

小平市立小・中学校における 食物アレルギー対応方針

令和6年4月

小平市教育委員会

目 次

【はじめに】	1
I 食物アレルギー対応の考え方	1
1 基本的な考え方	1
2 対応の基礎となるもの	2
II 食物アレルギーへの対応	4
1 対応決定までの流れ	4
2 学校給食における食物アレルギーへの対応	5
3 小学校給食における食物アレルギー対応	7
4 中学校給食における食物アレルギー対応	11
5 給食提供における体制づくり	16
6 給食提供における調理作業	17
7 学校給食以外の学校生活における食物アレルギーへの対応	18
8 特別支援学級における食物アレルギーへの対応	20
III 緊急時（アナフィラキシー発症時）の対応	20
1 対応の手順	20
2 アナフィラキシー対応ホットラインの活用	20
3 平時からの備え	21
4 すべての事故の報告、ヒヤリハット事例、ホットライン使用事例の報告	22
IV 教育委員会の取組	22
1 関係機関等との連携	22
2 研修の実施	23
3 保護者への理解・啓発	23
V 方針の見直し	24

【はじめに】

本方針は、小平市立小・中学校（以下「学校」という）における食物アレルギーのある児童・生徒への対応に関して、これまでの各学校の取組や保護者からの要望、社会情勢等も踏まえ課題を整理したうえで、教育委員会の基本的な考え方と学校が拠り所とする基準を定めたものです。

したがって、学校が本方針を正しく理解し、適切に運用しなければならないのは当然ですが、対象児童・生徒の生命・身体を守るためには、正確かつ詳細な情報、家庭における取組状況等を把握することが不可欠であり、本方針では、保護者にも多くの協力を求めています。

教育委員会と学校は、本方針に則り、保護者も含めたすべての関係者と一丸となって、すべての児童・生徒が安全・安心で充実した学校生活を送れるよう、相互の理解と信頼、連携・協力のもと取り組んでいくこととします。

I 食物アレルギー対応の考え方

1 基本的な考え方

(1) 安全が最優先であること

食物アレルギーによる事故は、対象児童・生徒の生命にかかわる可能性があることから、学校生活における対応で最優先すべきは安全性の確保である。

したがって、対象児童・生徒に関わるすべての者がこのことを十分認識するとともに、実情に合わない無理な対応を避け、安全管理上のリスクを最小限にするよう努めなければならない。

(2) 子どもにとって望ましいものであること

安全性を確保したうえで、対象児童・生徒が他の児童・生徒と同様に充実した学校生活を送れるよう、学校はあらゆる場面において最大限の配慮をしなければならない。

他方、対象児童・生徒が、その発達段階に応じて、食の自己管理能力を身に付け、将来に向けて自立できるよう支援する観点も必要である。

また、他の児童・生徒に対しては、食物アレルギーを正しく理解するよう、教育活動の中で指導していかななければならない。

(3) 保護者との信頼関係を構築すること

食の自己管理能力の育成など、食に関する指導の第一義的な責任は家庭にあるとともに、学校は集団生活で成り立っていることから、食物アレルギー対応を家庭同様にきめ細かく行うことは困難である。

したがって、保護者が本方針を十分に理解し、学校が保護者から必要な協力を得られるよう、信頼関係構築のため、教育委員会と学校がそれぞれの役割を果たさなければならない。

2 対応の基礎となるもの

(1) 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」

「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン 令和元年度改訂（公益財団法人日本学校保健会作成、文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課監修）」（以下「ガイドライン」という）に準拠して対応する。

(2) 「学校給食における食物アレルギー対応指針」

「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」に準拠する。

(3) 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」

対象児童・生徒の食物アレルギーの原因となる食物（以下「原因食物」という）や症状、家庭における取組状況などを把握するため、保護者から「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」※（以下「学校生活管理指導表」という）の提出を求め、これに基づいて対応する。

※「ガイドライン」で示された様式を指す。

(4) 「食物アレルギー対応委員会※」

各学校に校長、副校長、学級担任、養護教諭、保健・給食担当教員、栄養教諭・栄養士（以下「栄養士」という）等で構成する「食物アレルギー対応委員会」を設置し、本方針に基づき、学校における食物アレルギー対応の具体的な内容を検討・決定する。

なお、食物アレルギー対応委員会には、必要に応じて、学校給食センター所長、教育委員会の担当者、学校医、調理員の代表、関係保護者、主治医等を加えることができる。

※各学校により名称、構成員は異なることがある。

校長	<ul style="list-style-type: none"> ・校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、教育委員会等の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。 ・食物アレルギー対応委員会を設置する。 ・個別面談を実施（マニュアルに定められた者と一緒に行う）する。 ・関係教職員と協議し、対応を決定する。
保健主任	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応委員会を開催する ・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。
教職員	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態や個別の取組プランを情報共有する。 ・緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認等）について共通理解を図る。 ・学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーを有する児童・生徒のアレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。
学級担任 副担任	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。 ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 ・給食時間は、決められた確認作業（指さし声出し）を確実にを行い、誤食を予防する。また楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 ・食物アレルギーを有する児童・生徒の給食の喫食や食べ残し状況等を記録し、実態把握に努める。 ・給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。 ・他の児童・生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
養護教諭 アレルギー 対応給食担 当	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法等を立案し、全教職員間の連携を図る。 ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 ・主治医、学校医、医療機関との連携を図り、必要に応じて応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。
栄養士 栄養教諭	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態把握や個別の取組プラン等を養護教諭とともに立案する。 ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 ・安全な給食提供環境を構築する。 ・マニュアルや個別の取組プラン等に基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理する。
調理員 配膳員	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を理解し、対応の内容を確認する。 ・栄養士の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。

