

# 令和5年度

## 第1回 高山市学校給食食物アレルギー対応委員会

日時：令和5年5月29日（月） 午後1時30分～

場所：高山市役所2階 203会議室

1 開 会

2 委嘱状交付

3 あいさつ

4 高山市学校給食食物アレルギー対応委員会について

資料1

5 委員長及び副委員長の選出

6 報告・意見交換

報告1 学校給食における食物アレルギーの対応状況について

資料2

報告2 学校給食における食物アレルギー専用ホットラインの試験運用終了に伴う  
対応について

資料3

- ・「健康・医療相談ダイヤル24」の活用
- ・「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の活用
- ・食物アレルギー緊急時対応マニュアルの活用

報告3 学校における対応について

- ・給食主任向けアンケート調査より

資料4

### 【意見交換】

①誤食の危険がある食べられない代替食について

7 そ の 他

8 閉 会

## 高山市学校給食食物アレルギー対応委員会の概要

- 1 名称 高山市学校給食食物アレルギー対応委員会
- 2 設置目的 学校給食における食物アレルギー対応及び学校生活における食物アレルギー症状発症時の対応等について協議し、アレルギー疾患のある児童生徒の学校生活を安全・安心なものにすることを目的とする。
- 3 設置根拠 設置要綱の制定（令和3年12月28日決裁、別添参照）
- 4 所掌事項 (1) 学校給食における食物アレルギー対応方針に関すること  
(2) 学校給食における食物アレルギー対応マニュアルに関すること  
(3) その他学校給食における食物アレルギー対応に関すること

### 【主な取り組み】

- ・学校給食における食物アレルギー対応の基本方針の検討
- ・給食提供にあたってのマニュアルの検討
- ・医師会や消防署など関係機関との連携体制の整備
- ・事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討
- ・食物アレルギーに関する研修会など学習機会の提供

- 5 構成 10人以内とし、次に掲げる者の中から教育委員会が委嘱または任命する。
- (1) 学校関係者
- (2) 栄養教諭・学校栄養職員
- (3) 医療関係者
- (4) 児童・生徒の保護者
- (5) 消防機関関係者
- (6) 保育関係者
- (7) その他教育委員会が必要と認める者

### 【構成メンバー：9人体制】

No.	メンバー	分類	選出方法
1	学校長の代表	(1)	市校長会に推薦を依頼
2	養護教諭の代表	(1)	市教研養教部会に推薦を依頼
3	栄養教諭・学校栄養職員の代表	(2)	市教研栄養部会に推薦を依頼
4	小児アレルギー専門医	(3)	高山赤十字病院小児科医師
5	学校医の代表	(3)	高山市学校保健会に推薦を依頼
6	P T Aの代表	(4)	市P連に推薦を依頼
7	食物アレルギー疾患のある児童・生徒の保護者代表	(4)	患者会（ひだっ子アレルギーの会）に推薦を依頼
8	高山消防署職員	(5)	高山消防署に推薦を依頼
9	保育園・学童保育関係者	(6)	子育て支援課に推薦を依頼

- 6 役員等 構成メンバーの互選により委員長1名、副委員長1名を選出する。委員長は会議の議長となる。(委員長が不在の時は副委員長が代行)
- 7 任期 構成員の任期は1年間で、再任を妨げない。構成員が欠けた場合は補欠の委員を委嘱するものとする。
- 8 会議 必要に応じて開催する。(年1回以上開催するものとする。)出席委員数による会議の成立要件等は定めない。構成員以外の有識者等を会議に出席させることができる。
- 9 庶務 委員会の庶務は教育委員会事務局教育総務課(学校給食センター)において処理する。
- 10 その他 会議の出席に対し、責任ある発言を求めるため、また、民間企業に勤める者等でも委員会に出席しやすくするため、会議の出席に際し謝礼等を支払う。ただし、(1)学校関係者、(2)栄養教諭・学校栄養職員及び(5)消防機関関係者には支給しない。(6)保育関係者については、公務員以外が構成員となった場合、謝礼を支払う。

