

# 学校における 食物アレルギー対応の手引き

ヒヤリ・ハット事例集 第2集

令和8年7月 岐阜県教育委員会

## はじめに

岐阜県教育委員会では、平成26年12月に「学校における食物アレルギー対応の手引き」、平成29年3月に「学校における食物アレルギー対応の手引き ヒヤリ・ハット事例集」を作成しました。

作成した手引き等を資料として各学校及び調理場で研修やアレルギー対策委員会を開催し、食物アレルギーの児童生徒への適切な対応、学校における誤飲誤食の未然防止を徹底してきました。また、アレルギー専門医を講師として県内各地でアレルギー研修会も開催し、学校におけるアレルギー対応の最新の知見を取り入れた知識のアップデートも実施してきました。

しかし、県内では、学校における食物アレルギーの誤飲誤食の報告件数は、平成25年度1件、平成26年度0件、平成27年度2件でしたが、10年後の令和5年度10件、令和6年度9件、令和7年度11件の報告があり、危惧を抱いております。改めて、県内すべての学校で「児童生徒一人一人の命・健康を守りきる」強い決意と学校や調理場等、学校給食関係者の食物アレルギーの対応、未然防止に向けた組織的な連携が大変重要であると再認識しております。

このため、従来の手引きをもとに、児童生徒の食物アレルギーの適切な対応と学校における誤飲誤食の未然防止を目的として、平成29年度から令和7年度までに県内で食物アレルギーの報告のあった事例のうち、ヒヤリ・ハット事例として25事例を追加した「学校における食物アレルギー対応の手引き ヒヤリ・ハット事例集 第2集」を作成しました。

「児童生徒一人一人の命・健康を守りきる」学校として、本書が安全・安心な学校生活に貢献できることを期待しています。

## 目 次

◇ はじめに

◇ 目次, 本書の構成・活用方法

1	食物アレルギー対応の基本方針	1
2	調理場（共同調理場）と学校（受配校）との連携	
(1)	調理場（共同調理場）における食物アレルギー対応の流れ	2
(2)	調理場（共同調理場）における食物アレルギー対応	3
3	事故を防ぐ7つの対応	13
4	誤飲・誤食を防ぐために	
(1)	学校給食における事故防止	14
(2)	ヒヤリ・ハット事例に学ぶ	15
(3)	緊急時の適切な対応と手順	19
5	ヒヤリ・ハット事例	
(1)	学校給食の場面	20
(2)	学校行事等の場面	41
(3)	その他の教育活動の場面	48
6	参考資料	54

### 本書の構成・活用方法

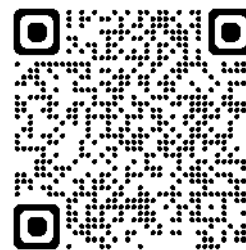
1 「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月 文部科学省）18ページから29ページに掲載の「3 献立の作成と検討」「4 給食提供, 体制づくり, 調理作業」について, 受配校との連携を見据え, 共同調理場における食物アレルギー対応として整理しました。



「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月 文部科学省）

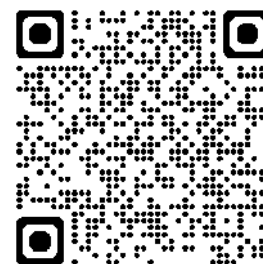
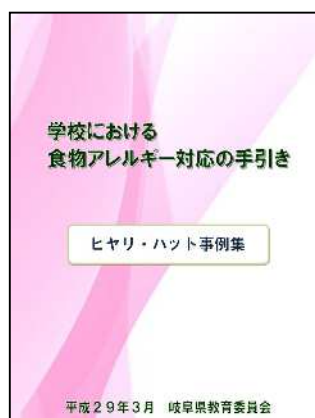
[https://www.mext.go.jp/component/a\\_menu/education/detail/\\_\\_icsFiles/afieldfile/2015/03/26/1355518\\_1.pdf](https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/__icsFiles/afieldfile/2015/03/26/1355518_1.pdf)

2 「学校における食物アレルギー対応の手引き」75ページから81ページに掲載したヒヤリ・ハット事例、「学校における食物アレルギー対応の手引き ヒヤリ・ハット事例集」17ページから32ページに掲載した学校生活の場面ごとに再掲載するとともに（一部加筆・修正）、県内で発生したヒヤリ・ハット事例を、新たに追加掲載しました。



「学校における食物アレルギー対応の手引き（H26.3 岐阜県教育委員会）」

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/9367.pdf>



「学校における食物アレルギー対応の手引き ヒヤリ・ハット事例集（H29.3 岐阜県教育委員会）」

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/9368.pdf>

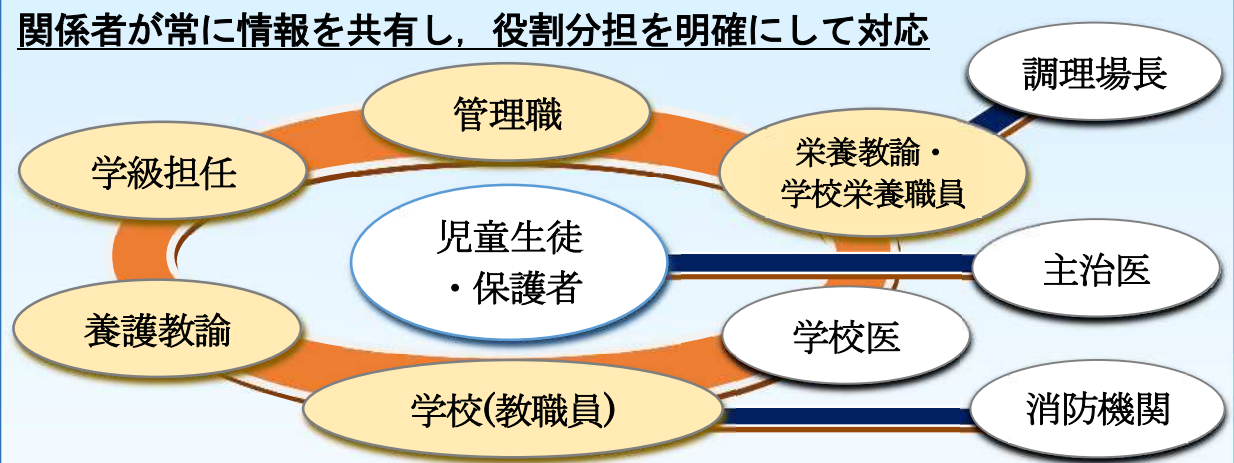
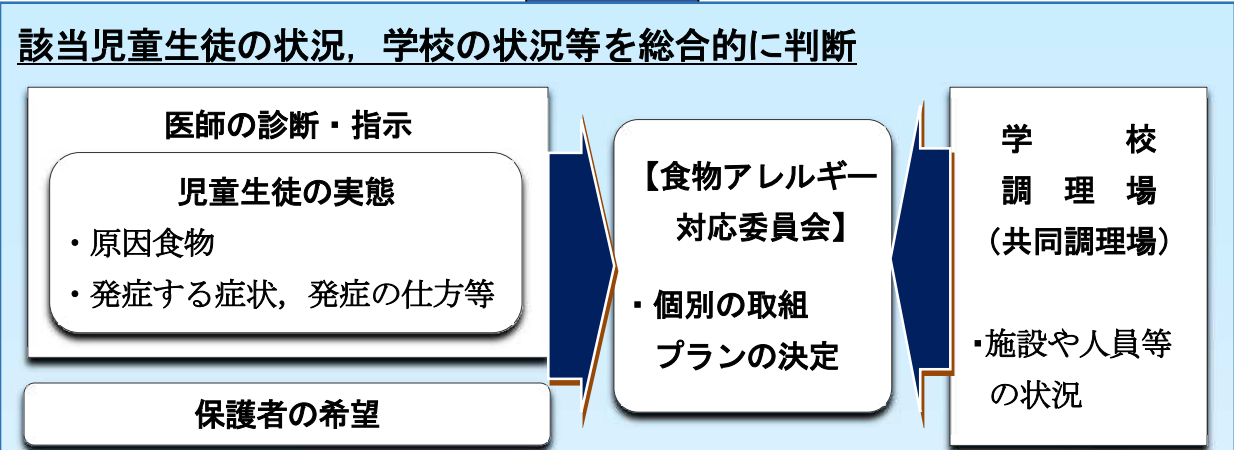
3 各調理場（共同調理場）及び学校（受配校）等において研修を行う際には、必要に応じて20ページ以降に示したヒヤリ・ハット事例の詳細を紹介するとともに、本書の1ページから19ページの内容を「学校における食物アレルギー対応の手引き（H26.3 岐阜県教育委員会）」「学校における食物アレルギー対応の手引き ヒヤリ・ハット事例集（H29.3 岐阜県教育委員会）」とあわせて活用ください。

# 1 食物アレルギー対応の基本方針

**医師による診断・指示に基づく適切な対応**

- 定期的な医療機関の受診
- 学校生活管理指導表の活用

A diagram with three overlapping ovals: '原因食物' (Cause food) in the center, '症状' (Symptoms) at the top, and '既往症' (Past medical history) at the bottom.



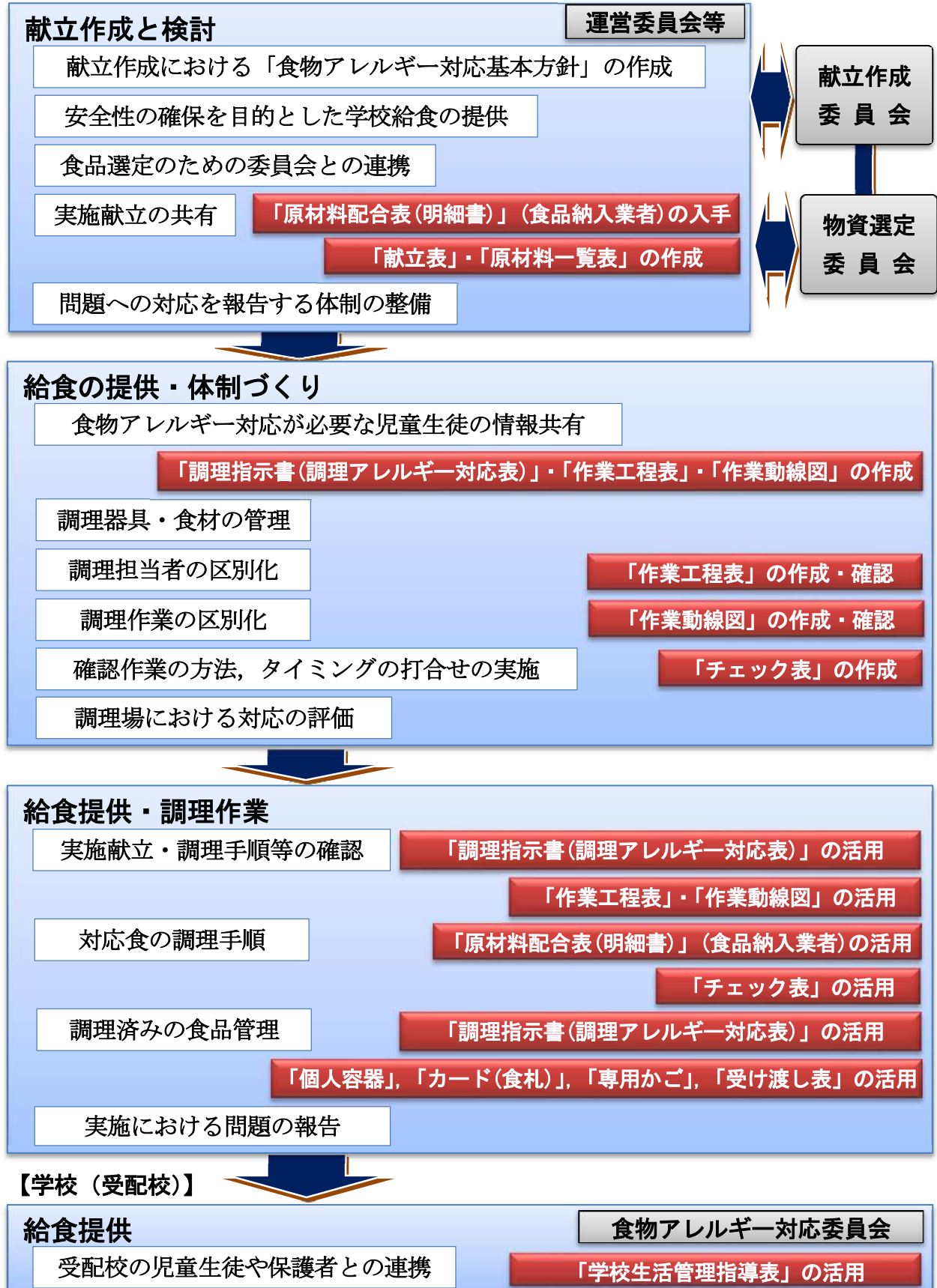
- 対応が必要な様々なケースを想定**
- 学校給食，各教科指導や特別活動等の食育関連の体験活動
  - 校外学習，泊を伴う宿泊研修や修学旅行を含めた各種行事等
- 児童生徒に対する食物アレルギーに対する理解を深める指導**
- 自分で原因食物を選択して除去する力を付けること
  - 周りの児童生徒が，原因食物の除去と偏食とを区別すること
- 教職員の誰もが緊急時に対応できるための研修の実施**
- 当該児童生徒に関する情報と具体的な対応内容を共有すること
  - 教職員の誰もが迅速かつ適切に必要な対応が行えるようにすること

