

幼稚園・学校における 食物アレルギー対応マニュアル

.....

令和8年8月（改訂）

多治見市教育委員会事務局

食育推進課

はじめに

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

平成20年に文部科学省スポーツ・青少年局監修のもと、公益財団法人日本学校保健会から発行された「学校アレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」において、学校における食物アレルギー対応の基本方向が示され、その対応が広がっているところです。

一方、誤飲・誤食による重大事故も発生しており、文部科学省において再発防止のための検討が進められ、平成27年3月に「学校給食における食物アレルギー対応指針」として食物アレルギー対応の原則が示されました。

本市では、食材の選定や献立の工夫、給食資料の提供、飲用牛乳の代替対応、除去食対応を基本として食物アレルギー対応を実施しています。

また、「学校アレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」、「学校給食における食物アレルギー対応指針」、岐阜県教育委員会の「学校における食物アレルギー対応の手引き」に基づき「幼稚園・学校における食物アレルギー対応マニュアル」を平成28年9月に作成しました。本マニュアルは、食物アレルギーに関する情報を最新の情報に合わせて、令和8年8月改訂版として作成したものです。

幼稚園・学校における食物アレルギー対応の基本は、全ての幼児及び児童生徒（以下児童生徒等）が給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごせるようにすることです。安全な給食を提供するための環境づくりや、組織的な対応、学校生活管理指導表の提出の義務付けにより、確実な食物アレルギー対応に取り組んでまいります。

また、食物アレルギー対応以外にも、学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理の徹底による食中毒の未然の防止など、学校、調理場において危機管理の充実に努めていきます。

今後とも国や県の動向、本市の実態を踏まえながら、食物アレルギーをもつ児童生徒等に必要な方策を講じ「安全・安心」な学校給食の提供に努めてまいります。

多治見市教育委員会事務局
食育推進課

目次

第1章 食物アレルギーの基礎知識

1. アレルギー疾患とは	1
2. 食物アレルギー	2
3. アナフィラキシー	5
4. 緊急時に備えた処方薬	6
5. 加工食品のアレルギー表示について	7
6. 確認しておきたい食物アレルギー用語	13

第2章 学校（園）での食物アレルギー対応について 16

1. 食物アレルギー対応委員会（学校単位）の設置と役割	17
2. 学校生活管理指導表に基づく取組	18
3. 教職員等の役割	19
4. 食物アレルギーのある児童生徒等への対応の流れ	21
5. 教育委員会の役割	24
6. 調理場（栄養教諭・学校栄養職員）の役割	25
7. 調理場（調理員）の役割	27
8. 学校生活（学校給食以外）での留意点	28
9. 緊急時対応の流れ	30

【資料】

◆様式・文書一覧	31～65
--------------------	-------

【別冊】

◆食物アレルギー対応について（保護者用）	
----------------------	--

第1章 食物アレルギーの基礎知識

1. アレルギー疾患とは

アレルギーとは、本来人間の体にとって有益な反応である免疫反応が、逆に体にとって好ましくない反応を引き起こすときに用いられる言葉です。

最も頻度が多いのがIgE抗体（免疫グロブリンの一種）によるアレルギー反応です。いわゆる「アレルギー体質」の人は、花粉や食べ物など本来無害なもの（これらがアレルギーの原因になるときアレルゲンと呼ばれます）に対してIgE抗体を作ってしまいます。そして、そのアレルゲンが体の中に入ってくると、皮膚や粘膜にあるマスト細胞というアレルギーを起こす細胞の上にくっついているIgE抗体と反応して、マスト細胞から体にとって有害な症状をもたらすヒスタミンなどの物質が出て、じんましんやかゆみ、くしゃみや鼻水などのアレルギー反応を起こしてしまうのです。

児童生徒等のアレルギー疾患は、食物アレルギー、アナフィラキシー、気管支ぜん息、アトピー性皮膚炎、アレルギー性結膜炎、アレルギー性鼻炎、などがありますが、病気のメカニズムとしては共通な部分が多く、反応の起きている場所の違いが疾患の違いになっていると考えられることもできます。メカニズムが共通であることから、いくつかのアレルギー疾患を一緒にもっている（合併）児童生徒等が多いことにも気をつけなければなりません。

「アレルギー」と「アレルゲン」

アレルギーは、食べ物のほか、花粉、ほこり、ダニなどに免疫が過剰に反応することで発症する症状をいいます。アレルゲンは、食品表示法において、食物アレルギーの原因となる物質と定義しています。

2. 食物アレルギー

(1) 定義

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に生じるアレルギー反応のことをいいます。

(2) 原因

通常、食物中のたんぱく質は胃や腸で消化され、アミノ酸に分解されます。しかし、乳幼児など消化機能が未熟な場合に、たんぱく質が十分に分解されず、大きな分子の状態で吸収されてしまうことがあります。アレルギー体質の場合には、このように吸収されたたんぱく質がアレルゲンとなり、IgE 抗体がつくられます。食物アレルギーには、IgE 依存性アレルギーと IgE 非依存性アレルギーがあり、ほとんどは IgE 抗体に反応する即時型の食物アレルギーです。

食物アレルギーはあらゆる食物が原因となりますが、消費者庁の調査※によると、原因食物としては、鶏卵、木の実類（くるみ、カシューナッツ、アーモンドなど）、牛乳の順に多くなっています。特に木の実類については、近年増加傾向が続いていることが報告されています。

※令和6年即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査（消費者庁「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業」）

(3) 症状

皮膚症状が最も多く、次いで呼吸器症状、粘膜症状、消化器症状、中にはショック症状と多岐にわたります。

皮膚	あかみ、じんましん、腫れ、かゆみ、しゃく熱感、湿疹	
粘膜	眼症状	白目の充血・腫れ、かゆみ、涙、まぶたの腫れ
	鼻症状	鼻水、鼻づまり、くしゃみ、
	口腔咽頭症状	唇や舌の腫れ、口の中の刺激感や違和感
呼吸器	のどの違和感・かゆみ・締め付けられる感じ、声がかすれる、飲み込みにくい、咳、「ゼーゼー」「ヒューヒュー」、胸が締め付けられる感じ、息苦しい、唇や爪が青白い（チアノーゼ）	
消化器	気持ちが悪くなる、嘔吐、腹痛、下痢、血便	
神経	頭痛、元気がない、ぐったり、不機嫌、意識もうろう、尿や便を漏らす（失禁）	
循環器	血圧低下、脈が速い、脈が触れにくい、脈が不規則、手足が冷たい、顔色・唇や爪が白い（末梢循環不全）	

参考：食物アレルギーの栄養食事指導の手引き 2022

食物アレルギーと間違えやすい症状

食物不耐症や食中毒のように、免疫反応を介さない場合でも、食物アレルギーと間違えやすい症状もあるため、専門の医師による正確な診断が必要となります。

◆食物不耐症（乳糖不耐症、ヒスタミン食中毒など）

・乳糖不耐症

牛乳などに含まれている乳糖を消化する酵素の働きが十分でないため、腹痛や下痢などの症状が現れます。

・ヒスタミン食中毒

鮮度の落ちた魚などに含まれる「ヒスタミン」という物質が作用して、食べるとじんましん、湿疹などの症状が現れます。

◆食中毒

食品中に含まれていた病原体や自然毒、化学物質などにより発症します。

- 【例】
- ・ふぐの卵巣に多いテトロドトキシンなどの動物性自然毒
 - ・じゃがいもの芽にあるソラニンなどの植物毒

（４）食物アレルギー病型

児童生徒等に見られる食物アレルギーは大きく３つの病型に分類されます。食物アレルギーの病型を知ることにより、万一の時に、どのような症状を示すかをある程度予測することが出来ます。

① 即時型

食物アレルギーの最も典型的な病型です。原因物質を食べて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、生命の危険も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。ほとんどはIgE抗体が関係します。

② 口腔アレルギー症候群

口腔アレルギー症候群はIgE抗体が関係する口腔粘膜のみのアレルギー症状を指しますが、**花粉—食物アレルギー症候群**のことがほとんどです。

シラカバやハンノキやブタクサなどの花粉のアレルギーがある児童生徒等がそれらの花粉抗原と構造が似た物質を含む生の果物や野菜を食べたときに、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）が誘発されます（交差反応といいます）。多くは局所の症状だけで治療も不要ですが、全身的な症状の初期症状として口腔内の症状が出ている場合も紛れ込んでいることがあるため注意が必要です。焼きリンゴやジャムなど加熱された果物では反応しないことがほとんどです。

主な花粉と交差反応性が証明されている果物・野菜など

花粉	果物・野菜など
カバノキ科 シラカバ ハンノキ オオバヤシャブシ	バラ科（リンゴ、モモ、サクラナボ、ナシ、アンズ、アーモンド）、 マメ科（大豆、ピーナッツ、緑豆もやし）、 マタタビ科（キウイフルーツ）、カバノキ科（ヘーゼルナッツ） など
ヒノキ科 スギ	ナス科（トマト）
イネ科 カモガヤ オオアワガエリ	ウリ科（メロン、スイカ）、ナス科（トマト）、 マタタビ科（キウイフルーツ）、マメ科（ピーナッツ） など
キク科 ブタクサ	ウリ科（メロン、スイカ、ズッキーニ、キュウリ）、 バショウ科（バナナ） など
キク科 ヨモギ	セリ科（セロリ、ニンジン、スパイス類：クミン、コリアンダー、フェンネルなど）、ウルシ科（マンゴー） など

参考：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）

③ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

特定の食物を食べた後に運動することによってアナフィラキシーが誘発される病型です。IgE 抗体が関係します。原因食物には、小麦、甲殻類が多く、このような症状を経験する頻度はまれです。しかし、発症した場合には、じんましんから始まり、呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至ることがあり、注意が必要です。原因食物の摂取と運動の組み合わせで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起きません。何度も同じ症状を繰り返しながら原因の食物の診断が難しい例も見られます。

IgE 依存性食物アレルギーの臨床型分類

臨床型	発症年齢	頻度の高い食品	耐性獲得（寛解）	アナフィラキシーショックの可能性	食物アレルギーの機序
即時型症状 （じんましん、 アナフィラキシーなど）	乳児期～ 幼児期	鶏卵、牛乳、 小麦、ピーナッツ、 木の実類、魚卵 など	鶏卵、牛乳、 小麦 は 寛解しやすい その他は 寛解しにくい	（++）	IgE 依存性
	学童期～ 成人期	甲殻類、魚類、 小麦、果物類、 木の実類 など			
口腔アレルギー 症候群	幼児期～ 成人期	果物、野菜、 大豆など	寛解しにくい	（±）	IgE 依存性
食物依存性運動誘発 アナフィラキシー	学童期～ 成人期	小麦、えび、 果物など	寛解しにくい	（+++）	IgE 依存性

食物アレルギーの診療の手引き 2020 より一部改変

3. アナフィラキシー

(1) 定義

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、咳、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。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身体的な要因（低温・高温など）によって起こる場合があることも知られています。

(2) 原因

児童生徒等にかかるアナフィラキシーの原因のほとんどは食物ですが、それ以外に昆虫刺傷（蜂など）、医薬品、ラテックス（天然ゴム）などが原因となります。中にはまれに運動だけで起きることはあります。

(3) 症状

皮膚が赤くなったり、息苦しくなったり、激しい嘔吐などの症状が複数同時にかつ急激に見られますが、もっとも注意すべき症状は、血圧が下がり意識の低下が見られるなどのアナフィラキシーショックの状態です。迅速に対応しないと命にかかわることがあります。

即時型症状の臨床所見と重症度分類

		グレード1 (軽症)	グレード2 (中等症)	グレード3 (重症)
皮膚・ 粘膜症状	紅斑・蕁麻疹・膨疹	部分的	全身性	←
	掻痒	軽い掻痒(自制内)	強い掻痒(自制外)	←
	口唇、眼瞼腫脹	部分的	顔全体の腫れ	←
消化器症状	口腔内、咽頭違和感	口、のどの痒み、違和感	咽頭痛	←
	腹痛	弱い腹痛	強い腹痛(自制内)	持続する強い腹痛(自制外)
	嘔吐・下痢	嘔気、単回の嘔吐・下痢	複数回の嘔吐・下痢	繰り返す嘔吐・便失禁
呼吸器症状	咳嗽、鼻汁、鼻閉、くしゃみ	間欠的な咳嗽、鼻汁、鼻閉、くしゃみ	断続的な咳嗽	持続する強い咳き込み、犬吠様咳嗽
	喘鳴、呼吸困難	—	聴診上の喘鳴、軽い息苦しさ	明らかな喘鳴、呼吸困難、チアノーゼ、呼吸停止、SpO ₂ ≤92%、締めつけられる感覚、嚔声、嚔下困難
循環器症状	脈拍、血圧	—	頻脈(+15回/分)、血圧軽度低下*1、蒼白	不整脈、血圧低下*2、重度徐脈、心停止
神経症状	意識状態	元気がない	眠気、軽度頭痛、恐怖感	ぐったり、不穏、失禁、意識消失

*1：血圧軽度低下：1歳未満<80 mmHg、1～10歳<[80+(2×年齢) mmHg]、11歳～成人<100 mmHg

*2：血圧低下：1歳未満<70 mmHg、1～10歳<[70+(2×年齢) mmHg]、11歳～成人<90 mmHg

(柳田紀之, ほか, 日小ア誌, 2014; 28: 201-10.より改変)

出典：食物アレルギー診療ガイドラン 2021

4. 緊急時に備えた処方薬

(1) 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬）

内服薬としては、多くの場合、抗ヒスタミン薬やステロイド薬を処方されています。しかし、これらの薬は、内服してから効果が現れるまでに時間がかかるため、アナフィラキシーショックなど緊急を要する重篤な症状に対して効果を期待することはできません。誤食時に備えて処方されることが多い医薬品ですが、軽い皮膚症状などに対して使用するものと考えられます。

◆抗ヒスタミン薬

アナフィラキシー症状はヒスタミンという物質などによって引き起こされます。抗ヒスタミン薬はこのヒスタミンの作用を抑える効果があります。しかし、その効果は限定的で、過度の効果は期待できないと言われています。

