幸手市立小・中学校における

食物アレルギー対応マニュアル

令和６年９月（一部改訂）

幸手市教育委員会

目　　次

第１章　　食物アレルギーの基礎知識

1　食物アレルギーとは…… 1
2　食物アレルギーの各病型の特徴…… 1
3　症状の現れかた…… 2
4　アナフィラキシーとは…… 3
5　アレルギーの診断…… 3
6　アレルギー表示…… 4

第２章　　学校給食における食物アレルギー対応について

1　学校給食とは…… 5
2　食物アレルギー対応実施の基準…… 6
3　食物アレルギー対応の実施方法…… 6
4　幸手市の対応…… 8
5　給食実施のながれ……10
6　アレルギー対応食実施のながれ……17
7　確認・連絡用ネームプレート及び学級担任への連絡……19

第３章　食物アレルギー発症のリスク軽減に向けた教職員の役割について

1　教職員の役割について……20
2　学校生活における配慮・管理について……25
3　研修について……28

第４章　緊急時の対応

1　緊急時に備えて……30
2　平時からの備え……30
3　緊急時のための訓練について……31
4　アドレナリン自己注射薬「エピペン®」の取り扱い ……32
5　報告について……34
6　食物アレルギー緊急時対応マニュアルについて……34
　食物アレルギー緊急時対応マニュアル……35
　事故発生時（アナフィラキシー）の教職員緊急対応マニュアル（県教育委員会６訂より）……36

※　アレルギー関係リンク集他……37

別添
　＜食物アレルギー対応マニュアル　様式集＞

第１章　食物アレルギーの基礎知識

１　食物アレルギーとは

一般的には特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいいます。 原因食物は多岐にわたり、学童期では鶏卵、乳製品だけで全体の約半数を占めますが、実際に学校給食で起きた食物アレルギー発症事例の原因食物は甲殻類（エビ、カニ）や果物類（特にキウイフルーツ）が多くなっています。

２　食物アレルギーの各病型の特徴

（１）即時型

食物アレルギーの児童生徒のほとんどはこの病型に分類されます。原因食物を食べて２時間以内に症状が出現し、その症状はじんましんのような軽い症状から、生命の危険を伴うアナフィラキシーショックに進行するものまでさまざまです。

（２）口腔アレルギー症候群

果物や野菜、木の実類に対するアレルギーに多い病型で、食後５分以内に口腔内（口の中）の症状（のどのかゆみ、ヒリヒリする、イガイガする、腫れぼったいなど）が出現します。多くは局所の症状だけで回復に向かいますが、５％程度で全身的な症状に進むことがあるため注意が必要です。

（３）食物依存性運動誘発アナフィラキシー

多くの場合は、原因となる食物を摂取して２時間以内に一定量の運動（昼休みの遊び、体育や部活動など患者によってさまざま）をすることによりアナフィラキシーを発症します。原因食物としては小麦、甲殻類が多く、発症

した場合には、じんましんからはじまり、高頻度で呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至るので注意が必要です。運動と原因食物の摂取との組み合わせにより、はじめて症状が誘発されます。このため、運動前４時間以内は原因食物の摂取を避け、食べた場合は以後４時間の運動を避ける必要があります。症状が誘発される運動の強さには個人差がありますので、保護者と相談して決める必要があります。運動をする予定があれば、原因食物を４時間以内に摂取しないようにし、逆に原因食物を食べる場合には食べてから４時間以内は運動しなければ問題ありません。何度も同じ症状を繰り返しながらこの疾患であると診断されていない例もみられます。

＊多くの場合は原因食物の摂取後、２時間以内の運動で発症するとされていますが、確実に症状を起こさない間隔ということでここでは４時間としています。

３　症状の現れかた

（１）アレルギー反応を生じる食べ物を食べた直後～２時間くらいの間に症状が現れる場合（即時型症状と呼ぶ）がほとんどです。食べた直後に激しい反応が現れる場合もあります。

（２）様子を見ているとだんだんおさまっていく場合もありますが、軽い症状で始まっても、短時間に、急激に深刻な症状に変化していく場合もあります。

（３）一度症状がおさまったように見えても、しばらく時間が経ってからもう一度症状が現れる場合や、食べてすぐはそれほどはっきりした症状は現れず、時に数時間後に現れる場合などさまざまです。

４　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、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼーする呼吸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言います。その中でも、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。

また、アナフィラキシーには、アレルギー反応によらず運動や物理的な刺激（昆虫刺傷、医薬品、ラテックス（天然ゴム）など）によっても起こる場合があることも知られています。

５　アレルギーの診断

一般に食物アレルギーを血液検査だけで判断することはできません。実際に起きた症状と食物アレルギー負荷試験などの専門的な検査を組み合わせて医師が総合的に判断します。血液検査が陽性であっても、その食品を食べられることもあり、多くの食品の除去が必要としている児童生徒でも、実際は除去が必要な品目数が数品目以内にとどまることがあります。あまりに除去品目が多い場合には、不必要な除去を行っている可能性が高いとも考えられます。除去品目数が多いと食物アレルギー対策が大変になるだけでなく、成長発達の著しい時期に栄養バランスが偏ることにもなります。保護者や主治医、学校医等とも相談しながら、正しい診断を促していくことが必要です。

６　アレルギー表示

食品衛生法施行規則により、アレルギー物質を含む食品については、食物アレルギー疾患のある方の健康被害を防止する観点から、症状が重篤で症例数の多い８品目（特定原材料）については表示を義務付けています。また、食物アレルギーの実態及びアレルギー誘発物質の解明に関する研究から過去に一定の頻度で重篤な健康被害がみられた２０品目（特定原材料に準ずるもの）は、可能な限り表示に努めるよう推奨しています。

なお、特定原材料に準ずるものは、表示が義務づけられていないため、表示していない場合もあるので注意が必要です。

特定原材料 （８品目）	卵　乳　小麦　そば　落花生　えび　かに　くるみ
特定原材料に準ずるもの （２０品目）	アーモンド、あわび、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、大豆、まつたけ、やまいも、オレンジ、キウイフルーツ、もも、りんご、バナナ、ごま、カシューナッツ

第２章　学校給食における食物アレルギー対応について

１　学校給食とは

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、食物アレルギーのある児童生徒にとっても変わりはありませんので、食物アレルギーのある児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しむことができることを目指すことが重要です。学校給食を原因としたアレルギー症状を発症させないことを前提とし、各学校が調理場の能力や環境に応じて、食物アレルギーのある児童生徒の視点に立ったアレルギー対応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ています。そのためには、食物アレルギーのある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し、保護者からの個別相談に応じる場を必ず設け、保護者や医師からの情報を正確に把握することが大切です。その情報を基に対応を決定し、保護者と学校が共通理解を図るとともに、全教職員が報告・連絡・相談・確認・指導・情報提供・情報把握などを的確に行うことができる協力体制を構築していくことが必要です。

