

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

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、関係機関の皆様に心よりお詫び申し上げます。

これまでに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がありました。

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®（※3）を投与したも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、ゼロにすることはできないと言われています。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に、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

※1 未摂取食品：これまでに食べたことがない食品

※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

※3 エピペン®：「アドレナリン自己注射薬」の商標名（®：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

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(クリーミーコーン)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つたが、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

鰯のゆずみそ焼き（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	○○小	1の1	○○ ○○		
				1の2	○○ ○○		
				5の1	○○ ○○		
			○○小	2の2	○○ ○○		
				4の1	○○ ○○		
				○○中	2のB	○○ ○○	
						除去品目 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」

(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缶

※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 ⑦

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 ①

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つた。

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 ②

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つたため、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に気づくことができなかつた。

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つた。

通常食担当が作成した工程表

5月25日(火) 献立名 コーンスープ A・B 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	玉ねぎ	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	添
10	ホーリコンーン	70K	14K	添 検査
11	アレルギー除外たらGO			
12	牛乳	210K	42K	添 検査
13	米粉	7K	1.4K	
14				
15	采のりチーズ	4K	(800g)	
16	脱脂粉乳	9K	1.8K	
17				
18	パセリ	(200g)	(40g)	
19				
20	*水を(手洗い事後)オーバーす。			
21				
22				

メモ

中止技

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 ①

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ましたが、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

通常食担当調理員
食材の投入・調理
(アレルギー食材未投入)

アレルギー対応食担当調理員
アレルギー対応食の調理
味付け（調整）

食材の投入・調理
(アレルギー食材投入)

アレルギー食の包装
(個別・名札貼付)

配缶（学校・クラス別）

コンテナ（学校別）

配送（各学校へ）

【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	○○小	1の1	○○ ○○			①クリーム コーン	除去
				1の2	○○ ○○				
				5の1	○○ ○○			②調理用牛乳	
			○○小	2の2	○○ ○○				
				4の1	○○ ○○			③チーズ	
			○○中	2のB	○○ ○○				
								④脱脂粉乳	

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				
順番	品目去 番号	→	食材・調味料	重 量
1				1/
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
「除去食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				

除去食品をチェック取り分けるタイミングを→で記入

アレルギーに関する項目、栄養士の確認欄を追加

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、これまでに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">○ 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○ 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○ 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">・症状が現れた場合の現場での対応・同じ給食提供校への注意喚起・消防署等関係機関との情報共有・エピペン® の投与、救急車要請のタイミング・普段からの準備や情報共有
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">○ 学校給食におけるアレルギー対応<ul style="list-style-type: none">・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・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・アレルギー対応の解除の手続き・調味料等に含まれる少量（1%未満）アレルギー食品の対応○ アレルギー対応食の調理過程<ul style="list-style-type: none">・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・調理場内での情報共有（アレルギー対応食の掲示など）・多段階確認の徹底○ 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
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">○ 救急車要請タイミングの再確認<ul style="list-style-type: none">・症状チェックシートに基づく対応○ 食物アレルギー専用ホットラインの開設<ul style="list-style-type: none">・高山赤十字病院による試験運用の開始○ 緊急連絡体制（案）に関する意見交換○ 管理指導表記入における専門医受診の推奨

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"> ○ 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"> ・第3回を踏まえた緊急連絡体制の再確認 ○ 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"> ・アレルギー対応委員会の設置 ・アレルギー対応マニュアルの整備
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"> ○ アレルギー対応委員会の設置について <ul style="list-style-type: none"> ・委員会の役割、構成 ○ 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"> ・アンケートの中間報告 ・アレルギー対応方法の変更内容 ○ 事故の検証と改善に向けた取り組み <ul style="list-style-type: none"> ・事故の検証（事故の要因）とこれまでに講じた対策等 ・事故に関する報告書の作成

