

令和8年度 食物アレルギー対応マニュアル

今治市立吉海小学校

I 食物アレルギー児童への対応状況把握の仕方

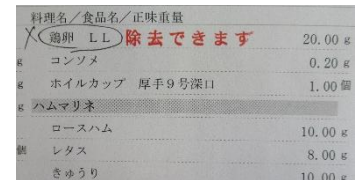
- ① 食物アレルギー給食対応希望調査等を配付
- ② 第1回食物アレルギー対応委員会の開催（対応実施の可否を決定）
- ③ 保護者と面談の実施
- ④ 第2回食物アレルギー対応委員会の開催（詳細な対応内容の決定）
- ⑤ 保護者へ決定通知の送付

II 対応までの流れ

1 献立内容の確認

対応月の前月に、献立材料表を保護者に配付し、除去食品の確認・了承を得る。

※ 献立材料表は、保護者、調理場、学校（職員室・教室）に保管。



料理名/食品名/正味重量	
鶏卵 1個	20.00 円
小麦粉 1kg	0.20 円
コンソメ	1.00 円
ホイールカップ 厚手9号深口	10.00 円
ハムマリネ	8.00 円
コースハム	10.00 円
レタス	8.00 円
きゅうり	10.00 円

上図：献立材料表

2 調理（調理場）

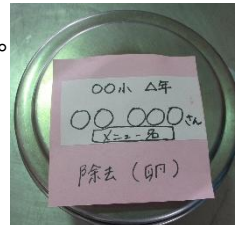
- ① 献立材料表を確認し、アレルギー原因食品、作業工程の打合せをする。
- ② 当日は、指差し確認や、ダブルチェックを行い、調理を行う。

3 配膳

- ① アレルギーチェック表を確認し、給食運搬作業員が配膳室で食札を指差し確認する。
- ② 教室では、対応児童の給食を、最初に配膳する。
- ③ 学級担任が、対応児童とともに除去食、代替食の確認をし、机の上に置く。
- ④ 食札を貼った容器は、対応児童の机の上に置いたままにする。

右図：

食札・容器



4 喫食中

- 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 食物アレルギー原因食物が出ている日は、他の料理もおかわりをしない。

5 片付け

対応児童が、食物アレルギー原因食物に接触しないように、給食当番や牛乳パックの洗浄など配慮する。

III 緊急時の対応

1 学校でアレルギー事故が発生した場合の対応

- ① 学校長は、健康被害を及ぼす事故の発生があった場合、速やかに大島調理場に報告する。（摂取状況、学校での誤配の有無、症状・状態、対処状況等）
- ② 原因食材が入っていた食缶、食器はできるだけ現状のまま保持する。
- ③ アレルギー対応児童の摂取状況や症状・状態を確認するとともに、学校での誤配の有無や対処状況を確認する。

2 事故後の対応

- ① 学校給食課・学校長間で協議し、被害児童及びその保護者へ原因の報告、再発防止策について説明し、謝罪する。
- ② 学校等に原因があった場合は、食物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。

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、緊急時の対応方法について、共通理解する。

2 献立に変更があった場合など

調理場が保護者、学校、学級担任に連絡をし、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）