

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6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6年11月28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) 学校給食における食物アレルギー（保護者との連絡方法）について (2) 事故及びヒヤリハット事例の報告について (3) 事故防止の取組について (4) 意見交換
公開の区分	☒ 公開 ☐ 一部公開 ☐ 非公開
上 記 理 由	
出 席 委 員	眞鍋委員、西庄委員、山地委員、岩佐委員、竹井委員、野口委員、赤松委員、 下岡委員、村尾委員、山西委員、熊野委員
傍 聴 者	3人（定員5人程度）
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。

【会議内容】

(1) 学校給食における食物アレルギー（保護者との連絡方法）について

事務局から説明（資料1）

（委員長）

昨年の委員会で委員より、「アレルギー対応委員会の委員ではないが、御意見をいただきたい方がいる。」とのことで、委員より紹介いただき、事前に委員長に報告・協議し出席いただいております。

【意見陳情】

設置要綱第6条第3項に基づき、委員長が必要と認め、関係者の出席を求め、意見又は説明をきくことができる。

（意見陳情者）

私は、学校で養護教諭として勤務し食物アレルギー対応を行っていますが、私の子どもも食物アレルギーがあるため、学校と保護者の両方の立場から御意見させていただきたいと思います。

現在の学校における食物アレルギー対応の流れでは、学校からアレルギーチェック用の資料が該当する保護者へ提供され、保護者は資料を確認し、もりつけ表等に給食のアレルギー対応を記入して学校へ提出していますが、保護者の記入した内容には間違いがあることがあります。

しかし、高松市アレルギー対応マニュアルでは、保護者から提出された書類を学校にて確認するような流れになっていません。そのようなことから、私の勤務する学校では、栄養教諭や教職員、養護教諭等で確認するようにしています。

また、保護者へ提供するアレルギーチェック用資料（詳細献立表やもりつけ表等）についても、事前に確認し該当する児童や生徒のアレルゲン食品に印をつけることで、保護者が確認しやすいように工夫しています。

児童や生徒の高松市内での進学や転校、職員の異動があるため、アレルギーの対応を統一することでアレルギー事故防止につながります。

<希望する取組>

- ・保護者へ提供するアレルギーチェック用資料の詳細献立表に、該当する児童・生徒のアレルゲン食品に○印を付ける。
- ・アレルギー対応をもりつけ表に記入する際の記入方法を市内全学校で統一する。
- ・アレルギー対応のシステムやアプリケーションを開発する。
- ・各学校が現在行っている効果的な取組を情報共有する。
- ・アレルギーがある児童や生徒が食べられる副食メニューをもっと検討する。

(委員)

議題Ⅰの事例紹介にあるトマトアレルギーがある児童の保護者へ提供するアレルギーチェック用の資料作成について、アレルギー（特定原材料等）28品目ではないので、給食のシステムでチェック出来ず、手動で入力していると思う。

さらに、トマトの段階的な対応というのが大変。給食センターの栄養教諭が、何校もの学校を掛け持ちし、一人一人のアレルギー状況に応じて資料を作成していることについて、間違わないのかなと心配です。

私は小規模の単独校で、約30人のアレルギー対応をしています。保護者へ提供するアレルギーチェック用の資料については事前に確認し、資料としては詳細献立表を提供していますが、該当する児童のアレルゲンの食品に○印を付けていないものを渡しています。事前にチェックをする時は、全員に配布している児童用献立表の方が一覧で間違いが少ないので、児童用献立表をベースにしています。児童用献立表の方が確実にチェックできます。児童用献立表は、出来あがるまでに、何人もの目を通して作成しているので、料理に入っている食材を確認するのに間違いがありません。私は、児童用献立表でお子さんのアレルゲンの食品に蛍光マーカーで線をひき、一人一人の食品を転記するようにしています。

また、詳細献立表のような食品の使用量が記載されている資料を必要とする方が実際にいるのかと思いますし、アレルギー対応として量の調整が必要な方が、そもそも給食を食べられるのかなという疑問もありますので、詳細献立表は使いづらいと考えています。

