

平塚市学校給食における 食物アレルギー対応マニュアル

令和5年3月改定
平塚市学校給食会

はじめに

本書「平塚市立小学校給食における食物アレルギーの対応マニュアル」は、平成20年3月（平成21年3月改訂）に日本学校保健会発行の「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を基本とし、本市の小学校給食における食物アレルギー疾患がある児童への対応について、平成26年3月に初めてまとめたものです。

平成25年度まで、本市学校給食施設では安全な食物アレルギーの対応が難しいことから、除去食提供等の対応を行わないことを基本としておりましたが、食物アレルギーを有する児童数の増加や社会情勢の変化等を踏まえて、実現可能な範囲での食物アレルギー対応を検討しました。

平成26年7月から本マニュアルに従った除去食や代替食等を提供すると同時に、評価や検討を行ってマニュアルの改定を重ね、この度、令和5年3月改定版を発行いたします。

各学校においては、学校給食提供にあたってアレルギー疾患に関する特別な配慮や管理を必要とする児童への対応に、このマニュアルを御活用ください。

平塚市学校給食会

目次

	ページ
第1章 平塚市立小学校における食物アレルギー疾患がある児童の状況	2～3
第2章 学校給食における対応の原則	4
第3章 具体的な対応の手順	
1 食物アレルギー疾患がある児童の把握と面談、対応の決定	5～8
2 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の活用	9～12
3 校内の情報共有	13
4 学校給食の対応と調理	14～26
5 学校給食の提供	27～28
6 重篤な症状（アナフィラキシーショック）が疑われる場合の対応	29
参考資料（様式）	30～42
（検討会委員名簿）	43

第1章 平塚市立小学校における食物アレルギー疾患がある児童の状況

平成26年度に、本マニュアルに基づき、各校にて「配慮を必要とする食物アレルギー疾患児童名簿（様式6）」を作成し、校内での情報の共有化を図りました。教育委員会では、本名簿の提出を各校に求め、食物アレルギー疾患を持つ児童の状況と、除去食や代替食の提供などによる食物アレルギー対応の実施状況の把握を行っております。

令和4年度では、アレルゲンを持つ児童総数831人（前年度805人）となっており、これら児童のアレルゲンの内容としては、「鶏卵」「牛乳・乳製品」が依然として多い状況となっています。また、食物アレルギー対応を実施した児童数については、学校生活管理指導表による校内面談の結果、「除去食を提供」が97人、「主食代替食を提供」が17人でした。

除去食対応児童は、年々増えている状況です。

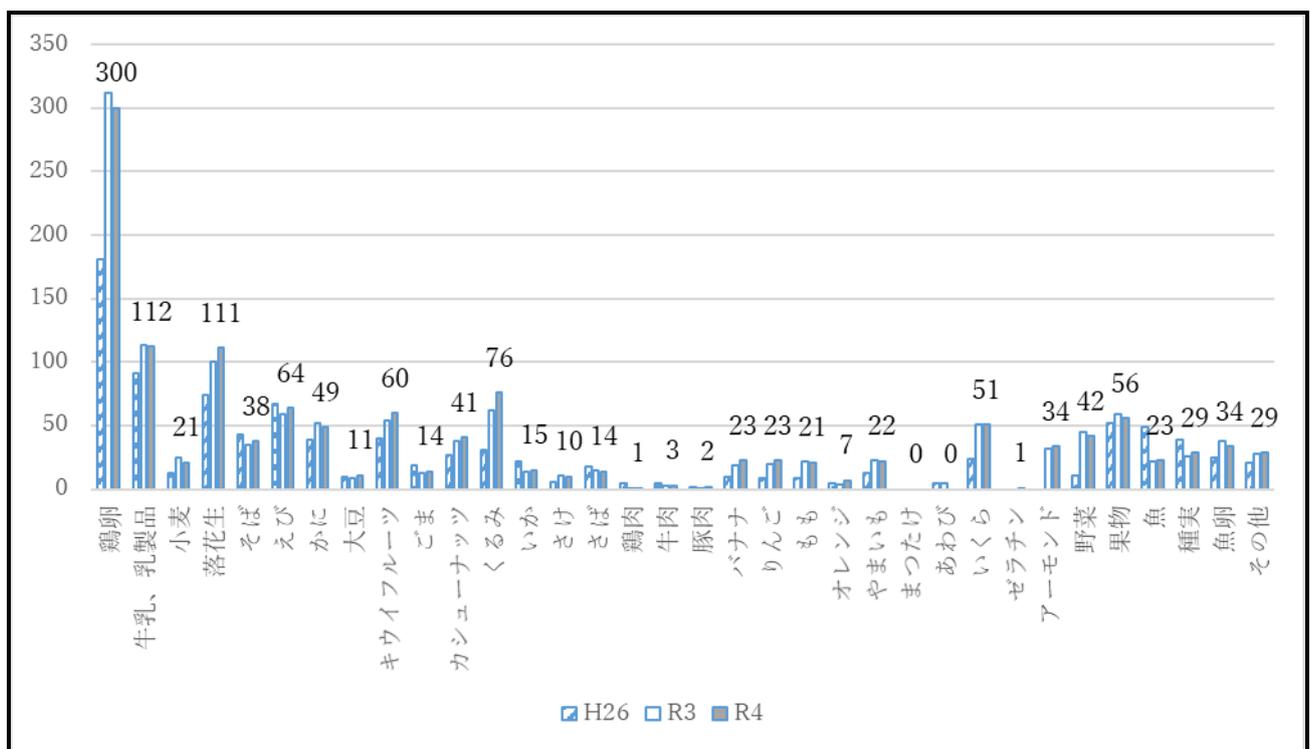
食物アレルギーの申し出の状況と除去食、主食代替食を提供する児童数

（令和4年7月「配慮を必要とする食物アレルギー疾患児童名簿」各校調査表より）

児童総数	11,938人	➔	除去食を提供	97人
食物アレルギーを持つ児童数	831人		主食代替食を提供	17人
食物アレルギーを持つ児童の割合	7.0%			

食物アレルギーの原因となる食物(複数回答)

(人)



<正しい診断に基づいた食物アレルギー対応について>

乳幼児期に発症した食物アレルギーのアレルゲンは、成長や治療により寛解する場合があります。一方で、今まで食べたことのある食物でも、食物アレルギーを発症することがあります。学校給食における食物アレルギーへの特別な配慮が必要とされる場合は、少なくとも年1回は医師の診断によるアレルゲンの確定と対応について指示を受けることが大切であり、今後も周知の継続が必要です。

<食物アレルギー対応の対象食品と不使用食品について>

本市の給食調理施設には、食物アレルギー対応食を安全に作ることができる区画された作業場所を有していないことから、一度に数種類のアレルゲンに配慮した食物アレルギー対応食を調理することは難しい状況です。このことにより、アレルゲンの申告数の多い「鶏卵」「牛乳・乳製品」「えび」の3品目について、安全に対応ができる範囲で「除去食」を提供します。

少量の摂取で重篤なアレルギー症状を発症しやすい「落花生」「そば」については、原則として学校給食では使用しない対応をしております、周知が必要です。

<事故につながる可能性の芽の早期発見と改善>

学校給食の調理現場や、学級等提供の現場からあげられた意見等を関係者（学校長、学校職員、教育委員会）が共有し、改善が必要な事項については迅速な対応を行う必要があります。

第2章 学校給食における対応の原則

1 対応が必要な児童を明確にします

学校給食での食物アレルギー対応の実施を検討するために、保護者から「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を受けます。

また、面談での保護者との情報共有を行い、児童への対応を協議します。

2 安全な給食の提供を最優先に考えます

学校給食は「学校給食法」のもと、細心の衛生管理を行い安全で安心な給食を提供しています。これに加え、個別の食物アレルギー対応を行うことは、調理および誤配等のミスを引き起こすことも懸念されることから、安全に対応することが可能な範囲とします。

