

2025.8.8 (金)

令和7年度第1回栃木県学校栄養士会研修会  
「食物アレルギーについて」

### シンポジウム「食物アレルギー対応の取組」 「県教育委員会の取組」

名古屋学芸大学 管理栄養学部 高田 尚美

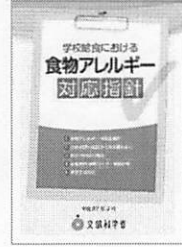


### 学校給食における 食物アレルギー 対応指針



2008年3月

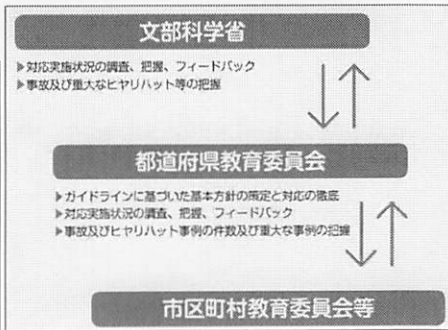
2012年12月  
調布市  
食物アレルギー  
事故



2015年3月



2020年3月



### 都道府県教育委員会

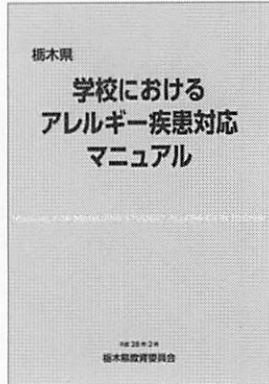
▶ ガイドラインに



基づいた基本方針の策定と対応の徹底

▶ 対応実施状況の調査、把握、フィードバック

▶ 事故及びヒヤリハット事例の件数及び重大な事例の把握



### 1 学校における食物アレルギー対応の基本方針

食物アレルギーを有する児童生徒を含めた全ての児童生徒が、学校生活を安全・安心に過ごせるよう、次の5点を学校における食物アレルギー対応の基本とし、県教育委員会は市町村教育委員会及び学校に対して指導・支援を行います。

- 1 学校における食物アレルギー対応は、市町村教育委員会及び学校において組織的に行う。
- 2 児童生徒の食物アレルギーに対して、学校において管理を行う場合は「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。
- 3 緊急時の対応の体制づくり、研修及び医療・消防機関との連携を図る。
- 4 教職員、児童生徒及び保護者に対し、食物アレルギーに関する知識の普及・啓発を図る。
- 5 食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。



## 魚アレルギー

### <食品の特徴と除去の考え方>

- 魚類の主要アレルゲンは、バルブアルブミンとコラーゲンである。バルブアルブミンは、熱や消化酵素による変化が少ないが、高温、高圧処理によって反応性が低下する。
- 魚は魚種間で交差抗原性があるが、すべての魚の除去が必要とは限らない。このため、問診や食物経口負荷試験で摂取可能な魚を見つけることが望ましい。

#### 交差抗原性について参照

- 魚は、鮮度が低下すると魚肉中にヒスタミンが作られ、かゆみ、じんましんなどの症状をもたらすことがある。これは食物不耐症であり、食物アレルギーとは異なる病態で、区別して考える。
- 小児はまれであるが、魚に寄生したアニサキスが原因のアレルギーが報告されている。
- 青魚、赤身魚など、魚皮や身の色などの区別による除去には根拠がない。
- かつお、いりこなどのダシの除去は、不必要ことが多い。
- さけ、さばは、アレルギー表示の推奨品目である。推奨品目は複合原材料等、微量に含まれる旨の表示がされない場合があることに留意する。

貴重な機会をありがとうございました



# 袋井市におけるアレルギー疾患対応の実際

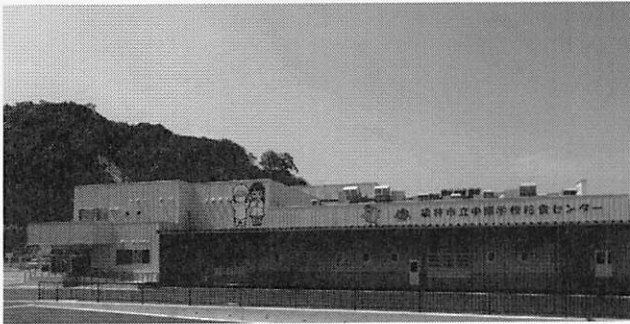
袋井市中部学校給食センター  
元栄養教諭 原田 康子



## ポイント

- ① 給食でのアレルギー発症...70%は新規発症  
どの子にも起こりうる...常に危機意識を
- ② 全職員で子どもの命を守る体制づくり...研修も
- ③ ためらわずに救急車を要請...最悪の事態を想定  
...教育委員会・校長は、消防署等との連携を
- ④ 個人別ファイルや薬は、常に同じ位置に  
...いつでも、だれでも同じ対応ができるように
- ⑤ 調理実習・校外学習等...計画段階から十分な注意を

