

立川市学校給食における 食物アレルギー対応方針

立川市教育委員会
学校給食課

目次

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. 学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方 | |
| (1) 子どもの安全性を最優先 | 1 |
| (2) 子どもたちの指導・支援 | 2 |
| (3) 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の設置 | |
| (1) 設置の趣旨 | 3 |
| (2) 委員構成例 | 3 |
| (3) 教職員の役割例 | 3 |
| (4) 面談の開催 | 4 |
| (5) 面談における確認事項例 | 5 |
| (6) 対応の決定と周知..... | 5 |
| (7) 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討 | 5 |
| (8) 委員会の年間計画..... | 6 |
| 3. 食物アレルギー対応の基本的な内容 | |
| (1) 対応食品..... | 7 |
| (2) 対応内容..... | 7 |
| (3) 使用しない食品 | 8 |
| (4) その他 | 8 |
| 4. 食物アレルギー対応の手順 | |
| (1) 食物アレルギー児童の把握..... | 10 |
| (2) 対象者の決定について..... | 11 |
| (3) 献立内容の工夫 | 11 |
| (4) 保護者とのアレルギー対応食の確認方法 | 12 |
| (5) 全校児童の保護者への情報提供..... | 12 |
| 5. 給食提供の手順 | |
| (1) 対応内容の記載..... | 13 |
| (2) 事前の確認 | 13 |
| (3) 当日の確認 | 13 |
| (4) 調理作業..... | 13 |
| (5) 配送..... | 13 |
| 6. 学校での対応 | |
| (1) 予定献立表の掲示..... | 14 |
| (2) 出勤時の確認..... | 14 |
| (3) 職員朝会での確認..... | 14 |
| (4) 学級での朝の健康観察..... | 14 |

| | |
|----------------------|----|
| (5) 給食配膳時 | 14 |
| (6) 給食の喫食前..... | 15 |
| (7) 給食のおかわり | 15 |
| (8) 帰りの会..... | 15 |
| 7. 食物アレルギー対応の解除..... | 16 |
| 8. 学校での緊急時の対応 | |
| (1) 対応の手順 | 17 |
| (2) 平時からの備え | 17 |
| 9. 教育委員会の取組 | |
| (1) 学校との情報共有 | 19 |
| (2) 研修の実施 | 19 |
| (3) 医療機関との連携..... | 19 |
| (4) 保護者への理解・啓発..... | 19 |
| 10. 対応方針の見直し..... | 20 |

参考資料

参考様式

1. 学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方

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』を受けて、立川市では以下のような対応を取ります。

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）子どもの安全性を最優先

食物アレルギーによる事故は対象児童の生命にかかわる可能性があります。学校給食における食物アレルギー対応で、最優先すべきことは“安全性”です。このため、医師の診断による「学校生活管理指導表」（参考様式1）により対応者の対応食品を精選します。

また、事故防止の観点から、原因食物を『提供するかしないかの二者択一』を原則とします。“安全性”を確保するためには、給食調理や作業の単純化等の軽減が必須です。

(2) 子どもたちの指導・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が充実した学校生活を送るためにも、他の児童に対して教育活動の中で、食物アレルギーを正しく理解できるよう指導します。また、食物アレルギーのある児童に対しては、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する観点も必要です。

(3) 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、食物アレルギーの対応を家庭同様にきめ細かく行うことは困難であります。そのため、保護者に本市の食物アレルギー対応方針への理解と協力を得られるよう、信頼関係構築のため、教育委員会と学校と保護者がそれぞれの役割を果たしていかなければなりません。

2. 食物アレルギー対応委員会の設置

(1) 設置の趣旨

学校長を責任者とし、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を校内に設置します。委員会では、校内の児童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、校内危機管理体制を構築し、各関係機関と連携や具体的な対応訓練や校内外の研修を企画、実施、参加を促します。

(2) 委員構成例

◎委員長 校長（対応の総括責任者）

○委員

- ・副校長（校長補佐、指示伝達、外部対応）
- ・教務主任・主幹教諭（副校長補佐、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）
- ・栄養士（給食調理、運営の安全管理、事故防止）
- ・給食主任（学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並びに連携を図ります。

