

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【新潟県内計】

調査時点	令和7年11月1日
調査対象	新潟県立及び市町村立の幼稚園、小学校、中学校、義務教育学校、高等学校、中等教育学校、特別支援学校、共同調理場

学校(園、場)数	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計
総計	24	422	220	1	84	7	38	81	877

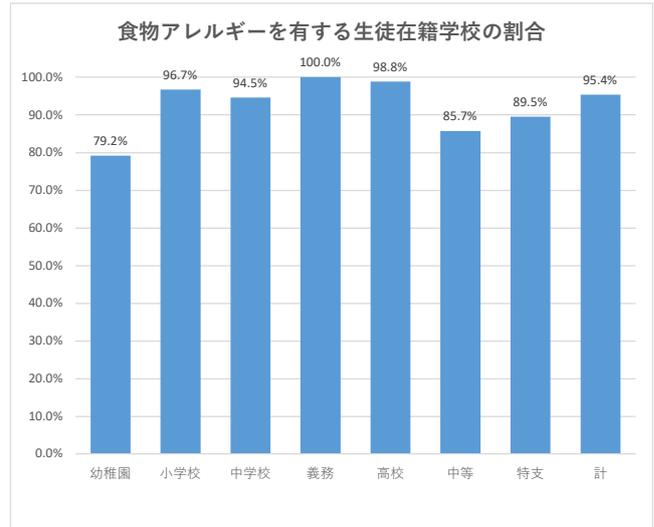
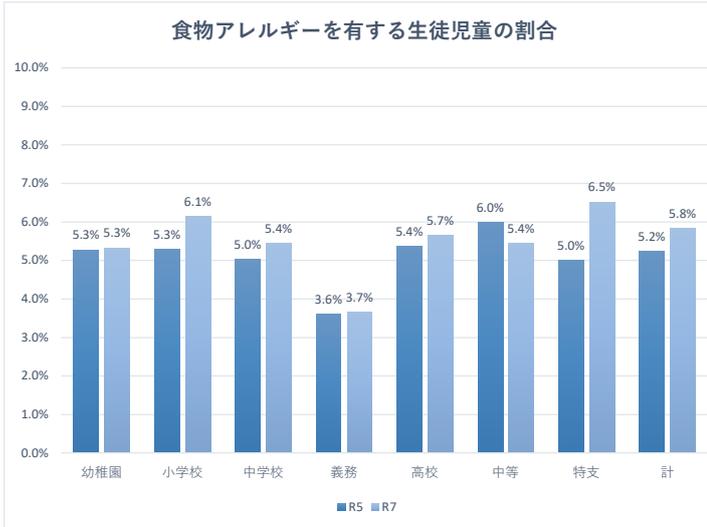
すべての学校が回答

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

共同調理場以外が回答



(人)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
全児童生徒数	1,445	91,524	48,993	765	34,151	2,682	2,577	182,137	
食物アレルギーを有する生徒児童	77	5,620	2,664	28	1,930	146	168	10,633	5.8%
管理指導表提出者	67	4,825	2,122	28	499	82	151	7,774	73.1%
医師の診断書提出	7	119	38	0	16	13	1	194	1.8%
食物アレルギーによるアナフィラキシー	5	677	307	1	186	15	18	1,209	0.7%
管理指導表提出者	5	656	301	1	132	10	18	1,123	92.9%
医師の診断書提出	1	13	1	0	7	3	1	26	2.2%
食物アレルギーによるエビベン保持者	4	535	240	0	124	14	12	929	0.5%
管理指導表提出者	4	518	238	0	111	11	12	894	96.2%
医師の診断書提出	1	24	1	0	5	3	0	34	3.7%
食物アレルギーを有する生徒児童%	5.3%	6.1%	5.4%	3.7%	5.7%	5.4%	6.5%	5.8%	

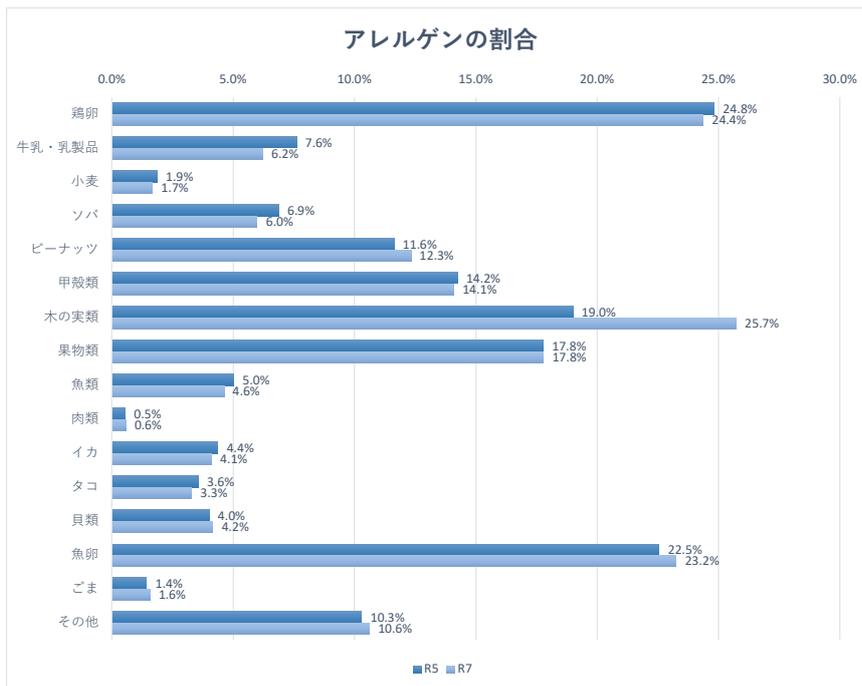
(校、園)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計
(全校数)	24	422	220	1	84	7	38	796
食物アレルギーを有する児童生徒在籍校数	19	408	208	1	83	6	34	759
食物アレルギーを有する生徒在籍%	79.2%	96.7%	94.5%	100.0%	98.8%	85.7%	89.5%	95.4%

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
木の实類		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



共同調理場以外が回答

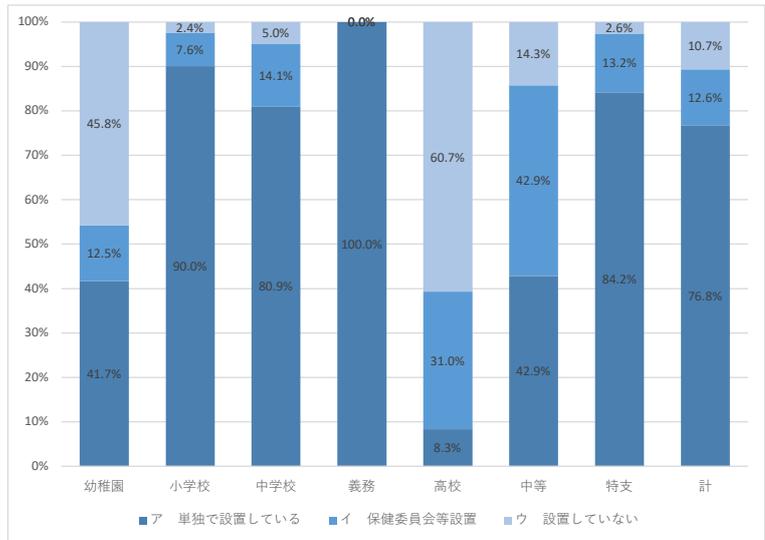
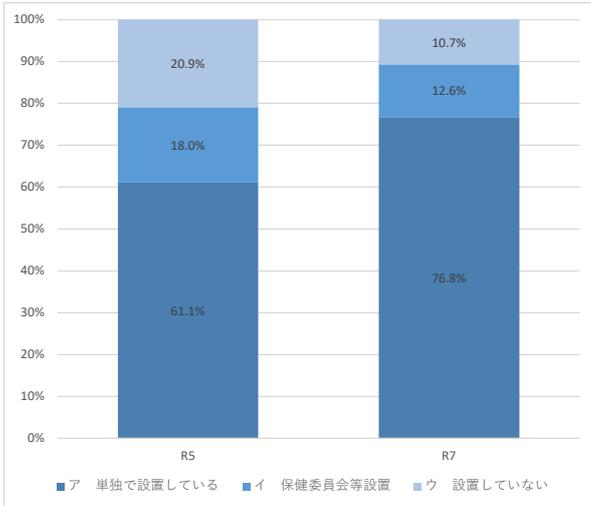
(人)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(食物アレルギー有する生徒児童)	77	5620	2664	28	1930	146	168	10,633	
鶏卵	40	1,533	583	7	344	17	67	2,591	24.4%
牛乳・乳製品	4	346	166	2	107	14	21	660	6.2%
小麦	1	83	46	3	33	1	11	178	1.7%
ソバ	5	288	169	2	140	9	24	637	6.0%
ピーナッツ	11	758	307	6	188	13	27	1,310	12.3%
甲殻類	3	557	427	8	424	38	41	1,498	14.1%
内訳	すべて	1	140	133	0	159	5	455	4.3%
	エビ	2	331	242	7	245	17	871	8.2%
	カニ	2	283	229	6	157	18	718	6.8%
木の实類	19	1,873	513	4	271	28	27	2,735	25.7%
内訳	すべて	4	211	56	1	64	4	347	3.3%
	クルミ	15	1,382	369	2	179	20	1,988	18.7%
	カシューナッツ	5	591	162	2	59	4	832	7.8%
	アーモンド	5	303	71	1	31	2	420	3.9%
果物類	8	823	583	7	399	44	27	1,891	17.8%
魚類	4	248	112	0	105	7	15	491	4.6%
肉類	0	14	12	0	28	0	6	60	0.6%
イカ	1	183	131	3	94	10	14	436	4.1%
タコ	1	146	98	2	79	11	12	349	3.3%
貝類	1	199	128	2	93	6	13	442	4.2%
魚卵	9	1,378	661	11	359	24	30	2,472	23.2%
ごま	1	83	36	1	37	4	4	166	1.6%
その他	5	538	320	2	213	27	22	1,127	10.6%

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

共同調理場以外が回答



(人)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(回答校数)	24	422	220	1	84	7	38	796	
ア 単独で設置している	10 41.7%	380 90.0%	178 80.9%	1 100.0%	7 8.3%	3 42.9%	32 84.2%	611	76.8%
イ 保健委員会等設置	3 12.5%	32 7.6%	31 14.1%	0 0.0%	26 31.0%	3 42.9%	5 13.2%	100	12.6%
ウ 設置していない	11 45.8%	10 2.4%	11 5.0%	0 0.0%	51 60.7%	1 14.3%	1 2.6%	85	10.7%

