

学校給食における食物アレルギー 対応ガイドライン

岸和田市教育委員会

平成 25 年 4 月制定
平成 28 年 4 月改定
令和 5 年 11 月最終改訂

目 次

ページ

1	目次
3	はじめに
4	岸和田市学校給食における食物アレルギー対応基本方針
5	《岸和田市学校給食における食物アレルギー対応基本方針の解説》
	①食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。 そのためにも、「安全性」を最優先とする。
6	②医師の診断による「岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の 提出を必須とする。
7	③安全性確保のため、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、誤食・誤配を防止する。 対応する原因食物は、「そば・ピーナッツ（落花生）・卵・乳・小麦・えび・か に・くるみ」とする。なお、「そば・ピーナッツ（落花生）・かに・くるみ」を 含む食品と、生卵は学校給食には使用しない。
9	④学校及び給食センターの施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応 は行わない。調理作業においては、作業工程表・作業動線図をもとに綿密な打 ち合わせをし、安全で確実な除去食を作る。
10	⑤食物アレルギー対応委員会を校内に設置し、児童生徒の食物アレルギーに関す る情報を集約するなど、組織的に対応する。 また、緊急時に適切な対応ができるよう、各校の危機管理マニュアルを教職員 全員が理解し、習熟できるよう啓発する。
13	⑥教育委員会は食物アレルギー対応について、基本方針を示すと共に、各学校の 取り組みを支援する。
14	対象児童生徒の把握から取り組みまでの流れ
15	実際の対応方法
	①学校給食における食物アレルギー対応について保護者に周知
16	②保護者が申請書を提出、学校での受付
17	③申請のあった児童生徒の状況を把握
18	④保護者（生徒）との面談
20	⑤学校内で対応を協議、決定
	⑥教職員の共通理解
	⑦除去食実施内容の確認
	⑧除去食等対応実施

21	給食費の取り扱いについて
22	除去食内容が決定されるまでの流れ
25	「エピペン®」の管理について
27	参考資料

マニュアル

食物アレルギー事故防止 給食当日の対応マニュアル(クラス担任向け)2020.3月
小学校除去食等提供マニュアル 2021.11月

様式

- 【別紙1】 学校給食における食物アレルギーの対応について
- 【様式1】 岸和田市学校給食における食物アレルギー対応申請書
- 【様式2】 岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
（裏面）岸和田市学校生活管理指導表の記入にあたって（主治医様）
- 【学校給食用パンの注意喚起について】
- 【様式3】 岸和田市学校給食における食物アレルギー対応申請の解除届
- 【様式4】 岸和田市学校給食における食物アレルギー対応の決定について（通知）
- 【様式5-1】 食物アレルギー事故報告書
- 【様式5-2】 食物アレルギーヒヤリハット報告書
- 【様式6】 市内転校にかかる食物アレルギー対応申し送り書

添付資料

- 資料① 除去食調理について
- 資料② 食品別除去食対応（例）
- 資料③ 各施設における食物アレルギー除去食対応（例）
- 資料④ 中学校給食食物アレルギー除去食対応の流れ
- 資料⑤ アレルギー表示献立表の記入・確認方法
- 資料⑥ 学校と家庭の連絡便（封筒へ貼り付ける）
- 資料⑦ 食物アレルギー個別面談票、面談・連絡記録票、面談事前アンケート
- 資料⑧ 除去食対応児童生徒一覧表
- 資料⑨ 緊急時の対応、症状チェックシート、緊急時個別対応票
（大阪府「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」より抜粋）

<はじめに>

これまで岸和田市教育委員会は、医師の診断による「岸和田市学校生活管理指導表」の提出を必須とし、集団給食の制約がある中、可能な範囲で原因食品（アレルゲン）の「除去」または「除去食」対応をするよう示してきました。

しかしながら、児童の食物アレルギーは、原因となるアレルゲンの種類や摂取可能な量などが様々であり、「できるだけ食べさせてあげたい」との思いから、個別対応は複雑化し、学校における対応人数の差により、市内小学校間でばらつきも生じていました。

そんな中、平成 24 年 12 月、東京都で食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が発生し、文部科学省はこうした事故を二度と起こさないよう、再発防止のための検討を進め、平成 27 年 3 月、「学校給食における食物アレルギー対応指針」を作成しました。学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、全ての児童生徒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。そのためにも安全性を最優先し、栄養教諭や養護教諭、食物アレルギーの児童生徒を受け持つ担任のみならず、校長等の管理職をはじめとした全ての教職員、調理場及び教育委員会関係者、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、組織的に対応することが不可欠です。

岸和田市教育委員会は、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、「岸和田市学校給食における食物アレルギー対応基本方針」を決定し、本ガイドラインにまとめます。岸和田市学校給食における食物アレルギー対応は、本ガイドラインに基づき、市内統一した対応とします。

（平成 28 年 4 月）

岸和田市学校給食における食物アレルギー対応基本方針

- ①食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。
そのためにも、「安全性」を最優先とする。
- ②医師の診断による「岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。
- ③安全性確保のため、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、誤食・誤配を防止する。
対応する原因食物は、「そば・ピーナッツ（落花生）・卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ」とする。なお、「そば・ピーナッツ（落花生）・かに・くるみ」を含む食品と、生卵は学校給食には使用しない。
- ④学校及び給食センターの施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。調理作業においては、作業工程表・作業動線図をもとに綿密な打ち合わせをし、安全で確実な除去食を作る。
- ⑤食物アレルギー対応委員会を校内に設置し、児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約するなど組織的に対応する。
また、緊急時に適切な対応ができるよう、各校の危機管理マニュアルを教職員全員が理解し、習熟できるよう啓発する。
- ⑥教育委員会は食物アレルギー対応について、基本方針を示すと共に、各学校の取り組みを支援する。

●岸和田市学校給食における食物アレルギー対応基本方針●

①食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。
そのためにも、「安全性」を最優先とする。

1. 最優先は「安全性」

学校給食で最優先されるべきは、「安全性」である。従来の栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

2. 二者択一の給食提供

「安全性」確保のために、従来の多段階の除去食提供は行わず、原因食物を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とする。二者択一とは、牛乳アレルギーを例に以下のように説明される。