# 学校給食における 食物アレルギーの 対応状況について



高山市学校給食食物アレルギー対応委員会  
令和5年5月29日

## 食物アレルギー対応マニュアルより抜粋

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・生徒に提供する事故が発生。

命にかかわる重大な事故。

マニュアルp1

## 食物アレルギー対応マニュアルより抜粋

事故を受けて・・・

「給食対応検討会」を継続的に実施。学校関係職員、消防関係職員、アレルギー専門医、保護者が参加。

その中で「[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。

令和4年度よりマニュアルに基づいた対応を行っている。

マニュアルp1

## 食物アレルギー対応マニュアルより抜粋

### 基本方針

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す。

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。

マニュアルp2

## 食物アレルギー対応マニュアルより抜粋

### 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。

マニュアルp2

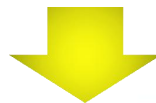
## 学校生活管理指導票に基づいた完全除去

【R3年度までの方法】通常食と対応食の選択制

保護者が食べるか食べないかを献立ごとに判断していた。

「このくらいなら食べられるだろう……」

→アレルギー症状が発症する事例あり



【R4年度からの対応】**常に対応食を提供する**

国のガイドライン等で示された「学校給食における完全除去対応」の方針に基づき、安全性を重視。

## 対応内容の明文化

アレルギー対応食を  
提供する食品

- 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
- (たらこ、ししゃも、わかさぎ、あゆ)

給食で提供しない食品

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

ピーナッツ

(令和5年度より追加)

## 対応の「見える化」

アレルギー対応食用のピンク色の食器を導入(小学校)

- ・お代わりの際の誤食を防止
- ・周りの児童の意識向上など



## アレルギー対応食の工夫

- 乳アレルギー対応パンの導入（R4年度から）
- 通常食においても、なるべくアレルギー原因食材が入っていないものを使用  
 例：パン粉に代わり大豆を使用した揚げ物、  
 小麦を使用していないカレー、  
 乳・卵を使用していないベーコン・ハムなど  
 なるべく他の児童生徒と同じものを食べられるように
- 代替食の多様化



## 令和5年度のアレルギー対応人数

- 給食センターで対応している人数（国府小中を含む）

・飲用牛乳	149名（144名）
・乳成分	88名（90名）
・卵	133名（125名）
・えびかに	49名（52名）
・いかたこ	42名（48名）
・ごま	23名（29名）
・魚	15名（18名）
・アーモンド	72名（64名）
・ピーナッツ	—（84名）
・魚卵	30名（25名）

全児童生徒の  
約4.35%

総数 608名（686名）

実人数 281名（290名）

（ ）内は昨年度人数



# アレルギー対応のながれ



## 毎月の対応のながれ

1. センターから保護者へ学校を通じて献立に関する書類を配付  
「献立明細表」「対応食一覧表」「加工品原材料一覧表」「こんだて対応表」
2. 保護者が「こんだて対応表」に対応を記載して学校へ提出  
センター対応・・・9つの分類の対応  
個別の対応・・・センターで対応食を提供していないアレルギー原因食材についての対応
3. 各学校において、センターから配付する「アレルギー対応食一覧表【学校一覧】」に、個別の対応を追記する。

# 保護者へ配付する書類

【給食アレルギー一覧表】 A

令和5年5月分 アレルギー対応食一覧表【個別】

北小		児童生徒名	
アレルギー対応食を提供する食材	飲料牛乳	乳成分	卵
	ごま	魚	えび・かに・いか・たこ
牛乳、パンの対応		パン→乳なしパン	
日付	献立	分類	原田食品
5/1(月)	五目饅頭ソーテー	魚	鮫さかまばこ
5/2(火)	コッパパン	乳なしパン	鮫鮫粉乳
5/9(火)	赤巻パン	乳なしパン	鮫鮫粉乳
5/11(木)	さばのごまだね焼き	魚	さば・いりごま
5/11(木)	さばのごまだね焼き	ごま	さば・いりごま
5/12(金)	かつおフライ	魚	かつお
5/15(月)	キャベツ焼き	魚	えらのすり身
5/16(火)	食パン	乳なしパン	鮫鮫粉乳
5/16(火)	オムレツ	卵	武替食(コロッケ)
5/17(水)	れんこんさんびら	ごま	いりごま
5/19(金)	ししゃもフライ	魚	ししゃも
5/19(金)	ししゃもフライ	魚卵	ししゃも
5/22(月)	ほうれん草のごまあえ	ごま	すりごま

令和5年 5月のきょうしゅくこんだて

Bブロック 高山市学校給食センター

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
1	2	3 憲法記念日	4 おどりの日	5 こどもの日
8	9	10	11	12
15	16	17	18	19
22	23	24	25	26
29	30	31	ひまわりまつり	

※「アレルギー対応食一覧表」「献立明細表」「加工品原材一覧表」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  
学校長 原 謙 児童生活部長 伊藤 浩吉

