

年 組 さん
保護者 様

入間市教育委員会 教育長
入間市立 中学校 校長

アレルギー疾患に関する学校での管理や配慮を求める手続きについて

日頃より本校の教育活動にご理解ご協力をいただき感謝申し上げます。
アレルギー疾患への対応に向けた手続きについては、入間市学校食物アレルギー対応マニュアルに基づき、下記に従って対応しております。ご家庭にはご負担をおかけいたしますが、ご理解ご協力をよろしくお願いいたします。

記

- 1 次の学校での管理や配慮が必要な場合は、医師が診断に基づいて記載する「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の提出が必須です。
 - (1) アドレナリン自己注射(エピペン[®])の処方を受けている場合
 - (2) 学校給食に使用される詳細な資料を依頼する場合、家庭から代替食を持参する場合
 - (3) 学校給食を欠食(完全欠食・牛乳欠食)する場合
 - (4) 学校給食以外で管理や配慮が必要となる場合(運動、修学旅行、校外学習、調理実習、茶席体験、職場体験学習等)
 - 2 医師の診断を受けた児童生徒がアレルギー疾患に関する学校での管理や配慮の対象となるという趣旨により、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」は、診断に基づいて医師が記載するため、診断書と同様に有料となります。
 - 3 アレルギー疾患は成長とともに良くなる場合があります、また悪化する場合があります。他の疾患と異なり、1年で大きく変化することもありますので、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患)」は毎年ご提出いただく必要があります。
 - 4 後日、お子様の個別対応を確認、検討をするため、面談等をさせていただきます。面談日時は、別途ご連絡いたします。
- ※ 入間市の中学校はセンター給食のため、除去食、代替食の提供は行っていません。食材を詳細に示した献立表の配布、家庭からの代替食持参、牛乳欠食は可能です。
- 5 主治医に学校生活管理指導表を記入してもらう前に、以下の内容を確認してください
学校生活管理指導表に記載がある食品は、基本的に給食で提供できません。学校との面談で対応(完全弁当対応、一部弁当持参、自分で除去)について相談することになります。
(裏面に続きます)

学校生活管理指導票（アレルギー疾患用）

名前 _____ (男・女) _____ 年 _____ 月 _____ 日 生 _____ 年 _____ 月 _____ 日		提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日	
<p>○がつく食品は給食で提供できません。</p>			
<p>原田食物 - 除去情報 1. 鶏卵 () 2. 牛乳・乳製品 () 3. 小麦 () 4. ソバ () 5. ピーナッツ () 6. 甲殻類 () 7. 木の芽菜 () 8. 果物類 () 9. 魚類 () 10. 肉類 () 11. その他1 () 12. その他2 ()</p>	<p>学校生活上の留意点 1. 管理不要 2. 管理必要 3. 管理不要 4. 管理必要 5. 管理不要 6. 管理必要 7. 管理不要 8. 管理必要 9. 管理不要 10. 管理必要 11. 管理不要 12. 管理必要 13. 管理不要 14. 管理必要 15. 管理不要 16. 管理必要 17. 管理不要 18. 管理必要 19. 管理不要 20. 管理必要 21. 管理不要 22. 管理必要 23. 管理不要 24. 管理必要 25. 管理不要 26. 管理必要 27. 管理不要 28. 管理必要 29. 管理不要 30. 管理必要</p>	<p>原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なものは本欄で○がついた場合、除去する食品を使用した料理については、極微量の混入となる場合があります。</p> <p>除去する食品の番号に○を記入し、かつ()内に除去情報を記載。 ① 明らか症状の有無 ② 食物経口負荷試験陽性 ③ 除去前検査陽性 ④ 未採取 () に具体的な食品名を記載。 () すべて、アルミ、カンチュー、アーモンド</p>	<p>学校生活上の留意点 1. 管理不要 2. 管理必要 3. 管理不要 4. 管理必要 5. 管理不要 6. 管理必要 7. 管理不要 8. 管理必要 9. 管理不要 10. 管理必要 11. 管理不要 12. 管理必要 13. 管理不要 14. 管理必要 15. 管理不要 16. 管理必要 17. 管理不要 18. 管理必要 19. 管理不要 20. 管理必要 21. 管理不要 22. 管理必要 23. 管理不要 24. 管理必要 25. 管理不要 26. 管理必要 27. 管理不要 28. 管理必要 29. 管理不要 30. 管理必要 31. 管理不要 32. 管理必要 33. 管理不要 34. 管理必要 35. 管理不要 36. 管理必要 37. 管理不要 38. 管理必要 39. 管理不要 40. 管理必要 41. 管理不要 42. 管理必要 43. 管理不要 44. 管理必要 45. 管理不要 46. 管理必要 47. 管理不要 48. 管理必要 49. 管理不要 50. 管理必要 51. 管理不要 52. 管理必要 53. 管理不要 54. 管理必要 55. 管理不要 56. 管理必要 57. 管理不要 58. 管理必要 59. 管理不要 60. 管理必要</p>

