

宗像市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル（案）

平成22年9月

宗像市教育委員会

## 1、学校給食における食物アレルギー対応について

学校給食は、学校教育の一環として実施されているため、食物アレルギーを有する児童生徒に対しても、可能な範囲内で対応を行うものとする。

対応にあたっては、下記の「学校給食における食物アレルギー対応実施基準」に基づき対応の決定を行うこと。

### 学校給食における食物アレルギー対応実施基準

- ・医師の診察・検査により、食物アレルギーと診断されていること。
- ・原因食物(アレルゲン)が特定されており、医師からも食事療法を指示されていること。
- ・家庭でも原因食物の除去を行うなど食事療法を行っていること。
- ・医師の診断書の提出があり、医師の指示に基づいて対応が行えること。
- ・対応開始にあたっては、保護者と面談を行い、実態を把握できること。

#### (1) 対応決定にあたっての留意点

- 学校給食での対応内容については、検討委員会で検討し、校長が決定を行うこと。
- 保護者や主治医等から正確な情報を把握したうえで、対応の決定を行うこと。
- 保護者に対しては、学校や調理場の状況を説明し、「対応できる内容」と「対応できない内容」について正確に伝え、理解を得ること。

#### (2) 学校給食での対応

学校給食での食物アレルギー対応は、基本的には原因食物を除いて提供する「除去食」とするが、学校及び調理場の状況、児童生徒のアレルギー症状の程度に応じて対応内容を検討し、教育委員会との合議後、決定する。

#### (3) 学校給食での対応の種類

学校給食での対応は、基本的に「除去食」とするが、保護者と十分な協議を行い、個人の症状に応じて下記の方法を組み合わせながら対応していくことが望ましい。

##### ①毎日弁当持参（給食停止）

原因食物の種類が多く、予定献立を食べることができないと判断される場合、また、ごく少量の原因食物に触れるだけでもアレルギー症状を起こすなど、学校給食での対応が困難と判断される場合。

(※診断書の提出は不要だが、面談は行う。保護者の要望等に応じて、学校給食の献立表や加工食品詳細成分表など食物アレルギーに関する資料等を提供する)

##### 【配慮事項】

- ・学級担任が弁当の保管方法(以下(4)参照)について理解し、児童が確実に食べることができるように配慮する。

##### ②一部弁当を持参する場合(献立によって弁当を持参する場合)

原因食物が給食に使用されていて、調理の過程で除去が困難と判断される場合

##### 【配慮事項】

- ・予定献立の食材等を保護者に知らせ、除去対応の日と弁当持参の日を事前に決め、学級担任、栄養教諭等で相互理解を図る。
- ・学級担任が弁当の保管方法(以下(4)参照)について理解し、児童が確実に食べることができるように配慮する。

### ③自分で除去を行う場合

比較的症状が軽く、本人が給食に入っている原因食物を取り除くことができる場合  
(※診断書の提出は不要だが面談は行う。学校では自分で除去ができるよう、食物アレルギーの原因となる食材資料の提供をするなど、家庭の対応に協力する)

#### 【配慮事項】

- ・保護者が予定献立表に注意し、本人に取り除く食物をよく理解させておくように協力を求める。
- ・学級担任等は、除去する食物を正しく理解しておく。
- ・学級担任等は、本人が原因食物を取り除いて食べられるように、学級の児童生徒にも理解するように指導を行う。
- ・誤って食べてしまった場合の対処法を確認しておく。

### ④除去食を提供する場合

原因食物が給食に使用されていて、調理の過程で除去が可能な場合

#### 【配慮事項】

- ・主治医の診断、指示に沿って可能な範囲で対応する。
- ・除去による栄養の不足については、家庭で補うこととする。
- ・除去食を該当の児童生徒が間違いなく食べられるように配慮するとともに、確認する。

### (4) 家庭からの代替品持参時の保管及び提供方法について

- 学校や保護者によって事情が異なることから、代替品持参時の保管・提供方法については、各学校で保護者と協議を行った上で決定するが、関係教職員不在時の場合を考え、児童生徒が自己管理を行うことが望ましい。
- 学校給食の調理場は、外部から持ち込んだ食材を保管することは、衛生上好ましくないため、家庭から持参した代替品については、給食室で保管及び再加熱は行わない。

### (5) 給食費の取扱いについて

#### ①飲用牛乳の取扱いについて

- 飲用牛乳は恒常的に提供されるものであり、価格も1年を通して変動しないことから、医師の診断書の提出があった場合のみ、除去(停止)する際は費用について返金を行う。
- 牛乳が食物アレルギーの原因食品ではないが、乳糖不耐症のため牛乳を飲用できない児童生徒の対応については、各校で協議をして決定をする。除去(停止)等の対応を行う場合は、診断書等の提出の上、対応を行う。

#### ②各対応における給食費の取扱いについて

対応内容	給食費等の取扱い
給食を停止し、弁当を持参する場合 (毎日弁当持参)	給食費は徴収しない
一部弁当を持参する場合 (献立によって弁当を持参する場合)	給食費(食材代)は返金しない
主食(パン、ご飯)を停止し、おかずを食べる場合	食材代は返金しない
除去食対応の場合	食材代は返金しない
自分で除去する場合	食材代は返金しない
牛乳停止	牛乳代は年度ごとに返金(または徴収金額で調整)する

## 2、食物アレルギーの実態把握について

食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を円滑に送るためには、その実態を正確に把握し、対応を行っていくことが大切である。

そのため、できるだけ早い時期から実態の把握を行い、体制を整えておくことが必要となる。

### (1) 食物アレルギーの実態把握と対応決定までの流れ

#### ①入学時

月日	小学校	中学校	関係者
7～8月頃	①教育政策課は「就学前健康診断表」を新1年生の保護者へ郵送する↓		①教育政策課, 保護者
10月～12月	②学校は就学前健康診断時に持参した「就学前健康診断表」の食物アレルギーに関する項目に「ある」と回答した人に「食物アレルギーに関する調査票(様式1-①)」を渡し、その場で記入してもらい回収する。↓		②教育政策課, 学校, 保護者
12月～1月	③学校は入学予定者のアレルギー状態を把握しておく。 対応が必要と判断される児童については、事前に連絡をとり、入学説明後に学校の食物アレルギー対応について説明を行うことを周知する。↓	①学校管理課は各小学校へ「食物アレルギーに関する調査票(様式1-③)」を送付し、6年生児童の保護者への配布・回収を依頼する。 ②学校管理課は①で回収した調査票を各中学校へ送付する。	③校長, 教頭, 栄養教諭等, 保護者
2月～	④学校は入学説明会后、食物アレルギー対応について説明を行う。(個別面談日設定) ↓ ⑤学校は保護者と個別面談実施 ・食物アレルギー状況把握。対応内容検討 ・面談記録票(様式2)の作成 ↓	③学校は小学校と連絡をとり、入学予定者のアレルギー状態を把握しておく。 ④～⑤学校は対応が必要な生徒の保護者と個別面談実施 ・食物アレルギー状況把握。対応内容検討 ・面談記録票(様式2)の作成 ↓	④・⑤校長, 教頭, 養護教諭, 栄養教諭等, 保護者
⑥食物アレルギー対応検討委員会(仮称)にて対応児童生徒及び対応方法の決定 ↓			⑥校長, 教頭, 養護教諭, 栄養教諭等, 保護者
3月	⑦保護者は診断書等を提出する ・医師は診断書・食事指示書(様式3)を記入する ・保護者は食物アレルギー個人カルテ(様式4-①, ②)を記入する。  ⑧保護者は食物アレルギー対応同意書(様式5-①)を提出する。学校からの対応説明を受け、内容に同意し、実施を希望する場合は同意書に署名し、提出する。 ↓		⑦学校, 保護者, 医師, ⑧学校, 保護者
⑨学校長が対応を決定する ↓			⑨学校 ⑩学校, 保護者
⑩対応内容を保護者へ通知し必要に応じて内容調整を行う ↓			⑩学校, 保護者, 医師等
4月	⑪新年度、給食開始までに校内で共通理解を図る(各書類の保管方法に注意する) ↓		⑪学校, 保護者, 医師等
⑫学校給食における食物アレルギー対応開始			⑫校長, 教頭, 養護教諭, 栄養教諭等, 保護者

## ② 新規発症・診断及び転入時

転入手続き及び新規発症・診断の際は、保護者に「食物アレルギーに関する調査票(様式1-②)」に記入してもらい、実態を把握する。実態把握後の流れは、①入学時(小学校)の対応の「⑤」以降と同じとする。

