

美濃加茂市学校給食における 食物アレルギー対応方針

令和7年3月 策定

美濃加茂市教育委員会

目 次

第1章	美濃加茂市学校給食における食物アレルギーへの対応方針	1
第2章	食物アレルギーとアナフィラキシーの基礎知識	3
第3章	食物アレルギーへの対応	4
第4章	保護者と学校との食物アレルギー対応手続きの流れ	9
第5章	給食調理における対応の原則	10
第6章	学校での給食提供における対応の原則	12
第7章	緊急時の対応	13
第8章	児童生徒が安心・安全な食生活を送るために	16

第1章 美濃加茂市学校給食における食物アレルギーへの対応方針

1 対応方針を策定する背景

近年、食物アレルギーをもつこどもは増加傾向にあり、美濃加茂市立小中学校においても同様に増加するとともに、原因食物の種類も多様化しています。

これまで、学校給食における食物アレルギーについては、平成26年12月に岐阜県が作成した「学校における食物アレルギー対応の手引き」及び平成27年3月に文部科学省から示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」（以下「文科省指針等」といいます。）に基づき、教育委員会、小中学校、学校給食センターが、関係者や保護者と連携して対応し、安心・安全な学校給食の提供を進めてきました。

その一方では、文部科学省が提唱する「誰一人取り残すことのない令和の日本型学校教育の構築」を学校給食において推進するにあたり、「食物アレルギーを有する児童生徒に対しても、安全を確保した上で可能な限り皆と同様な学校給食の提供を目指すこと」が求められています。

そこで、文科省指針等を基本としながらも、美濃加茂市の小中学校と共同調理場である学校給食センターの実情や環境に適合した、学校給食における食物アレルギーへの対応方針が、安心・安全な学校給食のさらなる推進に必要と考えました。

2 対応方針を策定する目的

文科省指針等では、「学校給食において過度で複雑化したアレルギー対応を行うことは、調理や管理において混乱や事故の誘因となることから、安全性を最優先する観点で原因食物の完全除去対応をすることを基本とする」との方向性が示されています。

そうした大原則を踏まえながらも、学校給食の食物アレルギー対応をより一層安全かつ確実に実施し、「誰一人取り残すことのない令和の日本型学校教育」実現に向けて前進するためには、美濃加茂市が設置する学校給食センターと小中学校の状況を適切に把握したうえで、現状に即した対応の考え方や方法について明確にすることが重要と考え、有識者や学校給食関係者で組織する策定委員会により、対応方針を作成しました。

今回策定した対応方針により、食物アレルギーをもつ児童生徒及びその保護者、教職員、学校給食センター職員など、学校給食に関わるすべての人が食物アレルギーについて正しく理解し、安心・安全な学校給食を実現することで、美濃加茂市の学校給食が児童生徒にとって温かい学校生活の思い出のひとつとなることを目指します。

3 美濃加茂市の学校給食食物アレルギー対応方針 7箇条

- (1) 食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供するにあたり、安全性を最優先とする。
- (2) 食物アレルギーへの対応は、教育委員会、各学校及び学校給食センターが、家庭と連携して取り組む。
- (3) 食物アレルギーへの対応を行うにあたっては、医師の診断による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（以下、「学校生活管理指導表」という）の提出を必須とする。
- (4) 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- (5) 学校及び学校給食センターの施設設備、人員等を鑑み可能な範囲で対応する。
- (6) 教育委員会は、食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。
- (7) 児童生徒及びその保護者の食物アレルギーに対する理解を深め、学校における安全な学校給食を実現する。

第2章 食物アレルギーとアナフィラキシーの基礎知識

1 食物アレルギーとは

食物アレルギーは、特定の食物を摂取することによって、アレルギー反応が皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身に生じるものです。

原因食物は多岐にわたり、学童期では鶏卵、乳製品だけで全体の約半数を占めますが、実際に学校給食で起きた食物アレルギー発症事例の原因食物は甲殻類（エビ、カニ）や果物類（特にキウイフルーツ）、くるみが多くなっています。

症状は、じんましんのような軽い症状からアナフィラキシーショックのような命にかかわる重い症状まで様々です。

予防のためには、「原因となる食物を摂取しないこと」が重要となります。

2 アナフィラキシーとは

じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、ヒューヒューなどの呼吸音や咳、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数臓器にわたって出現し、生命に危機を与えうる過敏反応をいいます。

