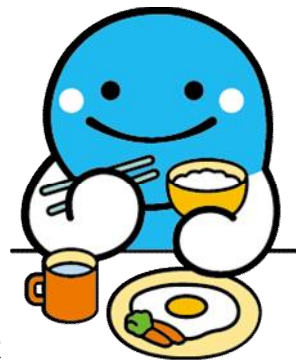


令和8年度 学校給食衛生管理・食育研修会

学校給食における 衛生管理について

令和8年7月22日(水)

高知県教育委員会事務局保健体育課



【本日の内容】

- 1 衛生管理に関する法令等について
- 2 食中毒等の発生状況について
- 3 衛生管理の巡回指導について
- 4 その他

1 衛生管理に関する 法令等について

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 学校給食栄養管理者

第8条 学校給食実施基準

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。

学校給食法 第9条（学校給食衛生管理基準）

- 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。

学校給食法 第9条（学校給食衛生管理基準）

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1（1） 衛生管理体制

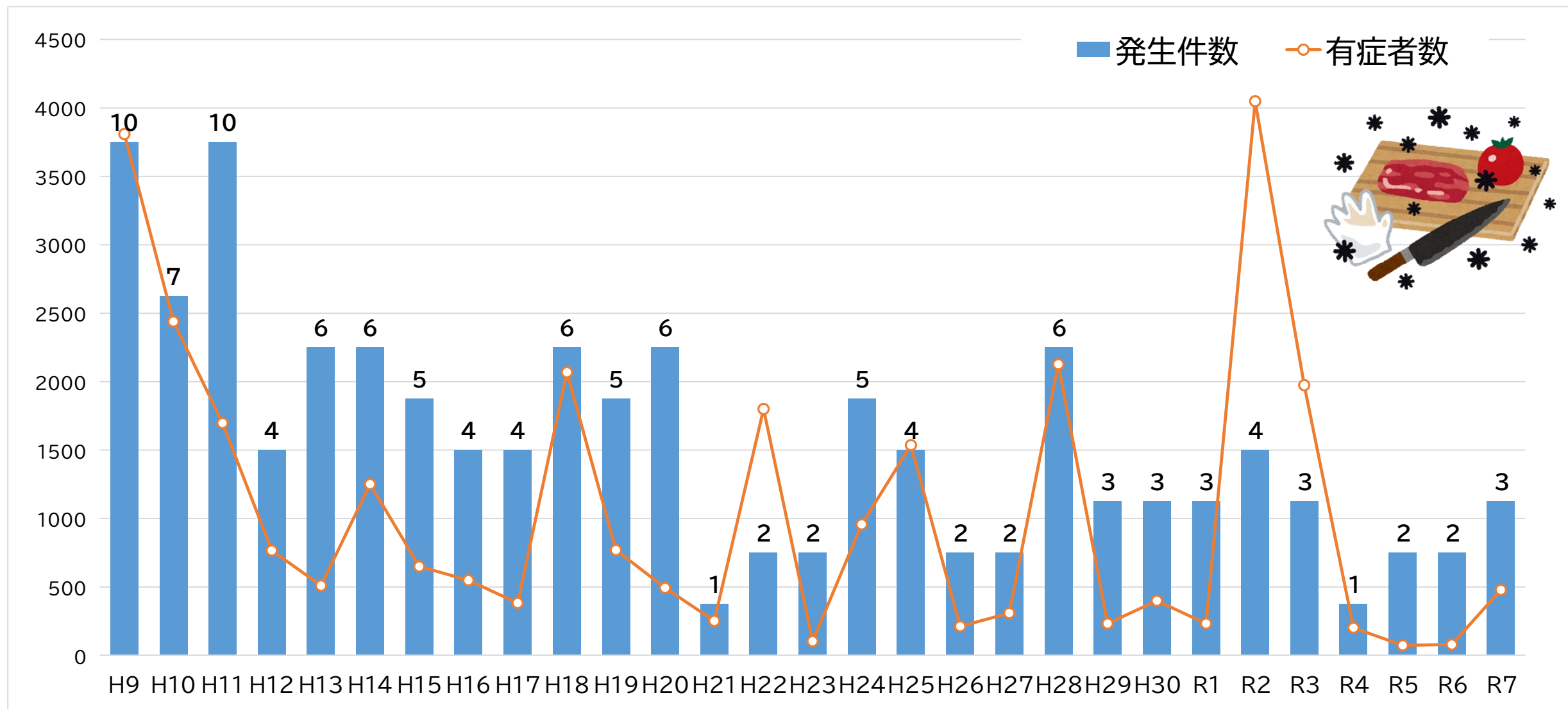
- 1 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。
ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理等を衛生管理者として定めること。
- 2 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。
- 4 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。

2 食中毒等の発生状況 (異物混入・食物アレルギー)

学校給食における食中毒発生状況

	都道府県	原因菌等	発生日	有症者数	発生原因
令和6年度	大阪府	ヒスタミン	R6.11.14	36名	なまりぶしのしょうが煮
	長野県	ヒスタミン	R6.12.4	42名	フィッシュチリソース
令和7年度	東京都	ノロウイルス	R7.4.23	72名	23日の給食
	富山県	ヒスタミン	R7.9.11	105名	フクラギの梅みそ焼き
	大阪府	ノロウイルス	R8.3.19	302名	パン

学校給食における食中毒発生状況



学校給食従事者がノロウイルスに感染していた場合の対応

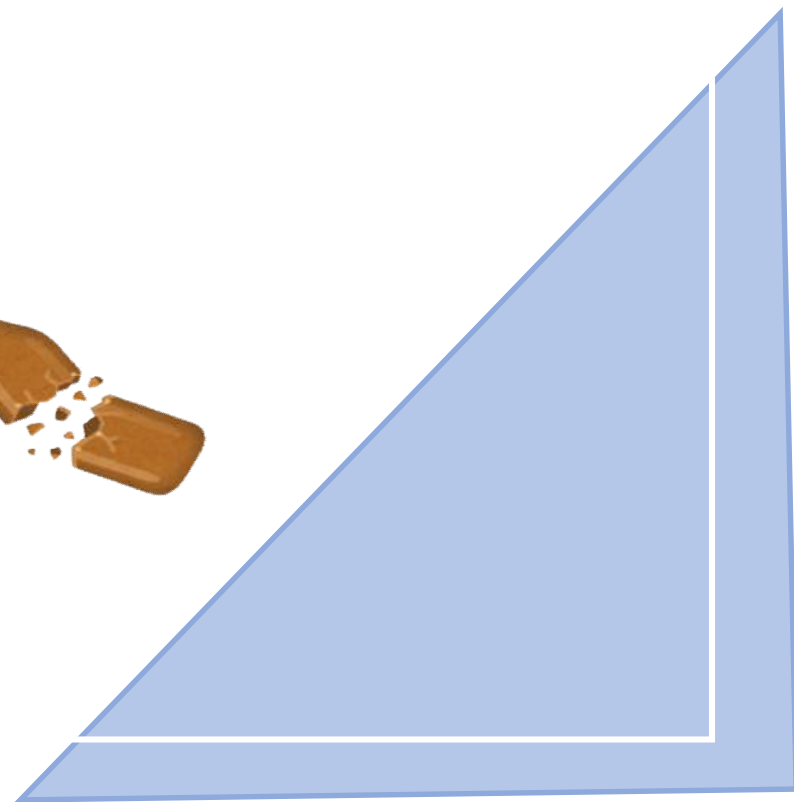
第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準（抜粋）