「E 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの」に○がつく場合と、「F その他の配慮・管理事項」に「極微量で反応が誘発される可能性がある」旨の記載がある場合は、弁当対応を考慮することになります。

「極微量で反応が誘発される可能性がある」場合の例

- 調味料・だし・添加物の除去が必要
- 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ある

【注意喚起例】

- ①同一工場、製造ライン使用によるもの「本品製造工場では○○(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています。」
- ②原材料の採取方法によるもの「本製品で使用しているしらすは、えび、かにかが混ざる漁法で採取しています。」
- ③ えび、かきを補食していることによるもの「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび、かきを食べています。」

- c 多品目の食物除去が必要
- d 食器や調理器具の共用ができない
- e 油の共用ができない
- f その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

学校給食では微量混入の可能性があるため、給食を食べても大丈夫なのか、完全弁当対応にしなければならないのか、あらかじめ主治医に確認しておいてください。学校との面談の時点で詳細が確認できない場合、もう一度、医療機関の受診をお願いすることもありますのでご注意ください。

6 食物アレルギーの治療に関する情報

血液検査が陽性でも食べられることはよくあります。食べられる範囲を正しく判断するためにはアレルギー専門医の下で行う「食物経口負荷試験」が必要な場合があります。埼玉医科大学病院アレルギー疾患医療拠点病院のホームページでは、食物経口負荷試験や生活管理指導票の作成が可能な医療機関について検索できます。

<http://allergy.saitama-med.ac.jp/hospsearch/>



※ 埼玉県教育委員会作成 学校給食における食物アレルギー対応マニュアル【5訂】p. 20より

7 ご不明な点やご相談がありましたら、下記担当にお問い合わせください。

担当:△△ □□ (電話 04-29**-****)

※ 提出書類があります。同封書類をご確認の上、ご提出ください。

提出期限: 年 月 日() 提出先: 学校 まで

学校における食物アレルギー事前調査

年 月 日

学校 年 組 氏名 保護者氏名

該当するものに○を、□にはチェックを入れて内容をご記入ください。

- 1 食物アレルギーが原因で、食べられない食物はありますか？(好き嫌いは含みません)
ある ・ ない → 質問は以上です。(「2 食物アレルギーの概要」以下の記入は不要です。)



以下の問2～4までご記入ください。

2 食物アレルギーの概要

A 原因食物	B 症状	C 診断した医療機関名
		<input type="checkbox"/> 医師の診断を受けていない

3 家庭では、アレルギーを起こさないようにどのように対応、配慮をしていますか？

--

4 学校での対応を希望しますか？

はい ・ いいえ



- 自己管理できる(自分で原因食物を除去できる)
 その他()



