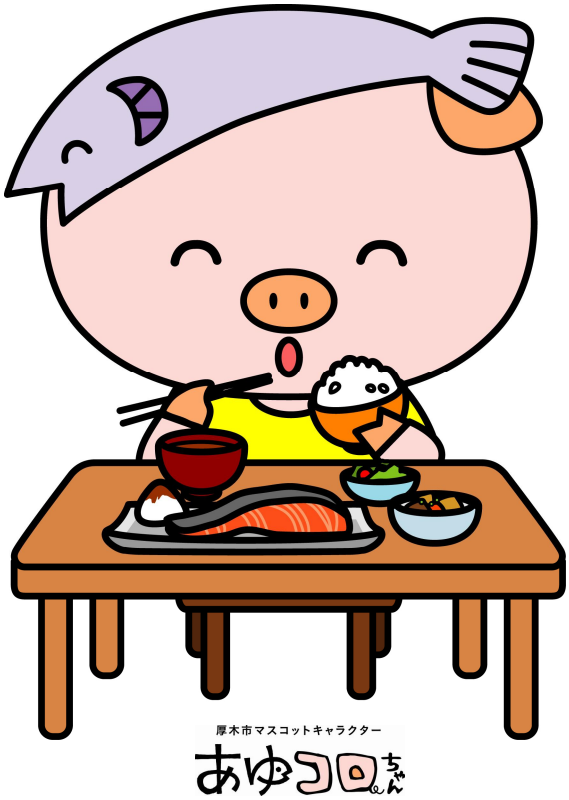
厚木市立小・中学校

食物アレルギー
対応マニュアル



厚木市教育委員会

令和６年９月改訂

目　　次

Ⅰ　学校における食物アレルギー対応の取組について・・・・・・・・Ｐ　１

Ⅱ　食物アレルギーの原因と症状
　１　アレルギー反応とは・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ　２
　２　食物アレルギーとは・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ　２
　３　原因食物の種類・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ　４

Ⅲ　食物アレルギー対応における教職員等の役割
　１　校長の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ　５
　２　養護教諭の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ　５
　３　学級担任の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ　５
　４　給食主任（担当）の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ　６
　５　栄養教諭・学校栄養職員の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ　６
　６　調理員の役割　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ　６
　７　配膳員の役割　（学校給食センター受配校の場合）・・・・・・・・・・Ｐ　７

Ⅳ　食物アレルギーを発症する児童・生徒への対応の流れ
　１　対応の流れ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ　８
　２　学校給食における食物アレルギー対応・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ１４
　３　給食以外の学校生活における具体的な対応・・・・・・・・・・・・・Ｐ２０
　４　食物アレルギー対応の具体的取組・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ２２

【添付様式】

１　食物アレルギーのある児童・生徒への対応について・・・・・様式　１
２　食物アレルギーに係る調査表（１）（２）（３）・・・・・・・ 様式　２
３　学校生活管理指導表・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・様式　３
４　食物アレルギー面談票・・・・・・・・・・・・・・・・・・・様式　４
５　学校における「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」
　　の記入のお願い ・・・・・・・・・・・・・・　　・・・・・様式　５
６　学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）について・・・・・様式　６
７　厚木市立学校給食で使用する食材について・・・・・・・・・様式　７
８　食物アレルギー対応に向けた面談実施について（１）（２）・・様式　８
９　食物アレルギーに関する個人面談について　（継続・新規）・・様式　９
10　食物アレルギー面談チェックリスト・・・・・・・・・・・・・様式　10
11　食物アレルギー対応児童・生徒一覧表・・・・・・・・・・・・様式　11
12　詳細献立表（１）（２）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・様式　12
13　食物アレルギー対応実施予定表（個人別）（１）（２）・・・・ 様式　13
14　食物アレルギー対応解除申請書・・・・・・・・・・・・・・・様式　14
15　学校給食に関する事故報告事項・・・・・・・・・・・・・・・様式　15
16　調理業務連絡票兼変更連絡票・・・・・・・・・・・・・・・・様式　16
17　作業工程表・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・様式　17

【巻末資料】

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

Ⅰ　学校における食物アレルギー対応の取組について

食物アレルギーがある児童・生徒が、安心して学校生活を送るために保護者、学校が対応について取り組む必要があり、食物アレルギーは、アナフィラキシー症状を起こす場合もあることから、医師の指示に従うことが重要となります。

また、対応については、平成 27 年３月に文部科学省が策定した「学校給食における食物アレルギー対応指針」、公益財団法人日本学校保健会が発行している「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参考にするもので、医師が作成する「学校生活管理指導表」を基に学校と保護者で連携して決める必要があります。

このことから、学校における食物アレルギーがある児童・生徒の対応について、次のとおり取組を定めることとします。

食物アレルギー対応の取組

１　学校は食物アレルギーがある児童・生徒について詳細な情報を把握する。

２　個別の対応が必要な児童・生徒について、医師が作成した「学校生活管理指導表」を基に校内における体制を整備する。

３　安全性を最優先した上で食物アレルギーがある児童・生徒にも給食を提供する。

４　保護者は、学校での食物アレルギーの対応について「学校生活管理指導表」を提出し、面談の上、学校給食に係る通常献立表又は詳細献立表、食物アレルギー対応実施予定表に基づき、その日の献立の対応について児童・生徒に適切に指示をする。

５　食物アレルギーにより、食べられない献立がある場合は、栄養面を考慮して家庭からそれに代わる弁当を持参できるものとする。
　また、卵、乳、小麦、えび、かにのみ除去可能な献立について食物アレルギー対応食（以下「除去食」という。）の提供ができるものとする。

６　現在、医師からアレルギーの原因となる食材について完全に食べることを止められている児童・生徒には、その食材が含まれる献立は提供しないこととする。

７　児童・生徒が、アレルギー症状を発症した場合は、神奈川県が作成した「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」に基づき対応する。

Ⅱ　食物アレルギーの原因と症状

１　アレルギー反応とは

体の中に、ウイルスや細菌が入り込むと、人はそれを体から追い出そうとするが、これは免疫といわれる体を守る仕組みである。ところが、体を守るはずのこの免疫の働きが過敏すぎると、体に不利な症状を引き起こすことがある。例えば、卵アレルギーの人は、卵を食べると皮膚に湿疹ができたり、目が腫れたりする。このような反応をアレルギー反応という。

アレルギー反応は、「アレルゲン」といってアレルギー反応を引き起こす物質（例えば卵。）と、アレルゲンにさらされることによって体の中で作られる、「IgE 抗体」によって起こる。

２　食物アレルギーとは

(1)　食物アレルギーの定義

食物アレルギーとは、原因となる食物を摂取した後に免疫反応によって体に不利益な症状が引き起こされる現象をいう。皮膚・粘膜症状、消化器症状、呼吸器症状やアナフィラキシーなどの全身症状が起こる。

食品に含まれる毒素による反応（食中毒）や体質的に乳糖を分解できずに下痢を起こす病気（乳糖不耐症）などは食物アレルギーとはいわない。

(2)　食物アレルギーの症状

様々な症状が出現するが、皮膚粘膜症状＞消化器症状＞上気道症状＞下気道症状＞全身症状の頻度で起こる。（表１参照）

表１　食物アレルギーにより引き起こされる症状

皮膚粘膜症状	皮膚症状：かゆみ、じんましん、顔や手足のむくみ、湿疹、発赤疹 粘膜症状：眼粘膜充血、かゆみ、眼瞼浮腫（まぶたがふくらむ）
消化器症状	悪心（気分が悪くむかむかした感じ）、疝痛発作（おへそを中心にしておなかが痛くなる）、嘔吐、下痢、慢性の下痢による蛋白漏出・体重増加不良
上気道症状	口腔粘膜や咽頭のかゆみ、違和感（イガイガしたいつもと違う感じ）、腫脹（はれる）、咽頭喉頭浮腫（のど、のどの奥の方のむくみ）、くしゃみ、鼻水、鼻閉（鼻がつまる）
下気道症状	咳、喘鳴（ゼーゼーして息が苦しくなる）、呼吸困難
全身性症状	アナフィラキシー症状：頻脈（脈が早くなること）、血圧低下、活動性低下（ぐったりする）、意識障害、ショック症状など