※必要に応じて、委員会に、共同調理場長、教育委員会の担当者、学校医、調理員の代表、関係保護者、主治医等を加えます。

※各学校により名称、構成員は異なることがあります。

(3) 教職員の役割例

| 教職員 | 役割 |
|-----|--|
| 校長 | <ul style="list-style-type: none">・校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、立川市教育委員会の食物アレルギー対応方針の主旨を理解し、教職員に指導する。・食物アレルギー対応委員会を設置する。・個別面談を実施する。・関係教職員と協議し、対応を決定する。・食物アレルギー対応委員会を開催する。 |

| | |
|-----------------|---|
| 教職員 | <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童の実態や個別の取組プランを情報共有する。 ・緊急措置方法等について共通理解を図る。 ・学級担任が不在のとき、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のアレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。 |
| 学級担任 | <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。 ・個別面談を行う。 ・給食時間は、決められた確認作業（指さし声出し）を確実にを行い、誤食を予防する。また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の給食の喫食や食べ残し状況等を記録し、実態把握に努める。 ・給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。 ・他の児童に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。 |
| 養護教諭 | <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童の実態把握や個別の取組プラン、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。 ・個別面談を行う。 ・食物アレルギーのある児童の実態を把握し、全教職員間で連携を図る。 ・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 | <ul style="list-style-type: none"> ・学校内で給食に関する調整を行う。 ・各学級における給食時間の共通指導を徹底する。 |
| 栄養士 | <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童の実態把握や個別の取組プラン等を立案する。 ・個別面談を行う。 ・安全な給食提供環境を構築する。 ・個別の取組プラン等に基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理する。 |
| 調理員 | <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある児童の実態を理解し、対応の内容を確認する。 ・栄養士の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。 |
| 配膳員 (共同調理場校) | <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食の有無を「アレルギー食対応表」（参考様式２）で確認する。 ・該当クラスの配膳車にアレルギー対応食をのせる。 ・該当クラスの児童又は担任に確実にアレルギー食を渡す。 |

（４）面談の開催

- ・面談の日程を決定します。
- ・面談の基本的な参加者は、校長・副校長・学級担任・養護教諭・給食主任・栄養士・

保護者です。

- ・面談で聴取すべき項目を決定します。
- ・保護者に、教育委員会の食物アレルギー対応の基本方針と対応内容について説明し、理解を得ます。

(5) 面談における確認事項例

面談は、「学校管理生活指導表」（参考様式1）や事前に保護者から提出された「アレルギー等による特別給食確認書」（参考様式3）に記載された事項について補うとともに、学校の取組内容を理解してもらうための場にもなります。

【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
- ・家庭での対応状況
- ・当該児童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）の持参希望の有無
- ・緊急時の対応連絡先・方法
- ・全教職員と学級内の児童並びに保護者へ当該児童の食物アレルギー情報を提供することについての了解を得ること 等

【情報提供する事項】

- ・給食提供の可否（完全提供・対応食提供・当日の献立による部分提供・弁当対応等）
- ・給食献立並びに詳細な食材情報の提供
- ・持参する弁当の学校での保管場所
- ・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 等

(6) 対応の決定と周知

- ・個別の取組プラン案をもとに、個々に給食対応の詳細を決定します。
- ・決定した個別の取組プランを全教職員間で共有できるように周知します。
- ・保護者に決定内容を伝え、理解を得ます。

(7) 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討

事故の把握とそのためのシステムを構築します。

事故原因の究明をします。まず、関係者の聞き取りを行います。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、周知運用