◆ステロイド薬

アナフィラキシー症状は時に2相反応（一度おさまった症状が数時間後に再び出現する）を示します。ステロイド薬は、急性期の症状を抑える効果はなく、2相性の反応を抑える効果を期待されています。

(2) アナフィラキシー補助治療剤（エピペン®・ネフィー®）

アナフィラキシーがあらわれた時に使用し、医師の治療を受けるまでの間、症状の進行を一時的に緩和し、ショックを防ぐための補助治療剤です。

現在は、アドレナリン自己注射薬「エピペン®」と、アドレナリン点鼻薬「ネフィー®」の2種類があります。どちらも、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、患者自らが使用できるようにと作られています。このため、患者が正しく使用できるように処方の際に十分な患者教育が行われることや、使用した場合の報告など厳重に管理されていることが特徴です。

アドレナリン補助治療剤は医療機関外での一時的な補助治療薬ですから、使用した後は、速やかに医療機関を受診しなければなりません。

アナフィラキシー補助治療剤（エピペン®・ネフィー®）を使用すべき症状

消化器の症状	・繰り返し吐き続ける	・持続する強い(がまんできない)おなかの痛み
呼吸器の症状	・のどや胸が締め付けられる ・持続する強い咳込み	・声がかすれる ・犬が吠えるような咳 ・ゼーゼーする呼吸 ・息がしにくい
全身の症状	・唇や爪が青白い ・意識がもうろうとしている	・脈を触れにくい・不規則 ・ぐったりしている ・尿や便を漏らす

一般社団法人 日本小児アレルギー学会

児童生徒本人がエピペン®またはネフィー®を使用できない場合には、
教職員や保育士が代わりに使用してください。

(人命救助の観点から緊急やむをえない教職員や保育士のエピペン®またはネフィー®の使用は医師法違反にはならず、その責任は問われません。)

5. 加工食品のアレルギー表示について

(1) 基本的な考え方

アレルギーを含む食品の表示は消費者庁管轄のもとで食品表示法により規定されています。表示の対象は容器包装された加工食品などであり、外食や中食は規制対象外であるため、喫食の際は注意が必要です。

表示されるアレルギーは、表示が義務づけられている「特定原材料」と、表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」があります。

加工食品は、製造会社の都合により予告なく規格変更されることもありますので、購入ごとに原材料表示を確認する必要があります。

(2) 食物アレルギーの表示対象

食物アレルギーを起こすことが明らかになったもののうち、発症数や重篤度から特に表示の必要性が高い食品として、特定原材料9品目に表示が義務づけられています。

また、特定原材料に準ずるものとして、20品目の食品に表示の推奨がなされています。

食物アレルギー表示対象品目（29品目）

義務表示	特定原材料 (9品目)	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、 そば、卵、乳、落花生
推奨表示	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、 キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、 鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナツ ツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、

(令和8年8月現在)

※食品表示のルールについては、定期的に見直されることがありますので最新情報をご確認ください。

アレルギー反応を誘発するアレルギー量

アレルギーが極微量でも発症する場合があることから、原材料の中の個々の特定原材料等の総たんぱく質量が一定量以上（数 $\mu\text{g/g}$ 以上又は数 $\mu\text{g/ml}$ 以上）含まれている場合には表示が必要となります。この値に満たない場合は、アレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示が免除されています。

(3) 食物アレルギーの表示方法

加工食品の原材料欄及び添加物欄に、含まれている特定原材料等アレルギー物質が記載されます。原則として個別表示で行うこととされていますが、個別表示で表示できない場合や、個別表示がなじまない場合などは、一括表示も可能となっています。

個別表示・・・個々の原材料の直後にそれぞれに含まれる特定原材料等を表示する。

喫食可能な食品を選択する際に確実に情報を得ることができる。

一括表示・・・表示可能面積の都合等により個別表示がなじまない場合に、当該食品に含まれる全ての特定原材料等をまとめて表示する。

◆知っておきたい食品表示の基本ルール

- ①原材料は分量が多い材料から表示されている。
- ②添加物以外の原材料と添加物は、／（スラッシュ）で区切られているか、改行して欄を分けて表示または、「添加物」の事項名を設けて表示されている。
- ③特定原材料等と同じものであることが理解できる表示として、「代替表記」、「拡大表記」が認められている。→（４）代替表記、拡大表記へ
- ④複合原材料（２種類以上からなる原材料）の場合、原材料の割合や、複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合は、原材料名が省略されていることがあるが、アレルギーを含む場合は、特定原材料等の表示を省略することはできない。

例：複合原材料の食品表示（マヨネーズの場合）

【例１】

〇〇、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、その他）、△△

原材料が３種類以上ある場合、当該複合原材料の原材料に占める割合の高い順位が３位以下であって、かつ当該割合が５％未満である原材料については「その他」と表示することができる。

【例２】

〇〇、マヨネーズ（卵を含む）、△△

複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が５％未満である場合、または複合原材料の名称からその原材料が明らか※である場合には当該複合原材料の原材料名を省略することができる。

※鶏唐揚げ、さば味噌煮、ミートボール、しょうゆ、ハム、がんもどき、ハンバーグ等

食品表示には色々なルールがあります。個別表示と一括表示の記載例を取り上げて、解説します。

① 個別表示の場合

原材料名の直後にカッコを付けて特定原材料等を含むことを表示する方法です。

名称	調理パン
原材料名	豚カツ（豚肉・小麦・乳成分を含む）、パン（小麦・卵を含む）、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、マヨネーズ（卵を含む）、砂糖／乳化剤（大豆由来）

添加物に含まれるアレルゲンは「〇〇由来」と表示されます。

◆同一の特定原材料等が含まれている場合、表示を省略することができる

すべての特定原材料等を表示すると上記のようになりますが、2種類以上の原材料または添加物を使用している製品であって、原材料または添加物に同一の特定原材料等が含まれている場合は、そのうちいずれかに表示があれば、それ以外の特定原材料等を含む旨または由来する旨を省略することができます。

名称	調理パン
原材料名	豚カツ（豚肉・小麦・乳成分を含む）、パン（卵を含む）、しょうゆ（大豆を含む）、マヨネーズ、砂糖、乳糖、／乳化剤

豚カツに「小麦を含む」と表示することで、パン、しょうゆの「小麦を含む」の表示を省略できます。

パンに「卵を含む」と表示することで、マヨネーズの「卵を含む」の表示を省略することができます。

しょうゆに「大豆を含む」と表示することで、乳化剤の「大豆由来」の表示を省略することができます。

② 一括表示の場合

名称	調理パン
原材料名	豚カツ、パン、しょうゆ、マヨネーズ、砂糖、乳糖、／乳化剤 （一部に豚肉・小麦・乳成分・卵・大豆を含む）

特定原材料等は（ ）内に表示されます。

どの原材料に、どのアレルゲンが含まれているかはわかりません。

詳しく知りたいときには、製造者・販売者に問い合わせましょう。

(4) 代替表記、拡大表記

特定原材料等と同じものであることが理解できる表示として、「代替表記」、「拡大表記」が認められています。これらには、特定原材料等の食品名が明記されないので、見落としがないよう注意が必要です。

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・・・特定原材料等また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）

代替表記と拡大表記の一例

特定原材料9品目

	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
カシューナッツ		
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※1	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※2	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	アイスマイルク、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、調整粉乳
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

特定原材料に準ずるもの20品目

	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、いか墨
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
キウイフルーツ	キウイ、キウィー、キウィ、キーウィー、キーウィ	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
ピスタチオ	ピスタチオナッツ	
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

参考：消費者庁 加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（令和8年4月）

※¹「卵」のうち「卵白」と「卵黄」については、特定原材料名（卵）を含んでいますが、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出来ません。「卵白（卵を含む）」、「卵黄（卵を含む）」のように表示が必要とされています。

※²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とされています。

代替表記と拡大表記のある食品表示例

名称	焼菓子
原材料名	たまご、砂糖、マーガリン（乳成分を含む）、アーモンド、小麦粉、乳糖、食用油脂／膨張剤、乳化剤（大豆由来）、香料

・たまごは、卵の代替表記に該当するため、卵を含む旨の表示を省略できます。

・小麦粉は小麦の拡大表記に該当するため、小麦を含む旨の表示を省略できます。
・乳糖は乳の拡大表記に該当するため、乳成分を含む旨の表示を省略できます。

(5) 注意喚起表示

原材料に使用されていないにもかかわらず、製造工程や周辺環境などの影響で、極微量のアレルゲンが意図せず混入（コンタミネーション）してしまう場合があります。重症の食物アレルギーがある場合は、購入の際にこの表示も参考にします。ただし、注意喚起表示は任意表示であるため、表示がない場合もあります。

注意喚起表示の一例

- ・本製品の製造ラインでは、落花生（ピーナッツ）を使用した製品も製造しています。
- ・本製品で使用している〇〇〇は、えびを食べています。
- ・本製品で使用している〇〇〇は、かにが混ざる漁法で捕獲しています。

(6) 食物アレルギー表示の対象外食品

特定原材料等の対象かどうか、わかりにくい食品もありますが、対象範囲は、原則として日本標準商品分類で指定されている範囲です。対象外となる食品は以下の通りです。

特定原材料 9 品目

	アレルギー表示の対象外食品例
えび	しゃこ類、あみ類、おきあみ類
小麦	大麦、ライ麦等
卵	魚卵、は虫類卵、昆虫卵等
乳	山羊乳、めん羊乳等

特定原材料に準ずるもの 20 品目

	アレルギー表示の対象外食品例
あわび	とこぶし、チリアワビ
オレンジ	温州みかん、夏みかん、はっさく、グレープフルーツ、レモン等
牛肉・豚肉・鶏肉	内臓（肉や真皮層を含まないもの）、骨（肉がついていないもの）、皮（真皮を含まないものに限る）
ごま	トウダイグサ科、トウゴマ、エゴマ等
さけ	にじます、いわな、やまめ等
大豆	緑豆、小豆

参考：消費者庁 加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（令和8年4月）

6. 確認しておきたい食物アレルギー用語

食品の原材料表示欄に表示されるもののうち、耳慣れないものや分かりにくいものがあるので確認をしましょう。

◆卵

卵由来	レシチン	卵由来または大豆由来です 卵黄や大豆を原料としており、乳化剤として使われます。レシチン（卵由来）と表示されている場合、卵が含まれています。レシチン（大豆由来）あるいはレシチンとだけ記載されている場合、卵は使用されていません。
	卵殻カルシウム	卵由来です 卵の殻が原料です。多くの場合、食品への使用量は微量です。

◆小麦

小麦由来	グルテン	小麦由来です 小麦等の胚乳から生成されるたんぱく質の一種です。パンが膨らむのを助け、膨らみを保つ効果があります。そのため、米粉パン（米粉100%）と表示されていてもグルテンを使用している事があるので注意が必要です。使用している場合は、原材料表示にグルテン（小麦を含む）と表示されます。
	デュラムセモリナ	小麦由来です デュラムはグルテンが多く含まれている硬質小麦という小麦の種類の名前で、セモリナとはこの硬質小麦の中心の芯の部分だけを使用して荒く挽いた粉のことです。パスタなどに使用されます。
小麦ではない	麦芽糖	小麦ではありません 主にとうもろこしやじゃがいものでん粉を主原料としていますので、小麦アレルギーの原因にはなりません。水あめやビールの原料となります。
	酵母	小麦ではありません 酵母は糖分に働きかけてアルコールと炭酸ガスに分解する働きをもつ発酵菌（イースト）です。 パン酵母はパンを作る時に適した酵母で、パン（小麦）の成分を含むものではありません。

◆乳

乳由来	ホエイ	乳由来です 牛乳に含まれるたんぱく質で、酸や酵素で固めた時に残る液体の部分（乳清）。牛乳を加熱すると表面に生じる薄い膜はこのたんぱく質です。
	カゼイン	乳由来です 牛乳に含まれる主なたんぱく質で、熱では凝固しにくいのですが、酸で固まる性質があります。カゼインナトリウムは結着性に優れているので、アイスクリームやソーセージ類、お菓子、パンなどに使われています。
	乳糖	乳由来です 牛乳に含まれる糖類。乳糖には牛乳たんぱく質が混入しています。
乳ではない	乳化剤	混ざりにくい 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す。 「乳」という文字がありますが、卵黄・大豆・牛脂等から作られますので、乳アレルギーの原因にはなりません。
	乳酸カルシウム 乳酸ナトリウム	「乳」という文字がありますが、乳由来ではなく化合物ですので、乳アレルギーの原因にはなりません。食品の他に医薬品にも使用されています。
	乳酸菌	乳ではありません（菌類） 「乳」という文字がありますが乳成分ではありません。 発酵によって乳酸を産生する細菌の総称で、ヨーグルトや乳酸菌飲料などの乳製品の発酵によく利用されます。菌そのものは乳とは関係ありません。
	カカオバター	カカオ豆の脂肪分です。乳由来のバターの種類ではありませんので、乳アレルギーの原因にはなりません。食品の他に薬品や化粧品などにも使用されています。

◆わかりにくい食品例

たんぱく加水分解物	肉、大豆、小麦、魚、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で、「うまみ調味料」として使用されます。
でんぷん(スターチ)	多糖類の一種で、水に溶いて加熱すると糊状になります。じゃがいも葛(くず)、とうもろこし、小麦、さつまいも、米、サゴヤシ、キャッサバなどを原料に作られています。多糖類の一種で、水に溶いて加熱すると糊状になります。
ゼラチン	たんぱく質の一種で、水溶性のコラーゲンです。水に溶いて加熱したあと冷やすと固まります。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、ソーセージなどの結着剤としても使用されます。

◆わかりにくい添加物例

結着剤(結着材料)	食品の形状を保ち、食感を良くするために使用されます。例えばリン酸塩やカゼインナトリウム(乳由来)などがあります。
増粘多糖類	草木・海藻などから抽出した多糖類で、増粘剤や安定剤として使われます。 グアー豆、とうもろこし、じゃがいも、いながまめなどからも作られます。粘性があるので、お菓子、ドレッシング、練り製品、アイスクリームなどに使われます。増粘多糖類の中ではグアーガム、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ます。
増粘剤	ゼラチンや増粘多糖類を原料とし、食品に粘性を与え、調整に用いられます。ソースや焼き肉のタレなどに使われます。

◆その他の用語の手引き

副材	添加剤や調味料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ます。
加工助剤	加工食品を製造する過程で使わ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っています。アレルギー表示の対象となります。 【例】油を抽出する時に使う溶剤。
由来	食品や原材料が何からできているかを表す言葉です。
キャリアオーバー	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うち、最終製品においてその働きを失っているものです。アレルギー表示の対象となります。 (例) クッキーに使用したマーガリンに含まれる乳化剤。
コンタミネーション	食品を製造する時に、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をいいます。

第2章 学校（園）での食物アレルギー対応について

.....

