小学校・幼稚園給食における
食物アレルギー対応マニュアル

2024年4月改正

富田林市教育委員会

はじめに

本市では、昭和47年から小学校給食を開始しており、平成30年4月からは新学校給食センターで学校給食を調理し提供しています。

また、新学校給食センターでは、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児童が、他の児童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児童に対して、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・給食センター・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「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。

2019年8月
富田林市教育委員会

目次

A－1. 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. 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

B. 食物アレルギーについて　P 9
1. 食物アレルギーとは
⑴食物アレルギーの定義
⑵アレルギーのしくみ
⑶食物アレルギーの病型
⑷アレルギー物質の表示制度
⑸食物アレルギーによる症状
⑹アナフィラキシーとは
⑺アナフィラキシーの対応

C. 学校園と学校給食関係機関の連携と役割について　P 12
1. 校園内外体制の確立と関係機関との連携
2. 学校園の役割
⑴食物アレルギー対応委員会等の設置
⑵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
1. 基本的な考え方
2. 実施基準
⑴実施基準
⑵献立に使用しない食品
⑶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
⑴対応の種類
⑵除去食について
⑶除去食の提供について
⑷献立について
⑸調理及び配缶方法について
⑹給食費の取り扱いについて
⑺除去食の提供方法について
⑻配送・保管・手渡し方法について

5. 緊急時の対応 P 23
⑴連絡先の確認
⑵緊急時の役割分担
⑶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児童園児の把握と対応 P 24
1. 除去食申請についてのフローチャート（小学校）
2. 除去食申請についてのフローチャート（幼稚園）
3. 毎月の除去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．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児童園児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。

２．各学校園の食物アレルギー対応委員会により組織的に行う。

①学校園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児童園児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対応の必要な児童園児からは、必ず学校生活管理指導表の提出を求める。

②対応の必要な児童園児を限定することで、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、学校園と必ず共有する。

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。

５．学校園及び給食センターの施設設備、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アレルギー除去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。

平成３０年７月

令和３年 11 月 改訂

Ａ－２．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、学校給食におけるアレルギー対応食の提供について、統一的な対応を行うため「基本方針」を策定しました。各学校園では、食物アレルギーを有する児童園児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１
食物アレルギーを有する児童園児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、そして保護者や児童園児の希望は、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１】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．他の児童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児童園児の視野に立ち、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

各学校園の食物アレルギー対応委員会により組織的に行う。

①学校園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児童園児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。

学校園における食物アレルギー対応は、校園長を責任者とし、教職員等の関係者で組織する対応委員会を校園内に設置し、学校園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園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	校園長	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、主治医や学校園医との連携、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

幼稚園は、園でそれぞれ担当者を決める。
※必要に応じて、給食センターの所長・栄養士・調理員、学校園医、主治医等に委員会への出席を求める。

③保護者、児童園児、学校園、給食センター及び各関係機関（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児童園児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対応の必要な児童園児からは、必ず学校生活管理指導表の提出を求める。
②対応の必要な児童園児を限定することで、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、学校園と必ず共有する。

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、対応が必要な児童園児を限定します。

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給食センターで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園で共有し、保護者の確認に基づき除去食を提供します。

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。

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、除去が必要な児童園児は、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、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。

基本方針５

学校園及び給食センターの施設設備、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アレルギー除去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物資選定の際には、できる限りアレルゲンを含まない食材を選定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、対象児童園児の学校園名・学年・組・児童園児名を記入した個別容器に入れ配送します。

③アレルギー除去食を提供する児童園児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。

平成３０年７月
令和３年 11 月　改訂

B. 食物アレルギーについて

1. 食物アレルギーとは

⑴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。

⑵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。

⑶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	アレルギー疾患の児童園児のほとんどは、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。

⑷アレルギー物質の表示制度

平成14年4月から食品衛生法に基づく「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8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。

食品衛生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 （8品目）	義務付け	卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ
特定原材料に準ずるもの（20品目）	推奨	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド

⑸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）、疝痛発作（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（ぜーぜ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

⑹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

⑺アナフィラキシーの対応

児童園児が、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、胸骨圧迫と人口呼吸からなる心肺蘇生法やAEDを使用した救命措置。

C. 学校園と学校給食関係機関の連携と役割について

1. 校園内外体制の確立と関係機関との連携

学校園において、食物アレルギーを有する児童園児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・学校園・学校給食関係機関等の関係者が十分に話し合い、個々の児童園児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児童園児の中には、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、学校園長を責任者として校園内外体制を整備します。

2. 学校園の役割

⑴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児童園児のために、学校園長の指揮のもと、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、学校園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児童園児の「個別の取組みプラン」【別紙1】を教職員全員に周知し、「個別の取組みプラン」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
校園長	・校園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園内の対応方針を踏まえ、教職員に伝える。 ・当該児童園児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児童園児の実態を把握し、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児童園児の実態や「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。 ・当該児童園児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児童園児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。 ・他の児童園児に対して、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児童園児の実態や「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児童園児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児童園児の実態を把握し、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。 ・当該児童園児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児童園児の実態を把握する。 ・「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。 ・学校園と学校給食関係者との連絡調整を行う。

幼稚園は、各園でそれぞれの担当を決めて対応を行う。

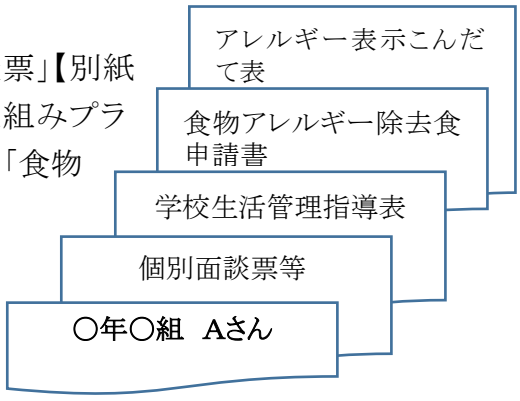
⑵学校給食関係機関の役割

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。
共同調理場栄養教諭・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・学校園等へ情報提供を行う。 ・アレルギー除去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。
調理員	・栄養教諭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を児童園児個人ごとに確認して配缶・配送する。

※必要に応じて、学校給食課長及び栄養教諭、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児童園児の「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】、「アレルギー表示こんだて表」【別紙3】、「食物アレルギー除去食申請書」【別紙9】などは、児童園児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、当該児童園児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、全ての児童園児が「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児童園児も、他の児童園児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、学校園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、平成30年7月に「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児童園児の状況に基づき、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

⑴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。

⑵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・かに・そば・落花生を含む食品は使用しません。

⑶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。

本市での食物アレルギー対応は、レベル3（除去食）とし「基本方針」に基づき完全除去対応で実施します。

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児童生徒自身の判断で、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	弁当対応	・一部弁当対応 ⇒除去食又は代替食対応が困難な献立に対して、一部弁当を持参する。 ・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。 ※レベル3及び4であっても、場合によっては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」より抜粋

