

【单独校調理場版】

学校給食における
食物アレルギー対応の手引き

平成27年12月

令和3年4月 一部改訂

令和4年4月 一部改訂

久留米市教育委員会

はじめに

近年、生活環境や食生活の変化に伴い、全国的にも食物アレルギーを有する児童生徒が増加しており、本市においても同様の傾向にあります。食物アレルギーは、時に生命にかかわる重大な症状を呈することもあり、日常生活を送るうえで十分な配慮が必要です。

学校給食における食物アレルギーについては、文部科学省監修の下、平成 20 年 3 月に公益財団法人日本学校保健会が発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（以下、「ガイドライン」という。）に基づく対応をすることとされています。また、平成 27 年 3 月には、ガイドラインに基づく対応の徹底など基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示した「学校給食における食物アレルギー対応指針」（以下、「対応指針」という。）が、文部科学省から示されています。

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすることです。そのためにも安全性を最優先し、校長等の管理職をはじめ、学校栄養士や養護教諭、食物アレルギーを有する児童生徒を受け持つ担任のみならず、校内全ての教職員、調理場および教育委員会関係者、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、当事者としての意識と共通認識を強く持って組織的に対応することが不可欠です。

これらをふまえ、本市におけるこれからの対応方針等について、今回「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を作成いたしました。

今後、この手引きを活用して、関係者が協力し合い、保護者と学校関係者が共通の認識を持ったうえで、食物アレルギーを有する児童生徒に必要な配慮を確実にしながら、安全・安心でおいしく楽しい学校給食の提供に努めていただくようお願いいたします。

最後に、本手引きの作成にあたり、ご協力をいただきました関係各位に対し、心から感謝申し上げます。

平成 27 年 1 2 月

久留米市教育委員会

教育長 堤 正則

目 次

I	久留米市の学校給食における基本的な考え方と対応方針	
1	基本的な考え方	1
2	久留米市食物アレルギー対応方針	1～2
II	食物アレルギー対応委員会	
1	基本的な考え方	3
2	食物アレルギー対応委員会の設置	3
3	食物アレルギー対応委員会の役割	3
III	対応申請の確認から対応開始まで	
1	安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方	4
2	食物アレルギー対応決定までの基本的な流れ	4～7
IV	学校給食における対応	
1	食物アレルギー対応における教職員の役割	8～9
2	児童生徒への対応	9～11
3	食物アレルギー対応に関する留意事項	11～12
V	食物アレルギー関連様式および資料	
	(様式1) 食物アレルギー学校生活管理指導表	13
	(様式2) 食物アレルギーアンケート	14
	(様式3) 面談記録票	15
	(様式4) 食物アレルギー個別取組プラン	16
	(様式5) アドレナリン自己注射薬に関する依頼書	17
	(様式6) 食物アレルギー対応について【同意書】	18
	(様式7) 食物アレルギー対応解除申請書	19
	(様式8) 食物アレルギー対応食確認表	20
	(様式9) 事故・ヒヤリハット事例報告書	21

参考資料

- ・一般向けエピペン®の適応 [2013年7月24日付_日本小児アレルギー学会]
- ・エピペン®の使い方 [2015年3月作成_エピペン®ガイドブック_ファイザー株式会社]
- ・食物アレルギー緊急時対応マニュアル [H26年4月発行_福岡県教育委員会]
- ・特定原材料等の代替表記等方法リスト
[2013年9月20日_アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領_消費者庁]

I 久留米市の学校給食における基本的な考え方と対応方針

1 基本的な考え方

久留米市教育委員会は、食物アレルギーを有する児童生徒が、安全・安心で心身ともに健康な学校生活を送ることができるよう、保護者と連携し、学校給食における食物アレルギー対応を行っていきます。

学校給食における食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、「ガイドライン」および「対応指針」等に基づき、児童生徒の安全性を最優先として、食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供するものとします。

2 久留米市食物アレルギー対応方針

(1) 各学校に食物アレルギー対応委員会等を設置し、組織的対応を行います。

学校長を委員長として、年度ごとに委員を決定します。

委員は、学校給食に関連する職種を幅広く集めて構成するものとします。

(2) 「学校生活管理指導表」の提出を必須とします。

ガイドラインに基づき、原則として、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を毎年度求めるものとします。

