

教 健 体 第 1 0 7 3 号
令和5年(2023年)1月16日

各 教 育 局 長
各 道 立 学 校 長
各市町村教育委員会教育長(札幌市を除く。) 様
(各 市 町 村 立 学 校 長)
(各市町村立幼稚園・幼稚園型認定子ども園長)

北海道教育庁学校教育局健康・体育課長 今 村 隆 之

学校におけるアレルギー対応について(通知)

このことについては、「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)、「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文部科学省)及び「学校における食物アレルギー対応の進め方」(北海道教育委員会)等に基づき対応いただいているところです。

本道の子どもたちは、アレルギー疾患の被患率が全国と比べて高いことや、学校で食物アレルギーに関する誤食等の事故が毎年発生していることなどから、全ての子どもたちの健康・安全を守るため、各学校において、具体的なアレルギー対応について定期的に協議し、取組の改善充実を図っていくことが重要です。

つきましては、専門家に意見を聞きながら、次のとおり参考資料を作成しましたので、各学校において積極的に活用いただき、自校の課題を整理するとともに、特に次の点に留意し、各学校及び各市町村教育委員会において、危機管理マニュアル等の見直しを行うなど、アレルギー対応の徹底を図り、子どもたちが安全・安心に学校生活を送ることのできる環境づくりに取り組んでいただくようお願いします。

記

1 送付資料

- (1) 資料1 「学校におけるアレルギー対応に係る重点項目チェックリスト」
- (2) 資料2 「食物アレルギーに関する調査結果と事故事例」
- (3) 資料3 「危機管理マニュアル(例)」
- (4) 資料4 「校内研修の企画・実践(例)」
- (5) 資料5 「学校給食のこんだて表(例)」

2 留意事項

(1) 重点項目チェックリストの活用と課題の把握

各学校及び各市町村教育委員会において、重点項目チェックリスト並びに調査結果と事故事例を参考に課題等を整理し、課題解決に向けた方策を協議の上、特に児童生徒の命に関わる部分については早急に改善充実に取り組むこと。(資料1、2)

(2) 学校生活管理指導表の提出の徹底及び保険適用の周知

学校における配慮や管理が必要な児童生徒については、保護者に学校生活管理指導表の提出を求め、医師の診断に基づく対応を行うこと。また、令和4年4月から学校生活管理指導表が原則、保険適用になったことについて、保護者に周知すること。(資料2、3)

(3) アレルギーに関する情報の共通理解

年度始めにアレルギーの基礎的な知識とアレルギーを有する児童生徒の情報を周知し、教職員の共通理解を図った上で一貫した対応を行うこと。また、年度の途中でアレルギーに関する対応内容に変化が生じた場合にも、関係職員のみではなく全教職員に周知すること。(資料3、4)

(4) アナフィラキシー等を発症した場合の緊急時の対応

児童生徒がアナフィラキシー等を発症した場合の緊急時の対応について、実効性のある緊急時の対応マニュアルを整備するとともに、アナフィラキシーの対応等に関する模擬訓練やエピペンの取扱いに関する実習等の校内研修を実施し、いつでも誰でも対応できる体制を整備すること。(資料2、3、4)

(5) アレルギー事故の未然防止を図るための献立表の工夫

給食を実施している学校については、調理場等と連携を図りながら、分かりやすい献立の作成に努め、児童生徒が見やすい場所に献立表を掲示するなどしてアレルギー事故の未然防止を図ること。また、調理従事者と栄養教諭等で配付用の献立表と厨房で使用する献立内訳表に相違がないことを確認すること。(資料2、5)

【参考通知】

- ・平成28年4月11日付け教健体第30号通知「学校におけるアレルギー対応について」
- ・平成26年3月31日付け教健体第1182号通知「今後の学校給食における食物アレルギー対応について」

〔健康・体育指導係
学校給食振興・指導係〕

学校におけるアレルギー対応に係る重点項目チェックリスト

【教育委員会】

点検項目	Check	管理職
○ アレルギー対応委員会を設置し、地域の状況や関係機関との連携体制を踏まえ、基本的な方針の作成・見直しを行っている。		
○ 関係者（学校医、消防機関等を含む）と定期的な協議の場を設け、連携体制を構築している。		
○ 教職員のアレルギー対応に係る研修会等の実施・支援を行っている。		
○ 児童生徒のアレルギー情報（学校生活管理指導表の内容やエピペン保持者の情報を含む）を、学校医や消防機関等と情報共有している。		
○ 各学校のアレルギー対応状況を把握し、施設の整備や必要な物品と人材の配置等の環境整備を含め、適切な対応であるか確認するとともに、必要に応じて指導及び支援を行っている。		
○ 全ての事故及びヒヤリハット事例について情報を集約し、速やかに対応・報告するとともに、改善策とともに所管内に周知を図り、事故防止に努めている。		

