

児童生徒の「食物アレルギー対応」マニュアル
(令和8年度～)

令和7年7月改訂

日 進 市 教 育 委 員 会

目 次

1 食物アレルギーに関する調査票提出から給食開始まで

- (1) 食物アレルギーに関する調査について・・・・・・・・・・ 1
- (2) 「学校生活管理指導表」(アレルギー疾患用)【日進市版】について・・・・・・・・ 1
- (3) 「学校生活管理指導表」が提出されてからの流れについて・・・・・・・・ 1
- (4) 給食開始までの予定について・・・・・・・・・・ 2
- (5) 年度途中の対応について・・・・・・・・・・ 2

2 学校給食での対応について

- (1) アレルギー原因食物を含む食品・料理の配膳について・・・・・・・・ 3
- (2) 牛乳アレルギー等による代替食提供について・・・・・・・・ 3
- (3) 学校給食の提供が困難な場合について・・・・・・・・ 4
- (4) 本市の学校給食における食品等の取り扱いについて・・・・・・・・ 4

3 資料

(1) 保護者宛て文書

- ア 児童生徒の「食物アレルギー対応」について(在校生用)・・・・・・・・ 5
- イ 食物アレルギー等に関する調査票(在校生用)・・・・・・・・ 9
- ウ 児童の「食物アレルギー対応」について(新小学校1年生用)・・・・・・・・ 10
- エ 食物アレルギー等に関する調査票(新小学校1年生用)・・・・・・・・ 14
- オ 児童生徒の「食物アレルギー対応」について(転入生用)・・・・・・・・ 15
- カ 食物アレルギー等に関する調査票(転入生用)・・・・・・・・ 19
- キ 「学校生活管理指導表」の提出について・・・・・・・・ 20
- ク 「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)【日進市版】」・・・・・・・・ 21

(2) 医療機関宛て文書

- ア 「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)【日進市版】」の作成について・・ 22
- イ 児童生徒の「食物アレルギー対応」について・・・・・・・・ 23
- ウ 「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)【日進市版】」
記入方法及び記入例・・・・・・・・ 27

(3) 学校給食での対応の際に使用する文書

- ア 学校生活管理指導表【日進市版】における
学校給食での対応についてのフローチャート(学校用)・・・・・・・・ 28
- イ 食物アレルギー確認事項・・・・・・・・ 29
- ウ 学校給食での対応不可理由一覧・・・・・・・・ 30

(4) 牛乳アレルギー等による代替食提供の際に使用する文書

- ア 牛乳アレルギー等による飲用豆乳および代替デザート申請書・・・・・・・・ 31
- イ 学校生活管理指導表(乳糖不耐症等用)・・・・・・・・ 32
- ウ 学校生活管理指導表(乳糖不耐症等用)記入方法及び記入例・・・・・・・・ 33
- エ 医療機関宛て文書・・・・・・・・ 34
- オ 学校給食における豆乳・デザート代替に向けたフローチャート(学校用)・・ 35

1 食物アレルギーに関する調査票提出から給食開始まで

(1) 食物アレルギーに関する調査について

毎年度、各学校において、全児童生徒の保護者を対象として「食物アレルギー等に関する調査票」を用いた調査を実施する。

調査票において、「現在、食物アレルギーがある」と回答した保護者には、「食物アレルギー等に関する調査票」下部の「食物アレルギー対応申請書」にも記入を求める。

調査票及び申請書は全て回収し、学校で保管する。

※ 小学校就学予定者については、就学時健康診断で保護者から直接回収を行うため、押印漏れによる返却の手間を考慮し、自署の場合は押印不要とする。

(2) 「学校生活管理指導表」(アレルギー疾患用)【日進市版】について

ア 「食物アレルギー対応申請書」を提出した保護者には、医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」の提出を必須とし、全ての食物アレルギーの対応は、「学校生活管理指導表」に基づいて行う。

イ 食物アレルギーの対応は、給食だけでなく、家庭科の調理実習、遠足、宿泊行事等の食べ物を扱う場面及び運動誘発への配慮を含む。

ウ 食物アレルギーは、成長とともに症状が変わる場合もあることから、「学校生活管理指導表」は、毎年1回の提出を必須とする。

※ 本市の学校給食では、下記の食品を使用しないため、この品目についてのみ食物アレルギーがある場合には、状況に変化が無い限り、入学時のみの提出を可とする。

※ 卵アレルギーについて、日進市の学校給食では、生卵は提供しませんが、鶏卵を使用する食品・料理として、厚焼き玉子・オムレツ・かき玉汁・親子丼・卵とじ・プリン・マヨネーズ等の献立を提供します。これらの食品・料理について家庭での摂取状況を保護者に問診し、低温加熱であっても生卵以外であれば量や体調に関わらず問題なく食べられる場合には、「1. 管理不要」となります。

＜学校給食で使用しない食品 15品目＞

生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツ

(3) 「学校生活管理指導表」が提出されてからの流れについて

ア 4月の給食が始まる前までに、担任等が食物アレルギー確認事項に基づき保護者と相談し、対応の詳細を決定する。

イ 学校給食センターから毎月出される「献立表」、「アレルギー対象食品使用献立一覧表」及び「配膳図一覧表」2枚(学校用と家庭用)を保護者に配付する。

● 献立表

給食に使われている食品が、それぞれの料理ごとに6つの食品群に分けて明記されたもの。果物の加熱の有無や魚卵がある可能性のある魚は、献立表で確認する。

● アレルギー対象食品使用献立一覧表

各日の学校給食で出される食品・料理について、特定原材料8品目と特定原材料

に準ずる20品目の使用の有無を一覧表にしたもの。

＜特定原材料 8品目＞

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

＜特定原材料に準ずる20品目＞

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

● 配膳図一覧表

その月に出される学校給食の献立が、図で示されたもの。

ウ 保護者が「献立表」、「アレルギー対象食品使用献立一覧表」でアレルギーの原因食品を含む食品・料理を確認し、「配膳図一覧表」の食べない食品・料理の図に×印をつける。また、献立全てを食べない日がある場合には、その日の配膳図全体に大きく×印をつける。

エ 食べない食品・料理がある日は、家庭からおかず又は弁当の持参等の対応となる。

また、代替のおかずを持参する場合は、保護者が「配膳図一覧表」に「代替」と記入し、弁当を持参する場合は、「弁当」と記入する。

オ 保護者は記入した「配膳図一覧表」の学校用を毎月担任に提出する。担任はその食品・料理が配膳されないように、毎給食時に対象児童生徒とともに確認をする。

※ やむを得ない事情で使用予定の食品・料理の原因食物が変更となる場合には、学校から保護者に連絡する。

（４）給食開始までの予定について

全児童生徒を対象とした食物アレルギーに関する調査を実施。（小学校就学予定者は就学時健康診断通知書に調査票を同封し、就学時健康診断の際に回収。在校生は12月末までの期間で各学校が実施時期を決定。転入生は学校教育課窓口で配付し、転入手続きで学校を訪問する際に回収。）

「食物アレルギー対応申請書」が提出された保護者に対し、「学校生活管理指導表」を配付。（配付及び回収時期は学校判断による。）

保護者から「学校生活管理指導表」が提出されたら、食物アレルギー確認事項に基づき担任等が保護者と相談し、食物アレルギー対応を決定。（給食開始前まで）

※ 食物アレルギーでおかず等を配膳しなかった場合でも、給食費は減額しない。

（５）年度途中の対応について

ア 新たに食物アレルギーと診断された場合は、本マニュアル「1 食物アレルギーに関する調査票提出から給食開始まで」と同様の対応を行う。

イ 食物アレルギーが解除となった場合は、学校から「学校生活管理指導表」「食物ア

アレルギー等に関する調査票」を受け取る。「学校生活管理指導表」は医師が修正する。
「食物アレルギー等に関する調査票」は保護者が修正する。修正したものを学校に再度提出する。

2 学校給食での対応について

(1) アレルギー原因食物を含む食品・料理の配膳について

次の場合を除き、アレルギー原因食物を含む食品・料理は、原則として一律に配膳しないため、量及び調理方法によって配膳の可否を選択することはできない。

ア 果物・野菜による口腔アレルギーの場合

生の果物・野菜を原因食物とする口腔アレルギーの場合は、多くの原因食物は加熱処理で安全に食べられるようになると考えられるため、加工品（缶詰、ゼリー、ジャム、カレールー等）の摂取で症状が現れない場合には、生以外の食品・料理については配膳する。

イ 「学校生活管理指導表」上で医師が「管理不要」と記載した場合

I g E抗体検査等で食物アレルギーの陽性反応が出ていても、症状が出る可能性がなく、「学校生活管理指導表」上で医師が学校給食について「管理不要」と記載した場合には、原因食物を含む食品・料理であっても全て配膳する。

ウ 調味料・だし・添加物等において発症しない場合

表1にある原因食品の症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等において発症しない場合には、これらの調味料・だし・添加物等を含む食品・料理については配膳する。

エ 献立表を見て、初めて食べる食品がある場合は、学校給食で食べる前に家庭で食べられることを確認する。

<表1>

原因食品	症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ・たんぱく質加水分解物
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ・たんぱく質加水分解物
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス・鶏脂・豚脂・牛脂

(2) 牛乳アレルギー等による代替食提供について

学校給食において、牛乳アレルギーを有する児童生徒（乳糖不耐症等の児童生徒も含む）に対して、飲用牛乳及び乳を原料としているデザートについて代替食の提供をする。豆乳の代替え等を希望する保護者は、「牛乳アレルギー等による飲用豆乳および代替デザート申請書」に必要事項を記入し、学校へ提出する。給食費の変更はない。なお、乳糖不耐症等の児童生徒については、学校生活管理指導表（乳糖不耐症等用）の提出が必要となる。

(3) 学校給食の提供が困難な場合について

次の場合については、安全な学校給食の提供が困難なため、弁当の持参となる。

ア コンタミネーション等により超微量の原因食物でも発症する可能性がある場合

本市の学校給食センターでは、原因食物を含む食品・料理が納入・調理されており、コンタミネーションを回避できないため。

※ コンタミネーションとは、食品を生産するときに、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※ シラスの中にエビ、カニ、オキアミ等が混入している場合等

