

# 食物アレルギー疾患対応 マニュアル



守口市学校保健会  
守口市教育委員会  
平成30年4月

はじめに

守口市学校保健会  
会 長 首藤 修一  
守口市教育委員会  
教育長 首藤 修一

食物アレルギーを有する児童・生徒が年々増加し、学校生活においても、給食における除去食対応やアナフィラキシー症状の際の対応が求められています。

このような状況の中で、本市では、教職員全員が食物アレルギーを有する児童・生徒への対応が適切に行えるよう「食物アレルギー疾患対応マニュアル」を平成27年1月に作成しました。

このたび、「食物アレルギー疾患対応マニュアル検討委員会」におきまして、このマニュアルがよりわかりやすく、活用しやすくするため、ご意見をいただき、改訂版を作成することとなりました。

本マニュアルを参考に、教職員全員が、食物アレルギーを有する児童・生徒への対応ができるように活用していただき、子どもたちが安心して学校生活を送り、みんなと同じように、毎日笑顔で登校できることを願っております。

最後になりましたが、本マニュアルの作成にあたり、多大なご協力ご指導を頂きました「食物アレルギー疾患対応マニュアル検討委員会」の皆様方に深く感謝申し上げますとともに、本マニュアルを各学校で有効に活用されることで、教職員間の共通理解のもと、保護者や学校医と連携し、児童・生徒の状況に応じた対応に取り組んでいただきたいと思います。

# アレルギーマニュアルについて

## ①基礎知識編

- I. アレルギーってなあに？
- II. 食物アレルギーと症状
  - 食物アレルギーとは？ P 1
  - どんな症状？
  - アナフィラキシーについて P 3
  - アナフィラキシー症状の重症度と対応の目安
- III. アレルギーを起こしやすい食品
  - 3大アレルゲン P 4
  - 食品のアレルギー表示
- IV. 食物アレルギーのタイプ
  - 即時型 P 5
  - 特殊型（口腔アレルギー症候群、食物依存性運動誘発）

## ②学校給食編

- I. 学校給食での食物アレルギー対応
  - 基本事項 P 7
  - 除去食対応の流れ P 8
  - 除去食対応申請書兼決定書 P 1 2
  - 除去食対応一覧表 P 1 6
  - 食品の配合一覧表 P 1 7
  - 食品原料配合表 P 1 9
  - 日別除去食対応一覧表 P 2 0
  - 児童ごとの除去食対応表 P 2 1
  - 除去食の提供 P 2 2

## ③緊急時対応編

- I. 対応の手順
  - 対応の全体的流れ P 2 3
- II. 役割分担
  - 各自の役割と確認チェック項目 P 2 4
  - 症状チェックシート P 2 5
  - 第一段階（初期対応） P 2 6

○第二段階（急激な反応の変化）	P 27
○緊急時個別対応カード（アレルギー用）	P 28
Ⅲ. エピペンとは	
○エピペンについて	
◆投与のタイミング	P 29
◆管理と運用	P 30
◆保管について	
○使用の手順	P 31
Ⅳ. 心肺蘇生とAEDの手順	P 32
Ⅴ. 救急車要請（119番通報）ポイント	P 33
Ⅵ. ひやりはっと事例	P 34
Ⅶ. アレルギー情報ネット	P 36

# ①基礎知識編

## I. アレルギーってなあに？

私たちの体には、ウイルスや細菌などの異物が入ってきたとき、体内に「抗体」をつくり、それらの外敵をやっつけようとする「免疫」という働きが備わっています。

ところが、この免疫のしくみが、食べ物や花粉など私たちに害を与えない物質に対しても、「有害物質だ！」と過剰に反応して、引き起こされる好ましくない症状が『アレルギー』です。

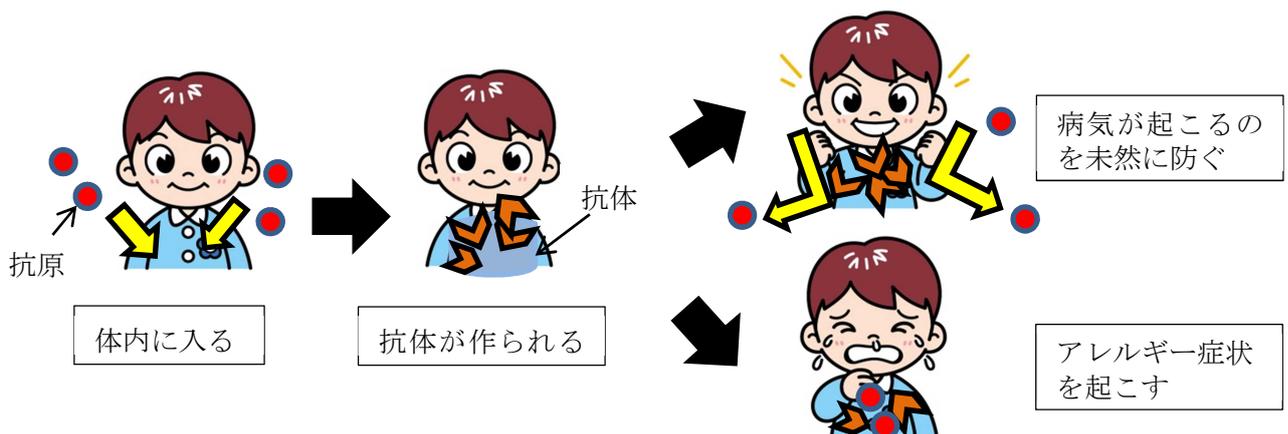
本来、体を守るはずの反応が、自分自身を傷つけてしまうアレルギー反応へと変化するのです。

## II. 食物アレルギーと症状

### ○食物アレルギーとは

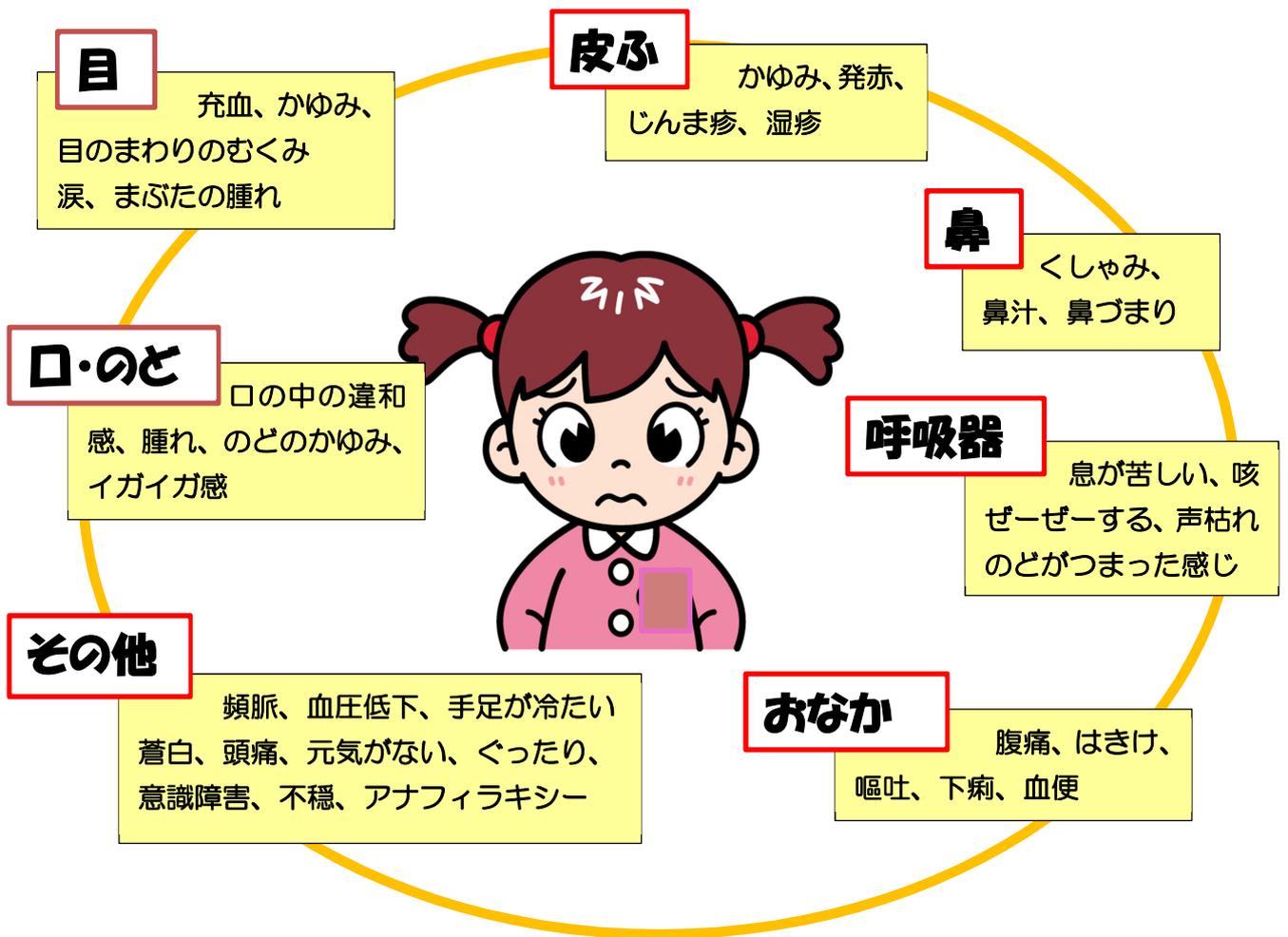
「食物アレルギー」は、「アレルギー反応」の一種で、食べ物に含まれる物質（主にタンパク質）が異物（アレルゲン）と認識されてアレルギー症状が引き起こされます。食べる・飲むだけでなく、触れることや空気に含まれるものを吸入することでも、発症する人もいます。どのアレルゲンに反応するかは人それぞれです。

