

学校給食におけるアレルギー除去食対応の事故について  
(事故の概要と再発防止及び安全対策等の取り組み)

## 1 事故の概要

### (1) 事故の状況

5月25日の給食メニュー「コーンスープ」の乳アレルギー除去食に、乳成分が混入したものを誤って乳アレルギーの児童・生徒に提供したため、喫食した児童・生徒の中で13人にアレルギー症状の発症など体調に異変が確認された。10人は保健室で少し休ませたのち、保護者とともに帰宅。3人は救急搬送したあと、1人は治療を受け同日中に帰宅、1人は治療および経過観察のため翌日に退院、残りの1人は搬送途中でアナフィラキシーショック状態になるなど症状が重かったため治療しながら経過を観察し、翌々日に退院した。

### (2) 原因

乳アレルギー除去食は、乳成分の入った「クリームコーン」「牛乳」「チーズ」「脱脂粉乳」を入れず調理を行う必要があるため、通常食の調理過程の途中で別に取り分け調理を行うこととしているが、今回の調理では「クリームコーン」の入ったものを誤って取り分け、乳アレルギー除去食として調理を行ってしまった。

除去する食材の種類については、指示書に基づき前日のミーティングで栄養教諭から調理員に伝えられ、アレルギー除去食担当の調理員と通常食担当の調理員が把握することとしているが、今回、通常食担当の調理員が書面の確認を怠り、クリームコーンには乳成分が入っていないと誤認して調理を行った。また、アレルギー除去食担当の調理員が取り分ける際、除去すべき食材が確実に除去されているかどうかの確認を怠ったため事故に至った。

### (3) 給食数と対象児童・生徒数

- ・5月25日の高山学校給食センターが提供した総給食数5,985食のうちメニューに「コーンスープ」がある給食数……3,139食
- ・「コーンスープ」を喫食した乳アレルギー除去食提供児童・生徒数……27人
  - うち喫食後アレルギー症状の発症など体調に異変が確認された児童・生徒数……13人
  - うち医療機関へ救急搬送となった児童・生徒数……3人

## 2. 再発防止及び安全対策に向けた取り組み

### (1) 学校給食センターにおける再発防止対策

給食センターにおいて、事故の原因を踏まえたアレルギー対応食の提供にあたっての再発防止対策を実施

- ・アレルギー除去食を調理するにあたり除去する食材を明記した「アレルギー確認書」の記載方法の見直し
- ・ミーティングにおける除去食材の数量及び食材名の読み上げ確認の徹底と全調理員への情報共有の実施
- ・調理過程を記載する「作業工程表」を改め、アレルギー食材や取り分けるタイミングの記入欄を新設し、2人以上による確認の徹底と、調理終了後の栄養士による再確認の実施
- ・栄養士及び調理員を対象とした「高山市学校給食関係職員夏季衛生講習会」において、飛騨保健所の協力による食物アレルギーに関する基本的な知識の取得に関する学習会を開催

### (2) 学校における食物アレルギー発症時の対応

学校等において食物アレルギー症状が発症した場合の対応について研修会等を開催

- ・臨時校長研修会（6月1日）
- ・全小中学校の保健主事、養護教諭、給食主任を対象とした研修会（6月15日）
- ・教頭研修会における専門家を招いての食物アレルギー対応に関する研修の実施（6月29日）

### (3) 医療機関における相談窓口の開設（試験運用）

高山赤十字病院の協力により、学校給食における食物アレルギー対応の専用相談窓口として「食物アレルギー専用ホットライン」を試験的に開設いただき、学校におけるアレルギー症状発症時の対応をサポート。

- ・運用開始：7月8日（木） ※試験運用につき、令和4年3月31日まで開設
- ・開設時間：12時30分～14時30分（2時間限定）
- ・内容等：小児科医師に直接つながる専用携帯電話番号を各学校が共有  
給食後の食物アレルギーの疑いのある症例発症時に限り相談を受付

### (4) 事故の検証と安全対策

主治医、教育委員会事務局、学校、消防署等における連携体制の検証と各機関の対応について、関係児童・生徒の保護者代表を交えた「給食対応検討会」と題した意見交換を継続的に開催

【開催状況】

第1回	日時/場所	6月7日(月) 14:00~16:00/高山市役所3階 行政委員会室
	出席者	救急搬送を行った学校代表(3校)、消防署(救急課)、教育委員会事務局(教育長、教育総務課、学校教育課、給食センター)、医師、保護者代表
	内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 学校、給食センター、救急隊の事故対応における経過と課題等の共有</li> <li>○ 食物アレルギー緊急時対応マニュアル(岐阜県作成)の確認</li> <li>○ アレルギー症状が確認された場合の対応について <ul style="list-style-type: none"> <li>・症状が現れた場合の現場での対応</li> <li>・同じ給食提供校への注意喚起</li> <li>・消防署等関係機関との情報共有</li> <li>・エピペン®の投与、救急車要請のタイミング</li> <li>・普段からの準備や情報共有</li> </ul> </li> </ul>
第2回	日時/場所	6月21日(月) 14:00~16:00/高山市役所3階 301会議室
	出席者	教育委員会事務局(教育長、事務局長、教育総務課、学校教育課、給食センター)、栄養士、調理員、医師、保護者代表
	内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 学校給食におけるアレルギー対応 <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー対応食を提供していない食品(小麦・大豆等)の対応</li> <li>・完全除去の実施などアレルギー対応食提供の見直し検討</li> <li>・アレルギー対応の解除の手続き</li> <li>・調味料等に含まれる少量(1%未満)アレルギー食品の対応</li> </ul> </li> <li>○ アレルギー対応食の調理過程 <ul style="list-style-type: none"> <li>・指示書、作業工程表など関係書類の記載事項及び確認方法の見直し</li> <li>・調理場内での情報共有(アレルギー対応食の掲示など)</li> <li>・多段階確認の徹底</li> </ul> </li> <li>○ 保護者、学校、給食センター、専門家などによる「(仮称)食物アレルギー対応委員会」など組織的な取り組み体制の構築</li> </ul>
第3回	日時/場所	7月5日(月) 14:00~16:00/高山市役所2階 203会議室
	出席者	学校代表(校長会、市教研養教部会・栄養部会顧問)、消防署(救急課)、教育委員会事務局(教育長、事務局長、教育総務課、学校教育課、給食センター)、医師、保護者代表
	内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 救急車要請タイミングの再確認 <ul style="list-style-type: none"> <li>・症状チェックシートに基づく対応</li> </ul> </li> <li>○ 食物アレルギー専用ホットラインの開設 <ul style="list-style-type: none"> <li>・高山赤十字病院による試験運用の開始</li> </ul> </li> <li>○ 緊急連絡体制(案)に関する意見交換</li> <li>○ 管理指導表記入における専門医受診の推奨</li> </ul>
第4回	日時/場所	8月23日(月) 14:00~16:00/高山市役所2階 203会議室
	出席者	学校代表(校長会、市教研養教部会・栄養部会顧問)、教育委員会事務局(教育長、事務局長、教育総務課、学校教育課、給食センター)、医師、保護者代表
	内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食物アレルギー症状発症時の緊急連絡体制について <ul style="list-style-type: none"> <li>・第3回を踏まえた緊急連絡体制の再確認</li> </ul> </li> <li>○ 食物アレルギーへの対応推進体制について <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー対応委員会の設置</li> <li>・アレルギー対応マニュアルの整備</li> </ul> </li> </ul>

第 5 回	日時/場所	9月13日(月) 14:00~16:00/高山市役所3階 行政委員会室
	出席者	学校代表(校長会、市教研養教部会・栄養部会顧問)、教育委員会事務局(教育長、事務局長、教育総務課、学校教育課、給食センター)、医師、保護者代表
	内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ アレルギー対応委員会の設置について <ul style="list-style-type: none"> <li>・委員会の役割、構成</li> </ul> </li> <li>○ 食物アレルギー対応マニュアルの作成について <ul style="list-style-type: none"> <li>・アンケートの中間報告</li> <li>・アレルギー対応方法の変更内容</li> </ul> </li> <li>○ 事故の検証と改善に向けた取り組み <ul style="list-style-type: none"> <li>・事故の検証(事故の要因)とこれまでに講じた対策等</li> <li>・事故に関する報告書の作成</li> </ul> </li> </ul>
第 6 回	日時/場所	11月8日(月) 14:30~16:00/高山市役所地下 大会議室
	出席者	学校代表(校長会、市教研養教部会・栄養部会顧問)、給食主任(花里小)、栄養教諭、教育委員会事務局(教育長、事務局長、教育総務課、学校教育課、給食センター)、医師、保護者代表
	内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ アレルギー事故報告書について <ul style="list-style-type: none"> <li>・事故報告書の作成、関係機関等への送付</li> </ul> </li> <li>○ アレルギー対応委員会の設置について <ul style="list-style-type: none"> <li>・進捗状況及び今後のスケジュール</li> </ul> </li> <li>○ 食物アレルギー対応マニュアルの整備について <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食に関する基本方針及び大原則</li> <li>・教育委員会、学校、保護者の役割</li> <li>・学校給食で提供しない食物</li> <li>・アレルギー対応の手順 など</li> </ul> </li> </ul>

