



# 食物アレルギーと 本校での対応について

2019年 5月 22日  
大阪府立藤井寺支援学校 保健部

## 事故事例①

2017年5月16日

高等部 牛乳アレルギーの生徒

献立：牛乳

配膳係の教諭がアレルギーチェック表を確認せず、誤って牛乳を配膳。別の生徒の摂食指導をしていた教諭が当該生徒の牛乳キャップを開け、生徒は1本全部を飲んだ。

症状：なし



## 事故事例②

2018年4月24日

中学部 柑橘類アレルギー(レモン)の生徒

献立：キャベツサラダ

朝の打合せで教員間のアレルギーの情報共有が  
されておらず、献立名を知らせたのみで、  
献立の成分(レモン果汁入りドレッシング)が  
周知されていなかった。

担任は朝の個別献立表の確認、配膳及び喫食前に  
給食内容の確認を怠った。

症状：のどに違和感



大阪府立で起きた事故のうちほとんどが  
チェック表の確認漏れ、配膳ミスなど  
情報共有ができていなかったことが  
原因で起きています。

だから、、、、

児童生徒のアレルギーについては**全体把握**が必要!  
(自分の学部のアレルギーは把握しておく)

→校務分掌→保健部→食物アレルギーのイントラ内にアレルギー等一覧のデータがあるので必ず見ておいてください。  
また、各学年にマル秘ファイルとしておいてあります。  
(場所は各学年で確認をしてください)



# 本校の食物アレルギーの状況(平成31年4月現在)

卵のみ・・・2名

乳・乳製品のみ・・・1名

ピーナッツのみ・・・1名

卵、乳・乳製品・・・2名

卵、乳・乳製品、小麦・・・1名

卵、乳・乳製品、柑橘類(オレンジ)、さば・・・1名

卵、ピーナッツ・・・1名

卵、長芋・・・1名

卵、小麦、ピーナッツ、大麦・・・1名

卵、小麦、甲殻類、貝類・・・1名

あずき、よもぎ・・・1名

卵、魚介類・・・1名

卵、小麦、大豆・大豆加工品、青魚・・・1名

そば・・・1名

計16名(校内の約12%)

