

学校給食における
食物アレルギー対応の手引き

令和7年3月改訂

諫早市教育委員会

第1章 食物アレルギーとは

- 1. 食物アレルギーの定義 1
- 2. 食物アレルギーのタイプ 1
- 3. 食物アレルギーの症状とアナフィラキシー 3
- 4. 食物アレルギーの原因 4

第2章 学校における食物アレルギー対応

- 1. 食物アレルギー対応のための校内体制の確立 5
- 2. 学校全体の取組 5
- 3. 学校と保護者（本人）との関わり 9
- 4. 学校と給食センターとの関わり 9
- 5. 食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割 10
- 6. 食物アレルギー対応の流れ 16
- 7. 食物アレルギー事故防止のための日常対応 19

第3章 緊急時の対応

- 1. 学校内での役割分担 21
- 2. 緊急性の判断と対応 22
- 3. 緊急確認及び今後の対応 23
- 「食物アレルギーによる事故対応マニュアル」及び関連資料 24～26
- 「エピペン®の使い方」 27
- 「救急要請（119番通報）のポイント」 28
- 「心肺蘇生とAEDの手順」 28

第4章 学校給食での対応

- 1. 食物アレルギー対応の種類 29
- 2. 学校給食における食物アレルギー対応の考え方 29
- 3. 事故防止について 30
- 4. 食物アレルギー代替食実施までの流れ 34
- 5. 食物アレルギー対応の配慮事項 36
- 6. 学級における対応 37
- 7. 給食センターにおける対応について 38

各種様式

- 様式1 食物アレルギー調査 40
- 様式2 面談調査票 41、42
- 様式3 緊急連絡先リスト 43
- 様式4 食物アレルギー代替食等実施申請書（新規・継続用） 44
- 様式5 食物アレルギー代替食等実施申請書（変更用） 45
- 様式6 食物アレルギー代替食等実施申請書（中止用） 46
- 様式7 食物アレルギー代替食等決定通知書（新規・継続用） 47
- 様式8 食物アレルギー代替食等決定通知書（変更・中止用） 48

様式9 諫早市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）	49
様式10 諫早市食物アレルギー除去食指導書	50
様式11 学校給食における食物アレルギー管理システム運用にかかる利用同意書	51

参考資料

諫早市における児童生徒の食物アレルギーの状況について	52、53
加工食品のアレルギー表示について	54
代替表記と拡大表記について	55
加工食品の表示やアレルギーに関する専門用語（一部）の解説	57
小児疾患への対応について	59

第1章 食物アレルギーとは

1. 食物アレルギーの定義

食物アレルギーとは、原因となる食物を摂取した後にアレルギーの仕組みによって体に不利益な症状が引き起こされる現象のことです。食品に含まれる毒素による反応（食中毒）や、体質的に乳糖を分解できずに下痢を起こす病気（乳糖不耐症）、食品に含まれる化学物質が原因で起こる反応（仮性アレルゲン）などは食物アレルギーとはいえません。

食物による生体に不利益な反応の分類

- 毒性物質による反応（すべての人におこる現象）
細菌毒素や自然毒など
- 非毒性物質による反応（ある特定の人に起こる現象）
 - ・ 食物アレルギー（免疫学的仕組みを介する現象）
 - ・ 食物不耐症（免疫学的仕組みを介しない現象）
薬理活性物質による反応
代謝性疾患（乳糖不耐症）

2. 食物アレルギーのタイプ

①即時型食物アレルギー

即時型食物アレルギーとは、日本小児アレルギー学会では、**食後2時間以内に発症したもののこと**をいう、と決めています。食物アレルギーの多くは、この即時型のタイプです。即時型のアレルギー症状が皮膚症状にとどまらず、呼吸器や消化器など複数の臓器にわたり強い症状が急激にあらわれることを**アナフィラキシー**といいます。

●即時型食物アレルギーの仕組み

体の中にウイルスや細菌が入り込むと、体はそれを追い出して自分を守ろうとします。これが免疫といわれる仕組みです。ところが、この免疫の働きが過敏すぎると、体に害を及ぼさない異物にまで反応して、様々な症状を引き起こすことがあります。例えば、卵アレルギーの人は、卵を食べると皮膚に湿疹が出たり、目がはれたりすることがあります。これをアレルギー反応という。アレルギー反応は、「アレルゲン」といってアレルギー反応を引き起こす物質（前述では卵）と、アレルゲンにさらされることによって体の中で作られる **IgE 抗体** によって起こります。食物アレルギーの多くは、食べ物に含まれるたんぱく質などが、消化管から吸収され、血液を介して、皮膚、気管支粘膜、鼻粘膜、結膜などに到達してアレルギー反応が起きます。

食物アレルギーの発症機序



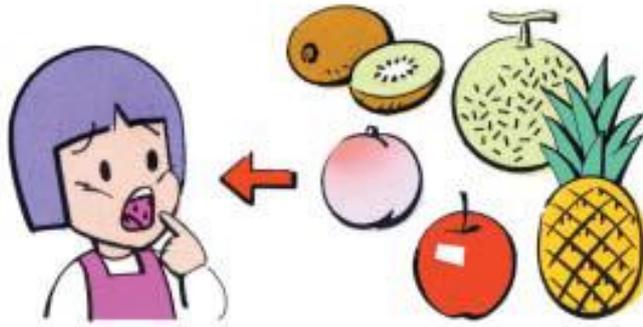
②遅延型食物アレルギー

遅延型食物アレルギーとは、食後数時間以降に症状が現れるものをいいます。これは、主にリンパ球の一種である T 細胞が介在して起こります。T 細胞による組織障害が原因で、一般的には食後数時間以降に発症しますが、2～3日以降に発症する場合もあり、このような反応では、症状と食事との関連がわかりにくくなります。

③新しいタイプの食物アレルギー

●口腔アレルギー症候群

原因物質を食べた後、多くは5分以内に口からのどの症状（口やのどのかゆみ、ヒリヒリ感、くちびるの腫れ、時にのどが詰まった感じや声枯れなど）が主体な症状として現れる食物アレルギーの特殊型です。近年報告が増えてきていますが、幼児、学童、成人に認められ、特に成人女性に多いとされています。アレルゲンとしては、果物（キウイフルーツ、メロン、モモ、パイナップル、リンゴなど）、あるいは、トマトなどの野菜です。多くの患者が、花粉症やラテックスアレルギーを合併しますが、これは、ある種類の花粉やラテックスと、果物や木の実類の原因たんぱく質が構造上似ているためと考えられています。



●食物依存性運動誘発アナフィラキシー

原因食物を食べて、一定の運動をしたときにだけ症状が誘発される食物アレルギーの特殊型です。男性に多く、原因食物は小麦や甲殻類が多いと考えられています。小学校高学年から増え始め、中高校生から成人に多くなります。症状は急速に進行し、全身症状が現れることも稀ではありません。学童期の児童生徒が学校で発症することが多く、体育や部活動の最中に急に湿疹や蕁麻疹が出現し、さらに呼吸困難や意識障害を認めるような場合は、この病気を疑う必要があります。



3. 食物アレルギーの症状とアナフィラキシー

食物アレルギーの症状として、皮膚のかゆみ、蕁麻疹、湿疹などの皮膚症状が最も多くみられます。即時型反応で、急激にみられる症状は蕁麻疹が中心であり、湿疹は慢性的に原因物質を食べた後に悪化することが一般的です。その他、唇やまぶたが腫れる粘膜症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、咳やゼイゼイした呼吸（喘鳴）、息苦しさなどの呼吸器症状も引き起こされます。これらの複数の臓器症状が急激におこることを、アナフィラキシーといいます。

表1-1 食物アレルギーにより引き起こされる症状

皮膚粘膜症状	皮膚症状；搔痒感（かゆみ）、蕁麻疹、血管運動性浮腫、発赤疹、湿疹粘膜症状；眼粘膜充血、搔痒感、流涙、眼瞼浮腫（まぶたがむくむ）
消化器症状	悪心（気分が悪くむかむかした感じ）、痙痛発作（おへそを中心にしておなかが痛くなる）、嘔吐、下痢
上気道症状	口腔粘膜や咽頭の搔痒感、違和感（イガイガしたいつもと違う感じ）、腫脹、咽喉頭浮腫（のどの奥の方のむくみ）、くしゃみ、鼻水、鼻閉
下気道症状	咳嗽（せき）、喘鳴（ゼイゼイした呼吸）、呼吸困難
全身症状	アナフィラキシー症状：頻脈（脈が早くなる）、血圧低下、活動性低下（ぐったりする）、意識障害など

食物アレルギーで見られる症状の頻度は、皮膚粘膜症状＞消化器症状＞上気道症状＞下気道症状＞全身症状の順であると報告されています。摂取するアレルゲン量や年齢によっても症状の出現の仕方が異なり、授乳期には、発赤疹、湿疹などの形をとることが多く、その後、離乳期から幼児期には、蕁麻疹、湿疹などの皮膚症状に加え、眼粘膜症状、鼻症状、消化器症状、下気道症状などの形をとることが多くなります。

表1-2 アナフィラキシーの典型的症状

初期の症状	口腔内違和感、口唇のしびれ、四肢のしびれ、気分不快、吐き気、腹痛、蕁麻疹
中程度の症状	のどが詰まった感じ、胸が苦しい、めまい、嘔吐、全身の蕁麻疹、喘鳴
強い症状	呼吸困難、血圧低下、意識障害

アナフィラキシーは、食物だけでなく、薬物、蜂刺され、ラテックス（天然ゴム）、ワクチンや運動などが原因で誘発されることもあります。アナフィラキシーの多くは蕁麻疹などの皮膚症状を伴いますが、より危険性の高い症状は、咳や喘鳴といった呼吸器症状であり、あえぐような強い呼吸困難は危険な兆候といえます。強い腹痛、繰り返す嘔吐、ぐったりした様子などは、ショック症状に至る可能性があります。ショック症状は、誤食による誘発症状で医療機関を受診する児童生徒の10%に認められます。

4. 食物アレルギーの原因

食物アレルギーを引き起こすことが明らかな食品のうち、重篤度・症例数の多い8品目（特定原材料：えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ））は食品衛生法により表示が義務づけられています。また、過去に一定の頻度で健康危害が見られた20品目（特定原材料に準ずるもの）については表示を推奨しています。

乳児の食物アレルギーは、成長に伴って消化吸収力や免疫の発達により治ってくる場合が多いです。これを耐性獲得とといいます。卵、牛乳、小麦アレルギーは、小学校入学までに耐性獲得できることが多いですが、一方、やや遅れて発症するソバ、ピーナッツ、甲殻類などのアレルギーは成長しても治りにくく、食物アレルギーがある児童生徒の中では、頻度が増加します。

表1-3 食物アレルギー表示対象品目

表示	用語	品目
義務	特定原材料（8品目）	えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）
推奨	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・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

第2章 学校における食物アレルギー対応

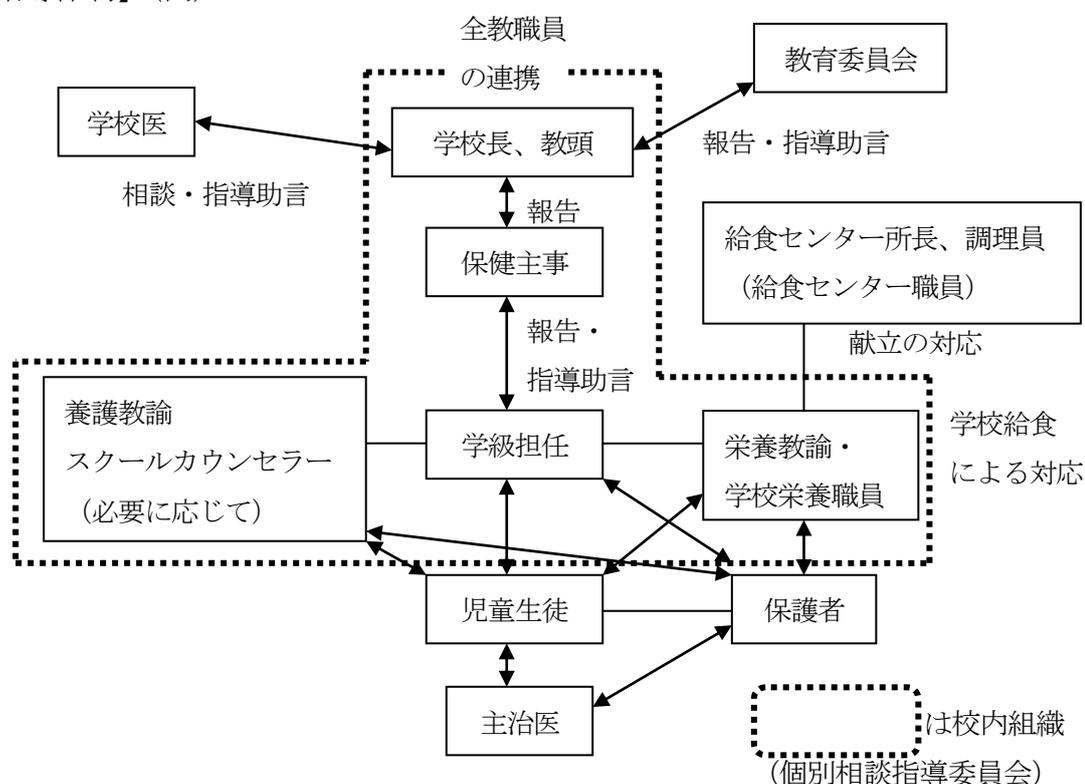
1. 食物アレルギー対応のための校内体制の確立

食物アレルギーなどの食に関する健康課題を有する児童生徒の個別対応を行うためには、まず校内での体制づくりが前提になります。

各学校で食物アレルギー対応に適した体制をつくり、その際には保護者や学校医・主治医等医療機関・教育委員会等との関わりについても十分に考慮します。その上で、全教職員が連絡・報告・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体制を構築していくことが必要です。