従来の多段階対応では、1) 完全除去、2) 少量可、3) 加工食品可、4) 牛乳を利用した料理可、5) 飲用牛乳のみ停止など様々なレベルがあった。これに個々に対応すると、業務は複雑・煩雑となり、負担が増えるばかりか、事故の温床にもなる。このため、二者択一、つまり完全除去か、他の児童生徒と同じように全ての牛乳・乳製品を提供する、どちらかで対応する。多段階対応はしない。

3. 除去食の提供（完全除去）

学校給食として提供される除去食は、各学校・給食センターの調理能力や環境（体制・人的環境・物理的環境）、児童生徒の食物アレルギーの実態を踏まえて作成し、献立作成協議会で決定する。

4. 二者択一で除去食対応とした時に、給食を食べられなくなる児童生徒がいる

これまで一定レベル以上の給食を安全に食べられていた児童生徒が、完全除去対応となるため、対応の後退を問題にされる可能性がある。

⇒個人で考えれば、一部児童生徒で二者択一が対応の後退に映るが、この方針は学校給食における食物アレルギー対応全体の安全性向上という目的がある。こうした説明を保護者に丁寧に説明し、理解を得る。

5. 全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する

食物アレルギー児童生徒の視野に立って対応するとともに、食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、リスク管理や緊急対応などを行う。

●岸和田市学校給食における食物アレルギー対応基本方針●

②医師の診断による「岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。

1. 岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出は必須

主治医の的確な診断や指示、指導等は、安全・安心な給食を実現するためには欠かすことはできない。そのため、【様式2】岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出を必須とし、対応が必要な児童生徒を限定する。

また成長にともなって食物アレルギーの状況も変化することから、岸和田市学校生活管理指導表は、進級時等に状況に変化がない場合でも必ず1年に1度提出を求める。

2. 保護者の同意を得る

保護者から申請を受けるにあたり、次の3点について同意を得ること。

（【様式1】岸和田市学校給食における食物アレルギー対応申請書にも記載あり）

- ①学校における日常の取り組み及び緊急時の対応、給食費の管理に活用するため、岸和田市学校生活管理指導表に記載された内容を教職員・教育委員会・学校医・消防機関等で共有すること。
- ②食物アレルギー除去食の実施に当たり、微量混入（コンタミネーション）の可能性があること。
- ③保護者の責任において、学校給食アレルギー表示献立表を確認すること。

岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）		【様式2】 (R5.11改)	
*黒枠内は保護者が記入してください。			
（ふりがな） 名前	平成 年 月 日 生 （男・女） （歳）	現在	学校（ 年 組） 学校（ 年 組）
【緊急時連絡先】（氏名）	（続柄）	（電話番号）	
病型・治療 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 B. アナフィラキシー （あり・なし）（食品名： ） 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. そば 《 》 5. ピーナッツ 《 》 *落花生 6. 甲殻類 《 》（すべて・エビ・カニ） 7. 木の実類 《 》（すべて・クルミ・カシュー・アーモンド） 8. ごま 《 》 9. 果物類 《 》（ ） 10. 魚類 《 》（ ） 11. 肉類 《 》（ ） 12. その他1 《 》（ ） 13. その他2 《 》（ ）		学校生活上の留意点 A. 給食 1. 管理不要 2. 管理必要 B. 食物・食材を扱う授業・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 ※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・乳清焼成カルシウム 小麦：醤油・酢・みそ 大豆：大豆油・醤油・みそ ゴマ：ゴマ油 魚類：かつおだし・いりこだし・魚醤 肉類：エキス	
D. 緊急時に備えた処方薬 （あり・なし） 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） [薬剤名]] 2. アドレナリン自己注射薬（「エビペン®」）] 3. その他 [薬剤名]]		F. その他の配慮・管理事項（自由記述）]	
		緊急時連絡先 緊急処置が必要になる危険性が高い気管支ぜん息やアナフィラキシーの場合に記入 主治医が記入してください。 連絡医療機関（医療機関名） （電話番号） 記載日 年 月 日 医師名 医療機関名	

●岸和田市学校給食における食物アレルギー対応基本方針●

③安全性確保のため、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、誤食・誤配を防止する。

対応する原因食物は、「そば・ピーナッツ（落花生）・卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ」とする。なお、「そば・ピーナッツ（落花生）・かに・くるみ」を含む食品と、生卵は学校給食には使用しない。

1. 誤食・誤配を防止するために

学校給食における食物アレルギー対応で、最優先するべきは、「安全性」である。「安全性」を確保するためには、給食調理や作業が複雑・過剰にならないよう単純化等の軽減が必要である。

このため、学校生活管理指導表により除去対応する食材を精選し、必要最小限の除去をする。

また、多段階の個別対応はせず、事故防止の観点から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）とする。

2. 除去対応食品

学校給食における食物アレルギー除去対応食品は、「卵・乳・小麦・えび」の4種類を含む食品とし、完全除去対応とする。

また、「そば・ピーナッツ（落花生）・かに・くるみ」を含む食品と、生卵は学校給食には使用しない。

3. 調味料・だし・添加物

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状の誘発の原因となりにくい下記の食品については、除去対応はしない。

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難であり、弁当対応を考慮する。

ただし、対応の決定にあたっては、保護者と相談の上、医師に改めて確認をとること。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

名称：肉だんご

原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

【小麦の例】

このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はない。

※たん白加水分解物は除去対応しません。

4. 安全な給食提供のために献立表や献立名を工夫

アレルギー表示献立表は、献立ごとに使用している原材料が詳細にわかり、チェック表となるものを作成し、学校関係者、調理関係者、保護者等を含む関係者全員で同一のものを共有する。

また、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配慮し、提供する場合は、使用していることが明確な献立名をつけるなど工夫をする。

アレルギー表示献立表の作成にあたっては、複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れのないようにする。

5. 使用食品の選定とアレルギー情報提供

加工食品等使用食品の選定においては、できる限りアレルギー原因食物が使用されていない食品を選定する等、考慮する。

アレルギーの詳細については、毎月の「アレルギー表示献立表」「アレルギー表示一覧表」、「年間物資 アレルギー表示一覧表」に記載する。

なお、アレルギー表示をしている食品（特定原材料：8品目、特定原材料に準ずる20品目）以外の食品に食物アレルギーがある場合は、「加工食品の原材料表示」や「成分表」を別途渡し、保護者が確認する。

