

令和7年度 食物アレルギー対応マニュアル

今治市立北郷中学校

I 食物アレルギー児童生徒への対応状況把握の仕方

- ① 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、全教職員で共通理解を図る。

II マニュアル

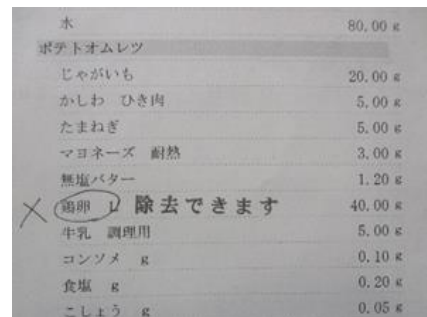
1 献立作成

1 か月分の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）



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

献立材料表

3 配膳

- ① 献立材料表を学級に保管する。毎日、生徒が給食の配膳までにメニューを自分で確認し、給食対応の有無を担任（又は給食時に教室にいる教員）に報告し、確認印をもらう。
- ② 除去食がある場合、給食主任または授業のない教員が給食配膳室で、献立材料表と除去食容器の食札を確認する。（指差し確認）
- ③ 対応生徒の給食を最初に配膳する。
- ④ 学級担任(副担任)が対応生徒とともに除去食の確認をし、対応生徒の机の上に置く。（指差し確認）
- ⑤ 食事開始まで、蓋を外さない。また、配膳状況を確認。

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、当日、本人が希望しても食べさせない。
- ③ 配膳のあまりがあっても対応生徒に対しては、おかわり等の配膳をしない。

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、牛乳パックの洗浄等を行わせる。



除去食容器と食札

Ⅲ 緊急時の対応

1 アレルギー症状が見られた時

(1) 以下の3点について確認し、心肺蘇生の必要性を判断する。

① アレルギー症状がある。(食物の関与が疑われる) ② 原因食物を食べた(可能性を含む)。 ③ 原因食物に触れた(可能性を含む)。	呼びかけに反応がなく、呼吸がなければ、心肺蘇生を直ちに開始する。
---	----------------------------------

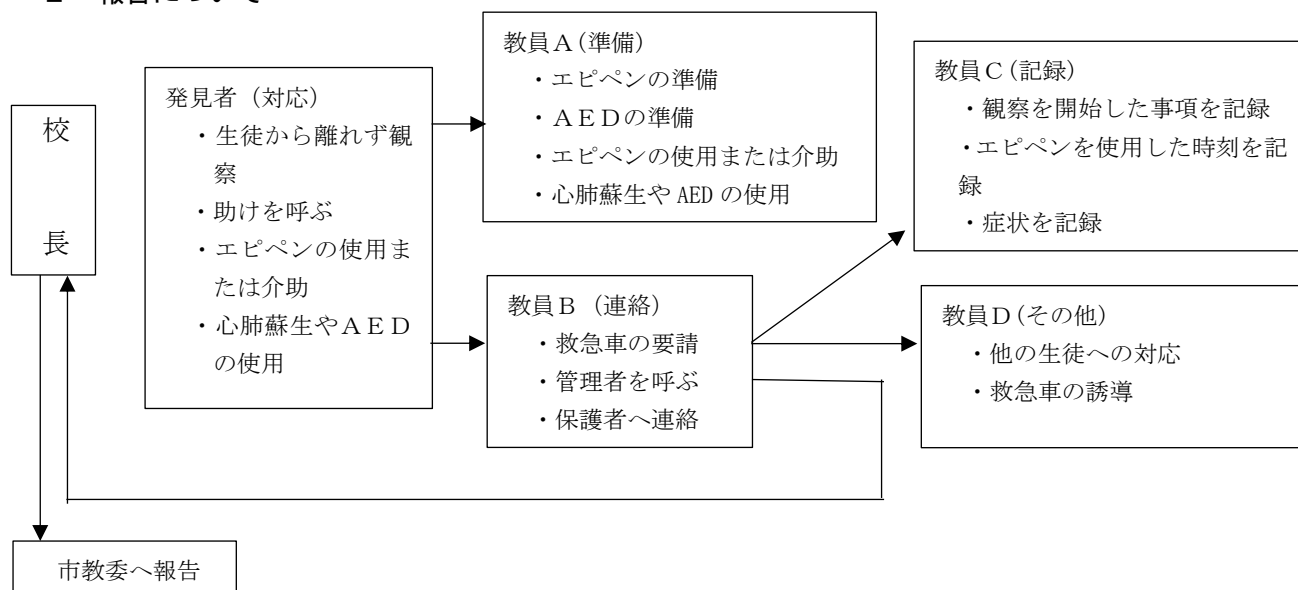
(2) 以下の緊急性が高い13の症状を確認し、救急対応の可否について判断する。

全身の症状	呼吸器の症状	消化器の症状	一つでもあれば 緊急性が高いア レルギー反応が あるかについて、 5分以内で判断
①ぐったり ②意識もうろう ③尿や便を漏らす ④脈が触れにくい ⑤唇や爪が青白い	⑥喉や胸が締め付けられる ⑦声がかすれる ⑧犬が吠えるようなせき ⑨息がしにくい ⑩持続する強い咳き込み ⑪ゼーゼーする呼吸	⑫我慢できない腹痛 ⑬繰り返し吐き続ける	

(3) 以下の順で誤食・症状出現時に対する生徒対応を行う。

- ① 【発見者】生徒から目を離さない。一人にしない。助けを呼び、人を集める。
安静を保つ体位にし、その場で安静にさせる。
- ② 【教員A】エピペン、AEDなどを準備する。(エピペンの効果は15分程度→同時に救急車の手配)
- ③ 【教員B】管理者、保護者へ連絡する。救急車を要請する。
- ④ 【教員C】状況・症状、エピペン対応等を観察し、時系列で整理して記録をする。

2 報告について



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生徒の実態、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。

3 校内研修

アレルギー疾患やアナフィラキシーショックの正しい知識を持ち、緊急時に備えて定期的に研修と訓練を実施する。

《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)

学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン(令和元年度改定日本学校保健会)