

会 議 記 録

高松市附属機関等の設置、運営等に関する要綱の規定により、次のとおり会議記録を公表します。

会 議 名	令和3年度第1回高松市学校給食アレルギー対応委員会
開 催 日 時	令和3年12月23日(木) 15時00分～16時30分
開 催 場 所	朝日新町学校給食センター 2階 会議室
議 題	(1) 委員長の選出について (2) 高松市学校給食アレルギー対応委員会について (3) 本市の学校給食におけるアレルギー対応の現状と課題について (4) 意見交換
公開の区分	<input checked="" type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 一部公開 <input type="checkbox"/> 非公開
上 記 理 由	
出 席 委 員	眞鍋委員、西庄委員、高橋委員、溝渕委員、河本委員、多田委員、下岡委員、村尾委員、堀委員
傍 聴 者	1人(定員5人)
担 当 課 及 び 連 絡 先	保健体育課 087-811-6300

会議の経過及び結果

会議公開の確認、挨拶及び委員の紹介後、次の議題について協議を行った。

(1) 委員長の選出について

高松市学校給食アレルギー対応委員会設置要綱第5条第2項の規定に基づき、委員の互選により、眞鍋委員を委員長に決定した。

(2) 高松市学校給食アレルギー対応委員会について

事務局から説明(資料1)

(3) 本市学校給食における食物アレルギー対応の現状と課題について

事務局から説明(資料2)

(4) 意見交換(資料3)

①各学校・調理場の対応状況の把握について

(委員)

資料2の3ページ(表3)本市調理場における除去食対応の状況(令和3年度)については、どのように把握されたのか。

(事務局)

高松市学校給食研究会が実施したアンケートを基に、電話で聞き取りをし、作成した。

(委員)

同研究会が現場と近いところで動いていると思うので、そこが行っているアンケートを利用させてもらいながら知りたいことを加えたら、少しの対応で集められるのではないか。

(委員)

一昨年、同研究会のアレルギー班でアンケート内容を考え、取りまとめたのが別添資料6になる。一度アンケートをすれば、それほど状況が大きく変更するとは考えにくい。「校内のアレルギー対応の体制がどうなっているか」「保護者との面談をどのようにしているか」など、必要だと思われる項目を追加してアンケートを実施し、さらに、食育実態調査の結果を合わせれば、毎年アンケートをしなくても、大まかな把握はできるのではないか。

議題が変わるかもしれないが、平成24年に出た市のアレルギー対応の指針(別添資料1)で、除去食の対象品目が卵、小麦、大麦、エビ、カニ、イカと示され、その中から各調理場は、どこまでできるかということを考えている。しかし、古い施設が多く、栄養教諭が配置されていない施設もあり、栄養教諭が配置されている施設についても、授業等の食育指導がある中で、この6つの対象品目をするのは厳しい状況である。

また、6品目の対応をしている六条町学校給食センターにおいては、大麦、小麦の除去があるため、通常給食のメニューを圧迫している状況である。対象品目を見直すという方向もあってもよいのではという現場の栄養教諭の思いもあって、このアンケートを実施した。

様々な事情で除去食未実施の施設もある中、今まで対応しているからという理由で、対象品目が広がり過ぎている部分もあるが、六条町学校給食センターと朝日新町学校給食センター以外の施設は老朽化し、コンタミネーション(混入)がいつ起きてもおかしくない上、ギリギリの人員で作業している。例えば、除去食をしている施設は卵のみに絞り、卵も無理な施設は、保護者の方に丁寧に理由を説明するなどの対応を決める場がこの対応委員会であったらよいと思う。

(委員)

「校内のアレルギー対応委員会がどのような活動しているのか」「配膳時にどのように確認しているのか」という内容は、かなり大変なアンケート内容だと思うが、誤食対応として聞いていきたいところなので、時間がかかる重要な点と、大まかでよいような点を分けてアンケートをすれば、短時間で終わるのではないか。毎年する必要はないと思う。

(委員長)