《参照》手引き 1～2 ページ「基本的な方針」

## 2 調理場（共同調理場）と学校（受配校）との連携

### (1) 調理場（共同調理場）における食物アレルギー対応の流れ ●●●●

#### 【調理場（共同調理場）】



## (2) 調理場（共同調理場）における食物アレルギー対応



調理場（共同調理場）においては、「食物アレルギー対応基本方針」に基づいて、各学校（受配校）との密接な連携を図り、安全・安心な給食提供のために必要な環境整備等の措置を講じる必要があります。

さらに、各学校（受配校）における食物アレルギー対応委員会等への問題提起や調理員が安全な対応食を提供できるための研修と自覚喚起について、栄養教諭・学校栄養職員等が十分に職責を果たしていくことが必要です。

### 1 献立作成と検討

#### 1. 献立作成における「食物アレルギー対応基本方針」の作成

- ・調理場（共同調理場）においては、市町村の献立作成の基本方針に基づき、安全な学校給食の提供を目的に、調理場の能力や環境（体制・人的環境・物理的環境）、児童生徒の食物アレルギーの実態を踏まえ、運営委員会等において、献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を作成し、定期的に見直します。

##### 【運営委員会等の委員構成例】

共同調理場長，栄養教諭・学校栄養職員，校長代表，給食主任代表，調理員代表，保護者代表，市町村教育委員会，保健所，その他必要な関係者

#### 2. 安全性の確保を目的とした学校給食の提供

- ・食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供するためには、安全性を最優先とする必要があります。そのため、献立作成委員会等献立作成のための委員会において、児童生徒の実態（重症度や除去品目数，人数等）に応じて提供するにあたり，調理場の施設設備や人員等を鑑み，使用する食物や弁当対応を考慮する対象も熟慮しつつ，提供が可能となる一定の方針を示すことで，安全性を確保することが重要です。

## (1) 使用する頻度を検討する必要がある食物

分 類	原因食物	学校給食提供の考え方
<p>特定原材料</p> <p>食物アレルギーを引き起こす原因となる食品のうち、特に症例数や重篤度が高いもの</p> <p>食品表示基準により、表示が義務付けられている品目</p>	<p>そば</p> <p>落花生 (ピーナッツ)</p> <p>卵</p> <p>乳</p> <p>小麦</p> <p>えび</p> <p>かに</p> <p>クルミ (2025.4.1)</p> <p>カシューナッツ (2026.4.1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食での提供を極力減らします。</li> <li>・提供する際は、使用するねらい、使用していることが明確な料理や料理名とします。</li> <li>・次のように提供方法等を工夫します。 <ul style="list-style-type: none"> <li>*できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮することによる対応の単純化</li> <li>*同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食物が使用されない日を設定</li> <li>*加工食品（かまぼこ・はんぺん等の練り製品、ハム・ベーコン等の畜肉製品等）は、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定するなどの対応を考慮</li> </ul> </li> </ul>
<p>その他、対応申請のあった食物</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童生徒の実態に応じて、対応を検討します。</li> </ul>

## (2) 調味料・だし・添加物

- ・食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても、症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、基本的に除去する必要はありません。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

【特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要がない表示例】(小麦の場合)

名称：肉だんご  
 原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ(小麦を含む)、香辛料(小麦を含む)、酵母エキス、調味料(アミノ酸、核酸)

- ・ただし、これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮します。

## (3) 加工品

- ・加工食品を使用するにあたっては、食品納入業者に対して原材料を詳細に表示した「原材料配合表(明細書)」の提出を求め、原因食物など料理ごとに使用している原材料を漏れなく記載した「献立表」と、加工食品及び調味料等の原材料が詳細にわかる「原材料一覧表」に反映させ、学校(受配校)及び家庭に配付します。
- ・地域の特色等に応じて共同調理場独自または特別に注文する加工品や一般的に使用することの少ない原因食物等が材料に含まれる加工品の場合(豚カツにチーズや果物を入れたりするなど)は、当該児童生徒が誤って飲食することがないように、事前に学校(受配校)の養護教諭等に連絡するなど連携を図ります。
- ・「学校生活管理指導表」や主治医との事前指導等に基づき、対応申請のあった原因食物について、児童生徒の実態に応じて対応を検討します。



## (4) 調理等の工夫

- ・栄養教諭・学校栄養職員等は、献立を作成する際は、原因食物の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように、「作業工程表」や「作業動線図」で確認します。

調理方法		例
①	原因食物を使用しない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・唐揚げ，かき揚げ，フライの衣等で，小麦粉のかわりに米粉やじゃがいもでんぷんを使用する。</li> <li>・かき揚げや，フライの衣等に卵を使用しない。</li> </ul>
②	原因食物が料理に使用されていることが一目でわかる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハンバーグにチーズを練り込むのではなく，上にのせる。</li> </ul>
③	原因食物が入っている料理と除去した料理で形を変えてわかりやすくする。	

## (5) 料理名・使用食品の明確化

- ・安全な給食提供のために「献立表」や「原材料一覧表」，「料理名」を工夫します。
- ・「献立表」，「原材料一覧表」及び「一覧表」の作成にあたっては，複数の関係者で確認し，誤表示や記入漏れのないようにします。



①	献立表	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理ごとに使用している原材料を漏れなく記載した「献立表」を作成し，学校関係者，調理場関係者，保護者等を含む関係者全員で同一のものを共有します。</li> </ul>
②	原材料一覧表	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加工食品に原因食物が使用されている場合もあるため，加工食品及び調味料等の原材料を記載した「一覧表」を作成し，詳細な原材料が確認できるようにします。</li> </ul>
③	料理名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原因食物が使用されていることが明確な「料理名」とします。  (例) 卵スープ → かにと卵のスープ  かみかみ揚げ → 大豆のかみかみ揚げ  はんぺん焼き → えび入りはんぺん焼き</li> </ul>

## (6) 弁当対応の考慮対象

- ・以下の①及び②に該当する場合は安全な給食提供は困難であり，弁当対応とします。
  - ① 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合
    - ア) 調味料・だし・添加物の除去が必要
    - イ) 原因食物が含まれる等の可能性があることから，加工食品の「原材料の欄外標記（注意喚起表示）」の表示がある場合についても除去指示がある

### 【注意喚起例】

#### ○同一工場，製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」

#### ○原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているしらすは，えび，かにが混ざる漁法で採取しています。」

#### ○えび，かにを補食していることによるもの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは，えび，かにを食べています。」

ウ) 多品目の食物除去が必要

エ) 食器や調理器具の共用ができない

オ) 油の共用ができない

カ) その他，上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

#### ② 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

注1) 単にエピペン®所持であるとか，アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応にする必要はありません。

注2) ア)～カ)に該当する場合，主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが必要です。

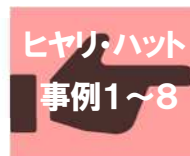
### 3. 食品選定のための委員会との連携

- ・物資選定委員会等の食品選定のための委員会は，運営委員会等で決定した原因食物の使用における方針（「食物アレルギー対応基本方針」）に基づいて，食材の選定及び調達を行います。
- ・その際，「畜肉製品については，特に発症数が多い原因食物である卵・乳が添加物として使用されていないものを選定する。」等の原因食物の使用における方針が確実に共通理解され，適正に食品の選定がなされるよう連携を図ることが重要です。

### 4. 実施献立の共有

- ・栄養教諭・学校栄養職員は，食品納入業者から提出された原材料を詳細に表示した「原材料配合表（明細書）」等をもとに，原因食物等すべての食品を漏れなく記載した「献立表」と加工食品や調味料等の配合割合を記載した「原材料一覧表」を作成し，校長（共同調理場長）や調理場（共同調理場）の関係教職員等，複数の関係者で確認します。
- ・調理場（共同調理場）で決定し確認した「献立表」及び「一覧表」は，学校（受配校）において新たに作成するのではなく，同一のものを用いて栄養教諭・学校栄養職員や養護教諭等と保護者（及び児童生徒）とで確認し，確実に共有します。

共有の方法は、学校（受配校）における「食物アレルギー対応委員会」で明確にしておきます。



## （１）献立変更時の対応方法の決定

- ・ 献立の変更は、やむを得ない場合のみとし、調理場（共同調理場）の関係者はもとより、学校（受配校）における児童生徒、保護者及び関係者全員が情報を共有できるよう、運営委員会等で対応方法を決定し、調理場（共同調理場）における「食物アレルギー対応基本方針」や受配校における個別の取組プラン等に記載します。

### 【検討内容】

- ・ 連絡方法や、保護者や主治医と連絡がとれなかった際の対応等

### 【献立変更の可能性】

- ・ 自然災害や天候不順等、納品された食品が発注と異なっていた場合など

## 5. 問題への対応を報告する体制の整備

- ・ 調理場（共同調理場）で起きたすべての事故及びヒヤリ・ハット事例についても、市町村教育委員会及び受配校における「食物アレルギー対応委員会」に報告し、定期的に施設ごとに対応方法の評価、検討を行います。

## 1. 食物アレルギー対応が必要な児童生徒の情報共有

- ・共同調理場長は、受配校からの個別の取組プランを受け、栄養教諭・学校栄養職員、調理員と共通理解を図ります。
- ・共通理解にあたっては、献立作成における「食物アレルギー対応基本方針」に基づき、栄養教諭・学校栄養職員が「調理指示書（調理アレルギー対応表）」や「作業工程表」及び「作業動線図」を作成し、食物アレルギー対応に使用する調理器具や食材等の管理、調理担当者及び調査作業の区別化、確認作業方法やタイミング等を具体的に指示します。

## 2. 調理器具・食材の管理

- ・食物アレルギー対応に使用する調理器具、食材等の管理についてルールを定め、混入を防ぎます。

### （1）調理器具

- ・対応食専用の調理器具や食器具類を使用します。この場合、一般の調理器具や食器具類と区別して保管します。
- ・配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置くスペースを確保します。

### （2）食 材

- ・物資選定委員会等で決定された安全なものを使用します。
- ・対応用食材は、他の食材と区別して保管します。

## 3. 調理担当者の区別化

- ・対応食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぎます。調理員が十分な数を配置できない場合でも、調理作業等を区分して行うことができるよう配慮します。
- ・「作業工程表」を作成し、いつ、だれが、何に気をつけて作業をするかを確認します（作成に当たってのポイントは、[3](#) 1. 参照）。
- ・対応食担当者は他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化をして作業をします。

## 4. 調理作業の差別化

- ・対応食を調理する作業を差別化するとともに、対応のための「作業動線図」を作成し、事故予防につなげます（作成に当たってのポイントは、**3** 2. 参照）。
- ・調理している途中で対応食用に取り分ける等の作業（釜での調理中、卵を入れる前に取り分ける等）の場合でも、混入を防ぐため、「作業動線図」を活用するなどにより、作業を差別化します。

## 5. 確認作業の方法、タイミングの打合せの実施

- ・あらかじめ、確認作業の方法（確認者、ダブルチェック、声出し指差し確認など）やタイミングを決めておきます。
- ・確認するための「チェック表」を作成します。
  - ア) 調理員：検収時・調理前・調理時・配食時（食札等の活用）にチェック表に記入
  - イ) 配膳員（校務員）等：配送時等にチェック表に記入

## 6. 調理場における対応の評価

- ・調理場（共同調理場）における対応できる限界（人員及び施設設備等）を整理し、市町村教育委員会に問題提起しつつ、調理場（共同調理場）の状況を踏まえ、対応方法の充実を図ります。

3

## 給食提供・調理作業

### 1. 実施献立・調理手順等の確認

- ・前日までに、栄養教諭・学校栄養職員と調理にかかわる全員でアレルギー対応作業も明記した「作業工程表」、「作業動線図」を参照しながら、打合せを行います。
- ・さらに、栄養教諭・学校栄養職員とアレルギー対応食を調理する担当で、「調理指示書」により綿密な打ち合わせを行います。

#### 【確認項目】

- |                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| ・ 対応が必要な児童生徒の状況 | ・ 除去、代替する食品と献立     |
| ・ 調理の担当者        | ・ 調理の手順            |
| ・ 使用する器具        | ・ 取り分けるときは、そのタイミング |

作業工程表作成のポイント
<ul style="list-style-type: none"> <li>・必ず事前に作成する。</li> <li>・調理員と綿密な打合せを行い、共通理解を図る。</li> <li>・普通食の作業工程表の中に対応食の作業工程についても明記する。</li> </ul> <p>(・いつ、どこで、誰が、何に気をつけて(混入・誤配等)作業するか明記する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・途中で取り分ける料理についても明記する。)</li> </ul>

作業動線図作成のポイント
<ul style="list-style-type: none"> <li>・必ず事前に作成する</li> <li>・普通食の「作業動線図」の中に対応食の作業動線についても明記する。</li> </ul> <p>(・対応食の食材は、普通食の動線と分けてわかるように明記する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対応食を調理する場所を明記する。</li> <li>・混入が心配される場所について明記し、注意を促す。)</li> </ul>

## 2. 対応食の調理手順

### (1) 検 収

- ・複数の検収担当者で、使用する食材や調味料を確認し、記録します。
- ・デザート等の食物が受配校に納入業者から直接納入される場合についても、学校(受配校)ごとに検収責任者をあらかじめ決め、代替食等について確実に検収します。



#### 【確認項目】

- ・納品された食材が発注した食材であるか確実に検収します。
- ・加工食品等は業者から事前に取り寄せた詳細な「原材料配合表」と同じ食品か(原材料の変更はないか、違う食品でないか等)確認します。

