

立川市学校給食における 食物アレルギー対応方針 (案)

立川市教育委員会

令和6年（2024年）10月改正

目次

第一章 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針について	1
1 基本的な考え方	1
(1) 児童・生徒の安全性を最優先	1
(2) 組織による対応	2
(3) 児童・生徒の指導・支援	2
(4) 保護者との信頼関係の構築	2
2 食物アレルギー対応委員会	3
(1) 設置	3
(2) 対応委員構成例と主たる役割例	3
(3) 教職員の役割例	3
(4) 栄養士の役割	4
(5) 面談の実施	4
(6) 面談における確認事項	5
(7) 対応の決定と周知	5
(8) 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討	5
(9) 対応委員会の年間計画	6
3 基本的な食物アレルギー対応内容	9
(1) 使用しない食品	9
(2) 対応食品	9
(3) アレルギー対応食の内容	9
(4) 飲用牛乳等の停止	9
(5) 弁当対応（家庭からの持参）	10
(6) 給食を提供できない事例（非喫食）	10
(7) 献立の工夫	11
(8) 緊急性の高いアレルギー症状を発症した児童・生徒への対応	11
(9) 食物アレルギー対応の解除	12
(10) その他	12
第二章 アレルギー対応手順について	13
1 対応手順の全体像	13
2 児童・生徒の食物アレルギー情報の把握から対応の決定まで	14
(1) 食物アレルギー情報の把握	14
(2) 保護者からの申し出	15
(3) 「学校生活管理指導表」の配付	15
(4) 医療機関での受診	15
(5) 「学校生活管理指導表」等の提出	15
(6) アレルギー面談の実施	15
(7) 対応の決定・周知	15

(8) 学校給食課への報告	15
3 対応開始の準備	16
(1) 「アレルギー対応カード」の作成	16
(2) 教職員への情報共有	16
(3) 児童・生徒への周知	16
(4) 配膳員への周知	16
4 「アレルギー食対応表」の確認から確定まで	17
(1) 「アレルギー食対応表」の作成・送付	17
(2) 保護者による確認・返送	17
(3) 「アレルギー食対応表」の確定	17
(4) 「アレルギー食対応表」等の送付・共有	17
5 共同調理場の対応	18
(1) 調理工程	18
(2) 配送工程	18
6 配膳室の対応	20
(1) 到着時の確認	20
(2) 豆乳・アレルギーパンの確認	20
(3) 小学校のアレルギー対応食の受け渡し	20
(4) 中学校のアレルギー対応食の受け渡し	20
7 学校の対応	21
(1) 前月までの事前準備	21
(2) 前日までの事前確認	21
(3) 当日の事前確認	21
(4) 当日の給食時間の確認	21
(5) おかわりへの対応	22
(6) 片づけ	22
(7) 翌日の事前確認	22
8 緊急時の対応	24
(1) 対応の手順	24
(2) 平時からの備え	24
第三章 教育委員会の役割	26
1 教育委員会の取組	26
(1) 学校との情報共有	26
(2) 研修の実施	26
(3) 医療機関等との連携	26
(4) 保護者の理解促進	26
2 対応方針の見直し	26

第一章 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針について

1 基本的な考え方

本市では、平成 27 年 3 月文部科学省が策定した「学校給食における食物アレルギー対応指針」を踏まえ、以下の基本的な考え方に基づき、学校給食における食物アレルギー対応（以下「食物アレルギー対応」という。）を実施します。

学校給食における 食物アレルギー対応の大原則

- ◎食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- ◎食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ◎「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ◎安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- ◎学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- ◎教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

（文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」より）

（１）児童・生徒の安全性を最優先

食物アレルギーによる事故は、児童・生徒の生命にかかわる可能性があります。食物アレルギー対応で最優先すべきことは「安全性」です。安全性を確保するためには、給食調理や作業の単純化が必須です。

このため、医師の診断が記載された「学校生活管理指導表」により、食物アレルギー対応を必要とする児童・生徒や対応食品を精選します。また、事故防止の観点から原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とします。

(2) 組織による対応

食物アレルギー対応は、個人の努力や良心に任されるものではなく、組織で対応するものです。校長は校内に食物アレルギー対応委員会を組織し、自ら委員長となります。委員会では、本対応方針に基づき、校内における食物アレルギー対応の様々な調整、連携、管理、決定、周知を行います。

(3) 児童・生徒の指導・支援

安全性を確保したうえで、食物アレルギーのある児童・生徒であっても、他の児童・生徒と同じように充実した給食時間や学校生活を過ごせるようにするため、学校は教育活動の中で、食物アレルギーについて正しく理解できるよう児童・生徒に指導します。

特に、食物アレルギーのある児童・生徒に対しては、発達段階に応じて食に対する自己管理能力を身に付け、自立できるよう支援します。

(4) 保護者との信頼関係の構築

学校は、集団生活で成り立っていることから、食物アレルギー対応を家庭と同様にきめ細かく行うことは困難です。

そのため、保護者との信頼関係を構築し、本対応方針に基づき、安全・安心な食物アレルギー対応を円滑に実施していくことができるよう、教育委員会事務局教育部学校給食課（以下「学校給食課」という。）、学校、保護者がそれぞれの役割を果たしていく必要があります。

2 食物アレルギー対応委員会

(1) 設置

全ての小・中学校は、校長を委員長とし、校内の教職員で組織する食物アレルギー対応委員会（以下「対応委員会」という。）を設置します。対応委員会では、校内の児童・生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し、様々な対応を協議、決定します。

また、校内の危機管理体制を構築し、各関係機関と連携するとともに、具体的な対応訓練や校内外での研修を企画、実施し、関係者の参加を促します。

(2) 対応委員構成例と主たる役割例

◎委員長

- ・校長（対応の統括責任者）

◎委員

- ・副校長（校長の補佐、指示伝達、外部対応）※校長不在時には代行
- ・教務主任・主幹教諭（副校長の補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応）
- ・養護教諭（実態把握、主治医や学校医と連携、事故防止）
- ・給食主任（校内での給食に関する調整、各学級における給食時間の共通指導の徹底）
- ・関係学級担任・学年主任（安全な給食運営、保護者連携、事故防止）