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

共同調理場以外が回答

問3でア又はイと回答した学校等が回答

(校、園)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(問3でア・イ回答校数)	13	412	209	1	33	6	37	711	
ア 自校方針やマニュアル作成	10	391	188	1	18	6	32	646	90.9%
イ 児童生徒の実態把握	12	404	205	1	32	6	33	693	97.5%
ウ 健康管理や対応検討	11	397	201	1	30	6	34	680	95.6%
エ 具体的対応検討	11	393	200	1	0	6	30	641	90.2%
オ 個別プランの作成	8	353	176	1	5	5	28	576	81.0%
カ 重症支援の検討	5	291	132	1	17	5	22	473	66.5%
キ 緊急体制整備	9	386	194	1	23	6	33	652	91.7%
ク 校内研修の実施	7	378	185	1	21	6	32	630	88.6%
ケ 事故・ヒアリハット検証	8	296	129	1	11	5	22	472	66.4%
コ 食アレルギー委員会の評価	4	200	89	1	6	2	15	317	44.6%
サ その他	1	10	12	0	1	0	2	26	3.7%

5 問3で「ウ」と回答した学校、調理場にお聞きします。

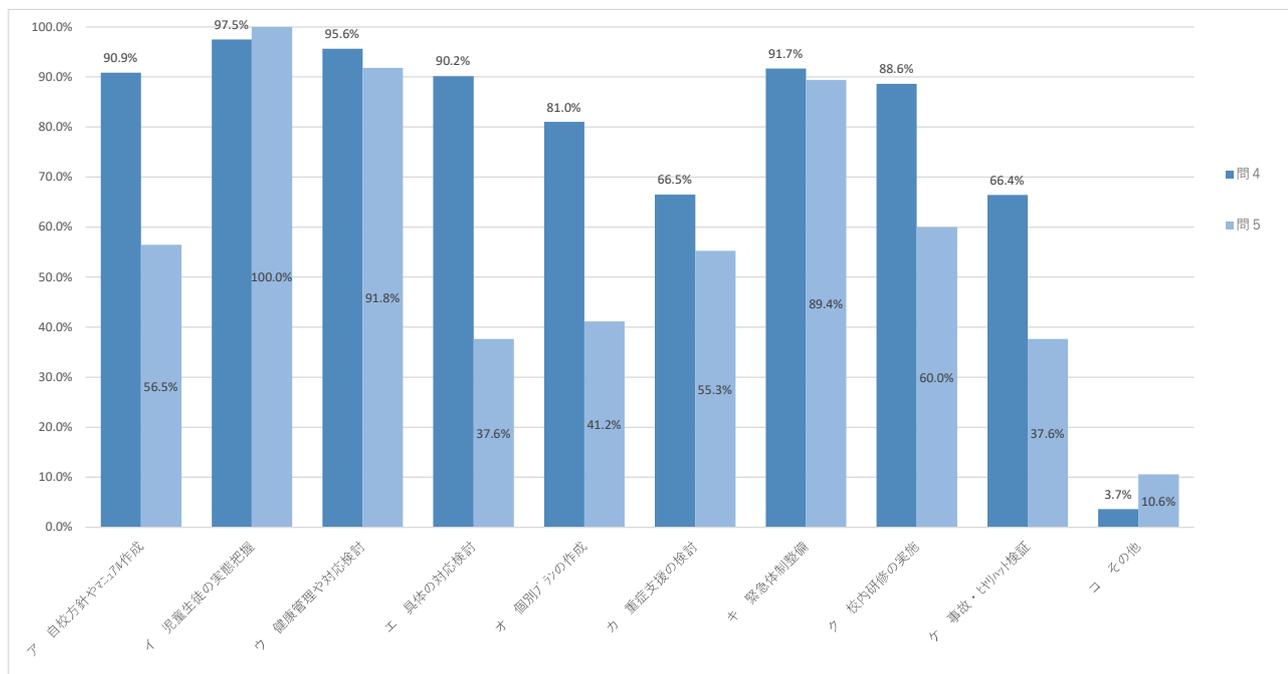
食物アレルギー対応委員会（校内組織）を設置していないが、校内で実施している内容について、該当するものをすべて選んでください。→回答後、問8へ

- 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
- ク 校内研修の計画・実施
- ケ 事故やヒヤリハット事例の報告・検証
- コ その他

共同調理場以外が回答
問3でウと回答した学校等が回答

(校、園)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(問3でウ校数)	11	10	11	0	51	1	1	85	
ア 自校方針やマニュアル作成	6	9	11	0	21	1	0	48	56.5%
イ 児童生徒の実態把握	11	10	11	0	51	1	1	85	100.0%
ウ 健康管理や対応検討	10	10	11	0	45	1	1	78	91.8%
エ 具体の対応検討	11	10	10	0	0	1	0	32	37.6%
オ 個別プランの作成	6	9	8	0	11	1	0	35	41.2%
カ 重症支援の検討	10	7	8	0	21	1	0	47	55.3%
キ 緊急体制整備	11	10	11	0	42	1	1	76	89.4%
ク 校内研修の実施	5	9	9	0	27	1	0	51	60.0%
ケ 事故・ヒヤリハット検証	11	5	6	0	8	1	1	32	37.6%
コ その他	5	0	0	0	4	0	0	9	10.6%

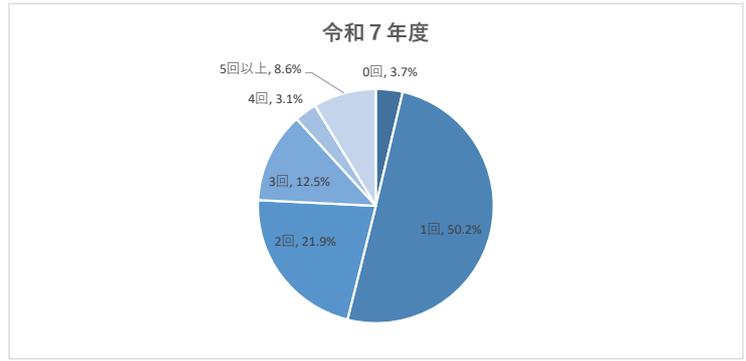
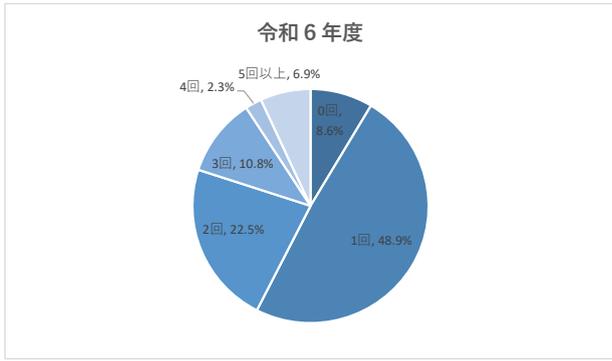


6 食物アレルギー対応委員会（校内組織）の令和6年度、令和7年度の開催回数を記入してください。

ア 令和6年度の開催回数

イ 令和7年度の開催回数（※予定を含む）

共同調理場以外が回答
問3でア又はイと回答した学校等が回答



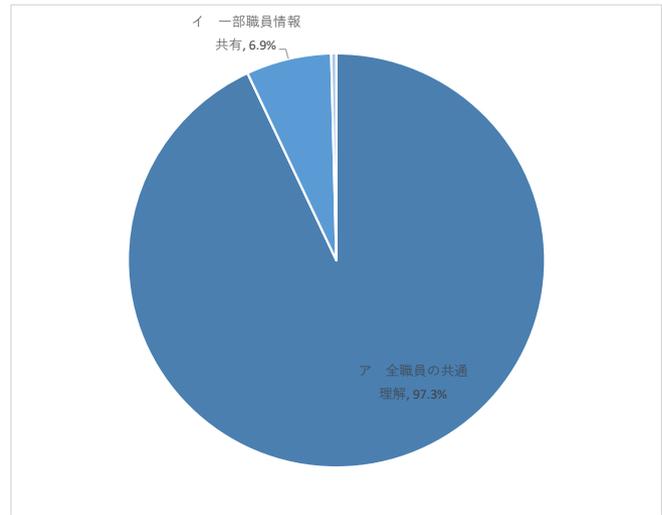
(回)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%	平均
(問3でア・イ回答校数)	13	412	209	1	33	6	37	711		
ア 令和6年度開催回数										
0回	3	22	24	1	7	1	3	61	8.6%	2.2
1回	5	205	103	0	16	3	16	348	48.9%	
2回	2	93	46	0	7	1	11	160	22.5%	
3回	1	50	20	0	1	1	4	77	10.8%	
4回	0	12	2	0	1	0	1	16	2.3%	
5回	0	11	4	0	0	0	1	16	2.3%	
6回	0	3	0	0	0	0	0	3	0.4%	
7回	0	1	1	0	0	0	0	2	0.3%	
8回	0	3	1	0	0	0	0	4	0.6%	
9回	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
10回	1	0	0	0	0	0	0	1	0.1%	
11回	0	4	2	0	0	0	0	6	0.8%	
12回	0	5	5	0	1	0	1	12	1.7%	
13回	0	1	0	0	0	0	0	1	0.1%	
14回	0	0	1	0	0	0	0	1	0.1%	
15回	0	2	0	0	0	0	0	2	0.3%	
16回	1	0	0	0	0	0	0	1	0.1%	
17回	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
18回	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
イ 令和7年開催回数										
0回	3	10	10	0	1	0	2	26	3.7%	2.3
1回	4	208	106	1	20	3	15	357	50.2%	
2回	3	84	48	0	8	1	12	156	21.9%	
3回	1	55	24	0	2	1	6	89	12.5%	
4回	0	17	4	0	1	0	0	22	3.1%	
5回	0	11	3	0	0	1	1	16	2.3%	
6回	0	2	3	0	0	0	0	5	0.7%	
7回	0	1	2	0	0	0	0	3	0.4%	
8回	0	3	1	0	0	0	0	4	0.6%	
9回	0	1	1	0	0	0	0	2	0.3%	
10回	1	1	1	0	0	0	0	3	0.4%	
11回	0	4	2	0	0	0	0	6	0.8%	
12回	0	10	3	0	1	0	1	15	2.1%	
13回	0	1	0	0	0	0	0	1	0.1%	
14回	0	1	1	0	0	0	0	2	0.3%	
15回	0	2	0	0	0	0	0	2	0.3%	
16回	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
17回	1	0	0	0	0	0	0	1	0.1%	
18回	0	1	0	0	0	0	0	1	0.1%	

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）
- イ 一部の関係する職員でのみ情報共有している
- ウ 委員以外の職員と情報共有していない