## ③ 進級時

食物アレルギーは発達段階に応じて症状が軽減することが多いため、毎年、進級前に、保護者に連絡をとり、面談を行い実態を把握する。実態把握後の流れは、①入学時(小学校)の対応の「⑥」以降と同じとする。

例外として、保護者と通年をとoshi密な連絡がとれ、児童生徒の健康状態等が正確に把握できかつ安全に食物アレルギー対応ができると校長が判断した場合には、食物アレルギー調査票(継続用・様式6)をもって面談と替えることができる。

## (2) 面談時の説明等について

安全な食物アレルギー対応食の提供にあたっては、保護者の協力が不可欠であるため、保護者と定期的に連絡をとり、児童生徒の健康状態に留意しながら対応を行うこと、対応状況や栄養補給状況等について共通理解をもつことができるように連携を図ることを説明し、理解を求めることが大切である。

### ① 面談時のメンバー

学校長、教頭、養護教諭、学級担任、給食主任、栄養教諭等の食物アレルギー対応の関係者が一同に会することが望ましい。

### ② 面談内容

○校長または教頭が、学校給食における食物アレルギー対応の概要について説明を行う。

- ・実施基準
- ・食物アレルギー対応パターン
- ・代替食の対応について(原則は実施しない)
- ・給食費の取扱い(金銭面) 等

○学校長または教頭が、学校給食で全て対応することは難しく、除去食で不足する栄養素などは家庭の食事で補ってもらえるよう協力を求める。

○学校長または教頭は、必要に応じ、主治医から電話等により直接話を聞く機会を設けてもらえるよう保護者に協力を求める。

○学校長または教頭は、保護者に対して学校や調理場の状況を説明し、「対応できる内容」と「対応できない内容」について正確に伝え、理解を得る。

○養護教諭または栄養教諭等は、保護者から食べられない食品や個別症状(アナフィラキシーの有無、運動誘発及び食物依存性運動誘発アナフィラキシーの有無、微量の摂取・接触による反応)、学校に携帯する薬剤やその保管場所、過去の症例、誤飲時による対応等を詳しく聞き取り、面談記録票(様式2)に記録する。

○養護教諭、学級担任、給食主任、栄養教諭等は、保護者の要望や意見を聞きながら、具体的な対応内容について検討する。

- ・食物アレルギー対応パターン
- ・毎月の食物アレルギー対応の連絡方法
- ・学級における提供方法
- ・該当児童生徒へ個別指導方法及び周りの児童生徒への指導方法 等

### 3、食物アレルギー対応における校内体制について

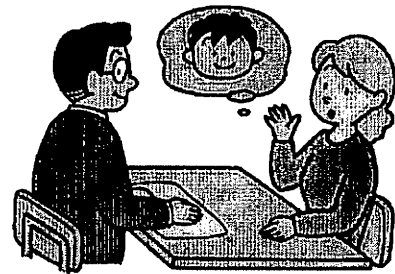
食物アレルギー対応が必要な児童生徒のために、校長の指導のもと、それぞれの職務に応じて、関係職員で「食物アレルギー対応検討委員会（以下、検討委員会という。）」等を組織し、学校全体で対応を行う。検討委員会では、学校給食での対応内容の検討、学校生活で配慮が必要な事項、緊急時の対応の確認等、食物アレルギーを有する児童生徒に対応を行うにあたって必要な事項について協議、検討を行うものとする。

なお、学校給食における食物アレルギーの対応の決定については、校長が行う。

#### (1) 教職員の役割

##### ① 校長の役割

- 関係職員と話し合い、対応を決定する。
- 校内体制を整備し、担当者を明確にする。
- 職員の共通理解がもてるように指導する。
- 保護者との面談の際、基本的な考え方等を説明する。



##### ② 教頭の役割

- 保護者や関係機関との窓口として、全体の連絡調整を行う。
- 校内体制の連絡調整を行う。

##### ③ 学級担任の役割

- 保護者からの連絡をすぐに関係職員に伝え、連携を密にしておく。
- 食物アレルギー対応を必要とする児童生徒が安全で楽しい給食時間が送ることができるよう十分に配慮する。
- 保護者と面談した際、児童生徒の実態を確認しておく。
- 食物アレルギーに対しての正しい認識を持ち、他の児童生徒にも機会をもって伝える。
- 緊急時の対応、保護者の連絡先等について、職員間で確認をしておく。
- 栄養教諭等と連携して、当日の献立について把握を行っておく。

##### ④ 養護教諭の役割

- 食物アレルギーのある児童生徒の実態を栄養教諭等と連携して把握する。
- 該当児童生徒が誤食した場合や、食物アレルギー症状がでた場合の応急処置の方法や連絡先を事前に確認しておく。

##### ⑤ 給食主任の役割

- 食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握し、教職員の共通理解を図るようにする。

##### ⑥ 栄養教諭等（栄養教諭、学校栄養職員、栄養士、非常勤任用栄養士）の役割

- 食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握する。
  - ・ アレルゲンとなる食物
  - ・ 食物アレルギー症状
  - ・ 主治医及び指示内容
  - ・ 食物アレルギー症状がでる量及び調理形態

- 学級担任、養護教諭、他の職員との連携を図る。
  - ・学級担任：該当児童生徒の食物アレルギー状況の情報を提供する。
  - ・養護教諭：アレルギーとなる食物や、食物アレルギー反応がでた場合の対応などについて情報交換を行い、連携を図る。
  - ・他の職員：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。
- 学校給食の対応決定後は、関係職員・保護者とともに具体的な対応について協議する。
- 毎月の献立において、アレルギーとなる食物をチェックし、保護者に連絡する。保護者の了承を得て、対応を決定する。
- 作業工程表や作業動線図を作成する際に、アレルギーを含む食物には注意を払うとともに、混入がないよう除去食等の調理指示を調理員に行う。
- 給食時の指導について担任に状況を伝えてアドバイスする。

#### ⑦調理員

- 食物アレルギーのある児童生徒の実態について理解し、除去食等の内容を確認する。
- 栄養教諭等の調理指示により、除去する食品を確認し、作業工程表や作業動線図に基づいて、調理作業にあたる。

### (2) 食物アレルギー対応検討委員会

#### ①検討委員会のメンバー

学校長、教頭、学級担任、養護教諭、給食主任、栄養教諭等（必要に応じて学校医等）で構成する。  
 （なお、給食運営委員会等で兼ねることができる）

#### ②会議内容

- 面談等資料に基づき、対象となる児童生徒ごとの学校給食での対応内容について決定する。
- 学校生活で配慮が必要な事項、緊急時の対応の確認等について検討、協議を行う。

### (3) 情報管理

#### ①個人ファイルの作成

- アレルギー症状が出現した場合に適切な対応をするため、個人ごとにファイルを作成する
- ファイルは様式1-①、②、様式2、3、様式4-①、②、様式5-①、②、様式6を個人ごとに綴じ込み、必要に応じて追加記載する。また、必要に応じて中学校に引き継ぐ

#### ②個人ファイルの管理とプライバシーへの配慮

食物アレルギーに関する児童生徒の情報は、生育歴や幼稚園、学校からの重要な情報があるため、プライバシーの保護にも配慮し、ファイルの扱いには十分注意するが、校長室などの所定の保管場所に保管し、学校長、教頭、学級担任、養護教諭、給食主任、栄養教諭等の関係職員が緊急時に即座に対応できるように管理する。



## 4、児童生徒への対応

### (1) 対応児童生徒への個別指導

保護者と連携を図り、児童生徒の発達段階に応じて、保健指導、生活指導を行い、以下のような自己管理能力を育成することが大切である。

- ① 自分にとって安全な食物と安全でない食物の見分け方
- ② 安全でない食物が出されたときの回避の仕方
- ③ アレルギー反応による症状出現の把握の仕方
- ④ アレルギー反応による症状がでていることの周囲の大人への伝え方

### (2) まわりの児童生徒への指導

学級担任は、まわりの児童生徒に対して「食物アレルギーは好き嫌いではなく、疾患の一つであること」「自分にとって何でもない食物が人によっては生命に関わること」などを指導し、アレルギーを有する児童生徒の精神面についても十分配慮しながら、安全を確保する。また、給食当番における配食や後片付けの際にも注意を払う。

