

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した。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実施

・第1回（6月7日開催）

テーマ：関係機関における事故の振り返り

参集者：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：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

- ・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（6月21日開催）

テーマ：給食センターのアレルギー対応について

参集者：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：学校給食におけるアレルギー対応

- ・アレルギー対応食を提供していない食材（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）アレルギー食材の対応

アレルギー対応食の調理過程

- ・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（7月5日開催）

テーマ：緊急連絡体制の再構築について

参集者：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：救急車要請タイミングの再確認

食物アレルギー専用ホットラインの開設

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（8月23日開催）

テーマ：緊急連絡体制の再確認、アレルギー対応委員会等体制整備

参集者：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：食物アレルギー症状発症時の緊急連絡体制について

（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

（アレルギー対応委員会の設置、対応マニュアルの整備）

・第5回（9月13日開催）

テーマ：アレルギー対応委員会の設置、食物アレルギー対応マニュアルの整備

参集者：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：アレルギー対応委員会の設置について

食物アレルギー対応マニュアルの作成について

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. 今後の取り組み(より安全な学校給食の提供に向けて)

(1) 食物アレルギーに対応する給食の見直し

- ・アレルギー症状を引き起こす成分が入っていない食材使用の検討
学校の夏休み期間中に栄養教諭等による検討会(8月4日開催)及びサンプル食材を取り寄せての給食メニューの試作を実施
- ・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マニュアルの整備
「食物アレルギー対応給食事務要領」をベースとしたマニュアルの整備

(2) 安全対策

- ・緊急連絡体制のマニュアル化
食物アレルギー対応マニュアルと一体的に整備
- ・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