アレルギー反応が短い時間で全身に激しくあらわれることを「アナフィラキシー」といいます。

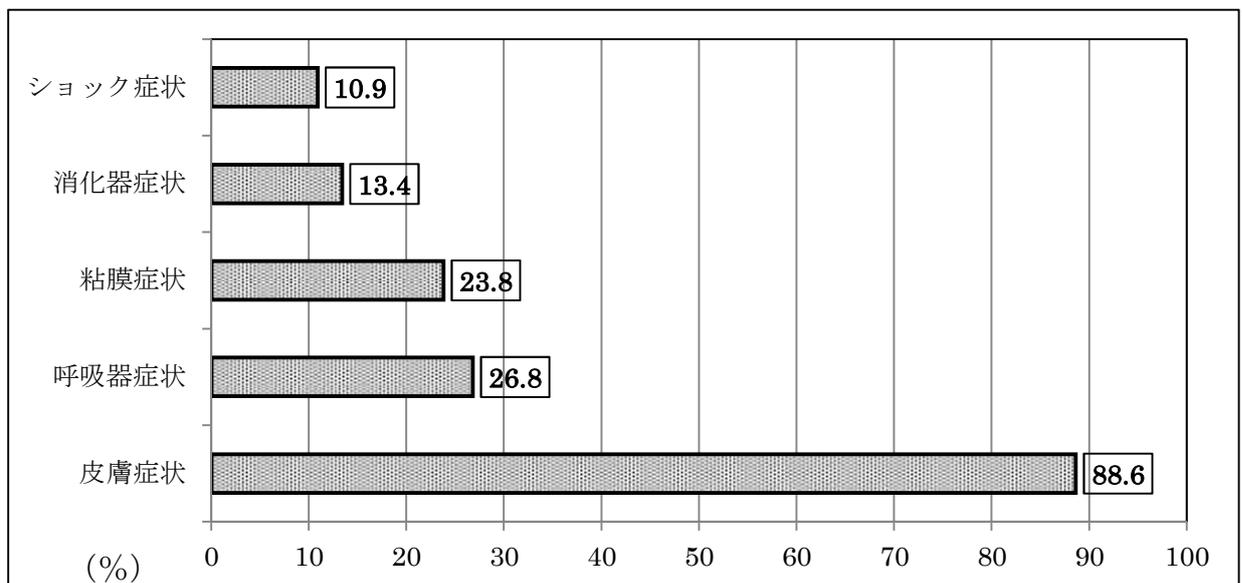


### ○どんな症状が現れるの？

食べ物を食べたり飲んだりしたものを、体が有害物質と思い過剰に反応してしまい、攻撃することで体が傷つき、さまざまな困った症状が現れてきます。その症状の現れかたもそれぞれで、身体のいろいろな部分に現れ、軽い場合もありますが、命に関わるほど深刻な場合もあり、適切な判断と対応が必要です。



症状の頻度では皮膚症状が最も多く約90%、ショックが約10%みられます。息苦しいなどの呼吸器症状、全身症状になるほど重症と診断されます。



## ○命にかかわることも

このアナフィラキシーによって、血圧の低下や意識障害などを引き起こし、場合によっては生命を脅かす重篤な状態になることもあります。

この状態を「アナフィラキシーショック」といいます。



血圧が  
低下



意識が  
なくなる

アナフィラキシーの特徴のひとつは、短時間で複数同時に症状が現れるということです。症状が出るまでの時間は、アレルゲンや個人によって差があります。

薬物や蜂毒は直接体内に入るため、早く症状が出る傾向にあります。しかし、食べ物は胃や腸での消化吸収があるため時間がかかることが多いです。(心肺停止に至った例の平均時間は、薬物 5 分、蜂毒 15 分、食べ物 30 分と言われています。)

アナフィラキシーは、一度おさまった症状が再び現れることがあります。(二相性反応)「おさまったから大丈夫!」と安心せず、すぐに病院での診断を受けましょう。

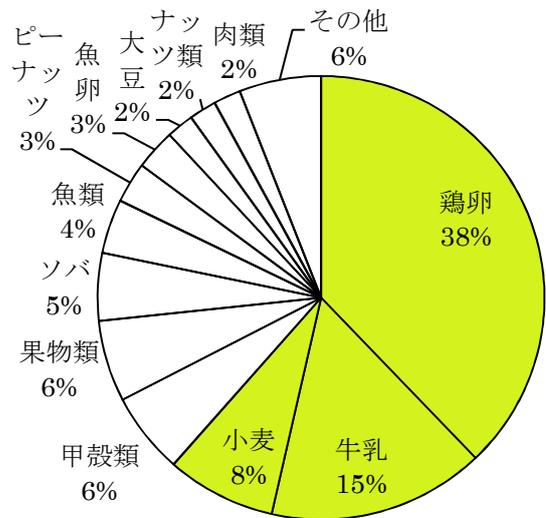
グレード		1	2	3
皮膚症状	赤み・じんましん	部分的・散在性	全身性	
	かゆみ	軽度のかゆみ	強いかゆみ	
粘膜症状	口・唇・目・顔のはれ	口唇・まぶたの腫れ	顔全体のはれ	
	口・のどの違和感	口・のどのかゆみ・違和感	飲み込みづらい	のどや胸が強く締めつけられる・声がれ
消化器症状	腹痛	弱い腹痛(がまんできる)	あきらかな腹痛	強い腹痛(がまんできない)
	嘔吐・下痢	吐き気・単回の嘔吐・下痢	複数回の嘔吐・下痢	繰り返す嘔吐・下痢
呼吸器症状	鼻水・鼻づまり・くしゃみ	あり		
	咳	弱く連続しない咳	ときどき連続する咳・咳込み	強い咳込み・犬の遠吠え様の咳
	ぜん鳴・呼吸困難		聴診器で聴こえる弱いぜん鳴	あきらかなぜん鳴 呼吸困難・チアノーゼ
全身症状	血圧低下			あり
	意識状態	やや元気がない	明らかに元気がない 横になりたがる	ぐったり・意識の低下 意識消失・失禁
対応	抗ヒスタミン薬	○	○	○
	ステロイド	△	△	△
	気管支拡張薬吸入	△	△	△
	エピペン	×	△	○
	医療機関受診	△	○(応じて救急車)	◎(救急車)
備考	※上記対応は基本原則で最小限の対応です。状況に合わせて、臨機応変に対応することが求められます。 ※症状は一例であり、その他の症状で判断に迷う場合は、中等症以上の対応を行います。			

(「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」より)

## ○アナフィラキシーの治療法

症状によって治療法は異なります。軽い皮膚炎やのどの粘膜のただれなどがある場合は、抗ヒスタミン薬、呼吸器症状には気管支拡張薬、症状が重くなってくると副腎皮質ステロイド薬などの内服薬や注射薬が用いられます。

ショック症状（ぐったり、意識障害、失禁など）やのどの強い症状（のどの締めつけ感、声枯れ、声が出ないなど）、呼吸器の強い症状（強い喘鳴、呼吸困難など）があらわれた場合には、緊急措置としてアドレナリン自己注射（エピペン）を用いることがあります。



## Ⅲ. どんな食品でおきるの？

### ○アレルギーを起こしやすい食品

鶏卵、牛乳、大豆が3大アレルゲンといわれていました。しかし大豆が減少し、小麦がこれに変わって増えています。（日本小児アレルギー学会、

食物アレルギー診療ガイドライン 2012 より）

### ○加工食品に含まれているアレルギー物質の表示

食品衛生法により加工食品1g中に特定原材料が含まれている場合にアレルギー表示が義務付けられるようになりました。

表示	表示理由	名称
表示義務 (7品目)	発症件数が多い	卵、乳、小麦、えび、かに
	症状が重くなることが多く、生命に関わるため	そば、落花生
推奨： 表示義務はない (20品目)	過去に一定の頻度で発症が報告されたもの	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、りんご、やまいも、ゼラチン カシューナッツ、ごま

※カシューナッツ、ごまが平成 25 年 9 月 20 日に新たに追加されました。

## IV. 食物アレルギーのタイプ

### ○アレルギーの多くが、「即時型」タイプ

アレルギーはⅠからⅣまで4つのタイプに分類されます。アレルゲンが体内に入った直後から数時間以内という短い時間で症状が出るアレルギーを『Ⅰ型＝即時型』といいます。

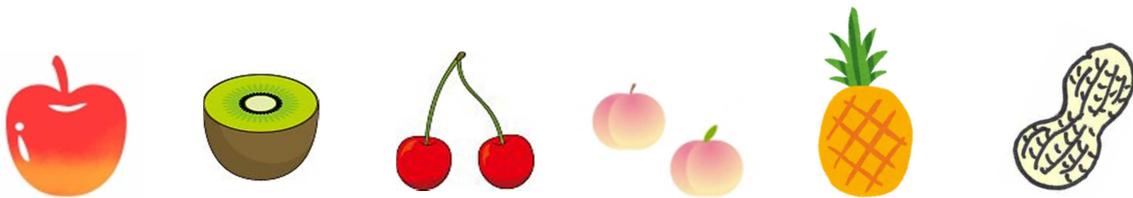
即時型の代表的なものに花粉症、アレルギー性鼻炎、アトピー性皮膚炎などがあり、食物アレルギーも主にこの即時型に分類されます。

### ○特殊なタイプ

#### ◆口腔アレルギー症候群

生のくだもの、野菜、ナッツ、スパイスなど原因食物を食べてすぐに、くちびるや口の中がはれたり、かゆくなったり、イガイガしたりします。まれにショック症状を起こすこともあり、注意が必要です。

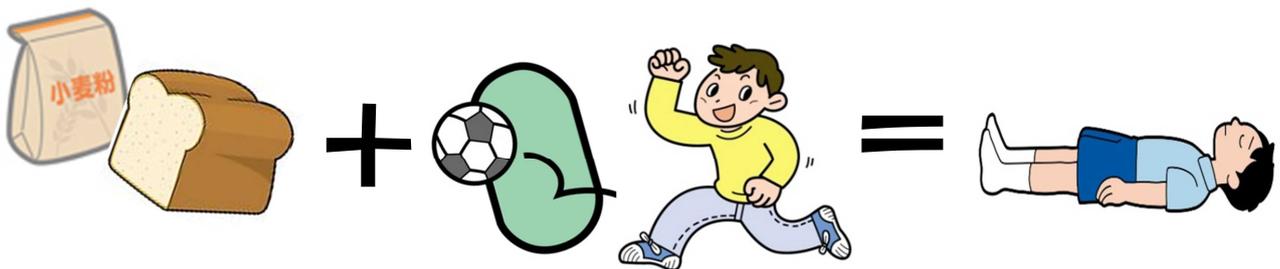
花粉症の人がくだものを食べることで、花粉とくだものが関係しあって症状を起こすものや、天然ゴムアレルギーと関連して発症するものなどがあります。



#### ◆食物依存性運動誘発アナフィラキシー

原因食物（多くは小麦や甲殻類）を食べて、数時間以内に運動をしたときに、じんま疹やアナフィラキシー症状が現れます。

小学校高学年から高校生ぐらいに多くみられ、学校で発症することも少なくありません。ショック症状を起こした時は、救急車を呼ぶなど素早い対応が必要です。





## ②学校給食編

### I. 学校給食での食物アレルギー対応

給食では、医師の指導のもと、アレルギー原因食品を除去した食事をしている児童に対して、調理過程で可能な範囲内でのアレルギー原因食品を加えない『除去食』を提供します。血液検査の結果などが添えられた、医師の診断に基づいた保護者からの申請を関係機関で検討し、対応していきます。ただし、学校給食はさまざまな調理上の制約があり、対応できないアレルギー原因食品もあり、また、除去した食品に対して、代替りの食品を加えたり、調理方法を大きく変える『代替食』の対応はしていません。