校内指導体制は、校長の指揮のもと、各担当者の役割を全教職員が理解するとともに、担当者は連携を保って行動することが求められます。

【指導体制】(例)



2. 学校全体の取組

学校では、食物アレルギー対応が必要な児童生徒のため、得られた情報をもとに、校長の指導のもと、それぞれの職務に応じて、学校全体かつ関係教職員全員で対応を進めます。

児童生徒と関わる全教職員が、食物アレルギーについて正しく理解し、アレルギー症状を発症した時の緊急時の対処方法を確認し、協力していくことが必要となります。

(1) 職員研修の実施

- ・年度初めや学期初め、また校内研修等で、アレルギー対応に関する職員研修を行い、食物アレルギーに関する正しい理解や食物アレルギー保有者の情報共有、緊急時の対応確認等を行う。

(2) アレルギー対応に関する情報共有

- ・職員室にアレルギー代替食に関する掲示やアレルギー対応者に関する情報集約コーナーを設置する。
- ・緊急時対応マニュアルや個人カルテ等のアレルギー対応に関する資料は、緊急時に誰もがすぐに対応できるよう一か所（アレルギー関係資料保管ボックス）にまとめて情報集約コーナーで管理する。
- ・担任不在時に担任に代わって給食指導を行う職員へは、代教計画等の記入等で確実に食物アレルギーに関する連絡を行う。
- ・教室やランチルームでは、給食での対応について掲示等を工夫するなどして、すぐに確認できるような状態にしておくこと。
- ・学級の他の児童生徒にも、食物アレルギーについて理解させる。



《代教計画書例》

代教計画書

検 印	校長	教頭	教務	代教担当

*出張・外勤の場合は**2日前**提出を目安に。(代教担当や教務が不在の場合もあります)

*「代教者」はできるだけ埋めてください。学習内容、教材の場所を児童にも知らせてください。

*スキルTの内容も記入してください。

*代教者の了承があれば教科書の内容を進められます(テスト・読書だけでなく、相談をしてください)。

令和 年度 月 日 ()		年 組	担任	印
① 出張・外勤・初任研 ② 年休 ③ その他()		不在になる時刻 (時 分 ~ 時 分)		
時 間	代教者	教科	学習内容・代教者へのお願い	
朝の会				
1				
2				
3				
4				
給食		アレルギー対応の有無(有・無) 対象児童名()	食べさせてはいけない品目 ()	
清掃				
スキルT				
5				
6				
帰りの会				
代教者へ	【代教にかかわる留意事項等】			
代教者より	【けが病気等の処理対応・児童及び保護者への対応等連絡事項等】			

《絵本・紙芝居等の指導資料(啓発用図書)の紹介》

「たまごのたまちゃんのしらなかったこと(しょくもつアレルギー)」(紙芝居)

公益財団法人日本学校保健会 アレルギー啓発用紙芝居(3部1組)

「アトピーせいひふえんってうつるの?」「ぜんそくってなあに」

「たまごのたまちゃんのしらなかったこと」

「むっちゃんのしょくどうしゃ」(絵本)

國本 りか著 芽ばえ社

「マンガで身につく子どものためのアレルギー1、2の3」(マンガ)

國本 りか・佐藤 のり子著 せせらぎ出版

「たべられないよアレルギー」(紙芝居)

井嶋 敦子・脚本 鈴木 幸枝・絵 童心社

(3) 学校独自の「緊急時対応マニュアル」の作成

- ・各学校では、該当児童生徒の緊急連絡先等の一覧や発症時の対応の手順などをまとめた学校独自のマニュアルを作成する。
- ・エピペン®を所持している児童生徒については、エピペン®を打つタイミングなどについて保護者と十分に確認を行いマニュアルを作成する。

《マニュアル掲載内容》

緊急時の校内での役割分担、緊急連絡先の一覧、該当児童生徒個々の対応手順、その他、エピペン®の使い方・救急要請（119番通報）のポイント・心肺蘇生とAEDの手順等、各学校で必要と思われる資料

作成例

食物アレルギー出現時の緊急連絡先					H25年	
	氏名	給食対応	出現症状	症状出現時の対処	緊急連絡先	かかりつけ医療機関
1の1		ピーナツ、ナッツ類、	嘔吐、腹痛、じんましん、喘鳴	ピーナツ エピペン注射し救急車で諫早総合へ ナッツ類 諫早総合病院へ。途中喘鳴出たらエピペン	母() 父() 自宅()	諫早総合病院小児科 (22-1380)
1の2		魚(だしはOK)、イカ、エビ、タコ、(薬)	発疹、口腔内の痛み、咽頭違和感	①内服薬(セレスタミン) ランドセルの中 ②母親へ連絡	母()	諫早総合病院小児科 (22-1380)
2の1		イクラ、エビ、カニ、イカ、タコ、そば、(猫)	じんましん、嘔吐	母親へ連絡	母() 父()	小野小児科(26-2888)
3の1		エビ	じんましん	母親へ連絡	母() 勤務先() 祖母()	小野小児科(26-2889)
3の1		卵、乳製品、パン、(牛乳中止)	じんましん、咽頭違和感、喘鳴	①内服薬(セレスタミン) ②エピペン ③医療機関受診(救急車)	母()	諫早総合病院小児科 (22-1380)
3の2		えび、かに、ハイン、バナナ、マンゴー、メロン	口周囲の発赤、咽頭のかゆみ、口腔内の痛み、ビリビリ感、咽頭違和感	保護者へ連絡し、医療機関受診	母() 勤務先() 父()	諫早総合病院小児科 (22-1380)

救急車要請(管理職) 22-0119番 ○○タクシー -

3-1 のエピペンは、校長室保管

1-1 のエピペンは、毎日職員室(校長室)へ預けに来る

3. 学校と保護者（本人）との関わり

(1) 保護者との連携

- ・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、とりわけ学校給食に対する不安を解消するように配慮する。
- ・保護者からは十分な理解や協力を得ることが必要である。保護者とは常に連絡を取り合いながら、児童生徒が抱えている問題を共有し、十分に話し合いを重ね、適切に対応する。その際、プライバシーの保護にも十分留意する。
- ・保護者面談で情報を共有し関係者の役割等を確認するとともに、「学校として対応できること」と「学校だけでは対応が困難なこと」について正確に伝え、理解を得る。
- ・家庭でも、当日の対応（弁当持参含む）について児童生徒に確認をしてもらうこととし、また、対応（弁当持参含む）について、家庭からも連絡帳等で連絡してもらう。
- ・献立表等（アレルギー関係文書含む）の確実なやりとりを行う。

(2) 本人や保護者の意識高揚と自己管理能力の育成

- ・安全なアレルギー対応に取り組むためには、本人や保護者、学校、給食センターなどの各関係者が意識を高め、確認を重ねて実施する必要があることをしっかりと理解してもらう。
- ・食物アレルギーがある児童生徒においては、自分の食を自分自身でコントロールする力が特に必要であることから、自分のアレルギー疾患についての正しい理解、食べてはいけない食品の回避方法、不足する栄養の補給等について個別指導を行う。

4. 学校と給食センターとの関わり

- ・安全で確実なアレルギー対応に取り組むためには、学校と給食センターとの連携が大変重要となる。文書等の早急なやりとり、また、対応内容の変更等の連絡についても確実に行う。
- ・日々の代替食や配膳時等での気づきについては、「配膳確認票」下部に記入するか電話連絡により、給食センターに伝える。

5. 食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割

食物アレルギー対応においては、保護者や児童生徒、教職員、医師、関係機関との連携を恒常的に保つことが重要です。

(1) 校長の役割

- 食物アレルギー対応について、校内を統括する。
- 校内の連携体制を整え、職員の役割を明確にする。
- 食物アレルギー対応について、職員の共通理解がもてるように指導する。
- 保護者との面談に出席し、対象児童生徒の実態、保護者の要望等を確認する。
- 「食物アレルギー代替食等実施申請書（新規・継続用）」（様式4）及び「食物アレルギー代替食等実施申請書（変更用）・（中止用）」（様式5・6）を受理し、市教育委員会へ送付する。
- 決定した対象児童生徒個々の対応について、市教育委員会より通知された「食物アレルギー代替食等決定通知書（新規・継続用）」（様式7）及び「食物アレルギー代替食等決定通知書（変更・中止用）」（様式8）を保護者に送付する。
- 対象児童生徒の食物アレルギー症状の発生時及び緊急時には、教頭に「食物アレルギーによる事故対応マニュアル」及び校内の「緊急時対応マニュアル」に基づいた適切かつ迅速な対応を指示する。
- その他、市教育委員会への相談、報告等を行う。

(2) 副校長・教頭の役割

- 食物アレルギー対応について、校内全体の連絡調整を行う。
- 食物アレルギー対応について、関係機関等との対応窓口になる。
- 食物アレルギー対応について、職員の共通理解がもてる場をつくる。
- 食物アレルギーのある児童生徒の実態把握を統括する。
- 校内の連携体制が円滑に機能するよう、指導、確認する。
- 「食物アレルギーによる事故対応マニュアル」及び校内の「緊急時対応マニュアル」を確認し、職員に周知徹底を図る。
- 対象児童生徒の食物アレルギー症状発生など、緊急時には、校長の指示のもと、「食物アレルギーによる事故対応マニュアル」及び校内の「緊急時対応マニュアル」に基づく対応が適切かつ迅速に行われるよう職員に指示し、確認する。
- 保護者と関係者との面談の場を設定する。
- 校長が出席できない場合は、代わりに保護者との面談に出席する。
- 対応申請や決定に関わる書類、医師の診断に関わる書類、個人調査表や面談記録などの関係書類を個人情報保護の立場から[㊟]扱いとし適正に管理する。
- 対象児童生徒が欠席の場合、保護者からの連絡を受け、学級担任や配膳員等の関係者へ知らせ、代替食が配送されないことを確認する。

(3) 給食担当職員の役割

- 食物アレルギー対応全般について、副校長・教頭を補佐する。
- 関係教職員のそれぞれの役割や相互の連携が円滑に行われているか確認する。
- 「食物アレルギーによる事故対応マニュアル」及び校内の「緊急時対応マニュアル」を確認し、職員に周知徹底を図る。

(4) 学級担任の役割

- 学級全体の食物アレルギーのある児童生徒の実態と対応を把握する。
- 保護者との文書受け渡しや対応依頼の窓口となる。
- 家庭からの持参食の受け渡し、保管について把握する。
- 対象児童生徒に食物アレルギー対応（持参食・代替食・牛乳や主食の停止など）どおりの配膳ができていないか確認する。
- 対象児童生徒の食事中や食後の様子について十分観察する。
- 食物アレルギーのある児童生徒に対応する際には、児童生徒の心に過大な重荷になったり、他の児童生徒からのいじめのきっかけにならないよう、個々の児童生徒や学級の実態を踏まえてきめ細やかな配慮をする。
- 緊急時の対応、連絡先等を保護者と確認し、職員間に周知しておく。
- 対象児童生徒及びその他の児童生徒の食物アレルギー症状の発生時及び緊急時には、「食物アレルギーによる事故対応マニュアル」及び校内の「緊急時対応マニュアル」に基づき、適切かつ迅速に対応する。
- 給食時間に不在の場合は、代教計画等で確実に食物アレルギーに関する連絡を行う。
- 養護教諭、栄養教諭等と連携し、必要に応じて学校での様子などを記録し、個々のアレルギー関係書類とともに管理する。
- 代替食の対象児童生徒が早退などにより代替食を食べなかった場合は、その理由を配膳確認票により給食センターに連絡する。

(5) 養護教諭の役割

- 保護者との面談に出席し、対象児童生徒の実態、保護者の要望等を確認する。
- 全校の食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握し、職員の共通理解を図る。
- 給食担当、学級担任、栄養教諭等と対象児童生徒の食物アレルギー状況についての情報交換を行い、連携を図る。
- 職員及び一般児童生徒に食物アレルギーについての知識や対応についての周知を図る。
- 対象児童生徒の治療薬について、携帯状況などの情報を把握する。
※詳細は「校内での薬の携帯、使用の際の留意点」P19参照
- 必要に応じて、食物アレルギーを有する児童生徒への個別指導を行う。
- 食物アレルギー症状発生時や緊急時の措置方法を確認し周知を図る。
- 必要に応じて主治医、学校医等と連携を図り、食物アレルギー症状発症時や緊急時の応急処置の方法や連絡体制を確認しておく。
- 対象児童生徒の食物アレルギー症状の発生時及び緊急時には、「食物アレルギーによる事故対応マニュアル」及び校内の「緊急時対応マニュアル」に基づき、適切かつ迅速に対応する。
- 学級担任、栄養教諭等と連携し、必要に応じて学校での様子などを記録し、個々のアレルギー関係書類とともに管理する。

(6) 全教職員の役割

- 食物アレルギーに対する正しい認識や理解を深める。
- 食物アレルギー対応の校内連携体制を理解する。
- 学級担任が不在の場合は、学級担任に代わって対応する。
- 対象児童生徒の食物アレルギー症状の発生時及び緊急時には、「食物アレルギーによる事故対応マニュアル」及び校内の「緊急時対応マニュアル」に基づき、適切かつ迅速に対応する。

(7) 栄養教諭等（給食センター）の役割

- 必要に応じて、保護者との面談に出席し、食物アレルギーの原因となる食品、家庭での除去食の状況を把握する。
- 給食センターでどのような対応が可能かを判断し、市教育委員会に報告する。
- 学校給食での対応が決定したら、関係職員と対応について共通理解を図る。
- 学校を通じて保護者に「学校給食予定こんだてひょう（アレルギー対応）」を配付し実施承諾書の提出を依頼する。
- 調理員に学校給食での食物アレルギー対応内容を説明し、周知徹底を図る。
- 「調理指示書」、「作業工程表」等により、調理員に調理作業を指示する。
- 必要に応じて、保護者と連絡をとり、毎月の具体的な対応の内容について確認する。
- 対応献立と配送予定日が決定したら、各学校に翌月の決定内容について伝える。
- 必要に応じて対象児童生徒への個別指導を行う。
- 必要に応じて対象児童生徒の保護者への助言を行う。
- 食物アレルギーに関わる物資の変更等がある場合、保護者と該当学校に迅速かつ確実に伝える。
- 学級担任、養護教諭等と連携し、アレルギー対応に関する必要事項を記録し、個々のアレルギー関係書類とともに管理する。

