

知立市の学校給食における 食物アレルギー対応の手引



令和5年 4月
知立市教育委員会



目 次

1. 食物アレルギーとは	
(1) 食物アレルギーの定義	1
(2) 食物アレルギーの仕組み	1
(3) 食物アレルギーの分類	2
(4) 食物アレルギーによる症状	3
(5) 緊急時の対応	5
(6) 代表的なアレルゲン	9
2. アレルギー物質の表示制度	
(1) 表示対象食品	10
(2) アレルギー表示を読む時の注意点	10
(3) 表示に関する専門用語の解説	11
3. 学校給食における対応	
(1) 知立市の学校給食における食物アレルギー対応の基本方針	13
(2) 食物アレルギー対応食の対応範囲	14
(3) アレルギー対応食実施決定までの流れ	15
(4) 年度ごとの継続手続き方法	16
(5) 実施内容の変更・中止方法	16
(6) アレルギー対応食実施までの流れ（1か月単位）	17
(7) 給食センターにおけるアレルギー対応食（除去食）の対応	18
(8) 専用容器・配送方法	18
(9) 調理施設	19
4. 学校生活における食物アレルギー対応	
(1) 情報の把握	20
(2) 教職員・関係者の役割	20
(3) 学校における食物アレルギー対応の流れ	23
(4) アレルギー発生時の救急体制（参考）	24
<参考文献>	25

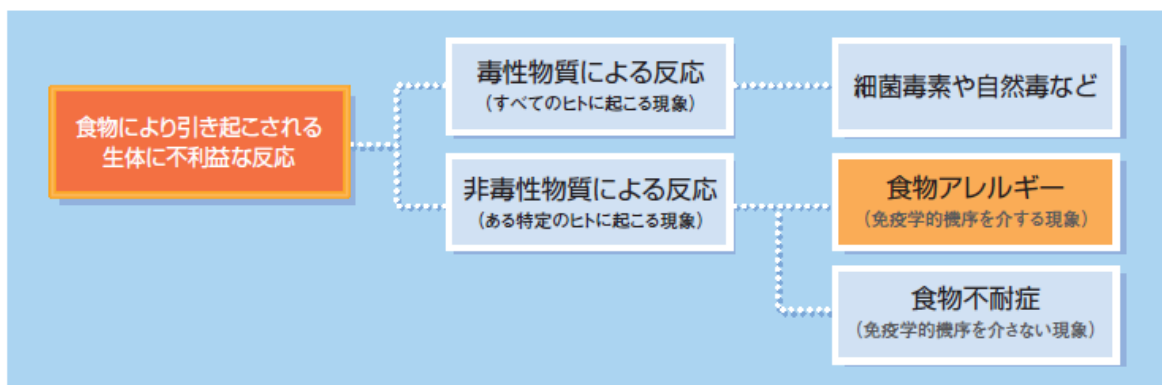
1. 食物アレルギーとは

(1) 食物アレルギーの定義

食物アレルギーとは、原因となる食物を摂取した後に、体の免疫学的な仕組みが働いて、体にとって不利益な症状が引き起こされる現象をいう。

食品に含まれる毒素による反応（食中毒）や、体質的に乳糖を分解できずに下痢を起こす病気（乳糖不耐症）等は食物アレルギーとはいわない（図1）。

図1 食物により引き起こされる生体に不利益な反応の分類



日本学校保健会「食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル」より

(2) 食物アレルギーの仕組み

体の中にウィルスや細菌が入りこむと、人はそれを体から追い出そうとする。これが免疫といわれる体を守るしくみである。このように、免疫力を働かせてしまう体に入ってきた異物の事を「抗原」という。アレルギー反応を起こす抗原は、特に「アレルゲン」と呼ばれる。免疫反応は、血液や組織の中にある「リンパ球」によって起こる。抗原に反応したリンパ球は、「抗体」を作って抗原を排除しようとする。特に、アレルギー反応に関係する抗体は、「IgE抗体」と呼ばれる。「アレルゲン」と「IgE抗体」が結合すると、細胞からヒスタミンをはじめとする化学伝達物質が放出され、かゆみ、皮膚の赤み、浮腫（じんま疹）、鼻水やくしゃみ、気管支収縮（ぜん息）などのアレルギー症状を引き起こす。この一連の反応は短時間で進み、食物アレルギー症状が、アレルゲンを含む食品を食べてから数分から15分後に出現することが多く、ほとんどが2時間以内であるが、1～2日後に現れることもある。

免疫反応は、動物が自分の体と異なる物質を認識したときに起こる。水分や無機質・糖質・脂質は、動植物でも人間でも共通の構造をしたものが多いために、免疫反応はほとんど起きない。それに比べてタンパク質は、約20種類のアミノ酸が順番につながった複雑な構造をしているために個別性が強く、自分の体と異なる異物として免疫反応のターゲットとなる。そのため、食物アレルギーを起こす主な成分は、食品に含まれるタンパク質なのである。

(3) 食物アレルギーの分類

①即時型反応

一般的に理解されている食物アレルギーはこのタイプである。特定の食物を摂取直後から2時間以内に何らかのアレルギー症状を認めることが多い。出現症状は急速に進行し、中には、アナフィラキシーショックに陥り、場合によっては死亡することもある。

- ・症状の多くが、食物摂取後数分から2時間以内に症状があらわれる。
- ・ほとんどは、IgE抗体が関与する。
- ・全身じんま疹、喘息症状（喘鳴・呼吸困難）などの重篤な症状を引き起こす可能性がある。

②遅延型（遅発型、非即時型）反応

このタイプのアレルギー反応はIgE抗体に依存しないで起きる反応があり、そのメカニズムは十分に解明されていない。主に細胞性免疫がその発症機構となっていると考えられている。

- ・摂取後2時間以上、時には1～2日後に現れることもある。
- ・IgE抗体が関与しないことが多い。
- ・乳児期の慢性の下痢に関係していることがある。
- ・原因となるアレルゲンは、牛乳（育児用粉乳）、鶏卵など。

③口腔アレルギー症候群（Oral Allergy Syndrome:OAS）

口腔アレルギー症候群は、IgE抗体が関係する口腔粘膜のみのアレルギー症状を指すが、花粉—食物アレルギー症候群のことがほとんどである（図2）。シラカバやハンノキ、ブタクサなどの花粉のアレルギーがある人がそれらの花粉抗原と構造が似た物質を含む生の果物や野菜を食べたときに、食後5分以内に口腔内の症状（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）を誘発する（交差反応）。多くは局所の症状だけで治療も不要だが、全身的な症状の初期症状として口腔内の症状が出ている場合もあるため注意が必要である。ジャムなど加熱された果物では反応しないことが多い。

図2 主な花粉と交差反応性が証明されている果物・野菜など

花粉	果物・野菜など
カバノキ科 シラカバ ハンノキ オオバヤシャブシ	バラ科（リンゴ、西洋ナシ、サクランボ、モモ、スモモ、アンズ、アーモンド） セリ科（セロリ、ニンジン）、ナス科（ジャガイモ）、マメ科（大豆、ピーナッツ）、 マタタビ科（キウイフルーツ）、カバノキ科）ヘーゼルナッツ）、ウルシ科（マンゴー）、シシトウガラシなど
イネ科 カモガヤ チガヤ	ウリ科（メロン、スイカ）、ナス科（トマト、ジャガイモ、マタタビ科（キウイフルーツ）、ミカン科（オレンジ）、マメ科（ピーナッツ）など
キク科 ヨモギ	セリ科（セロリ、ニンジン）、ウルシ科（マンゴー）、スパイスなど
キク科 ブタクサ	ウリ科（メロン、スイカ、カンタロープ、ズッキーニ、キュウリ）、バショウ科（バナナ）など

④食物依存性運動誘発アナフィラキシー

(Food-dependent Exercise induced Anaphylaxis:FDEIA または FEIA)

非常にまれな疾患ではあるが、ある特定の食物と運動の組み合わせでじんま疹から始まりショック症状にいたる場合がある。頻度の高いものは、小麦、魚介類などである。具体的な例として、昼食時に小麦や魚介類などを摂取し、すぐにサッカーなど激しい運動をした場合に、じんま疹の出現に始まり、喉頭浮腫（喉の粘膜のむくみ）、喘鳴（ゼーゼーして息が苦しくなること）などの呼吸器症状を伴いショック症状にいたる場合がある。



