

**横浜市立学校における  
アレルギー疾患の幼児児童生徒  
対応マニュアル**

令和 7 年 9 月改訂

**横浜市教育委員会**

## はじめに

近年、幼児児童生徒(以下、児童生徒という。)を取り巻く生活環境の変化や疾病構造の変化などに伴い、児童生徒におけるアレルギー疾患の増加が指摘されています。

アレルギー疾患には、アトピー性皮膚炎、アレルギー性結膜炎、アレルギー性鼻炎、気管支ぜん息、食物アレルギー、アナフィラキシーなど多様な疾患が含まれており、これらの疾患には、長期にわたり管理を要する側面があるとともに、場合によっては生命にかかわるといふ側面もあります。

このような状況から、横浜市教育委員会では、平成 23 年 6 月に「アレルギー疾患の児童生徒対応マニュアル」を作成しました。各学校において、児童生徒のアレルギー対応にご活用いただいているところです。

平成 24 年 12 月、他都市において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ました。

文部科学省では、こうした事故を二度と起こさないよう、平成 25 年 5 月に「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」を設置し、再発防止のための検討を進め、平成 26 年 3 月に最終報告を取りまとめました。

これらの考え方を踏まえ、食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的として、文部科学省は、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」を各学校に配付しました。この指針には、学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方として、最優先されるべきは、“安全性”であること、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こと等が示されています。また、平成 26 年には、アレルギー疾患対策を総合的に推進することを目的に、アレルギー疾患対策基本法も施行され、平成 29 年にアレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針が策定されました。このような背景から、令和 2 年 4 月に「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》」を各学校に配付しました。

横浜市教育委員会では、本マニュアルの平成 23 年の初版作成以降、「学校給食における食物アレルギー対応指針」「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》」に基づき、学校生活や学校給食におけるアレルギー対応全体の安全性向上をめざすとともに、アレルギー事故の反省を踏まえて再発防止を期すため、さらに改善すべき点について、本マニュアルの修正・追加を行ってまいりました。

この度、令和 8 年度からの中学校での全員給食の開始にあたり、中学校給食における食物アレルギー疾患への対応を新たに追加しました。

各学校におかれましては、アレルギー疾患の児童生徒が、学校生活を安心・安全に送れるよう、この改訂版マニュアルを活用していただきたいと思います。

# 目 次

はじめに

## 全校種対象

|                     |   |
|---------------------|---|
| 第1章 アレルギー疾患とは       | 1 |
| 1 アレルギー疾患とは         | 1 |
| 2 アレルギー疾患の特徴を踏まえた取組 | 1 |
| 3 気管支ぜん息            | 2 |
| 4 アトピー性皮膚炎          | 2 |
| 5 アレルギー性結膜炎         | 3 |
| 6 アレルギー性鼻炎          | 3 |
| 7 食物アレルギー           | 4 |
| 8 アナフィラキシー          | 6 |

## 全校種対象

|                           |    |
|---------------------------|----|
| 第2章 学校生活での留意点             | 8  |
| 1 校内における教育活動              | 8  |
| 2 校外学習・宿泊を伴う行事            | 9  |
| 3 各アレルギー疾患と関連の深い学校での活動    | 10 |
| 4 学校生活で対応を希望する場合          | 10 |
| 5 食物アレルギー児童生徒への自己管理に関する指導 | 10 |
| 6 災害時の対応                  | 11 |
| 7 アレルギー対応の情報管理            | 11 |

## 全校種対象

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 第3章 緊急時の対応                        | 12 |
| 1 気管支ぜん息発作時の対応                    | 12 |
| 2 食物アレルギー発症時の対応                   | 13 |
| 3 アレルギー(アナフィラキシー)発症時の緊急連絡体制・役割分担例 | 14 |

## 全校種対象

|  |    |
|--|----|
| 第4章 児童生徒へのアレルギー対応の流れ   | 15 |
| 1 アレルギー疾患(アトピー性皮膚炎・アレルギー性結膜炎・アレルギー性鼻炎・気管支ぜん息・食物アレルギー以外のアナフィラキシー) | 15 |
| 2 食物アレルギー・アナフィラキシー(食物アレルギー起因)                                    | 17 |

## 全校種対象

|                         |    |
|-------------------------|----|
| <b>第5章 教職員の役割</b>       | 19 |
| 1 学校の役割                 | 19 |
| 2 校長・副校長の役割             | 20 |
| 3 学級担任の役割               | 21 |
| 4 養護教諭の役割               | 22 |
| 5 学年担当、学年主任、給食・食育主任等の役割 | 23 |
| 6 栄養教諭・学校栄養職員の役割（中学校以外） | 23 |
| 7 その他教職員の役割             | 24 |
| 8 学校医の役割                | 24 |
| 9 給食の調理員、調理配送事業者等の役割    | 24 |

## 全校種対象

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| <b>第6章 食物アレルギーに対する学校給食での対応の基本</b> | 26 |
| 1 食物アレルギー対応の基本                    | 26 |
| 2 アレルギー対応委員会の設置                   | 26 |

## 小学校・義務教育学校・特別支援学校対象

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| <b>第7章 食物アレルギーに対する学校給食（中学校以外）での対応</b> | 28 |
| 1 小学校、義務教育学校、特別支援学校での学校給食対応の原則        | 28 |
| 2 段階的な対応の進め方                          | 28 |
| 3 配慮事項                                | 29 |
| 4 除去食等の解除                             | 30 |
| 5 学校給食における食物アレルギー対応実施にあたっての手順         | 32 |
| 6 食物アレルギー対応食の実際                       | 36 |
| 7 アレルギー表示                             | 42 |

## 中学校対象

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| <b>第8章 食物アレルギーに対する中学校給食での対応</b> | 44 |
| 1 中学校給食での食物アレルギー対応の原則           | 44 |
| 2 横浜市の中学校給食における「代替食」の定義         | 44 |
| 3 中学校給食における対応のパターン              | 46 |
| 4 中学校給食での食物アレルギー対応の標準的な流れ       | 48 |
| 5 アレルギー表示                       | 57 |

## 様式集

### 全校種対象

|       |   |
|-------|---|
| 様式    | 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）及び<br>アナフィラキシー／食物アレルギー各欄の読み方 |
| 様式 1  | アレルギー疾患児童生徒名簿 ※学校独自可                            |
| 様式 2  | 配慮を希望するアレルギー疾患児童生徒名簿 ※学校独自可                     |
| 様式 3  | アレルギー疾患に関する個人面談について ※学校独自可                      |
| 様式 4  | アレルギー対応票  |
| 様式 5  | 食物アレルギー対応票                                      |
| 様式 6  | エピペン®対応票及び記入例                                   |
| 様式 7  | アレルギー個人カルテ 面談等記録票（学校記入用）                        |
| 様式 8  | 食物アレルギー対応児童生徒一覧表                                |
| 様式 9  | アレルギー事故再発防止報告書および記入例                            |
| 様式 10 | 事故報告書および記入例                                     |
| 様式 11 | エピペン®所持在籍児童生徒情報                                 |
| 様式 12 | 給食物資アレルギー情報問合せ票および記入例                           |
| 様式 13 | 除去解除申請書   |
| 様式 14 | 医療用医薬品の保管にかかわる対応票                               |

### 中学校でのみ使用

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| 様式 15 | 【中学校給食】食物アレルギー対応連絡表および記入例 |
|-------|---------------------------|

## 参考資料

- 参考 1 保険医療機関が交付するアレルギー疾患に係る学校生活管理指導表の  
保険適用について
- 参考 2 中学校給食における食物アレルギー対応ガイド※  
※令和 7 年 10 月中に、横浜市ホームページにて公開予定

### 【特記事項 1】

- 本マニュアルは、横浜市立学校におけるアレルギー疾患の対応について記載しています。
- 特に、小学校・特別支援学校・義務教育学校と、中学校・給食室改修期間中の配達型弁当提供の小学校では学校給食の提供方法が異なります。学校給食での食物アレルギーの対応については、各校種に応じた章をご確認ください。
- 給食室改修期間中に配達型弁当の提供を受ける小学校は、**中学校対象**の章も必ずご確認ください。

### 【特記事項 2】※学校向け

各様式データは、YCAN の教育委員会事務局人権教育健康課及び学校給食・食育推進課のページに掲載しています。

.....

最も頻度が多いのが IgE 抗体（免疫グロブリンの一種）によるアレルギー反応です。いわゆる「アレルギー体質」の人は、花粉や食べ物など本来無害なもの（これがアレルギーの原因となるときアレルゲンと呼ばれます）に対して IgE 抗体を作ってしまいます。そして、そのアレルゲンが体の中に入ってくると、皮膚や粘膜にあるマスト細胞というアレルギーを起こす細胞の上にくっついていてる IgE 抗体と反応して、マスト細胞から体にとって有害な症状をもたらすヒスタミンなどの物質が出て、じんましんやかゆみ、くしゃみや鼻水などのアレルギー反応を起こしてしまうのです。

アレルギー疾患になりやすいかどうかは、主に IgE をたくさん作りやすい体質であるかと、免疫反応がしばしば引き起こされるようなアレルゲンの曝露の多い生活環境や生活習慣があるかが関係しています。

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

また、同じアレルギー疾患の児童生徒であっても個々の児童生徒で症状が大きく異なることがあります。その違いは、疾患の病型や原因、重症度として表されます。さらに、疾患によっては、その症状の変化がとても速いことも特徴です。

### 【アレルギー疾患に対する取組のポイント】

- 1

### 3 気管支ぜん息

#### (1) 定義

気道の慢性的な炎症により、発作性にせきやぜん鳴（ゼーゼー、ヒューヒュー）を伴う呼吸困難を繰り返す疾患です。

#### (2) 原因

ダニ、ホコリ、動物（猫や犬など）のフケや毛などのアレルゲンに対するアレルギー反応が気道で慢性的に起きることが原因です。慢性的な炎症により気道が過敏になっているため、さらなるアレルゲンの曝露のほか、かぜやインフルエンザなどの呼吸器感染症や運動、受動喫煙、時にストレス、過労などでも発作が起きやすくなっています。

#### (3) 症状

軽いせきからぜん鳴（ゼーゼー、ヒューヒュー）そして、呼吸困難（陥没呼吸、肩呼吸など）と多様で、重症な発作の場合は死に至ることもあります。

#### (4) 治療

「発作を起こさないようにする予防（発作を誘発する物質を環境から減らす、長期管理薬の使用、運動療法）」と、「発作が起きてしまった時に重症にならないようにする対処や治療（安静、腹式呼吸、排痰、急性発作治療薬の吸入・内服、救急搬送）」に分けて理解することが重要です。適切な治療を行うことで、多くのぜん息の児童生徒は、他の児童生徒と同じような学校生活を送ることができるようになります。

### 4 アトピー性皮膚炎

#### (1) 定義

かゆみのある湿疹がからだの広い範囲に現れ、良くなったり悪くなったりしながら長く続く病気です。

#### (2) 原因

生まれながらの体質に、様々な環境条件が重なってアトピー性皮膚炎を発症します。アトピー性皮膚炎の人の皮膚は、乾燥しやすく、刺激に対し敏感に反応しやすいのが特徴です。汗、シャンプーや洗剤のすすぎ残し、衣服との摩擦、皮膚を引っ掻く刺激のほか、ダニやカビ、動物の毛や食物などに対するアレルギー、生活のリズムの乱れや心理的ストレスなども皮膚炎（=湿疹）を悪化させる原因になります。

#### (3) 症状

湿疹は、顔、首、肘の内側、膝の裏側などによく現れますが、全身に広がることもあります。軽症では、皮膚がかさかさ乾燥していることが多く、悪化するとジュクジュクしたり、硬く厚くなったりします。湿疹や皮膚の乾燥は痒みを伴います。良くなったり悪くなったりすることを繰り返しますが、適切な治療によって症状のコントロールは可能で、他の児童生徒と同じような学校生活を送ることができます。

#### (4) 治療

薬物療法（外用薬（軟膏）の塗布、内服薬の服用など）、スキンケア（皮膚の清潔と保湿、シャワーなど）、悪化因子への対策（室内の乾燥を防ぐ、チクチクした衣類を避けるなど）、

の3つの柱があります。

## 5 アレルギー性結膜炎

### (1) 定義

目に入ったアレルゲンに対するアレルギー反応によって起きる、目のかゆみ、異物感、なみだ目、目やになどの症状を特徴とする疾患です。重症度や臨床所見が異なるいくつかのタイプがあり、医学的にはアレルギー性結膜疾患と総称されます。

## (2) 原因

通年性アレルギー性結膜炎は、ハウスダスト、ダニのほか、動物（猫や犬など）のフケや毛なども原因となります。一方、季節性アレルギー性結膜炎の原因は主としてスギ、カモガヤ、ブタクサなどの花粉です。その他、春季カタルの主な原因はハウスダストですが、花粉などたくさんのアレルゲンが関与しています。アトピー性角結膜炎では、目の周囲をこすることや、たたくことが悪化につながります。

### (3) 症状

目のかゆみ、異物感、充血、なみだ目、めやにです。春季カタルなど重症例で角膜障害を伴うと、眼痛、視力低下を伴います。

#### (4) 予防・治療

スギやハウスダストなどアレルギー反応の原因となるアレルゲンの除去や回避が原則です。治療の中心は点眼薬による薬物療法ですが、春季カタルなどの重症例では、外科的治療が行われることもあります。

## 6 アレルギー性鼻炎

### (1) 定義

鼻に入ってくるアレルゲンに対しアレルギー反応を起こし、発作性反復性のくしゃみ、鼻水、鼻づまりなどの症状を引き起こす疾患です。

## (2) 原因

通年性アレルギー性鼻炎は主にハウスダストやダニが原因で生じますが、動物（猫や犬など）のフケや毛なども原因となります。季節性アレルギー性鼻炎の原因は主としてスギ、ヒノキ、ハンノキ、カモガヤ、ブタクサなどの花粉です。

### (3) 症状

発作性反復性のくしゃみ、鼻水、鼻づまりです。

#### (4) 治療

原因となるアレルゲンの除去や回避が基本となります。薬物治療としては内服薬や点鼻薬があり、症状が強い場合には、これらいくつかの医薬品を組み合わせる使用することもあります。アレルギー体質を改善する治療法にアレルゲン免疫療法があり、ダニとスギ花粉が原因のアレルギー性鼻炎に対しては舌下免疫療法が行えるようになりました。



## 7 食物アレルギー

### (1) 定義

特定の食物を摂取（接触）することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいいます。

### (2) 原因

通常、食物中のたんぱく質は胃や腸で消化され、アミノ酸に分解されます。しかし、乳幼児など消化機能が未熟な場合に、たんぱく質が十分に分解されず、大きな分子の状態で吸収されてしまうことがあります。アレルギー体質の場合には、このように吸収されたたんぱく質がアレルゲン（抗原）となり、IgE 抗体がつくられます。

#### ○食物アレルギーの各病型の特徴

児童生徒等に見られる食物アレルギーは大きく 3 つの病型に分類されます。食物アレルギーの病型を知ることにより、万一の時に、どのような症状を示すかをある程度予測することが出来ます。

|                   |  |
|-------------------|--|
| 即時型               | 食物アレルギーの最も典型的な病型です。原因食物を食べて 2 時間以内に症状が出現し、その症状はじんま疹のような軽い症状から、生命の危険も伴うアナフィラキシーショックに進行するものまでさまざまです。ほとんどは IgE 抗体が関係します。  |
| 口腔アレルギー症候群        | IgE 抗体が関係する口腔粘膜のみのアレルギー症状を指しますが、花粉—食物アレルギー症候群（花粉—フルーツ症候群）のことがほとんどです。シラカバやハンノキはブタクサなどの花粉のアレルギーがある児童生徒等がそれらの花粉抗原と構造が似た物質を含む生の果物や野菜を食べたときに、食後 5 分以内に口腔内（口の中）の症状（のどのかゆみ、ヒリヒリする、イガイガする、腫れぼったいなど）が誘発されます。（交差反応と言います）。多くは局所の症状だけで治療も不要ですが、全身的な症状の初期症状として口腔内の症状が出ている場合も紛れ込んでいることがあるため注意が必要です。焼きリンゴやジャムなど加熱された果物では反応しないことがほとんどです。   |
| 食物依存性運動誘発アナフィラキシー | 特定の食物を食べた後に運動することによってアナフィラキシーが誘発される病型です。IgE 抗体が関係します。発症した場合には、じんま疹からはじまる場合が多く、呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至ることがあり、注意が必要です。原因食物の摂取と運動の組み合わせで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起きません。何度も同じ症状を繰り返しながら原因の食物の診断が難しい例も見られます。<br>※症状は多様で、食物摂取後 30 分～4 時間の運動中にアナフィラキシーを発症します。<br>※原因食物には、小麦、甲殻類（えび、かに等）、果物などが多く報告されています。<br>※症状の誘因となる運動の種類や強弱は多岐にわたっています。<br>※運動前のアレルゲン食品の除去や食後の運動を避けることで発症を防ぎます。 |

### (3) 症状

|     |   |                     |
|-----|---|---------------------|
| 皮膚  | 紅斑、蕁麻疹、血管性浮腫、掻痒、灼熱感、湿疹                            |                     |
| 粘膜  | 眼症状   | 結膜の充血・浮腫、掻痒、流涙、眼瞼浮腫 |
|     | 鼻症状   | 鼻汁、鼻閉、くしゃみ          |
|     | 口腔咽頭症状  | 口腔・咽頭・口唇・舌の違和感・腫脹   |
| 呼吸器 | 咽頭違和感・掻痒感・絞扼感、嘔声、嚥下困難、咳嗽、喘鳴、陥没呼吸、胸部圧迫感、呼吸困難、チアノーゼ |                     |
| 消化器 | 悪心、嘔吐、腹痛、下痢、血便                                    |                     |
| 神経  | 頭痛、活気の低下、不穏、意識障害、失禁                               |                     |
| 循環器 | 血圧低下、頻脈、徐脈、不整脈、四肢冷感、蒼白（末梢循環不全）                    |                     |

出典：「食物アレルギーの診療の手引き 2023」（厚生労働科学研究班による）（一部改変）

#### ○食物アレルギーと間違えやすい病気

摂取した食物が原因となって起こる症状でも、細菌や毒素などによる食中毒や乳糖不耐症は免疫を介して起こるわけではありません。食物アレルギーとは区別します。

**\*「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（以下、「管理指導表」という）には、アレルギー疾患の記入のみを行います。**

#### 食物不耐症

乳糖やグルテンなどの体質的な消化不良が原因で、消化器症状が主症状です。

（例）乳糖不耐症：牛乳を飲むと下痢を起こしやすい。

#### 仮性アレルギー

食品に含まれている化学物質が原因となってアレルギー症状に似た症状を起こします。

（例）新鮮でないさばなどに含まれる「ヒスタミン」という物質が作用して、食べるとじんましん、湿疹が発症

#### 食中毒

食品中に含まれていた病原体や自然毒、化学物質などにより発症します。

（例）ふぐの卵巣に多いテトロドトキシンなどの動物性自然毒  
じゃがいもの芽にあるソラニンなどの植物毒

### (4) 治療

管理は「正しい診断に基づく必要最小限の除去」です。食物経口負荷試験等により診断を正確に行い、必要最小限の除去を実施することが大切です。

誤食などにより食物アレルギーの症状が出現した場合には、速やかに適切な対処を行うことが重要です。じんましんなどの軽い症状に対しては抗ヒスタミン薬の内服や経過観察により回復することもあります。ゼーゼーする呼吸・呼吸困難・嘔吐・ショックなどの中等症から重症の症状には、アナフィラキシーに準じた対処が必要です（参照：第1章「アレルギー疾患とは」P6）。

## 8 アナフィラキシー

### (1) 定義

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼーする呼吸、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーと言います。その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味します。またアナフィラキシーには、アレルギー反応によらず運動や身体的な要因（低温/高温など）によって起こる場合があることも知られています。

### (2) 原因

児童生徒等に起きるアナフィラキシーの原因のほとんどは食物ですが、それ以外に昆虫刺傷、医薬品、ラテックス（天然ゴム）などが問題となります。中にはまれに運動だけでも起きることがあります。

### (3) 症状

皮膚が赤くなったり、息苦しくなったり、激しい嘔吐などの症状が複数同時にかつ急激にみられますが、もっとも注意すべき症状は、血圧が下がり意識の低下がみられるなどのアナフィラキシーショックの状態です。迅速に対応しないと命にかかわることがあります。

### (4) 治療

具体的な治療は重症度によって異なりますが、意識の障害などが見られる重症の場合には、まず適切な場所に足を頭より高く上げた体位で寝かせ、嘔吐に備え、顔を横向きにします。そして、意識状態や呼吸、心拍の状態、皮膚色の状態を確認しながら必要に応じ一次救命措置を行い、救急車で医療機関への搬送を急ぎます。アドレナリン自己注射薬である「エピペン®」を携行している場合には、緊急性が高いアレルギー症状※1があると判断したタイミングでショックに陥る前に注射することが効果的です。

#### 注意 1

ショックのとき、「エピペン®」を携行している場合には、出来るだけ早期に注射をします。また、「エピペン®」の携行の有無に関わらず、必ず救急車を呼びます。

#### 注意 2

ショックでなくても、ぜん息や呼吸困難などのアナフィラキシー症状が強く出たら、「エピペン®」を携行している場合には、注射することを考えましょう。

### ※1 緊急性が高いアレルギー症状

#### 【全身症状】

☐ ぐったり ☐ 意識もうろう ☐ 尿や便を漏らす ☐ 脈が触れにくい ☐ 唇や爪が青白い

#### 【呼吸器症状】

☐ のどや胸が締め付けられる ☐ 声がかすれる ☐ 犬が吠えるような咳 ☐ 息がしにくい  
☐ 持続する強い咳込み ☐ ゼーゼーする呼吸（ぜん息と区別できない場合を含む）

#### 【消化器症状】

☐ 我慢できない腹痛 ☐ 繰り返し吐き続ける

## エピペン®の使い方

**① ケースから取り出す**



ケースのカバーキャップを開けエピペン®を取り出す

**④ 太ももの外側に注射する**



太ももの外側に、エピペン®の先端(オレンジ色の部分)を軽くあて、「カチッ」と音がするまで強く押しあて、そのまま五つ数える  
**注射した後すぐに抜かない！  
押しつけたまま五つ数える！**

**② しっかり握る**




オレンジ色のニードルカバーを下に向け、利き手で持つ  
**“グー”で握る！**

**⑤ 確認する**



使用前 使用後  
エピペン®を太ももから離しオレンジ色のニードルカバーが伸びているか確認する  
**伸びていない場合は「④に戻る」**

**③ 安全キャップを外す**



青い安全キャップをはずす

オレンジ色のニードルカバーの先端は、注射針が出てくる場所です。**絶対に指や手等で触れたり、押したりしないでください。**

文部科学省・(公財)日本学校保健会  
東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

### 重要 「管理指導表」活用のポイント

「管理指導表」は、学校における配慮や管理が必要だと思われる場合に使用されるものであり、次のように活用されることを想定し作成されています。

- ①学校・教育委員会は、アレルギー疾患のある児童生徒等を把握し、学校での取組を希望する保護者に対して、「管理指導表」の提出を求める。
- ②保護者は、主治医・学校医等に「管理指導表」を記載してもらい、学校に提出する。
- ③主なアレルギー疾患が記載できるようになっており、原則として一人の児童生徒等について1枚提出される。
- ④学校は、「管理指導表」に基づき、保護者と協議し取組を実施する。
- ⑤学校は提出された「管理指導表」を、緊急時に教職員誰もが閲覧できる状態で一括して管理するとともに、個人情報の取り扱いに留意する。
- ⑥「管理指導表」は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、少なくとも毎年提出を求める。記載する医師には、病状・治療内容や学校生活上の配慮する事柄などの指示が変化する場合、向こう1年間を通じて考えられる内容を記載してもらおう。なお、大きな病状の変化があった場合はこの限りではない。
- ⑦食物アレルギーの児童生徒等に対する給食での取組など必要な場合には、保護者に対しさらに詳細な情報や面談を求め、総合して活用する。血液検査の結果を求めることは適当ではない。

出典：

「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》」（一部改変）

## 1 校内における教育活動

- (1) 生活科、理科、図工、美術、家庭科、技術・家庭科、総合的な学習の時間、特別活動、課外活動（部活動含む）等

ア 気管支ぜん息、シックハウス・シックスクール症候群

実験、実習での刺激臭に注意します。刺激臭の強い薬品を扱う場合には、換気に十分注意します。

イ アトピー性皮膚炎・アレルギー性鼻炎・アレルギー性結膜炎・気管支ぜん息

特定の動物がアレルゲンになる児童生徒は、接触しないよう見学等の配慮をします。

ウ 食物アレルギー

### 調理実習、会食、食材を扱う活動

学級担任や教科担任等は、実習に用いる食材を事前に保護者に伝え、アレルゲンとなる食品が含まれていないか確認します。対応が必要な児童生徒の対象食品の喫食や接触に注意して行います。加工食品に含まれるアレルギー物質の表示にも注意し、別メニューにする等配慮します。可能ならば、使用する食材の代替・専用の調理器具の準備等を検討します。

### 部活動等への差し入れ

食物アレルギー事故防止の観点から、保護者、関係者の方々から特別クラブ、部活動等への食品の差し入れを控える等のルールを決め、学校全体で周知・徹底をします。

### ▶POINT

ごく少量の原因物質に触れるだけでもアレルギー症状を起こす児童生徒がいます。このような児童生徒等は原因物資を“食べる”だけでなく、“吸い込む”ことや“触れる”ことも発症の原因となるので、個々の児童生徒等に応じたきめこまかい配慮が必要です。具体的には、管理指導表に記載された主治医からの指示を参考に、保護者と十分な協議を行い、個別の対応をとってください。

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》」P45

- (2) 体育・保健体育

ア 気管支ぜん息

運動時にぜん息発作を起こすことがあり、重症な児童生徒ほど強く起きる特徴があります。一般的には20～30分ほどの安静で呼吸困難は改善します。

イ アトピー性皮膚炎

汗をかいたときは、体をよくふきます。

水泳の授業は、塩素の影響で湿疹が悪化することがあるので、十分シャワーで洗い流します。また、炎天下での授業は日やけが悪化の原因となるため、できるだけ日かげで見学します。

ウ アレルギー性結膜炎

目の充血がひどい、目やにが多いときは水泳の授業は見学します。

エ 食物アレルギー

食物依存性運動誘発アナフィラキシーの児童生徒の場合は、原因物質を食べた後、運動は避けるようにします。

- (3) 学校給食・昼食

ア 食物アレルギー

学校給食についての配慮事項は、本書第6～8章を参照してください。学校給食を喫食した際に、初めて症状が出る児童生徒もいるため、給食後の体調不良に注意します。

学校給食・昼食時には、他の人と食事の中身のやりとりをしないことやほかの人の食事に触れないように注意します。食物依存性運動誘発アナフィラキシーの児童生徒の場合は、原因物質を食べた後の運動は避けるよう配慮します。

#### (4) 教具・文具等

##### ア 気管支ぜん息、シックハウス・シックスクール症候群

油性ペンや接着剤などの揮発性物質の刺激臭により、ぜん息発作を起こすことがあります。また、木材を切ったりする際に飛び散る木の粉を吸い込んで発作が誘発されることもあるので注意します。

#### (5) 清掃

##### ア アレルギー性鼻炎・アレルギー性結膜炎・気管支ぜん息

ほこりが舞う掃き掃除（特に下駄箱や昇降口等のほこりの立つ場所）は避け、マスクをつけて拭き掃除を中心にさせます。

清掃を免除する等の対応は他の児童生徒の不公平感をあおり、いじめや偏見・差別の原因にもなりかねないので十分な配慮が必要です。

##### イ シックハウス・シックスクール症候群

床用ワックスはトルエン・キシレンを発生する可能性が高いので、長期休業期間中に塗る、ワックスで症状が出る児童生徒がいる場合はその教室は塗らない等児童生徒に影響を与えないよう十分配慮します。

#### (6) 飼育係

##### ア アトピー性皮膚炎・アレルギー性鼻炎・アレルギー性結膜炎・気管支ぜん息

ウサギやニワトリなどの特定の動物がアレルゲンになる児童生徒は、飼育係にならないようほかの係を担当させます。

## 2 校外学習・宿泊を伴う行事



アレルギーの児童生徒が、できる限り、他の児童生徒と同じような校外学習・宿泊を伴う行事が行えるよう、学習内容・宿泊場所等を検討します。

校外活動では、普段の授業に比べて教職員の目が行き届きにくい傾向があります。どのような状況で症状を起こすかを事前に予測することは困難なため、参加する教職員全員が、どの児童生徒にどのようなアレルギー疾患があるかを知っておく必要があります。

