国分寺市立中学校給食における
食物アレルギー対応マニュアル

令和８年３月

国分寺市教育委員会

目次

１　食物アレルギーの基礎知識 1

（１）食物アレルギーのタイプ 1

（２）即時型食物アレルギーの症状 2

（３）アレルゲンの食品表示 3

（４）食物アレルギーの診断と検査 4

（５）食事療法の基本..... 4

（６）即時型食物アレルギー症状の治療薬 5

（７）学校生活における配慮 6

２　食物アレルギー対応の基本的な考え方及び方針 7

（１）食物アレルギー対応の基本的な考え方 7

（２）中学校給食における食物アレルギー対応方針 7

３　中学校給食における食物アレルギー対応内容 9

（１）食物アレルギー対応食の概要 9

（２）中学校給食におけるアレルギー対応の具体的な方策 11

４　食物アレルギー対応における主な役割 17

（１）学校の役割..... 17

（２）校長の役割..... 17

（３）副校長の役割..... 18

（４）主幹教諭の役割..... 18

（５）生活指導主任の役割 18

（６）担任教諭の役割..... 18

（７）教職員の役割..... 19
（８）養護教諭の役割..... 19
（９）給食担当者の役割 19
（10）教育委員会栄養職員の役割 19
（11）中学校給食受託事業者の役割 20
（12）教育委員会の役割 20
（13）保護者の役割..... 20
５　具体的な対応手順..... 21
（１）生徒の食物アレルギー状況の把握 21
（２）食物アレルギー対応委員会の設置 21
（３）保護者との面談..... 21
①面談時の確認・聴取事項..... 22
②「アレルギー疾患個別取組プラン」作成..... 22
（４）対応方法の決定..... 22
①食物アレルギー対応委員会の開催..... 22
②保護者への通知..... 22
③学校内への周知..... 23
④食物アレルギー対応の変更・解除..... 25
（４）対応開始　確認書類のやり取り 26
① 食物アレルギー対応食・弁当併用の生徒..... 26
② 通常食・弁当併用の生徒..... 26

（６）対応開始　日々の確認 28
①食物アレルギー対応食、食物アレルギー対応食・弁当併用..... 28
②通常食・弁当併用の生徒..... 29
（７）食物アレルギー事故発生時の対応 32
①生徒に食物アレルギー症状がみられる場合..... 32
②生徒に食物アレルギー症状がみられない場合..... 34
（８）事故発生状況及びヒヤリハット事例の収集・周知 35
①事故発生時の報告などについて..... 35
②ヒヤリハット事例の報告について..... 35
（９）研修の実施..... 37
①職員研修..... 37
②校内研修　※学校が主催で実施します。..... 37
資料..... 38

関連書類

①中学校給食食物アレルギー対応希望調査書（入学時用）
②中学校給食食物アレルギー対応希望調査書（転入生用）
③－１中学校給食における食物アレルギー対応の手続きについて（依頼）
（新規・変更申込用）（対応継続用）
③－２学校生活管理指導表（食物アレルギー用）
④中学校給食食物アレルギー対応同意書
⑤中学校給食提供に関する同意書
⑥中学校給食食物アレルギー対応変更申出書
⑦中学校給食食物アレルギー解除申出書
⑧中学校給食における食物アレルギー対応について（決定通知）
⑨食物アレルギー個別対応取組プラン

⑩食物アレルギー個別対応一覧表
⑪食物アレルギー対応食配送チェック表（学校用・事業者用）
⑫食物アレルギー対応食受け渡しチェック表

⑬緊急時対応経過記録表
⑭食物アレルギー事故発生状況報告書
⑮食物アレルギーヒヤリハット報告書

Ⅰ　食物アレルギーの基礎知識

食物アレルギーとは、腸管だけでなく、皮膚、粘膜、気道から吸収された食物に対して、体を守るはずの免疫のシステムが過敏に反応して起きる有害な症状をいいます。食物アレルギーは、食物を食べた時だけでなく、アレルゲンを触ったり、吸い込んだりした時にも起こります。

（１）食物アレルギーのタイプ

食物アレルギーのタイプは、その発症メカニズムから大きくIgE（アイ・ジー・イー）依存性食物アレルギーと非IgE依存性食物アレルギーに分類されます。このうち、幼児期以降に多く発症するIgE依存性食物アレルギーは、以下のタイプがあります。

●即時型食物アレルギー

・ 食後２時間以内に、じんま疹、咳、呼吸困難を起こしてくるタイプです。
・ 食物に対して作られたIgE抗体が主な原因と考えられています。
・ 即時型症状で最も重篤な症状はアナフィラキシーです。

●花粉-食物アレルギー症候群（PFAS）

・ 花粉アレルゲンに対するIgE抗体が、果物や野菜アレルゲンにも反応するために起こる即時型アレルギーです。
・ アレルゲンが消化されると反応しなくなるため、ふつうは口の中がピリピリとかゆくなるだけの症状ですが、大量にアレルゲンを摂取することで、全身症状が出ることもあります。

●食物依存性運動誘発アナフィラキシー

・ 食べただけでは症状を起こさず、食後に運動が加わることによってアナフィラキシーを起こすタイプです。
・ 運動によって腸での消化・吸収に変化が起き、アレルゲン性を残したたんぱく質が吸収されてしまって起きると考えられています。

◆IgE抗体って？

私たちの体には、体の中に異物（ウイルスや細菌など）が入ってきたときに、「抗体」をつくって、異物を排除しようとする「免疫」が備わっています。この「抗体」は、血液中に含まれる「免疫グロブリン」というたんぱく質の一種で、５種類あります。IgE抗体は、おもに寄生虫を排除するのに役立っています。

＜参考文献：「気管支ぜん息・COPDの基礎用語」（独立行政法人環境再生保全機構）＞

（２）即時型食物アレルギーの症状

即時型食物アレルギーの多くは、原因となる食物を摂取して、２時間以内に症状が現れます。体の様々な部位に、以下のような多様な症状がみられます。

●皮膚の症状	：かゆみ、じんま疹、赤み（紅斑）
●目の症状	：結膜の充血、かゆみ、まぶたの腫れ
●口・のどの症状	：口・のどの違和感、イガイガ感、唇・舌の腫れ
●鼻の症状	：くしゃみ、鼻汁、鼻づまり
●呼吸器の症状	：声がかすれる（嗄声）、犬が吠えるような咳、のどがしめ付けられる感じ、咳、息が苦しい（呼吸困難）、ゼーゼー・ヒューヒューする（ぜん鳴）、低酸素血症
●消化器の症状	：腹痛、吐き気、嘔吐、下痢
●循環器の症状	：脈が速い（頻脈）、脈が触れにくい、脈が不規則、手足が冷たい、唇や爪が青白い（チアノーゼ）、血圧低下
●神経の症状	：元気がない、ぐったり、意識もうろう、不機嫌、失禁

これらの症状の中でも、緊急性が高い食物アレルギー症状は以下のとおりです。

【緊急性が高い食物アレルギー症状】

全身の症状 （神経の症状や循環器の症状）	呼吸器の症状	消化器の症状
・ぐったり、意識もうろう ・失禁 ・脈が触れにくい・不規則 ・唇や爪が青白い	・のどがしめ付けられる ・声がかすれる ・犬が吠えるような咳 ・息がしにくい ・持続する強い咳き込み	・持続する強い（がまんできない）腹痛 ・繰り返す嘔吐

緊急性が高い症状の中でも、１つの臓器に留まらず、皮膚、呼吸器、消化器、循環器及び神経などの複数の臓器に重篤な症状が現れる場合を「アナフィラキシー」と呼びます。このアナフィラキシーにおいて、ショック症状（血圧低下やそれに伴う意識障害などの症状）を伴う場合を、「アナフィラキシーショック」と呼び、迅速かつ適切な対応を行わないと、生命をおびやかす危険な状態です。

また、緊急性の高い症状が１つでも見られる場合は、エピペン®を使用することが推奨されています。緊急性が高い症状への対応は後述しますが、「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発行）の手順に従って行います。

（３）アレルゲンの食品表示

食品表示法では、加工食品による食物アレルギーを防ぐため、あらかじめ箱や袋で包装されている加工食品には、アレルゲンを表示することが定められています。

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかな食品のうち、特に発症数、重篤度から表示する必要性の高いものを「特定原材料」といい、表示が義務化されています。

また、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかな食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続してみられるが、特定原材料に比べると少ないものを「特定原材料に準ずるもの」といい、可能な限り表示することが推奨されています。

●特定原材料８品目（表示の義務があるもの）

・えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）

●特定原材料に準ずるもの20品目（表示が推奨されているもの）

・アーモンド	・あわび	・いか	・いくら	・オレンジ
・カシューナッツ	・キウイフルーツ		・牛肉	・ごま
・さけ	・さば	・大豆	・鶏肉	・バナナ
・豚肉	・マカダミアナッツ		・もも	・やまいも
・りんご	・ゼラチン			

（４）食物アレルギーの診断と検査

医師が行う食物アレルギーの診断方法としては、以下のものがありますが、問診が最も大切な診断過程です。食物アレルギー症状が起きた場合、直前の食事やその時の症状などを記録しておくことが、診断に役立ちます。

●問　　診：食物アレルギー症状を起こした直前の食事やその時の状況を聞き取り（症状を起こした直前の食事やその時の状況を記録した「食物日誌」を使用する場合もある）、そのアレルゲンを推定する方法です。