(4) 食物アレルギーによる症状

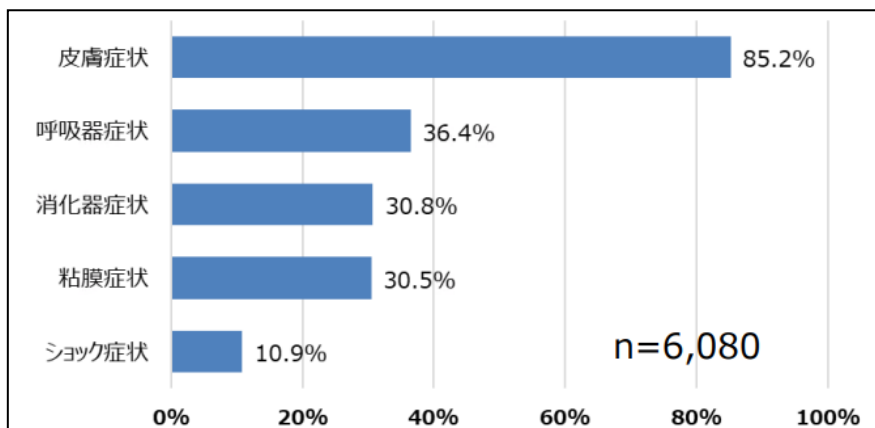
食物アレルギーの症状として皮膚のかゆみ、じんま疹、湿疹などが多くみられる。その他にも、腹痛や呼吸困難など全身に症状があらわれるのが特徴である。これらの症状は、日常生活の中で繰り返し起こるため、食物アレルギーであると気がつかないときもある。また、アレルギーにより血圧低下などのショック症状（アナフィラキシー）がみられることもある（表1）。

表1 食物アレルギーにより引き起こされる症状

皮膚粘膜 症状	皮膚症状：そう痒感（かゆみ）、じんま疹、血管運動性浮腫、発赤疹、湿疹 粘膜症状：眼粘膜充血、そう痒感、流涙（涙が流れ出る）、眼瞼浮腫（まぶたがむくむ）
消化器症状	悪心（気分が悪くむかむかした感じ）、 ^{せんつう} 痙攣発作（おへそを中心にしておなかが痛くなる）、嘔吐、下痢、慢性の下痢による蛋白漏出・体重増加不良
上気道症状	口腔粘膜や咽頭のそう痒感、違和感（イガイガしたいつもと違う感じ）、腫脹（はれる）、咽頭喉頭浮腫（のど、のどの奥の方のむくみ）、くしゃみ、鼻水、鼻閉（鼻がつまる）
下気道症状	咳嗽（せき）、喘鳴（ゼーゼーして息が苦しくなる）、呼吸困難
全身性症状	アナフィラキシー症状：頻脈（脈が早くなる）、血圧低下、活動性低下（ぐったりする）、意識障害など

食物アレルギーでみられる症状の頻度は、皮膚症状＞呼吸器症状＞消化器症状＞粘膜症状＞ショック症状の順であると報告されている（図3）。

図3 食物アレルギー症状の誘発症状



消費者庁 令和3年度「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」より

●アナフィラキシー

アナフィラキシーは、食物、薬物、蜂刺され、ラテックス（天然ゴム）、ワクチンや運動などが原因で誘発される全身性の急性アレルギー反応で、急激な症状悪化から死に至る可能性もある重篤なアレルギー反応である。アナフィラキシーでよくみられる症状として、じんま疹、呼吸困難、腹痛、嘔吐、下痢、および血圧低下を伴うショック（アナフィラキシーショック）等があげられる（表2）。アナフィラキシーショックの頻度は食物アレルギーの中で約10.5%である。これらの症状は、人によって、またアレルゲンの量等によっても異なる。じんま疹等の皮膚症状は、はじめにみられることが多いといわれている。

表2 アナフィラキシーの重症度

初期の症状	口内違和感、口唇のしびれ、四肢のしびれ、気分不快、吐き気、腹痛、じんま疹など
中程度の症状	のどが詰まった感じ、胸が苦しい、めまい、嘔吐、全身のじんま疹、ゼーゼーして苦しくなる
強い症状	呼吸困難、血圧低下、意識障害



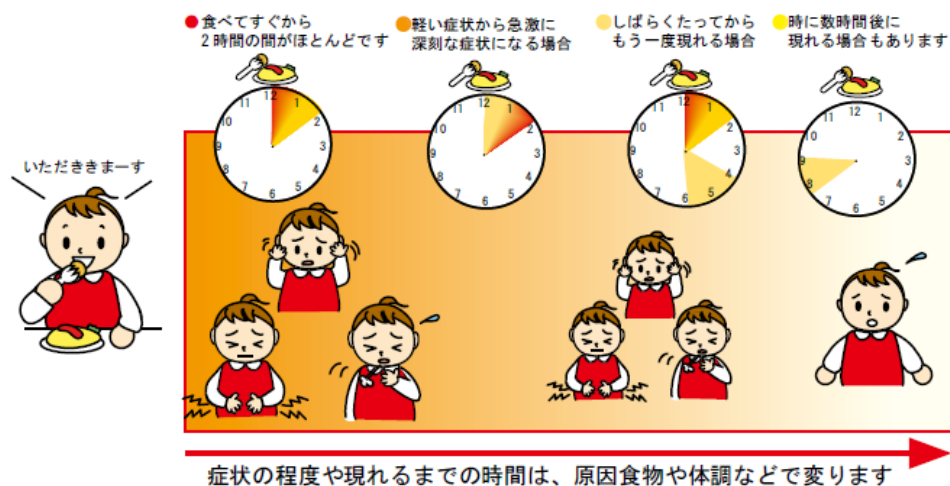
(5) 緊急時の対応

食物アレルギーの症状が現れるまでの時間や程度は、原因食物や体調によって変わるが、大半は食後すぐから2時間以内に現れる。様子を見ているとだんだん治まっていく場合もあるが、軽い症状で始まって、短時間に急激に深刻な症状に変化していく場合もある。また、一度症状が治まったように見えても、しばらく時間がたってからもう一度症状が現れる場合や、食べてすぐはそれほどはっきりした症状は現れず、時に数時間後に現れる場合など様々である(図4)。

児童生徒が食物アレルギー及びアナフィラキシーを発症した場合、その症状に応じた適切な対応をとることが求められる。発症に備えて医薬品が処方されている場合には、その使用を含めた対応を考えなければならない(表3)。

緊急時に備え処方される医薬品としては、皮膚症状等の軽症症状に対する内服薬とアナフィラキシーショックに対して用いられるアドレナリンの自己注射薬である「エピペン®」(商品名)がある。アナフィラキシーショックに対しては、早期のアドレナリンの投与が大変に有効でかつ同薬のみが有効と言える。

図4 さまざまな症状の現れ方



厚生労働科学研究「セルフケアナビ食物アレルギー」

表3 対応の原則

誤食の事実や原因が確認できなくても、症状に基づいて対応する。
一番重い症状に対応したステップを選択する。

観察ポイント	症状	対応ステップ
皮膚・粘膜症状	局所的	1
	広範囲	2
呼吸器症状	喉・口腔の違和感	1
	咳	2
	息苦しさ	3
消化器症状	腹痛・嘔吐1回	2
	繰り返す嘔吐	3
ショック	だるさ・眠気	3
	顔面蒼白・冷や汗	3*
	意識障害	3*

ステップ1

抗ヒスタミン薬内服
保護者に報告

ステップ2

抗ヒスタミン薬内服
気管支拡張薬(吸入・内服)
ステロイド内服
保護者を呼ぶ

ステップ3

エピペン注射
(内服・吸入後でも可)
直ちに病院へ
*救急車

アドレナリン自己注射薬 (商品名「エピペン®」)