(8) 調理員（給食センター）の役割

- 栄養教諭等からの情報を受け、食物アレルギーの原因となる食品を把握する。
- 栄養教諭等の調理指示のもとに、除去する食品や作業工程を確認しながら調理、配食等の作業に当たる。
- 代替食に関する調理作業を記録し、保管する。

(9) 学校給食補助員（配膳員）の役割

- 給食センターから配布される「学校給食予定こんだてひょう（アレルギー対応）」により、対象児童生徒の配送予定日を確認する。
- 代替食を受け取る際には、必ず受入確認のサインを行い、対象児童生徒（または、学級担任等）に代替食を確実に手渡す。
- 配送された代替食を、所定の位置（該当学級の棚など）に置く。
- 代替食を取りに来た学級担任等教職員または対象児童生徒に代替食を手渡す、または所定の位置から代替食を持っていくことを確実に確認する。
代替食の受取りがない場合は、職員室の教職員に代替食を届ける。

(10) 保護者の役割

- 食物アレルギー対応食を希望する場合は、医療機関を受診し「諫早市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（様式9）及び「諫早市アレルギー除去食指導書」（様式10）を学校に提出する。
- 学校における面談に出席し、対象児童生徒の実態、要望等を伝える。
- 面談時及び「緊急連絡先リスト」等によりあらかじめ緊急時の対応を学校に伝えておく。
- 面談の結果、給食対応の申請をする場合は、「食物アレルギー代替食等実施申請書（新規・継続用）」（様式4）により学校に申し出る。
- 対応の変更を希望する場合は、「食物アレルギー代替食等実施申請書（変更用）」（様式5）により学校に申し出る。（必要に応じて、医師の「診断書等」を申請書に添付する。）
- 食物アレルギーが改善されるなどにより対応を中止希望する場合は、「食物アレルギー代替食等実施申請書（中止用）」（様式6）により学校に申し出る。
- 児童生徒の体調不良時は、必要に応じて学校に連絡する。
- 定期的に医療機関を受診し、症状を確認する。
- 家庭においても、食物アレルギー対応を行い症状の改善に努める。
- 「学校給食予定こんだてひょう（アレルギー対応）」の確認を行い、栄養教諭等（給食センター）に承諾書を提出する。
- 必要に応じて家庭からの持参食を用意する。
- 代替食（弁当持参含む）について、児童生徒の発達段階に応じてよく理解させる。
- 当日の代替食（弁当持参含む）について児童生徒に確認するとともに、代替食（弁当持参含む）に関する連絡を家庭からも連絡帳等で行う。
- 必要に応じて、栄養教諭等と連絡をとり、毎月の具体的な除去の内容について確認する。
- 代替食の対象児童生徒が欠席する場合は、学校への連絡に併せて給食センターへも当日の午前8時30分までに連絡する。

(11) 対象児童生徒の役割

- 自身の食物アレルギーの状況を理解し、食べてはいけない食品は絶対に食べない。
- 自身の学校給食における食物アレルギー対応を認識し、当日の代替食の有無や弁当持参等について理解しておく。
- 誤食したり、食物アレルギー症状が出た場合は、速やかに学級担任等に申し出る。

(12) 市教育委員会の役割

- アレルギー対応に関する必要事項を検討する「アレルギー対応委員会」を設置し運営する。
- 食物アレルギー対応の方針を決定し、手引書を作成、改訂する。
- 食物アレルギーの実態を把握するため、保護者へ「食物アレルギー調査」（様式1）を実施し、調査結果等の情報を学校及び給食センターと共有する。
- 必要に応じて保護者と連絡をとり、対象児童生徒の実態、保護者の要望等を確認する。
- 各学校から送付された「食物アレルギー代替食等実施申請書（新規・継続用）」（様式4）及び「食物アレルギー代替食等実施申請書（変更用）・（中止用）」（様式5・6）を受理する。
- 対象児童生徒個々の対応決定にあたっては、関係書類を確認するとともに医師の書類確認・助言を受け、各給食センターの対応状況を確認する。
- 決定した児童生徒個々の対応は、「食物アレルギー等代替食等決定通知書（新規・継続用）」（様式7）及び「食物アレルギー等代替食等決定通知書（変更・中止用）」（様式8）により、学校を通して保護者に通知する。
- 各学校及び各給食センターの対応状況を把握し、適切な指導助言を行うことにより、食物アレルギーの給食対応が適切かつ円滑に運営できるようサポートする。
- 医療機関、消防署などの関係機関とも連携を図り、緊急時に備える。
- 万が一、アレルギー事故等が発生した場合は、事故の検証を行い、直接の原因やその原因を取り巻く周囲の要因、背景を探り、再発防止の対策を検討し徹底を図る。

6. 食物アレルギー対応の流れ

学校における食物アレルギー対応で大切なことは、食物アレルギーを有する児童生徒を正確に把握することです。

保護者や医師（主治医）からの正確な情報の把握に努め、その後把握した情報をもとに、市教育委員会、給食センター等と協議の上、適切な対応を決定します。

また、把握した情報は適正に管理し、関係職員の共通理解を図り事故の防止に努めます。なお、情報管理に当たっては、以下の点に留意します。

- ・対応申請や決定に関わる書類、医師の診断に関わる書類、個人調査表や面談記録などの関係書類については、個人情報保護により^⑧扱いにし、アレルギー対応関係の資料としてだけに使用することとし適切に管理保管等を行うこと。
- ・把握した情報は、校内や関係職員で共有し、進級時には、その都度保護者に確認を取るようにする。

(1) 新規アレルギー対応希望者の対応手順

(継続対応希望者についても、毎年、②～⑩の手順で対応を進める。)

《基本的手順》

- ①アレルギー対応希望の申し出

保護者→学校

- ②食物アレルギー調査（様式1）の実施

学校→保護者

- ③食物アレルギー調査（様式1）の提出

保護者→学校→市教委

※市教委において、「食物アレルギー調査結果一覧表」に入力する。

- ④医療機関の受診と診断書等（様式9・10）の提出を依頼

※学校から診断書等様式（様式9・10）をわたす。

学校→保護者

- ⑤診断書等（様式9・10）の提出

保護者→学校→市教委

- ⑥食物アレルギー調査および診断書等について医師の確認・助言等を受ける

市教委→医師

- ⑦学校での面談（管理職・学級担任・養護教諭・栄養教諭等・保護者）

※面談調査票（様式2）及び緊急連絡先リスト（様式3）を作成する。

※面談結果を踏まえて、食物アレルギー代替食等実施申請書（様式4）及び学校給食における食物アレルギー管理システム運用にかかる利用同意書（様式11）を作成するよう保護者に依頼する。

- ⑧食物アレルギー代替食等実施申請書（様式4）の提出

保護者→学校→市教委

※保護者から提出された食物アレルギー代替食等実施申請書（様式4）及び学校給食における食物アレルギー管理システム運用にかかる利用同意書（様式11）は、面談調査票（様式2）とともに市教委へ提出する。

※緊急連絡先リスト（様式3）は学校で保管し、緊急時の対応に備える。

- ⑨対応決定通知の送付

市教委→学校→保護者

- ⑩対応開始

(2) 対応期間中の留意点

- ・保護者との連絡を密にし、随時、対象児童生徒の健康状態や対応変更の有無等を確認する。
- ・対応の変更がある場合は、「食物アレルギー代替食等実施申請書（変更用）」（様式5）の提出を依頼する。必要に応じて、医師の診断書等の提出を求める。
- ・対応の中止がある場合は、「食物アレルギー代替食等実施申請書（中止用）」（様式6）の提出を依頼する。
- ・経過を整理・記録し、個々のアレルギー関係書類とともに管理する。

(3) 完全弁当対応の児童生徒についての留意点

- ・完全弁当対応の児童生徒については、食物アレルギー症状が重度である場合があるため、必要に応じ面談を行うなど、保護者や医師からの正確な情報の把握を行う。
- ・エピペン®保持の場合は、緊急時の対応について保護者と確認を行い、全職員で情報を共有する。

(4) 進級・進学・転入・転出時の留意点

- ・アレルギー対応に関わる人が変わったり、学校給食のシステムが変わったりする時には、事故等が起こりやすくなる。

進級・進学に際しては、各担当者が次年度担当者に確実に引継ぎを行い、また、給食実施形態変更時においてもアレルギー対応について十分な配慮をすること。

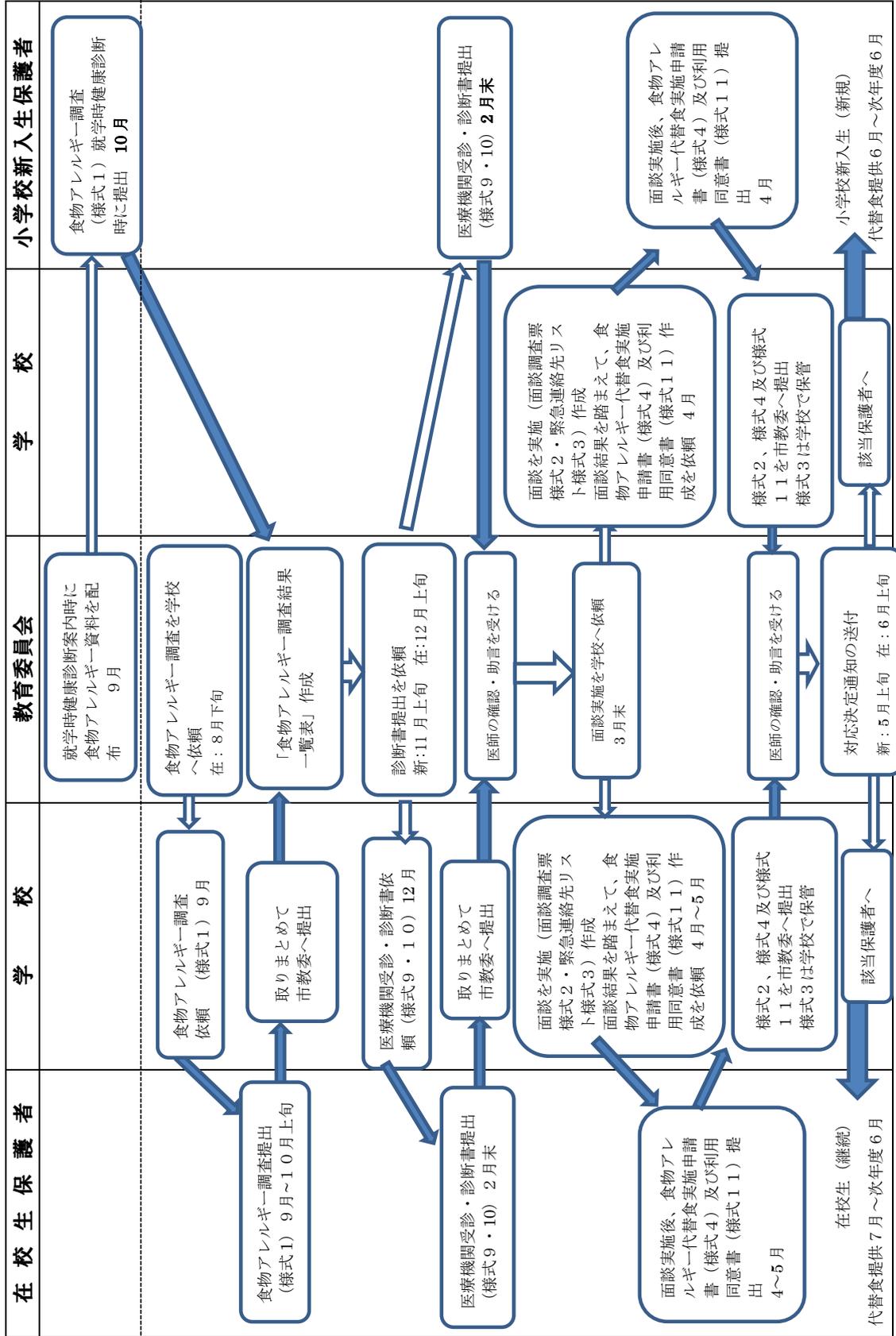
特に、小学校から中学校へは、学校間で連携を図り関係資料とともに申し送りをする

こと。

- ・転入の際は、食物アレルギー調査（様式1）を実施する。食物アレルギーがあり給食での対応を希望される場合は、上記手順に沿って対応を進める。

- ・転出の際は、転出先の学校に対しの確な申し送りをする。その際には保護者の了解を得ること。

本年度から次年度におけるアレルギー対応計画※食物アレルギー管理システム運用にかかる利用同意書（様式11）は、新規申込者のみ提出対象とする。



※アレルギー対応に関しては、「鎌早市アレルギー対応委員会」の委員である医師に指導助言を受ける。

7. 食物アレルギー事故防止のための日常対応

食物アレルギーの児童・生徒を把握した時点で、以下の対応を行います。

全教職員の共通理解

- ・児童生徒に関わる全教職員が情報を共有し、校内での共通理解を図る。

協力依頼

- ・学校医又は医師への連絡・協力依頼。

養護教諭の配慮事項（経口薬・治療薬）

即時型の食物アレルギー症状に対する治療薬（抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬・気管支拡張薬・ステロイド薬・アドレナリン自己注射薬：商品名「エピペン®」（以下「エピペン®」という。）など）を医師から処方されている場合は、以下の点に留意し、学級担任と連携して対応する。

