

**学校給食における
食物アレルギー対応マニュアル**

令和 6 年度

高山市教育委員会事務局 学校給食センター

目次

はじめに	1
第1章 高山市の学校給食に関する基本方針及び大原則	2
第2章 教育委員会(学校教育課・学校給食センター)の役割	3
第3章 学校の役割	4
第4章 保護者の役割	5
第5章 学校給食におけるアレルギー原因食品の除去方法や対応食の提供	6
(1) 学校給食におけるアレルギー対応の方法	6
(2) アレルギー対応食を提供するアレルギー原因食品	9
(3) 給食センターで使用しない食品	9
第6章 アレルギー対応が始まるまでの手順	10
(1) 小学校入学前年度から入学当初	10
(2) 次年度以降(継続)	13
第7章 毎月のアレルギー対応	14
(1) 給食センター	14
(2) 保護者	14
(3) 学 校	17
第8章 毎日のアレルギー対応	18
(1) 給食センター	18
(2) 保護者	21
(3) 学 校	22
第9章 緊急時の対応について	25
(1) 学校における緊急時の対応	25
(2) 救急安心センターぎふ #7119	25
(3) 健康・医療相談ダイヤル 24	25
第10章 事故報告・ヒヤリハット事例の報告	27
(1) 事故報告について	27
(2) ヒヤリ・ハット事例の共有について(学校・給食センター)	28
第11章 参考資料	29
高山市の学校給食における 食物アレルギー対応マニュアル 様式集	30

はじめに

令和3年5月25日、高山市学校給食センターが配食した給食メニュー「コーンスープ」の乳アレルギー対応除去食に、誤って乳成分が混入したものを、乳アレルギーの児童・生徒に提供し、喫食した複数の児童・生徒にアレルギー症状が発症する事故が発生しました。この事故は、複数の学校で同時多発的にアレルギー症状の発症が確認されるという、これまでにない事故でありました。

また、アレルギー症状を発症した児童・生徒の中には、救急搬送の途中で容態が急変、アナフィラキシーショックの状態になるなど、命にかかわる重大な事故となりました。

こうした事故を二度と起こさないよう、事故について検証し、安全対策を見直すために「給食対応検討会」を継続的に開催し、検討を行いました。この「給食対応検討会」では、教育委員会（学校教育課、教育総務課学校給食センター）、学校関係職員、消防関係職員、アレルギー専門医、そして保護者の方に参加いただき、それぞれの立場から安全を最優先とした給食の在り方について話し合いを重ね、この「高山市の学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成しました。

すべての子どもたちが学校において給食時間を安全に過ごすために、教育委員会、学校、保護者、医療関係者、消防等関係機関が連携して対応していくことが重要であり、このマニュアルを基に、安全・安心な給食の提供に努めてまいります。

高山市教育委員会事務局

第1章 高山市の学校給食に関する基本方針及び大原則

(1) 基本方針

高山市では、すべての児童生徒が給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごせることを目指し、食物アレルギーのある児童・生徒に食物アレルギー対応を行う。対応にあたっては安全性を最優先し、教育委員会、学校、保護者、医療関係者、消防等関係機関が相互に連携しながら組織的に取り組む。

(2) 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により、組織的に行う。
- 医師の診断による「学校生活管理指導表」に基づき行う。
- 安全確保のため、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。
- 学校及び学校給食センターの施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応はしない。

第2章 教育委員会(学校教育課・学校給食センター)の役割

(1) 安全な学校給食の提供

- アレルギー原因食品の完全除去を基本とした対応を行う。
- 複雑な対応を避け、誰もが分かりやすい単純なアレルギー対応食を提供する。
(アレルギー成分不使用食品の使用検討、アレルギー原因食品が含まれることが明確にわかる献立名とする等)
- アレルギー対応食(除去食・代替食)調理過程でのアレルギー成分混入防止を徹底する。

(2) 食物アレルギー対応委員会の設置

- 学校、教育委員会、医療機関、消防署、保護者を構成員とする「食物アレルギー対応委員会」を設置する。
- アレルギー事故の検証、ヒヤリハット事例の情報共有を図る。

(3) 医療機関及び消防署との連携体制

- アレルギー専門医、医師会、学校医等からの指導・助言を受ける。
- 緊急時に備え消防署と情報を共有する。

(4) 食物アレルギー事故防止のための啓発活動

- 学校給食で初めて摂取する食品でのアレルギー症状の発症を防止するため、未摂取食品に関する注意喚起を行う。

(5) 学校における食物アレルギー対応に関する指導

- 教職員の研修の受講機会(エピペン®の取扱い等)を設け、アレルギーに関する知識の向上を図る。
- 学校におけるアレルギー事故対応やヒヤリハット事例を集約し、再発防止を図る。

第3章 学校の役割

(1) 児童生徒一人ひとりに関する食物アレルギー対応の確認

- 児童生徒のアレルギー原因食品の確認と、それに対する給食の対応方法を把握する。
- 緊急時の連絡方法、服薬、エピペン®の使用等についてあらかじめ保護者と面談を行い、学校内で情報を共有する。

(2) 学校ごとの食物アレルギー対応委員会の設置

- 学校長を委員長とし、教頭、養護教諭、保健主事、給食主任、学級担任、栄養教諭等を構成員とする食物アレルギー対応委員会を設ける。
- 緊急時の役割分担の構築や確認を行う。
- エピペン®や AED の使用について、研修等を行う。

(3) 緊急時の対応

- 「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」(岐阜県教育委員会)に基づき症状の確認、救急要請等を速やかに行う。
- 「アレルギー症状発症時の緊急連絡体制」(高山市教育委員会)(p26)に基づき関係機関へ連絡する。

(4) 給食時間等の対応

- 給食センター及び保護者と連携し、アレルギー対応食や持参する弁当の把握をする。
- 給食センターや業者より配送されるアレルギー対応食の確認及び仕分けを行う。
- 児童生徒の喫食の様子を観察し、アレルギー症状の発症に対応する。

第4章 保護者の役割

- 年度ごとに医療機関を受診しアレルギー症状等の確認を行い、学校生活管理指導表を学校へ提出する。
- 服薬やエピペン®の使用等、緊急時の連絡先等について学校と協議する。
- 食物アレルギー対応食一覧表や献立明細表・成分表等の内容を確認する。
- 必要に応じて弁当持参等の対応方法を決定し、対応方法を記載したこんだて対応表を学校に提出する。
- 未摂取食品に対するアレルギーの有無について、医療機関に確認するなどの対応を行い、給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が発症する事故の防止に努める。

【未摂取食品によるアレルギー症状発症について】

学校給食では、多くの種類の食べ物に触れて欲しいという食育の考え方から、さまざまな食品を取り入れています。給食で初めて食べたものでアレルギー症状が発症し、救急搬送される事案も確認されています。

そのような事故を防ぐために、給食で提供される可能性がある食品に、食物アレルギーがあるかどうかをあらかじめご確認下さい。食べたことがない食品がある場合は、「学校生活管理指導表」を出す際に医師にご相談下さい。

厚生労働省が示す特定原材料等の中で、給食に提供される可能性がある食品

**オレンジ バナナ もも りんご キウイフルーツ ゼラチン アーモンド ごま 大豆
牛肉 豚肉 鶏肉 卵 乳 小麦 えび かに さけ さば いか たらこ**

※ リストにない食品でもアレルギーが生じる場合があります。

※ 給食では次の食品は使用しません

落花生(ピーナッツ)、そば、あわび、いくら、くるみ、カシューナッツ、生キウイフルーツ、生マンゴー、やまいも、まつたけ、えごま

第5章 学校給食におけるアレルギー原因食品の除去方法や対応食の提供

(1) 学校給食におけるアレルギー対応の方法

- アレルギー原因食品の種類等により、レベル1～レベル4のアレルギー対応を行う

レベル1	献立明細表対応	給食センター	献立明細表、加工品原材料一覧表を提供する
		保護者	献立明細表等を確認し、アレルギー原因食品が含まれる献立を抽出し、こんだて対応表に記す
		学校	保護者から提出されたこんだて対応表を確認し、該当の献立を配膳しない

【該当するケース】

給食センターで対応食を提供していない食品にアレルギーがあるが、副菜・デザートなどで、除去しても栄養価にそれほど影響がない場合

例：果物など

レベル2	一部弁当対応	給食センター	献立明細表、加工品原材料一覧表を提供する
		保護者	献立明細表等を確認し、アレルギー原因食品が含まれる献立を抽出し、こんだて対応表に記す 代わりの弁当を準備する
		学校	保護者から提出されたこんだて対応表を確認し、該当の献立を配膳しない 持参した弁当をあずかり、給食時間に児童生徒に配膳する

【該当するケース】

給食センターで対応食を提供していない食品にアレルギーがあり、献立に出る頻度が高い場合や、献立のメインとなる主菜や主食になることが多い場合。

例：肉類や小麦・大豆など

レベル3	除去食 対応	給食センター	「アレルギー対応食一覧表」により毎月の除去食の配食計画を情報提供する アレルギー原因食品を使用しない除去食を調理し、対象児童生徒の氏名等を記して配食する
		保護者	「アレルギー対応食一覧表」で除去食の配食情報を確認し、こんだて対応表に転記する (除去するアレルギー原因食品以外にアレルギーがあり、除去食が食べられない場合は、レベル1又は2の方法をとる)
		学校	「アレルギー対応食一覧表」と保護者から提出されたこんだて対応表を確認し、除去食を配膳する

【除去食の例】

「かきたま汁」の卵除去、「ほうれん草のごま和え」のごま除去

レベル4	代替食 対応	給食センター	「アレルギー対応食一覧表」により毎月の代替食の配食計画を情報提供する アレルギー原因食品を使用しない代替食を調理し、対象児童生徒の氏名等を記して配食する
		保護者	「アレルギー対応食一覧表」で代替食の配食情報を確認し、こんだて対応表に転記する (代替食にアレルギーがあり、食べられない場合は、レベル1又は2の方法をとる)
		学校	「アレルギー対応食一覧表」と保護者から提出されたこんだて対応表を確認し、代替食を配膳する

【代替食の例】

「さわらのごましょうゆ焼き」の代わりに「厚揚げ」

「アイスクリーム」の代わりに「パインシャーベット」

【給食でアレルギー対応食を提供しない食品に食物アレルギーがある場合】

小麦や大豆などは給食でアレルギー対応食の提供ができません。

アレルギー対応食を提供しない食物にアレルギーがある場合は、レベル1または2の対応となります。家庭から一部弁当を持参する場合も、完全除去を基本とした対応をお願いします。

【完全弁当対応となる場合】

次のような、極微量で反応が誘発される可能性がある場合は、現在の給食施設では安全な給食提供が困難なため、すべての給食が提供できません。

① 症状誘発の原因となりにくい下記の食品について対応が必要な場合

原因食物		調味料・だし・添加物等
鶏	卵	卵殻カルシウム
牛	乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小	麦	しょうゆ・酢・みそ
大	豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ご	ま	ごま油
魚	類	かつおだし・いりこだし・魚醤
肉	類	エキス