### (2) 調理作業

- ・対応食担当者は、他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして作業を行います。
- ・調理員は「調理指示書」、「作業工程表」や「作業動線図」に基づいて作業し、調理作業中は区別化を意識して作業を行います。
- ・混入を防ぐため、区画された部屋や専用スペースにおいて調理をします。
- ・普通食と一緒に調理し、原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認してから取り分けます。
- ・事前に決められた確認箇所、事前に決められた方法(ダブルチェック、声出し指差し等)での確認を徹底します。
- ・日々の流れ作業にならないように配慮し、安全確保に努めます。
- ・普通食と同様、温度管理、保存食の採取、検食を行います。

### 3. 調理済みの食品管理

#### (1) アレルギー原因食物の混入の防止

- ・調理後にアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理します。
- ・材料表、「調理指示書」をもとに誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックします。
- ・対応食の個別容器は、学年組名前を明記した料理別の容器やトレイの色を変えて用意するなど誤配、誤食のないようにします。
- ・学校名・学年・組・児童生徒名・献立名と除去等の内容を記載した「カード」（食札）等を付けて誤配を防ぐ工夫をします。



#### (2) 配送、配膳

- ・わかりやすい表示を心がけるとともに、専用のかご等を用意して入れ、配送先を間違えない工夫をします。
- ・コンテナに入れる際は、複数の調理員等で「受け渡し表」等を活用してダブルチェックします。
- ・受配校との連携を密に、受け取りの確認を誰がするか等を事前に決めておき、受け取りの際は「受け渡し表」等を活用してチェックします。



### 4. 実施における問題の報告

- ・事故及びヒヤリ・ハットも含めて、すべての問題点を市町村教育委員会に報告し、定期的に施設ごと対応方法の評価、検討を行います。

#### (1) 調理員

- ・調理作業中におきた事故及びヒヤリ・ハットを含めて、すべての問題点を報告します。

#### (2) 栄養教諭・学校栄養職員

- ・対応を必要とする児童生徒の学級を訪問して実態把握や個別指導に努めます。

### 5. 受配校の児童生徒や保護者との連携

- ・食物アレルギーを有する児童生徒の重症度や保護者の不安に応じて、当該校と連携して定期的又は適時に保護者と面談を行い情報共有・連絡強化を図ります。
- ・児童生徒の給食への思いにも耳を傾け、対応に生かせるようにします。



### 3 事故を防ぐ7つの対応

- 1 学級担任や本人，保護者，担当者に確認を任せてしまい，見落としや確認不足によるヒヤリ・ハットが発生している。また，他の児童生徒のけがの対応や行事等の後片付けに追われ，学級担任が不在となった時にも発生している。**他の教職員も対応内容を理解し，組織的に対応する体制**を整える。
- 2 個人容器に入れられた対応食が調理場から届けられたが，配膳されなかったり，本人が取りに来なかったりする事案が複数発生している。**わかりやすい表示の工夫**や**受取・配膳の確認**を確実に行う。
- 3 喫食30分前までに行う検食に，食物アレルギー対応のチェック機能を設ける。除去食の確認と共に，「今日の，〇年〇組〇〇さんの対応は・・・」と，除去一覧表等から**検食時に個々の児童生徒の対応について確認**する。
- 4 突然の献立変更時にヒヤリ・ハットが発生したり，商品リニューアル時に旧商品が納品され誤食に至る事故が発生したりしている。また，慣例等により，食品の原材料配合表を業者から取り寄せていない事例もある。学校，給食調理場担当者は，**献立や商品の成分情報の確認**を確実に行う。
- 5 体験学習中に事業所等から提供された食品，修学旅行中のグループ行動中の飲食，PTAによる調理実習，豆つかみ競争，学童保育でのおやつ提供，休日の部活動中の発症など，給食以外で飲食をしたり，食品を扱ったりする機会にヒヤリ・ハットが発生している。**学校給食以外の場面を想定**し，対応の在り方を検討する。
- 6 学校での対応は，医師の指示に基づいて行う。そのため，**学校生活管理指導表**は，適切な管理を行うために必要な書類であり，学校での過剰な管理を減らすことも期待できる。保護者との面談時に提出を依頼するとともに，提出の無い保護者に粘り強く提出を求める。
- 7 周りの児童生徒が，本人に対して「食べても大丈夫なの？」と声をかけたことで事故が防げた事例がある。本人と保護者の了解を得たうえで，学級の児童生徒に対して可能な範囲で説明し，**学級の児童生徒の理解と協力**を得ることも検討する。

《参照》手引き35～43ページ「児童生徒のためにできること」

《参照》手引き54ページ「学校給食における対応フローチャート」

## 4 誤飲・誤食を防ぐために

### (1) 学校給食における事故防止

事故の多くは、確認不足や認識の弱さなど的人為的な要因で発生しています。学校給食について、事故を未然に防ぐための手立てを講じるために場面（時間帯）と人（対応者）との関連で対応の在り方を整理してみると、次のようになります。

	登校	調理・配缶等	検食	配膳	喫食	片付け
本人	○			○	○	○
学級の仲間				○	○	○
学級担任				○	○	○
他の教職員	○		○	○		
調理員等		○				○
保護者	○					

上記の表の、○印がついている箇所が事故を防ぐための手立てを講ずることができる場面と人です。全部で、16か所に○印が付きます。このうち、登校から喫食に至るまでの時間帯で、複数の手立てを講ずることが重要です。上記の表を参考にして、アレルギーを有する児童生徒への対応と指導や、個別の取組プランの作成に当たってください。

《参照》手引き55ページ「個別の取組プラン」

#### 【配膳】

代替食として持参した弁当や、調理された除去食が、児童生徒に渡らなかった事例が複数報告されています。中には、代替食がないために普通食が配膳されてしまい、うっかり口にしてしまうというケースがありました。配膳の場面は、誤飲・誤食を防ぐ最後のチャンスであることから、代替食や除去食が確実に渡る方法や、誤配を防ぐ工夫が求められます。

#### 【喫食】

喫食の場面においては、本人と学級担任、学級の仲間による確認が重要となります。本人や保護者の意向を十分に尊重し、同意を得たうえで、学級の仲間にも対象となる児童生徒の状況を知ってもらい、誤配や普通食のおかわり等を防ぐ意識を高めることも有効な手立てです。

《参照》手引き60ページ「指導フロー図」

## (2) ヒヤリ・ハット事例に学ぶ

各学校においては、食物アレルギー対応委員会を設置し、児童生徒への食物アレルギー対応について検討を進めていただいています。年々、食物アレルギーと診断される児童生徒は増加する傾向にありますが、幸いにして、各学校や学校給食施設での適切な対応のおかげで重大事故は発生していません。しかし、重大事故には至らなかったものの、学校や調理場ではヒヤリ・ハット事例が発生しています。

平成28年度、各学校等に配付した手引きには、23のヒヤリ・ハット事例を掲載し、今回は、平成29年度以降に報告のあった25のヒヤリ・ハット事例を加え、場面や内容で整理すると、以下の通りでした。

(事例の詳細は、本書の20ページ以降に掲載してあります。)

- ◇ 学校給食の場面 (No.1～30)
- ◇ 学校行事等の場面 (No.31～40)
- ◇ その他の教育活動の場面 (No.41～48)

No.	掲載	場面	内容
1	ヒヤリ・ハット事例集 第1集掲載	給食 (物資選定)	原材料配合表を入手していなかったため、焼き豚に卵が使用されていることが見落とされていた。
2	新規	給食 (物資選定)	バニラアイスクリームの加工原材料表を見誤り、卵成分の含まれたバニラアイスクリームを提供した。
3	新規	給食 (物資選定)	カレールウにバナナが含まれていたが、保護者に配付した成分表にバナナが記載されなかった。
4	ヒヤリ・ハット事例集 第1集掲載	給食 (情報共有)	保護者との面談内容が、他の教職員および調理場に共有されておらず、過剰な対応が続いていた。
5	手引き 掲載	給食 (検収)	対応食品 (ふりかけ) と非対応食品が同じパッケージであったため、誤納品された。
6	手引き 掲載	給食 (検収)	商品 (デザート) がリニューアルされたが、業者から在庫品 (旧商品) が提供された。
7	新規	給食 (検収)	納入業者から乳成分を含むカレールウが納入され、気付かずに調理し、提供された。

8	新規	給食（材料表表記）	学校及び保護者が材料表を誤解したため、乳アレルギーの児童が牛乳入りのカレーを提供した。
9	手引き掲載	給食（調理）	障がいに応じて食べやすくする二次調理を行う際に、普通食から調理を始めてしまった。
10	新規	給食（調理）	「コーンスープ」の乳アレルギー対応除去食に、誤って乳成分が混入したものを提供した。
11	手引き掲載	給食（配膳）	よく似た名前の児童であったため、名札を取り違えてしまい、異なる対応の除去食を配膳した。
12	手引き掲載	給食（配膳）	児童が自分で除去食の量を減らそうとして、普通食の配膳器具を使用し、卵が混入した。
13	ヒヤリ・ハット事例集第1集掲載	給食（配膳）	持参食を保健室に取りに行かなかったため、当該児童に普通食が誤配された。
14	ヒヤリ・ハット事例集第1集掲載	給食（配膳）	卵料理が誤配され、児童自身がそのことを認識しながら大丈夫だろうと判断し喫食しようとした。
15	ヒヤリ・ハット事例集第1集掲載	給食（配膳）	保護者に持参食の協力が得られず、器がない児童の席に普通食が誤配された。
16	新規	給食（配膳）	乳アレルギーの児童が、除去すべき「グルタン」を配膳され、喫食した。
17	新規	給食（配膳）	2種類の「たれ」を教室でかける献立の時に「たれ」を取り違い配膳され、アレルギー症状が発症した。
18	新規	給食（配膳）	代替食を持参した児童に担任が勘違いをして、配膳してはならない献立を配膳した。
19	新規	給食（配膳）	家庭から持参食を忘れた児童に除去すべき献立を配膳した。
20	手引き掲載	給食（喫食）	除去食を食べた後、児童が自己判断で普通食をおかわりしようとした。
21	新規	給食（喫食）	除去食を提供した児童が除去食でない献立をおかわりし、喫食した。
22	手引き掲載	給食（喫食）	重度のピーナッツアレルギーの児童が、喫食していないもかかわらず、アレルギー症状を発症した。

23	手引き 掲載	給食（喫食）	ソースとマヨネーズが分かれて入っているディスプレイスパックを使った際に、原因食物が混入した。
24	新規	給食（喫食）	給食の献立の除去を保護者、本人に任せていたが、喫食後、アレルギー症状を発症した。
25	新規	給食（喫食）	本人が判断し、献立を除去することになっていたが、喫食後、アレルギー症状を発症した。
26	新規	給食（喫食）	担任以外の教諭が給食時間に入った際に、除去食の確認がなされず、児童が喫食した。
27	新規	給食（喫食）	保護者が除去すべき献立の記載を失念したため、当該生徒は、喫食した。
28	新規	給食（喫食）	オレンジのアレルギーがある児童が、「マーマレードチキン」を食べ、症状が発症した。
29	新規	給食（喫食）	アレルギー疾患のない児童が、給食を喫食した後に症状を発症した。
30	ヒヤリ・ハット事例集 第1集掲載	給食（片付け）	乳アレルギーの児童が、給食当番として牛乳ケースを返却したり、飲み残しの処理をしたりした。
31	ヒヤリ・ハット事例集 第1集掲載	職場体験	職場体験先でクッキーを提供されたが、自己判断で食べずに持ち帰った。
32	新規	校外学習	エビ等の食物アレルギーのある児童が、業者の弁当を食べた後、アレルギー症状を発症した。
33	新規	校外学習	事前にアレルギーの対応を行ったが、業者の弁当を喫食し、症状を発症した。
34	手引き 掲載	修学旅行	甲殻類のアレルギーがある生徒が、修学旅行のグループ研修中に、中華料理店に入った際に発症した。
35	新規	修学旅行	学校からメニュー表の一部を保護者に事前に渡されなかったため、児童が除去すべき献立を喫食した。
36	新規	修学旅行	卵アレルギーがある児童が、グループ研修中に、マカロニサラダを飲食店で喫食し、発症した。
37	新規	修学旅行	飲食店でオレンジジュースを飲んだ後、アレルギー症状を発症した。

38	手引き 掲載	宿泊研修	野外学習で、夜食としてパンが提供されたため、小麦アレルギーの生徒が思わず一口食べてしまった。
39	手引き 掲載	校外学習	校外学習中に調理の実演参観と試食があったが、自己判断で喫食を取りやめた。
40	ヒヤリ・ハット事例集 第1集掲載	P T A行事	P T Aが主催する調理実習で、ピーナッツを使用することを学校が把握できていなかった。
41	ヒヤリ・ハット事例集 第1集掲載	その他	本人が内服薬を持参していると思い込んでいたが、実際には持参していなかった。
42	ヒヤリ・ハット事例集 第1集掲載	その他	食物依存性運動誘発アナフィラキシーの既往がある生徒が、昼休みに運動して発症した。
43	手引き 掲載	その他	地域の方から幼稚園に寄贈されたお手玉に、そば殻が使用されていた。
44	ヒヤリ・ハット事例集 第1集掲載	その他	アレルギー疾患の無い生徒が、休日の部活動中に発症した。
45	<b>新規</b>	その他（調理実習）	調理実習で卵成分が含まれるハムを使って「いろいろ炒め」を調理し、卵アレルギーの児童が喫食した。
46	<b>新規</b>	その他（調理実習）	調理実習で卵成分が含まれるハムを使って「ハム入り野菜炒め」を調理し、卵アレルギーの児童が喫食した。
47	<b>新規</b>	その他（調理実習）	調理実習で卵成分が含まれるかまぼこを使い、卵アレルギーの生徒が喫食した。
48	<b>新規</b>	その他	郷土料理講習会で「いものあぶらえ（エゴマ）和え」を調理実習し、試食後、アレルギー症状を発症した。

