

学校における食物アレルギー対応に関する調査

調査票B (学校・共同調理場用)

この調査は、学校における食物アレルギー対応を振り返り自己点検するとともに、現状を把握し、今後の事故防止に資することを目的に実施するものです。学校や共同調理場においては、管理職が担当者に確認し、現状を正確に回答してください。

市町村名	
学校名	
学校種	
共同調理場名	
担当者名	

(調査時点：令和7年11月1日)

すべての学校が回答

※1～18は、全ての学校が回答してください。(共同調理場、は1～18は回答しない。)

※以下、「学校」には、幼稚園(こども園等)、「児童生徒」には、園児を含みます。

- 1 学校における全児童生徒数、うち食物アレルギーを有する児童生徒数を記入してください。
(令和7年11月1日現在の数字を記入してください。該当がない場合は0と記入。)

	男子	女子	計	
全児童生徒数(人)			0	人
食物アレルギーを有する生徒児童数(人)			0	人
うち管理指導表の提出者数			0	人
うち管理指導表以外の医師からの診断書の提出者数			0	人
食物アレルギーによるアナフィラキシー(人)			0	人
うち管理指導表の提出者数			0	人
うち管理指導表以外の医師からの診断書の提出者数			0	人
食物アレルギーによるエピペン保持者(人)			0	人
うち管理指導表の提出者数			0	人
うち管理指導表以外の医師からの診断書の提出者数			0	人

- 2 食物アレルギーにおける原因食物(アレルゲン)別にそれぞれの児童生徒数を以下表のとおり記入してください。
(令和7年11月1日現在の数字を記入してください。該当がない場合は0と記入。)

鶏卵		人
牛乳・乳製品		人
小麦		人
ソバ		人
ピーナッツ		人
甲殻類		人
内訳	すべて	人
	エビ	人
	カニ	人
木の実類		人

内 訳	すべて		人
	クルミ		人
	カシューナッツ		人
	アーモンド		人
果物類			人
魚類			人
肉類			人
イカ			人
タコ			人
貝類			人
魚卵			人
ごま			人
その他			人

3 食物アレルギー対応委員会（校内組織）の設置状況について、最も近いものを1つ選んでください。

ア 単独で設置している

イ 単独では設置していないが、学校保健関係の委員会等として設置している

ウ 設置していない →問5へ

4 問3で「ア、イ」と回答した学校、調理場にお聞きします。
食物アレルギー対応委員会（校内組織）として、協議・検討している内容について、該当するものをすべて選んでください。 →回答後、問6へ

ア 食物アレルギー対応に関する自校の基本方針や対応マニュアルの作成

イ 食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握

ウ 食物アレルギーを有する児童生徒の健康管理や対応についての検討

エ 学校給食における具体的な食物アレルギー対応の検討

オ 個々の児童生徒の「個別の取組プラン」の作成・評価

カ 症状の重い児童生徒に対する支援についての検討

キ 緊急時対応体制の整備・改善

ク 校内研修の計画・実施

ケ 事故やヒアリハット事例の報告・検証

コ 食物アレルギー対応委員会の取組の評価・検討

サ その他（右欄で○を選択し、下欄に具体的な内容を記入）

--

5 問3で「ウ」と回答した学校、調理場にお聞きします。
食物アレルギー対応委員会（校内組織）を設置していないが、校内で実施している内容について、該当するものをすべて選んでください。 →回答後、問8へ

ア 食物アレルギー対応に関する自校の基本方針や対応マニュアルの作成

イ 食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握

ウ 食物アレルギーを有する児童生徒の健康管理や対応についての検討

エ 学校給食における具体的な食物アレルギー対応の検討

オ 個々の児童生徒の「個別の取組プラン」の作成・評価

カ 症状の重い児童生徒に対する支援についての検討

キ	緊急時対応体制の整備・改善	<input type="checkbox"/>
ク	校内研修の計画・実施	<input type="checkbox"/>
ケ	事故やヒヤリハット事例の報告・検証	<input type="checkbox"/>
コ	その他（右欄で○を選択し、下欄に具体的な内容を記入）	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>		

6 食物アレルギー対応委員会（校内組織）の令和6年度、令和7年度の開催回数を記入してください。

ア	令和6年度の開催回数	<input type="text"/>	回
イ	令和7年度の開催回数（※予定を含む）	<input type="text"/>	回

7 食物アレルギー対応委員会（校内組織）で協議・検討した内容について、職員間で情報共有していますか。該当するものをすべて選んでください。

ア	全職員で共通理解が図られている（臨時職員等を含む）	<input type="checkbox"/>
イ	一部の関係する職員でのみ情報共有している	<input type="checkbox"/>
ウ	委員以外の職員と情報共有していない	<input type="checkbox"/>

