

【資料1－1】

アレルギー対応における教職員・関係者の役割(改定案)

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「対応委員会」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

- 校内における食物アレルギー対応のすべての責任者。
- 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。
- 対応委員会を設置、開催し、食物アレルギー対応について協議のうえ、対応方針を決定する。
- 対応委員会で決定した校内の対応方針を踏まえ、教職員に伝える。
- 職員の共通理解が持てるように指導する。
(具体的な取り組み内容)
 - ・食物アレルギーの要配慮児童生徒の情報を共有する。
 - ・薬やエピペンの保管場所について情報を共有する。
 - ・給食提供時のチェック方法について周知し、確認する。
 - ・食物アレルギー対応にかかる研修会を開催する。
(エピペンの使用・事故対応シミュレーション等)
 - ・ヒヤリハット事例を踏まえ、校内の対応体制を確認する。等
- 関係機関及び消防機関と連携をとる。
- 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

- 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

- 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つ。
- 食物アレルギーについて指導を行う。
(具体的な取り組み内容)
 - ・食物アレルギーの危険性、食物アレルギーを引き起こす原因食物の除去は好き嫌いではないこと、お弁当を持参すること
 - ・食物アレルギーを有する児童・生徒の状況について、保護者の同意のもと、クラスの他の児童・生徒に周知し、共通理解を図る。等
- 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

- 食物アレルギーを有する児童生徒等の実態を把握し、個別の対応方法や、緊急措置方法等を立案する。
- 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。
- 食物アレルギーを有する児童生徒等の実態を把握し、全教職員と情報共有する。
- 主治医、学校医、医療機関、消防機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。
(具体的な取り組み内容)
 - ・内科検診等の機会を利用し、学校医に学校生活管理指導表の確認を依頼する。
 - ・必要に応じて、保護者了解のもと、主治医に対応方法の相談等を行う。等
- 食物アレルギー対応を行う児童・生徒の保護者に食物アレルギー物質を含む食品が明記された個人別対応献立表および必要に応じて成分配合表※を配付し、チェックをしてもらい、確認する。(栄養教諭等が不在校)

給食担当（栄養教諭・学校栄養職員等）

- 食物アレルギーを有する児童生徒等の実態を把握し、個別の対応方法等を立案する。
 - 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。
 - 食物アレルギー対応を行う児童・生徒の保護者に食物アレルギー物質を含む食品が明記された個人別対応献立表および必要に応じて成分配合表※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・作業動線図を作成するときに、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。
- （具体的な取り組み内容）
- ・席の配置、当番活動、配膳の順、皮膚についた時の対応、クラスの児童・生徒への指導、緊急時の対応等についてアドバイスをを行う。
 - ・給食時間の巡回等で気付いたことを学級担任に伝えて、アドバイスをを行う。等

調理員

- 食物アレルギー対応に必要な児童・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・作業動線図を作成し、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。