

I 食物アレルギーのある生徒への対応状況把握の仕方

- ① 該当生徒の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 保護者との面談をする。
- ③ 食物アレルギー対応委員会で対応について協議、決定を行う。

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

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、給食運搬作業員と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）

- ② 該当生徒の給食を最初に配膳する。
- ③ 学級担任が該当生徒とともに除去食の確認をする。
- ④ 「いただきます」まで、該当生徒は蓋を外さない。

4 給食中

- ① 該当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。させない。

5 片付け

該当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や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とき

- (1) アレルギー個別対応表に従って対応する。
- (2) 緊急時の対応フローに従う。



2 報告について

- (1) 学級担任、養護教諭は事実確認を行い、速やかに管理職へ報告する。
- (2) 調理場、学校教育課、学校給食課に報告し、発生原因の究明や再発防止への取組を行う。
- (3) 被害生徒及び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。

※ 対応の詳細は、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該当生徒の実態、緊急時の対応方法などについて、共通理解を図る。

2 献立に変更があった場合

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）