

# 学校給食における食物アレルギー対応の手引き

福岡県立築城特別支援学校  
令和5年12月策定

## 目次

- 1 基本的な考え方
- 2 学校給食における食物アレルギー対応の方針
  - (1) 組織で対応
  - (2) 「学校生活管理指導表」の提出必須
  - (3) 安全性確保を目的とした学校給食提供の考え方
- 3 食物アレルギー対応の手順
  - (1) 新入生
  - (2) 在校生
- 4 食物アレルギー対応解除の手順

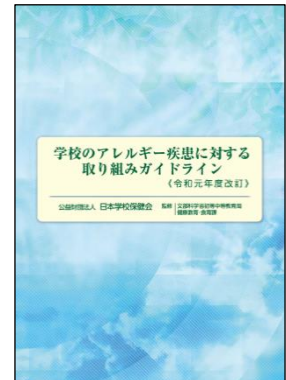
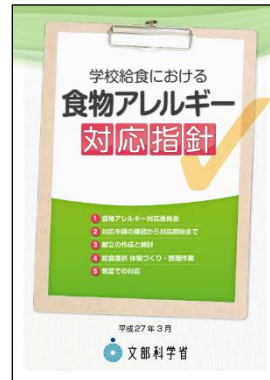
## 各種様式・資料

- 様式1 食物アレルギー調査票
- 様式2 学校生活管理指導表
- 様式3 学校給食における食物アレルギー対応申請書
- 様式4 学校給食アレルギー除去実施承諾書
- 様式5 食物アレルギー個別支援プラン
- 様式6 食物アレルギーのための給食代替食の持参について
- 様式7 学校給食アレルギー除去（代替）食中止申請書
- 資料1 食物アレルギーへの対応方針
- 資料2 食物アレルギー発生時の対応

## 1 基本的な考え方

食物アレルギーのある幼児児童生徒が、他の子どもたちと同様に給食を楽しめること、また、安全で健康な生活を送ることができることを目指す。そのため、学校と家庭が協力し、食物アレルギー対応を行っていく。

食物アレルギー対応は安全性を最優先とし、「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)及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》」(公益財団法人日本学校保健会)に基づいて行う。



## 2 学校給食における食物アレルギー対応の方針

### (1) 組織で対応

食物アレルギーについて協議・決定する場として、保健給食・アレルギー委員会で対応する。委員は、管理職、教育指導部長、保健主事、関係学部主事、関係担任、養護教諭、栄養教諭、学部グループ代表で構成する。

### (2) 「学校生活管理指導表」の提出必須

「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」(様式3)の提出を毎年度求める。

### (3) 安全性確保を目的とした学校給食提供の考え方

(ア) 原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とし、少量なら提供するなどの段階対応はしない。

(イ) 対応品目は特定原材料を基本とする。

除去食対応品目は、卵・乳・豆類・そば・えび・かに・落花生(ピーナッツ)・くるみ・バナナ・キウイフルーツ、柑橘類を基本とする。

(ウ) 次の品目は学校給食で提供しない。

生卵(半熟卵を含む)・そば・落花生(ピーナッツ)・グレープフルーツ

(エ) 除去食の提供は、料理1品につき除去食1種類とする。

例えば「えび入りシチュー」の場合、「えび」除去シチューと、乳製品である「牛乳・バター」除去シチューを提供するなどの個別対応は行わない。「えび・牛乳・バター」を全て除去した除去食を1種類のみ提供する。そのため、食物アレルギー原因食物以外の食品も除去されることがある。

(オ) 除去食対応品目であっても、調理工程上除去できない場合は一部弁当持参となる。

(カ) 代替食の提供は、主菜、個包装食品などを基本とし、可能な範囲で対応を行う。

除去食材が主菜となる場合や、調理を伴わない飲用牛乳・果物・デザートは、代替食の提供が可能である。ただし、代替食の提供ができない場合は、一部弁当持参となる。

(キ) 調味料・油・だし・添加物に至る除去は行わない。

食物アレルギーの原因食物に関するものであっても、「調味料・油・だし・添加物」など、症状誘発の原因となりにくい食品の除去は行わない(次ページ図1図2参照)。これらについても対応が必要な場合、該当原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味し、安全な

