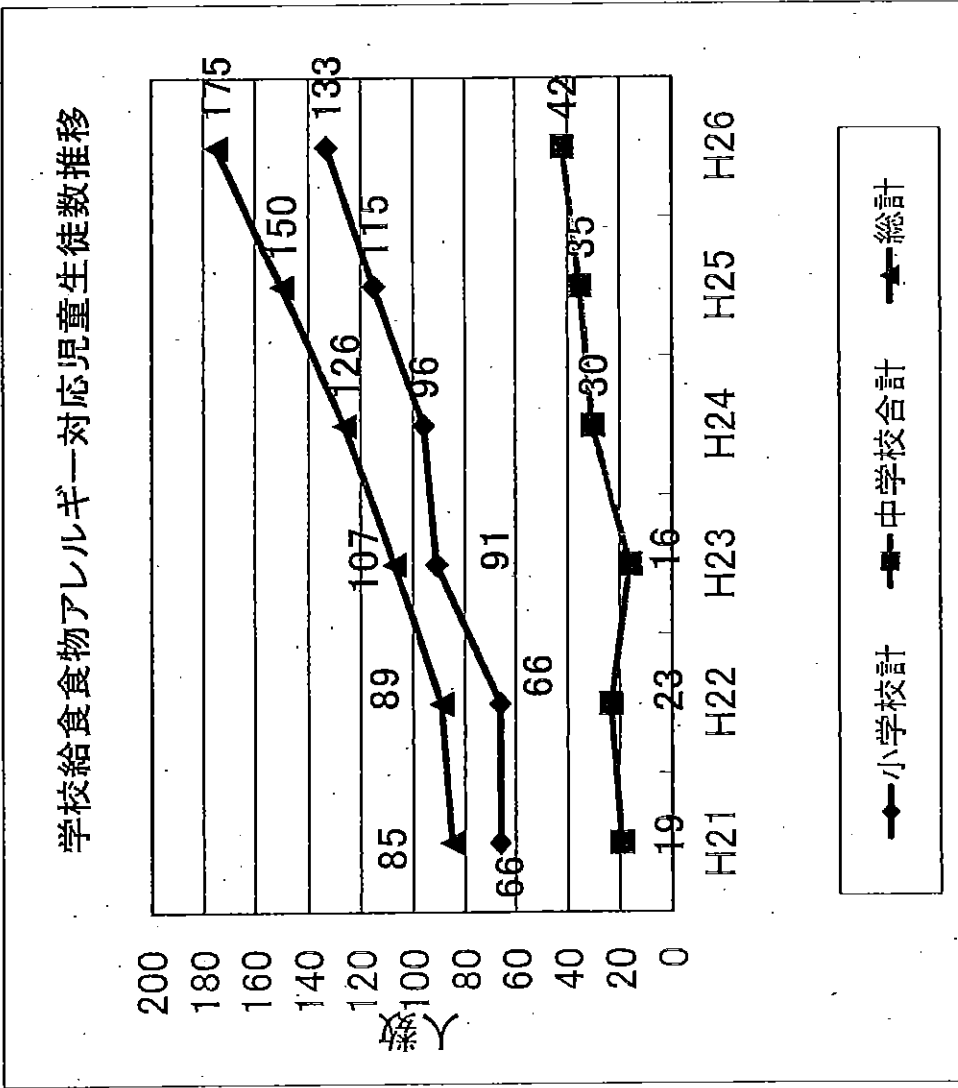


宗像市学校給食アレルギー対応児童生徒数推移

平成26年8月現在

学校名	H21	H22	H23	H24	H25	H26
吉武小	2	2	1	3	3	4
赤間小	13	11	9	11	22	29
河東小	7	5	7	5	9	6
南郷小	1	3	4	6	6	7
東郷小	6	3	4	6	7	14
日の里東小	5	5	11	9	10	9
日の里西小	5	5	6	7	10	10
自由ヶ丘小	3	2	7	5	6	9
赤間西小	8	11	13	13	15	14
自由ヶ丘南小	7	6	13	14	12	12
河東西小	8	11	13	11	10	13
玄海小	0	0	1	2	2	3
玄海東小	1	2	1	4	1	2
地島小	0	0	0	0	0	0
大島小	0	0	1	0	2	1
小学校計	66	66	91	96	115	133
城山中	4	5	7	13	12	14
中央中	9	9	2	6	5	6
日の里中		1	2	5	6	6
自由ヶ丘中	4	3	2	3	6	9
河東中	2	2	2	3	5	6
玄海中		3	1	0	0	0
大島中	0	0	0	0	1	1
センター	不明					
中学校合計	19	23	16	30	35	42
総計	85	89	107	126	150	175



H26年度 学校給食における食物アレルギー児童生徒 状況調査

学校名	児童・生徒数 (H25.5.1現在) A	医師から食物アレルギーがあると置かれて いる人数		食物アレルギーの原因食品とその人数(延べ人数)												医師の診 断書・学校 生活管理 指導書の 使用 ○	エビベン 処方人数	H26 エビベン 研修済み ○
		人数(人) B	割合(%) B/A*100	牛乳	卵	そば	えび	小麦	かに	ピーナッツ	大豆・大豆製品	キウイ	その他	アレルゲン アレルギー 反応 人数				
														アレルゲン アレルギー 反応 人数	アレルゲン アレルギー 反応 人数			
宗像市立吉武小学校	103	4	3.9	2	0	2	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
宗像市立赤間小学校	928	29	3.1	14	9	2	6	1	6	4	0	4	30	3	3	0	3	0
宗像市立河東小学校	630	6	1.0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	3	1	1	0	1	0
宗像市立南郷小学校	203	7	3.4	1	1	0	2	0	2	3	0	2	1	0	0	0	0	0
宗像市立東郷小学校	552	14	2.5	9	8	0	2	1	1	4	0	2	2	1	0	1	0	0
