

報告第16号

中学校給食における 食物アレルギー対応マニュアル

2026年7月
富田林市教育委員会

はじめに

本市の中学校給食は、中学生にとって栄養管理や望ましい食生活の形成のために、学校給食という生きた教材を活用し、食に関する指導の充実を図ることを目的に、平成19年（2007年）1月に葛城中学校において開始しました。その後、平成22年（2010年）1月に明治池中学校及び第三中学校、2月に喜志中学校、3月に第二中学校、平成23年（2011年）1月に藤陽中学校、2月に第一中学校及び金剛中学校において順次開始し、全8校で自校調理方式・希望選択制による学校給食を実施してきました。令和8年9月からは民間調理場を活用し各学校で温めるデリバリー方式の HOT ランチボックスという形で全員給食を開始します。

民間調理場では、アレルギー専用調理室を設置し、一人でも多くの食物アレルギーを有する生徒が、他の生徒と同じように給食を楽しむことができるよう食物アレルギー対応食の提供を目指しています。食物アレルギーを有する生徒に対して、安全な給食（食物アレルギー対応食）を提供するためには、全教職員の共通理解と認識のもと、保護者・学校・学校給食関係者・医療機関・消防等の関係機関が連携を図り、給食は組織として提供することを基本としています。

本市中学校での食物アレルギー対応食につきましては、大阪府教育委員会「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」及び本市の「中学校給食における食物アレルギー対応の基本方針」に基づき実施します。

2026年7月

富田林市教育委員会

目次

A-1. 中学校給食における食物アレルギー対応の基本方針	P 4
A-2. 中学校給食における食物アレルギー対応の基本方針(解説編)	P 5~P8
 B. 食物アレルギーについて	 P 9~P11
1. 食物アレルギーとは	
(1) 食物アレルギーの定義	
(2) アレルギーのしくみ	
(3) 食物アレルギーの病型	
(4) アレルギー物質の表示制度	
(5) 食物アレルギーによる症状	
(6) アナフィラキシーとは	
(7) アナフィラキシーの対応	
 C. 学校と学校給食関係機関の連携と役割について	 P 12~P14
1. 校内外体制の確立と関係機関との連携	
2. 学校の役割	
(1) 食物アレルギー対応委員会等の設置	
(2) 学校給食関係機関の役割	
3. 「個別の取組みプラン」の管理	
4. 「個別の取組みプラン」の評価と見直し	
 D. 学校給食の対応について	 P 15~P24
1. 基本的な考え方	
2. 実施基準	
(1) 実施基準	
(2) 献立に使用しない食品	
(3) 学校生活管理指導表の提出について	

3. 学校給食の食物アレルギー対応レベルについて

4. 食物アレルギー対応について

- (1) 対応の種類
- (2) 除去食・代替食について
- (3) 除去食・代替食の提供について
- (4) 献立について
- (5) 調理及び盛り付け方法について
- (6) 給食費の取り扱いについて
- (7) 除去食・代替食の提供方法について
- (8) 配送・保管・手渡し方法について

5. 緊急時の対応

- (1) 連絡先の確認
- (2) 緊急時の役割分担
- (3) 食物アレルギー緊急時対応マニュアルについて

参照：大阪府教育委員会「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」

E. 食物アレルギーを有する生徒の把握と対応

P 25～P26

1. 除去食・代替食申請についてのフローチャート

2. 毎月の除去食・代替食配送についてのフローチャート

F. 関係書類及び様式

P 27

A-1. 中学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

1. 食物アレルギーを有する生徒にも給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。

- ①最優先は安全性である。
- ②多段階対応は、複雑・煩雑となり、リスクが増えることで事故が発生しやすくなるため、提供するかどうか(二者択一)の対応とする。
- ③すべての教職員や学校給食に関わる職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する。

2. 各学校の食物アレルギー対応委員会により組織的に行う。

- ①学校内に委員会を設置し、組織的に対応する。
- ②各教職員の役割を明確にして、当事者意識を高める。
- ③食物アレルギーを有する生徒についての様々な調整、連携、管理、決定、周知を行う。

3. 「学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)」及び「学校における食物アレルギー対応ガイドライン(大阪府教育委員会)」に基づいた対応を行う。

- ①対応に必要な生徒からは、必ず学校生活管理指導表の提出を求める。
- ②対応に必要な生徒を限定することで、安全・安心な給食を提供する。
- ③アレルギー表示献立または「成分表」を保護者の責任において確認し、学校と必ず共有する。

4. 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するかどうかの二者択一)を原則とする。

- ①食物アレルギーの原因食物の中で、献立に使用しない食品を決定する。
- ②除去する原因食物を選定する。
- ③調味料・だし・添加物など、食物アレルギーの症状誘発の原因となりにくい食品については、除去対応とはしない。
- ④アレルギー対応食は除去食・代替食とする。

5. 学校及び民間調理場の施設設備、人員等を鑑み、複雑な対応は行わない。

- ①原因物質の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように献立を作成する。
- ②アレルギー対応食(除去食・代替食)の調理に関わる者は、原因食物の混入がないよう常に確認を行いながら、安全で確実な除去食・代替食を作る。
- ③調理後にも、誤配・誤食がないように必ず複数人で確認する。

2026年7月

A-2. 中学校給食における食物アレルギー対応の基本方針(解説編)

富田林市教育委員会では、中学校給食におけるアレルギー対応食(除去食・代替食)の提供について、統一的な対応を行うため「基本方針」を策定しました。各学校は、食物アレルギーを有する生徒数や内容もそれぞれ違うことから、「基本方針」を踏まえた上で食物アレルギーの「対応方針」を決定します。

基本方針I

食物アレルギーを有する生徒にも給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。

- ①最優先は安全性である。
- ②多段階対応は、複雑・煩雑となり、リスクが増えることで事故が発生しやすくなるため、提供するかしないか(二者択一)の対応とする。
- ③すべての教職員や学校給食に関わる職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する。

解説

- ① 最優先は安全性です。

学校給食の栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討します。

- ②給食提供は二者択一で行います。

「安全性」確保のために、従来の a.多段階対応の除去食提供は行わず、原因食物を「提供するかしないかの b.二者択一」で対応します。

a.多段階対応とは?

【例I】として鶏卵アレルギーの場合、

- ア. 完全除去でないと食べることができない。
- イ. つなぎ程度なら食べることができる。(例:ハンバーグ・ソーセージなど)
- ウ. 鶏卵●●グラムまで食べることができる。(例:卵焼きの1/2個など)
- エ. 生の鶏卵のみ食べることができない。

ア～エなど個々に対応すると、給食提供が複雑になり、事故が発生する可能性が高くなります。

※多段階対応では、人によっては除去する食品がバラバラ、量も様々という非常に複雑な状況となり、重大な誤食事故が発生する可能性が高くなります。

b.二者択一とは？

【例2】食物アレルギーの治療をしています。「学校では食べられる最大限まで出してください。」

※食べることができる食材に制限が残っているため、保護者の目が届かない学校で摂取量の上限を食べることは発症のリスクがあります。

ア. 完全除去にする。

イ. 他の生徒と同じ給食を提供する。(除去しない)

のどちらかで対応します。

- ③すべての教職員や学校給食に関わる職員が食物アレルギーを持つ生徒の視野に立ち、食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、リスク管理や緊急対応などを行います。

基本方針2

各学校の食物アレルギー対応委員会により組織的に行う。

- ①学校内に委員会を設置し、組織的に対応する。
- ②各教職員の役割を明確にして、当事者意識を高める。
- ③食物アレルギーを有する生徒についての様々な調整、連携、管理、決定、周知を行う。

解説

- ①「食物アレルギー対応委員会」を設置します。

学校における食物アレルギー対応は、校長を責任者とし、教職員等の関係者で組織する対応委員会を校内に設置し、学校全体で取り組みます。

- ②各教職員の役割を明確にする。

教職員は、それぞれの職種に応じた役割を担い、学校給食を含む学校生活全体や事故防止及び事故等の対応を行います。

(大阪府教育委員会「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」P7)

<委員構成及び主な役割【例】>

	役職	主な役割
委員長	校長	対応の責任者
委員	教頭	校長の補佐、指示伝達、外部対応
	首席	教頭の補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応
	保健主事	対応委員会開催にあたっての調整
	関係学年担任 学年主任	保護者との連携、事故防止、安全な給食運営
	養護教諭	実態把握、主治医や学校医との連携、事故防止
	栄養教諭、学校栄養職員、 給食主任	給食調理・運営の安全管理、事故防止

※必要に応じて、学校給食課・栄養士・調理員、学校医、主治医等に委員会への出席を求める。

③保護者、生徒、学校、学校給食課及び各関係機関（消防・医師会等）と調整、連携、管理、決定、周知を行い、食物アレルギーを持つ生徒へ安全な給食を提供します。

基本方針3

「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」及び「学校における食物アレルギー対応ガイドライン（大阪府教育委員会）」に基づいた対応を行う。

- ①対応に必要な生徒からは、必ず学校生活管理指導表の提出を求める。
- ②対応に必要な生徒を限定することで、安全・安心な給食を提供する。
- ③アレルギー表示献立または「成分表」を保護者の責任において確認し、学校と必ず共有する。

解説

①②学校生活管理指導表の提出は必須とします。

主治医の的確な指示、指導等は、安全・安心な給食を実現するためには欠かすことができません。そのため、学校生活管理指導表の提出は必須とし、対応が必要な生徒を限定します。

また、成長に伴って食物アレルギーの状況も変化することから、進級時等に状況の変化がない場合でも1年に1度の提出を求めます。

③提供する詳細な献立表や原材料等の資料を保護者と学校で共有し、保護者の確認に基づき除去食・代替食を提供します。

基本方針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の二者択一）を原則とする。

- ①食物アレルギーの原因食物の中で、献立に使用しない食品を決定する。
- ②除去する原因食物を選定する。
- ③調味料・だし・添加物など、食物アレルギーの症状誘発の原因となりにくい食品については、除去対応とはしない。
- ④アレルギー対応食は除去食・代替食とする。

解説

①学校給食の献立に使用しない食品をあらかじめ決定します。

②除去するアレルギーの原因物質を決定します。

③調味料・だし・添加物について

食物アレルギーの原因食物に関連するものでも、症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、除去対応はしません。下記の食品について、除去が必要な生徒は、当該原因物質に対する重篤なアレルギーがあるため、安全な給食提供は困難であり、家庭からの弁当の対応を考える必要があります。

原因物質	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
ごま	ごま油
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、酵母エキス、
調味料（アミノ酸、核酸）、
しょうゆ（小麦を含む）、
香辛料（小麦を含む）

【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。

- ④除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食をさし、調理の有無は問わない。代替食は、原因食物を給食から除き、それに代わる食材を補い、栄養価を確保した学校給食を提供する。

基本方針5

学校及び民間調理場の施設設備、人員等を鑑み、複雑な対応は行わない。

- ①原因物質の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように献立を作成する。
- ②アレルギー対応食（除去食・代替食）の調理に関わる者は、原因食物の混入がないよう常に確認を行いながら、安全で確実な除去食・代替食を作る。
- ③調理後にも、誤配・誤食がないように必ず複数人で確認する。

解説

- ①物資購入の際には、できる限りアレルギーを含まない食材を購入するなど配慮します。また、献立作成においては、同じ日の献立で複数の料理に同じ原因物質を使用しないよう配慮します。
- ②アレルギー原因食品を加える前の調理段階でアレルギー食専用調理室に移して調理します。また、調理したものは、対象生徒の学校名・学年・組・生徒名を記入した容器に入れ配送します。
- ③アレルギー除去食・代替食を提供する生徒へ確実に届けるための確認と記録を行い、誤配・誤食を防止します。

