

# 平塚市学校給食における 食物アレルギー対応マニュアル

令和7年4月改定

平塚市学校給食会

# はじめに

本書「平塚市学校給食における食物アレルギーの対応マニュアル」は、本市の小中学校給食における食物アレルギー疾患がある児童への対応について、平成26年3月に初めてまとめたものです。

平成25年度までは、本市学校給食施設では安全な食物アレルギーの対応が難しいことから、除去食提供等の対応を行わないことを基本としておりましたが、食物アレルギーを有する児童数の増加や社会情勢の変化等を踏まえて、実現可能な範囲での食物アレルギー対応を検討し、平成26年7月から本マニュアルに従った除去食や代替食等の提供を開始しました。

令和6年9月に平塚市学校給食センターが稼働し、かねてから東部共同調理場、北部共同調理場において調理された給食を提供していた小学校21校に加え、中学校全15校（分校除く）の給食提供をしています。これに伴い、さらなる安心・安全を確保した円滑な食物アレルギー対応を組織的に行うこととして、「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）」や「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 公益財団法人日本学校保健会）」に即し、本マニュアルの改訂版を作成いたしました。また、本マニュアルは小学校7校に設置されている単独調理場の食物アレルギー対応にも準ずることとします。

各学校においては、学校給食提供にあたってアレルギー疾患に関する特別な配慮や管理を必要とする児童生徒への対応に、このマニュアルをご活用ください。

平塚市学校給食会

## 目次

ページ

第1章 小中学校における食物アレルギー疾患を有する児童生徒の状況	2～4
第2章 学校給食における対応の原則	5
第3章 具体的な対応の手順	
1 食物アレルギー疾患を有する児童生徒の把握と面談、対応の決定	6～12
2 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の活用	13～16
3 校内の情報共有	17
4 学校給食の対応と調理	18～27
5 学校給食の提供	28～34
6 重篤な症状(アナフィラキシーショック)が疑われる場合の対応	35
7 学校給食における食物アレルギー対応の解除について	
参考資料(様式)	36～61
(学校給食における食物アレルギー対策検討会設置要綱)	62～63

## 第1章 小中学校における食物アレルギー疾患を有する児童生徒の状況

平成26年度より、本マニュアルに基づき、各校にて「配慮を必要とする食物アレルギー疾患児童名簿（様式6）」を作成し、校内での情報の共有化を図りました。教育委員会では、中学校給食開始に合わせ、令和6年度は初めて中学校への調査も実施しました。

### 1 令和6年度調査結果

食物アレルギーの原因となる食物（複数回答）	小学校 児童総数 11594人	全児童の 中での割合 （%）	中学校 生徒総数 5957人	全生徒の 中での割合 （%）
鶏卵	218	1.9	118	2.0
牛乳・乳製品	95	0.8	69	1.2
小麦	19	0.2	10	0.2
そば	24	0.2	22	0.4
落花生	98	0.8	51	0.9
えび	58	0.5	62	1.0
かに	46	0.4	37	0.6
くるみ	113	1.0	35	0.6
アーモンド	39	0.3	21	0.4
あわび	8	0.1	3	0.1
いか	15	0.1	14	0.2
いくら	69	0.6	25	0.4
オレンジ	12	0.1	11	0.2
カシューナッツ	58	0.5	22	0.4
キウイフルーツ	60	0.5	47	0.8
牛肉	3	0.0	0	0.0
ごま	8	0.1	6	0.1
さけ	15	0.1	7	0.1
さば	17	0.1	10	0.2
大豆	10	0.1	11	0.2
鶏肉	1	0.0	1	0.0
バナナ	23	0.2	25	0.4
豚肉	1	0.0	1	0.0
マカダミアナッツ	24	0.2	14	0.2
もも	27	0.2	36	0.6
やまいも	17	0.1	13	0.2
りんご	27	0.2	42	0.7
ゼラチン	16	0.1	0	0.0
その他（28品目以外）	226	1.9	157	2.6
食物アレルギーを有する 児童・生徒数（実人数）	736人		471人	
食物アレルギーを 有する割合	6.3%		7.9%	
食物アレルギー対応食 提供数	88人		37人	

※児童・生徒総数及び食物アレルギーを有する割合を算出するための児童・生徒数は令和6年5月1日時点を使用しています。

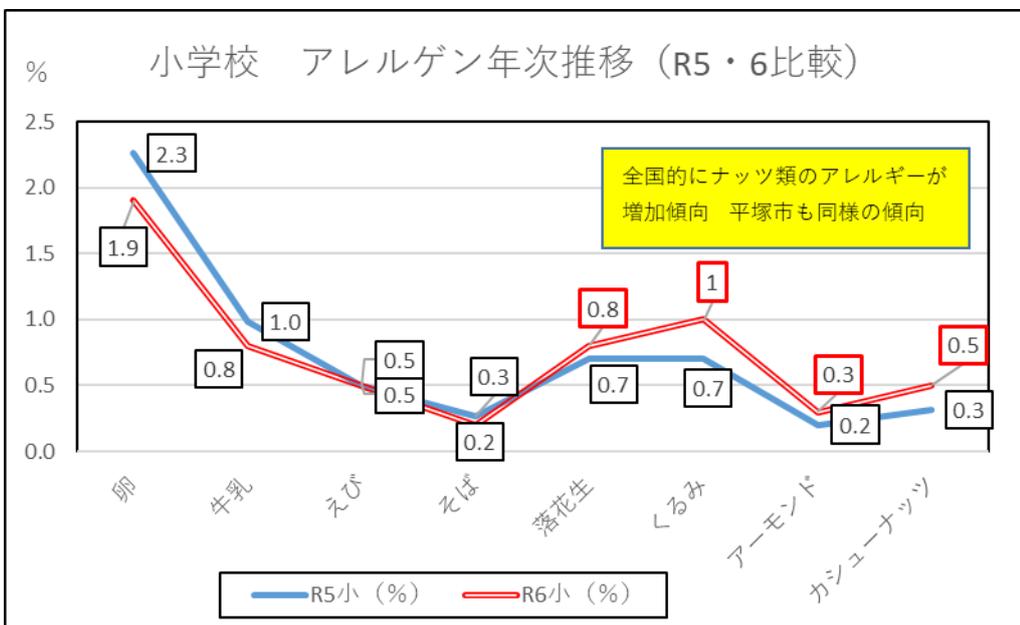
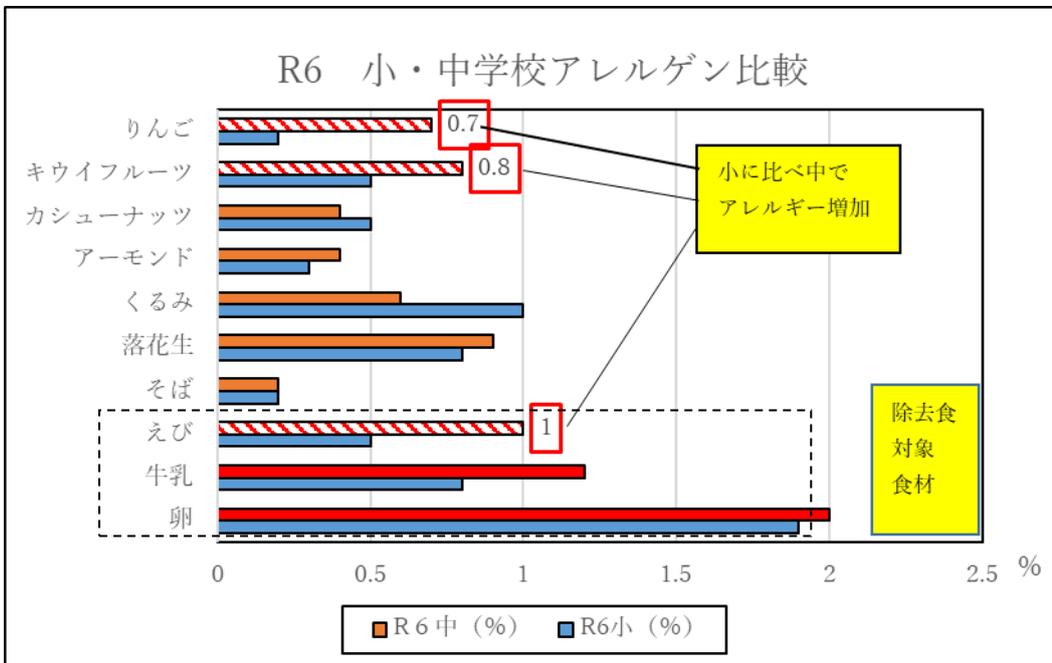
## 2 食物アレルギーを有する児童生徒の傾向

小学校では食物アレルギーを有する児童の割合は6.3%で昨年度の6.8%と差はほぼありませんでした。一方、今年度より調査を開始した中学校は、7.9%となりました。

食物アレルギー対応食を行っている「卵」、「牛乳・乳製品」、「えび」については、小学校、中学校ともに割合が高い状況になっています。特に中学校では「えび」の割合が小学校の2倍になっています。

また、令和6年度「即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査」（食物を摂取後60分以内に何らかの反応を認め、医療機関を受診した方を調査対象とし、対象者の年齢分布、原因食物、年齢別原因食物、初発の原因食物、ショック症状の原因食物を調査）にもあるように、全国的にナッツ類をアレルギーの原因食物とする割合が増加しています。平塚市でも、食物アレルギーの表示対象品目である「くるみ、アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ」において増加傾向にあります。

中学校では小学校に比べ、すべての果物においてアレルギーを有する生徒の割合が高い結果になりました。



<正しい診断に基づいた食物アレルギー対応について>

乳幼児期に発症した食物アレルギーのアレルゲンは、成長や治療により寛解する場合があります。一方で、今まで食べたことのある食物でも、食物アレルギーを発症することがあります。学校給食における食物アレルギーへの特別な配慮が必要とされる場合は、少なくとも年1回は医師の診断によるアレルゲンの確定と対応について指示を受けることが大切であり、今後も周知の継続が必要です。

<食物アレルギー対応の対象食品と不使用食品について>

大量調理において、一度に数種類のアレルゲンに配慮した食物アレルギー対応食を調理することは難しい状況です。このことにより、アレルゲンの申告数の多い「卵」「牛乳・乳製品」「えび」の3品目について、安全に対応ができる範囲で「除去食」を提供します。

少量の摂取で重篤なアレルギー症状を発症しやすい「そば」「落花生」に加え近年アレルギーを有する児童生徒が増えている「くるみ」、「アーモンド」、「マカダミアナッツ」、「カシューナッツ」については、原則として学校給食では不使用とするなど、現状に合わせた対応が必要です。