《校内での、薬の携帯、使用の際の留意点》

- 「アレルギー状況調査」により、また、保護者との面談等の際に、薬の携帯を希望する児童生徒を把握する。
- 保護者から薬の保管を求められた場合は、その薬を児童生徒が自己管理できるかどうかを確認する。
- 必要に応じ、医師の指示書などの提出を求めることも考慮する。
- 校内での携帯を認める場合は、他の児童生徒が誤って服用や使用をして事故が起きないように、管理の仕方を十分検討する。
- エピペン®の使用については特別な注意を必要とするため、保護者、医師等と十分に連携をとり、確認をしておく。
- 学校の対応を検討し、できること、できないことを保護者に説明する。

学校給食以外の教育活動における対応

ごく少量の原因物質に触れるだけでもアレルギー症状を起こす児童生徒がいます。原因物質を“食べる”だけでなく、“吸い込む”ことや“触れる”ことも発症の原因となるので、個々の児童生徒に応じたきめこまかい配慮が必要です。

また、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学校生活を安全に管理することも重要です。

以下の教育活動においても、保護者に確認をしながら、食物アレルギーの発症を防止するための対応が必要です。

① 食物・食材を扱う授業・活動

（例：調理実習、調理クラブ、牛乳パックの洗浄、ソバ打ち体験授業、小麦粘土を使った図工授業、遠足のおやつ、弁当など）

② 運動（体育・部活動等）

③ 宿泊を伴う校外活動（修学旅行・宿泊学習など）

アドレナリン自己注射薬：商品名「エピペン®」について

「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、患者自らが注射できるように作られています。

学校での取り扱い(管理・使用)については、保護者と事前に相談をし、理解を得ておく必要があります。

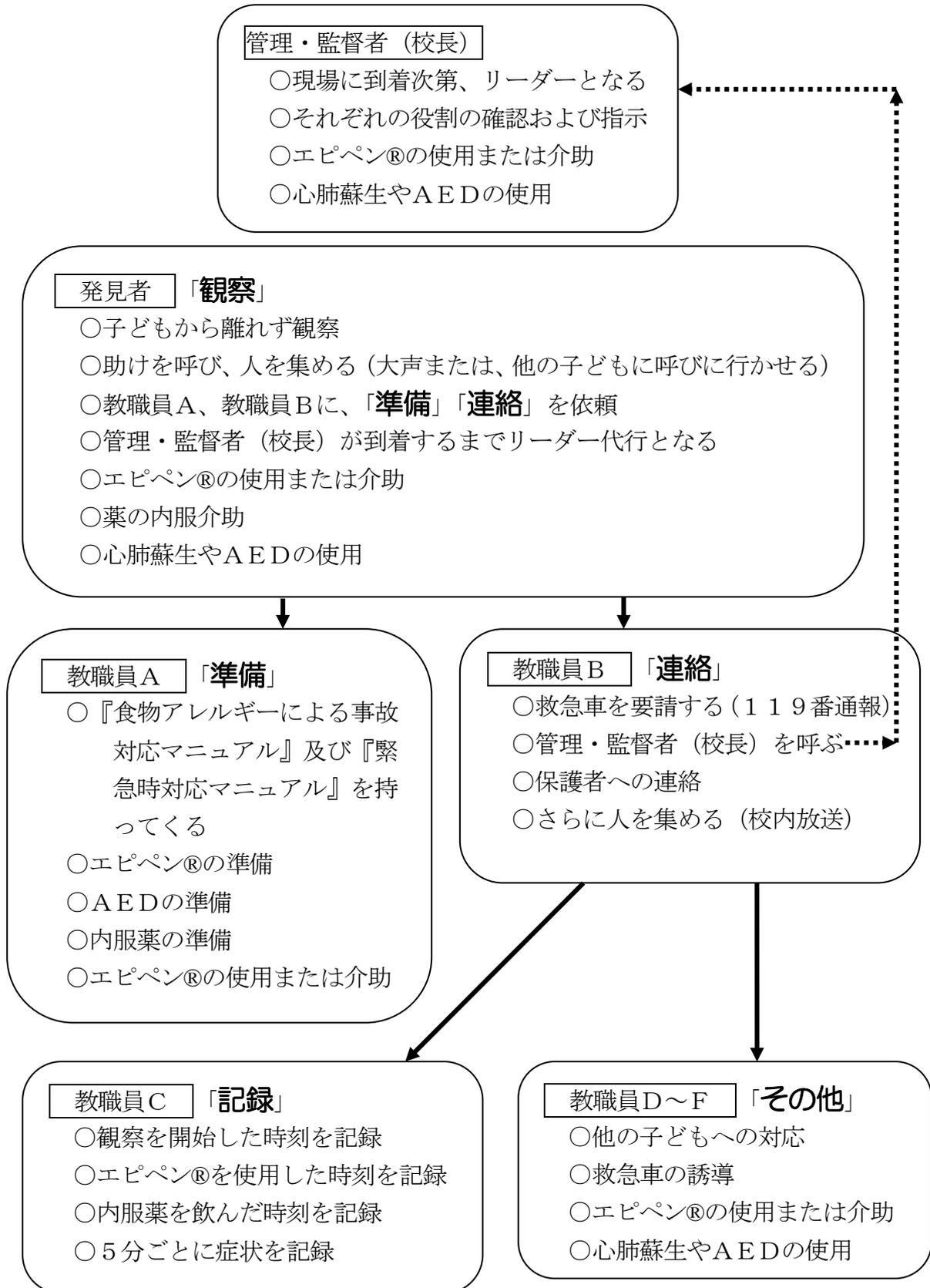
【参考】

「エピペン®」の使用に関しては、平成21年3月2日付け医政指発0302001号厚生労働省医政局指導課長通知「「救急救命処置の範囲等について」の一部改正について」により、アナフィラキシーショックで生命が危険な状態にある場合、救急救命士が使用することが可能になるとともに、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児童生徒本人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、医師法違反にならないとの解釈が示されています。また、医師法以外の刑事・民事の責任についても、人命救助の観点からやむをえず行った行為であると認められる場合には、関係法令の規定によりその責任が問われないものと考えられます。

第3章 緊急時の対応

1. 学校内での役割分担

各々の役割分担を決め、緊急時に備えてシミュレートしておくことが重要です。



2. 緊急性の判断と対応

食物アレルギーにより引き起こされる症状は、第1章で述べていますが、食物アレルギー反応には軽度のものから生命に関わる重篤なものまであるため、それぞれの基本的な症状と対処法を知り、児童生徒の状態を観察しつつ、『食物アレルギーによる事故対応マニュアル』に従い迅速に対応する必要があります。 ※P 24～26参照

また、皮膚、呼吸器、消化器など多臓器に症状が現れる「アナフィラキシー」では、時に血圧低下などのショック症状を引き起こします。こうした生命をおびやかす危険な状態を「アナフィラキシーショック」と呼びます。症状の進行は早く、エピペン®投与を含めて迅速な対処行動が要求されます。

また、症状は、人によって、また年齢やアレルゲンの量などによっても異なるため、過去にアナフィラキシーを起こしたことがあるかどうかの確認も必要です。

アナフィラキシーを発現した生徒への対応の留意点

安静	動かさず、安静にさせる
食品の除去	摂取した食べ物が口の中に残っている場合は、自分で吐き出させる
口内洗浄	口をすすぎ、洗浄する
ショック体位	仰向けに寝かせるか、血圧の低下が疑われる場合は足側を 15～30センチほど高くする姿勢で横にする（ショック体位）
気道の確保	同時に気道の確保に努める
移動時の注意	移動させる場合は、担架等の体を横たえさせることができるものを使用し、背負ったり座らせることは避ける
救急車の要請	<u>※上記と並行して、救急車の手配を行う</u>
連絡	緊急連絡先リストの相手に連絡を取る
医療機関へ移送	症状が回復したように見えても、数時間後に再び症状が現れることがある（二相性のアナフィラキシー） <u>※絶対に一人で下校させない</u>
受診	<u>※必ず医療機関を受診する</u>

『過去の症状の把握』

これまでに児童生徒が経験した食物アレルギーやアナフィラキシーについて、原因だけでなく具体的な症状や時期についても知っておくことが管理する上で役立ちます。特に、アナフィラキシーの既往のある児童生徒については、原因物質に対する過敏性が高く、微量でも強く反応する危険性を示唆していますので、貴重な情報になります。

一方で過去に重篤な症状の経験がない児童生徒や、最初の症状から長期間が経過している場合であっても、次の反応でアナフィラキシー症状を起こすことがありうるため、過去の軽い症状を過信することも危険です。

3. 緊急確認及び今後の対応

(1) 緊急確認

事故発生時には、「食物アレルギーによる事故対応マニュアル」及び校内の「緊急時対応マニュアル」による対応と同時に、下記の緊急確認を行います。

学校での生活状況

- ・授業等で原因食品を扱っていないかどうか
- ・当日の健康状態

該当児童生徒のアレルギー状況

- ・食物アレルギー調査及び面談記録等による状況確認

栄養教諭・学校栄養職員

- ・該当児童生徒のアレルゲンとなる食品の確認
- ・献立内容、代替食の内容について調理指示書等の確認（原因食品の混入がないか）
- ・加工食品の原材料配合表、調理工程、担当者、調理器具の交差がないが確認
- ・保護者からの承諾書の内容を確認
- ・担当医師の食事対応指示内容の確認

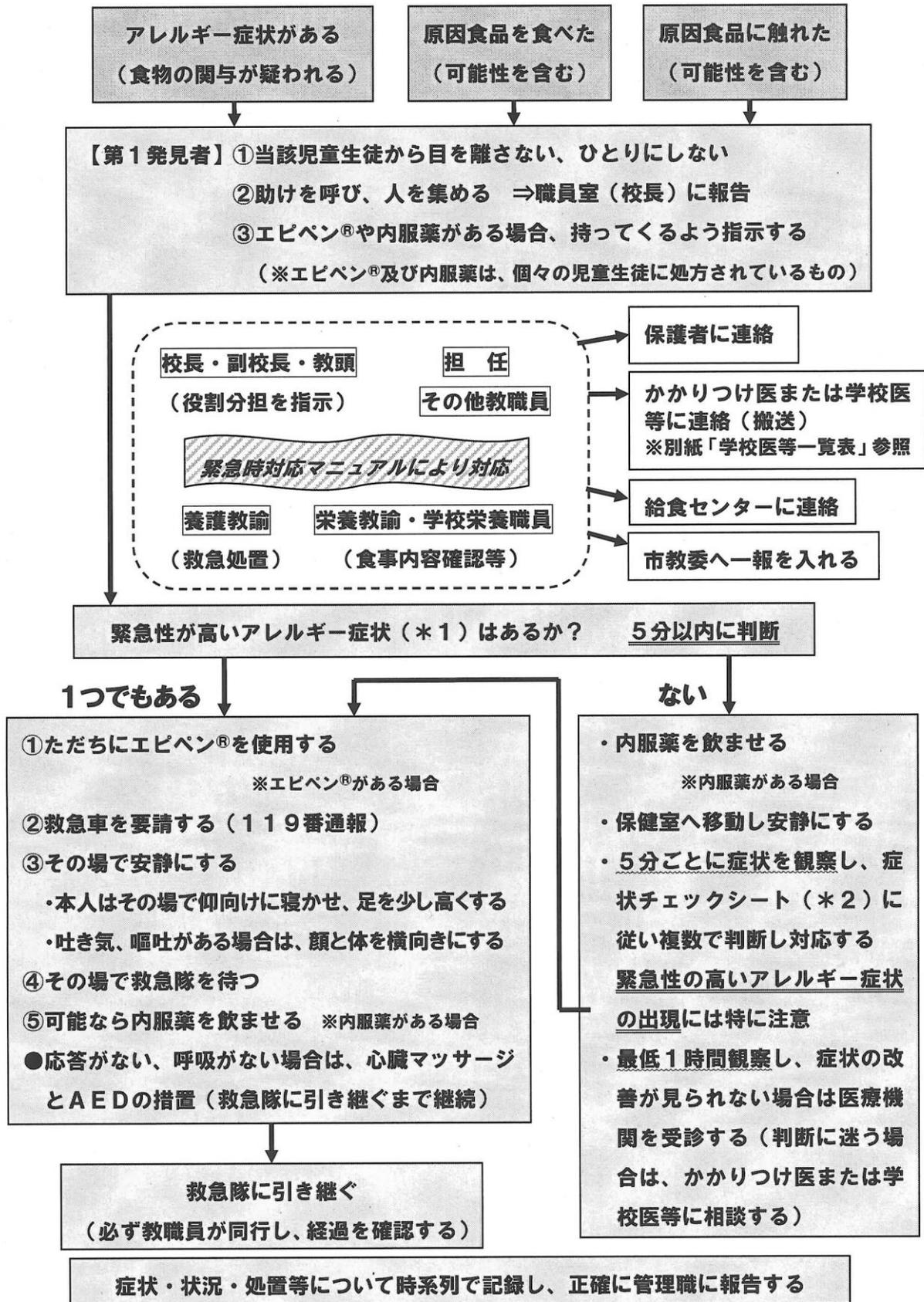
給食センター

- ・アレルギー代替食調理の作業工程
- ・食品の納品、保管、仕分け等について
- ・アレルギー代替食調理の担当者及び器具

(2) 今後の対応

学校、保護者、給食センター間で、今後の対応について改めて話し合い記録に残します。

『食物アレルギーによる事故対応マニュアル』



***1 「緊急性が高いアレルギー症状」**

- ◆ アレルギー症状があったら5分以内に判断する！
- ◆ 迷ったらエピペン®を打つ！ ※エピペン®がある場合
ただちに119番通報をする！

【全身の症状】

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便を漏らす
- 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