誰がどの時点でどう調査するかというのは、ある程度指針を決めないといけない。毎年調査する必要はないが、これは毎年のようにチェックをするという振り分けに関しては、また、市教委から提案をしていただくと、皆さん意見が出しやすいと思う。

(事務局)

各学校に、緊急時対応マニュアルはあると思うが、保護者からの申請後、どのように対応を決定し、どのように対応して、クラスでの配膳時にどのようにチェックするかといったマニュアルはあるのか。それを、例えば5年に1回提出していただくとよく分かると思う。

(委員長)

対応状況をどのように把握していくかという観点からでは、毎年しなくてもいいものと、絶対に把握するものを振り分けて、例えば、今言ったようなマニュアルの有無から、確実に毎年チェックしていかないといけない。まずは、今年度中にでも調べていただいて、来年度の最初から、マニュアルの有無について、きちんと議論する必要があると思う。

②保護者への資料提供の方法について

(事務局)

アレルギー対応をしている保護者の中で、電子媒体で資料が欲しいと言われる方がいた場合、例えばエクセルファイルを、学校からメールでお送りするというような方法しかない。そうすると、非常に学校に負担がかかる。

(委員)

資料3(2)に「ホームページに掲載すると、学校が把握していない児童生徒も除去できるため、誤食事故に繋がるのではないか。」とあるが、学校生活管理指導表を出していない人もたくさんいる。それはどういうことか。

(事務局)

保護者から、アレルギー対応をしてくださいという申し出はある。

(委員)

これは対応の基準には外れている。

(委員)

もちろんそうだが、食育実態調査によると、保護者の申し出のみという対応も非常に多くなっているのが現状である。

(委員)

様々な事情がある中、ホームページのデータを見たから誤食に繋がるかと言われると、これはそれほど心配しなくてもよいのではないか。

また、学校に(学校生活管理指導表等の)書類が提出されていない、学校が把握していないのに、学校側が責任を取る必要も、対応を取る必要も基本的にはないと思う。

データで欲しいという方がどんな目的で欲しいと言っているのか、見やすいから、チェックミスが減るからとなると、可能であれば対応してもよいと思うので、そこは柔軟に考えていただきたい。

また、できれば学校の現場にいる先生方の負担が増える対応はしないでいただきたい。ホームページからダウンロードできるとなると、かなり学校側としては楽なのではないかと思うので、積極的に考えていただければと思う。ただし、手渡しするという学校はそれでよいという柔軟な形にしていいただいたらと思う。

(委員長)

私は、献立委員会に出席していて、少し気になるのは、その学校のお子さんが、どのブロックの献立なのかが分かりにくい。もりつけ表(別添資料5)を学校が紙媒体で手渡す場合は、この学校はこの献立ということが絶対に分かる形だが、ホームページ上に出す場合は、自分の学校がA~Fブロックのどのブロックかということがきちんと認識できるような形でホームページに出さないと危ない。ホームページにアップすることはよいと思うが、保護者が間違えないためのリスク防止をきちんとするような形で提示されているというのが一つだと思う。

(事務局)

ホームページにアップするとすれば、別添資料4の加工食品等アレルギー一覧表をエクセルでアップすると、保護者の方がダウンロードして、検索やソートをかけて、自分に必要な食品だけをすぐに見るといのように使える。

(委員長)

ただ、一気に変えずに、ホームページアップと紙媒体を併用して、皆が間違わないというのが確定された時点で、こちらに切り変えるということをしていかないといけない。どのぐらいの期間をもって変えるかという試行期間は、また、御検討いただきたい。

(事務局)

紙媒体は、おそらく止められないと思う。パソコンが苦手な方や電子媒体が必要のない方も、もちろんいらっしゃると思うので。

③食物アレルギーに関する献立作成、物資選定の方針の作成について

④除去食の対象品目の見直しについて

(委員)