# 食物アレルギーに関する基礎知識



# 食物アレルギーとは

一般的には特定の食物を摂取することによって、皮膚・消化器・呼吸器あるいは全身に生じるアレルギー反応のこと。



皮膚症状



消化器症状



呼吸器症状

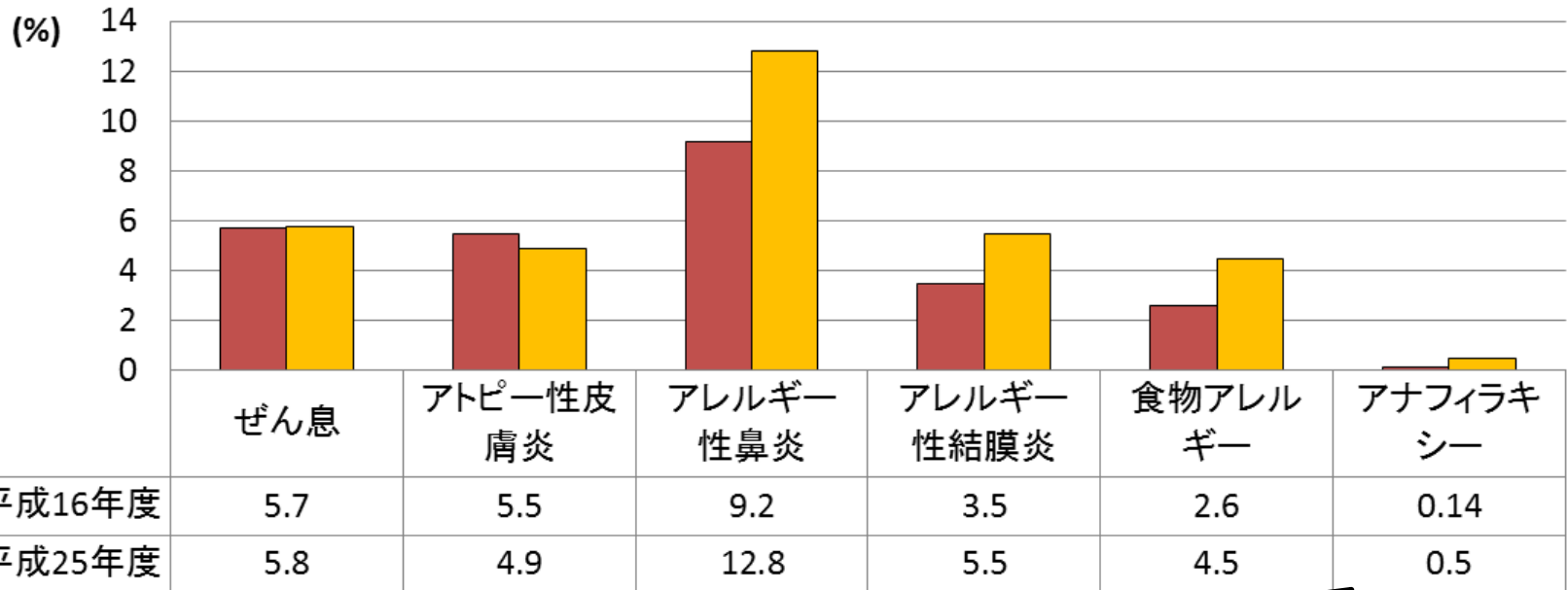


全身症状



# 食物アレルギーの有病率

児童生徒全体のアレルギー疾患有病率

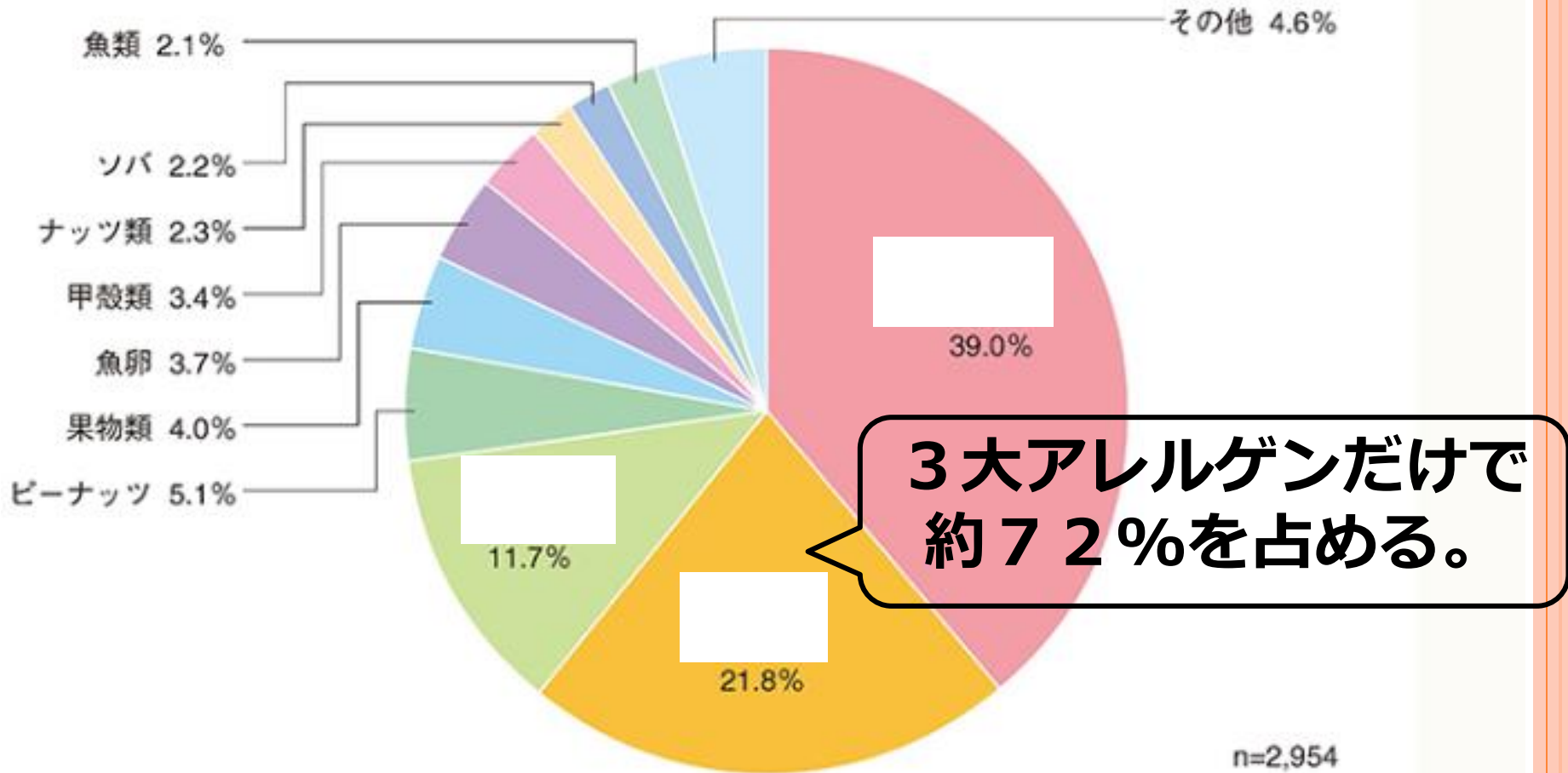


**食物アレルギーは年々増加傾向！！**  
**平成16年に比べて平成25年は**  
**食物アレルギー：約1.7倍**  
**アナフィラキシー：約3倍**



# 原因食物の割合(全年齢)

現在の3大アレルゲンは



「食物アレルギー診療ガイドライン2016」  
(日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会) より引用

※成長とともに食べられるようになることもある。  
 反対に、急に食べられなくなることもある。

## 年齢別原因食品

年齢群	0歳	1歳	2, 3歳	4~6歳	7~19歳	20歳以上	合計
症例数	1270	699	594	454	499	366	3882
第1位	鶏卵 62.1%	鶏卵 44.6%	鶏卵 30.1%	鶏卵 23.3%	甲殻類 16.0%	甲殻類 18.0%	鶏卵 38.3%
