

学校給食における食物アレルギーヒヤリハット事例集（抜粋）

（平成27年3月愛知県教育委員会 発行）

掲載ヒヤリハット事例

平成26年度に愛知県小中学校長会（給食委員会）調査による事例（平成25年4月から平成26年7月までの間に教育活動内で、食物アレルギーを起因としたヒヤリハット事例 学校給食に関するもの）及び県教育委員会調査「調理場におけるヒヤリハット事例」による事例から抜粋

1 食物アレルギー対応の原則

【学校生活管理指導表の提出】

事 例：学校生活管理指導表を提出していない食物アレルギーを有する児童生徒について、給食にアレルゲンが含まれる時には、給食での対応について記載した連絡帳を当日、保護者が児童生徒に持たせて担任に提出することになっていた。その日は児童生徒が連絡帳を担任に出し忘れ、アレルゲンが含まれる給食を食べた。

原 因：学校生活管理指導表が提出されず、保護者からの連絡帳に基づいて学校給食における食物アレルギー対応が行われていた。

対 策：学校における食物アレルギー対応は、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必須であることを徹底する。

なお、アレルゲンと誤っていた食品を含む給食を誤って食べた結果、アレルギー症状を発症しなかったのであれば、本当にアレルゲンであるかの確認も必要である。学校生活管理指導表に基づいて学校給食での食物アレルギー対応を行うことは、児童生徒が健康に成長するためにも必要なことである。

○ 食物アレルギー対応の原則の注意事項(チェックポイント)

- 保護者に対して、原則として年度ごとに学校生活管理指導表の提出を求めている。
- 学校給食における食物アレルギー等の対応について、学校の食物アレルギー対応委員会での決定事項を、保護者に通知し共有している。
- 校内の食物アレルギー対応に関する委員会での決定事項を全ての教職員が共有している。
- 市町村教育委員会は、学校における食物アレルギー対応に関する委員会を組織し、食物アレルギー対応の方針を示し、学校を支援している。

2 学校、家庭（保護者・児童生徒）、調理場の連絡体制

①【学校、家庭、調理場の連携】

事 例：保護者が事前に確認した献立表をもとに、教室に掲示する献立表にも対応が必要な献立について印を付けていた。給食の喫食については、保護者が給食での対応について連絡帳に記載するとともに、本人からも申し出るようにしていた。その日は本人が連絡帳の提出と申し出を忘れており、アレルゲンを含む通常の給食を食べた。

原 因：学校給食における食物アレルギー対応を保護者や本人の確認に任せていた。

対 策：学校給食における食物アレルギー対応の内容等について校内の食物アレルギー対応に関する委員会で決定した事項は保護者に通知するとともに、全ての教職員がその情報を共有する。

②【保護者の確認】

事 例 : 家庭でのチェックで献立表に記載されたアレルゲンを見落とし、アレルゲンが含まれているおかずが配膳された。食物アレルギーを有する児童生徒が食べる直前に周囲の児童生徒が気づき、担任が確認したため、食べずに済んだ。

原 因 : 学校給食における食物アレルギー対応が家庭での献立表の確認に任されていた。

対 策 : 食物アレルギー対応の献立表は、学校・家庭・調理場いずれも同じものを使用し、個別の取組プランに基づいて三者が同じ対応ができるようにする。
献立表をもとに給食から原因食品を除いて食べる対応は、単品で提供されるもの以外は対応できないことを明確にしておく。※本手引に示した基本指針により取り除きではなく無配膳により提供しない対応となった。

③【献立の変更時の連絡】

事 例 : 台風のため給食が中止となり、使用予定のアレルゲンを含む食品が翌日の給食に使用された。そのことが、食物アレルギーを有する児童生徒と保護者に連絡されていなかったため、食物アレルギーを有する児童生徒がアレルゲンを含む給食を食べた。

原 因 : 給食を食べる前に、教職員と該当児童生徒が当日の給食を確認する体制になかった。

対 策 : 献立変更については、学校、家庭、調理場間で共有するための連絡方法等を明確にして確認できる体制を整備する。

④【転入生への対応】

事 例 : 以前、在籍していた時に食物アレルギー対応を行っていた児童生徒が再び転入してきた際に、食物アレルギーの確認を怠った。アレルゲンを含む給食の日の当日に、児童生徒本人が担任に食物アレルギーを申告したため、事故にならなかった。