をします。

すべての事故及びヒヤリハットの事例について、立川市教育委員会へ報告します。

事故防止のために、

- ・校内危機管理体制を構築します。
- ・関係機関と連携を進めます。
- ・全職員を対象に、対応訓練や校内外の研修を企画・実施します。

(8) 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。

3. 食物アレルギー対応の基本的な内容

(1) 対応食品

鶏卵、うずらの卵、牛乳・乳製品、桃、パイナップル、りんご、いか、えび、かに、たこ、たらこ、ごま ※たらこ、ごまは共同調理場のみ対応

調理施設の状況、人的配置状況、対応を必要とする児童数により関係者と協議し、取り組みを決定します。

(2) 対応内容

学校給食における食物アレルギー対応を必要とする児童の保護者と教職員には、「個別の対応を記載した予定献立表」または「アレルギー食対応表」（参考様式2）を配付します。

①【除去食対応】

除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指します。

例) 単品の果物を提供しない、かき玉汁に卵を入れない 等

※たとえば原因食物がえびである児童、卵である児童がそれぞれ1名いる場合、えびと卵を完全除去した中華丼を除去食として両児童に提供します。一つの料理に対して、除去食は一つであることを基本とします。

②【代替食対応】

代替食は、除去した原因食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指します。

③【弁当対応】

・一部弁当対応

その日の給食の中で、一部に原因食物が使用されている場合、その分を弁当として持参します。

・完全弁当対応

原因食物が多岐にわたる場合、または微量でも重篤なアレルギー症状を起こす場合には、除去食対応が困難であるため、安全性の確保のために弁当持参を保護者に依頼します。

※以下の（ア）（イ）に該当する場合は安全な給食提供が困難なため、弁当対応を考慮します。

（ア）ごく微量で反応が誘発される可能性がある場合

- ・調味料、だし、添加物の除去が必要
- ・コンタミネーションに注意が必要

原材料ではないものが製造過程で微量混入してしまう加工食品や原材料の採取方法により混入してしまう食品（わかめの中に小さいえび、かにが混入など）、捕食によるもの（えび、かにを捕食している魚）など。

- ・多品目の食物除去が必要
- ・食器や調理器具の共用ができない
- ・油の共用ができない
- ・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

（イ）施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

④【「個別の対応を記載した予定献立表」または「アレルギー食対応表」（参考様式2）での対応】

「個別の対応を記載した予定献立表」または「アレルギー食対応表」（参考様式2）を使用して原因食物とその料理を保護者や教職員に知らせる対応です。

（3）使用しない食品

そば、ピーナッツ、くるみ、アーモンド、カシューナッツは、新規発症を起こしやすいため使用しません。

（4）その他

1年以内にアナフィラキシーショックを発症した児童は、原因食物を特定し、その食物を除去して1年を超えて発症しない場合は、面談後アレルギー対応をします。（原因食物が特定できない、特定後1年を経過していない場合は、安全性の確保が難しいので、弁当持参を考慮します。）

※アナフィラキシーとは

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛やおう吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーといいます。

※アナフィラキシーショックとは

アナフィラキシーの中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味します。

『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』より

4. 食物アレルギー対応の手順

(1) 食物アレルギー児童の把握

(新一年生)

- ① 学務課・学校給食課は、新一年生の保護者に対して「アレルギー疾患のあるお子さんは、学校へお知らせください（裏面：学校生活管理指導表）」（参考様式4）の書類を就学時健診の通知と一緒に送付します。（9～10月頃）
- ② 学校は就学時健診または保護者説明会で必要に応じて保護者に下記の書類を配付します。
 - 「学校生活管理指導表」（参考様式1）
 - 「学校生活管理指導表の記入方法」（参考様式5）
- ③ 学校は「アレルギー等による特別給食確認書」（参考様式3）の活用により、新一年生全員の食物アレルギー状況を把握します。（就学時健診または保護者説明会）

(進級時)

学校は食物アレルギー対応をしている児童の保護者に対して、下記の書類を配付することで更新時期を知らせ、3学期中の手続きを円滑にします。

- 「アレルギー等による特別給食確認書」（参考様式3）
- 「学校生活管理指導表」（参考様式1）
- 「学校生活管理指導表の記入方法」（参考様式5）

(新規発症)

保護者からアレルギー対応の申し出があった場合、学校は、下記の書類を配付し速やかに対応が開始できるようにします。

- 「アレルギー等による特別給食確認書」（参考様式3）
- 「学校生活管理指導表」（参考様式1）
- 「学校生活管理指導表の記入方法」（参考様式5）

(転入時)

