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８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８年１０月１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対応の現状について (２)　給食の献立作成及び物資選定の方針について (３)　アレルギーチェック用資料について (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
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、谷口委員、岩佐委員、武下委員、寺上委員、伊藤委員、 樋口委員、村尾委員、池内委員、小野委員
傍聴者	１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対応の現状について

事務局から説明（資料１）

（委員）

学校生活管理指導票の提出状況について、小学校は９割が提出していますが、中学校は６割と低いようですが、提出していない児童生徒の状況を教えてください。

（委員）

本校（中学校）は、学校生活管理指導票の提供が必要な生徒が１３名、そのうちの１名は未提出です。この１名は小学校からアレルギーがあり、最終の提出が小学校の高学年で、それ以降は通院していません。保護者は小学校から引き続いて除去対応を希望され、管理指導票が必要ですとお伝えしても、通院せず、提出がない状態で半年経過しています。

（委員）

本校（小学校）は、提出しないものが数名います。アレルギーは果物類や牛乳で、本人が除去する対応をしています。学校から提出をお願いしていますが、提出が難しいようです。

（委員）

学校生活管理指導票は、子ども医療費助成で費用はかからないことを伝え、基本的には提出いただきたい。学校がアレルギー対応に困ると思います。

また、未提出の方の中には、除去対応が必要でないのに除去を続けている方もいるかもしれないので、医学的に必要な方をピックアップするという点からも、声をかけて欲しい。

（２） 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２）

【これまでの経緯】

昨年度（令和７年度）の委員会にて、特に重篤度の高いそば・落花生を含む加工食品と同一工場・製造ラインを使用した加工食品の取扱いが、マニュアルとは異なる運用を行っていることに対して、事務局より３つの案を提示し、皆さんから御意見をいただき、案②のコンタミネーション対策の実施を条件に選定可能とする方向で対応を検討し、今後、マニュアル改定していくことになった。

（事務局）

マニュアル改訂案について、お気づきの点や御意見があれば、11 月末までに事務局へ御連絡ください。また、「高松市学校給食研究会」の衛生管理・アレルギー班の栄養教諭にも見て頂くように検討している。

今後、御意見をもとに、マニュアル案を作成し、次の委員会（例年は２月頃開催）にて議題にかける。その後、改訂案がまとまれば、令和９年９月までに学校へ周知、１０～１１月頃の就学時健康診断や、１～２月頃の新入学周知会等で対応できる方向で考えている。

（３） アレルギーチェック資料について

【これまでの経緯】

令和６年度（２年前）の委員会にて、食物アレルギー事故防止の対策として、アレルギーチェックのシステム導入について御意見があり、昨年度（令和７年度）の委員会にて中核市の状況を報告したところであるが、費用と人と時間等、大変な労力がかかることから、直ちに導入するのは難しい。

また、アレルギーチェック用資料については、昨年度（令和７年度）のヒヤリハット事例で報告した「加工食品等アレルゲン一覧表」を編集加工し作成後、複数名で確認していたが、作成ミスが複数回（２回）発生したことから、現行の給食システムで印刷できる「食物アレルゲンチェックリスト」を保健体育課より提案し、今年（令和８年）の１月から試験的に取組んでいるところです。

事務局から説明（資料３）

（委員）

令和８年１月からアレルゲンチェックリストの運用で動いており、給食献立システムから出たものをそのまま印刷（基本的に一切編集しない）して、保護者へ配るというもの。

私は、以前の学校では編集をしていたので、編集しないことで気持ち的には随分楽になるが、各校で月に２６０枚程度（10 月の場合）必要で、これを毎月印刷・配布すること大変です。

保護者に聞くと、「今までは加工食品等アレルゲン一覧表と一週間献立表を見比べながら自分で探さなくてはいけなかったのが、このチェックリストになって、すぐに分かるのでありがたい。」との声はありましたが、この資料を使用するのであれば、給食献立システムのカスタマイズが必要です。

