



ヒヤリハット事例から学ぶ 食物アレルギー対応

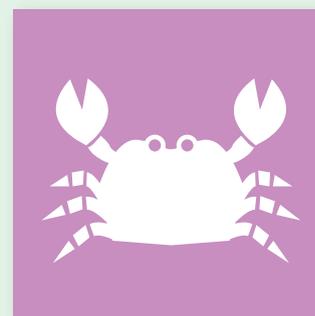
～安全・安心・確実な食物アレルギー対応に向けて～



平成29年度

指導

今井孝成 先生
金田雅代 先生



公益社団法人 全国学校栄養士協議会

は し が き

近年、食物アレルギーをもつ児童生徒の増加により、学校給食における食物アレルギー対応は、ますます重要な課題となっています。

また、学校現場においては、児童が亡くなるという非常に痛ましい事故が発生した例もあり、学校長をはじめ、栄養教諭、養護教諭、学級担任等全教職員にとって関心が深まっているところです。

本協議会では、平成26年度において、全国を対象に食物アレルギー実態調査を行い、報告書にまとめたところですが、この結果をもとに昨年度は、「栄養教諭等のための食物アレルギーに関するQ&A集」を刊行いたしました。

さらに、実態調査報告の中から判ったことは、学校給食を通して食物アレルギー対応をしていて不安を感じる栄養教諭等が95.1%もおり、ほとんどの栄養教諭が、日々不安を感じながら食物アレルギー対応を行っていることです。そこで、そのような現状を踏まえ、今年度はヒヤリハット集として冊子にまとめることにしました。

内容構成は、平成27度に文部科学省より示された「食物アレルギー対応指針」の項目に沿って、集めたヒヤリハットな事例を分類し編集しており、対応のポイントをわかりやすく示すことができるようにしています。

学校給食は、成長期の児童生徒の心身の健康を支える重要な食であり、また、学校生活の中で、心休まる楽しい時間であることが大切で、食物アレルギーをもつ子供たちも安心して給食時間を過ごすことができるよう、私たち関係者は、しっかりした組織体制のもと、力を合わせて対応することが求められます。

本書が、食物アレルギー対応にあたる学校給食現場や、学校での組織的な取り組みにおいて活用され、栄養教諭をはじめ関係の皆様の支えになることを心から願っています。

おわりに編集にあたり、深くご指導・ご支援を賜りました、昭和大学医学部小児科学講座講師 今井孝成先生並びに女子栄養大学名誉教授（元文部科学省学校給食調査官）金田雅代先生に衷心よりお礼申し上げまして、発刊のご挨拶といたします。

平成30年2月

公益社団法人 全国学校栄養士協議会
会 長 長 島 美 保 子

目次

| | | |
|------|-----------------|----------------------|
| 1 | 食物アレルギー対応委員会 | P4～15 (事例 1～12) |
| 2 | 対応申請の確認から対応開始まで | P16～18 (事例 13～14) |
| 3 | 献立の作成と検討 | P19～23 (事例 15～20) |
| 4-1 | 給食提供 体制づくり | P24～27 (事例 21～23) |
| 4-2 | 給食提供 調理作業 | P28～33 (事例 24～31) |
| 5 | 教室での対応 | P34～40 (事例 32～40) |
| 指導助言 | | |
| | 今井孝成先生 | P41～42 |
| | 金田雅代先生 | P43～46 |

4-1 給食提供、体制づくり

～ 教職員及び保護者との共通理解はできていますか ～

1 食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有

(食物アレルギー対応指針P23)

単独調理場方式

校内の対応委員会で個別の取組プランを作成します。管理職は、全教職員へ対応を周知徹底し、共通理解を図ります。また共有する方法や掲示場所等を事前に決定しておきます。特に栄養教諭・学校栄養職員、調理員に対応の徹底を指示します。

保護者とは、毎月、詳細な献立表等で対応内容の具体的な確認、調整を行い、書面で了解を得ます。

詳細な献立表等がチェック表になるような、一貫した表にするなどの工夫をすることも必要です。

共同調理場方式

管理職は、共同調理場長へ個別の取組プランを示し、共通理解を図ります。共同調理場長は栄養教諭・学校栄養職員、調理員に単独調理場方式に準じた対応の徹底を指示します。

2 調理器具、食材の管理 (食物アレルギー対応指針P23)

使用する調理器具、材料、調味料等の管理についてルールを決め、混入を防ぎます。

3 調理担当者の区別化 (食物アレルギー対応指針P24)

対応食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぎます。調理員が十分な数を配置できない場合にも、調理作業等を区別して行えるように配慮します。

作業工程表を作成し、いつ、だれが、何に気をつけて作業するかを確認します。対応食担当者は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化をして作業すると良いでしょう。

4 調理作業の区別化（食物アレルギー対応指針P24）

対応食を調理する作業を区別化することが望まれます。対応のための作業動線図を作成し、事故防止につなげます。また、調理している途中で対応食用に取り分ける等の作業の場合でも、混入を防ぐため、作業動線図を活用するなどにより、作業を区別化します。

