

# 学校給食

## 食物アレルギー 対応マニュアル

令和4年5月改訂

弘前市教育委員会

# 目 次

はじめに・・ 1～2

## 第1章 食物アレルギーの基礎知識

第1節 食物アレルギーの定義・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

第2節 食物アレルギーの仕組み・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

第3節 食物アレルギーの種類・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4

第4節 食物アレルギーによる症状・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5～6

第5節 食物アレルギーの原因食品・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6～7

## 第2章 学校給食における対応の基本的な考え方

第1節 食物アレルギー対応食提供事業の目的・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

第2節 食物アレルギー対応食の基本及び方式・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8～10

第3節 学校における対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11

## 第3章 食物アレルギー対応食提供事業の流れ

第1節 アレルギー対応食の申請手続き・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12～14

第2節 アレルギー対応食の提供について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15～18

第3節 食物アレルギー症状を発症した場合の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19～22

弘前市学校給食食物アレルギー対応食提供事業実施要綱<sup>別紙</sup>

食物アレルギー緊急時対応マニュアル（東京都、平成29年3月改訂版）<sup>別冊</sup>

## はじめに

食物アレルギー疾患のある児童生徒は、年々増加の一途をたどっており、学校生活においても配慮が必要となってきました。

弘前市教育委員会では、「全ての児童生徒一人一人にきめ細やかに対応することが大切」という基本理念を念頭に、食物アレルギー疾患のある児童生徒に対しても、他の児童生徒と同じように学校給食を提供することで、本人や保護者が感じる不安や負担を少しでも解消出来るよう「学校給食食物アレルギー対応食提供事業」を平成25年4月から開始いたしました。

財団法人日本学校保健会は、令和2年3月に「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を発行し、全ての学校が子どものアレルギー疾患に対して組織的な取り組みを進めることを推進しています。その中で強調されているひとつのポイントは、学校での対策は主治医から提供された医学的な判断に基づいて行うことであり、そのための手段として「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の運用が提唱されています。

この食物アレルギー対応マニュアルは、上記ガイドラインに準拠する内容で、学校における食物アレルギーへの対応を示したものであり、アレルギー対応食の提供に関する問題と誤食事故の防止及び緊急対応に関する事柄、弘前市立小・中学校、給食センター並びにアレルギー対応食専用調理場における食物アレルギー対応の方向性が記載されています。

学校及び各関係機関は、本マニュアルをもとに、それぞれの実情にあった対応を検討し実施されるよう願います。

令和4年4月

弘前市教育委員会

初版 平成25年1月

改訂 平成29年6月

改訂 令和4年5月

#### 【参考資料】

- ・ 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）
- ・ ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ガイドブック2014  
（独立行政法人 環境再生保全機構）
- ・ 食物アレルギーの診療の手引き2020  
（国立研究開発法人 日本医療研究開発機構（AMED））

# 第1章

## 食物アレルギーの 基礎知識

## 第1節 食物アレルギーの定義

食物アレルギーとは、原因となる食物を摂取した後に、免疫の仕組みによって体に不利益な症状が引き起こされる現象をいいます。

食品に含まれる毒素による反応（食中毒）、体質的に乳糖を分解できずに下痢を起こす病気（乳糖不耐症）、とろろ芋で口のまわりがかゆくなるなどの食品に含まれている化学物質（仮性アレルゲン）が原因で起こる反応などは食物アレルギーとはいいません。

## 第2節 食物アレルギーの仕組み

私たちの体には、ウイルスや細菌が入り込むと、それを追い出して自分を守ろうとする免疫といわれる仕組みがあります。ところが、この免疫の働きが過敏すぎると、本来体に害を及ぼさない食物や花粉などにまで反応して様々な症状を引き起こすことがあります、「アレルギー反応」と呼んでいます。

食物アレルギーには、症状の発現に IgE 抗体が関与しているものと関与していないものがあります。

IgE 抗体は、アレルギー反応に関与するものの1つで、例えば、卵を食べて症状のでる人の体の中には卵に対する IgE 抗体ができています。この IgE 抗体は、体中の皮膚や粘膜に存在する肥満細胞に結合しています。

この人が卵を食べると、卵の成分は血液により体中に運ばれて肥満細胞上の IgE 抗体と結合します。これが刺激となって肥満細胞からヒスタミンなどの化学伝達物質が放出され、これによりアレルギー症状を引き起こします。



日本学校保健会：  
食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアルより

## 第3節 食物アレルギーの種類

### ①即時型アレルギー

通常、食物を摂取して2時間以内にじんま疹、咳、呼吸困難などを起こしてくるタイプです。食物に対して作られたIgE抗体が関与していると考えられています。

皮膚症状と呼吸器症状など、2つ以上の臓器の症状が全身性に起きることをアナフィラキシーといいます。

特に血圧が低下し、ショック状態になることをアナフィラキシーショックと呼んでいます。この症状は命に関わる、一刻を争う症状です。

### ②新生児・乳児消化管アレルギー

ミルクや母乳中の食物タンパクが原因となり、新生児や乳児が血便や下痢などの消化器症状を起こす病気です。ほとんどの患者でIgE抗体は関与していません。

### ③食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎

小児期の食物アレルギーのタイプとして最も多いものです。乳児期のアトピー性皮膚炎に伴って発症し、しばしば原因食物の除去によって、症状の軽快を認めます。食物に対するIgE抗体の他にリンパ球の反応も関与するといわれています。

### ④特殊型

#### ④-1 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

食べるだけでは症状はでませんが、食後2～4時間以内に運動するとアナフィラキシーを引き起こすことがあり、食物依存性運動誘発アナフィラキシーと呼んでいます。比較的まれな病気です。中学生・高校生が好発年齢であり、原因食物は小麦製品と甲殻類（えび・かに）が多いといわれ、IgE抗体が関与しています。

#### ④-2 口腔アレルギー症候群

即時型アレルギーが口腔粘膜に局限して起こる病気です。花粉症の人に起こることが多く、花粉に対するIgE抗体が果物や生野菜と反応することが原因です。食べた直後からくちびるや口の中が腫れたり、かゆくなったり、イガイガするなどの症状が起ります。まれに、全身症状を起こすこともあるので注意が必要です。