4. 食物アレルギー対応について

⑴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。)

⑵除去食について

大量調理を行う給食センターにおいて、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給食センターの施設設備、人員等から除去対応食品は**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)	かきたま汁	卵を入れる前に別鍋に取り分け調理・完成します。
卵入りドレッシング	ボイルサラダ等	教室でサラダ等を最初に配缶し、卵入りドレッシングを加えずに喫食します。

②除去食を提供できない例

食材名	献立名	具体的な対応
卵（鶏卵）	オムレツ、卵焼き	1品食べることができません。

⑶除去食の提供について

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児童園児は、当該原因物質に対して重篤なアレルギーがあるため、弁当の対応が必要となります。

②給食センターでは、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）は、調理器具や食器・食缶を共用しています。

③給食センター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給食センター、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。

⑷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物資選定の際には、できる限りアレルギー物質を含まない食材を選定するよう配慮します。

⑸調理及び配缶方法について

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は、対象児童園児の学校園名・学年・組・児童園児名を記入した個別容器に一人ずつ配缶します。

⑹給食費の取り扱いについて

パン、ごはん、飲用牛乳、副食の停止については、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
除去食を食べる。	給食費を請求します。
給食を完全に停止する。（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。
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。
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。

⑺除去食の提供方法について

毎月の除去食は、配布する「アレルギー表示こんだて表」【別紙3】の献立名の前に【除去食】と表示しています。また、副食一品の料理がなくなる場合がありますので、ご家庭から代わりのものを持参していただいてもかまいません。

①「アレルギー表示こんだて表」について

㋐「アレルギー表示こんだて表」は、食物アレルギー対応を行っている児童園児を対象に毎月1枚配布します。

㋑「アレルギー表示こんだて表」は、食品衛生法で原材料表示が義務付けられている8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）

㋒除去食対応食品は「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】こんだてめい（たまごぬき）」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。

㋓クラス1ぽんと記載されているドレッシングは、教室での配膳の直前に和えて提供するものです。

㋔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。

例⑴

除去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」の卵の左欄に×を記入します。

次に

「喫食の有無」の通常食「たまごスープ」の左欄には×を記入し、「【除去食】」たまごスープ（たまごぬき）」の左欄には〇を記入します。

全ての献立名の「喫食の有無」の欄に、必ず〇か×を記入してください。

例⑴

喫食の有無	●月2日			
〇	こくとうパン			
×	たまごスープ			
〇	【除去食】たまごスープ（たまごぬき）			
〇	さけとポテトのマヨネーズやき			
〇	きりぼしだいこんのサラダ			
〇	ごまドレッシング（クラス1ぽん）			
チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【こくとうパン】				
	黒糖パン	小麦		
【たまごスープ】				
×	卵	卵		
	鶏肉	鶏肉		
	玉ねぎ			
	人参			
	ソテー玉ねぎ	大豆		
	パセリ			
	ブイヨン	鶏肉		
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	並塩			
	こしょう			
	白ワイン			
	でんぷん			
	米サラダ油			
	水			
【さけとポテトのマヨネーズやき】				
	さけ	さけ		
	フレンチポテト			
	玉ねぎ			
	ホールコーン缶			
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		
	塩			
	こしょう			
【きりぼしだいこんのサラダ】				
	キャベツ			
	切り干し大根			
	人参			
	さやいんげん			
	下味用			
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	水			
	ごまドレッシング	ごま	小麦	大豆

例(2)
除去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。）

例(2)

② 全ての献立名の喫食の有無の欄に、必ず〇か×を記入します。
「さけとポテトのマヨネーズやき」の左欄に×を記入します。
また、除去食を申請していない場合、「【除去食】たまごスープ（たまごぬき）」の左欄には×を記入します。

① さけがアレルゲンの場合、「さけ」の左欄に×を記入します。

喫食の有無	●月2日			
〇	こくとうパン			
〇	たまごスープ			
×	【除去食】たまごスープ（たまごぬき）			
×	さけとポテトのマヨネーズやき			
〇	きりぼしだいこんのサラダ			
〇	ごまドレッシング（クラス1ぼん）			
チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【こくとうパン】				
	黒糖パン	小麦		
【たまごスープ】				
	卵	卵		
	鶏肉	鶏肉		
	玉ねぎ			
	人参			
	ソテー玉ねぎ	大豆		
	パセリ			
	ブイヨン	鶏肉		
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	並塩			
	こしょう			
	白ワイン			
	でんぷん			
	米サラダ油			
	水			
【さけとポテトのマヨネーズやき】				
×	さけ	さけ		
	フレンチポテト			
	玉ねぎ			
	ホールコーン缶			
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		
	塩			
	こしょう			
【きりぼしだいこんのサラダ】				
	キャベツ			
	切り干し大根			
	人参			
	さやいんげん			
	下味用			
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	水			
	ごまドレッシング	ごま	小麦	大豆

例(3)
除去食を申請しているが卵以外のアレルギーが含まれているため、【除去食】を食べることができない場合。

例(3)

② 全ての献立名の喫食の有無の欄に、必ず〇か×を記入します。
除去食を申請している場合、通常食の「たまごスープ」の左欄には×、「【除去食】たまごスープ（たまごぬき）」の左欄にも×を記入します。

① 卵、鶏肉がアレルゲンの場合、「卵」「鶏肉」の左欄に×を記入します。

喫食の有無	●月2日			
〇	こくとうパン			
×	たまごスープ			
×	【除去食】たまごスープ（たまごぬき）			
〇	さけとポテトのマヨネーズやき			
〇	きりぼしだいこんのサラダ			
〇	ごまドレッシング（クラス1ぼん）			
チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【こくとうパン】				
	黒糖パン	小麦		
【たまごスープ】				
×	卵	卵		
×	鶏肉	鶏肉		
	玉ねぎ			
	人参			
	ソテー玉ねぎ	大豆		
	パセリ			
×	ブイヨン	鶏肉		
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	並塩			
	こしょう			
	白ワイン			
	でんぷん			
	米サラダ油			
	水			
【さけとポテトのマヨネーズやき】				
	さけ	さけ		
	フレンチポテト			
	玉ねぎ			
	ホールコーン缶			
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		
	塩			
	こしょう			
【きりぼしだいこんのサラダ】				
	キャベツ			
	切り干し大根			
	人参			
	さやいんげん			
	下味用			
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	水			
	ごまドレッシング	ごま	小麦	大豆

㋕必要な記入が終わりましたら、すべての箇所の「こんだて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園へ提出してください。

㋖学校園では、保護者から提出された「アレルギー表示こんだて表」をコピーして、ご家庭と学校園で同一の「アレルギー表示こんだて表」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「アレルギー表示こんだて表」には、食品衛生法で原材料表示が義務付けられている8品目と、表示が推奨されている20品目を表示しています。28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。

