

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

① 目的

食物アレルギー対応が必要な児童・生徒に対して、学校給食における適切な対応を検討し、全教職員が共通理解を図り、関係機関と連携して、より安全な学校給食の運営をめざす。

② 校内委員会 基本構成員

校長、教頭、学級担任、養護教諭、給食担当（栄養教諭・学校栄養職員等）、調理員代表、必要に応じ学校医 等

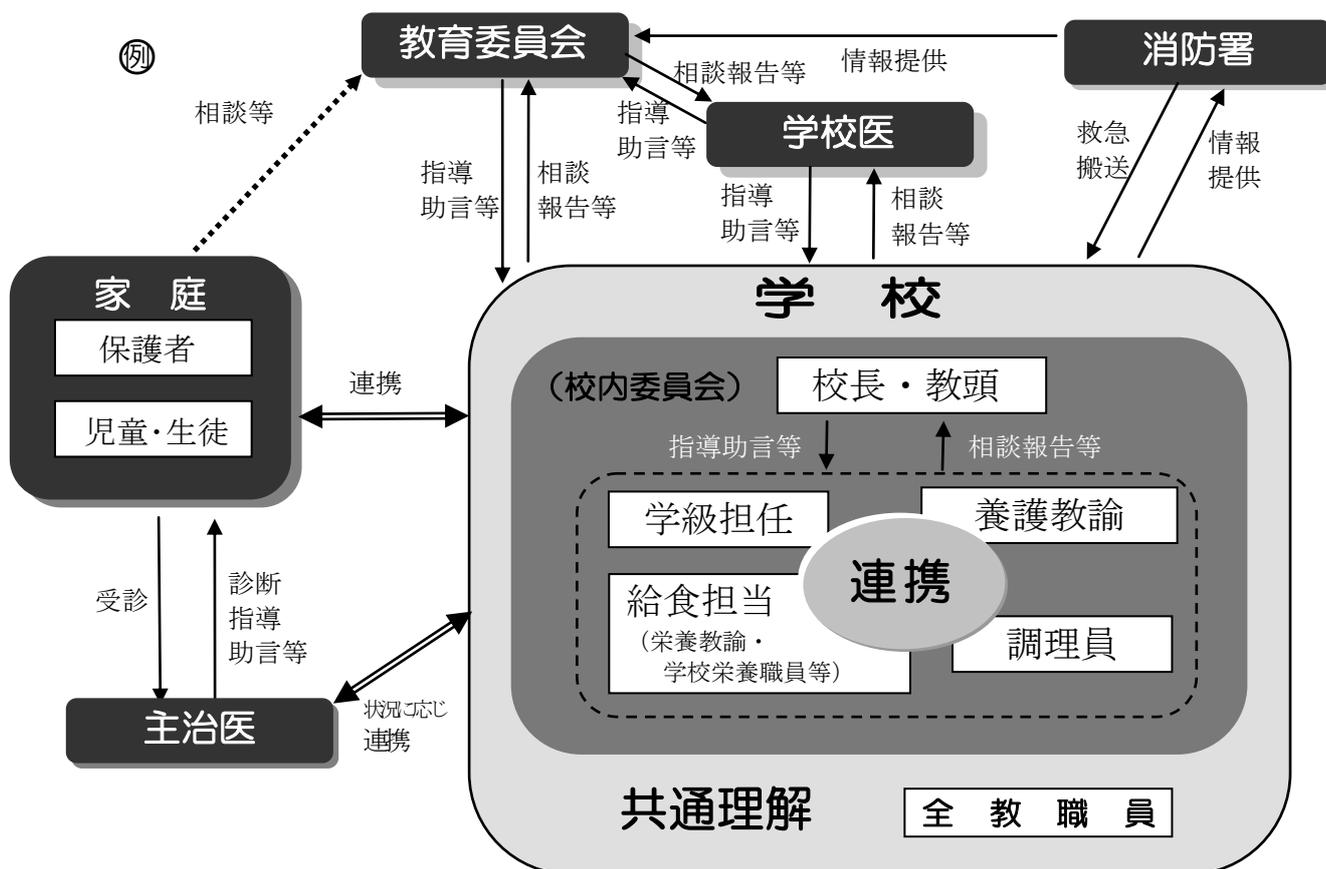
➡ 校内委員会等の開催

校長は必要に応じて、関係職員による構成員を招集し、校内委員会等を開催する。

➡ 検討事項

- ・ 学校生活全般における食物アレルギー対応に必要な児童・生徒と人数、その対応を把握する。
- ・ 給食対応の方法を検討する。その際、給食での「除去食」対応実施基準を、保護者との面談や確認書類事項を考慮して判断する。
- ・ 校外学習（宿泊含む）、調理実習（家庭科、生活科、総合的な学習の時間等）への対応を把握する。

