

「学校における食物アレルギー対応の手引き」

熊本県教育委員会



熊本県教育委員会

令和3年（2021年）11月

目次

第1章	1
学校における食物アレルギーに関する基本的な考え方及び対応について	
1 基本方針	
2 手引書の位置づけ	
第2章	2
学校における食物アレルギー対応	
1 市町村教育委員会の役割	
2 食物アレルギー対応のための体制確立	
3 校内食物アレルギー対応委員会について	
4 食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割	
第3章	6
学校給食における食物アレルギー対応	
1 食物アレルギー対応食実施までの流れ	
第4章	7
緊急時の対応	
1 食物アレルギー緊急時対応マニュアル（対応の手順）	
第5章	8
報告および課題検証について	
1 アナフィラキシーショック発生報告について	
2 課題検証について（ヒヤリハット事例）	
第6章	8
資料（別紙）	
1 学校のアレルギー疾患に対する取り組み「Q&A」	
2 食物アレルギー緊急時対応マニュアル「熊本県版」	
第7章	8
各種様式	
様式1 食物アレルギー個別取組プラン	9
様式2 食物アレルギー対応予定献立表	10
様式3 食物アレルギー対応食確認書	11
様式4 食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書	12
様式G アナフィラキシーショック発生報告（速報・追加）	13

第1章 学校における食物アレルギーに関する基本的な考え方及び対応について

1 基本方針

熊本県教育委員会は、食物アレルギーを有する児童・生徒への対応について、管理職を含めたすべての教職員、関係者が食物アレルギーに対して正しい知識を持ち、それぞれの役割を認識し、食物アレルギー発生の未然防止に万全を期するとともに、適切かつ迅速な対応ができるよう医療機関や消防機関との連携を強化し、専門的な助言や緊急時対応の充実を図り、組織的な体制づくりに努めます。

特に、学校給食が原因となる食物アレルギー症状を発症させないことを前提として、国が定めた「学校給食における食物アレルギー対応の大原則」（文部科学省発行「学校給食における食物アレルギー対応指針」P4）に基づき、各学校、共同調理場の能力や施設設備に応じて、安全性を最優先した食物アレルギー対応給食の提供をめざします。

そのためには、学校給食における食物アレルギー対応基本方針を各市町村教育委員会や学校が保護者に示し、食物アレルギーを有する児童生徒が安全・安心に学校生活を送ることをめざします。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則（文部科学省）

- ◎ 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。
- ◎ 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ◎ 「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」の提出を必須とする。
- ◎ 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）を原則とする。
- ◎ 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- ◎ 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

2 手引書の位置づけ

本手引きは、公益財団法人日本学校保健会発行「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成20年4月発行令和元年度改訂、以下、「ガイドライン」とする）及び平成27年文部科学省発行「学校給食における食物アレルギー対応指針」（以下、「対応指針」とする）を補足するもので、学校における食物アレルギー対応に関する疑問に対応したQ&Aや児童生徒及び保護者から必要な情報を得るための関係資料の様式例を盛り込むなど、学校で直面すると思われる課題解決の一助となるよう作成しました。



文部科学省監修
日本学校保健会発行
《令和元年度改訂》



平成27年3月
文部科学省発行

第2章 学校における食物アレルギー対応

1 市町村教育委員会の役割

市町村教育委員会に食物アレルギー対応委員会を設置し、給食施設や人員等の状況を勘案し、対応食のレベルを決定するなど、食物アレルギー対応の基本方針を策定する。

必要に応じて保護者と連絡をとり、対象児童生徒の実態、保護者の要望等を確認するとともに、各学校及び各調理場の対応状況を把握して、適切な指導助言を行い、食物アレルギーの給食対応が適切かつ円滑に実施されるよう支援する。