2026年7月

B. 食物アレルギーについて

I. 食物アレルギーとは

(1)食物アレルギーの定義

食物アレルギーとは、原因となる食物を摂取した後に、アレルギーのしくみによって体に不利益な症状が引き起こされる現象をいいます。皮膚・粘膜・消化器・呼吸器や全身に症状がおこります。

(2)アレルギーのしくみ

体の中に、ウイルスや細菌が入り込むと、体はそれを追い出そうとします。これが免疫といわれる体を守るしくみです。ところが、体を守るはずのこの免疫の働きが過敏すぎると、体に不利な症状を引き起こすことがあります。例えば、卵アレルギーの人は、卵を食べると皮膚に湿疹が出たり、目がはれたりすることがあります。このような反応をアレルギー反応といいます。アレルギー反応は、アレルギー反応を引き起こす物質「アレルゲン」と、アレルゲンにさらされることによって体の中に作られるIgE抗体によって起こります。

(3)食物アレルギーの病型

食物アレルギーは大きく3つの病型に分類されます。万一のときに、どのような症状を示すのか、食物アレルギーの病型を知ることが大切です。

病型	症状
即時型	アレルギー疾患の生徒のほとんどは、この病型に分類されます。原因食物を食べて2時間以内に症状が出現し、その症状は、じんましんのような軽い症状から、生命の危機を伴うアナフィラキシーショックに進行するものまで様々です。
口腔アレルギー症候群	果物や野菜、木の実類に対するアレルギーに多い病型で、食後5分以内に口腔内（口の中）の症状（のどのかゆみ、ヒリヒリする、イガイガする、腫れぼったい等）が出現します。多くは、局所の症状だけで回復に向かいますが、5%程度の割合で全身的な症状に進むことがあるため、注意が必要です。
食物依存性運動誘発アナフィラキシー	多くの場合、原因となる食物を摂取して2時間以内に一定量の運動（昼休みの遊び、体育や部活動等）をすることにより、アナフィラキシー症状を起こすもの。発症した場合には、じんましんから始まり、高頻度で呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至るので注意が必要です。また、原因食物の摂取と運動との組み合わせで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起きません。

(4)アレルギー物質の表示制度

平成14年4月から食品表示法に基づく「アレルギー物質を含む加工食品の表示」制度が施行され、発症頻度が多いか重篤な症状を誘発しやすい食物（特定原材料9品目）については、原材料表示が義務付けられています。また、特定原材料に準じ、表示が推奨されている原材料は20品目あります。

食品表示法に基づくアレルギー表示対象品目

区分	表示	対象品目
特定原材料 (9品目)	義務付け	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずる もの(20品目)	推奨	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(5)食物アレルギーによる症状

症状は多岐にわたります。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さまざまです。

皮膚粘膜症状	皮膚症状:かゆみ、じんましん、血管運動性浮腫、発赤疹、湿疹 粘膜症状:かゆみ、眼粘膜充血、涙が流れ出る、まぶたがむくむ
消化器症状	嘔吐、下痢、悪心（気分が悪くむかむかした感じ）、痙攣発作（おへそを中心としておなかが痛くなる）、慢性の下痢によるタンパク漏出・体重増加不良
上気道症状	くしゃみ、鼻水、鼻がつまる、口腔粘膜や咽頭のかゆみ、違和感（イガイガしたいつもと違う感じ）、腫張（はれる）、咽頭候頭浮腫（のど、のどの奥の方のむくみ）
下気道症状	せき、喘鳴（ゼーゼーして息が苦しくなる）、呼吸困難
全身性症状	アナフィラキシー症状:頻脈（脈が早くなる）、血圧低下、活動性低下（ぐったりする）、意識障害など

(6)アナフィラキシーとは

アレルギー反応により、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、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーと言います。その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力をきたすような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味します。

アナフィラキシーの症状

初期の症状	口内違和感、口唇のしびれ、四肢のしびれ、気分不快、吐き気、腹痛、じんましんなど
中程度の症状	のどが詰まった感じ、胸が苦しい、めまい、嘔吐、全身のじんましん、ゼーゼーして苦しくなる
重い症状	呼吸困難、血圧低下、意識障害

(7)アナフィラキシーの対応

生徒が、食物アレルギー及びアナフィラキシーを発症した場合、その症状に応じた適切な対応をとることが求められます。意識の障害などがみられる重い症状の場合は、まず、適切な場所に足を頭より高く上げた体位で寝かせ、嘔吐に備え、顔を横向きにします。そして、意識状態や呼吸、心拍の状態、皮膚色の状態を確認しながら必要に応じ一次救命措置を行い、医療機関への搬送を急ぎます。アドレナリン自己注射である「エピペン」を携行している場合には、出来るだけ早期に注射することが効果的です。

※一次救命措置：呼吸の有無が確認できない、意識がない（呼びかけに応じない）人の救命のために、胸骨圧迫と人工呼吸からなる心肺蘇生法やAEDを使用した救命措置。

C. 学校と学校給食関係機関の連携と役割について

1. 校内外体制の確立と関係機関との連携

学校において、食物アレルギーを有する生徒に対する取り組みを進めていくためには、保護者及び主治医・学校・学校給食関係機関等の関係者が十分に話し合い、個々の生徒の状況を的確に把握し、健康管理や配慮を要する事柄について、教職員全員が情報を共有します。

食物アレルギーを有する生徒の中には、緊急時に備えて、内服薬やアドレナリン自己注射薬（商品名「エピペン®」）等が処方されている場合があり、教職員が予期せぬ場面で起きたアナフィラキシーに対して適切に対応できるように、学校長を責任者として校内外体制を整備します。

2. 学校の役割

(1)食物アレルギー対応委員会等の設置

食物アレルギー対応が必要な生徒のために、学校長の指揮のもと、関係職員で「食物アレルギー対応委員会」（以下「対応委員会」とする）等を組織し、学校全体で取り組む必要があります。対応委員会では、各職員の役割を明確にするとともに、対応委員会で作成した各生徒の「個別の取り組みプラン」【別紙1】を教職員全員に周知し、「個別の取り組みプラン」により具体的に配慮・管理すべきことを明らかにし、確実に実施していきます。

職種	役割
校長	・校内の食物アレルギー対応のすべての責任者。 ・対応委員会を設置し、開催する。 ・対応委員会で決定した校内の対応方針を踏まえ、教職員に伝える。 ・当該生徒の保護者と個別面談を実施する。 ・関係教職員と対応について協議し、決定する。 ・関係機関及び消防機関と連携をとる。 ・事故・ヒヤリハットが発生した場合には、迅速に教育委員会に報告する。
教頭	・校長の補佐、指示伝達、外部対応。 ※校長不在時には代行する。
首席	・教頭の補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応。
保健主事	・対応委員会の開催にあたっての調整を行う。 ・食物アレルギーを有する生徒の実態を把握し、学級担任、養護教諭、栄養教諭、その他の教職員等と連携・情報共有する。

学級担任	・食物アレルギーを有する生徒の実態や「個別の取組みプラン」、緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認等）について把握する。 ・当該生徒の保護者との個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 ・給食時間は、決められた確認作業（声出し指差し等）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。 ・食物アレルギーを有する生徒の給食の喫食や食べ残し状況等を記録し、実態把握に努める。 ・給食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。 ・他の生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
その他の教職員	・食物アレルギーを有する生徒の実態や「個別の取組みプラン」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。 ・学級担任が不在のとき、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。
養護教諭	・食物アレルギーを有する生徒の実態を把握し、全教職員と情報共有する。 ・「個別の取組みプラン」、緊急措置方法等を立案する。 ・当該生徒の保護者との個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 ・食物アレルギーの正しい知識と対応について周知する。
給食主任	・食物アレルギーを有する生徒の実態を把握する。 ・「個別の取組みプラン」の給食での配慮と対応を養護教諭と検討し立案に協力する。 ・学校と学校給食関係者との連絡調整を行う。

※委員構成、役割は、学校職員の実態に合わせて役割分担をします。

(2)学校給食関係機関の役割

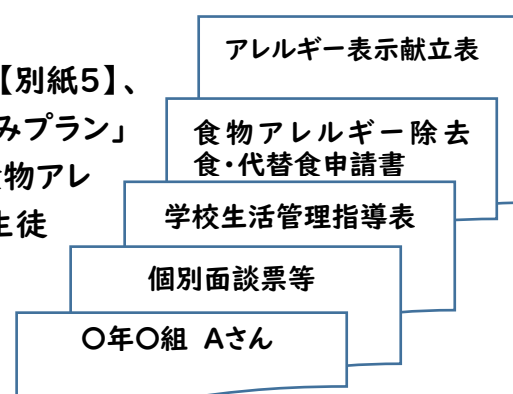
職種	役割
教育委員会	・食物アレルギー対応の新規・継続・中止を決定し、保護者に決定通知書により通知する。
学校給食課長	・学校給食の実施・提供にかかるすべての責任者。
栄養教諭・学校 栄養職員・学校 給食課所属栄養 士	・食物アレルギー対応（新規・継続）申請書により、除去食・代替食を希望する保護者との個別面談に出席し、アレルギー物質や症状、家庭での対応状況を把握する。 ・学校給食に使用する食品及び加工食品等のアレルギー物質を確認し、保護者・学校等へ情報提供を行う。 ・アレルギー除去食・代替食の調理作業指示書を作成し、調理過程でアレルギー物質が混入しないよう管理・監督する。 ・給食時の指導について、学級担任等にアドバイスを行う。
民間調理業者	・学校給食課所属栄養士等の調理指示のもとに調理工程を確認しながらアレルギー食品の混入がないように調理する。 ・調理したアレルギー除去食・代替食を生徒個人ごとに確認して盛付け・配送する。

※必要に応じて、学校給食課長及び栄養教諭、学校栄養職員、学校給食課所属栄養士は対応委員会へ出席する。

3.「個別の取組みプラン」の管理

食物アレルギー対応を行う生徒の「個別面談票」【別紙5】、「学校生活管理指導表」【別紙10】、「個別の取組みプラン」【別紙1】、「アレルギー表示献立表」【別紙3】、「食物アレルギー除去食・代替食申請書」【別紙9】などは、生徒個人ごとに一括管理します。

※管理については、プライバシーの保護に十分配慮して行う。



4.「個別の取組みプラン」の評価と見直し

食物アレルギー対応は、当該生徒の状況の変化などに対応できるよう、PDCAサイクルを活用するなどして、適宜、対応委員会において「個別の取組みプラン」を定期的に評価し、検討及び必要に応じて見直しや修正をします。

D. 学校給食の対応について

1. 基本的な考え方

学校給食は、必要な栄養を摂取する手段であるだけでなく、全ての生徒が「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解するための役割も担っています。

食物アレルギーを有する生徒も、他の生徒と同じように給食を楽しめることを目指しますが、食物アレルギーによる事故は、生命に関わる可能性があることから、学校生活における対応で最優先すべきは安全性の確保です。

本市では、2026年7月に「中学校給食における食物アレルギー対応の基本方針」を策定し、施設の能力や食物アレルギーを有する生徒の状況に基づき、医師の指示に従い、安全性が確保できる可能な範囲で、食物アレルギー対応を行います。

2. 実施基準

(1)実施基準

- ①医師の診断・検査により、食物アレルギーと診断され、特定の食物に対して指示があること。
- ②「学校生活管理指導表」が提出されていること。
- ③家庭でも医師から指示された対応を行っていること。

(2)献立に使用しない食品

食物アレルギーの原因物質の中で、特に重篤な症状を引き起こす可能性の高いえび・カシューナッツ・かに・くるみ・そば・落花生・アーモンド・あわび・いくら・ピスタチオ・マカダミアナッツを含む食品は使用しません。

