

～令和7年度 学校給食衛生管理・食育研修会～



学校給食における 衛生管理について



令和7年7月24日（木）
高知県教育委員会事務局
保 健 体 育 課

【本日の内容】

- 1 衛生管理について
- 2 学校給食における危機管理について
- 3 衛生管理の巡回指導について
- 4 その他



1 衛生管理について

学校給食法

昭和29年6月3日法律第160号
最終改正：平成27年6月24日法律第46号

第1条 法律の目的

第2条 学校給食の目標(7項目)

第7条 栄養管理者について

第8条 実施基準(栄養量)

第9条 学校給食衛生管理基準

第10条 食に関する指導について

学校給食法

昭和29年6月3日法律第160号
最終改正：平成27年6月24日法律第46号

(この法律の目的)

第1条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて**学校給食の普及充実及び学校における食育の推進**を図ることを目的とする。

学校給食衛生管理基準

(学校給食法第 9条)

1 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「**学校給食衛生管理基準**」という。）を定めるものとする。

学校給食衛生管理基準

(学校給食法第 9条)

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

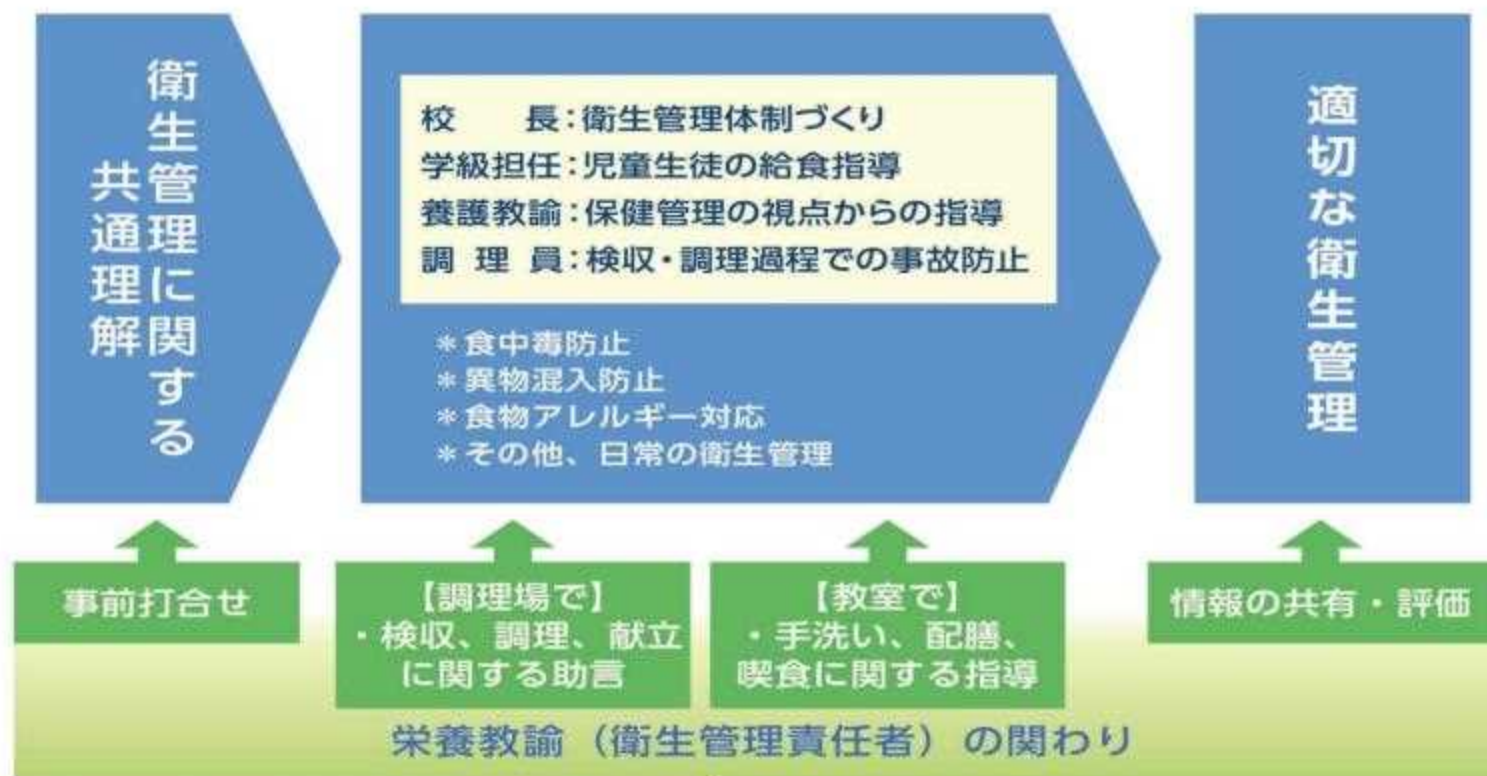
3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

学校給食衛生管理基準（第1 総則）

第1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助を受けつつ、H A C C P（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたH A C C Pの考え方に基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む）、以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理



栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育（文部科学省）

「学校給食衛生管理基準」に基づいた 衛生管理を行うために

- ・ 各調理場をどのように運営するのか
- ・ どのように作業を行うのか



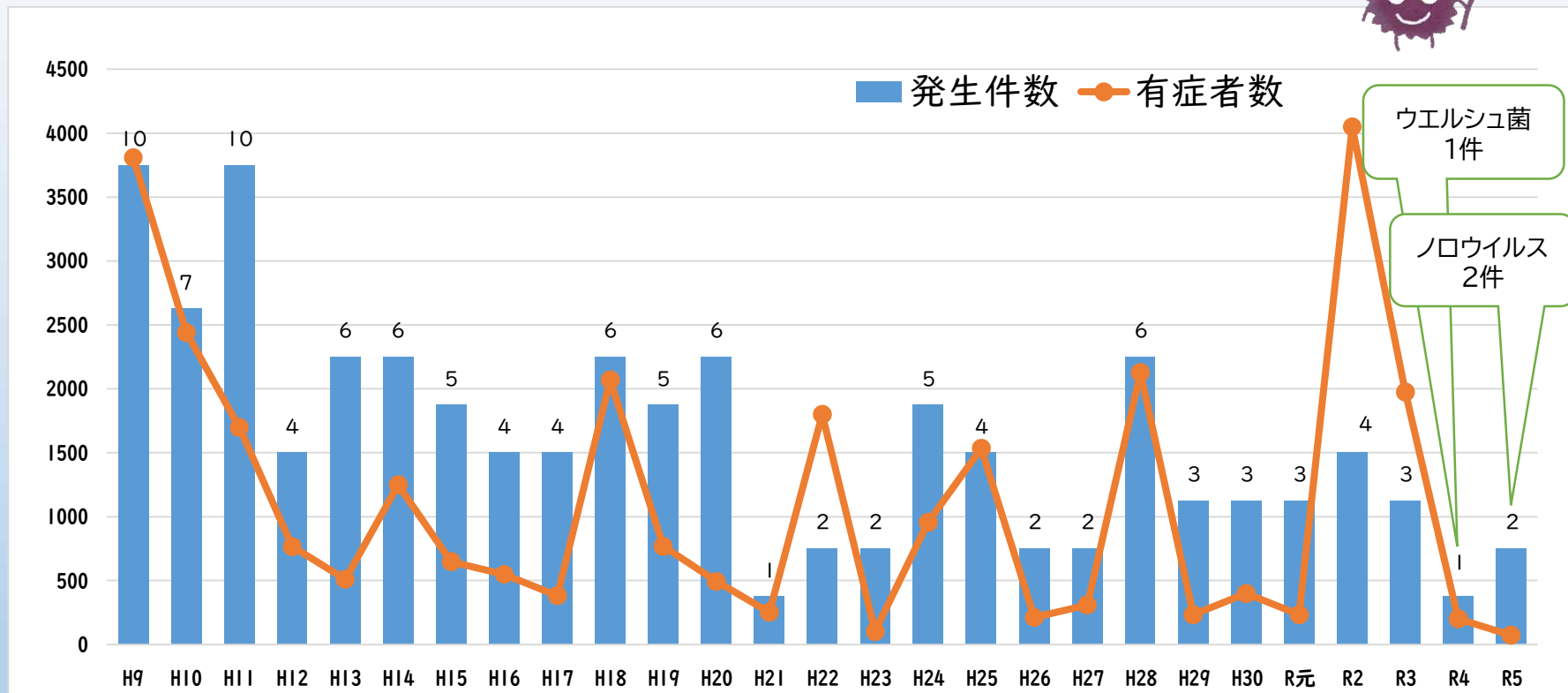
- ・ 施設及び設備
- ・ 食品の取り扱い
- ・ 調理作業
- ・ 衛生管理体制

基準の意味（なぜ
この整備・作業が
必要か）を説明で
きる必要がある

食中毒発生状況



学校給食における食中毒発生状況 (平成9年～令和5年)



学校給食における食中毒発生状況

		都道府県	設置者	原因菌等	発生日	有症者等	発生原因	備 考
令和5年度	1	千葉県	松戸市	ノロウイルス	R5.5.9	63名	5/8の「たけのこごはん」及び5/9の「きな粉揚げパン」	教職員3名
	2	三重県	鳥羽市	ノロウイルス	R6.2.15	10名	2/14の給食	教職員3名
令和6年度	1	大阪府	大阪市	ヒスタミン	R 6.11.14	36名	なまりぶしのしょうが煮	教職員7名
	2	長野県	白馬村	ヒスタミン	R 6.12.4	42名	フィッシュチリソース	教職員4名

ノロウイルスの特徴

- 特 徴 : 感染力が強い。ごく少量でも感染し、集団感染を起こしやすい。
- 感染経路 : 経口感染、接触感、飛沫・空気感染
- 潜伏期間 : 感染から発症まで約24～48時間。
- 主な症状 : 下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱
通常1～2日で回復。
- 原因食品 : 二枚貝（カキ等）



予防対策

- ① 調理前、用便後の手洗いを確実に行う。
- ② ノロウイルス汚染の可能性のある二枚貝等の食品は十分な加熱を行う。
- ③ 加熱済みの食品は、素手で扱わない。
- ④ 調理器具等は、洗浄・消毒を十分に行う。
- ⑤ 家族を含め健康管理に努める。

手洗いと加熱の徹底



ヒスタミン食中毒の特徴

- 特徴：不適切な保存の温度管理や長期保存により出現。
悪臭や見た目の変化が伴わない。
一度生成されると加熱しても分解されない。
- 潜伏期間：喫食後30～60分
- 主な症状：舌のしびれ、顔面の熱感、頭痛、蕁麻疹 等
主にアレルギー様の症状
- 原因食品：主に赤身魚（マグロ、かじき、ぶり、さば、イワシ等）



予防対策

- ① 保存時の温度管理（納入時の温度や再凍結の有無等）及び鮮度の確認 → 検収表に記録
- ② 鮮度が悪いものの使用しない。
- ③ 室温放置を避け、冷蔵庫や冷凍庫で保管する。

鮮度確認・温度管理



異物混入について



文部科学省への報告事案

金属片、くぎ、ビニール片、
プラスチック片など



対応例

◆調理工程・配送過程を確認

- ・異物の種類や形状を写真や現物で確認
- ・異物の現物を保管し、状況を記録
- ・他の献立や食缶にも異常（混入）がないか

◆原因調査

- ・同じような虫が調理中（検収時・下処理時・調理室内等）に発見されていなかったか
- ・刃物チェック表などの記録を確認
（いつ、どの時点で刃の欠けがないことを確認できていたか）

対応例

◆対応について協議

- ・給食を停止するかどうかの判断
- ・停止した場合、代替の給食はあるか
- ・給食（検食）開始までの時間

◆再発防止

- ・納入業者または調理場への指導を実施
- ・今後の再発防止策について協議

調理場における防止対策

「異物混入等発生時の対応について」令和7年4月28日通知

- 1 検収責任者は、検収時に納品時の箱、袋の破れ、その他の包装容器等の状況、異物混入の有無について、毎日点検を行い、記録する。
- 2 調理室は、整理整頓し、調理作業に不必要な物品等を置かないようにする。
- 3 配膳室等の給食を保管する場所は施錠する等、児童生徒や部外者が立ち入ることのないよう施設管理を徹底する。
- 4 納入業者及び製造業者に対し、衛生管理の強化を図る。

