

# 学校給食における 食物アレルギー 対応指針

- 1 食物アレルギー対応委員会
- 2 対応申請の確認から対応開始まで
- 3 献立の作成と検討
- 4 給食提供 体制づくり・調理作業
- 5 教室での対応

平成27年3月



文部科学省

## はじめに

学校給食における食物アレルギーについては、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。）に基づく対応をすることとされています。

しかしながら平成24年12月、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が発生しました。

そこで、文部科学省では、こうした事故を二度と起こさないよう、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、再発防止のための検討を進め、平成26年3月に最終報告を取りまとめました。最終報告には、ガイドラインに基づく対応の徹底、教職員に対する研修の充実、緊急時におけるエピペン<sup>®</sup>（アドレナリン自己注射薬）の活用、関係機関との連携体制の構築と、これら具体的な対応のための方針の策定など、学校における食物アレルギー対応について、国、教育委員会、学校など関係する各機関がそれぞれ主体的に取り組むべき事項が記されています。

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は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすることです。そのためにも安全性を最優先し、栄養教諭や養護教諭、食物アレルギーの児童生徒を受け持つ担任のみならず、校長等の管理職をはじめとした全ての教職員、調理場及び教育委員会関係者、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、当事者としての意識と共通認識を強く持って組織的に対応することが不可欠です。

本指針は、最終報告で示された考え方を踏まえ、各学校設置者（教育委員会等）、学校及び調理場が地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアル等を策定する際の参考となる資料として、基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示し、学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的として作成したものです。

各学校設置者（教育委員会等）は、本指針を参考に、所管する学校や調理場等における食物アレルギー対応の方針を定め、学校等を支援することが必要です。また、各学校及び共同調理場においては、本指針及び学校設置者が定める方針を踏まえて学校内や調理場における対応マニュアル等を整備することが必要です。その上で、各機関が、より一層安全・安心かつ確実な食物アレルギー対応の実現に取り組んでいただくようお願いします。

また、本指針に書かれている取組の方向性は、学校における事故対応という観点では、食物アレルギーへの対応以外にも、学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理の徹底や食中毒が発生した場合の対応など、あらゆる学校の危機管理対応にも通じる取組であると考えています。各学校設置者（教育委員会等）、及び学校等においては、本指針を学校の危機管理全般の改善、事故防止等の充実を図るに当たっても御活用いただければ幸いです。

平成27年3月

文部科学省スポーツ・青少年局長

久保 公人

## 本指針の使い方

- 本指針は、
  - ・ 大原則
  - ・ I チェック表（原則として押さえるべき項目）
  - ・ II 解説（チェック表に挙げられている各項目の解説）
  - ・ III 総論（I 及び II を実践する上での参考資料）という構成になっています。

まず、【大原則】と【I チェック表】【II 解説】で、食物アレルギー対応に必要な行うべき要点を全教職員で確認しながら共通理解を図ります。

対応の実施に当たっては、【III 総論】を適時参考として確認しながら進めていただけるようになっています。

- 本指針は学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、各学校設置者（教育委員会等）、学校及び調理場において、食物アレルギー対応に関する具体的な方針やマニュアル等を作成する際の参考となるよう、文部科学省として示した指針です。

各学校設置者（教育委員会等）は、本指針を参考に、所管する学校や調理場等における食物アレルギー対応の方針を定め、各学校及び共同調理場においては、本指針及び学校設置者が定める方針を踏まえ、学校内や調理場における対応マニュアルを整備してください。

なお、方針等を作成するにあたっては、管理職を含めた全ての教職員、関係者が主体的に関わって作成すること、また、その学校等の置かれている諸条件に応じて最も適切と考えられる方策を取り入れることに留意して作成してください。

- 作成した方針等については、状況等の変化により、適時更新することが求められます。
- 本指針の最後に、（参考資料）として、先行事例の一部を紹介しています。この（参考資料）は、文部科学省ホームページでも閲覧でき、随時更新されます。

各自治体（教育委員会）や学校等で作成された方針やマニュアルは、他の自治体（教育委員会）や学校等にとっても参考となりますので、是非とも積極的に情報公開していただきますようお願いいたします。

# I チェック表、II 解説

## 1 食物アレルギー対応委員会

P5, 12

- 設置の趣旨・委員構成 12
- 給食対応の基本方針の決定 12
- 面談における確認事項 13
- 対応の決定と周知 13
- 事故等の情報共有と改善策の検討 14
- 委員会の年間計画 14

## 2 対応申請の確認から対応開始まで

P6, 15

- 対応申請の確認 15
- 対応開始前の面談の実施 15
- 面談調書・個別の取組プラン案の作成 15
- 個別の取組プランの決定と情報共有 16
- 教育委員会等における対応内容の把握 16
- 評価・見直し・個別指導 17

## 3 献立の作成と検討

P7, 18

- 献立作成における食物アレルギー対応の基本方針作成 18
- 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方 18
- 食品選定のための委員会との連携 21
- 実施献立の共有 22
- 問題への対応を報告する体制の整備 22

## 4-1 給食提供 体制づくり

P8, 23

- 食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有 23
- 調理器具、食材の管理 23
- 調理担当者の区別化 24
- 調理作業の区別化 24
- 確認作業の方法、タイミング 25
- 調理場における対応の評価 25

## 4-2 給食提供 調理作業

P9, 26

- 実施献立・調理手順等の確認 26
- 対応食の調理手順 27
- 調理済みの食品管理 28
- 適時チェック作業 29
- 実施における問題の報告 29
- 児童生徒や保護者との連携 29

## 5 教室での対応

P10, 30

- 給食の時間における配慮 30
- 食材・食物を扱う活動等 30
- 食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導 31
- 実施における問題の報告 31
- 緊急時対応の確認 31

# III 総論

P.32

# 学校給食における 食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、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」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<sup>※1</sup>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。
- 教育委員会等<sup>※2</sup>は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

# 1

## 食物アレルギー対応委員会

### 設置の趣旨・委員構成

学校長を委員長として、年度ごとに委員を決定します。

委員は、学校給食に関連する職種（養護教諭、学級担任、栄養教諭・学校栄養職員、調理員など）を幅広く集めて構成します。【p.12】

### 給食対応の基本方針の決定

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な方針を決定します。【p.12】

### 面談における確認事項

面談に関する具体的な方法（面談での確認項目、面談実務者と面談参加者、個別の取組プラン案作成担当者など）を決定します。【p.13】

### 対応の決定と周知

個別の取組プラン案をもとに学校給食における対応を決定します。

個別の取組プランを、教職員全員へ周知します。【p.13】

### 事故等の情報共有と改善策の検討

事故及びヒヤリハット等が発生したときは、すべての事例等の情報共有と、改善策等を検証します。【p.14】

### 委員会の年間計画

委員会におけるその他検討・確認事項（緊急時対応研修等）をまとめ、年間計画を作成します。【p.14】

## 2

# 対応申請の確認から対応開始まで

## 対応申請の確認

就学時健康診断、保護者会等で、学校におけるアレルギー対応及び学校給食における食物アレルギー対応の内容を説明するとともに、アレルギー対応を希望する保護者に「学校生活管理指導表」を必ず提出してもらいます。【p.15】

## 対応開始前の面談の実施

面談の日程等詳細は実務者が担い、面談は可能な限り食物アレルギー対応委員会委員が幅広く参加できるようにします。

また、実際の面談では、対応委員会で決定した項目を保護者から聴取します。【p.15】

## 面談調書・個別の取組プラン案の作成

面談の結果等をもとに、個別の取組プラン案を作成し、食物アレルギー対応委員会で討議します。【p.15】

## 個別の取組プランの決定と情報共有

委員会で個別の取組プランを決定し、その情報をすべての職員に周知・共有します。

保護者には内容の確認も含め、個別の取組プランを通知します。【p.16】

## 教育委員会等における対応内容の把握

教育委員会等は、学校における食物アレルギー対応に関する委員会を開催し、学校及び調理場からの報告を受け、対応内容を確認・把握し、必要な支援等を行います。【p.16】

## 評価・見直し・個別指導

定期的に対応の評価と見直しを行います。【p.17】

# 3

## 献立の作成と検討

### 献立作成における食物アレルギー対応の基本方針作成

教育委員会等は、献立作成委員会等と連携して、献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を作成し、定期的に見直します。【p.18】

### 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供します。そのためにも、安全性を最優先とします。また、安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかないか）を原則とします。【p.18】

### 食品選定のための委員会との連携

食品選定のための委員会等は、献立作成委員会等と連携して、食品の選定、物資選定方針等を見直しを行います。【p.21】

### 実施献立の共有

決定した献立は、食物アレルギー対応委員会で明確にした方法により、詳細な献立表とともに、栄養教諭・学校栄養職員と保護者等とで確認し、学校・調理場の関係職員と共有します。【p.22】

