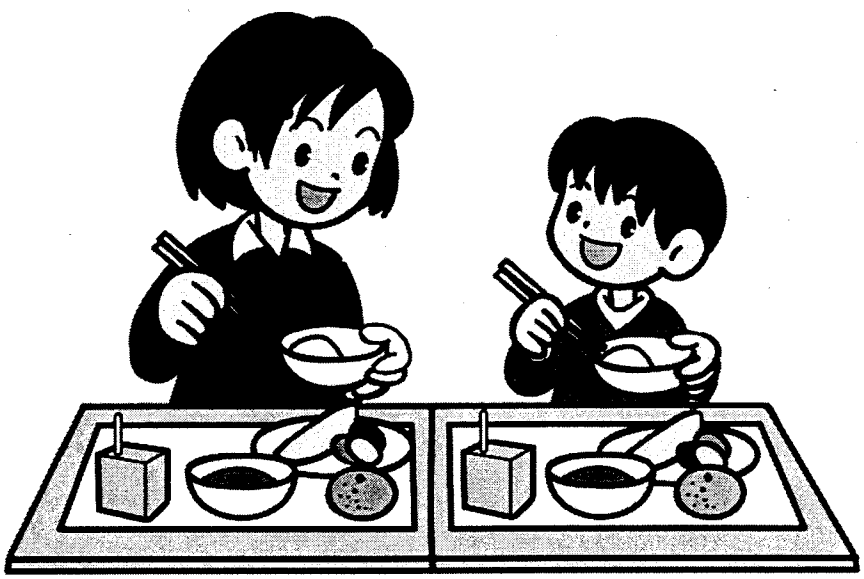
足利市学校給食
食物アレルギー対応マニュアル
（２０１２）



平成２４年３月

足利市教育委員会

足利市長あいさつ

写真

足利市教育長あいさつ

写真

目　次

Ⅰ部　作成にあたって
1　目　的…… 1
2　背　景…… 1
3　本市の現状と課題 …… 1
4　実施に向けて　…… 2

Ⅱ部　食物アレルギーについて
食物アレルギーとは …… 3
免疫が過敏に働いているアレルギー …… 3
食物アレルギーと間違えやすい病気…… 3
食物アレルギーの症状 …… 4
食物アレルギーのタイプ　…… 4
アレルギーを起こしやすい食品　…… 5
アレルギー物質の食品表示　…… 5

Ⅲ部　食物アレルギーの対応について
1　食物アレルギー対応への決定　…… 6
(1) アレルギー対応の実施基準　…… 6
(2) 対応開始までの流れ …… 6
(3) 個人カルテとその活用について …… 8
(4) 対応内容の変更(中止)について…… 8
2　食物アレルギーへの対応 ……10
対応レベル ……10
3　調理場におけるレベル別対応　……11
4　家庭におけるレベル別対応　……13
5　学校におけるレベル別対応 ……14
6　保護者との連携……15
7　緊急時の対応 ……16
8　食物アレルギー対応にともなう人権への配慮 ……17
9　給食以外における食物アレルギーの留意点 ……18
食物・食材を扱う授業・活動……18
体育・部活等の運動をともなう活動　……19
宿泊をともなう校外活動 ……19
その他の活動等における留意事項等……20
10　食物アレルギー以外の疾患により除去食等を要する児童生徒への対応　……21

様式集
様式1　就学時健康診断票……22
様式2　学校給食食物アレルギー調査票……23
様式3－1　学校給食食物アレルギー対応調査票(兼継続・変更・中止届出書)　……24
様式3－2　学校給食食物アレルギー対応調査票(新規届出書) …… 25
様式4－1　学校給食食物アレルギー評価依頼書　……26
様式4－2　評価対象児童生徒名簿　……27
様式5　学校給食食物アレルギー評価報告書　……28
様式6　学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)〈診断書〉…… 29
様式7－1　食物アレルギー対応実施決定書……30
様式7－2　食物アレルギー対応報告書　……31
様式8　食物アレルギー個人カルテ　……32
緊急時対応確認票(様式8添付用シート)……36
様式9　献立対応予定表(保護者確認表)……37
様式10　承諾書　……38

様式11　対応食確認表A(配膳室用)・〈個別表示〉 …… 39
様式12　対応食確認表B(学校確認用) …… 40
様式13　連絡ノート …… 41

○資料
アドレナリン自己注射薬(エピペン®)の取り扱いについて …… 42
(仮称)学校給食食物アレルギー審査会設置要領 …… 43
予定献立表(例) …… 44
詳細献立表(例) …… 45
加工食品配合表(例) …… 46
学校給食食物アレルギー対策委員会設置要領 …… 47
学校給食食物アレルギーアドバイザー設置要領 …… 49

○参考文献・参考資料 …… 50

○マニュアル策定の経過 …… 51

○学校給食食物アレルギー対策委員会名簿 …… 52

○学校給食食物アレルギーアドバイザー名簿 …… 52

Ⅰ部　作成にあたって

１　目　　的

食物アレルギーは生命の危険にもつながる重大な疾患であることから、症状に応じた学校給食の提供など食物アレルギーをもつ児童生徒へのきめ細かな対応が求められています。そこで、本市では学校給食における「足利市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」（以下「マニュアル」という。）を策定し、学校・保護者・市・医師等が一体となって必要な情報や除去食・代替食の提供等の対策を講じることにより、児童生徒が楽しく健康で安心な学校生活を送れるようにします。

２　背　　景

平成１３年４月に厚生労働省より指定するアレルギー物質を含む食品について、特定のアレルギー体質をもった方の健康危害の発生を防止する観点から「アレルギーの原因となる食品」の表示が義務付けられるなど、社会全体においても食物アレルギーに対する対応が急務となっています。

平成１９年３月に文部科学省が公表した「食に関する指導の手引」の中で、食物アレルギーに関して「食物アレルギーの児童生徒も増加する傾向にあり、家庭はもとより学校においても対応が求められています。児童生徒への集団指導を進めるだけでなく、食に関する健康課題を有する児童生徒の個別の事情に応じた対応や相談指導を行うことが、児童生徒の健康保持・増進のためには大切です。」と示されています。

同年４月に文部科学省が公表した「アレルギー疾患に関する調査研究報告書」において、アレルギー疾患に関しては、平成１６年６月末時点で、公立の小、中、高等学校に所属する児童生徒のアレルギー疾患有病率は、ぜん息5.7%、アトピー性皮膚炎5.5%、アレルギー性鼻炎9.2%、アレルギー性結膜炎3.5%、食物アレルギー2.6%、アナフィラキシー0.14%であるとする調査結果を公表し、「アレルギー疾患はまれな疾患ではなく、学校保健を考える上では、既に、学校に、クラスに、各種のアレルギー疾患をもつ子どもたちがいるということは前提としなければならない状況になっている。」との認識を示しています。

平成２０年３月には、財団法人日本学校保健会から、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」が公表されました。その中で、「学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりでなく、児童生徒が『食の大切さ』、『食事の楽しさ』を理解するための教材としての役割も担っています。このことは食物アレルギーをもつ児童生徒にとっても変わりはありませんので、食物アレルギーをもつ児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが重要です。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、各学校、調理場の能力や環境に応じて食物アレルギーの児童生徒の視点に立ったアレルギー対応給食を提供することを目指して学校給食における食物アレルギー対応を推進することが望まれます。」と、学校給食での対応の基本的方向が示されました。

さらに、平成２１年３月に示された「学校給食実施基準」（文部科学省告示第６１号）第３条において『児童又は生徒の個々の健康』に配慮するものとされています。

３　本市の現状と課題

平成２３年４月に市立小中学校で実施した健康調査の結果によると、小学生は 8,200名の内446名（約5.4%）、中学生は3,989名の内231名（約5.8%）、合計12,189名の

内677名(約5.6%)が何らかの食物アレルギーをもっていると、保護者からの申告を得ていますが、現在の対応として、保護者から要請があった場合、牛乳の代替飲料として麦茶を提供したり、事前に給食の食材に関する情報を提供し、弁当を持参してもらうなどの対策を行っています。

しかし、同調理場による大量調理方式をとる本市においては、食物アレルギーをもつ児童生徒に対し、どのようにきめ細かな個別対応を行うかや、行政・学校・保護者・医師等の関係者が同じ認識のもとに食物アレルギーを捉え、連絡調整を図り、いかに除去食や代替食の提供を実現していくかなどの課題があります。

4　実施にあたって

本市の現状と課題を踏えて、マニュアルを作成しましたが、これに基づき個々に応じた適切な対応を行う必要があります。

このマニュアルは、現在のところ適切と思われる対応策をまとめましたが、アレルギー疾患の診断や治療方法は常に変化しています。従いまして、今後も最新の情報に基づいた取り組みを行う必要があることから、引続き関係者の意見を聞きながら柔軟に修正してまいります。

また、実際の対応にあたっては、新たに「足利市学校給食食物アレルギー相談医」を委嘱し、常に連携を図り、医学的な指導・助言を受けながら適切な対応を行うように努めます。

Ⅱ部　食物アレルギーについて

定　義

食物アレルギーとは「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象」をいう。

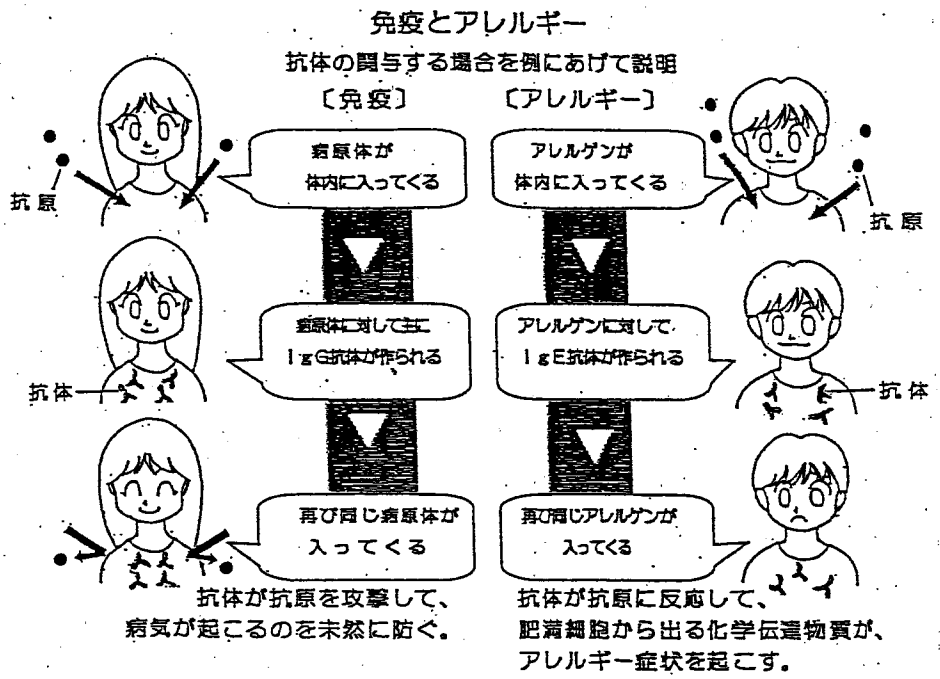
※食中毒、毒性食物による反応、食物不耐症（仮性アレルゲン、酵素異常症など）は含まない。

出典：「食物アレルギー診療ガイドライン2012」日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会

食物アレルギーとは

免疫が過敏に働いているアレルギー（免疫学的機序）

私たちの体には、細菌やウィルスなどの病原体の侵入から体を守る「免疫 という働きがあります。ところが、この免疫が有害な病原体ではなく、本来無害なはずの食べ物や花粉などに過敏に反応して、私たち自身を傷つけることがあり、これを「アレルギー反応」と呼んでいます。食物アレルギーは、食物を食べて起きる体に有害な反応のうち、免疫システムが働いているものと定義されています。



食物アレルギーと間違えやすい病気

食物が引き起こす有害な反応でも、サルモネラなどの食中毒や牛乳を飲むとおなかがごろごろする乳糖不耐症は、免疫は関係ありませんから、食物アレルギーではありません。

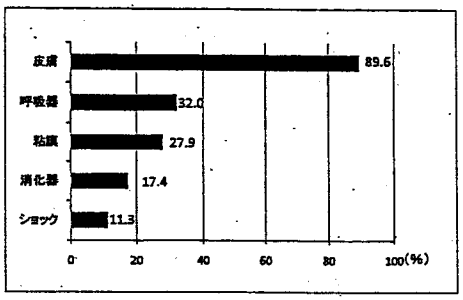
食物不耐症	体質的に食物を消化できない	例　乳糖を消化できず牛乳を飲むと下痢をする
食中毒	食物の中の病原体や毒素で発病	例　ノロウィルスで汚染された生ガキによる下痢
薬理活性物質（仮性アレルゲン）	食物に含まれる化学物質が原因となってアレルギー様の症状を起こす	例　鮮度の落ちた青魚によるじんま疹

※アレルゲン：アレルギーを引き起こす原因となるもの。正確にはアレルギーを引き起こす物質（抗原）を指し、その抗原を含んだ物質（食品）を指すこともある。

※IgE（アイジーイー）抗体：花粉などの異物(抗原)が体内に侵入すると作られ、肥満細胞と結合する物質。肥満細胞と結合した状態で再び侵入した抗原と結合すると肥満細胞から化学物質が放出されアレルギー反応が起きる。IgG（アイジージー）抗体は全抗体の８割以上を占める抗体だが、炎症やかゆみを引き起こすことはない。

食物アレルギーの症状

図にアレルギー症状で病院を受診した即時型食物アレルギー患者さんの症状の出現頻度を示します（平成20年度厚生労働科学研究班報告による）。最も頻度の高い症状は皮膚症状ですが、重症のショック症状も１１．３%存在します。日本で毎年３人程度アナフィラキシーショックが原因で亡くなっています。