目標

食物アレルギーのある児童生徒等においても、給食時間を安全にかつ楽しく過ごすことができる

原則

1. 「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」の提出を必須とします。
(医師の指示のもと、総合的な判断により、診断根拠をもとに除去すべき原因食物を決定するのに必要なため)
2. 食物アレルギー対応委員会（各学校単位）を設置し組織で対応します。
3. 安全確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するか、しないかの二者択一）を原則とします。
4. 学校及び調理場の施設設備人員等を考慮し、安全性を最優先するため過度に複雑な対応は行いません。
5. 教育委員会は食物アレルギー対応の方針を示し、各学校の取組を支援します。

多治見市の食物アレルギー対応の詳細は
別冊 多治見市の食物アレルギー対応について（保護者用）
をご確認ください。

ポイント

- 1) 安全・安心な給食を提供します。
- 2) 食物アレルギーを有する児童生徒等の視点に立った対応をします。
- 3) すべての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解します。
- 4) 組織の危機管理体制を整備します。
- 5) 各教職員の役割を明確にして、当事者意識を高めます。
- 6) 児童生徒等の食物アレルギーに関する調整、管理、決定を行います。

Ⅰ．食物アレルギー対応委員会（各学校単位）の設置と役割

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、校内の児童生徒等の食物アレルギーに関する情報を集約するとともに、様々な対応を協議し決定します。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、校内外の研修を企画し、参加を促します。

※必要に応じて、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、主治医等を加える。

（Ⅰ）対応の基本方針

- 1) 教育委員会が示した基本方針に従って、様々な取り決め、ルールの協議、決定を行います。
- 2) 面談に関する具体的な方法（面談での確認項目、面談実務者と面談参加者、個別の取組プラン案作成担当者等）を決定します。
- 3) 個別の取組プランをもとに学校給食における対応を決定します。
- 4) 個別の取組プランを教職員全員へ周知します。
- 5) 事故及びヒヤリハット等が発生したときは、情報共有と、改善策等を検証します。
- 6) 緊急時対応研修等その他の調査・検討・確認事項をまとめ、年間計画を作成します。
- 7) 児童生徒等に対して食物アレルギーに対する理解を深める指導を行います。
- 8) 幼稚園・保育園、小学校、中学校の引継ぎ項目に食物アレルギーを加えます。

2. 学校生活管理表指導表に基づく取組

学校がアレルギー疾患への取組を行うにあたっては、個々の疾患を知り、それを踏まえたものであることが重要です。同じ疾患の児童生徒等であっても、それぞれ症状が大きく異なるということがあります。その違いは、疾患の病型や原因、重症度として表されます。さらに、疾患によっては、症状の変化がとても速いことも特徴です。これらのことを理解し、日頃から緊急時の対応への準備をしておく必要があります。

また、学校での食物アレルギーに対する取組としては、“学校内でのアレルギー発症をなくすこと”が第一目標ですが、同時に児童生徒等の健全な成長の観点から、不要な食事制限をなくすことも重要です。まずは学校が食物アレルギーに対する認識を深め、提出された学校生活管理指導表を参考にしながら保護者・主治医とともに正しい診断に基づく適切な対応を探っていく姿勢が求められます。

- ① 児童生徒等の食物アレルギーに関する正確な情報の把握
- ② 教職員全員の食物アレルギーに関する基礎知識の充実
- ③ 食物アレルギー発症時にとる対応の事前確認（必要に応じて訓練の実施）
- ④ 学校給食提供環境の整備（人員及び施設設備）
- ⑤ 新規発症時の原因となりやすい食物（ピーナッツ、種実、木の実類やキウイフルーツなど）を給食で提供する際の危機意識の共有及び発症に備えた十分な体制整備

多治見市では食物アレルギーの発症数、重篤度の高さを考慮し、以下の食品は使用しないことを決めています。

アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、かに、キウイフルーツ、くるみ、そば、バナナ、ピスタチオ、マカダミアナッツ、山芋、落花生

※ただし、コンタミネーションの注意喚起にのみ表示がある場合は使用します。

3. 教職員等の役割

食物アレルギー対応が必要な児童生徒等のためには、学校長のリーダーシップのもと、日頃から食物アレルギー対応に関する教職員等の共通理解を図るとともに、保護者と連携・協力して取り組んでいくことが大切です。

学校における教職員の基本的な役割については以下のとおりです。なお、学校により教職員の配置などが必ずしも同じでないことから、本資料を参考として学校の実情に合わせ、それぞれの役割を調整し対応することが求められます。

【教職員の役割】※◎は主担当

学校長・教頭
○校内の食物アレルギー対応の最高の責任者である。 ○食物アレルギー対応に係る教育委員会の方針を理解し、教職員が共通理解を持つように指導する。 ○教職員の食物アレルギーに関する理解を促進する。 ○食物アレルギー対応委員会（以下「委員会」という）を設置し、食物アレルギーのある児童生徒等の情報を共有し、全職員が連携し、対応を行う体制をとる。 ○食物アレルギーの症状発症時に、適切な対応をとるとともに教育委員会へ報告する。
保健主事
○関係職員と調整を図り、食物アレルギー対応のリーダーとして全体を総括する。 ○校長・教頭と協力し、学校の実情に合わせて教職員の役割を調整する。 ◎委員会で協議を行う。 ◎保護者との個別面談で食物アレルギーの状況や緊急措置方法等について情報を把握する。（開催する）
給食主任
○保護者との個別面談で食物アレルギーの状況や緊急措置方法等について情報を把握する。 ○委員会で協議を行う。 ○除去食等の受け取り、保管、配送、配膳について関係職員と連携を図る。
その他教職員
○職員室に届いた除去食等を確認、保管する。 ○児童生徒等が職員室へ除去食等を受け取りに来た際、本人のものであるかを確認し渡す。 ○給食時間にサポートに入る教職員は、児童生徒等のアレルギーの内容を把握し、学級担任と同等の対応をする。

配膳員・校務員
○児童生徒等の除去食を受け取り、職員室へ配送する。
学級担任
○保護者、学校関係者等と連絡調整をする。 ○保護者との個別面談で食物アレルギーの状況や緊急措置方法等について情報を把握する。 ○委員会で協議を行う。 ◎保護者が対応を記入した「盛り付け図」「除去食献立表」を確認する。 ○給食時間は、食物アレルギーがある児童生徒等の対応内容を確認し、誤食を予防する。また、安全で楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 →詳細については、4.（4）教室での対応（給食時間）における配慮・注意事項を参照。 ○給食時間に教室を離れる場合や出張等で不在の場合は、事前に他の教職員に十分な引き継ぎを行う。 ○緊急時に保護者等へ連絡する。 ○他の児童生徒等に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
養護教諭
○食物アレルギー調査を実施する。 ○保護者との個別面談で食物アレルギーの状況や緊急措置方法等について情報を把握する。 ○個別面談の結果をもとに、取組プラン、緊急措置方法等を委員会に提示し協議する。 ○委員会で協議を行う。 ○保護者が対応を記入した「盛り付け図」「除去食献立表」を確認する。 ○進級時・進学時に引き継ぎを行う。 ○食物アレルギーに関する情報や知識の伝達と研修を運営する。 ○主治医、学校医、医療機関との連携を図り、応急措置の方法や連絡先を事前に確認する。
栄養教諭、学校栄養職員
○安全な給食提供環境を構築する。 ○保護者との個別面談で食物アレルギーの状況や緊急措置方法等について情報を把握する。 ○委員会で協議を行う。 ○学校職員・保護者が対応を確認するための盛り付け図等を作成する。 ○除去食を調理するための献立、調理計画などを作成する。 ○保護者から提出された「除去食献立表」の内容を確認し、調理計画に反映させる。

4. 食物アレルギーのある児童生徒等への対応の流れ

(1) 年単位の対応

10月下旬 ～ 11月上旬	【食物アレルギー調査を実施】 対象：中学3年生以外の在校生・在園児・新小学1年生・新入園児	【担当者】
	・「食物アレルギー調査票」（様式1）を配布、提出を依頼。 ☆新小学1年生・新入園児は、就学（入園）時健康診断案内時などで配付。 ※学校・園の状況に合わせて配付・回収。	学級担任 養護教諭
12月上旬	【調査票を回収】 ・「食物アレルギー調査票」（様式1）を全員回収。	



12月下旬 ～ 1月下旬	【対象者に必要な書類を配付】 1. 食物アレルギー調査票で、食物アレルギーがあると回答した方 「学校生活管理指導表」（様式2） （学校：食物アレルギー・気管支喘息用 幼稚園：アレルギー疾患用） 2. お茶パックへの代替対応希望者 ① 「お茶パックへの代替対応申込書（乳・乳製品アレルギー用）」（様式3-1） ② 「お茶パックへの代替対応申込書（食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患用）」（様式3-2） ※②は初年度のみ医師の意見書（様式3-4）を配付。 3. 除去食対応希望者 ・「除去食対応申込書」（様式8-1）	学級担任 養護教諭
--------------------	---	--------------



2月～3月	【申請書等の回収・個別面談の実施】 1. 「学校生活管理指導表」（様式2）及び、申込書の回収・確認。 2. 「学校生活管理指導表」（様式2）をもとに、保護者と個別面談を実施し、取組プランを作成。 ※初回面談時に、様式7「食物アレルギー面談チェックシート」を配付し、食物アレルギー対応の内容について、理解を求める。	学級担任 養護教諭
	【食物アレルギー対応委員会の開催・取組プラン決定】 1. 取組プランをもとに協議し、対応内容を決定。 2. 決定した対応内容を保護者へ連絡し、必要に応じて、再度個別面談を行う。	校長・教頭 保健主事 養護教諭 給食主任 学級担任 栄養教諭 栄養職員
	【小学6年生について、進学予定の中学校と情報共有を行う】 給食対応に関わる食物アレルギー等の情報について、情報を共有。	【担当者】 養護教諭



3月中旬 ～ 3月下旬	【学校内、調理場、教育委員会等関連部署との情報共有】 1. 決定した対応内容を全教職員に周知。 2. 調理場と情報を共有。	校長・教頭 養護教諭
4月下旬	教育委員会へ食物アレルギー調査結果の情報を共有。（様式4へ入力）	

(2) 毎月の対応

前月中旬	【保護者との連絡調整】	【担当者】
	① 学校から保護者へ給食資料（献立表、盛り付け図、加工食品の原材料明細、除去食献立表など）を配付。 ② 保護者は「盛り付け図」（該当者は「除去食献立表」も）に対応内容を記入し、学校へ提出。 ③ 学級担任、養護教諭が「盛り付け図」「除去食献立表」を確認。 ④ 確認した「除去食献立表」の写しを調理場へ送付。 ※詳しい記入方法は、別冊 食物アレルギー対応について（保護者用） 4. 給食資料対応の流れ・盛り付け図の書き方を参照してください。	学級担任 養護教諭 栄養教諭
前月下旬	調理場から、「学校別食物アレルギー対象者一覧表」が届いたら、除去食の受け渡しの準備をする。	養護教諭 配膳員

(3) 毎日の対応（学校及び教室での対応）

弁当対応や除去食対応がある日の流れ

	職員室	教室
登校時	<u>お弁当の受け取り</u> 児童生徒等が持参したお弁当を受け取り、確認後、冷蔵庫で保管。	<u>食物アレルギー対応内容の確認①</u> 当日のアレルギー内容について、学級担任と児童生徒で確認する。
	<u>配膳室または調理場から除去食を受け取る</u> ★職員室にいる職員が、配膳員等と「学校別食物アレルギー対応者一覧表」を見て二人体制で受け取りをする。	
		<u>食物アレルギー対応の確認②</u> 担任は、児童生徒と盛り付け図を見て対応を確認する。お弁当や除去食がある場合は、職員室に行くよう声をかける。
給食時間	<u>お弁当・除去食の引き渡し</u> ★職員は、お弁当または除去食を引き渡す。本人のものであるかを二人体制（職員と児童生徒）で間違えないよう確認して引き渡す。 受け取りの際は ○年○組○○(名前)です。 △△のアレルギーがあるので お弁当(除去食)を取りに来ました と言えるように指導する。 児童生徒が教室にお弁当（除去食）を持って帰る。	<u>食物アレルギー対応の確認③</u> 1. 担任は、児童生徒等が職員室からお弁当または除去食を持ってきたことを確認する。 2. 食物アレルギーのある児童生徒等に配膳された給食に、食べてはいけない料理が配膳されていないか確認する。 <u>給食中・給食後の確認</u> 担任は、食物アレルギーのある児童生徒の様子を確認する。片付けの際は、食物アレルギーのある児童生徒が先に片づけるなど、アレルゲンに触れない工夫をする。

(4) 教室での対応（給食時間）における配慮・注意事項

誤食や誤配することがないように、以下のように確認をします。給食時間には、学級担任だけでなく、校長や栄養教諭等も、定期的に教室を訪問し、食物アレルギーのある児童生徒等の様子について確認し、食物アレルギー対応が正しく行われているかを確認します。

日々の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないよう注意が必要です。

◆献立内容の確認

- ・教室に「盛り付け図」を掲示する。（必要があれば該当児童生徒等の机に縮小した「盛り付け図」を掲示する。）
- ・登校時と給食時間に、弁当対応や除去食対応等がある児童生徒等の対応内容を学級担任と児童生徒等の二人で確認する。

