

食物アレルギー対応マニュアル

今治市立大三島中学校

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を開催し、個別対応の内容を決定する。

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、給食運搬作業員と養護教諭が配膳室で、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、対応生徒の机の上に置く。（指差し確認）
- 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、給食当番や牛乳パックの洗浄などを行わせる。

水	80.00 ㍩
ポテトオムレツ	
じゃがいも	20.00 ㍩
かしわ ひき肉	5.00 ㍩
たまねぎ	5.00 ㍩
マヨネーズ 耐熱	3.00 ㍩
無塩バター	1.20 ㍩
× 鶏卵 除去できます	40.00 ㍩
牛乳 調理用	5.00 ㍩
コンソメ ㍩	0.10 ㍩
食塩 ㍩	0.20 ㍩
こしょう ㍩	0.05 ㍩

献立材料表

III 緊急時の対応

1 アレルギー症状が見られた時

- (1) 学級担任・副担任・養護教諭が対応し、アレルギー対応生徒の症状・状態を確認（緊急性の高いアレルギー症状があるか5分以内に判断）し、必要な処置とその記録をする。
- (2) 管理職は、必要に応じて調理場・保護者・医療機関・消防に連絡する。

2 報告について

- (1) 学級担任・養護教諭・栄養教諭は事実確認を行い、速やかに管理職へ報告する。
- (2) 学校給食課・学校長間で協議し、被害生徒及びその保護者へ原因の報告、再発防止対策について説明し、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。

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）