

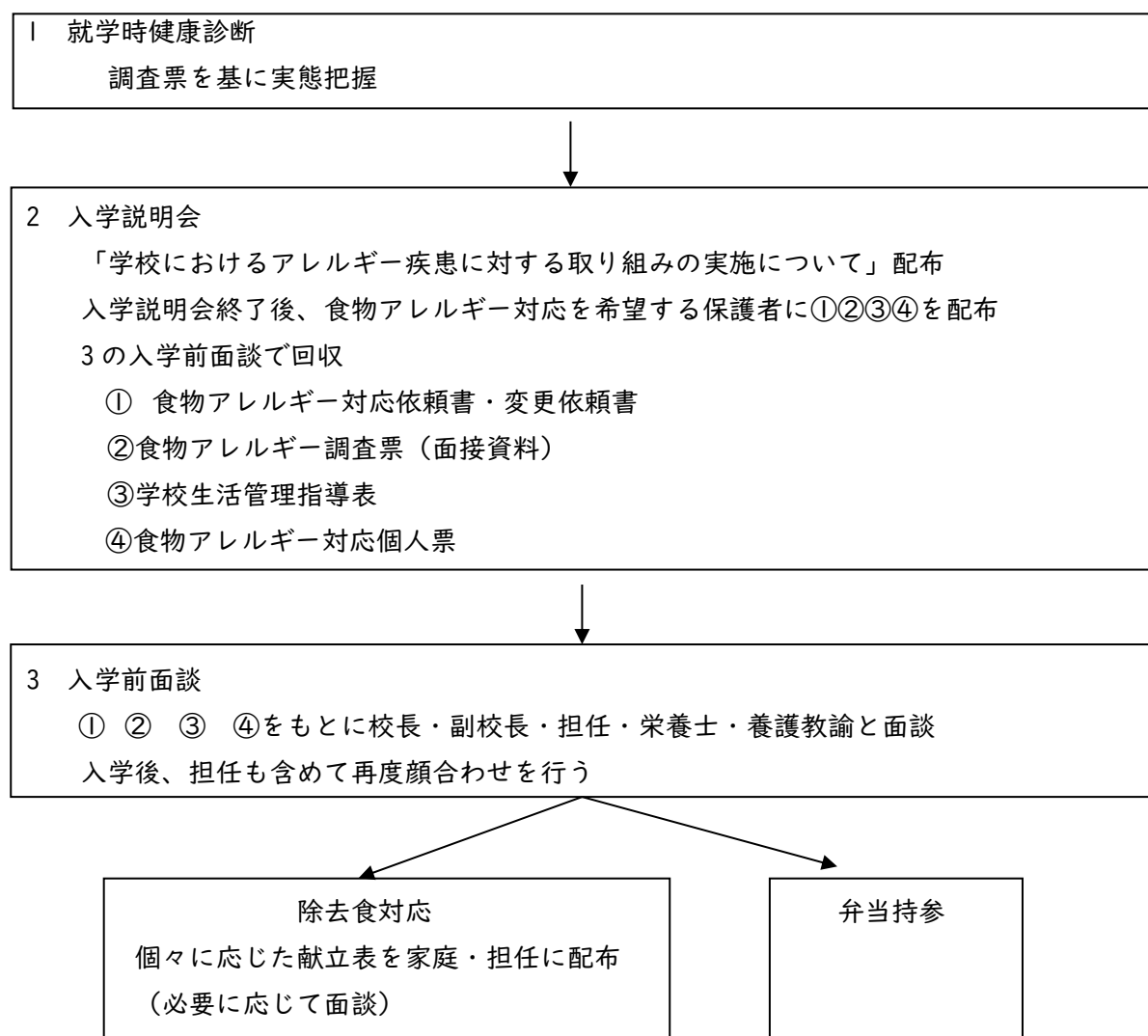
学校給食アレルギー対応マニュアル

南葛西第三小生活指導部

<アレルギー対応の基本的な考え方>

- ① 学校給食における食物アレルギーの対応は、過敏食品・食物の除去を基本とする。
- ② 実施に際しては、以下4点の書類を保護者より提出してもらう。
 - ・食物アレルギー対応依頼書・変更依頼書
 - ・食物アレルギー調査票（面接資料）
 - ・学校生活管理指導表
 - ・食物アレルギー対応個人票
- ③ 実施の決定は、学校長が行い、副校長・担任・栄養職員・養護教諭等の関係者が連携してあたる。

<アレルギー対応食までの流れ>



***個々の症状の変化や学校の対応可能範囲が年々変化することから、個々の対応状況については、年度ごとに見直しを図る。**

- ・食物アレルギー対応依頼書・変更依頼書、食物アレルギー調査票は、年度ごとに新しいものを出す。
- ・食物アレルギー調査票、食物アレルギー対応個人票は、年度ごとに加除訂正をしていく。

<給食実施日における4段階の個別対応>

- (1) 1か月ごとの使用食品のわかるアレルギー児童用の献立表保護者へ渡す。
- (2) 献立実施日の献立において、可能な限りアレルゲンを除去する。
- (3) 給食実施日の献立の主食や主菜がアレルゲンの場合は、除去が困難なため、それに変わるものを一部家庭より持参してもらう場合もある。
- (4) 給食実施日の献立において調理過程で除去困難な場合は、自宅から弁当等を持参してもらう。