第2位	牛乳 20.1%	牛乳 15.9%	牛乳 19.7%	牛乳 18.5%	鶏卵 15.2%	小麦 14.8%	牛乳 15.9%
第3位	小麦 7.1%	小麦 7.0%	小麦 7.7%	甲殻類 9.0%	ソバ 10.8%	果物類 12.8%	小麦 8.0%
第4位		魚卵 6.7%	ピーナッツ 5.2%	果物類 8.8%	小麦 9.6%	魚類 11.2%	甲殻類 6.2%
第5位			甲殻類 果物類 5.1%	ピーナッツ 6.2%	果物類 9.0%	ソバ 7.1%	果物類 6.0%
第6位				ソバ 5.9%	牛乳 8.2%	鶏卵 6.6%	ソバ 4.6%
第7位				小麦 5.3%	魚類 7.4%		魚類 4.4%

# 食物アレルギーの年齢別新規発症例

	0歳 (884)	1歳 (317)	2、3歳 (173)	4～6歳 (109)	7～19歳 (123)	≥20歳 (100)
1	鶏卵 57.6%	鶏卵 39.1%	魚卵 20.2%	果物 16.5%	甲殻類 17.1%	小麦 38.0%
2	牛乳 24.3%	魚卵 12.9%	鶏卵 13.9%	鶏卵 15.6%	果物 13.0%	魚類 13.0%
3	小麦 12.7%	牛乳 10.1%	ピーナッツ 11.6%	ピーナッツ 11.0%	鶏卵 小麦 9.8%	甲殻類 10.0%
4		ピーナッツ 7.9%	ナッツ類 11.0%	ソバ 魚卵 9.2%		果物 7.0%
5		果物 6.0%	果物 8.7%			ソバ 8.9%