6. 弁当対応の考慮対象

下記（1）（2）に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮する。

（1）極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

（ア）調味料・だし・添加物の除去が必要

（イ）加工食品の原材料表示の欄外表記（コンタミネーション情報）がある場合についても除去指示がある

（コンタミネーション情報例）

○同一工場、製造ライン使用によるもの

○原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

（ウ）多品目の食物除去が必要

（エ）食器や調理器具の共用ができない

（オ）油の共用ができない（揚げ油の再使用含む）

（カ）その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

（2）施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

※単にエピペン®所持であるとか、アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応にする必要はない。

※（ア）～（カ）に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認すること。

●岸和田市学校給食における食物アレルギー対応基本方針●

④学校及び給食センターの施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。調理作業においては、作業工程表・作業動線図をもとに綿密な打ち合わせをし、安全で確実な除去食を作る。

1. 献立を作成する際

各学校及び給食センターの施設設備と人員等を鑑み、原因食物の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように、作業工程表や作業動線図を確認し、献立を作成する。

2. 安全で確実な除去食等について

前日あるいは当日の朝、調理に関わる全員でアレルギー除去食作業を含む調理工程（作業工程表）と作業動線をもとに綿密な打ち合わせを行う。除去食担当者は、原因食物の混入がないよう常に確認を行いながら、安全で確実な除去食を作る。

また、調理後にもアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理をする。

- 小学校● 除去食は、アレルギー専用の食器と盆に配膳し「除去食」の食札をつける。また、食べられない献立がある場合は、「食べられません」の食札をアレルギー専用盆に貼る。食札には、日付、除去(アレルギー)内容、学年組、児童名、献立名を記載する。いずれも調理員が担任に声かけして渡し、誤配、誤食のないようにする。
- 給食センター● 除去食は、学校名・学年・組・生徒名・アレルギー情報等の記載された除去食用個人容器に配缶し、各中学校へ配送する。
- 中学校● 除去食は、給食センターとの連絡を密にして、受け取りの確認を誰がするか等を事前に決めておく。

〔 小学校 〕

アレルギー専用食器・盆



〔 小学校 〕

「除去食」食札(例)

/	卵	除去
年組	○ ○	○ ○ さん
献立名	【 卵とわかめのスープ 】	

〔 中学校 〕

除去食用個人容器



〔 小学校 〕「食べられません」食札

(基本つけるもの)

- 給食室で調理した献立
- 基本パン以外のパン*1
- 飲用牛乳以外の飲みもの*2
- デザート類、小袋類など

食札(例)

/	年組	氏名	さん
魚		アレルギーのため	
食べられません			
献立名	【 ツナと白菜の煮物 】		

/	年組	氏名	さん
りんご		アレルギーのため	
食べられません			
献立名	【 アップルパン 】		

*1 小麦以外のアレルゲンを含むクロワッサン、デニッシュパン、アップルパンなど

*2 飲むヨーグルトなど

基本事項以上の対応は各校対応でよい。

●岸和田市学校給食における食物アレルギー対応基本方針●

⑤食物アレルギー対応委員会を校内に設置し、児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約するなど、組織的に対応する。

また、緊急時に適切な対応ができるよう、各校の危機管理マニュアルを教職員全員が理解し、習熟できるよう啓発する。

1. 設置の主旨・委員構成

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する。委員会では、校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議、決定する。

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や校内外の研修を企画、実施、参加を促す。

【委員構成例と主たる役割例】

◎委員長 校長（対応の総括責任者）

○委員

- ・教頭（校長補佐、指示伝達、外部対応）＊校長不在時には代行
- ・教務主任・首席（教頭補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応）
- ・養護教諭（実態把握、主治医や学校医との連携、事故防止）
- ・栄養教諭・学校栄養職員（給食調理・運営の安全管理、事故防止）
- ・保健主事（教務主任・首席・養護教諭・栄養教諭等の補佐）
- ・給食主任（栄養教諭の補佐、各学級における給食時間の共通指導徹底）
- ・関係学級担任・学年主任（安全な給食運営、保護者連携、事故防止）

※各委員は相互に緊密な情報交換並びに連携を図ります。

※必要に応じて、委員会に給食センター長、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。

2. 給食の時間における配慮事項の決定

誤食防止の目的で、以下の項目等を取り決める。

特に、除去対象食品「卵、乳、えび、小麦」以外の食物アレルギーにおいて、誤配のないよう注意が必要である。「通常献立を食べられるのか」、「除去食があるのか」、「除去食がない場合は配膳してはいけない」などの違いを、個人別の「アレルギー表示献立表」で確認する方法（誰が、いつ、どのように確認し、管理するか等）を具体的に決定する。

また、日々の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意が必要であり、給食時間中に誤食事故等が起きないようにルールを決める。

- ◆献立内容の確認
- ◆給食当番の役割確認
- ◆配膳時の注意
- ◆おかわり等を含む喫食時の注意
- ◆片づけ時の注意
- ◆その他交流給食などの注意 等

3. 面談における確認事項

対応開始前の個別面談を必ず行う。

面談は、管理職及び実務者（栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、学級担任等）が必ず出席し、教育委員会の基本方針について説明し、岸和田市学校生活管理指導表の確認と食物アレルギー対応委員会で決定した項目を保護者から聴取する。

面談は、食物アレルギー個別面談票を活用し、岸和田市学校生活管理指導表などや事前に保護者から提出を受けた申請書や面談事前アンケートに記載された事項について補うとともに、教育委員会や学校の基本方針を理解してもらうための良好な関係を築く場になる。

【聴取する事項】

- ・過去の食物アレルギー発症（アナフィラキシーを含む）情報
- ・家庭での対応状況
- ・該当児童生徒に対して学校生活において配慮すべき必要事項
- ・薬（エピペン®等）の持参希望の有無
- ・緊急時の対応連絡先・方法
- ・学級内の児童生徒並びに保護者へ該当児童生徒の食物アレルギー情報を提供することについての了解を得ること 等

【情報提供する事項】

- ・給食提供の可否（除去食提供・当日の献立による部分提供・弁当対応等）
- ・給食献立並びに詳細な食材情報の提供
- ・持参する弁当の学校での保管場所・方法
- ・薬（エピペン®等）を持参する場合の取扱い（保管場所と使用方法等）
- ・緊急時の対応
- ・食物アレルギーによる減額（→p.21「給食費の取り扱いについて」） 等