# 保護者へ配付する書類

A 献立明細表

【給食アレルギー一覧表】

05月29日(月)			05月31日(水)				
	1人分使用量(g)	注数量		1人分使用量(g)	注数量		
	小学	中学	合計	小学	中学	合計	
<b>【1食うどん】</b>							
学校給食用ゆでめん(うどん)	60	422		70	100	241kg	
学校給食用ゆでめん(うどん)	70	547		おむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	24kg
学校給食用ゆでめん(うどん)	9	699		強化米	0.3	0.39	1kg
学校給食用ゆでめん(うどん)	100	1153					
<b>【かやくうどん】</b>							
若鶏 むね肉 皮つき 1cm角	10	13	33				
だいこん 根、皮つき、生	15	18	59				
にんじん 根、皮つき、生	12	15	40				
まいだけ 冷凍	10	13	33				
しいたけ 乾カット	0.3	0.4	1				
油揚げ	4	52	439				
こいくちしょうゆ	1.2	1.5	39				
うすくちしょうゆ	3.2	3.6	101				
めんつゆ	2	2.6	6953				
清酒 本醸造酒	0.7	1	25				
みりん 本みりん	0.8	1.04	26				
食塩	0.06	0.1	270.7				
かつお節(だし用)	1.3	1.8	5				
フレーク節F3(うどんだし用)	2	2.6	7				
<b>【厚揚げのサラダ】</b>							
ミニ絹厚揚げS1000	25	32	81				
きゅうり 果実、生	10	13	34				
にんじん 根、皮つき、生	3	3.9	10				
キャベツ 結球葉、生	10	13	39				
ホールコーン 冷凍	5	6.5	17				
味の素(口添)	0.4	0.5	1.3				
<b>【おむぎごはん】</b>							
こめ 半精穀粒 精白米(学校給)	70	100	241kg				
おむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	24kg				
強化米	0.3	0.39	1kg				
<b>【マーボー豆腐】</b>							
木綿豆腐	95	120	777kg				
ぶた ひき肉 生	10	13	33kg				
大豆たんぱく(ミンチ)	3	4	10kg				
しょうが おろし	2	2.8	63kg				
にんにく おろし	1	1.5	36kg				
米ぬか油 口つき	0.3	0.36	1kg				
にんじん 根、皮つき、生	11	15	38kg				
根菜おろし 葉、軟白、生	8	10.4	26kg				
こいくちしょうゆ	2	2.3	62kg				
清酒 本醸造酒	1.3	1.69	43kg				
みそ 調理用	7.6	8.6	24kg				
中華だし	1	1.2	3169g				
砂糖 三糖糖	2	2.6	63kg				
トウバンジャン	0.1	0.16	79g				
じゃがいもでん粉	1	1.3	33kg				
ごま油	0.5	0.7	1700g				
水	288	37.4	95kg				
<b>【もやし中華炒め】</b>							
もやし 生	45	58	149kg				
にんじん 根、皮つき、生	10	13	34kg				
ホールコーン 冷凍	10	13	33kg				
味の素(口添)	0.3	0.36	1kg				

# 保護者へ配付する書類

令和5年度 5月分 加工品原材料一覧表 A

**\*太字はアレルギー物質です。\*「年間使用物資」は年間を通して使用される物資です。  
\*5月のみ2種類の洋風コンソメを使用します。**

使用日	食品名	メーカー名	原材料
5月 1日	焼きかまぼこ (R5年間使用物資)	カネ上	<b>魚肉(スケソウダラ)</b> 、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん
6月 1日	くずきり (R5年間使用物資)	協和洋行	馬鈴薯澱粉、薯粉
5月 1日	レバー入り平つくね	カセイ食品	<b>鶏肉</b> 、たまねぎ、粒状大豆たん白( <b>大豆</b> )、でん粉、鶏レバー味付け( <b>鶏レバー</b> )、砂糖、食塩、香辛料)、米粉( <b>豆</b> )、みりん、こしょう、水
6月 2日	洋風コンソメ (R5年間使用物資)	理研ビタミン	食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンエキスパウダー( <b>鶏肉</b> )、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物 ダー( <b>鶏肉</b> )、砂糖、 <b>魚肝パウダー</b> 、香辛料・トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、香辛料抽出物、酸味料
5月 2日	洋風コンソメ	三求化学	食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、たん白加水分解物、デキストリン、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキ
5月 2日	ベーコン	鎌倉ハム	<b>豚かた肉</b> 、食塩、砂糖、香辛料
5月 8日	加熱レバーそばろ	カセイ食品	<b>鶏レバー</b> 、砂糖、食塩、香辛料、仕込水
5月 8日	コクと旨みのまろやかカレー (R5年間使用物資)	ハウス食品	やし油クレーミングパウダー、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、コーンスターチ、マッシュルームエキス、カレーパウ オンパウダー、酵母エキス、ガーリックパウダー、フライドジンジャー、デキストリン、ターメリック、増粘剤(加工デ ン香料、酸味料
	アレルギーフリー		でん粉、パーム油・カメナ油混合油酸、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、えつ