【学校】

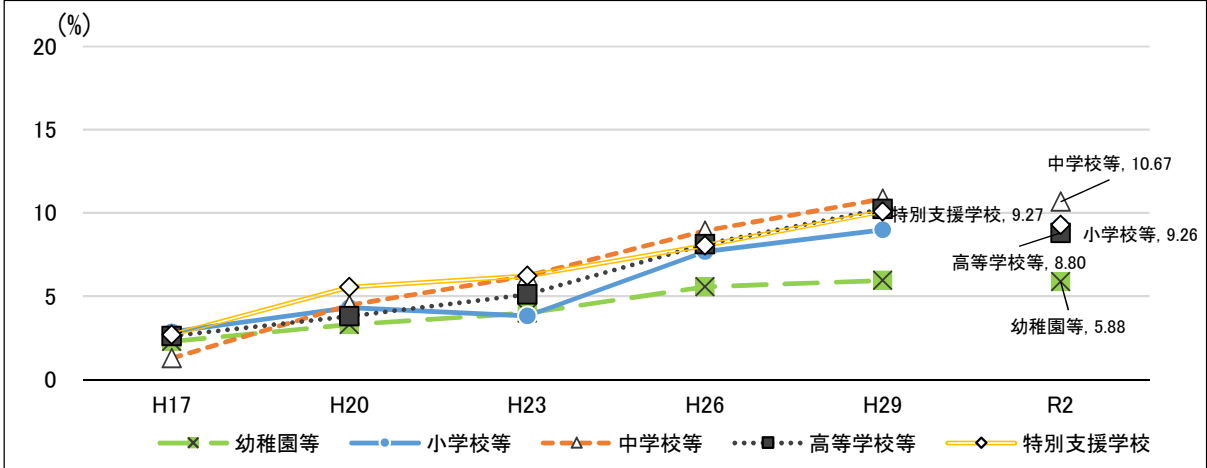
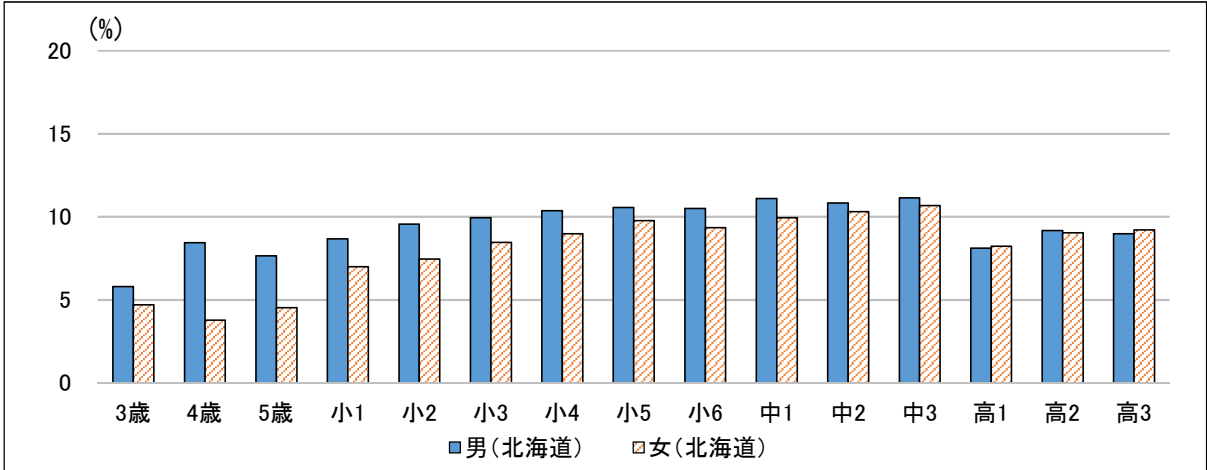
点検項目	Check	管理職
○ アレルギー対応委員会を設置（学校保健委員会等の関係組織でも可）し、具体的なアレルギー対応について定期的に協議し、取組の改善充実を図っている。		
○ 就学児の健康診断や入学説明会等の機会、保健調査等により、アレルギー疾患に対する配慮・管理が必要な児童生徒を把握している。		
○ 学校生活における配慮・管理が必要な児童生徒には全員、学校生活管理指導表を提出してもらい、保護者と面談の上、対応を協議・決定している。		
○ 児童生徒のアレルギー情報（学校生活管理指導表の内容やエピペン保持者の情報を含む）を、学校医や消防機関等と情報共有している。		
○ 学校生活における配慮・管理が必要な児童生徒の個別の取組プラン（例：原因食品、学校給食対応、給食以外の学校生活における留意事項等）を作成し、年度始め及び変更が生じた場合は随時、全教職員に周知している。		
○ 児童生徒がアナフィラキシー等を発症した場合を含め、緊急時の対応について、実効性のある危機管理マニュアルを作成・周知している。		
○ アレルギー対応に関する次の項目の校内研修を実施している。 ・アレルギー疾患に関する基礎知識 ・エピペンの取扱いに関する実習（※エピペン保持者が在籍する場合は必須） ・アナフィラキシーに関する緊急対応のシミュレーション		
○ 教職員全員が、 ・学校生活における配慮・管理が必要な児童生徒とそれぞれの取組プランの内容を把握している。 ・学校生活管理指導表やエピペンの保管場所を分かっている。 ・児童生徒にアナフィラキシーが疑われる症状が出た場合、「緊急性が高い症状」かどうかを判断し、安静を保ち、エピペン注射や救急車要請を行うなど、緊急時の対応ができる体制になっている。		
○ 必要に応じ、保護者・本人の理解を得て、アレルギー疾患を有する児童生徒の学級・学年にアレルギー対応について説明している。		
○ 分かりやすい献立の作成に努め、児童生徒が見やすい場所に掲示するとともに、調理従事者と栄養教諭等で配付用の献立表と調理場で使用する献立内訳表に相違がないことを確認するなど、アレルギー事故の未然防止を図っている。		
○ 給食の受け取り、内容確認、配膳、おかわり等のルール、対応食と普通食の違いについて学級内で共通理解を図り、喫食中の誤食事故の未然防止に努めている。		
○ 調理場と食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報を共有し、使用する器具、食材の管理、調理担当者の区別化、確認作業の方法・タイミングを決め、給食提供体制を整えている。		
○ 日常のヒヤリハットを含め、対応における問題点等を調理場から食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に施設ごとの対応方法の評価を行っている。		

食物アレルギーに関する調査結果と事件事例

(令和2年度公立学校児童等の健康状態に関する調査、令和3年度食物アレルギーに関する調査)

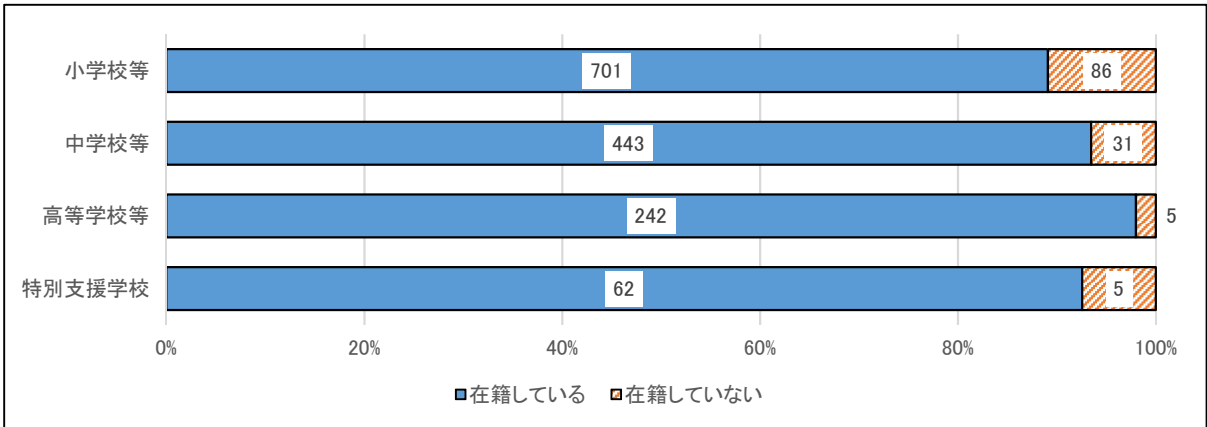
【食物アレルギーの児童生徒の割合】

食物アレルギーの者の割合は、小学校 9.3%、中学校 10.7%、高等学校 8.8%で、前回調査(平成29年度)と比較すると、小学校を除く全ての学校種において減少している。