《参照》手引き35～42ページ「学校給食での対応」

《参照》手引き43～46ページ「学校給食以外の対応」

《参照》手引き75～81ページ「ヒヤリ・ハット事例」

### (3) 緊急時の適切な対応と手順

事故を防ぐための手立てを講じることと併せて、休日の部活動中など様々な場面を想定し、事故が発生した場合の緊急対応手順について確認する必要があります。

「食物アレルギー緊急対応マニュアル」(岐阜県教育委員会平成26年3月)に基づき、緊急時の対応の手順や緊急性の判断について、教職員及び保護者の共通理解を図るとともに、救急車の手配・誘導やエピペン®の使用に関する研修を実施します。

《参照》 手引き 4～14 ページ 岐阜県教育委員会ホームページ

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/9367.pdf>

**食物アレルギー緊急時対応マニュアル**

**アレルギー症状への対応の手順**

アレルギー症状がある(食物の成分が食べられる) → 原因食物を食べた(可動性を含む) → 原因食物に触れた(可動性を含む)

**アレルギー症状**

<b>全身の症状</b>	<b>呼吸器の症状</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>意識がない</li> <li>意識もうろう</li> <li>ぐったり</li> <li>顔や唇を濡らす</li> <li>顔が腫れにくいまたは不規則</li> <li>唇や爪が青白い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>声がかすれる</li> <li>犬が吠えるような咳</li> <li>のどや胸が締め付けられる</li> <li>咳</li> <li>息がしにくい</li> <li>ゼーゼー、ヒューヒュー</li> </ul>
<b>消化器の症状</b>	<b>皮膚の症状</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>持続する強いがまんできないお腹の痛み</li> <li>繰り返す吐きけ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>中等度のお腹の痛み</li> <li>1～2回のおう吐</li> <li>1～2回の下痢</li> </ul>

**緊急性の判断と対応**

アレルギー症状があったら5分以内に判断する！  
 迷ったらエピペンを打つ！ ただちに119番通報をする！

**B-1 緊急性**

【全身の症状】

<input type="checkbox"/> ぐったり	<input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる
<input type="checkbox"/> 意識もうろう	<input type="checkbox"/> 声がかすれる
<input type="checkbox"/> 顔や唇を濡らす	<input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳
<input type="checkbox"/> 顔が腫れにくいまたは不規則	<input type="checkbox"/> 息がしにくい
<input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い	<input type="checkbox"/> 持続する強い息苦しみ
	<input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸

1つでもあてはまる場合

**B-2 緊急性が高いアレルギー**

① ただちにエピペン®を使用する！  
 ② 救急車を要請する(119番通報)  
 ③ その場で安静にする(下記の体位を立せたり、動かしたりしない！)  
 ④ その場で救急隊を待つ  
 ⑤ 可能な内服薬を飲ませる

◆ 反応がなく、呼吸がなければ心臓蘇生を行う

**E 症状チェックシート**

◆ 症状は急激に変化することがあるため、5分ごとに、注意深く症状を観察する  
 ◆ 上の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する  
 (内服薬を飲んだ後にエピペン®を使用しても問題ない)

観察を開始した時刻( 時 分) 内服した時刻( 時 分) エピペン®を使用した時刻( 時 分)

<input type="checkbox"/> ぐったり <input type="checkbox"/> 意識もうろう <input type="checkbox"/> 顔や唇を濡らす <input type="checkbox"/> 顔が腫れにくいまたは不規則 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い	<input type="checkbox"/> 中等度のお腹の痛み <input type="checkbox"/> 1～2回のおう吐 <input type="checkbox"/> 1～2回の下痢	<input type="checkbox"/> 軽いお腹の痛み(がまんできる)吐き気
<input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる <input type="checkbox"/> 声がかすれる <input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳 <input type="checkbox"/> 息がしにくい <input type="checkbox"/> 持続する強い息苦しみ <input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸	<input type="checkbox"/> 顔全体の腫れ <input type="checkbox"/> まぶたの腫れ	<input type="checkbox"/> 目のかゆみ、充血 <input type="checkbox"/> 口の周りの腫れ感、唇の腫れ <input type="checkbox"/> くしゃみ、鼻水、鼻づまり
<input type="checkbox"/> 持続する強いがまんできないお腹の痛み <input type="checkbox"/> 繰り返す吐きけ	<input type="checkbox"/> 顔全体のかゆみ <input type="checkbox"/> 全身が真っ赤	<input type="checkbox"/> 軽度のかゆみ <input type="checkbox"/> 数箇所のじんま疹 <input type="checkbox"/> 部分的な赤み

上記の症状が1つでもあてはまる場合

① ただちにエピペン®を使用する  
 ② 救急車を要請する(119番通報)  
 ③ その場で安静を保つ(立せたり、動かしたりしない)  
 ④ その場で救急隊を待つ  
 ⑤ 可能な内服薬を飲ませる

**B 緊急性の判断と対応 B-2参照**

ただちに救急車で医療機関へ搬送

速やかに医療機関を受診

安静にし、注意深く経過観察

## 5 ヒヤリ・ハット事例

《参照》学校における食物アレルギー対応の手引き 75～81ページ  
ヒヤリ・ハット事例集 第1集 17～32ページ

☆印・新規がついている事例：今回のヒヤリ・ハット事例に新たに追加した事例

### (1) 学校給食の場面

事例 1	給食 (物資選定)	加工品の原材料配合表を入手していなかったため、焼き豚に卵が使用されていることが見落とされていた。	学校給食 センター	ヒヤリ・ ハット 事例集 第1集 P17
---------	--------------	--	--------------	----------------------------------

#### 《発生に至る状況》

- ・ 保健所によるスクリーニング検査により、卵を使用しないで調理された食品から相当量の卵成分が検出された。
- ・ その後の調査により、食材の「焼き豚」に卵が使用されていることが判明した。
- ・ 保護者に献立表と成分表の配付は行っていたが、慣例で、業者に食肉加工品の原材料配合表の提出を求めていなかったために、成分表に加工品や調味料等の原材料について漏れがあった。
- ・ 焼き豚に卵が使用されているという認識がなかった。

#### 《再発防止に向けて》

1. 卵や乳については、加工品（ハム、焼き豚、ちくわ、はんぺん等）のつなぎや調味液等に使用される可能性があるという認識をもつ。
2. 加工食品を使用するにあたっては、食品納入業者に対して原材料を詳細に表示した「原材料配合表（明細書）」の提出を依頼し、原因食物など料理ごとに使用する原材料を漏れなく記載した「献立表」と、加工食品や調味料等の原材料が詳細にわかる「原材料一覧表」に反映させ、保護者への情報提供を確実に行う。
3. 「献立表」及び「原材料一覧表」は、調理場（共同調理場）の複数の関係者で確認するとともに、学校（受配校）においても同一のものを用いて、複数の教職員及び保護者で確実に共有する。

《参照》本書5ページ「1 2. (3) 加工品 (5) 料理名・使用食品の明確化」

《参照》本書7ページ「1 4. 実施献立の共有」

《参照》手引き89ページ「加工食品のアレルギー表示」

★	事例 2	給食 (物資選定)	バニラアイスクリームの加工原材料表を見誤り、卵成分の含まれたバニラアイスクリームを提供した。	小学校 中学校 特別支援学校	新規
---	---------	--------------	--	----------------------	----

#### 《発生に至る状況》

- 給食にバニラアイスクリームが提供されたが、バニラアイスクリームの加工品原材料表に「卵」の表記がなく、「商品名」で記載されていたため卵成分に気付かず、納入された。
- 卵成分が含まれるバニラアイスクリームが提供され、卵アレルギーの児童生徒が喫食し、複数名がアレルギー症状を発症した。

#### 《再発防止に向けて》

- 加工原材料表は、複数人で点検する。
- アレルギー研修会等で事例をもとに、スキルアップを図る。

★	事例 3	給食 (物資選定)	カレールウにバナナが含まれていたが、保護者に配付した成分表にバナナの記載がなかったため、バナナのアレルギーをもつ児童が、喫食した。	小学校	新規
---	---------	--------------	---	-----	----

#### 《発生に至る状況》

- 昨年度までカレーを喫食していなかった児童にカレーが配膳されていることを同級生が気づき、担任に申し出た。
- 担任が管理職に確認し、その後、栄養教諭から大丈夫である回答があり、バナナアレルギーのある児童は、カレーを喫食した。
- 喫食後、カレールウにバナナペーストが含まれていることが判明した。
- 前年度までのアレルギー対応表のアレルゲンには、「野菜カレー 小麦、乳、バナナ、ゴマ、リンゴ (すべてルウに含む)」と明記していたが、今年度の対応表には、「野菜カレー 小麦・乳・リンゴ (加熱)」と表記したので、保護者もバナナが含まれていないと判断した。学校もバナナの表示がなく、事前の点検で確認することができなかった。

#### 《再発防止に向けて》

- アレルギーの対応表にすべて明記し、保護者が確認できるようにする。

<b>事例 4</b>	給食 (面談)	個別の対応内容に変更が生じていたが、担当者以外に周知されず、過剰な対応をしていた。	中学校	ヒヤリ・ハット事例集 第1集 P18
-----------------	------------	---	-----	--------------------------

#### 《発生に至る状況》

- リンゴ等の果実を原因食物とする生徒が、カレー等にリンゴをすりおろして入れた場合等、加工調理された原因食物を含む食品については喫食可能となった。
- 喫食可能となったことについては、保護者から学校に伝えられていたが、担当者以外には周知されていなかったために、調理場は果実が入った食品については毎回除去食をつくり提供していた。
- 保護者は、当日の献立表のカレーに除去対応の印を付けずに提出したため、担任は通常食を喫食させた。喫食後に、調理場から除去食が届いていたことに気付き、誤食させてしまったと思い込み、管理職の判断で大事を取って救急搬送する事態となった。

#### 《再発防止に向けて》

- 主治医からの指示内容等に変更が生じ、当初の取組プランに変更が生じた場合は、保護者から学校生活管理指導表の提出を依頼した上で、食物アレルギー対応委員会等で変更内容を確認し、校内及び調理場の関係者で共有する。
- また、食物アレルギー対応の必要がなくなった場合は、医師の診断に基づく保護者から対応解除届等の提出を依頼する。

《参照》本書11ページ「3 5. 受配校の児童生徒や保護者との連携」

《参照》手引き27ページ「個別の取組プランに基づく学校生活の対応開始と中間報告」

<b>事例 5</b>	給食 (検収)	対応食品（ふりかけ）と非対応食品が同じ パッケージであったため誤納品された。	学校給食 センター	手引き P 7 8
-----------------	------------	---	--------------	--------------

#### 《発生に至る状況》

- 米飯給食の際に提供する「ふりかけ」について、食物アレルギー対応食品である「卵（鶏卵 以下、卵と表記）の粒が入っていない商品」を選定し、業者へ発注した。
- 当該のふりかけは、「卵の粒が入っていない商品」と「卵の粒が入っている商品」のパッケージが同じであったため、誤って「卵の粒が入っている商品」であることに気付かず、学校へ納品した。
- 卵の除去対応のある児童が在籍する学校にて、検食時にふりかけに黄色の粒が入っていたことを確認、学校給食センターへ問い合わせたところ、成分に卵が入っていることが判明。至急、全学校に卵の除去対応のある児童生徒はふりかけを食べないように連絡した。幸い連絡が早かったために誤食はなく、異常を訴えた児童生徒もなかった。

#### 《再発防止に向けて》

1. 食物アレルギーに配慮した物資を選定する場合は、発注・納入時に誤りがおきかないような物資を選定する。
2. 食物アレルギーに配慮した物資を選定した場合は、該当物資の納入時に、成分の配合表等と食物アレルギー対応のために該当児童生徒へ事前に送付した資料とを十分確認し、間違いがないことを確認することとしている。

こうした物資選定にかかわる「ヒヤリ・ハット事案」については、食物アレルギーの原因物質を除去した物資が何らかの理由で不足し、その代替品として納品された物資に原因物質が含まれていた事例もあります。

学校給食用物資の確認については、学校給食センター等における発注時と物資の納入時の確実な検収はもとより、食物アレルギーのある児童生徒が在籍している学校については、学校給食配送時の確認とともに、検食時の確認も必要となります。複数の確認体制を整えることにより、誤飲・誤食の事故を未然に防ぐことにつながります。

《参照》本 書 1 0 ページ 「3」 2. (1) 検収」

《参照》本 書 1 1 ページ 「3」 3. 調理済みの食品管理」

<b>事例 6</b>	給食 (検収)	商品(デザート)がリニューアルされたが、業者から在庫品(旧商品)が提供された。	学校給食 センター	手引き P76
-----------------	------------	---	--------------	------------

#### 《発生に至る状況》

- 学校給食センターにて、これまで利用していた食材がリニューアルされたため、成分を確認し、食物アレルギー対応の商品(デザート)を発注した。
- リニューアルされた商品がそろわず納入できないことになり、在庫品が納入されたが、アレルギーの原因となる物質が含まれていることに気が付かず各校へ提供した。
- 食物アレルギーのある児童の在籍する学校の教職員が、以前、この商品を除去したことがあったことから、学校給食センターへ問い合わせて事情を確認。至急、除去対象の該当児童生徒が在籍する学校へ連絡し、該当児童生徒が食べる前に対応することができた。