## 第4節 食物アレルギーによる症状

食物アレルギーでは、表1のような多彩な症状が全身に起こります。

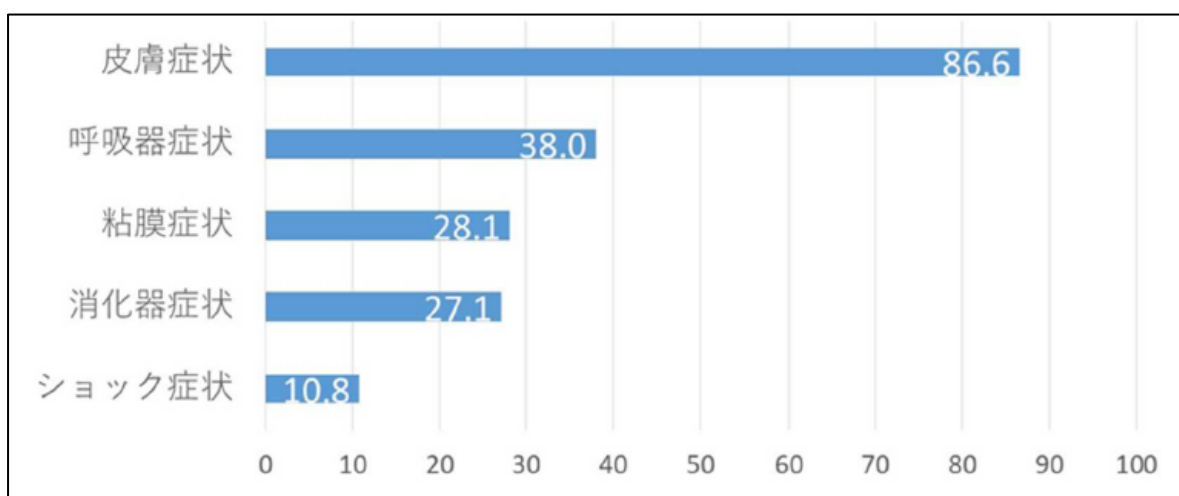
即時型アレルギーでは、図1のように皮膚のかゆみ、じんま疹、発赤などの皮膚症状が最も多くみられます。

表1 食物アレルギーにより引き起こされる症状

皮膚	紅斑、蕁麻疹、血管浮腫、癢痒、灼熱感、湿疹	
粘膜	眼症状	結膜充血・浮腫、癢痒、流涙、眼瞼浮腫
	鼻症状	鼻汁、鼻閉、くしゃみ
	口腔咽頭症状	口腔・咽頭・口唇・舌の違和感・腫脹
呼吸器	喉頭違和感・癢痒感・絞扼感、嘔声、嚥下困難、 咳嗽、喘鳴、陥没呼吸、胸部圧迫感、呼吸困難、チアノーゼ	
消化器	悪心、嘔吐、腹痛、下痢、血便	
神経	頭痛、活気の低下、不穏、意識障害、失禁	
循環器	血圧低下、頻脈、徐脈、不整脈、四肢冷感、蒼白（末梢循環不全）	

「食物アレルギーの診療の手引き 2020」より

図1 即時型食物アレルギーの誘発症状



「平成30年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」より  
アナフィラキシーの多くは、じんま疹や発赤などの皮膚症状を伴いますが、より危



険性の高い症状は、咳やぜん鳴といった呼吸器症状であり、あえぐような強い呼吸困難は危険な兆候といえます。強い腹痛、繰り返す嘔吐、ぐったりした様子などは、ショック症状に至る可能性があります。

ショック症状は、アレルゲンの誤食による誘発症状で、医療機関を受診する児童生徒の1割に認められます。また、国内での食物アレルギーによる致命的なアナフィラキシーは、年間数件発生しています。

## 第5節 食物アレルギーの原因食品

食物アレルギーの原因になるのは、主として免疫反応を起こすタンパク質です。食べたり飲んだりすること以外に、皮膚や粘膜への接触や吸入によっても症状が引き起こされることがあります。

原因食品は、図2のように鶏卵、牛乳、小麦の順に多く、これらは全体の6割以上を占めており、わが国の3大原因食品といえます。これら以外にも様々な食品に対するアレルギーが増加しています。

年齢別にみると、乳幼児では鶏卵と牛乳が多いのに対して、学童期から木の実類、果物類、落花生が増え、成人では鶏卵と牛乳に変わり、小麦、甲殻類、魚類、果物類が増えています。小麦は、経年的な変化はないものの、成人以降で増加しています。

図2 原因食物

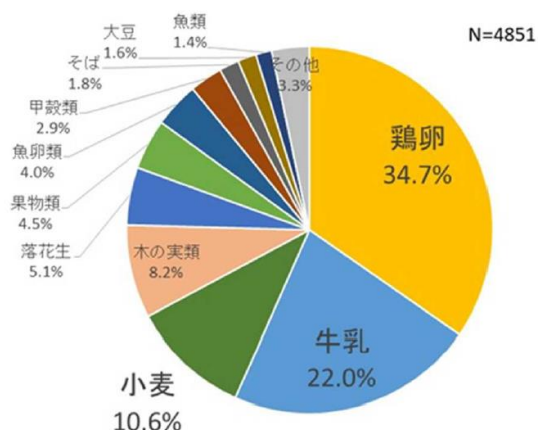


表2 年齢別原因食物

	0歳 (1530)	1,2歳 (1364)	3-6歳 (1013)	7-17歳 (714)	≧18歳 (230)
1	鶏卵 55.3%	鶏卵 38.3%	牛乳 20.6%	鶏卵 16.4%	小麦 19.1%
2	牛乳 27.6%	牛乳 23.1%	鶏卵 18.9%	牛乳 15.7%	甲殻類 15.7%
3	小麦 12.2%	小麦 8.3%	木の実類 18.3%	木の実類 12.9%	魚類 10.0%
4		木の実類 7.9%	小麦 10.8%	果物類/落花生 10.5%	果物類 8.7%
5		魚卵 7.4%	落花生 10.7%		大豆 7.4%
小計	95.1%	85.0%	79.3%	66.0%	60.9%

注釈：各年齢群で5%以上を占める原因食物を示した。また、小計は各年齢群で表記されている上位食物の頻度の集計である。

「平成30年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」より  
食品衛生法では、加工品の誤食による重篤なアレルギー症状の誘発を回避するという観点から、特定原材料7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）の表示を義務付けています。これらは患者数が多いか症状が重篤で生命に関わることから義

務表示となっています。また、これら以外の21品目が特定原材料に準ずるものとして推奨表示となっていますが、必ずしも表示されない可能性があるため注意が必要です。(表3)

また、医薬品の中には、卵白成分や牛乳成分が含まれている製剤があるため、医療機関を受診する際には、アレルギーがあることを申し入れることが必要です。

表3 アレルギー物質を含む食品の表示

特定原材料等の名称	
義務 (7品目)	卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生
推奨 (21品目)	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆 鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、バナナ、カシューナッツ ごま、ゼラチン、アーモンド