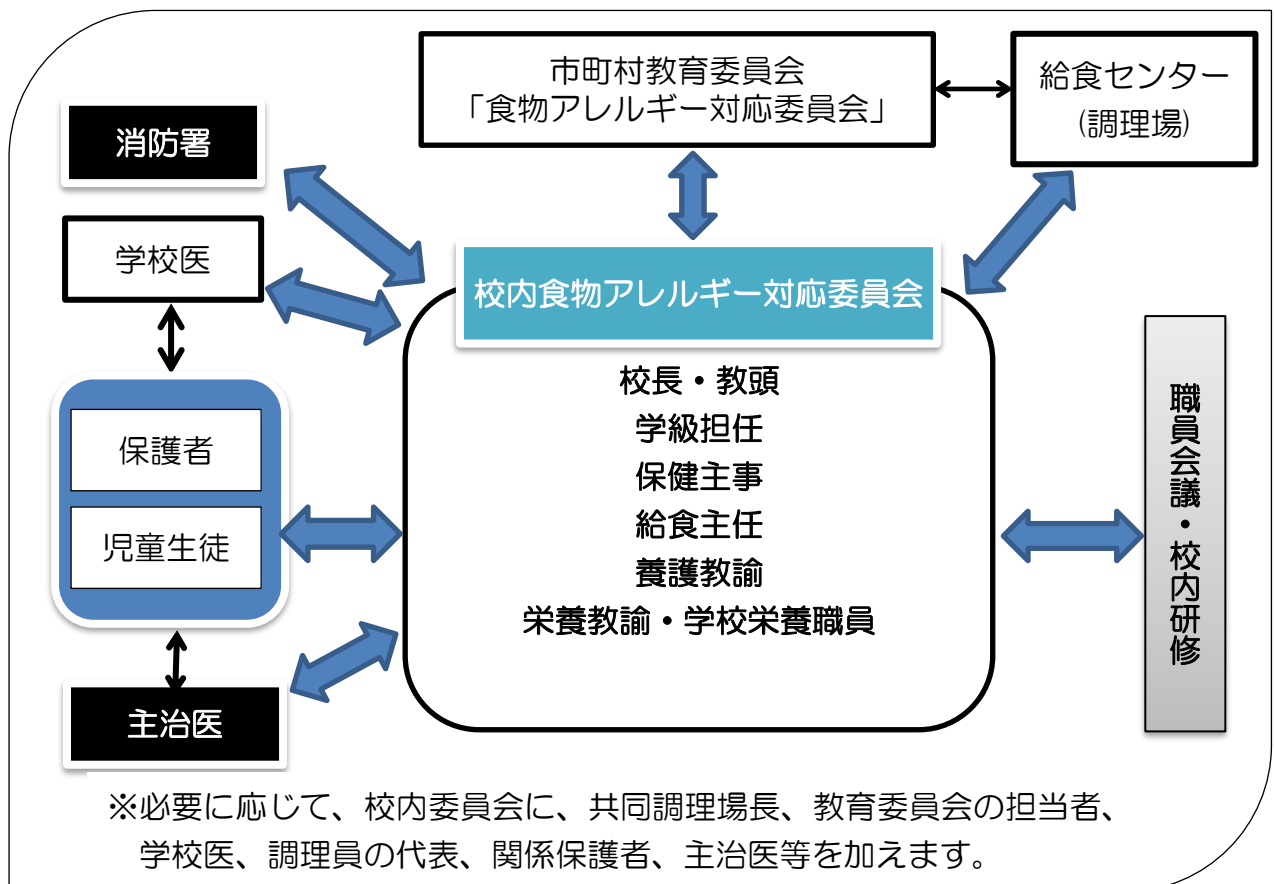
また、日頃から地域医師会、医療機関、消防署などの関係機関とも連携体制を構築する。緊急時に備え、教育委員会の関係者や教職員及び学校給食従事者に研修の機会を与え、校内研修においては、時間確保について管理者に働きかける。

万が一、アレルギー事故等が発生した場合は、対応等について学校を支援するとともに、事故の検証を行い、再発防止策を作成して、その徹底を図る。

2 食物アレルギー対応のための組織体制の確立

食物アレルギーなどの食に関する健康課題を有する児童生徒の個別対応を適切に行うためには、校内食物アレルギー対応委員会（以下、対応委員会とする）を設置し、学校総体での組織的な対応が不可欠です。（対応指針P5）

また、保護者や学校医・主治医等医療機関・教育委員会等との連携についても十分に考慮し、確実に機能する連携体制を整備する必要があります。



3 校内食物アレルギー対応委員会について（対応指針P5、P12～14）

対応委員会は、校長を責任者とし、市町村教育委員会等の統一的な対応方針と学校生活管理指導表に記載された個々の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し、学校における給食対応の基本方針を決定します。また、学校給食におけるさまざまな取り決め、ルール、マニュアルなどを協議し決定します。

また、緊急時に適切な対応ができるよう各関係機関や保護者との連携を図るとともに、各教職員の役割を明確にし、研修会（具体的な対応訓練を含む）の企画・実施を行い校内危機管理体制を構築します。