原 因 : 再転入の児童生徒であったため、学校は通常の転入児童に対する手続き上の説明を省略した。

対 策 : 過去に在籍していた転入生についても、通常の転入学児童と同様に食物アレルギー等の確認を行い、学校生活管理指導表に基づいた食物アレルギー対応を行う。

⑤【学校と調理場の認識】

事 例 : 当日は調理場による除去食対応ができない献立であったため除去食の提供がなかった。食物アレルギーを有する児童生徒にも通常の給食が配膳されたが、明らかにアレルゲンを含むことが分かるおかずであったので、担任も本人も気づき、食べなかった。

原 因 : 除去食対応ができない料理があり、対応が困難な時には、弁当が必要なことについて、学校や家庭への周知が不十分であった。

食物アレルギーを有する児童生徒にアレルゲンを含む給食が提供されないようにする仕組みができていなかった。

対 策 : 食物アレルギー対応については、対応可能な範囲等も含め個別の取組プランを作成する。除去食対応できる料理とできない料理を献立表で明確にし、給食の時間を担当する教職員は必ず確認を行う。

また、発達段階に応じて、食物アレルギー対応児童生徒だけでなく、給食当番も配膳を行う際に、献立表で食物アレルギー対応について確認できるようにする。

⑥【セレクト給食】

事 例：セレクト給食において、児童生徒がアレルギーを含むおかずを食べないように保護者に事前にチェックしてもらい、調理場へ連絡していたが、当日、本人は誤ってアレルギーを含むおかずを食べた。

原 因：保護者や本人の判断に任せた食物アレルギー対応が行われていた。

対 策：教室での食物アレルギー対応においても、個別の取組プランに基づいた対応ができる体制を整備する。

○ 学校、家庭(保護者・児童生徒)、調理場の連絡体制の注意事項(チェックポイント)

- 食物アレルギー対応献立表として、学校・家庭・調理場が使用する献立表は、除去食対応や代替食対応の有無が一目で確認できるものとし、三者が同じものを使用している。
- 食物アレルギー対応献立表を教室に掲示し、喫食前に必ず本人と担任(教職員)で確認している。
- 献立の変更があった場合の学校・家庭・調理場間での連絡体制を整備している。
- 食物アレルギー対応方法の決定及び個別の取組プラン作成は、調理場の食物アレルギー対応の可能な範囲を明確にして実施している。
- 転入生に対しても必ず食物アレルギーの有無などについての確認し、食物アレルギー対応が必要な場合は、学校生活管理指導表の提出を求めている。

3 学校内の連絡確認体制

①【配膳・受渡し】

事 例：アレルギー対応食を配膳室でワゴンに乗せる時に、配膳員が間違えて別のワゴンに乗せてしまったが、教室での配膳中に担任が気づき大事には至らなかった。

原 因：配膳室での確認体制ができていなかった。

対 策：アレルギー対応食の配膳のルールや確認方法を決め、複数で確認する体制を整備する。確認方法は目視だけでなく、学級や氏名・アレルギーなどを明記した確認表などにより行う。

②【アレルギー対応食の確認】

事 例：食物アレルギーを有する児童生徒本人が、給食の時間に配膳室へ食物アレルギー対応食を取りに行くことになっていたが忘れており、担任も注意していなかったため、アレルギーを含む通常の給食を食べた。

原 因：配膳室での食物アレルギー対応食の受け取りを本人に任せていた。

対 策：個別の取組プランを作成する際に、関係者全員で食物アレルギー対応食の受渡しの手順・確認方法を確認し、全ての教職員が把握できる体制を整備する。

③【担任不在時】

事 例：担任に代わって給食の時間を担当した教職員が、アレルギー対応食を渡す児童生徒を間違えたため、食物アレルギーを有する児童生徒がアレルギーの入ったおかずを食べた。

原 因：担任に代わって給食の時間を担当する教職員への連絡が正しく行われなかった。食物アレルギー対応食であることが、食物アレルギーを有する児童生徒本人や他の児童生徒に分かりやすいものでなかった。

対 策 : 担任以外の教職員が給食の時間を担当する場合においても、食物アレルギーを有する児童生徒に適切な対応ができるよう、教職員間の連絡方法を定める。
個別の取組プランの情報を全教職員が把握できる体制を整備する。