### 3. 高山市の学校給食における食物アレルギー対応

#### (1) 給食における食物アレルギー対応の現状

高山市では「学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)」や「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン(日本学校保健会)」、「学校における食物アレルギー対応の手引き(岐阜県教育委員会)」などにに基づき、「食物アレルギー対応給食事務要領」を定め、学校給食においてアレルギー対応食を提供している。

提供にあたっては、保護者、学校、給食センターが連携し、保護者の意向を踏まえ、児童・生徒に寄り添ったきめ細やかな対応をしているところであるが、年々対象者の増加とともに複雑化している現状がある。

【給食における食物アレルギー対応の児童・生徒数の推移】 各年度5月1日現在

年 度	H27	H28	H29	H30	H31	R2	R3
対象者数	253人	281人	267人	240人	268人	273人	305人
割 合	3.2%	3.7%	3.6%	3.6%	3.8%	4.0%	4.5%

## (2) 食物アレルギーに対応した給食の実施

食物アレルギー疾患を持つ児童・生徒への給食対応は、原則としてアレルギー原因食材の除去を基本としており、医療機関の診断をもとに、学校、保護者及び給食センターで面談を実施し、三者が確認・同意できた場合に実施している。

提供にあたっては、給食で使用する原材料の明細を記載した献立表と基本となるアレルギー対応食の提供内容を事前に配布し、保護者が変更の有無等を記入し提出する確認書の内容に基づき、献立に応じた個別の多段階対応を行っている。

アレルギー対応食は、原因食材を給食センターで除去して調理したものを、通常のクラス食缶とは別に、提供する児童・生徒ごとに個包装で配食しており、原因食材を取り除くことが不可能な料理や、料理そのものが原因食材となる場合は、代替食を配食することで対応している。

### 【アレルギー対応食の提供方法】

- 除去食 通常食からアレルギー原因が含まれる食材を除去したメニューを提供
  - 例) きんぴらごぼう → ごま除去
  - かき玉汁 → 鶏卵(卵液)除去
  - ミートソース → 脱脂粉乳・チーズ・ドミグラソース除去
- 代替食 通常食の代わりに違うメニューを提供
  - 例) 牛乳(乳×) → お茶
  - パン(乳×) → ごはん
  - 鱈のゆずみそ焼き(魚×) → 肉団子

## 4. より安全な学校給食の提供に向けて

- ・「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」の整備
  - アレルギー対応の大原則の明確化
  - 給食で提供しない食品の統一化
- ・食物アレルギーに対応する給食の見直し
  - アレルギー原因食物が含まれない加工品など使用食品の見直し
- ・アレルギー対応食用食器の使用
  - 通常食とは色の異なる食器の導入(小学校)
- ・食物アレルギー対応委員会(全体、各学校)の設置
  - 給食対応の基本方針の検討(個別の対応プラン等)
  - 医師会や消防署など関係機関との連携体制の整備
  - 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討
  - 食物アレルギーに関する研修会など学習機会の提供

学校給食におけるアレルギー対応食の  
事故にかかる報告書  
(再発防止及び安全対策等の取り組み)

令和3年10月

高山市教育委員会事務局  
学校給食センター

# 目 次

1	はじめに.....	2
2	事故の概要	
	(1) 事故発生時の状況.....	3
	(2) アレルギー症状を発症した児童・生徒.....	3
3	高山市の学校給食における食物アレルギー対応	
	(1) 給食における食物アレルギー対応の現状.....	4
	(2) 食物アレルギーに対応した給食の実施.....	4
4	事故発生の要因	
	(1) 原因.....	5
	(2) アレルギー対応食の調理過程（事故発生の要因）.....	6
5	再発防止対策等	
	(1) 学校給食センターにおける再発防止対策.....	9
	(2) 学校における食物アレルギー症状発症時の対応確認.....	10
6	事故の検証と改善に向けた取り組み	
	(1) 給食対応検討会の開催.....	11
	(2) 職員研修の実施.....	12
	(3) 医療機関における相談窓口の開設（試験運用）.....	12
	(4) 給食センターにおける調理環境の整備.....	13
7	食物アレルギー対応の安全対策（より安全な学校給食の提供に向けて）	
	(1) 食物アレルギー対応委員会の設置.....	14
	(2) 食物アレルギーに対応する給食の見直し.....	15
	(3) 緊急連絡体制のマニュアル化.....	15
	参考資料.....	16

# 1 はじめに

令和3年5月25日、高山市学校給食センターが配食した給食メニュー「コーンスープ」の乳アレルギー対応食（除去食）に、誤って乳成分が混入したものを、乳アレルギーの児童・生徒に提供し、喫食した複数の児童・生徒にアレルギー症状が発症する事故が発生しました。安全・安心でなければならない学校給食においてこのような事故が発生したことについて大変申し訳なく、児童・生徒をはじめ保護者や学校関係者、関係機関の皆様にご心よりお詫び申し上げます。

これまででも学校給食において、未摂取食品（※1）の喫食によるアレルギー症状の発症事案は確認されていましたが、今回の事故は、給食センターが乳アレルギーの児童・生徒に提供したアレルギー対応の給食に乳成分が混入していたため、複数の学校で同時多発的にアレルギー症状の発症が確認されるという、これまでにない事故でありました。

また、アレルギー症状を発症した児童・生徒の中には、救急搬送の途中で容態が急変し、アナフィラキシーショック（※2）の状態となり、エピペン<sup>®</sup>（※3）を投与したもののショック状態が続き、病院の治療においても症状がなかなか回復しないなど、命にかかわる重大な事故となってしまいました。

食物アレルギー症状の発症は、人為的なミスがなくても新規に発症する場合があります、ゼロにすることはできないと言われていています。児童・生徒が安心して安全に学校生活を送ることができるよう、今回の事故を検証し再発防止に向けた取り組みを確実にすすめることはもとより、学校においてアレルギー症状が発症した場合の対応を関係機関が連携し、迅速に行うことができる体制づくりが必要です。

この報告書は、今回の事故を検証し、二度とこのような事故が発生しないよう再発防止のために講じた対策や、より安全なアレルギー対応の給食を提供するための今後の取り組みについて報告するものです。

高山市教育委員会事務局

- |  |
|--|
| <p>※1 未摂取食品：これまでに食べたことがない食品<br/>※2 アナフィラキシーショック：全身にアレルギー症状が表れ、血圧や意識レベルの低下など重症な状態<br/>※3 エピペン<sup>®</sup>：「アドレナリン自己注射薬」の商標名（<sup>®</sup>：登録商標）で、アナフィラキシー症状の進行を緩和させるための治療剤</p> |
|--|

## 2 事故の概要

### (1) 事故発生時の状況

令和3年5月25日(火)12時50分頃、高山市学校給食センターから給食を配食した小学校より、アレルギー対応食を喫食した複数の児童にアレルギー症状の発症がみられると一報が入る。

提供した献立とアレルギー対応食の調理過程を確認したところ、「コーンスープ」の乳アレルギー対応食(除去食)に、除去しなければならない乳成分を含む食品(クリームコーン)が混入していたことが判明した。

高山市学校給食センターでは県立の特別支援学校2校を含む市内20の小中学校に給食を提供しており、毎日2種類(Aブロック・Bブロック)の献立で各10校に配食している。このうち、誤って乳成分が混入したアレルギー対応食を6校の29人の児童・生徒に提供した。

アレルギー症状発症の原因が「コーンスープ」によるものであることが判明したことを受け、乳アレルギー対応食(除去食)を提供した学校(一報のあった学校を除く5校)に対し、電話にて情報共有を行い、対象児童・生徒の体調について確認を依頼したところ、アレルギー症状の発症者が複数確認された。

### (2) アレルギー症状を発症した児童・生徒

5月25日に高山市学校給食センターが提供した給食の総数は5,985食で、献立に「コーンスープ」が含まれる給食は3,139食提供している。

そのうち、乳アレルギー対応食(除去食)を提供することとなっている児童・生徒は29人で、当日は2人が欠席しており、提供を受けた27人が誤って乳成分の混入した「コーンスープ」を喫食した。

喫食後、アレルギー症状の発症など体調に異変を生じた児童・生徒が13人確認され、うち3人は医療機関へ救急搬送を行い、1人は治療を受け同日中に帰宅できたものの、1人は治療及び経過観察のため翌日に退院、残りの1人は救急搬送中に容態が急変し、アナフィラキシーショックを発現。エピペン®を投与したもののショック状態が続き、一時は血圧の低下や呼吸運動の減弱など重篤な状態となったが、救命救急センターで継続的な治療が行われたことで徐々に容態が安定し、翌々日に退院することができた。

#### 【5月25日の給食提供の状況とアレルギー症状を発症した児童・生徒数】

・高山市学校給食センターの給食提供総数	5,985食	20校
・「コーンスープ」を提供した給食数	3,139食	Aブロック 10校
・乳アレルギー対応食の提供が必要な児童・生徒数(対象者)	29人	6校
・乳成分が混入したアレルギー対応食を喫食した児童・生徒数	27人	2人欠席
・体調に異変が確認された児童・生徒数	13人	3校
・救急搬送された児童・生徒数	3人	3校 各1人

