

身延町食物アレルギー対応マニュアル 第5版



令和6年9月
身延町教育委員会

目次

1. マニュアル策定にあたり	P 1
2. 基本的な考え方	P 2
3. 学校給食の対応レベル	P 3
4. 食物アレルギー対応に対する支援体制	P 4～P 6
5. 食物アレルギー対応の把握から決定までの流れ	P 7～P 8
6. 給食での食物アレルギー対応の流れ	P 9
7. 学校生活での対応	P 10
8. 宿泊を伴う行事での対応(例)	P 11
9. 緊急時対応体制づくり	P 11～P 15
10. ヒヤリハット報告	P 16
11. 発症報告(発症報告)	P 17
12. 校内研修	P 18

○ 各種様式・資料

- ・食物アレルギーマニュアル概要版
- ・様式 1 「食物アレルギー調査・対応について」
- ・様式 2-① 「学校での食物アレルギー対応書類の提出について(依頼)」
- ・様式 2-② 「食物アレルギー対応申請書」
- ・様式 2-③ 「食物アレルギー個人調査票」
- ・様式 2-④ 「学校生活管理指導表」
- ・様式 3 「給食での食物アレルギー対応申請書」
- ・様式 4 「食物アレルギー対応決定通知書」
- ・様式 5 「食物アレルギー対応解除申請書」
- ・様式 6 「食物アレルギー対応解除決定通知書」
- ・様式 7 「食物アレルギー対応状況(報告)」
- ・様式 8 「医療用医薬品預かり書」
- ・様式 9-① 「アドレナリン自己注射薬に係る情報提供について(依頼)」
- ・様式 9-② 「アドレナリン自己注射薬に係る情報提供について(通知)」
- ・様式 10-① 「学校における食物アレルギー発症報告について(報告)」(学校→町)
- ・様式 10-② 「学校における食物アレルギー発症報告について(報告)」(町→県)
- ・様式 11 「学校における食物アレルギー発症報告書」

- ・参考資料 1 (小・中学校)個人カルテ・取組プラン
- ・参考資料 2 学校における医療用医薬品の預かりと管理
- ・参考資料 3 経過記録票
- ・参考資料 4 給食時の対応と指導の手引
- ・参考資料 5 食物アレルギー対応表
- ・参考資料 6 食物アレルギー対応献立表(6品目以外)

1. マニュアル策定にあたり

近年、食物アレルギーのある児童生徒数は増加の傾向を示し、給食での食物アレルギーによる事故も耳にするようになりました。平成24年12月には、学校給食終了後に食物アレルギーによるアナフィラキシーショックの疑いにより児童が亡くなるという痛ましい事故も発生しました。

町においても、学校での食物アレルギーによる誤食などの事故防止に向け、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」及び「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づいた、きめ細やかな対応を求められており、町として統一した食物アレルギーに対する基準を定める必要があると判断し、同マニュアルを策定することとしました。

このマニュアルでは、事故防止に向けた安全対策と、緊急時の対応を含めた保護者、学校、町教育委員会及び関係機関のそれぞれが果たす役割や、連携体制などの対応の手順を示しています。

今後、児童生徒に関わる多くの関係者が、その対応について情報を共有し、共通理解のもとに「安全・安心」で子どもたちの健やかな発育支援を実施していきます。

平成28年3月

身延町教育委員会

2 食物アレルギー対応の基本的な考え方

※本マニュアルは学校教育活動全般における食物アレルギー対応のことであり次のものとする。

- (1) 医師の診断による、即時型、口腔アレルギー症候群・食物依存症運動誘発アナフィラキシー等の疾患をもつ食物アレルギーの児童生徒及び、医師の診断による乳糖不耐症などで牛乳を飲めない児童生徒を対象とする。
- (2) 「学校生活管理指導表」に基づいて対応を実施する。症状に変化がなく対応を継続する場合も、少なくとも年1回以上医師の診断を受ける。
- (3) 町教育委員会・学校関係者・学校給食関係者で組織的な対応を実施する。学校での対応は、学級担任などの一部職員でなく全職員で対応し、保護者と連携を密にする。
- (4) 食物アレルギーのある児童生徒に対しては、学校及び学級で十分な教育上の配慮を行う。
- (5) 身延町の学校給食での対応は、児童生徒の状況や調理場等の状況により、次の7つの方法で実施する。
 - ①献立表により内容を確認
 - ②使用食材が明記されている資料の内容を確認
 - ③一部食べられない献立がある場合、自己除去
 - ④一部食べられない献立がある場合、一部弁当を持参
 - ⑤毎日、給食を食べずに弁当を持参（完全弁当持参）
 - ⑥除去食の提供（特定原材料の6品目に限る）
 - ⑦飲用牛乳の停止
- (6) 学校給食における除去食提供の対応については、医師の診断書に基づき児童生徒の安全性を最優先として行い、原因食物の完全除去対応を原則とする。

【除去食の提供で除去対象とする対応品目】

特定原材料（表示義務のある食品のうち6品目）					
乳	卵	そば	落花生 (ピーナッツ)	えび	かに

- ・除去食とは、食物アレルギーの原因となる食品（アレルゲン）を調理過程で取り除いた食事を提供することをいう。
- ・除去の程度は、アレルゲン食品の種類や対象者のアレルギーの重症化によって様々であるため、除去食を6品目とし、その中で可能な範囲で提供していくこととする。
- ・アレルゲンを除くことで、料理として成立しない場合は、除去食の提供が困難なため、家庭から一部弁当を持参する。
- ・6品目においても対応が困難なものについては、家庭から弁当を持参する。

(例) 油の共有ができない、多品目の食物除去が必要、極微量でも重篤なアレルギー症状を引き起こす可能性がある等、コンタミネーションに配慮が必要等。

3 学校給食の対応レベル

学校給食におけるアレルギー対応は、次のように実施する。

○レベル1（詳細な献立表等による情報提供と原因食品の自己除去対応）

給食の原材料を詳細に記した献立表等を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を取り除いて食べる対応。詳細な献立表の作成と配布は、レベル2以上の対応でも必要に応じて提供する。