3 食物アレルギー対応の食材は「鶏卵」「牛乳・乳製品」

「えび」とします

学校給食で使用する食物のうち、食物アレルギー対象児童数の多い食物上位3品目について対応します。

4 給食食材に「落花生(ピーナッツ)」「そば」は使用しません

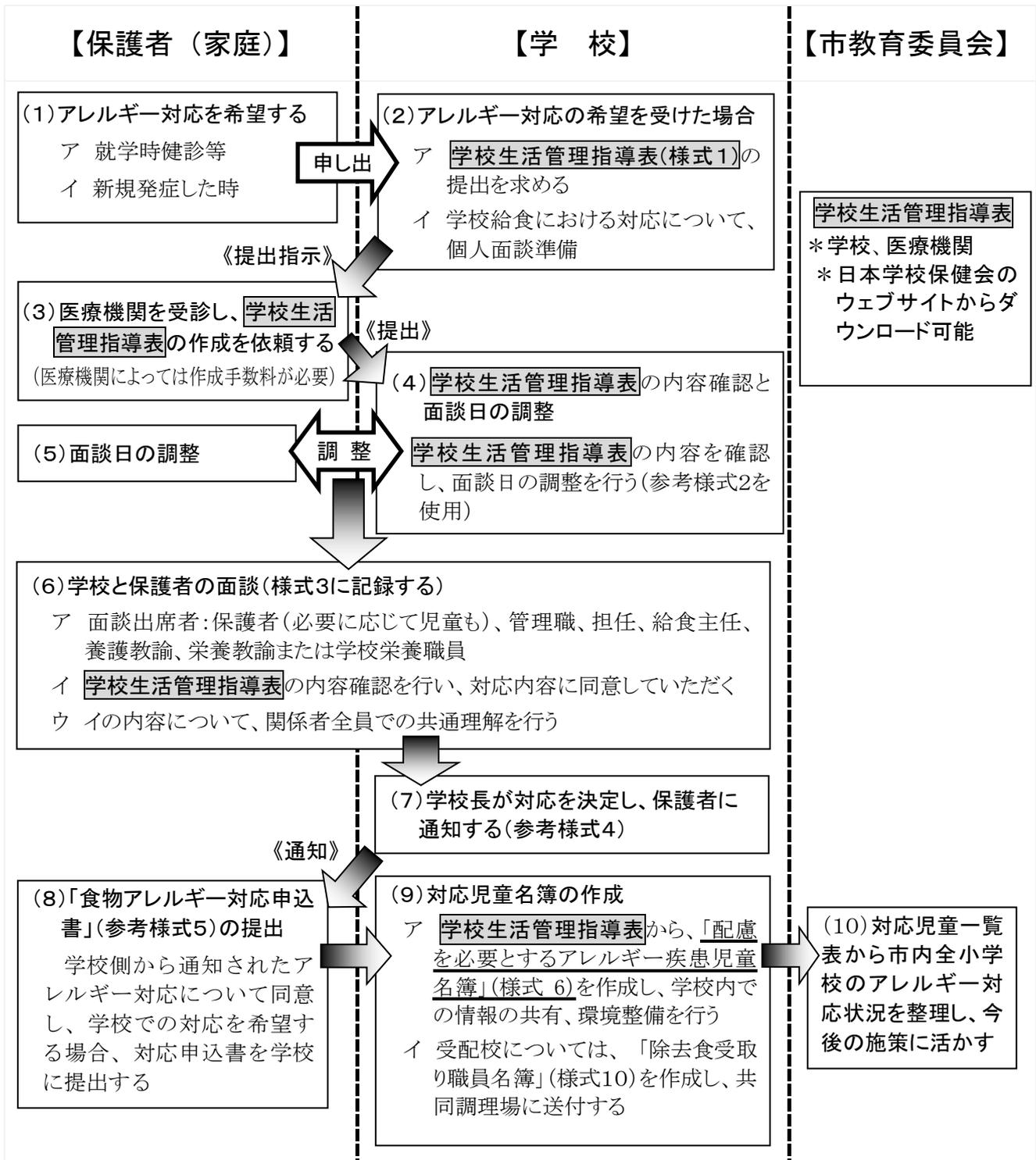
給食で使用する加工品等食物が「落花生(ピーナッツ)」「そば」と同一ラインで製造されている場合にも、保護者へ情報提供します。

5 提供する除去食は、全小学校で統一した内容とします

本市には単独調理場を併設する小学校（以下「単独校」という。）と、共同調理場から給食を配送する小学校（以下「受配校」という。）がありますが、原則として提供する除去食の内容は統一したものとします。

第3章 具体的な対応の手順

1 食物アレルギー疾患がある児童の把握と面談、対応の決定



対応を受けている児童においては、毎年度当初に必ず主治医の診断を受け、変更がないか確認する

(11) 決定後、変更が生じた際の対応

- ア 医師から指示内容に変更が生じた場合⇒学校生活管理指導表提出後、上記(4)以降を行う
- イ 対応する必要がなくなった場合⇒医師がその旨を学校生活管理指導表に記載し、学校へ提出
- ウ 学校の都合により対応の変更が生じた場合⇒保護者と面談後対応の修正を行う

対応の基本事項

() の数字はP 5のフロー図内の()番号を指しています。

【保護者（家庭）】

(1) アレルギー対応を希望する

- ア 就学時健診等にて、保護者から学校に、アレルギー疾患があることを申し出ます。
- イ 在学中、新たにアレルギー疾患を発症したことを保護者から申し出ます。

(3) 医療機関を受診し、**学校生活管理指導表**の作成を依頼する

＜食物アレルギー対応が必要な食材(アレルゲン)と、対応の範囲を明確にします＞

- ア 食物アレルギー対応（除去食等）を希望する場合には、**医療機関を受診して医師の診断を受け、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」**（記入例とチェックポイントはP 10～12）の記載を医師に依頼します。
- イ 「学校生活管理指導表」の作成依頼には、医療機関によって有料の場合があります。

(5) 面談日の調整

- ア 学校へ「学校生活管理指導表」を提出します。
- イ 「学校給食における食物アレルギー対応に関する個人面談実施のお知らせ」（参考様式2、P 33）により、保護者の希望と学校側での対応について話し合う場を設定する日を、調整します。

(6) 学校と保護者の面談

- ア 面談出席者（保護者と必要に応じて児童も）は、学校の管理職、担任、給食主任、養護教諭、栄養教諭または学校栄養職員（以下栄養士という）等と面談します。
- イ 調理場の現状より対応可能な範囲等を説明する必要があるため、受配校へは共同調理場栄養士が面談に出席します。
- ウ 「学校生活管理指導表」の内容の確認と対応内容に、関係者全員が共通理解をします。

(8) 「食物アレルギー対応申込書」の提出

- ア 学校長から「学校給食における食物アレルギー対応内容 決定のお知らせ(通知)」(参考様式4、P 35)により通知を受け、この決定された対応を希望する場合には、保護者は「食物アレルギー対応申込書」(参考様式5、P 36)を記載して学校に提出します。
- イ 一度診断を受けた後も、定期的に医師に診断を受け、食物アレルギーの寛解（アレルギー反応がおこらなくなった）食材や、量や調理加工によって食べられるようになった食材（生卵は食べられないが、加熱調理したものは食べられるなど）を明確にし、学校に知らせます。
そのため、年1回は医師の診断を受け、「学校生活管理指導表」を提出します。

保護者(家庭)が行う対応

- ・児童に食物アレルギーに関する自己管理方法を教育し、給食を食べる際の注意が図れるようにします。
- ・万が一、食物アレルギーによるアナフィラキシーショック等が起こった場合の対応を円滑に図るために、学校や医療機関との連携を密にします。

【 学 校 】

(2)アレルギー対応の希望を受けた場合

ア 学校から「学校生活管理指導表」を配布し、提出を求めます。

(5)学校生活管理指導表の内容を確認し、面談日の調整を行う

ア 保護者から提出された「学校生活管理指導表」の内容について、確認します。

イ 保護者の希望と学校側での対応について話し合うため、「学校給食における食物アレルギー対応に関する個別面談実施のお知らせ」（参考様式2、P33）により、面談日を調整します。

ウ 受配校については、まず共同調理場栄養士と日程調整を行ってから、保護者との面談日の調整を行ってください。

(6)学校と保護者の面談

ア 面談出席者（保護者と必要に応じて児童も）は、学校の管理職、担任、給食主任、養護教諭、栄養士等と面談します。

イ 学校生活管理指導表の内容の確認と対応内容に、関係者全員が共通理解をします。

(7)学校長が対応を決定し、保護者に通知する

ア 面談後、保護者と学校関係者の同意を得た対応内容について、学校長が対応内容を決定し、保護者に「学校給食における食物アレルギー対応内容決定のお知らせ」（P36）を通知します。

(9)対応児童名簿の作成

ア 保護者より「食物アレルギー対応申込書」（参考様式5、P36）を受けた児童について、「配慮を必要とする食物アレルギー疾患児童名簿」（様式6、P37）を作成し、調理場へ本表を送付して、食物アレルギー対応食（除去食等）の対象者を連絡します。

イ 受配校については、「除去食受取り職員名簿」（様式10、P42）を作成し、共同調理場へ送付します。

ウ 児童に安全な給食が提供されるよう、学校長は全職員へ対応の徹底を指示します。また、アレルギー疾患があっても給食対応を行わない児童に対しても、その情報を全職員が共有し、誤食等の事故を防ぐ体制を作ります。

エ 弁当等の代替食の持参や、除去食の飲食等について、該当児童以外の児童にも、治療上の必要性などの理解を深めるための説明を行います。

オ 万が一、食物アレルギーによるアナフィラキシーショック等が起こった場合の対応を円滑に図るために、家庭や医療機関との連携を密にし、危機管理体制を整えます。

カ 学校職員全員が食物アレルギーに対する理解を深め、安全管理や事故発生時の対処が取れるよう、定期的な研修を実施します。

栄養教諭・学校栄養職員(栄養士)が行う対応

◇食物アレルギー対応の希望が申請された児童保護者との面談に、同席します。アレルギーとなる食材の聞き取りと、学校給食における対応について協議に参加し、専門職としての判断を行います。また、随時、保護者との連絡を行います。

◇食物アレルギー対応が決定した児童に対する調理の安全性が確保されるよう、調理場内への指示伝達を行います。

◇保護者及び担任等教員と、対応内容について情報を共有します。

（具体的な作業内容はP14～29）

【 市教育委員会 】

◆学校と調理現場との連携により、安全な給食の提供についての環境整備を行います。

(10) 対応児童一覧表から市内全小学校のアレルギー対応状況を整理し、今後の施策に活かす

ア 定期的な食物アレルギーに関する実態調査を実施し、情報収集に努め、現状にあった実現可能な範囲での対応を協議するための会議を開催します。

イ 「学校給食における食物アレルギー対応におけるヒヤリハット等について（報告）」（様式8、P39～40）により、各調理場から情報を収集し、適切な事故予防を講じるよう努めます。

