

## Q 36

## 食物アレルギー対応の基本について知りたい。

学校における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、学校給食を含む学校生活全体をすべての子どもが安全・安心で楽しく過ごせるようにすることです。

学校での食物アレルギー事故を防止するために、子どもの安全性を最優先し、栄養教諭や養護教諭、食物アレルギーのある子どもを受けもつ学級担任のみならず、管理職をはじめとしたすべての教職員、調理場及び教育委員会関係者、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、当事者としての意識と共通認識を強くもって、組織的に対応することが不可欠です（CHECK①参照）。

**A1 食物アレルギーのある子どもの正確な情報の把握と共有を図ります。**

食物アレルギーのある子どもに対する取組みを進めるためには、個々の子どもについて症状等の特徴を正しく把握することが必要です。その一つの手段として、学校生活管理指導表を用いて学校が必要な情報を把握し、具体的な取組みにつなげていきます。

学校での管理・配慮を必要とする場合、小学校では就学時健康診断及び入学説明会の際に、中学校・高等学校・支援学校では入学説明会等の際に保健調査票等を活用し、学校に申し出るよう保護者に勧めます。進学前の学校は、保護者の同意のもと、進学した学校に管理・配慮に関する情報提供を行います。なお、過度な除去を防ぎ適切な給食を提供するために、学校生活管理指導表の提出が無い場合、個々の対応は原則行わないようにします。

**A2 学校全体で事故予防に努めます。**

学校における食物アレルギー対応は、校長・准校長を責任者として、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会等で検討し、学校全体で取り組む必要があります。教職員は、それぞれの職種に応じた役割を担い、学校給食を含む学校生活全体での事故防止、事故時の対応について確認しておきます。

**A3 緊急時に備え学校体制及びマニュアルを整備します。**

食物アレルギーが発症した場合（疑いも含む）には、迅速で適切な対応が求められます。特に、アナフィラキシーは極めて短時間のうちに重篤な状態に至ることがあるため、誰が発見者になった場合でも適切な対応がとれるように、教職員全体が情報を共有し、各教職員自らがそのことを理解して、習熟していなければなりません。そのための方策（研修やシミュレーション）について対応委員会等で検討し、実践します。担当者が不在の場合でも、他の教職員が対応できるように学校体制を整備することが大切です。

さらに、各学校における対応方針、誤食・誤配を防止するためのルール（給食・校外学習時）や緊急時の迅速な対応等について、マニュアルを作成・整備し、事故防止に努めます。

※ 研修についてはCHECK②で紹介している資料を参考にしてください。

### 〈ポイント〉

食物アレルギーのある子どもが安全で安心な学校生活を送るためには、当該の子どもが自分の病気や治療（除去、誤食時の対応）を知ることはもちろん、当該の子どもの状況について、他の子どもにも理解や協力が得られるよう配慮することが重要です。

そのため、当該の子どもの保護者の意向やプライバシーに配慮しながら、発達段階に応じて、他の子どもにも食物アレルギーを理解させる指導を行うことが必要です。

また、当該の子どもについては、食品表示（学校給食献立表の成分表なども含む）を読み取る指導等を学校や家庭においても行い、自己管理能力を育成するとともに、体調に異常を感じたときに、状況に応じて適切に対処する力を育むことも大切です。

なお、食物アレルギーのある子どもを指導する際には、当該の子どもの気持ちによりそうことが重要です（CHECK③参照）。

#### ★CHECK①★

「学校における食物アレルギー対応ガイドライン《令和3年度改訂版》」

（大阪府教育委員会・大阪府医師会 令和4〔2022〕年3月）

<https://www.pref.osaka.lg.jp/hokentaiku/hoken/gaidorain.html>

食物アレルギー対応の基本的な考え方や実際に起きた事故及びヒヤリハット事例をあげ、留意すべき事項等を具体的に示しています。食物アレルギー対応マニュアルを作成する際、指針となるものです。

#### ★CHECK②★

①「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》」

（公益財団法人 日本学校保健会 令和2〔2020〕年3月）

<https://www.gakkohoken.jp/books/archives/226>

②「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文部科学省 平成27〔2015〕年3月)

[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1355536.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm)

③「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン要約版」

（公益財団法人 日本学校保健会 平成27〔2015〕年2月）

<http://www.gakkohoken.jp/book/ebook/01/yoyaku.pdf>

④アレルギー疾患対応資料(DVD)映像資料及び研修資料(文部科学省)

[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/kenko/hoken/1355828.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/kenko/hoken/1355828.htm)

①各種アレルギー疾患の症状や学校における配慮事項が示されています。

②献立作成や調理作業など学校給食における食物アレルギー対応の全般がまとめられています。

③④食物アレルギーの研修用資料として活用できる資料です。

#### ★CHECK③★

「人権教育リーフレット6 食物アレルギーのある子どもへの配慮」(大阪府教育センター 平成27〔2015〕年3月)

[https://www.osaka-c.ed.jp/matters/humanrights\\_files/leaflet/pdf/leaflet\\_allergy.pdf](https://www.osaka-c.ed.jp/matters/humanrights_files/leaflet/pdf/leaflet_allergy.pdf)

このリーフレットでは、食物アレルギーのある子どもへの配慮を、分かりやすくまとめています。

平成24年に東京都調布市で、学校給食終了後に食物アレルギーによるアナフィラキシーショックの疑いにより子どもが亡くなるという事故が発生しています。食物アレルギーのある子どもが、安全に安心して学校生活を送ることができるよう支援体制を整えるとともに、周りの子どもたちが、食物アレルギーについて、友だちの命に関わることとして正しく理解するとともに、支え合える人間関係づくり・集団づくりを進めることが大切です。