<小学校から中学校へ進学する際の情報の引き継ぎについて>

小学校から中学校への進学時について、学校給食における食物アレルギー対応等の配慮事項を引き継ぎし、進学時にも安心・安全な食物アレルギー対応の整備することが必要です。

<事故につながる可能性がある芽の早期発見と改善>

学校給食の調理現場や、学級等学校の現場からあげられた意見等を関係者（学校長、学校職員、教育委員会）が共有し、改善が必要な事項については迅速な対応を行う必要があります。

### 1 学校給食における食物アレルギー対策検討会等により組織的に対応を行います

学校長会から選出された小中学校長をはじめ、栄養教諭、養護教諭、教育委員会等学校給食に関わる関係者により組織します。学校給食における食物アレルギー対応の基本的事項を協議、決定し、対応マニュアルの作成や研修会を開催し、学校との連携を図ります。また、各学校内においても、児童生徒の食物アレルギー対応を教職員等関係者が情報共有する場を定期的に設けます。

### 2 安全な給食の提供を最優先に考えます

学校給食は「学校給食法」のもと、細心の衛生管理を行い安心・安全な給食を提供しています。これに加え、個別の食物アレルギー対応を行うことは、調理および誤配等のミスを引き起こすことも懸念されることから、安全に対応することが可能な範囲とします。

### 3 対応が必要な児童生徒を明確にします

学校給食での食物アレルギー対応の実施を検討するために、保護者から「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を受けます。面談では、保護者との情報共有を行い、児童生徒への対応を協議します。

また、児童が中学校に進学する際には、小中学校間の連携により、中学校給食における食物アレルギー対応の準備を円滑に行います。

### 4 アレルゲン除去食対応の食材は「卵」「牛乳・乳製品」「えび」とします

学校給食で使用する食物のうち、食物アレルギー対象児童生徒数の多い食物上位品目について対応します。（卵は鶏卵（うずらの卵含む）を表し、魚卵は含まれません。）

### 5 給食食材に「そば」「落花生」「くるみ」「アーモンド」「マカダミアナッツ」「カシューナッツ」は使用しません

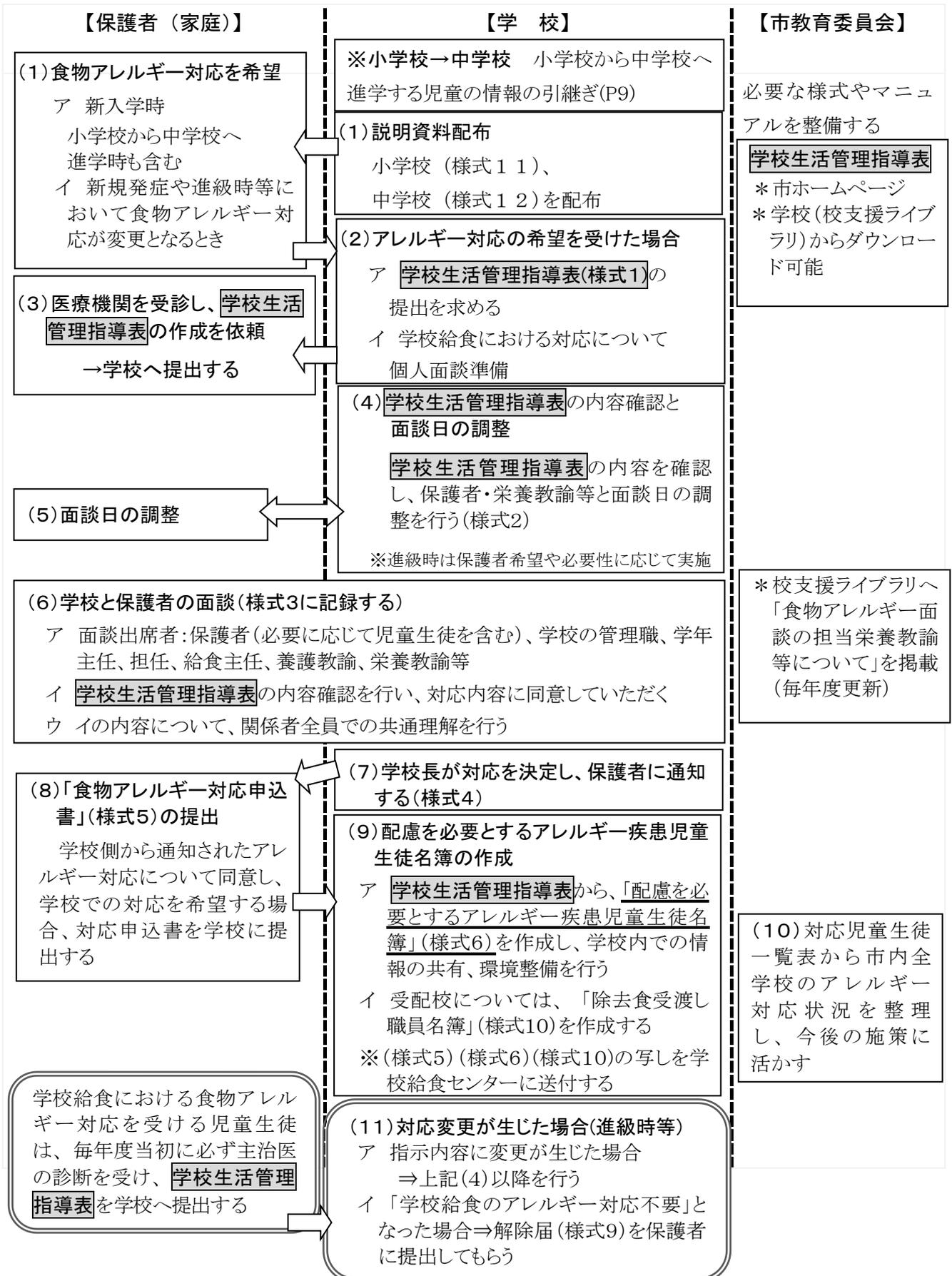
給食で使用する加工品について、「そば」「落花生」「くるみ」「アーモンド」「マカダミアナッツ」「カシューナッツ」を含んでいるものは使用しませんが、同一ラインで使用している場合（コンタミ）は使用することがあります。

### 6 全小中学校において共通の献立を用います

原則として提供する除去食の内容は統一したものとします。

### 第3章 具体的な対応の手順

#### 1 食物アレルギー疾患を有する児童生徒の把握と面談、対応の決定



## 対応の基本事項

### 【保護者（家庭）】

( ) の数字はP 6のフロー図内の( )番号を指しています。

#### (1) 食物アレルギー対応を希望する

- ア 就学時健診・入学説明会等にて、保護者から学校に、アレルギー疾患があることを申し出ます。(中学校進学時は事前に小学校で配布された帳票等を中学校へ提出)
- イ 在学中、新たにアレルギー疾患を発症したことを保護者から申し出ます。

#### (3) 医療機関を受診し、**学校生活管理指導表**の作成を依頼する

##### <食物アレルギー対応が必要な食材(アレルゲン)と、対応の範囲を明確にします>

- ア 食物アレルギー対応(除去食等)を希望する場合には、医療機関を受診して医師の診断を受け、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」(記入例とチェックポイントはP 13~16)の記載を医師に依頼します。
- イ 「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」は、医療機関によって有料の場合があります。

#### (5) 面談日の調整

- ア 学校へ「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を提出します。
- イ 学校より「学校給食における食物アレルギー対応に関する個人面談実施のお知らせ」(様式2)が通知され、保護者の希望と学校側での対応について面談する日を調整します。

#### (6) 学校と保護者の面談

- ア 保護者(必要時児童生徒を含む)は面談者(学校の管理職、学年主任、担任、学校主任、養護教諭、栄養教諭等)と面談し、児童生徒の食物アレルギー疾患の状況や対応の希望を説明します。
- イ 学校関係者より実施可能な対応について説明を受け、学校給食におけるアレルギー対応の実施内容を保護者と面談者の全員が共通理解をします。

#### (8) 「食物アレルギー対応申込書」の提出

- ア 学校長から「学校給食における食物アレルギー対応内容 決定のお知らせ(通知)」(参考様式4)を受けた保護者は、この決定された対応を希望する場合には「食物アレルギー対応申込書」(様式5)を記載して学校に提出します。
- イ 一度診断を受けた後も、定期的に医師に診断を受け、食物アレルギーの寛解(アレルギー反応がおこらなくなった)食材や、量や調理加工によって食べられるようになった食材(生卵は食べられないが、加熱調理したものは食べられるなど)を明確にし、学校に知らせます。  
そのため、年1回は医師の診断を受け、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を提出します。

#### 保護者(家庭)が行う対応

- ・児童生徒には食物アレルギーに関する自己管理方法を家庭において説明し、給食を食べる際に児童生徒自身が注意を払うようにしてください。
- ・万が一、食物アレルギーによるアナフィラキシーショック等が起こった場合の対応が円滑にできるよう、ご家庭と、学校及び医療機関との連携を密にしてください。

## 【 学 校 】

### (1) 食物アレルギーを有する児童生徒へ情報提供を行います

- ア 就学時健診、学校説明会等において保護者より食物アレルギー対応の申し出を受けます。  
小学校と中学校間の引き継ぎ、中学校へのアレルギー対応希望の提出、面談への流れはP 9を参照。

### (2) 食物アレルギー対応の希望を受けた場合

- ア 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を求めます。

### (5) **学校生活管理指導表**の内容を確認し、面談日の調整を行う

- ア 保護者から提出された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を確認します。
- イ 保護者の希望と学校側での対応について話し合うため、「学校給食における食物アレルギー対応に関する個別面談実施のお知らせ」（様式2）により、面談日を調整します。
- ウ 受配校では、栄養教諭等と日程調整の上、保護者と面談日の調整を行ってください。

### (6) 学校と保護者の面談

- ア 面談者（学校の管理職、学年主任、担任、給食主任、養護教諭、栄養教諭等）は保護者（必要時児童生徒を含む）と面談します。
- イ 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の確認と対応内容に、面談者と保護者の全員が共通理解をします。

### (7) 学校長が対応を決定し、保護者に通知する

- ア 面談後、保護者と学校関係者の同意を得た対応内容について、学校長が対応内容を決定し、保護者に「学校給食における食物アレルギー対応内容 決定のお知らせ」（様式4）を通知します。

### (9) 配慮を必要とする食物アレルギー疾患児童生徒名簿の作成

- ア 保護者より「食物アレルギー対応申込書」（様式5）を受けた児童生徒について、「配慮を必要とする食物アレルギー疾患児童生徒名簿」（様式6）を作成します。
- イ 受配校については、「除去食受渡し職員名簿」（様式10）を作成します。
- ウ 受配校は、給食センターへ（様式5）（様式6）（様式10）の写しを送付します。