# 保護者が対応を記入

**10**

エネルギー(kcal) 小 705 中 903  
塩分(μ) 小 26 中 34

**11**

エネルギー(kcal) 小 668 中 892  
塩分(μ) 小 1.5 中 21

**12**

エネルギー(kcal) 小 717 中 94  
塩分(μ) 小 1.5 中 1.

**17** ■いちごジャム

エネルギー(kcal) 小 585 中 727

**18**

エネルギー(kcal) 小 600 中 776

**19**

エネルギー(kcal) 小 571 中 75

除

コロッケ

弁

弁

## 学校での確認

【給食アレルギー様式6】

### 令和5年5月分 アレルギー対応食一覧表【学校一覧】

年 組	氏名	日	献立	分類	原因食品	対応	弁当	朝	昼
1年 1組		1日	五目野菜ソテー	魚	焼きかまぼこ	除去食			
1年 2組		1日	五目野菜ソテー	魚	焼きかまぼこ	除去食			
6年 2組		1日	五目野菜ソテー	魚	焼きかまぼこ	除去食			
6年 3組		1日	五目野菜ソテー	魚	焼きかまぼこ	除去食			
1年 1組		2日	コッペパン	乳なしパン	脱脂粉乳	代替食(乳なしパン)			
1年 1組		2日	コッペパン	乳なしパン	脱脂粉乳	代替食(乳なしパン)			
1年 2組		2日	コッペパン	乳なしパン	脱脂粉乳	代替食(乳なしパン)			

センター対応が記載された一覧表に、保護者が記入した個別の対応を追記

- ・センター対応がない食材にアレルギーがある場合
- ・代替食が別のアレルギーで食べられない場合  
→家庭から一部弁当を持参する

## 毎日の対応のながれ

### 【給食センター】

対応食を調理し、個別に包装して名札を付ける  
各クラスの食缶へ貼付して配送

### 【家庭】

当日のアレルギー対応について  
保護者と児童生徒が確認  
必要に応じて一部弁当を準備

今日の給食の「さかな」や  
「コロッケ」は食べずに、  
弁当を食べるんだね！





## 毎日の対応のながれ

### 【学校】

- 朝・・・家庭からの弁当持参について確認(職員室)
- 昼・・・センターから対応食が届いているか確認(配膳室)  
対応食を届ける児童・生徒を確認し、対応食が不要の場合は取り除く
- 配膳時・・・こんだて対応表を再確認し、弁当や対応食の配膳についてチェック(教室)  
[対応食は最初に児童生徒に配膳する](#)  
[アレルギー対応食用ピンク食器を使用\(小学校のみ\)](#)
- 喫食時・・・お代わりによる誤食がないように注意

## 対応食の調理(除去食)

●かきたま汁  
(通常食)



●卵なしの汁  
(除去食)



かきたま汁の卵を入れる前に取り分ける

## 対応食の調理(代替食)

・ 白身魚のフライ



・ 豆腐ハンバーグ  
(魚アレルギーに対応)



アレルギー原因食品が取り除けない場合、  
代替食を提供する

## アレルギー対応食専用の調理器具等



通常食と別の調理器具を使用



通常食の調理とエプロンの色を分けて作業時も「見える化」

## コンタミネーションの防止



アレルギー対応食の作業スペースを区切って、混入を防ぐ

## 一人分ずつ名札を付けて個包装



学校名、クラス、名前、対応内容を記載

## 誤りがないか、2名体制でチェック

0\_R5\_5アレルギー対応一覧表 Aわかず

確認書		時間	仕上がり温度	栄養士	前日チェック	当日チェック		
		(9) 8:45 8:10	P26 P20 P20 C		下田	伊井		
					陣野	中島		
メニュー	学校名	学年	クラス	対象者	対応	原因食品	チェック①	チェック②
(木)	岩瀬小	2の					✓	✓
(木)	丹生川小	5の	1				✓	✓
(木)	丹生川小	6の	1				✓	✓
(木)	丹生川中	3の	B				✓	✓
(木)	北小	1の	1				✓	✓
(木)	北小	1の	2				✓	✓
(木)	北小	4の	4				✓	✓
(木)	北小	6の	2				✓	✓
(木)	さばのご まだれ 焼き	北小	6の	3	代替食(花型 ハンバーグ) 甘味(0.17)	さば・いりこ ま	✓	✓
(木)		松倉中	1の	B			✓	✓
(木)		松倉中	2の	A			✓	✓
(木)		松倉中	2の	A			✓	✓
(木)		松倉中	3の	B			✓	✓