※教職員の役割例「学校給食における食物アレルギー対応役割分担表」(資料 3)参照。

※中学校は常勤の教員から「アレルギー対応給食担当」を選任し、アレルギー対応について学校給食センターと連絡・調整を行う。

Ⅱ 食物アレルギーへの対応

1 対応決定までの流れ

以下の（１）から（５）は状況に応じて前後することもあるが、学校はおおむねこの流れに沿って、対象児童・生徒への食物アレルギー対応を決定するものとする。

なお具体的な手順については、「小平市立小学校における食物アレルギー対応マニュアル」「小平市立中学校における食物アレルギー対応マニュアル」に従って対応を行う。

（１）食物アレルギーの把握

学校は、就学時健康診断や入学説明会、また、転入時や進級時などの機会をとらえて、対象児童・生徒とその状況について把握するよう努める。

具体的には、新一年生保護者・転入生保護者・在校生保護者に「アレルギー調査票」を配布し、アレルギーの有無と対応の希望を調査する。進級時は、前年度中に調査し、対応または取り下げ申請の準備を行う。

なお、学校は必要に応じて、入学説明会等において（保護者からの了解を得たうえで）入学前に対象児童・生徒が通園・通学していた幼稚園・保育園・小学校・受診医療機関からの情報収集にも努める。特に小学校・中学校は連携して積極的に情報交換を行う。

（２）「学校生活管理指導表」・必要書類の提出

学校生活において、食物アレルギーに関して特別な配慮が必要な場合には、主治医の所見を付した「学校生活管理指導表」の提出を保護者に求める。

対象児童・生徒が在籍する間、食物アレルギーの状況の変化の有無にかかわらず、毎年度当初までに１回、「学校生活管理指導表」の提出を求めるとともに、状況の変化やそれに伴う対応の変更がある場合には、その都度「学校生活管理指導表」の提出を求める。

学校給食に関して特別な配慮が必要な場合には、必要書類の提出を保護者に求める。

（３）保護者との面談、資料の作成

学校は、管理職、学級担任、養護教諭、栄養士等と保護者との面談を実施し、対象児童・生徒の食物アレルギーの状況を把握するとともに、本方針に基づく学校の対応の考え方を保護者に説明し、理解・協力を求める。

学校は、面談実施後、その内容を記録した「面談記録」、対応が決定したものについては対応内容を記録した対象児童・生徒の「食物アレルギー個別取組プラ

ン」を速やかに作成する。

「食物アレルギー個別取組プラン」の控えにより、保護者に対応内容を通知する。確実な受け渡しが行えるよう注意を払う。

(4) 食物アレルギー対応委員会の開催

食物アレルギー対応委員会を開催し、学校生活における対応や配慮事項を検討・決定する。その際、必要に応じて、対象児童・生徒の主治医、学校医からの助言を受けるなど連携に努める。

(5) 「食物アレルギー個別取組プラン」の作成、全教職員への周知等

食物アレルギー対応委員会で決定した内容をまとめた「食物アレルギー個別取組プラン」を全教職員に周知する。

また、このプランを対象児童・生徒に関する他の書類とともに職員室や保健室など所定の場所に保管し、対象児童・生徒がアレルギー症状を発症するなど緊急時に確認できるようにする。

(6) 「食物アレルギー個別取組プラン」の引継及び見直し

対象児童・生徒の食物アレルギーの状況に変化があり、主治医の診断のもと学校の対応について保護者から変更の希望があった場合には、(2)から(5)により「食物アレルギー個別取組プラン」の見直しを行う。

また、進級時には、学校内で再度対象児童・生徒への対応を周知徹底する。中学校入学時には保護者の了解を得たうえで、学校間で確実に情報を引き継ぐこととする。保護者に対しても、これらの機会に改めて、学校に十分情報提供を行うよう求める。

(7) 個人情報の管理

学校は、上記(1)から(6)において、収集した対象児童・生徒の個人情報を十分留意して管理するものとする。

2 学校給食における食物アレルギーへの対応

(1) 基本的な考え方

学校給食における食物アレルギーへの対応は、次に挙げる学校給食の特徴を踏まえて考えられなければならない。

- 限られた条件(施設・人員・時間)の中で、小学校においては200食から800食余り、中学校においてはおよそ4,500食を大量調理しなければならない。
- 学校給食は教育活動の一環として、豊富な食材を使用しながら、児童・生徒

に食の大切さや喜びを感得させ、望ましい食習慣などを育成する食育の重要な役割を担っている。

□教室における配膳には児童・生徒も関わるため、安全管理上のリスクが高まらざるを得ない。

したがって、小学校給食における食物アレルギー対応については、「ガイドライン」(P 4 2～4 3)に示されたレベル1からレベル3までとし、レベル4の代替食対応は、市の給食を取り巻く環境に照らし、安全性が十分確保できないことから実施しない。

中学校給食における食物アレルギー対応については、「ガイドライン」(P 4 2～4 3)に示されたレベル1からレベル4までとする。

なお、どの対応レベルにおいても、発達段階に応じて児童・生徒本人も献立内容と給食の対応について認識できるよう、家庭での指導を依頼する。

また、誤食・誤配を防止するために、複雑・過剰な対応をしないこととする。学校給食において、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調味料・だし・添加物等については基本的に除去する必要はないことから、これらについて対応が必要な児童・生徒は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、安全な給食は困難な場合には、弁当対応を考慮する。

(2) 特定食物の使用頻度の検討

ア 特に重篤度の高い原因食物である、そば・落花生(ピーナッツ)・くるみ・ペカンナッツ・カシューナッツ・ピスタチオ・ヘーゼルナッツ・マカダミアナッツ・アーモンド・キウイフルーツは、学校給食での提供を不可とする。

イ 特に発症数の多い原因食物：卵・乳・小麦・えび、かに

次のように提供方法等を工夫する。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とする。

- ・できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮する。同じ原因食物の使用は最小限とし、対応を単純化する。
- ・同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食物が使用されない日を設けるなど考慮する。
- ・加工食品は、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮する。