### 3 高山市の学校給食における食物アレルギー対応

#### (1) 給食における食物アレルギー対応の現状

高山市では「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」や「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（日本学校保健会）」、「学校における食物アレルギー対応の手引き（岐阜県教育委員会）」などに基づき、「食物アレルギー対応給食事務要領」を定め、学校給食においてアレルギー対応食を提供している。

提供にあたっては、保護者、学校、給食センターが連携し、保護者の意向を踏まえ、児童・生徒に寄り添ったきめ細やかな対応をしているところであるが、年々対象者の増加とともに複雑化している現状がある。

【給食における食物アレルギー対応食を提供している児童・生徒数の推移】 各年度5月1日現在

年 度	H27	H28	H29	H30	H31	R2	R3
対象者数	253 人	281 人	267 人	240 人	268 人	273 人	305 人
割 合	3.2 %	3.7 %	3.6 %	3.6 %	3.8 %	4.0 %	4.5 %

#### (2) 食物アレルギーに対応した給食の実施

食物アレルギー疾患を持つ児童・生徒への給食対応は、アレルギー原因食品の除去を基本としており、医療機関の診断をもとに、保護者、学校、給食センターで面談を実施し、三者が確認・同意できた場合に実施している。

提供にあたっては、給食で使用する原材料の明細を記載した献立表と基本となるアレルギー対応食の提供内容を事前に配付し、保護者が変更の有無等を記入し提出する確認書の内容に基づき、献立に応じた個別の多段階対応を行っている。

アレルギー対応食は、原因食品を給食センターで除去して調理したもの（除去食）を、通常のクラス食缶とは別に、提供する児童・生徒ごとに個包装で配食しており、原因食品を取り除くことが不可能な料理や、料理そのものが原因食品となる場合は、代替食を配食することで対応している。

#### 【アレルギー対応食の提供方法】

○除去食 通常食からアレルギー原因が含まれる食品を除去したメニューを提供

例) きんぴらごぼう → ごま除去

かき玉汁 → 鶏卵（卵液）除去

ミートソース → 脱脂粉乳（乳）、チーズ（乳）、  
ドミグラスソース（乳）除去

○代替食 通常食の代わりに違うメニューを提供

例) 牛乳（乳×） → お茶

パン（乳×） → ごはん

鱈のゆずみそ焼き（魚×） → 肉団子

## 4 事故発生の要因

### (1) 原因

令和3年5月25日の給食メニュー「コーンスープ」の乳アレルギー対応食(除去食)は、乳成分の入った食品(クリームコーン、牛乳、チーズ、脱脂粉乳の4種類)を入れずに調理を行う必要があるため、通常食の調理過程の途中で別に取り分け調理を行うこととしているが、当日の調理ではクリームコーンが入った状態のものを誤って取り分け、アレルギー対応食として調理を行ってしまった。

除去する食品の種類等については、前日のミーティングにて調理に使用する食品及び使用料等を記載した「指示書」と、アレルギー対応食の内容等を記載した「アレルギー確認書」で栄養教諭から調理員に伝えられ、アレルギー対応食担当の調理員と通常食担当の調理員が把握することとしているが、今回、通常食担当の調理員が書類の確認を怠り、クリームコーンには乳成分が入っていないと誤認して調理を行ってしまった。また、アレルギー対応食担当の調理員が取り分ける際、除去すべき食品が確実に除去されているかどうかの確認を怠ったため事故に至った。

#### 【「コーンスープ」で使用する食品(指示書記載事項)】

メニュー・使用食品	小(g)	中(g)	合計	単位	
コーンスープ					5釜
たまねぎ りん茎、生	30	36	110	kg	22.00
食塩	0.08	0.11	290.6	g	58.12
調理用マーガリン	1	1.3	4	kg	0.80
こしょう 白、粉	0.02	0.03	85	g	17.00
にんじん 根、皮つき、生	10	13	35	kg	7.00
クリームコーン 冷凍	50	65	180	kg	36.00
ホールコーン 冷凍	20	26	70	kg	14.00
米粉	1.8	2.4	7	kg	1.40
調理用普通牛乳	60	80	210	kg	42.00
パセリ 乾	0.05	0.07	200	g	40.00
さいのめチーズ	1	1.3	4	kg	0.80
洋風コンソメ	0.6	0.7	2135	g	427.00
脱脂粉乳	2	4	9	kg	1.80

・指示書は「学校給食管理システム」で作成

#### 【アレルギー確認書(イメージ)】

日	曜	メニュー	学校名	クラス	対象者名	除去品目 (代替メニュー)	対応	
25	火	コーンスープ	〇〇小	1の1	〇〇 〇〇	クリーム コーン・調 理用牛乳・ チーズ・脱 脂粉乳 (乳)	除去 「除去」または 「代替」	
				1の2	〇〇 〇〇			
				5の1	〇〇 〇〇			
				〇〇小	2の2			〇〇 〇〇
				〇〇小	4の1			〇〇 〇〇
				〇〇中	2のB			〇〇 〇〇

## (2) アレルギー対応食の調理過程（事故発生の要因）

### 【高山市学校給食センターの調理体制】

- ・調理員：34人（技能労務職員 12人、会計年度任用職員 22人）
- ・班編成：4班構成（班長 1人、副班長 1人、班員 6～7人）

（参考：班担当業務の基本）

統括責任者 (1人)	A班	釜担当班	4種の副食を2人1組で調理
	B班	揚物担当班	揚物の調理
	C班	焼物担当班	焼物の調理
	D班	下処理班	野菜等食品の下処理、調理された給食の配付

※班の担当業務は1週間ごとにローテーション

※揚物または焼物担当班のうち1人（主に班長）がアレルギー対応食を担当

### ① 班長ミーティング（前日）

栄養教諭から各班の班長に対し翌日の献立に関する注意点やアレルギー対応食の内容等について「指示書」及び「アレルギー確認書」を使用して伝達する。

アレルギー対応食に関する伝達の内容は、除去食・代替食の有無、ある場合は献立名、除去食品名（代替の場合は代替献立）、対応人数などを口頭で伝達し、該当する献立の調理を担当する班長に関係書類を配付する。

#### 事故の要因 ㊦

アレルギー対応食の伝達は、まず口頭で行われ、アレルギー確認書や配食に使用する個別の名札などの関係書類はミーティング終了後に手渡しされていた。アレルギー確認書は主に「対象者」の確認に使われており、担当者によってはアレルギー確認書に記載された除去品目を確認する習慣がない者もいた。

事故は栄養教諭から班長への除去品目の伝達が確実に行われず、4品目（クリームコーン、脱脂粉乳、牛乳、チーズ）の除去品目のうち3品目（クリームコーン以外の3つ）しか伝わっていなかった他、調理員がアレルギー確認書記載の除去品目の確認を怠った。

### ② 班別ミーティング（前日）

班長から班員に対し、班長ミーティングで伝達された内容の共有を行い、各班における調理員の役割分担など、翌日の具体的な調理体制を調整する。

「アレルギー確認書」に記載されたアレルギー対応食が必要な児童・生徒一覧と個々の個食につける名札の照合確認等を合わせて実施する。

### ③ アレルギー対応食に関わる担当者間での確認（前日）

通常食の調理を担当する調理員（釜担当班）とアレルギー対応食を担当する調理員（揚物または焼物担当班の主に班長）が、通常食の調理過程において除去食を取り分けるタイミング等について打ち合わせを実施する。

事故の要因 ④

次の業務の準備があり時間の余裕がなかったため、十分な打ち合わせが行われなかった。

④ 給食の調理（当日）

通常食の調理担当は、前日の班別ミーティングの役割分担に基づき工程表を作成し、担当する献立を調理する。アレルギー対応食の除去食品を入れる前の段階で、アレルギー対応食の担当者に連絡し、その担当者が通常食の鍋からアレルギー対応食調理用の鍋に必要な量を取り分ける。

（途中で取り分けることができないメニューの場合は、最初から別の工程で調理を行う。）

事故の要因 ⑤

通常食の調理担当者は作業時に「アレルギー確認書」を調理場に持ち込んでいたが、除去品目の再確認をしなかったため、アレルギー除去食品が3品目であるという誤った思い込み気づくことができなかった。

アレルギー対応食担当者も同様にアレルギー確認書の除去品目を再確認しなかった。

通常食担当が作成した工程表

5月25日(水) 献立名 コーンスープ ①B 釜1/5 716人

	食材・調味料	重量	1/5	備考
1	マーガリン	4k	(800g)	
2	玉葱	110k	22k	
3	塩	(290g)	(58g)	
4	胡椒	(85g)	(17g)	
5				
6	人参	35k	7k	
7	洋風コンソメ	(2,135g)	(427g)	
8				
9	クリームコーン	180k	36k	袋
10	ポルココーン	70k	14k	袋検査
11	アレルギー対応品GO			
12	牛乳	210k	42k	袋検査
13	米粉	7k	1.4k	
14				
15	菜の目チーズ	4k	(800g)	
16	脱脂米粉乳	9k	1.8k	
17				
18	パセリ	(200g)	(40g)	
19				
20	*水を入る必要	後で	オーバーする	
21				
22				