給食提供が困難となるためである。この場合、一部弁当持参となる。

(ク) 以下の場合は給食中止となり、完全弁当対応となる。


- 調理器具・食器具の供用ができない。
- 給食で使用する食品のコンタミネーション※1がある場合も除去指示がある。
- 加工食品原材料表の欄外標記（注意喚起表示※2）がある場合も除去指示がある。

《図1》学校給食における食物アレルギー対応指針より

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

名称：肉だんご  
 原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

**【小麦の例】**  
 このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。



《図2》学校生活管理指導表より

学校生活上の留意点	
<b>A 給食</b>	1. 管理不要      2. 管理必要
<b>B 食物・食材を扱う授業・活動</b>	1. 管理不要      2. 管理必要
<b>C 運動（体育・部活動等）</b>	1. 管理不要      2. 管理必要
<b>D 宿泊を伴う校外活動</b>	1. 管理不要      2. 管理必要
<b>E 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの</b>	※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。 鶏卵：卵殻カルシウム 牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム 小麦：醤油・酢・味噌 大豆：大豆油・醤油・味噌 ゴマ：ゴマ油 魚類：かつおだし・いりこだし・魚醤 肉類：エキス

※1 **コンタミネーション**

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合のこと

- 例① 製造ラインを共有する：複数の製品を作る際、共通のベルトコンベアーや同じ調理機器を使用することでアレルゲンとなる食品が混入する。
- 例② 同じ施設内で同時に製造する：同じ施設内で小麦粉ケーキと米粉ケーキを作る場合、小麦粉が空気中を浮遊して隣の米粉ケーキ製造ラインに混入する。

