

I 食物アレルギー児童への対応状況把握の仕方

- ① 保護者に食物アレルギー給食対応希望調査を実施する。
- ② 希望者へ学校生活管理指導表またはそれに準ずるものの提出依頼をする。
- ③ 保護者との面談をする。
- ④ 食物アレルギー対応委員会で個別の対応内容を決定する。

II マニュアル

1 献立作成

- 1 か月分の献立材料表を保護者に確認・了承を得る。
 ※保護者、学校、調理場で、献立材料表を保管。

2 調理

- 献立材料表を確認し、アレルギー原因食品を把握し、調理する。(指差し確認、ダブルチェック)

3 配膳

- ① 除去食がある場合、学級担任が調理場で除去食容器の食札を確認し、教室まで運搬する。
- ② 対応児童の給食を最初に配膳する。
 ※除去食容器は蓋を閉めたまま、学級担任が対応児童の机に置く。(指差し確認)
- ③ 「いただきます」まで、蓋を外さない。

4 給食中

- ① 対応児童が体調不良などを起こしていないか十分に留意する。
- ② アレルギー原因食物が入っているものは、お代わりをしない。

5 片付け

- 対応児童がアレルギー原因食物に接触しないように給食当番、牛乳パックの洗浄などを行わせる。

水	80.00 円
ポテトオムレツ	
じゃがいも	20.00 円
かしわ ひき肉	5.00 円
たまねぎ	5.00 円
マヨネーズ 耐熱	3.00 円
無塩バター	1.20 円
卵 卵 除去できます	40.00 円
牛乳 調理用	5.00 円
コンソメ g	0.10 円
食塩 g	0.20 円
こしょう g	0.05 円

献立材料表



除去食容器と食札

III 緊急時の対応

1 アレルギー症状が見られた時

- (1) 職員室へ連絡し、教室に保管している症状チェックシートで緊急性の有無を確認する。
- (2) 緊急性が高い症状の場合、エピペンを使用し、救急車の要請をする。緊急性がない場合、個別対応票による処置(内服薬を飲ませる等)を行い、安静にして観察を続ける。

2 報告について

- (1) 保護者、桜井調理場へ連絡をする。調理場から学校給食課へ連絡する。
- (2) アレルギー対応委員会を開催し、必要な再発防止策について協議する。
- (3) 児童及び保護者への原因報告、再発防止策について説明する。

IV その他

1 全教職員による共通理解

- 年度始め及び変更時に、食物アレルギーに関する基礎知識と対応児童の実態、緊急時の対応方法などについて、共通理解を図る。

2 献立に変更があった場合など

- 調理場から学校、学級担任、家庭に連絡をし、共通理解を図る。

《参考文献》

- 学校給食による食物アレルギー対応指針(平成27年3月文部科学省発行)