→ 続いて、「6 緊急時に備えた処方薬はありますか？」へ

5 どのような対応を希望しますか？

(1)詳しい献立表の提供(下の献立表資料例を参考にしてください。2種類あります。両方も可。) 0 希望なし A 食物アレルギー生徒用資料 B 作り方
(2)給食の欠食 0 希望なし A 牛乳欠食 B 完全欠食
(3)家庭からの代替食 0 希望なし A 献立により一部弁当を持参 B 完全弁当持参
(4)学校給食以外での対応 0 希望なし A 調理実習等(食物を扱う授業・活動・茶席体験) B 運動(体育・部活) C 校外学習(修学旅行・食事・体験学習・おやつ) D その他()

【献立表資料例】毎月下旬、翌月の資料を学校(食育主任)からお渡しします。

	A 食物アレルギー生徒用資料	B 作り方																																																					
特徴	その日の給食の使用食材が全て記載されたもの。	作り方が記載されたもの。 代替食の弁当を作る際の参考にしてください。																																																					
サンプル	<table border="1"> <tr><td>魚</td><td>ホキ切身(下味漬)50g</td><td>1.00 枚</td></tr> <tr><td>の</td><td>バジル(ホール)</td><td>0.10 g</td></tr> <tr><td>香</td><td>マヨネーズ1kg</td><td>7.00 g</td></tr> <tr><td>草</td><td>乾パン粉(kg)</td><td>1.00 g</td></tr> <tr><td>焼</td><td>特大小判 04</td><td>1.00 g</td></tr> <tr><td>き</td><td></td><td></td></tr> </table>	魚	ホキ切身(下味漬)50g	1.00 枚	の	バジル(ホール)	0.10 g	香	マヨネーズ1kg	7.00 g	草	乾パン粉(kg)	1.00 g	焼	特大小判 04	1.00 g	き			<table border="1"> <tr> <th>献立名</th> <th>魚の香草焼き</th> <th>作業時間 使用人数</th> <th>揚げ物班</th> <th>ペット</th> </tr> <tr> <th>材料名</th> <th>下処理法</th> <th>作り方</th> <th>備</th> <th>考</th> </tr> <tr> <td>魚(ホキ切身)</td> <td>下味漬(塩・こしょう)</td> <td>①アルミカップに魚を入れ香草マヨネーズをのせる。</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>バジル(ホール)</td> <td>洗っておく</td> <td>②パン粉をかける。</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>マヨネーズ</td> <td></td> <td>③スチコンで焼く</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>パン粉</td> <td></td> <td>ポット250cc 15分</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>魚油(揚げ油)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	献立名	魚の香草焼き	作業時間 使用人数	揚げ物班	ペット	材料名	下処理法	作り方	備	考	魚(ホキ切身)	下味漬(塩・こしょう)	①アルミカップに魚を入れ香草マヨネーズをのせる。			バジル(ホール)	洗っておく	②パン粉をかける。			マヨネーズ		③スチコンで焼く			パン粉		ポット250cc 15分			魚油(揚げ油)				
魚	ホキ切身(下味漬)50g	1.00 枚																																																					
の	バジル(ホール)	0.10 g																																																					
香	マヨネーズ1kg	7.00 g																																																					
草	乾パン粉(kg)	1.00 g																																																					
焼	特大小判 04	1.00 g																																																					
き																																																							
献立名	魚の香草焼き	作業時間 使用人数	揚げ物班	ペット																																																			
材料名	下処理法	作り方	備	考																																																			
魚(ホキ切身)	下味漬(塩・こしょう)	①アルミカップに魚を入れ香草マヨネーズをのせる。																																																					
バジル(ホール)	洗っておく	②パン粉をかける。																																																					
マヨネーズ		③スチコンで焼く																																																					
パン粉		ポット250cc 15分																																																					
魚油(揚げ油)																																																							

6 緊急時に備えた処方薬はありますか？

0 処方なし
A エピペン®(0.15 mg ・ 0.3 mg 、 _____ 本所持、現在の保管場所 _____)
B エピペン®以外の処方薬(薬品名 _____)
C 本人の管理、使用状況、タイミング等(補足や、緊急時以外での使用中の薬のことなど含む)