その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特に「アナフィラキシーショック」と呼び、これは直ちに対応しないと生命に関わる重篤な状態です。

アナフィラキシーは、食物アレルギーの他、薬剤アレルギーや蜂アレルギーでも生じます。特定または不特定の運動を行うことで誘発される運動誘発アナフィラキシーもあります。

アナフィラキシーショックでは、血圧が低下しているため、足を頭より高く上げた体位で寝かせます。嘔吐に備え顔は横に向けます。そして救急車を要請し、速やかに医療機関に搬送する必要があります。

アドレナリン自己注射薬（以下「エピペン®」）を携帯している場合には、できるだけ早期に注射することが効果的です。

第3章 食物アレルギーへの対応

1 対応レベルの表示

レベル1（詳細な献立表対応）

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、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、給食から原因食物を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例：果物など）以外、調理されると除くことができないので対応できない。

レベル2（弁当対応）

- ・ 一部弁当対応

除去又は代替食対応において、当該料理の代替提供が給食で困難な場合、その料理に対してのみ部分的に弁当を持参する対応。

- ・ 完全弁当対応

食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当を持参する対応。

レベル3（除去食対応）

調理過程で特定の原材料を除いた料理を提供する対応。

レベル4（代替食対応）

除去した食物に対して何らかの材料を代替した料理を提供する対応。除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。

2 アレルギー表示対象品目表

食物アレルギーを引き起こす可能性のある食物で、重篤度が高いか、発症数の多い8品目（特定原材料）については、食品表示法第4条第1項に基づく「食品表示基準」（内閣府令）によって加工食品への表示が義務付けられています。

また、表示義務ではありませんが、過去に一定の頻度で健康被害がみられた20品目（特定原材料に準ずるもの）については表示が推奨されています。

※アレルギー表示対象品目表（令和6年3月 消費者庁）

表示	用語	名称
義務	特定原材料 （8品目）	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
推奨	特定原材料に準 ずるもの （20品目）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

3 美濃加茂市の食物アレルギー対応に対する基本的な考え方

- (1) 原則として、安全性を最優先とした上で、食物アレルギーを有する児童生徒にも可能な範囲で給食を提供するが、安全な給食提供が困難な場合は弁当対応を考慮する。
- (2) 学校給食の食物アレルギーの対応は、医師の診断による「学校生活管理指導表」に基づいて実施する。
- (3) "安全性"確保のために、原因食物の完全除去対応を原則とし、原因食物が入っている料理を他の児童生徒と同じように喫食するか喫食しないかの二者択一の考え方とする。

(4) 下記の食品については原則学校給食に使用しないこととする。

表示	用語	名称
義務	特定原材料 (4品目)	かに、くるみ、そば、 落花生(ピーナッツ)
推奨	特定原材料に準ずるもの (7品目)	アーモンド、あわび、いくら、 カシューナッツ、キウイフルーツ、 バナナ、マカダミアナッツ

※ただし、コンタミネーションは考慮しない

4 関係機関及び職員の役割例

学校関係者の役割については、各学校の実情に応じて、別途対応マニュアルを作成する。

(1) 学校関係者

職種	役割
校長	・校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、市教育委員会等の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。 ・校内食物アレルギー対応委員会を設置し、開催する。 ・関係職員と協議し、対応を決定する。 ・食物アレルギー事故発生時における対応および教育委員会への報告を行う。
教頭	・食物アレルギー対応について、校内及び関係機関との連絡調整、職員の共通理解を図る場の設定を行う。 ・食物アレルギーの有する児童生徒の実態を把握し、情報を統括する。 ・校内の連携・協力体制が円滑に機能するよう指導・助言する。
教職員	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プランを情報共有する。 ・緊急措置方法等について共通理解を図る。 ・学級担任が不在の際、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。 ・該当クラスの児童生徒又は担任に確実にアレルギー食を渡す。

