

野田市学校給食 食物アレルギー対応マニュアル

野田市教育委員会

令和6年11月改訂版

目 次

I 野田市学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

1. 考え方の基本	1
2. 対応方法	1
3. 対応内容	1
4. 各対応の内容	
①対応1：自己除去対応	2
②対応2：除去食対応	2
③対応3：弁当持参対応	2～3
5. 給食費の取扱いについて	3
6. 対応決定までの流れ	4

II 対応開始・変更・解除の手続きと必要書類

1. 対応開始までの流れと提出書類について	5
2. 対応内容の更新について	6
3. 対応内容の変更、解除について	6

III 給食の実施に係る安全性の確保

1. 校内での確認体制の整備	7～10
2. 給食関係職員（栄養士・調理員）による安全性の確保	11
3. 学級での安全性の確保	12

IV 緊急時の対応 13～15

資料	食物アレルギーに関する基礎知識	16～17
様式	様式1 アレルギー対応説明文書「学校給食における食物アレルギーへの対応について」	
	様式1-1 アレルギー対応の例・単独校、親子給食校の場合	
	様式1-2 アレルギー対応の例・給食センターの場合	
	様式2 在校生用 学校給食における食物アレルギー対応希望調査票	
	様式3 入学時用 学校給食における食物アレルギー対応希望調査票	
	様式4 学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）	
	様式4-1 学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）（記入例）	
	様式5 面談記録票	
	様式6 個別取組プラン	
	様式7 食物アレルギー対応一覧	
	様式8 アレルギー対応食確認献立表（対応2：除去食対応者用）	
	様式9 食札（対応2：除去食対応者用）	
	様式10 事故報告書	
	様式11 除去解除申請書	

I 野田市学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

1. 考え方の基本

学校給食は教育の一環として実施しており、食物アレルギーを有する児童生徒にも可能な限り給食を提供していく必要があると考えられる。誤った対応は、適正な栄養が摂取できず身体の成長に影響を与えることがある一方、アレルゲンの誤食は、重篤な症状に陥る危険もあることから、安易な判断で対応食を実施することは避けなければならない。そのためにも、安全性を最優先とし、下記の指針を参考にして、野田市学校給食における食物アレルギーの対応方法及び対応内容を決定する。

- ・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
- ・千葉県教育委員会「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」平成25年11月
- ・日本学校保健会「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2年3月

2. 対応方法

医師の診断によるアレルギー対応を行っていくため、「学校生活管理指導表」に基づき、保護者と管理職及び関係職員で面接を行い、対応内容を決定する。

また、安全性の確保から、野田市の学校給食では下記の対応とする。

- ・煩雑な調理作業による誤食を避けるため、除去食のみの提供とし、代替食の提供は行わない。
- ・除去食は完全除去対応（提供するかしないか）とする。
- ・コンタミネーション、添加物由来、香辛料由来、香料由来など極微量のアレルゲンで症状が誘発される可能性がある場合は、重症患者といえることから、安全性を最優先として弁当持参対応の考慮対象とする。
- ・学校給食は集団給食を限られた設備と人員で実施していることから、必ずしも保護者の希望に沿えるとは限らない。無理な対応は行わないこととする。
- ・食物アレルギー調査において食物アレルギーがある場合でも、安全性を確認した上で、給食での除去食提供や管理を必要としない自己除去となる場合がある。

3. 対応内容

- ① 対応1 自己除去対応
- ② 対応2 除去食対応
- ③ 対応3 弁当持参対応（年間通して毎日持参）

4. 各対応の内容

① 対応１：自己除去対応

- ・予定献立表をもとに、家庭でその日の対応を判断し、児童生徒が自分で除去または量の調整を行う。
- ・子どもが自己管理でき、家庭の責任において対応することが必須条件となる。
- ・家庭から代替食の持参はできない。

② 対応２：除去食対応

- ・アレルギーとなる食物を除去した給食及びアレルギー対応食確認献立表を提供する。料理として成り立たない場合は、家庭から代替食を持参するよう依頼する。
- ・安全性確保のため、アレルギーとなる食物の完全除去対応（提供するかしないか）とし、個別に除去程度を設定することは行わない。

※ただし表１の食品及びその他の添加物や香辛料、香料は除去の対象としない。

- ・近年アナフィラキシーの既往がある場合や、エピペンが処方されている場合は、年間を通していただきますの後のおかわりや配膳後の量の調整を禁止する。（但し、在籍校で提供しない食物がアレルギーである場合を除く）

③ 対応３：弁当持参対応（年間通して毎日持参）

- ・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、弁当持参対応を考慮する。（文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」より）

（ア）極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

ａ）下表に示す調味料・だし・添加物の除去が必要な場合

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下表（表１）の食品については、完全除去であっても除去の対象としない。
これらの食品について除去指示がある場合