ウ 安全な食物アレルギー対応を行うことができるよう、作業の標準化を図り、全校で同じ対応が図られるようにマニュアルを随時改訂し、整備します。

エ 食物アレルギーへの理解を深めるための研修会を、定期的を開催します。また、必要な助言を行います。



学校（調理現場も含む）・家庭・医療機関が連携し、
安全かつ無理のない食物アレルギー対応を！

2 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の活用

質問内容	回 答
「学校生活管理指導表」はどのようなときに必要か	<p>食物アレルギー疾患がある児童の学校給食について、保護者から特別な配慮の申し出があった場合には、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用：学校保健会作成)」を提出いただくことが必要となります。</p> <p>「学校生活管理指導表」(P 31～32、様式1)を保護者に配布し、かかりつけ医への受診を促します。</p> <p><u>なお、アレルギー疾患があるすべての児童が対象となるわけではありません。</u></p>
「学校生活管理指導表」はどのようにしたらもらえるのか	<p>健康保険証(お持ちの方は医療証も)、「学校生活管理指導表」を持参し、かかりつけの小児科を受診します。</p> <p>医師の診療や必要な検査を経て診断を受け、「学校生活管理指導表」に医師が必要事項を記載し、発行されます。</p>
どのように発行されるのか	<p>「学校生活管理指導表」は、原則として学校で対象児童の保護者に配布します。保護者は直接医療機関の主治医に「学校生活管理指導表」の記載を依頼することもできますが、この場合には受診前にお問い合わせが必要です。また、日本学校保健会のホームページ(URL：http://www.hokenkai.or.jp/)にてダウンロードすることも可能です。</p> <p>記入は主治医とし、10、11ページの「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)記入例」に準じた情報が記載されることにより、医師の診断に基づいた情報を把握することができます。</p> <p>欄外にある保護者同意とは、全職員への対応の周知について同意を確認するものです。事故防止等の対応に必要な旨を説明し、保護者名を記入していただきます。</p>
「学校生活管理指導表」の文書料(作成費用)について	<p>「学校生活管理指導表」には診断根拠を記入する欄があるため、通常の診断書と同様に文書料が発生する場合があります。料金等について保護者から相談があった場合には、医療機関にお問い合わせをして確認するよう促します。</p>
在籍中、一回の提出でよいか	<p>食物アレルギーの病状は、変化することがあります。継続して管理が必要な場合や、病状が変化した場合には、原則として再度提出を依頼します。また、内容が同じでも、1年に1度は「学校生活管理指導表」を更新していただきます。</p>

※医療機関への依頼

保護者から提出された学校生活管理指導表の記載内容や学校での管理方法について、記載した医療機関に相談を依頼することもあります。

学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) 記入例2

【表】学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)

名前 湘南 太郎 (男) 2015年 4月 6日 出生 1年 1組 平塚市立 〇〇 小学校 提出日 2021年 3月 16日

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

病型・治療		学校生活上の留意点	
<p>食物アレルギー</p> <p>① 即時型</p> <p>② 口腔アレルギー症候群</p> <p>③ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー</p> <p>④ アナフィラキシー併発型(アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載)</p> <p>⑤ 食物(乳製品)</p> <p>⑥ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー</p> <p>⑦ 食物(乳製品)</p> <p>⑧ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー</p> <p>⑨ 昆虫</p> <p>⑩ 医薬品</p> <p>⑪ その他</p> <p>⑫ その他</p>	<p>① 鶏卵</p> <p>② 牛乳・乳製品</p> <p>③ 小麦</p> <p>④ ソバ</p> <p>⑤ ビーナッツ</p> <p>⑥ 甲殻類</p> <p>⑦ 木の葉類</p> <p>⑧ 果物類</p> <p>⑨ 魚類</p> <p>⑩ 肉類</p> <p>⑪ その他1</p> <p>⑫ その他2</p>	<p>① 鶏卵</p> <p>② 牛乳・乳製品</p> <p>③ 小麦</p> <p>④ ソバ</p> <p>⑤ ビーナッツ</p> <p>⑥ 甲殻類</p> <p>⑦ 木の葉類</p> <p>⑧ 果物類</p> <p>⑨ 魚類</p> <p>⑩ 肉類</p> <p>⑪ その他1</p> <p>⑫ その他2</p>	<p>① 鶏卵</p> <p>② 牛乳・乳製品</p> <p>③ 小麦</p> <p>④ ソバ</p> <p>⑤ ビーナッツ</p> <p>⑥ 甲殻類</p> <p>⑦ 木の葉類</p> <p>⑧ 果物類</p> <p>⑨ 魚類</p> <p>⑩ 肉類</p> <p>⑪ その他1</p> <p>⑫ その他2</p>
<p>食物アレルギー</p> <p>① 即時型</p> <p>② 口腔アレルギー症候群</p> <p>③ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー</p> <p>④ アナフィラキシー併発型(アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載)</p> <p>⑤ 食物(乳製品)</p> <p>⑥ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー</p> <p>⑦ 食物(乳製品)</p> <p>⑧ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー</p> <p>⑨ 昆虫</p> <p>⑩ 医薬品</p> <p>⑪ その他</p> <p>⑫ その他</p>	<p>① 鶏卵</p> <p>② 牛乳・乳製品</p> <p>③ 小麦</p> <p>④ ソバ</p> <p>⑤ ビーナッツ</p> <p>⑥ 甲殻類</p> <p>⑦ 木の葉類</p> <p>⑧ 果物類</p> <p>⑨ 魚類</p> <p>⑩ 肉類</p> <p>⑪ その他1</p> <p>⑫ その他2</p>	<p>① 鶏卵</p> <p>② 牛乳・乳製品</p> <p>③ 小麦</p> <p>④ ソバ</p> <p>⑤ ビーナッツ</p> <p>⑥ 甲殻類</p> <p>⑦ 木の葉類</p> <p>⑧ 果物類</p> <p>⑨ 魚類</p> <p>⑩ 肉類</p> <p>⑪ その他1</p> <p>⑫ その他2</p>	<p>① 鶏卵</p> <p>② 牛乳・乳製品</p> <p>③ 小麦</p> <p>④ ソバ</p> <p>⑤ ビーナッツ</p> <p>⑥ 甲殻類</p> <p>⑦ 木の葉類</p> <p>⑧ 果物類</p> <p>⑨ 魚類</p> <p>⑩ 肉類</p> <p>⑪ その他1</p> <p>⑫ その他2</p>

緊急時連絡先

★保護者 電話: 0463-〇〇-xxxx

★連絡医療機関 医療機関名: 平塚市民病院 電話: 0463-32-0015

記載日 2021年 3月 1日

医師名 平塚 次郎

医師職名 平塚駅前病院 (小児科)

(公財)日本学校保健会 作成 (一部加筆)

管理指導表の解釈にあたってのチェックポイント

- ① 病名欄について
 - ・当面、「食物アレルギー・アナフィラキシー」の項のみに記入し、運用することとします。
他疾患については記入は不要です。
- ② 病型・治療について
 - 用語については学校保健会発行「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参照してください。
 - ・「B.アナフィラキシー病型」で明記された物質は、呼吸器・皮膚などの複数の症状が短時間に出現する可能性があります。
 - ・特に、「C.原因食物・診断根拠」で「①：明らかな症状の既往」と記載されている食物は、誤食に注意が必要です。
 - ・なお、「③：IgE抗体検査等検査結果陽性」のみを診断根拠にすることは不必要な食物制限につながるため、原則的に行わないようになっています。
万が一診断根拠として③のみと記載されている場合は、診断確定のため、かかりつけ医受診を勧めてください。
- ③ 学校生活上の留意点
 - ・管理が不要な場合は「管理不要」、必要な場合は「保護者と相談し決定」となっています。
 - ・薬物療法が奏功し、発作のコントロールができてきている状態であれば、極力活動制限は行わないことが推奨されます。
 - ・生活制限を行う目安として、(i)救急要請が必要なほどの発作が繰り返される、(ii)発作と学校活動の間に明確な因果関係がある、(iii)活動制限を行うことについて保護者が希望または同意していること、が挙げられます。
- ④ 緊急連絡先
 - 日中に必ず連絡がつく電話番号(複数の記載可、その場合優先順位を明記すること)、および診療を受けられる(もしくは受診について指示を仰ぐことができる)医療機関が記載されていることを確認してください。
 - なお、平塚市内在学の児童については、平日中の緊急搬送先は平塚市民病院または平塚共済病院(より迅速に対応できる方へ搬送)となります。
緊急連絡先には両方の病院を併記してください。
 - (土日祝日の搬送先は、平塚地区小児二次救急輪番病院 (平塚市民病院・平塚共済病院・東海大学大磯病院のいずれか) となります。)