学校は転入児童の保護者に対して、下記の書類（参考様式 3）を配付し、転入児童の食物アレルギーの有無を把握します。対応が必要な場合には下記の書類（参考様式 1 及び 5）を配付し、速やかに対応が開始できるようにします。

「アレルギー等による特別給食確認書」（参考様式 3）

「学校生活管理指導表」（参考様式 1）

「学校生活管理指導表の記入方法」（参考様式 5）

(2) 対象者の決定について

- ① 学校長が保護者からの申し出を受けます。保護者は、医師が作成した「学校生活管理指導表」（参考様式 1）と「アレルギー等による特別給食確認書」（参考様式 3）を学校に提出します。

（調理場校は「学校生活管理指導表」（参考様式 1）の写しを給食主任が、共同調理場に送付します。）

- ② 学校関係職員（学校長・副校長・養護教諭・担任・給食主任・栄養士等）が保護者と面談を行い、具体的な対応方法（除去食・代替食・弁当対応・「予定献立表」または「アレルギー食対応表」（参考様式 2）による対応等）を検討します。面談にあたっては、学校や調理場の状況と対応を説明し、対応できる内容を確認します。

乳アレルギーにより飲用牛乳が飲めない場合は、飲用牛乳を停止することができます（牛乳代金を返金します）。希望により、豆乳の飲用が可能です。

- ③ 関係教職員の検討を踏まえ、対応を決定します。

なお、学校長は決定事項について「アレルギー等による特別給食及び非喫食報告書」（参考様式 6）により学校給食課長に報告を行います。

- ④ アレルギー食対応児童を関係教職員へ周知します。

(3) 献立内容の工夫

- ・原因食物が使用されていることが、明確な料理名とします。
- ・加工食品を使用する場合は、必ず原材料配合表を取り寄せ、使用食材の確認を行います。また、物資選定の際には、できる限り原因食物（卵・乳・小麦・ピーナッツなど特定原材料として消費者庁で定められた食品）を含まないものを選定するなどの配慮をします。
- ・できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮します。

(4) 保護者とのアレルギー対応食の確認方法

栄養士は、個別の対応を記載した書類（「予定献立表」または「アレルギー食対応表」）を保護者に送付します。保護者は、対応内容を確認後書類を、学校を通じて栄養士へ提出します。

(5) 全校児童の保護者への情報提供

栄養士は、給食だより等を利用して全校児童の保護者に、学校給食における食物アレルギー対応について理解を得るために情報提供を行います。

5. 給食提供の手順

(1) 対応内容の記載

栄養士と調理担当者は、それぞれアレルギー対応の内容(クラス名・児童名・食品名等)を帳票に記載します。

(2) 事前の確認

栄養士と調理担当者は、帳票に記載されたアレルギー対応の内容について、事前にダブルチェックを行います。

(3) 当日の確認

栄養士と調理担当者は、当日調理作業開始前にアレルギー対応の内容を確認します。

(4) 調理作業

「食物アレルギー対応実施手順書」(参考様式7)に基づいてアレルギー対応食を調理し、提供します。

(5) 配送

共同調理場では、「食物アレルギー対応手順書」(参考様式7)に基づいてアレルギー対応食を学校に配送します。

6. 学校での対応

「学校アレルギー事故を100%防止するために」（参考様式8）に基づいて配膳します。

学級担任は、対象児童の保護者の了承を得たうえで、学級の他の児童に対して食物アレルギーに関する正しい知識と、対象児童の安全への配慮を共有できるように指導します。

（1）予定献立表の掲示

学級担任は、前月末までに翌月のアレルギー対応児童用の「予定献立表」を、教室の所定の場所に掲示します。

（2）出勤時の確認

- ① 学級担任は出勤時に「チェック表」または「アレルギー食対応表」（参考様式2）で本日の対応を確認し、チェックします。
- ② 副校長はチェック漏れがないかを確認します。

