

# 門真市食物アレルギー除去食対応マニュアル

門真市教育委員会

令和 3 年 11 月作成

## 目次

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| I 食物アレルギー除去食対応マニュアルの作成にあたって | P 1   |
| 1 取組の際の留意点                  | P 1   |
| 2 組織                        | P 1   |
| II 除去食実施までの流れ               | P 2   |
| 1 小学校・中学校別除去食までの流れ          | P 2～3 |
| 2 配布・申請・更新・提出書類について         | P 4   |
| 3 食物アレルギー除去食学校内検討会の組織運営     | P 5   |
| 4 全教職員への周知・徹底               | P 5   |
| III 具体的な対応方法                | P 6   |
| 1 献立確認                      | P 6～7 |
| 2 献立作成・物資選定等の作業について         | P 8   |
| 3 調理作業について                  | P 8   |
| 4 給食指導について                  | P 8   |
| 5 緊急時の対応                    | P 9   |

別冊 1 聞き取り作業マニュアル

別冊 2 食物アレルギー除去食学校内検討会の組織運営マニュアル

別冊 3 食物アレルギー除去食献立作成・物資選定等のマニュアル

別冊 4 食物アレルギー除去食調理マニュアル

別冊 5 緊急時（アナフィラキシー発症時）の対応マニュアル

# I 食物アレルギー除去食対応マニュアルの作成にあたって

近年、生活環境や食生活の変化にともない食物アレルギーを持つ児童が増加しており、本市においても同様の傾向にあります。

さらに、食物アレルギーの内容は複雑かつ多様化しており、その症状は、時として重篤化することから、学校全体で慎重に取り組む必要があります。

門真市教育委員会は、これらを考慮し、この度「安全・安心」な学校給食を提供し、児童・生徒が心身ともに元気で学校生活を送ることができるよう『食物アレルギー除去食対応マニュアル』を作成しました。

各学校におかれましては、本マニュアルを基準として、一層安全安心な学校給食の実施をお願いするものです。

## 1 取組みの際の留意点

- 全教職員が、食物アレルギーに対する共通理解を深めるとともに、適切な対応が出来るようにする。その方法として『食物アレルギー除去食学校内検討会』（以下、学校内検討会とする）を設置し、受け入れ判定ならびに献立確認、提供方法、給食指導、緊急時の対応について検討する。
- 食物アレルギー除去食の対応は、除去食の提供のみではなく、学校給食と同様、個別の栄養指導、食に関する指導ができる内容とする。
- 食物アレルギー除去食の実施にあたっては、学校が保護者との連絡を密にする。
- 食物アレルギー除去可能食品は、「門真市除去調理対応食品」（別冊4『食物アレルギー除去食調理マニュアル』参照）の内容とする。
- 実施にあたっては、対象児童・生徒の負担とならないよう、教職員、児童・生徒に対して、食物アレルギーについての理解を進める。

## 2 組織

アレルギー除去食については、学校給食の誤配や誤食によって命にかかわる重大事故につながりかねないため、その実施に当たっては事故を防止する除去食提供のシステムと全教職員の共通理解が不可欠です。そのため、学校においては、アレルギー除去食の実施とアレルギー関連事故の未然防止と危機対応についての業務を進める組織「学校内検討会」を設置します。

除去食については、調理から当該の子どもの給食として配食されるまで、多人数の手を経るため、誤配等の事故の可能性にも配慮が必要です。本検討会では、そのような除去食の特性を十分考慮し、効果的な手順を定めるとともに、万が一の事故発生に際しても児童の症状を抑えるため事故後の迅速な対応についても定めます。（別冊2『食物アレルギー除去食学校内検討会』の組織運営マニュアル参照）

## Ⅱ 除去食実施までの流れ

### 1 小学校・中学校別除去食までの流れ

#### 小学校

##### 11～12月 申込書類配布（就学時健康診断）

○市教委が除去食希望者に申込書類を配布し、重篤児童（薬・エピペン所持等）については、すぐに入学先の小学校へ情報提供する。小学校は直ちに重篤児童の保護者から聞き取りを行い、学校医へ相談するなどの対応準備をする。