Ⅰ（3）学校給食従事者の健康管理

4 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された

学校給食従事者は、高度感の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。（以下、省略）

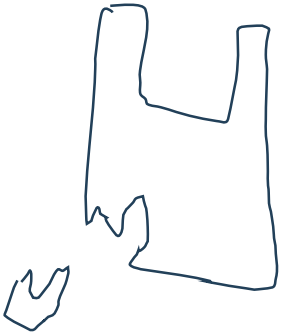
異物混入について



異物混入事故等報告事案

ネジ、ビニール片、虫、

骨のような固い異物、金属片など



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8年4月9日付通知）より

○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。

○調理器具、用具、食器等は、使用前後に破損等の点検を行う。

刃物チェック表

温度管理表（調理室）
令和6年10月17日（木）
記入者：

①調理室内温度湿度等

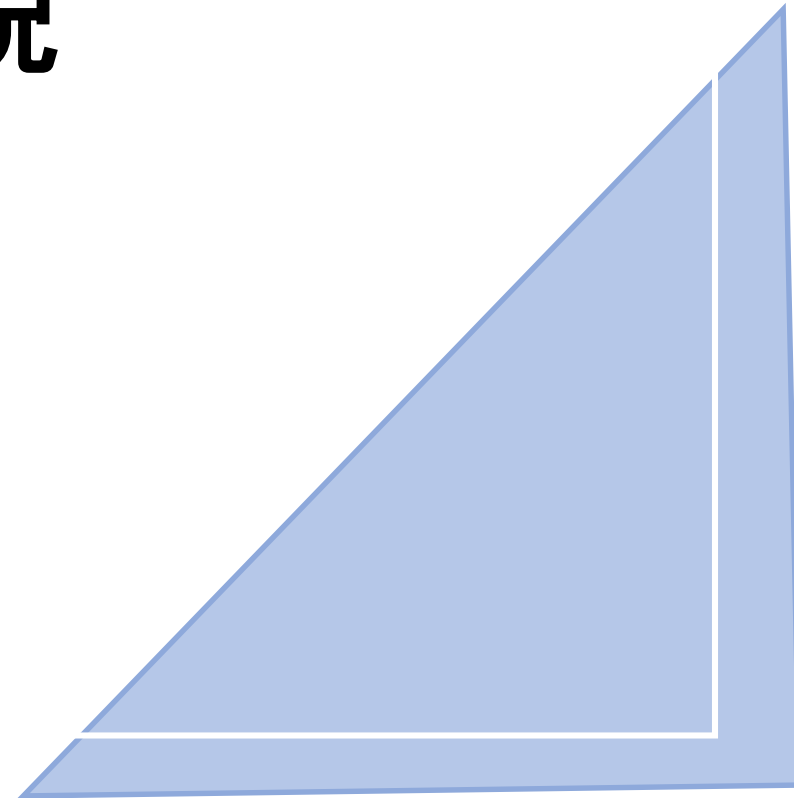
	温度	湿度	使用水残留塩素
調理前（点検）	23℃	72%	0.1 mg/L
調理中（ ）	℃	%	(水冷却) mg/L
調理終了時	—	—	mg/L

②刃物・機器等記録

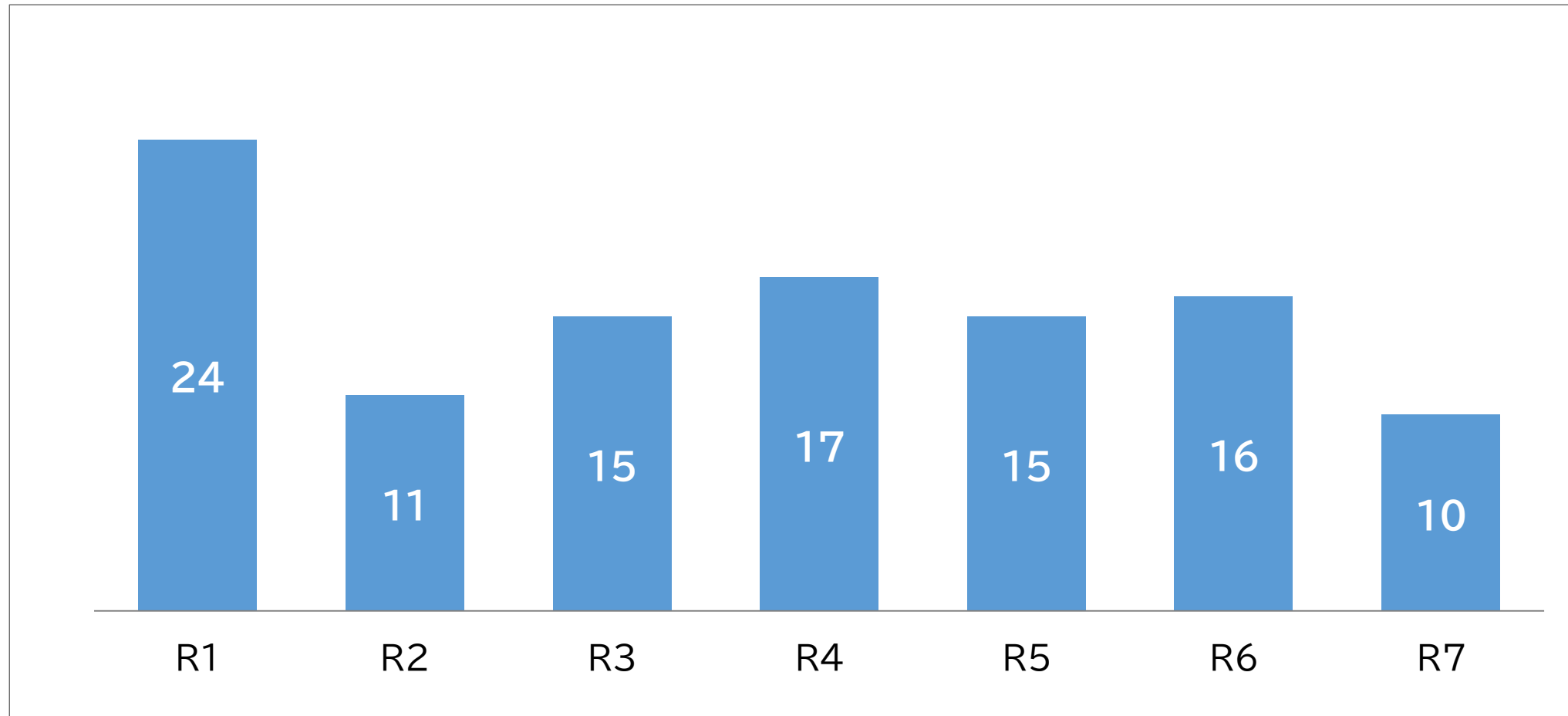
刃物	スライサー	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）		
	一枚刃、二枚刃、円盤二枚刃、ホッパー、おろし						
包丁	包丁	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）		
	はさみ	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）		
	スライサーボルト	本体	前	（保）	本体	後	（保）
ボルト類	数確認	刃	前	（保）	刃	後	（保）
	ゆるみ確認	前	異常（有・無）	後	異常（有・無）		
機器等（ ）		前	異常（有・無）	後	異常（有・無）		
機器等（ ）		前	異常（有・無）	後	異常（有・無）		

