

阪南市学校給食における 食物アレルギー対応方針

阪南市教育委員会

令和7年1月



目 次

1	学校給食における食物アレルギー対応	1
2	学校給食における食物アレルギー対応方針	
	（1）対応方針の概要	1
	（2）食物アレルギー対応の範囲	1
	（3）食物アレルギー対応の適用条件	2
	（4）受付時期	3
	（5）食物アレルギー対応の流れ	4
	（6）給食の時間における配慮	6
3	食物アレルギーにかかる学校・保護者・児童生徒本人の役割	
	（1）学校の役割	6
	（2）保護者の役割（保護者への依頼）	7
	（3）児童生徒本人の役割（自己管理能力の育成）	8
4	食物アレルギー発症への対応	
	（1）未然防止のための日常対応	8
	（2）発症時の対応	9
調理・提供編		
1	安全な給食を提供するためのポイント	11
2	食物アレルギー対応除去食実施上の留意点	11
	（1）献立作成時	11
	（2）対応内容の確認	11
	（3）調理前・調理中	11
	（4）運搬・配膳時	12
	（5）給食の時間	12
	（6）食缶・食器等返却	12
3	学校及び学校給食センターにおける対応	13

＜各種様式＞

【様式１】食物アレルギーに関する調査票

【様式２】学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

【様式３】食物アレルギー事前調査票

【様式４】食物アレルギー面談票

【様式５－１】学校給食 食物アレルギー対応確認書

【様式５－２】学校給食 食物アレルギー対応確認書（継続確認用）

【様式６】食物アレルギー対応状況一覧

【様式７】学校給食アレルギー除去食調理配送確認書

【様式８】児童生徒別アレルギー除去食確認書

【様式９】除去解除申請書

＜参考様式＞

【参考様式１】アレルギー表示献立表

【参考様式２】学校給食食物アレルギー情報

【参考資料】 食物アレルギーに関する学校生活・学校行事における配慮について

1 学校給食における食物アレルギー対応

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすることです。そのためにも安全性を最優先し、校長等管理職をはじめ栄養教諭や養護教諭、学級担任等全ての教職員、調理場及び教育委員会関係者、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、当事者としての意識と共通認識を強く持って、組織的に対応することが不可欠です。

このことから、本市学校給食における食物アレルギー対応方針を次のとおり定めます。

2 学校給食における食物アレルギー対応方針

(1) 対応方針の概要

安全性確保のために、多段階の対応は行わず、原因食物を提供するか、しないかの二者択一を原則的な対応とします。

①可能な限り食物アレルギーに対応した給食を提供します。

安全確保を最優先としつつ、栄養バランスと調理負担等を踏まえた献立を作成し、使用する加工品等についても可能な限り原因となる食品を含まないものを使用します。また、調理施設・設備上の理由により代替食を提供することはできませんが、可能な範囲で除去食を提供します。

(代替食) アレルギーの原因となる食品の除去により不足した栄養素を可能な限り補うために、別の食品の使用や、調理法を変更して提供する給食

(除去食) アレルギーの原因となる食品を除いて提供する給食

②家庭の弁当等に対応いただく場合があります。

食物アレルギーの原因となる食品が多岐にわたるなどの理由で給食の提供が困難な場合、家庭の弁当等に対応いただきます。(代替食弁当)

③自己除去・欠食で対応いただく場合があります。

(自己除去) 食物アレルギーの原因となる食品を自分で除去する

(欠食) 食物アレルギーの原因となる食品を含んだ献立を食べない

④事前に詳細な献立表の提供を行います。

食物アレルギーのある児童生徒の保護者にアレルギー表示献立表、学校給食食物アレルギー情報、デザート類の食品成分表を配付し、必要に応じて、学校と保護者で協議、調整を行います。

(2) 食物アレルギー対応の範囲

パンには乳を使用していません。

食物アレルギーのある児童生徒もなるべく食べられるよう卵・乳が原材料に含まれていない加工食品を選び使用します。（例：ハンバーグ、たこ焼き、ハム等畜肉加工品、練り物、マヨネーズ）

