

令和7年度

## 給食における食物アレルギー対応について



令和7年4月1日



認定こども園

四條畷学園大学附属幼稚園

Shijonawate Gakuen Kindergarten

## 目次

1. 給食における食物アレルギー対応について	P.1
2. 給食における食物アレルギー対応基本方針〔原則〕	P.2
3. 使用しない食材・使用する食材	
(1) 使用しない食材	P.3
(2) 使用する食材	P.4
〔補足〕除去対応の必要がないとされる調味料・だし・添加物についての補足	P.5
4. コンタミネーション（意図しない混入）	P.8
5. 食物アレルギー症状の変化等に関わる事務手続きについて	P.9
6. アレルギー対応委員会について	P.10
様式集	P.13
《様式1》学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）	P.14
学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） 活用のしおり～保護者用～	P.15
学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） 活用のしおり～主治医用～	P.16
《様式2》〔給食等〕アレルギー対応解除申請書	P.18
《様式3》〔給食等〕アレルギー対応承諾書	P.19

## 1. 給食における食物アレルギー対応について

当幼稚園では、お子様たちが安全で楽しい給食の時間を過ごせるよう、食物アレルギー対応に万全を期しております。食物アレルギーを持つお子様も、そうでないお子様も、皆が同じ給食を食べることで、安心感と一体感を育むことを目指しています。

お子様の成長にとって、給食は大切な時間です。しかし、食物アレルギーを持つお子様にとっては、時に不安や心配を感じる時間となるかもしれません。当幼稚園では、全てのお子様安心して給食を楽しめるよう、後述の〔給食における食物アレルギー対応基本方針〔原則〕〕に従い対応しています。

### 〔保護者の方へのお願い〕

- ①お子様の食物アレルギーについて、正確な情報を幼稚園にご提供ください。
- ②医師の診断に基づいた「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出をお願いいたします。
- ③献立表をよくご確認ください、お子様が過去に食べたことのない食材が使用されている場合は、給食で提供される前に、少量から2回程度ご家庭で試食させてください。
- ④お子様の体調に変化があった場合は、速やかに幼稚園へご連絡ください。

当幼稚園では、お子様たちが安全で楽しい給食の時間を過ごせるよう、教職員一同、心を込めて対応いたします。ご不明な点やご心配なことがございましたら、遠慮なくご相談ください。

## 2. 給食における食物アレルギー対応基本方針【原則】

### (1) 全園児への共通給食の提供（安全性最優先）

安全性を最優先とし、食物アレルギーを持つ園児にも、原則として他の園児と同一の給食を提供します。ただし、重度のアレルギーや特別な事情がある場合は、個別に相談の上、対応を検討します。

### (2) 医師の診断に基づく対応（正確な情報の把握）

食物アレルギーの申告は、医師の診断による「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の提出をもって正式なものとし、正確な情報に基づき、安全な給食を提供するため、ご協力をお願いいたします。

[補足] 診断には保険が適用されます。『給食で提供されない食材』についても、必ずご提出ください。

### (3) 給食または弁当の選択制（誤食・誤配の防止）

安全確保のため、給食または弁当持参のいずれかを選択していただきます。これにより、誤食・誤配のリスクを最小限に抑えます。

### (4) 使用食材の厳選（アレルゲンの排除）

原因となりやすい特定原材料 8 品目を含む食材は、給食に使用しません。使用する食材については、献立表および別紙「使用しない食材・使用する食材一覧」にて詳細をご確認いただけます。

### (5) 安全性を考慮した対応範囲（無理のない給食提供）

給食調理施設の設備、人員等の制約上、過度に複雑な対応は困難な場合があります。安全な給食提供を最優先とするため、ご理解をお願いいたします。

### (6) 組織的な対応（食物アレルギー対応委員会の設置）

食物アレルギー対応委員会を中心に、全職員が連携し、組織的に対応します。

### (7) 情報共有の徹底（全職員・関係者への周知）

提出された「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」は、全職員および関係者間で共有し、安全な給食提供に努めます。