##### 12月末まで 重篤児童の情報提供

○学校が6年生の重篤児童（薬、エピペン所持等）について中学校へ情報提供する。

##### 1～2月 除去食申込み呼びかけ・申込書類配布（入学説明会）

○学校が保護者へ除去食申込みの呼びかけ・申込書類の配布・聞き取り日（入学式）を知らせる。

##### 3月（卒業式～3月31日）申込書送付

○学校が卒業生（新中1）の除去食申込書類一式を進学先の中学校へ送付する。

##### 新年度各担当者決定日～給食開始日前日（引き継ぎ、聞き取り、事前打合せ、検討会）

○担当ごとの引き継ぎ

管理職、担任、養護教諭、担当栄養教職員、調理員は各々引き継ぎをしっかりと行う。

○入学児童の聞き取り（別冊1 聞き取り作業マニュアル参照）

入学式後に管理職、担任、担当栄養教職員、養護教諭が保護者から聞き取りを行う。

○学校内検討会事前打合せ（別冊2『食物アレルギー除去食学校内検討会』の組織運営マニュアル参照）

担当栄養教職員、調理員、養護教諭は聞き取った内容や引き継いだ内容をもとに調理方法、緊急時の対応を検討する。

○学校内検討会（別冊2 食物アレルギー除去食学校内検討会の組織運営マニュアル参照）

・校長、教頭、担任、給食担当教諭、養護教諭、保健担当教諭、担当栄養教職員、調理員、学校医（主治医）

・3月末に栄養教職員の担当校が決まり次第、市教委から各学校へ担当者一覧を送付。

・所属の校長から担当校へ連絡し、実施日を調整する。委託校については、当該校長から市教委、市教委から委託業者へ連絡する。

※スケジュールの都合上、学校内検討会事前打合せと学校内検討会を同日に行ってもよい

##### 2～6年給食開始日（除去食開始）

○新1年生については、聞き取りから学校内検討会を新1年生給食開始前日までに行ってもよい

##### 新1年生給食開始日（除去食開始）

12 月末まで

- 新入生の重篤児童（薬、エピペン所持など）情報を小学校から収集。中学校は直ちに学校医へ相談等、対応準備をする。

3 月（小学校卒業式～3 月 3 1 日）申込書類受取

- 新入生の除去食申込者書類一式を受取る。

新年度各担当者決定日～給食開始日前日

- 担当ごとの引き継ぎ  
管理職、担任、養護教諭、担当栄養教職員、調理員は各々引き継ぎをしっかりと行う。
  - 学校内検討会事前打合せ（別冊 2『食物アレルギー除去食学校内検討会』の組織運営マニュアル参照）
    - ・担当栄養教職員、調理員、養護教諭は引き継いだ内容をもとに調理方法、緊急時の対応を検討する。
  - 学校内検討会（別冊 2 食物アレルギー除去食学校内検討会の組織運営マニュアル参照）
    - ・校長、教頭、担任、給食担当教諭、養護教諭、保健担当教諭、担当栄養教職員、調理員、学校医（主治医）
    - ・3 月末に栄養教職員の担当校が決まり次第、市教委から各学校へ担当者一覧を送付。所属の校長から担当校へ連絡し、実施日を調整する。委託校については、当該校長から市教委、市教委から委託業者へ連絡する。
- ※スケジュールの都合上、学校内検討会事前打合せと学校内検討会を同日に行ってもよい。

給食開始日（除去食開始）

小・中学校共通

重篤児童・生徒について

- ・新入学者については直ちに保護者から聞き取りを行い、学校医へ連絡。エピペン研修等の必要があれば学校医等に依頼し実施する。その後各担当者の引き継ぎを 4 月の事前打合せ、校内検討会までにしっかりと行う。
- ・学期途中転入学者については聞き取り後、事前打合せ、学校内検討会を直ちに行う。

小学校 1 年生から中学校 2 年生までの更新について

12 月に更新書類を市教委から担当栄養教職員を経て学校、保護者へ配布する。

※提出期限は 2 月末日まで

## 2 配布・申請・更新・提出書類について

—申請・更新時—

配布時期

- ・新小学校1年生—就学時健康診断時・入学説明会時に配布
- ・転入生—転入時に配布
- ・新中学校1年生・更新者—市教委より前年度12月末に配布

| 学校から保護者への配布書類                                          | 保護者から学校への提出書類              |           |         |
|--------------------------------------------------------|----------------------------|-----------|---------|
|                                                        | 調理室で除去対応を希望する場合（飲用牛乳のみも含む） | 自分で取り除く場合 | 全て弁当の場合 |
| 「学校給食における食物アレルギー除去食について」（別紙1-1）＜更新用＞<br>（別紙1-2）＜新規申請用＞ |                            |           |         |
| 「食物アレルギー除去食申込書」（別紙2-1、別紙2-2）<br>提出は2-1のみ               | ●                          | ●         |         |
| 「食物アレルギー除去食」決定するまでの流れ」（別紙3）<br>＜新規申請者にのみ＞              |                            |           |         |
| 「承諾書」（別紙4）                                             | ●                          |           |         |
| 「学校生活における緊急時対応表」（別紙5）                                  | ●                          |           | ●       |
| 「アレルギー食材確認書」（別紙6）                                      | ●                          |           |         |
| 「学校生活管理指導表」                                            | ●                          |           | ●       |

—除去食申請・更新後—

配布時期

◇除去対応者全員—実施前月中旬 2ヶ月毎（1・2・3月は3か月）に配布

| 学校から保護者への配布書類 | 保護者から学校への提出                   |           |         |
|---------------|-------------------------------|-----------|---------|
|               | 「調理室での除去対応を希望する場合」（飲用牛乳のみを除く） | 自分で取り除く場合 | 全て弁当の場合 |
| 除去食献立表        | ●                             | ●         |         |
| 献立チェックのしおり    |                               |           |         |

## 申請・更新書類等の作成、保管場所

- ・申請書類等が提出されたらすみやかに所定の場所に保管する。
- ・保管場所が複数の場合は、コピーしそれぞれの場所に保管する。

### —家庭からの提出物—

「食物アレルギー除去食申込書」(別紙2-1) → 職員室・給食室

「承諾書」(別紙4) → 職員室

「学校生活における緊急時対応表(別紙5)」 → 職員室・保健室

「アレルギー食材確認書」(別紙6) → 職員室・給食室

「学校生活管理指導表」 → 職員室・保健室

### —学校から教育委員会への提出書類—

「除去食実施届」(参考資料) → 教育委員会

「除去食対象児童・生徒一覧表」(参考資料) のデータ → 教育委員会

## 3 食物アレルギー除去食学校内検討会の組織運営

別冊2 食物アレルギー除去食学校内検討会の組織運営マニュアル参照

## 4 全教職員への周知・徹底

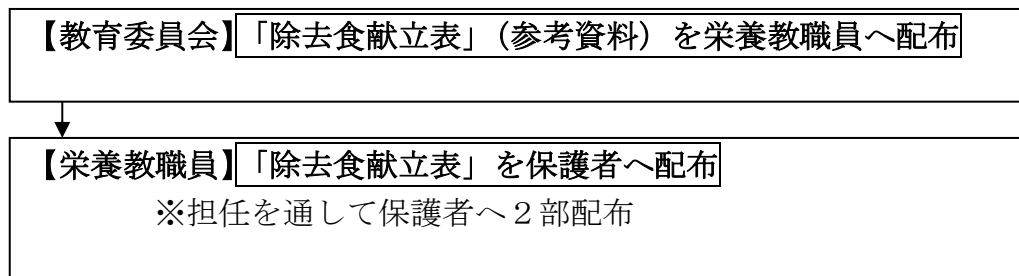
『食物アレルギー除去食学校内検討会』の検討結果を職員会議等で全教職員に周知徹底する。

