



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

問 合 先	
担当課	教育委員会事務局 教育総務課
課長	下屋 仁
係名	学校給食係（学校給食センター）
所長	南元伸一
連絡先	電話（直通 0577-32-6218） （内線 2973）