＜給食献立システムのカスタマイズ内容＞

・アレルゲンチェックリストの枚数を減らす工夫。
（主食の行を減少させたり、アレルゲンごとに色を反転させたりする。）
・アレルゲンチェックリストに、アレルゲン由来原料の情報を含める。

（委員長）
給食献立システムはカスタマイズできますか。

（事務局）
費用の問題はあります。この場ではすぐに返答は難しいですが、検討してみます。

（委員）
将来的に電子データの媒体で配布するところまでの金額を踏まえて相談した方がいい。

（事務局）
各学校のホームページで掲載したりとか、学校から該当の保護者様のメールに送付したりするのは、学校としてはどうか。

（委員）
小・中学校は、タブレットの持ち帰りをしている。そういったのを利用して、保護者がそこに打ち込んで返信というのができたら、アレルギーの確認がもっとスムーズにいくと思う。市の総合教育センターに相談すると、御知恵をいただけると思う。

(４) 食物アレルギー事故及びヒヤリハット事例報告について

事務局から説明（資料４）

＜事例Ⅰ：誤食・部分解除事例＞

フィードバックコメント

① 今回のアナフィラキシーの原因が「チヌだんご」であるとすると、食べただけでは症状はないが食後に運動をすることによってアレルギー症状が誘発された可能性があります。学校では子どもの安全が優先されるので、少量あるいは部分的に摂取可能な食物でも、学校では完全除去とする場合があるのはこのためです。今回呼吸困難というアナフィラキシー症状が発生しているので、今後も同様の対応で継続するのであれば命に関わる事態が発生する可能性について、学校も保護者も認識する必要があります。今回の原因食物が何だったのかはもちろん、学校での除去品目や対応方法については、かかりつけ医とも十分相談の上で再検討することが必要と考えます。

② 「エピペンを打った後に寝かしていなかった」対応については、呼吸が苦しい場合は臥床するよりも上半身を起こした（座った）状態のほうがよい場合があります（アレルギー緊急時対応マニュアルに記載されています）ので、決して間違った対応ではありません。

③ 学校では「エピペンを使うかどうか」を保護者に電話で確認しないと決められなかったり、先生方自身がエピペンを取り扱うことができなければ、子どもの安全は守れません。アレルギー緊急時対応マニュアルは症状チェックシートの設置や使用について、また研修について、早急に校内で整備や実施をお願いします。

（委員）
運動することによって、家で食べても大丈夫なものや、ちょっと食べても大丈夫なものが、アレルギー症状を起こすことがあるということをかかりつけの先生からもう一度御説明していただく必要がある。保護者と学校だけでは、解決できないと思う。今回の事例は重症ですので、感化できない。

＜事例２：誤食・部分解除事例＞

フィードバックコメント

① 誤食に気づいていながら、その後、昼休みに鬼ごっこをして過ごしたことは問題です。そのためにアレルギー症状が強く誘発された可能性があります。誤食した後は、とくに症状がない場合でも、少なくとも２−３時間は運動を避けてください。

② 誤食後症状がなければ、薬をのませる必要はありません。症状チェックシートにしたがってください。

③ もりつけ表の確認を徹底するのはよいと思いますが、「まんばのけんちゃん」という料理名だけでは、豆腐が含まれていることが想像できない場合があることに注意してください。

（委員）

保護者のチェック漏れとあるが、学校と保護者の確認方法はどのような流れでしたか？

（事務局）

この学校はセンター方式の給食施設のため、栄養教諭は在駐しておらず、担任の先生や養護教諭が対応している。栄養教諭はセンターで対応している除去食の情報のみを把握・対応していて、その他のアレルギー情報は把握・対応しておらず、各学校が対応している。