(3) 完全除去対応を基本とします。(飲用牛乳を除く。)

安全性確保のため、調理室内での調理を伴うアレルギー原因食物等については、個別対応(多段階対応)はせず、完全除去対応とします。ただし、飲用牛乳については、提供するかしないかを選択できるものとします。

また、調味料・だし・添加物レベルの除去およびコンタミネーション^(※1)への対応は行いません。

(※1) 食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合のことをいいますが、ここでは、給食の調理過程等において微量に混入してしまう場合も含みます。

(4) 除去品目は、別表1または別表2のとおりとします。

共同調理場(中央)においては、別表1、単独校調理場(各学校)および共同調理場(田主丸)においては、別表2のとおりを基本とします。

(5) 除去食の提供は、ひとつのメニューに対し、ひとつの除去食とします。

安全性確保のため、ひとつのメニューに対し、除去食は1種類とします。例えば、エビ・牛乳入りシチューに対し、エビ除去シチュー・牛乳除去シチューを提供するなど個別・複雑な対応は行わず、エビ・牛乳両方を除去したひとつの除去食を提供する、などです。

(6) 代替食の提供は、原則として行いません。

除去食材がメインのメニューになる場合などは、一部弁当対応とします。ただし、1食もの(デザート等でプリンをゼリーに替えるなど、調理室内での調理を伴わないもの)については、対応可能な範囲で提供してもよいこととします。

別表1

1. 鶏卵
2. 牛乳・乳製品
3. 小麦
4. そば
5. ピーナッツ
6. エビ
7. カニ

別表2

1. 鶏卵
2. 牛乳・乳製品
3. 小麦
4. そば
5. ピーナッツ
6. ゴマ・ナッツ類
7. エビ・カニ・イカ・タコ
8. 魚類
9. 肉類
10. 貝類
11. 果物類

Ⅱ 食物アレルギー対応委員会

1 基本的な考え方

食物アレルギーに対応するためには、まず、校内体制を確立し組織的に行うことが重要になります。そのために、各学校における人的配置状況（教職員等および給食調理員）や施設設備の状況を把握し、それぞれに可能な対応範囲や取決め、ルール等を決定し対応していきます。

2 食物アレルギー対応委員会の設置

食物アレルギーの対応については、特定の教職員に限定せず、組織的に行う必要があるため、校長を責任者として関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を校内に設置します。

委員の構成例や役割例については、「対応指針」を参考にしてください。また、既存の組織（学校保健委員会等）を活用することも可能です。

3 食物アレルギー対応委員会の役割

- ① 校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約します。
- ② 校内危機管理体制を構築し、具体的な対応訓練をします。
- ③ 校内外の研修などを企画・実施します。
- ④ 各学校の調理施設の状況や人的配置状況、対応を必要とする児童生徒数などを考慮し「Ⅰ 久留米市の学校給食における基本的な考え方と対応方針」（P1～2）に基づき、給食での対応を決定します。
- ⑤ 「2 食物アレルギー対応決定までの基本的な流れ」（P4～7）に基づき、保護者と面談を行う者や個別の取組プラン案を作成する者等、役割分担を決定します。また、面談で聴取すべき事項および情報提供する事項を決定します。
- ⑥ 保護者との面談をふまえ、対象となる児童生徒ごとに個別の取組プランを検討し、決定します。

