

病型・治療		学校生活上の留意点	
A. 食物アレルギー病型 (食物アレルギーありの場合のみ記載) 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー B. アナフィラキシー病型 (アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載) 1. 食物 (原因) 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. 昆虫 5. 医薬品 6. その他 () C. 原因食物・診断根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ〈 〉内に診断根拠を記載 1. 鶏卵 〈 〉 2. 牛乳・乳製品 〈 〉 3. 小麦 〈 〉 4. ソバ 〈 〉 5. ビーナッツ 〈 〉 6. 種実類・木の实類 〈 〉 7. 甲殻類(エビ・カニ) 〈 〉 8. 果物類 〈 〉 9. 魚類 〈 〉 10. 肉類 〈 〉 11. その他1 〈 〉 12. その他2 〈 〉 D. 緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) 2. アドレナリン自己注射薬 (「エピペン®」) 3. その他 ()	給食 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. 食物・食材を扱う授業・活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 C. 運動 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 D. 宿泊を伴う校外活動 1. 配慮不要 2. 食事やイベントの際に配慮が必要 E. その他の配慮・管理事項 (自由記載)	病型・治療 A. 病型 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎 (花粉症) 主な症状の時期; 春、夏、秋、冬 B. 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬 (内服) 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. その他 ()	学校生活上の留意点 A. 屋外活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. その他の配慮・管理事項 (自由記載)
アレルギー性鼻炎 (あり・なし)		緊急時連絡先 ★保護者 電話: ★連絡医療機関 医療機関名: 電話: 記載日 年 月 日 医師名 医療機関名	

●学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を教職員全員で共有することに同意しますか。

1. 同意する
2. 同意しない

保護者署名: _____

食物アレルギーに関する調査

年 組 番 男・女	児童生徒氏名	
記入日 平成 年 月 日	保護者氏名	

各質問について、該当する項目に○を記入してください。

- 質問1 食物アレルギーはありますか。
- () ない 以上で終わりです。
- () ある



「ある」に記入された場合、以下の質問にお答えください。

- 質問2 食物アレルギーの原因となる食品は何ですか。

- 質問3 今までどのような症状が出ましたか。

- () じんましん
- () 下痢
- () 吐き気
- () 口唇やのどなどのはれやかゆみ
- () アナフィラキシーショック
- () その他 []

- 質問4 現在、除去している食品はありますか？

- () ある 食品名 []
- () ない

- 質問5 食品を除去しているのは医師の指示ですか。

- () 医師の指示による
- () 医師の指示ではなく、保護者の判断による
- () その他 []

- 質問6 エピペン®を処方されていますか。

- () いる
- () いない

- 質問7 エピペン®以外で、アレルギーに関して学校に持参する必要のある薬がありますか。

- () ある
- () ない

- 質問8 学校での食物アレルギーに対する対応を希望しますか。

- () 希望する
- () 希望しない

問7 現在アレルギー疾患の治療のために使用している薬について教えてください。

- () ある [内服薬] [吸入薬]
[外服薬] [注射薬]
() ない

質問8 学校に携帯を希望する薬はありますか

- () ある [薬剤名]
() ない

質問9 児童生徒自身で薬剤の管理及び使用ができますか

- () できる
() できない [具体的な配慮方法:]

質問10 学校給食での食物アレルギーに対する対応を希望しますか。

- () 希望する
() 希望しない

質問11 どのような学校給食の対応を希望しますか。

- () 毎月、詳細な献立表を希望する
() 児童生徒が自分で除去する・・・[除去する食品]
() 弁当を持参する・・・[完全弁当・一部弁当:]
() 除去食を希望する・・・[除去する食品]
() 代替食を希望する・・・[具体的な提供内容]
() その他・・・[]

質問12 学校生活上の注意点や配慮することはありますか。

(ア) 食物・食材を扱う授業、クラブ・委員会活動・部活動

--

(イ) 運動(体育・部活動)

--

(ウ) 遠足・校外学習

--

(エ) 宿泊を伴う校外活動

--

(オ) 他の子どもたちに対する指導

--

(カ) 他の保護者に対する説明

--

(キ) 医療関係・消防機関への情報提供

--

(ク) アレルギーの症状が出た時の対応

--

(ケ) その他

--

取組プラン（案・決定）

記入日 平成 年 月 日
協議日 平成 年 月 日

《作成上の留意点》

- ・ 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）をもとに作成する。
- ・ 面談票などにより具体的に記入する。
- ・ 取組プランが決定し保護者に説明、同意後、記名・捺印して担当まで提出する。

