

茅ヶ崎市立梅田小学校  
食物アレルギー対応  
ガイドライン

平成26年4月

## 【はじめに】

平成24年に東京都調布市で発生した女兒の食物アレルギーによるアナフィラキシーショックでの死亡事故は、日本全国の学校給食に対して大きな影響を与えた事は周知の事実です。当該事故については、アレルギー要因を取り除いた除去食を提供していたにもかかわらず、教職員間の共通認識や給食指導の課題に加えて、エピペンの使用に係る判断の困難性が存在していることが、平成25年度に本校でアレルギーに関する講義をしていた茅ヶ崎保健福祉事務所長 相原雄幸(小児科専門医・日本アレルギー学会指導医)氏のお話からうかがい知ることができました。

本校においても、除去食だけでは対応できず、毎日お弁当を持ってくる児童に加え、除去食を提供している児童が多数在籍しており、その数は毎年増加傾向にあります。また、除去食を必要とはしないが、給食の食べ方に留意する必要がある児童も存在するうえ、大事には至らないまでも当該児童が確認せずに誤食したケースも発生しています。そして、何よりも留意しなくてはいけないのは、前述の茅ヶ崎保健福祉事務所長のお話にあるように、自覚していないが突然発症してしまうケースがあるということです。

そこで、本校においては、平成25年度に全職員を対象に食物アレルギーに関する研修会を実施するとともに、事故防止に向けて本ガイドラインを作成し、児童に対応する教職員・保護者・地域の方々に食物アレルギーへ知識と対応の周知を図ることといたしました。

なお、本ガイドラインは、本校の教職員や保護者・地域の方が食物アレルギーについての認識を高め、発生時の対応を徹底できることを目的に作成したものですので、認識や対応については各事業所や各家庭・各地域によって状況が異なるため、状況に応じたご活用を期待いたします。

## 【ガイドラインの概要】

本ガイドラインは、本校教職員並びに保護者・地域の方々への啓発及び発生時の対応について周知し、的確な対応を可能とするとともに、本校に在籍する児童への安心安全な学校づくりを推進することを目的に作成いたしました。そのため、本校の各担当が次のような内容、分担執筆し、学校長が総括的に校正をおこなっています。

【はじめに】	(学校長)
【1 食物アレルギーとは】	(保健室担当)
【2 給食での対応】	(給食担当)
【3 発生時の対応】	(保健室担当)
【4 学校での留意点】	(児童指導担当)

※なお、総合監修は茅ヶ崎保健福祉事務所長 相原雄幸(小児科専門医・日本アレルギー学会指導医)氏に依頼いたしました。

## 【1 食物アレルギーとは】

人の体には、異物を認識してこれを排除しようとする、「免疫反応」という仕組みが備わっています。「免疫反応」は、細菌やウイルスなどから私たちの体をまもってくれる大切なシステムですが、本来体にとって無害なはずの食物等に過剰に反応し、有害な症状をもたらしたり、ときには生命をも脅かすことがあります。このように、人にとってマイナスの形で作用するのがアレルギー反応です。アレルギー反応を起こす原因物質（アレルゲン）には、ダニやカビ、花粉などがありますが、食べ物がアレルゲンになっている場合を、食物アレルギーといいますが、

特に食物アレルギーを起こしやすい食品として、**鶏卵・牛乳・小麦**があり、「**3大アレルゲン**」と呼ばれています。この他にも食物アレルギーの原因となる食物には、**そばやピーナッツ、えび・かに**などの甲殻類、**果物、魚類**など幅広くあげられ、乳幼児にとっての主な原因食物は3大アレルゲンである鶏卵、牛乳、小麦ですが、学童期以降になると甲殻類や果物類などが増えてきます。