旅行者等や保護者からの情報をもとに、どの場面でどのような対応・配慮を行うかを全員で確認しておきます。

校外学習・宿泊を伴う行事に関するアレルギー対応に関しては、事前に、保護者、児童生徒本人、教職員で確認し、共通理解を図ります。

症状が出たときの対応、「エピペン®」など救急治療薬を含めた通常使用している薬の管理方法や使用状況等を保護者と連絡を取り確認します。薬は本人が持参し、原則として、本人が自分で使用できるようにしておきます。「エピペン®」など本人だけで使用できない場合は介助者が必要になることも想定して緊急時の対応を確認します。

緊急時の連絡体制、対応、搬送先（宿泊先周辺の適切な医療機関）などについて保護者と確認し、教職員間で共通理解を図ります。児童生徒だけの食事が計画されている場合は、緊急時の連絡体制を確認し、教職員、児童生徒、保護者に周知します。

#### (1) 食物アレルギー

宿泊先や昼食場所等での食事内容、体験学習の内容等について事前に確認し、学級担任等は保護者に伝え、対応が必要な場合は、関係職員は保護者と相談します。

早めに、宿泊施設、旅行者等からメニューを取り寄せ、保護者に確認してもらいます。

その際、加工食品にも注意します。除去食等の対応ができない場合は、保護者と相談して

食事の持ち込み等の対応を考えます。

対応の変更等が生じた際は、宿泊施設、旅行業者等へ速やかに連絡をとり、対応を相談します。決定した対応を、保護者、児童生徒本人、教職員で情報共有を行います。

弁当や菓子類の友だち同士でのやりとり等に注意し、おやつや飲み物・自由行動での試食・食事内容にも注意します。また、そばがら枕等にも注意します。

## (2) 気管支ぜん息

温度変化・温泉場のガス、キャンプファイヤーや花火等の煙・宿舎内でのほこり等で発作を起こすことも多いので、本人を含め、同室の児童生徒への事前指導を行います。

ぜん息発作が起こった場合、発作の程度に適した対応をします。一旦落ち着いたとしても、山登りなど、体力を使うスケジュールは控えさせます。羽毛やそばがら枕等は事前に交換を依頼します。

## 3 各アレルギー疾患と関連の深い学校での活動

| 学校での活動<br>○：注意を要する活動<br>△：時に注意を要する活動 | 食物アレルギー・アナフィラキシー | 気管支ぜん息 | アトピー性皮膚炎 | アレルギー性結膜炎 | アレルギー性鼻炎 |
|--------------------------------------|------------------|--------|----------|-----------|----------|
| 1. 動物との接触を伴う活動                       |                  | ○      | ○        | ○         | ○        |
| 2. ダニ・ホコリの舞う環境での活動                   |                  | ○      | ○        | ○         | ○        |
| 3. 花粉の舞う環境での活動                       |                  | ○      | ○        | ○         | ○        |
| 4. 長時間の屋外活動                          |                  | ○      | ○        | ○         | ○        |
| 5. 運動（体育・クラブ活動等）                     | △                | ○      | ○        | △         | △        |
| 6. プール                               | △                | △      | ○        | ○         | △        |
| 7. 学校給食                              | ○                |        | △        |           |          |
| 8. 食物・食材を扱う授業・活動                     | ○                |        | △        |           |          |
| 9. 宿泊を伴う校外活動                         | ○                | ○      | ○        | ○         | ○        |

## 4 学校生活で対応を希望する場合

校内外の学習活動で特別な配慮や管理を希望する保護者に対しては、管理指導表の提出を求めます。学校は、管理指導表に基づき保護者と相談し、対応を実施します。宿泊を伴う行事のみの対応も含みます。（参照：第4章「児童生徒へのアレルギー対応の流れ」P15）

## 5 食物アレルギー児童生徒への自己管理に関する指導

食物アレルギーの発症を防ぐには、原因となる食品を避けることです。間違えて食べることがないように、児童生徒自らが、表示の見方を覚えて、自分で避ける事が大切です。そのために保護者は、病院での受診時に子どもの病状・検査結果等を聞き、自分の子どもの理解度に合わせた話し方で伝えることが必要です。

アレルギー疾患の児童生徒への取組を進めるにあたっては、他の児童生徒からの理解を得ながら進めていくことが重要です。その際に他の児童生徒に対してどのような説明をするかは、他の児童生徒の発達段階などを総合的に判断し、当事者である児童生徒及び保護者の意向も踏まえて決定してください。アレルギー疾患の児童生徒が安心して生活できるように、差別や偏見にも配慮して指導します。

### (1) 自分自身で食品表示を確認

学校に通い始めると行動範囲が広がります。食物アレルギーの発症を防ぐために自己管理が必要になってきます。その一つの方法として、容器包装された食品に関しては、アレルギーを起こしやすい食品の表示が義務づけられていますので、表示の見方や成分の確認

方法を指導し、アレルギーの原因となっている食品を避けるようにします。

(2) 発症時の周囲への周知

誤って原因となる食品を飲食し、気分が悪くなったり、かゆみ等の症状が出てきたりした場合には、がまんせず症状が進行しないうちに周囲の人に知らせるよう指導します。

(3) 日常生活における注意

食物アレルギーの症状は同じものを食べても、体の状態により出方が違います。体調が悪いときには症状が強く出ます。日頃から夜更かしをせず、早寝、早起きを心がけ疲れないような日常生活を送るよう指導します。

## 6 災害時の対応

災害時などの非常時に備えて、日頃から必要なものを準備して、体制を整えておくことが重要です。非常用食料を備蓄する際は、食物アレルギーの児童生徒を考慮する等配慮します。

### 参考資料

- 災害時のこどものアレルギー疾患対応パンフレット（日本小児アレルギー学会 平成 29 年 11 月改訂）
- アレルギー疾患のこどものための『災害の備え』パンフレット（日本小児臨床アレルギー学会 平成 30 年 7 月）

## 7 アレルギー対応の情報管理

「アレルギー対応児童生徒」の情報は、教職員が正しく理解し共有するとともに、個人情報としての厳重な管理とプライバシーへの配慮が必要です。

(1) 個人情報管理

個人ファイル及び名簿や一覧表の作成にあたり、管理と保管には十分に気をつけます。

- ア 個人情報管理責任者をアレルギー対応委員会の委員又は文書主任等から選出・決定
- イ 保管場所を決定
- ウ 個人情報ファイルは、職員室の所定場所へ収納
- エ 名簿や一覧表は必要な者だけが所有し、管理に十分留意

(2) プライバシーへの配慮

アレルギー疾患への対応内容は、個人情報のためプライバシーの保護に努める配慮をします。例えば、小学校における除去食対応には、誤配等の事故防止のために、蓋等に学年組、氏名、献立名と除去内容等の記載が必要ですが、表示方法や取り扱い等に配慮します。

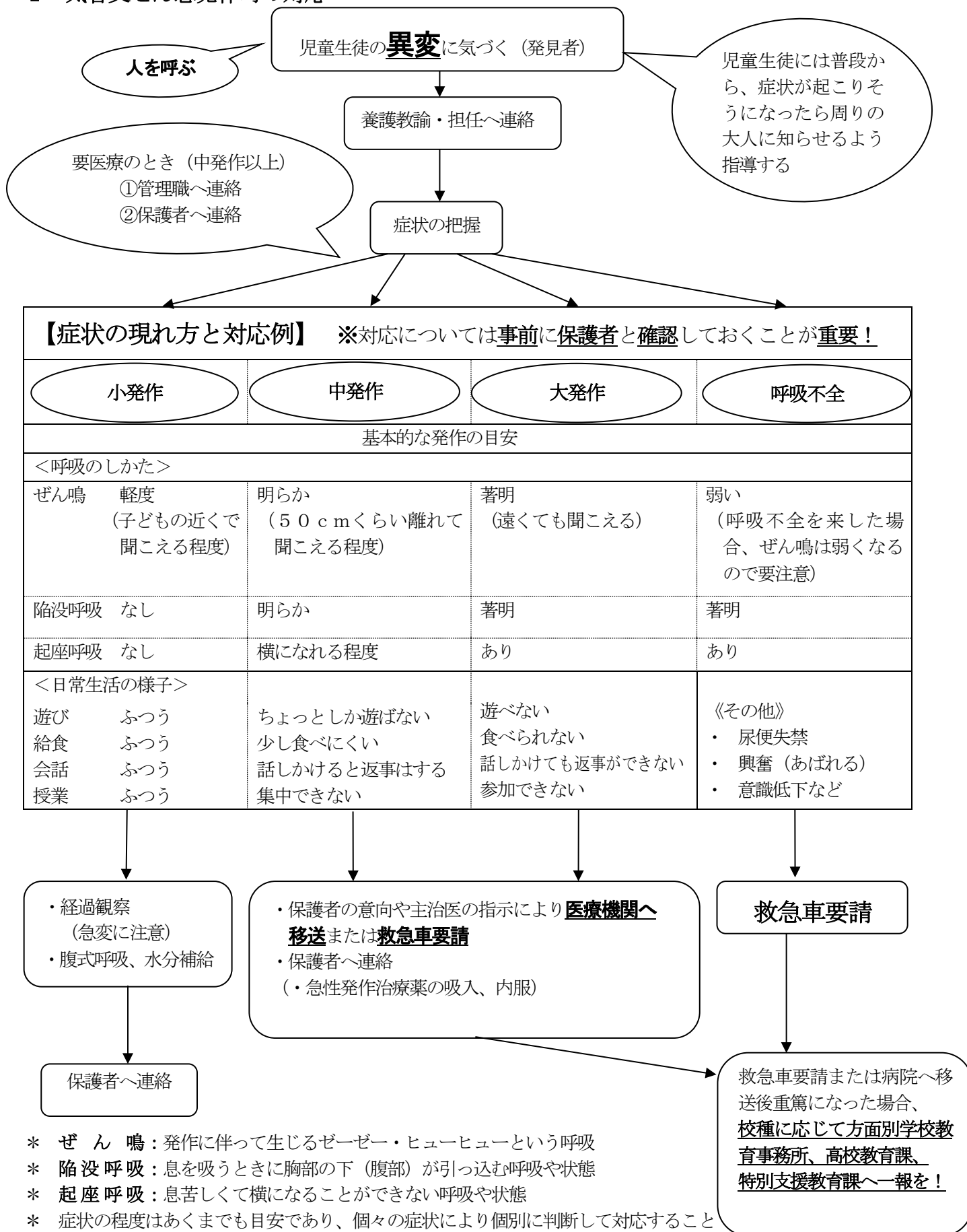
(3) アレルギー関係書類の保管等取扱いについて

当該児童生徒のアレルギーに関する学校の対応を決定したら、「アレルギー対応表」「食物アレルギー対応表」「エピペン®対応表」「医療医薬品の保管にかかわる対応票」のコピーを渡し、保護者へ対応を通知してください。（中学校は給食用ポータルを介して保護者への通知、情報の取り扱いに関する同意依頼を行います。）

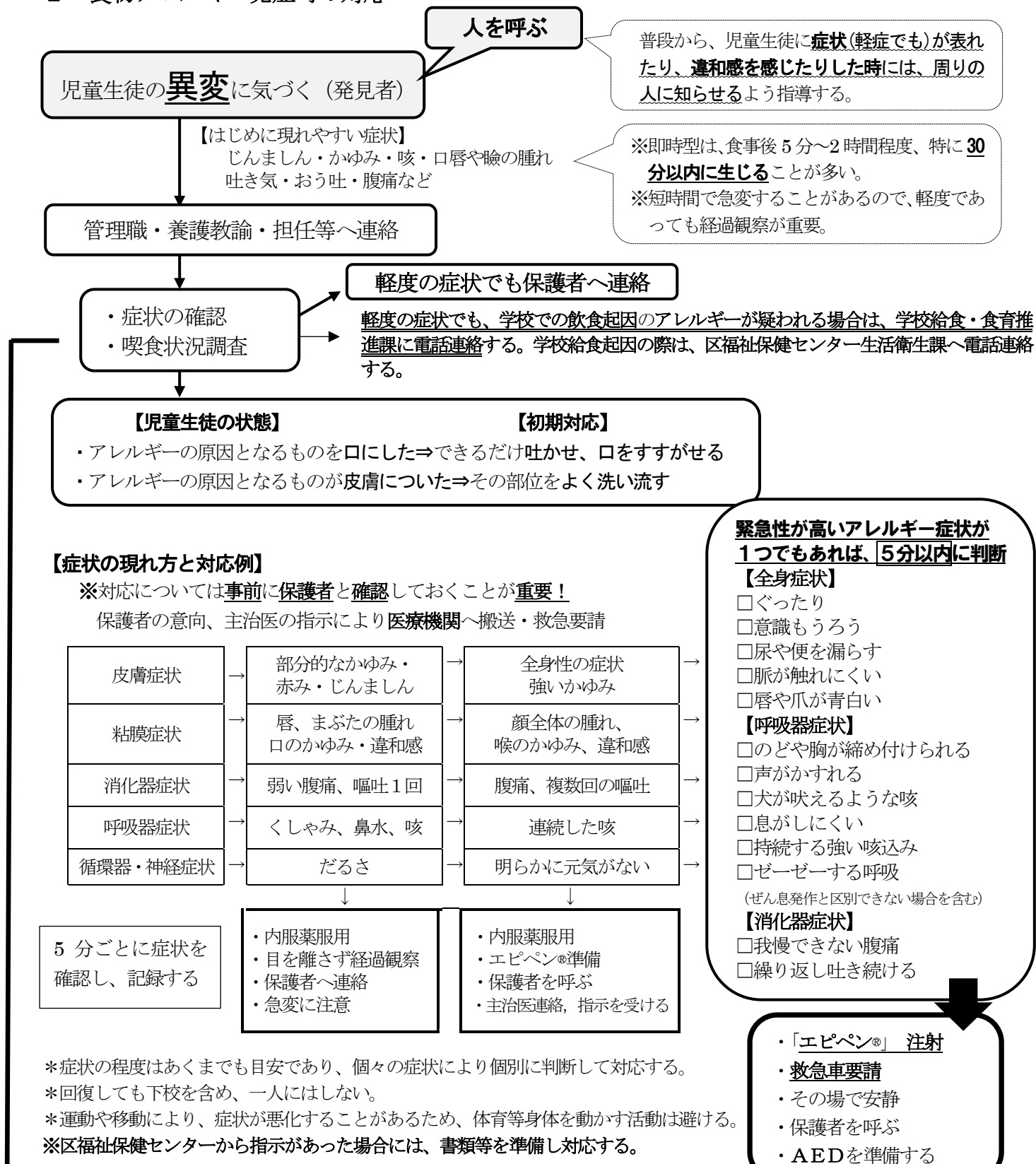
アレルギーの疾病管理に関する書類（「学校生活管理指導表」、「医療用薬品の保管にかかわる対応票」、「アレルギー対応表」、「食物アレルギー対応表」、「エピペン®対応表」等）については、保健室施錠戸棚等の鍵のかかる場所に保管し、卒業時または不要になったとき（除去解除や転出等）に返却します。（参照：「横浜市立学校における個人情報取扱いに関する補足資料」横浜市教育委員会）



## 1 気管支ぜん息発作時の対応



## 2 食物アレルギー発症時の対応



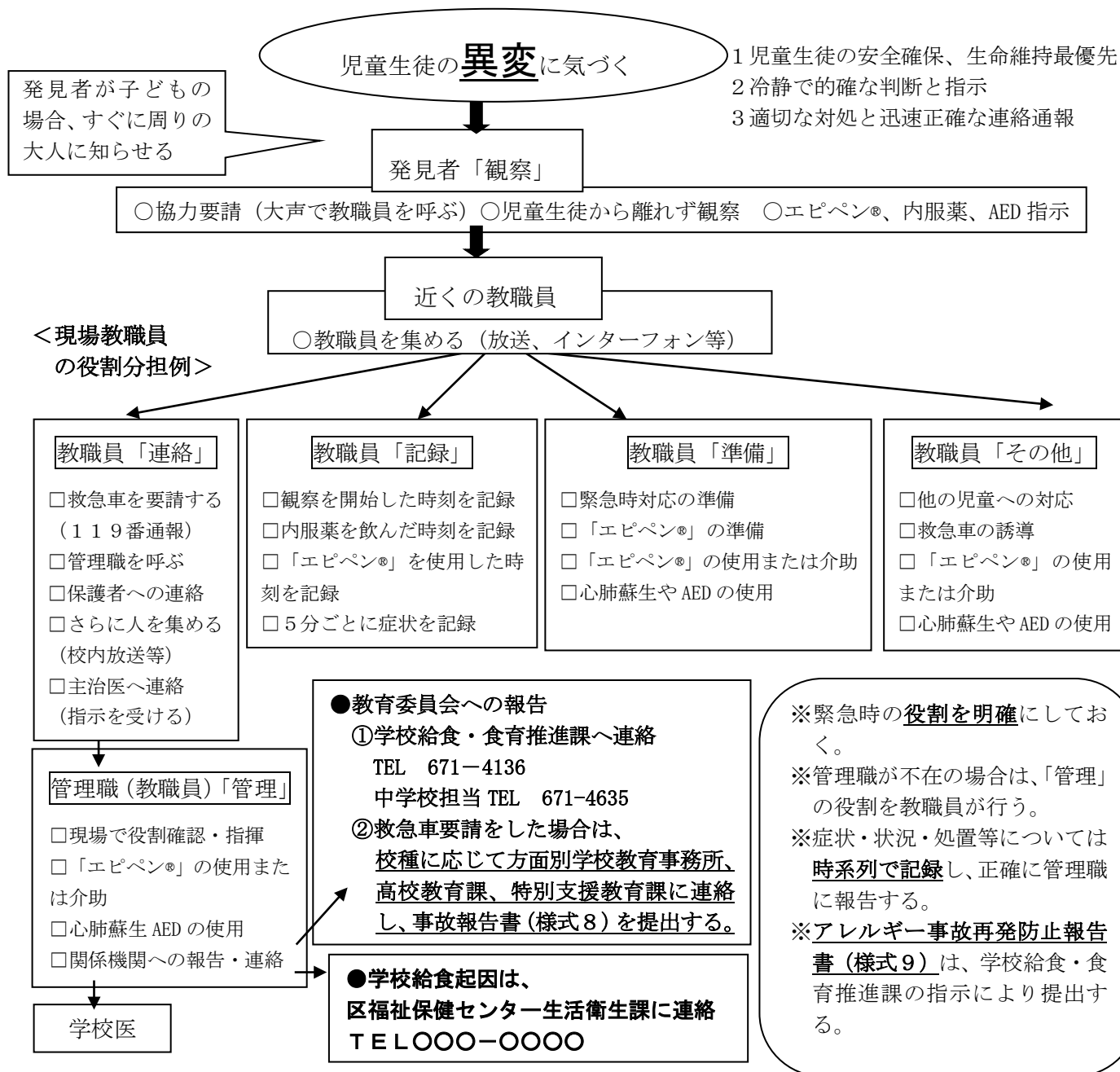
※1 症状が軽くても、学校での飲食起因のアレルギーが疑われる場合は、学校給食・食育推進課（TEL671-4136/中学校担当 671-4635）に連絡。学校給食の際は、区福祉保健センター生活衛生課（TEL〇〇〇-〇〇〇〇）にも連絡。

学校での飲食起因・・・学校給食、業者弁当の昼食（家庭弁当除く）教育課程、課外活動（部活動含む）、校外学習・宿泊を伴う行事等での調理実習、会食、食材を扱う活動。

### 報告内容

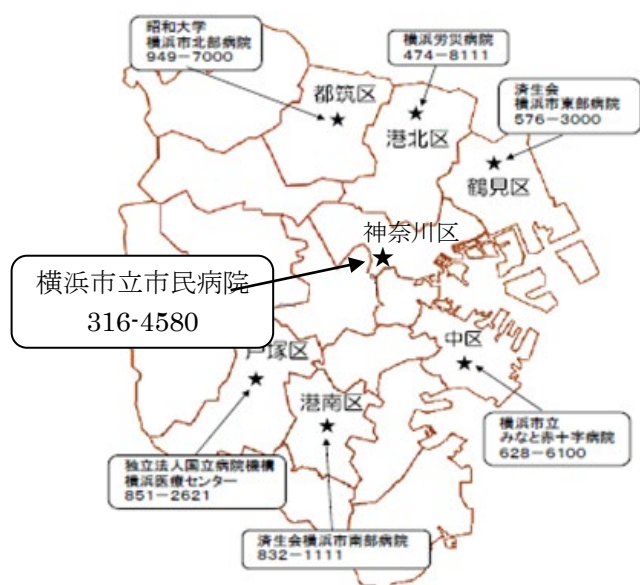
- (1) 区、学校名、電話番号、発信者の職・氏名 (2) 発症児童生徒名・学年組、発症時間（活動内容）、喫食時間、把握アレルギー名、献立名、疑われる食品・原因、症状、エピペン®・内服薬等の所持・使用 他の届け出児童生徒の発症状況
- (3) 時系列での対応、保護者・区福連絡時間 (4) 病院受診の有無  
(救急搬送⇒校種に応じて方面別学校教育事務所、高校教育課、特別支援教育課へ一報を！⇒事故報告書提出)
- (5) 学校に提出されている書類 (6) 保護者の食物アレルギー認識

### 3 アレルギー(アナフィラキシー)発症時の緊急連絡体制・役割分担例



#### 参考

#### 横浜市小児救急拠点病院



#### 横浜市小児救急拠点病院

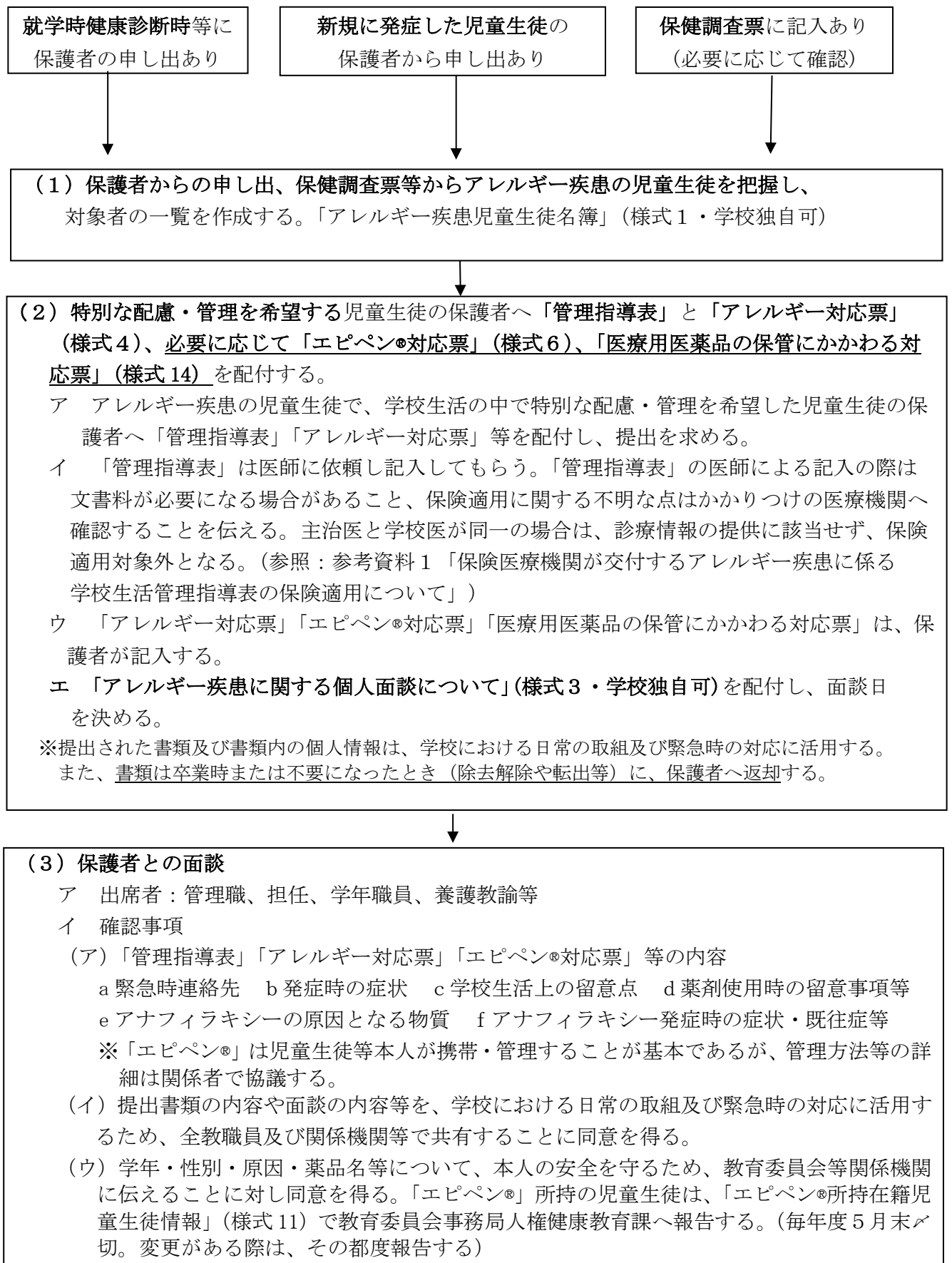
横浜市では 2007 年度より 7 つの拠点病院に小児科医を集約し、小児医療の質を高めるとともに、医師の勤務状況を改善させる試みが正式にスタートしました。

1 つの施設に 11 人以上の小児科医を集約化し、24 時間 365 日体制で充実した小児救急医療を提供することを目的とするものです。

\* 日常的に連絡をとっておくと、緊急時に連携することができます。

## ● ● ● 全校種対象 第4章 児童生徒へのアレルギー対応の流れ ● ● ●

### 1 アレルギー疾患（アトピー性皮膚炎・アレルギー性結膜炎・アレルギー性鼻炎・気管支ぜん息・食物アレルギー以外のアナフィラキシー）



(4) 書類作成「アレルギー個人カルテ 面談等記録票」(様式7)を作成する。

(5) アレルギー対応委員会<sup>※1</sup>を開催、対応の検討

※1：アレルギー対応委員会については、第5章「教職員の役割」P19 参照

ア 目的

アレルギー疾患の児童生徒の対応について学校生活全般における適切な対応を検討し、全教職員が共通理解を図り、より安全な学校生活を目指す。

イ 委員構成

管理職・学級担任・学年職員・養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員、給食・食育主任、学校医、給食調理員代表等 ※校種や各校のアレルギーの実態に応じて構成する。

ウ 開催

校長は必要に応じて、委員会を開催する。

エ 検討事項

児童生徒のアレルギー疾患に関する情報を把握し、日常の取組と事故予防、緊急時の対応について協議し、情報を共有する。

(6) 校長が対応を決定

(7) 対応児童生徒一覧表を作成

「配慮を必要とするアレルギー疾患児童生徒名簿」(様式2・学校独自可)を作成する。

(8) 保護者へ対応を通知

「アレルギー対応票」「エピペン<sup>®</sup>対応票」「医療用医薬品の保管にかかわる対応票」のコピーを渡す。

(9) 教職員への周知徹底

(10) アレルギー対応の開始

(11) 年に1回の見直し 進級に際し、個別の面談を行う。

(12) 決定後、変更が生じた場合の対応

ア 学校の基本対応に変更が生じた場合

保護者に決定内容等を知らせるとともに、今後の対応について納得が得られるように話し合いを行う。

イ 医師からの指示内容に変更が生じた場合(対応の解除が生じた場合も含む)