裏面もあります

年 組 番 男・女	児童生徒氏名	
(生年月日) 平成 年 月 日生	保護者氏名	印

1 原因食品等

原因食品	具体的な症状	症状が出る量	感による可食の有無
(例) 鶏卵	湿疹が出る	揚げ物のつなぎ程度	×

2 食物アレルギー病型

食物アレルギー病型		
即時型	口腔アレルギー症候群	食物依存性運動誘発アナフィラキシー
()	()	()

3 アナフィラキシー病型について

アナフィラキシー病型		
食物によるアナフィラキシー	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	運動誘発アナフィラキシー
()	()	()
原因食品	原因食品	原因食品

※1～3は医師が作成する学校管理指導表（アレルギー疾患用）を基に、原因食品、具体的な症状等を記入する。
※病型は（ ）に○印を付ける。

4 学校給食における決定事項 注) 人員や設備の充実度、作業ゾーンなどの状況に応じて対応を検討する。

	決定 (年 月 日)	変更 (年 月 日)	変更 (年 月 日)
レベル 1 詳細な献立表対応	自分で除去する食品	自分で除去する食品	自分で除去する食品
レベル 2 一部弁当	弁当対応する食品	弁当対応する食品	弁当対応する食品
完全弁当			
レベル 3 (除去食対応)	除去食対応の食品	除去食対応の食品	除去食対応の食品
レベル 4 (代替食対応)	代替食対応の食品	代替食対応の食品	代替食対応の食品
給食停止等	牛乳停止・パン停止 めん停止・ごはん停止	牛乳停止・パン停止 めん停止・ごはん停止	牛乳停止・パン停止 めん停止・ごはん停止

5 学校生活における留意事項

活動内容等		具体的な配慮と対応
食物・食材を扱う授業・活動	微量の摂取・接触による発症防止について	
運動 (体育・部活動)	運動誘発アナフィラキシー 食物依存性運動誘発アナフィラキシー	
宿泊を伴う校外活動	事前に確認すること 持参薬について	
緊急時に備えてのエピペン [®] や持参薬について		
① エピペン [®] (有 無)	保管場所	
② 持参薬 (有 無)	保管場所	

6 学校での様子～学校でアレルギーを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			

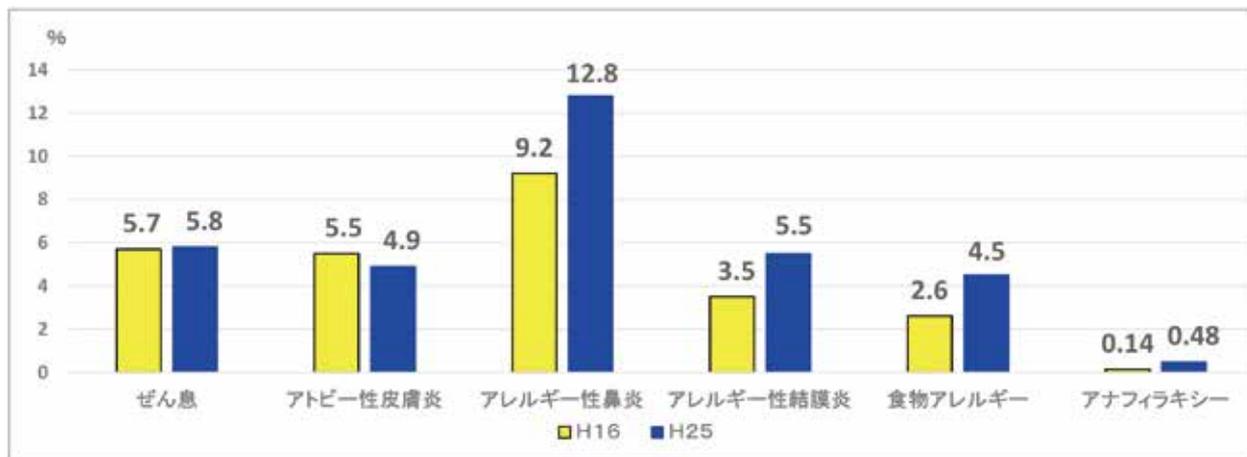
参 考

1 アレルギー疾患の現状

平成26年4月に公益財団法人日本学校保健会が公表した「平成25年度学校生活における健康管理に関する調査報告書」におけるアレルギー疾患の有病率等の状況は次の(1)、(2)のとおりです。

