

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7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7年10月23日（木）15時00分～16時40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) 給食の献立作成及び物資選定の方針について (4) 事故及びヒヤリハット事例の報告について
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、谷口委員、武下委員、寺上委員、谷脇委員、宮崎委員、樋口委員、村尾委員、池内委員
傍 聴 者	4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) 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項の決定に基づき、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、2）

(3) 給食の献立作成及び物資選定の方針について

事務局から説明（資料3）

（委員長）

事務局は、案1（そば、落花生を含む加工食品を同一工場・製造ライン使用による加工食品は、コンタミネーション防止対策の有無に関わらず選定可能とする）を推奨。

（委員）

アレルギー対応マニュアルに、学校給食ではコンタミネーションの対応はしないと書かれている。本校にもピーナッツアレルギーの児童がいるが、コンタミネーションで発症するかどうかの把握までは難しい。

（委員）

案3（そば・落花生を含む加工食品を同一工場・製造ライン使用による加工食品は、洗浄等のコンタミネーション防止対策を行っていても選定不可とする。）が一番安全だと思う。

(事務局)

案３は安全だが、現在使用している物資の中で使用できなくなるものが多く出てくる。例えば、R7年４～９月分では１８品目あり、どれも献立に影響するものである。

(委員)

安全を優先してほしい。せめて案２（そば・落花生を含む加工食品を同一工場・製造ライン使用による加工食品は、洗浄等のコンタミネーション防止対策を行っていれば選定可能とする）とか。

(委員)

保護者の意識としては、学校給食では、そば・落花生は食べない・出ないという認識。現状、本校はピーナッツアレルギーの子に調査票を配っておらず、面談や詳細献立のやりとりもしていないが、案１にするなら、保護者にきちんと周知して、管理票の提出や面談も必要になる。

(事務局)

落花生のコンタミネーションの可能性があることについては、学校にアレルギー一覧表を送付する際の文書や、保護者へ提供する加工食品のアレルギー一覧表の中に注意喚起を盛り込んでいる。

(委員)

そば・落花生のアレルギーを持っている子が、コンタミネーション程度でアレルギー症状が出るかどうかについて、保護者が把握しているか不明なので、できる限り、安全第一で給食提供したい。

(委員)

本校では、コンタミネーションに関して、全員と面談をして把握しているわけではないので不安。
案３の場合、使用できなくなる物資の代替品があるか、またその価格について考慮しながら献立を考えていく必要がある。

(委員)

案１であれば、小学校や中学校に進学する際の聞き取りがどこまでしっかりできるのか、年度末は異動もあり、その情報が確実に伝わるのかという不安がある。

(委員)

対応マニュアルには「コンタミネーション程度の極微量でも発症する児童・生徒については、完全弁当対応を考慮する。」とある。今日は、そばと落花生についての取扱いを協議しているが、それ以外のアレルギーのコンタミネーション対応について、どのように配慮するのかということも、今後、検討していく必要があると思う。

(委員)

業者選択にあたりコンタミネーション防止対策の明確な基準をこちらで定めるのは、安全か。

(委員)

そこまでは、業者は対応できないのではないか。施設・設備面で難しいかもしれない。一般的な定義もない。

(事務局)

コンタミネーション防止対策の基準がない中、業者が提出する規格書をそのまま信じていいのか。

(委員)

一般的にそう運用されている。よっぽどのところを除き、コンタミネーション防止対策を完全にしているところはない。

(事務局)

案2にする場合は、2品だけ対応できていないと言っている業者がある。

(委員)

その2品は、市全体の給食ではなく、学校単位の独自給食で使用したもの。当該商品が給食物資に選ばれた旨の連絡を受け、本校でもピーナッツアレルギーの子の把握は十分でなかったため、給食提供の1週間前と前日に2回、保護者メールにより全校に注意喚起をした。保護者に確実に伝えられなければ怖い。

(委員長)

現場の意見も聞きたい。その方が現場も分かったうえで方向性を決定できると思う。

ただ、現状、コンタミネーションの可能性のあるものを給食で使っていることは、早めに周知し広く認識いただいた方がよい。

(4) 食物アレルギー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4)