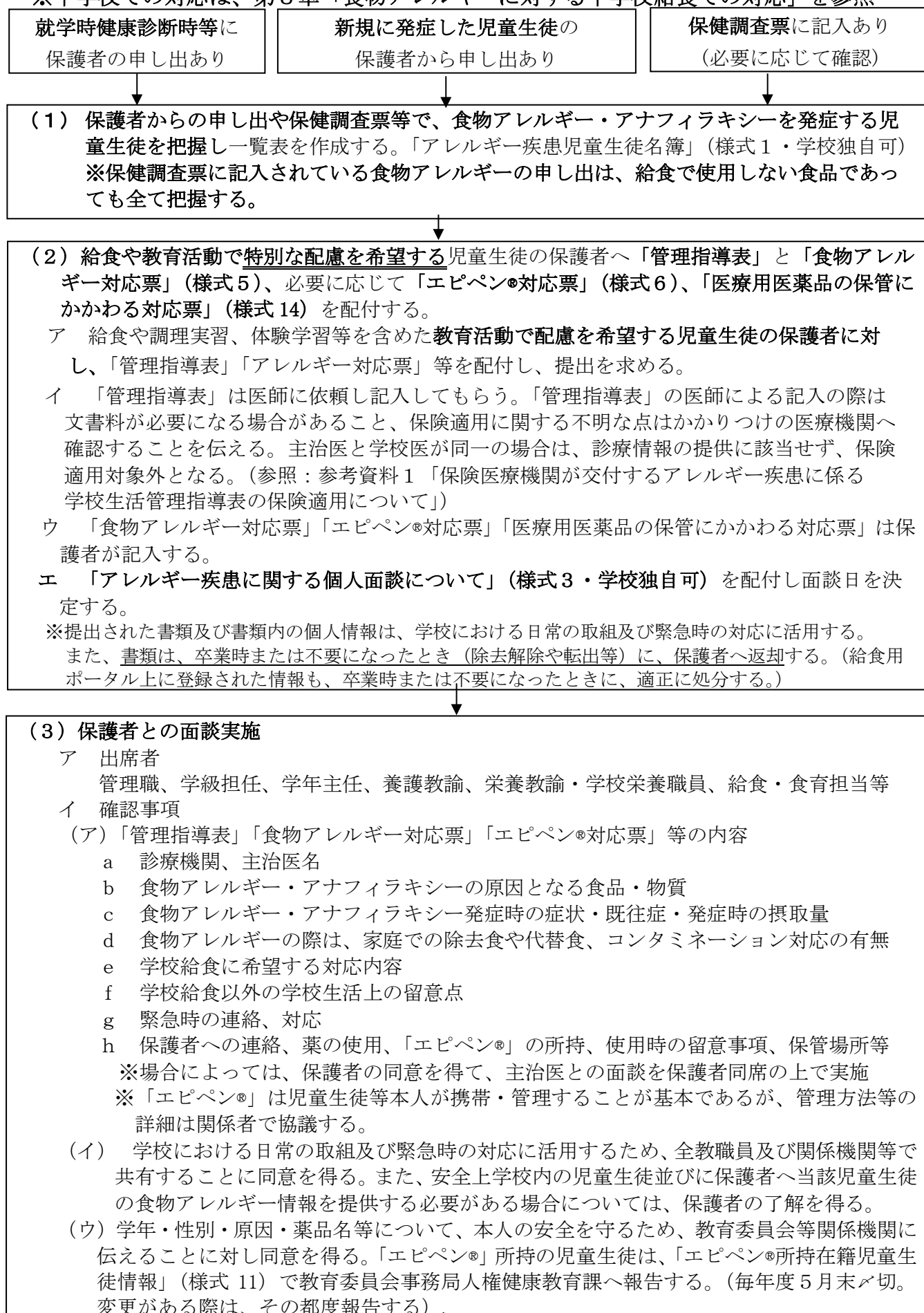
通院中の主治医から治療指示内容に変更が生じた場合は、保護者より速やかに学校へ連絡をもらい、「アレルギー対応票」を再度記入(「対応がなくなった」場合は、その旨を記入)し、提出してもらう。対応の変更に伴う情報の更新を行う。

※学校現場で優先して行うべきこと

- ① 児童生徒がアナフィラキシー症状を起こさないように、日常生活の中でより注意していくこと
- ② 教職員全員で情報共有し、対応について確認を行っておくこと

## 2 食物アレルギー・アナフィラキシー（食物アレルギー起因）

※中学校での対応は、第8章「食物アレルギーに対する中学校給食での対応」を参照



(4) 書類作成「アレルギー個人カルテ 面談等記録票」(様式7)を作成する。



(5) アレルギー対応委員会<sup>※1</sup>を開催、対応の検討

※1：アレルギー対応委員会については、第5章「教職員の役割」P19 参照

ア 目的

アレルギー疾患の児童生徒の対応について、学校生活全般における適切な対応を検討し、全教職員が共通理解を図り、より安全な学校生活をめざす。

イ 委員構成

管理職・学級担任・学年職員・養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員、給食・食育主任、学校医、給食調理員代表等 ※校種や各校のアレルギーの実態に応じて構成する。

ウ 開催

校長は必要に応じて、委員会を開催する。

エ 検討事項

(ア) 児童生徒のアレルギー疾患に関する情報を把握し、日常の取組と事故予防、緊急時の対応について協議し、情報を共有する。

(イ) 食物アレルギーの児童生徒は、学校給食・調理実習・体験学習など学校生活全般での対応の方法を検討。学校給食での「除去食」「代替食」対応実施基準、面談や確認書類の事項を考慮し判断する。



(6) 校長が対応を決定



(7) 対応児童生徒一覧表を作成

ア「配慮を必要とするアレルギー疾患児童生徒名簿」(様式2・学校独自可)を作成する。

イ 給食用に「食物アレルギー対応児童生徒一覧表」(様式8)を作成する。



(8) 保護者へ対応を通知

ア 対応内容や一般の給食の内容説明(献立内容・使用食材等)

イ 調理現場の説明(大量調理の状況・設備・人員配置等)

ウ 給食費の説明(返金の対象の有無)

エ 給食以外の教育活動における留意点を確認

※保護者の希望する給食でのアレルギー対応ができない場合は、丁寧に理由や状況を説明し保護者の理解を得る。

※「食物アレルギー対応票」「エピペン®対応票」「医療用医薬品の保管にかかわる対応票」のコピーを渡す。(給食用ポータル上で管理する場合には、コピーは不要)



(9) 教職員への周知徹底



(10) 食物アレルギー・アナフィラキシー対応開始



(11) 年に1回の見直し  
進級に際し、個別の面談を行う。

(12) 決定後、変更が生じた場合の対応

ア 学校の基本対応に変更が生じた場合

保護者に決定内容等を知らせるとともに、今後の対応について納得が得られるように話し合いを行う。

イ 医師からの指示内容に変更が生じた場合(対応の解除が生じた場合も含む)

通院中の主治医から治療指示内容に変更が生じた場合は、保護者より速やかに学校へ連絡をもらい、「食物アレルギー対応票」を再度作成してもらう。対応の変更に伴う情報の更新を行う。

未摂取のものが家で食べられるようになった場合や食物経口負荷試験等を行って症状が出ないことが確認され、摂取可能になった食品については、口頭のやりとりのみで済まらず、保護者からの「除去解除申請書」(様式13)での申請により、除去解除を行う。

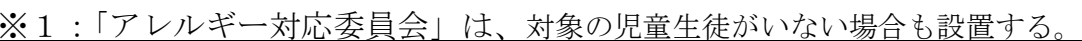
※学校現場で優先して行うべきこと

- ① 児童生徒がアナフィラキシー症状を起こさないように、日常生活の中でより注意していくこと
- ② 教職員全員で情報共有し、対応について確認を行っておくこと



.....

配慮や管理が必要な食物アレルギー疾患の児童生徒について、アレルギー対応委員会で学校給食等の対応を検討します。



アレルギーの児童生徒の対応について学校生活全般における適切な対応を検討し、全教職員が共通理解を図り、より安全な学校生活をめざす。

管理職・学級担任・学年職員・養護教諭・栄養教諭/学校栄養職員（中学校以外）・給食・食育主任・学校医・給食調理員代表等

※校種や各学校のアレルギーの実態に応じて構成する。

校長は必要に応じて、委員会を開催する。

(ア) 児童生徒のアレルギー疾患に関する情報を把握し、日常の取組と事故予防、緊急時の対応について協議し、情報を共有する。

(イ) 学校でアレルギー対応を組織的に行えるように教職員の役割分担を設定するとともに、当該教職員がいない場合においても確実にアレルギー対応が行える体制づくりを行う。

19



での対応の方法を検討する。学校給食での食物アレルギー対応の実施基準、面談や確認書類の事項を考慮し判断する。

(エ) 必要に応じて、食育推進ネットワーク担当の栄養教諭または相談窓口の栄養教諭等へ相談する。

## 2 校長・副校長の役割

### (1) 保護者への対応

保護者と面談した際、学校としての基本的な考え方を説明します。

### (2) 教職員への指導

ア 教職員がアレルギー症状や対応に共通理解がもてるように指導します。

イ アレルギー対応委員会を設置し、必要に応じて開催します。校内の児童生徒等のアレルギー疾患に関する情報を把握し、日常の取組、事故予防、緊急時の対応について、学校全体で取り組む体制を整備します。具体的なアレルギー対応について、一定の方針を定めていきます。

ウ **年1回は、必ずアレルギーについての研修**を行います。

#### ※研修内容

① 除去食や代替食が確実に児童生徒に提供され喫食できるまでの流れの確認

② 万一の事態に備えてアレルギー発症時の緊急対応や「エピペン®」やAEDの使用方法的確認

### (3) アレルギー症状発症時の対応

ア 児童生徒のアレルギーに関する情報、発症時の状況、対応の経過等を、対応にあたった教職員や生徒等から確認し、状況等を把握します。

イ 保護者に可能な限り早く連絡を取り、症状発生時の状況、程度、処方の内容、搬送先の医療機関等の情報を報告します。以後の対応や児童生徒の引き渡しについて、保護者と相談のうえ決定します。

ウ アレルギー症状が発症し救急車を要請した場合は、学校給食・食育推進課と校種に応じて方面別学校教育事務所、高校教育課、特別支援教育課に連絡します。

エ 学校での飲食起因<sup>※1</sup>のアレルギーが疑われる場合は、症状が軽くても学校給食・食育推進課に連絡します。

学校給食、業者弁当の昼食（家庭弁当除く）を飲食してアレルギーが発症した場合は、区福祉保健センター生活衛生課に連絡をします。

オ 区福祉保健センターから連絡があった場合には必要な書類を用意し対応します。

※1 学校での飲食起因・・・学校給食、業者弁当の昼食（家庭弁当除く）教育課程、課外活動（部活動含む）、校外学習・宿泊を伴う行事等での調理実習、会食、食材を扱う活動。

### (4) 学校給食に関すること

ア 給食時にアレルギー対応を行う際、当該児童生徒に確実にアレルギー対応食が提供できる体制づくりや、環境整備について、指導します。（校内の教職員すべてがアレルギーに関する正しい知識をもち、情報を共有することが大切です。）

イ アレルギー対応委員会を招集し、除去食・代替食実施基準に照らし合わせ、関係職員との話し合い、給食施設の規模、給食現場の諸状況を勘案して対応を決定します。（参照：

ウ 食物アレルギー対応食の検食は通常の給食と同様に行います。「食物アレルギー対応児童一覧表」(様式8)に基づいた対応ができているかを確認します。

エ 横浜市小児救急拠点病院について、養護教諭と情報を共有します。

オ 校内のすべての事故及びヒヤリハット事例の集約と検証を行います。年度末には食物アレルギーの対応の評価を行います。教育委員会や学校の管理下でない場所(放課後児童育成事業等)、医療、福祉等の関係機関に対しても必要に応じて情報共有します。

※区福祉保健センターは「食品衛生法第 28 条 1 項、第 63 条 2 項」に基づき、拡大防止・再発防止を目的として、調査・指導を実施します。給食施設は食品等事業者であるため、調査に協力する責任があります。なお、拒否した場合の罰則についても、食品衛生法で規定されています。

(1) アレルギー疾患の児童生徒、保護者への対応

ア 保護者の申し出や「保健調査票」等によりアレルギー疾患の児童生徒の把握をします。

「アレルギー疾患に関する個人面談について」（様式 3・学校独自可）を作成し、保護者との面談日時を調整し面談を行い、学校生活上の留意点や緊急時の対応連絡先等を確認します。面談後、学校における対応について保護者に決定事項を連絡します。

イ 飲み薬や塗り薬等の学校への持参する場合は、使用方法や児童生徒が薬を保管している場所を確認します。

ウ 保護者から提出された月ごとの学校給食での対応方法を確認します。

アレルギー疾患の児童生徒が安全で安心な学校生活を送れるような環境を整えます。

ア 食物アレルギーについての正しい知識をもちます。他の児童生徒に対して、食物アレルギーのある児童生徒を正しく理解できるように指導を行い、偏見やひやかし等が生じないよう配慮します。

イ 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に指導します。

ア 児童生徒が代替食や弁当を持参した場合は、必要に応じて職員室で保管するなど、弁当の管理を行います。

イ 学級での配膳の際は、最初アレルギー対応の必要な児童生徒の配食を行い、給食当番が誤って配っていないかを確認します。

ウ 給食室でアレルギー対応食を受け取る場合やワゴンで運搬された際は、学級担任が調理員から直接受け取り、その際、学年、組、氏名、献立名と対応内容等を確認します。（アレルギー対応食がコンテナで運搬された際は対応食の学年組、氏名、献立名と対応内容

等の確認をしてから、コンテナから持ち出します。)

エ 教室に着いたら、当該児童生徒に直接手渡し、除去食の有無、対応食の内容を確認してから食べさせるようにし、アレルギー対応食を確実に喫食したか確認できるようにします。万一、児童生徒が発症した場合には発症前の行動並びに喫食した食品、日時、場所について正確に報告します。

オ 児童生徒が給食当番を行う際には、原因食物となる料理(食品)に触れることがないように配慮します。

#### (5) 中学校での学校給食に関する留意点

ア 喫食開始前に、当該生徒が食べるものが家庭からの連絡と相違がないか確認します。

アレルギー対応が必要な生徒の確認が完了したら、全員で喫食を開始します

イ 食物アレルギーの有無にかかわらず、おかずや飲み物の交換は行わないよう指導します。万一、生徒が発症した場合には発症前の行動並びに喫食した食品、日時、場所について、管理職等に正確に報告します。

ウ 生徒が給食当番を行う際は、原因食物となる料理(食品)に触れることがないように配慮します。

#### **【ポイント】二重三重のチェック体制の整備！**

給食が児童生徒の手元に届くまでには、調理員、栄養教諭・学校栄養職員、担任など複数の人の手を経ています。**各過程できちんと確認**しチェックすることが事故を未然に防ぐことにつながります。

特に、**検食担当者(校長等)**、クラスで一緒に食べる**担任は**、対応食の有無や対応の内容に間違いがないかを献立表等で必ずチェックしましょう。

## 4 養護教諭の役割

### (1) アレルギー疾患の児童生徒、保護者への対応

ア 保護者の申し出や「保健調査票」等により、アレルギー疾患の児童生徒を把握し「アレルギー疾患児童生徒名簿」(様式1・学校独自可)を作成し、特別な対応を望む保護者には、「管理指導表」の提出を促します。「管理指導表」の活用や読み方は、「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》」を参照します。

イ アレルギー対応について保護者と面談を行い、学校生活上の留意点や緊急時の対応、連絡先等を確認します。

ウ 飲み薬や塗り薬等を学校へ持参する場合は、児童生徒が薬を保管している場所を確認します。また、本人が管理できず、やむを得ず預かる場合は、保護者に「医療用医薬品の保管に関する対応票」(様式14)を提出してもらい、安全に保管できる場所を十分検討し、必要なときに教職員が確実に本人に手渡せるよう、管理・使用について周知徹底を図ります。

エ 主治医、学校医と連携を図り、学校生活のアレルギー対応への助言を受けたり、アレルギー症状がでた場合の応急処置の方法や連絡先を確認したりします。主治医が記載した「管理指導表」等、該当児童生徒に関する学校生活における必要な情報を学校医と情

報共有します。

## (2) 教職員への指導

- ア アレルギーについての正しい知識を教職員に周知し、常に学級担任、栄養教諭・学校栄養職員等、他の教職員との連携を図ります。
- イ 学校給食・昼食で食物アレルギー対応を実施する場合は、職員間で情報を共有し、担任以外でも給食・昼食時のアレルギー対応ができるように配慮します。
- ウ 緊急時の対応や連絡先等、保護者からの情報を教職員に伝えます。

## (3) その他

- ア 横浜市小児救急拠点病院を確認し、必要があれば連絡を取り合います。
- イ 中学校においては、必要に応じて食育推進ネットワーク担当の栄養教諭または相談窓口の栄養教諭等に、食物アレルギー対応について相談します。

# 5 学年担当、学年主任、給食・食育主任等の役割

## (1) アレルギー疾患の児童生徒、保護者への対応

- ア 保護者の申し出や「保健調査票」等によりアレルギー疾患の児童生徒の把握をします。  
「アレルギー疾患に関する個人面談について」(様式3・学校独自可)を作成し、保護者との面談日時を調整し面談を行い、学校生活上の留意点や緊急時の対応連絡先等を確認します。面談後、学校における対応について保護者に決定事項を連絡します。
- イ 飲み薬や塗り薬等を学校へ持参する場合は、使用方法や児童生徒が薬を保管している場所を確認します。
- ウ 特に学級担任の不在時や緊急対応時には誰でも同等の対応ができるよう、アレルギー疾患に対する正しい知識をもちます。アレルギー対応が必要な生徒の日々の対応について、学級担任をはじめとした教職員と連携を図ります。
- エ 保護者から提出された月ごとの学校給食での対応方法を確認します。
- オ 中学校においては、学校給食での食物アレルギーの対応が必要な生徒の翌月の喫食回数等を、食数や給食費を管理するシステムに入力します。

# 6 栄養教諭・学校栄養職員の役割(中学校以外)

## (1) 学校給食の除去等が必要な児童生徒の保護者への対応

- ア 食物アレルギーについての正しい知識を持ちます。
- イ 保護者と、月ごとの対応を確実にとりあえる方法を確認します。
- ウ (公財)よこはま学校食育財団ホームページから、加工品の「一括表示」「規格書」など、原材料に関する情報を取り出し、必要に応じ「加工食品等の原料配合問い合わせ」で加工食品等の原材料や原料配合割合を確認します。そのうえで、給食献立の情報(加工食品等の原材料や原料配合割合、独自献立等)を保護者へ提供します。(参照:第7章「食物アレルギーに対する学校給食(中学校以外)での対応」P28)

## (2) 教職員・給食調理員への対応

- ア 学校給食でどのような対応ができるのかを関係職員と十分調整し、学校全体のアレルギー対応食用の献立を作成します。対応献立は安全性を最優先に、できる限り最小限に集約して調理する献立にします。
- イ 校長に報告し、アレルギー対応委員会で学校給食での対応が決定したら、関係する教職員・保護者とともに毎月の対応について協議します。
- ウ アレルギー対応食の調理指示書を作成し、調理員等と調理作業の綿密な打ち合わせを行い、混入・誤配食がないようにアレルギー対応食の調理指示を行い、作成された作業工程表・作業動線図を確認します。
- エ 当該児童生徒に、確実にアレルギー対応食を提供できるよう、給食時の注意点について学級担任に伝えるなど、給食を通じて食物アレルギーに対する食事全般の指導やアドバイス等をします。また、校内研修で専門職としての立場から助言します。

### (3) 個別指導への取り組み

- ア 必要に応じて面談を行い、連絡ノート等を利用して課題や状況を確認します。
- イ 授業参観時などに保護者への声かけや様子を聞くなど状況を把握します。
- ウ 保護者から個人面談の希望があった場合は、日程を調整して応じます。

#### (4) 派遣校・サポート校への対応

学校からの相談に応じ、個別相談や除去食対応の確認などを行います。

## 7 その他教職員の役割

学級担任を補助します。特に学級担任の不在時や、緊急対応時には誰でも同等の対応ができるよう校内研修を受ける等、アレルギーについての正しい知識をもちます。

## 8 学校医の役割

学校と連携し、主治医が記載した該当児童生徒に関する学校生活に必要な情報（「管理指導表」等）を共有し、アレルギー対応に関する指導・助言を行い、必要に応じ、アレルギー対応委員会に出席します。

## 9 給食の調理員、調理配送事業者等の役割

(1) 小学校・義務教育学校・特別支援学校の場合

- ア 給食の調理員は、食物アレルギーについての正しい知識をもち、学校給食でどのような対応ができるのかを栄養教諭・学校栄養職員や校長と十分協議します。
- イ アレルギー対応委員会の決定事項に基づいて、アレルギー対応食を調理します。納品された物資の一括表示を確認し、原材料に除去すべき食品があった場合は速やかに報告します。対応食の調理工程や調理方法などは作業工程表や作業動線図を使って打合せをていねいに行います。（参照：第7章「食物アレルギーに対する学校給食（中学校以外）」）

での対応」 P28)

(2) 中学校の場合

- ア 給食の調理製造事業者は、(公財) よこはま学校食育財団が調達したアレルギー代替食用の食材を受け取り、納品された物資の一括表示を確認します。併せて、納品された物資が、ホームページ等に公開されているアレルギー情報と相違ないことを確認し、アレルギー代替食の調理を行います。
- イ 給食の調理製造事業者は、原材料に除去すべき食品があった場合は速やかに、(公財) よこはま学校食育財団及び教育委員会へ報告します。アレルギー代替食の調理工程や調理方法などは作業工程表や作業動線図を教育委員会へ提出します。
- ウ 給食の調理製造事業者は、調理したアレルギー代替食を専用の容器に盛り付け、一般食とは別のコンテナボックスに入れ、学校へ配送します。
- エ 学校に配置された配膳員は、配膳室でアレルギー代替食の生徒への受け渡しを行います。

## 1 食物アレルギー対応の基本

学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりでなく、児童生徒が「食の大切さ」、「食事の楽しさ」を実感するための手段としての役割を担っています。このことは食物アレルギーのある児童生徒にとっても変わりはありませんので、他の児童生徒と同じように、食物アレルギーの児童生徒が楽しく食事をすることを目指すことが重要です。

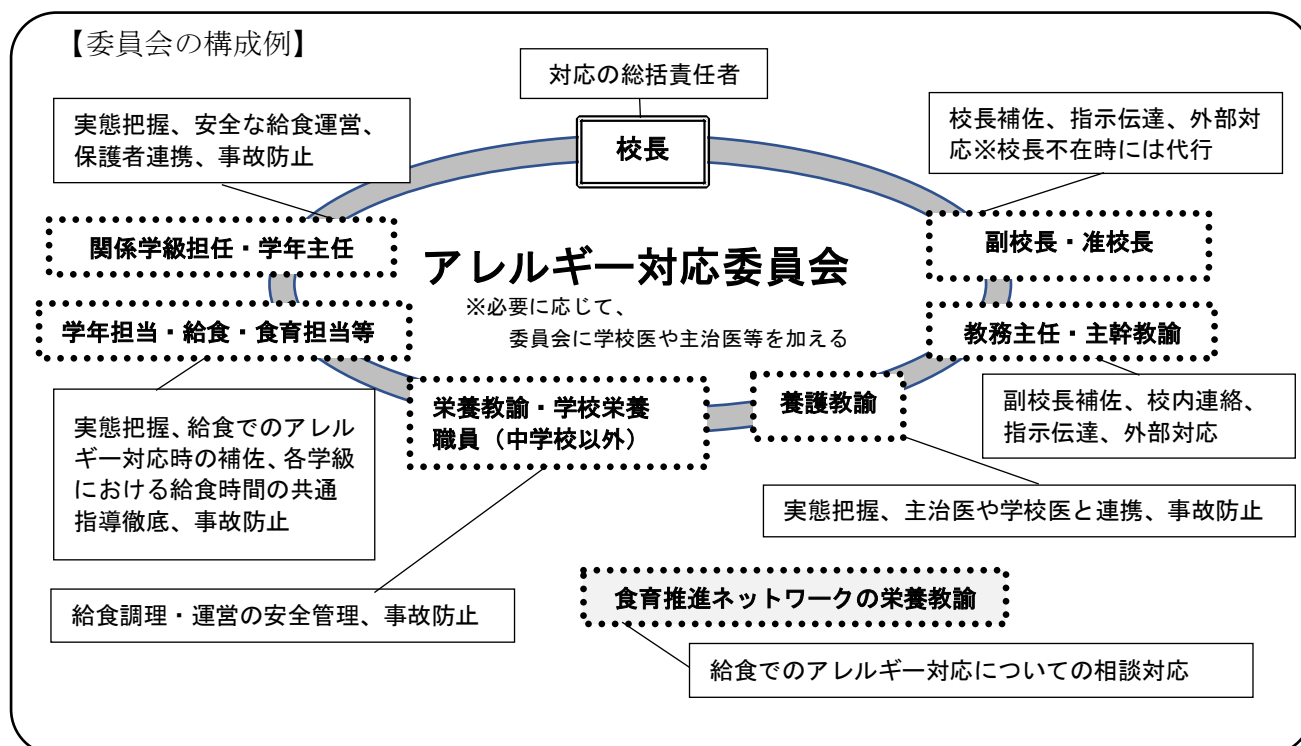
学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないことを前提として、食物アレルギーの児童生徒が楽しく食事をするという視点に立ったアレルギー対応給食を提供することを目指し、学校給食における食物アレルギー対応を進めることが望まれます。

## 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 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。
- 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《令和元年度改定》」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（以下、「管理指導表」という）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 アレルギー対応委員会の設置

※対象の児童生徒がない場合も設置する



(1) 給食対応の基本方針

- ア 児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し、対応について協議・決定する。
- イ 個々の学校の状況を踏まえ、給食対応の基本方針を決定する。
- ウ 学校給食における様々なルール、緊急時の対応マニュアル等を協議し、決定する。
- エ 食育及び人権的見地から、校内での食物アレルギーに対する理解促進策を協議・決定する。

(2) 面談における確認事項

- ア 面談の日程や実務者、参加者を決定する。
- イ 面談結果から個別の取組プラン案を作成する者を決定する。
- ウ 面談で聴取すべき項目を決定する。
- エ 保護者に、学校の基本方針と対応内容について説明し、理解を得る。

(3) 対応の決定と周知

- ア 個別の取組プラン案をもとに、個々に給食対応の詳細を決定する。
- イ 決定した個別の取組プランを全教職員間で共有できるように周知する。
- ウ 保護者に決定内容を伝え、了解を得る。

(4) 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討

- ア 事故及びヒヤリハットの把握のため校内危機管理体制を構築する。
- イ 関係機関と連携を進める。
- ウ 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。

(5) 年間計画の策定

- ア 食物アレルギー対応を計画的に進め、取組を評価・検討、個別の取組プランの改善を行う。
- イ 各委員は相互に緊密な情報交換並びに連携を図る。
- ウ 必要に応じて、委員会に、学校医、調理員の代表、主治医等を加える。

**重 要 「管理指導表」活用のポイント（再掲）**

「管理指導表」は、学校における配慮や管理が必要だと思われる場合に使用されるものであり、次のように活用されることを想定し作成されています。

- ① 学校・教育委員会は、アレルギー疾患のある児童生徒等を把握し、学校での取組を希望する保護者に対して、「管理指導表」の提出を求める。
- ② 保護者は、主治医・学校医等に「管理指導表」を記載してもらい、学校に提出する。
- ③ 主なアレルギー疾患が記載できるようになっており、原則として一人の児童生徒等について1枚提出される。
- ④ 学校は、「管理指導表」に基づき、保護者と協議し取組を実施する。
- ⑤ 学校は提出された「管理指導表」を、緊急時に教職員誰もが閲覧できる状態で一括して管理するとともに、個人情報の取り扱いに留意する。
- ⑥ 「管理指導表」は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、少なくとも毎年提出を求める。記載する医師には、病状・治療内容や学校生活上の配慮する事柄などの指示が変化しうる場合、向こう1年間を通じて考えられる内容を記載してもらう。なお、大きな病状の変化があった場合はこの限りではない。
- ⑦ 食物アレルギーの児童生徒等に対する給食での取組など必要な場合には、保護者に対しさらに詳細な情報や面談を求め、総合して活用する。血液検査の結果を求めることは適当ではない。

※「管理指導表」の「病型・治療」「アナフィラキシー病型」「原因食物・除去根拠」「緊急時に備えた処方薬」「学校生活上の留意点」欄の読み方については、「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》P29～39を参照



### (1) 除去食・代替食実施基準

- ※1：食物経口負荷試験で出現した症状の重症度と症状を誘発した摂取量を加味し、医師の指導のもとで児童生徒の食べられる範囲（摂取可能量）に合わせて除去解除を行うこと。

ア 最優先は安全性

イ 二者択一の給食提供

【例：牛乳アレルギーの場合】

a) 完全除去

### ➔完全除去

b) 少量可    c) 加工食品可

d) 牛乳を利用した料理可

e) 飲用牛乳のみ停止

→完全除去

または

→ 除去対応をしない

原因食物を完全除去した上で提供する給食には、除去食と代替食がある。理想的な提供方法は代替食であるが、除去食よりきめ細やかな対応が必要になるため、安全性が担保できない場合は除去食を選択する。

食物アレルギーの対応の際には、学校及び給食室の状況と食物アレルギーを有する児童生徒の実態（重症度や除去品目数、人数など）を総合的に判断して、安全性を最優先とした対応を検討する必要があります。