3 校内の情報共有

(1) 学校は、保護者から提出された「学校生活管理指導表」と面談内容をもとに、「配慮を必要とする食物アレルギー疾患児童名簿」(様式6、P37)を作成します。

(2) 児童への対応を記載した文書等は校内で一括して保管するとともに、保護者の同意を得て、その内容を関係職員全員に周知します。

※同意については、「学校生活管理指導表」の保護者記名により行います。

<例>

令和4年度 配慮を必要とする食物アレルギー疾患 児童名簿 (令和4年5月1日現在)							
No.	年	組	児童氏名	アレルギー	給食での対応	摂取時に起こりうる症状	発症・既往
1	2	1	平塚 花子	牛乳	<input checked="" type="checkbox"/> 明細献立表 <input checked="" type="checkbox"/> 加工品配合表 <input checked="" type="checkbox"/> 牛乳辞退 <input checked="" type="checkbox"/> 除去食 一部代替食 <input type="checkbox"/> その他	<input checked="" type="checkbox"/> 皮膚症状(湿疹、蕁麻疹等) <input type="checkbox"/> 全身 <input checked="" type="checkbox"/> 局部(お腹、太もも、) <input type="checkbox"/> 呼吸器症状(咳、喘息) <input type="checkbox"/> 消化器症状(腹痛、嘔吐) <input type="checkbox"/> アナフィキシーなどの全身症状 <input type="checkbox"/> その他()	0歳時 離乳食にて牛乳を使用し発疹、嘔吐→治療により症状緩和
2	4	1	豊原 太郎	鶏卵 小麦	<input checked="" type="checkbox"/> 明細献立表 <input checked="" type="checkbox"/> 加工品配合表 <input type="checkbox"/> 牛乳辞退 <input checked="" type="checkbox"/> 除去食 一部代替食 <input checked="" type="checkbox"/> その他 (小麦粉製品+午後 に体育のときは家庭 より持参)	<input checked="" type="checkbox"/> 皮膚症状(湿疹、蕁麻疹等) <input type="checkbox"/> 全身 <input checked="" type="checkbox"/> 局部(お腹、太もも、) <input type="checkbox"/> 呼吸器症状(咳、喘息) <input type="checkbox"/> 消化器症状(腹痛、嘔吐) <input type="checkbox"/> アナフィキシーなどの全身症状 <input checked="" type="checkbox"/> その他(小麦運動誘発性アナフィラキシーショック)	卵アレルギーは治療により改善傾向 7歳児パスタを食べた後に運動をしアナフィラキシーショック発症。小麦粉製品を食べるのみでは反応なし。

- ・毎月の学校給食献立対応等について、保護者と栄養士が直接電話等で連絡を取る場合があります。相談内容等を「食物アレルギー面談等記録票(学校記録票)」(様式3、P34)に記入し、学校長、学級担任等関係教諭へ報告等を行い、情報共有を図ります。
- ・学級担任等と保護者の間で取られた連絡事項についても、「食物アレルギー面談等記録票(学校記録票)」を活用し情報共有を図ります。
- ・学校給食食物アレルギー対応食献立表(P23~24)は保護者、学校長・学級担任等教員・栄養士・調理員等学校関係者が情報共有し、日々の給食対応の明細を確認します。

4 学校給食の対応と調理

(1) 基本事項

○主治医記載の「学校生活管理指導表」より、可能な範囲で対応します。

○アレルギーとなる食材の中で「鶏卵」「牛乳・乳製品」「えび」について、除去食を可能な範囲で提供します。

○調理は一括除去することを基本とします。

⇒「少量可」「つなぎ可」等、少量の使用は可能といった診断への個別対応はできません。

○相談のうえ、弁当持参を勧めることがあります。

⇒除去する食品を調理過程で的確に除去できるように、作業工程表を作成し、確認しながら調理しますが、調理場の構造上、混入（コンタミネーション）を起こす可能性はあるため、微量で重篤な症状を起こす児童等への対応が難しい場合があります。

○毎月の情報共有を密にします。

⇒事前に詳細な献立表（表1）や原材料配合表（表2～4）を保護者に渡し、確認してもらいます。また、献立変更等により使用食材を変えた場合は、該当食材をアレルギーとする食物アレルギーがある児童保護者に学校を通じて速やかに連絡し、喫食の有無を確認します。

(2) 対応

詳細な献立表等による情報提供

書類名	給食献立表 （表1）	加工食品、冷凍食品の配合成分・アレルギー表示（表2）	乾物、調味料等の配合成分・アレルギー表示（表3）	パンの配合成分・アレルギー表示（表4）
作成者	栄養士	物資納入業者	物資納入業者	物資納入業者
内容	1食あたりに使用する食材内容と使用量を表示。	毎月の献立ごとに使用する食材が変わります。	半期ごとに使用する商品が決まっています。献立表の食材に「(市)○○○」と表示。	1年間に使用する商品が決まっています。
情報提供の時期	毎月20日前後	毎月20日前後	半期ごと (4月・11月)	年度当初

加工食品、冷凍食品の配合成分・アレルギー表示（表2）

しょうがいぬい	れいとうはんぱーぐ60gくらい	メーカー名 株式会社〇〇〇	物資No.
食材名	冷凍ハンバーグ60g位		
商品名	卵・乳不使用 国産ポークハンバーグ		
		最終製造工場 所在地 香川県	

(学校給食課使用欄)

規格	60g/個	販売メーカー名 <input type="checkbox"/> 〇〇商事 <small>(製造メーカーと異なる場合)</small>
----	-------	--

(原材料配合)

(栄養価)

原材料名	配合比	原産国	遺伝子 組換え食 品有無	特定 原材料等名	区 分	可食部・100gあたり
豚肉	66%	神奈川		豚肉	エ ネ ル ギ ー	200 Kcal
玉ねぎ	20%	北海道			水 分	63 g
パン粉	8%	アメリカ・オーストラリア			た ん ぱ く 質	15 g
小麦粉	2%	アメリカ・オーストラリア		小麦粉	脂 質	9 g
トマトペースト	0.5%	アメリカ			炭 水 化 物	9 g
食塩	0.5%	日本			無 機 質 ビ タ ミ ン	ナトリウム 300 mg
しょうゆ	0.5%	日本	無	大豆・小麦粉		カルシウム 11 mg
砂糖	0.2%	日本				マグネシウム 23 mg
しょうが	0.2%	高知県				鉄 0.6 mg
香辛料	0.1%	東南アジア				亜 鉛 2 mg
水	2%	香川県				A(リチノール当量) 5 μgRE
	%				B1 0.6 mg	
	%				B2 0.2 mg	
	%				C 3 mg	
	%				食 物 繊 維 総 量	0.8 g
	%				食 塩 相 当 量	0.8 g
	%				備考	
	%					
合 計	100%					

アレルギー物質を含む食品の表示 ※原材料に含まれている場合は○をつけてください。

表示義務

卵(たまご)		そば		いくら		さけ		バナナ		りんご	
乳(にゅう)		落花生 (ピーナッツ)		オレンジ		さば		豚肉(ぶたにく)	○	カシューナッツ	
小麦(こむぎ)	○	アーモンド		キウイフルーツ		ゼラチン		まつたけ		ごま	
えび		あわび		牛肉(ぎゅうにく)		大豆(だいず)	○	もも			
かに		いか		くるみ		鶏肉(とりにく)		やまいも			
※注意喚起等											
コナミ	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無										

上記は、メーカーに確認した内容と相違ないことを証明します。

3 年 1 月 25 日 提出業者名 株式会社△△商店

乾物、調味料等の配合成分・アレルギー表示（表3）

しょうごいぬい	あじつけのり	メーカー名 〇〇海苔株式会社	物資No.
食材名	味付けのり		
商品名	味付海苔(化学調味料無添加)		
規格	12切5枚	販売メーカー名 <input type="checkbox"/> 商事 <small>(製造メーカーと異なる場合)</small>	(学校給食課使用欄)

(原材料配合)				(栄養価)		
原材料名	配合比	原産国	遺伝子組換え食品有無	特定原材料等名	区分	可食部・100gあたり
乾のり	82%	香川、岡山、熊本、福岡、三重、愛知			エネルギー	359 Kcal
砂糖	6%	タイ・オーストラリア・北海道・鹿児島・沖縄			水分	3.4 g
食塩	3%	熊本	無		たんぱく質	40 g
みりん	2%	タイ・日本・アメリカ他			脂質	3.5 g
昆布	3%	北海道			炭水化物	41.8 g
酵母エキス	1%	大分・ヨーロッパ			無機質	ナトリウム 1700 mg
かつお削り節	3%	鹿児島				カルシウム 170 mg
いりこ	%	長崎				マグネシウム 290 mg
しいたけ	%	大分				鉄 8.2 mg
唐辛子	%	韓国				亜鉛 3.7 mg
水	%	熊本				A(レチノール当量) 270 μgRE
	%				タ	B1 0.61 mg
	%				ミ	B2 2.31 mg
	%				ン	C 200 mg
合計	100%				食物繊維総量	25.2 g
					食塩相当量	4.3 g
					備考	

アレルギー物質を含む食品の表示 ※原材料に含まれている場合は○をつけてください。								表示義務		
卵(たまご)		そば		いくら		さけ		バナナ		りんご
乳(にゅう)		落花生(ピーナッツ)		オレンジ		さば		豚肉(ぶたにく)		カシューナッツ
小麦(こむぎ)		アーモンド		キウイフルーツ		ゼラチン		まつたけ		ごま
えび		あわび		牛肉(ぎゅうにく)		大豆(だいず)		もも		
かに		いか		くるみ		鶏肉(とりにく)		やまいも		
※注意喚起等										
コンタミ	<input checked="" type="checkbox"/>	原材料の海苔は、えび・かに等が生息する海域で採取しています。 同工場では小麦、大豆を含んだ商品を製造しています。								

上記は、メーカーに確認した内容と相違ないことを証明します。

3 年 1 月 25 日 提出業者名 株式会社△△△△

パンの配合成分・アレルギー表示 (表4)