「令和6年度衛生管理調査研究報告」より

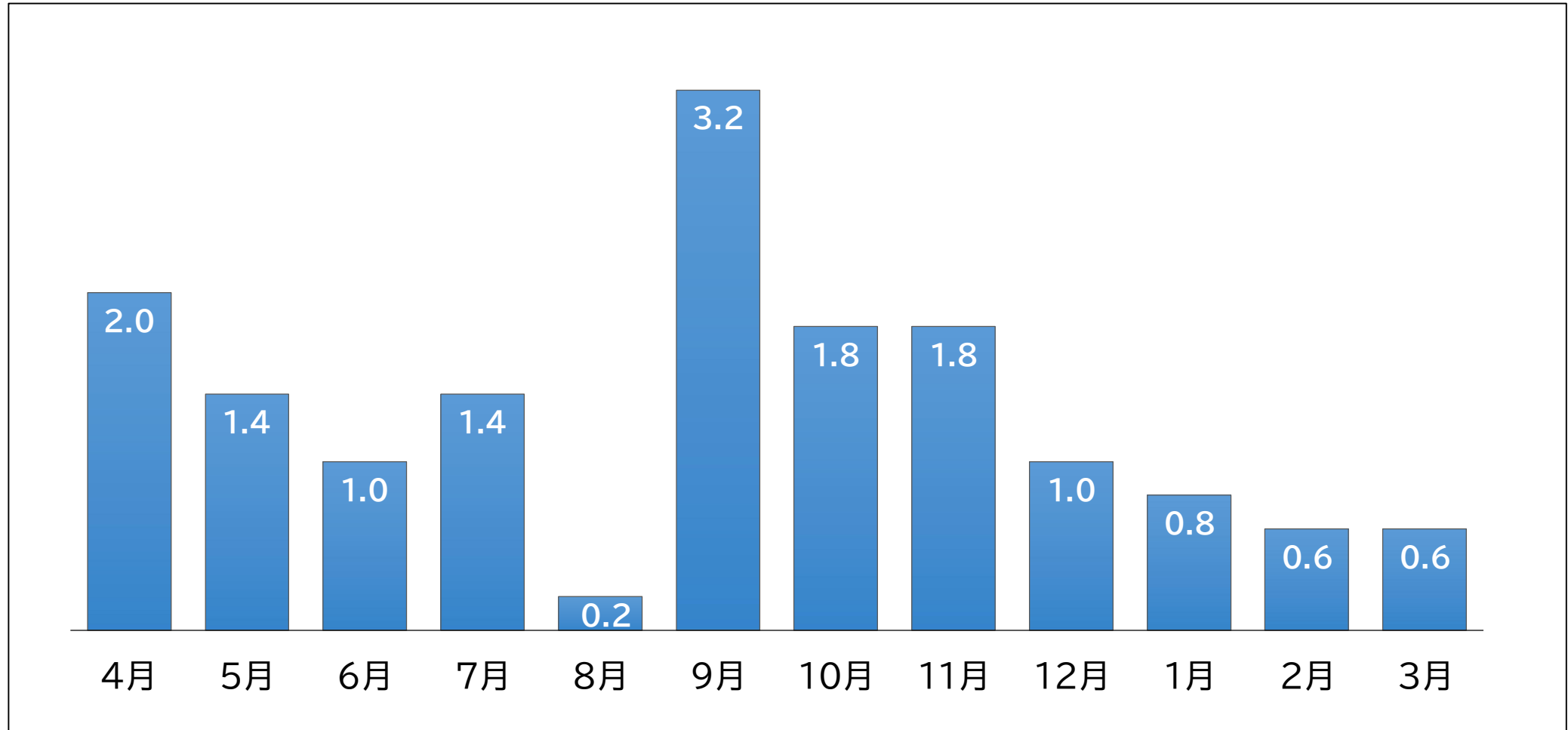
食物アレルギー事故発生状況



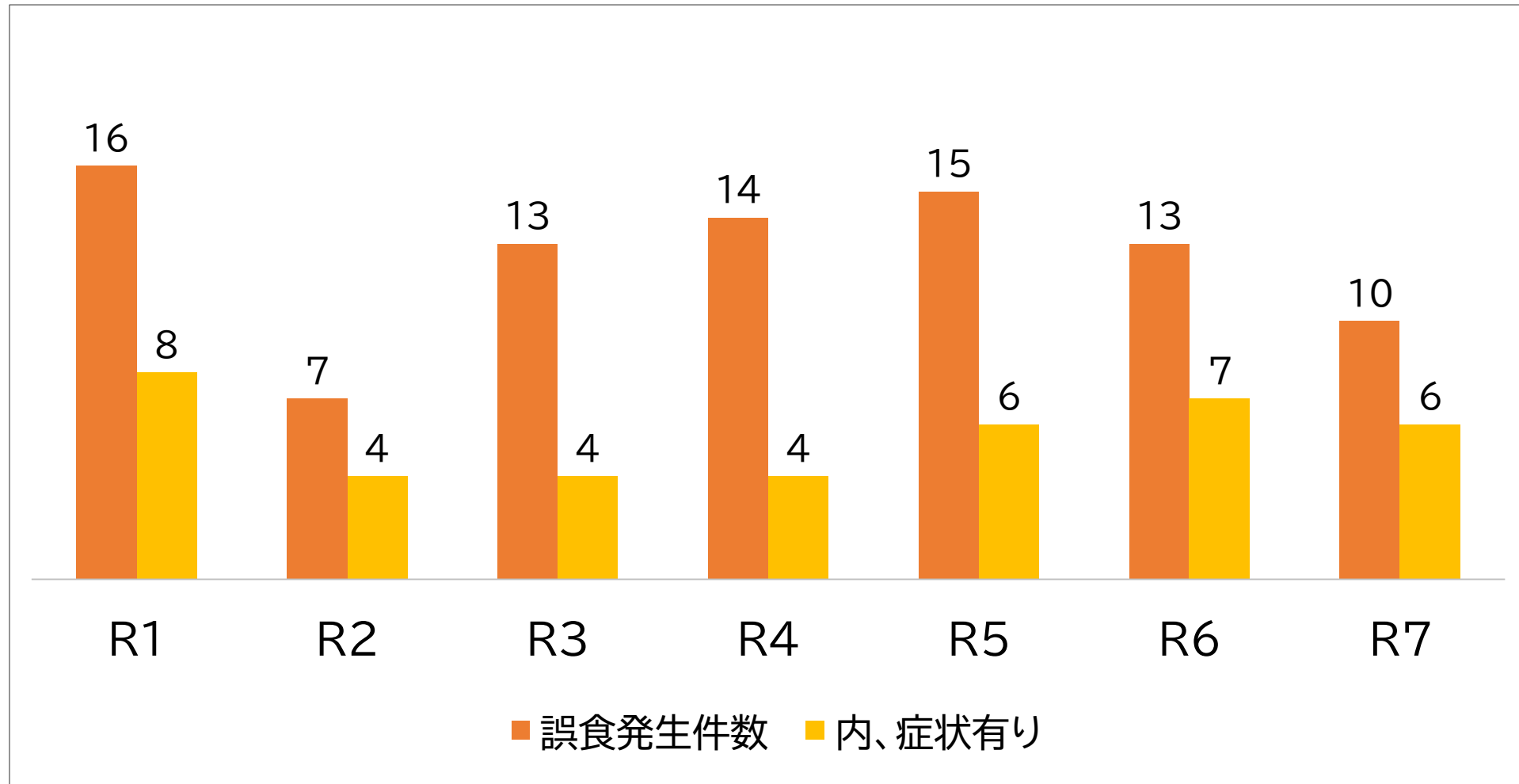
食物アレルギーによる 事故等発生報告件数の推移 (ヒヤリハット事例含む)