(3)学校生活管理指導表の提出について

アレルギーの原因となる食品や症状は、一人一人異なり、誤った対応は重篤な症状を引き起こす場合もあります。

また、好き嫌いや偏食と区別するため、医師の診断・指示に基づき食物アレルギー対応を行います。

そのため、食物アレルギー対応を希望する場合は、「学校生活管理指導表」の提出を求めます。

3. 学校給食の食物アレルギー対応レベルについて

学校給食における食物アレルギー対応には、下記のようにレベル1からレベル4までの対応段階があります。詳細な献立表による対応(レベル1)及び家庭弁当対応(レベル2)については、学校で確認し対応します。除去食(レベル3)及び代替食(レベル4)については、「基本方針」に基づき完全除去・代替対応で実施します。

段階	対応	内容
レベル1	詳細な献立表による対応	・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学級担任などの指示又は生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる。 ※すべての対応の基本であり、レベル2以上の対応でも詳細な献立表の提示は行う。
レベル2	家庭弁当対応	・一部家庭からの弁当対応 ⇒除去食又は代替食対応が困難な献立に対して、一部家庭からの弁当を持参する。 ・完全家庭弁当対応 ⇒食物アレルギー対応が困難なため、すべて家庭からの弁当を持参する。 ※レベル3及び4であっても、場合によっては家庭からの弁当対応することもある。
レベル3	除去食	・原因食物を給食から除いて提供する給食をさし、調理の有無は問わない。
レベル4	代替食	・原因食物を給食から除き、それに代わる食材を補い、栄養価を確保した学校給食を提供する。

大阪府教育委員会「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」より参照

4. 食物アレルギー対応について

(1)対応の種類

パン・ごはん・飲用牛乳のそれぞれの停止と食物アレルギー物質を完全除去した除去食・代替食の提供を行います。(※停止の内、飲用牛乳の停止以外と除去食・代替食については、医師の診断による学校生活管理指導表の提出が必要です。)

(2)除去食・代替食について

大量調理を行う民間調理場において、多くの食物アレルギー物質を除去することは、きわめて困難で危険を伴います。そのため、複雑で煩雑な調理作業とならないことや民間調理場の施設設備、人員等から除去・代替対応食品は卵(鶏卵・うずら卵のみ。魚卵は含みません。)としました。

①除去食の例

食材名	献立名	具体的な対応
うずら卵	八宝菜	うずら卵を入れる前に別鍋に取り分け調理します。または、初めに食材を取り分け、別鍋で調理・完成します。
卵(鶏卵)	高野豆腐の卵とじ	卵を入れる前に別鍋に取り分け調理・完成します。

②代替食を提供する例

食材名	献立名	具体的な対応
卵入り ドレッシング	サラダ等	卵の入っていないドレッシングを提供します。
卵（鶏卵）	オムレツ、卵焼き	卵（鶏卵）を使用していない献立を調理・完成します。

(3)除去食・代替食の提供について

- ①食物アレルギーの原因物質に関連するものであっても、症状誘発の原因となりにくい下記食品については、除去・代替の対象としません。

原因食物	除去の対象としない調味料・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

これらの食品の除去が必要な生徒は、当該原因物質に対して重篤なアレルギーがあるため、家庭からの弁当の対応が必要となります。

- ②民間調理場では、アレルギー物質を除去していない給食と除去している給食（除去食・代替食）は、調理器具や食器・容器を共用しています。
- ③民間調理場の調理で使用する揚げ油は複数回使用しており、従前の揚げ油で使用した食品に含まれるアレルギー物質が揚げ油に含有される場合があります。
- ④民間調理場、パン工場、食品加工工場では、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が意図せず混入してしまう場合（コンタミネーション）があります。

(4)献立について

- ①加工食品を使用する場合は食品分析表を取り寄せ、使用食品の確認を行います。
- ②物資は、献立に使用しない食品11品目以外のアレルギー物質についてもできる限り含まないように配慮して選定します。

(5)調理及び盛り付け方法について

- ①卵を加える前の調理段階において、食材を移し替えアレルギー食専用調理室で調理完成します。
- ②調理方法が異なる場合は、あらかじめ使う食材を別に確保しておき、最初からアレルギー食専用調理室で調理完成します。
- ③アレルギー除去食・代替食を調理する職員は、最初から調理完成するまでアレルギー食専用調理室で担当します。
- ④調理完成したアレルギー除去食・代替食は、対象生徒の学校名・学年・組・生徒名を記入した容器に一人ずつ盛り付けします。

(6)給食費の取り扱いについて

パン、ごはん、副食、飲用牛乳の停止については、給食費から相当額を減額します。

食物アレルギー対応の種類	給食費の取り扱い
除去食・代替食を食べる。	給食費を請求します。
給食を完全に停止する。(家庭弁当持参)	給食費を請求しません。
主食(パン・ごはん)を食べない。 (主食のみ停止)	主食相当額を差し引きします。
副食を食べない(牛乳・主食のみ提供)	副食相当額を差し引きします。
飲用牛乳を飲まない。(牛乳のみ停止)	牛乳相当額を差し引きします。

(7)除去食・代替食の提供方法について

毎月の除去食・代替食は、配布する「アレルギー表示献立表」【別紙3】の献立名の前に【除去食】【代替食】と表示しています。

①「アレルギー表示献立表」について

㊦「アレルギー表示献立表」は、食物アレルギー対応を行っている生徒を対象に毎月1枚配布します。

㊧「アレルギー表示献立表」は、食品衛生法で原材料表示が義務付けられている9品目と表示が推奨されている20品目を表示しています。(マニュアルP10参照)

除去食 例(1)→除去食対応

㊨除去食・代替食対応食品は「卵」です。

除去対応する献立には、通常の献立名の下段に「【除去食】献立名(卵抜き)」と表示しており、除去する食品名には色(網掛け)をつけています。また代替対応する献立には、「【代替食】献立名」を表示しています。

㊩献立に使用されるすべての食品を確認し、食物アレルギーにより食べることができない食品名の左欄に×をしてください。

除去食 例(1)

除去食・代替食を申請している場合
卵アレルギーのみの場合は、「食品名」の
うずら卵の左欄に×を記入します。

次に

「喫食の有無」の通常食「八宝菜」の

左欄には×を記入し、

「【除去食】」八宝菜(卵抜き)の左欄には
○を記入します。

全ての献立名の「喫食の有無」の欄に、必ず
○か×を記入してください。

次に、主(主食)、副(副食)の欄に必ず

○か×を記入します。

喫食の有無		●月12日			
主	○	ご飯			
	×	八宝菜			
	○	【除去食】八宝菜(卵抜き)			
	○	焼きそば			
	○	ゆめピーフン			
副					
チェック		食品名	アレルギー表示29品目		
【ご飯】		白米			
【八宝菜】		鶏肉	鶏肉		
×		米ぬか油			
		日本酒			
		うずら卵	卵		
		なるとスライス			
		白菜			
		玉ねぎ			
		人参			
		しょうが			
		こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
		うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
		食塩			
		こしょう			
		上白糖			
		オイスターソース			
		鶏がらスープ	鶏肉		
		水			
		でんぱん			
		ごま油	ごま		
【焼きそば】		そば			
【ゆめピーフン】		ピーフン			
		チンゲン菜			
		人参			
		米ぬか油			
		こしょう			
		食塩			
		本みりん			
		上白糖			
		うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
		ごま油	ごま		
		水			

除去食 例(2) 家庭弁当持参

除去食・代替食を申請していない場合。
(卵以外のアレルギーがあるため、他の
副食を食べることができない。)

除去食 例(2)→家庭弁当持参

- ③ 主(主食)、副(副食)の欄に必ず○か×を記入します。
献立名に×がある場合は、該当する主食または副食は提
供しません。

- ② 全ての献立名の
喫食の有無の
欄に、必ず○か×
を記入します。除
去食・代替食を
申請していない
場合、「焼きぎよ
うざ」の左欄に×
を記入します。通
常食の「八宝菜」
の左欄には○、
「【除去食】八宝
菜(卵抜き)」の
左欄には×を記
入します。

- ① 小麦がアレ
ルゲンの場合、
「きょうざ」の
左欄に×を記
入します。

献立の旨無		●月12日			
主	副	主	副	主	副
○	○	ご飯			
○	○	八宝菜			
×	×	【除去食】八宝菜(卵抜き)			
×	×	焼きぎょうざ			
○	○	ゆめピーマン			
チェック		アレルギー表示29項目			
【ご飯】		食品名			
○		白米			
○		鶏肉			
○		米ぬか油			
○		日本酒			
○		うすくちしょうゆ			
○		なるとスライス			
○		白飯			
○		玉ねぎ			
○		人参			
○		しょうが			
○		こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
○		うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
○		食塩			
○		こしょう			
○		上白飯			
○		オイスターソース			
○		鶏がらスープ	鶏肉		
○		水			
○		でんぷん			
○		ごま油	ごま		
○		【焼きぎょうざ】			
×		ぎょうざ	鶏肉	小麦	大豆
○		【ゆめピーマン】			
○		ピーマン			
○		チンゲン菜			
○		人参			
○		米ぬか油			
○		こしょう			
○		食塩			
○		本みりん			
○		上白飯			
○		うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
○		ごま油	ごま		
○		水			

除去食 例(3)→家庭弁当持参

除去食・代替食を申請しているが卵と卵
以外のアレルギーが含まれているため、
【除去食・代替食】を食べることができ
ない場合。

除去食 例(3)→家庭弁当持参

- ③ 主(主食)、副(副食)の欄に必ず○か×を記入します。
献立名に×がある場合は、該当する主食または副食は提
供しません。

- ② 全ての献立名の
喫食の有無の欄
に、必ず○か×を
記入します。
除去食・代替
食を申請してい
る場合、通常食
の「八宝菜」の
左欄には×、
「【除去食】八宝
菜(卵抜き)」の
左欄にも×を記
入します。

- ① 卵、鶏肉が
アレルギーの
場合、「うずら
卵」、「鶏肉」
の左欄に×を
記入します。

献立の旨無		●月12日			
主	副	主	副	主	副
○	○	ご飯			
×	×	八宝菜			
×	×	【除去食】八宝菜(卵抜き)			
○	○	焼きぎょうざ			
○	○	ゆめピーマン			
チェック		アレルギー表示29項目			
【ご飯】		食品名			
○		白米			
×		鶏肉			
○		米ぬか油			
○		日本酒			
×		うすくちしょうゆ			
○		なるとスライス			
○		白飯			
○		玉ねぎ			
○		人参			
○		しょうが			
○		こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
○		うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
○		食塩			
○		こしょう			
○		上白飯			
○		オイスターソース			
○		鶏がらスープ	鶏肉		
○		水			
○		でんぷん			
○		ごま油	ごま		
○		【焼きぎょうざ】			
×		ぎょうざ	鶏肉	小麦	大豆
○		【ゆめピーマン】			
○		ピーマン			
○		チンゲン菜			
○		人参			
○		米ぬか油			
○		こしょう			
○		食塩			
○		本みりん			
○		上白飯			
○		うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
○		ごま油	ごま		
○		水			

次に、主（主食）、副（副食）の欄に必ず
○か×を記入します。

代替食 例(1)→ 代替食対応

喫食の有無		●月5日			
主 副	○	ご飯			
	×	オムレツ			
	○	【代食食】焼きウィンナー			
	○	ガーリックポテト			
	○	フレッシュサラダ			
チェック		食品名	アレルギー表示28品目		
【ご飯】		白米			
【オムレツ】		×	オムレツ 50g	卵	
			米ぬか油		
			トマトケチャップ		
			ウスターソース		
			上白糖		
			水		
			でんぷん		
【焼きウィンナー】			ウィンナー25g 2本	豚肉	
			米ぬか油		
			トマトケチャップ		
			ウスターソース		
			上白糖		
			水		
			でんぷん		
【ガーリックポテト】			じゃがいも（マークイン）		
			米ぬか油		
			食塩		
			黒こしょう		
			ガーリックパウダー		
【フレッシュサラダ】			マカロニ	小麦	
			キャベツ		
			新玉ねぎ		
			小松菜		
			うすくちしょうゆ	大豆	小麦
			調味料		
			米ぬか油		
			食塩		
			こしょう量入		
			上白糖		