出典：厚生労働科学研究費補助金　免疫アレルギー疾患等予防・治療研究事業「食物アレルギーの発症・重症化予防に関する研究」　平成２０年

食物アレルギーでは、
以下のような、全身の
多彩な症状が起こります。

1. 皮膚の症状

かゆみ、じんま疹、発赤、湿疹

2. 眼の症状

結膜の充血、かゆみ、涙、まぶたの腫れ

3. 口・のどの症状

口の中の違和感、腫れ、のどのつまった感じ、声がれ、のどのかゆみ、イガイガ感

4. 消化器症状

腹痛、はきけ、嘔吐、下痢、血便

5. 鼻の症状

くしゃみ、鼻汁、鼻づまり

6. 気管支・肺の症状

息が苦しい，咳、ぜーぜーする

7. 循環器症状

頻脈、血圧低下

8. 神経症状

ぐったり、意識障害

食物アレルギーのタイプ

食物アレルギーは、食後２時間以内に体中が赤くなったり、じんま疹がでたりする即時型が典型的ですが、他にもいろいろなタイプがあります。

1. 即時型

食後２時間以内に、じんま疹、咳、呼吸困難を起こしてくるタイプです。食物に対して作られたIgE抗体が原因と考えられています。皮膚症状と呼吸器症状など、複数の臓器の症状が同時に起きてくると、特にアナフィラキシーと呼ばれます。

〈 特殊なタイプ 〉

●口腔アレルギー症候群

花粉に対するIgE抗体が、果物や野菜と反応するために起こる即時型アレルギーで、消化されると反応しなくなるため、ふつうは口の中がピリピリしたりかゆくなったりするだけですが、大量に食べて全身症状が出てしまうこともあります。

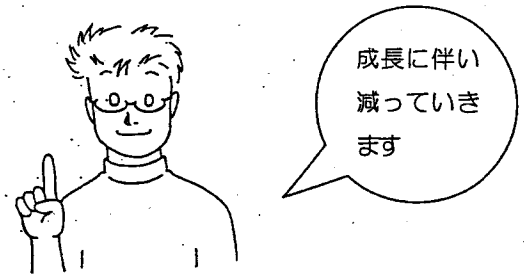
●食物依存性運動誘発アナフィラキシー

食べるだけなら平気でも、食後運動するとアナフィラキシーが起こることがあります。運動で腸での消化や吸収に変化が起き、未消化なタンパク質が吸収されてしまって起きると考えられています。

2. 食物アレルギーが関与する乳児アトピー性皮膚炎

乳児のアトピー性皮膚炎には、食物アレルギーが原因になっていることがあります。食事に対するIgE抗体の他に、リンパ球の反応（細胞性免疫）も関与するとされています。

アトピー性皮膚炎の中で食物アレルギー合併率は乳幼児では約４０%で、成長に伴い次第に減り学童以上では１０%以下になります。



3. 新生児・乳幼児にみられるアレルギー性胃腸炎

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・下痢などの消化器症状を起こす病気です。IgE抗体の関与は少なく、細胞性免疫が関与すると考えられています。

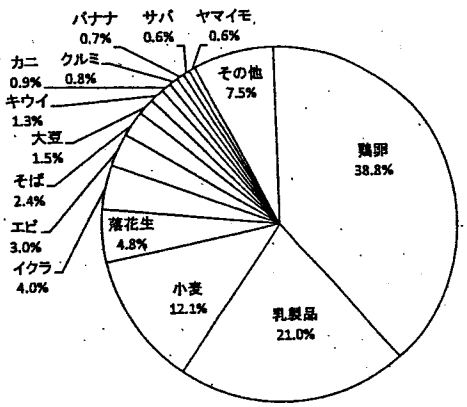
アナフィラキシー

即時型アレルギー反応のなかでも、じんま疹だけや腹痛だけなど一つの臓器にとどまらず、皮膚（じんま疹や発赤、かゆみ）、呼吸器（咳、くしゃみ、ぜーぜー、呼吸困難）、消化器（腹痛、嘔吐）、循環器（脈が速い、血圧低下）、神経（活動性の変化、意識の変化）など複数の臓器の症状があらわれるものをアナフィラキシーと呼びます。食物以外にも、薬物やハチ毒などが原因で起こります。血圧低下や意識障害などのショック症状を伴う場合は、アナフィラキシーショックと呼び、生命をおびやかす危険な状態です。

アレルギーを起こしやすい食品

以前３大アレルゲンと言われた鶏卵、乳製品、大豆のうち、大豆が減少して小麦がこれに変わりました。また、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おり、特に乳児期の落花生と魚卵（イクラ）が注目されます。

摂取後６０分以内に症状が出現し、医療機関を受診した患者数



出典：厚生労働科学研究費補助金　免疫アレルギー疾患等予防・治療研究事業「食物アレルギーの発症・重症化予防に関する研究」平成２０年

●年齢とともに変化する食物アレルギー

※乳児から幼児早期の即時型食物アレルギーの主な原因である鶏卵、乳製品、小麦の多くは、その後加齢とともに８０～９０％が耐性を獲得していきます。（症状が改善される）

※学童から成人で新規発症してくる即時型の原因食物は甲殻類、小麦、果物、魚類、そば、落花生が多く、耐性の獲得の可能性は乳児期発症に比べて低い。（症状が改善されにくい）

≪年齢別主な原因食物≫

	０歳 n=1270	１歳 n=699	２，３歳 n=594	４－６歳 n=454	７－１９歳 n=499	２０歳以上 n=366
No.1	鶏卵 ６２%	鶏卵 ４５%	鶏卵 ３０%	鶏卵 ２３%	甲殻類 １６%	甲殻類 １８%
No.2	乳製品 ２０%	乳製品 １６%	乳製品 ２０%	乳製品 １９%	鶏卵 １５%	小麦 １５%
No.3	小麦 ７%	小麦 ７%	小麦 ８%	甲殻類 ９%	そば １１%	果物類 １３%
No.4		魚卵 ７%	そば ８%	果物類 ９%	小麦 １０%	魚類 ７%
No.5		魚類 ５%	魚卵 ５%	落花生 ６%	果物類 ９%	そば ７%
小計	８９%	８０%	７１%	６６%	６１%	６４%

出典：「食物アレルギーの診療の手引２００８」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

アレルギー物質の食品表示

食品衛生法の改正により、２００２年４月から容器包装された加工食品１ｇ中に特定原材料（卵、牛乳、小麦、そば、落花生）が数μｇ以上含まれているときにはアレルギー表示が義務付けられるようになりました。２００８年６月には、えび、かにが追加されています。

出典：「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」の一部改正について（平成２０年６月３日）/食安基発第0603001号/食安監発第0603001号）一部改編

加工食品に含まれるアレルギー物質の表示

用語	名称
特定原材料（表示義務）	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび かに
特定原材料に準ずる（表示の推奨）	牛肉、豚肉、鶏肉 さけ、さば、いか、あわび、いくら 大豆、やまいも ゼラチン オレンジ、キウイフルーツ、バナナ もも、りんご くるみ まつたけ

Ⅲ部　食物アレルギーへの対応について

1　食物アレルギー対応への決定

食物アレルギーをもつ児童生徒及び保護者に対し、学校生活での不安を解消するように努め、特に食物アレルギーをもつ児童生徒の人権が守られるように配慮します。また、保護者からの個別相談に応じる機会を設定し、正確な情報の把握に努めます。

（1）食物アレルギー対応の実施基準

○医師の診断により食物アレルギーが明確であること。
○医師の診断による原因食の除去指示によって、家庭でも除去食を食べていること。

（2）対応開始までの流れ（面談、審査会、対応検討会の詳しい構成等は「対応開始までの流れ図」を参照）

①　食物アレルギーの調査

学校給食における食物アレルギー対策は、児童生徒の食物アレルギーの把握から始まることから、最初に学校給食食物アレルギー調査票（様式２）、又は学校給食食物アレルギー対応調査票（様式３－１、３－２）の提出を求めます。

提出を求める場合、新小学１年生（転入生）、在校生（進級時、新規発症）の２つのパターンがあります。

●新小学１年生の場合は、教育委員会から就学時健康診断票（様式１）と同時に調査票（様式２）を送付し、就学時健康診断時に保護者から学校へ提出してもらいます。
転入生の場合は、転入時に保護者から学校へ調査票（様式２）を提出してもらいます。

●在校生の場合は、現在対応中の児童生徒を対象に次年度継続対応のため、３学期当初に学級担任から保護者に対応調査票（様式３－１）を配付し、提出してもらいます。
それ以外でも、症状変化（対応中止を含む）の場合は対応調査票（様式３－１）を、新規発症の場合は対応調査票（様式３－２）を、随時提出してもらい迅速に対応します。

②　調査面談

新小学１年生とその保護者の情報を詳細に得ること、また申請内容を正しく把握することや、学校と調理場の現状をよく理解してもらい相互の信頼関係を築くことは特に重要であるため、提出された調査票（様式２）に基づき調査面談を行います。在校生や転入生の場合も必要に応じ随時調査面談を行います。調査面談は、別途定める調査面談票を参考にして行い、必要に応じて学校医の参加を求めることとします。

また、提出された調査票（様式２）、対応調査票（様式３－１、３－２）、調査面談票は、各調理場が調査面談終了後に取りまとめ、教育委員会に送付します。教育委員会は、送付された各様式等の内容が食物アレルギーに該当するかどうか専門的観点から評価してもらうため、学校給食食物アレルギー評価依頼書（様式４－１）と評価対象児童生徒名簿（様式４－２）を作成し、（仮称）学校給食食物アレルギー審査会に提出します。但し、在校生で次年度継続対応に変更がない場合、及び対応を中止する場合は、調査面談は行いません。

③　食物アレルギーの評価　※（仮称）学校給食食物アレルギー審査会設置要領

審査会は、保護者から申し出のあった食物アレルギーに関する情報を正確に判断することが大切であるため、食物アレルギーに該当するか等について評価を行います。

審査会は会議により評価・判定を行い、その結果を速やかに学校給食食物アレルギー評価報告書（様式５）により教育委員会に報告します。

④　対応内容の決定

対応検討会は、評価報告書（様式５）、調査票（様式２）、対応調査票（様式３－１、３－２）、保護者との調査面談等の結果に基づき協議を行い、対応内容はレベル１～４とし対応内容を決定します。

検討にあたっては、審査会の結果を受けて学校が保護者に学校生活管理指導表（様式６）〈診断書〉の提出（次年度も同一対応となる場合、及び対応を中止する場合の在校生を除く。）を求めます。

対応内容は、教育委員会が食物アレルギー対応実施決定書（様式７－１）により保護者へ連絡し、食物アレルギー対応報告書（様式７－２）により調理場へ報告します。

※対応レベル１～４については「Ⅲ部 ２ 食物アレルギーへの対応」を参照

⑤対応実施に向けた事前面談

食物アレルギー対応開始前に、児童生徒のアレルギー症状、給食における対応内容、連絡方法などに関する共通理解を図るため、保護者との面談の機会を設けます。

面談にあたり、教育委員会から事前に食物アレルギー個人カルテ（様式８）を実施決定書（様式7-1）とあわせて保護者に送付し、個人カルテ（様式８）に必要事項を記入したうえ面談時に提出してもらいます。

なお、事前面談では、緊急時における各児童生徒の個別の状況に適切に対応するため、対処方法、処方薬、緊急連絡先等について保護者と十分に確認を行い、その記録（様式は任意）を個人カルテ（様式８）の「緊急時個人対応マニュアル」欄に添付します。

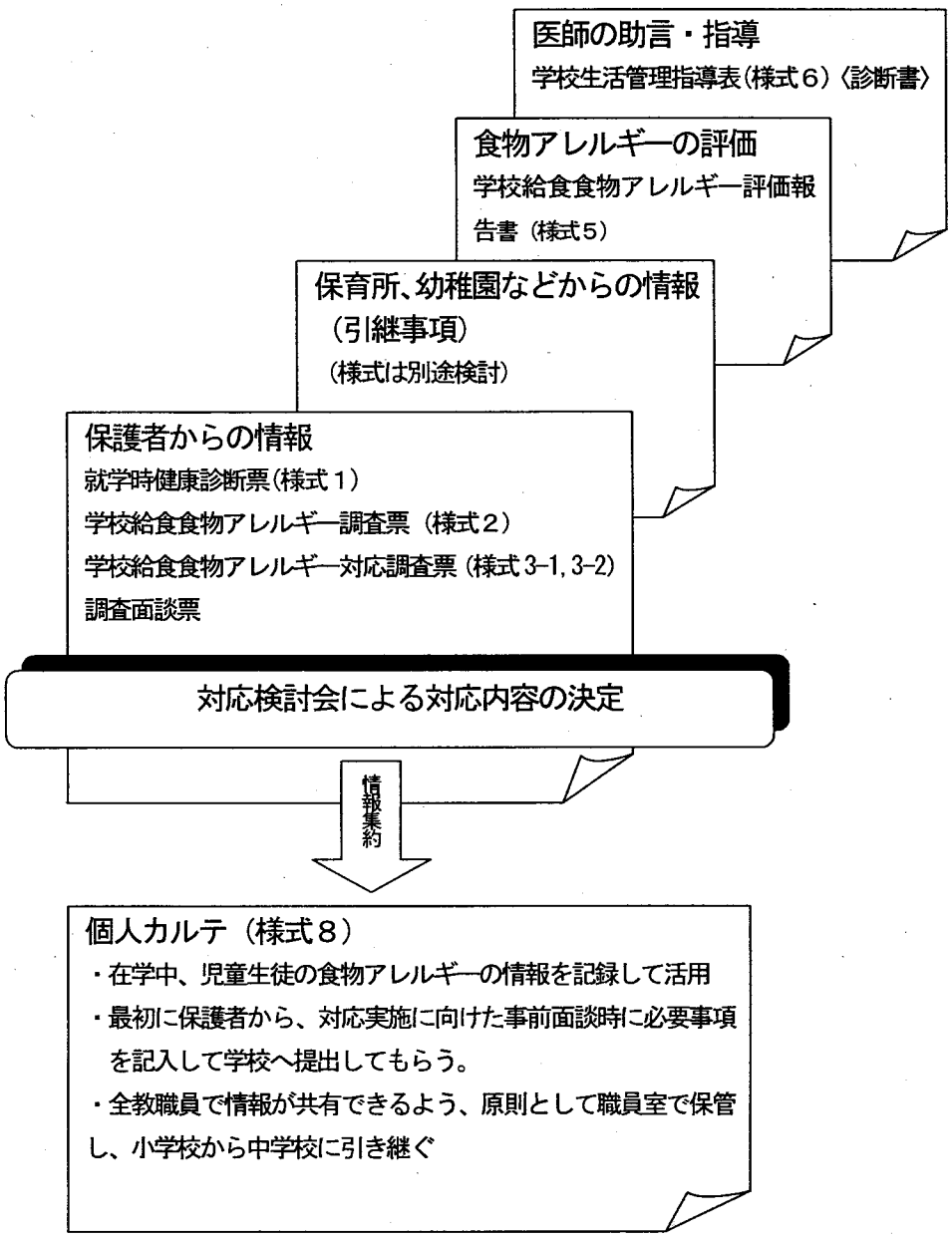
⑥　学校給食での対応開始

調理場、学校は、対象児童生徒のアレルギーの原因となる食品や献立内容等について、保護者・学校・調理場間の連絡・連携を図りながら学校給食での対応を開始します。

（3）個人カルテとその活用について

対応決定に至るまでに得られた個人情報については、保護者・学校・調理場間での共通理解を図り、児童生徒の安全確保のための体制を整備する基礎として、個人情報の保護に配慮しながら活用を図ります。