#### 《再発防止に向けて》

1. 食物アレルギー対応が確認されており、従来から使用している食品(商品)以外に、新たな食品(商品)や、急な欠品等による代替にて納入される食品(商品)を使用する場合については、食物アレルギーの原因となる物質の含有の有無を詳細に確認し、含まれている食品(商品)を止む無く使用する場合は、除去対応が確実にできるよう、調理での対応、学校での除去食対応等を徹底することとしている。

\* 平成27年4月にも、県内において同様の事例で誤食が発生した。乳アレルギーに対応して豆乳が使われている新商品が納品されるはずが、旧商品の在庫分が納品された。箱には成分等が記載されていたが、箱から出されてビニール袋に小分けされた状態で納品されたため、学校給食センターでは成分等を確認することができず、新商品と思い込んで検収していた。3月～4月は商品のリニューアル、在庫品の処分、担当者の異動など、複数の要因が重なり合う時期でもあるので、特に注意が必要である。

《参照》本書10ページ「2 2. (1) 検収」

《参照》本書11ページ「3 3. 調理済みの食品管理」

《参照》手引き90ページ「加工食品のアレルギー表示」

★ 事例 7	給食 (検収)	納入業者からアレルギー物質（乳成分、バナナ、豚肉、リンゴ）を含むカレールウが納入され、気付かずに調理し、提供された。	小学校 中学校	新規
--------------	------------	--	------------	----

《発生に至る状況》

- 納入業者が、給食センターに誤ってアレルギー物質（乳成分、バナナ、豚肉、リンゴ）を含むカレールウを納入した。
- 納入時に誤りに気付かなかった給食センターは、いつもと異なるカレールウを使って、キーマカレーを調理し、配送した。
- パッケージがいつもと違うことに気付いた調理員もいたが、検収作業が終了したものであり、年1回のキーマカレーであったため、そのまま調理をした。
- 乳成分アレルギーをもつ複数名の児童生徒にのどの痛み等の症状が発症した。

《再発防止に向けて》

1. 食材の検収時にアレルギー確認欄がなかったため、新たにアレルギー確認欄を設けて、検収時に成分の確認を行う。
2. 1年間を通して使用する物資において、ラベルの「表」と「裏」の写真を撮影し、「検収室」「調味料庫」に貼り付け、ラベルが同じか確認をする。「納品時」と「当日、調味料を計量する前」の最低2回、確認作業を行い、物資がいつもと違うことがあれば、報告し、確認する。

事例 8	給食 (調理)	障がいに応じて食べやすくする二次調理を行う際に、普通食から調理を始めてしまった。	特別支 援学校	手引き P 7 9
---------	------------	--	------------	--------------

《発生に至る状況》

- 特別支援学校においては、障がいに応じて、学校給食の時間に該当児童生徒が給食を食べやすいように小さく刻んだり、ミキサーにかけたりして食べやすくしている（二次的な調理）。
- 通常、食物アレルギーのある児童生徒に対応食が準備された日は、教職員が、最初に食物アレルギー対応食をミキサーにかけることになっている（除去すべき食物の混入を避けるため）。
- 当該児童生徒への食物アレルギー対応食が準備された日に、ミキサーの担当者1名が代わったばかりで、十分に引き継ぎ事項を確認できておらず、食物アレルギー対応のために除去すべき食品が入った普通食を先にミキサーにかけようとしたところで他の担当教職員が気付いて修正した。食物アレルギー対応食を先に行うよう指示し、除去すべき食品が混入することはなかった。

### 《再発防止に向けて》

1. その日のうちに、担当教職員で食物アレルギー対応を行う児童生徒の状況と対応について再度確認した。今後も、定期的に確実に確認することとする。
2. 実際の作業では、食物アレルギー対応食がある場合は、その対応を声に出して二次調理担当者（ミキサー等の担当）全員に伝え、最初に食物アレルギー対応食の二次的な調理を実施することを共通理解した。

(例)「〇年〇組 ○○○○さん 食物アレルギー対応○○○の除去、二次的な調理をお願いします。」

「はい、これから、〇年〇組 ○○○○さん 食物アレルギー対応○○○の除去、二次調理をはじめます」 等

★	事例 9	給食 (材料表 表記)	学校及び保護者が材料表を勘違いしたため、乳アレルギーの児童が乳成分の含まれているカレーを提供した。	小学校	新規

### 《発生に至る状況》

- 材料表に「カレーコッペパン」と記載されており、「カレーコッペパン」の成分の中に牛乳と記載されていたので、牛乳は、コッペパンの中に入っているものだと学校も保護者も思い込んでいた。
- 給食では、カレーとコッペパンとそれぞれ提供され、どちらにも乳成分が入っていた。
- 当該児童は、コッペパンの代替食のみを持参したので、カレーを喫食した。

### 《再発防止に向けて》

1. 学校が事前にアレルギー一覧表を確認するときに、盛り付け表の絵を見ながら成分を確認する。不明な点があれば、保護者、給食センターに確認する。
2. 検食の時に、アレルギー一覧表を見て、校長が再度、成分を確認する。
3. 朝、児童が代替食を持ってきたときに、食べることができないメニューを確認する。
4. 食事のあいさつの前に、アレルギー一覧表をもとに配膳されていることを確認する。

★ <b>事例 10</b>	給食 (調理)	「コーンスープ」の乳アレルギー対応除去食に、誤って乳成分が混入したものを乳アレルギー対応児童生徒に提供した。	小学校 中学校	新規
-----------------------	------------	--	------------	----

《発生に至る状況》

- 通常の「コーンスープ」には、乳製品が含まれる食材4品目（クリームコーン、牛乳、チーズ、脱脂粉乳）が含まれるが、調理の過程でその4品目を鍋に入れる前に、アレルギー対応分を別の鍋に取り分けて調理をする。
- この日は、4つの対象食材のうちの1つを、原料に乳成分の含まれる「クリームコーン」を加えた後に、対応除去食分を取り分け、調理した。
- 乳アレルギーのある児童生徒に乳成分除去食として配膳され、喫食後、複数名がアレルギー症状を発症した。

《再発防止に向けて》

1. 前日、当日調理前のミーティングで除去する食材を確認する。
2. 調理員は、アレルギー除去食として抜き取る以前の調理工程から、アレルギー除去食を調理しているという意識をもつ。
3. アレルギー抜き取り以前を担当する調理員は、アレルギー物資を含む食材とそれ以外の食材をトレイなどで分け、ダブルチェックし、記録する。
4. アレルギー除去食を担当する調理員は、共通の調理工程を担当した調理員に対して、アレルギー物資を含む食材を使用していないことを確認し、記録する。

<b>事例 11</b>	給食 (配膳)	よく似た名前の児童であったため、名札を取り違えてしまい、異なる対応の除去食を配膳した。	小学校	手引き P75
------------------	------------	---	-----	------------

《発生に至る状況》

- 学校給食において除去食対応が必要な児童については、個別配膳用の名札を付けて誤配のないように対応している。
- よく似た氏名で異なる除去食対応が必要な児童が複数在籍する学級において、給食時間、調理室にて当該児童の除去食に対して、誤ってその日は除去食対応が必要ではない別の児童の名札を付けて配膳用のワゴンに乗せた。
- 学級担任が除去食の配膳を見届けようとして名札の違いを発見。配膳を一時取り止め、本日の除去食対応の状況を職員室へ問い合わせた名札の付け間違いを確認。その後、本来、その日に除去食を食べるべき児童へ確実に配膳して食べさせた。

### 《再発防止に向けて》

1. 除去食等の対応がある日には、配膳用ワゴンにも対応食の有無と対象児童名を明記し、誤配の防止に努める。
2. 教室においても、本日の食物アレルギー対応が必要な児童名と配膳用ワゴンの名札、さらに個別配膳用の名札を確認し、対象児童へ配膳するようにする。
3. 除去食の提供ではなく、該当児童が配膳されてから自分で除去して食べるケースについては、該当児童専用のファイルを作成し、月ごとに自分で除去する献立とその内容の詳細をファイリングする。
4. 毎日、担任が該当児童の除去の有無を確認するとともに、除去該当日には、先ず、当該児童と担任でファイルをもとに除去内容を確認する。次いで、配膳された給食から当該児童が除去することを担任と確認し、食べることをしている。

《参照》本書11ページ「**3** 3. 調理済みの食品管理」

《参照》手引き38ページ「学校給食調理場における対応の実際」

<b>事例 12</b>	給食 (配膳)	児童が自分で除去食の量を減らそうと、普通食の配膳器具を使用し、卵が混入した。	小学校	手引き P79
------------------	------------	--	-----	------------

### 《発生に至る状況》

- 卵（鶏卵 以下、卵と表記）アレルギーのある児童に「卵を除去した除去食」が配膳された。このおかずの量が多かったため、本人が普通食配膳用の器具で減らした。
- 食べようとした時に、卵が入っていることに当該児童が気づき、担任へ申し出た。
- 普通食用の器具に卵が付着しており、その器具を使ったことが原因と考えられた。

### 《再発防止に向けて》

1. 当該児童に対して、除去食の意味とともに、除去すべき食品を食べた場合に症状を発症する危険性を再度説明した。
2. 量を加減する場合は、必ず担任か、他の教職員へ申し出ることを確認した。

<b>事例 13</b>	給食 (配膳)	持参食を保健室に取りに行かなかったため、児童の机に普通食が誤配された。	小学校	ヒヤリ・ ハット 事例集 第1集 P22
------------------	------------	-------------------------------------	-----	----------------------------------

#### 《発生に至る状況》

- 持参食の取扱いについては、当該児童が登校後に保健室に預け、その後、職員室の冷蔵庫で保管し、給食前には再び保健室に戻しておき、当該児童本人が取りに来ることになっていた。その日は、時間になっても当該児童が持参食を取りに来なかったため、養護教諭が確認のために教室を訪問すると、当該児童には普通食が配膳されていた。
- 青魚のアレルギーがある当該児童の持参食を、保健室から移動させ、職員室の冷蔵庫で預かっていたところ、担任が4時間目の授業で怪我をした別の児童の対応で持参食の対応ができず、当該児童も持参食を取りに行くことを忘れてしまい、給食当番の児童も気付かずに、青魚のフライが該当児童に配膳された。

#### 《再発防止に向けて》

1. 家庭から代替食を持参した場合、学校の教職員が預かり、冷蔵庫で保管するケースが多いと思われる。受け取ったことが共有できるマーク等を冷蔵庫の壁面に張り付けるなど、持参食が冷蔵庫で保管されていることが他の教職員にもわかる工夫が必要となる。
2. 学級担任の確認だけに留まらないよう、複数の教職員による確認ができる体制を整える。当事例のように、該当児童が取りに行くことを忘れてしまう場合を想定し、給食のワゴン等に、学級の食数とともに該当児童が代替食を持参していることを示すマーク等を掲示できるよう工夫する。

<b>事例 14</b>	給食 (配膳)	卵料理が誤配され、当該児童自身がそのことを認識しながら大丈夫だろうと判断し喫食しようとした。	小学校	ヒヤリ・ハット事例集第1集 P23
------------------	------------	--	-----	-------------------

#### 《発生に至る状況》

- 学校生活管理指導表により、学校給食において卵を除去する対応をしていた当該児童に対し、家庭での確認とあわせ、月曜日に1週間分の食材について養護教諭と当該児童本人が確認する対応を行い、確認した内容を学級担任に伝えていた。
- 献立にオムレツ様の食品が提供された際、学級担任が行事の準備で配膳の見届けができない状況において、当該児童にも誤配された。
- 当該児童は、卵が使われていることは理解していたが、最近、家庭において誤って卵を食べたが症状が出なかった経験があったため、大丈夫だろうと思っていた。
- 教室に戻った学級担任が気づき、喫食を停止させた。

#### 《再発防止に向けて》

1. 「本日の食材」をカードにして表示することで、当該児童生徒と学級担任が確実に認識できるようにした。また、このカードを該当児童のお盆に置くことで、配膳する他の児童にもわかる工夫をした。
2. 家庭で誤食し症状が出なかったとしても、学校生活管理指導表に準じて対応することを当該児童本人、保護者と共に確認した。
3. 該当児童の自覚が弱い場合は、保護者の同意を得たうえで、配膳しない食品等について給食当番等の児童に理解させることを手立ての一つとして検討する。
4. 医師の管理・指導に基づいて、経口免疫療法を行う場合がある。この場合の対応について、医師の指示や今後の治療方針等を、随時、保護者から確認する必要がある。

<b>事例 15</b>	給食 (配膳)	保護者に持参食の協力が得られず、器がない児童の席に普通食が誤配された。	小学校	ヒヤリ・ハット事例集第1集 P23
------------------	------------	-------------------------------------	-----	-------------------

#### 《発生に至る状況》

- 乳と卵にアレルギーがある児童の保護者に、持参食等の対応を依頼していた。
- 医師からは内服薬を処方されているが、保護者は、「少し位なら食べても大丈夫」という認識であり、持参食に協力いただけないときが度々あった。

- かぼちゃスープが提供された日、給食当番がスープのない児童のお盆にスープを誤配したが、担任が気付いてストップをかけた。

#### 《再発防止に向けて》

1. 学校は、学校生活管理指導表をもとに、医師の指示に従って対応を進めるが、加えて保護者から医師の指示を具体的に聞き取る必要があり、詳細な情報共有が重要である。
2. 学校においては、保護者との面談を学級担任や栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭等が行う場合が多いと考えられるが、協力が得られにくい保護者に対しては、個別の取組プラン作成者など、可能な限り複数の担当者が同席することが望ましい。また、教頭等の管理職が同席し、保護者に対する理解を求めることも効果的な場合がある。

《参照》手引き 4 1 ページ「教室での配膳時の確認」

★	<b>事例 16</b>	給食 (配膳)	乳アレルギーの児童が、除去すべき「グラタン」を配膳され、喫食した。	小学校	新規
---	------------------	------------	-----------------------------------	-----	----