### 3. 使用しない食材・使用する食材

使用しない食材・使用する食材は以下の通りです。

#### (1) 使用しない食材 [該当の園児の有無に関わらず使用しない食材]

No	種類	原材料
1	特定原材料 8品目全て	①えび ②かに ③くるみ ④小麦 ⑤そば ⑥卵 ⑦乳 ⑧落花生（ピーナッツ）
2	特定原材料に準ずるもの 20品目のうち9品目	①アーモンド ②あわび ③いか ④いくら ⑤カシューナッツ ⑥キウイフルーツ ⑦松茸 ⑧もも ⑨やまいも
3	その他 申請により使用しない食 材（変動します）	①大麦 ②オーツ麦 ③貝類（アサリ・貝柱など） ④魚卵（たらこ・ししゃも・わかさぎ・数の子・とび子など） ⑤マカダミアナッツ ⑥メロン

## (2) 使用する食材

No	種類	原材料
4	特定原材料に準ずるもの 20品目のうち11品目	①オレンジ ②牛肉 ③ごま ④鮭 ⑤鯖 ⑥大豆 ⑦鶏肉 ⑧バナナ ⑨豚肉 ⑩りんご ⑪ゼラチン
5	調味料・出汁・添加物  * 欄外参照ください	①鶏卵：卵殻カルシウム ②乳：乳糖・乳清焼成カルシウム ③小麦：しょうゆ・酢・みそ・香辛料 ④大豆：大豆油・しょうゆ・みそ ⑤ゴマ：ゴマ油 ⑥魚類：かつおだし・いりこだし・魚しょう ⑦肉類：エキス  [補足] 別紙「除去対応の必要がないとする調味料・だし・添加物についての補足」を参照ください。

\* 学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）P.19



食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい上記 No. 5 の食品については、**完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はありません。**

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮します。

## 【補足】除去対応の必要がないとする調味料・だし・添加物について

学校給食では使用しない食材について補足します。以下の使用しない食材であってもアレルギー反応が誘発される可能性がある場合には、全日について弁当を持参頂きます。

### ●鶏卵

#### 【卵殻カルシウム】

卵殻を主原料とするもので、その成分は酸化カルシウムです。高温処理されていない未焼成の卵殻カルシウムを含む食品には、表示義務濃度を少し上回る程度の卵タンパク質が検出されるため表示されます。

ただし、焼成（高熱で焼くこと）でも、未焼成であっても、鶏卵タンパクの混入はほぼなく、除去する必要は基本的にありません。

### ●乳

#### 【乳糖】

乳糖（ラクトース）は牛乳に限らず、哺乳類の乳汁に含まれる糖類です。乳という漢字が使われているが、牛乳との直接的な関連はなく、牛乳アレルギーであっても摂取できます。

ただ、乳糖には牛乳タンパク質が混入しているため、特定加工食品に指定されており、食品表示欄に表示されます。

#### 【乳清焼成カルシウム】

乳清（酸カゼインホエイ）より乳清タンパクと乳糖を分離、除去したものを、精製し焼成して得られたものです。主成分はリン酸三カルシウム。卵殻カルシウムと同様に、焼成することによって、ほとんどアレルギーが含まれていません。

### ●小麦

#### 【しょうゆ】

しょうゆは原材料に小麦が使用されていますが、しょうゆが生成される発酵過程で小麦タンパクは完全に分解されます。このため基本的に小麦アレルギーであっても、しょうゆを摂取することはできます。

## 【酢】

酢は正確には食酢、このうちの醸造酢（米酢、大麦黒酢を除く）に小麦が使用されている可能性があります。単に酢だけでは小麦が含まれているか否かはわかりません。ただ、酢に含まれるタンパク量は非常に少なく（0.1g/100ml）、また一回摂取量も非常に少ないため、基本的には摂取することができます。