④【弁当の持参】

事 例 : 食物アレルギーを有する児童生徒は、アレルゲンを含む給食の日には代わりのおかずを自宅から持ってくるようになっていたが、その日は保護者が代わりのおかずを持たせなかったため、本人も今日の給食は食べてもよいと思っていた。担任が確認したので、アレルゲンを含む給食を食べずに済んだ。

原 因 : 食物アレルギー対応が保護者の対応（弁当持参）に任されており、食物アレルギーを有する児童生徒本人が給食喫食の可否を把握していなかった。

対 策 : 食物アレルギー対応について、学校給食で対応するか弁当で対応するか、個別の取組プランで確認して対応できるようにする。

○ 学校内の連絡確認体制の注意事項(チェックポイント)

- 確認は他職種・複数の職員で行うようにしている。
- 食物アレルギー対応食の受渡し方法を決め、校内に周知している。
- 受渡し確認表等を作成している。
- 食物アレルギー対応食が確実に該当児童生徒に届いたか、確認表等を使って複数で確認している。
- どの児童生徒の食物アレルギー対応食であるか一目で分かる名札や容器にしている。
- 担任と食物アレルギーを有する児童生徒本人が、毎日の給食について食事内容を把握し、確認している。
- 担任に代わって給食の時間を担当する教職員への連絡体制を整備している。
- 担任が不在の時でも対応できるように、個別の取組プランを作成し、他の教職員でも分かるようにしている。
- 学校全体で、食物アレルギー対応についての情報を共有している。
- 弁当持参の有無にかかわらず、学校給食における食物アレルギー対応について、学級内で分かるようにしている。
- 保護者の了解を得て、食物アレルギーを有する児童生徒の情報を学級全体で共有し、食物アレルギー対応をしている。

4 献立表作成、発注・検収

①【献立表作成】

事 例 : 献立表等にアレルゲン表示がなかったが、食物アレルギーを有する児童生徒本人や担任等が喫食前にアレルゲンが含まれていることに気付いた。

原 因 : 献立表作成時にアレルギー表示について確認する体制が不十分であった。

対 策 : 献立表作成時に、アレルゲン表示の間違いや漏れがないか、栄養教諭・学校栄養職員だけでなく複数の職員で確認する体制を整備する。

②【発注】

事 例 : アレルゲンを含まない食品を選定していたが、発注先を間違えて注文したため、アレルゲンを含む食品が納品され、調理した。

原因：食品の選定から発注における確認の体制が整っていなかった。食品の検収の際に納入された食品のアレルゲンを含む内容を確認していなかった。

対策：物資選定委員会で選定した食品の確認と、発注の確認を複数の職員で行う。検収の際は、選定した食品と納入された食品が同一であるか確認表等で確認する体制を整備する。

③【検収】

事例：アレルゲンを含まない食品を選定し発注したが、納品された食品にはアレルゲンが含まれていたことに気付かず使用した。

原因：検収時に表示を確認していなかった。選定された食品情報の検収担当者への連絡が不十分であった。

対策：検収の際は、選定した食品と納入された食品が同一であるか、アレルギー表示の確認を行なう体制を整備する。

④【業者との連絡体制】

事例：アレルゲンを含まない食品を特注したが、納品された食品には、アレルゲンが含まれていた。

原因：注文を受けた業者側の担当者と、製造業者の担当者との間で連絡が徹底されていなかった。

対策：特注する際には、アレルゲンについての確認事項などが明確なものにする。物資選定委員会等において信頼できる業者を選定する。学校給食の物資納入業者や特注品の製造業者等への研修会で食物アレルギーの基礎的な研修や学校給食の食物アレルギー対応についての研修を行う。

⑤【業者への指導】

事例：箱の外装がほぼ同じで、見た目もそっくりな加工食品だったが、中の具が異なるものが一部混入しており、検食するまで分からなかった。

原因：検収時に包装や表示で区別がつかなかった。

対策：物資選定委員会等において信頼できる業者を選定する。包装や表示で、内容や配合が分かるようにするよう業者へ依頼する。

○ 献立表作成、発注・検収の注意事項（チェックポイント）

- 各確認は、他職種・複数の職員で行っている。
- 献立表の誤記や記入漏れを、栄養教諭・学校栄養職員だけでなく、他職種・複数の職員で確認している。
- 食品は、物資選定委員会にて選定している。
- 食品の発注業務を複数の職員で行っている。
- 食品を特注する際は、食品の配合やアレルゲンについての指示事項を明確にしている。
- 検収は複数の職員で行っている。
- 検収時に食物アレルギー表示や配合を確認している。
- 物資選定委員会にて、信頼できる業者を選定している。
- 食物アレルギーの知識をもつ業者を選定している。
- 献立作成委員会で、市町村における食物アレルギーの基本方針に基づいた献立となっているかの確認を行っている。

