

## 1 食物アレルギーに関する基礎知識

### (1) アレルギーとは

アレルギーとは、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ときに用いられる言葉である。

アレルギーには、気管支ぜん息（以下、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、食物アレルギー、アナフィラキシーなどの疾患や反応がある。

特に、ぜん息や食物アレルギーが原因となって起こるアナフィラキシーは、場合によっては生命に関わることがあるため、学校において迅速な対応が求められる。

食物アレルギーとは、一般的には特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身に生じるアレルギー反応のことをいう。症状は多岐にわたり、じんましんのような軽い症状から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まで様々である。

### (2) 食物アレルギーの病型

#### ①即時型

食物アレルギーの児童生徒のほとんどはこの病型に分類される。原因物質を食べて2時間以内に症状が出現し、その症状はじんましん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様々である。

#### ②口腔アレルギー症候群

果物や野菜、木の実類に対するアレルギーに多い病型で、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）が出現する。多くは局所の症状だけで回復に向かうが、一部の人では全身的な症状に進むことがあるため注意が必要である。

#### ③食物依存性運動誘発アナフィラキシー

多くの場合、原因となる食物を摂取して2時間以内に一定の運動（昼休みの遊び、体育や部活動など児童生徒等によって様々）をすることによりアナフィラキシー症状を起こす。

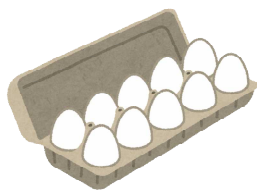
原因食物としては小麦、甲殻類が多く、このような症状を経験する頻度は中学生で6000人に1人程度とまれである。しかし、発症した場合には、じんましんから始まり、高頻度で呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至るので注意が必要である。原因食物の摂取と運動の組み合わせで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起きない。

### 【運動誘発アナフィラキシー】

運動で誘発されるアナフィラキシー症状であるが、症状を引き起こす運動の強さは個々で異なり、体調など種々の要因も影響する。出現する症状は、他の原因によるアナフィラキシーと違いはない。

### 【アナフィラキシー】

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、喘鳴（ゼーゼー、ヒューヒューという呼吸音）、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う。その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来す様な場合を、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。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るが、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ある。



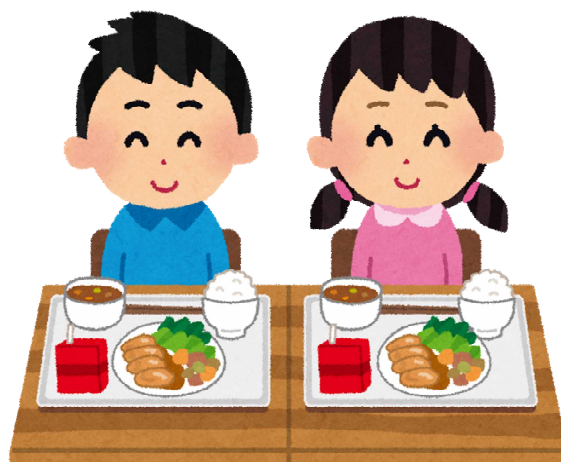
## 2 高知県立学校の学校給食における食物アレルギー対応の方針

学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりでなく、児童生徒等が「食の大切さ」、「食事の楽しさ」を理解するための教材としての役割も担っている。このことは、食物アレルギーを有する児童生徒等にとっても変わりはない。

学校給食が原因となる食物アレルギー症状を発症させないことを前提として、各学校、調理場の能力や環境に応じて食物アレルギーを有する児童生徒等の視点に立ったアレルギー対応食を提供することを目指して、学校給食における食物アレルギー対応を推進する。

### (1) 原則的な考え方

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



## (対応の大原則)

- 食物アレルギーを有する児童生徒等にも、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）対応は絶対に行わない。
- 教育委員会は食物アレルギー対応について学校の取組を支援する。

### ～最優先は“安全性”～

学校給食で優先されるべきは、“安全性”である。栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒等の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

### ～二者択一の給食提供～

“安全性”確保のために、多段階の除去食や代替食提供は行わず、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。