## 【みそ】

みそは本来その生成過程で小麦は使用しないため、純粋な製品には小麦の表記はなく、小麦アレルギーでも使用できます。

## ●大豆

### 【大豆油】

大豆油に関して、そもそも食物アレルギーは原因食物の特定のタンパク質によって誘発されるものであり油脂成分が原因とは基本的にはなりません。大豆油中のタンパク質は 0g/100ml であり、除去する必要はないことがほとんどです。

### 【しょうゆ】

しょうゆにおける大豆タンパクも生成の発酵過程で、小麦タンパクと同じように分解が進みます。しょうゆのタンパク質含有量は 7.7g/100ml ですが、調理に利用する量は少ないこともあり、重症な大豆アレルギーでなければしょうゆは利用できることが多いです。

### 【みそ】

みそに含まれる大豆タンパクに関してもしょうゆと同様に考えることができます。なお、みそのタンパク質含有量は 9.7～12.5g/100g です。

## ●ゴマ

### 【ゴマ油】

ゴマ油も大豆油と同様に考えられますが、精製度の低いゴマ油はゴマタンパクが混入している可能性があり、除去の対象となることがあり注意を要します。

## ●魚類

### 【かつおだし・いりこだし】

魚類のだしだしに含まれるタンパク質量は、かつおだしで 0.5g/100ml、いりこだしで 0.1g/100ml と極少量です。このためほとんどの魚類アレルギーは出汁を摂取することができます。

### 【魚しょう】

魚しょうもしょうゆと同様に考えることができます。なお、タンパク質含有量は 9.1g/100g ですが、調理に利用する量は少ないため摂取が可能です。

ただし、網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いることから、どの種類の魚介類が入っているか把握できないため、重篤なアレルギーがある場合には注意が必要です。

## ●肉類

### 【エキス】

肉エキスとは肉から熱水で抽出された抽出液を濃縮したもので、通常調味料として用いられます。一般的に加工食品に使用される量は非常に少量であるので、肉エキスは摂取できます。

【出典】 [江津市学校給食における食物アレルギー対応ガイドライン](#) (江津市教育委員会)



## 4. コンタミネーション（意図しない混入）について

学園幼稚園では子どもたちの健康と安全を最優先に考え、給食の提供には細心の注意を払っております。

しかしながら、給食の調理過程においては、アレルギーを引き起こす可能性のある食材が混入するリスクが完全には避けることができません。以下に、その主な事例をご説明いたします

### （１）調理環境からの混入

幼稚園の給食の調理は学園町食堂で行っており、他の調理と同じ調理器具、調理スペース、油などを使用しています。

調理も食堂と同じ担当者が行っています。このため、アレルギーのある子どもが摂取できない食材に触れ、アレルゲン成分が混入するリスクがあります。

### （２）原材料からの混入

食材自体にアレルギー食材が混入している場合があります。これは、食材の生産過程や供給チェーンでの混入によるもので、給食の調理過程では防ぐことが難しい場合があります。

#### ①食物連鎖による混入

魚類はえびやかにを捕食することがあります。したがって、魚を原材料とする加工食品（例えば、すり身や練り物）には、魚が食べたえびやかにの成分が微量ながら含まれる可能性があります。

#### ②混獲による混入

しらすなどの小魚は、えびやかにと一緒に獲れることがあります。これらの魚を原材料とする加工食品には、えびやかにの成分が混入する可能性があります。

#### ③共生環境による混入

海苔はえびやかと同じ水域で育ちます。したがって、海苔を原材料とする食品には、えびやかにの成分が微量に混入する可能性があります。

## 5. 食物アレルギー症状の変化等に関わる事務手続きについて

No	実施時期	状況	提出時期 [目処]	提出書類
1	入園時 編入時	食物アレルギーの対応必要	1ヶ月前迄	《様式1》学校生活管理指導表*
2	次年度 [進級時]	症状改善により対応不要	1ヶ月前迄	《様式2》 [給食等]アレルギー対応解除申請書 《様式3》 [給食等]アレルギー対応承諾書
3		継続して対応必要		《様式1》学校生活管理指導表*
4		症状変化（重症化）により対応内容変更		《様式1》学校生活管理指導表*
5		症状変化（軽症化）により対応内容変更		《様式2》 [給食等]アレルギー対応解除申請書
6	年度途中	症状改善により対応不要	前月 1週間前	《様式2》 [給食等]アレルギー対応解除申請書 《様式3》 [給食等]アレルギー対応承諾書
7		症状変化（重症化）により対応内容変更		《様式1》学校生活管理指導表*
8		症状変化（軽症化）により対応内容変更		《様式2》 [給食等]アレルギー対応解除申請書