表１

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・魚しょう
肉類	エキス

※野田市では、表１以外の添加物や香辛料、香料についても、除去を必要とする場合は弁当持参対応とする。

- 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場合（そばのコンタミネーションも含む）

（注意喚起例）

- ・ 同一工場、製造ライン使用によるもの
「本品製造工場では〇〇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シラスは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」
- ・ えび、かにを捕食していることによるもの
「本製品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な場合

- d) 食器や調理器具の共用ができない場合

- e) 油の共用ができない場合（揚げ油の再使用を含む）

- 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の場合

- (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ことはないが、重度のアナフィラキシー症状を示すケースなどにおいては、安全確保のため弁当対応となる。

※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る。

- (ウ) 食物アレルギーの原因が特定されていない場合

※食物を原因とした新たなアレルギー症状が出た場合、原因の特定及び所属校において面談を経て給食での対応が決定されるまで、家庭から弁当を持参していただくことを原則とする。

アレルギー事故が発生しないよう児童生徒等の安全を最優先する。

5. 給食費の取り扱いについて(野田市給食会計マニュアルより)

- ・ 除去食及び代替食持参による食材費の返金を行わない。
- ・ 「対応1：自己除去対応」の場合は、飲用牛乳の返金を行わない。
- ・ 「対応2：除去食対応」や「乳糖不耐症等」で継続して飲用牛乳の停止する場合は、飲用牛乳代を除いた給食費を集金する。
- ・ 「対応3：弁当持参対応」で飲用牛乳のみ提供する場合は牛乳代のみ集金する。

6. 対応決定までの流れ

食物アレルギー対応希望調査を毎年実施する。
(在校生：様式2 新小学1年生：様式3)

「問1 現在、お子様に食物アレルギーがありますか？」

「はい」

※ここで「はい」の児童生徒については、全員、様式7「食物アレルギー対応一覧」に記載する。

「問7 学校給食での食物アレルギー対応を希望しますか？」

「はい」

「いいえ」

対応1：自己除去対応

- ・学校給食における食物アレルギー対応希望調査票の問8以降の設問に回答してもらい、対応を希望しない理由を確認する。(入学時、転入時、新規希望時)
- ・学校給食での管理を必要としないため、「学校生活管理指導表」の提出は不要となる。

学校給食での管理が必要

対応2：除去食対応

- ・「アレルギー対応食確認献立表」を発行し、除去食の提供を行う。
- ・料理として成り立たない場合等は、家庭から代替食を持参するよう依頼する。
- ・保護者からの要望があった場合は、さらに詳細な献立表(アレルギー確認献立表<横並び>)を提供する場合もある。

対応3：弁当持参対応

- ・極微量で反応が誘発される場合など(詳細は2～3頁参照)、安全に給食が提供できない場合は弁当持参対応の検討対象となる。
- ・食物を原因とした新たなアレルギー症状が出た場合、原因の特定及び所属校における面談を経て給食での対応が決定されるまで、家庭から弁当を持参していただくことを原則とする。

「学校生活管理指導表」は毎年度更新する。

Ⅱ 対応開始・変更・解除の手続きと必要書類

1. 対応開始までの流れと提出書類について

① 食物アレルギー対応調査の実施（12月まで及び転入時）

- ・在籍児童生徒に、様式1、様式1-1または様式1-2を配布し、食物アレルギー対応希望調査様式2を実施する
- ※新小学1年生は、就学時健康診断時に、様式1、様式1-1または様式1-2を配布し、食物アレルギー対応希望調査様式3を実施する。
- ※小学6年生は、小学校で配布・回収し、結果を中学校に申し送りする。
- ※親子給食方式の子校の場合は、子校で配布・回収し、親校へ情報共有する。



② 対応を希望する保護者に書類を配布

- ・食物アレルギー対応希望調査で、学校給食での対応を希望する保護者に対し、「学校生活管理指導表様式4」を配布する。



③ 面談及び対応内容の決定（3月まで）

- ・「学校生活管理指導表様式4」を基に面談を行い、「面談記録票様式5」を作成する。
- ・面談は、管理職と関係職員（給食主任、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員など）で行い、「個別取組プラン様式6」を作成する。（原本：学校保管、複写：保護者）
- ・親子給食方式の子校の場合は、子校の管理職と関係職員の他に、親校の栄養教諭、学校栄養職員が参加し、面談を行う。