●皮　膚　試　験：ブリックテスト、スクラッチテスト

●血　液　検　査：血中抗原特異的IgE抗体検査、好塩基球ヒスタミン遊離試験

●食物経口負荷試験：食物アレルギーの原因食物診断法の中で最も精度が高いとされています。原因食物の確定、安全に食べることができる量の決定、耐性獲得のために行われます。原因と疑われる食品を摂取することになりますので、安全に実施できる体制が整った医療機関で、医師の管理の下、行われる試験となります。

（５）食事療法の基本

食物アレルギーの治療は、大きく分けると、症状の発現の予防のために行う「食事療法」と、症状が発現した場合に行う「薬物療法」からなります。

食事療法の基本は、医師の診断に基づく必要最小限の食品除去です。以下の方法などにより、症状を起こさずに『食べること』を目的とし、必要以上の除去をしないようにします。

●アレルゲン除去食

・アレルゲンの摂取によって発現する症状やその経過に応じて、アレルゲン除去の程度を決めます。

●調理による低アレルゲン化

・食品によっては、加熱調理によりアレルゲン性が下がります。
・特に卵は加熱することによって、アレルゲン性が下がります。牛乳や小麦は加熱しても、アレルゲン性があまり変化しません。

●低アレルゲン化食品の利用

・たんぱく質を低減した牛乳や、小麦や大豆のたんぱく質を低減したしょう油など、低アレルゲン化食品が市販されています。

（6）即時型食物アレルギー症状の治療薬

即時型食物アレルギー症状は進行することがあるため、速やかに治療を開始することが大切です。症状が出現したときの対処法を確認しておくとともに、緊急時の医薬品を準備しておく必要があります。症状が出現した場合に使用される薬剤には、次のようなものがあります。

薬の種類	効果	効果が現れるまでの時間
抗ヒスタミン薬	皮膚のかゆみやじんま疹を和らげる	30分～１時間
気管支拡張薬	気管支を拡げて、咳やぜん鳴を和らげる	内服30分以上 吸入速やか
ステロイド薬	ゆっくり効果が出てくる さらに数時間後に現れる症状を予防する	４～６時間
エピペン®	アナフィラキシーのすべての症状を和らげる	速やか

（7）学校生活における配慮

食物アレルギーで配慮が必要なのは、給食の時間だけではありません。日常の授業における教材や、校外学習・移動教室・修学旅行といった食事を伴う行事の実施にあたっては、保護者の方や旅先の宿泊施設との綿密な打ち合わせが必要です。

●アレルゲンにはできるだけ触れないように

・給食当番：給食当番の役割分担への配慮などによって、アレルゲンに触れないよう工夫
・掃除当番：掃除当番時にアレルゲンに触れないよう工夫など

●授業や教材での配慮

・調理実習：アレルゲンとなる食物を扱わないメニューを考慮
・授　　業：小麦粘土、牛乳パックを使った製作、植物栽培などの際に配慮など

●学外活動・地域活動

・宿泊活動：移動教室・修学旅行での宿泊先との確認や地域の医療事情を事前に確認など

●クラスの生徒の理解

・食育の授業などを利用して、食物アレルギーのために食べられない方がいることを説明

＜参考文献：ぜん息予防のための食物アレルギー対応ガイドブック2021改訂版（独立行政法人環境再生保全機構）＞

２　食物アレルギー対応の基本的な考え方及び方針

（１）食物アレルギー対応の基本的な考え方

学校給食における食物アレルギー対応についての基本的な考え方は、全ての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。

国分寺市立中学校においては、この基本的な考え方をふまえ、「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省、平成27年３月）」に則して国分寺市の基本的な考え方をまとめ、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（公益財団法人日本学校保健会令和元年度改訂）」に基づいて対応をします。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する生徒にも、給食を提供する。提供にあたっては、安全性を最優先とします。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行います。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）とする。

（２）中学校給食における食物アレルギー対応方針

学務課栄養職員は、食物アレルギーを有する生徒も安全に楽しく学校給食の提供を受けられるように、環境（体制・人的環境・施設・設備環境）や生徒の食物アレルギーの実態を踏まえて、以下の考え方に基づいて、献立作成を行います。

●食物アレルギーを有する生徒への安全・安心な給食の提供

・マニュアルに基づく、統一したルールで食物アレルギー対応を行います。
・そば、えび（じゃこ、わかめ、昆布等に混入あり）、かに、いか、たこ（じゃこに混入あり）、アサリ・ホタテなどの貝類、オイスターソース、たらこ、生魚介類、生魚卵、生卵、加熱しないマヨネーズ、卵使用のアイスクリーム、生山芋、生長芋、キウイフルーツ、びわ、生パイン、ピーナ

ッツ、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ハシバミ、ヘーゼルナッツ、松の実、けしの実は給食で使用しません。

・学校給食における食物アレルギー対応については、調理工程や学校現場での事故リスクを極力抑え、安全性を最優先します。そのため、中学校給食では、食物アレルギー原因食品（卵、乳（牛乳・乳製品）、果物）を使用しない「食物アレルギー対応食」を提供します。個々のアレルギー食品を除去する除去食の提供は行いません。

・学校での食物アレルギー対応を求める生徒については、医師の診断による「学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」及び「中学校給食における食物アレルギー対応同意書」の提出を保護者に求めます。提出がない場合は学校での食物アレルギー対応を行うことができません。

※ アレルギー疾患の状況は生徒の成長とともに変化することもあるため、年１回医師による診断を受けて、「学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」の提出を求めます。

※ 給食での食物アレルギー対応を希望しない場合でも、学校生活にてアレルギー管理が必要な場合には、医師の診断がある「学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」、「中学校給食提供に関する同意書」の提出をお願いすることがあります。

※ 給食でアレルギー対応ができず給食を辞退する場合でも、学校生活にてアレルギー管理が必要な場合には、医師の診断がある「学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」の提出をお願いすることがあります。

●適切な食物アレルギー対応ができる組織的な体制整備

・生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し、様々な対応を協議・決定するため、食物アレルギー対応委員会を各学校に設置します。

・学校教育全体を通じて、食物アレルギーを有する生徒への配慮等を含む食物アレルギーについての基本的な理解を促す指導を行います。

・食物アレルギーの正しい知識を持ち、緊急時に適切な対応ができるよう教育委員会や各学校で定期的に研修会を実施します。

・各関係機関（教育委員会・学校・主治医・医師会・消防機関等）と連携して対応を行います。

３　中学校給食における食物アレルギー対応内容

（１）食物アレルギー対応食の概要

● 食物アレルギー対応食は通常食と同じように給食を楽しめるよう工夫します。

● 食物アレルギー対応食は通常食に準じた献立内容で、食物アレルギー原因食品（卵・乳（牛乳・乳製品）・果物）を使用しないで作る給食です。食品の調理・盛付までを独立して行う「食物アレルギー対応食」専用の調理室で調理します。

● 食物アレルギー対応食は、卵、乳（牛乳・乳製品）、果物のすべてを使用しない１献立のみとなります。例えば、原因食品が卵のみの生徒でも、卵のみ除去又は代替するのではなく、卵・乳（牛乳・乳製品）・果物を使用せずに調理した給食を提供します。

● 果物が原材料として使われている調味料（中濃ソース、ウスターソース、粒マスタード、赤ワイン、白ワイン等））は使用します。

● 加工食品等に原因食物が含まれていないか、納入業者から規格書等を取り寄せ、アレルギー表示及び原材料名を確認します。ただし、同一工場・製造ラインで製造した製品は使用します。

● 食物アレルギー対応食専用の調理室以外では、給食で扱わない食品（そば・ナッツ等）も扱っています。

● 通常食が食物アレルギー対応食で使用しない卵・乳（牛乳・乳製品）・果物を使用していない献立の日でも、食物アレルギー対応食は専用の調理室で調理します。

● 食物アレルギー対応食は、対象の生徒別に専用の容器に配缶して調理場から届けます。「食物アレルギー対応食配送チェック表」「食物アレルギー対応食受け渡しチェック表」を用いて、調理業者と生徒、学校間で毎日確認し、対象の生徒に食物アレルギー対応食を確実に提供します。

● 使用しない「卵」は「鶏卵、うずら卵」等のことを指します。「魚卵」は含みません。

● アレルギー対応食を食べる生徒は年間を通して**おかわりはできません。**

【参考】＜通常食と食物アレルギー対応食の献立展開例＞

通常食		アレルギー対応食	
献立名	使用食品	献立名	使用食品
カレーライス	米	カレーライス	米
	水	（バター・牛乳除）	水
	鶏こま肉		鶏こま肉
	カレー粉		カレー粉
	たまねぎ		たまねぎ
	にんじん		にんじん
	じゃがいも		じゃがいも
	にんにく		にんにく
	しょうが		しょうが
	油		油
	ウスターソース		ウスターソース
	ホールトマト		ホールトマト
	塩		塩
	こしょう		こしょう
	しょうゆ		しょうゆ
	小麦粉		小麦粉
	バター		
	油		油
	カレー粉		カレー粉
	牛乳		
	水		水
コールスロー	キャベツ	コールスロー	キャベツ
	ホールコーン		ホールコーン
	きゅうり		きゅうり
	酢		酢
	塩		塩
	砂糖		砂糖
	こしょう		こしょう
	油		油
いちご	**いちご**		