イ 調味料・だし・添加物等において発症する可能性がある場合

2 (1) の表 1 で示した調味料・だし・添加物等に含まれる微量の原因食品においても発症する可能性がある場合には、その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、学校給食を提供することができない。

ウ 加工食品の原材料の欄外の注意喚起表示に対して、医師の除去指示がある場合

<注意喚起表示例>

◎ 同一工場、製造ライン使用によるもの

「本製品工場では、〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」

◎ 原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているシラスは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

◎ えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

エ 多品目の食物除去が必要な場合

オ 食器や調理器具の共有ができない場合

カ 揚げ油の共有ができない場合

キ そのほか上記に類似した状況で学校給食での対応が困難と考えられる場合

(4) 本市の学校給食における食品等の取り扱いについて

ア 生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツは使用しない。

イ 生野菜は提供しない。ただし、ミニトマト及び果物（みかん、りんご、オレンジ、メロン、巨峰等）は生で提供する。

ウ 学校給食の主食で提供するパンには、卵を使用していない。

担 当	日進市教育委員会学校教育課学校給食センター
電 話	0 5 6 1－7 2－0 6 9 1
F A X	0 5 6 1－7 4－0 9 6 2

保護者 各位

日進市教育委員会

児童生徒の「食物アレルギー対応」について（お願い）

平素は、本市の教育行政にご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。

さて、本市では、学校給食等における食物アレルギーの対応について、文部科学省から出された「学校給食における食物アレルギー対応指針」および愛知県から出された「学校における食物アレルギー対応の手引き」に基づき、下記のとおり実施しておりますので、お子さんの状況に合わせて、必要な書類を提出して下さるようお願いいたします。

記

1 食物アレルギーに関する調査票提出から給食開始まで

(1) 食物アレルギーに関する調査について

毎年度、各学校において、全児童生徒の保護者を対象として「食物アレルギー等に関する調査票」による調査を実施します。

この調査票において、「現在、食物アレルギーがある」と回答した場合には、「食物アレルギー等に関する調査票」下部の「食物アレルギー対応申請書」にも記入してください。

(2) 「学校生活管理指導表」（アレルギー疾患用）【日進市版】について

ア 「食物アレルギー対応申請書」を提出した場合には、医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。全ての食物アレルギーの対応は、「学校生活管理指導表」に基づいて行います。

イ 食物アレルギーの対応は、学校給食だけでなく、家庭科の調理実習、遠足、宿泊行事といった食べ物を扱う場面および運動誘発への配慮も含みます。

ウ 食物アレルギーは、成長とともに**症状が変わる場合もある**ことから、「学校生活管理指導表」は、毎年1回の提出が必要です。

※ 本市の学校給食では、下記の食品を使用しないため、この品目についてのみ食物アレルギーがある場合には、状況に変化が無い限り、入学時のみの提出でも問題ありません。

※ 卵アレルギーについて、日進市の学校給食では、生卵は提供しませんが、鶏卵を使用する食品・料理として、厚焼き玉子・オムレツ・かき玉汁・親子丼・卵とじ・プリン・マヨネーズ等の献立を提供します。これらの食品・料理について家庭での摂取状況を保護者に問診し、低温加熱であっても生卵以外であれば量や体調に関わらず問題なく食べられる場合には、「1. 管理不要」となります。

<学校給食で使用しない食品 15品目>

生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツ

(3)「学校生活管理指導表」を提出してからの流れについて

- ア 4月の給食が始まる前までに、担任等と相談し、対応の詳細を決定します。
- イ 学校給食センターから毎月出される「献立表」、「アレルギー対象食品使用献立一覧表」及び「配膳図一覧表」2枚（学校用と家庭用）を配付します。

● 献立表

給食に使われている食品が、それぞれの料理ごとに6つの食品群に分けて明記されています。果物の加熱の有無や魚卵がある可能性のある魚は献立表で確認できます。

● アレルギー対象食品使用献立一覧表

各日の学校給食で出される食品・料理について、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目の使用の有無を一覧表にしたものです。

＜特定原材料 8品目＞

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

＜特定原材料に準ずる20品目＞

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

● 配膳図一覧表

その月に出される学校給食の献立が、図で示されたものです。

- ウ 保護者が「献立表」と「アレルギー対象食品使用献立一覧表」でアレルギーの原因食品を含む食品・料理を確認し、「配膳図一覧表」の食べない食品・料理の図に×印を付けてください。また、献立全てを食べない日がある場合には、その日の配膳図全体に大きく×印を付けてください。

- エ 食べない食品・料理がある日は、家庭からおかずまたは弁当を持参する等の対応をお願いします。また、保護者は代替のおかずを持参する場合には「配膳図一覧表」に「代替」と記入し、弁当を持参する場合には「弁当」と記入してください。

- オ 保護者は記入した「配膳図一覧表」の学校用を毎月担任に提出してください。（担任はその食品・料理が配膳されないように、毎給食時に対象児童生徒とともに確認をします。）

- ※ やむを得ない事情で使用予定の食品・料理の原因食物が変更となる場合には、学校から連絡します。

(4) 給食開始までの予定について

全児童生徒を対象とした食物アレルギーに関する調査を実施。（12月末までの期間で、各学校が実施時期を決定。）

学校に「食物アレルギー対応申請書」を提出。（提出時期については学校による。）

医療機関で記入してもらった「学校生活管理指導表」を学校に提出。（配付および提出時期については各学校による。）

担任等と相談し、食物アレルギー対応を決定。（4月の給食開始前まで）

※ 食物アレルギーで一部のおかず等を配膳しなかった場合でも、給食費は減額できませんのでご了承ください。

(5) 年度途中の対応について

ア 新たに食物アレルギーと診断された場合は、本マニュアル「1 食物アレルギーに関する調査票提出から給食開始まで」と同様の対応を行う必要があります。

イ 食物アレルギーが解除となった場合は、学校から「学校生活管理指導表」「食物アレルギー等に関する調査票」を受け取ってください。「学校生活管理指導表」は医師に修正を依頼し、「食物アレルギー等に関する調査票」は保護者が修正してください。修正したものを学校に再度提出をしてください。

2 学校給食での対応について

(1) アレルギー原因食物を含む食品・料理の配膳について

次の場合を除き、アレルギー原因食物を含む食品・料理は、原則として一律に配膳しませんので、量および調理方法によって配膳の可否を選択することはできません。

ア 果物・野菜による口腔アレルギーの場合

生の果物・野菜を原因食物とする口腔アレルギーの場合は、多くの原因食物は加熱処理で安全に食べられるようになると考えられるため、加工品（缶詰、ゼリー、ジャム、カレールー等）の摂取で症状が現れない場合には、生以外の食品・料理については配膳します。

イ 「学校生活管理指導表」上で医師が「管理不要」と記載した場合

I g E抗体検査等で食物アレルギーの陽性反応が出ていても、症状が出る可能性がなく、「学校生活管理指導表」上で医師が学校給食について「管理不要」と記載した場合には、原因食物を含む食品・料理であっても全て配膳します。

ウ 調味料・だし・添加物等において発症しない場合

表1にある原因食品の症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等において発症しない場合には、これらの調味料・だし・添加物等を含む食品・料理については配膳します。

エ 献立表を見て、初めて食べる食品がある場合は、学校給食で食べる前に家庭で食べられることを確認してください。

＜表1＞

原因食品	症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ・たんぱく質加水分解物
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ・たんぱく質加水分解物
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス・鶏脂・豚脂・牛脂

(2) 牛乳アレルギー等による代替食提供について

学校給食において、牛乳アレルギーを有する児童生徒（乳糖不耐症等の児童生徒も含む）に対して、飲用牛乳及び乳を原料としているデザートについて代替食の提供をする。豆乳の代替え等を希望する保護者は、「牛乳アレルギー等による飲用豆乳および代替デ

ザート申請書」に必要事項を記入し、学校へ提出する。給食費の変更はない。なお、乳糖不耐症等の児童生徒については、学校生活管理指導表（乳糖不耐症等用）の提出が必要となる。

(3) 学校給食の提供が困難な場合について

次の場合については、安全な学校給食の提供が困難なため、弁当の持参をお願いします。

ア コンタミネーション等により超微量の原因食物でも発症する可能性がある場合

本市の学校給食センターでは、原因食物を含む食品・料理が納入・調理されているので、コンタミネーションを回避できません。

※ コンタミネーションとは、食品を生産するときに、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※ シラスの中にエビ、カニ、オキアミ等が混入している場合等

イ 調味料・だし・添加物等において発症する可能性がある場合

2(1)の表1で示した調味料・だし・添加物等に含まれる微量の原因食品においても発症する可能性がある場合には、その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、学校給食を提供することができません。

ウ 加工食品の原材料の欄外の注意喚起表示に対して、医師の除去指示がある場合

＜注意喚起表示例＞

◎ 同一工場、製造ライン使用によるもの

「本製品工場では、〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」

◎ 原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているシラスは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

◎ えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

エ 多品目の食物除去が必要な場合

オ 食器や調理器具の共有ができない場合

カ 揚げ油の共有ができない場合

キ そのほか上記に類似した状況で学校給食での対応が困難と考えられる場合

(4) 本市の学校給食における食品等の取り扱いについて

ア 生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツは使用しません。

イ 生野菜は提供しません。ただし、ミニトマト及び果物（みかん、りんご、オレンジ、メロン、巨峰等）は生で提供しています。

ウ 学校給食の主食で提供するパンには、卵を使用していません。

担 当 日進市教育委員会学校教育課学校給食センター
電 話 0561-72-0691
FAX 0561-74-0962

年 組 番 児童生徒氏名 保護者氏名 (自署)

※ 学校における日常の取り組みおよび緊急時の対応に活用するため、本書類に記載された内容を教職員全員で共有します。

※ 各質問について、該当する項目に○または記入をして、 月 日までに学校に提出してください。

記入日 年 月 日

食物アレルギー等に関する調査票

問1 現在、食物アレルギーはありますか。

() ある → 下の「食物アレルギー対応申請書」へ

※ 日進市の学校給食では、生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツを使用しませんが、宿泊を伴う学校行事、家庭科の調理実習等での対応が必要となる場合がありますので、医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」の提出が後日必要となります。ご協力をよろしくお願いします。

