

調布市教育委員会 食物アレルギー対応研修概要

1 《基礎研修》

子どもたちの指導に当たる教職員や、学校給食に対する環境整備・指導助言を行っている調布市教育委員会事務局職員が、食物アレルギーに関する基礎的な知識及びガイドラインを正しく理解することが求められるため基礎研修として、全員共通に受講する研修を位置付ける。

区分	研修名	対象者	主な研修内容、テーマ等
全体研修	エビベン投与シミュレーション研修	転入・新規教職員、新年度から食物アレルギー児童・生徒を担当する教職員、未受講の教職員、前回受講から一定期間が経過した教職員等	東京慈恵会医科大学西部医療センターパッケージプランの食物アレルギー・アナフィラキシー症状の基本的な知識の修得及びエビベン投与シミュレーションの実践。
校内研修	食物アレルギーに関する校内研修	学校教職員等	食物アレルギー対応委員会で検討を行い、学校の状況に合わせ、「食物アレルギーに関する研修・訓練の実施について」(資料6-2-3)に基づき、校内研修を実施する。 【研修例】①「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン」の理解 ②DVD視聴によるエビベン打ち方 ③アレルギー対応児童・生徒に関する情報交換及び対応確認
	食物アレルギー・アナフィラキシー発症時想定校内訓練(1学期4月当初)	学校教職員等	「食物アレルギーに関する研修・訓練の実施について」(資料6-2-3)に基づき、食物アレルギー・アナフィラキシー発症時を想定した校内訓練を1学期の可能な限り早い時期(1学期4月当初)に実施する。
	食物アレルギー・アナフィラキシー発症時想定校内訓練(2学期)	学校教職員等	「食物アレルギーに関する研修・訓練の実施について」(資料6-2-3)に基づき、食物アレルギー・アナフィラキシー発症時を想定した校内訓練を2学期の可能な限り早い時期に実施する。(学校によっては、可能な範囲で児童・生徒を含めた訓練とする)

2 《職層・専門研修》

職種や職層に応じて必要となる食物アレルギー事故防止及び緊急時の対応について知識及び理解を深める。

区分	研修名	目的	主な研修内容、テーマ等
管理職研修	管理職危機管理研修	①食物アレルギーに関する学校対応の全体像を理解し、自校の教職員に指導するとともに、保護者に的確に説明を行う。 ②自校の状況に基づいた緊急時の対応を構築し、教職員に指導を行う。	【研修例】 (1) 事故防止について ①学校給食における食物アレルギー対応役割分担表に基づく組織的な体制を整備し、食物アレルギー対応委員会を機能させ、食物アレルギーのある児童・生徒一人一人に応じた学校体制を構築する研修 ②調布市立学校における学校生活管理指導表の記入内容を見極める研修 ③食物アレルギーのある児童・生徒への給食が提供されるまでの流れの確認 ④調布市統一ルールの理解(食物アレルギー対応マニュアルの理解) ⑤ヒヤリ・ハット事例の検証及び対策についての情報共有 (2) 緊急対応について ①エビベンを投与され、第三次救急として緊急搬送される際の留意事項 ②医師法第17条の解釈と調布市教育委員会の見解 ③最新の研究・治療の状況を踏まえた対応の理解 (3) 給食指導について ①各学年の年間指導計画に基づく食物アレルギーについての正しい理解を促す給食指導 ②「食に関する指導力向上委員会(案)」による食物アレルギーについての正しい理解を促す給食指導
専門研修	栄養士研修 (栄養士・調理員合同研修)	①食物アレルギーのある子どもの給食調理に関する専門的な知識と調理技術をもち、除去食等の対応について、給食調理員に的確な指示・指導ができる力を養う。 ②保護者の相談に的確に答えられる力を養う。	専門職として必要となる食物アレルギーの知識を深めるため、栄養士会において、専門家等による研修を企画し、実施する。 【研修例】 ①アレルギーの原因食物の理解、献立の立て方、除去食の基本的な考え方の理解 ②調布市統一ルールの理解(食物アレルギー対応マニュアルの理解) ③ヒヤリ・ハット事例の検証及び対策についての情報共有
	調理員研修 (栄養士・調理員合同研修)	食物アレルギーのある子どもの給食調理に関する専門的な知識と調理技術をもち、除去食等の対応について的確に実施できる力を付ける。	食物アレルギーについての知識や除去食を調理する際に注意すべき点を理解 【研修例】 ①調布市統一ルールの理解(食物アレルギー対応マニュアルの理解) ②ヒヤリ・ハット事例の検証及び対策についての情報共有