### 問題への対応を報告する体制の整備

学校や調理場で起きたすべての事故及びヒヤリハット事例について、食物アレルギー対応委員会と、教育委員会等に報告します。【p.22】



# 4-1

## 給食提供 体制づくり

### 食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有

食物アレルギー対応を行う児童生徒に関する情報を全調理員で共有します。また共有する方法や掲示場所等を事前に決定しておきます。【p.23】

### 調理器具、食材の管理

使用する調理器具、材料、調味料等の管理についてルールを決め混入を防止します。【p.23】

### 調理担当者の区別化

対応食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぎます。十分な人員がない場合にも、調理作業等を区別して行えるようにします。【p.24】

### 調理作業の区別化

調理作業場の区別化を検討します。専用の設備がない場合には、調理作業等を区別して行えるようにします。【p.24】

### 確認作業の方法、タイミング

調理作業工程の確認作業の方法やタイミングを決めておきます。【p.25】

### 調理場における対応の評価

調理場における対応限界を整理し、食物アレルギー対応委員会に問題提起します。委員会では、調理場の状況を踏まえ、対応方法を検討します。【p.25】

## 4-2

# 給食提供 調理作業

### 実施献立・調理手順等の確認

当日の実施献立の確認を行います。

緊急の変更事項や留意点に漏れないよう、作業前の必須確認項目を確認します。

[p.26]

### 対応食の調理手順

食材の検収を確実に行うとともに、調理作業の区別化を意識して作業を行うなど、混入を防止します。[p.27]

### 調理済みの食品管理

調理後に混入や取り違えが起きないように管理（明示、ふた、ラップなど）します。[p.28]

### 適時チェック作業

決められたチェック箇所、タイミングで確認を行います。[p.29]

### 実施における問題の報告

日常のヒヤリハットも含め、対応における問題点等を食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に施設ごとに対応方法の評価、検討を行います。[p.29]

### 児童生徒や保護者との連携

児童生徒の重症度や保護者の不安に応じて定期的に保護者と面談を行います。また児童生徒の給食への思いにも傾聴し、対応に生かせるように考えます。[p.29]

# 5

## 教室での対応

### 給食の時間における配慮

日々の給食の受け取り、内容確認、配膳、おかわり等のルールを決定します。  
対応食について、原材料がわかる統一した献立表で確認する方法や、対応食と普通食との違いを監督者、本人が確認するための具体的な方法等について取り決めます。

喫食中に誤食事故が起きない配慮をします。【p.30】

### 食材・食物を扱う活動

給食当番等、食材・食物に関わる活動について、個別の取組プランに基づき、監督者が確認します。【p.30】

### 食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導

食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食に関わるルールを、他の児童生徒へ説明し、理解を促します。【p.31】

### 実施における問題の報告

配膳、喫食時の問題点等は、ヒヤリハットも含めて食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に対応方法の評価、検討を行います。【p.31】

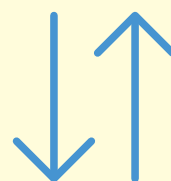
### 緊急時対応の確認

児童生徒が誤食、症状出現時の緊急時対応について職員間で共通認識のもと、具体的に確実に対応できる体制を整えておきます。【p.31】

# 給食における食物アレルギー対応に関する連携の流れ

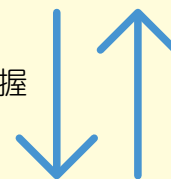
## 文部科学省

- ▶ 対応実施状況の調査、把握、フィードバック
- ▶ 事故及び重大なヒヤリハット等の把握



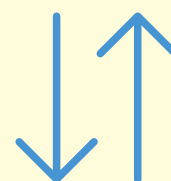
## 都道府県教育委員会

- ▶ ガイドラインに基づいた基本方針の策定と対応の徹底
- ▶ 対応実施状況の調査、把握、フィードバック
- ▶ 事故及びヒヤリハット事例の件数及び重大な事例の把握



## 市区町村教育委員会等

- ▶ 対応実施状況の調査、報告、フィードバック
- ▶ すべての事故及びヒヤリハット事例のまとめ、フィードバック
- ▶ マニュアル作成と問題点の検討



## 学校（調理場）

- ▶ 対応実施状況の報告
- ▶ すべての事故及びヒヤリハット事例の報告（随時）
- ▶ マニュアルの問題点などの報告

※市区町村教育委員会等

都道府県教育委員会（都道府県立学校）、政令指定都市を含む市区町村教育委員会、国立大学法人、学校法人等の学校設置者を含む

# Ⅱ 解説

## 1 食物アレルギー対応委員会

### 1 設置の趣旨・委員構成

校長を責任者とし、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を校内に設置します。委員会では、校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議、決定します。また校内危機管理体制を構築し、各関係機関と連携や具体的な対応訓練や校内外の研修を企画、実施、参加を促します。

#### 【委員構成例と主たる役割例】

◎委員長 校長（対応の総括責任者）

○委員

- ・副校長・教頭（校長補佐、指示伝達、外部対応）※校長不在時には代行
- ・教務主任・主幹教諭（教頭補佐、校内連絡、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）
- ・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）

※各委員は相互に緊密な情報交換並びに連携を図ります。

※必要に応じて、委員会に、共同調理場長、教育委員会の担当者、学校医、調理員の代表、関係保護者、主治医等を加えます。

### 2 給食対応の基本方針の決定（単独・共同・直営・委託等の実態に応じて）

学校給食に係る環境は、以下のような状況によりそれぞれに異なります。委員会では、市区町村教育委員会等の統一的な対応方針と個々の状況を踏まえ、給食対応の基本方針を決定し

ます。また学校給食における様々な取決め、ルール、マニュアル等の協議、決定を行います。

- ・調理場（単独又は共同調理場）
- ・調理方式（直営又は委託調理等）
- ・調理施設の状況（専用調理室や作業スペースの設置）
- ・人的配置状況
- ・対応を必要とする児童生徒数 等



### 3 面談における確認事項

- ・面談の日程や実務者、参加者を決定します。
- ・面談結果から個別の取組プラン案を作成する者を決定します。
- ・面談で聴取すべき項目を決定します。
- ・保護者に、教育委員会等や学校の基本方針と対応内容について説明し、理解を得ます。

#### ○面談の主な項目例

※面談は、学校生活管理指導表や事前に保護者から提出を受けた調査票等に記載された事項について補うとともに、学校の基本方針を理解してもらうための良好な関係を築く場にもなります。

##### 【聴取する事項】

- ・過去の食物アレルギー発症（アナフィラキシーを含む）情報
- ・家庭での対応状況
- ・当該児童生徒に対して学校生活において配慮すべき必要事項
- ・薬（エピペン<sup>®</sup>等）の持参希望の有無
- ・緊急時の対応連絡先・方法
- ・学級内の児童生徒並びに保護者へ当該児童生徒の食物アレルギー情報を提供することについての了解を得ること 等

##### 【情報提供する事項】

- ・給食提供の可否（完全提供・対応食提供・当日の献立による部分提供・弁当対応等）
- ・給食献立並びに詳細な食材情報の提供
- ・持参する弁当の学校での保管場所・方法（職員室内専用冷蔵庫等）
- ・薬（エピペン<sup>®</sup>等）を持参する場合の取扱い（保管場所と使用方法等）
- ・緊急時の対応 等

### 4 対応の決定と周知

- ・個別の取組プラン案をもとに、個々に給食対応の詳細を決定します。
- ・決定した個別の取組プランを全教職員間で共有できるように周知します。
- ・保護者に決定内容を伝え、了解を得ます。

## 5 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討

事故の把握と把握のためのシステムを構築します。

事故原因の究明をします。まず、関係者の聞き取りを行います。原因が判明したら、危機管理体制に基づいた確かな行動ができたかを検証し、防止策を協議・決定し、周知運用をします。

すべての事故及びヒヤリハットの事例について、市区町村教育委員会等へ報告します。

事故防止のために、

- 校内危機管理体制を構築します。
- 関係機関と連携を進めます。
- 全職員を対象に、対応訓練や校内外の研修を企画・実施します。

## 6 委員会の年間計画

学校行事等を踏まえ、食物アレルギー対応について、計画的に進めることが必要です。  
(参考例)