以下、小学校、中学校ごとに給食の対応内容について述べる。

3 小学校給食における食物アレルギー対応

以下の(1)から(5)に沿って、小学校給食における食物アレルギー対応を行う。
より具体的な手順等については、「小平市立小学校における食物アレルギー対応マニュアル」に従って行うものとする。

(1) 対応内容

【レベル1 詳細な献立表対応】

原則として、小平市立小学校では実施しない。食物アレルギーがあり、学校生活での配慮が必要な場合は、レベル2またはレベル3の対応を行う。ただし、状況により詳細な献立表のみ配布する場合も「学校生活管理指導表」と必要書類の提出を保護者に求める。

学校生活での配慮を必要とせず自己除去を行う場合は、管理不要に該当する。

なお、詳細な献立表の作成と配付は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも必ず行う。

【レベル2 弁当対応】

○完全弁当対応

原因食物が多岐にわたる場合、または微量でも重篤なアレルギー症状を起こす場合には、レベル3の除去食対応が困難であり、安全性を確保するため、弁当持参を保護者に依頼する。

完全弁当持参を依頼する例

(ア) ごく微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- a) 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
- b) 原材料の欄外表記（注意喚起表示）についても除去指示がある
- c) 多品目の食物除去が必要
- d) 食器や調理器具の共用ができない
- e) 揚げ油の共用ができない
- f) コンタミネーション[※]への対応が必要
- g) 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

(イ) 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

※コンタミネーション…食品を製造する際、原材料として使用していないにも関わらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入すること。

○一部弁当対応

献立内容によって、原因食物が給食の一部に当たる時、その分を弁当として持参する。ただし、原因食物が給食の一部であっても、著しく栄養価が不足するなど保護者が1食分の弁当持参を希望する場合には、これを妨げない。

弁当持参を依頼するに当たっては、保護者に過度の負担がかからないよう、献立や栄養価等、内容は問わないことを説明する。対象児童が持参した弁当は、衛生上の事故等を防止するために、児童本人が管理するものとする。給食時間に合わせて、保護者等が学校に弁当を持参することを妨げない。

給食費については、1食分の弁当を持参する日が同月内に累計4食以上生じた場合には返金対象とし、1食単価に不食となった食数を乗じた金額を返金する。

【レベル3 除去食対応】

栄養士は、対象児童の保護者に、「アレルギー対応連絡表」^{※1}で、原因食物を原則すべて除去（完全除去^{※2}）した除去食を1種類^{※3}提示し、保護者の了解のもと提供する。保護者の了解が得られない場合、または原因食物が多岐にわたり調理の過程での完全除去が困難な場合、微量でも重篤なアレルギー症状を起こす場合、原因食物が加工食品の原材料に含まれ安全性の確保が困難な場合には、弁当持参を依頼する。

除去の方法は、調理の過程で、原因食物を加える前に取り分けて、別に調理するものとする。その際には、取り分けから完成までを同じ調理員が行い、原因食物が調理器具や白衣等に付着しないよう、細心の注意を払うこととする。

なお、調理業務を委託している学校においても、委託業者の現場責任者との十分な連携・協力のもと、本方針に基づく対応を確実に行うものとする。

※1「アレルギー対応連絡表」のかわりに「アレルギー対応献立表」を使用しても良い。

※2「完全除去」とは…学校給食で最優先されるべきは安全性であることから、原因食物を提供「する」か「しない」かの二者択一とすること。（参考：「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）」

※3例えば、原因食物がエビである児童、卵である児童がそれぞれ1名いた場合、エビと卵を完全除去した中華丼を除去食として両児童に提供する。なお、原因食物が小麦粉である場合には、パンそのものの提供ができないため、おにぎり等の一部弁当持参を依頼することになる。

乳アレルギーのため、年間を通して飲用牛乳（ミルクコーヒーは含まない）を除去する場合には、その費用にあたる部分の給食費を返金する。

(2) 除去食対応の対象基準

次の要件を満たした場合に、除去食を提供することとする。

したがって、児童及び家庭の嗜好、信条により食べられない食物は、安全管

理上必要な食物アレルギー対応に注力するため、除去食の対象としない。

□主治医による診断

「学校生活管理指導表」において、主治医の所見欄に、対象児童に食物アレルギーがあることが記載されていること。

□原因食物の特定

原因食物が特定されていること。

なお、学校は、保護者から提出された「食物アレルギー原因食物調査票」(様式 3)により、対象児童が食べられる範囲について、事前に十分な情報提供を受けるのが望ましい。

□家庭での取組状況

家庭での食事においても、除去食の対応が十分できており、その内容等について保護者から学校(栄養士)への情報提供ができていていること。特に、学校給食では豊富な食材を使用することから、献立表に対象児童が食べたことがない食材があった場合には、事前に家庭での食事アレルギー症状が出ないことが保護者により確認されていること。

□医療機関への定期的な受診

原則として、年1回以上、保護者により対象児童の医療機関受診が行われていること。

(3) 除去食の配食時及び給食指導における注意事項

学校における食物アレルギー事故の発生は、給食の誤配によるものが多いことから、学校は配膳時等に特に注意を払わなければならない。

□トレイ・食器の色分け

除去食であることを、児童本人、学級担任及び他の児童が確認できるように、色の違うトレイと食器を使用する。食器は、アレルギー対応食・持参品の料理のみに使用し、対応内容をより明確にする。(飲用牛乳のみ除去の場合は除く)

□除去食の対応内容の明示

除去食には、対象児童のクラス名、名前、原因食物を記載したカードを貼るなどの方法により明示する。

□複数人による配膳のダブルチェック

調理後にアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理する。

チェックにあたっては、決められたチェック箇所、タイミングで、決められた方法(ダブルチェック、指差し声出し等)で確認し、記録に残す。

調理員から担任へ除去食の受け渡しを行う際も間違いがないか確認をし、担任の署名を記録に残す。

□学級担任による配膳

除去食の配膳は原則学級担任が行うこととし、児童本人に確実に配膳するよう細心の注意を払う。学級担任が行うことができない場合には、他の教職員が行うこととする。ただし、万が一に備えて、児童本人や他の児童に対しても、配膳時に十分注意するよう、日頃から指導する。