学校における食物アレルギー対応希望書

年 月 日

学校 年 組 氏名 保護者氏名
 連絡先住所 電話番号

該当するものに○を、□にはチェックを入れて内容をご記入ください。

1 食物アレルギーの概要

A 原因食物	B 症状	C 診断した医療機関名
		<input type="checkbox"/> 医師の診断を受けていない

2 どのような対応を希望しますか？

(1)詳しい献立表の提供(下の献立表資料例を参考にしてください。2種類あります。両方も可。)
希望なし A 食物アレルギー生徒用資料 B 作り方

(2)給食の欠食
希望なし A 牛乳欠食 B 完全欠食

(3)家庭からの代替食
希望なし A 献立により一部弁当を持参 B 完全弁当持参

(4)学校給食以外での対応
希望なし A 調理実習等(食物を扱う授業・活動・茶席体験)
運動(体育・部活) C 校外学習(修学旅行・食事・体験学習・おやつ)
その他()

【献立表資料例】毎月下旬、翌月の資料を学校(食育主任)からお渡しします。

	A 食物アレルギー生徒用資料	B 作り方																																																		
特徴	その日の給食の使用食材が全て記載されたもの。	作り方が記載されたもの。 代替食の弁当を作る際の参考にしてください。																																																		
サンプル	<table border="1"> <tr><td>魚</td><td>ホキ切身(下味漬)50g</td><td>1.00 枚</td></tr> <tr><td>バジル(ホール)</td><td></td><td>0.10 g</td></tr> <tr><td>マヨネーズ</td><td>1kg</td><td>7.00 g</td></tr> <tr><td>乾パン粉(kg)</td><td></td><td>1.00 g</td></tr> <tr><td>特大小判</td><td>04</td><td>1.00 g</td></tr> </table>	魚	ホキ切身(下味漬)50g	1.00 枚	バジル(ホール)		0.10 g	マヨネーズ	1kg	7.00 g	乾パン粉(kg)		1.00 g	特大小判	04	1.00 g	<table border="1"> <tr><th>献立名</th><th>魚の香茅スライス</th><th>作業記録 使用記録</th><th>揚げ物班</th><th>ペット</th></tr> <tr><th>材料名</th><th>下処理法</th><th>作り方</th><th colspan="2">備考</th></tr> <tr><td>ホキ切身(下味漬)</td><td>下味漬(塩・こしょう)</td><td>①アルミカップ2個も入れ、香茅マヨネーズをかける。</td><td colspan="2"></td></tr> <tr><td>バジル(ホール)</td><td>混ぜておく</td><td>②パン粉をかける。</td><td colspan="2"></td></tr> <tr><td>マヨネーズ</td><td></td><td>③スチコンで焼く</td><td colspan="2"></td></tr> <tr><td>パン粉</td><td></td><td>ポット250cc 15分</td><td colspan="2"></td></tr> <tr><td>アルミカップ(特大小判)</td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr> </table>	献立名	魚の香茅スライス	作業記録 使用記録	揚げ物班	ペット	材料名	下処理法	作り方	備考		ホキ切身(下味漬)	下味漬(塩・こしょう)	①アルミカップ2個も入れ、香茅マヨネーズをかける。			バジル(ホール)	混ぜておく	②パン粉をかける。			マヨネーズ		③スチコンで焼く			パン粉		ポット250cc 15分			アルミカップ(特大小判)				
魚	ホキ切身(下味漬)50g	1.00 枚																																																		
バジル(ホール)		0.10 g																																																		
マヨネーズ	1kg	7.00 g																																																		
乾パン粉(kg)		1.00 g																																																		
特大小判	04	1.00 g																																																		
献立名	魚の香茅スライス	作業記録 使用記録	揚げ物班	ペット																																																
材料名	下処理法	作り方	備考																																																	
ホキ切身(下味漬)	下味漬(塩・こしょう)	①アルミカップ2個も入れ、香茅マヨネーズをかける。																																																		
バジル(ホール)	混ぜておく	②パン粉をかける。																																																		
マヨネーズ		③スチコンで焼く																																																		
パン粉		ポット250cc 15分																																																		
アルミカップ(特大小判)																																																				