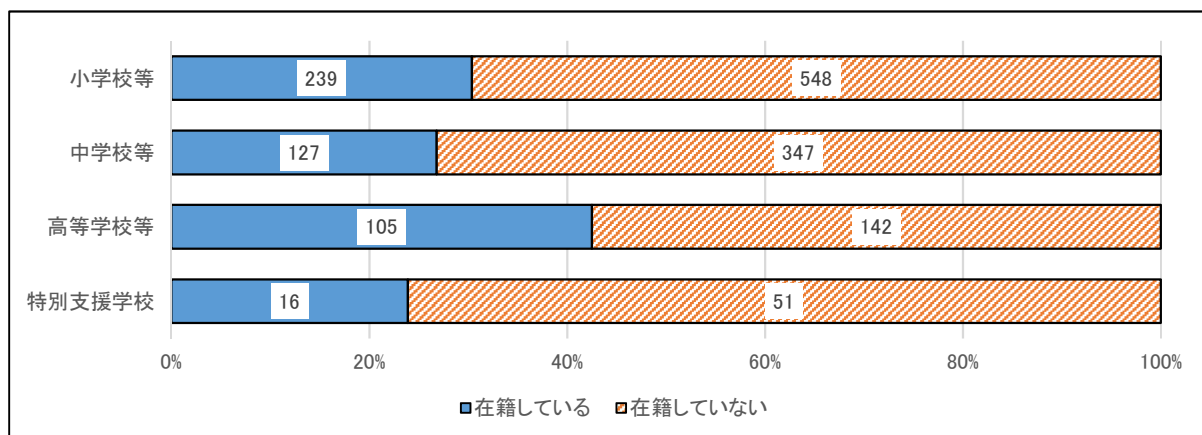
【食物アレルギーを有する児童生徒の在籍状況(校)】 *札幌市を除く

食物アレルギーを有する児童生徒が在籍している学校は、小学校 89.1%、中学校 93.5%、高等学校 98.0%、特別支援学校 92.5%であった。



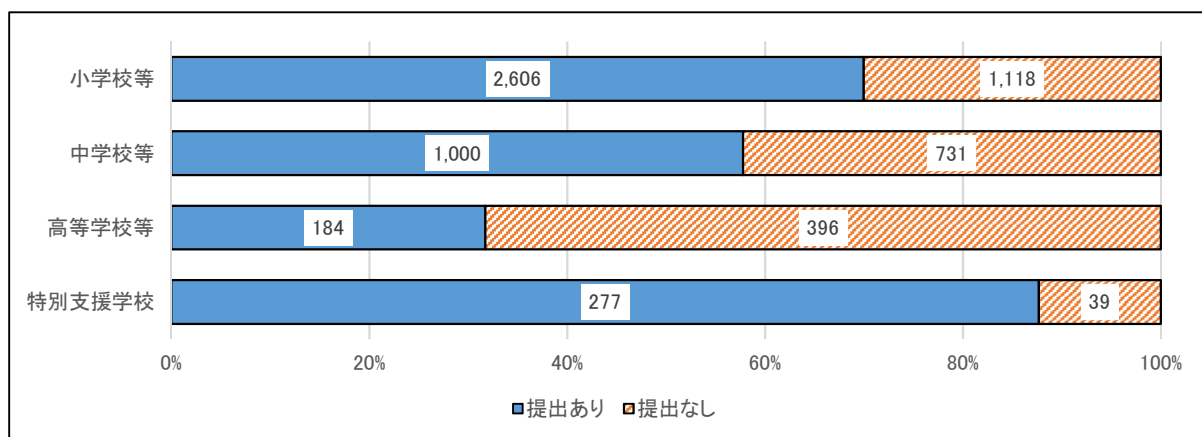
【エピペンを保持している児童生徒の在籍状況（校）】

エピペンを保持している児童生徒が在籍している学校は、小学校 30.4%、中学校 26.8%、高等学校 42.5%、特別支援学校 23.9%であった。



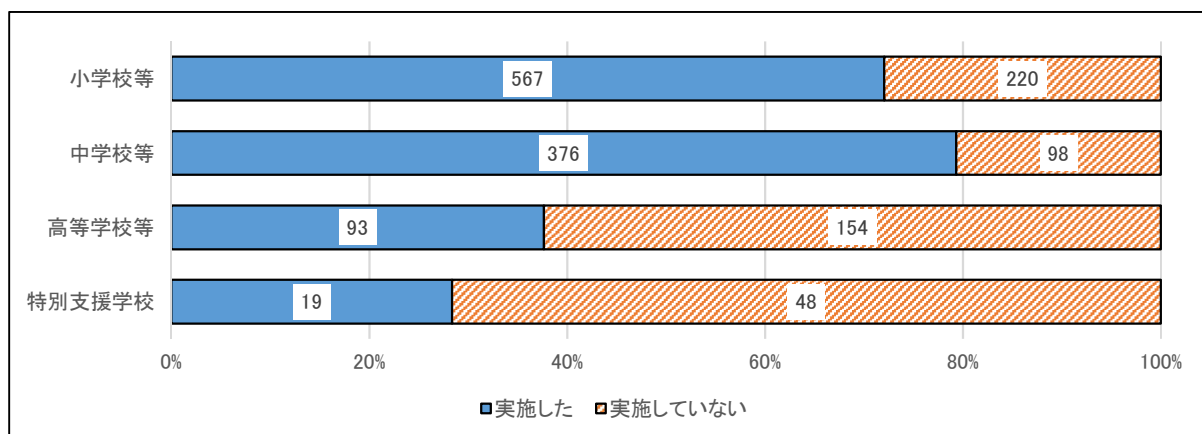
【学校での配慮等を希望している児童生徒の学校生活管理指導表の提出状況（人）】 *札幌市を除く

学校での食物アレルギーに関する管理や配慮を希望している児童生徒の内、学校生活管理指導表を提出しているのは、小学校 70.0%、中学校 57.8%、高等学校 31.7%、特別支援学校 87.7%であった。



【校内研修の実施状況（校）】 *札幌市を除く

前年度に校内研修を実施した学校は、小学校 72.0%、中学校 79.3%、高等学校 37.7%、特別支援学校 28.4%であった。



事故事例

【事例1】 「ごまアレルギー 献立表の確認ミス」

調理形態	原因食品	事故の概要と原因
センター方式	ごま	《概要》 <ul style="list-style-type: none">・給食だよりに記載されていない「ごま」がスタミナ丼に入っていた。・保護者に配布された献立表と当日厨房で使用していた献立内訳表の内容が違っていた。・給食センターから、ごまアレルギー情報を提供している児童が在籍する学校（7校）に、対象児童にスタミナ丼を食べさせないこと、食べてしまった場合には健康観察を行うよう連絡した。・ごまに気付かずに食べてしまった児童が5名。内、1名が喉の痒みを訴えた。
《原因》 ◇ 人為的ミス ○ <u>献立責任者が、厨房で使用する献立内訳書から「ごま」を削除することを失念したため、当日「ごま」が入った給食が提供された。</u>		



《 対策 》

- 配布献立表と厨房で使用する献立表を別に作成する場合は、基本となるものの食材をコピーし、記載ミスを防ぐ。
- 事前の調理打合せ時に、配布献立表の食材を厨房で使用する献立内訳表と照らし合わせ、調理従事者及び栄養教諭等で読み合わせるなどして、当日の使用材料に相違がないことを必ず確認する。確認時に相違があった場合は、配布献立どおりに調理を行うか、全ての受配校に誤りを連絡し周知する。

