

新宿区学校給食等アレルギー対策指針

● 目的

この指針は、新宿区立学校の学校給食等における食物アレルギー事故を防止し、食物アレルギーのある児童及び生徒に対し、安全安心な給食等の提供体制を確保することを目的とする。

● 対策指針

学校及び学校給食に関係する事業者は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（以下「ガイドライン」という。）を遵守するとともに保護者と協力し、次の指針に従うものとする。

指針1 学校・保護者・事業者間での食物アレルギーに関する情報の共有化

（1）食物アレルギーに関する基礎知識と対応の徹底

学校の全教職員及び事業者は、食物アレルギーやアナフィラキシー*に対する正しい知識を習得し、命にかかわる症状に至る可能性があることの共通認識を持つとともに的確な対応に努める。

*アナフィラキシーとは、アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をいう。中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味する。

○ガイドラインに示されている対応 ◎その他区として実施する対応

	○ガイドラインに示されている対応	◎その他区として実施する対応
学 校	○校長は、東京都等で実施しているエピペン®（アドレナリン自己注射薬）の研修や区で実施している普通救命講習の研修に教職員を積極的に受講させる。特に、養護教諭、栄養職員（栄養教諭・学校栄養職員・学校栄養士）、アレルギー児童生徒の学級担任については、必ず受講させる。また、教職員を対象にアナフィラキシー発症対応のDVD等を用いた校内研修を実施し、緊急時対応の徹底を図る。 ○校長は、全教職員にガイドライン及びこの指針の内容の周知徹底を図る。 ○養護教諭は、教職員にアレルギー疾患に関する医学的な情報を周知する。	
事 業 者		◎事業者は、新年度の受託を開始する前に、従事する全社員に対して食物アレルギーやアナフィラキシーに対する研修を実施し、その報告書を教育委員会に提出する。

（2）児童生徒の食物アレルギーに関する正確な情報の把握

学校の全教職員及び事業者は、アレルギー疾患が、同じ疾患でも個々の児童生徒で症状が大きく異なることが特徴であることを理解し、校長の指示のもと、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。）と保護者との個別面談に基づいた、食物アレルギー対応児童生徒に関する正確な情報を共有化する。

学 校	<p>○学校は、毎年度、保護者に対し全児童生徒のアレルギー対応希望調査を行い、学校生活においてアレルギー対応を希望する場合は、管理指導表の提出を求める。アレルギー症状等に変化が生じた場合は、速やかに再提出を求めるとともに、症状等に変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な間は、毎年提出を求める。</p> <p>○学校は、提出された管理指導表を基に保護者と個別面談を行う。個別面談を行う教職員は、管理職、養護教諭、学級担任、栄養職員等とし、対象児童生徒のアレルギーについて正確な情報を得るとともに、保護者の悩みや不安を十分に理解する。その際、学校での対応内容について保護者の理解と協力を得て、情報共有を行う。</p> <p>○校長は、「食物アレルギー対応委員会」を設置し、対象の児童生徒ごとに対応を検討・決定する。決定事項をもとに、個別に「取り組みプラン」を作成し、その内容を全教職員へ周知徹底し共通理解を図る。</p> <p>○栄養職員は、「取り組みプラン」に基づき、対応内容について関係する教職員・調理員に対し周知、献立作成・発注、調理・配食器具等の確認を行う。また、調理員に対して具体的な手順を整理し、確実な方法で周知徹底する。</p> <p>◎養護教諭は、他の児童生徒についても健康観察を行い、学校で食物アレルギー対応が必要と思われる場合には、保護者や主治医、学校医と連絡をとり、管理指導表の提出を求める。</p>
保 護 者	<p>○学校でアレルギー対応を希望する保護者は、主治医・学校医に管理指導表を記載してもらい、学校に提出する。</p>