#### 《発生に至る状況》

- 乳アレルギーの児童は、朝の段階で担任と「パン」「牛乳」「グラタン」の3品を除去すると確認した。
- 担任は、配膳の段階で「グラタン」を失念し、本日、除去する献立は「パン」「牛乳」と思い込んでいた。
- 当該児童が「グラタン」を喫食し始めたところに、支援員が当該児童の近くに行き、喫食の様子を確認したが、その際にも「グラタン」の除去を見落とすとした。
- 当該児童が「グラタン」を喫食している時に、担任は、盛り付け表を確認し、「グラタン」を除去すべき献立であることに気づき、喫食を中止し、内服薬を服用した。

#### 《再発防止に向けて》

1. 担任と本人とで除去すべき献立を確認していたが、学年の職員も朝、配膳前、食前にダブルチェックを行う。
2. 管理職も児童のアレルギー対応を把握し、声をかけるようにする。
3. 支援員も配膳の途中、喫食前に見届け、担任に確認をする。



<b>事例 17</b>	給食 (配膳)	「たれ」を教室でかける献立の時に「たれ」を取り違えて配膳し、除去食でない献立に除去食すべき「たれ」がかかった献立を配膳し、喫食後、アレルギー症状を発症した。	小学校	新規
------------------	------------	--	-----	----

《発生に至る状況》

- クルミアレルギーのある児童に、クルミ味噌がかけられたタラのからあげが配膳され、喫食した。
- 本来は、タラのからあげに「きのこあん」、小松菜に「クルミ味噌」、を教室内でかける献立であり、盛りつけ担当の給食当番の児童が小松菜とタラのからあげに「クルミ味噌」「きのこあん」のどちらをかけるか迷い、担任に聞いた。
- 担任は、盛り付け表のイラストのみを見て、タラのからあげに「クルミ味噌」をかけると思い、盛りつけ担当の児童へ指示を出し、タラのからあげに「クルミ味噌」をかけた。
- 給食当番は、当該児童に除去食（小松菜・もやし しょうゆだれ）を配膳した。
- 担任は、当該児童に除去食が配膳されていることを目視で確認し、除去食の確認の連絡（インターホン）をした。
- 当該児童は、タラのからあげにかけてある「クルミ味噌」を豆か何か入っていると思い、喫食し、その後、喉の違和感を訴え、救急車を要請した。

《再発防止に向けて》

1. 給食配膳後、アレルギー対応が確実にできているかダブルチェックを行う。
2. 担任は、献立の配膳、除去食で不明な点が生じたときには、栄養教諭、管理職、他の職員に確認する。



<b>事例 18</b>	給食 (配膳)	代替食を持参した児童に担任が勘違いをして、配膳してはならない献立を配膳した。	小学校	新規
------------------	------------	--	-----	----

《発生に至る状況》

- 「厚揚げの鉄火みそかけ」のみそにピーナッツが含まれているため、ピーナッツアレルギーをもつ児童は、家庭から代替食を持参した。
- 担任は、当該児童は代替食があることを認識していたが、「オクラのおかか和え」と勘違いをして、配膳してはならない「厚揚げの鉄火みそかけ」を配膳した。
- 当該児童は、「厚揚げの鉄火みそかけ」を喫食し、その後、体調不良を訴えた。

### 《再発防止に向けて》

1. 喫食する前に児童の献立を確認する。特に除去する献立が配膳されていないことを複数人で確認する。
2. 当該児童が除去食を持参した場合には、除去する献立のおかわりをしたり、他の児童と献立を交換したりすることがないように児童の様子を見守るようにする。

★ 事例 19	給食 (配膳)	家庭から持参食を忘れた児童に除去すべき献立を配膳した。	小学校	新規
---------------	------------	-----------------------------	-----	----

### 《発生に至る状況》

- 担任は、保護者から提出された献立表を確認したが、当該児童が、本来、家庭から持参する代替食の「ふりかけ」を持ってきていなかった。
- 食缶の上に「名前 アレルギー食あり」のカードがおかれていたが、見落として、当該児童に除去する「ドライカレー」が配膳された。
- 喫食開始となり、巡回中の校長が気付いて、途中で喫食を止めた。

### 《再発防止に向けて》

1. 保護者から事前に提出された献立表のチェックをもとに配膳されていることを確認し、担任だけでなく複数人（児童や他の職員）で確認する。
2. 当該児童が代替食を持ってきているか登校後、確認し、持ってきていない場合は、家庭に連絡をする。

事例 20	給食 (喫食)	除去食を食べた後、児童が自己判断で普通食をおかわりしようとした。	小学校	手引き P 76
----------	------------	----------------------------------	-----	-------------

### 《発生に至る状況》

- 卵（鶏卵 以下、卵と表記）アレルギーのある児童が、除去食を食べた後、他の児童とともに普通食のおかわりの列に並んでいることを担任が発見。
- 当日は、卵の除去食対応であり、配膳の際にも当該児童と確認のうえ、除去食を食べたことから、当該児童を呼んで事情を確認した。
- 当該児童は、その日は除去食対応であることは承知していたが、隣の友達の普通食を見たところ、卵があまり入っていなかったため、また、お腹が空いていたこともあり、これなら自分が食べても大丈夫であろうと判断しておかわりしようとしたとのことであった。

### 《再発防止に向けて》

1. 当該児童に対して、卵を食べることによる症状発症の危険性を学校にて説明・指導するとともに、家庭においても指導を依頼した。
2. 幼いころから、卵を除去しているため、当該児童は症状を発症した記憶がなく、危機意識がないことを家庭でも心配していたとのことであり、今後の定期的な情報共有の場をもつことを確認した。

★	事例 21	給食 (喫食)	除去食を提供した児童が除去食でない献立をおかわりし、喫食した。	小学校	新規
---	----------	------------	---------------------------------	-----	----

### 《発生に至る状況》

- 乳アレルギーのある児童は、除去食の献立（乳成分を含まないミートソース）を喫食した。
- 喫食後、除去食でない献立（乳成分を含むミートソース）のおかわりをする列に当該児童が並んだ。
- 多くの児童がおかわりにきていたため、学級担任が当該児童にミートソースのおかわりに気付かず配膳し、当該児童が喫食した。

### 《再発防止に向けて》

1. アレルギー対応食品は、トイレや食器の色を変えるなど、周りの児童生徒、教職員が見てわかるようにする。
2. アレルギーのある児童生徒が除去食を喫食するときには、その献立をおかわりしないことを本人、保護者で確認をする。
3. 除去等を対応した献立表を掲示し、担任、職員、児童が認識できるようにする。

年齢、発達の段階、校種によっては、給食時間の児童生徒の様子を確実に見守る必要があります。また、児童生徒が給食当番を行っている場合は、食物アレルギー対応が必要な児童生徒に対して、誤って通常の給食をおかわりで配膳してしまう場合も心配されるため、十分な注意が必要です。

<b>事例 22</b>	給食 (喫食)	重度のピーナッツアレルギーの児童が、喫食していないにもかかわらず、アレルギー症状を発症した。	小学校	手引き P80
------------------	------------	--	-----	------------

#### 《発生に至る状況》

- 学校給食の献立に、「ピーナッツいりおひたし」が提供された。
- 在籍していた重度のピーナッツアレルギーのある児童が、その献立に触れてもおらず、当然口にしていないにもかかわらず、アレルギー症状を発症した。
- 何かしらの成分が、空気中を漂っていたことが理由として考えられた。

#### 《再発防止に向けて》

1. 主治医の指示により、こうしたピーナッツが含まれる献立が提供される場合は、別室にて給食を食べることとした。
2. 食物アレルギー対応のため、弁当を持参している児童生徒がいる場合、その弁当を電子レンジで温める際にも、電子レンジの内部に症状を発症する物質が浮遊している可能性があるため、その都度内部を清掃している。

<b>事例 23</b>	給食 (喫食)	児童がソースとマヨネーズが分かれて入っているディスペンスパックを使った際に、原因食物が混入した。	小学校	手引き P81
------------------	------------	--	-----	------------

#### 《発生に至る状況》

- 学校給食の献立に合わせて「ソースとマヨネーズのディスペンパック（ソースとマヨネーズが分かれて入っており、折って押し出すことで2種類の添加物が混じって出てくるもの）」が提供された。
- 卵（鶏卵 以下、卵と表記）アレルギーのある該当児童は、ソース側だけをかけて食べたが少量のマヨネーズが混じってしまい、給食後に喉がかゆくなった。
- 保護者へ連絡するとともに、主治医の指示のもとに対応したところ、回復した。

#### 《再発防止に向けて》

1. 今回同様の添加物が出された献立の際の対応について、保護者と協議をして、当該児童本人がソースだけを持参する、担任がハサミでソースの部分だけを切り離して渡す等の具体的な対応を決めた。

★	事例 24	給食 (喫食)	給食の献立の除去を保護者、本人に任せていたが、喫食後、アレルギー症状を発症した。	中学校	新規
---	----------	------------	--	-----	----

#### 《発生に至る状況》

- きこのアレルギーのある生徒は、毎月給食センターから配付される「献立表」「成分表」を基に、家庭でアレルギーの原因食物について確認し、保護者が本人に喫食しないように伝えた。
- 保護者は、「春巻きに『しいたけパウダー』」が含まれていることを当日の朝にも伝え、当該生徒も認識していた。
- しかし本人は、自宅でもエリンギを焼いた料理を食べることもあったので「大丈夫だろう」と判断し、喫食した。
- 喫食後、アレルギーの症状が発症し、エピペンを打ち、救急車を要請した。

#### 《再発防止に向けて》

1. 当該生徒は、アレルギー原因物質を食べてはいけないという認識が薄いので、体調に関わらず、アレルギー症状が発症する可能性がある原因食物を喫食しないように、当該生徒、保護者と確認をする。
2. 「家庭で成分表を基にアレルギーの原因食物を確認し、自分で除去」としているが、献立表、成分表を保護者に渡し、除去する献立に印をつけたものを保護者から返却してもらい、除去すべき献立を学校も共有する。除去等を記入した献立表を掲示し、職員、生徒が認識できるようにする。

★	事例 25	給食 (喫食)	本人が除去する献立を判断することになっていたが、喫食後、アレルギー症状を発症した。	中学校	新規
---	----------	------------	---	-----	----

#### 《発生に至る状況》

- 鶏肉アレルギーのある生徒は、自分で除去することでアレルギー対応をしていた。
- 当該生徒は、除去食用献立表を保護者と確認していたが、この日は、保護者が確認したいとのことで持ち帰っていた。
- 当該生徒は、「筑前煮」の鶏肉を除去することになっていたが、誤って喫食した。内服薬も自宅に置いてあり、持参していなかつた。
- 当該生徒は、アレルギー症状を発症し、救急車を要請した。

### 《再発防止に向けて》

1. 除去食用献立表を学校に置いておき、学校も除去すべき献立を確認できるようにする。
2. 保護者、本人が給食の除去する献立表を確認していたが、学校も除去する献立を確認する。また、除去する献立がある時には、カードを食缶に貼るなど周囲の生徒もわかるようにする。

★ 事例 26	給食 (喫食)	担任以外の教諭が給食時間に入った際に、 児童の除去すべき献立を十分に確認がなされず、アレルギーをもつ児童が喫食した。	小学校	新規
------------	------------	---	-----	----

### 《発生に至る状況》

- 小麦アレルギーの児童が在籍する学級に、担任に代わって別の教諭が給食時間に入った。
- 代わりに入った教諭は、該当児童に除去する献立を自分で確認するように促し、食事前にも再度、「食べられない子は、食べないように。」と全体に声をかけた。当該児童は、腕で丸をつくり合図をしたので、教諭は、配膳された献立を見なかった。
- 本人は、「小麦を使用したマカロニ入りミネストローネ」を喫食し、昼休みの運動後、アレルギー症状を発症した。

### 《再発防止に向けて》

1. 担任が不在で代わりに給食時間に入る教諭も、担任から食物アレルギーの対応を引き継ぎ、除去する食事があるときには、確実に除去を行う。
2. 給食におけるアレルギー対応が必要なときには、教諭は、除去されていることを目視で確認する。

★	<b>事例 27</b>	給食 (喫食)	保護者が除去食一覧表に除去すべき献立の記載を失念したため、当該生徒は、喫食後、アレルギー症状が発症した。	中学校	新規
---	------------------	------------	--	-----	----

#### 《発生に至る状況》

- 担任が保管している除去食一覧に「かぼちやのポタージュ」がなかったため、牛乳、乳製品アレルギーのある生徒に担任や学級の生徒が食べてはいけないのではないかと確認をした。
- 当該生徒は、親が作成した除去食一覧に「かぼちやのポタージュ」がないことを確認し、食べてよいだらうと判断し、喫食した。
- 喫食後、全身が赤くなったため、持参した薬を服用した。
- 当該生徒は、体調の改善が見られないため、養護教諭がエピペンを使用し、救急搬送した。

#### 《再発防止に向けて》

1. 保護者が除去食を確認した除去食一覧表を学校の職員も確認し、除去食一覧を複数人で確認する体制をつくる。職員が確認するなかで、疑問を生じたときには、保護者に再度、確認する。
2. 当該生徒が、除去食一覧表に記載がない食事についても、自分で選択できる判断力を身に付ける。

★	<b>事例 28</b>	給食 (喫食)	オレンジアレルギーがある児童が、「マーマレードチキン」を食べ、症状が発症した。	小学校	新規
---	------------------	------------	---	-----	----