8 食物アレルギー対応に関する自校の基本方針やマニュアルが作成されていますか。

ア	作成されている（自校化し、明文化されている）	<input type="checkbox"/>
イ	作成されていない（自校化していない、明文化されていない）	<input type="checkbox"/>

9 令和6年度の食物アレルギー対応に関する校内研修・実習について、該当するものをすべて選んでください。

ア	アレルギー疾患に関する校内研修を行った	<input type="checkbox"/>
イ	エピペンの取扱いに関する校内実習を行った	<input type="checkbox"/>
ウ	アナフィラキシーに関する緊急対応の模擬訓練を行った	<input type="checkbox"/>
エ	校内研修や実習は行わなかった →問12へ	<input type="checkbox"/>

10 問9の研修等の対象者について最も近いものを1つ選んでください。

ア	全職員を対象	<input type="checkbox"/>
イ	一部の職員を対象	<input type="checkbox"/>
ウ	特に対象を決めていない	<input type="checkbox"/>

11 問9の研修等における教材の活用状況について該当するものをすべて選んでください。

ア	文部科学省のホームページで公開している「学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方」等の研修資料（スライド）を活用した	<input type="checkbox"/>
イ	文部科学省のホームページで公開している「学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方」等の映像資料（YouTube・DVD等）を活用した	<input type="checkbox"/>
ウ	文部科学省のホームページで公開している「自治体等の事例」を活用した	<input type="checkbox"/>
エ	その他（右欄で○を選択し、下欄に実施した内容や活用した資料を記入）	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>		
オ	教材は特に使用しなかった	<input type="checkbox"/>

16 食物アレルギーの緊急時対応体制について、該当するものすべてを選んでください。

- ア 食物アレルギーに関する緊急時対応マニュアルを作成している
- イ アのマニュアルを危機管理マニュアルに組み入れている
- ウ 緊急時対応に必要なチェック表等が整備されている
- エ 症状の重い児童生徒について、緊急時個別対応表を作成している
- オ エの対応表を危機管理マニュアルに組み入れている
- カ 食物アレルギーの緊急時対応に関する校内研修を毎年度実施している
- キ カの校内研修が学校保健計画に位置付けられている
- ク 該当するものはない

17 校内における報告体制についてお聞きします。学校における食物アレルギーに関するヒヤリハット事例や事故事例（誤食事例・初発事例）で、管理職が職員に対して報告を求めているもので、該当するものをすべて選んでください。

- ア ヒヤリハット事例（誤配を含む）
- イ 誤食事例
- ウ 食物アレルギー症状を呈した事例（初発や疑いを含む）
- エ ア～ウのいずれも報告することになっていない →問19へ

} 問18へ

18 問17で「ア～ウ」と回答した学校にお聞きします。
問17の事例報告を受けた後の対応について該当するものをすべて選んでください。

		ア ヒヤリハット	イ 誤食	ウ アレルギー症状
A	管轄の教育委員会に報告している。			
B	「食物アレルギー対応委員会」に報告している。			
C	「食物アレルギー対応委員会」で問題点の検討や対応の見直しを行っている。			
D	「食物アレルギー対応委員会」ではないが、校内で問題点の検討や対応の見直しを行っている。			
E	校内で事例の内容を共有し、注意喚起を行っている。			
F	校内研修を開催し、事故等の再発防止に努めている。			
G	報告を受けているのみ。			
H	その他（右欄で○を選択し、下欄に具体的な内容を記入）			

H その他の内容

	内 容
ア ヒヤリハット	
イ 誤食	
ウ アレルギー症状	

.....給食を実施していない学校はここで終了です.....

給食を実施している学校、共同調理場が回答

※19～33は、給食を実施しているすべての学校・調理場が回答してください。

- ・単独調理場がある場合は、学校が回答してください。
- ・共同調理場から提供されている場合（受配校）は、学校及び調理場がそれぞれ別に回答してください。
- ・外部委託（委託業者の調理場で調理）している、ミルク給食の場合は、学校が回答してください。

19 学校給食の献立作成及び物資選定について最も近いものを1つ選んでください。

- ア 校内（場内）の献立作成委員会及び物資選定委員会をどちらも設置している（兼ねる場合を含む）
- イ 校内（場内）の献立作成委員会のみを設置している
- ウ 校内（場内）の物資選定委員会のみを設置している
- エ 設置していない
- オ 外部業者委託またはミルク給食のため、該当なし