年齢群ごとに5%以上を占めるものを上位第5位まで記載  
今井孝成, ほか. アレルギー. 2016; 65: 942 - 6

対象：食物摂食後60分以内に何らかの症状が出現し、かつ医療機関を受診した患者

本校には、日常的に甲殻類、そば、ピーナッツなどをあまり食べない児童生徒が多くいるため、注意する必要があると考えられます。

※学校や校外で急に発症するおそれがあります！！※

## 事件事例③（新規発症）

2018年6月4日

中学校 さくらんぼアレルギーの生徒

花粉症から  
起こりやすい！

さくらんぼが原因の口腔アレルギー症候群。

喫食後、口のかゆみとのどに違和感があったため、  
養護教諭に相談し、アレルギーの疑いがあると考え  
救急搬送した。

家庭でさくらんぼを食べた際には何もなかったため、  
食物アレルギーとは認識していなかった。

症状：口のかゆみ、のどに違和感

**他にも、びわ、パイナップル、もも、メロン、りんご  
などで報告があげられている**

# 食物アレルギーのタイプ

即時型・・・食後2時間以内の反応

非即時型・・・食後2時間を超えてからの反応

タイプ	頻度の高い発症年齢	頻度の高い食物	耐性の獲得(治る可能性)	アナフィラキシーの危険性	
即時型症状 (じんましん、アナフィラキシーなど)	乳児期～成人期	年齢によって異なる 乳児～幼児： 鶏卵、牛乳、小麦、 そば、魚類、ピーナッツなど 学童～成人： 甲殻類、魚類、小麦、 果物類、そば、 ピーナッツなど	鶏卵、牛乳、 小麦、大豆 などは 高い  その他は 低い	高い	
特殊型	食物依存性 運動誘発 アナフィラキシー	学童期～成人期	小麦、エビ、カニなど	低い	とても高い
	口くうアレルギー症候群	幼児期～成人期	果物・野菜など	低い	低い

