

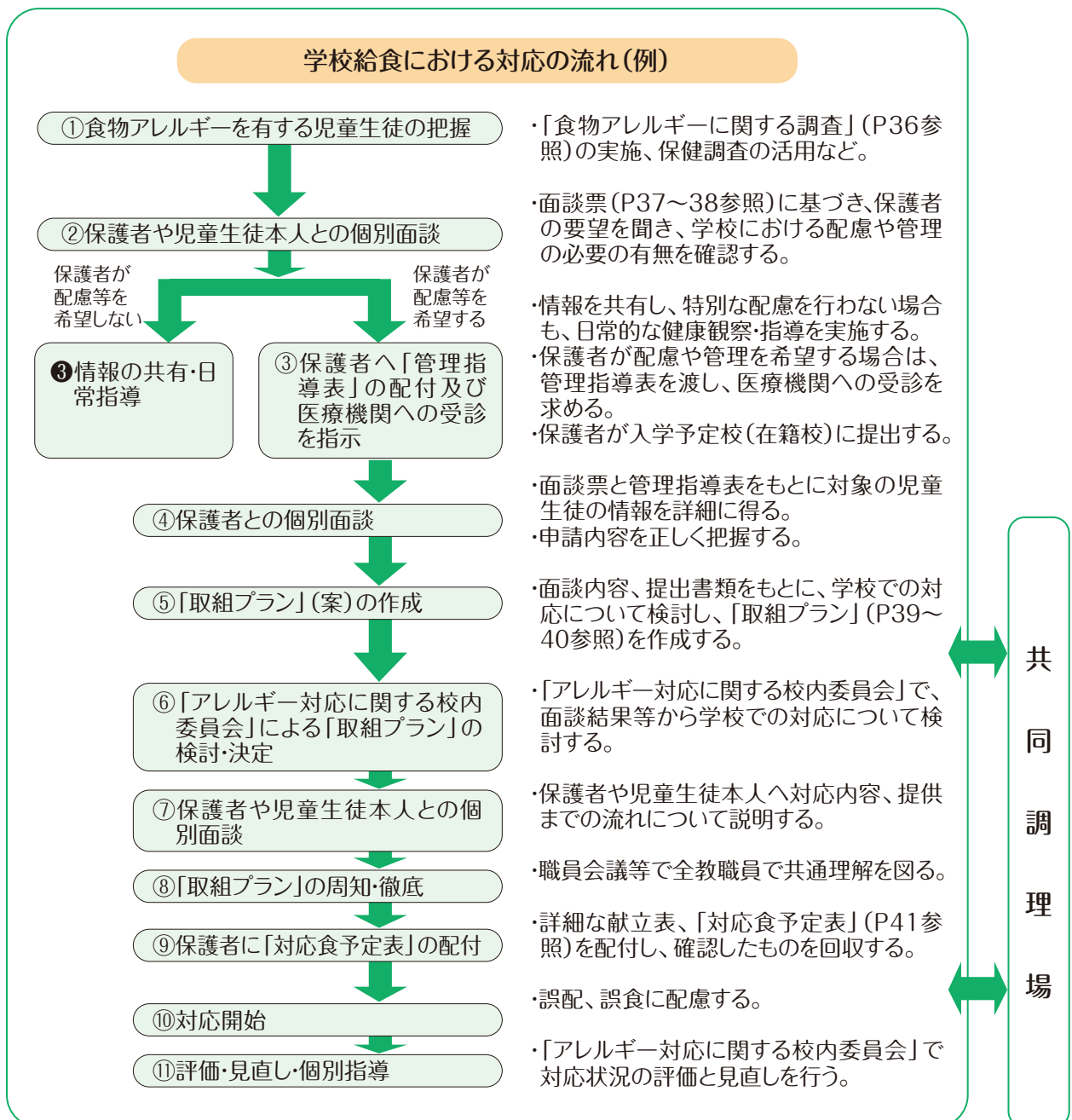
Ⅲ 学校における対応

1 学校給食における対応

学校給食においては、食物アレルギーを有する児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが重要です。このため、学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないことを前提として、各学校、調理場の能力や施設設備に応じて食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立ったアレルギー対応食の提供を行う必要があります。

(1) 学校給食における対応の流れ

学校給食における対応は、次に示す具体的な手順に沿って、保護者、主治医、教職員等関係者の共通理解のもと、進めていく必要があります。



① 食物アレルギーを有する児童生徒の把握

ア 入学時

【小学校】

- 就学時健康診断(11月～12月)、入学説明会(2月)等の機会に、入学予定者の保護者に対し、食物アレルギーに関する調査(P36参照)または保健調査により、食物アレルギーを有する児童の把握を行う。
- 保護者の了解のもと、出身幼稚園や保育所からの引き継ぎを行う。