※各委員は、相互に緊密な情報交換及び連携を図ります。

※必要に応じて、対応委員会に学校給食課長、学校給食課栄養士（以下「栄養士」という。）、学校医、関係保護者、主治医等を加えます。

※対応委員会の名称や委員構成は、学校により異なることがあります。

(3) 教職員の役割例

役 職	役 割
校 長	・校内の食物アレルギー対応の最高責任者であり、本対応方針の主旨を理解し、校内の教職員を指導する。 ・対応委員会を設置、開催する。 ・食物アレルギー対応に関する保護者との個別面談（以下、「アレルギー面談」という。）を実施する。 ・関係教職員と協議し、対応を決定する。
養護教諭	・食物アレルギーのある児童・生徒の実態把握や緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案する。 ・アレルギー面談を実施する。 ・食物アレルギーのある児童・生徒の情報を、全ての教職員間で共有し連携を図る。 ・主治医、学校医、医療機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。
給食主任	・食物アレルギーのある児童・生徒の実態把握や緊急措置方法等を立案する。 ・アレルギー面談を実施する。 ・校内で給食提供に関する調整を行い、学校給食課との連絡窓口となる。 ・各学級における給食時間の共通指導を徹底する。

学級担任	・食物アレルギーのある児童・生徒の実態や緊急措置方法等を理解する。 ・アレルギー面談を実施する。 ・本対応方針に基づく学級内での食物アレルギー対応を確実に行う。特に、喫食前の確認を徹底し、児童・生徒の誤食を予防する。 ・食物アレルギーの有無を問わず、全ての児童・生徒が楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 ・食物アレルギーのある児童・生徒の給食の喫食や食べ残し状況等の把握に努める。 ・給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教員に十分な引き継ぎを行う。 ・児童・生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
上記以外の教職員	・食物アレルギーのある児童・生徒の実態や緊急措置方法等を理解する。 ・本対応方針に基づく食物アレルギー対応を支援し、児童・生徒の誤食を予防する。 ・学級担任が不在のときにサポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーのある児童・生徒の状況等を把握し、同等の対応ができるようにする。

※栄養士は、食物アレルギーのある児童・生徒の実態把握をする。安全な給食提供環境を構築する。具体的な調理・配膳作業等を管理する。

※共同調理場の運営事業者（以下「運営事業者」という。）は、食物アレルギー対応のある児童・生徒の実態を理解し、対応内容の確認をする。栄養士の調理指示のもとに、安全かつ確実に作業する。

※配膳員は、栄養士が作成した確認表を活用して、食物アレルギー対応を確認する。該当クラスの児童・生徒または学級担任に確実に除去食及び代替食（以下、「アレルギー対応食」という。）を渡す。

（４）栄養士の役割

本市では、栄養士が長期間にわたり継続して給食管理を担当することにより、本対応方針を理解・運用し、児童・生徒が在籍する９年間の食物アレルギーの情報等を継続的に管理します。栄養士は、給食管理や食物アレルギーの専門的知識と経験を踏まえ、学校で生じる食物アレルギー対応に関する質問・相談等に随時対応します。

また、アレルギー面談に参加し、対応委員会が児童・生徒の食物アレルギー対応を検討し、決定するための補助的立場を担うとともに、学校給食における対応内容については、主体的に説明・聞き取りを行います。

（５）面談の実施

学校は、食物アレルギー対応を開始する前に、必ず児童・生徒の保護者とアレルギー面談を行います。

ア 校長は、アレルギー面談の日程調整及び司会等の運営を行う実務者を決定します。

イ 実務者は、アレルギー面談の日程及び参加者を調整します。

アレルギー面談の基本的な参加者は、校長、副校長、養護教諭、給食主任、学級担任、栄養士及び保護者です。

ウ 対応委員会及び栄養士は、学校給食課が作成・提示するチェックリストを活用し、アレ

ルギー面談において保護者に確認する事項を決定します。

- エ 対応委員会及び栄養士は、保護者に本対応方針に基づく食物アレルギー対応について説明し、理解を得ます。

（６）面談における確認事項

アレルギー面談は、医師の診断が記載された「学校生活管理指導表」や事前に保護者から提出を受けた各種書類に記載された事項を補うとともに、本対応方針に基づく食物アレルギー対応について理解してもらい、良好な関係を築くための場になります。

アレルギー面談では、以下の事項を中心に、学校給食課が作成・提示するチェックリストを活用して、保護者への確認及び情報提供を行います。

【保護者に確認する事項】

- ・過去の食物アレルギー発症（アナフィラキシーを含む）情報
- ・家庭での食物アレルギー対応状況
- ・食物アレルギーのある児童・生徒に対して学校生活において配慮すべき必要事項
- ・薬（エピペン®等）の処方の有無
- ・緊急時の対応連絡先（保護者・主治医等）及び連絡方法
- ・食物アレルギーのある児童・生徒の食物アレルギー情報を、全ての教職員、学級内の他の児童・生徒並びに保護者に対して提供することについての了解を得ること

【保護者へ情報提供する事項】

- ・給食提供の可否（アレルギー対応食の提供・一部弁当対応・完全弁当対応）
- ・給食献立並びに詳細な食材情報の提供方法
- ・持参する弁当の学校での保管場所・方法
- ・薬（エピペン®等）を持参する場合の取扱い（保管場所と使用方法等）
- ・緊急時の対応