（注意）

食物アレルギー対応希望者数、対象者の症状、アレルゲンの数、施設設備、調理人員などの状況を検討し、安全な対応が難しい場合は、保護者の希望に沿えない場合もありうる。



④ アレルギー対応委員会で、対象者及び対応内容について再確認する。

※アレルギー対応委員会

校長、教頭、学級担任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員、給食主任等



- #### ⑤ 4月の給食開始前に、全教職員で食物アレルギーを有する児童生徒について共通理解を図る。
- 市教委に「食物アレルギー対応一覧様式7」を提出する。

2. 対応内容の更新について

「対応２：除去食対応」及び「対応３：弁当持参対応」の児童生徒は、食物アレルギー症状の状態を正しく把握するために、食物アレルギー対応調査後、毎年「学校生活管理指導表」を家庭に一度返却し、医療機関で追加記入欄に、医師の診断結果を記入してもらう。

3. 対応内容の変更、解除について

アレルギー症状やアレルゲンとなる食物の変化などで、対応内容の変更や解除が必要となった場合は、以下の通りの対応とする。

（１）変更

対応内容の変更がある場合は医療機関を受診し、医師が変更内容を記入した「学校生活管理指導表」を学校に提出し、保護者と管理職を含む関係職員で面談を行い、個別取組プランを変更する。

（２）解除

対応内容を解除する場合は、保護者が除去解除申請書様式 1 1 を学校に提出し、保護者と管理職を含む関係職員で面談を行い、個別取組プランに解除の旨を追記する。

解除申請書は学校生活管理指導表の右の欄に貼り付ける。

※アレルゲン全てが解除となった場合も、卒業時まで「学校生活管理指導表」を学校で保管し、卒業時に保護者に返却する。

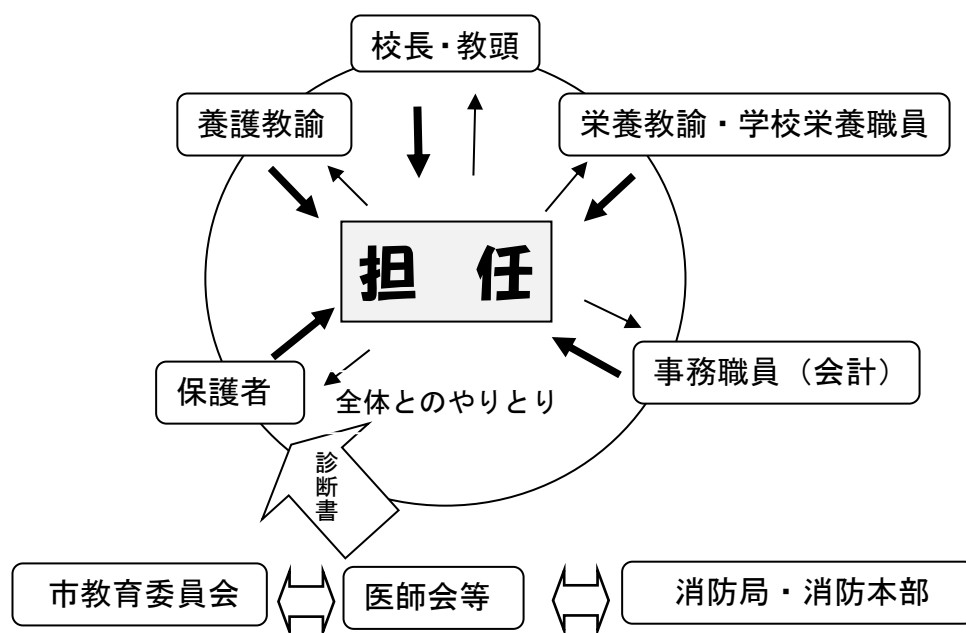
※中学校入学にあたり変更や解除がある場合は、小学校での状況を申し送りし、中学校で面談を行う。

Ⅲ 給食の実施に係る安全性の確保

1. 校内での確認体制の整備

緊急時の対応面からも、当日どのようなアレルギー対応があるか教職員全員が共有できるように、管理職の指示のもと校内での確認体制を整備し、下記の点についても共通理解をはかる。

(1) 教育委員会及び教職員、保護者の役割について



校長

- ① 職員の共通理解がもてるよう「野田市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、関係職員と話し合い対応を決定する。
- ② 万が一、誤食による食物アレルギー症状により医療機関を受診した場合は、学校教育課に報告し、後日、事故報告書様式 10 を提出する。

学級担任

- ① 食物アレルギー対応希望調査を配布、回収し、担当者に提出する。食物アレルギー対応希望の保護者には、学校生活管理指導表の提出を依頼する。年度途中の新規対応希望や対応の変更などがあった場合には、保護者からの申し出を校長はじめ関係職員に伝える。
- ② 対応希望の保護者との個別面談に出席し、アレルギーや症状、家庭での対応状況を把握し、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員と対応内容について共通理解を図るとともに、緊急時の体制を保護者に確認する。
- ③ 年度初めには、前担任等と、アレルギー対応についても引き継ぎを行う。
- ④ 前月末に、アレルギー対応食確認献立表を２部保護者に渡し、１部押印したものを回収し担当者に渡す。