宗像市立日の里東小学校	297	9	3.0	4	2	0	1	0	1	0	0	2	3	0	0	0	0	0
宗像市立日の里西小学校	332	10	3.0	3	6	3	1	1	1	4	1	2	5	0	0	2	0	0
宗像市立自由ヶ丘小学校	327	9	1.7	4	5	1	1	0	1	2	0	1	1	0	0	1	0	0
宗像市立赤間西小学校	427	14	3.3	4	5	1	3	0	3	6	0	2	9	0	0	0	0	0
宗像市立自由ヶ丘南小学校	432	12	2.8	2	3	0	5	0	4	2	0	2	1	0	0	0	0	0
宗像市立河東西小学校	530	13	2.5	5	2	0	3	0	3	3	0	2	2	0	0	2	0	0
宗像市立玄海小学校	93	3	3.2	1	3	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
宗像市立玄海東小学校	139	2	1.4	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
宗像市立地島小学校	15	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
宗像市立大島小学校	34	1	2.9	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0
小学校合計	5,242	133	2.5	50	46	10	27	3	25	31	1	20	60	15	12	0	7	0
宗像市立城山中学校	782	14	1.8	1	2	1	6	0	7	4	0	2	9	0	0	1	0	0
宗像市立中央中学校	314	6	1.9	2	1	0	1	1	1	0	1	0	3	0	0	0	0	0
宗像市立日の里中学校	342	6	1.8	2	3	3	4	1	4	1	0	1	1	0	0	1	0	0
宗像市立自由ヶ丘中学校	463	9	1.9	6	2	1	1	0	1	2	0	1	1	0	0	1	0	0
宗像市立河東中学校	582	6	1.0	0	2	0	2	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0
宗像市立玄海中学校	127	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
宗像市立大島中学校	11	1	9.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
中学校合計	2,621	42	1.6	11	10	5	14	2	14	8	1	4	16	7	3	0	6	0
総計	7,863	175	2.2	61	56	15	41	5	39	39	2	24	76	22	15	0	13	0

