大津町　食物アレルギー対応指針

大津町教育委員会

目次

はじめに ･･ P2

1　学校・園での食物アレルギー疾患対応の基礎となるもの ･･････････ P3

2　学校給食におけるアレルギー対応食実施までの流れ ･･････････････ P4～5

3　学校給食における食物アレルギー対応フローチャート･･････････････ P6

4　学校給食における食物アレルギー対応レベル ･････････････････････ P7～8

5　学校給食におけるアレルギーの具体的対応･････････････････････････ P9～11

6　校内食物アレルギー対応委員会の設置等 ････････････････････････ P12

7　食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割 ････････････････ P13～17

8　緊急時の対応 ･･ P18

―　各種様式　―

様式1　食物アレルギー対応実施依頼書･･････････････････････････ P19～20

様式2　病気による対応実施依頼書（新年度用）････････････････････ P21～22

様式3　学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）････････････････････ P23～24

様式4　食物アレルギー状況調査票･･････････････････････････････ P25

様式5　食物アレルギー対応面談記録票････････････････････････ P26

様式6　学校給食における食物アレルギーの対応について･･････････P27～28

様式7　学校給食における病気による対応について･････････････････ P29

様式8　○月アレルギー対応予定献立表 ････････････････････････ P30

様式9　学校給食食物アレルギー対応解除届出書･･････････････････ P31

様式10　学校給食における病気による対応解除届出書 ･･････････････ P32

様式11（県様式Ⅰ）食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書 ･･･ P33

様式12（県様式G）アナフィラキシーショック発生報告（速報・追加）････ P34

参考1　学校給食における食物アレルギー対応について（依頼）････････ P35

参考2　食物アレルギーに関する事前調査票 ･･････････････････････ P36

はじめに

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進や体位の向上を図ることはもちろんのこと、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付け、好ましい人間関係を育てる場でもあります。また、食に関する指導を効果的に進めるための生きた教材として、給食の時間はもとより各教科等においても活用しています。

このように学校給食は、学校教育の一環として実施されているものであることから、食物アレルギーを有する園児・児童・生徒がともに楽しく安全に学校生活を送ることができるよう実施可能な範囲内で対応する必要があります。しかしながら、食物アレルギーの原因となる食品や症状の程度、性質等、一人ひとり異なるため、生命や健康への影響について十分な配慮や取組が必要です。また、年々食物アレルギーの原因となる食品の種類も多様化し、それに伴いアレルギー対応食を必要とする園児・児童・生徒も増加傾向にあります。このような中、大津町教育委員会では、これまで行ってきたアレルギー対応の経緯を踏まえ、学校・園において、対象園児・児童・生徒一人ひとりの状況を把握するとともに、毎日の給食が適切に実施できるよう、保護者、教職員、教育委員会等の関係者間で情報を共有するよう努めます。

給食センターでは、給食献立の作成や食材の調達、食育の取組を行う中で、衛生管理の徹底とアレルギー対応食を必要とする学校・園の状況を正確に把握し、安全・安心な給食を提供できるよう努めます。

つきましては、学校・園における円滑な対応や手続きを行うとともに、教育委員会・学校・給食センターが一体となり、食物アレルギーに対する理解と取組方針を定め、より一層の安全・安心につながるよう、学校給食における統一的な対応を図るため「大津町　食物アレルギー対応指針」を策定することとします。

令和8年9月策定
大津町教育委員会

Ⅰ 学校・園での食物アレルギー疾患対応の基礎となるもの

（1）「学校のアレルギー等疾患に対する取り組みガイドライン」令和元年度改訂版
公益財団法人日本学校保健会発行（以下「ガイドライン」という。）

（2）「学校給食における食物アレルギー対応指針」平成27年文部科学省発行
（以下「文科省対応指針」という。）

（3）「学校における食物アレルギー対応の手引き」令和3年11月熊本県教育委員会発行（以下「手引き」という。）

【抜粋】学校給食における食物アレルギー対応指針（文科省対応指針P4）

学校給食における食物アレルギー対応の大原則

◎ 食物アレルギーを有する園児・児童・生徒にも給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
◎ 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
◎ 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
◎ 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
◎ 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
◎ 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、学校・園の取組を支援する。

2 学校給食におけるアレルギー対応食実施までの流れ

本町においては、食物アレルギー対象園児・児童・生徒の状況を把握し、園児・児童・生徒及び保護者に安全・安心な学校給食を提供するため（文科省対応指針P15～P17）を参照し、次のとおり詳細を定める。

（1）対応申請の受付・確認

A 新小学1年生

就学時健康診断等の機会に、食物アレルギー調査票等により 実態を把握する。

B 進級・進学時

12月までに新年度に向けた対応継続等の確認をする。

C 新規発症及び転入時

新規に発症した場合又は転入した場合に対応する。

（2）書類の提出

学校給食における食物アレルギー対応は医師の診断に基づくものとし、保護者から次の資料の提出を受ける。

・食物アレルギー対応実施依頼書、病気による対応実施依頼書（以下「実施依頼書」という。）【様式1・2】
・学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（以下「管理指導表」という。）【様式3】
・食物アレルギー状況調査票（以下「状況調査票」という。）【様式4】
・診断書（病気による対応の場合）

（3）個別面談

書類が提出された対象園児・児童・生徒の保護者と個別面談を実施する。

面談者：保護者、校長・園長、教頭（主幹教諭）、給食センター所長、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）、養護教諭、学級担任等

※面談時、校長・園長又は教頭（主幹教諭）のいずれか1人は必ず参加すること。

（4）給食センターにおける対応内容の検討

給食センターの受配校・園からの依頼を受け、給食センター所長は、面談記録票その他の資料に基づき、給食センターにおける対応の可否及び具体的な対応内容を検討し、その結果を教育委員会に報告する。

（5）対応実施の決定と情報の共有

教育委員会は、給食センター所長からの報告を受け、関係者による協議・確認を

行い、対応内容を決定する。
・学校給食における食物アレルギーの対応について（実施決定通知書）、学校給食における病気による対応について（以下「決定通知書」という。）【様式6・7】

（6）教育委員会における対応内容の把握

教育委員会は、対応内容を決定し、その内容を把握・確認し、必要に応じて給食センターの環境整備や指導・支援を行うとともに、医療機関、消防署等との連携を図る。

（7）対応の開始

決定した内容に基づき、学校給食における食物アレルギー対応を開始する。
給食センター及び学校・園は保護者と必要な情報を共有し、安全に学校給食を提供できる体制を確認する。
校内食物アレルギー対応委員会（以下「校内委員会」という。）は、具体的な作業手順を整理し、周知徹底を図り、混入や誤食のないよう万全の準備を行う。

（8）評価・見直し

定期的に対応状況を評価し、必要に応じて見直しを行う。

ア 評価

学級担任は、食物アレルギーを有する園児・児童・生徒が対応食を確実に喫食したことを確認し、必要に応じて喫食状況を給食センターにフィードバックする。
栄養教諭等は、可能な限り対象園児・児童・生徒の学級を訪問して、実態把握や確認に努める。