## クラスの食缶のふたに貼付





## 安全性の最優先

- 毎日の調理業務における、2重・3重のチェック体制
- 調理員を対象とした研修会の実施
- 調理場内におけるヒヤリハット事例の共有
- 学校現場との情報共有
- 学校における全職員を対象にしたアレルギー研修
- 学校における対応状況についてのアンケート実施



今後も安心・安全な学校給食の提供をします

## 学校給食における食物アレルギー専用ホットラインの試験運用終了に伴う対応について

## 1 食物アレルギー専用ホットラインの利用実績

事業主体	高山赤十字病院（小児科）
開設期間	令和3年7月6日～令和5年3月31日まで
開設時間	平日 12：30～14：30（2時間限定）
目的	・学校現場における食物アレルギーに対する意識や対応力をサポートし啓蒙に貢献する（現場の過剰な不安を取り除く） ・救急車の適正利用に寄与する
利用実績	別紙1及び別紙2のとおり

## 2 今後の食物アレルギーに関する相談窓口について

## (1) 「健康・医療相談ダイヤル24」の活用

- ・開設主体 高山市、飛騨市、白川村
- ・利用方法 フリーダイヤル 0120-54-7830へダイヤル  
公衆電話からの利用不可
- ・その他 食物アレルギー専用の相談窓口ではないが、相談内容に応じて看護師や医師等専門スタッフから健康や医療に関し幅広いアドバイスが受けられる。  
24時間365日利用可能なフリーダイヤル。

フリーダイヤル 0120-54-7830（いつでもよるでも、なやみゼロ）

## (2) 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の活用

- ・アレルギー疾患を有する児童生徒の情報が記載された「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に記載の「連絡医療機関」に電話し、適切な処置法などの指導・相談をする。

## 3 食物アレルギー緊急時対応マニュアル（岐阜県作成）の活用について

学校給食時間等において、食物アレルギー症状が発症した時は、食物アレルギー緊急時対応マニュアル中、「E 症状チェックシート」に基づき対応する。

高山市内小中学校において食物アレルギーを疑われ  
高山赤十字病院受診に至った症例推移

	2020年度 (R2年度)	2021年度 (R3年度)	2022年度 (R4年度)
受診数	7+ $\alpha$ ※1 うち1名学童保育より	9+ $\alpha$ ※1 うち1名学童保育より	2
救急搬送	4 (16)	7 (19)	0 (22)
エピペン 使用	1 (9)	3 (10)	0 (8)
入院	4 (同じ献立 くるみ2)	5 (同じ献立 乳2)	0
救命センター 入院	1 カシューナッツ	2 乳	0
新規発症	5 カシューナッツ 1 くるみ 4	ねりごま 1 (もやし 1) (くるみ学童 1)	0
Hotline 利用	—	年度途中から9	14

※1 当院通院中で退院対応していただいた ( )は岐阜県内症例数、下記参考

令和4年度受診の2例

- ①食物無関係、運動による蕁麻疹の診断で点滴帰宅。
- ②原因不明、乳誤接触の可能性や片目を擦った刺激と推測。点眼のみで帰宅。

令和4年度 hotline 14例の最終的診断は

- ①食物アレルギーによる症状 2例
- ②食物アレルギー疑いが残るもの 2例

他 10例は、特発性蕁麻疹、慢性蕁麻疹、接触性皮膚炎、運動でのほてり、誤食のみなど。

(参考) 岐阜県内小中学校において食物アレルギー搬送件数

	R2年	R3年	R4年
救急搬送	16	19	22
エピペン使用	9	10	8

※岐阜県教育委員会体育健康課資料より

令和4年度 食物アレルギー専用ホットライン利用実績  
(令和4年4月～令和5年3月)