（２）中学校給食におけるアレルギー対応の具体的な方策

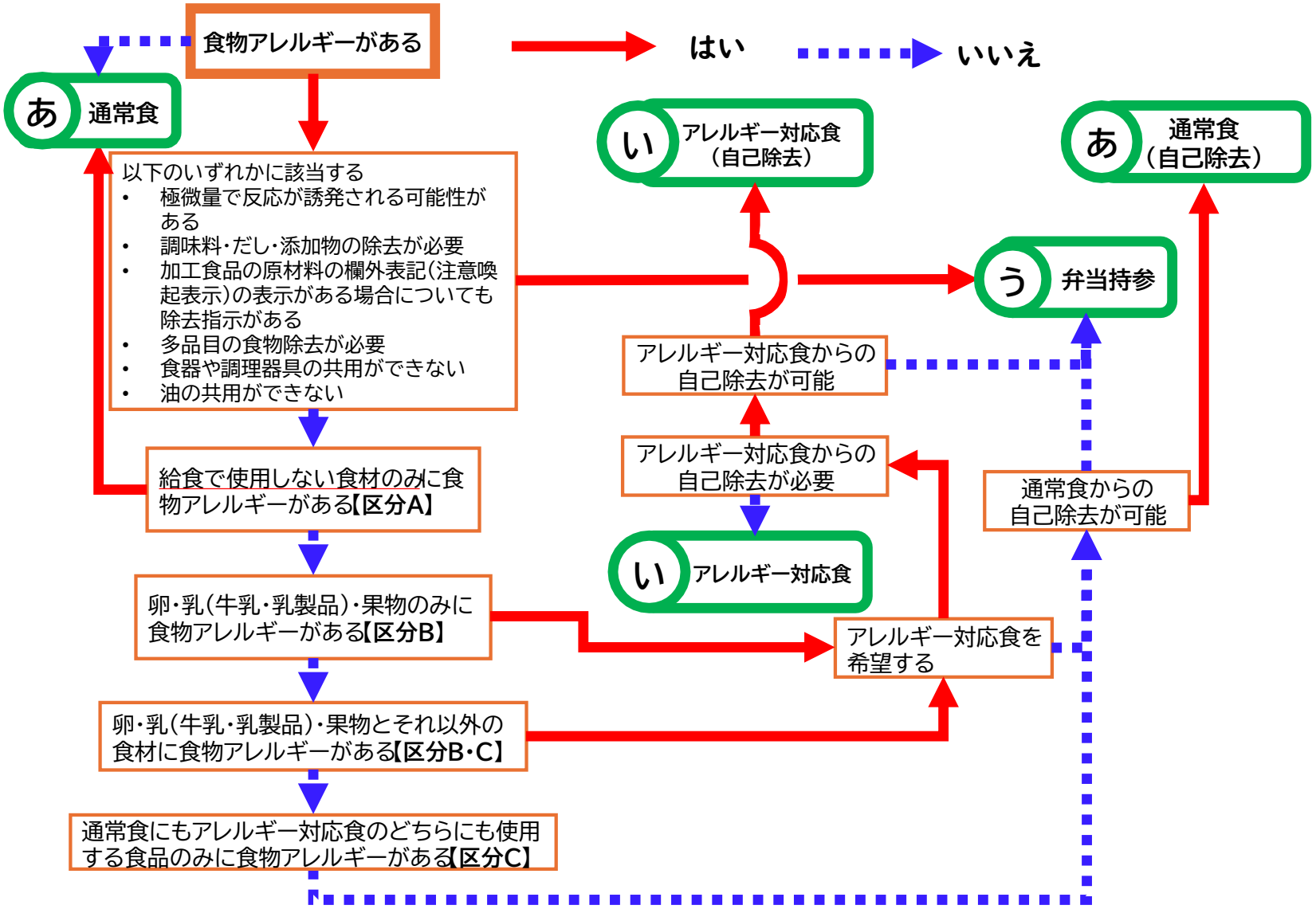
● 中学校給食で使用する食品及び使用しない食品を分類すると以下のようになります。

<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">アレルゲン</th><th colspan="2">給食での使用状況</th></tr>
<tr><th>通常食</th><th>食物アレルギー対応食</th></tr>
<tr><td rowspan="2">区分</td><td rowspan="2">食品名</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>A</td><td>給食で使用しない</td><td>そば、えび（じゃこ、わかめ、昆布等に混入あり）、かに、いか、たこ（じゃこに混入あり）、アサリ・ホタテなどの貝類、オイスターソース、たらこ、生魚介類、生魚卵、生卵、加熱しないマヨネーズ、卵使用のアイスクリーム、生山芋、生長芋、キウイフルーツ、びわ、生パイン、ピーナッツ、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ハシバミ、ヘーゼルナッツ、松の実、けしの実</td><td colspan="2">使用しない</td></tr>
<tr><td>B</td><td>通常食で使用するが、食物アレルギー対応食で使用しない</td><td>卵、乳（牛乳・乳製品）、果物</td><td>使用する</td><td>使用しない</td></tr>
<tr><td>C</td><td>通常食及び食物アレルギー対応食のどちらにも使用する</td><td>上記以外の食品（例：小麦、大豆等）</td><td colspan="2">使用する</td></tr>
</table>

● 保護者からの申請に基づき、面談の上、生徒が有する食物アレルギーの状況により、決定する食物アレルギーの対応内容は、次の５通りとします。

ｱﾚﾙｹﾞﾝ区分	アレルゲン区分における生徒が有する食物アレルギーの状況	対応内容	対応記号
Ａ	区分Ａ（給食で使用しない食品）のみに食物アレルギーがある	・通常食	㋐
Ｂ	区分Ｂ（通常食で使用するが、食物アレルギー対応食では使用しない食品）のみにアレルギーがある	・通常食	㋐
		・アレルギー対応食	㋑
		・家庭からの弁当持参	㋒
ＢとＣ	区分Ｂ（通常食で使用するが、食物アレルギー対応食では使用しない食品）の食物アレルギーに加え、区分Ｃ（通常食にもアレルギー対応食のどちらにも使用する食品）にも食物アレルギーがある	・通常食	㋐
		・アレルギー対応食	㋑
		・家庭からの弁当持参	㋒
Ｃ	区分Ｃ（通常食にもアレルギー対応食のどちらにも使用する食品）のみに食物アレルギーがある	・通常食	㋐
		・家庭からの弁当持参	㋒
	・上記Ａ～Ｃでの食物アレルギー対応が難しい ・以下のいずれかに該当する （ア） 極微量混入（コンタミネーション）で反応が誘発される可能性がある （イ） 調味料・だし・添加物の除去が必要 （ウ） 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 （エ） 多品目の食物除去が必要 （オ） 食器や調理器具の共用ができない （カ） 油の共用ができない	・家庭からの弁当持参	㋒

【参考】中学校給食での食物アレルギー対応方法決定フロー図



●生徒が有する食物アレルギーの状況に応じた給食での食物アレルギー対応（12ページ参照）は以下のとおりです。

【対応記号㋐】：通常食

① 対象者

- アレルゲン区分Ａのみに食物アレルギーを有する生徒
- アレルゲン区分Ａ以外に食物アレルギーを有しているが、給食での特別な管理を必要としない（給食でのアレルギー対応を希望しない）生徒

② 対応内容

- 通常食を提供します。
- アレルゲン区分ＢやＣに食物アレルギーを有していても、給食での特別な管理を必要としない（給食でのアレルギー対応を希望しない）場合は、毎月、家庭と学校・教育委員会でやりとりする書類はありません。保護者は、国分寺市ホームページでお知らせする詳細献立、及び調味料・加工品の原材料一覧で、給食に使用される食品を確認し、喫食の判断をします。なお、当日の生徒の喫食状況や該当するアレルゲンの有無について、教育委員会や学校では確認しません。生徒と保護者の責任において、給食を喫食します。

【対応記号㋑】：食物アレルギー対応食

① 対象者

- アレルゲン区分Ｂに食物アレルギーを有する生徒。

② 対応内容

- 毎日「食物アレルギー対応食」を提供します。献立ごとに食物アレルギー対応食と通常食または弁当と変更することはできません。
- 食物アレルギー対応食は、個別の専用容器、個別の専用袋に入れ、学校名・学年・氏名を表示し調理場から届けます。
- 学校では生徒が配膳室に直接取りに行きます。
- 教室で、アレルギー対応食専用のお盆（ピンク色）と食器（ピンク色）に移し替えて食べます。
- **食物アレルギー対応食を食べる生徒は、年間を通しておかわりができません。**

・ 面談等により対応内容を決定した後、学校や教育委員会と毎月やり取りする書類はありません。
・ アレルギー対応食の詳細献立については、「国分寺市ホームページ」をご確認ください。

【対応記号㋑】：弁当持参

① 対象者

・ アレルゲンの区分に関わらず、以下のいずれかに該当する生徒
（ア）極微量混入（コンタミネーション）で反応が誘発される可能性がある
（イ）調味料・だし・添加物の除去が必要
（ウ）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
（エ）多品目の食物除去が必要
（オ）食器や調理器具の共用ができない
（カ）油の共用ができない（調理場では揚げ油を複数回使用するため、他の物質が微量混入する可能性がある）
（キ）その他、上記に類似した中学校給食での対応が困難と考えられる場合
（ク）喫食の判断ができない

