

3 食物アレルギー対応の流れ

(1) 就学時（新規発症・転入時も同様）

食物アレルギー症状を有する未就学児への対応は、市町教育委員会が小学校と連携を図りながら行う。

時 期	項 目	担 当	関 係 書 類
8 月～ 9 月	(1) 通知の発送	市町教育委員会 学校関係者	就学時保健調査票等 食物アレルギー調査票
	(2) 就学時健康診断時 における情報収集	市町教育委員会 学校関係者 校長 養護教諭 栄養士	食物アレルギー調査票 学校生活管理指導表
	(3) 保護者と面談	市町教育委員会 学校関係者 養護教諭 栄養士 給食主任 等 共同調理場職員	学校生活管理指導表 面談調書 個別の取組プラン
	(4) 関係職員による 事前検討	市町教育委員会 学校関係者 校長 養護教諭 栄養士 給食主任 等 共同調理場職員 ☆主治医 ☆学校医 ☆アレルギー専門医 ☆は必要に応じて	学校生活管理指導表 面談調書 個別の取組プラン
10 月～ 11 月			
11 月～ 12 月	(5) 食物アレルギー 対応委員会の開催	食物アレルギー対応委員 (P. 21 参照)	学校生活管理指導表 面談調書 個別の取組プラン
1 月	(6) 保護者への決定 事項の説明	市町教育委員会 学校関係者 校長 養護教諭 栄養士 給食主任 等 共同調理場職員	学校生活管理指導表 面談調書 個別の取組プラン 緊急時の対応
2 月	(7) 保護者の同意	市町教育委員会 学校関係者 校長 養護教諭 栄養士 給食主任 等	同意書
4 月	(8) 教職員の共通理解 と対応開始	全教職員 市町教育委員会	学校生活管理指導表 個別の取組プラン 緊急時の対応

※ 「担当」欄の「栄養士」とは「栄養教諭・学校栄養職員」等

※ 時期については、各市町の実情に応じて決定する

※関係書類

- ・食物アレルギー調査票（様式①P. 68 参照）
- ・学校生活管理指導表（様式②P. 70 参照）
- ・面談調書（様式③P. 72 参照）
- ・個別の取組プラン（様式④P. 74 参照）
- ・緊急時の対応（様式⑤P. 76 参照）
- ・同意書（様式⑥P. 79 参照）

内 容
<p>(1) 通知の送付</p> <p><input type="checkbox"/> 市町教育委員会は、就学時健康診断案内送付時に、「就学時保健調査票」及び「食物アレルギー調査票」をあわせて送付する。</p>
<p>(2) 就学時健康診断時における情報収集</p> <p><input type="checkbox"/> 各学校は、就学時健康診断時に提出される「食物アレルギー調査票」により、学校生活上配慮を必要とする児童を把握し、その保護者に、「学校生活管理指導表」を主治医に記入してもらうよう依頼する。</p>
<p>(3) 保護者との面談</p> <p><input type="checkbox"/> 「学校生活管理指導表」に基づき保護者と面談を行い、食物アレルギーの症状と対応、給食への要望について詳細に聴きとり、「面談調書」「個別の取組プラン」を作成する。</p> <p><input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応方針等（給食献立の内容・使用食品等）について説明する。 （下記参照）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・限られた施設や設備で調理すること ・大量調理として実施すること ・学校の規模やアレルギー対応者の人数に応じ、安全性第一に考えた対応となること ・アレルギーの症状によっては、家庭から食品を持参する場合もあること <p><input type="checkbox"/> 対応食を実施した場合の費用負担について説明する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一食単価が明白な場合は、追加や返金の場合があるが、保護者との十分な話し合いにより決定し、集金の方法については、関係者と共通理解を図る。
<p>(4) 関係職員による事前検討</p> <p><input type="checkbox"/> 学校関係者、共同調理場職員、必要に応じて主治医等と対応方法を検討する。</p>
<p>(5) 食物アレルギー対応委員会の開催</p> <p><input type="checkbox"/> 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・決定する。</p>
<p>(6) 保護者への決定事項の説明</p> <p><input type="checkbox"/> 保護者に「対応できる内容」と「対応できない内容」を説明し、相互理解を図る。</p> <p><input type="checkbox"/> エピペン[®]所持者は、「緊急時の対応」を作成する。</p>
<p>(7) 保護者の同意</p> <p><input type="checkbox"/> 保護者から同意が得られた段階で、「同意書」の提出を依頼する。</p> <p><input type="checkbox"/> エピペン[®]所持者は、消防署との連携について協議する。</p>
<p>(8) 教職員の共通理解と対応開始</p> <p><input type="checkbox"/> 対象児童生徒の配食、給食状況、給食後の状況について指導、観察する。</p> <p><input type="checkbox"/> 年度当初に、マニュアルの内容等の理解を図ると共に、シミュレーショントレーニング等の実技研修を含めた研修を実施し、学校給食での対応を開始する。</p>