#### 《発生に至る状況》

- 栄養職員が校内を巡回中に、当該児童に「マーマレードチキン」が配膳されていることに気付いたときには、すでに一口食べていた。
- 当該児童は太ものから膝、足首が赤くなっていることに気づき、担任が保健室に連れて行った。
- 原因として、保護者からは対象の食品を食べない旨、献立表に印をつけて学校に提出されている。その献立表は、教室の壁に掲示してある。しかし、担任は掲示を確認することなく、チキンはオレンジとは関係ないと思い込み、配膳をした。

### 《再発防止に向けて》

1. 担任は、保護者から食物アレルギーの申し出があった献立表を必ず配膳時に確認する。  
また、保護者から提出された献立表は、可能な限り教室の壁等に掲示し、他の職員も確認できるようにする。

★	事例 29	給食 (喫食)	アレルギー疾患のない児童が、給食を喫食した後に症状を発症した。	小学校	新規
---	----------	------------	---------------------------------	-----	----

### 《発生に至る状況》

- 給食（五平餅，岐阜たっぷりうどん，煮合せ，牛乳）を喫食し，片付け後，気分が悪くなった。当該児童の唇が腫れていた。
- 保健室で嘔吐し，目がかゆくなった。ほほの赤みも強くなり，救急車を要請した。
- 医師からは，アレルギー症状と診断されたが，原因は不明。

### 《再発防止に向けて》

1. 五平餅のたれには，白すりゴマ，ピーナッツ（粉），クルミを入れた味噌であった。原因は不明であるが，アレルゲンとなる可能性のある食材を調理するときには，十分に留意する。
2. 当該児童は，喫食後，アレルギー症状を発症したので，今後の対応について医療機関で相談することが望ましい。

<b>事例 30</b>	<b>給食 (片付け)</b>	乳アレルギーの児童が、給食当番として牛乳ケースを返却したり、飲み残しの処理をしたりした。	小学校	ヒヤリ・ハット事例集 第1集 P26
------------------	---------------------	--	-----	--------------------------

#### 《発生に至る状況》

- 乳アレルギーの児童が、給食当番として牛乳ケースを教室から配膳室まで運んだり、飲み残しの牛乳の処理をしたりしていた。
- 重篤な症状の児童ではなかったこともあり、幸いにして大事に至ることはなかった。
- 喫食についての配慮は行われていたが、給食当番としての片付けについては特に配慮されておらず、順番等の形式的な決め方により分担が行われていたことが判明した。

#### 《再発防止に向けて》

1. エピペン®を処方されている児童や、重篤な症状が心配される児童については、給食の配膳と喫食だけでなく、片付け、返却までの全ての場面について対応のあり方を職員会で確認し、共通理解を図ることとした。
2. 乳アレルギーに限らず、片付けや給食当番等を行う際に、食器等に残った原因物質が該当児童の手指等に付着することがないように注意深く指導する。

3. 《参照》手引き60ページ「指導フロー図」

## (2) 学校行事等の場面

<b>事例 31</b>	職場体験 学習	職場体験先でクッキーを提供されたが、自己判断で食べずに持ち帰った。	中学校	手引き P77
------------------	------------	-----------------------------------	-----	------------

### 《発生に至る状況》

- 小麦の食物アレルギーのある生徒が、職場体験学習へ出かけた際、活動終了後に体験先の店主の方の気遣いでジュースとクッキーをいただいた。
- 当該生徒は、自分の食物アレルギー（小麦）を自覚していたため、ジュースは飲んだものの、クッキーは食べずに紙に包んで帰宅した。
- 後日、母親から連絡があり、学校は事実を確認した。

### 《再発防止に向けて》

1. 当該生徒に対して、食物アレルギーがあることを自覚した対応ができたことを褒めた。
2. 今後も、事業所等を訪問する際に、接客の一環として小麦を含んだお菓子が出されることがあると考えられる。その際、自分に食物アレルギーがあることをはっきり話すことは決して相手方に対して失礼にはならないため、無理して食べることをないように指導した。
3. こうした食物アレルギーのある児童生徒が体験活動等へ参加する場合には、体験先での活動内容が食物アレルギーの症状発症につながるかどうかについて、事前に十分確認する必要がある。

《参照》手引き43ページ「学校給食以外ではどんなことを」

<b>★事例 32</b>	校外学習	エビ、カニ、タコ、イカ、貝類の食物アレルギーのある児童が、業者の弁当を食べた後、アレルギー症状を発症した。	小学校	新規
-------------------	------	---	-----	----

### 《発生に至る状況》

- 当該児童は、校外学習の昼食で業者の弁当を喫食した。
- 喫食後、腹痛を訴え、経過観察を行い、救急車を要請した。
- 搬送先の病院でアレルギー反応と診察を受けた。
- 後に、原因は、エビフライ等を揚げた油を使用して調理された業者弁当であることが判明した。

### 《再発防止に向けて》

1. 校外学習時の業者による弁当時においても、事前に業者からメニュー、アレルギー成分表を受け取り、アレルギー対応の児童、保護者に確認をしてもらう。
2. 業者におけるアレルギー対応を事前に確認する。場合によっては、当該児童は、家庭から弁当を持参する等、安全に配慮する。

★ 事例 33	校外学習	事前にアレルギーの対応を行ったが、業者の弁当を喫食し、症状を発症した。	中学校	新規
---------------	------	-------------------------------------	-----	----

### 《発生に至る状況》

- 校外学習の業者の弁当を喫食した。
- 事前に、アレルギー及びその対応について、業者・保護者と確認をした。喫食前にも、当該生徒の弁当の中身を担任と養護教諭でアレルギー対応されていることを確認した。
- 当該生徒は、弁当に入っているクルミを食べた後、気持ち悪さを訴えた。
- 保護者から当該生徒が内服薬を飲むように指示を受けたが、予備の内服薬がリュックに入っていなかった。
- 全身に発疹が出ていたので養護教諭がエピペンを使用し、救急車を要請した。

### 《再発防止に向けて》

1. 校外学習では、学校生活と違い、食事（弁当）や児童生徒の持ち物（かばん）が異なることがある。校外学習を実施する前に食事を提供する業者とアレルギー対応の打ち合わせを行うことやアレルギー対応の必要な児童生徒の持ち物（かばん）を確認することが重要である。
2. 学校は、いつ、どこでアナフィラキシー症状が起きたときにも対応できるよう、校外学習を想定したシミュレーション訓練も取り入れることも望ましい。

<b>事例 34</b>	修学旅行	甲殻類のアレルギーがある生徒が、修学旅行のグループ研修中に、中華料理店に入り症状が発症した。	中学校	手引き P77
------------------	------	--	-----	------------

《発生に至る状況》

- 修学旅行のグループ別研修で、えび、蟹などの甲殻類の食物アレルギーのある生徒が、グループのメンバーと昼食を摂るために中華料理店に入った。
- 当該生徒とメンバーがそれぞれ献立を注文して待っていたところ、本人は自分の食物アレルギー症状である口と口の周りの異常の兆しを感じ始めたため、店の外へ出て担任へ連絡した。
- しばらくして学年職員が現場に到着し、様子を見ていたが、幸い、それ以上の症状を発症することはなく回復。コンビニエンスストアでおにぎりを買って食べ、グループのメンバーと合流して研修を継続した。

《再発防止に向けて》

1. 当該生徒は、当然この中華料理店にてえび、蟹を食べたわけではなく、症状発症の兆しを感じた原因は、詳細には不明である（店内ではえび、蟹を調理していた可能性は考えられる）。
2. 食物アレルギーのある生徒が、こうした研修で外食する場合は、食事場所の選定について主治医の指示を仰ぐとともに、極力影響がないと考えられる場所を選定するか又は個別に食事のみ別の場所にて食べること等、十分配慮することとした。

<b>★事例 35</b>	修学旅行	学校から事前に修学旅行のメニュー表の一部を保護者に渡されなかったため、アレルギー対応の児童が除去すべき献立を喫食した。	小学校	新規
-------------------	------	---	-----	----

《発生に至る状況》

- エビアレルギーのある児童について、修学旅行のメニュー表4食分の成分表（合計7枚）及び代替食のメニュー表（複数枚）があった。
- 夕食の成分表が「2枚」にわたるものであったが、「1枚」であると思い込み、保護者に夕食分を「1枚」渡したため、保護者から提出された確認書に記載されていなかった「エビシュウマイ」がメニューとして提供された。
- 当該児童は、一口喫食し、すぐに内服薬を服用した。
- 後日、保護者から修学旅行のメニュー表に該当がなかった旨が知らされ、学校がメニュー表の一部を渡すことを失念したことがわかった。

### 《再発防止に向けて》

1. 修学旅行の食事のメニュー表は、保護者宛ての親展文書であるが、複数人で内容を確認する。
2. 業者等から提供されたメニュー表の「原本」を保護者に渡し、コピーを学校側の控えとする。

★ 事例 36	修学旅行	卵アレルギーがある児童が、修学旅行のグループ研修中に、飲食店で喫食し、アレルギー症状を発症した。	小学校	新規
---------------	------	--	-----	----

### 《発生に至る状況》

- 修学旅行のグループ別研修で、卵アレルギーのある児童が、飲食店に入り、ハンバーグセットを食べ始めた。
- 付け添えのマカロニサラダが出てきて、躊躇した。タクシーの運転手に卵が含まれるものは食べない方がよいと伝えられたこともあり、当該児童は、「マカロニサラダに卵が含まれているのではないか。」と心配になり、店員にアレルギーについて確認しようとした。
- しかし、店内がかなり混みあっていたため、店員がいそがしそうで声をかけることができなかった。
- そのため、当該児童は、マカロニサラダを一口、口に入れ、すぐに口から出した。
- 店内を出てからすぐに、数回、せき込み、タクシーで次の目的地に向かった。その間に保護者と連絡をとり、内服薬を飲んだ。
- 次の目的地に到着後、嘔吐し、呼吸も荒くなったので、担任がエピペンを打ち、救急搬送をした。

### 《再発防止に向けて》

1. 当該児童は、食材がわからず迷う献立があるときに、その献立を喫食しない判断力を身に付けるようにする。
2. 食物アレルギーのある児童が、修学旅行のグループ研修で外食する場合は、極力影響がないと考えられる場所を選定するか又は個別に食事のみ別の場所で食べること等、十分に配慮をする。

★ 事例 37	修学旅行	飲食店でオレンジジュースを飲んだ後、アレルギー症状を発症した。	中学校	新規
---------------	------	---------------------------------	-----	----

《発生に至る状況》

- 修学旅行先の飲食店にて、フィッシュアンドチップスとオレンジジュースを喫食した。
- 喫食後、当該生徒が体調不良を訴え、顔と首の周りを中心に発疹が確認され、息苦しさもあり、救急車を要請した。
- 保健調査や修学旅行の事前調査では、「アレルギーなし」と記載されていたが、当該生徒と保護者と話したところ、過去にオレンジ摂取後、発疹が出たことがあった。

《再発防止に向けて》

1. 当該生徒は、オレンジのアレルギーではないと認識しており、学校に事前の調査でアレルギーはないと報告されていた。アレルギーの既往歴のない生徒が、修学旅行の際にアレルギー症状を発症する可能性があるため、修学旅行の緊急時の対応として、食物アレルギーの対応も事前に確認する。

事例 38	宿泊研修	野外学習で、夜食としてパンが提供されたため、思わず一口食べてしまった。	小学校	手引き P80
----------	------	-------------------------------------	-----	------------

《発生に至る状況》

- 野外学習の夜食として「メロンパン」を提供した。
- 小麦アレルギーのある該当児童は、通常はパンを食べないが、仲間と共に日常とは異なる環境の中で活動し、気持ちが弾んでいたこともあり、思わず食べてしまった。
- 当該児童は、一口食べてすぐに「パンを食べてしまった」と気付いたため、吐き出して口の中をすすいだ。保護者へ連絡し、休養させた結果、大事には至らなかった。
- 事前にアレルギー調査を行っており、食事や夜食にかかわる配慮についても確認していたが、教職員が誤って配付してしまった。

《再発防止に向けて》

1. 宿泊研修等の際は、食事はもとより、食事以外の食べ物を摂取する機会と内容についても必ず把握し、摂取の可否を該当児童生徒、保護者へ確認しておく。
2. こうした研修の場合は、担任以外の他の教職員が該当児童生徒の食事に関する対応を行う場合があるため、事前打ち合わせでは、必ず参加する全児童生徒の食物アレルギーに関する情報の共通理解を図る。

<b>事例</b> <b>39</b>	<b>体験学習</b>	校外学習中に調理の実演参観と試食があったが、自己判断で喫食を取りやめた。	小学校	手引き P 8 1
------------------------	-------------	--------------------------------------	-----	--------------

#### 《発生に至る状況》

- 校外学習にて、調理の実演参観と試食の時間があったため、該当児童も他の児童と一緒に試食の列に並んだ。
- 当該児童は、多くの食品に対して食物アレルギーがあり、定期的に医療機関へ通院していることから、安全であることが確認できた食品にだけ触れたり、食べたりするべきであると判断し、列から離れた。

#### 《再発防止に向けて》

1. 該当児童の保護者とは、校外学習の行先、内容等について詳細に打ち合わせを行ったが、こうした当日の実演内容については未確認であった。
2. 今後、校外学習、宿泊研修等については、可能な限り研修先の催し物についても確認することとする。
3. 実際に試食品に当該児童の食物アレルギーの原因食物が含まれていたかどうかは詳細不明であるが、当該児童が自分で症状発症を警戒し、症状を発症する可能性があるかと判断して自ら原因を避けた行動を担任、引率教職員で褒めた。