② 加工食品の欄外表示(注意喚起・コンタミネーション)の表示内容についても除去が必要な場合。

【例】本品は卵、乳、小麦を含む商品と共通の設備で製造しています。

本品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。

本製品で使用しているカタクチイワシは、えび、かにを食べています。

③ 多品目の食物除去が必要で、対応が複雑な場合。

④ 食器や調理器具の共用ができない場合。

⑤ 油の共用ができない場合

※給食センターでは同じ油で複数の食材を調理しているため、卵等のアレルギー原因食材を含むものを揚げた油を、他の献立にも使用する場合があります。

⑥ その他、学校給食で対応が困難と考えられる状況がある場合。

(2) アレルギー対応食を提供するアレルギー原因食品

【分類】

1	飲用牛乳	(※2)
2	乳成分	(※2)
3	卵	
4	えび・かに	(※1)
5	いか・たこ	(※1)
6	ごま	(ごま油は対応しない)
7	魚	(※1)(ツナ、花かつおなどは対応しない)
8	アーモンド	
9	魚卵(たらこ、ししゃも、わかさぎ、あゆ)	(※1)

※1 分類ごとの対応とし、分類内の個々の食品ごとに対応を変えない。

例：魚の対応をする場合、すべての魚を配食しない。

魚には、ねり製品(ちくわやかまぼこ)を含みます。

※2 牛乳の代わりに緑茶を提供するが、緑茶を希望しない場合は、牛乳・緑茶のどちらも提供しない。(ただし給食費は減額しない)

乳の対応をする場合は、必ず飲用牛乳の対応も併せて行う。

(3) 給食センターで使用しない食品

以下の食品は、学校給食で使用しない。

【対象食品】

落花生(ピーナッツ)、そば、あわび、いくら、くるみ、カシューナッツ、生キウイフルーツ、生マンゴー、やまいも、まつたけ、えごま

第6章 アレルギー対応が始まるまでの手順

(1) 小学校入学前年度から入学当初

時期	内容	目的
10月頃 (就学時検診)	「学校給食における食物アレルギー原因食品について」(p31)配付(全新1年生) 給食センター→学校→保護者	未摂取食品について、入学前の確認を目的とする。
2月頃 (入学説明会)	「学校生活管理指導表」の配付 (必要な児童のみ) 学校→保護者	学校生活で対応が必要なアレルギー原因食品等について把握するため。

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

※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。

病型・治療		学校生活上の留意点		★保護者 電話:
Ⅲ 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 Ⅳ 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 ()	Ⅲ 給食 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅳ 食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要	★緊急時連絡先 電話: ★連絡医師 医療機関: 電話: 記載日 医師名 医療機関名	食物アレルギーや喘息など、学校生活で支援が必要なアレルギー症状について、医師が記入します。給食のアレルギー食品の除去の基本となります。 お子さんのアレルギー症状について普段受診している医師に記入を依頼してください。	
	Ⅴ 運動 (体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅵ 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要			Ⅶ 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: 卵黄カルシウム 牛乳: 乳糖・乳糖成分カルシウム 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
	Ⅷ 原因食物・除去情報 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. ビーナッツ () 6. 甲殻類 () 7. 木の实類 () 8. 果物類 () 9. 魚類 () 10. 肉類 () 11. その他1 () 12. その他2 ()			Ⅷ 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 ()
	Ⅷ 除去情報 該当するものを全て () 内に記載 ① 明らかでない症状の既往 ② 食物経口負荷試験陽性 ③ IgE抗体検査結果陽性 ④ 未摂取 () に具体的な食品名を記載			Ⅷ その他の配慮・管理事項 (自由記述)
病型・治療		学校生活上の留意点		★保護者 電話:

2月頃	医療機関の受診 (保護者が児童を連れて医療機関を受診) 保護者→医療機関	「学校生活管理指導表」の記載を依頼する。 医師は、学校生活で管理が必要なアレルギー原因食品等について記載する。
2～3月頃	三者面談(保護者、学校の養護教諭等、給食センターの栄養教諭等) 「学校生活管理指導表」及び「食物アレルギー問診票」【給食アレルギー様式1】(p32)の提出 保護者→学校→給食センター	児童の食物アレルギーについて、対応方法の検討や対応食等の説明を受け、4月からの給食開始の準備を行う。

3月～4月初め	「学校対応確認票」【給食アレルギー様式4】(p40)の提出 <u>保護者→学校</u>	学校での給食時の対応について、保護者が記入し、学校へ提出する																																														
【給食アレルギー様式4】 保護者・学校 令和 年度 学校対応確認票 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">学校名</td> <td style="width: 30%;"></td> <td style="width: 10%;">学年・組</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td>児童生徒氏名</td> <td></td> <td>生年月日</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> 対応食が提供されない食材についての対応方法 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;"></th> <th style="width: 15%;">弁当持参</th> <th style="width: 70%;">備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>例 小麦</td> <td>☒有 ☐無</td> <td>おかず・麺類・パン類を持参します。</td> </tr> <tr> <td>例 りんご・もも</td> <td>☐有 ☒無</td> <td>果物や果汁入りゼリーなどは食べません。</td> </tr> <tr> <td>例 大豆</td> <td>☒有 ☐無</td> <td>おかずを持参します。</td> </tr> <tr><td>1</td><td>☐有 ☐無</td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td>☐有 ☐無</td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td>☐有 ☐無</td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td>☐有 ☐無</td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td>☐有 ☐無</td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td>☐有 ☐無</td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td>☐有 ☐無</td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td>☐有 ☐無</td><td></td></tr> </tbody> </table> 給食時間に配慮が必要な事項 (例)乳成分に触れるとかゆみが出るため、牛乳に触れないように配慮ください。 注意事項 ※ 持参する弁当には学年クラス名氏名をご記入ください ※ 上記のアレルギー食材について、家庭で少量を食べている場合も、持参する弁当では完全に除去してください。 学校長 様 上記のとおり対応をお願いします。 保護者署名欄 令和 年 月 日 住所 高山市 氏名 			学校名		学年・組			児童生徒氏名		生年月日				弁当持参	備考	例 小麦	☒ 有 ☐ 無	おかず・麺類・パン類を持参します。	例 りんご・もも	☐ 有 ☒ 無	果物や果汁入りゼリーなどは食べません。	例 大豆	☒ 有 ☐ 無	おかずを持参します。	1	☐ 有 ☐ 無		2	☐ 有 ☐ 無		3	☐ 有 ☐ 無		4	☐ 有 ☐ 無		5	☐ 有 ☐ 無		6	☐ 有 ☐ 無		7	☐ 有 ☐ 無		8	☐ 有 ☐ 無	
学校名		学年・組																																														
児童生徒氏名		生年月日																																														
	弁当持参	備考																																														
例 小麦	☒ 有 ☐ 無	おかず・麺類・パン類を持参します。																																														
例 りんご・もも	☐ 有 ☒ 無	果物や果汁入りゼリーなどは食べません。																																														
例 大豆	☒ 有 ☐ 無	おかずを持参します。																																														
1	☐ 有 ☐ 無																																															
2	☐ 有 ☐ 無																																															
3	☐ 有 ☐ 無																																															
4	☐ 有 ☐ 無																																															
5	☐ 有 ☐ 無																																															
6	☐ 有 ☐ 無																																															
7	☐ 有 ☐ 無																																															
8	☐ 有 ☐ 無																																															
4月初め	学校での面談(保護者、担任、養護教諭等)	学校でのアレルギー対応についての確認を行う ・給食時間の対応 ・服薬やエピペン®の保管 ・緊急時の対応等																																														

(2) 次年度以降(継続)

時期	内容	目的
1月頃	「学校生活管理指導表」「食物アレルギー問診票」【給食アレルギー様式1】の配付 <u>学校→保護者</u>	学校生活で対応が必要なアレルギー症状等について把握するため。
1～2月頃	医療機関の受診(保護者が児童生徒を連れて医療機関を受診する。) ※対応が変わらない場合も毎年受診する。 <u>保護者→医療機関</u>	「学校生活管理指導表」の記載を依頼する。 医師は、学校生活で管理が必要なアレルギー原因食品等について記載する。
2月末	「学校生活管理指導表」及び「食物アレルギー問診票」【給食アレルギー様式1】(継続用)(p34)の提出 ※ 対応を解除する場合は「食物アレルギー対応解除届」【給食アレルギー様式10】(p46)を提出する。 <u>保護者→学校→給食センター</u>	対応する食品が増える場合や、希望する場合は面談を行う。
2～3月頃	三者面談(保護者、学校の養護教諭等、給食センターの栄養教諭等) <u>保護者→学校→給食センター</u>	対応の変更がある場合等、必要に応じて実施する。 ※新中学1年生は全員実施する。
3～4月初め	「食物アレルギー対応確認票」【給食アレルギー様式3】(p37)の提出 <u>保護者→学校→給食センター</u>	給食センターで作成した「食物アレルギー対応確認票」の内容及び「高山市学校給食センターの食物アレルギー対応について」(p38)を保護者が確認して署名し、給食センターへ提出する
	「学校対応確認票」【給食アレルギー様式4】(p40)の提出 <u>保護者→学校</u>	学校での給食時の対応について、保護者が記入し、学校へ提出する。 (給食センターの対応食の提供以外の対応が必要な場合に提出する。)
4月初め	学校での面談(保護者、担任、養護教諭等) ※ 必要に応じて行う。	学校でのアレルギー対応についての確認を行う。 ・給食時間の対応 ・服薬やエピペン®の保管 ・緊急時の対応等

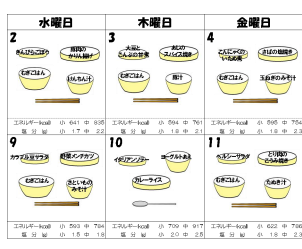
第7章 毎月のアレルギー対応

(1) 給食センター

- 栄養や地産地消等を考慮した献立を作成する。
 - ・加工食品は、できるだけアレルギーの原因となる成分を含まないものを選択する。
- アレルギー対応食の献立を作成する。
 - ・アレルギー除去食の調理過程が煩雑にならないよう配慮する。
 - ・代替食は他のアレルギー原因食品についてもできるだけ含まないものを選択する。
- 下記の書類を作成し、学校を通じて保護者に配付する(前月初め)
 - ① 「〇月分アレルギー対応食一覧表」【給食アレルギー様式5】(p41)
 - ・・・児童・生徒ごとに作成する。対応食が記載された一覧表。
 - ② 「献立明細表」【給食アレルギー様式7】(p43)
 - ・・・それぞれの献立に含まれる材料の一覧表。
 - ③ 「加工品原材料一覧表」【給食アレルギー様式8】(p44)
 - ・・・冷凍食品、カレーのルー、コンソメや和風だしなどの原材料の一覧表。
 - ④ 「こんだて対応表」【給食アレルギー様式9】(p45)
 - ・・・通常食の献立が記されたこんだて表。保護者が対応方法を記載して学校へ提出する。

