

保護者の皆様へ

厚木市教育委員会

食物アレルギーのある児童・生徒への対応について

日頃から、厚木市立小・中学校の教育活動に御理解・御協力いただきありがとうございます。
厚木市では、お子様が「安全・安心」に学校生活を送ることができるように食物アレルギーがある場合は学校においても取組を行っています。

なお、給食での対応をはじめ、授業・校外活動も含め、学校での配慮や管理が必要となる場合は、原則として申し出が必要となります。その後、医師の作成した学校生活管理指導表の提出をもって、学校における食物アレルギー対応等の開始となります。学校の状況により、全ての御要望にお応えできない場合もございますので、あらかじめ御了承ください。

1 アレルギー疾患対応取り組みの流れ

Step 1

食物アレルギー対応が必要かどうかを
各家庭において話し合いをする。

家庭における話し合いのポイント

- ① 学校生活において特別な配慮が必要か。
- ② エピペン®又はネフィー®を携行しているか。
- ③ 食物アレルギーが原因で症状が重篤化する恐れがあると医師の判断を仰ぐ必要があるか。

Step 2

食物アレルギー対応を希望する旨を
学校へ申し出る。

Step 3

管理指導表をもって医療機関を受診する。

学校から
「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（以下「管理指導表」という。）等を渡します。

Step 4

医師の作成した管理指導表等を学校へ提出し
対応を相談する。

医師にお子様のアレルギーについて
診断してもらい、必要事項を記入して
もらってください。

Step 5

食物アレルギーに対する取組の同意・確認・決定

医師の作成した管理指導表を基に、
学校生活における配慮や管理につ
いて個人面談により御相談させて
いただきます。

Step 6

食物アレルギーへの対応開始

学校生活における食物アレルギー対応について

厚木市立小・中学校では、食物アレルギーのある児童・生徒に対して市内統一の方針及び医師の指示を基に、学校の状況に応じた給食の対応を行っています。なお、給食以外でも校外活動等、食物の摂取や接触の機会がありますので、食物アレルギーがあり、配慮が必要な場合は必ず学校へお申し出ください。

また、定期的に医療機関を受診し、児童・生徒の成長によりアレルギー症状に変化があった場合は学校にお知らせください。

1 アレルギー対応に係る必要書類の提出について

学校での配慮が必要な場合は、必ず次の書類を学校へ提出してください。

給食でのアレルギー対応内容については、完全除去を基本とし、詳細献立表等の配付、配膳時の学級担任における確認、除去食対応等となります。詳細は、「2 給食での対応について」を参照してください。

① 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

※ 医師に記入してもらった後、同意欄に署名をお願いします。

※ 給食で使用しない食物（そば、ピーナッツ、キウイフルーツ、いくら、木の実類（栗、ココナッツ、カカオを除く））についても、給食以外の学校生活における配慮や管理を求める場合には提出が必要になります。

【例】(1)校内における食物・食材を扱う教育活動（調理実習等）

(2)遠足・校外学習

(3)宿泊を伴う学習（修学旅行等）

② 食物アレルギー面談票

2 給食での対応について

次の内容で、アレルギー対応を実施いたしますので、御了承ください。

(1) 食物アレルギーの原因食物を全て除いた給食を提供する、完全除去を基本とする対応を導入しています。そのため、管理指導表に一部除去と記載がある場合及び自宅で少量食べている場合も全て除去（提供しない）対応となります。

(2) 除去食対応は、卵、乳、小麦、えび、かにの5品目について実施します。除去食以外の対応は、提供しない（配膳しない）対応となります。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ます。

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します。

また、アレルギー対応をする日には、配膳後の量の調整はできません。（当日は、対応食以外の献立についても配膳後の量の調整はできません。）

(3) 使用する調味料等全ての食材が明記された詳細献立表、食物アレルギー対応実施予定表を児童・生徒経由でお渡しします。必ず御家庭でも児童・生徒と一緒に原因食物の有無や対応内容を御確認いただき、対応当日には本人へ注意喚起をお願いいたします。

給食時には、学級担任と児童・生徒で配膳された給食と食物アレルギー対応実施予定表を確認します。

(4) 学校給食ではそば・ピーナッツ・キウイフルーツ・いくら・木の実類（栗、ココナッツ、カカオを除く）を使用しませんが、中学校給食に使用する小袋めんにつきましては、そばと同じ製造工場で製造をしております。コンタミネーション（製造工程中での微量混入等）の配慮が必要な場合は、学校に御相談ください。

(5) 学校で対応が困難な場合、家庭から弁当や代替品を持参することができます。（学校へ食物アレルギー対応を申請している人に限ります。）

(6) 納品等の都合により対応内容を変更する場合があります。

(7) 対応が不要になった場合、解除申請が必要となりますので学校に御連絡ください。

3 その他

一部喫食しない食物がある場合でも、給食費相当額の給付対象にはなりません。

年 月 日

厚木市立 学校

フリガナ

年 組 番 氏名

保護者氏名

連絡先 (TEL)

食物アレルギーに係る調査票

あてはまるものに○をつけてください。

- 1 現在、医師から食物アレルギーの診断を受けていますか。

はい ・ いいえ

以下は1で「はい」の方にお伺いします。

- 2 学校で特別な配慮が必要ですか。 はい ・ いいえ

※特別な配慮とは、給食での対応をはじめ、授業・校外活動も含め、学校での管理のことを指します。(例：調理実習、遠足・校外学習、宿泊行事等)

※特別な配慮が必要な場合は、医師の作成した学校生活管理指導表の提出と学校での面談が必要となります。

以下は2で「はい」の方にお伺いします。

- 3 食物アレルギーの原因食物をご記入ください。

()

- 4 アナフィラキシーを起こしたことがありますか。

はい ・ いいえ

- 5 エピペン[®]又はネフィー[®]を携帯していますか。

はい ・ いいえ

年 月 日

厚木市立 小学校

フリガナ

就学予定者氏名

保護者氏名

連絡先 (TEL)

食物アレルギーに係る調査票

あてはまるものに○をつけてください。

- 1 現在、医師から食物アレルギーの診断を受けていますか。

はい ・ いいえ

以下は 1 で「はい」の方にお伺いします。

- 2 学校で特別な配慮が必要ですか。 はい ・ いいえ

※特別な配慮とは、給食での対応をはじめ、授業・校外活動も含め、学校での管理のことを指します。(例：調理実習、遠足・校外学習、宿泊行事等)

※特別な配慮が必要な場合は、医師の作成した学校生活管理指導表の提出と学校での面談が必要となります。

以下は 2 で「はい」の方にお伺いします。

- 3 食物アレルギーの原因食物をご記入ください。

()

- 4 アナフィラキシーを起こしたことがありますか。

はい ・ いいえ

- 5 エピペン[®]又はネフィー[®]を携帯していますか。

はい ・ いいえ

※ 就学時健康診断時に小学校へ提出してください。

年 月 日

厚木市立 小学校

フリガナ

年 組 番 氏名

保護者氏名

連絡先 (TEL)