- ⑤ 児童生徒への配膳時に、アレルギー対応食確認献立表で内容を確認、サインし、事故防止に努める。
- ⑥ 担任が出張・その他の理由で不在になる場合は、補教計画書の給食欄にアレルギー対応者の情報を記入し、補教に入る教職員が代行する。
- ⑦ 給食の対応の希望の有無にかかわらず、クラス食物アレルギーをもつすべての児童生徒の情報を把握する。但し、給食時間における自己除去の児童生徒の管理は必要とされない。
- ⑧ 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送ることができるよう配慮する。
- ⑨ 他の児童生徒に、食物アレルギーについて正しく理解させる。

養護教諭

※印の担当は学校により異なる。

- ① 食物アレルギー対応希望調査を実施する※。
- ② 個別面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握するとともに、保護者に依頼事項を伝える※。
- ③ 食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握し、学級担任、栄養教諭・学校栄養職員と連携を図る。
- ④ 主治医、学校医との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認しておく。
- ⑤ 緊急時の措置方法を決め、緊急時対応の校内研修（エピペン研修含む）を実施する。
- ⑥ 年度初めに食物アレルギー対応一覧を作成し、全教職員に周知するとともに教育委員会に提出する。年度途中で新規対応があった場合も電話等で報告する※。
- ⑦ 食物アレルギー児童生徒の情報を次の担任や中学校へ引き継ぐ。

栄養教諭・学校栄養職員

- ① 食物アレルギー対応希望調査を実施する。
- ② 給食での自己除去を希望している場合は、自己除去確認表により安全性を確認する※。
- ③ 個別面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握するとともに、保護者に依頼事項を伝える※。
- ④ 年度初めに食物アレルギー対応一覧を作成し、全教職員に周知するとともに教育委員会に提出する※。
- ⑤ 除去内容について、調理指示書にて調理員へ指示する。アレルギー対応食確認献立表を作成し、調理員と読み合わせて確認する。
- ⑥ 前日に指示書と食札を読み合わせて確認する。
- ⑦ 配膳時に確認し、対応献立表にチェックする。
- ⑧ 給食時の指導について担任等に必要に応じ助言する。
- ⑨ 対応内容について保護者との連絡・調整を行う※。
- ⑩ 「野田市給食会計マニュアル」に準じて、該当児童生徒への会計処理を行う※。
- ⑪ 食物アレルギー児童生徒の情報を3月中に次の担任や中学校へ引き継ぐ。

給食主任（給食センター校、親子給食校）

- ① 食物アレルギー対応希望調査を実施する※。
- ② 個別面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での対応状況を把握するとともに、保護者に依頼事項を伝える※。
- ③ 年度初めに食物アレルギー対応一覧を作成し、全教職員に周知するとともに教育委員会に提出する※。
- ④ 給食時の指導について担任等に必要に応じ助言する。
- ⑤ 対応内容について保護者との連絡・調整を行う※。
- ⑥ 「野田市給食会計マニュアル」に準じて、該当児童生徒への会計処理を行う※。

調理員

- ① 食物アレルギー対応の除去食品の内容を確認する。
- ② 調理指示書をもとに栄養士と読み合わせをしながら食札を作成する。
- ③ 調理指示書を確認しながら調理作業にあたる。調理後にアレルギー対応食確認献立表にチェックする。
- ④ 対応について不明な点がある場合は、事前に栄養教諭・栄養職員に確認する。

配膳員（給食センター校、親子給食校）

- ① コンテナ到着時、アレルギー対応食配送表とアレルギー対応食確認献立表及び料理ポットを照合する。
- ② アレルギー対応食確認献立表にチェックし、対応食の料理ポットとアレルギー対応食確認献立表を該当クラスのワゴンの上にのせる。あるいは手渡す。
- ③ 対応について不明な点がある場合は、栄養教諭・栄養職員に確認する。

事務職員

- ① 「野田市給食会計マニュアル」に準じて、該当児童生徒への会計処理を行う※。

【面談時に保護者へ依頼すること】

- ① 子どもにアレルギーであることを理解させ、給食の食べ方や日常の食事においても、注意が必要なこと等を十分に伝える。
- ② 主治医からの指示内容を、自分の子供の理解度に合わせてわかりやすく説明する。
- ③ 食物アレルギーのために食べられない献立は、子供と必ず一緒に献立表で確認し、子どもに食べられない食品について認識させる。
- ④ 学校で具合が悪くなった時は、すぐに子供自らが学級担任（不在の時は近くにいる教職員）に申し出るように伝える。
- ⑤ 食物アレルギー対応の確認や緊急時の対応のために、校内の全教職員及び児童生徒が必要な情報を共通理解することについて了解を得る。
- ⑥ 「アレルギー対応食確認献立表」のコピーを教室内で管理や掲示しておくことについて了解を得る。
- ⑦ 食物を原因とした新たなアレルギー症状が出た場合、原因の特定及び所属校において面談を経て給食での対応が決定されるまで、家庭から弁当を持参していただくことを原則とすることを伝える。