調理場における防止対策

「異物混入等発生時の対応について」令和7年4月28日通知

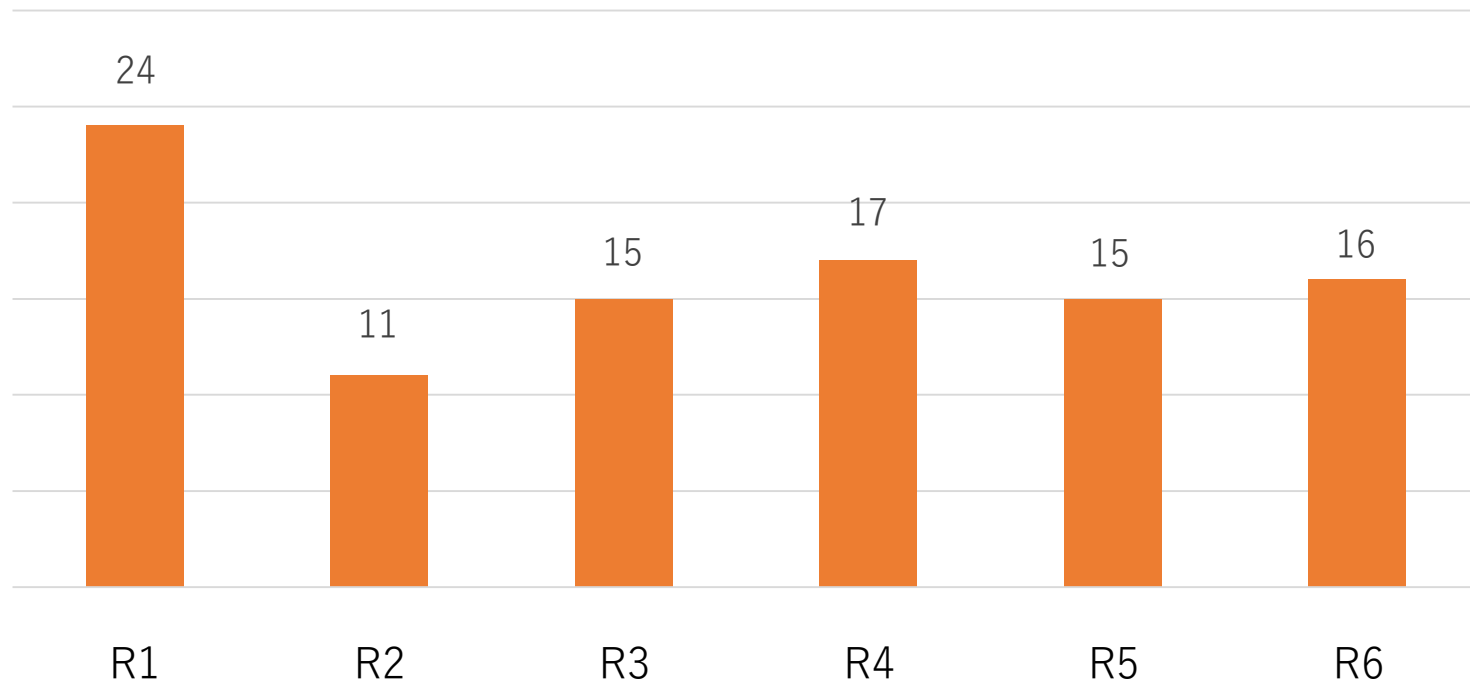
- 5 調理室に入室する際は、前室で身なりの確認を行い、エアーシャワー等で毛髪や塵等を十分に除去する。
- 6 調理器具、用具、食器等は、使用前後に破損等の点検を行う。
- 7 検食担当者は、児童生徒が給食を食べる時間の30分前までに検食を確実にを行い、食品の異味、異臭その他の異常がないか確認する。