### Ⅲ具体的な対応方法

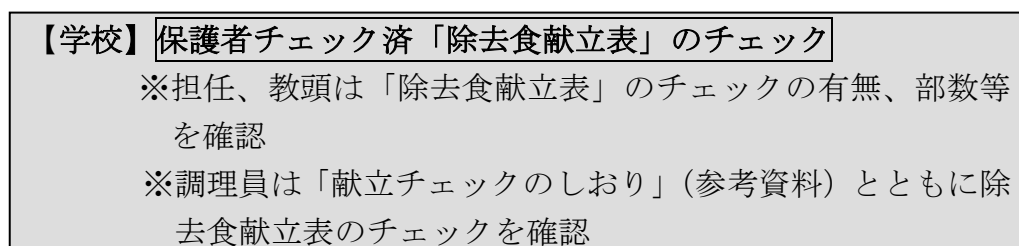
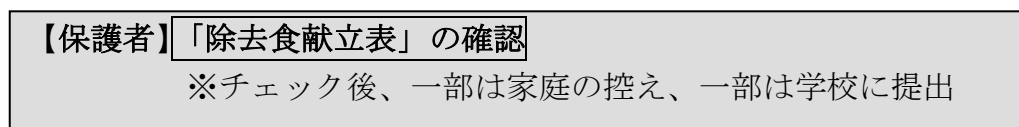
#### 1 献立確認

##### 《毎月の献立確認の流れ》

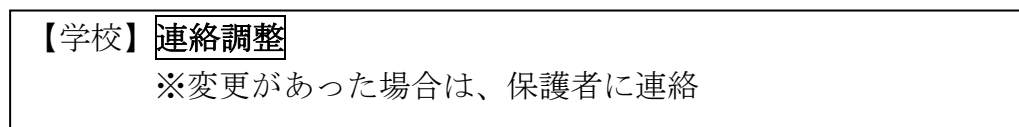
＜実施前月上旬＞



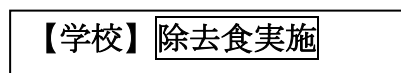
＜実施前月15日頃＞



＜実施月20日頃＞



＜実施日＞





## 《確認方法》

- ・献立の確認は、保護者と学校の両者で行う。
- ・「チェック済み除去食献立表」は家庭（保護者）・職員室（教頭・栄養教職員）・教室（担任）・給食室（調理員）の4者で同じ献立表を持って、日々の確認を行う。

調布市で起こったチジミの誤食による死亡事故の事例では正しくチェックした献立表を職員室と教室には保管していなかったことも原因の一つに挙げられている。4者で同じ献立表を持って、日々の確認を行うことは誤食を防ぐ大切な作業であることと認識する。

### ① 家庭での確認

- ・「献立チェックのしおり」を参考にして、除去食献立表をチェックする。
- ・一部学校（担任）へ返送し、一部は家庭控えとする。

〈チェック時の注意事項〉

- 学年・クラス・氏名を記入する
- 献立名と食品名を○で囲む。門真市対応食品以外にアレルギーがある場合は、それもわかるように、食品名に×を付ける  
※蛍光ペン等はコピーできないので不可
- 弁当を持参する場合は、その旨も記載

### ② 学校での確認

#### 【担任】

- ・保護者から返ってきた除去食献立表に記名されているか、チェックがあるか確認し教頭に渡す。
- ・書類に不備があった場合は保護者と連絡をとる。

#### 【教頭】

- ・保護者チェック済み除去食献立表を1部コピーし調理室に渡す。全員提出されているかどうか確認し、未提出者には連絡する。
- ・調理員からのチェックもれ等変更の連絡があった場合
  - 変更事項を保護者、担任に連絡し、学校用の他に家庭用、教室用、給食室用として3部コピーし、それぞれに渡す

#### 【調理員】

- ・「除去食対象児童・生徒一覧表」「献立チェックのしおり」を参考にして、保護者チェック済み除去食献立表を確認する。
- ・チェックもれがない場合はそのまま教頭に渡す。
- ・チェックもれ等に気がついた場合
  - チェックもれや除去の対応ができない場合は、除去食献立表に追記し、教頭(担当栄養教職員)に連絡
  - 教頭から変更後のチェック済み除去食献立表を受取り、給食室用として差し替え

※門真市除去対応食品以外にアレルギーがあつて、除去食の対応ができない場合等の弁当持参については、保護者の意向を優先

## 2 献立作成・物資選定等の作業について

『食物アレルギー除去食献立作成・物資選定等のマニュアル』参照

## 3 調理作業について

『食物アレルギー除去食調理マニュアル』参照

## 4 給食指導について

- 事前にクラスの児童・生徒に対象児童について話をし、配膳時や食事中の注意をしておく。

＜人権の立場からの指導＞

クラスの児童・生徒への理解、思いやり等の指導

＜配膳時や食事中の注意＞

＊食べない ＊食べさせない ＊こぼさない

＜こぼした時の注意＞

＊他の児童のものを渡さない。

＊対応児童・生徒にその掃除等にあたらせない。

- 確認済み「除去食献立表」は、担任以外でもわかるよう、教室の所定の場所（担任机最上段引出等に保管し、その前に除去食の表示をしておく）に保管し、毎日、給食実施前に確認する。