メモ

中止校

⑤ アレルギー対応食の配食（当日）

出来上がったアレルギー対応食は栄養教諭による試食（味見）が行われ、1人分ずつ袋に入れ、対象児童の名札をつけて、対象児童の属する学校のクラスごとの食缶と一緒に配食する。

この時に「アレルギー確認書」の対象者に間違いなく配食がされるよう、書類と名札との照合などの確認作業を複数人で実施する。



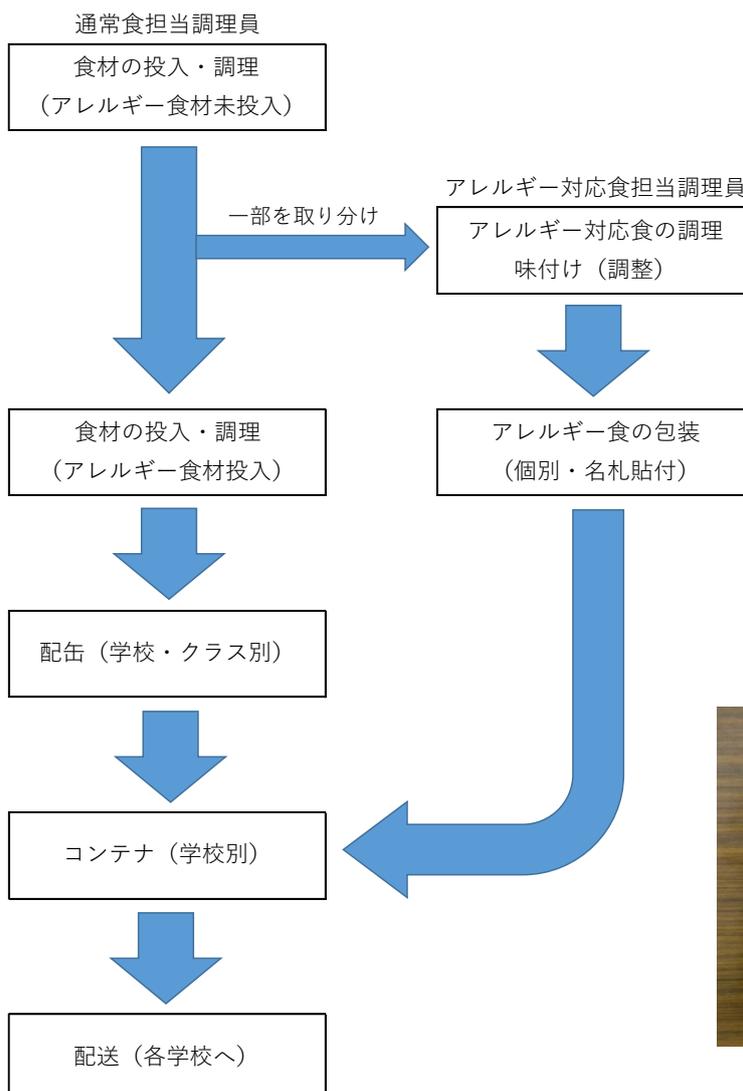
名札を付けて配食

事故の要因 ㊦

アレルギー確認書がその場にあったが、人数や対象者の確認に気を取られ、除去品目を確認することがなかった。

栄養教諭による試食時はアレルギー除去品目の確認をする手順となっていなかったため、クリームコーンの混入に気づくことができなかった。

アレルギー対応食の調理の流れ



【5月25日の給食】



米粉パン、コーンスープ、イタリアンソテー、  
とり肉とレバーのカレー風味、牛乳

## 5 再発防止対策等

### (1) 学校給食センターにおける再発防止対策

給食センターにおいて、事故の要因等を踏まえ次のとおり再発防止対策を講じた。

#### ① 「アレルギー確認書」の記載方法の見直し（除去品目の明確化）

羅列表記していた除去品目について、何品目を除去するのかが一目でわかるよう、番号を付けて1行ごとに記載

#### 【アレルギー確認書（見直し後イメージ）】

日	曜	メニュー	学校名	クラス	対象者名			除去品目 (代替メニュー)	対応
25	火	コーンスープ	〇〇小	1の1	〇〇 〇〇			①クリーム コーン	除去
				1の2	〇〇 〇〇				
				5の1	〇〇 〇〇			②調理用牛乳	
			〇〇小	2の2	〇〇 〇〇			③チーズ	
				4の1	〇〇 〇〇				
				〇〇中	2のB	〇〇 〇〇			

#### ② 班長ミーティングにおける伝達方法の変更（伝達漏れの防止）

除去品目などアレルギー対応食の内容を口頭で伝え、関係書類を後から配付していた伝達方法を改め、口頭伝達前に関係書類を配付し、該当する献立の調理を担当する班の班長は書類にチェックをしながら確認する方法に変更

#### ③ アレルギー対応食の内容を調理員全員が共有

調理を直接担当しない調理員にも、アレルギー対応食の内容を班別のミーティングで伝達し、調理場に入る全調理員が情報を共有

#### ④ 工程表の見直し

調理員が担当する献立ごとに作成する工程表の様式を見直し、アレルギー対応の有無、ある場合は人数、除去品目（代替献立）、取り分けるタイミング、打ち合わせの実施状況等を記入する欄を新たに設け、2人以上による確認の徹底と、調理現場における栄養教諭の調理開始前及び終了後の確認の実施

【工程表（見直し後）】

調理工程表		担当者			
令和 年 月 日( ) A・B 釜 / ( 人分)					
献立名					
順位の番号	品目	食材・調味料	重量	1/	備考
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

除去食品を取り分けるタイミングに ➡ を記入

■代替食( ) 有・無 人数 名
■除去食 有・無 人数 名
除去品目(① ② ③ ④ )
アレルギー食担当( ) 栄養教諭 確認 中止校
打ち合わせ 未・済
※メモ

アレルギーに関する項目、栄養士の確認欄を追加

除去食品をチェック  
取り分けるタイミングを ➡ で記入

⑤ 取り分け時の確認方法の変更

通常食の調理過程からアレルギー対応食分を取り分ける際、口頭のみで行っていた確認を、工程表と照合し、取り分けのタイミングに間違いがないか確認する方法に変更

(2) 学校における食物アレルギー症状発症時の対応確認

今回の誤ったアレルギー対応食の提供による事故は、人為的ミスが原因であったが、これまでも人為的ミスではないものの、学校給食において未摂取食品を喫食したことにより起因するアレルギー症状の発症が確認されていることなどを踏まえ、学校において食物アレルギー症状が発症した場合の対応について研修会を開催した。

- ・臨時校長研修会（6月1日）
- ・全小中学校の保健主事、養護教諭、給食主任を対象とした研修会（6月15日）
- ・教頭研修会における専門家を招いての食物アレルギー対応に関する研修の実施（6月29日）

## 6 事故の検証と改善に向けた取り組み

### (1) 給食対応検討会の開催

救急搬送となった児童・生徒の主治医、教育委員会事務局、学校、消防署等における連携体制の検証と各機関の対応について、関係児童・生徒の保護者を交えた「給食対応検討会」と題した意見交換会を継続的に開催

第 1 回	日時/場所	6月7日(月) 14:00~16:00/高山市役所3階 行政委員会室
	出席者	救急搬送となった学校代表、消防署(救急課)、教育委員会事務局(教育総務課、学校教育課、給食センター)、医師、保護者代表
	内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 学校、給食センター、救急隊の事故対応における経過と課題等の共有</li> <li>○ 食物アレルギー緊急時対応マニュアル(岐阜県作成)の確認</li> <li>○ アレルギー症状が確認された場合の対応について               <ul style="list-style-type: none"> <li>・症状が現れた場合の現場での対応</li> <li>・同じ給食提供校への注意喚起</li> <li>・消防署等関係機関との情報共有</li> <li>・エピペン<sup>®</sup>の投与、救急車要請のタイミング</li> <li>・普段からの準備や情報共有</li> </ul> </li> </ul>
第 2 回	日時/場所	6月21日(月) 14:00~16:00/高山市役所3階 301会議室
	出席者	教育委員会事務局(教育総務課、学校教育課、給食センター)、栄養士、調理員、医師、保護者代表
	内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 学校給食におけるアレルギー対応               <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー対応食を提供していない食品(小麦・大豆等)の対応</li> <li>・完全除去の実施などアレルギー対応食提供の見直し検討</li> <li>・アレルギー対応の解除の手続き</li> <li>・調味料等に含まれる少量(1%未満)アレルギー食品の対応</li> </ul> </li> <li>○ アレルギー対応食の調理過程               <ul style="list-style-type: none"> <li>・指示書、作業工程表など関係書類の記載事項及び確認方法の見直し</li> <li>・調理場内での情報共有(アレルギー対応食の掲示など)</li> <li>・多段階確認の徹底</li> </ul> </li> <li>○ 保護者、学校、給食センター、専門家などによる「(仮称)食物アレルギー対応委員会」など組織的な取り組み体制の構築</li> </ul>
第 3 回	日時/場所	7月5日(月) 14:00~16:00/高山市役所2階 203会議室
	出席者	学校代表(校長会、市教研養教部会・栄養部会顧問)、消防署(救急課)、教育委員会事務局(教育総務課、学校教育課、給食センター)、医師、保護者代表
	内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 救急車要請タイミングの再確認               <ul style="list-style-type: none"> <li>・症状チェックシートに基づく対応</li> </ul> </li> <li>○ 食物アレルギー専用ホットラインの開設               <ul style="list-style-type: none"> <li>・高山赤十字病院による試験運用の開始</li> </ul> </li> <li>○ 緊急連絡体制(案)に関する意見交換</li> <li>○ 管理指導表記入における専門医受診の推奨</li> </ul>