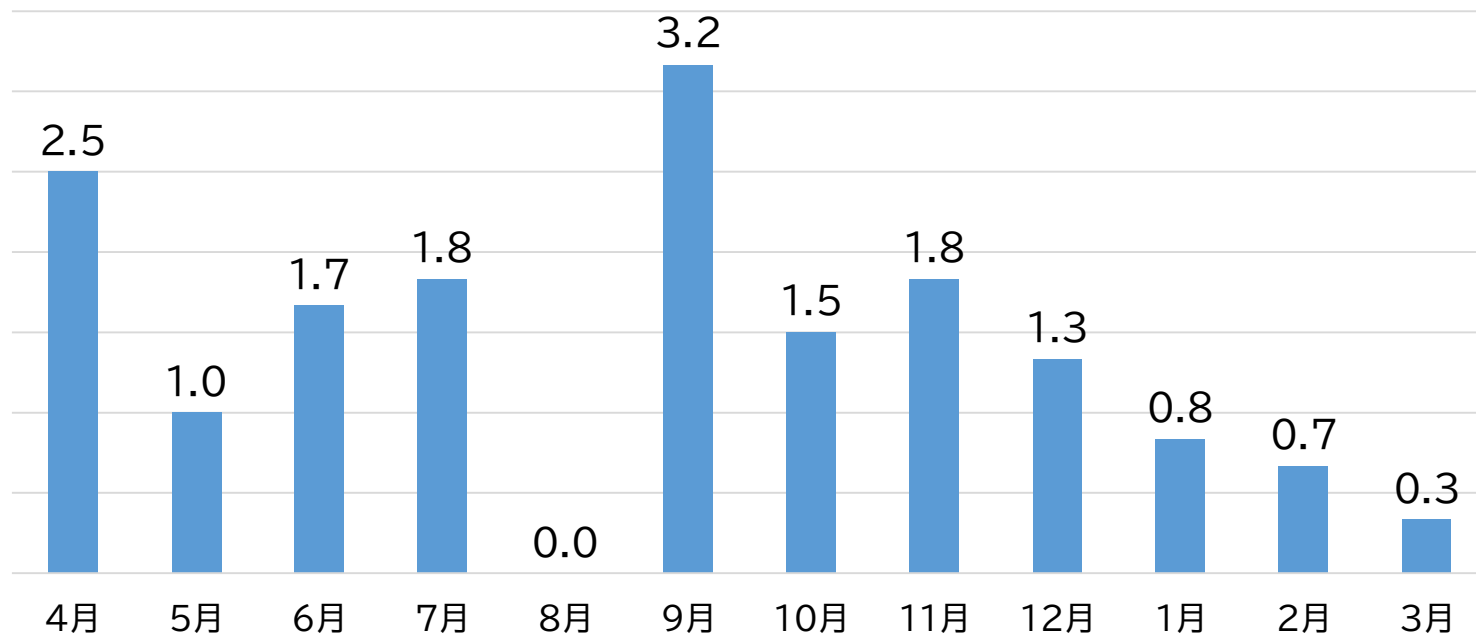
**検収時に必ず
異物チェックをします**

食物アレルギー対応について

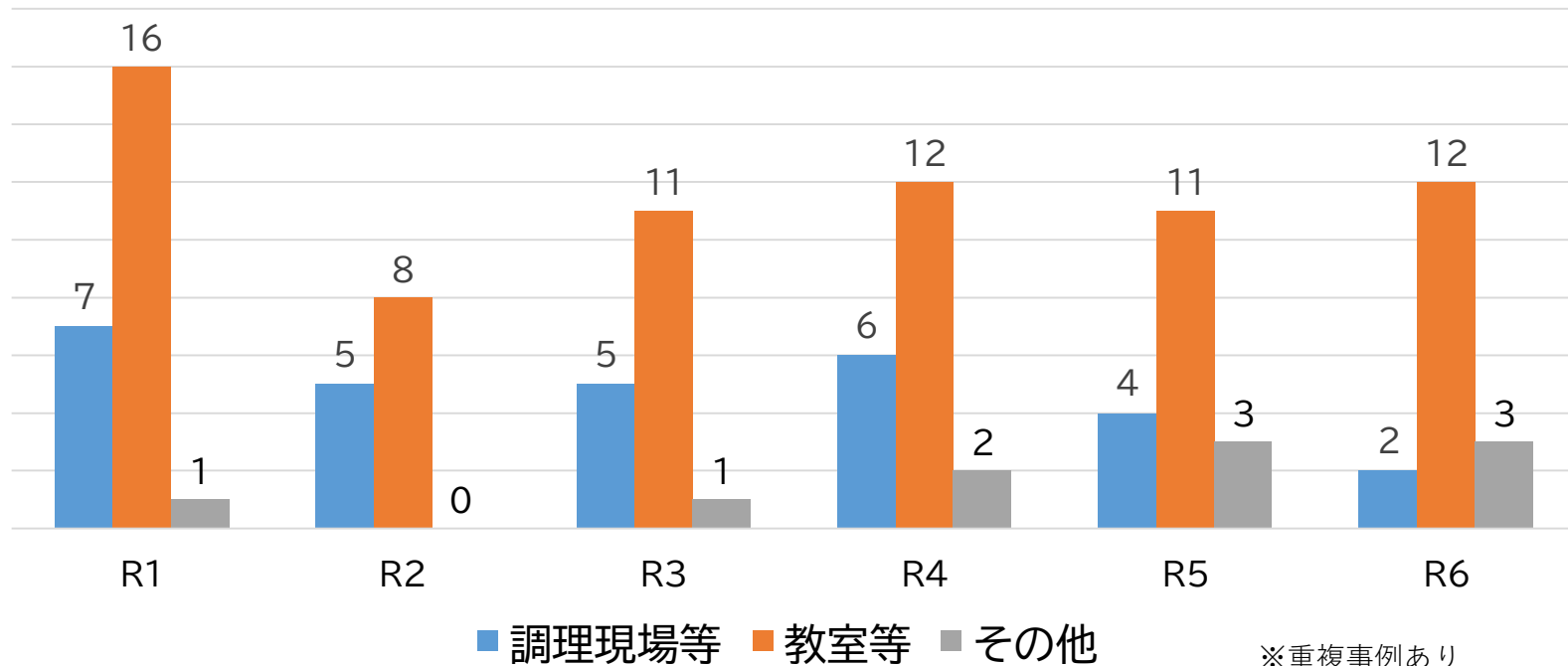
県内における食物アレルギー対応児童生徒の 誤食、誤配発生件数（ヒヤリハット事例含む）



令和元年度～令和6年度
食物アレルギー事故 月平均件数(ヒヤリハット事例を含む)



食物アレルギー事故(ヒヤリハット事例を含む)発生場所



※重複事例あり

食物アレルギー事故事例 (文科省への報告事例)

- 献立表等へのアレルギー情報の記載の欠落
- 献立変更に関する連絡不備
- 注文した商品と異なる商品が納入

食物アレルギー事故及び ヒヤリハットについて（保健体育課への報告事例）

- 共有・共通認識がされていない
- 確認方法が徹底されていない
- 調理員への指示抜かり
- 給食の配膳が児童生徒だけで行われていた

食物アレルギー事故を 起こさないために



- ・情報の共有（抜からないように）
- ・複数チェック
- ・確認作業の徹底
- ・適切な作業指示書、作業工程表、作業動線図の作成と打ち合わせ

学校全体・全教職員で対応

2 学校給食における 危機管理

学校給食における事故発生時の対応について

事故等発生

↓

学校長、センター所長等に報告

↓

学校長・センター所長から市町村教委に報告

↓

市町村教委から県教委（保健体育課）に報告

※県立学校の場合は、学校長から保健体育課に報告

被害を受けた児童生徒等がいる場合は、まずその対応を。

発見状況や経緯等について記録をとる。
原因究明に必要だと思われる物は保管しておく。

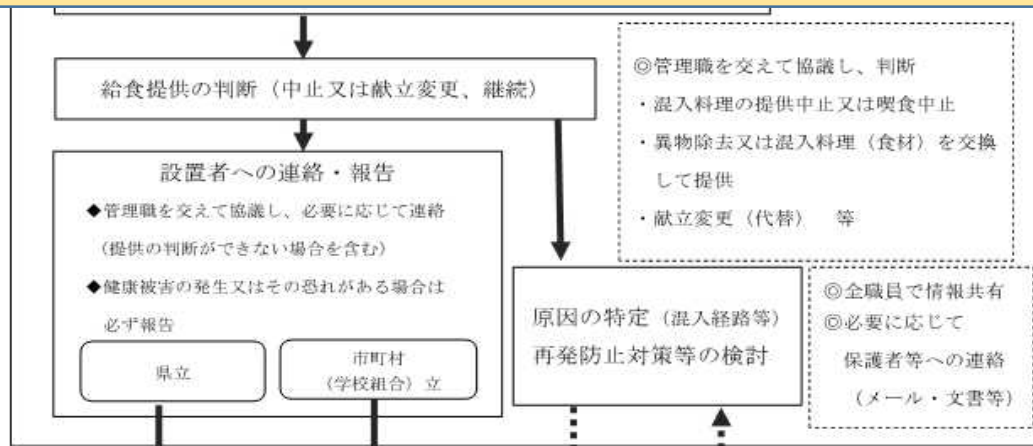
健康被害を及ぼす危険がある可能性の有無を確認し、給食提供について判断（中止又は献立変更、継続）

報道機関に情報提供を行った等、報道される可能性がある場合

異物混入発生時の対応・報告について

5 異物混入時の対応

- ・児童生徒等に健康被害があった場合
- ・健康被害のおそれがある異物混入があった場合
- ・健康被害はないが、大量に混入していた等、多くの児童生徒に影響があった場合
- ・その他、市町村教委が県と情報共有の必要性があると判断した場合
- ・報道機関に情報提供をする場合