また、天ぷら、フライなどの揚げ物の衣に卵を使用しない、ビーフシチューには生クリームを使用しない、パンには乳成分を使用しない、カレーライスにはアレルギー特定原材料等 28 品目不使用のカレールーを使用する等の工夫をして調理します。

①主食（ご飯・パン）・牛乳

食 品	対 応	備 考
ご飯・パン・牛乳	停止することができます	返金あり

※食物アレルギー対応では学校生活管理指導表(以下、「指導表」という)の提出が必要です。

また、食物アレルギーではなく、乳糖不耐症等の疾病で停止する場合は医師の診断書が必要です。

②副食（おかず・汁物）

食 品	対 応	備 考
和そば・落花生（ピーナッツ）・かに・くるみ・いくら	使用なし	
えび	月 1 回程度使用	返金なし
卵・乳	月 2 回程度使用	返金なし

③デザート等

食 品	対 応	備 考
マーガリン・ジャム・ドレッシング類(小袋)	月 2 回程度使用	返金なし
チーズ・デザート類(個包装)	月 2 回程度使用	返金なし

※加工食品の工場では、食物アレルギーの原因食物を扱っている場合があります。

加工業者から情報が得られた場合は、食物アレルギー情報に記載します。

（３）食物アレルギー対応の適用条件

①医師の所見が記載されている証明書類を提出いただきます。

児童生徒の安全及び健全な成長を確保するため、学校給食を含む学校生活における食物アレルギー対応を希望する保護者から、特定の食物に対しての医師の所見が記載されている「指導表（アレルギー疾患用【様式２】）」を提出いただきます。

※１ 指導表は入学・転入時・学年が変わる毎に提出が必要です。

- ※2 アレルギーの原因食物が変わるなど、今までと異なる状況となった場合、改めて指導表の提出が必要です。
- ※3 アレルギー症状が改善し、対応が不要になった場合も指導表及び除去解除申請書の提出が必要です。
- ※4 指導表にかかる医師の診療費用等は、保護者負担となります。
- ※5 転出する際、学校は指導表を保護者に返却します。阪南市内の小中学校への転出で、指導表の発行から1年以内の場合に限り、保護者はその指導表を転入する学校に提出することができます。
- ※6 食物アレルギーではありませんが、乳糖不耐症等の疾病で、飲用牛乳を停止する場合は、医師の診断書が必要です。

②教職員等との面談を実施します。

医師の所見（指導表）や保護者から提出いただく「食物アレルギーに関する調査票」【様式1】の回答を踏まえ、管理職、養護教諭、栄養教諭、給食主任、学級担任等複数の教職員が食物アレルギー対応を希望する保護者と面談を行い、家庭における対応の程度、過去の症状の出現状況、学校での留意点などを事前に把握します。