◆配膳時の注意

- ・食物アレルギーのある児童生徒等への誤配がないかを確認する。
- ・使用する食器・配膳用器具等にアレルゲンが付着しないように注意する。

◆給食当番の役割確認

- ・食物アレルギーのある児童生徒等の給食当番の役割をあらかじめ決めておく。

【例】箸のみ配膳する。

◆おかわり等を含む喫食時の注意

- ・給食中・給食後における児童生徒等の状況を確認する。
- ・除去食提供している食物アレルギーのある児童生徒等に、除去食のおかわり是不可能的なことを十分に指導します。
- ・食物アレルギーのある児童生徒等の給食や食べ残しの状況などを確認し、定期的に調理場に情報を共有する。

◆片付け時の注意

- ・食物アレルギーのある生徒児童等が先に片づけるなど、アレルゲンに触れない工夫をする。

(5) 実施における問題の報告

配膳、喫食時の問題点等は、事故及びヒヤリハットも含めてすべて食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に対処方法の評価、検討及び必要に応じて見直しを行います。

※ 報告の際、様式6「交通事故及び学校事故等 第一報報告書」を使用

5. 教育委員会の役割

- ・ **学校における食物アレルギー対応に関する委員会の設置と基本方針の策定**

ガイドラインや学校生活管理指導表の活用推進とともに、学校や調理場等の施設設備や人員配置を踏まえ、具体的な対応について、医療機関との連携のもと、一定の方針を示し学校を支援します。

- ・ **医療機関（医師会）及び消防機関との連携体制**

主体となり連携を図ります。

定期的に協議の場を設け、指導助言を受けます。

緊急時対応充実のため、エピペン®やネフィー®を保持している児童生徒等の情報を把握し、消防機関と連携を図ります。

- ・ **研修会の実施及び研修機会の確保**

教育委員会職員や全教職員が継続的に学ぶ機会を持ちます。

校内研修の実施を進め、研修の受講機会や時間確保について働きかけをします。

- ・ **環境整備及び支援**

適切な調理場の施設整備（アレルギー調理室や専用調理コーナー、スペースの確保）

及び調理機器・器具等の整備、必要な人員の配置等の措置を講じます。栄養教諭等が各学校において十分に職責を果たせるような配慮をします。

- ・ **すべての事故及びヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック**

各学校に対し、すべての事故及びヒヤリハット事例について、その詳細と改善策の報告を求めます。集約した情報は学校へフィードバックし、共有することで事故防止の徹底に努めます。

- ・ **専門的に相談できる体制の構築**

保護者に対して、必要に応じて不安を解消するケアを行います。情報提供、除去食で不足する栄養等の家庭生活のサポートを行います。

6. 調理場（栄養教諭・学校栄養職員）の役割

（１）食物アレルギーに配慮した基本の給食の考え方

食物アレルギーのある児童生徒等が、できるだけ給食を食べることができるよう工夫します。

１）食物アレルギーの発症数、重篤度の高さを考慮し、以下の食品は使用しません。

【学校給食で使用しない食品】

アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、かに、キウイフルーツ、くるみ、そば、バナナ、ピスタチオ、マカダミアナッツ、山芋、落花生

※ただし、コンタミネーション※の注意喚起にのみ表示がある場合は使用します。

２）原因食物を使用しない献立を取り入れます。（ノンミルク献立など）

- 【例】 ・牛乳の代わりに豆乳を使用
 ・小麦粉・バターのルウの代わりに米粉、でん粉等を使用
 ・衣等で小麦粉の代わりに米粉、でん粉等を使用
 ・麦の代わりに発芽玄米を使用

３）原因食物が使用されていることがわかる料理名とします。

【例】 えびグラタン、てづくりチーズ入りコロッケ

４）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。

【例】 卵スープ（卵）とプリン（卵）、

５）加工食品は、原材料や製造過程を確認し、原因食物の影響が少ない食品を選定します。

- 【例】 ・大豆白絞油の代わりになたね油を選定
 ・練製品には卵不使用のものを選定

（２）献立表等帳票類

給食資料を作成し、必要な保護者に学校を通じて配付します。

給食資料		内 容
食物アレルギーのある児童生徒等	献立及び材料表	毎日の献立・使用食品の確認資料
	加工食品の原材料明細 ・年間 ・学期（前期４月～９月、後期１０月～３月） ・各月	加工食品の原材料、特定原材料等、注意喚起表示の資料
	盛り付け図	給食の配膳図を示した資料
希望者	注意喚起表示の変更連絡文書	加工食品の原材料明細で、注意喚起表示が変更になった場合の連絡資料
	作業手順表	当日の献立を作る手順資料
	油のサイクル表	揚げ油の使用予定資料
除去食申込者	除去食献立表	除去食献立を確認し、対応を記入する資料

(3) 食品選定のための委員会との連携

食育推進委員会と連携を図り、意見等を反映させた食材の選定及び調達を実施し、業者への指導を徹底します。

(4) 除去食調理作業の手順と確認

1) 除去食献立・調理指示書等の確認

栄養教諭や学校栄養職員は除去食提供がコンテナでの配送が伴うことを配慮し、2品以内になるよう献立作成を行い、同時に除去食献立も作成します。

2) 除去食対応となる食品（卵（魚卵を除く）、乳・乳製品、えび）が重なる献立を提供する場合、除去食は統一する

【例】 うずら卵のクリーム煮
→除去食対応食品 うずら卵 × 乳・乳製品
→スープ煮（うずら卵、乳・乳製品を除いたもの）
（間違いを防ぐため作業は単純なものにする。）

3) 栄養教諭・学校栄養職員を含む調理従事者は、除去する食材が混入しないように除去食にかかわる作業も明記した作業手順表、作業工程表、作業動線図を作成し、作業手順について十分な打ち合わせを行う

確認項目

- ①除去食対応する児童生徒等名の確認
- ②除去する食品と献立
- ③調理の担当者
- ④食材の確認と調理の手順
- ⑤使用する器具
- ⑥取り分けるタイミングの確認

4) 調理指示書作成のポイント

- ①必ず事前に作成します。
- ②調理員と十分な打ち合わせを行い、共通理解を図ります。
- ③作業手順表の中に除去食の作業工程についても明記します。
- ④いつ、どこで、誰が、何に気をつけて（混入、誤配等）作業するか明記します。
- ⑤途中で取り分ける料理についても明記します。

5) 作業動線図作成のポイント

- ①必ず事前に作成します。
- ②作業動線図の中に除去食の作業動線についても明記します。
- ③除去食を調理する場所を明記します。
- ④混入が心配される場所について明記し、注意を促します。

7. 調理場（調理員）の役割

（1）原材料の確認

- ・検収担当者は、納品された物資や加工食品等の原材料を確認します。
- ・加工食品等は落札した業者から取り寄せた「加工食品の原材料明細表」と同じ原材料か確認します。異なる場合、栄養教諭又は学校栄養職員に報告し指示を仰ぎます。

（2）調理作業

- ・除去食担当者は、アレルギーを含む食材や、それを調理した器具をさわらないよう注意します。
- ・アレルギーを含む食材および調味料の取扱いは、除去食担当者以外の者が行います。
- ・除去食にアレルギーを含む食材や調味料が入らないように十分注意します。（動線・作業工程）
- ・除去食担当者は、除去食の調理に入る前に必要であれば着替えを行います。（上着、ズボン、マスク、帽子）

（3）除去食専用容器

- ・除去食専用カゴは除去食対象者に対して1つ準備します。
- ・除去食専用容器は除去食対象者に対して最大2つ準備します。
- ・除去食専用容器には、学校名（単独校以外）、学年・組、児童生徒等氏名、除去食対応となる食品名を記入します。
- ・副菜のあえ物などは、除去食専用容器用の保冷剤を使用します。
- ・除去食専用中蓋は除去食対象者に対して3つ用意します。
- ・中蓋は献立に合わせて（大食缶は水色、中食缶はピンク、小食缶は黄緑色）使い分けます。

（4）問題の報告

事故及びヒヤリハットも含めて、すべての問題点を献立検討会で報告し、定期的に対応方法の評価、検討を行います。

（5）調理場における対応の評価

調理場の人員や施設・設備等を踏まえ、対応できる範囲を整理し、教育委員会に問題提起します。教育委員会は状況を踏まえ、対応方法の充実を図ります。

8. 学校生活（学校給食以外）での留意点

（1）校内における教育活動

◆家庭科、技術・家庭、生活科、総合的な学習の時間、特別活動、課外活動等

調理実習等、食材を使う活動の場合、学級担任・教科担任等は、材料を保護者に伝え、アレルギーとなる食品が含まれていないかを確認します。（「加工食品」に含まれる特定原材料等の表示にも注意し、別メニューにする等配慮します。）

◆体育、保健体育

食物依存性運動誘発アナフィラキシーの子どもの場合は、原因物質を食べた後、運動は避けるようにします。

（2）校外学習・宿泊を伴う行事

旅行者や保護者からの情報をもとに、どの場面でどのような対応・配慮を行うかを確認しておきます。

症状が出たときの対応、通常使用している薬の使用状況等を保護者と連絡を取り確認します。薬は本人が持参し、原則として、本人が自分で使用できるようにしておきます。緊急時の連絡体制、対応、搬送先（宿泊先周辺の適切な医療機関）などについて保護者と確認し、教職員間で共通理解を図ります。

食物アレルギーの児童生徒等が、なるべく他の児童生徒等と同じような校外学習・宿泊が行えるよう、学習内容・宿泊場所等を検討します。

- ・ 宿泊先や昼食場所等での食事内容、体験学習の内容等について事前に確認し、担任は保護者に伝え、対応が必要な場合、関係職員は保護者と相談します。
- ・ 早めに宿泊業者からメニューを取り寄せ、保護者に確認してもらいます。その際、加工食品にも注意します。
- ・ 除去食対応ができない場合は、保護者と相談して対応を考えます。
- ・ 弁当や菓子類の友だち同士でのやりとり等に注意し、おやつや飲み物・自由行動での食事内容にも注意します。
- ・ そばがら枕等にも注意します。

（3）食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導

① 学級での指導

学校教育全体を通じて、食物アレルギーのある児童生徒等への配慮等、アレルギーについての基本的な理解を促す指導を行います。

【学級での指導事項例】

- ・ 食物アレルギーについての基本的な理解
- ・ 食事を安全に楽しむために 等

②個別指導（自己管理に関する指導等）

食物アレルギーの発症を防ぐには、原因となる食品を避けることです。間違えて食べることがないように、児童生徒等自らが、表示の見方を覚えて、自分で避ける事が大切です。そのために保護者は、病院での受診時に子どもの病状・検査結果等を聞き、自分の子どもの理解度に合わせた話し方で伝える必要があります。

◆自分自身で食品表示を確認

学校に通い始めると行動範囲が広がり、自己管理が必要になってきます。包装された食品の表示の見方や成分の確認方法、食物アレルギーの原因となっている食品を避けるように指導します。

◆発症時の周囲への周知

食物アレルギーの原因となる食品を誤って飲食し、気分が悪くなったり、かゆみ等の症状がでたりした場合には、がまんせずすぐに周囲の人に知らせるよう指導します。

◆日常生活における注意

食物アレルギー症状は同じものを食べても、体の状態により出方が違います。体調が悪いときには症状が強く出ます。日頃から夜更かしをせず、早寝、早起きを心がけるように指導します。

（４）食物アレルギー対応の情報管理

食物アレルギーの児童生徒等の情報は、教職員が正しく理解し共有するとともに、個人情報としての厳重な管理とプライバシーへの配慮が必要です。

◆個人情報管理

個人ファイル及び名簿や一覧表の作成にあたり、管理と保管には十分に気をつける必要があります。保管場所を確定し、発症時の対応ができるよう、教職員間で確認をしておきます。

◆プライバシーへの配慮

食物アレルギーは個人の情報のためプライバシーの保護に努める必要があります。例えば、除去食には誤配等の事故防止のために、容器等に学年、組、氏名、除去内容等が記載されていますが、表示方法や取り扱い等には注意が必要です。

9. 緊急時対応の流れ

アレルギー疾患の緊急時に適切な対応をするためには、日頃からの準備と緊急時に適切に行動できるようにするための訓練が必要です。緊急時に適切な行動ができるようにするため、緊急時対応マニュアルの整備をすること、緊急時にしなければいけないことを予め整理をし、役割分担ができるように全教職員が理解すること、行動ができるように定期的に訓練することが必要です。

アナフィラキシーは、アナフィラキシーショックに至り、生命を脅かす危険な状態になることがあります。

緊急時に対処するための「エピペン®」「ネフィー®」の使用に関しては、いつ誰が打つことになるか予測がつかないため、全職員が当事者意識を持ち、事前に準備することが大切です。

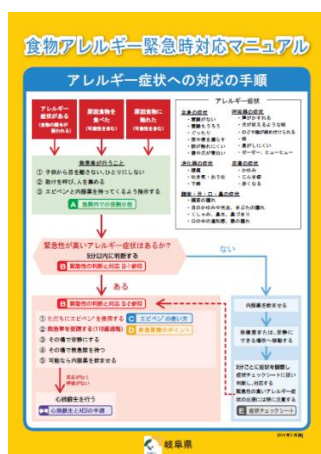
岐阜県教育委員会のホームページより、学校給食における食物アレルギー対応の手引き「食物アレルギー緊急対応マニュアル」（平成26年12月岐阜県教育委員会作成）を確認することができます。いざという時に備え、緊急時の体制を確認しましょう。

岐阜県教育委員会のホームページ（学校保健・学校給食）▶

(<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/edu/2640.html>)

→ | 学校保健の事業→学校における食物アレルギー対応

→ 「食物アレルギー緊急対応マニュアル」



<多治見市消防本部より緊急時の通報についてのお願い>
119番に通報する場合

- ① 該当の児童生徒等の側で、固定電話、または携帯電話で通報します。
(固定電話からの通報だと、早く住所が特定できます。)
- ② 出動した救急隊から、通報時の番号に電話がかかります。
該当の児童生徒等の側で待機し、様子を知らせます。