(3) アナフィラキシーとは

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、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状態をアナフィラキシーという。(表２参照) その中でも、血圧が低下し意識の低下や脱力を来すような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味する。

表２　アナフィラキシーの典型的症状

初期の症状	口内違和感、唇のしびれ、四肢のしびれ、気分不快、吐き気、腹痛、じんましんなど
中程度の症状	のどが詰まった感じ、胸が苦しい、めまい、嘔吐、全身のじんましん、ゼーゼーして苦しくなる
強い症状	呼吸困難、血圧低下、意識障害、ショック状態

(4) 食物アレルギーの病型分類

児童・生徒にみられる食物アレルギーは大きく３つの病型に分類される。

ア　即時型

原因食物を食べて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ものから、生命の危険も伴うアナフィラキシーショックに進行するものまである。食物アレルギーの児童・生徒の殆どはこの病型に分類される。

イ　口腔アレルギー症候群

果物や野菜、木の実類に対するアレルギーに多い病型で、食後５分以内に口腔内（口の中）の症状（のどのかゆみ、ヒリヒリするイガイガする、腫れぼったいなど）が出現する。多くは局所の症状だけで回復に向かうが、５パーセント程度で全身的な症状に進むことがあるため注意が必要である。

ウ　食物依存性運動誘発アナフィラキシー

原因となる食物を摂取して、２時間以内に一定量の運動（昼休みの遊び、体育や部活動など患者により異なる。）をすることにより、アナフィラキシー症状を起こす。

原因食物としては、小麦、甲殻類が多く、このような症状を経験する頻度は中学生で6,000人に１人程度とまれである。

しかし、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ある。原因食物の摂取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ない。何度も同じ症状を繰り返しながら、この疾患であると診断されていない例もみられる。

３　原因食物の種類

食物アレルギーを引き起こすことが明らかな食品のうち、**三大アレルゲン**として知られているのが、**卵、牛乳、小麦**である。

また、**症状が重篤**なものとして、**そば、ピーナッツ**が挙げられ、この５品目に**えび、かに、くるみ**を加えた８品目は、食品表示法に基づく食品表示基準において、特定原材料として食品表示が義務付けられている。

また、特定原材料に準じるもの（20 品目）として表示が奨励されている、**大豆、キウイフルーツ、いくら、牛肉、豚肉、鶏肉、さば、さけ、いか、あわび、桃、オレンジ、りんご、やまいも、バナナ、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド、マカダミアナッツ**が挙げられる。

Ⅲ　食物アレルギー対応における教職員等の役割

１　校長の役割

⑴　教職員の共通理解が持てるように指導する。

⑵　校内の食物アレルギー対応委員会を開催する。

⑶　校内の食物アレルギー対策として、教職員研修を行う。

⑷　本マニュアルＰ15、16 の「学校給食における食物アレルギー対応表」に照らし、関係する教職員と話合いの後、対応を決定する。

⑸　保護者との面談を実施し、学校としての基本的な考え方等を説明する。

２　養護教諭の役割

⑴　食物アレルギーのある児童・生徒の詳細な情報を把握する。

ア　食物アレルギーの原因となる食材

イ　食物アレルギー症状（食物アレルギーを起こした場合の症状と程度）

ウ　主治医及び指示内容等

⑵　学級担任、栄養教諭・学校栄養職員、他の教職員との連携を図る。

ア　保護者との面談に参加し、該当児童・生徒の食物アレルギー状況の情報を共有する。

イ　栄養教諭・学校栄養職員と学校給食で対応する児童・生徒の情報交換をする。

ウ　他の校内職員に食物アレルギーについての知識や対応について周知を図る。

エ　食物アレルギー対応児童・生徒一覧表を作成し、学級担任が不在時でも対応できるように教職員の共通理解を図る。

⑶　食物アレルギー症状が出た場合の措置方法を事前に確認しておく。

⑷　主治医、学校医と連携を図り、該当する児童・生徒が誤食した場合や運動後に食物アレルギー症状が出た場合の応急処置の方法、連絡先を事前に確認しておく。

３　学級担任の役割

⑴　校内の対応

食物アレルギーがある児童・生徒の実態を把握し、教職員の共通理解を図る。

⑵　保護者への対応

ア　保護者と面談した際、児童・生徒の詳細な情報を把握する。

イ　食物アレルギーの原因となる食材が多岐にわたる場合や調理の過程で完全に除去することが困難な場合等は、弁当を持参できる旨を伝える。

⑶　児童・生徒への指導

ア　食物アレルギーがある児童・生徒が誤食しないように、食物アレルギー対応実施予定表を児童・生徒と共に確認する。

イ　食物アレルギーの対応を必要とする児童・生徒が、安全で楽しい給食時間を送ることができるよう十分に配慮する。

ウ　食物アレルギーがある児童・生徒に対して、他の児童・生徒が理解できるように学級で指導を行い、偏見や冷やかし等が生じないよう配慮する。

(4)　学校給食センター受配校においては、給食使用食材や食物アレルギーがある児童・生徒の原因食物等を学校給食センター栄養士と情報共有し、事故防止に努める。

４　給食主任（担当）の役割

(1)　食物アレルギーがある児童・生徒の詳細な情報を把握し、学級担任が不在時でも対応できるように教職員の共通理解を図る。

(2)　保護者と面談した際、児童・生徒の実態、保護者の要望等を確認する。

(3)　教育委員会への提出書類を作成し、提出する。

５　栄養教諭・学校栄養職員の役割

(1)　食物アレルギーがある児童・生徒の詳細な情報を把握する。（学校給食センター栄養士は学校と情報共有する。）

(2)　学校給食センター栄養士は、献立の情報（通常献立表又は詳細献立表等）、対応内容を記載した食物アレルギー対応実施予定表を作成し、学校に配布する。保護者確認後、学校から食物アレルギー対応実施予定表を返却してもらう。

(3)　単独調理場校においては、献立の情報（通常献立表又は詳細献立表等）、対応内容を記載した食物アレルギー対応実施予定表を作成し、保護者に配布する。保護者確認後、食物アレルギー対応実施予定表を返却してもらう。

(4)　学級担任、養護教諭、他の教職員との連携を図る。

ア　学級担任から該当児童・生徒の食物アレルギー状況の情報を聞き取る。

イ　養護教諭と学校給食で対応する児童・生徒の情報交換をする。

ウ　他の校内職員に食物アレルギーについての知識や対応について周知を図る。

(5)　調理員と調理作業について協議し、混入・誤配がないように除去食の調理指示をする。

６　調理員の役割

(1)　調理従事責任者は、他の調理従事者と除去する食材が混入しないように、作業手順について十分に打ち合わせ（指示）をする。

(2)　栄養士が作成した調理業務連絡票兼変更連絡票を基に、除去する食品を確認した上で、事前に作業工程表を作成する。作業工程表については、栄養士が確認する。

(3)　除去食を作る際は、献立により除去する食材の入れるタイミングを考慮する。

(4)　除去する食材を加える前に、調理の途中で別鍋に取り分けて調味、再加熱する。そ

の際、取り分けた後に入れる食材を忘れずに取っておき、加熱温度の確認等衛生管理に注意し、調理済み保存食をとる。

(5)　出来上がった除去食は、食器または専用容器に盛りつけ、ラップ等をかけて、配膳時に分かるよう学年組、児童・生徒名、献立名と除去内容等を記載したものを添付し、誤配がないように栄養士と確認を行う。