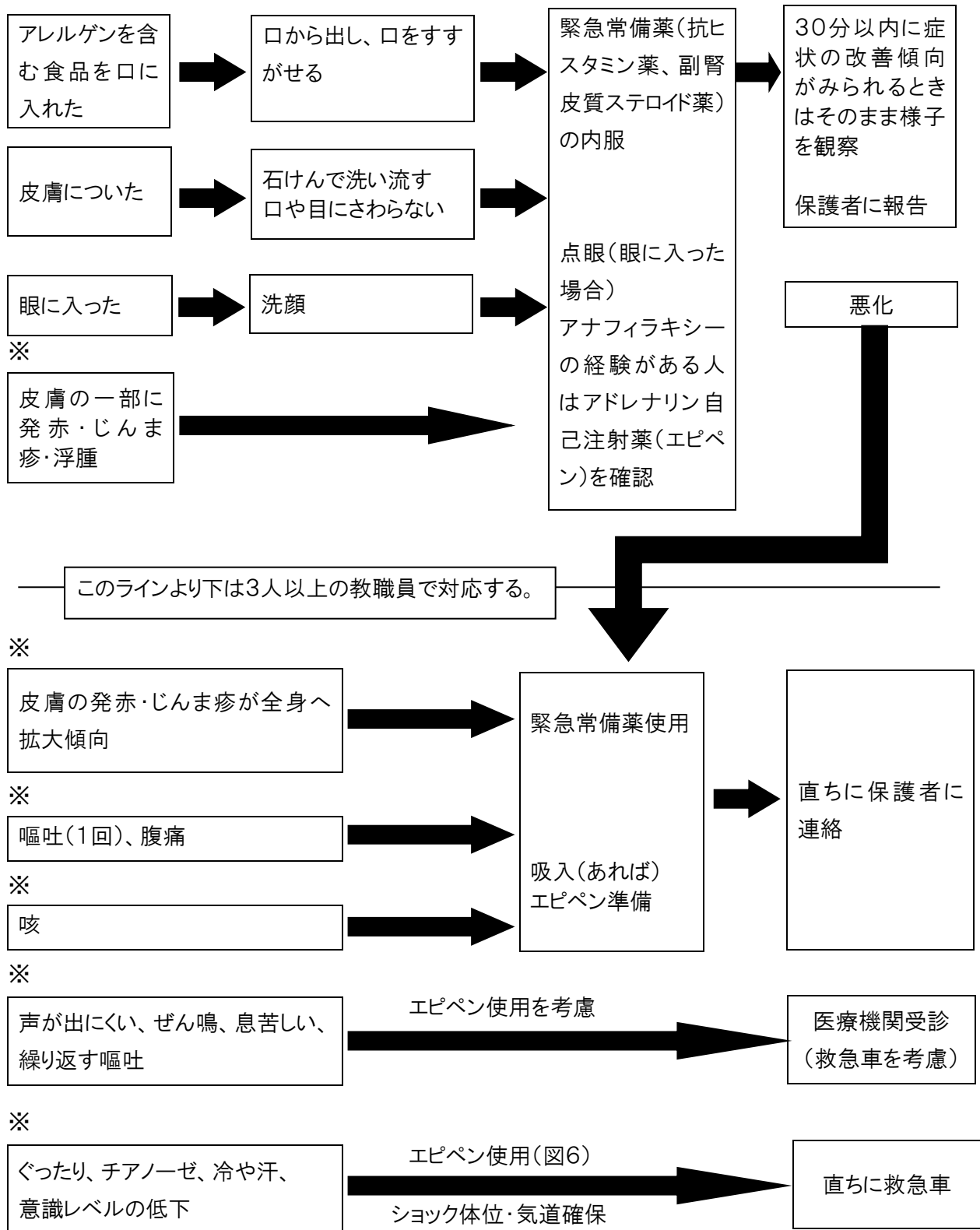
「エピペン®」は、アナフィラキシーを起こす危険性が高く、万一の場合に直ちに医療機関での治療が受けられない状況下にいる者に対し、事前に医師が処方する自己注射薬である。

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に作られている。このため、患者が正しく使用できるように処方に際して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®」は医療機関外での一時的な緊急補助治療薬であるから、万一、「エピペン®」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。



図5 緊急時の対応フローチャート



※以下はアレルギーを食べたことを前提とするが、それが確認できなくても症状からアレルギーが疑われる時は、同様の対応を行う。

図6 エピペンの使用方法

①携帯用ケースのカバーキャップを回しながら外して、エピペンを取り出す。



②黒い先端を下に向けてエピペンを片手でしっかりと握る。



③もう片方の手で灰色の安全キャップを外す。



④太もの前外側に垂直になるように、黒い先端を強く押し付ける。



⑤強く押し付けた状態のまま、数秒間待つ。



⑥針の出たエピペンを抜き取り、注射したところを数秒間もむ。



⑦エピペンの黒い先端から針が出ていることを確認する。



⑧使用済みの注射器は針先から携帯用ケースに戻し、カバーキャップを回しながら押し込む。



⑨針先がゴムを突き抜け曲がり容器から抜けなくなるが、カバーキャップを外して強く振ると抜けることがあります。危険なため、注意する。

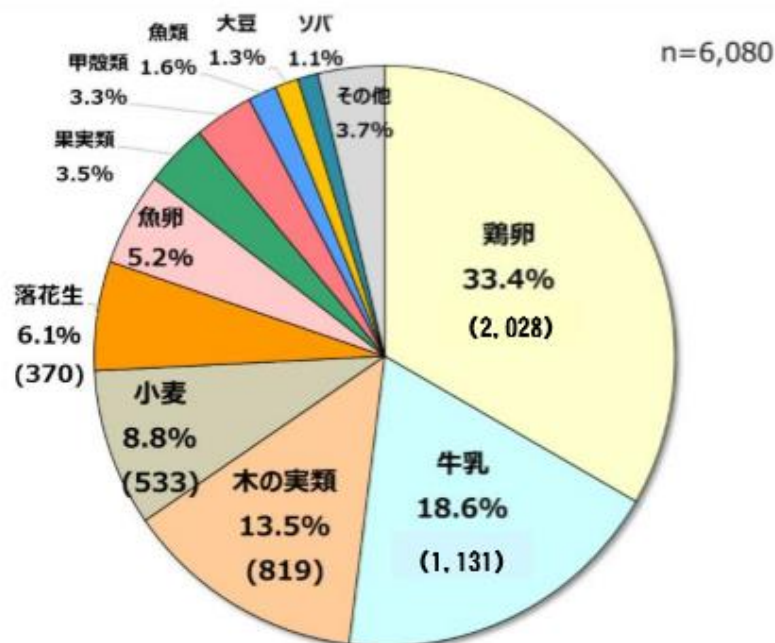


マイラン製薬(株)ホームページより

(6) 代表的なアレルゲン

食物アレルギーで最も多い原因食品は鶏卵で、ついで牛乳である。この2つの食品で食物アレルギー全体の5割以上を占めている(図7)。

図7 即時型食物アレルギー原因食品



消費者庁 令和3年度「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」より

小児と成人では原因となる食品に違いがあり、小児では鶏卵、牛乳、小麦が多く、成人では鶏卵、牛乳が少なく、小麦、甲殻類、果物類が多い(表4)。そば、落花生等は、鶏卵、乳製品、小麦に比べるとアレルギーの頻度は高くないものの、アナフィラキシーを起こすことがあり十分な注意が必要である。

表4 年齢別原因食物(粗集計)

	0歳 (1,876)	1-2歳 (1,453)	3-6歳 (1,525)	7-17歳 (906)	18歳以上 (338)
1	鶏卵 60.6%	鶏卵 36.3%	木の実類 27.8%	牛乳 16.9%	小麦 22.5%
2	牛乳 24.8%	牛乳 17.6%	牛乳 16.0%	木の実類 16.8%	甲殻類 16.9%
3	小麦 10.8%	木の実類 15.4%	鶏卵 14.7%	鶏卵 14.5%	果物類 9.8%
4		魚卵 8.2%	落花生 12.0%	甲殻類 10.2%	魚類 7.7%
5		落花生 6.6%	魚卵 10.3%	落花生 9.1%	木の実類 5.9%
6		小麦 5.8%	小麦 6.7%	果実類 7.8%	牛乳 5.0%
7				小麦 7.6%	
小計	96.2%	89.8%	87.5%	82.8%	67.8%

各年齢群で5%以上の頻度の原因食物を示した。また、小計は各年齢群で表記されている原因食物の頻度の集計である。

原因食物の頻度(%)は少数第2位を四捨五入したものであるため、その和は小計と差異を生じる。

消費者庁 令和3年度「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」より

2. アレルギー物質の表示制度

(1) 表示対象食品

食物アレルギー患者が安全な食品を選択するためには、製造者からの情報の正確性が重要となる。そこで、食物アレルギーによる不慮の事故を未然に防ぐために、平成27年4月より、食品表示に関する三法（食品衛生法、JAS法、健康増進法）の規定を統合した「食品表示法」が施行され、アレルギーを起こす可能性のある食品については、原材料表示が義務付けられている。

表示が必要となった原材料は、過去のアレルギーの発症数と重篤度を考慮して、「特定原材料」として省令で義務付けられたものと、「特定原材料に準ずるもの」として通知で奨励されるものの二段階に分けられている（表5）。