【事例2】 「りんごアレルギー？ 保護者の判断のみでアレルギー対応」

調理形態	原因食品	事故の概要と原因
センター方式	不明	<p>《概要》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・医師の診断はなく、保護者の判断によりアレルギー症状の出る食材（生のりんご）を避けている。給食センターでは、詳細な献立表対応をしていた。 ・当日の献立に、りんご(生)があったが、配膳されておらず、触れても食べてもいなかった。 ・当日、当該生徒は、口に違和感等の症状を訴え、保健室で呼吸が浅くなり、意識が遠のいたため、救急車を呼び、市内の病院へ救急搬送され、点滴を受けた。 ・医師の診断では、原因不明であり、血液検査を行い、経過観察をすることとなった。 <p>※体調不良の原因が、食物アレルギー以外の可能性がある。</p>
<p>《原因》</p> <p>◇ 不明</p> <p>○ 保護者の自己判断によりアレルギー対応を行っていた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・当面の間は、給食を停止し家庭からの弁当対応とした。 ・検査結果から、花粉の値が高いこと、卵が陽性であったことから、エピペンが処方された。 ・引き続き追加検査を行い、医師の指示、検査結果を踏まえ、学校給食の対応を協議し、<u>「学校生活管理指導表」の提出を必須</u>とし、給食を再開することとした。 		

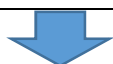


《 対策 》

- 保護者からアレルギー対応について申し出があった場合は、医師が記載した「学校生活管理指導表」に基づき、個別の取組プラン案を作成し、面談を行った上で学校及び調理場の実態を考慮して、対応食を安全に提供する。

【事例3】 「卵アレルギー 代替食が記載されている日報の確認ミス」

調理形態	原因食品	事故の概要と原因
単独校方式	卵	<p>《概要》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卵アレルギーを有する児童が、下校時に玄関で嘔吐した。 ・保護者に連絡し、状態が落ち着いているので、病院に行かずに、保護者とともに帰宅した。 ・養護教諭が当日の献立を確認したところ、当該児童が卵を使用したマヨネーズ入りの「ごぼうサラダ」を喫食したことが判明した。 ・翌日は、通常通り登校し、体調に問題はない。
<p>《原因》</p> <p>◇ 人為的ミス（学校）</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 担任教諭及び給食補助担当教諭が、日報を確認せずに思い込みで給食の配膳を行った。 ・当該児童に対しては、「ごぼうサラダ」の代替食が提供されることが記載された日報が、当日の朝配布されていたが、<u>通常給食で使用しているマヨネーズは卵の使用がないことから、担任教諭が勘違いをし、代替のサラダが提供されていたにもかかわらず、当該児童に「卵入りマヨネーズが使用されたごぼうサラダ」を配膳し、児童は喫食した。</u> ・調理室からは、当日のアレルギー対応が記載されているファイルを教室に配布していたが、<u>担任教諭及び給食補助担当教諭ともにファイルの確認を怠っていた。</u> <p>※ 平成12年12月20日に、調布市立富士見台小学校で発生した食物アレルギー死亡事故事案に似ていることから、再度事故検証結果報告書を確認し、再発防止に努める。</p>		



《 対策 》

- 給食を配膳する前に、必ず献立及び代替食等の対応があるかどうかを確認する。
- 教室には、児童生徒が見やすい場所に献立表を掲示する。掲示している献立表には、あらかじめアレルギー対応食を明記し、誰もが確認できるようにする。
- アレルギー疾患のある児童生徒を全職員が把握し、配慮や管理を必要とする場合は誰もが対応できるように周知する。
- 校内で、配膳・おかわりのルールを決め、食物アレルギーを有する児童生徒の喫食に関わるルールを含め、全児童生徒へ説明し周知する。
- 同じ食材で、勘違いしやすいものについては、献立名や献立表の記載の仕方等を工夫する。
- 献立作成時に、教室等で勘違いしやすい食材については、わかりやすい食材に変更をする。

【事例4】 「給食で食物アレルギーが初発」

調理形態	原因食品	事故の概要と原因
単独校方式	不明	<p>《概要》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 給食を食べた後に当該児童から、首筋から胸元にかけて、痒みの訴えがあり担任が確認したところ、皮膚が赤くなっていた。直ちに保健室へ連れて行き、保護者と校長へ連絡した。 ・ 保健室で養護教諭が当該児童の症状の経過を診ていたところ、息苦しさを訴えたため、救急車を呼び、養護教諭が同乗し救急搬送した。 ・ 当該児童は、食物アレルギーを有する児童ではなかった。 ・ 病院処置室にて処置（抗ヒスタミン剤の投与）が行われ、経過観察のため入院をした。 ・ 翌々日、当該児童は通常通り登校し、給食も喫食した。体調に問題はなかった。
<p>《原因》</p> <p>◇ 不明</p> <p>○ 突然、アレルギー様症状が発症した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 今後アレルギー検査を実施し、<u>検査結果及び医師の指示に従って、学校生活におけるアレルギー対応を検討する。</u> ・ 医師の診断による「学校生活管理指導表」を提出してもらい、個別面談後取組プランを作成・決定し学校給食におけるアレルギー対応を実施する。 		



《 対策 》

- アレルギー症状は、突然発症する場合がありますので、食事中、食後及び食後の運動時などは、特に児童生徒の体調の変化に注意をする。
- 全職員が食物アレルギーやアナフィラキシーの正しい知識をもち、実践的な研修を定期的実施する。
- 緊急時に円滑な対応ができるように、食物アレルギー対応の要素を組み入れた危機管理マニュアルを作成する。

危機管理マニュアル（例）

1. アレルギー対応委員会の設置と学校全体の組織的な取組

校長を責任者とし、下表の関係者で組織するアレルギー対応委員会を校内に設置する。同委員会では、校内の児童のアレルギー疾患に関する情報を把握し、日常の取組と事故予防、緊急時の対応について協議し情報を共有する。取組プランや緊急時のマニュアルを作成する際には、医師が作成した管理指導表に基づき話し合いを進める。

※アレルギー疾患の対応では学校、保護者、医師が連携して取り組むことが重要であり、そのためには管理指導表の活用は不可欠である。

委員長	校長	対応の総括責任者
委員	教頭	校長補佐、指示伝達、外部対応、校内の連絡・調整 ※校長不在時には代行
	教務主任・主幹教諭	教頭補佐、校内の連絡・調整、指示伝達、外部対応
	養護教諭	実態把握、主治医や学校医と連携、事故防止
	栄養教諭・学校栄養職員	給食調理・運営の安全管理、事故防止
	保健主事	教務主任・主幹教諭・養護教諭・栄養教諭等の補佐 校内の連絡・調整
	給食主任	栄養教諭等の補佐、各学級における給食時間の共通指導徹底
	関係学級担任・学年主任	安全な給食運営、保護者連携、事故防止

2. 食物アレルギー対応に関する教職員の役割分担

日々の取組に関する教職員の役割分担は以下のとおりとする。

校長等	<ul style="list-style-type: none"> * 校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、市町村教育委員会等の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。 * 食物アレルギー対応委員会を設置する。 * 個別面談を実施（マニュアルに定められた者と一緒に行う）する。 * 関係教職員と協議し、対応を決定する。
全教職員	<ul style="list-style-type: none"> * 食物アレルギーを有する児童の実態や個別の取組プランを情報共有する。 * 緊急時の対応等について共通理解を図る。 * 学級担任が不在のときサポートに入る教職員は、学級担任同様に食物アレルギーを有する児童のアレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。
学級担任	<ul style="list-style-type: none"> * 食物アレルギーを有する児童の実態や個別の取組プラン、緊急時の対応等について把握する。 * 個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 * 給食時間は、決められた確認作業（指さし声出し）を確実にを行い、誤食を予防する。また、楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 * 食物アレルギーを有する児童の給食の喫食や食べ残し状況等を記録し、実態把握に努める。 * 給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。 * 他の児童に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> * 食物アレルギーを有する児童の実態把握や個別の取組プラン、緊急時の対応等（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案する。 * 個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 * 食物アレルギーを有する児童の実態を把握し、全教職員で連携を図る。 * 主治医・学校医・医療機関との連携を図り、緊急時の対応等（応急処置の方法や連絡先の確認等）を事前に確認する。
栄養教諭	<ul style="list-style-type: none"> * 食物アレルギーを有する児童の実態把握や個別の取組プラン等を立案する。 * 個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 * 安全な給食提供環境を構築する。 * マニュアルや個別の取組プラン等に基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理する。