【様式】

高知家まなびばこ（教職員ポータルサイト保健体育課ページまたは、グループウェアのキャビネットに掲載

食中毒・異物混入・食物アレルギー ・窒息事故等発生時の対応について

「学校給食における食中毒発生時及び事故等発生時の報告について」（令和7年4月9日付け7高保体第31号）

発生時は、保健体育課に
まずは電話等で一報を
その後、報告書を作成し提出。
関係資料も添付

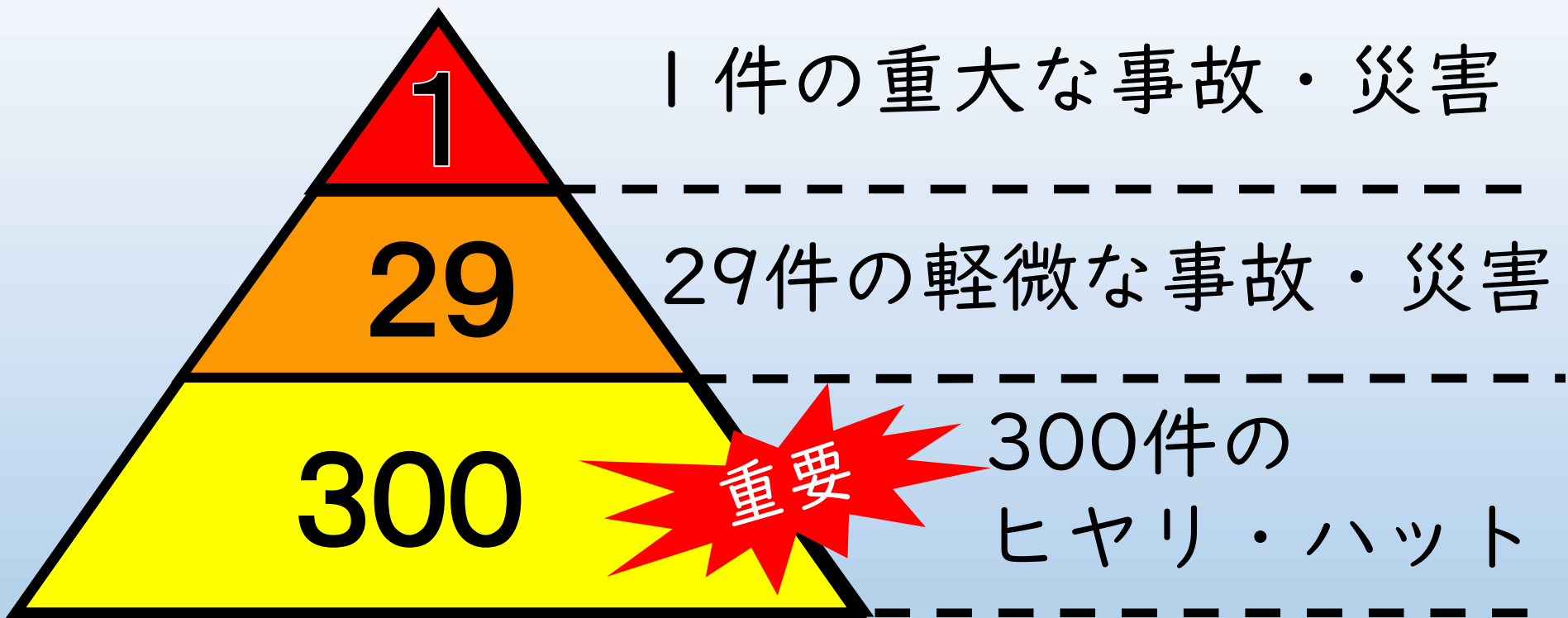
学校給食における食中毒発生時及び事故等発生時の報告について

食中毒 (疑いを含む)	○発生時は電話等で速報を入れ、以下の様式を作成して報告する。 ※関係資料も添付すること	
	様式	学校給食衛生管理基準より 随時 別紙4-1 「学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告」 終息後 別紙4-2 「学校における感染症・食中毒等発生状況報告」
異物混入	○危険異物が混入した場合、健康被害があった場合、または児童生徒が喫食することにより健康被害が発生する可能性がある場合 ※異物の分類については、「学校給食における異物混入防止及び発生時の対応について」（P.1）参照 ※業者への指導、調理員への指導、再発防止策の徹底、給食の供給停止等、適切に対処すること。	
	様式	「異物混入事故発生状況報告書」 ※様式は、高知家まなびばこ（教職員ポータルサイト保健体育課ページ）または、グループウェアのキャビネットに掲載
食物アレルギー	○誤食（口にしている事故事例） ○誤配（口にしていないヒヤリハット事例） ※救急搬送等、緊急性の高いものは電話等で速報を入れ、その後、文書で報告する。当該児童生徒の症状の有無に関わらず、報告。	
	様式	様式7 「食物アレルギー事故報告書」（事故報告、ヒヤリハット報告） ※令和7年4月1日付け7高保体第1号「新年度における食物アレルギー事故、ヒヤリハットの防止及び報告について」参照

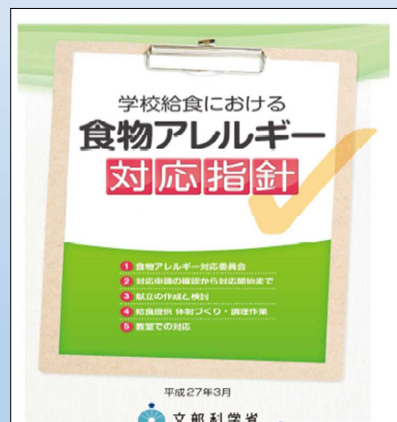
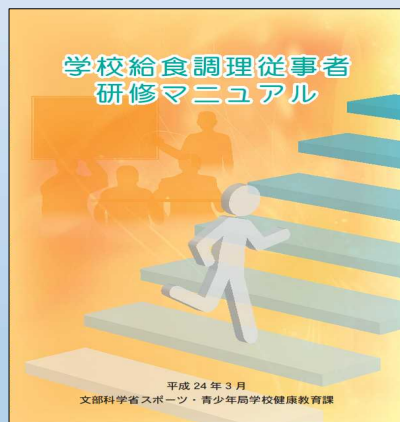
※これによらない場合は、その都度高知県教育委員会事務局保健体育課と協議し、報告等について決めることとする。