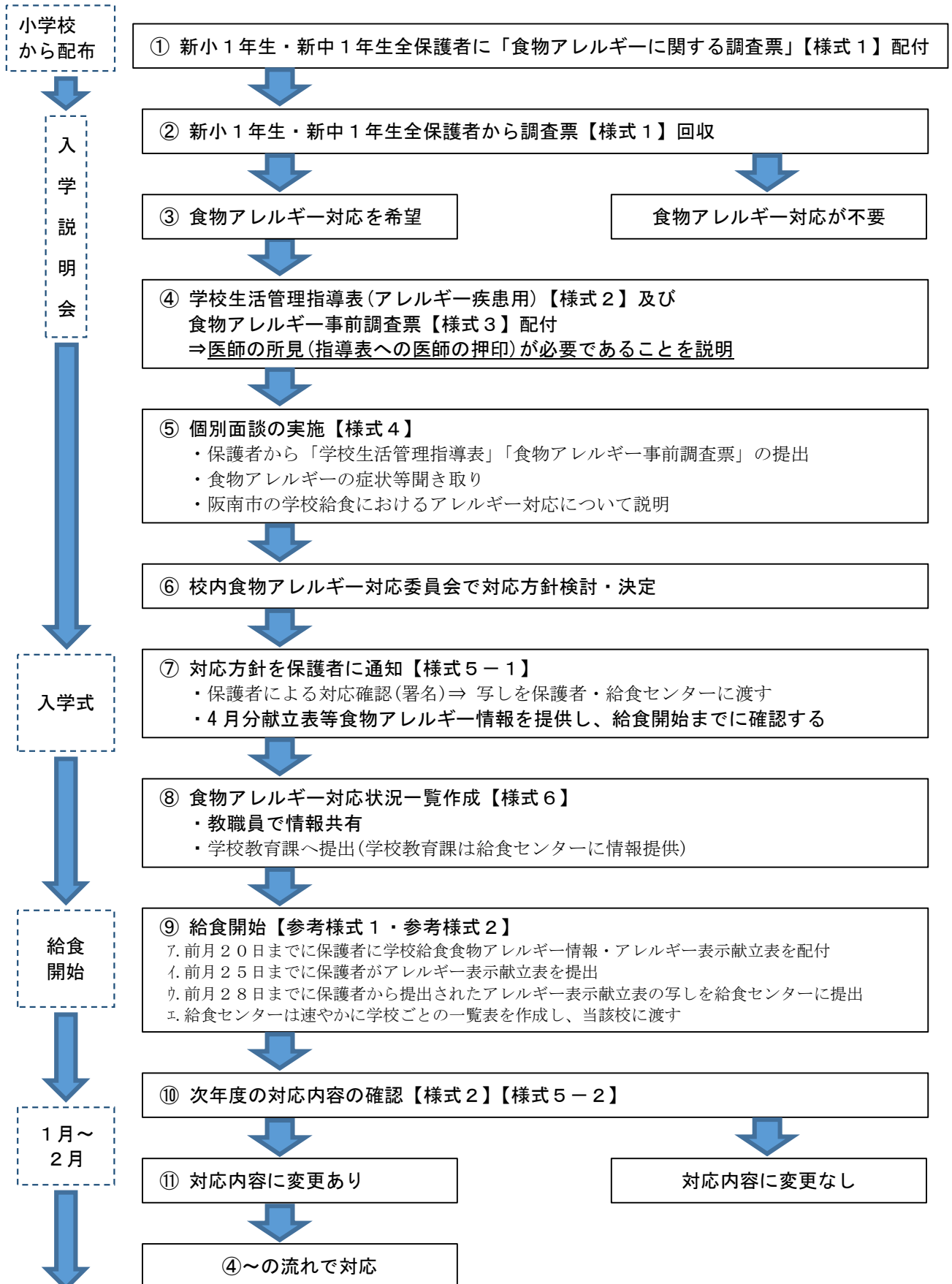
（４）受付時期

◇入学・転入学時

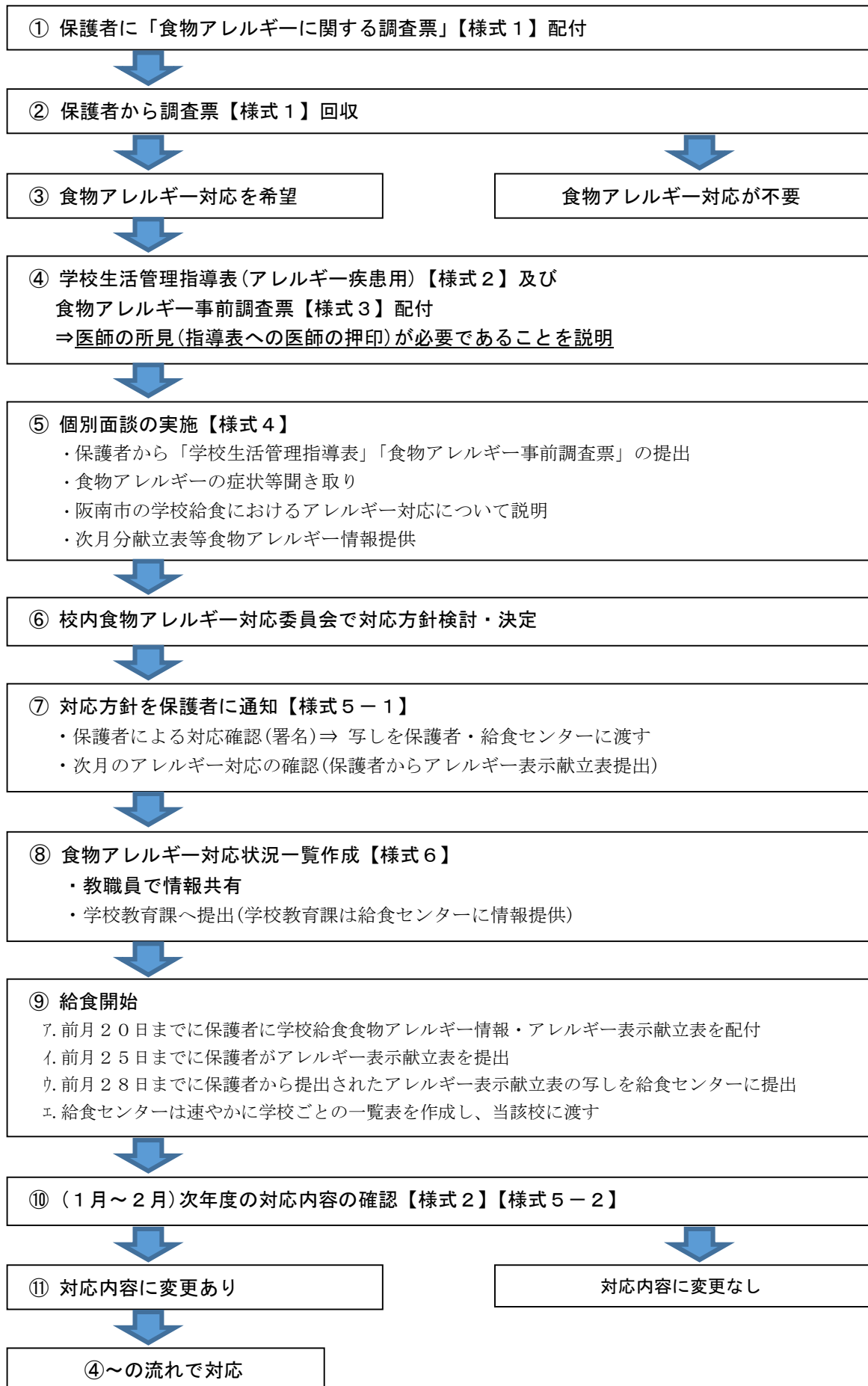
◇新たな食物アレルギー症状発症時

(5) 食物アレルギー対応の流れ

■新小1年生・新中1年生



■転入生・在校生(新規発症)



（６）給食の時間における配慮

①事前確認

- ・食物アレルギー対応をする児童生徒名と対応内容、緊急時の対応について、全教職員が共通理解しておく。
- ・児童生徒間での理解と配慮を促す指導を行う。給食当番の役割についても配慮する。

②教室での対応

- ・担任は該当児童生徒と一緒にアレルギー表示献立表で当日の喫食内容を確認する。

自己除去の場合 ⇒除去するものを確認し、児童生徒が除去する。

除去食の場合 ⇒担任は、除去食を該当児童生徒に渡す。

該当児童生徒は他の児童生徒の配膳を始める前に、除去食以外の給食の配膳を済ませて、自分で除去食を入れる。

代替食弁当の場合 ⇒該当児童生徒は弁当を自分で用意する。

欠食の場合 ⇒欠食するものを確認し、該当児童生徒に配膳しない。

- ・担任は「いただきます」の前に、該当児童生徒に正しく配膳されているかを確認する。
- ・該当児童生徒ははじめに十分な量を配膳し、おかわりしないよう指導する。
- ・喫食中に他の児童生徒から原因食物が混じることのないように、あらかじめクラスの児童生徒全員に指導するなど、十分に配慮する。

３ 食物アレルギーにかかる学校・保護者・児童生徒本人の役割

（１）学校の役割

各学校は、校長、教頭、保健主事、学級担任、給食主任、養護教諭、栄養教諭（学校栄養職員）などで構成する「食物アレルギー対応委員会」（以下「対応委員会」という。）を設置し、該当児童生徒やその保護者への相談支援体制と給食実施におけるチェック体制を整えます。