\* 学校生活管理指導表：医師の診断、記入が必要です。（健康保険適用です）

## 6. アレルギー対応委員会について

### 1. 趣旨

園長を責任者とし、関係者で組織する食物アレルギー対応委員会を園内に設置します。委員会では、園児の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議、決定します。

また、危機管理体制を構築し、各関係機関と連携や具体的な対応訓練や教職員の園内外の研修を企画、実施、参加を促します。

### 2. 委員構成・主たる役割

構成	担当	役割
委員長	園長	統括責任者
委員	副園長・教頭	園長の補佐、指示伝達、外部対応、園長不在時の代行
	園長代理	副園長・教頭補佐、監督官庁等外部対応
	主幹教諭	園内連絡、指示伝達、Brain データ管理、研修受講管理 ヒヤリハット管理、保護者面談 アレルギー疾患園児名簿の作成・共有 [毎月・随時]
	看護師	園児のアレルギー実態等の把握、主治医との連携 事故防止、研修の実施・斡旋、保護者面談 取組プラン（案）の策定
	栄養士	献立の確認、調理・運営の安全確認、事故防止 食育（保護者を含みます）の推進
	学年主任・学級担任	安全な給食運営、保護者連携、事故防止
	預かり保育責任者	安全な給食・おやつ運営、保護者連携、事故防止
	献立作成・調理代表	株式会社東テストィパル [業務委託先] (担当営業・管理栄養士・調理責任者)
オブザーバ	学園保育園	園長、事務員、調理責任者

**[留意点]** 実務上の統括は主幹教諭が行う。

### 3. 取組プランの策定と周知

- (1) 年度毎に園の取組プラン（必要に応じて個別の取組プラン）を策定します。
- (2) 取組プランを全教職員で共有し、周知します。
- (3) 保護者に取組プランを告知します。必要に応じて個別の取組プランを該当の保護者に伝え、了解を得ます。

### 4. 委員会の会合

原則、学内ビジネスチャット（elgana）のトークルームを活用します。必要に応じて対面の会合を開催します。

### 5. 年間計画（例）

食物アレルギー対応について計画的にすすめます。

月	実施内容	備考
4	・1 学期給食対応開始 ・当年度のアレルギー疾患の園児の状況の確認・共有 ・当年度の取組プランの決定・共有	
5	・食物アレルギー対応研修会 ・エピペン実技研修	エピペンはできるだけ多くの教職員が対応できるようにする。
6		
7	1 学期総括	
8	・夏季保育・預かり保育給食対応 ・2 学期給食対応開始	
9		
10		
11		
12	2 学期総括	
1	次年度入園・入会園児の保護者にアレルギー対応の告知・調査	必要な保護者に〔学校生活管理指導表〕の配布
2	・学校生活管理指導表の受付 ・保護者面談（必要がある場合）	
3	・3 学期・年度総括 ・次年度取組プランの策定 ・次年度年間計画の決定・共有	

- [留意事項]・年度途中の入園者・転入者には、その都度情報提供・収集し、必要に応じて個別
- ・対応を行います。
  - ・外部研修は適宜必要に応じて受講します。
  - ・YouTube の研修動画の視聴を推奨します。