### **学校給食における食物アレルギー対応実施の環境を整備する**

- ア 児童生徒に安全な給食が提供されるよう、学校長は全職員へ対応の徹底を指示します。
- イ 除去食対応とならない食物アレルギー疾患を有する児童生徒に対しても、その情報を全職員が共有し、誤食等の事故を防ぐ体制を作ります。
- ウ 万が一、食物アレルギーによるアナフィラキシーショック等が起こった場合の対応が円滑にできるよう、学校と家庭の連携を密にし、危機管理体制を整えます。
- エ 学校職員全員が食物アレルギーに対する理解を深め、安全管理や事故発生時の対処が取れるよう、定期的な研修を実施します。
- オ 食物アレルギーを有する児童生徒が除去食や弁当等の代替食を飲食することについて、当該児童生徒以外の児童生徒にも、治療上の必要性などの説明を行います。
- オ 必要時、校内に委員会等を設置するなど、情報共有や対応を協議する場を設けます。  
(P 11 <参考>)

<小学校から中学校へ進学する場合の引継ぎや面談に向けたスケジュール>

10月	<p>&lt;小学校&gt;</p> <p>①小学校6年生（保護者）に配布</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 中学校給食における対応調査票（全員）：調査票は学校給食課より逡送で送付（進学予定の中学校へ提出）</li> <li>・ 平塚市学校給食における食物アレルギー（除去食）の対応について（対応食対象者のみ）：学校給食課より逡送で送付</li> </ul> <p>②小学校長から中学校長へ食物アレルギー（小6）引継ぎ（様式6）を進展扱いで送付。 ：別途学校給食課より各中学校長へ依頼文をメールで発出</p>
11月	<p>&lt;中学校&gt;</p> <p>①入学説明会で中学校給食における対応調査票を回収する。（欠席者は中学校へ持参してもらう）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 私学又は県立中等へ進学予定あるいは市外転出の予定がある児童も原則提出してもらう。</li> <li>・ 学区外の市立中学に進学する場合は、進学先へ移管する。</li> <li>・ 市立中学に進学しない児童の調査票の取り扱いについては、P10を参照。</li> </ul>
3月末までに	<p>&lt;小学校・中学校&gt;</p> <p>①養護教諭が対面での引継ぎを実施</p> <p>&lt;中学校&gt;</p> <p>保護者よりアレルギー対応食の希望があった場合 「第3章 具体的な対応の手順（P6）」を参照し、日程調整、面談実施</p>

<進級時の情報共有と面談について>

～3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 前年度2学期に対応の継続または対応取り下げ申請の有無を保護者に確認します。</li> <li>・ 対応の取り下げを希望する場合は（様式9）の提出を求めます。</li> <li>・ 対応の継続を希望する際は（様式1）学校生活管理指導表の提出を求めます。対応内容の変更がある場合は、進学時、転入時と同様の面談を実施します。</li> <li>・ その他学校が必要と判断する場合や、保護者等が希望する場合には面談を実施します。面談者は、栄養教諭等、養護教諭、学級担任などとし、学校の管理職も必要に応じ参加します。</li> </ul>
-----	---

参考：「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」

## 「学校給食における対応調査票」の取り扱いについて

市外転出、平塚中等・私立中学等への進学などで、市立中学校に進学しない保護者から提出された「学校給食における対応調査票」（以下「対応調査票」という）の取り扱いについては次のとおりです。

- 1 平塚中等への進学等、市立中学校に進学しない者から提出されている対応調査票は、市立中学校に進学する者から提出された対応調査票と一緒に廃棄年限まで保存すること。
- 2 対応調査票の保存年限は原則一年度とすること。（令和6年度中に提出されているので、令和7年度末まで保存。）  
ただし、これは食物アレルギーを有する者の対応調査票の内容がアレルギーマニュアル中の様式6に転記される運用を前提としているため、学校によって異なる運用（転記せずにそのまま使用しているなど）を取っているならば、卒業まで保管すること。
- 3 保存年限が過ぎた対応調査票は、個人情報文書として、他の機密文書と同じ方法で適切に廃棄すること。
- 4 保存年限中に保護者から返却が求められた場合は、本人確認\*のうえで返却に応じることは構わない。

(\*)個人情報であることから、本人確認は身分証明書類を確認することが必要となります。やむを得ずに郵送で返却する場合でも、保護者から学校に身分証明書類のコピーと返信用切手が貼付された返信用封筒が郵送された場合で、身分証明書類と返却先住所が一致しているなどの本人確認を取る必要があります。

（「6平教学給第301号学校給食における対応調査票の取り扱いについて」より）

＜参考＞学校給食における食物アレルギー対応の教職員の役割例

校長等 学校の 管理職	<ul style="list-style-type: none"> <li>・校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、市町村教育委員会等の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。</li> <li>・食物アレルギー対応委員会を設置する。</li> <li>・個別面談を実施（マニュアルに定められた者と一緒に行う）する。</li> <li>・関係教職員と協議し、対応を決定する。</li> </ul>
保健主事	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギー対応委員会を開催する。</li> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。</li> </ul>
教職員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プランを情報共有する。</li> <li>・緊急措置方法等について共通理解を図る。</li> <li>・学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。</li> </ul>
学級担任	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。</li> <li>・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。</li> <li>・給食時間は、決められた確認作業を確実にを行い、誤食を予防する。また楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。</li> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食状況等、実態把握に努める。</li> <li>・給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引き継ぎを行う。</li> <li>・他の児童生徒に対して食物アレルギーを正しく理解させる。</li> </ul>
養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案する。</li> <li>・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。</li> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。</li> <li>・主治医、学校医、医療機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。</li> </ul>
栄養教諭等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン等を立案する。</li> <li>・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。</li> <li>・安全な給食提供環境を構築する。</li> <li>・マニュアルや個別の取組プラン等に基づき、具体的な調理・配膳作業等を管理する。</li> </ul>
調理員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を理解し、対応の内容を確認する。</li> <li>・栄養教諭・学校栄養職員の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。</li> </ul>

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＞ 公益社団法人 日本学校保健会」

## 【 市教育委員会（学校給食会）】

◆学校と給食センターとの連携により、安心・安全な給食の提供についての環境整備を行います。

### (10)児童生徒の学校給食における食物アレルギー対応状況を整理し、今後の施策に活かす

ア 定期的な食物アレルギーに関する実態調査を実施し、情報収集に努め、現状にあった実現可能な範囲での対応を協議するための会議を開催します。

イ 「学校給食における食物アレルギー対応のヒヤリハット等について（報告）」（様式8）により、各調理場から情報を収集し、適切な事故予防を講じるよう努めます。

ウ 安全な食物アレルギー対応を行うことができるよう、作業の標準化を図り、全校で同じ対応が図られるようにマニュアルを随時改訂し、整備します。

エ 食物アレルギーへの理解を深めるための研修会を、定期的を開催します。また、オブザーバーとして医師の助言を得るなどして、学校の食物アレルギー対応が円滑に実施できるよう、支援します。



学校（調理現場も含む）・家庭・医療機関が連携し、  
安全かつ無理のない食物アレルギー対応を！

## 2 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の活用

質問内容	回 答
「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」はどのようなときに必要か	食物アレルギー疾患を有する児童生徒の学校給食について、特別な配慮を希望する場合には、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用：学校保健会作成)」を学校に提出する必要があります。 <u>アレルギー疾患を有するすべての児童生徒が対象となるわけではありません。</u>
「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」はどのようにしたらもらえるのか	健康保険証(お持ちの方は医療証も)、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を持参し、かかりつけの小児科を受診します。 医師の診断や検査を経て、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」に医師が必要事項を記載し、発行されます。
どのように発行されるのか	「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」は、市ホームページ( <a href="https://www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/kyoiku/page-c_02604.html">https://www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/kyoiku/page-c_02604.html</a> )からダウンロードしてください。 ご家庭にダウンロードする環境が無い場合には、学校又は各単独調理場・給食センターにご相談ください。 「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」は医療機関にて記載していただきます。 「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」欄外にある「保護者氏名」とは、保護者が本書内容を全学校職員が情報共有することに同意することを意味します。事故防止等の対応に必要な旨を承諾し、保護者名を記入して、学校に提出します。
「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の文書料(作成費用)について	「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」には診断根拠を記入する欄があるため、通常の診断書と同様に文書料が発生する場合があります。料金等について保護者から相談があった場合には、医療機関に問い合わせをして確認するよう促します。
在籍中、一回の提出でよいか	食物アレルギーの病状は、変化することがあります。継続して管理が必要な場合や、病状が変化した場合には、原則として再度提出を依頼します。また、内容が同じでも、1年に1度は「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を提出していただきます。

### ※医療機関への依頼

保護者から提出された学校生活管理指導表の記載内容や学校での管理方法について、記載した医療機関に相談を依頼することもあります。

学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) 記入例 1

【表】学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)

