

学校給食における
食物アレルギー対応の手引き

平成 20 年 8 月
平成 22 年 9 月一部改訂
平成 26 年 9 月改訂

札幌市教育委員会

はじめに

近年、生活環境や食生活の変化に伴い、食物アレルギーをもつ児童生徒が増加していることが指摘されており、札幌市においても食物アレルギーをもつ児童生徒は年々増加する傾向にあります。

札幌市の学校給食においては、食物アレルギーをもつ児童生徒への対応に、学校間で異なる状況が見られることから、どの学校においても適切に対応する方策を検討するため、「学校給食における食物アレルギー検討会議」を立ち上げました。この会議では、学校長をはじめとする教職員、食物アレルギーをもつ児童生徒の保護者などPTA代表、学校医等の構成メンバーにより「実態把握」「情報共有」「対応」「連携」をキーワードとして慎重に検討を重ねてきたところ です。

このたび、その成果を「学校給食における食物アレルギーの手引き」としてまとめることが出来ました。

札幌市では過去にそばアレルギーをもつ児童が尊い命をなくすという痛ましい出来事を経験しています。このようなことを二度と起こさないためにも、保護者、主治医や学校医等とも連携を図り、教職員全員が食物アレルギーに関する正確な知識と共通理解のもと、食物アレルギーをもつ児童生徒に必要な配慮をしながら、「安全・安心」な学校給食の提供に努めることが重要であると考えます。

各学校においては、アレルギー発症の未然防止に留意し、すべての児童生徒が給食時間を楽しく過ごすことが出来るよう本手引きを活用して、学校全体で食物アレルギーの対応に取り組んでいただくようお願いいたします。

本書作成にあたり、御協力いただいた皆様に対し、心から感謝申し上げます。

平成 20 年 8 月
札幌市教育委員会
教育長 奥岡 文夫

目 次

第1章 食物アレルギーとは

1. 食物アレルギーとは・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
2. 食物アレルギーの病型・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
3. 食物アレルギーの症状とアナフィラキシー・・・・・・・・・・・・ 2
4. 食物アレルギーの原因・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

第2章 学校における食物アレルギー対応

1. 食物アレルギー対応の際の校内体制の確立・・・・・・・・・・・・ 5
2. 「食物アレルギー対応委員会」の設置・・・・・・・・・・・・・・ 5
3. 食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割・・・・・・・・ 5
4. 食物アレルギー対応の流れ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9

第3章 学校給食での対応

1. 本市の学校給食における食物アレルギー対応の考え方・・・・・・・・ 17
2. 食物アレルギー対応食の種類・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
3. 食物アレルギー対応食提供の流れ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
4. 使用食品のチェックと対応内容の決定・・・・・・・・・・・・・・ 22
5. 食物アレルギー対応食の配慮事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
6. 各学級における対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25
7. 具体的な除去食の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 26

第4章 食物アレルギー発症への対応

1. 防止のための日常対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27
2. 発症時の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28

各種様式（様式1～様式9）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 32～50

参考資料

- アレルギー物質を含む食品表示に関して・・・・・・・・・・・・・・ 52～53
- 児童生徒の食物アレルギーの状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 54～55

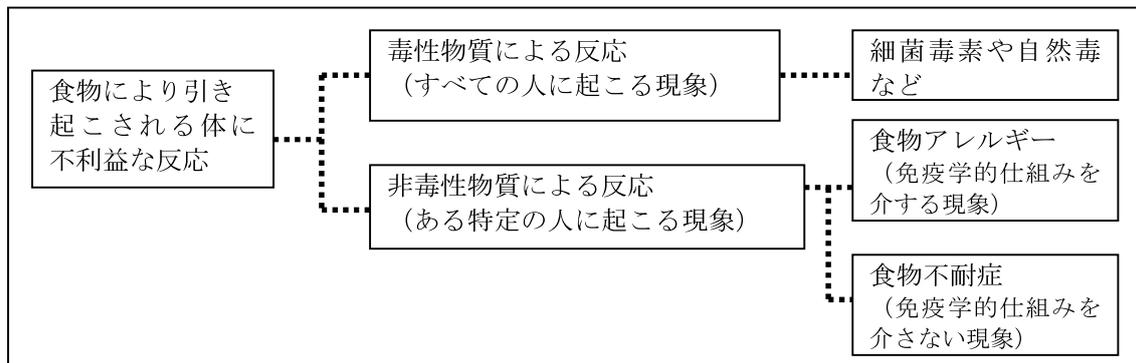
第1章 食物アレルギーとは

1. 食物アレルギーとは

食物アレルギーとは、原因となる食物を摂取した後に免疫反応によって体に不利益な症状が引き起こされる現象のことです。

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）などは食物アレルギーと区別します（表1-1）。

表1-1 食物により引き起こされる体に不利益な反応の分類



2. 食物アレルギーの病型

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ます。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す。

メカニズムは、体の中にウイルスや細菌が入り込むと、人はそれを体から追い出そうとします。これが免疫といわれる体を守る仕組みです。ところが、体を守るはずのこの免疫の働きが過剰すぎると、体に不利な症状を引き起こすことがあります。例えば、卵アレルギーの人は、卵を食べると皮膚に湿疹が出たり、目がはれたりすることがあります。このような反応をアレルギー反応といいます。

アレルギー反応は、「アレルゲン」といって、アレルギー反応を引き起こす物質（たとえば卵）と、アレルゲンにさらされることによって体の中で作られるIgE抗体によって起こります。

多くは、食物に含まれるたんぱく質などが、消化管から吸収され、血液を介して、皮膚、気管支粘膜、鼻粘膜、結膜などに到達してアレルギー反応が起こります。

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）が出現します。多くは局所の症状だけで回復に向かいますが、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です。

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ってさまざま）をすることにより、アナフィラキシー症状を起します。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6000人に1人程度とまれです。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です。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ません。

遅延型

遅延型とは、食事後数時間以降に症状が現れるものです。これは、主にリンパ球の一種であるT細胞が介在して起こります。これはT細胞により組織障害が起こるもので、一般的には食事後数時間以降に症状が現れますが、食後2～3日後に発症する場合もあり、このような反応では症状と食事との関連が分りにくくなります。

3. 食物アレルギーの症状とアナフィラキシー

食物アレルギーの症状として皮膚のかゆみ、じんましん、湿疹などが多くみられます。その他にも腹痛や呼吸困難など全身に症状が現れるのが特徴です。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時もあります。また、アレルギーにより血圧低下などのショック症状がみられることもあります（表1-2）。

アナフィラキシーとは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、ゼーゼーする呼吸、呼吸器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言います。その中でも血圧が低下して意識の低下や脱力を来するような場合を、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ことを意味します。

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すが、それ以外に昆虫刺傷、医薬品、ラテックス（天然ゴム）などが原因になります。

表 1-2 食物アレルギーの症状

皮膚粘膜症状	皮膚症状：かゆみ、じんましん、むくみ、赤み、湿疹 眼 症 状：白目の充血、ゼリー状の水ぶくれ、かゆみ、涙、まぶたのむくみ 口腔咽喉頭症状：口の中・くちびる・舌の違和感・腫れ、喉のつまり・かゆみ・イガイガ感、息苦しい、しわがれ声
消化器症状	腹痛、気持ちが悪くなる、嘔吐、下痢、血便
呼吸器症状	上気道症状：くしゃみ、鼻水、鼻つまり 下気道症状：息がしにくい、せき、呼吸時に「ゼーゼー」「ヒューヒュー」と音がする。
全身性症状	アナフィラキシー：皮膚・呼吸器・消化器などのいくつかの症状が重なる。 アナフィラキシーショック：脈が速い、ぐったり・意識がない、血圧低下

引用：厚生労働省 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(平成 23 年 3 月)

4. 食物アレルギーの原因

食物アレルギーを引き起こすことが明らかな食品のうち、発症数が多く症状が重篤なものとして、卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かきがあげられます。この7品目は食品衛生法においても特定原材料として、これらを含む加工食品に食品表示が義務付けられています。

他にも、いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉などがあげられます(表 1-3)。

年齢によって、アレルゲンが変化したり、新たに加わったりすることがあります。

鶏卵、牛乳、小麦、大豆などは、成長に伴う消化管機能と免疫学的機能の成熟により、食物アレルギーの症状を呈さなくなる(寛解)場合がありますが、甲殻類、魚類、果物類、そば、落花生などは、寛解しにくい傾向があります。

表 1-3 アレルギー物質を含む食品に関する表示

規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
府令 (7品目)	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。	表示義務
通知 (20品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。 特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要	表示を奨励 (任意表示)

※特定原材料等の名称は、平成 23-24 年全国実態調査における発症数の多い順に記載しています。

引用：財団法人日本学校保健会 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン(平成 20 年 3 月)

財団法人日本学校保健会 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

小・中学校編(平成 17 年 4 月)

参考文献：厚生労働科学研究班による食物アレルギーの診療の手引き 2011

第2章 学校における食物アレルギー対応

1. 食物アレルギー対応の際の校内体制の確立

食物アレルギーの対応を始めるためには、まず校内での体制作りが前提になります。

現状の人員（教職員）や施設設備（給食施設）の中で、どのような対応ができるのかを周知理解した上で、体制作りをすることが必要です。

各学校ですでに作成されている緊急時の校内体制をもとに、食物アレルギー対応に適した体制を作り、その際には家庭や学校医・医療機関・教育委員会等とのかかわりについても十分に考慮します。その上で、全教職員が連絡・報告・確認・指導・情報提供・情報把握などを的確に行うことができる体制を構築していくことが必要です。

2. 「食物アレルギー対応委員会」の設置

学校給食における食物アレルギー対応については、校内に設置する「食物アレルギー対応委員会」で対象となる児童生徒の個別の対応内容を検討し決定します。

＜食物アレルギー対応委員会とは＞

- 【目的】 食物アレルギーの個別対応を決定する機関として明確に位置付け、学校全体の取り組みとしての強化を図る。
- 【設置】 既存の校内組織等を活用して設置する。
- 【構成員】 校長、教頭、学級担任、給食担当教諭、養護教諭、栄養教諭・栄養職員等（可能であれば主治医、学校医）
- 【検討内容】 「学校生活管理指導表」「食物アレルギー対応食実施申請書」「面談票」等に基づき、「食物アレルギー個人調査票」により、個別の対応内容を検討、決定する。

3. 食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割

学校では、食物アレルギー対応が必要な児童生徒のため、得られた情報をもとに、校長の指導のもと、それぞれの職務に応じて、学校全体としてかつ関係教職員全員で対応を進めます。

児童生徒と関わる全教職員が、食物アレルギーについて正しく理解し、アレルギー症状を発症した時の緊急時の対処方法を確認し、協力していくことが必要となります。そのためには日ごろから、得られたさまざまな情報を共有するとともに、食物アレルギーへの理解を深めるための校内研修などを行い、校内での共通理解を図ることが重要となります。

ここでは、教職員と関係者の役割を表2-1に示します。

キーワードは、**実態把握** **情報共有** **対応** **連携** とします。

なおその場合、保護者・児童生徒や教職員・医師・関係機関との連携を恒常的に保つことが重要であり、以下の点に留意することが必要です。

- ・ 食物アレルギーのある児童生徒及びその保護者の、学校生活とりわけ学校給食に対する不安を解消するように配慮すること。
- ・ 食物アレルギーのある児童生徒に対応する際には、児童生徒の心に過大な重荷になったり、他の児童生徒からのいじめのきっかけにならないよう、個々の児童生徒や学級の実態を踏まえてきめ細かな配慮をすること。
- ・ 学級全体の児童生徒にわかりやすい説明をし、協力を得ること。
- ・ 保護者に対しては、「学校として対応できること」と「学校だけでは対応が困難なこと」について正確に伝え理解を得ること。
- ・ 保護者からは十分な理解や協力を得ることが必要であり、保護者とは常に連絡を取り合いながら、児童生徒が抱えている問題を共有し、十分に話し合いを重ね、適切に対応すること。その際、プライバシーの保護にも十分留意すること。
- ・ 保護者とは定期的に、あるいは必要に応じて、随時児童生徒の食物アレルギーの状態の経過を面談にて確認しあうこと。
- ・ 校内の関係教職員が密に連絡を取り合うとともに、適切に記録化すること。
- ・ 主治医や学校医等とは、密接に連携をとりながら適切に対応すること。
- ・ 近隣の医療機関や保健センター、消防署などの関係機関とも常に連携を取り合い緊急時に備えること。