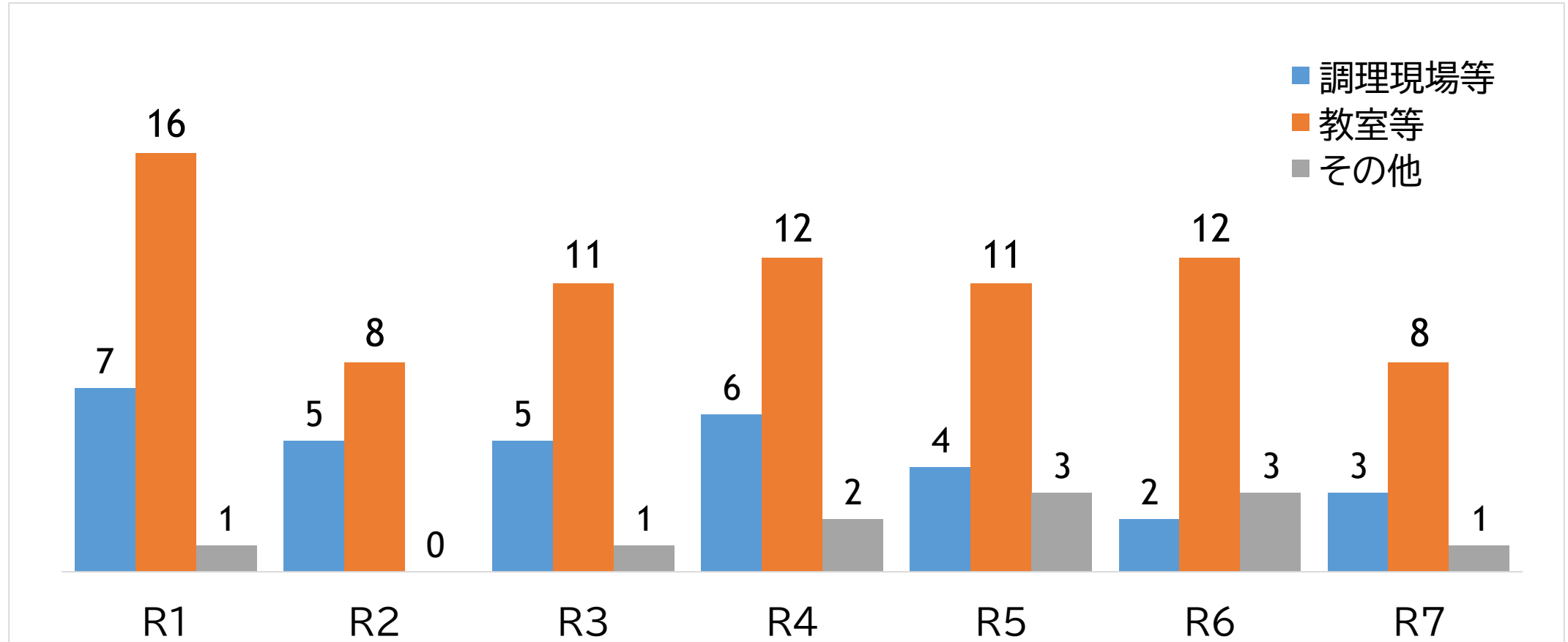
R3～R7年度 食物アレルギー事故等 月別平均発生件数 (ヒヤリハット事例含む)



誤食件数と症状発生件数の推移



事故等発生原因の状況（ヒヤリハット事例含む）



食物アレルギー事故及びヒヤリハット事例

発生場所:○教室等 ●調理場

- 学級担任が不在で児童のみで給食の準備が行われ、給食開始前の確認が実施されないまま給食が開始された。
- 対応食について、もりつけ表への記載が抜かっていた。
- コンテナ内やワゴンに対応食が残っていたことで誤食に気付いた。
- 家庭からの代替食が冷蔵庫に保管されたままになっていた。
- 対応食に記載された名前が間違っていた。
- 注文した商品と異なる商品が納入された。
- 栄養教諭や学校栄養職員から調理員への指示が抜かっていた。

食物アレルギー事故、ヒヤリハットの防止

児童生徒の命に関わる重大事故を未然に防ぐために

①確認の徹底

- ・納品された商品と注文した商品が間違いないかを確認する。
- ・「児童・生徒名」「除去・代替内容」などを複数人で確認する。
- ・アレルギー対応カードやチェック表へのサインを確実に行う。



②情報共有・食材管理の徹底

代替食の保管場所や持参の有無について、事前に学級担任や養護教諭、調理場等で共有する。



食物アレルギー事故、ヒヤリハットの防止

児童生徒の命に関わる重大事故を未然に防ぐために

③組織で対応し、学校全体で取り組む体制づくり

栄養教諭や養護教諭、学級担任など担当者任せにせず、校内アレルギー対応委員会等を設置し、組織全体で日常の取組や事故防止、緊急時の対応について 協議し情報共有を行う。

④研修等の実施

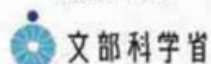
食物アレルギー事故及びヒヤリハットを防止するための校内研修を行う。

**「命にかかわること」という認識を
教職員全員で持つこと**

学校給食における 食物アレルギー 対応指針

- 1 食物アレルギー対応委員会
- 2 対応申請の提出から対応開始まで
- 3 対応の作成と検討
- 4 給食提供 体制づくり・調整作業
- 5 教室での対応

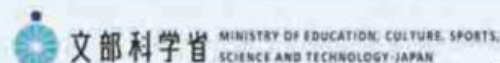
平成27年3月



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



2

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 （令和元年度改訂）

公益財団法人 日本学校保健会 編集 | 文部科学省健康増進政策局 監修

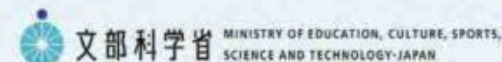
学校での取組プランや緊急時対応マニュアルの作成、日常の対応についての参考資料

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（アレルギー疾患用）」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



26

3 衛生管理巡回指導

R7年度衛生管理巡回指導(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



学校給食調理従事者個人別健康観察記録票

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
		水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金
本人	①下痢をしていない。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	②発熱をしていない。	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓
	③腹痛はない。	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓
	④嘔吐をしていない。	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	休				✓	✓	✓	✓
	⑤手指、顔面に傷はない。	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	み				✓	✓	✓	✓
	⑥手指、顔面にできものはない。	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓
	⑦感染症の感染、またはその疑いはない。	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓
家族	①下痢をしていない。	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓
	②発熱をしていない。	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓
	③腹痛はない。	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓
	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。	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓
検便実施日									○									
該当する場合の対処																		

「レ点」ではなく「○」で記入する。

第5 日常及び臨時の衛生検査
1(15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等の健康状態を、毎日、個人毎に把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうかを毎日点検し、これらが記録されていること。