表5 アレルゲン表示対象品目

特定原材料 (7品目)	卵、乳、小麦、えび、かに	症例数が多いもの
	そば、落花生	症状が重篤であり生命に関わるため、特に留意が必要なもの
特定原材料に準ずるもの (21品目)	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ごま、カシューナッツ、アーモンド	症例数が少なく、省令で定めるには今後の調査を必要とするもの
	ゼラチン	「ゼラチン」として単独表示への要望が多く、専門家からの指摘も多いため

(2) アレルギー表示を読むときの注意点

●アレルギー表示の方法

原則として、個別表示（個々の原材料の直後にかっこ書きする方法）だが、一括表示をする場合は、使用されている全てのアレルゲンをまとめて表示することとなっている。

表6 アレルギー表示例

【原則】個別表示の例

原材料名	A、小麦、B（卵を含む）、C（乳成分を含む）
添加物	D、E（大豆由来）

- ・原材料のアレルゲンは「〇〇を含む」と記載され、食品添加物のアレルゲンは「〇〇由来」と記載されている。
- ・原材料の複数に同じアレルゲンが使用されている場合、二回目以降はアレルゲン表示を省略することが可能とされているため、確認の際には注意が必要である。

【例外】一括表示の例

原材料名	A、小麦、B、C（一部に小麦・卵・乳成分を含む）
添加物	D、E（一部に大豆を含む）

- ・一括表示では、アレルゲンは「一部に〇〇を含む」と記載される。

●アレルギー表示の対象範囲

飲食店（ファストフード、レストラン等）や注文してから作られるお弁当、量り売りの総菜、店内で焼かれたパンなどには、食品表示の義務がない。また、数 ppm（ $\mu\text{g/g}$ または $\mu\text{g/ml}$ ）含有レベルに満たないの特定原材料等の総たんぱく質量を含有する食品では表示が免除されている。

（3）表示に関する専門用語の解説

●乳化剤

牛乳とは全く関係ない添加物で、混ざりにくい2つ以上の液体をクリーム状にする作用がある。代表的なものに卵黄や大豆由来のレシチンがある。

●乳酸菌

発酵によって乳酸を産生する細菌の総称で、ヨーグルトや乳酸菌飲料など乳製品の発酵によく利用されるが、菌そのものは牛乳とは関係ない。

●乳糖（ラクトース）

牛乳や母乳に含まれる二糖類を指す。本来、乳糖そのものはアレルギー症状を誘発しないが、加工食品に使用される乳糖は牛乳からの精製過程で乳たんぱくが混入するため、牛乳の代替表記としても認められている。

●カゼイン、ホエイ（乳清）

いずれも乳たんぱくである。しかし、そのもので牛乳の代替表記としては認められていない。

●乳酸カルシウム・乳酸ナトリウム

乳（牛乳）とは関係のない無機質の名前

●卵殻カルシウム（焼成、未焼成とも）

卵タンパクの残存はほとんど無視できる程度であり、除去不要な場合が多い。

●たんぱく加水分解物

「うま味」調味料の原料として使われているアミノ酸混合物を指し、原料（大豆、小麦、トウモロコシなど）のたんぱく質を加水分解して生成される。

●でんぷん（スターチ）

トウモロコシ（コーンスターチ）、米、小麦、馬鈴薯（片栗粉のほとんどがこれ）、甘藷、タピオカ（キャッサバ）、豆類でんぷんなどがある。

●デュラムセモリナ

デュラムはグルテンの含有が多い硬質小麦という小麦の種類の名前で、セモリナ粉とはこの硬質小麦の中心の芯の部分だけを使用して挽いた粉のことをいう。

●酵母

酵母は糖分に作用してアルコールと炭酸ガスに分解する働きをもつ発酵菌（イーストなど）である。パン酵母はパンを製造するのに適した酵母で、パンの成分を含むものではなく、小麦の代替表記としても認められていない。

●麦芽糖

二糖類の名前で小麦アレルギーでも除去不要。

●麦芽エキス

主に大麦が原料となるため、小麦アレルギーでも食べられるが、小麦を含むものもある。その場合は、小麦を含む旨のアレルギー表示がされている。

3. 学校給食における対応

(1) 知立市の学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

①食物アレルギーが確認されている児童生徒には、アレルゲンの量の多少にかかわらず、アレルゲンが含まれる料理は一切提供しない。

【例外】

・乳アレルギーの児童生徒が、飲用牛乳のみ除去すれば、他の料理を全て食べられることが「学校生活管理指導表」で確認できれば、乳が入った料理を通常通り提供する。

※加熱すれば食べられることが「学校生活管理指導表」で確認できれば、卵や果物などの加熱処理をした料理は通常通り提供する。【表記方法：料理名（生）】

※小麦・大豆アレルギーだが、みそ・しょうゆ・酢等の調味料を全て食べられることが「学校生活管理指導表」で確認できれば、みそ・しょうゆ・酢等の調味料が入っている料理は通常通り提供する。【表記方法：小麦（調味料）、大豆（調味料）】

※ごまアレルギーだが、ごま油は食べられることが「学校生活管理指導表」で確認できれば、ごま油が入った料理は通常通り提供する。【表記方法：ごま（油）】

※について、対応食を希望していない児童生徒には、学校でアレルギー対応食予定献立表 2 部を印刷し渡す。（対応食を希望している児童生徒には、給食センターから 2 部配布。）

※についての表記は、該当児童生徒が市内に在籍している場合とする。

②アレルギー対応食実施の判断については、「学校生活管理指導表」食物アレルギー欄の医師の判断を基に、保護者面談を実施し、判定委員会を経て決定する。

※食物アレルギーではないが、医師から乳糖不耐症等と診断され、牛乳が飲めない場合は、医師の診断書を基に、保護者面談を実施し、判定委員会を経て決定する。

③原則として、学校生活管理指導表は学年毎に提出する。対応食対応食品以外の食物アレルギーで、学校での対応（弁当の保管等）が必要な児童生徒も同様である。

④食物アレルギー対応食の対応範囲は、「卵・乳・えび・いか」の除去食とする。

保護者、担任、養護教諭、教頭、校長がアレルゲンの含有状況と喫食の有無を確認する。

⑤コンタミネーションや、28のアレルゲン表示対象品目以外のアレルギーで調味料等の微量の混入によりアレルギー症状を呈する児童生徒には、安全性を考慮して給食を提供せず、各家庭での弁当対応とする。

⑥原則として、除去するアレルゲンの変更を年度途中は行わず、年度切り替えとする。アレルゲンが追加される場合のみ、年度途中の変更が可能である。

⑦そば・落花生・キウイフルーツ・くるみ・カシューナッツ・あわび・いくら、給食に出さないこととする。

⑧ごま以外の種実類が入っている料理は、料理名に含まれる種実類の名前を入れて、分かるようにする。

⑨加工食品を選定する際は、卵、乳が含まれていない食品を優先的に選定する。

(2) 食物アレルギー対応食の対応範囲

食物アレルギー対応食の対応範囲は、表7のとおり「卵・乳・えび・いか」の除去食とする。

ただし、加工食品や調味料等に微量に混入している原材料については、除去食の対応ができないため、代替食を持参するなど家庭での対応とする。学校給食で使用する主な対応可能食品・原材料は表8のとおりである。

表7 学校給食におけるアレルギー対応食の対応範囲

特定原材料 <7品目> (義務表示)	対応可	卵・乳・えび
	対応不可	小麦・かに
	対応の必要なし (給食に出ないため)	そば・落花生
特定原材料に 準ずるもの <21品目> (奨励表示)	対応可	いか
	対応不可	オレンジ・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・ごま・アーモンド
	対応の必要なし (給食に出ないため)	キウイフルーツ・くるみ・カシューナッツ・あわび・いくら