## 5、緊急時の対応

食物によるアナフィラキシーとは、即時型反応の最も重い症状であり、皮膚症状・消化器症状・呼吸器症状に引き続いて全身性のショック症状を呈するものをいう。時には生命に関わる場合がある。アナフィラキシーショックなど強い反応を起こす可能性がある児童生徒については、強い反応が出た場合はすぐに救急車を呼び、緊急に医療機関を受診するようにする。

そのために、保護者から搬送する医療機関の情報等を事前に把握するなど、緊急の場合に備えることが必要である。

### (1) 重症な食物アレルギー反応（アナフィラキシー）を起こした場合の対応

即時型食物アレルギーの症状は食物摂取後から2時間以内に出現することがほとんどである。どの程度のアレルゲンを摂取したか、アナフィラキシーの既往があるかなどもよるが、皮膚症状・消化器症状の出現まで、時には経過観察あるいは抗ヒスタミン薬投与ですむこともある。

しかし、ショックに至ることがあるので、重症な食物アレルギーの反応が出た場合には、主治医や保護者と連絡をとり、緊急に医療機関を受診する。判断に迷う又は判断できない場合は、救急車を要請し救急救命センターがある病院等に搬送する。

特に、数年以内にアナフィラキシーの既往がある児童生徒の場合には、皮膚症状のみの場合でも、救急車の出動を要請する場合がある。

### (2) 緊急時に備えた処方薬

#### ①内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬）

内服薬としては、多くの場合、抗ヒスタミン薬やステロイド薬を処方されている。これらの薬は内服してから効果が現れるまでに時間がかかるため、アナフィラキシーショックなどの緊急を要する重篤な症状に対して効果を期待することはできない。誤食時に備えて処方されることが多い医療品だが、軽い皮膚症状に対して使用するものと考えること。ショックなどの重篤な症状には、内服薬よりもアドレナリン自己注射薬（商品名「エピペン<sup>®</sup>」）を早期から注射する必要がある。

#### ②アドレナリン自己注射薬（商品名「エピペン<sup>®</sup>」）

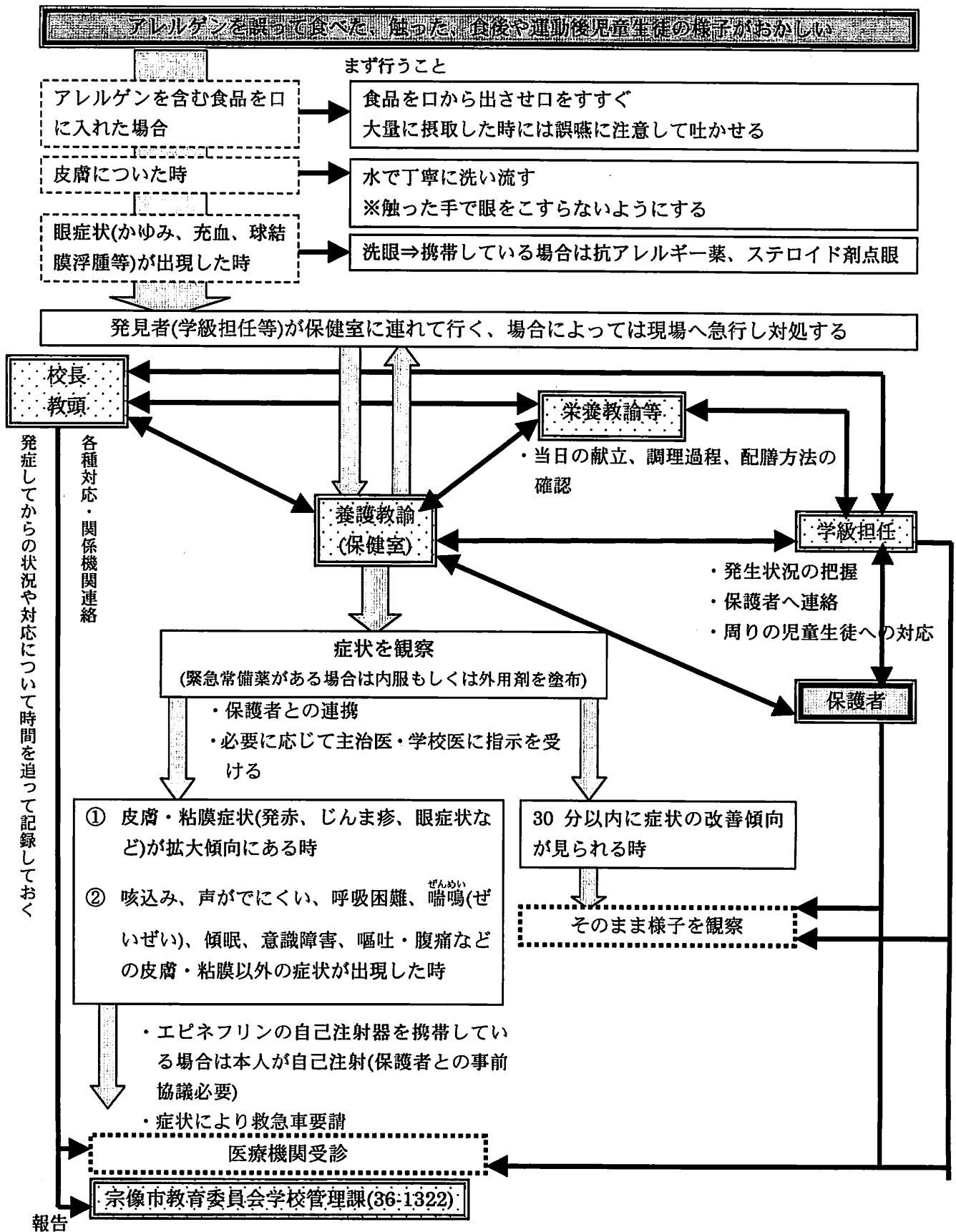
「エピペン<sup>®</sup>」はアナフィラキシーを起こす危険性が高く、万一の場合に直ちに医療機関での治療が受けられない状況下にいる者に対し、事前に医師が処方する自己注射薬である。

医療機関での救急蘇生に用いられるアドレナリンという成分が充填されており、患者自らが注射できるよう作られている。このため、患者が正しく使用できるように処方の際に十分な患者教育が行われることと、それぞれに判別番号が付され、使用した場合の報告など厳重に管理されていることが特徴である。

「エピペン<sup>®</sup>」は医療機関外での一時的な緊急補助治療薬なので、万一、「エピペン<sup>®</sup>」が必要な状態になり使用した後は速やかに医療機関を受診しなければならない。

（※「エピペン<sup>®</sup>」の詳しい内容やその使用方法については、「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン」財団法人日本学校保健会 66ページから68ページ参照）

## 学校給食における食物アレルギー症状発生時の対応の流れ



## 6、食物アレルギー対応食の調理作業

食物アレルギーは生命に関わる場合があるので、アレルギー対応食の調理や給食時間においては、原因食品の混入、原因食品の誤食や誤配が無いように、チェック体制を整え、十分に注意し、リスクを減らしていくことが大切である。