また、学級担任は、他の児童の給食配膳時にも、対象児童が原因食物に触れないよう、給食当番をさせないなど配慮する。家庭においても、「アレルギー対応連絡表」を確認のうえ、学級担任に申し出るよう依頼する。

学級担任は、食物アレルギーを有する児童が対応食を確実に食べたかを確認する。必要により栄養士に報告をする。

□給食指導

学級担任は、除去食を提供する日の給食時には、対象児童の状況を確認する。栄養士は必要に応じて学級担任を支援する。

□おかわり

誤配食防止のため、除去食を含めた当日の給食すべてについて、該当児童のおかわりを禁止とする。ただし、該当児童にはあらかじめ通常より多めに配食するなど、できる限り配慮するものとする。（飲用牛乳のみ除去の場合は除く）

□実施における問題の報告

事故及びヒヤリハットも含めて、すべての問題点を食物アレルギー対応委員会に報告し、施設ごと対応方法の評価、検討を行う。

（調理員）

調理作業中におきた事故及びヒヤリハットを含めて、すべての問題点を学校長に報告する。

（担任）

喫食や食べ残し状況、事故及びヒヤリハットを含めて、すべての問題点を学校長に報告する。

（栄養士）

対応を必要とする児童の学級を訪問して実態把握や個別指導に努める。

（食物アレルギー対応委員会）

問題点の検討及び見直しを行う。

（4）対応を変更する場合

対象児童の食物アレルギーの状況に変化があり、主治医の診断のもと学校給食の対応について保護者から変更の希望があった場合には、「学校生活管理指導表」、「食物アレルギー原因食物調査票」（様式 3 ）、「食物アレルギー個別取組プラン」（様式 4 ）など必要な書類の再提出を求め、個別面談の実施、食物アレ

ルギー対応委員会の開催を行い、対応内容の変更について検討する。

弁当持参から除去食の提供に、または、除去食から通常の給食の提供に変更するに当たって、安全性の確保の点から、変更当初に給食の時間への立ち合いなど必要な協力を保護者に求める場合には、過度の負担がかからないよう留意する。

(5) その他の配慮事項

対象児童が他の児童と同様に、学校給食を楽しみ、充実した時間を過ごせるように、安全性の確保を前提として、できる限りの配慮と対応に努めなければならない。

□バイキングやリクエスト給食における配慮

これらの取組は、移動教室に向けた準備のため、また、児童の食に対する興味や関心を引き出すものとして実施されている。

実施に当たっては、対象児童も何らかの形で参加でき、楽しめる方法を工夫するなど、配慮に努めなければならない。

□他の児童への指導

対象児童の保護者の了解を得たうえで、学級担任は、学級の他の児童に対して、食物アレルギーに関する正しい知識と、対象児童の安全への配慮を共有できるよう、指導するものとする。

特に、対象児童が弁当を持参する場合や、原因食物に触れないよう給食当番をしない場合などに、他の児童が理解できるように、発達段階に応じた指導や説明をしなければならない。

4 中学校給食における食物アレルギー対応

以下の(1)から(5)に沿って、中学校給食における食物アレルギー対応を行う。食物アレルギーへの対応が必要な場合には、「学校生活管理指導表」と必要書類の提出を保護者に求める。学校給食センター（以下給食センター）で食物アレルギー対応が必要な場合、学校長は「学校給食における食物アレルギー等対応依頼書」(様式108)を提出する。

より具体的な手順等については、「小平市立中学校における食物アレルギー対応マニュアル」に従って行うものとする。

(1) 対応内容

【レベル1 詳細な献立表対応及び対象生徒による自己除去】

給食センターの栄養士は、通常の献立表のほか、原因食物を明示した「原材料表」「詳細献立表」を作成し、各学校のアレルギー給食対応担当者に配付する。またホームページへ掲載し、周知する。

学校は、事前に申し出ている保護者に対して、「原材料表」「詳細献立表」を

配付する。保護者の指示の下、学級担任が確認し、生徒自身が通常食から原因食物の自己除去を行う。

自己除去を行う際、著しく栄養価が不足するなど保護者が弁当持参を希望する場合には、これを妨げない。

学校生活での配慮を必要とせず自己除去を行う場合は、管理不要に該当する。

【レベル2 弁当対応】

○完全弁当対応

原因食物が多岐にわたる場合、または微量でも重篤なアレルギー症状を起こす場合には、レベル3・レベル4の対応が困難であり、安全性を確保するため、弁当持参を保護者に依頼する。

完全弁当持参を依頼する例

(ア) ごく微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- a) 調味料・だし・添加物等に含まれる微量アレルギーの除去が必要
- b) 原材料の欄外表記（注意喚起表示）についても除去指示がある
- c) 多品目の食物除去が必要
- d) 食器や調理器具の共用ができない
- e) 揚げ油の共用ができない
- f) コンタミネーション[※]への対応が必要
- g) 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

(イ) 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

※コンタミネーション…食品を製造する際、原材料として使用していないにも関わらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入すること。

○一部弁当対応

献立内容によって、原因食物が給食の一部に当たる時、その分を弁当として持参する。ただし、原因食物が給食の一部であっても、著しく栄養価が不足するなど保護者が1食分の弁当持参を希望する場合には、これを妨げない。

弁当持参を依頼するに当たっては、保護者に過度の負担がかからないよう、献立や栄養価等、内容は問わないことを説明する。

給食費については、1食分の弁当を持参する日が同月内に累計4食以上生じた場合には返金対象とし、1食単価に不食となった食数を乗じた金額を返金する。

【レベル3 除去食対応】

○対応品目

卵(鶏卵、うずらの卵)、牛乳・乳製品、えび、かに

栄養士は、対象生徒の保護者に、「アレルギー対応食連絡表」(様式111)で、対応品目を「完全除去」※¹した対応食を1種類※²提示し、保護者の了解のもと提供する。保護者の了解が得られない場合、対応食に対応品目以外に原因食物がある場合、原因食物が多岐にわたり調理の過程での完全除去が困難な場合、微量でも重篤なアレルギー症状を起こす場合、原因食物が加工食品の原材料に含まれ安全性の確保が困難な場合には、弁当持参を依頼する。