※ 調味料・だし・添加物について

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の食品については、除去しません。

これらについても除去対応が必要な生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、弁当対応を依頼します。

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
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

② 対応内容

・ 年間を通じて、弁当を持参します。
・ 一部弁当持参の場合は、保冷剤や保冷バック等を使用して自己管理、教室保管となります。面談等により対応内容を決定した後、学校や教育委員会と毎月やり取りする書類はありません。

4　食物アレルギー対応における主な役割

（１）学校の役割

食物アレルギー対応が必要な生徒のために、校長を責任者とし、関係者で「食物アレルギー対応委員会」等を組織します。それぞれの職務に応じて学校全体で対応し、日頃から学校内で共通理解を図っていくとともに、積極的に連携・協力していくことが大切です。また、緊急時に教職員が組織的に対応できるようにするため、教職員が食物アレルギーを理解し、実践的な訓練を定期的に行う必要があります。

学校での対応

①食物アレルギー対応委員会の設置

・ 学校長を責任者とし、食物アレルギーについて対応できる組織「食物アレルギー対応委員会」を設置します。委員会では生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し、具体的な食物アレルギー対応について方針を定めます。

【構成例】

委員長：校長

委　員：副校長、主幹教諭、生活指導主任、担任教諭、養護教諭、給食担当者、学務課栄養職員等など

・ 必要に応じて生徒毎に「アレルギー疾患個別取組プラン」を作成します。

②全ての教職員で対応

・ 特定の教職員に任せずに、組織的に対応します。

③疾患の理解に向けての研修会・緊急時の実践的な研修の実施

・ エピペン®や AED の使用方法の確認などを行います。

（２）校長の役割

・校内における食物アレルギー対応の最高責任者として、教育委員会等の方針を理解し、教職員に指導します。
・当該生徒の保護者等との面談を実施します。
・食物アレルギー対応委員会を設置・開催し、校内を統括します。
・毎日の食物アレルギー対応者を把握します。
・食物アレルギー対応食の検食を行います。

・緊急時には、適切かつ迅速な対応を指示します。
・不在にする際は、同等の対応ができるように、副校長と十分な引継ぎを行います。

（３）副校長の役割

・校長を補佐します。
・校長の役割を把握し、校長が不在の際は、その役割を代行します。

（４）主幹教諭の役割

・副校長を補佐します。
・副校長の役割を把握し、副校長が不在の際は、その役割を代行します。

（５）生活指導主任の役割

・食物アレルギーの有無にかかわらず、全校生徒が食物アレルギーについて、正しく理解できるような指導を計画します。
・食物アレルギー対応が必要な生徒の実態や個別取組プラン、緊急処置方法等について把握します。
・食物アレルギー対応委員会に参加します。

（６）担任教諭の役割

・食物アレルギーの有無にかかわらず、生徒が食物アレルギーについて、正しく理解できるように指導します。
・食物アレルギー対応が必要な生徒の実態や個別取組プラン、緊急処置方法等について把握します。
・必要に応じて、個別面談を実施します。
・食物アレルギー対応委員会に参加します。
・給食時間は、確実に確認し、誤食を防止します。また、安心で楽しい給食時間を過ごせるよう配慮します。
・食物アレルギー対応食を、対象の生徒に確実に受け渡します。
・給食時間に教室を不在にする場合は、サポートに入る教職員と事前に十分な引継ぎを行い、同等の対応ができるようにします。
・当該生徒が自分の食物アレルギーを認識し正しく行動できるように、保護者にも協力を求めます。

・給食の時間終了後も、生徒の体調の変化に注意します。
・緊急事態発生時は、研修内容を活かし、積極的に対応できるようにします。

（７）教職員の役割

・緊急事態発生時は、研修内容を活かし、積極的に対応できるようにします。
・担任教諭が不在でサポートに入る際、担任と同様に食物アレルギーを有する生徒の状態、対応内容を把握し、同じ対応ができるようにします。

（８）養護教諭の役割

・食物アレルギーについての正しい知識を教職員に周知し、担任教諭、学務課栄養職員等との連携を図ります。
・年に１回、校内で教職員を対象とした食物アレルギー対応研修を実施します。
・食物アレルギー対応委員会に参加します。
・食物アレルギー疾患を有する生徒の実態把握や個別の「アレルギー疾患個別取組プラン」、緊急時の対応方法等（応急処置方法や連絡先の確認、エピペン®の保管場所及び保管方法等）を給食担当者とともに立案します。
・当該生徒の保護者等との面談に参加します。
・主治医、学校医、医療機関と連携を図り、応急処置の方法や連絡先を確認します。

（９）給食担当者の役割

・食物アレルギー対応が必要な生徒の実態や個別取り組みプランについて学年で共有し、養護教諭と共に対応します。
・緊急処置方法等について学年で共有し、養護教諭へ積極的に協力します。
・食物アレルギー対応委員会を運営します。
・給食担当者は養護教諭と共に給食を運営します。

（10）教育委員会栄養職員の役割

・食物アレルギー対応が必要な生徒の状況を把握し、把握した情報は常に学校と共有します。
・「詳細献立表」、「食物アレルギー対応食詳細献立表」、「献立表」、「食物アレルギー対応食献立表」、「調味料・加工食品等原材料一覧」を作成し、学校・保護者に周知します。

・当該生徒の保護者等との面談に参加します。
・各学校の食物アレルギー対応委員会に必要に応じて参加します。
・給食の対応について、学校や保護者と調整します。
・安全な給食提供環境を構築します。
・具体的な調理、配膳作業等を管理します。

（11）中学校給食受託事業者の役割

・「食物アレルギー対応食配送チェック表」「食物アレルギー対応食受け渡しチェック表」を用いて、毎日確認し、対象の生徒に食物アレルギー対応食を確実に提供します。
・教育委員会学務課栄養職員等の調理指示のもと、異物混入、誤配食がないように指示書、及び作業工程表を確認しながら調理にあたります。
・必要に応じて当該生徒の保護者等との面談や食物アレルギー対応委員会に参加します。

（12）教育委員会の役割

・医療機関などの関係機関等との連携体制を構築します。
・学校での対応をより適切かつ安全に行うために、教職員等が継続的に学ぶ研修会の設定や校内研修実施のサポート、食物アレルギーに関する外部研修会などの情報提供を行います。

（13）保護者の役割

・「学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」及び「中学校給食における食物アレルギー対応同意書」等の提出、面談への参加など、アレルギー対応について、学校・学務課と連携して取り組みます。
・毎月、国分寺市ホームページを確認し、献立の内容、一部弁当持参日を確認します。
・生徒が食物アレルギーを認識して正しく行動できるように、毎日喫食する内容を確認し、必要に応じて一部弁当を用意します。
・年１回医師による診断を受けて、「学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」を提出します。

５　具体的な対応手順

（１）生徒の食物アレルギー状況の把握

学務課が入学前の11月頃に、小学校を通じて保護者へ「中学校給食における食物アレルギー対応について」と「中学校給食提供に関する調査（入学時用）」を配付します。保護者はLoGoフォームで回答します。

転入者には中学校から保護者へ「中学校給食における食物アレルギー対応について」、「中学校給食提供に関する調査」を配付し、保護者はLoGoフォームで回答します。

「中学校給食提供に関する調査」の回答結果を学務課から各中学校へ送付します。中学校と学務課は、回答結果に基づき、生徒の食物アレルギーの状況や学校給食における食物アレルギー対応の希望の有無などを把握します。

（２）食物アレルギー対応委員会の設置

校長を責任者として、「食物アレルギー対応委員会」を設置します。委員会では校内生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し、様々な対応を協議・決定します。

【構成例】
委員長：校長
委　員：副校長、主幹教諭、生活指導主任、担任教諭、養護教諭、給食担当者、学務課栄養職員等

（３）保護者との面談

学校は、給食を食べる上で何らかの配慮が必要な生徒の保護者に対して、必要に応じて面談等を実施し、当該生徒の状況や「学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」、「中学校給食における食物アレルギー対応同意書」、「中学校給食提供に関する同意書」の確認等を行います。面談には校長や養護教諭、教育委員会学務課栄養職員等が出席し、多くの関係職員が情報の把握、検討へ加われるようにします。面談では、学校としての基本的な考え方等を説明し、「学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」に記載されている事項を確認します。また、エピペン®に関する内容（使

用の有無、保管場所等）を確認します。あわせて、中学校給食におけるアレルギー対応やアレルギー対応食等について説明します。

①面談時の確認・聴取事項

ⅰ）医療機関、医師名及び指示内容
ⅱ）食物アレルギーの原因食物
ⅲ）食物アレルギーの症状・既往歴
ⅳ）家庭での除去食の状況等
…加工食品原材料の注意喚起表示についての確認（微量の混入について）
ⅴ）給食に関わる書類と、そのやりとり方法
ⅵ）学級内の生徒及び保護者へ当該生徒の食物アレルギー情報を提供することについての承諾等

②「アレルギー疾患個別取組プラン」作成

面談の内容に基づいて、給食以外で日常の授業における教材や、校外学習・移動教室・修学旅行といった食事を伴う行事の実施にあたって必要な場合は養護教諭と学務課栄養職員等が協力して、食物アレルギーの対応内容を記載した「アレルギー疾患個別取組プラン」を作成します。