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や学級担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので対応できない。詳細な

献立表の作成と配付は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。

## (2) レベル2 (弁当対応)

主食または副食を持参する場合も、保護者と協議し、食べられるものは給食を提供します。

### ア 一部弁当対応

除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。

### イ 完全弁当対応

食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。

## (3) レベル3 (除去食対応)

ア 広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。【例】 飲用牛乳や単品の果物を提供しない等

イ 本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。

【例】 かきたま汁に卵を入れない等

## (4) レベル4 (代替食対応)

ア 広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。

イ 本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

# 3 配慮事項

## (1) 調理に関すること

- 誤食・誤配事故防止のためにも、アレルギー対応食はできる限り最小限に集約して調理し、提供する。
- 栄養教諭・学校栄養職員はわかりやすい調理指示書等を作成し、提供する。
- 除去する食品を調理過程で的確に除去できるように、また、混入(コンタミネーション)を起こさないように調理員は作業工程表を作成し、いつ、誰が、何を、どこで、どうするのかを確認しながら調理する。
- 献立変更により使用食材を変えた場合は、その都度作業工程表や作業動線図を変更し、作業を確認する。
- 加工食品等は、納入された物資の一括表示等でアレルギーの原因となる食品が含まれていないか確認する。
- 該当の児童生徒が除去食を間違いなく食べられるよう配膳や運搬方法を配慮する。

## (2) 教室での対応に関すること

- 児童生徒がアレルギーの原因となる食品を料理から自分で取り除いたり、量を調節したりして食べることはしない。
- 教室では、必ず学級担任が表示等を確認してから児童生徒に手渡す。また、児童生徒に手渡す際にも本人と内容に対応予定献立表で確認する。

### (3) 家庭での対応に関すること

- 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てもらう。
- 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ておいてもらう。
- 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知らせてもらう。
- 学校と面談の上、飲み薬や塗り薬を学校へ持参する場合は、使用法について十分な説明を行い、保管中に事故がないよう管理方法についても説明してもらう。
- 学校で具合が悪くなったときは、すぐに子ども自らが学級担任に申し出るように伝えてもらう。
- 「アレルギー対応食」実施日の栄養の不足は、家庭で補えるよう保護者に協力を求める。

### (4) その他

- コンタミネーションの対応については、原則、医師の判断に基づき行う。

## 4 除去食等の解除

除去していたものを解除するときには、以下の2つのパターンがあります。

- a) 未摂取なものを除去していて解除するとき
- b) 食物経口負荷試験などの結果で解除するとき

未摂取で除去していた食物は、元々食べても症状がでなかった可能性があるもので、そのリスクは決して高くはありません。

しかし、食物経口負荷試験などの結果で解除する場合は、食べられるという医師からの診断があっても、家庭において、複数回、学校での最大摂取量を食べても症状が誘発されないことを確認した上で、解除をすすめるべきです。

解除は、口頭のやりとりのみで済ますことはせず、必ず保護者と学校の間で、所定の書類を作成して対応することが必要です。

【「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》」P44 参照】

解除の手続きは、「除去解除申請書」（様式13）を使用します。「管理指導表」の修正は不要です。「除去解除申請書」は「管理指導表」とともにしっかり管理しておきましょう。対応の変更に伴う「食物アレルギー対応票」等の関係書類の加筆、修正を行い、教職員で共通理解を図ります。

## 注意

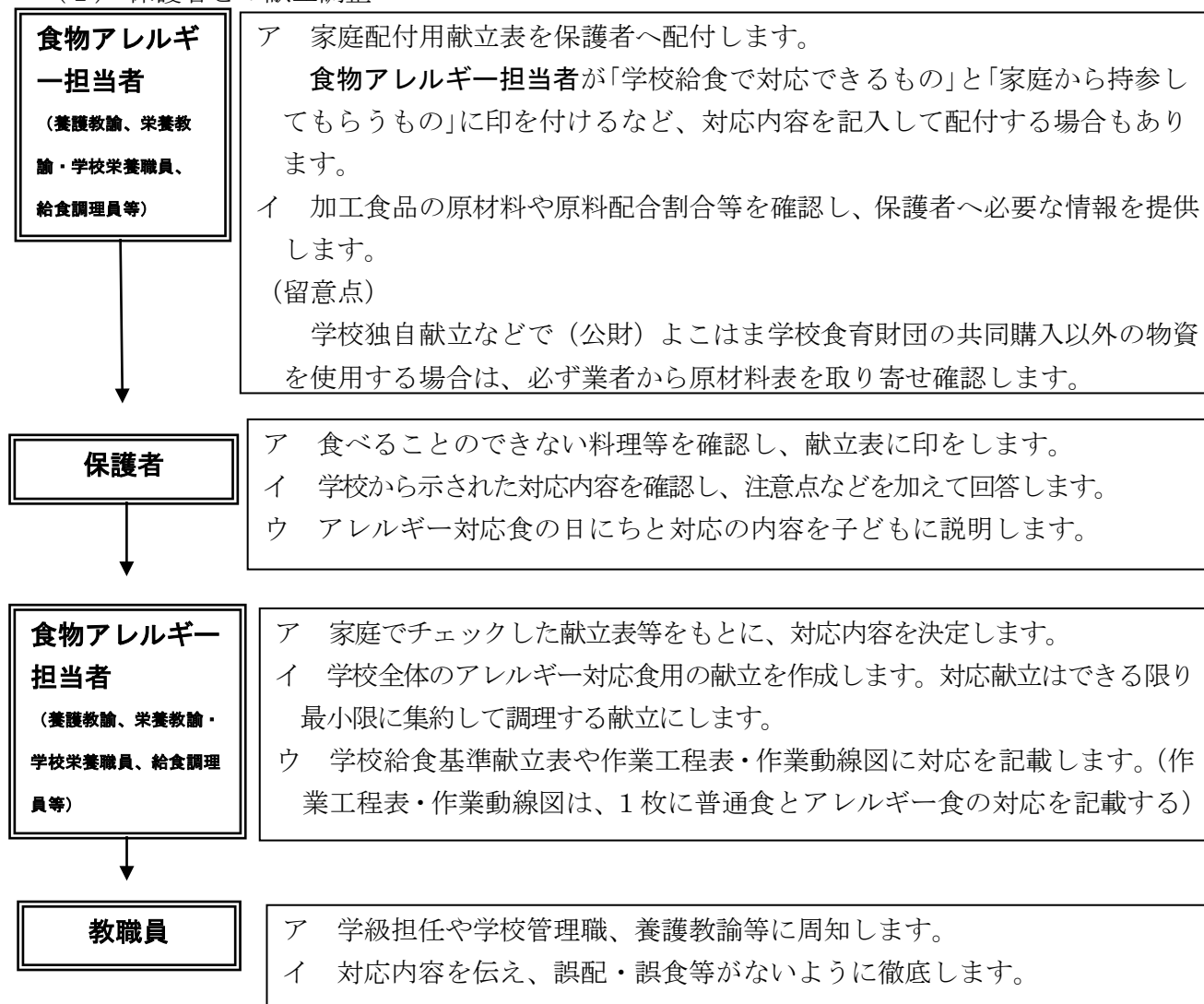
重症の食物アレルギー児童生徒で、経口免疫療法などにより原因食物摂取に対して無反応状態に到達する例が少なくありません。このような児童生徒は原因食品を摂取しても、症状は出ませんが、運動負荷が加わるとアナフィラキシーを発症する場合があります。特に、乳（ミルク）アレルギーの症例が多いことが知られており、食物依存性運動誘発アナフィラキシーと類似の状況といえます。こうした症例で、通常の原因食物除去解除は可能ではありますが、摂取直後の運動は控える等配慮が必要な症例もあります。

除去解除後であっても、給食（昼食）や運動後の児童生徒の体調の変化に注意し、症状が出たときの対応、通常使用している薬（「エピペン®」などの救急治療薬を含む）の管理方法や使用状況等を保護者と連絡を取り確認しておくことが大切です。

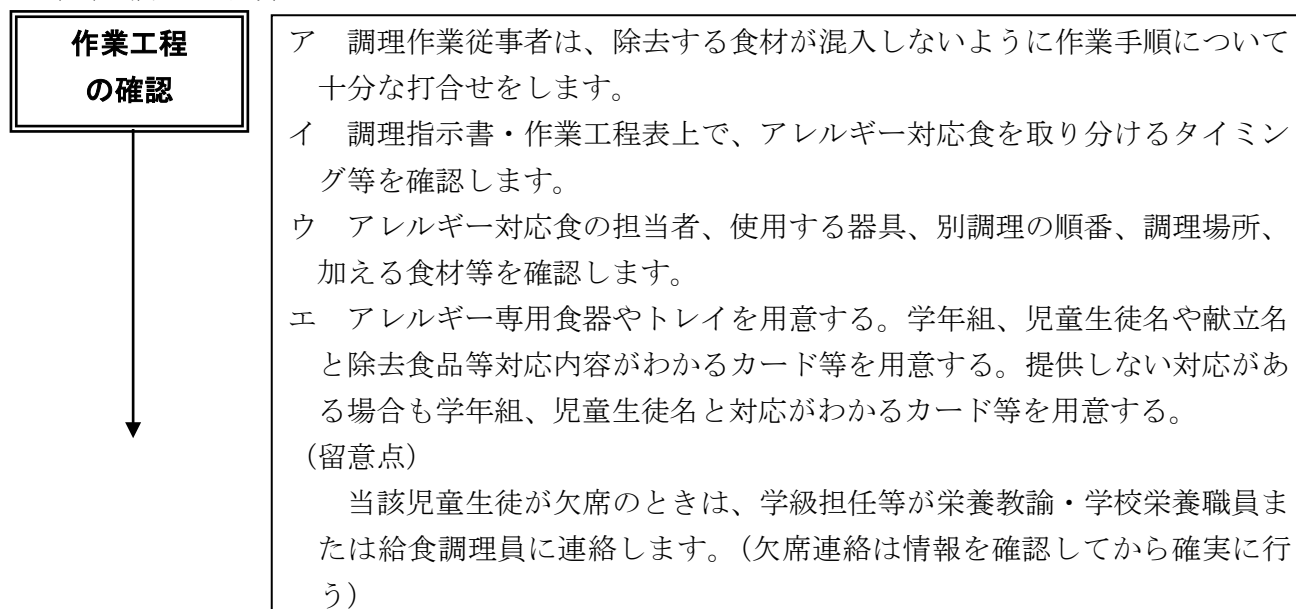
## 5 学校給食における食物アレルギー対応実施にあたっての手順 ●●●●●●●●●●

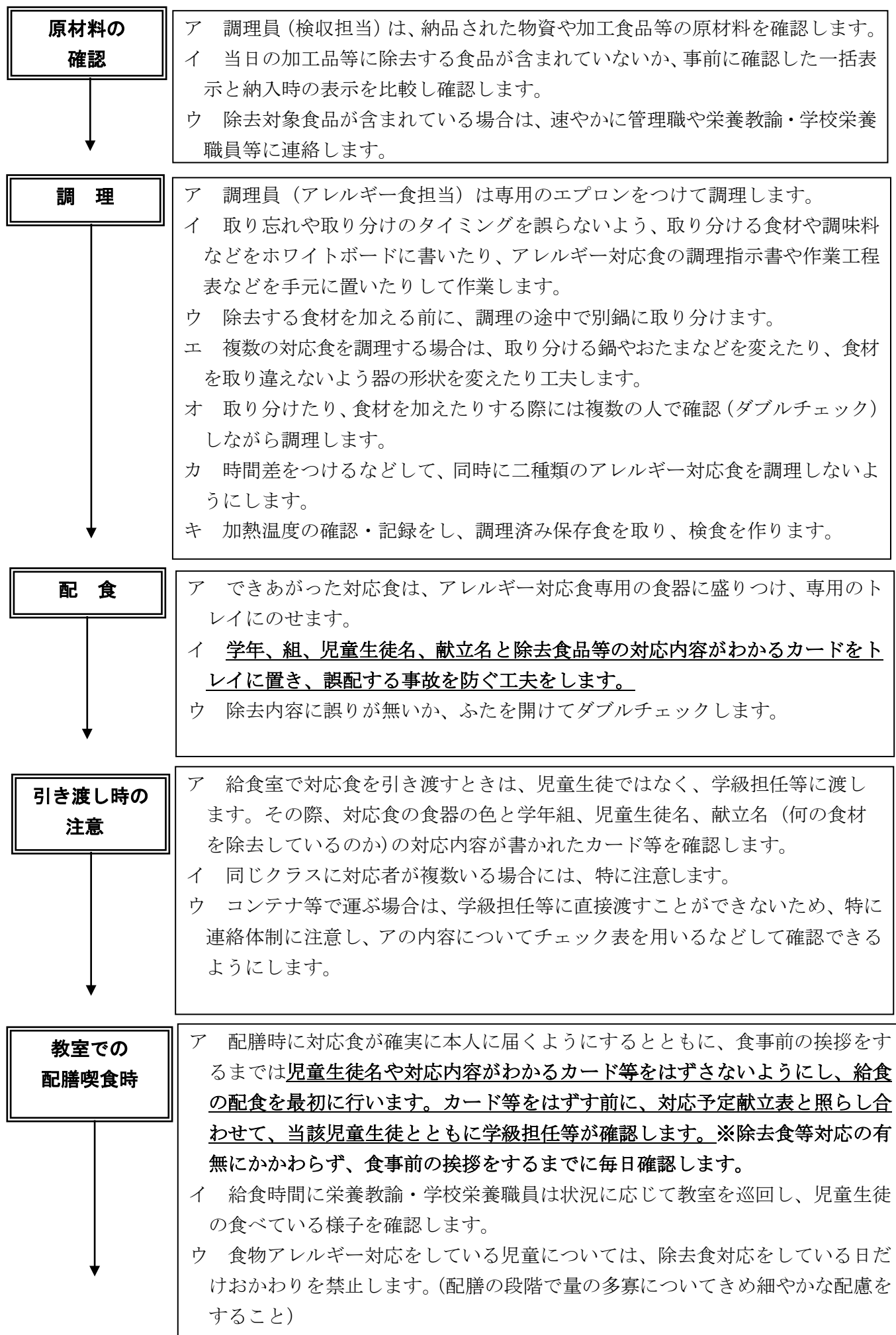
食物アレルギーは生命に関わる場合もあるので、アレルギー対応食の内容決定や調理手順、給食時間における誤配や誤食を防止するための手順を決めておきます。

### (1) 保護者との献立調整



### (2) 調理の手順





# 参考資料：対応予定献立表の例

## ① 学年 組 児童・生徒名

※対応アレルギーの表示があるとさらにわかりやすい

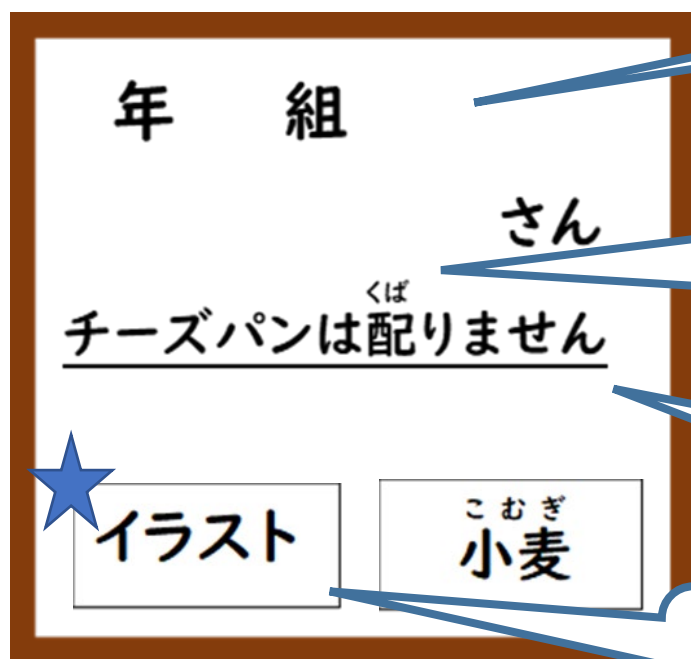
| 年 組 名前  | アレルギー 小麦   |
|---|--|
| 令和6年 4月   | 学校給食基準献立予定表 ABブロック   |
| 食に関する指導のねらい                                       | 楽しい給食……準備や後片付けを手際よくし、楽しく食べることができる<br>いろいろな食べ物……いろいろな食べ物を知る |
| 給食費に関するご案内<br>給食費は5月分から開始します。                     | アレルギー情報はこちら よこはま学校給食対話 アレルギー情報                             |
| 給食費の口座振替(お引落し)は毎月29日です。                           | Webの献立表サービス  |
| ★給食費の口座振替は、令和6年5月から令和7年3月までの間、毎月29日(2月は末日)に行います。  | ★献立表の表示は、アレルギー対応の献立表とアレルギー対応の献立表とを併記しています。                 |
| ★振替日が休日や金融機関の休業日の場合は、翌高曜日となります。                   | ★献立表の表示は、アレルギー対応の献立表とアレルギー対応の献立表とを併記しています。                 |
| ★給食費の振替は口座振替でお振込みください。お振込みの際は「学校給食費」の振込先にご注意ください。 | ★献立表の表示は、アレルギー対応の献立表とアレルギー対応の献立表とを併記しています。                 |
| 令和6年度の献立振替日(振替日前日までに口座への入金をお願いいたします。)             | 令和6年度の献立振替日(振替日前日までに口座への入金をお願いいたします。)                      |
| 令和6年5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 令和7年1月 2月 3月       | 令和6年5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 令和7年1月 2月 3月                |
| 15 ごはん、ぎゅうにゅう、いそめえ                                | 16 ごはん、ぎゅうにゅう、いそめえ   |
| 17 ごはん、ぎゅうにゅう、いそめえ                                | 18 ごはん、ぎゅうにゅう、いそめえ   |
| 19 ごはん、ぎゅうにゅう、いそめえ                                | 20 ごはん、ぎゅうにゅう、いそめえ   |

②献立名とアレルギーにマーカー等をつける

③給食での対応内容を記入する(持参や除去食)

|   |  |
|---|--|
| 持参  | 持参   |
| 18 チーズパン、ぎゅうにゅう、ペンネマトソース、コーンサラダ   | 18 チーズパン、ぎゅうにゅう、ペンネマトソース、コーンサラダ  |
| ●ペンネマトソース<br>マカロニ(ペンネ) 30<br>まぐろ油漬(フレーク) 30<br>たまねぎ 45<br>トマト(缶) 40<br>にんにく 0.3<br>オリーブ油 0.7<br>トマトケチャップ 6<br>塩 0.5<br>黒こしょう 0.02 | ●コーンサラダ<br>キャベツ 42<br>きゅうり 12<br>スイートコーン(ホール) 7<br>米サラダ油 4<br>しょうゆ 0.3<br>砂糖 0.25<br>酢 0.25<br>塩 0.02<br>こしょう 0.02<br>からし 0.03 |
| 除去食   |  |

参考資料：除去食や配らない対応等のカードの例



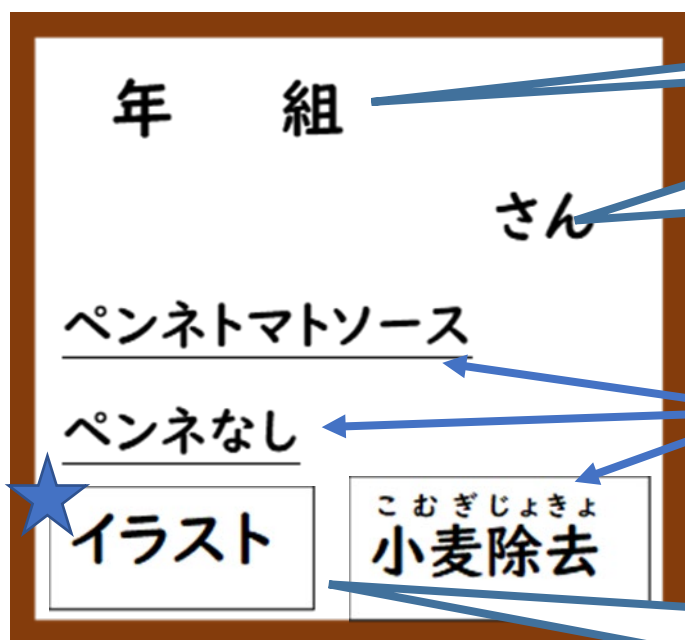
① 学年 組

② 児童・生徒名

※低学年はひらがながわかりやすい

③ 献立名と対応の内容

★食材等のイラストがあると、さらにわかりやすい



① 学年 組

② 児童・生徒名

※低学年はひらがながわかりやすい

③ 献立名と対応の内容

★食材等のイラストがあると、さらにわかりやすい



## 6 食物アレルギー対応食の実際



### (1) 食物アレルギー除去食及び代替食対応における事故を防ぐために

食物アレルギー物質の誤食は、直接、児童生徒の健康被害につながります。学校独自物資の購入には、検収、調理、運搬、配膳等のすべての過程において事故の可能性があることを認識して、最新のデータを入手し、日々作業にあたります。

ア 除去食は、毎日内容や組合せが日々変わります。「いつもの調理」とは異なる作業となるため、ヒューマンエラーが起こりやすいことを理解します。

イ アレルギー対応に関する連絡体制を整備し、二重三重のチェック体制を作るとともに、異常を感じた場合は、職員間で情報を共有できるようにします。

ウ 給食を食べた後に食物アレルギーと思われる発症があった場合は、速やかに学校給食・食育推進課へ連絡します。

#### ① 除去食を調理する際の事故防止策

|         |  |
|---------|--|
| 料理例     | ホワイトシチュー（豆乳と牛乳を同時に使用）等   |
| 予想される事故 | 色などが似ている食品（豆乳と牛乳）をそれぞれ別々に除去しようとする際、 <u>食品を取り違えて調理してしまう。</u>            |
| 事故防止策   | 両方とも使用しないで同じ除去食で対応する。<br>「乳除去食」「大豆除去食」を調理する場合、両方を使用しない1種類の除去食を共通で提供する。 |

#### ② 給食物資にアレルギーの原因となる食品が付着していた際の対応策

|         |  |
|---------|--|
| 食品例     | 製麺業者から納品されたうどんにそばが付着していた。  |
| 予想される原因 | うどんの製造過程で機械の洗浄不足により付着した。   |
| 事故防止策   | <p>ア 物資は、必ず納品時に複数で検収し品質を確認する。調理時も目視などできる範囲で確認しながら使用する。</p> <p>イ そば、ピーナッツなど<u>基準献立に使用しない食品であっても、コンタミネーションによってアナフィラキシーショックを起こす可能性が高い食品については、アレルギーがある児童生徒を把握しておく。</u><br/> <u>（「アレルギー疾患児童生徒名簿」（様式1・学校独自可））</u></p> <p>ウ 納品する業者の製造環境について確認、把握をし、混入が予想される場合は喫食させない。</p> |

| ③ 学校で物資を独自購入する際の事故防止策(代替食) |  |
|----------------------------|--|
| 食品例                        | 食肉加工食品（コロッケなど）      デザート類（アイスクリームなど）   |
| 予想される事故                    | 以前使用したことがあるために最新の使用食品表を事前に確認しなかった。使用食品が変更になったのを知らずに、アレルギーの原因となる食品を含む製品を児童生徒に提供してしまう。   |
| 事故防止策                      | <p>ア <u>加工食品は、製造者の都合で予告なく使用食品を変更することがある。</u>学校で独自購入する物資は、発注前に使用食品表を取り寄せ、アレルギーの原因となる食品が使われていないかを事前に確認する。</p> <p>イ <u>納品時は、数量、製造年月日等に加え、外装などに記載されている使用食材を必ず確認する。</u></p> <p>ウ 使用食材などの確認は、漏れがないよう必ず複数の人で行う。</p> |

| ④ 運搬時の事故防止策 |  |
|-------------|--|
| 予想される事故     | <u>運搬に配膳車やリフトを使用する学校や、配膳の介助者をおく学校では、除去食を給食調理員から学級担任へ直接手渡せない場合があります、除去食が児童生徒に届かない、除去食を取り違えてしまう。</u> |
| 事故防止策       | 調理→配缶→運搬→配膳において、担当者がそれぞれ異なることを予想して、必ずチェックするポイントを決めておき、作業確認ができる表などを用意して活用する。                        |

| ⑤ 教室での配膳時の事故防止策 |   |
|-----------------|---|
| 予想される事故         | 学級担任等が教室で他の児童生徒の対応に追われていて、教室へ運ばれていた除去食を担当から渡される前に、通常食を食べてしまう。なお、この例は、特に <u>低学年に多いと予想</u> される。   |
| 事故防止策           | <p>ア 学級担任等は、アレルギー対応が必要な児童生徒の対応予定献立表等を担当者から事前に受け取り、食事時間より前に毎日確認する。</p> <p>イ <u>学校は、児童生徒自身が日々のアレルギー対応を把握するために、毎日家庭でも確認するよう保護者へ情報提供し、協力を求める。</u></p> <p>ウ 必ず学級担任等からアレルギーのある児童生徒に除去食を手渡すこととし、他の児童生徒に周知しておく。</p> <p>エ 当該児童生徒の配食を最初に行う。</p> <p>オ 除去食の有無にかかわらず、食事の挨拶の前に学級担任等と当該児童生徒で対応予定献立表等を使用して毎日確認する。</p> |

## (2) 除去食対応時の注意

除去食は、アレルギーの原因となる食品を調理の過程で除去して料理を提供するものです。調理にあたっては、特に次のことに注意します。

- ア 食品そのものが残留する可能性のあるアレルギーの原因となる食品（フライ、てんぷら、麺、あげパン、エビの尾など）を揚げた油は、パン粉、衣、えびの尾などが残留する可能性があります。油を再利用するときは、そのアレルギーのある児童の対応調理には使用しません。
- イ 除去する食品（特にパウダー状のもの）の飛散に注意し、除去食の置き場所にも配慮します。
- ウ 除去食の調理に使用する器具は専用の物とし、通常の器具と色や形状を変えるなどの配慮をします。
- エ 回転釜から別鍋に「取り分け」を行う際は、その後の調理に入れる「青味などの食材や調味料」は先に取り置きしておき、適宜加えて仕上げます。

## (3) 食品別除去食対応事例

### ア 卵類

| 食品名  | 献立名                                      |                                    | 具体的な対応  |
|------|--|------------------------------------|---|
| 鶏 卵  | 卵スープ<br>中華スープ<br>コーンスープ<br>にらたまスープ       | かきたま汁<br>卵とトマトのスープ<br>など           | ・卵を入れる前に別鍋に取り分けて調味する。                         |
|      | 親子煮<br>卵とじ                               | ゴーヤチャンプル<br>など                     | ・卵を入れる前に別鍋に取り分ける。                             |
|      | ちくわの磯辺揚げ<br>とんかつ<br>鶏肉の香味揚げなど            |                                    | ・卵を入れない衣を作る。<br>・新しい油を使用し、最初に揚げる。             |
|      | 肉だんごと白菜のスープ など                           |                                    | ・肉だんごの卵をでんぷん等で代用する。<br>・肉だんごを入れる前に別鍋に取り、調味する。 |
| うずら卵 | 五目焼きそば<br>おでん<br>すまし汁<br>チャンポン<br>きつねうどん | みそおでん<br>中華丼の具<br>八宝菜<br>含め煮<br>など | ・うずら卵を入れる前に別鍋に取り分ける。                          |
| 注意点  | ・卵が入らない分、味が濃くなるので調味料を加減する。               |                                    |   |

### イ 牛乳及び乳製品

| 食品名     | 献立名                    |          | 具体的な対応                  |
|---------|------------------------|----------|-------------------------|
| 牛乳及び乳製品 | チャウダー<br>シチュー<br>クリーム煮 | ポタージュ など | ・別鍋に取り分け、豆乳を入れる。        |
|         | ソテー(バター)               |          | ・別のフライパンを使い、サラダ油で炒めて作る。 |