なお、状況に変化がない限り、入学時のみの提出でも問題ありません。

() 過去にあったが現在はいい

() ない

※ 問2は、問1で「過去にあったが現在はいい」「ない」と答えた方のうち、乳糖不耐症等により、牛乳が飲めない場合のみお答えください。

問2 現在、乳糖不耐症等により、飲用豆乳および乳不使用の代替デザート希望しますか。

() する → 「牛乳アレルギー等による飲用豆乳および代替デザート申請書」および医師の診断に基づく「学校生活管理指導表（乳糖不耐症等用）」の提出が後日必要となります。

() しない

食物アレルギー対応申請書

※食物アレルギーがある方のみ、回答をしてください。

問3 食物アレルギーの原因となる食品は何ですか。

[]

問4 今までにアナフィラキシーショックを起こしたことがありますか。

() はい ⇒ 原因食品 () 直近では () 歳頃

() いいえ

問5 アレルギーに関して処方されている薬等がありますか。

() 特になし () エピペン[®] () 抗ヒスタミン薬 () その他 ()

問6 学校給食での食物アレルギー対応について教えてください。

() 給食不要（弁当を持参する）

() 献立内容によって一部給食不要（一部おかず等を持参する）

() 給食で使用しない食品 15 品目に該当するため、対応不要

●今後の流れについて

※ 「学校生活管理指導表」を後日配付しますので、各学校で定める提出期限までに必ずご提出ください。ご提出後から4月の給食開始前までに「学校生活管理指導表」をもとに担任等と相談のうえ、対応を決定していきますので、ご協力をよろしくお願いします。

※ 「献立表」、「アレルギー対象食品使用献立一覧表」及び「配膳図一覧表」を毎月お配りし、配膳してはいけない食品・料理の図に×をつけて提出していただきます。

保護者 各位

日進市教育委員会

児童生徒の「食物アレルギー対応」について（お願い）

平素は、本市の教育行政にご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。

さて、本市では、学校給食等における食物アレルギーの対応について、文部科学省から出された「学校給食における食物アレルギー対応指針」および愛知県から出された「学校における食物アレルギー対応の手引き」に基づき、下記のとおり実施しますので、お子さんの状況に合わせて、必要な書類を提出してくださるようお願いいたします。

記

1 食物アレルギーに関する調査票提出から給食開始まで

(1) 食物アレルギーに関する調査について

毎年度、各学校において、全児童生徒の保護者を対象として「食物アレルギー等に関する調査票」による調査を実施します。

この調査票において、「現在、食物アレルギーがある」と回答した場合には、「食物アレルギー等に関する調査票」下部の「食物アレルギー対応申請書」にも記入してください。

(2) 「学校生活管理指導表」（アレルギー疾患用）【日進市版】について

ア 「食物アレルギー対応申請書」を提出した場合には、医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。全ての食物アレルギーの対応は、「学校生活管理指導表」に基づいて行います。

イ 食物アレルギーの対応は、学校給食だけでなく、家庭科の調理実習、遠足、宿泊行事といった食べ物を扱う場面および運動誘発への配慮も含みます。

ウ 食物アレルギーは、成長とともに症状が変わる場合もあることから、「学校生活管理指導表」は、毎年1回の提出が必要です。

※ 本市の学校給食では、下記の食品を使用しないため、この品目についてのみ食物アレルギーがある場合には、状況に変化が無い限り、入学時のみの提出でも問題ありません。

※ 卵アレルギーについて、日進市の学校給食では、生卵は提供しませんが、鶏卵を使用する食品・料理として、厚焼き玉子・オムレツ・かき玉汁・親子丼・卵とじ・プリン・マヨネーズ等の献立を提供します。これらの食品・料理について家庭での摂取状況を保護者に問診し、低温加熱であっても生卵以外であれば量や体調に関わらず問題なく食べられる場合には、「1. 管理不要」となります。

<学校給食で使用しない食品 15品目>

生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツ

(3)「学校生活管理指導表」を提出してからの流れについて

ア 4月の給食が始まる前までに、担任等と相談し、対応の詳細を決定します。

イ 学校給食センターから毎月出される「献立表」、「アレルギー対象食品使用献立一覧表」及び「配膳図一覧表」2枚（学校用と家庭用）を配付します。

● 献立表

給食に使われている食品が、それぞれの料理ごとに6つの食品群に分けて明記されています。果物の加熱の有無や魚卵がある可能性のある魚は献立表で確認できます。

● アレルギー対象食品使用献立一覧表

各日の学校給食で出される食品・料理について、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目の使用の有無を一覧表にしたものです。

＜特定原材料 8品目＞

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

＜特定原材料に準ずる20品目＞

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

● 配膳図一覧表

その月に出される学校給食の献立が、図で示されたものです。

ウ 保護者が「献立表」と「アレルギー対象食品使用献立一覧表」でアレルギーの原因食品を含む食品・料理を確認し、「配膳図一覧表」の食べない食品・料理の図に×印を付けてください。また、献立全てを食べない日がある場合には、その日の配膳図全体に大きく×印を付けてください。

エ 食べない食品・料理がある日は、家庭からおかずまたは弁当を持参する等の対応をお願いします。また、保護者は代替のおかずを持参する場合には「配膳図一覧表」に「代替」と記入し、弁当を持参する場合には「弁当」と記入してください。

オ 保護者は記入した「配膳図一覧表」の学校用を毎月担任に提出してください。（担任はその食品・料理が配膳されないように、毎給食時に対象児童生徒とともに確認をします。）

※ やむを得ない事情で使用予定の食品・料理の原因食物が変更となる場合には、学校から連絡します。

(4) 給食開始までの予定について

全児童を対象とした食物アレルギーに関する調査を実施。（就学時健康診断通知書に調査票を同封し、就学時健康診断の際に提出。）

学校に「食物アレルギー対応申請書」を提出。（就学時健康診断時に提出。）

医療機関で記入してもらった「学校生活管理指導表」を学校に提出。（配付および提出時期については各学校による。）

担任等と相談し、食物アレルギー対応を決定。（4月の給食開始前まで）

※ 食物アレルギーで一部のおかず等を配膳しなかった場合でも、給食費は減額できませんのでご了承ください。

(5) 年度途中の対応について

ア 新たに食物アレルギーと診断された場合は、本マニュアル「1 食物アレルギーに関する調査票提出から給食開始まで」と同様の対応を行う必要があります。

イ 食物アレルギーが解除となった場合は、学校から「学校生活管理指導表」「食物アレルギー等に関する調査票」を受け取ってください。「学校生活管理指導表」は医師に修正を依頼し、「食物アレルギー等に関する調査票」は保護者が修正してください。修正したものを学校に再度提出をしてください。

2 学校給食での対応について

(1) アレルギー原因食物を含む食品・料理の配膳について

次の場合を除き、アレルギー原因食物を含む食品・料理は、原則として一律に配膳しませんので、量および調理方法によって配膳の可否を選択することはできません。

ア 果物・野菜による口腔アレルギーの場合

生の果物・野菜を原因食物とする口腔アレルギーの場合は、多くの原因食物は加熱処理で安全に食べられるようになると考えられるため、加工品（缶詰、ゼリー、ジャム、カレールー等）の摂取で症状が現れない場合には、生以外の食品・料理については配膳します。

イ 「学校生活管理指導表」上で医師が「管理不要」と記載した場合

I g E抗体検査等で食物アレルギーの陽性反応が出ていても、症状が出る可能性がなく、「学校生活管理指導表」上で医師が学校給食について「管理不要」と記載した場合には、原因食物を含む食品・料理であっても全て配膳します。

ウ 調味料・だし・添加物等において発症しない場合

表1にある原因食品の症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等において発症しない場合には、これらの調味料・だし・添加物等を含む食品・料理については配膳します。

エ 献立表を見て、初めて食べる食品がある場合は、学校給食で食べる前に家庭で食べられることを確認してください。

<表1>

原因食品	症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ・たんぱく質加水分解物
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ・たんぱく質加水分解物
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス・鶏脂・豚脂・牛脂

(2) 牛乳アレルギー等による代替食提供について

学校給食において、牛乳アレルギーを有する児童生徒（乳糖不耐症等の児童生徒も含む）に対して、飲用牛乳及び乳を原料としているデザートについて代替食の提供をします。豆乳の代替え等を希望する保護者は、「牛乳アレルギー等による飲用豆乳および代替デザート申請書」に必要事項を記入し、学校へ提出してください。給食費の変

更はありません。なお、乳糖不耐症等の児童生徒については、学校生活管理指導表（乳糖不耐症等用）の提出が必要となります。

（３）学校給食の提供が困難な場合について

次の場合については、安全な学校給食の提供が困難なため、弁当の持参をお願いします。

ア コンタミネーション等により超微量の原因食物でも発症する可能性がある場合
本市の学校給食センターでは、原因食物を含む食品・料理が納入・調理されていますので、コンタミネーションを回避できません。

※ コンタミネーションとは、食品を生産するときに、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※ シラスの中にエビ、カニ、オキアミ等が混入している場合等

イ 調味料・だし・添加物等において発症する可能性がある場合

２（１）の表１で示した調味料・だし・添加物等に含まれる微量の原因食品においても発症する可能性がある場合には、その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、学校給食を提供することができません。

ウ 加工食品の原材料の欄外の注意喚起表示に対して、医師の除去指示がある場合

＜注意喚起表示例＞

◎ 同一工場、製造ライン使用によるもの

「本製品工場では、〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」

◎ 原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているシラスは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

◎ えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

エ 多品目の食物除去が必要な場合

オ 食器や調理器具の共有ができない場合

カ 揚げ油の共有ができない場合

キ そのほか上記に類似した状況で学校給食での対応が困難と考えられる場合

（４）本市の学校給食における食品等の取り扱いについて

ア 生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツは使用しません。

イ 生野菜は提供しません。ただし、ミニトマト及び果物（みかん、りんご、オレンジ、メロン、巨峰等）は生で提供しています。

ウ 学校給食の主食で提供するパンには、卵を使用していません。

担 当	日進市教育委員会学校教育課学校給食センター
電 話	０５６１－７２－０６９１
FAX	０５６１－７４－０９６２

児童生徒氏名 _____ 保護者氏名 _____ (自署) _____

※ 学校における日常の取り組みおよび緊急時の対応に活用するため、本書類に記載された内容を教職員全員で共有します。

※ 各質問について、該当する項目に○または記入をして、**就学時健康診断の際に学校に提出**してください。

記入日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

食物アレルギー等に関する調査票

問1 現在、食物アレルギーはありますか。

() ある → 下の「食物アレルギー対応申請書」へ

※ 日進市の学校給食では、生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、**ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツ**を使用しませんが、宿泊を伴う学校行事、家庭科の調理実習等での対応が必要となる場合がありますので、医師の診断に基づく「**学校生活管理指導表**」の提出が**後日**必要となります。