除去の方法は、調理の過程で、原因食物を加える前に取り分けて、別に調理するものとする。その際には、材料の取り分けから完成までをアレルギー専門調理員が行い、原因食物が混入しないよう、細心の注意を払うこととする。

※¹「完全除去」とは…学校給食で最優先されるべきは安全性であることから、原因食物を提供「する」か「しない」かの二者択一とすること。(参考:「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」)

※²例えば、原因食物がえびである生徒、卵である生徒がそれぞれ1名いた場合、えびと卵を完全除去した中華丼を除去食として両生徒に提供する。

「乳」についての対応食提供により、年間を通して飲用牛乳(ミルクコーヒーを含む)を除去する場合には、その費用に当たる部分の給食費を返金する。「乳」による食物アレルギーであっても、対応食提供を申請していない場合には、返金の対象とはならない。

【レベル4 代替食対応 (主食のみ)】

○対応品目

卵(鶏卵、うずらの卵)、牛乳・乳製品、えび、かに

主食に対応品目があり、除去食では料理として成り立たない場合のみ代替食を行う。また代替食に使用する食材は、通常食で入札しているものに限る。

(2) 対応食(レベル3・レベル4)対応の対象基準

次の要件を満たした場合、対応食を提供することとする。

したがって、生徒及び家庭の嗜好、信条により食べられない食物は、安全管理上必要な食物アレルギー対応に注力するため、対象としない。

□原因食物に対応品目(卵・乳・えび・かに)を持つ生徒。

※原因食物が対応品目に該当する生徒は、対応食の申請を推奨する。

□主治医による診断

「学校生活管理指導表」において、主治医の所見欄に、対象生徒に食物アレルギーがあることが記載されていること。

□原因食物の特定

原因食物が特定されていること。

なお、学校は対象生徒が食べられる範囲について、事前に十分な情報提供を受けるのが望ましい。

□家庭での取組状況

家庭での食事においても、除去食の対応が十分できており、その内容等について保護者から学校または給食センターへの情報提供ができていていること。特に、学校給食では豊富な食材を使用することから、献立表に対象生徒が食べたことがない食材があった場合には、事前に家庭での食事アレルギー症状が出ないことが保護者により確認されていること。

□医療機関への定期的な受診

原則として、年1回以上、保護者により対象生徒の医療機関受診が行われていること。

(3) 対応食の配食時及び給食指導における注意事項

学校における食物アレルギー事故の発生は、給食の誤配によるものが多いことから、学校は配膳時等に特に注意を払わなければならない。

□アレルギー対応食ランチジャー(以下「ランチジャー」という)

対応食はランチジャーに入れ、学校、クラス、名前、原因食物を記載し、個別にカゴ等にセットして給食センターから学校へ配送する。

□トレイ・食器の色分け

対応食であることを、生徒本人、学級担任及び他の生徒が確認できるように、色の違うトレイと食器を使用する。(飲用牛乳のみ除去の場合は除く)

□複数人による配膳のダブルチェック

配膳室到着後にアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理する。

チェックにあたっては、決められたチェック箇所、タイミングで、決められた方法(ダブルチェック、指差し声出し等)で確認し、記録に残す。

配膳員から対象生徒へ対応食の受け渡しを行う際も間違いがないか確認をし、署名する。対象生徒は喫食前に担任と再度確認し、担任は署名をする。

□学級での配膳

対応食がある日における喫食可能な普通食の受け取りは、原則対象生徒が行うこととし、配膳時のアレルギー原因食物混入を防ぐため、クラスで一番最初に配膳を行う。学級担任は、生徒本人や他の生徒に対しても、配膳時に十分注意するよう、日頃から指導する。

また、学級担任は、対象生徒が原因食物に触れないよう、給食当番を交代させるなど配慮する。家庭においても、「アレルギー対応食連絡表」(様式111)を確認のうえ、学級担任に申し出るよう依頼する。学級担任が不在のときは副担任・補教教員が行う。

□給食指導

学級担任は、食物アレルギーを有する生徒が対応食を確実に食べたか、または原因食物を食べていないかなど対象生徒の状況を「アレルギー対応食連絡表」(様式111)や「喫食確認表 兼 不食返金申請書」(様式114)で確認する。副担任・養護教諭は必要に応じて学級担任を支援する。

□おかわり

誤配食防止のため、対応食を含めた当日の給食すべてについて、該当生徒のおかわりを禁止とする。ただし、該当生徒にはあらかじめ通常より多めに配食するなど、できる限り配慮するものとする。(飲用牛乳のみ除去の場合は除く)

□実施における問題の報告

事故及びヒヤリハットも含めて、すべての問題点を食物アレルギー対応委員会に報告し、施設ごと対応方法の評価、検討を行う。

(調理員・配膳員)

調理作業中や配膳中におきた事故及びヒヤリハットを含めて、すべての問題点を給食センター所長を通じて学校長に報告する。

(担任・副担任)

喫食や食べ残し状況、事故及びヒヤリハットを含めて、すべての問題点を学校長に報告する。

(養護教諭・栄養教諭・栄養士)

対応を必要とする生徒の学級を訪問して実態把握や個別指導に努める。

(食物アレルギー対応委員会)

問題点の検討及び見直しを行う。

(4) 対応を変更する場合

対象生徒の食物アレルギーの状況に変化があり、主治医の診断のもと学校給食の対応について保護者から変更の希望があった場合には、「学校生活管理指導表」と必要書類の再提出を求め、個別面談の実施、食物アレルギー対応委員会

