

## 今月のトピックス

### 二度と死亡事故を起こさないために 調布市の事故再発防止検討結果報告書から考える

2012年12月に起きた東京都調布市の小学校での食物アレルギーによるアナフィラキシーショック死亡事故について、学校給食ニュースでは、2013年3月号、5月号で特集を組みました。また、2013年3月の学校給食全国集会、8月の夏期学校給食学習会や、勉強会などでも、この事故を取り上げ、その経過や課題を整理し、意見交換を行ってきました。

調布市は、事故後、第三者による事故検証委員会を立ち上げ、3月には「調布市立学校児童死亡事故検証結果報告書」をとりまとめ、7月に「調布市食物アレルギー事故再発防止検討結果報告書」をとりまとめました。

文部科学省もこの事故を受けて、「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」を2013年5月に設置、3回の議論を経て、7月29日に中間まとめを発表しました(ニュース前号参照)。また、2014年度概算要求予算で「学校給食における食物アレルギー対策推進事業」として、ガイドラインを分かりやすく示す資料を作成し、研修資料に使うための予算を3751万円要求しています(学校給食の食育枠)。このほかにも、実態調査を行うなどの動きがあります。

今回は、調布市の「再発防止検討結果報告書」の内容をまとめるとともに、学校給食のアレルギー対応や、学校の緊急時対応について考えます。

#### 最近のできごとから 最近の事故

2学期がはじまった9月から10月頭まででも、いくつかの事故が報道されています。

(調布市で誤食)

調布市では、9月4日(水)の小学校でアレルギー対応児童に、誤って普通食を提供した誤食事故が起きました。幸いアレルギー症状は出なかったとのこと。イカのすり身が入ったさつま揚げの代替を自宅から持参する対応となっていました。保護者が用意を忘れ、学校での代替食管理方法が徹底していなかったこと、対応献立表の確認を担当が怠ったことが原因とされています。「再発防止検討結果報告書」が出されたあと2学期になってすぐの事故であったことから、報道もされました。なお、調布市では事故後の今年4月にも牛乳の誤飲事故が起きています。(調布市 <http://www.city.chofu.tokyo.jp/www/contents/1378367643776/index.html>)

#### (東京都東大和市、チーズ(卵))

東京都東大和市の小学校で9月26日、アレルギー対応の4年生児童が誤ってチーズを食べ、15時頃にクラブ活動中、息苦しさとかゆみを訴え、アナフィラキシーショックの疑いがあるとして副校長がエピペンを打ち、病院に搬送、同日帰宅しました。卵の除去が必要でしたがチーズの原材料に卵を含んでいました。献立表には卵を示すチェック欄がありましたが、印はついていなかったとのことです。(2013年9月26日、産経新聞)

#### (長崎県諫早市、ピーナツサラダ)

長崎県諫早市の小学校で、10月2日、アレルギー対応の1年生児童に、誤って普通食を提供した誤食事故が発生し、約1時間半後に嘔吐、せきなどの症状で病院に搬送、1日入院しました。ピーナツ入りの中華サラダの除

去食としてピーナツ抜きの中華サラダを教室まで運んでありましたが、担任が配膳を忘れたとのこと。また、担任は誤食に気が付きましたがすぐに症状がでていなかったため、口をゆすいだりはき出させるなどの対処はしていなかったとのこと。 (2013年10月4日、毎日新聞、読売新聞)

このように、報道されているものだけでも、対応児童に対して、配膳や献立表による管理段階での誤食事故が起きており、報道されていない、あるいは、病院搬送を伴わない事例はもっと多くあると考えられます。

2012年12月の死亡事故は、決して他の学校では起こらない特別なケースではないということを知っておく必要があります。

### 最近のできごとから 表示対象27品目へ

アレルギー物質を含む食品について、食品衛生法に基づき、義務表示の特定原材料と推奨表示の特定原材料に準ずるものが定められ、徐々にその数を増やしています。これは、消費者向けの小売だけでなく、業務用でも表示をすることが必要なもので、消費者の選択というより、危険を防止するためのものです。

2013年9月20日、消費者庁が特定原材料に準ずるものとして、カシューナッツ、ごまの2品目を追加しました。その結果、対象品目は27に増えました。

特定原材料...えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生  
特定原材料に準ずるもの...あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