代替食 例(2) 家庭弁当持参

除去食・代替食を申請していない場合。
(卵以外のアレルギーがあるため、他の副食を食べることができない。)

代替食 例(2)→家庭弁当持参

③ 主(主食)、副(副食)の欄に必ず○か×を記入します。
献立名に×がある場合は、該当する主食または副食は提供しません。

② 全ての献立名の喫食の有無の欄に、必ず○か×を記入します。
除去食・代替食を申請していない場合、通常食の「オムレツ」の左欄には○、「【代替食】焼きウィンナー」の左欄には×を記入します。

① 小麦がアレルギーの場合、「マカロニ」の左欄に×を記入します。

喫食の有無		●月5日	
主	副	主	副
○	○	ご飯	
○	○	オムレツ	
×	×	【代替食】焼きウィンナー	
○	○	ガーリックポテト	
×	×	フレッシュサラダ	
チェック		食品名	アレルギー表示28品目
【ご飯】		白米	
【オムレツ】		オムレツ 50g	卵
		米ぬか油	
		トマトケチャップ	
		ウスターソース	
		上白糖	
		水	
		でんぷん	
【焼きウィンナー】		ウィンナー25g 2本	豚肉
		米ぬか油	
		トマトケチャップ	
		ウスターソース	
		上白糖	
		水	
		でんぷん	
【ガーリックポテト】		じゃがいも(メークイン)	
		米ぬか油	
		食塩	
		黒こしょう	
		ガーリックパウダー	
【フレッシュサラダ】		マカロニ	小麦
		キャベツ	
		新玉ねぎ	
		小松菜	
		うすくちしょうゆ	大豆 小麦
		酢	
		米ぬか油	
		食塩	
		こしょう	
		上白糖	

代替食 例(3) 家庭弁当持参

除去食・代替食を申請しているが卵と卵以外のアレルギーが含まれているため、【代替食】を食べることができない場合。

代替食 例(3)→家庭弁当持参

③ 主(主食)、副(副食)の欄に必ず○か×を記入します。
献立名に×がある場合は、該当する主食または副食は提供しません。

② 全ての献立名の喫食の有無の欄に、必ず○か×を記入します。
「オムレツ」の左欄に×を記入します。また、除去食・代替食を申請していない場合、「【代替食】焼きウィンナー」の左欄には×を記入します。

① 卵、豚肉がアレルギーの場合、「オムレツ」、「ウィンナー」の左欄に×を記入します。

喫食の有無		●月5日	
主	副	主	副
○	○	ご飯	
×	×	オムレツ	
×	×	【代替食】焼きウィンナー	
○	○	ガーリックポテト	
○	○	フレッシュサラダ	
チェック		食品名	アレルギー表示28品目
【ご飯】		白米	
【オムレツ】		オムレツ 50g	卵
		米ぬか油	
		トマトケチャップ	
		ウスターソース	
		上白糖	
		水	
		でんぷん	
【焼きウィンナー】		ウィンナー25g 2本	豚肉
		米ぬか油	
		トマトケチャップ	
		ウスターソース	
		上白糖	
		水	
		でんぷん	
【ガーリックポテト】		じゃがいも(メークイン)	
		米ぬか油	
		食塩	
		黒こしょう	
		ガーリックパウダー	
【フレッシュサラダ】		マカロニ	小麦
		キャベツ	
		新玉ねぎ	
		小松菜	
		うすくちしょうゆ	大豆 小麦
		酢	
		米ぬか油	
		食塩	
		こしょう	
		上白糖	

㊦ 必要な記入が終わりましたら、すべての箇所の「献立表の内容を確認しました」欄に月日と保護者名を記入して学校へ提出してください。

㊦ 学校では、保護者から提出された「アレルギー表示献立表」をコピーして、ご家庭と学校で同一の「アレルギー表示献立表」を持って誤食のないように確認します。

②加工食品の食品分析表の提供について

㊦「アレルギー表示献立表」には、食品表示法で原材料表示が義務付けられている9品目と、表示が推奨されている20品目を表示しています。29品目以外の原材料や、詳細な内容が必要な場合は、別途、食品分析表を提供していますので確認してください。

①食品分析表は、4月から3月までの1年間に学校給食で使用することが決まっている加工食品の食品分析表と毎月使用する加工食品の食品分析表があります。【別紙4】

(8)配送・保管・手渡方法について

①アレルギー対応食責任者は、アレルギー除去食・代替食が学校給食課所属栄養士等の調理指示のもと適切な工程で調理されていることを確認し、「食物アレルギー除去食・代替食受渡確認表」【別紙2】に署名します。

※調理手順の詳細は、マニュアルP18(5)に記載しています。

②アレルギー除去食・代替食を調理した調理員は、個人別の容器を各学校のコンテナに入れ、除去食・代替食が収納されていることを表示(学校名・学年・組・生徒名・除去食数)し、「食物アレルギー除去食・代替食受渡確認表」【別紙2】に署名します。

③配送員は、除去食・代替食の入ったコンテナを給食室に届け配膳員と共に除去食・代替食が配送されたことを配膳員と数の確認し配膳員は「食物アレルギー除去食・代替食受渡確認表」【別紙2】に署名します。

④配膳員は、クラスのコンテナに、除去食・代替食を入れ「食物アレルギー除去食・代替食受渡確認表」【別紙2】に署名します。「食物アレルギー除去食・代替食受渡確認表」【別紙2】をクラスの配膳車にセットします。

⑤給食時間になり除去食・代替食を申し込んでいる生徒本人がはじめにコンテナから個人別の容器を取り自席に戻ります。

⑥教職員は、除去食・代替食を申し込んでいる生徒が除去食・代替食を受け取っていることを生徒自身に確認したうえで、教職員が「食物アレルギー除去食・代替食受渡確認表」【別紙2】に署名します。他の生徒と共に喫食をはじめます。

⑦配膳員は給食室に戻ってきた「食物アレルギー除去食・代替食受渡確認表」【別紙2】に記入漏れがないことを確認します。回収コンテナに入れ、返却個数が提供数と同じか確認し署名します。

⑧民間調理場では調理員が返却個数を確認し「食物アレルギー除去食・代替食受渡確認表」【別紙2】に署名します。

5. 緊急時の対応

食物アレルギーが発症した場合（疑いも含む）には、迅速で適切な対応が求められます。特にアナフィラキシーは極めて短時間のうちに重篤な状態に至ることがあるため、誰が発見者になった場合でも適切な対応がとれるように教職員全員が情報を共有し、食物アレルギーを有する生徒の「緊急時個別対応票」を作成しておきます。

(1) 連絡先の確認（緊急時個別対応票（例）＜連絡先＞【別紙6】）

学校生活管理指導表等をもとに保護者及び医療機関などの連絡先をまとめておき、緊急時に教職員の誰もが閲覧できる状態で管理しておきます。（「個別の取組みプラン」の管理P14参照）

(2) 緊急時の役割分担

役割分担	教職員	主な役割（例）
管理・監督者 （リーダー）	校長、教頭等（到着するまでは第一発見者）	・教職員への対応の指示・判断（救急車要請等） ・エピペン®の使用または介助 ・心肺蘇生やAEDの使用 ・教育委員会への報告
発見者 （観察）	養護教諭、学級担任等 （第一発見者）	・症状の観察、緊急性の判断 ・該当生徒に声をかけ続ける ・投薬の指示や処置（エピペン®使用を含む） ・心肺蘇生やAEDの使用
連絡	その他の教職員、学級担任等	・救急車の要請（119番通報） ・管理職、養護教諭、その他の教職員を集める ・保護者への連絡 ・主治医、緊急医療機関への連絡
準備	その他の教職員	・緊急時マニュアル、学校生活管理指導表の準備 ・緊急時薬やエピペン®、AEDの準備 ・観察役の補助
記録	その他の教職員	・経過の記録（緊急時個別対応票（例）＜経過記録票＞【別紙7】）
その他	その他の教職員	・周囲の生徒への対応 ・救急車の誘導

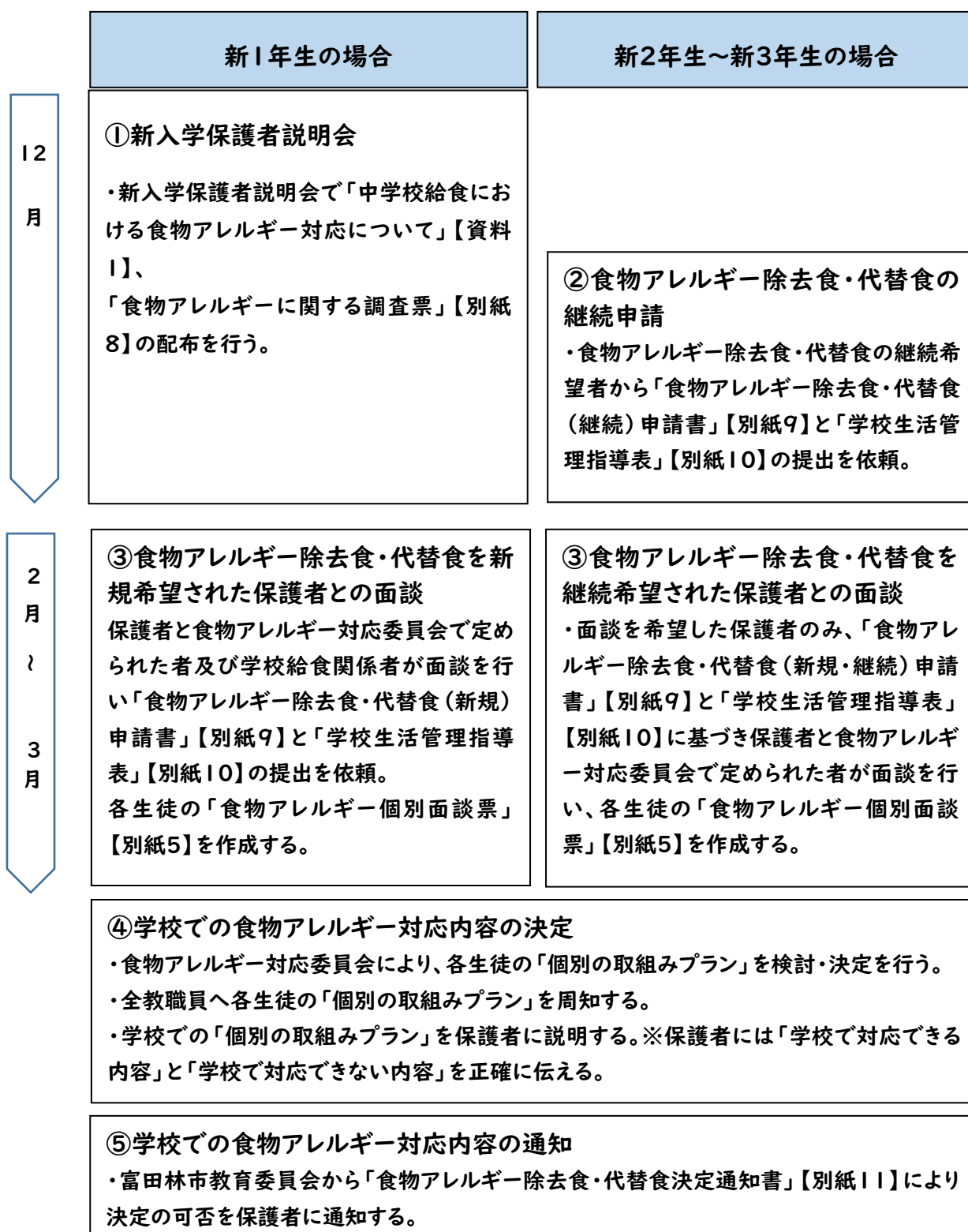
大阪府教育委員会「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」より抜粋

