

岸和田市立中央小学校 危機管理マニュアル2016

危機管理マニュアル④（アレルギー対応）

（1） 日常の安全確保

① 教職員の共通理解

- ・食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、給食のアレルギー対応（参考：学校給食における食物アレルギー対応ガイドライン）について、共通理解を図る。
- ・特に、給食においてアレルギー対応が必要な児童と、配慮すべき事項に関して、共通理解を図る。

② 児童への指導

- ・全校児童に以下の点について指導する。
 - ◇ 食物アレルギーが元で、食べられない食材がある児童がいること。
 - ◇ 食物アレルギーがある児童は、給食において除去食をとること。
 - ◇ アレルゲンである原因食品に触れただけで、アレルギー症状が出る可能性があること。
 - ◇ アレルゲンである原因食品がこぼれた場合、こぼしっぱなしにしておかず、すぐにふき取らなければならないこと。

③ 給食時の安全確保

- ・誤食、誤配を防止するため、原因食物の完全除去対応とする。
- ・除去食専用の食器とお盆に配膳し、学年氏名、除去食品名を書くなど、間違わないようにする。
- ・除去食は、教員（調理員）から教員へ直接手渡しを原則とする。

（2） 緊急時の体制

① アレルギー症状が出た児童を発見した場合

- ・発見者は、子供から離れず観察、助けを呼ぶ
- ・緊急性が高いアレルギー症状があるか、5分以内に判断する
（全身の症状、呼吸器の症状、消化器の症状がある場合
 ⇒ 救急車を要請、エピペン、AED、安静にし、救急隊を待つ）