㋑食品分析表は、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】

⑻配送・保管・手渡し方法について

①アレルギー除去食を調理した職員は、個人別の個別容器を各学校のコンテナに入れ、除去食が収納されていることを表示（学校園名・学年・組・児童園児名・除去食数）し、「除去食受渡確認表」【別紙2】に署名します。

②配送員は、除去食の入ったコンテナを配膳室に届け配膳員と共に除去食が配送されたことを確認して「除去食受渡確認表」に署名します。

（小学校の場合）

③配膳員は、職員室に除去食を届け「除去食受渡確認表」に署名します。

④職員室の職員は、給食時間になり除去食を児童本人が職員室に取りに来たら手渡して「除去食受渡確認表」に署名します。

⑤職員室で除去食の手渡しと署名が済んだ「除去食受渡確認表」を配膳室に返却します。

⑥教室では、担任等が除去食を申し込んでいる児童が除去食を持って来ていることと、個別容器からクラスに配膳されている食器に移したことを確認して他の児童と共に喫食をはじめます。

（※アレルギー除去食のおかわりは、誤食の原因となりますのでできません。）

⑦除去食を喫食した児童は、空になった個別容器を担任または他の教職員と一緒に配膳室に返却し、返却に同行した教職員が「除去食受渡確認表」に署名します。

⑧配膳室で配膳員が個別容器を受け取り、回収コンテナに入れ「除去食受渡確認表」を表示し、給食センターに届けます。

（幼稚園の場合）

③配膳員は、給食を取りに来た園職員に除去食を手渡し、「除去食受渡確認表」に署名します。

④園職員は、除去食を園児本人に手渡して、「除去食受渡確認表」に署名します。

⑤教室では、担任等が除去食を申し込んでいる園児が除去食を持ってきていること、個別容器からクラスに配膳されている食器に移したことを確認して、他の園児と共に喫食を始めます。

（※アレルギー除去食のおかわりは、誤食の原因となりますのでできません。）

⑥空になった個別容器を園職員が配膳室に返却し、「除去食受渡確認表」に署名します。

⑦配膳室で配膳員が個別容器を受け取り、回収コンテナに入れ「除去食受渡確認表」を表示し、給食センターに届けます。

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児童園児の「緊急時個別対応票」を作成しておきます。

⑴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）

⑵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 ・該当児童に声をかけ続ける ・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	・周囲の児童への対応 ・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

⑶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児童園児の把握と対応

1. 除去食申請についてのフローチャート（小学校）

	新1年生の場合	新2年生～新6年生の場合
11月～1月	**①就学時健康診断** ・「就学時健康診断票」で食物アレルギーの有無を把握。有の場合、「食物アレルギーに関する調査票」【別紙8】、「学校給食における食物アレルギー対応について」【資料1】を配布。 **②新入学保護者説明会** ・新入学保護者説明会までに「食物アレルギーに関する調査票」【別紙8】の回収を行い、食物アレルギー除去食希望者には「食物アレルギー除去食（新規）申請書」【別紙9】と「学校生活管理指導表」【別紙10】の提出を依頼。	**②食物アレルギー除去食の継続申請** ・食物アレルギー除去食の継続希望者から「食物アレルギー除去食（継続）申請書」【別紙9】と「学校生活管理指導表」【別紙10】の提出を依頼。
2月～3月	**③食物アレルギー除去食を新規希望された保護者との面談** ・「食物アレルギー除去食（新規・継続）申請書」【別紙9】と「学校生活管理指導表」【別紙10】に基づき保護者と食物アレルギー対応委員会で定められた者及び学校給食関係者が面談を行い、各児童の「食物アレルギー個別面談票」【別紙5】を作成する。	**③食物アレルギー除去食を継続希望された保護者との面談** ・面談を希望した保護者のみ、「食物アレルギー除去食（新規・継続）申請書」【別紙9】と「学校生活管理指導表」【別紙10】に基づき保護者と食物アレルギー対応委員会で定められた者が面談を行い、各児童の「食物アレルギー個別面談票」【別紙5】を作成する。

④学校での食物アレルギー対応内容の決定

・食物アレルギー対応委員会により、各児童の「個別の取組みプラン」を検討・決定を行う。
・全教職員へ各児童の「個別の取組みプラン」を周知する。
・学校での「個別の取組みプラン」を保護者に説明する。※保護者には「学校で対応できる内容」と「学校で対応できない内容」を正確に伝える。

⑤学校での食物アレルギー対応内容の通知

・富田林市教育委員会から「食物アレルギー除去食決定通知書」【別紙11】により決定の可否を保護者に通知する。

年度途中に、新規除去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. 除去食申請についてのフローチャート（幼稚園）

	新入園児の場合	在園児の場合
8月～1月	**①入園願書受付時** ・食物アレルギーの有無を把握。「食物アレルギーに関する調査票」【別紙8】、「学校給食における食物アレルギー対応について」【資料1】を配布。 **②新入園保護者説明会** ・新入園保護者説明会までに「食物アレルギーに関する調査票」【別紙8】の回収を行い、食物アレルギー除去食希望者には「食物アレルギー除去食（新規）申請書」【別紙9】と「学校生活管理指導表」【別紙10】の提出を依頼。	**②食物アレルギー除去食の継続申請** ・食物アレルギー除去食の継続希望者から「食物アレルギー除去食（継続）申請書」【別紙9】と「学校生活管理指導表」【別紙10】の提出を依頼。
2月～3月	**③食物アレルギー除去食を新規希望された保護者との面談** ・「食物アレルギー除去食（新規・継続）申請書」【別紙9】と「学校生活管理指導表」【別紙10】に基づき保護者と食物アレルギー対応委員会で定められた者及び学校給食関係者が面談を行い、各園児の「食物アレルギー個別面談票」【別紙5】を作成する。	**③食物アレルギー除去食を継続希望された保護者との面談** ・面談を希望した保護者のみ、「食物アレルギー除去食（新規・継続）申請書」【別紙9】と「学校生活管理指導表」【別紙10】に基づき保護者と食物アレルギー対応委員会で定められた者が面談を行い、各園児の「食物アレルギー個別面談票」【別紙5】を作成する。

④幼稚園での食物アレルギー対応内容の決定

・食物アレルギー対応委員会により、各園児の「個別の取組みプラン」を検討・決定を行う。
・全教職員へ各園児の「個別の取組みプラン」を周知する。
・幼稚園での「個別の取組みプラン」を保護者に説明する。※保護者には「幼稚園で対応できる内容」と「幼稚園で対応できない内容」を正確に伝える。