3 緊急時に備えた処方薬はありますか？

処方なし
エピペン®(0.15 mg ・ 0.3 mg 、____本所持、現在の保管場所____)
エピペン®以外の処方薬(薬品名____)
本人の管理、使用状況、タイミング等(補足や、緊急時以外の使用中の薬のことなど含む)

4 ご家庭では、アレルギーを起こさないようにどのように対応、配慮をしていますか？

食物アレルギーにおける管理が必要な場合の提出書類について

より詳しい情報をいただき、個別の対応を検討、確認をさせていただくため、期日までに必要書類を学校にご提出くださいますようお願いいたします。

【今回お渡しした資料】(✓が入っている資料をお渡しいたしましたのでご確認ください)

✓	提出が必要な書類	書類名	記入者	備考
	○	A 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)	主治医 専門医	・事前にD 食物アレルギー個別取組プランをご覧になり、医療機関の受診をお願いします。
		B 食物アレルギー疾患のある児童生徒の主治医の皆様へ【市教委より】		・A 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)と共に、B・Cを主治医にお渡しいただき、ご一読いただいた上で、記入をお願いします。
		C 主治医の先生へ 学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の作成についてのお願い【県教委より】		※ 記入に伴う費用は保護者様のご負担となります。
	○	D 食物アレルギー個別取組プラン ①緊急時対応カード(表) ②個別調査票(裏)	保護者	・主治医の指示に基づき、保護者が記入してください。 ・継続の方は、変更事項がありましたら、加筆修正をお願いします。
	○	E 学校における食物アレルギー対応希望書	保護者	

【注意事項】

- 主治医より、学校での取組を必要としないと診断を受けた場合、学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)は、ご提出いただかなくて結構です。その場合は、養護教諭までお知らせください。
- 牛乳欠食の場合は、後日、食育主任より「欠食届」を配布しますので、ご提出ください。

月 日()までに へ提出してください。

※ 保護者が記入し、学校へ提出してください。

年 年 年	組 組 組	ふりがな 氏名	男・女	生年 月日	平成 年 月 日生
-------------	-------------	------------	-----	----------	-----------

原因食物	アナフィラキシー	<input type="checkbox"/> あり
	運動誘発アナフィラキシー	<input type="checkbox"/> あり

1 緊急連絡先

連絡順	氏名	続柄	電話番号	連絡先(仕事先等)・特記事項
1				
2				
3				

2 医療機関、担当医名

病院名(診療科)	市町名	担当医名	電話番号	緊急時の受入
				可・不可
				可・不可

(学校記入欄)特記事項 ⇨ 病院への連絡方法等

3 使用している薬と保管場所、症状が出た際の処置

服用中の予防薬	なし	あり(内・外・他)(薬品名)		
緊急時の処方薬	エピペン®	なし	あり 本所持	予定保管場所
	内服薬・その他	なし	あり(薬品名)	
	使用のタイミング (医師の指示)			
本人の薬の管理状況(使い方・飲み方・保管、トレーナー訓練の有・無)				
アレルギー症状が出た際の処置や連絡のタイミング				
(学校記入欄)特記事項 対応方法等				

※ 裏面の個別調査票にも忘れずに記入をお願いします。

個別調査票

学校生活管理指導表に記載されている補足として、主治医の指示を含め保護者が記入してください。

氏名	学年・組	1年 組	2年 組	3年 組
	記入年月日	年 /	年 /	年 /

1 アナフィラキシー発症状況(学校生活管理指導表に「アナフィラキシー」ありの場合記入してください。)

※ アナフィラキシーとは、以下の症状が複数同時にかつ急激に強く出現した状態をいいます。

じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化症状、咳・ゼーゼー・呼吸困難などの呼吸器症状

※ ショック(アナフィラキシーショック)とは、血圧が低下して意識の低下や脱力を来す場合で生命に関わる重篤な状態です。

年齢	原因食物	症状(直近のものから記入)	ショック
			有・無
			有・無

2 原因食物ごとの食物アレルギー最終既往状況

原因食物	状況・症状と対応	最終既往年月等
		○年○月(○歳頃)