（７）対応の決定と周知

- ア 対応委員会及び栄養士は、アレルギー面談の結果を踏まえ、対象児童・生徒^{注１}に応じた具体的な対応内容を検討し決定します。

- イ 学校は、決定した具体的な対応内容を保護者に伝え、了解を得ます。

- ウ 学校は、決定した具体的な対応内容を全ての教職員間で共有できるように周知します。

注１ 対象児童・生徒：食物アレルギーがあり、学校給食で何らかの対応が必要な児童・生徒

（８）事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討

学校給食課は、食物アレルギー事故の把握と把握のためのシステムを構築します。

学校及び学校給食課は、食物アレルギー事故及びヒヤリハット事例が発生した場合は、事故原因を究明します。

- ア 関係者からの聞き取りを行います。

- イ 原因が判明したら、危機管理体制に基づく的確な行動ができたかを検証し、防止策を協議・決定します。

ウ 決定した防止策を校内の教職員に周知し、適切に運用します。

エ 全ての事故及びヒヤリハットの事例について、教育委員会事務局教育部指導課（以下、「指導課」という。）・学校給食課へ報告します。

（９）対応委員会の年間計画

学校行事等を踏まえ、食物アレルギー対応について、計画的に進める必要があります。

〈小学校参考例〉

月	小学校	市教育委員会
4	・対応委員会の開催（今年度の食物アレルギー対応について） ・食物アレルギー対応方法の共有 ・校内食物アレルギー対応研修の実施（エピペン®実技研修含む） ・食物アレルギーのある児童の在籍クラスを報告 ・食物アレルギーのある児童一覧表の提出 ・転入生の食物アレルギー状況の把握（通年実施）	・給食運営に関する情報提供 ・食物アレルギー対応研修実施の依頼
7		・アレルギー対応研修
8	・校内食物アレルギー対応研修の実施 ・対応委員会の開催（２学期の食物アレルギー対応について）	
9	・次年度入学予定児童の食物アレルギー面談の実施可能日の提出	・次年度入学予定児童の保護者へ「食物アレルギー確認書」を郵送 ・小学校と次年度入学予定児童の食物アレルギー面談の日程調査と調整 ・６年生児童の食物アレルギー情報把握と「学校生活管理指導表」配付依頼
10	・次年度入学予定児童への「食物アレルギー確認書」の回収（就学時健康診断時） ・次年度入学予定児童へ「学校生活管理指導表」の提出を依頼（就学時健康診断時等） ・６年生児童の中学校進学に向けた「食物アレルギー確認書」の配付と回収	
11	・次年度入学予定児童の食物アレルギー面談（１１月～２月中旬） ・在校生１～５年生の食物アレルギー調査の実施 ・食物アレルギーのある児童（在校生１～５年生）へ「学校生活管理指導表」の提出を依頼 ・在校生（１～５年生）の変更・解除面談の実施	・今年度卒業予定児童の中学校への情報提供
1	・校内食物アレルギー対応研修の実施 ・対応委員会の開催（３学期の食物アレルギー対応について）	

2	・在校生（１～５年生）から提出された「学校生活管理指導表」の写しを提出	・入学説明会にて、学校給食の説明と食物アレルギー対応についての説明（資料配付）
3	・次年度への引継ぎの実施	・食物アレルギーのある児童の在籍クラスの報告を依頼 ・次年度入学予定児童の保護者に対して４月分の「アレルギー食対応表」の配付と回収（郵送）

※年度途中の転入生には、その都度情報収集し、必要に応じて個別に対応を行う。

〈中学校参考例〉

月	中学校	市教育委員会
4	・対応委員会の開催（今年度の食物アレルギー対応について） ・食物アレルギー対応の共有 ・校内食物アレルギー対応研修の実施（エピペン®実技研修含む） ・食物アレルギーのある生徒の在籍クラスを報告 ・食物アレルギーのある生徒一覧表の提出 ・転入生の食物アレルギー状況の把握（通年実施）	・給食運営に関する情報提供 ・食物アレルギー対応研修実施の依頼
7		・アレルギー対応研修
8	・校内食物アレルギー対応研修の実施 ・対応委員会の開催（２学期の食物アレルギー対応について）	
9	・次年度入学予定生徒の食物アレルギー面談の実施可能日の提出	・中学校と次年度入学予定生徒の食物アレルギー面談の日程調査と調整
10	・次年度入学予定生徒へのアレルギー調査（小学校で実施） ・次年度入学予定生徒へ「学校生活管理指導表」の提出を依頼（学校給食課・小学校で実施）	・入学説明会にて、学校給食の説明と食物アレルギー対応についての説明（資料配付）
11	・次年度入学予定生徒の情報共有 ・在校生１・２年生のアレルギー調査の実施 ・食物アレルギーのある生徒（在校生１～２年生）へ「学校生活管理指導表」の提出を依頼 ・在校生（１～２年生）の変更・解除面談の実施	・次年度入学予定生徒の情報提供
12	・次年度入学予定生徒の食物アレルギー面談（12月～２月中旬）	
1	・校内食物アレルギー対応研修の実施 ・対応委員会の開催（３学期の食物アレルギー対応について）	
2	・在校生（１～２年生）から提出された「学校生活管理指導表」の写しを提出	

3	・次年度への引継ぎの実施	・食物アレルギーのある生徒の在籍クラスの報告を依頼 ・次年度入学予定生徒の保護者に対して4月分の「アレルギー食対応表」の配付と回収（郵送）
---	--------------	--

※年度途中の転入生には、その都度情報収集し、必要に応じて個別に対応を行う。

3 基本的な食物アレルギー対応内容

(1) 使用しない食品

安全・安心な食物アレルギー対応を実施するため、以下の食品については、本市の学校給食では使用しません。

区分	食品名
使用しない食品	そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツ（はしばみ）、ピスタチオ、ぎんなん、キウイフルーツ、バナナ、マンゴー、アボカド、いくら、たらこ、かに

(2) 対応食品

食材の栄養素量や価格、給食での提供頻度、食育の観点等を総合的に勘案し、以下の食品を原因食物とする食物アレルギーについては、アレルギー対応食を提供します。

なお、アレルギー対応食の具体的な提供方法は、栄養士を交えた学校でのアレルギー面談を踏まえて決定します。

区分	食品名
対応食品	卵（鶏卵・うずらの卵）、乳（牛乳・乳製品）、えび、いか、ごま

(3) アレルギー対応食の内容

アレルギー対応食は、「除去食」か「代替食」のいずれかの方法で提供します。原則として、除去食を提供しますが、主菜に原因食物があり、除去するとその料理の提供が不可能となる場合に限り、代替食を提供します。

ア 除去食

- ・除去食とは、原因食物を除いて調理された料理を指します。

（例）かき玉汁に卵を入れない

- ・アレルギー対応食は専用調理室で調理し、複数の対応食品が材料として含まれる場合でも、安全・安心な運用として1つの料理に対して、除去食は1つであることを基本とします。

（例）原因食物がえびである児童と卵である児童がいる状況で、えびと卵を使用した中華丼に対してアレルギー対応食を提供する場合には、えびと卵の両方を完全除去した中華丼を調理し、除去食として両方の児童に提供する

イ 代替食

- ・代替食とは、原因食物に何らかの食材を代替して調理された料理を指します。

（例）オムレツの代わりに鶏肉のソテーを提供する

(4) 飲用牛乳等の停止

牛乳・乳製品を原因食物とする食物アレルギーにより飲用牛乳等を飲むことができない児童・生徒は、飲用牛乳等の提供を停止し、希望する場合には、飲用牛乳等に代わって豆乳を提供します。