の開催を行い、対応内容の変更について検討する。

(5) その他の配慮事項

対象生徒が他の生徒と同様に、学校給食を楽しみ、充実した時間を過ごせるように、安全性の確保を前提として、できる限りの配慮と対応に努めなければならない。

□リクエスト給食における配慮

この取組は、生徒の食に対する興味や関心を引き出すものとして実施されている。実施に当たっては、対象生徒も楽しめる方法を工夫するなど、配慮に努めなければならない。

□他の生徒への指導

対象生徒の保護者の了解を得たうえで、学級担任は、学級の他の生徒に対して、食物アレルギーに関する正しい知識と、対象生徒の安全への配慮を共有できるよう、指導するものとする。

特に、対象生徒が弁当を持参する場合や、原因食物に触れないよう給食当番をしない場合などに、他の生徒が理解できるように、発達段階に応じた指導や説明をしなければならない。

5 給食提供における体制づくり

(1) 調理器具、食材の管理

食物アレルギー対応に使用する調理器具、食材等の管理についてルールを定め、混入を防ぐ。

ア 調理器具

対応食専用の調理器具や食器具類を使用することが望ましい。その場合は、一般の調理器具や食器具類と区別して保管する。

イ 食材

使用する食材の「給食物資商品規格書」を保管する。

(2) 調理担当者の区別化

「作業工程表」を作成し、いつ、どこで、誰が、何に気をつけて作業をするかを確認する。対応食担当調理員は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化をして作業をする。

(3) 調理作業の区別化

対応食を調理する作業を区別化する。対応のための「作業動線図」を作成し、事故予防につなげる。「作業動線図」はホワイトボード等を活用し、調理員全員が確

認できるように工夫する。

6 給食提供における調理作業

(1) 実施献立・調理手順等の確認

前日あるいは当日の朝、栄養士と調理にかかわる全員でアレルギー対応作業も明記した「調理室手配表」、「作業工程表」、「作業動線図」を参照しながら、綿密な打合せを行う。また、対応に必要なその他の書類も相互に間違いがないか確認をする。

なお、「調理室手配表」、「作業工程表」、「作業動線図」は普通食用のものと対応食用のものとを別に作るのではなく、1枚で普通食・対応食に係る作業が確認できるようにする。

【確認項目】

- ・対応が必要な児童・生徒
- ・除去する食材と献立
- ・調理の担当者
- ・調理の手順
- ・使用する器具
- ・取り分けるときは、そのタイミング
- 「作業工程表」作成のポイント
 - ・必ず事前に作成する。
 - ・調理員と綿密な打合せを行い、共通理解を図る。
 - ・普通食の「作業工程表」の中に対応食の作業工程についても明記する。
 - ・いつ、どこで、誰が、何に気をつけて（混入・誤配等）作業するか明記する。
 - ・途中で取り分ける料理についても明記する。
- 「作業動線図」作成のポイント
 - ・必ず事前に作成する。
 - ・普通食の「作業動線図」の中に対応食の作業動線についても明記する。
 - ・対応食の食材は、普通食の動線と分けてわかるように明記する。
 - ・対応食を調理する場所を明記する。
 - ・混入が心配される場所について明記し、注意を促す。

(2) 対応食の調理手順

ア 検収

複数の検収担当者が、使用する食材や調味料を複数で確認し、記録する。

【確認項目】

- ・納品された食材が発注した食材であるか確実に検収する。
- ・加工食品等は業者から提出された詳細な原料配合と同じ食品か確認する。
- ・加工食品は必ず原材料表をもらって確認する。（原材料の変更はないか、

違う食品ではないか等)

イ 調理作業

- ・対応食担当調理員は、他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして作業を行う。
- ・調理員は「調理室手配表」、「作業工程表」、「作業動線図」に基づいて作業する。調理作業中は差別化を意識して作業を行う。
- ・普通食と一緒に調理し、原因食物を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当調理員が原因食物の混入がないことを確認してから取り分ける。
- ・事前に決められた確認箇所、事前に決められた方法（ダブルチェック、声出し指差し等）によりチェックを徹底する。
- ・普通食と同様、温度管理、保存食の採取、検食を行う。

7 学校給食以外の学校生活における食物アレルギーへの対応

学校給食以外でも、授業や行事などで、原因食物を扱ったり食事を伴ったりすることがあるため、学校は、対象児童・生徒への影響について十分配慮し、必要に応じて事前に食物アレルギー対応委員会を開催して対応を検討・決定する。

(1) 食物・食材を扱う活動（理科、生活科、図画工作科・美術科、技術・家庭科、家庭科、特別活動、部活動、学校行事等）

原因食物を食べなくても、触れる、吸い込むだけでアレルギー症状を起こす場合があるため、学校は指導計画の立案から実施の各段階で、対象児童・生徒への対応を検討・決定する。対象児童・生徒の学級担任や指導教員は、必要に応じて養護教諭や栄養士と事前に情報共有を行うものとする。

- 調理実習
- 食材を使用した理科実験
- 小麦粘土を使った活動
- 牛乳パックのリサイクル体験
- 学童農園体験
- 食に関する出前授業
- そば打ち体験
- 豆まき
- クラブ活動、部活動等で食材を使用するもの

(2) 校外学習、宿泊行事

遠足、社会科見学、移動教室、修学旅行等の校外学習や宿泊を伴う行事等では、普段の学校生活に比べ教職員の目が行き届きにくい傾向があるため、参加する教職員全員が対象児童・生徒の状況を把握し、食事の配慮やアレルギー症状の発症

に備えた準備等をしておく必要がある。

□食事

遠足や社会科見学等では、児童・生徒が持参した弁当や菓子の交換などをしないよう、学級担任等が指導する。対象児童・生徒の家庭においても、他の児童・生徒の弁当や菓子を「もらわない」「食べない」指導をするように依頼する。