共同調理場以外が回答
問3でア又はイと回答した学校等が回答



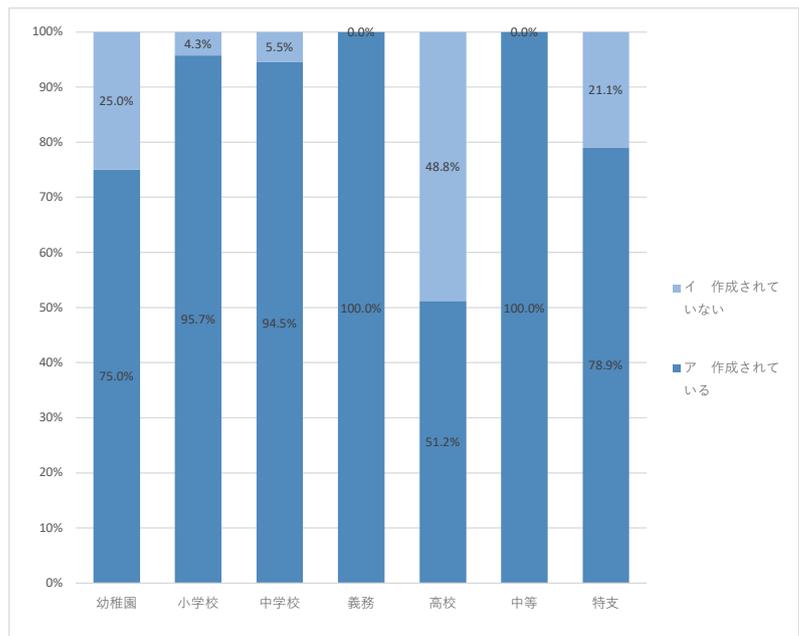
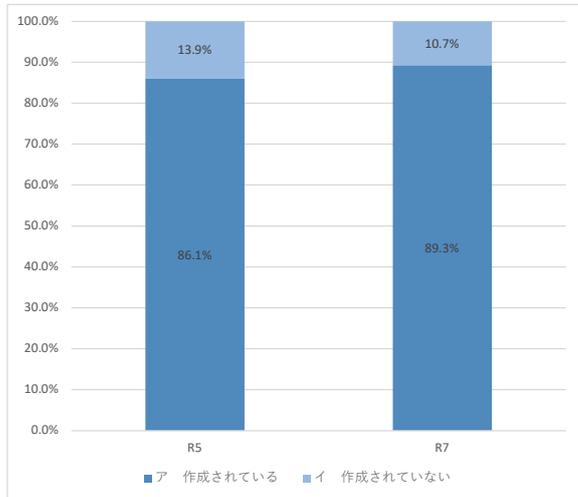
(校、園)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(問3でア・イ回答校数)	13	412	209	1	33	6	37	711	
ア 全職員の共通理解	11	406	205	1	28	6	35	692	97.3%
イ 一部職員情報共有	3	23	10	0	8	0	5	49	6.9%
ウ 委員以外と共有なし	1	1	0	0	1	0	0	3	0.4%

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）
- 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）

共同調理場以外が回答



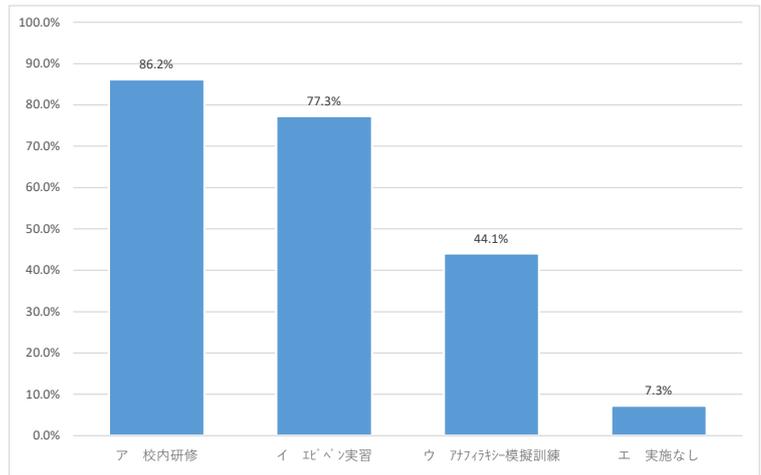
(校、園)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(全校数)	24	422	220	1	84	7	38	796	
ア 作成されている	18	404	208	1	43	7	30	711	89.3%
イ 作成されていない	6	18	12	0	41	0	8	85	10.7%

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
- イ エビベンの取扱に関する校内実習を行った
- 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
- エ 校内研修や実習は行わなかった →問12へ

共同調理場以外が回答



(校、園)

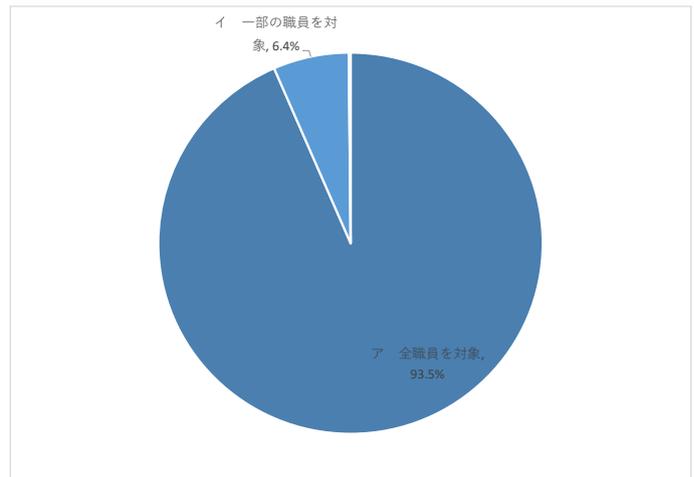
	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(全校数)	24	422	220	1	84	7	38	796	
ア 校内研修	18	401	199	1	36	4	27	686	86.2%
イ エビベソ実習	14	347	176	1	49	6	22	615	77.3%
ウ アナフィラキシー模擬訓練	9	225	97	0	7	1	12	351	44.1%
エ 実施なし	5	9	11	0	27	1	5	58	7.3%

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
- イ 一部の職員を対象
- ウ 特に対象を決めていない

共同調理場以外が回答

問9でア、イ又はウと回答した学校等が回答



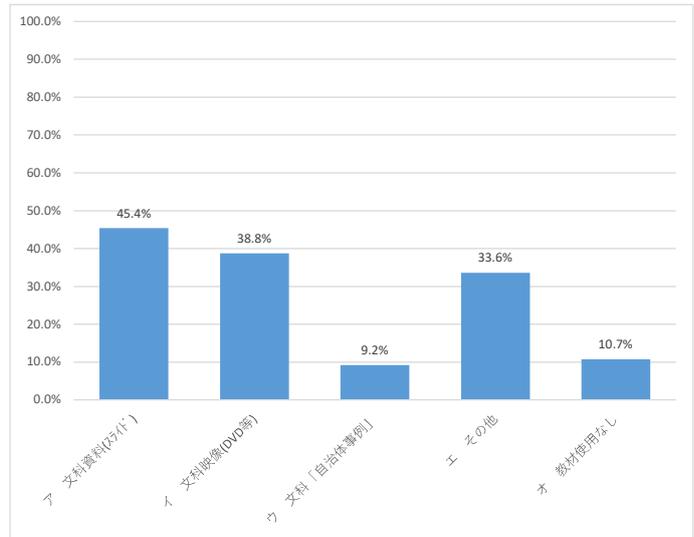
(校、園)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(問9でア・イ・ウ回答校数)	19	413	209	1	57	6	33	738	
ア 全職員を対象	11	394	194	1	52	6	32	690	93.5%
イ 一部の職員を対象	8	19	14	0	5	0	1	47	6.4%
ウ 対象を決めていない	0	0	1	0	0	0	0	1	0.1%

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
- 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
- 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
- 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）
- オ 教材は特に使用しなかった

共同調理場以外が回答
問9でア、イ又はウと回答した学校等が回答



(校、園)

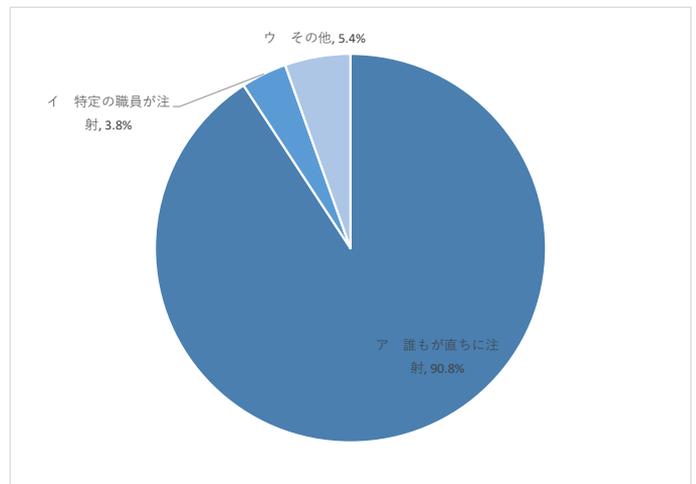
	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(問9でア・イ・ウ回答校数)	19	413	209	1	57	6	33	738	
ア 文科資料(ｽﾗｲﾄﾞ)	5	196	93	1	20	4	16	335	45.4%
イ 文科映像(DVD等)	4	171	84	0	17	2	8	286	38.8%
ウ 文科「自治体事例」	2	43	17	0	4	0	2	68	9.2%
エ その他	10	139	68	0	19	0	12	248	33.6%
オ 教材使用なし	2	38	26	0	6	2	5	79	10.7%

12 エピペンを処方されている児童生徒がアナフィラキシーの状態にあり、かつ、本人が自らエピペンを使用できない場合の学校側の対応として、どのような対応を行う

こととなっているか。最も近いものを1つ選んでください。

- ア 立場や職種に関係なく、誰もが直ちに注射することになっている
- イ 特定の教職員が直ちに注射することになっている
- ウ その他

共同調理場以外が回答



(校、園)

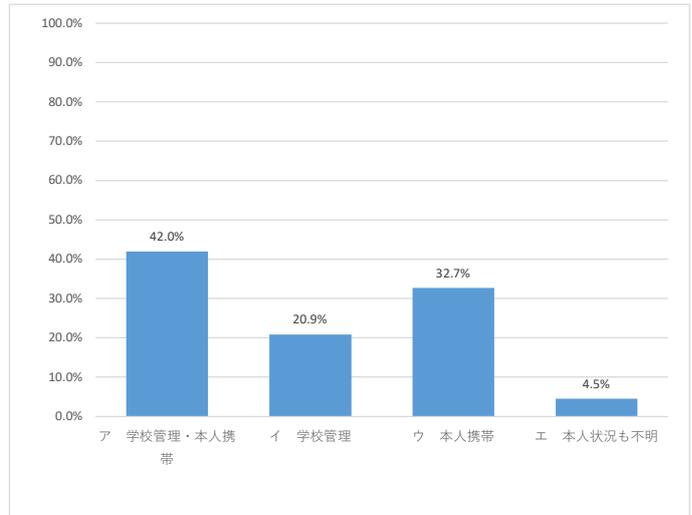
	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(全校数)	24	422	220	1	84	7	38	796	
ア 誰もが直ちに注射	10	395	206	1	74	6	31	723	90.8%
イ 特定の職員が注射	12	9	0	0	8	0	1	30	3.8%
ウ その他	2	18	14	0	2	1	6	43	5.4%

13 エビペンの管理・保管について、学校での対応に最も近いものを1つ選んでください。

- ア エビペンは学校で管理・保管するとともに、本人も別にエビペンを保管（携帯）するように求めている
- イ エビペンは学校で管理・保管しており、本人の保管（携帯）は求めている
- ウ エビペンは学校で管理・保管せず、本人の保管（携帯）状況を管理している
- エ エビペンは学校で管理・保管はせず、本人の保管状況も管理していない

問15へ

共同調理場以外が回答



(校、園)