【中学校】

- 入学説明会(2月)等の機会に、入学予定者の保護者に対し、食物アレルギーに関する調査または保健調査により、食物アレルギーを有する生徒の把握を行う。
- 保護者の了解のもと、小学校からの引き継ぎを行う。

【高等学校】

- 入学予定者の保護者に対し、食物アレルギーに関する調査または保健調査により、食物アレルギーを有する生徒の把握を行う。
- 保護者の了解のもと、中学校からの情報提供を求める。

【特別支援学校】

- 入学前までに実施する教育相談の機会に、入学予定者の保護者に対し、食物アレルギーに関する調査または保健調査により、食物アレルギーを有する児童生徒の把握を行う。
- 保護者の了解のもと、前籍の学部または学校からの引き継ぎを行う。

イ 進級時

- 前年度末までに、食物アレルギーに関する調査、保健調査、健康相談等により、食物アレルギーを有する児童生徒の把握を行う。
- 次年度学級担任への正確な引き継ぎを行う。

ウ 転学・編入学時

- 転学・編入学の手続きの時に食物アレルギーに関する調査、保健調査、健康相談等により、食物アレルギーを有する児童生徒の把握を行う。
- 保護者の了解のもと、転出した学校からの引き継ぎを行う。

エ 新規発症(診断時)

新たにアレルギーを発症した際には、保護者から医師の診断に基づいた報告を随時受け、把握を行う。

② 保護者や児童生徒本人との個別面談

個別面談のねらいは、対象の児童生徒と保護者の情報を詳細に得ること、申請内容を正しく把握すること、そして保護者や児童生徒本人に学校給食の提供までの流れや学校及び調理場の現状を理解してもらうことです。

ア 面談者(例): 栄養教諭等、養護教諭、学級担任、管理職

イ 面談内容(例)

就学時健康診断、入学説明会等の機会に、面談者は面談票を用いて、事前に得ている情報の不足分を詳細に聴取する。

③ 情報の共有・日常指導／保護者へ「管理指導表」の配付及び医療機関への受診の指示

ア 保護者が配慮等を希望しない場合

食物アレルギーを有する児童生徒の情報を整理し、全教職員でその情報を共有して、日常指導の中で相談体制を整え、経過観察や日常的な指導を行う。

イ 保護者が配慮等を希望する場合

食物アレルギーによりアナフィラキシーなど重篤な症状が想定され、保護者が学校給食の対応や特別の配慮を希望している場合は、調理場が可能な対応を説明した上で管理指導表を配付し、提出後詳しい面談を実施することを伝える。(P35～36参照)

④ 保護者との個別面談

面談票、管理指導表に基づき、対象の児童生徒の情報を詳細に得るため、次の事項に沿って面談を行い、申請内容を正しく把握します。

ア 面談者(例)：栄養教諭等、養護教諭、学級担任、管理職

イ 面談内容(例)

面談票に基づき行う。

- アレルギーの原因食品、症状、家庭での対応等の状況を把握する。
- 具体的な連絡先や連絡方法を確認する。
- アレルギー疾患や緊急時処方薬等に対する児童生徒の理解度を確認する。
- 学校生活の様々な場面での具体的な状況を想定し、対応を確認する。学校で「対応できる内容」「対応できない内容」について、正確に伝え、保護者の理解と協力を得る。周りの児童生徒への指導事項を確認する。
- P29を参考に、緊急時処方薬に関する学校での対応について理解と協力を得る。「エピペン[®]」を処方されている児童生徒については、保護者の同意を得た上で、管轄する消防署に情報を提供する。
- 学校給食の対応について、保護者の理解と協力を得る。

⑤ 「取組プラン」(案)の作成

栄養教諭等は学級担任、養護教諭等と連携し、管理指導表、面談内容、提出書類をもとに、学校での対応について検討し、「取組プラン」(案)を作成します。

⑥ 「アレルギー対応に関する校内委員会」による「取組プラン」の検討・決定

「食物アレルギーに関する校内委員会」において、「取組プラン」、その他の資料に基づき、対象となる児童生徒の対応を検討・決定します。なお、この検討に際しては、主治医等との連携が大切です。(P7～9参照)

⑦ 保護者や児童生徒本人との個別面談

保護者や児童生徒本人へ対応内容、提供までの流れについて説明します。

ア 面談者(例)：栄養教諭等、養護教諭、学級担任、管理職

イ 面談内容(例)

「取組プラン」の内容を保護者や児童生徒本人とともに確認する。

⑧ 「取組プラン」の周知・徹底

校長は職員会議等で、「取組プラン」の内容を全教職員に周知徹底して、共通理解を図ります。特に栄養教諭等、調理員に対応の徹底を指示します。

⑨ 保護者に「対応食予定表」の配付

栄養教諭は、決定した「取組プラン」に基づき、対応食の献立を作成して「対応食予定表」及び学校給食の原材料を詳細に記入した献立表(以下「詳細な献立表」という。)を学級担任等を通して保護者に配付します。