<市内で統一した対応をするとしたら>

- ・児童用献立表にアレルゲン情報を記入（お子さんに多いアレルゲンの項目のみ）

(委員)

ただし、トマトアレルギーについては、（特定原材料等）28品目以外であり、トマトが含まれる食品の種類によって提供できる、提供できない等の調整は難しいです。

(意見陳情者)

高松市内で学校と保護者がやりとりをしているのは、毎月、800人もいると聞きました。

乳や卵等のお子さんに多いアレルゲン項目（上位5番目ぐらい）だけでも、もりつけ表に記載されると、チェックが大変なので助かる。何か工夫して、1歩でも改善が進めばいいと思う。

(委員)

しかし、詳細献立表に該当する児童や生徒のアレルゲンの食品に○印を付けるとなると、給食マイスターというシステムを使って、該当児童・生徒一人一人の献立パターンやアレルゲンを選択して出力することは、1回の操作で出来ず、資料が何パターンにもなり、とても大変です。

さらに、トマトアレルギーとか、アレルギー（特定原材料等）28品目じゃないものも入力しようとすると、手動で拾い出しをしないといけなくなる。それを誰がするのかという問題も出てくる。

(2) 事故及びヒヤリハット事例の報告について

事務局から説明（資料2）

【事例検討】

<事例1>

フィードバックコメント

- ・給食の配膳時、もりつけ表等で配膳内容を忘れずにチェックする。
- ・給食の配膳時のチェックについて、他校の事例を参考に確実にできるシステムづくりを検討してほしい。

(委員)

給食配膳時のチェックについて、先生が見ていないから間違えるということではなく、もりつけ表を忘れずに確認できるようなシステムを考えていただく必要があると思う。

他の学校より工夫している事例を教えてください。

<事例2>

フィードバックコメント

- ・エピペンは必ず持参するように、保護者へ強い声かけをお願いしたい。
- ・給食時、児童よりアレルギー対応についての相談（質問）がありましたら、保護者確認の「もりつけ表」が間違えていることもあるため、「児童用献立表」をみたり、栄養教諭等に相談したりして、確認してからの給食提供をお願いしたい。

(委員)

誤食があるので、エピペンは必ずカバンに入れてもらうこと。

(委員)

もりつけ表のチェックミスは永遠の課題ですが、保護者から提出されたもりつけ表を学校ではチェックできないとするのではなく、チェックできる方向に歩み寄れたら良いと思う。

この事例はアナフィラキシーを起こしているため、この事態の重要性を理解する必要がある。

(委員)

給食センターとなると、抱えている学校数が多くなり、対応する児童・生徒数も多くなる。

今いる県費の職員（栄養教諭や学校栄養職員）だけでアレルギー対応を全部チェックするというのは物理的に無理があるので、今すぐに解決できる問題ではないが、アレルギーチェックを担当する職員の配置が必要だと思う。

<事例3>

フィードバックコメント

- ・給食の配膳時、もりつけ表等で配膳内容を忘れずにチェックする。
- ・給食の配膳時のチェックについて、他校の事例等を参考に確実にできるシステムづくりを検討してほしい。

<事例4>

フィードバックコメント

- ・給食の配膳時、もりつけ表等で配膳内容を忘れずにチェックする。
- ・該当児童は高学年なので、担任の先生が不在の場合でも、教室に張り出している「もりつけ表」等を児童どうして確認することで、誤食がない体制づくりを行う。

(委員)

給食の時間に担任の先生が不在になること（不在事務）は、どこの学校でもありうることで、担任の先生のみで配膳内容を確認するのには限界がある。高学年であれば、アレルギー児童のもりつけ表を保護者に了承をえて、クラス全員が見られるような場所に掲示し、該当児童も含めてクラスの児童全員で確認することは誤食を防ぐうえで有効であると思う。

<事例5>

フィードバックコメント

- ・給食の配膳時、もりつけ表等で配膳内容を忘れずにチェックする。
- ・該当児童は高学年なので、担任の先生が不在の場合でも、教室に張り出している「もりつけ表」等を児童どうして確認することで、誤食がない体制づくりを行う。