食物アレルギーに係る調査票

あてはまるものに○をつけてください。

- 1 現在、医師から食物アレルギーの診断を受けていますか。

はい ・ いいえ

以下は 1 で「はい」の方にお伺いします。

- 2 学校で特別な配慮が必要ですか。 はい ・ いいえ

※特別な配慮とは、給食での対応をはじめ、授業・校外活動も含め、学校での管理のことを指します。(例：調理実習、遠足・校外学習、宿泊行事等)

※特別な配慮が必要な場合は、医師の作成した学校生活管理指導表の提出と学校での面談が必要となります。

以下は 2 で「はい」の方にお伺いします。

- 3 食物アレルギーの原因食物をご記入ください。

()

- 4 アナフィラキシーを起こしたことがありますか。

はい ・ いいえ

- 5 エピペン[®]又はネフィー[®]を携帯していますか。

はい ・ いいえ

※ 厚木市立中学校保護者説明会時に中学校へ提出してください。

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前	男・女	年	月	日生（	歳）	学校	年	組	提出日	年	月	日	
アナフィラキシー（あり・なし） 食物アレルギー（あり・なし）	1 病型・治療					2 学校生活上の留意点					【緊急時連絡先】	主治医と異なる場合のみご記入ください。	
	A.食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ記載） 該当する数字に○をしてください					A.給食						医療機関名：	
	1.即時型					1.管理不要 2.管理必要						医師名：	
	2.口腔アレルギー症候群					B.食物・食材を扱う授業・活動							
	3.食物依存性運動誘発アナフィラキシー					1.管理不要 2.管理必要							
	B.アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 該当する数字に○をしてください					C.運動（体育・部活動等）						電話：	
	1.食物（原因）					1.管理不要 2.管理必要							
	2.食物依存性運動誘発アナフィラキシー					D.宿泊を伴う校外活動							
	3.運動誘発アナフィラキシー					1.配慮不要 2.管理必要						記載日	
	4.昆虫（					E.原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの						年 月 日	
5.医薬品（					※本欄に○が付いた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。					医師名			
6.その他（										印			
C.原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載										医療機関名			
1.鶏卵 《 》					《[除去根拠]該当するものを《 》内に記載								
2.牛乳・乳製品 《 》					①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性					鶏卵：卵殻カルシウム			
3.小麦 《 》					③IgE抗体等検査結果陽性 ④未摂取					牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム			
4.ソバ 《 》					《 》に具体的な食品名を記載					小麦：醤油・酢・味噌			
5.ピーナッツ 《 》										大豆：大豆油・醤油・味噌			
6.甲殻類 《 》					《 すべて・エビ・カニ 》					ゴマ：ゴマ油			
7.木の実類 《 》					《 すべて・クルミ・カシュー・アーモンド 》					魚類：かつおだし・いりこだし・魚醤			
8.果物類 《 》					《 》					肉類：エキス			
9.魚類 《 》					《 》					F. その他の配慮・管理事項（自由記述）			
10.肉類 《 》					《 》					生卵 可 ・ 不可			
11.その他1 《 》					《 》					加熱卵 可 ・ 不可			
12.その他2 《 》					《 》					マヨネーズ 可 ・ 不可			
D. 緊急時に備えた処方薬										アイスクリーム 可 ・ 不可			
1.内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬）													
2.アドレナリン自己注射薬（「エピペン [®] 」）													
3.アドレナリン点鼻液（「ネフィー [®] 」）													
4.その他（													

※ 以下は保護者の方がご記入ください
<緊急時連絡先> 優先順にご記入ください

① 名 前
電話番号
携帯番号

② 名 前
電話番号
携帯番号

③ 名 前
電話番号
携帯番号

学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を関係職員及び関係機関で共有することに同意します。

保護者名

【食物アレルギー面談票】

※太線の枠内は、あらかじめ保護者が記入してください。

記載日： 年 月 日

(ふりがな) 児童・生徒氏名：	年 組 性別：()
保護者氏名：	生年月日： 年 月 日

■緊急連絡先

優先順位	該当のものに○をしてください	氏名	続柄	電話番号
1 番	自宅 ・ 携帯 ・ 職場			
2 番	自宅 ・ 携帯 ・ 職場			
3 番	自宅 ・ 携帯 ・ 職場			

■原因食物と症状

原因食物	摂取後の症状

■家庭での食事・外食・おやつについての除去方法

--

■アナフィラキシーの経験の有無 (あり ・ なし)

ありの場合 →回数： 回 原因：	最後の発症： 年 月 日
どのような症状か：	
どのような対応をしたか：	

■主治医／薬剤

最終受診日： 年 月 日

医療機関名：	Tel： ()	担当医師名：	
医療機関名：	Tel： ()	担当医師名：	
処方されている薬：	効果	服薬状況	学校への携帯
1			有 無
2			有 無
3			有 無
自己注射(エピペン®)の有無：【 あり (本) ・ なし 】 点鼻液(ネフィー®)の有無：【 あり (個) ・ なし 】 ※ありの場合は「エピペン®・ネフィー®使用時の留意事項」も記入してください。			

■エピペン®・ネフィー®使用時の留意事項（処方されている方のみご記入ください。）

主治医からの指示内容を具体的に記入してください。	保管期間（更新時期）

事前の記入は以上です。

※ここからは面談時に相談の上記入します。

面談日： 年 月 日

面談出席者（学校）

■学校給食における対応内容

☐配膳しない（一部弁当）対応 ☐完全弁当対応 ☐除去食対応
☐その他：

■学校生活における留意点 ☐あり ☐なし

調理実習：
宿泊行事：
校外学習（遠足等）：
その他：

■緊急時の対応 ※アナフィラキシー発症時は、救急車を要請します。

☐保護者連絡
☐内服薬あり ☐吸入あり ☐エピペン®あり ☐ネフィー®あり
☐搬送先の病院の指定有：

■エピペン®・ネフィー®の管理方法等 エピペン®の有無 ☐あり ☐なし
ネフィー®の有無 ☐あり ☐なし

保管場所

授業時 ☐本人常時持参 ☐本人のかばんの中 ☐職員室
☐その他（ ）

放課後 ☐本人常時持参 ☐本人のかばんの中 ☐職員室
☐その他（ ）

校外学習 ☐本人常時持参 ☐本人のかばんの中 ☐職員室
☐その他（ ）

管理方法：☐帰宅時持ち帰り ☐常時学校保管（使用期限： ）

長期休業中の対応方法：

学校における日常の取組や緊急時の対応に活用するため、記載された内容を全職員及び必要に応じて関係諸機関で共有することに同意します。

保護者署名

■アレルギー対策委員会での決定内容は次のとおりです。

☐配膳しない（一部弁当）対応 ☐完全弁当対応 ☐除去食対応
☐その他

食物アレルギー疾患のある児童・生徒の主治医の皆様へ

～「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記入のお願い～

厚木市立小・中学校では、食物アレルギー疾患のある児童・生徒について事故防止を徹底するため、食物の分量による部分除去は行わず、含まれる原因食物をすべて取り除くか、含まれる料理を配膳しない完全除去の対応となります。