学級担任等は、保護者が対応食を確認して印を付した「対応食予定表」を回収し、栄養教諭等は校長、副校長、教頭、保健主事、学年主任、養護教諭等に周知します。

⑩ 対応開始

調理場及び学校において安全に学校給食を提供できる体制を最終確認して、対応を開始します。

栄養教諭等は調理上の具体的な手順等を調理指示書に示して、作業工程表・作業動線図を確認しながら、原因食品の混入や誤食のないように調理員に周知徹底を図ります。

学級担任等は誤食等が起こらないように、対象児童生徒の管理や指導を行います。

⑪ 評価・見直し・個別指導

学級担任等は食物アレルギーを有する児童生徒が対応食を確実に食べたかを確認して、食べ残しの状況などを栄養教諭等を通じて定期的に調理場にフィードバックします。また給食時には、栄養教諭等は可能な限り、対象の児童生徒の学級を訪問して、実態把握や確認に努めます。

栄養教諭等は日頃から保護者との連携を密にして、食物アレルギーを有する児童生徒の最新の状況を聴取したり、学校給食に対応する要望や評価を話し合ったりして、対応の充実に生かすことが大切です。また、保護者と児童生徒に対する個別指導等を行い、食事についてのアドバイスや精神面のサポートを行います。

(2) 段階的な対応の進め方

食物アレルギーの対応としては、詳細な献立表対応【レベル1】、弁当対応【レベル2】、除去食対応【レベル3】、代替食対応【レベル4】に大別されます。このうち【レベル3】と【レベル4】がアレルギー食対応といわれます。

食物アレルギーの対応の際には、学校及び調理場の状況と食物アレルギーを有する児童生徒の実態（重症度や除去品目数、人数など）を総合的に判断して、次の「段階的な対応の進め方（例）」を参考として現状で行うことのできる最良の対応を検討する必要があります。

「段階的な対応の進め方（例）」

① 詳細な献立表対応【レベル1】		
<ul style="list-style-type: none"> ●学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配付し、それをもとに保護者や担任などの指示もしくは児童生徒自身の判断で原因食品を除去しながら食べる対策である。 ●すべての対応の基本であり、弁当対応、除去食対応、代替食対応でも詳細な献立表の提示は行う。 		
事前準備	・食材納入業者にアレルギー食品に関する資料の提供を依頼する。	栄養教諭等
	・資料をもとに詳細な献立表を毎月作成する。 ※児童生徒が除去すべき原因食品がわかるようにする。 ※記載もれ等がないように複数の関係者で確認する。	栄養教諭等
	・保護者、教職員に配付する。	栄養教諭等
	・詳細な献立表をもとに除去する食品を確認し、学校へ報告する。 ※確認事項の情報を教職員で共有する。	保護者
当日	・除去する食品の確認。	学級担任・本人
留意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・最も誤食事故が起きやすい対応のため、特に学級担任は除去する食品と学校給食の内容を日々確認する。 ・学級担任が不在の場合の対応を明確にしておく。 ・学級担任は一緒に会食する他の児童生徒にも配慮する。 	

② 弁当対応（一部弁当対応又は完全弁当対応）【レベル2】		
<ul style="list-style-type: none"> ●一部弁当対応は、除去食や代替食の対応が困難な料理に対して、家庭から弁当（代替食）を持参させる。 ●完全弁当対応は、全ての学校給食に対して弁当を持参させる。 ●レベル3及び4であっても、場合によっては弁当対応をすることもある。 		
事前準備	・詳細な献立表を保護者、教職員に配付する。	栄養教諭等
	・事前に弁当で代用するものを保護者と協議する。	学級担任・栄養教諭等
	・学校の実状に応じて、持参した弁当の安全で衛生的な管理方法を決める。	アレルギー対応に関する校内委員会
当日	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する。 ・一部弁当対応の場合は原因食品が入っている料理以外の学校給食を提供する。 	学級担任・本人
留意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・学級担任は学校給食の内容を把握し、誤食事故が起きないように注意する。 ・学級担任は本人が精神的負担を感じないように配慮する。（他の児童生徒の理解） ・学級担任は給食当番に食物アレルギーを有する児童生徒が食べられる学校給食と原因食品を接触させないように指導する。 	