校長	・校内の食物アレルギー対応のすべての責任者。 ・対応委員会を設置し、開催する。 ・対応委員会で決定した校内の対応方針を踏まえ、教職員に伝える。 ・該当児童生徒の保護者との個別面談を実施する。 ・関係教職員と対応について協議し、決定する。 ・関係機関及び消防機関と連携をとる。 ・事故・ヒヤリハットが発生した場合には、迅速に教育委員会へ報告する。
教頭	・校長の補佐、指示伝達、外部対応
首席	・教頭の補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応
保健主事	・対応委員会の開催にあたっての調整を行う。 ・食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握し、全教職員と情報共有する。

学級担任	・食物アレルギーのある児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認等）について把握する。 ・該当児童生徒の保護者との個別面談を関係教職員とともに行う。 ・給食時間は、決められた確認作業（声出し指さし等）を確実にを行い、誤食を予防する。また、楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 ・給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。 ・他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。
給食主任	・給食センターとの連絡・調整 ・該当児童生徒の保護者との個別面談を関係教職員とともに行う。 ・食物アレルギーのある児童生徒の保護者にアレルギー表示献立表、学校給食食物アレルギー情報、デザート類の食品成分表を配付する。 ・給食のアレルギー情報を教職員に周知する。
その他の教職員	・食物アレルギーのある児童生徒の実態や個別の取組プランを情報共有する。 ・緊急措置方法等について共通理解を図る。 ・学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーのある児童生徒のアレルギーの内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。
養護教諭	・食物アレルギーのある児童生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法等を栄養教諭・学校栄養職員と連携して立案する。 ・該当児童生徒の保護者との個別面談を関係教職員とともに行う。 ・食物アレルギーのある児童生徒の実態を把握し、全教職員と情報共有する。 ・主治医、学校医、医療機関、消防機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。
栄養教諭 学校栄養職員	・食物アレルギーのある児童生徒の実態把握や個別の取組プラン等を養護教諭と連携して立案する。 ・該当児童生徒の保護者との個別面談を関係教職員とともに行う。 ・安全な給食提供環境を構築する。 ・具体的な調理・配膳作業等を管理する。
調理員	・食物アレルギーのある児童生徒の実態を理解し、対応の内容を確認する。 ・栄養教諭・学校栄養職員の調理指示をもとに、安全かつ確実に作業する。

（２）保護者の役割（保護者への依頼）

- ・子どもに、食物アレルギーがあることを十分理解させる。
- ・命にかかわるアナフィラキシーショックを起こす可能性がある場合は、誤って食べてはいけない食品を教える。
- ・事前に配られる献立の内容を子どもといっしょに確認し、食物アレルギーのために、食べられない献立があれば子どもに伝える。
- ・学校に飲み薬などの常備薬を持参する場合は、その管理、使用について子どもに十分説明し、確認する。
- ・学校で具合が悪くなったときは、自ら学級担任や身近にいる教職員、児童生徒にすぐに申し出るよう伝える。
- ・同じ食品でも体調によってはアレルギー反応が出る場合があるため、日ごろから規則正しい生活をこころがけるよう説明し、理解させる。

(3) 児童生徒本人の役割（自己管理能力の育成）

- ・自分にとって安全な食品と安全でない食品の見分け方を身につける。
- ・アレルギー反応による症状出現の把握の方法を理解する。
- ・誤ってアレルギー食品を食べたときの、周りの人への伝え方を準備しておく。
- ・アレルギー反応を誘発しないよう、食後の激しい運動は控える。

4 食物アレルギー発症への対応

(1) 未然防止のための日常対応

- ・アレルギーの発症を未然に防止するため、日常からの配慮、対応にこころがけます。
- ・消防署、学校医または児童生徒のかかりつけ医師への連絡、協力体制を整えます。
- ・全教職員が、アレルギー疾患の児童生徒について、正しい情報を共有するとともに、緊急時に適切に対応できるように、校内研修を実施します。