(3) 食物アレルギー緊急時対応マニュアルについて

平成29年2月大阪府教育委員会「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」のP21～P27「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を参照。

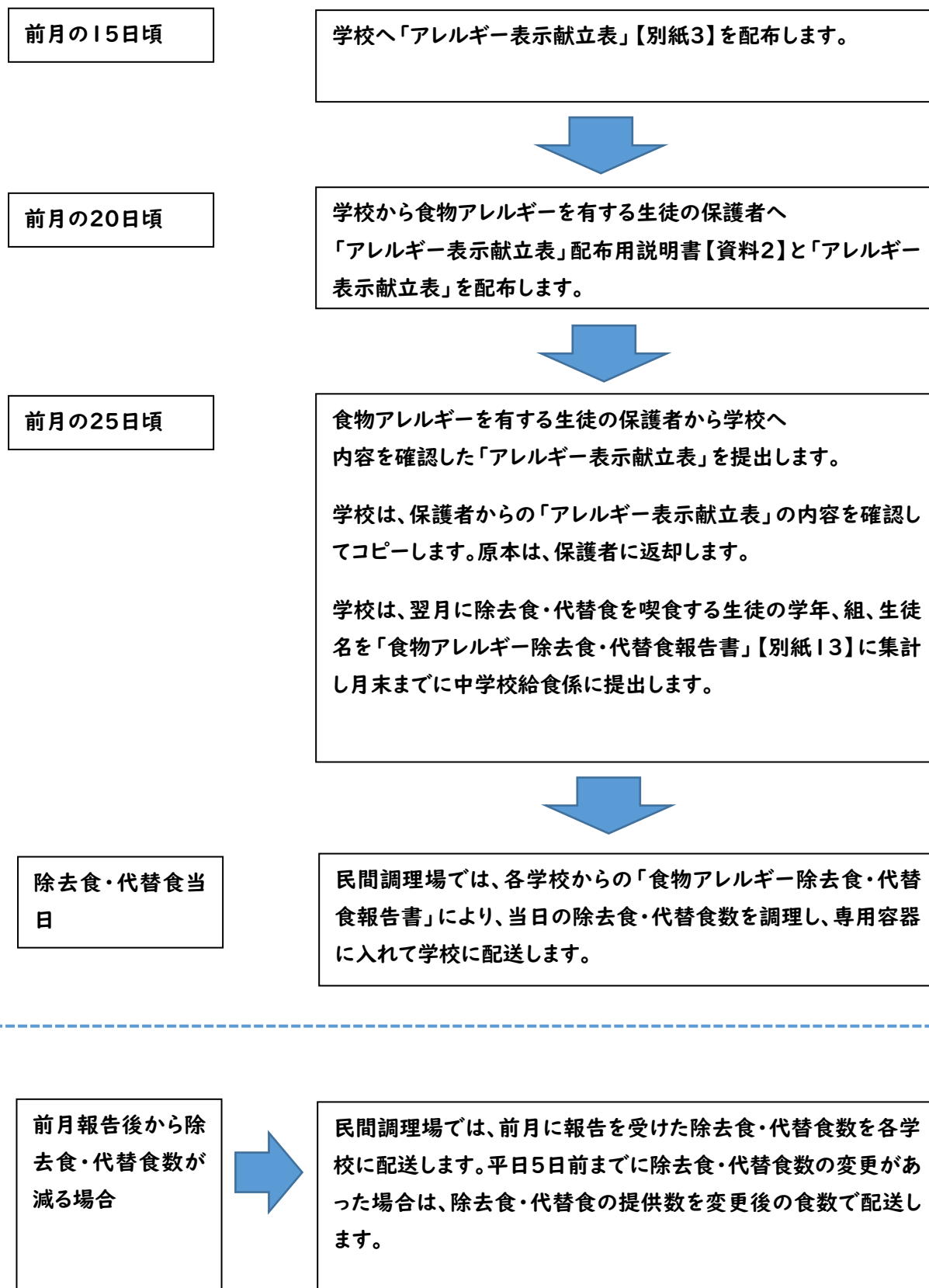
E. 食物アレルギーを有する生徒の把握と対応

1. 除去食・代替食申請についてのフローチャート



年度途中に、新規除去食・代替食申請を希望する場合も、新1年生の場合の③以降の対応をする。

2. 毎月の除去食・代替食配送についてのフローチャート



F. 関係書類及び様式

資料1：中学校給食における食物アレルギー対応について

資料2：「アレルギー表示献立表」配布用説明書

別紙1：個別の取組みプラン（例）

別紙2：食物アレルギー除去食・代替食受渡確認表

別紙3：アレルギー表示献立表

別紙4：食品分析表

別紙5：食物アレルギー個別面談票（例）

別紙6：緊急時個別対応票（例）＜連絡先＞

別紙7：緊急時個別対応票（例）＜経過記録票＞

別紙8：食物アレルギーに関する調査票

別紙9：食物アレルギー除去食・代替食（新規・継続）申請書

別紙10：学校生活管理指導表

別紙11：食物アレルギー除去食・代替食決定通知書

別紙12：食物アレルギー除去食・代替食（中止）申請書

別紙13：食物アレルギー除去食・代替食報告書

保護者のみなさまへ

富田林市教育委員会
富田林市立中学校

中学校給食における食物アレルギーの対応について

日頃より、本市学校給食の運営にご協力を賜りましてありがとうございます。

さて、学校給食は生徒の成長に必要な栄養を摂取するためだけでなく、全ての生徒が「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解するための教育の一環として位置づけられております。

しかしながら、近年食物アレルギーを持つ生徒が増加してきており、重篤な症状の場合には、呼吸困難等の生命にかかわることもあるため、中学校給食における食物アレルギー対応には、主治医の適切な診断のもと、保護者と連携を図りながら慎重に進める必要があります。そのため、中学校給食においては複雑で煩雑な調理作業とならないことや現在の施設設備や人員の範囲内で安全性を最優先に考えて食物アレルギー対応を行います。

つきましては、中学校給食における食物アレルギー対応については、下記の要領にておすすめさせていただきますのでご理解とご協力をお願いいたします。

1 対象となる生徒

中学校給食における食物アレルギー対応は、過去1年以内に医療機関で食物アレルギーと診断され、医師の指導のもと、家庭での食物アレルギー対応を実施している生徒を対象とします。

また、学校での対応や食物アレルギー除去食・代替食の申請には、学校生活管理指導表の提出が必要です。なお、小学校が把握しているアレルギー内容については、中学校と情報共有します。

2 食物アレルギー対応について

(1) 中学校給食における食物アレルギー対応について

給食においては、多段階対応は複雑・煩雑となり、リスクが増えることで事故が発生しやすくなるため、提供するかどうか(二者択一)を原則として食物アレルギー対応をします。

【参考】「卵」アレルギーにおける例

多段階対応 … 食べられる程度に合わせて、対応する。



①完全除去 ②つなぎ程度可 ③少量(●g 程度)可 ④生の鶏卵のみ不可

二者択一 … 「卵」を含む全ての食品を完全除去する または 他の生徒と同じ給食を提供する(除去しない)

※なお、「えび・カシューナッツ・かに・くるみ・そば・落花生・アーモンド・あわび・いくら・ピスタチオ・マカダミアナッツ」を含む食品と、生卵 は本市の学校給食では提供しません。

(2) アレルギー表示献立表の提供について

希望者には、通常の献立表以外に、食品表示法で原材料表示が義務付けられている9品目と表示が推奨されている20品目を表示した献立表を提供します。また、29品目以外の詳細な内容を確認するために、食品分析表の提供もおこないます。

(3) 給食時の食物アレルギー対応について

毎月学校から配布する「アレルギー表示献立表」においてご確認ください。保護者の責任において、「アレルギー表示献立表」に記載されたアレルギー情報をもとに、喫食の有無を記入し、学校へご提出ください。

(4) 食物アレルギー対応の種類について

- ①除去食・代替食の提供(除去・代替対応食品「卵」)
- ②食物アレルギーによる、パン・ごはん・副食・飲用牛乳の停止

除去食は、原因食物を給食から除いて提供します。
代替食は、原因食物を給食から除き、それに代わる食材使用し提供します。

※食物アレルギーによる、上記①②以外の給食での対応については、ご家庭で「アレルギー表示献立表」を確認していただいたうえでの判断になります。学校ともご相談ください。

(5) 下記に該当する場合等は安全な給食提供は困難であり、ご家庭からの弁当対応を学校とご相談ください。

極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

(ア) 調味料・だし・添加物の除去が必要

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ない。

(イ) 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)の表示がある場合についても除去指示がある。

(注意喚起例)
○同一工場、製造ライン使用によるもの 「本品製造工場では○○(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています。」 ○原材料の採取方法によるもの 「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」 ○えび、かにを捕食していることによるもの 「本製品(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。」

(ウ) 多品目の食物除去が必要

(エ) 食器や調理器具の共用ができない

(オ) 油の共用ができない(揚げ油の再使用含む)

(カ) その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

※(ア)～(カ)に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認をとってください。

【参考】文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」

3. 申請について

中学校給食における除去食・代替食(除去・代替対応食品「卵」)を希望される場合は、次の書類を提出してください。

- ①「食物アレルギー除去食・代替食(新規・継続)申請書」⇒保護者が記入してください。
- ②「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」⇒医師の診断を受け記入捺印してもらってください。

*「②学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の文書料等が発生する場合は、保護者負担をお願いします。

*成長にともなって食物アレルギーの状況も変化します。①と②は進級時に、状況に変化がない場合も必ず提出してください。また、除去食・代替食を停止する場合は、必ず「食物アレルギー除去食・代替食(中止)申請書」を提出してください。

*なお、書類の提出がない場合は、中学校給食における食物アレルギー対応はできません。

*申請に基づき面談を行った後、富田林市教育委員会から「食物アレルギー除去食・代替食決定通知書」で可否を通知します。中学校給食の安全な提供ができないと判断した場合は、申請通りに対応できない場合があります。

4. 給食費について

食物アレルギーにより、パン・ごはん・副食・飲用牛乳を停止する場合は、給食費から相当額を差し引きします。

5. その他

給食での除去食により、成長期に必要な栄養素が不足することがありますので、ご家庭での食事でご配慮をお願いします。

「アレルギー表示献立表」配布用説明書

記入はすべて、ボールペンを使用してください。

1. 「アレルギー表示献立表」（以下「献立表」という）が入っています。
2. 「献立表」に学年・組・生徒名の記入欄がありますので、すべての箇所にご記入ください。
3. 「献立表」には、食品衛生表示法で原材料表示が義務付けられている9品目と、表示が推奨されている20品目を表示しています。29品目以外の原材料や、詳細な内容が必要な場合は、別途、食品分析表で確認してください。
4. 本市の除去・代替対応食品は「卵」です。除去・代替対応する献立には、通常献立名の下段に「【除去食】献立名（卵抜き）」と表示しています。また、除去する食品名には色（網掛け）を付けています。また代替対応する献立には、「【代替食】献立名」と表示しています。
5. 献立に使用されるすべての食品名を確認し、食物アレルギーにより食べることができない食品名の欄に×を記入してください。
 - ①食物アレルギーにより食べることができない食材に×を記入してください。
 - ②喫食の有無を献立名の左欄に必ず○×で記入してください。