100<sup>TH</sup>  
SHIJONAWATE  
GAKUEN Since 1926

## 様式集

様式 No	名 称	備 考
1	学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・医師の診断、記入が必要です。</li> <li>・給食で使用しない食材のアレルギーについても提出が必要です。</li> </ul>
	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）活用のしおり ～保護者用～	
	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）活用のしおり ～主治医～	診断する医師にお渡してください。
2	[給食等] アレルギー対応解除申請書	医師の診断は必要ありません。
3	[給食等] アレルギー対応承諾書	学園幼稚園のアレルギー対応を承諾し、全ての給食を食べる場合に提出します。

各用紙・活用のしおりはコドモンの資料室からダウンロードするか、幼稚園の保健室・職員室までご請求ください。

# 様式 1 学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用)

# 様式 1

学校法人 四條学園  
認定こども園 四條学園大学附属幼稚園

表 学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用) 《様式 1》

園児名(ひらがな) : \_\_\_\_\_ クラス名 : \_\_\_\_\_ 生年月日(西暦) \_\_\_\_\_ 年 月 日(男・女) \_\_\_\_\_ 提出日 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

\*この生活管理指導表は、幼稚園の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

アレルギー	病型・治療	学校生活上の留意点	緊急時連絡先 ★保護者 電話：_____ ★連絡医療機関 医療機関名：_____ 電話：_____ 記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____
	病型・治療	学校生活上の留意点	
アナフィラキシー 食物アレルギー	<b>Ⅲ 食物アレルギー病型 (食物アレルギーありの場合のみ記載)</b> 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー <b>Ⅳ アナフィラキシー病型 (アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載)</b> 1. 食物 (原因) _____ ) 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー _____ ) 3. 運動誘発アナフィラキシー _____ ) 4. 昆虫 _____ ) 5. 医薬品 _____ ) 6. その他 _____ ) <b>Ⅴ 原因食物・除去根拠</b> 該当する食品の番号に○をし、かつ( )内に除去根拠を記載 1. 鶏卵 _____ ) 2. 牛乳・乳製品 _____ ) 3. 小麦 _____ ) 4. ソバ _____ ) 5. ビーナッツ _____ ) 6. 甲殻類 _____ ) 7. 木の皮 _____ ) 8. 果物類 _____ ) 9. 魚類 _____ ) 10. 肉類 _____ ) 11. その他1 _____ ) 12. その他2 _____ ) <b>Ⅵ 緊急時に備えた処方薬</b> 1. 内服薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) 2. アドレナリン自己注射薬 (「エピペン®」) 3. その他 _____ )	<b>Ⅲ 給食</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>Ⅳ 食物・食材を扱う授業・活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>Ⅴ 運動 (体育・部活動等)</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>Ⅵ 宿泊を伴う校外活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>Ⅶ 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</b> ※本欄に○がした場合は、該当する食品を使用した料理については、給食制が困難となる場合があります。 鶏卵：卵黄/卵白 牛乳：乳糖・乳糖低減/カルシウム 小麦：胚芽・胚・胚乳 大豆：大豆油・醤油・味噌 コマ：コマ油 魚類：かつおだし・いりごだし・魚醤 肉類：上キス <b>Ⅷ その他の配慮・管理事項(自由記述)</b>	
	<b>Ⅲ 症状のコントロール状況</b> 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良 <b>Ⅳ-1 長期管理薬 (吸入)</b> 1. ステロイド吸入薬 (薬剤名) _____ (投与量/日) _____ ) 2. ステロイド吸入薬/長時間作用性吸入ベータ2刺激薬配合剤 ( ) _____ ) 3. その他 _____ ) <b>Ⅳ-2 長期管理薬 (内服)</b> 1. コルチコステロイド系免疫抑制薬 (薬剤名) _____ ) 2. その他 _____ ) <b>Ⅳ-3 長期管理薬 (注射)</b> 1. 生物学的製剤 ( ) _____ ) <b>Ⅴ 発作時の対応</b> 1. ベータ2刺激薬吸入 (薬剤名) _____ (投与量/日) _____ ) 2. ベータ2刺激薬内服 ( ) _____ )	<b>Ⅲ 運動 (体育・部活動等)</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>Ⅳ 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>Ⅴ 宿泊を伴う校外活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>Ⅵ その他の配慮・管理事項(自由記述)</b>	