①研修時期

- ・年度はじめの給食が開始されるまでの期間
- ・児童生徒の対応が変更になったとき、その他必要なとき

②研修内容

- ・アレルギー対応が必要な児童生徒の個々の病態や発症時の対応について確認する。
- ・緊急時の対応についてシミュレーションし、教職員それぞれの役割を確認する。
- ・児童生徒にエピペン®保持者がいる場合は、年度はじめにエピペン®研修を必ず行う。
 - *保管場所や使用手順、使用するタイミングについて確認する。
 - *緊急時の対応について、役割分担を決めロールプレイを行う。
 - *エピペン®練習用トレーナーを使い、全員が使用できるように練習する。

＜ 運動を伴う活動への注意 ＞

食物依存性運動誘発アナフィラキシー

- ・多くの場合、原因となる食物を摂取して2時間以内に一定量の運動をすることによりアナフィラキシー症状を起こすことがあるので、注意が必要である。
- ・原因食物の摂取と運動の組み合わせで発症する。（食べただけ、運動しただけでは症状は起きない。）
- ・原因食物としては小麦、甲殻類、果物、ナッツ類が多い。
- ・アレルギー対応が必要な児童生徒が原因食物を摂取した場合は、4時間（少なくとも2時間）は運動を控えさせるなどの対応を考える。

(2) 発症時の対応

発症時に適切な対応を行うには、日ごろから緊急時の役割等について整理し、準備をしておくことが大切です。

■緊急時の役割分担

役割分担	教職員	主な役割【例】
管理・監督者（リーダー）	校長・教頭 (到着するまでは第一発見者)	・教職員への対応の指示・判断（救急車要請等） ・エピペン[®]の使用または介助 ・心肺蘇生やA E Dの使用 ・教育委員会への報告
発見者（観察）	養護教諭 学級担任（第一発見者）等	・症状の観察、緊急性の判断 ・該当児童生徒に声をかけ続ける ・投薬の指示や処置（エピペン[®]使用を含む） ・心肺蘇生やA E Dの使用
連絡	その他の教職員 学級担任等	・救急車の要請（119 番通報） ・管理職、養護教諭、その他の教職員を集める ・保護者への連絡 ・主治医、緊急医療機関への連絡
準備	その他の教職員	・緊急時マニュアル、学校生活管理指導表の準備 ・緊急時薬やエピペン[®]、A E Dの準備 ・観察役の補助
記録	その他の教職員	・経過の記録
その他	その他の教職員	・周囲の児童生徒への対応 ・救急車の誘導

■ 食物アレルギー緊急時の対応

事故発生！（原因食物を食べた、食後や運動後に様子がおかしい など）

発見者（「観察担当者」）は… ☐ 子どもから離れず観察 ☐ 助けを呼ぶ ☐ 管理職への連絡要請

緊急性が高いアレルギー症状があるか判断 ※5分以内

【全身の症状】	【呼吸器の症状】	【消化器の症状】
☐ ぐったり	☐ のどや胸が締め付けられる	☐ 持続する強い腹痛
☐ 意識もうろう	☐ 声がかすれる	☐ 繰り返し吐き続ける
☐ 尿や便をもらす	☐ 犬が吠えるような咳	
☐ 脈が触れにくい	☐ 息がしにくい	
☐ 唇や爪が青白い	☐ 持続する強い咳き込み	
	☐ ゼーゼーする呼吸	

1つでも当てはまる場合

ない場合

緊急性が高いアレルギー症状への対応

1. ただちにエピペン®を使用する。

※迷わず使用する！

- ① ケースからエピペン®を取り出す。
- ② オレンジ色のカバーを下に向け、グーで本体をしっかりと握る。
- ③ 青い安全キャップを外す。
- ④ 太腿の外側にオレンジ色の先端を当て、カチッと音がするまで強く押し当てる。
- ⑤ 当てたまま5つ数えてから抜く。
※すぐに抜いてはいけない。
- ⑥ オレンジ色のカバーが長く伸びているかを確認する。
- ⑦ 打った部位を10秒間マッサージする。