※1食に関する指導等に關する状況調査(平成26年8月実施)種別より依頼の回答を基に作成しています。
※各校の教頭、給食主任職員、栄養教諭、学校栄養職員等が調査しています。

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入学時は、下図のとおり行う。

月日	小学校	中学校	新規発症/転入・進級・停止	関係者
7～8月頃	①教育政策課は「就学時健康診断票」を新1年生の保護者へ郵送。		【時期随時】	①教育政策課, 保護者
10～12月	②教育政策課は就学時健康診断時に持参した「就学時健康診断票」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、その場で回収。		新規発症・診断及び転入時: 様式1-②を記入してもらい→入学時⑤面談へ 進級時: 様式1-②を記入してもらい→入学時⑥対応決定へ	②教育政策課, 学校, 保護者
12～1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、事前に連絡し、入学説明会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知らせる。	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、6年生児童の保護者への配布・回収を依頼。	停止時: 様式5-②を記入してもらい→入学時⑥対応決定へ	③校長, 教頭, 栄養教諭等, 保護者
2月～	④学校は入学説明会後、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 ・進級時・停止時の手続き説明 ・面談記録票(様式2)の作成	②学校管理課は①で回収した調査票を各中学校へ送付。 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。 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 ・進級時・停止時の手続き説明 ・面談記録票(様式2)の作成	対応方法 除去食提供 (一部) 弁当持参 など	④・⑤校長, 教頭, 養護教諭, 栄養教諭等, 保護者 ⑥校長, 教頭, 養護教諭, 栄養教諭等
3月	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			⑦学校, 保護者, 医師
	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学校, 保護者
	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。			⑨学校, 保護者
	⑨学校長が対応を決定する			⑩学校, 保護者, 医師等
4月	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			⑪校長, 教頭, 養護教諭, 栄養教諭等, 保護者
	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)			
	⑫学校給食における食物アレルギー対応開始			

食物アレルギー対応作業工程表 (例) 【牛乳除去】

汚染作業

非汚染作業

平成 年 月 日 ()

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
白菜のクリーム煮	A	検収	ルウ作り(牛乳)	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味
	B	(下処理) 白菜、人参、玉ねぎ、じゃがいも切リ エプロン交換、手洗い、靴履を替え	白菜、人参、玉ねぎ、じゃがいも切リ	鶏肉入れ	鶏肉入れ	鶏肉入れ	鶏肉入れ	鶏肉入れ	鶏肉入れ	鶏肉入れ
野菜サラダ	C	ブロッコリー、カリフラワー	ブロッコリー切リ、カリフラワー切リ	ブロッコリー切リ、カリフラワー切リ	ブロッコリー切リ、カリフラワー切リ	ブロッコリー切リ、カリフラワー切リ	ブロッコリー切リ、カリフラワー切リ	ブロッコリー切リ、カリフラワー切リ	ブロッコリー切リ、カリフラワー切リ	ブロッコリー切リ、カリフラワー切リ
	D	その他 アレルギー対応食 アレルギーマスク付クリーム アレルギーマスク付ムニエル	コーン缶切リ、ドレッシング開封	コーン缶切リ、ドレッシング開封	コーン缶切リ、ドレッシング開封	コーン缶切リ、ドレッシング開封	コーン缶切リ、ドレッシング開封	コーン缶切リ、ドレッシング開封	コーン缶切リ、ドレッシング開封	コーン缶切リ、ドレッシング開封
ムニエル	E	桂下味	バターを溶かす	バターを溶かす	バターを溶かす	バターを溶かす	バターを溶かす	バターを溶かす	バターを溶かす	バターを溶かす
	F	牛乳数え	小姜粉をまぶす	小姜粉をまぶす	小姜粉をまぶす	小姜粉をまぶす	小姜粉をまぶす	小姜粉をまぶす	小姜粉をまぶす	小姜粉をまぶす

作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。