一方で、保護者の求めるままに実情に合わない無理な対応を行うことは、かえって事故を招く危険性をはらんでいます。学校給食のアレルギー対応は、あくまでも主治医の診断と指示に基づいて行うものであり、保護者の希望に沿ってのみ行うものではありません。家庭での対応以上の対応を学校給食で行う必要はないといえます。

２　食物アレルギー対応実施の基準

次の要件のいずれも満たしている児童・生徒に対して食物アレルギーの対応を実施します。

（１）　医師の診察・検査により、「食物アレルギー」と診断され、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」により特定の食物に対して、具体的な対応の指示があること。

（２）　基本的には、年に１回は受診し、診断を受けていること。

（３）　家庭でも、医師の指示により原因食物の除去を行うなどの食事対応を行っていること。

３　食物アレルギー対応の実施方法

（１）　食物アレルギー対応の実施については、調理場の施設・設備や、スタッフの技術・知識とスキルを考慮します。

（２）　該当児童生徒の保護者と連絡を取り合い、献立表と原材料表を提供します。

（３）　原因食品が多岐にわたり対応できない場合や微量でも重篤なアナフィラキシー症状を起こす場合には、家庭に協力を求め、弁当を持参してもらいます。

＜対応レベル＞

※引用：「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）

☆レベル１　詳細な献立表対応

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例果物など)以外、調理されると除く
ことができないので適応できない。

詳細な献立表の作成と配付は学校給食対応の基本であり、レベル２以上の対応でも、あわせて提供すること。

☆☆レベル２　弁当対応

一部弁当対応

除去又は代替対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。

完全弁当対応

食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当を持参する。

☆☆☆　レベル３　除去食対応

広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。

【例】飲用牛乳や単品の果物を提供しない　等

本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。

【例】かき卵汁に卵を入れない　等

☆☆☆☆　レベル４　代替食対応

広義の代替食は、除去した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、除去した食材や献立の栄養価等の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して１食分の完全な給食を提供することを指す。

４　幸手市の対応

児童・生徒に食物アレルギー症状を発生させないための安全性を最優先することを基本としますが、すべての食物アレルギーに対応することは困難なことが現状です。

この点に関しては、文部科学省からの通知にもあるように、市内小中学校の給食室の状況（施設や設備の充実度や作業エリア等）も異なっており、一律に対応を推進することは不可能であると考えます。

このため、各学校における具体的な対応については、現状の給食室や施設設備の状況に応じて食物アレルギーのある児童・生徒の実態を総合的に判断したうえで、以下のような対応とします。

１　アレルギーに関する詳細な資料の提供

学校給食での対応が必要な保護者には、学校給食の原材料を詳細に記入した資料を必要に応じ事前に配付します。

２　弁当対応（全部・一部）

＜弁当対応（全部）＞

原因食物の種類が多く当該献立を給食として提供できない場合、弁当を持参していただきます。

＜弁当対応（一部）＞

調理過程で原因食物の除去が不可能な場合などは、家庭から当該献立に対応した弁当を持参していただきます。

３　除去食対応（全部・一部）

原因食物が調理過程で除去できる場合は対応いたします。但し、各学校の給食室の施設・設備の状況が異なっていることから、アレルギー疾患の

ある児童・生徒の対応については、全てのアレルギーに対応することは実質的に不可能です。このため、学校現場の状況を判断し、現状で行うことができる範囲で対応をします。

また、食物アレルギーの原因となる可能性があるすべての食品を把握することが困難であることから、原則「食品衛生法第１９条第 1 項の規定」に基づく「表示対象食品」としての８品目の特定原材料についてのみを除去食の対象とします。ただし、献立によっては調理過程で除去できない場合もあります。

８品目の特定原材料以外のものについては、各校においてそれぞれの施設の状態に応じて次の例にあるような対応をします。

＜例＞
１できるもの
　えびチャーハン　→　えびを入れる前に取り分ける。
　卵スープ　→　卵を入れる前に取り分ける。
２できないもの
　揚げ物　　→　１人だけ違う油で揚げる。
　パ　ン　　→　卵抜きのパンを作ってもらう。
　味付け　　→　１人だけ調味料を変える。

４　代替食対応

代替食とは、除去することによって不足する栄養を補うため、別の食品を使用して完全な献立を提供することです。

そのためには、全員の調理とは別に調理場所を確保する必要があり、更に個別対応するためには調理に要する人員の確保等が必要となります。

当市では、給食施設及び設備の状況等から、児童・生徒に対して代替食を実施することは難しいため、その対応は原則行わないものとします。

５　給食実施のながれ

保護者へ配付（○）、回収（●）
委員会へ提出（◎）、学校内で共有（■）
担任へ配付（□）、調理室へ配付（△）

食物アレルギー対応フローチャート　（全体編）

1	対応申請の確認	アレルギー疾患のある児童生徒の把握・保護者からの申請 ※学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出。 （１）入学時　　（入学前に就学時健診等で実態調査及び把握） （２）進級時　　（年度の引き継ぎとして、進級時に再把握、年１回提出を要請） （３）転入等時　（転入時や新規で発症した場合の把握）
		○学校におけるアレルギー疾患への対応について　様式第１号 ○学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）申込み書 （○学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）提出の流れについて　参考資料） ○保護者の方へ　食物アレルギー疾患のある児童生徒への対応について（６訂より）添付資料
2	面談調書の作成・提出	個別調書を作成して学校へ提出する。（保護者）
		○学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）記入のお願い　様式第２号 ○主治医の先生へ　学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の作成についてのお願い（６訂より）添付資料 ○●学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） （○●【食物アレルギー/アナフィラキシー】学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）） ○●食物アレルギー面談調書　様式第３号 ○食物アレルギー除去食実施に関する説明事項の確認書（様式第３号の２）
3	個別面談	保護者と個別面談を実施する。 ※〔参加者：保護者・校長（管理職）・栄養教諭等・養護教諭・学級担任〕
		○●情報提供同意書　様式第６号
4	対応実施の検討	個別面談を受けて、対応・実施の検討をする。 ※〔参加者：保護者・校長（管理職）・栄養教諭等・養護教諭・学級担任〕
5	対応実施の決定	校長は、対応実施の決定を行う。
6	対応委員会の設置と開催	「食物アレルギー対応委員会」（仮称）を開催し、対応方法等を検討・決定する。 ※〔構成者例：校長（管理職）･栄養教諭等･養護教諭･学級担任･給食主任等、その他必要な関係者〕 市教育委員会に報告を行う。
		◎食物アレルギー対応児童生徒一覧表　様式第４号 ○学校給食における食物アレルギー対応食確認書　様式第５号
7	対応内容の把握	市教育委員会は、「食物アレルギー対応委員会」（仮称）の報告を受けた場合には、内容を把握し、環境の整備や指導を行う。
8	最終調整と情報の共有	校長は、決定した内容について全教職員へ周知徹底する。 同時に保護者へも内容を通知し、連携を図る。
		■食物アレルギー対応児童生徒一覧表　様式第４号 ●○学校給食における食物アレルギー対応食確認書　様式第５号