○市区町村教育委員会等とのかかわり ☆小学校関係 ★中学校関係 ・共通

月	実施内容	関連行事と 市区町村教育委員会等とのかかわり	
4	・ 個別の取組プランの決定と共有 ・ 給食運営実施について共通理解	○市区町村教育委員会等による方針の各学校への説明	学校給食実施状況把握
5	・ 食物アレルギー対応研修会（エピペン <sup>®</sup> 実技研修を含む） ○食物アレルギー対応の実態報告		
6		○市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会 (実態や事故の検証、方針やマニュアル等について検討)	
7	・ 1学期の学校給食実施結果		
8		○市区町村教育委員会等から、事故の検証や方針やマニュアルなどの検討結果を学校へ周知	
9	・ 2学期の学校給食対応		
10	☆次年度入学予定児童へのアレルギー調査 ★次年度入学予定生徒へのアレルギー調査と小中学校の情報交換	☆就学時健康診断（小学校）	
11	☆★食物アレルギーを有する児童生徒（在校生）と入学予定児童生徒へ学校生活管理指導表の提出を依頼		
12	★生徒の個別調査面談の実施 ・ 2学期の学校給食実施結果	★入学説明会（中学校）	
1	・ 3学期の学校給食対応		
2	☆入学予定児童の食物アレルギー対応 ☆児童の個別調査面談の実施 ☆保幼小連携・情報交換 ○市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会へ支援してほしいことを提案	☆入学説明会（小学校） ○市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会 (対応の判断に迷う児童生徒や、施設や調理員の数などについて支援内容を検討)	
3	○市区町村教育委員会等の支援の回答や児童生徒の個別調査に基づき個別面談の実施。個別の取組プラン案の作成・仮決定・共有 ・ 3学期・年度末の学校給食実施結果 ・ 次年度学校給食実施計画		

※年度途中の転入者には、その都度情報提供・収集し、必要に応じて個別対応を行う。

## 2

## 対応申請の確認から対応開始まで

## 1 対応申請の確認

## (ア) 申請時期

- a. 1年生（新入学時）
- b. 進級時
- c. 新規発症・診断及び転入時

## (イ) 食物アレルギー対応の説明と調査

- a. 1年生（新入学時）

就学時健康診断、保護者会等で、学校におけるアレルギー対応及び学校給食における食物アレルギー対応の内容を説明します。その上で、「アレルギー調査票」を配布し、アレルギーの有無とアレルギー対応の希望を把握するため調査します。

アレルギー対応を希望する保護者に「学校生活管理指導表」を必ず提出してもらいます。

- b. 進級時

前年度3学期に対応の継続又は取下げ申請の準備をします。

- c. 新規発症及び転入時

a. の1年生と同様の対応を迅速に行います。

## 2 対応開始前の面談の実施

対応開始前の個別面談を必ず行います。

面談は管理職及び実務者（栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、学級担任等）が必ず出席して行います。面談の日程調整はマニュアルに定められた者（養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員等）が担い、可能な限り関係職員が幅広く参加できるようにします。面談では、学校生活管理指導表の確認と食物アレルギー対応委員会で決定した項目を保護者から聴取します。

## 3 面談調書・個別の取組プラン案の作成

## (ア) 面談調書・個別の取組プラン案の作成

栄養教諭・学校栄養職員と養護教諭は、個別面談で得られた情報をまとめ、面談調書と個別の取組プラン案を作成します。

## (イ) 関係資料の作成

栄養教諭・学校栄養職員と養護教諭は、校長や教育委員会担当者及び調理場長と協力し、



学校及び調理場の実態（学校・調理場の環境、食数、職員数等）を考慮し、対応食を安全に提供可能かを検討した上で、食物アレルギー対応委員会へ提出する資料を作成します。

#### 【作成資料例】

栄養教諭・学校栄養職員：施設の整備状況、食数、職員等の体制

養護教諭：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、人数等）、学校の状況（職員体制・設備等）

### 4 調理場における対応の実施の決定

面談調書その他の資料に基づき、単独調理場では校長が、共同調理場の受配校では、校長からの依頼を受けた共同調理場長が、調理場における対応の実施を決定します。

### 5 個別の取組プランの決定と情報の共有

食物アレルギー対応委員会を開催し、面談調書その他の資料に基づき、対象となる児童生徒ごとに、個別の取組プランを検討・決定します。

校長は、その内容を全教職員に周知徹底します。あわせて、保護者へ対応内容を通知し、了解を得ます。

### 6 教育委員会等における対応内容の把握

教育委員会等は、学校における食物アレルギー対応に関する委員会を開催し、学校（単独調理場の場合）又は共同調理場からの報告を受け、内容を確認・把握し、環境の整備や指導・支援を行います。

また、医療機関、消防署等との連携を図ります。



## 7 対応の開始

学校給食における、食物アレルギー対応を開始します。

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、保護者とともに最終確認し、対応を開始します。

栄養教諭・学校栄養職員等は、具体的な作業手順を整理し、周知徹底を図り、混入や誤食のないよう万全の準備をします。

## 8 評価・見直し・個別指導

定期的に対応の評価と見直しを行います。

### (ア) 評価

学級担任は、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、喫食状況を調理場にフィードバックします。

栄養教諭・学校栄養職員等は、可能な限り対象児童生徒の学級を訪問して、実態把握や確認に努めます。

### (イ) 見直し

保護者が学校給食における対応を希望する場合は、基本的に、毎年、学校生活管理指導表の提出を求めます。

経過による症状の軽症化によっては、医師と相談しながら対応の見直しを検討します。

### (ウ) 個別指導・定期的な面談

保護者と児童生徒に対して個別指導を行い、学校以外の食生活の質の向上を促します。

必要に応じて定期的に面談を行います。定期的に面談をすることで、保護者と学校、給食調理場が適切な対応に向けて、良好なコミュニケーションを築いていきます。

面談では、児童生徒の給食での様子を伝え、家庭での除去状況や医療機関受診状況などの変化を聴取し、その後の対応に反映させます。また、その時点での課題や問題点の解決に向けて話し合います。

面談者は、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、学級担任などとし、管理職も積極的に参加することが期待されます。

# 3

## 献立の作成と検討

### 1 献立作成における食物アレルギー対応基本方針の作成

教育委員会等は献立作成委員会等と連携して、献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を作成し、定期的に見直します。

学校における食物アレルギー対応に関する委員会で決定した給食対応の基本方針及び市町村の献立作成の基本方針に基づき、安全な学校給食の提供を目的に、各学校や調理場の能力や環境（体制・人的環境・物理的環境）、児童生徒の食物アレルギーの実態を踏まえて作成します。

#### 【献立作成委員会等の委員構成例】

- 校長
- 共同調理場長
- 栄養教諭・学校栄養職員
- 給食主任
- 調理員
- 保護者
- その他必要な関係者

### 2 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供します。そのためにも、安全性を最優先とします。

また、安全性の確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とします。

使用する食物や弁当対応を考慮する対象も熟慮します。

#### 使用する頻度を検討する必要がある食物

(ア) 特に重篤度の高い原因食物：そば、落花生（ピーナッツ）

学校給食での提供を極力減らします。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とします。

(イ) 特に発症数の多い原因食物：卵・乳・小麦・えび、かに

次のように提供方法等を工夫します。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とします。

- ・できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮します。同じ原因食物の使用は最小限とし、対応を単純化します。

- ・ 同一原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食物が使用されない日を作るなど考慮します。
- ・ 加工食品は、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮します。例：練り製品、畜肉製品

(ウ) その他、対応申請のあった食物  
児童生徒の実態に応じて、対応を検討します。

**調味料・だし・添加物**

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はありません。

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮します。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

名称：肉だんご  
原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

**【小麦の例】**

このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。



## 調理等の工夫（例）

栄養教諭・学校栄養職員等は、献立を作成する際は、原因食物の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように、作業工程表や作業動線図で確認します。

（ア）原因食物を使用しない調理方法にします。

例：唐揚げ、かき揚げ、フライの衣等で、小麦粉のかわりに米粉やじゃがいもでんぷんを使用する

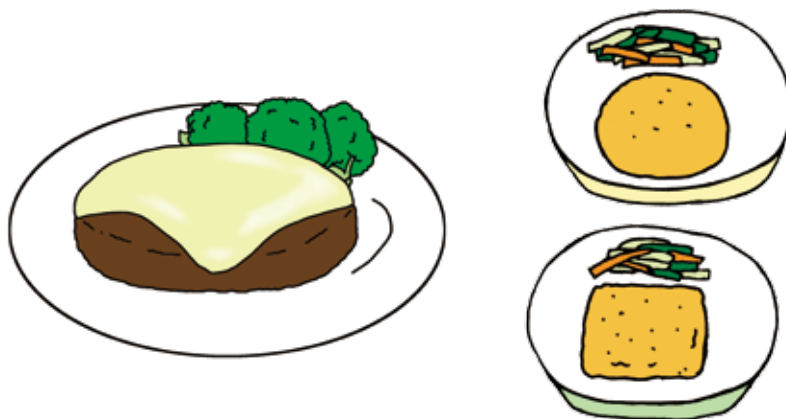
かき揚げや、フライの衣等に卵を使用しない

（イ）原因食物が料理に使用されていることが一目でわかるようにします。

例：ハンバーグにチーズを練り込むのではなく、上にのせる

（ウ）原因食物が入っている料理と、除去した料理で形を変えてわかりやすくします。

この際、対応が必要な児童生徒だけを対象とするのではなく、セレクト給食にする等の献立の工夫をすると良いでしょう。



## 料理名・使用食品の明確化

安全な給食提供のために献立表や料理名を工夫します。

献立表の作成にあたっては、複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れのないようにします。

（ア）献立表

- 料理ごとに使用している原材料が詳細にわかる献立表を作成し、学校関係者、調理場関係者、保護者等を含む関係者全員で同一のものを共有します。
- 加工食品に原因食物が使用されている場合は、それを明記し、必要に応じて詳細な原材料が確認できるようにします。