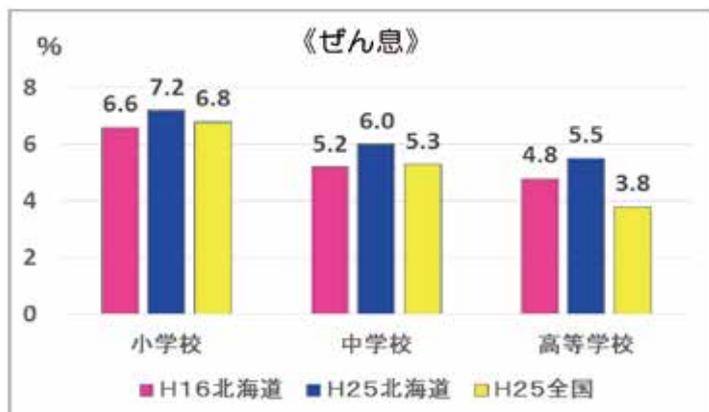
(1) 児童生徒のアレルギー疾患有病率

【全国の状況】



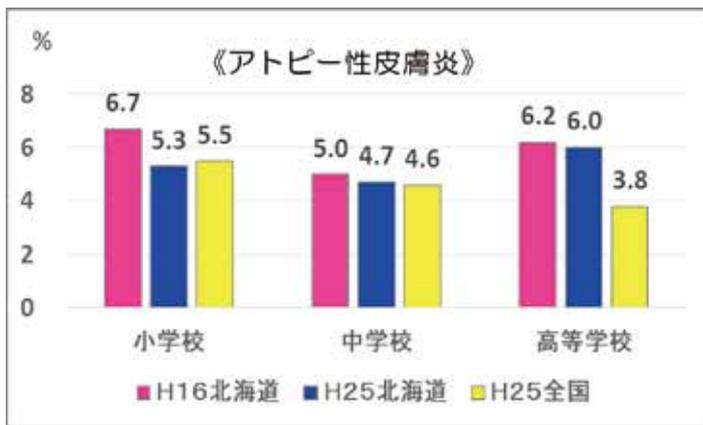
・約10年間で、アトピー性皮膚炎を除き、すべてのアレルギー疾患における有病率が増加しており、特に食物アレルギーは1.7倍に、アナフィラキシーは3.4倍に増加している。