ウ 小麦粉及び小麦製品

| 食品名  | 献立名  |                               | 具体的な対応                              |
|------|--|-------------------------------|-------------------------------------|
| 小麦粉  | カレー<br>シチュー<br>クリーム煮   | ポタージュ など                      | ・ルーを入れる前に別鍋に取り分け、弱火でよく煮込む。          |
|      | チリコンカーン  |                               | ・小麦粉を振り入れる前に別鍋に取り分け、ワイン・チリパウダーを入れる。 |
| 小麦製品 | うどん<br>焼きそば<br>そうめん<br>スパゲティ・マカロニ<br>チャンポン   | ヌードルスープ<br>ミネストローネ<br>すいとん など | ・麺、パスタ類などを入れる前に取り分け提供する。            |
|      | あげパン   |                               | ・提供しない                              |
|      | フライ<br>てんぷら  |                               | ・提供しない                              |
| 注意点  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・製麺所の多くが、うどんや中華めんを製造するラインでそばを製造している。そばアレルギーの児童生徒がいる場合は、コンタミネーションの情報を必ず保護者に提供し、対応すること。また、学校独自献立でめん類を使用する際は、コンタミネーションの確認を行う。</li> <li>・焼きそばの麺を揚げた釜は洗浄してから使用する。</li> <li>・ゆで汁の跳ねに注意する。</li> <li>・フライ、てんぷら、麺、あげパンを揚げた油は、パン粉・衣などが残留する可能性があるため、小麦アレルギー児童用の対応調理には使用しない。</li> </ul> |                               |                                     |

エ 甲殻類（えび、かになど）

| 食品名 | 献立名  | 具体的な対応                                 |
|-----|--|--|
| えび  | シーフードカレー、豆腐の中華煮<br>八宝菜、中華丼の具など   | ・えびを入れる前に別鍋に取り分け、調味し仕上げる。              |
|     | 五目焼きそば<br>塩焼きそば  | ・えびを入れる前に別鍋に取り分け、麺と青のりを加えて仕上げる。        |
|     | チャンポン  | ・別鍋に取り分け、かまぼこ・しめじ・はくさいの葉・こまつなを入れる。     |
|     | フライ  | ・提供しない                                 |
| 桜えび | ソース焼きそば  | ・桜えびを加える前に炒めた食材を鍋に取り、揚げた麺と青のりを加えて仕上げる。 |
| 注意点 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・えびを揚げた油は、えびの尾などが残留する可能性があるためえびアレルギー児童用の対応調理には使用しない。</li> </ul> |  |

オ 大豆及び大豆製品

| 食品名   | 献立名  |  | 具体的な対応                      |
|---|--|--|-----------------------------|
| 大豆及び大豆製品<br><br>〔油揚げ<br>生揚げ<br>豆乳<br>きなこ<br>豆腐<br>凍り豆腐<br>など〕 | 五目豆<br>チリコンカーン<br>ビーンズシチュー<br>ミックスビーンズサラダ<br>みそ汁<br>呉汁<br>麻婆豆腐<br>ホワイトビーンズシチュー | 煮物<br>変わり五目豆<br>大豆の磯煮<br>カレービーンズシチュー<br>大豆とじゃこの炒り煮<br>にんじんご飯・ひじきご飯<br>の具<br>など | ・大豆・大豆製品を入れる前に別鍋に取り分け、調味する。 |
|   | きなこ揚げパン  |  | ・最初にグラニュー糖と砂糖だけをまぶす。        |

カ ごま

| 食品名 | 献立名  |                             | 具体的な対応              |
|-----|--|-----------------------------|---------------------|
| ごま  | 中華スープ<br>あえもの<br>ふりかけ                            | きんぴら<br>大学いも<br>豚肉のごままぶし など | ・ごまを入れる前に取り分け、調味する。 |
| 注意点 | ・ごま油については通常配慮の必要なし。（参照：本章「（４）調味料・だし・添加物について」P41） |                             |                     |

キ 魚及び魚製品

| 食品名       | 献立名                                      |  | 具体的な対応   |
|-----------|--|--|--|
| 魚及び魚肉練り製品 | スパゲティ(ツナ入り)                              |  | ・ツナを加える前のソースを別鍋に取り分け、ゆでたスパゲティを入れて仕上げる。                       |
|           | つみれスープ<br>おでん<br>変わりきんぴら<br>チャンポン<br>五目豆 | みそおでん<br>すまし汁<br>ぞう煮<br>切干しだいこんの煮物<br>など | ・魚及び魚肉練り製品を入れる前に別鍋に取り分け、調味する。魚肉練り製品を除去する場合は、味が薄くなるので調味を工夫する。 |

ク 果物類

| 食品名                    | 献立名        | 具体的な対応                           |
|------------------------|------------|----------------------------------|
| パイナップル<br>りんご・桃<br>みかん | ミックスフルーツなど | ・原因食品を入れる前に取り分け、作ったシロップであえて提供する。 |

ケ 軟体類（いか、たこ）

| 食品名 | 献立名               |              | 具体的な対応                          |
|-----|-------------------|--------------|---------------------------------|
| いか  | シーフードカレー<br>中華丼の具 | うま煮<br>八宝菜など | ・いかを入れる前に別鍋に取り分け、調味し仕上げる。       |
|     | 焼きそば              |              | ・いかを入れる前に別鍋に取り分け、麺と青のりを加えて仕上げる。 |

## コ 貝類（あさり）

| 食品名 | 献立名       |             | 具体的な対応                  |
|-----|-----------|-------------|-------------------------|
| あさり | あさりのチャウダー | あさりのスパゲティなど | ・あさりを入れる前に別鍋に取り分け、調味する。 |

## サ 野菜

| 食品名                       | 献立名             |                        | 具体的な対応                  |
|---------------------------|-----------------|------------------------|-------------------------|
| 野菜<br>〔たけのこ<br>なす<br>トマト〕 | 煮物<br>炒め物<br>汁物 | スパゲティ類<br>シチュー類<br>めん類 | ・原因食品を入れる前に別鍋に取り分け、調理する |

## シ 菓子類

| 食品名      | 献立名    |  | 具体的な対応 |
|----------|--------|--|--------|
| オレンジジュース | フルーツかん |  | ・提供しない |

## ス その他

- ・ピーナッツオイルは、ゼリー類などの加工品に含まれることがあるので、提供前に必ず表示を確認します。
- ・個別に特殊な食品についての除去を依頼された場合は、食物アレルギー専門医や学校給食・食育推進課へ対応を確認します。

## （４）調味料・だし・添加物について

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誘発の原因となりにくい下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はありません。

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な場合には、弁当対応を考慮します。

| 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ありません。

【「学校給食における食物アレルギー対応指針」 P19 参照】

表に記載のある調味料・だし・添加物等（香辛料含む）については基本的に除去の必要はありませんが、表に記載のないものについては完全除去を基本とします。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ってください。

## 7 アレルギー表示

(1) 加工食品のアレルギー表示について

## ア 表示義務と表示推奨

消費者庁は、健康危害の発生を防止する観点から、食物アレルギーを起こすことが明らかになったもののうち、特に発症数や重篤度から勘案して必要性の高い9品目のアレルギー物質を含む食品について、これらを含む旨の表示を義務化しています。

また、これ以外の 20 品目の表示を推奨していますが、推奨品目やそれ以外の食品に表示の義務はありません。このため、それら原材料は、製品に含まれていても表示されていない可能性があり、製造会社に個々に確認する必要があります。さらに、これまで摂取していた加工食品でも製造会社の都合により規格変更されることがあるため、購入前に必ず表示を確認します。

| 表示の対象                     |   |
|---------------------------|---|
| 特定原材料<br>(表示義務)           | えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、<br>カシューナッツ（令和7年度中に追加予定）   |
| 特定原材料に<br>準ずるもの<br>(表示推奨) | アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、<br>キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、<br>バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ピ<br>スタチオ（令和7年度中に追加予定） |

## イ アレルギー表示の対象

- ・容器包装された加工食品及び添加物の表示

加工食品中に特定原材料のアレルギー物質のたんぱく質濃度が数  $\mu$  g / g 以上の濃度で含まれた場合に表示が必要となります。

- ・客席で客に提供する場合にはアレルギー表示の対象外

義務のある原材料でも表示されていない可能性や、たとえ表示があっても必ずしも ppm レベルの精度の高い管理が行われているわけではありません。

## ウ 代替表記について

- ・代替表記は、表記から使用されている原材料が容易に連想できるものとして認められている表記で、原材料を改めて表記する必要はありません。（鶏卵の「エッグ」表記や「牛乳」のバターなど）

## エ 注意喚起表示について

- ・原材料表示の欄外にある「本製造工場では●●（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています」などの表記は消費者の注意を促す注意喚起表示といいます。
- ・原材料欄に特定原材料の表記がなく、特定原材料に対する最重症の患者でなければ、注意喚起表示があっても基本的に摂取できます。
- ・また、「この食品には●●が入っているかもしれません」などといった表示をすることは、認められていません。

- ・ 原材料欄に特定原材料の表記がなく、特定原材料に対する最重症の患者でなければ、注意喚起表示があっても基本的に摂取できます。

- ・また、「この食品には●●が入っているかもしれません」などといった表示をすることは、認められていません。

(「食物アレルギー診療の手引き 2023」 参照)

## (2) 横浜市小学校基準献立用物資について

本市小学校では、基準献立により（公財）よこはま学校食育財団が調達する物資には食物アレルギー対応のため、加工食品等（アイスクリーム、調味料等の一部を除く）に卵または卵製品、乳または乳製品を使用していません。

本市基準献立で使用する加工食品等のアレルギー物質の有無について、取扱い業者には詳細な原料配合割合と注意喚起表示の提出を義務づけています。アレルギー情報は、（公財）よこはま学校食育財団ホームページで確認することができます。

### ア 鶏卵・卵製品の不使用食品の例

| 食品分類 | 食品名  |
|------|--|
| パン類  | 黒パン、ココアブレッド、コッペパン、食パン、チーズパン、はいが食パン、はいがパン、ロールパン、ぶどうパン |

### イ 鶏卵・卵製品、かに、そば及び落花生の不使用食品の例

| 食品分類        | 食品名                         |
|-------------|-----------------------------|
| 一般食品類（乳製品類） | チーズ、バター、はっこう乳、ヨーグルト、アイスクリーム |

### ウ 鶏卵・卵製品、乳・乳製品、かに、そば及び落花生の不使用食品の例

| 食品分類              | 食品名   |
|-------------------|---|
| 食肉加工品類            | ウインナーソーセージ、ベーコン、ボンレスハム  |
| 魚肉練り製品類           | かまぼこ、さつま揚げ、ちくわ、つみれ、なると、はんぺん、利休揚げ  |
| 冷凍食品類             | フライ類、コロッケ、ハンバーグ、シュウマイ、うどん（冷凍）、しらたま（冷凍）、ナン（冷凍）、ほうとう（冷凍）、アップルコンポート  |
| 一般食品類<br>（乳製品類以外） | スパゲティ、そうめん、マカロニ、小麦粉、米粉、凍り豆腐、豆乳、大豆（水煮）、乾燥大豆（粒状）、きな粉、オリーブ油、米白絞油、ごま油、ラー油、トマト缶、黄桃缶、パイ缶、まぐろ水煮、チキンブイヨン、トマトケチャップ、ウスターソース、中濃ソース、しょうゆ、赤色辛みそ、淡色辛みそ、コチジャン、テンメンジャン、いよかんゼリー、グレープゼリー、りんごゼリー |

参 照： 学 校 給 食 基 準 献 立 用 物 資 規 格（ア レ ル ギ ー 物 質 関 係）  
<https://ygs.or.jp/kondate/allergyinfo08.html>

### エ 「給食物資 アレルギー情報」の確認方法について

（ア）（公財）よこはま学校食育財団のホームページ（<https://ygs.or.jp/>）で確認できます。

トップページ「献立・産地・アレルギー」→「アレルギー情報」→「今月のアレルギー情報」から月ごとに使用される加工食品のアレルギー情報が確認できます。

（イ）詳細を確認したい場合は、「給食物資 アレルギー情報問合せ票」（様式 11）に記入後、（公財）よこはま学校食育財団へ F A X します。

「各種申請用紙・マニュアル等」→「アレルギー情報問合せ票」

参 照 <https://ygs.or.jp/school/sinsei.html>



● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

提供する。

イ 調味料、だし、添加物についても除去が必要、調理器具の共用ができない、揚げ油の共用ができない等、重篤なアレルギーの場合は、代替食の提供はできないため、家庭弁当を持参する。

ウ 複数の献立が同じ容器に入って提供されるため、容器内でのコンタミネーション<sup>※1</sup>が発生する場合がある。特定原材料9品目以外の食材が原因食物の場合は、献立に原因食物が含まれる日には、家庭弁当を持参する。

エ 給食の調理工場においては、特定原材料9品目を含む食品を扱っている場合があり、コンタミネーションが発生する可能性がある。

オ 給食の調理工場での調理器具等の洗浄機は、特定原材料9品目を含む食品の調理に使用した調理器具等と共用で使用する場合がある。

カ 使用する加工食品は、特定原材料9品目の使用はないが、特定原材料9品目を扱う製造工場で製造されたものや原材料特性によるコンタミネーションの可能性のあるものを使用する。

※1：食品を生産する際に原材料として使用しないにもかかわらず、アレルギーの原因食物が微量に混入してしまうこと。

#### 【代替食の献立例】

| 通常食               |       | 代替食               |       |
|-------------------|-------|-------------------|-------|
| 【献立名】使用食材         | 特定原材料 | 【献立名】使用食材         | 特定原材料 |
| 【牛乳】              |       | 【牛乳】              |       |
| 牛乳                | 乳     | ※乳アレルギーの場合は飲料持参   |       |
| 【ソフトフランスパン】       |       | 【ごはん】             |       |
| ソフトフランスパン         | 小麦 乳  | 米                 |       |
| 【ペンネミートソース】       |       | 【ポテトミートソース】       |       |
| ペンネマカロニ           | 小麦    | じゃがいも             |       |
| 豚ひき肉、たまねぎ、エリンギ    |       | 豚ひき肉、たまねぎ、エリンギ    |       |
| ダイズトマト缶、にんじん、セロリ  |       | ダイズトマト缶、にんじん、セロリ  |       |
| ダイスカットチーズ         | 乳     |                   |       |
| にんにく、オリーブオイル      |       | にんにく、オリーブオイル      |       |
| トマトケチャップ、中濃ソース    |       | トマトケチャップ、中濃ソース    |       |
| ワイン(赤)、食塩、こしょう(白) |       | ワイン(赤)、食塩、こしょう(白) |       |
| 【イカフライ】           |       | 【イカソテー】           |       |
| イカフライ             | 小麦 鶏卵 | いか                |       |
| 揚げ油、中濃ソース         |       | 揚げ油、中濃ソース         |       |
| 【キャベツの甘酢和え】       |       | 【キャベツの甘酢和え】       |       |
| キャベツ、穀物酢、上白糖      |       | キャベツ、穀物酢、上白糖      |       |
| こいくちしょうゆ          | (小麦)  | こいくちしょうゆ          | (小麦)  |
| 【コーンポタージュ】        |       | 【コーンポタージュ】        |       |
| スイートコーン(ホール)      |       | スイートコーン(ホール)      |       |
| スイートコーン(クリーム)     |       | スイートコーン(クリーム)     |       |
| たまねぎ              |       | たまねぎ              |       |
| 牛乳                | 乳     | 豆乳                |       |
| 顆粒洋風だし、食塩、米粉、水    |       | 顆粒洋風だし、食塩、米粉、水    |       |

ペンネマカロニをじゃが芋に変更

ダイスカットチーズ不使用

衣に小麦と鶏卵が使用されている為、イカのソテーに変更

こいくちしょうゆは除去する必要のない調味料なので除去しない

牛乳を豆乳に代替

#### コラム1 調味料・だし・添加物について

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誘発の原因となりにくい下記の食品については、中学校給食においても、基本的に代替せずに使用します。これらについて対応が必要な重篤なアレルギーがある生徒は家庭弁当対応となります。

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

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ありません。

コラム2 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合について

### 【注意喚起例】

同一工場、製造ライン使用によるもの

…「本品製造工場では〇〇（特定原材料等）を含む製品を製造しています。」

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。」

➡これらについて対応が必要な重篤なアレルギーがある場合は、安全な給食提供が困難であり、家庭弁当対応となります。

【注意喚起例】

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。」

➡しらすやちりめんじゃこには、えび、かにが混ざることがあり、取り除ききれないでそのまま使用するため、これらについてアレルギーがある場合は家庭弁当対応となります。

### 3 中学校給食における対応のパターン ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

アレルギー対応のパターンによって、生徒、保護者、学校、それぞれの動きが異なるため、当該生徒がどの対応パターンなのかを、生徒・保護者と学校であらかじめ確認します。

代替食では対応できない(特定原材料 9 品目以外のアレルギーの原因食物がある)場合は、原因食物が含まれる献立の日は、家庭弁当を持参します。家庭弁当を持参する日には、牛乳を含む全ての給食が提供されません。家庭弁当を持参した日は、給食費を減額します。

給食でのアレルギー対応が必要な生徒については、いずれの対応パターンでも、翌月分の日ごとの食物アレルギー対応内容を学校と保護者の双方で確認する、喫食前に教職員と生徒がともに配膳内容を確認するという２点の対応は行う必要があります。

| 対応のパターン |   | 牛乳の有無                                    |
|---------|---|--|
| 一般食     | 毎日給食（食物アレルギー対応なし）                           | 乳アレルギーがない場合、原則、牛乳あり<br>※家庭弁当を持参する場合、牛乳なし |
|         | 原因食物がある日は家庭弁当持参<br>（特定原材料 9 品目以外のアレルギー）     |  |
| 代替食     | 毎日給食（特定原材料 9 品目の食物アレルギー）                    |  |
|         | 原因食物がある日は家庭弁当持参<br>（特定原材料 9 品目＋その他の食物アレルギー） |  |
| 提供中止    | 毎日家庭弁当持参（重篤な食物アレルギー）                        | なし                                       |

### コラム3 一般食で使用しない食材に食物アレルギーがある場合の対応について

本市の中学校給食では、一般食においても、特定原材料9品目に該当するかに、くるみ、そば、ピーナッツ、カシューナッツと、特定原材料20品目に該当するアーモンド、キウイフルーツ、マカダミアナッツ、ピスタチオは食材としては使用しません。ただし、給食の調理工場や加工品の製造工場では、これらの食材を扱う場合があります。

これらがアレルギーの原因食物の場合には、生徒のアレルギー疾患の状況と医療機関での指導内容を確認し、保護者とともに給食における対応方法を決定する必要があります。

#### 【対応例】

- 医師の診断に基づき、調理工場や食材の製造工場でのコンタミネーション対応は不要  
→一般食を選択することが可能
- 医師の診断に基づき、調理工場や食材の製造工場でのコンタミネーション対応が必要  
→給食提供ができないため、毎日、家庭弁当を持参

### コラム4 食物アレルギー以外の対応

横浜市の学校給食は全員喫食が基本であり、個別対応の対象となるのは、原則、食物アレルギーがある場合のみです。食物アレルギー以外の理由により個別対応の申し出があった場合は、学校内で面談を実施し、学校長が対応を決定します。

#### 1 対応を希望する理由の例

##### (1) 健康上の理由による食事制限など

例：クローン病、腎臓病、乳糖不耐症、咀嚼嚥下に関わる障害、個別の教育支援計画を作成している生徒など

##### (2) 宗教による食物禁忌など

例：イスラム教、ヒンズー教、菜食主義など

#### 2 対応できること、できないこと

##### (1) 対応できること

- 給食の提供を全て中止し、弁当持参等する。給食費は徴収しない。
- 牛乳の提供を中止する。給食費から牛乳代を減額する。
- 料理ごとの使用食材および分量を示した詳細献立表を渡し、食べられるもののみ生徒が選んで食べる。給食費は全額徴収とする。  
※食物アレルギー対応のための自己除去は行わない。

##### (2) 対応できないこと

- 個々の理由に合わせた食事を提供すること。
- 特別な食器や食具を用意すること。
- 給食費について、食べない料理について部分的な返金をする。

#### 3 学校給食・食育推進課への連絡

給食費の減額依頼

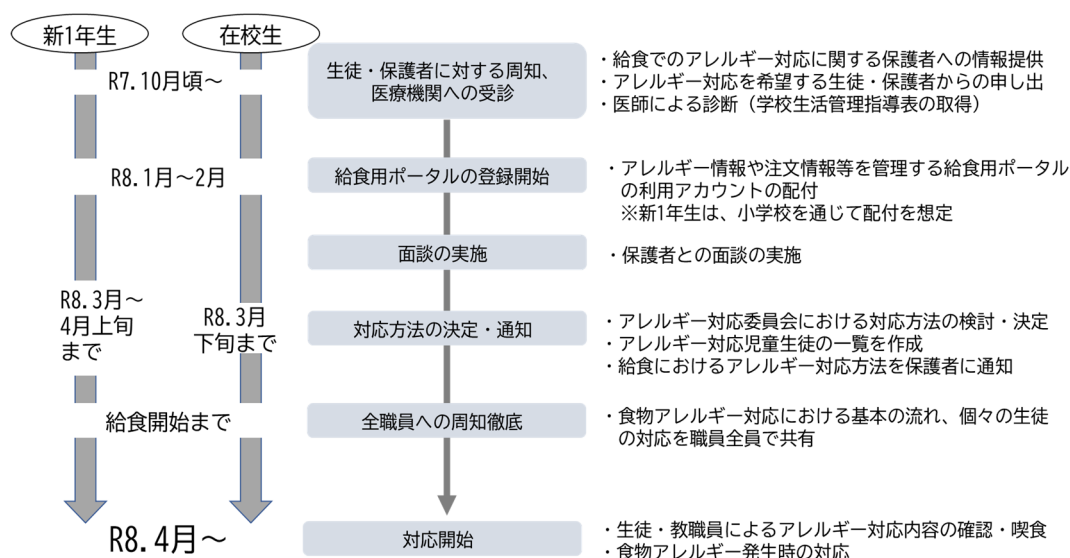
#### 4 中学校給食での食物アレルギー対応の標準的な流れ

新年度の給食開始までに、食物アレルギー疾患を有する生徒の把握、給食や教育活動で特別な配慮を希望する生徒保護者との面談と対応方法の決定を行います。

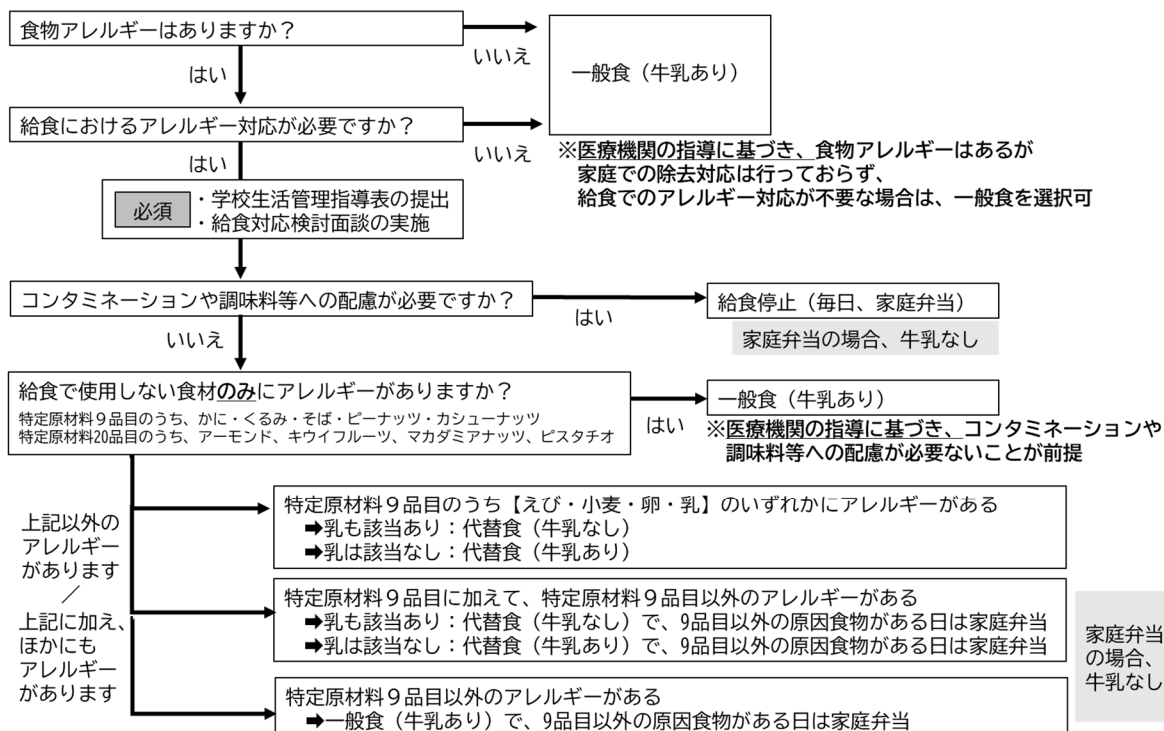
生徒保護者との面談と対応方法の決定等の実施時期については、学校の実情に応じて決定してください。前年度中に面談等を実施する場合には、教職員の人事異動や学級担任の決定後に、面談結果及び対応方法について確実に引き継ぎを実施します。

中学校給食においては、生徒の保護者と学校間の必要書類のやり取り、面談結果の共有、毎月の給食での対応内容の確認等は、原則、専用のサイト・アプリ（以下、「給食用ポータル」という。）を介して実施します。インターネットの閲覧環境がない家庭に対しては、書面でのやり取りを行います。

##### 【対応開始までの標準的な流れ】



##### (1) 対応パターンの選択のフロー



※給食で食材として使用しない食材にアレルギーはある場合の対応については、「コラム3 一般食で使用しない食材にアレルギーがある場合の対応について」P47を参照。

## (2) 中学校給食での食物アレルギー対応内容の決定までの流れ

### 1 食物アレルギー疾患を有する生徒の把握

- ・保護者からの申し出や保健調査票等から把握し、「アレルギー疾患児童生徒名簿」(様式1・学校独自可)を作成します。
- ・保健調査票に記入されている食物アレルギーの申し出は、給食に使用しない食品(かに、くるみ、そば、ピーナッツ、カシューナッツ、アーモンド、キウイフルーツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ)であっても全て把握する必要があります。



### 2 給食や教育活動で特別な配慮を希望する生徒の保護者への必要書類の提出依頼

- ・給食や教育活動で特別な配慮を希望する生徒の保護者に対し、必要書類の提出を依頼します。

#### <保護者からの提出書類>

1. 「管理指導表」…医師に記入を依頼
2. 「食物アレルギー対応票」(様式5)
3. 「エピペン®対応票」(様式6)、「医療用医薬品の保管にかかわる対応票」(様式14)

※2及び3の書類は、給食用ポータルを介して入力・提出が可能

※3についてはエピペンや医療用医薬品の対応が必要な場合のみ

#### ●「管理指導表」

- ・医師に依頼し記入してもらいます。医師による記入の際は、保険適用になる場合と文書料が必要になる場合があること、保険適用に関する不明な点はかかりつけの医療機関へ確認することを伝えます。
- ・主治医と学校医が同一の場合、診療情報の提供に該当しないため保険適用の対象外です。(参照：参考資料1「保険医療機関が交付するアレルギー疾患に係る学校生活管理指導表の保険適用について」)

#### ●「食物アレルギー対応票」(様式5)、「エピペン対応票」(様式6)等

- ・保護者が給食用ポータルを介して提出し、学校で内容を確認します。インターネットの閲覧環境がない家庭に対しては、学校で記入用紙を印刷・配付してください。

#### 現小学校6年生(新中学校1年生)の場合

- ・入学前の新入生保護者説明会で、学校給食における食物アレルギー対応の概要と提出書類について説明します。
- ・新入生保護者説明会の開催前には、必要に応じて学区内の小学校へ協力を依頼し、アレルギー対応をしている6年生児童の保護者に対し、中学校でのアレルギー対応に必要な書類を渡してもらうとともに、医療機関へ受診するように伝えてもらいます。
- ・「管理指導表」の学校名は、進学予定先の中学校名を記載する必要があります。

#### 現1・2年生(食物アレルギーの対応をしている在校生)の場合

- ・三者面談等の来校の機会等を活用し、保護者に次年度の対応を確認します。食物アレルギーについて、給食や教育活動で特別な配慮を継続する場合には、「管理指導表」を配付し学校へ提出するよう求めます。

#### 新規発症・診断及び転入時

- ・新規に発症した場合、もしくは転入・編入時に確認します。
- ・保護者への配付資料と説明事項は、現小学校6年生(新中学校1年生)と同様です。



### 3 保護者との面談実施

- ・給食や教育活動で特別な配慮を希望する生徒の保護者と面談を実施します。
- ・管理職、学年主任、学級担任、養護教諭、給食担当者、食育担当者等複数で対応します。
- ・面談結果に基づき、給食用ポータル上で「アレルギー個人カルテ面談等記録票」（様式7）を作成します。面談記録等の各種書類作成時には、聞き取り内容の記載漏れ・誤り等がないよう注意します。