表示については、学校給食でも求められます。注意しておきたいのは、原材料としてだけでなく、食品添加物の由来原料も含まれます。製造工程上のコンタミネーションについても、注意喚起等が求められています。魚介類の種類が把握できない原料については(魚介類)といった表示もあります。

「例:魚肉すり身(魚介類)」このような場合には、特定原材料が含まれている可能性があるものとして考える必要

があります。

そのほか、「卵」は鶏卵以外のあひるやうずらなど食料鳥卵が含まれます。オレンジは、ネーブルオレンジ、パレンシアオレンジ等が対象です。さけは、「鮭」と名のつくものだけでなく、さくらます、からふとますなど、さけ・ます類を含みます。

大豆で注意すべきなのは、もやしです。

### 死亡事故後のできごと

2012年12月の調布市での死亡事故のあと、「おかわり全面禁止」や「アレルギー対応中止」など、食育基本法や改正学校給食法によって急速に進められてきた学校給食のアレルギー対応に急ブレーキがかかったような状態が起きているところもあります。

そのような中、アレルギー患者児童・生徒の人権にもかかわるような事例が起きています。まずは、最近の新聞記事です。

(引用 2013年10月5日 読売新聞) 山形市の公立小学校で昨年、校長が食物アレルギーのある児童の保護者に対し、発作が起こった場合、学校側の対応で後遺症などが生じたとしても、責任を市や学校には問わないとする内容の念書を取っていたことが分かった。

山形県教委は事実関係を把握しておらず、同様の事例が他校でないかを含めて、近く、市町村教委の担当者から聞き取り調査を行う。

4日の県議会文教公安委員会で吉村和武委員が指摘した。吉村委員によると、念書では、食物アレルギーで児童の容体が悪化した場合、回復するまで保護者が付き添うことや、アナフィラキシーショックを起こしても、症状を和らげる自己注射薬「エピペン」を教職員が使用しないなどとされていた。

文部科学省は2008年にまとめたガイドライン(指針)で、緊急時には児童生徒に代わって教職員がエピペンを使用するなどの対応策を示している。

同校はその後、市教委の指示に基づき、念書を保護者に返却した。校長は「食物アレルギーの児童への対応に不安があった」などと釈明したという。市教委学校教育課は「保護者の心情を考えれば、念書を取り交わしたのとは不適切だった」と対応に問題があったことを認めた。

県教委スポーツ保健課は「委員会の質問で初めて知った。学校側の状況を確認する」としている。(2013年10月5日 読売新聞)

2013年6月15日に全国学校給食を考える会が開催した給食連続講座で、話題提供者としてお越しいただいた認定NPO法人アトピッコ・地球の子ネットワークの赤城智美事務局長によると、事故後、様々な声が寄せられているとのこと。事故後の2013年1月からの3学期には、「学年終わり頃なのに、事故が起こると困るので、給食の間は保護者が待機して欲しいと言われた」「教室で食べていたけれど、コンタミネーションのことがあるから保健室で食べてはどうかと言われた」といったことが起きたり、「新年度からは対処をしないと言われた」といった事例がありました。その一方で、4月以降の新年度には、これまで話し合いなどで参加していなかった校長や教頭が参加するなど、学校での対応に変化がでてきたという事例もありました。

新聞記事にもありましたが、「責任を求めない」といった念書提出を求めたり、「アナフィラキシーショックは起こさない」との診断書を病院に書いてこなければ対応しないといったにわかには信じがたい事例もあったとのこと。

事故前後の相談事例として、いくつか紹介していただきました。

#### (弁当持参の課題)

アレルギーに対しては完全に弁当持参対応であり、家庭の責任となっていました。その結果、アレルギーについての緊急事等について、担任とのコミュニケーション、情報共有ができず、学校生活や家庭科、宿泊行事等での問題が起きがちになっています。

例えば、こぼした牛乳をぞうきんで拭いて、洗ったが、アレルギー児童がそのぞうきんを触れてしまって、じんましん、全身症状、アナフィラキシーショックを起こしてしまいました。しかし、弁当持参であったため、触れても症状が起きることを知らず、対処が遅れたという事例がありました。