Ⅲ 対応申請の確認から対応開始まで

1 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

学校給食は、学校教育の一環として実施するものであることから、食物アレルギーを有する児童生徒にも、学校給食を提供します。そのためにも、安全性を最優先とします。

また、安全性の確保のため、食物アレルギー原因食物の完全除去対応（提供するかどうか）を原則とし、医師の診断に基づき実施します。

なお、食物アレルギー対応食の提供にあたっては、

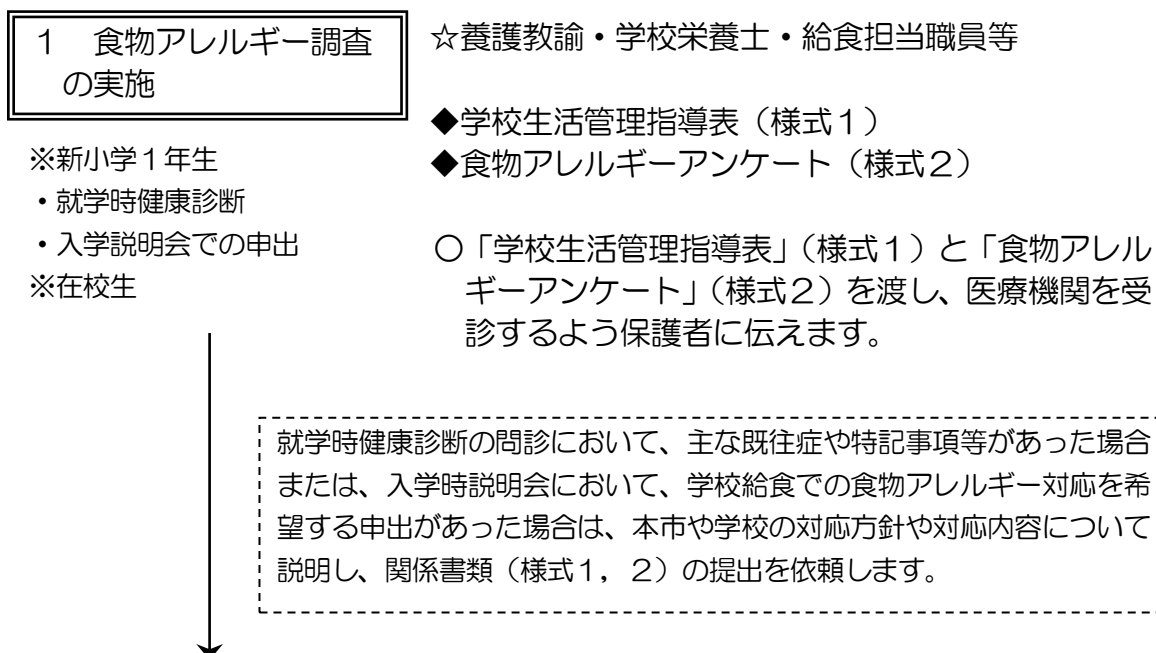
- ① 大量調理を前提として実施するものであること
- ② 限られた施設や設備・人員等で調理にあたること
- ③ 学校の規模や食物アレルギー対応人数などに応じた、安全性を第一に考えた対応となること
- ④ 久留米市の食物アレルギー対応方針をふまえた対応となること
- ⑤ 食物アレルギーの状況によっては、家庭から弁当を持参してもらうなどの対応を行うこともあること
- ⑥ 給食費の対応について

を保護者に理解してもらう必要があります。

2 食物アレルギー対応決定までの基本的な流れ

食物アレルギー対応が4月の給食開始から実施できるよう、各学校の状況に合わせて、保護者や関係教職員等と連携をとり準備を進めていきます。

【基本的な流れ】・・・☆関係職員、◆関係書類、○方法など、[] 補足



既に給食での対応を行っている在校生については、本市の対応方針で、原則、毎年度求めるものとしていることから、少なくとも新年度の4月の給食開始に間に合うよう手続きを依頼します。

転入生や新規発症等については、同様の手続きを随時行うこととします。

2 保護者との面談

☆管理職・学級担任・養護教諭・学校栄養士・給食担当職員等

◆面談記録票（様式3）

○面談の手順に従い、面談記録票に基づき対象児童の保護者から、アレルギーの状況・アドレナリン自己注射薬（エピペン®）などの詳細について聞き取りをします。

面談は、保護者から提出を受けた「学校生活管理指導表」（様式1）および「食物アレルギーアンケート」（様式2）のほか、「面談記録票」（様式3）を基に進め、各様式に記載された事項について確認しながら面談の内容を記録し、「個別の取組プラン」（様式4）案を作成するために行います。

【面談のポイント】

- ・面談は、管理職および実務者（学校栄養士・養護教諭・学級担任・給食担当職員等）が必ず出席して行います。
- ・各学校の学校給食運営の状況や対応方針などについて説明し、「対応できること」と「対応できないこと」を明確に伝え、理解を得ます。
- ・アレルギーに関する情報は、プライバシーの保護に十分注意します。また、これらの情報は、校内で共有するほか進学先や転校先へ引き継ぐこともあることに対して了解を得ます。