() 過去にあったが現在はない

() ない

※ 問2は、問1で「過去にあったが現在はない」「ない」と答えた方のうち、乳糖不耐症等により、牛乳が飲めない場合のみお答えください。

問2 現在、乳糖不耐症等により、飲用豆乳および乳不使用の代替デザート希望しますか。

() する → 「牛乳アレルギー等による飲用豆乳および代替デザート申請書」および医師の診断に基づく「**学校生活管理指導表（乳糖不耐症等用）**」の提出が**後日**必要となります。

() しない

食物アレルギー対応申請書

※食物アレルギーがある方のみ、回答をしてください。

問3 食物アレルギーの原因となる食品は何ですか。

[_____]

問4 今までにアナフィラキシーショックを起こしたことがありますか。

() はい ⇒ 原因食品 (_____) 直近では () 歳頃

() いいえ

問5 アレルギーに関して処方されている薬等がありますか。

() 特になし () エピペン[®] () 抗ヒスタミン薬 () その他 (_____)

問6 学校給食での食物アレルギー対応について教えてください。

() 給食不要（弁当を持参する）

() 献立内容によって一部給食不要（一部おかず等を持参する）

() 給食で使用しない食品 15 品目に該当するため、対応不要

●今後の流れについて

※ 「学校生活管理指導表」を各学校から配付しますので、各学校で定める提出期限までに必ずご提出ください。ご提出後から4月の給食開始前までに「**学校生活管理指導表**」をもとに担任等と相談のうえ、対応を決定していきますので、ご協力をよろしくお願いいたします。

※ 「献立表」、「アレルギー対象食品使用献立一覧表」及び「配膳図一覧表」を毎月お配りし、配膳してはいけない食品・料理の図に×をつけて提出していただきます。

保護者 各位

日進市教育委員会

児童生徒の「食物アレルギー対応」について（お願い）

平素は、本市の教育行政にご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。

さて、本市では、学校給食等における食物アレルギーの対応について、文部科学省から出された「学校給食における食物アレルギー対応指針」および愛知県から出された「学校における食物アレルギー対応の手引き」に基づき、下記のとおり実施しますので、お子さんの状況に合わせて、必要な書類を提出してくださるようお願いいたします。

記

1 食物アレルギーに関する調査票提出から給食開始まで

(1) 食物アレルギーに関する調査について

毎年度、各学校において、全児童生徒の保護者を対象として「食物アレルギー等に関する調査票」による調査を実施します。

この調査票において、「現在、食物アレルギーがある」と回答した場合には、「食物アレルギー等に関する調査票」下部の「食物アレルギー対応申請書」にも記入してください。

(2) 「学校生活管理指導表」（アレルギー疾患用）【日進市版】について

ア 「食物アレルギー対応申請書」を提出した場合には、医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。全ての食物アレルギーの対応は、「学校生活管理指導表」に基づいて行います。

イ 食物アレルギーの対応は、学校給食だけでなく、家庭科の調理実習、遠足、宿泊行事といった食べ物を扱う場面および運動誘発への配慮も含みます。

ウ 食物アレルギーは、成長とともに**症状が変わる場合もある**ことから、「学校生活管理指導表」は、毎年1回の提出が必要です。

※ 本市の学校給食では、下記の食品を使用しないため、この品目についてのみ食物アレルギーがある場合には、状況に変化が無い限り、入学時のみの提出でも問題ありません。

※ 卵アレルギーについて、日進市の学校給食では、生卵は提供しませんが、鶏卵を使用する食品・料理として、厚焼き玉子・オムレツ・かき玉汁・親子丼・卵とじ・プリン・マヨネーズ等の献立を提供します。これらの食品・料理について家庭での摂取状況を保護者に問診し、低温加熱であっても生卵以外であれば量や体調に関わらず問題なく食べられる場合には、「1. 管理不要」となります。

＜学校給食で使用しない食品 15品目＞

生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、**ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツ**

(3)「学校生活管理指導表」を提出してからの流れについて

- ア 4月の給食が始まる前までに、担任等と相談し、対応の詳細を決定します。
- イ 学校給食センターから毎月出される「献立表」、「アレルギー対象食品使用献立一覧表」及び「配膳図一覧表」2枚（学校用と家庭用）を配付します。

● 献立表

給食に使われている食品が、それぞれの料理ごとに6つの食品群に分けて明記されています。果物の加熱の有無や魚卵がある可能性のある魚は献立表で確認できます。

● アレルギー対象食品使用献立一覧表

各日の学校給食で出される食品・料理について、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目の使用の有無を一覧表にしたものです。

＜特定原材料 8品目＞

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

＜特定原材料に準ずる20品目＞

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

● 配膳図一覧表

その月に出される学校給食の献立が、図で示されたものです。

- ウ 保護者が「献立表」と「アレルギー対象食品使用献立一覧表」でアレルギーの原因食品を含む食品・料理を確認し、「配膳図一覧表」の食べない食品・料理の図に×印を付けてください。また、献立全てを食べない日がある場合には、その日の配膳図全体に大きく×印を付けてください。

- エ 食べない食品・料理がある日は、家庭からおかずまたは弁当を持参する等の対応をお願いします。また、保護者は代替のおかずを持参する場合には「配膳図一覧表」に「代替」と記入し、弁当を持参する場合には「弁当」と記入してください。

- オ 保護者は記入した「配膳図一覧表」の学校用を毎月担任に提出してください。（担任はその食品・料理が配膳されないように、毎給食時に対象児童生徒とともに確認をします。）

- ※ やむを得ない事情で使用予定の食品・料理の原因食物が変更となる場合には、学校から連絡します。

(4) 給食開始までの予定について

全児童生徒を対象とした食物アレルギーに関する調査を実施。（学校教育課窓口で調査票を配布し、転入手続きで学校を訪問した際に提出。）

学校に「食物アレルギー対応申請書」を提出。（転入手続きで学校を訪問する際に提出。）

医療機関で記入してもらった「学校生活管理指導表」を学校に提出。（配付および提出時期については各学校による。）

担任等と相談し、食物アレルギー対応を決定。（給食開始前まで）

※ 食物アレルギーで一部のおかず等を配膳しなかった場合でも、給食費は減額できませんのでご了承ください。

(5) 年度途中の対応について

ア 新たに食物アレルギーと診断された場合は、本マニュアル「1 食物アレルギーに関する調査票提出から給食開始まで」と同様の対応を行う必要があります。

イ 食物アレルギーが解除となった場合は、学校から「学校生活管理指導表」「食物アレルギー等に関する調査票」を受け取ってください。「学校生活管理指導表」は医師に修正を依頼し、「食物アレルギー等に関する調査票」は保護者が修正してください。修正したものを学校に再度提出をしてください。

2 学校給食での対応について

(1) アレルギー原因食物を含む食品・料理の配膳について

次の場合を除き、アレルギー原因食物を含む食品・料理は、原則として一律に配膳しませんので、量および調理方法によって配膳の可否を選択することはできません。

ア 果物・野菜による口腔アレルギーの場合

生の果物・野菜を原因食物とする口腔アレルギーの場合は、多くの原因食物は加熱処理で安全に食べられるようになると考えられるため、加工品（缶詰、ゼリー、ジャム、カレールー等）の摂取で症状が現れない場合には、生以外の食品・料理については配膳します。

イ 「学校生活管理指導表」上で医師が「管理不要」と記載した場合

I g E抗体検査等で食物アレルギーの陽性反応が出ていても、症状が出る可能性がなく、「学校生活管理指導表」上で医師が学校給食について「管理不要」と記載した場合には、原因食物を含む食品・料理であっても全て配膳します。

ウ 調味料・だし・添加物等において発症しない場合

表1にある原因食品の症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等において発症しない場合には、これらの調味料・だし・添加物等を含む食品・料理については配膳します。

エ 献立表を見て、初めて食べる食品がある場合は、学校給食で食べる前に家庭で食べられることを確認してください。

＜表1＞

原因食品	症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ・たんぱく質加水分解物
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ・たんぱく質加水分解物
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス・鶏脂・豚脂・牛脂

(2) 牛乳アレルギー等による代替食提供について

学校給食において、牛乳アレルギーを有する児童生徒（乳糖不耐症等の児童生徒も含む）に対して、飲用牛乳及び乳を原料としているデザートについて代替食の提供をする。豆乳の代替え等を希望する保護者は、「牛乳アレルギー等による飲用豆乳および代替デ

ザート申請書」に必要事項を記入し、学校へ提出する。給食費の変更はない。なお、乳糖不耐症等の児童生徒については、学校生活管理指導表（乳糖不耐症等用）の提出が必要となる。

（３）学校給食の提供が困難な場合について

次の場合については、安全な学校給食の提供が困難なため、弁当の持参をお願いします。

ア コンタミネーション等により超微量の原因食物でも発症する可能性がある場合

本市の学校給食センターでは、原因食物を含む食品・料理が納入・調理されていますので、コンタミネーションを回避できません。

※ コンタミネーションとは、食品を生産するときに、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※ シラスの中にエビ、カニ、オキアミ等が混入している場合等

イ 調味料・だし・添加物等において発症する可能性がある場合

２（１）の表１で示した調味料・だし・添加物等に含まれる微量の原因食品においても発症する可能性がある場合には、その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、学校給食を提供することができません。

ウ 加工食品の原材料の欄外の注意喚起表示に対して、医師の除去指示がある場合

＜注意喚起表示例＞

◎ 同一工場、製造ライン使用によるもの

「本製品工場では、〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」

◎ 原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているシラスは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