学級担任	・食物アレルギーの有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。 ・個別面談を行う。 ・給食時間は、決められた確認作業を確実にを行い、誤食を予防する。また楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 ・食物アレルギーの有する児童生徒の給食の喫食状況を確認する。 ・給食の時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。 ・他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
養護教諭	・食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法等を立案し、全教職員間の連携を図る。 ・個別面談を行う。 ・主治医、学校医、医療機関との連携を図り、必要に応じて応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。
配膳員	・除去食の有無を確認する。
学校医	・学校に対して、食物アレルギー対応に関する指導・助言を行い、必要に応じて、「校内食物アレルギー対応委員会」に出席する。

(2) 学校給食センター関係者

職種	役割
所長	・食物アレルギー対応について、学校給食センター職員が共通理解をもつように指導する。 ・食物アレルギー対応食の提供について、責任をもって実施する。 ・食物アレルギー事故発生時における対応および教育委員会への報告を行う。
栄養教諭、 学校栄養職員	・養護教諭等と連携し、児童生徒が安全に給食を喫食できるように具体的対応を検討する。 ・個別面談を行う。 ・安全な給食提供環境を構築する。
市管理栄養士 (食物アレルギー食担当)	・マニュアル等に基づき、具体的な調理作業等を管理する。 ・安全かつ確実に調理作業が行えるように調理員に指示を出す。
調理員 (委託業者)	・市の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。

(3) 保護者

職種	役割
保護者	・ 毎日の詳細な献立について、こどもと確認を行う。 ・ 食物アレルギーの状態について、学校及び学校給食センターと情報を共有する。 ・ 緊急時の対応・連絡先について、学校と共有する。

5 対応する委員会等

食物アレルギー対応を確実に実施するために次の委員会を設置する。

(1) 学校給食アレルギー対応委員会

食物アレルギーの有する児童生徒が、安心して学校生活を送ることができるように、各学校が実情に沿った適切な運用がなされていることを検証するとともに、今後の基本的な対応方針を審議するため、設置する。

(2) 学校給食アレルギー対応食判定委員会

食物アレルギー症状のある児童生徒の状況を把握し、学校給食におけるアレルギー対応食の提供を総合的に判定するため、設置する。

(3) 学校給食事故調査委員会

事故事例を検証し再発防止に向けて協議するため、設置する。重大な事故が発生したときに設置する。

第4章 保護者と学校との食物アレルギー対応手続きの流れ

【食物アレルギー調査を実施】	【担当者】
「食物アレルギー調査票」を配布、提出を依頼する 「食物アレルギー調査票」を全員から回収する	学級担任 養護教諭



【食物アレルギー対応に必要な申請書の提出依頼】	【担当者】
主治医に「学校生活管理指導表」を作成してもらい、保護者から提出してもらう（対象：アレルギー疾患を有し、配慮・管理が必要な児童生徒）	学級担任 養護教諭



【個別面談の実施】	【担当者】
「学校生活管理指導表」をもとに、保護者と個別面談を行い、食物アレルギーの状況を確認する 個別の取組プランを作成して、本方針に基づく学校の対応について説明し、理解を求める	校長 教頭 学級担任 養護教諭 栄養教諭
【校内食物アレルギー対応委員会の開催、決定】	
対応方法等を検討し、決定する	



【保護者へ連絡、確認】	【担当者】
決定した内容を報告、必要に応じて再度個別面談を行う	学級担任 養護教諭



【学校内、学校給食センター、教育委員会等関連部署との情報共有】	【担当者】
決定した内容を全教職員に周知する 学校給食センターと情報共有する 教育委員会へアレルギー調査結果の報告と情報共有を行う	校長 教頭 養護教諭



【評価・見直し・個別指導】	【担当者】
喫食状況や実態を把握する 毎年、学校生活管理指導表の提出を求める 必要に応じて定期的に面談を行い、個別指導をする	学級担任 栄養教諭 養護教諭

第5章 給食調理における対応の原則

1 対応分類

美濃加茂市で実施する食物アレルギー対応について、対応可能な具体的な対策を以下の5つに分類しました。

(1) 毎日弁当持参（給食提供なし）

原因食物の種類が多く、また、微量でも反応する重篤なアレルギー症状をもつため、すべての料理を食べることができない場合は、給食の提供を受けず、家庭からの弁当持参とする。

(2) 詳細な献立表の提供

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、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、給食から原因食物を除いて食べる。単品で提供されるもの（例：果物など）以外、調理されると除くことができないので対応できない。