しょうごいぬい	みるくぱん	メーカー名 〇〇製パン株式会社	最終製造工場 所在地 平塚市	物資No.
食材名	ミルクパン			
商品名	ミルクパン			
規格	販売メーカー名 (製造メーカーと異なる場合)			(学校給食課使用欄)

(原材料配合)				(栄養価)		
原材料名	配合比	原産国	遺伝子 組換え食 品有無	特定 原材料等名	区 分	可食部・100gあたり
強力粉	49.1%	給食会指定		小麦粉	エ ネ ル ギ ー	268 Kcal
砂糖	9.8%	給食会指定			水 分	8.3 g
ショートニング	2.9%	給食会指定			た ん ぱ く 質	8.1 g
食塩	1.0%	日本			脂 質	3.9 g
イースト	1.2%	日本			炭 水 化 物	48 g
イーストフード	0.1%	日本			無 機 質 ビ タ ミ ン	ナトリウム 428 mg
水	29.5%					カルシウム 81 mg
脱脂粉乳	6.4%	給食会指定		乳		マグネシウム 19 mg
	%					鉄 0.5 mg
	%					亜鉛 0.7 mg
	%					A(レチノール当量) 0 μgRE
	%					B1 0.1 mg
	%					B2 0.15 mg
	%					C 0 mg
	%					食物繊維総量 1.1 g
	%				食塩相当量 1.1 g	
	%				備考	
合 計	100%					

アレルギー物質を含む食品の表示 ※原材料に含まれている場合は○をつけてください。

表示義務										
卵(たまご)		そば		いくら		さけ		パナナ		りんご
乳(にゅう)	○	落花生 (ピーナッツ)		オレンジ		さば		豚肉(ぶたにく)		カシューナッツ
小麦(こむぎ)	○	アーモンド		キウイフルーツ		ゼラチン		まつたけ		ごま
えび		あわび		牛肉(ぎゅうにく)		大豆(だいず)		もも		
かに		いか		くるみ		鶏肉(とりにく)		やまいも		
※注意喚起等										
コンタミ	<input checked="" type="checkbox"/>	卵・乳・小麦・エビ・落花生・アーモンド・牛肉・クルミ・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ごま・カシューナッツ								
	<input type="checkbox"/>									

上記は、メーカーに確認した内容と相違ないことを証明します。

3 年 1 月 25 日 提出業者名 〇〇製パン株式会社

「鶏卵」「牛乳・乳製品」を含まないアレルギーフリー献立例とその他の配慮

	献立例	内容	
おかず	焼き魚 焼肉	肉や魚、大豆製品を主材料として、シンプルな調理方法を主体とする。	カルシウムの提供量が不足しないように、カルシウムを豊富に含む食材を組み合わせる。
	ハンバーグ しゅうまい 肉団子	「鶏卵」「牛乳・乳製品」不使用のものを選定。 (配合参考指定)	
	コロッケ ひれかつ 冷凍加工品	「鶏卵」「牛乳・乳製品」不使用のものを選定。	
	さつまあげ ちくわ	「鶏卵」「牛乳・乳製品」不使用のものを選定。	
	その他	<ul style="list-style-type: none"> ・デザートは、「鶏卵」「牛乳・乳製品」不使用の商品や果物を提供する。 ・ふりかけ、ジャム等の原材料に配慮する。 ・油、調味料の原材料に配慮し、「鶏卵」「牛乳・乳製品」「えび」を含まない製品の使用をする。 ・マヨネーズは「卵」を使用しないマヨネーズタイプを使用する。 	
牛乳	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳については、代替品となる飲料を頻繁に提供することができないことから、基本的には「牛乳を提供しない」対応とする。 		

アレルギーフリー献立(例)

* 飲用牛乳は「提供なし」の対応

日曜日	献立名	保護者確認・通信欄	対応食品	対応内容	備考
18 火	中華風炊き込みおこわ				
	牛乳	□	牛乳・乳製品	提供なし	
	とりの中華から揚げ				
	中華スープ				
28 金	ごはん				
	牛乳	□	牛乳・乳製品	提供なし	
	みそかつ				
	ゆでキャベツ				
	チンゲン菜と豆腐のスープ				

アレルギー「鶏卵」「牛乳・乳製品」「えび」を含まない除去食の提供

除去食は、食物アレルギーの原因となる食品を調理の過程で除去して料理を提供するものです。調理にあたっては次のことに注意します。

なお、除去食の調理に使用する器具はよく洗い、できるだけ専用のものを使います。

ア 鶏卵の除去食対応事例

食品	献立名	具体的な内容
鶏卵	かきたま汁 中華風卵スープ など	・汁を調味し、「鶏卵」を入れる前に取り分ける。
	豚肉の柳川風など	・「鶏卵」を入れる前に取り分け、他のたんぱく源を多めに配食する。
	チキンカツ、磯辺揚げなどの揚げ物	・「鶏卵」を使用しない衣を作る。 ・新しい揚げ油で最初に揚げる。
うずら卵	おでん 八宝菜 など	・調味し、「うずら卵」を入れる前に取り分ける。
その他	献立名を「鶏卵が入っていること」がわかりやすい名称にする。 例：わかめスープ⇒卵わかめスープ	

イ 牛乳・乳製品の除去食対応事例

食品	献立名	具体的な内容
牛乳、乳製品	シチュー グラタン クリーム煮 ポタージュ など	・スープに調味し、「牛乳・乳製品」を入れる前に取り分けて野菜スープ等に変更。
	スパゲッティ(粉チーズ) *粉チーズを1級1本配膳	・配膳時に粉チーズをかけないように専用容器で提供する。
その他	加工品等はなるべく「牛乳・乳製品」を使用していない製品を提供。	

ウ えびの除去食対応事例

食品	献立名	具体的な内容
えび	八宝菜 シーフードグラタン ブイヤベース など	・汁を調味し、「えび」を入れる前に取り分ける。
その他	「のり」「ちりめんじゃこ佃煮」など、原材料の捕獲時に混入の恐れのある製品	・加工食品、冷凍食品の原材料配合・アレルギー表示（P17、表3）を配布。（保護者にコンタミネーション表示を確認していただき、食べない場合には担任に連絡していただく。）

主食の代替食を提供

- ・原材料に「鶏卵」「牛乳・乳製品」を使用したパンを提供する場合には、食物アレルギー対応とし『「鶏卵」「牛乳・乳製品」不使用のパン（豆乳パンなど）』を提供します。
- ・『「鶏卵」「牛乳・乳製品」不使用のパン』は、他のパンと区別がつく表示（パン内容の記載、パンの形状や袋への色付けなど）を納入業者へ依頼しています。

デザート、ふりかけの代替食を提供

- ・原材料に「鶏卵」「牛乳・乳製品」を使用したデザート、ふりかけを提供する場合には、食物アレルギー対応として『「鶏卵」「牛乳・乳製品」不使用のデザート（ゼリー）、ふりかけ』を提供します。

除去食の提供 代替食の提供 について

- ・栄養士が前月末までに、「学校給食食物アレルギー対応食献立表」（例：P23～24）を作成して、校内職員への周知および保護者宛てに通知し、提供内容を確認してもらいます。本表は家庭や児童本人の確認書類とします。

「牛乳・乳製品」をアレルギーとする児童への牛乳の提供中止

- ・1か月単位での牛乳提供を辞退した場合の減額対応
※牛乳1本 54.17円×年間183回÷11か月≒1か月900円減額
R4年度設定金額で掲載。毎年金額が変わるため、毎年度当初に学校給食課から減額する金額を通知します。

主食やおかず（代替食）を持参していただく弁当対応

- ・主食やおかずを食べない場合には、必要な栄養を補完するために、代替食を家庭より持参いただくことが必要です。代替食の内容については、栄養士が必要に応じて資料の提供や相談を受けます。
- ・夏場に代替食を持参した場合、衛生的に保管できるように、必要に応じて職員室等に一時保管預かりする対応を行います。預かった代替食は、担任が本人に手渡しします。

学校給食食物アレルギー対応食献立表 <例：「鶏卵」「牛乳・乳製品」用>

氏名	年組



校長	教頭	学年主任	担任	保護者	作成者

5月分 学校給食食物アレルギー対応食献立表（「鶏卵」「牛乳・乳製品」用）

保護者様へ
 ・今月は下記の通り対応いたします。なお、各献立の使用材料につきましては、別添をご覧ください。
 ・「保護者確認・通信欄」には、対応内容をご確認いただいたものについて□にチェックをつけてください。また、不明点等もご記入ください。
 ・本表は担任を通じ、〇月〇日（ ）までに〇〇調理場へお送りください。またこの対応食献立表の提出が無い場合、給食の提供はできません。
 ・除去食対応日はすべての献立について、おかわり及び減らすことはできません。

