

## 目 次

### 第1章 食物アレルギーについて

1. 食物アレルギーとは	1
2. 食物アレルギーのタイプ	1
3. 食物アレルギーにより引き起こされる症状	1
4. アナフィラキシーとは	1

### 第2章 学校生活における管理と指導

1. 食物アレルギー対応における校内体制の確立と連携	3
2. 食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割	4
3. 食物アレルギー対応のながれ	6

### 第3章 学校給食における対応

1. 食物アレルギー対応食における基本的な考え方	11
2. 食物アレルギー対応食実施のながれと留意点	11
3. 対応食の種類	12
4. 給食時の教室での対応と指導	13

### 第4章 給食調理での対応

1. 基本となる献立作成上の注意点	15
2. 除去食について	15
3. 除去食 献立名（例）と調理法	16
4. 卵類・牛乳・乳製品のうち除去食対応できない食品	17

### 第5章 緊急時の対応 19

（平成 29 年 2 月 大阪府教育委員会発行「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」より抜粋）

### 各種様式（様式 1～様式 12）

様式 1	食物アレルギーに関する調査票	26
様式 2	食物アレルギー除去食・給食停止 実施申請書（新規用）	30
様式 3	食物アレルギー除去食・給食停止 実施申請書（継続用）	31
様式 4	和泉市学校生活管理指導表（食物アレルギー疾患用）	32
様式 5	アドレナリン自己注射薬（エピペン®）対応票	33
様式 6	食物アレルギー除去食・給食停止 実施決定について	35
様式 7	食物アレルギー個人調査票	36
様式 8	食物アレルギー除去食・給食停止 変更・解除申請書	40
様式 9	食物アレルギー除去食・給食停止変更・解除 実施決定について	41
様式 10	食物アレルギー対応児童・生徒一覧表	42
様式 11	食物アレルギー事故・ヒヤリハット報告書	44
様式 12	食物アレルギー経過記録	46