(5) 弁当対応（家庭からの持参）

- ア 対応食品を原因食物とする食物アレルギーのある児童・生徒
アレルギー対応食の提供が困難な場合や保護者がアレルギー対応食の提供を希望しない場合、原因食物が使用されている料理の代わりを家庭から持参することができます。
- イ 対応食品以外の食品を原因食物とする食物アレルギーのある児童・生徒
アレルギー対応食が提供されないため、原因食物が使用されている料理の代わりを家庭から持参することができます。
- ウ 弁当対応の種類
- (a) 一部弁当対応
その日の給食の一部の料理に原因食物が使用されている場合、その料理のみに対して部分的に家庭から持参することを「一部弁当対応」といいます。
- (b) 完全弁当対応
複数の料理に原因食物が使用されているなど、その日の給食に対する食物アレルギー対応が困難な場合、安全性の確保のため、全ての料理（飲用牛乳等を含む）に対して家庭から弁当を持参することを「完全弁当対応」といいます。
- エ 弁当を持参する場合の牛乳（または豆乳）の飲用
乳（牛乳・乳製品）が原因食物でない場合、希望者は、牛乳を飲用することができます。
乳（牛乳・乳製品）が原因食物で豆乳の飲用を希望している場合、希望者は、豆乳を飲用することができます。

(6) 給食を提供できない事例（非喫食）

- ごく微量で反応が誘発される可能性がある等の場合には、給食は提供できません。
また、医師の診断が記載された「学校生活管理指導表」に基づき、以下に該当する食物アレルギーのある児童・生徒に対しては、安全な給食提供が困難なため、給食の提供は行いません。
- ア 調味料・だし・添加物の除去が必要
- イ 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある
- 注意喚起表示（例）
- ・ 同一工場、製造ライン使用によるもの
「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」
 - ・ 原材料の採取方法によるもの
「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」
 - ・ えび、かにを補食していることによるもの
「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」
- ウ 多品目の食物除去が必要
- エ 食器や調理器具の共用ができない
- オ 油の共用ができない
- カ その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

※ア～カに該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認します。

(7) 献立の工夫

栄養士は、献立作成時に可能な限り以下のように工夫します。

- ・献立の各料理名は、対応食品が使用されていることが分かりやすい名称となるように配慮します。
- ・配膳された料理は、対応食品が含まれていることが分かりやすい見た目となるように配慮します。
- ・除去食や代替食は、対応食品が入っている料理とは形を変える等の方法で区別しやすい見た目となるように配慮します。
- ・加工食品を使用する場合は、配合されている原材料が分かる書類を必ず納入事業者から取り寄せ、使用食材の確認を行います。また、物資選定の際には、下記の特定制原料等を含まないものを選定する等の配慮をします。
- ・1日の献立において、複数の料理に同じ対応食品を使用しないように配慮します。

特定制原料等

消費者庁が容器包装された加工食品への表示を義務付けている「特定制原料」及び表示を推奨している「特定制原料に準じるもの」を指す。

種別	食品名
特定制原料（7品）	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
それに準じるもの（21品）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、 <u>マカダミアナッツ</u> 、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(8) 緊急性の高いアレルギー症状を発症した児童・生徒への対応

学校は、児童・生徒が緊急性の高いアレルギー症状を発症した場合、東京都が策定した「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」に沿って救急車を要請したり、児童・生徒にエピペン®の処方がある場合にはエピペン®を打ったりする等の救急対応を行います。

保護者は、児童・生徒が緊急性の高いアレルギー症状を発症した場合、学校に速やかに申し出ます。学校は、その児童・生徒の食物アレルギーの既往歴の有無に関わらず、以下の対応をとります。

- ・学校は、発症時の状況や発症した原因食物の種類に関わらず、必ず一度給食の提供を停止し保護者に医療機関の受診を依頼します。
- ・給食提供が可能である旨の医師の診断が得られた場合には、学校でアレルギー面談を実施し、学校及び栄養士は、給食提供の再開の可否を検討、決定します。

緊急性の高いアレルギー症状（例）

【全身の症状】

- ・ぐったり ・意識もうろう ・尿や便をもらす
- ・脈が触れにくい又は不規則 ・唇や爪が青白い

【呼吸器の症状】

- ・のどや胸が締め付けられる ・声がかすれる
- ・犬が吠えるような咳 ・息がしにくい
- ・持続する強い咳き込み ・ゼーゼーする呼吸（ぜん息発作と区別できない場合を含む）

【消化器の症状】

- ・持続する強い（がまんできない）お腹の痛み ・繰り返し吐き続ける

（東京都「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」より）

（９）食物アレルギー対応の解除

医療機関での食物経口負荷試験によってアレルギー症状が出ないことが確認されるなど、医師の診断に基づき原因食物の摂取が可能となった場合には、保護者からの申し出に従い、以下の手順で食物アレルギー対応を解除します。

- ア 保護者は、「学校生活管理指導表」等の医療機関を受診したことを証明できる書類もしくは必要書類を学校に提出し、食物アレルギー対応の解除を申し出ます。
- イ 学校は、保護者とのアレルギー面談を行い、医師の診断内容や家庭における原因食物の摂取状況等を把握・確認し、対応委員会において食物アレルギー対応の解除の可否を検討・決定します。
- ウ 学校は、保護者から提出された書類の原本を保管するとともに、写しを学校給食課へ送付します。
- エ 学校給食課は、学校から送付された書類を確認したうえで、運営事業者と当該児童・生徒の食物アレルギー対応の解除について情報共有します。

（10）その他

調理施設の状況、人的配置状況、食物アレルギー対応を必要とする児童・生徒数等により、安全・安心な給食提供が困難な場合には、保護者をはじめとする関係者と協議したうえで、具体的な食物アレルギー対応を決定します。

食物アレルギーのある児童・生徒が、本対応方針に基づく対応ではなく、自らの判断により原因食物を除けて給食を喫食することはできません。

第二章 アレルギー対応手順について

1 対応手順の全体像

安全・安心な食物アレルギー対応を継続して実施するためには、誰にでも分かりやすく詳細な対応手順が必要です。

全ての小・中学校が統一されたルールで対応を徹底できるよう「食物アレルギー対応実施手順書」（以下「実施手順書」という。）及び「小学校 食物アレルギー事故を 100%防止するために」「中学校 食物アレルギー事故を 100%防止するために」（以下、合わせて「学校アレルギー事故を 100%防止するために」という。）を参照し、以下の手順により、食物アレルギー対応を実施します。

