

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 食物アレルギー対応委員会を開く。
- ④ 食物アレルギー対応委員会で決定したことを、保護者、全教職員に周知する。

II マニュアル

1 献立作成

- ① 1か月分の献立材料表を保護者に提示し、原因食物等の除去すべき食品の確認を依頼する。
※保護者、学校、調理場で、献立材料表を保管。
- ② 保護者が確認した除去すべき食品について、栄養教諭が除去方法(食品除去、献立不提供等)を決定し、献立材料表に記入する。
- ③ 上記②を、栄養教諭、給食主任、学級担任、校長がそれぞれ見落とし等がないか厳重に確認する。
- ④ 上記③を保護者に再度提示し、除去食品及び除去方法の最終確認を依頼する。

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
鶏卵	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

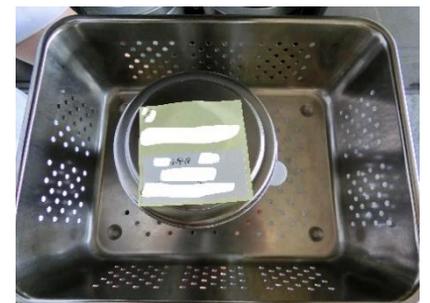
献立材料表

2 調理(調理場)

- ① 栄養教諭が調理員に指示して献立材料表を確認し、アレルギー原因食品を全調理員が把握し、調理する。(指差し確認、ダブルチェック)
- ② 調理完了後、栄養教諭及び他の者により献立材料表に指示する通りの除去食となっているか確認し(指差し確認、ダブルチェック)、除去食チェックリストに記入する。

3 配膳

- ① 除去食がある場合、給食運搬員が配膳室で、献立材料表と除去食容器の食札を確認する。(指差し確認)
- ② 対応児童の給食を最初に配膳する。
- ③ 担任が、献立材料表をもとに対応児童とともに除去食の確認をし、対応児童の机の上に置く。(指差し確認)
- ④ 学級担任が蓋を外し、お椀に移し替える。→「いただきます。」
- ⑤ 学級担任が献立材料表にチェックする。



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給食を片付ける。

Ⅲ 緊急時の対応（※対応の詳細は、危機管理マニュアルによる。）

1 アレルギー症状が見られた時

- (1) 対応児童が食物アレルギーを発症した際は、持参している薬を飲ませるとともに、保護者に連絡する。
- (2) 重篤化した場合は、救急車を要請し、救急車で保護者から指定された病院へ運ぶ。保護者に連絡する。

2 報告について

救急車を要請するなど、命に関わる場合は、市教委に直ちに電話連絡を入れる。

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児童の実態、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。

《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 月文部科学省発行）