◎ えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

エ 多品目の食物除去が必要な場合

オ 食器や調理器具の共有ができない場合

カ 揚げ油の共有ができない場合

キ そのほか上記に類似した状況で学校給食での対応が困難と考えられる場合

（４）本市の学校給食における食品等の取り扱いについて

ア 生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツは使用しません。

イ 生野菜は提供しません。ただし、ミニトマト及び果物（みかん、りんご、オレンジ、メロン、巨峰等）は生で提供しています。

ウ 学校給食の主食で提供するパンには、卵を使用していません。

担 当 日進市教育委員会学校教育課学校給食センター
電 話 ０５６１－７２－０６９１
ＦＡＸ ０５６１－７４－０９６２

児童生徒氏名

保護者氏名

(自署)

- ※ 学校における日常の取り組みおよび緊急時の対応に活用するため、本書類に記載された内容を教職員全員で共有します。
- ※ 各質問について、該当する項目に○または記入をして、転入手続きで学校を訪問する際に提出してください。

記入日 年 月 日

食物アレルギー等に関する調査票

問1 現在、食物アレルギーはありますか。

() ある → 下の「食物アレルギー対応申請書」へ

※ 日進市の学校給食では、生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、**ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツ**を使用しませんが、宿泊を伴う学校行事、家庭科の調理実習等での対応が必要となる場合がありますので、医師の診断に基づく「**学校生活管理指導表**」の提出が**後日**必要となります。

() 過去にあったが現在はない

() ない

※ 問2は、問1で「過去にあったが現在はない」「ない」と答えた方のうち、乳糖不耐症等により、牛乳が飲めない場合のみお答えください。

問2 現在、乳糖不耐症等により、飲用豆乳および乳不使用の代替デザート希望しますか。

() する → 「牛乳アレルギー等による飲用豆乳および代替デザート申請書」および医師の診断に基づく「**学校生活管理指導表（乳糖不耐症等用）**」の提出が**後日**必要となります。

() しない

食物アレルギー対応申請書

※食物アレルギーがある方のみ、回答をしてください。

問3 食物アレルギーの原因となる食品は何ですか。

[]

問4 今までにアナフィラキシーショックを起こしたことがありますか。

() はい ⇒ 原因食品 () 直近では () 歳頃

() いいえ

問5 アレルギーに関して処方されている薬等がありますか。

() 特になし () エピペン[®] () 抗ヒスタミン薬 () その他 ()

問6 学校給食での食物アレルギー対応について教えてください。

() 給食不要（弁当を持参する）

() 献立内容によって一部給食不要（一部おかず等を持参する）

() 給食で使用しない食品 15 品目に該当するため、対応不要

●今後の流れについて

※ 「学校生活管理指導表」を各学校から配付しますので、各学校で定める提出期限までに**必ずご提出**ください。
ご提出後から給食開始前までに「**学校生活管理指導表**」をもとに担任等と相談のうえ、対応を決定していきますので、ご協力をよろしくお願いします。

※ 「献立表」、「アレルギー対象食品使用献立一覧表」及び「配膳図一覧表」を毎月お配りし、配膳してはいけない食品・料理の図に×をつけて提出していただきます。

年 月 日

保護者 各位

日進市立 学校

「学校生活管理指導表」の提出について（お願い）

学校において食物アレルギーを有する児童生徒への対応を行う際は、個々の児童生徒の症状等を正しく把握することが必要となりますので、医師の診断結果に基づいて、児童生徒のアレルギー疾患の情報を記載する「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【日進市版】」によって行います。

つきましては、下記書類を持参のうえ、食物アレルギーについて診療を受けている医療機関または食物アレルギー専門医のいる医療機関を受診して、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【日進市版】」を作成していただき、**〇年〇月〇日までに**学校にご提出ください。

記

学校生活管理指導表と一緒に医療機関にお渡しいただく書類

- 1 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【日進市版】」の作成について
- 2 児童生徒の「食物アレルギー対応」について
- 3 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【日進市版】」記入方法及び記入例

担 当
電 話

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【日進市版】令和8年度

名前 _____ 男・女 _____ 年 _____ 月 _____ 日生（ _____ 歳） _____ 学校 _____ 年 _____ 組 提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

病型・治療		学校生活上の留意点		★保護者
A. 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） 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. 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） 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（ _____ ）		原因食物について、「1. 管理不要」と記載された場合を除き、原則として日進市の学校給食では原因食物を含む食品・料理は一切提供しません。（口腔アレルギーは例外とする。） ※日進市の学校給食では生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツは使用しません。これらの品目については、A. 給食の1. 管理不要への記載をお願いします。		★保護者 保護者名： _____ 電話： _____
C. 原因食物・除去根拠 ※該当する食品の番号に○を付し、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. ピーナッツ 《 》 6. 甲殻類 《 》 【品名 すべて・エビ・カニ _____】 7. 木の実類 《 》 【品名 _____】 8. 果物類 《 》 【品名 _____】 9. 魚類 《 》 【品名 _____】 10. 肉類 《 》 【品名 _____】 11. 野菜類 《 》 【品名 _____】 12. その他 《 》 【品名 _____】		【除去根拠】該当するものを《 》内に記載 ①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性 ④未摂取 ※調味料・だし・添加物等について 日進市の学校給食では、右記の調味料・だし・添加物等においても発症する可能性がある場合は、学校給食の提供ができません。 ※口腔アレルギーについて 日進市の学校給食では、口腔アレルギーと診断された場合でも、缶詰、ゼリー、ジャムなどの加工品の摂取で症状が現れない場合には、生以外の食品・料理については提供することとしています。 「果物類」または「野菜類」の口腔アレルギーに該当し、「A. 給食」の欄が「2. 管理必要」の場合には、必ず【口腔アレルギーについて】の欄に記入してください。		★連絡医療機関 医療機関名： _____ 電話： _____ 【緊急時連絡先】 記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 印 医療機関名 _____
D. 緊急時に備えた処方薬 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（ _____ ）		【口腔アレルギーについて】 1. 生は食べられないが、加工品や加熱品は食べられる 品名（ _____ ） 2. 加工品・加熱食品でも調理方法や量によって食べられないものがある 品名（ _____ ）		★保護者 保護者名： _____ 電話： _____

●学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を学校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。

保護者記入欄

保護者氏名

（自署）

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【日進市版】」の作成について（依頼）

日進市では、食物アレルギーを有する児童生徒への給食対応を決定する際は、個々の児童生徒の症状等を正しく把握するため、医師の診断に基づくこととしています。

つきましては、児童生徒の保護者から作成依頼があった場合は、別紙1「児童生徒の『食物アレルギー対応』について（お願い）」をご参照のうえ、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【日進市版】」を別紙2の記入方法及び記入例に沿って作成して下さるようお願いいたします。また、下記の点についても、ご配慮くださるようお願いいたします。

記

「学校生活上の留意点」欄中「A. 給食」の記載について

1 「1. 管理不要」となる場合

(1) 日進市の学校給食では、生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、**ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツ**を使用しませんので、この品目のみを原因食物とするアレルギーの場合には、「A. 給食」については「1. 管理不要」となります。

(2) 日進市の学校給食では、生卵は提供しませんが、鶏卵を使用する食品・料理として、厚焼き玉子・オムレツ・かき玉汁・親子丼・卵とじ・プリン・マヨネーズ等の献立を提供します。これらの食品・料理について家庭での摂取状況を保護者に問診し、低温加熱であっても生卵以外であれば量や体調に関わらず問題なく食べられる場合には、「1. 管理不要」となります。

(3) その他、I g E抗体検査等の結果は陽性だが、食べても症状が出る可能性がなく、学校給食での対応は一切必要ないと医師が判断した場合には、「1. 管理不要」となります。

2 「2. 管理必要」となる場合

(1) 給食の配膳可否についてではなく、アレルゲンが肌に付着するようなことがないように、牛乳パックの取り扱い、給食当番、給食を食べる際の席の配置等の留意事項があること。

(2) 果物・野菜による口腔アレルギーの場合に限り、その原因食物について、学校給食で提供される加工品（缶詰、ゼリー、ジャム、カレールー等）の摂取で症状が現れない場合には、生以外の食品・料理については提供すること。

3 添付資料

別紙1 児童生徒の「食物アレルギー対応」について

別紙2 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）【日進市版】」記入方法及び記入例

担 当 日進市教育委員会**学校教育課学校給食センター**
電 話 0561-72-0691
FAX 0561-74-0962

医療関係者 各位

日進市教育委員会

児童生徒の「食物アレルギー対応」について

平素は、本市の教育行政にご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。

さて、本市では、学校給食等における食物アレルギーの対応について、文部科学省から出された「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び愛知県から出された「学校における食物アレルギー対応の手引き」に基づき、下記のとおり実施しますので、内容をご確認のうえ、学校生活管理指導表の作成にご協力くださるようお願いいたします。

記

1 食物アレルギーに関する調査票提出から給食開始まで

(1) 食物アレルギーに関する調査について

毎年度、各学校において、全児童生徒の保護者を対象として「食物アレルギー等に関する調査票」による調査を実施します。

この調査票において、「現在、食物アレルギーがある」と回答した場合には、「食物アレルギー等に関する調査票」下部の「食物アレルギー対応申請書」にも記入することになります。

(2) 「学校生活管理指導表」（アレルギー疾患用）【日進市版】について

ア 「食物アレルギー対応申請書」を提出した場合には、医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。全ての食物アレルギーの対応は、「学校生活管理指導表」に基づいて行います。

イ 食物アレルギーの対応は、学校給食だけでなく、家庭科の調理実習、遠足、宿泊行事といった食べ物を扱う場面および運動誘発への配慮も含みます。

ウ 食物アレルギーは、成長とともに症状が変わる場合もあることから、「学校生活管理指導表」は、毎年1回の提出が必要です。

※ 本市の学校給食では、下記の食品を使用しないため、この品目についてのみ食物アレルギーがある場合には、状況に変化が無い限り、入学時のみの提出でも問題ありません。

※ 卵アレルギーについて、日進市の学校給食では、生卵は提供しませんが、鶏卵を使用する食品・料理として、厚焼き玉子・オムレツ・かき玉汁・親子丼・卵とじ・プリン・マヨネーズ等の献立を提供します。これらの食品・料理について家庭での摂取状況を保護者に問診し、低温加熱であっても生卵以外であれば量や体調に関わらず問題なく食べられる場合には、「1. 管理不要」となります。