⑤幼稚園での食物アレルギー対応内容の通知

・富田林市教育委員会から「食物アレルギー除去食決定通知書」【別紙11】により決定の可否を保護者に通知する。

年度途中に、新規除去食申請を希望する場合も、新入園児の場合の③以降の対応をする。

3. 毎月の除去食配送についてのフローチャート

前月の15日頃	給食センターから学校園へ「アレルギー表示こんだて表」【別紙3】を配布します。
前月の20日頃	学校園から食物アレルギーを有する児童園児の保護者へ「アレルギー表示こんだて表」配布用説明書【資料2】と「アレルギー表示こんだて表」を配布します。
前月の25日頃	食物アレルギーを有する児童園児の保護者から学校園へ内容を確認した「アレルギー表示こんだて表」を提出します。 学校園は、保護者からの「アレルギー表示こんだて表」の内容を確認してコピーします。原本は、保護者に返却します。 学校園は、翌月に除去食を喫食する児童園児の学年、組、児童園児名を「食物アレルギー除去食報告書」【別紙13】に集計し月末までに給食センターに提出します。
除去食当日	給食センターでは、各学校園からの「食物アレルギー除去食報告書」により、当日の除去食数を調理し、専用容器に入れて学校園に配送します。

前月報告後から除去食提供当日までに除去食数が減る場合。	給食センターでは、前月に報告を受けた除去食数を各学校園に配送します。前月の報告後に除去食数の変更があった場合は、学校園で除去食の提供を停止してください。配送した除去食は、食べないまま返却してください。 ※前月に報告を受けた「食物アレルギー除去食報告書」の喫食数を変更せずに当月分の除去食を配送します。

F. 関係書類及び様式

資料1：学校給食における食物アレルギー対応について
資料2：「アレルギー表示こんだて表」配布用説明書

別紙1-1、2：個別の取組みプラン（例）
別紙2-1、2：除去食受渡確認表
別紙3：アレルギー表示こんだて表
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（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決定通知書
別紙12：食物アレルギー除去食（中止）申請書
別紙13：食物アレルギー除去食報告書

【資料１】

令和　年　月

保護者のみなさまへ

富田林市教育委員会
富田林市立小学校
富田林市立幼稚園

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、学校給食は児童園児の成長に必要な栄養を摂取するためだけでなく、全ての児童園児が「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児童園児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、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、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、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　対象となる児童園児

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児童園児を対象とします。

また、**学校園での対応や食物アレルギー除去食の申請には、学校生活管理指導表の提出が必要です。**

２　食物アレルギー対応について

（1）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、提供するかしないか（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　**他の児童と同じ給食を提供する（除去しない）**

※なお、**「えび・かに・そば・落花生」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）アレルギー表示こんだて表の提供について

希望者には、通常の献立表以外に、食品衛生法で原材料表示が義務付けられている 8 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、28 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

毎月学校園から配布する「アレルギー表示こんだて表」においてご確認ください。保護者の責任において、「アレルギー表示こんだて表」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、学校園へご提出ください。学校園は、提出された「アレルギー表示こんだて表」のとおり配食します。

（4）食物アレルギー対応の種類について

①除去食の提供（除去対応食品「卵」）
②食物アレルギーによる、パン・ごはん・飲用牛乳の停止
※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「アレルギー表示こんだて表」を確認していただいたうえでの判断になります。学校園ともご相談ください。

(5)除去食対応ができない時や他のアレルギー食材により、お子さまが食べられない献立がある日は、その代わりになるおかず等をご持参いただくなど、学校園とご相談ください。

(6)下記①②に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

① 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。

② 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

※単にエピペン®所持であるとか、アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで一律に弁当対応にすることはありません。

【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

学校給食における除去食(除去対応食品「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(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、保護者負担でお願いします。
＊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、除去食を停止する場合は、「食物アレルギー除去食(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、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決定通知書」で可否を通知します。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・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

給食での除去や除去食により、成長期に必要な栄養素が不足することがありますので、ご家庭での食事で補えるようご配慮お願いします。

【資料２】

「アレルギー表示こんだて表」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．「アレルギー表示こんだて表」（以下「こんだて表」という）が入っています。

２．「こんだて表」に学年・組・児童園児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．「こんだて表」には、食品衛生法で原材料表示が義務付けられている８品目と、表示が推奨されている 20 品目を表示しています。28 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．本市の除去対応食品は「卵」です。除去対応する献立には、通常献立名の下段に「【除去食】こんだてめい（たまごぬき）」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。

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左欄に×を記入してください。
また、喫食の有無を献立名の左欄に必ず〇×で記入してください。例(1)・例(2)

６．除去食を申請しており、卵以外の食物アレルギーにより、除去食を食べることができない場合は、「【除去食】こんだてめい（たまごぬき）」の左欄にも×を記入してください。例(3)

７．「こんだて表」の内容を確認後、すべての箇所の「こんだて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、学校園へ提出してください。学校園では、提出された「こんだて表」をコピーして、ご家庭と学校園で同一の「こんだて表」を持って誤食のないように確認します。

８．ご不明な点がありましたら、学校園にお問い合わせください。

例(1)

除去食を申請している場合。

（卵アレルギーのみで、除去食を食べる。）

② 全ての献立名の喫食の有無の欄に、必ず〇か×を記入します。
除去食を申請している場合、通常食の「たまごスープ」の左欄には×、「【除去食】たまごスープ（たまごぬき）」の左欄には〇を記入します。

① 卵がアレルゲンの場合、「卵」の左欄に×を記入します。

喫食の有無	●月2日			
〇	こくとうパン			
×	たまごスープ			
〇	【除去食】たまごスープ（たまごぬき）			
〇	さけとポテトのマヨネーズやき			
〇	きりぼしだいこんのサラダ			
〇	ごまドレッシング（クラス1ぼん）			
チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【こくとうパン】				
	黒糖パン	小麦		
【たまごスープ】				
×	卵	卵		
	鶏肉	鶏肉		
	玉ねぎ			
	人参			
	ソテー玉ねぎ	大豆		
	パセリ			
	ブイヨン	鶏肉		
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	並塩			
	こしょう			
	白ワイン			
	でんぷん			
	米サラダ油			
	水			
【さけとポテトのマヨネーズやき】				
	さけ	さけ		
	フレンチポテト			
	玉ねぎ			
	ホールコーン缶			
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		
	塩			
	こしょう			
【きりぼしだいこんのサラダ】				
	キャベツ			
	切り干し大根			
	人参			
	さやいんげん			
	下味用			
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	水			
	ごまドレッシング	ごま	小麦	大豆

例(2)

除去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。）

② 全ての献立名の喫食の有無の欄に、必ず〇か×を記入します。
「さけとポテトのマヨネーズやき」の左欄に×を記入します。また、除去食を申請していない場合、「【除去食】たまごスープ（たまごぬき）」の左欄には×を記入します。