7　配膳員の役割（学校給食センター受配校の場合）

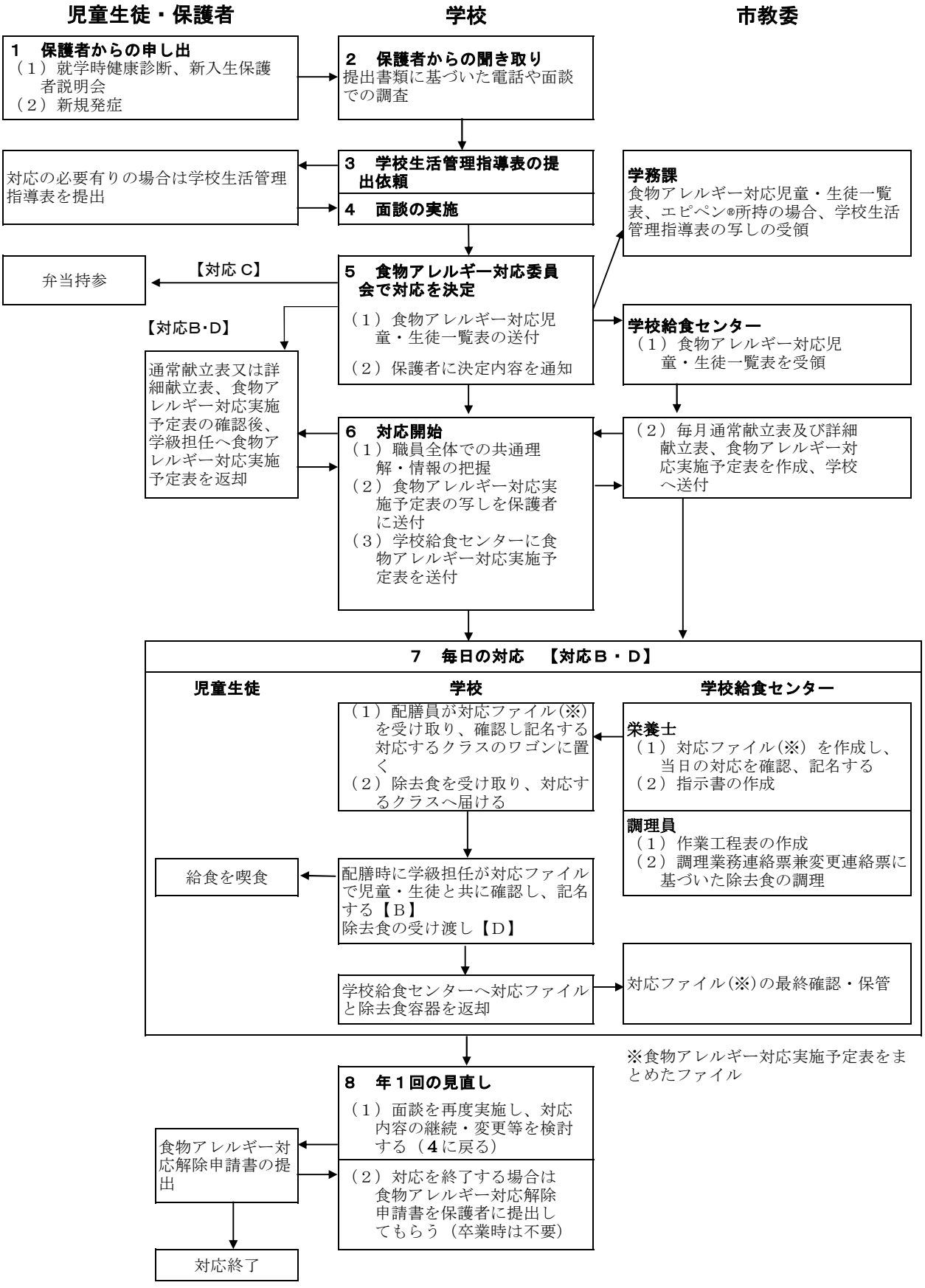
(1)　食物アレルギーの対応がある場合は、学校給食センターから対応内容の詳細について食物アレルギー対応実施予定表をまとめたファイル（以下「対応ファイル」という。）と除去食を受け取り、対応するクラスのワゴンと一緒に学級担任に手渡す。

(2)　下膳時に対応ファイルと除去食容器を回収し、学校給食センターに返却する。

Ⅳ　食物アレルギーを発症する児童・生徒への対応の流れ

１　対応の流れ

(1)　学校給食センター受配校の場合



（１）－１　保護者からの申出

ア　就学時健康診断、新入生保護者説明会で食物アレルギーがある児童・生徒の保護者から学校で特別な配慮の希望がある場合は学校へ申し出てもらう。

イ　新規発症に伴い保護者から学校で特別な配慮の希望がある場合は学校へ申し出てもらう。

（１）－２　保護者からの聞き取り

養護教諭、学級担任等が保護者から聞き取りをし、学校生活や給食での食物アレルギー対応の有無を確認する。

（１）－３　学校生活管理指導表の提出依頼

学校は、学校生活や給食で特別な配慮が必要な場合は、医師が作成する学校生活管理指導表を学校に提出するよう保護者に通知する。

（１）－４　面談の実施

学校は、原則として毎年面談を実施する。出席者は管理職及び実務者（養護教諭、学級担任、給食主任／給食担当等）とする。必要に応じて、学校給食センター栄養士が同席する。

給食に出ない食材の場合、完全弁当の場合は初年度及び変更があった場合に面談を実施して、学校生活管理指導表の提出をしてもらう。

（１）－５　食物アレルギー対応委員会で対応の決定

学校は、学校給食及び学校生活全般における対応を決定する。

ア　学校は食物アレルギー対応児童・生徒一覧表を作成し、学務課、学校給食センターに送付する。エピペン®を所持している児童・生徒の学校生活管理指導表を学務課へ送付する。

学校給食センター栄養士は食物アレルギー対応児童・生徒一覧表を基に毎月通常献立表又は詳細献立表、食物アレルギー対応実施予定表をまとめた対応ファイルを作成し、学校に配布する。

イ　学校は決定内容を記載した食物アレルギー面談票の写しをもって保護者に決定した内容を通知する。

（１）－６　対応開始

ア　学校は通常献立表又は詳細献立表、食物アレルギー対応実施予定表を保護者に配布する。

保護者は確認後、押印又は署名し、学級担任へ食物アレルギー対応実施予定表を返却する。

学校は食物アレルギー対応実施予定表を確認し、写しを保護者に配布し、学校給食センターへ送付する。

イ　児童・生徒の状況と、対応内容について、学級担任の不在時でも対応できるよう校内で共通理解を図る。

（1）－7　毎日の対応

ア　学校給食センター栄養士は、個人ごとの対応ファイル、調理業務連絡票兼変更連絡票を作成する。調理員は調理業務連絡票兼変更連絡票を基に作業工程表を作成し、除去食の調理を行う。調理員と栄養士はその際に、対応内容と除去食を確認し、記名する。