表2-1 食物アレルギー対応の役割分担

	実態把握	情報共有
校長	<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギーについての基本的な考え方を保護者に通知 校内体制を整備し、担当者を明確にする。 実態把握を指示 	<ul style="list-style-type: none"> 校内体制を周知 食物アレルギーの対応を検討、決定するための「食物アレルギー対応委員会」の設置 対応を最終的に決定し、保護者に了解を得る。 「緊急時対応マニュアル」作成の指示 主治医への継続的な情報提供と協力を依頼
教頭	<ul style="list-style-type: none"> 実態把握を統括 	<ul style="list-style-type: none"> 集約した情報の管理 必要に応じ保護者等との相談の場を設定 校内研修等の企画 校内体制の中の連絡調整 「食物アレルギー個人調査票」の管理
教諭	<ul style="list-style-type: none"> 保護者からの申し出及び「学校給食における食物アレルギー調査のお願い」より、食物アレルギーの有無を確認 	<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギーに対する正しい認識や理解 児童生徒及び保護者に「学校給食における食物アレルギー調査のお願い」などの提出を求める。 個々の食物アレルギーの対応について、児童生徒及び保護者に説明し了解を得る。 食物アレルギー対象児童生徒や校内体制を理解 「食物アレルギー個人調査票」への記録
栄養教諭 栄養職員	<ul style="list-style-type: none"> 養護教諭と協力し「学校給食における食物アレルギー調査のお願い」を実施 対象児童生徒を把握し「食物アレルギー対応食実施申請書」の提出を求める。 養護教諭と協力し「食物アレルギー対象児童生徒一覧」を作成 牛乳を飲用しない児童生徒を把握 	<ul style="list-style-type: none"> 校内体制の中で学校給食で可能な対応（除去食・代替食・その他）について確認 対象の保護者に「詳細な献立表」や「学校給食アレルギー対応依頼書」を提供し、今後の対応を確認 学校給食で可能な対応について、保護者に説明（除去食・代替食・自己除去・弁当持参・献立表の提供ほか） 「食物アレルギー個人調査票」への記録
養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭・栄養職員と協力し「学校給食における食物アレルギー調査のお願い」を実施 対象児童生徒を把握し「食物アレルギー対応食実施申請書」の提出を求める。 栄養教諭・栄養職員と協力し「食物アレルギー対象児童生徒一覧」を作成 	<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギー発症時の応急処置や連絡先を保護者と確認 「緊急時対応マニュアル」の作成、周知徹底 「食物アレルギー個人調査票」への記録
給食調理員		<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギー対象児童生徒一覧で対象者の確認 除去食及び代替食を、手引きの「除去食・代替食対象献立一覧表」で確認
児童生徒	<ul style="list-style-type: none"> 自分の食物アレルギーの状況を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> 担任とアレルゲンや症状について確認
保護者	<ul style="list-style-type: none"> 主治医と相談し、「学校生活管理指導表」の記入を依頼 学校へ申し出る（「就学時健康診断健康調査票」「学校給食における食物アレルギー調査のお願い」「食物アレルギー対応食実施申請書」の記入、主治医からの「学校生活管理指導表」の提出） 	<ul style="list-style-type: none"> 担任、栄養教諭・栄養職員、養護教諭と学校での対応について確認 「食物アレルギー個人調査票」の保護者欄の記入 子どもに学校での対応を認識させる。 主治医に学校での対応を報告 アレルゲン、症状、対応などに変更が生じたときは、速やかに学校に報告
主治医	<ul style="list-style-type: none"> 定期的な診察と検査に基づいた「学校生活管理指導表」の作成 	<ul style="list-style-type: none"> 学校での食物アレルギーの対応について保護者を通じて確認 対応や症状などに変化や変更がある場合は速やかに学校に連絡
学校医	<ul style="list-style-type: none"> 就学時健康診断で保護者に問診を行い助言 	<ul style="list-style-type: none"> 学校での食物アレルギーの対応について情報を提供

対 応	連 携	
<ul style="list-style-type: none"> 学校における食物アレルギーの対応が必要な児童生徒名と具体的な対応を全職員に周知 学校医に緊急時の対応を依頼 	<ul style="list-style-type: none"> 校内体制の中に、「食物アレルギー対応委員会」を設け、個々の児童生徒の対応を決定し、以降関係教職員らと連絡をとり続け、児童生徒に対し継続的に関わる。 	
<ul style="list-style-type: none"> 個々の対応についての把握と評価 「緊急時対応マニュアル」を確認し、教職員に周知徹底 給食での対応の確認と徹底 食物アレルギー対応食（除去食・代替食）の検食 子学校は、担当職員とともに親学校との連絡調整 		
<ul style="list-style-type: none"> 学級の他の児童生徒に食物アレルギーの具体的な対応を説明 他の児童生徒へ食物アレルギーの危険性を啓発 「緊急時対応マニュアル」を常に確認 		
<ul style="list-style-type: none"> 給食調理員に学校給食での食物アレルギー対応内容を説明し周知徹底 牛乳を飲用しない児童生徒の対応 対象の保護者と「学校給食アレルギー対応依頼書」のやり取りをしながら、対応について毎月確認 給食調理員に調理作業を「調理指示書」「調理作業工程表」「作業動線図」「アレルギー対応食チェック表」を使用し指示 子学校とは、担当職員と連絡を常に取り合う。 給食の注意点について担任に指導 食物アレルギーがある児童生徒に、個別的な指導をする。 		
<ul style="list-style-type: none"> 「緊急時対応マニュアル」を周知徹底、実施 日常の対応（常備薬・携帯薬の管理など）を行う。 必要に応じ主治医及び学校医と連絡をとる。 他の児童生徒へ食物アレルギーの危険性を啓発 		
<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭・栄養職員の指示により、混入や誤配のないように作業し、給食を提供 		
<ul style="list-style-type: none"> 食べてはいけない食品は、絶対に食べない。 自分の食物アレルギーの状態を理解し、症状が出現した場合は申し出る。 		<ul style="list-style-type: none"> 指示に従う。
<ul style="list-style-type: none"> 対応に不都合が生じた場合は、速やかに学校に連絡 		<ul style="list-style-type: none"> 密に連絡をとる。
<ul style="list-style-type: none"> 学校で発症した場合の、搬送や応急処置の指示などを事前に行う。 		<ul style="list-style-type: none"> 保護者との確認を常に実施
<ul style="list-style-type: none"> 学校で児童生徒が食物アレルギーを発症した場合、緊急時には対応できるよう配慮 		

4. 食物アレルギー対応の流れ

学校における食物アレルギー対応で大切なことは、食物アレルギーを有する児童生徒を正確に把握することです。

保護者や医師（主治医）等からの正確な情報の把握に努め、その後把握した情報をもとに、「食物アレルギー対応委員会」において、校長が適切な対応を決定します。

また、把握した情報は適正に管理し、関係職員の共通理解をはかり、事故の防止に努めます。

なお、情報管理は、以下の点に留意します。

- ・ 教頭を管理責任者と決め、「食物アレルギー個人調査票」などは耐火書庫等に保管し、使用後は所定の場所へ戻して持ち出さない。
- ・ 把握した情報は、校内や関係職員で共有し、次の進学先へ正確に引き継いでいく必要があるが、必ずその都度保護者には確認をとるようにする。

小学校と中学校での対応の流れについては、以下になります。

【小学校】

①就学時健康診断

(11～12月)

「就学時健康診断健康調査票」
「学校給食における食物アレルギー調査のお願い(新規用)」様式 1-1
「学校生活管理指導表」様式 2
「食物アレルギー対応食実施申請書」(新規用)様式 4-1
「食物アレルギー個人調査票」様式 6

- ・ 市教委から事前に送付される「**就学時健康診断健康調査票**」の保護者記入欄に食物アレルギーの有無を記入してもらう。
- ・ 就学時健康診断の際に、学校医や教職員による保護者への聞き取り調査を行い、入学前に病院等を受診して必要に応じて「**学校生活管理指導表**」の提出を依頼する。
- ・ 「**学校給食における食物アレルギー調査のお願い(新規用)**」等を保護者に記入してもらう。

②保護者説明会（一日入学）

(2月)

「学校生活管理指導表」様式 2
「面談票」様式 3
「食物アレルギー対応食実施申請書」(新規用)様式 4-1
「食物アレルギー個人調査票」様式 6

- ・ 説明会の中で、学校給食についての説明を行う。
- ・ 説明会の後に、アレルギー体質を含めた健康課題等を有する児童の保護者を対象に、教職員による面談（「**面談票**」）を行い、食物アレルギー状況等の情報を得たうえで、学校給食での対応の有無を確認する。
- ・ 必要に応じ幼稚園・保育園等と連絡を取り合う。
- ・ 必要に応じて「**学校生活管理指導表**」「**食物アレルギー対応食実施申請書(新規用)**」「**食物アレルギー個人調査票**」等の提出を依頼する。

③入学受付

(4月)

「学校生活管理指導表」様式2
 「面談票」様式3
 「食物アレルギー対応食実施申請書
 (新規用)」様式4-1
 「食物アレルギー個人調査票」様式6

- ・ 入学受付で「学校生活管理指導表」「食物アレルギー対応食実施申請書(新規用)」「食物アレルギー個人調査票」等を受理し、必要に応じて面談(「面談票」)を行う。
- ・ 「学校生活管理指導表」「食物アレルギー対応食実施申請書(新規用)」「食物アレルギー個人調査票」「面談票」等をもとに、「食物アレルギー個人調査票」に対応内容を記録する。

④小学校入学～給食開始
 までに

「食物アレルギー個人調査票」
 様式6

- ・ 「食物アレルギー個人調査票」をもとに「食物アレルギー対応委員会」で個別の対応内容を決定する。
- ・ 決定事項を保護者に説明し、了承を得る。
- ・ 他の児童への説明について保護者の了解を得る。
- ・ 全教職員に決定事項を周知する。
- ・ 全教職員が緊急時の対応マニュアルを確認する。

⑤給食開始～卒業まで

「食物アレルギー個人調査票」
 様式6
 「学校給食における食物アレルギー調査のお願い(在校生用)」
 様式1-2
 「学校給食における食物アレルギー調査のお願い(6年生用)」
 様式1-3
 「食物アレルギー対応食実施申請書(6年生用)」様式4-2

- ・ 必要によっては、保護者との面談を行うなど、家庭との連絡を密にし、児童の健康状態や対応の変更等を確認し、配慮を継続する。
- ・ 年度末には経過を整理し、「食物アレルギー個人調査票」に記録する。
- ・ 年度末までに1～5年生に対して「学校給食における食物アレルギー調査のお願い(在校生用)」を行う。
- ・ 年度末までに6年生に対して「学校給食における食物アレルギー調査のお願い(6年生用)」を行い、必要に応じて「食物アレルギー対応食実施申請書(6年生用)」の記入を依頼する。
- ・ 6年生分は進学する中学校に申し送る。

⑥進級・転出時

中学校進学時

「食物アレルギー対応食実施申請書」
(継続用) 様式 5

※転出、進学の際の帳票の取り扱いについて

小学校は、「**学校生活管理指導表**」等を保護者等に返却し、食物アレルギー対応が必要な場合は、転出、進学先に申し出るよう伝える。

小学校は、「**食物アレルギー個人調査票**」を、保護者の了解を得て、転出・進学先に申し送る。私立中学への進学の場合は、「食物アレルギー調査のお願い」「食物アレルギー個人調査票」も併せて保護者に返却する。

- ・ 進級に際して、各担当者は年度が変わるごとに次年度担当者に確実に引継ぎを行う。
- ・ 進級の際は、教職員による面談等により、保護者から対応や症状等の変更の有無を確認し、引き続き対応が必要な場合は、「**食物アレルギー対応食実施申請書(継続用)**」の提出を依頼する。面談等の内容は、新学級担任に確実に引き継ぐ。
- ・ 面談の結果、昨年度と変更がある場合には、新たに「**学校生活管理指導表**」等の提出を依頼する。
- ・ 対応に変更がない場合には、すでに提出されている「**学校生活管理指導表**」等で対応する。
- ・ 転出、進学の際は、転出先又は進学先の学校対し的確な申し送りをする。その際には保護者の了解を得ること。(個人情報の取扱いには十分配慮する。)

- ・ 進学する際には、管理指導表を保護者へ返却するとともに、内容に変更がないかどうかを主治医に必ず確認するよう依頼する。変更がない場合、管理指導表をそのまま活用するが、「受診医療機関名」、「医師の氏名」、「受診年月日」を管理指導表に必ず記録しておく。
(札幌市幼稚園・学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル)より抜粋)

【中学校】

①小学校からの申し送り

「学校給食における食物アレルギー調査のお願い(6年生用)」様式 1-3
「食物アレルギー対応食実施申請書(6年生用)」様式 4-2
「食物アレルギー個人調査票」様式 6

- ・ 小学校から引継ぎされた「**学校給食における食物アレルギー調査のお願い(6年生用)**」「**食物アレルギー対応食実施申請書(6年生用)**」「**食物アレルギー個人調査票**」で、生徒の食物アレルギー既往歴や経過、小学校での学校給食の対応について確認する。