具体的には、個人カルテを中心にその後得られた関連情報も含め集約し、学校給食の対応はもとより、学校給食以外における食物アレルギーの事故防止に役立てます。



（4）対応内容の変更（中止）について

症状の変化により、対応内容の変更が必要な場合は、保護者から対応調査票（様式３－１）を学校に速やかに提出してもらいます。なお、対応を中止する場合は管理指導表（様式６）〈診断書〉の提出は求めません。

対応開始までの流れ図

1 食物アレルギーの調査

新小学１年生

学校給食食物アレルギー調査票（様式２）を就学時健康診断票（様式１）と同時に提出してもらう。
※転入生の場合も様式２を提出してもらう。

在校生

学給食食物アレルギー対応調査票（様式 3-1）を毎年提出してもらう。※（進級時）３学期当初に次年度へ向けた継続対応のための確認をする。
※症状変化（対応中止を含む）の場合は対応調査票（様式 3-1）を、新規発症の場合は対応調査票（様式 3-2）を提出してもらう。

新規発症（様式 3-2）
症状変化（様式 3-1）

次年度変更なし（様式 3-1）
中止（様式 3-1）

2 調査面談

各学校で保護者との話し合い（11 月～1 月）
※転入時、新規発症等の場合は随時

保護者

学校医、教頭、養護教諭、栄養教諭又は栄養士

各調理場は、各学校から送付された調査票（様式２）、対応調査票（様式 3-1，3-2）、調査面談票（別途定める）を取りまとめ、教育委員会に提出する。

教育委員会は、提出された調査票（様式２、３－１、３－２）、調査面談票と共に学校給食食物アレルギー評価依頼書（様式 4-1）と評価対象児童生徒名簿（様式 4-2）を作成して、（仮称）学校給食食物アレルギー審査会に評価を依頼する。

3 食物アレルギーの評価

（仮称）学校給食食物アレルギー審査会（1～2 月）
※新規発症等の場合は随時

医師

審査結果を学校給食食物アレルギー評価報告書（様式５）により報告する。

4 対応内容の決定

対応検討会　（1～2 月）
※対応検討会を開催し、（仮称）学校給食食物アレルギー審査会の評価結果及び面談での保護者からの意見等に基づき、対応方法の検討・決定を行う。
※審査会の評価結果によって学校生活管理指導表（様式６）〈診断書〉を提出してもらう。

校長、教頭、保健主事、養護教諭、給食主任、担当教諭、給食担当、場長、栄養教諭又は栄養士

教育長は決定結果を保護者へ連絡するとともに、調理場に報告する。
保護者：食物アレルギー対応実施決定書（様式 7-1）、調理場：食物アレルギー対応報告書（様式 7-2）

対応中止　対応継続

5 対応実施に向けた事前面談

各学校で対応実施に向けた事前面談（２～３月）
※新規発症等の場合は随時
※保護者・学校・調理場の共通理解を図る。
食物アレルギー個人カルテ（様式８）

保護者、養護教諭、給食主任、担当教諭、栄養教諭又は栄養士

個人カルテとその活用
関係教職員等が、情報を共有して食物アレルギーに対応するため、基礎資料として活用する。

- 診断書
- アレルギー評価報告
- 保育所等からの情報
- 保護者からの情報
- 個人カルテ

6 対応開始

学校給食での対応開始

2　食物アレルギーへの対応

対応者のアレルギーの状況と、給食調理の体制を考慮して、次の対応レベルのいずれかを選択します。毎月の献立に基づいて、保護者と打ち合わせを行います。

対応レベル

学校給食におけるアレルギー対応は、レベル1～4に向かうに従って、より充実した望ましい方策といえます。

【レベル1】　詳細な献立表対応

献立に使用される食材料について、アレルギー食品表示制度に準拠してアレルゲン成分含有の情報を保護者に伝えます。保護者は、それに基づいて献立の中から取り除いて食べるもの、または、食べる献立と食べない献立を決めます。食べない献立の代わりに、一部弁当持参をすることもあります。

保護者と打ち合わせる

【レベル2】　弁当対応

アレルゲンを含む食材料が多い場合は弁当を持参することになります。給食を全く食べない「完全弁当持参」と、主食と牛乳（代替品）のみを食べておかずを弁当で持参するというような「一部弁当持参」があります。また、給食（おかず）を食べる場合にも牛乳・デザート・ジャム等の単品物の代替品を提供します。

代替食・除去食対応なし　　完全弁当

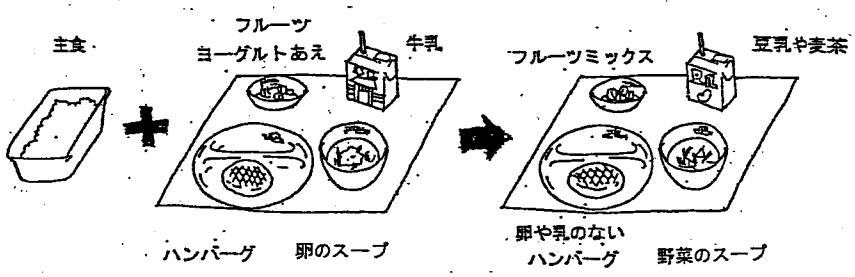
対応例

例1）給食と併用し、パン、おかず等、必要な分だけお弁当を持参する。又は完全な弁当を持参する。
例2）牛乳に替わり、麦茶、豆乳等の代替飲料に替える。
例3）ヨーグルトやプリンをゼリー等に替える。ジャム等も別の代替品に替える。

《乳と卵アレルギーの例》

【レベル3】　除去食対応

調理の過程で、アレルゲン食品を加えない給食を提供します。
可能な範囲で除去食を提供します。
時には一部弁当が必要な場合もあります。



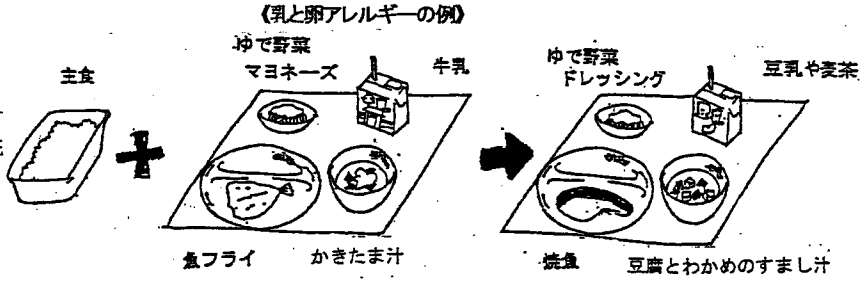
対応例

例1）卵のスープを卵をつかわないスープにする。
例2）ハンバーグの場合、つなぎに卵や牛乳が使用されていないものにする。
例3）フライや唐揚げの場合、衣に卵や牛乳が使用されていないものにする。
例4）ヨーグルトあえの場合、ヨーグルトを使用しないフルーツミックスにする。

《乳と卵アレルギーの例》

【レベル4】　代替食対応

除去した食材に対して、替わりの食材を加えたり、調理方法を変えたりして完全な献立を提供します。



対応例

例1）魚のフライを、焼き魚に替える。
例2）卵の入ったかきたま汁を、豆腐とわかめのすまし汁に替える。

3　調理場におけるレベル別対応

【レベル１】　詳細な献立表対応	献立の詳細な内容を保護者と学級担任に提示し、児童生徒が各自除去対応を行う。
対応内容	**配慮項目**
・主治医の診断書（様式６）にそって献立表の詳細な内容や加工食品の配合表などの資料を保護者と学級担任に毎月送付する。 ※予定献立表、詳細献立表や加工食品配合表は資料編「献立予定表（例）」、「詳細献立表（例）」、「加工食品配合表（例）」を参照のこと	・除去すべき原因食品を確認し、アレルゲンが提示された資料を作成する。

【レベル２】　弁当対応	給食をまったく食べない完全弁当対応や、主食（パン）やおかずを持参する一部弁当対応を行う。また、牛乳、デザート、袋物の代替品を提供する。
対応内容（レベル１を含む）	**配慮項目**
・１か月分の予定献立を保護者に知らせ、弁当持参の日や代替品を提供する日を事前に確認し、献立対応予定表(様式９)と承諾書（様式１０）を提出してもらう。 ・調理場は献立対応予定表に従い、代替品計画表を作成し対応する。また、対応内容を対応食確認表Ｂ（様式１２）にまとめ学校へ送付する。 ・給食を全部又は一部停止する場合、給食費の減免を行う。 ・牛乳アレルギーのため牛乳が飲めない児童生徒には、主治医の診断書にそって代替飲料を提供する。 ・デザート、小袋、加工品などにおいて代替品の依頼があった場合は、代替品の資料を保護者、学級担任に送付し安全の確認が取れたうえで、主治医の診断書にそって代替品を決定する。	・給食の全部又は一部停止に伴う給食費の金額を決定する。 ・適切な代替品を選定する。 ・代替品を配送するための容器と対応食確認表Ａ・個別表示（様式１１）、対応食確認表Ｂを用意する。 ・調理員全員の共通理解を図る。 ・学校や配食員と密な連絡をとり、代替品を対象者に確実に配送できるようにする。 ・その日の献立にない原材料を使用する場合には保存食の分も購入する。

【レベル３】　除去食対応	原因食品を取り除いた給食を提供する。
対応内容（レベル１～２を含む）	**配慮項目**
・１か月分の予定献立を保護者に知らせ、除去する食品を事前に確認し、対応食を決定する。 ・通常の献立を基本に除去食の献立を作成する。 ・保護者に献立対応予定表と承諾書を送付し、提出してもらう。 ・調理場は献立対応予定表に従い、調理指示書を作成する。また、対応内容を対応食確表Ｂにまとめ学校へ送付する。 ・対応食を調理する過程で調理に当たるもの全員が的確に除去できるように分かりやすい調理指示書を作成する。 ・的確に除去ができ、混入のないよう、作業工程、作業動線を考え調理する。 ・主治医の診断書にそって調理可能な範囲で対応する。	・アレルギー対応食専用調理スペースの確保。 ・専用調理器具の設置。 ・対応食を配送するための個別容器と対応食確認表Ａ・個別表示、対応食確認表Ｂを用意し、誤配のないよう注意する。 ・調理員全員の共通理解を図る。 ・予定献立に変更があった場合、対応食に変更がないか充分確認する。 ・学校や配食員との密な連絡をとり、対応食を対象者に確実に配送できるようにする。 ・アレルゲンの食品を除去することによって不足する栄養素を家庭で補うよう、また摂取する栄養に偏りがないように、保護者に対し食事のアドバイスを行う。

【レベル４】　代替食対応	原因食品を取り除き、それに代わる食材を補い、栄養価を確保した給食を提供する。
対応内容（レベル１～３を含む）	**配慮項目**
・1 か月分の予定献立を保護者に知らせ、代替する食品を事前に確認し、対応食を決定する。 ・通常の献立を基本に代替食の献立を作成する。 ・保護者に献立対応予定表と承諾書を送付し、提出してもらう。 ・調理場は献立対応予定表に従い、調理指示書を作成する。また、対応内容を対応食確認表Ｂにまとめ学校へ送付する。 ・調理可能な範囲で通常品にできるだけ近い物で対応する。またその際、不足する栄養素がないよう考慮する。 ・主治医の診断書にそって調理可能な範囲で対応する。 ・アレルゲン混入がないよう、作業工程、作業動線を考え調理する。 ・調理に当たるもの全員が的確に調理できるよう、分かりやすい調理指示書を作成する。	・アレルギー対応食専用調理スペースの確保。 ・専用調理器具の設置。 ・食物アレルギーに対応する専門の栄養士や調理師が必要である。 ・対応食を配送するための個別容器と対応食確認表Ａ・個人表示、対応食確認表Ｂを用意し、誤配のないよう注意する。 ・調理員全員の共通理解を図る。 ・予定献立に変更があった場合、対応食に変更がないか充分確認する。 ・学校や配食員との密な連絡をとり、対応食を対象者に確実に配送できるようにする。 ・摂取する栄養に偏りがないように、保護者に対し食事のアドバイスをおこなう。

4　家庭におけるレベル別対応

【レベル１】　詳細な献立表対応	献立の詳細な内容を保護者と学級担任に提示し、児童生徒が各自除去対応を行う。
対応内容	**配慮項目**
・保護者は、詳細献立表や加工食品配合表等の内容を確認し、除去すべき食材を本人に指示する。 ・確認した除去食品については、詳細献立表にマーカー等で印をつけ学級担任に提出する。 ※予定献立表、詳細献立表や加工食品配合表は資料編「献立予定表（例）」、「詳細献立表（例）」、「加工食品配合表（例）」を参照のこと	・除去すべき食品の確認にあたっては、漏れのないように注意する。 ・除去すべき食品については、本人に確実に知らせ確認を行う。また、学校にも確実に連絡をする。
【レベル２】　弁当対応	給食をまったく食べない完全弁当対応や、主食（パン）やおかずを持参する一部弁当対応を行う。また、牛乳、デザート、袋物の代替品を提供する。
対応内容（レベル１を含む）	**配慮項目**
・保護者は、献立対応予定表にある弁当持参日や代替品等の対応内容に誤りがないか確認する。 ・確認結果を献立対応予定表に記載し、承諾書とともに学校を経由して調理場に送付する。 ・完全弁当等を本人に持参させる。	・献立対応予定表に記載のある代替品など、確実に食べられるか十分注意して確認する。 ・献立対応予定表にある代替品等に不適当なものがある場合は、その他注意点なども含め必ず調理場に連絡する。 ・弁当を持参させる場合は、食中毒等が発生しないよう調理や保管に十分留意する。
【レベル３】　除去食対応	原因食品を取り除いた給食を提供する。
対応内容（レベル１～２を含む）	**配慮項目**
・保護者は、献立対応予定表にある除去内容の対応に誤りがないか確認する。 ・確認結果を献立対応予定表に記載し、承諾書とともに学校を経由して調理場に送付する。	・献立対応予定表にある除去食を食べさせた場合、安全かどうか必ず確認する。 ・確認結果を献立対応予定表に記載し、承諾書とともに学校を経由して調理場に送付する。その他注意点なども含め必ず調理場に連絡する。 ・除去食で不足する栄養素については、調理場栄養士と相談しながら家庭で補うよう心がける。
【レベル４】　代替食対応	原因食品を取り除き、それに代わる食材を補い、栄養価を確保した給食を提供する。
対応内容（レベル１～３を含む）	**配慮項目**
・保護者は、献立対応予定表にある代替内容の対応に誤りがないか確認する。 ・確認結果を献立対応予定表に記載し、承諾書とともに学校を経由して調理場に送付する。	・献立対応予定表にある代替食を食べさせた場合、安全かどうか必ず確認する。 ・確認結果を献立対応予定表に記載し、承諾書とともに学校を経由して調理場に送付する。その他注意点なども含め必ず調理場に連絡する。