学校給食においては、原因食物が卵、乳、小麦、えび、かにの場合のみ、除去食による完全除去の対応を行います。

例) 飲用牛乳は×、調理用牛乳は○の場合⇒飲用、調理用ともに×

原因食物が上記以外の場合においては原因食物を含む料理を配膳しない対応を行います。

例) 生の果物は×、加工品（缶詰等）は○の場合⇒生食用、加工品ともに×

つきましては、保護者の皆様からの求めに応じ、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記載をお願いします。＜記入の仕方は裏面を参照＞

1 完全除去の例外等について

(1) 鶏卵については、学校給食では生卵は提供しませんので、生卵のみ食べられない場合は学校給食での対応はなしとなります。加熱卵やマヨネーズ・アイスクリームなど十分には加熱されていない卵加工品が食べられるかどうかを「F. その他の配慮・管理事項」に、記載してください。

(2) C. 原因食物に○が付いている場合においても、調味料・だし・添加物等は除去対象としません。除去が必要な場合は「E. 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの」に記載をお願いします。

2 コンタミネーション（微量混入）について

微量の混入でも重篤な症状がでる場合は、「F. その他の配慮・管理事項」にコンタミネーション（微量混入）について記載をお願いします。その場合、給食での対応はできません。

3 給食で使用しない食物について

学校給食でそば・ピーナッツ・キウイフルーツ・いくら・木の実類（栗、ココナッツ、カカオを除く）は使用しません（校外学習では使用の可能性があります）。C. 原因食物が給食で使用しない食物のみの場合は「学校生活上の留意点 A. 給食」欄は「1 管理不要」となります。ただし、微量の混入でも重篤な症状がでる場合は、「2 管理必要」とし、「F. その他の配慮・管理事項」にコンタミネーション（微量混入）について記載をお願いします。

4 大豆が原因食物の場合は、「C. 原因食物 除去根拠 11. その他 1」に記載をお願いします。

5 学校給食では栗、ココナッツ、カカオを使用します。木の実類すべてが原因食物の場合でも、これらの喫食が可能な場合は、「C. 原因食物 除去根拠 7. 木の実類」に記載をお願いします。

6 必要に応じ、保護者を通じて、学校からより詳細な情報等の追記を求められることもあります。その際の御協力もよろしくお願いいたします。

記入の仕方について

「C. 原因食物・除去根拠」に○が付いている食物については、完全除去とします。

医師のコメントで例えば「2.5 ml まで摂取可能」とあり、家庭での喫食がある場合であっても、食物の分量による部分除去は行いません。

原因食物・除去根拠・診断根拠として重要なのは①明らかな症状の既往、②食物経口負荷試験陽性です。

③摂取可能であるにもかかわらず、血液検査陽性だけを根拠に原因食物の除去を指示することは適切ではありません。

④未摂取で除去が必要な食物がある場合のみ記入してください。

- 原因食物が、給食で使用しない食物のみの場合は、「学校生活上の留意点 A. 給食」は「管理不要」を選択してください。ただし、微量の混入でも重篤な症状がでる場合は、「2 管理必要」となります。
- 複数ある原因食物の内、管理不要の食物がある場合、その食物名を余白に御記入ください。

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

1.即時型	2.口腔アレルギー症候群	3.食物依存性運動誘発アナフィラキシー
B. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往あり）		
1.食物（原因）	2.食物依存性運動誘発アナフィラキシー	3.運動誘発アナフィラキシー
4.昆虫	5.医薬品	6.その他
C. 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ（ ）内に除去根拠を記載		
1.鶏卵	《 》	《除去根拠》該当するものを《 》内に記載
2.牛乳・乳製品	《 》	①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性
3.小麦	《 》	③IgE抗体等検査結果陽性 ④未摂取
4.ソバ	《 》	《 》に具体的な食品名を記載
5.ピーナッツ	《 》	《 》
6.甲殻類	《 》	《 すべて・エビ・カニ 》
7.木の実類	《 》	《 すべて・クルミ・カシュー・アーモンド 》
8.果物類	《 》	《 》
9.魚類	《 》	《 》
10.肉類	《 》	《 》
11.その他1	《 》	《 》
12.その他2	《 》	《 》
D. 緊急時に備えた処方薬		
1.内服薬（抗ヒスタミン薬）	《 》	《 》
2.アドレナリン自己注	《 》	《 》
3.アドレナリン点鼻	《 》	《 》
4.その他	《 》	《 》

大豆が原因食物の場合は、「C.原因食物 除去根拠 11. その他 1」に記載してください。

木の実類すべてが原因食物の場合でも、栗・ココナッツ・カカオが喫食可能であれば、

「C.原因食物 除去根拠 7. 木の実類」に「栗、ココナッツ、カカオを除く」等記載してください。

「F. その他の配慮・管理事項」の記載について

- 卵の除去が必要な場合 ⇒ 加熱卵やマヨネーズ・アイスクリームなど十分には加熱されていない卵加工品が摂取可能か○をつける。
- 微量混入でも重篤な症状がでる場合 ⇒ 「そば微量混入不可」などと記入

学校 年 組		提出日 年 月 日	様式3
2 学校生活上の留意点		主治医と異なる場合のみご記入ください。	
A. 給食		【緊急時連絡先】	
1.管理不要	2.管理必要	医療機関名:	
B. 食物・食料を扱う授業・活動		医師名:	
1.管理不要	2.管理必要	電話:	
C. 運動(体育・部活動等)		記載日 年 月 日	
1.管理不要	2.管理必要	医師名	
D. 宿泊を伴う校外活動		印	
1.配慮不要	2.管理必要		
E. 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの			
※本欄に○が付いた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。			
鶏卵: 卵殻カルシウム			
牛乳: 乳糖・乳清成分カルシウム			
小麦: 醤油・酢・味噌			
大豆: 大豆油・醤油・味噌			
ゴマ: ゴマ油			
魚類: かつおだし・いりこだし・魚醤			
肉類: エキス			
F. その他の配慮・管理事項(自由記述)			
生卵	可	不可	
加熱卵	可	不可	
マヨネーズ	可	不可	
アイスクリーム	可	不可	

ここに記載されている食物は、極微量のアレルゲンが含有されている程度であり、症状誘発の原因となりにくいため基本的に除去する必要はありません。本欄に○がついた場合には給食対応が困難となりますので慎重に考慮ください。

③ 名前
電話番号
携帯番号
保護者名

～「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」について～

厚木市立小・中学校では、医師が記入する学校生活管理指導表（アレルギー疾患用、以下「管理指導表」と言う。）を基に、次のとおり食物アレルギー対応を行っております。

1 給食の除去対応について

厚木市立小・中学校においては、完全除去を基本とした対応を行います。
⇒原因食物が卵、乳、小麦、えび、かにの場合は、可能な範囲で除去食対応を行います。それ以外の場合は提供しない（配膳をしない）対応となります。

2 完全除去を基本とした対応について

「C. 原因食物・除去根拠」に○が付いている食物については、完全除去を基本とします。
医師のコメント（例えば25ml まで摂取可能、つなぎは摂取可能など）がある場合や、家庭で喫食している場合においても、以下3の場合を除き、食物の分量及び加熱による部分除去は行いません。
例）飲用牛乳は×、調理用牛乳は○の場合⇒飲用、調理用ともに完全除去。
例）生の果物は×、加工品（缶詰等）は○の場合⇒生食用、加工品ともに完全除去。