(2) 進級時（学校給食で対応している児童生徒）

児童生徒の成長により、アレルギーの症状や学校の対応可能範囲等が年々変化することから、食物アレルギー対応を必要とする児童生徒の保護者には、年1回は「学校生活管理指導表」を提出することを依頼し、個々の対応状況を見直す。

時 期	項 目	担 当	関 係 書 類
10月～ 11月	(1) 食物アレルギー 調査の実施	学校関係者 養護教諭・栄養士 学級担任	食物アレルギー調査票
11月～ 12月	(2) 学校生活管理 指導表の送付	学校関係者 養護教諭・栄養士 学級担任	学校生活管理指導表
12月	(3) 保護者との面談	学校関係者 学年主任・学級担任 養護教諭 栄養士 等 共同調理場職員	学校生活管理指導表 面談調書 個別の取組プラン 緊急時の対応表
	(4) 関係職員による 事前検討	学校関係者 校長 養護教諭 栄養士・給食主任 学年主任・学級担任 等 共同調理場職員 ☆主治医 ☆学校医 ☆アレルギー専門医 ☆は必要に応じて	学校生活管理指導表 面談調書 個別の取組プラン
12月～ 1月	(5) 食物アレルギー 対応委員会の開催	食物アレルギー対応委員 (P.21 参照)	学校生活管理指導表 面談調書 個別の取組プラン
1月～ 2月	(6) 保護者への 決定事項の説明	学校関係者 校長 学級担任 学年主任 養護教諭 栄養士 給食主任 等 共同調理場職員	学校生活管理指導表 面談調書 個別の取組プラン 緊急時の対応
2月	(7) 保護者の同意	学校関係者 校長 学級担任 学年主任 養護教諭 栄養士 給食主任 等	同意書
4月	(8) 教職員の共通理解 と対応	全教職員	学校生活管理指導表 個別の取組プラン 緊急時の対応

※ 「担当」欄の「栄養士」とは「栄養教諭・学校栄養職員」等

※ 時期については、各市町の実情に応じて決定する

※関係書類

- ・食物アレルギー調査票（様式①P. 68 参照）
- ・学校生活管理指導表（様式②P. 70 参照）
- ・面談調書（様式③P. 72 参照）
- ・個別の取組プラン（様式④P. 74 参照）
- ・緊急時の対応（様式⑤P. 76 参照）
- ・同意書（様式⑥P. 79 参照）

