

第2章

食物アレルギーを有する 児童・生徒への対応

第2章 食物アレルギーを有する児童・生徒への対応

1 学校における食物アレルギー対応の基本的な考え方

学校において食物アレルギーを有する児童・生徒への対応を適切に行うためには、まず全教職員が食物アレルギーやアナフィラキシー等について正しい知識を持つことが重要です。その上で、学校はその児童・生徒の情報を正しく収集し、誤食等による緊急時の対応における体制を整えておく必要があります。

学校における食物アレルギー対応の基本的な考え方

- (1) 学校は、個々の児童・生徒の症状等の特徴を把握する。
- (2) 学校は、児童・生徒の状態を踏まえた上で、学校生活での留意点を明確にする。
- (3) 学校関係者（校長等管理職、給食主任、保健主事、学級担任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員等）、学校医・主治医、保護者、関係機関（学校給食センター、消防機関等）は、連携・協力し、緊急時の対応・体制を整備する。

食物アレルギーを有する児童・生徒は、アレルギー症状の強さや原因食物（以下「アレルゲン」という。）の種類や数が異なるため、食物アレルギー対応食（以下「対応食」という。）や学校生活の管理、緊急時における対処法も異なります。

そのため、各学校においては、食物アレルギーを有する児童・生徒一人一人の学校生活をより安心して安全なものとするため、校長のリーダーシップのもと、児童・生徒の症状や特徴、学校生活における留意点等について共通理解を図り、組織で対応する体制を整備することが求められています。

具体的には、学校と保護者、主治医が綿密な連絡を取り、アレルギー対応食実施に伴う提出書類「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）松本市版（以下「管理指導表」という。）」等を基に、「校内食物アレルギー対応委員会」において、緊急時対応の体制を確認します。アドレナリン自己注射薬（以下「エピペン®」という。）対応を含めた緊急時の対応準備は、全ての学校において必要です。全教職員が、校長の指導のもと、食物アレルギー対応について共通理解を図り、それぞれの職務に応じて積極的に連携・協力していくことが重要です。

2 市教育委員会等が取るべき対応

- (1) 学校におけるアレルギー対応の方針策定と周知・指導（学校の設置者としての責務と役割）
- (2) 学校における校内食物アレルギー対応委員会設置の推進
- (3) 教育委員会職員や教職員への啓発、研修会の実施・支援
- (4) 医師会・消防機関との連携主導・仲介
- (5) 適切な人員配置と施設設備の充実
- (6) 学校の対応状況及び問題点の把握とフォローアップ、必要な支援と修正
- (7) ヒヤリハット・事故情報の集約とフィードバック
- (8) 保護者に対し、専門医療機関や食物アレルギー対応に関する情報提供

3 学校が取るべき対応

- (1) アレルギー対応に関する方針策定（管理者としての危機管理：文部科学省や教育委員会の方針遵守、管理指導表及び取り組みガイドラインに基づいた方針）
- (2) 校内食物アレルギー対応委員会の設置
- (3) 教職員の役割の明確化
- (4) 対応環境（人員、施設設備）の整備（献立内容や献立表等の配慮、給食誤食防止のチェック強化）
- (5) 緊急時対応体制の整備と訓練（実践可能なマニュアルの作成と校内体制の整備）
- (6) 学校教職員への啓発と役割分担
- (7) 保護者・他校との連携、学校医や医師会・消防機関との連携
- (8) 研修会の実施（エピペン®の実演を取り入れた実践的な研修を年1回実施等）
- (9) ヒヤリハット・事故情報の報告

4 調理場が取るべき対応

- (1) 安全な給食を提供するための環境整備（人員、施設設備）
- (2) 調理場職員への啓発と研修
- (3) 保護者との連携（正確な状況把握と対応の確認）
- (4) 学校との連携（正確な情報共有と対応の確認）
- (5) アレルギー事故を防止するための献立作成から提供までの確認作業の徹底