(3) 献立によって弁当持参

原因食物を除去することが困難な料理によっては、一部の料理の代わりに弁当を持参する。また、対応食の対象であっても、料理によっては一部弁当が必要な場合があり、その場合に弁当を持参する。

(4) 対応食

食物アレルギーの対応食は、「除去食」とし、完全除去（喫食するかしないか）を原則とする。

次の4つの要件に該当する児童生徒を対象に対応食を提供する。

- ①医師から食物アレルギーと診断され、原因食物が特定されている
- ②医師の指示により家庭においても食事制限を行っている
- ③微量でもアナフィラキシーショックを発症するような重篤な症状ではない
- ④小学校1年生（夏休明け）から中学校3年生までの児童生徒

(5) 飲用牛乳の代替

医師から牛乳が飲めないと診断された児童生徒には、牛乳の代替としてお茶を提供する。

2 対応の原則

1 の対応分類に基づき、給食調理を行う際の具体的な対応を以下に示します。

(1) 毎日弁当持参（給食提供なし）

保護者から給食提供を受けない申し出を受け、学校給食の提供を行わない。

(2) 詳細な献立表の提供

事前に献立の詳細な内容及び加工食品配合表を保護者に提示する。

(3) 献立によって弁当持参

一部の料理の代わりに弁当を持参する児童生徒がいても、喫食数の変更は行わない（給食費は減額しない）。

(4) 対応食

通常の料理から原因食物を除去した対応食を提供する。

対応食の対象とする原因食物は、即時型アレルギーの原因となるものの中から、次の要件を考慮して選定する。

①アレルギー症状の出現する児童生徒が多いもの

②学校給食での使用頻度が高いもの

③調理段階で容易に除去することが可能であるもの

また、学校給食ではコンタミネーションの対応は行わない。

(5) 飲用牛乳の代替

飲用牛乳の代替としてお茶を提供する。お茶を希望しない場合は、牛乳・お茶のどちらも提供しない（給食費は減額しない）。

第6章 学校での給食提供における対応の原則

1 対応分類

第5章 1 対応分類に同じ。

2 対応の原則

1 の対応分類に基づき、学校で給食を提供する際の具体的な対応を以下に示します。

(1) 毎日弁当持参（給食提供なし）

持参したお弁当は、安全面・衛生面に配慮して保管し、確実に配膳するとともに、安全に喫食できる環境を作る。

(2) 詳細な献立表の提供

学校は、保護者が確認し提出した献立表を再度確認し、該当の料理を誤配、誤食しないように、教職員に周知し、見届けをする。

(3) 献立によって弁当持参

学校は、保護者が確認し提出した献立表を再度確認し、該当の料理を誤配、誤食しないように、教職員に周知し、見届けをする。

持参したお弁当は、安全面・衛生面に配慮して保管し、確実に配膳するとともに、安全に喫食できる環境を作る。

(4) 対応食

学校は、保護者が確認し提出した献立表を再度確認し、該当の料理を誤配、誤食しないように、教職員に周知し、見届けをする。

学校給食センターから個別に配送された対応食を確実に配膳するとともに、安全に喫食できる環境を作る。

(5) 飲用牛乳の代替

飲用牛乳の代替を希望する児童生徒にお茶を提供する。

第7章 緊急時の対応

1 日常的な対応・緊急事態に対応するための準備

(1) 食物アレルギーであることの理解、自己管理能力の育成

- ①本人にとって、安全な食品と安全でない食品の見分け方
- ②アレルギー反応による症状出現の把握の仕方
- ③アレルギー反応による症状出現時の人への伝え方（口の中の違和感、かゆみ、痛み、気持ちが悪い、のどの違和感、咳など）

(2) 個人情報の書類・処方薬の把握

発生時に誰もが迅速に対応できるよう個人ファイル（管理指導表、個別の取組プラン等）・処方薬の保管場所を周知する。処方薬については、使用するタイミングを確認すること（処方薬の使用期限に留意）。