#### <アレルギー個人カルテ面談等記録票を作成する際の確認事項>

- ① 診療機関、主治医名
  - ② 食物アレルギー・アナフィラキシーの原因となる食品・物質
  - ③ 食物アレルギー・アナフィラキシー発症時の症状・既往症・発症時の摂取量
  - ④ 食物アレルギーの際は、家庭での除去食や代替食、コンタミネーション（混入）対応の有無
  - ⑤ 学校給食において希望する対応内容
  - ⑥ 学校給食以外の学校生活上の留意点
  - ⑦ 緊急時の連絡、対応
  - ⑧ 保護者への連絡、薬の使用、「エピペン®」の所持、使用時の留意事項、保管場所等
- ※場合によっては、保護者の同意を得て、主治医との面談を保護者同席の上で実施
- ※「エピペン®」は児童生徒等本人が携帯・管理することが基本であるが、管理方法等の詳細は関係者で協議する。

#### <保護者へ説明する主な内容>

- ① 対応方法の詳細（月毎の連絡表について、弁当持参時の注意等）
- ② 調理工場内で他事業の調理を行う場合があること、洗浄は一般食と一緒にすることから、コンタミネーション（混入）は避けられない等を説明
- ③ 給食以外の教育活動における留意点を確認
- ④ 学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、「管理指導表」「食物アレルギー対応票」（様式5）、「エピペン®対応票」（様式6）等の内容について、全教職員及び関係機関等で共有することへの同意を得る
- ⑤ 安全上学校内の生徒並びに保護者へ当該生徒の食物アレルギー情報を提供する必要がある場合については、保護者の了解を得る。
- ⑥ 学年・性別・原因・薬品名等について、本人の安全を守るため、教育委員会等関係機関に伝えることにし同意を得る
- ⑦ 給食費の減額について

※「エピペン®」所持の児童生徒は、「エピペン®所持児童生徒情報」（様式11）を、人権健康教育課へ報告。（毎年度5月末〆切。変更がある際は、その都度報告する。）

#### 新規対応者の面談

<対象者>現小学校6年生（新中学校1年生）、新規発症・診断及び転入時）

<面談の流れ>

- ① 必要書類が全て提出されているかを確認します。
- ② 面談内容をもとに「アレルギー個人カルテ面談等記録票」（様式7）を作成します。
- ③ 中学校給食における対応の流れ・詳細を保護者へ説明します。
- ④ 給食以外の学校生活における留意点等を確認します。
- ⑤ あてはまる対応を判断できなかった場合は、対応内容の決定と詳細については改めて連絡する旨を説明して面談を終了し、学校給食・食育推進課に問い合わせます。



#### 対応更新面談

＜対象者＞現 1・2 年生（食物アレルギーの対応をしている在校生）

＜面談の流れ＞

- ① 前年度中に個人面談等、保護者の来校機会などに、対応の継続または中止の有無を保護者に確認します。
- ② 対応の継続を希望する場合は「管理指導表」、中止を希望する場合は「除去解除申請書」（様式 13）の提出を求めます。
- ③ 対応の変更がある場合は、変更内容の詳細を確認します。

#### 医師からの指示内容に変更が生じた場合（対応の解除が生じた場合も含む）

- ・通院中の主治医から治療指示内容に変更が生じた場合は、保護者より速やかに学校へ連絡をもらい「食物アレルギー対応票」（様式 5）を再度作成してもらいます。対応の変更に伴う関係する情報の更新を行います。
- ・未摂取のものが家で食べられるようになった場合や、食物経口負荷試験等を行って症状が出ないことが確認され摂取可能になった食品については、口頭のやりとりのみで済まらず、保護者からの書類「除去解除申請書」（様式 13）の申請により対応解除を行います。



#### 4 アレルギー対応委員会の開催と全教職員への共有

- ・保護者との面談の内容を共有し、対応方法が適切であるかを検討・確認し、対応方法を決定します。
- ・対応が必要な生徒の情報を取りまとめて、「食物アレルギー対応児童生徒一覧表」（様式 8）を作成します。
- ・教職員全員で「管理指導表」等の保管場所や個々の生徒の対応方法について、情報共有し確認します。



#### 5 対応方法の保護者への通知

- ・アレルギー対応委員会で決定した対応方法について、給食用ポータルを介して保護者へ通知し、同意を得ます。給食用ポータルを閲覧できない家庭に対しては、「食物アレルギー対応票」（様式 5）、「エピペン®対応票」（様式 6）等のコピーも渡します。



#### 6 給食費管理システムへの登録

- ・注文内容（ごはんサイズ、おかずの種類、牛乳の有無等）を給食費管理システムに入力します。



#### 注意 1

重症の食物アレルギー児童生徒で、経口免疫療法などにより原因食物摂取に対して無反応状態に到達する例が少なくありません。このような児童生徒は原因食品を摂取しても、症状は出ませんが、運動負荷が加わるとアナフィラキシーを発症する場合があります。特に、乳（ミルク）アレルギーの症例で多いことが知られており、食物依存性運動誘発アナフィラキシーと類似の状況といえます。こうした症例で、通常の原因食物除去解除は可能ではありますが、摂取直後の運動は控える等配慮が必要な症例もあります。

除去解除後であっても、給食（昼食）や運動後の児童生徒の体調の変化に注意し、症状が出たときの対応、通常使用している薬（「エピペン®」などの救急治療薬を含む）の管理方法や使用状況等を保護者と連絡を取り確認しておくことが大切です。

#### 注意 2

解除の手続きは、「除去解除申請書」（様式 13）を使用します。「管理指導表」の修正は不要です。「除去解除申請書」は「管理指導表」とともにしっかり管理しておきましょう。対応の変更に伴う「食物アレルギー対応票」等の関係書類の加筆、修正を行い、教職員で共通理解を図ります。

### (3) 翌月の対応内容の確認の流れ

|  |                           |             |
|--|---------------------------|-------------|
| 1  | 翌月の食物アレルギー対応内容の確認を保護者へ依頼  | 前月 15 日頃    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立が学校給食・食育推進課から公開され次第、給食での食物アレルギー対応が必要な生徒の保護者に対し、翌月分の日ごとの食物アレルギー対応内容の確認を依頼します。</li> <li>・保護者は、翌月分の対応内容を給食用ポータル上で確認・登録します。</li> <li>・インターネットの閲覧環境がない家庭には、「【中学校給食】食物アレルギー対応連絡表」(様式 15) 及び(公財)よこはま学校食育財団のホームページに掲載されている「学校給食基準献立アレルギー情報」を印刷・配付します。</li> <li>・加工食品の配合内容の詳細は、(公財)よこはま学校食育財団のホームページで確認します。<br/>(<a href="https://ygs.or.jp/">https://ygs.or.jp/</a>)</li> </ul>  |                           |             |
| 2  | 翌月の食物アレルギー対応内容を学校に提出(保護者) | 前月 15~20 日頃 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・保護者は、給食用ポータル上で、日ごとの食物アレルギー対応方法を登録します。</li> <li>・インターネットの閲覧環境がない家庭は、「【中学校給食】食物アレルギー対応連絡表」(様式 15) 及び「学校給食基準献立アレルギー情報」に毎日の対応方法を記入し、学校に提出します。</li> </ul> <div> <div>選択内容</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 給食を食べる日に【食べる】を選択</li> <li>✓ 特定原材料 9 品目以外の原因食物が含まれる日に【弁当を持参する】を選択</li> </ul> </div>   |                           |             |
| 3  | 保護者の提出内容を確認               | 前月 25 日頃    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・学級担任は、学級のすべての食物アレルギー対応対象者から、翌月分の対応内容の確認結果の提出があったかを確認します。</li> <li>・学級担任、学年担当、学年主任、養護教諭または給食・食育担当者等は、毎日の対応内容がアレルギー対応面談で決定した対応方法と合っているかを複数人で確認します。</li> <li>・対応内容に疑義または誤りがあった場合には、保護者に連絡・確認の上、修正します。</li> <li>・翌月の食物アレルギー対応内容が紙で提出された場合は、給食用ポータルを学校にて代理で登録します。その際、入力誤りがないように、保護者が提出した原本と登録内容が合っているかを学校で複数人で確認します。</li> </ul> <div> <div>確認内容</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 食物アレルギー対応が必要なすべての日に対応方法が記入されているか</li> <li>✓ 特定原材料 9 品目以外の原因食物が含まれる日に【弁当を持参する】が選択されているか</li> </ul> </div> |                           |             |
| 4  | 翌月の食物アレルギー対応方法の共有・保管      | 前月 25 日頃~月末 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校での確認完了後、保護者へ翌月の対応方法の確定版を給食用ポータル上で通知します。</li> <li>・インターネットの閲覧環境がない家庭には、確認が完了した「【中学校給食】食物アレルギー対応連絡表」(様式 15) と「学校給食基準献立アレルギー情報」のコピーを保護者に渡します。</li> <li>・学校の実情に合わせて、必要に応じて「【中学校給食】食物アレルギー対応連絡表」(様式 15) と「学校給食基準献立アレルギー情報」を紙で印刷し、予めアレルギー対応委員会で定めた保管場所に保管します。</li> </ul>   |                           |             |

|   |          |
|---|----------|
| 5 食数管理システム（給食マイスター）と給食費管理システムへの入力   | 前月 25 日頃 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・食数管理システムに、食物アレルギー対応が必要な生徒の翌月分の食数を入力します。</li> <li>・給食費管理システムに、食物アレルギー対応が必要な生徒の翌月分の給食実施回数を入力します。</li> </ul> |          |


#### (4) 給食当日の流れ

| 1 給食実施前の事前準備   | 給食実施の当日 |
|--|---------|
| <p>① 給食時間の食物アレルギー対応担当教職員の確認</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学級担任が欠席・出張等で給食時間に不在となる場合は、代理で食物アレルギー対応を行う教職員を当日朝までに各学年で確認します。</li> </ul> <p>② 食物アレルギー対応の対象生徒の欠席確認</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象生徒が欠席した場合には、欠席者を把握し配膳員と共有します。</li> </ul> <p>③ 代替食の受け取り</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳員は、配送されてきた代替食を受け取り、必要数があることを確認します。</li> </ul> <p>④ 検食の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・代替食についても、一般食と同様に検食を実施します。</li> </ul> |         |



| 2 給食の配膳  | 給食実施の当日 |
|--|---------|
| <p>① 代替食を注文している生徒</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象生徒は、配膳室へ給食を受け取りに行きます。</li> <li>・配膳員は、生徒の学年・クラス、氏名、対応方法を確認してから、ごはん・おかず（代替食）・汁物・牛乳を渡します。</li> <li>・乳アレルギーの場合、または、家庭弁当を持参している場合には、牛乳は渡しません。</li> <li>・生徒は、配膳員から受け取った給食や持参した家庭弁当を用意します。</li> </ul> <p>② 一般食を注文していて食物アレルギー対応が必要な生徒</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・普段は、対象生徒がクラス前でごはん・おかず（一般食）・汁物・牛乳を受け取ります。</li> <li>・原因食物が含まれる献立の日は、持参した家庭弁当を用意します。牛乳を含む全ての給食を食べません。</li> </ul> <p>③ 給食を全く注文していない生徒（完全弁当）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・持参した家庭弁当を用意します。</li> </ul> |         |



| 3 配膳内容の確認   | 給食実施の当日 |
|---|---------|
| <p>・学級担任または代理の教職員は、配膳された食事が、予め保護者と学校で確認した日ごとの対応内容と合っているかを、生徒と一緒に確認し、給食用ポータルの管理画面上で【確認完了】を登録します。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 管理画面上に記載の氏名と生徒本人が一致しているか</li> <li>✓ 一般食なのか代替食なのか家庭弁当なのか</li> <li>✓ 牛乳の有無</li> <li>✓ 家庭弁当の持参日に、給食が配膳されていないか</li> </ul> </div> <div style="text-align: right; margin-right: 50px;">  </div> <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p>&lt;家庭弁当を忘れた場合の対応&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 家庭から弁当を持参する対象の生徒が弁当を忘れた場合に、予備食を提供することはできません。</li> <li>● アレルギーの原因食物が含まれる料理を除去して提供する、ごはんや汁物のみを提供する等の対応は行わないでください。</li> </ul> </div> |         |



|   |         |
|---|---------|
| 4 喫食  | 給食実施の当日 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・<u>食物アレルギー対応の対象者の配膳内容の確認が完了したら、クラス全員で喫食を開始します。</u></li> <li>・代替食と家庭弁当を持参する生徒は、牛乳を含む全ての給食のおかわりができません。（補食で対応）<br/>家庭弁当を持参する生徒は、家庭弁当を持参する日についてはおかわりができません。</li> <li>・食物アレルギー対応の有無に関わらず、全ての生徒に対し、食事の交換や受け渡しがないよう指導します。</li> </ul> |         |



|   |         |
|---|---------|
| 5 片付け   | 給食実施の当日 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食を食べ終わった生徒は、各自で容器を返却場所に返却します。</li> <li>・代替食用の容器の返却場所は、他の生徒が返却した一般食の容器や牛乳パック等から、アレルギーの原因食物に接触することがないように配慮して、各学校で設定します。</li> </ul> |         |

【給食準備時間から喫食までの生徒の動き】

| 一般食<br>を食べる生徒  | 家庭弁当を食べる生徒           | 代替食を食べる生徒        |
|--|----------------------|------------------|
| クラス前で給食を受け取り、汁物配膳  | 持参した弁当を用意する          | 配膳室で給食を受け取る      |
| <div>学級担任または代理の教職員と生徒で、<br/>給食アレルギー対応連絡表と配膳内容が合っているか確認</div> |                      |                  |
| <div>全ての食物アレルギー対応者の確認が完了したら、全員で喫食開始</div>                    |                      |                  |
|  | 給食のおかわりは実施しない（補食で対応） |                  |
| クラス前に容器を返却   |                      | 学校で定めた返却場所に容器を返却 |

## 5 アレルギー表示

### (1) 加工食品のアレルギー表示について

## ア 表示義務と表示推奨

消費者庁は、健康危害の発生を防止する観点から、食物アレルギーを起こすことが明らかになったもののうち、特に発症数や重篤度から勘案して必要性の高い9品目のアレルギー物質を含む食品について、これらを含む旨の表示を義務化しています。

また、これ以外の 20 品目の表示を推奨していますが、推奨品目やそれ以外の食品に表示の義務はありません。このため、それら原材料は、製品に含まれていても表示されていない可能性があり、製造会社に個々に確認する必要があります。さらに、これまで摂取していた加工食品でも製造会社の都合により規格変更されることがありますので、規格変更があった際は、都度、表示を確認する必要があります。

| 表示の対象                     |   |
|---------------------------|---|
| 特定原材料<br>(表示義務)           | えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、<br>カシューナッツ（令和7年度中に追加予定）   |
| 特定原材料に<br>準ずるもの<br>(表示推奨) | アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、<br>キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、<br>バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、<br>ピスタチオ（令和7年度中に追加予定） |

## イ アレルギー表示の対象

- 容器包装された加工食品及び添加物の表示  
加工食品中に特定原材料のアレルギー物質のたんぱく質濃度が数  $\mu$  g / g 以上の濃度で含まれた場合に表示が必要となります。
- 客席で客に提供する場合にはアレルギー表示の対象外  
義務のある原材料でも表示されていない可能性や、たとえ表示があっても必ずしも ppm レベルの精度の高い管理が行われているわけではありません。

- 客席で客に提供する場合にはアレルギー表示の対象外  
義務のある原材料でも表示されていない可能性や、たとえ表示があっても必ずしも ppm レベルの精度の高い管理が行われているわけではありません。

## ウ 代替表記について

代替表記は、表記から使用されている原材料が容易に連想できるものとして認められている表記で、原材料を改めて表記する必要はありません。（鶏卵の「エッグ」表記や「牛乳」のバターなど）

## エ 注意喚起表示について

- 原材料表示の欄外にある「本製造工場では●●（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています」などの表記は消費者の注意を促す注意喚起表示といいます。
- 原材料欄に特定原材料の表記がなく、特定原材料に対する最重症の患者でなければ、注意喚起表示があっても基本的に摂取できます。
- また、「この食品には●●が入っているかもしれません」などといった表示をすることは、認められていません。

- 原材料欄に特定原材料の表記がなく、特定原材料に対する最重症の患者でなければ、注意喚起表示があっても基本的に摂取できます。

- また、「この食品には●●が入っているかもしれません」などといった表示をすることは、認められていません。

出典：「食物アレルギー診療の手引き 2023」

(2) 横浜市中学校給食の献立用物資について

本市の中学校給食では、一般食・代替食ともに、かに、くるみ、そば、ピーナッツ、カシューナッツと、アーモンド、キウイフルーツ、マカダミアナッツ、ピスタチオは給食の食材として使用しません。

使用する加工食品等のアレルギー物質の有無について、取扱い業者には詳細な原料配合割合と注意喚起表示の提出を義務付けています。アレルギー情報は、(公財)よこはま学校食育財団ホームページ (<https://ygs.or.jp/>) で確認することができます。

# 様式集

## 全校種対象

- 様式            学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）及び  
                 アナフィラキシー／食物アレルギー各欄の読み方
- 様式 1        アレルギー疾患児童生徒名簿 ※学校独自可
- 様式 2        配慮を希望するアレルギー疾患児童生徒名簿 ※学校独自可
- 様式 3        アレルギー疾患に関する個人面談について ※学校独自可
- 様式 4        アレルギー対応票
- 様式 5        食物アレルギー対応票
- 様式 6        エピペン®対応票及び記入例
- 様式 7        アレルギー個人カルテ 面談等記録票（学校記入用）
- 様式 8        食物アレルギー対応児童生徒一覧表
- 様式 9        アレルギー事故再発防止報告書および記入例
- 様式 10       事故報告書および記入例
- 様式 11       エピペン®所持在籍児童生徒情報
- 様式 12       給食物資アレルギー情報問合せ票および記入例
- 様式 13       除去解除申請書
- 様式 14       医療用医薬品の保管にかかわる対応票

## 中学校でのみ使用

- 様式 15       【中学校給食】食物アレルギー対応連絡表および記入例



1 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) 学校名: \_\_\_\_\_

名前 \_\_\_\_\_ (男・女) \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日生 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 組 提出日 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 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。

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <div>アナフィラキシー<br/>(あり・なし)</div> <div>食物アレルギー<br/>(あり・なし)</div> | <div>病型・治療</div> <div>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)</div> <div>1. 即時型</div> <div>2. 口腔アレルギー症候群</div> <div>3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー</div> <div>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)</div> <div>1. 食物 (原因)</div> <div>2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー</div> <div>3. 運動誘発アナフィラキシー</div> <div>4. 昆虫 ( )</div> <div>5. 医薬品 ( )</div> <div>6. その他 ( )</div> <div>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</div> <div>1. 鶏卵 《 》【除去根拠】 該当するものを《 》内に記載</div> <div>2. 牛乳・乳製品 《 》① 明らかな症状の既往 ② 食物経口負荷試験陽性</div> <div>3. 小麦 《 》③ IgE抗体等検査結果陽性 ④ 未摂取</div> <div>4. ソバ 《 》( )に具体的な食品名を記載</div> <div>5. ピーナッツ 《 》</div> <div>6. 甲殻類 《 》(すべて・エビ・カニ)</div> <div>7. 木の実類 《 》(すべて・クルミ・カシュー・アーモンド)</div> <div>8. 果物類 《 》( )</div> <div>9. 魚類 《 》( )</div> <div>10. 肉類 《 》( )</div> <div>11. その他1 《 》( )</div> <div>12. その他2 《 》( )</div> <div>D 緊急時に備えた処方薬</div> <div>1. 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬)</div> <div>2. アドレナリン自己注射薬(「エピペン®」)</div> <div>3. その他 ( )</div> | <div>学校生活上の留意点</div> <div>A 給食</div> <div>1. 管理不要 2. 管理必要</div> <div>B 食物・食材を扱う授業・活動</div> <div>1. 管理不要 2. 管理必要</div> <div>C 運動(体育・部活動等)</div> <div>1. 管理不要 2. 管理必要</div> <div>D 宿泊を伴う校外活動</div> <div>1. 管理不要 2. 管理必要</div> <div>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</div> <div>※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。</div> <div>鶏卵 : 卵殻カルシウム</div> <div>牛乳 : 乳糖・乳清焼成カルシウム</div> <div>小麦 : 醤油・酢・味噌</div> <div>大豆 : 大豆油・醤油・味噌</div> <div>ゴマ : ゴマ油</div> <div>魚類 : かつおだし・いりこだし・魚醤</div> <div>肉類 : エキス</div> <div>F その他の配慮・管理事項(自由記述)</div> | <div>★保護者</div> <div>電話:</div> <div>★連絡医療機関</div> <div>医療機関名:</div> <div>電話:</div> <div>【緊急時連絡先】</div> <div>記載日</div> <div>年 月 日</div> <div>医師名</div> <div>医療機関名</div> |
|  | <div>病型・治療</div> <div>A 症状のコントロール状態</div> <div>1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良</div> <div>B-1 長期管理薬(吸入)</div> <div>薬剤名 投与量/日</div> <div>1. ステロイド吸入薬 ( ) ( )</div> <div>2. ステロイド吸入薬/長時間作用性吸入ベータ刺激薬配合剤 ( ) ( )</div> <div>3. その他 ( ) ( )</div> <div>B-2 長期管理薬(内服)</div> <div>薬剤名</div> <div>1. ロイコトリエン受容体拮抗薬 ( )</div> <div>2. その他 ( )</div> <div>B-3 長期管理薬(注射)</div> <div>薬剤名</div> <div>1. 生物学的製剤 ( )</div> <div>C 発作時の対応</div> <div>薬剤名 投与量/日</div> <div>1. ベータ刺激薬吸入 ( ) ( )</div> <div>2. ベータ刺激薬内服 ( ) ( )</div>  | <div>学校生活上の留意点</div> <div>A 運動(体育・部活動等)</div> <div>1. 管理不要 2. 管理必要</div> <div>B 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動</div> <div>1. 管理不要 2. 管理必要</div> <div>C 宿泊を伴う校外活動</div> <div>1. 管理不要 2. 管理必要</div> <div>D その他の配慮・管理事項(自由記述)</div>   | <div>★保護者</div> <div>電話:</div> <div>★連絡医療機関</div> <div>医療機関名:</div> <div>電話:</div> <div>【緊急時連絡先】</div> <div>記載日</div> <div>年 月 日</div> <div>医師名</div> <div>医療機関名</div> |

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記載された内容を学校の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。 保護者氏名

提出された書類及びそれに記載された個人情報は、学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用し、卒業時または不要になったとき(除去解除や転出等)に返却します。

2 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） 学校名：

名前 \_\_\_\_\_ (男・女) \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日生 \_\_\_\_\_ 年 組

提出日 年 月 日

|                      |  |  |  |                            |                 |
|----------------------|--|--|--|----------------------------|-----------------|
| アトピー性皮膚炎<br>(あり・なし)  | 病型・治療  |  | 学校生活上の留意点  |                            | 記載日             |
|                      | <b>A 重症度のめやす（厚生労働科学研究班）</b><br>1. 軽症：面積に関わらず、軽度の皮疹のみ見られる。<br>2. 中等症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満に見られる。<br>3. 重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満に見られる。<br>4. 最重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上に見られる。<br>*軽度の皮疹：軽度の紅斑、乾燥、落屑主体の病変<br>*強い炎症を伴う皮疹：紅斑、丘疹、びらん、浸潤、苔癬化などを伴う病変 |  | <b>A プール指導及び長時間の紫外線下での活動</b><br>1. 管理不要      2. 管理必要 |                            | 年      月      日 |
|                      |  |  | <b>B 動物との接触</b><br>1. 管理不要      2. 管理必要              |                            | 医師名             |
|                      |  |  | <b>C 発汗後</b><br>1. 管理不要      2. 管理必要                 |                            | 医療機関名           |
|                      | <b>B-1 常用する外用薬</b><br>1. ステロイド軟膏<br>2. タクロリムス軟膏（「プロトピック®」）<br>3. 保湿剤<br>4. その他（      ）   | <b>B-2 常用する内服薬</b><br>1. 抗ヒスタミン薬<br>2. その他<br>[      ] | <b>B-3 常用する注射薬</b><br>1. 生物学的製剤                      | <b>D その他の配慮・管理事項(自由記述)</b> |                 |
| アレルギー性結膜炎<br>(あり・なし) | 病型・治療  |  | 学校生活上の留意点  |                            | 記載日             |
|                      | <b>A 病型</b><br>1. 通年性アレルギー性結膜炎<br>2. 季節性アレルギー性結膜炎（花粉症）<br>3. 春季カタル<br>4. アトピー性角結膜炎<br>5. その他（      ）   |  | <b>A プール指導</b><br>1. 管理不要      2. 管理必要               |                            | 年      月      日 |
|                      |  |  | <b>B 屋外活動</b><br>1. 管理不要      2. 管理必要                |                            | 医師名             |
|                      | <b>B 治療</b><br>1. 抗アレルギー点眼薬<br>2. ステロイド点眼薬<br>3. 免疫抑制点眼薬<br>4. その他（      ）   |  | <b>C その他の配慮・管理事項（自由記載）</b>                           |                            | 医療機関名           |
| アレルギー性鼻炎<br>(あり・なし)  | 病型・治療  |  | 学校生活上の留意点  |                            | 記載日             |
|                      | <b>A 病型</b><br>1. 通年性アレルギー性鼻炎<br>2. 季節性アレルギー性鼻炎（花粉症）<br>主な症状の時期： 春 、 夏 、 秋 、 冬   |  | <b>A 屋外活動</b><br>1. 管理不要      2. 管理必要                |                            | 年      月      日 |
|                      |  |  | <b>B その他の配慮・管理事項（自由記載）</b>                           |                            | 医師名             |
|                      | <b>B 治療</b><br>1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬（内服）<br>2. 鼻噴霧用ステロイド薬<br>3. 舌下免疫療法（ダニ・スギ）<br>4. その他（      ）   |  |  |                            | 医療機関名           |

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記載された内容を学校の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者氏名

提出された書類及びそれに記載された個人情報、学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用し、卒業時または不要になったとき（除去解除や転出等）に返却します。

1 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) 学校名:横浜市立●●●学校 -アナフィラキシー／食物アレルギー各欄の読み方-