No.	月日	学校区分	症状等	対応等
1	4月26日	小学校	・給食後、軽いアレルギー様症状を発症（新規発症疑い？）	内服後、後日受診相談のみ。
2	5月13日	小学校 (2年生)	・給食後の昼休みに、アレルギー歴のない児童に全身の蕁麻疹などアレルギー症状が出現	・病院を受診し点滴をうけ帰宅、食物無関係で運動による蕁麻疹。
3 4	5月16日	小学校 (3年生) (5年生)	・給食後、乳アレルギーの児童2名が口の周りのかゆみなどを訴える。	・保健室で容態を観察し、回復（トマトソース付着による接触性皮膚炎）
5	6月2日	小学校 (2年生)	・アレルギー対応のない児童がゼリーあえを喫食し、喉に違和感を訴える	・かかりつけ医を受診し帰宅
6	6月3日	小学校 (6年生)	・イかに食物アレルギーのある児童に代替食のチキンナゲットが提供されていたが、代替食に気づかず通常食の「いかフリッター」を誤って喫食。	・喉の違和感を訴えたが、内服で症状が回復
7	6月6日	小学校 (3年生)	・給食後、乳アレルギーの児童が口の周りのかゆみなどを訴える。	・保健室で容態を観察し、回復（もともと慢性蕁麻疹）
8	7月7日	小学校 (1年生)	・給食中、アレルギー歴のない児童が喉に違和感を訴える。	・喫食を止め、状態を観察（後日、医療機関を受診し、魚のアレルギーと診断）
9	7月14日	小学校	・乳アレルギーのある児童が給食後目のかゆみを訴える。（乳成分に触れた可能性あり）	・学校で冷却と内服を行い、保護者と病院を受診し、処方で帰宅
10	8月26日	小学校 (3年生)	・エピペンを所持する児童が、給食後の昼休みに体を動かしていたら、全身にかゆみを訴えた。	・内服し容態を観察（1時間ほどで回復）
11	9月9日	小学校 (6年生)	・小麦アレルギーのある児童が、給食後、足に数カ所の蕁麻疹が出現し、のどの痛みを訴えた。	・内服を行い、容態を観察。30分程度で回復したが、その後の対応についてホットラインで相談。
12	11月16日	中学校 (2年生)	・ごまアレルギーの生徒に除去食が提供されていたが、通常食を誤って喫食。	・症状はなく、念のため内服し体調を観察（異常なし）
13	1月末頃	中学校 (1年生)	乳アレルギー。通常食パンプキンスープの誤配膳でパンをスープに浸して一口食べた。無症状。	安全量 80mL の生徒のため経過観察のみとした。
14	3月17日	小学校 (5年生)	体育後、気分不良、顔のみ蕁麻疹があり早退。落ち着いていた。日頃から顔面発赤でることがあり精査希望、学校からホットライン番号を教わり母から電話があった。	アトピー性皮膚炎での定期受診が中断されていたため、定期受診再開を勧めた。

令和5年5月 食物アレルギー対応に関する学校アンケート結果

資料4

	小 中	センター	昨年度末で高山赤十字病院の実施する食物アレルギーホットラインが終了したことに伴い、困っていることや工夫していることはありますか。	4月3日に行った市内全校対象のオンラインアレルギー研修について、感想や今後希望される研修内容等についてご意見をお聞かせください。	給食センターのアレルギー対応についてご意見をお聞かせください。
1	小	一之宮	飛騨地域フリーダイヤルの番号を各教室に掲示しています。		特に無し
2	小	高山	現在のところは、ありません。	同様の内容、既に知っている内容であっても毎年聞くことで、気持ちが新たにになりいざという時の行動に繋がると思う。実際にあった事例という内容に緊迫感があった。今後も日頃学校として取り組むことは勿論、いざという時にすぐに対応できることを内容にしてほしい。	一人一人に対応していただきありがたいです。今後も同様をお願いしたいです。
3	小	高山	特にありません。 4月のアレルギー研修で川尻先生より、何かあれば日赤にかけても良いと言っていただけて、安心しました。	直接医師からご指導をいただけて、大変勉強になりました。毎年お願いしたいです。	なるべくアレルギーの使用を控えていただけると助かります。
4	小	高山	特にありませんが、食物アレルギーを持っている児童の症状や対応、かかりつけ医について、職員間での共有を徹底できるように工夫していきたいと思えます。	毎年、行っていただきたいです。	いつもありがとうございます。 ピーナッツの提供中止やピンクのお皿など、様々な工夫をいただいているので、学校でも安全な給食の時間を過ごすことができています。
5	小	高山	利用したことはありませんでしたが、なくなってしまうといざという時の相談ができないので不安に思っています。	定期的実施していただけて、助かっています。	様々なアレルギーに対応されて、ありがたく思います。
6	小	高山	困っていることは今のところありません。「健康相談ダイヤル24」が窓口であることを全職員に周知し、症状チェックシートにも電話番号を記載しました。	大変有意義な研修となりました。エピペンを使うときは「ぐーぽんぴたかち」など、意識に残りやすい言葉で教えてくださいました。日々たくさんの症例を診ていらっしゃる川尻医師からお話を聴く機会は大変ありがたいと感じます。	大きなセンターなので、対応には限界があると理解します。アレルギーを有するお子さんが増える中、日々の対応ありがとうございます。
7	小	高山	今のところありません。代わりに頼れるところを教えていただけたので、心の支えになっています。	市内の全職員が同じ知識を共有し、意識を高くアレルギー対応に当たれるので、とても良いと思いました。来年度もぜひお願いしたいです。	細やかに対応してくださっており、ありがたいです。

