

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、アレルギー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に工夫します。

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、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なら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。

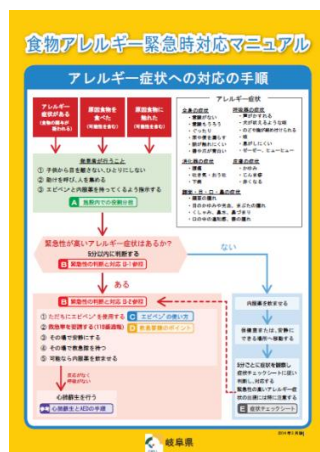
アナフィラキシーは、アナフィラキシーショックに至り、生命を脅かす危険な状態になることがあります。

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」

[illegible]

<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。