### ～二者択一したうえでの給食提供～

対応を二者択一したうえで提供する給食には、代替食と除去食がある。本来の学校給食における食物アレルギー対応の理想的な提供方法は代替食である。しかし、代替食は、除去食よりきめ細かな対応が必要となるため、安全性が担保できないときは除去食対応を選択する。

### ～弁当対応の際の留意点～

弁当対応を行う場合は、保護者とのコミュニケーションを密に図ることが重要である。学級での指導状況や食物アレルギーを有する児童生徒等の意向等を十分に配慮したうえで、具体的な対応を決定していく。その際、双方にとって過度な負担とならないように配慮するとともに、状況に応じて適宜対応を見直していくことも必要である。



(2) 段階的な対応

学校及び調理場の状況と食物アレルギーの児童生徒等の実態（重症度や除去品目数、人数など）を総合的に判断し、最良の対応を検討することが大切である。

対応は最適な対応レベルの組み合わせで実施する。

対応レベル	対応方法	
レベル1 <b>【詳細な献立表対応】</b>	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に提示し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒等自身の判断で、給食から原因食品を除去して食べる。 ※学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、詳細な献立表の提示を行う。	
レベル2 <b>【弁当対応】</b>	<b>一部弁当対応</b>	除去又は代替食対応が困難な場合に、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。
	<b>完全弁当対応</b>	食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当を持参する。
レベル3 <b>【除去食対応】</b>	原因食物を給食から除去して提供する給食を指し、調理の有無は問わない。 <b>【例】</b> 飲用牛乳や単品の果物を提供しない 等 <b>【例】</b> かき玉汁に卵を入れない 等 本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除去した給食を提供することを指す。	
レベル4 <b>【代替食対応】</b>	原因食物を給食から除去し、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) 学校給食における除去食・代替食対応の実施基準

上記(1)～(3)を踏まえ、高知県立学校の学校給食における食物アレルギー対応の実施基準を次のとおり策定する。

### 学校給食における除去食・代替食対応の実施基準

- 「学校生活管理指導表」により、可能な範囲で対応する。
- 年に1回「学校生活管理指導表」の提出を求める。
- 学校生活管理指導表に基づいた「食物アレルギー個別の取組プラン」をアレルギー対応委員会で検討し、内容について保護者と面談のうえ決定する。
- 対応に当たっては、原材料を詳細に記入した予定献立表等を家庭に配布し、必ず保護者が事前確認を行う。
- 除去食や代替食は、内容を明記した「食物アレルギー対応カード」等を活用し、調理場、教室等で複数確認する。

学校における対応の基本方針は、学校の実態に合わせて策定する。

## 学校における対応の基本方針について（例）

### 1 献立作成について

使用しない食材や、献立作成における配慮事項について明記する。

#### 【例】

- そば、落花生、エビ、カニは使用しません。
- 1回の献立で、複数の料理に原因食物を使用しません。
- マヨネーズは卵を含まないものを使用します。
- 練り製品は卵を含まないものを使用します。
- ハム、ベーコンは卵、乳を含まないものを使用します。
- 揚げ物の衣には、卵を使用しません。 …等

### 2 調理について

除去食、代替食の調理方法や機械、器具の使用等について明記する。

#### 【例】

- 一括除去することを基本とします。少量可、などの個別対応はできません。
- 除去食は、原因食物を入れる前に除去食の分を取り分けて提供します。  
ただし、材料の洗浄や裁断、鍋やスチームコンベクションでの加熱など、取り分けるまでは同じ調理機器、器具を使用します。
- 除去食、代替食を調理する際の調理器具は、専用のものを使用します。  
ただし、個人専用ではありません。
- 除去食、代替食を入れる食器はふた付きの専用のものを使用します（個人毎に）。
- 焼き物は、除去食、代替食の分を最初に調理します。
- 揚げ物の油は、除去食、代替食の分として使用します。  
ただし、同じ油を3回程度繰り返し使用します。
- ひとつの献立に複数の原因食物が使用されている場合の除去食は、1種類とします。