除去食・代替食を申請しており、卵以外の食物アレルギーにより、除去食・代替食を食べることができない場合は、「【除去食】献立名（卵抜き）」または「【除去食】献立名」の左欄にも×を記入してください。
 - ③主（主食）、副（副食）の欄に必ず○×を記入します。例(1)・例(2)・例(3)
6. 「献立表」の内容を確認後、すべての箇所の「献立表の内容を確認しました」欄に月日と保護者名を記入していただき、学校へ提出してください。学校では、提出された「献立表」をコピーして、ご家庭と学校で同一の「献立表」を持って誤食のないように確認します。
7. ご不明な点がございましたら、学校にお問い合わせください。

除去食 例(1)→除去食対応

除去食・代替食を申請している場合。

(卵アレルギーのみで、除去食・代替食を食べる。)

- ③ 主(主食)、副(副食)の欄に必ず○か×を記入します。
献立名に×がある場合は、該当する主食または副食は提供しません。

- ② 全ての献立名の喫食の有無の欄に、必ず○か×を記入します。
除去食・代替食を申請している場合、通常食の「八宝菜」の左欄には×、「【除去食】八宝菜(卵抜き)」の左欄には○を記入します。

- ① 卵がアレルギーの場合、「うずら卵」の左欄に×を記入します。

●月12日					
主	副	献立名	アレルギー表示29品目		
○	○	ご飯			
×	×	八宝菜			
○	○	【除去食】八宝菜(卵抜き)			
○	○	焼きそば			
○	○	卵めしーフン			
チェック		食品名	アレルギー表示29品目		
【ご飯】		白米			
【八宝菜】		鶏肉			
		米ぬか油			
		日本酒			
×		うずら卵			
		なるとスライス			
		白飯			
		玉ねぎ			
		人参			
		しょうが			
		こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
		うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
		食塩			
		こしょう			
		上白糖			
		オイスターソース			
		鶏がらスープ			
		水			
		でんぷん			
		ごま油			
		【焼きそば】			
		そば			
		【卵めしーフン】			
		ビーフン			
		チンゲン菜			
		人参			
		米ぬか油			
		こしょう			
		食塩			
		本みりん			
		上白糖			
		うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
		ごま油			
		水			

除去食 例(2)→家庭弁当持参

除去食・代替食を申請していない場合。

(卵以外のアレルギーがあるため、他の副食を食べることができない。)

- ③ 主(主食)、副(副食)の欄に必ず○か×を記入します。
献立名に×がある場合は、該当する主食または副食は提供しません。

- ② 全ての献立名の喫食の有無の欄に、必ず○か×を記入します。
除去食・代替食を申請していない場合、「焼きそば」の左欄に×を記入します。通常食の「八宝菜」の左欄には○、「【除去食】八宝菜(卵抜き)」の左欄には×を記入します。

- ① 小麦がアレルギーの場合、「ぎょうざ」の左欄に×を記入します。

●月12日					
主	副	献立名	アレルギー表示29品目		
○	○	ご飯			
○	○	八宝菜			
×	×	【除去食】八宝菜(卵抜き)			
×	×	焼きそば			
○	○	卵めしーフン			
チェック		食品名	アレルギー表示29品目		
【ご飯】		白米			
【八宝菜】		鶏肉			
		米ぬか油			
		日本酒			
		うずら卵			
		なるとスライス			
		白飯			
		玉ねぎ			
		人参			
		しょうが			
		こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
		うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
		食塩			
		こしょう			
		上白糖			
		オイスターソース			
		鶏がらスープ			
		水			
		でんぷん			
		ごま油			
		【焼きそば】			
×	×	ぎょうざ			
		【卵めしーフン】			
		ビーフン			
		チンゲン菜			
		人参			
		米ぬか油			
		こしょう			
		食塩			
		本みりん			
		上白糖			
		うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
		ごま油			
		水			

除去食 例(3)→家庭弁当持参

除去食・代替食を申請しているが卵と卵以外のアレルギーが含まれているため、【除去食・代替食】を食べることができない場合。

- ③ 主(主食)、副(副食)の欄に必ず○か×を記入します。
献立名に×がある場合は、該当する主食または副食は提供しません。

- ② 全ての献立名の喫食の有無の欄に、必ず○か×を記入します。
除去食・代替食を申請している場合、通常食の「八宝菜」の左欄には×、「【除去食】八宝菜(卵抜き)」の左欄にも×を記入します。

- ① 卵、鶏肉がアレルギーの場合、「うずら卵」、「鶏肉」の左欄に×を記入します。

●月12日					
主	副	献立名	アレルギー表示29品目		
○	○	ご飯			
×	×	八宝菜			
×	×	【除去食】八宝菜(卵抜き)			
○	○	焼きそば			
○	○	卵めしーフン			
チェック		食品名	アレルギー表示29品目		
【ご飯】		白米			
【八宝菜】		鶏肉			
×		米ぬか油			
		日本酒			
×		うずら卵			
		なるとスライス			
		白飯			
		玉ねぎ			
		人参			
		しょうが			
		こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
		うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
		食塩			
		こしょう			
		上白糖			
		オイスターソース			
		鶏がらスープ			
		水			
		でんぷん			
		ごま油			
		【焼きそば】			
		そば			
		【卵めしーフン】			
		ビーフン			
		チンゲン菜			
		人参			
		米ぬか油			
		こしょう			
		食塩			
		本みりん			
		上白糖			
		うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
		ごま油			
		水			

代替食 例(1)→代替食対応

除去食・代替食を申請している場合。

(卵アレルギーのみで、除去食・代替食を食べる。)

- ③ 主(主食)、副(副食)の欄に必ず○か×を記入します。
献立名に×がある場合は、該当する主食または副食は提供しません。

- ② 全ての献立名の喫食の有無の欄に、必ず○か×を記入します。

除去食・代替食を申請している場合、通常食の「オムレツ」の左欄には×、「【代替食】焼きウィンナー」の左欄には○を記入します。

- ① 卵がアレルギーの場合、「オムレツ」の左欄に×を記入します。

●月5日			
主	○	ご飯	
主	×	オムレツ	
副	○	【代替食】焼きウィンナー	
副	○	ガーリックポテト	
副	○	ドレッシングサラダ	
アレルギー表示29品目			
チェック	食品名	アレルギー	
【ご飯】			
	白米		
【オムレツ】			
×	オムレツ 50g	卵	
	米ぬか油		
	トマトケチャップ		
	ウスターソース		
	上白糖		
	水		
	でんぷん		
【焼きウィンナー】			
	ウィンナー25g 2本	豚肉	
	米ぬか油		
	トマトケチャップ		
	ウスターソース		
	上白糖		
	水		
	でんぷん		
【ガーリックポテト】			
	じゃがいも(メークイン)		
	米ぬか油		
	食塩		
	黒こしょう		
	ガーリックパウダー		
【ドレッシングサラダ】			
	マカロニ	小麦	
	キャベツ		
	紫玉ねぎ		
	小松菜		
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦
	黒酢		
	米ぬか油		
	食塩		
	こしょう		
	上白糖		

代替食 例(2)→家庭弁当持参

除去食・代替食を申請していない場合。

(卵以外のアレルギーがあるため、他の副食を食べることができない。)

- ③ 主(主食)、副(副食)の欄に必ず○か×を記入します。
献立名に×がある場合は、該当する主食または副食は提供しません。

- ② 全ての献立名の喫食の有無の欄に、必ず○か×を記入します。
除去食・代替食を申請していない場合、通常食の「オムレツ」の左欄には○、「【代替食】焼きウィンナー」の左欄には×を記入します。

- ① 小麦がアレルギーの場合、「マカロニ」の左欄に×を記入します。

●月5日			
主	○	ご飯	
主	○	オムレツ	
副	×	【代替食】焼きウィンナー	
副	○	ガーリックポテト	
副	×	ドレッシングサラダ	
アレルギー表示29品目			
チェック	食品名	アレルギー	
【ご飯】			
	白米		
【オムレツ】			
	オムレツ 50g	卵	
	米ぬか油		
	トマトケチャップ		
	ウスターソース		
	上白糖		
	水		
	でんぷん		
【焼きウィンナー】			
×	ウィンナー25g 2本	豚肉	
	米ぬか油		
	トマトケチャップ		
	ウスターソース		
	上白糖		
	水		
	でんぷん		
【ガーリックポテト】			
	じゃがいも(メークイン)		
	米ぬか油		
	食塩		
	黒こしょう		
	ガーリックパウダー		
【ドレッシングサラダ】			
×	マカロニ	小麦	
	キャベツ		
	紫玉ねぎ		
	小松菜		
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦
	黒酢		
	米ぬか油		
	食塩		
	こしょう		
	上白糖		

代替食 例(3)→家庭弁当持参

除去食・代替食を申請しているが卵と卵以外のアレルギーが含まれているため、【除去食・代替食】を食べることができない場合。

- ③ 主(主食)、副(副食)の欄に必ず○か×を記入します。
献立名に×がある場合は、該当する主食または副食は提供しません。

- ② 全ての献立名の喫食の有無の欄に、必ず○か×を記入します。
除去食・代替食を申請している場合、通常食の「オムレツ」の左欄には×、「【代替食】焼きウィンナー」の左欄にも×を記入します。

- ① 卵、豚肉がアレルギーの場合、「オムレツ」、「ウィンナー」の左欄に×を記入します。

●月5日			
主	○	ご飯	
主	×	オムレツ	
副	×	【代替食】焼きウィンナー	
副	○	ガーリックポテト	
副	○	ドレッシングサラダ	
アレルギー表示29品目			
チェック	食品名	アレルギー	
【ご飯】			
	白米		
【オムレツ】			
×	オムレツ 50g	卵	
	米ぬか油		
	トマトケチャップ		
	ウスターソース		
	上白糖		
	水		
	でんぷん		
【焼きウィンナー】			
×	ウィンナー25g 2本	豚肉	
	米ぬか油		
	トマトケチャップ		
	ウスターソース		
	上白糖		
	水		
	でんぷん		
【ガーリックポテト】			
	じゃがいも(メークイン)		
	米ぬか油		
	食塩		
	黒こしょう		
	ガーリックパウダー		
【ドレッシングサラダ】			
	マカロニ	小麦	
	キャベツ		
	紫玉ねぎ		
	小松菜		
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦
	黒酢		
	米ぬか油		
	食塩		
	こしょう		
	上白糖		

個別の取組みプラン(例)

別紙Ⅰ

食物アレルギー個別の取組みプラン(案・決定)

取組みプラン(案)検討日 令和 年 月 日
保護者説明・協議日 令和 年 月 日

年 組
生徒名 _____

校 長	教 頭		

原因食物		
卵・乳・小麦・そば・ピーナッツ・甲殻類() 魚()・果物類()・その他()		
食物アレルギー病型		
即時型	口腔アレルギー症候群	食物依存性運動誘発 アナフィラキシー
アナフィラキシー病型		
食物によるアナフィラキシー	食物依存性運動誘発 アナフィラキシー	その他 ()
原因食物 ()	原因食物 ()	

学校給食の対応			
レベルⅠ (詳細な献立表対応)	レベルⅡ (家庭弁当対応)	レベルⅢ (除去食対応)	レベルⅣ (代替食対応)

	具体的な配慮と対応
給 食	
食物・食材を扱う活動・授業	
運 動	
宿泊等の校外活動	
持参薬	
エピペン®の保管	
その他	

食物アレルギー除去食・代替食受渡確認表

中学校 和 年 月分 (-)