# 第2章

## 学校給食における対応の 基本的な考え方

## 第1節 食物アレルギー対応食提供事業の目的

この事業は、食物アレルギー疾患のある児童生徒（以下「児童等」という。）に対しても一般給食同様の学校給食を提供し、学校生活における児童等や保護者の不安、負担の解消に資することを目的とします。（弘前市学校給食食物アレルギー対応食提供事業実施要綱（平成24年教育委員会告示第83号。以下「実施要綱」という。））

この目的を達成するためには、食物アレルギーの正しい知識を持つとともに、学校、学校給食関係者及び保護者が互いに協力し、実務における適切な運用が必要となります。

## 第2節 食物アレルギー対応食の基本及び方式

### 1. 対象となる児童等

対象となる児童等は、何らかの食物アレルギー性疾患により、給食の一部を食べることのできない児童等の中で、対応食を希望する者のうち、食物アレルギー対応食検討委員会及びアレルギー専門医師による審査において必要性が認められた上で、教育長が決定します（実施要綱第2条）。

### 2. 対象となるアレルゲン

弘前市では、食物アレルギーの原因となる食材（以下「アレルゲン」という。）として22種類を対象に対応食を提供します。

※22種類のアレルゲン

- ①卵②乳③小麦④そば⑤ピーナッツ⑥魚卵(たらこ)⑦甲殻類(えび・かに)
- ⑧長いも・やまいも⑨さといも⑩もも⑪いか⑫たこ⑬いんげん⑭おくら⑮くるみ
- ⑯魚(全般・青魚・練物製品・加工品)⑰キウイフルーツ⑱マンゴー⑲パイナップル
- ⑳トマト㉑アーモンド㉒ごま

### 3. アレルギー対応食の内容等

学校給食のうち主食（ごはん・麺・パン）及び副食（おかず類）について実施するものとし、牛乳（飲料用）については実施しません（実施要綱第3条第1項）。なお、デザートについては対応できる範囲で実施します。

### 4. アレルギー対応食の方式

対応食の方式は、一般給食の献立をもとにしたアレルゲンの除去食を基本とします（実施要綱第3条第2項）が、除去対応が困難な場合は代替食を提供します。

#### (1) 除去食

一般給食にアレルゲンが使用されているが、調理過程でアレルゲンを除去することが可能な場合に提供する学校給食をいいます。

例1) しょうゆラーメン汁 → しょうゆラーメン汁（なると・小麦を除去）

例2) なの花のおひたし → なの花のおひたし（小麦を除去）

※除去食では、小麦を使用していないしょうゆを使用。

#### (2) 代替食

一般給食で使用されているアレルゲンの代替として別の食材を使用して提供する学校給食をいいます。

例1) さばみそ煮 → 鶏肉みそ焼き（魚アレルギーへの対応食）

例2) しそ味長いもサラダ → しそ味大根サラダ（長いもアレルギーへの対応食）

例3) たまご焼き → 豆腐の松風焼き（卵アレルギーへの対応食）

### 5. 希望しても対応できない場合

医師の診断を受けたことがない場合や、原因食物に対して調理過程で対応できない場合、アレルゲンである食材が対応食の対象品目でない場合は対応できません。また、アレルギーが複数ある児童等で、1つが対応食提供に該当していても、他が該当していない場合も対応できません。

その場合、保護者及び学校と協議し対応方法（弁当持参等）について決定します。

対応食の提供は、児童等の体調や献立内容等による影響が大きいため、検討委員会で検討し、アレルギー専門医師の指導・助言をもって提供の可否を判断します。

## 6. 対応食の開始時期

対応食の開始は、申請時期により異なります。

### ・申請時期（年3回）

第1回目・・・ 4月下旬締切分（7月分の学校給食から対応食が開始）

第2回目・・・ 9月下旬締切分（12月分の学校給食から対応食が開始）

第3回目・・・ 1月下旬締切分（4月分の学校給食から対応食が開始）

新入学の児童については、入学後に申請していただきますので、対応食の開始は7月分の学校給食からとなります。そのため、6月までの対応としては、学校給食センターから配布される「献立のお知らせ」や「摂取栄養量と使用材料表」を保護者に確認いただき、状況に応じて弁当の持参等をお願いします。

また、事業は年度（4月～翌年3月）単位での実施になりますので、次年度も継続して対応食の提供を希望する場合は、継続申請の手続きが必要になります。

## 7. 専用調理室での調理

対応食は、弘前市立相馬中学校内の専用調理室で調理します。

専用の調理室は、他の施設からの食材の混入もなく、調味料などはアレルギーが含まれないものを使用し、専用の調理器具（鍋等）で調理します。

アレルギー対応食担当栄養士のもと、専任の調理員が細心の注意と安全点検を行い、アレルギー対応食だけを調理して各校へ配送します。

また、食べ終わった容器の回収後の洗浄も行います。

## 第3節 学校における対応

### 1. 学校全体で取り組む

学校では、校内に校長、教頭、教務主任、養護教諭、給食主任、学級担任等で構成する食物アレルギー対応委員会（以下「対応委員会」という。）を設置し、学校全体で取り組む必要があります。対応委員会では、それぞれの職種に応じた役割、日々の給食提供と事故防止、及び事故発生時の対応について精通しておくことが必要です。

### 2. 対応環境やマニュアルの整備

対応委員会は、安全な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や誤食・誤配を防止するためのルール（対応食受配時の保管場所や教室での対応等）を記載しておくことが必要です。

### 3. 緊急時における対応体制の整備と確保

緊急時に適切かつ円滑な対応ができるよう、各教職員の役割を明確にし、各教職員がそれを理解し習熟できるよう、校内研修などを活用したシミュレーション等を実践することが必要です。また、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することが必要です。（第3章第3節参照）

# 第3章

食物アレルギー対応食

提供事業の流れ



# 第1節 アレルギー対応食の申請手続き

## 1. 説明会の開催

学校給食での対応食を希望する新小学1年生を対象とした「食物アレルギー対応食提供事業説明会」を2月中旬に開催し、事業の主旨と内容について説明します。

説明会では、保護者に申請書類を配付します。

※就学児健診時に新小学1年生の保護者へ配布できるよう、教育委員会から説明会開催の案内文を学校へ送付しますが、当該学年以外で対応食の実施を検討（相談を受けている等）している保護者がいる場合は、併せて配付をお願いします。