○レベル2（弁当対応）

- ・一部弁当対応

自己除去や給食での除去食提供が困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。

なお持参する日は、事前に配布された献立表の記載欄に記入しておくこと。また、除去食対応者については、必要に応じて対応表に記入しておくこと。

- ・完全弁当対応

学校給食による食物アレルギー対応が困難なため、一部分でなく、すべて弁当持参。

○レベル3（アレルギーの原因食品を除いて給食を作る除去食対応）

除去食は、原因食物を取り除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を取り除いた給食を提供することを指す。

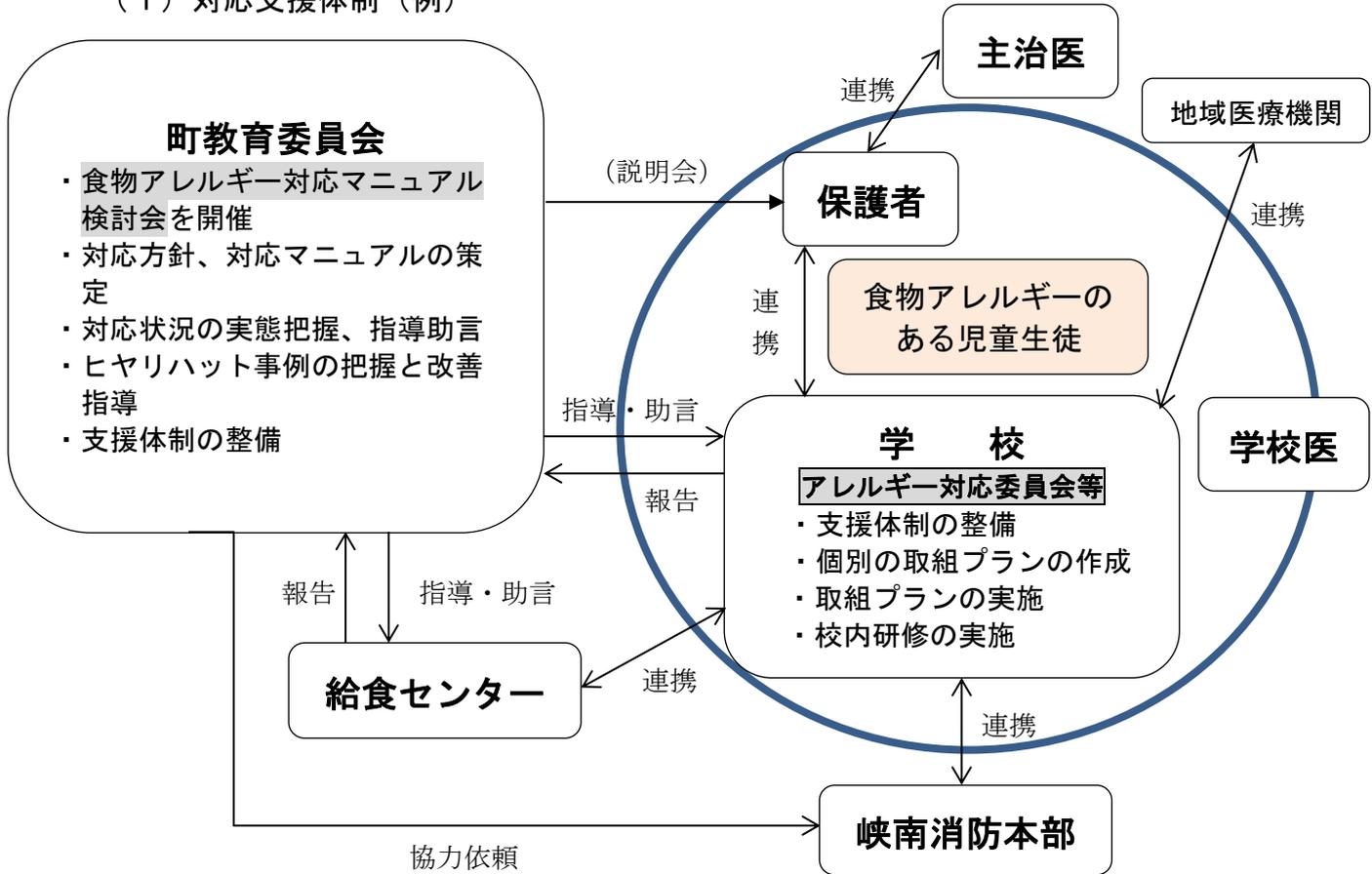
例) 卵を入れないかき玉汁の提供

各対応方法は、「学校生活管理指導表」及び保護者との面談、事前確認を行い、最も適切な組み合わせの方法を考えて実施する。

実情に合わない無理な対応の実施は、事故を招く恐れがあり、学校給食のアレルギー対応は、あくまで医師の判断と指示に基づいて実施する。本人や保護者等の嗜好や希望に沿って行うことはしない。

4 食物アレルギー対応に対する支援体制

(1) 対応支援体制 (例)



(2) 食物アレルギーの対応における役割

<町教育委員会>

- ・「身延町食物アレルギー対応マニュアル」検討会を開催し、マニュアルを策定し対応指針を示す。
- ・学校、給食センターでの対応状況を把握し、必要時指導助言する。
- ・すべての事故及びヒヤリハットの事例を把握し、解決の手立てを検討、指導する。
- ・「身延町食物アレルギー対応マニュアル」検討会は、必要に応じて開催する。構成員については、教育長が別途定めることとする。
- ・保護者への「身延町食物アレルギー対応マニュアル」説明会は、必要に応じて開催する。
- ・校内での食物アレルギーによる事故発生時はその状況を県教育委員会に報告する。

<学校長>

- ・「学校生活管理指導表」「身延町食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、校内での共通理解と組織的な対応の体制づくりを指導する。
- ・各校で、「アレルギー対応委員会」等を組織し、それぞれの職務に応じて役割を明確にし、対応の体制づくりを行う。
- ・保護者に対して学校としての基本的な考え方等を説明し、取組プランの作成を指示し、必要時検討を行う。
- ・校内での食物アレルギー対応の状況、事故（ヒヤリハット事例を含む）発生時はそ