イ　配膳員は配送職員から対応ファイルと除去食を受け取り、内容を確認後記名し、対応するクラスのワゴンに乗せ、学級担任に手渡す。

ウ　学級担任は対応ファイルを受け取る。除去食がある場合は配膳員から除去食を受け取る。児童・生徒と共に配膳された1食分と対応ファイルの内容を確認し、記名する。

エ　下膳時に除去食容器と対応ファイルを返却する。配膳員は配送職員へ対応ファイルを渡す。学校給食センター栄養士が受け取り最終確認後、保管する。

（1）－8　年1回の見直し

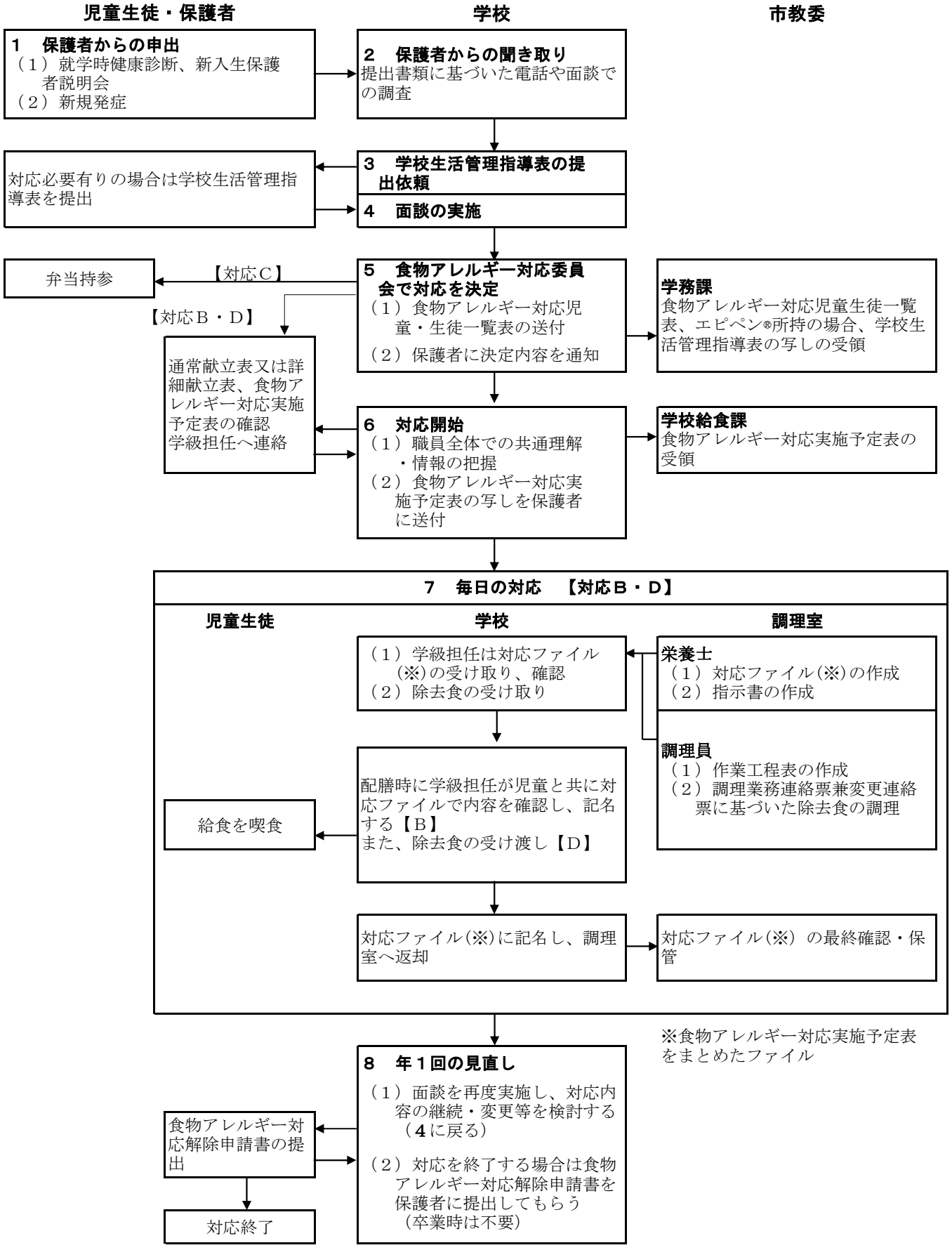
内容に変更のあった場合は現状に合わせて対応内容を再検討する。

対応の必要がなくなった場合、保護者に食物アレルギー対応解除申請書を記入し、学校に提出してもらう。

（1）－9　学校へ食物アレルギー対応の引継ぎ

小学校は幼稚園・保育園と、中学校は小学校と、必要に応じて連携を図る。

(2) 単独調理場校の場合


児童生徒・保護者
学校
市教委
1　保護者からの申出
（1）就学時健康診断、新入生保護者説明会
（2）新規発症
2　保護者からの聞き取り
提出書類に基づいた電話や面談での調査
3　学校生活管理指導表の提出依頼
対応必要有りの場合は学校生活管理指導表を提出
4　面談の実施
5　食物アレルギー対応委員会で対応を決定
（1）食物アレルギー対応児童・生徒一覧表の送付
（2）保護者に決定内容を通知
弁当持参
【対応C】
【対応B・D】
学務課
食物アレルギー対応児童生徒一覧表、エピペン®所持の場合、学校生活管理指導表の写しの受領
通常献立表又は詳細献立表、食物アレルギー対応実施予定表の確認
学級担任へ連絡
6　対応開始
（1）職員全体での共通理解・情報の把握
（2）食物アレルギー対応実施予定表の写しを保護者に送付
学校給食課
食物アレルギー対応実施予定表の受領
7　毎日の対応　【対応B・D】
児童生徒
学校
調理室
（1）学級担任は対応ファイル(※)の受け取り、確認
（2）除去食の受け取り
栄養士
（1）対応ファイル(※)の作成
（2）指示書の作成
調理員
（1）作業工程表の作成
（2）調理業務連絡票兼変更連絡票に基づいた除去食の調理
配膳時に学級担任が児童と共に対応ファイルで内容を確認し、記名する【B】
また、除去食の受け渡し【D】
給食を喫食
対応ファイル(※)に記名し、調理室へ返却
対応ファイル(※) の最終確認・保管
※食物アレルギー対応実施予定表をまとめたファイル
8　年1回の見直し
（1）面談を再度実施し、対応内容の継続・変更等を検討する（4に戻る）
（2）対応を終了する場合は食物アレルギー対応解除申請書を保護者に提出してもらう（卒業時は不要）
食物アレルギー対応解除申請書の提出
対応終了

（２）－１　保護者からの申出

ア　就学時健康診断、新入生保護者説明会で食物アレルギーがある児童・生徒の保護者から学校で特別な配慮の希望がある場合は学校へ申し出てもらう。

イ　新規発症に伴い保護者から学校で特別な配慮の希望がある場合は学校へ申し出てもらう。

（２）－２　保護者からの聞き取り

養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員、学級担任等が保護者から聞き取りをし、学校生活や給食での食物アレルギー対応の有無を確認する。