5 確認作業の方法、タイミング（食物アレルギー対応指針P25）

確認作業の方法（確認者、ダブルチェック、声出し指差し確認など）やタイミングを決めておきます。

確認するためのチェック表を作成します。

- （ア）調理員：検収時・調理時・配食時にチェック表に記入します。
- （イ）配送員（配膳員）等：配送時にチェック表に記入します。調理員・担任と単一のチェック表にすることが望まれます。
- （ウ）担任：受取時・給食中・その後の観察をチェック表に記入します。

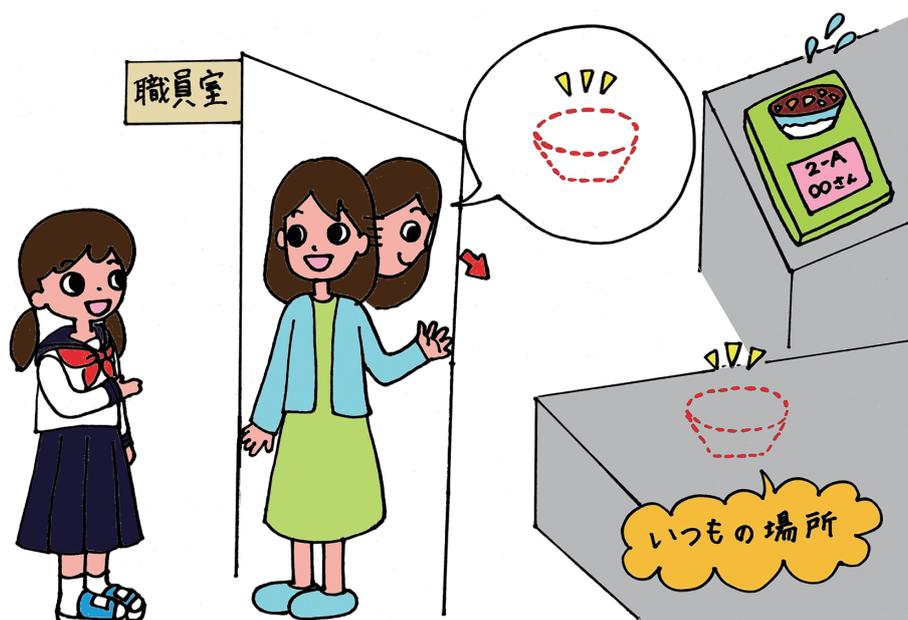
6 調理場における対応の評価（食物アレルギー対応指針P25）

調理場における対応限界を整理し、食物アレルギー対応委員会に問題提起します。委員会では、調理場の状況を踏まえ、対応方法を検討します。

| | |
|---------|--|
| 《事例 21》 | 在庫品に注意！ |
| 学 年 | 小学1年 （4月） |
| アレルギー | ピーナッツ（カレーライス） |
| 経 過 | 近隣の栄養教諭の指示のもと、発注は調理員が行っていた。4月の給食で、指示通りピーナッツ不使用のルウを発注し、納品されたことを確認した。当日、栄養教諭が再度確認を行ったところ、前年度在庫のピーナッツが含まれたカレールウを使用しようとしていたため、使用しないよう指示した。 |
| 原 因 | 委託調理員へのアレルギー対応の指導が不十分であった。 |

《事例 22》 置きっぱなしにしないで！（情報の共有していますか？）
学 年 小学3年
アレルギー 卵（磯辺揚げ）
経 過 対応食は職員室にあった。取りに来ていないことに気付いた職員が教室に届けた時には、当該児童は、既に普通食を食べていた。
原 因 対応食の置き場が職員室の隅にあり目に付きにくかった。また、盛り付け表で対応食の有無は分かっているが、その対応食がどの学級の児童に該当するかどうかを理解できていなかった。

《事例 23》 チェックポイントでは確実な対処を！
学 年 中学2年
アレルギー 乳・くるみ（ハヤシライス）
経 過 当該生徒が職員室に対応食を取りに行った際、所定の場所に無かったため、職員が対応食は無いと判断した。当該生徒は普通食を食べた。経過観察を行ったが、変化なく服薬も不要であった。
原 因 対応食が職員室にあるかないかで判断していた。また教室で担任との再確認が行われていなかった。



対策

- 在庫食材等の管理
在庫の食品等の使用について、ルールを定めてアレルギーの混入を防ぐ。
- 手渡し確認を確実に
対応食の有無を給食室、配膳室、保管場所、教室で確認できるようにする。対応する教職員の引き継ぎはチェック表で確実にを行う。
- アレルギー対応表の共有
除去食や代替食等の対応表は、管理職、学級担任、養護教諭、栄養教諭それぞれが所持する。学級担任は、毎日、誰にどのような対応があるのかを確認し、給食時には手元に置き、配膳時、食事前に確認する。

