

令和3年度学校における「食物アレルギー・アナフィラキシー事例報告のまとめ」について

岡山県教育庁保健体育課

岡山県内（岡山市を除く。）で、令和2年12月16日～令和3年12月15日の間に岡山県教育庁保健体育課に報告のあった事例について、医師・消防機関・学校代表等で構成する岡山県食物アレルギー対応委員会において検討した内容等について報告します。

各市町村教育委員会、学校及び調理場においては、本まとめを有効に活用し、食物アレルギーを有する児童生徒が、安全・安心な学校生活を送ることができるよう、必要に応じて校内組織体制の見直し・充実を図るようお願いいたします。

I. 食物アレルギー・アナフィラキシー事例の本年度の特徴

1. 小、中学校、高等学校及び特別支援学校、いずれの学年からも報告があった。

(資料 グラフ1)

例年と同様、小学校、中学校及び高等学校、いずれの学年からも報告がありました。毎年、初発の事例が報告されており、いつ、どのような状況で緊急対応を要する事態が発生するかを完全に予測することは困難ではありますが、各学校で校内食物アレルギー対応委員会等を設置し（既存の校内組織と兼ねることも可）、初発の事例への対応も含め、学校での食物アレルギーの発症時の対応について、検討しておく必要があります。

2. 9月に事例が多い。

(資料 グラフ2)

今年度は、9月に事例が最も多く見られました。昨年度に引き続き9月の報告が多いため、長期休業明けも年度初めと同様に食物アレルギー対応について再度確認を行い、周知徹底が必要です。

3. 発生時刻は、12時台～13時台に集中している。

(資料 グラフ3)

4. 原因となった場面は、給食に集中している。

(資料 グラフ4)

毎年、給食、昼食を原因とした事例が多く報告されています。喫食するときだけでなく、配膳の時間の事例も含まれており、誤配膳により喫食した事例もありました。また、今年度は、校外活動時の事例や調理実習による事例の報告がありました。

5. 発症の場面は、給食時間が最も多く、次いで昼休みが多かった。
(資料 グラフ5)

6. 発症例のうち、約4割は食後の運動時又は運動後に発症している。
(資料 グラフ6)

例年、給食時間の発症と共に多いのですが、食後の運動時も多く報告されています。昼休みやその後の清掃時間、食後の体育授業等、発症する事例があります。

食後2時間以内は食物アレルギーが発現しやすいとされているため、朝食後の登校時や部活動の朝練習も留意した方がよい場面だと考えます。

7. 原因食物に触れるに至った要因は、組織対応の体制不足が最も多く、次いで初発の事例が最も多かった。
(資料 グラフ7)

食物アレルギー対応委員会等は組織されているものの、教職員の確認不足など、組織で対応する体制が形骸化していると思われる事例も多くあり、年度途中でも教職員間での再確認が必要だと考えます。教職員が複数で対応するなど、喫食前にアレルギー対応の確認を確実にすることが重要です。

8. 発症時の症状は、中等症・重症の場合は呼吸器に症状が多く見られた。軽症・中等症・重症を合計すると、皮膚症状が最も多かった。
(資料 グラフ8)

9. 発症例の症状を「アナフィラキシーガイドライン」(一般社団法人日本アレルギー学会 2014年11月)の診断基準と照合すると、25%がアナフィラキシーの可能性がある。
(資料 グラフ9)

中等症・重症の場合は、全身の赤み・強いかゆみなどの皮膚症状、息がしにくい・強い咳き込みといった呼吸器症状が多く見られました。

軽症の皮膚症状は部分的な赤みや軽いかゆみ、消化器症状は口やのどの違和感、吐き気などがあります。こういった症状がみられる場合は、初発でもアレルギーを考慮して対応する必要があります。

また、次の①～③のうちいずれかに該当すればアナフィラキシーの可能性があることから、緊急時対応を行います。

① 皮膚症状(全身の発疹、かゆみ等)・粘膜症状(口唇、舌、口蓋垂の腫脹等)のいずれかが存在し、急速に発現する症状で、かつ呼吸器症状(呼吸困難、気道狭窄、喘鳴等)又は循環器症状(血圧低下、意識障害等)の少なくとも1つを伴う場合

② 急速に発現する皮膚症状、呼吸器症状、循環器症状、持続する消化器症状のうち、2つ以上を伴う場合

③ 急速な血圧低下の場合

10. 原因食物は、乳・乳製品を原因とする事例が最も多く、次いでイカを原因とする事例が多く報告された。(資料 グラフ10)

乳・乳製品の中でも、チーズを原因とする事例が最も多く報告されました。アレルギーとなる牛乳のたんぱく質は、加熱や乳酸発酵によるアレルギー性の変化を受けにくい性質があります。牛乳1本(200ml)には約6.8g、角チーズ1個(15g)には約3.4gのたんぱく質が含まれています。

「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)、「岡山県学校給食等における食物アレルギー対応方針」(平成28年3月)において、「安全性確保のため、原因物質の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする」とされています。学校給食においては、飲用牛乳を除去する場合は、保護者の理解や協力を得ながら、料理等に含まれる牛乳及び乳製品やヨーグルト等も除去する必要があります。