<b>事例 40</b>	<b>P T A行事</b>	P T Aが主催する調理実習で、ピーナッツを使用することを学校が把握できていなかった。	<b>小学校</b>	<b>ヒヤリ・ハット事例集 第1集 P 29</b>
------------------	----------------	---	------------	------------------------------------

#### 《発生に至る状況》

- 学校には、ピーナッツにより重度のアレルギー症状を引き起こす児童がいる。喫食をしないことはもちろんのこと、当該児童と同室での取り扱いが無いよう十分に配慮していた。
- P T Aが主催する調理実習において、食材としてピーナッツを扱う調理が行われる計画であったが、その内容について学校の教職員が十分把握できていなかった。
- 調理後に事実が判明し、当該児童に調理室に近づかないよう指示するとともに、ピーナッツ片が落ちていることのないよう、調理室の清掃を念入りに行った。

#### 《再発防止に向けて》

1. アレルゲンとなる食材と同じ空間にいただけで症状を発する児童生徒がいる学校では、室内の換気や、調理後の清掃を念入りに行う必要がある。
2. P T A役員等に対しても、プライバシーの保護に十分配慮した上で、学校でのアレルギー対応について説明することで、本事案のようなP T A活動についても適切な対応がとれるようになる。



事例 42	その他	食物依存性運動誘発アナフィラキシーの既往がある生徒が、昼休みに運動して発症した。	中学校	ヒヤリ・ハット事例集 第1集 P30
----------	-----	--	-----	--------------------------

#### 《発生に至る状況》

- 給食後の昼休み、体育館でバスケットボールをしていた。
- 食物依存性運動誘発アナフィラキシーと思われる既往があり、当該生徒が息苦しさを自覚した。その日は養護教諭が不在のため職員室に行き、そこにいる教職員に申し出た。
- 連絡を受けた学級担任が教室までエピペン®を取りに行き、当該生徒のかばんから取り出し、当該生徒が自分でエピペン®を打つとともに、救急車を要請した。

#### 《再発防止に向けて》

1. エピペン®が該当生徒のかばんに入っていることを、再度、教職員に周知するとともに、緊急時には誰でも対応できるよう、発生から情報共有し、救急車の要請までの初動の体制を確認した。
2. 該当生徒、保護者、医師、教職員の4者で面談し、今後の対応について食後2時間は激しい運動を避けることを確認した。
3. 症状が発症した場合、該当児童生徒が自力で移動すると悪化する場合があるため、教職員が現場へ急行するとともに、移動させる必要がある状況では、担架等を用いることとした。
4. 追加 (R8.7)  
連絡を受けた学級担任が教室までエピペン®を取りに行ったように、苦しくなったときは、できるだけ本人が移動せず、周囲が動くようにする。

《参照》手引き72ページ「午後の授業後」

<b>事例 43</b>	その他	地域の方から幼稚園に寄贈されたお手玉に、そば殻が使用されていた。	幼稚園	手引き P78
------------------	-----	----------------------------------	-----	------------

#### 《発生に至る状況》

- 幼稚園において、数年前に地域の方のご厚意で寄贈いただいた布製の「お手玉」を園児の遊び道具として大切に使用していた。
- 教職員と一緒に遊んでいた園児の一人に、突然、咳やくしゃみ、鼻水などの症状が見られ始めた。
- 当該園児が「ソバアレルギー」であったため、すぐにお手玉の中身を確認すると、少量の「ソバ殻」が混じっていることが判明した。
- 教職員がすぐに保護者へ連絡し、医療機関へ受診することで事なきを得た。
- 遊んでいたお手玉をすぐに回収し、園児が遊んでいた部屋を十分に換気するとともに、他のお手玉の中身を確認し、「ソバ殻」が入っていたお手玉は全て破棄した。

#### 《再発防止に向けて》

1. 遊具や教材を購入する際、内容物も十分に確認する。また、地域の方のご厚意によりこうしたお手玉等をいただく場合も、あらかじめ内容物を十分に確認する。

《参照》手引き45ページ「幼稚園、保育所の活動について」

<b>事例 44</b>	その他	アレルギー疾患の無い生徒が、休日の部活動中に症状を発症した。	中学校	ヒヤリ・ハット事例集第1集 P31
------------------	-----	--------------------------------	-----	----------------------

#### 《発生に至る状況》

- 休日、部活動の大会に参加していた生徒が、持参した弁当を食べて30分ほど経過した頃、手にかゆみ、口の中に違和感が発生したという症状を訴え、大会本部の救護所に来た。
- 呼吸は落ち着いており、運動誘発アナフィラキシーを疑ったが、当該生徒本人によるとアレルギー疾患はないとのことである。決勝戦に出場したいとのことであったため、その学校の顧問から保護者に連絡してもらい、出場について相談してもらった。
- その後、医療機関の受診を勧めたが、症状が治まったため受診しなかったとのことである。

### 《再発防止に向けて》

1. 休日の部活動の練習や大会中には、緊急時の対応に当たる教職員が、指導・引率している顧問や外部指導者、同じ部活動に所属する生徒、他校の教職員等に限られる。休日の部活動における緊急時の対応や緊急連絡先等について、個人情報の取り扱い等を含めて検討する。
2. 学校外での大会やコンクール等に参加する場合、緊急時の対応（薬の保管場所及び使用、保護者との連絡、搬送する医療機関等）について、保護者と事前に協議するとともに、本人及び保護者の了解を得て、大会責任者や会場の救護担当者に情報を伝えておくことが望ましい。

★	事例 45	その他 (家庭科)	家庭科の調理実習で卵成分が含まれるハムを使って「いろどり炒め」を調理し、卵アレルギーの児童が喫食した。	小学校	新規
---	----------	--------------	---	-----	----

### 《発生に至る状況》

- 卵アレルギーの児童が複数名いる学級を対象に、ハムを使った「いろどり炒め」の調理実習が行われた。
- 授業者は、事前にハムの成分を確認せず、調理実習を実施した。
- 卵アレルギーの児童が、調理後、味見した段階でハムのパッケージを見て、ハムに卵成分が含まれていることに気付いたが、のどのかゆみもしばらくするとなくなったため、すべて喫食した。
- 帰宅後、経緯を保護者に話し、学校は、保護者からの連絡でハムの成分を確認し、卵成分が含まれていることに気づいた。

### 《再発防止に向けて》

1. 給食のアレルギー対応と同じように、児童が喫食する調理実習においても事前のアレルギー対応を行う。家庭科を担当する教諭は、調理実習を行う際に食物アレルギーについて十分に配慮をする。
2. 調理実習の際には、必ず保護者への連絡を行い、アレルギー対応の有無も確認する。

★ 事例 46	その他 (家庭科)	家庭科の調理実習で卵成分が含まれるハムを使って「ハム入り野菜炒め」を調理し、卵アレルギーの児童が喫食し、アレルギー症状を発症した。	小学校	新規
---------------	--------------	---	-----	----

#### 《発生に至る状況》

- 授業者は、事前に業者から納入されるハムの成分を確認していなかった。また校内で調理実習計画について共有されず、管理職等も把握していなかった。
- 当該児童は、普段家庭で卵成分が入っていないハムを食べていた。
- 家庭科の調理実習で「ハム入り野菜炒め」を調理し、喫食した。その後、唇やのどに違和感を担任に訴えた。
- 吐き気が出てきたので、内服薬を飲むために教室に置いてあるあるかばんまで歩いて移動して、内服薬を飲んで様子を見た。
- 今回の調理実習では、業者から調理実習で使用する量のハムがパックにまとめられ、パックに原材料名の表記がなかったため、業者にハムの成分を問い合わせ、「乳たん白、卵たん白、卵白加水分解物」が使用されたいことが判明した。

#### 《再発防止に向けて》

1. 業者への注文時に、食物アレルギー児童がいることを伝え、原材料名のある成分表を事前に受け取るようにする。
2. 保護者への調理実習実施の周知がされなかったため、保護者は、「ハム」を使用することを知らなかった。保護者にも調理実習を周知し、業者から入手した成分表で使用する食品について確認をする。
3. 本来、安静にしなければいけなかった当該児童が内服薬を教室に取りに行くことになったので、内服薬もエピペンと一緒に職員室で保管し、迅速に対応できるようにする。

★	事例 47	その他 (家庭科)	家庭科の調理実習で卵成分が含まれるかまぼこを使い、卵アレルギーの生徒が喫食した。	高等学校	新規
---	----------	--------------	--	------	----

《発生に至る状況》

- 卵アレルギーの生徒が家庭科の授業で卵成分が含まれている「かまぼこ」を使って「筑前煮、すまし汁」の調理実習を行った。
- 授業者は、事前に卵の成分を確認しておらず、当該生徒の家庭にも確認をしていなかった。
- 当該生徒は、調理した献立に卵成分が含まれていることに気付かず、全て（筑前煮、すまし汁）を喫食し、弁当は食べなかった。
- 5時間目の体育の授業中に体調不良を訴え、救急車を要請し、養護教諭がエピペンを打った。

《再発防止に向けて》

- 高等学校の家庭科の調理実習において、家庭科を担当する教諭は、調理実習を行う際に食物アレルギーについて十分に配慮をする。
- 調理実習の際には、必ず食物アレルギーの生徒、保護者への連絡を行い、アレルギー対応の有無も確認する。

★	事例 48	その他	郷土料理講習会で「いものあぶらえ（エゴマ）和え」を調理し、試食後、アレルギー症状を発症した。	高等学校	新規
---	----------	-----	--	------	----

《発生に至る状況》

- 外部講師による郷土料理講習会で「いものあぶらえ（エゴマ）和え」を調理した。
- 「いものあぶらえ（エゴマ）和え」を一口食べた後、気分が悪くなり、嘔吐した。
- 救急車を要請し、アレルギー反応と診断された。
- 当該生徒は、過去にゴマアレルギーであったが、以前の調理実習で団子を作り、試食した際は、問題はなかった。

《再発防止に向けて》

- 外部講師による講習会では、普段、あまり口にしない食品を食べることがある。事前にどのような食品を使うかを周知し、特に食物アレルギーがある生徒については、調理実習で使用する食品を伝え、十分に配慮する。

## 6 参考資料

学校における食物アレルギー対応について、関係機関からホームページ上に掲載されている資料や映像です。参考資料として、御活用ください。

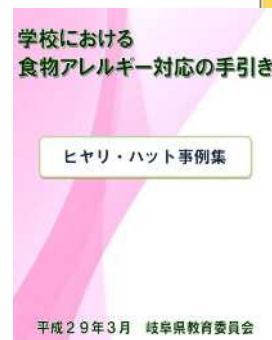
### 【岐阜県公式ホームページ】

○岐阜県：学校保健・学校給食

<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/edu/2640.html>

※このページには、次の内容の資料が掲載されています。

- ・食物アレルギー緊急時対応マニュアル  
(平成26年3月)
- ・学校における食物アレルギー対応の手引き  
(平成26年12月)
- ・学校における食物アレルギー対応の手引き  
ヒヤリ・ハット事例集 (平成29年3月)



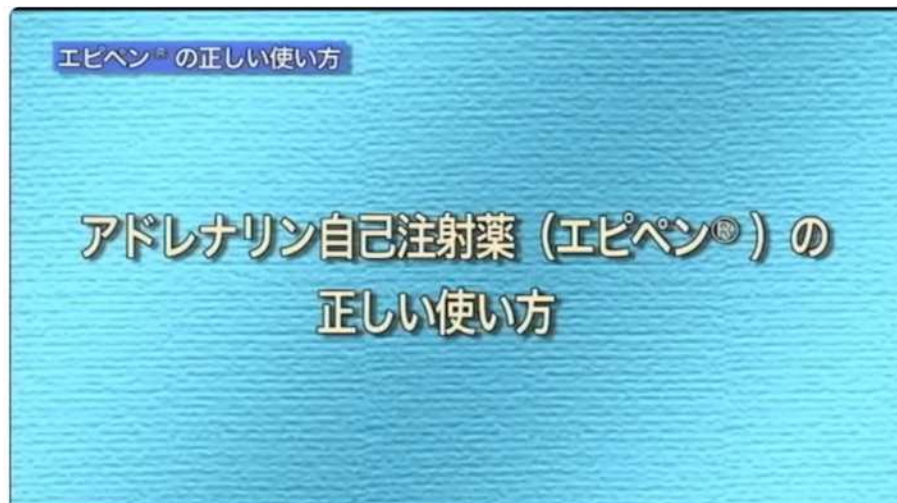
### 【文部科学省ホームページ】

[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1355536.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm)

○学校給食における食物アレルギー対応について

○学校におけるアレルギー疾患対応資料

\* 映像資料については、YouTube のページヘリンクが貼られています。



学校におけるアレルギー疾患対応資料：文部科学省

○学校給食における食物アレルギー対応指針  
(平成 27 年 3 月)

○今後の学校給食における食物アレルギー対応について  
(通知) (平成 26 年 3 月)



【学校保健ポータルサイト】 (公財) 日本学校保健会  
<https://www.gakkohoken.jp/themes/archives/101>

○学校のアレルギー疾患に対する取り組み  
ガイドライン

○学校のアレルギー疾患に対する取り組みQ&A



○関連教材

アクションカードを使ったアナフィラキシー  
症状の対応研修の資料があります。  
その他にも食物アレルギーに関する教材が  
あります。



【日本小児アレルギー学会ホームページ】

<https://www.jspaci.jp/jp/>

「一般のみなさまへ みなさんに知ってほしい情報が満載！」

○食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル

○災害時のこどものアレルギー疾患対応パンフレット

**事務局**

岐阜県教育委員会 体育健康課

住所 岐阜県岐阜市藪田南2-1-1

電話 058-272-8738 (直通)