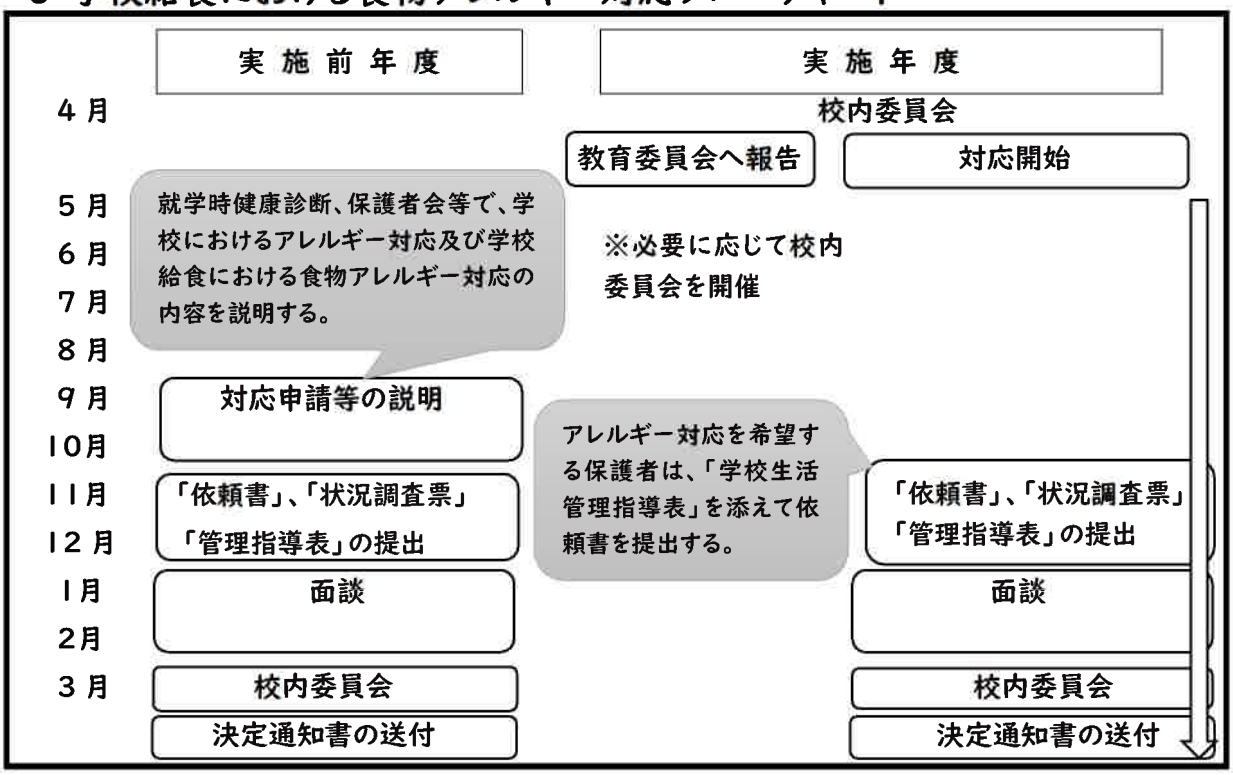
イ 見直し

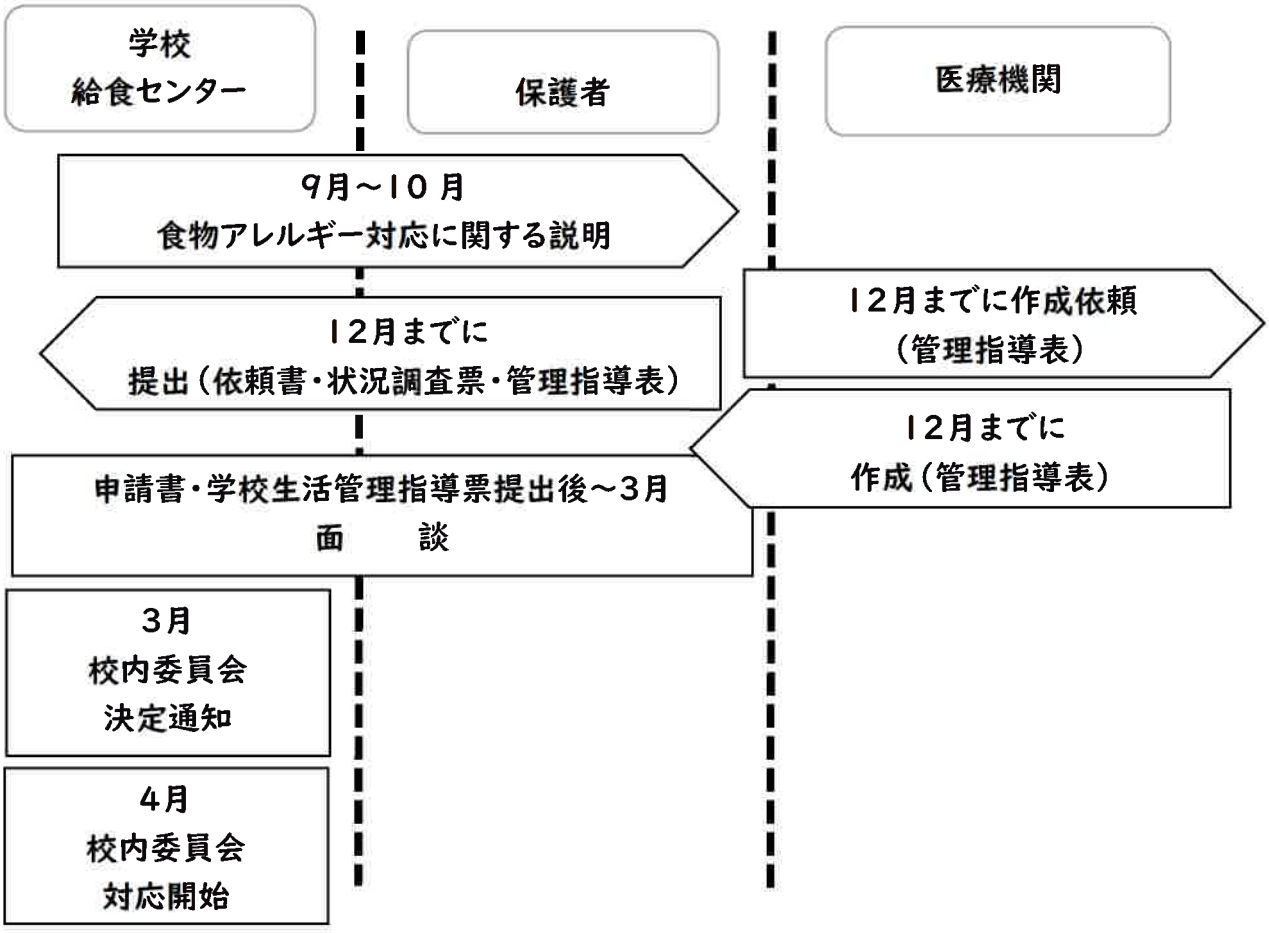
症状の変化によっては、医師の診断書等により対応内容の変更となった場合は、保護者からの申し出を受け、必要に応じて、面談を実施し、対応内容を見直す。

（9）学校給食食物アレルギー対応解除届出書について

学校給食における食物アレルギー対応が不要となった場合は、学校給食食物アレルギー対応解除届出書、病気による学校給食対応解除届出書（以下「解除届」という。）【様式 9・10】を保護者から提出を受ける。

3 学校給食における食物アレルギー対応フローチャート





4 学校給食における食物アレルギー対応レベル

(1) 学校・園及び給食センターは、食物アレルギーを有する園児・児童・生徒の実態に応じて、段階的な対応を行う。

［ レベル1 ］ 詳細な献立表対応

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、保護者や担任等が原因食品の有無を確認した上で、原因食品を除いて喫食する対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適用できない。

［ レベル2 ］ 一部弁当対応又は完全弁当対応 ※保護者の協力のもと

一部弁当対応 除去食又は代替食による対応が給食で困難な場合、該当する献立について弁当を持参する。

完全弁当対応 食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。

［ レベル3 ］ 除去食対応

広義の除去食とは、調理方法に関わらず、アレルギーの原因となる食物を除いて給食を提供することを指す（例：飲用牛乳や単品の果物を提供しない等）。なお、本来の除去食とは、調理過程で特定の原材料を除いて調理し、給食を提供することを指す（例：かき玉汁に卵を入れない等）。

［ レベル4 ］ 代替食対応

広義の代替食とは、除去した食物に代わる食材を使用して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

(2) レベル1について

最も誤食事故が起きやすい対応であるため、毎日必ず原因食品の有無を確認する。

(3) レベル2について

一部弁当対応の場合、保護者と連携するとともに、給食提供に係る全ての職員が給食内容や対応弁当を把握・確認し、誤食を防止する。なお、給食費は返金

しないものとする。ただし、年間を通して飲用牛乳を提供しない場合は牛乳代のみを返金するものとする。

年間を通して完全弁当対応の場合、給食費は徴収しないものとする。ただし、年間を通して飲用牛乳の希望があれば牛乳のみの提供を行い、牛乳代のみを徴収するとするものとする。 ※小学校以外の対応

(4) レベル3・レベル4について

対象者ごとに個別容器で提供する。さらに、誤食を防ぐため、容器外側に、対象者名、献立名、除去食品名、代替食品名を明記する。

5 学校給食におけるアレルギーの具体的対応

食物アレルギー対応については、以下の要件をすべて満たす場合に実施するものとする。

- 医師の診断により、「食物アレルギー」と診断されている場合
- 家庭においても除去食又はそれに準じた対応を行っている場合
- 原則として年1回提出するものとし、症状や対応内容に変更がある場合は、必要に応じて再提出する場合

（1） アレルギー症状の程度、体調の良し悪しなどにより個人ごとに耐性が異なることが予想されるので、安全性を確保するため、食材の使用量等に応じて個別に判断するのではなく、「提供する」又は「提供しない」のいずれかの対応とする。また、対応が必要な食材が複数あり、複数名に対応食を提供する場合、全ての対応が必要な食材を除去した対応食を提供する場合がある。

（例）いかと卵を使用した「タイピーエン」の場合、対応食は一律、いかと卵の2種類を除去したものを提供する。

（2） 本町の学校給食では以下の食品を使用しない。（レベル1の対応も行わない。）

① そば
② 甲殻類（えび、かに）
③ 貝類（※エキス・調味料は使用します。）
④ 木の実類（アーモンド以外）
⑤ ピーナッツ
⑥ いくら
⑦ 果物類（生モモ、生キウイ、生バナナ）
⑧ 赤魚

（3） 本町の学校給食では以下の食品について、レベル3（除去食対応）又はレベル4（代替食対応）を行う。

① 卵
② 乳（乳糖不耐症以外）
③ 軟体類（いか、たこ）
④ アーモンド
⑤ 果物類（みかん、パイン）
⑥ 魚類

(4) (3)の対応食品においても、以下の場合については、安全性を確保することが困難であるため、除去食・代替食の対応ができず、弁当持参をお願いする場合がある。

① 調味料(ドレッシング・ルウ)・だし・添加物の除去が必要な場合
② 注意喚起表示がある場合であっても除去が必要な場合
③ 揚げ油の共用ができない場合
④ 調理器具及び食器の共用ができない場合
⑤ 多品目の除去が必要な場合
⑥ コンタミネーションへの対応が必要な場合