＊保護者、本人の同意を得れば、給献立同様掲示しておく方法もあり。

- 該当児童の状態によっては、席を考慮する。
- アレルギー児童がいる担任は必ず給食室まで付き添う。  
※門真市内小学校において担任が、給食室まで付き添わず、給食当番児童が除去食を給食室に放置し、アレルギー対象児童が誤食する寸前で栄養教職員や調理員が気付いたという事例複数あり
- 担任は教室で配膳終了時に、除去食が対象児童に配膳されているか、また「〇〇さんは食べられません」の札が該当児童の机に添付されているか（添付されている食器が机に配置されているか）必ず確認する。  
※門真市内小学校において給食当番が「〇〇さんは食べられません」の札が添付されている食缶の蓋を裏返して置き、見えない状態になり誰も気づかず誤食した事例あり
- 除去食対象児童・生徒に、おかわりはさせない。  
※門真市内中学校で除去食対象生徒がおかわりし、誤食した事例あり

### ● 給食当番への指導

例

- ＊ 該当児童が給食当番にあたる場合、割り当てを考慮する。  
牛乳アレルギーの児童には牛乳の当番を割り当てない。
- ＊ 除去食を教室に搬入したら、札をつけたまま、お玉等とともに該当児童の机に置き、配膳は該当児童自身が行う。
- ＊ 除去食の提供がない場合は、添付の札（「〇〇さんは△△を食べないでください。」）を該当する児童の机に貼る。 等

## 5 緊急時の対応

### 【給食を食べる前】

誤って除去食を調理していなかった場合

ア 給食室で調理員が気付いた場合

(『食物アレルギー除去食調理マニュアル』参照)

イ 教室で担任等が気付いた場合

まず、給食を食べさせない。

その後、調理員に速やかに確認する。

- \* 調理員は、そのクラスのアレルギー除去食対象児童の除去食が、あるかないか確認する。
- \* 除去食がある場合は、それを提供し、ない場合は担任、教頭に連絡し、教頭から保護者に除去食を提供できなかったことを連絡する。
- \* 調理員は、アレルギー除去食対象児童のアレルゲンとなる食材を確認し、当日の他の献立が食べられるか確認する。食べられる他の献立を、提供できなかった除去食の代わりに多めに提供する。

### 【食べてしまった時】

別冊5 緊急時（アナフィラキシー発症時）の対応マニュアル参照

参考資料 緊急時の対応の流れ参照

食物アレルギー除去食学校内検討会メンバーで主に対応

|           |                             |
|-----------|-----------------------------|
| 校長        | 情報集約、判断、決定                  |
| 教頭        | 救急車を呼ぶ、学校医、主治医への連絡          |
| 担任・給食担当教諭 | 管理職、養護教諭、保護者、調理員へ連絡、提供状況の確認 |
| 保健担当教諭    | 教職員への連絡調整                   |
| 養護教諭      | 有症状者の対応、保健室の管理              |
| 調理員       | 除去食の確認                      |
| 学校医（担当医）  | 緊急時の対応の指示、有症状者の受け入れ         |

## 【別冊 1】聞き取り作業マニュアル

### 聞き取り作業の目的

食物アレルギーを持つ児童が、安全に学校生活が送れるよう、管理職・養護教諭・担当栄養教職員・担任がそれぞれの立場で、アレルゲンの種類、除去食の受け入れ、並びに献立方法・給食の提供・給食指導・緊急時の対応などについて保護者から聞き取り、当該児童の状態を細かく把握する。

※調理実習や校外学習も含む

### 〈聞き取りを行うメンバー〉

管理職・養護教諭・担当栄養教職員・担任

栄養教職員不在校についても、担当栄養教職員が出張し、養護教諭、管理職、担任と共に聞き取り作業をする。

### 〈聞き取り時期〉

- 重度の場合は、就学前健康診断～その情報を得たらすぐに聞き取り
- 軽度の場合は、入学式～食物アレルギー除去食学校内検討会を開催

- ・聞き取り日については、入学式当日を基本とし、保護者には入学説明会等で書類配布時に、連絡しておく（3月末に栄養教職員の担当校が決まり次第、市教委から各学校へ担当者一覧を送付、校長から栄養教職員所属校へ派遣依頼し、実施日を調整する）
- ・転入学者については、その都度聞き取りを行う（校長は担当栄養教職員と連絡を取り、日程調整を行う）

### 〈聞き取り内容〉

- 養護教諭は（別紙5）「学校生活における緊急時対応表」の内容で聞き取り作業を行う。
- 担当栄養教職員は、（別紙2－1）「食物アレルギー除去食申込書」、（別紙6）「アレルギー食材確認書」「学校生活管理指導表」の内容で聞き取り作業を行う。
- ・「食物アレルギー除去食申込書」の記載している内容について保護者に連絡しておく。
- ・献立チェックの流れ及び、チェック方法（「献立チェックのしおり」についても）について説明する。
- ・担当栄養教職員であることを連絡し、献立・食品・調理等についての質問等あれば問い合わせるよう知らせておく。
- ・食物アレルギー除去食で、不足する栄養素が生じる場合があるので、家庭で配慮を願う。

## 【別冊 2】食物アレルギー除去食学校内検討会運営マニュアル

### 1 目的

食物アレルギーを持つ児童・生徒が、安全な学校生活を送れるよう、除去食の受け入れ判定、並びに献立の確認方法・給食の提供・給食指導・緊急時の対応など（調理実習や校外学習も含む）について、教職員全員が共通理解し、対応できるよう具体的な方法を検討すること。