②入学受付・
給食開始まで(4月)

「学校給食における食物アレルギー調査のお願い(新規用)」様式 1-1
「学校生活管理指導表」様式 2
「面談票」様式 3
「食物アレルギー対応食実施申請書(新規用)」様式 4-1
「食物アレルギー個人調査票」様式 6

- ・ 申し出があった場合は、教職員による面談等(「**面談票**」)を行い、必要に応じて「**学校生活管理指導表**」を受理する。
- ・ 「**学校生活管理指導表**」「**食物アレルギー対応食実施申請書(新規用)**」「**食物アレルギー個人調査票**」「**面談票**」等をもとに、「**食物アレルギー個人調査票**」に対応内容を記録する。

<食物アレルギー調査を実施していない生徒の場合>

- ・ 転入生等に対して「学校給食における食物アレルギー調査のお願い(新規用)」を配布し、給食に特別な配慮が必要な生徒は、保護者から中学校に申し出るように伝える。
- ・ 申し出があった場合は、教職員による面談等(「面談票」)を行い、必要に応じて「学校生活管理指導表」「食物アレルギー対応食実施申請書(新規用)」「食物アレルギー個人調査票」の提出を依頼する。
- ・ 提出された書類と「面談票」等をもとに、「食物アレルギー個人調査票」に対応内容を記録する。

<共通事項>

- ・ 「食物アレルギー個人調査票」をもとに「食物アレルギー対応委員会」で個別の対応内容を決定する。
- ・ 決定事項を保護者に説明し、了承を得る。
- ・ 他の生徒への説明について、保護者の了解を得る。
- ・ 全教職員に決定事項を周知する。
- ・ 全教職員が、緊急時の対応マニュアルを確認する。
- ・ 年度末までには経過を整理し、「食物アレルギー個人調査票」に記録する。
- ・ 年度末までに1、2年生に対して「学校給食における食物アレルギー調査のお願い(在校生用)」を行う。
- ・ 家庭との連絡を密にし、生徒の健康状態や対応の変更等を確認し、配慮を継続する。
- ・ 卒業時には、「食物アレルギー個人調査票」、「学校生活管理指導表」等を保護者に返却する。
- ・ 進級に際して、各担当者は年度が変わるごとに次年度担当者に確実に引継ぎを行う。
- ・ 進級の際は、教職員による面談等により、保護者から対応や症状等の変更の有無を確認し、引き続き対応が必要な場合は、「食物アレルギー対応食実施申請書(継続用)」の提出を依頼する。
- ・ 面談の結果、昨年度と変更がある場合には、新たに「学校生活管理指導表」等の提出を依頼する。
- ・ 対応に変更がない場合には、すでに提出されている「学校生活管理指導表」等に対応する。
- ・ 転出の際は、転出先の学校対し的確な申し送りをする。その際には保護者の了解を得ること。(個人情報の取扱いには十分配慮する。)