※市町村（学校組合）立学校は、各市町村（学校組合）教育委員会を通じて、高知県教育委員会事務局保健体育課へ報告すること。

ハインリッヒの法則



各種マニュアルを活用しましょう



3 衛生管理巡回指導



衛生管理巡回指導（R6年度5カ所）

◆学校給食の衛生管理等に関する調査研究

【対象】市町村（学校組合）立学校または共同調理場

共同調理場 2カ所

◆学校給食衛生管理巡回指導

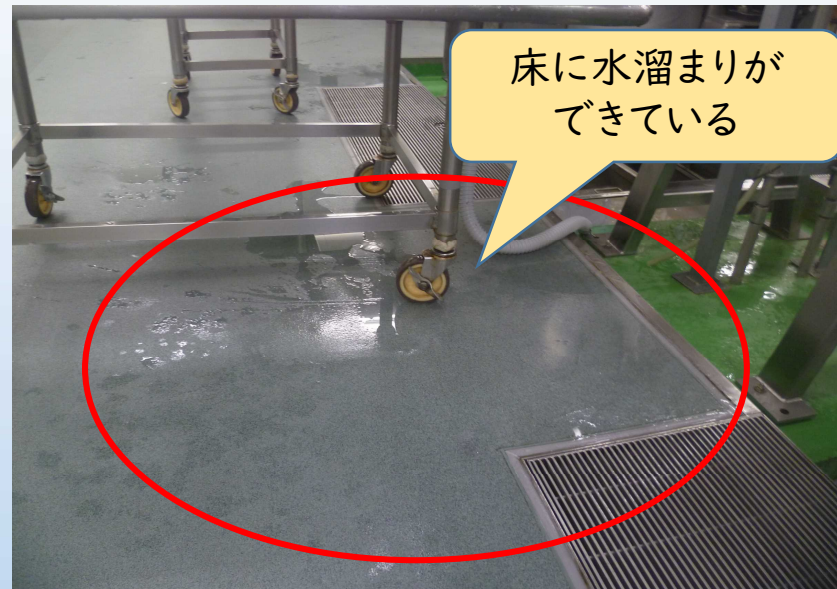
【対象】県立学校

特別支援学校・夜間定時制高等学校 3校



調査結果【二次汚染の防止】

●改善が必要なところ



作業中、床に水をこぼさないことを意識した作業方法を工夫し、水がこぼれた場合は、作業の区切りでワイパー等を使ってこぼれた水を拭き取るようにしましょう。

調査結果【ATP拭き取り検査】



①フードプロセッサの刃

使用前

2,687 RLU

基準値は400RLU



②デジタル台秤

使用前

5,301 RLU

基準値は400RLU



③調理員手指

作業中に着用していた
手袋を外した手指

1,479 RLU

基準値は1,500RLU



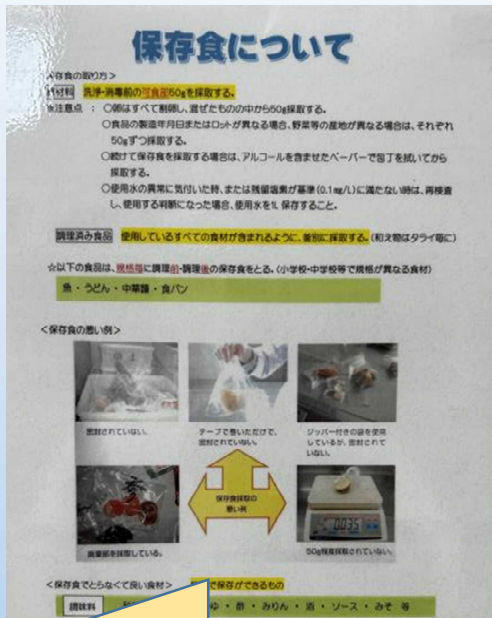
手袋を外し、手洗いを
した後の手指

143 RLU

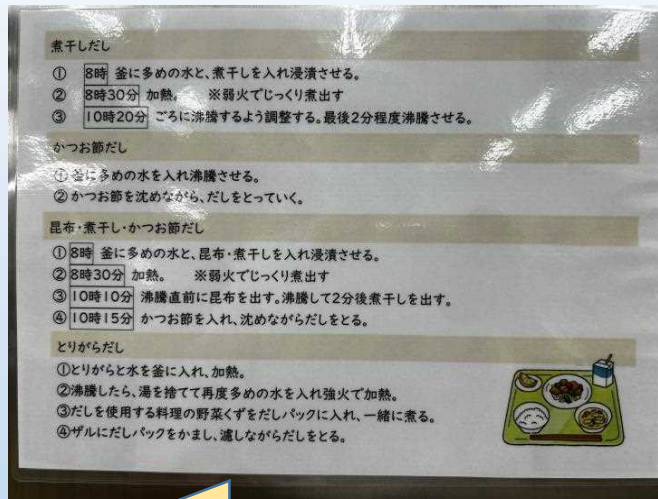


調査結果【作業の標準化を図る工夫】

●よかったところ



保存食採取について



だしのとり方

揚げ焼き配食表

○○小→○○小→○○小
→○○小 4 年～6 年→○○小
○○中→○○中
.
.

配食順（学校名）の掲示

調理場内には、加熱機器の温度や時間設定の目安、調理作業のポイントが掲示されている。

調査結果【調理場内の工夫】

●よかったところ

点検の徹底



使用前後でハンガーの色を分けている

包丁を出す時、しまう時は
ダブルチェック

包丁・まな板・かご色分け

使用場所	食品	包 丁	まな板	か ご
検収室	野菜	イエロー	イエロー	イエロー
下処理室 (下処理室は併設設置)	野菜（洗浄前）	イエロー	イエロー	イエロー
	野菜（洗浄後）	グリーン	グリーン	グリーン
調理室	加熱後食品	ブルー	ブルー	ブルー
	果物	ブルー	ブルー	ブルー
	豆腐・練り物	ピンク	ピンク	ピンク

使用場所、使用食品ごとに色が統一されている。



電卓を消毒保管庫に
貼り付けて保管

調査結果【記録】

●よかったところ

刃物チェック表（スライサーの刃、包丁の刃、ネジやボルトの有無の確認）

温度管理記録（調製室）
令和6年10月17日（木）
記入者：

①調製室内温度湿度等

	温度	湿度	使用水残留濃度
調理前（器具）	23℃	72%	0.1 mg/L
調理中（ ）	℃	%	(水・洗浄時) mg/L
調理終了時	—	—	mg/L

②刃物・機器等記録

刃物	スライサー刃		包丁		はさみ								
	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）					
スライサー刃	一枚刃		二枚刃		円盤二枚刃		ホッパー		おろし				
	一枚刃		二枚刃		円盤二枚刃		ホッパー		おろし				
包丁	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	
	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	
ボルト類	スライサーボルト	本体	前	(個)	本体	後	(個)	刃	前	(個)	刃	後	(個)
	数確認	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）
ゆるみ確認	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	
機器等（ ）	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）	

使用前後にチェック

スライサー刃

包丁

刃物チェック表は担当者名、包丁番号を書き、使用前後に確認して記録するようにしている。

調査結果【異物混入防止】

●よかったところ



使用前後の
刃こぼれチェック



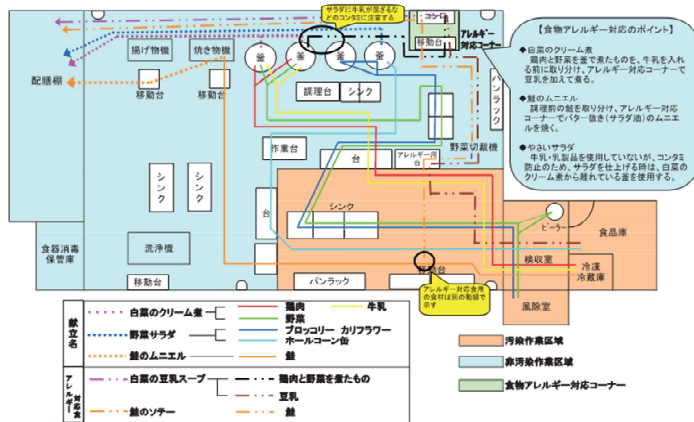
異物チェック

作業工程表・作業動線図

おさえないポイント

- ①作業工程表、作業動線図は主として二次汚染を防止するために作成する。
- ②作業工程表は、各調理員の午前中の作業の流れを時間を追って示す。
- ③作業動線図は、食品の動線を示し、交差汚染を防ぐために作成する。