(2) 薬の保管場所と管理方法について

- ・エピペンや内服薬などの児童生徒に処方されている薬については、保管場所と管理方法を保護者と教職員が共通理解し、緊急時の対応に備える。

※エピペンをランドセルに入れている場合は、そのランドセル棚に分かりやすい目印をつけるなど、学級担任以外も対応できるようにしておく。

(3) 給食後の運動制限について

- ・食物依存性運動誘発アナフィラキシーを発症する可能性がある児童生徒は、給食後2時間（できれば4時間）以内は、運動を行わないようする。
- ・該当児童生徒が在籍する学級については、午後の体育を避けるなど、教育課程に配慮する。

(4) 個人情報の管理について

- ・「学校生活管理指導表」及び「個別取組プラン」は職員室又は保健室に保管し、個人情報の管理に十分配慮する。
- ・食物アレルギーによる救急搬送の際は、「学校生活管理指導表」及び「個別取組プラン」「予定献立表」を救急隊員に渡せるようにしておく。

(5) 食物アレルギーの原因が特定されていない場合

- ・食物を原因とした新たなアレルギー症状が出た場合、原因の特定及び所属校において面談を経て給食での対応が決定されるまで、家庭から弁当を持参していただくことを原則とする。

アレルギー事故が発生しないよう児童生徒等の安全を最優先する。

2. 給食関係職員(栄養士・調理員)による安全性の確保

① 原因食物などの確認、アレルギー対応食確認献立表様式8の作成

- ・栄養士は文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」を参照し、献立作成等を行う。
- ・栄養士は、献立に使用する食品全てについてアレルゲンとなる食物の確認を行い、該当児童生徒と除去食の内容を調理指示書に記入する。1つの料理につき除去食は2種類までとする。
- ・栄養士は、アレルギー対応食確認献立表を作成し、調理指示書との確認を行う。

※ここで見落としがあってはならないことから、調理員等と必ず複数体制で確認する。



② アレルギー対応食確認献立表の配布と回収

- ・「アレルギー対応食確認献立表」を2部作成し、担任等を通して保護者に配布する。
(アナフィラキシーの既往がある場合や、エピペンを処方されている場合は、希望により「詳細な献立表」※も配布する)

※「詳細な献立表」とは、アレルギー確認献立表(横並び)とする。

- ・保護者は確認を行い、1部に押印し、学校に返却する。
- ・返却された原本は、給食室と教室間の確認用に使用する。2部コピーし、一部は教室又は担任保管、一部を職員室又は保健室保管とする。



③ 前日除去食調理における作業内容、作業工程などの確認、食札様式9の作成

- ・調理員は、前日に、調理指示書をもとに2人で読み合わせをしながら、食札を作成する。作業内容、作業工程などについて調理員全員と栄養士で確認を行う。

※食札は、複数での確認が目的であるので、調理員が作成することとする。ただし、給食センターは栄養士2人で確認できることから栄養士側で作成し、調理員が調理指示書で確認しても良い。



④ 当日除去食調理、盛り付け、配膳の確認

- ・除去食ごとに専用の食器に盛り付け、ふた等をして食札を上部にはりつける。専用のトレイにのせ、確認後、アレルギー対応食確認献立表にチェックを入れ、クラス(ワゴン)に配膳する。あるいは手渡す。調理、盛り付け、配膳について2人以上で確認する。

※栄養士が不在の場合でも、検収から調理、盛り付け、配膳までを調理員の複数体制で確認し、確実に行う。

※給食センターでは、専用の容器と料理ポットを使用し、コンテナに乗せる。配膳員はアレルギー対応食配送表で確認し、アレルギー対応食確認献立表にチェックしてから、クラス(ワゴン)に配膳する。あるいは手渡す。

3. 学級での安全性の確保

(1) 毎日のアレルギー対応の確認

「対応2：除去食対応」に該当する児童生徒との確認

- ・学級担任等は、当日の除去食や持参の有無などを、教室または担任保管の「アレルギー対応食確認献立表」で、朝の健康観察時などに、毎日必ず確認する。
- ・給食時に、給食室（配膳室）から配膳されたアレルギー対応食確認献立表と、除去食の食札や児童生徒の持参品を照らし合わせ、児童生徒と共に確認してチェックを入れてから「いただきます」をする。
- ・「アレルギー対応食確認献立表」や除去食が入っていた食器や容器等を、給食後、必ずワゴンや給食室（配膳室）に返却する。