（イ）料理名

- 原因食物が使用されていることが明確な料理名とします。

例：かにと卵のスープ、大豆のかみかみ揚げ、えび入りはんぺん

### 弁当対応の考慮対象

以下の（ア）（イ）に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

（ア）極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- a) 調味料・だし・添加物の除去が必要
- b) 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある

（注意喚起例）

○同一工場、製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では○○（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」

○原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを補食していることによるもの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

- c) 多品目の食物除去が必要
- d) 食器や調理器具の共用ができない
- e) 油の共用ができない
- f) その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

（イ）施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

※単にエピペン<sup>®</sup>所持であるとか、アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応にする必要はありません。

※a)～f)に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望まれます。



### 3 食品選定のための委員会との連携

物資選定委員会等食品選定のための委員会は、献立作成委員会等で決定した原因食物の使用における方針に基づいて、食材の選定及び調達を行います。

食品の選定での連携を図るとともに、物資選定方針等の見直しにおいても、連携がとれるようにしておきます。

## ○ヒヤリハット事例

### 【原因食品の使用方針が共通理解されていなかった事例】

「畜肉製品については、特に発症数が多い原因食物である卵・乳が添加物として使用されていないものを選定する。」という原因食品の使用における方針が、物資選定委員会に連絡されていなかったため、決定した食品には、卵たんぱくとカゼインNaが使われていた。

⇒ 献立表の作成のために原材料表を受け取った際に気付いたため、事故は未然に防げた。

## 4 実施献立の共有

決定した献立は、詳細な献立表とともに、栄養教諭・学校栄養職員と保護者（及び児童生徒）とで確認し、学校・調理場の関係職員と共有します。共有の方法は、食物アレルギー対応委員会で明確にしておきます。

### 献立変更時の対応方法の決定

献立の変更は、やむを得ない場合のみとし、児童生徒、保護者及び関係者全員が情報を共有できるよう、食物アレルギー対応委員会で対応方法を決定し、マニュアルや個別の取組プラン等に記載します。

### 【検討内容】

連絡方法や、保護者や主治医と連絡がとれなかった際の対応等

### 【献立変更の可能性】

自然災害や天候不順等、納品された食品が発注と異なっていた場合など

## 5 問題への対応を報告する体制の整備

学校や調理場で起きたすべての事故及びヒヤリハット事例は、食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に施設ごとに対応方法の評価、検討を行います

すべての事例は、市区町村教育委員会等にも報告します。



## 4-1

## 給食提供、体制づくり

## 1 食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有

## 単独調理場方式

市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会の基本方針をもとに、校内の対応委員会で個別の取組プランを作成します。管理職は、全教職員へ対応を周知徹底し、共通理解を図ります。また共有する方法や掲示場所等を事前に決定しておきます。特に栄養教諭・学校栄養職員、調理員に対応の徹底を指示します。

保護者へも対応内容を通知し、個別の取組プランについて説明し、書面で了解を得ます。保護者とは毎月、詳細な献立表等で対応内容の具体的な確認、調整を行い、書面で了解を得ます。

詳細な献立表等がチェック表になるような、一貫した表にするなどの工夫をすることも必要です。

## 共同調理場方式

管理職は、共同調理場長へ個別の取組プランを示し、共通理解を図ります。共同調理場長は栄養教諭・学校栄養職員、調理員に単独調理場方式に準じた対応の徹底を具体的に指示します。

## 2 調理器具、食材の管理

食物アレルギー対応に使用する調理器具、食材等の管理についてルールを定め、混入を防ぎます。

## 調理器具

- 対応食専用の調理器具や食器具類を使用することが望ましいです。その場合は、一般の調理器具や食器具類と区別して保管します。
- 共同調理場方式では配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置くスペースを確保することが望ましいです。

## 食材

- 物資選定委員会等で決定された安全なものを使用します。
- 対応用食材は、他の食材と区別して保管します。



### 3 調理担当者の区別化

対応食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぎます。調理員が十分な数を配置できない場合でも、調理作業等を区分して行えるように配慮します。

作業工程表を作成し、いつ、だれが、何に気をつけて作業をするかを確認します（作成に当たってのポイントは、4-2 **1** 参照）。

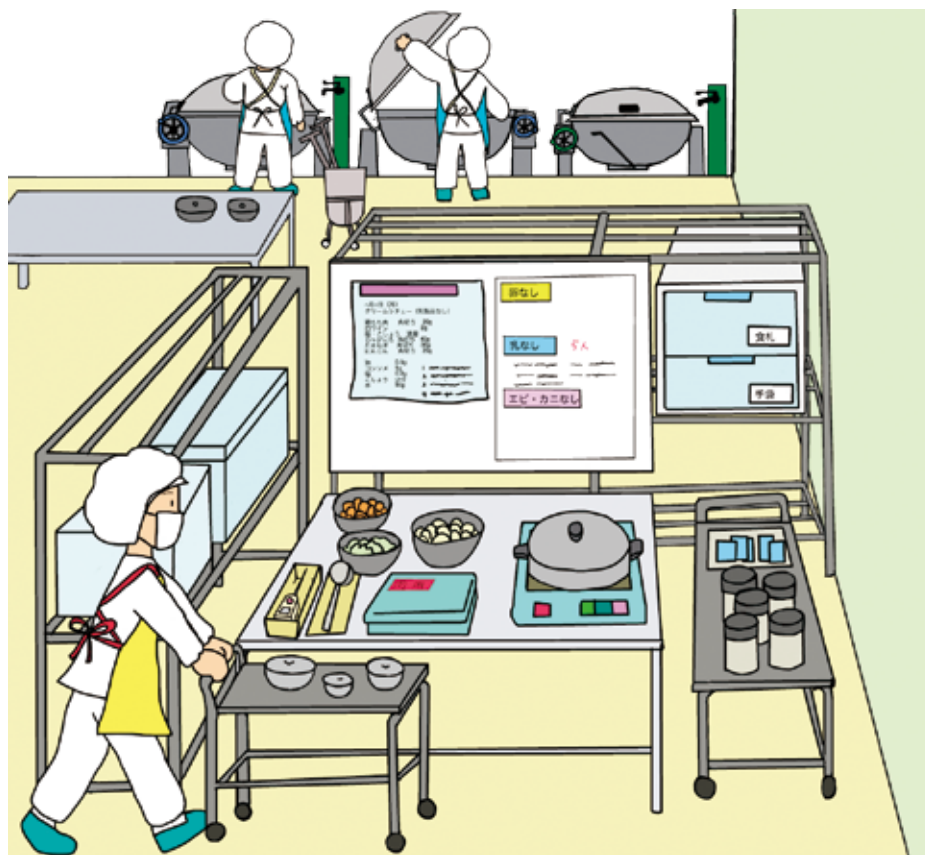
対応食担当者は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化をして作業をすると良いでしょう。

### 4 調理作業の区別化

対応食を調理する作業を区別化することが望まれます。

対応のための作業動線図を作成し、事故予防につなげます（作成に当たってのポイントは、4-2 **1** 参照）。

また、調理している途中で対応食用に取り分ける等の作業（釜での調理中、卵を入れる前に取り分ける等）の場合でも、混入を防ぐため、作業動線図を活用するなどにより、作業を区別化します。



- (イメージ)
- ・専用室がない場合に、作業区域は区分されたスペースを設置
  - ・当日の対応や対応者についてホワイトボードに記載
  - ・調理器具や食器等を分ける
  - ・作業担当者のエプロン等を色分け

## 5 確認作業の方法、タイミング

あらかじめ、確認作業の方法（確認者、ダブルチェック、声出し指差し確認など）やタイミングを決めておきます。

確認するためのチェック表を作成します。

(ア) 調理員：検収時・調理時・配食時にチェック表に記入します。

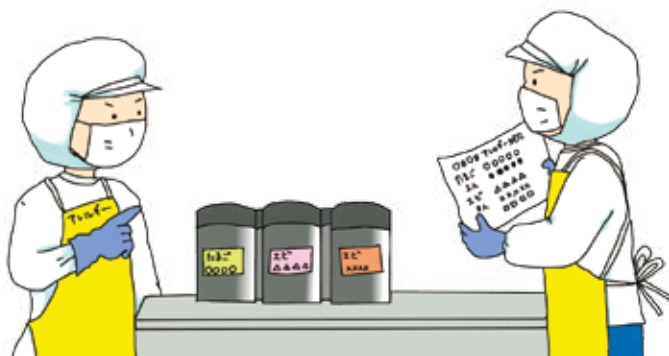
(イ) 配送員（・配膳員）等：配送時等にチェック表に記入します。調理員・担任と単一のチェック表にすることが望めます。