学年一組	生徒名	日	日	日
		⑤教室で除去食・代替食の確認をした教職員の署名		
—				
—				
—				
—				
—				

民間調理場	合 計	個	個	個
	アレルギー対応食責任者①			
	調理員②			
	配膳員③			
	配膳員④			
	配膳員⑥			
	調理員⑦			

確認表の使用について

- ① 民間調理場で除去食・代替食が学校給食課所属栄養士等の調理指示のもと適切な工程で調理されたことを確認したアレルギー対応食責任者が署名します。
- ② 民間調理場で個人別の容器を各学校のコンテナに入れ、除去食・代替食が収納されていることを確認した調理員が署名します。
- ③ 配送員と除去食・代替食が配送された数の確認をした配膳員が署名します。
- ④ クラスのコンテナに、除去食・代替食を入れた配膳員が署名します。
- ⑤ 除去食・代替食を申し込んでいる生徒が除去食・代替食を受け取っていることを生徒自身に確認したうえで、教職員が署名をします。
- ⑥ 給食室に戻ってきた「食物アレルギー除去食・代替食受渡確認表」【別紙2】に記入漏れがないことを確認し回収コンテナに入れ、返却個数が提供数と同じか確認した配膳員が署名をします。
- ⑦ 民間調理場で返却個数を確認した調理員が署名します。

年 組（生徒氏名）

詳細は「アレルギー表示献立表」の配布用説明書をご覧ください。

献立表の内容を確認しました。

月 日（保護者氏名）

【アレルギー表示献立表について】

- ① 毎日、牛乳1本（200ml）が付きますが、献立表には記載していません。
- ② アレルギー表示献立表には、食品表示法で原材料表示が義務付けられている9品目と、表示が推奨されている20品目を表示しています。
29品目以外の原材料や、詳細な内容が必要な場合は、別途、食品分析表で確認してください。
- ③ 本市の学校給食では、えび・カシューナッツ・かに・くるみ・そば・落花生・アーモンド・あわび・いくら・ピスタチオ・マカダミアナッツを含む食品は使用しません。
- ④ 本市の除去・代替対応食品は「卵」です。除去対応する献立には、通常の献立名の下段に「【除去食】献立名（卵抜き）」と表示しており、また除去される食品名には色（網掛け）を付けています。また代替対応する献立には、「【代替食】献立名」を表示しています。
- ⑤ 調味料・だし・添加物は除去・代替対象ではありません。

【ドレッシングについて】

個包装のドレッシングがひとり1個付きます。

※民間調理場、パン工場、食品加工工場では、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が意図せず混入してしまう場合（コンタミネーション）があります。

揚げ油の使用順

1日 鶏肉のから揚げ → 7日 白身魚のカリカリフライ →
15日 春巻き → 廃油

【保護者から学校へ連絡】

※この献立表で表示されるアレルギー表示29品目は、
えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生、アーモンド、あわび、いか、
いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、
豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンです。

原稿はA3サイズです。

※食の有害 ●月1日					※食の有害 ●月2日				
主	ご飯				主	黒糖パン			
副	香竹汁				副	たまごスープ			
	鶏肉のから揚げ					【除去食】たまごスープ（卵抜き）			
	きゅうちゃんづけ					結びボテのマヨネーズ焼き			
						切干し大根のサラダ			
						ごまドレッシング			
チェック	食品名	アレルギー表示29品目			チェック	食品名	アレルギー表示29品目		
【ご飯】	精白米				【黒糖パン】	小麦			
【香竹汁】	かまぼこ				【たまごスープ】	卵			
	干しわかめ					鶏肉	鶏肉		
	たけのこ水煮					米ぬか油			
	大根					玉ねぎ			
	えのきたけ					人参			
	みは					ソテー玉ねぎ	大豆		
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦			乾燥パセリ			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦			うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	食塩					こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	みりん					食塩			
	日本酒					こしょう混合			
	割り酢					白ワイン			
	出し昆布					パイヨン	鶏肉		
	水					水			
【鶏肉のから揚げ】	鶏肉	鶏肉			【結びボテのマヨネーズ焼き】	たまご			
	しょうが粉					卵			
	こいくちしょうゆ					フレッシュボテ			
	日本酒	大豆	小麦			玉ねぎ			
	ガーリックパウダー					冷凍ホールコーン			
	たまご					ノンエッグマヨネーズ	大豆		
	米ぬか油揚げ油					食塩			
【きゅうちゃんづけ】	きゅうり					こしょう混合			
	しょうが					【切干し大根のサラダ】			
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦			キャベツ			
	上白糖					人参			
	穀物酢					さやいんげん			
	焼酎昆布					切干し大根			
	一徳庵辛子					こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	水					うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
						上白糖			
						本みりん			
						水			
						ごまドレッシング	ごま	小麦	大豆

※食の有害 ●月5日					※食の有害 ●月6日					※食の有害 ●月7日					※食の有害 ●月8日					※食の有害 ●月9日				
主	ご飯				主	ご飯				主	ご飯				主	ご飯				主	ご飯			
副	豚じゃが				副	米粉マカロニスープ				副	麻婆豆腐				副	カレーライス				副	スープ煮			
	焼きししゃも					ツナとボテのマヨネーズ焼き					白身魚のカリカリフライ					オムレツ					ローストチキン			
	白菜の和え物					寒天サラダ					もやしナムル					【代替食】焼きウィンナー					ひじきのホットサラダ			
						クリームフレッシュドレッシング										きゅうりのレモン和え					白飯ゼリー			
チェック	食品名	アレルギー表示29品目			チェック	食品名	アレルギー表示29品目			チェック	食品名	アレルギー表示29品目			チェック	食品名	アレルギー表示29品目			チェック	食品名	アレルギー表示29品目		
【ご飯】	精白米				【ご飯】	精白米				【ご飯】	精白米				【ご飯】	精白米				【ご飯】	精白米			
【豚じゃが】	豚肉	豚肉			【米粉マカロニスープ】	鶏肉	鶏肉			【麻婆豆腐】	豚肉	豚肉			【カレーライス】	豚肉	豚肉			【スープ煮】	豚肉	豚肉		
	米ぬか油					鶏肉マカロニ					豚ミンチ					豚肉	豚肉				フランクフルト			
	日本酒					ほうたん草					米ぬか油					米ぬか油					米ぬか油			
	じゃがいも					玉ねぎ					日本酒					赤ワイン					白ワイン			
	玉ねぎ					冷凍豆腐					玉ねぎ					じゃがいも					キャベツ			
	人参					ソテー玉ねぎ	大豆				玉ねぎ					玉ねぎ					玉ねぎ			
	糸こんにゃく					人参					人参					人参					人参			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦			セロリー					冷凍青ねぎ					しょうが粉					セロリー			
	上白糖					パイヨン	鶏肉				干しいたけ					ガーリックパウダー					ガーリックパウダー			
	本みりん					うすくちしょうゆ	大豆	小麦			しょうが				りんごジュレ	りんご					ガーリックパウダー			
	割り酢					こいくちしょうゆ	大豆	小麦			にんにく					米粉カールウ					うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	水					食塩					赤みそ					こいくちしょうゆ	大豆	小麦			こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
【焼きししゃも】	からふとししゃも					こしょう混合					ハチミツ	大豆	小麦			ウスターソース	りんご	大豆			上白糖			
						白ワイン					トウバンジャン					濃厚ソース					こしょう混合			
【白菜の和え物】						水					こいくちしょうゆ	大豆	小麦			トマトケチャップ					上白糖			
						米ぬか油					うすくちしょうゆ	大豆	小麦			パプリカ粉					本みりん			
						【ツナとボテのマヨネーズ焼き】					上白糖					鶏肉	鶏肉	卵			鶏がら	鶏肉	卵	
						白飯					【白身魚のカリカリフライ】					豚骨					水			
						小松菜					白身魚のカリカリフライ					オムレツ	卵				【ローストチキン】			
						人参					米ぬか油					ウィンナー	豚肉				鶏肉	鶏肉		
						こいくちしょうゆ	大豆	小麦			【もやしナムル】					【焼きウィンナー】					しょうが粉			
						上白糖					太もやし					米ぬか油					ガーリックパウダー			
						本みりん					人参					トマトケチャップ					米ぬか油			
						焼酎昆布					【白身魚のカリカリフライ】					ウスターソース	りんご	大豆			食塩			
											白身魚のカリカリフライ										こしょう混合			
											米ぬか油揚げ油										白ワイン			
											【もやしナムル】										【ひじきのホットサラダ】			
											太もやし										冷凍むき枝豆	大豆		
											人参										冷凍ホールコーン			
											ガーリックパウダー										人参			
											うすくちしょうゆ	大豆	小麦								芽ひじき			
											こいくちしょうゆ	大豆	小麦								うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
											穀物酢										上白糖			
											本みりん										水			
											上白糖										ごまドレッシング	ごま	小麦	大豆
											ごま油										白飯ゼリー			
																					白飯ゼリー			
																					もも			

富田林市教育委員会 別紙3

年 組 (生徒氏名)

[illegible]

原稿はA3サイズです。

食 品 分 析 表

別紙4

※分析表の有効期限は、2年以内のものです

富田林市中学校給食会

食 品 名				メ ー カ ー 名	[提出日] 令 和 年 月 日	
I個当たりの重量				包装形態		
配 合 構 成 (100g当り)				産 地 主原料について (国内産⇒県名) (外国産⇒国名)	栄 養 成 分 (100gあたり)	
商品に表示している 原材料名	左記原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 (%)			
					エネルギー	Kcal
					水分	g
					たんぱく質	g
					脂質	g
					炭水化物	g
					灰分	g
					無 機 質	ナトリウム mg
						カリウム mg
						カルシウム mg
						マグネシウム mg
						リン mg
						鉄 mg
						亜鉛 mg
					ビ タ ミ ン	レチノール μg
						A β-カロテン当量 μg
						レチノール当量 μg
					B1	mg
					B2	mg
					C	mg
					食 物 纖 維	水溶性 g
						不溶性 g
						総量 g
					食塩相当量	g
					【記入上の注意】 ・合計が100%になっているか確認のこと。 ・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入すること。	
合計				100.0		

同一施設内でのコンタミネーションの有無 (有 ・ 無)	
※有の場合、 該当するアレルギー名を 全て○で囲む	えび カシューナッツ かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生 アーモンド あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 ごま さけ さば 大豆 鶏肉 パナナ ピスタチオ 豚肉 マカダミアナッツ もも やまいも りんご ゼラチン

食物アレルギー個別面談票(例)

年 組(氏名)

面談日		令和 年 月 日	
面談者	保護者		
	学校側	校長・教頭・担任・給食主任・養護教諭・()	
提出書類	☐ 食物アレルギー除去食・代替食申請書(新規・継続)		申請日 令和 年 月 日
	☐ 学校生活管理指導表 (未提出の場合…提出予定日 令和 年 月 日)		提出日 令和 年 月 日
	*記入漏れがないかを確認します。		
確認すること	☐ アレルギーの原因食物		
	☐ 医師の診断を定期的に受けているか。その他、医療機関への受診状況など		
	☐ 今までに経験した具体的なアレルギー症状		
	☐ 家庭での食事についても、医師の指示に基づいて除去食を実施しているか。 (家庭での食事内容など)		
緊急時の対応	*食物アレルギーの症状があらわれた場合、緊急時の対応について打ち合わせしておく。 ☐ 学校に持参する薬剤の有無 ☐ 薬剤の保管方法、使用するタイミング ☐ エピペン携帯者の場合はその取扱い ☐ 保護者への連絡方法 ☐ 緊急時の医療機関への受診方法		
理解を求める	■「学校給食における食物アレルギー対応について<資料I>」をもとに説明 ☐ 学校生活管理指導表の提出がない場合対応はしない。進級時など1年に1度は提出してもらう。 ☐ 給食での対応について説明する。 ○「安全性」を最優先に対応する方針である。 ○「えび・カシューナッツ・かに・くるみ・そば・落花生・アーモンド・あわび・いくら・ピスタチオ・マカダミアナッツ」を含む食品と、生卵は学校給食には使用しない。また、除去・代替対応食品は「卵(鶏卵、うずら卵のみ。魚卵は含まない)」である。 ○原因食物の完全除去対応とすること。個人の食べられる程度に合わせた対応はしない。 ○調味料・だし・添加物の除去は対応できない。 ○民間調理場・パン工場・食品加工工場では、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が意図せず混入してしまう可能性(コンタミネーション)がある。 ○食器や調理器具は共用になる。 ○揚げ油は、再使用する。		