※ コンタミネーション:食品を生産する際に、原材料としては使っていないが、アレルゲンとなり得る特定原材料などが意図せず混入すること。
(例)揚げ油の複数回利用により、以前の揚げ物で使用した食材に含まれるアレルゲンが揚げ油に残存する場合など。

(5) (3)に掲げる食品以外については、レベルⅠ:詳細な献立表対応のみとする。

対応食品の詳細について

<卵>

・生卵は提供しない。
・マヨネーズについては、卵を含むものは使用しない。
・鶏卵やうずらの卵を使用する場合は、除去食、代替食を提供する。
・含有量によっては、喫食可能との診断がある場合であっても、卵を含む食品は除去して提供する。

<乳(乳糖不耐症以外)>

・「提供する」又は「提供しない」のいずれかの対応とする。ただし、飲用牛乳のみを除去することは可能とする。
・学校給食用パンについては、全種類に脱脂粉乳を使用しているため、代替食対応は行わない。

<その他>

(1)小麦アレルギーについて

「提供する」又は「提供しない」のいずれかの対応とし、小麦成分は様々な給食用食材に含まれており、完全除去ができないため、除去食・代替食は提供できない。完全弁当対応とする。

(2)飲用牛乳について

弁当持参の園児・児童・生徒に対し希望があれば、牛乳のみの提供を行う。

(3) 乳糖不耐症について

医師の診断により飲用牛乳のみを除去する。

(4) その他の疾患の治療のために食物の除去が必要な場合

病気により薬が処方されており、その薬効に影響を及ぼす食材が給食に使用される場合、原則として除去食・代替食による個別対応は行わない。また、病気のため医師から食事制限の指示を受けている場合も同様とする。このため、本人による除去対応とし、必要に応じて弁当の持参をお願いする。

ただし、「詳細な献立表対応」並びに「飲用牛乳の停止」は可能であり、家庭からの希望がある場合は毎年「申請書(様式2)」を提出するものとする。

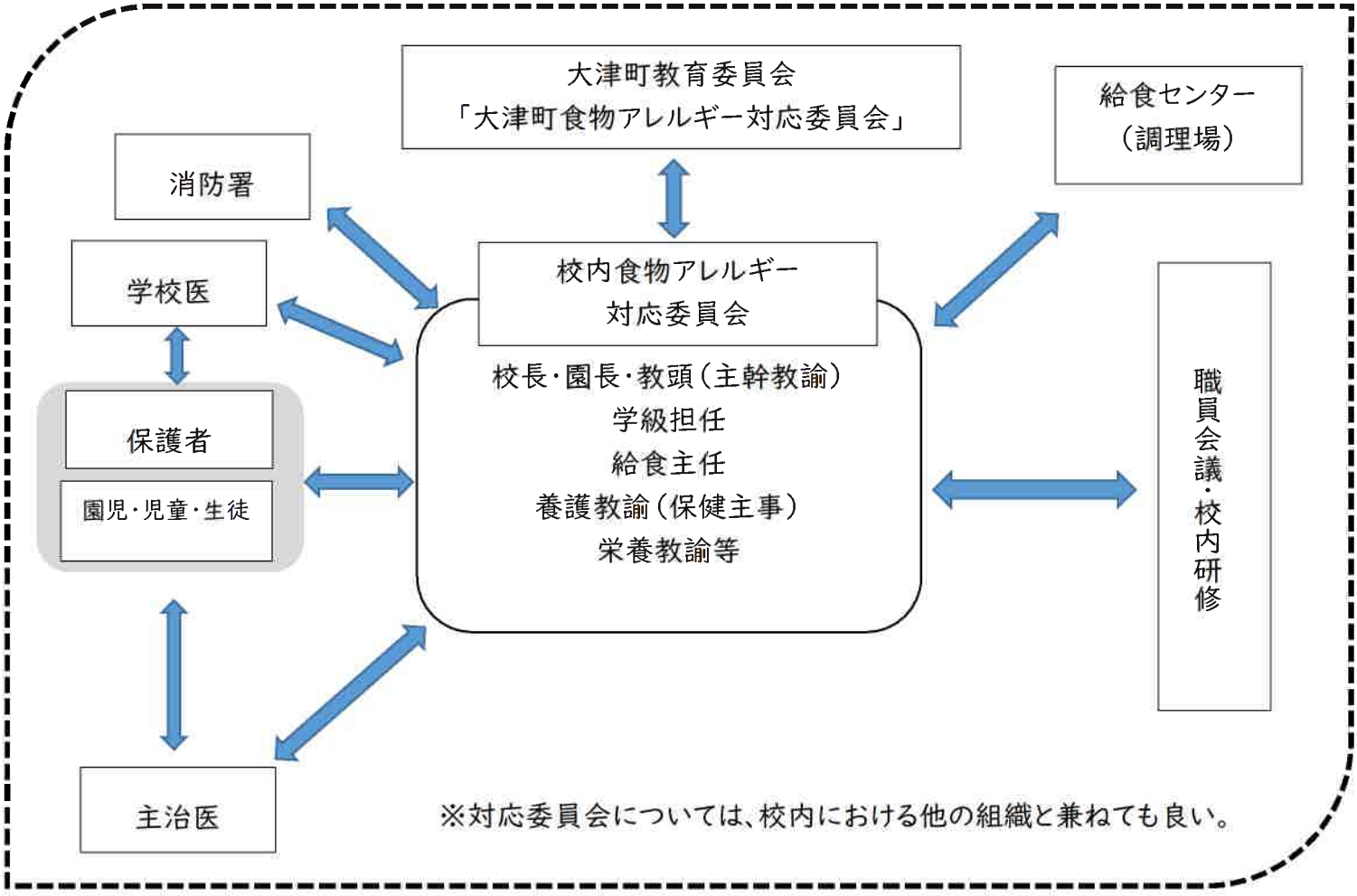
また、「学校生活管理指導表」の提出は不要であるが、必要に応じて医師の診断書の提出を求める。

(5) このほか、疑義が生じた場合には、「大津町食物アレルギー対応委員会」で協議する。

6 校内食物アレルギー対応委員会の設置等

食物アレルギーなど、食に関する健康課題を有する園児・児童・生徒の個別対応を適切に行うためには、校内食物アレルギー対応委員会を設置し、学校・園での組織的な対応が不可欠である。（文科省対応指針P5）、（手引きP2～P6）

「校内委員会」は、（文科省対応指針P5、P12～P14）に基づき、校長・園長を責任者とし、個々の園児・児童・生徒の食物アレルギーに関する情報を集約するとともに、学校・園として統一的な対応方針を定め、学校給食における様々なマニュアルを協議・決定する。



※必要に応じて校内委員会に給食センター所長、教育委員会の担当者、学校医、関係保護者、主治医等を加える。

7 食物アレルギー対応における教職員・関係者の役割

(1)学校における給食対応の基本方針の策定

校長・園長	・本町の基本的な対応方針を踏まえ、学校・園としての基本方針を示す。
学校医	・食物アレルギー対応に関する指導・助言を行う。

(2)校内委員会

配膳や喫食時に起きた全ての事故又はヒヤリハット事例について校内委員会で検討し、対応を改善する。

校長・園長	・校内委員会を主宰し、校内・園内を統括する。 ・対象園児・児童・生徒の実態、保護者の対応希望等を確認し、その他の諸状況を勘案して対応を決定する。
教頭 (主幹教諭)	・食物アレルギーを有する園児・児童・生徒の実態を把握し、情報を統括する。
担任	・保護者の申出や各調査等により、食物アレルギーを有する園児・児童・生徒を把握し、養護教諭を通じて管理職へ報告する。
養護教諭 保健主事	・校内委員会に参加し、専門的知識や情報を共有する。
栄養教諭 学校栄養職員	・校内委員会に参加し、専門的知識や情報を共有する。
学校医	・必要に応じて参加し、指導・助言する。

(3)面談(保護者対応を含む)・計画

教頭 (主幹教諭)	・保護者と学校側関係者との面談の場を設定する。 ・必要に応じて、面談に同席し、学校としての説明をする。
担任	・保護者の申出や各調査等により、食物アレルギーを有する園児・児童・生徒を把握し、養護教諭を通じて管理職へ報告する。 ・面談に出席する。 ・学校生活上の留意点や緊急時の対応、主治医や保護者の連絡先等を確認する。 ・対応がまとまり次第、学校における対応について保護者及び園児・児童・生徒に連絡する。
養護教諭 保健主事	・食物アレルギーを有する園児・児童・生徒を把握し、学校での対応を求める保護者には、「学校生活管理指導表」の提出を依頼する。

	・面談に出席する。 ・学校生活上の留意点や緊急時の対応、連絡先等を確認する。
給食主任	・保護者に面談への出席を依頼する。 ・スケジュールを調整して面談日時を決定する。 ・面談に出席する。 ・学校生活上の留意点や緊急時の対応、連絡先等を確認する。
栄養教諭 学校栄養職員	・面談に出席し、食物アレルギーの原因となる食品や、家庭での除去食の状況を把握する。 ・学校生活上の留意点や緊急時の対応、連絡先等を確認する。 ・食物アレルギー対応予定献立表及び加工原材料表を作成し、保護者へ配付する。 ・献立作成にあたっては、原因食物が使用されていることが明確な料理名にする等、献立表や料理名を工夫する。
調理員	・必要に応じて、面談に出席する。 ・食物アレルギーの原因となる食品や、家庭での除去食の状況を把握する。