（４）対応方法の決定

食物アレルギー対応委員会を開催し、「アレルギー疾患個別取組プラン」について協議を行い、対応内容を決定します。

①食物アレルギー対応委員会の開催

学校長を責任者とし、食物アレルギー対応委員会を開催します。
「学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」などの資料に基づき、対象となる生徒毎に、対応内容について協議・決定し、「アレルギー疾患個別取組プラン」を決定します。

②保護者への通知

学校と学務課で対応内容、適用日等を確認し、食物アレルギー対応を行う場合は保護者へ下記書類を送付します。

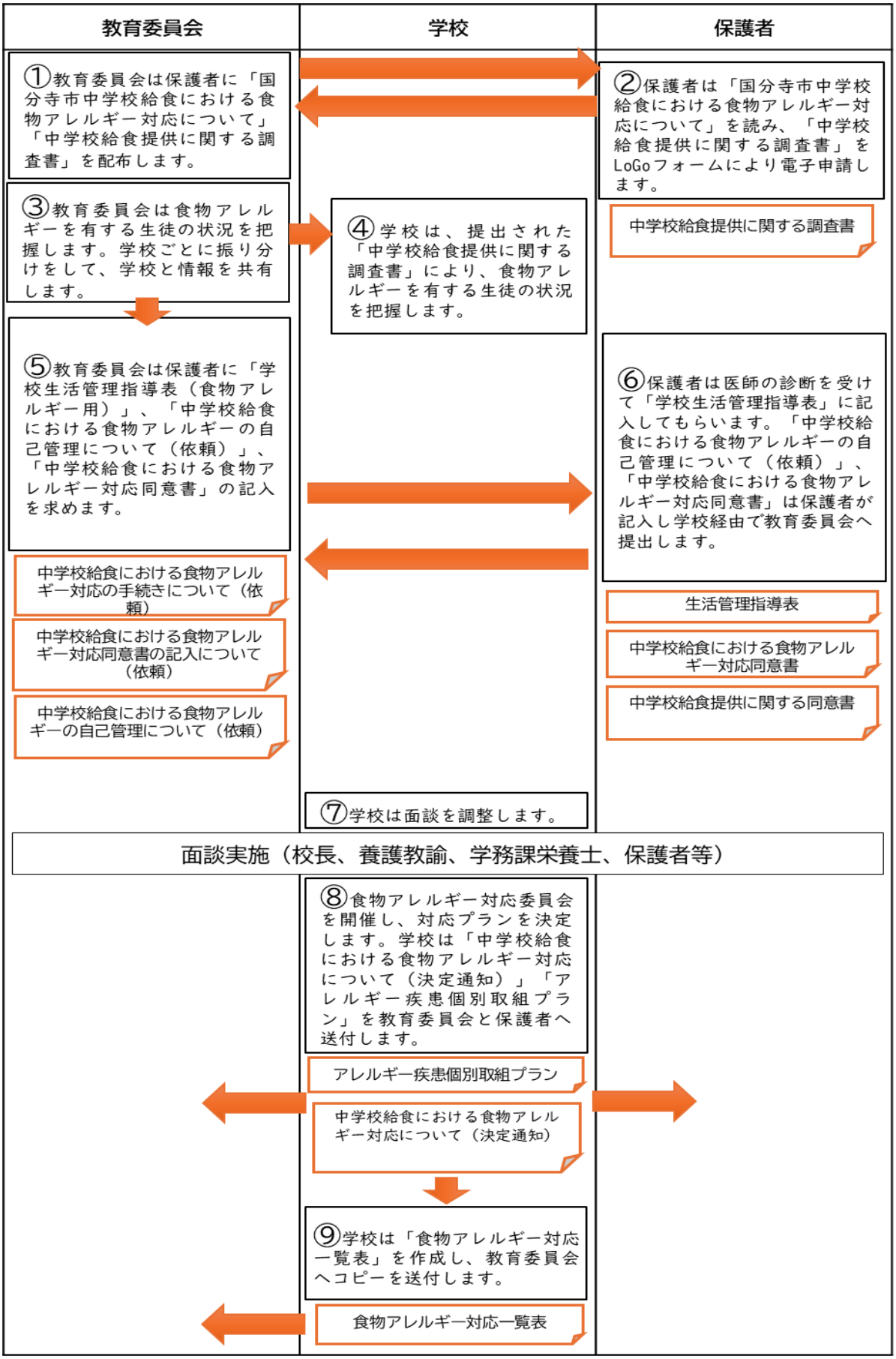
・「中学校給食における食物アレルギー対応について（決定通知）」
　…学校給食での対応が記載された通知文になります。
・「アレルギー疾患個別取組プラン」
　…食物アレルギー対応の具体的な内容が記載された書類になります。

※転入生等で対応内容が決定するまでの間は、保護者に家庭からの弁当持参を依頼します。

③学校内への周知

・養護教諭は、「アレルギー疾患個別取組プラン」（必要に応じて作成）、「食物アレルギー対応一覧表」を作成し、学務課へ送付します。
・給食担当者と養護教諭は、生徒毎の必要書類を揃えた個人ファイルを作成します。ファイルは、全教員が把握、利用できる職員室等の施錠のできる場所に保管します。

【対応決定までの流れ】


教育委員会
学校
保護者
①教育委員会は保護者に「国分寺市中学校給食における食物アレルギー対応について」「中学校給食提供に関する調査書」を配布します。
②保護者は「国分寺市中学校給食における食物アレルギー対応について」を読み、「中学校給食提供に関する調査書」をLoGoフォームにより電子申請します。
中学校給食提供に関する調査書
③教育委員会は食物アレルギーを有する生徒の状況を把握します。学校ごとに振り分けをして、学校と情報を共有します。
④学校は、提出された「中学校給食提供に関する調査書」により、食物アレルギーを有する生徒の状況を把握します。
⑤教育委員会は保護者に「学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」、「中学校給食における食物アレルギーの自己管理について（依頼）」、「中学校給食における食物アレルギー対応同意書」の記入を求めます。
⑥保護者は医師の診断を受けて「学校生活管理指導表」に記入してもらいます。「中学校給食における食物アレルギーの自己管理について（依頼）」、「中学校給食における食物アレルギー対応同意書」は保護者が記入し学校経由で教育委員会へ提出します。
中学校給食における食物アレルギー対応の手続きについて（依頼）
中学校給食における食物アレルギー対応同意書の記入について（依頼）
中学校給食における食物アレルギーの自己管理について（依頼）
生活管理指導表
中学校給食における食物アレルギー対応同意書
中学校給食提供に関する同意書
⑦学校は面談を調整します。
面談実施（校長、養護教諭、学務課栄養士、保護者等）
⑧食物アレルギー対応委員会を開催し、対応プランを決定します。学校は「中学校給食における食物アレルギー対応について（決定通知）」「アレルギー疾患個別取組プラン」を教育委員会と保護者へ送付します。
アレルギー疾患個別取組プラン
中学校給食における食物アレルギー対応について（決定通知）
⑨学校は「食物アレルギー対応一覧表」を作成し、教育委員会へコピーを送付します。
食物アレルギー対応一覧表

④食物アレルギー対応の変更・解除

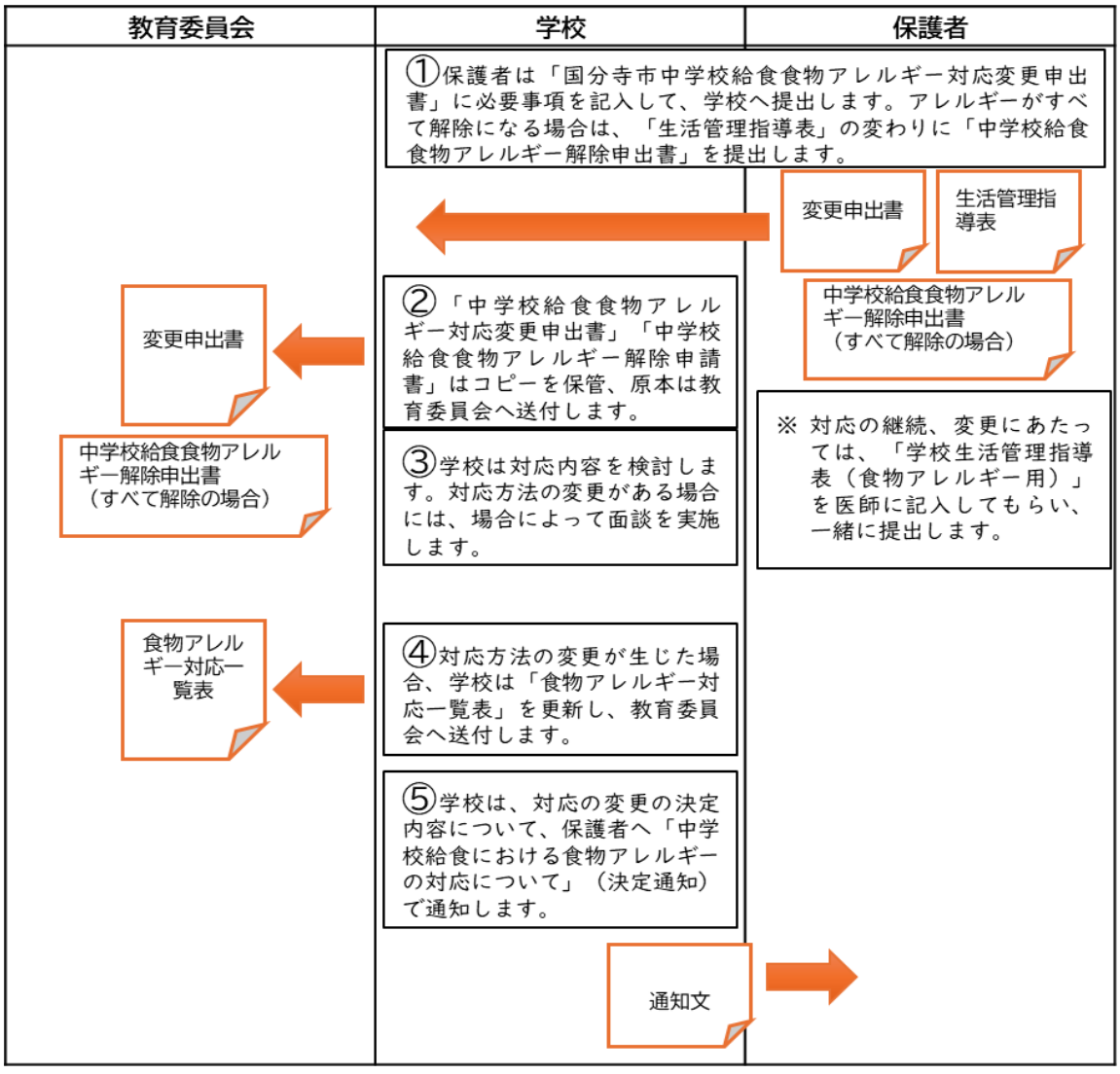
学校給食における食物アレルギー対応内容に変更があった場合、保護者は「中学校給食食物アレルギー対応変更申出書」と「学校生活管理指導表」を学校へ提出します。また、食物アレルギー対応が必要なくなった場合には、「中学校給食食物アレルギー解除申出書」を学校へ提出します。