第 4 回	日時/場所	8月23日(月) 14:00~16:00/高山市役所2階 203会議室
	出席者	学校代表(校長会、市教研養教部会・栄養部会顧問)、教育委員会事務局(教育総務課、学校教育課、給食センター)、医師、保護者代表
	内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食物アレルギー症状発症時の緊急連絡体制について <ul style="list-style-type: none"> <li>・第3回を踏まえた緊急連絡体制の再確認</li> </ul> </li> <li>○ 食物アレルギーへの対応推進体制について <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー対応委員会の設置</li> <li>・アレルギー対応マニュアルの整備</li> </ul> </li> </ul>
第 5 回	日時/場所	9月13日(月) 14:00~16:00/高山市役所3階 行政委員会室
	出席者	学校代表(校長会、市教研養教部会・栄養部会顧問)、教育委員会事務局(教育総務課、学校教育課、給食センター)、医師、保護者代表
	内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ アレルギー対応委員会の設置について <ul style="list-style-type: none"> <li>・委員会の役割、構成</li> </ul> </li> <li>○ 食物アレルギー対応マニュアルの作成について <ul style="list-style-type: none"> <li>・アンケートの中間報告</li> <li>・アレルギー対応方法の変更内容</li> </ul> </li> <li>○ 事故の検証と改善に向けた取り組み <ul style="list-style-type: none"> <li>・事故の検証(事故の要因)とこれまでに講じた対策等</li> <li>・事故に関する報告書の作成</li> </ul> </li> </ul>

## (2) 職員研修の実施

毎年夏休み期間中に開催している給食調理に関わる全職員を対象とした「高山市学校給食関係職員夏季衛生講習会」において、飛騨保健所の協力のもと食物アレルギーに関する基礎知識や事故防止に関する学習会を開催

日 時 令和3年7月28日(水) 午後1時30分 ~ 午後4時

場 所 高山市丹生川支所 2-4会議室

## (3) 医療機関における相談窓口の開設(試験運用)

高山赤十字病院の協力により、学校給食における食物アレルギー対応の専用相談窓口として「食物アレルギー専用ホットライン」を試験的に開設いただき、学校におけるアレルギー症状発症時の対応をサポート

- ・運用開始：令和3年7月8日(木) ※試験運用につき、令和4年3月31日まで開設
- ・開設時間：12時30分~14時30分(2時間限定)
- ・内容等：小児科医師に直接つながる専用携帯電話番号を各学校が共有  
給食後の食物アレルギーの疑いのある症例発症時に限り相談を受付

#### (4) 給食センターにおける調理環境の整備

アレルギー対応食をより安全に提供できるよう、学校給食センターにおける調理環境等を整備

##### ① 調理担当者の明確化

調理場において、アレルギー対応食の調理担当者が識別できるようエプロンの色を変更

調理場におけるエプロンの色分け（アレルギー対応を追加）  
赤：生肉・生魚を取り扱う調理員  
黄：調理中の調理員（アレルギー：ベージュ）  
青：完成した料理を取り扱う調理員（アレルギー：グリーン）



##### ② 作業区域の区分

アレルギー対応食を調理する場所を簡易パネル等で区分し、通常食で使用するアレルギー原因食品の混入を防止



##### ③ アレルギー対応食用調理器具の仕様変更

アレルギー対応食用の調理器具を、通常食の調理で使用するものと仕様の異なるものに変更（青いラインの入ったボール、プラスチック製の持ち手のお玉やトングなど）



##### ④ アレルギー対応食の調理内容等の掲出

その日のアレルギー対応食の有無や、アレルギー対応食の内容が調理場で共有できるよう、指示書を拡大印刷したものを場内に掲出



## 7 食物アレルギー対応の安全対策（より安全な学校給食の提供に向けて）

### （1）食物アレルギー対応委員会の設置

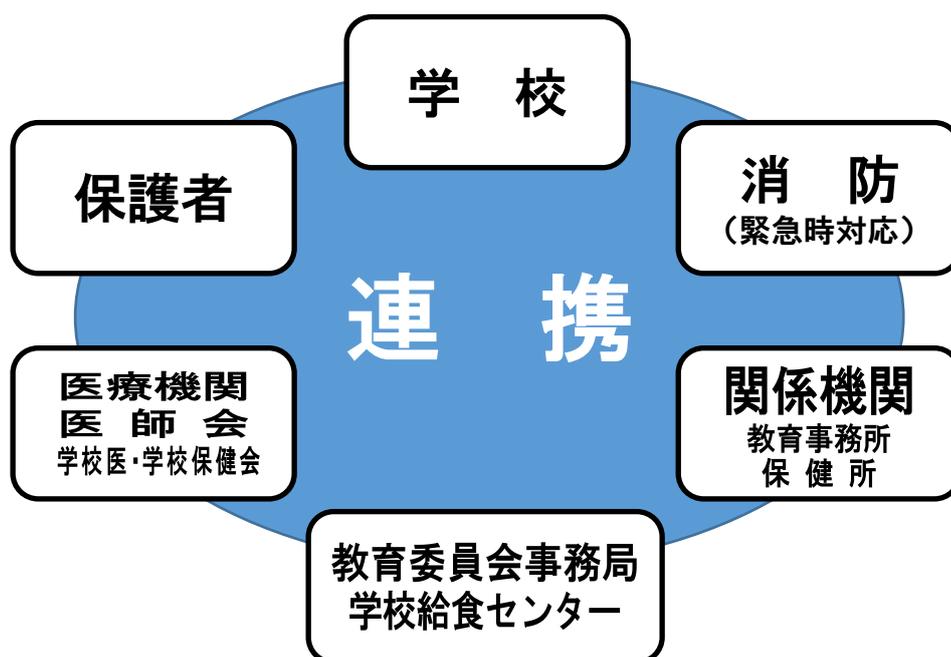
給食におけるアレルギー対応食の提供は、年々対象者の増加とともに複雑化している現状がある。

今回の誤ったアレルギー対応食の提供による事故や、これまでに確認された学校給食での未摂取食品によるアレルギー症状の発生などの事案を踏まえ、学校における食物アレルギー事故の再発防止に向けた組織的な対応や、より安全な学校給食を提供するための仕組みづくりが必要となっている。

また、食物アレルギーはこれまで全く症状が確認されていなかったり、前兆がなくても突然発症する場合もあるといわれていることから、緊急時に備えた対応を含め、食物アレルギー対応の組織的な推進体制を整えるため、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（日本学校保健会）」が示す、アレルギー対応委員会を新たに設け、関係機関の連携が円滑に行うことができる環境を整える。

#### 【食物アレルギー対応委員会の主な役割】

- ・ 学校給食における食物アレルギー対応の基本方針の検討  
（対応食の提供方法〔完全除去・多段階〕、使用しない食品の明確化など）
- ・ 給食提供にあたってのマニュアルの検討
- ・ 医師会や消防署、関係機関との連携体制の整備
- ・ 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討
- ・ 食物アレルギーに関する研修会など学習機会の提供



## (2) 食物アレルギーに対応する給食の見直し

食物アレルギーのある児童・生徒の学校での食事が、より安全なものとなることや、できる限り他の子どもたちと同じ給食を楽しむことができるよう、給食の献立や使用する食品などを見直しを行い、学校給食における食物アレルギー事故の再発防止に努める。

### ① 食物アレルギー対応マニュアルの整備

食物アレルギー対応委員会での検討を踏まえ、アレルギー対応食を提供するにあたり現在使用している「食物アレルギー対応給食事務要領」を全面的に見直し、新たに「食物アレルギー対応マニュアル」として整備する。

### ② アレルギー症状を引き起こす成分が含まれない食品使用の検討

夏休み期間中には栄養教諭・学校栄養職員による検討会（8月4日開催）を開催したほか、サンプル食品を取り寄せての給食メニューの試作を実施。今後の食品の選定にあたり、乳成分を含まない食品の使用など食品の見直しや、アレルギー対応の基本方針を踏まえた献立の見直しをすすめる。



乳成分を含まない食品  
(コーンペースト)

### ③ アレルギー対応食用食器の使用

通常使用する食器とは色の異なる食器（パステルピンク）を導入し、おかわりによる給食の誤食を防止する。（小学校で導入予定）



アレルギー対応食用食器  
(パステルピンク)