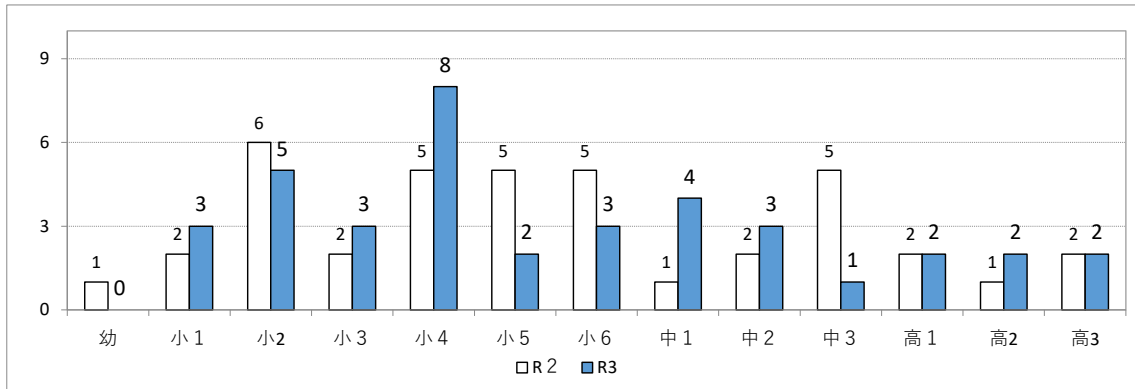
また、原因食物が未確定の場合、再発防止策を講じることが難しいため、原因を明らかにし、学校での体制を整えるためにも、発症時は、保護者及び本人に対して受診を勧め、可能な限り原因を特定することが必要だと考えます。

(資料) 令和3年度学校における「食物アレルギー・アナフィラキシー事例」集計結果

岡山県教育庁保健体育課に報告のあった事例数 38件 (令和2年度は39件)
(令和2年12月16日～令和3年12月15日)