③ 除去食対応【レベル3】

●原因食品を除いた学校給食を提供する。

事前準備	除去食献立の検討 ・通常給食を基本に除去食献立を作成する。 ・対応食予定表及び詳細な献立表を作成し、保護者へ配付する。		栄養教諭等 栄養教諭等
	除去食献立の決定 ・対応食予定表を確認し、確認の印を付して、学校へ対応食予定表を提出する。 ・共同調理場長と協議し、除去食献立を決定する。		保護者 校長
	除去食献立の周知 ・除去食献立を保護者、学級担任等に周知する。		栄養教諭等
	調理作業確認・打合せ ・給食調理での対応内容を調理指示書に記載する。 ・調理指示書に基づき、作業工程表及び作業動線図を作成する。 ※原因食品の混入の恐れがある箇所をチェックする。 ※担当者を明確にする ・的確に除去ができ、原因食品の混入が起こらないように、作業工程表及び作業動線図を確認しながら調理員と綿密な打合せを行う。 ・配食、配膳、配送についての点検や管理等、各作業の担当者との連携や調整を確認する。		栄養教諭等 調理員 栄養教諭等、調理員 栄養教諭等
当日	調理・配食・検食 ・原因食品の混入が起こらないように調理指示書、作業工程表及び作業動線図に基づき調理する。 ・除去食を個人容器 ^{*3} に配食する。 ・検食を行う。(共同調理場及び受配校) ・対応食予定表に基づき、該当する児童生徒の学校給食の内容を確認するとともに、誤食事故がないように注意する。		調理員 調理員 校長、教頭、共同調理場長等 学級担任
留意事項	・除去食の栄養素の不足について、家庭で補うよう保護者に伝える。		
人的・物理的措置	人的措置	・担当する栄養教諭等、調理員を明確にする。 ・対応人数や食品が多い場合には、食物アレルギーに対応する栄養教諭等や調理員を確保する。	
	作業ゾーン	・区画された調理場所が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとしても良い。(対応者が少なければ90×180cm程度のスペースでも対応が可能。) ※区画された調理場所または専用スペースがない場合でも、原因食品を調理室に入れる前に配食を完了できれば対応が可能。	
	機器	・専用のシンク、冷蔵庫、電子レンジ、加熱機器(IH、ガスコンロなど)、調理台、配膳台などを必要に応じて用意する。	
	調理器具	・専用の鍋、フライパン、ボール、菜箸、汁杓子などを用意する。 ※同日に複数の対応を行う場合には、原因食品毎に専用の器具を使用する。	
	その他	・個人容器を使用する。 ※学年・組・名前・除去内容を明記した個人容器を用意する。 ※一般の食器・器具類と区別して保管する。 ・共同調理場では、学校別に配送容器 ^{*4} を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する。	

※3 個人ごとの対応食を入れる容器

※4 共同調理場から学校に個人容器を届けるための容器(保冷バッグや食器かご等)

④ 代替食対応【レベル4】			
●原因食品を除き、それに代わる食品を補い、栄養価を確保した学校給食を提供する。			
事前準備	代替食献立の検討 ・通常給食を基本に代替食献立を作成する。 ・対応食予定表及び詳細な献立表を作成し、保護者へ配付する。		栄養教諭等 栄養教諭等
	代替食献立の決定 ・対応食予定表を確認し、確認の印を付して、学校へ対応食予定表を提出する。 ・共同調理場長と協議し、代替食献立を決定する。 代替食献立の周知 ・代替食献立を、保護者・学級担任等に周知する。		保護者 校長 栄養教諭等
	調理作業確認・打合せ ・給食調理での対応内容を調理指示書に記載する。 ・調理指示書に基づき、作業工程表及び作業動線図を作成する。 ※原因食品の混入の恐れがある箇所をチェックする。 ※担当者を明確にする ・原因食品の混入が起らないように、作業工程表及び作業動線図を確認しながら調理員と綿密な打合せを行う。 ・配食、配膳、配送についての点検や管理等、各作業の担当者との連携や調整を確認する。		栄養教諭等 調理員 栄養教諭等、調理員 栄養教諭等
	調理・配食・検食 ・原因食品の混入が起らないように、調理指示書、作業工程表及び作業動線図に基づき調理する。 ・代替食を個人容器に配食する。 ・検食を行う。(共同調理場及び受配校) ・対応食予定表に基づき、該当する児童生徒の学校給食の内容を確認するとともに、誤食事故がないように注意する。		調理員 校長、教頭、共同調理場長等 学級担任
留意事項	・通常の学校給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担や作業場所を十分考慮する。		
人的・物理的措置	人的措置	・担当する栄養教諭等、調理員を明確にする。 ・対応人数や食品が多い場合には、食物アレルギーに対応する栄養教諭等や調理員を確保する。	
	作業ゾーン	・原因食品が絶対に混入しないように区画する。 ※区画された調理場所が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとしても良い。(対応者が少なければ90×180cm程度のスペースでも対応が可能。)	
	機 器	・専用のシンク、電子レンジ、加熱機器(IH、ガスコンロなど)、調理台、配膳台のほか、炊飯器、パン焼き器、オープンレンジ・フードプロセッサー・冷凍冷蔵庫が必要	
	調理器具	・専用の鍋、フライパン、ボール、菜箸、汁杓子、中心温度計、まな板、包丁、ざる、計量カップ、計量スプーンなどが必要である。 ※同日に複数の対応を行う場合には、原因食品毎に専用の器具を使用する。	
	そ の 他	・個人容器を使用する。 ※学年・組・名前・代替内容を明記した個人容器を用意する。 ※一般の食器・器具類と区別して保管する。 ・共同調理場では、学校別に配送容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する。 ・作業ゾーンに加え、移動調理台、専用の消毒保管庫、洗浄スペース、配食スペースを確保する。	





