

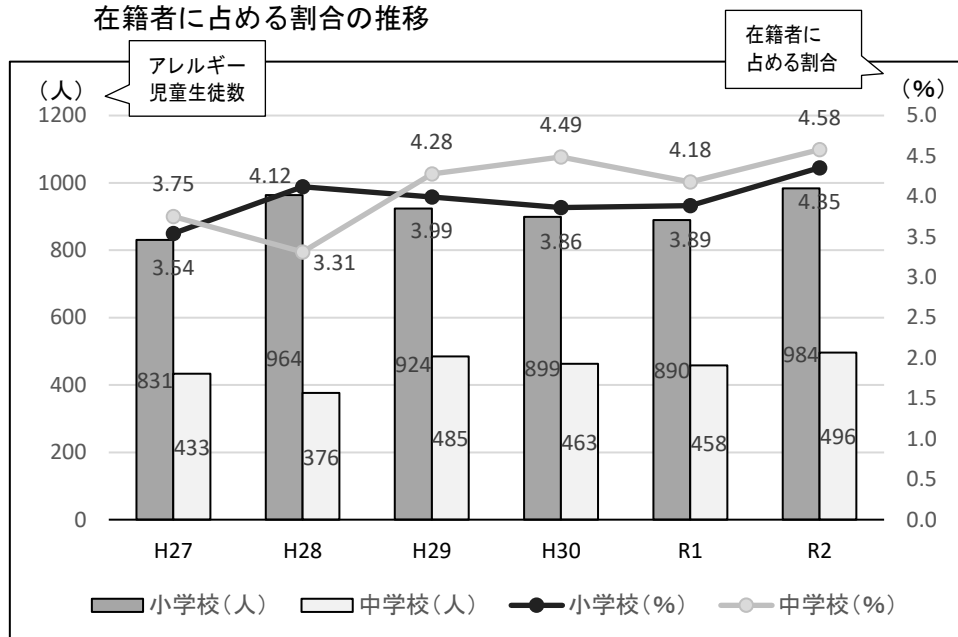
本市学校給食における食物アレルギー対応の現状と課題について

I 現状

1 学校給食において食物アレルギー対応をしている児童生徒数

- 平成27年度からの推移をみると、小中学生とも令和2年度が最も多くなっている（図1）。
- 保護者からの申し出のみによる対応は、令和2年度では、小学校で約2割、中学校で約5割となっている（表1）。

（図1）学校給食において食物アレルギー対応をしている児童生徒数及び在籍者に占める割合の推移



（表1）学校給食生活管理指導表の提出の有無

（人）

	小学校	中学校
学校給食生活管理指導表の提出による対応	791 (80.4%)	264 (53.2%)
保護者からの申し出のみによる対応	193 (19.6%)	232 (46.8%)
計	984	496

※令和2年度学校給食及び食育実態調査より（令和2年5月1日現在）

2 学校での主な対応

- 教室で本人又は学級担任等が除去、使用食材が分かる献立表等の配布、一部弁当持参、飲用牛乳の停止、原因食品を調理場で除去した除去食の提供等を行っている（表2）。
- 保護者への資料配布、毎月のチェック、学級での配膳時におけるチェック体制等は各学校で異なる（配布物：別添資料3～5）（別添資料6）。
- 保護者への資料配布は紙媒体で行っているが、電子媒体による配布の要望も上がっている。

(表 2) 学校給食における対応 (複数回答あり) (人)

対応	学校生活管理指導表あり		学校生活管理指導表なし		合計 (1480)
	小 (791)	中 (264)	小 (193)	中 (232)	
教室で本人又は学級担任等が除去	394 (49.8%)	165 (62.5%)	96 (49.7%)	163 (70.3%)	818 (55.3%)
使用食材が分かる献立表等の配布	599 (75.7%)	156 (59.1%)	30 (15.5%)	16 (6.9%)	801 (54.1%)
家庭との連携による一部弁当持参	350 (44.2%)	62 (23.5%)	13 (6.7%)	10 (4.3%)	435 (29.4%)
飲用牛乳停止	208 (26.3%)	64 (24.2%)	79 (40.9%)	67 (28.8%)	418 (28.2%)
除去食提供	258 (32.6%)	57 (21.6%)	4 (2.1%)	0	319 (21.6%)