## 2. 申請書類の提出

対応食を希望する児童等の保護者は、申請書類を申請期限（年3回）までに教育委員会学務健康課（担当課）へ提出します。なお、申請書類の提出については、在學校を通じて提出するよう保護者へ依頼しますので、各学校へ申請書類の提出がありましたら、担当課までお送りくださるようお願いいたします。

### 【申請書類】

- (1) 弘前市学校給食食物アレルギー対応食実施申請書
- (2) 食物アレルギー調査票（様式1、様式2）
- (3) 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

## 3. 面談の実施

申請があった児童等の保護者と個別面談を行います。

面談は、教育委員会（学務健康課アレルギー対応食担当栄養士2名と事業担当者の計3名）が行い、アレルゲンの種類、アレルギー症状の既往歴や症状等の詳細を聞き取ります。

## 4. 検討委員会の開催

申請があった児童等の在學校で「食物アレルギー対応食検討委員会（以下「検討委員会」という。）」を開催します。

検討委員会では、児童等の学校生活管理指導表の確認及び、教育委員会が行った個

別面談の内容を在 school へ報告し、判断基準等を参考に検討を行い、**学校での対応食の可否を仮決定します**。また、誤食等の事故が起こらない防止策を協議し、校内の危機管理体制を構築します。

**【検討委員会の構成メンバー】**

学校：校長、教頭、養護教諭、給食主任、学級担任

市教委：アレルギー対応食担当栄養士、事業担当者

**対応食の実施決定に係る判断基準**

- (1) 医師の診察・検査により、その児童等が食物アレルギーを有する者と診断されていること。
- (2) アレルゲンが特定されており、医師から食事療法を指示されていること。
- (3) 家庭でもアレルゲンの除去を行うなどの食事療法を行っていること。
- (4) 申請するアレルゲンが対応食の対応品目であること。

**5. アレルギー専門医による審査会の実施**

検討委員会で仮決定した内容を、アレルギー専門医による審査会で審査し、申請があった児童等への対応食提供の実施に関すること及び、学校生活における注意点について指導・助言を仰ぎます。

※教育委員会は弘前市医師会へ食物アレルギーに関する審査業務を委託しており、審査する医師は、弘前市医師会が選任したアレルギー専門医（4名）となります。

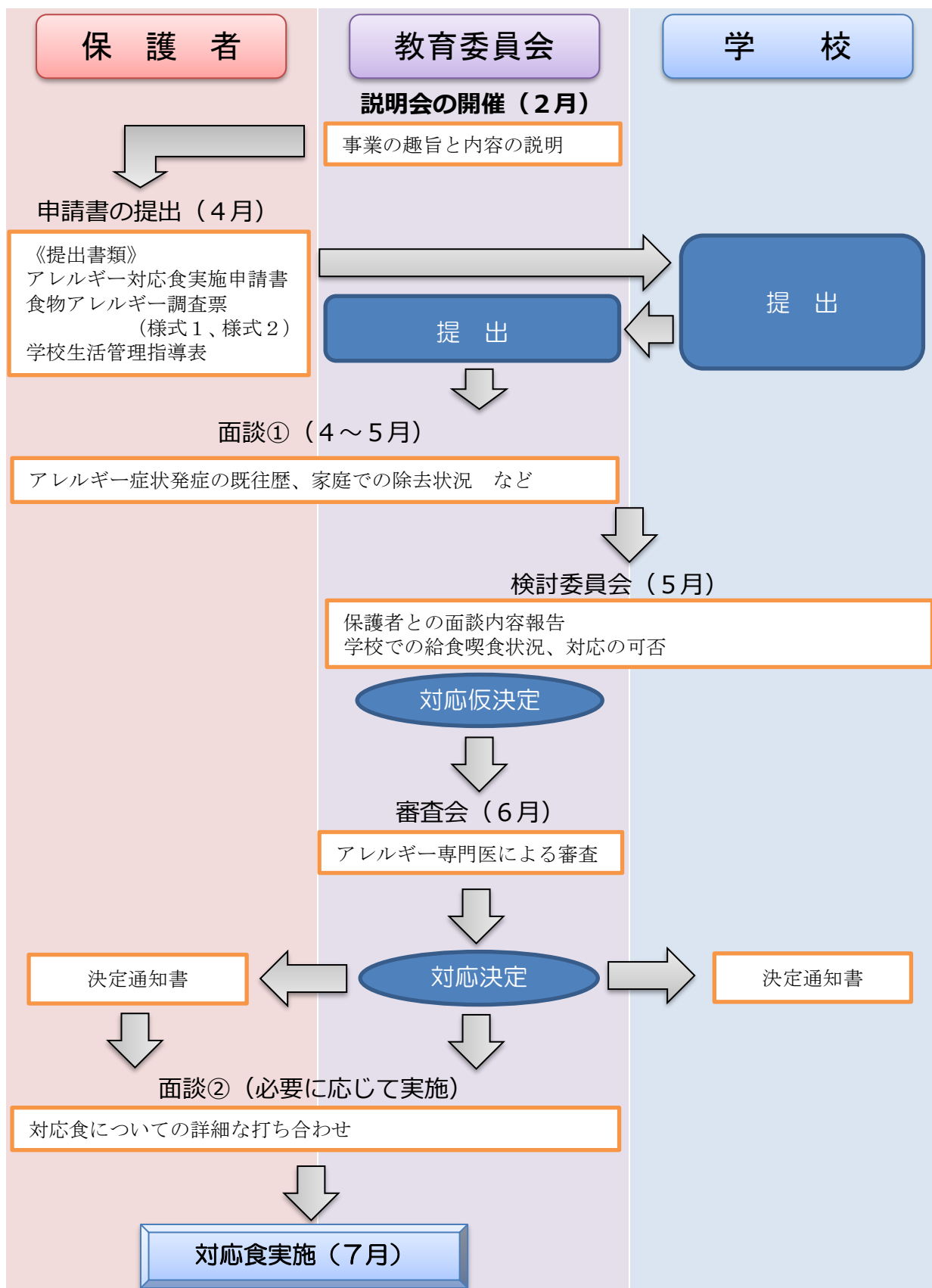
**6. 対応食提供実施の決定**

教育委員会は審査会の結果をもとに、対応食提供実施の決定を行い、児童等の保護者及び在 school へ「弘前市学校給食食物アレルギー対応食提供事業実施決定通知書」を送付します。

**7. 決定に異議がある場合**

保護者の希望に添えない場合は、保護者に対し、その理由を正しく伝えて理解を得ることを大切にします。法的には、事業における申請に対する決定は、行政処分ではなく申込みに対する承諾・不承諾の意思表示にとどまり、行政契約にあたりと考えられることから、決定内容に対する異議を申し立てることはできません。