《参考》 アレルギー症状

全身の症状

- ・意識がない
- ・意識もうろう
- ・ぐったり
- ・尿や便を漏らす
- ・脈が触れにくい
- ・唇や爪が青白い

呼吸器の症状

- ・声がかすれる
- ・犬が吠えるような咳
- ・のどや胸が締め付けられる
- ・咳
- ・息がしにくい
- ・ゼーゼー、ヒューヒュー

消化器の症状

- ・腹痛
- ・吐き気、嘔吐
- ・下痢

皮膚の症状

- ・かゆみ
- ・じんま疹
- ・赤くなる

顔面・目・口・鼻の症状

- ・顔面の腫れ
- ・目のかゆみや充血、まぶたの腫れ
- ・くしゃみ、鼻水、鼻づまり
- ・口の中の違和感、唇の腫れ

*2 『症状チェックシート』

- ◆ 症状は急激に変化することがあるため、5分ごとに注意深く症状を観察する
- ◆ の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する。

全身の症状

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便を漏らす
- 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)

- 数回の軽い咳

消化器の症状

- 持続する強い(がまんできない)お腹痛み
- 繰り返し吐き続ける

- 中等度のお腹痛み
- 1~2回の嘔吐
- 1~2回の下痢

- 軽いお腹痛み(がまんできる)
- 吐き気

その他の症状

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
- 強いかゆみ
- 全身に広がるじんま疹
- 全身が真っ赤

- 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
- 軽度のかゆみ
- 数個のじんま疹
- 部分的な赤み

1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

- ①ただちにエピペン®を使用する ※エピペン®がある場合
- ②救急車を要請する(119番通報)
- ③その場で安静を保つ
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる ※内服薬がある場合

- ①内服薬を飲ませ、エピペン®を準備する ※内服薬とエピペン®がある場合
- ②速やかに医療機関を受診する(救急車要請も考慮)
- ③医療機関に到着するまで、5分ごとに症状の変化を観察し、 の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する ※エピペン®がある場合

- ①内服薬を飲ませる ※内服薬がある場合
- ②少なくとも1時間は5分ごとに症状の変化を複数で観察し、症状の改善が見られない場合は医療機関を受診する(判断に迷う場合は、かかりつけ医または学校医等に相談する)

エピペン®の使い方

それぞれの動作を声に出し、確認しながら行います。

① ケースから取り出す

ケースのカバーキャップを開け、エピペン®を取り出す

② しっかり握る

オレンジ色のニードルカバーを下に向け、利き手で持つ

(“グー” で握る！)

(オレンジ色のニードルカバー側から針が出るため、逆さに持たない！)

③安全キャップを外す

青い安全キャップを外す

④太ももに注射する

児童生徒に声をかけ、動かないように太ももの付け根をしっかりと押さえる

太ももの外側に、エピペン®の先端(オレンジ色の部分)を軽くあて、“カチッ”

と音がするまで強く押しあてそのまま5つ数える

(エピペン®を振り下ろして接種しない！ ゆっくり押しあてる！)

(注射した後すぐに抜かない！ 押しつけたまま5つ数える！)

⑤確認

エピペン®を太ももから離しオレンジ色のニードルカバーが伸びているか確認する

伸びていない場合は④に戻る

※介助者がいる場合

介助者は児童生徒の太ももの付け根と膝をしっかりと押さえ、動かないように固定する

※注射する部位

衣類の上から打つことができる

太ももの付け根と膝の中央部で、かつ真ん中よりやや外側に注射する

※片付け

使用済みエピペン®は、オレンジ色のニードルカバー側からケースに戻す

救急要請（119番通報）のポイント

あわてず、ゆっくり、正確に情報を伝えます。

- ①救急であることを伝える
 - ② 救急車に来てほしい住所を伝える
住所、施設名をあらかじめ記載して準備しておく
 - ③ 「いつ、だれが、どうして、現在どのような状態なのか」を分かる範囲で伝える
エピペン®の処方やエピペン®使用の有無を伝える
 - ④通報している人の氏名と連絡先を伝える
119番通報後も連絡可能な電話番号を伝える
- ※向かっている救急隊から、その後の状態確認等のため通報者に電話がかかってくることもある
通報時に伝えた連絡先の電話は、常につながるようしておく
その際、救急隊が到着するまでの応急手当の方法などを必要に応じて聞く

心肺蘇生とAEDの手順

強く、早く、絶え間ない胸骨圧迫を行います。

救急隊に引き継ぐまで、または児童生徒に普段通りの呼吸や目的のある仕草が認められるまで心肺蘇生を続けます。

- ①反応の確認
肩を叩いて大声で呼びかける
- ②通報
反応がない場合、119番通報とAEDの手配を頼む
- ③呼吸の確認
10秒以内で胸とお腹の動きを見る
- ④胸骨圧迫と人工呼吸 ※胸骨圧迫：人工呼吸（30：2）
直ちに胸骨圧迫を開始する
人工呼吸の準備ができ次第、可能なら人工呼吸を行う
【胸骨圧迫のポイント】
強く（胸の厚さの約1／3）
早く（少なくとも100回／分）
絶え間なく（中断を最小限にする）
圧迫する位置は「胸の真ん中」
【人工呼吸のポイント】
息を吹き込む際は、約1秒かけ、胸の上りが見える程度
- ⑤AEDのメッセージに従う
電源ボタンを押す。パッドを貼り、AEDの自動解析に従う

第4章 学校給食での対応

1. 食物アレルギー対応の種類

児童生徒の食物アレルギーの状態（重症度やアレルゲンの種類）や学校及び各学校給食センターの状況により、次の①～④の対応があります。

- ① 献立に関する情報提供…家庭へ配布する献立表に、料理ごとに使用する食品等を表示する。詳しい献立内容については二次元コードから確認する。
- ② 弁当対応（一部または毎日）…家庭から一部または毎日弁当を持参する。
- ③ 牛乳・パンの中止…飲用牛乳、パンを中止する。
- ④ 代替食…アレルゲン8品目に対し、代替食を提供する。

2. 学校給食における食物アレルギー対応の考え方

食物アレルギー対応については、実施可能な範囲内で対応する必要がありますが、食物アレルギーの原因となる食品や症状の程度、性質等は、一人ひとり異なるため、医師による医学的見地からの判断など一定の基準が必要になります。

このことから、学校給食における食物アレルギー対応のうち、「食物アレルギー代替食提供の基準」と「小麦アレルギー対応に係る取り扱い」については、次の通りとします。

（1）食物アレルギー代替食提供の基準

学校給食での食物アレルギー代替食実施基準は、以下全ての内容を満たすこととします。

- ① 医師の診察や検査により、食物アレルギーと診断されていること。
- ② アレルゲンが特定されており、医師からもアレルゲンの除去を指示されていること。
- ③ 家庭においても、アレルゲンの除去を行っていること。
- ④ 主食については、対応しないこととする。
- ⑤ 主食以外の給食調理での食物アレルギー対応食品は、原則として、**卵、乳、エビ、カニ、イカ、タコ、木の実類、魚類**とする。
※そばとピーナッツ、くるみについては給食には使用しない。
※魚のダシ、エキスについてはアレルギー代替食対象外とする。
(ただし、特別な材料・調理が必要な場合や給食センターの受け入れ状況によっては、代替食が提供できない場合もある。そのため、保護者と給食センターとの十分な打ち合わせのうえ対応内容を決定することとする。)
- ⑥ 給食調理での対応が困難な児童・生徒については、配膳しない、必要に応じて弁当を持参するなど、給食調理以外の方法で対応することとする。

（2）小麦アレルギー対応に係る取り扱い

食物アレルギーにより学校生活管理指導表に記載されている原因食物については、『完全除去』を基本とする。「小麦」の診断がある場合は、少量摂取が可能な場合でも“安全性”確保のために、『完全弁当（※）』を考慮する。

※ 飲用牛乳を中止する必要がない場合は、飲用牛乳のみ提供する。

3. 事故防止について

(1) 献立及び使用食材に関する考え方

食物アレルギーは、生命に危険を及ぼすアナフィラキシーショックを起こすことがあるため、献立作成の段階から十分な配慮が必要となります。

現在、「そば」と「ピーナッツ」、「くるみ」は誘発されるアレルギー症状が重篤になる傾向があるため、学校給食で使用していません。

加工食品の使用においては、原材料確認を徹底し、原材料の確認のとれないものは使用しません。市学校給食を通して製造業者、納品業者に対して食物アレルギーの啓発を行い、納品に対してアレルギー物質に関する詳細報告を求め、書類で保管します。納品物の原材料が変更される際は、改めて原材料を記載した書類を提出させて保管します。

また、加工食品自体に原因食物が含まれないものを選択するなどにより、児童生徒が幅広く一般給食を食べることができるよう可能な限り配慮します。

(2) 教室や配膳室での取組

- ・必ず複数の職員が関わり、代替食が確実に配膳される体制を整える。その際、該当児童生徒に代替食が配膳され喫食したことを複数でチェックするものとする。(ただし、複数の職員が給食時間中、当該学級に張りつく必要はない。)

なお、代替食は、最初に該当児童生徒の机に置き、必ず他と区別する。

- ・「学校給食予定こんだてひょう (アレルギー対応)」により、代替食が該当児童生徒まで届けられたことを確認し、空きスペースに配膳確認のサインをする。※学校給食予定こんだてひょう (アレルギー対応) は学校で保管する。
- ・学級担任 (または代教の先生) とその他の職員が、「配膳確認票」により配膳を行い、その後、サインをして給食センターへ返却する。



「配膳確認票によるダブルチェック」

児童生徒番号	氏名	アレルギー	対応
605 29.8		家庭から持参 代替食 (うずらの卵、揚げかまぼこ、鰹節り出し揚)	食べる 代替食 (厚揚げのみぞれ煮)
642 24.6		家庭から持参 代替食 (手作りかき揚げ)	食べる 代替食 (鶏肉のかり揚げ)
614 24.7		家庭から持参 代替食 (鶏肉のかり揚げ)	食べる 代替食 (鶏肉のかり揚げ)

「配膳確認の記入例」

《配膳確認票》

諫早小

2/9(金)		2①諫早 花子		
保有アレルギー:卵、飲用牛乳				
メニュー	対応	受入確認	配膳確認1	配膳確認2
コッペパン		——	——	——
牛乳	家庭から持参			
クリームシチュー		——	——	——
オムレツ	代替食 ポークソテー			
ごまドレッシングサラダ		——	——	——

記入例

諫早小

2/9(金)		2①諫早 花子		
保有アレルギー:卵、飲用牛乳				
メニュー	対応	受入確認	配膳確認1	配膳確認2
コッペパン		——	——	——
牛乳	家庭から持参	——	坂井	山田
クリームシチュー		——	——	——
オムレツ	代替食 ポークソテー	田中	坂井	山田
ごまドレッシングサラダ		——	——	——

(3) 代替食提供者の食器の区別

- ・代替食提供者の食器については、一般給食と明確に区別する。

【汁物・煮物】

保温容器から「カラー食器」に移し替えて食べさせる。

「カラー食器」は、代替食と一緒にビニール袋に入れて配送される。
食後は、入ってきたビニール袋に入れて口を結び、代替食と一緒に返却する。(代替食バッグが汚れないよう汁気をきって入れる。)



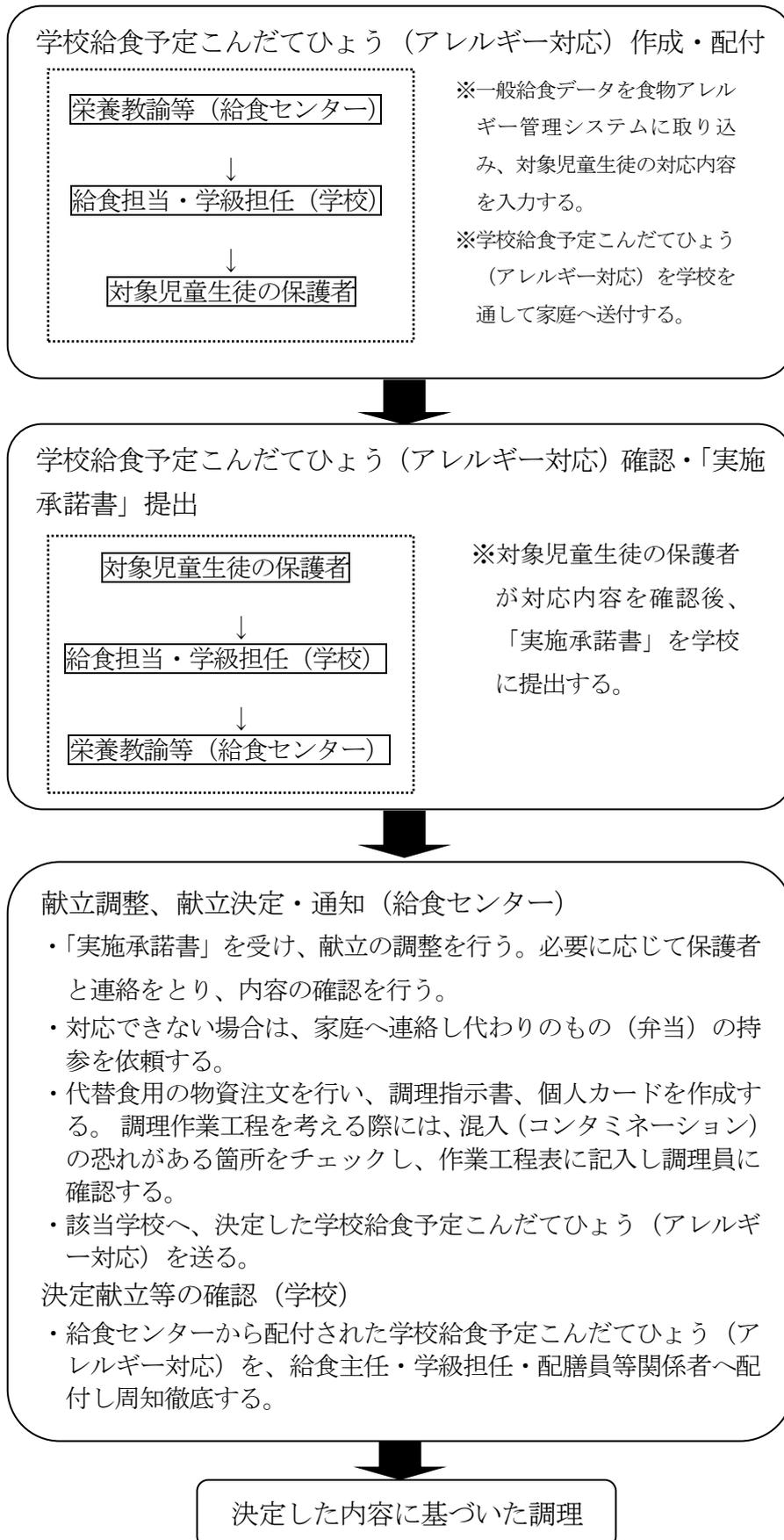
【揚げ物・焼き物・炒め物・和え物】
配送用容器（タッパー）から、直接
食べさせる。