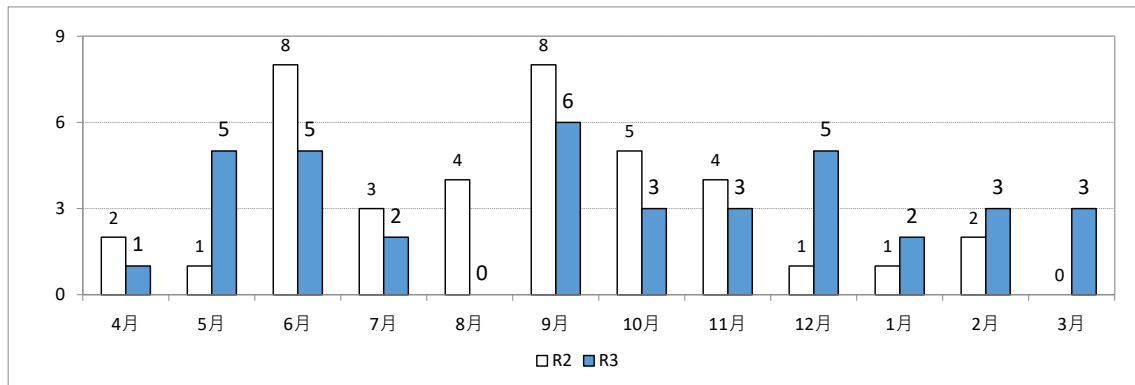
1 学年の状況

グラフ1



2 発生月

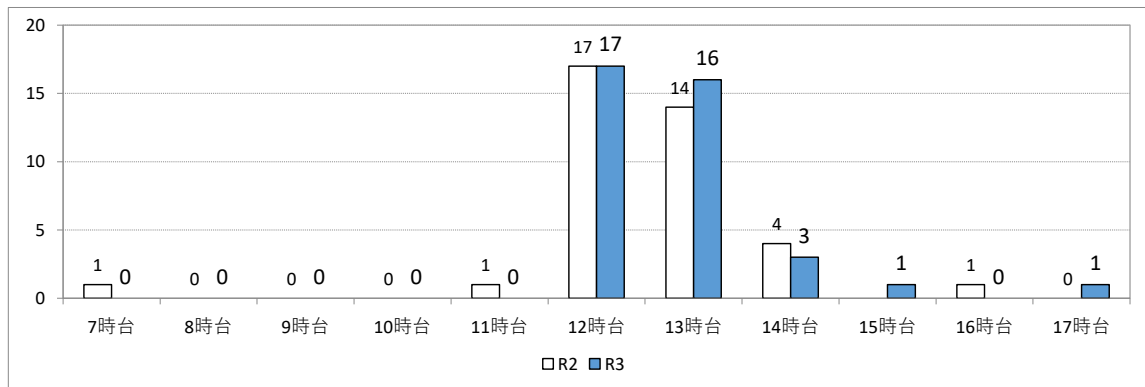
グラフ2



○9月が最も多く、次いで5、6、12月、その他の月も散発している。

3 発生時刻

グラフ3

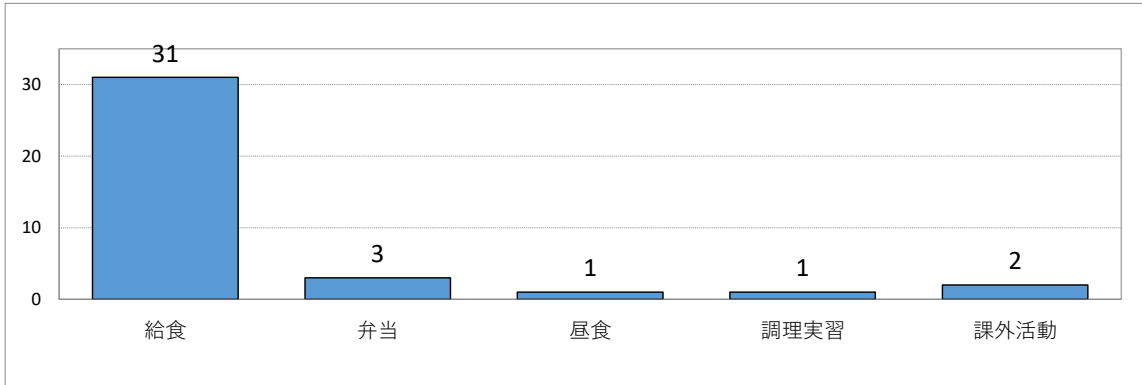


○12～13時台に多く発生している。

(資料) 令和3年度学校における「食物アレルギー・アナフィラキシー事例」集計結果

4 原因となった場面（疑い含む。）

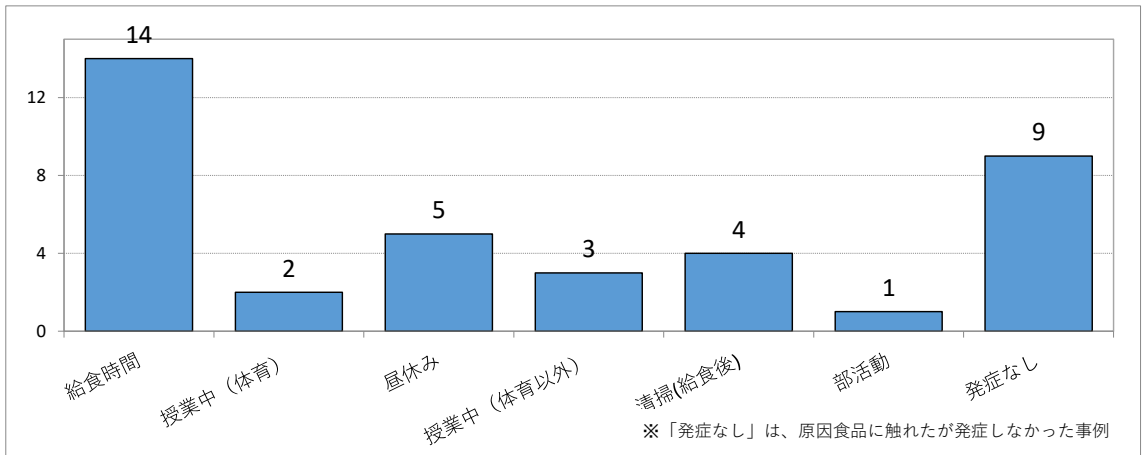
グラフ4



○多くの事例が、給食の準備の時間も含めて給食時間に発生している。

5 発症の場面