アレルギー対応食提供までの流れ（第1回目）



アレルギー対応食が提供されるまでの期間は、代替食等をご家庭から持参していただくようお願いします。

## 第2節 アレルギー対応食の提供について

### 1. 献立の作成

アレルギー対応食担当栄養士は、22種類の対応食対象品目を除いた献立を作成します。（加工食品については、メーカーから成分表を提出してもらい確認します。）

また、給食センターに勤務する栄養士においても、食物アレルギーを有する児童等が他の児童等と同様に一般給食を食べることができるよう、アレルゲンを含む食材を極力使用しないなど、献立を工夫し作成します。

### 2. 献立の確認

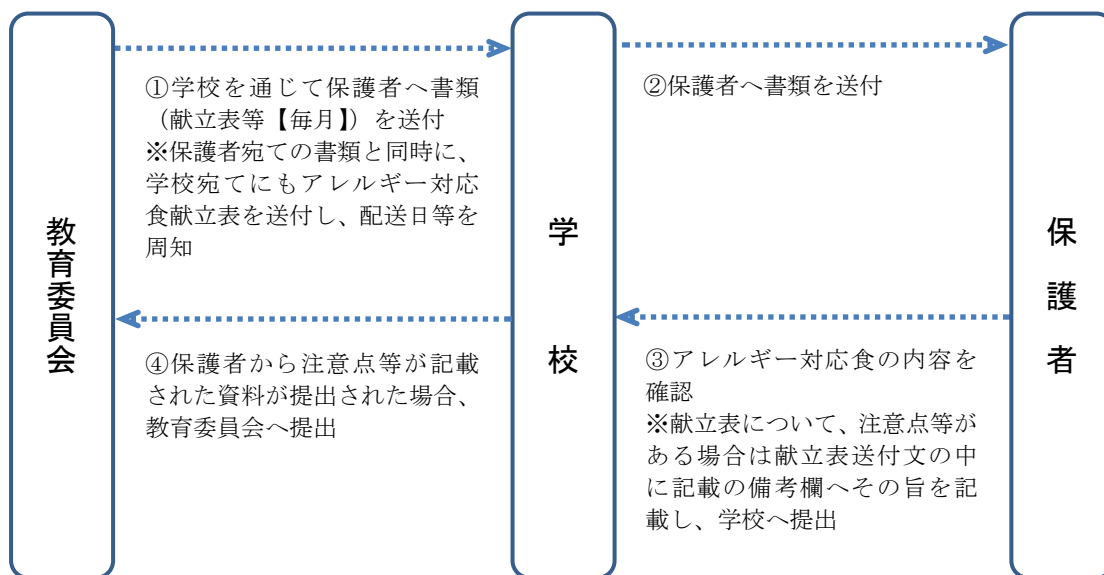
アレルギー対応食担当栄養士は、作成した献立表等を学校を通じて保護者へ送付します（実施要綱第7条関係）。

#### 【保護者へ送付する書類】

- (1) アレルギー対応食献立表（毎月）
- (2) 摂取栄養量と使用材料表（毎月）

※変更や注意点がある場合は、献立表送付文の中に記載の備考欄へその旨を記入し、教育委員会へ提出します。

#### 献立確認の流れ



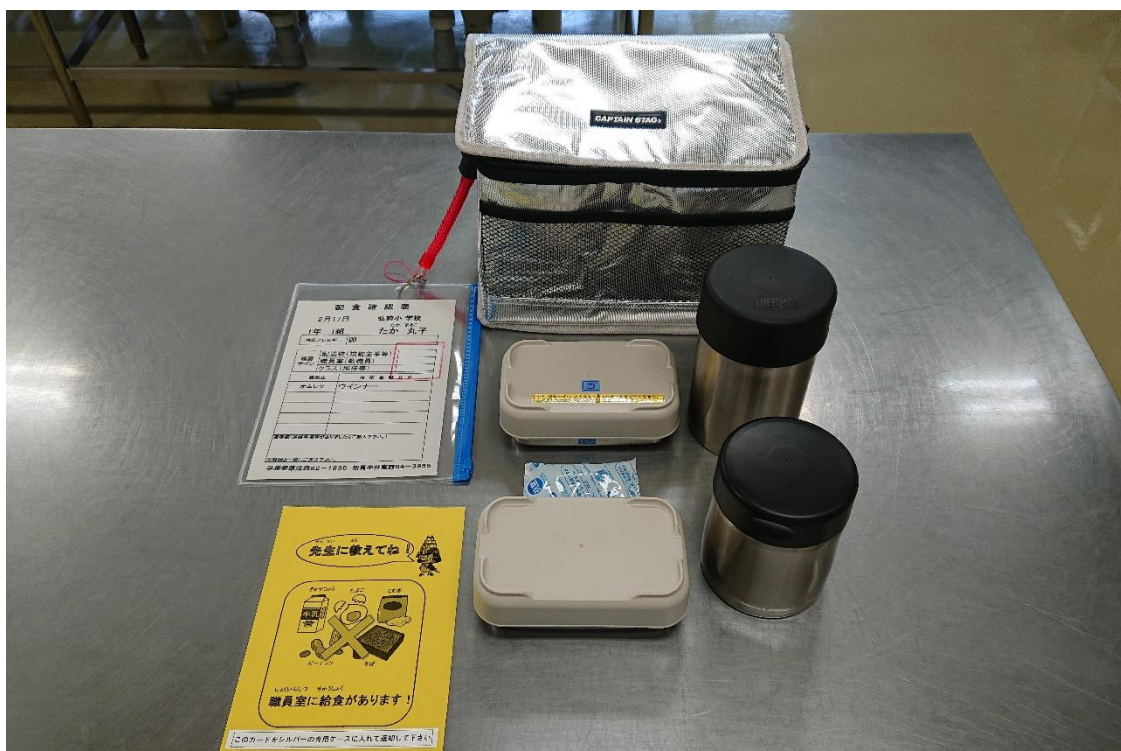
### 3. 対応食の調理過程

アレルギー対応食担当栄養士及び調理員は、調理場において次の点に留意して調理を行います。

- ・調理場では、対応食の対応品目となっているアレルゲンが含まれる食材や調味料を原則使用しません。
- ・メニュー間での食材混入を防ぐため、メニューごとにトレーを使用し、食材を分けて調理します。
- ・塩分濃度は一般給食にあわせ、汁物は0.7%以下に、麺汁は1.1%以下になるよう味付けをします。
- ・専用の個別容器に盛り付ける際は、一般給食と同様の摂取量になるよう量を測定し盛り付けを行います。