裏面に続く



理 解 を 求 め る	■【「アレルギー表示献立表」配布用説明書】【アレルギー表示献立表】をもとに説明 ☐保護者責任において、毎月【アレルギー表示献立表】を確認していただくこと。 学校は保護者の指示にそって、配食すること。 ☐必ず、お子様と一緒に確認をしていただくこと。 ☐毎日の給食について、家庭で確認してから登校すること。 ☐アレルギー対応確認書類の提出期限厳守 ☐教室での対応について確認する。 ○ 除去食・代替食は、配膳員から、本人に手渡しします。 ○ 着席位置、給食準備や片付けなどで、配慮が必要なことがあるか？ ○ アレルゲンである食材に触れた場合に、症状は出ますか？（例えば、牛乳をふいた雑巾を触ると皮膚が赤くなるなどの症状が出る） ☐教職員間、消防機関等、情報を共有することについて理解してもらう。 ☐他の生徒へ説明することについて理解してもらう。
----------------------------	---

※その他面談での記録事項は、「面談・連絡記録票」を活用してください。

面談・連絡記録票		
年月日	保護者との面談記録および連絡事項	記入者名

面談・連絡記録票

年月日	保護者との面談記録および連絡事項	記入者名

■緊急時個別対応票

生徒名	原因食物
年 組	

緊急 連絡先	連絡先	続柄	電話番号
①			
②			
③			

管理 状況	内服薬	有・無
		保管場所()
	エピペン®	有・無
		保管場所()

指定救 急機関	救急	119
	所轄 消防署	名称 Tel ()
	主治医	医師名 Tel ()
	校園医	医師名 Tel ()
	搬送 医療機関	病院名 Tel ()

校内 内線	校長室	
	職員室	
	保健室	

初期対応

☐ 意識状態の確認	《意識レベルの低下》がある場合、速やかに呼吸・心拍の確認をし、応じて心肺蘇生を行いながら速やかに救急搬送する。
☐ 呼吸、心拍の確認	応じてエピペン®を注射する。
☐ 食物が皮膚に触れて症状がある	→触れた皮膚を流水で洗い流す
☐ 眼症状がある	→眼を流水で洗い流す
☐ 食物が口の中にある	→食べ物を吐き出させて、十分にゆすぐ

※医療機関、消防署への情報伝達

1. 年齢、性別ほか患者の基本情報
2. 食物アレルギーによるアナフィラキシー症状が現れていること。
3. どんな症状がいつから現れて、これまでにに行った処置、またその時間。特に状態が悪い場合は、意識状態、顔色、心拍数、呼吸数を伝えられると良い。

※保護者への情報伝達

1. 食物アレルギー症状が現れたこと。
2. 応じて医療機関へ状況連絡し、救急搬送することなどの了承を得る。
3. 応じてエピペン®を使用することの了承を得る。
4. 保護者が学校や病院に来られるか確認する。
5. 応じて搬送先を伝え、搬送先に保護者が来られるか確認する。

経過記録票

年 組 生徒名

[illegible]

入学説明会 食物アレルギー調査

小学校 6 年 組 児童名

食物アレルギーについて、当てはまるものに○をつけてください。記入後は、封筒に入れて提出してください。

1. お子様に食物アレルギーはありますか？

() はい () いいえ → 質問はこれで終わりです

2. エピペンを処方されていますか？

() はい () いいえ

3. 該当の食材について、当てはまるもの全てに○をつけてください。選択肢にない場合は、その他にご記入ください。

アレルギー食材	給食の対応
☐ 生卵 ・半熟卵 ☐ エビ ☐ カニ ☐ そば ☐ あわび ☐ いくら ☐ 落花生・くるみ・アーモンド・カシューナッツ・マカダミアナッツ・ピスタチオ ☐ 生の野菜や果物	・給食には使用しない食材ですので、<u>給食でのアレルギー対応は必要ありません。</u> ・宿泊学習や調理実習等での配慮は、入学後に確認し対応を致します。 → 質問はこれで終わりです。
☐ 卵（加熱した卵も除去が必要）	給食でのアレルギー対応が必要です。 卵の除去食・代替食を提供します。 →質問 4・5 へ
☐ 乳 ☐ 小麦 ☐ その他 ()	給食でのアレルギー対応が必要です。 →質問 5 へ

4. 鶏卵・うずら卵を使用した献立では、卵の除去食・代替食の対応を行います。（魚卵は含みません）

除去食・代替食を希望しますか？

() はい () いいえ

5. 給食でのアレルギー対応が必要な方は、3 月までに面談を行います。内容は、献立表・成分表の説明や学校生活における対応の確認等です。

日程調整のために、中学校からお電話をさせていただきたいので、下に連絡先の記入をお願いします。

なお、●●中学校からお電話する際は、次の電話番号()が表示されます。

保護者名

電話番号

.

6. 何か心配なことやご質問があれば、ご記入ください。

アンケートは以上です。ご協力ありがとうございました。

食物アレルギー除去食・代替食（新規・継続）申請書

令和 年 月 日

富田林市立

中学校長

保護者名

学校給食の食物アレルギー除去食・代替食について、学校生活管理指導表を添えて、下記のとおり（新規・継続）申請します。

記

ふりがな 生徒名	年 組	生年 月日	年 月 日
住 所	〒		
緊急時連絡先	① (続柄)	電話 番号	
	② (続柄)	電話 番号	
かかりつけの 医療機関		電話 番号	

除去するアレルギー物質	卵（鶏卵）
学校給食に使用しない食品	えび・カシューナッツ・かに・くるみ・そば・落花生・アーモンド・あわび・いくら・ピスタチオ・マカダミアナッツ
アレルギー除去食・代替食の申請にあたり次の内容に同意します。 ・アレルギー物質が意図せず混入してしまう（コンタミネーション）可能性があります。 ・栄養面・献立面で不足が生じる可能性があります。 ・毎月の献立表を確認し、アレルギー対応に必要な情報を学校に提供します。 ・申請内容及び対応内容については、学校の全職員及び中学校給食係、民間調理場に情報が共有されます。	

【表】学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)

別紙10

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		★保護者	
アナフィラキシー (あり・なし)	A 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) 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	A 給食 1. 管理不要 2. 管理必要	【緊急時連絡先】 ★保護者 電話: ★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____	
	B 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) 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 食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要			
	C 原因食物・除去根拠 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 《 _____ 》 【除去根拠】 該当するものを《 》内に記載 2. 牛乳・乳製品 《 _____ 》 ① 明らかな症状の既往 ② 食物経口負荷試験陽性 3. 小麦 《 _____ 》 ③ IgE抗体等検査結果陽性 ④ 未摂取 4. ソバ 《 _____ 》 ()に具体的な食品名を記載 5. ピーナッツ 《 _____ 》 6. 甲殻類 《 _____ 》 (すべて・エビ・カニ) _____) 7. 木の実類 《 _____ 》 (すべて・クルミ・カシュー・アーモンド) _____) 8. 果物類 《 _____ 》 (_____) 9. 魚類 《 _____ 》 (_____) 10. 肉類 《 _____ 》 (_____) 11. その他1 《 _____ 》 (_____) 12. その他2 《 _____ 》 (_____)	C 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要			
		D 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要			
		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 ※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			
		F その他の配慮・管理事項(自由記述)			
D 緊急時に備えた処方薬 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 (_____)					
気管支ぜん息 (あり・なし)	病型・治療	学校生活上の留意点	【緊急時連絡先】 ★保護者 電話: ★連絡医療機関 医療機関名: 電話:	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____	
	A 症状のコントロール状態 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良	A 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要			
	B-1 長期管理薬(吸入) 1. ステロイド吸入薬 (_____) (_____) 2. ステロイド吸入薬／長時間作用性吸入ベータ刺激薬配合剤 (_____) (_____) 3. その他 (_____) (_____)	B 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動 1. 管理不要 2. 管理必要			
	B-2 長期管理薬(内服) 1. ロイコトリエン受容体拮抗薬 (_____) 2. その他 (_____)	C 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要			
	B-3 長期管理薬(注射) 1. 生物学的製剤 (_____)	D その他の配慮・管理事項(自由記述)			
	C 発作時の対応 1. ベータ刺激薬吸入 (_____) (_____) 2. ベータ刺激薬内服 (_____) (_____)				

【裏】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

アトピー性皮膚炎 (あり・なし)	病型・治療			学校生活上の留意点		記載日
	A 重症度のめやす(厚生労働科学研究班) 1. 軽症:面積に関わらず、軽度の皮疹のみ見られる。 2. 中等症:強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満に見られる。 3. 重症:強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満に見られる。 4. 最重症:強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上に見られる。 *軽度の皮疹:軽度の紅斑、乾燥、落屑主体の病変 *強い炎症を伴う皮疹:紅斑、丘疹、びらん、浸潤、苔癬化などを伴う病変			A プール指導及び長時間の紫外線下での活動 1. 管理不要 2. 管理必要		年 月 日
	B-1 常用する外用薬 1. ステロイド軟膏 2. タクロリムス軟膏 (「プロトピック®」) 3. 保湿剤 4. その他 ()			B-2 常用する内服薬 1. 抗ヒスタミン薬 2. その他 []	B 動物との接触 1. 管理不要 2. 管理必要	医師名 ⑤
	B-3 常用する注射薬 1. 生物学的製剤			C 発汗後 1. 管理不要 2. 管理必要	D その他の配慮・管理事項(自由記述)	医療機関名
アレルギー性結膜炎 (あり・なし)	病型・治療			学校生活上の留意点		記載日
	A 病型 1. 通年性アレルギー性結膜炎 2. 季節性アレルギー性結膜炎(花粉症) 3. 春季カタル 4. アトピー性角結膜炎 5. その他 ()			A プール指導 1. 管理不要 2. 管理必要		年 月 日
	B 治療 1. 抗アレルギー点眼薬 2. ステロイド点眼薬 3. 免疫抑制点眼薬 4. その他 ()			B 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要	C その他の配慮・管理事項(自由記載)	医師名 ⑤
						医療機関名
アレルギー性鼻炎 (あり・なし)	病型・治療			学校生活上の留意点		記載日
	A 病型 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎(花粉症) 主な症状の時期: 春、夏、秋、冬			A 屋外活動 1. 管理不要 2. 管理必要		年 月 日
	B 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬(内服) 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. 舌下免疫療法(ダニ・スギ) 4. その他 ()			B その他の配慮・管理事項(自由記載)		医師名 ⑤
						医療機関名

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記載された内容を学校の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者氏名

食物アレルギー除去食・代替食決定通知書

令和 年 月 日

保護者様

富田林市教育委員会

令和 年 月 日付けて申請のありました食物アレルギー除去食・代替食（新規・継続・中止）申請について、下記のとおり決定しましたので通知します。

記

学 校 名	富田林市立 中学校
ふりがな 生 徒 名	
学 年 ・ 組	年 組
生 年 月 日	年 月 日
決 定 結 果	新規開始 ・ 継続 ・ 中止 ・ 否
決定適用年月日	令和 年 月 日から

担当課：富田林市教育委員会学校給食課

食物アレルギー除去食・代替食（中止）申請書

令和 年 月 日

富田林市立 中学校長

保護者名

学校給食の食物アレルギー除去食・代替食について、下記のとおり中止申請します。

記

中止年月日	令和 年 月 日		
中止理由			
ふりがな 生徒名	年 組	生年 月日	年 月 日
住 所	〒	電話 番号	

令和 年 月 日

令和 年 月 食物アレルギー除去食・代替食報告書

中学校給食係 あて

富田林市立

中学校長

校長	教 頭		

No	年 組	生徒名	除去食・代替食提供日					備考
			日	日	日	日	日	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
計								

(-)