健康状態に「×」があった場合の処置や対応が記入できる欄が設けられている。

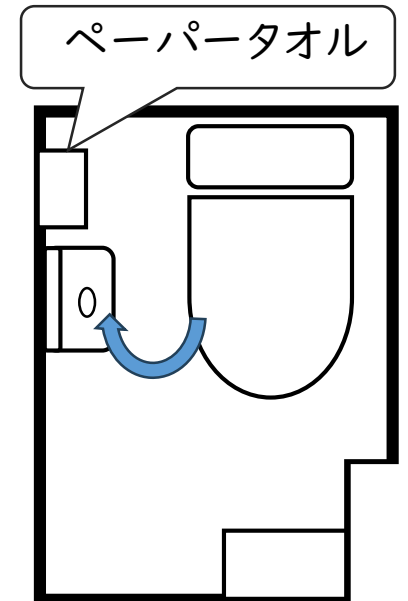
トイレの個室の設備の配置

<改善が必要な点>

- ・便座に座ったまま手洗いがしづらい配置になっている。
- ・個室のペーパータオルが便座より遠くに設置されている。
- ・トイレの個室に、石けん液・ペーパータオルが整備されていない。



- ・排便後は、着衣に触れる前に個室で確実な手洗いができるように配置等を検討する。
- ・石けん液、ペーパータオル、消毒用アコールを整備する。



使い捨て手袋の使用方法

＜改善が必要な点＞

- ・使い捨て手袋を装着したまま食品以外の物に触れている。
- ・使い捨て手袋の脱着回数が多い。
- ・加熱後の食材等が触れる箇所に、素手で直接触れている。



- ・使い手袋を装着する前には手洗いを行い、作業途中で使い捨て手袋を着けたり、外したりしないよう、作業手順を工夫する。
- ・装着したまま、器具や目的外の食品に触れないようにする。

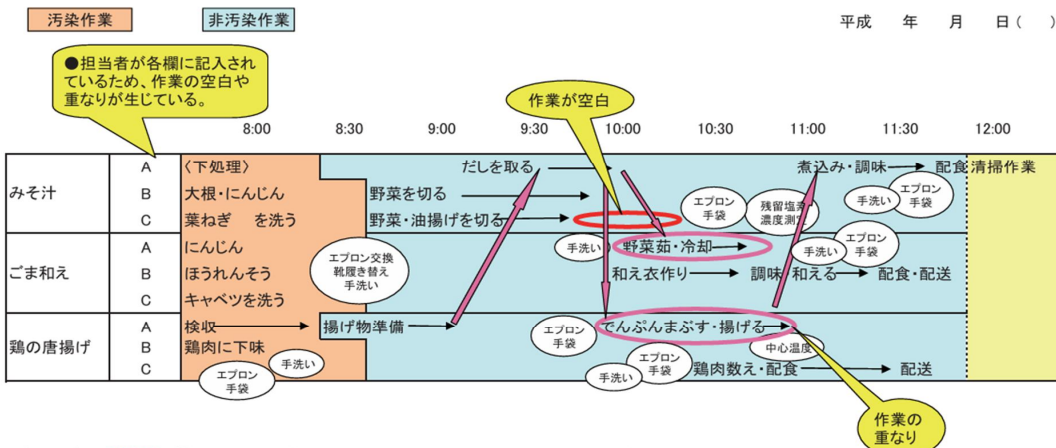
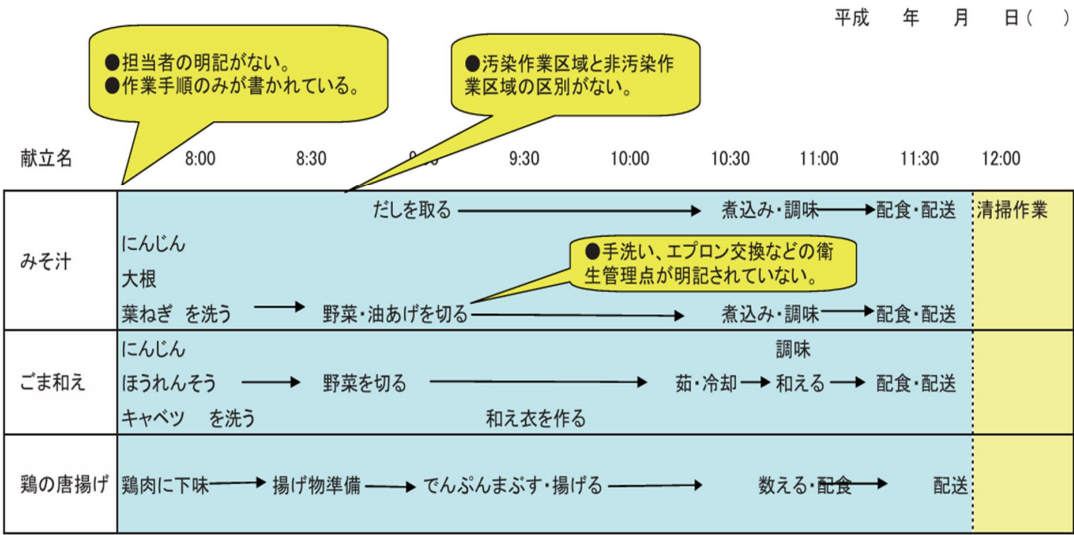
調理作業工程表

＜改善が必要な点＞

- ・担当者と作業内容が一部異なっている。
また、作業の空白が生じている。
- ・食物アレルギー対応食の担当者が記載されていない。
- ・非汚染作業区域と汚染作業区域の色分けがされていない。



- ・事前に担当者と作業内容を確認するとともに、空白の時間がないようにする。
- ・アレルギー担当者についても記入する。
- ・作業動線図同様、非汚染作業区域と汚染作業区域の色分けをする。



・空白の時間(赤い○)があると、他の作業を手伝いに行くので、二次汚染の原因になりやすい。
・Aの担当者の作業内容(ピンクの→)を把握するためには時間と料理の欄をまたがって見なくてはならず、しかも作業の空白や重なりが生じている。