③給食開始～卒業まで

「食物アレルギー個人調査票」様式6
「学校給食における食物アレルギー調査のお願い(在校生用)」様式1-2
「学校生活管理指導表」様式2

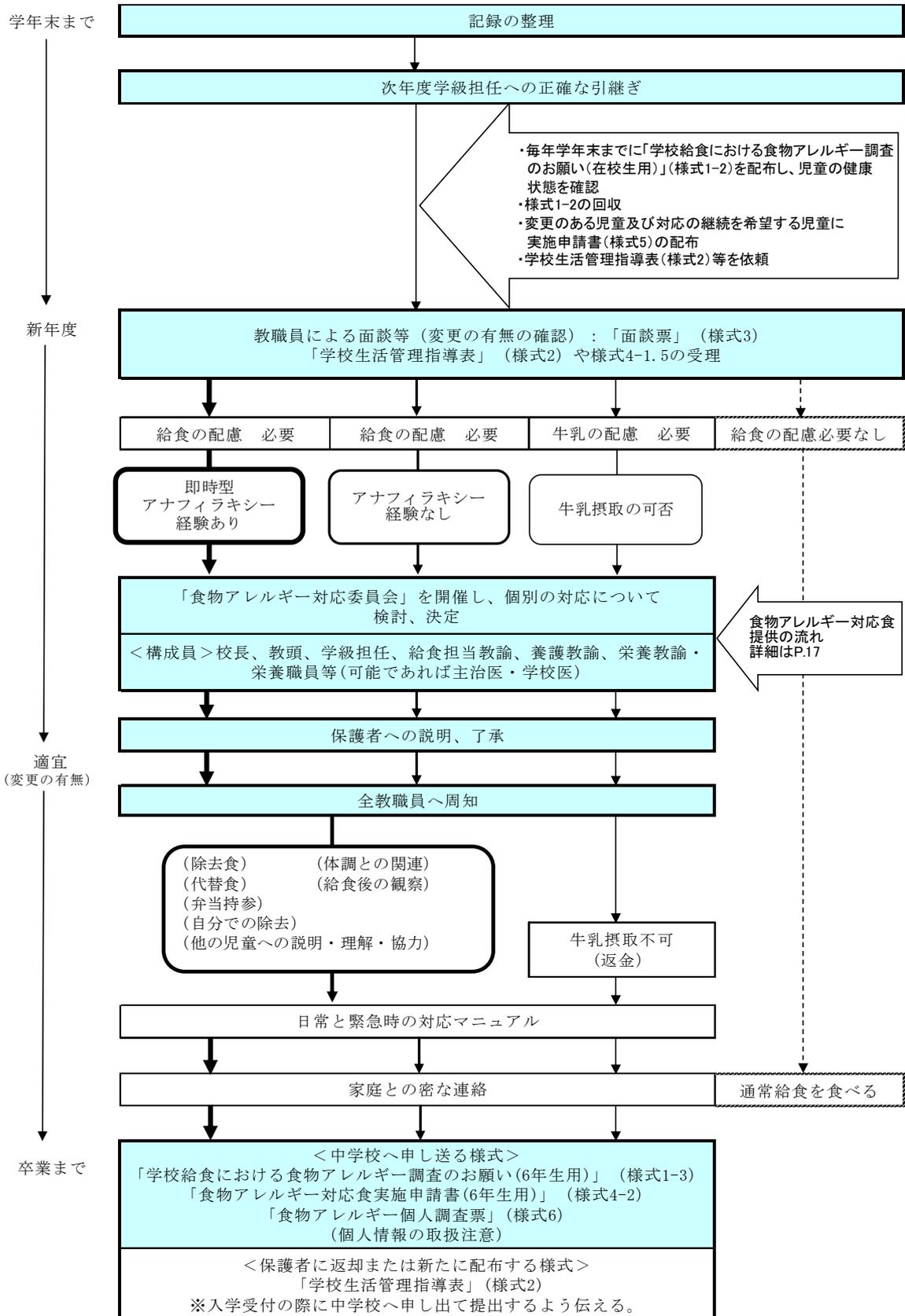
④進級・転出時

「食物アレルギー対応食実施申請書(継続用)」様式5

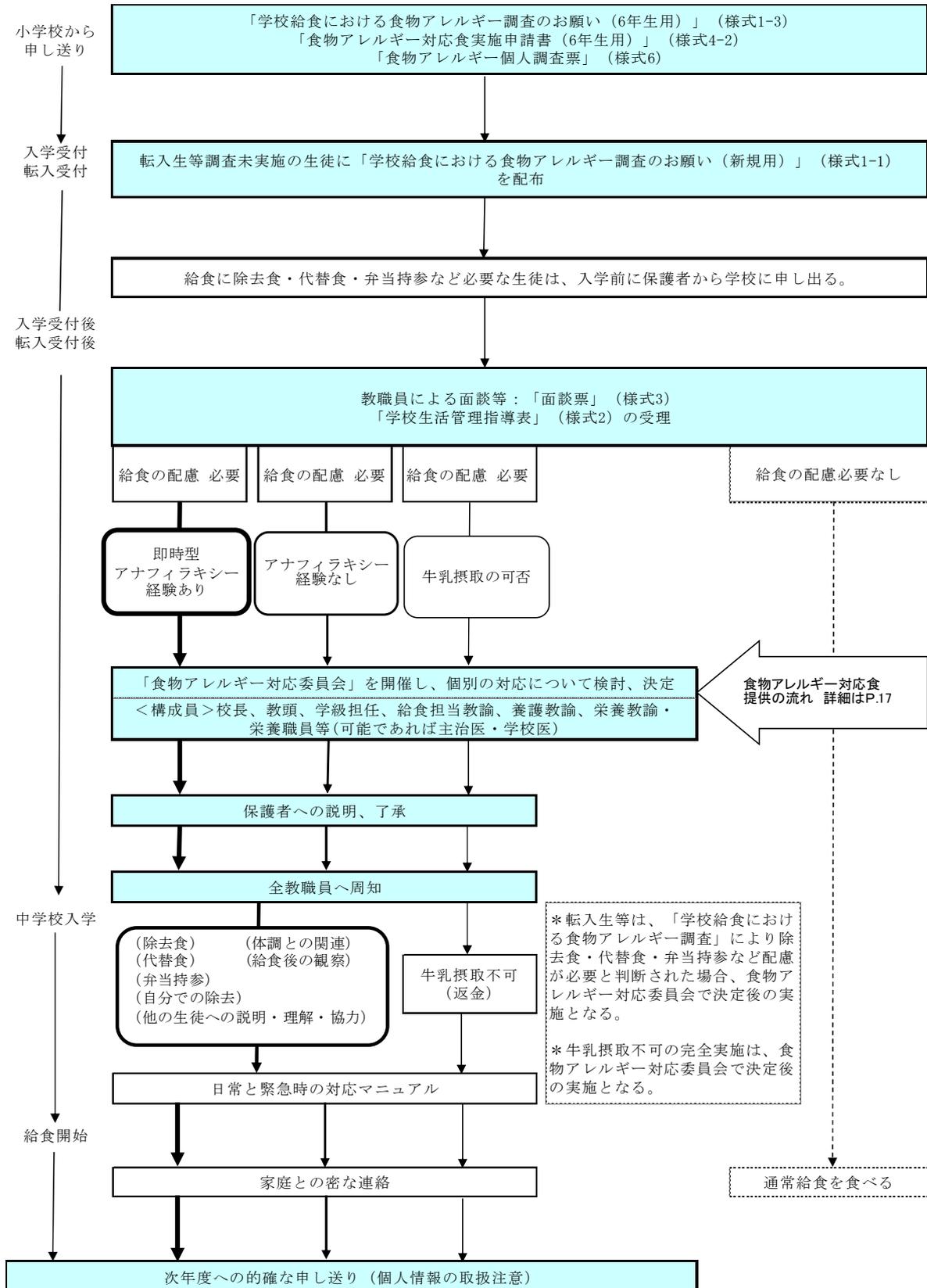
※転出の際の帳票の取り扱いについて

学校は、「学校生活管理指導表」等を保護者に返却し、食物アレルギー対応が必要な場合は、転出先に申し出るよう伝える。

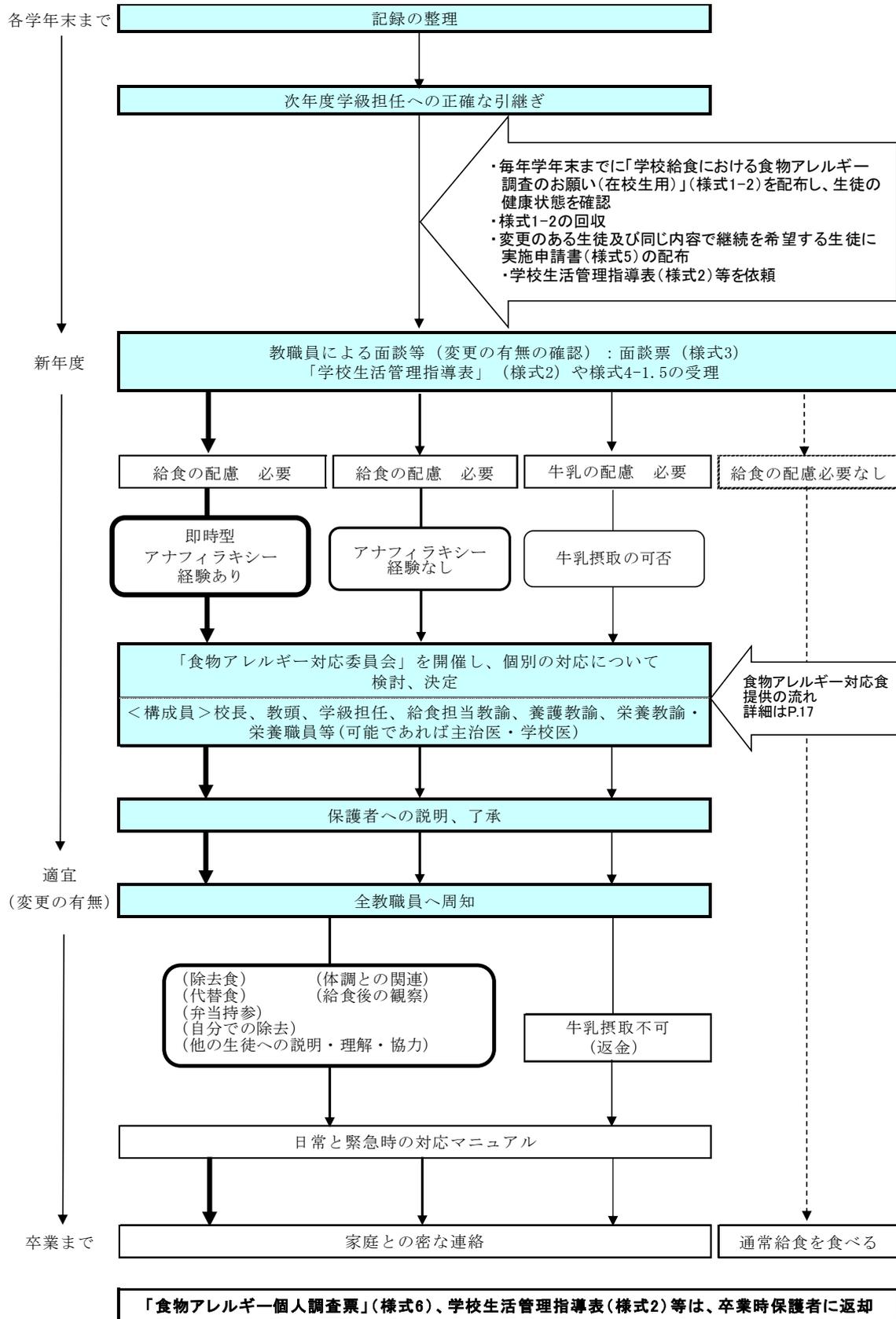
小学校2～6年生の食物アレルギー対応の流れ



中学校1年生・転入生の食物アレルギー対応の流れ



中学校2・3年生の食物アレルギー対応の流れ



第3章 学校給食での対応

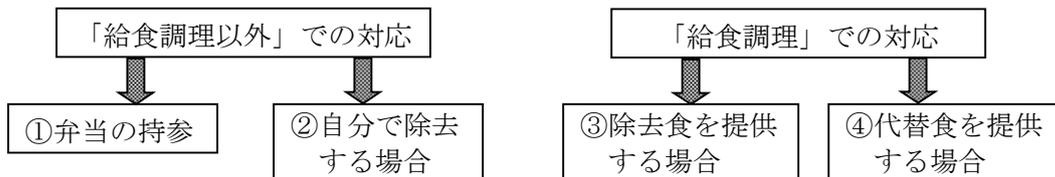
1. 本市の学校給食における食物アレルギー対応の考え方

- ・ 学校給食に関することについては、即時型アレルギーを中心に考える。
- ・ アレルギーの判断を行う場合には、医師の診断を基に行う。

※食物アレルギーではありませんが、医師により乳糖不耐症と診断され、牛乳が飲めない場合は対応します。

2. 食物アレルギー対応食の種類

学校給食での食物アレルギー対応方法は、弁当持参（毎日または献立内容による）や、状況に応じて自分で除去する方法や、可能な範囲での除去食や代替食の提供をする方法があります。



※いずれの場合も、原因食品除去によって不足する栄養素を家庭の食事で補う必要があることを保護者に理解してもらえよう説明することが必要です。

3. 食物アレルギー対応食提供の流れ

①対応児童生徒一覧表作成

「食物アレルギー児童生徒対応一覧表」様式7

「食物アレルギー個人調査票」様式6

- ・ 養護教諭(栄養教諭・栄養職員)が「食物アレルギー児童生徒一覧表」を作成し、学校全体のアレルギー対応者の確認を行う。
- ・ 「食物アレルギー対応委員会」で校長が決定した対応に基づき、関係者全員が個々の対応内容について確認する。
- ・ 学級担任等は、対応の内容に応じて教室での指導事項や配慮する点を確認する。
- ・ 栄養教諭・栄養職員は、給食に関する対応の詳細を「食物アレルギー個人調査票」に記載する。
- ・ 栄養教諭・栄養職員等は、給食調理での対応内容を基に、調理作業工程を検討する。

給食調理での対応

- ・ 代替食を提供する。
- ・ 除去食を提供する。

給食調理以外での対応

- ・ 一部の献立について代替食を持参→家庭から主食または副食の一部を持参する。
- ・ 弁当持参→一食分全てを家庭から持参する。
- ・ 牛乳の提供を停止→年度末に牛乳代を返金する。

※詳細は「食物アレルギー対応食の配慮事項」P.23、24 参照

②保護者への通知

- ・ 申請書に基づき、学級担任が保護者に「食物アレルギー対応委員会」での決定内容の説明を行い、理解を得る。
- ・ 栄養教諭・栄養職員は、給食の内容（献立内容・使用食材等）や調理現場の説明（状況・設備・人員配置）をする。
- ※ 給食での対応ができない場合は、理由や状況を丁寧に説明し、保護者の理解を得る。
- ※ 原因食品除去によって不足する栄養素を家庭の食事で補うよう説明する。

③教職員共通理解

- ・ 職員会議等で資料を配付し、対象児童生徒や対応方法などを周知徹底して全ての教職員が対応できるようにする。
 - ・ 調理員・配膳員にも共通理解を図り、対応方法や手順はもちろん調理作業工程での危険箇所を確認する。
- ※詳細は「食物アレルギー対応の役割分担」P.7.8 参照

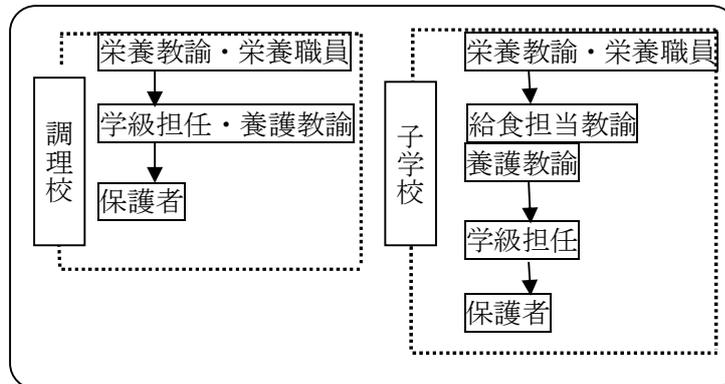
④対応開始

- ・ 個別の対応内容を確認し、除去・代替食の提供をする。

給食実施の具体的な流れ

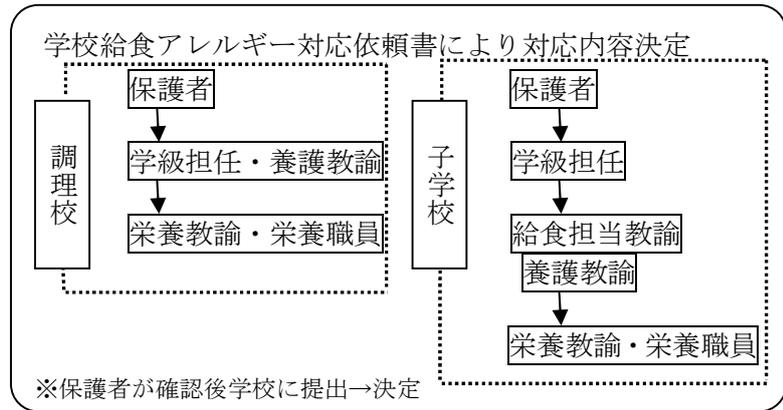
詳細な献立表・学校給食アレルギー対応依頼書を配布

※加工食品は、使用原材料を添付



※詳細は「使用食品のチェックと対応内容の決定」P.22 参照





決定した対応内容、注意事項の確認

栄養教諭・栄養職員 ↔ 調理員

※献立毎の対応内容、人数、数量、保管場所等の確認をする。

- ・給食調理での対応内容を指示書にも記載し、調理作業工程を検討
- ・調理作業工程を考える際には、混入（コンタミネーション）の恐れがある箇所をチェックし、調理作業工程表・作業導線図に記入
- ・各作業毎の担当者を確認

コンタミネーションとは…

コンタミネーション（微量混入）とは、食品の製造過程で機械や器具から偶発的にアレルギーが混入してしまうことです。

決定した内容に基づいた調理

アレルギー対応食チェック表（様式9）

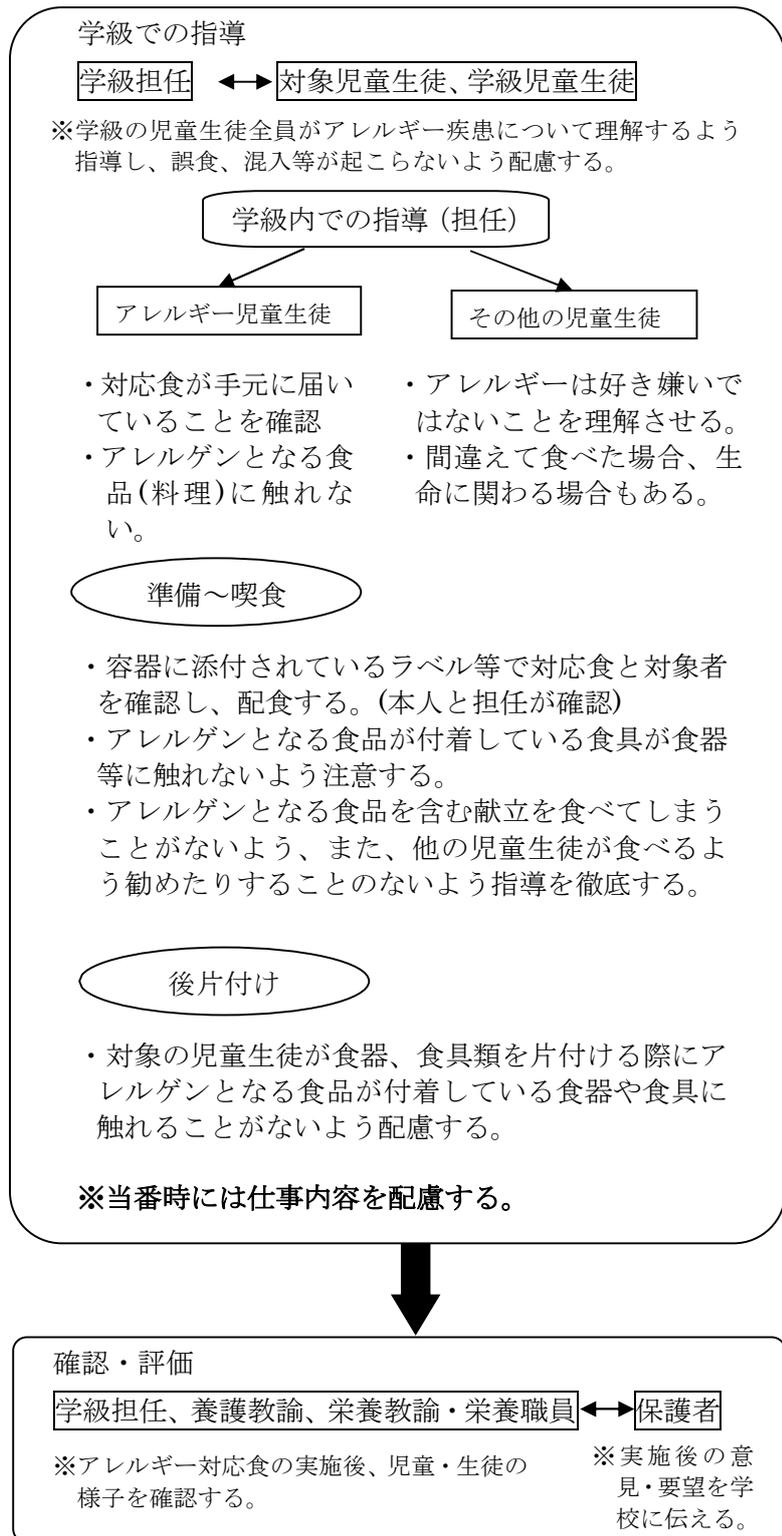
教室で対応するための、注意事項の確認・配食

栄養教諭・栄養職員 ↔ 学級担任

※誤食、混入（コンタミネーション）がおこらないための方法を確認する。

- ・対応の対象となる児童生徒の確認
- ・対応内容、注意事項の確認
- ・配食時の注意事項（配食容器の取り扱い等）の確認
- ・児童生徒に対する指導が必要な場合はその内容について確認しておく。