5 食物アレルギー対応の調理

①【調理】

事 例 : 食物アレルギー対応食を調理することを忘れた。

原 因 : 調理指示、作業工程表・作業動線図の作成、調理過程、配食のいずれの場面においても食物アレルギー対応食の確認をしていなかった。

対 策 : 食物アレルギー対応専任の調理員を置くなど調理担当者を区別するとともに、食物アレルギー対応食の調理についての作業工程・作業動線についても通常の給食の作業工程表・作業動線図の中に明記する。食物アレルギー対応食の調理について、各段階（打合せ時・調理開始時・温度確認時・配食時・保存食採取時等）において常に複数の職員で確認する体制を整備する。

②【調理指示】

事 例 : 保護者との打ち合わせにより、アレルゲンの除去方法については、調理の最初から除去する調理指示が出されていた。保護者から、食物アレルギー対応食を食べた日の子どもの体調が悪いとの申し出があり調べたところ、調理が指示どおりに行われず実際は調理後に除去されていたことが分かった。

原 因 : 食物アレルギー対応食の調理についての認識が不足していた。保護者からの依頼に基づいて食物アレルギー対応が行われていた。

対 策 : 食物アレルギー対応については、食物アレルギー対応委員会で調理場の施設・設備や人員等を考慮して対応可能な方法を決定し、個別の取組プランを作成する。食物アレルギー対応食の調理の打合せ時は、個別の取組プランの内容と相違がないか確認する。調理員全員が食物アレルギー対応食について正しい知識をもって、適切に調理ができるよう定期的に研修を行う。

③【調理器具】

事 例 : アレルゲンの入ったおかずの温度を測定した中心温度計で、除去食の仕上がり温度を測定したため、除去食にアレルゲンが混入した。

原 因 : 日常的に、アレルギー対応食と通常の給食で、調理器具を兼用していた。

対 策 : 食物アレルギー対応食専用の調理器具や調理場所を整える。

④【配食】

事 例 : 食物アレルギー対応食専用の蓋付き容器に個人名を付けて提供していたが、蓋と容器本体に別の氏名が書かれたものが届けられた。

原 因 : 配食の際の確認体制が十分でなかった。

対 策 : 食物アレルギー対応食を調理する際、調理指示どおりに正しく調理、配食、提供されたか、各段階において確認表等により複数の職員で確認する体制を整備する。

⑤【提供】

事 例 : 食物アレルギー対応食が間違っって他の学級に届いた。

原 因 : 食物アレルギー対応食をワゴンに乗せる際に、確認表等で確認していなかった。

対 策 : 食物アレルギー対応委員会で決定された確認表等により、複数の職員で確認する体制を整備する。

⑥【複雑な対応】

事 例：一つのアレルゲンの除去に気をとられ、他に除去しなければならないアレルゲンを除去せずに配食した。

原 因：食物アレルギー対応食の作業工程表・作業動線図に基づいた調理・配食がされなかった。

対 策：食物アレルギー対応については、食物アレルギー対応委員会で調理場の施設・設備や人員等を考慮して対応可能な方法を決定し、個別の取組プランを作成する。

○ 食物アレルギー対応の調理の注意事項(チェックポイント)