(4) 弁当持参時の給食用食器の使用

- ・該当の献立に使用する食器は、一般給食と明確に区別するため使用しない。
持参した容器（タッパー等）から直接食べさせる。

4. 食物アレルギー代替食実施までの流れ

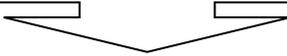




教室で対応するための注意事項の確認・配食

※誤食、混入（コンタミネーション）が起こらないための方法を確認する。

- ・対象児童生徒の確認
- ・対応内容、注意事項（学校給食予定こんだてひょう（アレルギー対応）、配食容器の取扱い、配膳確認票による配膳等）の確認



学級担任不在の時にも対応できるよう、全職員に周知する。



学級での指導



※ 学級の児童生徒全員がアレルギー疾患について理解するよう指導し、誤食、混入等が起こらないよう配慮する。

学級内での指導（担任）



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・代替食は学級担任か本人が配膳室に取りに行く。 ・アレルゲンとなる食品（料理）に触れないよう指導する。 ・代替食がある日は、「おかわり」をしないことを確認する。 | <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーは好き嫌いではないこと、また、間違えて食べた場合生命に関わる場合もあることを理解させる。 ・対象児童生徒の給食には触れないことを確認する。 |
|--|--|

準備～喫食

- ・アレルゲンとなる食品が付着している食器具等に触れないよう注意する。
- ・担任及びその他の教職員など、必ず複数の職員が関わり、該当児童生徒に確実に代替食を提供する。
- ・担任とその他の教職員が配膳確認票を確認しながら配膳し、受取りのサインをする。（気づきなどは、配膳確認票に記入する。）
- ・該当児童生徒が、代替食を確実に食べているか確認（観察）する。

※代替食の対象児童生徒には献立によっては給食当番の変更も考慮する。



対応状況の確認



- ※アレルギー対応実施後の児童生徒の様子を確認する。
- ※配膳確認票や代替食の食べ残し等から喫食状況を確認する。

5. 食物アレルギー対応の配慮事項

(1) 弁当対応の場合

- ・完全弁当持参の児童生徒にも緊急連絡先リスト（様式3）を提出させるとともに、必要に応じて面談を行うなど、緊急時の対応について保護者と確認をする。
- ・保護者に、アレルギー原因食品と同等の栄養価の確保ができる食品選択と献立を考慮してもらおう。
- ・持参した弁当は安全かつ衛生的に保管することとし、夏期の高温時や教室移動で教室が無人になるときなど、状況によっては職員室での保管も検討する。

(2) 食べられない食品や料理がある児童生徒について

- ・アレルギーの原因となる食品について十分理解し、誤食事故が起きないように十分注意を払う。また、当該児童生徒にも緊急連絡先リスト（様式3）を提出させ、アレルギー関係資料保管ボックスで管理し緊急時に備える。
- ・保護者が予定献立表に注意し、本人に食べられない食品や料理をよく理解させておくように協力を求める。

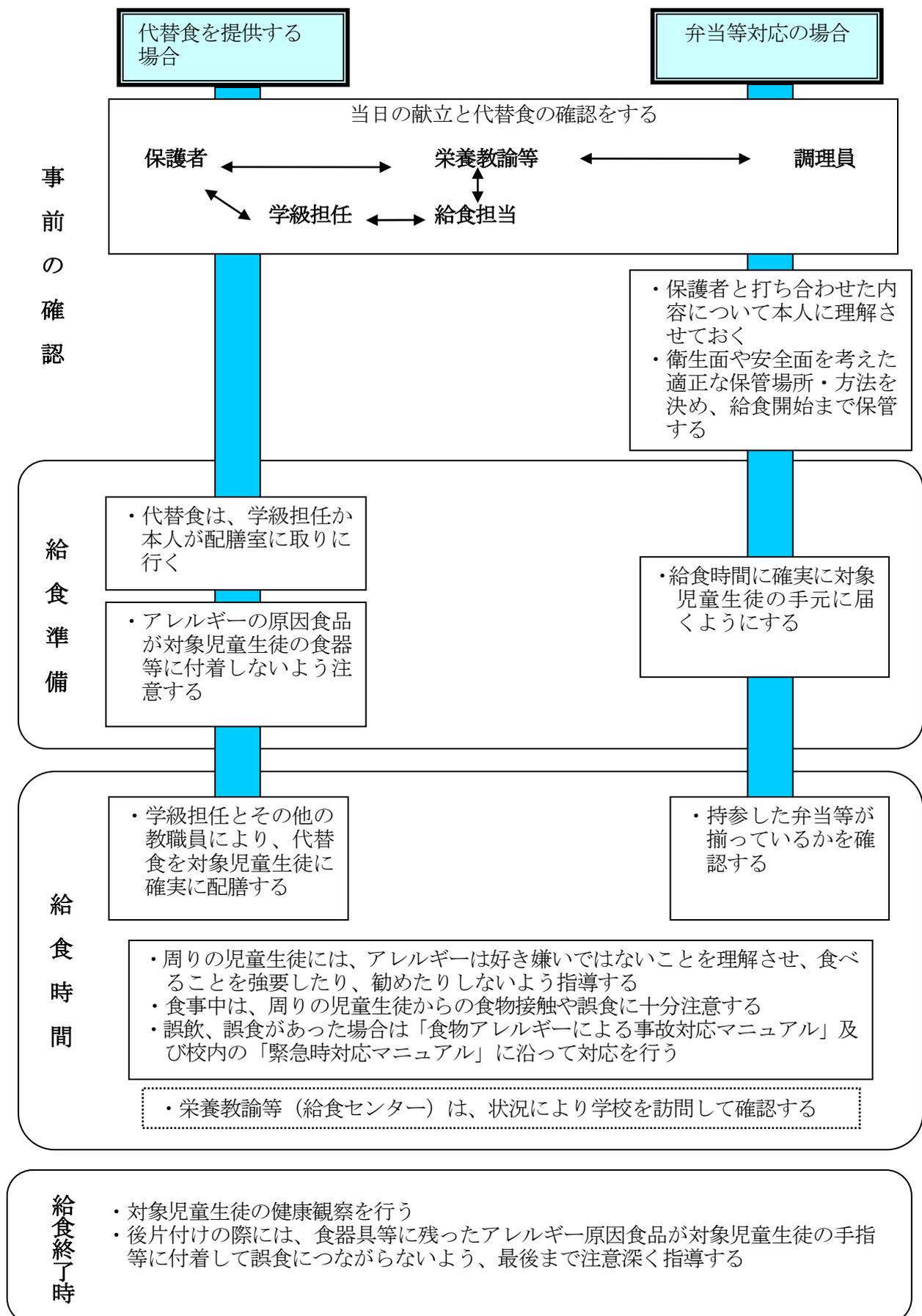
(3) 代替食を提供する場合

- ・代替食のある日は、一般給食のおかわりをしないこと、他の児童生徒から一般給食をもらわないことを確認すること。
- ・代替食を該当の児童生徒が間違いなく食べられるよう配慮するとともに、チェックを行う。
- ・予定献立の変更があった場合は、食品の変更に注意する。
- ・誤配のないように十分注意する。同じ学級に、アレルギー対応児童生徒が複数いる場合には、特に注意する。

(4) その他の児童生徒について

- ・食物アレルギーがある児童生徒をよく理解し、誤食事故が起きないように学級全体で協力するよう指導する。
- ・他の児童生徒が対象児童生徒の給食に触れることがないように配慮する。

6. 学級における対応



7. 給食センターにおける対応について

(1) 調理方法の原則

- ・代替食は、アレルギー専用調理室において、一般児童生徒の給食とは別に調理し、その際、衛生面についても十分配慮する。
- ・代替食によっては、一般給食の調理工程から一部取り分けて調理する。

(2) 調理について

- ・代替食調理については、事前に調理員との打ち合わせを十分に行う。
- ・アレルギー専用調理室では、調理器具等の使い分けにより原因食品が混入しないように十分注意して調理する。
- ・調理済み食品は、保存食をとるとともに検食責任者又は代理者が検食を行う。
- ・代替食を調理・配送するまでは細心の注意を払うが、万一混入の可能性等がある場合には提供を中止する。この場合、学級担任及び対象児童生徒に説明するとともに、保護者にも連絡して理解を得られるようにする。
- ・予定献立の変更があった場合は、食品の変更に注意する。
- ・対象児童生徒が欠席の場合、保護者からの連絡を受け、給食センターから学校への代替食配送は中止する。

(3) 配送、配膳について

- ・調理後の代替食は専用の容器に配膳し、名札を付けた個別バッグに入れて各学校に配送する。
- ・複数で、名簿、名札、代替食等を確認し、誤配がないように十分注意する。
- ・学校では、配膳員が配送員からコンテナを受け取り、学校給食予定こんだてひょう（アレルギー対応）によりコンテナ内の代替食を確認する。



各種様式

- 様式1 食物アレルギー調査
- 様式2 面談調査票
- 様式3 緊急連絡先リスト
- 様式4 食物アレルギー等代替食等実施申請書（新規・継続用）
- 様式5 食物アレルギー等代替食等実施申請書（変更用）
- 様式6 食物アレルギー等代替食等実施申請書（中止用）
- 様式7 食物アレルギー等代替食等決定通知書（新規・継続用）
- 様式8 食物アレルギー等代替食等決定通知書（変更・中止用）
- 様式9 諫早市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
- 様式10 諫早市食物アレルギー除去食指導
- 様式11 学校給食における食物アレルギー管理システム運用にかかる
利用同意書

食物アレルギー調査

※お子様の現在の食物アレルギーの状況についてお尋ねします。必要事項についてご記入の上
○月○日()までにご提出ください。

記入日 令和 年 月 日

学 校		ふりがな	
年	組	番	氏 名

設問1 現在、食物アレルギーがありますか。

はい

いいえ(←調査終了です。以下、記入の必要はありません。)

過去に食物アレルギーがあったが、現在食べることができる場合は、「いいえ」を選択してください。

～以下の質問は、設問1で『はい』と回答された方のみお答えください～

設問2 食物アレルギーを起こす原因食品をすべてご記入ください。

食品名()

※ 鶏卵アレルギーの方で該当する場合は、 をつけてください。

鶏卵(生卵のみ不可)

設問3 ご家庭で除去を行っている原因食品をすべてご記入ください。

食品名() 除去している食品はない

※ 乳アレルギーにより、牛乳を飲んでいない場合は「飲用牛乳」をご記入ください。

設問4 原因食品を食べた場合の症状について

食品名	具体的症状な症状を○で囲んでください
	皮膚症状、粘膜症状、消化器症状、呼吸器症状、アナフィラキシー、不明
	皮膚症状、粘膜症状、消化器症状、呼吸器症状、アナフィラキシー、不明
	皮膚症状、粘膜症状、消化器症状、呼吸器症状、アナフィラキシー、不明

※皮膚症状:皮膚のかゆみ、じんましん等

消化器症状:吐き気、嘔吐、下痢等

粘膜症状:口の中の違和感、唇の腫れ、喉の腫れ等

呼吸器症状:咳、喘鳴、呼吸困難等

設問5 医師により、食物アレルギーと診断されていますか。

はい いいえ

設問6 エピペンが処方されていますか。

はい いいえ

設問7 学校給食で、どのような対応を希望されますか？(複数回答可)

特別な対応は必要ない。

アレルゲンを含む料理を配膳しない。

アレルゲンを含む料理の代わりに弁当(一部)を持参したい。

毎日、弁当(全部)を持参したい。(→ 牛乳のみ、飲用する)

代替食を提供してほしい。

※ そばとピーナッツ、クルミは給食では提供しません。また、安全上、料理の中からアレルゲンを取り除いて食べることはできません。この場合は、料理そのものを配膳することができません。

(様式2)

学校→市教委、給食センター

(原本)

(コピー)

食物アレルギーがある児童生徒の保護者との面談調査票

面談日	令和 年 月 日 ()
対象者	学校 年 組 氏名
出席者	保護者 管理職 学級担任 養護教諭 栄養教諭・学校栄養職員 その他 ()

【確認内容】

①アレルギー原因食品と症状	
②症状が出た時の対応 (エピペンの保管場所や 使用のタイミング等 の確認)	
③過去の食物アレルギー 症状について(アナフ ィラキシーを含む)	
④学校給食 (当番活動や喫食場所)	
⑤食物・食材を扱う授業 や活動での配慮	
⑥運動への配慮	
⑦宿泊を伴う校外活動等 での配慮	
⑧特記事項	