(3) 学校給食以外の食事の提供や食物を扱う活動での配慮

学校は、事前に保護者と相談し、給食以外の学習活動や校外活動において、食事をとったり、食物に触れたりする際には、常に食物アレルギーの児童生徒に対して配慮する。

学 校	<p>○学級担任は、教科を受け持つ教諭やサポートする教職員とともに、対象児童生徒が食物を扱う授業や学習活動（小麦粘土の使用、牛乳パックのリサイクル体験、豆まき、そば打ち、調理実習等）で原因となる食品を、食べたり触れたりしないよう配慮する。</p> <p>○学校は、宿泊を伴う校外活動を実施する際には、事前に宿泊先と連絡をとり、食事や食物を扱う活動、枕（そば殻）などの食品を利用している物品等に注意し、十分な配慮をするよう協力を求める。緊急の事態が起きた場合も想定し、対応の確認を行う。</p>
-----	--

(4) 対象児童生徒への自己管理能力の育成と他の児童生徒への指導

保護者及び学校は、対象児童生徒が自分のアレルギーを認識し、家庭や学校以外の場所でも原因となる食品が含まれる食べ物を間違えて食べることがないように、また、食べてしまった場合にはどのように対応するのか、児童生徒の理解や発達段階に応じて自己管理能力を育成していく。また、他の児童生徒に対してはアレルギーという疾患を理解させ、注意、助け合うように指導する。

保 護 者	<p>◎保護者は、家庭において、子どもにアレルギーの原因となる食物を食べると体に異常な反応が出ることを理解させるとともに、食品表示などから原因食品を含む食べ物が何かを教え、それらの食べ物を口にしないように対応する力を身に付けさせる。また、友達からすすめられた時に、きちんと断り、その理由も説明できるように教える。</p> <p>◎保護者は、子どもが誤って原因となる食品や成分を飲食し、気分が悪くなったりかゆみ等の症状が出た場合には、直ちに周囲の人に知らせるように教える。</p>
-------	---

学 校	<p>◎学校は、授業等において、食物アレルギーは好き嫌いでなく、ふつうの食べ物でもアレルギーの原因となる食物を食べると具合が悪くなることを理解させる。また、お菓子などの加工食品を食べる際には、食品表示を確認することにより原因食品を含んでいるかどうかを知る手掛かりになることを教え、注意し合うように指導する。</p> <p>◎学校は、対象児童生徒が誤って原因となる食品や成分を飲食し、気分が悪くなったりかゆみ等の症状が出た場合には、直ちに周囲の人に知らせるように指導する。</p>
-----	---

指針2 学校給食における食物アレルギー対応の確実な履行

(1) チェック体制の強化

事業者及び学校は、給食の提供が食物アレルギーのある児童生徒の健康や命に関わっていることを常に意識し、対応食の作成から給食を終えるまでの間に、混入や誤食がないようにチェックの徹底を図る。

学 校	<p>◎栄養職員は、通常入らない食材を献立に入れる場合は、献立名にその食材が入っていることがわかる表記にして、原因食品の見落としがなくなるよう工夫する。(例：<u>大豆入り</u>コロッケ)</p> <p>○栄養職員は、毎月の献立について、除去食品や家庭から持参するもの等対応内容を学級担任と保護者とともに確認を行う。また、調理員（事業者）と対応食作成の打ち合わせの時にも除去内容に相違がないか確認を行う。</p> <p>○栄養職員は、対応食を学級担任等教職員や本人に手渡す際に、どの献立で何を除去しているのか説明を行う。対応人数が多い学校においては、栄養職員は調理室に渡している一覧表と同じものを学級担任に渡し、学級担任が本人にどの献立で何を除去しているのか説明を行う。</p> <p>◎学校は、教職員等の注意喚起を促すため、アレルギー対応食の提供は、原則的に、他の児童生徒とトレーの色を変え、対象児童生徒にその日の給食は「おかわり」をしないよう指導する。</p> <p>○学級担任は、サポートする教職員とともに、対象児童生徒が給食時間や後片付けで原因となる食品を、食べたり触れたりしないよう注意する。</p>
事 業 者	<p>◎調理員（事業者）は、誤配食等の事故はヒューマンエラーによって起こる危険があるものとし、事故防止のために、常に除去内容や対応者名が間違っている可能性があるとして、必ず指差し喚呼（目で見て、指で差し、声に出し、それを聞く、できあがり時には味を見る。）により、各工程において調理責任者、栄養職員、学級担任等と複数人で複数回の確認を行う。</p> <p>◎調理員（事業者）は、対応食を学級担任等教職員や本人に給食を手渡す際に、どの献立で何を除去しているのか説明を行う。</p>
教育委員会	<p>◎教育委員会は、各学校で確実に食物アレルギー対応が行われるよう、学校の栄養職員や事業者等の協力を得て、調理手順書を作成する。また、各学校のアレルギー対応について必要に応じて検査及び調査を行う。さらに、相互検査（栄養職員が他校の対応をチェック）を年1回以上実施する。</p>