(4) 緊急時の対応

校長 園長	・「緊急時対応マニュアル」に基づいた適切かつ迅速な対応を指示する。
教頭 (主幹教諭)	・校長・園長の指示の下、「緊急時対応マニュアル」に基づく対応が適切かつ迅速に行われるよう職員に指示し、確認する。 ・救急車を要請した場合には、教育委員会に報告する。
担任	・緊急時の対応を行い、保護者へ連絡する。
養護教諭 保健主事	・主治医、学校医及び緊急時対応医療機関と連携を図り、対象園児・児童・生徒にアレルギー症状が発症した場合の応急手当の方法や連絡先を確認する。

(5) 連携

校長 園長	・連絡体制を整え、職員の役割を明確にする。 ・食物アレルギー症状の理解や対応について、職員の共通理解が図られるよう指導する。
教頭 (主幹教諭)	・校内・園内及び関係機関との連絡調整、職員の共通理解を図る場を設定する。 ・校内・園内の連携・協力体制が円滑に機能するよう指導・助言する。

養護教諭 保健主事	・緊急時の対応及び主治医や保護者の連絡先等の情報を教職員に伝える。 ・主治医、学校医及び緊急時対応医療機関と連携を図り、対象園児・児童・生徒にアレルギー症状が発症した場合の応急手当の方法や連絡先を確認する。(エピペン®・ネフィー®の保管場所や使用方法等を含む。) ・食物アレルギーについての正しい知識を教職員に周知し、常に学級担任、栄養教諭等、他の校内職員との連携を図る。 ・食物アレルギー対応をしている場合は、教職員で情報を共有し、学級担任以外でも給食時の食物アレルギー対応ができるようにする。
給食主任	・関係職員それぞれの役割や相互の連携が円滑に行われているか確認する。 ・栄養教諭等の未配置校や学校給食受配校においては、当該校を担当する栄養教諭等と連絡調整を図り、校長等管理職を補佐する。 ・対応食の受け取り方法について、関係職員と協議し、マニュアル化する。
栄養教諭 学校栄養職員	・給食における食物アレルギーに関する留意事項について職員へ情報提供と周知・指導を行う。 ・対応に不明な点がある場合や重症児等については、主治医と連携し検討する。 ・学級担任、養護教諭、保護者と対応について定期的に確認する。
調理員	・食物アレルギーについての正しい知識を持つ。 ・食物アレルギーを有する園児・児童・生徒の実態を理解し、対応の内容を確認する。

(6)給食時・学級指導

担任	・対応食の受け取り、対応内容の確認、配膳、おかわり等に関するルールを定めておく。対応食と普通食との違いを園児・児童・生徒本人が確認できるようにする。 ・担当する教職員は、学校生活管理指導表に基づき、活動内容を確認する。 ・食物アレルギーを有する園児・児童・生徒が給食当番を行う際には、原因食品に触れることがないように十分配慮する。 ・園児・児童・生徒が誤食に気づいた時や食後体調の変化を感じた

	時は、直ちに申し出るよう指導する。 ・食物アレルギー対応食（弁当、調理での対応食、牛乳や主食の停止など）が対象園児・児童・生徒に配膳されているか確認を徹底する。 ・園児・児童・生徒が原因食品を除去して食べる場合（対応レベル1）は、当日の献立と使用食品を確認する。さらに、園児・児童・生徒が原因食品を除去したかどうかの確認を徹底する。 ・一部弁当対応又は完全弁当対応の場合（対応レベル2）は、弁当持参の有無を確認するとともに、持参した弁当を安全かつ衛生的に管理する。 ・除去食や代替食の場合（対応レベル3・レベル4）は、学年・組、氏名、献立名、除去内容等の確認を徹底する。 ・緊急時の対応、連絡先等を保護者と確認し、教職員に周知徹底しておく。 ・自らが給食時間に不在の場合は、他の職員に食物アレルギーに関する連絡を確実に行い、対応を徹底する。 ・他の園児・児童・生徒に対して、当該園児・児童・生徒の状況を正しく理解できるように適切な指導を行う。
給食主任	・誤食防止のためのルール（献立内容確認、給食当番の役割確認、配膳時の注意点、おかわり等を含む喫食時の注意点、片付け時の注意点、その他交流給食などの注意点）について、関係職員と協議し、マニュアル化しておく。
調理員	・混入・誤配食がないように、栄養教諭等と調理作業の綿密な打合せを行い、作業工程表・作業動線図に基づいた調理作業を徹底する。 ・物資の表示を確認し、万が一、原材料に除去すべき食品が含まれていた場合は、当該除去食の調理作業を中止し、速やかに栄養教諭等及び給食センター所長に報告する。

※ 上記は一例であり、対応人数や学校の状況に応じて適切な組織体制を築くこととする。

（7）学校・園が保護者・園児・児童・生徒に伝えておくこと

【保護者に対して】

・食物アレルギー対応食を希望する場合は、医療機関を受診し、学校生活管理指導表等の関係書類を学校・園に提出する。
・面談に出席する。
・「食物アレルギー対応予定献立表」を確認する。
・必要に応じて、家庭からの持参食（弁当）を用意する。
・園児・児童・生徒が自分で取り除く食品、対応食について、発達段階に応じて十分理解できるよう園児・児童・生徒に指導する。
・エピペン®・ネフィー®を処方されている園児・児童・生徒については、緊急時にエピペン®・ネフィー®を直ちに使用できる状況にしておく。

【園児・児童・生徒に対して】

・自身の食物アレルギーの状況を理解し、食べてはいけない食品は絶対に食べない。
・対応食の有無や弁当持参等、自身の学校給食における食物アレルギー対応について理解する。
・誤食や食物アレルギー症状出現の場合は、速やかに担任等に申し出る。
・エピペン®・ネフィー®を処方されている園児・児童・生徒については、緊急時にエピペン®・ネフィー®を直ちに使用できる状況にしておく。

（8）教育委員会の役割

対象となる園児・児童・生徒の実態、保護者の要望等を確認するとともに、学校・園や給食センターの対応状況を把握して、適切な指導・助言を行い、食物アレルギーに係る給食対応が適切かつ円滑に実施されるよう支援する。

また、日頃から地域医師会、医療機関、消防署などの関係機関とも連携体制を構築するとともに、緊急時に備え、本指針の周知徹底や必要に応じた研修等の開催について、管理職等に働きかける。