万が一、誤食等が起きてしまった場合は、その原因を検証し、再発の防止に努めるようにする。

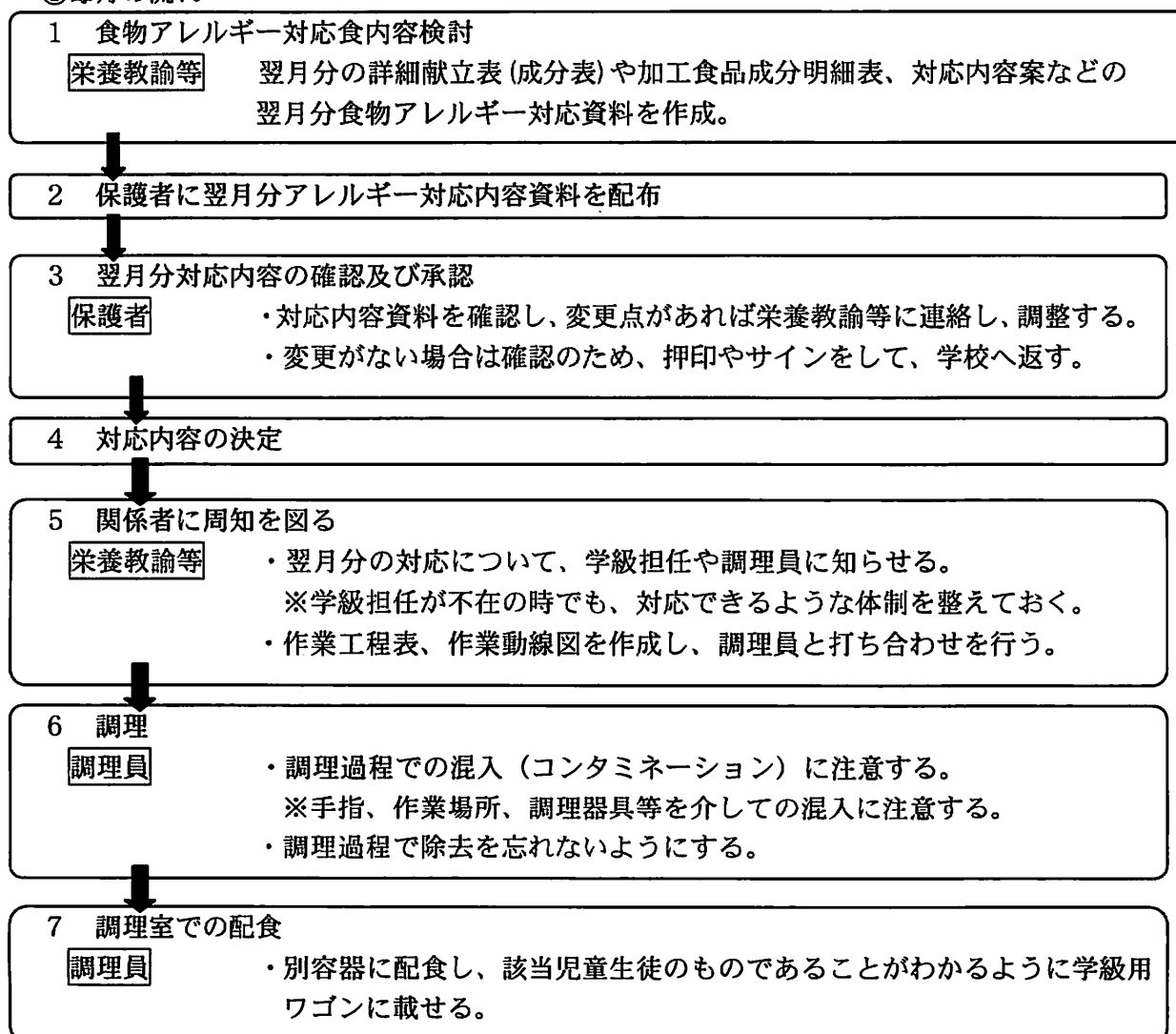
### (1) 基本的な考え方

- 主治医の指示に従って、除去を行う。
- 通常の献立を基本とする。

### (2) 食物アレルギー対応食提供までの流れ

食物アレルギー対応食提供までの流れを下記に示すが、実際の運用にあたっては、学校の実情に合わせて、対応を決定すること。ただし、対応内容については、保護者と十分な協議を行い、合意に基づいて、決定を行うことが大切である。

#### ①毎月の流れ



## 8 給食時間（学級）

### 学級担任

- ・当日の対応内容を確認し、誤食、混入等が起こらないように配慮する。
- ・対応食が該当児童生徒の手元に届き、摂食していることを確認する。
- ・学級の児童生徒に、該当児童生徒のことについて理解させ、皆で協力して対応するように指導を行う。
- ・該当児童生徒が給食当番になる場合は、症状に合わせて、担当する内容を決定する。

※学級担任が欠席の場合には、補欠に入る教員が個人ファイルでアレルギー内容を確認し、対応ができるようにする。

### 該当児童生徒

- ・対応食が手元に届いていることを確認する。
- ・後片付けの際は、原因食品が付着した食器、器具、ごみ等に注意する。

### (3) 調理作業

- 通常の献立を基本として調理（除去作業）を行う。
- 除去食とは食物アレルギーの原因となる食品を除き料理をすることであり、調理の初期段階で、別鍋で調理する場合も対応することができる。
- 除去食の調理にあたっては、作業工程表及び作業動線図に基づき、打ち合わせを十分に行った上で、作業にあたる。
- 調理を担当する者は、除去を忘れないように注意して作業を行うが、調理員同士でも声かけや確認を行いながら、事故のないように配慮すること。
- 除去食は、除去すべき原因食品を入れる直前に配食する。また、除去する食品によっては、別鍋などに取り分けて調味し再加熱する。その際は、温度確認及び保存食の採取を行うこと。
- 除去食で、調理の初期段階で別に調理する場合は、あらかじめ使用する食材を確保しておき、別鍋で調理する。その際は、混入などに注意し、温度確認及び保存食の採取を行うこと。
- 調理作業で、1つの料理に対して原因食品が複雑であり、複数人に対応しなければいけない場合は、作業場所・調理器具・人員の配置等を考慮して、原因食品全てを除いた料理を提供することも可能である。ただし、栄養素の不足が心配されるので、事前に保護者に了承を得ておくことが大切である。
- アレルギー対応調味料のうち、容易に手に入る場合は、代替品を注文して対応することも可能である。その場合は、金銭面や味等を考慮し、使用するアレルギー対応調味料を決定すること。また、実際の使用するにあたっては混入などに注意し、温度確認及び保存食の採取を行う。

## < 附 記 >

### 学校給食以外での学習活動での対応

学校給食だけではなく、教材教具等にアレルギーが含まれる場合や調理実習など食に関する学習活動、野外学習や修学旅行などでも食物アレルギーに配慮していく必要がある。

その場合には、学級担任が保護者と連絡調整を十分に行い、児童生徒の安全を確保する。

#### (1) 教材教具等への配慮

教材や教具等にアレルギーが含まれる場合には、可能な範囲で除去していく。症状によっては、活動内容を見直すようにする。

アレルギー	配慮すべき教材教具、学習活動例
小麦	小麦粘土、うどん・パン作り体験
ピーナッツ	豆まき、落花生の栽培
そば	そば打ち体験
大豆	みそ作り

#### (2) 食に関する活動での配慮

学校行事や学級活動、家庭科の調理実習、総合的な学習の時間、クラブ活動等で食に関する活動を行う場合は、食物アレルギーを有する児童生徒に影響が無いかどうかを事前に検討する。

影響があると考えられる場合には、担任や養護教諭が事前に手紙、連絡帳、電話連絡等で保護者に知らせ、安全を確認し、承認の上で学習活動を実施する。

#### (3) 野外活動や修学旅行での配慮

##### ① 野外活動等

「少年自然の家」等を利用した宿泊学習では、それぞれの施設に事前に食物アレルギーの状況を伝え、可能な対応を相談する。

安全を十分に確保し、保護者の承認を得た上で宿泊学習を実施する。

症状によっては、緊急時の対応を検討し、学校・施設・保護者と確認をしておく。

##### 〈考えられる対応例〉

- ・施設での可能な範囲での除去食の提供（施設職員・栄養士との協議）
- ・自宅からの食事の運搬
- ・野外炊飯の食材検討（小麦アレルギー…カレー粉持参）
- ・おやつ、飲料の検討



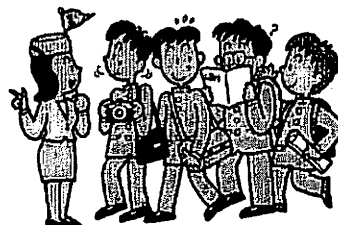
## ②修学旅行

修学旅行では、宿泊施設や昼食会場に事前に食物アレルギーの状況を伝え、除去食や代替食の対応を依頼する。

症状によっては、保護者と相談し、可能な場合には現地の病院を調べ、緊急時の対応等を事前に連絡しておくことが望ましい。

〈考えられる対応例〉

- ・可能な範囲での除去食、代替食の提供
- ・枕のそば殻除去
- ・現地の小児科医への協力要請
- ・旅行会社との連携



### (4) 食物依存性運動誘発アナフィラキシーへの配慮

食物依存性運動誘発アナフィラキシーとは、原因となる食物を食べただけでは何も起こらない、もしくは軽いじん麻疹しか生じないが、原因となる食物摂取後に運動負荷がかかると激しいじん麻疹、またはそれに伴ってショック症状を起こすことがあるアレルギー症状である。この症状を起こしたことがある児童生徒には、給食後の休み時間や5時間目の体育、1時間目の体育や昼食後の部活動など、食べてすぐの時間帯では激しい運動を控えるなど、配慮が必要である。

### その他

#### (1) 疾病への対応

疾病に対して学校給食での対応は行わないものとするが、保護者が希望する場合は、栄養価等についての情報提供は行う。また、必要に応じて面談等を行う。

#### (2) 宗教への対応

宗教に対して学校給食での対応は基本的に行わないものとするが、学校及び調理場の状況、具体的な対応内容を検討し、教育委員会との合議後、決定する。また、保護者が希望する場合は、使用食材等についての情報提供を行う。