（２）－３　学校生活管理指導表の提出依頼

学校は、学校生活や給食で特別な配慮が必要な場合は、医師が作成する学校生活管理指導表を学校に提出するよう保護者に通知する。

（２）－４　面談の実施

学校は、原則として毎年面談を実施する。出席者は管理職及び実務者（養護教諭、学級担任、栄養教諭・学校栄養職員、給食主任／給食担当等）とする。

給食に出ない食材の場合、完全弁当の場合は初年度及び変更があった場合に面談を実施して、学校生活管理指導表の提出をしてもらう。

（２）－５　食物アレルギー対応委員会で対応の決定

学校は、学校給食及び学校生活全般における対応を決定する。

ア　学校は食物アレルギー対応児童・生徒一覧表を作成し、エピペン®を所持している児童・生徒の学校生活管理指導表とともに学務課へ送付する。

イ　学校は決定内容を記載した食物アレルギー面談票の写しをもって保護者に決定した内容を通知する。

（２）－６　対応開始

ア　学校は通常献立表又は詳細献立表、食物アレルギー対応実施予定表を保護者に配布する。

保護者は確認後、押印又は署名し、学級担任へ食物アレルギー対応実施予定表を返却する。

学校は食物アレルギー対応実施予定表を確認し、写しを保護者に配布する。

イ　児童・生徒の状況と、対応内容について、学級担任の不在時でも対応できるよう校内で共通理解を図る。

（２）－７　毎日の対応

ア　栄養教諭・学校栄養職員は食物アレルギー対応実施予定表をまとめた対応ファイル、調理業務連絡票兼変更連絡票を作成する。

調理員は調理業務連絡票兼変更連絡票を基に作業工程表を作成し、除去食の調理を行う。

クラスのワゴンに対応ファイルを乗せ、学級担任に手渡す。

イ　学級担任は対応ファイルを受け取る。除去食がある場合は栄養教諭・学校栄養職員又は調理員から除去食を受け取る。児童と共に配膳された１食分と対応ファイルの内容を確認し、記名する。下膳時に調理室へ返却する。栄養士は最終確認後、保管する。

（２）－８　年１回の見直し

内容に変更のあった場合は現状に合わせて対応内容を再検討する。

対応の必要がなくなった場合、保護者に食物アレルギー対応解除申請書を記入し、提出してもらう。

（２）－９　学校への食物アレルギー対応の引継ぎ

小学校は幼稚園・保育園、中学校は小学校と、必要に応じて連携を図る。

２　学校給食における食物アレルギー対応

(1)　学校給食における基本的な考え方

食物アレルギーがある児童・生徒及び保護者が、安心して学校給食を食べられることが重要であることから、児童・生徒の安全を守ることを最優先として、給食設備や調理従事体制など現状できる範囲（既存の設備、調理従事）の中で適切な対応に努める。

学校は、児童・生徒に個別の対応が必要な場合には、保護者が提出する医師の診断表（学校生活管理指導表）を基に、保護者と相談して具体的な対応を決定する。

また、児童・生徒の安全を守るため、現在、医師からアレルギーの原因となる食材について食べることを止められている児童・生徒には、その食材が含まれる献立は提供（配膳）しないこととする。食物アレルギーの原因食材が献立にある場合、当日献立の配膳後は量の調整を禁止とする。（誤食防止のため原因食材以外の献立についても配膳後は量の調整はできない。）

決定した対応については、全職員で共通理解を図り、適切な対応ができるよう体制を整える。

(2)　学校給食における対応方法

対応Ａ　削除

対応Ｂ　一部弁当対応

対応Ｃ　全部弁当対応

対応Ｄ　食物アレルギーの原因食材（卵、乳、小麦、えび、かに）を除いて給食を作る除去食対応

主食に食物アレルギー原因食材（卵、乳、小麦・大麦、えび、かに）が含まれる場合は、代替として原則白飯を提供する（中学校給食のみ）

詳細は「学校給食における食物アレルギー対応表」を参照

学校給食における食物アレルギー対応表(1)

【学校給食センター受配校 総表】

学校給食における対応（※1）	対応A	**削除**	削除
	対応B	**一部弁当対応**	詳細献立表（※2）を家庭に配布し、食べられない献立がある日については学級担任に報告の上、その献立の替わりとなるものを持参しても良いものとする。 該当する献立は提供（配膳）しない。
	対応C	**完全弁当対応**	食物アレルギーにより食べられない献立が多い場合は、学校給食は申し込まず、毎日弁当を持参する。参考として通常献立表又は詳細献立表を配布することができる。
	対応D	**除去食（完全除去）対応 ※３**	詳細献立表を家庭に配布し、申請のあった原因食材**（卵、乳、小麦、えび、かに）**を除いた給食を別に作り、個別に提供する。また、中学校給食のみ主食に卵、乳、小麦・大麦、えび、かにが含まれる場合には、代替として原則白飯を提供する。

【上記の詳細表】

給食の対応	対応に必要な手続き	保護者面談	学校生活管理指導表
対応A	削除		
対応B	保護者面談（※４）で確認する。 ⇒アナフィラキシーショックを起こす恐れがある場合は、保護者面談に学校給食センター栄養士が同席する。	原則毎年 ※給食に出ない食材の場合は、初年度及び変更のあった場合のみ ※完全弁当については、初年度のみ	
対応C	保護者面談で確認する。 ⇒学校給食課 給食企画係への事務手続き		
対応D	保護者面談で確認する。 ⇒初年度のみ学校給食センター栄養士が同席する。	毎年	

厚木市では、学校給食で**そば、ピーナッツ、くるみ、キウイフルーツ、いくら**は使用しない。（校外学習等では使用の可能性がある）

対応に変更のある場合は、学校生活管理指導表の提出が必要となる。

対応を解除する場合は、食物アレルギー対応解除申請書の提出が必要となる。

※1 対応B、Dについては、食物アレルギーの原因となる食材が献立にある場合、配膳後は量の調整を禁止とする。（原因食材以外の献立も配膳後は量の調整ができない）

※2 学校給食で使用されている食材名、加工食品、調味料などが詳細に記載された献立表。
毎年度各受配校から学校給食センターへ【食物アレルギー対応児童・生徒対応一覧表】を年度当初に提出する。

※３ **除去食は医師の診断、指示に沿って可能な範囲で対応する。**また、コンタミネーション、調味料の使用が制限される場合は学校給食では対応できない。主食の代替については、北部学校給食センターのみの対応とする。

※４ 「保護者面談」は管理職及び実務者（養護教諭、学級担任、給食主任／給食担当等）との面談とする。次年度に向けた面談については基本的に前年度中に行う。

学校給食における食物アレルギー対応表(2)

【単独調理場校 総表】

学校給食における対応（※1）	対応A	**削除**	削除
	対応B	**一部弁当対応**	詳細献立表（※2）を家庭に配布し、食べられない献立がある日については学級担任に報告の上、その献立の替わりとなるものを持参しても良いものとする。 該当する献立は提供（配膳）しない。
	対応C	**完全弁当対応**	食物アレルギーにより食べられない献立が多い場合は、学校給食は申し込まず、毎日弁当を持参する。参考として通常献立表又は詳細献立表を配布することができる。
	対応D	**除去食（完全除去）対応※３**	詳細献立表を家庭に配布し、申請のあった原因食材**（卵、乳、小麦、えび、かに）**を除いた給食を別に作り、個別に提供する。

【上記の詳細表】

給食の対応	対応に必要な手続き	保護者面談	学校生活管理指導表
対応A	削除		
対応B	保護者面談（※４）で確認する。 ⇒現在医師から食物アレルギーの原因となる食材について完全に食べることを止められている児童にはその献立は提供（配膳）しない。	原則毎年 ※給食に出ない食材の場合は、初年度及び変更のあった場合のみ ※完全弁当対応については初年度のみ	
対応C	保護者面談で確認する。 ⇒学校給食課 給食企画係への手続き		
対応D	保護者面談で確認する。	毎年	