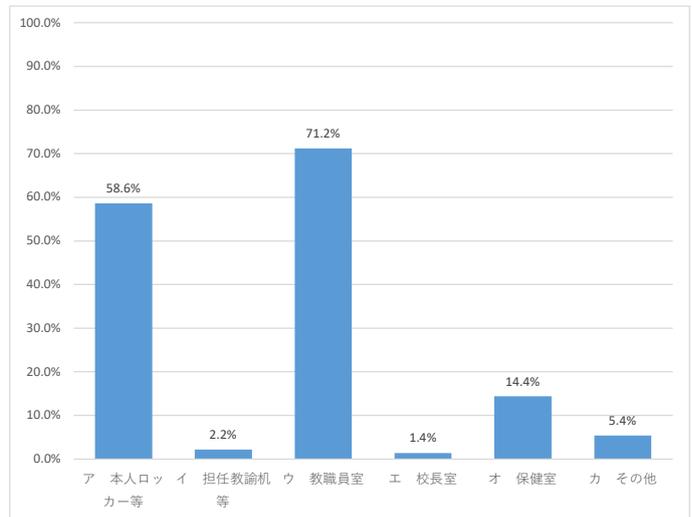
	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(全校数)	24	422	220	1	84	7	38	796	
ア 学校管理・本人携帯	0	173	113	1	25	5	17	334	42.0%
イ 学校管理	18	108	27	0	0	0	13	166	20.9%
ウ 本人携帯	1	123	72	0	58	1	5	260	32.7%
エ 本人状況も不明	5	18	8	0	1	1	3	36	4.5%

14 問13でアまたはイと回答した学校にお聞きます。エビペンの学校での保管場所について、該当する場所をすべて選んでください。

- ア 本人のランドセルや机、ロッカー等
- イ 教室の担任教諭の机、ロッカー等
- ウ 教職員室
- エ 校長室
- オ 保健室
- カ その他

共同調理場以外が回答

問13でア又はイと回答した学校等が回答



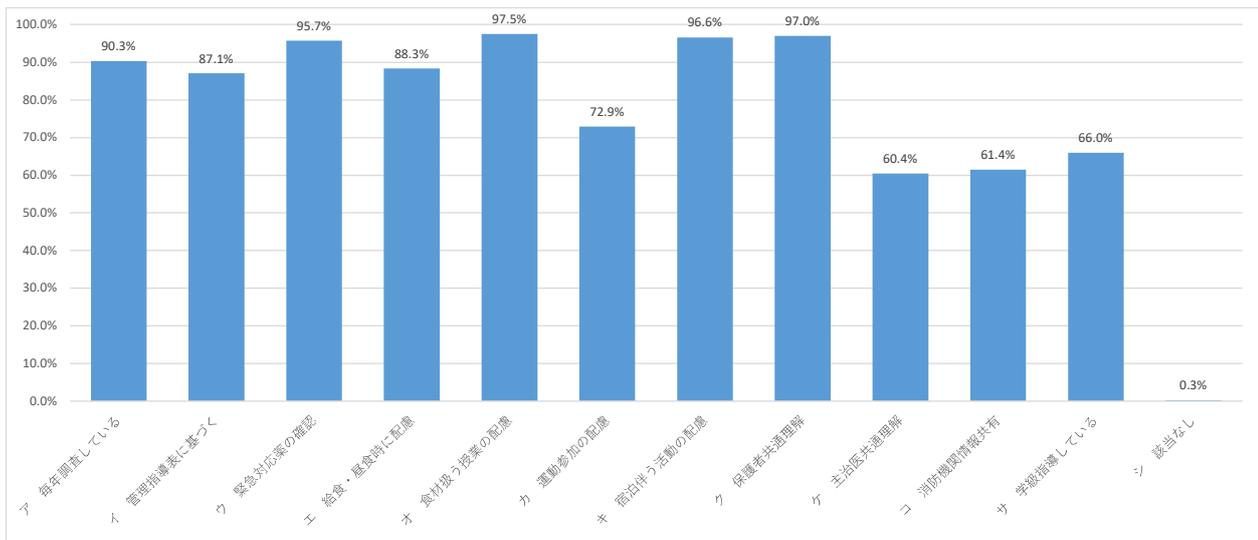
(校、園)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(問13でア・イ回答校数)	18	281	140	1	25	5	30	500	
ア 本人ロッカー等	1	161	95	1	19	5	11	293	58.6%
イ 担任教諭机等	1	7	2	0	0	0	1	11	2.2%
ウ 教職員室	10	215	113	1	11	1	5	356	71.2%
エ 校長室	0	5	2	0	0	0	0	7	1.4%
オ 保健室	4	24	10	0	12	3	19	72	14.4%
カ その他	2	9	6	0	3	1	6	27	5.4%

15 食物アレルギーを有する児童生徒の健康管理について、該当するものをすべて選んでください。

- ア 食物アレルギーを有する児童生徒を把握するために、毎年度調査を行っている
- イ 管理指導表の提出を必須とし、管理指導表に基づいて対応している
- ウ 緊急対応薬（エピペンを含む）の確認をしている
- エ 学校給食時及び昼食時の配慮をしている
- オ 食物・食材を扱う授業・活動について配慮している
- カ 運動（体育・部活動等）への参加について配慮している
- キ 宿泊を伴う校外活動について配慮している
- ク 緊急時の対応や連絡体制について、保護者と共通理解を図っている
- ケ 緊急時の対応や連絡体制について、主治医と共通理解を図っている
- コ 救急搬送やエピペンの使用が想定される児童生徒についての情報を消防機関と共有している
- サ 学級等で食物アレルギーの理解を深めるための指導等を行っている
- シ 該当するものはない（特に取組はない）

共同調理場以外が回答



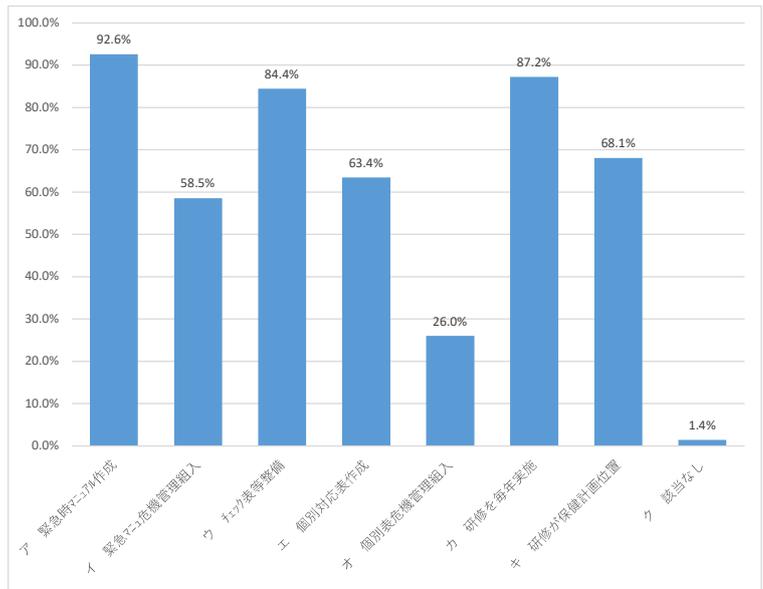
(校、園)

	幼稚園		小学校		中学校		義務		高校		中等		特支		計	%
(全校数)	24		422		220		1		84		7		38		796	
ア 毎年調査している	22	91.7%	384	91.0%	202	91.8%	1	100.0%	69	82.1%	6	85.7%	35	92.1%	719	90.3%
イ 管理指導表に基づく	21	87.5%	393	93.1%	203	92.3%	1	100.0%	34	40.5%	6	85.7%	35	92.1%	693	87.1%
ウ 緊急対応薬の確認	21	87.5%	408	96.7%	211	95.9%	1	100.0%	78	92.9%	7	100.0%	36	94.7%	762	95.7%
エ 給食・昼食時に配慮	22	91.7%	412	97.6%	215	97.7%	1	100.0%	10	11.9%	7	100.0%	36	94.7%	703	88.3%
オ 食材扱う授業の配慮	22	91.7%	416	98.6%	217	98.6%	1	100.0%	76	90.5%	7	100.0%	37	97.4%	776	97.5%
カ 運動参加の配慮	12	50.0%	317	75.1%	166	75.5%	1	100.0%	48	57.1%	6	85.7%	30	78.9%	580	72.9%
キ 宿泊伴う活動の配慮	5	20.8%	420	99.5%	219	99.5%	1	100.0%	80	95.2%	7	100.0%	37	97.4%	769	96.6%
ク 保護者共通理解	22	91.7%	415	98.3%	215	97.7%	1	100.0%	75	89.3%	7	100.0%	37	97.4%	772	97.0%
ケ 主治医共通理解	10	41.7%	275	65.2%	139	63.2%	0	0.0%	24	28.6%	3	42.9%	30	78.9%	481	60.4%
コ 消防機関情報共有	12	50.0%	291	69.0%	156	70.9%	0	0.0%	12	14.3%	5	71.4%	13	34.2%	489	61.4%
サ 学級指導している	11	45.8%	327	77.5%	155	70.5%	0	0.0%	10	11.9%	5	71.4%	17	44.7%	525	66.0%
シ 該当なし	1	4.2%	1	0.2%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	2	0.3%

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

共同調理場以外が回答



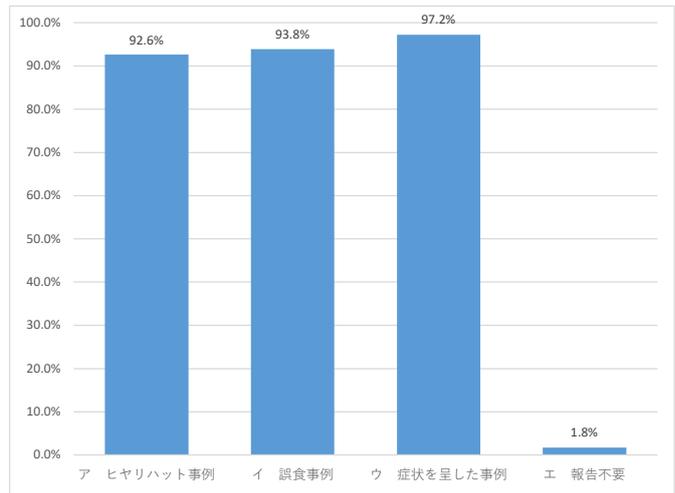
(校、園)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(全校数)	24	422	220	1	84	7	38	796	
ア 緊急時マニュアル作成	22	413	211	1	49	7	34	737	92.6%
イ 緊急マニュアル危機管理組入	14	273	137	1	20	5	16	466	58.5%
ウ チェック表等整備	19	389	188	0	41	5	30	672	84.4%
エ 個別対応表作成	12	292	141	1	33	5	21	505	63.4%
オ 個別表危機管理組入	8	132	57	1	2	0	7	207	26.0%
カ 研修を毎年実施	17	403	198	0	43	5	28	694	87.2%
キ 研修が保健計画位置	5	329	164	0	24	3	17	542	68.1%
ク 該当なし	1	0	0	0	9	0	1	11	1.4%

