

アレルギー献立チェック表を運用することでアレルギー事故を防止しています。

学校生活管理指導表にもとづきアレルギー情報を登録



個人のアレルギー献立チェック表の配付

アレルギーが含まれる献立・材料には、あらかじめ強調表示がされている。



保護者がチェック

食べる・食べない等の印を記載し学校へ提出



学校がチェック

複数の職員で記入間違い等がないか確認



確認した献立チェック表をコピーし、保護者に返す（保護者控え）



確認済献立チェック表に基づき給食対応を実施

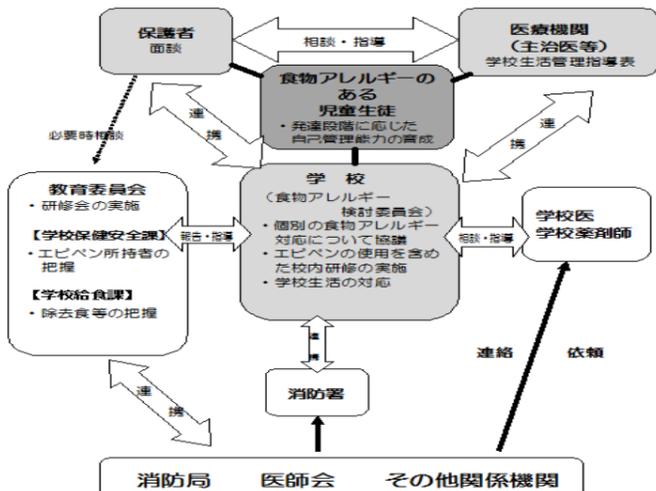
○保護者は、日々の献立を児童生徒とチェックする。

○教職員は、日々の献立をチェックする。

*担任は、「いただきます」の前に最終チェック！

西宮市における支援体制

食物アレルギーのある児童生徒の支援体制図



すべての児童生徒が、給食を安心して食べ、かつ、食事の時間を楽しく過ごせるようにするため、安全性を最優先した対応が必要となります。そのためには、保護者、主治医、教職員、教育委員会、医療機関、所轄消防署等が相互に連携し、組織的に対応することが不可欠です。

【問い合わせ先】
西宮市教育委員会 学校給食課
0798-35-3862

R6.11 (保護者用)

西宮市の学校給食における食物アレルギー対応について

平成 24 年（2012 年）12 月、東京都調布市で食物アレルギーを有する児童が学校給食を原因としたアナフィラキシーショックの疑いによる死亡事故が発生しました。こうした事故を二度と起こさないよう平成 27 年 3 月に文部科学省がアレルギー対応指針を策定、平成 29 年 3 月に兵庫県教育委員会がアレルギー疾患対応マニュアルを改訂いたしました。

西宮市においては、全校で統一した除去食対応を始めとする安全性を最優先とした食物アレルギー対応に取り組んでおります。本紙では、西宮市の取組の内容を分かりやすく要約し、紹介いたします。

食物アレルギーと思ったら、医療機関へ受診を！

食物アレルギーとは、特定の食物を摂取することによって、アレルギー（本来人間の体にとって有益な反応である免疫反応が逆に体にとって好ましくない反応を引き起こす時に用いる）反応が皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身に生じるものです。

原因食物は多岐にわたっている。症状は、じんましんのような軽い症状から始まりアナフィラキシーショックのような命にかかわる重い症状を引き起こす場合がある。食物アレルギー患者の約 10%がアナフィラキシーショックまで進んでいる。



出典：健学社 『すぐに使える「給食だより」素材』

※アナフィラキシーとは、上記の症状が複数同時にかつ急激に出現した状態をいいます。ひどい時には、ショック症状（血圧低下・意識低下）を起こします。これをアナフィラキシーショックといいます。

食物アレルギーかもしれないと思ったら、医療機関を受診し、適切な治療を受けましょう。

西宮市教育委員会

児童 令和06年 アレルギー献立チェック表(小学校B献立:11月) 西宮市教育委員会(小学校)

(給食採択小学校B) (1年1組) (児童・生徒名 西宮 太郎)

(アレルギー物質:卵、小麦)【コタマ表示なし】

注意:28品目以外のアレルギーについては、言葉検索により部分一致したアレルギーを含む「献立」及び「献立の材料」を強調表示しています。そのため、奇数と偶数の言葉以外では強調表示されません。

【保護者チェックについて】

1. すべてのチェック欄に、「①献立について、○、●、※、のいずれかを、②献立の材料については○、●、※のいずれかを記入してください。原材料にアレルギー物質が含まれる献立・材料については白抜きで、また【コタマ表示あり】の場合については、原材料にアレルギー物質の含有率の可能性がある献立・材料を斜線で表示しています。なお、記号の意味は、次のとおりです。

○… 食べてもよい(食べられる) ●… アレルギーは含まれるが食べてもよい(食べられる) ※… 除去食対応が必要 ×… 食べられない

*… 除去食対応可能献立 (編)… 揚げ物 【特】… おめでとう給食

◆… セレブ給食、リザーブ給食、おめでとう給食の選択献立

2. 献立のチェック欄に「※」を記入された場合において、その献立に代わるものを持参するときは持参欄に「◎」を記入してください。

3. 「保護者コメント」欄については、当日の給食について学校へ伝えたいことがあれば記入してください。

日	11月4日(金)		11月5日(土)		11月6日(日)		11月7日(月)		11月8日(火)	
	献立	アレルギー								
朝食	パン	卵								
昼食	カレーライス	小麦								
夕食	焼きそば	小麦								