（例）八宝菜

児童 A	エビ…×		エビ・卵を除去した除去食を
児童 B	鶏卵…×	⇒	児童 A、児童 B、児童 C に
児童 C	エビ及び鶏卵…×		に提供

### 3 その他

その他、必要事項を明記する。

#### 【例】

- 弁当持参について

対応が難しいと判断した場合は、弁当持参を依頼することがあります。

※微量で重篤な症状を起こす等、対応が困難な場合や、パン・麺の献立等、原因  
食物を多く使用する場合 …等

- おかわりのルールについて

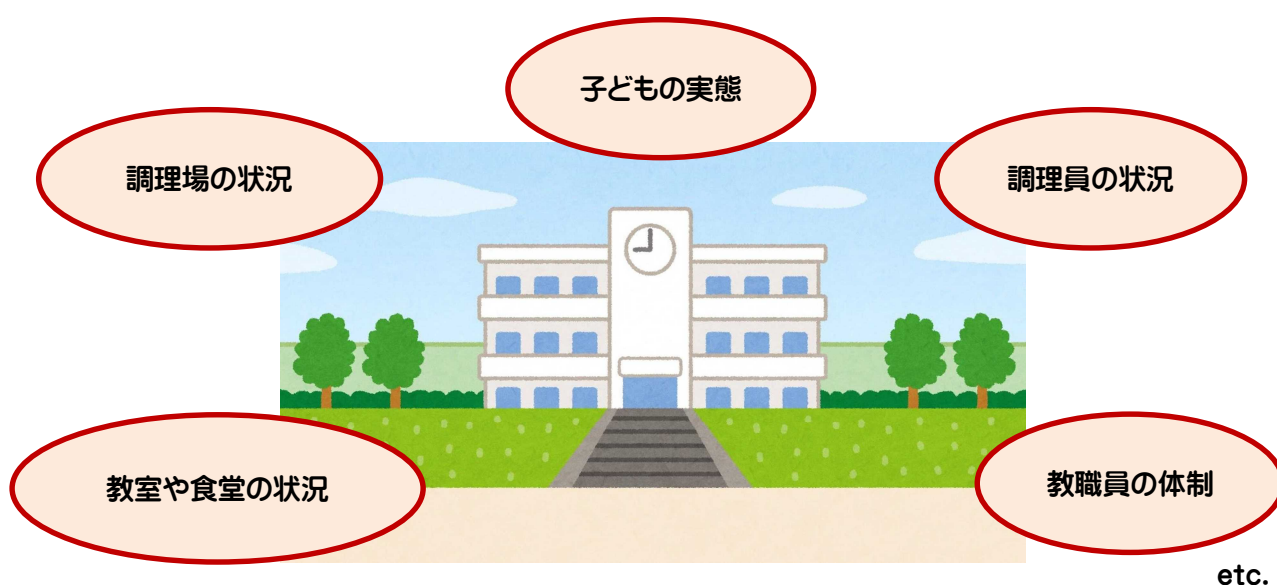
除去食、代替食がある場合はおかわりをしない …等

- 配膳の方法について

個人毎に色分けをしたお盆にのせる

除去食、代替食の児童生徒の分を一番最初に配膳する

担任等が児童生徒の机に配膳する …等





### 3 学校給食における食物アレルギー対応の流れ

学校給食における食物アレルギー対応は、次の（１）から（８）の流れに沿って学校の実態に応じて取り組む。

#### （１）「学校給食における対応の基本方針」の作成及び決定

- ・「学校における除去食・代替食対応の実施基準」を基に、学校のアレルギー対応委員会で「学校における対応の基本方針」を協議・決定し、定期的に見直す。
- ・安全な学校給食の提供を最優先とし、学校の調理能力や調理環境（体制・人的環境・物理的環境等）、児童生徒等の食物アレルギーの実態を踏まえて作成する。
- ・転入の児童生徒等や新規発症者があった場合に迅速に対応できるよう、また、次年度の対応についての検討も必要であることから、年度当初に対象の児童生徒がいない場合もアレルギー対応委員会を設置する。

