

Ⅲ 食物アレルギーを有する児童生徒への対応

1 学校生活

食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を安全・安心に過ごすことができるよう、学校で「個別の取組プラン」及び「緊急時個別対応マニュアル」を作成しこれに基づいて、学級担任を始めとした全ての教職員で対応します。

(1) 給食の時間

給食の時間では誤食防止のための管理が重要です。

特に、食物アレルギー対応食について、「学校給食食物アレルギー対応確認表」で確認する方法や、食物アレルギー対応食と一般の学校給食との違いを、学級担任等と食物アレルギーを有する児童生徒本人が確認する方法を具体的に決めます。学級担任と本人だけでなく、給食の時間中に誤食やアレルゲンに触れる事故が起きないように学級全体でルールを決めるなどの配慮をします。また、日常の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意します。

P53 参照

Q.39

給食の時間での誤食等の事故防止のために決めるとよいルールにはどんなものがありますか？

A.39

誤食等の事故防止のために決めるとよいルールの例は、次のとおりです。

- 毎日の献立内容について食べる料理や弁当の持参等の確認方法
- 配膳時の注意
- 片付け時の注意
- 給食当番の役割の確認
- おかわりを含む喫食時の注意
- セレクト給食やバイキング給食の時の注意
- 交流給食などの日常と違う形態での給食の時間の注意



Q.40

食物アレルギーを有する児童生徒が、アレルゲン除去の解除となった場合の給食の時間の配慮にはどのようなことがありますか？

A.40

食物アレルギーにより、長年原因食品を除去してきた児童生徒は、原因食品除去の解除が可能になっても、原因食品であった食品を食べることへの不安感や抵抗感から原因食品であった食品を残すことがあります。こうした児童生徒が原因食品を残すことについて、単なる好き嫌いとは区別した「教育的配慮」が必要です。

(2) 食品を扱う授業や活動

食品を調理したり栽培したりする授業や活動においては、原因食品を“食べる”だけでなく、“吸い込む”ことや“触れる”ことも発症につながるため、個々の児童生徒に応じたきめ細かい配慮が必要です。具体的には、主治医が記載した「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」や保護者と十分な協議を行って作成された「個別の取組プラン」に基づいて対応します。

Q.41

食品を扱う授業や活動での配慮にはどのようなものがありますか？

A.41

調理実習(食品や食品中の添加物)のほか、牛乳パックのリサイクル、そば打ち体験、小麦粘土を使用した図画工作、節分行事における豆まき(大豆・落花生(ピーナッツ))、落花生(ピーナッツ)の栽培などがあります。

Q.42

牛乳パックのリサイクルではどんな点が危険ですか？

A.42

リサイクルのため、児童生徒が給食後に牛乳パックをひらいて、洗浄する際、牛乳が周囲に飛び散ることは避けられません。微量の牛乳が皮膚(粘膜)に触れるだけで症状が現れる重症の児童生徒にとっては、近くでこうした作業が行われるだけでも大変危険ですので、十分な配慮が必要です。

Q.43

そば打ち体験ではどんな点が危険ですか？

A.43

そば打ちは、そば粉と小麦粉をふるいにかけて練る作業から始まります。ふるいにかける時に、そば粉が空中を舞ったり、練る時に皮膚(粘膜)に付いたりするため、そばを原因食品とする児童生徒にとっては大変危険です。また、小麦を原因食品とする児童生徒にとっても同様です。小麦を原因とする児童生徒にとっては、うどん打ち体験も危険です。

(3) 体育・部活動等運動を伴う授業や活動

アナフィラキシーの原因としての「運動」は重要です。アナフィラキシーの経験のある児童生徒では、運動がどれくらいリスクとなるのかを把握するとともに、これまでアナフィラキシーを発症したことのない児童生徒についても、運動がリスクとなる可能性があることを全ての教職員に周知し、運動する機会が多い学校生活を安全に管理する必要があります。

Q.44

運動に関連したアレルギー疾患にはどんなものがありますか？



A.44

運動に関連したアレルギー疾患としては、「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」、「運動誘発アナフィラキシー」、「運動誘発ぜん息」があります。食後の運動時にアレルギー症状が現れても、食品が原因ではない場合もあります。

Q.45

食物依存性運動誘発アナフィラキシーはどんな時に発症しますか？

A.45

運動と原因食品の摂取が重なって症状が誘発されるため、運動前4時間*以内は原因食品の摂取を避け、食べた場合は4時間以内での運動を避ける必要があります。症状が誘発される運動の強さには個人差がありますので、保護者や主治医と相談して許容運動の目安を定める必要があります。