※学級担任が出張・その他の理由で不在になる場合は、補教計画書の給食欄にアレルギー対応者の情報を記入し、補教に入る教職員が代行する。

(2) 給食での配膳及び後片付けについて

- ・「対応2：除去食対応」に該当する児童生徒は、「アレルギー対応食確認献立表」で確認を行った後、最初に配膳や盛り付けを行う。
- ・後片付けの際もアレルゲンとなる食物には触らないよう配慮する。

(3) 給食のおかわりや配膳後の量の調整の禁止について

- ・「対応2：除去食対応」に該当する児童生徒のうち、「アレルギー対応食確認献立表」及び「個別取組プラン」に通年おかわり禁止と表記されている場合は、年間を通して「いただきます」の後のおかわりや配膳後の量の調整を禁止する。
- ・配膳後におかわりや量の調整ができない点を考慮して盛り付ける。

(4) 食物アレルギーのある児童生徒の給食当番について

- ・「対応2：除去食対応」「対応3：弁当持参対応」の児童生徒は、保護者との面談で確認の上、アレルゲンとなる食物をさわらないよう配慮する。

(5) 給食後の運動制限について

- ・食物依存性運動誘発アナフィラキシーを発症する可能性がある児童生徒は、昼休みも含め給食後2時間（できれば4時間）以内は、運動を行わないようにする。
- ・該当児童生徒が在籍する学級については、午後の体育を避けるなど、教育課程に配慮する。