文書・様式一覧

◆食物アレルギー調査票関係	
１－１：「食物アレルギー対応と実態把握についてのお願い」	３２、３３
１－２：学校生活における「食物アレルギー調査票」提出のお願い	３４
様式１：「食物アレルギー調査票」及び「記入例」	３５～３８
◆学校生活管理指導表関係	
２－１：「学校生活管理指導表」等に関するお願い	３９
２－２：食物アレルギーのある子ども達が学校（園）生活を安心して過ごすために	４０、４１
様式２	
学校用：学校生活管理指導表（食物アレルギー・気管支喘息用）」岐阜県	４２、４３
幼稚園用：学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）	４４、４５
記載例 学校用：学校生活管理指導表（食物アレルギー・気管支喘息用）」岐阜県	４６
記載例 幼稚園用：学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）	４７
記載例 学校生活管理指導表（表）の記載例	４８
・（卵・乳アレルギーのみ）	４９
医師の判断によりアレルギーを含む食材を給食で食べる事ができる場合の記載例	
◆代替食申込書（牛乳パックからお茶パックへの代替申込・取消申請書）	
様式３－１：「お茶パックへの代替対応申込書」（乳・乳製品アレルギー用）	５０、５１
及び記入例	
様式３－２：「お茶パックへの代替対応申込書」	５２、５３
（食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患用）及び記入例	
様式３－３：「お茶パックの代替対応解除申請書」 及び記入例	５４、５５
様式３－４：「医師の意見書」 及び記入例	５６、５７
◆除去食対応申込書・解除申請書	
様式８－１：「除去食対応申込書」 及び記入例	５８、５９
様式８－２：「除去食対応解除申請書」 及び記入例	６０、６１
様式６：「交通事故及び学校事故等 第一報報告書」	６２
※アレルギー事故及びヒヤリハット報告書として使用	
様式７：食物アレルギー面談 チェックシート	６３
文書：「食物アレルギーの除去食対応について」	６４
様式９：「除去食対応一覧表」	６５

学校長
幼稚園長 各位

多治見市教育委員会事務局
食育推進課

食物アレルギー対応と実態把握についてのお願い

日頃は、学校給食運営にご理解、ご尽力いただき誠にありがとうございます。

見出しの件につきまして、新年度の安全な学校給食提供に備えるため、食物アレルギーのある園児・児童生徒の実態把握についてご協力をお願いいたします。

また、食物アレルギー事故を防ぐため、学校（園）内での体制づくりの推進をお願いいたします。

【食物アレルギー調査の手順】

10月下旬 ～ 11月下旬	1. 様式1「食物アレルギー調査票」配付 中学3年生以外の園児・児童生徒に配付。 ☆新小学1年生・新入園児は、就学（入園）時健康診断案内時などで配付。 ※学校・園の状況に合わせて配付・回収ください。
12月上旬	2. 様式1「食物アレルギー調査票」回収 食物アレルギーの有無に関わらず全員分を回収。（学校・幼稚園で保管）
12月下旬	3. 対象者に必要書類の提出を求める ■食物アレルギーがある方 <u>①様式2「学校生活管理指導表」配付</u> ※学校：食物アレルギー・気管支喘息用、幼稚園：アレルギー疾患用を使用。 <u>②食物アレルギー対応食希望者へ申込書を配付</u> ・代替対応（牛乳パック→お茶パック） 様式3-1 「お茶パックへの代替対応申込書（乳・乳製品アレルギー用）」 ・除去食対応（卵・乳・えびの食物アレルギーがある方が対象） 様式8-1 「除去食対応申込書」 ■食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患がある方 <u>①代替対応（牛乳パック→お茶パック）希望者へ申込書を配付</u> 様式3-2 「お茶パックへの代替対応申込書（食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患用）」 ※初年度のみ、様式3-4「医師の意見書」を配付。
2月～3月	4. 給食対応について保護者と面談を実施する 提出書類に基づいて保護者と面談。校内食物アレルギー対応委員会を開催し、対応内容を決定後、保護者に確認し全教職員、調理場に周知。 5. 食物アレルギー対応等が必要な小学6年生について、進学予定の中学校と情報共有を行う ※詳細は裏面へ
3月初旬	6. 様式5「新年度の給食資料必要数調査票」（データ入力）に来年度の給食資料の必要枚数を入力 7. 各種申込書（お茶パックへの代替、除去食）のコピーを調理場へ提出
4月下旬	8. 食物アレルギーがある園児・児童生徒について、様式4「食物アレルギーに関する調査票（集計）」にまとめ、食育推進課へ提出

食物アレルギー対応等が必要な小学6年生の中学校進学に伴う引き継ぎについて

食物アレルギー対応等に関わる情報について、進学予定の中学校へ引き継ぎをお願いします。

小学校での対応

1. 中学校へ書類を引き継ぐ。
 - ・様式1「食物アレルギー調査票」
 - ・様式2「学校生活管理指導表」
 - ・各種申込書（様式3-1、2「お茶パックへの代替対応申込書」、様式8-1「除去食対応申込書」）
 - ・様式3-4「医師の意見書」など
2. 様式5「新年度の給食資料必要数調査票」の新中学1年生の必要数を入力する。（3月初旬ごろ）
※新年度4月分の食物アレルギー対応資料（入学予定の中学校用）は、卒業式前日までに小学校へ配付しますので、対象者へお渡しください。

中学校での対応

1. 小学校から書類を引き継ぐ。
2. 保護者との個別面談を実施し、対応内容を決定する。
3. 様式4「食物アレルギーに関する調査票（集計）」へ入力をする。（4月下旬ごろまでに）

【配付する様式や依頼文書について】

食物アレルギーに関する様式や依頼文書については、「**令和9年度食物アレルギーに関する様式・依頼文書一覧**」をご確認ください。

使用時期は目安とし、学校、園の状況に応じて保護者様に配付をお願いします。

【除去食対応について】

令和6年度より多治見市全域で除去食対応が開始となりました。

対応については、多治見市教育委員会「幼稚園・学校における食物アレルギーマニュアル」に準じて実施します。

【注意事項】

- ・学校生活管理指導表は、医師の診断のもと毎年提出が必要です。
- ・市内へ転出の場合、園・学校から転出先へ送付します。
- ・市外から転入の場合は、転入がわかった時に食物アレルギーに関する調査を実施します。

学校給食における「食物アレルギー調査票」提出のお願い

日頃は、学校給食にご理解、ご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

多治見市では毎年、新年度の安全な学校給食提供に備えるため、食物アレルギーに関する調査をおこなっています。つきましては、「**食物アレルギー調査票**」(様式1)を記入し、提出期限までに学校又は幼稚園にご提出ください。食物アレルギーの有無に関わらず全員ご提出をお願いします。

「食物アレルギー調査票」提出期限

令和8年〇月〇日(〇)

【食物アレルギー調査票提出後の流れ】

食物アレルギー調査票で食物アレルギー、又は食物を除去する必要がある疾患について“あり”と回答した方(“なし”と回答した方は、調査終了となります。)

1. 必要書類をご提出ください。

■食物アレルギーがある方

① 様式2「学校生活管理指導表」を配付します。

医療機関を受診の際、医師に記入していただけてください。

※「学校生活管理指導表」は毎年提出が必要となります。

② 食物アレルギー対応食希望者へ申込書を配付します。

- ・代替対応(牛乳パック→お茶パック)

様式3-1 「お茶パックへの代替対応申込書(乳・乳製品アレルギー用)」

- ・除去食対応(卵・乳・えびの食物アレルギーがある方が対象)

様式8-1 「除去食対応申込書」

※除去食対応申込書に記載の内容にご理解いただき、お申込みください。

■食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患がある方

① 代替対応(牛乳パック→お茶パック)希望者へ申込書を配付します。

様式3-2 「お茶パックへの代替対応申込書(食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患用)」

② 様式3-4 医師の意見書(初年度のみ)を配付します。

※医師の意見書の作成にあたり、費用は医療機関により異なりますのであらかじめご承知おきください。

2. 給食での対応内容について面談を行い、給食での対応を決定します。

「学校生活管理指導表」および「食物アレルギー調査票」に基づき、保護者様と面談を行います。対応内容について確認をしながら協議の上、対応を決定します。

▼学校給食での食物アレルギー対応についての詳細はこちらからご確認ください。

多治見市ホームページ

→食物アレルギー対応→食物アレルギーマニュアル

→・**食物アレルギー対応について(保護者用)**

・食物アレルギー動画



様式 1

食物アレルギー調査票＜表＞

年度用

【確認】

生卵やそば、キウイフルーツ、落花生（ピーナッツ）、いくらなど、学校給食で提供されない食品が食物アレルギーのお子さんも、「あり」に○をつけていただき、裏面にご記入ください。

調理実習、校外学習、宿泊研修などで必要な情報になります。

記入日 年 月 日	学校名（幼稚園名）
現学年 年 組 番	ふりがな 氏名
	保護者氏名

1. お子さんは食物アレルギー、又は食物を除去する必要がある疾患がありますか。該当するものに○をしてください。

あり	なし
----	----

⇒ これで終了です。

↓
続いて裏面にご記入ください。

問合せ先
多治見市教育委員会事務局 食育推進課 TEL 29-1662

<裏>

(学校) (幼)	年 組	組 (	番 歳児)	氏名
-------------	--------	--------	----------	----

2. 該当する番号に○をし、アレルギーとなる食品名又は疾患名・食品名を記入してください。□

食物アレルギー		後日配付する書類
1	原因となる食品名	学校生活管理指導表 (学校：食物アレルギー・気管支喘息用 幼稚園：アレルギー疾患用) 食物アレルギー調査票回収後、学校・園より配付します。
食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患 (例 乳糖不耐症、橋本病、腎臓病) など		後日配付する書類
2	疾患名	※様式3-4 医師の意見書 (初回のみ) 食物アレルギー調査票回収後、学校・園より配付します。
	食品名	

3. 給食での食物アレルギー対応食を希望しますか。該当するものに○をしてください。

※希望する場合は、調査票回収後に申込書等必要書類を園・学校より配付します。

お茶パックへの代替対応		※乳・乳製品アレルギー又は、食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患がある方のみ	
「牛乳パック」から「お茶パック」への代替を希望しますか。			
1	乳・乳製品アレルギー用	希望する	希望しない
2	食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患用	希望する	希望しない
除去食対応 ※卵・乳(乳製品)・えびの食物アレルギーの方のみ			
3	給食での除去食対応を希望しますか。		※希望する
	※申込みには対応内容の同意が必要です。面談し協議の上、対応を決定します。		

4. 食物アレルギーの状況について記入してください。

1	コンタミネーション※にも配慮が必要な食品はありますか。 ある場合は、配慮が必要な食品名を記入してください。	あり	なし
		(食品名)	
2	エピペン®・ネフィー®を所持していますか。 所持している場合、該当するものに○をしてください。	所持している	所持していない
		エピペン®	
3	アナフィラキシーショックを起こしたことがありますか。 ある場合、原因となりうる食品名を記入してください。	あり	なし
		(食品名)	

※コンタミネーションとは
原材料には使用していないが、同じ製造ラインや建物内で製造されていることにより、意図せず微量のアレルゲン混入の可能性があること

5. 追加希望資料について記入してください。

給食資料名	資料内容	*5,6,7は、どちらかに○をつけてください。		
1	献立及び材料表	給食の対応が必要な児童生徒に配付		
2	盛り付け図			
3	加工食品の原材料明細			
4	除去食献立表	除去食対応の児童生徒に配付		
5	注意喚起表示の変更・連絡文書	加工食品の原材料明細で、注意喚起表示が変更になった場合の連絡資料	必要	必要なし
6	作業手順表	当日の献立を作る手順資料	必要	必要なし
7	油のサイクル表	揚げ油の使用予定資料	必要	必要なし

様式 1

食物アレルギー調査票<表>

記入例

令和9 年度用

【確認】

生卵やそば、キウイフルーツ、落花生（ピーナッツ）、いくらなど、学校給食で提供されない食品が食物アレルギーのお子さんも、「あり」に○をつけていただき、裏面にご記入ください。

調理実習、校外学習、宿泊研修などで必要な情報になります。

記入日	8 年 12 月 1 日	学校名（幼稚園名）	〇〇小学校
現学年	6 年 1 組 23 番	ふりがな	たじみ はなこ
		氏名	多治見 花子
		保護者氏名	多治見 太郎

1. お子さんは食物アレルギー、又は食物を除去する必要がある疾患がありますか。
該当するものに○をしてください。

あり	なし
----	----

⇒ これで終了です。

↓
続いて裏面にご記入ください。

問合せ先
多治見市教育委員会事務局 食育推進課 TEL 29-1662

<裏>

(学校) 6 年 1 組 23 番
(幼) 組 (歳児)

氏名 多治見 花子

2. 該当する番号に○をし、アレルゲンとなる食品名又は疾患名・食品名を記入してください。□

食物アレルギー		後日配付する書類
1	原因となる食品名 卵、くるみ、牛乳	学校生活管理指導表 (学校：食物アレルギー・気管支喘息用 幼稚園：アレルギー疾患用) 食物アレルギー調査票回収後、学校・園より配付します。
2	食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患 (例 乳糖不耐症、橋本病、腎臓病) など	後日配付する書類
	疾患名	※様式3-4 医師の意見書 (初回のみ) 食物アレルギー調査票回収後、学校・園より配付します。
	食品名	

3. 給食での食物アレルギー対応食を希望しますか。該当するものに○をしてください。

※希望する場合は、調査票回収後に申込書等必要書類を園・学校より配付します。

お茶パックへの代替対応		※乳・乳製品アレルギー又は、食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患がある方のみ	
「牛乳パック」から「お茶パック」への代替を希望しますか。			
1	乳・乳製品アレルギー用	希望する	希望しない
2	食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患用	希望する	希望しない
除去食対応 ※卵・乳(乳製品)・えびの食物アレルギーの方のみ			
3	給食での除去食対応を希望しますか。 ※申込みには対応内容の同意が必要です。面談し協議の上、対応を決定します。	※希望する	希望しない