学校給食後の体育の授業以外にも、学校給食後の休み時間に走ったり球技をしたりしている時に発症する場合、朝食で食べたものが原因で朝の部活動で発症する場合、学校給食後に走って帰宅する場合での発症例があります。

*多くの場合は原因食物の摂取後、2時間以内の運動で発症するとされていますが、まれには4時間位後に発症することもあることから、ここでは4時間としています。

P5 参照

(4) 校外活動（特に宿泊を伴うもの）

校外活動では、普段の授業や活動に比べて教職員の目が届きにくい傾向があります。引率する全ての教職員が、食物アレルギーを有する児童生徒の情報を十分に把握しておく必要があります。また、校外で重篤な食物アレルギーを発症した場合を想定し、エピペン®など持参薬の有無や管理方法、発症した場合の対応について事前に保護者等と十分に話し合って作成した「個別の取組プラン」や「緊急時個別対応マニュアル」を確認するとともに、現地の医療機関を事前に調査しておく必要があります。

P85・86、87 参照

Q.46

校外活動で食物アレルギー対応の注意が必要となるのはどのような場合ですか？

A.46

- ・遠足や社会見学、部活動等で弁当を持参する場合
友達との弁当の交換にも注意が必要です。
- ・総合的な学習の時間や職場体験学習等で
食品や料理が提供される場合
- ・体験学習で小麦粉粘土を使用した製作体験や
お手玉の中身がそば殻である場合等



Q.47

宿泊を伴う校外活動での注意点は何か？

A.47

宿泊を伴う校外活動での注意点として宿泊先や見学先での食事や弁当の手配があります。保護者や宿泊先等を交えて十分に情報を交換し、どこまでの対応が必要で、どこまでの対応が可能なのかを事前に確認しておきます。

宿泊を伴う校外活動は、全ての児童生徒にとって貴重な体験であり、食物アレルギーを有する児童生徒もできるだけ参加できるよう配慮することが必要です。

(5) 食物アレルギーについての指導

ア 全ての児童生徒に対して食物アレルギーに関する理解を深める指導

食物アレルギーを有する児童生徒の状態や学校や調理場の実態に応じて、給食の時間における対応は、原因食品を含む料理を配膳しない方法であったり、除去食や代替食が提供されたり、弁当を持参する場合などがあります。

食物アレルギーを有する児童生徒は、日常の生活の中でアレルゲンを含む食品を自分で判断して食べられる食品を選択したり、友達や周りの人からアレルゲンを含む食品を勧められた時にきちんと断りその理由を説明できるようにしたりするなど、発達の段階に応じて自ら事故を回避する能力を身に付けることが必要です。

Q.48

全ての児童生徒に対して食物アレルギーについてどんな指導が必要ですか？

A.48

食物アレルギーに対する理解を深め、原因食品の除去と偏食とを区別することなど人権教育上の観点から互いを思いやる心を育てることが必要です。

また、食物アレルギーを有する児童生徒の在籍の有無にかかわらず、児童生徒の発達の段階に応じて、関係教科や特別活動等の場を捉えて、食物アレルギーに対する理解を深める指導を進めることが大切です。

P31-33 参照

イ 食物アレルギーを有する児童生徒や保護者に対しての個別的な相談指導

食物アレルギーを有する児童生徒とその保護者に対し、必要に応じて個別的な相談指導を行います。

学校は、食物アレルギーを有する児童生徒の保護者と学校での対応を相談するに当たり、学校給食において食物アレルギー対応を行うことにより、摂取できる栄養素に偏りが生じることや、周りの児童生徒と同じ学校給食が食べられないことなどにより、給食の時間が負担とならないように配慮することを伝えます。

Q.49

食物アレルギーを有する児童生徒の保護者との連携にはどのようなことがありますか？

A.49

給食の時間をはじめ、食物アレルギーを有する児童生徒の学校での生活の様子を保護者に伝えたり、家庭での様子を聞き取ったりして、食物アレルギー対応について連携を図ることが大切です。

また、保護者も家庭での食物アレルギー対応にストレスを感じる場合があります。食物アレルギーを有する児童生徒の生涯に渡る食習慣の育成を見据えて、代替食や調理方法の工夫や栄養素の補い方、食物アレルギーを有する児童生徒のストレス緩和の方法などについて、希望に応じて相談や指導を行うことが必要です。