(3) 対応食提供の留意点

各調理場においては、人員や施設、設備、作業区域などのそれぞれの条件に応じながら、事故のないアレルギー対応食を提供することが重要です。このため、献立作成、調理、配送、配膳など、各作業段階において以下の事項を参考に、関係者の共通理解を十分に図る必要があります。


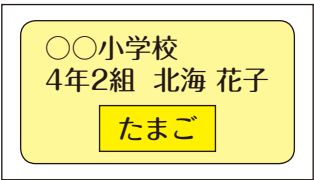
① 食物アレルギー対応を踏まえた献立内容の工夫

- 同じ日に卵と牛乳のように複数の原因食品を使用しないように考慮する。
- 原因食品を判別することができる形で提供する。
- 原因食品を含まない献立を増やす。
- 加工食品を使用する場合は、必ず原材料配合表を取り寄せ、使用食材の確認を行う。また、物資選定の際には、できる限り原因食品(卵、乳、小麦、落花生など特定原材料として消費者庁で定められた食品)を含まないものを選定するなどの配慮をする。

② 誤調理の防止

学校給食調理場(単独・共同)		担当者
事前	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭等が作成したアレルギー対応食の調理指示書を全員で確認する。 ・アレルギー対応食を担当する調理員を指定する。 ・原因食品や調理方法等を把握した上で作業工程表や作業動線図に基づき、食品を置く位置や扱い方、配食方法などを全員で確認する。 ・アレルギー対応食専用の器具類は色分けする等、区別しておく。 	調理員 校長・共同調理場長 調理員 調理員
調理作業時	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食毎に専用の調理器具を使用するとともに、調理員の手指、作業着などを介した調理過程での原因食品の混入にも注意する。 ・専用スペースで作業を行い、原因食品の混入を防ぐ。 ・除去食はアレルギー専用調理室または専用スペースがない場合、原因食品を調理室に入れる前に、アレルギー対応食の配食を完了させる。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <ul style="list-style-type: none"> ・揚げ物は未使用の油を使い、最初にアレルギー対応食分を調理する。 ・除去食は作業途中でアレルギー対応食分を取り分けて調理し、再加熱する場合も中心温度を確認する。 ・アレルギー対応食の指示書をもとに、誤調理がないか複数の調理員で確認し、アレルギー対応食チェック表(P42~43参照)を記入する。(ダブルチェック) <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <ul style="list-style-type: none"> ・万が一、混入や取り忘れが起こった場合は、提供を中止する。 	調理員 調理員 調理員 調理員 調理員 校長・共同調理場長

③ 誤配の防止

	単独調理場	共同調理場	担当者
調理場	<p>・個人容器に対象児童生徒の学年・組・名前・対応内容(除去や代替食品)を記載した個票を貼り、アレルギー対応食を配食する。</p> <p>（アレルギー対応食の専用食器に盛りつけて個票を貼り配食する。食器または配膳盆は通常給食とは別の色の物を用意し、アレルギー対応食の専用とする。）</p>	<p>・個人容器に対象児童生徒の学校名・学年・組・名前・対応内容(除去や代替食品)を記載した個票を貼りアレルギー対応食を配食する。</p>  	調理員
		<p>・個人容器を専用の配送容器(保冷バッグや食器かご等)に入れる。</p> <p>・受配校の配膳担当者に分かるようアレルギー対応食の有無を配送用コンテナに明記する。</p>	調理員 調理員
配膳室	<p>・対象児童生徒の教室にアレルギー対応食を確実に届け、アレルギー対応食チェック表に記入する。</p>	<p>・配膳室の専用スペースにアレルギー対応食を保管する。</p> <p>・対象児童生徒の教室にアレルギー対応食を確実に届け、アレルギー対応食チェック表に記入する。</p>	配膳担当者 配膳担当者
教室	<p>・アレルギー対応食を確認し対象児童生徒に渡す。</p> <p>・自ら個人容器から料理を食器に移し替えて食べる。</p>		学級担任等 対象児童生徒

④ 保存食・検食

- アレルギー対応食の保存食は通常給食と同様に、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。
- アレルギー対応食の検食は通常給食と同様に、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行い記録する。

(4) 教室での対応の留意点

対応内容について、保護者の理解を得るとともに、学級において他の児童生徒が対応を不審に思ったり、いじめのきっかけになったりしないように十分に配慮する必要があります。