### 4. 対応食の配送及び配食

調理した対応食は各個人専用の個別容器及びバッグへ入れ、各学校へ配送します。対応食の提供者数が多い学校へは、バッグをコンテナに入れて配送します。また、対応食の誤配等を防ぐため、徹底したチェック体制を整えます。



・チェックの方法

学校では、配送された対応食を職員室等で保管します。学校の各担当者は、配食確認表に記載された児童等の氏名、学年クラス、献立名等に間違いがないかを確認し、学級担任又は児童等本人に直接渡します。また、児童等に対応食が確実に届くよう、受け渡しのチェックを行います。

対応食のバッグに付属している「先生に教えてね！」カードは、該当児童等のクラスの牛乳ケースや食器カゴへ入れることで、給食当番の児童等が学級担任へ対応食が届いていることを教えることができます。

配食確認表		
4月21日 弘前小学校		
2年2組 名前: たか 丸子		
対応アレルギー	卵	
確認サイン	配送校(技能主事等)	(A)
	職員室(教職員)	(B)
	クラス(担任等)	(C)
一般献立	対応食献立名	
あつやきたまご	とうふステーキ	
<div style="border: 1px solid red; padding: 5px; display: inline-block;">           受け取った人は押印またはサインをします。         </div>		
<small>通債欄(連絡事項等がありましたらご記入下さい。)</small>		
<small>※容器と一緒にご返送下さい。</small>		
学務健康課 ☎82-1835 相馬中分室 ☎84-3955		



5. 給食時間

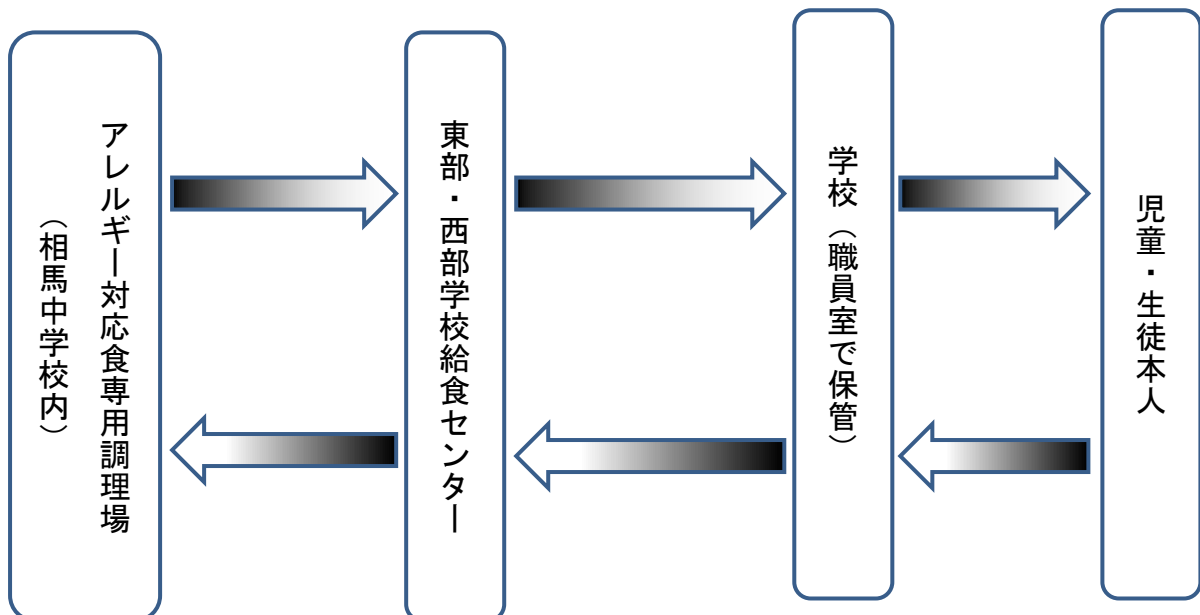
学級担任が中心となり、安全・安心で楽しい給食時間が過ごせるよう次のとおり対応します

- (1) 児童等のアレルゲンが含まれる一般給食が誤って配膳されていないか、また、対応食が確実に配膳されているかを確認します。
- (2) 給食喫食中に、他の児童等から一般給食を勧められたり、偏見や冷やかし等が生じていないかを注意します。

- (3) 配膳された給食を完食した後、誤ってアレルギーが含まれる一般給食を食べる（おかわりをする）ことがないように注意します。
- (4) 給食後、変調が起きていないか、また、運動誘発を含めたアナフィラキシー等がないか注意します。

給食後は、専用容器のふたをしっかりと閉め、専用バッグへ収納し、給食室（給食用コンテナの保管場所）へ返却してください。また、対応食の食べ残しは、食缶等へ入れず、専用容器にそのまま入れてお返しください。