### 2 組織

校長 教頭 担任 給食担当教諭 養護教諭 保健担当教諭  
担当栄養教職員 調理員 学校医（主治医）

※ 必要に応じて関係職員が参加

※ 事務を進行管理する担当者を置く

※ 年度当初の第1回検討会には、該当児童の担任も参加

### 3 校務分掌上の位置づけ（例）

1 案 特別委員会として校務分掌外に設置

2 案 校務分掌表中の給食関係部会に本検討会を組み込む。

体育文化行事部 → 保健給食部会 → 食物アレルギー除去食学校内検討会

※食物アレルギー除去食学校内検討会開催時には調理員も参加

### 4 職務内容

- ① 個別の児童・生徒の除去食実施・不実施の決定（検討会全員）
- ② 除去食対応可否決定（原案作成…担当栄養教職員・調理員）
- ③ 除去食対象児童・生徒一覧表作成（養護教諭・担当栄養教職員）
- ④ 除去食提供方法（担当栄養教職員・調理員）
- ⑤ 除去食指導計画作成 席の配置、給食当番の配慮等（担任・給食担当教諭）
- ⑥ 緊急時の対応の流れ作成（養護教諭・保健担当教諭）
- ⑦ 除去食及びアレルギー対応研修（栄養教職員・養護教諭等）
- ⑧ 除去食提供児童・生徒への指導 食べてはいけない物、誤食後の申し出等（担任）
- ⑨ 年度末の引き継ぎ（教頭）

### 5 召集

食物アレルギー学校内検討会担当者が召集

※栄養教職員不在校については、担当栄養職員及び在籍校校長に連絡

### 6 準備資料

- ① 「食物アレルギー除去食学校内検討会」レジュメ  
（参考資料 検討会レジュメ案）
- ② 「除去食実施届」…教頭
- ③ 「学校生活管理指導表」…養護教諭

- ④ 「除去食対象児童・生徒一覧表」(参考資料) …担当栄養教職員・養護教諭  
各校の除去食対応児童・生徒のアレルゲンとなる食材及び対応調理レベル、発症時の症状・応急処置(薬・エピペン等)をまとめたもの
- ⑤ 「除去食献立表」(参考資料) …担当栄養教職員  
1か月の献立とそれに使う食品と分量、門真市の除去食対応食材★を示した献立表
- ⑥ 「献立チェックのしおり」(参考資料) …担当栄養教職員  
献立チェックの流れ・方法、除去後の調理形態及び食品内容表をまとめたもの  
食品内容表には、加工食品の使用原料の他に製造ラインでの特定指定原料の使用の有無、コンタミネーションの有無を記載

## 7 検討会討議の進行(例)

### ◇申請児童・生徒の状況

- ・「学校生活管理指導表」をもとに児童・生徒の状況について説明(養護教諭)
- ・「除去食対象児童・生徒一覧表」説明(担当栄養教職員・養護教諭)
- ・引き継ぎ会議を踏まえ担任から補足
- ・門真市基準の除去対応の可否決定を行う(担当栄養教職員・調理員)

### ◇除去食実施・不実施決定

総合的に除去食実施・不実施を決定する(検討会全員)

### ◇アレルギー除去食実施までの献立チェックの手順・方法

献立チェックの流れと「除去食献立表」「献立チェックのしおり」を用いてチェック方法を説明する。(担当栄養教職員)

### ◇アレルギー除去食の提供方法

- ・教室までの提供方法について(調理員)  
(別冊4『食物アレルギー除去食調理マニュアル』参照)
- ・児童・生徒への配膳方法について(例 食べられませんの場合、食缶の蓋にシールを貼り、そのシールを机の上に貼る、1人ずつ空の食器にシールを貼って本人の机に置く等)

### ◇教室での指導

- ・児童・生徒への配膳方法の検討
- ・当該児童への配慮と具体的な給食指導についての年間計画(給食担当教諭 担任)
- ・当該児童本人が給食当日の除去食提供の有無確認、また誤って除去されていない給食を提供された時、食べずに担任へ報告する等の指導(担任)
- ・当該児童が誤って食べてしまった場合や、体調の変化に気付いた時にはすぐに担任へ報告する等の指導(担任)

### ◇緊急時の対応

#### 【給食を食べる前】調理員提案

(別冊4食物アレルギー除去食調理マニュアル参照)

#### 【食べてしまった時】養護教諭提案

(別冊5緊急時(アナフィラキシー発症時)の対応マニュアル参照)

について検討する。

## 8 その他

### ◎注意点

○食物アレルギー除去食学校内検討会は、校務分掌に位置づけ、教育計画に記載

○第1回食物アレルギー除去食学校内検討会は、給食開始までに行う。

○重篤児童・生徒について

- ・新入学者については、直ちに保護者から聞き取りを行い、学校医へ連絡、エピペン研修等の必要があれば学校医等に依頼し実施する。その後各担当者の引き継ぎをしっかりと行い、4月の事前打合せ、食物アレルギー除去食学校内検討会に合わせる。
- ・学期途中転入学者については、聞き取り後、事前打合せ、食物アレルギー除去食学校内検討会を直ちに行う。

# 【別冊 3】食物アレルギー除去食献立作成・物資選定等のマニュアル

## I 献立作成

- ・ 1 献立 1 除去食を念頭において、除去食の調理作業が複雑になったり、食べる量が少なくなってしまうような限り料理の組み合わせや、1 献立においても門真市対応食材が、重ならないように考える。
- ・ 素材から調理する献立を基本とし、加工品の使用を控える。
- ・ アレルゲンがわかるよう、できるだけその食品名を入れた献立名にする。
- ・ アレルゲンとなる食品のなかで、調理するタイミングによって、仕上がりが変わらない食品は、できるだけ調理の最後のほうに入れ、除去しやすい調理方法にする。
- ・ 献立指示書に門真市対応除去食品（「食物アレルギー除去食申込書」参照）に★をつける。それらの除去方法についても記載する。