⇩		※保護者の同意を得た上でエピペン®を処方されている児童生徒の情報を市教育委員会に報告する。市教育委員会は必要に応じ消防機関に提供し連携を図る。 ◎情報提供同意書　様式第６号 ◎アドレナリン自己注射薬の処方を受けている児童生徒について　様式第７号 ◎（写）学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
９ ⇩	対応の実施	学校給食における食物アレルギー対応を実施する。
		□●給食アレルギー対応予定表（様式第８号の１：学級担任用） △●　　〃　　（様式第８号の２：調理室用） ○　　〃　　（様式第８号の３：保護者用）
10	評価・見直し・個別指導	定期的に（毎年）、対応方法等の評価・検討を行う。
		※年度途中に除去食解除の場合（２～９の実施） ○●除去食解除申請書　様式第１０号 ○学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）記入のお願い　様式第２号 ○●学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

※学校給食でアレルギー原因食品を誤食した場合や学校給食が原因で食物アレルギー症状を発症した場合は、【学校給食】様式１「学校給食で誤食があった事例報告」・「学校給食が原因で食物アレルギー症状が発症した事例報告」（R5.11.1～）、学校給食以外の全ての教育活動において何らかの原因により食物アレルギーが発症した場合は、【学校給食以外】様式２「学校において食物アレルギー症状が発症した事例報告（学校給食が原因でない場合）」（R5.11.1～）を用いて、市教育委員会に報告する。

フローチャートの解説

１　対応申請の確認

（１）就学時健診や新入学時保護者説明会、進級時、転入時に、児童生徒の保護者に対して「学校におけるアレルギー疾患の対応について（様式第１号）」を配付します。

該当児童生徒の保護者には、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）記入のお願い（様式第２号）」を配付します。構成原因食物の除去を指導している主治医により記載された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を、学校へ提出するよう求めます。

（２）新たにアレルギー症状を発症した場合や、対応に変更がある場合についても、同様に配付して、原因食物の除去を指導している主治医により記載された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を、学校へ提出するよう求めます。

※「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は、医師が記入するため有料となる場合もあり、その費用は保護者負担となることを確認します。

２　面談調書の作成・提出

・保護者に「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」への署名と「食物アレルギー面談調書（様式第３号）」を作成依頼し、学校へ提出するよう求めます。

３　個 別 面 談

（１）学校関係者〔校長（管理職）、栄養教諭・学校栄養士（以下「栄養教諭等」という。）、養護教諭、学級担任〕は、保護者から提出された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」と、「食物アレルギー　面談調書（様式第３号）」を活用して保護者と面談を実施し詳しく聞き取ります。面談は複数で行います。

（２）保護者に対して、各学校で調理場の現状を説明（設備、人員配置等）し、「対応できる内容」と「対応できない内容」について理解を得ます。

４　対応実施の検討

・個別面談を受け、対応実施について検討します。

５　対応実施の決定

・校長は学校給食における対応実施について決定します。

６　対応委員会の設置と開催

・食物アレルギー対応検討委員会（仮称）で教職員に共通理解を図ります。

（１）学校全体の食物アレルギー対応が必要な児童生徒とその対応を把握します。

（２）適切な食物アレルギー対応が行われ、安全な学校給食の運営がされているか検討します。

（３）学校給食における食物アレルギー対応の方針を、現在の対応状況、児童生徒の実態、調理場の施設設備やスタッフの技術・知識とスキル等を考慮した上で検討し、決定します。

（４）「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「食物アレルギー面

談調書（様式第３号）」に基づき、該当児童生徒への学校給食での対応方法を検討します。

（５）決定内容について、「食物アレルギー対応児童生徒一覧表（様式第４号）」を保健主事、養護教諭、栄養教諭等が協力して作成し、市教育委員会に報告します。

７　対応内容の把握

（１）市教育委員会は報告された決定内容を把握します。

（２）決定内容が適正に実施できるよう環境整備や指導助言を行います。

８　最終調整と情報の共有

（１）学校給食における食物アレルギー対応の決定事項については、校長がその内容を職員会議や校内研修等を活用し、全教職員が食物アレルギーに関する基礎知識と対応児童生徒の実態、緊急時の対応方法について周知徹底し、共通理解を図ります。特に、養護教諭、栄養教諭等に対応の徹底を指示します。

（２）児童生徒の食物アレルギーに関する情報を取り扱う場合は、プライバシーの保護に十分留意するとともに、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「食物アレルギー対応児童生徒一覧表（様式第４号）」「学校給食における食物アレルギー対応確認書（様式第５号）」の情報を学校内で共有します。

（３）保護者への通知

ア　学校給食における対応の決定は、「学校給食における食物アレルギー対応食確認書（様式第５号）」を保護者へ通知します。その内容については、面談等を通して、学級担任が説明を行い、理解を得ます。併せて、

該当児童生徒が自分のアレルギーを認識し、行動できるように保護者に協力を求めます。

イ　医師の指示による除去食に対応できない場合は、丁寧にその理由や状況（大量調理の状況、設備、人員配置等）を説明し、理解を得るようにします。

ウ　なお、除去食等実施日の栄養不足については、家庭で補うことができるように保護者に協力を求めます。

エ　対応について詳細な説明が必要な場合には、養護教諭、栄養教諭等が同席して、説明を行います。

９　対応の実施

（１）除去食は、毎日、内容や組み合わせが変わり、「いつもの調理」とは異なるため、ヒューマンエラーが起こりやすいことを理解し、該当児童生徒への受け渡しや、おかわりの禁止等について確実に対応します。

（２）児童生徒に対して、食物アレルギーについて正しく理解することができるように、発達段階を考慮し、指導します。

（３）アドレナリン自己注射薬（以下「エピペン®」という。）の処方を受けている児童生徒の情報について、保護者より「情報提供同意書（様式第６号）」を得て、市教育委員会に「アドレナリン自己注射薬の処方を受けている児童生徒について（様式第７号）」及び「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」により報告します。市教育委員会は、必要に応じ消防機関に情報を提供します。