(ウ) 担任：受取時・給食中・その後の観察をチェック表に記入します。

## 6 調理場における対応の評価

調理場における対応できる限界（人員及び施設設備等）を整理し、市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会に問題提起します。

市区町村教育委員会等では、調理場の状況を踏まえ、対応方法の充実を図ります。



## 4-2

# 給食提供、調理作業

### 1 実施献立・調理手順等の確認

前日あるいは当日の朝、栄養教諭・学校栄養職員と調理にかかわる全員でアレルギー対応作業も明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を参照しながら、綿密な打合せを行います。

なお、調理指示書、作業工程表、作業動線図は普通食用のものと対応食用のものとを別に作るのではなく、1枚で普通食・対応食に係る作業が確認できるようにします。

#### 【確認項目】

- 対応が必要な児童生徒及び出欠状況
- 除去、代替する食品と献立
- 調理の担当者
- 調理の手順
- 使用する器具
- 取り分けるときは、そのタイミング



#### ○作業工程表作成のポイント

- 必ず事前に作成する。
- 調理員と綿密な打合せを行い共通理解を図る。
- 普通食の作業工程表の中に対応食の作業工程についても明記する。
- いつ、どこで、誰が、何に気をつけて（混入・誤配等）作業するか明記する。
- 途中で取り分ける料理についても明記する。

#### ○作業動線図作成のポイント

- 必ず事前に作成する
- 普通食の作業動線図の中に対応食の作業動線についても明記する。
- 対応食の食材は、普通食の動線と分けてわかるように明記する。
- 対応食を調理する場所を明記する。
- 混入が心配される場所について明記し、注意を促す。

## 2 対応食の調理手順

### (ア) 検収

複数の検収担当者が、使用する食材や調味料を複数で確認し、記録します。

共同調理場方式等で、食物が受配校に納入業者から直接納入される場合についても、各学校ごとに検収責任者をあらかじめ決め、確実に検収します。

#### 【確認項目】

- 納品された食材が発注した食材であるか確実に検収します。
- 加工食品等は業者から取り寄せた詳細な原料配合表と同じ食品か確認します。

#### ○ヒヤリハット事例（思いがけないものにアレルギーが入っていた事例）

棒棒鶏（バンバンジー）ドレッシングにピーナッツペーストが入っていた。気付かずに出そうとしたら配食していた調理員が裏面を見て気付いた。

⇒ 加工食品は必ず事前に原材料表をもらって確認（原材料の変更はないか。違う食品でないか等）

### (イ) 調理作業

- 対応食担当者は、他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして作業を行います。
- 調理員は調理指示書、作業工程表や作業動線図に基づいて作業します。調理作業中は区別化を意識して作業を行います。
- 混入を防ぐため、区画された部屋や専用スペースにおいて調理をします。
- 普通食と一緒に調理し、原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認してから取り分けます。
- 事前に決められた確認箇所で、事前に決められた方法（ダブルチェック、声出し指差し等）での確認を徹底します。日々の流れ作業にならないように配慮し、安全確保に努めます。
- 普通食と同様、温度管理、保存食の採取、検食を行います。

#### ○ヒヤリハット事例（除去食を作り忘れた事例）

- 卵を入れる前に対応食分を取り分けるのを忘れて給食を仕上げてしまった。
  - 普通食から野菜等の食材を取り分けて対応食を作るつもりが取り分けるのを忘れて普通食に全部使ってしまった。
- ⇒ 普通食・対応食双方の作業を1枚の調理指示書等に明記し、綿密な打合せを行い、確認をきちんとする。担当者を決める。

### 3 調理済みの食品管理

#### (ア) アレルギー原因食物の混入の防止

調理後にアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理します。

- 材料表、調理指示書をもとに誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックします。
- 対応食の個人容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱容器を使用することが望まれます。また、トレイの色を変えて用意するなど誤配、誤食のないようにします。
- 学校名・学年・組・児童生徒名・献立名と除去等の内容を記載したカード等をつけて誤配を防ぐ工夫をします。



#### (イ) 配送、配膳

##### 単独調理場方式

- 配膳は複数の人でダブルチェックします。

##### 共同調理場方式

- わかりやすい表示を心がけ、配送先を間違えない工夫をします。
- コンテナに入れる際は、複数の調理員等でダブルチェックします。
- 受配校との連携を密にして、受け取りの確認を誰がするか等を事前に決めておきます。

#### ○ヒヤリハット事例

- 学年が変わっていたのに対応食を旧クラスに入れてしまった。  
⇒ 4月は特に注意が必要
- 12時40分を過ぎても食物アレルギーを有する児童が対応食を調理場に取りに来なかった。教室に確認したところ、普通食が配膳されていた。  
⇒ 事前に担任に除去カードを渡し、きちんと対応食が配膳されているか確認する。
- 対応食をコンテナの中に入れたが、他のクラスが間違えて取り、他の児童が食べてしまった。  
⇒ わかりやすい表示と教職員が受け取りの確認を行う。

## 4 適時チェック作業

決められたチェック箇所、タイミングで、決められた方法（ダブルチェック、指差し声出し等）で確認し、記録に残します。

## 5 実施における問題の報告

事故及びヒヤリハットも含めて、すべての問題点を食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に施設ごと対応方法の評価、検討を行います。

(ア) 調理員

調理作業中におきた事故及びヒヤリハットを含めて、すべての問題点を報告します。

(イ) 担任

喫食や食べ残しの状況や事故及びヒヤリハットを含めて、すべての問題点を報告します。

(ウ) 栄養教諭・学校栄養職員

対応を必要とする児童生徒の学級を訪問して実態把握や個別指導に努めます。

(エ) 食物アレルギー対応委員会

問題点の検討及び見直しを行います。

## 6 児童生徒や保護者との連携

食物アレルギーを有する児童生徒の重症度や保護者の不安に応じて、定期的又は適時に保護者と面談を行い情報共有・連絡強化を図ります。

児童生徒の給食への思いにも耳を傾け、対応に生かせるようにします。

# 5

## 教室での対応

### 1 給食の時間における配慮

誤食防止の目的で、以下の項目等を取り決めます。

特に、アレルギー対応食について、原材料がわかる統一した献立表で確認する方法や、対応食と一般献立との違いを監督者、本人が確認する方法を具体的に決めます。

また日々の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意します。給食の時間中に誤食事故等が起きないようにルールを決める等の配慮をします。

- ◆ 献立内容の確認
- ◆ 給食当番の役割確認
- ◆ 配膳時の注意
- ◆ おかわり等を含む喫食時の注意
- ◆ 片付け時の注意
- ◆ その他交流給食などの注意 等

### 2 食材・食物を扱う活動等

食材・食物を扱う活動等について、個別の取組プランに基づき監督者が確認します。

#### (ア) 食物、食材を扱う授業、活動

- 食物の調理、摂取を伴う授業等の配慮
- 微量の摂取、接触により発症する児童生徒に対する配慮



#### (イ) 体育、部活動等運動を伴う活動

食物依存性運動誘発アナフィラキシーへの配慮



#### (ウ) 宿泊を伴う校外学習

- 食事などの配慮
- 緊急時の配慮

#### (エ) その他授業以外の課外活動等祭りやイベントなど様々な活動における配慮

なお、詳細については、(公財)日本学校保健会が作成している「学校におけるアレルギー疾患対応資料」を参照してください。(次ページ参照)

### 3 食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導

#### (ア) 学級での指導

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います。

#### 【学級での指導事項例】

- 食物アレルギーについての基本的な理解
- 食事を安全に楽しむために 等



#### (イ) 個別指導

食物アレルギーを有する児童生徒とその保護者に対し、必要に応じて個別指導を実施します。

#### 【個別指導例】

- 自分で判断できる能力の育成
- 栄養摂取における家庭での留意点 等

### 4 実施における問題の報告

配膳、喫食時の問題点等は、事故及びヒヤリハットも含めてすべて食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に対応方法の評価、検討及び必要に応じて見直しを行います。

### 5 緊急時対応の確認

児童生徒が誤食、症状出現時の緊急時対応について、職員間で共通認識の下、具体的・確実に対応できる体制を整えておきます。

なお、詳細については、(公財)日本学校保健会が作成している「学校におけるアレルギー疾患対応資料」を参照してください。

#### 【参考】(公財)日本学校保健会

「学校におけるアレルギー疾患対応資料」

<http://www.gakkohoken.jp/>  
(ポータルサイト「学校保健」内)



「学校におけるアレルギー疾患対応資料」内の研修資料



# Ⅲ

# 総論

## 1

## 学校給食における 食物アレルギー対応の考え方

(目標) アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができる

- (原則)
- 食物アレルギーを有する児童生徒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」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。
  - 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