【北海道の状況】



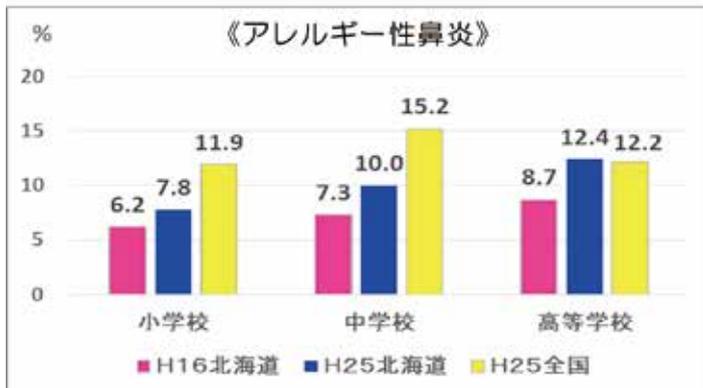
《ぜん息》

いずれの校種においても10年前と比較すると増加しており、全国平均を上回っている。



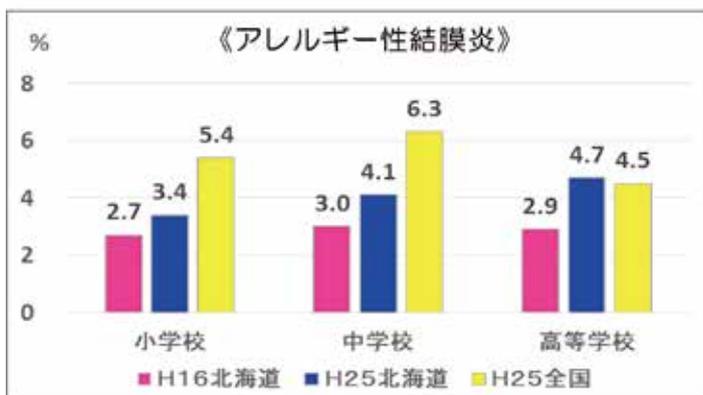
《アトピー性皮膚炎》

いずれの校種においても10年前と比較すると減少しており、中・高等学校において全国平均を上回っている。



《アレルギー性鼻炎》

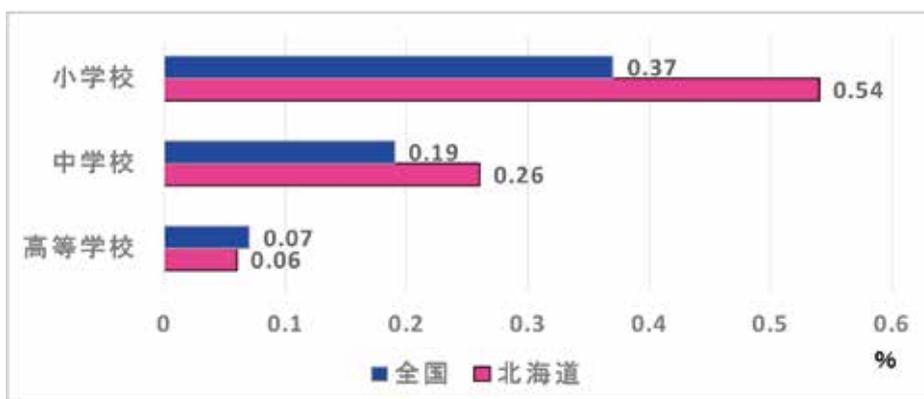
いずれの校種においても10年前と比較すると増加しているが、小・中学校において全国平均を下回っている。



《アレルギー性結膜炎》

いずれの校種においても10年前と比較すると増加しているが、小・中学校において全国平均を下回っている。

(2) エピペン®保持者

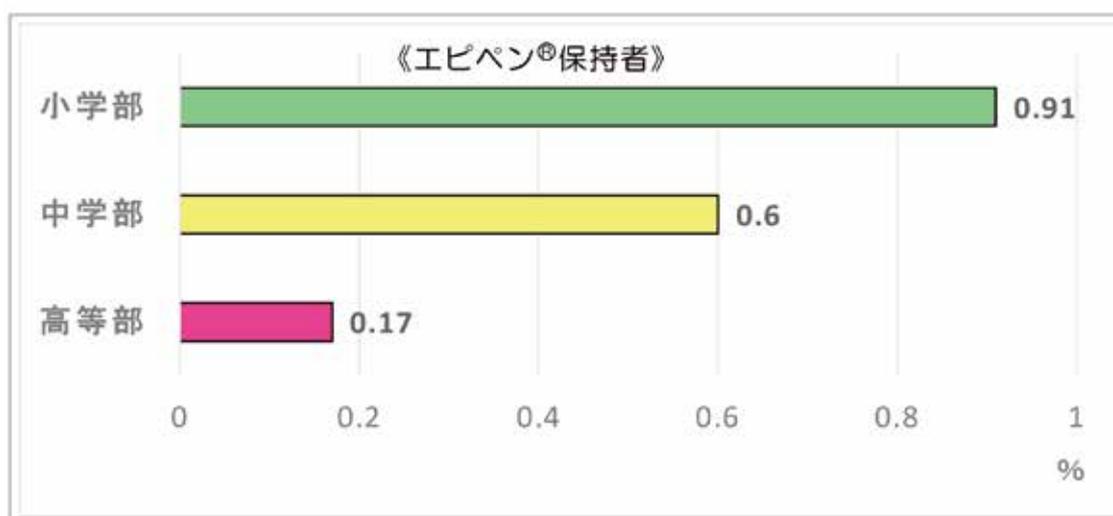
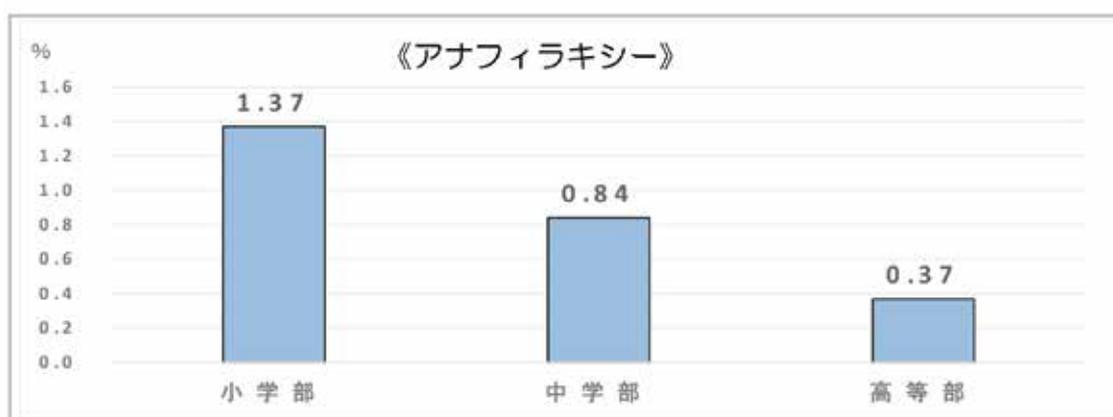
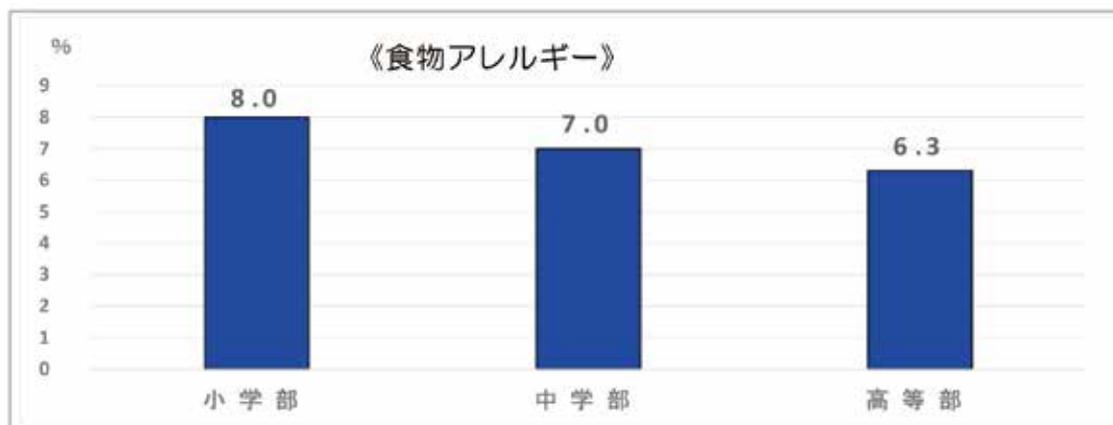


