

保健第433号
平成28年3月24日

市町村(組合)教育委員会教育長
県立学校長殿

岡山県教育庁保健体育課長
(公印省略)

岡山県学校給食等における食物アレルギー対応方針について

平素から、健康教育行政の充実のために御尽力をいただき、厚く御礼を申し上げます。

さて、学校給食における食物アレルギー対応については、文部科学省監修の下、公益財団法人日本学校保健会が平成20年に発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき対応することとなっています。

また、平成24年12月に食物アレルギーを有する児童が学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなる事故が発生し、その後、文部科学省において再発防止のための検討が進められ、平成27年3月には「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示されました。その中で、別紙「給食における食物アレルギー対応に関する連携の流れ」のとおり、国、教育委員会、学校など関係する各機関がそれぞれ主体的に取り組むべき事項が記されました。

つきましては、本県においても、県としての対応方針を別紙のとおり定めましたので、本方針をもとに、県及び市町村の教育関係者、医療関係者、消防関係者等が連携し、食物アレルギー対応について対策の徹底を行い、食物アレルギー事故防止に向けて全教職員が共通理解のもと組織的な対応が行えるよう校内体制を整備するようお願いいたします。

なお、本県対応方針は、学校給食を提供していない学校においても、家庭科や宿泊行事など食材・食物を扱う活動等について基本的な考え方を適応することが必要な為、遺漏なきようお願いいたします。

また、各市町村(組合)教育委員会におかれましては、貴管下の学校及び調理場への周知を図るとともに、食物アレルギー対応マニュアル等について見直しをお願いいたします。

本件問合せ先

岡山県教育庁保健体育課

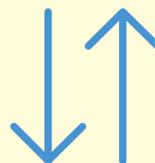
健康・安全教育班 金子 小林

TEL 086-226-7591

給食における食物アレルギー対応に関する連携の流れ

文部科学省

- ▶ 対応実施状況の調査、把握、フィードバック
- ▶ 事故及び重大なヒヤリハット等の把握



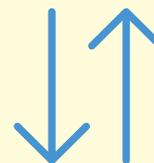
都道府県教育委員会

- ▶ 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



市区町村教育委員会等

- ▶ 対応実施状況の調査、報告、フィードバック
- ▶ すべての事故及びヒヤリハット事例のまとめ、フィードバック
- ▶ マニュアル作成と問題点の検討



学校（調理場）

- ▶ 対応実施状況の報告
- ▶ すべての事故及びヒヤリハット事例の報告（随時）
- ▶ マニュアルの問題点などの報告

※市区町村教育委員会等
都道府県教育委員会（都道府県立学校）、政令指定都市を含む市区町村教育委員会、国立大学法人、学校法人等の学校設置者を含む

岡山県学校給食等における食物アレルギー対応方針

食物アレルギー等がある児童生徒への対応は、文部科学省監修のもと、平成20年に公益財団法人日本学校保健会が発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき実施することとされている。

今般「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月文部科学省）が示されたことを受け、本県においても、県及び市町村の教育関係者、医療関係者、消防関係者等が連携し、食物アレルギーの対応を進めていくとともに、食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的に本方針を定める。

第1 目的

県及び市町村の教育関係者、医療関係者、消防関係者等が連携し、食物アレルギーの対応を進めていくとともに、食物アレルギー事故防止の取組を促進する。

第2 基本的な考え方

1 目標

アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全かつ楽しんで過ごすことができる。

2 原則

1) 食物アレルギーを有する児童生徒への給食提供

(留意事項)

- ・ 安全・安心な給食を提供する。
- ・ 食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った対応を行う。
- ・ すべての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する。

2) 食物アレルギー対応委員会等による組織的な対応

(留意事項)

- ・ 学校長、調理場長（所長）のリーダーシップのもとに、組織を整備する。
- ・ すべての教職員の役割を明確にして、当事者意識を高める
- ・ 校内の食物アレルギーに関する調整、管理、決定等を行う。
- ・ 学校の実情に応じた緊急時対応マニュアルを作成し、校内体制を整備する。

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」に基づく、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出

(留意事項)

- ・ ガイドラインによる対応を基本とする。
- ・ 学校生活管理指導表の提出を必須とし、対応すべき児童生徒を限定する。
- ・ 対象者を限定することで、安全・安心な給食を実現する。

4) 原則、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）

(留意事項)

- ・ 対応する児童生徒を限定する。
- ・ 対応する食品数を減らす。
- ・ 複雑・過剰な対応をしない。

5) 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑みた対応

(留意事項)

- ・ 無理な（過度に複雑な）対応はしない。

6) 保護者並びに関係機関等との連携

(留意事項)

- ・ 保護者からの対応すべき児童生徒の情報収集及び相互理解・情報共有を図る。
- ・ 主治医並びに医師会との連携を図り、「学校生活管理指導表」の適切な運用に努める。
- ・ 消防関係者との連携を密にし、緊急時対応に備える。
- ・ 学校間での情報共有に努め、進学・転学等に備え、リスク管理を行う。

7) 県教育委員会の対応

(留意事項)

- ・ 各市町村教育委員会及び各学校・調理場の対応実施状況を把握する。

8) 学校給食を提供していない学校での対応

(留意事項)

- ・ 学校給食を提供していない学校においても、家庭科・宿泊行事など、食材・食物を扱う活動等について、本方針における食物アレルギー対応の基本的な考え方を適応する。