

## 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 献立確認

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、給食主任が給食配膳室で、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 対応児童の給食を最初に配膳する。
- ③ 学級担任が対応児童とともに除去食の確認をし、対応児童の机上に置く。（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 対応児童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

対応児童がアレルギー原因食物に接触しないように給食当番、牛乳パックの洗浄などを行わせる。

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

## III 緊急時の対応

### 1 アレルギー症状が見られた時

- (1) 教員を集める
- (2) エピペンの準備、救急車の要請、管理職・保護者に連絡
- (3) エピペンの使用または介助
- (4) 薬の服用確認
- (5) 心肺蘇生やAEDの使用

### 2 報告について

- ・ 校長（教頭）が教育委員会へ連絡

## 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）