#### 《基本事項》

1. 除去食は、医師の診断に基づいて行います。  
血液検査の結果などを添えた、保護者からの申請が必要です。
2. 申請された食品すべてに対応できるとは限りません。  
原因食品、症状、調理過程、学校や子どもの状況などにより、除去食対応ができないときは、完全弁当持参や一部弁当持参になります。
3. 食物アレルギーの原因となる食品を除きます。
  - ①主食
    - ・調理段階で可能な範囲で原因食品を入れず調理したものを、学年・組・名前・除去食品を明記し、別食器で提供します。
    - ・原因食品は個人で違いますが、1つの料理で、各々の種類の除去食対応はできませんので、原因食品をまとめて除去したものを提供します。
    - ・献立の組み合わせ、食品の組み合わせによって、作ることができないものがあります。
    - ・著しく調理形態が変わるものは、提供できません。
  - ②おかず
  - ③飲用牛乳(200ml)
4. 給食室で、調整しないもの
  - ・教室で、児童自身が原因食品を取り除くもの。
  - ・教室で、児童自身が原因食品の量の調整を行うもの。
5. 当日の諸事情により、急に提供できないことがあります。
6. 教室での対応
  - 食べられないものは、配食しない。
  - 別食器に用意されているものを配食します。
  - おかわり分はありません。
7. 給食費は、①主食、②おかず、③飲用牛乳(200ml)の単位で、減額徴収します。  
日ごと、献立ごとに対応していません。
8. 誤食等の事故を防ぐために、全教職員は、児童の除去状況を共通理解する。



《除去食の対応の流れ》

〔 i : 新年度に向けて 〕

**学 校**

1. アレルギー症状があり、配慮・管理が必要な児童の把握



〈新1年生〉

- ①就学時健診で、給食での食物アレルギー対応について知らせる。  
除去食対応申請書兼決定書・血液検査結果など医師の診断を証明するものの提出を依頼する。
- ②入学説明会で、除去食対応申請書兼決定書・血液検査結果など医師の診断を証明するものを回収する。
- ③保護者と面談など  
家庭での対応状況・本人の理解度・緊急時の対応を面談などで確認する。  
ここで、除去食対応申請書兼決定書を作成してもよい。

〈在校生〉

- ①除去食対応申請書兼決定書・血液検査結果など医師の診断を証明するものの提出を依頼する。
- ②保護者と面談など  
家庭での対応状況・本人の理解度・緊急時の対応などを確認する。  
ここで、除去食対応申請書兼決定書を作成してもよい。

2. 除去食対応申請書兼決定書を確認し、教育委員会に提出する。

**教育委員会**

1. 除去食対応申請書兼決定書に基づき、除去食の体制を検討する。

2. 該当校への配布

- 除去食対応申請書兼決定書……3部(学校保管・担任・家庭)
- 除去食対応一覧表……2部(学校保管・給食室)
- 食品の配合一覧表……家庭数+2部(学校保管・給食室)
- 食品原料配合表(冊子)……2部(学校保管・給食室)

**学 校**

除去食対応内容を確認し、それぞれに配布

## 〔 ii : 毎月 〕

### 教育委員会

一か月分除去食対応の決定・配布

該当校への配布

児童ごとの除去食対応表……2部(担任・家庭)

日別除去食対応一覧表……該当クラス数+2部(学校保管・給食室)

食品原料配合表(追加分)……2部(学校保管・給食室)