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、該当するものすべてを選んでください。

- 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

共同調理場以外が回答



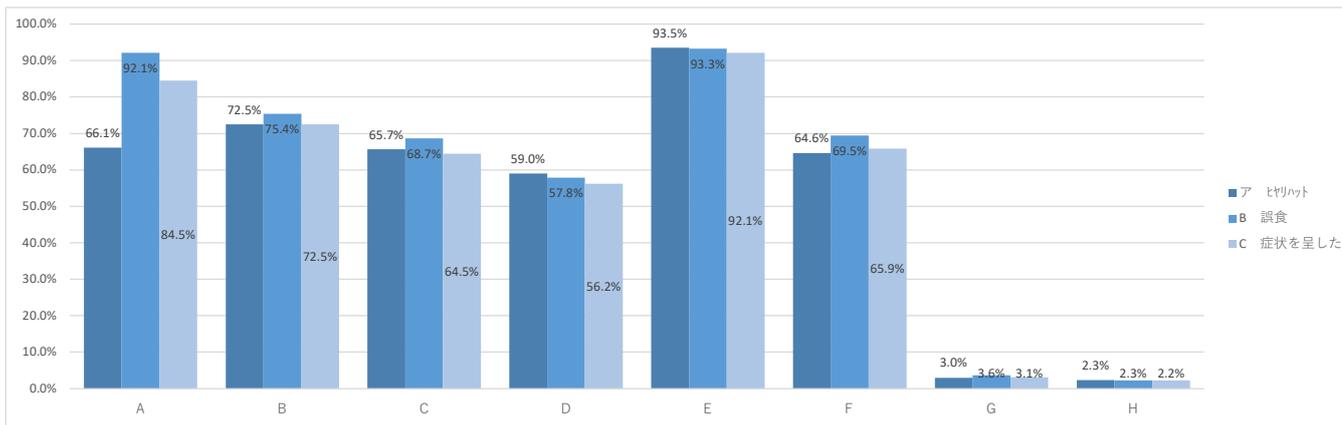
(校、園)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(全校数)	24	422	220	1	84	7	38	796	
ア ヒヤリハット事例	24	404	211	1	53	7	37	737	92.6%
イ 誤食事例	24	412	213	1	54	6	37	747	93.8%
ウ アレ症状を呈した事例	23	415	216	1	74	7	38	774	97.2%
エ 報告不要	0	4	2	0	8	0	0	14	1.8%

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 アル症状
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			

共同調理場以外が回答
問17でア、イ又はウと回答した学校等が回答



ア ヒヤリハット事例	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(問17でア回答校数)	24	404	211	1	53	7	37	737	
A 教育委員会に報告	10	284	158	0	20	4	11	487	66.1%
B 食アレ委員会に報告	8	332	151	0	10	5	28	534	72.5%
C 食アレ委員会で見直し	7	305	136	0	9	3	24	484	65.7%
D 問題点・対応見直し	15	229	134	0	28	6	23	435	59.0%
E 校内共有・注意喚起	23	381	194	1	46	7	37	689	93.5%
F 校内研修・再発防止	11	282	137	0	22	4	20	476	64.6%
G 報告のみを受けている	0	11	10	0	1	0	0	22	3.0%
H その他	5	6	3	0	3	0	0	17	2.3%

イ 誤食事例	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(問17でイ回答校数)	24	412	213	1	54	6	37	747	
A 教育委員会に報告	17	399	204	1	28	6	33	688	92.1%
B 食アレ委員会に報告	9	345	163	1	9	5	31	563	75.4%
C 食アレ委員会で見直し	8	322	144	1	7	3	28	513	68.7%
D 問題点・対応見直し	15	227	135	0	28	6	21	432	57.8%
E 校内共有・注意喚起	23	390	199	0	43	6	36	697	93.3%
F 校内研修・再発防止	12	308	153	0	21	4	21	519	69.5%
G 報告のみを受けている	0	14	11	0	2	0	0	27	3.6%
H その他	5	5	4	0	3	0	0	17	2.3%

ウ アル症状事例	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	計	%
(問17でウ回答校数)	23	415	216	1	74	7	38	774	
A 教育委員会に報告	15	372	189	1	39	7	31	654	84.5%
B 食アレ委員会に報告	9	341	162	1	12	5	31	561	72.5%
C 食アレ委員会で見直し	8	307	141	1	11	3	28	499	64.5%
D 問題点・対応見直し	15	226	133	0	33	7	21	435	56.2%
E 校内共有・注意喚起	21	389	200	0	60	7	36	713	92.1%
F 校内研修・再発防止	12	305	144	0	24	3	22	510	65.9%
G 報告のみを受けている	0	12	8	0	4	0	0	24	3.1%
H その他	5	6	3	0	3	0	0	17	2.2%

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。

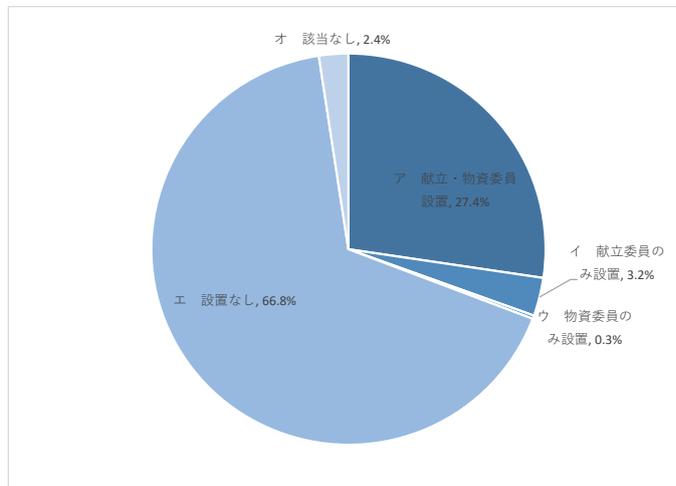
- ・単独調理場がある場合は、学校が回答してください。
- ・共同調理場から提供されている場合（受配校）は、学校及び調理場がそれぞれ別に回答してください。
- ・外部委託（委託業者の調理場で調理）している、ミルク給食の場合は、学校が回答してください。

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

給食を実施している学校、共同調理場が回答



(施設)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(対象施設数)	24	420	219	1	0	7	34	81	786	
ア 献立・物資委員設置	3 12.5%	104 24.8%	61 27.9%	0 0.0%	0 0.0%	1 14.3%	2 5.9%	44 54.3%	215	27.4%
イ 献立委員のみ設置	4 16.7%	11 2.6%	5 2.3%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	2 5.9%	3 3.7%	25	3.2%
ウ 物資委員のみ設置	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	2 2.5%	2	0.3%
エ 設置なし	17 70.8%	298 71.0%	149 68.0%	1 100.0%	0 0.0%	4 57.1%	24 70.6%	32 39.5%	525	66.8%
オ 該当なし	0 0.0%	7 1.7%	4 1.8%	0 0.0%	0 0.0%	2 28.6%	6 17.6%	0 0.0%	19	2.4%

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

給食を実施している学校、共同調理場が回答
問19でア、イ、又はウと回答した学校等が回答

(施設)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(問19でア・イ・ウ回答施設数)	7	115	66	0	0	1	4	49	242	
ア 原因食材の使用頻度	7 100.0%	107 93.0%	61 92.4%	0 0.0%	0 0.0%	1 100.0%	3 75.0%	40 81.6%	219	90.5%
イ 食品・加工品の選定	6 85.7%	106 92.2%	64 97.0%	0 0.0%	0 0.0%	1 100.0%	4 100.0%	43 87.8%	224	92.6%
ウ 複数対応食検討	7 100.0%	102 88.7%	61 92.4%	0 0.0%	0 0.0%	1 100.0%	4 100.0%	42 85.7%	217	89.7%
エ 調理・献立対応決定	6 85.7%	100 87.0%	62 93.9%	0 0.0%	0 0.0%	1 100.0%	3 75.0%	43 87.8%	215	88.8%
オ 弁当対応の考慮	4 57.1%	55 47.8%	45 68.2%	0 0.0%	0 0.0%	1 100.0%	3 75.0%	23 46.9%	131	54.1%
カ 使用食品の成分確認	6 85.7%	103 89.6%	59 89.4%	0 0.0%	0 0.0%	1 100.0%	3 75.0%	44 89.8%	216	89.3%
キ 発注の確認	6 85.7%	52 45.2%	24 36.4%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	2 50.0%	19 38.8%	103	42.6%
ク その他	0 0.0%	2 1.7%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	1 2.0%	3	1.2%

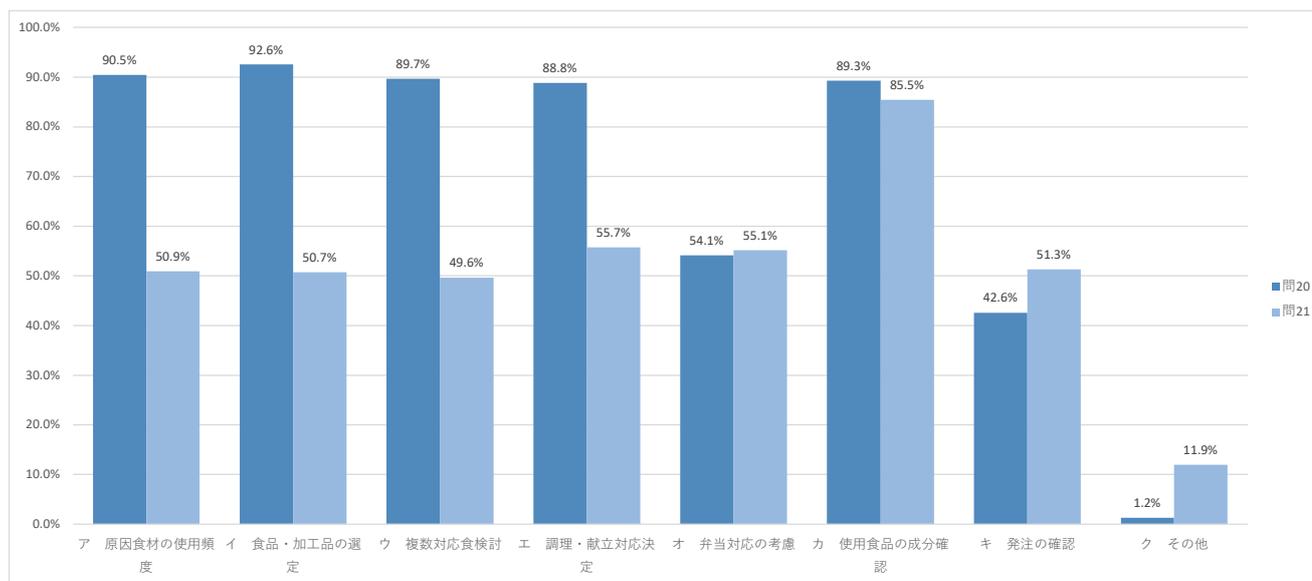
21 問19で「エ、オ」と回答した学校、調理場にお聞きます。献立作成委員会及び物資選定委員会を設置していないが、実施している内容について、該当するものをすべて選んでください。

- 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

給食を実施している学校、共同調理場が回答
問19でエ又はオと回答した学校等が回答

(施設)