3 完全除去の例外対応等について

次の2項目については、食物アレルギーのある児童・生徒であっても基本的には摂取可能なことや、重症な食物アレルギーでなければ除去の必要がないことが確認できたことから、適切な栄養素の確保・生活の質の維持と併せて、調理上の負担の軽減を図るため、完全除去の例外対応となります。
※コンタミネーション（微量混入）でも重篤な症状が出る場合、管理指導表にその旨を医師に記入してもらうようお願いいたします。（学校給食は限られた調理スペースで、決められた時間内に大量の調理を衛生管理に注意しながら行うため、調理工程及び洗浄の際に微量混入の可能性があること、また食品加工工場等の製造過程で、微量混入の可能性も考えられることから、給食での対応は行わず、弁当の持参をお願いいたします。）

項目	内容	管理指導表(アレルギー疾患用) 必要記載事項
鶏卵の取扱い	給食では、生卵は提供しません。鶏卵は加熱調理することで低アレルゲン化するため、 <u>生卵のみ食べられない場合は学校給食の対応はなし</u> となります。 加熱が不十分な加工品（マヨネーズ・アイスクリーム他）は使用します。	加熱卵やマヨネーズ・アイスクリームが食べられるかを医師に記入してもらってください。（生卵のみ食べられない場合には、「生卵のみ不可」と記入）
調味料等の取扱い	調味料・だし・添加物等は原則使用します。	重症児童・生徒で調味料・だし・添加物等に含まれる微量アレルゲンの除去が必要な場合は、その旨を医師に記入してもらってください。その場合、学校給食では対応が難しいため、弁当の持参をお願いいたします。
	原因食物	
	鶏卵	
	牛乳・乳製品	
	小麦	
	大豆	
	ゴマ	
	魚類	
	肉類	
	トマト・りんご	

4 給食で使用しない食物について

厚木市立小・中学校の学校給食では「そば・ピーナッツ・キウイフルーツ・いくら・木の実類（栗、ココナッツ、カカオを除く）」は使用しません。

木の実類について、栗、ココナッツ、カカオの喫食が可能な場合は、その旨を医師に記入してもらってください。

5 学校給食における対応について

給食で対応が必要な場合においては、学級全体で食物アレルギーに配慮した行動を目指すため、次のとおり対応を行います。なお、対応がある日には、栄養士、調理従事者（調理員、配膳員）、学級担任、本人で対応による確認を行い、誤食や配膳間違いを防ぐこととします。

学校給食における対応	レベル1	配膳しない (一部弁当) 対応	詳細献立表を家庭に配付し、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、その献立の代わりとなるものを持参しても良いものとする。また、アレルギー対応がある日には配膳後の量の調整を禁止とし、原因食物以外の献立も配膳後の量の調整ができない。
	レベル2	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。参考として詳細献立表を配付することができる。
	レベル3	除去食対応	詳細献立表を家庭に配付し、申請のあった原因食物（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、アレルギー対応がある日には配膳後の量の調整を禁止とし、原因食物以外の献立も配膳後の量の調整ができない。 中学校給食については、主食に卵、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。

6 管理指導表の更新について

管理指導表は、原則毎年提出をお願いします。症状等に変化が無い場合や、給食で使用しない食物であっても医療機関の定期的な受診をお願いします。正しい診断には、検査等に日数を要する場合がありますので、早めの受診をお願いします。

7 その他の留意事項

管理指導表の記載内容が不足する場合は、詳細な情報等の追記を医師にお願いしていただくことや、厚木医師会食物アレルギー相談医への受診をお勧めすることがあります。御承知おきください。

<参考>完全除去に係る Q&A

- Q1 マヨネーズやアイスクリームは家庭でも食べていますが、食物アレルギーにより生卵のみ食べられません。どのような対応になりますか？
- A1 学校給食では、衛生管理の徹底を図るため、生卵は提供しませんので学校給食の対応は無しとなります。ただし、学校生活や校外学習で使用する場合がありますので、学校に相談をしてください。
- Q2 主治医から卵 25 グラムまで摂取可能と診断されています。量による対応はしてもらえるのですか？
- A2 厚木市立小・中学校では、事故防止のため、食物の分量による部分除去は行いません。管理指導表に記載がある場合でも、対応はできませんので御了承ください。
- Q3 重症な食物アレルギーで主治医から微量でも不可とされています。どのような対応になるのですか？
- A3 製造工程及び調理過程で混入する可能性があるため、管理指導表の「F. その他の配慮・管理事項」にコンタミ不可、同一工場、製造ライン使用による食物も不可との記載がある場合は、安全な給食提供が難しいため、ご家庭からお弁当を持参していただきます。

厚木市立学校給食で使用する食物について

様式 7

◇給食食材として使用する主な原因食物一覧

- ・給食で使用する食物には、卵、乳、小麦、豚・鶏・牛肉、野菜、きのこ類などのほか、下表に記載する食物アレルギーの原因食物も含まれています。
- ・給食での対応をはじめ、授業・校外活動も含め、学校での配慮や管理が必要となる場合は、申請が必要となります。
- ・単独校とセンター受配校では使用する食物が異なります。
- ・**そば・ピーナッツ・キウイフルーツ・いくら・木の実類(栗、ココナッツ、カカオを除く)は使用しません。**
- ・チェック欄はご家庭で確認する際に使用してください。

魚類， 魚卵， 甲殻類， 貝類 など

種類		加工品類
☐	いわし	まいわし、かたくちいわし、きびなご
☐	じゃこ・しらす	ちりめんじゃこ※たこ・いか・えび・かになどの幼生なども混入
☐	さけ・ます	白鮭、紅鮭、銀鮭、キングサーモン
☐	たら	まだら、すけとうだら
☐	まぐろ	すり身、でんぶ、たらこ、明太子
☐	あじ	ツナ缶
☐	ししゃも	
☐	かれい	
☐	きす	
☐	メルルーサ	
☐	たちうお	
☐	さんま	
☐	めかじき	
☐	あかうお	
☐	ホキ	
☐	さば	真さば、ごまさば
☐	かつお	和風だしの素、だしパック、かつお節、味付け海苔、ふりかけ
☐	あなご	
☐	しいら	
☐	さわら	
☐	ぶり	呼び名・地方名(ぶり・はまち・わらさ・いなだ)
☐	きんめだい	
☐	ほっけ	一夜干し
☐	したびらめ	
☐	かます	
☐	にしん	

種類		加工品類
☐	たこ	たこナゲット
☐	かに	レトルト
☐	いか	
☐	えび	干しえび、えびしゅうまい
☐	さくらえび	
☐	シーフードミックス	(えび・いか・あさり)
☐	あさり	水煮、冷凍むき身
☐	ほたて	レトルト貝柱水煮
☐	かき	オイスターソース

【参考】加工品

☐	はんぺん
☐	さつまあげ
☐	ちくわ
☐	かまぼこ
☐	なると
☐	つみれ

※ 学期により、配合内容が異なります

木の実類

☐	栗
☐	ココナッツ(ミルク、パウダー)(ナタデココ)
☐	カカオ(ココア)

種子類

☐	ごま(黒ごま、白ごま、すりごま、炒りごま、練りごま)
☐	杏仁(杏仁豆腐)

