

さぬき市学校給食食物アレルギー 対応マニュアル（案）

さぬき市教育委員会
令和8年 月

目次

第1章 食物アレルギーの基礎知識

- 1 食物アレルギーとは
- 2 食物アレルギーのタイプ
- 3 食物アレルギーによる症状
- 4 食物アレルギーの原因食品

第2章 学校給食における対応の基本的な考え方

- 1 さぬき市教育委員会の考える学校給食の在り方
- 2 基本的な考え方
 - (1) 目標
 - (2) 原則

第3章 食物アレルギー対応の進め方

- 1 食物アレルギー対応の対象及び対応等
 - (1) 対象となる児童等
 - (2) 対象となるアレルゲン
 - (3) アレルギー対応食の実施基準
 - (4) アレルギー対応食の内容等
 - (5) アレルギー対応食の方式
- 2 受け入れ体制と役割
- 3 ヒヤリハット事例の取り扱いについて

第4章 食物アレルギー対応の実施について

第5章 食物アレルギー対応給食の調理場での対応

- 1 各段階での留意事項
- 2 給食費について

第6章 緊急時の対応

様式集

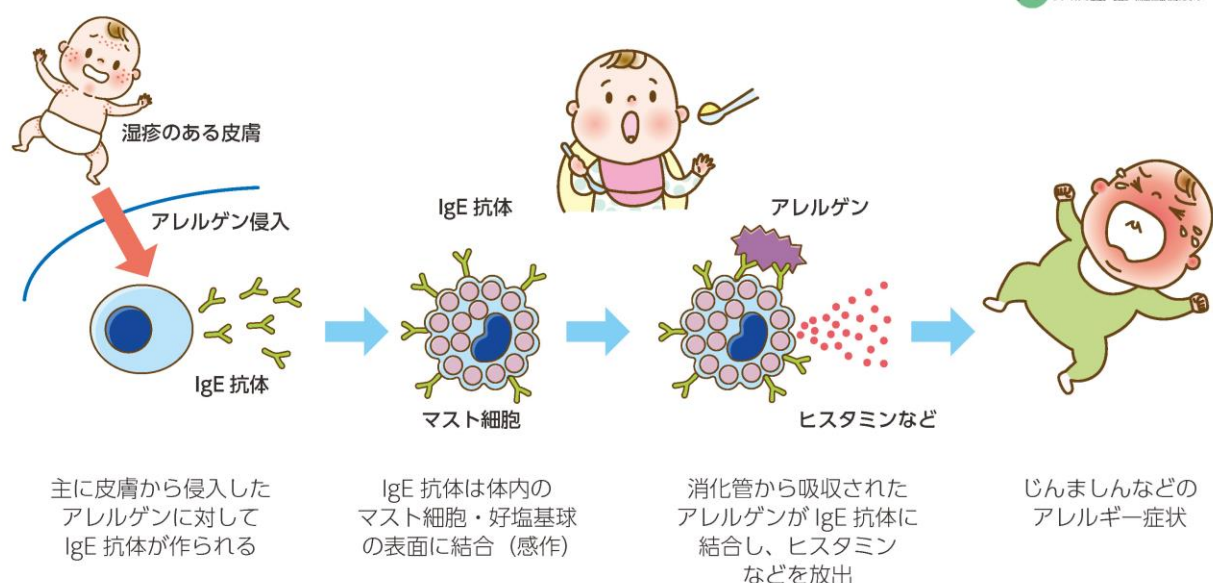
第1章 食物アレルギーの基礎知識

1 食物アレルギーとは

食物アレルギーとは、「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象」をいう。

- 食べたり、触れたり、吸い込んだりした食物に対して、体が過敏に反応して起こる症状。
- 食物不耐症（乳糖不耐症、ヒスタミン中毒など）は免疫学的機序を介さないため食物アレルギーには含まない。
- 食物アレルギーの機序は、免疫学的に「IgE 依存性反応」と「非 IgE 依存性反応」に大きく分けられる。
- 食物に対して IgE 抗体ができる場合、口から食べて消化・吸収された食物ではなく、湿疹のある皮膚などから侵入したアレルゲンが原因になることが分かってきた。

【図1 アレルギー反応の仕組み】



「食物アレルギービジュアルブック 2023」より

2 食物アレルギーのタイプ

IgE 抗体を介する食物アレルギーは大きく 4 つのタイプに分類される。

（1）食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎

乳児アトピー性皮膚炎に合併して認められる食物アレルギーで、食物が湿疹の悪化に関与している場合を指す。原因食物として多いものは鶏卵、牛乳、小麦などである。アトピー性皮膚炎が軽快した後、即時型食物アレルギーに移行することもある。