学校は、提出された「中学校給食食物アレルギー対応変更申出書」、「学校生活管理指導表」、「中学校給食食物アレルギー解除申出書」の内容を食物アレルギー対応委員会で共有、対応内容を検討し、「中学校給食における食物アレルギー対応について（決定通知）」で保護者へ対応内容を通知します。

なお、通常食（対応記号㋐）への変更は、食物アレルギー対応の解除とみなします。

養護教諭は、「食物アレルギー対応一覧表」を更新します。

【食物アレルギー対応の変更・解除の流れ】



（４）対応開始　確認書類のやり取り

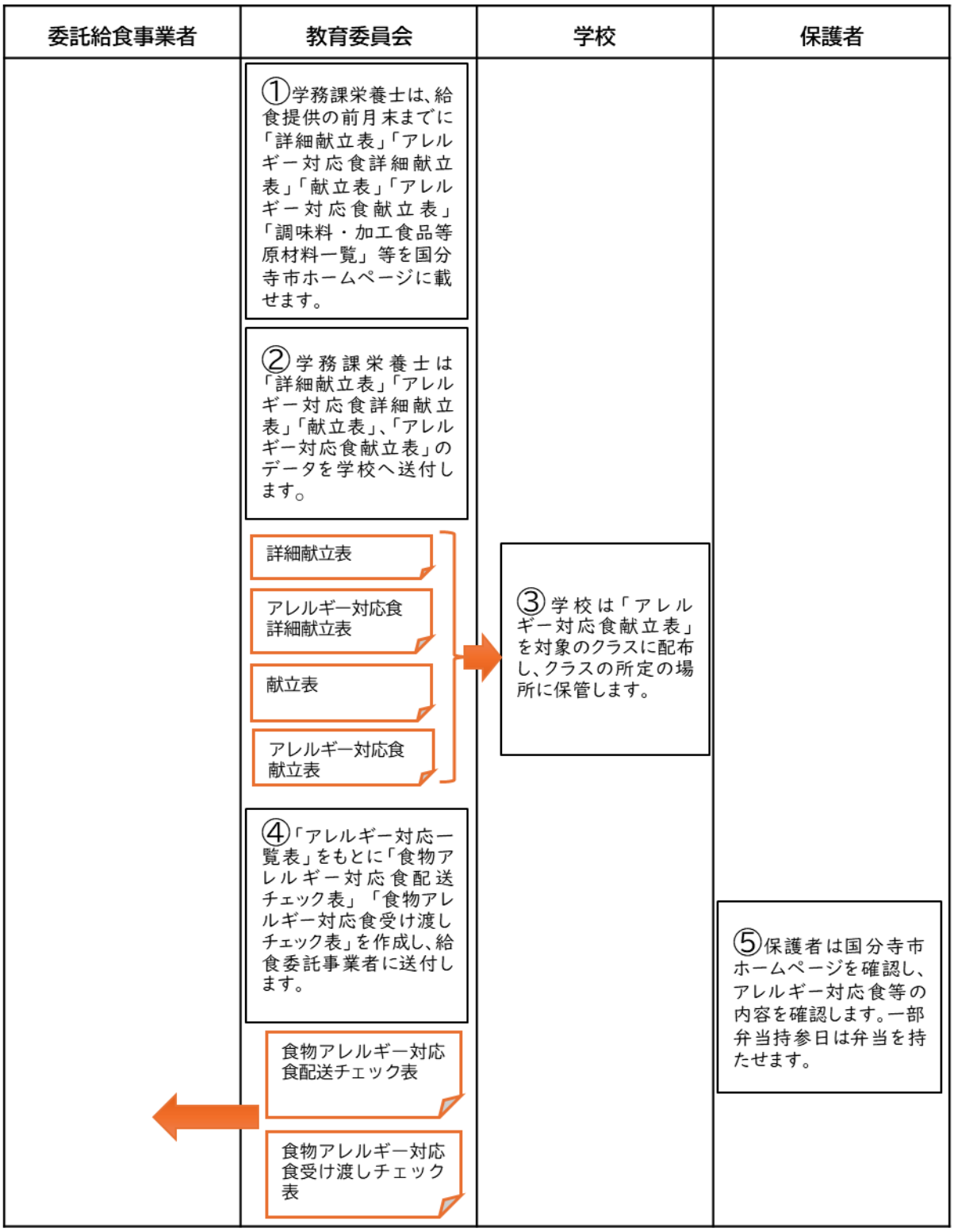
①食物アレルギー対応食・弁当併用の生徒

・学務課栄養職員は、「食物アレルギー対応食詳細献立表」、「食物アレルギー対応食献立表」、「調味料・加工食品等原材料一覧」をホームページに載せます。
・保護者と生徒は、献立内容を確認し、家庭の判断により必要に応じて一部弁当を持参します。
・**食物アレルギー対応食を食べる生徒は年間を通しておかわりができません。**
・弁当持参の場合は、保冷剤や保冷バック等を使用して自己管理、教室保管となります。

②通常食・弁当併用の生徒

・学務課栄養職員は、「詳細献立表」、「献立表」、「調味料・加工食品等原材料一覧」をホームページに載せます。
・保護者と生徒は、献立内容を確認し、家庭の判断により必要に応じて一部弁当を持参します。
・弁当持参の場合は、保冷剤や保冷バック等を使用して自己管理、教室保管となります。

【毎月の確認書類のやりとり】



（５）対応開始　日々の確認

①食物アレルギー対応食、食物アレルギー対応食・弁当併用

学務課栄養職員はその日に提供する給食の内容や対象の生徒を把握するため「食物アレルギー対応食配送チェック表」「食物アレルギー対応食受け渡しチェック表」を作成します。