名前	湘南 大郎 (男・女)	2017 年	4 月	6 日	生	00 年	00 年	1 年	1 組	2023 年	3 月	16 日	提出日
※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。													
<b>病型・治療</b>													
<p><b>アナフィラキシー</b> (あり) / <b>食物アレルギー</b> (あり)</p> <p>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)</p> <p>①即時型</p> <p>②遅アレルギー症候群</p> <p>③食物依存性運動誘発アナフィラキシー</p> <p>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)</p> <p>①食物 乳製品</p> <p>②食物依存性運動誘発アナフィラキシー</p> <p>③運動誘発アナフィラキシー</p> <p>④昆虫</p> <p>⑤医薬品</p> <p>⑥その他</p> <p>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</p> <p>① 鶏卵 ( )</p> <p>② 牛乳・乳製品 (①③)</p> <p>③ 小麦 ( )</p> <p>④ ソバ ( )</p> <p>⑤ ビーナッツ ( )</p> <p>⑥ 甲殻類 ( )</p> <p>⑦ 木の葉類 ( )</p> <p>⑧ 果物類 ( )</p> <p>⑨ 魚類 ( )</p> <p>⑩ 肉類 ( )</p> <p>⑪ その他1 ( )</p> <p>⑫ その他2 ( )</p> <p>D 緊急時に備えた処方箋</p> <p>① 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬)</p> <p>② アドレナリン自己注射薬(エピペン®)</p> <p>③ その他 ( )</p>													
<b>病型・治療</b>													
<p>A 症状のコントロール状態</p> <p>1. 良好</p> <p>2. 比較的良好</p> <p>3. 不良</p> <p>B-1 長期管理薬(吸入)</p> <p>1. ステロイド吸入薬 ( )</p> <p>2. ステロイド吸入薬/長時間作用性吸入ベータ2刺激薬配合剤 ( )</p> <p>3. その他 ( )</p> <p>B-2 長期管理薬(内服)</p> <p>1. ロイコトリエン受容体拮抗薬 ( )</p> <p>2. その他 ( )</p> <p>B-3 長期管理薬(注射)</p> <p>1. 生物学的製剤 ( )</p> <p>2. その他 ( )</p> <p>C 発作時の対応</p> <p>1. ベータ2刺激薬吸入 ( )</p> <p>2. ベータ2刺激薬内服 ( )</p>													
<b>学校生活上の留意点</b>													
<p>A 給食</p> <p>1. 管理不要</p> <p>2. 管理必要</p> <p>B 食物・食料を扱う授業・活動</p> <p>1. 管理不要</p> <p>2. 管理必要</p> <p>C 運動(体育・部活動等)</p> <p>1. 管理不要</p> <p>2. 管理必要</p> <p>D 宿泊を伴う校外活動</p> <p>1. 管理不要</p> <p>2. 管理必要</p> <p>E 原因食物を除去する場合作り際により厳しい除去が必要なものは、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。</p> <p>鶏卵：卵黄・卵白 牛乳：短乳・乳清・凝乳・カルシウム 小麦：胚芽・胚乳・米粉 大豆：大豆油・醤油・味噌 ゴマ：ゴマ油 魚類：かつお・いわし・だし・魚醤 肉類：エキス</p> <p>F その他の配慮・管理事項(自由記述)</p> <p>ロアレキナーゼは呼吸器科 年 月 日 発症するアレルギー(○印ではない) ：卵 / 牛乳・乳製品 / 小麦 / 大豆 / 魚類 医師名</p>													
<b>学校生活上の留意点</b>													
<p>A 運動(体育・部活動等)</p> <p>1. 管理不要</p> <p>2. 管理必要</p> <p>B 動物との接触やホリ等での興奮環境での活動</p> <p>1. 管理不要</p> <p>2. 管理必要</p> <p>C 宿泊を伴う校外活動</p> <p>1. 管理不要</p> <p>2. 管理必要</p> <p>D その他の配慮・管理事項(自由記述)</p>													
<b>緊急時連絡先</b>													
<p>★保護者</p> <p>電話：0463-00-xxxx</p> <p>★連絡医療機関</p> <p>医療機関名：平塚市民病院</p> <p>電話：0463-32-0015</p> <p>記載日：2023 年 3 月 1 日</p> <p>医師名：平塚 次郎</p> <p>医療機関名：平塚駅前医院 (小児科)</p>													
<b>緊急時連絡先</b>													
<p>★保護者</p> <p>電話：0463-00-xxxx</p> <p>★連絡医療機関</p> <p>医療機関名：平塚市民病院</p> <p>電話：0463-32-0015</p> <p>記載日：2023 年 3 月 1 日</p> <p>医師名：平塚 次郎</p> <p>医療機関名：平塚駅前医院 (小児科)</p>													

(公財)日本学校保健会 作成

学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) 記入例2

【表】学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)

名前 湖南 大郎	(男・女)	2017年	4月	6日	生	〇〇	学校	1年	1組	提出日	2023年	3月	16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。													
<b>病型・治療</b> A 食物アレルギー-卵型(食物アレルギー-ありの場合のみ記載) ① 即時型 ② 卵アレルギー-症候群 ③ 食物依存性運動誘発アナフィラキシー B アナフィラキシー-卵型(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 乳製品) ② 食物依存性運動誘発アナフィラキシー ③ 昆虫 ④ 医薬品 ⑤ その他 C 原因食物・除去根拠 該当する食品の欄に○をし、かつ( )内に除去根拠を記載 ① 卵類 (①③) ) ① 卵類 ( ) ) ② 牛乳・乳製品 (①②③) ) ② 食物経口負荷試験陽性 ) ③ 小麦 ( ) ) ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ) ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ) ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ) ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ) ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ) ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ) ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ) ⑩ ⑪ ⑫ ) ⑪ ⑫ ) ⑫ ) D 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) ② アドレナリン自己注射薬(エピペン®) ③ その他 ( )													
<b>学校生活上の留意点</b> A 給食 1. 管理不要 ② 管理必要 B 食物・食料を扱う授業・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は、給食対応が困難となる場合があります。 ※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。 卵類：卵黄カルシウム 牛乳：包丁・乳清・乳清生成カルシウム 小麦：澱粉・酢・味噌 大豆：大豆油・醤油・味噌 コマ：コマ油 魚類：かつおだし・いりごだし・魚醤 肉類：エキス F その他の配慮・管理事項(自由記述) 牛乳が皮膚に付いた時に 卵アレルギー対応除菌洗剤 洗剤が付いたこと 卵アレルギー対応洗剤(○を付してはならない) があります。 : 卵 / 牛乳・大豆製品 / 水び)													
<b>緊急時連絡先</b> ★保健師 電話: 0463-00-XXXX ★連絡医機関 医療機関名: 平塚市民病院 電話: 0463-32-0015 記載日: 2023年 3月 1日 医師名: 平塚 次郎 (年) (印) 医療機関名: 平塚駅前病院 (小児科)													
<b>病型・治療</b> 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2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2刺激薬吸入 2. ベータ2刺激薬内服													
<b>学校生活上の留意点</b> A 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要 B 動物との接触やホコ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)													
<b>緊急時連絡先</b> ★保健師 電話: ★連絡医機関 医療機関名: 電話: 記載日: 年 月 日 医師名: 年 月 日 (印) 医療機関名:													

# 管理指導表の解釈にあたってのチェックポイント

(平塚共済病院 小児科 村藤医師 作成)

## 管理指導表の解釈にあたってのチェックポイント

- ① 病名欄について
  - ・当面、「食物アレルギー・アナフィラキシー」の項のみに記入し、運用することとします。
  - 他疾患については記入は不要です。
- ② 病型・治療について
  - 用語については学校保健会発行「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参照してください。
  - ・「B.アナフィラキシー病型」で明記された物質は、消火器・呼吸器・ひふなどの複数の症状が短時間に出現する場合があります。
  - ・特に、「C.原因食物・診断根拠」で「①：明らかな症状の既往」と記載されている食物は、誤食に注意が必要です。
  - ・なお、「③：IgE抗体検査等検査結果陽性」のみを診断根拠にすることは不必要な食物制限につながるため、原則的に行わないようになっていきます。
  - 万が一診断根拠として③のみと記載されている場合は、診断確定のため、かかりつけ医受診を勧めてください。
- ③ 学校生活上の留意点
  - ・管理が不要な場合は「管理不要」、必要な場合は「管理必要」となっています。
  - ・薬物療法が奏功し、発作のコントロールができてきている状態であれば、極力活動制限は行わないことが推奨されます。
  - ・生活制限を行う目安として (i) 救急要請が必要なほどの発作が繰り返される、(ii) 発作と学校活動の間に明確な因果関係がある、(iii) 活動制限を行うことについて保護者が希望または同意していること、が挙げられます。
- ④ 緊急連絡先
  - 日中に必ず連絡が付く電話番号（複数の記載可、その場合は優先順位を明記すること）、および診療を受けられる（もしくは受診について指示を仰ぐことができ）医療機関が記載されていることを確認してください。

### 3 校内の情報共有

- (1) 学校は、保護者から提出された「学校生活管理指導表」と面談内容をもとに、「配慮を必要とする食物アレルギー疾患児童生徒名簿」(様式6)を作成します。
- (2) 児童生徒への対応を記載した文書等は校内で一括して保管するとともに、保護者の同意を得て、その内容を関係職員全員、学校活動の運営に必要な事項は当該児童生徒以外の児童生徒に周知します。※同意については、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の保護者記名により行います。

<例>

令和7年度 配慮を必要とする食物アレルギー疾患 児童生徒名簿 (令和7年4月現在)							
No.	年	組	児童生徒 氏名	アレルゲン	給食での対応	摂取時に起こりうる症状	発症・既往
1	2	1	平塚 花子	牛乳・乳製品	<input checked="" type="checkbox"/> アレルギー確認献立表 <input checked="" type="checkbox"/> 配合成分表 <input checked="" type="checkbox"/> 牛乳辞退 <input checked="" type="checkbox"/> 除去食・一部代替食(学校給食食物アレルギー対応献立表) <input type="checkbox"/> その他	<input checked="" type="checkbox"/> 皮膚症状(湿疹、蕁麻疹) <input type="checkbox"/> 全身 <input checked="" type="checkbox"/> 局部(お腹・太もも、) <input type="checkbox"/> 呼吸器症状(咳、喘息) <input type="checkbox"/> 消化器症状(腹痛、嘔吐) <input type="checkbox"/> アナフィラキシーなどの全身症状 <※エピペン 有・無> <input type="checkbox"/> その他( )	<b>0歳時</b> <b>離乳食にて牛乳を使用し発疹、嘔吐→治療により症状緩和</b>
2	4	1	豊原 太郎	卵 小麦	<input checked="" type="checkbox"/> アレルギー確認献立表 <input checked="" type="checkbox"/> 配合成分表 <input checked="" type="checkbox"/> 牛乳辞退 <input checked="" type="checkbox"/> 除去食・一部代替食(学校給食食物アレルギー対応献立表) <input checked="" type="checkbox"/> その他 <b>(小麦粉製品+午後には体育のときは家庭より持参)</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 皮膚症状(湿疹、蕁麻疹) <input type="checkbox"/> 全身 <input checked="" type="checkbox"/> 局部(お腹、太もも、) <input type="checkbox"/> 呼吸器症状(咳、喘息) <input type="checkbox"/> 消化器症状(腹痛、嘔吐) <input type="checkbox"/> アナフィラキシーなどの全身症状 <※エピペン (有)・無> <input checked="" type="checkbox"/> その他( <b>小麦運動誘発性アナフィラキシーショック</b> )	<b>卵アレルギーは治療により改善傾向</b> <b>7歳時パスタを食べた後に運動をし、アナフィラキシーショック発症。小麦粉製品を食べるのみでは反応なし。</b>

- ・毎月の学校給食献立対応等について、保護者と栄養教諭等が直接電話等で連絡を取る場合があります。栄養教諭等は、相談内容等を「食物アレルギー面談等記録票(学校記録票)」(様式3)に記入し、学校長等へ報告等を行い、情報共有を図ります。
- ・学級担任等と保護者の間で取られた連絡事項についても、「食物アレルギー面談等記録票(学校記録票)」を活用し情報共有を図ります。
- ・学校給食食物アレルギー対応献立表①(P23表4)は保護者及び本人・学校長・学級担任等教員・栄養教諭等・調理員等学校関係者が情報共有し、給食対応の明細を確認します。