10　評価・見直し・個別指導

（１）毎年、年度末までに「学校におけるアレルギー疾患の対応について（様式１号）」を全児童生徒の保護者に配付し、新たに対応が必要な児童生徒を把握します。対応が必要な場合には、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）記入のお願い（様式第２号）」、別添「食物アレルギー疾患のある児童生徒への対応について」、主治医の先生へ「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の作成についてのお願い」を配付します。

（２）すでに給食での対応をしている児童生徒については、次年度の給食開始前に「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を毎年求めます。

（３）提出された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の内容を確認します。

（４）新たに対応が必要な場合や変更が生じた場合は、フローチャート2～9を実施します。変更がない場合の面談については、電話等による保護者への聞き取りと確認をもって面談に代えることができます。

（５）年度途中に、除去していたものを解除する場合には、保護者に「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）記入のお願い（様式第２号）」「除去解除申請書（様式第１０号）」を配布します。主治医に「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に「管理不要」または食物アレルギーなし等の記載されたものと、「除去解除申請書（様式第１０号）」に保護者が署名し、学校へ提出するよう求めます。

６　アレルギー対応食実施のながれ

No		備考
		○調理方式や、栄養教諭等の配置状況により、対応は異なります。 ○実施にあたっては、校内での連携した指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図ります。 ○対象となる児童生徒の症状に応じて、安全を確保できることを確認した上で実施してください。
1	献立作成	（１）アレルゲンとなる食品が、対象児童生徒のすべての料理に入らないようにする。 （２）施設設備や人的に無理がないようにする。 （３）作業工程や動線が複雑にならないようにする。 （４）調味料や加工食品の原材料を調査する。（製造業者が通告なく変更する場合もある。）
2	配布用献立表作成	（１）アレルゲンとなる食品がわかる表示をする。 （２）記入もれや間違いがないよう複数の関係者が確認する。 （３）全体への配布前に、担任や保護者に配布する。
3	発注	事前に可能な限りアレルゲン情報を把握する。調味料や加工食品は、業者にアレルギー表示やコンタミネーション（混入）など、アレルゲンに関する情報を確認する。
4	検収	（１）納品されたものが、発注した物であるか、確実に検収する。調味料や加工食品の場合、製造者、商品名、原材料（製造業者が通告なく変更する場合もある。）について確認する。 （２）除去対象のものが含まれている場合は、速やかに学校栄養士等の食物アレルギー担当者に連絡する。
5	作業工程の確認	調理指示書、作業工程表、作業動線図を作成し、綿密な打合せをする。 ☆ 調理指示書：使用する食材、器具、食器、調理手順、取り分けるタイミング等 ☆ 作業工程表：担当者、作業手順、取り分けるタイミング、エプロン等の使い分け、使い捨て手袋の使用、ふたの使用等 ☆ 作業動線図：作業場所、動線、器具等を明確に分離する。
6	調理	（１）調理担当者を明確にしておく。 （２）調理場や衣類の清潔管理。 （３）手洗いや、使い捨て手袋の適切な使用を徹底する。 （４）複数の対応食を調理する場合は、取り分ける鍋やおたまなどを変えたり、器の形状を変えるなどする。 （５）常に対象児童生徒の名前と対応内容（「除去食」原因物質等）がわかるように表示する。 （６）取り分けたり、食材を加えたりする際には、複数の人で確認する。 （７）時間差をつけるなどして、同時に同じ場所で複数のアレルギー対応

		食を調理しないようにする。 （８）調理後は専用容器に入れ保管する。 （９）加熱温度の確認、記録をする。保存食と検食をとる。 (10) 調理後に衛生管理責任者（調理委託業者調理員）が最終確認をする。
7	配食	（１）配食中の器具、食器、エプロン等の使い分けや、手洗い、使い捨て手袋の着用等を徹底する。 （２）個別の器等を使用し、連絡用ネームプレートを貼付し、誰に渡る物かを明確にする。 （３）各クラス用ワゴンが間違いなく配食できたか、複数で「給食アレルギー対応予定表（様式第８号の２）」を確認する。
8	引き渡し	学級担任が不在などの場合は、連絡体制をしっかりさせる。
9	学級での配膳	（１）担任は「給食アレルギー対応予定表（様式第８号）」で確認する。 （２）対応が必要な場合は、担任が連絡用ネームプレート等を確認して配食する。 ＜除去食の対応がない場合＞ 担任及び児童生徒は、保護者の確認に基づいて対応する。
10	喫食時	（１）事前に、保護者に給食内容について確認をしてもらう。確認内容を児童生徒に伝えておいてもらい、アレルゲンについて本人も把握するようにする。おかわりは禁止。 （２）除去食が確実に本人に届くようにする。 （３）連絡用ネームプレートを確認する。 （４）「いただきます」をするまでは、フタを外さない。 （５）喫食形態の工夫をするなど、アレルゲンと接触しないようにする。 （６）給食時間に栄養教諭等は状況に応じて巡回し食べている様子を確認する。 （７）対象児童生徒が体調不良などを起こしていないか十分留意する。
11	片付け	対象児童生徒がアレルゲンに接触しないようにする。（給食当番、後片付け、牛乳パックの解体、掃除等の際の配慮）
12	その他	（１）教職員全員が、食物アレルギーに関する基礎知識と対応児童生徒の実態、緊急時の対応方法について共通理解しておく。 （２）児童生徒の情報の保管場所を決め、すぐに対応を確認できるようにしておく。（個人情報の取扱いに注意） （３）献立に変更があった場合には、学校、学級担任、家庭に確実に連絡する。 （４）手順の各段階において、複数の職員で確認することを徹底する。 （５）学級担任等教職員が、除去するアレルゲンを正しく理解しておくこと。 （６）学級において他の児童生徒が対応を不審に思ったり、いじめのきっかけになったりしないよう、十分に配慮する。（当事者である児童生徒及び保護者の意向も踏まえ、アレルギーのために食べられないものがあることを、他の児童生徒に説明する等。）

7　確認・連絡用ネームプレート及び学級担任への連絡

各学校の実情に応じて工夫し、活用ください。

（１）確認・連絡用ネームプレート

・栄養教諭等が作成します。調理員等が複数で確認し、チェックを付けながら給食を作成し、配食する専用容器等へ貼付します。

・学級担任等は、対応食を該当児童生徒へ受け渡し、給食終了後、給食室へ戻します。

＜記載例＞除去食

（２）学級担任への連絡

・給食前月に栄養教諭等が「給食アレルギー対応予定表（様式第８号）」により学級担任に連絡します。

・学級担任は「給食アレルギー対応予定表（様式第８号）」を毎日チェックし、１カ月終了後に給食担当者に戻します。

第３章　食物アレルギー発症のリスク軽減に向けた教職員の役割について

１　教職員の役割について

食物アレルギー対応が必要な児童生徒には、校長の指導のもと、関係教職員で「食物アレルギー対応検討委員会」（仮称）を組織し、それぞれの職務に応じて、学校全体で対応していくことが必要です。日頃から、教職員が積極的に連携協力し、学校内の共通理解を図っていくことが大切です。

