

I 食物アレルギー児童への対応状況把握の仕方

- ① 入学・進級前、転入時に「食物アレルギー給食対応実施希望調査」を行い、アレルギー給食対応希望者を把握する。
- ② 食物アレルギー検討委員会にて、アレルギー給食対応を行うかどうか検討を行う。
- ③ 保護者に医師の診断書または学校生活管理指導表の提出依頼をする。
- ④ 保護者との面談を行い、家庭での食物アレルギー対応の状況を把握する。
- ⑤ 食物アレルギー検討委員会にて、アレルギー給食対応を行うかどうか決定する。

《食物アレルギー実施基準に基づく》

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。

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、食札を確認した上で調理する。（指差し確認、ダブルチェック）

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

<献立材料表>

3 配膳

① 除去食・代替食がある場合、給食運搬員が給食配膳室で、学校給食アレルギー対応チェック表と除去食・代替食の入った容器の食札を確認する。給食運搬員は学級へ食器や食缶が運搬された後、除去食・代替食の入った容器が残っていないか確認する。（指差し確認）

※ 除去食・代替食がない場合、直ちに菊間調理場(54-2497)に連絡を行う。

② 学級担任が教室で、献立材料表と除去食・代替食が入った容器の食札を確認する。（指差し確認）

③ 対応児童の給食を最初に配膳する。

④ 学級担任が対応児童とともに除去食・代替食の確認をし、対応児童の机の上に置く。（指差し確認）

⑤ 「いただきます」まで、蓋を外さない。

4 給食中

① 対応児童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

対応児童が摂食以外でもアレルギー症状を呈する場合は、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

周囲の教職員を集め、複数での処置と経過観察を行う。処置係、観察・記録係、連絡係と複数名（3名以上で対応するのが望ましい）で行う。（必ず一人は児童の側を離れない。）

原因食材が入っていた食缶、食器はできるだけ現状のまま保持する。

※ 対応の詳細はアナフィラキシー対応マニュアルによる。

2 報告について

摂取状況や症状・状態を把握し、直ちに管理職、家庭、調理場へ連絡する。状況に応じ、医療機関に連絡を行う。

※ 対応の詳細は、学校給食における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児童の実態、緊急時の対応方法などについて、共通理解を行う。

2 献立や材料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）

アナフィラキシー対応マニュアル（愛媛県医師会・愛媛県小児科医会 食物アレルギー検討委員会）

食物アレルギー給食実施基準（平成31年4月1日一部改訂今治市教育委員会）

学校給食における危機管理マニュアル（令和3年3月今治市教育委員会発行）