の状況を町教育委員会に報告する。

- ・職員の理解と緊急時対応の充実のため、食物アレルギーに関する研修を行う。

<教頭>

- ・実態把握の総括及び情報収集の管理を行う。
- ・校内体制の連絡調整を行う。
- ・個別面談を実施するための関係者の連絡調整を行い、実施する。
- ・校内研修を計画し、実施する。
- ・除去食の有無を含め、栄養教諭、担任、養護教諭と連携し、提供されるべき内容を確認する。

<学級担任>

- ・保護者の申し出や状況を関係職員に伝え、共通理解を図る。また、養護教諭・栄養教諭との連携を図る。
- ・「給食時及び事前の対応と指導の手引」（参考資料4）をもとに、給食時のアレルギー対応を行う。
（学級担任が不在の際は、代替りの対応者を事前に確認し対応を依頼する）
- ・学級で保護者と本人の意向を踏まえ、発達段階に合わせ他の児童生徒に対して食物アレルギーに関する指導を行うとともに、偏見やからかい等が生じないように配慮する。

<給食主任>

- ・個別面談に参加し、対象児童生徒の症状、家庭での対応状況等を把握する。
- ・学級担任、栄養教諭との連携を図る。
- ・「給食時及び事前の対応と指導の手引」（参考資料4）を参考に、除去食提供の日は、献立内容、対応を確認し、学級担任をサポートする。
- ・取組プランに基づき、学校生活での対応を適切に実施する。

<養護教諭>

- ・保護者からの申請をとりまとめ、給食対応が必要な児童生徒のみ、栄養教諭に連絡する。
- ・個別面談に参加し、対象児童生徒の症状、家庭での対応状況等を把握する。
- ・学級担任、栄養教諭との連携を図る。
- ・食物アレルギー発症時の対応を確認し、関係職員と連携し、取組プランの策定、対応を行う。
- ・主治医、学校医との連携を図り、応急処置や連絡先の確認を行い緊急時の対応を確認する。
- ・緊急時に備えた処方薬を学校に持参、保管する場合は、学校長の管理のもと、管理と使用について、関係職員に周知徹底を行う。
- ・進級、進学時に関係職員と連携して、必要事項を引き継ぐ。
- ・必要時、他の児童生徒の食物アレルギーに対する理解のための指導を学級担任と連携して行う。

<栄養教諭>

- ・必要時、個別面談に参加し、対象児童生徒の症状、家庭での対応状況等を把握するとともに給食で対応できる範囲を説明する。

- ・学級担任、養護教諭との連携を図る。
- ・6品目の除去食提供者に対して、月毎に「食物アレルギー対応表」（参考資料5）を作成し、学校を通して保護者へ通知し対応方法の確認を行う。必要に応じて、アレルギー食品成分表を保護者に提供する。
- ・給食での食物アレルギー対応が安全に行えるよう献立を作成するとともに、調理や配送時に混入がないよう「調理指示書」「作業工程表」を作成し、調理員へ指示及び周知徹底を行う。
- ・給食や食物を扱う学習活動の際、必要な情報を関係職員に伝え助言を行う。

<給食センター>

- ・給食での食物アレルギー対応の内容を調理員に説明し、周知徹底を行う。
- ・「調理指示書」「作業行程表」に基づいた栄養教諭の指示のもと、混入がないよう調理、配送を行う。
- ・食物アレルギー対応食については容器や包装を別にし、該当する児童生徒の名前を明記する。
- ・食物アレルギー対応の状況と、事故（ヒヤリハット事例を含む）発生時は、その状況を町教育委員会に報告する。

<用務員>

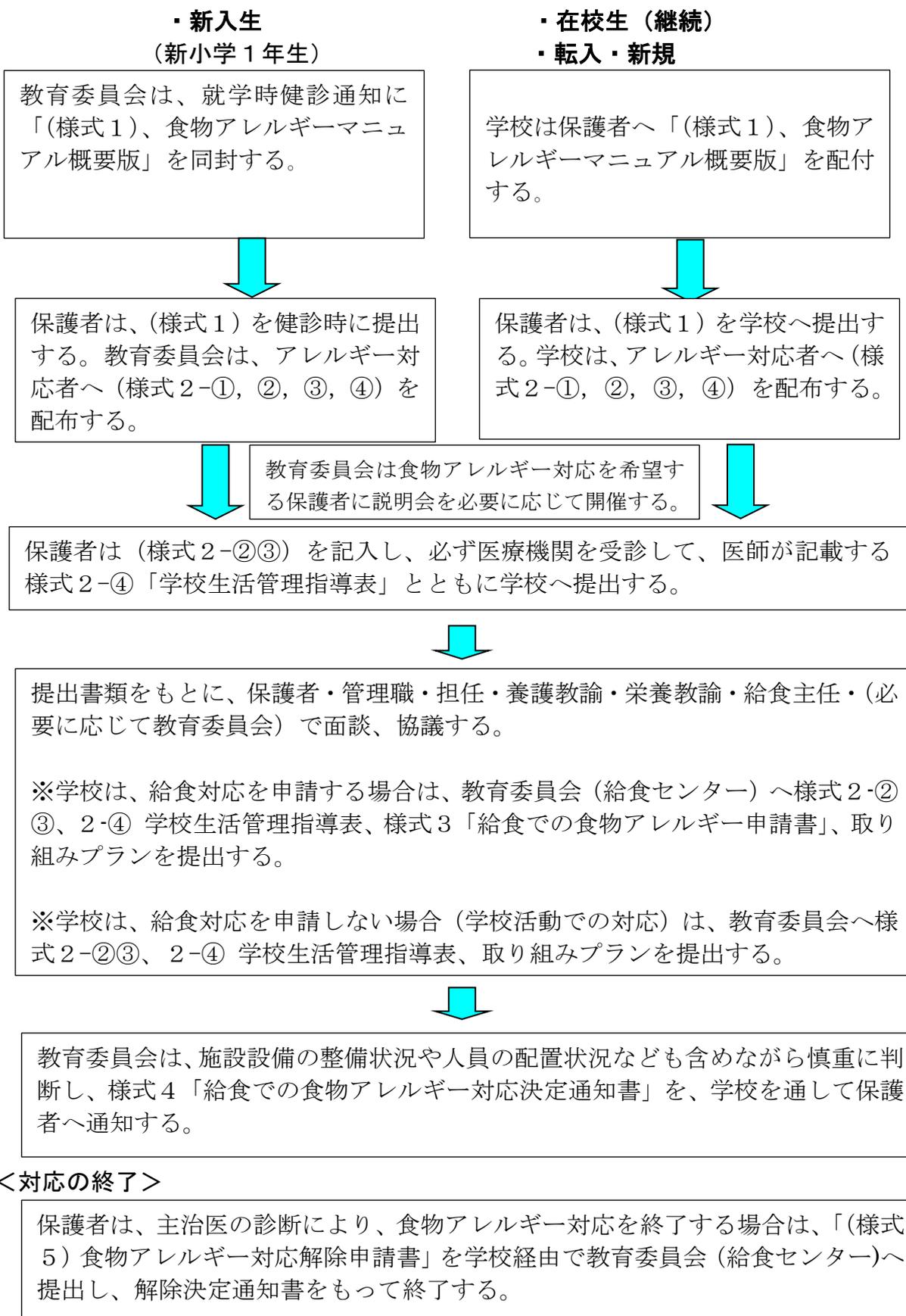
- ・取組プランに基づき、配送された給食コンテナを受け取り、該当児童生徒の給食を確認して配膳カートなどに準備する。