「食物アレルギー診療の手引2011」より一部改変し、引用

文部科学省・(公財)日本学校保健会

# 食物アレルギーにより引き起こされる症状

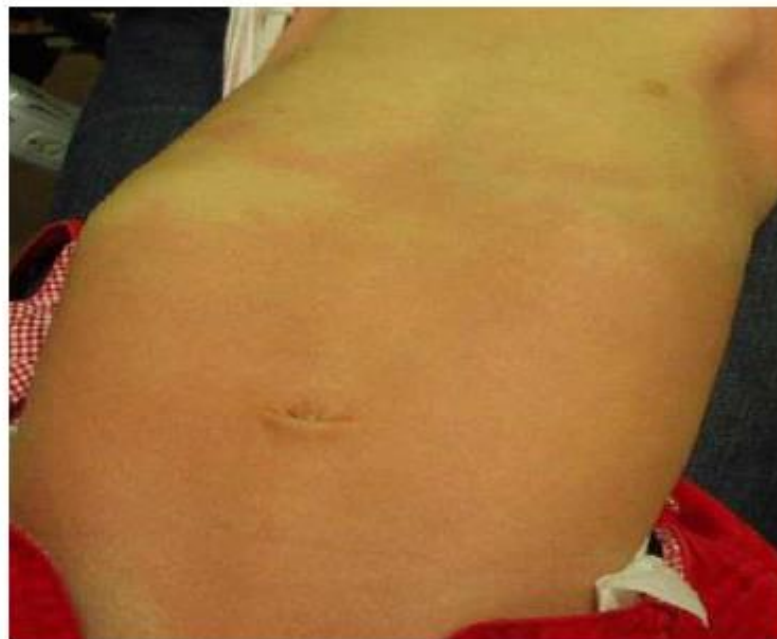
## ■皮膚の症状：

- ・かゆみ、むくみ、じんましん、皮膚が赤くなる

じんましん



皮膚が赤くなる



# 食物アレルギーにより引き起こされる症状

## ■ 粘膜症状：

### ・ 眼の症状

白目が赤くなる・プヨプヨになる、かゆくなる、  
涙が止まらない、まぶたがはれる



### ・ 鼻の症状

くしゃみ、鼻汁、鼻がつまる

### ・ 口やのどの症状

口の中やのどの違和感やはれ、  
のどのかゆみ・イガイガ感



# 食物アレルギーにより引き起こされる症状

## ■消化器の症状：

腹痛、気持ちが悪い、吐く、下痢

**強い腹痛、反復する嘔吐は  
アナフィラキシーショックに直結！！**



## ■呼吸器の症状：

のどが締めつけられる感じ、声がかすれる、  
犬がほえるようなせき、せき込み、ゼーゼー、  
呼吸がしづらい



**のどが腫れ、気道がふさがり窒息する恐れあり！**



# 食物アレルギーにより引き起こされる症状

## ■全身性症状：

### ・アナフィラキシー

皮膚・粘膜・消化器・呼吸器の様々な症状が複数出現し、  
症状がどんどん進行してくる状態

### ・アナフィラキシーショック

ぐったり

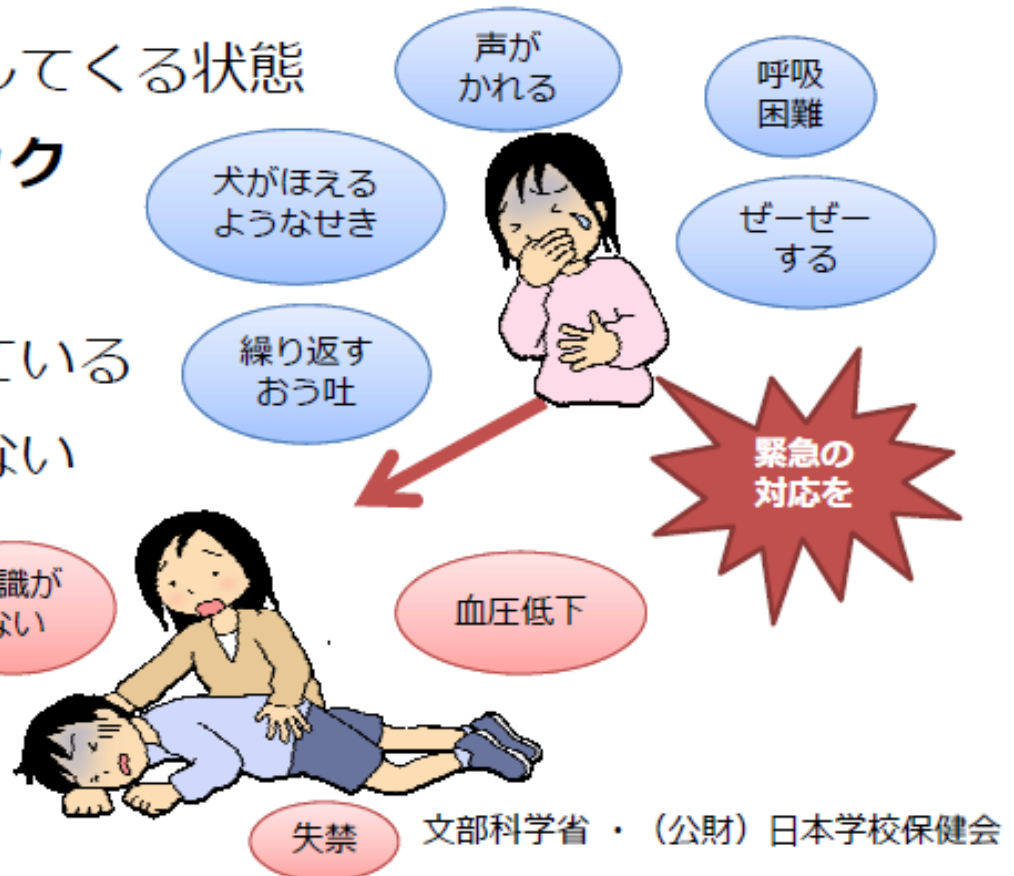
意識がもうろうとしている

呼びかけに反応できない

顔色が悪い

(追)手足が冷たい

日本では、毎年4~5人が食物による  
アナフィラキシーで亡くなっている



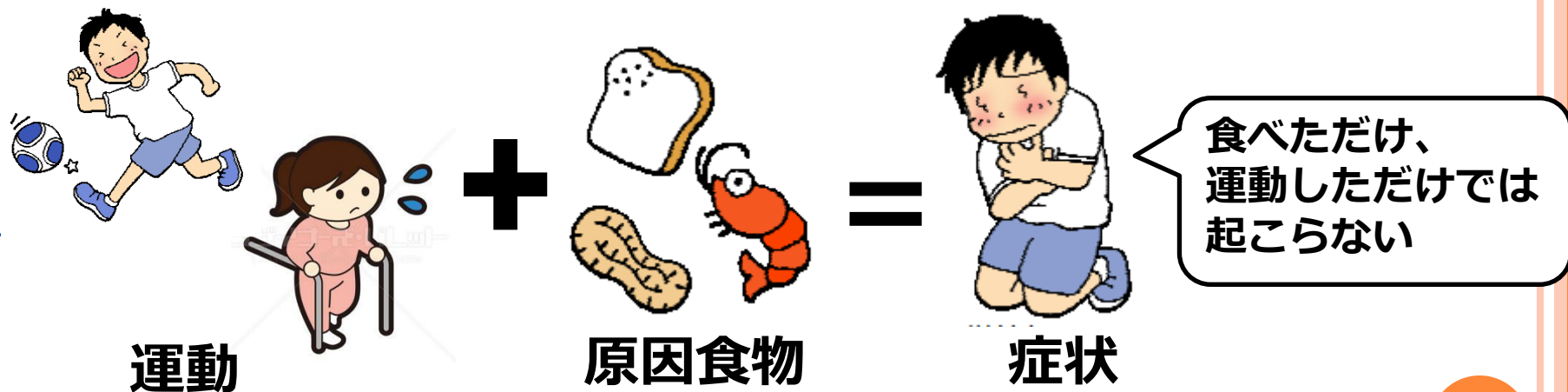
学校では、複数のアレルギー症状が出ると進行するものだと考えて対応する！

# 食物依存性運動誘発アナフィラキシーとは

原因となる食物を摂取して2時間以内に一定量の運動をすることによりアナフィラキシー症状を起こす。  
原因としては、小麦、甲殻類が多い。

子どもたちの歩行訓練などでも起こりうる。

発症した場合は、じんま疹からはじまり、高頻度で呼吸困難やショック症状のような重篤な症状にいたる。



大阪府の一般校では、昨年度、これによる食物アレルギーの新規発症が11件もあげられている。

# 緊急時に備えた処方薬

1. 内服薬 (抗ヒスタミン薬、ステロイド薬)
2. アドレナリン自己注射薬(商品名「エピペン<sup>®</sup>」)

②キャップ：外す



①持ち手：グーで握る

③針出すところ →  
：数秒間太ももに押し付ける



# 注射時のポイント

- 注射器を太ももの前外側に垂直になるようにし、オレンジ色のニードルカバーの先端を「カチッ」と音がするまで強く押し付ける。