(2) 保護者

- 学校を通じて給食センターから届く書類を確認し、対応方法を記入する

① 〇月分 アレルギー 対応食一覧表【個別】 〇〇小 1年2組 〇〇 6日 かぼちゃココット(乳・卵) センターで代替食(ミートボ ール)を作ります 10日 ヨーグルトあえ(乳) センターで除去食を作ります	② 献立明細表 6日 ・麦ごはん ・牛乳 ・豚汁 (豚肉、大根、人参、ねぎ、豆 腐、だしパック、みそ…) ・サバの塩焼き (サバ、塩)	③ 加工品原材料一覧表 洋風コンソメ 食塩、デキストリン、麦芽糖、 チキンコンソメパウダー(鶏 肉)、ブドウ糖、酵母エキス、 タンパク加水分解物(鶏肉、豚 肉)、チキンエキスパウダー(鶏 肉) 国産豆腐ハンバーグ 植物性たんぱく(大豆)、たま ねぎ、鶏肉、豆腐(大豆)、砂 糖、でんぶん・・・	④ こんだて対応表 
--	--	---	--

※献立明細表および加工品原材料一覧表のPDFデータを
市のホームページに掲載しています。



ポイント 保護者が確認することは？

【対応食が提供されるアレルギー原因食品について(乳・卵など)】

- ✓ ①に記載された対応食の内容を確認する
- ✓ ④のこんだて対応表に、対応食の配食について**赤色**で記入する

「パン→乳なしパン」「パン→ご飯」の対応についても**赤色**で記入する

記入例は次のページ
をご覧ください。

【対応食が提供されない食品にアレルギーがある場合について(小麦・大豆など)】

- ✓ ②や③の材料・原材料を確認し、食べられないものを確認する
- ✓ 食べられないものについては、次のどちらかの判断をする
…「代わりの弁当を家庭から持参」 「食べない(代わりのものはなし)」 の判断
- ✓ ④のこんだて対応表に、持参する弁当について**青色**で記入する

※ 「代わりの弁当を家から持参」の場合も、アレルギー原因食品は完全除去としてください。

※ 家庭では少量食べられるものについても、給食後の昼休みや体育の授業などで体を動かすことにより、アレルギー症状が発症する場合があります。

■ 対応方法を記入した「こんだて対応表」を学校へ提出

※学校が指定する期日までに、担任の先生に提出してください。

※各家庭で、コピーやスマートフォンで写真を撮るなど、控えを残しておいてください。

⑦ポイント こんだて対応表への対応方法の書き方

【給食アレルギー様式9】

こんだて対応表

令和 年 月のきゅうしょくこんだて
Aブロック 高山市学校給食センター

記入方法

- ・除去食がある場合・ ~~×~~ 除
- ・代替食がある場合・ ~~×~~ 「代替食名」
- ・家庭から一部弁当を持参・ ~~×~~ 弁
- ・食べない（弁当なし）・ ~~×~~ 弁なし
- ・代替食を食べずに一部弁当を持参・ ~~×~~ ~~「代替食名」~~ 弁

エネルギー(kcal) 小 603 中 785 塩分(g) 小 1.8 中 2.3 21 海そうサラダ キャベツ焼き ソフト麺 ミートソース 弁	エネルギー(kcal) 小 709 中 899 塩分(g) 小 2.1 中 2.8 22 グリーンサラダ ホキの マチャップからめ コーンスープ ごはん	エネルギー(kcal) 小 696 中 782 塩分(g) 小 1.9 中 2.3 23 切干大根煮 オレンジ わがままの 梅みそ焼き おぎごはん のつべい汁 弁	エネルギー(kcal) 小 689 中 926 塩分(g) 小 2.1 中 2.6 24 大豆と小巻の 揚げ煮 豚キムチ丼 わかめスープ 弁 コロッケは食 べません	エネルギー(kcal) 小 581 中 750 塩分(g) 小 1.9 中 2.3 25 ひじきの カレーいため とり肉のから揚げ (小1・中2) おぎごはん じゃがいもの みそ汁
エネルギー(kcal) 小 673 中 892 塩分(g) 小 2.1 中 2.6 28 元気サラダ はつしもおやき カレーうどん 弁	エネルギー(kcal) 小 637 中 802 塩分(g) 小 2.7 中 3.4 29 キャベツの ソテー とり肉の バーベキューソース ミチストローネ ごはん	エネルギー(kcal) 小 638 中 807 塩分(g) 小 2.1 中 2.6 30 切干大根の ちゅうが亭サラダ 春巻(小1・中2) おぎごはん マーボー豆腐 弁	給食センターからは必ず代替食が配送され ます。代替食を誤って誤食しないように、 できるだけ分かりやすく記入して下さい。 当日はお子さんに代替食を食べないように 確認して下さい。	
エネルギー(kcal) 小 618 中 765 塩分(g) 小 2.1 中 2.6	エネルギー(kcal) 小 736 中 963 塩分(g) 小 2.6 中 3.2	エネルギー(kcal) 小 C26 中 D26 塩分(g) 小 E26 中 F26		

※「アレルギー対応食一覧表」「献立明細表」「加工品原材料一覧表」の内容を確認しました。

上記のとおり対応をお願いします。

令和 年 月 日

学校 年 組 児童生徒名

保護者

(3) 学 校

■ アレルギー対応食および弁当対応の集約 (担任・給食主任・養護教諭)

- ①「〇月分 アレルギー対応食一覧表【学校一覧】」【給食アレルギー様式6】(p42)(Excel データ)
給食センター → 学校
…給食センターや業者から配送する「代替食」の一覧
- ②対応方法を記入した「こんだて対応表」【給食アレルギー様式9】(p45)保護者 → 学校

ポイント ①の対応食の一覧表に、②に記載された対応食以外の対応を追加する。
(Excel の表に行を追加する)

【給食アレルギー様式 6】

学校で加除する

令和 年 〇月分 アレルギー対応食一覧表【学校一覧】

常に対応するもの

牛乳⇒お茶	3名	1-2〇〇 ◆◆	5-1◎◎ □□	5-2◎◎ □□
パン⇒乳なしパン	2名	1-2〇〇 ◆◆	5-1◎◎ □□	

【例】「さわらのみそ焼き」の代替食「コロッケ」が食べられない（小麦アレルギー）ため、家から弁当を持参する

- ①さわらのみそ焼きの欄に取り消し線と「代替食を配食しない」を記載する
- ②下に行を挿入し、「代替食コロッケの代わりに家庭から弁当を持参」について及び弁当欄に「○」を記載する

7	月	2	1	〇〇 △△	五目野菜ソテー	魚	センターで除去食を作ります			
①	8	火	1	1	〇〇 ○○	さわらのみそ焼き	乳	代替食(コロッケ)を作ります		
②	8	火	1	1	□□ ○○	代替食コロッケ	小麦	家庭から弁当を持参	○	
	8	火	1	2	〇〇 ◆◆	さわらのみそ焼き	魚	代替食(コロッケ)を作ります		
③	8	火	5	2	◎◎ □□	豆腐ハンバーグ	大豆	家庭から弁当を持参	○	
	10	木	1	1	□□ ○○	ヨーグルトあえ	乳	センターで除去食を作ります		
【例】「豆腐ハンバーグ」が食べられない（大豆アレルギー）ため、家から弁当を持参する ③該当の日付に行を挿入し、「豆腐ハンバーグの代わりに家庭から弁当を持参」について及び弁当欄に「○」を記載する										
	14	月	2	1	〇〇 △△	ししゃもフライ	魚	センターで代替食(チキンナゲット)を作ります		

※赤枠の行は、学校で追加する。

第8章 毎日のアレルギー対応

(1) 給食センター

(ア) 検収

- 複数名でチェックを行う。
- 納品された食品が発注した食品であるか確実に検収する。
- 加工食品等は業者から取り寄せた詳細な原料配合表と同じ食品であるか確認する。

📌ポイント 注文した食品と似たような別の商品が納入される事案が実際に起こっています。

(イ) 調理作業

前日…栄養教諭等と調理員全員がアレルギー対応についての確認を行う。

- 除去食(除去品目の数、除去品目、対応人数等)、代替食(代替品目、対応人数等)について「確認書」により確認を行う。

📌ポイント 同じような食品でも、アレルギー成分が入っているものと入っていないものがあります。

「確認書」の記載について

日	曜	メニュー	学校名	クラス	対象者名			除去品目 (代替メニュー)	対応
3	火	パンプキン スープ	〇〇小	1の1	〇〇 〇〇			①調理用牛乳 ②チーズ ③脱脂粉乳	除去
				1の2	〇〇 〇〇				
				5の1	〇〇 〇〇				
			〇〇小	2の2	〇〇 〇〇				
				4の1	〇〇 〇〇				
			〇〇中	2のB	〇〇 〇〇				

除去品目は食品ごとに番号を振り、分かりやすく表示する

- 指示書を確認し、アレルギー原因食品の除去に漏れがないか確認を行う。
- 食材の動線がわかるように「作業動線図」を作成し、アレルギー原因食品の混入に注意する。

- アレルギー対応食担当の調理員と、通常食担当の調理員で、取り分けのタイミングなどの確認を行う。
- 業者から配送される献立については、配食数等の誤りがないよう確認する。
- 通常食の調理過程と除去食を取り分けるタイミングを記載した「調理工程表」を作成する。

「調理工程表」の記載について

調理工程表				担当者	
令和 年 月 日() A・B 釜 / (人分)					
● 献立名					
順入れ 番号	品 目	→	食材・調味料	重 量	1/ 備 考
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

除去食品を
チェック
取り分ける
タイミングを
⇒で記入

除去食を取り分けるタイミングに ⇒ を記入

■代替食() 有・無 人数 名

■除去食 有・無 人数 名

除去品目(① ② ③ ④)

アレルギー食担当() 栄養教諭 確認 中止校

打ち合わせ 未・済

※メモ

アレルギーに関する項目、
栄養教諭等の確認欄

当日…それぞれの作業段階で常にダブルチェックを行い、安全確保に努める

- 混入を防ぐため、できるだけ区分された専用スペースにおいて調理を行う。



- アレルギー対応食の調理器具は、通常食のものとは区別して専用の器具を用いる。
- 器具を使用する前に目視で確認し、混入を防ぐ。
- アレルギー対応食担当職員は、色の違う専用のエプロンを使用して差別化をする。