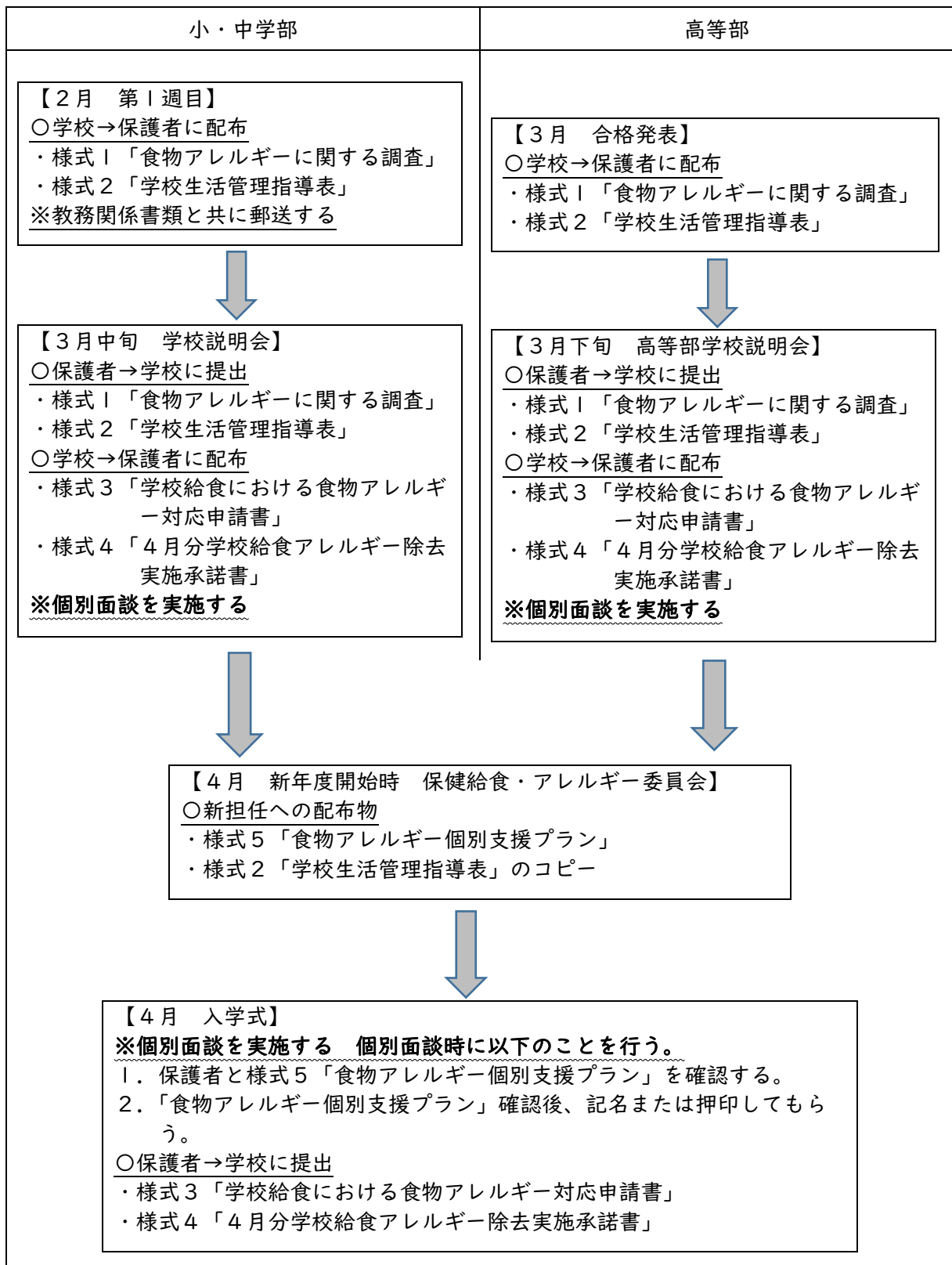
※2 **注意喚起表示**

- 例① 同一工場、同一製造ライン使用によるもの  
 「本品製造工場では○○（食品名）を含む製品を製造しています」
- 例② 原材料の採取方法によりもの  
 「本製品で使用している白す干しは、えび、かにかが混ざる漁法で採取しています」
- 例③ えび、かにかを捕食していることによるもの  
 「本品製（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにかを食べています」

### 3 食物アレルギーの対応の手順

- 12月1週目の保健給食・アレルギー委員会において、次年度の手続き開始までの流れを確認する。  
次の流れに従い、毎年度決定する。

#### (1) 新・転入生



(2) 在校生

食物アレルギー対応をしている児童生徒	全児童生徒
<p>【12月 第2～3週目 個人懇談】</p> <p>○学校→保護者に配布</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・様式2「学校生活管理指導表」</li><li>・様式3「学校給食における食物アレルギー対応申請書」</li></ul> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>【様式2「学校生活管理指導表」提出後】</p> <p>○担任・栄養教諭が作成</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・様式5「食物アレルギー個別支援プラン」</li></ul> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>【2月末】</p> <p>○保護者→学校に提出</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・様式2「学校生活管理指導表」</li><li>・様式3「学校給食における食物アレルギー対応申請書」</li></ul> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>【3月 個人懇談】</p> <p>今年度の食物アレルギー対応についての反省、来年度に向けて見直す項目がないかを保護者と確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・様式5「食物アレルギー個別支援プラン」確認後、記名または押印</li></ul> <p>○保護者→学校に提出</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・様式4「4月分学校給食アレルギー除去実施承諾書」</li></ul> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>【4月 新年度開始時 保健給食・アレルギー委員会】</p> <p>○新担任への配布物</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・様式5「食物アレルギー個別支援プラン」</li><li>・様式2「学校生活管理指導表」のコピー</li></ul>	<p><b>※新規発症があった際に、随時対応を行う。</b></p> <p>○保護者→学校に提出</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・様式2「学校生活管理指導表」</li><li>・様式3「学校給食における食物アレルギー対応申請書」</li></ul> <p>・書類提出後、様式5「食物アレルギー個別支援プラン」を作成し、個別面談を実施する。</p> <p>・対応決定時には、臨時で保健給食・アレルギー委員会を開くこともある。</p>