## 4 学校給食の対応と調理

### (1) 基本事項

○主治医記載の「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」より、可能な範囲で対応します。

○アレルギーとなる食材の中で「卵」「牛乳・乳製品」「えび」について、除去食を可能な範囲で提供します。

○調理は一括除去することを基本とします。

⇒「少量可」「つなぎ可」等、少量の使用は可能といった診断への個別対応はできません。

○相談のうえ、弁当持参を勧めることがあります。

⇒除去する食品を調理過程で的確に除去できるように、作業工程表を作成し、確認しながら調理しますが、調理場の構造上、混入（コンタミネーション）を起こす可能性はあるため、微量で重篤な症状を起こす児童生徒等への対応が難しい場合があります。

○毎月の情報共有を密にします。

⇒事前に「アレルギー確認献立表②」（P19 表1）を保護者に渡し、「配合成分表」（P20～22 表2～3）を平塚市のホームページで確認してもらいます。また、献立変更等により使用食材を変えた場合は、該当食材をアレルギーとする食物アレルギーがある児童生徒保護者に学校を通じて速やかに連絡し、喫食の有無を確認します。除去食、一部代替え食の提供内容については「学校給食食物アレルギー対応食献立表①」（P23 表4）にて、保護者、児童生徒、学校、調理場が確認し、対応内容を理解します。

### (2) アレルギー対応に関する情報提供

#### ① 食物アレルギーを有する児童生徒全員

書類名	「アレルギー確認献立表②」（表1）	「配合成分表」 加工食品、冷凍食品、乾物、調味料の配合成分・アレルギー表示（表2）	「配合成分表」 パン、めん配合成分・アレルギー表示（表3）
作成者	栄養教諭等	物資納入業者	物資納入業者
内容	1食あたりに使用する食材内容と使用量、アレルギー（28品目）を表示。	3期ごとに使用する商品が決まっています。	1年間に使用する商品が決まっています。
情報提供の時期	毎月20日頃 ※年度当初に送付予定表を給食センター、給食室より送付	3期（3、7、12月）ごと	年度当初
情報提供の方法	書面で配布	ホームページ 閲覧するためのパスワード等の通知を3月に発出します。	

「アレルギー確認献立表②」(表1)

アレルギー確認献立表				年 組 児童生徒氏名	保護者名						
5/21 (火)		アレルギー		5/22 (水)		アレルギー		5/23 (木)		アレルギー	
1	ごはん			1	<del>コッパパン</del>		小麦乳	1	チキンカレー (ごはん) (5月)		
2	牛乳		乳	2	牛乳		乳	2	牛乳		乳
3	ひじき佃煮		小麦 大豆 ごま	3	白身魚のハーブ揚げ (5月)		小麦 鶏肉 大豆	3	チキンカレー (カレー) (5月)		鶏肉
4	とり肉のちり許風味 (5月)		鶏肉 小麦 大豆 オレンジ	4	<del>野菜の豆乳スープ (5月)</del>		鶏肉 豚肉 小麦 大豆	4	ひじきとコーンのサラダ (5月)		小麦 大豆 ごま
5	ハートのなるとスープ (5月)		鶏肉 豚肉 大豆 小麦	5	かわちばんかん (5月)						
No	食品名	個数	純使用g	No	食品名	個数	純使用g	No	食品名	個数	純使用g
1	無洗米		70.00	1	<del>★コッパパン 50g (55g)</del>	1.00	55.00	1	無洗米		70.00
2	★普通牛乳	1.00	206.00	2	<del>★コッパパン 60g (69g)</del>		69.00	2	★普通牛乳	1.00	206.00
3	★ひじき佃煮		10.00	3	<del>★コッパパン 60g (83g)</del>		83.00	3	しょうが (糖基、皮なし、生)		0.50
4	★鶏もも切り身50g	1.00	50.00	4	★普通牛乳	1.00	206.00	4	にんにく (りん茎、生)		0.50
5	しょうが (糖基、皮なし、生)		0.50	5	ホキ (生)	1.00	60.00	5	★鶏むね (角切り)		25.00
6	★しょうゆ		1.00	6	★ハーブシーズニング		0.50	6	★鶏もも (角切り)		25.00
7	米白絞め油		0.50	7	白ぶどう酒		1.00	7	たまねぎ (りん茎、生)		40.00
8	だいこん (糖、皮なし、生)		10.00	8	★しょうゆ		1.40	8	にんにく (糖、皮なし、生)		10.00
9	ごねぎ (菜、生)		2.00	9	でん粉 (じゃがいもでん粉)		8.00	9	じゃがいも (糖基、皮なし、生)		40.00
10	★りんごのりんごジュース (りんごジュース)	1.00	5.00	10	米白絞め油		4.00	10	(冷) オニオンソー		10.00
11	★しょうゆ		3.00	11	★鶏むね (そぎ切り)		10.00	11	(冷) グリンピース		3.00
12	みりん		1.00	12	★カットソーサー (1.5mmカット)		15.00	12	レンズ豆 (乾)		5.00
13	上白糖		0.60	13	じゃがいも (糖基、皮なし、生)		35.00	13	米白絞め油		0.30
14	★豚もも (せん切り)		15.00	14	たまねぎ (りん茎、生)		30.00	14	ケチャップ 3kg		1.50
15	にんにく (糖、皮なし、生)		10.00	15	にんにく (糖、皮なし、生)		10.00	15	中濃ソース 1.8L		1.50
16	たまねぎ (りん茎、生)		30.00	16	ホールコーン缶		10.00	16	赤ぶどう酒		2.00
17	なるとスライス (ハート)		9.00	17	キャベツ (結球菜、生)		30.00	17	スープの素		1.00
18	干しいたけ		1.00	18	米白絞め油		0.30	18	食塩 2.5kg		0.30
19	カット春雨		5.00	19	マーガリン		3.00	19	白ごしょう		0.03
20	ホールコーン缶		10.00	20	★小麦粉 25kg		3.00	20	カレールー (乳糖不使用)		10.00
21	ごまつな (生・平塚)		10.00	21	スープの素		1.00	21	水		30.00
22	★中華スープの素		1.00	22	食塩 2.5kg		0.40	22	ひじき		1.00
23	食塩 2.5kg		0.30	23	白ごしょう		0.03	23	キャベツ (結球菜、生)		25.00
24	白ごしょう		0.02	24	★調理用豆乳		30.00	24	にんにく2		10.00
25	★しょうゆ		1.00	25	ドライパセリ		0.03	25	ホールコーン缶		10.00
26	★ごま油		0.30	26	水		30.00	26	上白糖		0.80
27	水		85.00	27	かわちばんかん (炒じょう、生)		50.00	27	★しょうゆ		2.50
								28	★穀物酢		1.50
								29	★ごま油		0.40

「アレルギー確認献立表②」を使って、「卵、牛乳・乳製品、えび」以外の食物アレルギーを有する児童生徒が、弁当を一部持参する日、食べない給食献立を把握する流れ

- 「アレルギー確認献立表②」を家庭に配布。「○月○日まで (前月25日) に、弁当持参または一部弁当を持参する日」の献立に印をつけて担任に提出を依頼する。  
保護者には、配合成分表(2)(3)等の加工品に含まれるアレルゲンなどについても適宜利用し、確認するように依頼する。

- 提出を受けた内容を確認する。

(例 小麦アレルギーにより一部弁当を持参する場合)

○主食のパンに✕→主食の代替品を家庭より持参 (米粉パンや米飯など)

○副菜の野菜と豆乳のスープに✕→副菜の代替品を家庭より持参

○調味料 (しょうゆ、酢など) に小麦の表示があるが✕がない場合→調味料の製造の過程で残存する小麦たんぱく質が微量であるため、多くの小麦アレルギーの方が食べられる。

※調味料の小麦に対するアレルギー反応があり、主治医より除去を指導されている場合には、必要時保護者と面談を行い、給食の喫食有無を協議する。

「配合成分表」 加工食品、冷凍食品の配合成分・アレルギー表示（表2）

しよくだいじ	れいとうはんぱーぐ60gくらい					物資No.			
食材名	冷凍ハンバーグ60g位			メーカー名	株式会社〇〇〇				
商品名	卵・乳不使用 国産ポークハンバーグ			最終製造工場所在地	香川県				
(学校給食課使用欄)									
規格	60g/個			販売メーカー名	<input type="checkbox"/> 商事				
(原材料配合)				(栄養価)					
原材料名	配合比	原産国	遺伝子組換え食品有無	特定原材料等名	区分	可食部・100gあたり			
豚肉	66%	神奈川		豚肉	エネルギー	200 Kcal			
玉ねぎ	20%	北海道			水分	63 g			
パン粉	8%	アメリカ・オーストラリア			たんぱく質	15 g			
小麦粉	2%	アメリカ・オーストラリア		小麦粉	脂質	9 g			
トマトペースト	0.5%	アメリカ			炭水化物	9 g			
食塩	0.5%	日本			無機質	ナトリウム 300 mg			
しょうゆ	0.5%	日本	無	大豆・小麦粉		カルシウム 11 mg			
砂糖	0.2%	日本				マグネシウム 23 mg			
しょうが	0.2%	高知県				鉄 0.6 mg			
香辛料	0.1%	東南アジア				亜鉛 2 mg			
水	2%	香川県			ビタミン	A(レチノール当量) 5 μgRE			
	%					B1 0.6 mg			
	%					B2 0.2 mg			
	%					C 3 mg			
	%				食物繊維総量	0.8 g			
	%				食塩相当量	0.8 g			
	%				備考				
	%								
合計	100%								
アレルギー物質を含む食品の表示 ※原材料に含まれている場合は○をつけてください。						表示義務			
卵(たまご)		そば		いか		バナナ		りんご	
乳(にゅう)		落花生(ピーナッツ)		いくら		さば		豚肉(ぶたにく)	○
小麦(こむぎ)	○	くるみ		オレンジ		ゼラチン		マカダミアナッツ	
えび		アーモンド		キウイフルーツ		大豆(だいず)	○	もも	
かに		あわび		牛肉(ぎゅうにく)		鶏肉(とりにく)		やまいも	
※注意喚起等									
コンタミ	有								
上記は、メーカーに確認した内容と相違ないことを証明します。									
6年 5月 30日			提出業者名			株式会社△△商店			



