

## I 食物アレルギー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 保護者と面談をする。(給食主任、学年主任、学級担任、養護教諭、栄養教諭)
- 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 g	0.10 g
食塩 g	0.20 g
こしょう g	0.05 g

献立材料表

### 3 配膳

① 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)

② 対応生徒の給食を最初に配膳する。

③ 学級担任が対応生徒とともに除去食の確認をし、対応生徒の

机上に置く。(指差し確認)

④ 食事開始まで、蓋を外さない。



除去食容器と食札

### 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、食べさせない。

### 5 片付け

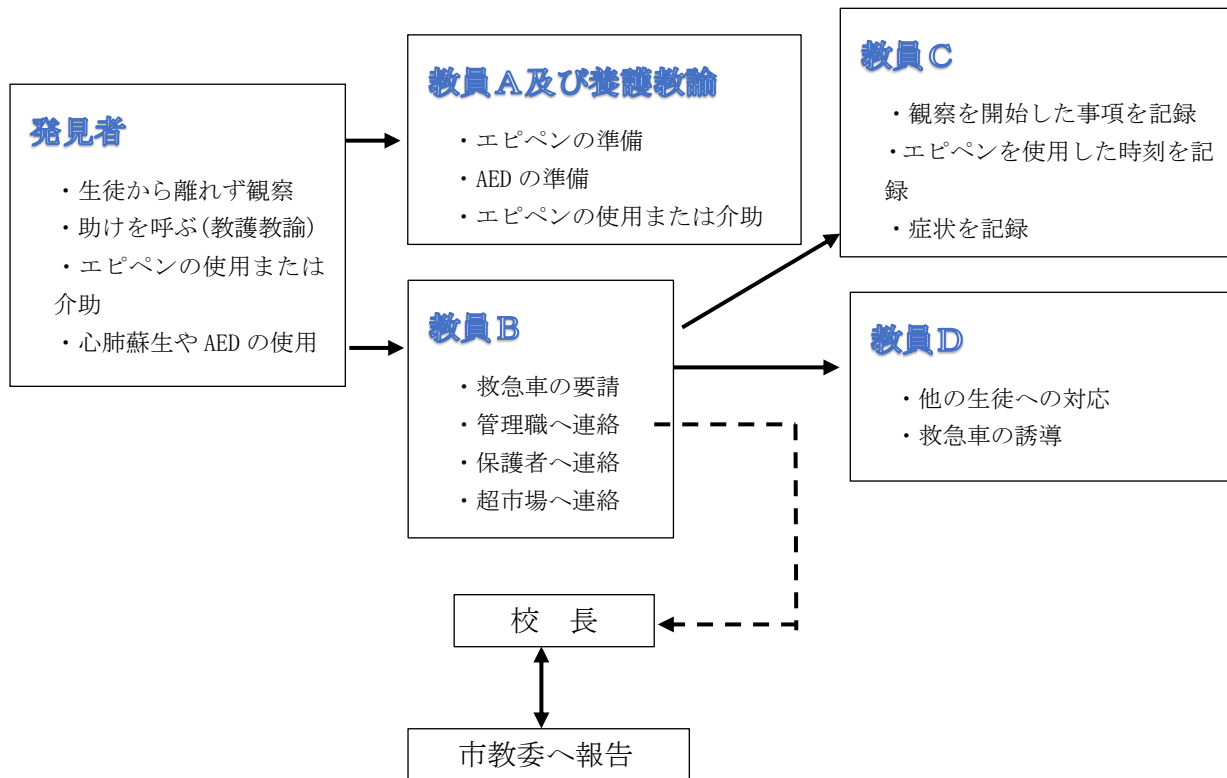
対応生徒がアレルギー原因食物に接触しないように給食当番、牛乳パックの洗浄などを行わせる。

### Ⅲ 緊急時の対応

#### 1 アレルギー症状が見られた時

- (1) 生徒から目を離さない。ひとりにしない。
- (2) 助けを呼び、人を集める。
- (3) エピペンなどを準備する。
- (4) 管理職、保護者及び調理場へ連絡する。
- (5) 救急車を要請する。

#### 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。

《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）