厚木市では、学校給食で**そば、ピーナッツ、くるみ、キウイフルーツ、いくら**は使用しない。（校外学習等では使用の可能性がある）

対応に変更のある場合は、学校生活管理指導表の提出が必要となる。

対応を解除する場合は食物アレルギー対応解除申請書の提出が必要となる。

※1 対応B、Dについては、食物アレルギーの原因となる食材が献立にある場合、配膳後は量の調整を禁止とする。（原因食材以外の献立も配膳後は量の調整ができない）

※2 学校給食で使用されている食材名、加工食品、調味料などが詳細に記載された献立表。

※3 **除去食は医師の診断、指示に沿って可能な範囲で対応する。**また、コンタミネーション、調味料の使用が制限される場合は学校給食では対応できない。

※4 「保護者面談」は管理職及び実務者（養護教諭、学級担任、栄養教諭・学校栄養職員、給食主任／給食担当等）との面談とする。次年度に向けた面談については基本的に前年度中に行う。

(3)　具体的な実施方法と配慮事項

ア　対応Ａ：削除

イ　対応Ｂ：一部弁当対応

詳細献立表と対応内容が記載された食物アレルギー対応実施予定表を配布し、食べられない献立がある日について、保護者が学級担任に報告の上、その献立の替わりとなる料理を持参しても良いものとする。該当する献立は提供(配膳)しない。

【対応に当たり配慮すること】

① 食物アレルギーの原因となる食材を対応ファイルで確認し、食べられない献立の対応を事前に決める。当日は、学級担任がいない場合においても適切な対応ができるよう、全職員の共通理解を図る。

また、教室で配膳の際に誤って配膳されることがないように配慮し、喫食前には児童・生徒と共に対応ファイルで学級担任が確認する。学級の児童・生徒や給食当番の協力を得る必要もある。

② 持参する料理は、食べられない食材の含まれる献立の替わりとなる物のみとする。基本的に食べられない献立と同様の栄養価が確保できるように保護者の協力を求め、詳細は、各学校で面談の際に確認する。

③ 食物アレルギーがある児童・生徒の状況を学級担任が理解し、学級の児童・生徒に正しく理解させ、本人が精神的な負担を感じることがないように配慮する。

ウ　対応Ｃ：完全弁当対応

食物アレルギーにより食べられない献立が多い場合は、学校給食は申し込まず、毎日弁当を持参する。参考として通常献立表又は詳細献立表を配布することができる。

【対応に当たり配慮すること】

食物アレルギーがある児童・生徒の状況を学級担任が理解し、学級の児童・生徒に正しく理解させ、本人が精神的な負担を感じることがないように配慮する。

エ　対応Ｄ：除去食対応（中学校給食のみ主食代替も含む）

学校生活管理指導表に記載されている原因食材（卵、乳、小麦、えび、かに）を除いた除去食を調理し、個別に提供する。また、中学校給食においては、主食に卵、乳、小麦・大麦、えび、かにが含まれる場合には代替として原則白飯を提供する。

【給食での「除去食」対応実施基準】

① 定期的に受診し、検査、評価を受けていること。

② 家庭で当該原因食品の除去を行っていること。

【対応に当たり配慮すること】

① 医師の診断、指示に沿って可能な範囲で対応する。

② 完全除去対応を行う。「少量の使用は可能」といった対応は、「可能」とする基準が明確でないため、安易に対応することは危険である。除去食は、食物アレルギー原因食材の使用量調整の対応はせず、原因食材の全量除去される対応とすること。

③ 除去食実施日の栄養価の不足分は、家庭で補えるよう保護者に協力を求める。

④ 食物アレルギーの原因となる食材を対応ファイルで確認する。当日は、学級担任がいない場合においても適切な対応ができるよう、全職員の共通理解を図る。

また、学級担任は、教室で配膳の際に誤って配膳されることがないように配慮し、喫食前には児童・生徒と共に対応ファイルで学級担任等が確認する。学級の児童・生徒や給食当番の協力を得る必要もある。

⑤ 食物アレルギーがある児童・生徒の状況を学級担任が理解し、学級の児童・生徒に正しく理解させ、本人が精神的な負担を感じることがないように配慮する。

⑥ 除去する食材を調理過程で的確に除去できるように、また、混入を起こさないように調理員は作業工程表を作成し、点検・確認しながら調理する。

⑦ 栄養教諭、学校栄養職員は、分かり易い調理業務連絡票兼変更連絡票を作成し、調理員に指導する。

⑧ 献立変更により使用食材を変えた場合は、調理業務連絡票兼変更連絡票を変更し、作業を確認する。

(4) 面談による保護者への依頼事項（保護者が「自分の子どもへ伝えておくこと」）

ア 子どもに食物アレルギーが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などを十分に伝える。

イ 主治医からの指示内容を自分の子どもの理解度に合わせて、分かりやすく説明する。

ウ 食物アレルギーのために食べられない献立は、子どもと必ず一緒に通常献立表又は詳細献立表、食物アレルギー対応実施予定表で確認し、何が食べられないかを子どもに知らせる。

エ　学校と話し合いの上、エピペン®、飲み薬や塗り薬を学校へ持参する場合は、使用方法について十分な説明を行い、保管中に事故がないよう管理方法についても説明する。

オ　学校で具合が悪くなった時は、すぐに子ども自らが学級担任に申し出るように伝える。

カ　原因食物が給食で使用しない食材であっても、定期的に医療機関を受診するよう勧める。

(5)　学校給食の申込みについて

学校給食申込書は、喫食の有無にかかわらず提出する必要があるため、完全給食、食事のみ（牛乳なし）、牛乳のみ（食事なし）、給食なし（いずれも喫食しない）のいずれかを選択して提出してもらう。

３　給食以外の学校生活における具体的な対応

【基本的な考え方】

学校は、食物アレルギーがある児童・生徒が、校内における教育活動や校外学習、宿泊を伴う行事において、影響があると考えられる場合は、学校生活管理指導表の提出を依頼し、事前に保護者と話し合い、十分な安全確認をした上で実施する。

⑴　食物・食材を扱う活動（図工・美術、家庭科、特別活動、生活科等）

ア　学級担任及び教科担任は、食物・食材を扱う活動において、使用する原材料を保護者に伝え、保護者は、食物アレルギーの原因となる食材が含まれていないかを確認する。

イ　保護者と学級担任等は、連絡を取り合い、対応について確認する。

ウ　児童・生徒間においても食材等の内容を確認し合い、共通理解を持った上で、調理や実習を行う。

⑵　遠足・校外学習

ア　児童・生徒間において、弁当やおやつの交換など、やり取りに注意する。

イ　本人には保護者が、クラスの児童・生徒等には引率の教職員が、事前に指導する。

⑶　宿泊を伴う学習（修学旅行等）

ア　学級担任は、保護者からの申し出により、対象児童・生徒の食物アレルギーの原因となる食材をチェックする。

イ　学校は、宿泊先や昼食場所等における食事内容について、食物アレルギー対応に必要な献立と使用する食材が分かる物の提出を依頼する。（除去食、代替食対応の可否についても確認する。）