※令和 2 年度学校給食及び食育実態調査より (令和 2 年 5 月 1 日現在)

(参考) 電子媒体による資料提供

【西宮市】

- ・加工食品原材料一覧を市ホームページに毎月掲載 (PDF、Excel)。
(この資料は、保護者へは配布していない。学校からは別の資料を紙媒体で配布。)
- ・Web 版アレルギー管理システム
ユーザ登録の上、アレルギーに対応した献立表等をパソコン等から確認できるサイト

【長崎県】

アレルギー管理システムを独自に開発し、令和元年度から県立学校に導入。保護者が端末からソフトに接続して、対応を入力できる。

【複数の自治体】

加工食品のアレルギー情報を PDF ファイルで市ホームページに掲載している。

3 献立作成、物資選定について

- 市内栄養教諭が献立を作成。3 か月前に献立委員会に諮り、決定している。
- 1 か月前に、物資購入委員会で、物資を選定している。
- 献立作成及び物資選定について、明確な方針はないが、以下のことは実施している。
 - ・そば、落花生 (ピーナッツ) 及びその加工品は使用していない。
 - ・くるみパンは提供していない。
 - ・1 つの献立に同一アレルギーができるだけ重複しないようにしている。
 - ・ドレッシング及びコンソメは卵・乳不使用のものにしている (平成 28 年度～)。
 - ・練り製品、畜肉製品は、卵・乳・小麦不使用のものにしている。
- 非常時用の備蓄物資 (冷凍食パン、ぶどうゼリー、いちごジャム、野菜マフィン、ふりかけ、アルファ化米) は、できるだけアレルギーを使用していないもの、少ないものを選定している。
アルファ化米は、ごはんの日に急遽、冷凍食パンに変更した場合、小麦・乳アレルギーを有する児童生徒用に平成 30 年度から備蓄している。

4 除去食の提供について

- 平成24年度に作成した本市手引きにおいて、対象品目を卵、小麦、大麦、えび、かに、いかの6品目としている。
- 調理場の施設や作業スペース、人員等の課題から、除去食対応ができない調理場や、6品目のうち限られたものしか対応できない調理場がほとんどである（表3）。
- 食物アレルギー専用の調理室が整備されているのは、朝日新町学校給食センターと六条町学校給食センターのみである。
- 高松市学校給食研究会が実施したアンケート調査において、除去食対応の課題として、「市の基準の見直し」が一番多く、次いで「施設的に混入の恐れ」「対応者数が多い」が多かった。（別添資料6）

（表3）本市調理場における除去食対応の状況（令和3年度）

品目数	対象品目	調理場数	調理場名
0	未実施	11	前田、三溪、川岡、円座、鬼無、国分寺北部、国分寺南部、国分寺中、山田、牟礼、香川
1	卵	8	鶴尾、仏生山、香西、檀紙、中央、木太南、古高松南、屋島東
1	卵（うずら卵は除去しない）	8	木太、古高松、一宮、弦打、屋島西、木太北部、庵治、香南
3	卵、小麦、えび	1	屋島
3	卵、小麦、乳（チーズのみ）	1	太田南
3	卵、アーモンド、カシューナッツ	1	下笠居（3品目以外に除去可能な食品は随時対応）
5	卵、小麦、えび、かに、いか	2	太田、塩江
6	卵、小麦、大麦、えび、かに、いか	2	朝日新町、六条町

※令和元年度高松市内小中学校における食物アレルギー対応について（高松市学校給食研究会アンケート調査）及び令和3年5月聞き取りより

※本市の手引きにある対象品目以外でも、入学時に除去食対応を受入れ、その児童生徒が卒業するまでの間、対応を継続している調理場もある。

（表4）他市の除去食対応の状況

市町名（県内）	除去食の対象品目
丸亀市	卵、牛乳
観音寺市	卵、乳、カシューナッツ
三豊市	卵、乳、えび、かに、キウイフルーツ
東かがわ市	卵、乳
善通寺市・琴平市・多度津町	卵、乳