4. 食物アレルギーの状況について記入してください。

1	コンタミネーション※にも配慮が必要な食品はありますか。 ある場合は、配慮が必要な食品名を記入してください。	あり	なし
2	エピペン®・ネフィー®を所持していますか。 所持している場合、該当するものに○をしてください。	所持している エピペン® ネフィー®	所持していない
3	アナフィラキシーショックを起こしたことがありますか。 ある場合、原因となりうる食品名を記入してください。	あり (食品名) くるみ	なし

※コンタミネーションとは

原材料には使用していないが、同じ製造ラインや建物内で製造されていることにより、意図せず微量のアレルゲン混入の可能性があること

5. 追加希望資料について記入してください。

給食資料名	資料内容	*5, 6, 7は、どちらかに○をつけてください。	
1 献立及び材料表	毎日の献立・使用食品の確認資料	給食の対応が必要な児童生徒に配付	
2 盛り付け図	給食の配膳図を示した資料		
3 加工食品の原材料明細	加工食品の原材料、特定原材料等、 注意喚起表示の資料		
4 除去食献立表	除去食献立を確認し、対応を記入する資料	除去食対応の児童生徒に配付	
5 注意喚起表示の変更・ 連絡文書	加工食品の原材料明細で、注意喚起 表示が変更になった場合の連絡資料	必要	必要なし
6 作業手順表	当日の献立を作る手順資料	必要	必要なし
7 油のサイクル表	揚げ油の使用予定資料	必要	必要なし

令和8年9月

主治医 様

多治見市教育委員会事務局
食育推進課

学校生活管理指導表・医師の意見書に関するお願い

本市の学校給食では、安全安心な学校給食を提供するため、医師の診断に基づく食物アレルギー対応等をおこなっているところです。対象園児、児童生徒の保護者に対し、必要な書類を下記の通り配付しております。保護者からの依頼があった場合には、お取り計らいをお願いいたします。

記

1. 学校生活管理指導表（食物アレルギーがある場合に配付）

食物アレルギーの検査・診断の結果に基づき、「病型・治療」「学校生活上の留意点」「医療機関名」の欄をご記入ください。

特に、アナフィラキシー補助治療剤（エピペン®、ネフィー®）を所持している場合は、「B. アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載）」
「D. 緊急時に備えた処方薬」の記載をお願いいたします。

《学校生活管理指導表の種類》

小・中学校：学校生活管理指導表（食物アレルギー・気管支喘息用）岐阜県
幼稚園：学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

2. 医師の意見書（食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患がある場合に配付）

※令和8年4月より診断書に代えて、本市所定の「医師の意見書」の提出を求めるよう、対応を変更しました。

医療機関記入欄にご記入をお願いいたします。

<問い合わせ先>

多治見市教育委員会事務局 食育推進課 TEL：29-1662（ダイヤルイン）

食物アレルギーのある子ども達が
学校（園）生活を安心して過ごすために

食物アレルギーのある
園児・児童生徒の
保護者の方へ

学校生活管理指導表の提出をお願いします

提出期限

●●月●●日（●）

食物アレルギー対応については
こちらからご確認ください



多治見市ホームページ
→食物アレルギー対応
→食物アレルギーマニュアル
→食物アレルギー対応について（保護者用）
・食物アレルギー動画

Q 「学校生活管理指導表」って何？

A 医師が診断結果に基づいて、園児・児童生徒のアレルギー疾患の情報を記載するためのものです。学校（園）が食物アレルギーのある園児・児童生徒への対応を行う際、個々の症状等を正しく把握する必要があります。学校（園）生活上の留意点を踏まえて適切な対応を考えていきます。

【表】学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

氏名		性別	年齢	学年	提出日	年	月	日
アレルギー疾患 A 食物アレルギー疾患（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 診断時期 2. 診断機関 3. 食物アレルギー診断結果（アレルゲン） B アナフィラキシー疾患（アナフィラキシーの発症ありの場合のみ記載） 1. 食物（原因） 2. 食物アレルギー診断結果（アレルゲン） 3. 診断時期 4. 診断機関 5. その他 C 薬物アレルギー疾患（薬物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 薬物 2. 診断時期 3. 診断機関 4. その他 D 喘息 1. 診断時期 2. 診断機関 3. その他 E その他 1. 診断時期 2. 診断機関 3. その他 学校生活上の留意点 A 症状 1. 軽微な症状 2. 中等度の症状 3. 重症 B 食事・食生活 1. 制限あり 2. 制限なし C 運動・体育・部活動等 1. 制限あり 2. 制限なし D 学校生活 1. 制限あり 2. 制限なし E その他 1. 制限あり 2. 制限なし								

学校での具体的な対応は、医師の診断をもとに、学校と保護者が相談して決めます。

※学校生活管理指導表を医師が記載するにあたり、各医療機関で定められた料金がかかる場合があります。

病型・治療、学校生活上の留意点は、特に重要です。
専門医に診断を受けることをお勧めします。

Q 学校生活管理指導表はなぜ必要なの？

A 学校（園）生活で食物アレルギーのある場合は、学校生活管理指導表に記載されている医師の診断結果に基づいて学校と保護者が面談をします。学校生活管理指導表は配慮の内容を決める時に必要な資料となります。

また、面談で決まった内容や学校生活管理指導表の内容については、全ての職員で共有します。

Q 学校生活管理指導表はだれがどこへ出すの？

A 医療機関で食物アレルギーがあると診断された場合、医師が食物アレルギーに関する情報を記載し、保護者が学校（園）に提出します。

症状等に変化がなくても引き続き配慮や管理が必要な場合は、毎年1回以上、医療機関を受診し、学校生活管理指導表を学校に提出します。

学校生活管理指導表を提出することで…

- 医師による正しい診断を基に、適切な対応をすることができます。
- 不必要な制限をしないで済むことがあります。
- 安全で楽しい学校（園）生活を送ることにつながります。



学校（園）生活の中で、食品を扱う授業や活動には…

学校給食の対応

- 詳細な献立表対応（配付）
- 弁当対応（一部・完全）
- 除去食対応
- 代替食対応（牛乳からお茶への代替）



食品を扱う教科等

- 家庭科（調理実習）
- 生活科（食に関する）
- 総合的な学習の時間（食に関する）
- 図工（小麦粘土、牛乳パックなど）
- 学級活動・学校行事（節分）など



校外学習等

- 社会見学（食品工場）
- 遠足（おやつ・弁当）
- 野外教育活動（キャンプ、自然教室など）
- 修学旅行など



宿泊を伴う場合

宿泊を伴う野外活動や修学旅行などは宿泊先と連絡をとる必要があるため、学校と事前に打ち合わせをしましょう。

内服薬・エピペン®・ネフィー®などの保管について

保管場所について、職員室で保管するのか、保健室で保管するのか、かばんの中に入れておくのかなど、学校と相談して決めましょう。

幼稚園・学校における食物アレルギー対応のための基本的な流れ（例）

- ① 「食物アレルギー調査票」で、学校（園）に食物アレルギーがあることを知らせます。食物アレルギー対応が必要な場合は「学校生活管理指導表」の用紙を学校（園）からもらいましょう。（他にも食物アレルギーに関する申請書等があります。）
- ② かかりつけ医を受診して正確な診断を受け、学校生活管理指導表を書いてもらい、学校（園）に提出しましょう。
- ③ 実際の対応について学校（園）と面談します。毎日の学校給食や授業・活動、行事等の場面で食物アレルギーに対する配慮や対応が必要になることが考えられます。学習や活動の内容、食事内容などに十分に相談しておきましょう。
- ④ 学校（園）は面談の内容を踏まえて「個別の取組プラン」等を作成します。
- ⑤ 学校（園）が作成した「個別の取組プラン」等は、学校（園）の食物アレルギー対応委員会で検討され、実際の対応が決定されます。

幼稚園・学校における食物アレルギー対応 毎月の流れ（例）

- ① 献立表の「献立及び材料表」で、お子さんのアレルゲンとなる食品がないか確認をします。
- ② 献立及び材料表の※印の食品については「加工食品の原材料明細」を確認します。
- ③ 学校から「盛り付け図」を家庭用・学校用として2枚配付します。
- ④ 保護者は「盛り付け図」に対応内容を記入し学校用を学級担任に提出します。
- ⑤ 学級担任と養護教諭が「盛り付け図」を確認し、必要があれば保護者へ再確認後決定した献立を共有します。

※除去食申込者は「盛り付け図」の他に「除去食献立表」も2枚配付されます。「盛り付け図」と同様に学校へ提出します。「除去食献立表」は、学級担任・養護教諭が確認後、栄養教諭・学校栄養職員が内容を確認し、必要があれば学校を通じ保護者へ確認します。

学校名		氏名		生年月日	
-----	--	----	--	------	--

保護者の方へ

- ＊この管理指導表は学校生活において配慮が必要だと思われる場合に使用されるものであり、主治医の先生に記入していただいでください。
- ＊学校における日常の取組および緊急時の対応に活用するために、本票に記載された内容を学校の全教職員および関係機関などで共有することに同意します

署名

主治医の先生へ（管理表記入の際の参考にしてください）

学校生活管理指導表（食物アレルギー）活用の手引き

「病型・治療」について

A 食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ記載）

1. **即時型**：原因食物を食べて2時間以内に症状が出現した場合です。
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分以内に口唇や口腔内の症状（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。花粉に対するアレルギーに伴って発症することがよくあります。
3. **食物依存性運動誘発アナフィラキシー**：原因となる食物を摂取した後、通常は2～4時間以内に一定量の運動をすることによって、アナフィラキシー症状が出現します。アナフィラキシーの診断は、後述しますので参照してください。

B アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載）

アナフィラキシーの既往がある場合には、それが乳児期に出現した場合であってもここに記載されています。既往があっても現時点でその食物を摂取することができている場合もありますので、アナフィラキシーの既往のある食物すべてが除去というわけではありません。

アナフィラキシーの診断基準はいろいろありますが、使いやすいものとして日本小児アレルギー学会が提唱した基準が挙げられます。すなわち、食物アレルギー症状の重症度分類の表の中で、グレード3（重症）の症状が一つでもあり、そのほかの臓器にグレード1（軽症）またはグレード2（中等症）の症状が一つでもあればアナフィラキシーと診断されます。あるいは、グレード2（中等症）の症状が複数臓器に認められた場合にもアナフィラキシーと診断されます。また、急速に血圧が低下した場合、ほかに症状が見られなくてもアナフィラキシーショックと診断

されます。アナフィラキシーは命に危険を及ぼすような状態ですので、しっかり理解しておいていただく必要があります。

1. 食物（原因）：アナフィラキシーをきたした原因食物が記載されています。
2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー：原因を書く欄はありませんが、原因となった食物が記載されています。
3. 運動誘発アナフィラキシー：運動によって誘発されたアナフィラキシーです。食物との関連はありません。
4. 昆虫：蜂などによって発症したアナフィラキシーです。わかる場合には蜂の種類など、原因が記載されています。
5. 医薬品：医薬品が原因の場合です。原因となった医薬品が記載されています。
6. その他：ラテックスなどそのほかの原因で発症したアナフィラキシーの場合には、ここに記載されています。

C 原因食物・診断根拠

ここでは給食で除去食対応などの管理が必要な食物について記載されています。血液検査の特異IgE値は臨床上、参考になり、診療に必要な時に行う検査ですが、この指導表を作成する際に必須というものではありません。

原因となった食物の番号に○が付いています。その診断根拠を、①明らかな症状の既往、②食物負荷試験、③IgE抗体等検査陽性で示されています。皮膚試験で陽性の場合も、③で示されています。重症患児で除去食物が多く、その食品を摂取したことがない場合は④《未摂取》と記載されています。給食で除去食対応など、配慮をお願いします。

D 緊急時に備えた処方薬

医療機関で処方された薬を薬局で受け取る際に、後発品である場合など、商品名が違っていることがあります。またセレスタミンのような「抗ヒスタミン薬」と「ステロイド薬」の合剤の場合、この両方に○が付いていても1剤ですので、注意してください。エビペン®が処方されている場合は0.15mgか0.3mgの記載もしてください。

「学校生活上の留意点」について

A 給食、 B 食物・食材を扱う授業・活動、 C 運動（体育・部活動等） D 宿泊を伴う校外活動について、管理不要か、管理必要を主治医が判断してください。

E 原因物質を除去する場合に、より厳しい除去が必要なものに、該当するものがあれば記入してください。ただし、一般的にはその食品にアレルギーがあっても一般的に摂取可能である場合が多いものが列挙されています。ここに記入があるということは厳格な管理を必要とする重症であるということを示します。

F その他の配慮・管理事項

自由記載で留意点が記載されています。加熱卵の摂取は可能であり、給食では管理が必要ない場合でも、調理実習や修学旅行などで生卵や半熟卵の摂取や扱いに注意が必要な場合は、ここに記載されています。

「緊急時連絡先」

連絡医療機関に記載する医療機関名は、緊急時の対応医療機関です。この管理表を記載された医療機関の場合もありますが、主治医の医療機関が入院施設でない場合、入院は可能であるが遠方である場合は、緊急時の救急搬送の受け入れ先として学校近くの入院可能な医療機関が望まれます。事前に患児がその医療機関を受診していれば連携しやすくなります。

緊急時連絡先が空欄の場合は、搬送先は救急隊員の判断になります。

またエビペン®を所持している場合など、自治体によっては保護者の同意のもと、事前に救急隊に情報提供しておくことが可能な場合もあります。

＊アトピー性皮膚炎、アレルギー性鼻炎、アレルギー性結膜炎について対応が必要であれば別途、指導管理表（別様式）を提出してください。

学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)