（3）職員朝会での確認

職員朝会がある学校は、副校長または給食主任が全教職員に対して、アレルギー対応児童の（当日の）アレルギー対応の有無を確認します。

※職員朝会がない場合は、職員室前方の黒板に掲示してある「チェック表」または「アレルギー食対応表」（参考様式2）で確認します。

（4）学級での朝の健康観察

学級担任は、アレルギー対応児童と給食の対応を確認します。

（5）給食配膳時

学級担任は、除去食・代替食を提供する日の給食時間には、アレルギー対応児童の状況を確認します。

- ① 学級担任は、給食当番にアレルギー対応児童の対応食又は持参食の有無を確認します。
- ② 学級担任は、アレルギー対応児童に最初に給食を配膳します。
 - ※除去食・代替食であることを、児童本人、学級担任及び他の児童が確認できるように、アレルギー専用食器を使用し、対応を明確にします。
 - ※除去食・代替食の配膳は原則学級担任の監督の下で行います。児童本人に確実に配膳するよう、細心の注意を払います。
 - ※アレルギー対応食がある場合は、対応児童のクラス名、名前を記載した「アレルギー対応カード」（参考様式9）を配膳車にのせて明示します。単独調理校では栄養士または調理員が、共同調理場校では配膳員が行います。
 - ※配膳時のダブルチェックによる事故防止を徹底するために、学級担任以外の教員によるチェック体制を組みます。

（6）給食の喫食前

- ① 係の児童は、学級の児童全員に今日の給食を読み上げます。
- ② 学級担任は、アレルギー対応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。
 - ※教室に学級担任がいない場合には『いただきます』や『配膳量の調整』は行いません。

（7）給食のおかわり

学級担任は、アレルギー対応のある日は、全てのメニューについて、おかわりしないことをアレルギー対応児童と確認します。ただし、当該児童にはあらかじめ通常より多めに配食するなど、できる限り配慮するものとします。

（8）帰りの会

学級担任は、アレルギー対応児童の翌日の持参食等の対応を確認します。
※『帰りの会』が実施できない場合にも、学級担任からアレルギー対応児童への確認は下校時までには必ず行います。

7. 食物アレルギー対応の解除

食物経口負荷試験を行って症状が出ないことが確認され原因食物が摂取可能になった場合や、長期間未摂取であった原因食物が家で食べられるようになった場合などは、保護者からの除去解除の申請を受け、以下の手順で解除します。

- (1) 保護者は、食物アレルギー対応の解除を学校に申し出ます。
- (2) 保護者は、医師の診断による「**学校生活管理指導表**」（参考様式 1）または保護者が記入した「**アレルギー等による特別給食の解除届**」（参考様式 10）を学校へ提出します。
- (3) 学校は、保護者との面談により、医師の指導内容や家庭における原因食物の摂取状況を把握・確認し、対応委員会で対応を検討・決定します。
- (4) 学校は、提出された書類の原本を保管し、写しを学校給食課へ送付します。

8. 学校での緊急時の対応

(1) 対応の手順

平成25年7月に東京都が作成した「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」（参考様式11）のチェックシートに基づき対応します。

(2) 平時からの備え

①情報把握・共有

学校が、対象児童の食物アレルギーの状況を把握しない限り、適切な対応を行うことは困難であるため、保護者に対して、機会を捉えて情報提供を依頼し、把握に努めます。

学校給食において、食物アレルギーに関して特別な配慮が必要な場合には、「**学校生活管理指導表**」（参考様式1）、食物アレルギー対応委員会、個別取組プランの内容について、対象児童に関わるものすべてを情報共有するものとします。