調理員	<ul style="list-style-type: none"> * 食物アレルギーを有する児童生徒の実態を理解し、対応の内容を確認する。 * 栄養教諭・学校栄養職員の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。
------------	---

3. 食物アレルギー対応実践までの流れ

学校入学を契機として、食物アレルギー対応を下図のとおり進める。基本的には就学時健診や入学説明会などの機会が出発点となるが、在学中に新たに発症する場合や配慮・管理が必要になる場合もあるので、状況に応じて適切に対応する。

実施項目	内容	実施時期
1. アレルギー疾患を有し、配慮・管理の必要な児童の把握	(A) 就学時の健康診断及び入学説明会の機会に、アレルギー疾患に対する配慮・管理を要すると思われる場合は申し出るように促す。 (B) アレルギー疾患の児童に対する取組について相談を受け付ける旨の保護者通知を配布する。	11月～3月・4月
2. 対象となる児童の保護者への管理指導表の配布	○ (A) により申し出があった場合には、教育委員会等から保護者に管理指導表を配布し、入学予定校への提出を要請する。保護者からのヒアリングにおいて医師が学校での取組を必要としない場合や家庭での管理を行っていない場合は提出の対象外となる。 ○ (B) により相談の申し出があり、学校での配慮・管理を実施する必要があると判断された場合は、学校が保護者に管理指導表を配布し、学校への提出を要請する。	11月～3月・4月
↓ ↓ ↓ ↓	① 主治医による管理指導表の記載 ② 保護者が入学予定校（在籍校）に管理指導表を提出 ③ 必要に応じて学校からさらに詳細な資料の提出を依頼 ④ ③の依頼を受けた保護者からの資料の提出	
3. 管理指導表に基づく校内での取組の検討・具体的準備	○ 校長、教頭、学級担任（学年主任）、養護教諭、栄養教諭/学校栄養職員等が管理指導表に基づき、学校としての取組を検討し「取組プラン（案）」を作成する。 ○ 養護教諭、栄養教諭/学校栄養職員等が中心となり、取組の実践に向けた準備を行う。 ① 個々の児童の病型・症状等に応じた緊急体制の確認（医療機関・保護者との連携） ② アレルギー取組対象児童の一覧表の作成（以後、個々の「取組プラン」とともに保管）など	1月～3・4月
4. 保護者との面談	○ 「取組プラン（案）」について、保護者と協議し「取組プラン」を決定する。	2月～3・4月
5. 校内「アレルギー疾患に対する取組報告会」における教職員の共通理解	教職員全員が個々の児童の「取組プラン」の内容を理解する。	2月～3・4月
↓ ↓	「取組プラン」に基づく取組の実施（この間、取組の実践とともに、必要に応じ保護者との意見交換の場を設ける。）	
6. 校内「アレルギー疾患に対する取組報告会」における中間報告	「取組プラン」に基づくこれまでの取組を振り返り、改善すべき点等を検討する。この際、必要に応じ、保護者と連絡を取りながら「取組プラン」を修正する。	8月～12月
↓	取組の継続実施	
7. 来年度に活用する管理指導表の配布等	配慮・管理を継続する児童の保護者に対し、次年度に活用する管理指導表を配布する。	12月～3月

4. 給食における対応

本校の学校給食における食物アレルギー対応の大原則は以下のとおりとする。

- 食物アレルギーを有する児童生徒等にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 市町村教育委員会より示される食物アレルギー対応の方針に基づいて対応するとともに、必要に応じて同委員会により支援を受ける。

5. 学級における安全な給食運営

学級担任及びサポートに入る教職員は、学級における日々の給食運営を以下の対応レベルに応じて確実に実施する。

【レベル1】詳細な献立表対応	*最も誤食事故が起きやすい対応のため、配布された詳細な献立表により、毎日必ず原因物質の有無を確認する。
【レベル2】弁当対応	*持参した弁当を安全で衛生的に管理する。 *特定の献立に対してのみ部分的に弁当を持参する対応を取る場合には、給食内容や対応弁当を把握、確認し誤食を防止する。
【レベル3】除去食 【レベル4】代替食対応	*配布された献立内容を確認する。 *対応食の受け取り方、給食当番の割り当て、喫食時・片付け時・交流給食時の注意事項を定め、これを確実に守る。

6. 給食以外で配慮が必要な活動における対応

全教職員は、飲食だけでなく、ごく少量の原因物質を吸い込んだり触れたりすることでもアレルギー症状を起こす児童がいることを念頭に「取組プラン」に基づく対応を実施する。

特に配慮が必要な活動については以下のとおり。

調理実習	*家庭科の授業で鶏卵、牛乳、小麦などを使った調理実習が行われる際にそれらの食物アレルギーを有する児童に対する配慮が必要になる。
卵の殻を使った授業	*卵の殻自体には鶏卵タンパクは含まれておらず、触っても問題ないが、割った直後には生の鶏卵タンパクが付着しており、卵白が付着した殻への接触により顔面の腫脹など症状を起こす可能性がある。
牛乳パックの洗浄	*リサイクル体験などで児童が給食後に牛乳パックを解体、洗浄、回収する場合があるが、この作業により牛乳が周囲に飛び散る。微量の牛乳が皮膚に接触するだけで全身症状を来す最重症の児童にとっては周囲で行われるだけでも大変危険なので、十分な配慮が必要である。