《エピペン®保持者》

北海道は、全国平均と比較すると、小・中学校においてエピペン保持者の割合が高い。

2 北海道における特別支援学校の状況

平成26年2月に北海道教育委員会が道内の特別支援学校を対象とし、独自に実施した「平成25年度食物アレルギーを有する児童生徒への対応調査」における食物アレルギー疾患の有病率等の状況は次のとおりです。



・特別支援学校については、平成25年度に北海道教育委員会がはじめて調査したため、経年変化などについて分析していない。

・幼稚部については、対象人数が少数のためデータ掲載していない。

アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領（抜粋）

第1 アレルギー物質を含む食品に関する表示の基準

1 表示の概要

(1) 食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い食品（以下「特定原材料」という。）を食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号。以下「表示基準府令」という。）別表第4に掲げ、これらを含む加工食品については、表示基準府令に定めるところにより当該特定原材料を含む旨を記載しなければならない。

ただし、乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品に係る表示は、3(3)に示すとおり、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第46号。以下「乳等表示基準府令」という。）に定めるところにより行うものである。

2 表示の対象

(1) 特定原材料

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、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を表示基準府令において特定原材料として定め、次の7品目の表示を義務付けている。

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

(2) 特定原材料に準ずるもの

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、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を特定原材料に準ずるものとして、次の20品目を原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めることとする。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、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

(3) 特定原材料等の範囲

特定原材料及び特定原材料に準ずる（以下「特定原材料等」という。）の範囲は、原則として、別表1のとおり、日本標準商品分類の番号で指定されている範囲のものを指す。また、乳には、生山羊乳、殺菌山羊乳及び生めん羊乳は含まれない。

学校給食の詳細な献立表 (例)

○全児童生徒に配布する給食だよりの献立表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
9/1 チンジャオロース丼 みそ汁(じゃがいも) みずなときゅうりのツナあえ	9/2 茄子とミートのスパゲティ グリーンサラダ	9/3 ゆかりごはん みそ汁(ほうれんそう) ちくわの二色揚げ 野菜添え 大根と鶏肉の煮物 果物(みかん) 牛乳	9/4 五目ごはん みそ汁(なめこ) 生揚げの卵とじ 果物(なし)	9/5 ごはん けんちん汁 おかかさんま おひたし
牛乳 795kcal 31.3g	牛乳 839kcal 34.6g	牛乳 834kcal 31g	牛乳 771kcal 32.9g	牛乳 844kcal 35.6g
9/8 ごはん わかたけ 豚肉 きのこ たまごのスープ ム子炒め 松菜のサラダ	9/9 あんかけ焼きそば ひじきサラダ 果物(メロン)	9/10 しらす枝豆ごはん すまし汁(豆腐) 筑前煮 酢みそあえ	9/11 ごはん みそ汁(キャベツ) 焼き魚(ほっけ)大根おろし添え 南瓜のそぼろ煮	9/12 チキンライス コーンクリーム 豆サラダ
牛乳 763kcal	牛乳 823kcal 30.2g	牛乳 792kcal 33g	牛乳 828kcal 33.7g	牛乳 864kcal