4 食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割（対応指針P15～P17）

（1）校長の役割

- 市町村の基本的な対応方針を踏まえ、学校としての基本方針を示す。
- 食物アレルギー対応について、対応委員会を主宰し、校内を統括する。
- 対応委員会において、対象児童生徒の実態、保護者の要望等を確認し、その他の諸状況を勘案して対応を決定する。
- 校内の連絡体制を整え、職員の役割を明確にする。
- 食物アレルギー症状の理解や対応について、職員の共通理解が図れるよう指導する。
- 緊急時には、「緊急時対応マニュアル」に基づいた適切かつ迅速な対応を指示する。

（2）副校長・教頭の役割

- 食物アレルギー対応について、校内及び関係機関との連絡調整、職員の共通理解を図る場の設定を行う。
- 食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握し、情報を統括する。
- 校内の連携・協力体制が円滑に機能するよう指導・助言する。
- 保護者と学校側関係者との面談の場を設定するとともに、必要に応じて保護者面談に同席し、学校としての説明を行う。
- 緊急時に校長の指示のもと、「緊急時対応マニュアル」に基づく対応が適切かつ迅速に行われるよう職員に指示し、確認する。また、救急車を要請した場合は、関係機関（教育委員会等）に連絡する。

（3）担任の役割

- 保護者の申し出や各調査等により、食物アレルギー疾患の児童生徒を把握し、養護教諭を通じて管理職へ報告する。
- 保護者とスケジュールを調整して面談日時を決定する。
- 保護者との面談に出席し、学校生活上の留意点や緊急時の対応、主治医や保護者の連絡先等を確認する。
- 対応がまとまり次第、学校における対応について保護者・児童生徒に連絡する。（様式1「食物アレルギー個別取組プラン」の活用）

- 児童生徒が誤食に気づいた時や食後体調の変化を感じた時は、すぐに申し出るよう指導する。
- 食物アレルギー対応食（持参食・調理での対応食・牛乳や主食の停止など）が対象児童生徒に配膳されているか確認を徹底する。
- 児童生徒が原因食品を除去して食べる場合（対応レベル1）は、当日の献立と使用食品を確認する。さらに、児童生徒が原因食品を除去したか確認を徹底する。
- 除去食や代替食の場合（対応レベル3・レベル4）は、給食調理員等から直接受け取り、学年組、氏名、献立名と除去内容等の確認を徹底する。
- 食物アレルギーをもつ児童生徒が給食当番を行う際には、原因食品に触れることがないように十分配慮する。
- 緊急時の対応、連絡先等を保護者と確認し、全教職員に周知徹底しておく。
- 自らが給食時間に不在の場合は、他の職員に食物アレルギーに関する連絡を確実に言い、対応を徹底する。
- 対応食の対応児童生徒が欠席・早退等により対応食を食べない場合は、把握後、速やかに給食担当者を通じて調理場に連絡する。
- 他の児童生徒に対して、当該児童生徒の状況を正しく理解できるように適切な指導を行い、偏見やひやかし等が生じないよう配慮する。

（４）養護教諭・保健主事の役割

- 保護者の申し出や各調査等により、食物アレルギー疾患の児童生徒を把握し、学校での対応を求める保護者には、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を依頼する。
- 保護者との面談に出席し、学校生活上の留意点や緊急時の対応、連絡先等を確認する。（様式1「食物アレルギー個別取組プラン」の作成）
- 保護者からの緊急時の対応及び主治医や保護者の連絡先等の情報を教職員に伝える。
- 主治医、学校医及び緊急時対応医療機関と連携を図り、該当児童生徒にアレルギー症状が発症した場合の応急手当ての方法や連絡先を確認する。（エピペン®の保管場所や使用方法等を含む。）
- 食物アレルギーについての正しい知識を教職員に周知し、常に担任、栄養教諭等、他の校内職員との連携を図る。
- 除去食等の食物アレルギー対応をしている場合は、全教職員で情報を共有し、担任以外でも給食時の食物アレルギー対応ができるようにする。

（５）給食主任の役割

- 必要に応じて、保護者との面談に出席し、学校生活上の留意点や緊急時の対応、連絡先等を確認する。
- 関係教職員のそれぞれの役割や相互の連携が円滑に行われているか確認する。

