

食物アレルギー対応マニュアル

1 食物アレルギーをもつ生徒への対応状況把握について

- ① 一ヶ月分の献立材料表を保護者に配付し、アレルゲンとなる食品とその除去対応について確認・了承を得る。
- ② 校内（栄養教諭、養護教諭、学級担任、教頭、校長）複数で確認をする。
- ③ 保護者、学校、調理場で献立材料表を保管する。
- ④ 献立材料表をもとにアレルゲンとなる食品を把握し、調理・配膳を行う。

献立	アレルギー	対応
ごはん		
味噌汁		
鶏肉の唐揚げ	鶏肉	
豚肉の唐揚げ	豚肉	
野菜炒め	野菜	
揚げそば	小麦粉	
デザート		

2 食物アレルギーをもつ生徒への給食の配膳について

配膳室

給食パートが、学校給食アレルギー対応チェック表をもとに、除去食が届いているか確認する。（容器の食札とチェック表の照合）
該当時は、除去食を個人別に黄色のおぼんに載せる。



本人が、配膳室に除去食を取りに来る。
除去食の対応が無い日も必ず確認に来る。



教室

本人は、配膳の列に並び、自分の給食を準備する。



配膳時は、本人、配膳当番、教員の複数で除去を確認する。
準備完了後、教室用に配付しているアレルギー献立表で確認する。



確認後、給食を食べる。



接触でアレルギー反応は出ないため、通常の生徒と同じように片付け当番を行う。



3 緊急時の対応

アレルギー症状が発症したときは、複数の教員で対応し、該当生徒を安静にさせ目を離さない。家庭連絡を行い、状況によっては速やかに薬・エピペンを処方する。

※ 対応の詳細は、危機管理マニュアル（18 食物アレルギー・アナフィラキシー発生時の対応）による。

4 その他

- ① 年度初め及び変更時に、食物アレルギーをもつ生徒の情報、対応、発症時の対応、エピペンの使用方法について、全教職員で共通理解を図る。
- ② 献立に変更があれば、学校、家庭に連絡し、共通理解を図る