- 食物アレルギー対応委員会で、食物アレルギー対応方法を決定する際には、食物アレルギー対応が必要な児童生徒数や食物アレルギー対応の食品、調理場の施設・設備や調理員の現状を踏まえて検討が行われている。
- 食物アレルギー対応食の作業工程表・作業動線図が、正しく作成されているか複数の職員で確認している。
- 食物アレルギー対応食が、作業工程表・作業動線図に基づき調理されているか複数の職員で確認している。
- 食物アレルギー対応食の調理指示が、食物アレルギー対応委員会で決定された個別の取組プランをもとに正しく出されているか複数の職員で確認している。
- 食物アレルギー対応を行う調理員が専任で、専用の場所や調理器具を使用して調理している。
- 調理員全員が食物アレルギー対応食について正しい知識をもって、適切に調理ができるよう定期的に研修を行っている。
- 調理員全員が食物アレルギー対応食について正しく調理ができるよう、調理技術の向上を図っている。
- 調理員全員が個別の取組プランが変更されたとき、食物アレルギー対応食の調理作業工程などを確認している。
- 食物アレルギー対応食が正しく配食されているかを確認表により、複数の職員で確認している。
- 食物アレルギー対応食が正しくワゴンに乗せられているかを確認表等により、複数の職員で確認している。
- 食物アレルギー対応食が正しく届けられたか、調理場及び配膳室と学級で確認表等によって確認する体制を整備している。
- 食物アレルギー対応食が届かない場合の対応方法が決められている。
- 食物アレルギー対応食の有無をすべての教職員と食物アレルギーを有する児童生徒本人が把握できるようにしている。
- 当日の食物アレルギー対応食の喫食について、食物アレルギーを有する児童生徒本人が把握する方法が確立している。
- 献立作成委員会において、食物アレルギーを有する児童生徒も安全に給食を食べられることを考慮している。
- 献立作成委員会において、食物アレルギー対応食の調理、配食が複雑かつ煩雑にならないように考慮している。

6 給食の時間

①【配膳時の注意】

事 例 : アレルゲンが含まれる個包装のドレッシングが食物アレルギーを有する児童生徒にも配膳され食べた。

原 因 : 本人、担任、給食当番の配膳時のチェック体制が整っていなかった。

対 策 : 食物アレルギーを有する児童生徒本人と担任等の教職員が、その日食べる給食について確認する体制を整備する。

②【食器具への付着】

事 例 : 給食当番が、食物アレルギー対応の必要な給食があることを知らずに、おかずを全ての食器に盛り付けてしまった。間違いに気付いて、おかずを取り除いて食物アレルギー対応食を盛り付けたため、結果的にアレルゲンが付着したおかずを食べた。

原 因 : 食物アレルギー対応専用とわかる食器がなかった。給食当番が、食物アレルギー対応給食を配膳していた。

対 策 : 食物アレルギー対応給食の提供方法について体制を整備する。

③【おかわり】

事 例 : ごまアレルギーのある児童生徒が鶏肉のから揚げをおかわりした。調理場から届けられたから揚げは野菜のごま和えと同じ容器（バット）に入っていたので、から揚げにごまが付着していた。

原 因 : 食物アレルギーを有する児童生徒がおかわりをする際のルールがなかった。

対 策 : 食物アレルギーを有する児童生徒のおかわりについてはルールを決める際に、食物アレルギー対応委員会で調理場の施設・設備や人員等を考慮して対応可能な方法を決定するとともに、学級や学校の状況も考慮して個別の取組プランを作成する。

④【教室内での接触】

事 例 : 給食の時間中に牛乳瓶が割れ、その片付けを牛乳アレルギーのある児童生徒が行ったため、手に牛乳が付いて皮膚が赤くなったが、担任が気付いてすぐに洗浄したため重篤な症状にはならなかった。

原 因 : 牛乳アレルギーの有る児童生徒が割れた牛乳瓶の片付けを行った。

対 策 : 食物アレルギーを有する児童生徒への配慮等の情報を学級全体で共通理解し、係活動等の役割分担を作成する際にも対応を明確にする。

⑤【教員の認識】

事 例 : 給食当番が学級全員分のフライにタルタルソースをかけて配膳した後、担任が、卵アレルギーのある児童生徒はタルタルソースを食べられないことに気づき、フライのタルタルソースのかかった部分を削り取り、その児童生徒に渡したため、アレルゲンを口にした。

原 因 : 担任が食物アレルギーの正しい知識を持っていなかった。

対 策 : 教職員対象の食物アレルギー対応に関する研修会等の内容を見直し、意識の向上を図った上で、正しいアレルギー対応について学校全体で共通理解をする。

⑥【本人の認識】

事 例 : 牛乳アレルギーを有する児童生徒が、給食の献立にアイスクリームのある日に代わりのゼリーを自宅から持参していたが、学級の児童生徒がアイスクリームを食べているのを見て、おいしそうだとアイスクリームを食べた。

原 因 : 食物アレルギーを有する児童生徒の給食についての確認がされていなかった。

対 策 : 毎日の給食の内容と食物アレルギー対応について、食物アレルギー対応をしている児童生徒本人と担任等教職員で確認してから食べる。食物アレルギーを有する児童生徒への配慮等の情報を学級全体で共通理解する。

○ 給食の時間の注意事項(チェックポイント)

