食物アレルギー対応マニュアル

今治市立桜井中学校

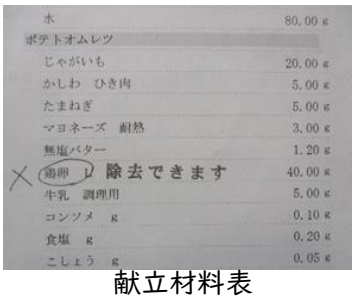
Ⅰ　食物アレルギー生徒への対応状況把握の仕方

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　保護者との面談をし、食物アレルギー個別対応票を作成する。
3　食物アレルギー対応委員会で協議し、対応方法を決定し、共通理解を図る。

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、献立材料表を保管する。



献立材料表

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）

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）対応生徒に直接、除去食容器を渡す。
(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

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。

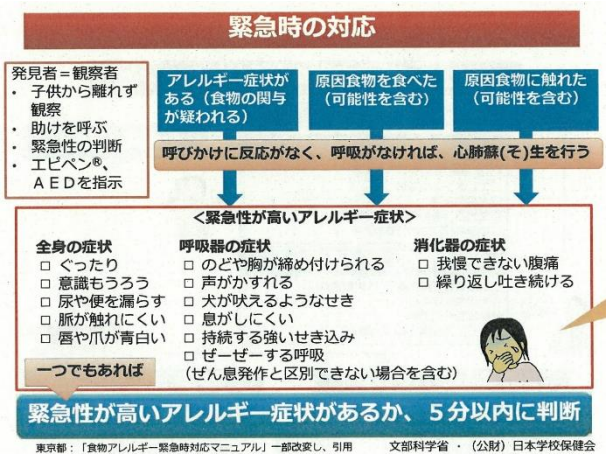
Ⅲ　緊急時の対応

1　アレルギー症状が見られた時

(1) 緊急性が高い場合【立たせない！歩かせない！】
エピペンを保持している生徒の場合は直ちに使用し、救急車を要請する。その場で安静にする。
(2) 緊急性が低い場合
保健室等で安静にし、経過観察を行う。

2　教育委員会への報告

状況や問題となった原因、改善方法等について報告する。



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、共通理解する。

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）
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　日本学校保健会）