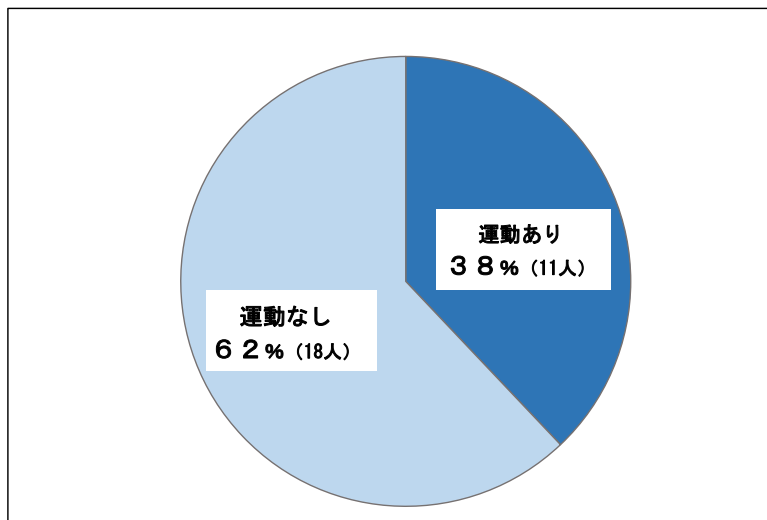
グラフ5



○発症の場面は、給食・昼食時間が最も多く、次いで昼休み、清掃時間が多かった。

6 発症した内、食後の運動の有無

グラフ6

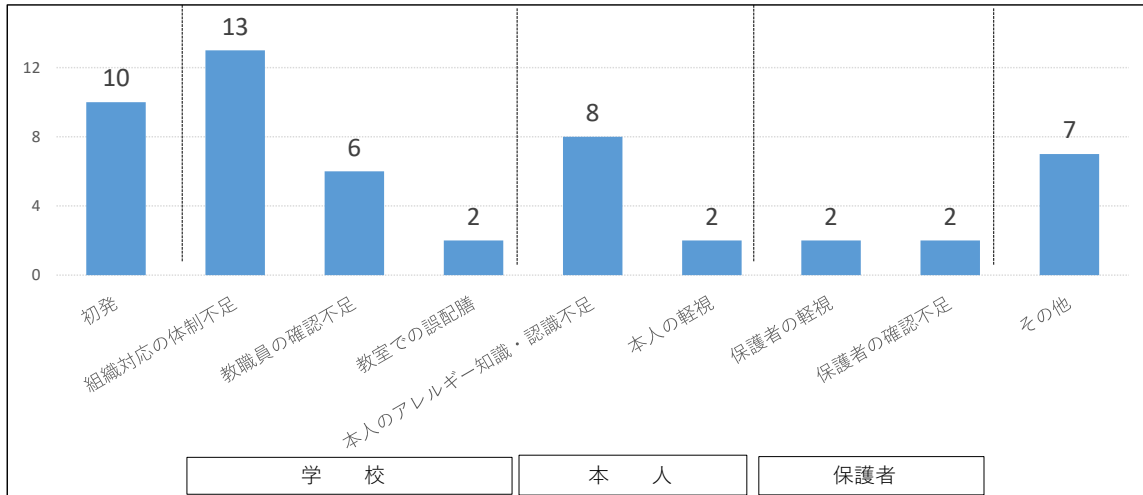


○発症例(29件)の内、38%は食後の運動時又は運動後（昼休みの運動、体育、部活動等）に発症している。

(資料) 令和3年度学校における「食物アレルギー・アナフィラキシー事例」集計結果

7 原因食物に触れるに至った要因 (重複あり)

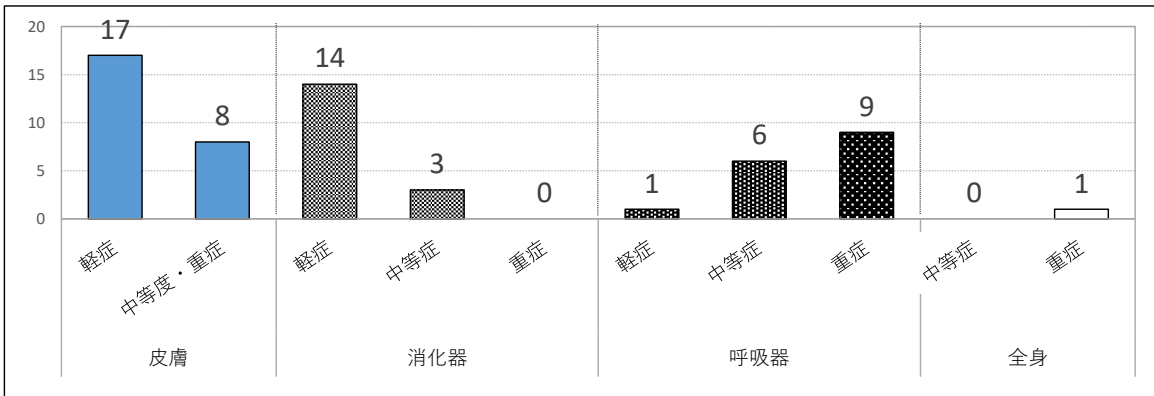
グラフ7



○組織対応の体制不足が13件と最も多く、次いで初発が10件であった。

8 発症時の症状 (重複あり)