### ④ 乳成分を含まないパンの導入

岐阜県学校給食会を通じて提供している学校給食用のパンは、「脱脂粉乳」が配合されているため、これまで乳アレルギーの児童・生徒に対し高山センターではごはんへの代替等を行ってきたところであるが、他の児童・生徒と同じように給食が楽しめるよう、アレルギー対応食として乳成分を含まないパンの導入をすすめる。

### ⑤ 献立名の変更

アレルギー原因食品が含まれていることなど、献立名で料理の内容が具体的にわかるよう、献立名を変更

例) ほうれん草のおひたし → ほうれん草のごまあえ

## (3) 緊急連絡体制のマニュアル化

アレルギー症状の発症やアレルギーの原因となる食品を食べてしまったなどの場合に、迅速かつ適切な対応が関係機関等と連携して実施できるよう、緊急時連絡体制のマニュアル化を食物アレルギー対応マニュアルと一体的に整備する。

# 参 考 資 料

■事故発生時の経過（給食センター）	17
■報道発表資料	18
■食物アレルギー事故対応マニュアル（現行）	19
■食物アレルギー対応給食事務要領	20
■高山市学校給食センターのアレルギー対応状況	27
■給食センターで調理対応している主な食品別対象人数	28
■症状チェックシート	29
【参考】国・県等の指針等	30

## ■事故発生時の経過（給食センター）

【5月25日（火）】

- 12：50 ○事故認知（給食を配食したA学校より給食センターに一報）  
・アレルギー対応食の喫食後、複数人がアレルギー症状を発症  
・1人を救急搬送するため、救急車を要請（13：15 病院着）
- 13：00～ ○当日のアレルギー対応食の調理過程を調理員に聞き取り  
・コーンスープの乳アレルギー対応食（除去食）に乳成分を含む食材が混入したことを確認  
○給食センター所長がA学校を訪問し状況を確認後、搬送先の病院へ  
○教育委員会事務局内で情報を共有し、コーンスープの乳アレルギー対応食（除去食）を配食した他の学校に電話にて状況を確認  
・配食した6校のうち3校で、13人の体調異変者を確認
- 13：25 ○B学校で救急車を要請し、1人を救急搬送（13：45 病院着）
- 13：45 ○C学校で救急車を要請し、1人を救急搬送（14：09 病院着）
- 13：50～ ○救急搬送となった児童・生徒の保護者への謝罪と事故の状況説明  
・病院にて教育長、教育委員会事務局長、教育総務課長、給食センター所長が対応  
○関係機関への情報共有（教育事務所、保健所）
- 16：00 ○飛騨保健所による状況調査（給食センター内）
- 16：30～ ○給食センターにおけるアレルギー対応食の調理過程の再確認と再発防止対策の検討（調理員、学校栄養職員）
- 17：50 ○高山市学校給食センターが配食する学校に、保護者宛の事故報告（お詫び）文書の配付を依頼（翌日、児童・生徒を通じて配付）
- 18：00～ ○乳アレルギー対応食（除去食）喫食後、体調の異変が確認された児童・生徒（救急搬送の3人を除く10人）の自宅を訪問し、謝罪と事故の状況等を説明（お詫びの文書を直接配付）  
○乳アレルギー対応食（除去食）を喫食したが、体調に異変が確認されなかった児童・生徒（14人）の自宅に連絡し、謝罪と事故の状況等を説明（電話対応、文書を郵便で発送）



令和3年5月26日

## 学校給食におけるアレルギー除去食対応の事故について

標記について、昨日（5月25日）の給食メニュー「コーンスープ」の乳アレルギー対応除去食に、誤って乳成分が混入したものを、乳アレルギーの児童・生徒に提供する事案が発生しました。喫食した児童・生徒の中に、アレルギー症状が起こり病院に搬送された方が3名おり、1名は治療を受けて当日帰宅、他2名は治療及び経過観察のため入院することになりましたが、症状は安定しており回復に向かっています。

### 1 原因

アレルギー除去食対応でない通常のコーンスープには、乳製品が含まれる食材4品目（クリームコーン、牛乳、チーズ、脱脂粉乳）が含まれる。乳アレルギー除去食は、通常食の調理過程で、その4品目を鍋に入れる前に別の鍋に取り分けて調理を行う。今回の事案では、4品目中クリームコーンを入れた後のものを間違えて取り分け、乳アレルギー除去食として調理してしまい、結果クリームコーンの中に含まれる脱脂濃縮乳が混入してしまった。

### 2 アレルギー症状発生児童・生徒の概要

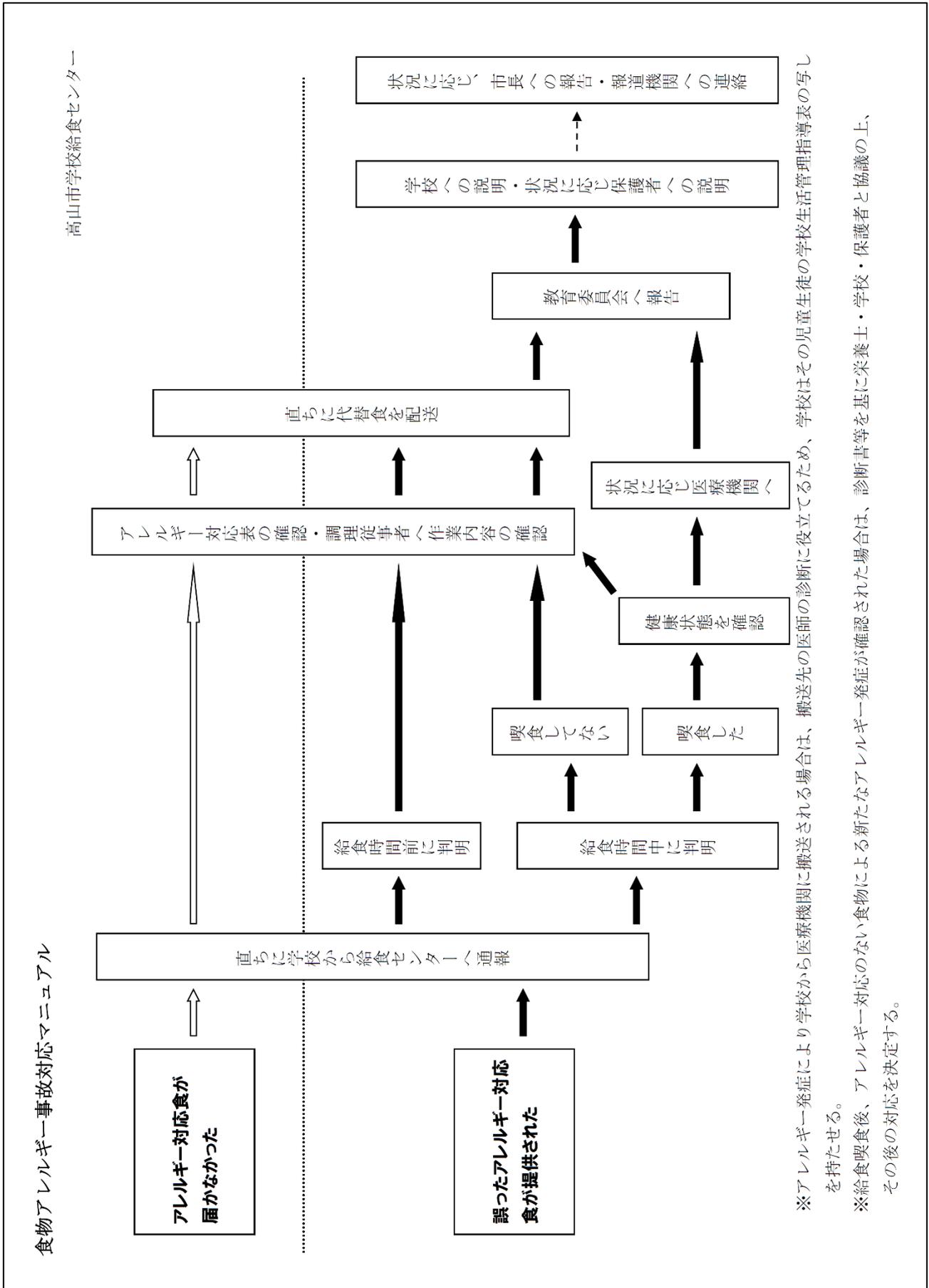
- ・昨日の乳アレルギー除去食の対象児童・生徒数 …… 29名（うち2名は欠席）
- ・アレルギー症状が発症し医療機関へ搬送となった児童・生徒数 …… 3名
- ・一時的に体調不良を訴えた児童・生徒数 …… 10名

### 3 対応等

- ・症状が発生した児童・生徒（13名）の保護者への直接訪問による事情説明、謝罪
- ・対象のアレルギー除去食を喫食した児童・生徒（発症者を除く14名）の保護者への電話及び文書による事情説明、謝罪
- ・高山学校給食センターが配食する児童、生徒（約6,000名）の保護者への書面による事故の報告
- ・飛騨保健所の指導によるアレルギー対応食の調理過程、チェック体制の見直し
- ・アレルギー食材除去指示書の記載方法の見直し
- ・乳成分の入らないクリームコーンなど使用食材の検討