調理場におけるエプロンの色分け（高山センター）

赤：生肉・生魚を取り扱う調理員

黄：調理中の調理員（アレルギー：ページュ）

青：完成した料理を取り扱う調理員（アレルギー：グリーン）



- アレルギー対応食の調理工程表や確認書を見やすい場所に掲示し、常に内容を確認しながら作業を行う。
- 除去食を取り分ける際は、アレルギー対応食担当職員が原因食品の混入がないことを確認してから行う。
- 対応食の数や学校、クラス等の確認を行い、確実に学校へ配食する。
- 通常食と同様、温度管理、保存食の採取、検食を行う。



(2) 保護者

(ア) 家から持参する弁当の準備

- あらかじめ学校へ提出した「こんだて対応表」に記載されたとおり、弁当を準備する。
- 弁当には「学年・クラス・氏名・何の代替か」を記載したものを添付する。

例:「3年1組 (氏名) 豆腐ハンバーグの代わりにメンチカツ」

代替食の代替りのものを持参する場合は、特に分かるように記入する。

例:「代替食のコロッケは食べません。」

(イ) 児童・生徒との確認

- 対応食や弁当について毎朝確認を行い、通常食のおかわりをしないように伝えるなど、児童生徒と給食内容の確認を行い、安全を心掛ける。



今日の給食の「さわら」や「コロッケ」
は食べずに、弁当を食べるんだね！



(3) 学 校

(下記の取り扱いを参考に各学校で対応方法を決め、安全体制を整えて運用すること。)

朝の対応

どこで	誰が何を	確認事項
職員室	児童生徒(保護者)が持参した弁当を職員が預かる。	・弁当に名札等がついているか確認する。 ・「アレルギー対応食一覧」【給食アレルギー様式 6】のチェック欄に○をする。 ・適温で保管する。
各教室	担任が児童生徒にその日の「こんだて対応表」の内容を確認する。	・クラスの他の児童生徒にも周知することで、給食時の事故防止となる。

【給食アレルギー様式 6】									
令和 年 ○月分									
日	曜 日	年	組	児童・生徒名	料理名	原因食品	対応	朝	昼
8	火	1	1	□□ ○○	さわらのみそ焼き	魚	代替食を配食しない 代替食(コロッケ)を作ります		
8	火	1	1	□□ ○○	代替食 コロッケ	小麦	家庭から弁当を持参	○	○
8	火	1	2	○○ ◆◆	さわらのみそ焼き	魚	代替食(コロッケ)を作ります		
8	火	5	2	◎◎ □□	豆腐ハンバーグ	大豆	家庭から弁当を持参	○	○

弁当を預けたら ○

※全員の弁当が預けられたかを確認する

給食前の対応

どこで	誰が何を	確認事項
配膳室	「アレルギー対応食一覧表」【給食アレルギー様式 6】により、アレルギー対応食が届いているか等を確認する。 (給食主任、用務職員、給食配膳員等)	・対応食が届いているか確認する。 ・「 <u>対応食を配食しない</u> 」分を食缶等から取り除き、教室へ持って行かないようにする。(線が引いてあっても、給食センターから学校へ代替食が届きます。) (配食しない対応食は残飯に入れるなど、学校で処分して下さい。) ・業者配送のデザート等について、誰の分かわかるように名札等をつける。
	アレルギー対応食用食器の準備をする。(小学校のみ)	・職員室用食器かごに入っている全面ピンク色の食器を、アレルギー対応食に応じて各教室の食器かごに振り分ける。 (返却時は各教室の食器かごに入れ、そのまま給食センターへ返却する。)
職員室	弁当の受け渡し 児童生徒が職員室にとりに来て、職員が名前を確認して手渡す。	・アレルギー対応食一覧表にチェックをする。 ・ <u>喫食が始まる前までに確実に取りに来ているか確認する。</u>
	児童が弁当を取りに来ず、通常食を誤食してしまう事故が実際に起こっています	

代替食を配食しないものを食缶から取り除き「除」と記入

【給食アレルギー様式 6】										
令和 年 ○月分 アレルギー対応食一覧表【学校一覧】										
日	曜	年	組	児童・生徒名	料理名	原因食品	対 応	弁当	朝	昼
8	火	1	1	□□ ○○	さわらのみそ焼き	魚	代替食を配食しない 代替食(コロッケ)を作ります			除
8	火	1	1	□□ ○○	代替食 コロッケ	小麦	家庭から弁当を持参	○	○	○
8	火	1	2	○○ ◆	弁当を取りに来たら、昼の欄に「○」を記入する					
8	火	5	2	◎◎ □□	豆腐ハンバーグ	大豆	家庭から弁当を持参	○	○	○

給食時間の対応

どこで	誰が何を	確認事項
教室(喫食前)	・アレルギー対応食用食器に対応食を配食する(小学校のみ)(担任、該当児童) ・命に関わるアレルギー事故を防止するために必要な対策であることを、クラス全員に伝え、誤解や差別が起こらないように配慮して下さい。	・おかわり時に通常食を誤食するのを防ぐため。 ・通常食とは違うアレルギー対応食を食べていることを児童本人が自覚し、誤食を防ぐため。
	・対応食・弁当対応の配膳について、「こんだて対応表」「アレルギー対応食一覧表」と合っているかを確認する。(担任・その他の教員)	・確認作業は担任ひとりだけで行わず、複数の教職員で行う。
教室(喫食中)	・通常食をおかわりする時は、必ず「こんだて対応表」により確認する。(担任)	・アレルギー対応の必要がない献立であるかを確認する。 他市において、通常食をおかわりしたことによる死亡事故が起こっています。
	・喫食時の様子を見届ける	・少しでも異変があった場合は喫食を中止し、緊急時の対応を行う。
教室(喫食後)	・アレルギー原因食品に触れないよう配慮する(担任)	・重篤なアレルギー疾患の児童生徒は、その成分に触れないよう配慮する。 ・牛乳パックの後片付けの際に特に注意が必要。
	・喫食後の様子を見届ける	・昼休みや給食後の体育の授業等の運動により、アレルギー症状が誘発される場合があるため注意して観察する。

※ 喫食時や喫食後、アレルギー症状が発症した場合は岐阜県が作成している「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」に従いすみやかに対応する

第9章 緊急時の対応について

(1) 学校における緊急時の対応

- 「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」(岐阜県教育委員会)に基づき速やかに対応を行う。
「青」「黄」「赤」の症状確認手順に従い、救急搬送等の対応を行う。
アレルギー症状は短時間で進行することがあり、速やかな対応が求められる。
- 普段と違うと判断したら、速やかにエピペン®を使用する。
- 「アレルギー症状発症時の緊急連絡体制」(高山市教育委員会)(p26)により、学校職員で手分けして連絡を行う。

学校給食センターでアレルギー原因食品が混入した場合、他の学校でも同様の症状が発生する恐れがあります。原因不明のアレルギー症状が発症した場合は、被害の拡大を防ぐため、すぐに市教育委員会(学校教育課)へご連絡下さい。
「通常食」「対応食」「家庭から持参したもの」など、何を喫食したのかをご確認下さい

(2) 救急安心センターぎふ #7119

- 急な病気やケガをしたとき、救急車を呼んだ方がいいか、今すぐに病院に行った方がいいかなど、判断が迷うときに、専門家からアドバイスを受けることができる電話相談窓口です。

24時間 365 日対応。IP電話・ダイヤル回線などは 058-265-0009

(3) 健康・医療相談ダイヤル 24

- 緊急ではないがアレルギー症状等により不安がある場合、24時間体制で看護師や医師が医療に関する相談に応じます。(年中無休)高山市、飛騨市、白川村の方が利用できます。

0120-54-7830 ヘダイヤル

1. 電話がつながったら、お住いの市町村名、名前、年齢を伝えてください。
2. 相談内容に応じて、専任スタッフがアドバイスします。

第10章 事故報告・ヒヤリハット事例の報告

(1) 事故報告について

- 学校におけるすべての食物アレルギー事故を市教育委員会へ報告する。
- 食物アレルギー対応委員会において検証を行い、事故防止に努める。

【報告の手順】

- 「学校事故等報告様式(様式1)」に必要事項を記入し、市教育委員会(学校教育課)へ提出する。
- 学校教育課は学校給食センターへ情報を共有する。
- 学校給食センターは施設内で生じた事案について各学校へ情報共有を行う

【報告の対象】

- 食物アレルギーが原因と考えられるアレルギー症状の発症により、保健室対応や服薬対応をした事例
- 救急搬送を行った事例

【様式1】		記入例		<市町村立(組合)立 幼・小・中・義・高・特>	
交通事故及び学校事故等 第一報報告書					
学校名・報告者名 <u>〇〇小</u> 年 月 日 市町村名・報告者名 <u>高山市</u> 事務所名・報告者名 <u>飛騨教育事務所</u>					
☐ 交通事故 ☐ 学校事故 ☐ 水難事故 ☒ アレルギー ☐ その他					
発生日時 <u>R4</u> 年 <u>4</u> 月 <u>10</u> 日 (火) <u>12</u> 時 <u>30</u> 分					
学校名 <u>〇〇小学校</u> 校長名 <u>〇〇 〇〇</u> ふりがな 児童生徒名 <u>〇〇 〇〇</u> 年 ☒ 男 ☐ 女					
傷害状況 <u>アナフィラキシーショック</u> 全治期間 () 病院名 (<u>高山赤十字病院</u>)					
要 点					
①発生場所 (<u>4年1組教室</u>)					
②時間帯 ☐ 登下校中 ☐ 授業中 ☐ 休憩時間					
③種類 ☒ その他 (<u>給食喫食中</u>)					
※交通事故の場合 ☐ 自転車 ・ヘルメット ☒ 有 ☐ 無 ・携帯 ☐ 使用 ☐ 未使用					
☐ 徒歩 ☐ イヤホン ☐ 使用 ☐ 未使用					
④原因 ☐ その他 ☐ 自損事故 ()					
☐ 飛び出し ☐ その他 ()					
⑤警察への通報 ☐ 有 ☐ 時 分 ☐ 無					
⑥救急車の要請 ☒ 有 <u>12</u> 時 <u>30</u> 分 ☐ 無 搬送先病院名 <u>高山赤十字病院</u>					
要請者 (<u>養護教諭 〇〇 〇〇</u>)					
⑦保護者への連絡 ☒ 済 ☒ 父親 ☒ 母親 ☐ その他 () ☐ 不通					
⑧病院への帯同 ☒ 校長 ☐ 教頭 ☒ 養護教諭 ☐ 担任 ☐ その他 ()					
事故の概要					
<u>12:20かばちマフィンの乳除き食を喫食</u> <u>半分食べ終わったところでかゆみの症状を訴えたため保健室で様子を見る</u> <u>12:30にゼーゼーする呼吸が発症したため、エビベンを打ち救急車を要請した。</u>					
記入のポイント 食べたもの・・・「通常食」「対応食」「弁当」 食べた量 ※「対応食が届いているのに通常食を喫食した」など、明らかに本人が誤食したと分かる場合以外は、給食に誤ってアレルギー食品が混入した可能性があり、他の児童生徒にも対応が必要なため、何を食					
意識 ☒ 有 ☐ 無 頭部の損傷 ☐ 有 ☒ 無 ☐ 不明					
AEDの使用 ☐ 有 ☒ 無 使用場所 使用者					
詳細はp2へ【学校事故は②へ】【水難事故は③へ】【アレルギー疾患は④へ】					