（１）校長及び教頭

・食物アレルギー対応が必要な児童生徒を把握します。

・食物アレルギー対応検討委員会（仮称）を設置します。

・食物アレルギー対応検討委員会（仮称）を開催し、安全に適切な対応食提供がされているか等を検討します。

・学校としての食物アレルギー対応の基本的な考え方を、保護者に説明します。

・学校給食における対応を決定し、決定した事項については「食物アレルギー対応児童生徒一覧表（様式第４号）」により、教職員の共通理解を図ります。

・実技を伴う校内研修を実施します。

（傷病者発生から医療機関へ引き継ぐまでの「傷病者発生時対応訓練」、練習用「エピペン®」トレーナーを使用した研修など）

・児童生徒の食物アレルギーに関する個人情報の取扱いについて、適切に管理するよう教職員に指導します。

（２）学級担任

・「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記載内容等を確認し、養護教諭に提出します。

・「学校給食における食物アレルギー対応食確認書（様式第５号）」を保護者へ渡し、学校が決定した内容について説明します。

・食物アレルギーを正しく理解し、他の児童生徒に対して食物アレルギーのある児童生徒についての理解を促す指導を行い、偏見等が生じないように配慮します。

・出張等で学級を空ける場合は、代わりに学級を担当する教職員へ必ず食物アレルギーのある児童生徒の配慮事項について引き継ぎをします。

・該当児童生徒が自分のアレルギーを認識し、行動できるように保護者に協力を求めます。

【給食時における配慮項目】

1	誤配がないように連絡用ネームプレート及び毎月提供される「献立表」、「アレルギー給食対応予定表（様式第８号）」等で確認し配食します。
2	児童生徒が持参した弁当の管理をします。※学校の指示による。
3	該当児童生徒がアレルギーの原因となる食品を自ら教室で除去して食べる場合、学級担任は、当日の食事内容（料理毎に使用されている食品）を確かめた上で、児童生徒がアレルギーの原因となる食品を適切に除去することができるように見守り、必要な場合には補助します。
4	アレルギー対応食の受け取りは、あらかじめ決めた方法により確実に行い、該当児童生徒が間違いなく食べることができるようにします。
5	児童生徒に「いただきます」をするまで、連絡用ネームプレート及び蓋は外さないように指導します。
6	「おかわり」をしないよう注意します。
7	児童生徒同士で食べ物のやりとりが行われないようにします。
8	該当児童生徒が給食当番や後片付けを行う際には、アレルギーの原因食品及び料理に触れないように配慮します。
9	児童生徒本人が誤食に気づいた時や食後体調の変化を感じた時は、すぐに担任に申し出るように指導します。

（３）保健主事

・該当児童生徒の実態を把握し、校長の指導のもと、校内の連絡調整を行います。

・食物アレルギーについて、養護教諭とともに正しい知識や対応について教職員に周知する場を設けます。

・養護教諭、栄養教諭等と協力して「食物アレルギー対応児童生徒一覧表（様式第４号）」を作成します。

（４）養護教諭

・食物アレルギーのある児童生徒の実態について、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等から把握し、保護者との面談時に確認します。その際、「食物アレルギー面談調書（様式第３号）」を活用して詳細に聞き取り記録します。

・栄養教諭等と連携して「食物アレルギー面談調書（様式第３号）」及び「学校給食における食物アレルギー対応食確認書（様式第５号）」を作成します。

・保健主事・栄養教諭等と協力して「食物アレルギー対応児童生徒一覧表（様式第４号）」を作成します。

・食物アレルギーについて、正しい知識や対応について教職員に周知します。

・「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び様式第３号～５号を全教職員がわかる場所に保管します。職員が不在の場合は、施錠できる戸棚等に保管し、個人情報の保護に十分留意します。

（５）給食主任

・食物アレルギーについて理解し、栄養教諭等と連携・協力し、学校給食の運営を行います。

・食物アレルギーのある児童生徒の実態について把握し、教職員の共通理解を図ります。

（６）栄養教諭等

・学校給食でどのような対応ができるのか、全職員に説明します。

・保護者から食物アレルギーに関する相談の希望があった際は、日程調整をして対応します。連絡については、学級担任をとおして行います。

・個別面談に同席し、アレルギーの原因食品や症状、家庭での対応状況等を把握します。

・保護者と毎月の対応について、連絡を取り合う方法を確認します。

・養護教諭と連携して「食物アレルギー面談調書（様式第３号）」を作成します。

・学校給食の対応が決定したら、養護教諭と連携し「学校給食における食物アレルギー対応食確認書（様式第５号）」を作成し、校長の決裁を受けます。必要に応じて、保護者へ対応について説明します。

・同一食品であっても個々に食べられる範囲は異なりますが、安全性を担保するため「原因食品除去を基本」として作業を単純化します。

・給食献立の情報（献立表、原材料表、「アレルギー対応給食予定表（様式第８号の３）」）を保護者に提供し、給食での対応を確認します。

・毎月、保護者に提供した献立表及び「アレルギー対応給食予定表（様式第８号）」を学級担任と養護教諭に提供します。（対応がない月についても、保護者、学級担任、養護教諭に連絡します。）

・食物アレルギー対応については調理指示書にアレルギー対応を記入したものを作成します。

・調理員との打ち合わせの際に、アレルギーの原因となる食品の混入や誤配がないように除去食の指示を行い、作業工程表や作業動線図を確認します。

・「給食アレルギー対応予定表（様式第８号・様式第８号の２・様式第８号の３）」及び連絡用ネームプレートを作成します。

・アレルギー対応食を該当児童生徒へ提供する前に、計画通り調理することができたか確認します。

・アレルギー対応食が該当児童生徒へ確実に提供されるよう、受け渡し方法について確認します。

・アレルギー対応食の提供や、弁当持参は無いが「食べない料理」のある日は、誤配、誤食が無いよう「給食アレルギー対応食予定表（様式第８号）」及び連絡用ネームプレートを活用し、学級担任へ連絡します。