<学校給食以外の教育活動における対応>

以下の教育活動においても保護者に確認しながら、食物アレルギーの発症を防止するための対応が必要である。担任から担当教員へ連絡をすること。

- ① 宿泊を伴う学習 ②家庭科での調理学習 ③クラブ活動
- ④その他の食物を扱う教育活動

<学級担任>

(1) 保護者への対応

保護者の申し出や「保健調査票」等によりアレルギー疾患の児童の把握をし、該当者がいた場合は、養護教諭、栄養職員へ連絡する。面談が必要な場合は、面談日時を調整し面談を行い、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。

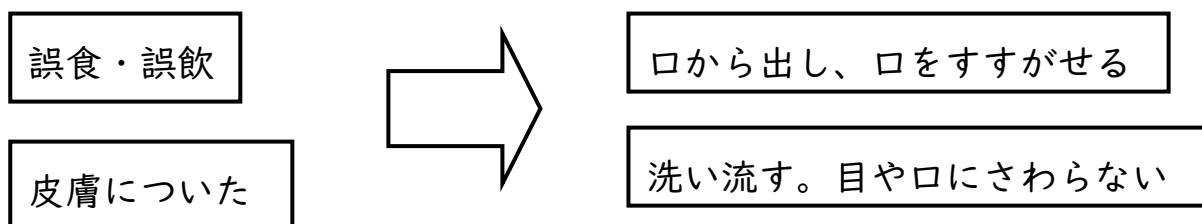
(2) 学級指導

- ・クラスの児童には、アレルギーは好き嫌いでないことを理解させ、食べることを強要したり、勧めたりしないように指導する。
- ・食事中は、まわりの児童から食物接触や誤飲・誤食に十分注意する。
- ・誤飲・誤食があった場合は、【対応の原則】に沿って対応する。
- ・アナフィラキシーショック時の対応は、【アナフィラキシー発症時の対応】に沿って対応する。

(3) 食物アレルギー児童に関する指導

- ・食物アレルギーについての正しい知識をもつ。
- ・他の児童に対して、食物アレルギーのある児童を正しく理解できるように指導を行い、偏見やひやかし等が生じないよう配慮する。
- ・児童が誤食に気付いた時や食後の体調の変化を感じた時は、すぐに申し出るように指導する。

<対応の原則>



観察のポイント	症 状	対応ステップ
皮膚・粘膜症状	局所的	1
	広範囲	2
呼吸器症状	のど・口腔の違和感	1
	せき	2
	息苦しさ	3
消化器症状	腹痛・嘔吐1回	2
	繰り返す嘔吐	3
ショック	だるさ	3
	顔面蒼白・冷汗	3※
	意識障害	3※

【ステップ1】

内服薬服用
保護者に報告

【ステップ2】

内服薬服用
保護者に連絡し対応
を検討

【ステップ3】

エピペン注射
直ちに病院へ
※救急車要請

＊アナフィラキシーショックの対応に関しては、「アナフィラキシー発生時の対応」に準ずる。

本人が除去する場合（書類提出、面談必須）

【対象】比較的症状が軽く、本人が原因食物を取り除くことができる場合

【配慮事項】

- ・本人に取り除く食物を理解させておくよう保護者に協力を求める。
- ・担任は、除去食物を理解しておく。
- ・最も誤食事故が起きやすいので、誤って食べてしまった場合の対応方法を確認しておく。
- ・教室で配膳時に除去する場合は、給食当番や学級児童の理解・協力を得る。

<具体的な除去食の対応>

- ① 食物アレルギー対応が必要な児童に配布する「食物アレルギー対応連絡表」は、家庭・担任・栄養士・調理員・校長・副校長・養護で管理し、対応にあたる。
 - ・食物アレルギー対応連絡表は、ピンク色のプラスチックファイルに挟み、教室の棚に保管する(全クラス共通)。
 - ・担任は、補教を頼む際に補教カードにアレルギー児童・アレルゲンとなる食品名を記入する。
 - ・補教に入る場合は、補教カードを確認し対応に当たる。
 - ・交流給食・たて割り給食の際は、食物アレルギー児童を担任の教室とする。
- ② 使用料や調理形態(加熱・非加熱)に関わらず、**完全除去対応**として給食室で調理する。
 - ・形状を変える、衣等をつけない、調理方法を変更する、目印をつける等、一目で除去食と通常食の区別がつくように工夫する。
- ③ 除去の料理に加え、同じ食器に盛り付ける通常食も除去食と合せて盛り付けて教室へ提供する。
 - ・別の食器に盛り付ける通常食は教室で盛り付ける。
- ④ 通常食とは違う色(黄色)のお盆にのせて教室へ提供する。
 - ・氏名・アレルゲン等の詳細を明記した除去食カードを添付する
- ⑤ 配膳の際は、誤配がないように必ず担任が手渡しする。
 - ・担任は、配膳時に「個人カード」とあわせて確認をする。
 - ・除去食のある日は、通常食も含め、**全料理おかわり禁止**とする。
 - ・除去食のある日は、対象児童が給食当番の場合も除去の対象料理に触れないように考慮する。

<このようにワゴンに乗ってきます>