### 食物アレルギーの症状

#### 1. 皮膚の症状

かゆみ・じんましん・発赤・湿疹



#### 2. 眼・口・鼻・顔面の症状

眼のかゆみ、充血・まぶたの腫れ・口の中の違和感・唇の腫れ  
くしゃみ・鼻水・鼻づまり・顔全体の腫れ

#### 3. 消化器の症状

腹痛・吐き気・嘔吐・下痢



#### 4. 呼吸器の症状

息苦しさ・咳・喘鳴（ゼーゼーする）・声がかすれる・のどや胸がしめつけられる感じ

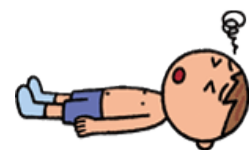
#### 5. 全身の症状

意識障害・血圧低下・ぐったりしている・チアノーゼ（唇や爪が青白い）・失禁

### アナフィラキシーとは？

食物アレルギーの症状の中でも、じんましんだけや、腹痛だけといった一つの臓器だけでなく、複数の臓器に重い症状（喘鳴と全身のじんましん、繰り返す嘔吐と顔全体の腫れなど）が現れることを「アナフィラキシー」と呼びます。

さらに、血圧低下や意識障害などのショック症状を伴う場合は「アナフィラキシーショック」と呼び、生命を脅かす危険な状態です。そのような時には、エピペン（アナフィラキシー補助治療剤 - アドレナリン自己注射薬）を使用します。



## 【2 給食での対応】

### ① 保護者と学校との面談

食物アレルギーがある児童の保護者は、入学や転入時に学校長（教頭）・養護教諭・学級担任・栄養士等と面談を行っていただきます。その際、原則としてまず当該児童の保護者は学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の用紙を学校から受け取り、当該児童の主治医から記入してもらうか、または診断書の提供をうけます。次にそれらに基づいてアレルゲンとなる食品、制限の程度、症状、症状が出た場合の対応、使用薬剤（内服薬・エピペン）の確認などのこれまでの経過についての詳しい話を学校側に伝えていただき、保護者と学校で給食における対応を検討・決定します。また、児童の状況は治療等により変化しますので、常に詳細な情報を収集し学校側に伝えることに努め、必要に応じて主治医との連絡を取り合い、状況に応じて学校との面談をおこなっていきます。

### ② 除去食・代替え食

給食での対応はおもに**除去食**、**代替え食**の用意、使用材料を細かく記載した**献立表の配布**です。

**除去食**は、調理過程でアレルゲンとなる食品を入れる前に料理を取り、器に盛り付けて提供するというものです。例えば、卵アレルギーの場合、かきたま汁に卵を入れる前のスープを器によそって提供し、魚アレルギーの場合、さつま揚げを入れる前の煮物を器によそって提供します。

**代替え食**は、アレルゲンとなる食品がおもに使用される料理や、アレルゲンとなる食品の除去が難しい場合、違う食品を使用して調理し、提供するというものです。例えば、魚アレルギーの場合、魚の照り焼きを鶏肉に代え、同じ調理法、味付けで提供し、乳・乳製品アレルギーの場合、牛乳を豆乳に代えてグラタンやシチューを作ります。

**使用材料を細かく記載した献立表**は、メニューごとに調味料を含め、使用する材料を記載しています。練り製品やウインナーなど既成の食品を使用する場合は、アレルゲンとなる食品使用の有無も調べ、記載するようにしています。この献立表は、アレルゲンとなる食品が複数ある場合や制限がきびしい場合など、給食を食べられるかどうか保護者に判断していただく必要がある児童の保護者に対しては別途送付し、保護者の確認後、担任、栄養士等の関係者の情報共有を図ります。

### ③ 対応を保護者にお願いする場合もあります

食物アレルギーがある児童も、できるだけほかの児童と同じような給食を提供したいので、アレルギー対応食の見た目や味付けが、ほかの児童と同じになるよう工夫して調理しています。