名前 (男・女) ※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。

|                     |   |  |  |  |  |
|---------------------|---|--|--|--|--|
| アナフィラキシー<br>(あり・なし) | 病型・治療   |  | 学校生活上の留意点  |  | ★保護者<br>電話:<br><br>★連絡医療機関<br>医療機関名:<br><br>電話:<br><br>【緊急時連絡先】<br>記載日<br>月 日<br>Ⓣ   |
|                     | 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)<br>1. 即時型<br>2. 口腔アレルギー症候群<br>3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー<br>B アナフィラキシー病型(アナフィラキシーの病型)<br>1. 食物 (原因)<br>2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー<br>3. 運動誘発アナフィラキシー<br>4. 昆虫 ( )<br>5. 医薬品 ( )<br>6. その他 ( )<br>C 原因食物・除去根拠<br>該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載<br>1. 鶏卵 《 》<br>2. 牛乳・乳製品 《 》<br>3. 小麦 《 》<br>4. ソバ 《 》<br>5. ピーナッツ 《 》<br>6. 甲殻類 《 》<br>7. 木の実類 《 》<br>8. 果物類 《 》<br>9. 魚類 《 》<br>10. 肉類 《 》<br>11. その他1 《 》<br>12. その他2 《 》<br>D 緊急時に備えた処方薬<br>1. 内服薬(抗ヒスタミン薬、<br>2. アドレナリン自己注射薬<br>3. その他 ( ) |  | 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)<br>アナフィラキシーの対策は原因の除去に尽きます。児童生徒等にかかるアナフィラキシーの原因としては食物アレルギーが最多であることを知った上で、過去にアナフィラキシーを起こしたことがある児童生徒等については、その病型を知り、学校生活における原因を除去することが不可欠です。<br>また学校生活の中で、初めてアナフィラキシーを起こすこともまれではありません。アナフィラキシーを過去に起こしたことがある児童生徒等が在籍していない学校でも、アナフィラキシーに関する基礎知識、対処法などに習熟しておく必要があります。<br>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<br>※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。<br>鶏卵:卵殻カルシウム<br>牛乳:乳糖・乳清焼成カルシウム<br>小麦:醤油・酢・味噌<br>大豆:大豆油・醤油・味噌<br>ゴマ:ゴマ油<br>魚類:かつおだし・いりこだし・魚骨<br>肉類:エキス<br>F その他の配慮・管理事項(自由記述) |  |  |
| 食物アレルギー<br>(あり・なし)  | C 原因食物・除去根拠<br>該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載<br>1. 鶏卵 《 》<br>2. 牛乳・乳製品 《 》<br>3. 小麦 《 》<br>4. ソバ 《 》<br>5. ピーナッツ 《 》<br>6. 甲殻類 《 》<br>7. 木の実類 《 》<br>8. 果物類 《 》<br>9. 魚類 《 》<br>10. 肉類 《 》<br>11. その他1 《 》<br>12. その他2 《 》<br>D 緊急時に備えた処方薬<br>1. 内服薬(抗ヒスタミン薬、<br>2. アドレナリン自己注射薬<br>3. その他 ( )  |  | 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<br>医師に管理指導表を記載して貰う際には摂取不可能な場合のみ記載してもらってください。当該欄の調味料等への対応が必要な児童生徒等は、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な場合には、[レベル2]弁当対応を考慮します。  |  | ★保護者<br>電話:<br><br>★連絡医療機関<br>医療機関名:<br><br>電話:<br><br>【緊急時連絡先】<br>記載日<br>年 月 日<br>Ⓣ |
|                     | A 症状のコントロール状態<br>1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良<br>B-1 長期管理薬(吸入)<br>1. ステロイド吸入薬 ( ) ( )<br>2. ステロイド吸入薬／長時間作用性吸入ベータ刺激薬配合剤 ( ) ( )<br>3. その他 ( ) ( )<br>B-2 長期管理薬(内服)<br>1. ロイコトリエン受容体拮抗薬 ( )<br>2. その他 ( )<br>B-3 長期管理薬(注射)<br>1. 生物学的製剤 ( )<br>C 発作時の対応<br>1. ベータ刺激薬吸入 ( ) ( )<br>2. ベータ刺激薬内服 ( ) ( )   |  | 学校生活上の留意点<br>A 運動(体育・部活動等)<br>1. 管理不要 2. 管理必要<br>B 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動<br>1. 管理不要 2. 管理必要<br>C 宿泊を伴う校外活動<br>1. 管理不要 2. 管理必要<br>D その他の配慮・管理事項(自由記述)  |  |  |
| 気管支ぜん息<br>(あり・なし)   | A 症状のコントロール状態<br>1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良<br>B-1 長期管理薬(吸入)<br>1. ステロイド吸入薬 ( ) ( )<br>2. ステロイド吸入薬／長時間作用性吸入ベータ刺激薬配合剤 ( ) ( )<br>3. その他 ( ) ( )<br>B-2 長期管理薬(内服)<br>1. ロイコトリエン受容体拮抗薬 ( )<br>2. その他 ( )<br>B-3 長期管理薬(注射)<br>1. 生物学的製剤 ( )<br>C 発作時の対応<br>1. ベータ刺激薬吸入 ( ) ( )<br>2. ベータ刺激薬内服 ( ) ( )   |  | 学校生活上の留意点<br>A 運動(体育・部活動等)<br>1. 管理不要 2. 管理必要<br>B 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動<br>1. 管理不要 2. 管理必要<br>C 宿泊を伴う校外活動<br>1. 管理不要 2. 管理必要<br>D その他の配慮・管理事項(自由記述)  |  | ★保護者<br>電話:<br><br>★連絡医療機関<br>医療機関名:<br><br>電話:<br><br>【緊急時連絡先】<br>記載日<br>年 月 日<br>Ⓣ |

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記載された内容を学校の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。 保護者氏名

提出された書類及びそれに記載された個人情報、学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用し、卒業時または不要になったとき(除去解除や転出等)に返却します。

アレルギー疾患児童生徒名簿

様式 1

[illegible]

配慮を希望するアレルギー疾患児童生徒名簿

様式 2

| No | 年 | 組 | 氏 名 | アレルギー疾患名 | 症状 | かかりつけ病院名 | 配慮の内容 | 備考 |
|----|---|---|-----|----------|----|----------|-------|----|
| 1  |   |   |     |          |    |          |       |    |
| 2  |   |   |     |          |    |          |       |    |
| 3  |   |   |     |          |    |          |       |    |
| 4  |   |   |     |          |    |          |       |    |
| 5  |   |   |     |          |    |          |       |    |
| 6  |   |   |     |          |    |          |       |    |
| 7  |   |   |     |          |    |          |       |    |
| 8  |   |   |     |          |    |          |       |    |
| 9  |   |   |     |          |    |          |       |    |
| 10 |   |   |     |          |    |          |       |    |

様式3 個人面談票

保護者 様

年 月 日  
横浜市立 学校  
学校長

アレルギー疾患に関する個人面談について

【ぜん息 食物アレルギー その他（ ）】

お子さまのアレルギー疾患の症状、対応等についてより詳しく把握するため、個人面談を実施いたします。

なお、面談の際は、事前に配布した書類に、必要事項を記入し、ご持参ください。  
よろしくお願いいたします。

● 面談予定日

月 日 時間は  
月 日 午前 ・ 午後  
月 日 時 分から

● 面談の日で都合の悪い日がありましたらご記入ください。

面談につきまして、日程が決定しましたらお知らせします。

なお、学級担任の他に学校職員も同席しますのでよろしくお願いいたします。

個人面談の日が決まりました。

年 組 氏名

月 日 ( )

午前 ・ 午後 時 分～

場所：

※事前に配布した書類に、必要事項を記入し、ご持参ください。

## アレルギー対応票

(アトピー性皮膚炎・アレルギー性結膜炎・アレルギー性鼻炎・気管支ぜん息・食物アレルギー以外のアナフィラキシー)

作成日 : 年 月 日

|        |         |       |                |
|--------|---------|-------|----------------|
| 年度     | 年       | 組     | (生年月日 : 年 月 日) |
| 児童生徒氏名 | (性別 : ) | 保護者氏名 |                |

## 緊急連絡先

|   | 氏 名 | 続柄 | 電 話 番 号  | 特記事項 |
|---|-----|----|----------|------|
| 1 |     |    | 自宅・職場・携帯 |      |
| 2 |     |    | 自宅・職場・携帯 |      |
| 3 |     |    | 自宅・職場・携帯 |      |

## 主治医

|            |      |
|------------|------|
| 医療機関名・診療科名 | 主治医名 |
| 電話番号       | 住所   |

## 原因物質

|  |
|--|
|  |
|--|

## 発症時の症状

|  |
|--|
|  |
|--|

## 学校生活における留意点

|  |
|--|
|  |
|--|

## 緊急時の対応

|  |
|--|
|  |
|--|

## アナフィラキシーショックの経験の有無（「食物アレルギー以外のアナフィラキシーショック」のみ記載）

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| □いいえ □はい                   | (回数 : 回・最後の発症 : 年 月・原因 : ) |
| ※アナフィラキシー発症時は、必ず救急車を要請します。 |                            |

## 面談時に記入

## 薬剤使用時の留意事項等（エピペン®を使用する際は、「エピペン®対応票」を参照する。）

|         |                           |
|---------|---------------------------|
| 使用薬剤    | 管理方法 本人保管 ・ 学校保管<br>(理由 ) |
| 保管場所    | 保管期間 (更新時期)               |
| 使用条件    |                           |
| 使用上の留意点 |                           |

## 学校記入欄

|           |          |
|-----------|----------|
| 面談日 年 月 日 | □上記内容確認済 |
|-----------|----------|

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者署名

学校での対応決定後、本書類のコピーをお渡しします。提出された書類及びそれに記載された個人情報、学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用し、卒業時または不要になったとき（除去解除や転出等）に返却します。

## 食物アレルギー対応票

作成日 : 年 月 日

|        |   |   |                |
|--------|---|---|----------------|
| 年度     | 年 | 組 | (生年月日 : 年 月 日) |
| 児童生徒氏名 |   |   | (性別 : )        |
| 保護者氏名  |   |   |                |

## 緊急連絡先

|   | 氏 名 | 続柄 | 電 話 番 号  | 特記事項 |
|---|-----|----|----------|------|
| 1 |     |    | 自宅・職場・携帯 |      |
| 2 |     |    | 自宅・職場・携帯 |      |
| 3 |     |    | 自宅・職場・携帯 |      |

## 主治医

|            |      |
|------------|------|
| 医療機関名・診療科名 | 主治医名 |
| 電話番号       | 住所   |

## 原因食品と発症時の症状

## 家庭での食事・外食・おやつについての除去方法

## 学校給食に希望する対応内容

## 学校生活における留意点

## 緊急時の対応

## アナフィラキシーショックの経験の有無

☐いいえ ☐はい (回数 : 回・最後の発症 : 年 月・原因 : )  
※アナフィラキシー発症時は、必ず救急車を要請します。

## 学校記入欄

|     |   |   |   |                                  |
|-----|---|---|---|----------------------------------|
| 面談日 | 年 | 月 | 日 | <input type="checkbox"/> 上記内容確認済 |
|-----|---|---|---|----------------------------------|

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者署名

学校での対応決定後、本書類のコピーをお渡しします。提出された書類及びそれに記載された個人情報、学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用し、卒業時または不要になったとき（除去解除や転出等）に返却します。



## エピペン®対応票

作成日 : 年 月 日

|        |         |   |                |
|--------|---------|---|----------------|
| 年度     | 年       | 組 | (生年月日 : 年 月 日) |
| 児童生徒氏名 | (性別 : ) |   |                |
| 保護者氏名  |         |   |                |

## 原因食物・原因物質

|  |
|--|
|  |
|--|

## 既往症状（アナフィラキシー発症時の症状・発症時の摂取量）

|  |
|--|
|  |
|--|

## 学校生活における留意点

|  |
|--|
|  |
|--|

## 緊急時の対応

|  |
|--|
|  |
|--|

## 面談時に記入

## 薬剤使用時の留意事項等

|         |                           |
|---------|---------------------------|
| 使用薬剤    | 管理方法 本人保管 ・ 学校保管<br>(理由 ) |
| 保管場所    | 保管期間 (更新時期)               |
| 使用条件    |                           |
| 使用上の留意点 |                           |

## 学校記入欄

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| 面談日 年 月 日 | <input type="checkbox"/> 上記内容確認済 |
|-----------|----------------------------------|

※アナフィラキシー発症時は、必ず救急車を要請します。

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者署名

学校での対応決定後、本書類のコピーをお渡しします。提出された書類及びそれに記載された個人情報、学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用し、卒業時または不要になったとき（除去解除や転出等）に返却します。

## エピペン®対応票

作成日 : 年 月 日

|        |         |   |                |
|--------|---------|---|----------------|
| 年度     | 年       | 組 | (生年月日 : 年 月 日) |
| 児童生徒氏名 | (性別 : ) |   |                |
| 保護者氏名  |         |   |                |

## 原因食物・原因物質

|       |
|-------|
| エビ・カニ |
|-------|

## 既往症状（アナフィラキシー発症時の症状・発症時の摂取量）

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| エビ（1匹）・・・5分後 | じんましん（全身）、咳、ぜん息、ぐったり |
| 最近のエピペン使用    | 平成〇年〇月 自宅            |

## 学校生活における留意点

|   |
|---|
| 給食における除去食をお願いします。<br>じんましんが出たらその時点で家庭に連絡してください。 |
|---|

## 緊急時の対応

|                                 |
|---------------------------------|
| 原因食物を食べてしまい何らかの症状が現れたら注射してください。 |
|---------------------------------|

## 面談時に記入

## 薬剤使用時の留意事項等

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| 使用薬剤<br>エピペン®   | 管理方法<br>(理由)                  |
| 保管場所<br>ランドセルのチャック内、ポーチの中   | 保管期間（更新時期）<br>1年間（平成24年3月23日） |
| 使用条件<br>呼吸器症状等が現れ、悪化のきざしが見えたらエピペンの注射をお願いします。                          |                               |
| 使用上の留意点<br>本人が自分でできる状態であれば自分で注射します。<br>意識がないなど自分で注射できないときは、注射をお願いします。 |                               |

## 学校記入欄

|         |   |
|---------|---|
| 面談日 年 月 | ・学校が対応可能な事柄<br>・学校における管理体制<br>・保護者が行うべき事柄（有効期限、破損の有無の確認）なども併せて確認する。 |
|---------|---|

## ※アナフィラキシー発症時は、必ず救急車を要請します。

|  |
|--|
| 学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。 |
| 保護者署名  |

学校での対応決定後、本書類のコピーをお渡しします。提出された書類及びそれに記載された個人情報、学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用し、卒業時または不要になったとき（除去解除や転出等）に返却します。

## アレルギー個人カルテ 面談等記録票 (学校記入用)

年度

|                       |   |    |   |   |        |   |   |   |      |
|-----------------------|---|----|---|---|--------|---|---|---|------|
| 年                     | 組   | 氏名 | 男 | 女 | 面談実施日  | : | 月 | 日 |      |
| 初回<br>面談出席者           | 保護者 ・ 父親 ・ 母親 ・ ( )                                     |    |   |   |        |   |   |   |      |
|                       | 学校側 ・ 校長 ・ 副校長 ・ 給食主任 ・ 養護教諭 ・ 栄養教諭 学校栄養職員 ・ 学級担任 ・ ( ) |    |   |   |        |   |   |   |      |
| 提出書類                  | <input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応票                     |    |   |   | 提出日    |   | 年 | 月 | 日    |
|                       | <input type="checkbox"/> アレルギー対応票                       |    |   |   |        |   |   |   |      |
|                       | <input type="checkbox"/> 学校生活管理指導表                      |    |   |   | 提出日    |   | 年 | 月 | 日    |
| アレルギー原因食物 (原因物質) 対応方法 |   |    |   |   |        |   |   |   |      |
| 年月日                   | 保護者との面談記録・連絡事項  |    |   |   | 学校での対応 |   |   |   | 記入者名 |
|                       |   |    |   |   |        |   |   |   |      |

## 年度 食物アレルギー対応児童生徒一覧表

( 年 月 日現在)

| No. | 年 | 組 | 児童生徒名 | 除去食品 | 給食・調理実習・体験学習等での対応 |
|-----|---|---|-------|------|-------------------|
| 1   |   |   |       |      |                   |
| 2   |   |   |       |      |                   |
| 3   |   |   |       |      |                   |
| 4   |   |   |       |      |                   |
| 5   |   |   |       |      |                   |
| 6   |   |   |       |      |                   |
| 7   |   |   |       |      |                   |
| 8   |   |   |       |      |                   |
| 9   |   |   |       |      |                   |
| 10  |   |   |       |      |                   |
| 11  |   |   |       |      |                   |
| 12  |   |   |       |      |                   |
| 13  |   |   |       |      |                   |
| 14  |   |   |       |      |                   |
| 15  |   |   |       |      |                   |
| 16  |   |   |       |      |                   |
| 17  |   |   |       |      |                   |
| 18  |   |   |       |      |                   |
| 19  |   |   |       |      |                   |
| 20  |   |   |       |      |                   |



5 (食物アレルギーの場合) 献立及び使用材料

| 献立 | 使用材料 |
|----|------|
|    |      |
|    |      |
|    |      |
|    |      |
|    |      |

6 事故の分析

7 再発防止策

(1) ☐には、再発防止策として実施したら☒をしてください。

☐①今回のアレルギー事故について、アレルギー対応委員会で対応を行った。  
(原因究明、危機管理体制の検証、防止策の協議・決定・周知)

☐②今回のアレルギー事故に関して、全教職員で情報共有を行った。

☐③全教職員で「アレルギー疾患の幼児児童生徒対応マニュアル」を確認した。

☐④アレルギー事故の緊急時の対応について全教職員で確認をした。

☐⑤本児童生徒を含め、アレルギー疾患において配慮が必要な児童生徒の対応を再確認した。

☐⑥事故の分析を行い、再発防止策を全教職員で共有した。

(2) 「6 事故の分析」より考えられる再発防止策について、「アレルギー疾患の幼児児童生徒対応マニュアル」に基づいた再発防止策を記入。

年 月 日

学校給食・食育推進課長

学校名 横浜市立

校長名

## アレルギー再発防止報告書

|          |   |
|----------|---|
| 1 事故発見日時 | ○年 ○月 ○日 ○曜日 12時 45分  |
| 2 当該児童生徒 | ○年 ○組 <small>ふりがな</small> 氏名 <small>よこはま</small> 横浜 <small>けんた</small> 健太 |
| 3 事故名    | 給食でのアレルギー摂取 による 乳アレルギー症状発症  |

- 4 事故の概要（どのような経緯で症状が出て、誰が、どのように気が付き、その場でどのような措置をとったか、病院搬送の有無、家庭連絡、学校給食・食育推進課への第一報、等を時系列で記載）

## （１）当該児童生徒のアレルギー状況

|                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| ①アレルギー原因食品・原因物質 | 乳製品・卵・ごま                 |
| ②症状             | じんましん、口腔の違和感             |
| ③アナフィラキシーショック既往 | なし・あり（いつ 小2の5月 ・原因は パン ） |
| ④エピペン®処方        | なし・あり<br>（保管場所 ）         |
| ⑤携帯薬品           | なし・あり<br>（保管場所 ランドセルの中 ） |

## （２）事故の概要（時系列）

| 時刻    | 内容  |
|-------|---|
| 12:45 | 給食のシチューと食べている途中、教室で本児が「口がイガイガする」と訴えたため、食べるのを中止させる。担任はインターホンで職員室に連絡し、管理職と養護教諭へ連絡する。担任が付き添って本児を流し場につれていき、口をすすがせた。 |
| 12:48 | 副校長と養護教諭が教室へ行き、症状観察。  |
| 12:53 | 副校長より保護者に連絡し、持参薬を服用確認とともに、迎えの来校を依頼する。   |
| 12:55 | 教室で持参薬を飲ませ、養護教諭が付き添って、保健室に移動させる。  |
| 13:00 | 保健室では全身に蕁麻疹が出現し、強い痒みと呼吸の苦しさを訴えたため、保冷剤で体を冷やすとともに、副校長が救急車要請。  |
| 13:15 | 救急車で、母親と養護教諭が付き添い、横浜病院へ搬送。救急車の中で嘔吐。   |
| 13:20 | 学校給食・食育推進課へ第一報をいれる。   |
| 13:30 | 病院到着。点滴等の処置をうける。  |
| 15:30 | 症状が治まり、医師の説明後、安静指示を受け、帰宅する。   |
| 18:00 | 学校より家庭連絡し、その後の経過を確認する。  |
| 翌日    | 元気に登校する。  |

## 5 （食物アレルギーの場合）献立及び使用材料

| 献立       | 使用材料  |
|----------|---|
| 黒パン      | パン  |
| ホワイトシチュー | 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、小麦粉、マーガリン、牛乳、脱脂粉乳、塩、こしょう |
| わかめサラダ   | わかめ、キャベツ、ごま（白）、砂糖、米サラダ油、ごま油、酢               |
|          |   |
|          |   |

※牛乳代替のため、自宅より持参のお茶（水筒）

## 6 事故の分析

入学時より牛乳アレルギーがあり、医師より「加熱調理での使用は可」との診断を受けていたため、飲用の牛乳のみ除去し、それ以外の乳製品は保護者が献立表を確認し摂取していた。

事故当日も乳製品が含まれるシチューおよび黒パンを食べたため、アレルギー症状が出現したと思われる。

乳製品の完全除去対応を行っていなかったために事故が起きてしまった。

## 7 再発防止策

（１）□には、再発防止策として実施したら☑をしてください。

☑①今回のアレルギー事故について、アレルギー対応委員会で対応を行った。

（原因究明、危機管理体制の検証、防止策の協議・決定・周知）

☑②今回のアレルギー事故に関して、全教職員で情報共有を行った。

☑③全教職員で「アレルギー疾患の幼児児童生徒対応マニュアル」を確認した。

☑④アレルギー事故の緊急時の対応について全教職員で確認をした。

☑⑤本児童生徒を含め、アレルギー疾患において配慮が必要な児童生徒の対応を再確認した。

☑⑥事故の分析を行い、再発防止策を全教職員で共有した。

（２）「6 事故の分析」より考えられる再発防止策について、「アレルギー疾患の幼児児童生徒対応マニュアル」に基づいた再発防止策を記入。

横浜市「アレルギー対応マニュアル」に従い、学校給食での乳製品の完全除去対応を実施する。（学校生活管理指導表を主治医と再確認）

学校と家庭で、横浜給食財団からのアレルギー情報を今まで以上に確認する。

アレルギー対応委員会を開催し、他の食物アレルギー児童も含めた対応および連絡体制について再確認する。



## 事 故 報 告 書

次のとおり児童生徒に事故がありましたので報告します。

|   |   |                             |                              |                               |                               |   |         |      |   |
|---|---|-----------------------------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|---------|------|---|
| 教育委員会※への第一報の有無 … <input type="checkbox"/> すでに電話で一報済( 月 日 ) <input type="checkbox"/> 無 |   |                             |                              |                               |                               |   |         |      |   |
| 1 学校情報  | (区名)  | 区                           |                              |                               |                               |   |         |      |   |
|   | (学校名)   |                             |                              |                               |                               |   |         |      |   |
|   | (校長名)   | (電話)                        |                              |                               |                               |   |         |      |   |
| 2 事故名・分類  |   |                             |                              |                               |                               |   |         | 学校管理 | <input checked="" type="radio"/> 内<br><input type="radio"/> 外 |
|   | <input type="checkbox"/> 傷害   | <input type="checkbox"/> 病気 | <input type="checkbox"/> 第三者 | <input type="checkbox"/> 交通事故 | <input type="checkbox"/> 水難事故 |   |         |      |   |
| 3 事故のあった児童・生徒について   | 学年組   | 性別                          | 年齢                           | 氏 名                           |                               |   | 生 年 月 日 |      |   |
|   | 年 組   |                             | 歳                            |                               |                               |   |         |      |   |
| 4 発生年月日   |   |                             |                              | ( 土 曜 日 )                     | 時                             | 分 |         |      |   |
| 5 発生時   |   |                             |                              | (その他の場合)                      |                               |   |         |      |   |
| 6 発生場所  |   |                             |                              |                               |                               |   |         |      |   |
| 7 発生状況  |   |                             |                              |                               |                               |   |         |      |   |
| 8 傷害・病状の程度  | 部位  |                             |                              |                               |                               |   |         |      |   |
|   | 傷病  |                             |                              |                               |                               |   |         |      |   |
|   | (詳細) ※「部位」「傷病」で「その他」を選択した場合は下欄に記入<br>※「部位」「傷病」が5個以上ある場合、6個目からは下欄に記入           |                             |                              |                               |                               |   |         |      |   |
| 9 学校のとった措置状況  | 対応内容  | 有無                          | 「有」の場合は下記に詳細を記載              |                               |                               |   |         |      |   |
|   | 救急車要請   |                             | ( 時 分 )頃                     |                               |                               |   |         |      |   |
|   | 医療機関へ搬送   |                             | ( 時 分 )頃 搬送手段:               |                               |                               |   |         |      |   |
|   |   |                             | 搬送先医療機関名:                    |                               |                               |   |         |      |   |
|   |   |                             | 同行者: 入院: 手術:                 |                               |                               |   |         |      |   |
|   | 保護者への連絡   |                             | ( 時 分 )頃                     |                               |                               |   |         |      |   |
|   | 保護者との合流   |                             | 合流場所:                        |                               |                               |   |         |      |   |
|   | 警察への連絡  |                             | ( 時 分 )頃                     |                               |                               |   |         |      |   |
| 10 備考<br>(その他経過等)   | ※交通事故・水難事故・第三者による傷害の場合で、救急車要請など、措置対応を学校でとっていない場合は、その他経過等として、本欄に経過概要を記載してください。 |                             |                              |                               |                               |   |         |      |   |

○事故名はたとえば「転倒による頭部挫傷」「実験による火傷」「柔道の練習中における骨折」などと記入する。(傷病名のみは不可)

○交通事故・水難事故・第三者による傷害の場合は、管理外でも提出する。

※第一報報告先及び提出先

小・中・義務→各方面別学校教育事務所、高等学校→高校教育課、特別支援学校→特別支援教育課

## 事 故 報 告 書

次のとおり児童生徒に事故がありましたので報告します。

|   |   |                             |                   |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |
|---|---|-----------------------------|-------------------|--|-------------|------------------------------|--|-------------------------------|---|-------------------------------|--|
| 教育委員会※への第一報の有無 … <input checked="" type="checkbox"/> すでに電   |   |                             |                   |  |             |                              | 黄色の用紙に印刷しご提出ください。<br>交通事故・水難事故・第三者による傷害の場合は、管理外でも提出してください。 |                               |   |                               |  |
| 1 学校情報  | (区名) ○○ 区   |                             | (学校名) ××小学校       |  | (校長名) 横浜 ○○ |                              |  |                               |   |                               |  |
| 2 事故名・分類  | 学校給食による食物依存性運動誘発アナフィラキシーの疑い   |                             |                   |  |             |                              | 学校管理   |                               | <input checked="" type="radio"/> 内<br><input type="radio"/> 外 |                               |  |
|   |   | <input type="checkbox"/> 傷害 |                   | <input checked="" type="checkbox"/> 病気 |             | <input type="checkbox"/> 第三者 |  | <input type="checkbox"/> 交通事故 |   | <input type="checkbox"/> 水難事故 |  |
| 3 事故のあった児童・生徒について   | 学年組   | 性別                          | 年齢                | フリガナ<br>氏 名                            |             | 生 年 月 日                      |  |                               |   |                               |  |
|   | ○ 年 ○ 組   | 男                           | ○ 歳               | ヨコハマ タロウ<br>横浜 太郎                      |             | ○年○月○日                       |  |                               |   |                               |  |
| 4 発生日月  | 令和○年○月○日 (○曜日) ○時○分   |                             |                   |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |
| 5 発生時   | 休み時間 (その他の場合)   |                             |                   |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |
| 6 発生場所  | 教室  |                             |                   |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |
| 7 発生状況  | 給食後、校庭で鬼ごっこをして遊んだ当該児童が教室に戻った際、担任が顔の腫れに気付いた。当該児童はエビの食物アレルギーがあり、給食はエビを除去した五目焼きそばを提供したが、除去対象ではないイカを食べた時に口元の違和感を覚えた。しかし、そのまま給食を食べ終わり、外遊びに出た。  |                             |                   |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |
| 8 傷害・病状の程度  | 部位  | 頭部                          | 顔部                | 頸部(首)                                  | 腹部          | 背部                           |  |                               |   |                               |  |
|   | 傷病  | その他(下欄(詳細)に記入)              |                   |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |
| (詳細) ※「部位」「傷病」で「その他」を選択した場合は下欄に記入<br>※「部位」「傷病」が5個以上ある場合、6個目からは下欄に記入<br>その他(発疹、発赤、腫脹、痒み、息苦しさ)<br>学校で確認した症状は、顔面の腫れ、口元の違和感。額、まぶた、口周り、首、胸部、腹部に発疹。息苦しさを訴え、咳込む症状も見られた。体温37.8℃、脈拍120/分。病院での診断結果は「食物依存性運動誘発アナフィラキシーの疑い」 |   |                             |                   |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |
| 9 学校のとった措置状況  | 対応内容  | 有無                          | 「有」の場合は下記に詳細を記載   |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |
|   | 救急車要請   | 有                           | (○時○分)頃           |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |
|   | 医療機関へ搬送   | 有                           | (○時○分)頃 搬送手段: 救急車 |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |
|   |   |                             | 搬送先医療機関名: ○○病院    |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |
|   | 保護者への連絡   | 有                           | (○時○分)頃           |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |
|   | 保護者との合流   | 有                           | 合流場所: 病院          |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |
|   | 警察への連絡  | 無                           | (時 分)頃            |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |
| 10 備考(その他経過等)   | ※交通事故・水難事故・第三者による傷害の場合で、救急車要請など、措置対応を学校でとっていない場合は、その他経過等として、本欄に経過概要を記載してください。<br>・発見した担任がインターホンで職員室に連絡し、保健室に連れて行った。養護教諭が症状を確認し、発赤、腫脹部分を冷却。管理職が保護者連絡、救急車要請をした。<br>・保護者には14時頃病院で状況を説明した。合わせて当該児童と事故時の状況を確認した。<br>・点滴等の処置で回復したため、17時頃当該児童は保護者と帰宅した。医師からはアレルギーの精密検査の指示をされている。<br>・当該児童は、翌4日は登校している。 |                             |                   |  |             |                              |  |                               |   |                               |  |

○事故名はたとえば「転倒による頭部挫傷」「実験による火傷」「柔道の練習中における骨折」などと記入する。(傷病名のみは不可)

○交通事故・水難事故・第三者による傷害の場合は、管理外でも提出する。

※第一報報告先及び提出先

小・中・義務→各方面別学校教育事務所、高等学校→高校教育課、特別支援学校→特別支援教育課

令和 年 月 日

エビ°ペン®所持在籍児童生徒情報(No. )

学校コード (5ケタ：学校保健事務の手引き掲載)