グラフ8

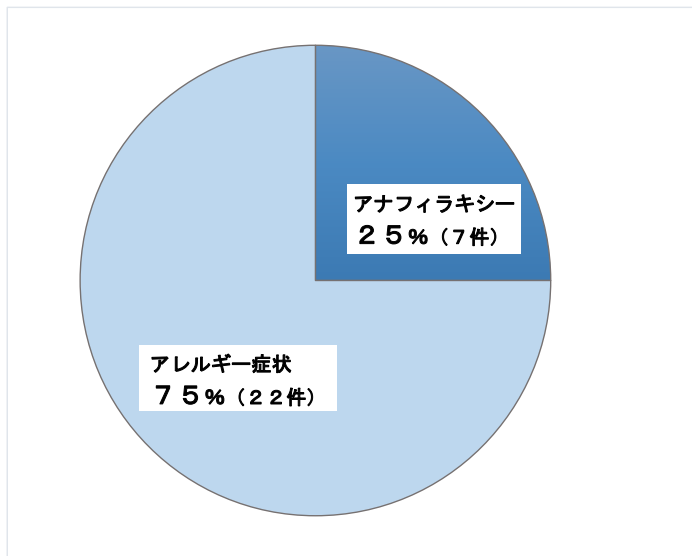


○中等症・重症の場合は、呼吸器の症状が多く見られた。

○軽症・中等症・重症を合計すると、皮膚症状が多く見られた。

9 発症した内、アナフィラキシーの基準に当てはまる事例

グラフ9

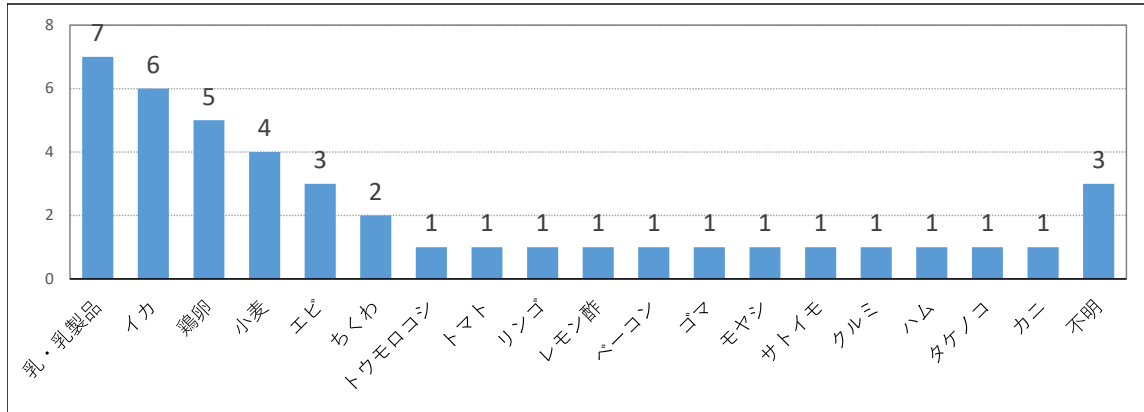


参考：「アナフィラキシーガイドライン」
一般社団法人日本アレルギー学会
2014年11月

(資料) 令和3年度学校における「食物アレルギー・アナフィラキシー事例」集計結果

10 原因食物（疑い含む。重複あり）

グラフ10



○乳・乳製品を原因とする事例が7件と最も多く報告され、次いでイカ、鶏卵、小麦が報告された。

Ⅱ. 学校における食物アレルギー対応の留意点（事例からの学び）

※岡山県食物アレルギー対応委員会において、岡山県医師会やアレルギー専門医、消防機関代表、学校代表等で協議された内容から、学校や調理場が知っておくべき情報を提供します。

1. アレルギー疾患対応時の基本の遵守

★【学校におけるアレルギー疾患対応の三つの柱】（文部科学省）

1 アレルギー疾患の理解と正確な情報の把握・共有

・「ガイドライン」、特に「学校生活管理指導表（医師の診断）」活用の徹底

2 日常の取組と事故予防

・学校生活管理指導表の「学校生活上の留意点」を踏まえた日常の取組
・組織対応による事故予防

3 緊急時の対応

・研修会・訓練等の実施、体制の整備

2. 緊急時の対応

Q1：内服薬を持参している児童生徒にアレルギー症状が出現した際に、薬を服用させるタイミング等について、迷うことがあります。服薬については、保護者と面談をしていますが、文書が必要でしょうか。また、服薬した場合の留意点はありますか。

重篤な症状が出ている場合は、小学校低学年に限らず高校生であっても、服薬について本人の意思を確認することが難しい場合があるため、事前の面談等により保護者との綿密な打ち合わせが必要とされます。その際、服薬のタイミングや複数の内服薬を持参している場合の服薬の順番（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬）など、主治医の指示を保護者が文書にして学校に提出してもらうことで適切な対応ができます。保護者と連絡が取れなかった場合の服薬を承諾することについても記載があると安心です。

服薬後の対応については、服薬してすぐに効果が現れるとは限らないため、観察をしておくことが大切です。症状によっては、校内で経過観察し、保護者につなぐ場合や、救急搬送の判断をする場合があります。

※参考：「学校における薬品管理マニュアル」公益財団法人日本学校保健会 平成21年7月

Q 2 : 救急搬送をするかどうか判断に迷うことがあります。要請する判断の基準がありますか。

中等症・重症で、特に呼吸器に症状が出ている場合は、一刻を争う状況なので、迷わず救急車を要請してください。また、児童生徒は、症状が進むのが早い場合があるので、早めに要請してください。

嘔吐1回や皮膚症状でもじんましんのみなどの症状であれば、救急搬送を迷うところだと思いますが、症状の経過を観察しながら保護者と連絡を取り、症状の展開によっては、救急搬送することも考慮して臨機応変に判断することが大切です。

平成21年から、講習を受けた救急救命士はエピペン®を打つこともできます。エピペン®を処方されている児童生徒の情報を事前に消防に提供し連携をとるようにしてください。

Q 3 : 遠足・集団的宿泊行事等に参加し、現地や移動中に発症した場合、緊急対応や搬送の際の留意点がありますか。

事前の健康調査等で、エピペン®や内服薬等を処方されているかどうかを把握し、処方されている児童生徒がエピペン®や内服薬の持参を忘れないよう、保護者や本人との確認を必ず行います。

また、アレルギーを有する児童生徒の対応について、個々の対応プランを作成していると思いますが、そのプランに移動中、現地、活動中等、救急対応の医療機関の情報を追記し、引率する全教職員で情報共有しておきます。