### 1 食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する

**ポイント** 児童生徒が学校生活を安全にかつ楽しんで過ごせるために

- 安心・安全な給食の提供
- 食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った対応
- すべての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する

食物アレルギーを有する児童生徒であっても、他の児童生徒と同じように給食時間や学校生活を過ごせるようにします。

学校給食の提供にあたっては、安全・安心の確保に努めることが最優先です。そのためには、食物アレルギー児童生徒の視点に立って対応するとともに、食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、リスク管理や緊急対応などを行うことが求められます。

## 2 組織で対応し、学校全体で取り組む

### ポイント 適切な食物アレルギー対応ができる土台を作る

- 組織の整備
- 各教職員の役割を明確にして、当事者意識を高める
- 校内の食物アレルギーに関する調整、管理、決定等を行う

学校給食の食物アレルギー対応は、個人の努力や良心に任されるものではなく、組織で対応するものです。学校長は食物アレルギー対応委員会を組織し、自ら委員長となります。委員会では、ガイドラインに基づき、校内における食物アレルギーの様々な調整、連携、管理、決定、周知を行います。

なお、食物アレルギーは既往症のある児童生徒のみが発症するとは限らず、学校給食で初めて食した物に反応する事例も少なからずあります。また、転校等で新たに食物アレルギーを有する児童生徒が転入してくることもあります。このため、現在食物アレルギーを有する児童生徒がいない学校にあっても体制整備を行う必要があります。



### 3 学校生活管理指導表とガイドラインに基づいた対応

#### ポイント 効率的で適切な給食提供のために

- ガイドラインによる対応を基本とする
- 学校生活管理指導表の提出を必須とし、対象者を限定する
- 対象者を限定することで、安全・安心な給食を実現する

学校におけるアレルギー対応は、(公財)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」による対応を基本とします。学校での対応を求める児童生徒については、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)の提出を必ず求めます。これを必須とすることで、対応の必要な児童生徒が限定され、効率的で適切な対応を実現します。



学校生活管理指導表

(公財)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」  
<http://www.gakkohoken.jp/modules/books/index.php?ct=photo&p=51>

### 4 連携(保護者、学校間、主治医、医師会、消防機関)

#### ポイント 安全な給食環境の実現のために

- 保護者からの情報収集と相互理解・情報共有を図る
- 学校生活管理指導表運用のため、主治医・医師会との連携が必要
- 緊急時対応に備え、消防機関と連携が重要
- 進学・転学等の場合にも学校間で情報共有を図り、リスクを減らす

安全な給食環境を実現するために、

- 保護者：個別面談で家庭における食生活の状況など詳細な情報を収集し、具体的な対応内容について十分に相互理解を図ることが必要です。
- 主治医・医師会：学校生活管理指導表の提出は必須であり、主治医の的確な診断や指示、指導等が必要です。これを実現するために、医師会との連携が必要です。
- 消防機関：緊急時の対応に備え、消防機関に情報共有等(エピペン<sup>®</sup>所持者等)の連携を推進することも重要です。

- 学校間：進学や転学等の場合にも、アレルギーを有する児童生徒に関する情報（配慮事項等を含む）を、先方の学校と共有します。

## 5 完全除去対応が基本

### ポイント 誤食・誤配を防止するために

- 対応する児童生徒を減らす
- 対応する食品数を減らす
- 複雑・過剰な対応をしない

学校給食における食物アレルギー対応で、最優先すべきことは“安全性”です。“安全性”を確保するためには、給食調理や作業の単純化等の軽減が必須です。

このため、学校生活管理指導表により対応者や対応食品を精選し、必要最小限の除去とします。

また、個別対応はせず、事故防止の観点から原因食物の完全除去対応（二者択一）をすることを基本とします。

学校給食において、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等については、基本的に除去する必要はありません。（第II章3②）

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

## 6 給食対応の基礎用語

### 対応レベル

#### レベル1（詳細な献立表対応）

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。

詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。

#### レベル2（弁当対応）

##### 一部弁当対応

除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。

##### 完全弁当対応

食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。

#### レベル3（除去食対応）

広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。

【例】 飲用牛乳や単品の果物を提供しない 等

本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。

【例】 かき玉汁に卵を入れない 等

#### レベル4（代替食対応）

広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

#### ▶ 誤食

- アレルギーの原因となる食品を誤って食べること。

#### ▶ 誤配

- 調理や配膳、配送の過程でアレルギーの原因となる食材が入っている食品が誤って配膳されること。

#### ▶ 必要最小限の除去：※学校では完全除去が基本

- 食べると症状がでる食物だけを最小限に除去すること。

## 学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方

### 1. 最優先は“安全性”

学校給食で最優先されるべきは、“安全性”である。従来の、栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

### 2. 二者択一の給食提供

“安全性”確保のために、従来の多段階の除去食や代替食提供は行わず、**原因食物を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とすることが望ましい**。二者択一とは、牛乳アレルギーを例に以下のように説明される。

従来の多段階対応では、1) 完全除去、2) 少量可、3) 加工食品可、4) 牛乳を利用した料理可、5) 飲用牛乳のみ停止など様々なレベルがあった。これに個々に対応すると、業務は複雑・煩雑となり、負担が増えるばかりか、事故の温床にもなる。このため、二者択一、つまり**完全除去か、他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する**、どちらかで対応をする。多段階対応はしない。

### 3. 二者択一した上での給食提供

対応を二者択一した上で提供する給食には、代替食と除去食がある。本来の学校給食における食物アレルギー対応の理想的な提供方法は代替食である。しかし代替食は、除去食よりもきめ細かな対応が必要になるため、安全性が担保できないときは除去食対応を選択する。

- ①除去食の場合、完全除去した献立に代替はしない。このためそれが中心献立・食材だった場合、給食として成立しないため、一部弁当対応となる。
- ②代替食の場合、完全除去した献立に代替する献立・食材を加える。ただしアレルギー対応献立はできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しない。**最小限の代替食を「提供するかしないかの二者択一」とするとよい**。

### 4. 二者択一で除去食対応としたときの問題点や疑問点

- ①給食を食べられなくなる児童生徒がいる  
これまで一定レベル以上の給食を安全に食べられていた児童生徒が、完全除去対応となるため、対応の後退を問題にされる可能性がある。  
➔個人で考えれば、一部児童生徒で二者択一が対応の後退に映るが、この方針は学校給食における食物アレルギー対応全体の安全性向上という目的がある。こうした説明を保護者に丁寧に実施し理解を得る。
- ②調味料の使用や微量混入まで完全除去管理になると、かえって現場の負担になる。  
➔多くの患者は、前述したように調味料の使用や微量混入では症状が誘発されないと考えられる。このためそのレベルで管理が必要な場合、対象は重症患者といえ、安全性の確保が難しければ学校給食で対応することは勧められない。この場合、弁当対応を考慮すべきである。

### 5. 弁当対応の際の留意点

弁当対応を行う場合、保護者とのコミュニケーションを密に図ることが重要である。学級での指導状況や食物アレルギーを有する児童生徒の意向等を十分に考慮した上で、具体的な対応を決定していく。その際、双方にとって過度な負担とならないように配慮するとともに、状況に応じて適宜対応を見直していくことも必要であろう。

## 2

# 都道府県教育委員会が 取るべき対応

## 1 食物アレルギー対応基本方針の策定

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の時間を楽しんで過ごせることを目指すことが重要です。

また、「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、調理場の能力や環境に応じて、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給食の提供を推進する」という考え方をもつ必要があります。

このため、市区町村教育委員会等のガイドラインの活用状況、各学校や各調理場の能力や環境についての状況を把握し、事故等防止の視点に立った食物アレルギー対応基本方針の策定及び運用を支援することが求められます。

## 2 学校における食物アレルギー対応に関する委員会の設置

適切な対応推進のために、都道府県教育委員会内に関連する委員会を設置し、以下の点などに関して活動します。

- (ア) 市区町村や学校単位で連携しにくい機関（医師会、消防機関等）との広域的な対応の取りまとめや支援を行います。
- (イ) 関係者の定期的な協議の場を設け、連携体制の構築等に努めます。
- (ウ) 学校等で行う各研修会等への支援を行います（下 **3** 参照）。
- (エ) 市区町村の食物アレルギー対応状況を把握し、必要に応じて指導及び支援を個別に行います。
- (オ) すべての事故及びヒヤリハット事例について情報を集約し、改善策とともに所管内に周知を図り、事故防止に努めることも重要です。

## 3 研修会の実施・支援

研修会等については、一定の質を確保しつつ、全教職員（管理職、教諭、養護教諭、栄養教諭、調理員、その他給食関係者など）が学ぶ機会をもつことが大事です。特にエピペン<sup>®</sup>の扱いは、各機関ごとに取り組むことが重要です。