#### 4 食物アレルギー対応解除の手順

- ① 医師による診断を受ける。
- ② 家庭で複数回、学校での最大摂取量を食べても症状が誘発されないことを確認する。学校は訓練の場ではないので、必ず家庭で確認する。その際に「学校給食における食物アレルギー除去解除申請書（様式7）」を使用する。
- ③ 保護者より「学校生活管理指導表（様式2）」と「学校給食における食物アレルギー除去解除申請書（様式7）」を提出してもらい、栄養教諭が起案を行う。
- ④ 保健給食・アレルギー対応委員会にて、最終確認をする。

## 食物アレルギー調査票

福岡県立築城特別支援学校

以下の項目について回答をお願いします。本調査は、新年度の給食対応内容を検討する基礎資料となります。  
必ず保護者が黒のボールペンで記入してください。

記入年月日：令和        年        月        日  
児童生徒氏名（        ）  
保護者氏名（        ）

◇下記の問いにあてはまるものに○印をつけ、それ以外は具体的に記入してください。

**1** 現在、お子様に食物アレルギーがありますか？または、疑われる症状が出る事がありますか。

いいえ ※「いいえ」にお答えいただいた方の調査は終了です。ご協力ありがとうございました。  
氏名の記入漏れがないことの確認の上、提出をお願いします。

はい ※「はい」と答えた方は、以下の問いにお答えください。

**2** 食物アレルギーの原因食物と症状について記入してください。

原因食物	症状

**3** 運動で症状を起こしたことがありますか。

いいえ        はい        （食事との関連： あり ・ なし ）

**4** アナフィラキシーショックの経験はありますか。

いいえ        はい        【☆エピペンの所持： 有 ・ 無 】  
（回数： 回        年        月ごろ、原因：        ）

**5** 食物アレルギーで、医師の診断を受けたことがありますか。

いいえ        はい

★医師から原因食品の除去および制限を指示されていますか。

いいえ        はい

**6** 家庭では、除去食や食事制限を行っていますか。

特に行っていない        完全除去食を行っている        本人の体調によって除去している

**7** 給食において、除去食および代替食対応を希望しますか。

希望する        希望しない

※給食において、除去食および代替食を希望される場合は、医師の診断による「学校給食管理表」の提出をお願いします。



# 表 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 \_\_\_\_\_ (男・女) \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日生 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 組

提出日 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

		病型・治療	学校生活上の留意点	【緊急時連絡先】	★保護者
アナフィラキシー (あり・なし)	食物アレルギー (あり・なし)	<b>Ⅰ 食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ記載）</b> 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー	<b>Ⅰ 給食</b> 1. 管理不要      2. 管理必要		電話：
		<b>Ⅱ アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載）</b> 1. 食物（原因） 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. 昆虫（ ） 5. 医薬品（ ） 6. その他（ ）	<b>Ⅱ 食物・食材を扱う授業・活動</b> 1. 管理不要      2. 管理必要		<b>★連絡医療機関</b> 医療機関名：
		<b>Ⅲ 原因食物・除去根拠</b> 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載 1. 鶏卵      《      》 2. 牛乳・乳製品      《      》 3. 小麦      《      》 4. ソバ      《      》 5. ピーナッツ      《      》 6. 甲殻類      《      》 7. 木の実類      《      》 8. 果物類      《      》 9. 魚類      《      》 10. 肉類      《      》 11. その他1      《      》 12. その他2      《      》	<b>Ⅲ 運動（体育・部活動等）</b> 1. 管理不要      2. 管理必要  <b>Ⅳ 宿泊を伴う校外活動</b> 1. 管理不要      2. 管理必要  <b>Ⅴ 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの</b> ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。  鶏卵：卵殻カルシウム 牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム 小麦：醤油・酢・味噌 大豆：大豆油・醤油・味噌 ゴマ：ゴマ油 魚類：かつおだし・いりこだし・魚醤 肉類：エキス		電話：
		[除去根拠] 該当するもの全てを《 》内に記載 ① 明らかな症状の既往      ② 食物経口負荷試験陽性 ③ IgE抗体等検査結果陽性      ④ 未摂取 ( ) に具体的な食品名を記載 ( すべて・エビ・カニ ) ( すべて・クルミ・カシュー・アーモンド )	<b>Ⅵ その他の配慮・管理事項(自由記述)</b>	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日  医師名 _____	
<b>Ⅳ 緊急時に備えた処方薬</b> 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 3. その他（ ）		医療機関名			