5　学校におけるレベル別対応

【レベル１】　詳細な献立表対応	献立の詳細な内容を保護者と学級担任に提示し、児童生徒が各自除去対応を行う。
対応内容	**配慮項目**
・保護者が確認した給食内容と除去食物を、保護者の指示により児童生徒が自ら除去対応を行う。 ・児童生徒の状況に応じて、保護者が確認した除去指示内容に基づき、学級担任等が補助をする。	・保護者が献立表や資料を確認し、本人に取り除く食品をよく理解させておく。 ・担任が除去するアレルゲンを正しく理解する。 ・アレルゲンを食べてしまった場合の対処法を確認しておく。

【レベル２】　弁当対応	給食をまったく食べない完全弁当対応や、主食（パン）やおかずを持参する一部弁当対応を行う。また、牛乳、デザート、袋物の代替品を提供する。
対応内容（レベル１を含む）	**配慮項目**
・学級担任が給食内容を確認し、誤食事故がないようにする。確認には、対応食確認表Ａ，Ｂを活用する。 ・持参した弁当の安全かつ衛生的な管理方法を確認し、決定する。	・給食当番などに代替品・代替飲料対象の児童生徒を知らせておき、スムーズな配食ができるようにする。 ・夏の高温時や教室が無人になることを考慮し、職員室などで弁当を保管することも検討する。

【レベル３】　除去食対応	原因食品を取り除いた給食を提供する。
対応内容（レベル１～２を含む）	**配慮項目**
・学級担任が給食内容を確認し、誤食事故がないようにする。確認には、対応食確認表Ａ，Ｂを活用する。 ・給食終了後、食物アレルギーをもつ児童生徒の健康観察を行う。 ・周囲の児童生徒の給食から、アレルギー原因食品が該当児童生徒に付着して、誤食につながらないよう指導する。	・調理場と密な連絡をとる。 ・給食当番などに除去食対象の児童生徒を知らせておき、スムーズな配食ができるようにする。 ・周りの児童生徒にはアレルギーは好き嫌いでないことを理解させ、食べることを強要したりしないよう指導する。 ・アレルゲンの食品を除去することによって不足する栄養素を家庭で補うよう、また摂取する栄養に偏りがないように、保護者に対し食事のアドバイスを行う。

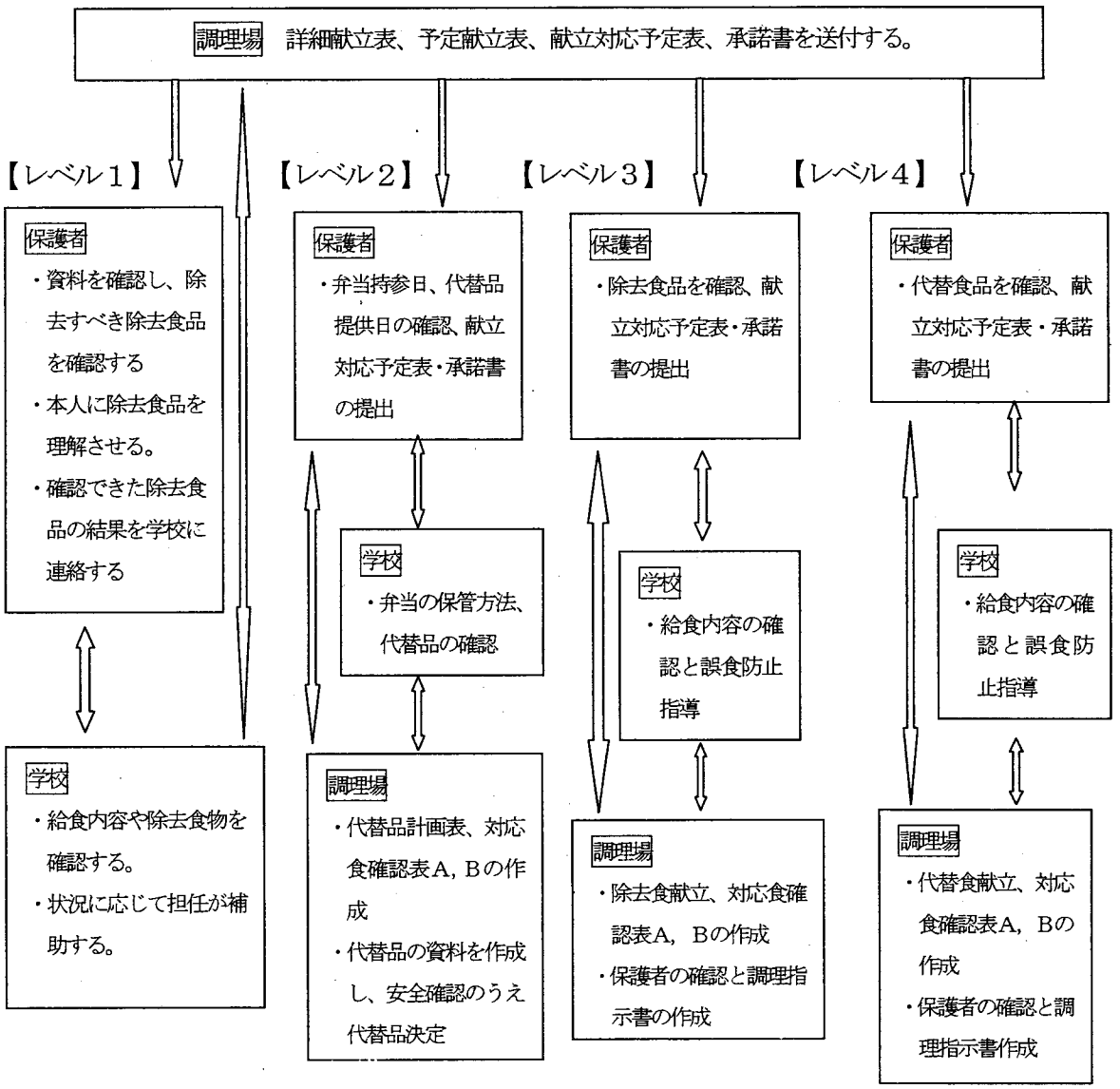
【レベル４】　代替食対応	原因食品を取り除き、それに代わる食材を補い、栄養価を確保した給食を提供する。
対応内容（レベル１～３を含む）	配慮項目
・学級担任が給食内容を確認し、誤食事故がないようにする。確認には、対応食確認表Ａ，Ｂを活用する。 ・給食終了後、食物アレルギーをもつ児童生徒の健康観察を行う。 ・周囲の児童生徒の給食から、アレルギー原因食品が該当児童生徒に付着して、誤食につながらないよう指導する。	・調理場と密な連絡をとる。 ・給食当番などに代替食対象の児童生徒を知らせておき、スムーズな配食ができるようにする。 ・周りの児童生徒にはアレルギーは好き嫌いでないことを理解させ、食べることを強要したりしないよう指導する。 ・摂取する栄養素に偏りがないように、保護者に対し食事のアドバイスを行う。

6　保護者との連携

対応に当たっては、日ごろから保護者との連絡を密にし、児童生徒の健康状況を把握し、よりよい対応ができるようにします。連絡ノート（様式１２）を活用するなどお互いに情報交換を十分に行い、連携して取り組むようにします。

（1）保護者は子どもに対して、食物アレルギーがあること、主治医からの指示があることを正確に知らせておき、学校で変わったことが発生した時には、直ちに児童生徒が担任に申し出ることができるように伝えておきます。連絡帳等も活用します。
（2）栄養教諭又は栄養士は、学校給食における除去食で不足する栄養素を家庭の食事で補ってもらえるよう、保護者に協力を求めます。
（3）除去食品の選択は医師の診断をもとに、保護者と栄養教諭又は栄養士の話合いにより決めます。必要があれば、保護者と一緒に医師から直接話を聞く機会を設けます。
（4）食物アレルギー対応食を提供している場合には、年に２～３回、保護者と担当教諭、栄養教諭又は栄養士で面談を行い、対応状況や栄養補給状況について共通理解をもつようにします。

〈食物アレルギー対応食を提供する場合の毎月の流れ図 〉



7　緊急時の対応

アナフィラキシーへの対応

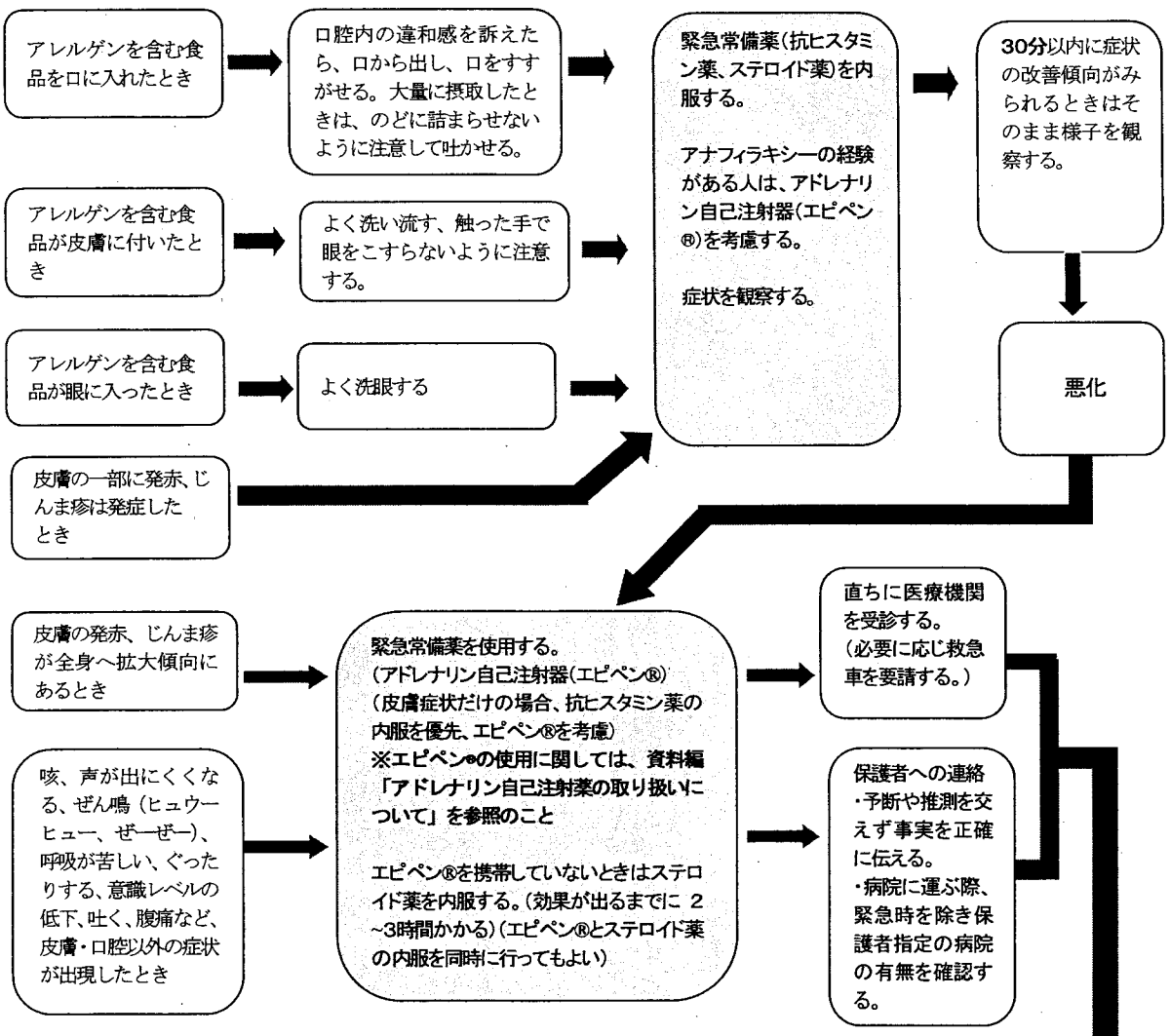
・症状の進行が早く、なるべく早く治療することが大切です。

・個人カルテ（様式8）の「緊急時対応確認票」により対応します。

・判断に迷った時は、医師の指示に従うようにします。

・アナフィラキシーショックは、時には生命に関わる場合があるので、強い反応がでた場合は救急車を呼んだり、緊急に医療機関を受診することが大切です。

■誤食や即時型食物アレルギー症状への対応



■管理者や他の職員等への連絡

・状況により管理者に口頭で報告し、現場への急行を依頼する。　・養護教諭の応急手当。
・必要に応じ主治医、学校医の指示を受ける。
・アナフィラキシーの既往症のある児童生徒の場合は、皮膚症状のみの場合でも救急車の出動を配慮する。
・エピペン®が医師から処方されている場合は、自己注射をする。