また研修会が定期的に行えるように、管理職研修、10年経験者研修、初任者研修や危機管理研修等に位置付けるなどの工夫や学校単位での研修が実施できるように、講師派遣等の窓口機能を担う等の支援も必要です。

## 3

## 市区町村教育委員会等が 取るべき対応

### 1 学校における食物アレルギー対応に関する委員会の設置と基本方針の策定

ガイドラインや学校生活管理指導表の活用推進とともに、管内の学校や調理場等の施設設備や人員配置を踏まえ、具体的な対応について、医療機関との連携のもと、学校における食物アレルギー対応に関する委員会を組織し、一定の方針を示し、学校を支援することが必要です。

なお、基本方針の策定に当たっては、都道府県教育委員会の策定する方針を踏まえるとともに、具体の取組を進めていくに際しても、都道府県教育委員会と十分に連携しながら進めていくことが重要です。

### 2 医療機関（医師会）及び消防機関との連携体制

都道府県教育委員会の支援のもと、医療機関や医師会、消防機関等との連携の主体となり連携を図ります。

関係機関とガイドラインや学校生活管理指導表の運用について共通理解を図り、定期的に協議の場を設け、校医や主治医の指導助言を受けます。また緊急時対応充実のため、エピペン<sup>®</sup>を保持等している児童生徒の情報を、教育委員会等の単位で把握し、消防機関と連携を図ります。

### 3 研修会の実施及び研修機会の確保

研修会は、一定の質を保ちつつ、教育委員会等の職員や全教職員が継続的に学ぶ機会を持つことが大事です。

また校内研修の実施を進め、研修の受講機会や時間確保について、管理者に働きかけることも必要です。

特にエピペン<sup>®</sup>の取扱い等、実践的演習を取り入れた研修が勧められます。

### 4 食物アレルギー対応の充実のための環境整備及び支援

原因食物の混入防止対策の一環として、適切な調理場の施設設備（アレルギー専用調理室や専用調理コーナー、スペースの確保）及び調理機器・器具等の整備、必要な人員の配置等が求められます。

また、特に共同調理場においては、対応を行う各受配校と密接に連携し、安全・安心な給



食提供のために必要な措置を講じることはもちろん、栄養教諭等が各校において十分に職責を果たせるような配慮をすることも必要です。

## 5 すべての事故及びヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック

各学校に対し、すべての事故及びヒヤリハット事例について、その詳細と改善策の報告を求めます。集約した情報は学校へフィードバックし、所管内で共有することで、事故防止の徹底に努めます。

さらに、事故及びヒヤリハットの件数及び重大な事故事例は、都道府県教育委員会に報告し、これら情報の共有を図ります。

## 6 専門的に相談できる体制の構築

保護者に対して、専門医療機関や、食物アレルギー対応に関する情報を提供します。必要に応じて不安を解消するケアを行うことや除去食で不足する栄養するなど、家庭で適切な生活が送れるように、サポートすることも重要です。

## 7 教育委員会等や学校の管理下でない場所（学童保育等）での対応

教育委員会等や学校の管理下でない場所（学童保育等）においても、食物アレルギー対応が必要なことがあります。これらの関係者に対しても、必要に応じて関係機関と協議し、研修会への参加や、保護者の同意を得て食物アレルギーを有する児童生徒に関する情報の共有など、適宜対応することが望めます。



## 4

## 学校が取るべき対応

## 1 食物アレルギー対応に関する基本方針策定

食物アレルギーを有する児童生徒においても、他の児童生徒と一緒に学校給食を食べることが前提です。そして学校給食が原因でアレルギー症状を発症させないため、調理場の能力や環境に応じ、食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った対応給食を実施します。このために市区町村教育委員会等の方針に基づき、学校が個別に基本方針を策定することが重要です。

## 2 組織で対応し、学校全体で取り組む

学校における食物アレルギー対応は組織（食物アレルギー対応委員会等）で検討され、学校全体で取り組む必要があります。それぞれの職種に応じた役割を担い、日々の給食提供と事故防止、及び事故時の対応に精通しておきます。

以下に職種別の役割例や組織で検討、対応すべきことを例示します。

なお、食物アレルギー対応委員会等には、必要に応じて、共同調理場長、教育委員会の担当者、学校医、調理員の代表、関係保護者、主治医等を加えます。



### 3 教職員の役割例

校長等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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、市区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。</li> <li>・食物アレルギー対応委員会を設置する。</li> <li>・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。</li> <li>・関係教職員と協議し、対応を決定する。</li> </ul>
保健主事	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギー対応委員会を開催する。</li> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。</li> </ul>
教職員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プランを情報共有する。</li> <li>・緊急措置方法等について共通理解を図る。</li> <li>・学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒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。</li> </ul>
学級担任	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。</li> <li>・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。</li> <li>・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。</li> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案する。</li> <li>・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。</li> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全教職員間で連携を図る。</li> <li>・主治医、学校医、医療機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。</li> </ul>
栄養教諭及び学校栄養職員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン等を立案する。</li> <li>・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。</li> <li>・安全な給食提供環境を構築する。</li> <li>・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。</li> </ul>
調理員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>

## 4 対応環境やマニュアルの整備

安全なアレルギー対応食を提供するための環境整備を行い、マニュアルを作成します。マニュアルには、各学校における基本方針、誤食・誤配を防止するためのルール（調理場での調理、受配時の場所・方法、教室での対応等）を作成・整備し、記載することが必要です。

共同調理場方式の場合は、必要に応じて他の受配校等とも十分に連携してマニュアルを作成することが必要です。

## 5 緊急時対応体制の整備と確保

緊急時に円滑な対応ができるように、学校や調理場の状況を踏まえた上で、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ことが必要です。

## 6 教職員への啓発と役割分担

緊急時の適切な対応ができるように、各教職員の役割を明確にし、各教員がそれを理解し習熟していなければなりません。そのための方策（研修やシミュレーション）を考え、実践します。担当者が不在の場合でも、他の教職員が対応できるようにしておきます。

## 7 保護者・学校間の連携

安全な給食環境を実現するために、保護者とや学校間での連携も必要不可欠です。

保護者とは、個別面談で家庭における食生活の状況など詳細な情報を収集し、具体的な対応内容について十分に相互理解を図るなど連携が必要です。

また、学校間では、進学や転学等の場合にも、食物アレルギーを有する児童生徒に関する情報（配慮事項等を含む）を、進学先や転校先の学校と共有します。これにより、転校当初のリスクを可能な限り減らすことができます。



「学校におけるアレルギー疾患対応資料」内の研修資料

## 8 研修会の実施

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、エピペン<sup>®</sup>を正しく扱えるように実践的な研修を定期的の実施します。

なお研修を行うに当たっては、(公財)日本学校保健会が作成した「学校におけるアレルギー疾患対応資料」などを活用することが考えられます。

【参考】(公財)日本学校保健会「学校におけるアレルギー疾患対応資料」

<http://www.gakkohoken.jp/> (ポータルサイト「学校保健」内)



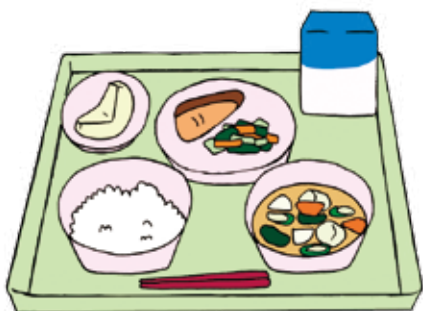
「学校におけるアレルギー疾患対応資料」内の研修資料

ガイドライン要約版



## 9 すべての事故及びヒヤリハット事例の報告

すべての事故及びヒヤリハット事例は、状況や問題となった原因、改善方法について管理職に報告します。学校内や調理場内でそれらの情報を共有し、食物アレルギー対応委員会において検証し、対策を検討し、事故防止の徹底に努めることが重要です。また校長は、市区町村教育委員会等に報告します。



## 5

## 調理場が取るべき対応

## 1 給食対応のための環境整備

安全な給食が提供できるように、混入防止のための献立内容の工夫や施設設備の充実、ヒューマンエラーを防止するための人員の配置など検討する必要があります。

そのために、調理場の施設設備や調理員の人員、知識及び技術などを把握し、市区町村の食物アレルギー対応基本方針に基づいて、問題点があれば、食物アレルギー対応委員会等へ提起し、十分検討してもらうことが必要です。整備が必要な場合は設置者へ申し出ます。

## 2 調理員の啓発のための研修と自覚喚起

調理員が安全な対応食を提供できるように、研修会等を実施することが重要です。また混入や誤配膳防止のために行うべきことを、マニュアル等で共通理解を図るとともに、日々確認作業を怠らず、定期的にシミュレーションを行うなどの検討も必要です。

## 3 学校との連携

調理場と学校の連携は、食物アレルギー対応を進めていく上で必要不可欠であることは言うまでもありません。

特に共同調理場においては、対応を行う各受配校と密接に連携し、安全・安心な給食提供のために必要な措置を講じることはもちろん、栄養教諭・学校栄養職員等が各校において十分に職責を果たせるような配慮をすることも必要です。