ⅰ）毎朝

・担任教諭等は、「献立表」、「アレルギー対応食献立表」、「アレルギー一覧表」から当日の給食の配慮事項を確認します。

・配膳員は、「食物アレルギー対応食配送チェック表」を確認し、対象の生徒を把握します。

ⅱ）給食調理時

・給食調理員は食物アレルギー対応食の献立に基づき、調理します。

・複数人で確認し、生徒毎の個別容器に配食します。

ⅲ）配送時

・配送員は、調理場から食物アレルギー対応食を受け取り、対象校へ配送します。

ⅳ）配膳時・給食受け渡し時

・配膳員は、配送員から食物アレルギー対応食を受け取り、「食物アレルギー対応食配送チェック表」にサインをします。

・アレルギー対応生徒は配膳室に給食を取りに行きます。対応食を受け取った生徒は「食物アレルギー対応食受け渡しチェック表」に受領サインをします。

・配膳員は「食物アレルギー対応一覧表」を確認し生徒に直接対応食を手渡し、サインをします。指定時間までに対象の生徒がとりに来ない場合は管理職に報告をします。

ⅶ）最終確認

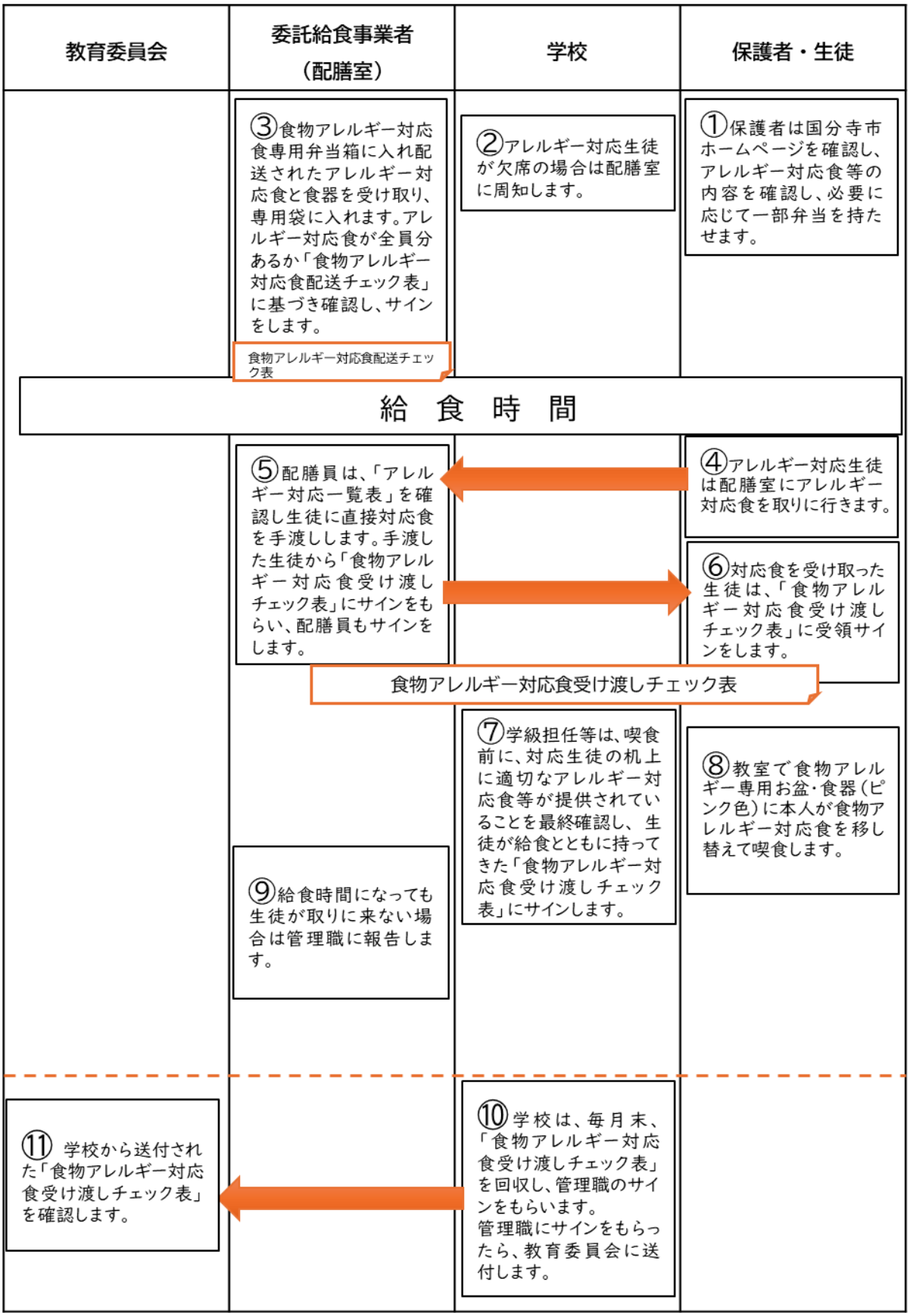
・学級担任等は、喫食前に対応生徒の机上に適切なアレルギー対応食等が提供されていることを最終確認し、生徒がアレルギー対応食と一緒に持ってきた「食物アレルギー対応食受け渡しチェック表」にサインをします。

・**食物アレルギー対応食を食べる生徒は年間を通しておかわりができません。**

②通常食・弁当併用の生徒

・学務課栄養職員は、「献立表」、「詳細献立表」、「調味料・加工食品等原材料一覧」をホームページに載せます。
・保護者と生徒は、献立表を確認し、家庭の判断により必要に応じて一部弁当を持参します。
・弁当持参の場合は、保冷剤や保冷バック等を使用して自己管理、教室保管となります。

【食物アレルギー対応の日々の確認】



もしも、食物アレルギー事故が発生したら…

（1）食物アレルギー事故発生時の対応

- 「食物アレルギー事故」とは、食物アレルギー対応が必要な生徒に、『除去対応が適切ではない食物アレルギー対応食』や『通常食』を誤って提供したこと」と定義付けています。

- 食物アレルギー事故が発生し、生徒がその給食を口にしてしまった場合、食物アレルギー症状を発症する恐れがあり、その症状に応じて適切に対応する必要があります。

- 生徒に食物アレルギー症状がみられる場合の対応
  - 緊急性が高い症状がみられる場合⇒ただちに救急車で医療機関へ搬送
  - 中程度の症状（中等症）がみられる場合⇒速やかに医療機関受診
  - 軽い症状（軽症）がみられる場合⇒安静にして注意深く経過観察します。そのうえで、少なくとも１時間は５分ごとの症状の変化を観察し、改善が見られない場合は医療機関を受診します。

- 生徒に食物アレルギー症状がみられない場合
  - 生徒が原因食物を口にした場合でも、症状がみられないことがあります。食物アレルギー症状は、原因食物の摂取後30分以内に発症することが多く、症状がみられない場合でも、発症時のために準備しておく必要があります。
  - 30分～１時間程度は、５分ごとに症状の有無を観察します。

（2）保護者の方との面談

- 事故の原因を特定し、再発防止策を講じます。事故事例をヒヤリハット事例とともに蓄積します。

研修の実施

- 食物アレルギーに関する知識の拡充や、事故事例及びヒヤリハット事例を踏まえた研修を実施します。

（７）食物アレルギー事故発生時の対応

国分寺市教育委員会では、「食物アレルギー事故」を、食物アレルギー対応が必要な生徒に、「『除去対応が適切ではない食物アレルギー対応食』や『通常食』を誤って提供したこと」と定義付けています。

食物アレルギー事故が発生し、生徒がその給食を口にしてしまった場合、食物アレルギー症状を発症する恐れがあります。その症状などに応じて以下のとおり対応します。また、その給食を食べた時間、食べたもの・量、症状や処置・対応などの経過について、「緊急時対応経過記録表」記録します。

①生徒に食物アレルギー症状がみられる場合

ⅰ）緊急性が高い症状がみられる場合

緊急性が高い食物アレルギー症状や「アナフィラキシーショック」が生じた場合、迅速かつ適切な対応を行う必要があります。ただちに救急車で医療機関へ搬送します。

「アレルギー疾患個別取組プラン」の「緊急時の対応について」に記載された「注意すべき症状」、「緊急時の対応」、「緊急時に搬送できる医療機関」を確認した上で、「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」（東京都保健医療局発行）に沿って対応します。

【緊急性が高い食物アレルギー症状（再掲）】

全身の症状 （神経の症状や循環器の症状）	呼吸器の症状	消化器の症状
・ぐったり、意識もうろう ・失禁 ・脈が触れにくい・不規則 ・唇や爪が青白い	・のどがしめ付けられる ・声がかすれる ・犬が吠えるような咳 ・息がしにくい ・持続する強い咳き込み	・持続する強い（がまんできない）腹痛 ・繰り返す嘔吐

ⅱ）中程度の症状（中等症）がみられる場合

中程度の症状（中等症）が１つでもみられる場合においても、迅速かつ適切な対応を行う必要があります。

「アレルギー疾患個別取組プラン」の「緊急時の対応について」に記載された「注意すべき症状」、「緊急時の対応」、「緊急時に搬送できる医療機関」を確認した上で、生徒が内服薬を持っていれば、その内服薬を飲ませます。そのうえで、緊急性の高い症状への移行に備えて、エピペン®を準備しておき、速やかに医療機関を受診させます（救急車の要請も考慮します）。

また、医療機関に到達するまで、５分ごとに症状の変化を観察し、①の緊急性の高い症状が１つでもみられたら、エピペン®を使用します。

【中程度の症状（中等症）】

呼吸器の症状	消化器の症状	目・口・鼻・顔面の症状	皮膚の症状
・数回の軽い咳	・中程度のお腹の痛み ・１～２回の嘔吐 ・１～２回の下痢	・顔全体の腫れ ・まぶたの腫れ	・強いかゆみ ・全身に広がるじんま疹 ・全身が真っ赤

ⅲ）軽い症状（軽症）がみられる場合

軽い症状（軽症）が１つでもみられる場合、まず、「食物アレルギー個別対応取組プラン」の「緊急時の対応について」に記載された「注意すべき症状」、「緊急時の対応」、「緊急時に搬送できる医療機関」を確認します。生徒が内服薬を持っていれば、その内服薬を飲ませます。