○食物アレルギー対応が必要な児童生徒に配布する予定献立表

9月1日(月)	中高
	正味重量 g
普通牛乳	206.00
	206.00
	253.20
こめ 水稻穀粒 精白米	85.00
米粒麦	10.00
豚もも肉スライス	50.00
みりん 本みりん	2.50
北海道丸大豆醤油	2.00
でん粉(馬鈴薯特選一等)	1.50
なたねサラダ油	2.00
青ピーマン 生	30.00
国内産たけの子(縦割り)	25.00
にんじん 皮つき	28.00
しょうが 生	1.00
にんにく 生	1.00
なたねサラダ油	2.00
三温糖(カラメル抜き)	2.00
北海道丸大豆醤油	3.00
清酒 上撰	2.00
ごま油	1.00
豆板醤	0.20
かき油	4.00
ごま いら	1.00
水	
	209.00
じゃがいも 塊茎、生	40.00
カットわかめ(鳴門産)	1.00
たまねぎ 生	15.00
道産大豆みそ(白)	11.00
昆布だし	1.00
煮干しだし	1.00
水	140.00
	51.00
みずな(きょうな) 生	20.00
きゅうり 生	10.00
まぐろ缶詰 油漬、ホワイト	20.00
北海道丸大豆醤油	1.00

9月5日(金)	中高
	正味重量 g
普通牛乳	206.00
	206.00
	105.00
こめ 水稻穀粒 精白米	105.00
	255.80
木綿豆腐	40.00
ごま油	0.50
なたねサラダ油	0.50
ごぼう 生	8.00
だいこん	15.00
にんじん 皮つき	15.00
しいたけ	10.00
根深ねぎ葉、軟白、生	10.00
清酒 上撰	1.00
なたね油	0.30
北海道丸大豆醤油	3.00
食塩	0.50
昆布だし	1.00
煮干しだし	1.00
水	150.00
	90.00
新おかかさんま(味噌風味)	90.00
	63.50
こまつな	30.00
りよくと	30.00
北海道丸	2.50
ふりかけ	1.00

※注) 加工食品は毎回使用するごとに、業者から原材料の配合表を取り寄せて確認するとともに、別添資料として提供する。

食品番号*	原料配合(%)		産地 (国名及び地域名)	アレルギー物質 該当原材料名	遺伝子組換え	
	原材料名	%			原材料	有・不分別 *注2)
10174	さんま	75.6	日本、他			
17044	みそ	7.6	日本、他	大豆	大豆	無
03004	砂糖(三温糖)	7.3	日本、他			
16025	みりん	4.9	日本、他			
06103	しょうがペースト	0.7	日本、中国、他			
10092	かつお削りぶし	0.5	日本、他			
05018	ごま	0.5	中国、南米、他	ごま		
14005	植物油	φ	日本、他	大豆	大豆	不分別
	水	2.9				