- 食物アレルギー対応食が、確実に食物アレルギーを有する児童生徒に配膳されたか確認する体制を整備する。
- 食物アレルギーを有する児童生徒本人と担任等の教職員が、その日食べる給食について確認する体制を整備する。
- 学級の児童生徒全員が食物アレルギーを有する児童生徒への配慮等の情報を共通理解している。
- 食物アレルギー対応食専用の食器具を使用している。
- 食物アレルギーを有する児童生徒に食物アレルギー対応給食を渡す方法を明確にし、確認している。
- 食物アレルギーを有する児童生徒のおかわりについて安全確保のためのルールを決めている。
- 学級において係分担を決める際に、食物アレルギーを有する児童生徒に配慮している。
- 給食の時間は、食物アレルギーを有する児童生徒の席に配慮している。
- 食物アレルギーについて教職員が正しい知識をもち、日常や緊急時に適切な対応をとることができる実践力の向上を図るための研修を計画的に実施している。
- 食物アレルギー対応について学校、家庭、調理場において共通理解を図っている。

7 安全性が確認されていないレベルの量の摂取

①【保護者の認識】

事 例 : 保護者からの依頼により、牛乳アレルギーを有する児童生徒に給食で牛乳を含む米粉パンを提供したが、一口食べたらアレルギー症状がでた。

原 因 : 食物アレルギーの耐性を獲得するため、保護者からの依頼により、アレルギーの入った食品を学校給食で食べさせた。

対 策 : 安全性確保のため、原因食物については完全除去対応とし、**安全性が確認されていないレベルの量**のアレルゲンの入った食品を学校給食で食べさせない。

②【主治医の指導】

事 例 : 主治医の指示により、少しずつパン類を食する訓練をすることとなったとの連絡が保護者からあり、給食でパンを半分食べさせたところ、アレルギー症状がでた。

原 因 : 食物アレルギーの耐性を獲得するため、保護者からの依頼により、アレルギーの入った食品を学校給食で試食させた。

対 策 : 安全性確保のため、原因食物については完全除去対応とし、**安全性が確認されていないレベルの量**のアレルゲンの入った食品を学校給食で食べさせない。

- 安全性が確認されていないレベルの量の摂取に対するの注意事項(チェックポイント)
 - 学校給食での提供は、安全性が確認されてからであることを前提に、市町村の食物アレルギー対応指針等が策定されている。
 - 耐性獲得等の多段階の対応は、食物アレルギー対応が複雑・煩雑となり、事故の可能性が高くなるので、完全除去対応していることを学校・家庭・調理場で共通理解している。
 - 市町村教育委員会は、学校給食における食物アレルギー対応の指針を策定し管内の学校を支援している。
 - 弁当対応の児童生徒の保護者ともコミュニケーションを密に図っている。

8 初めての発症

①【初めての発症（運動誘発性を除く）】

- 事 例：キウイフルーツを一口食べたところ、アレルギー症状がでたため、主治医の診察を受けた結果、キウイフルーツがアレルゲンであることが判明した。
- 原 因：今までアレルギー症状が出たことがない食品であった。
- 対 策：学童期以降にアレルギー症状が増えてくる食品や、アナフィラキシーショックの原因となりやすい食品を給食で提供する際には、提供の必要性を食物アレルギー対応委員会で検討するとともに、教職員の危機意識の共有及び発症に備えた十分な体制を整備する。

②【運動誘発性】

- 事 例：学校給食を食べた後運動したら、症状が出た。
- 原 因：原因となる食物を摂取したすぐ後に運動したことで、初めての発症（食物依存性運動誘発アナフィラキシー）を起こした。
- 対 策：安全管理として、教職員が食物依存性運動誘発アナフィラキシーについての正しい知識をもち、給食等食物摂取後の児童生徒の体調変化に気をつけ、緊急時の対応を適切に行えるようにする。

○ 初めての発症の注意事項(チェックポイント)

- 市町村における食物アレルギー対応の指針を策定し、共通理解を図っている。
- 緊急時の対応マニュアルを整備し、全教職員への共通理解を図っている。
- 緊急時の対応マニュアルが誰でもすぐに使用できるようになっている。
- 新規発症の原因となりやすい食品(果物類・甲殻類)など食物アレルギーについて、教職員が知識を得るための研修を行っている。
- 新規発症の原因となりやすい食品やアナフィラキシーショックの原因となりやすい食品を給食で提供する際には、提供の必要性を献立作成委員会で検討している。