## 袋井市立中部学校給食センター



教育委員会

おいしい給食推進室 (平成26年4月)

(平成26年4月1日現在)

職員体制 (人)	中部学校給食センター		袋井学校給食センター		菟野学校給食センター	
	所長(兼務)	事務	所長(兼務)	事務	(所長)	事務
	1	2	1	1	1	1
		栄養教諭(県費)	栄養教諭(県費)	学校栄養職員(県費)	学校栄養職員(県費)	学校栄養職員(県費)
		2	2	1	1	1
		管理栄養士(市)	管理栄養士(市)	管理栄養士(市)	管理栄養士(市)	管理栄養士(市)
		2	1	1		
			調理員			
			1			
			26			
配送校 (校)	小学校	6	小学校	3	小学校	3
	中学校	2	中学校	1	中学校	1
	幼稚園	6	幼稚園	5	幼稚園	4

## (1)食物アレルギーの把握

### ○アレルギー調査票配布

食物アレルギーの有無  
生活管理指導表の配布希望の有無

### ○調査票の提出(保護者→学校)

生活管理指導表  
給食における  
食物アレルギー対応食調査票

アレルギー調査票

## (2)調査面談の実施

### ○調査面談の実施(学校)

- ・栄養教諭から  
食物アレルギーの状態、  
家庭での対応状況の聞き取り
- ・養護教諭から  
学校生活における取り組み  
プラン(案)の説明

取り組みプラン

実施内容	実施時期	実施場所	実施者
アレルギー対応食の提供	平成26年4月1日～	袋井市立中部学校給食センター	栄養教諭、調理員
アレルギー対応食の提供	平成26年4月1日～	袋井市立袋井学校給食センター	栄養教諭、調理員
アレルギー対応食の提供	平成26年4月1日～	袋井市立菟野学校給食センター	栄養教諭、調理員
アレルギー対応食の提供	平成26年4月1日～	袋井市立中部小学校	栄養教諭、調理員
アレルギー対応食の提供	平成26年4月1日～	袋井市立中部中学校	栄養教諭、調理員
アレルギー対応食の提供	平成26年4月1日～	袋井市立中部幼稚園	栄養教諭、調理員

### (3) 校内食物アレルギー 対応検討委員会

#### ○校内食物アレルギー対応検討委員会

(校長、教頭、養護教諭、栄養教諭、主幹教諭、生徒指導主任、給食主任、学年主任)

- ・申請書が提出されている児童について、対応食の実施が妥当か検討する

#### (検討事項)

- ・対応食の配送から教室での受け取りと見届け確認
- ・担当が不在の場合の対応
- ・緊急時の対応

### (4) 学校給食センターおよび袋井市 食物アレルギー対応検討委員会

#### ○学校給食センター食物アレルギー対応検討委員会

(給食センター長、栄養教諭等)

- ・学校から提出された検討結果報告書について、対応食の提供が可能か検討する

#### ○袋井市食物アレルギー対応委員会

(学校医代表、学校長代表、養護教諭代表、給食センター長、栄養教諭代表、調理員代表、教育委員会担当者)

- ・対応食実施者と対応食提供方法の確認

### (5) 校内研修の実施

#### ①校内研修

- 養護教諭から
  - ・対象となる児童の情報
- 栄養教諭から
  - ・対応食全般について

#### <ヒヤリ・ハット事例>

・通常給食のおかずが足りなくなり、食当番が配膳後のおかずを集めにまわっていたところ、通常給食の配膳器具で対応食を集めてしまった。

給

#### ②配送・配膳シミュレーション

対応食の配送から喫食・片付けまでの流れを確認

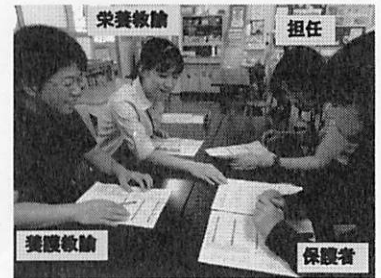
### (6) 事前面談の実施

#### ○事前面談の実施

アレルギー対応食の  
献立承認



アレルギー対応食の  
提供開始



### (7) 食物アレルギー対応食の提供

配送用個人ボックス(中部学校給食センター)