参考

食物アレルギー対応作業工程表 (例) 【牛乳除去】

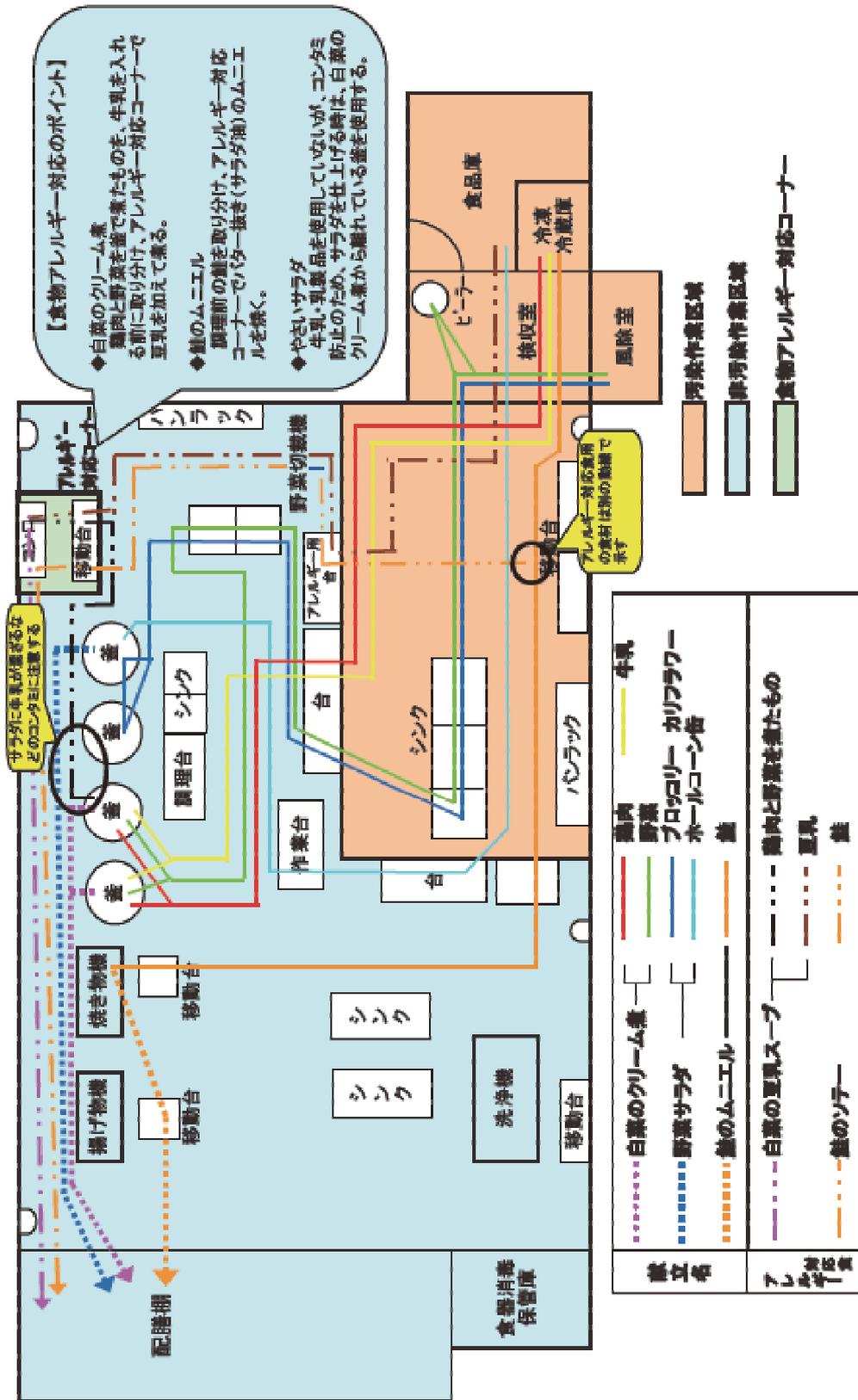
平成 年 月 日 ()

汚染作業 非汚染作業

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
白菜の クリーム煮	A	検収	ルウ作り(牛乳)	サラダへの コンタミ注意	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味	鶏肉炒める・煮込み・調味	清掃作業
	B	白菜、人参、玉ねぎ じゃがいも ブロッコリー カリフラワー	エプロン交換 手洗い 靴履き替え	白菜、人参、玉ねぎ、じゃがいも切り	エプロン手袋	鶏肉入れ	エプロン手袋	煮込み・調味	エプロン手袋	鶏肉入れ
野菜サラダ	C	ブロッコリー カリフラワー	エプロン交換 手洗い 靴履き替え	ブロッコリー切り カリフラワー切り	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋
	D	その他 アレルギー対応クリーム アレルギー対応ムニエル	エプロン交換 手洗い 靴履き替え	コーン缶切り ドレッシング開封	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋
ムニエル	E	釜下味	エプロン交換 手洗い 靴履き替え	バターを溶かす	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋
	F	牛乳敷え	エプロン交換 手洗い 靴履き替え	小麦粉をまぶす	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋	エプロン手袋

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

食物アレルギー対応作業動線図 (例) 【牛乳除去】



＜ポイント＞

- ・牛乳は除去する食品なので、アレルギー対応食に置かないよう、注意を促すため黄色の動線で示した。
- ・鶏肉、魚は汚染度の高い食品なので赤色の動線で示した。
- ・野菜サラダは、汚染されたくない独立であることと、コンタミに注意するよう青色の動線で示した。



25文科ス第713号
平成26年3月26日

各 都 道 府 県 知 事
各 都 道 府 県 教 育 委 員 会 教 育 長
各 指 定 都 市 教 育 委 員 会 教 育 長 御中
附 属 学 校 を 置 く 各 国 立 大 学 法 人 学 長
構 造 改 革 特 別 区 域 法 第 1 2 条 第 1 項 の 認 定
を 受 け た 各 地 方 公 共 団 体 の 長

文部科学省スポーツ・青少年局長
久保 公 人



(印影印刷)