医療機関の情報は、主治医に紹介してもらったり、日本アレルギー学会のHPで検索することも可能です。

宿泊を伴わない遠足や旅行でも、昼食時に食堂で食べたり、市販の弁当を食べるなどの場合もありますので、保護者とも十分に情報交換をし、宿泊時と同様の準備をしておく必要があります。

症状からアレルギーの疑いがあり、判断に迷ったら救急搬送をしてください。

3. 未然防止対策の徹底

Q 4 : 調理実習等、給食以外でアレルゲンに接触する場面での未然防止のための校内体制の例を教えてください。

調理実習や特別活動等で、食材を扱う場合には、食物アレルギーを有する児童生徒に影響がないかどうかを事前に検討します。授業を計画する際、アレルゲンを含む食材等を使用しない授業計画を立てます。影響があると考えられる場合には、学習内容を事前に保護者に連絡し、手順、環境等の条件を双方で確認します。危険性が高いと判断した場合は、別室での学習活動を検討するなどの配慮が必要となります。

また、極微量の原因物質に触れることや吸い込むことがアレルギー症状を引き起こす原因となる場合があるので、使用する教材（豆まき、小麦粘土等）、文化祭の模擬店などにも確認を必要とします。

関係教職員が複数名で情報共有している例を紹介します。

例① 調理実習前にアレルギー対応について、授業等の担当、養護教諭、保護者とで連携をして確認しています。

例② ジュース一杯でも、児童生徒が口にする場合は、教職員で情報共有をし、確認をしています。

例③ 年に数回、校内のアレルギー対応委員会を開き、情報共有をしています。

例④ 調理実習等がある場合は必ず実習計画を立て、養護教諭や管理職を含めて回覧をします。そこで、アレルギーのある生徒の情報も必ず書くようにしており、二重三重のチェックをするようにしています。

【参考資料：「調理実習計画・記録」】

Q 5 : 花粉-果物アレルギー症候群（PFAS）について教えてください。

- ・花粉症を有する患者の一部が、生の果物や野菜を摂取した時に、口の中やのどの痒みなどを感じるアレルギー症状を「花粉-果物アレルギー症候群（PFAS）」といいます。
- ・PFASの原因となる野菜や果物の多くは、特定の花粉と交差反応を起こします。主なものにシラカバ花粉とバラ科果物（リンゴ、モモ、スモモ、サクランボ、西洋ナシなど）、ブタクサ花粉とウリ科果物・野菜（メロン、スイカ、キュウリなど）があります。
- ・多くは口やのどの痒みなど局所だけの症状ですが、まれではありますが、全身的な症状の初期症状として口腔内の症状が出ている場合も紛れ込んでいることがあるため、注意が必要です。焼きリンゴやジャムなど加熱された果物では、ほとんどの場合、反応しません。

【参考（委員からの御紹介）】

食物アレルギー診療ガイドライン 2021(協和企画)に PFAS についての最新情報が掲載されています。

Q 6 : 花粉-果物アレルギー症候群 (PFAS) への対応で、特に注意が必要な食品はありますか。

バラ科のアレルギーレベルが上昇してくると、豆乳・柔らかい豆腐・もやしなどで症状を呈することがあります。中でも豆乳は、飲用すれば一度の摂取量が多くなることがあります。果物などであれば、食後、胃に到達してたんぱく質が胃酸で分解されますが、豆乳を一気に大量に摂取すると、胃酸に接触する前に小腸に流れ込み、胃酸によるたんぱく質の分解が行われず、アレルギーを引き起こすたんぱく質のまま小腸で吸収されてしまい、場合によってはアナフィラキシーを起こすことがあるため、注意が必要です。

Q 7 : 給食において、教室での誤配膳を防ぐための有効な方策がありますか。

- ・ 配膳の際には、アレルギー対応が記載された献立表を必ず確認するなど、事前に決定したルールを確実に遵守することが重要です。
- ・ 日々の繰り返しの中で、確認作業が形骸化し、誤配膳につながった事例も報告されています。校内で発生した事故やヒヤリハット事例は、状況や問題となった原因、改善方法について管理職に報告します。学校内でそれらの情報を共有し、校内食物アレルギー対応委員会で検証し、対応を検討し、事故防止の徹底に努めます。また、その結果を全教職員で共有し、食物アレルギーに対する危機管理の意識を継続することが重要です。
- ・ 食物アレルギー対応がある日に、当該児童生徒は、色の違うトレイや食器を使用するなど、視覚的に区別できるよう工夫している例もあります。その場合であっても、喫食前にアレルギー対応が確実にできているかを確認することが大切です。
- ・ アレルギー対応で特に注意が必要な料理については、献立名に「卵入り」「チーズ入り」など食品名を入れるなど、原因食物が使用されていることが明確な料理名とするなどの工夫も考えられます。

Q 8 : 給食において、極力アレルギーを含まない加工品を選定していますが、業者から誤ってアレルギーを含む加工品が納品されてしまいました。納品された食材のアレルギー情報を確実に確認するための有効な手立てを教えてください。