③と④は合わせて言わせていただくと、給食に出ない食品、出さない食品をはっきり決めた方が早いと思う。

食物アレルギーの頻度から言うと、卵、小麦、牛乳が多く、今は、小麦を抜きそうぐらいピーナッツとナッツ類が増えている。特にくるみとカシューナッツの患者さんが大変増えてきており、非常に危ない症状が出る方が多い。くるみパンは出していないということなので、既にくるみは出さないようになっているのではないかと思うが、出さない食品の中に、カシューナッツも加えていただくと、除去する食品の中に入れて済むということもあるので、この③と④を合わせて考えて、出さない食品をはっきり選定していただけるとありがたい。

ちなみに、小麦アレルギーの子で麦ごはんも食べられない子がいるが、給食に麦ごはんが頻回に出る。麦ごはんは、大麦ですか？

(委員)

大麦で、米粒麦を使用している。小麦アレルギーの児童生徒が多いが、大麦もという子は比較的少なく、大麦も一応止めておいたらと医師から言われて止めるという方もいる。本当に大麦アレルギーなのかという把握が難しい。

(委員)

交差反応性がかなりあるので、症状が出る方は出る。負荷試験すらできない方だと、小学校から麦ごはんがすぐに出始めるので、麦ごはんも止めましょうという形にならざるを得ないという方が結構いらっしゃる。そこも少し考えていただいたらとは思っているが、まずは、出ないアレルギーの選定をはっきりしていただいた方がいいかと思う。

(委員)

明文化されてないと、献立班の裁量で変わってくることもあるので、対応委員会で決めてしまった方がよいと思う。物資選定の基準に関しても、物資購入委員会に出席する人によって変わってく

ることもあるので、アレルギーに関してはこういうものを選ばない、こういうふうにするという明確なものを決めておいた方が間違いなくできるのではないかと。

④に関しては、実際に現場で起きていることとしたら、六条町学校給食センターの受配校と同じ中学校校区内で対応の内容が違う。卵のみの除去食対応の施設もあれば、除去食はお断りしている施設もあるという状況である。同じ高松市の小学校に通っているのに、なぜこんなに対応が違うのかという保護者の御意見があるのは、ごもっともなことである。そこをこの対応委員会で、調理場の状況を考慮して、どうするのかというのを決めて、除去食対応が無理な調理場に対するフォローを検討していただいたら、現場は助かる。

(委員長)

保健体育課としては、この場で、出さない食品、出す食品を決めるというのは難しいと思うので、西庄委員とすり合わせていただきたい。

(事務局)

まず、案を次回以降にお示しさせていただく。

(委員長)

そこで決めませんか。

現場の、今言われたことに関して、献立委員会に出席しているので代弁するが、大きい調理場ができる限り食べさせてあげようという意識があって、無理をして、格差が出てきているもの事実である。ただ、小学校区が変わると全然対応が違くとクレームがあるのも事実なので、一度思い切ってやってみることも大事だと思う。③④の結論としては、出さない食品の項目を早急に決めて検討する。

⑤食物アレルギー対応の実施基準の見直しについて

(委員)

基本的には、文部科学省の対応指針どおりにするのがよいと思う。基準に「アナフィラキシー症状を起こす危険性がない」とあっても、危険性はありますかと聞かれると、ゼロではないと答えてしまうので。エピペンを持っているだけで給食を出さないと聞かれると、対応指針とやはり違ってしまふ。対応指針には、「エピペンを持っているだけで、アナフィラキシー症状があるだけで給食を出さないと対応は適切ではない。」と書かれているので、基本的には、その対応でいくべきかと思う。

その時に重要になってくるのが、聞き取りである。少量でアナフィラキシーを起こす方や、非常にたくさん除去されている方もおり、学校給食では対応できないというのを、私たちが聞いても分かる方は弁当対応とし、学校で給食の相談をした後に、必ず受診してもらうようにしている。各学校で対応が違うので、それぞれの対応を聞いて、「それだと弁当だね」「それだと給食を出してもらえるからそうする」など、一つ一つ対応しているのが現状である。

エピペンを持っているから駄目と言われる学校もある。高松市の指針に書いてあるから。そのため、指導が難しいという点があるので、対応指針どおりにしていただき、かつ、学校生活管理指導表の提出は確実にしていただくのがよろしいかと思う。