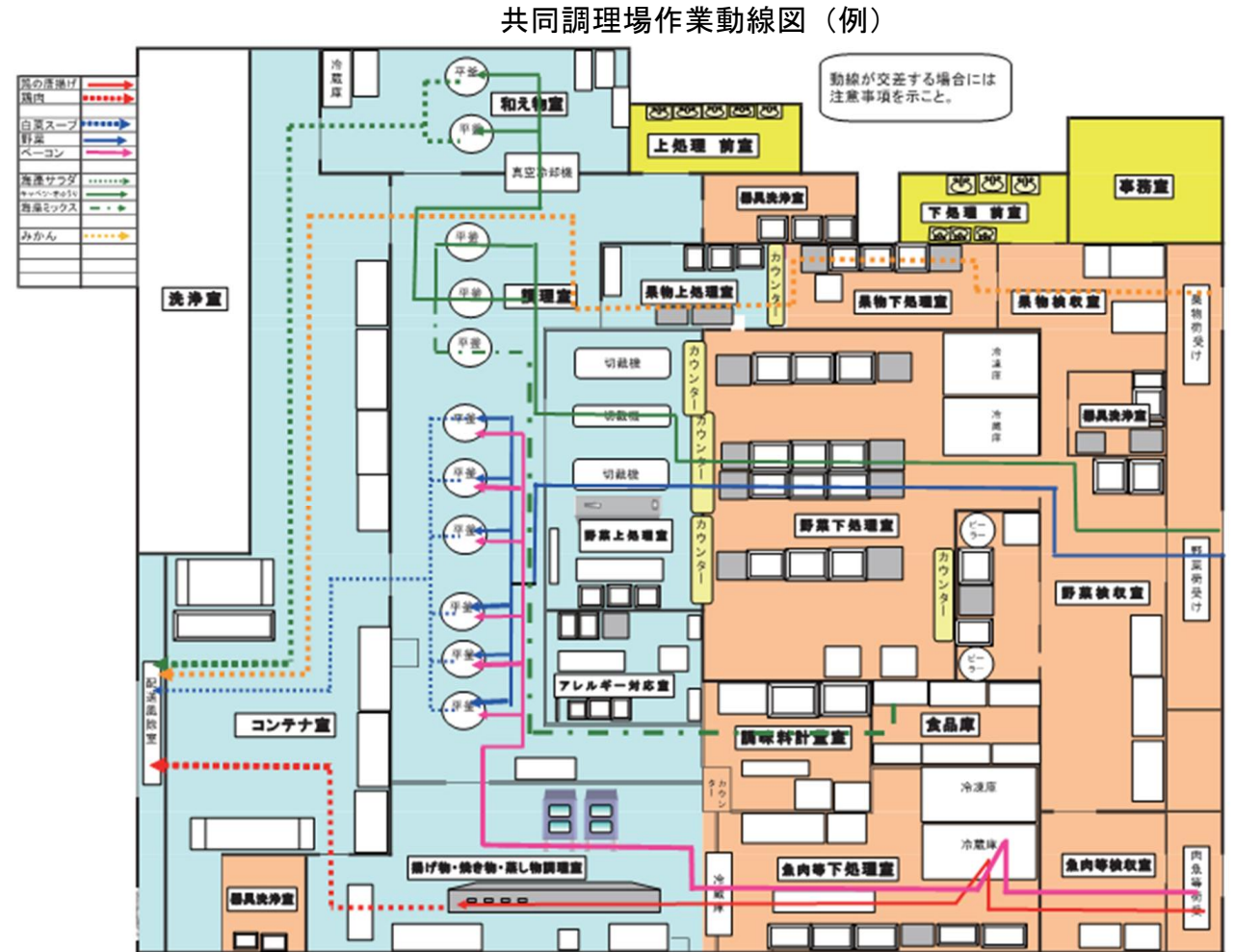
作業動線図

＜改善・工夫が必要な点＞

- ・二次汚染防止の観点から線の色及び線の種類について工夫が必要



- ・「汚染度の高い食品」を赤色系、「汚染させたくない食品」を青色系に統一する。



出典：「学校給食調理従事者研修マニュアル」
(平成24年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)

温度管理記録

<改善が必要な点>

- ・記録用紙が整備されておらず、食品の加熱・冷却温度や測定時刻を献立指示書の余白にメモし、作業後に転記していたため、作業中の記録漏れがみられた。



加熱・冷却後の必要な記録が漏れなくその場で行えるよう、記録の徹底を図る様式を作成する。

献立指示書

2025年 11月

普通食

★中学校便 11 : 20 発

人数

★衛生管理巡回指導

換算人数

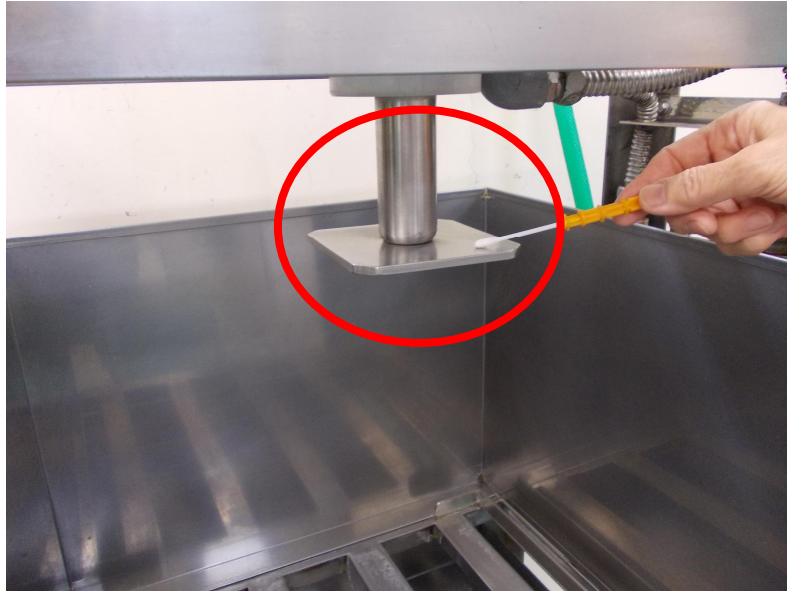
献立名	食品名	基本数量	総使用量	総発注量	指示内容
むぎごはん	米	70 g	16.15 kg	16.1 kg	
	米粒麦	5 g	1.15 kg	1.2 kg	
牛乳	牛乳	206 g	218 本	218 本	
さけのしおやき	鮭 50 g	50 g	11.54 kg	231 切	
	料理酒	0.4 g	0.09 kg	0 kg	
	三温糖	0.1 g	0.02 kg	0 kg	砂糖と塩で甘塩作る
	食塩	0.17 g	0.04 kg	0.039 kg	
	スウェルケース	1 g	0.23 kg	231 個	
パンサンスー	はるさめ	6 g	1.38 kg	1 kg	戻す
	きゅうり	20 g	4.61 kg	4.7 kg	輪切り
	もやし	15 g	3.46 kg	3.6 kg	
	にんじん	3 g	0.69 kg	0.7 kg	せん切り
	酢	5 g	1.15 kg	1.15 kg	
	三温糖	3 g	0.69 kg	0.7 kg	
	うすくちしょうゆ	2 g	0.46 kg	0.46 kg	
	ごま油	0.5 g	0.12 kg	0.12 kg	
	鶏卵	10 g	2.31 kg	2.7 kg	炒る
	サラダ油	0.1 g	0.02 kg	0 kg	卵炒る用
すましじる	豆腐	20 g	4.61 kg	12 丁	サイコロ
	たまねぎ	10 g	2.31 kg	2.5 kg	1/2スライス
	ねぎ	3 g	0.69 kg	0.7 kg	小口切り
	かつお節	0.8 g	0.18 kg	0.2 kg	
	水	120 g	27.68 kg	27.7 kg	
	うすくちしょうゆ	4 g	0.92 kg	0.92 kg	
	食塩	0.1 g	0.02 kg	0.023 kg	