② 学校事故	状況			
	原因			
	相手の有無	☐ 有	☐ 無	
	相手の情報			
③ 水難事故	状況			
	原因			
④ アレルギー	アレルゲン	乳	学校生活管理指導票	☒ 有 ☐ 無
	エビベン使用	☒ 有 ☐ 無	使用場所	☒ 保健室 ☐ その他
	打った人	☐ 本人 ☒ 養護教諭 ☐ 担任 ☐ その他	[]	
	状況	意識ははっきりしているがいつもと違う呼吸状況であり、エビベンを使用。		

(2) ヒヤリ・ハット事例の共有について(学校・給食センター)

- 学校におけるヒヤリハットの事例を市教育委員会へ報告する。
- 学校給食センターにおけるヒヤリハット事例を取りまとめる。
- ヒヤリハットの事例について食物アレルギー対応委員会において検証を行い、事故防止に努める。

【報告の手順】

- 食物アレルギーヒヤリハット報告書(学校用)【給食アレルギー様式11】に必要事項を記入し、学校教育課へ提出する
- 学校教育課は学校給食センターへ情報を共有する

【報告の対象】

- 誤食には至らなかったが、その危険があった事例
- 症状は発症していないが、誤食が疑われる事例

【給食アレルギー様式11】	
記入例	
給食アレルギー ヒヤリハット報告書(学校用)	
令和4年4月12日	
高山市教育委員会(学校教育課)	
学校名・報告者名 ○○小 ・ ○○ ○○	
発生日時	R4 年 4 月 11 日(月)
学校名	○○小 校長名 ○○ ○○
①発生場所	職員室
②時間帯	12時頃
③内容	対象児童(2年生)は小麦アレルギーがあるため「栗のコロッケ」の代わりに家庭から弁当を持参することになっていた。 給食時間に教室で保護者の記載した対応表を確認したところ、「家から持参」とあったため職員室の弁当を取りに行ったが、弁当がなかった。 児童は栗のコロッケ以外の献立の量を増やして喫食した。
④原因	①保護者が持参する弁当を作り忘れた。 ②朝、弁当を受け取った時に一覧表にチェックをする体制になっているが、チェックに漏れがないか確認する手順がなかった。
⑤対策	①前日の帰りの会で、担任が児童に明日の給食対応について確認する時間を設けた。 ②8:30の時点で弁当がそろっているか給食主任が確認し、ない場合は保護者に連絡する体制を整えた。

【給食アレルギー様式11】	
記入例	
給食アレルギー ヒヤリハット報告書(給食センター用)	
年 月 日	
学校給食センター所長	
報告者(役職・氏名) 調理員 ○○ ○○	
発生日時	R4 年 3 月 3 日(火)
①発生場所	高山センター 調理場
②時間帯	10:00頃
③内容	アレルギー対応食「肉団子でりやき味」と指示されていたが、誤って「肉団子ケチャップ味」を調理してしまった。 栄養教諭の検食の際に気づいたため、「肉団子でりやき味」を再度調理して配給した。
④原因	アレルギー指示書には「肉団子でりやき味」と記載されていたが、今まで肉団子はケチャップ味しかなかったため、2種類あると認識がなかった。 アレルギー確認書の品目と、商品のパッケージを細部まで確認しなかった。 栄養教諭から、2種類に増えたことについて説明がなかった。
⑤対策	①アレルギー確認書の記載のチェックを確実に行う。 ②普段と違うことや疑問点は聞いて解消する。 ③班長ミーティングで確認した事項について、班員に確実に伝える。 ④商品パッケージの表記を必ず確認する。

第11章 参考資料

【参考】国・県等の指針等

○学校給食における食物アレルギー対応指針

平成27年3月：文部科学省

【参照ホームページ】

https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm

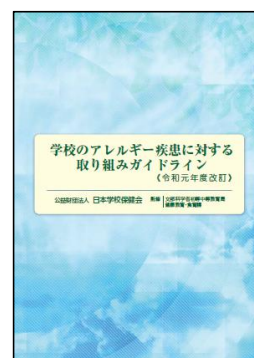


○学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（令和元年度改訂）

令和2年3月：公益財団法人 日本学校保健会

【参照ホームページ】

<https://www.gakkohoken.jp/books/archives/226>



○学校における食物アレルギー対応の手引き（岐阜県教育委員会）

○食物アレルギー緊急時対応マニュアル（岐阜県）

【参照ホームページ】

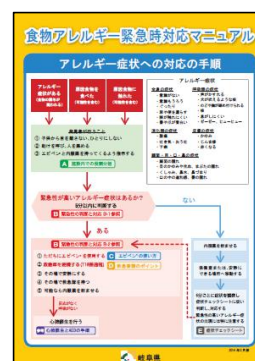
<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/edu/2640.html>



学校における食物
アレルギー対応の手引き



学校における食物
アレルギー対応の手引き
（ヒヤリ・ハット事例集）



食物アレルギー
緊急時対応マニュアル

高山市の学校給食における
食物アレルギー対応マニュアル

様式集

学校給食における食物アレルギー原因食品について(就学時検診配付資料)

新1年生の保護者様
(国府小学校を除く)

高山市学校給食センター

学校給食における食物アレルギー原因食品について

学校給食では、多くの種類の食べ物に触れて欲しいという食育の考え方から、さまざまな食材を取り入れています。しかしながら、給食で初めて食べた食材によってアレルギー症状を起こし、危険な状態に至るケースがあります。

そのようなことが起こるのを防ぐために、入学前に食物アレルギーについてご家庭でご確認下さい。すでに食物アレルギー等で医療機関へかかられている場合は、医師と相談しながら確認を進めていただくようお願いします。

食品表示法における食物アレルギー特定原材料等のうち、高山市の学校給食で提供される可能性のある食材

えび かに 小麦 卵 乳 アーモンド いか
オレンジ キウイフルーツ 牛肉 ごま さけ さば 大豆 鶏肉
バナナ 豚肉 もも りんご ゼラチン

※ リストにない食材でもアレルギーが生じる場合があります。

※ 給食では次の食材は使用しません

落花生(ピーナッツ)、そば、あわび、いくら、くるみ、カシューナッツ、生キウイフルーツ、生マンゴー、やまいも、まつたけ、えごま

給食のアレルギー対応についての今後のながれ

時期	内容
2月頃 入学説明会で案内	アレルギーの対応が必要な場合、医療機関を受診して「学校生活管理指導表」を医師に記入してもらい、学校へ提出します。
3月頃 給食に関する 三者面談の実施	保護者・学校・給食センター(栄養教諭)の三者面談を行い、児童の給食のアレルギー対応食について説明、確認をします。
3月末頃から毎月	学校を通じて、翌月の学校給食の使用食材や、アレルギー対応食の提供等について資料を送付します。

高山市学校給食センター

電話 0577-32-6218

就学児検診用 R5.9

(表)

センター

【給食アレルギー様式1】

令和 年度 食物アレルギー問診票（新規）

学校 年 組

記入日： 令和 年 月 日

フリガナ 児童生徒氏名		生年月日	平成 年 月 日
保護者氏名		連絡先	

これは、学校給食に関わって配慮や管理が必要かどうかの調査です。

学校生活管理指導表に記載がない場合は対応できません。

1. 次のものに食物アレルギーがありますか

アレルギーの有無 (○か×を記入) ↓		管理指導表の特記事項	備 考
1	飲用牛乳		
2	乳成分		
3	卵		
4	えび・かに		
5	いか・たこ		
6	ごま		
7	魚		
8	アーモンド		
9	魚卵		

2. 上記以外のアレルギー食物をすべて記入してください ※給食で提供されないものを除く

	アレルギー原因食品	管理指導表の特記事項	備考
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

※ 給食で提供されないもの

落花生（ピーナッツ）、そば、あわび、いくら、くるみ、カシューナッツ、生キウイフルーツ、生マンゴー、やまいも、まつたけ、えごま

※裏面に続く

(裏)

3.食物アレルギーの症状についてお聞きします

①アレルギーを起こす食品（原因食品）を食べた時に現れる症状はどのようなものですか？

②アナフィラキシーショックを起こしたことはありますか？

はい（ 年 月頃） ・ いいえ

③エピペン®（アドレナリン自己注射薬）を処方されていますか？

はい ・ いいえ

④エピペン®（アドレナリン自己注射薬）を使用したことはありますか？

はい（ 年 月頃） ・ いいえ

4.家庭での食事の状況についてお聞きします

アレルギー原因食品をどのように除去していますか？（該当するものを○で囲ってください）

①いつも除去している（ア.調理の段階で除去 イ.本人が除去）

②体調によって除去している（ア.調理の段階で除去 イ.本人が除去）

③特に除去していない

④その他（ ）

高山市学校給食センター	・ 高山センター	0577-32-6218	
・ 清見センター	0577-68-2115	・ 久々野センター	0577-52-2196
・ 一之宮センター	0577-53-2857	・ 本郷センター	0578-86-2823

【給食アレルギー様式1】

令和 年度 食物アレルギー問診票（継続）

※新年度の学年等を記入して下さい。

学校 年 組

記入日： 令和 年 月 日

フリガナ 児童生徒氏名		生年月日	平成 年 月 日
保護者氏名		連絡先	

これは、学校給食に関わって配慮や管理が必要かどうかの調査です。

学校生活管理指導表に記載がない場合は対応できません。

1. 次のものに食物アレルギーがありますか

アレルギーの有無 (○か×を記入) ↓		アレルギー対応状況 ○で囲んでください	備 考
1	飲用牛乳	継続・新規	
2	乳成分	継続・新規	
3	卵	継続・新規	
4	えび・かに	継続・新規	
5	いか・たこ	継続・新規	
6	ごま	継続・新規	
7	魚	継続・新規	
8	アーモンド	継続・新規	
9	魚卵	継続・新規	

※ 今まで対応食を配食していたものをやめる場合は「解除届」の提出が必要です。

2. 上記以外のアレルギー食物をすべて記入してください ※給食で提供されないものを除く

	アレルギー原因食品	管理指導表の特記事項	備考
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

※ 2に記入がある場合は「学校対応確認票」を記入し、学校へ提出して下さい。

※ 給食で提供されないもの

落花生（ピーナッツ）、そば、あわび、いくら、くるみ、カシューナッツ、生キウイフルーツ、生マンゴー、やまいも、まつたけ、えごま

※裏面に続く

(裏)