・予定献立を変更する場合には、アレルギーの原因となる食品の有無や、対応について複数で確認します。必要に応じて、保護者へ連絡、相談します。

・児童生徒の食物アレルギーに関する情報については、関係書類の保管等、個人情報の保護に十分留意します。

（７）調理員

・食物アレルギーのある児童生徒の実態について理解し、除去食の内容を確認します。

・アレルギー対応食を確実に提供するために、調理指示書や作業工程表、作業動線図、アレルギー対応に関する書類などを、調理中にもすぐ見える場所に掲示し、繰り返し確認しながら調理を行います。

・アレルギー対応食に使用する調理器具や食器などには、原因となる食品が触れないようにします。

・アレルギー対応食を調理する時は、アレルギーの原因となる食品が調理着に付着していないか確認し、手洗い、使い捨て手袋の適切な使用、エプロン等の使い分けを徹底します。

・調理が終了したアレルギー対応食は専用容器に入れ保管し、他の食材の混入を防ぎます。

・誤配することがないように、調理したアレルギー対応食に連絡用ネームプレートを貼付けます。

・アレルギー対応食提供前に、必ず調理指示書及び「給食アレルギー対応予定表（様式第８号の２）」と照合し、複数で確認します。

２　学校生活における配慮・管理について

（１）食物・食材を扱う授業・活動（校内）

○　調理実習（授業・クラブ活動など）

・「食物アレルギー対応調理実習計画書（様式第９号）」を作成します。学級担任、教科担任等は使用する予定の食品を保護者に伝え、アレルゲンとなる食品が含まれていないかを事前に確認してもらいます。

食品の原材料表示やアレルギー物質表示にも注意し、アレルゲンが含まれる場合は別メニューにする等の配慮を行います。ごく少量の原因物質で重篤化する児童生徒がいる場合は、原則、コンタミネーションの危険がある食品は使用しません。

○　給食当番や後片付け、掃除当番、牛乳パックの洗浄作業やリサイクル活動など

・皮膚に接触するだけで発症する重篤な症状のある児童生徒には、アレルゲンに接触する可能性のある作業はおこなわせません。

○　牛乳パック、卵パック、お菓子の箱、卵の殻、小麦粘土等を使った図工の授業

・図工の授業では、様々な材料を使用することがあるが、使用の前には、保護者に説明し、必要に応じて代わりとなる物を準備します。

○　豆の栽培。収穫。植物の観察等

・植物に触れたり、触れた手で目の周囲を触ったりすることで、症状を呈することがあります。該当する植物でアレルギー症状を起こす可能性のある児童生徒には、触れさせません。

○　体験授業・学習等

・そば打ち体験、味噌作り体験、果物狩り等、様々な体験授業・学習があるが、食品を取り扱う場合には、必ずアレルギーの有無を確認し、保護者にも説明します。必要に応じて代わりになる物を準備します。準備できない場合には、食品に触れずに見学とします。

○　災害時の炊き出し、災害用備蓄食料

・災害用の備蓄食料（乾パンなど）を学校で備える場合には、表示をよく確認し、アレルゲンが含まれない食品を準備します。

なお、災害時の誤食防止のため、平時から震災時の対応について保護者に情報提供を行っておくことが望ましいです。

（２）運動（体育・部活動等）

アナフィラキシーの既往のある児童生徒について、運動がリスクとなるのかどうかを把握し、運動する機会が多い学校生活を安全に管理します。

【運動誘発アナフィラキシー】

・保護者と相談し運動制限の基準を決めます。

【食物依存性運動誘発アナフィラキシー】

・運動前４時間以内は、原因食物の摂取を避けます。

・原因食物を食べた場合、以後４時間の運動は避けます。

・保護者と相談して運動を管理します。

（３）食事や宿泊を伴う校外活動

食事や宿泊を伴う校外活動は、貴重な体験であり、食物アレルギーの児

童生徒も可能な限り参加できるように配慮します。

【食事等の配慮】

・宿泊先や昼食場所等での食事内容、体験学習の内容について、事前に詳細に確認し、保護者に伝え相談します。対応についても確認します。

・食物アレルギーを有する児童生徒の概要を宿泊先に伝える。どのような対応が可能かを確認します。

・保護者と宿泊先等が直接連絡をとり、食事の内容等の話し合いができるよう配慮し、結果を学校にも報告するよう求めます。

・児童生徒間での弁当やお菓子のやりとりに注意し、おやつや飲み物・自由行動中の飲食についても注意します。

【現地での体験や宿泊施設等の配慮】

・食物・食材を扱う可能性のある活動については、校内と同様に配慮します。（乳窄り体験、果物狩り、魚釣り、菓子作り等）

・そば殻の枕等、アレルゲンの接触する可能性のあるものを確認し、配慮します。

・浴槽に入れる物がある場合にはアレルゲンになりうるものがないか確認します。（牛乳風呂や柑橘系の果物を入れる浴槽等）

【医薬品や緊急時の対応の確認】

・アレルギー症状が出たときの対応や通常使用している医薬品等が「食物アレルギー面談調書」に記載されているものと変更が生じていないか保護者に確認します。

・受診時には、医薬品名や服用の有無を申告する必要があるので、学校は児童生徒が服用している医薬品名や容量等を把握しておきます。

・緊急時に現地で受診する医療機関の情報を収集し、連絡体制、対応、救

急搬送等について、保護者及び引率教職員間での、共通理解を図ります。

（４）児童・生徒への対応について

【アレルギーを有する児童生徒への対応】

・アレルギーを有する児童生徒から、学校生活における相談を受けた場合には、個別に応じることとします。だだし、医学的な相談内容については医師の判断を仰ぐよう指導します。必要に応じて「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出又は再提出を依頼します。

【一般の児童生徒への保健指導】

・新規発症例の報告が多いことから、アレルギーについての基礎知識を伝えるなど保健指導を行います。

・アレルギーを有する児童生徒がいる場合、周囲の児童生徒もアレルギーについて理解しておく必要があります。アレルギーの基礎知識のほか、どのような配慮が必要かなどについても保健指導を行います。その際には、該当の児童生徒、保護者の意向を十分確認します。

３　研修について

食物アレルギーを有する児童生徒の対応は、いつどこで起きるかわかりません。また。今まで何の症状も発症したことのない児童生徒が、食物アレルギー症状を発症することも少なくありません。

そのため、全ての教職員が正しい知識を持ち、情報の共有を図ることにより、食物アレルギーを有する児童生徒が安心して学校生活が送れるよう日頃から備える必要があります。

また、緊急時にも適切な対応が図れるように、実践的な研修を定期的に実施します。

なお、研修を行うに当っては、（公財）日本学校保健会が作成した「学校におけるアレルギー疾患対応資料」を活用するほか、医療関係者、消防機関等の関係機関と連携をとり実施します。