<学校医>

- ・学校職員と連携し、アレルギー疾患対応に関する指導・助言を行う。

5 食物アレルギー対応の把握から決定までの流れ

(1) 基本的な流れ



(2) 対応申請等の様式

【流れの見方】

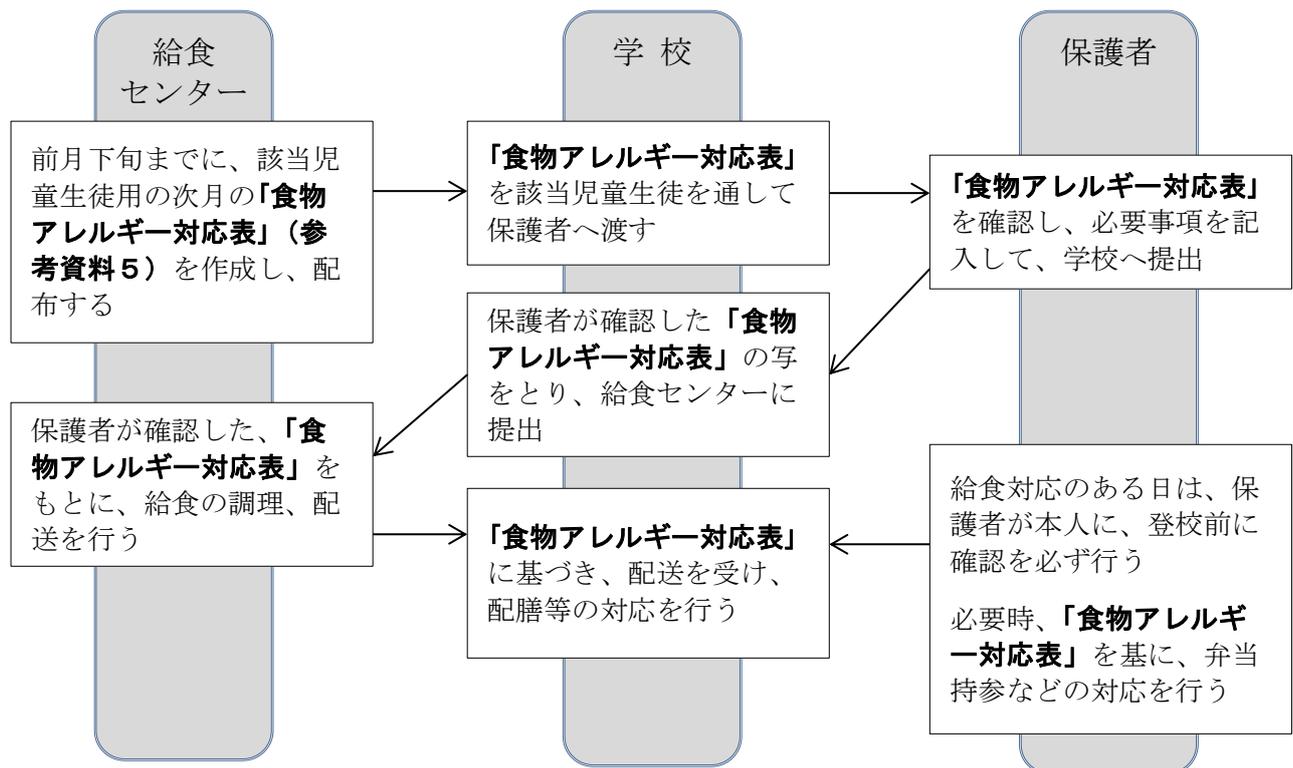
教育委員会（給食センター）：教，学校：学，教育委員会及び学校：教学，
保護者：保，新入学児：新入，新規発症者：新，転入児童・生徒：転，
在校児童生徒（小1～中2）：在

様式No.	様 式 名	流 れ
様式 1	「食物アレルギーに関する調査票」 (通知付き)	新 入：教→保→教 転、在：学→保→学
様式 2-①、② ③、④	(新規・継続・変更申請用) ①学校での食物アレルギー対応書類の提出について(依頼) ②食物アレルギー対応申請書 ③食物アレルギー個人調査票 ④学校生活管理指導表 ※原本：学校保管	新 入：教→保→学→教 転、在、新：学→保→学→教
様式 3	(新規・継続・変更用) 給食での食物アレルギー対応申請書 ※原本：教育委員会保管	新：保→学→教 在：保→学→教
様式 4	給食での食物アレルギー対応決定通知書	新 入：教→学→保 転、在、新：教→学→保
様式 5	食物アレルギー対応解除申請書 ※原本：教育委員会保管	保：学→教