4. 対応の決定と周知

個々の給食対応の詳細を決定し、あらかじめ保護者へ決定内容を通知し、了解を得る。

また、決定した個別の取り組みプランを全教職員間で共有できるよう周知する。

【様式4】岸和田市学校給食における食物アレルギー対応の決定について(通知)

5. 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討

事故の把握と把握のための体制を構築する。

事故原因の究明をする。まず、関係者の聞き取りを行い、原因が判明したら、危機管理体制に基づく的確な行動ができたかを検証し、防止策を協議・決定し、周知運用をする。

すべての事故及びヒヤリハットの事例について、市教育委員会へ報告する。

事故防止のために、

- ・校内危機管理体制を構築し、関係機関と連携を進める。
- ・全職員を対象に、対応訓練や校内外の研修を企画・実施する。

【様式5】食物アレルギー事故及びヒヤリハット報告書

●教職員の役割例●

校長等	<ul style="list-style-type: none"> ・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、岸和田市教育委員会の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。 ・食物アレルギー対応委員会を設置する。 ・個別面談を実施（食物アレルギー対応委員会で決めた実務者と一緒に行う）する。 ・関係教職員と協議し、対応を決定する。
保健主事	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応委員会を開催する。 ・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。
教職員	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・緊急措置方法等について共通理解を図る。 ・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。
学級担任	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・個別面談を食物アレルギー対応委員会で決めた実務者と一緒に行う。 ・給食時間は、配膳前のアレルギー表示献立表の確認など決められた確認作業（指さし声出し）を確実にを行い、誤食を予防する。また代替食持参の有無を確認する。 ・楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食や食べ残し状況等を記録し、実態把握に努める。 ・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継ぎを行う。 ・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。
養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・個別面談を食物アレルギー対応委員会で決めた実務者と一緒に行う。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全教職員間で連携を図る。 ・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。
栄養教諭及び 学校栄養職員	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・個別面談を食物アレルギー対応委員会で決めた実務者と一緒に行う。 ・安全な給食提供環境を構築する。 ・食物アレルギー対応委員会で決めた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。
調理員	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。
給食主任	<ul style="list-style-type: none"> ・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。

●岸和田市学校給食における食物アレルギー対応基本方針●

⑥教育委員会は食物アレルギー対応について、基本方針を示すと共に、各学校の取り組みを支援する。

1. 基本方針を示す

教育委員会は、文部科学省監修の下、平成20年に公益財団法人日本学校保健会が発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」並びに、平成27年3月に文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、基本方針を作成する。

基本方針は、「学校給食における食物アレルギー対応ガイドライン」にまとめ、学校および保護者へ示し、理解を得る。

*平成29年2月「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」大阪府教育委員会発行

2. 食物アレルギー状況の把握

教育委員会は、食物アレルギーによる学校給食の喫食状況調査を実施し、市内小中学校の食物アレルギーを有する児童生徒の全体を把握する。

また、緊急時対応充実のため、エピペン®を保持等している児童生徒の情報も把握し、消防機関と連携を図る。

3. 研修会の実施及び研修機会の確保

教育委員会等の職員や全教職員がアレルギーについて正しい知識を持ち、対応にあたることは安全性を最優先とする学校給食食物アレルギー対応において不可欠である。

そのため教育委員会は、教職員が継続的に学べるよう研修会を主催したり、文部科学省作成の「学校におけるアレルギー対応」DVDを活用するなど、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、管理職に働きかける。

4. 食物アレルギー対応充実のための環境整備

教育委員会は、原因食物の混入防止対策の一環として、

小学校には、アレルギー除去食配膳用食器と盆を配布し、活用を促す。

中学校では、給食センター調理場にアレルギー専用調理室を設ける。

また、「アレルギー表示献立表」を作成する。

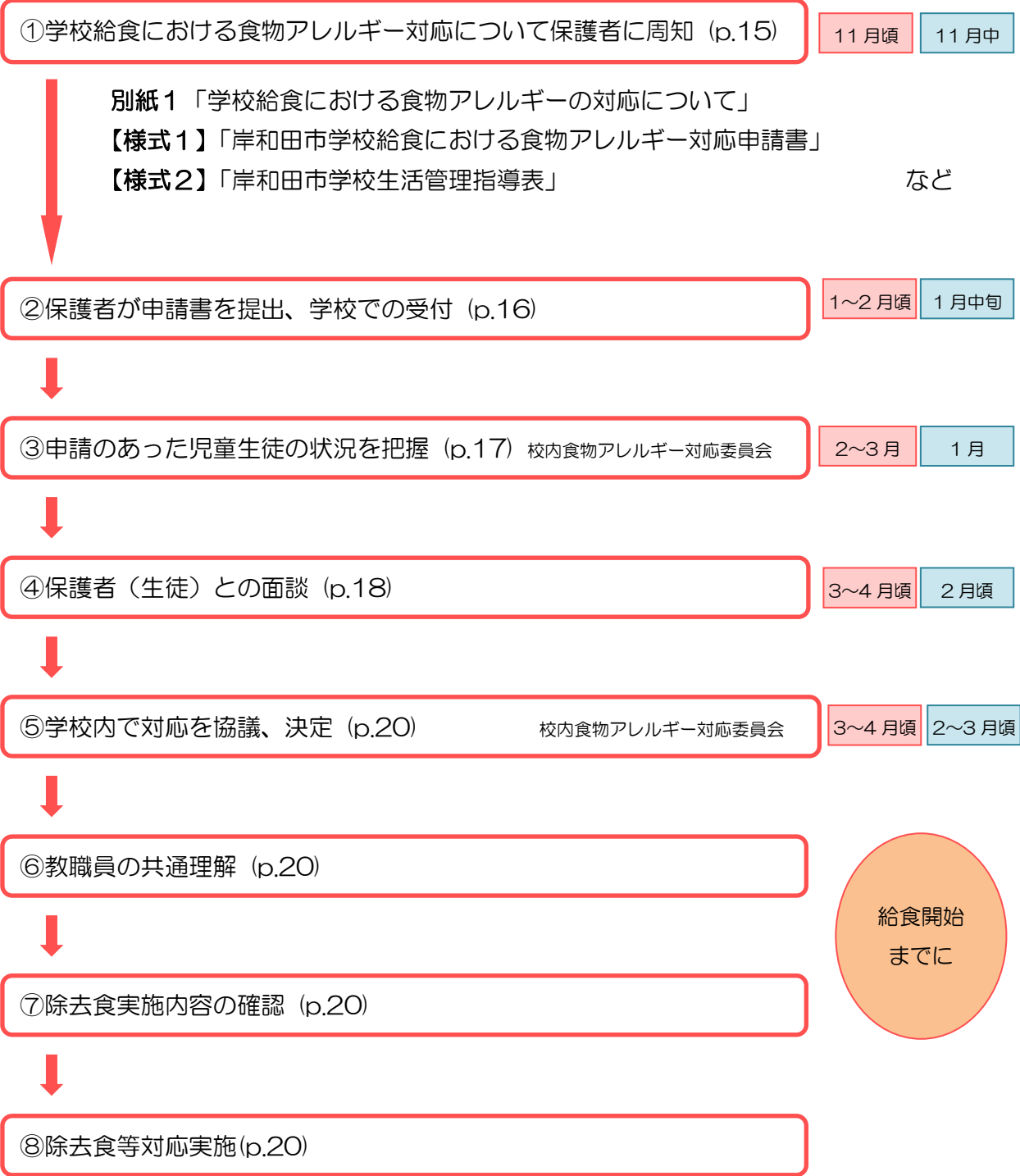
5. すべての事故及びヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック

