

学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)

【様式VII-8見方】

学校生活管理指導表の見方(主治医・学校用)

年齢( )歳 学校 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。

薬が処方される場合は、記入してください。

※新たにエピペンを処方された場合、保護者から学校を通じて学務課へ連絡をお願いします。(医療機関・消防本部へ情報提供のため)

その他特記事項や、様式VII-9に記載された学校が医師に確認したい事項について、記入してください。

※学校は様式VII-9に確認事項を記載し、学校生活管理指導表と一緒に保護者へ渡し、医師への確認と記入を依頼します。

アナフィラキシー (あり・なし) 食物アレルギー (あり・なし) (公財)日本学校保健会 作成より 長岡市教育委員会教育部署学務課 改編

**A. 食物アレルギー病型(食物アレルギー)**

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

**B. 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 **ソバ**)

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( )

**C. 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

① 鶏卵 《 ① ③ 》 (すべて生卵・マヨネーズ等の少量の生卵が含まれる料理)

② 牛乳・乳製品 《 ① ③ 》

3. 小麦 《 》

④ ソバ 《 ① ③ 》

5. ピーナッツ 《 》

⑥ 木の実類※ 《 ① ③ 》 (すべてクルミ・カシュー・アーモンド **アーモンド以外全て**)

⑦ 種実類※ 《 ① ③ 》 (すべて **ごま**)

8. 甲殻類 《 》 (すべてエビ・カニ)

9. 軟体類・貝類 《 》 (すべてイカ・タコ・ホタテ・アサリ)

10. 魚卵 《 》 (すべてイクラ・タラコ)

11. 魚類 《 》

12. 肉類 《 》

⑬ 野菜・果物類※ 《 ① ③ 》 (**もも**)

14. その他 《 》

\*1, 6~14は( )に具体的な食品名を記載するか、該当する食物に○をつける

※野菜・果物 加熱した野菜・果物(缶詰含む)、野菜・果物を使った調味料・ルウは、除去が必要か○をつける: **必要** **不要**

【野菜・果物を使った調味料やルウの食品例】は「管理指導表の見方(主治医・学校用)」参照

※木の実・種実類 安全に食べられるものを具体的に記載する

【 **アーモンド** ]

《 》に除去の根拠となる番号を記入してください。1, 6~14の食物は( )に具体的な食物名を記載するか、該当するものに○を付けてください。

【除去根拠】 該当するもの全てを《 》に記載  
① 明らかな症状の既往 ② 食物経口負荷試験陽性  
③ IgE抗体等検査結果陽性 ④ 未摂取

**D. 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)

② アドレナリン自己注射薬(「エピペン」)

3. その他( )

**学校生活上の留意点**

**A. 給食**

1. 管理不要 ② 2. 管理必要

※A-1欄に○がついた場合、又はA-2~A-3で「2. 管理必要」となった場合、状況により給食対応が困難となる場合があります。

**A-1. 原因食物を除去する場合により厳しい除去**

鶏卵: 卵殻カルシウム  
牛乳: 乳糖・乳清焼成カルシウム  
小麦: 醤油・酢・味噌・麦茶  
大豆: 大豆油・醤油・味噌  
ゴマ: ゴマ油  
魚類: かつおだし・いりこだし・魚醤  
肉類: エキス

**A-2. 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)がある場合**

① 管理不要 2. 管理必要

==【欄外表記(注意喚起)の例】=====  
「本製造工場では○○を含む製品を製造しています」  
「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混入している可能性があります。」  
「本製品(かまぼこ等)で使用しているイトヨリダイオキシンは、かにを食べています。」

**A-3. 揚げ油の共有や調理過程における原因物質アナフィラキシー発症の可能性**

① ほとんどなし(学校での管理不要) 2. ある

**B. 食物・食材を扱う授業・活動**

1. 管理不要 ② 2. 管理必要

【具体的な制限内容を記載】

**牛乳パックに触ることは禁止**

1. 管理不要 ② 2. 管理必要

**E. その他の配慮・管理事項(自由記載)**

※様式VII-9確認事項の結果もここに記載

① 同じ調理室内でごまを使用した料理を調理してもよい。

これらの食品は、アレルギー児であっても基本的に除去の必要がない食品とされています。極少量の摂取でも症状が出現するような重症な場合、該当の食品に○をつけてください。 ※本欄に○がつく場合、状況により給食対応が困難となる場合があります。

原因食物の微量混入により、反応が誘発される可能性について確認する項目です。 ※管理必要に○がつく場合、状況により給食対応が困難となる場合があります。

油の共有や調理過程での原因食物の微量混入により、アナフィラキシーが発症する可能性について確認する項目です。 ※ありに○がつく場合、状況により給食対応が困難となる場合があります。

小麦粘土、豆まき、牛乳パックを使用した工作、調理実習などで配慮が必要な場合に具体例を記入してください。(接触でも症状が出る場合など)

※野菜・果物類は、加熱したもの(缶詰含む)や、それを含む調味料・ルウについて除去が必要か○を付けてください。

※木の実・種実類は、安全に食べられるものを具体的に記載してください。

【野菜・果物を使った調味料やルウの食品例】  
トマト加工品(ケチャップ、ピューレ、ペースト、トマトソース、チリソース等)・カレールー(りんご、バナナ等)・ハヤシルウ(トマト、りんご、バナナ等)・デミグラスソース(トマト等)・ソース(トマト、りんご等)・チャツネ(パイア、りんご等)

保護者氏名

保護者氏名