## II 物資選定

- ・ 加工品については、できる限り、使用原料にアレルゲンとなる食材が使われていないものを選定する。  
→アレルゲンとなる食品が使用されている場合は、献立チェックの際に注意する。
- ・ 加工品については、あらかじめ、物資選定前に「食品内容表（献立チェックのしおり）」を渡しておき、物資選定時にその提出を求める。  
【「食品内容表（献立チェックのしおり）」の提出の基準】
  - A) 原料が複数の加工品
  - B) 原料が単数であっても、コンタミネーションの可能性のある加工品
  - C) 原料が単数であっても、市販品に於いて、A) であることが多い加工品※塩、砂糖は、原料としないが、それ以外の調味料は原料とする  
※食品添加物は原料とする
- ・ 「食品内容表（献立チェックのしおり）」で、コンタミネーションに気をつけて選定する。  
→コンタミネーションがある場合は、献立チェックの際に注意する。

## III 「除去食用献立表」・「食品内容表（献立チェックのしおり）」の作成と印刷

- ・ 「除去食用献立表」の、門真市除去対応食品★の挿入については、栄養教職員部(献立指示書担当者)が行い、それに、教育委員会が記名欄等を添付して原本を作成する。  
※物資選定後に 2 部／対象児童・生徒家庭ずつ印刷し、担当栄養教職員あてに送付。
- ・ 「食品内容表（献立チェックのしおり）」は、栄養教職員部の(食物アレルギー除去食担当者)がとりまとめ、編集する。  
※物資選定後に 1 部／対象児童・生徒家庭と各校 2 部(学校用・給食室用)と栄養教職員分、事務局分を印刷し、除去食献立表と一緒に担当栄養教職員あてに送付。

## IV 「献立指示書」の指示の挿入

- ・ 「献立指示書」の門真市除去対応食品★の挿入、除去方法の挿入については、栄養教職員部の献立指示書担当者が担当する。



## 【別冊 4】 食物アレルギー除去食調理マニュアル

### 1 アレルギー除去食調理の目的

食物アレルギーのある児童・生徒について、学校給食として、アレルゲンを除去した給食を調理し、提供する。

### 2 除去食の対応をされる児童・生徒

児童・生徒自ら除去する場合－「食物アレルギー除去食申込書」の提出があり『食物アレルギー除去食校内検討会』で対応可と判定された児童・生徒

調理員による給食室での除去－「食物アレルギー除去食申込書」「承諾書」「学校生活における緊急時対応表」「学校生活管理指導表」「アレルギー食材確認書」の提出があり、『食物アレルギー除去食校内検討会』で受け入れ判定された児童・生徒

### 3 除去食対応の食材・食品と調理対応の基準

#### 【除去食対応食材・食品】

「食物アレルギー除去食申込書」に提示されている「門真市除去調理対応食品」のみ（下記参照）

下記以外の食材・食品の対応は行わない。

| 食品類    | 門真市除去調理対応食品                                                                                                                     |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| パン類    | 全てのパン、黒糖パン、チーズパン、アップルパン、レーズンパン、オリーブパン、さつまいもパン                                                                                   |
| 牛乳類    | 飲用牛乳、個付けの乳製品（バター・チーズ・ヨーグルト）<br>調理用牛乳、調理用乳製品（バター・チーズ・生クリーム）                                                                      |
| 卵類     | 鶏卵（とじ卵・つなぎの卵）、うずら卵、マヨネーズ（加熱）                                                                                                    |
| 魚卵類    | 魚卵（ししゃも・わかさぎ）                                                                                                                   |
| 大豆・小豆類 | 大豆、大豆製品（豆腐・高野豆腐・炒り大豆・きな粉・ゆば・豆乳・ココアビーンズ）、黒豆、枝豆、小豆                                                                                |
| 魚類     | さば、さんま、いわし、さけ、まぐろ、あじ、たい、ほき、かつお、赤魚、さわら、さめ、太刀魚、なまり節、ちりめんじゃこ、こうなご、ししゃも、わかさぎ、花かつお、練り製品（かまぼこ・ちくわ・平天・ごぼう天）、まぐろ加工品（油漬け・水煮）、かつお加工品（油漬け） |
| 魚介類    | かに、えび、いか、あさり、たこ、オイスターソース                                                                                                        |
| 種実類    | ごま、ごま油、ごまクリーム、くり、ココア                                                                                                            |

|    |                                                                                                 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 果物 | 生の果物（りんご・かき・なし・みかん等かんきつ類）<br>果物加工品 缶詰くりんご・パイナップル・もも・みかん等かんきつ類＞<br>ジャムくりんご・いちご＞、ジュースくりんご・みかん・もも＞ |
| 小麦 | 小麦粉（ルウ）、小麦粉（衣）、小麦製品（パン粉・ふ）                                                                      |

### 【除去食調理対応の基準】

- ◆器具（シンク）や釜、揚げ油の使いまわしによって、症状が悪化する児童・生徒については、集団給食を優先して、除去食の対応は行わない。
- ◆1献立につき、1除去食とし、代替はしない。
- ◆異なるアレルギーを持つ児童・生徒がいて、複数の別なべが必要になるなど除去調理作業が複雑になる場合、下記の方法で除去し、除去食の種類を減らし、除去調理作業を簡略化する。