各学校に対し、全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る。集約した情報は学校へフィードバックし、市内の小中学校で共有することで、事故防止の徹底に努める。

対象児童生徒の把握から取り組みまでの流れ

新1年生の場合

(小学校)(中学校)



実際の対応方法

①学校給食における食物アレルギー対応について保護者に周知

入学説明会、保護者会等で、学校におけるアレルギー対応及び学校給食における食物アレルギー対応の内容を説明するとともに、アレルギー対応を希望する保護者に申請書類を渡す。

特に、学校給食における食物アレルギー対応は、「安全性」を最優先とすること、医師の診断による「岸和田市学校生活管理指導表」の提出がない場合は、学校におけるアレルギー対応はできないことを説明する。

周知の時期

- 在校生 11月中（アレルギー対応を希望する保護者）
- 小学校新1年生 入学説明会の案内や、入学説明会等を利用する
- 中学校新1年生 11月中（小学校から配布）
- 転入生 転入（市内・市外）の都度

配布する書類

<新小学校1年生・新規申請・対応中・転入（市外）>

・【別紙1】「学校給食における食物アレルギー対応について」（周知用、対応中、現6年生周知用）
必要な保護者へ配付↓

- ・【様式1】「岸和田市学校給食における食物アレルギー対応申請書」
- ・【様式2】「岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」※1
- ・【学校給食用パンの注意喚起について】
- ・啓発用ちらし
- ・面談事前アンケート（面談予定者のみ）
- ・面談日時希望調査票（対応中の現6年生・現6年生希望者のみ）

<転入（市内）>アレルギー対応中の児童生徒が市内転校する場合 ⇒ p.16 参照

その他

保健調査票に記入がある時や、年度途中で新規発症し保護者から申し出があった場合も、同様に関係書類を配布し、対応する。

※1 「岸和田市学校生活管理指導表」について

医師の診断を受け、医師の署名、捺印がある原本を提出してまいります。医師の記載日は、通院するタイミングにもよりますが、1年以内のものを受け付けます。あまりに古いものや、コピーでは、現在の児童生徒の状況が正確に把握できないためです。検査費用が必要になることがあります。文書料については診療報酬の対象となりましたので、費用は発生することはありません。学校給食の対応に限らず、児童生徒の健康・発育のために、食物アレルギーの状況を把握することは必要不可欠であり、そのために必要な検査である旨を説明します。

②保護者が申請書を提出、学校での受付

受付の時期

- 小学校新1年生・・・4月の給食開始に間に合うように（入学説明会以降～2月中）
- 中学校新1年生・・・1月中旬締切
- 進級時・・・1月中旬締切
- 新規発症および転入時・・・その都度

保護者に提出してもらう書類

<新規・転入（市外）・継続申請の場合>

- ・【様式1】岸和田市学校給食における食物アレルギー対応申請書
- ・【様式2】岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
- ・面談事前アンケート

<申請の取り下げの場合>

- ・【様式3】岸和田市学校給食における食物アレルギー対応申請の解除届

アレルギー対応中の児童生徒が市内転校する場合

転出元の学校 ※保護者の了解のもと、アレルギー個人ファイル一式を転校先の学校へ送る。

転校先の学校へ、対応が必要な児童生徒の申し送りをすることを連絡し、個人ファイル一式（書類①～⑤）を渡す。（逡送便可能）

- ①【様式6】市内転校にかかる食物アレルギー対応申し送り書
- ②【様式1】岸和田市学校給食における食物アレルギー対応申請書（原本）
- ③【様式2】岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（原本）
- ④面談記録、面談事前アンケート（原本）
- ⑤アレルギー表示献立表（原本）

転入先の学校

保護者に配布する書類

- ・【様式1】岸和田市学校給食における食物アレルギー対応申請書
- ・面談事前アンケート
- ・【学校給食用パンの注意喚起について】

保護者に提出してもらう書類

- ・【様式1】岸和田市学校給食における食物アレルギー対応申請書
- ・面談事前アンケート

* 転出元の学校から個人ファイル一式が届いたら、転出元の学校へ受け取りの連絡をする。

書類更新のタイミング

- 関係書類【様式1】・【様式2】は、1年に1度提出するものとする。
- 進級時、症状等に変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な間は、毎年提出してもらう。

【様式2】「岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出が遅れる場合

- 医療機関の受診日などの関係で、申請書の提出期限に間に合わない場合、受診が済み次第、すみやかに新しい「岸和田市学校生活管理指導表」を提出してもらう。
 - ＜進級時＞
保護者の了解のもと、昨年までの「岸和田市学校生活管理指導表」を参考に、当面の間、対応する。以前に関わった担任や担当者から、児童生徒の状況を確実に引き継ぐ。
 - ＜市外からの転入時＞
保護者と協議の上、過去1年以内の「学校生活管理指導表」を添付してもらい、当面の間、対応する。場合によっては、以前在籍していた学校に状況を確認する。