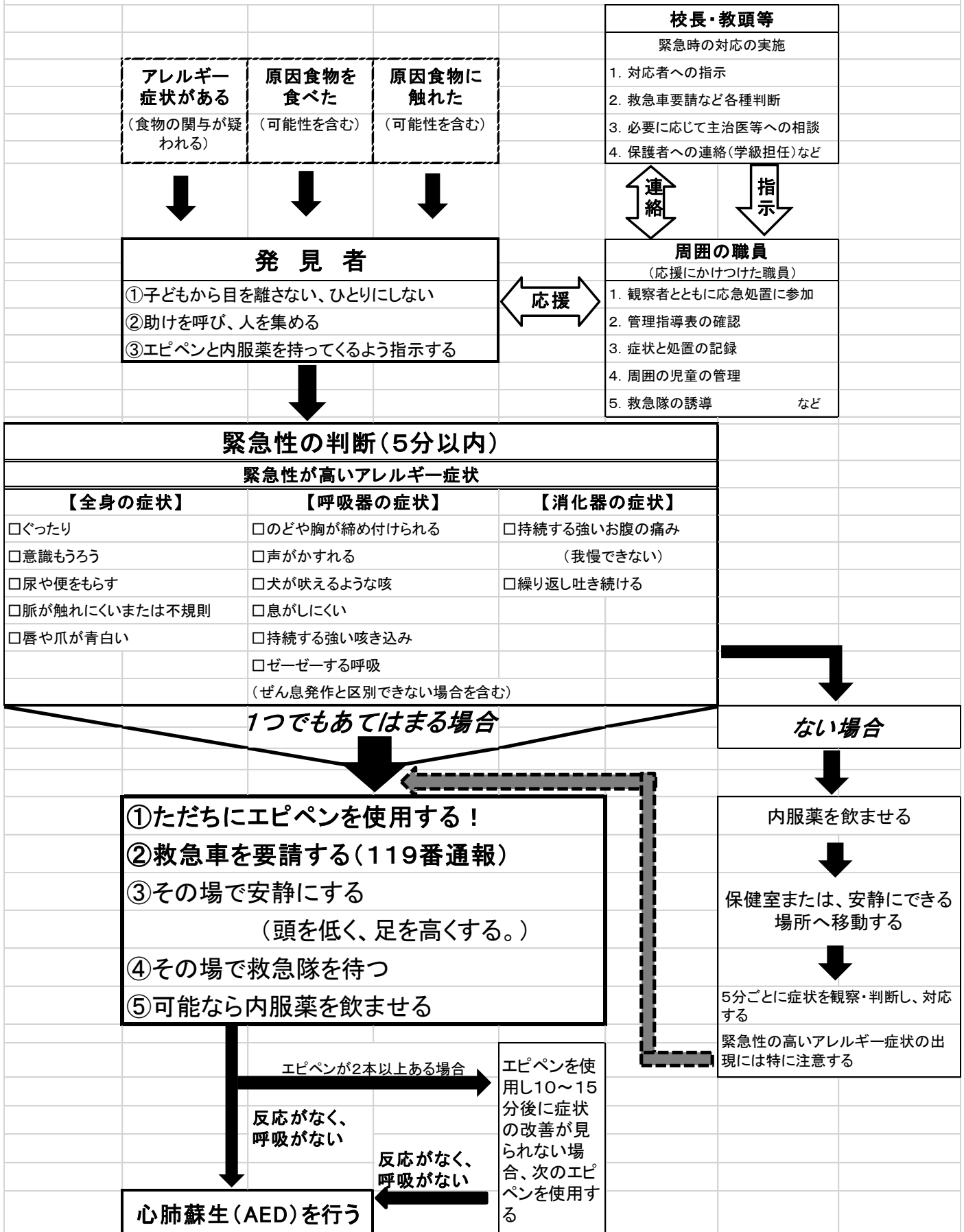
しかし本校の場合、全体の食数が950食と多く、アレルギー対応食を調理するのは栄養士1人だけのため、アレルゲンとなる食品が複数ある場合や、制限がきびしい場合は十分に対応できないことがあります。その場合大変申し訳ありませんが、使用材料を細かく記載した献立表を送付して保護者に判断していただき、食べられるメニューの時だけ給食を食べ、食べられないメニューがある時は、ご家庭から代わりのものを持ってきていただく、という対応をお願いしています。