校外学習等で弁当などを調達する場合は、学校は事前に献立を取り寄せ、対象児童・生徒の保護者に確認を依頼したうえで、購入を決定する。

班行動により生徒だけで食事をする（生徒自身が店や献立を決定する）場合には、学級担任等は、事前学習など班行動の計画を立てる際に、食物アレルギーのある生徒の食事内容に注意を払う。また、他の生徒が、該当生徒の事情について正しく認識し理解できるよう、指導を行う。なお、保護者に対しても、校外学習の通知文等を通じて、生徒自身が当日の食事に十分注意するよう、家庭での指導を依頼する。

宿泊を伴う行事では、学校は事前に宿泊施設に除去食等の対応を確認し、保護者にも対応内容の確認と児童・生徒本人による自己管理の指導を依頼する。なお、そばアレルギーがある児童・生徒については、「ソバガラ枕」にも注意する必要があることから、事前に宿泊施設に確認を行う。

※食物アレルギーではないが、ハチなどの昆虫刺傷により重篤なアレルギー症状を発症する児童・生徒についても、遠足や宿泊を伴う行事の際には、次の緊急時の対応を準備しておく必要がある。

□緊急時

学校は、対象児童・生徒が宿泊先で重篤なアレルギー症状を発症した場合に備え、搬送する医療機関についての相談や、円滑な受診のため主治医による紹介状の準備など、保護者への協力を依頼する。

対象児童・生徒にアドレナリン自己注射薬（商品名「エピペン®」、以下「エピペン」という）などの救急治療薬が処方されている場合は、学校は、持参薬の有無や管理方法、アレルギー症状を発症した場合の対応について、事前に保護者と十分協議し、参加する教職員全員がその内容について把握しておくこととする。

(3) 運動（体育科・保健体育科、クラブ活動・部活動）

運動と原因食物の組み合わせにより食物依存性運動誘発アナフィラキシーが誘発される場合があるため、学校は、対象児童・生徒が原因食物を食べたことが分かった場合には、以後4時間*運動をさせないように注意を払うとともに、児童・生徒本人に確実に指導する。

症状が誘発される運動の強さには個人差があるため、学校は保護者から、家庭

での状況についての情報提供を受け、学校生活における運動を安全に管理する。

学校は、体育科・保健体育科の授業、クラブ活動・部活動を管理・監督する学級担任以外の教員や外部指導員と、対象児童・生徒の状況について情報共有するとともに、保護者に対してもこれらの教職員等への情報提供を依頼する。

※多くの場合は、原因食物の摂取後2時間以内の運動で発症するとされているが、確実に症状を起こさない間隔ということで4時間とする。

8 特別支援学級における食物アレルギーへの対応

これまで述べてきた学校における食物アレルギーへの対応は、対象児童・生徒が特別な支援を要する児童・生徒である場合にも、基本的には大きく変わるものではない。

しかしながら、対象児童・生徒の状況の把握、保護者からの情報提供、学校内での情報共有、複数人での確認など、あらゆる対応について、より徹底が図られなければならない。

また、保護者からも、情報提供、学校の対応についての理解・協力を十分得る必要がある。

他方、学校教育活動の中で、食物アレルギーの自己管理や他者への配慮について指導する点においても、児童・生徒一人一人の発達段階に応じた観点が必要となる。

(1) 給食の提供

安全性を確保できない場合には、対象児童・生徒による自己除去や、教職員による無理な対応をできる限り排し、必要な場合には保護者に弁当持参などの協力を依頼する

(2) 通学バス

食物アレルギーのある児童が特別支援学級に通学・通級する際に、教育委員会が運行する通学バスを利用する場合、対象児童が乗車中にアレルギー症状を発症するなどの緊急時に備えて、バス運行担当課はバス利用申請時等の機会をとらえて、バス運行委託業者への必要な情報提供を行うよう、対象児童の保護者に依頼するものとする。

Ⅲ 緊急時（アナフィラキシー発症時）の対応

1 対応の手順

東京都が作成した「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」（2022年1月版）（資料4）に基づき対応する。

2 アナフィラキシー対応ホットラインの活用

公立昭和病院と覚書を締結しているアナフィラキシー対応ホットラインを活用する。「公立昭和病院アナフィラキシー対応ホットライン連絡シート」（資料5）に基づ

き、児童・生徒のアレルギー症状発症時に、その症状の判断及び救急搬送の受入れ等に係る相談が必要な場合に活用できるよう、適切な使用方法を全教職員に周知する。

3 平時からの備え

(1) 情報把握・共有

学校が、対象児童・生徒の食物アレルギーの状況を把握しない限り、適切な対応を行うことは困難であるため、保護者に対して、機会をとらえて情報提供を依頼し、把握に努める。

学校生活において、食物アレルギーに関して特別な配慮が必要な場合には、「学校生活管理指導表」、食物アレルギー対応委員会、「食物アレルギー個別取組プラン」の内容について、対象児童・生徒に関わる者すべてが情報共有するものとする。

(2) 役割分担の決定とシミュレーションの実施

学校は、緊急時における校内の役割分担をあらかじめ決定し、緊急時にそれぞれの役割に沿って適切に動けるよう、シミュレーション訓練を毎年度実施する。

役割を与えられた教職員が不在の場合にも、校内の全教職員が代理を果たせるよう、「シミュレーション用シナリオ」(資料 6)や「緊急時対応カード」(資料 7・8)等を職員室や保健室、教室等に備えるとともに、全教職員が訓練に参加するものとする。

(3) エピペン及び内服薬の管理

対象児童・生徒が緊急性の高いアレルギー症状を発症した時に、迅速、適切にエピペンを使用するためには、児童・生徒本人がエピペンを携帯・管理することが基本となる*。

学校が代わってエピペンを管理する場合には、学校の実情を踏まえたうえで、主治医、学校医、学校薬剤師等の指導のもと、保護者と十分に協議して方法を決定するものとし、保管場所など管理方法を全教職員に周知する。

