

1 食物アレルギー対応の基本的な考え方について



(目標) アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間等を安全に、かつ楽しんで過ごすことができる。

(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。
- ★食物アレルギー対応委員会等により**組織的**に行う。
- ★「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、**医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須**とする。
- ★安全性確保のため、原因食物の**完全除去対応（提供するかしないか）を原則**とする。
- ★学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- ★教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。
- ★**その他の食物を扱う活動等についても、給食と同様の対応**を行う。

チェックポイント



- ◎すべての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解できていますか？
- ◎医師の診断による「学校生活管理指導表」は提出されていますか？
- ◎食物アレルギー対応委員会は組織されていますか？
- ◎保護者、学校間、調理場、主治医、消防署と連携がとれていますか？
- ◎原因食物の完全除去対応ができていますか？

対応する児童生徒を減らす
対応する食品数を減らす
複雑・過剰な対応をしない

対応の負担の軽減が、確実な安全確保へとつながります。
必要に応じて、段階的に対応の見直しを図りましょう。

2 学校が取るべき対応について

① 食物アレルギー対応に関する基本方針の策定

各市町村教育委員会の方針に基づいて、調理場の環境や食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った基本方針の策定を行います。

② 学校全体での取組

食物アレルギー対応委員会等を設置し、日々の給食提供時の役割分担について組織対応を行います。

③ 教職員の役割分担（例）

（注）現状に応じた校内組織を考慮し、役割分担を行うこと。

※学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月文部科学省）（P42）参照

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

④ 対応環境やマニュアルの整備

安全なアレルギー対応食を提供するための環境整備を行い、マニュアルを作成します。

マニュアルには、各学校における基本方針、誤食・誤配を防止するためのルールを作成、整備し、記載することが必要です。

⑤ すべての事故及びヒヤリハットの事例の報告と共有

すべての事故及びヒヤリハットの事例は、市町村立学校は所管の市町村教育委員会へ、県立学校は県教育委員会内の所管課へ報告します。このことで、全県並びに各学校で情報を共有するとともに、事故防止対策の徹底を図ることができ、再発防止に役立ちます。

⑥ 給食以外の食材・食品を扱う活動等への対応

食品の調理や摂取を伴う授業等、宿泊を伴う校外学習等についても、給食と同様に個別の取組プランに基づいた対応を行います。また、食物依存性運動誘発アナフィラキシーの場合には、体育や部活動に限らず、昼休みの遊び等、激しい体動についても注意が必要です。

⑦ その他

- ・他の児童生徒が不審に思ったり、当該児童生徒がいじめや仲間はずれになったりすることがないよう配慮するなど、実情に応じた指導が必要です。食に関する指導に当たっては、食物アレルギーを有する児童生徒も、将来、食の自己管理ができるよう考慮します。
- ・進学や転入等の場合には、学校間で必要な情報を提供し、連携を図ります。

緊急時対応体制の整備と確保

保護者や学校医等の連携が重要です

アレルギー疾患の緊急時に適切な対応をするためには、日頃からの準備と緊急時に適切に行動できるようにするための訓練が必要です。いざという時のために、校内緊急対応マニュアルを作成し、定期的な教職員の研修を実施しましょう。

※机上の研修だけでなく、必要に応じてシミュレーションを取り入れた研修も実施しましょう。

【参考資料】

文部科学省ホームページ：アレルギー疾患対策（研修資料や映像資料等の掲載）

https://www.mext.go.jp/a_menu/kenko/hoken/1353630.htm

公益財団法人日本学校保健会ホームページ（ガイドライン及びアクションカードの掲載）

<https://www.gakkohoken.jp/books/archives/226>