(委員長)

担任の先生はアレルギーの確認ができていなかったということで、学校で責められていますよね。事故後の先生のフォローはどうなっているのか。委員会として、その先生がメンタルヘルス不良になってしまって、次のトラブルが起こることを懸念しているので確認をお願いしたい。

<ヒヤリハット事例1>

調理場にて、チャウダーに入れる予定のバターを「ピラフ」に入れて調理。対応としては、乳製品アレルギーのある児童・生徒については、バターを使用していない「ピラフ」を改めて調理した。原因は、調理員が「ピラフ」にはバターが入るものという思い込みがあった。今後の対策として、調理開始前に再度、使用食材の確認を行うとのこと。

<ヒヤリハット事例2>

調理場にて、「トック入りわかめスープ」の材料であるボンレスハムを間違えて「もやしのナムル」に使用。対応としては、学校にて豚アレルギーやハラール等、対応が必要な児童・生徒がいないことを確認し、そのまま提供とした。原因は、調理献立に使用する食材の確認が不十分であった。今後の対応として、献立ミーティングで、担当調理員が献立名、使用材料、作り方を読み上げ、料理ごとに指示書を用意し、一献立ごとに食材確認を確実に行うとのこと。

<ヒヤリハット事例3>

給食提供の後日、保護者より連絡があった事例。

大麦除去食が提供されると思っていたのに、提供されなかった（ダイシモチ麦のサムゲタンスープ提供）と保護者より給食センターへ連絡あり。保護者は小麦アレルギーの申請をしていれば、大麦も除去されると思っていた。大麦アレルギーの追加対応のため、再申請をしていたとのこと。

<ヒヤリハット事例4>

サバの代替食を持参し、児童の机の上に出していたが、配膳係が「サバのみぞれ煮」を配膳。給食開始後、5～10分ほどして担任が気づき、本人に確認するとサバは食べていないとのこと。後遺症状はなし。原因は、配膳係が対応を把握しておらず、給食開始時の担任のチェックも漏れていた。今後の対策として、保護者確認のもりつけ票は机の中に入れて保管をしていたため、保護者の了承を得て、もりつけ票を教室の見えるところに掲示し、複数の目で確認するとのこと。

<その他の事例>

魚卵アレルギーにて、主治医より「ししゃも、いくら、タラコ」を除去するように指示がでていた児童がおり、児童（本人）が除いて食べているケース。（管理指導表あり）

栄養教諭未配置の学校で、保護者へアレルギーチェック用資料の提供は行っていない。

ある日、養護教諭が給食の「かたくちいわしのからあげ」に魚卵が入っていることに気付き、至急、魚卵アレルギーがある児童の教室に駆け付けたが、児童はすべて喫食。喫食後、体調不良はなかったが、保護者へ連絡し、保護者と相談したうえ持参していた薬を服薬した。

(児童のカタクチイワシに卵が入っていたかについては、実際に確認はできていない。)

事例について気になること(3点)

① 学校より、「ししゃも、いくら、タラコ」以外で、魚卵が含まれる魚を使用する場合、学校へその都度情報提供してほしいとの要望あり。

納入業者から提出される商品規格書には、特定原材料等 28 品目についてのアレルギーやコンタミネーションについての情報提供はあるものの、魚卵の有無についての情報提供は無いため、事前に知り伝えることは難しいのが現状である。

② このような事例の場合、報告(事故報告やヒヤリハット報告)が必要か。

③ 今後の児童への対応について

(委員長)

小さい魚に卵が絶対に入っていないとは言えない。確率の問題でいって、入っていたと言われたら問題なので、入っている可能性が十分にありますという対応になる。

(委員)

どこまで除去しないといけないのかの診断は、受診してくれると、本当に駄目なのか、そんなに気にしなくてもいいのか、白黒がつく可能性があると思う。

(委員長)

今後の対応としては、医師の指示(診断)のもと行っていただくのがベストだろう。医師の指示があるのに、対応が必要な魚を食べてしまった場合(誤食)は、事故報告書がいる。