果物類

種類		生	加工品類 缶詰・ジャム・ゼリー・ジュース・果汁等
バラ科	☐	うめ	○
	☐	りんご	○
	☐	もも (白桃・黄桃)	○
	☐	ラズベリー	○
	☐	なし	○
	☐	さくらんぼ	○
	☐	いちご	○
	☐	あんず	○
柑橘類	☐	ゆず	○
	☐	レモン	○
	☐	オレンジ (清見・ハルシミア・ネーブル)	○
	☐	みかん	○
	☐	グレープフルーツ	○
	☐	かわちぼんかん	○
	☐	いよかん	○
	☐	湘南ゴールド	○
	☐	ぼんかん	○
	☐	あまなつ	○
ウリ科	☐	メロン (キンショウ・プリンス・アンデス)	○
	☐	すいか	○
	☐	小玉すいか	○
その他	☐	ぶどう	○
	☐	パイナップル	○
	☐	バナナ	○
	☐	ハスカップ	○
	☐	ブルーベリー	○
	☐	アセロラ	○

※ フルーツヨーグルトを使用する場合があります(いちご、洋なしなど)

豆類

属	名前	加工品
☐	ササゲ	☐ 小豆 ☐ 甘納豆(小豆) ☐ ささげ ☐ 春雨 ☐ もやし ☐ 緑豆 ☐ もやし ☐ ケツルマメ(ブラックマツペ)
☐	インゲンマメ	☐ いんげん豆 ☐ ペースト ☐ ピューレ ☐ 白・赤(レッドピーンズ・金時豆) ☐ うずら豆 ☐ さやいんげん ☐ 花豆(花いんげん豆)
☐	ソラマメ	☐ そら豆 ☐ 豆板醤
☐	エンドウ	☐ さやえんどう ☐ 赤えんどう豆 ☐ グリンピース ☐ スナックえんどう

属	名前	加工品
☐	ヒヨコマメ	☐ ひよこ豆(エジプト豆)
☐	ヒラマメ	☐ レンズ豆
☐	ダイズ	☐ 大豆 ☐ 枝豆 ☐ 豆乳 ☐ 大豆もやし ☐ おから ☐ 豆腐 ☐ 打ち豆 ☐ 生揚げ ☐ きな粉 ☐ 大豆フレーク ☐ 納豆 ☐ がんもどき ☐ 油揚げ ☐ 大豆油 ☐ みそ ☐ 高野豆腐 ☐ 福豆 ☐ 黒大豆

令和 年 月 日

アレルギー対応児童保護者の皆様

厚木市教育委員会

食物アレルギー対応に向けた面談実施について

日頃から、学校給食に御理解、御協力をいただきましてありがとうございます。

学校給食でのアレルギー対応実施に当たっては、毎年、関係書類の提出をお願いし、面談において対応内容を決定しているところです。

つきましては、新年度に向けた面談について、次のとおりお知らせいたします。

1 提出書類について

面談の際に、提出をお願いする書類は次のとおりです。①～②の書式は、学校に用意しておりますので、お申し出ください。

原因食物が給食で使用しない食物の場合及び完全弁当の場合は、変更があった時にのみ、お申し出ください。なお、エピペン[®]又はネフィー[®]所持の場合、学校生活管理指導表は毎年提出が必要です。

① 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用、以下「管理指導表」という。）

管理指導表は、医療機関を受診し医師に記入をいただく書類です。医師記入後、同意欄に御署名ください。検査の結果が出るまでに日数を要する場合がありますので、早めの受診をお願いいたします。

② 食物アレルギー面談票

2 面談の時期

新年度になって早々に開始する給食において、提出していただいた管理指導表の内容に沿った対応をするために、前年度中に面談を実施させていただきます。担任等が変わる場合もあり、新年度に再度の面談をお願いする場合がありますが、御了承ください。

面談の日程については、時期が近づきましたら学校からお知らせいたします。

3 厚木市では次の内容で、アレルギー対応を実施していますので、御了承ください。

- (1) 学校は、保護者から管理指導表が提出され、学校での対応が必要な場合には、毎月、給食で使用する調味料等全ての食材が明記された詳細献立表、食物アレルギー対応実施予定表をお渡しします。必ず御家庭でお子様と一緒に確認の上、御返送いただき、児童への注意喚起をお願いいたします。また、加工食品の配合内容等が詳細に記載された一覧表が必要な場合は、学校に御相談ください。

- (2) 給食時には、担任と児童が 1 食分配膳された給食と食物アレルギー対応実施予定表を照合して対応内容の確認をします。

なお、厚木市の学校給食では、完全除去を基本としています。また、コンタミネーション(微

量混入)、調味料・だし・添加物等の使用が制限される場合は学校給食では対応できません。

- (3) 市立小・中学校の学校給食では「そば・ピーナッツ・キウイフルーツ・いくら・木の実類(栗、ココナッツ、カカオを除く)」を使用しません。
- (4) 一部喫食しない食物がある場合でも、給食費相当額の給付対象にはなりません。
- (5) 除去食対応は、「卵、乳、小麦、えび、かに」について実施いたします。原因食物の異なる児童が複数いる場合は、それぞれの児童の原因食物に対応した除去食を各々調理するのではなく、該当する原因食物を全て除去した1献立の除去食とします。例えば、八宝菜で「えび」を除去する児童と「鶏卵」を除去する児童がいる場合、「えび」と「鶏卵」を抜いた1献立の除去食とします。
- (6) 対応が必要な児童については、対応日は配膳後の量の調整が禁止となります。量については配膳の段階で配慮いたします。

食物アレルギー対応がない日には、配膳後の量の調整は可能です。

4 その他

給食では納品等の都合により対応内容を変更する場合があります。

なお、学校においては給食以外でも、食物を摂取したり、接触したりする場合がありますので、食物アレルギーがあり、学校に特別な配慮を求める場合は、上記1の書類を必ず提出くださるようお願いいたします。(例：調理実習、遠足・校外学習、宿泊行事)

5 問合せ先

厚木市教育委員会教育部 学校給食課給食企画係 電話 046-225-2668

令和 年 月 日

アレルギー対応生徒保護者の皆様

厚木市教育委員会

食物アレルギー対応に向けた面談実施について

日頃から、学校給食に御理解、御協力をいただきましてありがとうございます。

学校給食でのアレルギー対応実施に当たっては、毎年、関係書類の提出をお願いし、面談において対応内容を決定しているところです。

つきましては、新年度に向けた面談について、次のとおりお知らせいたします。

1 提出書類について

面談の際に、提出をお願いする書類は次のとおりです。①～②の書式は、学校に用意しておりますので、お申し出ください。

原因食物が給食で使用しない食物の場合及び完全弁当の場合は、変更があった時にのみ、お申し出ください。なお、エピペン[®]又はネフィー[®]所持の場合、学校生活管理指導表は毎年提出が必要です。

① 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用、以下「管理指導表」という。）

管理指導表は、医療機関を受診し医師に記入をいただく書類です。医師記入後、同意欄に御署名ください。検査の結果が出るまでに日数を要する場合がありますので、早めの受診をお願いいたします。