■結果の報告と対応の再確認

・管理者への状況報告
・教職員への周知及び緊急処置についての再確認
・共同調理場及び足利市教育委員会学校管理課学校給食室への連絡

8　食物アレルギー対応にともなう人権への配慮

周りの児童生徒や保護者への指導・啓発

食物アレルギーをもつ児童生徒及びその保護者の学校生活に対する不安を解消するように配慮することを基本的な考え方として、具体的な配慮に努めます。

（1）食物アレルギーをもつ児童生徒の人権を守る配慮

食物アレルギーをもつ児童生徒に対して、周囲の児童生徒が偏見や、「心ない言動」をとることがないよう配慮することが大切です。

そのため、学級担任等給食指導に当たる教職員は、日頃より「Ⅲ部 5 学校におけるレベル別対応」の配慮項目について、発達段階に応じた指導を行う必要があります。

特に、食物アレルギーをもつ児童生徒が属するクラスを指導する場合、下記について十分留意します。

① 特定個人の情報について、扱い方や公開できる範囲など、事前に保護者と十分話し合いをもつ。

② 保護者の了解を得た上で、本人の食物アレルギー対応の内容を他の児童生徒に理解させ、偏見をもたない指導を行う。

（2）保護者への啓発

食物アレルギーをもつ児童生徒は、他の児童生徒と同じ給食の提供を希望しています。しかしながら、食物アレルギーのため、やむを得ず弁当を持参したり代替食等を飲食しています。

そこで、すべての保護者に食物アレルギーに関する正確な情報を提供し、食物アレルギーに対応した弁当や給食が、単なる好き嫌いでないこと等の理解を得るために、「保健だより」や「給食だより」等を利用したり、ＰＴＡの協力を得て医師や栄養士等の専門家による啓発の場を設けたりするよう配慮します。

9　給食以外における食物アレルギーの留意点

食物・食材を扱う授業・活動

ごく少量の原因物質に「触れる」「吸い込む」ことでアレルギー症状を起こす児童生徒がいることから、個々の児童生徒に応じたきめ細かな配慮が必要です。そのため診断表に記載された医師の指示に従い保護者と十分な協議を行い、個別の対応を取るよう留意します。

■食物の調理・摂食をともなう授業等を行う場合の配慮

家庭科の授業やクラブ活動

家庭科の時間における調理実習や料理クラブの活動では、様々な食材を利用した調理作業や調理した料理の摂食が行われます。こうした活動を行う場合の食材への接触や摂食だけでなく、調理により発生する湯気や煙りでもアレルギー反応を起こす場合があるので、これらの活動を行う場合は、事前に保護者と相談し、児童生徒の接触・誤食が発生しないよう配慮します。

総合学習の時間を活用した授業

総合学習の時間を活用し、地域の歴史や環境、生産物などを調査する活動を行うことがあります。特に地域の農畜産物などを調査する場合、乳製品やそば、小麦、大豆等さまざまな産物に触れることがあるため、牛乳やそばなどに対して接触を避けるよう配慮します。

例）スーパーマーケットでの買い物実習の時、予定になかったパン工場の見学をすることになりました。その際、小麦アレルギーの児童がいたため、長袖の衣服とマスクを着用し、出来るだけ離れた場所からの見学を行いました。

※ アレルギーの症状には個人差があるため、見学をさせないという対応が適切な場合もあります。

■微量の摂取・摂食により発症する児童生徒に対する配慮

牛乳パックの洗浄

リサイクル体験などで、児童生徒が牛乳パックの解体、洗浄、回収作業を行う場合、作業中に牛乳が周囲に飛び散る可能性があります。微量な牛乳が皮膚に接触するだけで症状をきたす恐れがあるため、症状を起こす児童生徒の周囲で作業が行われる場合も含めて、接触を避けるよう配慮します。

そば打ち体験授業

そば打ちは、そば粉と小麦粉をふるいにかけて練ることから始まるので、ふるいにかける時に、そば粉が宙に舞ったり、練るとき皮膚に触れたりすることがあります。そのため、ソバアレルギーをもつ児童生徒には大変危険であるため、別室を利用するなど配慮します。

小麦粘土を使った図工授業

小麦粘土で遊んだり造形をしたりする場合、粘土に含まれる小麦が皮膚に接触することによりアレルギー症状をきたすことがあるため、小麦アレルギーの児童生徒がいる場合は、粘土の原料や他の児童生徒が使用する粘土と接触しないよう配慮します。

体育・部活等の運動をともなう活動

アナフィラキシーの原因として「運動」は重要であることから、アナフィラキシーの既往症のある児童生徒について、運動がリスクとなるかどうか把握し、運動する機会が多い学校生活を安全に過ごせるよう留意します。

■食物依存性運動誘発アナフィラキシー

運動と原因食物の組み合わせにより症状が誘発されるため、運動時間が予定されている場合は事前に原因物質の摂取を避けることが必要となります。また、症状が誘発される運動の強さも個人差があるため、事前に保護者と運動や摂食を制限する場合を相談して、決めておくなどの配慮をします。

※原因食物を摂取後２時間以内に発症するとされているので、運動をする場合には、確実に発症を起こさないためには目安として４時間が必要

■運動誘発アナフィラキシー

運動で誘発されるアレルギー症状で、症状を起こす運動の強さなどは個人差があり、その日の体調にも影響されることから、保護者と相談し、日頃の家庭での制限も踏まえ運動制限の基準を定めておくなど配慮します。

宿泊をともなう校外活動

宿泊を伴う校外活動は、全ての児童生徒にとって貴重な体験であることから、全ての児童生徒が参加できるよう、不測の事態を避け緊急事態にも迅速に対応できるように留意します。

■食事などの配慮

宿泊を伴う校外活動では、宿泊先での食事が中心となることから、事前に宿泊先と連絡を取り児童生徒の症状に合わせた配慮を依頼する他、枕にそば殻などが使用されている場合もあることから寝具などについても留意します。

また、保護者、宿泊先と十分な情報交換を行い、可能な対応範囲を事前に確認を行うなど配慮します。また、児童生徒間でお菓子の交換等をしないように事前に指導を行うように配慮します。

■緊急時の配慮

普段の授業に比べ教職員の目が行き届きにくくなる傾向があるため、次の事項に留意します。

・参加教職員全員で、児童生徒の食物アレルギーに関する情報の共有化を図ります。

・宿泊先における緊急時の搬送先医療機関に関する情報を事前に調査しておきます。この場合、主治医等から紹介してもらうなど医療機関との連携にも配慮します。主治医からの紹介状の事前準備も配慮します。

・「エピペン®」等救急治療薬が処方されている場合、持参薬の有無、管理方法、緊急時の対応方法を事前に保護者・本人・主治医・学校医と話し合っておきます。

その他の活動等における留意事項等

・学校における様々な活動の中では、授業や給食以外の時間でも、食物を扱う場合があることから、食物が提供される場合には事前に利用される食物にアレルギーを引き起こす食材が利用されていないか配慮します。

■様々な活動における食物アレルギーへの配慮

通常の授業以外の課外活動として、季節の催しやお祭り、パーティーなどが開催され、その一環としてお菓子等の食物が提供される場合、その製造過程で様々な食材が利用され、その中にアレルギー物質が含まれている場合があります。そのため、お菓子など加工食品には、食品衛生法に基づくアレルギーの原因となる特定原材料の表示義務によりアレルギー物質が表示されていることから、事前に内容を把握し、該当する児童生徒が誤食しないよう配慮します。

１０　食物アレルギー以外の疾患により除去食等を要する児童生徒への対応

食物アレルギー以外の疾患について

食物アレルギー以外の疾患（例えば乳糖不耐症など）により、食事に一定の制限を設ける必要がある児童生徒がいます。

そこで、本マニュアルは食物アレルギーに対応するためのものですが、それ以外の疾患の児童生徒に対しては、以下のように対応するよう配慮します。

（1）対応を行う場合の実施基準

本マニュアル「Ⅲ部１の（1）食物アレルギー対応の実施基準」を準用し、医師により診断され、医師からの指示がある場合を実施するための目安とします。

（2）対応までの流れ

保護者から相談等があった場合は、随時相談に応じ対応します。面談等の実施にあたっては、本マニュアルⅢ部にある「②調査面談」や「⑤対応実施に向けた事前面談」「⑥学校給食での対応開始」等を準用します。また、対応に当っては、医師による診断書や指示書の提出を求めます。

（3）対応上の留意点

食物アレルギー以外の場合も、食物アレルギーに対応した給食の提供と同様に、給食の提供は医療行為ではないため対応内容に一定の限界があります。そこで、対応にあたっては、事前に保護者の理解を十分得るよう配慮します。

様　　式　　集

様式1

（整理番号　　）　　【受付番号　　】

就　学　時　健　康　診　断　票

〔学校名　　小学校〕

健康診断実施日	平成　年　月　日

就学予定者	ふりがな		性別	男・女	保護者	ふりがな	
	氏　名		年齢	歳		氏　名	
	生年月日	平成　年　月　日生				現住所	左記に同じ
	現住所	足利市　町　番地 ☎　－				就学予定者との関係（続柄）	

入学前の経歴	幼稚園（　年保育）　保育園（　年保育）　保育所（　年保育）
主な既往症（○で囲む）	はしか　風疹　百日咳　水ぼうそう　おたふくかぜ　喘息　気管支炎　肺炎　ジフテリア　しょう紅熱 大腸カタル　疫痢　自家中毒　中耳炎　心臓障害　てんかん　ひきつけ（　歳頃　回） 腎臓炎　扁桃肥大　滲出性体質　食物アレルギー（牛乳・　）その他（　）

予防接種（接種日を記入）									
BCG			年　月　日	ポリオ	1回目	年　月　日	日本脳炎	1期初回 1回目	年　月　日
ジフテリア 百日せき 破傷風 （三種混合）	1期初回	1回目	年　月　日		2回目	年　月　日		1期初回 2回目	年　月　日
		2回目	年　月　日	麻しん 風しん （MR混合）	1期	年　月　日		1期追加	年　月　日
		3回目	年　月　日		2期	年　月　日	（　）		年　月　日
	1期追加		・　年　月　日	その他の予防接種			（　）		年　月　日

今までに予防接種で具合が悪くなったことがありますか。（ある・ない）
ある場合：予防接種名（　）
：どのようになりましたか。（　）

栄養状態	栄養不良		目の疾病及び異常	結膜炎（　） 霰粒腫　眼瞼炎　麦粒腫
	肥満傾向			
脊　柱			耳鼻咽頭疾患	中耳炎　鼻炎（　）副鼻腔炎 アデノイド　扁桃肥大　耳垢
胸　郭				
視力	右	（　）	皮膚疾患	白癬　湿疹（　）　伝染性軟属腫
	左	（　）	う歯数	処置　永久歯　本　乳歯　本
聴力	右			未処置　永久歯　本　乳歯　本　注意歯　本
	左		その他の歯の疾病及び異常	不正咬合（　）
その他の疾病及び異常			口腔の疾病及び異常	歯肉炎　歯周炎　歯石沈着（　）

担当医所見	
担当歯科医所見	

事後措置	治療勧告	（内　科　）（眼　科　）（耳鼻咽喉科　）（歯　科　）
	就学に関する保健上必要な助言	
	その他	
備　考		

足利市教育委員会

（保護者→学校→調理場→教育委員会→学校）　　様式２（新小学１年生/転入生用）

【医師の診断による食物アレルギーがある場合は、提出してください。】
※後日、調査面談がありますので、必ずご出席ください。

学校給食食物アレルギー調査票

平成　　年　　月　　日

足利市立○○○学校長 様

保護者氏名　　印

（ふりがな） 児童生徒氏名		生年月日	年　月　日（　　歳）	
住所			電話	
食物アレルギーについて通院している医療機関名（担当医）			電話	
アレルギー症状に対応する薬品	有　・　無	薬品名		

1　食物アレルギーの状態

原因食物	
症状（詳細に記入ください）	

2　学校給食について、あてはまる番号を「すべて」○で囲んでください

今まで	1　他の園児（児童生徒）と同じ給食等を食べていた 2　食物アレルギーと診断されていたが、他の園児（児童生徒）と同じ給食等を食べていた 3　食物アレルギーと診断されていたので、除去食（代替食）の給食等を食べていた（具体事例を記入ください）　例：牛乳を豆乳に変えていた等 （　　） 4　毎日弁当を持参していた 5　献立により、弁当を持参していた 6　その他　（　　）
今後	1　学校給食における食物アレルギー対応を希望する 2　学校給食不要 3　学校給食の内容（使用している食品）が分かる資料が必要である

※就学時健康診断時に提出してください。（新小学１年生の場合）

（症状変化：保護者→学校→調理場→教育委員会→学校）　　様式３－１（在校生用）
（同一対応継続・中止：保護者→学校）

学校給食食物アレルギー対応調査票（兼継続・変更・中止届出書）

平成　　年　　月　　日

足利市立○○○○学校長　様

保護者氏名　　印

下記のとおり食物アレルギーの状態を報告します。また、食物アレルギー対応食提供事業の実施を　継続　・　変更　・　中止　を希望します。

（ふりがな） 児童生徒氏名　　男・女		生年月日	平成　　年　　月　　日（　　歳）
学校名	学校 年　　組	担任名	
住所		（電話番号）	

1　食物アレルギー症状の変化等　　ア　なし　　イ　あり

※いずれか１つを○で囲んでください

2　食物アレルギー対応の　ア　継続（今年度と同様）を希望する　（⇒以上で記入終了です）

イ　変更を希望する　（⇒３にお進みください）

ウ　中止を希望する　（⇒以上で記入終了です）

※いずれか１つを○で囲んでください

3　食物アレルギーの変更内容を具体的に記入してください

	今まで	今　　後
原因食物	例）卵、麦	例）卵、麦、えび
変更内容	例）卵を含む食品を食べると、全身にじんま疹が発症した。	例）つなぎ程度の卵なら食べられようになった。 例）麦に加え、えびでもじんま疹が発症するようになった。

※診断書がある場合、添付してください。
※後日調査面談がありますのでご協力ください。

（保護者→学校→調理場→教育委員会→学校）　　様式３－２（在校生用）

学校給食食物アレルギー対応調査票（新規届出書）

平成　　年　　月　　日

足利市立○○○○学校長　様

保護者氏名　　印

下記のとおり食物アレルギーの状態を報告します。また、食物アレルギー対応食提供事業実施の新規開始を希望します。

（ふりがな） 児童生徒氏名　　男・女		生年月日	平成　　年　　月　　日（　　歳）
学校名	学校 年　　組	担任名	
住所		（電話番号）	

1　食物アレルギーの状態

原因食物	
症状 （詳細に記入ください）	

2　希望内容（※あてはまる番号を「すべて」○で囲んでください）

1　学校給食における食物アレルギー対応を希望する

（　　）

2　学校給食不要

3　学校給食の内容（使用している食品）が分かる資料が必要である

※診断書がある場合、添付してください。

※後日調査面談がありますのでご協力ください。

様式４－１（要領第４条第１項関係）

学校給食食物アレルギー評価依頼書

平成　　年　　月　　日

学校給食食物アレルギー審査会
審査委員　○　○　○　○ 様

足利市教育委員会教育長

本市児童生徒の保護者から、食物アレルギーに関する調査票が下記のとおり提出されましたので、（仮称）学校給食食物アレルギー審査会設置要綱第４条に基づき、その内容に関し評価くださいますようお願いします。