(3) エピペン®の使い方研修

エピペン®についての研修に参加するなど、技術を習得する。

(4) 緊急要請、心配蘇生法やAEDの研修

教職員は迅速に行動や対応できるよう緊急要請、心配蘇生法やAEDの研修に参加し、技術を習得する。

(5) 医療機関、消防機関との連絡体制の構築

医療機関：疾病やエピペン®の取り扱い等各種研修会への協力

消防機関：①エピペン®保持者に関する情報共有

②緊急時対応に関する情報提供、相談や指導助言

③緊急時蘇生法の指導やAED実習等への協力

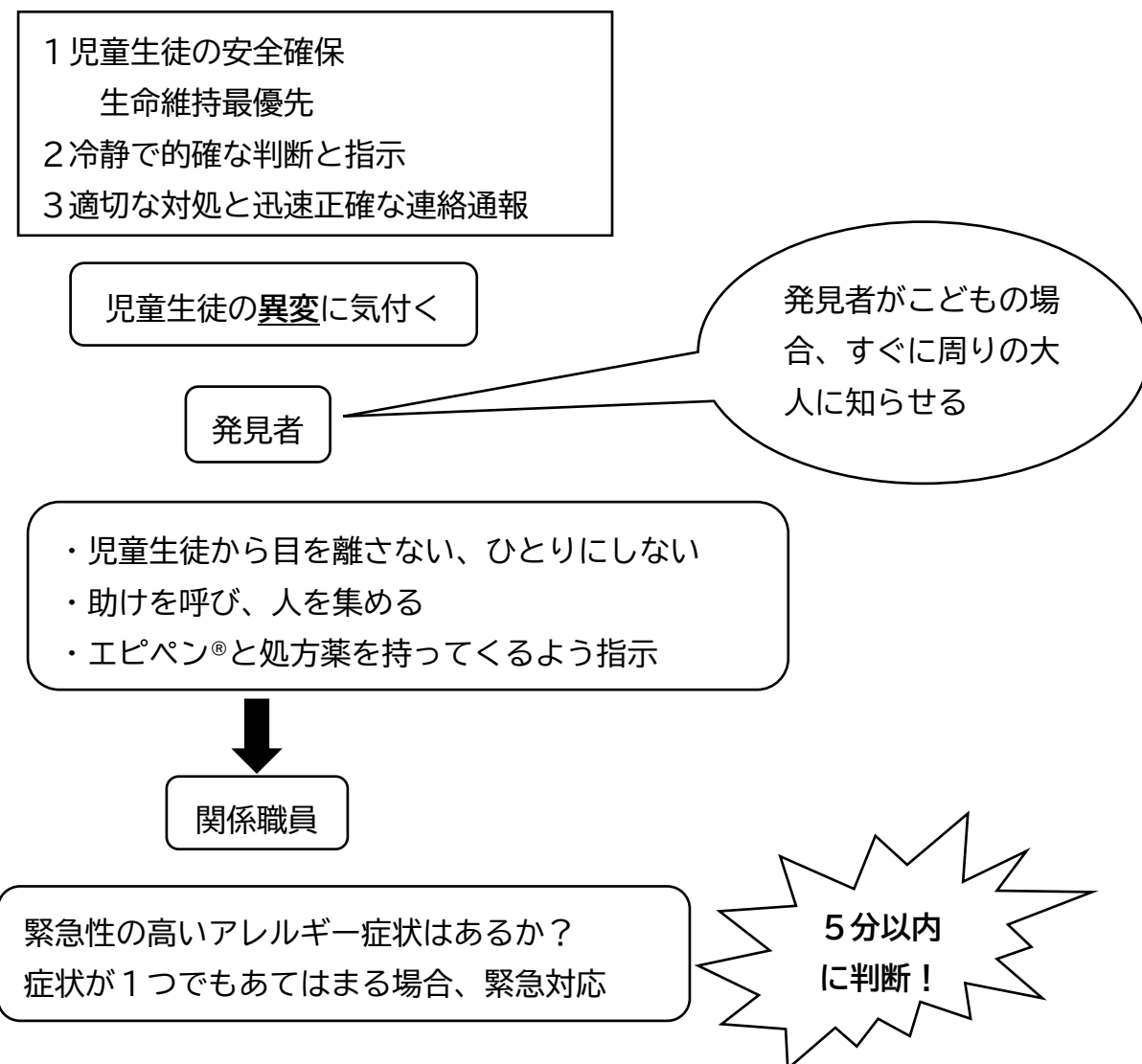
(6) 保護者の日常的な対応

保護者は、本人に食物アレルギーであることを理解させる

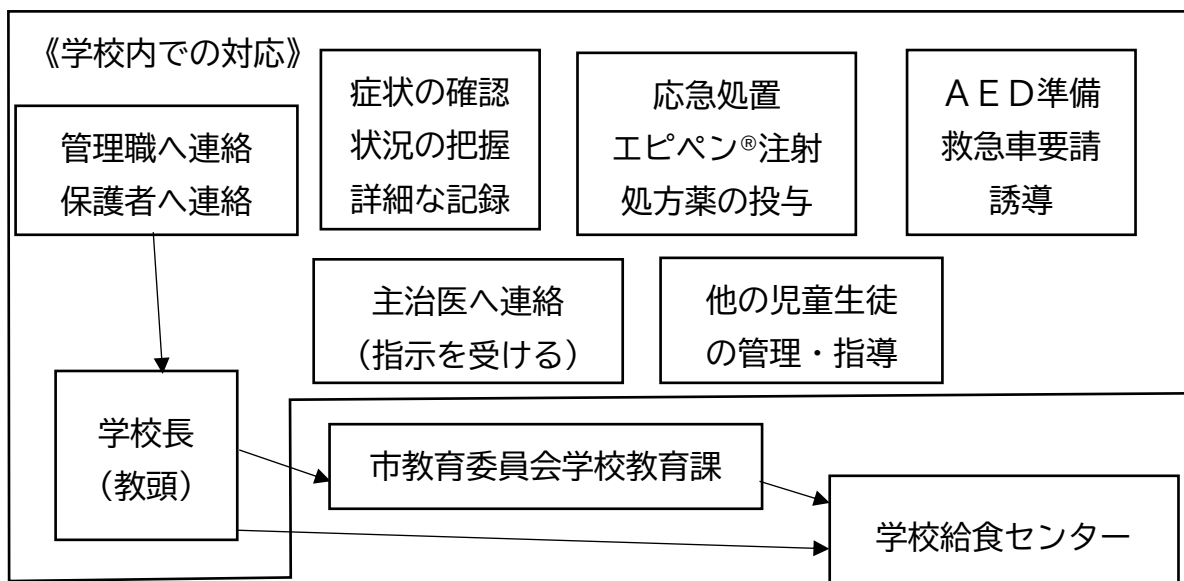
2 事故発生時の対応

食物アレルギーの症状発症が疑われる場合は、岐阜県教育委員会体育健康課が作成している『食物アレルギー緊急時対応マニュアル』に沿って対応する。

【緊急連絡体制・役割分担の例】



【関係職員役割分担例】



3 対応結果に対する検証方法

各学校に対してすべての事故及びヒヤリハット事例について、その詳細と改善策の報告を求め、年1回学校給食アレルギー対応委員会で検証し集約した情報は学校へフィードバックする。

特に重大な事故事例については、岐阜県教育委員会に報告の上、「学校給食事故調査委員会」を随時設置し検証する。

第8章 児童生徒が安心・安全な食生活を送るために

1 児童生徒及び保護者向けの対応に関する要点などについて

食物アレルギーの発症を防ぐには、原因食物を避けることが重要である。間違えて食べることがないように、児童生徒自らが、表示の見方を覚えて自分で避けることが大切である。そのために保護者は、病院での受診時にこどもの病状・検査結果等を聞き、自分のこどもの理解度に合わせた話し方で伝えることが必要です。また、友達から食べることを勧められたときには、きちんと断り、その理由を話すことができるように指導することも必要です。

様々な学校行事の中で、修学旅行や野外活動など宿泊を伴ったり食物を扱ったりする場合は、食物アレルギーを有する児童生徒に影響がないかどうかを事前に確認し、対応を検討します。そのため、学校は、保護者と個別面談で家庭における食生活の状況など詳細な情報を収集し、具体的な対応内容について十分に相互理解を図るなどの連携を取ります。

