

令和4年2月15日

新入生
保護者様

世田谷杜の学び舎
世田谷区立世田谷中学校
校長 今田 敏弘

アレルギー疾患の対応について

本校では、文部科学省の「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」および世田谷区教育委員会の「世田谷区立小・中学校におけるアレルギー疾患への対応のてびき」に基づき、アレルギー疾患をもつ生徒に対する個別取り組みの検討を行います。

つきましては、食物アレルギー疾患により学校生活上で配慮が必要な生徒の保護者の方は、下記の要領でお申し出ください。

記

1 対象

医師の診断により、学校生活で配慮・管理が必要な生徒

2. 申し込み受付

本日、保護者会終了後「多目的スペース」にて受付します

3. 提出書類

- ①「アレルギー対応申出書」 本日中
- ②「面談時のチェックリストⅡ」 本日中
- ③「アレルギー対応調査表」(保護者作成) 3月17日(木)まで
- ④「緊急連絡先リスト」(保護者作成) 3月17日(木)まで
- ⑤「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」(主治医作成) 3月17日(木)まで

4 対応の流れ

- (1) 医師の診断により、学校生活で配慮・管理が必要な場合は、提出書類を配布します。
※「学校生活管理指導表」は、毎年度、提出が必要となります。その際、医療機関によっては文書料がかかる場合がありますので、ご了承ください。
- (2) 提出書類を提出していただいた後、保護者の方と面談等をおこない、アレルギーの状況をお聞きし、対応が可能な範囲を確認します。
- (3) 食物アレルギーの場合は、校内でアレルギー対応委員会を開催し、学校としての対応内容を検討し、決定します。
- (4) 決定した対応内容については、保護者の方と面談の上説明します。

- (5) 事故防止のため、対応内容について、校内で情報共有させていただくことをご理解くださいますようお願いいたします。
- (6) 対応期間中で、医師の診断により対応内容に変更がある場合は、速やかに学校へご連絡ください。

別紙資料

5 食物アレルギーの対応について

学校給食における食物アレルギー対応は、上記「4 対応の流れ」に沿って、児童生徒の安全性を最優先に考え実施いたします。つきましては、以下の内容をあらかじめご承知おきください。

- (1) 学校給食は、大量調理を基本とした設備のため、可能な範囲で除去食での対応を行います。
- なお、食物アレルギーを持つお子さんで、給食において少量であればアレルギー原因食物を食べることができる場合でも、その日の体調により発症する事例もあります。学校では児童生徒の安全を第一に考え、「原因食物を完全に除去する」「児童・生徒により異なるアレルギー原因食物を全て除去した1種類の除去食を提供する」などの工夫をし、対応内容が複雑にならないよう努めています。
- (2) 分量による対応（〇〇gまでなら食べることが可）については医師の指導のもと各家庭で行っていただきますようお願いいたします。学校では、原因食物を除いて調理した除去食の提供を基本といたしますが、提供が困難な場合は、家庭から代替品の持参をお願いすることがあります。アレルギー原因食物が給食で提供される日は、家庭でもお声がけいただきますようお願いいたします。
- (3) 対応内容は、給食調理施設や対応する児童生徒の人数等、学校の状況を考慮し、決定いたします。年度変わり等に状況が変化した場合、同じ内容で翌年継続対応できなくなることもあります。
- (4) 食物アレルギー対応を解除する場合は、医師の指導の元、原因食物について、学校給食で提供する量を食べることが出来るかご確認ください。その結果、解除の診断がおりましたら、「食物アレルギー対応解除申出書」を学校へ提出してください。

【問い合わせ先】 世田谷中学校 電話 03-3420-7173 佐藤（栄養士）・赤坂（養護教諭）
世田谷区教育委員会事務局学校健康推進課
学校健康推進係 電話 03-5432-2693
学校給食係 電話 03-5432-2701

学校給食において使用しない食品の扱いについて

学校給食において使用しない食品

そば・ピーナッツ・非加熱食材（いくら、生卵など）

アレルギーが給食では使用しない食品の場合は、給食でのアレルギー対応はありませんが、授業や校外学習で食品に触れたり喫食する可能性があります。本校では、原則以下のように対応いたします。

- (1) 授業・その他校内における活動
年度当初の「保健調査票」によるお申し出を全職員に周知します。触れたり喫食する可能性のある活動の場合はご家庭に連絡し、個別に相談します。
- (2) 校外学習
①お弁当持参の場合
持参したお弁当以外は食べない（お友達からもらわない）ことをご家庭で確認してください。
- ②飯ごうすいさんなど現地で調理をする場合
年度当初の「保健調査票」をもとに、使用する食材をご家庭に連絡します。アレルギーが含まれる場合の対応については個別に相談します。
- ③班ごとに現地飲食店で食事をする場合
年度当初の「保健調査票」をもとに、可能な飲食店やメニューを選びます。
- (3) 宿泊を伴う行事（河口湖移動教室・修学旅行）
全員に「事前健康調査」をおこないます。ご家庭からのお申し出により、使用する食材の一覧表をお渡しします。宿舍や旅館で検討の上対応を決定します。