万が一、アレルギー事故等が発生した場合は、対応等について学校を支援するとともに、事故の検証を行い、再発防止策を作成して、その徹底を図る。

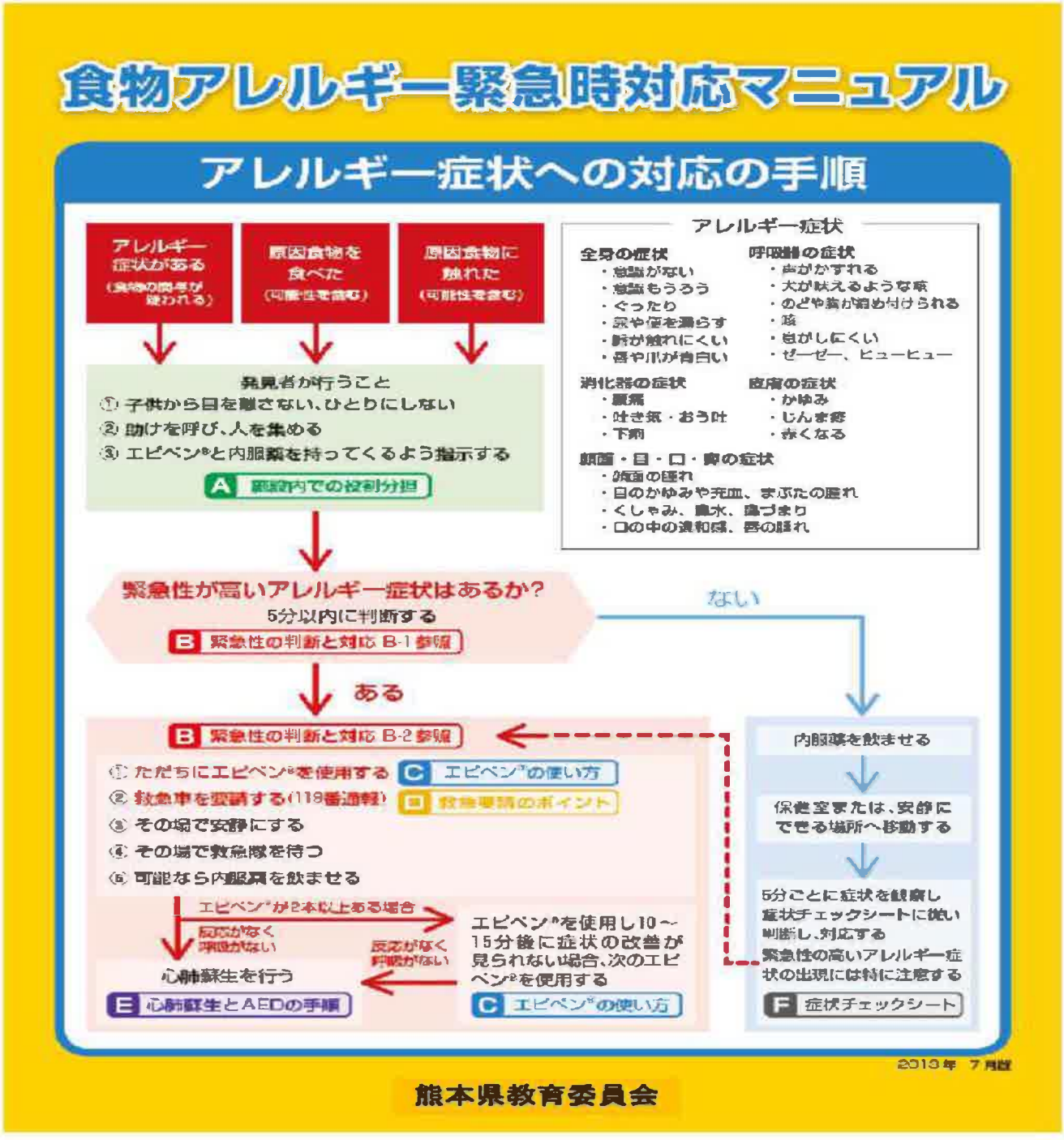
8 緊急時の対応

※「食物アレルギー緊急時対応マニュアル（熊本県版）」参照

（1） 学校・園は、「食物アレルギー緊急時対応マニュアル（熊本県版）」を活用し、食物アレルギーの症状が発症した場合には迅速かつ適切に対応する。

（2） 学校・園や調理場で起きた事故又はヒヤリハット事例については、教育委員会に報告する。アナフィラキシーショックが発症した場合も同様に報告する。

（3） ネフィー®所持の場合は、エピペン®をネフィー®と読みかえること。



【保護者用】　　様式Ⅰ

年度食物アレルギー対応実施依頼書

年　月　日

大津町学校給食センター運営委員会 御中

保護者氏名＿＿＿＿＿＿＿＿

この度、添付書類のとおり食物アレルギーの診断を受けましたので、今後給食の提供に際して、該当する食物について対応していただくよう依頼します。

<table>
<tr><td rowspan="2">園児・児童・
生徒氏名</td><td rowspan="2">（ふりがな）</td><td>学校・園名</td><td>（　）</td></tr>
<tr><td>校種</td><td>※支援学校の方は〇をつけてください
（　）小・中・高等部</td></tr>
<tr><td>住　所</td><td></td><td>学年</td><td>※学校の方のみご記入ください
（　）　　年</td></tr>
<tr><td>電話番号</td><td></td><td>クラス</td><td>※幼稚園の方のみご記入ください
（　）　　組</td></tr>
<tr><td rowspan="2">緊急時
連絡先</td><td colspan="3">（続柄）　（氏名）　（電話番号）</td></tr>
<tr><td colspan="3">（続柄）　（氏名）　（電話番号）</td></tr>
<tr><td>受診医療機関</td><td colspan="3">（電話番号）</td></tr>
</table>

年度学校給食における食物アレルギー対応の面談について、該当する（　）に〇をつけてください（※別紙Ⅰ「　年度学校給食における食物アレルギー対応の面談について」参照ください）。

・①～③に該当の方：（　）面談実施対象者です。

・　年度より継続で対応申請される方：（　）面談を希望します（④に該当）。

・　（　）面談を希望しません。

確認事項（以下に同意の上ご署名ください）

別紙２「大津町 食物アレルギー対応確認書」の内容について同意します。

※同意が得られない場合は、食物アレルギーについての対応はできません。

（署名）＿＿＿＿＿＿＿＿

※添付書類：学校生活管理指導表、食物アレルギー状況調査票 等

（記入例）

【保護者用】

年度食物アレルギー対応実施依頼書

年　月　日

大津町学校給食センター運営委員会 御中

保護者氏名　**大津 次郎**

この度、添付書類のとおり食物アレルギーの診断を受けましたので、今後給食の提供に際して、該当する食物について対応していただくよう依頼します。

園児・児童・生徒氏名	（ふりがな） おおづ たろう **大津 太朗**	学校・園名	（ ） 〇〇中学校
		校種	※支援学校の方は〇をつけてください （ ） 小・中・高等部
住　所	大津町大津1261	学年	※学校の方のみご記入ください （ ） 1年
電話番号	096−293−2504	クラス	※幼稚園の方のみご記入ください （ ） 組
緊急時連絡先	（続柄） （氏名） 父 大津 次郎	（電話番号）	090−〇〇〇〇−〇〇〇〇
	（続柄） （氏名）	（電話番号）	
受診医療機関	〇〇医院	（電話番号）	096−293−〇〇〇〇

年度学校給食における食物アレルギー対応の面談について、該当する（　）に〇をつけてください（※別紙１「　年度学校給食における食物アレルギー対応の面談について」参照ください）。

・①～③に該当の方：（　）面談実施対象者です。

・　年度より継続で対応申請される方：（ 〇 ）面談を希望します（④に該当）。

・　（　）面談を希望しません。

確認事項（以下に同意の上ご署名ください）

別紙２「大津町 食物アレルギー対応確認書」の内容について同意します。

※同意が得られない場合は、食物アレルギーについての対応はできません。

（署名）　**大津　次郎**

※添付書類：学校生活管理指導表、食物アレルギー状況調査票 等

年度病気による対応実施依頼書（新年度用）　　様式2

年　月　日

大津町学校給食センター運営委員会 御中

保護者氏名＿＿＿＿＿＿＿＿

この度、添付書類のとおり医師の診断を受け、今後給食の提供に際して、該当する食物について対応していただくよう依頼します。

<table>
<tr><td rowspan="2">園児・児童・
生徒氏名</td><td rowspan="2">（ふりがな）</td><td>学校・園名</td><td>（　）</td></tr>
<tr><td>校種</td><td>※支援学校の方は〇をつけてください
（　）小・中・高等部</td></tr>
<tr><td>住　所</td><td></td><td>学年</td><td>※学校の方のみご記入ください
（　）　　年</td></tr>
<tr><td>電話番号</td><td></td><td>クラス</td><td>※幼稚園の方のみご記入ください
（　）　　組</td></tr>
<tr><td rowspan="2">緊急時
連絡先</td><td colspan="3">（続柄）　（氏名）
（電話番号）</td></tr>
<tr><td colspan="3">（続柄）　（氏名）
（電話番号）</td></tr>
<tr><td>受診医療機関</td><td colspan="3">（電話番号）</td></tr>
</table>

※添付書類：医師による診断書

上記のとおり申請がありましたので、病気による対応を依頼します。

受付日	年　月　日	学校・園長名	印

年度所属校での申請をお願いします。

（記入例）

年度病気による対応実施依頼書（新年度用）

年　月　日

大津町学校給食センター運営委員会 御中

保護者氏名　**大津 次郎**

この度、添付書類のとおり医師の診断を受け、今後給食の提供に際して、該当する食物について対応していただくよう依頼します。

<table>
<tr><td rowspan="2">園児・児童・
生徒氏名</td><td rowspan="2">（ふりがな）
おおづ たろう
大津 太朗</td><td>学校・園名</td><td>（ ）
○○中学校</td></tr>
<tr><td>校種</td><td>※支援学校の方は○をつけてください
（ ）小・中・高等部</td></tr>
<tr><td>住　所</td><td>大津町大津1261</td><td>学年</td><td>※学校の方のみご記入ください
（ ）　1年</td></tr>
<tr><td>電話番号</td><td>096−293−2504</td><td>クラス</td><td>※幼稚園の方のみご記入ください
（ ）　組</td></tr>
<tr><td rowspan="2">緊急時
連絡先</td><td colspan="3">（続柄）　（氏名）
父　大津 次郎　（電話番号）　090−○○○○−○○○○</td></tr>
<tr><td colspan="3">（続柄）　（氏名）
（電話番号）</td></tr>
<tr><td>受診医療機関</td><td colspan="3">○○医院　（電話番号）　096−293−○○○○</td></tr>
</table>

※添付書類：医師による診断書

上記のとおり申請がありましたので、病気による対応を依頼します。

受付日	年　月　日	学校・園長名	印

年度所属校での申請をお願いします。

表 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿（男・女）　＿＿＿年＿＿月＿＿日生　　＿＿年＿＿組　　提出日＿＿＿年＿＿月＿＿日

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

アナフィラキシー（あり・なし）／食物アレルギー（あり・なし）

病型・治療

A 食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ記載）
1．即時型
2．口腔アレルギー症候群
3．食物依存性運動誘発アナフィラキシー

B アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載）
1．食物（原因　　）
2．食物依存性運動誘発アナフィラキシー
3．運動誘発アナフィラキシー
4．昆虫　（　　）
5．医薬品（　　）
6．その他（　　）

C 原因食物・除去根拠　該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載

1．鶏卵	《　》		
2．牛乳・乳製品	《　》		
3．小麦	《　》		
4．ソバ	《　》		
5．ピーナッツ	《　》		
6．甲殻類	《　》	（すべて・エビ・カニ）	
7．木の実類	《　》	（すべて・クルミ・カシュー・アーモンド）	
8．果物類	《　》	（　　）	
9．魚類	《　》	（　　）	
10．肉類	《　》	（　　）	
11．その他1	《　》	（　　）	
12．その他2	《　》	（　　）	