	小 中	センター	昨年度末で高山赤十字病院の実施する食物アレルギーホットラインが終了したことに伴い、困っていることや工夫していることはありますか。	4月3日に行った市内全校対象のオンラインアレルギー研修について、感想や今後希望される研修内容等についてご意見をお聞かせください。	給食センターのアレルギー対応についてご意見をお聞かせください。
8	小	高山	アレルギー対応の講習会を増やした。	丁寧にやっけていただきありがたかった。	完全除却ということで、保護者からの対応をセンターに返さなくて良くなり、学校の事務手間は減ったが、学校と家庭との対応は増えて、緊張感はある。
9	小	高山	ホットラインは、昨年度は対応に迷った時に相談させていただき大変ありがたかったです。今年度はホットラインが終了ということで心配な面もありますが、困ったり迷ったりした時は管理表の緊急連絡先医療機関か、つながらなければ高山赤十字病院小児科に相談したいと思っています。	年度初めに全職員が研修することで、その後校内でアレルギーについて職員に研修するときも、4月に教わった内容がベースにあるので理解や周知がしやすかったです。	新しいシステムになってから、シンプルで分かりやすくなったと思います。
10	小	高山	特にありません。	職員全員で研修を受けることで、共通理解ができ、とてもよかった。また、対応の仕方についても話すことができ、色々な場面を想定して考えることができた。	いつも、丁寧に対応して頂いているので、ありがたいです。
11	小	高山	現在のところは大丈夫です。	今後も、基本的な対応のしかたを繰り返し教えていただくと、事前に防止でき、何か起きたときも適切な対応ができると思います。	児童の症状に合わせた対応を丁寧にしてくださりありがとうございます。症状に合わせた対応は大変だと思いますが、センターのみなさんのおかげで、どの子も安心して給食を食べることができ、感謝しています。
12	小	高山	アレルギー対応のある児童の給食が準備できたら、担任が確認し、職員室へ連絡するなど二重チェックを行なっている。	チェックシートに記録をしっかり取ること、学校全体でアレルギー対応児童のことをしっかり把握しておくことが大切だと確認した。	丁寧に対応してくださり、ありがとうございます。
13	小	清見	アレルギーホットラインがあることで、職員の中でも安心していただくため、緊急時に頼るところがあってほしいという思いがあります。高山市の24時間対応ホットラインの活用や、救急車要請時に処置の仕方を相談できることを周知しています。	年度初めに全職員に向けて研修をしていただくことで、その後のアレルギー研修でも職員のアレルギー対応への意識が高く、全職員で対応を検討することができました。ありがとうございました。	一つ一つとても丁寧に対応していただいております。アレルギー除去食は児童本人、教職員の誰が見ても分かるものになっており、誤食がないよう複数人で確認することができます。