} 問21へ

20 問19で「ア～ウ」と回答した学校、調理場にお聞きします。

献立作成委員会及び物資選定委員会で実施している内容について、該当するものをすべて選んでください。 →回答後問23へ

- ア 原因食物の使用頻度の検討
（重篤度の高い食品（そば、ピーナッツ等）、発症数の多い食品（卵・乳・小麦・えび・かに等）は、使用する頻度を検討する等）
- イ 食品や加工食品の選定
（添加物として原因食品が使用されていない食品を選定する等）
- ウ 複数の対応食にならないように検討
- エ 調理、献立に関する対応の確認・決定
（全員の献立に原因食品を使用しない、原因食品が使われていることがひと目で分かる料理にする、原因食品が入っている料理と除去した料理で形を変える等）
- オ 弁当対応の考慮
- カ 使用する食品の成分確認
- キ 発注の確認
- ク その他（右欄で○を選択し、下欄に具体的な内容を記入）

--

21 問19で「エ、オ」と回答した学校、調理場にお聞きします。

献立作成委員会及び物資選定委員会を設置していないが、実施している内容について、該当するものをすべて選んでください。

- ア 原因食物の使用頻度の検討
（重篤度の高い食品（そば、ピーナッツ等）、発症数の多い食品（卵・乳・小麦・えび・かに等）は、使用する頻度を検討する等）
- イ 食品や加工食品の選定
（添加物として原因食品が使用されていない食品を選定する等）
- ウ 複数の対応食にならないように検討
- エ 調理、献立に関する対応の確認・決定
（全員の献立に原因食品を使用しない、原因食品が使われていることがひと目で分かる料理にする、原因食品が入っている料理と除去した料理で形を変える等）

- オ 弁当対応の考慮
 - カ 使用する食品の成分確認
 - キ 発注の確認
 - ク その他（右欄で○を選択し、下欄に具体的な内容を記入）
- | | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |

22 問21で回答した内容を実施している担当者について、該当するものをすべて選んでください。

- ア 栄養教諭、学校栄養職員、栄養士等（学校に勤務する有資格者）
 - イ 調理員（調理委託会社の調理員を含む）
 - ウ 養護教諭
 - エ 管理職（調理場長を含む）
 - オ 給食主任
 - カ 学級担任等
 - キ 市町村教育委員会担当者（栄養士等の免許を有する者以外を含む）
 - ク その他（右欄で○を選択し、下欄に具体的に記入）
- | | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

23 給食に使用する加工食品等の成分について保護者へ情報提供していますか。最も近いものを1つ選んでください。（食材料の詳細な成分）

- ア 対応者全員に毎回提供している
 - イ 一部の対応者に毎回提供している
 - ウ 対応者全員に、調味料等は時期を決めて、冷凍食品等は毎回提供している
 - エ 一部の対応者に、調味料等は時期を決めて、冷凍食品等は毎回提供している
 - オ 必要に応じて提供している
 - カ 提供していない
 - キ 対応者が在籍していない
- （※毎回とは、使用するたびにという意味です。）
- | | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

24 献立変更した時の対応方法や手順について、該当するものをすべて選んでください。

→回答後、共同調理場からの受配校は、問28へ
 →回答後、外部業者委託またはミルク給食の場合は、問30へ

- ア 事前に保護者に確認している
 - イ 全教職員に周知している
 - ウ 管理職・学級担任等の関係職員に周知している
 - エ 調理員に周知している
 - オ その他（右欄で○を選択し、下欄に具体的な内容を記入）
- | | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

25 食品納入時（検収）に食物アレルギー対応食品を確認する担当者について、該当するものをすべて選んでください。

- ア 栄養教諭、学校栄養職員、栄養士等（学校に勤務する有資格者）
- イ 調理員（調理委託会社の調理員を含む）
- ウ 管理職（調理場長を含む）
- エ 養護教諭
- オ 給食主任等
- カ 学級担任等
- キ 市町村教育委員会担当者（管理栄養士等の有資格者以外を含む）
- ク 管理員等（用務員や介助員等）
- ケ その他（右欄で○を選択し、下欄に具体的な内容を記入）

--

26 問25で回答した担当者が確認する内容のうち、食物アレルギー対応食品の成分確認の方法について、最も近いものを1つ選んでください。

- ア 納入業者から取り寄せた詳細な成分表と食品の包装表示を照らし合わせている
- イ 食品の包装表示（外袋等の表示）を確認している
- ウ 業者の納品伝票の表示で確認している
- エ その他（右欄で○を選択し、下欄に具体的な内容を記入）