3.食物アレルギーの症状についてお聞きします

①アレルギーを起こす食品（原因食品）を食べた時に現れる症状はどのようなものですか？

②アナフィラキシーショックを起こしたことはありますか？

はい（ 年 月頃） ・ いいえ

③エピペン®（アドレナリン自己注射薬）を処方されていますか？

はい ・ いいえ

④エピペン®（アドレナリン自己注射薬）を使用したことはありますか？

はい（ 年 月頃） ・ いいえ

4.家庭での食事の状況についてお聞きします

アレルギー原因食品をどのように除去していますか？（該当するものを○で囲ってください）

①いつも除去している（ア.調理の段階で除去 イ.本人が除去）

②体調によって除去している（ア.調理の段階で除去 イ.本人が除去）

③特に除去していない

④その他（ ）

高山市学校給食センター	・ 高山センター	0577-32-6218	
・ 清見センター	0577-68-2115	・ 久々野センター	0577-52-2196
・ 一之宮センター	0577-53-2857	・ 本郷センター	0578-86-2823

(表)

センター

【給食アレルギー様式2】

食物アレルギー 面談記録表

学校 年 組

面談日： 令和 年 月 日

児童生徒氏名		
保護者氏名		
学校出席者		保健主事・給食主任・養護教諭
給食センター	栄養教諭 学校栄養職員	

アレルギーの有無 (○か×を記入)		備考
1	飲用牛乳	
2	乳成分	
3	卵	
4	えび・かに	
5	いか・たこ	
6	ごま	
7	魚	
8	アーモンド	
9	魚卵	

2.上記以外のアレルギー食品の対応について ※給食で提供されないものを除く

	アレルギー原因食品	対応方法等
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

※ 給食で提供されないもの

落花生（ピーナッツ）、そば、あわび、いくら、くるみ、カシューナッツ、生キウイフルーツ、生マンゴー、
やまいも、まつたけ、えごま

令和 年度 食物アレルギー対応確認票

学校名		学年・組		
児童生徒氏名		生年月日		

下記の食品を使用した献立については、対応食を提供します。 学校給食センター

アレルギー原因食品分類	対応食の提供	備考
1 飲用牛乳	有 ・ 無	
2 乳成分	有 ・ 無	
3 卵	有 ・ 無	
4 えび・かに	有 ・ 無	
5 いか・たこ	有 ・ 無	
6 ごま	有 ・ 無	
7 魚	有 ・ 無	
8 アーモンド	有 ・ 無	
9 魚卵（たらこ、ししゃも、わかさぎ、あゆ）	有 ・ 無	

※ 対応食・・・原因食材を除去した「除去食」または別の献立「代替食」

※ 毎月のこんだて表に、対応食の配食について記載し、学校へ提出してください。

※ 上記食品以外にアレルギー食品がある場合は「学校対応確認票」を記入し、学校へ提出して下さい。

上記の対応食の提供について確認しました。

☐ はい

「高山市学校給食センターの食物アレルギー対応について」を読み理解しました。

☐ はい

令和 年 月 日

保護者署名欄

住所 高山市

氏名

高山市学校給食センター

・清見センター 0577-68-2115
・一之宮センター 0577-53-2857

・高山センター 0577-32-6218
・久々野センター 0577-52-2196
・本郷センター 0578-86-2823

高山市学校給食センターの食物アレルギー対応について

学校給食センターでは、食物アレルギーのあるなしにかかわらず、すべての児童生徒が給食の時間を楽しく過ごせることを目指しています。そのために一定のルールを決めて食物アレルギーの対応を行います。保護者の方にはそのルール等についてご理解いただき、安全安心な給食提供にご協力いただきますようお願いいたします。

1. 食物アレルギー対応方針

- 安全性を最優先とする。
- 医師の診断による「学校生活管理指導表」に基づき行う。
- 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。
- 学校及び学校給食センターの施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応はしない。

2. 対応食(除去食や代替食)を提供するアレルギー食材について

次の分類にある食材が含まれる献立は、原因食物を取り除いた「除去食」や別の献立「代替食」を提供します。

【分類】

1	飲用牛乳	(※2)
2	乳成分	(※2)
3	卵	
4	えび・かに	(※1)
5	いか・たこ	(※1)
6	ごま	(ごま油は対応しない)
7	魚	(※1)(ツナ、花かつおなどは対応しない)
8	アーモンド	
9	魚卵(たらこ、ししゃも、わかさぎ、あゆ)	(※1)

※1 分類ごとの対応とし、分類内の個々の食品ごとに対応を変えない。

例:魚の対応をする場合、すべての魚を配食しない。

※2 牛乳の代わりに緑茶を提供するが、緑茶を希望しない場合は、牛乳・緑茶のどちらも提供しない。(ただし給食費は減額しない)

乳成分の対応をする場合は、必ず飲用牛乳の対応も併せて行う。

3. 給食センターで使用しない食物

落花生(ピーナッツ)、そば、あわび、いくら、くるみ、カシューナッツ、生キウイフルーツ、生マンゴー、やまいも、まつたけ、えごま

4. 給食でアレルギー対応食を提供しない食材に食物アレルギーがある場合

2の分類にない食材(小麦や大豆など)は対応食を提供しません。

対応食を提供しない食材にアレルギーがある場合は、家庭から一部弁当を持参するなどの対応をお願いします。

(裏)

5. 給食の提供が困難となる場合

次のような、極微量で反応が誘発される可能性がある場合は、現在の給食施設では安全な給食提供が困難であるため、すべての給食が提供できません。

① 症状誘発の原因となりにくい下記の食品について対応が必要な場合

原因食物		調味料・だし・添加物等
鶏	卵	卵殻カルシウム
牛	乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小	麦	しょうゆ・酢・みそ
大	豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ご	ま	ごま油
魚	類	かつおだし・いりこだし・魚醤
肉	類	エキス

② 加工食品の欄外表示(注意喚起・コンタミネーション)の表示内容についても除去が必要な場合。

【例】本品は卵、乳、小麦を含む商品と共通の設備で製造しています。

本品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。

本製品で使用しているカタクチイワシは、えび、かにを食べています。

③ 多品目の食物除去が必要で、対応が複雑な場合。

④ 食器や調理器具の共用ができない場合。

⑤ 油の共用ができない場合。

※給食センターでは同じ油で複数の食材を調理しているため、卵等のアレルギー原因食材を含むものを揚げた油を、他の献立にも使用する場合があります。

⑥ その他、学校給食で対応が困難と考えられる状況がある場合。

6. 未摂取食材によるアレルギー症状の発症について

給食で初めて食べた食材により、アレルギー症状が発症することがあります。食べたことがない食材にアレルギーがあるか心配な場合は「学校生活管理指導票」記入のための受診の際に、医師にご相談下さい。

高山市学校給食センター

・高山センター 0577-32-6218

・清見センター 0577-68-2115

・一之宮センター 0577-53-2857

・久々野センター 0577-52-2196

・本郷センター 0578-86-2823

令和 年度 学校対応確認票

学校名		学年・組		
児童生徒氏名		生年月日		

対応食が提供されない食材についての対応方法

		弁当持参	備考
例	小麦	☒ 有 ☐ 無	おかず・麺類・パン類を持参します。
例	りんご・もも	☐ 有 ☒ 無	果物や果汁入りゼリーなどは食べません。
例	大豆	☒ 有 ☐ 無	おかずを持参します。
1		☐ 有 ☐ 無	
2		☐ 有 ☐ 無	
3		☐ 有 ☐ 無	
4		☐ 有 ☐ 無	
5		☐ 有 ☐ 無	
6		☐ 有 ☐ 無	
7		☐ 有 ☐ 無	
8		☐ 有 ☐ 無	

給食時間に配慮が必要な事項

(例) 乳成分に触れるとかゆみができるため、牛乳に触れないように配慮ください。

注意事項

※ 持参する弁当には学年クラス名氏名をご記入ください

※ 上記のアレルギー食材について、家庭で少量を食べている場合も、持参する弁当では完全に除去してください。

学校長 様

上記のとおり対応をお願いします。

令和 年 月 日

保護者署名欄

住所 高山市

氏名

令和 年 ○月分 アレルギー対応食一覧表【個別】

〇〇小 1年1組			児童生徒名	〇〇 〇〇
アレルギー対応食を提供する食材			牛乳、乳製品、卵、ピーナッツ、えび、かに	
常時の対応			牛乳をお茶に代替、パンを乳なしパンに代替	
日	曜日	献立	原因食材	対応
8	火	かぼちゃコロッケ	乳・卵	センターで代替食(ミートボール)を作ります
10	木	ヨーグルトあえ	乳	センターで除去食を作ります
15	火	グリーンスープ	乳	センターで除去食を作ります
16	水	ヨーグルト	乳	センターで代替食(ゼリー)を用意します(業者配送)
18	金	かき卵汁	卵	センターで除去食を作ります
21	月	ミートソース	乳	センターで除去食を作ります

※除去食・代替食などの作成もれ等がある場合は、恐れ入りますが下記までご連絡下さい。

高山市学校給食センター TEL0577-32-6218

令和 年 ○月分 アレルギー対応食一覧表【学校一覧】

日	曜日	年	組	児童・生徒名	料理名	原因食品	対 応	弁当	朝	昼
3	木	2	1	○○ △△	あじのスパイス焼き	魚	センターで代替食(フランクフルト)を作ります			
4	金	2	1	○○ △△	さばの塩焼き	魚	センターで代替食(肉だんご)を作ります			
7	月	2	1	○○ △△	五目野菜ソテー	魚	センターで除去食を作ります			
8	火	1	1	□□ ○○	かぼちゃココット	乳	センターで代替食(ミートボール)を作ります			
8	火	1	2	○○ ◆◆	かぼちゃココット	乳	センターで代替食(ミートボール)を作ります			
8	火	5	1	●● ◎◎	かぼちゃココット	乳	センターで代替食(ミートボール)を作ります			
10	木	1	2	○○ ◆◆	ヨーグルトあえ	乳	センターで除去食を作ります			
10	木	5	1	●● ◎◎	ヨーグルトあえ	乳	センターで除去食を作ります			
10	木	5	2	◎◎ □□	ヨーグルトあえ	乳	センターで除去食を作ります			
10	木	ずみれ(4	1の)	◎◎ △△	ヨーグルトあえ	乳	センターで除去食を作ります			
14	月	2	1	○○ △△	ししゃもフライ	魚	センターで代替食(チキンナゲット)を作ります			
15	火	1	1	□□ ○○	グリーンスープ	乳	センターで除去食を作ります			
15	火	1	2	○○ ◆◆	グリーンスープ	乳	センターで除去食を作ります			
15	火	5	1	●● ◎◎	グリーンスープ	乳	センターで除去食を作ります			
15	火	5	2	◎◎ □□	グリーンスープ	乳	センターで除去食を作ります			
15	火	ずみれ(4	1の)	◎◎ △△	グリーンスープ	乳	センターで除去食を作ります			
16	水	1	1	□□ ○○	ヨーグルト	乳	センターで代替食(ゼリー)を用意します(業者配送)			
16	水	1	2	○○ ◆◆	ヨーグルト	乳	センターで代替食(ゼリー)を用意します(業者配送)			
16	水	5	1	●● ◎◎	ヨーグルト	乳	センターで代替食(ゼリー)を用意します(業者配送)			
16	水	5	2	◎◎ □□	ヨーグルト	乳	センターで代替食(ゼリー)を用意します(業者配送)			
16	水	ずみれ(4	1の)	◎◎ △△	ヨーグルト	乳	センターで代替食(ゼリー)を用意します(業者配送)			
18	金	1	1	☆☆ ◎	かき卵汁	卵	センターで除去食を作ります			
18	金	1	1	□□ ○○	かき卵汁	卵	センターで除去食を作ります			
18	金	1	2	○○ ◆◆	かき卵汁	卵	センターで除去食を作ります			
18	金	3	1	☆☆ □□	かき卵汁	卵	センターで除去食を作ります			
18	金	5	1	●● ◎◎	かき卵汁	卵	センターで除去食を作ります			
18	金	5	2	◎◎ □□	かき卵汁	卵	センターで除去食を作ります			
18	金	ずみれ(4	1の)	◎◎ △△	かき卵汁	卵	センターで除去食を作ります			