学校法人 四條学園  
認定こども園 四條学園大学附属幼稚園

表 学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用) 《様式 1》

アレルギー	病型・治療	学校生活上の留意点	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____
	病型・治療	学校生活上の留意点	
アトピー性皮膚炎	<b>Ⅲ 重症度のめやす (厚生労働科学研究班)</b> 1. 軽症：面頰に限らず、軽度の皮疹のみ見られる。 2. 中等症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満に見られる。 3. 重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満に見られる。 4. 最重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上に見られる。 *軽度の皮疹：軽度の紅腫、乾燥、蒸汗主体の病変 *強い炎症を伴う皮疹：紅腫、丘疹、びらん、浸潤、苔癬化などを伴う病変 <b>Ⅳ-1 常用する外用薬</b> 1. ステロイド軟膏 2. タクロリムス軟膏 (「プロトピック®」) 3. 保湿剤 4. その他 _____ ) <b>Ⅳ-2 常用する内服薬</b> 1. 抗ヒスタミン薬 2. その他 _____ ) <b>Ⅳ-3 常用する注射薬</b> 1. 生物学的製剤	<b>Ⅲ プール指導及び長時間の紫外線下での活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>Ⅳ 動物との接触</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>Ⅴ 発汗後</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>Ⅵ その他の配慮・管理事項(自由記述)</b>	
アレルギー性結膜炎	<b>Ⅲ 病型</b> 1. 通年性アレルギー性結膜炎 2. 季節性アレルギー性結膜炎 (花粉症) 3. 春季カタル 4. アトピー性角結膜炎 5. その他 _____ ) <b>Ⅳ 治療</b> 1. 抗アレルギー点眼薬 2. ステロイド点眼薬 3. 免疫抑制点眼薬 4. その他 _____ )	<b>Ⅲ プール指導</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>Ⅳ 屋外活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>Ⅵ その他の配慮・管理事項 (自由記述)</b>	
アレルギー性鼻炎	<b>Ⅲ 病型</b> 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎 (花粉症) 主な症状の時期： 春、夏、秋、冬 <b>Ⅳ 治療</b> 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬 (内服) 2. 鼻噴霧ステロイド薬 3. 舌下免疫療法 (ダニ・スギ) 4. その他 _____ )	<b>Ⅲ 屋外活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>Ⅵ その他の配慮・管理事項 (自由記述)</b>	

幼稚園における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記載された内容を幼稚園の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者氏名 [自署] \_\_\_\_\_

公財)日本学校保健会作成

公財)日本学校保健会作成

## 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

# 活用のしおり

～保護者用～

認定こども園 四條畷学園大学附属幼稚園

### 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は以下の手順でご活用下さい。

- ①お子さんの病気（アレルギー疾患）に関して、学校での配慮・管理が必要であることを学校に申告してください。
- ②学校から「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を受け取ってください。
- ③各疾患ごとに主治医の先生に「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の記載をお願いしてください。
- ④記載してもらった「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を学校に提出してください。
- ⑤「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を基に、学校と保護者の方とでお子さんの学校生活における配慮や管理について決定します。この際、必要に応じさらに詳しい情報の提出をお願いすることがあります。
- ⑥病状は変化することがあります。継続して管理・指導が必要な場合は、原則として内容が同じでも毎年新しい「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を提出してください。

### 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」は以下のような構成になっています。

- 主なアレルギー疾患を表裏一枚で記載できるようになっています。  
表：食物アレルギー・アナフィラキシー、気管支ぜん息  
裏：アトピー性皮膚炎、アレルギー性結膜炎、アレルギー性鼻炎
- 主治医の先生には、お子さんの疾患についての情報と、学校生活上の指示を記載してもらいます。
  - ①「病型・治療」欄：アレルギー疾患の原因や症状、服薬中の薬など、お子さんの疾患の状況が記載されます。
  - ②「学校生活上の留意点」欄：学校生活における配慮・管理すべき事項が記載されます。
  - ③緊急時の対応などのため、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に記載された情報を学校の教職員全員及び関係機関等で共有する必要があります。保護者の署名をしてください。
- 日本学校保健会が運営している「学校保健」（<http://www.gakkohoken.jp>）から「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」をダウンロードすることもできます。