表8 給食で使用する主な対応可能食品・原材料

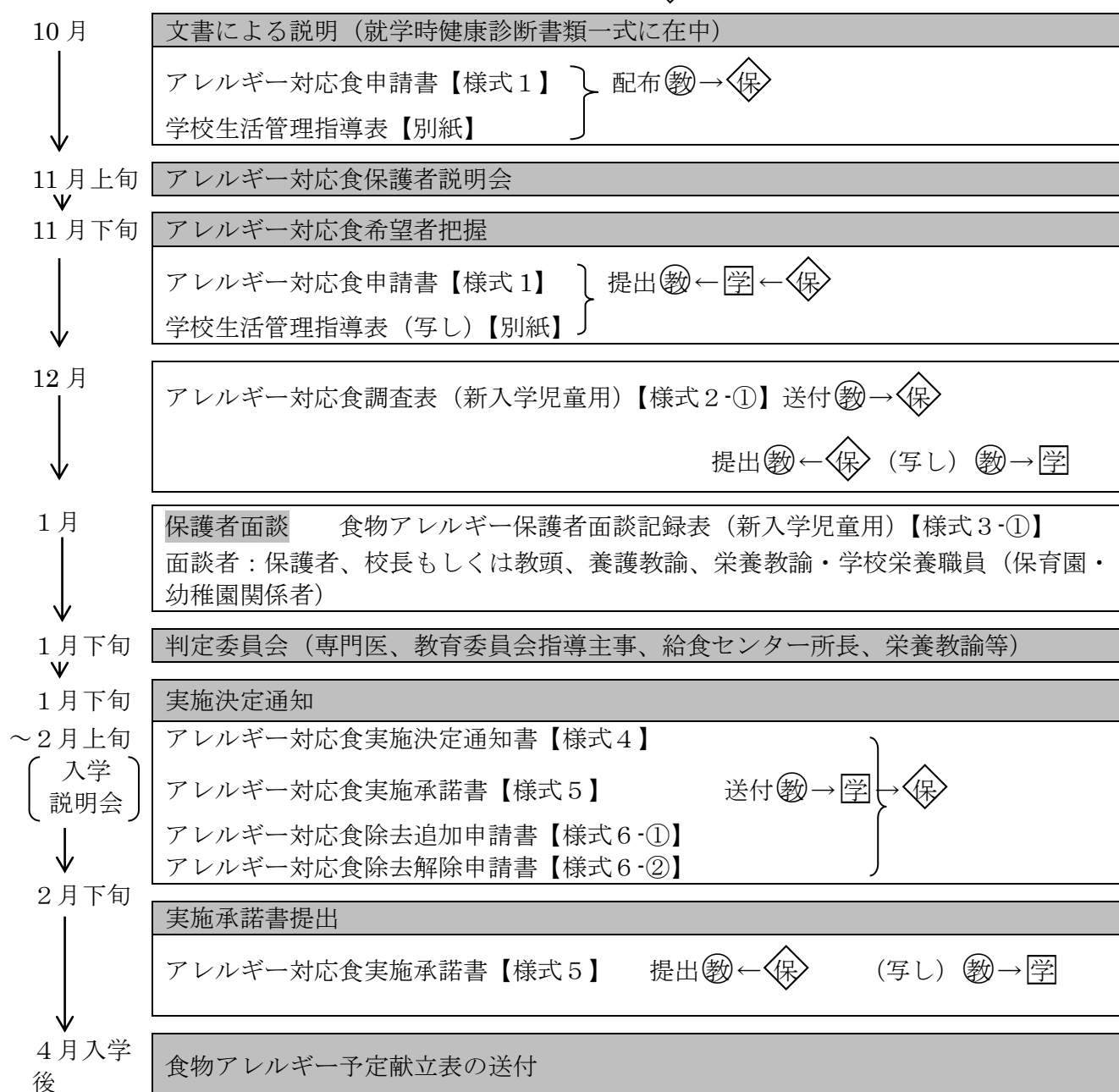
卵	液卵、うずら卵、炒り卵、錦糸卵
乳	牛乳、脱脂粉乳、ヨーグルト、生クリーム、チーズ、牛乳寒天 杏仁豆腐
えび	えび、えび団子、干しえび
いか	いか、いか団子

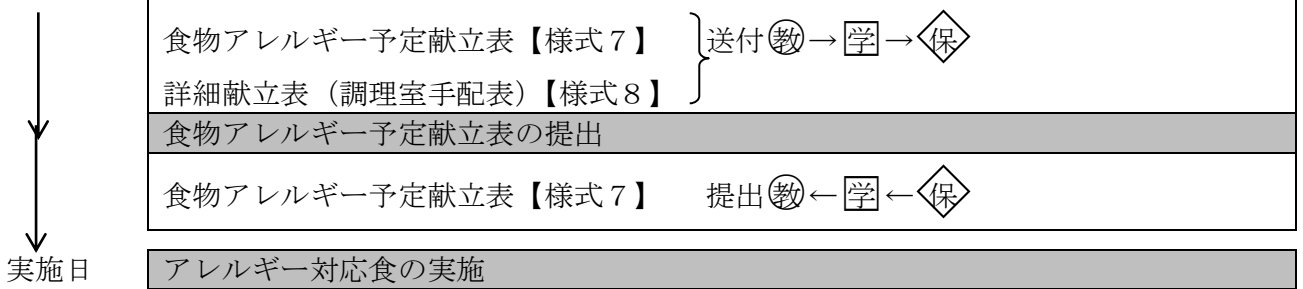
(3) アレルギー対応食実施決定までの流れ

新入学児童については、入学前の就学時健康診断で「アレルギー対応食申請書・承諾書」と「学校生活管理指導表」に関する文書を配布し、希望する保護者は、「アレルギー対応食申請書・承諾書」と「学校生活管理指導表」を提出する。その後、保護者面談を行い、判定委員会を経て実施決定となる。

在校生・転入生などで新規に希望する児童生徒については、「アレルギー対応食申請書・承諾書」と「学校生活管理指導表」を提出後、同様の手続きを経て実施決定となる。判定委員会は、5、9、1月の年3回開催する。アレルギー対応食の開始時期は可能な月からとなる。