（2）即時型症状

食物アレルギーの最も一般的なタイプである。主に湿疹のある皮膚から入ってきたアレルゲンに

より発症すると考えられている。原因食物を食べてから2時間以内に、じんましんなどのアレルギー症状、時にアナフィラキシーが認められる。原因となる食物はさまざまである。

(3) 口腔アレルギー症候群

多くは花粉症が原因となって発症するタイプである。花粉と似たアレルギーを含む食物（生の果物・豆乳）を摂取した直後に、口の痒み、イガイガなどが認められる。

(4) 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

原因食物を摂取後、多くは2時間以内に運動することによって、アナフィラキシーなどの即時型症状が誘発される。運動以外に感冒、睡眠不足や疲労などのストレス、月経前状態、非ステロイド性抗炎症薬、入浴、成人ではアルコール摂取なども症状が起きる誘因になる。主に小学校高学年以降に発症する。原因となる食物では小麦が最も多く、次いで甲殻類で、最近では果物も増えている。

「食物アレルギー診療ガイドライン 2021 第2章」より

3 食物アレルギーによる症状

食物アレルギーでは、表1のような多彩な症状が全身に起こる。即時型症状では、皮膚のかゆみ、じんま疹、発赤などの皮膚症状が最も多くみられる。

【表1 食物アレルギーにより引き起こされる症状】

皮膚	紅斑、蕁麻疹、血管浮腫、痒痒、灼熱感、湿疹	
粘膜	眼症状	結膜充血・浮腫、痒痒、流涙、眼瞼浮腫
	鼻症状	鼻汁、鼻閉、くしゃみ
	口腔咽頭症状	口腔・咽頭・口唇・舌の違和感・腫張
呼吸器	喉頭違和感・痒痒感・絞扼感、嚔声、嚔下困難 咳嗽、喘鳴、陥没呼吸、胸部圧迫感、呼吸困難、チアノーゼ	
消化器	悪心、嘔吐、腹痛、下痢、血便	
神経	頭痛、活気の低下、不穏、意識障害、失禁	
循環器	血圧低下、頻脈、徐脈、不整脈、四肢冷感、蒼白（末梢循環不全）	

「食物アレルギーの診療の手引き 2020」より

アナフィラキシーの多くは、じんま疹や発赤などの皮膚症状を伴うが、より危険性の高い症状は、咳やぜん鳴といった呼吸器症状であり、あえぐような強い呼吸困難は危険な兆候といえる。さらに、強い腹痛、繰り返す嘔吐、ぐったりした様子などは、ショック症状に至る可能性がある。

ショック症状は、アレルギーの誤食による誘発症状であり、医療機関を受診する児童等の1割に認められる。また、国内での食物アレルギーによる致命的なアナフィラキシーは、年間数件発生している。

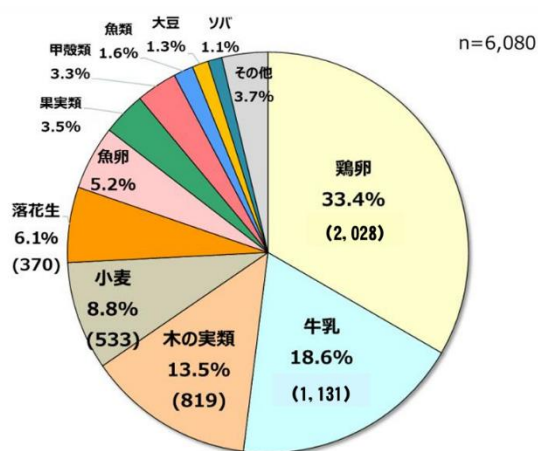
4 食物アレルギーの原因食品

食物アレルギーの原因になるのは、主として免疫反応を起こすタンパク質である。食べたり飲んだりすること以外に、皮膚や粘膜への接触や吸入によっても症状が引き起こされることがある。

原因食物は、これまで鶏卵、牛乳、小麦が多かったが、2021 年度に小麦が木の実類に置き換わり、図 2 のようになっている。これら以外にも様々な食物に対するアレルギーが増加している。

年齢別にみると、0-2 歳では鶏卵と牛乳が多いのに対して、3-6 歳から木の実類、落花生が増えている。7 歳以降は甲殻類が増え、成人では小麦、甲殻類、果物類、魚類が増えている。小麦は、経年的な変化はないものの、成人以降で増加している。（表 2）

【図 2 食物アレルギーの原因頻度】



【表 2 年齢別原因食物】

	0 歳 (1,876)	1-2 歳 (1,435)	3-6 歳 (1,525)	7-17 歳 (906)	≥18 歳 (338)
1	鶏卵 60.6%	鶏卵 36.3%	木の実類 27.8%	牛乳 16.9%	小麦 22.5%
2	牛乳 24.8%	牛乳 17.6%	牛乳 16.0%	木の実類 16.8%	甲殻類 16.9%
3	小麦 10.8%	木の実類 15.4%	鶏卵 14.7%	鶏卵 14.5%	果実類 9.8%
4		魚卵 8.2%	落花生 12.0%	甲殻類 10.2%	魚類 7.7%
5		落花生 6.6%	魚卵 10.3%	落花生 9.1%	木の実類 5.9%
6		小麦 5.8%	小麦 6.7%	果実類 7.8%	牛乳 5.0%
7				小麦 7.6%	
小計	96.2%	89.8%	87.5%	82.8%	67.8%