記

1　学校別評価依頼対象件数

番号	学校名	件数	担当調理場

2　学校・児童生徒別内訳
　別添「評価対象児童生徒名簿（様式４－２）」のとおり

3　学校給食食物アレルギー調査票、学校給食食物アレルギー対応調査票、調査面談票
　別添（様式２、３－１、３－２）のとおり

4　評価項目
次の４項目で評価をお願いします。
① 食物アレルギーが明確である。
② 食物アレルギーが疑われるが、現状把握のため医師の診断が必要である。
③ 食物アレルギーではない。
④ 特記事項（ある場合）

5　評価結果の報告について
　別添学校給食食物アレルギー評価報告書（様式５）によりご報告ください。

様式４－２

評価対象児童生徒名簿

No.	学校名	児童生徒氏名	生年月日	特記事項
1			平成　年　月　日	
2			平成　年　月　日	
3			平成　年　月　日	
4			平成　年　月　日	
5			平成　年　月　日	
6			平成　年　月　日	
7			平成　年　月　日	
8			平成　年　月　日	
9			平成　年　月　日	
10			平成　年　月　日	
11			平成　年　月　日	
12			平成　年　月　日	

様式５（要領第４条第２項関係）

学校給食食物アレルギー評価報告書

平成　　年　　月　　日

足利市教育委員会教育長　　あて

食物アレルギー審査委員　○○○○　㊞
〃　○○○○　㊞
〃　○○○○　㊞

平成　年　月　日付で依頼のあった学校給食食物アレルギー評価については、下記のとおり報告する。

記

No.	学校名	児童生徒氏名	評価結果	特記事項
1			ア　イ　ウ　エ	
2			ア　イ　ウ　エ	
3			ア　イ　ウ　エ	
4			ア　イ　ウ　エ	
5			ア　イ　ウ　エ	
6			ア　イ　ウ　エ	
7			ア　イ　ウ　エ	
8			ア　イ　ウ　エ	
9			ア　イ　ウ　エ	
10			ア　イ　ウ　エ	
11			ア　イ　ウ　エ	
12			ア　イ　ウ　エ	

※評価結果
ア　食物アレルギーが明確である。
イ　食物アレルギーが疑われるが、現状把握のため医師の診断が必要である。
ウ　食物アレルギーではない。
エ　特記事項（ある場合）

（学校 → 保護者 → 学校）

様式6

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）〈診断書〉

名前＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 男・女 平成＿＿年＿＿月＿＿日生（＿＿歳）＿＿＿＿＿＿＿＿学校＿＿年＿＿組 提出日 平成＿＿年＿＿月＿＿日

食物アレルギー（あり・なし）

アナフィラキシー（あり・なし）

病型・治療

A. 食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ記載）

1. 即時型
2. 口腔アレルギー症状群
3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

B. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載）

1. 食物（原因 ）
2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー
3. 運動誘発アナフィラキシー
4. 昆虫
5. 医療品
6. その他（ ）

C. 原因食物・診断根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に診断根拠を記載

1. 鶏卵 《 》
2. 牛乳・乳製品 《 》
3. 小麦 《 》
4. ソバ 《 》
5. ピーナッツ 《 》
6. 種実類・木の実類 《 》（ ）
7. 甲殻類（エビ・カニ） 《 》
8. 果物類 《 》（ ）
9. 魚類 《 》（ ）
10. 肉類 《 》（ ）
11. その他1 《 》（ ）
12. その他2 《 》（ ）

「診断根拠」該当するものを全て《 》内に記載
①明らかな症状の既往
②食物負荷試験陽性
③IgE抗体等検査結果陽性

D. 緊急時に備えた処方薬

1. 内服液（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬）
2. アドレナリン自己注射（「エピペン®」）
3. その他（ ）

学校生活上の留意点

A. 給食

1. 管理不要
2. 保護者と相談し決定

B. 食物・食材を扱う授業・活動

1. 配慮不要
2. 保護者と相談し決定

C. 運動（体育・部活動等）

1. 管理不要
2. 保護者と相談し決定

D. 宿泊を伴う校外活動

1. 配慮不要
2. 食事やイベントの際に配慮が必要

E. その他の配慮・管理事項（自由記載）

【緊急時連絡先】

★保護者
電話：

★連絡医療機関
医療機関名：

電話：

記載日
年 月 日

医師名
㊞

医療機関名

（ 教育委員会 → 保護者 ）　　様式７－１

食物アレルギー対応実施決定書

平成　　年　　月　　日

様

足利市教育委員会
教育長　岩 田　昭　　印

食物アレルギー対応実施決定について

標記のことについて検討した結果、下記のとおり決定したのでお知らせします。

記

児童生徒氏名		年組	年　　組
対 応 内 容			
対応開始日	平成　　年　　月 から		
対 応 内 容			
対 応 レ ベ ル（該当レベルに○印）		特 記 事 項	
【レベル１】	詳細な献立表対応		
【レベル２】	弁当対応		
【レベル３】	除去食対応		
【レベル４】	代替食対応		
対　応　中　止			

（ 教育委員会　→　調理場 ）　　様式７－２

食物アレルギー対応報告書

平成　　年　　月　　日

足利市○○○○学校給食共同調理場長　様

足利市教育委員会
教育長　岩 田　昭　　印

食物アレルギー対応について（報告）

標記の件について、下記のとおり食物アレルギー対応を実施しますので報告いたします。

対応するレベル	児童・生徒氏名	理由	提供資料	新規継続等の別	備考
１・２ ３・４	年　組		詳細献立表 食品成分表	新規　続続 変更　中止	
１・２ ３・４	年　組		詳細献立表 食品成分表	新規　続続 変更　中止	
１・２ ３・４	年　組		詳細献立表 食品成分表	新規　続続 変更　中止	
１・２ ３・４	年　組		詳細献立表 食品成分表	新規　続続 変更　中止	
１・２ ３・４	年　組		詳細献立表 食品成分表	新規　続続 変更　中止	
１・２ ３・４	年　組		詳細献立表 食品成分表	新規　続続 変更　中止	
１・２ ３・４	年　組		詳細献立表 食品成分表	新規　続続 変更　中止	
１・２ ３・４	年　組		詳細献立表 食品成分表	新規　続続 変更　中止	
１・２ ３・４	年　組		詳細献立表 食品成分表	新規　続続 変更　中止	

※対応する主なレベル、提供する資料について該当するものを○で囲んでください。

秘

（教育委員会→保護者→学校）

食物アレルギー個人カルテ

様式８

１　住所・氏名・学校名(保護者記入)

作成日　平成　　年　　月　　日

（ふりがな） 児童生徒氏名	男・女	生年月日	平成　　年　　月　　日						
住　所	〒								
電　話	（自宅）	（携帯）							
所属校	小学校	学年・組	1－	2－	3－	4－	5－	6－	
所属校	中学校	学年・組	１－		２－		３－		

２　緊急時連絡先（保護者記入）

優先順位	氏　　名	続柄	電話番号	連絡先 （○をつける）
1				自宅・職場・携帯
2				自宅・職場・携帯
3				自宅・職場・携帯

３　医療機関連絡先（保護者記入）

かかりつけ医療機関		変更
電　話　番　号		
主　治　医　名		
診　　療　　科		

４　小学校入学以前の状況

（１）保育所・幼稚園における対応（保護者記入）

通 園 名		園での給食	有　　無（毎日弁当）
給食の対応			

（２）家庭での食事の対応（保護者記入）

偏食、栄養のとり方、代替食品など	

（３）　特に注意を要する事項（保護者記入）

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

１．同意する

２．同意しない　　保護者名：　　㊞

5　小学校用

（1）学校生活上の配慮事項（学校記入）

学年・組	1年　　組	担任		2年　　組	担任		3年　　組	担任	
記入日	年　月　日			年　月　日			年　月　日		
診断書	年　月　日			年　月　日			年　月　日		
対応レベル	1　2　3　4			1　2　3　4			1　2　3　4		
給食									
食物・食材を扱う 活動 運動 宿泊的行事 その他									
1年間の様子									

学年・組	4年　　組	担任		5年　　組	担任		6年　　組	担任	
記入日	年　月　日			年　月　日			年　月　日		
診断書	年　月　日			年　月　日			年　月　日		
対応レベル	1　2　3　4			1　2　3　4			1　2　3　4		
給食									
食物・食材を扱う 活動 運動 宿泊的行事 その他									
1年間の様子									

6　中学校用

（1）申し送り事項（進学時に小学校で記入）

学　校 名	小学校	小学校での給食	有　　無（毎日弁当）
給食の対応			
その他			

（2）小学校時における家庭での食事の対応（保護者記入）

偏食 栄養のとり方 代替食品 など	

（3）学校生活上の配慮事項（学校記入）

学年・組	1年　　組	担任		2年　　組	担任		3年　　組	担任	
記入日	年　月　日			年　月　日			年　月　日		
診断書	年　月　日			年　月　日			年　月　日		
対応レベル	1　2　3　4			1　2　3　4			1　2　3　4		
給食									
食物・食材を扱う 活動 運動 宿泊的行事 その他									
1年間の様子									

のりしろ

緊急時対応確認票

(ふりがな) 児童生徒氏名	男・女	記載日	年　月　日
		生年月日	年　月　日

1　緊急連絡先（保護者記入）　　2　緊急時医療機関（保護者記入）

	保護者	医療機関
緊急時連絡先	電話 1 2 3	医療機関名： 科　先生（不在時　先生） 電　話： カルテNo.：

食物アレルギーの状況、緊急時の対応内容等記入欄

※様式８添付用シート又は他の様式の添付も可

緊急時対応確認票

（様式８添付用シート：必要に応じ自由に変更して使用してください。）

（ふりがな） 児童生徒氏名	男・女	記載日	年　月　日
		生年月日	年　月　日

1　緊急連絡先（保護者記入）　　2　緊急時医療機関（保護者記入）

緊急時連絡先	保護者	医療機関
	電話 1＿＿＿＿＿＿ 2＿＿＿＿＿＿ 3＿＿＿＿＿＿	医療機関名： 科　　先生（不在時　　先生） 電　話：＿＿＿＿＿＿ カルテNo.：＿＿＿＿＿＿

3食物アレルギーの状況（保護者記入）

	原因食品	症状	頻度	原因食品	症状	頻度
原因食品・症状※頻度						
	※①必ず出る　②ほとんど出ない　③時々出る					
アナフィラキシー	有　・　無					
	年　月　日	症　状		年　月　日	症　状	
	・　・			・　・		
	・　・			・　・		
緊急時の処方薬	有　・　無					
	□　内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） □　アドレナリン自己注射（エピペン®）　□その他					

4緊急時の対応内容（事前面談時に保護者と確認しながら学校で記入）

症状	対処方法　処方薬　緊急連絡先　等
症状	対処方法　処方薬　緊急連絡先　等
症状	対処方法　処方薬　緊急連絡先　等

（　調理場　→　学校　→　保護者　→　学校　→　調理場　）　　様式９

足利市立　　学校　　年　　組　氏名

献立対応予定表（保護者確認表）

平成　　年　　月

日	曜日	対応が必要なメニュー	食品名	対応予定	保護者の確認
		例：ヒレカツ	卵	豚ヒレ肉に、卵を抜いたフライ衣をつけて、別鍋の新油で揚げます。	○

◎　保護者の確認欄には、その対応予定で大丈夫なら○印を、食べない場合は「食べない」、その他なにかありましたらご記入をお願いします。

◎　この献立対応予定表と併せて、同封の給食献立予定表（全児童生徒用　※）もご覧ください。
　また、新たに食物アレルゲンになるようなメニューや食品がありましたら、同封の【承諾書・様式１０】にご記入ください。

この書類は、【承諾書・様式１０】と併せて提出してください。

（調理場→学校→保護者→学校→調理場→教育委員会）　　様式１０

承　諾　書

平成　　年　　月　　日

足利市立○○○○学校長　様

承諾書（様式１０）と献立対応予定表（様式９）は、毎月保護者に届けます。

保護者氏名　　印

児童・生徒氏名

学校　　年　　組

月分　アレルギー対応食は、別紙献立対応予定表（保護者確認表）（様式8）のとおり承諾します。

※　変更又は注意点がありましたらご記入ください。

※　月　　日までに学校を通じて提出してください。

受付日　　平成　　年　　月　　日

担任	養護教諭	給食主任	学校長

栄養教諭 学校栄養職員等	調理場長	給食室	給食室長	学校管理課長	教育次長	教育長

（調理場　→　学校）　　様式１１

対応食確認表Ａ（配膳室用）

学校名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　　月　　日（　）

クラス	氏名	アレルギー原因食品	特記事項
１年１組	○○　○○	卵・鶏肉	①　卵入りのスープは卵抜き ②　フライに卵は使用しない ③　冷凍・加工食品は卵の使用の有無を確認する
○年○組			
○年○組			
○年○組			

〈　個別表示　〉

【記載例】配膳した食器、ワゴンなどに貼付

○年○組　　氏名○○　○○
原因食品　卵
対応食名　野菜スープ（卵抜き）

○年○組　　氏名○○　○○
原因食品
対応食名

（　調理場　→　学校　）　　様式１２

対応食確認表Ｂ（学校確認用）

提供日		月　日(月)	月　日(火)	月　日(水)	月　日(木)	月　日(金)
クラス	氏　　名	対内容（①メニュー　②対象食品、③対応内容）				
年　組		例：①ヒレカツ ②卵 ③卵抜き衣で、別釜揚げ				
年　組			例：①かきたま汁 ②卵 ③卵抜きすまし汁			
年　組				例：①卵とわかめのスープ ②卵 ③卵ぬき豆腐とわかめスープ		
年　組						
年　組						
計						