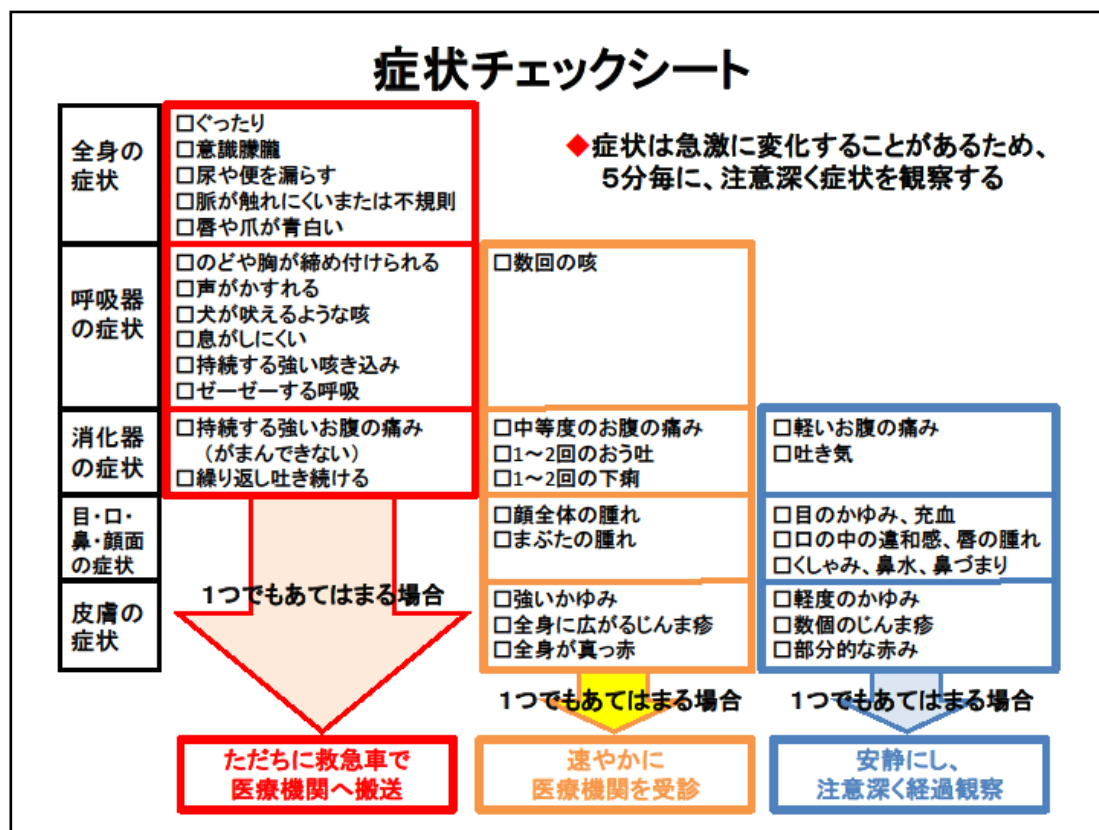
## 6. 配送から回収の流れ



## 第3節 食物アレルギー症状を発症した場合の対応

### 1. 緊急時の対応

給食を食べた後などにアレルギーの症状が発生した場合は、「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」（東京都、平成29年3月改訂版）（別冊）の「F 症状チェックシート」等を使用し対応してください。（マニュアルをコピーして使用してください。）



対応は大きく分けて3つあり、緊急性が高い症状を見逃さないためにも、チェックシートの左の症状から順に症状の有無をチェックします。

(1) **ただちに救急車で医療機関へ搬送**に該当する場合

- ・エピペンを処方されている場合は、ただちに使用してください。
- ・救急車を要請してください。
- ・その場で安静を保ち、救急車を待ってください。
- ・内服薬を処方されている場合で、飲むことが可能な状態であれば飲ませてください。



(2) **速やかに医療機関を受診**に該当する場合

- ・保護者に連絡し、速やかに医療機関を受診するよう伝えてください。
- ・内服薬を処方されている場合は飲ませ、エピペンが処方されている場合は使用する準備をしてください。
- ・保護者が到着するまで少なくとも5分ごとに症状の変化を観察し、(1)の症状が1つでも当てはまる場合、エピペンを使用してください。
- ・症状によっては救急車の要請も考慮してください。

(3) **安静にし、注意深く経過観察**に該当する場合

- ・内服薬を処方されている場合は飲ませてください。
- ・少なくとも1時間は、5分ごとに症状の変化を観察し、症状の改善がみられない場合は保護者に連絡し、医療機関を受診するよう伝えてください。

## 2. 症状観察のポイント

(1) 危険性の高い症状を見逃さない

① 「全身の症状」に注目する

ぐったり、意識もうろう、意識がないなどの場合は極めて危険な状態です。また、脈が触れにくい、唇や爪の色が青白い（チアノーゼ）などの症状がみられた場合も極めて危険な状態です。

これらの症状がみられた場合は、アナフィラキシーショックが疑われます。

② 「呼吸器の症状」に注目する

呼吸器の症状は、上気道の症状（のどの腫れによる症状）と、下気道の症状（ぜん息発作に似た症状）に分けることができます。いずれも時々咳をする、咳払いをするなどから始まることが多いですが、進行するとぜん鳴（ゼーゼー・ヒューヒュー）がみられたり、呼吸困難になることもあります。初期症状を見逃さないようにし、症状が進行していないか注意深く観察します。

(2) 全身を観察する

症状の観察を行うときは、しっかり全身を確認します。洋服の中も観察し、チェックシートにある「全身の症状」「呼吸器の症状」「消化器の症状」「目・口・鼻・

顔の症状」「皮膚の症状」それぞれ1つずつを確認することで見落としが少なくなり、症状の進行も把握しやすくなります。

### (3) 繰り返し観察する

即時型食物アレルギー症状は進行するおそれがあります。気がついた時は軽い症状でも、刻々と変化しアナフィラキシー等になることもあるため、症状が改善するまで観察を続けます。その後も遅発型アレルギーが起こる危険性があるので、4時間は観察します。

## 3. 緊急性の高いアレルギー症状を発症した児童等を発見した場合（対応例）

(1) 発見者は、アレルギー症状を発症した児童等から離れず、大声で人を集め周りの人に他の職員（養護教諭や学級担任）を呼びに行かせます。その間に、声掛けをしながら全身の症状などを観察します。