	レベル3 除去食・代替食を提供	レベル4	レベル1 当該児童生徒が除去	レベル2 弁当持参
給食準備	学級担任等→食物アレルギーを有する児童生徒			
	<ul style="list-style-type: none"> ● 本人が個人容器を受け取り、アレルギー対応の料理を食器に移し配膳したかを確認する。 ● 原因食品を含む料理が当該児童生徒に付着しないよう座席等にも配慮する。 		<ul style="list-style-type: none"> ● 児童生徒の発達の段階により、必要に応じて学級担任等の指導のもとに確実に除去できるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 持参した弁当を安全で衛生的に管理する。
	● 食物アレルギーを有する児童生徒が給食当番をする場合には、原因食品を含む料理に触れないよう、配慮する。			
給食の時間	学級担任等→他の児童生徒			
	<ul style="list-style-type: none"> ● 誤配のないように指導する。 ● 原因食品を含む料理が当該児童生徒の給食に付着しないように指導する。 			<ul style="list-style-type: none"> ● 持参した弁当を食器に盛りつける場合は必要な食器を配るよう指示する。
給食終了時	学級担任等→食物アレルギーを有する児童生徒			
	<ul style="list-style-type: none"> ● 当該児童生徒に除去食・代替食が確実に配食されたかどうか確認する。 		<ul style="list-style-type: none"> ● 除去して食べていることを確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 弁当を食べているか確認する。
	● 食事中は、接触や誤食に十分配慮する。 ● 当該児童生徒が原因食品を含む料理をおかわりしないように指導する。			
	● クラスの他の児童生徒に食物アレルギーの特性を理解させ、強要したり、勧めたりしないように指導する。			
	● 誤食があった場合には、食物アレルギーの緊急時対応マニュアルに沿って全職員で対応にあたる。(P26～32参照)			
	<ul style="list-style-type: none"> ● 学級担任等は、食物アレルギーを有する児童生徒の健康観察を行う。 ● 給食終了後から、昼休み又は放課後まで健康観察を行う。 ● 異常があった場合は、食物アレルギー緊急時対応マニュアルに沿って全職員で対応にあたる。(必要に応じて所持薬使用・救急車要請・保護者連絡等) 			

2 学校給食以外における対応

(1) 学校生活での留意点(学校給食以外)

食物アレルギーを有する児童生徒の学校生活を安心・安全なものにするためには、学校給食以外にも配慮することが大切です。特に学校における次の活動は、一般的にアレルギー症状を引き起こしやすい原因と密接に関係するため、注意する必要があります。

① 食物・食材を扱う授業・活動

微量の摂取・摂食により発症する児童生徒は、食べるだけでなく、「吸い込む」ことや「触れる」ことなど、ごく少量の原因物質でも発症の原因になることを踏まえ、次のような活動には十分配慮する必要があります。

- ◆調理実習 ◆牛乳パックの洗浄 ◆小麦粘土を使った図工授業
- ◆ソバ打ち体験授業 ◆節分行事における豆まき(落花生等)
- ◆遠足等(おかずやおやつの交換) ◆学校祭・文化祭(模擬店等)



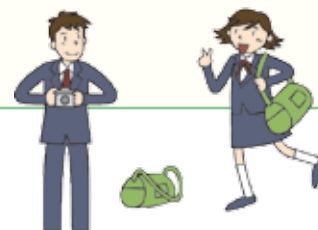
② 運動(食物依存性運動誘発アナフィラキシー)

- ・運動前4時間以内は原因食品の摂取を避ける。
- ・原因食品を食べた場合、以後4時間の運動は避ける。
- ・保護者と相談して運動を管理する必要があります。



③ 宿泊を伴う校外活動

- ・宿泊先で重症の発作や重篤な症状が出現した場合を想定して、搬送する医療機関等を事前に把握する。
- ・主治医からの紹介状を用意する。
- ・少しでも発作の兆候があったら早めに教職員に伝えるよう指導する。
- ・児童生徒にどのようなアレルギー疾患があるか、及び当該児童生徒が持参している救急治療薬に関する情報を引率教職員全体で共有する。
- ・事前に宿泊先等と連絡を取り、食事内容について確認し、配慮を要請する。



(2) 食物アレルギーに関する指導

食物アレルギーを有する児童生徒が安全で安心な楽しい学校生活を送るためには、アレルギーを有する児童生徒の状況について、他の児童生徒からも理解が得られるよう配慮することが重要です。

そのため、保護者の意向やプライバシーに配慮しながら、アレルギーの有無に関わらず、児童生徒の発達の段階に合わせて、食物アレルギーに関する内容を指導する必要があります。

① 食物アレルギーを有する児童生徒への指導

食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギー症状の発症を防ぐためには、原因食品を摂取しないよう常に配慮することが第一の対策となる。