日曜日	献立名	保護者確認・通信欄	対応食品	対応内容	備考
1 水	くるみパン	<input type="checkbox"/>	鶏卵 牛乳・乳製品	豆乳パン	
	牛乳	<input type="checkbox"/>	牛乳・乳製品	提供なし	
	スパゲティナポリタン	<input type="checkbox"/>	牛乳・乳製品	粉チーズを除去	
	キャベツといんげんのサラダ				
	きよみ				
2 木	炊き込みご飯				
	牛乳	<input type="checkbox"/>	牛乳・乳製品	提供なし	
	魚の揚げ煮				
3 金	みそ汁				
	玄米パン	<input type="checkbox"/>	牛乳・乳製品	豆乳パン	
	牛乳	<input type="checkbox"/>	牛乳・乳製品	提供なし	
	チキンナゲット				
	ポトフ				
6 月	きよみ				
	ごはん				
	牛乳	<input type="checkbox"/>	牛乳・乳製品	提供なし	
	八宝菜	<input type="checkbox"/>	鶏卵	うずら卵、えび除去	
7 火	こふきいも				
	わかめうどん				
	牛乳	<input type="checkbox"/>	牛乳・乳製品	提供なし	
	かきあげ				
8 水	甘夏				
	ごはん				
	牛乳	<input type="checkbox"/>	牛乳・乳製品	提供なし	
	しゅうまい				
9 木	肉と野菜の中華いため				
	ソフトフランスパン		牛乳・乳製品	豆乳パン	
	牛乳		牛乳・乳製品	提供なし	
	ミートボールカレーグラタン		牛乳・乳製品	シュレッドチーズ除去	
10 金	わかめサラダ				
	ごはん				
	ふりかけ				
	牛乳	<input type="checkbox"/>	牛乳・乳製品	提供なし	
	新じゃがのうま煮				
	春雨のピリカラいため				

えびは食べられるがうずら卵のみの除去などの個別対応はできません。

学校給食食物アレルギー対応食献立表 <例：「えび」用>

氏名	年組



校長	教頭	学年主任	担任	保護者	作成者

5月分 学校給食食物アレルギー対応食献立表（「えび」用）

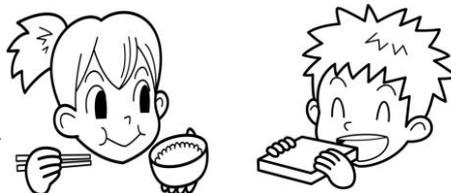
保護者様へ

- ・今月は下記の通り対応いたします。なお、各献立の使用材料につきましては、別添をご覧ください。
- ・「保護者確認・通信欄」には、対応内容をご確認いただいたものについて□にチェックをつけてください。また、不明点等もご記入ください。
- ・本表は担任を通じ、〇月〇日（ ）までに〇〇調理場へお送りください。またこの対応食献立表の提出が無い場合、給食の提供はできません。
- ・除去食対応日はすべての献立について、おかわり及び減らすことはできません。

日曜日	献立名	保護者確認・通信欄	対応食品	対応内容	備考
1 水	くるみパン				
	牛乳				
	スパゲティナポリタン				
	キャベツといんげんのサラダ				
	きよみ				
2 木	炊き込みご飯				
	牛乳				
	魚の揚げ煮				
	みそ汁				
3 金	玄米パン				
	牛乳				
	チキンナゲット				
	ポトフ				
6 月	ごはん				
	牛乳				
	八宝菜	<input type="checkbox"/>	えび	うずら卵、えびを一括除去	
	こふきいも				
7 火	わかめうどん				うずら卵は食べられるがえびのみの除去などの個別対応はできません。
	牛乳				
	かきあげ				
	甘夏				
8 水	ごはん				
	牛乳				
	しゅうまい				
	肉と野菜の中華いため				
9 木	ソフトフランスパン				
	牛乳				
	ミートボールカレーグラタン				
	わかめサラダ				
10 金	ごはん				
	ふりかけ				
	牛乳				
	新じゃがのうま煮				
	春雨のピリカラいため				

保護者への依頼事項（保護者が自分の子どもに伝えておくこと）

- ・子どもに食物アレルギーがあることを理解させ、給食の食べ方や日常の食事においても注意が必要なこと等を十分に伝えます。
- ・主治医からの指示内容を、自分の子どもの理解度に合わせてわかりやすく説明します。
- ・食物アレルギーのために食べられない献立は、子どもと必ず一緒に献立表で確認し、何が食べられないかを子どもに理解させます。
- ・学校給食を食べて具合が悪くなったときは、すぐに子ども自らが学級担任等に申し出るように伝えます。



牛乳が飛ばないように気を付けるね。

僕は、牛乳アレルギーだから、代替食のパンの日があるよ。

(3) 調理

栄養士は、調理従事者への作業指示を行い、安全にアレルギー対応食が作られるよう環境整備を行います。

○アレルギー対応食の除去のタイミングを誤らないよう、取り分ける食材や調味料などを作業指示書に記入し、ホワイトボード等に貼って全員が確認できるようにします。
○調理従事者は作業指示書をよく理解し、誤りのないよう作業します。
○取り分けたり、食材を加えたりする場合には、ダブルチェックを行います。
○アレルギー対応食が2種類以上の場合には、同時に作業を行うことの内容、作業工程表で時間差をつけます。
○加熱温度の確認・記録をし、調理済み保存食と検食を取ります。
・安全に調理、配食、提供が行われたことを確認します。
・調理場から提供する給食は専用容器に配食し配送します。(アレルギー対応容器) 専用容器または皿には個人名、アレルギー対応内容、各箇所取り扱い責任者のチェック票を貼り付け、間違いなく対象児童に提供します。
○調理、配食、配膳作業上の危険箇所(ヒヤリハット)等がないかを栄養士と調理員等とでカンファレンスを実施し、改善を検討します。

《作業手順》

作業時期	担当者	作業手順
前日まで	栄養士 調理員	<ul style="list-style-type: none"> 作業手順上の食物アレルギー対応を栄養士と確認し、調理従事者全員が情報共有する。 食物アレルギー対応内容をチェック票に記載する。
当日 調理	栄養士 調理員	<ul style="list-style-type: none"> ミーティング時に栄養士が食物アレルギー対応を再度確認する。
	栄養士	<ul style="list-style-type: none"> 事前の打ち合わせ事項から変更等があった場合には、ホワイトボードに赤字でわかりやすく明記する。 変更事項は必要な事項を、学校長(教頭)、担任に報告し、保護者対応等を依頼する。 チェック票の記載事項の変更があれば赤字で記載する。
	調理員	<ul style="list-style-type: none"> 調理担当者間で遅出の職員等にももれなく情報共有する。
	調理員 (アレルギー食担当)	<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギー対応食担当者は、作業工程表に則り、調理をする。各作業はダブルチェックを基本とする。 調理後はチェック表の「調理」欄に記名する。
	調理員 (その他)	<ul style="list-style-type: none"> コンタミネーション等防止のために、食材の取り扱いや食物アレルギー対応調理エリアへの出入り等配慮する。
	栄養士	<ul style="list-style-type: none"> 調理進行を確認し、随時指導する。
	調理員	<ul style="list-style-type: none"> 調理内容とチェック票をダブルチェックで確認の上、食物アレルギー対応専用容器に配食し、「配食」欄に記名する。

5 学校給食の提供

「鶏卵」「牛乳・乳製品」「えび」アレルギーフリー食の場合

「鶏卵」「牛乳・乳製品」をアレルギーとする児童と他の児童が同じ給食を食べることが出来ます。給食配膳、提供時のチェック等は不要です。

除去食を提供する場合（給食時間の対応）

➡ ①～⑥は除去食容器の流れ

	給食室・配膳室	担任またはその他教諭	家庭、本人
配膳	<p>①栄養士、調理員、配膳員のいずれかが、除去食に貼られた「チェック票」と「(個人用)学校給食食物アレルギー対応献立表」確認。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>②原則、対象児童のクラスへ除去食を運び、<u>担任またはその他教諭に手渡し</u>。 (図：チェック票「受け渡し」に記名)</p>	<p>・配膳時の配慮が必要な児童（牛乳等が微量でも飛んだ場合にアレルギー症状が出るなど）には、配膳以外の作業を行わせるか、教室外に待機する等の指導を必要に応じて行う。</p> <p>③除去食に貼られた「チェック票」と「(個人用)学校給食食物アレルギー対応献立表」確認後、対象児童へ提供。 (図：チェック票「学級」に記名)</p>	<p>・保護者と本人があらかじめ校内生活の注意点や除去食の提供日であること除去内容等を確認し、把握しておく。</p> <p>④除去食を担当またはその他教諭より受け取り、除去食に貼られたチェック票の氏名、除去食内容がっているか確認。</p> <p style="text-align: center;">↓</p>
給食時間	<p>・栄養士、調理員は可能な範囲で、対象児童の喫食の様子を確認する。</p>	<p>・他の児童の給食が誤って混入したり、飛び散ることがないように、クラス全体に注意を促す。</p>	<p>⑤除去食を皿に移し替えて食べる。 (担任に確認)</p> <p style="text-align: center;">↓</p>
	<p>・適正な量をあらかじめ配食する配慮を行い、原則として除去食提供日はおかわり及び減らすことを禁止とする。</p>		
片付け以降	<p>・栄養士は対象児童の喫食状況を確認後、チェック票を保管する。 問題点については対応を検討する。</p>	<p>・片付け時の配慮が必要な児童（牛乳等が微量でも飛んだ場合にアレルギー症状が出るなど）へは、片付け以外の作業を行わせるか、教室外に待機する等の指導を必要に応じて行う。</p> <p>⑥対象児童の経過観察をし、チェック票「経過観察」に○または記入。ヒヤリハット等があれば記入。チェック票を専用容器等に再度貼り、調理場へ返却。</p>	<p>・保護者と本人があらかじめ校内生活の注意点を確認しておく。</p> <p>・具合が悪くなった場合は子ども自身が自ら担任等に申し出る。</p>