注釈：各年齢群で 5% 以上の頻度の原因食物を示した。また、小計は各年齢群で表記されている原因食物の頻度の集計である。

原因食物の頻度 (%) は小数第 2 位を四捨五入したものであるため、その和は小計と差異を生じる。

「令和 3 年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」より」

食品衛生法では、加工品の誤食による重篤なアレルギー症状の誘発を回避するという観点から、特定原材料 8 品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ）の表示を義務付けている。これらは患者数が多いか症状が重篤で生命に関わることから義務表示となっている。また、これら以外の 20 品目が特定原材料に準ずるものとして推奨表示となっているので、必ずしも表示されるとは限らないため注意が必要である。（表 3）

また、医薬品の中には、卵白成分や牛乳成分が含まれている製剤があるため、医療機関を受診する際には、アレルギーがあることを申し入れることが必要である。

【表 3 アレルギー物質を含む食品の表示】

特定原材料等の名称	
義務（8 品目）	卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ
推奨（20 品目）	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、バナナ、カシューナッツ、ごま、ゼラチン、アーモンド

第2章 学校給食における対応の基本的な考え方

学校給食における食物アレルギーを有する園児児童生徒（以下児童等という）への対応は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（文部科学省監修・公益財団法人日本学校保健会発行・令和元年度改定）に基づき、実施することとされている。

1 さぬき市教育委員会の考える学校給食の在り方

- (1) さぬき市教育委員会は、給食施設設備や食物アレルギーを有する児童等の状況に基づき、医師の指示に従い安全性を最優先しながら、食物アレルギーを有する児童等にも給食を提供する。
- (2) さぬき市教育委員会は、食物アレルギーを有する児童等と他の児童等が、発達段階に応じて、互いの違いを認め合い助け合う中で、みんなが同じように給食時間を楽しみ、食を通して成長していくことを目指す。また、食物アレルギーを有する児童等が、その発達段階に応じて食の自己管理能力を身に付け、将来に向け自立できるよう支援する。

2 基本的な考え方

(1) 目標

学校給食における食物アレルギー対応の基本方針を教職員・保護者が共通理解し、各園・学校（以下学校等）・調理場の現状に応じた安全で適切な対応を目指す。

食物アレルギーを有する児童等に給食を提供するために、安全性を最優先とする。また、食物アレルギーに関する事故の未然防止に留意し、緊急時には各関係機関等と連携し、迅速に対応する。

(2) 原則

① 食物アレルギーを有する児童等への給食提供について

- ・安全性を最優先し学校給食を提供する。
- ・食物アレルギーを有する児童等の視点に立った対応を行う。
- ・すべての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する。

② 学校等における食物アレルギー対応委員会等による組織的な対応について

- ・各園・学校長のリーダーシップのもとに、食物アレルギー対応委員会を整備する。
- ・食物アレルギーを有する児童等に対しては、「食物アレルギー個別の対応プラン【様式 11】」を作成し、食物アレルギー対応委員会をはじめ、全教職員が共通理解し、連携を図る。
- ・各教職員の役割を明確にして、当事者意識を高める。
- ・学校等の実情に応じた緊急時対応マニュアルを作成し、校内体制を整備する。

③ 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づく、医師の診断による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（及び「食物アレルギー意見書」）の提出について

- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」による対応を基本とする。
- ・対応が必要な児童等について、医師の診断による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（及び「食物アレルギー意見書」）の提出を必須とする。（「食物アレルギー意見書」とは、現在、児童等が有する食物アレルギーごとの症状を明らかにし、食物アレルギー対応食の喫食が可能かどうか、医師の診断を依頼するものである。）

④ 安全性確保のための原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）について

- ・アレルギーとなる食品数を限定する。
- ・複雑・過剰な対応をしない。

⑤ 学校等及び調理場の施設設備、人員等を鑑みた対応について

- ・安全性を確保できない対応は行わない。
- ・食物アレルギー対応食は、食物アレルギー対応作業も明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を事前に確認し、調理の過程で安全に調理できる場合にのみ行う。
- ・対応できない場合には、家庭から代替食を持参してもらう場合もあることを保護者に十分説明し承諾を得ること。