また、エピペン同様、内服薬についても、緊急時に確実に使用できるよう管理方法を決めておき、「食物アレルギー個別取組プラン」に記載するとともに、全教職員に周知する。

※主治医に2本処方してもらい、本人と学校で1本ずつ保管とする対応も有効である。

(4) AEDの管理

緊急時に確実に使用できるよう、設置場所と使用方法を全教職員に周知する。

夏季水泳指導の時期などに、通常の設定場所と異なる場合には、特にその周知を徹底する。

(5) 校内研修の実施

緊急時のシミュレーション訓練のほか、食物アレルギーに関する基礎知識や児童・生徒への指導を向上させるため、校内研修を積極的に実施する。

(6) 家庭における対象児童・生徒への指導

食物アレルギーによる重大事故の未然防止や早期対応には、日頃からの家庭における対象児童・生徒への指導が特に重要である。

□体調不良を感じたときには早い段階で周囲に伝えること

対象児童・生徒が、いつ、校内のどこで、緊急性の高いアレルギー症状を発症するか分からないため発見が遅れる可能性もあること、児童・生徒本人が食物アレルギーによる症状と確実に認識できるものではないことなどから、初期対応が適切に行われない場合も想定される。

したがって、家庭において日頃から、体調不良を感じたときには早い段階で周囲に伝えるよう、対象児童・生徒への指導を依頼する。

□登下校時等に症状が発症した場合の対応を確認しておくこと

登下校中や校外で緊急性の高いアレルギー症状を発症することも十分考えられるため、家庭において、その場合の対応を児童・生徒本人と話し合っておくこと、周囲が事情を確認できるよう通学カバン等に表示しておくなど、必要な措置について働きかける。

4 すべての事故、ヒヤリハット事例、ホットライン使用事例の報告

すべての事故及びヒヤリハット事例は、状況や問題となった原因、改善方法について管理職に報告する。学校内や調理場内でそれらの情報を共有し、食物アレルギー対応委員会において検証し、対策を検討し、事故防止の徹底に努めることが重要である。また、校長は「食物アレルギー緊急時対応報告書」(資料 9)を用いて、教育委員会に事故、ホットライン使用事例が起こった状況を報告する。

IV 教育委員会の取組

1 関係機関等との連携

(1) 学校との情報共有

学校における食物アレルギー対応については、本方針に則り、食物アレルギー対応委員会が中心になって行うものであるが、教育委員会においても学校からの報告を受け、対象児童・生徒のエピペンの携帯状況、学校給食の対応状況等を把握する。必要に応じてアレルギー専門医と連携を図り、環境整備・指導・支援を行うとともに、保護者が本方針及び学校の対応への理解・協力を深められるよう、

主体的な役割を担うものとする。

学校における食物アレルギーの状況については、毎年度当初、学校からの報告により把握することとするが、重篤なアレルギー症状を起こす、エピペンの携帯に至るなど、状況に大きな変化があった場合には、随時把握するものとする。

また、年度途中の転入学児童・生徒で上記に該当する場合にも、把握するものとする。

(2) 学校保健会の機能強化への支援

先に述べたように、学校における食物アレルギー対応は、基本的には各学校内で完結するものであるが、その中で出現した対応困難な課題については、広く共有するとともに、全校統一的な対応策を検討しなければならない。

小平市学校保健会は、市の学校保健に関係ある各種機関団体相互の連絡を密にし、学校保健の充実と発展を図ることを目的として、校長、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、養護教諭、栄養士をもって組織されており、上記の役割を担うのに最もふさわしい組織である。

教育委員会は、学校保健会が食物アレルギーの分野についても期待される役割をより一層果たせるよう、必要な支援を行う。

(3) 小平市医師会との連携

小平市医師会は、市の医療・福祉・保健施策の推進に欠くことができない存在であり、市の学校保健においてもこれまで密接な連携・協力関係を築いてきた。

本方針と学校における具体的な対応等について、学校医、対象児童・生徒の主治医（市内医師である場合）が認識を共有できるよう、小平市医師会からの働きかけを依頼するとともに、医療の専門分野の立場からの、より積極的な助言など支援を得られるように、一層連携を強めていく。

2 研修の実施

学校が本方針を正しく理解し、適切に運用するとともに、緊急時に迅速・的確な判断と対応を行えるよう、校長、副校長をはじめとした教職員、養護教諭、栄養士、調理員など対象児童・生徒に関わる者すべてを対象に、研修を繰り返し実施するものとする。

これまでも、食物アレルギーへの意識向上を目的とした研修を実施してきたところであるが、基礎知識のさらなる充実と、緊急時のシミュレーション訓練など実践的で実効性のあるものへと研修の質の向上を図る。

3 保護者への理解・啓発

本方針の基本的な考え方でも述べたように、食に関する指導の第一義的な責任は家

庭にあり、学校が家庭同様のきめ細かな対応を行うことは困難である。

また、保護者自身の食物アレルギーへの認識が必ずしも十分でない場合がある。

そこで、機会をとらえて保護者への啓発を行い、本方針と学校の対応への理解促進に努める。

V 方針の見直し

近年の食物アレルギーのある児童・生徒の増加、食物アレルギーへの関心の高まりといった傾向は、今後も続くものと予測される。

教育委員会では、最新の知見や国・東京都の動向を注視しながら、児童・生徒にとって安全・安心で充実した学校生活を目指し、今後も必要に応じて本方針を見直すものとする。

改定履歴

- 平成26年3月 初版発行
- 平成27年3月 小平市教育委員会と公立昭和病院との間でホットラインを開設したため（平成27年1月13日 覚書の締結）追記
- 平成28年4月 文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針」が発行されたことによる追加事項等改定
- 平成30年4月 弁当持参に関する返金規定の制定による改定
- 令和3年4月 「小平市立小学校における食物アレルギー対応マニュアル」の作成、様式等の見直しに合わせた改定
- 令和6年4月 小平市立中学校での対応食提供開始に伴い改定