内 容
(1) 食物アレルギー調査の実施 <input type="checkbox"/> 在校生を対象に、「食物アレルギー調査票」により、アレルギー調査を実施し、食物アレルギーの有無・状況等について確認する。
(2) 学校生活管理指導表の送付 <input type="checkbox"/> 年1回、学校生活上配慮を必要とする児童生徒の保護者に「学校生活管理指導表」を送付し、主治医に記入してもらうよう依頼する。
(3) 保護者との面談 <input type="checkbox"/> 「学校生活管理指導表」に基づき保護者と面談を行い、食物アレルギーの症状と対応、給食への要望について詳細に聴きとり、「面談調書」「個別の取組プラン」を作成する。 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応方針等（給食献立の内容・使用食品等）について説明する。 （下記参照） <ul style="list-style-type: none">・ 限られた施設や設備で調理すること・ 大量調理として実施すること・ 学校の規模やアレルギー対応者の人数に応じ、安全性第一に考えた対応となること・ アレルギーの症状によっては、家庭から食品を持参する場合もあること <input type="checkbox"/> 対応食を実施した場合の費用負担について説明する。 <ul style="list-style-type: none">・ 一食単価が明白な場合は、追加や返金の場合があるが、保護者との十分な話し合いにより決定し、集金の方法については、関係者と共通理解を図る。
(4) 関係職員による事前検討 <input type="checkbox"/> 学校関係者、共同調理場職員、必要に応じて主治医等と対応方法を検討する。
(5) 食物アレルギー対応委員会の開催 <input type="checkbox"/> 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・決定する。
(6) 保護者への決定事項の説明 <input type="checkbox"/> 保護者に「対応できる内容」と「対応できない内容」を説明し、相互理解を図る。 <input type="checkbox"/> エピペン [®] 所持者は、「緊急時の対応」の変更の有無について確認する。
(7) 保護者の同意 <input type="checkbox"/> 保護者から同意が得られた段階で、「同意書」の提出を依頼する。 <input type="checkbox"/> エピペン [®] 所持者は、消防署との連携について協議する。
(8) 教職員の共通理解と対応開始 <input type="checkbox"/> 対象児童生徒の配食、給食状況、給食後の状況について指導、観察する。 <input type="checkbox"/> 年度当初に、マニュアルの内容等の理解を図ると共に、シミュレーショントレーニング等の実技研修を含めた研修を実施し、学校給食での対応を開始する。

(3) 進学時（小・中学校間の引き継ぎ、高等学校への進学）

中学校進学に際しての引き継ぎは、中学校が小学校及び市町教育委員会と連携を図りながら行う。
高等学校の進学時には、進学先と連携し、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を送付する。

時 期	項 目	担 当	関 係 書 類
10 月	(1) 食物アレルギー調査の実施	小学校 養護教諭 栄養士 学級担任	食物アレルギー調査票
11 月～ 12 月	(2) 学校生活管理指導表の送付	小学校 養護教諭 栄養士 学級担任	学校生活管理指導表
入学 説明会 時等	(3) 保護者との面談	中学校 学年主任 養護教諭・栄養士 共同調理場職員	学校生活管理指導表 面談調書 個別の取組プラン 緊急時の対応
	(4) 中学校への引き継ぎ	小・中学校 養護教諭 栄養士 学年主任 小学校学級担任 共同調理場職員	学校生活管理指導表 面談調書 個別の取組プラン 緊急時の対応
12 月	(5) 関係職員による事前検討	中学校 校長 養護教諭・栄養士 学年主任 共同調理場職員	学校生活管理指導表 面談調書 個別の取組プラン
12 月～ 1 月	(6) 食物アレルギー対応委員会の開催	中学校 食物アレルギー対応委員 (P. 21 参照)	学校生活管理指導表 面談調書 個別の取組プラン
1 月～ 2 月	(7) 保護者への決定事項の説明	市町教育委員会 中学校 校長 養護教諭・栄養士 学年主任	学校生活管理指導表 面談調書 個別の取組プラン 緊急時の対応
2 月	(8) 保護者の同意	市町教育委員会 中学校 校長 養護教諭・栄養士 学年主任	同意書
4 月	(9) 教職員の共通理解と対応開始	中学校 全教職員 市町教育委員会	学校生活管理指導表 個別の取組プラン 緊急時の対応