① さけがアレルゲンの場合、「さけ」の左欄に×を記入します。

喫食の有無	●月2日			
〇	こくとうパン			
〇	たまごスープ			
×	【除去食】たまごスープ（たまごぬき）			
×	さけとポテトのマヨネーズやき			
〇	きりぼしだいこんのサラダ			
〇	ごまドレッシング（クラス1ぼん）			
チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【こくとうパン】				
	黒糖パン	小麦		
【たまごスープ】				
	卵	卵		
	鶏肉	鶏肉		
	玉ねぎ			
	人参			
	ソテー玉ねぎ	大豆		
	パセリ			
	ブイヨン	鶏肉		
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	並塩			
	こしょう			
	白ワイン			
	でんぷん			
	米サラダ油			
	水			
【さけとポテトのマヨネーズやき】				
×	さけ	さけ		
	フレンチポテト			
	玉ねぎ			
	ホールコーン缶			
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		
	塩			
	こしょう			
【きりぼしだいこんのサラダ】				
	キャベツ			
	切り干し大根			
	人参			
	さやいんげん			
	下味用			
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	水			
	ごまドレッシング	ごま	小麦	大豆

例(3)

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

② 全ての献立名の喫食の有無の欄に、必ず〇か×を記入します。
除去食を申請している場合、通常食の「たまごスープ」の左欄には×、「【除去食】たまごスープ（たまごぬき）」の左欄にも×を記入します。

① 卵、鶏肉がアレルゲンの場合、「卵」「鶏肉」の左欄に×を記入します。

喫食の有無	●月2日			
〇	こくとうパン			
×	たまごスープ			
×	【除去食】たまごスープ（たまごぬき）			
〇	さけとポテトのマヨネーズやき			
〇	きりぼしだいこんのサラダ			
〇	ごまドレッシング（クラス1ぼん）			
チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【こくとうパン】				
	黒糖パン	小麦		
【たまごスープ】				
×	卵	卵		
×	鶏肉	鶏肉		
	玉ねぎ			
	人参			
	ソテー玉ねぎ	大豆		
	パセリ			
×	ブイヨン	鶏肉		
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	並塩			
	こしょう			
	白ワイン			
	でんぷん			
	米サラダ油			
	水			
【さけとポテトのマヨネーズやき】				
	さけ	さけ		
	フレンチポテト			
	玉ねぎ			
	ホールコーン缶			
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		
	塩			
	こしょう			
【きりぼしだいこんのサラダ】				
	キャベツ			
	切り干し大根			
	人参			
	さやいんげん			
	下味用			
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	水			
	ごまドレッシング	ごま	小麦	大豆

個別の取組みプラン（例）

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
児　童　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）

	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	

富田林市立　　小学校

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

組
園　児　名 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

園　長	園長代理		

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）

	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	

別紙２－１

食物アレルギー除去食受渡確認表

小学校　令和　　年　　月分　　（　－　）

学年－組	児童名	日	日	日
		（上段）職員室で児童本人に除去食を渡した職員の署名		
		（下段）配膳室へ除去食返却を確認した職員の署名		
―				
―				
―				
―				
―				
―				
―				

給食センター	合　計	個	個	個
	調理員			
	配送員			
	配膳員			
	返却			

確認表の使用について

①配膳員は、除去食と確認表を職員室に持って行く。

②給食時間開始後、10分を過ぎても児童が取りに来ない場合は、クラスに確認する。

③職員室ですべての除去食を渡した後、確認表を配膳室に返却する。

④給食終了後、職員は児童と配膳室に同行し、個別容器を返却したことを確認する。

⑤配膳員は、職員室から戻ってきた個別容器と確認表を回収コンテナに入れ給食センターに戻す。

別紙２－２

食物アレルギー除去食受渡確認表

幼稚園　令和　　年　　月分　　（　　－　　）

クラス名	園児名	日	日	日
		（上段）園児本人に除去食を渡した職員の署名		
		（下段）配膳室へ除去食返却を確認した職員の署名		

給食センター	合　計	個	個	個
	調理員			
	配送員			
	配膳員			
	返却			

確認表の使用について

①配膳員は、除去食と確認表を園職員に手渡す。

②給食終了後、園職員は配膳室に行き、個別容器を返却したことを確認する。

③配膳員は、幼稚園から戻ってきた個別容器と確認表を回収コンテナに入れ給食センターに戻す。

（別紙3）

令和●年●月分　アレルギー表示こんだて表

富田林市教育委員会

年　　組（児童園児氏名）

詳細は**「アレルギー表示こんだて表」の配布用説明書**をご覧ください。

こんだて表の内容を確認しました。
月　　日（保護者氏名）

【アレルギー表示こんだて表について】

① 毎日、牛乳１本（200ml）がつきますが、こんだて表には記載していません。

② アレルギー表示こんだて表には、食品衛生法で原材料表示が義務付けられている8品目と、表示が推奨されている20品目を表示しています。
２８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・かに・そば・落花生を含む食品は使用しません。

④ 本市の除去対応食品は「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】こんだてめい（たまごぬき）」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。

⑤ 調味料・だし・添加物は除去対象ではありません。

⑥ 幼稚園は、水曜日の給食提供はありません。

【ドレッシングについて】
クラス1ぽんと記載されているドレッシングは、教室での配膳の直前に和えて提供するものです。

【麺献立について】
ラーメン、ちゃんぽん、冷やし中華のこんだてのみ、麺と具（汁）が別々の食缶に入っています。

※給食センター、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　とりのからあげ　→　７日　しろみざかなのカリカリフライ　→
１５日　はるまき　→　廃油

【保護者から学校園へ連絡】

※この献立表で表示されるアレルギー表示２８品目は、えび、かに、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、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンです。

原稿はA3サイズです。

喫食の有無	●月1日
	ごはん
	わかたけじる
	とりのからあげ
	きゅうちゃんづけ

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【ごはん】				
	精白米			
【わかたけじる】				
	かまぼこ			
	干しわかめ			
	たけのこ缶			
	大根			
	えのきたけ			
	みつば			
	削り節	さば		
	だし昆布			
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	並塩			
	みりん			
	酒			
	水			
【とりのからあげ】				
	鶏肉	鶏肉		
	土しょうが			
	下味用			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	酒			
	ガーリック粉			
	でんぷん			
	米揚げ油			
【きゅうちゃんづけ】				
	きゅうり			
	土しょうが			
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	酢			
	昆布粉			
	一味唐辛子			
	水			

喫食の有無	●月2日
	こくとうパン
	たまごスープ
	【除去食】たまごスープ（たまごぬき）
	さけとポテトのマヨネーズやき
	きりぼしだいこんのサラダ
	ごまドレッシング（クラス1ぽん）

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【こくとうパン】				
	黒糖パン	小麦		
【たまごスープ】				
	卵	卵		
	鶏肉	鶏肉		
	玉ねぎ			
	人参			
	ソテー玉ねぎ	大豆		
	パセリ			
	ブイヨン	鶏肉		
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	並塩			
	こしょう			
	白ワイン			
	でんぷん			
	米サラダ油			
	水			
【さけとポテトのマヨネーズやき】				
	さけ	さけ		
	フレンチポテト			
	玉ねぎ			
	ホールコーン缶			
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		
	塩			
	こしょう			
【きりぼしだいこんのサラダ】				
	キャベツ			
	切り干し大根			
	人参			
	さやいんげん			
	下味用			
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	水			
	ごまドレッシング	ごま	小麦	大豆