○栄養教諭等の未配置校や学校給食受配校においては、当該校を担当する栄養教諭等と連絡調整を図り、校長等管理職を補佐する。

(6) 栄養教諭・学校栄養職員の役割

- 保護者との面談に出席し、食物アレルギーの原因となる食品、家庭での除去食の状況を把握する。
- 保護者との面談に出席し、学校生活上の留意点や緊急時の対応、連絡先等を確認する。(様式1「食物アレルギー個別取組プラン」の作成)
- 学校を通じて、保護者に様式2「食物アレルギー対応予定献立表」を配付する。
- 給食献立の情報(加工食品等の原材料や原料配合割合、対応献立等)について、様式3「食物アレルギー対応食確認書」を保護者へ提供する。
- 担任、養護教諭、保健主事は、保護者との対応について定期的に確認する。
- 給食調理員等とアレルギー対応食の調理作業について綿密な打ち合わせを行い、徹底を図る。
- 給食における食物アレルギーに関する留意事項について教職員へ指導を行う。
- 対応に不明な点がある場合や重症児等については、主治医と連携し検討する。

(7) 学校医の役割

- 学校に対して、食物アレルギー対応に関する指導・助言を行い、必要に応じ、食物アレルギー対応委員会に出席する。

(8) 給食調理員の役割

- 食物アレルギーについての正しい知識をもつ。
- 対応委員会の決定事項に基づいた調理法について検討する。
- 混入・誤配食がないように、調理作業の綿密な打合せを行い、作業工程表・作業動線図に基づいた調理作業を徹底する。
- 物資の表示を確認し、万が一、原材料に除去すべき食品があった場合は、除去食の調理作業を一時中止し、速やかに所属長に報告する。

(9) 学校が児童生徒や保護者に伝えておくべきこと

【保護者】

- 食物アレルギー対応食を希望する場合は、医療機関を受診し、学校生活管理指導表を学校に提出する。
- 学校における面談に出席し、対象児童生徒の実態、要望等を伝える。
- 学校から発出する様式2「食物アレルギー対応予定献立表」の確認を行い、栄養教諭等に様式3「食物アレルギー対応食確認書」を提出する。
- 必要に応じて、家庭からの持参食を用意する。
- 児童生徒が自分で取り除く食品、対応食(弁当持参も含む)について、発達段階に