② 食物アレルギー面談票

2 面談の時期

新年度になって早々に開始する給食において、提出していただいた管理指導表の内容に沿った対応をするために、前年度中に面談を実施させていただきます。担任等が変わる場合もあり、新年度に再度の面談をお願いする場合がありますが、御了承ください。

面談の日程については、時期が近づきましたら学校からお知らせいたします。

3 厚木市では次の内容で、アレルギー対応を実施していますので、御了承ください。

- (1) 学校は、保護者から管理指導表が提出され、学校での対応が必要な場合には、毎月、給食で使用する調味料等全ての食材が明記された詳細献立表、食物アレルギー対応実施予定表をお渡しします。必ず御家庭でお子様と一緒に確認の上、御返送いただき、生徒への注意喚起をお願いいたします。また、加工食品の配合内容等が詳細に記載された一覧表が必要な場合は、学校に御相談ください。

- (2) 給食時には担任と生徒が 1 食分配膳された給食と食物アレルギー対応実施予定表を照合して対応内容の確認をします。

なお、厚木市の学校給食では、完全除去を基本としています。また、コンタミネーション(微

量混入)、調味料・だし・添加物等の使用が制限される場合は学校給食では対応できません。

(3) 市立小・中学校の学校給食では「そば・ピーナッツ・キウイフルーツ・いくら・木の実類(栗、ココナッツ、カカオを除く)」を使用しません。

(4) 一部喫食しない食物がある場合でも、給食費相当額の給付対象にはなりません。

(5) 除去食対応は、「卵、乳、小麦、えび、かに」について実施いたします。原因食物の異なる生徒が複数いる場合は、それぞれの生徒の原因食物に対応した除去食を各々調理するのではなく、該当する原因食物を全て除去した1献立の除去食とします。例えば、八宝菜で「えび」を除去する生徒と「鶏卵」を除去する生徒がいる場合、「えび」と「鶏卵」を抜いた1献立の除去食とします。

(6) 対応が必要な生徒については、対応日は配膳後の量の調整が禁止となります。量については配膳の段階で配慮いたします。

食物アレルギー対応がない日には、配膳後の量の調整は可能です。

4 その他

給食では納品等の都合により対応内容を変更する場合があります。

なお、学校生活においては給食以外でも、食物を摂取したり、接触したりする場合がありますので、食物アレルギーがあり、学校に特別な配慮を求める場合は、上記1の書類を必ず提出くださるようお願いいたします。(例：調理実習、遠足・校外学習、宿泊行事)

5 問合せ先

厚木市教育委員会教育部 学校給食課給食企画係 電話 046-225-2668

年 月 日

年 組

保護者 様

厚木市立 学校
校長

食物アレルギーに関する個人面談について（ 継続 ・ 新規 ）

日頃から、学校保健・学校給食に御理解、御協力をいただきましてありがとうございます。

厚木市立小・中学校では、お子様の食物アレルギー疾患については、提出書類の内容に基づき、保護者様との面談、学校の状況なども考慮して年度ごとの対応を決定させていただいております。

つきましては、次のとおり面談を実施いたしますので、お知らせいたします。

1 面談予定日

____月 ____日（ ____ ） 午前 ・ 午後 ____時 ____分頃

2 提出書類

- (1) 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） 医師が記載、保護者署名欄は保護者記入
- (2) 食物アレルギー面談票 家庭で一部記載

※書式がない場合は、学校からお渡しいたしますので、事前にお申し出ください。

※ 上記の日程で都合が悪い場合は、 ____月 ____日（ ____ ）までに学校へ連絡をお願いいたします。調整の上面談日を決定し、御連絡いたします。

食物アレルギー面談チェックリスト

<用意する書式>

- ☐ 食物アレルギーに係る調査表（様式 2）
- ☐ 学校生活管理指導表（様式 3）
- ☐ 食物アレルギー面談票（様式 4）

<面談出席者>

- ・管理職 ・養護教諭
- ・学級担任
- ・栄養教諭／学校栄養職員
- ・学年主任 ・給食担当 など

食物アレルギー面談票に従って面談を行う。

1 緊急連絡先

2 原因食物と症状

- ☐ アレルギーの初発の時期、その際の状況や症状について
- ☐ 調味料類・だし・添加物の摂取について（大豆、小麦、乳、魚介類等の場合）
- ☐ 加熱の有無や加熱時間について（卵などの場合）
- ☐ 海藻類の使用について（甲殻類などの場合）
- ☐ 栗、ココナッツ、カカオの摂取について（木の実類すべての場合）
- ☐ 重度のアレルギーの場合は除去食の対応ができないことの確認

3 家庭での食事・外食・おやつについての除去方法

- ☐ 外食・おやつについての除去方法
- ☐ 完全除去か、部分除去（部分解除）なのか確認
- ☐ 家庭での調理について（鍋などの調理器具の扱い、揚げ油）
- ☐ 外食時、おやつなどで気を付けていること
- ☐ 誤食の有無、あればその時の状況と対応について
- ☐ 幼稚園や保育園での対応について（中学校：小学校での対応について）
- ☐ 初めて食べる食物が給食で使用されるときは、事前に家庭で喫食して、症状がないことを確認するようお願いする。