### 学校

一か月分の除去食対応の確認

家庭、教職員、給食室に配布



## 〔 iii : 毎日 〕

### 学校

除去食対応の確認

給食時の担当教諭が確認し、給食室で除去食を受け取る。

### 給食室

除去食対応一覧表・日別除去食対応一覧表に基づいて

①調理員全員が、調理法を確認する。

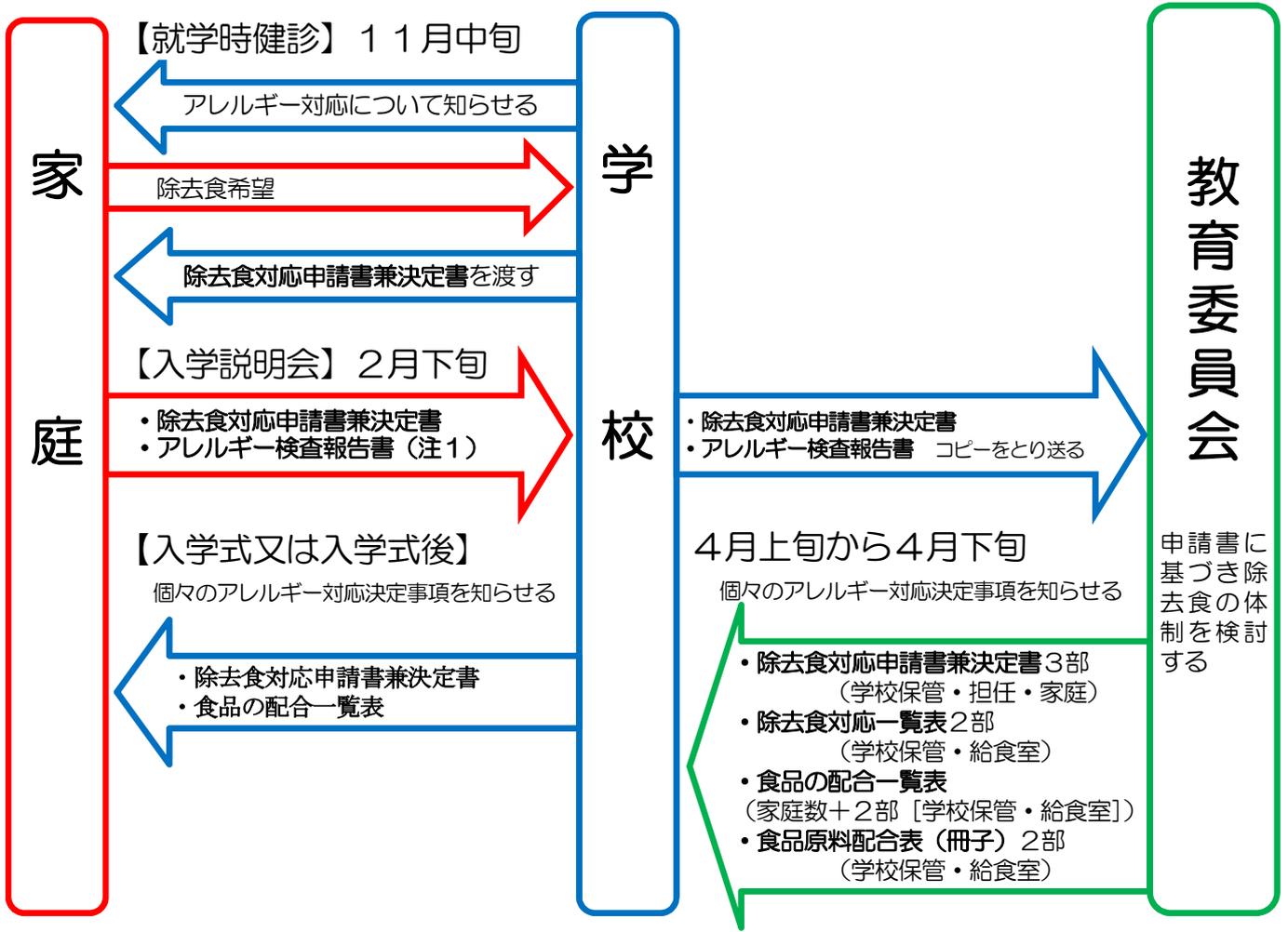
②調理し、個別に配食する。除去内容明記

### 教室

①除去食対応一覧表・児童ごとの除去食対応表に基づいて配食する。

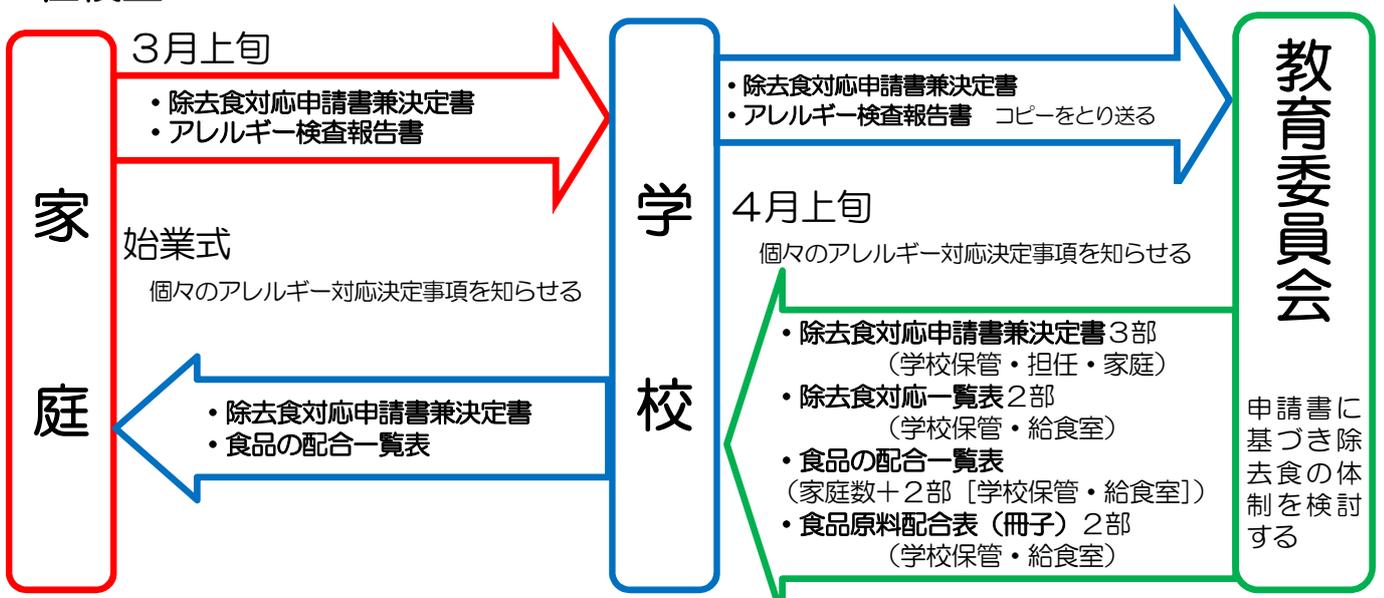
②喫食状況の把握

①新年度に向けて  
 <<新1年生>>



注1：血液検査の結果等、医師の診断を証明するもの

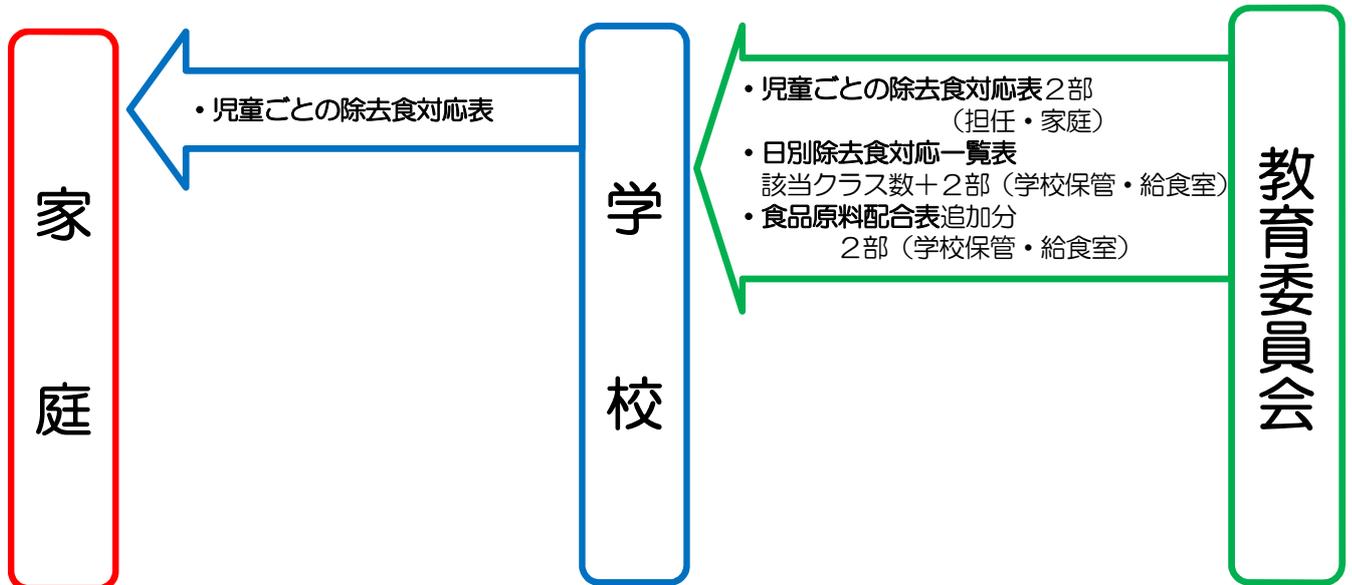
<<在校生>>



給食開始日前日までに

アレルギー児童の新担任へ 除去食対応申請書兼決定書をもとに対応状況を  
 旧担任 (旧学年)、給食主担者より引き継ぐ  
 給食室へ 除去食対応一覧表・食品の配合一覧表・食品原料配合表を渡す

## ②毎月



## ②毎日

### 教職員

○当日の除去食対応を把握しておく。

### 給食室

○日別除去食対応一覧表をもとに除去食を作る。

○除去食には学年・組・名前・除去食品名を明記し担任に手渡す。

### クラス

○児童ごとの除去食対応表で除去食の有無を確認する。

○家庭から持参の場合もある。

○給食室から除去食を受け取る。

○児童が食べる直前まで除去食のラップは外さない。

○除去食が用意されている場合は、いかなる場合でもおかわりをさせない。

○除去食の量を調整するときは、学級のお玉を使わないで、本人のスプーン又は箸を使用する。

○喫食状況の把握

○体調の変化に気をつける。



魚卵			詳細（数量・条件）など
食べられる	食べられない	魚卵(ししゃも)	魚や魚卵の加工品には製造されていないが製造ラインで微量混入がある場合、食べられないものはこの欄に記入してください。
食べられる	食べられない	魚卵(きびなご・わかさぎ・はたはた)	
食べられる	食べられない	魚卵(ちりめんじゃこ)	
その他( )			

和そば			詳細（数量・条件）など
和そば	食べられる	食べられない	
そばを作っている工場で作った他の製品	食べられる	食べられない	

その他の食品				
種類	完全除去	一部摂取可能	食べられる量	詳細(数量・条件)など

特記事項	
<div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 5px;">校長確認欄（申請時）</div>	
教育委員会記載欄 ・上記の通り確認し除去食の対応をします。	
年 月 日	
<div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 5px;">確認印</div>	

# 年度 除去食対応申請書兼決定書 (記入例)

( ) 小学校 提出日 年 月 日

児童氏名		学年 組	年 組
保護者氏名	新1年生の場合は、学年のみ記入願います		
かかりつけ医療機関	医院・診療所・病院		
受診日	年	月	日

**アレルギー原因食品**

製品の中に、アレルギー原因食品が、微量に、調味料やその材料として使われていることがあります。すべてのアレルギー原因食品、及び、食べられる量など詳しくお書きください。  
加工食品は、同一製造ラインでアレルギーの原因となる食品を製造している場合があります。その微量混入(コンタミネーション)の可能性のあるものを食べられない場合は申請が必要です。

この欄に書かれた除去希望食品のすべてについて、下記にお書きください。

どれかに○をしてください。

卵				詳細(数量・条件)など
← 完全除去				卵の加工品には使用されていないが、同一製造ラインで微量混入がある場合、食べられないものはこの欄に記入してください。
← 少 し 食 べ ら れ る	← 食べられる	← 食べられない	卵焼きなど 加熱(85℃以上)した40gくらい	
	← 食べられる	← 食べられない	かき卵汁など 加熱(85℃以上)した20gくらい	
	← 食べられる	← 食べられない	お好み焼きなど 加熱(85℃以上)した15gくらい	
	← 食べられる	← 食べられない	フライのつなぎなど 加熱(85℃以上)した6g以下	
	← 食べられる	← 食べられない	マヨネーズ	
← 自分でよけて食べられる				
← 全部食べられる				
← その他(				

少し食べられる場合は、全ての欄の食べられる・食べられないどちらかに○をしてください。

牛乳				詳細(数量・条件)など
完全除去				牛乳の加工品には使用されていないが、同一製造ラインで微量混入がある場合、食べられないものはこの欄に記入してください。
少 し 食 べ ら れ る	飲む	飲めない	牛乳1本	
	食べられる	食べられない	シチューなど 加熱(85℃以上)した20g以上	
	食べられる	食べられない	フライのつなぎなど 加熱(85℃以上)した5g以下	
	食べられる	食べられない	パン(脱脂粉乳2g)	
その他(				
全部食べられる				

乳製品				
種類	完全除去	一部摂取可能	食べられる量	詳細(数量・条件)など
				乳製品の加工品には使用されていないが、同一製造ラインで微量混入がある場合、食べられないものはこの欄に記入してください。

魚卵			詳細（数量・条件）など
食べられる	食べられない	魚卵(ししゃも)	魚や魚卵の加工品には製造されていないが製造ラインで微量混入がある場合、食べられないものはこの欄に記入してください。
食べられる	食べられない	魚卵(きびなご・わかさぎ・はたはた)	
食べられる	食べられない	魚卵(ちりめんじゃこ)	
その他( )			

和そば			詳細（数量・条件）など
和そば	食べられる	食べられない	
そばを作っている工場で作った他の製品	食べられる	食べられない	

その他の食品				
種類	完全除去	一部摂取可能	食べられる量	詳細（数量・条件）など
例 えび	○			<div style="border: 2px solid red; padding: 5px;"> <p>いかそのものは、食べられません。しかし、いかを使った炒め物など(エキスがはいっている)は、いかを除いて食べられます。</p> </div>
例 いか		○		
<p>例えば、えびがアレルギー原因食品の場合、</p> <p><b>【完全除去】</b> えびそのもの、えびからでるエキスも食べられない場合 えびを除いて調理できる献立は、除去食を作ります。チキンライス(米と一緒に炊き込む調理方法)など、えびのエキスがでる献立は除去食を作れません。代替りのものを家庭から持参してください。</p> <p><b>【一部摂取可能】</b> えびそのものは食べられないが、エキスは食べられる場合 自分で取り除いて食べられるのであれば、除去食は作りません。 教室で自分によそわれた給食から、自分でえびを取り除いて食べます。</p> <p>いろいろな対応が変わってきますので、食品そのものだけではなく、エキスも食べられるかどうかなど、詳しく書いてください。</p>				
<p>果物は、生、缶詰、乾燥したものが、あります。 果物の種類別に生、缶詰、乾燥それぞれ食べられるか書いてください。</p>				

特記事項		校長確認欄（申請時）	
教育委員会記載欄 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 上記の通り確認し除去食の対応をします。</li> </ul>			
			年 月 日
			確認印



