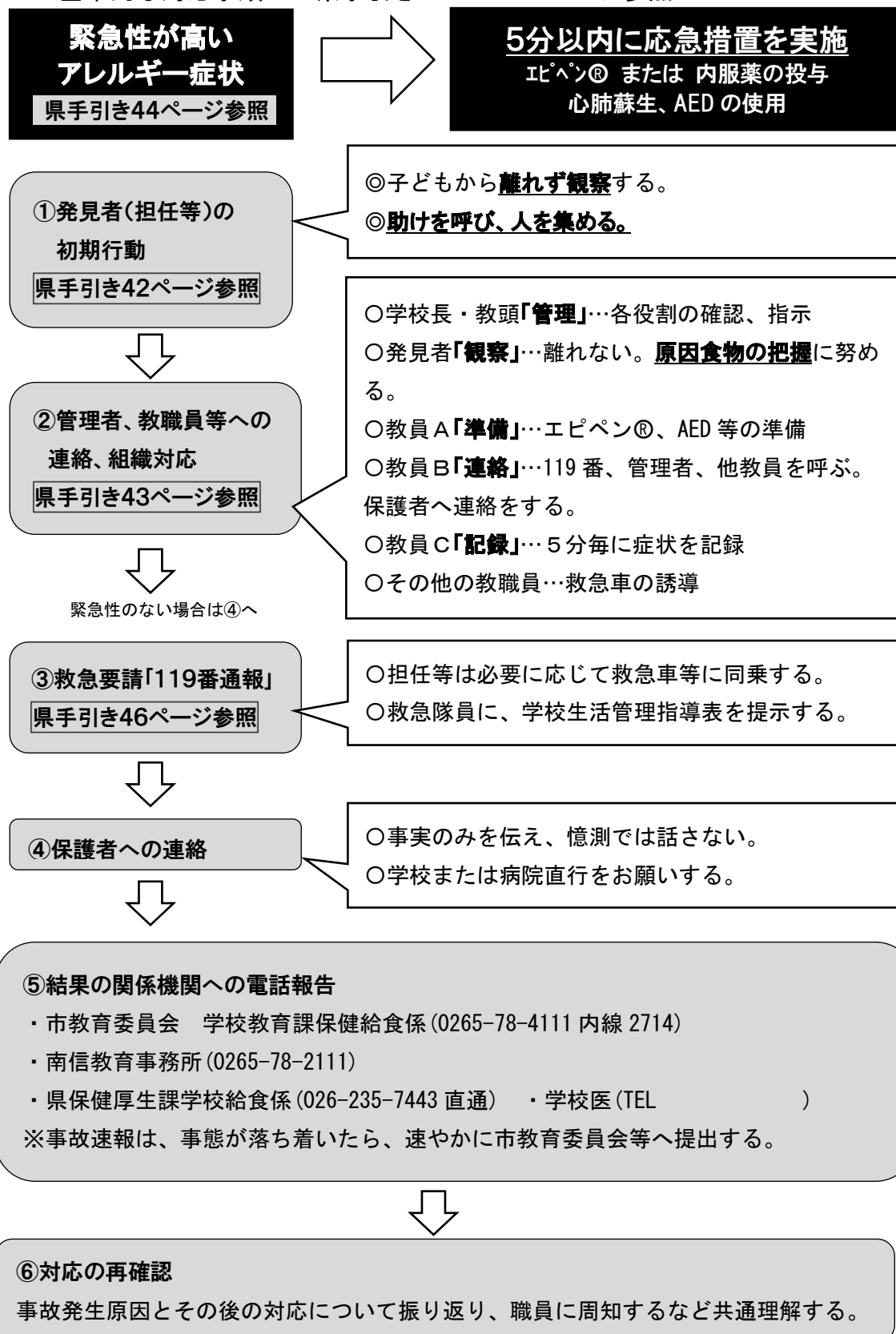
ガイドライン（令和元年度改訂）46・47 ページ参照

- 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。
- 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 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5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6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 P16 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

お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

様式集 （別データに入っています）

様式 1-1	学校生活における食物アレルギー及び病気の対応 実施希望調査について（来入児用）＊外国語版は学校教育課に有り
様式 1-2	学校生活における食物アレルギー及び病気の対応 実施希望調査について（在校生用）＊外国語版は学校教育課に有り
概要版	（様式 1-1, 2 の裏面に印刷する）
様式 2-1	食物アレルギー及び病気の対応に関する調査票（表紙）
様式 2-2	食物アレルギー及び病気の対応に関する調査票
様式 3	アナフィラキシー及び食物アレルギー等の対応に関する書類提出のお願い
様式 4-1	食物アレルギー対応実施申請書
様式 4-2	病気による対応食実施申請書
様式 5	緊急時医薬品預り書（依頼書）（様式 4-1, 2 の裏面に印刷する）
様式 5-2	緊急時薬に関する主治医の指示書 ※下の「学校における医療用医薬品の取り扱いの流れ」を参照
様式 6	（県様式 3） アナフィラキシー及び食物アレルギー等診療情報提供依頼書
様式 7	医療機関発行様式 14-3（学校生活管理指導表）
様式 8	食物アレルギー個人カルテ・面談票
様式 9	食物アレルギー個別の取組プラン
様式 10	（県様式 4） 学校におけるアレルギー対応情報提供書（再受診フィードバック用）
様式 11	食物アレルギー対応終了願い
様式 12	食物アレルギー対応チェックカード
様式 13	食物アレルギー対応者名簿（配送校→共同調理場）
	（表）学校生活管理指導表
	（裏）学校生活管理指導表
申し合わせ事項	申し合わせ事項
学校における 医療用医薬品の 取り扱いの流れ	様式 5-2 取扱い時に参照

引用・参考文献

- 「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）

「学校生活における食物アレルギー対応マニュアル」

発行年月 令和 7 年 4 月

発行者 伊那市教育委員会
伊那市食物アレルギーマニュアル検討委員会
〒396-8617
伊那市下新田 3050 番地
電話 0265-78-4111（代）