様式１３

連絡ノート

○○○・学校・共同調理場から

月　　日　（　　）	記入者名（　　）
連絡事項	

○○○・学校・共同調理場から

月　　日　（　　）	記入者名（　　）
連絡事項	

保護者からの声　（必要に応じて連絡帳のコピー等を貼付します）

○資　　料

○参考文献・参考資料

○マニュアル策定の経過

○学校給食食物アレルギー対策委員会名簿

○学校給食食物アレルギーアドバイザー名簿

アドレナリン自己注射薬（エピペン®）の取り扱いについて

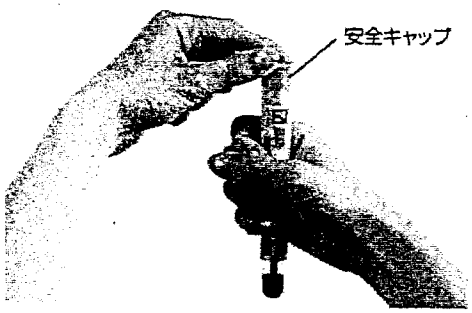
アドレナリン自己注射薬（商品名「エピペン®」）
「エピペン®」は、アナフィラキシーを起こす危険性が高く、万一の場合に直ちに医療機関での治療が受けられない状況下にいる者に対し、事前に医師が処方する自己注射薬です。医療機関での救急蘇生に用いられるアドレナリンという成分が充填されており、患者自らが注射出来るように作られています。
・患者が正しく使用できるように処方に際して十分な患者教育が行われること。
・それぞれに判別番号が付され、使用した場合の報告など厳重に管理されていること。
「エピペン®」は医療機関外での一時的な緊急補助治療薬ですから、万一、「エピペン®」が必要な状態になり使用した後は速やかに医療機関を受診しなければなりません。

☆エピペンは本人、もしくは保護者が自ら注射する目的で作られたものである。
☆エピペンを自らできない状況にある児童生徒を支えて、学校職員等が注射の補助をすることも場合によってはありうる。
エピペンの取り扱いについては、主治医、保護者、学校（学校医・学校薬剤師）の三者で協議することに努め、情報の共有化を図る。学校が取り扱えるのは次の場合とする。
① 管理指導表により、事前に関係者で話し合い、学校での対応を決めている場合。
② 対象児童生徒、保護者は無論のこと、学校職員等も、対応の仕方（エピペンに関する一般的知識、注射の方法、投与のタイミングなど）の指導を事前に受けている場合。
☆注射の前には緊急時の連絡をし、保護者に相談するとともに、救急車の要請を行う。

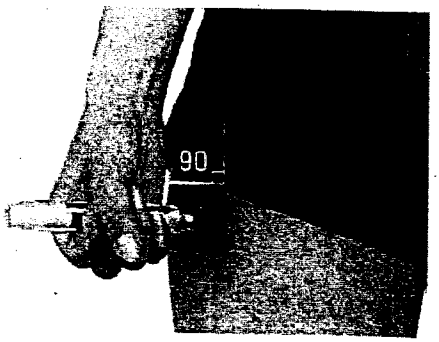
☆アナフィラキシーではないのに誤ってエピペンを打った場合には、ほてり感や心悸亢進（心臓がどきどきする）等の症状が起こるが、あくまでも一時的な症状で、15分ほどで元の状態に戻る。

【エピペンの使用手順】

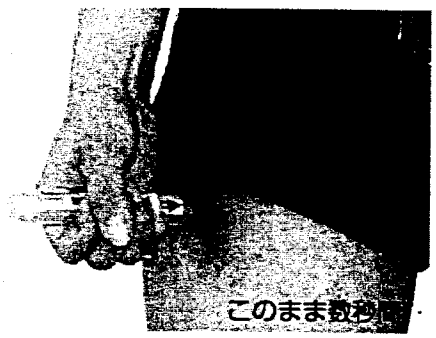
①黒い先端を下に向け、エピペンを片手でしっかりと握る。もう片方の手で灰色の安全キャップを外す。



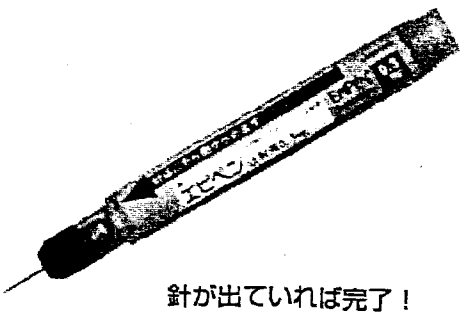
②太ももの前外側に垂直になるよう黒い先端を強く押し付ける。



③強く押し付けたまま、数秒間待つ。



④外したとき、黒い先端から、針が出ていたら完了。



針が出ていれば完了！

出典：「学校のアレルギー疾患に対する取組」
栃木県教育委員会　平成２３年３月

（仮称）学校給食食物アレルギー審査会設置要領

（設置）

第１条　児童生徒の食物アレルギー症状を的確に把握することで、本市学校給食における食物アレルギー対策を適正に実施するため、「（仮称）学校給食食物アレルギー審査会」（以下「審査会」という。）を設置する。

（所掌事務）

第２条　審査会の所掌事務は、次のとおりとする。

（１）保護者からの食物アレルギーに関する申告内容の評価に関すること。

（２）保護者からの食物アレルギーに関する申告に対し、食物アレルギー対応を行う場合に必要な助言・指導に関すること。

（３）その他、足利市教育委員会教育長（以下「教育長」という。）が本市食物アレルギー対策実施上必要と認めること。

（組織）

第３条　審査会の審査員は３人以内とし、次に掲げるもののうちから教育長が委嘱する。

（１）食物アレルギー専門医

（２）学校医

（３）病院関係医師

（審査）

第４条　教育長は、食物アレルギーに関する調査に基づき、児童生徒の保護者から食物アレルギーに関する報告があった場合は、審査会を招集し、その報告内容に関し評価を求めるものとする。

２　審査員は、教育長から評価を求められた場合、内容を審査し教育長にその結果を報告するものとする。

３　審査会は、審査員の合議により評価・判定を行うものとする。

（事務）

第５条　審査会の事務は、教育委員会事務局学校管理課学校給食室において処理する。

附　則

この要綱は、平成　　年　　月　　日から適用する。

予定献立表（例）

1月の献立表（小学校）

平成　年　　今月の目標　＜　感謝して食べよう　＞　　（　回）　足利市学校給食共同調理場

日	曜	こんだてめい	おもなざいりょう あか おもに体をつくる	おもなざいりょう みどり おもに体の調子を整える	おもなざいりょう きいろ おもに熱や力のもとになる	備考	エネルギー(Kcal) / たんぱく質(g)
10	火	黒パン　牛乳　コーンシチュー 肉だんご(2コ)　ゆでやさい	牛乳　とり肉 ベーコン　生クリーム	ブロッコリー　カリフラワー にんじん　とうもろこし えだ豆　たまねぎ	パン　マヨネーズ じゃがいも　マーガリン	マヨネーズ	694 27.2
11	水	ごはん　牛乳 いかとだいこんのにもの　なっとう もやしとにらのソテー　ゼリー	牛乳　いか ぶた肉 なっとう	にら　だいこん にんじん　もやし	ごはん　ごまあぶら でんぷん　さとう こんにゃく　ゼリー		633 29.5
12	木	ごはん　ふりかけ　牛乳　すぶた あつやきたまご　くだもの(みかん)	牛乳　ぶた肉 たまご	にんじん　たまねぎ いんげん　しいたけ たけのこ みかん	ごはん　あぶら でんぷん さとう	ふりかけ	631 22.4
13	金	ハニーパン　牛乳　おきりこみ たこナゲット(2コ)　コーンサラダ	牛乳　たこ とり肉　油あげ	にんじん　ねぎ とうもろこし　しいたけ はくさい　きゅうり キャベツ	パン　あぶら さといも ほうとう		672 22.6
16	月	ごはん　牛乳　おでん 肉しゅうまい(2コ)　カレーやさいいため	牛乳　ハム さつまあげ　こんぶ ちくわ　つみれ うずらたまご　ぶた肉	にんじん　だいこん いんげん　キャベツ もやし たまねぎ	ごはん　あぶら こんにゃく　小麦こ さとう		645 26.4
17	火	コッペパン　はちみつ　牛乳 ポタージュ　とりの照り焼き ツナサラダ	牛乳　とり肉 ツナ　生クリーム ベーコン	パセリ　キャベツ とうもろこし　きゅうり たまねぎ	パン　あぶら はちみつ	はちみつ	717 32.4
18	水	ごはん　牛乳 マーボどうふ　春巻き 豆乳デザートあえ	牛乳　ぶた肉 とうふ みそ	にんじん　ねぎ にら　しいたけ たまねぎ　みかん たけのこ　もも　パイン	ごはん　あぶら でんぷん　ごまあぶら さとう　小麦こ とうにゅうゼリー		715 25.1
19	木	ごはん　牛乳 ぶた肉と里いものにもの 焼き魚(ほっけ)　おひたし	牛乳　ほっけ ぶた肉	にんじん　だいこん ほうれん草　いんげん もやし　はくさい しいたけ	ごはん　あぶら こんにゃく　ごまあぶら さとう　さといも		620 27.9
20	金	食パン　チョコクリーム　牛乳 ポークビーンズ　ツナオムレツ ブロッコリーサラダ	牛乳　だいず ぶた肉　チーズ ツナ	にんじん　たまねぎ キャベツ　アスパラガス ブロッコリー　とうもろこし	パン　あぶら じゃがいも　ドレッシング さとう チョコクリーム	チョコクリーム ドレッシング	677 28.1
23	月	ごはん　のりつくだに　牛乳 はくさいと肉だんごのうまに いかの照りマヨ焼き　くだもの(オレンジ)	牛乳　いか とり肉　のり ぶた肉	にんじん　はくさい いんげん　たけのこ オレンジ　しいたけ たまねぎ	ごはん　あぶら さとう　ごまあぶら でんぷん　マヨネーズ	のりのつくだに	628 27.9
24	火	米こパン　牛乳　やさいスープ ぶた肉コロッケ いちごヨーグルトあえ	牛乳　ぶた肉 ベーコン　ヨーグルト	にんじん　たまねぎ パイン　キャベツ しめじ　みかん	パン　あぶら じゃがいも　小麦こ いちごゼリー　パンこ	ソース	708 25.1
25	水	ごはん　牛乳 ポークカレー　オムレツ かいそうサラダ	牛乳　たまご ぶた肉　かいそう	にんじん　たまねぎ キャベツ とうもろこし きゅうり	ごはん　あぶら じゃがいも　ドレッシング	バーモントソース	709 24.9
26	木	ごはん　牛乳　みそ汁 とり肉のにらソース　きんぴら かんぴょう入りオレンジゼリー	牛乳　とり肉 さつまあげ　わかめ あぶらあげ　みそ ぶた肉	にら　ごぼう にんじん　ねぎ かんぴょう	ごはん　ごまあぶら でんぷん　あぶら さとう　こんにゃく じゃがいも		699 28.2
27	金	チョコチップパン　牛乳　ちゃんぽんめん チーズ入りとうふステーキ くだもの(ぽんかん)	牛乳　いか ぶた肉　チーズ なると　とうふ	にんじん　キャベツ にら　もやし ぽんかん	パン　あぶら ちゅうかめん チョコレート		746 27.6
30	月	ごはん　牛乳　なめこじる 和風ハンバーグ おひたし　いちごプリン	牛乳　みそ とうふ　ぶた肉 とり肉	かきな　たまねぎ キャベツ ねぎ　なめこ	ごはん でんぷん さとう		651 27.6
31	火	コッペスライスパン　牛乳 ぎょうざスープ　ソーセージ ポテトサラダ	牛乳　ぶた肉 ソーセージ えび	にんじん　とうもろこし ねぎ　チンゲンさい はくさい きゅうり	パン　ドレッシング じゃがいも 小麦こ	バーモントソース	660 23.9

※はしは、毎日持ってきましょう。
※○印の日はスプーンがつきます。
※献立は、都合により変更になることがあります。

今月のきゅうりは足利産のものを使用しています。

☆あげパン☆

17日　足利小

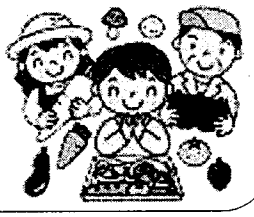
1月24日～30日は、学校給食週間です。

地産地消をテーマに足利産及び栃木県産の材料を使用した献立を実施します。

24日　米粉パン（米粉）
ぶた肉コロッケ（ぶた肉）
いちご入りヨーグルトあえ（いちご　ヨーグルト）

26日　とり肉のにらソースかけ（にら）
かんぴょう入りオレンジゼリー（かんぴょう）

30日　なめこ汁（なめこ　みそ）
和風ハンバーグ（ぶた肉）



詳細献立表（例）

献 立 登 録 表　　（児童用）

平成　　年　1　月　17　日　（火）

【献立名】 2401171 コッペパン　はちみつ　牛乳　ポタージュ
○鶏肉の照り焼き　ツナサラダ

		個数提供時の総重量 g	児童　一人当り 正味重量 g	単体使用	
010141A	コッペパン		82.80	1.00 個	
2101602	アップルハニー（武州）		15.00	1.00 個	
2101001	牛乳（小中各２００ｍｌ）		206.00		
1300401	牛　乳（紙）		206.00	1.00 本	
3021029	○鶏肉の照り焼き（もも50.60）		50.10		
1121529	鶏モモ切身（漬け込み）		50.00	1.00 切	
1400601	サラダ油		0.10		
3071134	ツナサラダ（ex使用）		60.00		
06065	きゅうり　果実、生	(15.31)	15.00		
06061	キャベツ　結球葉、生	(26.67)	20.00		
102610A	エクシードツナサラダ30		25.00		
3051101	○コーンポタージュ		106.05		
1118330	ショルダーベーコン　千切		10.00		
06153	たまねぎ　りん茎、生	(31.91)	30.00		
1800501	うらごし　コーン		20.00		
1300403	牛　乳（調理用）		30.00		
1400601	サラダ油		1.00		
1710406	新ポタージュエースコーン		11.00		
1706303	ホワイトペッパー		0.05		
17012	食塩		0.50		
1301501	生クリーム		3.00		
06239	パセリ　葉、生	(0.56)	0.50		
献　立　合　計			519.95		
所要栄養素基準					
充　足　率　%					

加工食品配合表(例)