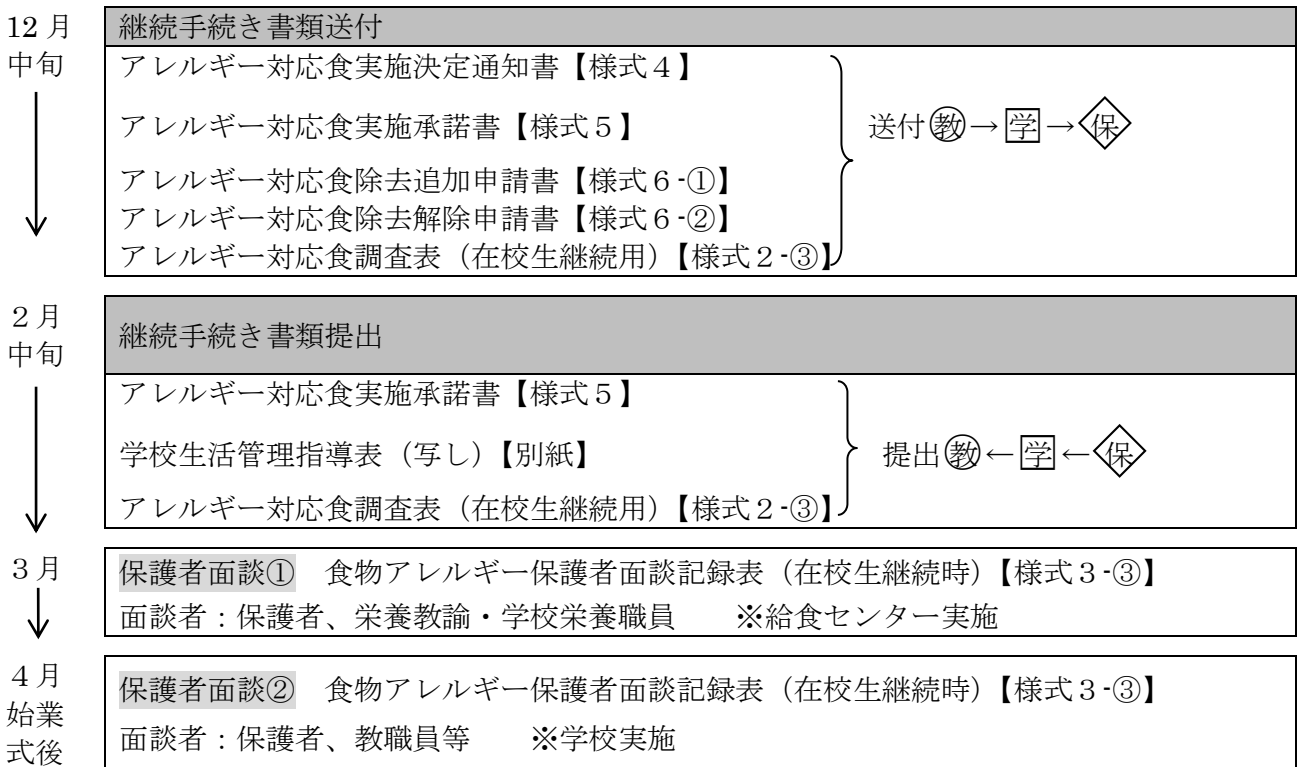
ⓐ：教育委員会（給食センター） 学：学校 保：保護者





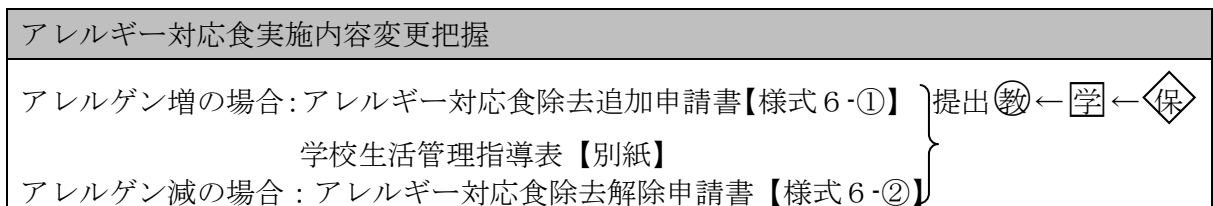
(4) 年度ごとの継続手続き方法

アレルギー対応食対象者には、教育委員会から継続手続き書類を送付し、年度ごとに継続手続きを行う。また、年に一度保護者面談（希望者）の機会を設ける。



(5) 実施内容の変更・中止方法

年度途中の変更・中止は、原則行わない。ただし、新たにアレルゲンが増え、対応食の提供が必要となった場合は、年度途中でも受け付ける。その場合は、「アレルギー対応食除去追加申請書」「学校生活管理指導表」を提出する。アレルギー症状が改善し、対応食・飲用牛乳除去の必要がなくなった場合は、年度ごとの継続手続き時のみ受け付け、次年度の4月から変更する。





アレルギー対応食実施者対応内容変更	
アレルギー対応食実施決定通知書【様式4】 アレルギー対応食実施承諾書【様式5】	送付(教)→(学)→(保)
アレルギー対応食実施承諾書【様式5】	提出(教)←(学)←(保)

(6) アレルギー対応食実施までの流れ (1か月単位)

- ①献立は前々月上旬に決定し、給食使用物資は前々月下旬に見積入札方式で決定する。入札時に食材納入業者から提出されたアレルギー物質が記載された書類を基に、「食物アレルギー予定献立表」を作成する。
- ②「食物アレルギー予定献立表」及び「詳細献立表（調理室手配表）」を、各学校を通して各対象者に送付する。
- ③保護者は、「食物アレルギー予定献立表」の内容を確認し学校へ提出する。各学校で確認して写しをとり、給食センターに原本を提出する。
- ④給食センターは、食物アレルギー予定献立表を基に「アレルギー対応食確認表」を作成し、各学校へ送付する。
- ⑤アレルギー対応食当日、学校は「アレルギー対応食確認表」で除去食の実施者及び料理について確認する。

図8 アレルギー対応食実施までの流れ

	前々月		前 月					当 月	
	上旬	下旬	5	10	15	20	25	実施日	月末
献立決定	●								
給食物資決定		●							
食物アレルギー予定献立表			● 送付	△ 確認	○ 確認	● 提出			
アレルギー対応食確認表							● 送付	○ 確認	● 提出
アレルギー対応食実施								○→▲ 確 喫 認 食	

●給食センター ○学校 ▲対象児童生徒 △保護者

※食物アレルギー予定献立表の流れ

- ①給食センター → 学校・・・個人ごとに2部送付
- ②学校 → 保護者・・・・・・2部保護者に送付
- ③保護者 → 学校・・・・・・2部記入し、1部学校に提出
- ④学校 → 給食センター・・・学校は学級担任、養護教諭が確認後、校長・教頭の決裁を受け、写しをとって、原本を給食センターへ提出

(7) 給食センターにおけるアレルギー対応食（除去食）の対応

①献立

- ・通常の献立を基本とし、原因食品を取り除いた除去食を提供する。
- ・調理作業が複雑化するので、複数のアレルゲンが同じ日に重ならないように注意する。
- ・対応献立については、「学校生活管理指導表」の主治医の指示や、保護者面談の相談結果を基に決定する。
- ・通常給食の予定献立表とは別に、対象者の保護者に「食物アレルギー予定献立表」及び希望者には「詳細献立表（調理室手配表）」を配付する。

②調理方法

- ・原因食品を加える前の調理段階において、釜から小鍋に移し替え、その後アレルギー対応室で調理し、配食する。

例)「かきたま汁」の場合

アレルゲン：卵

材料	液卵、豆腐、かまぼこ、にんじん、はくさい、ねぎ、干し椎茸、パックだししょうゆ、和風だし、塩、片栗粉	
	通常給食（釜）	アレルギー対応食（小鍋）
①パックだしでだしをとる。	①パックだしでだしをとる。 ②にんじん、干し椎茸を煮る。 ③和風だし、豆腐を入れる。 ④しょうゆ、塩を入れる。 ⑤かまぼこ、はくさいを煮る。 ⑥水溶き片栗粉を入れる。→	①小鍋に移し替えて、アレルギー対応室に運ぶ。 ②ねぎを入れて仕上げる。 ③配食
②にんじん、干し椎茸を煮る。		
③和風だし、豆腐を入れる。		
④しょうゆ、塩を入れる。		
⑤かまぼこ、はくさいを煮る。		
⑥水溶き片栗粉を入れる。		
⑦液卵を入れる。		
⑧ねぎを入れて仕上げる。		
⑨配缶		

- ・調理法が異なる場合は、あらかじめ使う食材を別に確保しておき、最初からアレルギー対応室で調理し、配食する。
- ・調理員1名、栄養士1名が調理し、栄養教諭・学校栄養職員が確認する。

(8) 専用容器・配送方法

●専用容器

アレルギー対応食は、学校名・クラス名・氏名が記載された個別の専用容器（保温保冷対応）に入れる（写真2）。



写真2 アレルギー対応食 専用容器

●配送方法

アレルギー対応食専用の小物入れに専用容器を入れ（写真3）、通常給食と一緒に給食配送用コンテナに入れ、配送する（写真4）。



写真3 専用容器と小物入れ

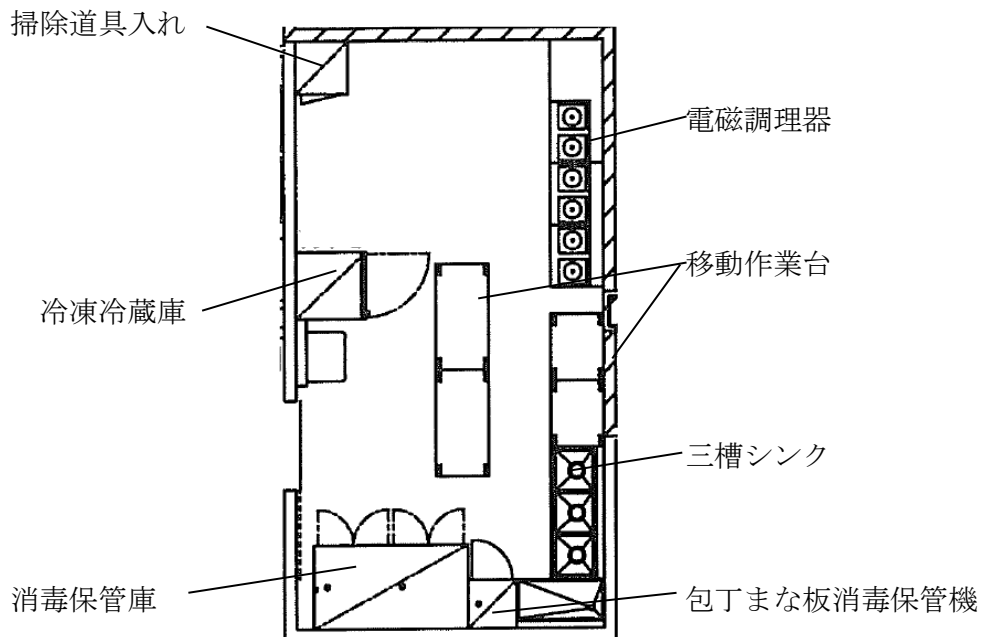


写真4 給食配送用コンテナ

(9) 調理施設

アレルギー対応室は、広さ約25㎡、調理能力約30食のアレルギー対応食専用の調理室である。電磁調理器等の専用の機器・器具を使用し、アレルギー対応食を調理する。

図9 アレルギー対応室平面図



4. 学校生活における食物アレルギー対応

(1) 情報の把握

平成21年度より知立市の小中学校では、アレルギー疾患のある児童生徒等を対象として、公益財団法人日本学校保健会の作成した「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を活用している。