（委員）

私の学校では、保護者が確認して提出してきたもりつけ表を栄養教諭が確認して、「これは漏れています」と保護者とやりとりを何度かすることが多い。アレルギーのチェックが保護者まかせになると、誤ることが多いので、こちらが納得できるまで、確認を繰り返すことは必要。センター式のような大規模の給食施設で、アレルギー資料を間違いなく確認するようなシステムが必要と思う。

（委員長）

給食は、「まんばのけんちゃん」だけじゃなくて、料理名を見て、食品名が出てこないのもあって、保護者のチェック漏れがおこらないのか心配。

（委員）

料理名の中にアレルゲンが分かるようにするというのが一般的な話ですが、「まんばのけんちゃん」は、アレルギーの話だけじゃなくて、教育的な面（郷土料理の伝承）もあるのでしかたないと思う。

調布市の誤食事故で亡くなった児童は、ちぢみにチーズが入っていたが、ちぢみの料理名にチーズが無かったんです。もし、料理名が「チーズちぢみ」となっていれば誤食を防げたかもしれない。保護者（母）がチェック漏れをされていた事例なので。

料理名にアレルゲンが想像できるものが入っているというのは、いい情報である。

保護者も先生も本当に丁寧に見ている方もいれば、料理名だけをパッと見て、丁寧に見ていない方もおられる。そこは難しいところかなと思う。

主治医からきちんと言って頂くというのも、１つ手がかりにしていただくと、解決になるかもしれないので、是非、受診をおすすめしてほしい。

＜事例３：誤食事例＞

フィードバックコメント

① 今後の対応策のとおりでよいと思います。

② ピーナッツ、ナッツ類すべてにアレルギーがあるとのことですが、今回誤食では症状がなかったとのことです。アーモンドアレルギーは確定診断されているのでしょうか。例えばクルミアレルギーがあり除去はクルミだけでよいが、ピーナッツ・ナッツ類全般除去の指示がでている場合があります。また血液検査のみで診断され除去されていることもあります。高松市の学校給食では、ピーナッツ・ナッツ類のうち、アーモンドのみ提供されています。アーモンドのアレルギーがないのにピーナッツ・ナッツ類全般除去という指示がされている場合、除去対応が複雑になったり、誤食となってしまう場合があります。医学的にアーモンドアレルギーではないとの診断なのであれば、アーモンドの除去は解除するという方法もあります。必ず実施すべきことではありませんが、保護者やかかりつけ医と相談されてもよいかもしれません。

（委員）

問題点として、ナッツ類でアーモンドだけが給食に出ること。最近、クルミやカシューナッツのアレルギーの方が非常に増えて、もちろんピーナッツも増えていることは、みなさんもご存じかと思う。

ナッツ類にアレルギーがある患者は、ナッツ類のアレルギーは強い症状で発症されるので、血液検査だけで負荷試験をされずに、一律ナッツ類のアレルギーとして除去されていることがある。実際には、アーモンドアレルギーじゃないけど、除去になっていて、うっかり、アーモンドを誤食してしまう事例は非常に多いと思う。

給食はアーモンドあえが結構多いので、アーモンドを除去する必要があるのか、御検討いただいて、アーモンドが食べられると分かるだけで、学校も保護者もアレルギー確認作業が減ると思う。

＜ヒヤリハット事例　全７件＞

調理場でおこったヒヤリハット（３件）

① 調理機器の使用不備

別メニューで使用した調理器具を間違えて使用し、使用予定でない食材が混入。

今後の対策としては、調理で使用するトレーの混同がないように目印をつける。

また、調理員の研修会で食物アレルギーにヒヤリハット事例として情報共有し、注意喚起を行う。

② 予定にない食品の使用

翌日使用の予定のドレッシングを間違えて使用。

提供後に気付き、学校へ確認。アレルギー対象の児童はいない。

原因は、調理員の確認不足。

対策としては、指示書をよく確認する。物資を用意する際は、担当者だけでなく、複数の目で確認する。

③ 使用予定と異なる規格の食品が納品され使用

使用する物資とは別の規格の物資が納品され、調理段階で気づく。アレルギー情報を確認し、使用できると判断して使用。

原因については、食品の検収時、担当者一人で行っており、栄養教諭より提供されていた物資の規格書と商品の画像を見る等して確認をしていなかったため、違う商品を納品され、気付かなかった。