【様式2】「岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出がない場合

- 学校給食における食物アレルギー対応はしない。

【様式2】「岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等申請書類の管理

- 申請書類は、児童生徒の健康に関わる重要な個人情報に記載されているので、学校は取り扱いに十分留意する。

③申請のあった児童生徒の状況を把握

校内の食物アレルギー対応委員会（P. 10～12 参照）

- 提出された「岸和田市学校生活管理指導表」等申請書類にもとづき、申請のあった児童生徒の状況を把握する。
- 面談者（管理職及び実務者）を決め、面談で聴取する事項を確認する。
- 受け入れ態勢について、校内で十分協議しておく。
- 保護者との面談時や、その後の除去食対応に際して、栄養教諭/学校栄養職員の支援が必要と校長が判断した場合は、栄養教諭/学校栄養職員配置校の校長に応援を要請する。

中学校において

- 申請のあった生徒について、「食物アレルギー対象者報告書」にまとめ、給食センターへ提出する。
- 給食センターは、報告内容を「除去食対応」、「アレルギー表示献立表作成」のために使用する。報告書提出依頼については、別途、給食センターより通知する。

○給食室での除去食調理の対応について伝える。

＜資料①②＞および「小学校給食室での除去食対応について」「給食センターでの除去食対応について」参照

○学校給食での対応が不可能な場合がある旨を伝える。（→P.8「6. 弁当対応の考慮対象」参照）

○児童生徒の状況や、家庭や学校給食での除去食の対応方法等について十分協議する。

○パン、飲用牛乳、1食分の給食を全て食べない場合など、除去による給食費の減額があること。（→P.21「給食費の取り扱いについて」参照）

小学校給食室での除去食対応について ＜資料③＞参照

○小学校給食室では、集団給食調理上の制約（各小学校の設備や調理工程）がある中、複数児童の除去食調理に対応するために、やむをえず、ある程度まとめて除去食を調理する（当該児童のアレルゲン以外の食品も一緒に除去する）ことがある。

○調理や洗浄の過程で、完全に区画を分けることができない。

給食センターでの除去食対応について ＜資料④＞参照

○給食センターでは、調理室内のアレルギー専用調理室で、除去食を調理する。

○調理後は、除去食用個人容器（学校名・学年・クラス・生徒名・除去対応アレルゲン名を記載）に配缶し、各中学校へ配送する。

○各中学校の配膳員が、受け取り確認後、職員室で確認し保管する。

○除去食申請の生徒が職員室に除去食（除去食用個人容器）を受け取りに行く。

弁当持参について

○p.8「6. 弁当対応の考慮対象」に該当するなど、校長が判断した場合に、保護者との協議により、家庭からの弁当持参で対応することもある。

○弁当の保管は原則として、教室で自己管理とする。

進級時や学年途中で食物アレルギー対応申請を解除する場合

○保護者に【様式3】岸和田市学校給食における食物アレルギー対応申請の解除届を提出してもらおう。（【様式2】岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の再提出は不要）

その他

○除去食の実施または弁当持参について、他の児童生徒に話をする事について承諾を得る。

⑤学校内で対応を協議、決定

- 保護者との話し合いをもとに、校内のアレルギー対応委員会で協議し、決定通知を出す。
【様式4】岸和田市学校給食における食物アレルギー対応の決定について（通知）
- 必要に応じて、主治医・学校医に相談し、指導・助言をあおぐ。
- 「除去食対応児童生徒一覧表」〈資料⑧〉を作成する。

⑥教職員の共通理解

- 決定した内容については、職員会議等で、全教職員や調理員の間で共通理解できるようにしておく。
- 学級内のほかの児童生徒へは、十分な教育的配慮のもとに指導を行なう。

⑦除去食実施内容の確認

- 実施献立が決定したら、保護者に献立関係の書類を渡し、食べられない食品をあらかじめ確認してもらおう。
 - 給食での除去が確実にできるように、関係教職員や調理員の間で、連絡を密に取り合う。
 - 小学校は、「除去食等提供マニュアル」に沿って、関係書類等の準備を行う。
 - 児童生徒の健康状態については、保護者と相互に連絡を取り合い、食物アレルギーの状況に変化がある場合は、必要書類を提出してもらい、その都度対応できるようにする。
- ※詳細は、p.22「除去食内容が決定されるまでの流れ」参照

⑧除去食等対応実施

- 「食物アレルギー事故防止 給食当日の対応マニュアル（クラス担任向け）」に沿って配膳確認をする。

給食費の取り扱いについて

給食費は次の要領で減額します。

【減額方法について】

年度初めの通知文書で確認してください。

*単価は毎年変わります。

飲用牛乳 (飲むヨーグルト含む)

例) 飲用牛乳1本あたり70.16円の場合

小数点以下は切り捨て、70円×給食回数=減額して徴収となります。

パン

例) 基本パンの「コッペパン」49.07円の場合

小数点以下は切り捨て、49円×給食回数=10期で減額調整となります。

単価計算が複雑になるので

*どの種類のパンでも、「コッペパン」で計算します。

ごはん

例) 精米価格26.16円の場合

小数点以下は切り捨て、26円×給食回数=10期で減額調整となります。

*どの炊き込みごはんでも、「精米価格」で計算します。

1食分

多品目の食物除去が必要な場合など、その日の給食を全て食べない場合は、1食分の給食費を減額します。

例) 低学年の場合 252円

中学年の場合 255円

高学年の場合 258円

中学校の場合 310円

※給食費の額については「学校給食費納付額決定通知書」で通知します。

除去食内容が決定されるまでの流れ

岸和田市学校給食には、「そば・ピーナッツ（落花生）・かに・くるみ」を含む食品と、生卵は使用せず、「卵・乳・小麦・えび」を含む食品を除去対応食品とし、完全除去で給食を提供する。給食の除去や、除去食が間違いなく該当児童生徒に届くよう教職員間で情報を共有し、連携する。具体的な手順は次のようになる。