市名（県外）	除去食の対象品目
徳島市	卵、そば米、かに、ピーナッツ
高知市	各調理場で設定
松山市	直営：卵、種実類 民間委託：可能な範囲で希望するアレルギー食品を除去
西宮市	卵
姫路市	各調理場で設定

5 食物アレルギー対応の実施基準について

- 本市手引きの①～④（別添資料1 P3）全てに該当するときに実施できるものとする。
- 「②アナフィラキシー症状を起こす危険がないと同時に、コンタミネーション（製品製造過程での原因物質の微量混入）での発症の危険がないと医師が診断した児童生徒であるとき」の下線部について、基準が厳しい、判断が難しいとの意見が聞かれる。
- 完全弁当の考慮対象について、本市手引きでは、具体的な基準を示していないため、学校によっては、判断が難しいケースが生じている。

6 給食における事故やヒヤリハット事例の報告について

- 誤食事故やヒヤリハット事例は、市教委に報告するようになっておらず、報告のあった事例についてのみ把握している。
- 報告のあったもののうち、情報共有の必要なものについては、校長研修会等において周知している。

（参考）事故及びヒヤリハット事例の報告

【高知市】

各学校は、事故及びヒヤリハット事例について市教委に報告。市教委は、事故原因の分析、再発防止策の協議、周知等を行っている。（別添資料7・8）

（表5）救急搬送した回数（食物アレルギー関連）（回）

	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2
小学校	6	1	3	3	1	2	2
中学校	0	0	1	4	1	2	0

（表6）緊急連絡先へ連絡した回数（食物アレルギー関連）（回（校））

	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2
小学校	8 (4)	3 (3)	5 (3)	7 (5)	3 (3)	1 (1)	1 (1)
中学校	0 (0)	0 (0)	0 (0)	2 (2)	2 (2)	2 (2)	1 (1)

※表5・6とも、学校保健に関する調査（食物アレルギー関連）より

7 緊急時の対応について

本市では、香川県小児科医会食物アレルギー対策委員会から配布していただいた「アレルギー緊急時対応マニュアル（平成29年度改訂）」を全校で使用している。

8 消防との連携について

毎年度、高松市消防局より、アドレナリン自己注射薬（エピペン）を交付されている児童生徒の情報提供（学校名、氏名、緊急時の保護者連絡先、医療機関、配慮事項等）について協力依頼があり、市内小中学校のうち、エピペン所有者がいる学校は全て情報提供している。

（表7）エピペンを学校に持参している児童生徒数（人）

	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3
小学校	52	76	95	106	112	146	150	157
中学校	22	22	27	36	24	36	39	44

※学校保健に関する調査（食物アレルギー関連）より

9 研修について

○校内研修

（表8）食物アレルギーに関する校内研修の実施（校）

	H28	H29	H30	R1	R2
小学校	42	43	36	36	39
中学校	15	17	18	14	16

（表9）エピペンを使用した校内研修の実施（校）

	H28	H29	H30	R1	R2
小学校	39	42	34	37	37
中学校	17	19	13	16	16

※表8・9とも学校保健に関する調査（食物アレルギー関連）より

○市保健体育課主催

小・中学校の給食主任、栄養教諭、学校栄養職員を対象とした「食育推進連絡会」において、食物アレルギーについての研修を実施している。

【これまでの実績】

平成25年度 医師による講演

平成26年度 グループワーク「緊急時対応マニュアル、校内の体制整備等について」

平成29年度 グループワーク「各学校における方針、校内での共通理解等について」

令和元年度 医師による講演

令和3年度 ヒヤリハット事例の紹介、グループワーク「ヒヤリハット事例、誤食防止対策について」

Ⅱ 課題

本市の学校給食における食物アレルギー対応の現状を踏まえ、以下のとおり課題を整理した。

- 1 各学校・調理場の対応状況の把握
- 2 保護者への資料提供の方法
- 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
- 4 除去食の対象品目の見直し
- 5 食物アレルギー対応の実施基準の見直し
- 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