<学校給食で使用しない食品 15品目>

生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツ

(3) 「学校生活管理指導表」を提出してからの流れについて

- ア 4月の給食が始まる前までに、保護者が担任等と相談し、対応の詳細を決定します。
- イ 学校給食センターから毎月出される「献立表」、「アレルギー対象食品使用献立一覧表」及び「配膳図一覧表」2枚（学校用と家庭用）を配付します。

● 献立表

給食に使われている食品が、それぞれの料理ごとに6つの食品群に分けて明記されています。果物の加熱の有無や魚卵がある可能性のある魚は献立表で確認できます。

● アレルギー対象食品使用献立一覧表

各日の学校給食で出される食品・料理について、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目の使用の有無を一覧表にしたものです。

＜特定原材料 8品目＞

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

＜特定原材料に準ずる20品目＞

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

● 配膳図一覧表

その月に出される学校給食の献立が、図で示されたものです。

- ウ 保護者が「献立表」と「アレルギー対象食品使用献立一覧表」でアレルギーの原因食品を含む食品・料理を確認し、「配膳図一覧表」の食べない食品・料理の図に×印を付けます。また、献立全てを食べない日がある場合には、その日の配膳図全体に大きく×印を付けます。

- エ 食べない食品・料理がある日は、家庭からおかず又は弁当を持参する等の対応をお願いすることになります。また、保護者は代替のおかずを持参する場合には「配膳図一覧表」に「代替」と記入し、弁当を持参する場合には「弁当」と記入します。

- オ 保護者は記入した「配膳図一覧表」の学校用を毎月担任に提出します。（担任はその食品・料理が配膳されないように、毎給食時に対象児童生徒とともに確認をします。）

- ※ やむを得ない事情で使用予定の食品・料理の原因食物が変更となる場合には、学校から連絡します。

(4) 給食開始までの予定について

全児童生徒を対象とした食物アレルギーに関する調査を実施。（小学校就学予定者は就学時健康診断通知書に調査票を同封し、就学時健康診断の際に回収。在校生は12月末までの期間で各学校が実施時期を決定。転入生は学校教育課窓口で配付し、転入手続きで学校を訪問する際に回収。）

「食物アレルギー対応申請書」が提出された保護者に対し、「学校生活管理指導表」を配付。（配付及び回収時期は学校判断による。）

保護者から「学校生活管理指導表」が提出されたら、食物アレルギー確認事項に基づき担任等が保護者と相談し、食物アレルギー対応を決定。（給食開始前まで）

(5) 年度途中の対応について

- ア 新たに食物アレルギーと診断された場合は、本マニュアル「1 食物アレルギーに関する調査票提出から給食開始まで」と同様の対応を行う必要があります。
- イ 食物アレルギーが解除となった場合は、学校から「学校生活管理指導表」「食物アレルギー等に関する調査票」を保護者が受け取り、「学校生活管理指導表」は医師に修正を依頼し、「食物アレルギー等に関する調査票」は保護者が修正をします。保護者は、修正したものを学校に再度提出をする必要があります。

2 学校給食での対応について

(1) アレルギー原因食物を含む食品・料理の配膳について

次の場合を除き、アレルギー原因食物を含む食品・料理は、原則として一律に配膳しませんので、量および調理方法によって配膳の可否を選択することはできません。

ア 果物・野菜による口腔アレルギーの場合

生の果物・野菜を原因食物とする口腔アレルギーの場合は、多くの原因食物は加熱処理で安全に食べられるようになると考えられるため、加工品（缶詰、ゼリー、ジャム、カレールー等）の摂取で症状が現れない場合には、生以外の食品・料理については配膳します。

イ 「学校生活管理指導表」上で医師が「管理不要」と記載した場合

I g E抗体検査等で食物アレルギーの陽性反応が出ていても、症状が出る可能性がなく、「学校生活管理指導表」上で医師が学校給食について「管理不要」と記載した場合には、原因食物を含む食品・料理であっても全て配膳します。

ウ 調味料・だし・添加物等において発症しない場合

表1にある原因食品の症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等において発症しない場合には、これらの調味料・だし・添加物等を含む食品・料理については配膳します。

エ 献立表を見て、初めて食べる食品がある場合は、学校給食で食べる前に家庭で食べられることを確認してください。

<表1>

原因食品	症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ・たんぱく質加水分解物
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ・たんぱく質加水分解物
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス・鶏脂・豚脂・牛脂

(2) 牛乳アレルギー等による代替食提供について

学校給食において、牛乳アレルギーを有する児童生徒（乳糖不耐症等の児童生徒も含む）に対して、飲用牛乳及び乳を原料としているデザートについて代替食の提供をする。豆乳の代替え等を希望する保護者は、「牛乳アレルギー等による飲用豆乳および代替デザート

申請書」に必要事項を記入し、学校へ提出する。給食費の変更はない。なお、乳糖不耐症等の児童生徒については、学校生活管理指導表（乳糖不耐症等用）の提出が必要となる。

（３）学校給食の提供が困難な場合について

次の場合については、安全な学校給食の提供が困難なため、弁当の持参をお願いします。

ア コンタミネーション等により超微量の原因食物でも発症する可能性がある場合

本市の学校給食センターでは、原因食物を含む食品・料理が納入・調理されていますので、コンタミネーションを回避できません。

※ コンタミネーションとは、食品を生産するときに、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※ シラスの中にエビ、カニ、オキアミ等が混入している場合等

イ 調味料・だし・添加物等において発症する可能性がある場合

２（１）の表１で示した調味料・だし・添加物等に含まれる微量の原因食品においても発症する可能性がある場合には、その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、学校給食を提供することができません。

ウ 加工食品の原材料の欄外の注意喚起表示に対して、医師の除去指示がある場合

<注意喚起表示例>

◎ 同一工場、製造ライン使用によるもの

「本製品工場では、〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」

◎ 原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているシラスは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

◎ えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

エ 多品目の食物除去が必要な場合

オ 食器や調理器具の共有ができない場合

カ 揚げ油の共有ができない場合

キ そのほか上記に類似した状況で学校給食での対応が困難と考えられる場合

（４）本市の学校給食における食品等の取り扱いについて

ア 生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツは使用しません。

イ 生野菜は提供しません。ただし、ミニトマト及び果物（みかん、りんご、オレンジ、メロン、巨峰等）は生で提供しています。

ウ 学校給食の主食で提供するパンには、卵を使用しません。

担 当	日進市教育委員会学校教育課学校給食センター
電 話	０５６１－７２－０６９１
FAX	０５６１－７４－０９６２

記入方法及び記入例

※ 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、現在の状況及び今後予測される状況を記載してください。
 ※ 記入例は、クルミ、そば及びりんごの食物アレルギーに該当し、クルミ、そばについては学校給食での管理不要、りんごについては生以外の摂取が可能な場合の例です。

① 病型

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、②から⑧までの項目への記入をお願いします。

② 原因食物・除去根拠

食物アレルギーの原因食物に○を付け、《 》の中に除去根拠の番号を記入してください。
木の実類や魚類はすべてではなく、品目を必ずご記入ください。

③ 緊急時に備えた処方薬

服用中の薬など、子どもの現在の状況を記入してください。

病型・治療		学校生活上の留意点		★保護者	
A. 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） 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. 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） 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		原因食物について 、「1. 管理不要」と記載された場合を除き、原則として日進市の学校給食では原因食物を含む食品・料理は <u>一切提供しません。</u> （口腔アレルギーは例外とする。） ※日進市の学校給食では生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツは使用しません。これらの品目については、A 給食の1. 管理不要への記載をお願いします。		保護者名： 電話： ★連絡医療機関 医療機関名： 日進医科大学病院 日進市蟹甲町0000 電話：0561-00-0000	
C. 原因食物・除去根拠 ※該当する食品の番号に○を付け、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 《 ③ 》 ⑤ ピーナッツ 《 》 ⑥ 甲殻類 《 》 ⑦ 木の実類 《 ③ 》 ⑧ 果物類 《 ① ③ 》 ⑨ 魚類 《 ② 》 ⑩ 肉類 《 》 ⑪ 野菜類 《 》 ⑫ その他 《 》 ⑬ その他 《 》		※調味料・だし・添加物等について 日進市の学校給食では、右記の調味料・だし・添加物等においても発症する可能性がある場合は、学校給食の提供ができません。		記載日 〇〇年〇月〇日 医師名 蟹甲 次郎 印 医療機関名 蟹甲内科医院 〒470-0192 日進市蟹甲町0000	
D. 緊急時に備えた処方薬 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®） ③ その他		※口腔アレルギーについて 日進市の学校給食では、口腔アレルギーと診断された場合でも、缶詰、ゼリー、ジャムなどの加工品の摂取で症状が現れない場合には、生以外の食品・料理については提供することとしています。		★その他の配慮・管理事項 （自由記載） ① 生は食べられないが、加工品や加熱品は食べられる 品名（りんご） ② 加工品・加熱食品でも調理方法や量によって食べられないものがある 品名	