学校内に1つの献立で複数食材のアレルギーを持つ児童・生徒がいる場合は、1人ずつ対応するのではなく複数のアレルギー食材全部を除去し、1種類の除去食を提供する。

### 【除去食献立変化表】 ※各校のアレルギー対象児童の状況により異なる場合あり

| 除去食品名  | 調理方法             |      | 献立の変化             |            | 備考         |
|--------|------------------|------|-------------------|------------|------------|
|        |                  |      | 変更前               | 変更後        |            |
| 卵      | つなぎ・衣            |      | フライ・天ぷら           | 卵無フライ・から揚げ |            |
|        | マヨネーズ            |      | サラダ               | マヨネーズ抜きサラダ |            |
|        | とじ卵              |      | かきたま汁・ほうれん草の菜の花炒め | 澄まし汁、野菜炒め  |            |
|        | うずら卵             |      | 八宝菜               | うずら卵抜き八宝菜  |            |
|        | 魚卵               | ししゃも | ししゃものからあげ         | 除去食なし      | 家より弁当持参もあり |
| 牛乳・乳製品 | 飲用牛乳             |      |                   | 配膳しない      | 清算時返金対象    |
|        | 個付けバター・チーズ・ヨーグルト |      |                   | 配膳しない      | 家より弁当持参もあり |
|        | シチュー             |      | クリームシチューなど        | スープ煮       |            |

|       |                              |                         |                      |            |
|-------|------------------------------|-------------------------|----------------------|------------|
| 大豆    | 水煮大豆                         | 五目豆                     | 野菜の煮物                |            |
|       | 煎り大豆                         | 大豆の黒砂糖がけ                | 除去食なし                |            |
|       | きなこ                          | きなこ揚げパン                 | きなこ抜き揚げパン            |            |
| 魚     | 鯖、鯖、鮭等                       | 南蛮漬                     | 除去食なし                | 家より弁当持参もあり |
|       |                              | から揚げ、天ぷら等               | 除去食なし                | 家より弁当持参もあり |
|       | いか、えび                        | 八宝菜、ちゃんぽん等              | いかえび抜きの八宝菜<br>ちゃんぽん等 |            |
|       | たこ、いか                        | たこのから揚げ、いか<br>の照り焼、たこめし | 除去食なし                | 家より弁当持参もあり |
|       | かに                           | 蟹チャーハン、スープ              | 蟹抜きチャーハン、ス<br>ープ     |            |
|       | ちりめんじゃこ                      | 佃煮ふりかけ                  | ちりめん抜きふりかけ           |            |
|       |                              | かきあげ                    | ちりめん抜きかきあげ           |            |
|       | あさり                          | 佃煮、かき揚げ                 | あさり抜きの佃煮、<br>かき揚げ    |            |
|       | オイスターソ<br>ース                 | チャーハン                   | オイスター抜きのチャ<br>ーハン    |            |
|       |                              |                         |                      |            |
| 種実類   | ごま                           | ふりかけ、いため物、<br>煮物        | ごま抜きふりかけ、<br>いため物、煮物 |            |
|       | ココア                          | ココア揚げパン                 | ココア抜き揚げパン            |            |
|       | ごま油                          | ごま油で炒める献立               | 除去食なし                | 家より弁当持参もあり |
|       |                              | マーボー豆腐などの<br>香り付けごま油    | ごま油抜きのマーボー<br>豆腐     |            |
| 果物    | 生のくだもの                       |                         | 配膳しない                | 家より弁当持参もあり |
|       | 缶づめ                          | フルーツ寒天ゼリー               | 除去食なし                |            |
| 小麦粉   | パン                           |                         | 配膳しない                | 家より弁当持参もあり |
|       | 衣                            | 天ぷら・フライ                 | 素揚げ                  |            |
|       | 手作ルー                         | カレー、シチュー                | スープ煮                 |            |
| パンに塗る | ココアビーン<br>ズ、ジャム（り<br>んご・いちご） |                         | 配膳しない                |            |

## 4 除去食実施までの流れ

### ー実施前月末までー

＜保護者チェック済み除去食献立表の確認＞

- ・「献立チェックのしおり」と照らし合わせて、チェックもれ、除去食の対応が可能なか確認する。
- ・チェックもれ、除去食の対応が不可能な場合は、教頭に連絡する。

### ー実施前日までー

＜打ち合わせ＞

- ・「保護者チェック済み除去食献立表」「献立指示書」「アレルギー食材確認書」「除去食対象児童・生徒一覧表」（以下一覧表）に基いて、1人ずつ、除去食の食材・食品の確認と調理方法の検討を行い、工程表作成者や献立当番等が工程表や献立指示書等に除去食、内容、人数等を記載する。
- ・チェックもれ、除去食の対応ができない場合は、教頭に連絡する。

＜献立別除去食の個人明示用紙の作成＞

- ・「日付」「学年・クラス・氏名」「献立名」「除去内容」を明示する。
- ・除去食を提供出来ない場合も「○月○日 △年△組 □□さん ○○は食べないでください」の明示用紙を作っておく。

### ー実施当日ー

- ① 打ち合わせ時に、当日の担当者が当日の除去食について、説明し、全員で確認する。
- ② 除去調理担当者が除去食を作り、配缶する。
- ③ 除去調理担当者が献立別除去食の個人明示用紙（「日付」「学年・クラス・氏名」「献立名」「除去内容」）を添付する。
- ④ 当日の担当者が除去食が適切に作られているか最終確認する。

## 5 調理方法

- 除去調理担当者が除去食を作り、配缶する。
- 普通食同様、衛生管理に留意する。  
※温度確認、エプロン・手袋の使い分け、調理・配缶区域分け等。
- 除去食の調理数は、「一覧表」「工程表や指示書等」と照らし合わせて確認する。それぞれの献立ごとに 必要人数分＋保存食（50g）を作る。
- 配缶容器・器具は、配缶直前に出すか、前もって出す場合は、衛生的に保管できる場所に出しておく。  
※大おかず・汁物ー除去食用食缶、他の献立は、所定食器に入れる