(様式3)

令和 年 月 日

福岡県立築城特別支援学校長 殿

学校給食における食物アレルギー対応申請書

児童生徒（小・中・高 年 組）は、医師の診断に基づき食物アレルギーであることが確認されていますので、令和6年度の給食の提供に際して、別紙の食物について対応していただくよう申請します。

なお、アレルギー対応による給食の実施にあたり、その対応については、貴施設の説明を受け同意します。

添付書類：「学校生活管理指導表（医師記入）」

保護者氏名

（自署または押印）

【記入例】

福岡県立築城特別支援学校長 殿

保護者 氏名 築城 太郎

児童生徒氏名 築城 花子

小 中 高等部 1 年 1 組

皆と同じもの(普通食)を食べる場合は○、同じものを食べない(除去、代替食を食べる)場合は×を記入してください。

学校給食アレルギー除去食実施承諾書について

備考対応でよい場合は、こちらにも○印のご記入をお願いします。

4月の献立については、食べさせてよい献立について○をつけていますので、給食の実施をお願いします。

Table with columns: 日, 曜, 普通食を食べさせてよい(○か×), 献立名, 使用材料(100g当たりのg), 調味料, アレルギー表示, 備考. Rows include dates from 15th to 28th with various food items and their ingredients.

○ 学校給食における除去対応について
全国での食物アレルギーの事故を受け、文科省より、学校においては原因食物を「提供する

除去不可の場合は、家庭よりお弁当持参をお願いすることもあります。質問・気になること等ありましたら備考にご記入ください。

○:OKです

鶏卵・甲殻類(えび・かに)・鮭 のはといった料理・食品には、□ をつけています。
※印は、加工された状態での購入です。原料配合の詳細は、学校で保管しています。
★印…アレルギー表示欄の★マークは、加工助剤、キャリアー、コンタミ等由来の食品です。

# 食物アレルギー個別支援プラン

(様式5)

福岡県立築城特別支援学校

作成日：令和 年 月 日

知 ・ 肢 （ 小 ・ 中 ・ 高 ） 年 組 氏名 \_\_\_\_\_

1 原因食物（該当するものに○をつける）

鶏卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ そば ・ ピーナッツ ・ 木の実 ・ 甲殻類（                      ） 果物類（                      ） ・ 魚（                      ） ・ 肉（                      ） その他（                      ）
--

2 食物アレルギーの病型（該当するものに○をつける）

即時型	口腔アレルギー症候群	食物依存型運動誘発アナフィラキシー

3 アナフィラキシー病型（あり ・ なし）

食物によるアナフィラキシー	食物依存型運動誘発アナフィラキシー
〈原因食品〉	〈原因食品〉

※1～3は、医師による記入・捺印がある「学校生活管理表」を基に記入する。

4 学校給食での対応

レベル1 (詳細な献立表対応)	レベル2 (弁当対応)	レベル3 (除去食対応)	レベル4 (代替食対応)
	完全 ・ 一部		

5 学校における配慮

項目	具体的な配慮と対応	緊急時の対応について
給食		注意すべき症状
食物・食材を扱う 活動・授業		緊急時の対応 ※上記症状が出た場合 <input type="checkbox"/> 救急車をすぐに呼ぶ。 <input type="checkbox"/> 保護者へ連絡する。 <input type="checkbox"/> 主治医に連絡する。 <input type="checkbox"/> その他 (                      )
運動		
宿泊を伴う活動		
持参薬		
エピペン		