(3) 書類の保管及び更新

- ・食物アレルギー等児童生徒一覧をリングファイルに作成し、様式2～5を更新の都度保管していく。保管場所はすぐに内容確認できる場所とする。
- ・書類の確認や更新の手続きなどは学校が行う。定められた様式以外に、献立内容にかかわる資料の作成及び保管は栄養教諭が行なう。
- ・年度が変わっても食物アレルギー等児童生徒一覧ファイルは引き継ぐ。保護者の承諾を得て小学校から中学校へ個人ファイルを引き継ぐこととする。
- ・様式5の「食物アレルギー終了申請書」が提出された時点で終了となるが、所属校卒業までは保管とする。

6 給食での食物アレルギー対応の流れ



(1) 除去食提供の手順

- ①給食センターは、除去食を通常と違う容器に入れ、名前を明記し提供する
- ②学校では、朝、除去食担当で対応の確認を行う。(担当者が不在の場合は、代わりの職員が確認を行う。) 担当者が受け取ったら、「食物アレルギー対応表」をもとに確認し、学年のワゴンに配置する。
- ③学級担任は、「給食時及び事前の対応と指導の手引」(参考資料4)、「食物アレルギー対応表」(参考資料5)をもとに確認し、該当児童生徒に直接渡す。除去食は、通常の食器に配膳しない。除去食のある日は、該当児童生徒は、除去食材のない給食についてもおかわりをしない。

(2) 自分で除去する場合

- ①保護者は、「食物アレルギー対応表」に基づき、除去する食材がある日の朝、本人と除去する食品を確認し、理解させる。
- ②学級担任は、「食物アレルギー対応表」、「給食時及び事前の対応と指導についての手引」に基づいて、配膳時に本人と除去を確認する。除去食のある日は、該当児童生徒は、除去食材のない給食についてもおかわりをしない。必要により、本人と保護者の同意を得て、同級生などにも周知する。

(3) 弁当を持参する場合

- ①保護者は、「食物アレルギー対応表」に基づき弁当を作り、該当児童生徒に確認をして持たせる。
- ②学校は、持参した弁当を安全かつ衛生的に保管できるよう対応する。
- ③学級担任は、「食物アレルギー対応表」、「給食時及び事前の対応と指導についての手引」を確認し、除去食材のない給食についてもおかわりをさせない。

7 学校生活での対応

(1) 基本的な考え方

学校は、給食や昼食時間だけでなく、食物を扱う学習活動（家庭科・生活科等の教科・特別活動・総合的な活動の時間等）や、疾患の症状を発症・悪化させる学習活動を洗い出し、対応可能な取組プランを作成し、その経過を個人カルテに記録する。取組プランは、学級担任だけでなく、管理職、養護教諭、栄養教諭の関係職員が保護者と話し合い、了解のうえで実施する。

(2) 学校生活の中で行う配慮（例）

①教材教具などへの配慮

小麦を使った活動

- ・小麦が含まれない素材を利用した粘土を使用する。
例 寒天粘土、とうもろこし粘土、サゴヤシ粉から作った粘土
- ・うどん・パン作り体験を別な活動に変更する。
皮膚に接触するだけでなく、その場にいることで吸い込むことがある。

牛乳パックを使った活動

- ・使用後の牛乳パックを教材として使用しない。
牛乳パックに残った牛乳が周囲に飛び散り、皮膚に接触する場合がある。

そばやそば実を使った活動

- ・そば打ち体験を別の活動に変更する。
皮膚に接触するだけでなく、舞い上がった粉や茹でる際の水蒸気を吸い込むことがある。
- ・そばの実を使用した教材や宿泊先のそば枕を使用しない。

大豆・ピーナッツを使った活動

- ・大豆や落花生の栽培を他の栽培物に変更する。
- ・豆まきの体験を別の活動に変更する。
- ・大豆を使った味噌作りの体験を別の活動に変更する。

②調理活動での配慮

- ・学校行事、学級活動、家庭科、総合的な学習の時間、クラブ活動などで調理を行う際は、食物アレルギーのある児童生徒に影響がないかを事前に検討する。
- ・校外学習で食品や嗜好品などを試食する場合は、事前に見学先に問い合わせ、成分表などで飲食が可能か判断する。

③運動での配慮

- ・食物依存性運動誘発アナフィラキシーは、影響する運動の強さに個人差があるため、原因食材を食べた際は運動を控えさせる。児童生徒の多くは、昼食との関連で昼休みや午後の体育の時間に発症しやすい。そのほか、清掃や音楽の授業等で注意が必要である。

8 宿泊を伴う行事での対応（例）

（１）事前準備

- ①宿泊施設の食事（食材）の内容や提供可能なアレルギー対応食などを確認しておく。
- ②重篤な症状が出た場合を考えて、受診する医療機関を確認しておく。
また、受診に際して、必要な健康状況、治療状況などをまとめておき、治療に必要な情報提供（学校生活管理指導表含む）が確実にできるようしておく。そのために、保護者を通して主治医との話し合いをもつ。
- ③エピペンの処方がある場合は、持参の有無、管理方法を保護者に確認し、緊急時適切に使用できるよう、引率職員で実際に想定した対応訓練を行う。

（２）考えられる対応例

- ①可能な範囲での除去食、代替食の提供
 - ・食事提供施設や飲食店等との事前の確認をする。
 - ・旅行業者を通して対応や食品成分表での確認をする。
 - ・バイキングや自由行動での施設や食事内容の確認をする。

（本人の発達段階に合わせて、必要時教職員が同行して確認）
- ②自宅から食材の持参
 - ・保冷パックで持参する。（見学先などでの加温などの対応）
 - ・自宅で調理したものを冷凍し、食事する施設等に冷凍輸送する。食事の際に施設で加温する。
 - ・レトルト食材、小分けの調味料を持参する。

参考資料

京都府 食物アレルギーの子 京都おこしやす事業

京都府では、食物アレルギーのある子どもに安心して、京都への修学旅行等の校外活動（以下「修学旅行等」という）を楽しんでもらうため、食物アレルギー専門医、宿泊施設、レストラン・食堂、旅行会社、NPO患者団体、行政等で構成する「食物アレルギーの子 京都おこしやすプロジェクト会議」において、修学旅行等の受入施設における食物アレルギー対応のための体制づくりに取り組んでいます。