- 太ももに押し付けたまま数秒間待つ。注射器を太ももから抜き取る。



緊急の場合は衣服の上からでも注射可能

# アナフィラキシーが起こったら、、、

- ・ 救急車を要請（119番通報）
- ・ ただちにエピペン®を使用
- ・ 反応がなく呼吸がなければ、心肺蘇(そ)生を行う ➡ AEDの使用
- ・ その場で安静にする **立たせたり、歩かせたりしない！**

## <安静を保つ体位>

ぐったり、  
意識もうろうの場合



吐き気、おう吐がある場合



呼吸が苦しく  
あお向けになれない場合



血圧が低下している可能性  
があるため、あお向けで足  
を15~30cm高くする

おう吐物による窒息を防  
ぐため、体と顔を横に向  
ける

呼吸を楽にするため、  
上半身を起こし後によ  
りかからせる

- ・ その場で救急隊を待つ

# 藤井寺支援学校における 食物アレルギー対応について



# アレルギー対応の流れ

## ①アレルギー調査(様式1)の配布

全校児童生徒のアレルギーの有無を把握する。

### ◎新入学生

小学部・中学部→入学前の配布資料とともに郵送。(1月末)  
→入学前健康観察日に回収。(2月)

高等部→願書提出時に配布。(2月)  
→入学決定検査日に回収。(3月)

教育相談、願書提出時に、部主事や教務を通して伝える。

◎進級生・内部進学生→1月に配布、回収。

万が一本校に入学・進級しない場合は、迅速に処分する。  
(もしくは返却する)



## ②「学校生活管理指導表」「除去の程度(様式2)」の配布

### ◎新入学生

小学部・中学部→入学前健康観察日に提出されるアレルギー調査(様式1)を受けて、対応が必要な児童生徒に配布する。(2月)

高等部→入学決定検査日に提出されるアレルギー調査(様式1)を受けて、対応が必要な生徒に配布する。(3月)

→給食開始日までに必ず提出してもらおう。

### ◎進級生・内部進学生

1月に回収されるアレルギー調査(様式1)を受けて、管理指導表が必要な児童生徒に配布する。(2月)

→給食開始日までに必ず提出してもらおう。





### ③食物アレルギーを有する児童生徒の実態及び対応の 周知・徹底 <4月・給食開始前>

提出された「アレルギー調査」(様式1)  
「学校生活管理指導表」「除去の程度」(様式2)から  
学校全体の「アレルギー児童生徒対応一覧表」を  
作成する。(校内保健係、養護教諭、栄養教諭、保健部)

※必要に応じて保護者との面談をする。  
(担任、養護教諭、栄養教諭)

☆「学校生活管理指導表」「除去の程度」「緊急時の対応表」を  
関係職員に周知する。

☆「アレルギー児童生徒対応一覧表」を全職員に周知する。  
(全学年にファイルを配布)