平成〇〇年度 食品の配合一覧表

品名	卵・乳製品	大豆	小麦粉	肉	魚介類	ごま・ナッツ	果物・野菜	その他
あんずジャム							あんず	
イチゴジャム							いちご	みずあめ
かまぼこ					たら・いとより	魚介エキス		でんぷん(タピオカ)
カレーうどん		オニオン	小麦粉	ラード・鶏肉			トマトペースト	カレー粉
花かつお					かつお			
干めん			小麦粉					油脂
純カレー粉								ターメリック・コリアンダー・マスタード等
がんもどき(大)(冷)		とうふ					やまいも	にんじん・ごぼう・昆布・あげ油(なたね油)
がんもどき(小)(冷)		大豆たんぱく・おから						上新粉・植物油 クエン酸 にんじん
ぎょうざ(フジフーツ)			小麦粉	豚肉・鶏肉		ごま油	キャベツ	しょうゆ(大豆・小麦)・でんぷん
黒豆(個装)		黒豆						
コーン(冷) ※国産							とうもろこし	
小魚(個装)					いわし			水あめ・とうもろこし
小魚アーモンド(個装)					いわし	アーモンド		水あめ とうもろこし
刻み昆布								昆布
高野豆腐		大豆						
コチジャン		みそ						水あめ・唐辛子
塩ふき昆布								昆布・しょうゆ(大豆・小麦)
コーン缶							とうもろこし	
クリームコーン缶							とうもろこし	
ごま昆布						ごま		昆布・しょうゆ(小麦・大豆)水あめ・醸造酢
ささがき天ぷら					いとより		ごぼう	菜種油、でんぷん(タピオカ)
酒(料理酒)								米
鮭(レトルト)					鮭			
サラダチキン				鶏肉			野菜スープ	でんぷん(タピオカ・馬鈴薯)
三度豆(冷)							いんげん	
しゅうまい(フジフーツ)			小麦粉	豚肉			たまねぎ	しょうゆ(大豆・小麦)・でんぷん
カットスパゲティ			小麦粉					
スパゲティ(ハーフ)			小麦粉					
ゼリー(もも)							もも	
ゼリー(りんご)							りんご	
ゼリー(みかん)							りんご	水あめ
ゼリー(ぶどう)							ぶどう	寒天
ゼリー(みかん)							うんしゅうみかん	水あめ
ゼリー(みかん)		ゲル化剤					うんしゅうみかん	
ゼリー(りんご)							りんご	水あめ
ちりめんじゃこ					しらす			
チョコクリーム		ショートニング	小麦粉					カカオマス・水あめ・乳化剤
チーズ(型抜き)	チーズ							
チーズ(キャラメル)	チーズ							
チーズ(キャラメル)	チーズ・牛乳							
チーズ(キャラメル)	チーズ							
チーズ(スティック)	チーズ							
粉チーズ	チーズ							
チーズソース	チーズ・バター							
チャツネ							りんご・レーズン	水あめ
チリソース							トマト・たまねぎ	にんにく
ちくわ					たら・いとより			でんぷん(タピオカ)
ちくわ(フライ用)					たら・いとより			でんぷん(タピオカ)
クリームチーズ	チーズ・バター							乳化剤・
ちまき(冷)		酵素						上新粉・植物油
チャツネ							りんご・レーズン	水あめ
中華そば(冷)			小麦粉・麦タンパク					でんぷん(タピオカ)
とけるチーズ	チーズ							
スライスチーズ	チーズ							
つぼ漬							大根	しょうゆ(小麦・大豆)
ツナ(レトルト)		大豆油・野菜エキス			まぐろ			とうもろこし
トウバンジャン							そら豆	とうがらし
トマト水煮(缶)							トマト・トマトピューレ	
鶏つくね		大豆タンパク	パン粉	鶏肉			玉ねぎ	でんぷん(タピオカ・馬鈴薯)
とんこつスープ				豚・鶏骨、エキス			玉ねぎ・にんじん・ねぎ・しょうが・ガーリックエキスパウダー	
ナン		植物油	小麦粉					
生クリーム	クリーム							
韓国(り)(個装)						ごま油		のり
味付け(り)(個装)								のり・砂糖・みりん・昆布・醤油・とうもろこし
のりの佃煮(個装)								のり・水あめ・みりん・にぼし・かつお
きざみのり								のり
ハンバーグ			パン粉・小麦粉	豚肉・鶏肉			玉ねぎ	でんぷん(馬鈴薯)
春巻(冷)		油	小麦粉	豚肉・豚脂		ごま油	たけのこ・たまねぎ・人参・キャベツ・ニラ等	でんぷん
白菜キムチ							白菜・大根・人参	にんにく・昆布・とうがらし・生姜・長ネギ等
ハム				豚肉				オニオン・ガーリック
バター調理用	クリーム							
バター8g(パンにつける)	乳							
バイン(冷)							パイナップル	
ピーナッツクリーム	脱脂粉乳	植物レシチン				ピーナッツ		
ピタパン			小麦粉					
フランクフルト(串なし)				豚肉				
麩(煮物用)			小麦・小麦たんぱく					
麩(白玉麩)すまし汁用			小麦・小麦グルテン					
福神漬							大根・なす・きゅうり・れんこん・しょうが	しょうゆ(大豆・小麦)
白ぶどう酒							ぶどう	
赤ぶどう酒							ぶどう	
ブルーベリージャム							ブルーベリー	水あめ
ベーコン				豚肉				オニオン・ガーリック
本みりん								もち米・米・米こうじ
干椎茸							しいたけ	
ポーンストック		香辛料		豚肉エキス				調味動物油脂(鶏脂・しょうゆ(小麦・大豆))
ポタージュストック	脱脂粉乳・チーズ	オニオンパウダー	小麦粉	鶏肉・ラード				マーガリン(乳・豚肉・大豆)
マーガリン調理用	粉乳	植物性油脂						
マーガリン6g	粉乳	大豆油						植物油
マカロニ(アルファベット)			小麦					
マカロニ			小麦粉					
みかん(冷)							みかん	
ミックスナッツ						アーモンド・落花生・カシューナッツ等		植物油
ミックスナッツ						アーモンド・カシューナッツ・マカダミアナッツ等		植物油
ミックスナッツ						ガルバンゾ・ジャイアントコーン・カシューナッツ等		植物油
赤だしみそ		大豆・米						
みそ		大豆・米						
白みそ		米・大豆						
ムース	練乳・クリーム・牛乳・脱脂粉乳							水あめ・ヤシ油
焼豚				豚肉				しょうゆ(大豆・小麦)
ゆば(干し)		大豆						
ヨーグルト(個装)	生乳							
ヨーグルト(個装)	牛乳・脱脂粉乳							
ヨーグルト(個装)	脱脂粉乳・練乳・クリーム							寒天
ヨーグルト(調理用)	乳・乳酸菌			ゼラチン(豚皮)				
ヨーグルト(個装)	脱脂粉乳・全粉乳			ゼラチン(豚皮)				寒天・とうもろこし
ヨーグルト(ベリー)	脱脂粉乳・全粉乳			ゼラチン(豚皮)			いちご果汁	寒天・とうもろこし
ラー油						ごま油		植物油(とうもろこし)
干若布								わかめ
ワンタンの皮			小麦粉・小麦タンパク				野菜粉末	

\* 都合により使用する物資を変更する場合があります。 \* 府給食(大阪府学校給食会)

食品原料配合表

守口市学校給食協会 行

平成 年 月 日

使用日

商品名 青いりんごのゼリー

4/16

業者名

規格 60g

メーカー名

原料配合表						栄養価		
原材料名	配合 (%)	産地	特定原材料	遺伝子組み換え	牛関連	エネルギー	86 kcal	
りんご果汁	50	青森	りんご			水分	76.2 g	
砂糖	9	タイ・豪州・北海道他		無		たんぱく質	0.1 g	
水飴	9	米国・ブラジル・アルゼンチン他		不分別		脂質	0.1 g	
カラギーナン	1.05	デンマーク・フィリピン他				炭水化物	23.5 g	
香料	0.1	日本		無		灰分	0.1 g	
クエン酸	0.06			無		無機質		
ビタミンC	0.04			無		ナトリウム	3 mg	
水	30.75					カリウム	55 mg	
						カルシウム	2 mg	
						マグネシウム	2 mg	
						リン	5 mg	
						鉄	0.1 mg	
						亜鉛	0 mg	
						銅	0.01 mg	
						マンガン	0.02 mg	
						レチノール	0 μg	
						A カロテン	0 μg	
						レチノール当量	0 μg	
						D	0 μg	
						E	0.1 mg	
						K	0 μg	
						B1	0 mg	
						B2	0 mg	
						ナイアシン	0.1 mg	
						B6	0.01 mg	
						B12	0 μg	
						葉酸	1 μg	
						パントテン酸	0.06 mg	
						C	41 mg	
合計	100.00					脂肪酸	飽和	0.01 g
							一価不飽和	0 g
							多価不飽和	0.02 g
						食物繊維	コレステロール	0 mg
							水溶性	0 g
							不溶性	0 g
							総量	g
							食塩相当量	0 g

上記原材料で特定原材料を使用している場合は●をつける。  
また、同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつける。

特定原材料  
有無

1 卵	2 乳	3 小麦	4 そば	5 落花生	6 あわび
7 いか	8 いくら	9 エビ	10 オレンジ	11 カニ	12 キウイ
13 牛肉	14 クルミ	15 さけ	16 さば	17 大豆	18 鶏肉
19 豚肉	20 まつたけ	▲ 21 もも	22 やまいも	● 23 りんご	24 ゼラチン
25 バナナ	26 ごま	27 カシューナッツ			

日別除去食対応一覧表

※

給食日	学年・組	人数	氏名	献立名	除去申請されている食品	除去される食品	除去食
6月2日(月)	5年1組	1人	Bさん	ハヤシライス	小麦粉	小麦粉	
	5年1組	1人	Bさん	フルーツミックス	パイン(缶)	パイン(缶)	
6月3日(火)	3年1組	1人	Aさん	ミックスナッツ	ミックスナッツB		なし
	5年1組	2人	Bさん、Cさん	かやくうどん	うどん(干し)	うどん(干し)	
	6年1組	1人	Dさん	ドレッシング和え	いか短冊(和え物用)	いか短冊(和え物用)	
6月4日(水)	3年1組	1人	Aさん	かき卵汁	卵kg	卵kg	
	4年1組	1人	Fさん	かき卵汁	卵kg	卵kg	
	5年1組	1人	Bさん	かき卵汁	卵kg	卵kg	
6月5日(木)	3年1組	1人	Aさん	デニッシュパン	練込マーガリン(副資材)、折込マーガリン(副資材)		なし
	3年1組	2人	Gさん、Aさん	カントリーポテト	粉チーズ	粉チーズ	
	6年1組	1人	Eさん	カントリーポテト	粉チーズ	粉チーズ	
6月6日(金)	5年1組	1人	Bさん	つくねの煮物	鶏つくね(煮物用)		なし
6月10日(火)	3年1組	1人	Aさん	ミニココアパン	練込バター(副資材)		なし
	3年1組	1人	Aさん	スープスパゲティ	牛乳調理用、生クリーム(大)	えび(炒物用)、牛乳調理用、生クリーム(大)	
	3年1組	1人	Gさん	スープスパゲティ	生クリーム(大)	えび(炒物用)、牛乳調理用、生クリーム(大)	
	5年1組	1人	Bさん	スープスパゲティ	小麦粉、スパゲティ(ハーフ)		なし
	5年1組	1人	Cさん	スープスパゲティ	スパゲティ(ハーフ)		なし
	5年1組	1人	Hさん	スープスパゲティ	えび(炒物用)	えび(炒物用)、牛乳調理用、生クリーム(大)	
	6年1組	1人	Dさん	スープスパゲティ	えび(炒物用)	えび(炒物用)、牛乳調理用、生クリーム(大)	
	6年1組	1人	Eさん	スープスパゲティ	牛乳調理用、生クリーム(大)	えび(炒物用)、牛乳調理用、生クリーム(大)	
	6年1組	1人	Aさん	ポターージュ	牛乳調理用、生クリーム(大)、ポターージュストック	牛乳調理用、生クリーム(大)、ポターージュストック	
6月12日(木)	3年1組	1人	Gさん	ポターージュ	生クリーム(大)	牛乳調理用、生クリーム(大)、ポターージュストック	
	3年1組	2人	Gさん、Aさん	スライスチーズ	スライスチーズ		なし
	5年1組	1人	Bさん	ポターージュ	ポターージュストック	牛乳調理用、生クリーム(大)、ポターージュストック	
	5年1組	1人	Bさん	てり焼きハンバーグ	ハンバーグA		なし
	6年1組	1人	Eさん	ポターージュ	牛乳調理用、生クリーム(大)、ポターージュストック	牛乳調理用、生クリーム(大)、ポターージュストック	
	6年1組	1人	Eさん	スライスチーズ	スライスチーズ		なし
6月13日(金)	5年1組	1人	Hさん	中華丼	えび(炒物用)	えび(炒物用)、いか短冊(炒物用)	
	5年1組	1人	Bさん	あげしゅうまい	しゅうまい		なし
	6年1組	1人	Dさん	中華丼	えび(炒物用)、いか短冊(炒物用)	えび(炒物用)、いか短冊(炒物用)	
6月16日(月)	3年1組	1人	Aさん	わかさぎのからあげ	わかさぎ		なし
	5年1組	1人	Bさん	わかさぎのからあげ	小麦粉	小麦粉	
6月17日(火)	3年1組	1人	Aさん	ピザ風おこのみ焼き	卵(流)、とけるチーズ	卵(流)、とけるチーズ	
	3年1組	1人	Gさん	ピザ風おこのみ焼き	とけるチーズ	卵(流)、とけるチーズ	
	4年1組	1人	Fさん	ピザ風おこのみ焼き	卵(流)	卵(流)、とけるチーズ	
	5年1組	1人	Bさん	ピザ風おこのみ焼き	小麦粉、卵(流)		なし
	6年1組	1人	Eさん	ピザ風おこのみ焼き	とけるチーズ	卵(流)、とけるチーズ	
6月18日(水)	5年1組	1人	Bさん	豆腐のすまし汁	麩(すまし汁用)	麩(すまし汁用)	
6月19日(木)	3年1組	1人	Aさん	ロールパン	練込バター(副資材)		なし
	3年1組	1人	Aさん	バター	バター		なし
	6年1組	1人	Eさん	バター	バター		なし
6月25日(水)	5年1組	1人	Bさん	あじのムニエル	小麦粉	小麦粉	
	6年1組	1人	Dさん	ちゃんぽん汁	いか短冊(炒物用)	いか短冊(炒物用)	
6月27日(金)	3年1組	1人	Aさん	小魚	小魚(個袋)		なし
	5年1組	1人	Bさん	ワンタンスープ	ワンタンの皮	ワンタンの皮	
6月30日(月)	4年1組	1人	Fさん	サーモンフライ	卵(揚)	卵(揚)	