そのため学校においても、児童生徒の理解度や発達の段階に応じた食に関する指導、保健指導、生活指導等を行い、自己管理能力を育成することが大切である。

	指 導 内 容
ア 食に関する指導	<ul style="list-style-type: none">・原因食品を食べる(接触を含む。)と体に異常な反応が出ることを理解すること。・食品表示等を参照し、原因食品を自分で避けることができること。・学校給食の献立に使用されている食品を調べて、食べない、または量を加減するという自分の健康状況に応じた摂取の仕方ができること。
イ 保健指導 (発症時の対応)	<ul style="list-style-type: none">・誤って原因食品を飲食し、気分が悪くなったり、かゆみ等の症状が出た場合には、直ちに周囲の人に知らせることができること。・緊急時処方箋(内服薬、吸入薬、「エピペン[®]」等)について、管理方法や使用方法など正しく理解し、自己管理ができること。
(体調管理)	<ul style="list-style-type: none">・生活の仕方、ストレスなどが症状に関係する場合には、規則正しい生活習慣やストレスの対処方法等を理解すること。
ウ 生活指導	<ul style="list-style-type: none">・友だちから勧められた時に、きちんと断り、その理由も説明できること。
【留意事項】 <ul style="list-style-type: none">・食物アレルギーを有する児童生徒の成長と発達を正しく評価し、栄養を適切に摂取するための食事についてのアドバイスや精神面でのサポートを行う。・指導を行う際には、アレルギーの症状や発達の段階に合わせ、必要に応じて主治医の指導や助言を受けながら行うこと。	

② 食物アレルギーに関する指導の全体計画への位置付け

食物アレルギーに関する指導を行う際には、食に関する指導の全体計画に位置付け、教職員全体で共通理解を図る必要がある。

〈食に関する指導の全体計画の改善事例～A小学校～〉

<p>【児童の実態】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事に個人差があり、給食の残量が多い ・食物アレルギーを有する児童が10名おり、うち2名がエビペン[®]を携帯している。 <p>【保護者・地域の実態】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康な体づくりや食への意識が高まり、実践につなげようとする家庭が増えている。 	<p>教育目標</p> <ul style="list-style-type: none"> ○健康で思いやりのある子 ○進んで学びよく考えて行動する子 ○きまりを守り最後までやりぬく子 	<p>学習指導要領 食育基本法 食育推進基本計画 北海道及びA市の基本方針 等</p>
<p>食に関する指導の目標</p>		
<ol style="list-style-type: none"> ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする ② 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける ③ 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける ④ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々に感謝する心を育む ⑤ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける ⑥ 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ 		

<p>幼稚園・保育所では早寝・早起き・朝ごはんの大切さを指導</p>	<p>各学年の食に関する指導の目標</p>			<p>朝食をしっかりと食べるなど、望ましい食習慣について中学校と連携</p>
	<p>低学年</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食べ物に興味関心をもつ ○好き嫌いせずに食べようとする ○いろいろな食べ物の名前が分かる 	<p>中学年</p> <ul style="list-style-type: none"> ○楽しく食事することが心身の健康に大切なことが分かる ○健康に過ごすことを意識して、いろいろな食べ物を好き嫌いせずに食べようとする ○衛生的に給食の準備や食事、後片付けができる 	<p>高学年</p> <ul style="list-style-type: none"> ○楽しく食事することが、人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながる事が分かる ○食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせることで食生活の大切さを理解し、自分の食事が考えられる ○食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすることができる 	
	<p style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">※食物アレルギーの指導を含む内容※</p>			