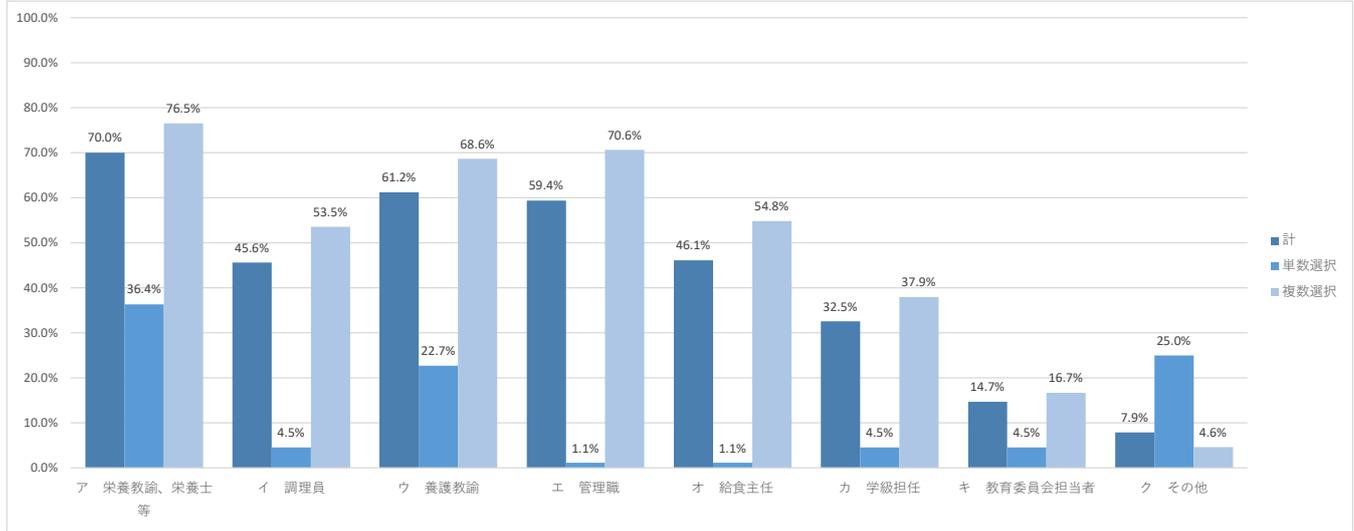
	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(問19で「エ、オ」回答施設数)	17	305	153	1	0	6	30	32	544	
ア 原因食材の使用頻度	8	156	68	1	0	1	12	31	277	50.9%
イ 食品・加工品の選定	10	157	65	1	0	1	10	32	276	50.7%
ウ 複数対応食検討	6	153	67	1	0	1	12	30	270	49.6%
エ 調理・献立対応決定	10	163	84	1	0	2	14	29	303	55.7%
オ 弁当対応の考慮	5	173	82	1	0	3	14	22	300	55.1%
カ 使用食品の成分確認	15	263	123	1	0	3	28	32	465	85.5%
キ 発注の確認	12	157	66	1	0	3	12	28	279	51.3%
ク その他	1	39	20	0	0	3	2	0	65	11.9%



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

給食を実施している学校、共同調理場が回答
問19でエ又はオと回答した学校等が回答



(施設)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(問19でエ・オ回答施設数)	17	305	153	1	0	6	30	32	544	
ア 栄養教諭、栄養士等	5	212	102	1	0	2	27	32	381	70.0%
イ 調理員	8	143	61	0	0	2	12	22	248	45.6%
ウ 養護教諭	3	192	107	0	0	3	18	10	333	61.2%
エ 管理職	8	185	95	1	0	4	17	13	323	59.4%
オ 給食主任	9	142	79	0	0	3	13	5	251	46.1%
カ 学級担任	9	98	50	0	0	3	14	3	177	32.5%
キ 教育委員会担当者	2	50	20	0	0	1	3	4	80	14.7%
ク その他	3	23	14	1	0	1	0	1	43	7.9%

(施設)

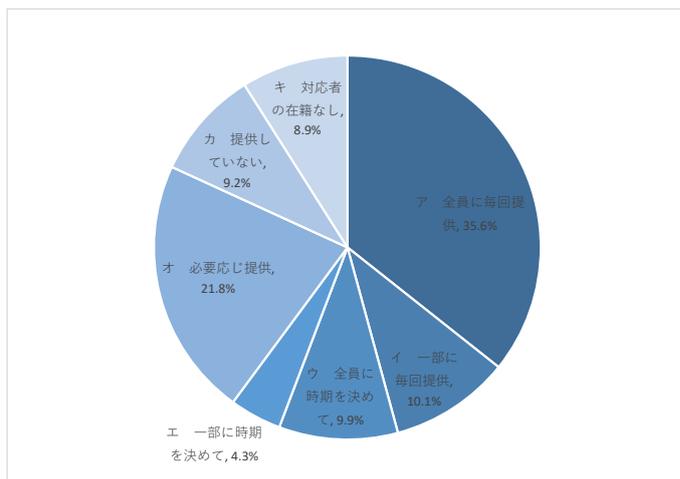
選択1つだけの施設回答	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(選択1つだけの回答施設)	3 17.6%	50 16.4%	23 15.0%	0 0.0%	0 0.0%	1 16.7%	5 16.7%	6 18.8%	88	16.2%
ア 栄養教諭、栄養士等	1 33.3%	13 26.0%	7 30.4%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	5 100.0%	6 100.0%	32	36.4%
イ 調理員	2 66.7%	1 2.0%	1 4.3%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4	4.5%
ウ 養護教諭	0 0.0%	14 28.0%	6 26.1%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	20	22.7%
エ 管理職	0 0.0%	1 2.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	1	1.1%
オ 給食主任	0 0.0%	1 2.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	1	1.1%
カ 学級担任	0 0.0%	2 4.0%	2 8.7%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4	4.5%
キ 教育委員会担当者	0 0.0%	4 8.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4	4.5%
ク その他	0 0.0%	14 28.0%	7 30.4%	0 0.0%	0 0.0%	1 100.0%	0 0.0%	0 0.0%	22	25.0%

選択複数施設回答	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(選択複数の回答施設)	14 466.7%	255 510.0%	130 565.2%	1 0.0%	0 0.0%	5 500.0%	25 500.0%	26 433.3%	456	83.8%
ア 栄養教諭、栄養士等	4 28.6%	199 78.0%	95 73.1%	1 0.0%	0 0.0%	2 40.0%	22 88.0%	26 100.0%	349	76.5%
イ 調理員	6 42.9%	142 55.7%	60 46.2%	0 0.0%	0 0.0%	2 40.0%	12 48.0%	22 84.6%	244	53.5%
ウ 養護教諭	3 21.4%	178 69.8%	101 77.7%	0 0.0%	0 0.0%	3 60.0%	18 72.0%	10 38.5%	313	68.6%
エ 管理職	8 57.1%	184 72.2%	95 73.1%	1 0.0%	0 0.0%	4 80.0%	17 68.0%	13 50.0%	322	70.6%
オ 給食主任	9 64.3%	141 55.3%	79 60.8%	0 0.0%	0 0.0%	3 60.0%	13 52.0%	5 19.2%	250	54.8%
カ 学級担任	9 64.3%	96 37.6%	48 36.9%	0 0.0%	0 0.0%	3 60.0%	14 56.0%	3 11.5%	173	37.9%
キ 教育委員会担当者	2 14.3%	46 18.0%	20 15.4%	0 0.0%	0 0.0%	1 20.0%	3 12.0%	4 15.4%	76	16.7%
ク その他	3 21.4%	9 3.5%	7 5.4%	1 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	1 3.8%	21	4.6%

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

給食を実施している学校、共同調理場が回答



(施設)

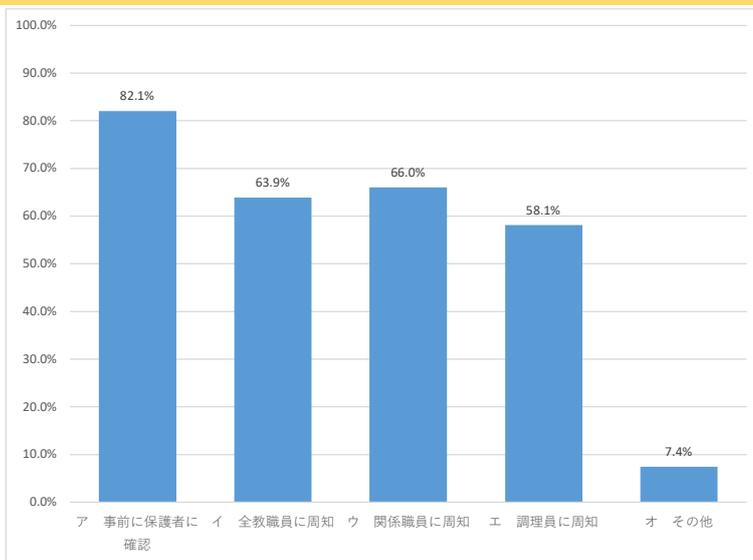
	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(対象施設数)	24	420	219	1	0	7	34	81	786	
ア 全員に毎回提供	5	156	75	1	0	4	13	26	280	35.6%
イ 一部の対応者に毎回提供	0	49	19	0	0	0	4	7	79	10.1%
ウ 全員に時期を決めて	1	39	19	0	0	0	4	15	78	9.9%
エ 一部の時期を決めて	0	15	9	0	0	0	0	10	34	4.3%
オ 必要に応じて提供	11	86	55	0	0	1	4	14	171	21.8%
カ 提供していない	2	41	17	0	0	2	2	8	72	9.2%
キ 対応者の在籍なし	3	34	25	0	0	0	7	1	70	8.9%

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

給食を実施している学校、共同調理場が回答

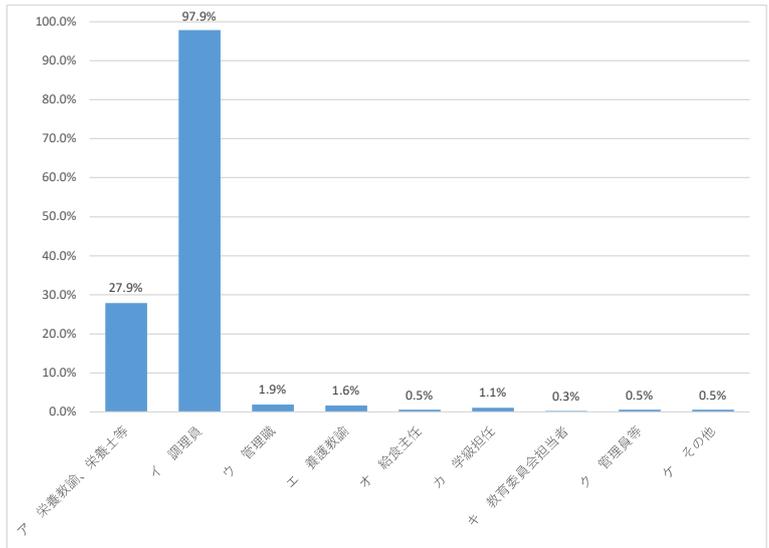


(施設)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(対象施設数)	24	420	219	1	0	7	34	81	786	
ア 事前に保護者に確認	20	343	187	1	0	5	24	65	645	82.1%
イ 全教職員に周知	15	279	152	0	0	2	19	35	502	63.9%
ウ 関係職員に周知	17	287	125	1	0	6	18	65	519	66.0%
エ 調理員に周知	12	234	123	1	0	2	11	74	457	58.1%
オ その他	1	27	15	0	0	0	3	12	58	7.4%