様式2 学校用（裏）

名前 (男・女) 年 月 日生 提出日 年 月 日

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

アナフィラキシー (あり・なし) 食物アレルギー (あり・なし)	病型・治療		学校生活上の留意点		緊急時連絡先	★保護者 電話:
	A 食物アレルギー病型(食物アレルギーありの場合のみ記載) 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー		A 給食 1. 管理不要 2. 管理必要			★連絡医療機関 医療機関名:
	B アナフィラキシー病型(アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載) 1. 食物 (原因)) 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. 昆虫 () 5. 医薬品 () 6. その他 ()		B 食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要			電話:
C 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載		C 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要		D 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要		記載日
D 緊急時に備えた処方箋 1. 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) 2. アドレナリン自己注射薬(「エピペン®」) 3. その他 ()		E 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。		F その他の配慮・管理事項(自由記述)		医師名
病型・治療		学校生活上の留意点		緊急時連絡先		★保護者 電話:
A 症状のコントロール状態 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良		A 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要		★連絡医療機関 医療機関名:		
B-1 長期管理薬(吸入)		B 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動 1. 管理不要 2. 管理必要		電話:		
B-2 長期管理薬(内服)		C 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要		記載日		
B-3 長期管理薬(注射)		D その他の配慮・管理事項(自由記述)		年 月 日		
C 発作時の対応				医師名		
				医療機関名		

名前 (男・女)

小学校	年 組	・変更なし ・変更あり (ありの場合は変更内容を記入してください)	記載日: 年 月 日 医療機関名・医師名
	年 組	・変更なし ・変更あり (ありの場合は変更内容を記入してください)	記載日: 年 月 日 医療機関名・医師名
	年 組	・変更なし ・変更あり (ありの場合は変更内容を記入してください)	記載日: 年 月 日 医療機関名・医師名
	年 組	・変更なし ・変更あり (ありの場合は変更内容を記入してください)	記載日: 年 月 日 医療機関名・医師名
	年 組	・変更なし ・変更あり (ありの場合は変更内容を記入してください)	記載日: 年 月 日 医療機関名・医師名
	年 組	・変更なし ・変更あり (ありの場合は変更内容を記入してください)	記載日: 年 月 日 医療機関名・医師名
中学校	年 組	・変更なし ・変更あり (ありの場合は変更内容を記入してください)	記載日: 年 月 日 医療機関名・医師名
	年 組	・変更なし ・変更あり (ありの場合は変更内容を記入してください)	記載日: 年 月 日 医療機関名・医師名
	年 組	・変更なし ・変更あり (ありの場合は変更内容を記入してください)	記載日: 年 月 日 医療機関名・医師名

樣式2 幼稚園用(表)

【表】学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 _____ (男・女) _____ 年 _____ 月 _____ 日生 _____ 幼稚園 _____ 組 _____ 歳児 _____ 提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

※この生活管理指導表は、園の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

病型・治療		園生活上の留意点		★保護者 電話:	
A 食物アレルギー病型(食物アレルギーありの場合のみ記載)		A 給食 1. 管理不要 2. 管理必要		★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー		B 食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要		★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
B アナフィラキシー病型(アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載)		C 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要		★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
1. 食物 (原因)		D 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要		★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー		E 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理に ついては、給食対応が困難となる場合があります。		★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
3. 運動誘発アナフィラキシー		鶏卵:卵殻カルシウム 牛乳:乳糖・乳清・焼成カルシウム 小麦:醤油・酢・味噌 大豆:大豆油・醤油・味噌 ゴマ:ゴマ油 魚類:かつおだし・いりこだし・魚醤 肉類:エキス		★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
4. 昆虫 ()		F その他の配慮・管理事項(自由記述)		★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
5. 医薬品 ()				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
6. その他 ()				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
C 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○を、かつ《 》内に除去根拠を記載 》【除去根拠】 該当するものを全てを《 》内に記載				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
1. 鶏卵 《 》① 明らかな症状の既往 ② 食物経口負荷試験陽性				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
2. 牛乳・乳製品 《 》③ IgE抗体等検査結果陽性 ④ 未摂取				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
3. 小麦 《 》()に具体的な食品名を記載				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
4. ソバ 《 》				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
5. ピーナッツ 《 》				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
6. 甲殻類 《 》				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
7. 木の実類 《 》				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
8. 果物類 《 》				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
9. 魚類 《 》				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
10. 肉類 《 》				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
11. その他1 《 》				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
12. その他2 《 》				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
D 緊急時に備えた処方薬				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
1. 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬)				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
2. アドレナリン自己注射薬(「エピペン [®] 」)				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
3. その他 ()				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
病型・治療		園生活上の留意点		★保護者 電話:	
A 症状のコントロール状態		A 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要		★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良		B 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動 1. 管理不要 2. 管理必要		★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
B-1 長期管理薬(吸入)		C 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要		★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
1. ステロイド吸入薬		D その他の配慮・管理事項(自由記述)		★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
2. ステロイド吸入薬/長時間作用性吸入ベータ刺激薬配合剤				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
3. その他				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
B-2 長期管理薬(内服)				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
1. ロイコトリエン受容体拮抗薬				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
2. その他				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
B-3 長期管理薬(注射)				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
1. 生物学的製剤				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
C 発作時の対応				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
1. ベータ刺激薬吸入				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	
2. ベータ刺激薬内服				★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	

【裏】学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)

名前

(男・女)

年

月

日生

幼稚園

組()

歳児)

提出日

年

月

日

アトピー性皮膚炎	(あり・なし)	病型・治療		園生活上の留意点		記載日
		A 重症度のめやす(厚生労働科学研究班) 1. 軽症: 面積に関わらず、軽度の皮疹のみ見られる。 2. 中等症: 強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満に見られる。 3. 重症: 強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満に見られる。 4. 最重症: 強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上に見られる。 * 軽度の皮疹: 軽度の紅斑、乾燥、落屑主体の病変 * 強い炎症を伴う皮疹: 紅斑、丘疹、ひらん、浸潤、苔癬化などを伴う病変		A プール指導及び長時間の紫外線下での活動 1. 管理不要 2. 管理必要 B 動物との接触 1. 管理不要 2. 管理必要 C 発汗後 1. 管理不要 2. 管理必要 D その他の配慮・管理事項(自由記載)		
アレルギー性結膜炎	(あり・なし)	病型・治療		園生活上の留意点		記載日
		A 病型 1. 通年性アレルギー性結膜炎 2. 季節性アレルギー性結膜炎(花粉症) 3. 春季カタル 4. アトピー性角結膜炎 5. その他 () B 治療 1. 抗アレルギー点眼薬 2. ステロイド点眼薬 3. 免疫抑制点眼薬 4. その他 ()		A プール指導 1. 管理不要 2. 管理必要 B 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 C その他の配慮・管理事項(自由記載)		
アレルギー性鼻炎	(あり・なし)	病型・治療		園生活上の留意点		記載日
		A 病型 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎(花粉症) 主な症状の時期: 春、夏、秋、冬 B 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬(内服) 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. 舌下免疫療法(ダニ・スギ) 4. その他 ()		A 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 B その他の配慮・管理事項(自由記載)		

幼稚園における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記載された内容を学校の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者氏名

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の記載について

【表】

【表】学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 (男・女) 年 月 日生 幼稚園 組 (歳児) 提出日 年 月 日

この生活管理指導表は、園の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

アレルギー (あり・なし)	A 食物アレルギー (食物アレルギーありの場合のみ記載)		B アナフィラキシー (アナフィラキシーありの場合のみ記載)		緊急時連絡先
	1. 即時型		1. 食物 (原因)		
	2. 口腔アレルギー症候群		2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー		
	3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー		3. 運動誘発アナフィラキシー		
食物アレルギー (あり・なし)	C 原因食物・除去期間		D 緊急時に備えた処方薬		医療機関が記入
	1. 鶏卵 ()		1. 内服薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬)		
	2. 牛乳・乳製品 ()		2. アドレナリン自己注射薬 (「エピペン®」)		
	3. 小麦 ()		3. その他 (ネフィー)		
気管支ぜん息 (あり・なし)	E 症状のコントロール状況		F その他の配慮・管理事項 (自由記述)		保護者が記入
	1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良		1. 予防薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬)		
	2. ステロイド吸入薬		2. アドレナリン自己注射薬 (「エピペン®」)		
	3. その他		3. その他		

保護者が記入

医療機関が記入

D. 緊急時に備えた処方薬
エピペン®は2.に○を、ネフィー®は3.に○をつけ、カッコ内に(ネフィー)と記載する。

【裏】

【表】学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 (男・女) 年 月 日生 幼稚園 組 (歳児) 提出日 年 月 日

この生活管理指導表は、園の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

アトピー性皮膚炎 (あり・なし)	A 重症度のめやす (厚生労働省研究班)		B プール指導及び基幹施設での活動		保護者が記入
	1. 軽症: 皮膚に発疹が、軽度の皮膚のみ見られる。		1. 管理不要 2. 管理必要		
	2. 中等症: 強い皮膚を伴う発疹が体表面積の10%未満に見られる。		B 動物との接触		
	3. 重症: 強い皮膚を伴う発疹が体表面積の10%以上、30%未満に見られる。		1. 管理不要 2. 管理必要		
アレルギー性結膜炎 (あり・なし)	C 原因		D 緊急時に備えた処方薬		医療機関が記入
	1. 季節性アレルギー性結膜炎		1. 予防薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬)		
	2. 季節性アレルギー性結膜炎 (花粉症)		2. アドレナリン自己注射薬 (「エピペン®」)		
	3. 季節性アレルギー性結膜炎		3. その他 (ネフィー)		
アレルギー性鼻炎 (あり・なし)	E 症状		F その他の配慮・管理事項 (自由記述)		保護者が記入
	1. 抗アレルギー薬		1. 予防薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬)		
	2. ステロイド点眼薬		2. アドレナリン自己注射薬 (「エピペン®」)		
	3. 免疫抑制剤		3. その他		

保護者が記入

医療機関が記入

保護者が記入

名前 (男・女) 年 月 日 生 幼稚園 組 (歳児) 提出日 年 月 日

※この生活管理指導表は、園の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

病型・治療		園生活上の留意点	
A 食物アレルギー病型 (食物アレルギーありの場合のみ記載) 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー B アナフィラキシー病型 (アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載) 1. 食物 (原因) 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. 昆虫 () 5. 医薬品 () 6. その他 () C 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ()内に除去根拠を記載 1. 鶏卵 《 》 2. 牛乳・乳製品 《 》 3. 小麦 《 》 4. ソバ 《 》 5. ビーナッツ 《 》 6. 甲殻類 《 》 7. 木の葉類 《 》 8. 果物類 《 》 9. 魚類 《 》 10. 肉類 《 》 11. その他1 《 》 12. その他2 《 》 D 緊急時に備えた処方箋 1. 内服薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) 2. アドレナリン自己注射薬 (「エピペン®」) 3. その他 ()		A 給食 1. 給食不要 2. 管理必要 B 食物・食材を扱う場業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要 C 運動 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要 D 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 E 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。 鶏卵：卵殻カルシウム 牛乳：乳糖・乳清炭酸カルシウム 小麦：醤油・酢・味噌 大豆：大豆油・醤油・味噌 ゴマ：ゴマ油 魚類：かつおだし・いりこだし・魚醤 肉類：エキス F その他の配慮・管理事項(自由記述) 給食のパンは食べても問題なし	
緊 急 時 連 絡 先 ★保護者 電話： 多治見 志野 090-1111-XXXX ★連絡医療機関 医療機関名： △△△総合病院 0572-99-XXXX 令和〇 〇〇 年 〇〇 月 〇〇 日 医師名 土岐 織部 医療機関名 〇〇〇クリニック		記載日	
病型・治療		園生活上の留意点	
A 症状のコントロール状態 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良 B-1 長期管理薬 (吸入) 1. ステロイド吸入薬 () () 2. ステロイド吸入薬/長時間作用性吸入ベータ刺激薬配合剤 () () 3. その他 () () B-2 長期管理薬 (内服) 1. ロイコトリエン受容体拮抗薬 () () 2. その他 () () B-3 長期管理薬 (注射) 1. 生物学的製剤 () () C 発作時の対応 1. ベータ刺激薬吸入 () () 2. ベータ刺激薬内服 () ()		A 運動 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要 B 動物との接触やホリ等の舞う環境での活動 1. 管理不要 2. 管理必要 C 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 D その他の配慮・管理事項(自由記述)	
緊 急 時 連 絡 先 ★保護者 電話： ★連絡医療機関 医療機関名： 電話： 記載日 医師名 医療機関名		記載日 医師名 医療機関名	

様式3-1

年度用

年 月 日

学校長
幼稚園長 様

教育委員会		学校・幼稚園	
食育推進課	調理場 (栄養士)	校長 (園長)	養護教諭 (副園長)
印	印	印	印

お茶パックへの代替対応申込書 (乳・乳製品アレルギー用)

●学校給食での「牛乳パック」の飲用を中止し「お茶パック」への代替を申込みます。

学校(幼稚園)名	学校・幼稚園	
新 学 年	年	組 番
ふ り が な		
園児・児童・生徒氏名		
保護者氏名		

※ 医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」と一緒に提出してください。

様式3-1

記入例

令和9 年度用

令和8 年 12 月 1 日

学校長
幼稚園長 様

記入日をご記入ください

教育委員会		学校・幼稚園	
食育推進課	調理場 (栄養士)	校長 (園長)	養護教諭 (副園長)
印	印	印	印

お茶パックへの代替対応申込書 (乳・乳製品アレルギー用)

●学校給食での「牛乳パック」の飲用を中止し「お茶パック」への代替を申込みます。

学校(幼稚園)名	うながっぱ中	学校・幼稚園
新 学 年	1 年	組 番
ふ り が な	た じ み	は な こ
園児・児童・生徒氏名	多治見	花子
保護者氏名	多治見	太郎

太枠のみご記入ください。
押印は不要です。

※ 医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」と一緒に提出してください。

様式3-2

年度用

年 月 日

学校長
幼稚園長 様

教育委員会		学校・幼稚園	
食育推進課	調理場 (栄養士)	校長 (園長)	養護教諭 (副園長)
印	印	印	印

お茶パックへの代替対応申込書 (食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患用)