4 アナフィラキシーの経験の有無

5 主治医／薬剤

6 エピペン[®]・ネフィー[®]の使用時の留意事項

7 学校給食における対応内容

- ☐ レベル 1～3 について確認
- ☐ 詳細献立の必要の有無（レベル 2 の場合）
- ☐ 給食室内の調理について

：除去食専用の部屋はないのでほかの料理の原材料の混入が起こる可能性がある。

：揚げ油は複数回使用する。

：スチームコンベクションオーブンでは対流が発生し、ほかの材料が混ざる可能性がある。

☐ 除去食について

：一つの料理について複数の除去食を作成しないため、該当アレルゲン以外の食物も除去されることがある。

☐ 調味料・だし・添加物等については原則使用する。

☐ コンタミネーションは、基本的に表記はしない。

8 学校生活における留意点

☐ 給食当番の仕事分担について（アレルゲンを含む献立は別の仕事にするなど）

☐ 対応日に配膳後の量の調整はしないこととする。

☐ 配膳・下膳の際の留意点

☐ 掃除の際の留意点

☐ 弁当やおやつの交換など、やり取りに注意する。（遠足・校外学習時）

☐ アレルゲンを含む食物の容器等の使用について（図工や生活などでの使用）

☐ クラスのほかの子どもへアレルギーについて周知することを伝える。

9 緊急時の対応

☐ ほかの似たような食物でアレルギー症状が出た場合に、エピペン[®]・ネフィー[®]を使用して良いかを確認する。

10 エピペン[®]・ネフィー[®]の管理方法等

☐ 数の確認

11 教職員間の情報共有についての同意（保護者署名）

12 面談後：アレルギー対応委員会での決定内容について

→後日、対応決定の写しを保護者に送付する。

【その他の確認事項】

☐ 給食の申込みについて（完全弁当は給食なしで申込み。食事のみ（牛乳なし）、牛乳のみ（食事なし））

☐ 食物アレルギー対応実施予定表のやりとりについて

：詳細献立表、食物アレルギー対応実施予定表の内容確認（食物アレルギー対応実施予定表に対しての返信期日）

：詳細献立表の一人分量は目安量であり、配食の具合などによって一人当たりの量は増減することの確認。

☐ 除去食の場合、必要栄養量の確保が難しくなるため、家庭で補うように伝える。

令和 年度

食物アレルギー対応児童・生徒一覧表

厚木市立 学校
令和 年 月 日 作成

給食対応	1	配膳しない対応
	2	完全弁当対応
	3	除去食対応(配膳しないを含む)
	なし	生卵・給食で使用しない食材

校長印

NO.	年	組	フリガナ	氏名	アナフィラキシー既往	エピペン®所持	ネフィー®所持	内服薬等	給食対応	原因食物																		備考	エピペン®・ネフィー® 保存場所 (所持の場合のみ)
										鶏卵	牛乳・乳製品	小麦	えび	かに	そば	ピーナッツ	木の実類(※)	ごま	大豆	魚類(※)	貝類(※)	いか	たこ	魚卵(※)	肉類(※)	果物類(※)	その他(※)		
1																													
2																													
3																													
4																													
5																													
6																													
7																													
8																													
9																													
10																													
11																													
12																													
13																													
14																													
15																													
16																													
17																													
18																													
19																													
20																													
21																													
22																													
23																													
24																													
25																													
26																													

給食対応なしの場合でも、給食以外の学校生活上での対応(例:調理実習、遠足・校外学習、宿泊行事等)が必要な児童・生徒は記載する。

【 詳細献立表 】

A小学校 3年 1組 厚木 太郎

アレルギー【乳、卵、小麦、大豆、さば、りんご、ごま】

様式12-(1)センター校版

12/7 (月)			アレルギー			12/8 (火)			アレルギー			12/9 (水)			アレルギー			12/10 (木)			アレルギー			12/11 (金)			アレルギー		
麦入りごはん 牛乳 ルーローハンの具 青菜と卵のスープ りんご			乳 大豆 卵 りんご			ごはん 牛乳 さばの塩焼き 呉汁 切り干し大根の含め煮			乳 サバ 大豆			ロールパン 牛乳 ラザニア 野菜スープ ヨーグルト			小麦、乳 乳 小麦、乳 乳			麦入りごはん 牛乳 ヤンニョムチキン (2こ) トックスープ こまつなとひじきのナムル			乳 大豆 ごま			ソフトめん 牛乳 田舎うどん こんにゃくのおかか煮 さつまいものパイ			小麦 乳 大豆 小麦、乳、卵		
食 品 名		純使用 g	食 品 名		純使用 g	食 品 名		純使用 g	食 品 名		純使用 g	食 品 名		純使用 g	食 品 名		純使用 g	食 品 名		純使用 g	食 品 名		純使用 g	食 品 名		純使用 g	食 品 名		純使用 g
【麦入りごはん】			【ごはん】			【ロールパン】			【麦入りごはん】			【ソフトめん】			【牛乳】			【田舎うどん】			【牛乳】			【ごはん】			【ヨーグルト】		
精白米		95.0	精白米		100.0	★ロールパン (粉70g)		1 こ	精白米		90.0	★ソフトめん (粉110g)		1 こ	【牛乳】			かつおだしパック		2.5	★牛乳 (200ml)		1本	昆布 (だし用)		0.3	【ヨーグルト】		
米粒麦		15.0							米粒麦		10.0				【牛乳】			昆布 (だし用)		0.3				豚肉 (もち・ごま)		35.0	【ヨーグルト】		
【牛乳】			【牛乳】			★牛乳 (200ml)		1本	【牛乳】			★牛乳 (200ml)		1本	【牛乳】			昆布 (だし用)		0.3	★牛乳 (200ml)		1本	豚肉 (もち・ごま)		35.0	【ヨーグルト】		
★牛乳 (200ml)		1本	乳						★牛乳 (200ml)		1本	乳			【牛乳】			昆布 (だし用)		0.3	★牛乳 (200ml)		1本	豚肉 (もち・ごま)		35.0	【ヨーグルト】		
【ルーローハンの具】			【さばの塩焼き】			★さば文化干し 60g		1こ	【ラザニア】			【ヤンニョムチキン】			【牛乳】			昆布 (だし用)		0.3				だいごん		25.0	【ヨーグルト】		
サラダ油		1.0							オリーブ油		1.2	鶏肉 (もち・30g)		2こ	★牛乳 (200ml)		1本	昆布 (だし用)		0.3				にんじん		12.0	【ヨーグルト】		
にんにく		0.5							にんにく		0.3	でん粉		5.5				しょうゆ		9.0				にんじん		12.0	【ヨーグルト】		
しょうが		0.5							たまねぎ		35.0	★おかからパウダー		0.5	大豆			しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
たけのこ水煮		10.0							豚肉 (肩・せん)		30.0	揚げ油		6.0				しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
豚肉 (肩0-1・2cm角)		45.0							にんじん		10.0	★油揚げ		5.0	大豆			しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
豚肉 (もち・2cm角)		15.0							マッシュルーム		10.0							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
塩		0.2							スープストック		0.3							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
酒		1.0							塩		0.3							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
水		10.0							ごしょう		0.02							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
三温糖		2.0							トマトケチャップ 3kg		10.0							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
黒砂糖		1.0							トマトピューレ 3kg		5.0							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
塩		0.3							中濃ソース		1.5							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
ごしょう		0.02							蒸し刻みひよこ豆		5.0							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
酒		1.0							★生クリーム		3.5	乳						しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
しょうゆ		4.0							★干しワタ		12.0	小麦						しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
オイスターソース 1.2kg		1.0							★シュレッドチーズ		12.0	乳						しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
★冷凍絹生揚げ		15.0	大豆															しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
ねぎ		15.0																しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
青梗菜		6.0							【野菜スープ】									しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
でん粉		1.5							水									しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
水		3.0							鶏肉 (もち・ごま)		20.0							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
【青菜と卵のスープ】									にんじん		15.0							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
水									たまねぎ		30.0							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
鶏肉 (もち・ごま)		25.0							白ワイン		1.0							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
にんじん		7.0							スープストック		1.0							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
たまねぎ		15.0							塩		0.6							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
干し椎茸		0.4							ごしょう		0.02							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
スープストック		1.2							キャベツ		30.0							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
塩		0.5							こまつな		15.0							しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
うすくちしょうゆ		2.0							【ヨーグルト】									しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
でん粉		1.8							★ヨーグルト (プレーン) 70g		1 こ	乳						しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
★たまご		25.0	卵															しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
こまつな		25.0																しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
【りんご】																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
★りんご		50.0	りんご															しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0	【ヨーグルト】		
																		しょうゆ		9.0				ごぼう		7.0			

詳細献立表

※青果・精肉については、アレルゲン欄の表記はありません。食品名欄でご確認下さい。

様式12-(2)单独校版

[illegible][illegible][illegible]

様式13-(1)センター校版

学校

年 月分

レベル	1	配膳しない(一部弁当)対応
	2	完全弁当対応
	3	除去食対応

[illegible]

様式13-(2)单独校版

学校

年 月分

御確認の上、「保護者」欄に押印またはサインをお願いします。
「配膳しない」時には、「家庭からの持参」の欄に○・×をご記入ください。

[illegible]