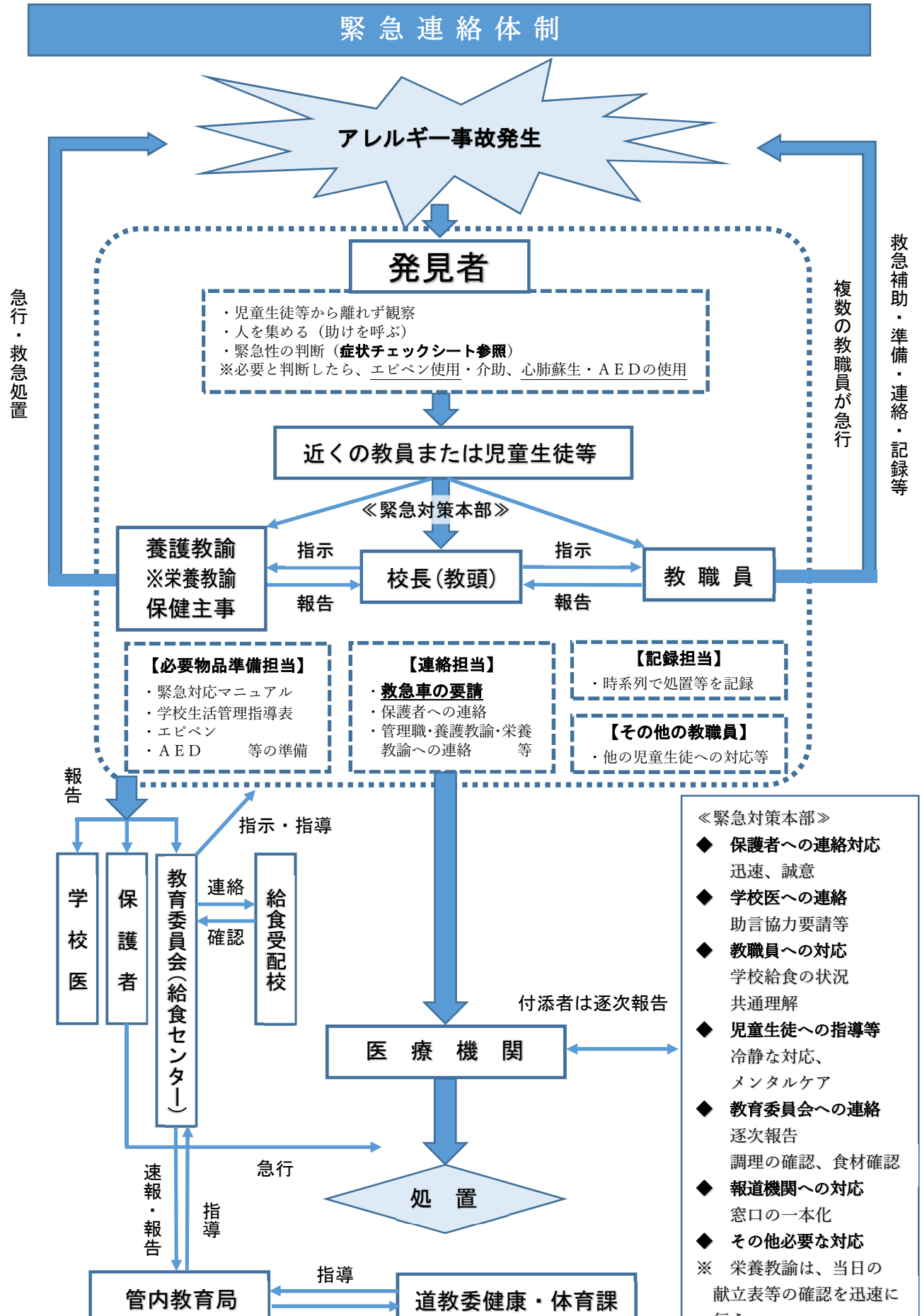
ソバ打ち・うどん 打ち体験授業	<p>*ソバ打ちは、ソバ粉と小麦粉をふるいにかけて練るところから始まる。ふるいにかけるときにソバ粉が宙を舞って吸い込んだり、練るときに皮膚に触れたりするためソバアレルギーの児童にとっては注意が必要である。</p> <p>*うどん打ち体験も小麦アレルギー児にとって問題になることがある。</p>
小麦粘土を使った 図工授業	<p>*小麦粘土で遊んだり造形をしたりするとき、粘土に含まれる小麦が皮膚に接触することによりアレルギー症状を来す児童がいる。</p> <p>*小麦アレルギーの児童が在籍する場合には、粘土の原料にも留意すること。</p>

7. 当事者以外の児童に対する説明

アレルギー疾患の児童への取組を進めるに当たっては、他の児童からの理解を得ながら進めていくことが重要である。その際、他の児童に対してどのような説明をするかは、他の児童の発達段階などを総合的に判断し、当事者である児童及び保護者の意向も踏まえて決定する。

また、学校教育全体を通じて、食物アレルギーを有する者への配慮等を含むアレルギーについての基本的な理解を促す指導を行う。

☆ 食物アレルギー事故発生時の対応フロー図



(6)

症状チェックシート

Point

- ・症状は、急激に変化することがあるため、継続して、注意深く症状を観察すること。
- ・ の症状が1つでも当てはまる場合、エピペン®を使用すること。
(内服薬を飲んだ後にエピペン®を使用しても問題ない)

対象児童生徒名 _____

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**

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便を漏らす
- 脈が触れにくい又は不規則
- 唇や爪が青白い

**呼吸器
の症状**

- のどや胸が締め付けられる
- 声がかすれる
- 犬が吠えるような咳
- 息がしにくい
- 持続する強い咳き込み
- ゼーゼーする呼吸

- 数回の軽い咳

**消化器
の症状**

- 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み
- 繰り返す吐き続ける

- 中等度のお腹の痛み
- 1~2回のおう吐
- 1~2回の下痢

- 軽いお腹の痛み(がまんできる)
- 吐き気

**目・口・
鼻・顔面
の症状**

- 顔全体の腫れ
- まぶたの腫れ

- 目のかゆみ、充血
- 口の中の違和感、唇の腫れ
- くしゃみ、鼻水、鼻づまり

**皮膚の
症 状**

上記の症状が
1つでも当てはまる場合

- 強いかゆみ
- 全身に広がるじんま疹
- 全身が真っ赤

- 軽度のかゆみ
- 数個のじんま疹
- 部分的な赤み

1つでも当てはまる場合

1つでも当てはまる場合

- ①直ちにエピペン®を使用する。
- ②①と同時に救急車を要請する(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)。AEDを準備する。
- ④その場で救急隊を待つ。
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる。

(2) 緊急性の判断と対応(2)-2
→ P28

**直ちに救急車で
医療機関へ搬送**

- ①内服薬を飲ませ、直ちにエピペン®を準備する。
- ②速やかに医療機関を受診する(救急車の要請も考慮)。
- ③医療機関に到着するまで、継続して症状の変化を観察し、 症状が1つでも当てはまる場合、エピペン®を使用する。

速やかに医療機関を受診

- ①内服薬を飲ませる。
- ②少なくとも1時間は継続して症状の変化を観察し、症状の改善が見られない場合は、医療機関を受診する。

**安静にし、
注意深く経過観察**

校内研修の企画・実践（例）

学校でのアレルギー対応をより適切に安全に行うためには、緊急時に教職員が組織的に対応できるよう、全教職員がアレルギー疾患やアナフィラキシーの正しい知識を持ち、緊急時に備えて、校内全体で定期的な研修と訓練を継続して行う必要があります。

1 校内研修の内容

- 校内研修・訓練の意義
- 食物アレルギーの基本的な知識の理解
 - ・食物アレルギーについて（定義・頻度・原因・症状・治療 等）
 - ・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 等）
- 在籍児童生徒の状況（対応が必要な児童生徒の確認）
 - ・必要品の保管場所の確認（学校生活管理指導表・エピペン・内服薬・AED 等）
- 校内及び関係機関との連携体制の構築
 - ・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
 - ・該当する児童生徒の情報共有
 - ・学校生活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
- 日常生活での配慮事項
 - ・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
- 緊急時の対応
 - ・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）
 - ・事故及びヒヤリ・ハット事例への対応
 - ・「エピペン」の保持者と保管場所の確認
 - ・「エピペン」の使い方（エピペントレーナーを使用しての実技研修）
 - ・発症後の児童生徒の心のケアの方策