[除去根拠] 該当するもの全てを《 》内に記載
① 明らかな症状の既往　② 食物経口負荷試験陽性
③ IgE抗体等検査結果陽性　④ 未摂取

（ ）に具体的な食品名を記載

D 緊急時に備えた処方薬
1．内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬）
2．アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」）
3．その他（　　）

学校生活上の留意点

A 給食　1．管理不要　2．管理必要

B 食物・食材を扱う授業・活動　1．管理不要　2．管理必要

C 運動（体育・部活動等）　1．管理不要　2．管理必要

D 宿泊を伴う校外活動　1．管理不要　2．管理必要

E 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの

※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。

鶏卵：卵殻カルシウム
牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦：醤油・酢・味噌
大豆：大豆油・醤油・味噌
ゴマ：ゴマ油
魚類：かつおだし・いりこだし・魚醤
肉類：エキス

F その他の配慮・管理事項(自由記述)

【緊急時連絡先】

★保護者
電話：

★連絡医療機関
医療機関名：
電話：

記載日
年　月　日

医師名　㊞

医療機関名

気管支ぜん息（あり・なし）

病型・治療

A 症状のコントロール状態
1．良好　2．比較的良好　3．不良

B-1 長期管理薬（吸入）

	薬剤名	投与量／日
1．ステロイド吸入薬	（　　）	（　　）
2．ステロイド吸入薬／長時間作用性吸入ベータ刺激薬配合剤	（　　）	（　　）
3．その他	（　　）	（　　）

B-2 長期管理薬（内服）

	薬剤名
1．ロイコトリエン受容体拮抗薬	（　　）
2．その他	（　　）

B-3 長期管理薬（注射）

	薬剤名
1．生物学的製剤	（　　）

C 発作時の対応

	薬剤名	投与量／日
1．ベータ刺激薬吸入	（　　）	（　　）
2．ベータ刺激薬内服	（　　）	（　　）

学校生活上の留意点

A 運動（体育・部活動等）　1．管理不要　2．管理必要

B 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動　1．管理不要　2．管理必要

C 宿泊を伴う校外活動　1．管理不要　2．管理必要

D その他の配慮・管理事項(自由記述)

【緊急時連絡先】

★保護者
電話：

★連絡医療機関
医療機関名：
電話：

記載日
年　月　日

医師名　㊞

医療機関名

（公財）日本学校保健会 作成

裏 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿（男・女）　＿＿＿年＿＿月＿＿日生　　＿＿年＿＿組　　提出日＿＿＿年＿＿月＿＿日

アトピー性皮膚炎（あり・なし）

病型・治療

A 重症度のめやす（厚生労働科学研究班）
1．軽症：面積に関わらず、軽度の皮疹のみ見られる。
2．中等症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満に見られる。
3．重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満に見られる。
4．最重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上に見られる。
＊軽度の皮疹：軽度の紅斑、乾燥、落屑主体の病変
＊強い炎症を伴う皮疹：紅斑、丘疹、びらん、浸潤、苔癬化などを伴う病変

B-1　常用する外用薬
1．ステロイド軟膏
2．タクロリムス軟膏
（「プロトピック®」）
3．保湿剤
4．その他（　　）

B-2　常用する内服薬
1．抗ヒスタミン薬
2．その他
（　　）

B-3　常用する注射薬
1．生物学的製剤

学校生活上の留意点

A プール指導及び長時間の紫外線下での活動
1．管理不要　　2．管理必要

B 動物との接触
1．管理不要　　2．管理必要

C 発汗後
1．管理不要　　2．管理必要

D その他の配慮・管理事項（自由記述）

記載日
年　月　日
医師名　　㊞
医療機関名

アレルギー性結膜炎（あり・なし）

病型・治療

A 病型
1．通年性アレルギー性結膜炎
2．季節性アレルギー性結膜炎（花粉症）
3．春季カタル
4．アトピー性角結膜炎
5．その他（　　）

B 治療
1．抗アレルギー点眼薬
2．ステロイド点眼薬
3．免疫抑制点眼薬
4．その他（　　）

学校生活上の留意点

A プール指導
1．管理不要　　2．管理必要

B 屋外活動
1．管理不要　　2．管理必要

C その他の配慮・管理事項（自由記載）

記載日
年　月　日
医師名　　㊞
医療機関名

アレルギー性鼻炎（あり・なし）

病型・治療

A 病型
1．通年性アレルギー性鼻炎
2．季節性アレルギー性鼻炎（花粉症）
主な症状の時期：　春　、　夏　、　秋　、　冬

B 治療
1．抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬（内服）
2．鼻噴霧用ステロイド薬
3．舌下免疫療法（ダニ・スギ）
4．その他（　　）

学校生活上の留意点

A 屋外活動
1．管理不要　　2．管理必要

B その他の配慮・管理事項（自由記載）

記載日
年　月　日
医師名　　㊞
医療機関名

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記載された内容を学校の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

（公財）日本学校保健会 作成

年度食物アレルギー状況調査票

様式４

大津町学校給食センター運営委員会

※太枠についてご記入ください。

園児・児童・生徒氏名	(ふりがな)		学校・園名		
校種	※支援学校の方は○を記入してください 小 ・ 中 ・ 高 等部		学年・組	※学校の方 年	※学校・幼稚園の方 組

記入日	年　月　日

アレルギー原因食物とその症状について詳しく教えてください。

アレルギー原因食物について、①～⑦の内容で給食で配慮が必要なものに○を、不要なものには×をご記入ください。

乳・魚類・貝類以外の記載のない食品については、その他の空欄にご記入ください。

※診察時に以下の表の①～⑦の内容について医師と確認し、保護者が表にご記入ください。

※特定原材料の8品目以外は表示義務がなく、任意表示となりますので、完全に除去することができません。

給食で配慮が必要なものに○を、不要なものには×をつけてください。								症状について詳しくご記入下さい。
原因食品	① 原材料	② 原材料を加熱したもの・加工品	③ つなぎ・ルウ・エキス・パウダー・ペースト等	④～⑦に○がついた場合には給食対応が困難となりますので、慎重に考慮ください。 ④ 学校生活管理指導表学校生活上の留意点E	⑤ 注意喚起表示	⑥ 調理器具の共用	⑦ 油の共用	症状
記入例 卵	○	○	×	×	×	×	×	蕁麻疹がでる
記入例 いか	○	○	○		×	×	×	ロ・のどの中の違和感
記入例 魚類(種類:サバ、イワシ)	○	ちりめん・練り製品・ツナ・かつお節・ふりかけ・その他(×)	×	かつおだし いりこだし 魚醤	×	×	×	発疹
乳	全て・飲用牛乳のみ			乳糖・乳清焼成カルシウム				
魚類 (種類:)		ちりめん・練り製品・ツナ・かつお節・ふりかけ・その他 ( )		かつおだし いりこだし 魚醤				
貝類 (種類:)			エキス・オイスターソース					

＜表の①～⑦に○をする場合＞

① 原材料のみの除去が必要な場合。形体の記載があるものについては、対応が必要なものを○で囲んでください。

例）乳アレルギーの場合：全て又は飲用牛乳のみのどちらかを○で囲む。

② 加熱した卵や缶詰の果物・野菜等も食べられない場合。形体の記載があるものについては、対応が必要なものを○で囲んでください。

③ つなぎ・ルウ・エキス・パウダー・ペースト等についても除去指示がある場合。

例）カレールウに含まれる「トマトパウダー」「バナナ」、ドレッシングに含まれる「ほたてエキス」等

④ 別紙：学校生活管理指導表（医師記入）「学校生活上の留意点」Eに記載がある場合。複数記載があるものは該当するものを○で囲んでください。

⑤ 加工食品の原材料の欄外表記（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場合。

例）ア．同一工場・製造ライン使用によるもの　：『本品製造工場では○○（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。』

例）イ．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。』

例）ウ．えび・かにを捕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。』

⑥ アレルギー食材に使用した食器や調理器具を水洗いしても使用できない場合。

⑦ 原因食物を揚げた油の共用ができない場合。

※④～⑦に○がついた場合には給食対応が困難となります。

様式５

食物アレルギー対応　面談記録票

面談日　　年　　月　　日　　場所　：

所属		ふりがな		性別		申請区分
	（　　）等部（　　）年（　　）組	氏　名				

原因食物と症状について（学校生活管理指導表を基に記入及び保護者への確認）

① 原因食物の確認

（　　）

② 病型の確認

食物アレルギー病型

（　　）

③ アナフィラキシー既往　（　　）

→有の場合　原因食物（　　）

様子（　　）

処置・対応（　　）

最後の発症年月　年　　月　　日

④ 発症時状況の確認

（　　）　を　食べて　・　飲んで　・　触れて

運動をして（運動後）　・　運動はしていない

具体的症状

（　　）

家庭での様子について

① 家庭での食事（外食、おやつも含む）における除去レベル

（　　）

学校生活における確認・配慮事項

① アレルギー対応献立予定表と対応食のチェック体制

（　　）

② 対応食の運び方（誰が運ぶか）

（　　）

③ 薬やエピペンの有無と保管方法

エピペン（　　）　→有の場合　保管場所（）保管方法（）

使用上の留意点（）

薬　（　　）　→有の場合　保管場所（）保管方法（）

使用上の留意点（）

④ 緊急時の対応

（　　）

⑤学校生活における確認・配慮事項

給食当番の可否

配膳時の配慮　要の場合→（）

片付け時の配慮　要の場合→（）

食品を扱う授業や活動での配慮　要の場合→（）

運動を伴う授業や活動での配慮　要の場合→（）

校外活動（遠足等）や宿泊を伴う活動（集団宿泊・修学旅行等）での配慮　要の場合→（）

≪面談参加者≫

校長・教頭・養教・担任・給食担当者・その他（　　）

所長・栄養士（1名・2名）・　事務主査

【持参品】

○面談説明資料
○アレルギー対応指針（文科）
○アレルギー対応の手引き（県）
○緑の封筒
○対応食用の赤色容器
○記名した袋

≪確認事項≫「大津町食物アレルギー対応確認書」の確認

・学校生活管理指導表の受診年月日が1年以上前のものではないか
・食物アレルギー調査票と管理指導表の記載内容、及び面談聞き取り内容が一致しているか
・状況調査票に修正・追記がある場合、コピーに二重線で修正し、用紙右上に日付けと変更箇所（修正・追記）をセンター側が記入→学校保管分としてその場でコピーをとり、原本と一緒に保管依頼
・対応食提供日は対応の献立のみならず、全ての献立のおかわり不可であることの確認（誤食防止のため）