食物アレルギー対応作業動線図（例）【牛乳除去】



食物アレルギー対応作業工程表（例）【牛乳除去】

汚染作業		非汚染作業										平成 年 月 日 ()	
献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00			
白菓の クリーム煮	A	検収	ルウ作り(牛乳)			鶏肉炒める・煮込み・調味			配食・配送	清掃作業			
	B	(下処理)	白菓、人参、玉ねぎ、じゃがいも切り			鶏肉入れ・煮込み・調味			配食・配送				
野菜サラダ	C	白菓、人参、玉ねぎ じゃがいも ブロッコリー カリフラワー	ブロッコリー切り カリフラワー切り			茹・冷却 → 和える			配食・配送				
	D	コーン缶切り ドレッシング開封	食器用意			【クリーム煮】 煮込み・調味(豆乳) 【ムニエル】 焼き(サラダ油)			配食・配送準備	積み込み			
その他 アレルギー対応食品 アレルギー対応食品	E	鮭下味	バターを溶かす			鉄板準備			鉄を焼く	片付け			
ムニエル	F	牛乳数入	小麦粉をまぶす						配食・配送				

作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。

- ▶事前に作成し、調理開始前に綿密な打ち合わせを行い、調理員の共通理解を図ること
- ▶調理作業中に動線に変更が生じた場合には赤字で修正すること

関係諸帳簿

【学校給食調理従事者個人別健康観察記録票】

土日も含めて
チェック

所長印（サイン）

健康状態	曜日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木
①下痢をしていない。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
②発熱をしていない。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
③腹痛をしていない。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
④嘔吐をしていない。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
⑤手指、顔面に傷はない。（注2）		×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
⑥手指、顔面にできものはない。（注2）		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
⑦感染症の感染、またはその疑いはない。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
①下痢をしていない。	本人																															
②発熱をしていない。																																
③腹痛をしていない。																																
④嘔吐をしていない。																																
⑤感染症の感染、またはその疑いはない。																																
①下痢をしていない。	家族（同居人）																															
②発熱をしていない。																																
③腹痛をしていない。																																
④嘔吐をしていない。																																
⑤感染症の感染、またはその疑いはない。																																
退勤時、体調に変化はない。																																
※処置、対応について																																

健康状態に「×」があった場合の処置や対応が記入できるようになっている。

手洗着用

【第8票】

校給食日常点検票

検査日 平成 年 月 日

校長（所長）検印

天気 気温

作成者

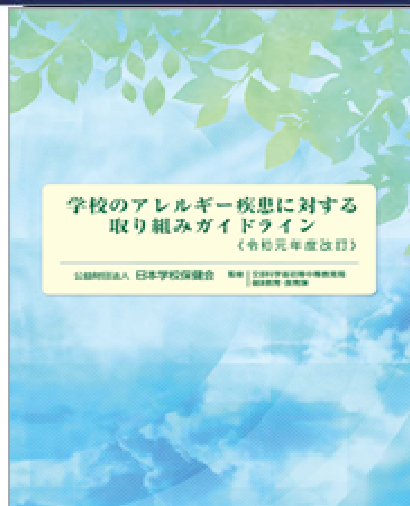
調理室の温度	調理前	調理中
	℃	℃
湿度	%	%

栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックタリリスト	
施設・設備	☐ 調理場の清潔・清潔状態はよい。 ☐ 調理室には、調理作業に必要な物品等を置いていない。 ☐ 主食乾燥機、容器は清潔である。 ☐ 床、排水溝は清潔である。 ☐ 調理用機械・機器・器具は清潔である。 ☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 ☐ 機械、機器の故障の有無を確認した。 ☐ 食品の保管室の温度・湿度は適切である。 ☐ 冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）の温度は適切である。 ☐ 食器具、容器や調理器具は洗浄しており、保管場所は清潔である。 ☐ 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。 ☐ ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
	☐ 作業前に十分（5分間程度）流水した。 ☐ 使用水の外観（色・臭い）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり） ☐ 遊樂施設遊具について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L ）
	☐ 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 ☐ 品質、鮮度、包装容器的状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 ☐ 納入業者は衛生的な服装である。 ☐ 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 ☐ 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。
	☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 ☐ 靴物は清潔である。 ☐ 適切な服装をしている。 ☐ 爪は短く切っている。
	☐ 手洗い ☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
	☐ 下痢をしている者はいない。 ☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 ☐ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 ☐ 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。 ☐ 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。

4 その他

学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン



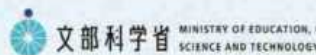
学校での取組プランや緊急時対応マニュアルの作成、日常の対応についての参考資料

第1章 総論

1. すべての児童生徒が安心して生活を送ることのできる環境作り
2. アレルギー疾患とその取組
3. 学校生活で求められる配慮・管理
4. 「学校生活管理指導表（アレルギー用）」に基づく取組
5. アレルギー疾患の対応推進体制
6. 緊急時の対応
7. 研修

第2章 疾患各論

1. 食物アレルギー・アナフィラキシー
2. 気管支ぜん息
3. アトピー性皮膚炎
4. アレルギー性結膜炎
5. アレルギー性鼻炎



文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月 文部科学省）



各学校設置者（教育委員会等）、学校及び調理場が地域や学校の状況に応じた**食物アレルギー対応方針**や**マニュアル**等を策定する際の参考となる資料として、基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示し、学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的として作成

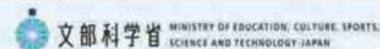
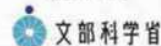
・各学校設置者（教育委員会等）は所管する学校や調理場等における**食物アレルギー対応の方針**を定め、学校等を支援

・各学校及び共同調理場は学校内や調理場における**対応マニュアル**等を整備



「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（令和元年 公益財団法人日本学校保健会）

平成27年3月



学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）に関する取り扱いについて

7高保体第325号 令和7年6月30日付け通知

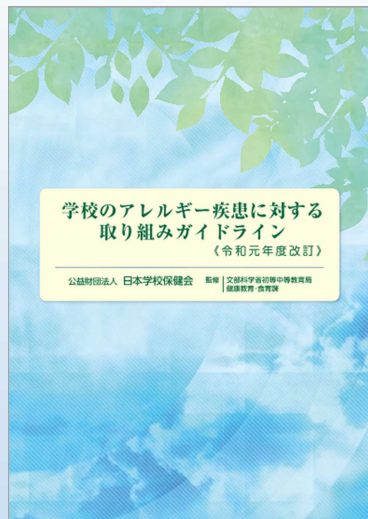


表 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 _____ (男・女) _____ 年 _____ 月 _____ 日生 _____ 年 _____ 組