<http://www.pref.kyoto.jp/kentai/kyoto-okosiyasu-jigyou.html>

9 緊急時対応体制づくり

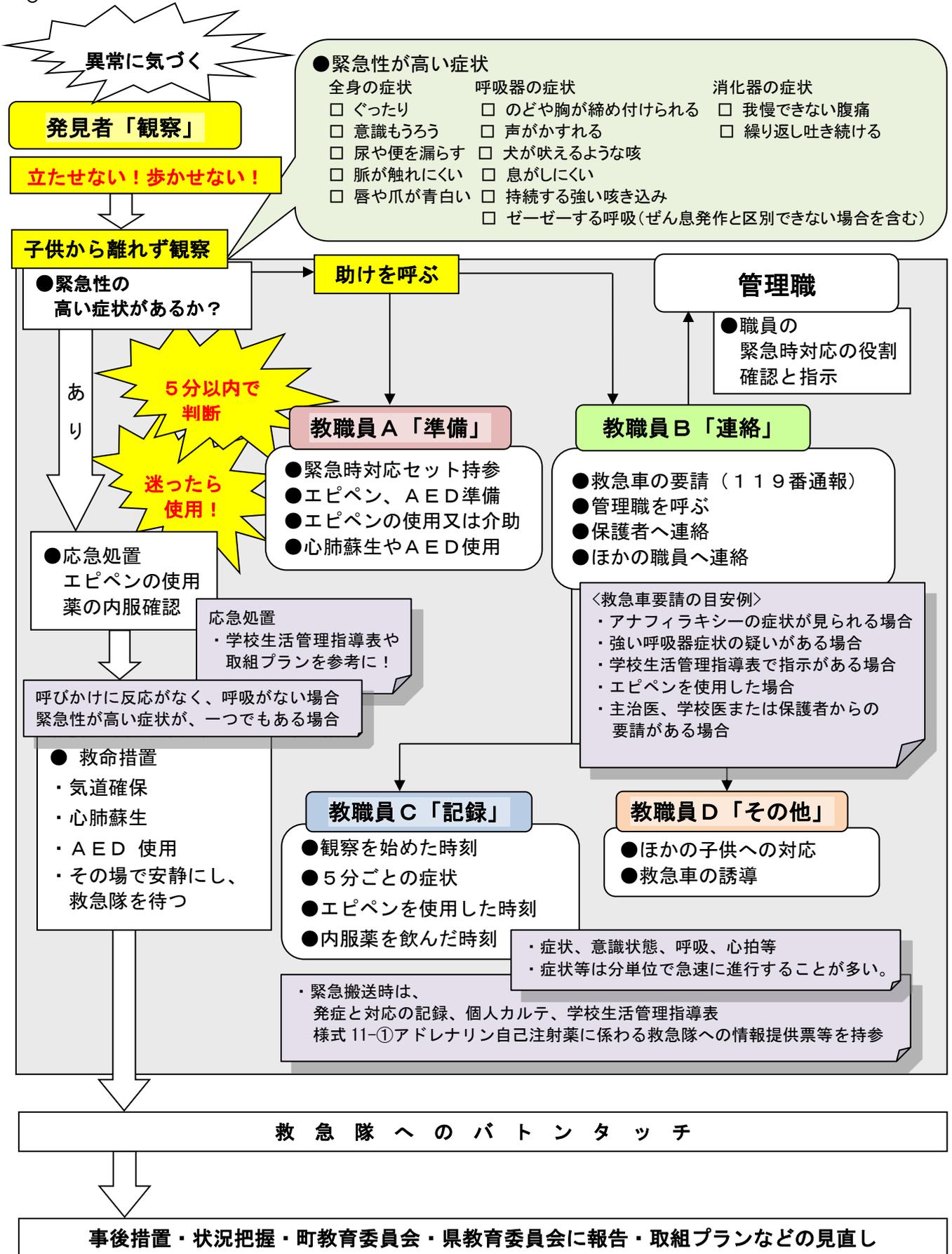
食物アレルギーの発症は、県内学校でも様々な場面で発症している経過がある。そこで、食物アレルギーを有する児童生徒の有無に限らず、基本的な理解と緊急時の対応を全職員が組織的に行える体制づくりは、すべての学校に求められている。

そのため、山梨県教育委員会作成「学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル（改訂版）」や各学校の緊急時対応マニュアル、取組プランなどを参考に対応する。

また、必要時、地域消防機関と連携し、緊急時の体制づくりの向上を図る。

なお、事故発生時は、「経過記録票」（参考資料3）等を活用し、経過を記入するとともに、町教育委員会に報告を行う。（P22 参照）

(1) アナフィラキシー発症時の対応の流れ (例)



