

食物アレルギー対応マニュアル

今治市立宮窪小学校

I 食物アレルギー児童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 保護者と面談をする。(管理職・栄養教諭・給食主任参加)
- ③ 保護者へ給食対応決定通知を送付。

料理名/食品名/正味重量		
X鶏卵	LL	除去できます 20.00 g
コンソメ		0.20 g
ホイルカップ	厚手9号深口	1.00 個
ハムマリネ		
ロースハム		10.00 g
レタス		8.00 g
きゅうり		10.00 g

上図：献立材料表

II 対応の流れ

1 献立内容の確認

対応月の前月に、献立材料表を保護者に配付し、除去食品の確認・了承を得る。

※ 献立材料表は、保護者、調理場、学校（職員室・教室）に保管。

2 調理（調理場）

- ① 献立材料表を確認し、アレルギー原因食品、作業工程の打合せをする。
- ② 当日は、指差し確認や、ダブルチェックを行い、調理を行う。

3 配膳

- ① アレルギーチェック表を確認し、給食運搬作業員が、配膳室で食札を指差し確認する。
- ② 教室では、対応児童の給食を、最初に配膳する。
- ③ 学級担任が、対応児童とともに除去食、代替食の確認をし、机の上に置く。
- ④ 食札を貼った容器は、対応児童の机の上に置いたままにする。



左図：
食札・容器

4 喫食中

- 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 食物アレルギー原因食物が出ている日は、他の料理もおかわりをしない。

5 片付け

対応児童が、食物アレルギー原因食物に接触しないように、給食当番や牛乳パックの洗浄など、配慮する。

Ⅲ 緊急時の対応

1 学校でアレルギー事故が発生した場合の対応

- ① アレルギー対応児童の摂取状況や症状・状態を確認するとともに、学校での誤配の有無や対処状況を確認する。
- ② アレルギー反応の状態により、預かっている内服薬を飲ませたり、アナフィラキシーショックをおこした場合は、エピペンを打つと同時に保護者に連絡し、救急車を手配する。
- ③ 学校長は、速やかに大島調理場に報告する。（摂取状況、学校での誤配の有無、症状・状態、対処状況等）
- ④ 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。

2 事故後の対応

- ① 学校給食課・学校長間で協議し、被害児童及びその保護者へ原因の報告、再発防止策について説明し、謝罪する。
- ② 学校等に原因があった場合は、食物アレルギー対応委員会を開催し、必要な再発防止策について協議する。

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児童の実態、緊急時の対応方法について、共通理解する。

2 献立に変更があった場合など

調理場が学校（給食主任→学級担任→保護者）に連絡し、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）