3 対応委員会での検討

☆校長・副校長・教頭・学級担任・養護教諭・学校栄養士・給食担当職員・学校医等

◆食物アレルギー個別取組プラン（様式4）

○面談調書その他の資料（様式1, 2, 3）に基づき、対象となる児童生徒ごとに、個別の取組プランを検討し決定します。

実務者（学校栄養士・養護教諭等）は、個別面談で得られた情報をまとめ、「個別の取組プラン」（様式4）を作成します。

その際には、各学校および調理場の実態（環境・食数・職員数等）を考慮し、対応食を安全に提供することが可能かどうか検討したうえで、対応委員会へ提出することが求められます。

面談調書その他の資料に基づき、校長が、調理場における対応を決定します。

食物アレルギー対応委員会を開催し、対象となる児童生徒ごとに、個別の取組プランを検討・決定します。

校長は、決定内容を全教職員に周知徹底します。

4 保護者への通知

☆学級担任・学校栄養士

- ◆食物アレルギー対応について（同意書）（様式6）
- ◆アドレナリン自己注射薬に関する依頼書（様式5）

○対応委員会で決定した対応内容を「食物アレルギー対応について（同意書）（様式6）」に記載し、保護者に示すとともに同意（署名）を得ます。
対応の開始にあたっては、保護者の同意を得ておくことが大切です。

○アドレナリン自己注射薬（エピペン®）を所持し、学校での対応を希望する児童については、「アドレナリン自己注射薬に関する依頼書」（様式5）を併せて提出してもらいます。

○保護者には写しを保管してもらうとともに、これまでの情報を「食物アレルギー個別取組プラン」（様式4）に記載し、保護者から署名又は確認印をもらいます。

5 保護者との連携

☆学級担任・学校栄養士

- ◆食物アレルギー対応献立表

○使用する食材料や加工品等の成分・配合などを確認できる食物アレルギー対応の詳細な献立表等を保護者に渡し、喫食の可否について確認してもらいます。

6 実施献立の決定

☆校長・副校長・教頭・養護教諭・学校栄養士等

◆食物アレルギー対応献立表（保護者から確認されたもの）

○チェックされた献立表を基に、食物アレルギー対応食（献立）について、校長が決定します。

7 実施献立の情報共有

☆校長・副校長・教頭・学級担任・養護教諭・学校栄養士ほか全ての教職員

◆食物アレルギー対応献立表（保護者から確認されたもの）

◆盛りつけ表（対応食を明記したもの）

◆食物アレルギー対応確認表（様式8）

○決定した献立を保護者・学級担任・学校栄養士で最終確認するとともに、その情報は全教職員で共有できるようにします。

IV 学校給食における対応

1 食物アレルギー対応における教職員の役割例

校長	<ul style="list-style-type: none">• 校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、市教育委員会の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。• 食物アレルギー対応委員会を設置する。• 関係教職員と協議し、対応を決定する。
副校長 ・ 教頭	<ul style="list-style-type: none">• 校長を補佐する。 ※校長不在時には代行する。• 個別面談を行う。• 他の教職員への指示伝達を行う。• 外部への対応を行う。
全教職員	<ul style="list-style-type: none">• 食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プランなど関係する情報を共有し、積極的に協力する。• 緊急処置方法等について共通理解を図る。特にアドレナリン自己注射薬（エピペン®）の処方を受けている児童生徒についての情報や保管場所などを把握しておき、緊急性が高いアレルギー症状があるにもかかわらず、本人が自ら注射することが難しい状況にあるときは、教職員が躊躇なく本人に代わって注射する。• 学級担任の不在時にサポートに入る教職員は、学級担任と同様に対応が必要な児童生徒の食物アレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。
保健主事	<ul style="list-style-type: none">• 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、全職員間で連携を図る。
学級担任	<ul style="list-style-type: none">• 保護者からの申出など、必要な情報を全教職員で共有できるように努める。• 食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。• 個別面談を対応委員会などで定められた者と一緒に行う。• 給食時間は、決められた確認作業を確実にを行い、誤食の防止に努め楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。特に、アレルギー原因食物を含まないその他の食品や調理品の「おかわり」について、対応確認表などをふまえ提供の可否を判断する。• 食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食や食べ残しの状況などを記録し、実態の把握に努める。• 給食時間に教室を離れる場合は、事前に他の教職員と打合せをしておくなど、十分な引継ぎを行う。• 他の児童生徒に対し、食物アレルギーを正しく理解させる。