そのほか、原因物質が特定できない方も若干おり、それで弁当対応にさせていただくこともあるので、基準の「原因物質が特定されている」というのも、臨床的には難しくなってくる場合もある。対応指針どおりにしていただきたいというのが私の個人的な意見である。

(委員長)

今の話を聞いていると、保護者との面談時に聞き取りをする人たちのレベルが一定でないとうまくいかない。レベルを一定にするような研修が必要だと思う。

(委員)

面談時の資料（別添資料1様式1・2）を少し工夫すると、もう少し分かりやすく情報が取れると思う。「この人は危険だ、担当医も給食だと言っている」ということが分かるような面談資料にできればよい。

まずは、基準をしっかりと決めていただくことと、それに合わせて面談資料を作り直して、見ただけで「この子は弁当だ」といったことが分かるような資料にできればよいのではないかと。

(委員長)

何かよい資料はありますか。

(委員)

これも学校によって、使っている先生によって様々なので、揃えるのもまず一つかと思う。

(委員)

でも、この様式を持って来られる方は多い。どうやって書いたらいいですかと聞かれる時もあるし、どうやって書いたらいいのだろうと思う時もあるので。

(事務局)

この様式の見直しも必要ということですか。

(委員)

簡単で、かつ、もう少しはっきり危険性が分かるような形にできたらと思う。

(委員)

これを頼りに面談している。これが充実していたら、先ほどのレベルもかなり保てると思う。

(委員長)

これは見直しの委員会が必要。全員が集まってではなくて、現場の人たちで作って、これから見直さないと、スタートできないのではないかと。

⑥事故及びヒヤリハット事例の報告・情報共有の体制づくりについて

(委員長)

これは、養護教諭の先生に聞くのが一番。保健室になぜ来たのか、給食を食べてから調子が悪くなったという事例をピックアップしたら、アレルギーかどうか分かると思う。その情報収集をまずしてみた方がよいと思う。

(委員)

記録としては、保健日誌にアレルギーのみならず、一日に誰がどんな状況で保健室に来たというのは全部記録に残っているので、後に聞かれたとしても、情報提供するのとは可能である。

(委員長)

それを一度出してもらった方が分かるような気がする。

OAS（口腔アレルギー症候群）や、食べた後で運動すると症状が出るタイプがある。その辺りも踏まえて、そういうシステムが必要かと思うのだが。

(委員)

運動誘発は、すごく診断が難しく、確実な診断までにたどり着けた例が非常に少ない。ただ、アナフィラキシーになっているのはピックアップしないといけないと思う。

学校教育課とはなぜ情報を共有できないのか？

(委員)

学校教育課に報告が上がってくるのは、救急搬送された事例だけである。

今年、高松市学校給食研究会で、栄養教諭対象にヒヤリハット事例を収集すると、十数件上がってきた。調理段階でというよりは、クラスでの配膳時が圧倒的に多い。「除去食や代替食になっていたにも関わらず、子どもが分からずに配膳の列に並んでしまい、通常給食を配ってしまった」「代替食を忘れていたので、担任が保護者に電話をしている間に、通常給食が配られて、間違えて食べてしまった」という、学級の配膳時にヒヤリハット又は誤食してしまったという事例があるので、どの段階の、どのレベルのものを、どのルートで報告するかを決めておけば、上がってくると思う。同研究会で収集したものもまとめておく。

(委員長)

基本的には、それがヒヤリハットかどうか分からなくても、そう思ったものは、全部上げてもらったらどうか。全部どこかで集約してもらおうシステムにして、そこで判断しないといけない。

(事務局)

高知市は、誤食してしまったら事故報告書で、誤食の前の段階であれば、ヒヤリハット事例報告書で報告を上げてもらっている。間違えて上がってくることもあるが、何年も前から、そのように分けて報告するという流れができていそうである。

高松市の場合、非危険異物を発見した際は、その日のうちにメールで報告を上げてもらい、危険異物を発見した際は、まず電話で一報というような体制は整っているが、アレルギーに関しては、今のところない。