面談者：　　記入者：　　確認印

様式６

号

年　月　日

保護者　様

大津町学校給食センター運営委員会
会長
（ 公 印 省 略 ）

年度学校給食における食物アレルギーの対応について（対応決定通知書）

日頃から給食センター業務へのご理解とご協力を賜りありがとうございます。
ご依頼のありました標題の件につきまして、下記のとおり対応いたします。
ご不明な点や対応内容に変更等ございましたらご連絡ください。

記

1　対象者名

2　対応期間　　年　月　日から　　年　月　日まで

3　食物アレルギー対応内容（給食センターで対応する食材）

4　大津町学校給食センターにおいて給食に使用しない食材
そば、甲殻類（えび、かに）、貝類（※エキス・調味料は使用します。）、木の実類（アーモンド以外）、ピーナッツ、いくら、果物類（生モモ、生キウイ、生バナナ）、赤魚

5　対応に関するお知らせ
（１）学校給食ではコンタミネーション（食品を生産する際、原材料として使用していないにもかかわらずアレルギー物質が微量混入してしまう場合）の対応は困難です。このため、給食で使用しない上記８品目について、加工品や調味料などで微量混入する可能性があります。
（２）特定原材料９品目（エビ・カニ・クルミ・小麦・ソバ・卵・乳・落花生（ピーナッツ）・カシューナッツ以外は、表示義務がないため、加工品や調味料などで微量混入する可能性があります。

（３）転出や病状の軽減で対応が不要になった場合は、学校・園を通じて、解除届（一部解除も含む）の提出をお願いします。

（４）アレルゲン等、申請内容に変更があり対応の変更が必要な場合は、再度「食物アレルギー状況調査票」、「学校生活管理指導表」の提出をお願いします。再提出いただいたものを基に、必要に応じて面談を行い、決定通知書をお送りしてからの対応変更となります。

（５）アレルギー症状が悪化された場合、安全が確認されるまで一時的にアレルギー対応食の提供を中止する場合があります。

6　対応決定後に学校・園から園児・児童・生徒を通して保護者へ通知するもの

（１）アレルゲンが給食に使用しない食材のみ、飲用牛乳のみ、一部または完全お弁当対応の方

①対応決定通知書（年度１回）

内容をご確認の上、緑の封筒に押印して期日までにご返却ください。

（２）（１）以外の方

①対応決定通知書、代替食使用原材料表（年度１回）

②アレルギー対応献立予定表、各月使用原材料表（毎月）

内容をご確認の上、緑の封筒に押印して返却をお願いします。なお、封筒は１年間使用しますので、期日までにご返却ください。

（３）（１）に該当しない一部お弁当対応または詳細な献立表対応の方

①対応決定通知書（年度１回）

②アレルギー対応献立予定表、各月使用原材料表（毎月）

内容をご確認の上、緑の封筒に押印して返却をお願いします。なお、封筒は１年間使用しますので、期日までにご返却ください。

7　給食センターからの対応食の提供方法について

アレルギー対応食は、アレルギー室で調理し、赤い専用容器に入れ、学校・園・クラス・氏名・献立名および食材・対応内容について記載した袋に入れて学校・園へ配送します。

大津町学校給食センター
栄養士
TEL　０９６－２９３－２５０４
FAX　０９６－２９３－２７６３

様式７

号
年　月　日

保護者　様

大津町学校給食センター運営委員会
会長
（公印省略）

年度学校給食における病気による対応について

日頃から給食センター業務へのご理解とご協力を賜りありがとうございます。
各学校・園長から依頼のありました標題の件につきまして、下記のとおり対応いたします。
ご不明な点や対応内容に変更等ございましたらご連絡ください。

記

1　対象者名

2　対応期間　　年　月　日から　　年　月　日まで

3　病気による対応内容

大津町学校給食センター
栄養士
TEL　０９６－２９３－２５０４
FAX　０９６－２９３－２７６３

様式8

○月 アレルギー対応献立予定表

大津町学校給食センター　TEL096－293－2504

※○月は表のように アレルギー対応を行う予定です。記載している食材に対して、除去食または代替食をお届けします。お気づきなどありましたら、大津町学校給食センターまでご連絡ください。

【表の見方】について
＜例①＞ カ（カレールウ） → カレーライスのカレールウを除去
メニュー名　対応食材

＜例②＞ さばのみぞれ煮 → 他の代替食材を提供

アレルゲンの種
たまご
いか

日	曜	こんだて			ざいりょう				④◇◇◇小 年 組 氏名○○○○
		しゅしょく（ごはん・パン）	牛乳	おかず	あか ちやにくやほねになる	きいろ ねつやちからになる	みどり からだのちょうしをととのえる	ちょうみりょう だし など	
11	火	ミルクパン	○	にくだんごのトマトスープ ひよこまめとチーズのサラダ	ぎゅうにゅう ミートボール ひよこまめ チーズ	ミルクパン さとう コールスロードレッシング	たまねぎ キャベツ にんじん マッシュルーム トマト パセリ ブロッコリー きゅうり	ケチャップ チキンガラスープ ワイン コンソメ しょうゆ こしょう	
12	水	むぎごはん	○	すいとんじる いわしうめに	ぎゅうにゅう とりにく あげ いわしうめに	こめ むぎ あぶら すいとん	はくさい だいこん にんじん しいたけ ねぎ	だしこんぶ けずりぶし しょうゆ さけ みりん	
13	木	カレーライス（ごはん）	○	じゃこサラダ	ぎゅうにゅう ぎゅうにく こなチーズ ちりめん わかめ	こめ じゃがいも わふうごまドレッシング	たまねぎ にんじん もやし きゅうり	カレールウ ワイン ケチャップ ソース	
14	金	セルフバーガー（まるパン・しろみざかなのカリカリフライ）	○	マカロニスープ	ぎゅうにゅう しろみざかなのカリカリフライ ベーコン	まるパン(きれめいり) あぶら マカロニ	たまねぎ キャベツ にんじん しめじ パセリ	チキンガラスープ しょうゆ ワイン しお こしょう	
17	月	【ふるさとくまさんデー；大津産ねぎ】 ちゅうか どんぶり（ぷちまるごはん）	○	にんじんシューマイ	ぎゅうにゅう ぶたにく いか うずらたまご にんじんシューマイ	こめ ぷちまるむぎ あぶら でんぷん	にんにく しょうが はくさい にんじん たけのこ しいたけ ねぎ	さけ しょうゆ ちゅうかスープ しお こしょう	ち(うずらたまご、いか)
18	火	コッペパン	○	ビーフシチュー イタリアンサラダ	ぎゅうにゅう ぎゅうにく	コッペパン あぶら じゃがいも イタリアンドレッシング アーモンド	にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム ピース ブロッコリー きゅうり コーン	ビーフシチュールウ ハヤシルウ デミグラスソース ワイン ソース	
19	水	【からいもデー；大津産からいも】 むぎごはん	○	さつまじる こんさいにくづめしのだに	ぎゅうにゅう とりにく みそ こんさいにくづめしのだに	こめ むぎ こんにゃく からいも	だいこん にんじん ごぼう ねぎ	にぼし	
20	木	ごはん	○	さといものそぼろに ちぐさやき	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず あつあげ ちぎりあげ ちぐさやき	こめ あぶら さとう さといも こんにゃく	にんじん だいこん いんげん	さけ しょうゆ みりん	ちぐさやき
21	金	ココアパン	○	ワンタンスープ カミカミサラダ	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ ひよこまめ	ココアパン ワンタン あぶら マヨネーズ	にんにく はくさい もやし チンゲンサイ にんじん きくらげ きゅうり ごぼう	チキンガラスープ ちゅうかスープ さけ しお しょうゆ こしょう	
24	月	【 給 食 週 間 ； テーマ『 日本の味めぐり』 ～ 大津産のにんじん・熊本産の高菜づけを使ったメニュー ～ 】 ぷちまるごはん	○	みそおでん たかなあえ	ぎゅうにゅう とりにく ちぎりあげ みそ	こめ ぷちまるむぎ あぶら こんにゃく さといも ごまあぶら わふうごまドレッシング ごま	だいこん にんじん もやし きゅうり たかなづけ コーン	チキンガラスープ さけ みりん	
25	火	【 給 食 週 間 ； テーマ『 日本の味めぐり』 ～ 熊本県の郷土料理『タイピーエン』、熊本県産のれんこんを使ったメニュー ～ 】 こくとうパン	○	タイピーエン れんこんサラダ	ぎゅうにゅう ぶたにく いか うずらたまご ツナ	こくとうパン あぶら はるさめ コールスロードレッシング	しょうが たけのこ にんじん きくらげ ねぎ はくさい きゅうり れんこん コーン	チキンガラスープ ちゅうかスープ さけ しょうゆ しお こしょう	タ(うずらたまご、いか)
26	水	【 給 食 週 間 ； テーマ『 日本の味めぐり』 ～ 青森県 の郷土料理『せんべい汁』、青森県産のさばを使ったメニュー ～ 】 むぎごはん	○	せんべいじる さばごまみそに	ぎゅうにゅう とりにく あげ さばごまみそに	こめ むぎ あぶら こんにゃく かやきせんべい	だいこん にんじん しめじ ねぎ	だしこんぶ けずりぶし しょうゆ さけ	
27	木	【 給 食 週 間 ； テーマ『 日本の味めぐり』 ～ 熊本産のまだいを使ったメニュー ～ 】 ごはん	○	ぐだくさんみそしる まだいてんたまあげ やきプリンタルト	ぎゅうにゅう みそ わかめ とうふ まだいてんたまあげ	こめ あぶら やきプリンタルト	はくさい だいこん にんじん しいたけ ねぎ	にぼし	
28	金	【 給 食 週 間 ； テーマ『 日本の味めぐり』 ～ 北海道の特産物 じゃがいも、たまねぎ、コーン、牛乳 を 使ったメニュー ～ 】 コッペパン	○	クリームシチュー コーンサラダ	ぎゅうにゅう とりにく なまクリーム ぎゅうにゅう(シチュー用)	コッペパン あぶら じゃがいも アーモンド コーンドレッシング	たまねぎ にんじん マッシュルーム えだまめ ブロッコリー きゅうり コーン	ポタージュルウ ワイン しお こしょう	
31	月	ぷちまるごはん	○	あつあげのそぼろに ごまだれサラダ	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず あつあげ とりささみ わかめ	こめ ぷちまるむぎ あぶら こんにゃく さとう でんぷん ごまドレッシング ごま	たまねぎ たけのこ にんじん ピース きゅうり もやし	しょうゆ さけ みりん	