アレルギー事故防止のための一般給食献立作成から提供までの手順

時期	給食が出るまでの流れ	アレルギー事故防止のための確認作業
3 カ 月 前	<p>献立作成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養計算ソフトに食材を入力 ・ 一般給食及びアレルギー担当の全栄養士で組合せ・アレルギーの有無などを確認 ・ 修正があった場合、アレルギー対応食担当栄養士に確認 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 担当栄養士は食材を選択する際、アレルギーの有無を確認した上で入力
	<p>献立確定</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 加工食品原材料配合表（以下配合表と記載）を業者へ請求 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 担当栄養士は取り寄せた配合表を元に、栄養計算ソフトの規格項目に内容量・商品名・メーカー名を入力 ・ 献立全体検討会后、食材に変更が生じた場合は、必ずアレルギー対応食担当栄養士に連絡
前 月 10 日 頃	<p>アレルギー明細献立表作成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 配合表と明細献立表を一般及びアレルギー対応食担当の全栄養士で確認 ・ 確認後、決裁 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 梓版決裁にて、一般及びアレルギー対応食担当全栄養士確認後、事務職員が確認
	<p>発注作業①</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養計算ソフトに数量や納品日などを入力 ・ 発注担当事務職員に渡す 	
前 月 15 日 頃	<p>発注作業②</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 発注担当事務職員が発注先入力後、発注書に記載された規格と配合表が同じものであるかを担当栄養士が確認 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 確認後、発注書に記載された規格と配合表が同じものであるか、一般給食担当栄養士と事務職員で確認
前 月 20 日 頃	<p>発注</p>	

実施月	給食提供	<ul style="list-style-type: none"> ・ 前日の調理員とのミーティング時に注意食材を周知 ・ 検収時に標記された規格と同じ商品が納品されているかを複数で確認
学校からアレルギー症状を発症したとの報告を受けたら		<ul style="list-style-type: none"> ・ 一般及びアレルギー対応食担当栄養士へ周知 ・ 配合表と当日納品されたものを確認する ・ 市教育委員会、県保健厚生課、市保健所食品衛生課へ報告

5 保護者が取るべき対応

- (1) 定期的に医療機関を受診し、食物アレルギーの状況を確認するとともに、家庭においても食物アレルギー対応を行い症状の改善に努めること。
- (2) 学校や給食センターと必要に応じて連絡調整を行うこと。
- (3) 毎月の献立については、内容を全て確認し給食センターへ承諾書を提出すること。
- (4) 毎日、献立を児童・生徒とともに確認し、対応内容を把握すること。

6 校内食物アレルギー対応委員会と各委員の役割

(1) 校内食物アレルギー対応委員会設置の目的

校長の指導のもと、食物アレルギー対応が必要な児童・生徒のために、校内に食物アレルギー対応委員会等を組織し、学校の実情に応じて、教職員が積極的に連携・協力して対応できる体制を整備しておくことが重要です。

校内食物アレルギー対応委員会では、全児童・生徒の食物アレルギーの状況を把握し、全教職員への共通理解を図るとともに、校内での体制整備を行います。また、学校給食センター、医師会、消防機関及び教育委員会等との連携を図るための体制整備を行う役割も担っています。

(2) 食物アレルギー対応に関わる職務別任務

学校給食における食物アレルギー対応は、全ての児童・生徒及び保護者が不安や負担を感じることなく、安全で楽しい学校給食の時間を過ごすことができるためにあります。

その一方で食を扱うことは、命に直結するという意味でリスクが高いことも事実です。食物アレルギー対応となると更にリスクは高まります。そういったリスクを回避するためには、各職務別の任務の自覚と行動、相互協力が不可欠です。