(2) 知らせを受けた職員は、「準備・対応」をする職員1、「連絡」をする職員2、「記録」する職員3、「その他」の職員4にわかれるよう指示します。

職員1・・・食物アレルギー緊急時対応マニュアル、内服薬やエピペン（処方されている場合）、AEDの準備をして発見者のもとへ向かいます。

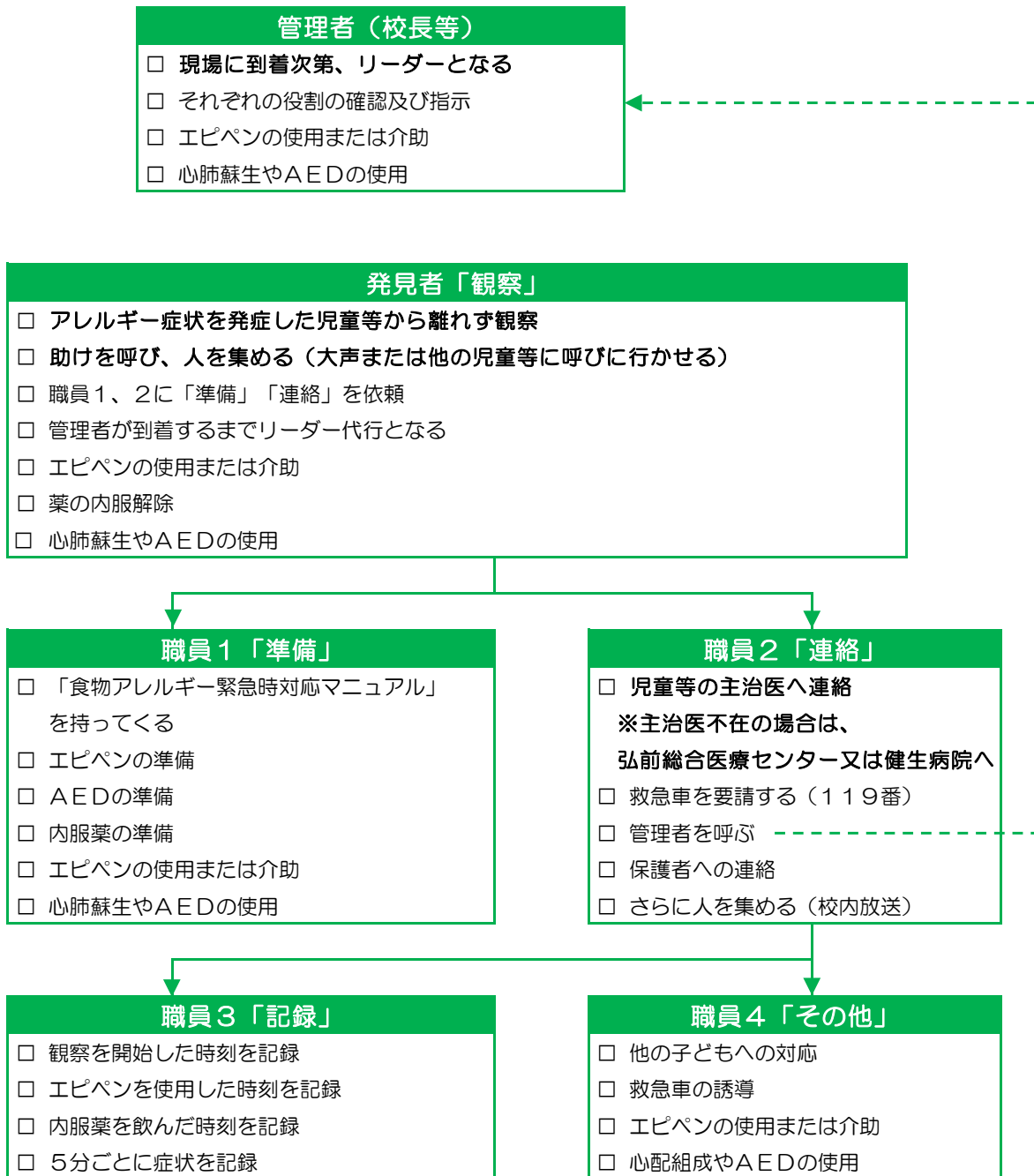
職員2・・・管理者（校長等）を呼び、保護者への連絡及び救急車を要請します。

職員3・・・発見者のもとへ向かい、観察を開始した時刻やエピペン等を使用した時間を記録します。また、症状の経過を5分ごとに記録します。

職員4・・・他の児童等への対応や、救急車の誘導を行います。

※管理者（校長等）は、現場に到着次第リーダーとなり、それぞれの役割の確認及び指示を行ってください。

## 【対応例の役割分担】



※「学校生活管理指導表」に記載されている緊急時医療機関に連絡が取れない場合は

弘前総合医療センター ☎ 3 2 - 4 3 1 1

健生病院 ☎ 3 2 - 1 1 7 1

いずれかに連絡してください。

（参考）食物アレルギー緊急時対応マニュアル（東京都、平成29年3月改訂版）（別冊）



## 弘前市学校給食食物アレルギー対応食提供事業実施要綱

平成24年10月19日

教育委員会告示第83号

令和4年5月13日改正

### (趣旨)

第1条 この要綱は、食物アレルギー疾患のある児童又は生徒（以下「児童等」という。）に対して同等の学校給食を提供することにより、児童等の健康の増進を図るとともに食物アレルギーに対する理解を深め、もって円滑な学校運営に資するため、弘前市学校給食食物アレルギー対応食提供事業（以下「事業」という。）に関し、必要な事項を定めるものとする。

### (対象児童等)

第2条 事業の対象となる児童等は、何らかの食物アレルギー性疾患がある児童等で、学校給食の一部を食べることができないため対応食を希望する者のうちから審査により決定された者とする。

### (食物アレルギー対応食の内容等)

第3条 食物アレルギー対応食の提供は、学校給食のうち主食・副食について実施するものとし、飲物（牛乳等）については、原則、実施しない。

2 食物アレルギー対応食は、学校給食の献立からアレルギーの起因となる食材を除去することを原則とする。

### (実施の申出)

第4条 事業の実施を希望する児童等の保護者（以下「希望者」という。）は、弘前市教育委員会教育長（以下「教育長」という。）に申し出なければならない。

2 教育長は、前項の規定による申し出を受けたときは、希望者に対し、事業の内容について説明を行うものとする。

### (実施の申込み及び決定)

第5条 前条の説明を受けた上で、事業の実施を申し込もうとする希望者（以下「申請者」という。）は、事業実施申請書（様式第1号）に次に掲げる書類を添付して教育長に提出しなければならない。

(1) 食物アレルギー調査票

(2) 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）又はそれに準ずる医師の診断書

2 教育長は、前項の規定による申請を受けたときは、事業の実施の必要性等を審査の上、その可否を決定し、事業実施決定通知書（様式第2号）により申請者に通知するものとする。

（検討委員会）

第6条 教育長は、前条第2項の審査を行うため、申請者の学校において、食物アレルギー対応食検討委員会（以下「検討委員会」という。）を開催する。

2 検討委員会は、校長、教頭、養護教諭、給食主任、担任教諭、アレルギー対応食専任栄養士、教育委員会事業担当職員等をもって構成する。

（献立等）

第7条 教育長は、事業の実施の決定を受けた申請者（以下「決定者」という。）に対し、事業を実施する月（以下「実施月」という。）の前月の25日までに実施月の1箇月間の実施予定献立表を送付するものとする。

2 教育長は、実施月の中で食材料等の理由からアレルギー対応食の提供が困難な日がある場合については、決定者に対し、弁当の持参日を指定できるものとする。

（変更等の申請）

第8条 決定者は、アレルギー対応食の内容の変更又は翌年度における事業の実施、又は事業の中止を希望するときは、弘前市学校給食食物アレルギー対応食継続・変更・中止申請書（様式第3号）を教育長に提出しなければならない。

2 教育長は、前項の規定による届出を受けたときは、審査の上、実施（継続・変更・中止）決定通知書（様式第4号）により、申請者に通知するものとする。

（その他）

第9条 この要綱に定めるもののほか必要な事項は、教育長が定める。

附 則

この要綱は、平成24年10月19日から施行する。

この要綱は、令和4年4月1日から施行する。