※除去食欄に、「なし」と記載があるのは、除去食の提供が無いということです。

### 児童ごとの除去食対応表

給食日	学年・組	人数	氏名	献立名	除去申請されている食品	除去される食品	除去食
6月3日(火)	3年1組	1人	Aさん	ミックスナッツ	ミックスナッツB		なし
6月4日(水)	3年1組	1人	Aさん	かき卵汁	卵kg	卵kg	
6月5日(木)	3年1組	1人	Aさん	デニッシュパン	<small>練込マーガリン(副資材)、折込マーガリン(副資材)</small>		なし
6月5日(木)	3年1組	1人	Aさん	カントリーポテト	粉チーズ	粉チーズ	
6月10日(火)	3年1組	1人	Aさん	スープスパゲティ	<small>牛乳調理性、生クリーム(大)</small>	<small>えび(炒物用)、牛乳調理性、生クリーム(大)</small>	
6月10日(火)	3年1組	1人	Aさん	ミニココアパン	練込バター(副資材)		なし
6月12日(木)	3年1組	1人	Aさん	ポタージュ	<small>牛乳調理性、生クリーム(大)、ポタージュストック</small>	<small>牛乳調理性、生クリーム(大)、ポタージュストック</small>	
6月12日(木)	3年1組	1人	Aさん	スライスチーズ	スライスチーズ		なし
6月16日(月)	3年1組	1人	Aさん	わかさぎのからあげ	わかさぎ		なし
6月17日(火)	3年1組	1人	Aさん	ピザ風おこのみ焼き	卵(流)、とけるチーズ	卵(流)、とけるチーズ	
6月19日(木)	3年1組	1人	Aさん	ロールパン	練込バター(副資材)		なし
6月19日(木)	3年1組	1人	Aさん	バター	バター		なし
6月27日(金)	3年1組	1人	Aさん	小魚	小魚(個袋)		なし

除去食欄「なし」の場合は、給食室で除去食を作りませんので、必要に応じて家庭からご持参ください。

※ 除去食対応がない場合

3年1組	Aさん	保護者様	守口市立	小学校長
<p><b>今月の除去食対応はありません。</b></p>				

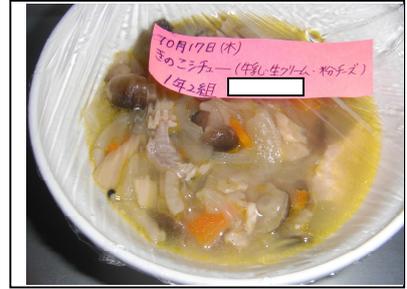
## ○除去食の提供

調理室で除去食を提供します。おかずカウンターのクラス食缶の横に、1人分ずつ食器に盛り付けラップをしています。

個人盆にのせていますので、必ず担任が受け取ってください。

学年、学級、名前、除去食品を確認する。

↓ 冷蔵庫内の写真



(例) ①シチューの調理用牛乳除去の対応 (大おかず)



【基本食】



【牛乳除去】

②フルーツミックスのパイン除去の対応 (小おかず)



除去食の提供ができない場合があります。

学級の欠席者分やおかわりを誤って配食することのないように注意しましょう。

(例) おこのみやき、魚の塩焼き、かき卵汁、ぎょうざ、ハンバーグ等

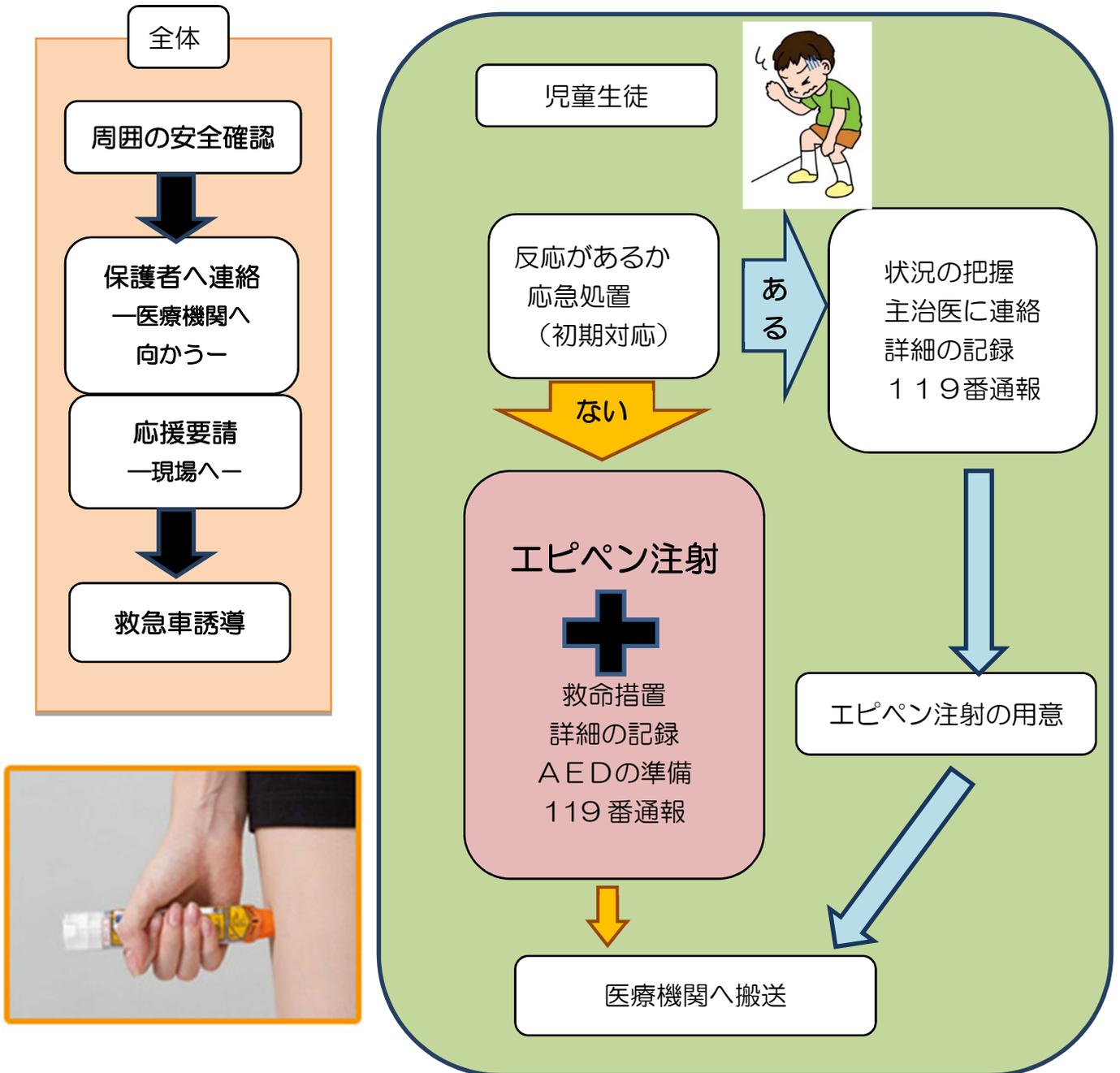
# ③緊急時対応編

## I. 対応の手順

### ○対応の全体的流れ

食物アレルギーのある子どもがアナフィラキシーを発症した時の大切なことの一つとして、現場情報を共有し連絡を取り合って対応するということがあげられます。必ずそばにエピペンがあるとは限りません。最初に対応した者が一人で動き回ることをないように普段から共通認識を持ち、安静を保つことを最優先に適切な対応ができるようにしておきましょう。

ーもし、子どもにアナフィラキシーが起こったら！ー



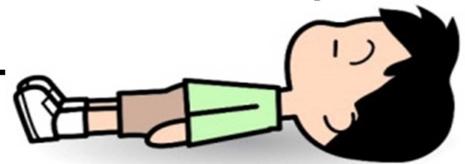
## II. 役割分担

### ○各自の役割と確認チェック項目

◆各々の役割分担を確認し事前にシュミレーションを行う

#### 発見者 「観察」

- 子どもをその場で仰向けにさせ、絶対に動かさない。
- 子どもから離れず観察、
- 助けを呼び、人を集める(大声または、他の子どもに呼びに行かせる)
- 教職員に A「準備」、B「連絡」を依頼
- 管理者が到着するまでリーダー代行となる ※子どもを絶対に動かさない！
- エピペンの使用または介助 ※その場であお向けにさせる！
- 薬の内服介助
- 心肺蘇生や AED の使用



#### 教職員 4~5名

##### A: 「準備」

- 「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を持ってくる。
- エピペンの準備
- AED の準備
- 内服薬の準備
- エピペンの使用または介助
- 心肺蘇生や AED の使用

##### B: 「連絡」

- 救急車を要請する(119番通報)
- 管理者を呼び
- 保護者への連絡
- さらに人を集める(校内放送)

##### C: 「記録」

- 観察を開始した時刻を記録
- エピペンを使用した時刻を記録
- 内服薬を飲んだ時刻を記録
- 5分ごとに症状を記録

##### D~F: 「その他」

- 他の子どもへの対応
- 救急車の誘導
- エピペンの使用または介助
- 心肺蘇生や AED の使用

#### 管理・監督者

(校長、園長など)