<p>校長・教頭等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全教職員がアレルギー症状や対応について共通理解が図れるように指導する。 ・ 保護者との面接の際、学校としての基本的な考え方等を説明する。 ・ 校内食物アレルギー対応委員会を設置する。 ・ 市町村の基本的な対応方針を確認するとともに、緊急時に備えて教職員及び関係機関（教育委員会、消防機関等）と協議し、対応を決定する。
<p>給食主任・アレルギー担当</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学級担任や養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員等とともに保護者との面談日時を調整し面談を行い、学校生活上の配慮点や緊急時の対応、主治医や保護者の連絡先等を確認する。 ・ 保健主事や養護教諭と連絡を取り合い、校内食物アレルギー対応委員会を開催する。 ・ 食物アレルギーについての正しい知識を持つ。 ・ 食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を把握し、個別ファイルを作成する。 ・ 献立の内容、食物アレルギーを有する児童・生徒への詳細な献立表の配布等、共同調理場・学校給食センターの栄養教諭・学校栄養職員との連絡調整を図る。 ・ 校内での対応食の扱い方法を確立し、全職員に周知する。
<p>保健主事</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 校内の関係職員と連絡を取り合い、校内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、全教職員による体制を構築する。
<p>学級担任</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 保護者の申し出や調査表等により、食物アレルギーを有する児童・生徒を把握する。 ・ 給食主任・アレルギー担当や養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員等とともに保護者との面談日時を調整し面談を行い、学校生活上の配慮点や緊急時の対応、主治医や保護者の連絡先等を確認する。 ・ 学校における対応について保護者に連絡し、内容を確認して対応について同意を得る。

	<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食時間は誤配・誤食を防止するために、決められた確認作業を確実に行う。 ・ 食物アレルギーを有する児童・生徒が給食当番を行う際には、アレルゲンに触れることがないように配慮する。 ・ <u>アレルゲンの除去に関しては、児童・生徒が確実に除去したことを確認する。</u> ・ 誤食に気付いたときや食後体調の変化を感じたときは、すぐに申し出るように指導する。 ・ 食物アレルギーについて正しく理解できるように指導を行い、偏見や冷やかし等が生じないようにし、食物アレルギーを有する児童・生徒が、安全で楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。
<p>養護教諭</p>	<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、保護者及び全教職員で連携を図る。 ・ 管理指導表の提出を依頼し、個別ファイルを作成する。 ・ 保護者との面談及び主治医や学校医との連携を図り、緊急時対応（応急処置や連絡先等）や生活上の配慮点を確認する。 ・ 食物アレルギーについての正しい知識を教職員に周知する。 ・ 緊急時の対応や、主治医や保護者の連絡先等、保護者からの情報を教職員に伝える。
<p>栄養教諭・ 学校栄養職員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学級担任や養護教諭、給食主任・アレルギー担当等とともに保護者との面談を行い、アレルゲンや症状及び家庭での状況等を把握する。その上で、学校給食で対応できる内容を関係職員と十分に調整し、個別対応の詳細を決定する。 ・ 食物アレルギーについての正しい知識を持ち、給食献立の情報を保護者に提供する。 ・ 給食主任・アレルギー担当や学級担任等と、必要に応じて連絡を取り合う。 ・ 少なくとも年に一度は児童・生徒の食物アレルギーの状況等を確認し、必要に応じて適切な受診と食物経口負荷試験等の食べられるようになるための取組みを促す。 ・ 定期的な講演会の開催等により、食物アレルギーに関する最新の情報を提供する。

	<ul style="list-style-type: none"> 給食調理員等と調理作業の綿密な打合せを行う。混入や誤配がないようにアレルギー対応を行い、作成した作業工程表・作業動線図を確認する。
調理員	<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギーについて正しい知識を得る。 栄養教諭・学校栄養職員と連携し、食物アレルギーを有する児童・生徒の実態や学校の状況を理解する。 混入・誤配がないように、栄養教諭・学校栄養職員と調理作業について詳細な打合せを行い、作業工程表・作業動線図を確認し、安全かつ確実に調理作業にあたり、適切な給食を提供する。
学校医・ 主治医	<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギーについて教職員が正しく理解できるように、指導・助言を行う。 校内研修において、緊急時のシミュレーションを実施する際に指導・助言を行う。 年度当初、また必要に応じて校内食物アレルギー対応委員会と情報共有をする。