#### （２）配慮や管理が必要な児童生徒の把握

- ・学校での食物アレルギーに関する管理や配慮を希望する保護者に対して、学校生活管理指導表（主治医記入）の提出を求める。
- ・学校生活管理指導表は毎年提出を求め、継続項目や変更箇所の確認等を行う。
- ・新入の児童生徒等については、学校給食が開始されるまでに把握するため関係書類を配布する時期を決めておき、保護者と連携を取りながら取り組む（取組スケジュールを作成しておく）。
- ・転入の児童生徒等についても、速やかな実態把握に努め対応する。

#### （３）学校生活管理指導表の提出

- ・保護者は、主治医に学校生活管理指導表を記載してもらい学校へ提出する。

#### （４）個別の取組プラン（案）の作成（アレルギー対応委員会）

- ・学校は、学校生活管理指導表に基づき、アレルギー対応委員会で協議し、子どもの状況や学校の実態に応じた「個別の取組プラン（案）」を作成する。



#### (5) 保護者との面談

- ・学校は「個別の取組プラン（案）」を保護者に説明し、取組プランを決定する（学校長・担任・保護者が押印）。
- ・学校で「できること」と「できないこと」を明らかにし、保護者の理解を得ておく。
- ・新入、転入の児童生徒等については、学校給食が開始されるまでに学校生活管理指導表の提出がされ、面談を行うことができるよう保護者と連携をとる。

#### (6) 学校における教職員の共通理解と校内研修の実施（アレルギー対応委員会）

- ・アレルギー対応委員会で決定した内容や保護者との面談内容について、教職員で共通理解を図り、児童生徒に対するアレルギー対応を開始できるようにする。
- ・食物アレルギーに関する知識や緊急時の対応を習得するため、校内研修を実施する。
- ・学校に提出された「学校生活管理指導表」は、個人情報の取扱いに十分留意する。
- ・教職員が閲覧できる状態で一括して管理する。

#### (7) 取組開始

- ・それぞれの段階において、事故やヒヤリハットが起こることがないように取組を進める。  
※「(10) 学校（教職員）及び調理場（学校給食関係者）の役割」を参照。

#### (8) 点検・評価

- ・取組内容はアレルギー対応委員会で点検・評価を行い、次年度へつなげる。



<取組スケジュールの例>

時 期	学 校	保 護 者
1 2月までに	(継続の場合) ○学校生活管理指導表を渡す	○病院の受診 (継続の場合)
1月	○次年度の方針の決定	
2月	○対応が必要な児童生徒等 ・確認 ・聞き取り ・学校生活管理指導表を渡す	○学校への申出 (継続の場合も)  ○病院の受診
3月	○学校生活管理指導表の受取  ○個別の取組プラン(案)の作成	○学校生活管理指導表の提出
面談の日程調整		
面談の実施		
給食開始までに	○対応内容の協議・決定  ○個別の取組プランの決定	○個別の取組プランの確認
4月～	○対応の開始  ○保護者との連携	○対応の確認  ○学校との連携

(9) 対応時の校内体制について（食物アレルギー対応委員会の設置）

学校（教職員）	調理場（学校給食関係者）
---------	--------------

校長を責任者とし、関係者で組織するアレルギー対応委員会を校内に設置する。委員会では、校内の児童生徒等の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議・決定する。また、校内の危機管理体制を構築し、各関係機関と連携や具体的な対応訓練や校内外の研修を企画・実施し、参加を促す。

【委員の構成・主たる役割】例

構 成	役 割
校長	対応の総括責任者
副校長・教頭	校長補佐、指示伝達、外部対応
教務主任・主幹教諭 各学部主事	教頭補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応
養護教諭	実態把握、主治医や学校医との連携、事故防止
栄養教諭・学校栄養職員	給食管理、運営の安全管理、事故防止
保健主事	教務主任、主幹教諭、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員等の補佐
給食主任	栄養教諭・学校栄養職員等の補佐 各学級における給食時間の共通指導徹底
学級担任・学年主任	安全な給食運営、保護者との連携、事故防止