# ■食物アレルギー事故対応マニュアル（現行）

平成22年10月作成



■食物アレルギー対応給食事務要領（令和3年度版）

※ 抜粋（様式省略）

令和3年度  
食物アレルギー対応給食事務要領

高山市学校給食センター

## 【目次】

	ページ
1. 食物アレルギー対応給食実施計画	1
2. 食物アレルギー対応給食を希望する方に準備していただく書類等	1
3. 食物アレルギー対応給食の実施にむけての事務手続き	2
4. 毎月、毎日の食物アレルギー対応給食にかかる事務手続き	3
5. 食物アレルギー対応給食の実施フローチャート	4
6. その他	5
7. 様式集<記入様式(例)>	
アレルギー様式1 食物アレルギー問診票 新規申込者用	6
アレルギー様式2 食物アレルギー問診票 継続申込者用	7
アレルギー様式3 ○年度アレルギー対応確認票	8
アレルギー様式4 ○月分アレルギー対応表	9
アレルギー様式5 献立明細表・原材料一覧表	10
アレルギー様式6 食物アレルギー対応確認書	11
アレルギー様式7 ○月アレルギー対応表(一覧表)	12
○参考資料 抜粋	13
・食に関する指導の手引き-第二次改訂版- (平成31年3月, 文部科学省)	
・学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン (平成20年3月, 日本学校保健会)	

## 1. 食物アレルギー対応給食実施計画

### (1) 食物アレルギー対応給食の基本方針について

高山市学校給食センター(以下「給食センター」という。)では、学校給食は大切な成長期の食事であることから、栄養素をしっかり確保することを第一と考え、アレルギー食材の除去については慎重に進めたいと考えています。

食物アレルギー症状発症のすべての原因が食べ物にあるとは限りません。児童生徒にとって本当にアレルギー食材の除去が最良の選択なのかを見極めることが大切だと考えています。

アレルギー食材の除去がどうしても必要な場合でも、児童生徒自身が給食使用食材を確認したり、代替食材にはどのような食品を選べばよいか考えたり、学校給食以外の『食』の場でも対応できる力をつけていくことが、将来に向けて有益であり、最も重要であると考えています。「いかに食べさせないのではなく、いかに食べてもらうか」が本来の食物アレルギー対応給食の姿と考えています。

そのため、給食センターでは、情報の提供や相談にはいつでも応じる体制をとっていますので、お気軽にお問い合わせください。

### (2) 食物アレルギー対応給食の実施について

ア. 食物アレルギー対応給食の実施は、児童生徒のみとします。

イ. 食物アレルギー対応給食は、原則としてアレルギー原因食材の除去を基本に実施します。

このため、代替食の実施ができた場合でも、栄養面の補足が十分できないこともありますので、代替食の持参等、家庭(保護者)の協力が必要不可欠となります。

ウ. 食物アレルギー対応給食は、医療機関の診断(学校生活管理指導票)をもとに、学校、保護者及び給食センターで三者面談を実施し、三者が確認・同意できた場合にのみ実施します。

エ. 食物アレルギーの内容や症状によっては、食物アレルギー対応給食の実施ができない場合がありますので、あらかじめご了承ください。

## 2. 食物アレルギー対応給食を希望する方に準備していただく書類等

### (1) 新規に申し込まれる方の方

提出書類

#### ① 学校生活管理指導票

(対応給食実施希望日の3ヶ月前以降に発行されたもので、アレルギー原因食材の内容が分かるものに限りです。)

※対応内容は、1年更新とさせていただきます。成長期の児童生徒にとって、身体等の状態変化は予想以上に大きなものですので、必ず医療機関を受診してください。

#### ② 食物アレルギー問診票 (アレルギー様式1)

提出先 : 学級担任

新入学の児童生徒については、各学校の給食担当者

※新規申し込みは、随時行っています。

(2)前年度に引き続き申し込まれる方

提出書類

①学校生活管理指導票

(対応給食実施希望日の3ヶ月前以降に発行されたもので、アレルギー原因食材の内容が分かるものに限ります。)

※対応内容は、1年更新とさせていただきます。成長期の児童生徒にとって、身体等の状態変化は予想以上に大きなものですので、必ず医療機関を受診してください。

②食物アレルギー問診票 (アレルギー様式2)

(1月上旬に給食センターから学校を通して保護者に送付されるアレルギー様式2を使用ください。)

提出先：学級担任

※提出期日は各学校にお問い合わせください。

### 3. 食物アレルギー対応給食の実施にむけての事務手続き

(1)食物アレルギー対応給食の実施にむけて

- I. 提出された「学校生活管理指導票」及び「食物アレルギー問診票」により、学校、保護者及び給食センターで三者面談を実施し、児童生徒の食物アレルギー対応給食の実施方法を具体的に決定します。
- II. 三者面談により決定した、児童生徒の食物アレルギー対応給食の実施方法等を書面にした「アレルギー対応確認票」(アレルギー様式3)を、学校を通じて保護者に送付します。保護者は、記載内容をよく確認して、「アレルギー対応確認票」(アレルギー様式3)に署名、連絡先を記入し学校に提出してください。学校では記載内容について確認をし、学校長、学級担任、給食担当者の署名をし、給食センターに提出してください。
- III. 保護者から提出された「アレルギー対応確認票」(アレルギー様式3)が学校を通じて給食センターに届いた時点から食物アレルギー対応給食を実施します。実施されるまでの間は、保護者、学校で対応をお願いします。

(2)具体的な食物アレルギー対応給食の実施内容

毎日の給食内容により、次の1～3の区分でアレルギー対応給食を実施します。

1 詳細な献立表対応

給食に使用する原材料を記載した献立表(「献立明細表」(アレルギー様式5))を事前に配布し、それをもとに保護者や担任等の指示または児童生徒の判断で給食から原因食材を除いて食べる対応です。

詳細な献立表の配布は学校給食におけるアレルギー対応の基本であり、除去食、代替食が提供される場合であっても、保護者へ詳細な献立表の配布をお願いします。

2 除去食の提供

食物アレルギー原因食材を給食センターで除去して調理したものを、通常のクラス食缶とは別に提供します。ただし、料理によっては完全に除去できない場合がありますので、あらかじめご了承ください。

3 代替食の提供

食物アレルギー原因食材が、給食センターで取り除くことが不可能な料理や、卵料理や魚料理のように料理そのものが食物アレルギー原因食材となる場合は、代替食を通常のクラス食缶とは別に提供します。

(3)食物アレルギー対応給食の実施にかかるお願い

- ア. 食物アレルギーの内容や症状によっては、食物アレルギー対応給食の実施ができない場合がありますので、あらかじめご了承ください。
- イ. 学校給食で使用する食材は、安全でなるべく自然の食材を選定しておりますが、原則的には、市販のものとは大差はありません。また、食物アレルギー対応給食のために特別に加工された食品も使用していません。
- ウ. 除去食の場合はもちろんのこと、代替食の場合も栄養的、外観的に十分な献立を提供できない場合がほとんどです。栄養面の補足のために家庭から代替食を持参する等、保護者の協力をお願いします。
- エ. 食材の仕入れ状況等により対応内容が当初予定と変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。変更が生じる場合、事前に連絡します。
- オ. 4月分の対応につきましては、前年度の3月中に「4月分アレルギー対応表(様式4)」を送付します。したがって、前年度の「アレルギー対応確認票」(アレルギー様式3)に基づくアレルギー対応給食となります。新年度の「アレルギー対応確認票」(アレルギー様式3)に基づく対応は5月分からとなります。ご了承ください。

#### 4. 毎月、毎日の食物アレルギー対応給食にかかる事務手続き

(1)毎月の事務手続き

- I. 毎月中旬頃、給食センターから各学校あてに送付される次の書類を確認する。
  - ア. 「〇月分アレルギー対応表」 (アレルギー様式4)
  - イ. 「献立明細表」及び「加工品原材料一覧表」 (アレルギー様式5)
  - ウ. 「食物アレルギー対応確認書(〇月分)」 (アレルギー様式6)
- II. 「〇月分アレルギー対応表」(アレルギー様式4)、「献立明細表」および「加工品原材料一覧表」(アレルギー様式5)、「食物アレルギー対応確認書」(アレルギー様式6)を各アレルギー対応給食対象者の保護者に配布する。
- III. 保護者は、学校から受け取った「〇月分アレルギー対応表」(アレルギー様式4)と「献立明細表」および「加工品原材料一覧表」(アレルギー様式5)の内容を確認し、「食物アレルギー対応確認書(〇月分)」(アレルギー様式6)に必要事項を記入し学校へ提出する。学校は、保護者から提出された「食物アレルギー対応確認書(〇月分)」(アレルギー様式6)を確認し、担任の記名後、給食センターへ返信する。保護者から変更や問い合わせがあった場合は、給食センターへ至急連絡する。  
アレルギー対応に当初予定から変更が生じる場合は、学校を通じて保護者に連絡をする。