## 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

# 活用のしおり

～主治医用～

認定こども園 四條畷学園大学附属幼稚園

### 学校生活管理指導表について

本表は、学校の生活においてアレルギー疾患（食物アレルギー、アナフィラキシー、気管支ぜん息、アトピー性皮膚炎、アレルギー性結膜炎、アレルギー性鼻炎）について特別な配慮や管理が必要な児童生徒について、正しい診断に基づいて医師が作成するものです。学校の生活において特別な配慮や管理が不要な児童生徒については学校への提出は不要です。なお、学校の実状に応じて具体的な対応は学校が決めることに留意してください。各疾患の記入方法の詳細については「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」の各疾患の解説をご確認ください。

本表は大きな変化がない場合、1年間を通じて使用しますので、現在の状況および、今後1年間を通じて予測される状況を記載してください。

### 学校生活管理指導表の記載方法

- ①疾患名のところの（あり・なし）欄に当該疾患の有無について○をつけ、「あり」の場合、下位項目のそれぞれへの記入をお願いします。
- ②「病型・治療」欄  
当該疾患の原因や症状、服用中の薬など、現在の状況を記入してください。
- ③「学校生活上の留意点」欄  
学校生活における管理・配慮が必要な場合には「管理必要」に○をし、その内容について自由記述欄に記入してください。
- ④「緊急連絡先」欄の医療機関は、アナフィラキシーや重症のぜん息発作等が起こった場合の緊急時の連絡先として、必要と考えられる児童生徒等に関して地域の救急医療機関等を記入することと考えられます。必要に応じて保護者、学校と相談して記入してください。
- ⑤記載した日付、医師名および医療機関名を記入してください。



## [給食等] アレルギー対応解除申請書

記入日 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日

園児氏名 (ひらがな) : \_\_\_\_\_

クラス名 : \_\_\_\_\_

医師の指導の下、これまでに複数回食べて症状が誘発されていないので、以下の通り幼稚園におけるアレルギー対応の解除をお願いします。

### 1. 除去理由 (該当にチェック☑ください)

未摂取

未摂取以外

### 2. 対象食材名

No	食材名
1	
2	
3	

解除申請には**医師の診断は必要ありません。保護者の責任で申請ください。**

この用紙は**解除を希望する月の 1 週間以上前までに提出してください。**

保護者氏名 [自署] : \_\_\_\_\_

保育所におけるアレルギー対応ガイドライン (2019 年改訂版) 準拠

[学校処理欄]

園 長	副園長	看護師	栄養士	担 任	写送付
					<input type="checkbox"/> 預保育 <input type="checkbox"/> 食 堂
[解除年月日]			[受付年月日]		
年 月 日			年 月 日		

## 〔給食等〕アレルギー対応承諾書

記入日 年 月 日

園児氏名 (ひらがな) : \_\_\_\_\_

クラス名 : \_\_\_\_\_

四條畷学園大学附属幼稚園の給食等のアレルギー対応について以下の通り内容を承諾しましたので、全日について給食等の提供を依頼します。(確認欄にチェック✓ください)

確認✓	文書名
	給食における食物アレルギー対応基本方針 [原則]
	使用しない食材・使用する食材
	コンタミネーション (意図しない混入) について

この用紙は給食を希望する月の 1 週間以上前までに提出してください。

保護者氏名 [自署] : \_\_\_\_\_

[学校処理欄]

園長	副園長	看護師	栄養士	担任	写送付
					<input type="checkbox"/> 預保育 <input type="checkbox"/> 食堂
[解除年月日]			[受付年月日]		
年 月 日			年 月 日		