ウ　学級担任は、取り寄せた献立等を基に、食物アレルギーの原因となる食材について確認するとともに、保護者に提供して、チェックしてもらう。

エ　学級担任は、保護者のチェックを確認し、不明な点等は再度保護者へ確認する。

オ　学級担任は、宿泊施設等に、食物アレルギーの対応を依頼し、対応の内容について確認する。

（そばアレルギーがある児童・生徒がいる場合は、枕についても対応を確認する。）

カ　学校は、周辺の医療機関をリストアップする。

キ　学校は、緊急時の連絡体制、搬送先、症状が出た時の対応、使用する薬、使い方などについて保護者と確認し、全関係職員の共通理解を図る。また、抗アレルギー薬やエピペン®の使用については保護者と十分に確認をする。

ク　学校は、必要に応じ、学校医又は主治医に助言を求める。

ケ　学級担任等は、事故発生時には、校長の指示のもと旅行業者と連携し、保護者に連絡を取り速やかに対応する。

コ　学級担任は、児童・生徒間において、弁当やおやつの交換など、やり取りに注意する。

サ　学級担任は、自由行動や班別行動の際、対象児童・生徒が誤って食物アレルギーの原因となる食材を食べ、症状が発生した場合の連絡体制について確認する。

シ　学級担任は、対象児童・生徒に、自分自身で表示を確認し、食物アレルギーの原因となる食材を避けるように指導する。

4 食物アレルギー対応の具体的取組

対応内容			時期	担当				
				市教委事務局	管理職	養護教諭	学級担任	栄養士
1　対応申請の確認								
(1)	入学に関する手続き							
	①	学務課は、小学校新１年生の保護者に対して、就学時健診の通知に合わせ、食物アレルギーの対応について次の書類を送付する。 (ｱ)「食物アレルギーのある児童・生徒への対応について（様式１） (ｲ)「食物アレルギーに係る調査票（新１年生用）」（様式２-(1)）	9月	●				
	②	小学校は、次の書類を回収し、新１年生全員の食物アレルギーの状況を把握する。対応希望者には学校から連絡をする。 (ｱ)「食物アレルギーに係る調査票（新１年生用）」（様式２-(1)）	就学時健診	●		●		●
	③	小学校は、①(ｱ) を活用し、対応を説明する。 また、対応を希望する保護者に、次の書類を配付する。 (ｱ)「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）」（様式３） (ｲ)「食物アレルギー面談票」（様式４） (ｳ)「学校生活管理指導表の記入のお願い」（様式５） (ｴ)「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）について」（様式６） (ｵ)「厚木市立学校給食で使用する食材について」（様式７）	就学時健診後～保護者説明会			●		●
	④	小学校は、６年生の保護者に対して、次の書類を配付する。 (ｱ)「食物アレルギーのある児童・生徒への対応について（様式１） (ｲ)「食物アレルギーに係る調査票（６年生用）」（様式２-(2)）	11月～	●		●	●	
	⑤	中学校は、次の書類を回収し、新１年生全員の食物アレルギーの状況を把握する。対応希望者には学校から連絡をする。 (ｱ)「食物アレルギーに係る調査票（６年生用）」（様式２-(2)）	保護者説明会			●		●
	⑥	中学校は、必要な保護者に次の書類を配付する。 (ｱ)「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）」（様式３） (ｲ)「食物アレルギー面談票」（様式４） (ｳ)「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）の記入のお願い」（様式５） (ｴ)「学校生活管理指導表について（食物アレルギー疾患用）」（様式６） (ｵ)「厚木市立学校給食で使用する食材について」（様式７）	保護者説明会～			●		
(2)		在校生に向けた手続き（小学１～５年生、中学１～２年生）						
	①	学校は、次の書類を配付する。 (ｱ)「食物アレルギーのある児童・生徒への対応について（様式１）	7月～	●		●	●	
		学校は、次年度に向けた手続きを円滑に進めるため、アレルギー対応を実施している在校生の保護者に、次の書類を配付し、更新時期を知らせる。 (ｱ)「食物アレルギー対応に向けた面談実施について」（様式８）						

		対応内容	時期	担当				
				市教委事務局	管理職	養護教諭	学級担任	栄養士
	②	(ｲ)「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）」（様式３） (ｳ)「食物アレルギー面談票」（様式４） (ｴ)「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）の記入のお願い」（様式５） (ｵ)「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）について」（様式６）	7月～			●	●	●
(3)	新規発症・診断及び転入に関する手続き							
	①	学校は、保護者からアレルギー対応の申し出があった場合、１(1)③又は⑥の書類を配付し、速やかに対応が開始できるようにする。	随時			●		●
	②	他市町村からの転入の場合は、１(1)①、③または⑥の書類を配付し、速やかに対応が開始できるようにする。				●		●
	③	学校は、保護者が書類提出に時間を要することが見込まれる場合には、以下の例を踏まえ、当面の間の対策を決定し、適切に対応を行う。 (ｱ)新規発症疑いの場合 医療機関受診時に、医師から書面・口頭で指示を受け、その内容を基に対策を決定する。 (ｲ)他市町村からの転入・海外からの編入の場合 前住所地の国・地域の医師が作成した書類を持参していれば、「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）」（様式３）ではなくても、その内容を基に対策を決定する。 (ｳ)医師の指示が確認できない場合 確認できるまでの間、弁当対応する。	随時		●			
	④	児童・生徒が転校する場合は、安全な給食環境を実現するため、配慮事項等を含む児童・生徒に関する情報を、学校間で共有する。	随時		●	●	●	●
(4)	その他							
	①	学校給食課は、市ホームページに食物アレルギー対応に関する資料や様式を掲載する。	随時	●				
	②	小学校は幼稚園・保育園と、中学校は小学校と、必要に応じて連携を図る。			●	●	●	●
	③	学校は、主治医、学校医、医療機関と、必要に応じて連携を図る。			●	●		●
	④	学校は給食便り等で食物アレルギー対応について周知する。						●
２	**個別面談、面談調書の作成**							
(1)	保護者への配付書類の記入について							
	①	「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）」（様式３）は医師が記入し、保護者は緊急時連絡先、同意欄に署名する。	面談前	保護者				
	②	「食物アレルギー面談票」（様式４）は、必要事項を記入し、保護者が同意欄に署名する。						
(2)		学校は、次の書類を活用し、保護者・面談参加者（管理職及び実務者（養護教諭、学級担任、給食主任、給食担当、栄養教諭・学校栄養職員（学校給食センター栄養士）等））のスケジュールを調整して面談日を決定・通知する。 (ｱ)「食物アレルギーに関する個人面談について(継続・新規)」（様式９）	【進級時】1学期以降 【その他】随時		●	●	●	●
(3)		校長は、面談参加者のうち全員の参加が難しい場合、参加者を決定する。 なお、保護者から希望がある場合は、その都度対応について検討し、結果を「食物アレルギー面談表」（様式４）に記録する。	給食開始前まで及び随時		●			
(4)		学校は、面談において、「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）」（様式３）の記載内容を確認する。 「食物アレルギー面談票」（様式４）の記載内容を確認することをもって面談調書の作成とする。	面談時		●	●	●	●