2 校内研修の時期

- 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、必ず全教職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実施する。 等

3 校内研修の企画・実施例

※ 表中の記載について

・ **参考ページ** とは

道 p ● : 「学校における食物アレルギー対応の進め方」(平成 26 年 11 月 北海道教育委員会)

国 p ● : 「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》」(令和 2 年 3 月 公益財団法人日本校保健会)

・ **【参考資料・動画】** とは


「校内研修の企画・実践例」の最後のページを参照（関係ホームページを掲載）

○ 職員会議などで実施①(研修時間約 10 分)

	目的・内容	参考ページ	必要物品
計画・準備	<p>(目的)</p> <p>アレルギー対応児童生徒に関する情報交換及び対応を確認する。</p> <p>(準備)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対応が必要な児童生徒の一覧表 ・学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用) ・取組プラン 	国 p12・13 道 p 39・40 など	
実施	<p>(説明)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対応が必要な児童生徒についての情報共有 ・個々の「取組プラン」の内容を周知 ・緊急時の対応について確認 ・緊急時に必要品等の保管場所の確認 <p>(質疑応答)</p>		一覧表 取組プラン
評価	<p>(評価)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対応が必要な児童生徒の「取組プラン」の内容が理解できたか。 ・緊急時の対応について理解できたか。 		

○ 職員会議などで実施②(研修時間約 15 分)



	目的・内容	参考ページ	必要物品
計画・準備	<p>(目的)</p> <p>緊急時には、全教職員が対応できるよう訓練する。</p> <p>(準備)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アクションカード【参考資料・動画等 3】 ・エピペントレーナー【参考資料・動画等 6】 ・症状チェックシート ・「緊急時の対応 学校におけるアレルギー疾患対応資料」(文部科学省)【参考資料・動画等 5】 	国 p 20-23 道 p 29	
実施	<p>(説明)</p> <p>緊急性の判断について</p> <p>(実技訓練)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教職員の役割分担 ・症状チェックシートの読み合わせ ・エピペン使用、救急要請のタイミング確認 ・エピペンの使い方 	道 p28 道 p29	
評価	<p>(評価)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・緊急性の判断と対応について理解できたか ・エピペンを正しく使用できたか。 		



● 携帯用ケース
● 製品(エピペン®注射剤)0.3mg
● 練習用エピペントレーナー

エピペントレーナーは、無料で借りることができます。

○ 校内研修会 (研修時間約 45 分)

	内 容	参 考 ペ ー ジ	必要物品
計 画 ・ 準 備	<p>(目的)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 発症時の対応の手順を知る。 2 場に応じた役割分担を行う。 3 エピペンを使用することができる。 4 AED (自動体外式除細動器) が正しく使用できる。 <p>(準備)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アクションカード【参考資料・動画等 3】 ・エピペントレーナー【参考資料・動画等 6】 ・症状チェックシート ・「学校におけるアレルギー疾患対応資料 (ミニドラマ) (文部科学省)【参考資料・動画等 5】 ・研修後アンケート調査 	  <p>アクションカードは、緊急時対応の役割ごとにカードが分かれています。かけつけた教員に渡していくことで、対応の漏れを防ぐことができます。</p>	
実 施	<p>(説明)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ アレルギー対応の必要性 <ul style="list-style-type: none"> ・調布市富士見台小学校事故の検証結果報告書【参考資料・動画等 7】 ○ アレルギー症状への対応の手順 <ol style="list-style-type: none"> 1 発見者が行うこと (留意事項と役割分担) 2 緊急性の判断と対応 (緊急性が高い症状と対応) 3 緊急性が高いアレルギー症状への対応 <ul style="list-style-type: none"> ・エピペンの使い方 ・救急車要請 4 心肺蘇生と AED の手順 <p>(シミュレーション)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 教室で発症した場合 2 校外活動中に発症した場合 <ul style="list-style-type: none"> ・居合わせた教職員による役割分担 ・緊急性の判断と対応 	<p>道 p26</p> <p>道 p27</p> <p>道 p28</p> <p>国 p 22・23</p> <p>道 p29・32</p> <p>道 p30</p> <p>道 p31</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・アクションカード ・症状チェックシート ・エピペントレーナー
評 価	<p>(評価)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 発症時の対応の手順を知ることができたか。 2 場に応じた役割分担を行うことができたか。 3 エピペンを正しく使用することができたか。 4 AED (自動体外式除細動器) を正しく使用できたか。 		<ul style="list-style-type: none"> ・アンケート

【参考資料・動画等】

- 1 「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》」
(令和2年3月 日本学校保健会)
https://www.gakkohoken.jp/book/ebook/ebook_R010060/R010060.pdf



- 2 「学校における食物アレルギー対応の進め方」
(平成26年11月 北海道教育委員会)
<https://www.dokyoi.pref.hokkaido.lg.jp/hk/ktk/96220.html>



- 3 「アクションカードを使った研修」(日本学校保健会)
https://www.gakkohoken.jp/book/ebook/ebook_R010060/action_card/ac-partAll.pdf



- 4 「緊急時の対応」(文部科学省・日本学校保健会)
https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/__icsFiles/afieldfile/2015/03/16/1355829_04.pdf



- 5 「アレルギー疾患対応資料 (DVD) 映像資料及び研修資料」
(文部科学省 WEB ページ)
https://www.mext.go.jp/a_menu/kenko/hoken/1355828.htm



- 6 「アナフィラキシー補助治療剤-アドレナリン自己注射薬エピペン EPIPEN 教職員・保育士・救急救命士のためのページ」(VIATRIS)
<https://www.epipen.jp/teacher/index.html>



- 7 「調布市：富士見台小学校児童死亡事故の検証結果報告書」
[https://www.dokyoi.pref.hokkaido.lg.jp/fs/7/6/2/8/4/0/1/_/%E3%82%A2%E3%83%AC%E3%83%AB%E3%82%AE%E3%83%BC\(%E8%AA%BF%E5%B8%83%E5%B8%82%E4%BA%8B%E6%95%85\).pdf](https://www.dokyoi.pref.hokkaido.lg.jp/fs/7/6/2/8/4/0/1/_/%E3%82%A2%E3%83%AC%E3%83%AB%E3%82%AE%E3%83%BC(%E8%AA%BF%E5%B8%83%E5%B8%82%E4%BA%8B%E6%95%85).pdf)



(例) 令和4年 月 こんだて表

★=旬のこんだて ○=新こんだて

◆◎表示は「牛乳除去対応料理」です。

◆☆表示は「卵除去対応料理」です。

◆牛乳は、毎日つきます。□牛乳飲む □牛乳飲まない

資料5

アレルギーチェック用記載例：□=食べる =食べない(代替食持参もしない) ■=代替食持参 =卵除去食希望(対応料理のみ)