【学校】 前月中旬

- ①「アレルギー表示献立表」は、個人別にカラー印刷し、保護者に渡す。

岸和田市学校給食における除去対応食品「卵・乳・小麦・えび」のうち、児童生徒が食べられない献立名と食品名の左側に、あらかじめ **×** をつけています。

学校への提出期日を決めておき、協力を依頼する。（*献立関係書類の説明…P. 24）

★必ず渡すもの

「アレルギー表示献立表」2部
「アレルギー表示一覧表」1枚

+

必要に応じて渡すもの

（28品目以外にアレルギーがある等）

「加工食品の原材料表示」「成分表」
「年間物資確認表」など

※加工食品の配合割合が必要な保護者には、小中学校保管用の「成分表」を配布していただきますが、部外秘の書類のため必ず回収してください。

【保護者】 前月中旬 <資料⑤>参照

- ②除去対応食品「卵、乳、小麦、えび」以外のアレルギーについて

保護者は、該当するアレルゲンについてアレルギー表示献立表にチェックを入れる。

*食べられないものがあれば、献立名と食品名の左側に赤ペンで×印をつける。（2部とも）

*食べられるものについては、献立名と食品名の左側に赤ペンで○印をつける。（2部とも）

*1個(袋)のものは献立名にチェックを入れる。

- ③期日までに1部を学校に提出する。

もう1部は家庭で保管する。

〇月分アレルギー表示献立表

1部は
(家庭で保管)

〇月分アレルギー表示献立表
1部は
(学校に提出)

【学校】 前月20日ごろ

- ④保護者から提出されたアレルギー表示献立表で、除去食品に間違いがないか、学校内で複数人でチェックする。

*期日までに提出のない保護者には、必ず連絡をとる。

*内容に疑問点があれば、必ず保護者と連絡を取り合い、確認する。

*年度途中で除去内容が変わる時は、改めて【様式1】岸和田市学校給食における食物アレルギー対応申請書と【様式2】岸和田市学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）を提出してもらう。

*進級時や年度途中で除去を解除する場合は、【様式3】岸和田市学校給食における食物アレルギー対応申請の解除届を提出してもらう。

【学校】 前月下旬

⑤保護者から提出された「アレルギー表示献立表」のコピーを取り、関係職員間で情報共有する。

【学校】 当日

⑥除去食調理（中学校の除去食は、給食センター内アレルギー専用調理室で調理）

⑦配食

* 除去食等が、確実に該当児童生徒に配食されるよう学校内で体制を組む。

小学校 「除去食等提供マニュアル」に沿って、実施する。

* 除去食は、アレルギー専用の食器と盆に配膳し「除去食」の食札をつける。

* 食べられない献立がある時は、「食べられません」の食札をアレルギー専用盆に貼る。

* 調理員は、配膳室において除去食や食札を貼った盆を担任に渡す。

食札については9ページ参照

中学校

* 除去食用個人容器に配食され、中学校へ届く。

配膳員が受け取り確認し、職員室で確認し生徒自身が取りに来るまで保管する。

⑧教室での確認

「食物アレルギー事故防止 給食当日の対応マニュアル(クラス担任向け)」に沿って実施する。

* 担任は、配食前に必ず、「アレルギー表示献立表(個人別)」で除去内容を確認し、保護者の指示に基づき配食する。児童生徒とも相互確認する。

* 配食がない場合もあるので注意する。×がついているものは配食しない。

例) ジャム、えびフライ、フルーツミックスなど

小学校 * 除去食がある時は、間違えないよう本人に渡す。

中学校 * 生徒が職員室に自分の除去食を取りに行く。

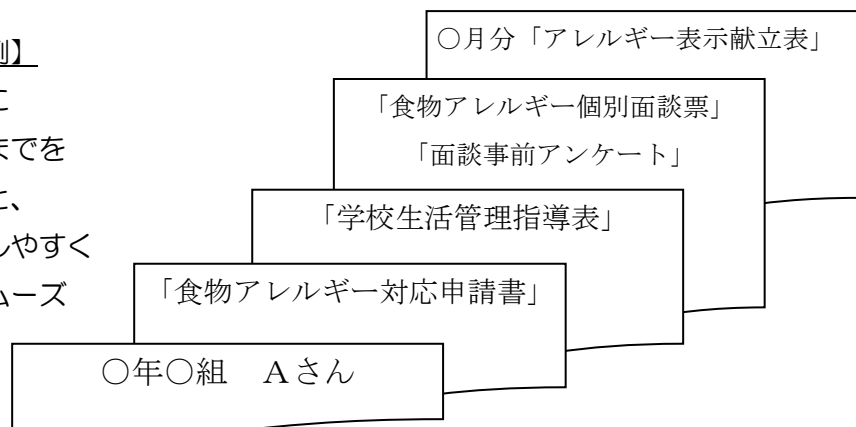
【学校】 ファイル管理

対応している児童生徒の「アレルギー表示献立表」は、ファイルに綴じ、管理する。

また、アレルギー表示献立表は、各教室でも個人別にファイルし、管理する。

ファイル管理 【例】

児童生徒個人ごとに
申請書から献立表までを
一括管理しておく
経緯や現状が把握しやすく
年度の引継ぎもスムーズ
です。



* 献立関係書類について

アレルギー表示献立表 <食物アレルギー対応を申請している児童生徒全員に配布>

A3版 教育委員会で作成し、各校に送付

⇒必ず保護者に渡し、毎月の保護者とのやりとりに使用します。

⇒献立に使用する食品ごとに、アレルギー表示が掲載されています。

⇒アレルギー表示は、原材料に次のアレルギー物質を含むものを対象としています。

*コンタミネーション情報(△)は、「アレルギー表示一覧表」を参照してください。

<表示義務のある8品目>

卵、乳、小麦、そば、ピーナッツ(落花生)、えび、かに、くるみ

<表示が勧められている20品目> =任意表示

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド

両面
カラー刷り

アレルギー表示一覧表 <食物アレルギー対応を申請している児童生徒全員に配布>

A4またはA3版 教育委員会から各校へ送付

*使用する物資のアレルギー表示とコンタミネーション情報等を掲載しています。

*コンタミネーション情報の詳細な説明については「加工食品の原材料表示」を参照

加工食品の原材料表示 <必要な児童生徒に配布>

A4版 教育委員会から各校へ送付

*上記記載の28品目以外の食品でアレルギーがある場合等、保護者から希望があった場合は、情報提供資料として各校で印刷し、配布してください。

*加工食品の原材料表示(年間物資)は年度内有効な書類です。変更や追加がある場合は、その都度、教育委員会から各校へ送付するので、印刷し、希望する保護者へ配布してください。