児童・生徒の食物アレルギー情報の把握から対応の決定まで	食物アレルギー情報の把握
	保護者からの申し出
	「学校生活管理指導表」の配付
	医療機関での受診
	「学校生活管理指導表」等の提出
	アレルギー面談の実施
	対応の決定・周知
	学校給食課への報告
対応開始の準備	食物アレルギーのある児童・生徒の一覧表の作成
	「アレルギー対応カード」の作成
	教職員への情報共有
	児童・生徒への周知
	配膳員への周知
「アレルギー食対応表」の確認から確定まで	「アレルギー食対応表」の作成・送付
	保護者による確認・返送
	「アレルギー食対応表」の確定
	「アレルギー食対応表」の送付・共有
共同調理場の対応	調理工程
	配送工程

配膳室の対応	到着時の確認
	豆乳・アレルギーパン ^{注2} の確認
	小学校のアレルギー対応食の受け渡し
	中学校のアレルギー対応食の受け渡し

注2 アレルギーパン：卵・乳抜きのパン

学校の対応	前月までの事前準備
	前日までの事前確認
	当日の事前確認
	当日の給食時間の確認
	おかわりへの対応
	片づけ
	翌日の事前確認

2 児童・生徒の食物アレルギー情報の把握から対応の決定まで

実施手順書を参照し、以下の手順により、児童・生徒の食物アレルギー情報を把握し、保護者とのアレルギー面談を実施したうえで、対象児童・生徒の個別の具体的な対応内容を決定します。

(1) 食物アレルギー情報の把握

ア 新入生

- ・教育委員会事務局教育部学務課（以下、「学務課」という。）及び学校給食課は、新たに市立小学校及び中学校に進学する児童・生徒（以下、「新入生」という。）の保護者に対して、本対応方針に基づく食物アレルギー対応について案内するとともに、食物アレルギーがある場合には、学校へ申し出るように依頼します。
- ・学校は、就学時健康診断や保護者説明会の機会をとらえ、全ての新入生の保護者に対して、新入生の食物アレルギーの有無を確認します。

イ 在校生

(a) 進級時

- ・学校は、毎年度、在校する全ての児童・生徒の保護者に対して、児童・生徒の食物アレルギーの有無について確認します。食物アレルギー対応を実施している児童・生徒に対しては、更新時期を知らせ、3学期中の手続きを円滑にします。

(b) 新規発症時（随時）

- ・学校は、食物アレルギーを新規発症した児童・生徒の保護者に対して、発症後速やかに学校に申し出るように依頼します。
- ・学校は、年度の途中に給食喫食後児童・生徒が食物アレルギーを新規発症した場合、当該保護者に対して速やかに情報提供します。

ウ 転入生（転入時）

- ・学校は、児童・生徒の転入があった場合は、保護者に対して、本対応方針に基づく食物アレルギー対応について案内します。また、食物アレルギーの有無を確認します。

(2) 保護者からの申し出

- ・保護者は、児童・生徒の食物アレルギーの有無について必要書類に記入し、学校へ提出します。
- ・保護者は、年度の途中に児童・生徒が食物アレルギーを新規発症した場合には、速やかに学校に申し出ます。

(3) 「学校生活管理指導表」の配付

- ・学校は、保護者から提出された必要書類により把握した食物アレルギーのある児童・生徒の保護者に対して、「学校生活管理指導表」を配付したうえで、医療機関を受診するように依頼します。

(4) 医療機関での受診

- ・保護者は、児童・生徒とともに医療機関を受診し、「学校生活管理指導表」の作成を医師に依頼します。

(5) 「学校生活管理指導表」等の提出

- ・保護者は、児童・生徒に食物アレルギーがある場合には、医師の診断が記載された「学校生活管理指導表」及び必要書類を学校に提出します。
- ・保護者は、「学校生活管理指導表」を毎年度学校に提出します。

(6) アレルギー面談の実施

- ・学校は、保護者及び栄養士と日程調整をしたうえで、提出された「学校生活管理指導表」及び必要書類に基づき、保護者とアレルギー面談を行います。
- ・新たに食物アレルギー対応を開始するためのアレルギー面談には、原則として、栄養士が同席します。

(7) 対応の決定・周知

- ・対応委員会及び栄養士は、アレルギー面談の結果を踏まえ、対象児童・生徒に応じた具体的な対応内容を検討し、決定します。
- ・学校は、決定した具体的な対応内容を保護者に伝え、了解を得ます。
- ・学校は、食物アレルギーのある児童・生徒の一覧表を作成します。一覧表には、学級名・氏名・原因食物・内服薬の処方・エピペン®の処方・配慮すべき事項等を記入します。
- ・学校は、全ての教職員間（配膳員を含む）で対応内容を共有できるように周知します。

(8) 学校給食課への報告

- ・学校は、決定した具体的な対応内容を必要書類に記載し、学校給食課へ報告します。

3 対応開始の準備

実施手順書及び「学校アレルギー事故を 100%防止するために」を参照し、以下の手順により、食物アレルギー対応を開始するための準備を行います。

(1) 「アレルギー対応カード」の作成

学校は、対象児童・生徒の「アレルギー対応カード」を作成します。

(2) 教職員への情報共有

学校は、全ての教職員に対して食物アレルギーのある児童・生徒の情報を共有します。

(3) 児童・生徒への周知

学級担任は、学級の児童・生徒に対して食物アレルギーのある児童・生徒の情報を周知します。

(4) 配膳員への周知

栄養士は、配膳員に、在籍する対象児童・生徒の食物アレルギー情報を伝えます。新年度は在籍する全ての対象児童・生徒についての情報を提供します。新規発症や転入、解除等で変更があった場合には該当する児童・生徒の情報が確実に配膳員に伝わるようにします。

4 「アレルギー食対応表」の確認から確定まで

実施手順書を参照し、以下の手順により、学校給食課、学校並びに保護者間で「アレルギー食対応表」の確認を行い、共有します。

(1) 「アレルギー食対応表」の作成・送付

- ・栄養士は、毎月 10 日頃に、アレルギー面談で決定した対応内容に従い、翌月の給食における対象児童・生徒の個別の「アレルギー食対応表」等を作成し、学校に送付します。