令和 年 月 日 保護者氏名 \_\_\_\_\_

食物アレルギー個別支援プラン（記入例）

（様式5）

福岡県立築城特別支援学校

作成日：令和5年 4月 7日

②学校生活管理表をもとに  
栄養教諭が記入

知・肢（小）・高） 2年 1組 氏名 ○○ □□□

1 原因食物（該当するものに○をつける）

鶏卵	乳	小麦	そば	ピーナッツ	木の実	甲殻類	( )
果物類				( )			
その他				( )			

2 食物アレルギーの病型（該当するものに○をつける）

即時型	口腔アレルギー症候群	食物依存型運動誘発アナフィラキシー
○		

3 アナフィラキシー病型（あり）なし）

食物によるアナフィラキシー	食物依存型運動誘発アナフィラキシー
<原因食品> 鶏卵	<原因食品>

※1～3は、医師による記入・捺印がある「学校生活管理表」を基に記入する。

4 学校給食での対応

レベル1 （詳細な献立表対応）	レベル2 （弁当対応）	レベル3 （除去食対応）	レベル4 （代替食対応）
○	完全 ・ 一部	○	

5 学校における配慮

項目	具体的な配慮と対応	緊急時の対応について
給食	・鶏卵の除去食を実施する。	緊急時の対応について 注意すべき症状 ・皮膚をかゆがり、赤くなる。 ・皮膚症状と嘔吐または呼吸音がゼーゼー・ヒューヒューしたりしたら、エピペンを打つ。  緊急時の対応 ※上記症状が出た場合 ■救急車をすぐに呼ぶ ■保護者へ連絡する □主治医に連絡する □その他
食物・食材を扱う活動・授業	・調理実習等で使用する場合は、試食等で皮膚についたり、口に入れたりしないように配慮が必要。 ・校外学習時は、食材の確認を十分に行う。	
運動	・特になし。	
宿泊を伴う活動	・事前に宿泊先の食事内容を確認し、食材の確認を行い、配慮してもらうように依頼する。	
持参薬	・セレスタミン	
エピペン	・処方あり（期限：令和5年5月）	

①学校生活管理表をもとに  
担任が記入

令和 年 月 日 保護者氏名



令和 年 月 日

福岡県立築城特別支援学校長 殿

学校給食における食物アレルギー除去（代替）食中止申請書

児童生徒（小・中・高 年 組 名前）は、学校生活管理指導表により除去していた（食品名：）について、医師の診断および指導の元、これまでに家庭において複数回摂取して症状が誘発されていませんので、学校給食における除去解除を申請します。

○除去対象食品摂取記録

日時	料理名・食品名	症状の誘発	食べた後の様子
【記入例】 ○月○日（△）	ゆで卵1個	☹ . 有	問題なし
月 日（ ）		無 . 有	
月 日（ ）		無 . 有	
月 日（ ）		無 . 有	

※添付書類「学校生活管理指導表」

保護者氏名 \_\_\_\_\_

(自署または押印)

令和 年 月 日

保護者 各位

福岡県立築城特別支援学校長

福岡県立築城特別支援学校における学校給食での食物アレルギー対応について

1 基本的な考え方

食物アレルギーのある幼児児童生徒が、他の子どもたちと同様に給食を楽しめること、また、安全で健康な生活を送ることができていることを目指しています。対応にあたっては、安全性を最優先とし、文部科学省が示している「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づいて行います。