今後の学校給食における食物アレルギー対応について（通知）

食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、文部科学省監修の下、平成20年に公益財団法人日本学校保健会が発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（以下「ガイドライン」という。）に基づく対応をお願いしているところです。

平成24年12月に、食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故の発生を受けて、文部科学省では、平成25年5月に「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」を設置し、学校給食における食物アレルギー対応の充実方策について、総合的・専門的な観点から検討を依頼し、本年3月、別添1のとおり、報告書を取りまとめていただきました。

本報告書では、学校給食における食物アレルギー対応に関して、「ガイドライン」に基づく対応の徹底が必要不可欠であると、改めて確認されるとともに、今後の改善・充実方策等について具体的に提案されました。

文部科学省としては、本報告書を踏まえ、今後さらに施策の充実に取り組むこととしており、貴職におかれましても、別添1、2を参考にしながら、下記について、御対応いただくようお願いいたします。

また、各都道府県教育委員会においては、域内の市区町村教育委員会並びに所管の学校及び学校給食施設に対し、各都道府県知事においては、所管の学校法人等に対し、この趣旨について、周知を図っていただくとともに、適切な対応がなされるよう御指導をお願いします。

なお、文部科学省では、各自治体等における取組状況について、今後、継続的な把握に努めることとしておりますので御協力をお願いいたします。

記

1 学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方

(1) 学校給食における食物アレルギー対応においては、「ガイドライン」や学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（以下「管理指導表」という。）に基づく対応が重要であること。このため、「ガイドライン」の周知を図るとともに、その徹底のための措置を講じる必要があること。

(2) 「ガイドライン」の内容に関する周知徹底や適切な緊急時対応を行うことができるよう、教職員等に対する研修の充実を図る必要があり、役割に応じた研修会の実施や研修時間の確保が重要であること。

- (3) 給食提供における事故防止の徹底のため、アレルギー対応を踏まえた献立作成の配慮や給食の各段階におけるチェック機能を強化し、継続的に改善する取組が必要であること。
- (4) 緊急時対応の充実を図るため、積極的なアドレナリン自己注射薬（「エピペン[®]」）の使用を促すための措置を講じるとともに、学校の状況に応じた危機管理マニュアルの整備が不可欠であること。
- (5) 教育関係者のみならず、医療関係者、消防機関等の幅広い関係者が共通認識を持って食物アレルギー対応に当たることが重要であり、関係者間、関係機関間の連携体制の構築等に努めるべきこと。特に、小規模の市町村や学校等において、地域の医療機関等との連携が困難な地域に対しては、各都道府県教育委員会において、広域的な連携体制の構築を進めるなど、必要な支援を行うべきこと。

2 都道府県・市区町村教育委員会における対応

(1) 学校におけるアレルギー対応についての方向性の明示

- ①学校における食物アレルギー対応については、「ガイドライン」や「管理指導表」を活用しながら、関係者が共通認識を持って対応に当たることが重要であることについて、教育委員会内の共通理解のもとに、その推進を図ること。
- ②学校関係者、医療関係者、消防機関等の関係者と定期的に協議の場を設け、管内の学校の調理場等の施設整備や人員配置、また、アレルギーのある児童生徒の情報について、関係者間で共有しながら、具体的なアレルギー対応について、一定の指針を示すこと。

(2) アレルギー対策の研修会の充実

- ①アレルギー対策の研修会等について、一定の質を確保しつつ、管理職や教諭、養護教諭、栄養教諭、調理員、その他給食関係者など、職種に関わらず、全教職員がアレルギー対応について学ぶ機会を提供すること。また、これらの取組に継続性を持たせるため、管理職研修や危機管理研修に位置付けるなどの工夫をすること。
- ②学校単位での校内研修の実施を進めるとともに、それら研修会への講師派遣等について協力すること。

(3) その他

- ①アレルギー対応の充実のために、効果的な給食管理の在り方や、調理場の整備（施設整備や人員等）、栄養教諭の配置拡大の方策等について検討すること。

※国立学校、私立学校においては、各設置者の判断により、必要に応じて、上に掲げる公立学校における対応内容に準じて取り扱うものとする。

3 学校における対応

(1) 学校におけるアレルギー対応の体制整備について

- ①学校での管理を求めるアレルギーの児童生徒に対しては、「ガイドライン」に基づき、学校生活管理指導表の提出を必須にするという前提のもと、管理職を中心に、校内の施設整備や人員配置を踏まえ、具体的なアレルギー対応について一定の方針を定めること。
- ②校内のアレルギー対応に当たっては、特定の職員に任せずに、校内委員会を設けて組織的に対応すること。具体的には、