○市教育委員会

市教育委員会職員や全教職員が継続的に学ぶ機会を持つことが大事です。

また、校内研修の実施を促し、研修の受講機会や時間確保について、管理者に働きかけます。

○各学校（校内研修）

全職員が食物アレルギーやアナフィラキシーの正しい知識をもち、「エピペン®」を正しく扱えるように実践的な研修を定期的に実施します。

また、校内や関係機関、保護者と連携体制を把握し、教職員の役割分担を確認します。

第４章　緊　急　時　の　対　応

１　緊急時に備えて

アナフィラキシー既往者、「エピペン®」を保持している児童生徒については、個別面談時に緊急時連絡先医療機関の確認を行います。

２　平時からの備え

緊急時にいずれの教職員であっても、短時間で適切な対応ができるよう、食物アレルギー対応を行っている児童生徒の「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の内容を、教職員全員で情報共有します。また、症状が出た際の対応チェックとその記録をする「緊急時対応マニュアル」をクラスや保健室など、すぐに持ち出せるところに保管します。特に、「エピペン®」を処方されている児童生徒がいる場合、アナフィラキシーを発症した際には、速やかに「エピペン®」を注射することが効果的であるため、その保管場所を教職員全員で確認します。さらに、情報共有だけでなく、緊急時の対応についても確認し、学校医等から助言をもらうなど、緊急時に速やかに適切な対応ができるようにすることが重要です。教職員の緊急時役割分担を明確に決めておき、その役割に沿ってシミュレーショントレーニングを実施し、それぞれの動作を確認しながら、適切な対応ができるよう訓練します。そのほか、定期的な校内研修（「エピペン®」トレーナー実習を含む）を実施したり、ヒヤリハット事例の検証を行うなど、アレルギー疾患に関する教職員全員の意識向上が重要です。

３　緊急時のための訓練について

教職員全員で年度の早い時期に行います。年度ごとに少なくとも１回は実施します。訓練では、主に次の４点を確認するとともに、実施後の新たな課題等については、対応委員会で検討します。

（１）必要な教職員を短時間で集められるか。

（２）保護者への連絡、救急車要請の連絡が速やかにできるか。

（３）「エピペン®」、ＡＥＤ、緊急時対応マニュアルを速やかに持ってくることができるか。

（４）救急隊員をスムーズに誘導できるか。

４　アドレナリン自己注射薬「エピペン®」の取り扱い

（１）「エピペン®」とは

「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。体重が15kgから30kgまでの児童・生徒には「エピペン®」0.15mg、30kg以上の児童生徒には「エピペン®」0.3mgが処方されます。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、児童生徒自らが注射できるように作られています。このため、児童生徒が正しく使用できるよう、処方に際して十分な教育が行われることが重要です。「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、速やかに救急要請を行い、医療機関へ搬送しなければなりません。

（２）「エピペン®」の使用について

「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り、「エピペン®」の注射は、児童・生徒が行うことが原則です。注射の方法や投与のタイミングは、医師から処方される際に十分な指導を受けています。投与のタイミングとしては、アレルギー症状が見られたあと、緊急性が高いアレルギー症状であるかどうかを５分以内に判断し、アナフィラキシーショック症状が進行する前の初期症状（呼吸困難などの呼吸器の症状が出現したとき）のうちに、ただちに注射することが効果的であるとされています。

（３）自己注射ができない場合の対応について

アナフィラキシーの進行は一般的に急速であり、「エピペン®」が手元にありながら症状によっては、児童生徒が自己注射できない場合も考えられま

す。アナフィラキシーの救命の現場に居合わせた教職員が、「エピペン®」を自ら注射できない状況にある児童・生徒に代わって注射することは、反復継続する意図がないものと認められるため、医師法違反に該当しません。そのため、教職員が児童生徒に代わって注射することや、その判断要素、さらには児童生徒が「エピペン®」の注射を拒否した際の対応など、具体的に保護者と話し合っておくことが必要です。

（４）「エピペン®」使用後の対応について

使用済みの「エピペン®」は、携帯用ケースにオレンジ色のニードルカバー側から戻し、青色の安全キャップとあわせて、救急車に同乗する教職員に渡します。救急車に同乗する教職員は、救急隊員および医師に対し、「エピペン®」を使用したことを伝え、太ももの注射部位を示し、緊急時対応マニュアルをもとに、「エピペン®」使用前の症状および使用後の経過等を説明します。また、使用済みの「エピペン®」は医療機関にて医師に渡します。

（５）「エピペン®」の管理

「エピペン®」の保管は原則として、児童・生徒のかばんの中に保管します。しかし、管理上の問題などの理由により、保護者から薬の保管を求められた場合は、職員室で保管するなど面談時に話し合います。

【保管における注意点】

ア	15℃から30℃までの室温にて保存します。冷蔵庫や日光の当たる高温下などには保存しないこと。
イ	プラスチック製品なので、落下破損する可能性があるので注意が必要です。
ウ	薬液が変色したり、沈殿物が見つかることもあるため、保護者に定期的に確認してもらうとともに、学校が発見した場合には、保護者にその旨を伝えて交換してもらいます。

５　報告について

（１）食物アレルギーによる救急搬送の報告について

食物アレルギーにより救急搬送があった場合には、各学校は速やかに市教育委員会に報告し、市教育委員会は教育事務所を通して、県へ報告します。

（２）食物アレルギー症状の発症事例等報告について

学校において、食物アレルギー症状を発症した場合には、食物アレルギー症状の発症事例等報告様式、様式１（学校給食)又は、様式２（学校給食以外）を用いて、次のア～ウに該当する事例について、市教育委員会に報告し、市教育委員会は教育事務所を通して、県へ報告します。

ア　学校給食で提供させた食品に起因して食物アレルギー症状を発症した事例

イ　学校給食で提供された食品中に食物アレルギーを発症する原因食品が含まれていて、摂食したが、食物アレルギー症状を呈しなかった事例

ウ　学校給食以外の全ての教育活動において何らかの原因により食物アレルギー症状が発症した事例

６　食物アレルギー緊急時対応マニュアルについて

児童生徒にアレルギー症状やアナフィラキシー症状が出た際は、適切な対応がとれるよう、この手順を参考にしてください。

学校における食物アレルギー対応マニュアル【６訂】

（埼玉県教育委員会令和５年２月一部改訂）

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

異変に気がついたら子供から目を離さない

助けを呼び、人を集める

下の症状から重症度を判定し、速やかに行動する

迷ったらエピペン® を打つ！

ただちに119番通報

少なくとも5分ごとに、繰り返し症状を観察
経過・内服・エピペン®使用の時刻を記録

	緊急	受診	注意
全身の症状	□ぐったり □意識もうろう □尿や便をもらす □脈が触れにくいまたは不規則 □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	□数回の軽い咳	
消化器の症状	□持続する強いお腹の痛み （がまんできない痛み） □繰り返し吐き続ける	□中等度のお腹の痛み □1～2回のおう吐 □1～2回の下痢	□軽いお腹の痛み(がまんできる) □吐き気
目・口・鼻・顔面の症状	上記の症状が 1つでもあてはまる場合	□顔全体の腫れ □まぶたの腫れ	□目のかゆみ、充血 □口の中の違和感、唇の腫れ □くしゃみ、鼻水、鼻づまり
皮膚の症状		□強いかゆみ □全身に広がるじんま疹 □全身が真っ赤	□軽度のかゆみ □数個のじんま疹 □部分的な赤み