学校名

所在地

校長名 電話番号 ( )

| No | 学年 | 年齢 | 性別 | アレルギー疾患の原因等（医薬品、食物、昆虫、運動等原因の記述） |
|----|----|----|----|---------------------------------|
| 1  |    |    |    |                                 |
| 2  |    |    |    |                                 |
| 3  |    |    |    |                                 |
| 4  |    |    |    |                                 |
| 5  |    |    |    |                                 |
| 6  |    |    |    |                                 |
| 7  |    |    |    |                                 |
| 8  |    |    |    |                                 |
| 9  |    |    |    |                                 |
| 10 |    |    |    |                                 |

合計

人

担当者 職・氏名

- この情報は、毎年度5月末日までに、人権健康教育課へ報告してください。
- 新たに所持児童生徒が増えるなど、変更がある場合はその都度報告してください。
- エピペンを処方された児童生徒を報告してください。

## 給食物資 アレルギー情報問合せ票

|              |             |            |  |
|--------------|-------------|------------|--|
| 学校名<br>学校    | ブロック<br>( ) | 依頼者名<br>職種 |  |
| 学校コード<br>( ) | 学校Tel<br>—  | 依頼日<br>月 日 |  |

(公財)よこはま学校食育財団宛 FAX 045-662-7834 (Tel 045-662-2541)

学校食育財団 返信月日 月 日  
返信者名

月分

- 1 ホームページのアレルギー情報には掲載されていない原材料の問い合わせ
- 2 アレルゲン物質の配合量についての問い合わせ
- 3 その他、分からないことについて

| 物資品目名 | 確認したい内容 | 窓口業者 | 製造業者 |
|-------|---------|------|------|
|       |         |      |      |
| 回答    |         |      |      |
| 物資品目名 | 確認したい内容 | 窓口業者 | 製造業者 |
|       |         |      |      |
| 回答    |         |      |      |
| 物資品目名 | 確認したい内容 | 窓口業者 | 製造業者 |
|       |         |      |      |
| 回答    |         |      |      |

記入例

## 給食物資 アレルギー情報問合せ票

|                 |                   |                                      |
|-----------------|-------------------|--------------------------------------|
| 学校名<br>〇× 小学校   | ブロック<br>( 〇 )     | 依頼者名<br>職種<br>〇〇 ××<br>学校栄養職員・養護教諭 等 |
| 学校コード<br>(〇〇××) | 学校Tel<br>〇〇〇—×××× | 依頼日<br>〇〇月 ××日                       |

(公財)よこはま学校食育財団宛 FAX 045-662-7834 (Tel 045-662-2541)

学校食育財団 返信月日 月 日  
返信者名

〇〇 月分

- 1 ホームページのアレルギー情報には掲載されていない原材料の問い合わせ
- 2 アレルゲン物質の配合量についての問い合わせ
- 3 その他、分からないことについて

| 物資品目名 | 確認したい内容  | 窓口業者 | 製造業者 |
|-------|--|------|------|
| 〇〇〇〇  | ・魚介エキスにアサリは含まれているか<br>・そばのコンタミはあるか<br>・小麦粉の配合割合  | 〇〇〇〇 | ×××× |
| 回答    | <p align="center"><b>給食物資アレルギー情報問合せ票について</b></p> <p>「学校給食用物資財団規格集」や、ホームページのアレルギー情報でもわからない場合、アレルギー対応のため、原材料の詳細確認を要する場合は、「給食物資アレルギー情報問合せ票」により、FAX でお問い合わせください。<br/>財団の担当者が回答欄に記入し、FAX にて返信します。</p>   |      |      |
| 物資品   |  |      |      |
| 回答    | <p>《問い合わせに関するお願い》</p> <p>◎ まずは、「学校給食用物資財団規格集」で確認し、財団への問い合わせを要する物資を取捨選択してください。</p> <p>◎ 「確認したい内容」を具体的に明記してください。</p> <p>◎ 年間契約や旧学期単位で契約し、前月までに選定済みの物資(「窓口業者、製造業者」が同じ)に関しては、原料配合も同一です。</p> <p>【例】4～7月使用の「ベーコン」(4・5・6・7月)</p> <p>◎ 窓口業者から提出された物資規格書に基づき回答します。お問い合わせの内容によっては、業者へ改めて確認するため、回答に日数を要する場合があります。</p> <p>◎ アレルギー情報は、特定の「原材料」が食材に使われているのではなく、「アレルギー物質」についての情報ですので、ご理解をよろしくお願いします。</p> <p>◎ 「給食物資アレルギー情報問合せ票」は、回答用紙も兼ねています。</p> |      |      |
| 物資品   |  |      |      |
| 回答    |  |      |      |

<保護者記入用>

様式 13

学校長

年 月 日

## 除去解除申請書

今まで学校生活管理指導表により給食で除去していた

(食品名： ) について、

医師から解除の診断を受けました。その後家庭で複数回摂取しても  
症状が出ませんでしたので、学校給食における除去解除をお願いします。

医療機関名

受診日 年 月 日

年 組 氏名

保護者氏名

## 医療用医薬品の保管にかかわる対応票

作成日：年 月 日

|        |       |   |              |
|--------|-------|---|--------------|
| 年度     | 年     | 組 | (生年月日：年 月 日) |
| 児童生徒氏名 | (性別：) |   |              |
| 保護者氏名  |       |   |              |

## 緊急連絡先

|   | 氏 名 | 続柄 | 電 話 番 号  | 特記事項 |
|---|-----|----|----------|------|
| 1 |     |    | 自宅・職場・携帯 |      |
| 2 |     |    | 自宅・職場・携帯 |      |
| 3 |     |    | 自宅・職場・携帯 |      |

## 主治医

|            |      |
|------------|------|
| 医療機関名・診療科名 | 主治医名 |
| 電話番号       | 住所   |

## 診断名

|  |
|--|
|  |
|--|

## 主な症状等

|  |
|--|
|  |
|--|

## 学校生活における留意点

|  |
|--|
|  |
|--|

## 面談時に記入

## 薬剤使用時の留意事項等

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| 使用薬剤    | 管理方法 本人保管 ・ 学校保管<br>(理由) |
| 保管場所    | 保管期間 (更新時期)              |
| 使用条件    |                          |
| 使用上の留意点 |                          |

## 医師の所見

|  |
|--|
|  |
|--|

## 学校記入欄 (緊急時の対応等)

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| 面談日 年 月 日 | <input type="checkbox"/> 上記内容確認済 |
|-----------|----------------------------------|

## ※緊急時には必要に応じて救急車を要請します。

|  |
|--|
| 学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、記載された内容を全職員で共有すること、また、必要に応じて教育委員会等関係機関に伝えることに同意します。 |
| 保護者署名  |

学校での対応決定後、本書類のコピーをお渡しします。提出された書類及びそれに記載された個人情報、学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用し、卒業時または不要になったとき（除去解除や転出等）に返却します。

## 【中学校給食】食物アレルギー対応連絡表

給食実施月： 月 分

翌月の給食での食物アレルギー対応方法について、次のとおり学校へ連絡します。

## 1. 対象者情報

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 学年・組               | 年 組 |
| 生徒氏名               |     |
| 保護者氏名<br>(連絡先電話番号) | ( ) |

## 2. アレルギーの原因食物

|  |
|--|
|  |
|--|

## 3. 給食での対応パターン

学校との面談で決定した給食での対応方法にチェックを入れてください。

|             |  |
|-------------|--|
| おかずの種類      | <input type="checkbox"/> 一般食<br><input type="checkbox"/> アレルギー代替食  |
| 牛乳（はっ酵乳）の有無 | <input type="checkbox"/> 牛乳あり<br><input type="checkbox"/> 牛乳なし   |
| 家庭弁当の持参     | <input type="checkbox"/> なし（毎日給食を食べる）<br><input type="checkbox"/> 家庭弁当を持参する日あり<br><input type="checkbox"/> 毎日家庭弁当を持参する |

## 4. 来月分の日ごとの対応内容の確認

確認手順に沿って翌月の給食での対応内容を確認し、必要書類を学校へ提出してください。

|          |   |
|----------|---|
| 確認手順     | 1. 来月の給食での食物アレルギー対応について、この用紙と一緒にお渡しする「学校給食基準献立アレルギー情報」に記入してください。記載方法は裏面の記入例をご参照ください。<br>2. 対応方法の記入が完了しましたら、この用紙と、記入済の「学校給食基準献立アレルギー情報」を学校へ提出してください。 |
| 必要書類     | (1) 【中学校給食】食物アレルギー対応連絡表（様式 15）<br>(2) 学校給食基準献立アレルギー情報   |
| 提出締切／提出先 | 月 日（ ）までに、学校まで<br>（担当者： ）提出してください。  |

保護者署名欄

(提出日) 年 月 日  
(保護者氏名)

## 中学校給食で使用する食材について

- アレルギー代替食は、特定原材料 9 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、ピーナッツ、カシューナッツ）の全てを別の食材に代替しています。
- 一般食・アレルギー代替食ともに、特定原材料 9 品目に該当する「かに、くるみ、そば、ピーナッツ、カシューナッツ」と特定原材料 20 品目に該当する「アーモンド、キウイフルーツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ」は、給食の食材として使用していません。



# 「学校給食基準献立アレルギー情報」への対応方法の記入方法

1. 日ごとの献立表の内容を確認して、アレルギーの原因食物にマーカーを引いてください。
2. 手順1でマーカーを引いた日について、空きスペースに「給食」または「家庭弁当」のどちらの対応するかを記入してください。

※ 全ての給食実施日について、対応方法を記入してください。

※ 特定原材料9品目以外の原因食物がある場合、当該原因食物が献立に使われる日は「家庭弁当」を選択します。

※ 毎日、給食（アレルギー代替食）を食べる場合にも、対応方法を記入して学校へ提出してください。

## 2025年 9月 学校給食基準献立アレルギー情報

1 / 13 ページ

【A】

今月の学校給食基準献立で使用する食品のアレルギー情報を掲載しています。  
掲載対象のアレルゲンは、『特定原材料』と『特定原材料に準ずるもの』です。また、横浜市独自に『魚卵』についても掲載しています。  
いわし、さんまなどの切身や魚のすり身を使用した加工食品は、漁獲時期により内臓除去の際に魚卵が残ることがあります。  
豆腐類・こんにやく類・パン類の注意喚起表示は、製造業者が学校によって異なるため、学校を通してよこはま学校食育財団にお問い合わせください。  
食品名にある数値は、小学校中学年一人分の目安量(g)です。

下記の特定原材料は、色分けしています。



| 食品名        | アレルゲン | 食品名        | アレルゲン | 食品名        | アレルゲン | 食品名        | アレルゲン |
|------------|-------|------------|-------|------------|-------|------------|-------|
| ●麦ごはん      |       | ●麦ごはん      |       | ●麦ごはん      |       | ●麦ごはん      |       |
| ●牛乳        | 乳     | ●牛乳        | 乳     | ●牛乳        | 乳     | ●牛乳        | 乳     |
| ●肉じゃが      | 豚肉    | ●肉じゃが      | 豚肉    | ●肉じゃが      | 豚肉    | ●肉じゃが      | 豚肉    |
| ●じゃがいも     |       | ●じゃがいも     |       | ●じゃがいも     |       | ●じゃがいも     |       |
| ●たまねぎ      |       | ●たまねぎ      |       | ●たまねぎ      |       | ●たまねぎ      |       |
| ●にんじん      |       | ●にんじん      |       | ●にんじん      |       | ●にんじん      |       |
| ●しらたき      |       | ●しらたき      |       | ●しらたき      |       | ●しらたき      |       |
| ●米白絞油      |       | ●米白絞油      |       | ●米白絞油      |       | ●米白絞油      |       |
| ●しょうゆ      | 小麦 大豆 | ●しょうゆ      | 小麦 大豆 | ●しょうゆ      | 小麦 大豆 | ●しょうゆ      | 小麦 大豆 |
| ●砂糖(上白)    |       | ●砂糖(上白)    |       | ●砂糖(上白)    |       | ●砂糖(上白)    |       |
| ●みりん       |       | ●みりん       |       | ●みりん       |       | ●みりん       |       |
| ●食塩        |       | ●食塩        |       | ●食塩        |       | ●食塩        |       |
| ●からししょうゆあえ |       | ●からししょうゆあえ |       | ●からししょうゆあえ |       | ●からししょうゆあえ |       |
| ●もやし       |       | ●もやし       |       | ●もやし       |       | ●もやし       |       |
| ●こまつな      |       | ●こまつな      |       | ●こまつな      |       | ●こまつな      |       |
| ●しょうゆ      | 小麦 大豆 | ●しょうゆ      | 小麦 大豆 | ●しょうゆ      | 小麦 大豆 | ●しょうゆ      | 小麦 大豆 |

### 【例】“豚肉”にアレルギーがある場合

| 食品名        | アレルゲン | 食品名        | アレルゲン | 食品名        | アレルゲン | 食品名        | アレルゲン |
|------------|-------|------------|-------|------------|-------|------------|-------|
| ●麦ごはん      |       | ●麦ごはん      |       | ●麦ごはん      |       | ●麦ごはん      |       |
| ●牛乳        | 乳     | ●牛乳        | 乳     | ●牛乳        | 乳     | ●牛乳        | 乳     |
| ●肉じゃが      | 豚肉    | ●肉じゃが      | 豚肉    | ●肉じゃが      | 豚肉    | ●肉じゃが      | 豚肉    |
| ●じゃがいも     |       | ●じゃがいも     |       | ●じゃがいも     |       | ●じゃがいも     |       |
| ●たまねぎ      |       | ●たまねぎ      |       | ●たまねぎ      |       | ●たまねぎ      |       |
| ●にんじん      |       | ●にんじん      |       | ●にんじん      |       | ●にんじん      |       |
| ●しらたき      |       | ●しらたき      |       | ●しらたき      |       | ●しらたき      |       |
| ●米白絞油      |       | ●米白絞油      |       | ●米白絞油      |       | ●米白絞油      |       |
| ●しょうゆ      | 小麦 大豆 | ●しょうゆ      | 小麦 大豆 | ●しょうゆ      | 小麦 大豆 | ●しょうゆ      | 小麦 大豆 |
| ●砂糖(上白)    |       | ●砂糖(上白)    |       | ●砂糖(上白)    |       | ●砂糖(上白)    |       |
| ●みりん       |       | ●みりん       |       | ●みりん       |       | ●みりん       |       |
| ●酒         |       | ●酒         |       | ●酒         |       | ●酒         |       |
| ●食塩        |       | ●食塩        |       | ●食塩        |       | ●食塩        |       |
| ●からししょうゆあえ |       | ●からししょうゆあえ |       | ●からししょうゆあえ |       | ●からししょうゆあえ |       |
| ●もやし       |       | ●もやし       |       | ●もやし       |       | ●もやし       |       |
| ●こまつな      |       | ●こまつな      |       | ●こまつな      |       | ●こまつな      |       |
| ●しょうゆ      | 小麦 大豆 | ●しょうゆ      | 小麦 大豆 | ●しょうゆ      | 小麦 大豆 | ●しょうゆ      | 小麦 大豆 |

①原因食物（豚肉）に、マーカーを引く

②空いてるスペースに「家庭弁当」と記入

家庭弁当

※1：同一工場で、卵 乳 小麦 えび かにに くるみ を含む製品を製造しています。  
※2：本製品は、えび かにに が混ざる漁法で採取しています。  
※3：本製品は、えび かにに を捕食しています。

# 参考資料集

参考資料 1 「保険医療機関が交付するアレルギー疾患に係る学校生活管理指導表の保険適用について」

参考資料 2 中学校給食における食物アレルギー対応ガイド※

※「中学校給食における食物アレルギー対応ガイド」は令和 7 年 10 月中に、横浜市ホームページにて公開予定です。

＜横浜市教育委員会事務局ホームページ＞

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kosodate-kyoiku/kyoiku/sesaku/kyusyoku/>

学 校 長  
校 長 代 理

健康教育・食育課長

保険医療機関が交付するアレルギー疾患に係る学校生活管理指導表の保険適用について（通知）

文部科学省から、保険医療機関が交付するアレルギー疾患に係る学校生活管理指導表（以下「管理指導表」という）の保険適用について通知がありましたのでお知らせします。

令和 4 年度診療報酬改定において、保険医療機関が、アナフィラキシーの既往歴のある患者もしくは食物アレルギー患者である児童生徒等の通学する学校等の学校医に対して、当該児童生徒等が学校生活を送るに当たって必要な情報を提供した場合に、診療情報提供として診療報酬の算定の対象となりました。今回の改訂は、アレルギー疾患のうちアナフィラキシー及び食物アレルギー（除去根拠のうち、食物経口負荷試験陽性又は明らかな症状の既往及び I g E 抗体等検査結果陽性に該当する者に限る）に該当する患者について適用されます。

各学校においては、通知の趣旨を踏まえ、該当する児童生徒へ管理指導表の提出を求める場合には、以下の点に御留意の上、御対応いただきますようお願いいたします。

1 管理指導表の学校等への提出について

今回の診療報酬改定において保険適用となったアナフィラキシー及び食物アレルギーに係る管理指導表の発行については、本人・保護者が医療機関から管理指導表の発行を受け、学校等に提出する従来の方法で差し支えないこと。

その際、主治医と学校医が同一の場合は診療情報の提供の対象とならないため、当該児童生徒等が通学する学校名を管理指導表に明記等により医療機関に伝える必要があること。

2 学校医への情報共有について

診療を行う医療機関の主治医から保護者等を介して学校等に交付される管理指導表は、当該学校の学校医に対する診療情報の提供である趣旨に鑑み、定期健康診断やアレルギー対応委員会等において、学校医へ適切に情報共有する必要があること。

3 添付資料

「保険医療機関が交付するアレルギー疾患に係る学校生活管理指導表の保険適用について」  
(令和 4 年 4 月 1 日 文部科学省 事務連絡)

担当 健康教育・食育課保健係 坂東・吉澤  
電話 671-3275



事 務 連 絡  
令和 4 年 4 月 1 日

各都道府県・指定都市教育委員会学校保健担当課  
各都道府県教育委員会専修学校主管課  
各都道府県私立学校主管部課  
各国公立大学法人担当課  
大学又は高等専門学校を設置する各地方公共団体担当課  
各文部科学大臣所轄学校法人担当課  
大学を設置する各学校設置会社担当課 御中  
構造改革特別区域法第 12 条第 1 項の認定を  
受けた各地方公共団体の学校設置会社担当課  
独立行政法人国立高等専門学校機構本部事務局担当課  
各都道府県・指定都市・中核市認定こども園主管課

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課

保険医療機関が交付するアレルギー疾患に係る  
学校生活管理指導表の保険適用について

今般、令和 4 年度診療報酬改定において、別紙のとおり、保険医療機関が、アナフィラキシーの既往歴のある患者もしくは食物アレルギー患者である児童生徒等の通学する学校等（学校教育第 1 条に規定する幼稚園、小学校、中学校、義務教育学校、高等学校、中等教育学校、特別支援学校、高等学校及び同法第 124 条に規定する専修学校をいう。）の学校医（幼稚園における園医を含む）に対して、当該児童生徒等が学校生活を送るに当たって必要な情報（学校生活管理指導表等）を提供した場合に、診療情報提供として診療報酬の算定の対象となりましたのでお知らせいたします。

学校におけるアレルギー疾患への対応については、「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、発行：公益財団法人日本学校保健会、監修：文部科学省）及び「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成 26 年度、発行：文部科学省）等を踏まえ、医師の診断に基づく学校生活管理指導表（以下「管理指導表」という。）を用いることとされています。

今回の改定は、アレルギー疾患のうちアナフィラキシー及び食物アレルギー（保険医療機関が交付する生活管理指導表のアナフィラキシーありに該当する患者若しくは食物アレルギーあり（除去根拠のうち、食物経口負荷試験陽性又は

明らかな症状の既往及び I g E 抗体等検査結果陽性に該当する者に限る。) ) に該当する患者について、管理指導表の発行に係る保護者の負担軽減につながるものであり、各学校等においてこれらの管理指導表の提出を求める場合は、下記にご留意の上、ご対応いただきますようお願いいたします。

なお、本件については、厚生労働省と協議済みであることを申し添えます。

都道府県・指定都市教育委員会におかれては所管の学校（専修学校を含む。以下同じ。）及び域内の市区町村教育委員会に対して、都道府県私立学校主管部課におかれては所轄の学校法人等を通じてその設置する学校に対して、国公立大学法人、大学又は高等専門学校を設置する地方公共団体、文部科学大臣所轄学校法人、大学を設置する学校設置会社におかれてはその設置する学校に対して、構造改革特別区域法（平成 14 年法律第 189 号）第 12 条第 1 項の認定を受けた地方公共団体の学校設置会社担当課におかれては所轄の学校設置会社及び学校に対して、独立行政法人国立高等専門学校機構本部事務局におかれては所管の学校に対して、都道府県・指定都市・中核市認定こども園主管課におかれては所管の認定こども園及び域内の市区町村認定こども園主管課に対して周知されるようお願いいたします。

## 記

### 1. 管理指導表の学校等への提出について

今回の診療報酬改定において保険適用となったアナフィラキシー及び食物アレルギーに係る管理指導表の発行については、本人・保護者が医療機関から管理指導表の発行を受け、学校等に提出する従来の方法で差し支えないこと。

その際、主治医と学校医が同一の場合は診療情報の提供の対象とならないため、当該児童生徒等が通学する学校名を管理指導表等により医療機関に伝える必要があること。

### 2. 学校医への情報共有について

診療を行う医療機関の主治医から保護者等を介して学校等に交付される管理指導表は、当該学校の学校医に対する診療情報の提供である趣旨に鑑み、学校医へ適切に情報共有する必要があること。

以上

（本件担当）

文部科学省初等中等教育局

健康教育・食育課

T E L : 03-5253-4111（内線 2070）

(別紙)

1. 診療報酬の算定方法の一部を改正する件(令和4年厚生労働省告示第54号)  
(抜粋)

○別表第一 医科診療報酬点数表  
(第2章第1部第1節 医学管理料等)

区分B009 診療情報提供料(I) 250点

注7 保険医療機関が、児童福祉法第6条の2第3項に規定する小児慢性特定疾病医療支援の対象である患者、同法第56条の6第2項に規定する障害児である患者又はアナフィラキシーの既往歴のある患者若しくは食物アレルギー患者について、診療に基づき当該患者又はその家族等の同意を得て、当該患者が通園又は通学する同法第39条第1項に規定する保育所又は学校教育法(昭和22年法律第26号)第1条に規定する学校(大学を除く。)等の学校医等に対して、診療状況を示す文書を添えて、当該患者が学校生活等を送るに当たり必要な情報を提供した場合に、患者1人につき月1回に限り算定する。

2. 診療報酬の算定方法の一部改正に伴う実施上の留意事項について(通知)  
(令和4年3月4日保医発0304第1号)(抜粋)

○別添1 医科診療報酬点数表に関する事項  
(第2章第1部第1節 医学管理料等)

区分B009 診療情報提供料(I)

(17) 「注7」に掲げるアナフィラキシーの既往歴のある患者若しくは食物アレルギー患者については、保険医療機関が交付する生活管理指導表のアナフィラキシーありに該当する患者若しくは食物アレルギーあり(除去根拠のうち、食物経口負荷試験陽性又は明らかな症状の既往及びIgE抗体等検査結果陽性に該当する者に限る。)に該当する患者であって、当該患者が通園又は通学する学校等の学校医等に対して、当該学校等において当該患者(18歳に達する日以後最初の3月31日以前の患者をいう)が生活するに当たり必要な診療情報や学校生活上の留意点等を記載した生活管理指導表を交付した場合に算定する。

なお、アナフィラキシーの既往歴のある患者若しくは食物アレルギー患者に生活管理指導表を交付する場合にあつては、患者又は家族等を介して当該学校等に交付できるものであること。

ただし、食物アレルギー患者については、当該学校等からの求めに応じて交付するものであること。

(18) 「注7」に掲げる「学校等」とは、児童福祉法第39条第1項に規定する保育所、就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律(平成18年法律第77号)第2条第6項に規定する認定こども園、児童福祉法第6条の3第9項に規定する家庭的保育事業を行う者、同条第10

項に規定する小規模保育事業を行う者及び同条第 12 項に規定する事業所内保育事業を行う者並びに学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）第 1 条に規定する幼稚園、小学校、中学校、義務教育学校、高等学校、中等教育学校、特別支援学校、高等専門学校及び同法第 124 条に規定する専修学校をいう。

- (19) 「注 7」に掲げる「学校医等」とは、当該学校等の学校医、嘱託医又は当該学校等が医療的ケアについて助言や指導を得るために委嘱する医師をいう。
- (20) 「注 7」については、当該保険医療機関の主治医と学校医等が同一の場合は算定できない。

### <参考文献>

- 1 「学校給食における食物アレルギー対応指針」 文部科学省
- 2 「最新食物アレルギー」 海老澤元宏 少年写真新聞社
- 3 「食物アレルギーと食育」 上田伸男、坂井堅太郎 少年写真新聞社
- 4 「よくわかる食物アレルギー」 栗原和幸 MCクリエイト (株)
- 5 「食物アレルギーの手びき」 馬場 實、中川武正 南江堂
- 6 「先生と保護者のための子どもアレルギー百科」 向山徳子 少年写真新聞社
- 7 「もうアレルギーに苦しまない」 永井博弼 丸善
- 8 「食物アレルギーの診療の手引き (2020、2023)」 厚生労働科学研究班 研究代表者 海老澤元宏
- 9 「食物アレルギー診療ガイドライン 2005」 日本小児アレルギー学会 食物アレルギー委員会
- 10 「食物アレルギーの現状と対応」 (平成 18年) 今井孝成 全国学校栄養士協議会
- 11 「市民のための食物アレルギー講座記録集」 アレルギーを考える母の会・日本アレルギー協会他
- 12 「食物アレルギーによるアフィラシー学校対応マニュアル小・中学校編」 (2005 年) (財)日本学校保健会
- 13 「食物アレルギー対応の手引」 (平成 17年) 仙台市教育委員会
- 14 「学校給食における食物アレルギー対応のための手引き」 長野県教育委員会
- 15 食物アレルギーによる発症予防事業 (平成 18年) 神奈川県衛生研究所
- 16 「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」 消費者庁
- 17 「食に関する個別指導実践事例集」 (平成 16年) 文部科学省
- 18 「養護教諭実務事例集」 (平成 16年) 横浜市教育委員会・横浜市養護教諭研究会
- 19 「栄養教諭・栄養職員実務の手引き」 (平成 16年) 横浜市栄養教諭・学校栄養職員研究会
- 20 「小学校給食指導の手引き」 (平成 14年) 横浜市教育委員会
- 21 「食物アレルギー栄養指導の手引き 2017」 厚生労働省科学研究班主任研究者 海老澤元宏
- 22 「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 財団法人 日本学校保健会



＜初版作成時監修者・編集協力者一覧＞

＜主任監修者＞

海老澤 元宏 国立病院機構相模原病院臨床研究センターアレルギー性疾患研究部長

＜監修者＞

相原 雄幸 三崎保健福祉事務所長

池澤 善郎 横浜市立大学皮膚科名誉教授 国際医療福祉大学熱海病院教授

今井 孝成 国立病院機構相模原病院 小児科医長

横田 俊平 横浜市立大学大学院医学研究科発生成育小児医療学教授

＜監修＞

横浜市医師会学校医部会

＜編集協力＞

横浜市立小学校長会 健康教育部会

横浜市立中学校長会 健康教育部会

横浜市養護教諭研究会

横浜市栄養教諭・学校栄養職員研究会

(敬称略・50音順)

※団体名・所属等は監修時点のものです。

＜最新改訂時監修者一覧（令和7年度）＞

＜主任監修者＞

海老澤 元宏 国立病院機構相模原病院臨床研究センター長

＜監修者＞

磯崎 淳 横浜市立みなと赤十字病院アレルギーセンター副センター長、小児科部長、アレルギー小児科部長

金子 裕貴 平沼橋こどもみらいクリニック 院長

＜監修＞

横浜市医師会学校医部会

＜主な改訂内容＞

中学校での全員給食の開始に伴う中学校給食における食物アレルギー対応に関する項目の追加

(敬称略・50音順)

※団体名・所属等は監修時点のものです。

横浜市立学校におけるアレルギー疾患の幼児児童生徒対応マニュアル

初版作成 平成23年6月発行

最新改訂 令和7年9月改訂

横浜市教育局事務局 人権健康教育課 学校給食・食育推進課

〒231-0005 横浜市中区本町6-50-10

電話045-671-3275・4136・4635 FAX045-681-1456