(2) 保護者による確認・返送

- ・学校は、栄養士から送付された「アレルギー食対応表」等を対象児童・生徒経由で保護者に送付します。
- ・保護者は、学校から送付された「アレルギー食対応表」を確認します。必要であれば修正し、内容を確認したことの証明として署名をしたうえで、栄養士が指定する期日までに対象児童・生徒経由で学校に返送します。
- ・学校は、保護者から返送された「アレルギー食対応表」に署名があることを確認し、期日までに栄養士に返送します。

(3) 「アレルギー食対応表」の確定

- ・栄養士は、学校から返送された「アレルギー食対応表」を確認します。保護者から修正があった場合は確認し、確定します。
- ・学校給食課は、保護者及び学校から「アレルギー食対応表」が返送され、内容が確定できるまでは、給食の提供を行いません。

(4) 「アレルギー食対応表」等の送付・共有

- ・栄養士は、確定した「アレルギー食対応表」の原本を保存し、写しを学校に送付します。
- ・栄養士は、「アレルギー食対応表」に従い、各学校が職員室及び配膳室等で活用するための「学校別アレルギー対応チェック表」を作成し、学校に送付します。
- ・学校は、栄養士から送付された「アレルギー食対応表」の写しを確認し、校内で共有するとともに、対象児童・生徒経由で保護者に送付します。
- ・学校は、栄養士から送付された「学校別アレルギー対応チェック表」を確認し、校内で共有します。

5 共同調理場の対応

実施手順書を参照し、以下の手順により、調理工程及び配送工程における食物アレルギー対応を実施します。

(1) 調理工程

ア 運営事業者への情報提供

- ・学校給食課は、毎年度、運営事業者に対して、対象児童・生徒のアレルギー情報（学校名、学級名、氏名、原因食物等）の一覧表を送付し、情報提供します。
- ・学校給食課は、毎月 10 日頃に、運営事業者に対して、翌月の給食における対象児童・生徒のアレルギー情報（学校名、学級名、氏名、原因食物等）の一覧表を送付し、情報提供します。
- ・学校給食課は、毎月 20 日頃に、運営事業者に対して、保護者が確認した「アレルギー食対応表」の写しを送付します。

イ 確認帳票の作成

- ・栄養士及び運営事業者のアレルギー食調理担当者（以下、「アレルギー担当者」という。）は、「アレルギー食対応表」の内容を踏まえ、翌月の給食における食物アレルギー対応内容を記載した確認帳票をそれぞれ作成します。

ウ 確認帳票の読み合わせ

- ・栄養士及びアレルギー担当者は、それぞれが作成した確認帳票に記載された対応内容の読み合わせを行い、対応内容に相違がないことを確認します。

エ 調理前の準備

- ・栄養士及びアレルギー担当者は、事前に確認した対応内容に従い、調理作業の開始前に当日の対応内容を確認します。
- ・運営事業者は、必要な枚数のアレルギー食器^{注3}を用意し、コンテナに入れます。

オ 調理

- ・アレルギー担当者は、調理前に確認した対応内容に従い、食物アレルギー対応専用調理室において、アレルギー対応食を調理します。
- ・運営事業者は、食物アレルギー対応専用調理室に対応食品を持ち込みません。
- ・アレルギー担当者は、専用に用意した食材でアレルギー対応食を調理し、通常食からの取り分けなどを行いません。

注3 アレルギー食器：色・柄を変えたアレルギー対応食を食べるための食器

(2) 配送工程

ア 調理後の確認

- ・アレルギー担当者は、別のアレルギー担当者とともに調理後の確認作業を行います。
- ・アレルギー担当者は、調理したアレルギー対応食を対象児童・生徒の個人別のアレルギー対応食専用容器^{注4}（以下、「専用容器」という。）に配膳したうえで、専用容器を個人別の巾着袋に入れます。専用容器には、対象児童・生徒の学校名、学級名、氏名、献立名、対応食品名を記載したラベルを貼り付け、巾着袋には、対象児童・生徒の学校名、

学級名、氏名を記載したカードを添付します。

- ・栄養士は、アレルギー担当者とともに専用容器と巾着袋に記載された内容に誤りがないこと、個人別の専用容器と巾着袋の対象児童・生徒が整合していることを確認し、学校配送用ケースに入れます。

イ コンテナ室への移送

- ・アレルギー担当者は、配送時間にあわせて学校配送用ケースをコンテナ室に運びます。

ウ 配送前の確認

- ・運営事業者の配送担当者（以下、「配送担当者」という。）は、学校名等を確認したうえで、学校配送用ケースを配送車に積載し、各校に配送します。

エ 到着時の確認

- ・配送担当者は、配送車から学校配送用ケースを降し、学校の配膳室で配膳員に手渡しします。

注4 アレルギー対応食専用容器：アレルギー対応食を個別に配膳し、学校に配送するための容器

6 配膳室の対応

実施手順書を参照し、以下の手順により、小学校及び中学校の配膳室における食物アレルギー対応を実施します。

(1) 到着時の確認

- ・配膳員は、配送担当者から、アレルギー対応食の入った学校配送用ケースを手渡しで受け取ります。
- ・配膳員は、配送された学校配送用ケースを確認し、個人別の巾着袋の数量等を確認し、「学校別アレルギー対応チェック表」の記載と整合していることを確認します。

(2) 豆乳・アレルギーパンの確認

- ・配膳員は、「学校別アレルギー対応チェック表」を確認したうえで、豆乳及びアレルギーパンの数量を確認します。アレルギーパンは対象児童・生徒の個人別の巾着袋に入れます。

(3) 小学校のアレルギー対応食の受け渡し

ア 配膳車への積載

- ・配膳員は、必要な枚数のアレルギー食器を学級ごとの配膳車に積載します。アレルギー食器は、通常食の食器籠の一番上に入れます。
- ・配膳員は、個人別の巾着袋を対象児童が在籍する学級の配膳車に積載します。
- ・配膳員は、豆乳を対象児童が在籍する学級の配膳車に積載します。