3 運動誘発がある場合は、あてはまる病型に○をつけ、医師の指示等をお書きください。

<input type="checkbox"/> 食物依存性運動誘発アナフィラキシー	<input type="checkbox"/> 運動誘発アナフィラキシー
--	---------------------------------------

4 日頃の予防、除去状況(家庭及び学校で注意していること、医師から指示されていることを含む)

--

(学校記入欄)

加熱・微量混入・接触等

年 組 氏名()	保護者()・学校()
確認日 年 月 日	確認方法
原因食物	

□相談内容 ○学校における具体的取組内容	
A 学校給食【1 管理不要 2 管理必要(詳細材料表提供・牛乳欠食・代替食持参・)】	
□代替食持参時の対応	
B 食物・食材を扱う授業・活動【1 管理不要 2 管理必要(調理実習・茶席体験・他)】	
C 運動【1 管理不要 2 管理必要(体育・部活・他)】	
D 校外学習【1 管理不要 2 管理必要(修学旅行・林間学校)】	
F その他の配慮・管理事項	
○誤飲食や誤解を防ぐために、担任からクラスの生徒にお子様のアレルギーについて説明し、理解を得ます。 ○エピペン [®] を処方されている場合は、市教委を通して消防機関へ情報共有させていただきます。	
緊急時対応マニュアル(裏面参照)を提示し、保護者に確認 <input type="checkbox"/> した <input type="checkbox"/> しない	

上記の学校における日常の取組や緊急時対応を確認しました。またその活用のため、記載された内容を全職員で共有し、必要に応じて関係機関等に情報提供することに同意します。

年 月 日 保護者氏名 _____

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

異変に気がついたら子供から目を離さない

迷ったらエピペン®を打つ！

ただちに119番通報

助けを呼び、人を集める

下の症状から重症度を判定し、速やかに行動する

全身の
症状

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便をもらす
- 脈が触れにくいまたは不規則
- 唇や爪が青白い

少なくとも5分ごとに、繰り返し症状を観察
経過・内服・エピペン®使用の時刻を記録

呼吸器
の症状

- のどや胸が締め付けられる
- 声がかすれる
- 犬が吠えるような咳
- 息がしにくい
- 持続する強い咳き込み
- ゼーゼーする呼吸

数回の軽い咳



©埼玉県

消化器
の症状

- 持続する強いお腹の痛み
(がまんできない痛み)
- 繰り返し吐き続ける

中等度のお腹の痛み
1～2回のおう吐
1～2回の下痢

軽いお腹の痛み(がまんできる)
吐き気

目・口・
鼻・顔面
の症状

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

顔全体の腫れ
まぶたの腫れ

目のかゆみ、充血
口の中の違和感、唇の腫れ
くしゃみ、鼻水、鼻づまり

皮膚の
症状

緊急

強いかゆみ
全身に広がるじんま疹
全身が真っ赤

軽度のかゆみ
数個のじんま疹
部分的な赤み

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

受診

- ①内服薬を飲ませ、エピペン®を準備
- ②速やかに医療機関を受診(救急車の要請も考慮)
- ③急速に進行する場合→「緊急」の対応
- ④座位にして会話をしながら観察すると、急変に対する判断・対応がしやすい

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

注意

- ①内服薬を飲ませる
- ②「急速に進行する」又は「悪化が予想される」場合→「受診」「緊急」の対応
- ③少なくとも1時間は観察完全によくなくなるまで目を離さない

- ①エピペン®を使用
- ②救急車を要請(119番通報)
→緊急時連絡先医療機関に連絡
→保護者に連絡
- ③その場で安静を保つ(*)
→立たせたり、歩かせたりしない
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる

*安静を保つ体位

- ◇ぐったり、意識もうろうの場合、仰向けにして足を15～30cm高くする
- ◇吐き気・嘔吐がある場合、横向きに
- ◇呼吸が苦しく仰向けになれない場合、上半身を起し後ろに寄りかからせる

監修:さいたま市民医療センター小児科 西本 創
作成:学校における食物アレルギー対応に関する課題検討委員会(埼玉県教育委員会)
環境再生保全機構「よくわかる食物アレルギー対応ガイドブック」を加工して作成

※ 埼玉県教育委員会作成 学校給食における食物アレルギー対応マニュアル【5訂】p.11 より

入間市立 中学校長 様
入間市立学校給食センター所長 様

学年・組 年 組
生徒名
保護者名

欠食届

下記により、欠食させたいのでお届けします。

記

1 期間 年 月 日 ~ 年 月 日

2 内容 ※該当を○で囲んでください

完全欠食 ・ 牛乳欠食(ミルクコーヒー含む)

3 理由 (病院からの指示等を記入してください)

※ 期間については、最長で年度内となります。(その学年の3月末まで)

入間市立 中学校長 様
入間市立学校給食センター所長 様

学年・組 年 組
生徒名
保護者名

欠食解除届

下記により、欠食を解除させたいのでお届けします。
当該食物の喫食による事故について、学校側に責任を問わないことを承諾します。

記

1 期間 年 月 日 ~

2 内容 ※該当を○で囲んでください

完全欠食 ・ 牛乳欠食(ミルクコーヒー含む)

3 理由 (病院からの指示等を記入してください)

学校給食におけるアレルギー対応の例

入間市学校食物アレルギー対応マニュアルに基づき、対応します

入間市の学校給食では、重篤なアレルギーを引き起こしやすい
「そば」「落花生(ピーナッツ)」は、提供しません

除去食は完全除去対応です

国の指針に基づき、除去食対応は原因食物の完全除去対応を原則とします。
調味料については、症状が誘発されにくいことから除去食の対象から除外します。
小学校では、事故防止のため、原因食物が異なる複数の児童がいる場合、すべての原因食物を除去した1種類の除去食を提供します。

(例1)乳アレルギーの場合、以下の献立・食品は提供しません(乳を使用しているものは、全て提供しません)。

飲料牛乳、ミルクコーヒー、ヨーグルト、クリームシチュー(牛乳、バター使用)、
パン(脱脂粉乳使用)、カレー(バター使用) など

☆ 小学校:児童の状態にかかわらず、1種類の除去食または持参した弁当を食べます。

☆ 中学校:生徒本人が「食べられる」と判断しても、乳が入った給食は提供しません。

(例2)Aさん(エビアレルギー)、Bさん(乳アレルギー)、Cさん(小麦アレルギー)がいる場合

3人とも、エビ・乳・小麦を除去したシチューを食べます。

☆ エビなしシチュー(乳・小麦あり)、乳なしシチュー(エビ・小麦あり)、
小麦なしシチュー(エビ・乳あり)は調理しません。

(例3)原因食物と献立の例

原因食物	対象となる献立例、食品例
卵	かきたま汁、蒸しパン、つなぎ・衣(肉団子・揚げ物)、炒り卵(チャーハン)
乳	飲用牛乳、脱脂粉乳(パン)、蒸しパン、ヨーグルト、バター、チーズ、ルー(グラタン・シチュー・カレー)
小麦	パン、めん、ルー(グラタン・シチュー・カレー)、揚げ物の衣(アメリカンドック・かき揚げ)

極微量でアレルギー症状が誘発される可能性がある場合は、弁当対応を考慮します

主治医に記入してもらった学校生活管理指導表に基づき、学校と保護者との面談で対応を相談します。

相談、問い合わせ先

- ★具体的な対応に関すること…各小・中学校
- ★入間市食物アレルギー対応マニュアルに関すること
…学校教育課 電話 04-2964-1111(市役所代表)または 04-2964-8355(教育センター)
- ★小学校の給食に関すること…各小学校
- ★中学校の給食に関すること…学校給食センター 電話 04-2963-8801