2. 救急車を要請する。

3. その場で安静にする。

- （ぐったり）足を15～30cm高くして寝かせる。
（吐き気）体と顔を横に向け寝かせる。
（呼吸が苦しい）上半身を起こし後ろに寄りかからせる。

4. その場で救急隊を待つ。

5. 可能なら内服薬を飲ませる。

◆ 反応がなく、呼吸がなければ心肺蘇生を行う。

内服薬を飲ませる

保健室または、安静にできる場所へ移動する

5分ごとに症状を観察・記録し、症状が急変した時に対応できるようにする。

「準備担当者」
・エピペン®
・AEDの準備
・児童生徒の体を押さえる。

「連絡担当者」
「いつ、だれが、どのような状態なのか」を伝える。

「記録担当者」
・観察を開始した時刻
・エピペン®を使用した時刻
・内服薬を飲んだ時刻
・5分ごとの症状

「その他」
・他の児童生徒への対応
・救急車の誘導
・AEDの使用 など

～調理・提供編～

1 安全な給食を提供するためのポイント

安全な給食を提供するためには、①献立の作成、②物資の調達から調理場の管理運営、③配膳から喫食及び後片付け等の各ステージにおける配慮が必要です。

- ①基本となる献立と食材及び調理手順を常に見直して、献立の質を落とすことなく合理的で安全なアレルギー対応の実現をめざします。
- ②使用する食材（特に加工食品や調味料）のアレルゲンの含有を確実に把握して、取り違えを起さないよう調理工程を工夫します。
- ③重大な誤食事故は、誤配膳によって発生することを念頭に置き、食物アレルギー除去食が該当児童生徒に間違いなく配膳されるよう努めます。

2 食物アレルギー対応除去食実施上の留意点

（１）献立作成時

- ・ 1日の献立の中で、複数のメニューに、同じアレルゲンを含む食品・食材を使用しないように考慮する。
- ・ 加工食品・調味料等は必ず原材料表を取り寄せ、使用する食材の確認を行う。
- ・ 「アレルギー表示献立表」【参考様式１】及び「学校給食食物アレルギー情報」【参考様式２】を作成し、献立に含まれるアレルゲン食品・食材を明らかにする。

（２）対応内容の確認

- ・ 前月に「アレルギー表示献立表」【参考様式１】及び「学校給食食物アレルギー情報」【参考様式２】を保護者に配付し、保護者から提出されたアレルギー表示献立表【参考様式１】をもとに、対応内容を学校及び学校給食センターで確認し、双方で情報を共有する。
- ・ やむを得ない理由により献立を変更する場合は、変更後の献立を学校から保護者に連絡する。
- ・ 学校は、学級担任以外が給食指導を行う場合においても、適切な指導が行えるように該当児童生徒や具体的な対応についての情報を共有する。

（３）調理前・調理中

- ・ 給食献立全体として、アレルゲンの混入を防ぎ、安全に調理するため、調理全般の作業工程表・作業動線図等を作成する。
- ・ 除去食を担当する調理員や、調理する場所などを事前に決めておく。
- ・ 調理作業用献立表や作業工程表・作業動線図、関係書類等を調理中に確認しやすい場所に掲示する。
- ・ 調理器具や食器等にアレルゲンが残存しないように、洗浄や接触に注意する。特に対応給食の調理に使用する器具や食器については、手洗いを加えるなど細心の注意を払う。
- ・ 調理した除去食には、ふたやラップをして、他の食品や食材が混入しないように配慮する。