⑥ 保護者や関係機関等との連携について

- ・対象となる児童等の保護者からの情報収集と相互理解・情報共有を図る。
- ・主治医・医師会との連携を図り、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「食物アレルギー意見書」の適切な運用に努める。
- ・消防関係者との連携を密にし、緊急時対応に備える。
- ・進学・転学等の場合にも学校間で情報共有を図る。

⑦ さぬき市教育委員会の対応について

- ・教育委員会は、園・学校長の代表、保護者の代表、養護教諭の代表、栄養教諭又は学校栄養職員の代表、学校医の代表等で構成する「さぬき市学校給食食物アレルギー対応委員会」（以下「さぬき市対応委員会」という。）を組織する。さぬき市対応委員会は、以下について検討を行う。

ア 学校等の対応実施状況に関すること

イ さぬき市学校給食食物アレルギー対応マニュアルの策定に関すること

ウ 対応アレルギー等、実施基準の変更に関すること

エ 学校等・調理場のヒヤリハット事例報告を受け、事故防止の徹底を指示する。

オ 研修会を実施し、研修機会を確保する。

カ 適宜、県教育委員会への報告を行い、フィードバックを受ける。

- ・食物アレルギーを有する児童等の学校給食での対応は、学校等に設置された食物アレルギー対応委員会で検討した後、さぬき市教育委員会において決定する。

第3章 学校給食における食物アレルギー対応の進め方

1 食物アレルギー対応の対象と基準

(1) 対象となる児童等

何らかの食物アレルギー性疾患により、給食の一部を食べることができない児童等の中で、対応食を希望する者のうち、各学校の食物アレルギー対応委員会において必要性が認められ、さぬき市が適当とした者を対象に、食物アレルギー対応食を実施する。

(2) 対象となるアレルゲン

対象となるアレルゲン
対応する原因食物は、特定原材料8品目のうち、「卵・乳・小麦・えび」とする。 (以下、「対応アレルゲン」という。) ※「そば・落花生(ピーナッツ)・かに・くるみ」は学校給食には使用しない。 ※卵はうずら卵を含む。生卵は使用しない。 ※微量混入(コンタミネーション)の可能性は、完全には排除できない。

(3) アレルギー対応食の実施基準

給食開始時点において、以下のすべての項目に該当する児童等を対象に、食物アレルギー対応食を提供する。

1	食物アレルギーと医師から診断され、毎年、学校生活管理指導表(及び食物アレルギー意見書)を提出している。
2	医師の診断により、学校給食における食物アレルギー対応食の提供が安全上の観点等から可能であることを学校生活管理指導表に記載されていること。 ア 調味料・だし・添加物等によるアレルギー症状の発症の危険がないこと。 イ 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ない場合。 ウ 揚げ調理に使用する食用油の共用や食器・調理器具の共用ができること
3	さぬき市が実施する食物アレルギー対応食の対応アレルゲン(卵・乳・小麦・えび)以外にアレルゲンを有しないこと。
4	個別配食容器・ケースの外部に該当児童等の学校名・クラス名・氏名等表示することが可能であること。
5	その他、学校給食における対応が可能であること。

(4) 食物アレルギー対応食の内容等

除去食を基本とするが、主食・主菜等に対応アレルゲンが含まれ、除去食の提供が難しい場合は代替食を提供する。除去は「完全除去」とする。(調味料・だし・添加物は除く)

一つの料理に、複数の除去対象食品が入っている場合、そのすべてを除去した料理を調理し、対

応食を提供しているすべての児童等に提供する。

料理例	対応アレルギー	対応
えび入りクリームシチュー	児童 A は小麦が× 児童 B は乳が× 児童 C はえびが×	小麦・乳・えびを含む食品を除去し、児童 A・B・C に提供

（５）食物アレルギー対応食の方式

個別の分量により、除去食・代替食及びそれ以外の料理を個別配食容器に配食し、一人分をまとめて配送する。

ただし、学校等直送品（飲用牛乳・パン）は除く。

除去食・代替食のいずれの場合も、食器の移し替えはせず、個別配食容器から直接喫食する。

なお、対応食を実施する日も、クラスの食器具の数は減らさない。

【除去食】

一般給食に対応アレルギーが使用されているが、料理過程で対応アレルギーを除去することが可能な場合に提供する学校給食をいう。

ただし、安全性確保のため多段階の除去食提供は行わない。

例 1	かきたま汁 → 卵を除去したすまし汁
例 2	ひじきとチーズのサラダ → チーズ（乳）を除いたひじきサラダ
例 3	1 食用のヨーグルト → 配食しない

【代替食】

主食・主菜等に対応アレルギーが含まれ、除去食の提供が難しい場合に提供する学校給食をいう。

例 1	プレーンオムレツ → 豆腐ステーキ（卵の対応）
例 2	えびフライ → 鶏肉の米粉揚げ（小麦・えびの対応）
例 3	袋入りうどん → ごはん（小麦の対応）