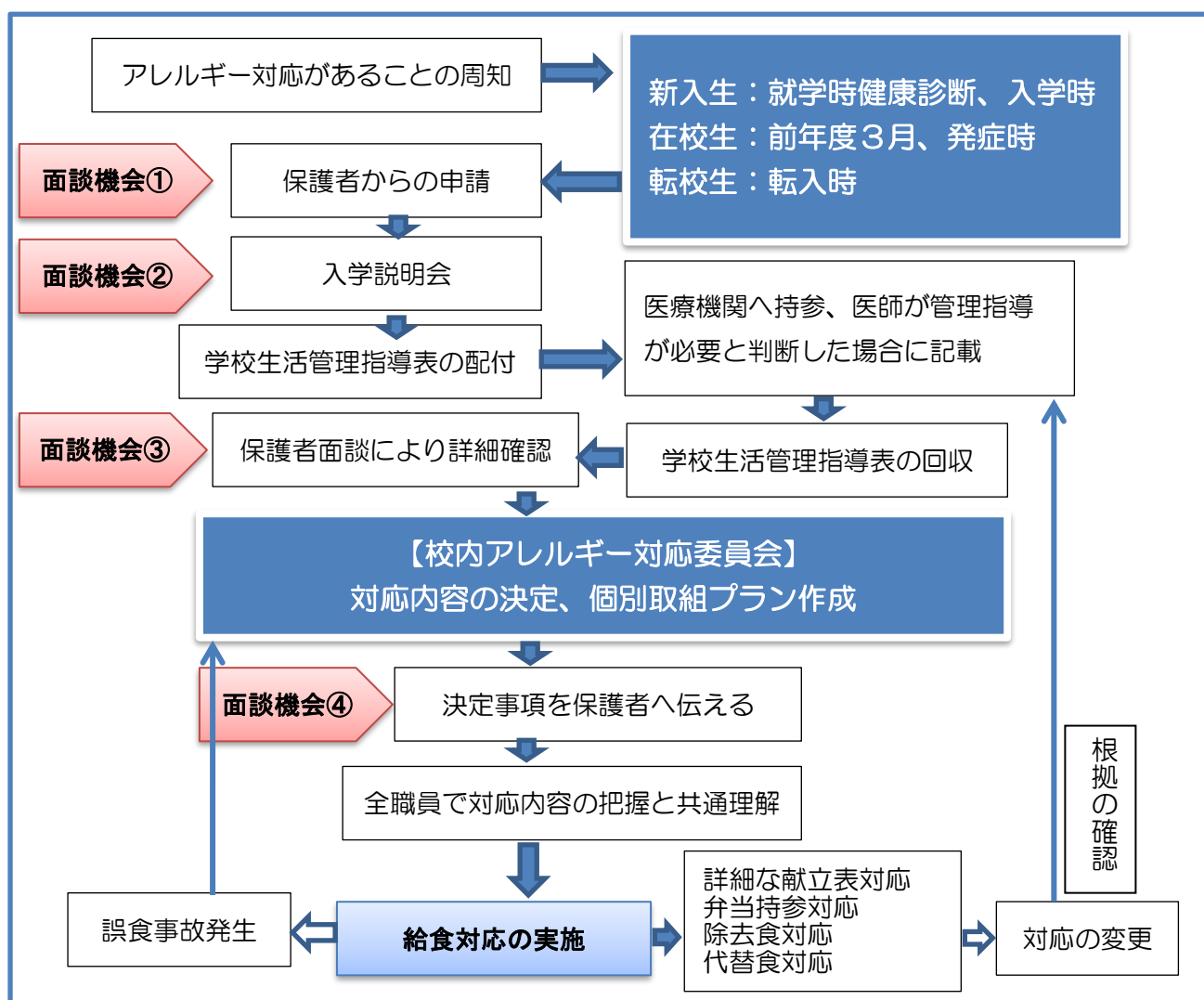
応じて十分理解できるよう児童生徒に指導する。

【対象児童生徒】

- 自身の食物アレルギーの状況を理解し、食べてはいけない食品は絶対に食べない。
- 対応食の有無や弁当持参等、自身の学校給食における食物アレルギー対応について理解しておく。
- 誤食したり、食物アレルギー症状が出た場合は、速やかに学級担任等に申し出る。
- エピペン®を処方された児童生徒については、緊急時にエピペン®を直ちに使用できる状況にしておく。

第3章 学校給食における食物アレルギー対応

食物アレルギー対応食実施までの流れ (モデルプラン)