< 帳 票 類 >



様式1-①

食物アレルギーに関する調査票（新入学児童・就学時健診用）

宗像市教育委員会  
(学校管理課給食係)

宗像市では、食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を円滑に送ることを目的として、できる範囲内ではありますが、学校給食においてアレルギー対応を行っております。

そこで、食べ物によりアレルギー症状を持つ児童の実態を把握したいと考えております。

つきましては、アレルギー症状の実態について調査をさせていただきますので、調査票に記入の上、ご提出いただきますようお願いいたします。

記入日：平成 年 月 日

ふりがな 児童名		保護者氏名	
幼稚園・ 保育園名		入学予定 の小学校	宗像市立 小学校

※お子さんのことについて、該当するものに○をつけて下さい。

質問1：現在ご家庭で除去中の食べ物はありますか。

(1)はい(食品名： ) (2)いいえ

質問2：上記質問1で(1)はい に○をつけた方にお尋ねします。除去食はどなたが判断しましたか。

(1)医師 (2)保護者 (3)その他 ( )

質問3：過去に除去を行っていたが現在は食べられるようになった食べ物はありますか。

(1)はい(食品名： ) (2)いいえ

質問4：アレルギー検査を受けたことはありますか。また、その時の検査結果をご記入下さい。

(1)はい → 結果 (陽性の食品名： )

(陰性の食品名： )

(2)いいえ

質問5：運動で症状を発症したことはありますか。

(1)はい (2)いいえ

※(1)はい に○をつけた方にお尋ねします。食事との関連はありますか。

(ア)食事との関連あり (イ)食事との関連なし

質問6：アナフィラキシーショックの経験はありますか。

(1)はい (2)いいえ

※(1)はい に○をつけた方にお尋ねします。原因は何ですか。

(回数： 回、 最後の発症年月： 年 月)

(原因： 裏面もあります)

**裏面**

質問 7：学校給食開始にあたり，原因食品を除去するなど何らかの配慮が必要と思われますか。

(1)はい

(2)いいえ（その理由：

）

-----

学校給食でアレルギー対応を行う場合，事前に学校と保護者の方で面談を実施しています。面談の希望などについて下記にご記入下さい。

◆給食開始にあたり，面談を実施したいと思いますが，希望日などがあれば教えて下さい。

※学校給食での対応を必要とせず，面談を希望されない方は記入する必要はありません。

面 談 希 望 日	平成      年      月      日・頃
希望する時間帯等	
連絡先(電話番号)	
備              考	

※面談日については，後日学校より連絡させていただきます。

※この調査票で知り得た個人情報は適切に管理し，守秘します。

## 様式1-②

## 食物アレルギーに関する調査票（転入児童生徒用）

宗像市では、食物アレルギーを有する児童生徒が、学校生活を円滑に送ることを目的として、できる範囲内ではありますがアレルギー対応を行っております。

そこで、食べ物によりアレルギー症状を持つ児童の実態を把握したいと考えております。

つきましては、アレルギー症状の実態について調査をさせていただきますので、調査票に記入の上、ご提出いただきますようお願いいたします。

記入日：平成 年 月 日

児童生徒名	保護者氏名
-------	-------

※お子さんのことについて、該当するものに○をつけて下さい。

質問1：現在のお子さんの学年をお答え下さい。

- (1)来年度入学予定 (2)小学1年生 (3)小学2年生 (4)小学3年生 (5)小学4年生  
(6)小学5年生 (7)中学1年生 (8)中学2年生 (9)中学3年生

質問2：今までに食べ物が原因でアレルギー症状を起こしたことはありますか。

- (1)はい (2)いいえ

※(1)はい と答えられた方のみ以下の質問にお答え下さい。

質問3：現在ご家庭で除去中の食べ物はありますか？

- (1)はい(食品名： ) (2)いいえ

質問4：上記質問3で(1)はい に○をつけた方にお尋ねします。除去食はどなたが判断しましたか。

- (1)医師 (2)保護者 (3)その他( )

質問5：過去に除去を行っていたが現在は食べられるようになった食べ物はありますか。

- (1)はい(食品名： ) (2)いいえ

質問6：アレルギー検査を受けたことはありますか。また、その時の検査結果をご記入下さい。

- (1)はい → 結果 (陽性の食品名： )  
(陰性の食品名： )  
(2)いいえ

質問7：運動で症状を発症したことはありますか。

- (1)はい (2)いいえ

※(1)はい に○をつけた方にお尋ねします。食事との関連はありますか。

- (ア)食事との関連あり (イ)食事との関連なし

質問8：アナフィラキシーショックの経験はありますか。

- (1)はい (2)いいえ

※(1)はい に○をつけた方にお尋ねします。原因は何ですか。

(回数： 回、 最後の発症年月： 年 月)

(原因： )

裏面もあります

**裏面**

質問9：学校給食において、原因食品を除去するなど何らかの配慮が必要と思われますか。

(1)はい

(2)いいえ（その理由： \_\_\_\_\_ )

-----  
学校給食でアレルギー対応を行う場合、事前に学校と保護者の方で面談を実施しています。面談の希望などについて下記にご記入下さい。

- ◆ 給食開始にあたり、面談を実施したいと思いますが、希望日などがあれば教えて下さい。  
※学校給食での対応を必要とせず、面談を希望されない方は記入する必要はありません。

面 談 希 望 日	平成      年      月      日・頃
希望する時間帯等	
連絡先(電話番号)	
備                      考	

※面談日については、後日学校より連絡させていただきます。  
※この調査票で知り得た個人情報は適切に管理し、守秘します。

様式1-③

食物アレルギーに関する調査票（新入学生徒用）

宗像市では、食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を円滑に送ることを目的として、できる範囲内ではありますがアレルギー対応を行っております。

そこで、食べ物によりアレルギー症状を持つ児童の実態を把握したいと考えております。

つきましては、アレルギー症状の実態について調査をさせていただきますので、調査票に記入の上、ご提出いただきますようお願いいたします。

記入日：平成 年 月 日

生徒氏名		保護者氏名	
就学する予定の学校名		中学校	

※お子さんのことについて、該当するものに○をつけて下さい。

質問1：今までに食べ物が原因でアレルギー症状を起こしたことはありますか。

- (1)はい (2)いいえ

※(1)はい と答えられた方のみ以下の質問にお答え下さい。

質問2：現在ご家庭で除去中の食べ物はありますか？

- (1)はい(食品名： ) (2)いいえ

質問3：上記質問2で(1)はい に○をつけた方にお尋ねします。除去食はどなたが判断しましたか。

- (1)医師 (2)保護者 (3)その他 ( )

質問4：過去に除去を行っていたが現在は食べられるようになった食べ物はありますか。

- (1)はい(食品名： ) (2)いいえ

質問5：アレルギー検査を受けたことはありますか。また、その時の検査結果をご記入下さい。

- (1)はい → 結果(陽性の食品名： )  
 (陰性の食品名： )  
 (2)いいえ

質問6：運動で症状を発症したことはありますか。

- (1)はい (2)いいえ

↳ ※(1)はい に○をつけた方にお尋ねします。食事との関連はありますか。  
 (ア)食事との関連あり (イ)食事との関連なし

質問7：アナフィラキシーショックの経験はありますか。

- (1)はい (2)いいえ

↳ ※(1)はい に○をつけた方にお尋ねします。原因は何ですか。  
 (回数： 回、最後の発症年月： 年 月)  
 (原因： )

**裏面**

質問8：小学校給食において、原因食品を除去するなど何らかの対応を受けていましたか。

(1)はい (具体低な対応内容 )

(2)いいえ(その理由: )

質問9：中学校給食において、原因食品を除去するなど何らかの配慮が必要と思われますか。

(1)はい )

(2)いいえ (その理由: )

