

目次

I	事故防止について	1
1	献立及び除去に関する基本的な考え方	1
A	献立	
B	完全除去	
2	給食のプロセス	3
C	原材料確認	
D	食物アレルギー対応献立表の統一使用	
E	食物アレルギー対応カードの統一使用	
F	トレイ・食器の色分け	
G	給食室での配膳	
H	おかわりルール	
3	給食室の改善	8
I	給食室の改善	
4	教育委員会の取組体制及び管理指導表	9
J	教育委員会及び教職員の組織的な取組について	
K	管理指導表について	
L	対象者の把握について	
II	緊急対応について	14
1	緊急時個別対応カードについて	
2	エピペン®注射の捉え方	
3	役割分担モデルについて	
4	慈恵第三病院提案のパッケージについて	
5	エピペン®投与後の救急搬送について	
6	施設間の連携について	
III	給食指導について	19
1	食に関する指導の全体計画に食物アレルギーを盛り込む	
2	普及啓発の提言	
3	孤立化の防止	
IV	研修体制について	23
1	全員共通に取り組む「基礎研修」	
2	各職層に応じた研修の到達目標と研修内容	
3	研修受講履歴の作成	
V	今後の進行管理について	26
1	教育委員会への報告	
2	(仮称)調布市食物アレルギー対策連絡会の設置	
3	継続的な事故検証	
4	国への要請	
VI	資料	29
	報告書の完成にあたって	83