図：チェック票<記入例>

日付	4 月 22 日			
学校名	大野 (※受配校のみ記入)			
年組	2 年 1 組			
氏名	平塚 花子			
アレルギー	乳			
献立名	ミートボールカレーグラタン (乳)			
対応	チーズを除去			
経過観察 ○をつける	○問題なし ・喫食せず ・問題あり (理由:) 〔 詳細 〕			
調理 山田 (調理場)	盛付 佐藤 (給食室)	配送 田中 (配送員)	受渡し 高橋 (配膳室)	学級 伊藤 (担任等)

該当するアレルギーが入ります。

- ・このチェック票は、児童に除去食を提供する専用容器に貼り付けられています。
- ・各箇所にて担当者が順次チェックを行い記名します。
- ・チェック票は児童が食べ始めるときに、担任等学級担当教諭が取り除きます。
- ・経過観察欄に担任等学級担当教諭が○ (場合によりヒヤリハットなどの問題点) を記載し、専用容器に再度貼り付けて調理場、給食室へ返却します。
- ・栄養士は、記載内容より提供状況を確認し、改善が必要な事項については、学校長、教育委員会に報告、協議します。本チェック表は、1か月間は保管します。
- ・学校からチェック表により報告された「ヒヤリハット」事例は、今後の事故防止に役立てるため、一覧表(様式8、P39～40)に栄養士がまとめ、月末に学校給食会へ報告します。



写真：チェック票<添付例>



様式No.	ページ	様 式 名	用 途
1	31～32	学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用)	<ul style="list-style-type: none"> ・「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン (学校保健会)」掲載の様式。 ・保護者がかかりつけ医に記入を依頼し、学校に提出する。本表を学校での食物アレルギー対応を検討する基本資料とする。 ・児童の食物アレルギーの状況を正しく把握するための資料とする。 ・医療機関で記入される記入例 (P10～11) を参考に、面談時に記入内容を確認する。 ・校内での情報共有を行う。
2	33	学校給食における食物アレルギー対応に関する個別面談実施のお知らせ	<ul style="list-style-type: none"> ・保護者と学校関係者が面談を行うことをお知らせする通知。
3	34	食物アレルギー面談等記録票 (学校記録票)	<ul style="list-style-type: none"> ・面談等内容を記録し、関係職員が情報共有する用紙。
4	35	学校給食における食物アレルギー対応内容 決定のお知らせ(通知)	<ul style="list-style-type: none"> ・面談結果より学校長が決定した食物アレルギー対応を保護者に通知する。一緒に様式5を配布する。 (アレルギーに○をする)
5	36	学校給食における食物アレルギー対応申込書	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食にて食物アレルギー対応を実施すると決定した児童について、申込書を提出してもらう。
6	37	配慮を必要とする食物アレルギー疾患児童名簿	<ul style="list-style-type: none"> ・校内の情報共有に活用。
7	38	チェック票	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーをもつ児童に除去食を手渡すまでの対応者のチェック票。 <単独校用><受配校用>
8	39～40	学校給食における食物アレルギー対応におけるヒヤリハット等について (報告)	<ul style="list-style-type: none"> ・教育委員会にて事故に至る可能性があったケース等ヒヤリハット事例の情報について集約し、今後の対応策研究、マニュアルへの反映を行う。 <単独校用><共同調理場用>
9	41	学校給食における食物アレルギー対応の解除届	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応の申し出を行っていた保護者が、児童に食物アレルギー症状に改善が見られたことにより、食物アレルギー対応の解除を申し出る場合に使用する。同時に、新しい学校生活管理指導表の提出を保護者に指示し、主治医により症状改善の診断を受けたことを明確にする。
10	42	除去食受け取り職員名簿	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー除去食を受取る職員を明確にし、誤配を防ぐために行う。

【裏】学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)

名前	年	組	平塚市立	小学校	提出日	年	月	日
<p>アトピー性皮膚炎</p> <p>病型・治療</p> <p>A 重症症のめやす(厚生労働科学研究班)</p> <p>1. 痒症: 面頬に問わず、軽度の皮疹のみ見られる。 2. 中等症: 強い痒症を伴う皮疹が体表面積の10%未満、30%未満に見られる。 3. 重症: 強い痒症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満に見られる。 4. 最重症: 強い痒症を伴う皮疹が体表面積の30%以上に見られる。 *軽度の皮疹: 軽度の紅腫、乾燥、落屑、痒みのみ *強い痒症を伴う皮疹: 紅腫、丘疹、びらん、浸潤、悪化などを伴う病変</p> <p>B-1 常用する外用薬</p> <p>1. ステロイド軟膏 2. タクロリムス軟膏 (プロトピック®) 3. 保湿剤 4. その他 ()</p> <p>B-2 常用する内服薬</p> <p>1. 抗ヒスタミン薬 2. その他 []</p> <p>B-3 常用する注射薬</p> <p>1. 生物学的製剤</p> <p>学校生活上の留意点</p> <p>A プール指導及び長時間の紫外線下での活動</p> <p>1. 管理不要 2. 管理必要</p> <p>B 動物との接触</p> <p>1. 管理不要 2. 管理必要</p> <p>C 発汗後</p> <p>1. 管理不要 2. 管理必要</p> <p>D その他の配慮・管理事項(自由記載)</p> <p>記載日</p> <p>年 月 日</p> <p>医師名</p> <p>医療機関名</p>								
<p>アレルギー性結膜炎</p> <p>病型・治療</p> <p>A 病型</p> <p>1. 通年性アレルギー性結膜炎 2. 季節性アレルギー性結膜炎(花粉症) 3. 春季カタル 4. アトピー性角結膜炎 5. その他 ()</p> <p>B 治療</p> <p>1. 抗アレルギー点眼薬 2. ステロイド点眼薬 3. 免疫抑制点眼薬 4. その他 ()</p> <p>学校生活上の留意点</p> <p>A プール指導</p> <p>1. 管理不要 2. 管理必要</p> <p>B 屋外活動</p> <p>1. 管理不要 2. 管理必要</p> <p>C その他の配慮・管理事項(自由記載)</p> <p>記載日</p> <p>年 月 日</p> <p>医師名</p> <p>医療機関名</p>								
<p>アレルギー性鼻炎</p> <p>病型・治療</p> <p>A 病型</p> <p>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) 3. 症状の時期: 春、夏、秋、冬 (あり・なし)</p> <p>B 治療</p> <p>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. 舌下免疫療法(ダニ・スギ) 4. その他 ()</p> <p>学校生活上の留意点</p> <p>A 屋外活動</p> <p>1. 管理不要 2. 管理必要</p> <p>B その他の配慮・管理事項(自由記載)</p> <p>記載日</p> <p>年 月 日</p> <p>医師名</p> <p>医療機関名</p>								

公開)日本学校保健会 作成

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記載された内容を学校の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者氏名 _____

令和 年 月 日

〇〇〇〇さんの保護者 様

平塚市学校給食会 会長 吉野 雅裕
平塚市立〇〇小学校 校長 □□ □□

学校給食における食物アレルギー対応に関する個人面談実施のお知らせ

お子様の食物アレルギー疾患の症状を詳しくお伺いし、学校給食対応を検討するための個人面談を実施いたします。面談候補日より御都合のよい日をお知らせください。
なお、面談実施には、事前に「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の提出が必要です。未提出の場合は御提出くださいますよう、よろしくお願ひいたします。

面談候補日	月	日 ()	時から	時まで
	月	日 ()	時から	時まで
	月	日 ()	時から	時まで

*いずれの日程の中で御都合のよい日時を下記「返信欄」に記入し、担任に
__月__日までに御返信ください。いずれも都合が悪い場合は御連絡ください。

*面談には、学校長、教頭、担任、養護教諭、栄養士等が出席いたしますので、
よろしくお願ひいたします。

✂

様式 3

〇〇小学校長 宛て

児童氏名 (年 組)
保護者氏名 _____

面談希望日 _____月_____日 () _____時から_____時まで

連絡事項

食物アレルギー面談等記録票（学校記録票）

令和__年度

年 組	児童名	初回面談日 月 日		
面談出席者 ○をつける	保護者（父親・母親・その他）・本人・ ()			
	校長・教頭・学年主任・担任・給食主任・養護教諭・栄養士・ ()			
提出書類 ☑をつける	<input type="checkbox"/> 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） <input type="checkbox"/> ()			
食物アレルギー対象食品と対応内容等記録欄	<input type="checkbox"/> 鶏卵 <input type="checkbox"/> 牛乳・乳製品 <input type="checkbox"/> その他 ()			
年月日	2回目以降の保護者面談、電話連絡等記録	学校の対応	記入者	確認者

れいわ ねん がつ にち
令和 年 月 日

〇〇〇〇さんの保護者 さま 様

ひらつかしがっこうきゅうしょくかい かいちょう よしの まさひろ
平塚市学校給食会 会長 吉野 雅裕
ひらつかしりつしょうがっこう ちょうちょう
平塚市立〇〇小学校 校長 □□ □□

がっこうきゅうしょく しょくもつあれるぎーたいおうないよう けつてい し つうち
学校給食における食物アレルギー対応内容 決定のお知らせ(通知)

がっこうきゅうしょく しょくもつあれるぎーたいおう かき じっし
学校給食における食物アレルギー対応を下記のとおり実施いたします。

けつていないよう どうい ばあい べつてん がっこうきゅうしょく しょくもつあれるぎーたいおうもうしこみしょ
決定内容に同意される場合は、別添「学校給食における食物アレルギー対応申込書」に
ひつようじこう きさい がつ にち がっこう ごていしゅつ
必要事項を記載し、 月 日までに学校へ御提出ください。