--

オ 成分確認をしていない

--

27 食物アレルギー対応食の調理をする際の指示内容を調理指示書、作業工程表、作業動線図に明記していますか。最も近いものを1つ選んでください。

- ア すべて（調理指示書、作業工程表、作業動線図）に明記している
- イ 一部のみ明記している
- ウ 明記していない
- エ その他（右欄で○を選択し、下欄に具体的な内容を記入）

--

28 調理場における対応の課題について、最も近いものを1つ選んでください。
（共同調理場からの受配校は、共同調理場の施設の限界について、回答してください。）

- ア 調理施設の限界を示し、食物アレルギー対応委員会で協議している
- イ 調理施設の限界を示しているが、協議していない
- ウ 調理施設の限界を示していない

（※「調理施設の限界」とは、調理場の施設設備や調理担当者の人数等を考慮した上で、アレルギー対応が可能な範囲の上限をいう）

29 調理から給食提供まで（共同調理場から受配の場合は、学校の受け取りから給食提供まで）の確認体制（チェックするタイミングや担当者）について、最も近いものを1つ選んでください。 → 回答後、共同調理場は、問32へ

- ア 食物アレルギー対応委員会で検討し、決定したものを周知している
 - イ 関係職員（給食主任や養護教諭、栄養教諭等）が決定し、周知している
 - ウ 教育委員会が決めた確認体制で行っている
 - エ その他（右欄で○を選択し、下欄に具体的な内容を記入）
- | | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |

30 誤食（アレルゲンが含まれる食品を食べること）が起きないように学級内の配慮事項（配食時の注意事項や給食当番について等）を決めていますか。

- ア 決めている
 - イ 決めていない → 問32へ
- | | |
|--|--|
| | |
| | |

31 学級内の配慮事項（配食時の注意事項や給食当番について等）を決める際、最も近いものを1つ選んでください。

- ア 食物アレルギー対応委員会で協議し、決定している
 - イ 学級担任が養護教諭、栄養教諭等に相談して決めている
 - ウ 学級担任が決めている
 - エ その他（右欄で○を選択し、下欄に具体的な内容を記入）
- | | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |

32 実際の食物アレルギー対応におけるヒヤリハット事例等から、事故防止のために行っている対応や取組がありましたら、その内容を記入してください。

--

33 食物アレルギー対応において苦慮していることがありましたら、その内容を記入してください。

--

・・・共同調理場の受配校、外部委託（業者委託）、ミルク給食の学校はここで終了です・・・

単独調理場がある学校、共同調理場が回答

※34、35は、単独調理場がある学校及び共同調理場が回答してください。

※36は、共同調理場が回答してください。

- ・単独調理場が学校にある場合（栄養教諭等の兼務を含む）は、学校が回答してください。
- ・学校に共同調理場を併設している場合は、共同調理場が回答してください。
- ・共同調理場の場合は、調理場が回答してください。

34 学校、調理場で把握している食物アレルギー有病者等について、回答してください。
（令和7年11月1日現在の数字を記入してください。該当がない場合は0と記入。）

ア	1日平均給食提供数（食）		食
イ	食物アレルギーを有する児童生徒数（人）		人
ウ	学校給食で食物アレルギー対応している人数（人） （詳細な献立表の提供を含め、給食で対応している人数）		人
エ	学校給食で食物アレルギー対応している延べ対応数（件） （1人の児童生徒に複数の原因食物がある場合は、原因食物数を1件とした対応数） 例：食物アレルギーを対応している児童が2人いるが、Aさんに乳と卵のアレルギーがあり、Bさんに卵とえびのアレルギーがある場合は、4件となる。		件

35 学校給食で対応している食物アレルギーの原因食物（アレルゲン）について、該当する食物を選び、対応している人数を記入してください。
（令和7年11月1日現在の数字を記入してください。該当がない場合は0と記入。）
※対応するとは、詳細な献立表対応、弁当対応、除去食対応、代替食対応のいずれかの対応をしている場合をいう。（あらかじめ献立に入れない場合も含む。）

鶏卵		人
乳・乳製品		人
小麦		人
ソバ		人
ピーナッツ		人
甲殻類		人
内訳	すべて	人
	エビ	人
	カニ	人
木の実類		人
内訳	すべて	人
	クルミ	人
	カシューナッツ	人
	アーモンド	人
果物類		人
魚類		人
肉類		人
イカ		人
タコ		人
貝類		人
魚卵		人
ごま		人
その他		人

36 共同調理場における、食物アレルギー対応委員会の設置状況について、最も近いものを
1つ選んでください。

ア 共同調理場で独自に設置している

イ 独自では設置していないが、その他の委員会等と合わせて設置している

ウ 設置していない