(2) 年度替わりの食物アレルギー対応の注意喚起

年度初めは新入生が入り、食物アレルギー対応者とその内容が変わることから、注意を喚起するシステムをつくる。

学 校	<p>○学校は、新入生に対して、学校説明会などにより早めに対応希望調査を実施し、給食が開始するまでに対応が開始できるよう計画を立てる。</p> <p>◎養護教諭及び栄養職員は、対象児童生徒が新宿区の区立小学校を卒業し区立中学校に入学する場合には、保護者の了解を得て、小学校の対応内容を中学校に伝える。</p> <p>◎養護教諭及び栄養職員、学級担任は、対象児童生徒の対応について、口頭だけでなく文書等により確実に引継ぎを実施する。</p>
事 業 者	<p>◎事業者は、業務責任者や副業務責任者が異動もしくは退職する場合において、十分な引継ぎ期間を設けて、誤配食が起きることがないように確実なチェック体制を継続させる。</p>

指針3 食物アレルギーによるアナフィラキシー発症時及び事後の的確な対応

(1) 緊急時対応の事前確認と訓練の実施

食物アレルギーによるアナフィラキシーが発症した場合は、症状が急速に進行するため、その症状に応じた迅速で的確な対応が求められる。そのため、保護者と緊急時に行う対応の事前確認をするとともに、具体的な訓練を実施する。

学 校	<p>◎校長は、年度当初に緊急時の役割を決め、具体的な緊急事態を想定した訓練を実施する。</p> <p>○養護教諭は、提出された管理指導表について、個人情報に配慮し、緊急時には全職員誰もが対応できるようにファイル管理を行う。</p> <p>○養護教諭は、保護者とともに緊急時にすべき対応や連絡体制について確認を行う。</p> <p>○学校は、食物アレルギーを有する児童生徒が給食後や食物を扱う授業後に体調が悪くなった場合は、速やかに初期対応（吐かせる、口をすすぐ等）を行い、職員室に連絡、応援を要請し、緊急時の対応を行うとともに、エピペン®を処方されている児童生徒がアナフィラキシー症状を発症した場合には、本人が自分で打てる状態であれば本人が、意識がないなど本人が打てない状態のときは、速やかに学級担任・養護教諭等教職員が打つ。</p> <p>◎学校は、原因の究明を行い、誤食等が確認された場合、速やかに教育委員会に報告をする。</p> <p>◎学校は、管理指導表が提出されていない児童生徒に湿疹等アレルギー反応と疑われる症状が発症した場合には、今後の給食での対応等について保護者や主治医、学校医と相談を行う。重篤な症状の場合には、校長は、原因食品がわかるまでの間、給食を止めることができる。</p>
教育委員会	<p>○教育委員会は、誤食等による事故があったと学校から連絡を受けた場合、速やかに調査を行い、学校に対応を指示する。</p>