●学校給食での「牛乳パック」の飲用を中止し「お茶パック」への代替を申込みます。

学校(幼稚園)名	学校・幼稚園	
新 学 年	年	組 番
ふ り が な		
園児・児童・生徒氏名		
疾患名		
保護者氏名		

※ 様式3-4 医師の意見書(初年度のみ)と一緒に提出してください。

様式3-2

記入例

令和9 年度用

令和8 年 12 月 1 日

学校長
幼稚園長 様

記入日をご記入ください

会		学校・幼稚園	
食育推進課	調理場 (栄養士)	校長 (園長)	養護教諭 (副園長)
印	印	印	印

お茶パックへの代替対応申込書 (食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患用)

●学校給食での「牛乳パック」の飲用を中止し「お茶パック」への代替を申込みます。

学校(幼稚園)名	うながっぽ中	学校・幼稚園
新学年	1年	組 番
ふりがな	たじみ はなこ	
園児・児童・生徒氏名	多治見 花子	
疾患名	乳糖不耐症	
保護者氏名	多治見 太郎	

太枠のみご記入ください。
押印は不要です。

※ 様式3-4 医師の意見書(初年度のみ)と一緒に提出してください。

様式3-3

年度用

年 月 日

学校長
幼稚園長 様

教育委員会		学校・幼稚園	
食育推進課	調理場 (栄養士)	校長 (園長)	養護教諭 (副園長)
印	印	印	印

お茶パックの代替対応解除申請書

●学校給食での「牛乳パック」の飲用を中止していましたが、医師の診断により牛乳の飲用が可能となりましたので「お茶パック」の代替対応の解除を申請します。

学校（幼稚園）名	学校・幼稚園	
新 学 年	年	組 番
ふ り が な		
園児・児童・生徒氏名		
保護者氏名		

※ 申請後一週間程度変更に時間がかかることがありますのでご承知おきください。

様式3-3

記入例

令和9 年度用

令和8 年 12 月 1 日

学校長
幼稚園長 様

記入日をご記入ください

委員会		学校・幼稚園	
食育推進課	調理場 (栄養士)	校長 (園長)	養護教諭 (副園長)
印	印	印	印

お茶パックの代替対応解除申請書

●学校給食での「牛乳パック」の飲用を中止していましたが、医師の診断により牛乳の飲用が可能となりましたので「お茶パック」の代替対応の解除を申請します。

学校（幼稚園）名	うながっば中 学校・幼稚園	
新 学 年	1 年	組
ふ り が な	た じ み はなこ	
園児・児童・生徒氏名	多治見 花子	
保護者氏名	多治見 太朗	

太枠のみご記入ください。
押印は不要です。

※ 申請後一週間程度変更に時間がかかることがありますのでご承知おきください。

様式3-4

初年度のみ提出

学校保存

年 月 日

学校長
幼稚園長 様

医師の意見書

(食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患用)

保護者記入欄

ふ り が な	
園児・児童・生徒氏名	

上記の者については、学校給食での「牛乳パック」を「お茶パック」へ代替する必要があると判断します。

医療機関記入欄

疾患名	
記載日	年 月 日
医療機関名	
医師名	

初年度のみ提出

学校保存

記入例

令和8年 1 2 月 1 日

学校長
幼稚園長 様

記入日をご記入ください

医師の意見書

(食物アレルギー以外で食物を除去する必要がある疾患用)

保護者記入欄

ふ り が な	しょくいく せんた
園児・児童・生徒氏名	食育 千太

上記の者については、学校給食での「牛乳パック」を「お茶パック」へ代替する必要があると判断します。

医療機関へ、記入をお願いしてください

医療機関記入欄

疾患名	乳糖不耐症
記載日	令和8年 1 1 月 30 日
医療機関名	〇〇病院
医師名	多治見 太郎

年 月 日

学校長
幼稚園長 様

教育委員会		学校・幼稚園	
食育推進課	調理場 (栄養士)	校長 (園長)	養護教諭 (副園長)
印	印	印	印

除去食対応申込書

●除去食対応の申込みにあたり以下の内容を理解して申込みます。

- ☐ 医師の診断により、アレルギーが特定され、家庭でもアレルギーの除去をおこなっていること。
- ☐ 調味料、だし、添加物の除去等、微量混入（コンタミネーション）の対応が不要であること。
- ☐ 食器や調理器具の共用ができ、調理過程の中で取り分け除去食対応ができること。
- ☐ 揚げ油の共有ができること。
- ☐ 以下の場合、除去食対応は行いません。
- ①加工食品に除去食対応食品が含まれる場合
(例：オムレツ、デザート、ドレッシング類等)
 - ②主食に除去食対応食品が含まれる場合
(例：エビピラフ、玉子炒飯、ルウと麺を混ぜて提供する麺料理等)
 - ③除去食対応の食品が主な食材となる場合
(例：えびの天ぷら、えびフライ、厚焼き玉子等)
 - ④調理工程が複雑なため、調理場での対応が困難である場合
(例：コロッケ、グラタン等)

学校（幼稚園）名	学校・幼稚園	
新 学 年	年	組 番
ふ り が な		
園児・児童・生徒氏名		
保護者氏名		

●希望する除去食内容にチェックをして下さい。

☐ 卵(魚卵を除く)

☐ 乳・乳製品

☐ えび

記入例

令和 8 年 12 月 1 日

学校長
幼稚園長 様

記入日をご記入ください。

各項目をご確認の上
✓を入れてください。

教育委員会		学校・幼稚園	
食育推進課	調理場 (栄養士)	校長 (園長)	養護教諭 (副園長)
印	印	印	印

除去食対応申込書

●除去食対応の申込みにあたり以下の内容を理解して申込みます。

- ☒ 医師の診断により、アレルギーが特定され、家庭でもアレルギーの除去をおこなっていること。
- ☒ 調味料、だし、添加物の除去等、微量混入（コンタミネーション）の対応が不要であること。
- ☒ 食器や調理器具の共用ができ、調理過程の中で取り分け除去食対応ができること。
- ☒ 揚げ油の共有ができること。
- ☒ 以下の場合、除去食対応は行いません。
- ①加工食品に除去食対応食品が含まれる場合
(例：オムレツ、デザート、ドレッシング類等)
 - ②主食に除去食対応食品が含まれる場合
(例：エビピラフ、玉子炒飯、ルーと麺を混ぜて提供する麺料理等)
 - ③除去食対応の食品が主な食材となる場合
(例：えびの天ぷら、えびフライ、厚焼き玉子等)
 - ④調理工程が複雑なため、調理場での対応が困難である場合
(例：コロッケ、グラタン等)

太枠のみご記入ください。
押印は不要です。

学校（幼稚園）名	うながっぱ小 学校・幼稚園	
新 学 年	1 年	組 番
ふ り が な	たじみ はなこ	
園児・児童・生徒氏名	多治見 花子	
保護者氏名	多治見 太郎	

●希望する除去食内容にチェックをして下さい。

☒ 卵(魚卵を除く)
☒ 乳・乳製品
☐ えび

様式8-2

年度用

令和 年 月 日

学校長
幼稚園長 様

教育委員会		学校・幼稚園	
食育推進課	調理場 (栄養士)	校長 (園長)	養護教諭 (副園長)
印	印	印	印

除去食対応解除申請書

●除去食対応について下記の食品を除去していましたが、医師の診断により、摂取可能となりましたので 除去食対応の解除を申請します。

学校（幼稚園）名	学校・幼稚園		
新 学 年	年	組	番
ふ り が な			
園児・児童・生徒氏名			
保護者氏名			

●全解除となった除去食内容にチェックをして下さい。

☐卵(魚卵を除く)

☐乳・乳製品

☐えび

様式8-2

記入例

令和9年度用

令和8年 12月 1日

学校長
幼稚園長 様

記入日をご記入ください。

委員会		学校・幼稚園	
食育推進課	調理場 (栄養士)	校長 (園長)	養護教諭 (副園長)
印	印	印	印

除去食対応解除申請書

●除去食対応について下記の食品を除去していましたが、医師の診断により、摂取可能となりましたので 除去食対応の解除を申請します。

学校（幼稚園）名	うながっぱ小	学校・幼稚園
新 学 年	1年	組 番
ふ り が な	た じ み	は な こ
園児・児童・生徒氏名	多治見	花子
保護者氏名	多治見	太郎

太枠のみご記入ください。
押印は不要です。

●全解除となった除去食内容にチェックをして下さい。

☒ 卵(魚卵を除く)	☐ 乳・乳製品	☐ えび
--	--------------------------------	-----------------------------

解除となった除去食内容の
□にレ点をお願いします。

交通事故及び学校事故等 第一報報告書

年 月 日

学 校 名・報告者名 _____ .
市町村名・報告者名 _____ .
事務所名・報告者名 _____ .

☐交通事故 ☐学校事故 ☐水難事故 ☐その他（ ）

[illegible]

◆注意事項

- ※1 事故を把握した時点で速やかに第一報を提出すること（手書でもよい。）
 ※2 事故状況やけがの把握程度によっては、第一報に追記して続報を提出すること
 なお、重大事故については、後日、文書で「児童生徒の事故に関する報告書」を提出すること
 ※3 各市町村教育委員会へFAXまたは電子メールで送信した後、確認の電話連絡をすること

様式 7

食物アレルギー面談 チェックシート

年

組

児童生徒(園児)氏名

「食物アレルギー対応について（保護者用）」▶

をお読みいただき、
確認した項目に✓を付けてください。



多治見市ホームページ

▶食物アレルギー対応

▶食物アレルギーマニュアル

▶食物アレルギー対応について
(保護者用)

学校給食で使用しない食品について		ページ
☐	学校給食では、アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、かに、キウイフルーツ、くるみ、そば、バナナ、ピスタチオ、マカダミアナッツ、山芋、落花生は提供しません。 (ただし、コンタミネーションの注意喚起にのみ表示がある場合は使用します。)	1
調理場内のコンタミネーションについて		
☐	調理場内はコンタミネーション（微量混入）が起こりうる環境であり、食器や調理器具、調理機器の洗浄は丁寧にしますが、使用した食品の完全な除去はできません。	
☐	揚げ油は、毎回新しい油とは限りません。揚げ油により症状が出てしまう場合は油のサイクル表などで使用状況を確認し、ご判断ください。	
学校給食の完全除去対応について		
☐	安全性を最優先とし、卵・乳・小麦・えびについては完全除去対応（提供するかしないか）を基本とします。（卵・乳は一部特例あり）	2～5
食物アレルギー対応の種類について		
☐	対応方法として、無配膳対応、弁当対応、除去食対応、代替食対応（牛乳からお茶パックへ）の4種類があります。	6
☐	除去食対応の対応食品は卵、乳・乳製品、えびです。提供には条件があります。	8、9
☐	牛乳からお茶パックへの代替対応は食物アレルギーまたは、乳糖不耐症などの疾患が原因の場合に申し込みができます。	10
給食資料について		
☐	給食資料対応の流れ・盛り付け図の書き方について、手順に沿って記入・提出をお願いします。	12～14

食物アレルギー対応の実施にあたり、上記のことを理解して同意します。

年

月

日

保護者氏名

●年●●月●●日

保護者 様

多治見市立●●●学校
校 長 ●●●●

食物アレルギーの除去食対応について

本校では食物アレルギーのあるお子さんに対して、医師の診断に基づき、除去食対応を実施しています。

除去食対応を希望される場合は、資料をご確認の上、必要書類の提出をお願いします。
対応内容は食物アレルギー面談を実施の上、協議して決定します。

1. 資料

■食物アレルギー対応について（保護者用）

▼多治見市ホームページ



食物アレルギー対応

→食物アレルギーマニュアル

→食物アレルギー対応について（保護者用）をご覧ください。

除去食対応については P8、9、

給食資料対応の流れについては P13、14 をご確認ください。

※食物アレルギー対応についての説明を動画でも公開しております。

▶食物アレルギー動画（上記 QR コードのページ内にあります。）

「食物アレルギー対応について（保護者用）」に合わせて

第1章～第5章まであります。希望の動画を選択してご覧ください。

2. 必要書類

■学校生活管理指導表（様式2）

■除去食対応申込書（様式8-1）

※食物アレルギー面談チェックシート（様式7）

（初めて除去食を申し込みされる方）

3. 提出期限 ●年●●月●●日（●）

4. 提出先 多治見市立●●●学校

担当者：●●

連絡先：●●

【資料に関する問い合わせ先】

多治見市教育委員会事務局 食育推進課 TEL 29-1662（ダイヤルイン）

年度 除去食対応一覧表

	年	組	氏名	食物アレルギーの 原因食品	対応内容		牛乳の代替	備考
					除去食対応内容	その他原因食品の対応内容 (果物は自分で除去する等)		
1							有 ・ 無	
2							有 ・ 無	
3							有 ・ 無	
4							有 ・ 無	
5							有 ・ 無	
6							有 ・ 無	
7							有 ・ 無	
8							有 ・ 無	
9							有 ・ 無	
10							有 ・ 無	
11							有 ・ 無	
12							有 ・ 無	
13							有 ・ 無	
14							有 ・ 無	
15							有 ・ 無	

【参考文献】

- 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組ガイドライン（令和元年度改訂）／（財）日本学校保健会
- 食物アレルギーの診療の手引き2020／国立研究開発法人日本医療研究開発機構
- 食物アレルギーの栄養指導の手引き2022／厚生労働科学研究班
- 食物アレルギー診療ガイドライン2021／日本小児アレルギー学会（株式会社協和企画）
- 加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（令和8年4月）／消費者庁
- 学校における食物アレルギー対応の手引き／岐阜県教育委員会
- 食物アレルギー緊急時対応マニュアル（岐阜県版）／岐阜県教育委員会
- 食物アレルギー対応マニュアル／東京都調布市
- 食物アレルギー対応の手引き／名古屋市教育委員会

「幼稚園・学校における食物アレルギー対応マニュアル」

多治見市教育委員会事務局

食育推進課

平成28年 9月策定

平成30年 9月改訂

令和元年 10月改訂

令和6年 4月改訂

令和8年 8月改訂