「配合成分表」 パンの配合成分・アレルギー表示（表3）

しよくざいぬい	みるくぱん	メーカー名 <b>〇〇製パン株式会社</b>		物資No.		
食材名	ミルクパン					
商品名	ミルクパン					
		最終製造工場 所在地 平塚市				
規格		販売メーカー名 <small>（製造メーカーと異なる場合）</small>				
(原材料配合)			(栄養価)			
原材料名	配合比	原産国	遺伝子 組換え食 品有無	特定 原材料等名	区 分	可食部・100gあたり
強力粉	49.1%	給食会指定		小麦粉	エ ネ ル ギ ー	268 Kcal
砂糖	9.8%	給食会指定			水 分	8.3 g
ショートニング	2.9%	給食会指定			た ん ぱ く 質	8.1 g
食塩	1.0%	日本			脂 質	3.9 g
イースト	1.2%	日本			炭 水 化 物	48 g
イーストフード	0.1%	日本			無 機 質 ビ タ ミ ン	ナトリウム
水	29.5%					428 mg
脱脂粉乳	6.4%	給食会指定		乳		カルシウム
	%					81 mg
	%					マグネシウム
	%					19 mg
	%					鉄
	%					0.5 mg
	%					亜 鉛
	%					0.7 mg
	%				A(レチノール当量)	
	%				0 μgRE	
	%				B1	
	%				0.1 mg	
	%				B2	
	%				0.15 mg	
	%				C	
	%				0 mg	
	%				食 物 繊 維 総 量	
	%				1.1 g	
	%				食 塩 相 当 量	
	%				1.1 g	
	%				備考	
合 計	100%					

アレルギー物質を含む食品の表示 ※原材料に含まれている場合は○をつけてください。
表示義務

卵(たまご)		そば		いか		バナナ		りんご	
乳(にゅう)	○	落花生 (ピーナッツ)		いくら		さば		豚肉(ぶたにく)	
小麦(こむぎ)	○	くるみ		オレンジ		ゼラチン		マカダミアナッツ	
えび		アーモンド		キウイフルーツ		大豆(だいず)		もも	
かに		あわび		牛肉(ぎゅうにく)		鶏肉(とりにく)		やまいも	

※注意喚起等

コンタミ	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	卵・乳・小麦・エビ・落花生・アーモンド・牛肉・クルミ・鮭・さば・ 大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ごま・カシューナッツ
------	---	--

上記は、メーカーに確認した内容と相違ないことを証明します。

6年 4月 1日
提出業者名
〇〇製パン株式会社

② 学校給食の「卵・牛乳・乳製品・えび」除去食、一部代替え食を提供する児童生徒

書類名	「学校給食食物アレルギー対応食献立表①」(表4)
作成者	栄養教諭等
内容	学校給食の提供内容を学校職員へ周知、保護者宛てに通知し、提供内容を確認してもらいます。本表は家庭や児童生徒本人の確認書類とします。
情報提供の時期	毎月20日前後

学校給食食物アレルギー対応食献立表① <例:「卵」「牛乳・乳製品」用> (表4)

氏名	年組	校長	教頭	学年主任	担任	保護者	アレルギー対応食担当者	作成者

3月分 学校給食食物アレルギー対応食献立表(「卵(魚卵除く)」「乳」用)①

<保護者様へ>

- ・今月は下記の通り対応をいたします。
- ・なお、各献立の使用材料につきましては、「アレルギー確認対応表②」をご覧ください。
- ・「アレルギー対応食献立表①」の返送後に学校行事の日程が変更する場合がありますので、対応内容は全日ご確認いただき、「保護者確認・通信欄」の全ての□にチェックをつけてください。
- ・本表は担任を通じ、各学校の提出日に間に合うようにご提出ください。記載内容の確認のため、担当栄養士より追って連絡を差し上げることがあります。
- ・また、本表の提出が無い場合、給食の提供はできません。
- ・除去食、代替えパン対応日は全ての献立についておかわり及び減らすことはできません。(ただし、飲用牛乳の対応日は除く。)

Aコース中/給食センター

日曜日	献立名	保護者確認・通信欄	対応食品	対応内容	備考
3月	コッペパン	<input type="checkbox"/>	乳	アレルギー対応パン	
	牛乳	<input type="checkbox"/>	乳	提供なし	
	ブルーベリージャム				
	ホキのロベールソースがけ				
	ポトフ				
4火	ごはん				
	牛乳	<input type="checkbox"/>	乳	提供なし	
	八宝菜	<input type="checkbox"/>	卵(魚卵除く)	うずらの卵、むきえび除去	
	こふきいも				
5水	カレーライス(ごはん)				同一の料理に複数の除去対象食材がある場合、一括で除去します。
	牛乳	<input type="checkbox"/>			
	カレーライス(カレー)				
	キャベツとコーンのサラダ				

## 献立内容

### ① 「卵」「牛乳・乳製品」「えび」を含まないアレルギーフリー献立例とその他の配慮

	献立例	内容	
おかず	焼き魚 焼肉	肉や魚、大豆製品を主材料とし㊟、シンプルな調理方法を主体とする。	カルシウムの提供量が不足しないように、カルシウムを豊富に含む食材を組み合わせる。
	ハンバーグ しゅうまい 肉団子	「卵」「牛乳・乳製品」不使用のものを選定。	
	コロッケ ひれかつ 冷凍加工品	「卵」「牛乳・乳製品」不使用のものを選定。	
	さつまあげ ちくわ	「卵」「牛乳・乳製品」不使用のものを選定。	
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デザートは、「卵」「牛乳・乳製品」不使用の商品や果物を提供する。</li> <li>・ふりかけ、ジャム等の原材料に配慮する。</li> <li>・油、調味料の原材料に配慮し、「卵」「牛乳・乳製品」「えび」を含まない製品の使用をする。</li> <li>・マヨネーズは「卵」を使用しないマヨネーズタイプを使用する。</li> </ul>		
牛乳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳については、代替品となる飲料を頻繁に提供することができないことから、「牛乳を提供しない」対応とする。</li> </ul>		

## アレルギーフリー献立(例)

\* 飲用牛乳は「提供なし」の対応

日曜日	献立名	保護者確認・通信欄	対応食品	対応内容	備考
18 火	中華風炊き込みおこわ				
	牛乳	□	牛乳・乳製品	提供なし	
	とりの中華から揚げ 中華スープ				
28 金	ごはん				
	牛乳	□	牛乳・乳製品	提供なし	
	みそかつ ゆでキャベツ				
	チンゲン菜と豆腐のスープ				

## ② アレルゲン「卵」「牛乳・乳製品」「えび」を含まない除去食の提供

### ア 除去食とは

アレルゲンとなる原材料となる食品を除いて最初から調理をする、もしくは調理過程においてアレルゲンとなる原材料が入れずに調理をした給食をいいます。

調理にあたっては、除去食の調理に使用する器具はよく洗い、できるだけ専用のものを使います。

### イ 卵の除去食対応事例

食品	献立名	具体的な内容
鶏卵	かきたま汁 中華風卵スープ など	・汁を調味し、「鶏卵」を入れる前に取り分ける。
	豚肉の柳川風など	・「鶏卵」を入れる前に取り分け、他のたんぱく源を多めに配食する。
	チキンカツ、磯辺揚げなどの揚げ物	・「鶏卵」を使用しない衣を作る。
うずら卵	おでん 八宝菜 など	・調味し、「うずら卵」を入れる前に取り分ける。
その他	献立名を「卵が入っていること」がわかりやすい名称にする。 例：わかめスープ⇒卵わかめスープ	

### ウ 牛乳・乳製品の除去食対応事例

食品	献立名	具体的な内容
乳・乳製品	シチュー グラタン クリーム煮 ポタージュ など	・スープに調味し、「牛乳」を入れる前に取り分けて野菜スープ等に変更。
	スパゲッティ(粉チーズ) *粉チーズを1級1本配膳	・配膳時に粉チーズをかけないよう専用容器で提供する。
その他	加工品等はなるべく「牛乳・乳製品」を使用していない製品を提供。	

### エ えびの除去食対応事例

食品	献立名	具体的な内容
えび	八宝菜 タイピーエン(えび入り春雨スープ) など	・汁を調味し、「えび」を入れる前に取り分ける。
その他	「のり」「ちりめんじゃこ佃煮」など、 原材料の捕獲時に混入の恐れのある製品	・加工食品、冷凍食品の原材料配合・アレルゲン表示(P20~21 表2)を配布。(保護者はコンタミネーション表示を確認し、食べない場合には担任に連絡をする。)

### ③主食の代替食を提供

- ・給食に「卵」「牛乳・乳製品」を使用したパンを提供する場合には、食物アレルギー対応として主食の代替食の『「卵」「牛乳・乳製品」不使用のパン（豆乳パンなど）』を提供します。
- ・『「卵」「牛乳・乳製品」不使用のパン』は、他のパンと区別がつく表示（パン内容の記載、パンの形状や袋への色付けなど）を納入業者へ依頼しています。

### ④デザート、ふりかけの代替食を提供

- ・原材料に「卵」「牛乳・乳製品」を使用したデザート、ふりかけを提供する場合には、食物アレルギー対応として代替食の『「卵」「牛乳・乳製品」不使用のデザート（ゼリー）、ふりかけ』を提供します。

#### 除去食の提供 代替食の提供 について

- ・栄養教諭等が前月末までに、「学校給食食物アレルギー対応献立表①」（例：P23 表4）を作成して、校内職員への周知および保護者宛てに通知し、提供内容を確認してもらいます。本表は家庭や児童生徒本人の確認書類とします。

## （4）その他

### ①「牛乳・乳製品」をアレルゲンとする児童生徒への牛乳の提供中止

1か月単位での牛乳提供を辞退した場合は減額対応をいたします。

### ②代替食を持参していただく一部弁当対応

- ・主食やおかずを食べない場合には、必要な栄養を補完するために、代替食を家庭より持参いただくことが必要です。代替食の内容については、栄養教諭等が必要に応じて資料の提供や相談を受けます。
- ・代替食を持参した場合、衛生的に保管できるように、家庭に依頼をします。また、必要に応じて職員室等に一時保管預かりする対応を行う場合は、給食時間に児童生徒へ手渡す手順を教職員が情報共有します。

#### 保護者への依頼事項（保護者が自分の子どもに伝えておくこと）

- ・子どもに食物アレルギーがあることを理解させ、給食の食べ方や日常の食事においても注意が必要なこと等を十分に伝えます。
- ・主治医からの指示内容を、自分の子どもの理解度に合わせてわかりやすく説明します。
- ・食物アレルギーのために食べられない献立は、子どもと必ず一緒に献立表で確認し、何が食べられないかを子どもに理解させます。
- ・学校給食を食べて具合が悪くなったときは、すぐに子ども自らが学級担任等に申し出るように伝えます。