対応内容		時期	担当				
			市教委事務局	管理職	養護教諭	学級担任	栄養士
(5)	面談においては「食物アレルギー面談チェックリスト」(様式10)を活用し、確認漏れがないように留意する。保護者との信頼関係を築く場とする。	面談時		●	●	●	●
3　対応実施の決定							
校長は、総括責任者として、対応を最終決定する。		随時		●			
4　対応委員会の設置と開催							
(1)	校長は、対応委員会を設置し、参加者を決定する。 学校は、対応委員会で対応内容を検討・決定する。 ただし、進級時、従前と同じ対応内容で継続する場合は、面談の際に確認した「食物アレルギー面談票」（様式４）の報告のみで可とする。	給食開始前まで及び随時		●	●	●	●
(2)	学校は、検討に際して、学校医・主治医や専門医と連携する。	随時	●	●	●		
5　対応内容の把握							
学校給食課は、学校からの報告・相談を受け、内容を確認・把握し、対応決定のための環境整備や指導を行う。		随時	●				
6　最終調整と情報の共有							
(1)	学校は、「食物アレルギー面談票」（様式４）の決定内容欄に、学校での取組内容を記入する。	１～３月		●	●	●	●
(2)	学校は、次の書類を活用し、アレルギー対応の内容について職員会議等で全教職員へ周知を図る。 (ｱ)「食物アレルギー対応児童・生徒一覧表」(様式11)	給食開始前まで		●			
(3)	学校は、保護者に「食物アレルギー面談票」(様式４)の写しにより対応内容を通知する。 必要に応じて面談を実施する。	給食開始前まで及び随時		●	●	●	●
(4)	学校は、対応する全ての児童・生徒の次の書類を、総括ファイルにまとめ、保管する。 (ｱ)「学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）」（様式３） (ｲ)「食物アレルギー面談票」（様式４）	給食開始前まで及び随時		●	●		●
(5)	学校は、５月１日現在のアレルギー対応状況を、次の書類により学務課に報告する。 (ｱ)「食物アレルギー対応児童生徒一覧表」(様式11)	５月１日		●	●		●
(6)	学務課は、学校から送付された書類を集約し、各校の対応内容を把握する。	５月	●				
7　対応の開始							
(1)	小・中学校は、食物アレルギー対応に配慮した献立を作成・決定し、関係する教職員で給食に関する情報を共有する。	前月中		●	●	●	●
(2)	小学校（単独調理場校）における統一様式の使用						
①	「詳細献立表」（様式12-(2)）「食物アレルギー対応実施予定表」（様式13）						
	ア 栄養教諭・学校栄養職員は、毎月、通常献立表又は詳細献立表と食物アレルギー対応実施予定表を作成、内容を確認し、児童を経由して保護者に送付する。	前月中				●	●
	イ 保護者は、内容を確認後、押印又は署名し、児童を経由して、食物アレルギー対応実施予定表を学校へ返送する。	前月中				●	●
	ウ 学校は、保護者から返送された食物アレルギー対応実施予定表を確認し、確定する。	前月中		●		●	●
	エ 栄養教諭・学校栄養職員は、調理業務連絡票兼変更連絡票（様式16）を作成し、調理員に指示を出す。調理員は指示を基に、作業工程表（様式17）を作成する。	前月中					●
	食物アレルギー対応実施予定表をまとめたファイル（以下、「対応ファイル」という。）						
	ア 栄養教諭・学校栄養職員は、保護者から返送された実施予定表を基に対応ファイルを作成する。	前月中					●

		対応内容	時期	担当				
				市教委事務局	管理職	養護教諭	学級担任	栄養士
	②	イ 栄養教諭・学校栄養職員、調理員及び学級担任(補助教員を含む)は、給食提供までの段階でアレルギー対応が記載のとおりになされているか対応ファイルで確認する。	当日				●	●
		ウ 栄養教諭・学校栄養職員は、給食終了後回収し対応の最終確認ができる体制を整える。	当日					●
(3)	小学校（受配校）、中学校における統一様式の使用							
		「詳細献立表」（様式12-(1)）「食物アレルギー対応実施予定表」（様式13）						
	①	ア　学校給食センター栄養士は、毎月、通常献立表又は詳細献立表と食物アレルギー対応実施予定表を作成する。表記や記載内容に間違いがないか確認し、児童、生徒を経由して保護者に送付する。	前月中		●		●	●
		イ　保護者は、内容を確認後、押印または署名し、児童生徒を経由して食物アレルギー対応実施予定表を学校へ返却する。	前月中				●	
		ウ　学校は、保護者から返却されたアレルギー対応表を確認し、確定する。写しを保護者に通知し、学校給食センターに報告する。	前月中		●	●	●	●
		エ　学校給食センター栄養士は、学校からの報告を受け、調理業務連絡票兼変更連絡票（様式16）を作成し、調理員に指示を出す。調理員は指示を基に、作業工程表（様式17）を作成する。	前月中					●
	②	対応ファイル						
		ア 学校給食センター栄養士は、保護者から返送された実施予定表を基に対応ファイルを作成する。	前月中					●
		イ 学校給食センター栄養士、調理員、配膳員及び学級担任(補助教員を含む)は、給食提供までの段階でアレルギー対応が記載のとおりになされているか対応ファイルで確認する。	当日				●	●
		ウ 下膳時に学級担任が対応ファイルをワゴンに乗せ、配膳室に返却する。配膳員は配送職員に対応ファイルを渡し、学校給食センター栄養士が受け取る。	当日				●	●
		エ 学校給食センター栄養士は、最終確認後保管する。	当日					●
(4)		弁当や代替品の持参の確認 学校は、持参予定の弁当や代替品を、児童・生徒が持参しているか確認する。	当日				●	
(5)	学校における給食室での配膳例							
	①	給食室や配膳室のスペース等により対応が困難な場合は、学級担任(補助教員を含む)の監督下で、最初に配膳し、持参品を含む1食分を教室でセットする。	当日				●	●
	②	対応のない日は、学級担任(補助教員を含む)の監督下で、教室で最初に配膳する。					●	
(6)	学校における喫食前の確認等							
	①	学校は、朝の会等で教室に掲示した食物アレルギー対応実施予定表や給食盛り付け表で当日の給食対応を確認する。	当日				●	
	②	学校は、１食分配膳された給食を該当児童・生徒と一緒に、対応ファイルと照らし合わせ、児童・生徒のアレルギー対応が間違いないか確認してから「いただきます」を行う。学校の状況に応じて学級担任や他の教員が複数で確認を行う。					●	
	③	食物アレルギーの原因食材を使用する献立がある日は、児童・生徒は、対応食の有無にかかわらず全ての料理で配膳後の量の調整を禁止とする。 量の多寡については、配膳の段階できめ細かな配慮をする。			●		●	●
8　緊急対応、評価・見直し、給食指導他								
(1)		学校は、万が一発症した場合の体制を整えておく。(⇒緊急時の対応)	随時		●	●	●	●
(2)		学校は、緊急時は、状況把握、応急処置、救急要請、学校給食課連絡等、役割分担に沿って適切に対処する。			●	●	●	●

対応内容			時期	担当				
				市教委事務局	管理職	養護教諭	学級担任	栄養士
(3)		学校は、面談時に、対応の評価と見直しを行う。	年間1回		●	●	●	●
(4)		食物アレルギー対応解除申請書						
		学校は、保護者からアレルギー対応解除の希望があった場合、「食物アレルギー対応解除申請書」（様式14）を配付し、学校へ提出するよう伝える。	随時		●	●	●	●
(5)		学校は、給食指導による本人の自覚及び学級全体のアレルギーの理解の向上を図る。	随時		●	●	●	●
(6)	食物アレルギー事故の報告・分析							
	①	学校は、給食における食物アレルギー事故が発生した場合には、学校内でそれらの情報を共有し、学校給食課へ電話で第一報し、「学校給食に関する事故報告事項」（様式15）で報告する。	随時	●	●	●	●	●
	②	学校給食課は、給食における食物アレルギー事故を分析し、学校へ周知する。		●				
(7)		学校給食課は、給食における食物アレルギーに関する研修の機会を設ける。		●				
(8)		学校給食課は、根本的な事故防止策として、学校給食提供環境の整備について検討していく。		●				