

# 令和6年度 食物アレルギー対応マニュアル

今治市立西中学校

## I 食物アレルギー児童生徒への対応状況把握の仕方

- ① 食物アレルギー給食対応希望調査を実施（小学6年進学時と新規発症の確認年1回）
- ② 保護者に学校生活管理指導表またはそれに準ずる診断書の提出依頼をする。
- ③ 面談実施後、食物アレルギー個別対応表を作成する。継続生徒は追記等を行う。
- ④ 食物アレルギー対応委員会を行い、食物アレルギー給食対応希望児童の情報・給食対応の仕方について協議し対応決定後、保護者に、決定通知書を送付し承諾を得る。
- ⑤ 食物アレルギー対応状況について、教職員の共通理解を図る。

## II マニュアル

### 1 献立作成

- ① 夢づくり調理場から学級担任を通じて、1か月分の献立材料表を保護者に配布し、除去希望の食材にチェックをして提出してもらう。
- ② 夢づくり調理場で、除去希望食品の対応について、記入し、校内で確認後保護者に材料表を送付し、対応の承諾を得る。
- ③ 保護者、学校、調理場で、献立材料表を保管する。

### 2 調理（調理場）

- ① 食物アレルギー対応一覧表を作成する。
- ② 献立材料表を確認し、アレルギー原因食品を確実に、除去して調理する。（指差し確認、ダブルチェック）

### 3 配膳

- ① 除去食がある場合、給食到着時に、給食運搬配膳員が食物アレルギー除去食対応一覧をもとに食札を確認する。（指差し確認）
- ② 対応生徒は、除去食対応がある場合、除去食を給食配膳室に取りに来る。自分の名前に間違いがないか食札を確認する。
- ③ 学級担任は、献立材料表を確認し、受け取り表にサインをする。
- ④ 「いただきます」まで、蓋を外さない。アレルギー対応給食が入った容器から直接食べる。

### 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  |
| 鶏卵 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  |

献立材料



除去食容器と食札

## III 緊急時の対応

### I アレルギー症状が見られた時（原因物質を食べてしまった等の場合）①、②は同時進行

- ① 発見者は生徒から目を離さず、助けを呼び人を集める。→エピペンとAEDを持ってくるように指示→（管理職は現場に急行）緊急性が高いアレルギー症状かの判断を5分以内（症状チェックシート）に行う。
- ② 緊急性が高いアレルギー症状では、救急車を要請、直ちにエピペン使用、反応がなく呼吸がなければ心肺蘇生、AEDを使用する。その場で安静にし、立たせたり歩かせたりしない。（安静を保つ体位）
- ③ 生徒の生命と健康を最優先に敏速かつ適切な対応を行うとともに、発生原因の究明や保護者への十分な説明を行う。（夢づくり調理場に連絡し、原因食物の使用・混入の有無を確認する。）

### 2 報告について

- ① 学校教育課、学校給食課に報告し、発生原因の究明や再発防止への取組を行う。
- ② 対応の詳細は、危機管理マニュアルによる。