<事例Ⅰ：初発事例>

フィードバックコメント

- ・安全を優先すると、弁当持参(完全弁当)でお願いしたい。
- ・運動誘発の有無を調べると、対応によってアナフィラキシーを防ぐことができるかもしれないので、よかったら主治医へ御相談ください。

(委員)

医学的なことになるが、麦みそを食べただけでは起こらず、運動した時にしか(アナフィラキシーの発生が)起こらないことを確認できると、対応によって危険性を下げられる可能性がある。みそ(調味料)でも、運動誘発を起こすということは、非常に重症の方だと思うので、主治医の先生からも、(給食提供ではなく、弁当持参について)説明して欲しい。

<事例2：量調整事例>

フィードバックコメント

- ・学校給食では量による調整は困難なので、完全除去対応をお願いしたい。
- ・量による調整は専門的知識を要しますので、主治医へ御相談ください。

(委員)

基本的には、乳は完全除去にして給食を食べてるのがいい。

粉チーズ 7.5 g で大体「牛乳」 200 cc に、ピザ用チーズ 5 グラムで大体「牛乳」 30 cc に相当するが、このような知識が、少し足りない。主治医の先生とよく相談して、リスクを認識していただく必要がある。

<事例3：誤食事例>

フィードバックコメント

- ・配膳内容の確認や除去食の管理は、担任の先生や当該児童だけでなく、複数人で確認できる体制づくりを行ってほしい。
- ・「今後の対策」に書いていただいているとおり、配膳前や配膳後に確認する等タイミングを決めて行くと、忘れずに確認できるのでよい。
- ・アレルギー事故が発生した際は、救急搬送の有無に関わらず、早急に教育委員会保健体育課へ報告をしてほしい。

<事例4：誤食事例>

フィードバックコメント

- ・保護者にアレルギー事故防止のため、「もりつけ表」を教室内に貼り付ける旨を説明して了承をえて、担任の先生や当該児童だけではなく、クラス児童や他の職員等、複数人で確認できるようにしてほしい。
- ・確認漏れを防ぐためには、「いただきます」の声かけのタイミングに確認を行う等、確認のタイミングまで具体的に決めていただきたい。
- ・職員室での代替食の管理については、当該児童だけでなく、職員室で管理する職員を決めて対応していただく等の体制づくりを行ってほしい。
- ・アーモンド入りイタリアンサラダを完食され、喫食後、アレルギー反応はなかったとことですので、引き続き、アーモンドの除去対応を行う必要があるのかについて、主治医へ御相談いただくことを保護者へお声かけください。

<事例5：誤食事例>

フィードバックコメント

- ・保護者にアレルギー事故防止のため、「もりつけ表」を教室内に貼り付ける旨を説明して了承をえて、担任の先生や当該児童だけではなく、クラス児童や他の職員等、複数人で確認できる体制づくりを行ってほしい。
- ・確認漏れを防ぐためには、「いただきます」の声かけのタイミングに確認を行う等、確認のタイミングまで具体的に決めていただきたい。
- ・アーモンド入りイタリアンサラダを完食され、喫食後、アレルギー反応はなかったとことですので、引き続き、アーモンドの除去対応を行う必要があるのかについて、主治医へ御相談いただくことを保護者へお声かけください。

(委員)

担当者を決めたほうがいい。

「職員室で預かった代替食の取り忘れがないように、職員で連絡を徹底する。」としても、みんな自分でないととらえる。

(委員長)

1人でやっている、本当に忙しくて、ミスすることがあるので、複数人で確認するシステムを構築してもらいたい。

(委員)