（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

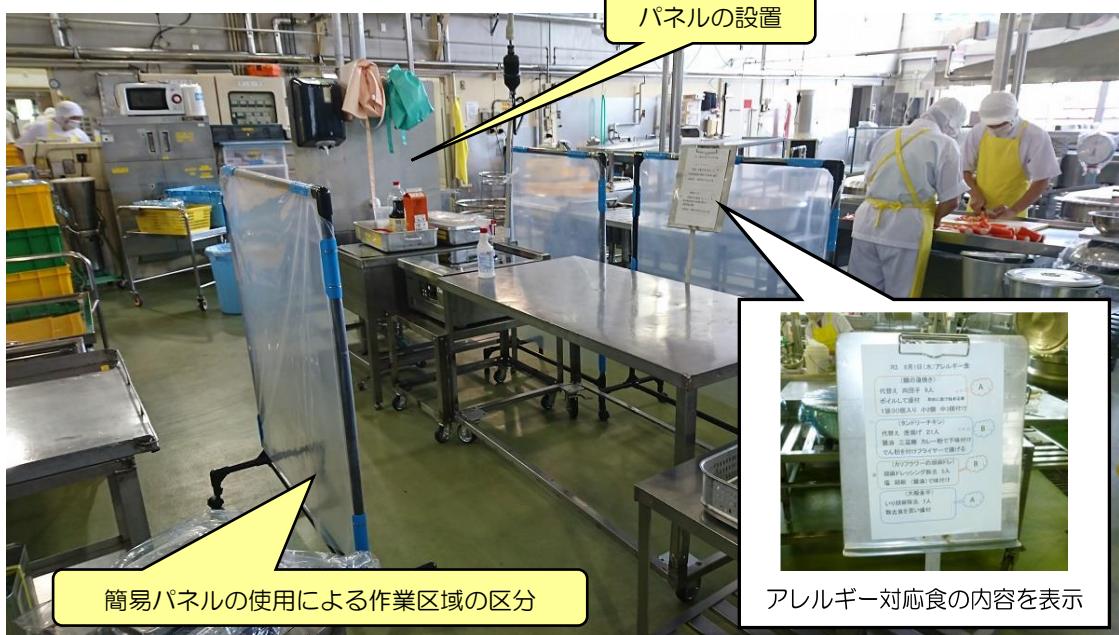
調理場において、アレルギー対応食の調理担当者が識別できるようエプロンの色を変更

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持ち手の場内に掲出



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

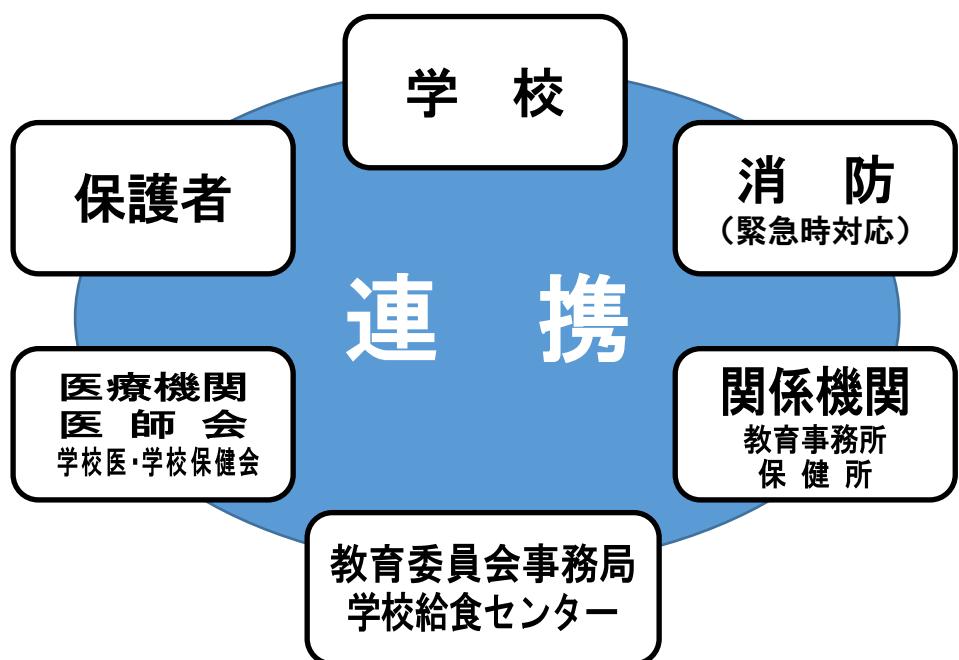
給食におけるアレルギー対応食の提供は、年々対象者の増加とともに複雑化している現状がある。

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、前兆がなくと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の見直しを行い、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。



乳成分を含まない食品
(コーンペースト)

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。



アレルギー対応食用食器
(パステルピンク)

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）

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。