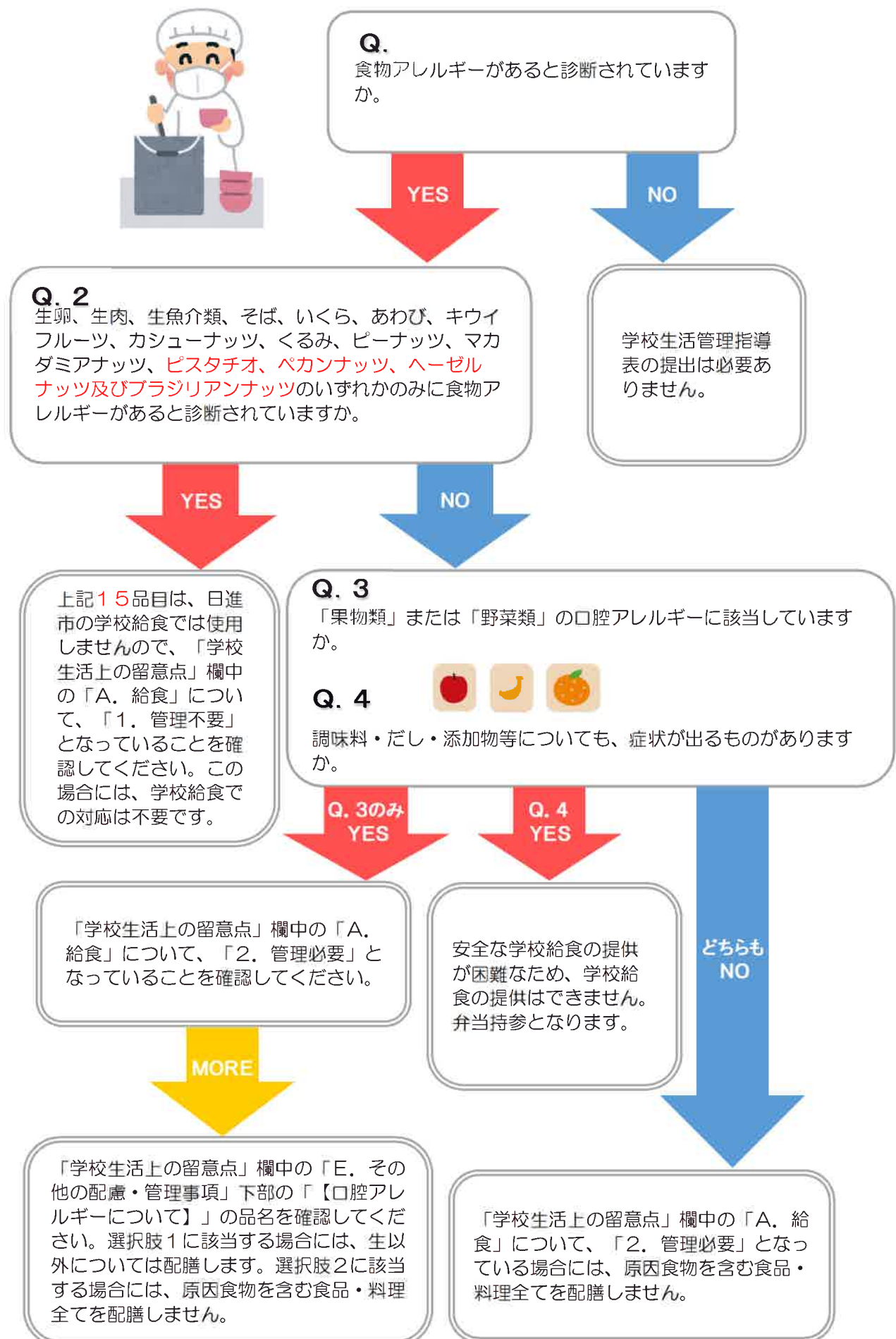
⑦ 緊急時連絡先
 アナフィラキシーや重症のぜん息発作等が起きた場合の緊急時連絡先が必要と考えられる児童生徒に関しては、地域の救急医療機関等を保護者と相談の上、保護者が記入してください。

⑧ 記載日、医師名、医療機関名を記入し、押印してください。

学校生活上の留意点

- ④ 原因食物について、「管理不要」「管理必要」のどちらかに○をつけてください。
 給食以外に、調理実習や宿泊行事等でも管理が必要な場合は、「B」と「D」の項目についても「管理必要」に○をつけてください。
 ⑤ 学校生活における配慮・管理事項がある場合は記入してください。

学校生活管理指導表【日進市版】における
学校給食での対応についてのフローチャート（学校用）



食物アレルギー確認事項

【保護者から聞き取ること】

- ☐ 過去の食物アレルギー発症（アナフィラキシーを含む）情報
- ☐ 家庭での対応状況
- ☐ 当該児童生徒に対して学校生活において配慮すべき必要事項
- ☐ 薬（エピペン等）の持参希望の有無とその取扱い（保管場所と使用方法等）
- ☐ 緊急時の対応連絡先及び方法
- ☐ 「献立表」、「アレルギー対象食品使用献立一覧表」及び「配膳図一覧表」に基づく給食提供の可否と弁当対応等

【保護者に伝えること】

- ☐ 学校内の児童生徒及び保護者に対して該当児童生徒の食物アレルギー情報を提供することについて了解を得ること（みんなで該当児童生徒を守るため）
- ☐ アレルギー対応に係る給食費
※学校給食費一覧表参照。
- ☐ アレルゲンを含む料理や食品について、下記のような対応はできないこと
 - ・料理の中からアレルゲンを含む食品を取り除いて食べる
 - ・料理や食品の量を調整して食べる
 - ・料理や食品によって、食べる場合や食べない場合がある
 - ・献立や日によって、食べる場合や食べない場合がある
- ☐ 調味料・だし・添加物等に含まれる極微量でも発症する可能性がある場合は、その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、学校給食の提供ができないこと
- ☐ コンタミネーションについて
食品を生産するときに、原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料が意図せず混入してしまう「コンタミネーション」を完全には回避できない。
※ シラスの中にエビ、カニ、オキアミ等が混入している場合等
- ☐ ピーナッツアレルギーがある場合には、他のナッツ類についてのアレルギー症状の有無を確認し、必要があれば管理指導表の追記及び修正を医師に依頼すること

学校給食での対応不可理由一覧

1. 鶏卵	日進市の学校給食では、生卵を提供しないため、生卵アレルギーの場合、給食は「管理不要」となります。
2. 牛乳・乳製品	牛乳アレルギーの原因となるたんぱく質は、加熱によってアレルゲン性が変質するものではないため、乳を含む食品・料理（パンを含む）は一律に配膳しない。乳糖・乳清焼成カルシウムでも症状が出る場合は、学校給食自体の提供をすることができない。
3. 小麦	献立（パンの種類など）によって配分が異なるが、量による無配膳対応はしない。（小麦を含む食品・料理は一律に配膳しない） しょうゆ、酢、みそでも症状がでる場合は、学校給食自体の提供をすることができない。
4. そば	日進市の学校給食では提供しない。
5. 一部ナッツ類 （カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ヘカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツ）	日進市の学校給食では提供しない。
6. ごま	いりごま・すりごま・ねりごまの区別については、調理の過程でいりごまがすりごまになることもあり、とても曖昧なため、学校給食では一律に配膳しない。ごま油でも症状がでる場合は、学校給食自体の提供をすることができない。
7. 甲殻類 （エビ・カニ）	甲殻類の主要アレルゲンは、加熱によってアレルゲン性が低下しない。また、甲殻類の入った料理は、原因となるたんぱく質が料理に溶出する可能性があることから、原因食物を含む食品・料理は一律に配膳しない。
8. 果物類、野菜類	生の果物や野菜を食べたときのみ発症する口腔アレルギーの場合には、個別対応を設けて対応する。ただし、学校給食で提供する加工品（缶詰、ゼリー、ジャム、カレールーなど）を食べて何らかの症状が現れる場合には、原因食物を含む食品・料理は一律に配膳しない。 リンゴ酢などの調味料でも症状がでる場合は、学校給食自体の提供をすることができない。
9. 魚類	練り物など魚の種類の特定制が難しい加工品は、一律に配膳しない。 だしの種類によって食べられない場合には、学校給食自体の提供をすることができない。
10. 肉類	肉エキス・鶏脂・豚脂・牛脂でも症状がでる場合は、学校給食自体の提供をすることができない。

様式 1-1

牛乳アレルギー等による飲用豆乳および代替デザート申請書

令和 年 月 日

学 校 長 殿

保護者氏名 _____

牛乳アレルギー等による飲用豆乳および代替デザートの提供を申請します。

学 校 名		学年・組・番	年 組 番
ふ り が な 児童生徒氏名		生 年 月 日	西暦 年 月 日
住 所	〒 -		
連 絡 先	TEL		

【申請理由】

次のどちらかに○をつけてください。

- 1 牛乳アレルギーのため
- 2 乳糖不耐症等のため

※乳糖不耐症とは、牛乳に含まれている乳糖を消化吸収できず下痢などの症状を引き起こす病気のことです。

【添付書類】

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
もしくは、
学校生活管理指導表（乳糖不耐症等用）

名前 _____ 年 ____ 月 ____ 日生（ ____ 歳） 学校 ____ 年 ____ 組 提出日 ____ 年 ____ 月 ____ 日

病型・治療		学校生活上の留意点		★保護者
A. 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） 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. 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） 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（ _____ ）		原因食物について、「1. 管理不要」と記載された場合を除き、原則として日進市の学校給食では原因食物を含む食品・料理は一切提供しません（口腔アレルギーは例外とする。） ※日進市の学校給食では、生卵、生肉、生魚介類、そば、いくら、あわび、キウイフルーツ、カシューナッツ、くるみ、ピーナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ及びブラジリアンナッツは使用しません。これらの品目については、A. 給食の1. 管理不要への記載をお願いします。		★保護者 保護者名： _____ 電話： _____
C. 原因食物・除去根拠 ※該当する食品の番号に○を付し、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. ピーナッツ 《 》 6. 甲殻類 《 》 【品名 すべて・エビ・カニ 7. 木の実類 《 》 【品名 _____ 8. 果物類 《 》 【品名 _____ 9. 魚類 《 》 【品名 _____ 10. 肉類 《 》 【品名 _____ 11. 野菜類 《 》 【品名 _____ 12. その他 《 》 【品名 _____ D. 緊急時に備えた処方薬 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（ _____ ）		【除去根拠】該当するものを《 》内に記載 ①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体検査結果陽性 ④生検陽性 ※調味料・だし・添加物等について 日進市の学校給食では、右記の調味料・だし・添加物等においても発症する可能性がある場合は、学校給食の提供ができません。 ※口腔アレルギーについて 日進市の学校給食では、口腔アレルギーと診断された場合でも、缶詰、ゼリー、ジャムなどの加工品の摂取で症状が現れない場合には、生以外の食品・料理については提供することとしています。 「果物類」または「野菜類」の口腔アレルギーに該当し、「A. 給食」の欄が「2. 管理必要」の場合には、必ず「【口腔アレルギーについて】」の欄に記入してください。		★連絡医療機関 医療機関名： _____ 電話： _____ 【緊急時連絡先】 記載日 ____ 年 ____ 月 ____ 日 医師名 _____ 印 医療機関名 _____
食物アレルギー（あり・なし） アナフィラキシー（あり・なし）		A. 給食 ※《 》内に原因食物名を記載 1. 管理不要（ _____ ） 2. 管理必要（ _____ ） B. 食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要 C. 運動（体育・運動部活動等） 1. 管理不要 2. 管理必要 D. 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 E. 【調味料・だし・添加物等について】 ※下記の原因食物のうち、下記の調味料等についても症状が出るものに○を記載 1. 鶏卵： 卵殻カルシウム 2. 牛乳： 乳糖・乳清焼成カルシウム 3. 小麦： しょうゆ・酢・みそ 4. 大豆： 大豆油・しょうゆ・みそ 5. ごま： ごま油 6. 魚類： かつおだし・いりこだし・魚しょう 7. 肉類： エキス・鶏脂・豚脂・牛脂 F. その他の配慮・管理事項（自由記載） 【口腔アレルギーについて】 品名（ _____ ） 1. 生は食べられないが、加工品や加熱品は食べられる 2. 加工品・加熱食品でも調理方法や量によって食べられないものがある		