©埼玉県

緊急

①エピペン®を使用
②救急車を要請（119番通報）
→緊急時連絡先医療機関に連絡
→保護者に連絡
③その場で安静を保つ(*)
→立たせたり、歩かせたりしない
④その場で救急隊を待つ
⑤可能なら内服薬を飲ませる

*安静を保つ体位
◇ぐったり、意識もうろうの場合、仰向けにして足を15～30cm高くする
◇吐き気・嘔吐がある場合、横向きに
◇呼吸が苦しく仰向けになれない場合、上半身を起こし後ろに寄りかからせる

受診

①内服薬を飲ませ、エピペン®を準備

②速やかに医療機関を受診（救急車の要請も考慮）

③急速に進行する場合
→「緊急」の対応

④座位にして会話をしながら観察すると、急変に対する判断・対応がしやすい

注意

①内服薬を飲ませる

②「急速に進行する」又は「悪化が予想される」場合
→「受診」「緊急」の対応

③少なくとも1時間は観察
完全によくなるまで目を離さない

監修：さいたま市民医療センター小児科　西本　創
作成：学校における食物アレルギー対応に関する課題検討委員会（埼玉県教育委員会）
環境再生保全機構「よくわかる食物アレルギー対応ガイドブック」を加工して作成

事故発生時(アナフィラキシー)の教職員緊急対応マニュアル

事故発生・重症

複数で対応する
迷ったらエピペン®を打つ！
ただちに119番通報

発見者

□子供から目を離さない
□事故発生の連絡（近くの教職員・児童生徒など）

校　長
不在時は副校長・教頭、教務・学年主任又は他の教職員

養護教諭 ⇄ 校長（指示／報告）
校長 ⇄ 教職員（指示／報告）
養護教諭 ⇔ 教職員（連携）
教職員 → 保護者（連絡）

発見者＋養護教諭・教職員

＜症状・処置内容を記録＞
＊アナフィラキシー緊急時対応経過記録票(例)

□子供から目を離さない
□食物アレルギー緊急時対応マニュアルで、重症度を判定し速やかに行動
□周囲の安全確保
□状態の把握（意識・呼吸・皮膚等）
□学校生活管理指導表等の確認
□エピペン®の準備（必要に応じて使用)
□内服薬の準備（必要に応じて使用)
□ＡＥＤの準備（必要に応じて実施)
◆息苦しさ（呼吸困難）、のどがしめつけられる感じなどの症状があらわれたら、直ちにエピペンを使用。
◆対応は、必ず複数の職員で当たる。

連絡【救急要請・緊急時連絡先医療機関】

□救急車の要請
①「救急です。」
「食物アレルギーによるアナフィラキシー発症　児童生徒の搬送依頼です。」
②連絡者の所在地、連絡先を伝える。
③状態・経過を簡潔に説明する。
・だれが・いつ・どこで
・症状（どのような状態か）
・エピペン処方の有無、接種の有無
・救急車が来るまでの手当方法を聞く
④緊急時連絡先医療機関または､主治医を伝える。

□緊急時連絡先医療機関にも一報する
①受け入れ可能か確認
②手当の指示を受ける

【救急車を要請したら】
①救急隊からの電話に対応できるよう、通報時に伝えた連絡先は常につながるようにしておく。
②管理指導表、症状・処置内容を記録した用紙の写しを準備。
③児童生徒の保険証の写し、エピペン®（使用済みも）を持参。
④状況を説明できる職員が同乗する。

【その他】
◇他の児童生徒への対応
◇救急車の誘導
◇同乗者の準備
□教育委員会へ報告
(→教育事務所→保健体育課)

※アレルギー関係リンク先一覧

1	社団法人　日本アレルギー学会	http://www.jsaweb.jp/
2	社団法人　日本小児アレルギー学会	http://www.iscb.net/JSPACI/
3	社団法人　日本栄養士会	http://www.dietitian.or.jp/
4	アレルギー遠隔教育学院	http://ael.moovii.jp/al_food.html
5	財団法人　日本アレルギー協会 アレルギー情報館	http://www.jaanet.org/patient/allergy
6	食物アレルギー研究会	http://foodallergy.jp/
7	財団法人　日本学校保健会アレルギー疾患	http://www.gakkohoken.jp/modules/wordpress/index.php?p=2
8	財団法人　日本学校保健会 アレルギー疾患文部科学省関連資料	http://www.hokenkai.or.jp/8/8-7.html
9	EPIPEN.JP	http://www.epipen.jp/

※参考・引用資料

○「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」
（平成２０年 公益財団法人日本学校保健会）
○「学校の管理下における食物アレルギーへの対応 調査研究報告書」
（平成２３年 独立行政法人日本スポーツ振興センター）
○「学校給食における食物アレルギー対応について」（中間まとめ）
（平成２５年 学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議）
○「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」
（平成２５年 東京都健康安全研究センター企画調整部健康危機管理情報課）
○「学校給食における食物アレルギー対応ガイドライン」
（平成２６年１月　白岡市教育委員会）
○「学校給食における食物アレルギー対応の手引き　改訂版」
（平成２６年３月　さいたま市教育委員会）
○「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）
○「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル　３訂」
（平成２８年７月　埼玉県教育局県立学校部保健体育課）
○「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル　４訂」
（平成３０年３月　埼玉県教育局県立学校部保健体育課）
○「学校における食物アレルギー対応マニュアル【４訂】一部改訂
（令和元年１０月　埼玉県教育局県立学校部保健体育課）
○学校における食物アレルギー対応マニュアル【６訂】
（令和５年２月　埼玉県教育局県立学校部保健体育課）

監　修

三ツ林恭子　幸手市医師会

幸手市立小・中学校における
幸手市食物アレルギー対応マニュアル
令和６年９月（一部改訂）

編集・発行　幸手市教育委員会
〒340-0192　幸手市東４丁目６番８号
電話０４８０－４３－１１１１