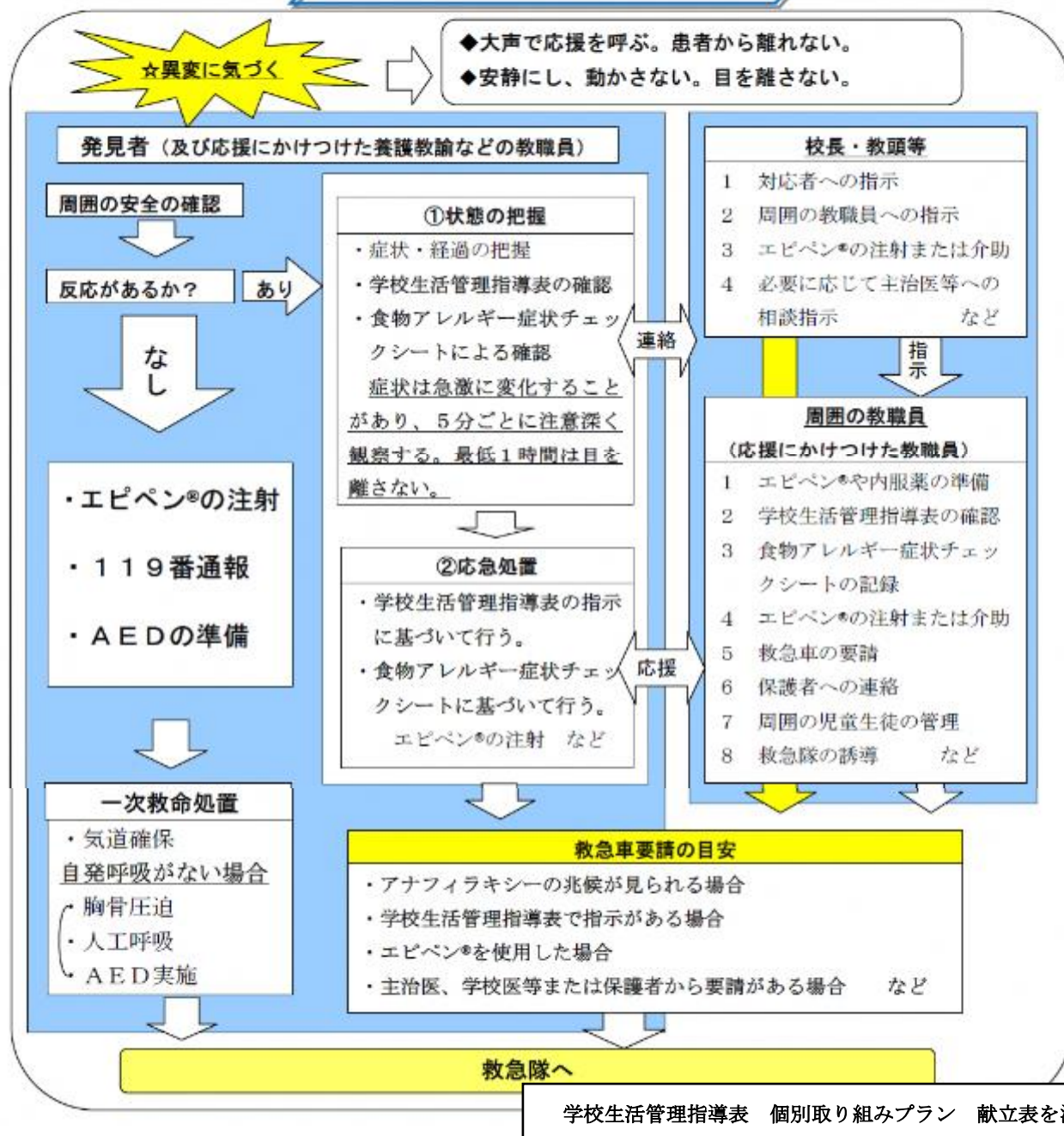
IV 緊急時の対応

複数での確認を行っていても誤食の可能性が全く無いとはいえず、小学校入学以降に初めて食物アレルギーを発症する事例もある。また、小学校高学年からは、食物依存性運動誘発アナフィラキシーを発症する事例も増えている。

緊急時に管理職や養護教諭が必ず在校しているとは限らないことから、研修やシミュレーションなどを実施し、緊急時に全教職員が適切に対応できるようにしておく。

- ・千葉県教育委員会「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の緊急時の対応を各教室の分かりやすい場所に常備し、マニュアルに則った対応を行う。
- ・エピペンの使用方法など緊急時対応についてのシミュレーション研修を実施する。

1 緊急時の対応モデル



2 食物アレルギー症状チェックシート

□観察開始(時 分) □薬の服用(時 分) □エピペンの注射(時 分)

	グレード3	グレード2	グレード1
全身	☐ ぐったり ☐ 意識もうろう ☐ 尿や便を漏らす ☐ 脈が触れにくいまたは不規則 ☐ 唇や爪が青白い	◇症状は急激に変化することがあるため、 5分ごとに注意深く症状を観察する。	
呼吸器	☐ のどや胸が締め付けられる ☐ 声がかすれる ☐ 息がしにくい ☐ 持続する強い咳き込み ☐ 犬が吠えるような咳 ☐ ゼーゼーする呼吸	☐ 数回の軽い咳	
消化器	☐ 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み ☐ 繰り返し吐き続ける	☐ 明らかな腹痛 ☐ 複数回の嘔吐 ☐ 複数回の下痢	☐ 我慢できる弱い腹痛 ☐ 吐き気
目口鼻顔	グレード3の症状が 1つでもあてはまる 場合、エピペン®を注 射する。	☐ 顔全体の腫れ ☐ まぶたの腫れ	☐ 目のかゆみ、充血 ☐ 唇の腫れ ☐ 口のかゆみ、違和感 ☐ 喉のかゆみ、違和感 ☐ くしゃみ、鼻水、鼻づまり
皮膚		☐ 強いかゆみ ☐ 全身性の赤み ☐ 全身のじんましん	☐ 軽度のかゆみ ☐ 部分的な赤み ☐ 数個のじんましん
	上の症状が1つでもあれば 以下の対応を行う。	上の症状が1つでもあれば 以下の対応を行う。	上の症状が1つでもあれば 以下の対応を行う。
対応	☐ エピペン®の注射 (迷ったらエピペン®の注射) ☐ 救急車の要請 ☐ 内服薬の使用 (反応がなく、呼吸がなければ) ☐ 胸骨圧迫 ☐ 人工呼吸 ☐ AED実施	☐ 内服薬の使用 ☐ エピペン®の準備 ☐ 医療機関の受診 (迷ったら救急車要請) ☐ グレード3の症状の有無を注 意深く観察し、1つでもあては まる場合はエピペン®を使用 する。	☐ 安静にして経過観察 ☐ 内服薬の使用 ☐ 医療機関の受診

