

I 食物アレルギー児童生徒への対応状況把握の仕方

- ① 保護者に学校生活管理指導表またはそれに準ずるものの提出依頼をする。
- ② 保護者との面談をする。
- ③ 食物アレルギー対応委員会を開催し、学校給食での個別の対応内容を検討し決定する。
- ④ 学校給食における食物アレルギー対応決定通知書を、保護者の方と調理場へ送付する。
- ⑤ 毎月、学校を通して保護者の方と調理場で献立材料表の確認を行う。

II マニュアル

1 献立作成

1 か月分の献立材料表を保護者に確認・了承を得る。
 ※保護者、学校、調理場で、献立材料表を保管。

2 調理（調理場）

献立材料表を確認し、アレルギー原因食品を把握し、調理する。（指差し確認、ダブルチェック）

水	80.00 g
ポテトオムレツ	
じゃがいも	20.00 g
かしわ ひき肉	5.00 g
たまねぎ	5.00 g
マヨネーズ 耐熱	3.00 g
無塩バター	1.20 g
鶏卵 卵黄	40.00 g
牛乳 調理用	5.00 g
コンソメ g	0.10 g
食塩 g	0.20 g
こしょう g	0.05 g

献立材料表

3 配膳

- ①除去食がある場合、給食主任が給食配膳室で、献立材料表と除去食容器の食札を確認する。（指差し確認）
- ②対応生徒の給食を最初に配膳する。
- ③学級担任が対応生徒とともに除去食の確認をし、対応生徒の机の上に置く。（指差し確認）
- ④「いただきます」まで、蓋を外さない。



除去食容器と食札

4 給食中

- ①対応生徒が体調不良などを起こしていないか十分に留意する。
- ②アレルギー原因食物が入っているものは、お代わりをしない。

5 片付け

対応生徒がアレルギー原因食物に接触しないように給食当番、牛乳パックの洗浄などを行わせる。

III 緊急時の対応

- 1 アレルギー症状が見られた時
 - (1) 生徒が各自で保管している薬を服用する。
 - (2) 保護者の方に速やかに連絡する。
- 2 報告について

事実確認をし、今治市教育委員会に報告する。

※ 対応の詳細は、危機管理マニュアルによる。

IV その他

- 1 全教職員による共通理解

年度始め及び変更時に、食物アレルギーに関する基礎知識と対応生徒の実態、緊急時の対応方法などについて、共通理解を図る。
- 2 献立に変更があった場合など

学校、学級担任、家庭に連絡をし、共通理解を図る。

《参考文献》

学校給食による食物アレルギー対応指針（平成 27 年 3 月文部科学省発行）