○月分 献立明細表

高山市学校給食センター

【給食アレルギー様式 8】 ○月分 加工品原材料一覧表

使用日	食品名	メーカー名	原材料
4 月 7 日	ベーコン	鎌倉ハム	〔豚バラ肉〕 ・食塩・水あめ (調味料(アミノ酸等)・リン酸塩) 使用
4 月 7 日	洋風コンソメ	理研ビタミン	食塩・デキストリン・麦芽糖・ 〔チキンコンソメパウダー(鶏肉)〕 ・ぶどう糖・酵母エキスパウダー・たんぱく加水分解物・ 〔鶏肉・豚肉〕 ・ 〔チキンエキスパウダー(鶏肉)〕 ・ 鶏脂(鶏肉) ・砂糖 (魚醤パウダー・香辛料・トマトパウダー・オニオンエキスパウダー・乳酸菌酵母エキスパウダー・にんじんエキスパウダー・香辛料抽出物・酸味料) 使用
4 月 7 日	フランクフルト	鎌倉ハム	〔豚肉〕 ・食塩 (砂糖・香辛料) 使用
4 月 8 日	ミートボール	日東ベスト	〔鶏肉〕 ・たまねぎ・粒状植物性たん白 〔大豆〕 ・粉末状植物性たん白 〔大豆〕 ・水・揚げ油(なたね油)・加工でんぷん (砂糖・酵母エキス・にんにくペースト・香辛料・食塩・しょうがペースト・セルロース・ピロリン酸第二鉄) 使用
4 月 8 日	中華だし	理研ビタミン	デキストリン・食塩・コーンスターチ・砂糖・酵母エキスパウダー・ガーリックパウダー・はくさいエキスパウダー・ジンジャーパウダー・発酵酵母エキスパウダー・香味食用油 (香辛料) 使用
4 月 8 日	ゆずみそ	三島食品	みそ(米・ 〔大豆〕 ・食塩)・砂糖・ゆず加工品(ゆず・砂糖)・醸造調味料・水飴・酒糟 (食塩・調味料(アミノ酸等)) 使用
4 月 12 日	山菜水煮	木村食品	わらび・ぜんまい・細竹・えのき茸
4 月 12 日	焼きかまぼこ	カネ上	〔魚肉(スケソウダラ)〕 ・ 加工澱粉 ・ 馬鈴薯澱粉 ・ 砂糖 ・ 発酵調味料 ・ 食塩 〔みりん〕 使用
4 月 12 日	くずきり	協和洋行	馬鈴薯澱粉・葛粉
4 月 12 日	国産豚肉コロッケ40g	ヤヨイサンフーズ	じゃがいも・(豚肉)・たまねぎ・乾燥マッシュポテト・豚脂(豚肉)・パン粉(小麦・大豆)・(小麦粉)・植物油脂・コーンフラワー・デキストリン・還元水あめ・水・調味料(砂糖・食塩・香辛料・炭酸Ca・ピロリン酸鉄) 使用 (でん粉) 使用
4 月 12 日	国産豚肉コロッケ60g	ヤヨイサンフーズ	じゃがいも・(豚肉)・たまねぎ・乾燥マッシュポテト・豚脂(豚肉)・パン粉(小麦・大豆)・(小麦粉)・植物油脂・コーンフラワー・デキストリン・還元水あめ・水・調味料(砂糖・食塩・香辛料・炭酸Ca・ピロリン酸鉄) 使用 (でん粉) 使用
4 月 13 日	ちらしかまぼこ(さくら)	カネ上	魚肉(スケソウダラ)・加工澱粉・馬鈴薯澱粉・砂糖・発酵調味料・食塩・トマト色素使用
4 月 13 日	花形豆腐バーグ	日東ベスト	玉ねぎ・豆腐(大豆)・(鶏肉)・おから(大豆)・植物油・粒状植物たん白(大豆)・にんじん・粉末状植物たん白(大豆)・加工でんぷん・水 (砂糖・食塩・水溶性食物繊維・小麦不使用しよゆ(大豆)・酵母エキス・にんにくペースト・液状混合調味料・しょうがペースト・香辛料・炭酸Ca・凝固剤・安定剤(グァーガム)・ピロリン酸第二鉄) 使用
4 月 13 日	入学祝いデザート	味の素	水あめ・粉あめ・(いちご砂糖漬け)・ぶどう糖果糖液糖・豆乳加工品(大豆)・砂糖・水 (ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)・還元水あめ・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・クエン酸(Na)・VC・着色料(アカキヤベツ・紅麹)) 使用
4 月 14 日	調理用マーガリン	マリノフード	食用植物油脂・食用精製加工油脂・食塩・乳化剤・香料・着色料(カロテン)・ 〔原材料の一部に大豆を含む〕
4 月 14 日	クリームコーン	モリタン	とうもろこし(脱脂濃縮乳)・コーンスターチ・砂糖・水 (食塩) 使用
4 月 14 日	ハム	鎌倉ハムグループ	(豚肉)・食塩 (砂糖・香辛料(ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス)) 使用
4 月 14 日	加熱レバー	カセイ食品	鶏レバー(鶏肉)・てん菜調味液・砂糖・しょうが・水 (食塩・香辛料(ホワイトペッパー・ローレル)) 使用
4 月 15 日	カレールー	ロークス	(小麦粉)・牛脂(牛肉)・ビーフエキス(豚肉・小麦)・純カレーNI・純カレーSB・オニオンパウダー・植物油バーム・フルーツチャツネ(りんご)・ぶどう糖・食塩・砂糖・オールスパイス・ガーリックパウダー・砂糖カラメル
4 月 15 日	とろける給食用カレー	エスピー食品	(小麦粉)・食用油脂(バーム油・なたね油)・砂糖・でん粉・食塩・カレー粉・デキストリン・さつまいもパウダー・酵母エキスパウダー・カラメル I・ (はくさいエキスパウダー・香辛料・ローストキャベツパウダー・ローストオニオンパウダー) 使用
4 月 15 日	高野豆腐粉	みすず	(大豆)・重曹・凝固剤 (消泡剤) 使用
4 月 16 日	さつまあげ(カット)	キッコーマン	〔魚肉〕 ・ でん粉(馬鈴薯) ・ 砂糖 ・ 水 〔ぶどう糖・食塩・揚げ油(菜種)〕 使用
4 月 19 日	大豆たんぱく(ミンチ)	不二製油	(脱脂大豆) (植物油) 使用
4 月 19 日	加熱レバーそばろ	カセイ食品	鶏レバー(鶏肉)・てん菜調味液・砂糖・水 (食塩・香辛料(白胡椒・ジンジャー・ローレル)) 使用
4 月 19 日	ドミグラスソース (エスパニョールソース)	理研ビタミン	(小麦粉)・砂糖・食用精製加工油脂・トマトパウダー・食塩・ぶどう糖・デキストリン・酵母エキスパウダー・粉末しよゆ(小麦・大豆)・粉末ソース(りんご)・ ガーリックパウダー・オニオンパウダー・オニオンエキスパウダー・カラメル色素 (こんぶエキスパウダー・魚醤パウダー)・にんじんエキスパウダー・香辛料・トマトエキスパウダー・(ポークエキスパウダー(豚肉))・チキンエキスパウダー (鶏肉)・乳等を主原料とする食品(乳)) 使用
4 月 19 日	細寒天 カット	明知鉄道(株)	天草
4 月 19 日	ウインナースライス	鎌倉ハム	(豚肉)・食塩 (砂糖・香辛料(白コショウ・カルワイ)) 使用
4 月 20 日	えびボール	金沢フード	(えび)・(たらすり身)・加工でんぷん(ばれいしょ)・砂糖・食塩・米油・水
4 月 20 日	揚げ出し豆腐	ソイフ	豆乳(大豆)・加工でん粉・水・衣(でん粉・小麦たん白(小麦)・大豆粉(大豆))・凝固剤製剤(大豆) 使用
4 月 21 日	いちごジャム	カセイ食品	水あめ・砂糖・(いちご)・水 (ゲル化剤(ペクチン)・酸味料(クエン酸)) 使用
4 月 21 日	アルファベットマカロニ	奥本製粉	〔デュラム小麦のセモリナ(小麦)〕
4 月 21 日	発芽大豆	かなえFOODS	黄大豆(大豆)・青大豆(大豆)・赤大豆(大豆)・黒大豆(大豆)
4 月 22 日	わたんの皮	協和洋行	(小麦粉) (小麦たん白(小麦)・食塩) 使用
4 月 22 日	いか天	松島フーズ	(赤いか)・(小麦粉)・コーン澱粉・ベーキングパウダー・食塩・なたね油・加水
4 月 22 日	トウバンジャン	李錦記	唐辛子(塩漬け)・乾燥唐辛子・米酒・そら豆みそ・米酢・塩 アレルギー物質(小麦・大豆)
4 月 26 日	ねぎ焼き	金沢フード	キャベツ・(たらすり身)・(いか)・長ネギ・小麦粉(小麦)・かつおだし(小麦・大豆)・馬鈴薯澱粉・しょうが・米サラダ油・砂糖 (食塩) 使用
4 月 27 日	さつまあげ	スギヨ	〔魚肉〕 ・ でん粉(馬鈴薯) ・ 砂糖 ・ 大豆たんぱく(大豆) ・ ぶどう糖 ・ 食塩 〔大豆油(大豆)・(魚介エキス)〕 使用
4 月 27 日	和風だし 素	理研ビタミン	風味原料(かつお節粉末・かつお節エキス)・こんぶ粉末・こんぶエキス・しいたけエキス・砂糖・麦芽糖・デキストリン・酵母エキス・(かつおパウダー) (乳酸菌酵母エキス・米油) 使用
4 月 27 日	小えび唐揚げ	中野水産	〔紅えび〕 ・ 甘酢澱粉
4 月 28 日	ロールスロートレッシング	理研ビタミン	食用植物油脂・醸造酢・糖類(砂糖・水あめ)・食塩・水 (果汁(レモン・パイナップル)・酵母エキスパウダー・オニオンエキス・香辛料・増粘剤(キサンタンガム・加工でん粉)・乳化剤・香辛料抽出物・香料) 使用
4 月 30 日	高野豆腐サイコロ	信濃雪	(大豆)・豆腐用凝固剤 (重曹・消泡剤(バーム油・大豆レシチン(大豆)・炭酸マグネシウム)) 使用
アレルギー代替	ブルーン	正栄食品工業	ブルーン
アレルギー代替	コロッケ	ヤヨイサンフーズ	じゃがいも・たまねぎ・(鶏肉)・(豚肉)・豚脂(豚肉)・砂糖・乾燥マッシュポテト・パン粉(小麦・大豆)・(小麦粉)・コーンフラワー・デキストリン・食用油脂・水 (食塩・香辛料・還元水あめ・でん粉・炭酸Ca・ピロリン酸鉄) 使用
アレルギー代替	厚揚げ	ライクスタカギ	大豆・菜種油・加工でんぷん・トレハロース・水 (安定剤・食塩・凝固剤・グリシン・酢酸ナトリウム・酵素・消泡剤) 使用
アレルギー代替	安心素材ミートボール	ヤヨイサンフーズ	(鶏肉)・たまねぎ・でん粉・(豚肉)・還元水あめ・水 (植物性たん白(大豆)・チキンオイル(鶏肉)・揚げ油(大豆油)・調味料) 使用