# 6

## 関係各所との連携

### 1 医療関係者との連携

医療関係者との連携は、学校関係者と医療関係者双方にとって、ガイドラインや学校生活管理指導表の適切な運用に向けて重要です。このため、都道府県・市区町村教育委員会等や学校は、医療関係者との適切な連携体制を構築する必要があります。

#### 【連携事項の例】

- 疾病やエピペン<sup>®</sup>の取扱いについて各種研修会等への協力
- 地域の食物負荷試験実施施設やアレルギー専門医等へのアクセス情報の整備

### 2 消防機関との連携

消防機関との連携体制は、緊急時に適切な対応をするために重要です。このため、都道府県・市区町村教育委員会等や学校は、消防機関との適切な連携体制を構築しておくことが必要です。

#### 【連携事項の例】

- エピペン<sup>®</sup>保持者に関する情報共有
- 緊急時対応に関する情報共有、相談や指導助言
- 緊急時蘇生（そせい）法の指導やAED実習等への協力



## 参考資料

各教育委員会等、学校及び調理場等において、具体的な取組を検討するにあたっては、必要に応じて、すでに先行して取り組んでいる事例を参考にすることも考えられます。

そこで、以下に、いくつかの事例を先行事例の一部として紹介します。これ以外にも様々な取組がなされていますので、学校や調理場等の実態等に応じて、適宜参考にしながら、自らの基本方針・マニュアル等を作成することが必要不可欠です。

また、作成された方針やマニュアル等は、他の教育委員会や学校等にとっても参考となりますので、ぜひとも情報公開していただければ幸いです。

### 1 食物アレルギーの基本的な考え方

#### 【文部科学省】

- ▶ 「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最終報告について」  
[http://www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/chousa/sports/018/index.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/sports/018/index.htm)

#### 【(公財) 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」  
<http://www.gakkohoken.jp/modules/books/index.php?fct=photo&p=51>
- ▶ 「学校におけるアレルギー疾患対応資料」  
<http://www.gakkohoken.jp/> (ポータルサイト「学校保健」内)

### 2 自治体等の事例

#### 【北海道教育委員会】

- ▶ 「学校における食物アレルギー対応の進め方」  
<http://www.dokyoi.pref.hokkaido.lg.jp/hk/ktk/susumekata/p1-9.pdf>

#### 【愛知県教育委員会】

- ▶ 「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」  
<http://www.pref.aichi.jp/cmsfiles/contents/0000030/30123/tebiki.pdf>

#### 【東京都調布市】

- ▶ 「調布市立学校食物アレルギー対応マニュアル」  
<http://www.city.chofu.tokyo.jp/www/contents/1399540692059/files/0508.pdf>

#### 【神奈川県横浜市教育委員会】

- ▶ 「アレルギー疾患の児童生徒対応マニュアル」  
<http://www.city.yokohama.lg.jp/kyoiku/kenkyo/kyushoku/allergy.pdf>

#### 【大阪府大阪狭山市】

- ▶ 「大阪狭山市の学校給食」 [http://www.city.osakasayama.osaka.jp/kosodate\\_kyoiku/gakkokyoiku/kosodatekyushoku/kyuusyoku/index.html](http://www.city.osakasayama.osaka.jp/kosodate_kyoiku/gakkokyoiku/kosodatekyushoku/kyuusyoku/index.html)

※上記アドレスは本指針発行時のものです。



## 作成委員

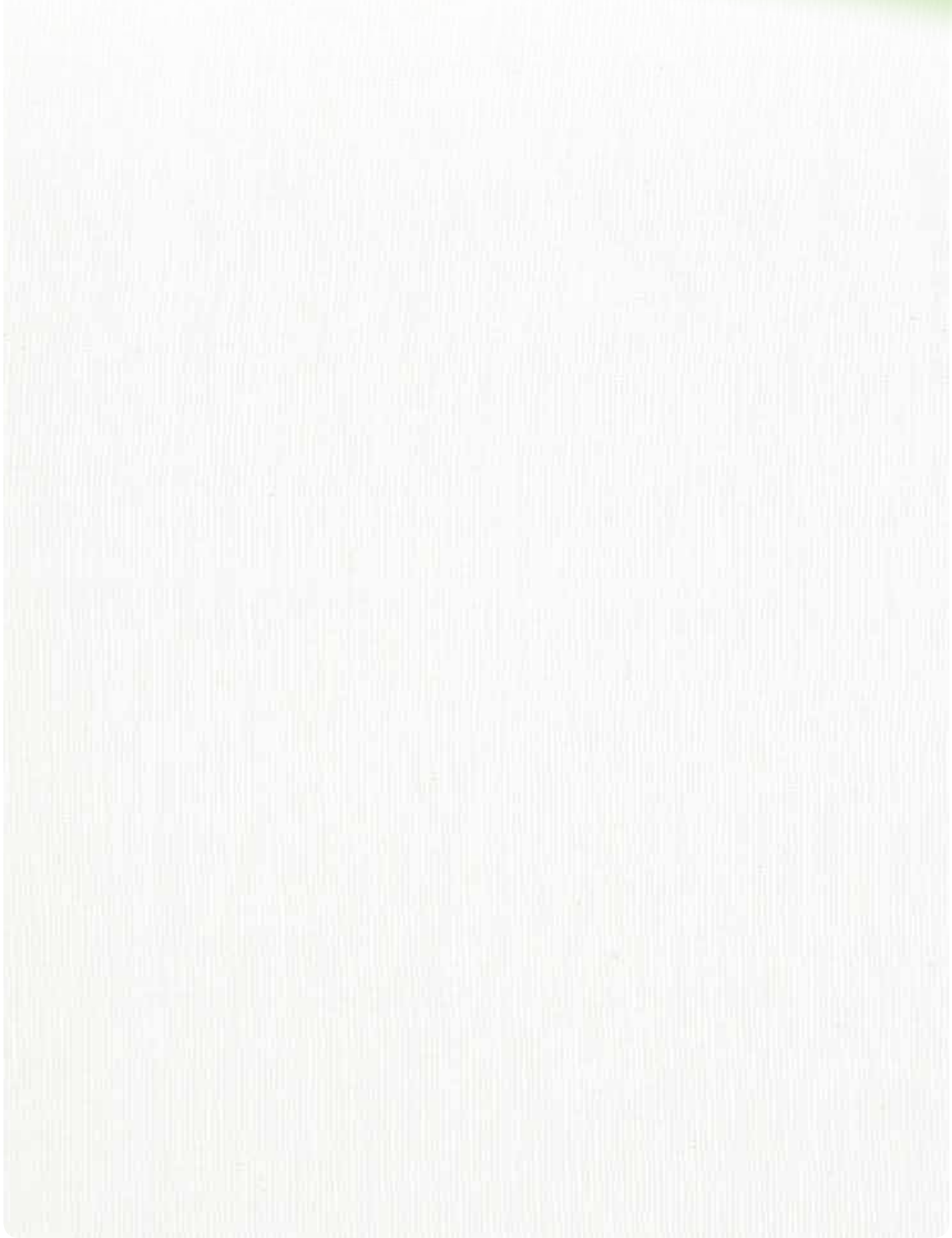
---

◎：座長 ○：顧問

- ◎ 今井 孝成 昭和大学医学部小児科学講座講師  
大澤 正則 埼玉県川口市立芝富士小学校校長  
園部 まり子 NPO法人アレルギーを考える母の会代表  
高田 尚美 愛知県教育委員会健康学習課指導主事  
中田 智子 栃木県栃木市教育委員会事務局学校教育課副主幹兼指導主事  
長谷川 実穂 国立病院機構相模原病院臨床研究センターアレルギー性疾患研究部管理栄養士  
原田 康子 静岡県袋井市立浅羽東小学校（袋井市中部学校給食センター）栄養教諭  
藤澤 隆夫 国立病院機構三重病院副院長  
柳沢 幸子 長野県上田市立真田中学校栄養教諭
- 海老澤 元宏 国立病院機構相模原病院臨床研究センターアレルギー性疾患研究部長

文部科学省においては、次の者が本書の編集に当たった。

- 大路 正浩 スポーツ・青少年局学校健康教育課長  
三谷 卓也 スポーツ・青少年局学校健康教育課健康教育企画室長  
福島 哉史 スポーツ・青少年局学校健康教育課課長補佐  
江口 陽子 スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官  
松永 夏来 スポーツ・青少年局学校健康教育課学校保健対策専門官



## 「学校給食における食物アレルギー対応指針」補足事項

- ※19ページの表に記載のある調味料・だし・添加物等（香辛料含む）については基本的に除去の必要はありませんが、表に記載のないものについては完全除去を基本とします。ただし、対応の決定にあたっては、保護者と相談の上、医師に改めて確認をとってください。