個人ボックスに入れるもの

- ①配食確認表
- ②専用容器
- ③専用食器



### (7) 食物アレルギー対応食の提供

アレルギー対応食専用食器(中部学校給食センター)

誤食を防ぐため、  
誰が見ても分かるよう  
通常献立と食器を変更した

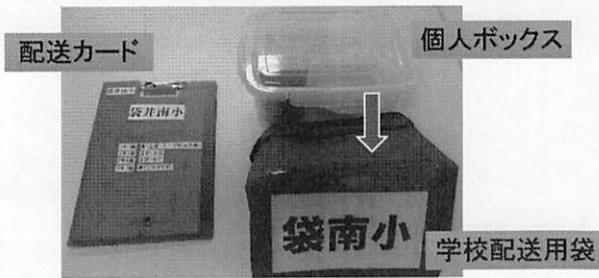


アレルギー対応食  
専用食器は、花柄  
に変更

アレルギー対応食

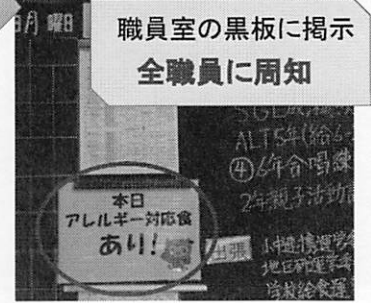
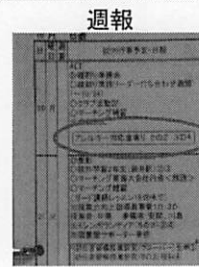
## (7) 食物アレルギー対応食の提供

学校配送用袋・配送カード(中部学校給食センター)



## (7) 食物アレルギー対応食の提供

共通理解をはかるために



## (7) 食物アレルギー対応食の提供

対応食の受け渡し



担任は配送カードにサインをし、  
個人ボックスを受け取る  
※大人から大人へ



## (7) 食物アレルギー対応食の提供

配膳

全員の配膳後、本人の机で  
アレルギー対応食の配膳を行う  
本人の箸を使い、専用食器に  
配膳する。対応食を食べている  
ことがわかるよう、専用容器を  
机の上に置く



## (7) 食物アレルギー対応食の提供

配食・喫食確認

担任は、  
①食器へ移したか  
②該当児童が食べたか  
の確認をし、配食確認表に  
チェックをする



## (7) アレルギー対応食の提供

担任として配慮していること

- ・毎日献立表を確認  
給食の前には必ず献立表を見て、対応を確認する
- ・クラス全員に周知  
子ども同士でも声をかけられるクラスづくり
- ・お弁当の日  
おかずの交換はしない

## (8) 栄養教諭としての関わり

- ① 面談（調査面談・事前面談）
  - ・給食センターと学校、該当児童・家庭との連携
- ② 対応食の受け渡し・配膳確認
  - ・手順の確認、喫食状況の把握
- ③ 指導資料の提供・職員への啓発
  - ・紙芝居「食物アレルギーって何？」

## 対応食の例(卵除去)



## 対応食の例(ごま除去)



## (9) 対応食開始に向けた準備

- 手引き・マニュアル作成
  - ・食物アレルギー対応の手引き作成
  - ・食物アレルギーアナフィラキシーショックへの対応マニュアル作成



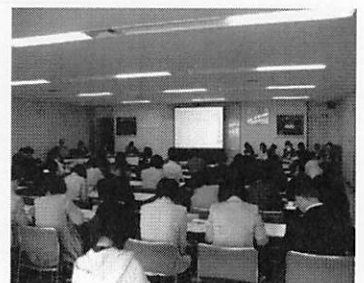
## (9) 対応食開始に向けた準備

- 食物アレルギーのある園児・児童・生徒数の把握



## (9) 対応食開始に向けた準備

- 教職員対象の研修会(市主催)
  - ① 食物アレルギー対応への説明会  
 (各園・校の管理職、養護教諭等)
  - ② 医師による食物アレルギー講演会  
 (保育園、幼稚園、小学校、中学校の代表)
  - ③ エピペン講習会  
 (保育園、幼稚園、小学校、中学校の代表)