学校給食でアレルギー対応を行う場合、事前に学校と保護者の方で面談を実施しています。面談の希望などについて下記にご記入下さい。

◆ 給食開始にあたり、面談を実施したいと思いますが、希望日などがあれば教えて下さい。

※学校給食での対応を必要とせず、面談を希望されない方は記入する必要はありません。

面 談 希 望 日	平成	年	月	日頃
希望する時間帯等				
連絡先(電話番号)				
備 考				

※面談日については、後日学校より連絡させていただきます。

※この調査票で知り得た個人情報は適切に管理し、守秘します。



様式 3 <宗像市学校給食食物アレルギー対応用>

診断書・食事指示書

児童生徒氏名	性別 ( 男 ・ 女 ) 平成 年 月 日生
--------	---------------------------

診断名: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

本児童生徒は診察・検査の結果、以下の食物については食事からの除去が必要と考えられます。

1、除去が必要な食品名及び摂取した場合に出現する可能性のある症状は以下のとおりです。

原因食品名	除去の程度	症状 有・無	症状 (該当するものに○をつけて下さい)
	<input type="checkbox"/> 完全除去 <input type="checkbox"/> 少量を加熱すれば可 <input type="checkbox"/> その他	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・ 湿疹・かゆみ・下痢・未摂取の為不明 その他 ( )
	<input type="checkbox"/> 完全除去 <input type="checkbox"/> 少量を加熱すれば可 <input type="checkbox"/> その他	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・ 湿疹・かゆみ・下痢・未摂取の為不明 その他 ( )
	<input type="checkbox"/> 完全除去 <input type="checkbox"/> 少量を加熱すれば可 <input type="checkbox"/> その他	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・ 湿疹・かゆみ・下痢・未摂取の為不明 その他 ( )
	<input type="checkbox"/> 完全除去 <input type="checkbox"/> 少量を加熱すれば可 <input type="checkbox"/> その他	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・ 湿疹・かゆみ・下痢・未摂取の為不明 その他 ( )
	<input type="checkbox"/> 完全除去 <input type="checkbox"/> 少量を加熱すれば可 <input type="checkbox"/> その他	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・ 湿疹・かゆみ・下痢・未摂取の為不明 その他 ( )

2、学校給食を実施する際、注意が必要ですので次のとおり指示します。

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3、摂取後に症状が出現した場合の対処法及び緊急の対応は以下のとおりです。

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

本診断書の内容については、12ヶ月後に再評価が必要です。

平成 年 月 日

病院・医院名

電話番号

医師名

印



食物アレルギー個人カルテ（小学校用）

年度	年度	年度	年度	年度	年度	年度
学年組	1年組	2年組	3年組	4年組	5年組	6年組
担任						
養護教諭						
栄養士						

※太枠内は保護者の方がご記入下さい。

記入日：平成 年 月 日

(フリガナ) 児童氏名							性別（男・女） 平成 年 月 日生
(フリガナ) 保護者氏名							
住所	〒						
電話番号				FAX 番号			
緊急連絡先	優先 順位	氏名	続柄	電話番号	連絡先 (○をして下さい)	特記事項	
	1				自宅・職場・携帯		
	2				自宅・職場・携帯		
	3				自宅・職場・携帯		
摂取した場合の対処法 緊急の対応					【学校対応】		
主治医	病院名						
		( 市・町)					
	電話番号						
	主治医名						

このカルテは厚紙などに表裏印刷し、転出校及び中学校に引き継ぐものとする

原因食品名	ショック 症状	摂取した場合の症状 (該当するものに○をつけて下さい)	変更があった場合
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )	確認日:平成 年 月 日
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )	確認日:平成 年 月 日
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )	確認日:平成 年 月 日
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )	確認日:平成 年 月 日
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )	確認日:平成 年 月 日
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )	確認日:平成 年 月 日
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )	確認日:平成 年 月 日
運動による発症 (食事依存性運動誘発アナ フィラキシー等)	有・無	発症した時の様子(有の場合にのみご記入下さい)	確認日:平成 年 月 日
給食当番及び配膳に関 する配慮事項	有・無	有の場合ご記入下さい	確認日:平成 年 月 日
学習活動・調理実習・遠 足・宿泊学習などでの配 慮事項	有・無	有の場合ご記入下さい	確認日:平成 年 月 日

診断書の提出	検査結果の提出 (有・無)
1回目:平成 年 月 日	1回目:平成 年 月 日
2回目:平成 年 月 日	2回目:平成 年 月 日
3回目:平成 年 月 日	3回目:平成 年 月 日
4回目:平成 年 月 日	4回目:平成 年 月 日
5回目:平成 年 月 日	5回目:平成 年 月 日
6回目:平成 年 月 日	6回目:平成 年 月 日

【学校給食における対応決定事項】

決定日:平成 年 月 日	変更日:平成 年 月 日
内容	内容

様式4-②

食物アレルギー個人カルテ（中学校用）

年度	年度	年度	年度
学年組	1年組	2年組	3年組
担任			
養護教諭			
栄養士			

※太枠内は保護者の方がご記入下さい。

記入日：平成 年 月 日

(フリガナ) 生徒氏名	性別（男・女） 平成 年 月 日生					
(フリガナ) 保護者氏名						
住所	〒					
電話番号				FAX 番号		
緊急連絡先	優先 順位	氏名	続柄	電話番号	連絡先 (○をして下さい)	特記事項
	1				自宅・職場・携帯	
	2				自宅・職場・携帯	
	3				自宅・職場・携帯	
摂取した場合の対処法 緊急の対応					【学校対応】	
主治医	病院名	( 市・町)				
	電話番号					
	主治医名					

原因食品名	ショック 症状	摂取した場合の症状 (該当するものに○をつけて下さい)	変更があった場合
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )	確認日:平成 年 月 日
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )	確認日:平成 年 月 日
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )	確認日:平成 年 月 日
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )	確認日:平成 年 月 日
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )	確認日:平成 年 月 日
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )	確認日:平成 年 月 日
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )	確認日:平成 年 月 日
運動による発症 (食事依存性運動誘発 アナフィラキシー等)	有・無	発症した時の様子(有の場合にのみご記入下さい)	確認日:平成 年 月 日
給食当番及び配膳に 関する配慮事項	有・無	有の場合ご記入下さい	確認日:平成 年 月 日
学習活動・調理実習・ 遠足・宿泊学習などで の配慮事項	有・無	有の場合ご記入下さい	確認日:平成 年 月 日

診断書の提出	検査結果の提出 (有・無)
1回目:平成 年 月 日	1回目:平成 年 月 日
2回目:平成 年 月 日	2回目:平成 年 月 日
3回目:平成 年 月 日	3回目:平成 年 月 日
	4回目:平成 年 月 日

【備考】

この個人カルテで知り得た個人情報は、適切に管理し守秘します。

様式5-① (保護者から学校へ)

食物アレルギー対応食同意書 (新規用)

宗像市立 \_\_\_\_\_ 学校長 様

児童(生徒) \_\_\_\_\_ におきましては、医師により食物アレルギーと診断されました。

つきましては、学校におきましても、アレルギー対応食を実施していただくよう依頼します。

なお、アレルギー対応食による給食の実施にあたり、下記対応内容について貴校の説明を受け同意いたします。

対応内容：

※ 児童生徒の症状に変更があった場合などはその都度協議する。

平成 年 月 日

保護者氏名(続柄： \_\_\_\_\_ ) 印

----- キ リ ト リ -----

アレルギー対応食による給食の実施にあたり、食物アレルギー対応食同意書を受領しました。

受領者署名 \_\_\_\_\_

平成 年 月 日

学校長： \_\_\_\_\_ 印

様式5-② (保護者から学校へ)

食物アレルギー対応食同意書 (継続用)

宗像市立 \_\_\_\_\_ 学校長 様

食物アレルギーによる学校給食への対応について、下記のとおり同意します。  
なお、学校給食における対応は、昨年度と変更が ( ありません ・ あります )

※変更があった場合には、診断書または検査結果を提出して下さい。

変更内容
------

平成 年 月 日

保護者氏名(続柄: \_\_\_\_\_) 印

----- キ リ ト リ -----

アレルギー対応食による給食の実施にあたり、食物アレルギー対応食同意書を受領しました。

受領者署名 \_\_\_\_\_

平成 年 月 日

学校長: \_\_\_\_\_ 印

様式 6

食物アレルギー調査票（継続用）

記入日：平成 年 月 日

※太枠内は必ずご記入下さい

(フリガナ) 児童生徒氏名		性別（男・女）
(フリガナ) 保護者氏名		平成 年 月 日生

※住所,電話番号,緊急連絡先,主治医に変更がある場合は,下記にご記入下さい。変更がない場合は記入の必要はありません。

住所(※)	〒					
電話番号(※)				FAX 番号		
緊急連絡先(※)	優先順位	氏名	続柄	電話番号	連絡先 (○をして下さい)	特記事項
	1				自宅・職場・携帯	
	2				自宅・職場・携帯	
	3				自宅・職場・携帯	
主治医(※)	病院名： ( 市・町)		電話 番号		主治医名	

