

# 学校給食における食物アレルギー 対応の現状について

## ～アンケート結果からの考察～

## 考察

### ■校内におけるアレルギー対応委員会の設置について

校内にアレルギー対応委員会を設置している学校が少ないことが分かった（参考資料P2）。自由記述では、教室での対応に対する不安や職員間での共通理解の難しさ、校内研修がないなどの声も見られ（参考資料P34～37）、校内において組織で取り組む体制づくりが必要であると思われる。

### ■持参弁当の取扱いについて

持参弁当の保管場所や冷蔵庫での保管・温め直しの有無は、学校によって異なっていることが分かった（参考資料P5～11）。自由記述では、職員室で受け渡しをすることや共用の冷蔵庫・電子レンジを使用することへの不安の声も見られ（参考資料P34）、学校や教職員への負担が少なく、かつ安全に保管できる方法を検討する必要がある。

## ■ 教室での確認方法について

持参弁当や除去食を食べる児童生徒に、通常食が間違っただけで配膳されないための方法として「クラス全体で情報共有」「本人に指導」「担任が食器を減らしておく」が多かった（参考資料P12・20・28）。また、喫食前に適切に配膳されているかの確認は、担任が対応表を見て確認している学校が多かった（参考資料P14・15、P22・23、P30・31）。

自由記述では、誤配によるヒヤリハットや「アレルギー対応まで手が回らない」「人手が足りない」といった声も見られ（資料3-2、参考資料P34・36）、該当児童生徒に間違いなく配膳され、それを確認する方法として、誰が見ても視覚的に分かる方法（トレイの使用、確認しやすいチェック表等）を検討する必要がある。

## ■ 教室における取り除きの対応について

教室において、料理から原因食品を取り除く対応は、小・中学校とも半数の学校でしていることが分かった。小学校では、担任が対応しているところが多かった（参考資料P32・33）。

中学校では、本人が対応しているところが多いが、自由記述では、中学校において本人が取り除くのを忘れて食べてしまった事例が複数見られ、「自分で除去する生徒が多く、誤食が不安」という声も見られた（資料3-2、参考資料P36）。

改訂したマニュアルでは、レベル1の対応（詳細な献立表対応）として、料理からの除去は対象外としている。マニュアルに基づいて安全に対応できるよう、改めて校内で検討する必要があると思われる。

## ■ 研修について

自由記述において、お玉の共用など食物アレルギーの知識不足によるヒヤリハット事例や「誤食した時の対応方法を理解していないので不安」「エピペン講習をしていない」といった声が見られた（資料3-2、参考資料P37）。

全職員が、食物アレルギーやアナフィラキシーの正しい知識を持ち、緊急時に対応できるような研修の実施（校内、市全体）が必要である。

## ■ 栄養教諭未配置校における栄養教諭との連携について

栄養教諭未配置校は、小学校で18校、中学校で18校ある。自由記述において、「栄養教諭が未配置のため不安」「保護者への配布資料が届くのが遅い」「保護者との連絡がスムーズにいかない」といった声が複数見られた（参考資料P37）。

日頃から、兼務校の栄養教諭とアレルギー対応についてスムーズに連携を図れるような体制づくりが必要であると思われる。