## 令和7年度の食物アレルギー対応

○平成26年度からの変更

①食物アレルギー対応食材の追加

平成27年いか、たこ、貝類、乳 平成29年小麦

②学校給食で提供しない食材の追加

くるみ、ペカンナッツ

\*生活管理指導表記載において、学校給食では提供しない食材(生卵、いくら、そば、キウイ、落花生)をあげ、学校給食での対応が不要なため「学校生活上の留意点A給食」の欄は「管理不要」を選択していただく

③給食における「食物アレルギー対応食」実施申請書

保護者の同意をいただきたい内容の項目追加

(対応食に内容変更があり、かつ保護者と連絡が取れなかった場合の対応)など

## まとめ

- ① 給食でのアレルギー発症...70%は新規発症  
どの子にも起こりうる...常に危機意識を
- ② 全職員で子どもの命を守る体制づくり...研修も
- ③ ためらわずに救急車を要請...最悪の事態を想定  
...教育委員会・校長は、消防署等との連携を
- ④ 個人別ファイルや薬は、常に同じ位置に  
...いつでも、だれでも同じ対応ができるように
- ⑤ 調理実習・校外学習等...計画段階から十分な注意を

ご清聴ありがとうございました



# 中学校における食物アレルギー対応

元 全国学校栄養士協議会副会長  
柳沢幸子

## 中学校における食物アレルギー対応の流れ

学校における食物アレルギー対応の手引き（長野県教育委員会）より





## 校外活動時の対応について

- ① 担当の教諭から、栄養教諭に依頼
- ② 生活管理指導票、食物アレルギー  
 取り組みプラン等を共有
- ③ 担当教諭がそれに基づいてホテル  
 食事処にメニュー・使用食材につ  
 いて確認
- ④ 保護者に確認依頼
- ⑤ 担当教諭が食事先に連絡

保護者様

平成 年 月 日

〇〇〇〇学校長  
〇〇〇〇〇〇

修学旅行における食事内容の確認について（お願い）

〇〇の朝、保護者の皆様には延々御清祥のことと拝感いたします。  
日頃より本校の学校教育活動に御理解と御協力をいただき、感謝申し上げます。  
さて、来年度の修学旅行における食事について、予定している食事のメニューと成分表の提供を受けました。  
つきましては、下記の点について御留意の上、食べずに取り除く必要があるものについて、別紙用紙へ御記入の上、 月 日（ ）まで、学級担任へ提出してください。

- 記
- 別紙の「食品成分表」に詳細が記載されていますので御参照ください。
  - 食事メニューは生徒の希望に基づいて決定しました。
  - 2日目の昼食は別紙、3日目の昼食は学級別になりますので、別途御連絡します。
  - 別メニューへの変更希望や不明点は、学級担任へお問い合わせください。

〇〇〇〇学校  
担当者：〇〇〇〇  
電 話：0000-00-0000

（印刷・提出用紙）

〇〇〇〇学校長 様

区 分	食事のメニュー	対応すべきメニュー
1日目昼食：	パン（パン、お餅・おむすび（揚げ）、ピザ、トナリ、 金時豆、黒砂糖、しょうまい、だし巻、 いぼ餅、お餅・おむすび、血づき、太子 巻、御河の裏、黒砂糖、甘酢しょうが、 おむすび、しいたけ、かまぼこ、	
1日目夕食：	まぐろ山盛り、そば（蕎麦予印） ステーキ、蒸餃子、豚肉生姜焼き、 鶏唐揚げ、揚げたてのぶ	
2日目朝食：	パン、ごはん、お餅・おむすび、 お餅・おむすび、お餅、おむすび	
2日目夕食：	ステーキ、ごはん、お餅、おむすび	
3日目朝食：	パン、お餅・おむすび、お餅・おむすび、 お餅・おむすび、お餅・おむすび	