2 学校給食における食物アレルギー対応の具体的な内容

- (1) 食物アレルギーの申請は、毎年度行っていただきます。申請にあたっては、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必須になります。
- (2) 対応は、原因食物の完全除去（提供するかしないか）になります。少量なら提供するなどの段階対応は行いません。
- (3) 対応品目は、卵・乳・そば・えび・かに・落花生（ピーナッツ）・くるみです。これら以外は、相談・協議のうえ、対応の可否を決定します。
- (4) 生卵とそば、落花生（ピーナッツ）、グレープフルーツは、提供しません。
- (5) 対応食の提供は、除去食が基本です。代替食の提供は原則行いませんが、除去食材が主菜の場合やデザートなどは、代替食の提供が可能となる場合のみ対応いたします。
- (6) 除去食や代替食の提供ができない場合は、一部家庭より持参していただきます。
- (7) 除去食の提供は、料理1品につき除去食1種類となるため、原因食物以外にも除去されることがあります。例えば「えびシチュー」の場合、「えび」の除去食、「牛乳・バター」の除去食をそれぞれ提供するのではなく、「えび・牛乳・バター」の除去食を提供します。
- (8) 調味料・油・だし・添加物など、症状誘発の原因となりにくい食品※<sup>1</sup>の除去は行いません（裏面参照）。これらについても対応が必要な場合、該当原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難となります。
- (9) 以下の場合には給食中止となり、完全弁当対応となります。
  - 調理器具・食器の供用ができない。
  - 給食で使用する食品のコンタミネーション※<sup>2</sup>がある場合も除去指示がある。
  - 加工食品原材料表の欄外標記（注意喚起表示※<sup>3</sup>）がある場合も除去指示がある。
- (10) 除去食等の対応を解除する場合、家庭で複数回、学校での最大摂取量を食べても症状が誘発されないことを確認していただきます。解除申請にあたっては、「食物アレルギー対応解除の申請書」を提出していただきます。
- (11) 食物アレルギー対応にあたっては、保護者、管理職、担任、養護教諭、栄養教諭等と面談を行い、校内委員会において決定します。必要書類は面談時にお渡しします。

※裏面参照




※1 調味料・油・だし・添加物など、症状誘発の原因となりにくい食品

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

名称：肉だんご  
原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、香料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

**【小麦の例】**  
このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。



※2 コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合のこと

例① 製造ラインを共有する：複数の製品を作る際、共通のベルトコンベアーや同じ調理機器を使用することでアレルギーとなる食品が混入する。

例② 同じ施設内で同時に製造する：同じ施設内で小麦粉ケーキと米粉ケーキを作る場合、小麦粉が空気中を浮遊して隣の米粉ケーキ製造ラインに混入する。

※3 注意喚起表示

例① 同一工場、同一製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では〇〇（食品名）を含む製品を製造しています」

例② 原材料の採取方法によりもの

「本製品で使用している白す干は、えび、かにが混ざる漁法で採取しています」

例③ えび、かにを捕食していることによるもの

「本品製（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています」

### 3-1-4 食物アレルギー発生時の対応

学校生活の様々な場面で、アレルギー疾患により、緊急の対応を要する症状が現れることがあります。特に、アナフィラキシーは非常に短時間のうちに重篤な状態に至ることがあり、迅速かつ適切な対応が求められます。いざというときに、誰が発見者になった場合でも適切な対応が取れるようにするため、エピペン®の使い方など、日頃から実践的な研修や訓練を実施し、学校全体として取り組む体制を構築する必要があります。あわせて、緊急時の対応をフロー形式で整理し、危機管理マニュアルに記載しましょう。

#### 記載の視点

- アレルギー疾患による緊急時の対応フロー、緊急性の高い症状(判断基準)
- エピペン®の使用方法

#### 緊急時の対応フロー(例)

出典：文部科学省・他「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」(平成27年2月)



#### 《参考資料》

- 公益財団法人日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン(令和元年度改訂)」  
<https://www.gakkohoken.jp/books/archives/226>