イ 配膳車の受け渡し

- ・配膳員は、各階の配膳室において、給食当番の児童及び教職員に対して、該当する学級の配膳車を間違いのないように確認しながら渡します。

(4) 中学校のアレルギー対応食の受け渡し

ア コンテナへの設置・確認

- ・配膳員は、必要な枚数のアレルギー食器がコンテナ内の対象生徒が在籍する学級の食器籠の一番上に積載されていることを確認します。

イ アレルギー対応食の準備・手渡し

- ・配膳員は、個人別の巾着袋を配膳しやすいようにまとめておきます。
- ・配膳員は、給食時間が開始したら、各学級まで個人別の巾着袋を持っていき、対象生徒へ直接手渡しします。対象生徒が不在の場合には、学級担任に手渡しします。
- ・配膳員は、豆乳をビニール袋に入れて準備をし、渡します。

7 学校の対応

実施手順書及び「学校アレルギー事故を100%防止するために」を参照し、以下の手順により、食物アレルギー対応を実施します。

学級担任は、対象児童・生徒及び保護者の了承を得たうえで、学級の他の児童・生徒に対して、食物アレルギーに関する正しい知識の習得と対象児童・生徒への配慮について指導します。

(1) 前月までの事前準備

ア 「アレルギー食対応表」の掲示

- ・学級担任は、翌月の給食の「アレルギー食対応表」を学級の指定場所に掲示します。

イ 「学校別アレルギー対応チェック表」の掲示

- ・給食主任は、翌月の給食の「学校別アレルギー対応チェック表」を職員室の指定場所に掲示します。

(2) 前日までの事前確認

- ・学級担任は、児童・生徒が下校するまでに、「アレルギー食対応表」を活用し、翌日の食物アレルギー対応を対象児童・生徒と確認します。
- ・配膳員は、「学校別アレルギー対応チェック表」に記載された対象児童・生徒の学校名、学級名、氏名、献立名、対応食品名を確認したうえで、翌日の「アレルギー対応カード」を準備します。

(3) 当日の事前確認

ア 出勤時

- ・学級担任は、職員室の「学校別アレルギー対応チェック表」を活用し、学級の当日の食物アレルギー対応を確認します。
- ・副校長は、全ての学級担任が当日の食物アレルギー対応を確認したことを確認します。

イ 職員朝会

- ・給食主任、養護教諭または副校長は、当日の食物アレルギー対応を全ての教職員に周知します。
- ・職員朝会がない場合、全ての教職員は、当日の食物アレルギー対応を「学校別アレルギー対応チェック表」で確認します。

ウ 朝の時間

- ・学級担任は、学級に掲示された「アレルギー食対応表」を活用し、当日の食物アレルギー対応について対象児童・生徒に確認します。
- ・学級担任は、家庭から弁当の持参がある児童・生徒に対して、持参の有無を確認します。

(4) 当日の給食時間の確認

ア 小学校

- ・学級担任は、アレルギー対応食の提供がある児童に、個人別の巾着袋に入ったアレルギー対応食と食器籠の一番上に配置してあるアレルギー食器を渡します。

- ・学級担任は、食物アレルギー対応のある児童の給食を最初に配膳します。原因食物を含む料理は配膳しません。
- ・給食当番の児童は、教室に教員がいない場合には、配膳を開始しません。
- ・対象児童または学級担任は、アレルギー対応食をアレルギー食器に移し替えます。
- ・学級担任及びダブルチェックを担当する教員は、「アレルギー食対応表」と、配膳された給食が整合しているかをダブルチェックにより確認します。
- ・対象児童は、複数の教員による食物アレルギー対応の確認が終わるまで、全ての給食を食べません。
- ・学級担任は、対象児童の机上に適切なアレルギー対応食が提供されているかを最終確認します。

イ 中学校

- ・アレルギー対応食の提供がある生徒は、配膳員からアレルギー対応食の入った個人別の巾着袋を受け取ります。
- ・給食当番の生徒は、アレルギー対応食の提供がある生徒に、食器籠の一番上に配置してあるアレルギー食器を渡します。
- ・給食当番の生徒は、食物アレルギー対応のある生徒の給食を最初に配膳します。原因食物を含む料理は配膳しません。
- ・対象生徒または学級担任は、アレルギー対応食をアレルギー食器に移し替えます。
- ・学級担任及びダブルチェックを担当する教員は、「アレルギー食対応表」と、配膳された給食が整合しているかをダブルチェックにより確認します。
- ・対象生徒は、複数の教員による食物アレルギー対応の確認が終わるまで、全ての給食を食べません。

(5) おかわりへの対応

- ・学級担任は、対象児童・生徒に対して、食物アレルギー対応のある日は、全ての料理についておかわりしないことを確認します。ただし、対象児童・生徒にはあらかじめ通常より多めに配膳するなど、できる限り配慮するものとします。
- ・学級担任は、対象児童・生徒の給食の喫食や食べ残し状況等の把握に努めます。

(6) 片づけ

- ・学級担任は、対象児童・生徒が片づけをする際に、原因食物に触れることのないように配慮します。

(7) 翌日の事前確認

- ・学級担任は、対象児童・生徒が下校するまでに、「アレルギー食対応表」を活用し、翌日の食物アレルギー対応を対象児童・生徒と確認します。
- ・配膳員は、「学校別アレルギー対応チェック表」に記載された対象児童・生徒の学校名、学級名、氏名、献立名、対応食品名を確認したうえで、翌日の「アレルギー対応カード」

を準備します。

8 緊急時の対応

(1) 対応の手順

学校は、児童・生徒による原因食物の誤食やアレルギー症状の発症など、学校において緊急時の対応が必要となった場合は、東京都が策定した「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」のアレルギー症状への対応の手順等に沿って救急車を要請したり、児童・生徒にエピペン®の処方がある場合にはエピペン®を打ったりする等の救急対応を行います。

(2) 平時からの備え

ア アレルギー情報の把握と共有

- ・学校が、児童・生徒の食物アレルギーの状況を確実かつ正確に把握しない限り、適切な食物アレルギー対応を行うことは困難です。そのため、保護者に対して、様々な機会を捉えて情報提供を依頼し、アレルギー情報の把握に努めます。
- ・学校は、「学校生活管理指導表」の記載内容や対応委員会において検討・決定した具体的な対応内容など、全てのアレルギー情報について教職員間で情報共有し、緊急時に具体的・確実に対応できる体制を整えておきます。