日	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	14日(月)	15日(火)	16日(水)
こんだて	<input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> 春雨スープ <input type="checkbox"/> ☆チキンカツ <input type="checkbox"/> 中華サラダ	★旬のこんだて <input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> きのこのみそ汁 <input type="checkbox"/> さんまの塩焼き <input type="checkbox"/> 根菜の炒め物	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> にらのみそ汁 <input checked="" type="checkbox"/> ☆親子煮 <input type="checkbox"/> ひじきサラダ	○新こんだて <input type="checkbox"/> 五目タンメン <input type="checkbox"/> ハニーポテト <input type="checkbox"/> 果物(柿)	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> ポークカレー <input type="checkbox"/> 野菜ソテー <input type="checkbox"/> 洋梨ゼリー	【用語の説明】 ・献立の種類：基本献立(給食を実施する上で、基本となる献立表) アレルギー対応保護者確認用(アレルギー対応を必要とする保護者へ配布し確認する献立表) 家庭配布用(全ての家庭へ配布する献立表)、教室掲示用(教室で掲示する献立表) 【対応の流れ】 1 調理場で使用する食材表を基に、基本献立表を作成し、基本献立表をコピーし、アレルギー対応保護者確認用、家庭配布用、教室掲示用を作成する。 2 アレルギー対応保護者確認用は、保護者が1ヶ月分の献立の食材を確認し、記載例に従って記載をし、アレルギー担当者へ返送する。 3 保護者から提出された内容に基づき、学校給食でのアレルギー対応を行う。 【留意点】 ・食材変更があった場合は、基本献立表を訂正し、基本献立表をコピーし、それぞれの献立表に展開し、記載間違いがないようにする。 ・保護者から提出されたアレルギー対応保護者確認用をアレルギー担当教職員・担任・本人・調理場で確認用として使用する。						
おかずの内容	春雨、豚肉 にんじん、たまねぎ こまつな、しょうが 炒め油(米油) チキンパイオン しょうゆ 塩・こしょう 鶏もも肉 塩・こしょう 小麦粉、鶏卵 パン粉 揚げ油(米油) きゅうり、きくらげ ロースハム、にんじん ごま油、穀物酢 しょうゆ 塩・こしょう 三温糖	しめじ、えのき まいたけ、ねぎ 合わせた、ねぎ 合わせた、昆布 削り節 さんま切り身 塩 豚もも肉 れんこん だいこん にんじん 揚げ油(米油) みりん 清酒 三温糖 しょうゆ	にら、にんじん 豆腐、ねぎ 合わせた、昆布 削り節 鶏もも肉、清酒 鶏卵、じゃがいも にんじん たまねぎ、みつば 三温糖、みりん しょうゆ、削り節 ひじき、キャベツ ゆで大豆、にんじん 米油、穀物酢 しょうゆ 塩・こしょう 三温糖 白炒りごま	中華麺 豚肉、冷凍えび 清酒、にんじん はくさい、椎茸 しょうが 炒め油(米油) ポークパイオン うすくちしょうゆ 三温糖、みりん さつまいも 揚げ油(米油) はちみつ 柿(生)	豚肉、にんにく にんじん、たまねぎ じゃがいも しょうが 炒め油(米油) チキンパイオン カレールウ ケチャップ ウスターソース ワイン・こしょう もやし ビーマン にんじん、コーン バター 塩・こしょう 洋梨ゼリー	【料理名について】 ・基本献立表をコピーし、アレルギー対応保護者確認用、家庭配布用、教室掲示用等全て同じにする。 ・材料が想像できるわかりやすい料理名にする。 【献立の情報について】 ・旬のこんだてや新こんだてなどは、記載をし、調理場、学級、家庭等双方で注意する。 【牛乳の管理について】 ・基本献立、教室掲示用、家庭配布用は、チェックしない。 ・アレルギー対応保護者確認用は、保護者が該当する方にチェックをして、アレルギー担当者へ返送する。 【卵除去対応料理、牛乳除去対応料理の表示】 ・除去対応をする料理に下線を引き周知する。 ※他の除去食も行っている場合は、下線の種類を変えるなどして周知する。						
日	17日(木)	18日(金)	21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	29日(火)	30日(水)	31日(木)	月平均栄養価
こんだて	★旬のこんだて <input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> けんちん汁 <input type="checkbox"/> わかさぎのから揚げ <input type="checkbox"/> 切干大根の炒め煮	<input checked="" type="checkbox"/> ◎クリームパスタ <input type="checkbox"/> カリフラワーソテー <input type="checkbox"/> ブルーベリーゼリー	○新こんだて <input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> 肉みそ丼 <input type="checkbox"/> 白玉汁 <input type="checkbox"/> 小松菜の和え物	<input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> 野菜スープ <input type="checkbox"/> 煮込みハンバーグ <input type="checkbox"/> 野菜サラダ	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> 中華スープ <input type="checkbox"/> ユウリンチー <input checked="" type="checkbox"/> ☆にらの卵とじ	エネルギー 654 kcal たんぱく質エネルギー比 16.2% 脂肪エネルギー比 27.5% カルシウム 322mg マグネシウム 86mg 鉄 2.6mg ビタミンA 330μgRAE ビタミンB1 0.37mg ビタミンB2 0.52mg ビタミンC 26mg 食物繊維 5.0g 食塩相当量 1.9g						
おかずの内容	木綿豆腐 ごぼう、にんじん だいこん、ねぎ しょうが 炒め油(米油) 清酒、しょうゆ 塩、昆布、削り節 わかさぎ 清酒、三温糖 しょうゆ 揚げ油(米油) 切り干し大根 ひじき、にんじん さつま揚げ 炒め油(米油) みりん、清酒 三温糖、しょうゆ 白炒りごま	スpaghetti 鶏もも肉、ワイン ほうれん草 にんじん たまねぎ、コーン マッシュルーム バター、牛乳 小麦粉、コンソメ 塩・こしょう ベーコン カリフラワー セロリ、パセリ 炒め油(米油) ブルーベリー ゼリー	豚ひき肉 たけのこ水煮 ビーマン、ねぎ 炒め油(米油) 合わせたみそ しょうゆ 三温糖、清酒 トウバンジャン 片栗粉 冷凍白玉、たまねぎ にんじん、乾わかめ 清酒、しょうゆ 塩、昆布、削り節 小松菜、もやし ごま油、穀物酢 しょうゆ、三温糖 塩・こしょう 白炒りごま	ベーコン、キャベツ にんじん、たまねぎ 切り昆布 チキンパイオン 塩・こしょう 合い挽き肉 塩・こしょう にんじん、たまねぎ パン粉、牛乳 米油、三温糖 トマトケチャップ ウスターソース プロコリ コーン、むき枝豆 オリーブオイル りんご酢、ヨーグルト 塩・こしょう 三温糖	ビーフン、きくらげ にんじん、たまねぎ こまつな、しょうが 炒め油(米油) チキンパイオン しょうゆ 塩・こしょう 鶏もも肉 しょうゆ、片栗粉 揚げ油(米油) ねぎ、しょうが 三温糖、しょうゆ かき油、穀物酢 にら、ちくわ たまねぎ、にんじん 鶏卵、みりん 清酒、三温糖 しょうゆ							

○月目標 感謝の気持ちを持って食べよう

学校 年 組 名前：

アレルギー対応保護者確認用は、保護者が、毎月学校名、学年、組、該当児童生徒の名前を記載する。

〇〇市学校給食センター