商 品 内 容 表

業者名

商品名　エクシードツナサラダ30　　規　格　1kg/6袋

商品特徴: ● レモン果汁を加え、後味がさっぱりとしたツナサラダです。
● サンドイッチ、焼成パンの具材としてご使用いただけます。

保存方法:冷蔵(1℃～10℃)に保存

＊調理方法・時間等を記入する。

そのままご使用ください。

＊食品添加物は、使用品名すべてを記入する。

酢酸Na、タマリンドシードガム、カラギナン、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム

米容器包装の材質・形態:PE、PA　　※賞味期限: 60日間

栄養成分(100g中)

エネルギー(Kcal)			267
水　分 (g)			61.4
たんぱく質 (g)			7.1
脂　質 (g)			23.7
炭水化物 (g)			5.2
灰　分 (g)			2.4
無機質	ナトリウム (mg)		738
	カリウム (mg)		149
	カルシウム(mg)		28
	マグネシウム(mg)		15
	リ ン (mg)		121
	鉄 (mg)		0.5
	亜 鉛 (mg)		0.4
ビタミン類	A	レチノール (μg)	10
		β-カロテン当量(μg)	−
		レチノール当量 (μg)	11
	B1 (mg)		0.04
	B2 (mg)		0.05
	ナイアシン(mg)		3.3
	C (mg)		2
食物繊維	水溶性 (g)		0.2
	不溶性 (g)		0.3
	総 量 (g)		0.4
食塩相当量 (g)			1.9

(五訂増補日本食品標準成分表による)

計算値		●
実測値	自 社	
	公的機関	

原材料名	配合割合	アレルギー物質名	産地	GMO
ドレッシング	39.6		日本他	有・無
(植物油脂、		大豆	日本他	不分別
醸造酢、		りんご	日本他	有・無
鶏卵、		卵	日本、アメリカ他	有・無
砂糖、			日本他	有・無
食塩、			日本他	有・無
でん粉)		小麦	日本他	有・無
まぐろ水煮	30.0		インドネシア、タイ、フィリピン他	有・無
たまねぎ	25.3		中国他	有・無
レモン果汁	1.8		イタリア他	有・無
乳たん白	1.6	乳成分	オランダ他	有・無
酢酸Na	0.4		日本他	有・無
増粘多糖質	0.3		アメリカ他	有・無
グリシン	0.3		日本他	有・無
調味料(アミノ酸)	0.2		ベトナム他	有・無
清水	0.5		―	有・無
				有・無
				有・無
				有・無
				有・無
				有・無
				有・無
				有・無
				有・無
				有・無
				有・無
				有・無
				有・無
				有・無
合　計	100.00			

※原材料で特定原材料を使用している場合は●印をつける。　コンタミの可能性があるものには▲印を付ける。

特定原材料の有無																
	●	卵	●	乳	●	小麦		えび		かに		そば		落花生		
		あわび		イカ		いくら		オレンジ		キウイ		牛肉		クルミ		さけ
		さば	●	大豆		鶏肉		バナナ		豚肉		まつたけ		もも		やまいも
	●	りんご		ゼラチン												

※コンタミ(コンタミネーション):製造ラインに由来する汚染を意味し、同一ラインで製造している他の製品のアレルギー物質が混入すること。

学校給食食物アレルギー対策委員会設置要領

（設置）

第１条　本市における食物アレルギー症状を有する児童生徒が、生涯にわたり健康な生活を送れるよう、学校と家庭が連携を図りながら、学校給食での適切な対応を推進するため、「学校給食食物アレルギー対策委員会」（以下「委員会」という。）を設置する。

（所掌事務）

第２条　委員会の所掌事務は、次のとおりとする。

（１）学校給食における食物アレルギー対策に関すること。

（２）学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの策定に関すること。

（組織）

第３条　委員会は委員長、副委員長及び委員をもって組織し、足利市教育委員会教育長が委嘱する。

２　委員長には、教育次長の職にある者、副委員長には学校管理課長及び学校教育課長の職にある者をもって充てる。

３　委員は、別表１に掲げる者をもって充てる。

４　委員長は、会務を総理する。

５　副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるときは、その職務を代理する。

（会議）

第４条　委員会は、委員長が招集し、会議を主宰する。

２　委員長は、必要があると認めるときは、関係者の出席を求め、その意見を聞くことができる。

（作業部会）

第５条　委員会に、委員会の円滑な運営のため、食物アレルギー対策の基礎的な調査研究を行う作業部会（以下「部会」という。）を置く。

２　部会は、部会長、副部会長及び部員をもって組織する。

３　部会長には学校給食室長、副部会長には学校教育課担当指導主事、学校給食共同調理場長をもって充てる。

４　部員は別表２に掲げる者をもって充てる。

５　第３条第４項及び第５項並びに前条の規定は、部会について準用する。

（アドバイザー）

第６条　食物アレルギーを有する児童生徒への対応について専門的な立場から指導・助言を受けるため、学校給食食物アレルギーアドバイザーを置くことができる。

（庶務）

第７条　委員会の庶務は、教育委員会事務局学校管理課学校給食室において処理する。

附　則

この要領は、平成２３年　４月　１日から適用する。

この要領は、平成２３年　６月　１日から適用する。

別表第１（第３条関係）

健康福祉センター　小学校長　中学校長　小学校養護教諭　中学校養護教諭 栄養教諭　小学校給食主任　中学校給食主任　保護者代表

別表第２（第５条関係）

学校給食室職員　こども課職員

≪対策委員会≫

	所属	職	氏名
委員長	教育委員会	教育次長	
副委員長	学校管理課	課長	
副委員長	学校教育課	課長	
委員	安足健康福祉センター		
委員	○○小学校	小学校長代表	
委員	○○中学校	中学校長代表	
委員	○○小学校	小学校養護教諭代表	
委員	○○中学校	中学校養護教諭代表	
委員	○○小学校	栄養教諭代表	
委員	○○小学校	小学校給食主任代表	
委員	○○中学校	中学校給食主任代表	
委員		保護者代表	

≪作業部会≫

	所属	職	氏名
部会長	学校管理課学校給食室	室長	
副部会長	学校教育課	指導担当指導主事	
副部会長	東部共同調理場長	場長	
副部会長	南三共同調理場長	場長	
部員	こども課	栄養士	
部員	学校給食室	給食担当副主幹	
部員	東部共同調理場	栄養職員	
部員	〃	栄養士	
部員	南部第三共同調理場	栄養職員	
部員	〃	栄養士	

学校給食食物アレルギーアドバイザー設置要領

（趣旨）

第１条 この要領は、学校給食食物アレルギー対策委員会設置要領第６条に規定する学校給食食物アレルギーアドバイザー（以下「アドバイザー」という。）の設置に関し必要な事項を定めるものとする。

（所掌事務）

第１条　アドバイザーは、学校給食食物アレルギー対策委員会(以下「対策委員会」という。）の求めに応じ、食物アレルギー対応マニュアルを策定するに当たり、次の事項について必要な指導・助言を行う。

（１）食物アレルギーに関する医学的知見に関すること。

（２）食物アレルギー症状に対す基本的対処方法に関すること。

（３）食物アレルギー対応食に関すること。

（４）その他、食物アレルギー対策に関し必要と認めること。

（組織）

第２条　アドバイザーは３人とし、次の各号に掲げるもののうちから、足利市教育委員会教育長が委嘱する。

（１）食物アレルギー専門医

（２）学校医

（３）病院関係栄養士

（任期）

第３条　アドバイザーの任期は、対応マニュアル策定までの期間とする。

（会議）

第４条　会議は、対策委員会委員長が必要に応じ招集する。

（庶務）

第５条　会議の庶務は、教育委員会事務局学校管理課学校給食室において処理する。

（補則）

第６条　この要領に定めるもののほか、会議の運営に関し必要な事項は、別に定める。

附　則

この要領は、平成２３年　４月　１日から施行する。

この要領は、平成２３年　６月　１日から施行する。

参考文献・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」（財団法人日本学校保健会）平成20年3月
・「厚生労働科学研究班による食物アレルギーの栄養指導の手引き 2008」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　厚生労働省科学研究費補助金免疫アレルギー疾患予防・治療等研究事業「食物アレルギーの発症・重症化予防に関する研究」
・「厚生労働科学研究班による食物アレルギーの診療の手引き 2008」独立行政法人国立病院機構相模原病院小児科　厚生労働省科学研究費補助金免疫アレルギー疾患予防・治療等研究事業「食物アレルギーの発症・重症化予防に関する研究」
・「食物アレルギー診療ガイドライン 2012」（日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会）平成20年3月
・「学校給食を中心とした食物アレルギー対応の手引」（栃木県教育委員会）平成22年
・「学校のアレルギー疾患に対する取組」（栃木県教育委員会）平成23年3月
・「平成２３年度アレルギー疾患に関する取組講習会資料」（栃木県教育委員会）平成23年
・「学校給食アレルギー対応マニュアル」（神戸市教育委員会）平成19年6月
・「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 2005」（財団法人日本学校保健会）
・「食物アレルギー対応の手引」（仙台市教育委員会）平成20年3月
・「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」（宇都宮市教育委員会）平成17年10月
・「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」（都賀町教育委員会）平成20年4月
・「食物アレルギー対応の手引」（足利市立保育所）平成19年4月

マニュアル策定の経過

対策委員会

回	期　日	主な協議内容
第1回	平成23年 7月11日	・学校給食食物アレルギー対策委員会設置要領について ・アレルギーアドバイザー設置要領について ・学校給食実施基準及び同基準の施行について ・足利市の学校給食における食物アレルギーの現状について
第2回	8月　3日	・食物アレルギー対応マニュアルの基本構成について ・目的や背景等について ・食物アレルギーについて（定義、アレルギーの症状、アナフィラキシー、食物アレルギーの病型、食物アレルギーの原因）
第3回	8月31日	・基本構成第Ⅲ部　食物アレルギーへの対応について
第4回	9月28日	・基本構成第Ⅲ部　食物アレルギーへの対応について（継続協議） ・９月議会一般質問について（報告）
第5回	10月19日	・基本構成第Ⅲ部　食物アレルギーへの対応について（継続協議）
第6回	10月26日	・基本構成第Ⅲ部　食物アレルギーへの対応について（継続協議）
第7回	11月　9日	・基本構成第Ⅲ部　食物アレルギーへの対応について（継続協議）
第8回	11月30日	・基本構成第Ⅲ部　食物アレルギーへの対応について（継続協議）
第9回	12月21日	・基本構成第Ⅲ部　食物アレルギーへの対応について（継続協議） ・１２月議会一般質問について（報告）
第10回	平成24年 1月11日	・基本構成第Ⅲ部　食物アレルギーへの対応について（継続協議） ・最終原稿原案について
第11回	1月25日	・マニュアルのタイトルについて ・最終案について ・今後のタイムスケジュールについて
第12回	2月22日	・最終案について ・今後の主なスケジュールについて

※対策委員会にはアドバイザーも毎回出席しています。

作業部会

回	期　日	主な協議内容
第1回	平成23年 7月11日	・今後の進め方について ・第2回対策委員会付議案件（基本構成第Ⅰ、Ⅱ部）について
第2回	8月25日	・第3回対策委員会付議案件（基本構成第Ⅲ部）について
第3回	9月20日	・第4回対策委員会付議案件（基本構成第Ⅲ部）について
第4回	10月　6日	・第5回対策委員会付議案件（基本構成第Ⅲ部）について

アドバイザー会議

回	期　日	主な協議内容
第1回	平成23年 7月11日	・学校給食食物アレルギー対策委員会設置要領について ・アレルギーアドバイザー設置要領について ・学校給食実施基準及び同基準の施行について ・足利市の学校給食における食物アレルギーの現状について
第2回	8月17日	・食物アレルギーについて（定義、アレルギーの症状、アナフィラキシー、食物アレルギーの病型、食物アレルギーの原因）

学校給食食物アレルギー対策委員会名簿

《対策委員会委員》

委員長	川田　陽一	足利市教育委員会教育次長
副委員長	長倉　勝	足利市教育委員会学校管理課長
副委員長	斎藤　芳徳	足利市教育委員会学校教育課長
委　員	関口　昌代	栃木県安足健康福祉センター栄養難病担当係長
委　員	松本　静枝	足利市立筑波小学校長
委　員	須藤　浩之	足利市立北中学校長
委　員	落合　宏子	足利市立葉鹿小学校養護教諭
委　員	石井　仁子	足利市立西中学校養護教諭
委　員	大畠　昌枝	足利市立山辺小学校栄養教諭
委　員	山口　恵子	足利市立南小学校給食主任
委　員	吉澤　里美	足利市立坂西中学校給食主任
委　員	大谷　弥生	足利市小中学校PTA連合会副会長
委　員	森　美恵子	食物アレルギーの子をもつ保護者
委　員	坪山　成美	食物アレルギーの子をもつ保護者

《作業部会》

部会長	坂本　正昭	足利市教育委員会学校管理課学校給食室長
副部会長	長竹　岳志	足利市教育委員会学校教育課指導担当指導主事
副部会長	根本　昇	足利市教育委員会学校管理課学校給食室東部学校給食共同調理場長
副部会長	川島　秀夫	足利市教育委員会学校管理課学校給食室南部第三学校給食共同調理長
部　員	梶山　三恵	足利市福祉部こども課こども担当栄養士
部　員	伊藤　徹	足利市教育委員会学校管理課学校給食室給食担当副主幹
部　員	大竹　和恵	足利市教育委員会学校管理課学校給食室東部学校給食共同調理場栄養職員
部　員	柏瀬　伸江	足利市教育委員会学校管理課学校給食室東部学校給食共同調理場栄養士
部　員	小倉　八千代	足利市教育委員会学校管理課学校給食室南部第三学校給食共同調理場栄養職員
部　員	永濱　典子	足利市教育委員会学校管理課学校給食室南部第三学校給食共同調理場管理栄養士

学校給食食物アレルギーアドバイザー名簿

学校医	賀川　治美	賀川診療所院長
食物アレルギー専門医	島村　泰史	こどもクリニックしまむら院長
病院関係栄養士	樋桁　千恵子	足利赤十字病院栄養課長

足利市学校給食食物アレルギー対応マニュアル

平成２４年３月

〈 発　行 〉

足利市教育委員会

〈 編　集 〉

学校給食食物アレルギー対策委員会
足利市教育委員会 学校管理課 学校給食室

〒326-8601 栃木県足利市本城三丁目 2145 番地
ＴＥＬ/ＦＡＸ　０２８４-２０-２２３３
メールアドレス　kyusyoku@city.ashikaga.lg.jp

足利市学校給食
食物アレルギー対応マニュアル
（２０１２）