「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」(東京都健康安全研究センター)より改変

3 エピペン®の使い方

【エピペン®の使用手順】

①オレンジ色の先端を下に向け、
エピペン®を利き手でしっかり握る。



②もう片方の手で青色の安全キャップを外す。



③太ももの前外側に垂直になるように
オレンジ色の先端をあてる。



④パチンと音がするまで
強く押し付け、数秒間待つ。
「1、2、3、4、5」

振りおろして
使わない



⑤垂直に引き抜き、オレンジ色が伸びていれば
完了。伸びていない場合は再度①②③④を行う。



⑥注射した部位を10秒間マッサージする。



⑦使用済みのエピペン®は、オレンジ色側から
ケースに戻し、使用後は救急隊に渡す。



緊急の場合には、
衣服の上からでも注射できる。



エピペン®は、本人、もしくは保護者が自ら注射する
目的で作られたものです。

しかし、エピペン®が手元にありながら、症状によっ
ては児童生徒が自己注射できない場合も考えられま
す。

救命の現場に居合わせた教職員が、エピペン®を自ら
注射できない状況にある児童生徒に代わって注射する
ことは、医師法違反になりません。

人命救助の観点から、緊急時に備えて教職員の誰も
がエピペン®を使用できるようにしておくことが大切
です。



資料 食物アレルギーに関する基礎知識

1 アレルギー疾患とは

アレルギーとは、本来人間の体にとって有益な反応である免疫反応が、逆に体にとって好ましくない反応を起こす時に用いられる言葉です。

アレルギーによる子どもの代表的な疾患としては、アレルギー性鼻炎、アレルギー性結膜炎、気管支ぜん息、アトピー性皮膚炎などがあります。これらの疾患には、免疫反応が関与しており、反応の起きている場所の違いが疾患の違いになっていると考えることができます。そして、疾患のメカニズムに共通している部分が多いため、いくつかのアレルギー疾患になりやすいかどうかは、主に I g E と呼ばれる血液の抗体(免疫グロブリン)をたくさん作りやすい体質と、免疫反応がしばしば引き起こされるようなアレルゲンにさらされることが多い生活環境とが関係しています。

2 食物アレルギーとは

(1) 食物アレルギーの定義

特定の食物を摂取したり、接触することによって、生体(皮膚、粘膜、消化器、呼吸器、全身性など)にとって不利益な症状が生じるアレルギーの反応のことをいいます。

(2) 食物アレルギーの症状：2種類のタイプ

①即時型食物アレルギー	②非即時型(遅延型食物アレルギー)
食物を摂取した直後から2時間以内にアレルギー反応が起こる。	食物を摂取して数時間たった後にアレルギー反応が起こる。

① 即時型食物アレルギー

食物アレルギーのほとんどはこの「即時型」に分類されます。原因食品を食べて2時間以内に症状が出現し、その症状は、じんましんのような軽い症状からアナフィラキシーショックのように命にかかわる重い症状までさまざまです。

●アナフィラキシー

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状や腹痛、おう吐などの消化器症状、呼吸困難などの呼吸器症状が複数同時にかつ急激に出現した症状をアナフィラキシーといいます。特に血圧低下などのショック症状を引き起こし、生命をおびやかす危険な状態をアナフィラキシーショックといいます。

●食物依存性運動誘発アナフィラキシー

原因食物を摂取して2時間以内に、一定量の運動(昼休みの遊び、体育や部活動など、人によりさまざま)をすることにより、アナフィラキシー症状を起こします。原因食品としては、小麦・甲殻類が多く、発症した場合には、じんましんから始まり、

高頻度で呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至るので注意が必要です。原因食物と運動の組み合わせで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起きません。

●口腔アレルギー症候群

口腔粘膜における食物（果物・野菜）による接触性じんましんです。花粉症、ラテックスアレルギーを併せて持っていることが多く見られます。症状出現時間は5分以内のことが多く、まれに全身症状を起こすことがあります。

② 非即時型食物アレルギー

原因食品を食べて数時間以上経った後に起こる Ig E抗体に依存しないアレルギーです。主に皮膚症状や消化器症状が現れます。

（3）加工食品等のアレルギー表示について（食品衛生法施行規則 2019 改正）

患者数が多く重篤度が高い8品目の表示が義務付けられています。また、表示を推奨しているものは20品目あります。

特定原材料等	義 務	推 奨
	卵・乳・小麦・そば・ 落花生・えび・かに くるみ	あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ フルーツ・牛肉・さけ・さば・ 大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・ もも・やまいも・りんご・ゼラチン・ごま・ カシューナッツ・アーモンド

3 食事の制限・除去について

食物アレルギーのために、どの程度厳密に除去が必要であるかは、個々の児童生徒によって違います。たとえば、牛乳アレルギーの場合、牛乳1本を飲むと症状がでるが、シチューやゼリーに入っている量では症状が出ない場合もあります。学校給食において、除去の程度を個別に対応することは、現場教師や給食室にかかる負担が大きくなり、誤食の原因になりかねません。事故の発生を防ぐために、除去対応は単純化していく必要があります。そのため、学校給食においては、個別に除去程度を設定することは行わないこととします。

また、コンタミネーション^(※)などの極微量のアレルゲンでも反応が起こる場合があります。そのような診断が出ている場合は、給食での対応は困難なため、弁当の持参を保護者に依頼する必要があります。

どのような場合であっても、アレルギーを持つ児童生徒の安全を第一に考え、対応を考えていく必要があります。

(※) コンタミネーションとは：食品の製造過程や料理の調理工程において、原材料としてアレルゲンが使われていないにもかかわらず、空中飛散や製造ラインが同じであるなどの理由で、アレルギーが微量混入すること。

野田市学校給食 食物アレルギー対応マニュアル

平成25年 9月発行
平成26年 9月 第1次改訂
平成28年 9月 第2次改訂
令和3年 9月 第3次改訂
令和4年 4月 第4次改訂
令和6年 12月 第5次改訂

野田市教育委員会 学校教育部 学校教育課