喫食の有無	●月5日
	ごはん
	ぶたじゃが
	やきししゃも
	はくさいのあえもの

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【ごはん】				
	精白米			
【ぶたじゃが】				
	豚肉	豚肉		
	メークイン			
	玉ねぎ			
	人参			
	こんにゃく糸			
	削り節	さば		
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	酒			
	米サラダ油			
	水			
【やきししゃも】				
	からふとししゃも			
【はくさいのあえもの】				
	白菜			
	小松菜			
	人参			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	昆布粉			

喫食の有無	●月6日
	しょくパン
	りんごジャム
	こめこマカロニスープ
	ツナとポテトのマヨネーズやき
	かんてんサラダ
	クリーミーフレンチドレッシング（クラス１ぽん）

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【しょくパン】				
	食パン	小麦		
【りんごジャム】				
	りんごジャム	りんご		
【こめこマカロニスープ】				
	鶏肉	鶏肉		
	米粉マカロニ			
	ほうれん草			
	玉ねぎ			
	ソテー玉ねぎ	大豆		
	人参			
	セロリー			
	ブイヨン	鶏肉		
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	並塩			
	こしょう			
	白ワイン			
	水			
	米サラダ油			
【ツナとポテトのマヨネーズやき】				
	まぐろ油漬			
	フレンチポテト			
	ホールコーン缶			
	玉ねぎ			
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		
	塩			
	こしょう			
【かんてんサラダ】				
	こんにゃく寒天			
	キャベツ			
	きゅうり			
	人参			
	クリーミーフレンチドレッシング			

喫食の有無	●月7日
	ごはん
	マーボーどうふ
	しろみざかなのカリカリフライ
	もやしのナムル

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【ごはん】				
	精白米			
【マーボーどうふ】				
	豆腐	大豆		
	豚ミンチ	豚肉		
	人参			
	青ねぎ			
	干ししいたけ			
	土しょうが			
	にんにく			
	赤みそ	大豆		
	八丁みそ	大豆		
	トウバンジャン			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	酒			
	こしょう			
	鶏がらスープ	鶏肉		
	でんぷん			
	米サラダ油			
	水			
	ゆで用の塩			
【しろみざかなのカリカリフライ】				
	白身魚のカリカリフライ			
	米揚げ油			
【もやしのナムル】				
	もやし			
	人参			
	にんにく			
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	酢			
	みりん			
	さとう			
	ごま油	ごま		

喫食の有無	●月8日
	ごはん
	カレーライス
	オムレツ
	きゅうりのレモンあえ

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【ごはん】				
	精白米			
【カレーライス】				
	豚肉	豚肉		
	じゃがいも			
	玉ねぎ			
	人参			
	土しょうが			
	にんにく			
	鶏がら	鶏肉	卵	
	豚骨	豚肉		
	りんごピューレ缶	りんご		
	プルーンピューレ			
	米粉カレールウ			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	ウスターソース	りんご	大豆	
	濃厚ソース			
	赤ワイン			
	トマトケチャップ			
	バジル粉			
	水			
	ローリエ			
	米サラダ油			
【オムレツ】				
	オムレツ	卵		
【きゅうりのレモンあえ】				
	きゅうり			
	玉ねぎ			
	赤ピーマン			
	レモン果汁			
	酢			
	さとう			
	並塩			
	こしょう			
	白ワイン			
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	オリーブ油			

喫食の有無	●月9日
	オリーブパン
	スープに
	ローストチキン
	ひじきのサラダ
	ごまドレッシング（クラス１ぽん）
	ゼリー（もも）

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【オリーブパン】				
	オリーブパン	小麦		
【スープに】				
	フランクフルト	豚肉		
	じゃがいも			
	キャベツ			
	玉ねぎ			
	人参			
	セロリー			
	にんにく			
	鶏がら	鶏肉	卵	
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	並塩			
	こしょう			
	さとう			
	みりん			
	白ワイン			
	水			
	ローリエ			
【ローストチキン】				
	鶏肉	鶏肉		
	土しょうが			
	にんにく			
	下味用			
	塩			
	こしょう			
	酒			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	パプリカ粉			
【ひじきのサラダ】				
	芽ひじき			
	冷凍むき枝豆	大豆		
	ホールコーン缶			
	人参			
	下味用			
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	水			
	ごまドレッシング	ごま	小麦	大豆
【ゼリー（もも）】				
	ゼリー（もも）	もも		

（別紙3）

令和●年●月分　アレルギー表示こんだて表

富田林市教育委員会

年　　組（児童園児氏名）

こんだて表の内容を確認しました。
月　　日（保護者氏名）

喫食の有無	●月12日
	こはん
	ぎゅうにくどんぶりのぐ
	しおざけ
	ゆかりあえ

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【こはん】				
	精白米			
【ぎゅうにくどんぶりのぐ】				
	牛肉	牛肉		
	玉ねぎ			
	エリンギ			
	ごぼう			
	青ねぎ			
	こんにゃく糸			
	削り節	さば		
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	酒			
	しょうが粉			
	みりん			
	水			
	あく抜き用の酢			
	米サラダ油			
【しおざけ】				
	塩ざけ	さけ		
【ゆかりあえ】				
	キャベツ			
	人参			
	ゆかり粉			
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			

喫食の有無	●月13日
	ベビーパン
	イタリアンスパゲティ
	とりささみのバジルソース
	ツナのあえもの

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【ベビーパン】				
	ベビーパン	小麦		
【イタリアンスパゲティ】				
	ベーコン	豚肉		
	スパゲティ	小麦		
	玉ねぎ			
	人参			
	ぶなしめじ			
	ピーマン			
	にんにく			
	トマトケチャップ			
	トマトピューレ			
	ウスターソース	りんご	大豆	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	赤ワイン			
	並塩			
	こしょう			
	ナツメグ			
	オリーブ油			
	ゆで用の塩			
	ゆで用の米サラダ油			
【とりささみのバジルソース】				
	鶏ささみ	鶏肉		
	塩			
	たれ用			
	レモン果汁			
	バジルチップ			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	オリーブ油			
	でんぷん			
	水			
【ツナのあえもの】				
	まぐろ油漬			
	並塩			
	チンゲンソサイ			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	昆布粉			

喫食の有無	●月14日
	こはん
	ぶたじる
	さばのゆうあんやき
	こまつなのおひたし

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【こはん】				
	精白米			
【ぶたじる】				
	豚肉	豚肉		
	油揚げ	大豆		
	大根			
	人参			
	玉ねぎ			
	えのきたけ			
	青ねぎ			
	こんにゃく板			
	削り節	さば		
	だし昆布			
	赤みそ	大豆		
	白みそ	大豆		
	みりん			
	酒			
	水			
	米サラダ油			
【さばのゆうあんやき】				
	さば	さば		
	削り節	さば		
	塩			
	たれ用			
	ゆず果汁			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	酒			
	でんぷん			
	水			
【こまつなのおひたし】				
	小松菜			
	人参			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	昆布粉			