(1) 調理を伴う教科での注意

学級担任および教科担任は、事前に調理実習の内容・使用食材を保護者に伝える。

保護者は、調理実習の内容や使用材料にアレルゲンを含む食材が使われないかを確認し、食物アレルギーの発症防止に努める。

(2) 体育、部活動等運動を伴う活動

食物依存性運動誘発アナフィラキシーは、原因食物（主に小麦、甲殻類）を食べた後に運動することにより症状が誘発される。食後の体育や部活動（運動部）、休憩時間の遊びなどの運動によって、学校で初めて発症することもあるため注意が必要である。

(3) 遠足・校外学習

お弁当や菓子類の交換は、誤食事故の可能性があるため、児童生徒に交換をしないよう指導を行うなどの配慮をする。

(4) 宿泊を伴う学習

学校は事前に、それぞれの施設に食物アレルギーの状況を説明し、可能な対応を相談して保護者に伝えるが、安全を十分に確認し納得されたうえで実施する。

①事前準備

- ・学校は健康調査票や食物アレルギー調査票、事前の健康調査などを基に、対象児童生徒のアレルゲンを確認する。
- ・学校は、宿泊先や昼食場所等での食事内容について、詳細な情報（献立表・配合表・成分表）などの提出を依頼し、除去食ができるかどうか確認する。また、取り寄せた資料（献立表）を保護者とともに確認する。
- ・旅行業者や宿泊施設等に学校から食物アレルギー対応を依頼するが、詳細な対応についての依頼は、宿泊施設等と保護者が直接行うことが事故の防止につながる。
- ・持参する薬やエピペン®の有無、管理方法や使用方法を学校・保護者・本人とともに確認する。また、主治医にも緊急時の対応方法など相談し、決めておくといふ。
- ・学校は、緊急時の連絡体制・対応・搬送先等について保護者と確認し、全関係職員が共通理解を図る（班別に行動するときは、特に連絡体制を徹底する）。
- ・学校は、宿泊先における緊急時の搬送先医療機関に関する情報を事前に調査しておく。また、主治医から医療機関への紹介状を事前に準備するよう保護者に依頼し、医療機関との連携に努める。

②考えられる対応

- ・可能な範囲の除去食の提供（宿泊先や施設と学校・保護者との協議）
- ・自宅から食事の持参（レトルト食品等）
- ・野外活動の調理での食材の検討と食器や調理器具への配慮
- ・おやつや飲み物の検討
- ・枕のそば殻除去
- ・現地の医療機関への協力要請
- ・旅行会社との連携

2 児童生徒が自己管理能力を習得するための指導及び支援について

(1) 自分自身で食品表示を確認

学校に通い始めると行動範囲が広がり、自己管理が必要になってくる。包装された食品の表示の見方や成分の確認方法、アレルギーの原因となっている食品を避けるように指導する。

(2) 発症時の周囲への周知

食物アレルギーの原因食物を誤って飲食し、気分が悪くなったり、かゆみ等の症状がでたりした場合は、我慢せず、すぐに周囲の人に知らせるよう指導する。

(3) 日常生活における注意

食物アレルギー症状は同じ物を食べても、体の状態により出方が異なり、体調が悪いときは症状が強く出ることがある。そのため、日頃から夜更かしをせず、早寝早起きを心掛けるように指導する。

【参考文献】

- 1 「学校給食における食物アレルギー対応指針」
(平成 27 年 3 月) 文部科学省
- 2 「学校における食物アレルギー対応の手引き」
(平成 26 年 12 月) 岐阜県教育委員会
- 3 「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」
(平成 26 年 3 月) 岐阜県教育委員会
- 4 「学校給食における食物アレルギー対応指針」
(平成 28 年 12 月) 奈良市教育委員会
- 5 「朝霞市食物アレルギー対応マニュアル」
(平成 29 年 7 月) 朝霞市教育委員会
- 6 「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」
(令和 5 年度) 高山市教育委員会事務局 学校給食センター
- 7 「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」
(平成 24 年 12 月) 郡上市教育委員会
- 8 「恵那市こども園・学校給食における食物アレルギー対応の手引き」
(平成 29 年 3 月) 恵那市教育委員会
- 9 「幼稚園・学校における食物アレルギー対応マニュアル」
(平成 28 年 9 月) 多治見市教育委員会
- 10 「学校給食における食物アレルギーへの対応マニュアル」
(令和 2 年 1 月) 関市教育委員会