食物アレルギー対応による代替食実施のための確認事項

確 認 内 容	チェック
諫早市食物アレルギー代替食提供の基準について	
①医師の診察や検査により、食物アレルギーと診断されていること。	
②アレルゲンが特定されており、医師からもアレルゲンの除去を指示されていること。	
③家庭においても、アレルゲン除去を行っていること。	
④主食については対応しない。（主食については弁当持参になる）	
⑤食物アレルギー対応食品は、原則として、卵、乳、エビ、カニ、イカ、タコ、木の実類、魚類とする。	
⑥給食調理での対応が困難な児童生徒については、必要に応じて弁当を持参するなど、給食調理以外の方法で対応することとする。 （油の使い回し不可、小魚など採取方法及び捕食による混入不可 等）	
対応外食品については代替食は出さないで、必要に応じて家庭から代替りのものを持参する。	
一つの料理において複数のアレルゲンに対応するため、該当児童生徒の食物アレルギーの原因となる食品以外の食品についても除去された代替食になることもある。	
緊急連絡先リスト（様式3）、食物アレルギー代替食実施申請書（様式4）及び学校給食における食物アレルギー管理システム運用にかかる利用同意書（様式11）の提出について依頼する。 ※様式11については、新規申込者のみ提出対象とする。	
食物アレルギー対応決定は決定通知の発行をもって行う。	
代替食がある日に欠席する場合は、学校への連絡に併せて給食センターへも当日の午前8時30分までに連絡する必要がある。	

緊急連絡先リスト

学校名	作成日	年	月	日
-----	-----	---	---	---

児童（生徒）に関する基本事項

ふ り が な				
児童（生徒）名：		性 別：	<input type="checkbox"/> 男子	<input type="checkbox"/> 女子
学年・組：	年	組	担任名：	
住 所：				
生年月日：	平成 令和	年	月	日
かかりつけ医療機関名：				
電話番号：				
主 治 医：			診 療 科：	

緊急連絡先（保護者等）

優先順位	氏名	続柄	電話番号	連絡先（○を付ける）	備考
				自宅・職場・携帯	
				自宅・職場・携帯	
				自宅・職場・携帯	

想定される緊急時の対応確認等：

--

(様式4)

保護者→学校(コピー)→市教委(原本)→センター(コピー)

食物アレルギー代替食等実施申請書(新規・継続用)

令和 年 月 日

諫早市教育委員会教育長 様

保護者氏名 ()

食物アレルギー等による学校給食への対応について、下記のとおり(新規・継続)申請します。

記

学校名	諫早市立 学校 年 組		
(ふりがな) 児童生徒氏名	性別(男・女)	生年月日	平成・令和 年 月 日
住所	〒		電話
緊急連絡先	氏名()続柄()	電話	
	氏名()続柄()	電話	
かかりつけの病院・主治医			
希望する 対応内容 (希望する対応 内容に ○をつける)	乳除去		エビ除去
	卵除去		カニ除去
	木の実類除去		イカ除去
	魚類除去		タコ除去
除去食品が追加になる場合、原材料の製造工程や、調理場での揚げ物調理での油の使い回しなどによる微量混入(コンタミネーション)の可能性があります。そのことを承知の上で、給食の提供を受けられますか。 ★いいえの場合は安全確保のため代替食の提供はできません。(はい ・ いいえ)			
※「エビ、カニ、イカ、タコの除去希望者」のみ記入 原材料の採取方法及び捕食による混入の可能性があります。そのことを承知の上で、給食の提供を受けられますか。 ★いいえの場合は安全確保のため代替食の提供はできません。(はい ・ いいえ)			
※「継続実施希望者」のみ記入 医療機関による診断の結果は、昨年度と変更が(ありません ・ あります)。			

(様式5)

保護者→学校(コピー)→市教委(原本)

食物アレルギー代替食等実施申請書(変更用)

令和 年 月 日

諫早市教育委員会教育長 様

保護者氏名()

食物アレルギー等による学校給食への対応について、下記のとおり変更申請します。

記

学校名	諫早市立 学校 年 組		
(ふりがな) 児童生徒氏名	性別(男 ・ 女)	生年月日	平成・令和 年 月 日
住所	〒	電話	
変更の理由と 内容			
診断書等	提出済み ・ 未提出(理由:)		
<p>除去食品が追加になる場合、原材料の製造工程や、調理場での揚げ物調理での油の使い回しなどによる微量混入(コンタミネーション)の可能性があります。そのことを承知の上で、給食の提供を受けられますか。</p> <p>★いいえの場合は安全確保のため代替食の提供はできません。 (はい ・ いいえ)</p>			
<p>※ 「エビ、カニ、イカ、タコの除去希望者」のみ記入 原材料の採取方法及び捕食による混入の可能性があります。そのことを承知の上で、給食の提供を受けられますか。</p> <p>★いいえの場合は安全確保のため代替食の提供はできません。 (はい ・ いいえ)</p>			
備考			

(様式6)

保護者→学校 (コピー) →市教委 (原本)

食物アレルギー代替食等実施申請書(中止用)

令和 年 月 日

諫早市教育委員会教育長 様

保護者氏名()

食物アレルギー等による学校給食への対応について、下記のとおり中止申請します。

記

学校名	諫早市立 学校 年 組		
(ふりがな) 児童生徒氏名	性別(男 ・ 女)	生年 月日	平成・令和 年 月 日
住所	〒	電話	
中止の理由			
備考			

(様式7)

市教委→学校→保護者

食物アレルギー代替食等決定通知書(新規・継続用)

令和 年 月 日

様

諫早市教育委員会教育長
(公印省略)

令和 年 月 日付けで申請のあった食物アレルギー等による学校給食への対応について、
下記のとおり決定したので通知します。

記

実施対象児童生徒	学校名	学校 年 組
	氏名	
対応期間	令和 年 月 から 令和 年 月 まで	
対応内容		

(様式8)

市教委→学校→保護者

食物アレルギー代替食等決定通知書(変更・中止用)

令和 年 月 日

様

諫早市教育委員会教育長
(公印省略)

令和 年 月 日付けで申請のあった食物アレルギー等による学校給食への対応について、
下記のとおり決定したので通知します。

記

実施対象児童生徒	学校名	学校 年 組
	氏名	
対応期間	令和 年 月 から令和 年 月 まで	
決定内容		

諫早市食物アレルギー除去食指導書

代替食提供の食品は、卵、乳、木の実類、魚類、エビ、カニ、イカ、タコの8品目です。諫早市の学校給食では、そばとピーナッツ、くるみは提供しません。

対応8品目のうち、卵・牛乳・魚については段階対応を行っています。

学校生活管理指導表において、**卵、牛乳・乳製品、魚類**のアレルギーがある場合は、下記について、診断をお願いします。

要除去の番号を○で囲んでください。



卵アレルギー

	種類	具体例
1	生の卵を使用した食品	マヨネーズ、ドレッシングなど
2	卵を使った料理・食品	卵焼き、オムレツ、親子丼、てんぷら、フライ、卵パン 加熱したマヨネーズ（マヨネーズ焼きなど）

※給食で使用するハム、ベーコン、ソーセージ、コンソメ、麺類、板かまぼこ、ちくわなどは卵を使っていません。

※給食では、生卵は提供しません。

※給食のパンは、卵パン以外は卵を使用していません。

牛乳・乳製品アレルギー

	種類	具体例
1	飲用牛乳	牛乳200ml
2	乳製品、 乳製品を使った料理・食品	チーズ、ヨーグルト、生クリーム、スキムミルク、シチュー、 ポタージュスープ、杏仁豆腐、プリン、チーズパン、バター、 マーガリン、カゼイン
3	学校給食用パン	チーズパン以外の学校給食用パン ※学校給食用のパンには100gあたり牛乳にして40cc程度の乳たん白が含まれています。

※給食で使用するハム、ベーコン、カレーうどんなどは、乳を使用していません。

魚類アレルギー

	種類	具体例
1	魚、すり身、小魚	切り身、角切り、魚フライ、魚天ぷらなど（※魚種による指定はできません） すり身、ちりめんじゃこ、かえりにぼしなど
2	魚肉練り製品など	ちくわ・かまぼこ等、ツナ、けずり節
3	魚のダシ・エキス（※）	鰹節ダシ、煮干しダシ、魚醤、魚エキス

※魚のダシ・エキスについてはアレルギー代替食対象外とします。

(様式11)

(別紙)

学校給食における食物アレルギー管理システム
運用にかかる利用同意書(利用開始時)

令和 年 月 日

諫早市教育委員会教育長 様

記

①～③の事項に同意の上、食物アレルギー管理システムの利用を希望します。

保護者氏名 _____

- ① 食物アレルギー対応について、長崎県提供の食物アレルギー管理システムで管理すること。
- ② システム運用においては、個人情報のデータが長崎県に保有されること。
- ③ 市内の転校、進学等で学校が変わる場合、個人情報データが次の学校で管理されること。

諫早市立 _____ 学校

第 _____ 学年 _____ 組

(ふりがな)

児童・生徒氏名

生年月日 _____ 平成・令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日

住 所 _____ 丁目 _____ 番 _____ 号

電話番号 _____

※ 本システム運用で利用する個人情報は、学校給食における食物アレルギー対応及び緊急時対応のために使用します。

※ 本県が保有している個人情報を本システムの運用以外に利用することはありません。

参 考 資 料

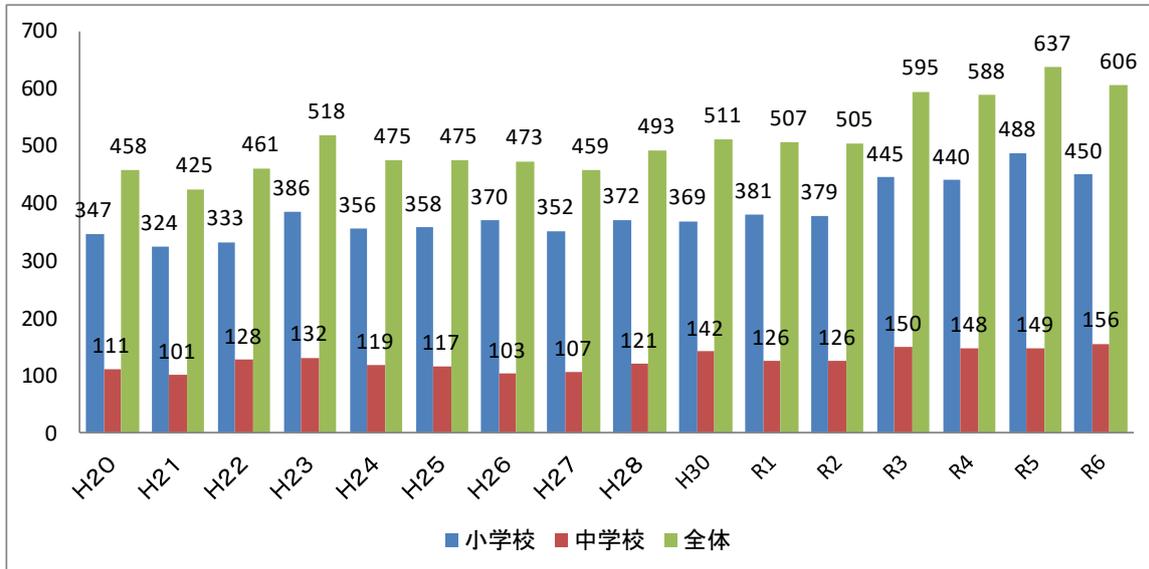
- 諫早市における児童生徒の食物アレルギーの状況について
- 加工食品のアレルギー表示について
- 代替表記と拡大表記について
- 加工食品の表示やアレルギーに関する専門用語
（一部）の解説
- 小児疾患への給食対応について

○諫早市における児童生徒の食物アレルギーの状況について

1. 「食物アレルギー調査」について

市教育委員会では、平成20年度から個々の児童生徒について食物アレルギー等の発症有無及び状況について調査を実施しており、学校教育活動上のアレルギーに関する事故防止に役立てるとともに、学校給食での対応の基礎資料としています。

食物アレルギーを有する児童生徒数の推移（H20～R6）



2. 令和6年度「食物アレルギー調査」より

(1) 調査の概要

調査対象：小学校 全児童の保護者

中学校 1・2年生徒の保護者

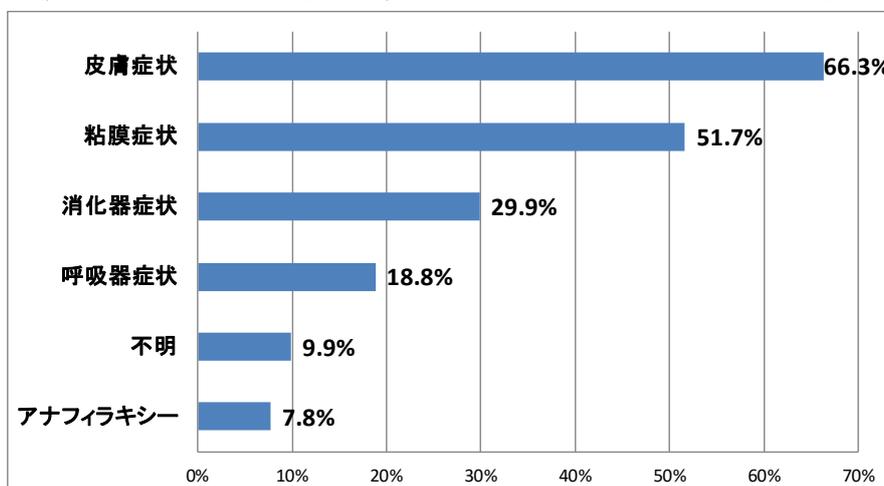
※次年度の学校生活や学校給食での対応資料とするため、中学3年生の調査は行っていない。