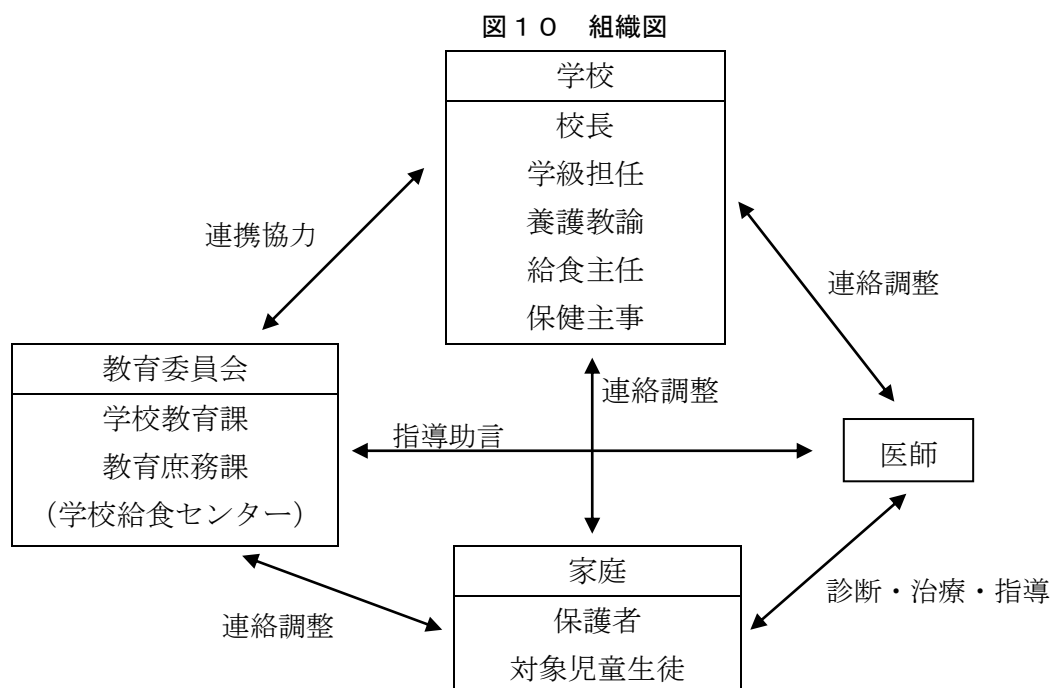
「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は、一種の診断書のようなもので、主治医に「病型・治療」、「除去根拠」、「学校生活上の留意点」、「緊急時連絡先」等を記入してもらうものである。

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」が学校に提出された後は、保護者の同意を得た上で、学校内で情報を共有し、万が一の場合に、あるいはそういうことが起こらないように、医学的な根拠に基づくより適切な対応を学校で行うように努めていく。

(2) 教職員・関係者の役割

食物アレルギー対応を始めるためには、まず校内での体制作りが前提となる。令和2年3月に文部科学省から公表された「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」

(作成：公益財団法人日本学校保健会)、「学校給食における食物アレルギー対応指針」(平成27年3月文部科学省)、「学校における食物アレルギー対応の手引」(平成28年2月愛知県教育委員会)をもとに、食物アレルギー対応に適した体制を作る必要がある。家庭・学校・教育委員会・医療機関等の関わりについても十分考慮し、全教職員が連絡・報告・確認・指導・情報提供・情報把握等を的確に行うことができる体制を構築することが大切である(図10)。



【校長】

- ・関係職員の共通理解が得られるよう、校内体制を確立する。
- ・教職員の共通理解を図るために「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」「学校給食における食物アレルギー対応の手引」「学校給食における食物アレルギー対応指針」「知立市の学校給食における食物アレルギー対応の手引」に基づき指導する。
- ・関係教職員と協議し、対応を決定する。
- ・保護者面談に出席し、対象者の症状や家庭での対応状況等を把握する。
- ・保護者の記入した食物アレルギー予定献立表【様式7】の決裁を行う。

【教頭】

- ・校長とともに関係職員の共通理解が得られるよう、校内体制を確立する。
- ・エピペンを使用した事故発生時には、児童・生徒の事故発生速報【様式10-①】、児童生徒の事故発生状況報告書【様式10-②】の作成と知立市教育委員会へ報告を行う。
- ・校長が出席できない場合、保護者面談に出席し、対象者の症状や家庭での対応状況等を把握する。
- ・保護者の記入した食物アレルギー予定献立表【様式7】の決裁を行う。

【学級担任】

- ・学校での保護者面談に出席し、対象者の症状や家庭での対応状況等を把握する。
- ・食物アレルギーが発症した場合の措置方法を保護者に確認し、緊急時の体制を周知する。
- ・エピペンを使用しない事故発生やヒヤリハット発生時等は、食物アレルギー事故・ヒヤリハット発生状況報告書【様式10-③】の作成と知立市教育委員会へ報告を行う。
- ・翌月分食物アレルギー予定献立表【様式7】・詳細献立表【様式8】を対象者に配付し、保護者が記入した予定献立表を回収し、記入漏れや間違いがなく正しく記入されているかを確認する。
- ・対象者が職員室から持ってきたアレルギー対応食専用容器や弁当の名前を確認する。
対象者が取りに行けない場合は、学級担任が職員室に取りに行く。
- ・給食配膳時には、通常の給食と混ざることがないように注意する。
※「いただきます」をした後に、専用容器から食器に移し替える。
- ・給食時に、児童生徒の食べている状況を把握する。
- ・対象者が、安全で楽しい給食時間を送ることができるよう配慮する。
- ・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。
- ・学級担任が欠席する場合は、代わりの教員が学級担任と同様の対応を行う。
- ・対象者の対応について、関係職員との連携を図る。
- ・対象者が長期欠席または転出をする場合は、給食主任と養護教諭に連絡をする。

【給食主任（又は、アレルギー担当者）】

- ・アレルギー対応食対応者を把握する。
- ・対象者の対応について、関係職員及び給食センター担当職員との連携を図る。

- ・対象者が長期欠席または転出をする場合は、給食センターに連絡をする。
- ・対応食対象者以外で食物アレルギー予定献立表【様式7】・詳細献立表（調理室手配表）【様式8】が必要な児童生徒には、学校で印刷し配付する。（P13.18参照）

【保健主事】

- ・養護教諭と連携して食物アレルギーを発症した場合の対応方法を確認し、緊急時対応マニュアルを作成し、全職員に共通理解を図る。
- ・校内のアレルギー対象者や校内体制を把握する。

【養護教諭】

- ・保護者面談に出席し、対象者の症状や家庭での対応状況等を把握する。
- ・全校の対象者の症状や家庭での対応状況等を学級担任と連携を図り、把握する。
- ・保健主事と連携して食物アレルギーが発症した場合の対応方法を確認し、緊急時対応マニュアルを作成し、全職員に共通理解を図る。
- ・必要に応じ、主治医や学校医との連携を図り、応急処置の方法や緊急時の対応等について相談する。
- ・対象者の保護者が記入した食物アレルギー予定献立表【様式7】が、記入漏れや間違いがなく正しく記入されているかを確認する。
- ・対象者の対応について、関係職員及び給食センター担当職員との連携を図る。
- ・アナフィラキシー発症時の対応方法、エピペンの使用方法について全教職員に説明を行う。
- ・学校生活管理指導表の管理を行う。

【配膳員】

- ・食物アレルギーのある対象者について理解し、対象者の原因食品について把握する。
- ・給食を受け取り後、対象者の対応食が配送されているか「アレルギー対応食確認表」【様式9】で確認し、確認時間と確認者氏名を記入する。
- ・アレルギー対応食確認表と専用容器を職員室に運搬する。

【職員室にいる職員】

- ・アレルギー対応食を配膳員より受け取り、職員室に保管する。
- ・アレルギー対応食専用容器の名前を確認後、本人に直接手渡し、「アレルギー対応食確認表」【様式9】に記入する。