※ 「担当」欄の「栄養士」とは「栄養教諭・学校栄養職員」等

※ 時期については、各市町の実情に応じて決定する

※関係書類

- ・食物アレルギー調査票（様式①P. 68 参照）
- ・学校生活管理指導表（様式②P. 70 参照）
- ・面談調書（様式③P. 72 参照）
- ・個別の取組プラン（様式④P. 74 参照）
- ・緊急時の対応（様式⑤P. 76 参照）
- ・同意書（様式⑥P. 79 参照）

内 容
(1) 食物アレルギー調査の実施 <input type="checkbox"/> 進学予定者（小学6年生）を対象に、「食物アレルギー調査票」により、アレルギー調査を実施し、食物アレルギーの有無・状況等について確認する。
(2) 学校生活管理指導表の送付 <input type="checkbox"/> 学校生活上配慮を必要とする児童生徒の保護者に「学校生活管理指導表」を送付し、主治医に記入してもらうよう依頼する。
(3) 保護者との面談 <input type="checkbox"/> 「学校生活管理指導表」に基づき保護者と面談を行い、食物アレルギーの症状と対応、給食への要望について詳細に聴きとり、「面談調書」「個別の取組プラン」を作成する。 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応方針等（給食献立の内容・使用食品等）について説明する。 （下記参照） <ul style="list-style-type: none"> ・ 限られた施設や設備で調理すること ・ 大量調理として実施すること ・ 学校の規模やアレルギー対応者の人数に応じ、安全性第一に考えた対応となること ・ アレルギーの症状によっては、家庭から食品を持参する場合もあること <input type="checkbox"/> 対応食を実施した場合の費用負担について説明する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 一食単価が明白な場合は、追加や返金の場合があるが、保護者との十分な話し合いにより決定し、集金の方法については、関係者と共通理解を図る。
(4) 中学校への引き継ぎ <input type="checkbox"/> 小学校は進学先の中学校に、「食物アレルギー調査表」「学校生活管理指導表」「個別の取組プラン」「緊急時の対応」を引き継ぎ、今までの対応状況について確認する。
(5) 関係職員による事前検討 <input type="checkbox"/> 学校関係者、共同調理場職員、必要に応じて主治医等と対応方法を検討する。
(6) 食物アレルギー対応委員会の開催 <input type="checkbox"/> 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・決定する。
(7) 保護者への決定事項の説明 <input type="checkbox"/> 保護者に「対応できる内容」と「対応できない内容」を説明し、相互理解を図る。 <input type="checkbox"/> エピペン [®] 所持者は、「緊急時の対応」を作成する。
(8) 保護者の同意 <input type="checkbox"/> 保護者から同意が得られた段階で、「同意書」の提出を依頼する。 <input type="checkbox"/> エピペン [®] 所持者は、消防署との連携について協議する。
(9) 教職員の共通理解と対応開始 <input type="checkbox"/> 対象生徒の配食、給食状況、給食後の状況について指導、観察する。 <input type="checkbox"/> 年度当初に、マニュアルの内容等の理解を図ると共に、シミュレーショントレーニング等の実技研修を含めた研修を実施し、学校給食での対応を開始する。

(4) 毎月の流れ（学校・調理場と保護者との協議）

食物アレルギー対応は、毎月保護者と関係職員との協議により決定する。

学校・共同調理場

担当：栄養士等

- 関係書類を作成する。
 - ・ 詳細な献立表
 - ・ 献立対応予定表
 - ・ 承諾書

- ・ 詳細な献立表（P. 29 参照）
- ・ 献立対応予定表
（様式⑦P.80・81 参照）
- ・ 承諾書
（様式⑧P. 82・83 参照）

保護者

【保護者来校による協議】

項目	担当	内容
保護者と関係職員による対応についての協議	保護者 学校関係者 校長・教頭・給食主任 学級担任・学年主任 養護教諭・栄養士 共同調理場職員	<input type="checkbox"/> 「詳細な献立表」を確認しながら、学校と保護者の話し合いによって対応について協議する。 <input type="checkbox"/> 保護者は「承諾書」を記入し、学校に提出する。