②役割分担の決定とシミュレーションの実施

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、全教職員が訓練に参加するものとします。

③ エピペン®及び内服薬の管理

対応児童が緊急性の高いアレルギー症状を発症した時に、迅速、適切にエピペン®を使用するためには、児童本人がエピペン®を携帯・管理することを基本とします。

また、エピペン®同様、内服薬についても、緊急時に確実に使用できるよう管理方法を決めておき、記録をするとともに、全教職員に周知します。

④ AEDの管理

緊急時に確実に使用できるよう、設置場所と使用方法を全教職員に周知します。夏季水泳指導中の時期などに、通常の設置場所と異なる場合には、特にその周知を徹底します。

⑤ 校内研修の実施

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への指導を向上させるため、校内研修を実施します。

⑥ 家庭における対象児童への指導

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への指導が特に重要になります。

◆体調不良を感じた時には早い段階で周囲に伝えること

対象児童が、いつ、校内のどこで、緊急性の高いアレルギー症状を発症するかわからないため発見が遅れる可能性もあること、児童本人が食物アレルギーによる症状と確実に認識できるものではないことなどから、初期対応が適切に行われない場合も想定されます。

したがって、家庭において日頃から、体調不良を感じたときには早い段階で周囲に伝えるよう、対象児童への指導を依頼します。

◆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

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考えられるため、家庭において、その場合の対応を児童本人と話し合っておくこと、周囲が事情を確認できるように通学カバン等に表示しておくことなど、必要な措置について働きかけます。

⑦ すべての事故、ヒヤリハット事例の報告

すべての事故及びヒヤリハット事例は、状況や問題となった原因、改善方法について管理職に報告します。学校内や調理場内でそれらの情報を共有し、食物アレルギー対応委員会において検証し、対策を検討し、事故防止の徹底に努めることが重要です。また、学校長は教育委員会に事故、ヒヤリハット事例が起こった状況を報告します。

9. 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については、本方針に基づき、各学校の食物アレルギー対応委員会が中心となって行うものですが、教育委員会においても、学校または学校給食課からの報告を受け、対象児童や児童のエピペン®の携帯状況、研修の実施状況、給食の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

学校給食の食物アレルギー対応委員会が中心になり、各学校では教職員対象に食物アレルギーへの意識向上を目的とした研修を実施しています。引き続き、アレルギー児童の状況にかかわらず、継続的に実施していきます。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内容を取り入れた研修の充実を図ります。

また、平成26年度から実施している夏季合同研修は学校間の情報交換も含めて実効性があり今後も実施していきます。

(3) 医療機関との連携

教育委員会や学校に対して学校給食における食物アレルギーの具体的な対応等について、医療の専門分野の立場からの助言、支援等が必要になることも考えられます。

今後、健康推進課や医師会との連携の仕組み等の検討を進めます。

(4) 保護者への理解・啓発

本方針の基本的な考え方でも示しましたとおり、学校給食における食物アレルギーの対応を家庭同様にきめ細かく行うことは困難であります。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とらえ、また給食だよりやホームページの活用等により、本方針と学校の食物アレルギー対応への理解・啓発に努めます。

10. 対応方針の見直し

食物アレルギーのある児童の増加、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、子どもにとって安全・安心で充実した学校生活を目指し、今後も必要に応じて本方針を見直すものとします。

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)

学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン

(平成27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)

参考様式

1. 学校生活管理指導表

(平成23年度改定 公益財団法人 日本学校保健会)

2. アレルギー食対応表

3. アレルギー等による特別給食確認書

4. アレルギー疾患のあるお子さんは、学校へお知らせください(裏面：学校生活管理指導表)

5. 学校生活管理指導表の記入方法

6. アレルギー等による特別給食及び非喫食報告書

7. 食物アレルギー対応実施手順書(単独校用・調理場校用)

8. 学校アレルギー事故を100%防止するために(単独校用・調理場校用)

9. アレルギー対応カード

10. アレルギー等による特別給食の解除届

11. 食物アレルギー緊急時対応マニュアル

(平成25年7月 東京都)

<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

| | |
|-------|------------------------------------|
| 編集発行 | 立川市教育委員会教育部学校給食課 |
| 連絡先 | 立川市泉町 1 1 5 6 の 14 立川市学校給食共同調理場 |
| 郵便番号 | 1 9 0 - 0 0 1 5 |
| 電 話 | 0 4 2 - 5 2 9 - 3 5 1 1 |
| F A X | 0 4 2 - 5 2 9 - 3 5 1 6 |