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
<p>特別活動</p>	学級活動:○及び給食の時間食に関する指導○給食指導●	低学年 ○給食の約束★、歯を大切に ○給食を知ろう ● 仲良く食べよう★	○給食の約束★、歯を大切に ○食品について知ろう ● 給食のきまりを覚えよう★	○夏休みの健康 ○ 食べ物の名前を知ろう★ ●楽しく食べよう	○夏休みの健康、運動と健康 ○ 食べ物の働きを知ろう★ ●食事の環境について考えよう	○健康な生活習慣 ○食べ物に関心をもとう ● 食べ物を大切にしよう	○健康な生活習慣 ○食べ物3つの働きを知ろう ● 食べ物を大切にしよう	○健康な生活習慣 ○食べ物と健康について知ろう★ ● 感謝して食べよう	○風邪の予防、成長を振り返ろう ○食べ物について振り返ろう ● 給食の反省をしよう★	○風邪の予防、成長を振り返ろう ○食生活を見直そう ● 給食の反省をしよう★	○風邪の予防、成長を振り返ろう ○食生活について考えよう ● 1年間の給食を振り返ろう★	○風邪の予防、成長を振り返ろう ○季節を味わおう ● リクエスト給食・予約給食★	
	全校一斉指導	○ふれあい交流ランチ(おはなび) ○じょうぶな歯をつくらう ● 予約給食★		○ふれあい交流ランチ(おはなび)		○ふれあい交流ランチ		○ふれあい交流ランチ ○主食の大切さを知ろう ● 予約給食★		○ふれあい交流ランチ ○季節を味わおう ● 予約給食★			
	学校行事	・発育測定 ・遠足 ・運動会 ・食育月間 ・通学合宿		・修学旅行 ・個人懇談 ・夏休み		・学習発表会 ・個人懇談 ・冬休み		・学校給食週間 ・スキー学習					
	児童会	・ふれあいスタートの会		・ふれあい当番活動		・児童フェスティバル		・ふれあい感謝の会					
<p>関連する教科</p>	社会									・食料生産を支える人々 ・住みよいくらしと環境		・大昔の人々のくらし ・戦争から平和への歩み ・日本とつながりの深い国々	
	理科									・種子の発芽・成長・結実 ・動物の誕生		・人の体のつくりとはたらき ・植物の体のつくりとはたらき (※おはなびが種は)	
	生活												
	家庭									・はじめてみようクッキング ・元氣な毎日と食べ物★ ・じょうずに使おう物やお金 農物城徳は洲		・くふうしよう暮らし★ ・くふうしよう楽しい食事★	
	体育											・病気の予防★	
道	<p style="text-align: center;">【高】 (1, 5) (2) (2、3、5、6) 【高】 (1、4、5、7、8)</p>												
総合的な学習の時間					・むかしのお食事		・ふるさとを食べよう		・豆豆大作戦		・ホリデーランチをつくらう		
家庭・地域との連携	学校だより、食育だより、給食だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、講演会、公民館活動												
地場産物活用方針	地元食材を積極的に取り入れるとともに、地場産物に対する興味関心が高まる指導を充実する。												
食物アレルギーの対応方針及び取組	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー調査(新1年生は就学時検診、2～6年生は2月)により食物アレルギーを有する児童を把握する。 ・学校生活管理指導表に基づき保護者との個別面談を実施し、アレルギー対応委員会で個別の取組プランの検討・評価を行う。 ・食物アレルギーの有無に関わらず、食物アレルギーを正しく理解させるため、給食の時間や関連する教科等における食に関する指導の充実を図る。 ・教職員の食物アレルギーに対する正しい理解と緊急時の体制整備を図るため、4月と10月に校内研修会を実施する。 												
個別相談指導の方針	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童及び保護者を対象に、学校給食のアレルギー対応、適切な栄養摂取を促すための食事のアドバイスなどを行う。 ・教育相談の期間(7月・2月)に希望する保護者を対象に、肥満・痩身傾向、偏食など食生活に関わる問題について助言を行う。 												

～事例のポイント～

A小学校では、アレルギーの有無に関係なく、食物アレルギーを正しく理解させ、アレルギーを有する児童が他の児童と同じように給食を楽しめるよう、既存の全体計画に、

- ・児童の実態の欄に食物アレルギーを有する児童の状況等を付記
- ・食物アレルギーに触れながら指導する内容を★により整理
- ・食物アレルギーへの対応方針の欄を新たに設定

するなどの改善を加え、学校全体で教職員の共通理解のもと、適切な食に関する指導が進められるよう工夫している。

(3) 校内研修

食物アレルギーを有する児童生徒について、教職員が正しく理解して情報を共有するとともに、誰もが緊急時に適切に対応できるように、校内研修を実施して備える必要があります。

① 校内研修のポイント

ア 食物アレルギーの基本的な知識の理解

(研修例)

- ・食物アレルギーについて(定義・頻度・原因・症状・治療)
- ・アナフィラキシーショックについて(定義・頻度・原因・症状・治療)

イ 校内及び関係機関との連携体制の構築

(研修例)

- ・幼稚園、保育所、小学校、中学校等、異なる学校段階での連携の在り方
- ・該当する児童生徒に対する個別指導の在り方
(症状の重い児童生徒に対する支援の重点化)
(家庭と連携して食べてよいもの、よくないもの等についての指導)
- ・管理指導表や食物アレルギーを有する児童生徒に対する「取組プラン」について

ウ 日常生活での配慮事項

(研修例)

- ・給食での対応
- ・給食以外での対応
- ・該当する児童生徒以外の児童生徒に対する説明及び協力の在り方
(食育の授業等の活用)

エ 緊急時の対応

(研修例)

- ・発症時の症状と対応の仕方(教職員の役割分担)
- ・緊急対応訓練(シミュレーション研修、消防機関や医療機関との連携)
- ・「エピペン[®]」使用の法的解釈
- ・「エピペン[®]」の保持者と保管場所の確認
- ・「エピペン[®]」の使い方の実技研修
- ・発症後の児童生徒の心のケアの方策

② 研修時期

- ・年度始め(学校給食を実施している場合は給食開始まで)に必ず教職員全員の共通理解を図る。
- ・校外行事や宿泊を伴う行事の前など必要に応じて研修を実施する。