喫食の有無	●月15日
	こはん
	はっぽうさい
	はるまき
	ごますあえ

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【こはん】				
	精白米			
【はっぽうさい】				
	いか	いか		
	豚肉	豚肉		
	キャベツ			
	玉ねぎ			
	人参			
	冷凍さやえんどう			
	干ししいたけ			
	土しょうが			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	酒			
	並塩			
	こしょう			
	さとう			
	鶏がらスープ	鶏肉		
	でんぷん			
	米サラダ油			
	水			
【はるまき】				
	春巻き	小麦	豚肉	大豆
	米揚げ油			
【ごますあえ】				
	もやし			
	チンゲンサイ			
	人参			
	白ごま	ごま		
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	酢			
	さとう			
	みりん			

喫食の有無	●月16日
	バターロール
	レタスとコーンのスープ
	てりやきハンバーグ
	ポテトサラダ
	ノンエッグマヨネーズ（クラス1ぼん）

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【バターロール】				
	バターロール	小麦	乳	
【レタスとコーンのスープ】				
	鶏肉	鶏肉		
	レタス			
	玉ねぎ			
	ホールコーン缶			
	ソテー玉ねぎ	大豆		
	人参			
	パセリ			
	ブイヨン	鶏肉		
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	並塩			
	こしょう			
	白ワイン			
	水			
	米サラダ油			
【てりやきハンバーグ】				
	ハンバーグ	豚肉	鶏肉	大豆
	たれ用			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	でんぷん			
	水			
【ポテトサラダ】				
	じゃがいも			
	人参			
	きゅうり			
	塩			
	こしょう			
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		

喫食の有無	●月19日
	こめこどうにゅうパン
	あつあげのちゅうかに
	【除去食】あつあげのちゅうかに（たまごぬき）
	いかのワインむし
	ノンエッグマヨネーズ（クラス１ぼん）
	チンゲンサイのあえもの

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【こめこどうにゅうパン】				
	米粉豆乳パン	小麦	大豆	
【あつあげのちゅうかに】				
	厚揚げ	大豆		
	豚肉	豚肉		
	うずら卵	卵		
	玉ねぎ			
	小松菜			
	たけのこ缶			
	人参			
	干ししいたけ			
	にんにく			
	土しょうが			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	鶏がらスープ	鶏肉		
	みりん			
	酒			
	米サラダ油			
	水			
【いかのワインむし】				
	いか	いか		
	パセリ			
	並塩			
	こしょう			
	白ワイン			
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		
【チンゲンサイのあえもの】				
	チンゲンサイ			
	人参			
	もやし			
	土しょうが			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	昆布粉			

喫食の有無	●月20日
	コーヒーぎゅうにゅうのもと
	ベビーパン
	ちゅうかめん
	わかめラーメンのぐ
	ぶたキムチ
	ナタデココフルーツ

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【コーヒーぎゅうにゅうのもと】				
	コーヒー牛乳の素			
【ベビーパン】				
	ベビーパン	小麦		
【ちゅうかめん】				
	中華麺	小麦	大豆	
【わかめラーメンのぐ】				
	焼豚	豚肉	小麦	大豆
	干しわかめ			
	小松菜			
	人参			
	ホールコーン缶			
	青ねぎ			
	土しょうが			
	鶏がら	鶏肉	卵	
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	うすくちしょうゆ	大豆	小麦	
	酒			
	みりん			
	並塩			
	こしょう			
	ローリエ			
	水			
【ぶたキムチ】				
	豚肉	豚肉		
	白菜キムチ			
	キャベツ			
	玉ねぎ			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	酒			
	さとう			
	米サラダ油			
【ナタデココフルーツ】				
	ナタデココ			
	みかん缶			

喫食の有無	●月21日
	コッペパン
	ポークビーンズ
	とうもろこし
	アスパラサラダ
	かんきつドレッシング（クラス１ぼん）

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		
【コッペパン 】				
	コッペパン	小麦		
【ポークビーンズ】				
	豚肉	豚肉		
	大豆	大豆		
	じゃがいも			
	金時豆			
	玉ねぎ			
	人参			
	トマトピューレ			
	トマトケチャップ			
	ウスターソース	りんご	大豆	
	さとう			
	鶏がらスープ	鶏肉		
	赤ワイン			
	並塩			
	こしょう			
	ナツメグ			
	米サラダ油			
	水			
【とうもろこし】				
	カットコーン			
	たれ用			
	こいくちしょうゆ	大豆	小麦	
	さとう			
	みりん			
	酒			
	水			
【アスパラサラダ】				
	鶏ささみフレーク	鶏肉		
	新キャベツ			
	グリーンアスパラガス			
	人参			
	かんきつドレッシング	りんご オレンジ	大豆	小麦

喫食の有無	●月22日

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		

喫食の有無	●月23日

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		

喫食の有無	●月26日

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		

喫食の有無	●月27日

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		

喫食の有無	●月28日

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		

喫食の有無	●月29日

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		

喫食の有無	●月30日

チェック	食品名	アレルギー表示28品目		

原稿はA3サイズです。

別紙4

食　品　分　析　表

※分析表の有効期限は、2年以内のものです　　富田林市小学校給食会

食品名	メーカー名	[提出日] 令和　年　月　日
		受付番号
1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)
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（%）	
		合計	100.0	

栄養成分（100gあたり）			
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	A	レチノール	μg
		β-カロテン当量	μg
		レチノール当量	μg
	B1		mg
	B2		mg
	C		mg
食物繊維	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。

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、該当するアレルゲン名を全て○で囲む	卵　乳　小麦　そば　落花生　えび　かに　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　くるみ　ごま　さけ　さば　ゼラチン　大豆　鶏肉　バナナ　豚肉　まつたけ　もも　やまいも　りんご　アーモンド

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	
	学校園側	校長 （園長）・ 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。 □学校園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１＞」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・かに・そば・落花生」を含む食品と、生卵は学校給食には使用しない。また、除去対応食品は「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。 ○ 給食センター・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	■【「アレルギー表示こんだて表」配布用説明書】【アレルギー表示こんだて表】をもとに説明 □保護者責任において、毎月【アレルギー表示こんだて表】を確認していただくこと。 学校園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登園すること。 □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。 ○ 除去食は、教職員から、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。 □他の児童園児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（例）＜連絡先＞

別紙６

■緊急時個別対応票

児童園児名	原因食物
年　　組	

	連絡先	続柄	電話番号
緊急連絡先	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（　　）

校園内内線	校園長室	
	職員室	
	保健室	

初期対応	
□ 意識状態の確認 □ 呼吸、心拍の確認	**《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。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、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．保護者が学校園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。