(2) 校外学習時における緊急体制（例）流れ（例）

～エピペン注射が必要と判断した場合～

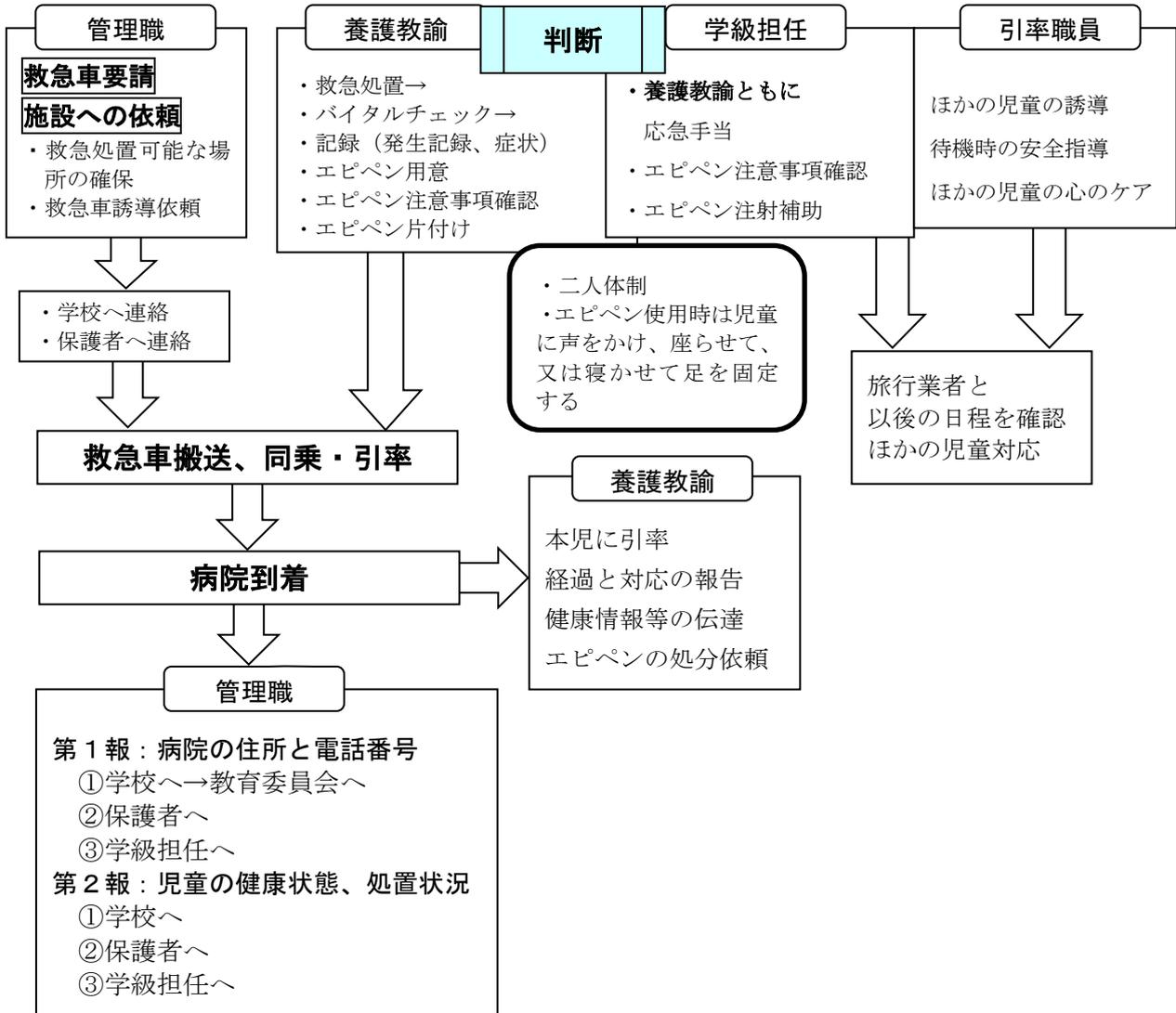
アナフィラキシー
ショックが疑われたら

★エピペン使用時の目安

- ・全身性のじんましん・呼吸がゼーゼーする
- ・ぐったりしている・血圧・意識の低下

施設対応 傷病者対応 支援体制

傷病者発生



(3) 緊急時対応医薬品等の管理が必要な場合

保護者から、学校でのエピペン等の緊急時対応医薬品（内服薬、エピペン等）の保管や管理の申し出があった場合は、次の対応を行う。

①緊急時対応医薬品（内服薬、エピペン等）の管理は、対象児童生徒の携帯・保管を原則とする。

ただし、学校で管理する場合は、学校の実情に即して、主治医・学校医・学校薬剤師の指導のもと、保護者と十分協議をして、その具体的な方法を決定する。決定については、次の3点を確認する。

1. 学校が対応可能な事柄
2. 学校での管理体制（保管場所・保管方法・対応教職員等）
3. 保護者が行うべき事柄（学校や家庭への持参状況・有効期限・破損の有無の確認等）

②「学校生活管理指導表」に基づき、次のことについて、保護者や主治医・学校医と十分な話し合いを持つ。

i 医師の指示

処方薬、誘発事項、発症時の特徴やエピペン等の使用のタイミング

ii 保護者が行うこと

日々の健康観察の徹底と学校との連携

定期的な受診と主治医の指示について学校側との連携

医薬品の確認（使用期限、破損の有無、本人の携帯等の確認）

子どもへの使用に関わる適切な指導

緊急時連絡先を明確化（確実に連絡がとれること）

iii 学校で行うこと

保護者、主治医・学校医との連携

医薬品等の管理状況の確認

健康観察（アレルギー症状出現の有無）

救急体制の整備（職員研修を含む）

③学校で管理する場合は、保護者が **様式8「医療用医薬品預かり依頼書」**を学校に提出する。

④学校は、「学校生活管理指導表」、「医療用医薬品預預かり依頼書」に基づき、取組プランを作成し、全教職員の共通理解と緊急時の対応体制づくりを行う。

学校での対応については「医療用医薬品預かりと管理の流れ（モデル例）」（参考資料2）を参照する。

⑤エピペンの処方を受けている児童生徒が在籍している学校は、保護者の同意を得た上で、**様式9-①アドレナリン自己注射薬に係わる情報提供について**により、事前に峡南消防本部に年度ごとに通知する。加えて、緊急時を想定した地域の消防機関と連携した取組を進める。

参考資料

学校における緊急時のエピペンの投与について

- * エピペンは、本人や保護者が自ら接種する目的で作られたもので、注射の方法や投与のタイミングは、医師から処方される際に十分指導を受けている。
- * 投与のタイミングは、アナフィラキシー症状が進行する前の初期症状（呼吸症状）のうちに注射することが効果的であるとされている。

参考：一般向けエピペン®の適応（日本小児アレルギー学会）

消化器の症状	・繰り返し吐き続ける	・持続する強い(がまんできない)おなかの痛み	
呼吸器の症状	・のどや胸が締め付けられる	・声がかすれる	・犬が吠えるような咳
	・持続する強い咳込み	・ゼーゼーする呼吸	・息がしにくい
全身の症状	・唇や爪が青白い	・脈を触れにくい・不規則	
	・意識がもうろうとしている	・ぐったりしている	・尿や便を漏らす