	小 中	センター	昨年度末で高山赤十字病院の実施する食物アレルギーホットラインが終了したことに伴い、困っていることや工夫していることはありますか。	4月3日に行った市内全校対象のオンラインアレルギー研修について、感想や今後希望される研修内容等についてご意見をお聞かせください。	給食センターのアレルギー対応についてご意見をお聞かせください。
14	小	清見	アレルギー関係で気になることは <u>学校医の先生に相談</u> するようにしています。	対応している児童もですが、それまでアレルギーの対応が無い児童でも症状が出る場合があるので、そのようなときでも早期に対応できるよう体制を整えたいと改めて思いました。	毎月の書類、手続きなど丁寧に対応してくださりありがたいと思います。
15	小	本郷	4月3日の市内全校対象オンラインアレルギー研修後に行った、本校アレルギー研修時に、職員に緊急時の <u>相談窓口(フリーダイヤル)</u> を周知した。	アレルギー発症時の対応を改めて見直すことができた。市内のアレルギー事案の現状を知ることができ、アレルギーを有する子供たちが近年増加していると感じた。新規で発症する場合もあるため、エピペンの打ち方や救急搬送までの流れなど、全職員で共通理解をして対応を行っていきたい。	毎月丁寧な対応を行ってくださり、大変ありがたい。 <u>代替食の皿に氏名が入ったラップがかけられており、誤食防止につながっていると思う。</u>
16	小	本郷	工夫していることとして、「 <u>健康・医療相談ダイヤル24</u> 」の電話番号をラミネートして、 <u>食物アレルギー症状チェックシート</u> などとセットにして、 <u>教室に置いている。</u>	全教員がアレルギーについて理解を深めることができたと思う。今後、シミュレーションなどを含めたより実践的な研修が行えるとよいと思う。研修の流れや内容、シミュレーション時の役割分担(子ども役、友人役…)のピブスなどがセットになった研修キットがあるとうれしい。	<u>代替食のラベルに料理名が入っていると、よりわかりやすいと思う。</u> ⇒確認して改善します。
17	中	一之宮		川尻医師から直接お話を聞く形での研修だったので、良かった。	食物アレルギー対応食を作ることで、給食センターの方の対応が複雑化していると思う。アレルギーを起こしやすい食材を使用しないことで、対応を減らしていけると、事故も起こりにくくなると思う。
18	中	久々野	特にない	アレルギーホットラインが終了しても医師から直接「 <u>困った時は電話を</u> 」と言われたのは安心感につながった。	久々野センターは毎回キッチンと丁寧に対応して下さい、大変ありがたい。
19	中	高山	職員室にその日対応食がある生徒を掲示するようになりました。	勉強になりました。ありがとうございました。	迅速かつ丁寧な対応をして頂き、助かっています。ありがとうございます。



	小中	センター	昨年度末で高山赤十字病院の実施する食物アレルギーホットラインが終了したことに伴い、困っていることや工夫していることはありますか。	4月3日に行った市内全校対象のオンラインアレルギー研修について、感想や今後希望される研修内容等についてご意見をお聞かせください。	給食センターのアレルギー対応についてご意見をお聞かせください。
20	中	高山	工夫でもありませんが、職員室にはってある電話番号や各教室にあるマニュアルセットの電話番号を直しました。	高山市では位置づけされていて、また、年度初めに確認することができ、大変良いと思いました。	いつもありがとうございます。 (事故だけ起こらないように…と思っていますが、様式がたくさんあって、私の頭がまだ追いついていないです。)
21	中	高山	ホットライン終了に代わって緊急時フリーダイヤルを紹介していただけだったので、いざというときに心強いです。 <b>各教室に設置している食物アレルギー症状チェックシートに緊急時フリーダイヤルを記載して、いつでも確認できるような工夫をしています。</b>	年度初めに職員全員で研修を受けられる貴重な場となっています。 アナフィラキシーの症状やエピペンの打ち方、緊急性の判断基準といった <b>基本的なことは毎回触れていただけると、再確認ができると思います。</b>	毎月中旬には翌月のアレルギーの確認ができるよう献立等を送っていただけるので、余裕をもって学校も家庭もアレルギー有無の確認ができています。ありがとうございます。
22	中	高山	教室への掲示や朝担任と確認するなど、未然防止を確実にこなっています。	エピペンの使い方や対応について、実際の事例とともに説明があり分かりやすかったです。 <b>同じことでも毎年確認していきたいです。</b> エピペンの使用について口頭ではなく、映像で確認できるとよりわかりやすいと思いました。またその場で確認する時間等も設けていただけると嬉しいです。よろしくお願いします。	『 <b>除去か代替か</b> 』と <b>シンプルな対応になりとても分かりやすく、学校での管理も少なくありがたいです</b> 。
23	中	高山	緊急度の高い生徒は弁当持参なので、とくに困ってはいないがアレルギー対応研修や、各自が研修で学んだことを伝達することで職員の危機意識を高めようと心がけている。	職員全員が周知がで、ヒヤリハットを再認ことができ良かった。	個々に対応していただいているありがたいと思っています。
24	中	清見	特にありません。	特にありません。 学校ごとに校医や薬剤師の先生方に訪問を依頼し研修できるので大変ありがたく思っています。	特にありません。
25	中	清見	万が一対応に迷った場合も対応出来るよう、養護教諭部会で紹介いただいた <b>健康相談ダイヤルを全体周知した。</b>	<b>全職員への研修というところが担当としてありがたいです。</b> 病態や対応のポイントを全体で押さえていただき、その後に本校の対応や配慮事項を確認できるため、とても有効な研修だと感じています。ありがとうございます。	保護者との面談や、本人の状況把握で、安全かつ安心できる対応をしていただいています。