

## I 食物アレルギー児童生徒への対応状況把握の仕方

- ① 保護者に学校生活管理指導表またはそれに準ずるものの提出依頼をする。
- ② 保護者との面談をする。
- ③ 保護者との面談後、食物アレルギー個別対応票を作成し、対応する。

## II マニュアル

### 1 献立作成

- 1 か月分の献立材料表を保護者に確認・了承を得る。  
※保護者、学校、調理場で、献立材料表を保管。

### 2 調理（調理場）

- 献立材料表を確認し、アレルギー原因食品を把握し、調理する。（指差し確認、ダブルチェック）

水	80.00 円
ポテトオムレツ	
じゃがいも	20.00 円
かしわ ひき肉	5.00 円
たまねぎ	5.00 円
マヨネーズ 耐熱	3.00 円
無塩バター	1.20 円
卵 卵 除去できます	40.00 円
牛乳 調理用	5.00 円
コンソメ 円	0.10 円
食塩 円	0.20 円
こしょう 円	0.05 円

献立材料表

### 3 配膳

- ① 学級担任が給食前に、月毎の「アレルギー除去食一覧表」で、除去食の有無を確認する。
- ② 本人が給食前に「今日は〇〇（おかず）のアレルギーです。」と担任に言う。（自覚を持たせるため）
- ③ 除去できないときは本人が家から持ってくる。必要に応じて職員室の冷蔵庫に入れる。
- ④ 担任が給食室から除去食を運ぶ。（学級担任が確実に対応するため）
- ⑤ 除去食があるときは、アレルギー児童の給食を先に配膳する。（教師とともに、本人が準備する。）アレルギー食材にお玉やトングが触れないように、教師がしっかりと見守る。
- ⑥ アレルギー児童が給食のおぼんを机に置く際、除去食の入っていた小さい食缶も机に置く。（小さい食缶が置かれている場合は、おぼんを別の子の机に置かない。おかずが足りなくなるときお玉などを使っておかずをもらわないことを他の児童に周知しておく。）



除去食容器と食札

### 4 給食中

- ① 対応児童が体調不良などを起こしていないか十分に留意する。
- ② アレルギー原因食物が入っているものは、お代わりをしない。

### 5 片付け

- 対応児童がアレルギー原因食物に接触しないように気を付けて、給食当番、牛乳パックの洗浄などを行わせる。

## III 緊急時の対応

### 1 アレルギー症状が見られた時

- (1) 担任は職員室に連絡し、養護教諭等と協力して、応急処置をし、保護者に知らせる。
- (2) アナフィラキシーの発症や緊急対応が必要な場合はエピペン使用や救急車を要請する。

### 2 報告について

- (1) 状況や問題となった原因、改善方法について管理職や調理場に報告する。
  - (2) 情報を共有しアレルギー対応委員会で対策を検討して事後予防の徹底に努める。
- ※ 対応の詳細は、危機管理マニュアルによる。

## IV その他

### 1 全教職員による共通理解

- 年度始め及び変更時に、食物アレルギーに関する基礎知識と対応生徒の実態、緊急時の対応方法などについて、共通理解する。

### 2 献立に変更があった場合など

- 学校、学級担任、家庭に連絡をし、共通理解を図る。

### 3 代教等で代わりに給食指導に行く場合は、アレルギー対応児童がいるかどうかの確認をする。

- （代教計画にも書く項目がある。）代わりに学級に行く教員に引継ぎをしっかりとる。

### 《参考文献》

- 学校給食による食物アレルギー対応指針（平成27年3月文部科学省発行）