(4) 運搬・配膳時

- ・学校給食センターの配送員 2 名は、各学校の該当児童生徒の除去食を確実に配置したことを確認し、配送する。
- ・各学校配膳員は、配送された給食を受取り、確実に該当児童生徒の除去食が配送されているかを確認し、「学校給食アレルギー除去食調理配送確認書」【様式 7】に確認印（署名可）を押す。
- ・各学級での給食指導担当教職員または給食指導担当教職員以外の教職員は、自校に該当児童生徒の除去食が確実に配送されているかを確認する。
- ・給食指導担当教職員以外の教職員は、クラス・名前・内容を確認した上で、直接、各学級での給食指導担当教職員に手渡し、「児童生徒別アレルギー除去食確認書」【様式 8】に確認印（署名可）を押す。
- ・各学級での給食指導担当教職員は、クラス・名前・内容を確認した上で、直接、該当児童生徒に手渡し、「児童生徒別アレルギー除去食確認書」【様式 8】に確認印（署名可）を押す。
- ・該当児童生徒の配膳については、配膳しない副食を確認した上で、摂取可能な副食を他の児童生徒分より先に配膳するなど、誤配誤食を未然に防ぐための工夫をする。その上で、各学級での給食指導担当教職員は、該当児童生徒と一緒に配膳状況の確認を行う。
- ・副食の一部取り除きを行う児童生徒には、確実に実施できるよう、各学級での給食指導担当教職員が指導する。
- ・弁当を持参する場合は、安全かつ衛生的に保管され、確実に配膳されるように配慮する。

(5) 給食の時間

- ・各学級での給食指導担当教職員は、目が届きやすく、児童生徒同士の接触が起きにくい座席配置を工夫する。
- ・該当児童生徒にはおかわりをしないように、給食途中の誤食防止に配慮する。
- ・給食当番等における副食の搬送や配膳活動において、該当児童生徒がアレルギーに触れないようにする。
- ・各学級での給食指導担当教職員は、給食中から給食後の該当児童生徒の様子を観察し、症状の早期発見に努める。

(6) 食缶・食器等返却

- ・専用容器、該当児童生徒が使用した食器等は、食器かごの 1 番上に置き給食センターに返却する。

3 学校及び学校給食センターにおける対応

対応食の配送・受け渡し・配膳（誤食を防ぐために）

○対応食を渡す手順

調理	① 調理員は、給食センターの厨房内で行われたベースになる献立を別の食缶に移し、アレルギー食専用調理室に持ち込む。 ② 調理員は、献立内容・除去食対象児童生徒を確認した上で、「学校給食アレルギー除去食調理配送確認書」【様式7】に確認印（署名可）を押す。 ③ 栄養教諭等が作成した調理指示書に基づき、調理する。 ④ 栄養教諭等は、できた除去食の味を確認し、該当児童生徒を確認しながら、該当児童生徒用の除去食専用容器に入れて配送に回したことを確認し、「学校給食アレルギー除去食調理配送確認書」【様式7】に確認印（署名可）を押す。
↓	
配送	① 配送員2名は、該当児童生徒の除去食専用容器を配送車に積み込むときに学校名・クラス・名前を必ず確認し、「学校給食アレルギー除去食調理配送確認書」【様式7】に確認印（署名可）を押す。 ② 学校では、各校に配置された配膳員が受取り、配膳員は、「学校給食アレルギー除去食調理配送確認書」【様式7】に確認印（署名可）を押す。
↓	
喫食	① 各学級での給食指導担当教職員または給食指導担当教職員以外の教職員は、各学校に配送された除去食が該当児童生徒のクラスに配置されているかを確認する。 給食指導担当教職員以外の教職員が受け取った場合は、「児童生徒別アレルギー除去食確認書」【様式8】に確認印（署名可）を押す。給食指導担当教職員以外の教職員は、各学級での給食指導担当教職員に手渡す。 ② 給食指導担当教職員は、クラス・名前・内容を確認した上で、直接、該当児童生徒に手渡し、該当児童生徒が、専用容器から給食用の食器に除去食を移し、喫食したことを確認する。 ③ 該当児童生徒が食べている間、各学級での給食指導担当教職員は、誤飲・誤食に注意しつつ見守る。 ④ 各学級での給食指導担当教職員は、「児童生徒別アレルギー除去食確認書」【様式8】に確認印（署名可）を押す。 ⑤ 専用容器、該当児童生徒が使用した食器等は、他の児童生徒と食器を分けずに一緒にして給食センターに返却する。 ⑥ 「学校給食アレルギー除去食調理配送確認書」【様式7】は、給食センターに返却する。「児童生徒別アレルギー除去食確認書」【様式8】は、各学校で保管する。