成分表 <必要な児童生徒に配布>

A4版 教育委員会から各校へ送付

*「加工食品の原材料表示」に原材料の配合割合も掲載したものです。部外秘ですので、配布後は必ず回収してください。

今月使用分 年間物資確認表<学校用>

A4版 教育委員会から各校へ送付 *保護者への配布可

アレルギー表示献立表の記入・確認方法 <資料⑤>

*学校と家庭の連絡便封筒の裏に縮小版(A4)を貼りつける。

*初回のみ拡大版(A3カラー刷り)を学校と家庭の連絡便封筒に同封する。

学校と家庭の連絡便 <資料⑥>

学校と家庭をつなぐ連絡便(封筒等)に貼り付けるなどし、活用します。

「エピペン®」の管理について

児童生徒がアナフィラキシーに陥った時に「エピペン®」を迅速に注射するためには、児童生徒本人が携帯・管理することを基本とする。

しかし、それができない状況にあり対応が必要なため学校が「エピペン®」を預かる場合は、主治医や学校医の指導の下、保護者と十分に協議してその方法を決定する。その際、保管場所や学校における管理体制についても保護者とよく確認する。

毎日登校時に預かり下校時に返却する方法が推奨されるが、保護者との話合いの中で継続して学校で預かる場合でも、学期末には一旦保護者に返却する。（なお、部活動などのため休業中も登校する期間については、学校で預かることができるものとする）

本人管理、学校管理いずれの場合も、

- ・緊急時すぐに準備できるよう「エピペン®」の保管場所を校内教職員が把握しておく。
- ・「エピペン®」の使用期限、破損の有無などの確認は、保護者が行うべきこととして対応をお願いする。学校が異常に気付いた場合は、すぐに保護者に連絡する。
- ・学校は保管中に十分注意するが、破損等が生じた場合の責任は負いかねることについて保護者の理解を得る。

「エピペン®」は含有成分の性質上、以下のような保管が求められています。

- ・光で分解しやすいため、携帯用ケースに収められた状態で保管し、使用するまで取り出すべきではない。
- ・15℃～30℃で保存することが望ましく、冷所または日光のあたる高温下等に放置すべきではない。

【参考】「学校のアレルギー疾患に対する取り組み Q&A」：学校保健ポータルサイトより抜粋

Q18. 学校でのエピペンの保管方法の具体例を教えてください。

A 児童生徒等がエピペンを処方され、携帯している場合、そのエピペンを学校が管理する場合と学校が保管場所を提供しない場合があります。

1. 学校が管理する場合

学校や児童生徒等の状況は様々なので、画一的に学校での保管方法を指定することは出来ません。しかし、1) 利便性と2) 安全性を考慮した上で、それぞれの学校での最善の保管方法を検討する必要があります。

1) 利便性

エピペンの注射が必要となったとき、速やかにエピペンを現場へ持参できるような保管場所や保管方法を考慮してください。また、児童生徒等が登校時にエピペンを保管場所へ持参し、下校時に受け取って帰宅する上で、負担にならない利便性の高い場所が望ましいです。

2) 安全性

他の児童生徒等がエピペンに触れ、誤射等の事故が起きないようにすることが必要です。このため、児童生徒等の目に触れやすかったり、手が届きやすかったりする場所を避けます。実際に多い対応例は以下のようなものです。

(例) エピペンを処方されている児童生徒等が登校とともに、一元化された管理者（校長、副校長、担任、養護教諭等）に赴き、校長室、教員室、保健室等に預ける。

保管場所は固定され、全ての教職員がその場所を把握する。また、管理者が不在の時などの対応方法を事前に十分協議して決定しておき、その内容も全ての教職員が把握する。

児童生徒等は下校時に管理者に赴き、エピペンを受け取り、帰宅する。

2. 学校が保管場所を提供しない場合

1) 利便性

エピペンの注射が必要となった時に、児童生徒等が保管場所を第3者に伝えることが困難な場合があります。このため学校は、児童生徒等が日頃どこにエピペンを保管しているか事前に聞いて、把握しておく必要があります。

2) 安全性

学校が保管場所を提供しない場合、児童生徒等はエピペンを教室で、ランドセルや机、ロッカーなどに保管することが多いです。この場合、不特定多数の児童生徒等がエピペンに触れることが可能となり、意図せずまたは意図的にエピペンに触れる可能性が高まります。その結果、他の児童生徒等がエピペンを誤射するなどの事故が発生する可能性があります。学校はエピペンの保管場所を提供しない場合、誤射事故に対するリスク管理（アレルギーがある児童生徒等及びその他の児童生徒達への注意喚起など）を徹底する必要があります。また、万が一の誤射事故への対応も事前に準備しておく必要があります。

なお、エピペンは常温管理であれば、使用期限内の品質に問題は生じません。このため、冷蔵庫での管理はむしろ不適當です。

(参考) 野外活動や修学旅行に行く場合の管理

アレルギー対応食に不慣れなホテルや旅館、ソバ打ち体験等、校外活動や修学旅行は普通の学校生活よりもアナフィラキシー事故の発生する危険性が高まります。事前の打合せを綿密にするのはもちろん、エピペンの管理や事故を想定した準備も重要です。

1) 事前確認

事前に児童生徒等がエピペンを携行するかどうかを保護者に確認し、行程中の管理を話し合っておきましょう。

2) 行程中の管理

学校は、当該児童生徒等の行程を常に把握します。特に小グループ行動や自由行動の時には、目が離れやすいので注意が必要です。

学校がエピペンを管理する場合、管理者は特定の教職員に定めます。当該児童生徒等の行程とともにエピペンも移動する必要があるため、管理者は児童生徒等と行動を共にします。自由行動の時などは、一時的に児童生徒等に管理を任せることも考える必要があります。

3) 現地の医療機関の確認、確保

エピペンを使用した場合には、その後医療機関を受診する必要があります。また、事前に行程先の医療状況を十分に調査しておきましょう。事故時に児童生徒等の搬送先として想定される病院には、事前に学校から了解を得ておくと、万が一のときに迅速に対応できます。

参考資料

食物アレルギー対応の基本的な考え方について、参考とする。

【文部科学省】

- ◆「学校給食における食物アレルギー対応指針」

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm

【(公財) 日本学校保健会】 学校保健ポータルサイト

- ◆「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」
- ◆「学校のアレルギー疾患に対する取り組みQ&A」
- ◆アクションカード（観察、管理、準備、連絡、記録、その他）

<http://www.hokenkai.or.jp/>

【東京都】

- ◆「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/allergy/measure/emergency.html>

【大阪府】

- ◆「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」

<http://www.pref.osaka.lg.jp/hokentaiku/hoken/gaidorain.html>