※担任不在の時にも対応できるよう、全教職員に周知する。



⑤対応の見直し（進級時）

- ・ 前回から見直し時期までの間にアレルギーとなる食品の変化、症状の軽快または新たな症状の出現などがないかを確認する。
- ・ 前回決定した対応内容を確認し、継続または変更を検討し、変更の場合はその内容を決める。

食物アレルギー対応委員会で検討、決定する。

⑥変更がある場合

- ・ 日頃から保護者との連携を密にし、児童生徒の健康状態を把握してより良い対応ができるようお互いに情報交換を十分に行い、共通理解のもと連携して取り組むようにする。
- 学校の基本対応に変更が生じた場合
保護者に決定内容を知らせるとともに、今後の対応について納得が得られるように話し合いを行う。
- 日々の献立内容や使用食材等に変更が生じた場合
アレルギー対応食の提供について変更が生じた場合は、栄養教諭・栄養職員が速やかに保護者に連絡する。
- 医師からの指示内容に変更が生じた場合
通院中の主治医から給食対応内容に変更が生じた場合は、保護者より速やかに学校へ連絡してもらうようにする。

4. 使用食品のチェックと対応内容の決定

毎月発行する「給食だより」の他に、食物アレルギー対応が必要な児童生徒には使用食品が詳細に記載されている献立表等を渡します。記載漏れ等を防止するためには、全ての食品がもれなく記載されている献立表を活用し、家庭で使用食品のチェックができるようにします。なお、加工食品については使用食品や配合割合などが記載された一覧表を配布します。

○全児童生徒に配布する給食だよりの献立表

月	火	水	木	金
5 肉炒め丼 味噌汁 たたききゅうり	6 ごはん 肉味噌おでん 豚肉の竜田揚げ おかかふりかけ	7 かぼちゃパン キャロットポタージュ ほっけのオートミールライ 大根サラダ	8 長崎ちゃんぽん ごまみそポテト りんご	9 チキンライス 白花豆コロッケ フルーツカクテル
12 ハヤシライス ほうれん草とコーンの炒め 甘夏かん	13 ごはん 五目煮 ししゃものどりが揚げ おひたし	14 豆パン ワンタンスープ(塩) お好み揚げ 中華サラダ	15 トマトソース サラダ	16 深川めし 味噌汁 高野豆腐の揚げ物

○食物アレルギー対応が必要な児童生徒に配布する詳細な献立表

☆☆ 献立表(可食量・エネルギー・炭水化物抜粋) ☆☆				
平成 26 年 5 月 5 日 ~		平成 26 年 5 月 30 日		* = アレルギー食材(卵・乳・小麦・えび・かに・ごま)
本献立 (予定)				○×小
5/7 (水)				
献立名 / 食品名	可食量 (g)	1人当り平均摂取栄養量		
		熱量(kcal)	炭水化物(g)	
牛乳	206	138	9.9	
牛乳		138	9.9	
かぼちゃパン				
* かぼちゃパン 40g	0	0	0	
* かぼちゃパン 50g	50	229	41.6	
* かぼちゃパン 85g	0	0	0	
		229	41.6	
キャロットポタージュ				
ベーコン(バラ)市	3	12	0	
たまねぎ(生)市	60	22	5.3	
にんじん(根、皮むき、生)	35	13	3.2	
じゃがいも(生)市	20	15	3.5	
* 小麦粉(薄力粉・1等)市	2	7	1.5	
* バター 市	1	7	0	
油(サラダ)市	1	9	0	
* チーズ(シルグ)市	3	10	0	
* スキムミルク 市	1	4	0.5	
* 牛乳(調理用)	27	18	1.3	
豆乳 市	13	7	0	
食塩 市	0.6	0	0	
白こしょう市	0.03	0	0	
白ワイン市	1	1	0	
鶏がらスープ(濃縮) 市	9	5	0	
水(飲料水)	50	0	0	
パセリ 乾	0.05	0	0	
		138	9.9	
5/8 (木)				
献立名 / 食品名	可食量 (g)	1人当り平均摂取栄養量		
		熱量(kcal)	炭水化物(g)	
牛乳	206	138	9.9	
牛乳		138	9.9	
長崎ちゃんぽん(長崎)				
* ソフトラーメン 75g	0	0	0	
* ソフトラーメン 95g	95	257	53	
* ソフトラーメン 120g	0	0	0	
豚肉もも 市	10	24	0	
しょうが(生)市	0.5	0	0	
にんにく(生)市	0.2	0	0.1	
* 醤油(濃口)市	0.5	0	0.1	
みりん風調味料市	1	2	0.5	
油(サラダ)市	0.5	5	0	
* むぎえび市	5	4	0	
清酒 市	0.3	0	0	
つと 市	5	5	0.5	
もやし 市	10	2	0.3	
にんじん(根、皮むき、生)	3	1	0.3	
たまねぎ(生)市	10	4	0.9	
キャベツ(生)市	20	5	1	
たけのこ(水煮) 市	5	1	0.2	
チンゲンツァイ(生)市				
黒きくらげ(乾)				
* 醤油市				

5. 食物アレルギー対応食の配慮事項

共通事項

- ・アレルギー児童生徒を学級担任等が理解し、学級の児童生徒にも理解させ、本人が精神的な負担を感じることがないように配慮する。
- ・給食当番を行う際には、アレルゲンに触れることがないように、学級担任等が配慮する。
- ・「学校給食アレルギー対応依頼書」等の写しを保護者と関係職員が持ち、情報を共有する。
- ・学級担任が給食時、不在になる場合、代替りの教諭へアレルギー対応の内容を引き継ぐ。
- ・学級担任が給食時間に急用で教室を離れる場合は、他の教職員に連絡し、代わりにつくりをする。その際、必ず「学校給食アレルギー対応依頼書」等で対応内容を確認する。
- ・職員会議等で資料等を配布し、対象児童生徒や対応方法などを周知徹底して、全ての教職員が対応できるようにする。
- ・保護者に、児童生徒と毎日「学校給食アレルギー対応依頼書」等で対応内容を確認するようお願いする。

① 除去食・代替食を提供する場合

- ・予定献立の変更があった場合の食品の変更にも注意する。
- ・「学校給食アレルギー対応依頼書」等により該当児童生徒の対応内容を確認する。
- ・調理過程で除去を忘れないように注意する。
- ・学校給食において微量混入（コンタミネーション）は皆無ではないが、調理過程では十分に注意する。
- ・「アレルギー対応食チェック表」により該当児童生徒に間違いなく除去食・代替食が配膳されるようチェックを行う。

①の対象献立及び具体的な対応は、別添「除去食・代替食の対象献立一覧表」のとおり

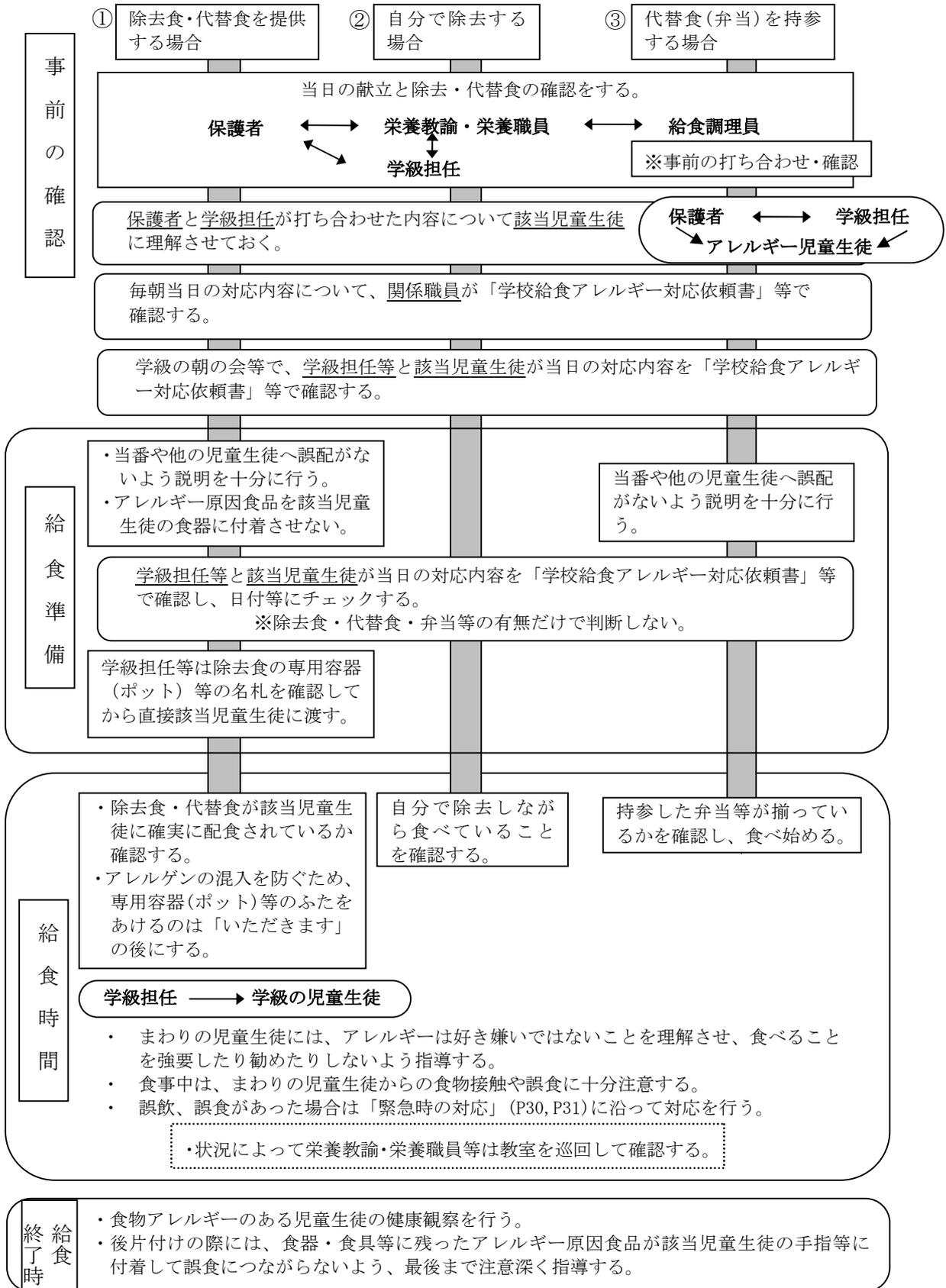
② 自分で除去する場合

- ・保護者が詳細な献立表等に注意し、本人に取り除く食品をよく理解させておくように協力を求める。
- ・学級担任等が除去するアレルゲンを正しく理解しておく。
- ・子どもの発達段階により、必要に応じて教師の指導の下で確実に除去できるようにする。
- ・アレルギー児童生徒が自分で取り除いて食べられるよう、学級の児童生徒も正しく理解するように指導する。特に低学年では、自己管理能力が不十分なので学級担任等が補佐をする。
- ・誤って食べてしまった場合の対処方法を確認しておく。
- ・配食時に除去する場合は、給食当番や学級の児童生徒の協力も得る。

③ 弁当の場合

- ・保護者と打ち合わせた内容について、本人に理解させておく。
- ・詳細な献立表、「学校給食アレルギー対応依頼書」等で保護者が確認し、給食が食べられる日と弁当持参の日を事前に決めておく。
- ・保護者に、アレルギー原因食品と同等の栄養価の確保ができる食品選択と献立を考えてもらう。
- ・衛生面や安全面を考えた適正な保管場所・方法を決め、給食開始まで保管する。

6. 各学級における対応



7. 具体的な除去食の対応

共通事項

- ・調理、配膳、配送は、「アレルギー対応食チェック表」を基に行い、対応食を確実に提供する。(子学校も同様)
- ※「アレルギー対応食チェック表」の該当クラス、氏名の確認を確実に行う。

①調理方法の原則

- ・除去食の調理は、対象となるアレルギー食材を加える前の調理段階において、一般児童生徒の給食から、除去食相当分の給食を取り除く方法（この場合、調理上アレルギー食材以外の食材も入らないことがある。）により実施する。その際、中心温度等衛生管理を十分に確認する。

②調理について

- ・アレルギー児童生徒が欠席の時は学級担任が栄養教諭・栄養職員に知らせ、その場合は作らない。
- ・除去食、代替食については調理員との打ち合わせを十分に行う。
- ・調理室において、除去すべき原因食品が混入しないように注意して調理する。
- ・できあがり品について、栄養教諭・栄養職員が確認する。
- ・除去食を取り分けるまでは細心の注意を払い、万一混入や取り忘れ等が起こった場合には、提供を中止する。この場合、学級担任、対象の児童生徒に説明し、保護者にも連絡して理解を得られるようにする。