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



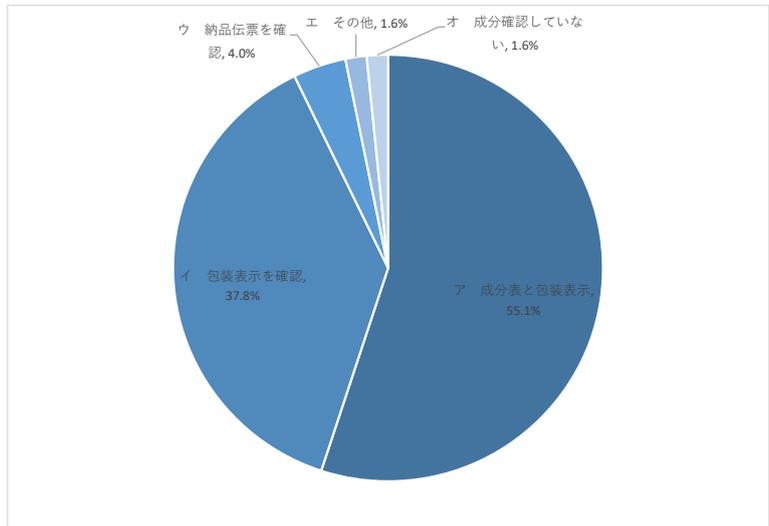
給食を実施している学校、共同調理場が回答
共同調理場からの受配校、外部委託又はミルク給食の学校以外が回答

(施設)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(対象施設数)	18	196	68	1	0	0	12	81	376	
ア 栄養教諭、栄養士等	2	48	16	0	0	0	8	31	105	27.9%
イ 調理員	17	194	66	1	0	0	11	79	368	97.9%
ウ 管理職	1	2	2	0	0	0	1	1	7	1.9%
エ 養護教諭	1	2	1	0	0	0	1	1	6	1.6%
オ 給食主任	0	1	0	0	0	0	0	1	2	0.5%
カ 学級担任	0	1	2	0	0	0	1	0	4	1.1%
キ 教育委員会担当者	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0.3%
ク 管理員等	0	0	1	0	0	0	0	1	2	0.5%
ケ その他	0	1	1	0	0	0	0	0	2	0.5%

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



給食を実施している学校、共同調理場が回答
共同調理場からの受配校、外部委託又はミルク給食の学校以外が回答

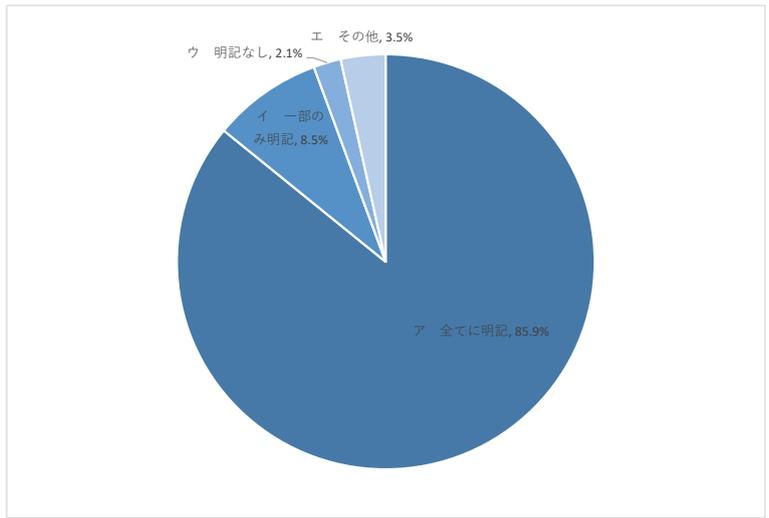
(施設)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(対象施設数)	18	196	68	1	0	0	12	81	376	
ア 成分表と包装表示	11	115	34	1	0	0	8	38	207	55.1%
イ 包装表示を確認	6	66	31	0	0	0	4	35	142	37.8%
ウ 納品伝票を確認	0	11	0	0	0	0	0	4	15	4.0%
エ その他	1	2	1	0	0	0	0	2	6	1.6%
オ 成分確認していない	0	2	2	0	0	0	0	2	6	1.6%

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

給食を実施している学校、共同調理場が回答
共同調理場からの受配校、外部委託又はミルク給食の学校以外が回答



(施設)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(対象施設数)	18	196	68	1	0	0	12	81	376	
ア 全てに明記	7	174	61	1	0	0	9	71	323	85.9%
イ 一部のみ明記	5	15	4	0	0	0	1	7	32	8.5%
ウ 明記なし	3	3	2	0	0	0	0	0	8	2.1%
エ その他	3	4	1	0	0	0	2	3	13	3.5%

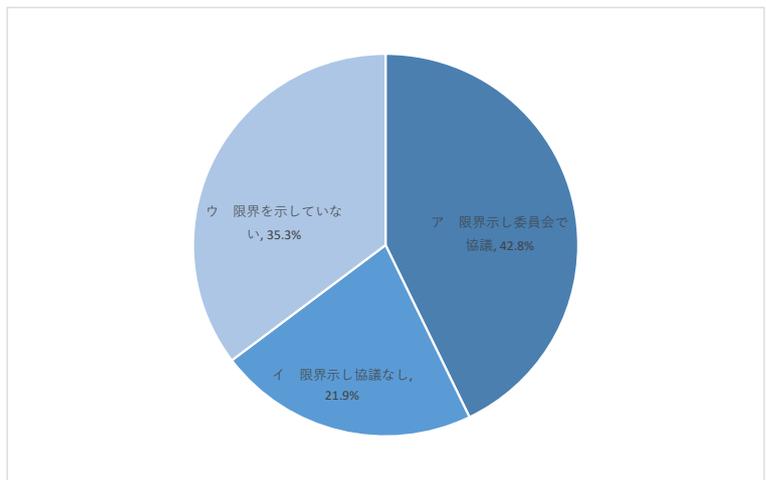
28 調理場における対応の課題について、最も近いものを1つ選んでください。

(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)

給食を実施している学校、共同調理場が回答
外部委託又はミルク給食の学校以外が回答



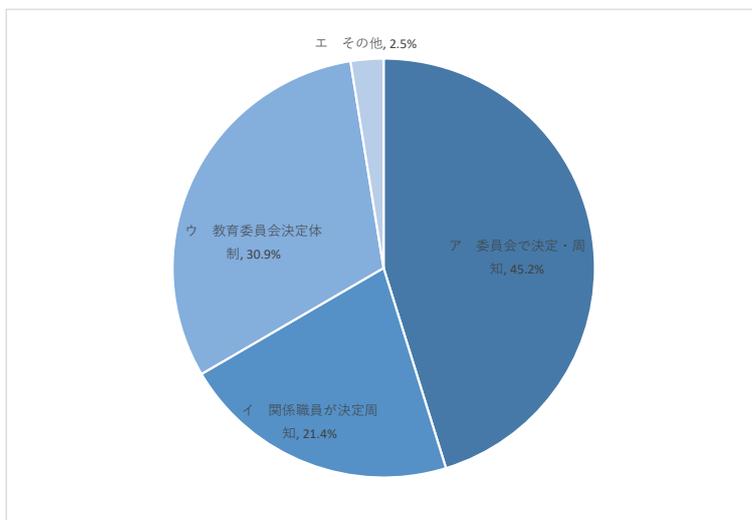
(施設)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(対象施設数)	24	420	196	1	0	4	28	81	754	
ア 限界示し委員会で協議	10	187	85	0	0	0	11	30	323	42.8%
イ 限界示し協議なし	5	91	42	1	0	2	4	20	165	21.9%
ウ 限界を示していない	9	142	69	0	0	2	13	31	266	35.3%

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

給食を実施している学校、共同調理場が回答
外部委託又はミルク給食の学校以外が回答



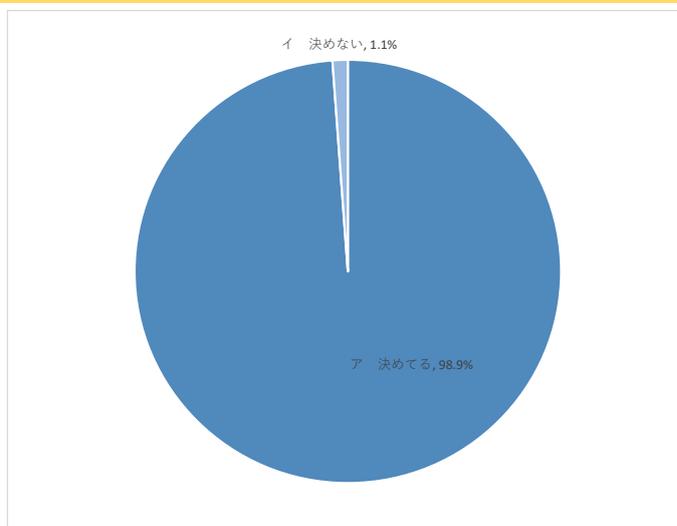
(施設)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(対象施設数)	24	420	196	1	0	4	28	81	754	
ア 委員会で決定・周知	5	222	78	0	0	1	15	20	341	45.2%
イ 関係職員が決定周知	12	72	39	1	0	2	9	26	161	21.4%
ウ 教育委員会決定体制	7	118	70	0	0	1	4	33	233	30.9%
エ その他	0	8	9	0	0	0	0	2	19	2.5%

30 誤食（アレルギー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

給食を実施している学校等が回答



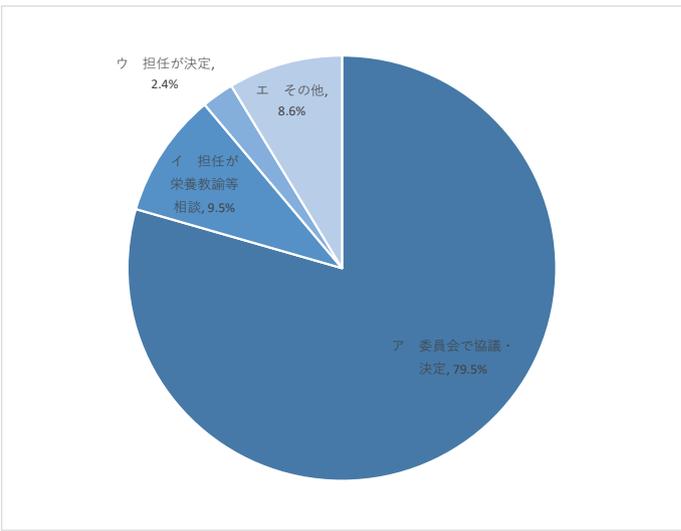
(施設)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(対象施設数)	24	420	219	1	0	7	34	0	705	
ア 決めている	24	416	216	1	0	7	33	0	697	98.9%
イ 決めない	0	4	3	0	0	0	1	0	8	1.1%