## (4) 調理

栄養教諭等は、調理従事者（以下、調理員）への作業指示を行い、安全にアレルギー対応食が作られるよう環境整備を行います。

○栄養教諭等は、全体の学校給食の調理作業と食物アレルギー除去食の調理作業が円滑に進むように、事前に調理員と協議し、作業工程を作成します。
○調理員は作業指示書をよく理解し、誤りのないよう作業します。
○取り分けたり、食材を加えたりする場合には、ダブルチェックを行います。
○アレルギー対応食が2種類以上の場合には、同時に作業を行うことの内容、作業工程表で時間差をつけます。
○各調理工程、配缶時の決められたタイミングで調理員、栄養教諭等はチェックを行い、チェック票（様式7）にサインします。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・除去食は専用容器に配缶し配送します。</li> <li>・専用容器に個人名、アレルギー対応内容、各箇所の取り扱い責任者のチェック票を貼り付け、間違いなく対象児童生徒に提供できるように準備します。</li> </ul>
○加熱温度の確認・記録をし、調理済み保存食と検食を取ります。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・安全に調理、配食、提供が行われたことを確認します。</li> </ul>
○調理、配食、配膳作業上の危険箇所（ヒヤリハット）等がないかを栄養教諭等と調理員は定期的にカンファレンスを実施し、検討や情報共有を行います。

### 《作業手順》

作業時期	担当者	作業手順
前日まで	栄養教諭等 調理員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業手順上の食物アレルギー対応を栄養教諭等が確認し、調理従事者全員と情報共有する。</li> <li>・食物アレルギー対応内容をチェック票に記載する。</li> </ul>
当日 調理	栄養教諭等 調理員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミーティング時に栄養教諭等が食物アレルギー対応を再度確認する。</li> </ul>
	栄養教諭等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前の打ち合わせ事項から変更等があった場合には、ホワイトボードに赤字でわかりやすく明記する。</li> <li>・変更事項は必要な事項を、学校長、担任に報告し、保護者対応等を依頼する。</li> <li>・チェック票の記載事項の変更があれば赤字で記載する。</li> </ul>
	調理員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理担当者間で遅出の職員等にももれなく情報共有する。</li> </ul>
	調理員 (アレルギー食担当)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギー対応食担当者は、作業工程表に則り、調理をする。各作業はダブルチェックを基本とする。</li> <li>・調理後はチェック表の「調理」欄に記名する。</li> <li>・調理内容とチェック票をダブルチェックで確認の上、食物アレルギー対応専用容器に配食し、「調理員」欄にサインする。</li> </ul>
	調理員 (その他)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コンタミネーション等防止のために、食材の取り扱いや食物アレルギー対応調理エリアへの出入り等配慮する。</li> </ul>
	栄養教諭等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理進行を確認し、随時指導する。</li> <li>・除去食調理の最終確認者として、チェック票の「栄養士」欄にサインする。</li> </ul>

## 5 学校給食の提供

### (1) 除去食の配膳方法の種類

#### ア 小学校

	給食センター受配校	単独調理場校
受入れ室、配膳室の作業	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食センターから配送された除去食をコンテナから出す。</li> <li>学校に複数人の除去食等提供者がいる場合には、クラス担任に受渡しができるように、チェック票を確認し、準備する。</li> </ul>	専用容器に配食した除去食をお盆にのせ、クラス担任に受渡ができるようにチェック票を確認し、準備する。
配膳員、調理員から受け取る場所	配膳室のある各フロア	調理室、配膳室、教室
(渡しかた)	配膳員が各クラスの担任に除去食を手渡す。	調理員が各クラスの担任に除去食を手渡す。
児童へ手渡す場所	対象児童のいるクラス	対象児童のいるクラス
(渡しかた)	担当教職員が直接、対象児童本人へ手渡す。	担当教職員が直接、対象児童本人へ手渡す。

#### イ 中学校

実施する配膳方法については、学校で選択してください。

	パターン1	パターン2
受入れ室、配膳室の作業	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食センターから配送された除去食をコンテナから出す。</li> <li>複数人の除去食提供者がいる場合には、各学年の印のついた籠に仕分けする。</li> </ul>	給食センターから配送された除去食をコンテナから出す。
配膳員から受け取る場所	各フロアにいる学年の受渡し教職員に受渡しができるようにチェック票を確認し、準備する。	職員室にいる受渡し教職員に受渡しができるように、チェック票を確認し、準備する。
(渡しかた)	各フロアや教室にいる学年の受渡し教職員に、担当する学年分の除去食を手渡す。 ※受渡し場所は学校ごとに決定	<ul style="list-style-type: none"> <li>職員室にいる受渡し教職員に全員分を手渡す。</li> <li>複数人の除去食提供者がいる場合には、各学年の印のついた籠に仕分けする。</li> </ul>
生徒へ手渡す場所	対象生徒のいるクラス	職員室
(渡しかた)	受渡し教職員が直接、対象生徒本人へ手渡す。	対象生徒が職員室まで取りに来る。 ※対象生徒が給食当番の場合は、身支度をする前に取りに来る。

学年ごとのかごに仕分けられた除去食



## (2) 除去食の提供容器

除去食は、対象児童生徒一人ごとの専用容器に入れて提供します。受配校の専用容器は3種類あり、提供内容によって使用する容器は異なります。

専用容器



＜受配校・単独校共通＞  
主に主菜・副菜（焼き物・煮物・あえ物・炒め物・スープ）

＜受配校のみ＞  
主に副菜（煮物・あえ物・炒め物・煮物）

＜受配校のみ＞  
主食（パン）

提供例



## (3) 食札

除去食の提供日は、対象児童生徒が在籍するクラスの配膳ワゴンに、カードケースに入れた食札を積載します。食札は対象生徒一人ごとに用意します。

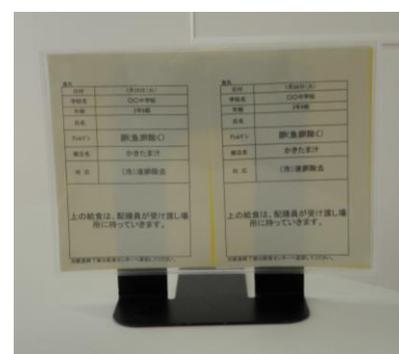
掲載内容は、【日付、中学校名、年組、児童生徒氏名、アレルゲン（除去食の対象となる食材：卵、牛乳・乳製品、えび）】、献立名、対応内容】です。

誤って、除去食配布前に、除去食以外の給食を配膳、喫食しないように、注意します。

食札

日付	<b>5月1日</b>
学校名	<b>〇〇中学校</b>
年組	<b>2年1組</b>
氏名	<b>平塚 花子</b>
アレルゲン	<b>乳</b>
献立名	<b>スパゲティナポリタン</b>
対応内容	<b>粉チーズを除去</b>
<b>上の給食の除去食があります。</b>	

カードケースに入った食札



配膳時の食札の位置

アレルゲンとなる「卵、牛乳・乳製品、えび」を使用した献立の食缶の前に、給食当番が食札を置きます。本人と給食当番の双方が確認し、誤配膳を防ぎます。



#### (4) 除去食の配膳方法

(喫食前)

- ア 配膳員から除去食を受け取る教職員は、「除去食受渡し教職員(様式10)」に記載された者としてします。
- イ 小学校、中学校ともに、受渡し教職員は、配膳員(単独調理場は調理員等)から除去食を受け取ります。中学校では、配膳員より「学校給食食物アレルギー対応食献立表①」も受取ります。

##### 【配膳員と確認すること】

- ・受渡し教職員は、配膳員が持つ「学校給食食物アレルギー対応食献立表①」の内容と、除去食及び主食代替食に貼られている「チェック票」の内容に間違いがないことを確認します。
- ・確認後、「チェック票」の「配膳員」欄に配膳員よりサインを受けます。

学校給食食物アレルギー対応献立表

氏名	年組	校長	教頭	学年主任	担任	アレルギー対応担当者	保護者	作成者
平塚 花子	2-1							



日曜日	献立名	保護者確認・通信欄	対応食品	対応内容	備考
1 水	くるみパン	<input type="checkbox"/>	鶏卵 牛乳・乳製品	豆乳パン	
	牛乳	<input type="checkbox"/>	牛乳・乳製品	提供なし	
	クリームシチュー	<input type="checkbox"/>	牛乳・乳製品	牛乳・生クリーム除去	
	キャベツといんげんのサラダ				
2 木	きよみ				
	炊き込みご飯				
	牛乳	<input type="checkbox"/>	牛乳・乳製品	提供なし	
+	魚の揚げ者				

チェック票

日付	5月1日(火)				
学校名	〇〇中学校				
年組	2年1組				
氏名	平塚 花子				
アレルギー	乳				
献立名	クリームシチュー				
対応	牛乳、生クリーム除去				
経過観察 ※○をつける	・問題なし		・喫食せず		
	・問題あり 詳細				
確認者 記名欄	調理場	調理員(調理) ①	調理員(盛付) ①	栄養士 ①	調理員(積込) ①
	学校	配膳員	受渡し教職員	経過観察教職員	

##### 確認項目

- ・児童生徒氏名
- ・アレルギー
- ・献立名
- ・対応

##### 学校における確認者

- <配膳員(調理員)>  
配膳室から除去食を担当・担当教職員へ受渡した配膳員(調理員)
- <受渡し教職員>  
児童生徒へ除去食を受け渡した教職員
- <経過観察教職員>  
児童生徒の喫食状況を確認し、体調の変化などを観察した教職員

##### <チェック票の役割>

- ・チェック票は、児童生徒に除去食を提供する専用容器に貼り付けられ、各箇所にて担当者が順次チェックを行い、提供までの複数人による確認と児童生徒の喫食状況を確認するものです。
- ・給食終了後に配膳室に戻された除去食容器から配膳員が取り外し、給食センターへ返却します。
- ・栄養教諭等は、経過観察の記載があった場合、改善が必要な事項については、学校長、教育委員会に報告、協議します。本チェック票は、1か月間は保管します。
- ・学校からチェック票により報告された問題事例は、今後の事故防止に役立てるため、調理場で一覧表(様式8)に栄養教諭等がまとめ、月末に学校給食会へ報告します。

ウ 受け渡し教職員は、対象児童生徒本人へ除去食を手渡す。

**【児童生徒と確認すること】**

- ・必ず、児童生徒本人に除去食及び主食代替食を手渡す。
- ・対象児童生徒とともに「学校給食食物アレルギー対応食献立表①」と提供された除去食の内容に間違いがないか、確認する。
- ・確認後、「チェック票」の「受渡し教職員欄」に教職員がサインをする。
- ・児童生徒へ、除去食を食べた後に体調が悪くなった場合は、すぐに申し出るよう指導する。
- ・除去食・代替食提供日は除去食・代替食以外も、おかわり及び減らすことをしないよう、指導する。