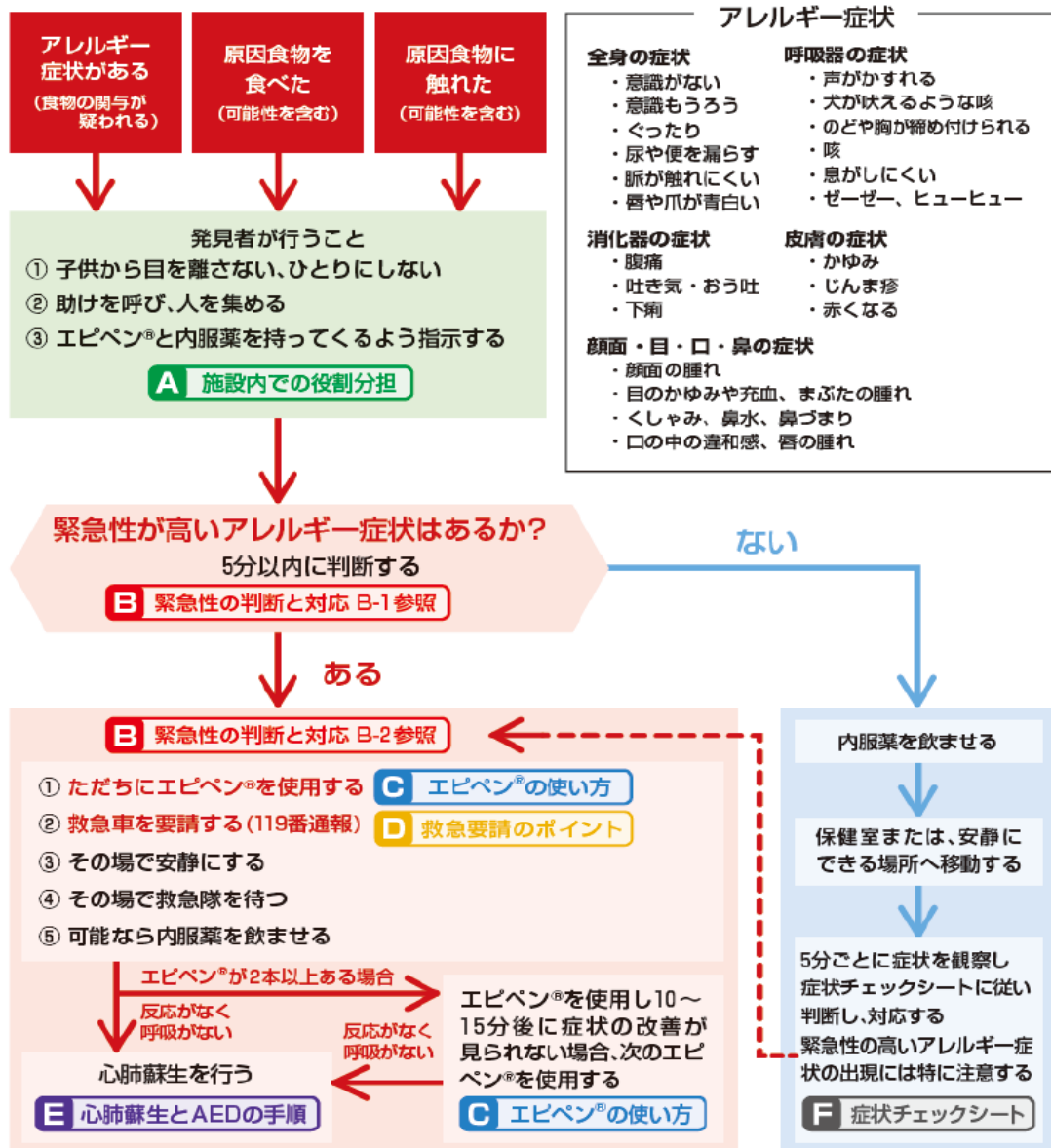
第4章 緊急時の対応

日頃から保護者及び主治医に、どのような症状の時に救急搬送すべきかなどについて確認し、情報を全職員で共有しておきます。また、職員の役割分担を決め、緊急時に備えてシミュレートしておくことが重要です。

食物アレルギー緊急時対応マニュアル「熊本県版」参照

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

アレルギー症状への対応の手順



2013年 7月版

熊本県教育委員会

第5章 報告および課題検証について（対応指針P22）

1 アナフィラキシーショック発生報告について

学校において、アナフィラキシーショックが発生した場合は、様式Gにより、県立学校は県教育庁教育指導局体育保健課あてに、市町村立学校は市町村教育委員会及び教育事務所に電話またはFAXにて速報すること。

「速報」の場合は、「その後の経過」の欄は記入しない。終焉後、改めて詳細な報告書を提出する。

熊本県教育庁県立学校教育局体育保健課健康教育班

TEL 096-333-2712

FAX 096-382-5962

2 課題検証について（ヒヤリハット事例）

発生までの経過を検証し、事故発生の原因分析を確実にを行い、課題解決に努める。また、検証内容については、関係者に周知し、事故の再発防止に努める。

第6章 資料（別紙）

1 学校のアレルギー疾患に対する取り組み 「Q&A」

- 基礎知識について
- 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）について
- 緊急時対応・エピペン®の取扱いについて
- 学校での対応について
- 学校給食での対応について
- 安全（事故防止）への対応について

2 食物アレルギー緊急時対応マニュアル「熊本県版」

- アレルギー症状への対応の手順
- 施設内での役割分担
- 緊急性の判断と対応
- エピペン®の使い方
- 救急要請（119番通報）のポイント
- 心肺蘇生とAEDの手順
- 緊急時に備えるために

第7章 各種様式

- 様式1 食物アレルギー個別取組プラン
- 様式2 食物アレルギー対応予定献立表
- 様式3 食物アレルギー対応食確認書
- 様式G アナフィラキシーショック発生報告（速報・追加）

食物アレルギー個別取組プラン（案・決定）

様式 1

取組プラン（案）検討日令和 年 月 日

保護者説明、協議日令和 年 月 日

学年・組	名 前	性 別	生 年 月 日
年 組		男・女	年 月 日（ 歳）

学校長（園長）サイン	
調理場長サイン	
保護者サイン	

I

原 因 食 物
鶏卵・乳・小麦・そば・ピーナッツ・木の実・甲殻類（ ）・果物類（ ）・魚（ ）・肉（ ）・その他（ ）

II

食物アレルギー病型		
即時型	口腔アレルギー症候群	食物依存性運動誘発アナフィラキシー

III

アナフィラキシー病型		
食物によるアナフィラキシー	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	その他
原因食品（ ）	原因食品（ ）	