③給食の配膳、配送について

- ・調理後の除去食は、容器に入れて配膳し、教室で他の児童生徒と同じ食器に盛りつける。
- ・配送や配膳の際には、「アレルギー対応食チェック表」をもとに誤配がないように注意する。
- ・配膳時には名札または食札等を利用して、アレルギー児童生徒の氏名を記入することにより、他の児童生徒の給食との混在を防止する。
- ・同じクラスにアレルギー児童生徒が複数いる場合には、「アレルギー対応食チェック表」の氏名と名札または食札等の氏名の照合など、特に注意する。

第4章 食物アレルギー発症への対応

1. 防止のための日常対応

食物アレルギーの児童生徒を把握した時点で、以下の対応になります。

①協力依頼

最寄の消防署、学校医または医師への連絡・協力依頼

②保護者への依頼（本人へ食物アレルギーであることを理解させる。）

- ・食物アレルギーがあることを十分理解させる。（給食の食べ方・食事制限が必要なこと等）
- ・命に関わるアナフィラキシーを起こす場合は、誤って食べてはいけない食品を教える。
- ・主治医からの指示内容を、子どもにわかりやすく説明する。
- ・食物アレルギーのために食べられない献立がある場合は、必ず一緒に献立表で確認して何が食べられないかを伝える。
- ・学校に飲み薬や塗り薬などの常備薬を持参する場合は、その管理と使用について十分な説明と確認をする。
- ・学校で具合が悪くなった時は、すぐに自らが学級担任や周りにいる教職員、児童生徒に申し出るように伝える。
- ・同じ食品でも体調によっては、アレルギー反応が出る場合があるため、日ごろから規則正しい生活を心がけることを説明し、理解させる。

③本人への指導（発達段階に応じた自己管理能力の育成）

- ・自分にとって安全な食品と安全でない食品の見分け方
- ・安全でない食品が出たときの回避の仕方
- ・アレルギー反応による症状出現の把握の仕方
- ・アレルギー反応による症状出現の周囲の人への伝え方（口の中の違和感やかゆみ、痛み・気持ちが悪いなど）
- ・誤って食べた時の周りの人への伝え方

③養護教諭の配慮事項（経口薬・治療薬）

即時型の食物アレルギー症状に対する治療薬（抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬・気管支拡張薬・ステロイド薬・アドレナリン自己注射薬：商品名「エピペン®」（以下エピペン®とする）など）を医師から処方されて携帯していることがある。

<薬の校内での携帯、使用の際の留意点>

- ・保護者や主治医からの依頼で、薬の携帯を希望する児童生徒を把握する。
- ・保護者から薬の保管を求められた場合は、その薬を児童生徒が自己管理できるかどうかを確認する。
- ・必要に応じ、医師の指示書などの提出を求めることも考慮する。

- ・校内での携帯を認める場合は、他の児童生徒が誤って服用や使用をして事故が起きないように、管理の仕方を十分検討する。
- ・エピペン®の使用については特別な注意を必要とするため、保護者、医師等と十分に連携をとり、確認しておく。
- ・学校の対応を検討し、できること・できないことを説明した上で、保護者と確認をする。

④学校給食以外の教育活動における対応

以下の教育活動においても、保護者に確認をしながら、食物アレルギーの発症を防止するための対応が必要である。

- ・遠足・校外学習
- ・宿泊を伴う学習
- ・家庭科での調理実習
- ・クラブ・課外学習
- ・そのほか、食物を扱う教育活動

アドレナリン自己注射薬：商品名「エピペン®」について

エピペン®は、アナフィラキシーショック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。

よって学校での取り扱い(管理・使用)については、保護者と事前に相談をし、理解を得ておくこと。

出典：学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドラインより 一部改変

2. 発症時の対応

食物アレルギー反応は、以下のように発見されます。

- ・本人からの申し出による場合
- ・周囲の児童生徒または教諭からの異変等の連絡による場合

また、食物アレルギーにより引き起こされる症状は、第1章 表 1-2 で述べていますが、食物アレルギー発症時は「症状チェックシート」(P30) を活用して、児童生徒の状態を観察しつつ、「学校での役割分担」(P31) に沿って迅速に対応する必要があります。

①食物アレルギー反応の基本的な対応

<初期対応>

- ・食べたものを口から出して口をすすぐ。
- ・皮膚についた場合は、洗い流す。
- ・大量摂取の場合は、誤嚥に注意して吐ける場合は吐かせる。
- ・アナフィラキシーの経験があり、エピペン®を携帯している場合は、投与を考慮
- ・脈があっても呼吸が止まっていたら、人工呼吸
- ・目を離さず経過観察（急変に注意）
- ・保護者へ連絡・状況説明・来校依頼（緊急常備薬の使用も考慮しながら、対応）

<医療機関の受診>

- ・学校医や主治医と連絡
- ・医療機関へ移送（救急車要請）

<医療機関での迅速で適切な救命処置>

- ・救急車への同乗と、状況説明

②アナフィラキシーを起こした児童生徒への対応の留意点

動かさない	
食品の除去	摂取した食べ物が口の中に残っている場合は、自分で吐き出させるか、背中を強くたたき吐き出させるなどしてアレルギーとなる食品を除去させる。(意識がある場合のみ)
口をすすぐ・安静	
安静を保つ体位 気道の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・仰向けに寝かせるか、血圧の低下が疑われる場合は足側を15～30センチほど高くする姿勢で横にする。 ・同時に気道の確保に努める。 ・移動させる場合は、担架等のからだを横たえさせることができるものを使用し、背負ったり座らせることは避ける。
救急車の要請	並行して、救急車の手配を行う。
連絡	緊急連絡先リストの相手に連絡を取る。
医療機関へ移送	<p>症状が回復したように見えても、数時間後に再び症状が現れることがある。 (二相性のアナフィラキシー)</p> <p>※ひとりで下校させない。</p>
受診	必ず医療機関を受診する。

③緊急時の対応

<症状チェックシート>

札幌市立幼稚園・学校におけるアレルギー疾患
対応マニュアルより抜粋

◆症状は急激に変化することがあるため、5分ごとに、注意深く症状を観察する。

◆ の症状が一つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する。

(内服薬を飲んだ後にエピペン®を使用しても問題ない。)

観察を開始した時刻 (時 分) 内服した時刻 (時 分) エピペン®を使用した時刻 (時 分)

全身の 症状	<input type="checkbox"/> ぐったり <input type="checkbox"/> 意識もうろう <input type="checkbox"/> 尿や便をもらす。 <input type="checkbox"/> 脈が触れにくいまたは不規則 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い・紫色		
呼吸器 の症状	<input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる。 <input type="checkbox"/> 声がかすれる。 <input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳 <input type="checkbox"/> 息がしにくい。 <input type="checkbox"/> 持続する強い咳き込み <input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸	<input type="checkbox"/> 数回の軽い咳	
消化器 の症状	<input type="checkbox"/> 持続する強い。(がまんできな い) お腹の痛み <input type="checkbox"/> 繰り返して吐き続ける。	<input type="checkbox"/> 中等度のお腹の痛み <input type="checkbox"/> 1~2回のおう吐 <input type="checkbox"/> 1~2回の下痢	<input type="checkbox"/> 軽いお腹の痛み(がまんで きる。) <input type="checkbox"/> 吐き気
目・口・ 鼻・顔面 の症状	上記の症状が 一つでもあてはまる場合	<input type="checkbox"/> 顔全体の腫れ <input type="checkbox"/> まぶたの腫れ	<input type="checkbox"/> 目のかゆみ、充血 <input type="checkbox"/> 口の中の違和感、唇の腫れ <input type="checkbox"/> くしゃみ、鼻水、鼻づまり
皮膚の 症状		<input type="checkbox"/> 強いかゆみ <input type="checkbox"/> 全身に広がるじんましん <input type="checkbox"/> 全身が真っ赤	<input type="checkbox"/> 軽度のお腹の痛み <input type="checkbox"/> 数個のじんましん <input type="checkbox"/> 部分的な赤み

①ただちにエピペン®を使用する！
 ②救急車を要請する。
 (119番通報)
 ③その場で安静を保つ。
 (立たせたり、歩かせたりしない。)
 ④その場で救急隊を待つ。
 ⑤可能なら内服薬を飲ませる。

ただちに救急車で
医療機関へ搬送

一つでもあてはまる場合

①内服薬を飲ませ、エピペン®を準備する。
 (症状が明らかに進行性であり、
 エピペン®を携帯していない
 場合は救急車を要請する。)
 ②速やかに医療機関を受診する。
 (救急車を要請も考慮)
 ③医療機関に到着するまで、5
 分ごとに症状の変化を観察し、
 の症状が一つでもあ
 てはまる場合、エピペン®を
 使用する。

速やかに
医療機関を受診

一つでもあてはまる場合

①内服薬を飲ませる。
 ②少なくとも1時間は
 5分ごとに症状の変化を
 観察し、症状の改善がみ
 られない場合は医療機関
 を受診する。

安静にし、
注意深く経過観察

<学校での役割分担>

◆各々の役割分担を確認し、事前にシミュレーションを行う

発見者「子どもの異常に気付く」

- 子どもから離れず観察、声がけをする
- 助けを呼び、人を集める
 - () 大声または、他の子どもに呼びに行かせる
 - () 内線電話や携帯電話に応援を要請する
(救急車及びエピペン[®]・AEDの準備を含む)

【発見者が子どもである場合に備えて】

子どもに対し、アレルギー症状を理解させるとともに、アレルギー症状と思われる症状から体調に異常のある友人に気付いた場合には、周囲の教職員に知らせることを日ごろから指導しておく

発見者以外に誰もいない場合

発見者

- 救急車を要請 (119番通報)
- エピペン[®]の使用又は介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

発見者以外に複数の教職員が対応する場合

発見者「観察」

- 教職員A・Bに「準備」「連絡」を依頼
- 管理者が到着するまでリーダー代行となる
- エピペン[®]の使用又は介助
- 薬の内服介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

**管理・監督者
(園長・校長など)**

- 現場に到着次第、リーダーとなる
- それぞれの役割の確認及び指示
 - () 119番通報
 - () エピペン[®]の準備
 - () AEDの準備
 - () 内服薬の準備
 - () 保護者への連絡
 - () さらに人を集める
(校内放送など)
 - () 記録
- エピペン[®]の使用又は介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

教職員A「連絡」

- 救急車を要請する (119番通報)
- 管理者を呼ぶ
- 保護者への連絡
- さらに人を集める (校内放送など)

※エピペン[®]・AED・内服薬等の準備や使用については、学校ごとに教職員の役割を分担しておく

**教職員B (養護教諭など)
「準備」**

- 「学校における食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を持ってくる
- (提出されている場合)「管理指導表」を持ってくる
- エピペン[®]の準備
- AEDの準備
- 内服薬の準備
- エピペン[®]の使用又は介助
- 心肺蘇生やAEDの使用

教職員C「記録」

- 観察を開始した時刻を記録
- エピペン[®]を使用した時刻を記録
- 内服薬を飲んだ時刻を記録
- 5分ごとに症状を記録

**教職員D～F
「その他」**

- 他の子どもへの対応
- 救急車の誘導

【教育委員会あて報告】

- ・アナフィラキシーのような重篤な症状の発生又はエピペン[®]を注射した場合、救急搬送した場合
→ 保健給食課保健係 (Tel211-3841)
- ・給食由来のアナフィラキシー発症(誤食を含む)
→ 保健給食課栄養指導担当 (Tel211-3833)

各種様式

- 様式 1 学校給食における食物アレルギー調査のお願い
(1-1 新規用、1-2 在校生用、1-3 6年生用)
 - 様式 2 学校生活管理指導表 (表面・裏面)
 - 様式 3 面談票 (食物アレルギー)
 - 様式 4 食物アレルギー対応食 実施申請書
(4-1 新規用、4-2 6年生用)
 - 様式 5 食物アレルギー対応食 実施申請書 (継続用)
 - 様式 6 食物アレルギー個人調査票 (表面・裏面)
 - 様式 7 食物アレルギー対応児童生徒一覧表
 - 様式 8 学校給食アレルギー対応依頼書
 - 様式 9 アレルギー対応食チェック表
(9-1 親・単独校用(直営)、9-2 親・単独校用(委託)、
9-3 子学校用(直営)、9-4 子学校用 (委託))
- 学校給食におけるアレルギー対応に関する書類の提出
各種様式の保存期間

令和 年 月 日

保護者各位

札幌市立 小中学校
校長

学校給食における食物アレルギー調査のお願い

本様式は改訂されています。
 現在の様式は「各種様式（様式1～様式9）」
 (<https://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/allergie/documents/kakusyuyosiki2.pdf>)
 をご確認ください。