★アレルギー対応 パンサンスー

卵×

卵×

ATP拭き取り検査



単位:RLU

脱水機の上にある加圧板

使用前 1,169



単位:RLU

ハンガーラックのパイプ部分

使用中 841

基準値は400RLU以下

ATP拭き取り検査（調理員の手指）

単位：RLU



	手洗い前	手洗い実施後
調理員A (作業中)	4,215	1,020
調理員B (作業中)	11,697	600

	使い捨て手袋を外した後	手洗い実施後
調理員C (揚げ物作業)	4,462	504
調理員D (和え物作業)	160,958	2,840

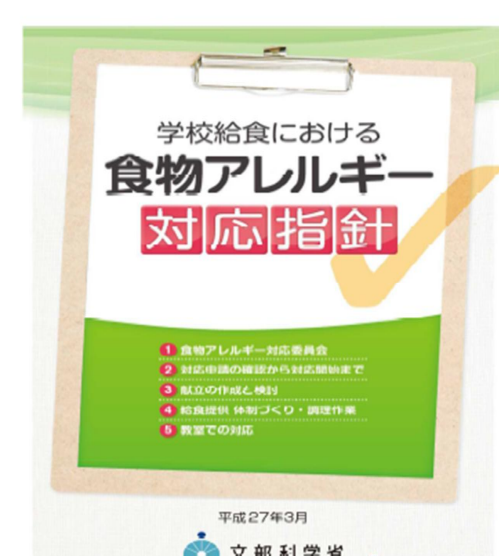
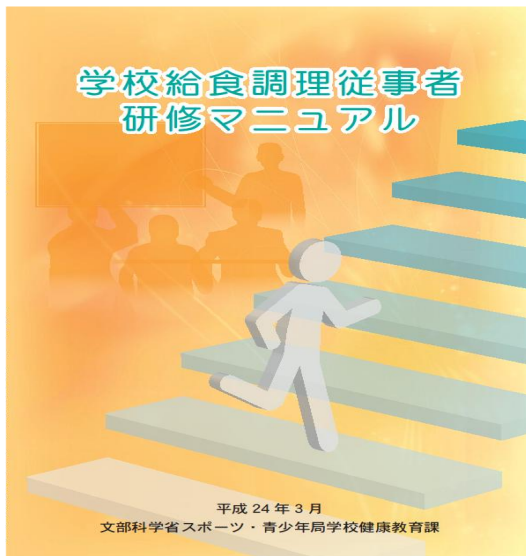
基準値は1,500RLU以下

関係諸帳簿の整備

食中毒（疑い）発生時には、**原因究明のため**文部科学省に以下の資料を提出する必要があります。

- | | |
|--|----------------------|
| ① 学校(共同調理場)における食中毒等発生状況報告
(学校給食衛生管理基準別紙4-1) | ⑨ 学校給食従事者の検便検査結果 |
| ② 献立表(使用食品を記載したもの) 2週間分 | ⑩ 学校給食従事者の個人ごとの健康記録簿 |
| ③ 学年毎の児童生徒数と教職員の患者数の状況(毎日) | ⑪ 学校給食日常点検票 |
| ④ 調理作業工程表 | ⑫ 発生の経過を時系列にまとめたもの |
| ⑤ 作業動線図 | ⑬ 保健所の指示事項 |
| ⑥ 加熱温度記録簿 | ⑭ 学校医等の指示事項 |
| ⑦ 給食用物資検収票 | ⑮ 調理室の平面図 |
| ⑧ 検食簿 | ⑯ 保存食記録簿 |

各種マニュアルを活用しましょう



4 その他

学校給食用食品点検について

学校給食衛生管理基準

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

(1) 衛生管理体制

教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。

実施方法

市町村内の学校（給食施設）のいずれかで年1回実施

検査項目

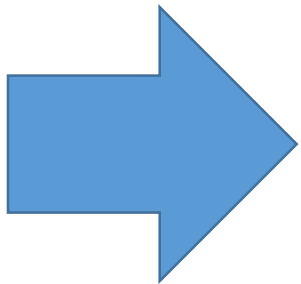
理化学検査

微生物検査（腸管出血性大腸菌（O157）の検査を含むこと）

令和7年度 学校給食用食品点検結果について

【検査結果】

- 一般生菌数・大腸菌群は概ね基準内。
 - ・鶏肉の一部検体からサルモネラ属菌が検出。
 - ・野菜（下処理前）から大腸菌群が検出。



二次汚染防止（生肉専用器具の使用）
手洗い、食品の温度管理の徹底
中心温度の確認による確実な加熱処理

■ 令和8年度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（依頼） （令和8年4月1日付け8高保体第1号）

■ 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8年4月9日付け8高保体第37号）

「異物混入等発生時の対応について」

8 高保体第1号
令和8年4月1日

各市町村（学校組合）教育長 様

高知県教育委員会事務局
保健体育課長

令和8年度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（依頼）

日頃より、児童生徒のアレルギー疾患に対する対応や学校給食衛生管理基準に基づいた安全・安心な学校給食の実施にご尽力いただき感謝申し上げます。

さて、食物アレルギー対応については、文部科学省の指針や県教育委員会作成のマニュアル等に沿った対応をお願いしているところです。

しかしながら、昨年度、県内の学校給食において10件の誤食等の事故が報告されました。新年度や長期休み明けは、環境変化に伴う事故が多発する傾向にあります。特に、「配膳室・教室での確認漏れ」や「教職員間の情報共有不足」が事故発生につながったケースが多く報告されています。

つきましては、児童生徒の命に関わる重大事故を未然に防ぐため、各市町村教育委員会におかれましては、下記事項について所管の学校への周知するとともに、設置者として各学校をご支援いただきますようお願いいたします。

記

- 1 組織で対応し、学校全体で取り組む体制や栄養教諭や養護教諭、学級担任など担当を明確に設置し、組織全体で日常の取組や事故防止を行う。
- 2 研修等の実施
食物アレルギー事故及びヒヤリハットを防止するための研修等を実施する。
- 3 事故発生時の報告
誤食や誤配、調理過程でアレルギー食材の使用が確認された場合は、速やかに電話にて報告書を提出してください。
※（別添様式7）「食物アレルギー事故報告書」をご活用ください。

【グループウェア → キャビネット】

8 高保体第37号
令和8年4月9日

各市町村（学校組合）教育長 様

高知県教育委員会事務局
保健体育課長

学校給食における食中毒発生時及び事故等発生時の対応について（通知）

日頃から、学校給食における衛生管理の徹底と安全・安心な学校給食の実施に努めていただきありがとうございます。

さて、このことについて、別添（写し）のとおり文部科学省総合教育政策局健康教育・食育課から事務連絡がありました。

県教育委員会としましても、異物混入発生時において迅速かつ適切に対応できるよう（別添）「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」を踏まえた取組をお願いしているところです。

つきましては、貴管内の関係職員に周知を図るとともに、適切な対応をお願いいたします。

なお、学校給食における食中毒発生時及び事故等発生時は、速やかに電話にて報告のうえ、別紙のとおり報告をお願いします。

【添付資料】

- ・「学校給食における食中毒発生時及び事故等発生時の対応について」
（令和8年4月8日付け文部科学省総合教育政策局事務連絡）
- ・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及び報告様式
- ・（別紙）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

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



市町村教委に報告



県教委（保健体育課）に報告

各市町村・各学校の
「危機管理マニュアル」
に基づいた対応

発生時は、保健体育課にまずは
電話等で報告のうえ、2週間以内
に報告書と関係資料を提出。

※県立学校の場合は、学校長から保健体育課に報告

事故等発生時の報告について

様式グループウェア
キャビネットに掲載

ポータル メッセージ 掲示板 学校スケジュール 個人スケジュール 施設備品予約 アンケート **キャビネット**

キャビネット一覧

トップ

- 00 県内共有資料
- 県教育委員会
- 高知県教育政策課
- 高知県教育センター
- 高知県 教職員・福利課
- 高知県学校安全対策課
- 高知県小中学校課
- 高知県特別支援教育課
- 高知県生涯学習課**
- 高知県保健体育課**
- 高知県入権教育・児童生徒課