※ I～IIIは、医師が作成するアレルギー疾患用学校生活管理指導表を基に、○印及び原因食品を記入すること。

学校給食の対応に○印をつけてください。（人員や設備の充実度、作業ゾーンなどの状況に応じて対応を検討すること。）

レベル1（詳細な献立表対応）	レベル2（一部弁当対応）	レベル3（除去食対応） 一部除去食対応	レベル4（代替食対応）
----------------	--------------	------------------------	-------------

	チェック項目	具体的な配慮と対応
学 校 で の 配 慮	給食	給食の選択について
		除去する食品や内容について
	食物・食材を扱う活動・授業	微量の摂取・接触による発症防止について
		運動（体育・部活動など）
	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	
	宿泊を伴う校外活動	事前に確認すること
		持参薬について
	緊急時に備えての持参薬やエビベンについて	保管場所 保管方法

緊急時連絡先（1）通院している医療機関

☎ （ ）

（2）緊急時に搬送できる医療機関

☎ （ ）

（3）保護者連絡先

☎ （ ）

令和 年 月 食物アレルギー対応予定献立表 (例)

○○○学校

様式2

献立名	主な材料と食品分類					調味料他	特定原材料・特定原材料に準ずるもの(1)	エネルギー 100gあたり
	1 群 大豆製品	2 群 穀類	3 群 加工品	4 群 野菜・果物	5 群 卵			
ごはん					ごはん			677kcal
牛乳		牛乳					乳	
1 例 えびしゅうまい	えび 魚肉			たまねぎ	小麦粉		えび 小麦 大豆 卵	285g
きゅうりの香味和え				きゅうり しょうが			小麦 大豆	214g
麻婆豆腐	豆腐 豚肉 みそ	にんじん にら		ねぎ しいたけ にんにく しょうが	片栗粉 砂糖		大豆 豚肉 小麦	28g
コッペパン					コッペパン		小麦 乳 大豆	650kcal
牛乳		牛乳					乳	
2 例 鮭のフライ	鮭			小麦粉	バター		小麦 乳	273g
野菜サラダ		ブロッコリー		カリフラワー ホールコーン			小麦 豚肉	281g
白菜のクリーム煮	鶏肉	牛乳 生クリーム にんじん		白菜 たまねぎ しめじ グリンピース	じゃがいも 小麦粉		鶏肉 乳 小麦 大豆	21g
ごはん					ごはん			645kcal
牛乳		牛乳					乳	
3 例 あじ一夜干し	あじ							280g
鉄火みそ	豚肉 みそ	にんじん ピーマン		なす たまねぎ	砂糖		豚肉 大豆 小麦	132g
地粉すいとん	鶏肉	鶏皮 小麦粉	にんじん こまつな	だいこん ねぎ しいたけ	地粉すいとん		鶏肉 小麦 大豆 乳	23g
ひじきのり		ひじきのり					小麦 大豆	
ロールパン		牛乳			ロールパン		小麦 乳 大豆	690kcal
牛乳		牛乳					乳	
4 例 ハンバーグトマトソース	ハンバーグ 豚肉 鶏肉			たまねぎ	パン粉		小麦 大豆	244g
フルーツインマスカットゼリー				たまねぎ	砂糖		小麦 大豆	289g
ポトフ	鶏肉	にんじん		みかん 人参 もも マスカット果汁	砂糖		鶏肉 小麦 大豆	21g
ごはん				たまねぎ キャベツ	じゃがいも		鶏肉 小麦 大豆	639kcal
牛乳		牛乳			ごはん		乳	
5 例 豚キムチ	豚肉	にんじん にら		はくさいキムチ しょうが	砂糖		豚肉 小麦 大豆	209g
大学芋				きつねいも 砂糖 片栗粉	砂糖		小麦 大豆	160g
春雨スープ				はるさめ			小麦 大豆 豚肉 卵 人参	24g