## ④アレルギー対応の開始(給食・授業・行事など)

## ⑤評価・見直し・個別指導

定期的に対処の評価と見直しを行います。

保護者が学校における対応を希望する場合は、  
基本的に、毎年、学校生活管理指導表の提出を求めます。

ただし、在宅訪問児生、和らぎ苑児生については  
提出を求めないものとする。



※成長とともに食べられるようになることもある。  
 反対に、急に食べられなくなることもある。

## 年齢別原因食品

年齢群	0歳	1歳	2, 3歳	4~6歳	7~19歳	20歳以上	合計
症例数	1270	699	594	454	499	366	3882
第1位	鶏卵 62.1%	鶏卵 44.6%	鶏卵 30.1%	鶏卵 23.3%	甲殻類 16.0%	甲殻類 18.0%	鶏卵 38.3%
第2位	牛乳 20.1%	牛乳 15.9%	牛乳 19.7%	牛乳 18.5%	鶏卵 15.2%	小麦 14.8%	牛乳 15.9%
第3位	小麦 7.1%	小麦 7.0%	小麦 7.7%	甲殻類 9.0%	ソバ 10.8%	果物類 12.8%	小麦 8.0%
第4位		魚卵 6.7%	ピーナッツ 5.2%	果物類 8.8%	小麦 9.6%	魚類 11.2%	甲殻類 6.2%
第5位			甲殻類 果物類	ピーナッツ 6.2%	果物類 9.0%	ソバ 7.1%	果物類 6.0%
第6位				ソバ 5.9%	牛乳 8.2%	鶏卵 6.6%	ソバ 4.6%
第7位				小麦 5.3%	魚類 7.4%		魚類 4.4%

だから毎年提出が必要！！  
 2~3年前の情報では  
 古いことも！！！！

経過による症状の軽症化によっては、医師と相談しながら対応の見直しを検討します。

除去の解除に関しては、「食物アレルギー 解除届」(様式4)を保護者に提出してもらいます。

※新規発症した場合は、「学校生活管理指導表」を提出してもらい、迅速に対応する。



# 給食対応の流れ（給食当日まで）

- ① 詳細な献立表(予定)を配布する。
- ② 保護者が詳細な献立表に食べられるもの、食べられないものをチェックし、確認サインをし、担任に提出する。

## 《チェック方法》

### a. 食べれる献立

献立名の左側に○をつける。

### b. 食べられない献立

- 1、アレルギーがある食品の横にチェックを入れる
- 2、献立名の左側に×をつける。

c. ※印に関しては、別添している加工品類の  
原材料一覧表を確認する。

小学部2名  
高等部3名  
に渡している



# (例)小麦アレルギーの生徒

2019年 1月 9日 水曜日

献立名/食品名	内容量 g	一人分量 単位
<b>【麦ご飯】</b>		
水稻穀粒(はいが精米)		55.00 g
おおむぎ(押麦)	大麦	7.91 g
<del><b>【チキンカツ(トマトソース)】</b></del>		
鶏成鶏肉モモ(皮なし)	60.00	1.00 個
食塩		0.10 g
白こしょう		0.03 g
エッグケアマヨネーズ	※	3.95 g
パン粉(乾燥)	※	3.95 g
オリーブ油		3.00 g
にんにく(りん茎)		0.30 g
玉葱		8.17 g
トマト缶詰・ダイスカット		35.57 g
トマトケチャップ	※	3.95 g
三温糖		2.00 g
食塩		0.15 g

a → ○

食べられる献立

✗

b ✓

食べられない献立

大豆

小麦、大豆

アレルギー源となり得る食材すべての色を変えて表記しています。

C

原材料一覧表でアレルギーを確認



③保護者がチェックし、提出された詳細な献立表を担当、栄養教諭（保健部）が確認し、それぞれ確認サインをする。

様

1月の献立予定です。確認をお願いします。

1月の献立の確認をしました。

保護者 ( )

担任 ( ) ( )

栄養教諭 ( ) 給食係 ( )