(委員)

ヒヤリハットの場合だと、学級で起こることが多い。その場合は、学級担任しか知らなくて、誤食しなかったから、特に報告しないということもあり得ると思う。

(委員長)

事故が起こってからでは危ないので、ヒヤリハットの考えでどんどん報告を出してくれる学校が、きちんと注意して見ているという判断をしてあげられるような体制を作るのがよいのではないかな。意識改革をしないと、隠してしまうと、大きなことが起こってしまうので。

(委員)

資料2の2ページ目の表2のところで、「教室で本人又は学級担任等が除去」が半数以上となっているので、きっとここで、ヒヤリハットや事故は起きているのでは。

教室で、アレルギーのお子さんの献立を配膳してあげるのは、担任の先生が一人でされているのか？

(委員)

一人ではとてもじゃないが無理なので、記入していただいたもりつけ表を、クラス全体に情報共有するというのを保護者の方に了解を得て、教室で配膳するとき「バツがついているのは〇〇ちゃんには配らない」「〇〇ちゃんには他のものをもらおう」というようなことを確かめているクラスもある。こぼれた牛乳を拭いただけで症状が出たこともあるので、「牛乳がこぼれたときは、近づきそうになったら止めてあげて」ということをクラス全体で共有しておかないと、現場での対応は絶対にできない。

(委員)

皆で間違ったら皆で報告しようかとなるが、一人で失敗したら報告しづらい。非常に報告しづらいが、先生の責任だけではなくて、一人でさせている状況と、先程、除去食がなかなかできないと言われていたが、そうすると先生が、教室で除去しているわけである。どちらにしても、現場に負担がかかって、そこでインシデントが起きているので、そこはやはり報告を上げて、どのように間違っ、どこに負担がかかっているのかを出していかないといけない。先程言われていたように、隠してしまうようなシステムは絶対駄目で、病院であればインシデント報告が一番多かった病棟は毎月、表彰である。あなたのせいだけじゃない、システムのせいということを、現場の先生にもよく言っていただいて、報告をどんどん上げていくようなシステムにしていきたい。多分、ここが非常に大変だとは思う。

(委員)

アレルギーのお子さんが増えているので、多いところだと、クラスに3、4人分のもりつけ表を貼っている。同じ品目だとまだよいが、色々なアレルゲンなので、担任の先生は大変である。

(委員長)

それもヒヤリハットの一つになる。クラスに4人いて、今日はアレルゲンが多かったから間違えそうになったという報告が出れば、どうすればよいか、皆で議論すればよいので、そういうのを出示してもらいたい。

(事務局)

報告の方法は？

(委員長)

方法の前に、まずは、たくさん報告を上げてもらって、様式は次の段階でもよいのではないかな。最初から様式にこだわると出してくれないと思う。何でも出してもらおうということをお大前提に考えるとよい。要は、どんどん集める方法を考えないといけない。

(委員)

本校は単独調理場なので、隠したりする雰囲気は全然ない。ただ、大きな給食センターや栄養教諭の未配置校では、学校の中ではきちんと把握されているが、調理場や教育委員会には伝わっていないという事例があるかもしれないので、委員長が言われたように、気軽な感じで、できるだけ多くの学校分の事例を集められる体制づくりは必要だと思う。

(委員長)

議題は、これで終わらせていただいてよろしいか。今後のスケジュールについてお願いします。

(事務局)

本日の協議を踏まえて、次回は、本市の手引きで改訂が必要な事項について、改訂案をお示しし、検討していただきたいと思っている。

今後の予定としては、あと2回程度の開催で、手引きの改訂について協議をお願いしたいと考えているが、改善すべき課題がかなり多いことから、優先すべき課題から改訂をして、来年度6月から運用を開始できればと考えている。

なお、手引きの改訂後は、年1回程度、本委員会を開催して、手引きの検証や各学校の対応状況等について協議をしていく予定にしている。

次回の検討委員会は、来年2月を予定している。