【 お願い 】 * 食物アレルギーなどで対応が必要な場合は、毎日献立表を確認してください。

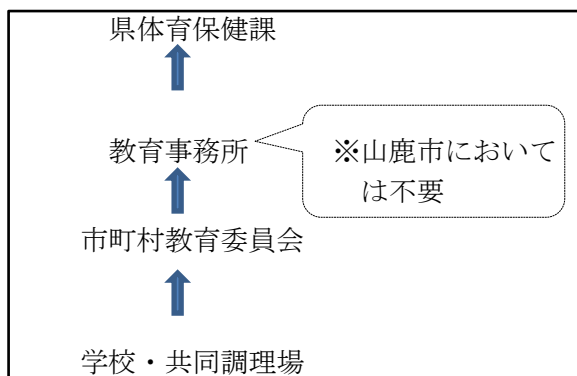
* 食物アレルギーなどで加工食品の成分表や原材料の量などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出ください。

様式 4

食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書

《連絡の流れ》

令和 年 月 日 時 分現在



学校名 (調理場名)	
校長名 (場長名)	
連絡先	— —

ヒヤリハット事例報告者	職名		氏名	
発生日時	令和 年 月 日 () 時 分			
発生場所				
原因	給食	表示見落とし・調理中の混入・配膳の取違え・記載漏れ・その他 ()		
	給食以外の活動			
内容	※必要に応じて速報提出			
再発防止対応策	※必要に応じて速報提出			
その他参考事項				

【ヒヤリハット報告に該当するもの】

- ① 重大な事故には至らなかったものの、類似事例が多く発生することが考えられるもの
- ② 事故の未然防止に至った対応を、再発防止のために他校・他施設と共有したいもの

様式 G

アナフィラキシーショック【食物、蜂、化学物質、運動誘発等】発生報告（速報・追加）

令和 年 月 日

報告機関：教育事務所・教育委員会・学校等名 _____

報告者：職名（ ） 氏名（ ）

学 校 名	
学校長名	
学校の所在地	
児童生徒名	氏名 () 年 () 組 (男 ・ 女)
発生日時	令和 年 月 日 () 時 分 頃
発生場所	
既 往	学校生活管理指導表 (有 無) 原因物質等 ()
概 要	※発生の経過、学校の対応、医療機関との連携等 エピペンの使用 (有 無)
その後の経過	
※受信日	令和 年 月 日 () 時 分頃：受信者 ()

発生の都度、下記の順序で電話又はFAXにより速報する。内容は報告書のとおり。

- 県立学校 学 校 → 県教育庁県立学校教育局体育保健課
- 市町村立学校 学 校 → 市町村教育委員会
- 教育事務所 → 県教育庁県立学校教育局体育保健課

注 意

- 1 アナフィラキシーショックの発生時には、この様式により電話又はFAXにて速報すること。
- 2 速報の場合は、「その後の経過」の欄は記入しない。
- 3 ※は県教育委員会で記入する。
- 4 終了後、学校長は詳細な報告書を提出すること。

学校における食物アレルギー対応の手引き 作成協力者

(所属・職名は平成27年度現在)

熊本県食物アレルギー対応委員会委員

1	国立病院機構熊本医療センター	小児科医師	緒方 美佳	
2	県消防保安課	課長補佐	宮崎 裕二	
3	義務教育課	係長	富永 喜代子	
4	特別支援教育課	主幹	前川 美穂子	
5	体育保健課	審議員	西村 浩二	事務局
6	体育保健課	主幹	田中 誠	事務局 (担当係長)
7	体育保健課	指導主事	後迫 貴利子	事務局 (学校保健担当)
8	体育保健課	指導主事	岩田 雪子	事務局 (学校給食担当)

監修

熊本県医師会

熊本県小児科医会

《参考文献等》

- 文部科学省監修 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン
文部科学省 学校給食における食物アレルギー対応指針
日本学校保健会 学校のアレルギー疾患に対する取り組みQ & A
各都道府県アレルギー対応関連資料
- 東京都 食物アレルギー緊急時対応マニュアル(平成25年7月)
群馬県 学校における食物アレルギー対応マニュアル(平成25年9月)
茨城県 学校における食物アレルギー対応の手引き(平成26年3月)
調布市 食物アレルギー対応マニュアル(平成26年4月)
横浜市 アレルギー疾患の児童生徒対応マニュアル(平成23年6月)
諫早市 学校給食における食物アレルギー対応の手引き(平成27年3月改訂)
愛知県 学校における食物アレルギー対応の手引(平成28年2月)

「学校における食物アレルギー対応の手引き」

- 初版 平成28年 3月
改訂 平成29年 4月
令和 3年11月