【学校給食センター】

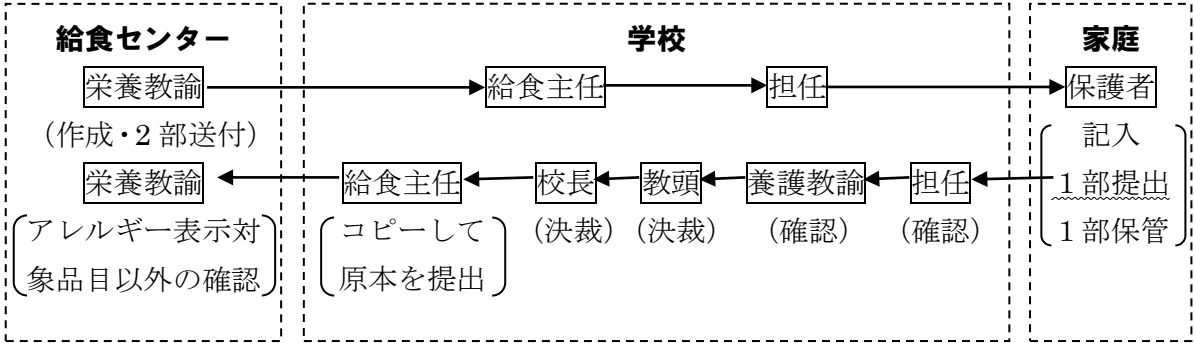
（栄養教諭・学校栄養職員）

- ・保護者面談を実施し、対象者の症状や家庭での対応状況等を把握する。
- ・対象者の実態を把握し、各校関係職員との連携を図る。
- ・献立を作成する時に、アレルギーを含む食品には注意を払うとともに、混入がないよう作業工程や作業動線を考慮する。
- ・食物アレルギー予定献立表、アレルギー対応食予定表、アレルギー対応食確認表、調理打

合せ簿を作成する。
 (調理員)

- アレルギー対応食予定表、調理打合せ簿を基に、対象者や除去する食品、作業動線図を確認した上で、作業工程表を確認しながら調理作業にあたる。
- アレルゲンの混入がないように調理し、個別の専用容器に記載された学校名・氏名を確認し、誤配を防ぐ。

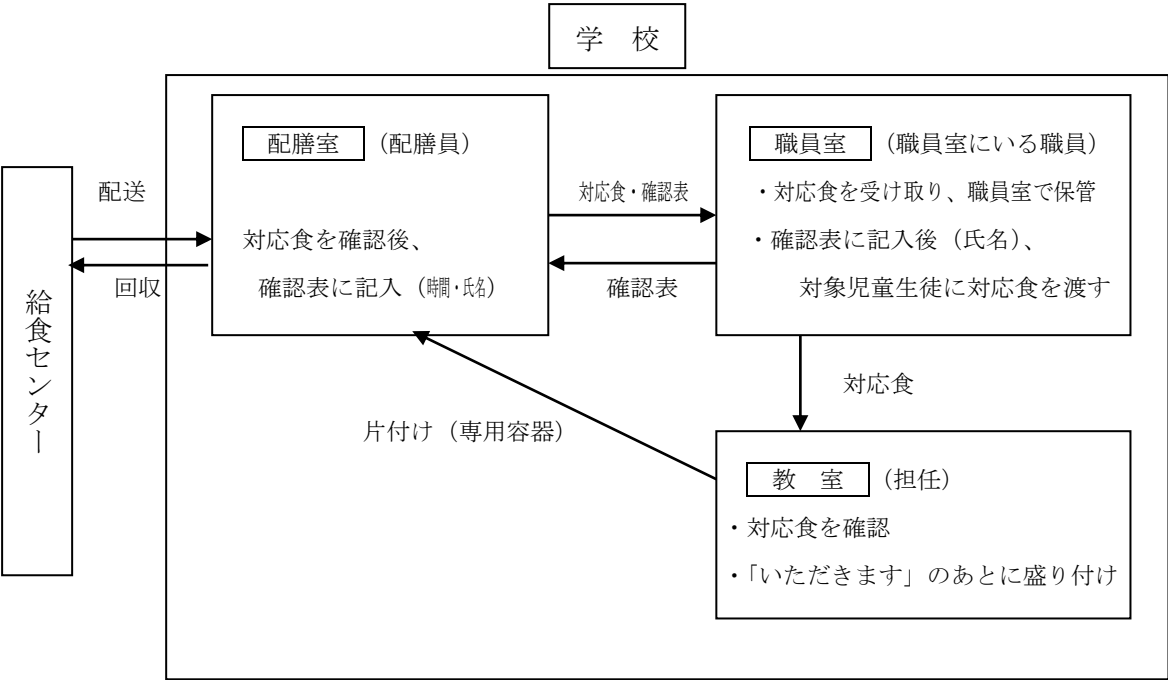
図 1 1 食物アレルギー予定献立表の確認体制



(3) 学校における食物アレルギー対応の流れ

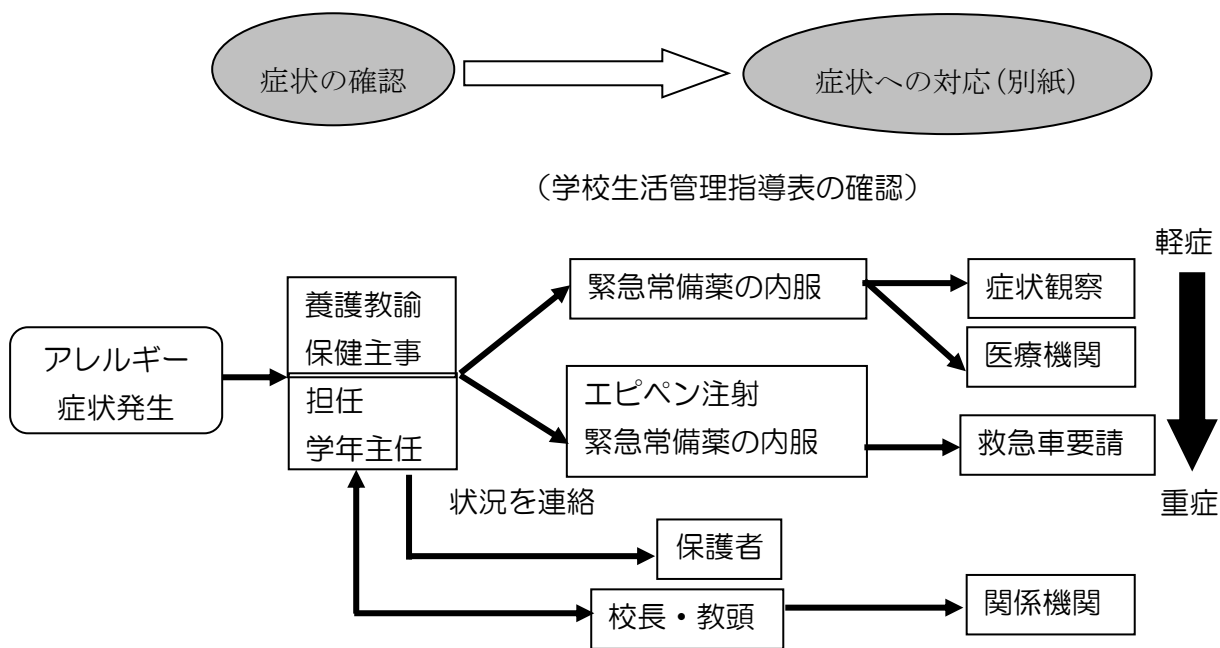
学校は、図 1 2 を参考に各学校で対応食を対象児童生徒に渡す体制を整える。

図 1 2 アレルギー対応食の流れ



(4) アレルギー発生時の救急体制 (参考)

知立市立〇〇学校



※緊急に受診が必要なときは、原則、校長等の了承を得て行う。

☎ 1 1 9 番

『救急車をお願いします。』
『こちらは、知立市立〇〇学校です。』

次のことを聞かれます

①患者のいるところ

住所・電話番号

②患者のこと

・患者の氏名・学年(年齢)・性別

・どんな状態か(ゆっくり、あわてずに) 意識は? 呼吸は? エピペンの使用は?

学校名 知立市立〇〇学校

住所 知立市

電話 0566 - -

＜参考文献＞

- 学校における食物アレルギー対応の手引（平成28年2月 愛知県教育委員会）
- 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（令和元年度改訂 公益財団法人日本学校保健会 監修：文部科学初等中等教育局 健康教育・食育課）
- 学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月 文部科学省）
- 令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業（消費者庁）
- アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック 別添1 アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領（消費者庁）
- 独立行政法人国立病院機構相模原病院 今井孝成：食物アレルギーの現状と対応（公益社団法人全国学校栄養士協議会）
- 知っておきたい食物アレルギー基礎知識（独立行政法人環境再生保全機構）
- 食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル（公益財団法人日本学校保健会）
- よくわかる やさしく作れる アレルギー対応給食（アレルギー支援ネットワーク 株式会社つむぎ出版）