食物アレルギー対応解除申請書

(あて先) 厚木市立 学校長

令和 年 月 日

学校生活管理指導表で除去していた（食物名： ）
に関して、医師の指導のもと、これまでに複数回家庭での飲食において症状が
誘発されていないので、学校生活における対応の完全解除をお願いします。

学校名	厚木市立 学校
児童・生徒名	
学年・組	年 組
生年月日	
性別	男 ・ 女
指導を受けた病院名	
医師名	

保護者氏名

《学校記載欄》

申請書受領日 令和 年 月 日

解除開始日 令和 年 月 日

食物アレルギー事故用

学校名(施設名)

No.	項目	内容																								
1	発生日時	年 月 日 () 時 分																								
2	報告者氏名	氏名: 役職:																								
3	児童・生徒名 学年・組・性別	年 組 男・女																								
4	担任教諭及び 養護教諭氏名	担任教諭: 養護教諭:																								
5	症状及び 確認者	確認者: 症状 有 ・ 無 (詳しい症状:) 食後の運動 有 ・ 無 <table border="1"> <tr> <th>症状の程度</th><th>重い(救急搬送すべき)</th><th>中程度(速やかに医療機関を受診)</th><th>軽い(安静にし、経過観察)</th></tr> <tr> <td>全身の症状</td><td> ☐ ぐったり ☐ 意識もうろう ☐ 尿や便をもらす ☐ 脈が触れにくいまたは不規則 ☐ 唇や爪が青白い </td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>呼吸器の症状</td><td> ☐ のどや胸が締め付けられる ☐ 声がかすれる ☐ 犬が吠えるような ☐ 息がしにくい ☐ 持続する強い咳き込み ☐ ゼーゼーする呼吸 </td><td> ☐ 数回の軽い咳 </td><td></td></tr> <tr> <td>消化器の症状</td><td> ☐ 持続する強い(がまんできない)おなかの痛み ☐ 繰り返す吐き続ける </td><td> ☐ 中程度のお腹の痛み ☐ 1～2回の嘔吐 ☐ 1～2回の下痢 </td><td> ☐ 軽い(がまんできる)おなかの痛み ☐ 吐き気 </td></tr> <tr> <td>目・口・鼻・顔の症状</td><td></td><td> ☐ 顔全体の腫れ ☐ まぶたの腫れ </td><td> ☐ 目のかゆみ、充血 ☐ 口の中の違和感、唇の腫れ ☐ くしゃみ、鼻水、鼻づまり </td></tr> <tr> <td>皮膚の症状</td><td></td><td> ☐ 強いかゆみ ☐ 全身に広がるじんましん ☐ 全身が真っ赤 </td><td> ☐ 軽度のかゆみ ☐ 数個のじんましん ☐ 部分的な赤み </td></tr> </table>	症状の程度	重い(救急搬送すべき)	中程度(速やかに医療機関を受診)	軽い(安静にし、経過観察)	全身の症状	☐ ぐったり ☐ 意識もうろう ☐ 尿や便をもらす ☐ 脈が触れにくいまたは不規則 ☐ 唇や爪が青白い			呼吸器の症状	☐ のどや胸が締め付けられる ☐ 声がかすれる ☐ 犬が吠えるような ☐ 息がしにくい ☐ 持続する強い咳き込み ☐ ゼーゼーする呼吸	☐ 数回の軽い咳		消化器の症状	☐ 持続する強い(がまんできない)おなかの痛み ☐ 繰り返す吐き続ける	☐ 中程度のお腹の痛み ☐ 1～2回の嘔吐 ☐ 1～2回の下痢	☐ 軽い(がまんできる)おなかの痛み ☐ 吐き気	目・口・鼻・顔の症状		☐ 顔全体の腫れ ☐ まぶたの腫れ	☐ 目のかゆみ、充血 ☐ 口の中の違和感、唇の腫れ ☐ くしゃみ、鼻水、鼻づまり	皮膚の症状		☐ 強いかゆみ ☐ 全身に広がるじんましん ☐ 全身が真っ赤	☐ 軽度のかゆみ ☐ 数個のじんましん ☐ 部分的な赤み
症状の程度	重い(救急搬送すべき)	中程度(速やかに医療機関を受診)	軽い(安静にし、経過観察)																							
全身の症状	☐ ぐったり ☐ 意識もうろう ☐ 尿や便をもらす ☐ 脈が触れにくいまたは不規則 ☐ 唇や爪が青白い																									
呼吸器の症状	☐ のどや胸が締め付けられる ☐ 声がかすれる ☐ 犬が吠えるような ☐ 息がしにくい ☐ 持続する強い咳き込み ☐ ゼーゼーする呼吸	☐ 数回の軽い咳																								
消化器の症状	☐ 持続する強い(がまんできない)おなかの痛み ☐ 繰り返す吐き続ける	☐ 中程度のお腹の痛み ☐ 1～2回の嘔吐 ☐ 1～2回の下痢	☐ 軽い(がまんできる)おなかの痛み ☐ 吐き気																							
目・口・鼻・顔の症状		☐ 顔全体の腫れ ☐ まぶたの腫れ	☐ 目のかゆみ、充血 ☐ 口の中の違和感、唇の腫れ ☐ くしゃみ、鼻水、鼻づまり																							
皮膚の症状		☐ 強いかゆみ ☐ 全身に広がるじんましん ☐ 全身が真っ赤	☐ 軽度のかゆみ ☐ 数個のじんましん ☐ 部分的な赤み																							
6	献立名																									
7	原因と思われる 食物名																									
8	喫食量	一口程度 ・ 半分位 ・ 全部																								

9	食物アレルギー 面談票等の記載	有(原因食物:)・無 管理指導表: 有・無 給食での対応: 有・無 レベル1 配膳しない(一部弁当)対応 レベル2 完全弁当対応 レベル3 除去食対応																								
10	発生時の状況 (児童・生徒の 状況)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>時刻</th> <th>状況</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> </tbody> </table>	時刻	状況	:		:		:		:		:		:		:		:		:		:		:	
時刻	状況																									
:																										
:																										
:																										
:																										
:																										
:																										
:																										
:																										
:																										
:																										
:																										
11	対応状況 (対応した職員 及び 対応を判断した 職員の氏名)	対応判断: 校長・教頭・養護教諭・その他() ・ 内服薬の使用 (薬品名:) ・ エピペン®の所持: 有・無 ネフィー®の所持: 有・無 ・ エピペン®の使用: 有・無 ネフィー®の使用: 有・無 ・ その他の対応: ・ 対応状況(時系列) <table border="1"> <thead> <tr> <th>時刻</th> <th>状況</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> <tr><td>:</td><td></td></tr> </tbody> </table>	時刻	状況	:		:		:		:		:		:		:		:		:		:			
時刻	状況																									
:																										
:																										
:																										
:																										
:																										
:																										
:																										
:																										
:																										
:																										
12	救急搬送の有 無	有・無 搬送先: 同乗者:																								
13	保護者への連絡 (連絡者)	有・無 連絡者: 連絡時刻:																								
14	その後の対応	受診結果・給食対応の変化など																								