- 現場に到着次第、リーダーとなる
- それぞれの役割の確認および指示
- エピペンの使用または介助
- 心肺蘇生や AED の使用

# 症状チェックシート

※症状は急激に変化することもあるため、5分ごとに注意深く症状を観察する。

**症状が1つでもあてはまる場合、エピペンを使用する。**  
**(内服薬を飲んだ後にエピペンを使用しても問題ない)**

年 組

児童生徒名

記録者

観察を開始した時刻 ( 時 分) 内服をした時刻 ( 時 分) エピペンを使用した時刻 ( 時 分)

全身の 症状	<input type="checkbox"/> ぐったり <input type="checkbox"/> 意識もうろう <input type="checkbox"/> 尿や便を漏らす <input type="checkbox"/> 脈がふれにくいまたは不規則 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い	考えられる原因 (朝食の〇〇、給食の〇〇、その他)	
呼吸の 症状	<input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる <input type="checkbox"/> 声がかすれる <input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳 <input type="checkbox"/> 息がしにくい <input type="checkbox"/> 持続する強い咳き込み <input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸	<input type="checkbox"/> 数回の軽い咳	
消化器 の症状	<input type="checkbox"/> 持続する強い (がまんできない) お腹の痛み <input type="checkbox"/> 繰り返し吐き続ける	<input type="checkbox"/> 中程度のお腹の痛み <input type="checkbox"/> 1~2回のおう吐 <input type="checkbox"/> 1~2回の下痢	<input type="checkbox"/> 軽いお腹の痛み (がまんでき る) <input type="checkbox"/> 吐き気
目・口・ 鼻・顔面 の症状		<input type="checkbox"/> 顔全体の腫れ <input type="checkbox"/> まぶた	<input type="checkbox"/> 目のかゆみ、充血 <input type="checkbox"/> 口の中の違和感、唇の腫れ <input type="checkbox"/> くしゃみ、鼻水、鼻づまり
皮膚の 症状		<input type="checkbox"/> 強いかゆみ <input type="checkbox"/> 全身に広がるじんま疹 <input type="checkbox"/> 全身が真っ赤	<input type="checkbox"/> 軽度のかゆみ <input type="checkbox"/> 数個のじんま疹 <input type="checkbox"/> 部分的な赤み

上記の症状が1つでもあてはまる場合

- ①ただちにエピペンを使用する
- ②救急車を要請する (119 番通報)
- ③その場で安静を保つ  
(立たせたり、歩かせたりしない)
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる

**ただちに救急車で  
医療機関へ搬送**

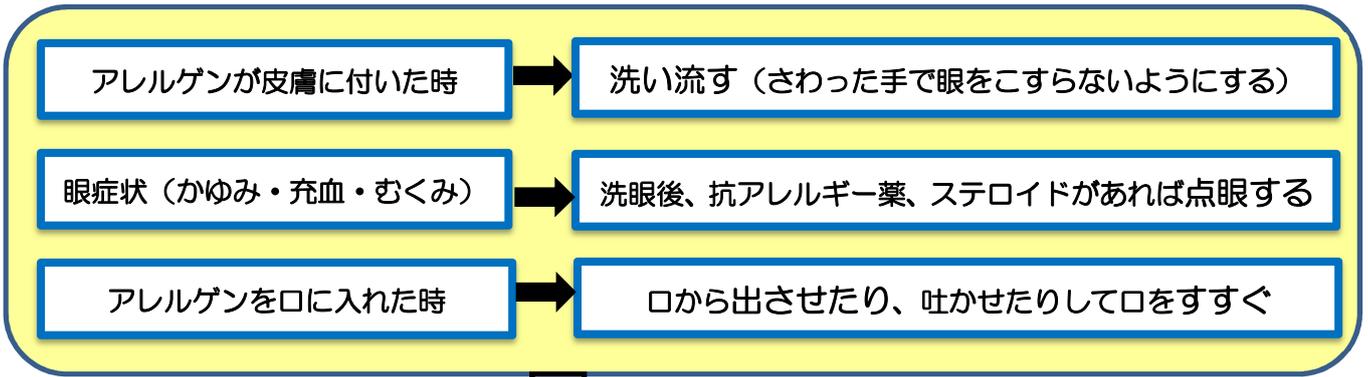
- ①内服薬を飲ませ、エピペンを準備する
- ②速やかに医療機関を受診する  
(救急車の要請も考慮)
- ③医療機関に到着するまで、5分ごとに症状の変化を観察し、の症状が1つでも当てはまる場合、エピペンを使用する

**速やかに  
医療機関を受診**

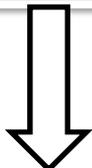
- ①内服薬を飲ませる
- ②少なくとも1時間は5分ごとに症状の変化を観察し、症状の改善が見られない場合は医療機関を受診する

**安静にし、  
注意深く経過観察**

○第一段階（初期対応）



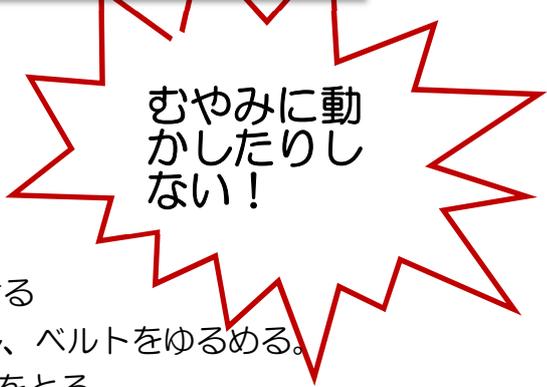
<p>発見者が行うこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・発症した子どもから目を離さない、ひとりにしない</li> <li>・助けを呼び、人を集める（大声または他の子どもに呼びに行かせる）</li> <li>・緊急常備薬（抗ヒスタミン薬、副腎皮質ステロイド薬）の内服</li> </ul>	<p>保護者への 連絡</p>
---	---------------------



**悪化  
第二段階へ**



30分以内に症状の改善傾向がみられるときはそのまま様子を観察



アレルギー症状がでた時の体位

- ・出来るだけ安静にして、その場であお向けに寝かせる
- ・呼吸を楽にさせるために、必要ならボタンをはずし、ベルトをゆるめる。
- ・あお向けの状態で足を15～30cm高くする姿勢をとる



ショック体位



仰臥位

～注意～      すぐに移動させる必要がある場合  
  
 頭を高くしないよう注意が必要。  
 横抱きに抱っこか、あるいは担架で運ぶ。  
  
✗ 背負ったり縦抱きに抱っこしたり、あるいは車いすでは移動させない

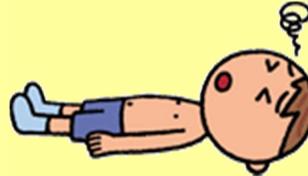
○第二段階（急激な反応の変化）

- ◆アレルギー症状があったら5分以内に判断する！
- ◆迷ったらエピペンを打つ！ただちに119番通報をする！

**緊急性が高いアレルギー症状**

【全身症状】

- ぐったり
- 意識がもうろう
- 尿や便を漏らす
- 脈がふれにくくまたは不規則
- 唇や爪が青白い



【呼吸器の症状】

- のどや胸が締め付けられる
- 声がかすれる
- 犬が吠えるような咳
- 息がしにくい
- 持続する強い咳き込み
- ゼーゼーする呼吸（ぜん息発作と区別できない場合を含む）



【消化器の症状】

- 持続する強い（がまんできない）お腹の痛み
- 繰り返し吐き続ける



《上記に1つでもあてはまる場合》

**緊急性が高いアレルギー症状への対応**

- ① ただちにエピペンを使用する ⇒ エピペンの使い方 (P.29)
- ② 救急車を要請する (119番通報) ⇒ 救急車要請のポイント (P.33)
- ③ その場で安静にする (安静を保つ体位) 立たせたり、歩かせたりしない!
- ④ その場で救急隊を待つ
- ⑤ 可能なら内服薬を飲ませる

- ◆ エピペンを使用し10～15分後に症状の改善が見られない場合は、次のエピペンを使用する。(2本以上ある場合)
- ◆ 反応がなく、呼吸がなければ心肺蘇生を行う ⇒ 心肺蘇生とAEDの手順 (P.32)

○緊急時個別対応カード（アレルギー用）

年度									
学校名									
学年	小1	2	3	4	5	6	中1	2	3
学級									
番号									

(ふりがな) 児童生徒名	生年月日	年	月	日
	性別	男 ・ 女		

保護者氏名				FAX		
保護者住所						
緊急連絡先	連絡先1		関係		電話番号	
	連絡先2		関係		電話番号	
	連絡先3		関係		電話番号	
	連絡先4		関係		電話番号	
	連絡先5		関係		電話番号	

かかりつけ医療機関名		電話番号		
主治医名		診療科		
ID（カルテ）番号		診断書・指示書等	有（ ）・無	

アレルギーの原因 食物および症状に ついて	原因食物	症状		

アナフィラキシー ショックの既往の有無	有（最終 年 月）（症状 ）・無
運動とアレルギー症状 との関係	有（ 回 最終 年 月） ・ 無

※緊急時の対応について（使用の目安、保管方法等主治医から指示されている内容）			
内服薬			
吸入薬			
外用薬			
注射薬	エピペン	0.15 mg	・ 0.3 mg

### Ⅲ. エピペンとは

#### ○エピペンについて

エピペンは**アナフィラキシーショックの補助治療薬**として自己注射して使用するものである。患者及び保護者は、注射の方法や投与のタイミングについて処方医から指導を受けている。

アナフィラキシーショック症状が現れたら、30分以内にアドレナリンを投与することが患者の生死を分けると言われており、救急搬送時間を考慮すると、学校で投与が必要となる場合がある。また、**エピペンの効果に持続性はなく**、一度アドレナリンを投与しても再び血圧低下など重篤な状態に陥ることがあるため、エピペンを打った後に、必ず救急搬送し、医療機関に受診させる。

(使用済みのエピペンを忘れずに持参する)



#### ◆投与のタイミング

ショック症状に陥ってからではなく、その前段階（プレショック症状）で投与できた方が効果的である。具体的には、呼吸器症状として頻発する咳や呼吸困難感や、消化器症状としては、強い腹痛や繰り返す嘔吐などが該当する。

#### 参考

救急救命処置の範囲等について一部改正され、厚生労働省医政局指導課長通知（平成21年3月2日付医政指発第0302001号）により、アナフィラキシーショックで生命が危険な状態にある傷病者が、あらかじめエピペン®を処方されている場合、救急救命士はエピペンを使用することが可能となった。

なお、アナフィラキシーショックで生命が危険な状態にある児童生徒に対し、救命の現場に居合わせた教職員が、エピペンを自ら注射できない本人に代わって注射することは、反復継続する意図がないと認められるため、医師法違反にならないことも確認されている。