主治医の意見や指導	検診年月日 年 月 日
児童生徒の健康状態等	
摂取した場合の対処法 緊急の対応	

原因食品名	ショック症状	摂取した場合の症状 (該当するものに○をつけて下さい)		
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )		
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )		
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )		
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )		
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )		
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )		
	有・無	咳込み・呼吸困難・嘔吐腹痛・顔面紅潮・じん麻疹・湿疹 かゆみ・下痢・未摂取の為不明・その他( )		
運動による発症 (食事依存性運動誘発アナフィラキシー等)	有・無	発症した時の様子(有の場合にのみご記入下さい)		
給食当番及び配膳に関する配慮事項	有・無	有の場合ご記入下さい		
学習活動・調理実習・遠足・宿泊学習などでの配慮事項	有・無	有の場合ご記入下さい		
前年度の学校給食におけるアレルギー対応内容	対応食材		対応内容	(例：除去食対応)

※ご意見等がありましたらご記入下さい。



## < 参 考 資 料 >

- 1、食物アレルギー・アナフィラキシー
- 2、除去食の作業手順例

## 1、食物アレルギー・アナフィラキシー

### 食物アレルギーとは

**定義：**特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいう。

**原因：**原因食物は多岐にわたり、小児の場合は鶏卵、乳製品、小麦、そば、魚類、果物類、えび、肉類、落花生、大豆が食物アレルギーの原因食品として上位を占めている。厚生労働省令及び通知では、「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」原材料等の表示を義務付けている。実際に学校で起きた食物アレルギー発症事例の原因は甲殻類(エビ、カニ)や果物類(特にキウイフルーツ)が多くなっている。

**症状：**症状は多岐にわたる。じんましんのような軽い症状からアナフィラキシーショックのような命にかかわる重い症状までさまざまである。

食物の摂取から2時間以内くらいに症状が表れる即時型と、遅延型がある。なお、人によっては摂取後、短時間のうちに急激なショック症状(アナフィラキシーショック)を起こす場合がある。注意すべきは食物アレルギーの約10%がアナフィラキシーショックまで進んでいる点。

**治療：**「原因となる食物を摂取しないこと」が唯一の治療(予防)法である。

万一症状が出現した場合には、速やかに適切な処置を行うことが重要。じんましんなどの軽い症状にたいしては抗ヒスタミン薬の内服から経過観察により回復することもあるが、ゼーゼー・呼吸困難・嘔吐・ショックなどの中等症から重症の症状には、アナフィラキシーに準じた対処が必要。

### 食物アレルギーの各病型の特徴

#### 1. 即時型

食物アレルギーの児童生徒のほとんどはこの病型に分類される。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症状から、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さまざまである。

#### 2. 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%程度で全身的な症状に進むことがあるため注意が必要。

#### 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

多くの場合、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さまざま)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人に一人程度とまれ。しかし、発症した場合には、じんましんからはじまり、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。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。

## アナフィラキシーとは

**定義：**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。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。

また、アナフィラキシーには、アレルギー反応によらず運動や物理的刺激などによって起きる場合があることも知られている。

**原因：**児童生徒に起きるアナフィラキシーの原因のほとんどは食物であるが、それ以外に昆虫刺傷、医薬品、ラテックス(天然ゴム)などが問題となる。中にはまれに運動だけで起こることがある。

**症状：**皮膚が赤くなったり、息苦しくなったり、激しい嘔吐などの症状が複数同時にかつ急激にみられるが、もっと注意すべき症状は、血圧が下がり意識の低下がみられるなどのアナフィラキシーショックの状態である。迅速に対応しないと命にかかわることがある。

**治療：**具体的な治療は重症度により異なる。

意識障害などがみられる重症の場合には、適切な場所に足を頭より高く上げた体位で寝かせ、嘔吐に備え、顔を横向きにする。意識状態や呼吸、心拍の状態、皮膚色の状態を確認しながら必要に応じ一次救命措置を行い、医療機関への搬送を急ぐ。

アドレナリン自己注射薬「エピペン®」(商品名)を携行している場合には、出来るだけ早期に注射することが効果的である。

アナフィラキシー症状は急激に進行することが多く、最低1時間、理想的には4時間は経過を追う必要がある。経過を追う時は片時も目を離さず、症状の進展がなく改善している状態を確認する。

## アナフィラキシー病型の対策ポイント

アナフィラキシーの対策は原因の除去につきる。

児童生徒に起きるアナフィラキシーの原因としては食物アレルギーが最多であることを知った上で、過去にアナフィラキシーを起こしたことのある児童生徒については、その病型を知ったり、学校生活における原因の除去をすることが不可欠である。

また、学校生活の中で、初めてのアナフィラキシーを起こすこともまれではない。アナフィラキシーを過去に起こしたことのある児童生徒が在籍していない学校でも、アナフィラキシーに関する基礎知識、対処法などに習熟しておく必要がある。

## 2、除去食の作業手順例

除去食の調理にあたり、対応しやすいよう、主な対応例を記載した。

各施設の設備や調理機器、作業人員等の状況を考慮し、対応例を参考に関係者で協議をした上で適切な対応を行う。

### (1) 卵類

食品名	料理名	具体的な対応例
卵	卵スープ・かきたま汁等 溶き卵の入る汁物	Aパターン ①卵を入れる前に除去対応人数に保存食分を含め、小鍋にとる ②電磁調理機等で加熱後、温度確認し、配食する(保存食の採取) ③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる
	親子丼・卵とじ等 溶き卵の入る煮物や炒め物	Bパターン ①卵を入れる前に温度確認し配食する ②該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる ※①後、全体の作業として、卵を釜に入れた後、温度確認し、配食する
	手作りトンカツ・手作りテン普拉等 卵の入った衣のある揚げ物	①卵以外の食材(小麦粉と水など)で衣を作り、最初に揚げる ②温度確認し、配食する ③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる
	■蒸しパン等卵の入った蒸し料理 ■手作りお好み焼き・魚の香草パン 粉焼き等卵を使った焼き料理	①卵以外の食材(小麦粉と水など)で生地を作り、最初に調理する(※卵入りのものと同一庫内で調理してよいかは保護者に事前に確認をし、調理にあたる) ②温度確認し、配食する(検食及び保存食の採取) ③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる
	茶碗蒸し等 卵をメインに使用した蒸し料理	①卵以外の食材を小鍋にとり、調味する ②温度確認し、茶碗蒸しカップに配食する ③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる
	手作り卵焼き等 卵をメインに使用した焼き料理	①卵以外の食材を小鍋にとり、炒めるなど調理する ②温度確認し、配食する(検食及び保存食の採取) ③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる
	錦糸卵やゆで卵等 卵を加工した食材の入る和え物や サラダ	①卵以外の食材をボールにとり、和える ②温度確認し、配食する(検食及び保存食の採取) ③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる
マヨネーズ	調味料にマヨネーズを使用する和え物や サラダ	①卵以外の食材を和え、温度確認し、配食する ②該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる ※①後、全体の作業として、卵を①に混ぜて和え、温度確認し配食する
	魚や肉のマヨネーズ焼き等 マヨネーズを使った焼き物や蒸し物	①卵以外の食材を和え、温度確認し、配食する ②該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる ※①後、全体の作業として、卵を①に混ぜて和え、温度確認し、配食する
<注意点>	・鶏卵の混入と接触に注意する ・鶏卵を接触した調理員は除去食には触らないよう注意する	・除去担当者は鶏卵に接触しないよう十分注意する ・除去を忘れないように注意する
<その他>	卵をメインに使用した料理は、卵を除いて調理すると出来上がり量が少なくなる等を保護者に説明し、希望がある場合は対応を検討する	



(3) 種実類

食品名	料理名	具体的な対応例
アーモンド、ピーナッツ、ごま、カシューナッツ等	アーモンドやピーナッツ、ごま、カシューナッツ等種実類を使用した和え物やサラダ	①種実類以外の食材を和え、温度確認し、配食する ③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる ※①後、全体の作業として、ピーナッツを①に混ぜて和え、温度確認し、配食する
	アーモンドやピーナッツ、ごま、カシューナッツ等種実類を使用した炒め物や煮物・揚げ煮など	Aパターン ①種実類を入れる前に除去対応人数に保存食分を含め、小鍋にとる ②電磁調理機等で加熱後、温度確認し、配食する(保存食の採取) ③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる Bパターン ①種実類を入れる前に温度確認し配食する ②該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる ※①後、全体の作業として、種実類を①に入れた後、温度確認し、配食する
<p>&lt;注意点&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・種実類の混入と接触に注意する</li> <li>・食品庫等で種実類の袋等の開封作業にあった作業者は、除去の担当はしない</li> <li>・食品庫等で種実類の袋等の開封作業後は、食品庫の計量台等の清掃に注意する</li> <li>・除去担当者は種実類に接触しないよう十分注意する</li> <li>・種実類に接触した調理員は除去食には触らないよう注意する</li> <li>・除去を忘れないように注意する</li> </ul>		