養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や緊急処置方法（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案するとともに全職員間で連携を図る。 ・個別面談を対応委員会などで定められた者と一緒に行う。 ・主治医、学校医、医療関係との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。
学校栄養士	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プランを立案するとともに全職員間で連携を図る。 ・個別面談を対応委員会などで定められた者と一緒に行う。 ・安全な給食提供環境を構築する。 ・マニュアルや個別の取組プランに基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理する。
給食調理員	<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理解し、対応の内容を確認する。 ・学校栄養士の調理指示をもとに、作業工程・作業動線を組み立て、安全かつ確実に作業する。

2 児童生徒への対応

(1) 給食時間における配慮

誤食防止の目的で、以下の項目等を取り決めます。

特に、アレルギー対応食について、原材料が分かる献立表で確認する方法や、対応食と一般献立との違いを、学級担任や本人が確認する方法を具体的に決めます。

また、日々の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意することも必要です。給食の時間中に誤食事故等が起きないようにルールを決めるなどの配慮を行います。

- | | |
|----------|--------------------|
| ◆献立内容の確認 | ◆給食当番の役割確認 |
| ◆配膳時の注意 | ◆おかわり等を含む喫食時の注意 |
| ◆片付け時の注意 | ◆その他バイキング給食などの注意 等 |

(2) 食材・食物を扱う活動等

食材・食物を扱う活動について、個別の取組プランに基づき学級担任等が確認します。

(ア) 食材・食物を扱う授業、活動

- ・食物の調理、摂取を伴う授業等の配慮
- ・微量の摂取、接触により発症する児童生徒に対する配慮

(イ) 体育、部活動等運動を伴う活動

- ・食物依存性運動誘発アナフィラキシーへの配慮

(ウ) 宿泊を伴う校外学習

- ・食事などの配慮
- ・緊急時の配慮

(エ) その他授業以外の課外活動等祭りやイベントなど様々な活動における配慮

なお、詳細については、(公財)日本学校保健会が作成している「学校におけるアレルギー疾患対応資料」<http://www.gakkohoken.jp/> (ポータルサイト「学校保健」内)を参照してください。

(3) 食物アレルギーを有する児童生徒への指導

① 保健指導

- ・同じ食物を一度にたくさん摂らず、よく噛んで食べること、おなかを圧迫しないように姿勢をよくすること、楽しく食事をするなど、などを指導します。
- ・体調不良やストレスなどで消化能力が低下しているときは、たんぱく質を控え消化のよい食事をするなども効果的です。

② 栄養指導

- ・養護教諭、学校栄養士が連携し、食物アレルギー対応食に関する情報を共有し栄養の偏りや不足が生じないように、家庭での食事の摂り方を含め指導します。
- ・児童生徒の自己管理能力を育成することを念頭に、発育段階に応じて、食物アレルギーへの理解と必要な栄養摂取に関する指導を行います。

③ 生活指導

- ・学級担任や養護教諭、学校栄養士が連携し、食事に対する不安を取り除き本人が精神的な負担を感じないように、体と心の両面から生活に関する指導を行います。
- ・アドレナリン自己注射薬(エピペン®)の処方を受けている児童生徒に対しては保管場所や摂取方法などについての指導を行います。

④ 自分で判断できる能力の育成

- ・自分のアレルギーがどのようなものであるかを認識できるようにします。
- ・「学校生活管理指導表」(様式1)や保護者との面談記録票(様式3)などをもとに、児童生徒が自ら学校給食に使用されている食品を調べ、アレルギー原因食物が何であるかを理解できるようにするとともに、アレルギー原因食物を食べないこと等について、自分の健康状態に応じた喫食ができるよう指導します。

(4) 食物アレルギーを有しない児童生徒への指導

- ① 食物アレルギーに関する正しい理解ができるよう、学級活動などの時間を活用して指導を行うなど、特に給食で食物アレルギー対応食を食べる児童生徒が在籍するクラスでは、年度初めなどの機会を捉え、早い段階での指導を行います。