有 無

- 2 (1) 医師により乳糖不耐症と診断されていますか？
 () 診断されている () 診断されていない
 ※ 診断されていない方は、ここで質問終了です。
- (2) 乳糖不耐症と診断され、牛乳を止められていますか？
 () 止められている () 止められていない

保護者各位

札幌市立 小中学校
校長

学校給食における食物アレルギー調査のお願い

本様式は改訂されています。
現在の様式は「各種様式（様式 1～様式 9）」
(<https://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/allergie/documents/kakusyuyosiki2.pdf>)
をご確認ください。

- (3) 前回調査以降、アレルギー対応がなくなった食品はありますか。
() ある→質問(4)へ () ない→質問2へ
- (4) あると答えた方は、食品名をお書きください。食品名()
- 2 (1) 医師により乳糖不耐症と診断されていますか？
() 診断されている→(2)へ () 診断されていない→質問終了
- (2) 乳糖不耐症と診断され、牛乳を止められていますか？
() 止められている () 止められていない

(表面) 全員ご記入ください。

各種様式
様式 1-3 6年生用
令和 年 月 日

保護者各位

札幌市立 小学校
校長

学校給食における食物アレルギー調査のお願い

本様式は改訂されています。
現在の様式は「各種様式(様式1～様式9)」
(<https://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/allergie/documents/kakusyuyosiki2.pdf>)
をご確認ください。

- (4) あると答えた方は、食品名をお書きください。食品名()
- 2 中学校で学校給食での食物アレルギー対応(牛乳停止、除去食・代替食、自己除去、弁当持参、ごはん・パン・めん停止等)を希望しますか?
() 希望する→実施申請書(裏面)もご記入ください () 希望しない
- 3 (1) 医師により乳糖不耐症と診断されていますか?
() 診断されている →(2)へ () 診断されていない
- (2) 乳糖不耐症と診断され、牛乳を止められていますか?
() 止められている () 止められていない

年 月 日

保護者 氏名	
連絡先 電話番号	
連絡先 メールアドレス	
連絡先 郵便番号	
年 月 日	印
年 月 日	印

本様式は改訂されています。
現在の様式は「各種様式（様式1～様式9）」
(<https://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/allergie/documents/kakusyuyosiki2.pdf>)
をご確認ください。

名前

<p>A. 食物アレルギー-病型(食物)</p> <p>1. 即時型 2. 遅延型</p> <p>4. その他 ()</p> <p>B. アナフィラキシー-病型(アレルギー)</p> <p>1. 食物</p> <p>2. 食物依存性運動誘発アレルギー</p> <p>3. 運動誘発アナフィラキシー</p> <p>4. 昆虫 ()</p> <p>5. 医薬品 ()</p> <p>6. その他 ()</p> <p>C. 原因食物・診断根拠等</p> <p>※該当する食品の番号に○を 右側の番号で記載(複数)</p> <table border="1"> <tr><th colspan="2">原因食品</th></tr> <tr><td>1. 鶏卵</td><td></td></tr> <tr><td>2. 牛乳・乳製品</td><td></td></tr> <tr><td>3. 小麦</td><td></td></tr> <tr><td>4. そば</td><td></td></tr> <tr><td>5. ビーナッツ</td><td></td></tr> <tr><td>6. 種実類、木の皮類 ()</td><td></td></tr> <tr><td>7. 甲殻類 (ヒガエ) ()</td><td></td></tr> <tr><td>8. 果実類 ()</td><td></td></tr> <tr><td>9. 魚類 ()</td><td></td></tr> <tr><td>10. 肉類 ()</td><td></td></tr> <tr><td>11. その他1 ()</td><td></td></tr> <tr><td>12. その他2 ()</td><td></td></tr> </table> <p>D. 緊急時に備えた処方薬</p> <p>1. 内服薬 (抗ヒスタミン薬)</p> <p>3. その他 ()</p>	原因食品		1. 鶏卵		2. 牛乳・乳製品		3. 小麦		4. そば		5. ビーナッツ		6. 種実類、木の皮類 ()		7. 甲殻類 (ヒガエ) ()		8. 果実類 ()		9. 魚類 ()		10. 肉類 ()		11. その他1 ()		12. その他2 ()		<p>A. 病型</p> <p>1. 通年性アレルギー性</p> <p>2. 季節性アレルギー性</p> <p>主な症状の時期： ()</p> <p>B. 治療</p> <p>1. 抗ヒスタミン薬・抗アレ</p> <p>2. 鼻噴霧用ステロイド薬</p> <p>3. その他 ()</p>
原因食品																											
1. 鶏卵																											
2. 牛乳・乳製品																											
3. 小麦																											
4. そば																											
5. ビーナッツ																											
6. 種実類、木の皮類 ()																											
7. 甲殻類 (ヒガエ) ()																											
8. 果実類 ()																											
9. 魚類 ()																											
10. 肉類 ()																											
11. その他1 ()																											
12. その他2 ()																											
<p>アナフィラキシー (あり・なし)</p> <p>食物アレルギー (あり・なし)</p>	<p>(あり・なし)</p> <p>アレルギー性鼻炎</p>																										

●学校におけ

食物アレルギー対応食 実施申請書（新規用）

様式 4-1

令和 年 月 日

札幌市立 学校長 様

保護者氏名 印

本様式は改訂されています。
現在の様式は「各種様式（様式1～様式9）」
(<https://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/allergie/documents/kakusyuyosiki2.pdf>)
をご確認ください。

「給食調理以外」での対応	<input type="checkbox"/> 牛乳停止	<input type="checkbox"/> こぼれ防止	<input type="checkbox"/> パン停止	<input type="checkbox"/> のり停止
	<input type="checkbox"/> 自己除去（食品名	）		
	<input type="checkbox"/> 弁当（または代替食）持参（食品名	）		
	<input type="checkbox"/> その他（	）		

(裏面) 学校給食での食物アレルギー対応を
希望される方のみご記入ください。

各種様式

様式 4-2

食物アレルギー対応食 実施申請書 (6年生用)

令和 年 月 日

本様式は改訂されています。
現在の様式は「各種様式(様式1～様式9)」
(<https://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/allergie/documents/kakusyuyosiki2.pdf>)
をご確認ください。

「給食調理」での対応	<input type="checkbox"/> 除去食希望(食品名) <input type="checkbox"/> 代替食希望(食品名)
「給食調理以外」での対応	<input type="checkbox"/> 牛乳停止 <input type="checkbox"/> ごはん停止 <input type="checkbox"/> パン停止 <input type="checkbox"/> めん停止 <input type="checkbox"/> 自己除去(食品名) <input type="checkbox"/> 弁当(または代替食)持参(食品名) <input type="checkbox"/> その他 ()

※中学校で記入

食物アレルギー対応食 実施申請書（継続用）

令和 年 月 日

本様式は改訂されています。
 現在の様式は「各種様式（様式1～様式9）」
 (<https://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/allergie/documents/kakusyuyosiki2.pdf>)
 をご確認ください。

「給食調理以外」での対応	<input type="checkbox"/> 牛乳停止 <input type="checkbox"/> ごはん停止 <input type="checkbox"/> パン停止 <input type="checkbox"/> めん停止 <input type="checkbox"/> 自己除去（食品名 _____） <input type="checkbox"/> 弁当（または代替食）持参（食品名 _____） <input type="checkbox"/> その他（ _____ ）
--------------	---

食物アレルギー個人調査票



裏面もあります

様式6

年度										
学校名										
学年	小1	2	3	4	5	6	中1	2	3	
学級										
番号										
児童生徒氏名				性別	男・女	生年月日	平成	年	月	日
保護者氏名				電話番号				FAX番号		
				緊急連絡先						
保護者住所	〒 区									
主治医	病院名 () 主治医名 () 電話番号 ()									
診断書 管理指導表	有・無	①	年	月	②	年	月	③	年	月
検査等	有・無	①	年	月	②	年	月	③	年	月
原因食品							①食品除去は(医師・保護者)の判断で行っている ②食物によるアナフィラキシーをおこしたことが(ある年月・ない)			
症状	(年 月)									
	記入例：(○年○月)茶碗蒸しを食べたときに、唇がはれて、口の中がかゆくなった。									
病院・家庭での 処置や対応 (経年経過で)	(年 月)									
	記入例：(○年○月)卵アレルギーであることがわかった。フライや天ぷらのつなぎ程度の量であれば問題ないが、それ以上の使用量の料理は食べないよう指導をうけた。									
服薬	(年 月)					(年 月)				
	薬名()					薬名()				
調理実習 宿泊学習での 配慮希望	(年 月)					(年 月)				
	飲み方()					飲み方()				

緊急時の 対応	A 弱い反応 (皮膚症 状)	1 母(Tel) 父(Tel)、または()へ連絡 2 ()病院の()医師(Tel)へ連絡 *もし10分以内に反応が治まらない場合には「B強い反応の場合」の対応に移行する
	B 強い反応 (呼吸困 難) (腫れ)	1 すぐに救急車を呼び、医療機関に移送 2 母(Tel) 父(Tel)、または()へ連絡 3 ()病院の()医師(Tel)へ連絡 4 その他()

緊急時の対応について 手引き P3 『表 1-2 食物アレルギーの症状』参照

- ・「皮膚粘膜症状」は「A 弱い反応」として対応する。
- ・「消化器症状」～「全身性症状」は、「B 強い反応」として対応する。「全身性症状」に移行するに
したがって、反応はより強くなる。

〈学校給食における対応決定事項〉

	決定（年 月 日）	変更（年 月 日）	変更（年 月 日）
「給食調理」での対応	除去食対応 （食品名） 代替食対応 （食品名）		
「給食調理以外」での対応	牛乳停止 パン停止 ご飯停止 めん停止		
	自己除去対応 （食品名）		
	弁当（または代替食）持参 （食品名）		
その他	使用食材一覧表配布		

〈学校での様子〉～学校でアレルギー発症した場合などを記録

	年 月 日	年 月 日	年 月 日
症状			
処置経過			
その他			

〈その他・特記事項等〉 *要記入年月日

様式 7

食物アレルギー対応児童生徒一覧表

令和	年度	年	組	番号	氏名	アレルギー	医療機関名	配慮事項(菜・その他)	「給食調理」での対応			「給食調理以外」での対応			食材一覧表希望	対応不要
									除去食	代替食	自己除去	弁当等持参	牛乳停止			
		1														
		2														
		3														
		4														
		5														
		6														
		7														
		8														

☆☆ 学校給食アレルギー対応依頼書 ☆☆

様式 8

学校 年 組 番 氏名

校長	教頭	担任	養護教諭	給食担当	栄養教諭 栄養職員	保護者印

希望される対応方法の項目に○を付け、__月__日()までに提出してください。

*印は含まれるアレルギー ★印は除去食対象献立 ▲印は代替食対象献立

平成 26 年 5 月

日付	曜日	献立名	含まれるアレルギー							希望される対応方法					備考	
			う ず ら 卵 卵	鶏 乳	小 麦	え び	か に	ご ま	ア ー モ ン ド	除 去 食 ★	代 替 食 ▲	食 べ る	自 己 除 去	家 庭 持 参 より		
5/7	水	牛乳		*						—	—					
		かぼちゃパン	*	*	*					—	—					
		キャロットポタージュ		*	*					—	—					
		★ほっけのオートミールライ (卵除去)	*		*					—	—					
		大根サラダ			*			*		—	—					
5/8	木	牛乳		*						—	—					
		長崎ちゃんぽん(長崎)			*	*		*		—	—					
		ごまみそポテト						*		—	—					
		りんご								—	—					
5/9	金	牛乳		*						—	—					
		チキンライス		*						—	—					
		道 白花豆コロッケ(40g)		*	*					—	—					
		フルーツカクテル								—	—					
5/12	月	牛乳		*						—	—					
		ハヤシライス			*					—	—					
		ほうれん草とコーンのサラダ			*			*		—	—					
		甘夏かん								—	—					
5/13	火	牛乳		*						—	—					
		ごはん								—	—					
		五目煮(醤油 ごはん用)			*					—	—					
		ししゃものピリカラ揚げ1			*					—	—					
		おひたし(小松菜/もやし)			*					—	—					
5/14	水	牛乳		*						—	—					
		豆パン	*	*	*					—	—					
		ワンタンスープ塩			*					—	—					
		お好み揚げ	*		*	*				—	—					
		中華サラダ	*	*	*			*		—	—					
5/15	木	牛乳		*						—	—					
		ゆであげトマトソース			*	*				—	—					
		サイコロサラダ	*	*	*			*		—	—					
		▲ヨーグルト		*	*					—	—					
5/19	月	牛乳		*						—	—					
		★味噌かつ丼(卵除去)	*		*			*		—	—					
		すまし汁(豆腐 わかめ)			*					—	—					
		磯和え(小松菜/白菜)			*					—	—					