ただ、今回の事例は、児童が食べたのか、食べなかったも、卵が入っていたのか、入っていなかったのかも不明であるので、事故報告はいらないだろう。

(委員)

今回の事例については、ヒヤリハット報告でもいいと思う。

(3) 事故防止の取組について

事務局から説明(資料3)

(4) 意見交換

(委員)

今日、(意見陳情)御意見いただきましたが、チェックミスが永遠の課題だと思いますが、その一方で、適切な取組や、効果的な取組をされている学校も多く、よい取組をしている学校の情報を共有できるようなシステムや、機会はあるのでしょうか。

(事務局)

事故報告のフィードバックシートは各小・中学校、全部の学校へ送ります。

(委員)

悩んでいる先生もいらっしゃるのではないかと思いますので、そういう情報提供の場があると良い。

(委員長)

意見陳情では、「アプリケーション」という話が出ましたが、高松市と同じような都市の規模で、現実にアプリケーションを使用しているところが、全国にどのぐらいあるのか。

また、そのアプリケーションの内容（仕様）や値段（予算）が知りたい。さらに、そのアプリケーションの使用前後で、アレルギーの確認ミスがどのぐらい減ったか（効果）等、アプリケーション使用のメリットやデメリット等をアレルギー対応委員会の議題に出していただきたい。高松市にそれが応用できるかどうかというのは、皆さんの意見を聞くべきじゃないか。アプリケーションがあるのなら見てみたいと思う。

(意見陳情者)

今日、お話ししたのは、教育雑誌の6月号に大阪市の取組ということで記事が載っていました。

給食のアレルギー管理をシステム化ということで、大阪市では、市立小・中学校で提供する給食についての保護者とのやりとりを従来通り紙でやっていたところを、アレルギー食材の確認漏れによる誤食事故を防ぐ事をねらいとして、2024年度に当初予算として、約6,200万円を計上したということです。

(委員長)

市の予算もあるので、簡単にシステムを入れましょうと前に進めることはできません。文部科学省等、国が補助金を出してくれれば済む話ですが、そういうところまで、調べてほしい。

<情報提供・お知らせ>

(事務局)

本市の12月議会の質問にて、アレルギーの代替弁当を持参している児童の保護者から保健室等に冷蔵庫や電子レンジを配備して、弁当の保管や温め直しができるような環境を配備する考えについての質問が行われる予定になっております。

(現在、弁当を持参する際に保冷剤を入れ、教室で保管しており、食中毒はもとより、その管理面に心配があるとのこと。)

この件につきましては、昨年度、この委員会の中で議論をいたしました。

まず、共有の冷蔵庫や電子レンジはコンタミネーションの恐れがあるということで、共有の冷蔵庫や電子レンジは使用しないという意見がある一方、児童・生徒や保護者への配慮が必要であるということで、市として、できる範囲の取り組みは必要であるといったご意見をいただいたかと思えます。このことから委員会として、代替弁当の保管や温め直しについて、どこまで対応するべきかについて、リスク対応の観点からリスクをゼロにするというのは、かなり難しいということで、判断いたしまして、各学校に、電子レンジや冷蔵庫を配備するというような対応はしないとしたところで、その一方で、各学校に統一的な対応を求めるというのもできないのではないかとということで、最終的にアレルギー対応マニュアルに、弁当は保冷剤を入れて持参してもらい、教室の安全かつ衛生的な場所での保管を基準とするということとし、職員室等の共用の冷蔵庫の使用は、コンタミネーション等の恐れがあるため、十分注意するといった表記に改訂したところでございます。

このようなことから、現時点での答弁の要旨といたしましては、現時点で冷蔵庫や電子レンジを配備するという考えはありませんけれども、給食と一緒に食べられない児童・生徒に対する配慮が必要であり、そういったことについては課題であると認識しておるということで、引き続き、この委員会において意見交換をしていきたいというような答弁をしたいと考えております。

今後も、機会をとらえまして事務局の方から皆さんのご意見を伺いたいと考えておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。