そのうえで、生徒を安静にし、少なくとも１時間は５分ごとに症状の変化を観察します。症状の改善がみられない場合は医療機関を受診させます。

【軽い症状（軽症）】

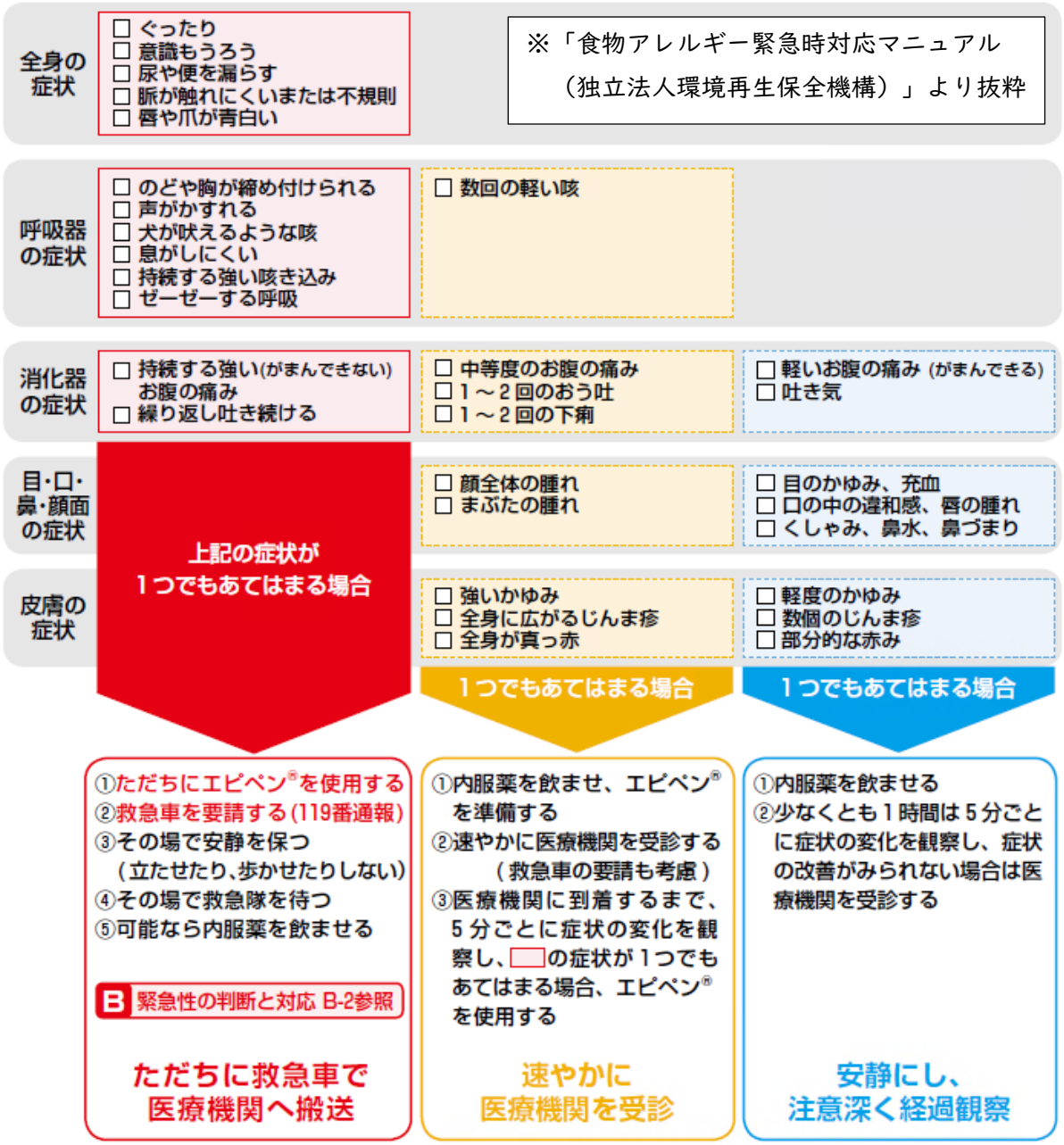
消化器の症状	目・口・鼻・顔面の症状	皮膚の症状
・軽いお腹の痛み（がまんできる） ・吐き気	・口のかゆみ、充血 ・口の中の違和感、唇の腫れ ・くしゃみ、鼻水、鼻づまり	・軽度のかゆみ ・数個のじんま疹 ・部分的な赤み

②生徒に食物アレルギー症状がみられない場合

生徒が原因食物を口にした場合でも、ⅰ）～ⅲ）の症状がみられないことがあります。食物アレルギー症状は、原因食物の摂取後30分以内に発症することが多く、現時点では症状がみられない場合でも、発症時のために準備しておく必要があります。

少なくとも、「食物アレルギー個別対応取組プラン」の「緊急時の対応について」に記載された「注意すべき症状」、「緊急時の対応」、「緊急時に搬送できる医療機関」を確認します。そのうえで、30分から１時間程度は、５分ごとに症状の有無を観察します。

【食物アレルギー症状への対応まとめ】



（８）事故発生状況及びヒヤリハット事例の収集・周知

食物アレルギー事故が発生した場合、生徒の安全を確保することが第一です。生徒の安全を確保した上で、事故発生状況報告などの対応を行います。

事故発生状況報告及びヒヤリハット（以下で説明します。）事例を収集し周知することは、対応や体制などの改善を図る上で重要であり、他の学校の教職員に対する注意喚起につながります。また、教職員の危機に対する意識を高めるとともに、これまで気づかなかった事故の可能性が認識されることもあります。

①事故発生時の報告などについて

ⅰ）事故発生状況の報告及び食物アレルギー事故発生状況報告書の提出

食物アレルギー対応が必要な生徒に、『除去対応が適切ではない食物アレルギー対応食』や『通常食』を誤って提供した場合、生徒が原因食物を口にしたか否かに関わらず、教育委員会（学務課・学校指導課）へ遅くとも事故発生日中にご連絡ください。

その後、全ての内容を記載した「食物アレルギー事故発生状況報告書」を教育委員会（学務課）へ提出してください。

ⅱ）保護者への説明・周知

食物アレルギー対応が必要な生徒に、『除去対応が適切ではない食物アレルギー対応食』や『通常食』を誤って提供した場合、当該生徒の保護者の方へ電話・訪問により、事故発生の経過を説明し、謝罪します。

併せて、当該校が全保護者宛に事故発生の経過、及び再発防止策等について、可能な限り事故発生当日に文書等で報告（通知）をしてください。

②ヒヤリハット事例の報告について

食物アレルギー事故には至らないもの、一歩間違えれば事故になった、危なかった、「ヒヤリとした」「ハッとした」経験を「ヒヤリハット事例」として全体で共有します。大事故としないための対策を考えて実行し、以後の事故防止に努めます。

ヒヤリハット事例が発生した場合は、教育委員会（学務課）へ「食物アレルギーヒヤリハット報告書」を提出します。

教育委員会（学務課）は、その事例を各校へ情報共有します。

【食物アレルギー事故発生時等の対応まとめ】

項目	対応内容	対応組織
食物アレルギー事故のうち、生徒が当該給食を口にした場合（生徒に健康被害の恐れがあった場合）	学校から「食物アレルギー事故発生状況報告書」を教育委員会（学務課）に提出。 当該生徒の保護者へ事故発生の経過説明・謝罪。 当該校の全保護者宛に、事故発生の経過及び再発防止策等について、文書等で報告。	報告：学校 保護者対応：学校
ヒヤリハット事例（生徒が当該給食を口にしていない場合）	学校から「食物アレルギーヒヤリハット報告書」を教育委員会（学務課）に提出。 教育委員会（学務課）は、ヒヤリハット事例を、各学校に情報共有。	報告：学校 情報共有：教育委員会

（９）研修の実施

食物アレルギーに関する知識の拡充や、事故事例及びヒヤリハット事例を踏まえた研修を実施します。

①職員研修

ⅰ）研修時期

４月に新規で国分寺市に配属となった教職員等を対象として行います。

ⅱ）研修内容

ア　アレルゲンの理解、献立作成について、除去食の基本的な考え方の理解

イ　国分寺市統一ルールの理解（「中学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」）

ウ　ヒヤリハット事例の検証及び対策についての情報共有

②校内研修　※学校が主催で実施します。

ⅰ）エピペン®投与研修

食物アレルギー・アナフィラキシー症状の基本的な知識の修得及びエピペン®投与の実践をします。

ⅱ）シミュレーション研修

「シミュレーション訓練シナリオ」を用いて、教員一人ひとりが、緊急時の役割に応じた行動を確認し、繰り返し訓練を行うことにより習熟することを目的に実施します。

資料

食物アレルギーの対応と教育委員会・学校・保護者間での必要提出書類一覧

対応者	必要書類	対応時の状況	給食提供内容		
			あ	い	う
			通常食	アレルギー対応食	弁当のみ
教育委員会	①	入学時	○	○	○
	②	転入時	○	○	○
	③	新規	○	○	▲
		変更	○	○	▲
	④	新規	×	○	×
		変更	×	○	×
	⑤	新規	○	×	×
		変更	○	×	×
	⑥		○	○	○
	⑦		▲	▲	▲
	⑧	新規	○	○	▲
		変更	○	○	▲
学校	⑨	新規	▲	○	▲
		変更	▲	○	▲
保護者	①	入学時	○	○	○
	②	転入時	○	○	○
	③	新規	▲	○	▲
		変更	▲	○	▲
	④	新規	×	○	×
		変更	×	○	×
	⑤	変更	○	×	×
		新規	○	×	×
	⑥		○	○	○
	⑦		▲	▲	▲

▲提出をお願いする場合あり

①	中学校給食提供に関する調査書（入学時用）（LoGoフォーム）
②	中学校給食提供に関する調査書（転入者用）（LoGoフォーム）
③	学校生活管理指導表
④	中学校給食における食物アレルギー対応同意書の記入について（依頼） 中学校給食における食物アレルギー対応同意書
⑤	中学校給食における食物アレルギーの自己管理について（依頼） 中学校給食提供に関する同意書
⑥	中学校給食食物アレルギー対応変更申出書
⑦	中学校給食食物アレルギー解除申出書
⑧	中学校給食における食物アレルギーの対応について（決定通知）
⑨	アレルギー疾患個別取組プラン