上記の表を確認しました。食事内容について別メニューの希望が（あります・ありません）。

平成 年 月 日

年 組 生徒氏名

保護者氏名

印

## 学校生活での配慮点 （ヒヤリハット例）

### 【ケース2】体育の授業 ～食物依存性運動誘発アナフィラキシー～

#### 経過

給食で「ミートソーススパゲッティ」を食べた後、  
5時間目の体育の授業でサッカーをしていました。急に  
体がかゆくなり、顔・首・手足には蕁麻疹が出現、  
意識を消失して倒れてしまいました。直ちに養護教諭  
と教頭へ連絡し、救急車搬送しました。これまで、ス  
パゲッティ（小麦）は普通に食べており、アレルギー  
症状が出たことは一度もありませんでした。

#### 原因

アレルゲン（小麦粉）

食物依存性運動誘発アナフィラキシー

#### 対策

食物アレルギーの症状か否か判断が難しい場合もあるが、食物アレルギーを想  
定した緊急時対応の訓練をしておく。



実際の症例 (N中学校の症例)

○ 中学校2年生 男子 テニス部 A君

・1回目

放課後の部活動の時間

12時50分 (給食喫食)

ソフト麺 カレーうどん汁 いかの磯部揚げ きゃべつのサラダ 牛乳

15時10分より部活

ウォーミングアップで柔軟体操及び校庭周辺のマラソン

15時30分

気持ちが悪くお腹に発疹ができてきたと保健室に来室

養護教諭よりもしかしたら食物アレルギーの可能性もあると栄養教諭に連絡

15時40分

校長先生、教頭先生と相談、保護者に連絡し迎えを依頼

近くの総合病院へ副任が引率し、病院で保護者と合流

(その際、献立明細表を持参)

16時30分 診察 そのころには症状が落ち着いた。

病院では、食物依存性運動誘発性の食物アレルギーの可能性もあるが、経過観察となる。

学校の対応

保護者との面談(校長、教頭、担任、部活顧問、養護教諭、栄養教諭)

・食物依存性運動誘発食物アレルギーについて説明

・体育のある日の朝食は小麦粉製品はさける

・給食ではパン、ソフト麺の日はご飯持参

・2回目

翌年6月

地区の大会を控え、部活動が活発になる時期

16時 部活動顧問が、A君を連れて保健室へ

校庭周辺をジョッキング中に発症

顔が真っ赤で呼吸が荒くなっていた

養護教諭が校長先生に連絡⇒ 救急車を依頼

近くにいる先生方で、救急車誘導、保護者連絡等を行う

養護教諭 今までの記録

栄養教諭 献立明細表等を 提供

救急搬送で以前と違う、食物アレルギー対応(負荷試験等実施)をしてくれる病院へ搬送

原因食材は不明のまま

学校の対応

・小麦粉製品は除去扱い

・家でも小麦粉製品は除去

・エビペンの保管

### 弁当持参の症例

- 中学校1年から3年 女子 小麦 乳製品 えび いか等

—— ・毎日ではないが献立により弁当持参  
・弁当持参の日の対応  
・保護者と弁当持参の日の対応について話し合う。

登校後・・・ 自身で職員室へ弁当持参  
教頭先生もしくは教務主任対応  
職員室の冷蔵庫の一番上を食物アレルギー専用にし、  
名前を記入した大きなタッパーを用意、そこに持参した弁当を入れる。  
冷蔵庫の扉には、献立表を貼り、弁当持参に日のマーカーで印をつけておく。  
別表で、持参した時間、とりに来た時間、立ち合い者名等記入してもらう。

給食時間・・・ 自身で職員室へ取りに行く。(教頭もしくは教務主任対応)

### 中学校の食物アレルギー対応で大切なこと

- 食物依存性運動誘発アナフラキシー等のように、初めて学校で発症し、重症化する場合もあるので  
日ごろからしっかり緊急時の対応についての研修会等を開催し、先生方に理解していただくことが

—— 大切と感じました。

- 中学生になると自己管理能力が芽生えてくるので、生徒や保護者とのコミュニケーションをしっかりとっておくことが大切と感じました。

給食の様子を見に行き、声かけを行う。  
面談時に、栄養指導を取れ入れる。

大型の給食センターの場合はむずかしいので、きちんと対応していただける方を  
校内で決めておく。(担任、副担任、養護教諭等)