ここ数年、食物アレルギーがある児童数とアレルゲンとなる食品数の増加や、制限がきびしい児童も増え、対応が難しくなっています。学校でもできるだけ対応していきたいと考えますが、児童の安全を第一として給食の提供をおこなって参りますので、児童の状況と学校の対応状況を見極めて判断して参ります。その際、保護者の皆様のご理解ご協力をお願いする場合もありますことをご承知おきください。

### ④ エピペン及び内服薬の管理

エピペンにつきましては、児童の鞆内や保健室で保管します。その際、使用期限内のものを、個人情報保護に考慮して、本校教職員と当該児童の保護者のみが保管場所を確認できるような形態で保管します。また、内服薬につきましては、保護者と相談の上で当該児童の鞆の中に常備していただくようお願いしています。

**【3 発生時の対応】** 本校では食物アレルギーが発生した場合、次のような対応をとって参ります。



## 【4 学校での留意点】

児童が安心して学校生活を送れるよう、本校では、食物アレルギーの発症を防ぐと共に、万が一、発症した場合適切に対応できるよう、校長を中心として学校内で共通理解を図っています。

### 1 教育活動全般における対応

- ① 調理実習や、学級活動等で食材を使う活動の場合、学級担任、教科担任等は、使う材料を当該保護者に伝え、アレルゲンとなる食品が含まれていないかを確認します。  
(加工食品に含まれるアレルギー物質の表示にも注意し、別メニューにするなど配慮します。)
- ② 食物依存性運動誘発アナフラキシーの子どもの場合は、原因物質を食べた後の運動は避けるようにします。
- ③ 校外学習や、宿泊を伴う行事の場合、対象児童が他の児童を同じような校外学習・宿泊が行えるよう配慮します。また、食事内容、体験学習の内容等について、当該保護者と事前に相談し、適切に対応をします。
- ④ 遠足や社会見学等において、弁当や菓子類の友だち同士のやり取りに配慮します。

### 2 児童の自己管理を進める指導

- ① 学校に入学すると行動範囲が広がります。そのため、食物アレルギーの発症を防ぐためには自己管理が必要になってきます。食品の表示を自ら確認しアレルギーの原因となる食品を避けることができるよう児童指導を推進します。また、家庭での当該児童への教育も必要となりますので、担任や養護教諭と保護者が連携して自己管理能力の育成に取り組みます。
- ② アレルギーの症状が出た場合には、がまんせず症状が進行しないうちに担任や養護教諭に知らせるよう指導します。
- ③ アレルギー症状は体調が悪い時に強く出ることがあります。日頃から早寝早起きを心がけ、疲れないような日常生活を送るように指導します。

### 3 教職員・学校の役割

- ① 学級担任は、当該保護者の申し出や「保健調査票」などによりアレルギー疾患の児童の状況を把握します。そして、養護教諭や栄養士と情報を共有し、当該保護者と面談を通して学校生活上の留意点や緊急時の対応、連絡先などを確認します。また、当該児童に係る学年や教科の教員との情報共有を図ります。
- ② 全職員は食物アレルギーについての正しい知識をもちます。また他の児童に対して、食物アレルギーを持つ児童を正しく理解できるよう指導を行い、偏見や冷やかし等が生じないよう配慮します。
- ③ 学校は、教職員や保護者・地域が最新の情報や知識・技能を習得できるよう、研修会等を開催します。

#### 茅ヶ崎市立梅田小学校 食物アレルギー対応ガイドライン

発行日 平成26年4月10日

発行者 茅ヶ崎市立梅田小学校 校長 栗原 幸正

執筆者 ○校長 栗原幸正 ○保健室担当 谷 千鶴子 秋山 沙世 川島 かおり  
○給食担当 岸 寛深 清水 歩美 ○児童指導担当 牧野 桃子

監修 茅ヶ崎保健福祉事務所長 相原雄幸(小児科専門医・日本アレルギー学会指導医)