- * アナフィラキシー症状の進行は一般的に急速であり、症状によっては、エピペンが手元でありながら児童生徒が自己注射できない場合も考えられる。
 エピペンの注射は法的には「医行為」にあたり、医師でない者（本人と家族以外のものである第三者）が「医行為」を反復継続する意図を持って行えば医師法第17条に違反することになる。しかし、アナフィラキシーの救命の現場に居合わせた教職員が、エピペンを自ら注射できない状況にある児童生徒に代わって注射することは、反復継続する意図がないものと認められるため、医師法違反にならない。
 また、医師法以外の刑事・民事の責任についても人命救助の観点からやむを得ず行った行為であると認められる場合には、関連法規の規定によりその責任が問われないものとする。

* エピペンの管理（常温・遮光）

基本は本人の携帯管理であるが、それができない場合協議する。

【管理場所】

他の児童生徒が手を触れない保健室や職員室等教職員が確実に管理できる場所
 （鍵をかける場合は必要時に直ちに渡せる体制を整備）

【破損、紛失が生じない配慮】

破損や紛失が生じた場合の責任は負えないことについての保護者の理解、予備のエピペンの携行の依頼（可能な範囲で）

10 ヒヤリハット報告

- (1) 学校の管理下で、ヒヤリハット事例があった場合は、町教育委員会に次のように、報告を行う。

	内 容	報 告 様 式
ヒヤリハット報告	コンタミネーション発生 該当児童生徒が誤食しそうになった場合	状況により、校長・給食センター長は、状況把握し、防止対策を含めて、 様式 10-①「学校における食物アレルギー発症報告について（報告）」 様式 11「学校における食物アレルギー発症報告書」 で報告。

ヒヤリハットとは

事故に至る前に対応ができたが、事故発生の危険性があった対応のこと。事故に至る事例の背後には、それよりはるかに多数のヒヤリハット事例が潜んでいる。そこで、ヒヤリハット事例を収集し、分析して、再発を防ぐ手立てを考え、その情報を共有することが重大事故の防止につながる とされる。

- (2) ヒヤリハット事例の原因を踏まえて、再発防止策を行う。
- (3) 町教育委員会は、報告について指導助言を行うとともに、必要時、食物アレルギー対応マニュアル検討会を開催し検討を行う。

1 1 発症報告（事故報告）

1 学校

- (1) 学校の管理下で、食物アレルギーによるアナフィラキシーショック又はアナフィラキシー症状（疑いを含む）を発症（新規発症・誤食・運動誘発等）した場合は、町教育委員会に次のように、報告を行う。

	内 容	報 告 様 式
発症報告 (事故報告)	食物アレルギーによるアナフィラキシーショック又はアナフィラキシー症状（疑いを含む）を発症した児童生徒	まず、電話連絡で一報 校長・給食センター長は、受診後状況把握し、防止対策を含めて、 様式 10-①「学校における食物アレルギー発症報告について（報告）」 様式 11「学校における食物アレルギー発症報告書」 で報告。 *報告は、事故発生から概ね1ヶ月以内を目安に行う。

- (2) 事故時の状況等、実態把握をする。
 (3) 校内の「アレルギー対応委員会」等で協議をする。
 ①事故状況の把握等、情報の共有
 ②改善策の協議

2 町教育委員会

- (1) すべての事例について正確かつ迅速に把握するとともに、必要に応じて当該校に方策の改善を求める。また、その都度教育事務所に報告する。更に、集約した事例を所管内で共有し、事故防止の徹底を図る。

*報告は以下の様式を使用する。

様式 10-②「学校における食物アレルギー発症報告について（報告）」

様式 11「学校における食物アレルギー発症報告書」

- (2) 報告について指導助言を行うとともに、必要時、食物アレルギー対応マニュアル検討会を開催し検討を行う。

12 校内研修

食物アレルギーの発症は、どこの学校でも起こりえる。特に、学校での発症が初発である事例も多い。そのため、全ての学校で食物アレルギーについて全職員が理解し、適切な対応と緊急時の体制がとれるよう、校内研修を実施する。

- (1) 学校は、各校の実態に併せて、年度の早い時期に、食物アレルギーの理解と緊急時対応の体制づくりの研修を行う。

研修の参考資料：「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」：日本学校保健会
「学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル」(改訂版)：山梨県教育委員会
「学校におけるアレルギー疾患に関する実態調査結果ダイジェスト版」
：山梨県教育委員会
「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン要約版」：文部科学省
「学校におけるアレルギー疾患対応資料」DVD：文部科学省
「学校給食における食物アレルギー対応指針」：文部科学省

- (2) 在籍する食物アレルギーのある児童生徒の状況により、重篤な症状を発症しやすい場合は、消防機関と連携した緊急時を想定した実地の訓練を併せて行う。
- (3) 校外行事や宿泊を伴う行事の前には、必要に応じて緊急時対応の研修を行う。
- (4) 児童生徒の対応が変わった場合、ヒヤリハット事例が発生した場合は、必要に応じて研修を行う。

改訂履歴

改訂年月	版数	改訂事項
平成28年3月	初版	
平成29年12月	第2版	自校方式に関する記述を削除 食物アレルギー対応一覧表を追加 様式の統合および様式番号の整理
令和元年12月	第3版	事故発生時の報告に関する手順と様式を追加・変更 軽微な修正（様式番号の整理・年号修正等）
令和4年9月	第4版	学校給食における除去食の提供の対応品目の変更 食物アレルギー対応の流れを変更 様式・資料を変更（様式番号の整理） 保護者配付用の食物アレルギーマニュアル概要を追加
令和6年9月	第5版	軽微な修正（現状に即した文言に修正）

【参考文献】

- ・ 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（日本学校保健会）
- ・ 学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）
- ・ 学校におけるアレルギー疾患対応資料（文部科学省）
- ・ 学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル改訂版（山梨県教育委員会）
- ・ 食物アレルギー事故再発防止に向けた取組方針（調布市教育委員会）
- ・ 姫路市食物アレルギー対応マニュアル（姫路市教育委員会）
- ・ 甲州市学校給食センター食物アレルギー対応ガイドライン（甲州市教育委員会）
- ・ 富士川町学校給食食物アレルギー対応ガイドライン（富士川町教育委員会）