イ 役割分担の決定とシミュレーション訓練の実施

- ・学校は、緊急時における校内の役割分担をあらかじめ決定し、緊急時にそれぞれの役割に沿って適切に動けるよう、シミュレーション訓練を毎年実施します。
- ・役割分担のある教職員が不在の場合にも、校内の教職員が代理を果たせるように、全ての教職員が訓練に参加します。

ウ エピペン®及び内服薬の管理

- ・児童・生徒が緊急性の高いアレルギー症状を発症した時に、迅速かつ適切にエピペン®を使用するため、児童・生徒本人がエピペン®を携帯・管理することを基本とします。
- ・また、学校は、エピペン®と同様、内服薬についても、緊急時に迅速かつ適切に使用できるよう、あらかじめ管理方法を決めておき、記録をするとともに、全ての教職員に周知します。

エ AEDの管理

- ・学校は、緊急時に迅速かつ適切にAEDを使用できるよう、設置場所と使用方法について、全ての教職員に周知します。特に、夏季水泳指導の実施期間など、通常と異なる場所に設置する場合には、その周知を徹底します。

オ 校内研修の実施

- ・学校は、緊急時のシミュレーション訓練のほか、食物アレルギーに関する基礎知識や児童・生徒への指導を向上させるため、食物アレルギー対応に関する校内研修を定期的実施します。

カ 家庭における児童・生徒への指導

- ・食物アレルギーによる重大事故の未然防止や早期発見には、日頃からの家庭における児童・生徒への指導が特に重要になります。

(a) 体調不良を感じた時には早い段階で周囲に伝えること

- ・いつ、どこで、児童・生徒が、緊急性の高いアレルギー症状を発症するか分からない

ために発見が遅れる可能性があること、児童・生徒本人が食物アレルギーによる症状であることを確実に認識できるものではないことなどから、校内での初期対応が適切に行われない場合が想定されます。

- ・学校は、家庭において、日頃から体調不良を感じた時には早い段階で周囲に伝えるよう児童・生徒に指導することについて、保護者への働きかけを行います。

(b) 登下校時等に症状が発症した場合の対応を確認しておくこと

- ・原因食物の摂取からアレルギー症状を発症するまでに時間がかかる場合もあることから、登下校中や校外で緊急性の高いアレルギー症状を発症することも十分に想定されます。
- ・学校は、家庭において、あらかじめ登下校時や校外でアレルギー症状を発症した場合の対応方法を児童・生徒本人と話し合っておくとともに、発症時に周囲が状況を理解できるよう通学カバンに食物アレルギー情報や緊急時の対応等を表示しておくなどの必要な措置を取ることにについて、保護者への働きかけを行います。

キ 全ての事故、ヒヤリハット事例の報告

- ・全ての事故及びヒヤリハット事例については、各校の対応委員会において発生時の状況や問題が発生した原因を検証したうえで、改善方法や再発防止に向けた対策等を検討し、全ての教職員がそれらの情報を共有することにより、事故防止を徹底することが重要です。
- ・校長は全ての事故及びヒヤリハット事例について、指導課及び学校給食課に速やかに報告します。

第三章 教育委員会の役割

1 教育委員会の取組

(1) 学校との情報共有

学校給食における食物アレルギー対応は、本対応方針に基づき、各校の対応委員会が中心となって実施するものですが、教育委員会においても、学校からの報告を受け、児童・生徒のエピペン®の携帯状況、各校での校内研修の実施状況や食物アレルギー対応状況などを把握し、必要な指導・支援を行います。

(2) 研修の実施

現在、各校の対応委員会が中心になり、教職員の食物アレルギーへの意識向上等を目的とした校内研修を実施しています。各校が食物アレルギーのある児童・生徒の状況を踏まえた効果的な研修を実施できるよう、教育委員会としても研修資料の提供などにより、学校を支援していきます。特に、緊急時のシミュレーション訓練やエピペン®の取り扱い等の実践的な内容を取り入れた研修の充実が図られるよう努めます。

あわせて、教育委員会が主催となって実施している夏季休業期間における食物アレルギーに関する合同研修については、学校間の情報交換の場としての意味合いも含めて実効性が高いことから、今後も継続して実施していきます。

(3) 医療機関等との連携

学校給食における食物アレルギー対応の具体的な実施方法や緊急時の対応等については、医療の専門分野の立場からの助言、支援・協力等が必要になることが考えられます。今後、医師会をはじめとする医療機関等との連携の仕組み等についての検討を進めます。

(4) 保護者の理解促進

本対応方針の基本的な考え方でも示したとおり、学校は集団生活で成り立っていることから、食物アレルギー対応を家庭と同様にきめ細かく行うことは困難です。また、保護者自身の食物アレルギーへの認識が十分でない場合もあります。

入学時や進級時等の機会を捉えるとともに、給食だよりやホームページの活用等により、本対応方針に基づく食物アレルギー対応に対する保護者の理解促進や信頼関係の構築等に努めます。

2 対応方針の見直し

現在の食物アレルギーのある児童・生徒の増加、食物アレルギーへの関心の高まりといった傾向は、今後も続くものと予測されます。

教育委員会では、最新の知見や国・東京都の動向を注視しながら、児童・生徒にとって安全で充実した学校生活を目指し、今後も必要に応じて本対応方針を見直します。

【参考様式】

- ・「学校生活管理指導表」（日本学校保健会）

【参考資料】

- ・「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成 27 年 3 月 文部科学省）
- ・「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」（平成 30 年 3 月 東京都）
- ・「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 2 年 3 月 公益財団法人日本学校保健会発行 文部科学省監修）
- ・「食物アレルギー対応 実施手順書」
（令和 6 年 10 月 立川市教育委員会事務局教育部学校給食課）

様式 11 アレルギー対応カード

様式 12 アレルギー食対応表

様式 14 学校別アレルギー対応チェック表

様式 15 小学校 食物アレルギー事故を 100%防止するために

様式 16 中学校 食物アレルギー事故を 100%防止するために

＜立川市学校給食における食物アレルギー対応方針＞

平成 24 年 8 月 発行

平成 30 年 4 月 改正

令和 4 年 10 月 改正

令和 6 年 10 月 改正

編集発行 立川教育委員会事務局教育部学校給食課

連 絡 先

（東調理場）住 所 〒190－0015 立川市泉町 1156 番地の 14

電 話 042－527－2160

F A X 042－527－2163

（西調理場）住 所 〒190－0015 立川市泉町 1156 番地の 18

電 話 042－529－3511

F A X 042－529－3516