けつていないよう しつもんどう ばあい てすう ごれんらく
なお、決定内容について質問等がある場合には、お手数ですが御連絡くださいますようお願いいたします。

つぎ こうもく ない ちえつく ないよう たいおう
次の項目の (□) 内にチェックがある内容を対応します。

□ アレルゲン (鶏卵、牛乳・乳製品、えび) を除いた除去食、一部代替食 (パン、ふりかけなど) を調理場で安全に対応できる範囲で提供します。

たいおう あれるげん けいらん きゅうにゅう にゅうせいひん
対応するアレルゲン (鶏卵 / 牛乳・乳製品 / えび)

□ 給食で使用する食材内容等の情報提供をします。

□ その他

()

※注意事項

- いりょうきかん しんだんないよう か ばあい あれるげん かいじょ きゅうしょく たいおう へんこう
・ 医療機関の診断内容が変わった場合には (アレルゲンの解除など)、給食での対応を変更する場合があります。学校へ御相談ください。
- ねんど とちゅう たいおうないよう へんこうなど ごていあん ばあい ごりょうしょう
・ 年度の途中で対応内容の変更等を御提案する場合がありますので御了承ください。

以上

〇〇小学校長

学校給食における食物アレルギー対応申込書

このことについて、次の事項を承諾し、学校給食における食物アレルギー対応を申し込みます。

をつける

- 面談内容を理解し、学校給食で対応可能な範囲での食物アレルギー対応の実施を承諾します。

対応を希望するアレルゲン (鶏卵 / 牛乳・乳製品 / えび)

対応を希望するアレルゲンに○をしてください

- 調理上の混入が起こる可能性があることを理解し、家庭からの弁当持参が必要となる場合があることを承諾します。
- 体調不良等については、学校に必ず連絡をし、予定されたアレルギー対応食を無理に食べることをないように配慮します。
- 食物アレルギー疾患の管理は保護者が主体であることから、児童本人の病気への理解を深め学校給食を食べる際の教育を家庭で行います。
- 定期的にかかりつけ医を受診し、アレルゲンの解除等診療方針が変更となった場合にはすみやかに学校に連絡します。
- 児童が健やかな学校生活を送れるように学校と連携します。また、緊急時には学校と協力し対応します。
- 除去食提供日はすべての献立について、おかわり及び減らすことが出来ないことを承諾します。

申込者

児童名 _____ (_____ 年 _____ 組)

保護者名 _____ 印 _____

以上

令和 年度 配慮を必要とする食物アレルギー疾患 児童名簿 (月 日現在)							
No.	年	組	児童氏名	アレルギー	給食での対応	摂取時に起こりうる症状	発症・既往
					<input type="checkbox"/> 明細献立表 <input type="checkbox"/> 配合表 <input type="checkbox"/> 牛乳辞退 <input type="checkbox"/> 除去食 一部代替食 <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 皮膚症状(湿疹、蕁麻疹等) <input type="checkbox"/> 全身 <input type="checkbox"/> 局部(お腹、太もも、) <input type="checkbox"/> 呼吸器症状(咳、喘息) <input type="checkbox"/> 消化器症状(腹痛、嘔吐) <input type="checkbox"/> アナフィラキシーなどの全身症状 <input type="checkbox"/> その他()	
					<input type="checkbox"/> 明細献立表 <input type="checkbox"/> 配合表 <input type="checkbox"/> 牛乳辞退 <input type="checkbox"/> 除去食 一部代替食 <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 皮膚症状(湿疹、蕁麻疹等) <input type="checkbox"/> 全身 <input type="checkbox"/> 局部(お腹、太もも、) <input type="checkbox"/> 呼吸器症状(咳、喘息) <input type="checkbox"/> 消化器症状(腹痛、嘔吐) <input type="checkbox"/> アナフィラキシーなどの全身症状 <input type="checkbox"/> その他()	
					<input type="checkbox"/> 明細献立表 <input type="checkbox"/> 配合表 <input type="checkbox"/> 牛乳辞退 <input type="checkbox"/> 除去食 一部代替食 <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 皮膚症状(湿疹、蕁麻疹等) <input type="checkbox"/> 全身 <input type="checkbox"/> 局部(お腹、太もも、) <input type="checkbox"/> 呼吸器症状(咳、喘息) <input type="checkbox"/> 消化器症状(腹痛、嘔吐) <input type="checkbox"/> アナフィラキシーなどの全身症状 <input type="checkbox"/> その他()	
					<input type="checkbox"/> 明細献立表 <input type="checkbox"/> 配合表 <input type="checkbox"/> 牛乳辞退 <input type="checkbox"/> 除去食 一部代替食 <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 皮膚症状(湿疹、蕁麻疹等) <input type="checkbox"/> 全身 <input type="checkbox"/> 局部(お腹、太もも、) <input type="checkbox"/> 呼吸器症状(咳、喘息) <input type="checkbox"/> 消化器症状(腹痛、嘔吐) <input type="checkbox"/> アナフィラキシーなどの全身症状 <input type="checkbox"/> その他()	
					<input type="checkbox"/> 明細献立表 <input type="checkbox"/> 配合表 <input type="checkbox"/> 牛乳辞退 <input type="checkbox"/> 除去食 一部代替食 <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 皮膚症状(湿疹、蕁麻疹等) <input type="checkbox"/> 全身 <input type="checkbox"/> 局部(お腹、太もも、) <input type="checkbox"/> 呼吸器症状(咳、喘息) <input type="checkbox"/> 消化器症状(腹痛、嘔吐) <input type="checkbox"/> アナフィラキシーなどの全身症状 <input type="checkbox"/> その他()	

<単独調理場>

日付	月 日		
年組	年 組		
氏名			
アレルギー ○をつける			
献立名			
対応 内容			
経過観察 & ヒヤリハ ット連絡 ○をつける	・問題なし ・喫食せず ・問題あり (理由:) 〔 詳細 〕		
調理 (給食室)	盛付 (給食室)	受渡し (給食室)	学級 (担任等)

<受配校>

日付	月 日			
学校名	小学校			
年組	年 組			
氏名				
アレルギー				
献立名				
対応 内容				
経過観察 & ヒヤリハ ット連絡 ○をつける	・問題なし ・喫食せず ・問題あり (理由:) 〔 詳細 〕			
調理 (調理場)	盛付 (調理場)	配送 (配送員)	受渡し (配膳室)	学級 (担任等)

令和 年 月 日

(宛先)

学校給食会会長

平塚市立〇〇小学校

校長 〇〇 〇〇

令和 年 月 学校給食における食物アレルギー対応におけるヒヤリハット等
について (報告)

	提供日	学年	給食内容	ヒヤリハット内容	対応内容	改善策 (案も含む)
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

学校給食会へ対応を希望することや連絡事項

令和 年 月 日

(宛先)

学校給食会会長

平塚市立〇〇学校給食共同調理場
場長 〇〇 〇〇令和 年 月 学校給食における食物アレルギー対応におけるヒヤリハット等
について (報告)

	提供日	学校名	学年	給食内容	ヒヤリハット 内容	対応内容	改善策 (案も含む)
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

学校給食会へ対応を希望することや連絡事項

令和 年 月 日

〇〇小学校長

学校給食における食物アレルギー対応の解除届

このことについて、次の事項より、給食における食物アレルギー対応を（ ）
月より解除することを申し込みます。

をつける

医師により、食物アレルギー対応の解除が診断されました。

解除するアレルゲン（鶏卵 / 牛乳・乳製品 / えび）

解除を希望するアレルゲンに○をしてください

家庭の食事において、アレルゲンとされる食材を摂取し、問題がないことを確認しました。

家庭および医師の説明が行われ、児童自身がアレルゲンの解除を理解しています。

届出者

児童名 _____（ _____ 年 _____ 組）

保護者名 _____ 印 _____

以上

※学校使用欄

調理場への連絡（共同調理場へは写しを連絡ノートに添付し送付）

除去食受取り職員名簿

令和 年 月 日
平塚市立 ○○ 小学校

対象児童	クラス： 年 組	児童名：
優先順位	<受取者職名>	<受取者氏名>
	<受渡し場所>	
1		
2		
3		
4		
5		

対象児童	クラス： 年 組	児童名：
優先順位	<受取者職名>	<受取者氏名>
	<受渡し場所>	
1		
2		
3		
4		
5		

※変更があった場合には速やかに栄養士又は調理場に報告してください。

平塚市学校給食における食物アレルギー対策検討会 （令和4年4月～令和5年3月 開催）

検討会 委員名簿

	所属団体等	氏 名	備 考
1	菊池小児科	平山 まり子	小児科医（オブザーバー）
2	学校給食会	杉山 朋子	本検討会 座長 南原小学校長
3		鈴木 由美子	松が丘小学校長
4		佐野 寿美代	横内小学校長
5	中学校校長会	木村 一彦	金旭中学校長
6	学校給食課	熊川 泰成	課長
7	教育指導課	平田 裕美子	指導主事
8	教育指導課	金子 祥孝	指導主事
9	教育研究所	白砂 香	指導主事
10	吉沢小学校	加藤 麻衣	養護教諭
11	勝原小学校	高田 直子	養護教諭
12	崇善小学校	山田 菜緒	栄養教諭
13	神田小学校	嶋田 みゆき	学校栄養職員
14	東部調理場	石橋 茜	主査 栄養士

事務担当 学校給食課