(4) 果物類

食品名	料理名	具体的な対応例
キウイ、メロン、もも等	キウイ・メロン・もも等を使用したフルーツヨーグルト和えやサラダ	①食物アレルギーの原因となる食材以外の食材を和え、温度確認し、配食する ②該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる。 ※①後、全体の作業として、食物アレルギーの原因となる食材を①に混ぜて和え、温度確認し、配食する。
	カット果物	
<p>&lt;注意点&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーの原因となる食材の混入と接触に注意する</li> <li>・除去担当者は食物アレルギーの原因となる食材に接触しないよう十分注意する</li> <li>・食物アレルギーの原因となる食材を接触した調理員は除去食には触らないよう注意する</li> <li>・除去を忘れないように注意する</li> <li>・食物アレルギーの原因となる食材を接触した調理員は、着替えや十分な手洗いの徹底を図るなど、その後の調理作業に十分注意する</li> </ul>		

(5) 魚介類

食品名	料理名	具体的な対応例
えび・いか・あさりなどの魚介類	あさりの味噌汁など えび・いか・あさり等の魚介類が入る汁物	<p>Aパターン</p> <p>①魚介類を入れる前に除去対応人数分と保存食分を含め、小鍋にとる</p> <p>②電磁調理機等で加熱後、温度確認し、配食する(保存食の採取)</p> <p>③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる</p> <p>Bパターン</p> <p>①魚介類を入れる前に温度確認し配食する</p> <p>②該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる</p> <p>※①後、全体の作業として、魚介類を①に入れた後、温度確認し、配食する</p>
	八宝菜や中華丼など えび・いか・あさり等の魚介類が入る煮物や炒め物	<p>Cパターン(別鍋調理)</p> <p>①魚介類以外の食材を除去対応人数分と保存食及び検食分を含めとり、小鍋で調理する</p> <p>②温度確認し、配食する(検食及び保存食の採取)</p> <p>③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる</p>
	茶碗蒸し等えびを使用した蒸し料理	<p>①えび以外の食材を対応人数分と保存食分を含め小鍋にとり、調味し、卵液とあわせ、カップに注ぎ、調理する(※えび入りのものと同一庫内で調理してよいかは保護者に事前に確認をし、調理にあたる)</p> <p>②温度確認し、配食する(検食及び保存食の採取)</p> <p>③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる</p>
	グラタン等 えびを使用した焼き料理	<p>①えび以外の食材を小鍋にとり、調味し、カップに注ぎ、調理する(※えび入りのものと同一庫内で調理してよいかは保護者に事前に確認をし、調理にあたる)</p> <p>②温度確認し、配食する</p> <p>③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる。</p>
	えびやいかなどの魚介類を使用した和え物やサラダ	<p>①えび・いか等の魚介類以外の食材を和え、温度確認し、配食する</p> <p>②該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる</p> <p>※①後、全体の作業として、魚介類を①に混ぜて和え、温度確認し、配食する</p>
魚類	ツナなど魚を使用した和え物やサラダ	<p>①食物アレルギーの原因となる食品以外の食材を和え、温度確認し、配食する</p> <p>②温度確認し、配食する</p> <p>③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる</p> <p>※①後、全体の作業として、魚介類を①に混ぜて和え、温度確認し、配食する</p>
	魚を使用した揚げ煮	<p>①魚以外の食材から順番に揚げる</p> <p>②魚以外の食材とタレを絡め、温度確認し、配食する</p> <p>③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる</p> <p>※①後、全体の作業として、魚介類を①に混ぜて和え、温度確認し、配食する</p>
<p>&lt;注意点&gt; ・食物アレルギーの原因となる食材の混入と接触に注意する</p> <p>・除去担当者は食物アレルギーの原因となる食材に接触しないよう十分注意する</p> <p>・食物アレルギーの原因となる食材を接触した調理員は除去食には触らないよう注意する</p> <p>・除去を忘れないように注意する</p>		

(6) 肉類

食品名	料理名	具体的な対応例
豚肉、鶏肉、牛肉など	コンソメスープ、らぶなど 肉類が入る汁物	Aパターン ①肉類を入れる前に除去対応人数分と保存食分を含め、小鍋にとる ②電磁調理機等で加熱後、温度確認し、配食する(保存食の採取) ③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる
	八宝菜や中華丼など 肉類が入る煮物や炒め物	Bパターン ①肉類を入れる前に温度確認し配食する ②該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる ※①後、全体の作業として、肉類を①に入れた後、温度確認し、配食する Cパターン(別鍋調理) ①肉類以外の食材を除去対応人数分と保存食及び検食分を含めとり、小鍋で調理する ②温度確認し、配食する(検食及び保存食の採取) ③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる
	茶碗蒸し等 肉類を使用した蒸し料理	①肉以外の食材を除去対応人数分と保存食分を含め小鍋にとり、調味し、卵液とあわせ、カップに注ぎ、調理する(※肉入りのものと同一庫内で調理してよいかは保護者に事前に確認をし、調理にあたる) ②温度確認し、配食する(保存食の採取) ③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる
	グラタン等 肉類を使用した焼き料理	①肉類以外の食材を除去対応人数分と保存食分を含め小鍋にとり、調味し、カップに注ぎ、調理する(※肉入りのものと同一庫内で調理してよいかは保護者に事前に確認をし、調理にあたる) ②温度確認し、配食する(保存食の採取) ③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる
	ささみなど肉類を使用した 和え物やサラダ	①肉類以外の食材を和え、温度確認し、配食する ②該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる ※①後、全体の作業として、魚介類を①に混ぜて和え、温度確認し、配食する
<p>&lt;注意点&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・肉類の混入と接触に注意する</li> <li>・除去担当者は肉類に接触しないよう十分注意する</li> <li>・肉類を接触した調理員は除去食には触らないよう注意する</li> <li>・除去を忘れないように注意する</li> </ul>		



(7) 卵類を使用した加工食品

食品名	料理名	具体的な対応例
ちくわ・かまぼこ・ハム・ベーコン等	すまし汁、らぶ コンソメスープなど卵類を使用した加工品が入る汁物	<p>Aパターン</p> <p>①卵類を使用した加工品を入れる前に除去対応人数分と保存食分を含め、小鍋にとる</p> <p>②電磁調理機等で加熱後、温度確認し、配食する(保存食の採取)</p> <p>③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる</p> <p>Bパターン</p> <p>①卵類を使用した加工品を入れる前に温度確認し配食する</p> <p>②該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる</p>
	八宝菜や中華丼など卵類を使用した加工品が入る煮物や炒め物	<p>※①後、全体の作業として、卵類を使用した加工品を①に入れた後、温度確認し、配食する。</p> <p>Cパターン(別鍋調理)</p> <p>①卵類を使用した加工品以外の食材を除去対応人数分と保存食及び検食分を含めとり、小鍋で調理する</p> <p>②温度確認し、配食する(検食及び保存食の採取)</p> <p>③該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる</p>
	卵類を使用した加工品が入る和え物やサラダ	<p>①卵類を使用した加工品以外の食品を和え、温度確認し、配食する</p> <p>②該当児童生徒の元へ確実に届くよう配食後の容器等に学級名などを明示し、該当ワゴンに乗せる</p> <p>※①後、全体の作業として、卵類を使用した加工品を①に混ぜて和え、温度確認し、配食する</p>
<p>&lt;注意点&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーの原因となる食材の混入と接触に注意する</li> <li>・除去担当者は食物アレルギーの原因となる食材に接触しないよう十分注意する</li> <li>・食物アレルギーの原因となる食材を接触した調理員は除去食には触らないよう注意する</li> <li>・除去を忘れないように注意する</li> </ul>		

<参考文献>

- ・ 食物アレルギー対応の手引き 改訂版  
～食物アレルギーを正しく理解し、適切に対処するために～ 仙台市教育委員会
- ・ 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン 財団法人 日本学校保健会
- ・ 食に関する指導の手引き ー第一次改定版ー 文部科学省