③ 学校給食食物アレルギー対応のための連携組織図



2. 食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割

食物アレルギー対応が必要な児童・生徒のために、校長を責任者とし、それぞれの職務に応じて、関係職員で「校内委員会」等の組織を確立し、学校全体で対応していくことが求められている。

そのためには、日頃から食物アレルギー対応に対して、校内の共通理解を図るとともに、保護者や関係機関とも連携を図っていくことが大切である。

校長
<ul style="list-style-type: none"> ・ 校内における食物アレルギー対応のすべての責任者。 ・ 職員の共通理解が持てるように指導する。 ・ 保護者と面談した際に、学校の基本的な考え方等を説明し、理解を図る。 ・ 実施基準に照らし、関係職員と話し合いの後、対応を決定する。 ・ 教職員に対して食物アレルギーについての知識や対応について周知を図る。 また、薬等の学校への持参を許可した場合は、必要ときに教職員が確実に本人に手渡せるよう、管理使用について研修等で、周知徹底を図る。 ・ 事故・ヒヤリハットが発生した場合には、迅速に教育委員会へ報告する。
教頭
<ul style="list-style-type: none"> ・ 保護者や関係機関との窓口として、全体の連絡調整を行う。
学級担任
<ul style="list-style-type: none"> ・ 保護者からの連絡をすぐに関係職員に伝え、連携を密にしておく。 ・ 保護者と面談した際、児童・生徒の実態、保護者の要望等を確認しておく。 ・ 給食時間までの事前確認及び給食時間中の確認作業を行い、誤配・誤食を予防する。 また、食物アレルギー対応を必要とする児童・生徒が安全で楽しい給食時間を送ることができるよう十分配慮する。 ・ 給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。 ・ 食物アレルギーに対しての正しい認識を持ち、他の児童・生徒にも機会を見つけて伝える。 ・ 緊急時の対応、連絡先を保護者から知らせてもらい、職員間で確認しておく。
養護教諭
<ul style="list-style-type: none"> ・ 個別面談に出席し、アレルギー物質を含む食品や症状、家庭での除去食の状況等を把握する。 ・ 保護者と連携を図り、食物アレルギー対応が必要な児童・生徒の実態を把握する。 <ul style="list-style-type: none"> ➤ アレルギー物質を含む食品 ➤ 食物アレルギー症状 ➤ かかりつけの病院の把握と主治医の指示内容の把握 ➤ 食物アレルギー症状が出る量及び調理形態の把握

- ・ 学級担任、給食担当（栄養教諭・学校栄養職員等）との連携を図る。
 - 学級担任：該当児童・生徒の食物アレルギー状況の情報を提供する。
 - 給食担当（栄養教諭・学校栄養職員等）：学校給食で対応している児童・生徒についての情報交換をする。
- ・ 食物アレルギー反応が出た場合の措置方法を確認しておく。
 - 主治医、学校医との連携を図る。当該児童・生徒が誤食した場合や、食物アレルギー症状がでた場合の応急処置の方法や連絡先を事前に確認しておく。

給食担当（栄養教諭・学校栄養職員等）

- ・ 個別面談に出席し、アレルギー物質を含む食品や症状、家庭での除去食の状況等を把握する。
- ・ 学校給食でどのような対応ができるのかを検討し、校長に報告する。
- ・ 学校給食での対応が決定したら、関係職員、保護者とともに毎月の対応について協議する。
- ・ 必要があれば、保護者にアレルギー物質を含む食品が明記された詳細献立表、成分配合表※を配付し、チェックをしてもらい、確認する。
- ・ 提供する場合は、献立作成や作業工程表を作成するときに、食物アレルギー物質を含む食品に注意を払うとともに、混入がないよう除去食の調理指示を行う。
- ・ 給食時の指導について担任に状況を伝えてアドバイスをする。

調理員

- ・ 食物アレルギー対応の必要な児童・生徒の実態について理解し、除去食の内容を確認する。
- ・ 給食担当（栄養教諭・学校栄養職員等）と話し合いながら除去する食品を確認した上で、作業工程表を作成し、調理作業にあたる。

※成分配合表（和泉市学校給食会 成分表など）は、食品の原料配合比率等の社外秘の項目も含まれています。当書類は学校給食関係者対象の書類となるため保護者へ配布するに当たっては、原料配合比率等を黒塗りするなど、情報漏洩防止の措置を行ってください。