どうしたら確実にするのかを考えていただきたい。例えば、「いただきます」の前に確認するとか、具体的に、確認するタイミングを決めるのが、一番いいのでは。

<事例6：誤食事例>

フィードバックコメント

- ・教室内に貼り付けている「もりつけ表」の確認を「いただきます」のタイミングであることを徹底していただくことで、急に担任の先生が不在になった時にも（当該児童やクラス児童、他の職員等複数人で確認でき）誤食を防ぐことにつながる。
- ・職員室での代替食の管理については、当該児童だけでなく、職員室で管理する職員を決めて対応していただく等の体制づくりを行ってほしい。
- ・今後の対応策に御記入いただいているとおり、年度初めだけでなく、長期休業明けに、再度、食物アレルギー対応について周知徹底を図っていただくことは、事故防止に大変有効な手段かと思われますので、引き続きお願いいたします。
- ・「しそこんぶあえ」に使用した「塩ふき昆布」には「乳糖」が含まれていますが、「乳糖」は通常除去する必要がないものになりますので、今一度、主治医へ御相談いただくことを保護者へお声かけください。

(委員)

報告に教室内にもりつけ表を掲示しているとあるが、「貼ってある」＝「ポスター」というように、当たり前になっていて、見る習慣がなくなる。本校でも、ちょっと危なかったときがあったので、給食が始まったときに、（別のところから）黒板に貼り直し、毎回、それをチェックすることで習慣付けるようにした。

(委員)

給食時の確認漏れを防ぐには、「誰にでも（もりつけ表が）見える」ということが大事で、机の中にあったものを、毎回出して、きちんと確認するというのもなかなか難しいため、できれば、保護者の方の理解をえて、黒板などに掲示をしたい。

そうなったときには、子どもたちが「〇〇ちゃんは、今日は何が食べられないんだね」というのを、クラスのみんなで見て、対応してくれる。子供たち同士（学級全体）で、その子のアレルギー対応が抜かりなくできることで、このような事例を少しでも減らしていくことにもなると思う。

いろいろな（保護者の）考えがあるので難しいこともあるかもしれないが、アレルギーについて

の理解をクラス内でしておいて、さらに、保護者の方にもその旨を伝えて了承していただけたら、給食の始まったときに、見えるところに提示をしておけば、代わりの職員が来ても、そこで、(子どもたちの手助けをえて) チェックができると思う。

(委員)

「乳糖」であれば、除去する必要はないかと思う。対応しなくてもよいものだった可能性が高い。
「乳糖は除去しなくていい」ということを、主治医の先生と確認しておく必要がある。中には、乳糖でも出る方がいるが、それだと、微量でもダメな人になるので、給食そのものが出せなくなる。

事例１(豚汁の麦みそ)も、事例２(乳の量調整)も、除去しないといけないものを、ちゃんと確認できていないので、こういう場合は、主治医の先生と、もう一度、お話ししてもらうために、１度病院に戻した方がいいと思う。

また、報告される事故は、もりつけ表の確認ミスや確認漏れによる誤食が多い。これだけの誤食事故を起こしてしまうのは、「除去品目が少なく、献立対応になっている」ためだということを高松市としても認識していただき、これを何とかできないか考えていただきたい。

<ヒヤリハット事例１>

幼稚園の献立にない「かえりのごまがらめ」を間違って配缶・配送した。幼稚園の教諭も献立にない料理であることは、気付いていたが、そのまま提供した。なお、その幼稚園には食物アレルギー対応が必要な園児はいなかった。その後の対応として、調理場の配缶、配食時に確認する。幼稚園で献立にない料理が配食されている場合は、「提供せず、調理場に連絡してください。」と幼稚園へ声かけをした。

<ヒヤリハット事例２>

本人が除いて食べる対応をしており、詳細献立表は配布していない児童(いちごアレルギーあり)について、フルーツポンチに小さな角切りイチゴが入っていることに本人は気づかず、友だちが気付いて食べずに済んだケース。今後の対策としては、いちごは食物アレルギー特定原材料等２８品目に含まれないので、学校が成分表を確認して保護者へ連絡することや、詳細献立表の配布等を検討している。

(５) その他

(事務局)

今回は、昨年度においてもご意見いただきましたアレルギー事故防止のシステムについて、他市の状況を報告する予定である。また、アレルギーの代替弁当の保管や電子レンジの使用による温め直しについて、コンタミネーションの恐れがあるということで、共用の冷蔵庫や電子レンジの使用は十分注意する必要があるが、児童・生徒への配慮は一定必要であると認識しているので、こういった事例について、他市の取り組み状況を報告し、改めて皆さんの御意見をいただきたい。