(2)毎日の事務手続き

給食センターから配食された食物アレルギー対応給食の内容が合致しているかを確認する。(毎月給食センターから送付するアレルギー様式 7(一覧表)を適宜ご使用ください。)相違がある場合は、直

ちに給食センターへ連絡する。

〈確認するポイント〉

- アレルギー対応給食が正確に届いているか。余分や不足はないか。
- 本人のところに確実に届いたか。

注意事項

1. 食物アレルギーのある児童生徒のうち、家庭で対応する(持参する)場合がありますので、学級担任の方は、保護者及び給食主任等と連携を密にして児童生徒が誤って食べてしまうことがないように、学級での確認チェックを確実に実施してください。
2. 保護者の方から学校に食物アレルギーに関する変更等の連絡があった場合には、直ちに給食センターへその内容を連絡してください。(情報を共有し、事故防止につなげるため。)
3. アレルギー対応給食の実施については、学校、保護者、給食センターの連携はもちろんのこと、学校内での連携も重要です。各学校で、学級担任が出張等で不在となる場合の対応について取り決めをお願いします。

## 5. 食物アレルギー対応給食の実施フローチャート

(1)新規に申し込まれる方

(周知)

入学説明会等で食物アレルギー対応給食について周知する。

(書類の取りまとめ)

提出書類を取りまとめ、給食センターへ提出する。  
・学校生活管理指導票のコピー(白黒でよい)  
・食物アレルギー問診票(アレルギー様式1)

(三者面談)

学校、保護者及び給食センターによる三者面談を実施

(対応検討)

給食センターにて調理等の対応を検討

(三者確認)

学校、保護者及び給食センターの三者が確認・同意する  
※「〇年度アレルギー対応確認票」(アレルギー様式3)の提出をもって、確認・同意ができたこととします。

(対応給食の実施)

食物アレルギー対応給食の開始

(2) 前年度に引き続き申し込まれる方

(周知)

給食センターから学校を通じて、保護者の方へ通知する。

(書類の取りまとめ)

期日(令和3年2月26日(金))までに提出書類を取りまとめ、  
給食センターへ提出する。

- ・学校生活管理指導票のコピー(白黒でよい)
- ・食物アレルギー問診票(アレルギー様式2)

(必要な場合、三者面談)

アレルギー原因食材が増えた場合等に  
学校、保護者及び給食センターによる三者面談を実施

(対応検討)

給食センターにて調理等の対応を検討

(クラス名の報告)

令和3年4月2日(金)16:00までに対象児童生徒のクラス名  
を給食センターに報告

(三者確認)

学校、保護者及び給食センターの三者が確認・同意する  
※「〇年度アレルギー対応確認票」(アレルギー様式3)の  
提出をもって確認・同意ができたこととします。

(対応給食の実施)

食物アレルギー対応給食の開始

**注意点**

4月分の対応につきましては、前年度の3月中に「4月分アレルギー対応表」(アレルギー様式4)を送付します。したがって、前年度の「アレルギー対応確認票」(アレルギー様式3)に基づくアレルギー対応給食となります。新年度の「アレルギー対応確認票」(アレルギー様式3)に基づく対応は5月分からとなります。ご了承ください。

**6. その他**

年度途中で食物アレルギー対応給食の中止を希望する場合、学校から給食センターへご連絡ください。※対応の中止は慎重に進める必要があります。実際に給食で提供される量を食することができるか保護者に確認したうえで連絡してください。

## ■高山市学校給食センターのアレルギー対応状況

特定原材料七品目	えび	○
	かに	○
	小麦	× パン → ごはんへの代替のみ対応
	そば	○ 使用なし
	卵	○
	乳	○
	落花生（ピーナッツ）	○
	特定原材料に準ずる二十一種目	あわび
いか		○
いくら		○ 使用なし
オレンジ		×
カシューナッツ		○
キウイフルーツ		△ 生のみ対応
牛肉		×
くるみ		○
ごま		△ ごま油は対応なし
さけ		○
さば		○
大豆		×（一部センターで対応）
鶏肉		×
バナナ		△ 生のみ対応
豚肉		×
まつたけ		×
もも		△ 生のみ対応
やまいも		×
りんご		△ 生のみ対応
ゼラチン		×
アーモンド		○
その他	魚全般	△ ツナ・かつお節は対応なし
	魚卵	○
	軟体類・貝類	○
	果物全般	△ 生のみ対応
	トマト	△ 生のみ対応

分類	卵
	乳（牛乳・乳製品）
	魚
	シーフード（甲殻類：えび・かに、軟体類：いか・たこ、貝類）
	ごま
	ピーナッツ
	ナッツ類（アーモンド、カシューナッツ、くるみ）
	生果物
	生トマト
	魚卵

※油対応はしない（例：卵の入った食品を揚げた油の再使用）

※加工品中、1%未満の調味料、添加物の対応はしない

## ■給食センターで調理対応している主な食品別対象人数

令和3年5月1日現在(単位:人)

センター 食品	高山	清見	一之宮	久々野	本郷	古川国府	計
卵	100	5	2	7	2	15	131
乳	109	7	2	3	2	13	136
魚	21	1	1	1	1	0	25
シーフード	36	3	0	2	2	7	50
ごま	14	1	0	0	2	0	17
ピーナッツ	61	4	1	1	3	7	77
ナッツ類	75	2	2	1	4	5	89
くだもの	44	7	3	2	3	0	59
その他	25	7	1	0	5	0	38
延べ人数	485	37	12	17	24	47	622
牛乳のみ	50	3	2	0	0	0	55
小麦(パンのみ)	17	0	0	0	0	0	17
<b>実人数</b>	<b>238</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>305</b>

※「牛乳のみ」は「乳」との重複あり

※古川国府給食センターは高山市関係分(国府小学校・国府中学校)のみ的人数(アレルギー対応については、高山市学校給食センターと異なる部分あり)

## ■症状チェックシート

(岐阜県作成「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」より)

# E

# 症状チェックシート

◆症状は急激に変化することがあるため、5分ごとに、注意深く症状を観察する

◆    の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する

(内服薬を飲んだ後にエピペン®を使用しても問題ない)

観察を開始した時刻( 時 分) 内服した時刻( 時 分) エピペン®を使用した時刻( 時 分)

全身の  
症状

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便を漏らす
- 脈が触れにくいまたは不規則
- 唇や爪が青白い

呼吸器  
の症状

- のどや胸が締め付けられる
- 声がかすれる
- 犬が吠えるような咳
- 息がしにくい
- 持続する強い咳き込み
- ゼーゼーする呼吸
- 数回の軽い咳

消化器  
の症状

- 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み
- 繰り返して吐き続ける
- 中等度のお腹の痛み
- 1～2回のおう吐
- 1～2回の下痢
- 軽いお腹の痛み(がまんできる)
- 吐き気

目・口・  
鼻・顔面  
の症状

- 顔全体の腫れ
- まぶたの腫れ
- 目のかゆみ、充血
- 口の中の違和感、唇の腫れ
- くしゃみ、鼻水、鼻づまり

皮膚の  
症状

- 強いかゆみ
- 全身に広がるじんま疹
- 全身が真っ赤
- 軽度のかゆみ
- 数個のじんま疹
- 部分的な赤み

上記の症状が  
1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

- ①ただちにエピペン®を使用する
- ②救急車を要請する(119番通報)
- ③その場で安静を保つ  
(立たせたり、歩かせたりしない)
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる

**B** 緊急性の判断と対応 B-2参照

ただちに救急車で  
医療機関へ搬送

- ①内服薬を飲ませ、エピペン®を準備する
- ②速やかに医療機関を受診する  
(救急車の要請も考慮)
- ③医療機関に到着するまで、  
5分ごとに症状の変化を観察し、    の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する

速やかに  
医療機関を受診

- ①内服薬を飲ませる
- ②少なくとも1時間は5分ごとに症状の変化を観察し、症状の改善がみられない場合は医療機関を受診する

安静にし、  
注意深く経過観察

## 【参考】国・県等の指針等

○学校給食における食物アレルギー対応指針

平成27年3月：文部科学省

【参照ホームページ】

[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1355536.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm)



○学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（令和元年度改訂）

令和2年3月：公益財団法人 日本学校保健会

【参照ホームページ】

<https://www.gakkohoken.jp/books/archives/226>



○学校における食物アレルギー対応の手引き（岐阜県教育委員会）

○食物アレルギー緊急時対応マニュアル（岐阜県）

【参照ホームページ】

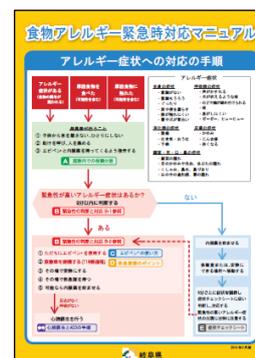
<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/edu/2640.html>



学校における食物アレルギー対応の手引き



学校における食物アレルギー対応の手引き  
(ヒヤリ・ハット事例集)



食物アレルギー緊急時対応マニュアル