

令和 年 月

保護者の皆様へ

調布市教育委員会

アレルギー疾患のある児童への対応について

日頃から、調布市立学校の教育活動に御理解・御協力いただきありがとうございます。

さて、昨今のお子様を取り巻く健康課題の一つにアレルギー疾患があります。アレルギー反応に起因する病態には、気管支ぜん息や食物アレルギー・アナフィラキシーのように緊急の対応を要する疾患があります。このため、お子様が「安全・安心」に学校生活を送ることができるように学校においても取組を行っています。アレルギー疾患がある場合は、学校にお知らせください。なお、学校での対応を希望される場合は、下記の内容をよくお読みのうえ、各学校にお申し出ください。学校の状況によって、全ての御要望にお応えできない場合もありますので、あらかじめ御了承ください。

1 アレルギー疾患対応取組みの流れ

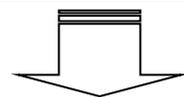
Step 1

アレルギー疾患対応が必要かどうかを
家庭にて検討する



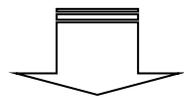
Step 2

アレルギー疾患対応を希望する旨を
学校へ申し出る



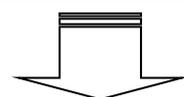
Step 3

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」
をもって医療機関を受診する



Step 4

医師の作成した学校生活管理指導表（アレルギー
疾患用）を学校へ提出し、対応を相談する



Step 5

アレルギー疾患に対する取組の開始

記

検討のPoint

(1)医師の診断が「中等症」以上

※食物アレルギーの場合は、

①医師の診察や検査により、ア
レルギーであることが明確な
場合。

②アレルゲンが特定され、医師
からアレルギー対応の指示・指
導をされている場合。

③家庭でもアレルギー対応を行
っていること。

(2)アレルギー疾患に対する配慮・
管理を希望する

学校から

「学校生活管理指導表（アレルギー
疾患用）」等を渡します。

医師にお子様のアレルギーについ
て診断してもらい、必要事項を記入
してもらってください。医療機関に
よって、文書料が発生する場合があ
ります。

医師の作成した管理指導表を基に、
学校生活における配慮や管理につ
いて相談させていただきます。

※食物アレルギーのあるお子様への給食の対応については、裏面を御覧ください。

【 問い合わせ先 調布市教育委員会 教育部 学務課 保健給食係 042-481-7476(直通) 】

小学校給食における食物アレルギー対応について

市立小学校では、食物アレルギーのある児童に対して市内統一の方針及び医師の指示を基に、学校の状況に応じた給食の対応を行っています。なお、給食以外でも食物の摂取や接触の機会がありますので、食物アレルギーがある場合は必ず学校にお申し出ください。

また、不必要な除去を減らし、一層安全に対応するため、調布市医師会の協力の下、管理指導表等の関係書類の内容を教育委員会・医師会で共有し、管理指導表の現状分析や、より適切な対応についての検討を行います。

検討の結果、学校を通じて、医師会が指定する市内医療機関の受診を勧めることがありますので、御理解くださいますようお願いいたします。

1 アレルギー対応に係る必要書類の提出について

学校での配慮が必要な場合は、必ず以下の書類を学校へ提出してください。

① 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用、以下「管理指導表」と言う。）

※ 医師に記入してもらった後、同意欄に署名

② 食物アレルギー個別取組プラン（事前調査票兼面談調書、以下「取組プラン」と言う。）

※ 「5 学校生活上の留意点」まで記入し、「6 情報の共有について」の同意欄に署名

③ 緊急時個別対応カード

2 給食での対応について

調布市では下記の内容で、アレルギー対応を実施していますので、御了承ください。

(1) 使用する調味料・加工品等の原材料表を配布させていただきます。学校では栄養士及び調理員が確認をしておりますが、念のため御家庭でも原因食物の有無について再度の確認をお願いいたします。

(2) 毎月、食物アレルギー対応献立表を児童経由でお渡ししますので、御家庭でも児童と一緒に対応内容の確認や、児童への注意喚起を行っていただきますようお願いいたします。

給食時には、食物アレルギー対応カードを食器に貼って提供し、担任と児童で食物アレルギー対応献立表と照合して対応内容の確認をします。

(3) 市立学校の学校給食では「そば」・「ピーナッツ」・「一部の種実類（アーモンド、カシューナッツ、くるみ、けし、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ、まつ）」を使用しません。また、「原因食物を除去しやすい献立とすること」、「種実類・キウイフルーツなど、新規発症を引き起こしやすい食物の使用に配慮すること」、「作業動線・工程に配慮した献立とすること」を献立作成の考え方の基本とします。

(4) 調布市の学校給食では、アレルギー食対応の単純化を図るため、アレルギー原因食物を全て除いた給食（除去食）を提供する完全除去を基本とする対応を導入しています。

鶏卵、果物・トマトの一部加工品、調味料、コンタミネーション（微量混入）対応については例外としていますが、その他の食物については、管理指導表に一部除去と記載がある場合及び自宅で少量食べている場合も、全て除去します。

(5) 原因食物の異なる児童が複数いる場合は、それぞれの児童の原因食物に対応した除去食を各々調理するのではなく、該当する原因食物を全て除去した1種類の除去食とします。

(6) 食物アレルギー対応が必要な児童については、除去食の有無に関係なく常に異なる色のトレイ（ピンク・ブルー）を使用し、除去食対応がある料理についてはオレンジ色のラインの入った食器に盛付けします。

なお、トレイ及び食器の色は市内統一とします。

(7) ピンクトレイ対応の児童については、安全対策が定着するまでは、除去食の有無に関わらずおかわりは全面禁止となります。量については配膳の段階で配慮いたします。

なお、原因食物が「そば、ピーナッツ、一部の種実類」、「非加熱の魚介類」、「生卵（鶏卵）」のみの場合は、ブルートレイを使用し、おかわり可となります。

(8) 学校で除去食対応が困難な場合、家庭から弁当や代替品を持参していただく場合があります。その際は、もし御家庭で食べていたとしても原因食物の含まれていないものを御持参ください。

(9) 除去が不要になった場合、解除申請が必要となりますので学校に御連絡ください。

3 その他

給食では納品等の都合により対応内容を変更する場合があります。

【R6年3月改訂】