## ◆管理と運用

エピペンの保管は本人が行うことが原則である。しかし、低年齢で管理上の問題などの理由から保護者から薬の保管を求められた場合は、保護者を交えて管理者と検討する必要がある。

エピペンを学校で管理する場合、保護者との面談時に緊急時対応を十分に確認し、その児童・生徒に応じた「緊急時個別対応カード」を作成し、対応する。

エピペンの接種は本人が行うことが原則となる。

### エピペンの管理運用におけるポイント

職員全員が

- エピペンの保管場所を知っていること
- エピペンの接種するタイミングと方法を知っていること
- エピペンや緊急時対応に必要な書類一式の保管場所を知っていること

## ◆保管について

エピペンの利便性と安全性を考慮する必要がある。利便性という観点から、万が一のアナフィラキシー症状発現時に備えて、エピペンはすぐに取り出せるところに保管する。

学校で保管する場合はもちろんのこと、本人管理の場合は、事前にエピペンがどこに保管されているかを職員全員が共通理解しておく。

学校が、保健室などの出入りが多い場所で管理する場合には、安全性という観点から、容易に手が届くところで管理することは避ける。また、本人が教室内などで管理する場合には、他の児童生徒がエピペンに触れないように注意する。



### （具体的な保管における注意点）

- 15℃～30℃までの室温で保管する（冷蔵庫や日光の当たる高温下などには保管しない）。
- プラスチック製品なので、落下破損する可能性があるため注意が必要。
- 薬液が変色していたり、沈殿物がみつかったりした場合は、保護者にその旨を伝えて交換してもらう。

## ○エピペン使用の手順

◆それぞれの動作を声に出し確認しながら行うこと。

ケースのカバーキャップを開け  
エピペンを取り出す



オレンジ色のニードルカバーを  
下に向け、利き手で持つ



青い安全キャップを外す



介助者は、子どもの太ももの付け根と膝をしっかり抑える



太ももの外側にエピペンの先端  
(オレンジ色の部分)を軽くあて、  
カチッと音がするまで強く押し、そのまま5つ数える



エピペンを太ももから離し  
オレンジ色のニードルカバーが伸びているか  
確認する



使用前 ・ 使用后

※使用したエピペンは、オレンジ色のニードルカバー側からケースに入れ、医療機関へ持っていく。

## IV. 心肺蘇生とAEDの手順

◆強く、速く、絶え間ない胸骨圧迫を！

◆救急隊に引き継ぐまで、または子どもに普段通りの呼吸や目的のある仕草が認められるまで心肺蘇生を続ける

### ① 反応の確認

肩をたたいて大声で呼びかける

反応がない

### ② 通報

119番通報とAEDの手配を頼む

### ③ 呼吸の確認

10秒以内で胸とお腹の動きを見る

普段通りの呼吸をしていない

### ④必ず胸骨圧迫 可能なら人工呼吸

30 : 2

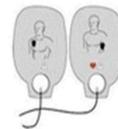
ただちに胸骨圧迫を開始する

人工呼吸の準備ができ次第、可能なら人工呼吸を行う

### ⑤AEDのメッセージ

電源ボタンを押す

パッドを貼り、AEDの自動解析に従う



電極パッドを貼る位置は電極パッドに書かれた絵のとおり、皮膚にしっかりと貼ります。体が汗などで濡れていたら、タオル等で拭き取ってください。



※おおよそ6歳くらいまでは、小児用電極パッドを貼ります。小児用の電極パッドがなければ、成人用の電極パッドを代用します。

離れて下さい。



心電図解析中は、傷病者に触れてはいけません。

## V. 救急車要請（119番通報）のポイント

◆あわてず、ゆっくり、正確に情報を伝える

### ① 救急であることを伝える

119番  
火事ですか  
救急ですか

救急です。  
アレルギー症状が  
出ています。

### ② 救急車に来てほしい住所を伝える

住所はどこですか?

守口市〇町〇丁目  
〇番〇号 〇〇〇学校

守口市〇町〇丁目〇番〇号  
守口市立〇〇小学校 or 〇〇中学校

### ③ 「いつ、誰が、どうして、現在どのような状態なのか」を わかる範囲で伝える

どうしましたか?

2年の児童が給食を食べた後、呼吸が苦しいと言っています

●呼吸は	<input type="checkbox"/> あります	<input type="checkbox"/> ありません
●意識は	<input type="checkbox"/> あります	<input type="checkbox"/> ありません
●じんましん、嘔吐、下痢などは	<input type="checkbox"/> あります	<input type="checkbox"/> ありません
●患者は「エピペン」処方	<input type="checkbox"/> されている	<input type="checkbox"/> されていません
	<input type="checkbox"/> 注射しました	<input type="checkbox"/> 注射していません

### ④ 通報している人の氏名と連絡先を伝える

あなたの名前と連絡先を  
教えてください

私の名前は  
〇×〇美です  
電話番号は・・・

119番通報後も連絡可能な電話番号を伝える

## Ⅵ. ひやりはっと事例

実際にあった事例

ひやりはっと

事例1 先生が「残さないように」と言ったため・・・

(小4女子 アレルゲン：キウイ) 

本人はキウイで喘息が出たため食べないようにしていたが、先生が残さないようにと言ったので、我慢して食べてしまい、全身じんましんと咳、喘鳴を起し、救急搬送された。

症状…全身のじんましんと咳、喘鳴

解説…教職員が何がアレルゲンかを確認していなかったことと、事前に保護者からの情報提供を受けていなかったことが原因である。

対策…食物アレルギーがあり、配慮・管理が必要な児童生徒の把握を確実にし、保護者と面談を実施した上で、校内の体制を整えておく必要がある。

事例2 これまでは小麦が大丈夫だったのに・・・

(小6男子 アレルゲン：小麦)

これまで小麦は普通に食べていたのに、学校給食後にサッカーをしてたら、突然顔面・頸部・体幹にじんましんが出現し、意識を失ってしまい、救急搬送された。

症状…アナフィラキシー

解説…食物依存性運動誘発アナフィラキシーの事例。給食で食べたスパゲッティが原因となり、その後サッカーをしたため、症状が出現した。

対策…原因を確認しておくことが重要。原因がわかれば運動前に該当食品を摂取しないか、該当食品の摂取後、約4時間は運動をさける。

食後に抗ヒスタミン剤内服によりコントロール可能な場合もあるので主治医に相談する。

### その他の事例

- ・ 隣の学級の除去食が、自分の学級のカウンターにのっていた。
- ・ 隣の学級の除去食を、誤って持ってきてしまった。
- ・ 学校給食献立表を確認せず配膳し、誤食してしまった。
  - ⇒すぐに管理職・給食担当・調理場に連絡しましょう。
  - ⇒給食配膳前と食べる前に、本人と教員が必ず確認しましょう。
- ・ 除去食の量を、学級の「お玉」を使って、調整した。
  - ⇒除去食の量の調整は、本人の「スプーン」又は「はし」で行いましょう。

### 事例3 図工の時間に友人からもらった牛乳パックで・・・

(小5男子 アレルゲン：牛乳)

牛乳パックを使って工作をするため、それぞれの家できれいに洗い、きちんと乾燥させたものを用意する約束だったが、本人が忘れたため、友人のものを借りて、接触障害を起こした。

症状…皮膚症状

(じんましん・発赤・かゆみ等)

解説…小学生になると、本人がどのくらい自分のことを知り、どのようにして周囲に伝えられるようにするかが大切である。

対策…原因食品の摂取や接触によってアレルギー症状が出たと考えられる時は保護者に連絡し、指示を受ける。教職員間で患児名・原因食物・ショックを起こした時の症状の周知徹底を行う。情報は全員で共有する。牛乳アレルギーの特徴などを理解する。牛乳アレルギー患者にとって、牛乳パックの危険性を理解する。牛乳パックは、洗って持たせたとしても症状が出る可能性があるため、他の教材の使用を考慮する。

牛乳パックだけでなく学習に使用する教材については十分な検討が必要。その他に小麦粘土、遊戯(小麦、大豆、そば、米などの食品が入っていた袋を十分洗わず再生する)、掃除(牛乳で汚染した雑巾)などの時間においても、アクシデントが発生する可能性があり、注意が必要です。



### 事例4 給食センターとの施設間の情報交換が不足すると・・・

(小6男子 アレルゲン：ピーナッツ)

原因：調味料の豆板醤

いつもの業務用豆板醤が、メーカーの製造中止になり、急に別の物に変更となり、回鍋肉に使用された。児童が口に入れて、痛みを先生に訴えたため、学校から給食センターに問い合わせた結果、ピーナッツオイルが使用されていることがわかった。

症状…じんましん

対策…給食で使用する食品メーカーが変わる際や、少量しか使わない調味料ひとつにしても必ず連絡がもらえるように事前に給食センターにお願いしておきましょう。

学校側も、アレルギー物質表示を確認して、保護者に連絡することが重要。

### その他の事例

- 除去食を食べた後に、基本食をおかわりし、体調不良を訴えた。
- 基本食をどうしても食べたかった児童が教員に隠れて食べてしまった。  
⇒ 除去食対応の献立では、おかわりができないことを本人と事前確認しておく。

## VII. アレルギー情報ネット

守口市がマニュアルをつくる上で参考にした情報や、食物アレルギーについての最新情報について、下記ホームページで見ることができます。

◆厚生労働省

[health.become.co.jp/](http://health.become.co.jp/)

◆文部科学省

[www.mext.go.jp/](http://www.mext.go.jp/)

◆独立行政法人環境再生保全機構

[www.erca.go.jp/](http://www.erca.go.jp/)

◆公益財団法人日本アレルギー学会

[www.jaanet.org/](http://www.jaanet.org/)

◆日本小児アレルギー学会

[www.jspaci.jp/](http://www.jspaci.jp/)

◆社団法人日本アレルギー学会

[www.jsaweb.jp/](http://www.jsaweb.jp/)

◆財団法人日本学校保健会

[www.hokenkai.or.jp/](http://www.hokenkai.or.jp/)

◆国立病院機構相模原病院臨床研究センター

[www.hosp.go.jp/~sagami/](http://www.hosp.go.jp/~sagami/)

◆呼吸器、アレルギー医療センター

[www.ra.opho.jp/](http://www.ra.opho.jp/)

◆ファイザー

[www.pfizer.co.jp/](http://www.pfizer.co.jp/)

◆東京都

[www.metro.tokyo.jp/INET/OSHIRASE/2013/.../20n7o400.pdf](http://www.metro.tokyo.jp/INET/OSHIRASE/2013/.../20n7o400.pdf)

◆東京都福祉保健局

[www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/minamitama/.../shoku.html](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/minamitama/.../shoku.html)

◆千葉市教育委員会

◆愛知県教育委員会

◆姫路市教育委員会

◆横浜市教育委員会

◆八尾市教育委員会

◆枚方市教育委員会