- ② 指導にあたっては、食物アレルギーが、誰でも発症する可能性がある疾患のひとつであり、好き嫌いや偏食などで食べられないのではないこと、また、自分にとっては何でもないことが、ある人にとっては生命にかかわることにつながる恐れがあることなどをしっかり認識させ、仲間はずれや偏見などにつながることはないよう、配慮し指導していきます。
- ③ 食物アレルギーを有する児童生徒の気持ちに共感することや、体調の変化に気づくことができるようにするなど、相手に配慮した思いやりのある態度や行動がとれるよう指導していきます。

3 食物アレルギー対応に関する留意事項

(1) 献立作成・物資発注等

- ・加工食品などについて、成分表を確認し、原材料等を詳細に記入した食物アレルギー対応の献立表を作成します。
- ・事前に、献立表に漏れや誤りがないことを学校栄養士が中心となって、複数の教職員等で確認します。
- ・発注したものが間違いなく納品されているか、学校栄養士および給食調理員で確認します。

(2) 給食調理

- ・使用する食材料や加工品に間違いがないか確認します。
- ・調理器具等を介してアレルギー原因食物が混入しないよう、専用の調理器具・エプロン等を使用します。
- ・アレルギー原因食物の混入を防止するため、食物アレルギー対応食を調理しているときは、他の作業はしません。
- ・他の児童生徒との判別を容易にできるよう、色や柄などが異なる食器やトレイを使用する、学年・クラス・名前を明記したラップを使用するなど個別に配膳します。
- ・配膳前に、対応食の内容に間違いがないか再度確認し、クラスや氏名などについても必ず複数で確認します。
- ・食物アレルギー対応食は、直接、本人または学級担任に手渡します。

(3) 配膳

- ・食物アレルギー対応食の有無等について、教職員が、当日事前に食物アレルギー対応食確認表（様式8）等で内容を確認し、給食時には、本人または学級担任が配膳室へ取りに行きます。なお、低学年では、学級担任等が本人に必ず付き添うなど誤配を防止する措置を講じます。
- ・教職員は、対象児童生徒がアレルギー原因食物を誤って食べることを防ぐよう、注意します。

- ・食物アレルギー対応食の「おかわり」については、通常、事前におかわり分を用意するものではないため、提供禁止とします。
- ・アレルギー原因食物を含まないその他の食品や調理品の「おかわり」については、安全性が担保できない場合は提供しないこととします。ただし、食物アレルギー対応食の提供が年に数回程度しかない児童生徒など、年間を通して「おかわり」を禁止することが現実的でない場合は、対応委員会において提供の決定もできることとします。「おかわり」を提供するにあたっては、食物アレルギー対応確認表（様式8）等を必ず複数で確認するなどの仕組みづくり、また、学級担任が不在の場合の対応について、他の教職員でも同じ対応ができるよう校内体制を確立しておくことも大切です。

（4）保存食・検食

- ・食物アレルギー対応食についても保存食を採取し、検食も行います。
- ・保存食および検食にかかる費用については、通常の給食とあわせ学校全体の負担とします。

（5）学校給食費の徴収等

- ・牛乳を飲用できない児童生徒の学校給食費については、毎年度当初に市教委から給食費の変更通知を行うものとし、徴収にあたってはその通知を参考にします。なお、中学校3年生3月分については、給食回数が確定し次第、別途通知するものとし、ます。
- ・飲用牛乳以外の停止については、食物アレルギー対応食の提供を含め、給食費の減額等は原則行いません。ただし、長期欠席や転校等で給食の欠食が発生した場合の取り扱いについては、就学援助事務処理要領を参照し、徴収する学校給食費を決定します。
- ・食物アレルギー対応において、完全に弁当持参となる児童生徒については、学校給食費は徴収しないものとし、ます。
- ・飲用牛乳のみ喫食する場合には、牛乳代のみ徴収します。

（6）事故・ヒヤリハット事例の報告

- ・事故やヒヤリハット事例（クラスを間違えて配食した、アレルギー原因食物を除去せずに提供した等）があったときは、「事故・ヒヤリハット事例報告書」（様式9）にて速やかに市教委へ報告するとともに、学校内での情報共有・再発防止に努めるものとし、ます。
- ・対象者が、誤食し医療機関を受診した場合は、（別紙様式）「学校給食における食物アレルギー発症報告書」にて県へ報告するようになっているため、注意してください。また、発症報告書の提出は、原則1週間以内（重篤な場合等緊急を要する場合は、電話で第一報を報告すること）となっています。