(6) 事故・ヒヤリハット事例の報告及び食物アレルギー対応の評価と見直し

学校管理下における全ての事故・ヒヤリハット事例は管理職に報告します。その後、校内の食物アレルギー対応に関する委員会等で対応した個人の問題としてではなく、問題発生の原因と対応策を検討し、事故やヒヤリハット事例の再発を防止します。

事故やヒヤリハット事例だけでなく、給食の時間の配膳、喫食時の問題点等の学校生活の中で生じる問題点についても定期的に対応方法の評価、検討及び必要に応じて見直しを行います。

P 69-71・91・105-109 参照

(7) 緊急時の対応の確認

食物アレルギーを有する児童生徒が誤食した時や児童生徒に食物アレルギー症状と思われる症状が現れた時の緊急時の対応について、「緊急時個別対応マニュアル」使用や緊急時の対応を実施するため、職員間で共通認識の下に、具体的・確実に対応できる体制を整えておきます。

P 57-64・87 参照

2 食物アレルギーについての学習と位置付け

食物アレルギーを有する児童生徒にとって、給食の時間が重荷となったり、いじめや差別の原因となったりすることのないよう、食物アレルギーについての学習を食に関する指導に位置付けるなど、発達の段階に応じた指導を進めることが大切です。

(1) 教科での食物アレルギーについての学習と位置付け（学習指導要領解説参照）

Q .50

小学校の家庭科ではどんな学習が考えられますか？

A .50

「B 日常の食事と調理の基礎」と「D 身近な消費生活と環境」の内容と関連を図ることにより、児童や家族の生活と結び付けて考え、実践的に学習させる際に次のような例があります。

「B 日常の食事と調理の基礎」(3)「調理の基礎」における調理実習で使用する食品と「D 身近な消費生活と環境」(1)「物や金銭の使い方と買い物」イ「適切に購入できる」の食品に付けられた簡単な表示等を自分の目で確かめ購入することを関連させ、必要な食品を準備することが考えられます。

その際、気を付けることとして、原材料名が記載された表示を参考にすることも指導します。これは、食物アレルギーを有する児童に重要な情報となります。



Q.51

中学校の技術・家庭科（家庭分野）ではどんな学習が考えられますか？

A.51

「B 食生活と自立」(2)の食品の選び方では、日常多く用いられている食品の品質を外観や表示などから見分けることができるようにするとともに、日常生活と関連付け、用途に応じた選択ができるようにする学習があります。調理実習で使用する生鮮食品や加工食品の表示調べを行う際に、原材料や食品添加物、栄養成分、期限表示、保存方法に加え、アレルギー物質の表示についても触れることで、食物アレルギーに対する理解を深めることができます。

また、食物アレルギーを有する生徒にとっては、重要な情報となり、食品表示を理解して良否を見分け、食品を選択できる力を付けることができます。



Q.52

高等学校ではどんな学習が考えられますか？

A.52

保健体育の科目〔保健〕(3)社会生活と健康のイ「環境と食品の保健」において、食品保健にかかわる活動や健康被害の防止と健康の保持増進には、適切に情報を公開、活用するなど行政・生産者・製造者・消費者などが互いに関係を保ちながら、それぞれの役割を果たすことが重要であることについて理解できるようにする学習があります。

食物アレルギーに関する生産者や製造者の役割として、食物アレルギー患者のために、食品表示法に基づいてアレルギー物質の表示が義務付けられていることを学びます。また、食物アレルギーを有する生徒もこれらの情報をもとにして、食品を選ぶことが大切であることを確認します。

(2) 特別活動における位置付け

特別活動の学級活動は、集団の一員として学級や学校におけるよりよい生活づくりに参画し、諸問題を解決しようとする自主的、実践的な態度や健全な生活態度を育てることを目標としています。

食物アレルギーに関する指導は、学級活動の内容〔共通事項〕の「(2) 日常の生活や学習への適応及び健康安全（小学校）」「(2) 適応と成長及び健康安全（中学校）」の中で、学校、学級の実態や児童生徒の発達の段階に応じて、保健指導や安全指導又は食に関する指導と関連付けて行うことができます。

特に、食物アレルギーのアナフィラキシーは生命にかかわる病型であり、危険を予測し、自分の生命を自分で守ることに加えて、周りの仲間が食物アレルギーを有する仲間の生命を守ることができる態度を育むことにも大切になります。