- ・業者に対しては、食物アレルギー対応の重要性等を周知し、誤納品のないように業者において十分に確認してもらうよう依頼します。
- ・物資の検収に当たっては、複数の検収担当者が、使用する食材や調味料を確認します。
- ・食品表示法により、加工食品には原材料欄及び添加物欄に、含まれている特定原材料等を記載することが義務づけられています。食品の納入時には、業者から事前に取り寄せた詳細な原料配合表と同じ食品か、食品の原材料表示を確認します。
- ・ベーコンなど、小売店で袋分けしたものが納品される場合にも、含まれている原材料等の情報が分かる資料をつけて納品してもらうよう依頼します。
- ・特にアレルギーを含まないことを指定して発注した食品や、原材料において注意が必要な加工品や調味料などは、物資検収表に蛍光ペン等で印をしておき、もれなく確認を行うことや、物資検収表にアレルギー表示のチェック欄を設けるなどの対応が考えられます。

[物資検収表にアレルギー確認欄を設けている例]

納入日	納入時間	品名	数量	納品業者	製造業者・産地	品質	鮮度	包装	異物異臭	消費期限 賞味期限	製造年月日	品温	ロット	検収者	アレルギー
9/10		牛乳	331.0	蒜酪	蒜山酪農農業協同組合	◎不良	◎不良	◎不良	有◎	10/6		1℃			
8/25		葉ねぎ	5.0	菅田	蒜山	◎不良	◎不良	◎不良	有◎			℃			
		キャベツ	18.0	"	君羊島	◎不良	◎不良	◎不良	有◎			℃			
		だいこん	7.8	"	蒜山	◎不良	◎不良	◎不良	有◎			℃			
		にんじん	5.0	"	北海道	◎不良	◎不良	◎不良	有◎			℃			
9/27	10:25	コンカネル1Kg	3.0	県給	ニレイ(タイ)	◎不良	◎不良	◎不良	有◎	22.10.26		21℃			
"	"	カットほうれん草1Kg	9.0	"	丸宮青栄(九州)	◎不良	◎不良	◎不良	有◎	22.10.7		22℃			
"	"	乾椎茸スライス500g	1.0	"	ニ産茸林(長野)	◎不良	◎不良	◎不良	有◎						
"	"	乾燥ひじき300g	1.0	"	秋田物産(韓国)	◎不良	◎不良	◎不良	有◎						
"	"	QPソノイル4レ青じそ1L	3.0	"	キューパ	◎不良	◎不良	◎不良	有◎						有◎
8/33		生さわら50g	181.0	三村	中国	◎不良	◎不良	◎不良	有◎			8℃			
		生さわら60g	325.0 ₃₂₆	"	"	◎不良	◎不良	◎不良	有◎			-9℃			
8/52		若鶏肉むね皮付き	9.2	松岡	鳥取	◎不良	◎不良	◎不良	有◎			2℃			
8/41		木綿豆腐	11.5	清水		◎不良	◎不良	◎不良	有◎			8℃			
9/28		混合だしパック500g	4.0	カネカ	わねわ	◎不良	◎不良	◎不良	有◎	22.8		℃			
						良-不良	良-不良	良-不良	有◎			℃			
						良-不良	良-不良	良-不良	有◎			℃			
						良-不良	良-不良	良-不良	有◎			℃			

物資検収表にアレルギーチェック欄を設け、加工食品等のアレルギーの確認を行うよう工夫している。

Q 9 : 給食調理場において、アレルギーが含まれる食品の誤使用を防ぐために有効な手立てを教えてください。

- ・給食調理場から報告されたヒヤリハット事例のうち、アレルギーを含む調味料を誤って使用しそうになったが、調味料を計量する際、袋の表示を確認したことで誤使用を防ぐことができた事例がありました。特に加工食品等は、開封時にも原材料欄を再度確認することで、使用前の最終確認を行うことができます。
- ・アレルギーを含む調味料等は、使用日を記入し、他の調味料等と保管場所を区別するなど、誤使用を確実に防ぐための取組をしている例もあります。

Q10 : 給食調理場において、調理後の除去食等へのアレルギー原因食物の混入や配送ミスを防止する有効な手立てを教えてください。

調理後にアレルギー原因食物の混入や取り違えが起こらないように、次のように管理します。

- ① 材料表、調理指示書をもとに誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックします。
- ② 除去食等の配膳の際は、複数人でダブルチェックします。
- ③ 除去食等の個人容器は、学年・組・名前を明記した料理別の耐熱容器を使用することが望まれます。
- ④ 学校名・学年・組・児童生徒名・献立名と除去等の内容を記載したカード等をつけて誤配を防ぐ工夫をします。分かりやすい表示を心がけ、配送先を間違えないようにします。
- ⑤ 共同調理場方式の場合、コンテナに入れる際は、複数人でダブルチェックします。
- ⑥ 共同調理場方式の場合、受配校との連携を密にして、受け取りの確認を誰がするかなどを事前に決めておきます。