対策として、調理場の全職員に、２年前に香川県内で発生した使用予定とは異なる規格の食品が納品され使用したことを原因とする食物アレルギー事故が発生した事例をもとに、今後は複数人で確認することや、食品の検収方法（画像を確認等）について研修を行う。

アレルギーチェック資料に関するヒヤリハット（３件）

④　もりつけ表の作成ミス

もりつけ表作成の際に、そぼろどんぶりの「あえもの」の記載漏れがあり。各受配校から、もりつけ表にない料理が届いているということで問い合わせがあり、アレルギーがある児童生徒へ確認後、提供した。

原因は、市内共通のもりつけ表（Excel で作成）は学校用パソコンで作成されているが、この給食センターには学校用パソコンが設置されていないため、市のパソコンを使って Word で最初から作り直しており、作成ミスがあった。

対策として、もりつけ表作成時はチェックを十分行うことと、また、もりつけ表を作り直さなくていい方法、共通で作成されたものを編集できないか検討していきたい。

⑤⑥　アレルギーチェック用資料の作成ミス

詳細献立表とアレルゲン一覧表の食品名の表記が一部異なり、アレルギー内容の確認が難しいと保護者から連絡があった。（２件）

１件目は、献立システムに登録している詳細献立表で使用する名称を変更し、詳細献立表とアレルゲン一覧表の食品名を統一できるようにした。

２件目は、資料作成時、栄養教諭の先生の思い違いで食品名を変更してしまったということで、今後は注意して対応する。

学校にておこったヒヤリハット（１件）

⑦　アレルギー情報の確認ミス

調理場において炊飯に使用した機器の不具合が炊飯後に発見され、異物混入のおそれがあるとして、急遽、ご飯の提供を中止した。その代替食として、乳・小麦のアレルゲンがある冷凍食パンを提供することとなり、乳・小麦にアレルギーがある児童・生徒には、α化米を提供することとしたが、乳のアレルギーがある生徒へ冷凍食パンを提供してしまう。

しかし、生徒本人が気付き、喫食を中止。そして、生徒は中止したことを担任に報告したが、代替食のα化米を提供されなかった。

当該生徒の他の学校にいる兄弟（乳・小麦アレルギーあり）には、α化米が提供されていたため、α化米が提供されなかった理由について保護者から問い合わせがあり、事故が発覚した。

代替食の手配については、調理場から各校に電話にて伝えている。その際に、冷凍食パンに乳・小麦が含まれていることを口頭で伝えていたが、学校で冷凍食パンは乳のアレルゲンはなく、小麦のみと思い込んでいたため、手配する数量に誤りが生じた。

異物の混入等があった際は、急な食事対応になるため、今後は fax 等で情報共有をして、アレルギー情報の確認ミスを防ぎたい。

（委員）

急遽使用した「冷凍食パン」は、こういう時のために保存しているものですか。

（事務局）

業者と年間契約をしていて、急にトラブルがあった場合に、すぐに対応できるように手配している。

（委員）
　乳が含まれない冷凍食パンはないか。いろいろ入っていると、対応がすごく複雑になる。そうするとトラブルが減るので、できるようなら御検討をお願いしたい。

（５） その他

（事務局）
　次回は、本日意見をいただいたもののほか、昨年度（令和７年度）の委員会で「家庭より持参する弁当の管理について」の議題にありました、アレルギー等の理由により給食が食べられない児童生徒が持参する弁当の管理にて、冷蔵庫や電子レンジを各学校で使っている場合にトラブル発生の有無やその状況について報告します。