④教頭に報告し、保護者・担任・教頭にコピーを配る。



## 給食対応の流れ（給食当日）

○段階食で食物アレルギーを有する児童生徒  
→担任が給食室まで給食を取りに来て、チェックされた詳細な献立表を確認し食べられる献立のみ教室に持って行く。

★給食室配膳棚のこの部分にあります。

高3	高1		保健室	中2	中1	小5,6	小1
高3	高2		アレルギー	中2	中1		小2,3
高3	高2		事務室	中3			小4

○普通食で食物アレルギーを有する児童生徒  
→教室で教員が責任をもって配缶する。





学年クラス名前

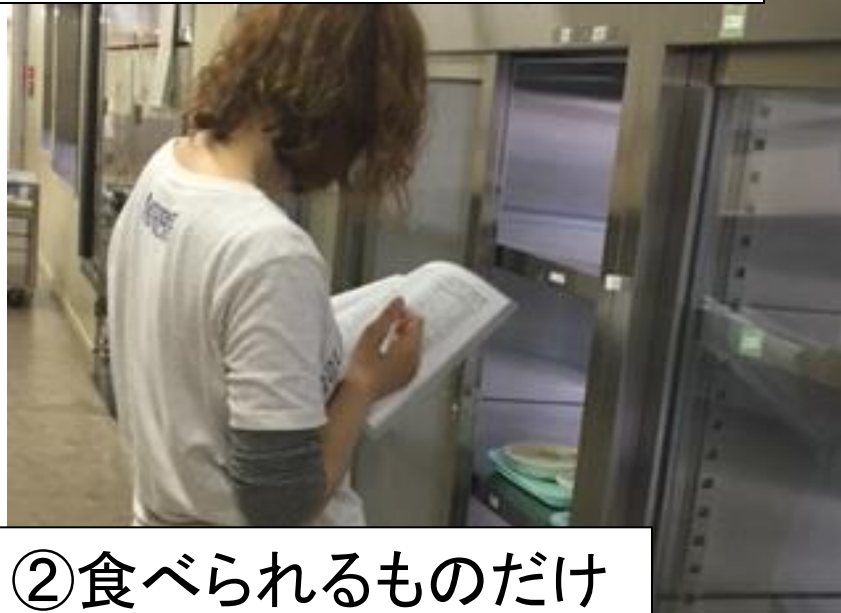
アレルギーの項目

ファイルの中には、事前に  
チェックされた1カ月分の献立  
がはさまれています。



クラス  
名前

①再確認し、献立の下に  
担当者のサインを書く。



②食べられるものだけ  
教室に持って行く。



③食べられないものは  
トレーに返す。



④教室で、献立を  
もう一度確認する。

## 給食室で気を付けていること

- 混入しないように、調理手順や、配膳に注意する。
- アレルギーの児童生徒用のお盆の色を変えている。
- 配膳後、ラップの上に献立名を間違えないように記入する。  
(段階食になると、どれがどの献立かわかりづらくなるため、  
混乱を防いでいる)
- 詳細な献立をファイリングして、トレーの間に挟んでいるが、  
名前が入れ替わらないように注意している。
- 栄養教諭が、直前に○×が間違っていないか確認。



# 気を付けるのは給食だけじゃない！！ ～こんなところにも注意が必要～

## ①食物・食材を扱う授業・活動

ごく少量の原因物質に触れるだけでもアレルギー症状を起こす児童生徒には、原因物質を“食べる”だけでなく、吸い込むことや、触れることも発症の原因となるため、管理指導表に記載された主治医からの指示を参考に、保護者と十分な協議を行い、個別の対応をとります。

# 気を付けるのは給食だけじゃない！！ ～こんなところにも注意が必要～

## ①食物・食材を扱う授業・活動（例）

- 調理実習
- 牛乳パックの洗浄(エコ体験)
- そば打ち体験授業
- 小麦粘土を使った図工授業
- 豆まき
- 落花生の栽培
- 社会見学
- 遠足(おかずやおやつの交換)
- 清掃活動(こぼれた牛乳を拭いた雑巾)

「触れる」「湯気等を吸い込む」「誤って口に入れる」ことのないよう、児童生徒に応じたきめ細やかな配慮が必要

# 気を付けるのは給食だけじゃない！！

## ～こんなところにも注意が必要～

### ②宿泊等の校外活動

対応食に不慣れなホテルや旅館、そば打ち体験等、校外活動や修学旅行は普段の学校生活よりもアナフィラキシー事故の発生する危険性が高まるため、食物アレルギーを有する児童生徒の行動を常に把握することが求められます。

事前の打合せを綿密にすることはもちろん、エピペン®の管理や事故を想定した準備も重要です。

**宿泊先や施設の食物アレルギー対応に係る受け入れ態勢や実績を確認する。**

**※慣れていない場合は、事故発生率が高い！！**

## 事故事例④（施設側の確認ミス）

2018年6月28日

小学部児童 卵アレルギー

献立：(卵白粉を使用した)赤魚の加工品

症状：1時間半後、左目の充血、湿疹など→救急搬送

担任は別のおかずにお卵が使われていることに気づき、他のおかずにも卵が使われていないかを施設に確認したところ、赤魚の加工品に卵白粉が入っていることが判明。

施設側のアレルギー成分確認もれによるもの。

全員が注意して

子どもも大人もより安心安全で  
楽しい学校生活を送りましょう！