除去食の受け渡しに関する標準的な流れ

**【児童】**担任等は対象の児童に除去食を受渡し、その他の献立を揃えた1食分給食を「学校給食食物アレルギー対応食献立表①」を用いて児童とともに確認します。配膳の順序については、児童の実情に合わせて設定します。

**【生徒】**学校が指定した受渡し場所で、受渡し教職員と相互に「学校給食食物アレルギー対応食献立表①」の除去食内容を確認して受け取ります。除去食を受け取った生徒は除去食をトレイに載せてその他の給食の配膳を受けます。配膳の順序については、生徒の実情に合わせて設定します。

(喫食中) (喫食後)

- エ 教職員は対象児童生徒の体調確認を行い、経過観察欄に記入し、「経過観察教職員欄」にサインをする。
- オ 「チェック票」をつけた除去食容器をワゴンにのせ、配膳室に返却する。



※給食センターでは返却されたチェック表に押印、記名が無い場合、翌日に連絡袋に入れて学校へ戻します。必要事項を埋めて再度給食センターへ返却してください。

**(5) 除去食提供日(飲用牛乳のみの対応日は除く)の禁止事項**

配膳用具(「おたま」「しゃもじ」「トング」など)が入れ替わり、微量でも他のおかず(アレルゲン)が混入する可能性があるため、次の行為は禁止とします。

- ・除去食及び除去食以外のおかずについて、おかわり及び配膳を受けた量を減らすこと
- ・除去食を専用容器から食器へ移す際に、配膳用具を使用すること

※「卵」「牛乳・乳製品」「えび」アレルゲンフリー食の場合

「卵」「牛乳・乳製品」「えび」のアレルギーを有する児童生徒も、他の児童生徒と同じ給食を食べることができます。給食配膳、提供時のチェック等はありません。

## 提供の流れ（小学校）

（  は除去食の流れ、  はその他配慮事項等）

	給食室・配膳室	担任またはその他教諭	家庭、本人
配膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等、調理員、配膳員等が、除去食に貼られた「チェック票」と「(個人用) 学校給食食物アレルギー対応食献立表①」を確認。</li> <li>・対象児童の担任等へ除去食を手渡し。 <b>(図：チェック票「配膳員」に配膳員・調理員等がサイン)</b></li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px;"> <p>配膳時の配慮が必要な児童（牛乳等が微量でも飛んだ場合にアレルギー症状が出るなど）には、配膳以外の作業を担当させる等の配慮をする。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギーを有する児童の給食を一番に配膳し、除去食とともにトレーに揃える。</li> <li>・除去食に貼られた「チェック票」と「(個人用) 学校給食食物アレルギー対応食献立表①」確認後、対象児童へ提供。 <b>(図：チェック票「受渡教職員」にサイン)</b></li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px;"> <p>保護者と本人があらかじめ校内生活の注意点や除去食の提供日であること除去内容等を確認し、本人が把握しておく。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・除去食を担当等より受け取り、除去食に貼られたチェック票の氏名、除去食内容が<a href="#">あっているか確認</a>。</li> </ul>
給食時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等、調理員は可能な範囲で、対象児童の喫食の様子を確認する。</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px;"> <p>他の児童の給食が誤って混入したり、飛び散ることがないように、クラス全体に注意を促す。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・除去食用容器から皿に移し替える際の補助をする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・除去食用容器から必要時、皿に移し替えて食べる。</li> <li>・具合が悪くなった場合は児童自身が自ら担任等に申し出る。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・除去食提供を受けた児童は除去食提供日全ての給食のおかわり及び減らすことを禁止とする。</li> </ul>			
片付け以降	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(受配校) 配膳員はチェック票をまとめて、連絡袋に入れ、給食センターへ返却する。</li> <li>・給食センターや単独調理場の栄養教諭等は対象児童の喫食状況を確認後、チェック票を保管する。問題点については対応を検討する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・対象児童の経過観察をし、<b>チェック票「経過観察欄」に○または記入。ヒヤリハット等があれば記入。</b> <b>(図：チェック票「経過観察教職員欄」にサイン)</b></li> <li>・<b>チェック票を除去食容器につけたまま、配膳室へ返却。</b></li> </ul> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px;"> <p>片付け時の配慮が必要な生徒（牛乳等が微量でも皮膚に触れた場合にアレルギー症状が出るなど）へは、片付け以外の作業を行うなど、実状に合わせて配慮する。</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具合が悪くなった場合は児童自身が自ら担任等に申し出る。</li> </ul>

## 提供の流れ

(中学校 パターン 1 各学年のフロアにいる担当教職員が生徒に受渡しする場合)

(  は除去食の流れ、  はその他配慮事項等)

	受入室・配膳室	担当教職員	家庭、本人
配膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>配膳員が、除去食に貼られた「チェック票」と「(個人用)学校給食食物アレルギー対応献立表①」確認。</li> <li>各学年の除去食を印で区別されたカゴに仕分けする。</li> </ul> <p style="text-align: center;">↓</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>各フロアに居る<u>学年の担当教諭</u>に学年分を手渡し。除去食に貼られた「チェック票」と「(個人用)学校給食食物アレルギー対応食献立表①」を配膳員と教職員が確認</li> </ul> <p>(図：チェック票「配膳員」に配膳員がサイン)</p>	<p>配膳時の配慮が必要な児童(牛乳等が微量でも飛んだ場合にアレルギー症状が出るなど)には、配膳以外の作業を担当させる等の配慮をする。</p> <p>給食係を担当する生徒には、食札に記載されている除去食提供の生徒に給食を配膳しないようにすることを、あらかじめ指導する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>除去食に貼られた「チェック票」と生徒氏名があっているかを対象生徒と確認後、対象生徒へ提供。</li> </ul> <p>(図：チェック票「受渡教職員」にサイン)</p>	<p>保護者と本人があらかじめ校内生活の注意点や除去食の提供日であること、除去内容等を確認し、本人が把握しておく。</p> <p>除去食を教職員より受け取る際、除去食に貼られたチェック票の氏名、除去食内容があっているか確認。</p> <p style="text-align: center;">↓</p>
喫食時間		<p>他の生徒の給食が誤って混入したり、飛び散ることがないように、クラス全体に注意を促す。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>除去食用食器から必要時、皿に移し替えて食べる。</li> <li>具合が悪くなった場合は生徒自身が自ら教職員に申し出る。</li> </ul> <p style="text-align: center;">↓</p>
<p>・除去食提供を受けた生徒は除去食提供日全ての給食のおかわり及び減らすことを禁止とする。</p>			
片付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>配膳員がワゴンより除去食容器を回収し、チェック票を取り外してまとめ、給食センターへ返却。</li> <li>給食センター栄養教諭等はチェック票を回収し、対象生徒の喫食状況を確認後、チェック票を保管する。</li> <li>問題点については対応を検討する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>対象生徒の経過観察をし、容器に貼られている<b>チェック票「経過観察」</b>に○または記入。ヒヤリハット等があれば記入。</li> </ul> <p>(図：チェック票「経過観察教職員欄」にサイン)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>チェック票を除去食容器につけたまま、ワゴンにのせて配膳室へ返却。</li> </ul> <p>片付け時の配慮が必要な生徒(牛乳等が微量でも皮膚に触れた場合にアレルギー症状が出るなど)へは、片付け以外の作業を行うなど、実状に合わせて配慮する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>具合が悪くなった場合は生徒自身が自ら教職員に申し出る。</li> </ul>

## 提供の流れ（中学校 パターン2 職員室にいる担当教職員が生徒に受渡しする場合）

（  は除去食の流れ、  はその他配慮事項等）

	受入室・配膳室	担当教職員	家庭、本人
配膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>配膳員が、除去食に貼られた「チェック票」と「(個人用) 学校給食食物アレルギー対応献立表」確認。</li> </ul> <p style="text-align: center;"></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>職員室に居る担当教職員に全員分を手渡し。 除去食に貼られた「チェック票」と「(個人用) 学校給食食物アレルギー対応献立表①」を配膳員と教職員が確認</li> <li>(図：チェック票「配膳員」に配膳員がサイン)</li> <li>各学年の除去食を印で区別されたカゴに仕分けする。</li> </ul>	<p>配膳時の配慮が必要な生徒（牛乳等が微量でも皮膚に触れた場合にアレルギー症状が出るなど）には、配膳以外の作業を担当させる等の配慮をする。</p> <p>配膳係を担当する生徒は食札に記載されている除去食提供の生徒に給食を配膳しないようにすることを、あらかじめ指導する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>除去食に貼られた「チェック票」と生徒氏名が対象生徒と確認後、対象生徒へ提供。</li> <li>(図：チェック票「受渡教職員」にサイン)</li> </ul>	<p>保護者と本人があらかじめ校内生活の注意点や除去食の提供日であること、除去内容等を確認し、本人が把握しておく。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>除去食を教職員より受け取る際、除去食に貼られたチェック票の氏名、除去食内容が確認。</li> </ul> <p style="text-align: center;"></p>
喫食時間		<p>他の生徒の給食が誤って混入したり、飛び散ることがないように、クラス全体に注意を促す。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>除去食用食器から必要時、皿に移し替えて食べる。</li> <li>具合が悪くなった場合は生徒自身が自ら教職員に申し出る。</li> </ul> <p style="text-align: center;"></p>
<p>・除去食提供を受けた生徒は除去食提供日全ての給食のおかわり及び減らすことを禁止とする。</p>			
片付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>配膳員がワゴンより除去食容器を回収し、チェック票を取り外してまとめ、給食センターへ返却。</li> <li>給食センター栄養教諭等はチェック票を回収し、対象生徒の喫食状況を確認後、チェック票を保管する。</li> <li>問題点については対応を検討する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>対象生徒の経過観察をし、容器に貼られている<b>チェック票「経過観察」に○または記入。ヒヤリハット等があれば記入。</b></li> <li>(図：チェック票「経過観察教職員欄」にサイン)</li> <li>チェック票を除去食容器につけたまま、ワゴンにのせて配膳室へ返却。</li> </ul> <p>片付け時の配慮が必要な生徒（牛乳等が微量でも皮膚に触れた場合にアレルギー症状が出るなど）へは、片付け以外の作業を行わせるなど、実状に合わせて配慮する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>具合が悪くなった場合は生徒自身が自ら教職員に申し出る。</li> </ul>