高知県保健体育課

フォルダの追加 ファイルの追加

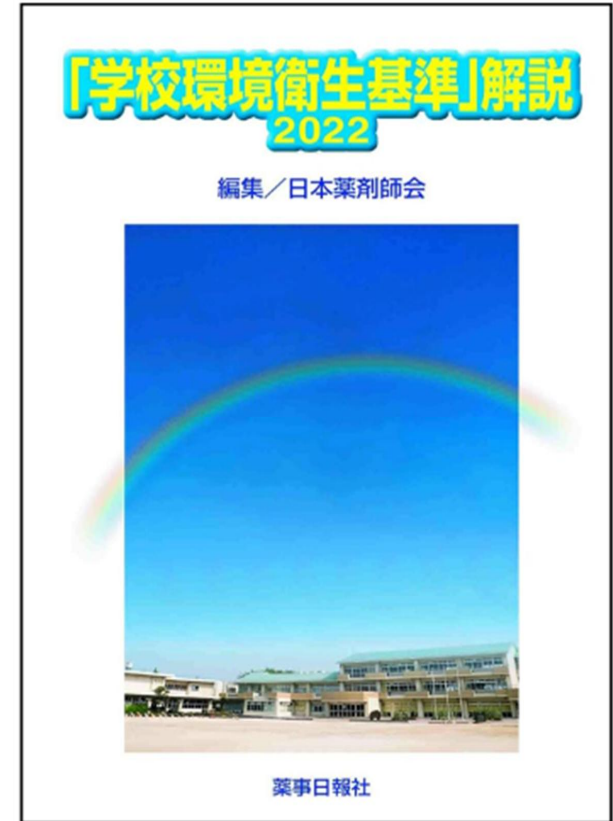
名称▲	ファイル名	DL数	最終更新日	最
（改訂）性に関する指導の手引き・教材	-	-	2025/10/20	廣
【食育】食育推進支援事業（研究指定校）	-	-	2026/01/15	吉
ICTを活用した教具【投の運動（遊び）】	-	-	2025/10/20	山
R8 保健教育に関する外部講師派遣事業	-	-	2026/04/03	廣
オリパラ教育リーフレット	-	-	2025/10/20	山
スクールヘルプリーダー派遣事業	-	-	2025/10/20	山
異物混入防止及び発生時の対応について	-	-	2025/01/10	吉
感染症予防指導教材	-	-	2025/10/20	廣
健康教育副読本	-	-	2023/06/02	池
高知家なわとびチャレンジカード	-	-	2025/10/20	山
高知県がん教育教材	-	-	2025/03/15	廣
高知県体育調査（学校用ダッシュボード）	-	-	2026/02/12	山
食物アレルギー対応に関する様式	-	-	2025/03/24	吉
生命の安全教育教材（文部科学省）	-	-	2025/10/20	廣
体育・保健体育授業でのICT活用について	-	-	2025/10/20	山
体力・運動能力向上プログラム	-	-	2025/10/20	山
薬物乱用防止教室	-	-	2025/10/20	山
義護教諭のための執務ハンドブック	-	-	2024/08/01	廣

危機管理体制の構築

- 各諸帳簿（献立表や作業工程表、作業動線図、検収簿、温度管理等の記録や資料）が整備されているか。
- 学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織が設けられ、適切に運用されているか。
- 学校給食に関する危機管理マニュアルは作成されているか。
- 学校給食に関する危機管理マニュアル（緊急連絡体制等）が形だけになっていないか。
- 調理を委託している場合であっても危機管理体制が十分に維持・機能する状態にあるか。

学校薬剤師との連携

1. 学校薬剤師は学校環境衛生基準に基づき学校環境衛生検査を実施しており、衛生検査に精通している。
2. 水質、消毒、洗浄、温度管理、害虫対策などの給食衛生に関わる分野についても科学的根拠に基づいて指導助言が可能である。
3. 客観的な視点での評価ができる。
4. 学校薬剤師の指摘は、第三者かつ専門家の意見として受け止められやすく、改善に取り組む契機になりやすい。
5. 学校薬剤師は学校環境衛生検査のため来校する機会が多く、検査の依頼や相談がしやすい。
6. 学校現場を理解しているため、現実的で実行可能な改善策を提案してもらえる。
7. 学校薬剤師が地域薬剤師会に所属している場合、地域薬剤師会のサポートが得られる。



第3編 学校給食の衛生管理と学校薬剤師
第1章 学校給食
第2章 学校給食衛生管理基準に基づく定期及び
日常の衛生検査

情報提供



アドレナリン点鼻液（ネフィー®）について

学校等におけるアナフィラキシーショック時のアドレナリン点鼻液（ネフィー®）の投与について
（令和8年4月16日付け文部科学省事務連絡）



ネフィー®とはどんなお薬？

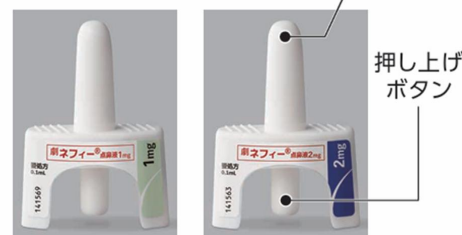
ネフィー®は、**アドレナリン**が入った点鼻薬で、**アナフィラキシーがあらわれたときに使用します。**

医師の治療を受けるまでの間に、**一時的に症状をやわらげ、ショックを防ぐ効果が期待できる**補助治療剤です。

●パック（包装）



●噴霧器（本体）



8高保体第66号
令和8年4月20日

各市町村（学校組合）教育委員会
学校保健担当課長様

高知県教育委員会事務局
保健体育課長

学校等におけるアナフィラキシーショック時やてんかん発作時の
点鼻液の投与について

日ごろは、学校保健の推進にご協力いただきありがとうございます。
このことについて、文部科学省総合教育政策局健康教育・食育課等から、下記のとおり事務連絡がありました。
つきましては、内容を十分に把握のうえ、貴管内の各学校へお知らせいただき、養護教諭、保健主事、栄養教諭等の関係職員に周知くださいますようお願いいたします。
なお、別添1および2の本文中に記載の製造販売業者のホームページに教職員等向けのページが追加される予定であることを申し添えます。

記

別添1 学校等におけるアナフィラキシーショック時のアドレナリン点鼻液（ネフィー®）の投与について（写し）
別添2 学校等におけるてんかん発作時のジアゼパム点鼻液（スピジア®）の投与について（写し）

学校等におけるアナフィラキシーショック時やてんかん発作時の点鼻液の投与について
（令和8年4月20日付 高知県教育委員会通知）

アレルギーを含む食品に関する表示について

特定原材料等

	特定原材料等の名称	表示
特定原材料	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生	義務
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	推奨 (任意)

出典：消費者庁（令和8年4月時点）

高知県教育委員会公式YouTubeチャンネル 「とさまなチャンネル」



～高知県の学校給食～



ぜひ、ご覧下さい。



ご清聴ありがとうございました

引き続き、安全・安心な給食提供、
ご協力をお願いします。