調査票：「食物アレルギー調査票」（様式1）による

調査時期：令和6年9月

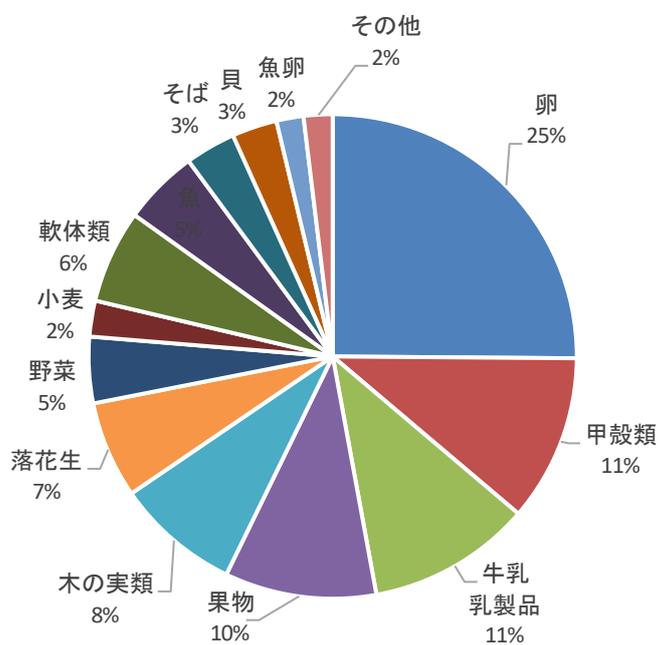
(2) 調査結果より

食物アレルギーの症状（食物アレルギー保有者における出現率）

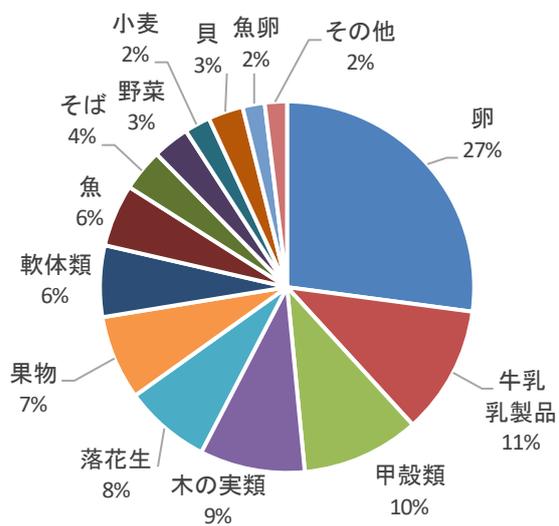


食物アレルギーの原因食品数 ※重複回答あり

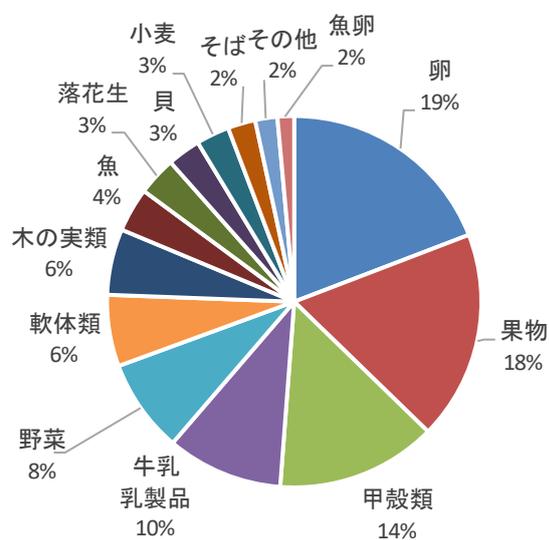
《全体》



《小学校》



《中学校》



○加工食品のアレルギー表示について

食品による健康被害を防止することを目的に食品衛生法関連法令が改正され、平成14年4月以降に製造・加工・輸入された加工食品にアレルギー症状を引き起こす物質（以下アレルギー物質）を表示する制度が始まりました。

表示される品目は実態調査などに基づいて見直されており、令和5年3月義務表示対象品目（特定原材料）に『くるみ』が新たに加わりました。令和6年3月には、表示の推奨対象品目に『マカダミアナッツ』が追加され、『まつたけ』が削除されました。

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)	えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生
特定原材料に準ずる (表示の推奨)	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・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

アレルギー物質の食品表示をみるとき注意すること

- ・対象となる品目（アレルギー物質）は、上表の28品目に限られる。
- ・**特定原材料に準ずるもの（表示が進められている20品目：いくら、キウイフルーツ…）については、表示が義務付けられていないため、表示されない場合がある。**
- ・原材料表示欄外に注意喚起（コンタミネーション）が記載されている食品もある。
- ・容器包装の表示面積が30平方センチ以下のものには表示されないことがある。
- ・「○○は使用していません」は、必ずしも原材料に「○○が含まれていない」ことを意味するものではない。

たとえば、「ケーキ」は一般的に原材料に「小麦粉(特定原材料)」を使用して作られるが、原材料に「小麦粉」を使用しないで作られる「ケーキ」も考えられる。この場合、「小麦粉を使用していません」と欄外に表示されている場合があるが、製品の中に必ずしも含まれていないわけではなく、例えばコンタミネーションなどにより、小麦粉が混入することも考えられる。

- ・アレルギー物質の表示は、他の表示より文字を大きくしたり、文字の色を変えることができるようになっている。
- ・店頭で量り売りされる惣菜、パン、注文を受けてから作られるお弁当、レストランのような飲食店のメニューや、お品書きなどについての特定原材料などは、必ずしも表示されていないので注意が必要。

○ 代替表記と拡大表記について

個別表示を行う際に下記の代替表記又は拡大表記を表示する場合は、特定原材料等を含む旨の表示を省略することができる。

■代替表記 特定原材料等と表示方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同様のものであることが理解できる表記（下表に掲載されているものに限定）

■拡大表記 特定原材料等又は代替表記を含むことにより、特定原材料等を使った食品であることが理解できる表記（下表に掲載されているものは例示）

特定原材料	代替表記	拡大表記（例示）
えび	海老 エビ	えび天ぷら サクラエビ
かに	蟹 カニ	上海がに、カニシューマイ、 マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ
小麦	こむぎ コムギ	小麦粉 こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ エッグ 鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子 ハムエッグ
乳	ミルク バター、バターオイル チーズ アイスクリーム	アイスマルク、 ガーリックバター、 プロセスチーズ、 牛乳、生乳、濃縮乳、乳糖、 加糖れん乳、乳たんぱく、 調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、 ピーナッツクリーム

※ 「卵」のうち、「卵白」と「卵黄」については、特定原材料名（卵）を含んでいるが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することはできない。「卵白（卵を含む）」、「卵黄（卵を含む）」のような表示にする必要がある。

※ ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリームについては、「乳」の言葉を含まないことや、「ココナッツ ミルク」、「カカオバター」等の乳を含まない紛らわしい名称の食品もあり、食物アレルギー患者等が誤認することも考えられることから、可能な限り「乳成分を含む」旨を表示することが望ましい。

特定原材料に 準ずるもの	代替表記	拡大表記（例示）
アーモンド		アーモンドオイル
あわび	アワビ	煮あわび
いか	イカ	いかフライ、イカ墨
いくら	イクラ、すじこ、スジコ	いくら醤油漬、塩すじこ
オレンジ		オレンジソース、 オレンジジュース
カシューナッツ		
キウイフルーツ	キウイ、キウイー、 キーウィー、キーウィ、 キウイ	キウイジャム、キウイソース、 キーウィジャム、 キーウィーソース
牛肉	牛、ビーフ、ぎゅうにく、 ぎゅう肉、牛にく	牛すじ、牛脂 ビーフコロッケ
ごま	ゴマ、胡麻	ごま油、練りごま、すりゴマ、 切り胡麻、ゴマペースト
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、 シャケ	鮭フレーク、スモークサーモン、 紅しゃけ、焼鮭
さば	鯖、サバ	さば節、さば寿司
大豆	だいず、ダイズ	大豆煮、大豆たんぱく、 大豆油、脱脂大豆
鶏肉	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、 鳥、とり、チキン	焼き鳥、ローストチキン、 鶏レバー、チキンブイヨン、 チキンスープ、鶏ガラスープ
バナナ	ばなな	バナナジュース
豚肉	ぶたにく、豚にく、 ぶた肉、豚、ポーク	ポークウインナー、豚生姜焼、 豚ミンチ
マカダミアナッツ	マカデミアナッツ	
もも	モモ、桃、ピーチ	もも果汁、黄桃、白桃、 ピーチペースト
やまいも	山芋、ヤマイモ、山いも	千切りやまいも
りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ、リンゴ酢、 焼きりんご、りんご飴
ゼラチン		板ゼラチン、粉ゼラチン

○加工食品の表示やアレルギーに関する専門用語（一部）の解説

●原材料編●

【でんぷん】

多糖類の一種で、水に溶いて加熱すると糊状になる。じゃがいも、葛、とうもろこし、小麦、さつまいも、米、サゴヤシ、キャッサバなどが原料になる。

【ゼラチン】

タンパク質の一種で、水溶性のコラーゲン。水に溶いて加熱したあと冷やすと固まる。主に牛、豚、鶏などから作られ、ゼリーなどのお菓子の他、ハム、ソーセージの「つなぎ」としても使用される。

【ホエイ】

牛乳に含まれるたんぱく質で、酸や酵素で固めたときに残る液体の部分（乳清）。牛乳を加熱したときに表面に生じる薄い膜は、このタンパク質。

【増粘多糖類】

草木・海藻などから抽出された多糖類。増粘剤・安定剤として使用される。粘性があり菓子・ドレッシング・練り製品・アイスクリームなどに使われる。グアーガム、カラギーナン、キサンタンガム、ペクチンなどがよく使われている。

【カゼイン】

牛乳に含まれる、主なたんぱく質。熱には凝固しにくい、酸で固まる性質がある。カゼインナトリウムは結着性に優れており、アイスクリームやソーセージ類、お菓子、パンなどに使用されている。

【レシチン】

代表的なリン脂質。卵黄や大豆からとられ、乳化剤としてよく使われる。

【たんぱく加水分解物】

肉・魚・大豆・小麦・とうもろこしなどのたんぱく質を、ペプチドからアミノ酸まで分解したもの。「うまみ調味料」として使用される。酸分解法と酵素分解法がある。

【乳化剤】

混ぜにくい2つ以上の液体を乳液状、またはクリーム状にする添加物で、卵黄や大豆、牛脂などから作られる。牛乳から作られるものではない。

【安定剤】

食の素材感・材質感の保持等に用いられる。アイスクリームの形を保つためなどに使用されている。

【増粘剤】

食品に粘性を与えたり、粘性の調整に用いられる。ソースや焼肉のたれなど、粘性を増すためなどに使用されている。

【カカオバター】

カカオ豆をローストした後、すりつぶして作られるカカオマスを押搾してとった脂肪分。バターという単語が含まれているが「乳」とは関係ない。

【乳酸菌】

食べ物を発酵して乳酸を作り出す細菌の名前。牛乳とは直接関係ない。しかし、乳酸菌で発酵した乳（発酵乳）は原材料が乳であるため、牛乳アレルギー患者は摂取できない。

【乳酸カルシウム】

化学物質であり「乳」とは関係ない。

【乳糖】

乳に含まれている糖類。極微量の乳アレルギー含有されている程度であり、症状誘発の原因にはなりにくい。

【油脂】

動物性油脂には魚油・バター・ラード、植物性油脂には大豆油・パーム油・なたね油・コーン油・キャノーラ油・やし油などがある。

●用語編●**【副剤】**

調味料や添加物などを使いやすくしたり、安定化させるために溶かしたり固めたりするもの。油脂加工品や、でんぷん加工品などがよく使われている。

【キャリーオーバー】

材料として加工品を用いた場合、それに含まれている添加物のことで、最終製品では、それ自身の働きは失っている。アレルギー表示の対象となる。（例：クッキーに使用されたマーガリンに含まれる乳化剤）

【加工助剤】

加工食品を製造する過程で使用される添加物のことで、最終製品にはほとんど残らず、残ったとしてもそれ自身の働きは失われている。アレルギー表示の対象となる。（例：油を抽出するときに使う溶剤）

【コンタミネーション】

食品を製造する際に、機械や器具からアレルギー（アレルギーを起こす原因となる物質）が意図せずに混入すること。

【由来】

食品や原材料を、何からできているかをあらわす言葉。

○小児疾患の給食対応について

慢性疾患は病気をコントロールしながらうまく付き合わなければならず、そのためには食事療法や服薬を一生続けなければなりません。

児童生徒は自立していく発達段階にあり、食行動においても自己管理能力を身につける時期であるため、食習慣の形成という観点から児童生徒自身が病気と付き合いしていく方法を習得できるように自立支援を行います。児童生徒主体が前提ですが、学校と家庭が協力して支援を行うことが大切です。

対象疾患

ある一定基準を設けた食事制限が必要な疾患

(慢性腎疾患、糖尿病、先天性代謝異常、慢性消化器疾患など)

学校の対応

- ・面談により、食事制限の内容、薬物療法、生活全般に対する配慮などの情報を共有し、安全な学校生活を送ることができるよう体制作りをする。
- ・給食センターでの代替食作りは、原則行わない。ただし、現に給食センターで行っている食物アレルギー代替食と同じ方法で提供できるものは、対応を検討する。

学校給食における食物アレルギー対応の手引き 作成協力者

(所属・職名は令和6年度現在)

◆諫早市アレルギー対応委員会委員

増田 憲治	ますだ小児科内科医院院長
西村 香織	西村医院にしむらクリニック副院長
田代 香澄	K&E クリニック院長
中山 美加	喜々津東小学校校長
坂口 剛	高来中学校校長
岩永 美香	喜々津東小学校養護教諭
高木 聖子	高来中学校養護教諭
立花 明子	西諫早中学校栄養教諭
小野 洋子	森山中学校栄養教諭

◆諫早市学校給食研究会 栄養教諭・栄養職員部会

◆事務局

諫早市教育委員会教育総務課

参考文献等

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（小・中学校編）

日本学校保健会（平成17年）

加工食品のアレルギー表示

厚生労働省（平成26年3月改訂版）

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

消費者庁（平成27年3月）

学校給食における食物アレルギー対応指針

文部科学省スポーツ・青少年局（平成27年）

学校のアレルギー疾患に対する

取り組みガイドライン《令和元年度改訂》

日本学校保健会（令和元年）