### 〈加熱調理献立〉

#### ア 最後にアレルギーとなる食材が入る献立の場合

アレルギーとなる食材を入れる前に温度を確認し、一人分ずつ除去食用食缶、食器にとる。

#### イ 料理の始め又は途中にアレルギーとなる食材が入る献立の場合

- ① 除去食をとった後に入れる食材の中で、喫食可能な食材があればとっておく。

②アレルギーとなる食材を入れる前に、調理人数分をなべにとる。

③②をコンロにかけ、①の食材を入れて加熱し、温度を確認してから、一人分ずつ除去食用食缶、食器にとる。

ウ 一個づけ、あるいはそれにほとんどがアレルギーとなる場合

➡配缶しない。

「〇月〇日 △年△組 □□さん ○〇は食べないでください。」の明示用紙を該当献立のに入った食缶にはる。

#### 〈非熱調理献立〉

ア 既成の一個づけ、あるいはそれにアレルギーとなる食材が入っている場合

➡配缶しない。

「〇月〇日 △年△組 □□さん ○〇は食べないでください。」の明示用紙を貼る。

イ 生食の混ぜ合わせ献立にアレルギーが入っている場合

➡アレルギーとなる食材以外を混ぜあわせて1人分ずつ食器にとる。

## 6 提供方法

- 汁物・煮物等は、除去食用食缶に1人分を入れて、所定の場所にセットする。
- 汁物・煮物等で使用する専用器具は所定の場所にセットする。  
※教室で配膳の際、普通食用と一緒にならないようわかるようにしておく。
- 小おかずは専用食器に一人分を入れて、所定の場所にセットする。  
※対象児童が教室で所定の食器に移しかえる
- 除去食の上に「日付」「学年・クラス・氏名」「献立名」「除去内容」を記した明示用紙を添付する。
- 提供する除去食がない場合は、「〇月〇日 △年△組 □□さん ○〇は食べないでください」の旨を書いた明示用紙を該当する献立の食缶に添付する。
- パン、牛乳については明示用紙を添付しない。  
※ただし、チーズパンなどベースの食材に、アレルギーとなる食材を加えて作られるパンについては、「〇月〇日 △年△組 □□さん ○〇は食べないでください。」の旨の明示用紙を添付する

提供方法については、『食物アレルギー除去食学校内検討会』で提案して、決定する。

## 7 弁当持参する児童・生徒の対応

弁当は、安全・衛生的に保管

保護者に衛生的に保管できるよう注意してもらう。

弁当持参する児童・生徒の対応については、『食物アレルギー除去食学校内検討会』で提案して決定する。

## 8 緊急時の対応

### 【給食を食べる前】

#### 除去食が提供出来なかった場合

##### ア 給食室で調理員が気付いた場合

- ・調理員（栄養教職員）→教頭（職員室職員）→担任に速やかに連絡する。  
合わせて、調理員（栄養教職員）は、給食の受け渡し時に担任にその旨を連絡する。

- ・担任には絶対に、他の児童分は食べさせないように連絡する。  
合わせて、保護者に「除去食が調理できなかった」旨を連絡してもらう。

- ・担任には、他の献立で食べられるものを多めに食べさせる等の対応をとってもらうよう連絡する。

##### イ 教室で担任等が気付いた場合

- ・担任→職員室職員（教頭）→調理員に速やかに確認する。できれば、担任は、直接、調理員にも確認する。

- ・調理員は、そのクラスのアレルギー除去食対象児童のアレルゲンとなる食材を確認し、当日の献立が食べられるか確認する。

- ・そのクラスのアレルギー除去食対象児童の該当する除去食がある場合は、それを提供する。

|                                                     |
|-----------------------------------------------------|
| 除去食が調理できなかった場合の対応については、『食物アレルギー除去食学校内検討会』で提案し、決定する。 |
|-----------------------------------------------------|

### 【間違えて食べてしまった時】

※別冊5『緊急時（アナフィラキシー発症時）の対応マニュアル』参照

## 緊急時(アナフィラキシー発症時)の対応マニュアル

アレルギー対象児童1人ずつの「緊急時の対応の流れ」(参考資料)を作成し、職員室、保健室で保管し緊急時には、すぐに使えるように準備しておく。

異常に気づく  
(発見者)

★異常を示す症状(保護者や主治医、学校医に確認しておく。)

皮膚・粘膜症状:じんましん、かゆみ、目の充血・目の腫れ、鼻水

呼吸器症状:咳、くしゃみ、鼻づまりゼーゼー、ヒューヒュー、  
呼吸困難

消化器症状:吐気、嘔吐、腹痛

アナフィラキシーショック: 血圧低下、頻脈、意識障害・消失

すぐに応援を呼ぶ！

緊急連絡先: 保護者、主治医

すべての教職員が対応できるように

意識ある・なし

あり

・様子を観察、保護者連絡、主治医、学校医相談、冷却、休養など  
・緊急常備薬(抗ヒスタミン薬、抗アレルギー薬、副腎皮質(ステロイド)  
があれば内服させる。(事前に保護者、主治医、学校医に確認しておく。)

なし

- 119番通報  
(担当: 管理職)
- エピペン注射
- AEDの準備
- 心臓マッサージ

- 意識がある場合も、症状は分単位で急速に進行することが多く、最低1時間は様子を観察するとともに、必ず保護者へ状態を連絡しておく。また、学校生活管理指導表 が出ている場合は、指示等を確認する。
- エピペン注射のタイミング・状態を事前に主治医、保護者に確認しておく。自己注射できるときは接種させる。(意識がないとき、本人が接種不可の場合は、教職員が打つ。)
- 状況によって、保護者に迎えに来てもらう。

★エピペンが処方されている場合は、自己注射または教職員が注射する。

どういう症状があれば  
内服するのか、服用後  
帰宅させるのか、共通  
認識をもっておく。

どんな症状があれば注射するのか確認を！

例: かゆみやじんましんなど2つの症状があれば注射、呼吸が苦しければ注射など確認！

★救急車要請の目安(例)

- ・アナフィラキシーの症状が見られる場合
- ・アレルギー症状をおこし、呼吸器症状がある場合
- ・管理指導表で指示がある場合 ・主治医、学校医、保護者から要請がある場合 など