計 画 回 覧		
教頭	養護教諭	栄養教諭

記 録 回 覧		
教頭	養護教諭	栄養教諭

調理実習計画・記録

1 行事名 及び調理名	宿泊学習 夕食 ハヤシライス ポテトサラダ			2 学 年	2 年
3 調理日時	6月13日(木) 16:00		4 使用教室	宿泊棟	
5 指導教員名 チーフ〇印	計 () 名				
6 児童・生徒名	計 () 名				
アレルギー対象の 児童生徒名・食物名	(名前:〇〇 〇〇 アレルギー食物名:小麦) (名前: アレルギー食物名:)				
7 活動のねらい	・手順にそって、ハヤシライス・ポテトサラダを作ることができる。 ・安全に気を付けて、調理をすることができる。				
8 食 材 名	購入日または賞味期限	保管場所・方法	購入先または調達先	購入者名または準備者	
米 たまねぎ 油 牛肉 しめじ にんじん ハヤシルウ (小麦不使用) きゅうり ハム ジャガイモ マヨネーズ コーン	6月13日購入予定 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃	宿泊棟・常温保存 宿泊棟・冷蔵 宿泊棟・常温保存 宿泊棟・冷蔵 宿泊棟・冷蔵 宿泊棟・冷蔵 宿泊棟・冷蔵 宿泊棟・常温保存 宿泊棟・冷蔵 宿泊棟・冷蔵 宿泊棟・冷蔵 宿泊棟・冷蔵 宿泊棟・冷蔵	農 場 〃 スーパー〇〇 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃		
9 調理手順・方法 (全体) ①机をアルコール消毒スプレーをし、使い捨てペーパーで拭き取る。 ②まな板、包丁、皿をアルコール消毒する。 (ハヤシライス) ①タマネギ・にんじんの皮をむく。 ②タマネギ・にんじん・しめじを切る。 ③鍋に油とタマネギ・にんじんを入れ、炒める。 ④牛肉、しめじを入れ炒める。 ⑤水を入れて、煮る。 ⑥ルウを入れる。 ⑦弱火で煮込む。 ⑧盛りつける。 (ポテトサラダ) ①熱湯でジャガイモをゆでてつぶす。 ②きゅうりをスライスし、ゆでる。					

- ③ハムを切る。
- ④①②③とコーンを混ぜる。
- ⑤マヨネーズで和える。
- ⑥盛りつける。

10 健康状況（指導教員・児童・生徒全員の状況を記入する）					欠席\ 良好○ 対処等△				
教員 ・ 児童 ・ 生徒名	実習前4日間の健康状態				実習日 6月13日				個別の対処 (欠席理由やアレルギー対応を含む)
	6月 9日	6月 10日	6月 11日	6月 12日	当日の 健康状 態	手指の 傷・そ の他	マスク の 着用	手袋 の 着用	
○○ ○○	○	○	○	○	○	○	○	○	・ハヤシルウは、全員小麦不使用のものを準備。 ・小麦アレルギーのため、小麦の入った食材を使用しないよう留意する。
	○	○	○	○	○	○	○	○	
	○	○	○	○	○	○	○	○	
実習前の 養護教諭または栄養教諭の 検印またはサイン					<div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 40px; display: inline-block;"></div>				
11 調理活動のチェック									
手指の洗浄 着衣の消毒	<input type="checkbox"/> 石けん等できれいに洗う。 <input type="checkbox"/> 使い捨てペーパーで拭く。 <input type="checkbox"/> 手指用スプレーで消毒する。 <input type="checkbox"/> エプロンを衣類用除菌スプレーで除菌する。 <input type="checkbox"/> 手袋を着用する。								
調理前準備	<input type="checkbox"/> 食品・調味料等の賞味期限を確認する。 <input type="checkbox"/> 食材を水道水で十分流水する。 <input type="checkbox"/> 机や調理台をアルコール系消毒液をスプレーし、ペーパーで拭き取る。 <input type="checkbox"/> 使用前に食器や調理器具をアルコール系消毒液をスプレーし、ペーパーで拭き取る。								
調理中	<input type="checkbox"/> 包丁やまな板は、野菜と肉・魚を区別する。 <input type="checkbox"/> 加熱の必要な食材は、中まで十分火を通す。 <input type="checkbox"/> 加熱後、素手で食材を触らない。 <input type="checkbox"/> 加熱後、30分以内に食べる。								
下校までの健康観察	<input type="checkbox"/> 腹痛 <input type="checkbox"/> 下痢 <input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 手指に傷 <input type="checkbox"/> ()								
調理後	<input type="checkbox"/> まな板・包丁は熱湯をかける。 <input type="checkbox"/> 食器の消毒には、(食器洗い乾燥機・熱湯)を使用。 <input type="checkbox"/> 調理したものは、持ち帰らない。 <input type="checkbox"/> 検食は児童生徒が食べた大きさと同じ物を50g以上保存する。(2週間)								
その他の留意事項									

- ※ 原則として実施5日前までに提出すること。
- ※ 黒色のペンまたは入力して記入。訂正は朱書きで加筆する。
- ※ 文書の流れ= 計画 → 計画回覧 → 実施 → 記録回覧 → ファイル
- ※ 「保管場所・方法」=場所(宿泊棟、調理室等)、方法(冷凍、冷蔵、常温等)記入