令和 年 月のきゅうしょくこんだて
Aブロック**高山市学校給食センター****記入方法**

- ・ 除去食がある場合・・・**✕除**
- ・ 代替食がある場合・・・**✕「代替食名」**
- ・ 家庭から一部弁当を持参・・・**✕弁**
- ・ 食べない（弁当なし）・・・**✕弁なし**
- ・ 代替食を食べずに一部弁当を持参・・・**✕「代替食名」弁**

21 エネルギー(kcal) 小 603 中 785 塩 分 (g) 小 1.8 中 2.3 漬物サラダ キャベツ煮き ソフト麺 ミートソース ✕弁	22 エネルギー(kcal) 小 709 中 899 塩 分 (g) 小 2.1 中 2.8 グリーンサラダ ホキの ケチャップがらめ コーンスープ ✕ごはん	23 エネルギー(kcal) 小 696 中 782 塩 分 (g) 小 1.9 中 2.3 切干大根煮 オレンジ さつまいも 梅みそ焼き むぎごはん のつべい汁 ✕弁なし	24 エネルギー(kcal) 小 689 中 926 塩 分 (g) 小 2.1 中 2.6 大豆と小鳥の 揚げ煮 豚キムチ丼 わかめスープ ✕コロケは食べません	25 エネルギー(kcal) 小 581 中 750 塩 分 (g) 小 1.9 中 2.3 ひじきの カレーいため とり肉のから揚げ (小1・中2) むぎごはん じゃがいもの みそ汁
28 エネルギー(kcal) 小 673 中 892 塩 分 (g) 小 2.1 中 2.6 元気サラダ はつしもおやき カレーうどん ✕弁	29 エネルギー(kcal) 小 637 中 802 塩 分 (g) 小 2.7 中 3.4 キャベツの ソテー とり肉の マーボーキューブス ミネストローネ ✕ごはん	30 エネルギー(kcal) 小 638 中 807 塩 分 (g) 小 2.1 中 2.6 切干大根の ちゅうが芽サラダ 春巻 (小1・中1) むぎごはん マーボー豆腐	給食センターからは必ず代替食が配送されます。代替食を誤って誤食しないように、できるだけ分かりやすく記入して下さい。 当日はお子さんに代替食を食べないように確認をして下さい。	
エネルギー(kcal) 小 618 中 765 塩 分 (g) 小 2.1 中 2.6	エネルギー(kcal) 小 736 中 963 塩 分 (g) 小 2.6 中 3.2	エネルギー(kcal) 小 C26 中 D26 塩 分 (g) 小 E26 中 F26		

※「アレルギー対応食一覧表」「献立明細表」「加工品原材料一覧表」の内容を確認しました。
 上記のとおり対応をお願いします。

令和 年 月 日

学校 年 組 児童生徒名

保護者

【給食アレルギー様式10】

記入例

食物アレルギー対応 解除届

令和3年3月15日

高山市学校給食センター 所長様
 学校長様

保護者氏名 〇〇 〇〇

医師の診断のもと、下記食品について食物アレルギーが改善されましたので、下記のとおり食物アレルギー対応食の解除を届けます。

記

〇〇小学校 3年 1組		児童生徒氏名	〇〇 〇〇
解除希望日	令和 4年 4月 1日より		
食品名	卵		
備考	医師より給食対応は解除可能と指示されました		

学校給食センター記入欄
 ____月 ____日より解除

給食アレルギー ヒヤリハット報告書（学校用）

令和4年4月12日

高山市教育委員会（学校教育課）

学校名・報告者名 ○○小 ・ ○○ ○○

発生日時	R4 年 4 月 11 日（月）		
学校名	○○小	校長名	○○ ○○
①発生場所	職員室		
②時間帯	12時頃		
③内容	対象児童（2年生）は小麦アレルギーがあるため「栗のコロッケ」の代わりに家庭から弁当を持参することになっていた。 給食時間に教室で保護者の記載した対応表を確認したところ、「家から持参」とあったため職員室の弁当を取りに行ったが、弁当がなかった。 児童は栗のコロッケ以外の献立の量を増やして喫食した。		
④原因	①保護者が持参する弁当を作り忘れた。 ②朝、弁当を受け取った時に一覧表にチェックをする体制になっているが、チェックに漏れがないか確認する手順がなかった。		
⑤対策	①前日の帰りの会で、担任が児童に明日の給食対応について確認する時間を設けた。 ②8:30の時点で弁当がそろっているか給食主任が確認し、ない場合は保護者に連絡する体制を整えた。		



記入例

給食アレルギー ヒヤリハット報告書（給食センター用）

年 月 日

学校給食センター所長

報告者（役職・氏名）

調理員 ○○ ○○

発生日時	R4 年 3 月 3 日（火）
①発生場所	高山センター 調理場
②時間帯	10:00頃
③内容	アレルギー対応食「肉団子でりやき味」と指示されていたが、誤って「肉団子ケチャップ味」を調理してしまった。 栄養教諭の検食の際に気づいたため、「肉団子でりやき味」を再度調理して配缶した。
④原因	アレルギー指示書には「肉団子でりやき味」と記載されていたが、今まで肉団子はケチャップ味しかなかったため、2種類あると認識がなかった。 アレルギー確認書の品目と、商品のパッケージを細部まで確認しなかった。 栄養教諭から、2種類に増えたことについて説明がなかった。
⑤対策	①アレルギー確認書の記載のチェックを確実に行う。 ②普段と違うことや疑問点は聞いて解消する。 ③班長ミーティングで確認した事項について、班員に確実に伝える。 ④商品パッケージの表記を必ず確認する。

【事故報告様式「学校事故等報告様式」より抜粋】

記入例

<市町村立(組合)立 幼・小・中・義・高・特>

【様式1】

交通事故及び学校事故等 第一報報告書

年 月 日	
学校名・報告者名	〇〇小
市村名・報告者名	高山市
事務所名・報告者名	飛騨教育事務所

☐ 交通事故
 ☐ 学校事故
 ☐ 水難事故
 ☒ アレルギー
 ☐ その他

発生日時	R4 年 4 月 10 日 (火) 12 時 30 分		
学校名	〇〇小学校	校長名	〇〇 〇〇
ふりがな 児童生徒名	〇〇 〇〇	年	☒ 男 ☐ 女
傷害状況	アナフィラキシーショック 全治期間 () 病院名 (高山赤十字病院)		

要 点	
①発生場所	(4 年 1 組教室)
②時間帯	☐ 登下校中 ☐ 授業中 ☐ 休憩時間 ☒ その他 (給食喫食中)
③種類	☒ 徒歩
※交通事故の場合	☐ 自転車 ・ヘルメット ☐ 有 ☐ 無 ・携帯 ☐ 使用 ☐ 未使用 ☐ イヤホン ☐ 使用 ☐ 未使用 ☐ その他 ☐ 自損事故 ()
④原因	☐ 飛び出し ☒ その他 (不明)
⑤警察への通報	☐ 有 時 分 ☐ 無
⑥救急車の要請	☒ 有 12 時 30 分 ☐ 無 搬送先病院名 高山赤十字病院 要請者 (養護教諭 〇〇 〇〇)
⑦保護者への連絡	☒ 済 ☒ 父親 ☒ 母親 ☐ その他 () ☐ 不通
⑧病院への帯同	☒ 校長 ☐ 教頭 ☒ 養護教諭 ☐ 担任 ☐ その他 ()

事故の概要
12:20かぼちゃ マフィンの乳除去食を喫食 半分食べ終わったところでかゆみの症状を訴えたため保健室で様子を見る 12:30にゼーゼーする呼吸が発症したため、エピペンを打ち救急車を要請した。

記入のポイント

食べたもの・・・「通常食」「対応食」「弁当」 食べた量

※「対応食が届いているのに通常食を喫食した」など、明らかに本人が誤食したと分かる場合以外は、給食に誤ってアレルギー食品が混入した可能性があり、他の児童生徒にも対応が必要なため、何を食べたかを明確に記載して下さい。

意識	☒ 有 ☐ 無	頭部の損傷	☐ 有 ☒ 無 ☐ 不明
AEDの使用	☐ 有 ☒ 無	使用場所	使用者

詳細はp2へ 【学校事故は②へ】 【水難事故は③へ】 【アレルギー疾患は④へ】

② 学 校 事 故	状況			
	原因			
	相手の有無	☐ 有 ☐ 無		
	相手の情報			
③ 水 難 事 故	状況			
	原因			
④ ア レ ル ギ ー	アレルギー	乳	学校生活管理指導票	☒ 有 ☐ 無
	エピペン使用	☒ 有 ☐ 無	使用場所	☒ 保健室 ☐ その他
	打った人	☐ 本人 ☒ 養護教諭 ☐ 担任 ☐ その他 []		
	状況	意識ははっきりしているがいつもと違う呼吸状況であり、エピペンを使用。		

高山市教育委員会事務局

高山市学校給食センター

- ・高山センター 0577-32-6218
- ・清見センター 0577-68-2115
- ・一之宮センター 0577-53-2857
- ・久々野センター 0577-52-2196
- ・本郷センター 0578-86-2823