3 「食に関する指導の全体計画」への位置付け

食物アレルギーについて、食に関する指導を行うには、「食に関する指導の全体計画」に位置付け、全ての教職員で共通理解を図ることが大切です。

<食に関する指導の全体計画の記載例> は、食物アレルギーに関する部分

【児童の実態】 ・食事量に個人差があり、給食の残量が多い ・食物アレルギーを有する児童が10名おり、うち2名がエビペン®を携帯している。	教育目標 ○健康で思いやりのある子 ○進んで学びよく考えて行動する子 ○きまりを守り最後までやりぬく子	学習指導要領 食育基本法 食育推進基本計画 県及び市の基本計画等
食に関する指導の目標		
① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする ② 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける ③ 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける ④ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々に感謝する心を育む ⑤ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける ⑥ 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ		

幼稚園・保育所では早寝・早起き・朝ごはんの大切さを指導	各学年の食に関する指導の目標			朝食をしっかりと食べるなど、望ましい食習慣について中学校と連携
	低学年 ○食べ物に興味関心をもつ ○好き嫌いせずに食べようとする ○いろいろな食べ物の名前が分かる	中学年 ○楽しく食事することが心身の健康に大切なことが分かる ○健康に過ごすことを意識して、いろいろな食べ物を好き嫌いせずに食べようとする ○衛生的に給食の準備や食事、後片付けができる	高学年 ○楽しく食事することが、人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながる事が分かる ○食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせて食べることの大切さを理解し、自分の食事が考えられる ○食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすることができる	

※食物アレルギーの指導を含む内容★

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
特別活動	学級活動：○及び給食の時間食に関する指導○給食指導●	○給食の約束★、歯を大切に ◎給食を知ろう ●仲良く食べよう★		○夏休みの健康 ◎食べ物を知ろう★ ●楽しく食べよう		○健康な生活習慣 ◎食べ物に関心をもち ●食べ物を大切にしよう		○風邪予防・成長を振り返ろう ◎食べ物について振り返ろう ●給食の反省をしよう★					
	中学年	○給食の約束★、歯を大切に ◎食品について知ろう ●給食のきまりを覚えよう★		○夏休みの健康、運動と健康 ◎食べ物の働きを知ろう★ ●食事の環境について考えよう		○健康な生活習慣 ◎食べ物の3つの働きを知ろう ●食べ物を大切にしよう		○風邪予防・成長を振り返ろう ◎食生活を見直そう ●給食の反省をしよう★					
	高学年	○安全に気を付けた給食準備★ ◎食べ物の働きについて知ろう ●楽しい給食時間になろう★		○夏休みの健康、運動と健康 ◎季節の食べ物について知ろう ●食事の環境について考えよう		○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう★ ●感謝して食べよう		○風邪予防・成長を振り返ろう ◎食生活について考えよう ●1年間の給食を振り返ろう★					

略

道徳	1 主として自分自身に関すること 2 主として他の人とのかかわりに関すること 3 主として自然や崇高なもののかかわりに関すること 4 主として集団や社会とのかかわりに関すること	【低】 【中】 (1, 4) 【高】 (1, 5) 【低】 【中】 【高】 (1, 2) 【低】 (2, 3, 5) 【中】 (2, 3, 5, 6) 【高】 (1, 4, 5, 7, 8)
----	---	---

総合的な学習の時間	・むかしの食事	・ふるさとを食べよう	・豆豆大作戦	ホリデーランチをつくる
-----------	---------	------------	--------	-------------

家庭・地域との連携	学校だより、食育だより、給食だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、講演会、公民館活動
-----------	--

地場産物活用方針	地元の食材を積極的に取り入れるとともに、地場産物に対する興味関心が高まる指導を充実する。
----------	--

食物アレルギー対応方針及び取組	・食物アレルギーの有無に関わらず、食物アレルギーを正しく理解させるため、給食の時間や関連する教科等における食に関する指導の充実を図る。 ・「個別の取組プラン」に基づいた対応を行う。 ・4月と8月に実施する全ての教職員に対する食物アレルギーの校内研修会では、保健指導、安全指導と連携し、食に関する指導の観点からも食物アレルギー対応の指導を行うための研修も実施する。
-----------------	---

個別相談指導の方針	・食物アレルギーを有する児童及び保護者を対象に、学校給食のアレルギー対応、適切な栄養摂取を促すための食事のアドバイスなどを行う。 ・教育相談の期間（7月・2月）に希望する保護者を対象に、肥満・痩身傾向、偏食など食生活に関わる問題について助言を行う。
-----------	---

Q.53

食に関する指導の全体計画を作成するポイントは何ですか？

A.53

「児童生徒の実態」の欄に食物アレルギーを有する児童生徒の状況を記載します。また、食物アレルギーについて指導する内容を整理したり、食物アレルギーの対応方針及び取組の欄を設定し、教職員の研修について明記したりします。