提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

病型・治療		学校生活上の留意点		★保護者 電話： _____ ★連絡医療機関 医療機関名： _____ 電話： _____
アナフィラキシー (ありなし) 食物アレルギー (ありなし)	Ⅲ 食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー Ⅳ アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 1. 食物（原因） 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. 昆虫（ ） 5. 医薬品（ ） 6. その他（ ）	Ⅲ 給食 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅳ 食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅴ 運動（体育・部活動等） 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅵ 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅶ 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____	
	Ⅷ 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ（ ）内に除去根拠を記載 （除去根拠）該当するものを全て（ ）内に記載 ① 明らかでない根拠 ② 食物経口負荷試験陽性 ③ IgE抗体等検査結果陽性 ④ 未採取 1. 鶏卵（ ） 2. 牛乳・乳製品（ ） 3. 小麦（ ） 4. ソバ（ ） 5. ピーナッツ（ ） 6. 甲殻類（ ） 7. 木の葉類（ ） 8. 果物類（ ） 9. 魚類（ ） 10. 肉類（ ） 11. その他1（ ） 12. その他2（ ）	Ⅷ その他の配慮・管理事項（自由記述）		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____
	Ⅷ 緊急時に備えた処方箋 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（「エピペン®」） 3. その他（ ）	Ⅷ 運動（体育・部活動等） 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅷ 動物との接触や水コリ等の行う環境での活動 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅷ 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅷ その他の配慮・管理事項（自由記述）		記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____
気管支ぜん息 (ありなし)	Ⅲ 病型・治療 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良 Ⅳ 症状のコントロール状態 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良 Ⅳ-1 長期管理薬（吸入） 1. ステロイド吸入薬 () 薬剤名 投与量/日 () 2. ステロイド吸入薬/長時間作用性吸入ベータ刺激薬配合剤 () 3. その他 () Ⅳ-2 長期管理薬（内服） 1. ロイコトリエン受容体拮抗薬 () 薬剤名 () 2. その他 () Ⅳ-3 長期管理薬（注射） 1. 生物学的製剤 () 薬剤名 () Ⅳ 発作時の対応 1. ベータ刺激薬吸入 () 薬剤名 投与量/日 () 2. ベータ刺激薬内服 ()	Ⅳ 運動（体育・部活動等） 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅳ 動物との接触や水コリ等の行う環境での活動 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅳ 宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 Ⅳ その他の配慮・管理事項（自由記述）	記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医療機関名 _____	

（公財）日本学校保健会作成

学校のアレルギー疾患に対するガイドライン（R元年度改訂）

趣旨

- ・栄養教諭は、食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとして行うことを本来の役割としている。
- ・今後、栄養教諭等による食に関する指導等の充実を図るため、栄養教諭等が行う給食指導等の食に関する指導について整理を行うとともに、教育委員会等に対して、栄養教諭の一箇の活用を依頼。

1. 給食指導及び給食を活用した食に関する指導について

- ・栄養教諭の免許を有する者は、給食の時間が学級活動に位置付けられているかにかかわらず、単独で給食指導を実施できる旨、明確化。
- ・今後、学校において栄養教諭の校務分掌を定めた上で、栄養教諭が積極的に単独で児童生徒に対する給食指導を実施することを期待。
- ・各栄養教諭が週の大半（おおむね週4回以上を目安）において、給食を活用した食に関する指導に従事することを期待。

2. 各教科等における食に関する指導について

- ・栄養教諭が、その専門性を生かしつつ、学級担任や教科担任等に対し、指導の参考となる資料を提供することなどはもちろん、学級担任や教科担任等による指導計画の作成や評価に当たって連携すること、さらにその指導計画に基づき直接指導を行うことにより、積極的に関わることを期待。

3. 食に関する健康課題の相談指導について

- ・偏食や肥満・痩身、食物アレルギーなど、食に関する健康課題のある児童生徒等への個別の相談及び指導については、栄養教諭の重要な役割の一つ。
- ・栄養教諭は、特に高い専門性が求められ、学級担任等だけでは十分な対応が困難なケースに対応し、児童生徒や保護者と直接、相談・支援するなど、他の教職員と連携しながら、校内体制の中で中心的な役割を果たす必要がある。

4. 栄養教諭の校務分掌について

- ・栄養教諭も他の教諭等と同様に、学校の運営管理に関する事項を校務分掌として担当することが期待されることから、令和5年7月5日付け「養護教諭及び栄養教諭の標準的な職務の明確化に係る学校管理規則の参考例等の送付について（通知）」で示した「栄養教諭の標準的な職務の内容及びその例」について、右記の別表のとおり改正。

別表 栄養教諭の標準的な職務の内容及びその例 ※赤字は改正部分

番号	区分	職務の内容	職務の内容の例
1	主として食育その他の学校の教育活動に関すること	各教科等における指導に関すること	食に関する指導の全体計画の作成 給食の時間における児童生徒への給食指導及び食に関する指導 上記のほか、各教科等における食に関する指導その他の学校の教育活動への参画（チーム・ティーチング、教材作成等）
		食に関する健康課題の相談指導に関すること	食に関する健康課題を有する児童生徒への個別の相談指導（実態把握、相談指導計画の作成、実施、評価等） 食に関する健康課題に係る保護者からの相談への対応
2	主として学校給食の管理に関すること	栄養管理に関すること	学校給食実施基準に基づく栄養管理（献立作成、栄養摂取状況の把握）
		衛生管理に関すること	学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理（学校給食施設及び設備の衛生、食品の衛生並びに学校給食調理員の衛生の管理、学級担任等や学校給食調理員への指導・助言）
3	主として学校の管理運営に関すること	学校の組織運営に関すること	学校経営及び運営方針の策定への参画 各種委員会の企画及び運営 学年・学級運営への参画 学校業務改善の推進
		研修に関すること	校内研修の企画、実施及び受講 教育委員会が実施する研修その他の職務を遂行するために必要な研修の受講
		保護者及び地域住民等との連携及び協力の推進に関すること	関係機関や外部人材、地域、保護者との連絡及び調整
		その他学校の管理運営に関すること	学校の安全計画等に基づく安全点検

備考

- （一）上記に具体的な職務として掲げていない職務であっても、学校規模、教職員の配置数や経験年数、各学校・地域等の実情に応じて栄養教諭が担うことが必要と校長が認める職務については、食に関するものに限らず、校務分掌に位置付けることが可能である。
- （二）校長が具体的に校務分掌を定める際には、学級副担任等の設置や、各校内委員会、学校行事、地域連携、保護者・PTA対応、部活動指導などの教諭と同様に校務分掌を担うことが期待される。

高知県の子どもたちのために

安全・安心で

おいしい学校給食の提供

みんなで取り組みましょう！



ご清聴ありがとうございました

2学期もよろしくお願いします