●学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を学校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。

保護者記入欄 ➡

保護者氏名 _____

（自署） _____

乳糖不耐症等の記入方法及び記入例

病型・治療		学校生活上の留意点	
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) 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 3. 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) 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		原因食物について、「1. 管理不要」と記載された場合を除き、原則として日進市の学校給食では原因食物を含む食品・料理は一切提供しません。(口腔アレルギーは例外とする。) ※日進市の学校給食では、生卵、生肉、生魚介類、そば、カシーナッツ、クルミ、ピーナッツ、いくら、いわび、マカデミアナッツ、キウイフルーツは使用しません。これらの品目については、A. 給食の1. 管理不要への記載をお願いします。	
原因食物・除去根拠 ※該当する食品の番号に○を付し、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. ピーナッツ 《 》 6. 甲殻類 《 》 品名 すべて・エビ・カニ 《 》 7. 木の实類 《 》 品名 《 》 8. 果物類 《 》 品名 《 》 9. 魚類 《 》 品名 《 》 10. 肉類 《 》 品名 《 》 1. 野菜類 《 》 品名 《 》 2. その他 《 》 品名 《 》		【除去根拠】該当するものを《 》内に記載 ①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③抗体等検査結果陽性 ④未採取 ※調味料・だし・添加物等について 日進市の学校給食では、右記の調味料・だし・添加物等においても発症する可能性がある場合は、学校給食の提供ができません。 ※口腔アレルギーについて 日進市の学校給食では、口腔アレルギーと診断された場合でも、缶詰、ゼリー、ジャムなどの加工品の摂取で症状が現れない場合には、生以外の食品・料理については提供することとしています。 「果物類」または「野菜類」の口腔アレルギーに該当し、「給食」の欄が「2. 管理必要」の場合には、必ず「【口腔アレルギーについて】」の欄に記入してください。	
緊急時に備えた処方薬 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) ドレナリン自己注射薬(「エビペン」) その他		A. 給食 ※《 》内に原因食物名を記載 1. 管理不要() 2. 管理必要(飲用牛乳・デザート) B. 食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要 C. 運動(体育・運動部活動等) 1. 管理不要 2. 管理必要 D. 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 E. 【調味料・だし・添加物等について】 ※下記の原因食物のうち、下記の調味料等についても症状が出るものに○を記載 1. 鶏卵: 卵殻カルシウム 2. 牛乳: 乳糖・乳清焼成カルシウム 3. 小麦: しょうゆ・酢・みそ 4. 大豆: 大豆油・しょうゆ・みそ 5. ごま: ごま油 6. 魚類: かつおだし・いりこだし・魚しょう 7. 肉類: エキス・鶏脂・豚脂・牛脂 F. その他の配慮・管理事項(自由記載) 乳糖不耐症等により、牛乳が飲めない。 【口腔アレルギーについて】 品名() 1. 生は食べられないが、加工品や加熱品は食べられる 2. 加工品・加熱食品でも調理方法や量によって食べられないものがある	

緊急時連絡先が必要と考えられる児童生徒に関しては、下欄に地域の救急医療機関等を保護者と相談の上、保護者が記入してください。

★連絡医療機関

医療機関名:

電話:

記載日

〇〇年〇月〇日

医師名

蟹甲 次郎 印

医療機関名

蟹甲内科医院

〒470-0192

日進市蟹甲町〇〇〇〇

記載日、医師名、医療機関名を記入し、押印してください。

※学校生活上の留意点AとFのみ記載してください。

市内医療機関 各位

日進市教育委員会

乳糖不耐症等に関する「学校生活管理指導表（乳糖不耐症等用）」の作成について（依頼）

日進市では、令和7年度より、牛乳アレルギー・乳糖不耐症等により、牛乳を飲むことができない児童生徒に対し、飲用豆乳および代替デザートを提供をしています。

豆乳へ代替する場合は、医師の診断に基づくこととしています。

つきましては、児童生徒の保護者から作成依頼があった場合は、別紙3「乳糖不耐症等の記入方法及び記入例」を参照のうえ、「学校生活管理指導表（乳糖不耐症等用）」を作成して下さるようお願いします。

記

1 記載いただく箇所について

別紙3を参照の上、次の箇所の記載をお願いします。

- (1) 学校生活上の留意点（AおよびF）
- (2) 医療機関名

2 添付資料

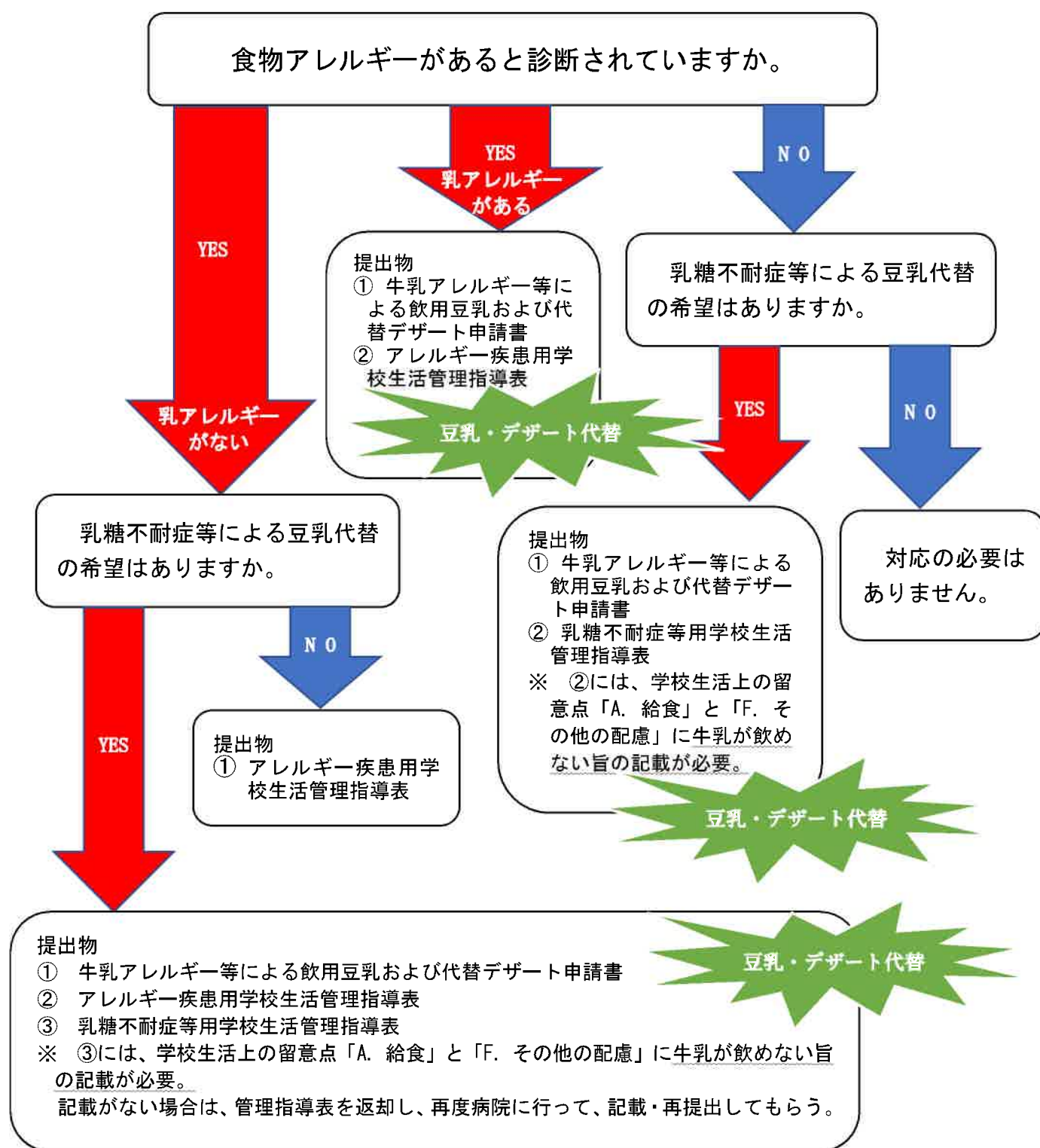
- (1) 学校生活管理指導表（乳糖不耐症等用）
- (2) 別紙3「乳糖不耐症等の記入方法及び記入例」

担 当 日進市教育委員会学校教育課学校給食センター

電 話 0561-72-0691

FAX 0561-74-0962

学校給食における豆乳・デザート代替に向けたフローチャート（学校用）



＜注意点＞

- ※1 牛乳と乳使用デザート、豆乳と乳不使用デザートはセットの対応となる。
豆乳代替希望者は、必ず乳不使用のデザートを提供すること。(ありえない例：豆乳と乳使用デザート)
- ※2 おかわりは、牛乳を飲む児童生徒は牛乳のみ、豆乳を飲む児童生徒は豆乳のみとする。(デザートも同様)
- ※3 乳糖不耐症等で豆乳・デザート代替を希望する場合は、状況に変化が無い限り申請書等の提出は原則1回とする。(小学校から中学校へ進学する際は、新たに①及び③の提出が必要)
乳アレルギーがある場合は、アレルギー疾患用学校生活管理指導表の提出が毎年必要となる。