※子学校での帳票の取り扱いについて

子学校は保護者からの依頼書の提出後、親学校の栄養教諭・栄養職員に原本を送付する。栄養教諭・栄養職員は確認(捺印)し、子学校に返送する。原本は子学校で保管する。

学校給食におけるアレルギー対応に関する書類の提出

対応内容	提出書類	食物アレルギー対応食実施申請書	学校生活管理指導表	食物アレルギー個人調査票
<給食調理での対応>	除去食・代替食	○	○	○
<給食調理以外での対応>	牛乳停止	○	○	○
	自己除去	○	unnecessary 除去食を防ぐためにも、医療機関での診断をすすめる。 学校給食で「学校給食アレルギー対応依頼書」による配慮や管理が必要な場合は提出	○
	弁当（又は代替食）持参	○		○
	ごはん・パン・めん停止	○		○
<対応なし> ※給食に出ない食品でアレルギー症状がでる場合		×		×

各種様式の保存期間

	様式	保存(保管)期間	保存(保管)期間後の取り扱い等	
			進級時	卒業・転出時
1	学校給食におけるアレルギー調査のお願い (様式 1-1、1-2、1-3)	次年度調査まで	廃棄	廃棄
2	学校生活管理指導表 (様式 2) (「意見書」も同様の取り扱いとする。)	在校中	※対応に変更がない場合引継ぎする。 ※対応に変更がある場合返却し、改めて提出を依頼する。	返却
3	面談票(様式 3)	次回面談票作成まで	廃棄	廃棄
4	食物アレルギー対応食実施申請書 (様式 4-1、4-2・様式 5)	次年度申請書提出まで	廃棄	廃棄
5	食物アレルギー個人調査票 (様式 6)	在校中	※引継ぎ	返却 ※中学校進学の際は申し送る。
6	児童生徒一覧表(様式7)	次年度分作成まで	廃棄	廃棄
7	食物アレルギー対応依頼書 (様式8)	1年	廃棄	廃棄
8	アレルギー対応食チェック表 (様式9)	1年	廃棄	廃棄

参考資料

- アレルギー物質を含む食品表示に関して
- 児童生徒の食物アレルギーの状況

○アレルギー物質を含む食品表示に関して

食物アレルギーを起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数や重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを特定原材料(7品目)として定め、これらを含む加工食品について、これらを含む旨を記載しなければならないこととされています。

症例数や重篤度が、特定原材料に比べて少ないものを特定原材料に準ずるもの(20品目)とし、これらを原材料として含む加工品については可能な限り表示するよう努めることとされています。

《必ず表示される品目》特定原材料

	代替表記	特定加工食品	アレルギー表示の対象外食品(例)
	表記されるアレルギー物質には、別の書き方も認められています。	一般に、名称からアレルギー物質が含まれていることが明白なときには、アレルギー物質名表記をしなくてもよいことになっています。	アレルギー物質と類似している食品の中には、アレルギー物質に含まれない食品があります。
卵	たまご、鶏卵、あひる卵、うずら卵、タマゴ、玉子、エッグ	マヨネーズ、かに玉、親子丼、オムレツ、目玉焼、オムライス	魚卵、は虫類卵、昆虫卵
乳	生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム(乳製品)、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ(乳製品)アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖れん乳、無糖脱脂れん乳、加糖れん乳、加糖脱脂れん乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー(乳製品)、ホエイパウダー(乳製品)、タンパク質濃縮ホエイパウダー(乳製品)、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、はっ酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料	生クリーム、ヨーグルト、ミルク、ラクトアイスアイスミルク、乳糖 ^(※1)	山羊乳、めん羊乳
小麦	こむぎ、コムギ	パン、うどん	大麦、ライ麦、えん麦、はと麦
落花生	ピーナッツ		
えび	海老、エビ		
そば	ソバ		
かに	蟹、カニ		

(※1)「乳糖」はタンパクの残留が確認されたため、特定加工品として扱われます。

《表示が勧められている品目》特定原材料に準じるもの

	代替表記	特定加工食品	アレルギー表示の対象外食品(例)
いくら	いくら、スジコ、すじこ		
キウイフルーツ	キウイ		
くるみ	クルミ		
大豆	だいず、ダイズ	醤油、味噌、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆	
バナナ	ばなな		
やまいも	ヤマイモ、山芋、山いも	とろろ、長いも	
カシューナッツ			
もも	桃、モモ、ピーチ		
ごま	ゴマ、胡麻		トウゴマ、エゴマ
さば	鯖、サバ		
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ		にじます、やまめ、いわな
いか	イカ	するめ	
鶏肉(※2)	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏鳥、とり、チキン	焼き鳥、ローストチキン、チキンブイヨン、鶏ガラスープ	
りんご	リンゴ、アップル		
まつたけ	松茸、マツタケ		
あわび	アワビ		とこぶし
オレンジ			温州みかん、夏みかん、レモン、グレープフルーツ
牛肉(※2)	牛、ぎゅうにく、牛にく、ぎゅう肉、ビーフ		
ゼラチン			
豚肉(※2)	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	とんかつ	

(※2) 内蔵、皮、骨は表示の対象ではありません。

出典：消費者庁「加工食品のアレルギー表示」平成26年3月改訂版 引用

○児童生徒の食物アレルギーの状況

平成 25 年度「学校生活における健康管理に関する調査事業報告」（日本学校保健会）によると、食物アレルギーのある児童生徒は、全国小学校で 4.5%、中学校で 4.7%、北海道においては小学校で 7.7%、中学校で 8.5%と、全国に比べ多くなっています（図 1）。

札幌市においても食物アレルギー症状のある児童生徒は、年々増加傾向にあり（図 2）、札幌市学校教育指導の実態調査（ただし、自己申告も含む。）では、小中学校における食物アレルギー症状のある児童生徒の割合は、平成 26 年度においては、小学校 11.3%、中学校 13.2%となっています（表 1）。

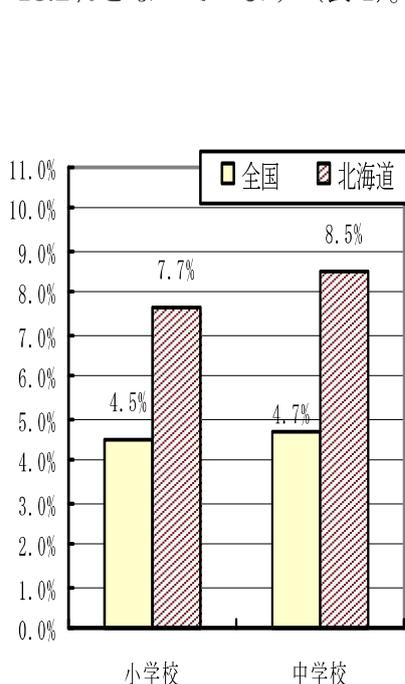


図 1 食物アレルギーのある児童生徒の割合(平成 25 年度)

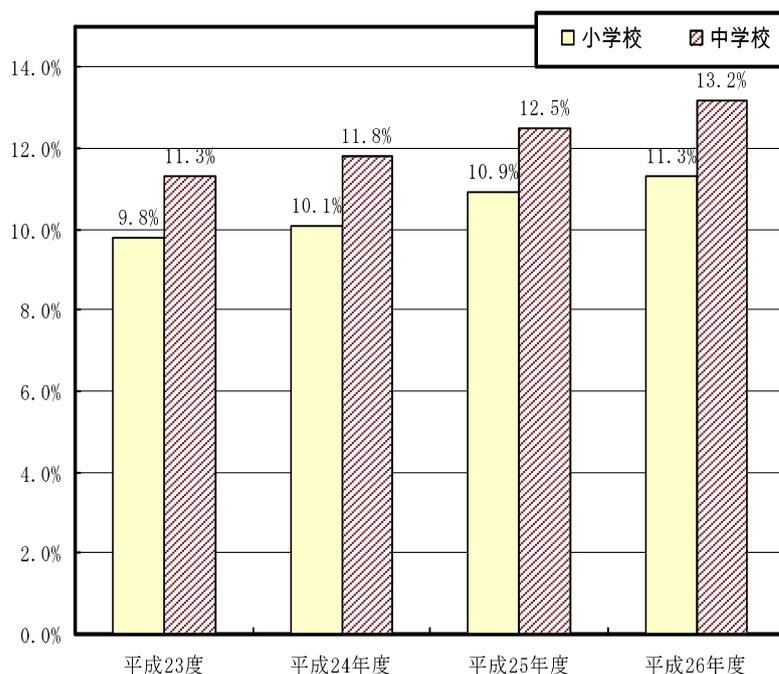


図 2 札幌市における食物アレルギーのある児童生徒の割合(平成 23 年度～26 年度)

表 1 食物アレルギーのある児童生徒

	平成 23 年度		平成 24 年度		平成 25 年度		平成 26 年度	
	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校
在籍数	90,442 人	46,254 人	89,821 人	45,700 人	89,781 人	45,140 人	89,427 人	44,929 人
児童生徒数	8,886 人	5,249 人	9,062 人	5,385 人	9,819 人	5,652 人	10,091 人	5,951 人
割合	9.8%	11.3%	10.1%	11.8%	10.9%	12.5%	11.3%	13.2%

・ 平成 23、24、25、26 年度札幌市学校教育指導の実態調査結果より

札幌市の小中学校において学校給食での食物アレルギー対応を行っている児童生徒は、表2のとおりとなっています。

表2 平成26年度学校給食での食物アレルギー対応 (複数回答)

項目	小学校		中学校	
	学校数	児童数	学校数	生徒数
	学校数割合	児童数割合	学校数割合	生徒数割合
給食で使用している食材について情報提供している児童生徒	199校	2,051人	86校	660人
	98.5%	2.3%	88.7%	1.5%
牛乳のアレルギーで飲用を中止している児童生徒	173校	604人	79校	262人
	85.6%	0.7%	81.4%	0.6%
献立内容により主食や副食を持参している児童生徒	185校	990人	77校	248人
	91.6%	1.1%	79.4%	0.6%
過度の症状のため毎日弁当を持参している児童生徒	49校	65人	13校	17人
	24.3%	0.1%	13.4%	0.04%
除去食の対応をしている児童生徒	184校	984人	75校	233人
	91.1%	1.1%	77.3%	0.5%
代替食の対応をしている児童生徒	151校	496人	62校	119人
	74.8%	0.6%	63.9%	0.3%

- ・ 学校数割合は、全小学校202校、全中学校97校に対する割合
- ・ 児童数割合、生徒数割合は在籍数（小学校89,427人、中学校44,929人）に対する割合
- ・ 平成26年度札幌市学校教育指導の実態調査結果より

食物アレルギーの原因となる主な食品については、小学校で多い順に卵、くだもの、魚卵、中学校ではくだもの、卵、魚卵となっています（表3）。

表3 平成26年度学校給食で使用する食材で食物アレルギーの原因となる主な食品(複数回答)

食品	小学校		中学校	
	人数	割合	人数	割合
卵	3,177人	31.5%	956人	16.1%
乳・乳製品	1,175人	11.6%	427人	7.2%
小麦	273人	2.7%	50人	0.8%
えび	791人	7.8%	448人	7.5%
かに	609人	6.0%	310人	5.2%
魚卵	1,239人	12.3%	536人	9.0%
魚介(えび・かに除く)	647人	6.4%	429人	7.2%
くだもの	3,096人	30.7%	2,991人	50.3%

- ・ 割合は食物アレルギーのある児童生徒に対する割合
(給食で提供されない食品のアレルギーを持つ児童生徒を含む。)
- ・ 平成26年度札幌市学校教育指導の実態調査結果より

学校給食における食物アレルギー対応の手引き検討会議 構成員

(平成 26 年度)

所属団体等	氏 名	備 考
学 校 医	多 米 淳	円山ため小児科 院長
札幌市立小学校長	小 川 以 心	拓北小学校 校長
札幌市立中学校長	鹿野内 憲一	北野中学校 校長
札幌市立小中学校 養 護 教 諭	佐 藤 芳 美	鴻城小学校 養護教諭
	品 田 亮 子	真駒内中学校 養護教諭
札幌市立小中学校 栄 養 教 諭	庄 田 寿 枝	幌南小学校 栄養教諭
	相 内 和 美	八軒東中学校 栄養教諭
札幌市教育委員会	岩 渕 浩 憲	義務教育担当係長
	鈴 木 景 子	保健指導担当係長
	田 村 理 都 子	栄養指導担当課長

事務局

	氏 名	備 考
札幌市教育委員会	泉 照 美	栄養指導担当係長
	高 田 舞 衣	栄養指導担当

さっぽろ市
01-S 02-08-629