

I 食物アレルギー児童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、教職員が給食配膳室で、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、対応生徒に手渡しする。
- ④「いただきます」まで、蓋を外さない。

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。

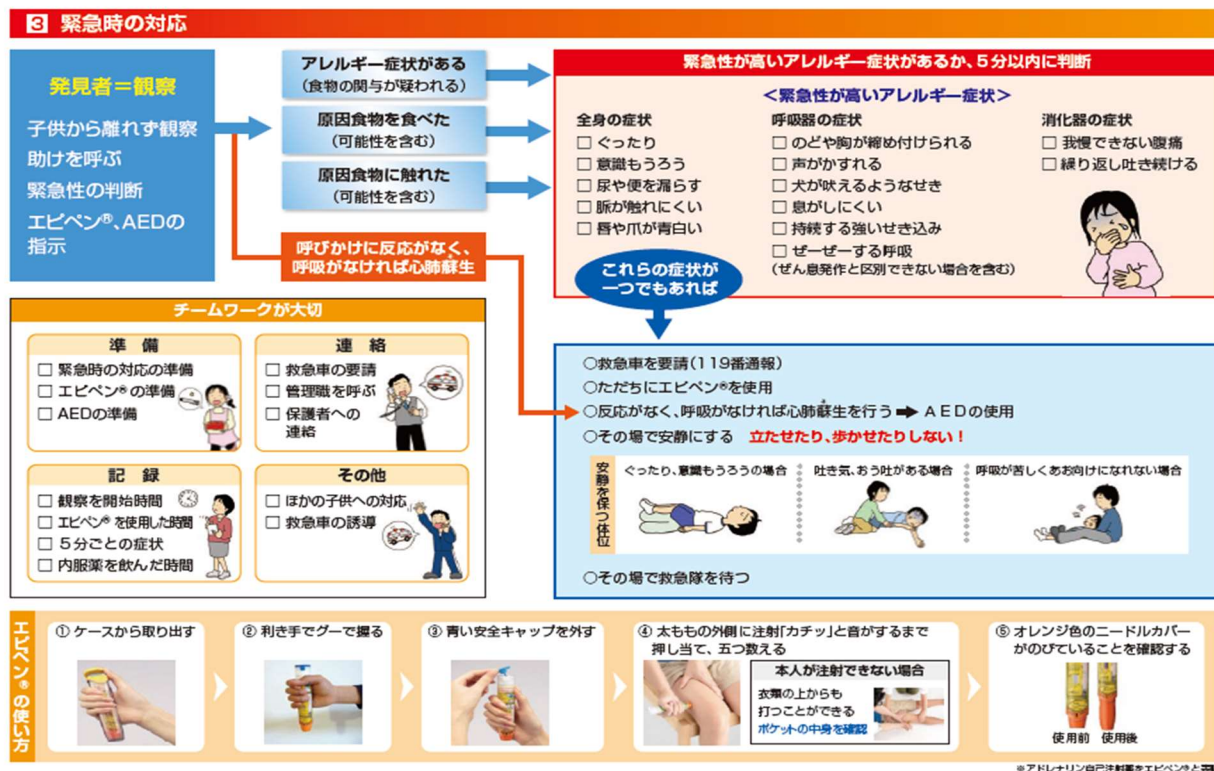
5 片付け

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) 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) 保護者への連絡
- (2) 調理場へ連絡する。 → 教育委員会給食課へ連絡する。

※ 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。

(※今年度は、除去食対象者はいない。)

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）