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

給食を実施している学校等が回答
問30でアと回答している学校等が回答



(施設)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(問30でア回答施設数)	24	416	216	1	0	7	33	0	697	
ア 委員会で協議・決定	9	346	168	0	0	4	27	0	554	79.5%
イ 担任が栄養教諭等相談	6	33	22	0	0	1	4	0	66	9.5%
ウ 担任が決定	4	5	7	0	0	1	0	0	17	2.4%
エ その他	5	32	19	1	0	1	2	0	60	8.6%

単独調理場がある学校、共同調理場が回答

※34以降は、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（栄養教諭等が兼務している場合も含む）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。

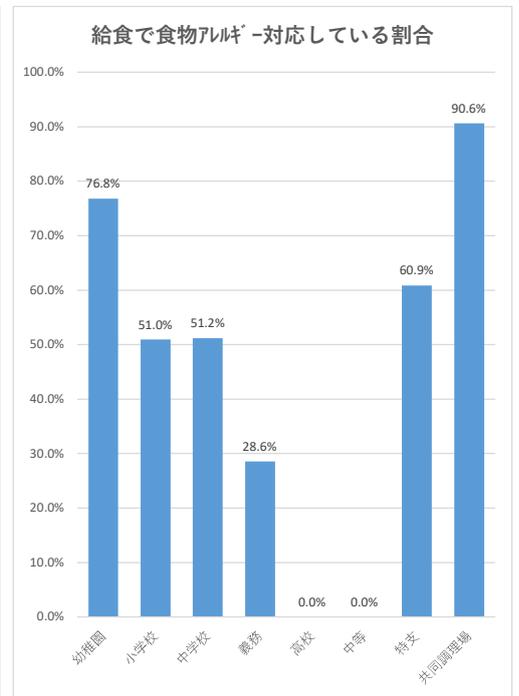
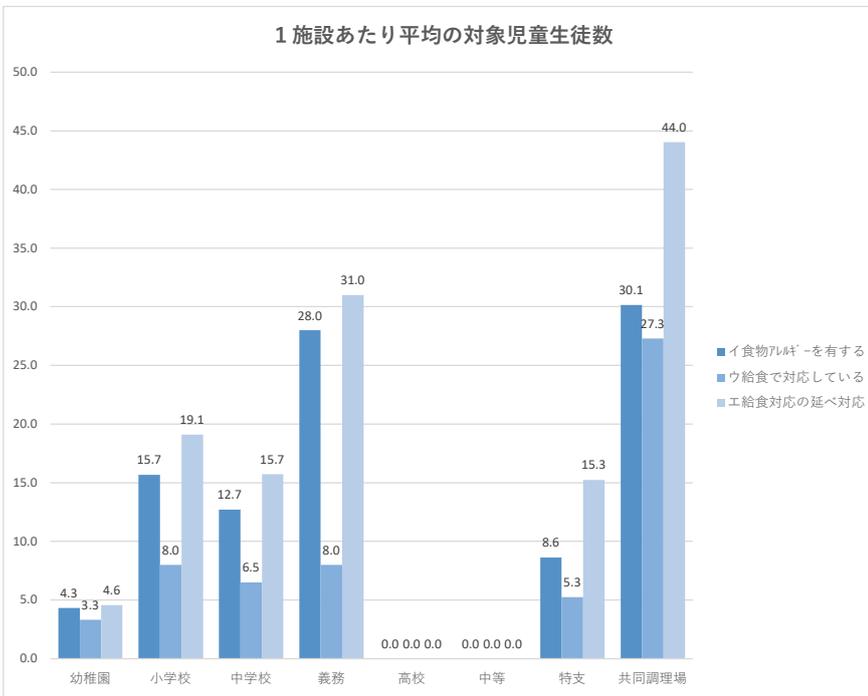
・共同調理場の場合は、調理場が回答してください。

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 人 人 件
イ	食物アレルギーを有する児童生徒数（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）			
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。			

単独調理場がある学校、共同調理場が回答



（食・人）

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(給食提供数)	1,291	54,885	16,430	837	0	0	1,686	70,237	145,366	
ア 1日平均給食提供数	1,291	54,885	16,430	837	0	0	1,686	70,237	145,366	
イ 食物アレルギーを有する	69 (5.3%)	3,073 (5.6%)	838 (5.1%)	28 (3.3%)	0	0	69 (4.1%)	2,442 (3.5%)	6,519	4.5%
ウ 給食で対応している	53 (4.1%)	1,566 (2.9%)	429 (2.6%)	8 (1.0%)	0	0	42 (2.5%)	2,212 (3.1%)	4,310	3.0%
エ 給食対応の延べ対応	73 (5.7%)	3,745 (6.8%)	1,038 (6.3%)	31 (3.7%)	0	0	122 (7.2%)	3,568 (5.1%)	8,577	5.9%

（食・人）

1施設当たり平均	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	1施設平均
(回答施設数)	16	196	66	1	0	0	8	81	368
ア 1日平均給食提供数	80.7	280.0	248.9	837.0	0.0	0.0	210.8	867.1	395.0
イ 食物アレルギーを有する	4.3	15.7	12.7	28.0	0.0	0.0	8.6	30.1	17.7
ウ 給食で対応している	3.3	8.0	6.5	8.0	0.0	0.0	5.3	27.3	11.7
エ 給食対応の延べ対応	4.6	19.1	15.7	31.0	0.0	0.0	15.3	44.0	23.3

イに対するウの割合	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計
(イ食物アレルギーを有する)	69	3,073	838	28	0	0	69	2,442	6,519
ウ 給食で対応している	76.8%	51.0%	51.2%	28.6%	0.0%	0.0%	60.9%	90.6%	66.1%

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		人
		人
		人
木の实類		人
内訳		人
		人
		人
		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

単独調理場がある学校、共同調理場が回答

(人)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	割合
(給食提供数)	1,291	54,885	16,430	837	0	0	1,686	70,237	145,366	
鶏卵	34	555	93	3	0	0	30	512	1227	0.84%
牛乳・乳製品	5	166	44	0	0	0	13	213	441	0.30%
小麦	1	39	10	0	0	0	4	32	86	0.06%
ソバ	3	87	24	0	0	0	12	85	211	0.15%
ピーナッツ	6	321	47	1	0	0	22	215	612	0.42%
甲殻類	2	308	100	5	0	0	32	355	802	0.55%
内訳	すべて	1	75	43	0	0	22	98	239	0.16%
	エビ	2	184	70	5	0	17	232	510	0.35%
	カニ	1	156	58	3	0	16	178	412	0.28%
木の实類	15	799	94	0	0	0	46	593	1547	1.06%
内訳	すべて	3	95	18	0	0	17	53	186	0.13%
	クルミ	14	484	51	0	0	30	315	894	0.61%
	カシューナッツ	7	244	31	0	0	10	154	446	0.31%
	アーモンド	7	187	25	0	0	12	153	384	0.26%
果物類	8	363	159	4	0	0	25	406	965	0.66%
魚類	5	130	43	0	0	0	20	104	302	0.21%
肉類	0	6	1	0	0	0	1	4	12	0.01%
イカ	1	104	32	3	0	0	17	135	292	0.20%
タコ	1	80	27	2	0	0	15	94	219	0.15%
貝類	1	100	33	2	0	0	16	140	292	0.20%
魚卵	6	560	120	4	0	0	16	400	1106	0.76%
ごま	1	44	9	0	0	0	5	28	87	0.06%
その他	4	282	82	0	0	0	16	160	544	0.37%

(人)

1施設当たり平均	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	1施設平均
(回答施設数)	16	196	66	1	0	0	8	81	368
鶏卵	2.1	2.8	1.4	3.0	0.0	0.0	3.8	6.3	3.3
牛乳・乳製品	0.3	0.8	0.7	0.0	0.0	0.0	1.6	2.6	1.2
小麦	0.1	0.2	0.2	0.0	0.0	0.0	0.5	0.4	0.2
ソバ	0.2	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	1.5	1.0	0.6
ピーナッツ	0.4	1.6	0.7	1.0	0.0	0.0	2.8	2.7	1.7
甲殻類	0.1	1.6	1.5	5.0	0.0	0.0	4.0	4.4	2.2
内訳	すべて	0.1	0.4	0.7	0.0	0.0	2.8	1.2	0.6
	エビ	0.1	0.9	1.1	5.0	0.0	2.1	2.9	1.4
	カニ	0.1	0.8	0.9	3.0	0.0	2.0	2.2	1.1
木の实類	0.9	4.1	1.4	0.0	0.0	0.0	5.8	7.3	4.2
内訳	すべて	0.2	0.5	0.3	0.0	0.0	2.1	0.7	0.5
	クルミ	0.9	2.5	0.8	0.0	0.0	3.8	3.9	2.4
	カシューナッツ	0.4	1.2	0.5	0.0	0.0	1.3	1.9	1.2
	アーモンド	0.4	1.0	0.4	0.0	0.0	1.5	1.9	1.0
果物類	0.5	1.9	2.4	4.0	0.0	0.0	3.1	5.0	2.6
魚類	0.3	0.7	0.7	0.0	0.0	0.0	2.5	1.3	0.8
肉類	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0
イカ	0.1	0.5	0.5	3.0	0.0	0.0	2.1	1.7	0.8
タコ	0.1	0.4	0.4	2.0	0.0	0.0	1.9	1.2	0.6
貝類	0.1	0.5	0.5	2.0	0.0	0.0	2.0	1.7	0.8
魚卵	0.4	2.9	1.8	4.0	0.0	0.0	2.0	4.9	3.0
ごま	0.1	0.2	0.1	0.0	0.0	0.0	0.6	0.3	0.2
その他	0.3	1.4	1.2	0.0	0.0	0.0	2.0	2.0	1.5

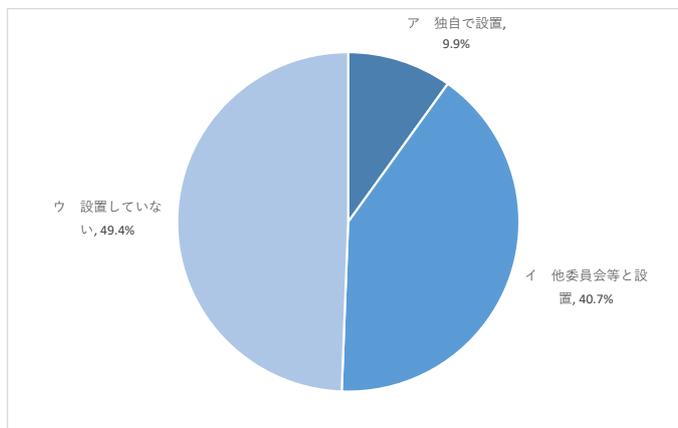
36 共同調理場における、食物アレルギー対応委員会の設置状況について、最も近いものを1つ選んでください。

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

共同調理場が回答



(施設)

	幼稚園	小学校	中学校	義務	高校	中等	特支	共同調理場	計	%
(対象施設数)								81	81	
ア 独自で設置								8	8	9.9%
イ 他委員会等と設置								33	33	40.7%
ウ 設置していない								40	40	49.4%