【資料送付による協議】

項目	担当	内容
(1) 学校・共同調理場からの関係書類の送付	学校関係者 給食主任 学級担任・学年主任 養護教諭・栄養士 共同調理場職員	<input type="checkbox"/> 「詳細な献立表」「献立対応予定表」「承諾書」を保護者に送付する。 共同調理場の場合は、受配校を通して送付する。
(2) 保護者による関係書類のチェック	保護者 学校関係者 学級担任	<input type="checkbox"/> 保護者に、「詳細な献立表」「献立対応予定表」を確認してもらい、不明な点等がある場合には、学校・共同調理場と協議する。 <input type="checkbox"/> 保護者は「承諾書」を記入し、学校に提出する。

学校・共同調理場

担当：栄養士等 → 決定：校長

- 保護者との協議の中で不明な点がある場合は連絡をとり、必ず確認する。
- 決定した献立は、学校・共同調理場の関係職員と共有する。
- 「献立対応予定表」と「承諾書」のコピーを保護者へ渡す。
- 対応に変更がある場合は、必ず保護者に連絡する。

対応

※「担当」欄の「栄養士」とは「栄養教諭・学校栄養職員」等

【詳細な献立表の一例】

平成〇年〇月第〇週

〇〇市立〇〇〇〇学校

	〇月〇日(月)	〇月〇日(火)	〇月〇日(水)	〇月〇日(木)	〇月〇日(金)
献立名	1 麦入りごはん 2 牛乳 3 鶏肉のワイン焼き 4 こんにやくサラダ 5 パンパンジードレッシング 6 適産子汁	1 揚げパン 2 牛乳 3 ジャーマンポテト 4 えびボール入り野菜スープ 5 ヨーグルト	1 麦入りごはん 2 牛乳 3 豚肉のみそチーズ焼き 4 アスパラとベーコンのソテー 5 田舎汁	1 麦入りごはん 2 牛乳 3 雑フライ 4 ボイルキャベツ(ソース) 5 生揚げと野菜の煮つけ	1 麦入りごはん 2 牛乳 3 きょうざ 4 豚肉のキムチ炒め 5 卵入り春雨中華スープ
使用している原材料	1 こめ おぎ 強化米 水 牛乳 鶏肉 しょうゆ 赤ワイン さとう しょうが パセリ こんにやく キャベツ ホールコーン 海藻 *様々な鶏ドレッシング こま・小麦・大豆・セラチン	1 コッパパン サラダ油 さとう グラニュー糖 ココア 牛乳 じゃがいも *ベーコン たまねぎ サラダ油 食塩 コシヨ ハセリ *えびボール キャベツ ほうれんそう にんじん 水 コンソメ 食塩 コシヨ *ヨーグルト 乳・セラチン	1 こめ おぎ 強化米 水 牛乳 豚肉 白ワイン みそ マヨネーズ みりん レモン *ピザ用チーズ ハセリ アスパラ たまねぎ *ベーコン マーガリン 食塩 コシヨ 鶏肉 かんぴょう じゃがいも にんじん ごぼう こんにやく *豆腐 サラダ油 かつお節 みそ 水 こまつな	1 こめ おぎ 強化米 水 牛乳 生鮭 食塩 コシヨ 鶏卵 小麦粉 *パン粉 サラダ油 キャベツ 中濃ソース *生揚げ にんじん たまねぎ しいたけ しょうが サラダ油 さとう しょうゆ でん粉 かつお節 水	1 こめ おぎ 強化米 水 牛乳 *きょうざ 豚肉 キャベツ にら にんじん たまねぎ *白菜キムチ *キムチの素 しょうゆ サラダ油 にんじん さくらげ はるさめ たけのこ *ロースハム 中華スープ 食塩 コシヨ しょうゆ 鶏卵 こまつな 純ごま油 水

※卵、乳、小麦、大豆、えび、ごま、セラチン、りんごについて情報提供が必要な場合の例
 ※加工食品の詳細な原材料配合表が必要な場合は、別に添付する