■緊急時個別対応票　　経過記録票

記録者（　　）

年　　組　児童園児名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

1	発症日時	令和　　年　　月　　日（　　）　　午前 ・ 午後＿＿＿時＿＿＿分		
2	発生状況			
3	食べたものとその量			
4	処置ほか	【初期処置】	□ 口のものを取り除く　□ うがいをする　□ 手を洗う　□ 触れた部位を洗い流す	
		【内服など】	内服薬などの使用（内容　　）　時　　分	
		【エピペン®】	エピペン®の使用　あり ・ なし　時　　分	
		【連絡確認】	□ 保護者への連絡　□ 主治医・学校園医への連絡　□ 管理者への連絡	
5	症状	【皮　膚】	軽症	部分的なじんましん、あかみ、かゆみ
			中等症	広範囲のじんましん、あかみ、強いかゆみ
		【粘　膜】	軽症	唇や瞼（まぶた）の腫れ、口や喉の違和感、かゆみ
			中等症	強い唇や瞼（まぶた）、顔全体の腫れ、飲み込み辛さ
			重症	声枯れ、声が出ない、喉や胸が強く締めつけられる感覚
		【全　身】	軽症	やや元気がない
			中等症	明らかに元気がない、立っていられない、横になりたがる
			重症	ぐったり、血圧低下、意識レベル低下～消失、失禁
		【呼吸器】	軽症	鼻みず、鼻づまり、弱く連続しない咳
			中等症	時々連続する咳、咳き込み
			重症	強い咳き込み、ぜん鳴（ゼーゼー、ヒューヒュー）、呼吸困難
		【消化器】	軽症	軽い腹痛、単回の嘔吐・下痢
			中等症	明らかな腹痛、複数回の嘔吐・下痢
			重症	強い腹痛、繰り返す嘔吐・下痢

		時間	症状	体温（℃）	脈拍（回/分）	呼吸数（回/分）	備考
6	症状経過	：					
		：					
		：					
		：					
		：					
		：					
		：					
		：					
		：					
		：					

別紙８

令和　　年　　月　　日

食物アレルギーに関する調査票

【　　】小学校【　　】年【　　】組
【　　】幼稚園【　　】組

児童園児名	
保護者名	
連絡先	

１．食物アレルギーと医師から診断され、食事療法を行っていますか。

□いいえ　　□はい

→「いいえ」にチェックをされた場合は、ここまでの回答で結構です

２．食物アレルギーの具体的な症状についてお聞きします。

①原因食物を食べた後にどのような症状が起こりますか。

食物名	具体的な症状（アナフィラキシー症状は必ず記入）

②運動により症状を発症したことはありますか。

□いいえ　□はい　→　食事との関係はありますか。　□関係あり　□関係なし

３．食物アレルギーの治療薬等についてお聞きします。

①現在、食物アレルギーの治療のために、使用している薬はありますか。

□いいえ　□はい

※「はい」と回答された方は、薬名を記入してください。

内服薬：（　　）　吸入薬：（　　）

外用薬：（　　）　注射薬：（　　）

その他：（　　）

４．「こんだて表」には、２８品目のアレルギー表示をしていますが、２８品目以外の原材料や詳細な内容が必要な場合は食品分析表を用意しています。食品分析表は必要ですか。

□いいえ　□はい

５－１．学校給食でアレルギー対応を希望しますか。　□いいえ　□はい

※「はい」と回答された方は、次の区分から受ける（食べる）ことができない項目を選択してください。

□主食（ごはん）　□主食（パン）　□副食（おかず）　□飲用牛乳

５－２．本市の学校給食では「卵」を除去対象とした除去食の提供を行います。希望しますか。

□いいえ　□はい

※「はい」と回答された方は、後日面談を予定いたします。

６．その他、ご家庭から連絡しておきたいことがあれば記入してください。

別紙9

食物アレルギー除去食（新規・継続）申請書

令和　　年　　月　　日

富田林市立　　小学校長
　　幼稚園長

保護者名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

学校給食の食物アレルギー除去食について、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 児童園児名	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・かに・そば・落花生

アレルギー除去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園に提供します。
・申請内容及び対応内容については、学校園の全職員及び給食センター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）

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。

アナフィラキシー（あり・なし）／食物アレルギー（あり・なし）

病型・治療

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

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（　　）

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　《　　》
2．牛乳・乳製品　《　　》
3．小麦　《　　》
4．ソバ　《　　》
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　《　　》（　　）

[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

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（　　）

学校生活上の留意点

A 給食
1．管理不要　　2．管理必要

B 食物・食材を扱う授業・活動
1．管理不要　　2．管理必要

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)

【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

気管支ぜん息（あり・なし）

病型・治療

A 症状のコントロール状態
1．良好　　2．比較的良好　　3．不良

B-1 長期管理薬（吸入）　　薬剤名　　投与量／日
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-2 長期管理薬（内服）　　薬剤名
1．ロイコトリエン受容体拮抗薬　（　　）
2．その他　（　　）

B-3 長期管理薬（注射）　　薬剤名
1．生物学的製剤　（　　）

C 発作時の対応　　薬剤名　　投与量／日
1．ベータ刺激薬吸入　（　　）（　　）
2．ベータ刺激薬内服　（　　）（　　）

学校生活上の留意点

A 運動（体育・部活動等）
1．管理不要　　2．管理必要

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

C 宿泊を伴う校外活動
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)

【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

（公財）日本学校保健会 作成

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

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

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-3　常用する注射薬
1．生物学的製剤

学校生活上の留意点

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

B 動物との接触
1．管理不要　　2．管理必要

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)

記載日
年　月　日

医師名
㊞

医療機関名

アレルギー性結膜炎（あり・なし）

病型・治療

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（　　）

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（　　）

学校生活上の留意点

A プール指導
1．管理不要　　2．管理必要

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）

記載日
年　月　日

医師名
㊞

医療機関名

アレルギー性鼻炎（あり・なし）

病型・治療

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

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（　　）

学校生活上の留意点

A 屋外活動
1．管理不要　　2．管理必要

B その他の配慮・管理事項（自由記載）

記載日
年　月　日

医師名
㊞

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＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

（公財）日本学校保健会 作成

別紙11

食物アレルギー除去食決定通知書

令和　　年　　月　　日

保　護　者　様

富田林市教育委員会

令和　　年　　月　　日付けで申請のありました食物アレルギー除去食（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　園　名	富田林市立　　小学校 幼稚園
ふ り が な 児 童 園 児 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

別紙12

食物アレルギー除去食（中止）申請書

令和　　年　　月　　日

富田林市立　　小学校長
　　幼稚園長

保護者名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

学校給食の食物アレルギー除去食について、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 児童園児名	年　　組	生年 月日	年　　月　　日
住　所	〒	電話 番号	

別紙13

令和　　年　　月　　日

令和　　年　　月　食物アレルギー除去食報告書

給食センター　あて

富田林市立　　小学校長
幼稚園長

校園長	教　頭		

No	年　組	児童園児名	除去食提供日					備考
			日	日	日	日	日	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
計								

（　　－　　）