28品目アレルギーとは、特定原材料8品目（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ）及び特定原材料に準ずるもの20品目（あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・もも・マカダミアナッツ・やまいも・りんご・アーモンド）の合計28品目。

「安全性」を最優先し、「組織的」に行う食物アレルギー対応

誤ったアレルギー対応を行わないため、医師の診断による「学校生活管理指導表」に基づき、保護者と学校（教職員）が情報共有します。

食物アレルギー対応実施手順

- ① **食物アレルギーがあり配慮・管理の必要な児童生徒の把握**
 ○就学時健康診断 ○入学説明会
 ○入学前の保護者からの相談
 ○在学中の児童生徒・保護者からの相談
 ○保健調査票、健康診断 等
- ② **対象となる児童生徒の保護者へ学校生活管理指導表の提出依頼**
- ③ **保護者との面談・緊急時個別対応プラン等の作成**
 ○保護者から病歴等を聞き取り、家庭での管理状況、児童生徒の健康管理状態の把握。学校生活管理指導表を基に、保護者と学校での配慮事項や緊急時の対応について確認。
- ④ **食物アレルギー検討委員会の設置と、取組プランの作成**
 ○学校生活管理指導表、保護者の面談を踏まえ、学校での取組や緊急時の体制づくり。校内研修計画。エピペン所持者を教育委員会へ報告。
- ⑤ **保護者への連絡等（必要に応じて面談）**
 ○改めて保護者と確認。
- ⑥ **校内での教職員の共通理解**
 ○学校での配慮事項、緊急時対応の内容の共通理解。
 ○食物アレルギーに関する基礎知識や救急法「エピペン®」の使用手順について実技を含む職員研修の実施。
- ⑦ **食物アレルギー検討委員会で協議された取組の実施**
- ⑧ **評価・対応の見直し次年度に向けた準備**
 ○受診状況、経過等の確認。

医師の診断を受けることで正確な情報を把握し、的確な対応を行うことができます。

資 1. 学校生活管理指導表

The image shows a screenshot of a 'School Life Management Guidance Table (Allergy Version)' form. It is a detailed document with multiple columns and rows, containing fields for student information, medical history, and management plans. The form is titled '学校生活管理指導表（アレルギー版適用）' and includes a header for the school and student details.

食物アレルギーの病型

○即時型食物アレルギー

食物アレルギーの児童生徒のほとんどはこのタイプに分類されます。原因食物を食べて2時間以内に症状が出て、蕁麻疹のような軽い症状から生命の危機を伴うアナフィラキシーショックに進行するものまで様々です。

○口腔アレルギー症候群

果物や野菜、木の実に多いアレルギーの型で、食後5分以内に口腔内の症状がでます。のどのかゆみ、ヒリヒリする、イガイガする、腫れるなどが特徴です。多くは局所の症状だけで回復しますが、全身的な症状に進むことがあるので注意が必要です。

○食物依存性運動誘発アナフィラキシー

特定の食物摂取後に運動することにより、蕁麻疹・下痢・腹痛・低血圧・意識障害などのアナフィラキシー症状を起こすことが特徴です。原因食品の摂取と運動で起こるため、食べただけ、運動しただけでは発症は起こりにくいですが、発症した場合には重篤な状態になることが多いため注意が必要です。

食物アレルギーのある児童生徒も給食を楽しむことができるよう、献立内容及び献立名を見直しております。

献立内容の見直しをする

献立のシンプル化を図る！

少量使用で発症件数の多いアレルゲンの「卵・乳」を使用しない献立に一部変更。また、使用回数が極端に少ない献立は、使用しない。
 (例1) 可能な限り少量使用の卵を使用しない！
 *天ぷら・フライ・から揚げには卵を使用しない。



バター液(小麦粉+水)を使用。

(例2) 可能な限り少量使用の乳を使用しない！
 *カレーライスやハヤシライスのルーにはバターを使用しているが、一部、炒め使用のバターをオリーブ油や菜種油に変更。
 *ドライカレー⇒バターライスから白米に変更。

従来より、重篤になりやすい「そば・落花生」の使用はしていません。

除去対応の全校統一化を図る

除去食対応は、調理最終段階の卵（マヨネーズ・うずら卵含む）の除去を全校統一で実施しています。具体的な献立として、卵スープ、かきたま汁、八宝菜、高野の卵とじ、スパマヨサラダなど（給食室用献立表に食事箋がある献立）の調理の最終段階で卵を入れる前に取り分け、別調理を全校で実施しています。

除去対応及び除去食対応を実施する日は、対象献立以外の献立を含めた、その日すべての給食のおかわりを禁止しています。

その他

- *できる限り、1回の給食で複数の献立に同じアレルゲンが重ならないように配慮する。
- *4月は、食経験の少ない新小学1年生を考慮し、シンプルな献立を意識しながら使用頻度の少ない食品は避ける。

配食別に献立名を表記する！

別々に配食が可能な献立については、献立名を個々に表記する。

- (例)
- カレーライス ⇒ カレーライス(ごはん)
 カレーライス(ルー)
- ツナマヨサンド ⇒ ツナマヨサンド(パン)
 ツナマヨサンド(サラダ)

わかりやすい献立表記・材料表記にする！

使用食材がわかりやすい献立表記・材料表記とする。

- (例)
- ツナサンド⇒ツナマヨサンド
 *マヨネーズを使用していることがわかる献立名にする。
- さけ⇒せいしゅ(中学校では清酒)
 *調味料の酒とわかるように材料表記にする。



除去食受け渡しの例