様式９

学校給食食物アレルギー対応解除届出書

大津町学校給食センター運営委員会 御中

年　月　日

園児・児童・生徒氏名	（ふりがな） （氏名）	学校名・園名	
		学年・組	年　組

本（園児・児童・生徒）は管理指導表で対応していた（　　）に関し、（　　）のため、学校給食における対応の解除をお願いします。

保護者氏名　　印

上記のとおり届出がありましたので、アレルギー対応の解除を依頼します。

受付日	年　月　日	学校・園長名	印

≪センター記載欄≫

届出書受領日　　年　月　日

給食対応解除開始日　　年　月　日

様式10

学校給食における病気による対応解除届出書

大津町学校給食センター運営委員会 御中

年　月　日

園児・児童・生徒氏名	(ふりがな) (氏名)	学校名・園名	
		学年・組	年　組

本(園児・児童・生徒)は診断書により対応していた(　　)に関し、(　　)のため、学校給食における対応の解除をお願いします。

保護者氏名　　印

上記のとおり届出がありましたので、病気による対応の解除を依頼します。

受付日	年　月　日	学校・園長名	印

≪センター記載欄≫

届出書受領日　　年　月　日

給食対応解除開始日　　年　月　日

様式11

食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書

年　　月　　日

<table>
<tr><td>学校名
（調理場名）</td><td colspan="2">電話</td></tr>
<tr><td>校長名
（場長名）</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>報告者</td><td colspan="2">職名：　　氏名：</td></tr>
<tr><td>発生日時</td><td colspan="2">年　月　日（　）　時　分</td></tr>
<tr><td>発生場所</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">原因</td><td>給　食</td><td>表示見落とし ・ 調理中の混入 ・ 配膳の取違え
記載漏れ ・ その他（　　）</td></tr>
<tr><td>給食以外の活動</td><td></td></tr>
<tr><td>内容
※必要に応じて速報提出</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>再発防止
対応策
※必要に応じて速報提出</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>その他の
参考事項</td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

発生の都度、下記の順序で電話及びメール(kenkou-taiiku@mail.bears.ed.jp)により速報する。

○県立学校　　学校 ➡ 教育庁県立学校教育局体育保健課

○市町村立学校　学校 ➡ 市町村教育委員会 ➡ 教育事務所 ➡ 教育庁県立学校教育局体育保健課

様式12

アナフィラキシーショック【食物、蜂、化学物質、運動誘発等】発生報告（速報・追加）

年　　月　　日

報告機関：教育事務所・教育委員会・学校等名 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

報 告 者：職 名（　　）　　氏 名（　　）

学　校　名	
学校長名	
学校の所在地	
児童生徒名	氏名　　（　　）年（　　）組（ 男 ・ 女 ）
発生日時	年　　月　　日（　　）　　時　　分 頃
発生場所	
既　　往	学校生活管理指導表（ 有　　無 ）　　原因物質等（　　）
概　要	※発生の経過、学校の対応、医療機関との連携等　　エピペンの使用（ 有　無 ）
その後の経過	
※受　信　日	年　　月　　日（　　）　　時　　分頃：受信者（　　）

発生の都度、下記の順序で電話及びメール(kenkou-taiiku@mail.bears.ed.jp、FAX 可)により速報する。

○県立学校　　学校 ⟶ 教育庁県立学校教育局体育保健課
○市町村立学校　学校 ⟶ 市町村教育委員会 ⟶ 教育事務所 ⟶ 教育庁県立学校教育局体育保健課

注　意
1　アナフィラキシーショックの発生時には、この様式により電話又はＦＡＸにて速報すること。
2　速報の場合は、「その後の経過」の欄は記入しない。
3　※は県教育委員会で記入する。
4　終焉後、学校長は詳細な報告書を提出すること。

**　　部分は学校・園の実態に合わせて削除されても構いません。**
他の部分は原則、変更しないでください。

参考1

年　月　日

保護者様

学校・園

校・園長

学校給食における食物アレルギー対応について（依頼）

来年度の学校給食における食物アレルギー対応にあたり、書類の提出をお願いします。

提出書類等や取り扱いにつきまして大津町内全校共通の手続きとなります。ご理解とご協力をお願い致します。

記

1　提出書類　・学校給食食物アレルギー対応実施依頼書
・食物アレルギー状況調査票
・学校生活管理指導表
（医師による診断が必要です。医師による記入をお願いします。対応できる食品は医師により記入された食品のみです。血液検査等の結果があれば添えてください。）
※大津町学校給食センターで使用しない食材は以下の通りです。以下の食材がアレルゲンである児童生徒については、給食での対応はありません。集団宿泊等の学校・園での対応を希望する場合には、「学校生活管理指導表」のみ提出が必要です。

【大津町学校給食センターで給食に使用しない食材】
・そば・甲殻類（えび、かに）・貝類（※エキス・調味料は使用します。）・木の実類（アーモンド以外）・ピーナッツ・いくら・果物類（生モモ、生キウイ、生バナナ）・赤魚

2　提出期限　　年　月　日（　）

3　継続審査方法　学校生活管理指導表と食物アレルギー状況調査票をもとに校内及び大津町食物アレルギー対応委員会で対応を検討します。あくまでも提出書類は来年度のアレルギー対応の検討資料です。給食での対応が難しい場合は、弁当を持参いただく場合がございます。ご了承ください。必要に応じて保護者との面談を行います。

4　対応期間　　年　月　日から
年　月　日まで

食物アレルギー対応を年度途中に変更・中止する場合は、学校・園にご連絡ください。
ご不明な点がありましたら、ご相談ください。

【お問い合わせ先】
学校・園
担当：
電話：

参考2

食物アレルギーに関する事前調査票（提出日：　月　日）

本町では、安全に学校・園生活を送っていただくために、園児・児童・生徒の食物アレルギーに対し給食での対応を行っております。下記調査内容にご記入の上、就学時健康診断当日中に提出していただきますようお願いします。

記

児童生徒名（　　）

1 アレルギー症状を起こす食物はありますか？

ア.ある → ○の方は2に進んでください。

イ.ない → 調査はここで終了です。

ウ.過去にあったが現在はない → 調査はここで終了です。

2 アレルギー症状を起こす食物は何ですか？

（例）卵、牛乳

（　　）

3 食物アレルギーに関して医療機関を受診していますか？

ア.定期的に受診している

イ.症状が出た時に受診した

ウ.受診していない

4 学校給食での対応（除去食・代替食）を希望されますか？

ア.希望する → ○の方は5に進んでください。

イ.希望しない → 調査はここで終了です。

5 保護者連絡先の記入をお願いします。

保護者氏名（　　）

保護者連絡先（　　―　　―　　）

※　年1～2月頃に面談を行います。

面談より前に、学校生活管理指導表等の提出が必要となりますので、事前に書類をお渡しし、ご説明します。

ご記入ありがとうございました。

【お問い合わせ先】

学校・園

担当：

電話：