#### (クラス運営の課題)

代替食などがあっても、クラス運営上、給食の配膳を

することがあり、その際に、普通食の飛沫に触れることなどもあります。片付け時に、普通食のスプーンに触れてしまい、発症したなどの例もあります。

#### (そのほか、学校で起きやすいこと)

小麦アレルギーでは、運動誘発アナフィラキシーを起こすことがあり、小麦を食べた後、運動することで発症する例があり、学校では注意が必要とのこと。

なお、アトピッコ地球の子ネットワークでは、データバンクを開設し、事例などを紹介しています。具体的な事例については、以下を参照してください。

アレルギーデータバンク

<http://www.atopicco.org/allergy/>

#### 「再発防止検討結果報告書」

ここからは、調布市がとりまとめた「再発防止検討結果報告書」を見ていきます。その前に、あらためて今回の死亡事故を振り返ってみましょう。

事故が起きたのは2012年12月20日(木)、調布市の小学校は、自校方式で献立、食材購入も自校。事故が起きた小学校では調理は委託でした。死亡した5年生のSさんは、小児喘息と食物アレルギーを持ち、鶏卵(平成24年度2学期から解除)、牛乳・乳製品、ピーナッツにアレルギーがありました。ランドセルにエビペン1本、喘息発作時用の吸入器1台を常時携帯していました。

Sさんは、保育園時に食物アレルギーを原因とする救急搬送の経緯があり、入学時、保護者の要望で、Sさん専用の給食食器、トレイを使用していました。学校では、ナッツ類の対象児童が多かったため、献立にナッツ類は使っておらず、2学期からは、牛乳・乳製品を気をつけられたいことになっていました。

当日の献立は、「わかめごはん、肉団子汁、じゃがいものチヂミ、ナムル、牛乳」で、じゃがいものチヂミに粉チーズが使われていたため、粉チーズを除いた除去食がSさんに提供されています。牛乳もSさんには提供されていません。

このじゃがいものチヂミの「おかわり」をSさんが希望し、食べる際に担任の確認がきちんとできていなかったことをはじめ、いくつかの要因によって誤食を起こしてしまいました。

エピペンについても、担当がSさんに確認したところ、Sさんが「打たないで」と言ったことで打つタイミングが遅れてしまい、死亡につながりました。

調布市では、事故の検証結果報告書を受けて、調布市食物アレルギー事故再発防止検討委員会を立ち上げました。この事故を含め2011年度、2012年度の13件の事故を詳細に検証しました。13件のうち10件が誤食(食べなかった事例も含む)、2件が新規発症と思われるもの、1件が「学校生活管理指導表」の未提出者で給食対応していなかった児童の発症によるものです。これらの分析を踏まえて、現状の課題を整理し、7月に検討結果の報告をしています。

本報告書には、冒頭と巻末に、亡くなった女の子(Sさん)の両親からのメッセージが掲載されています。まず、その2つのメッセージを引用します。

(引用)

#### 調布市食物アレルギー事故再発防止検討委員会に 亡くなられた女の子のご両親から 寄せられたメッセージ

委員の皆様へ

娘の命はたった11年という短いものでしたが、家族、親族、地域の方々これ以上ないほど愛され、周囲の慈しみの中で輝いて生き抜いた人生だったように思います。

食物アレルギーや喘息という負担を抱えてはいたものの、その事実を前向きに捉えて、そのことによってむしろ豊かな感性や注意深い観察力を育んだとさえ思っています。見るもの触れるもの全てに敏感な、思慮深いところのある子どもでした。日々を謳歌し、ひたすら一生懸命に、明るく楽しんで生きていました。

そして将来は、自分の経験を生かして、子どもが助かるような研究をする科学者になりたいと、大きな夢を持って未来を目指していました。

国や医学界、教育現場、行政の皆様には、この死を無駄にせず、多くのアレルギーを持つ子どもやその保護者の安心につながるような確実な施策を作り上げて、未来に向いていた娘の思いに応えてほしいと思っています。

2013年4月10日

両親より

(引用)

#### 報告書の完成にあたって

先頃、娘の新盆を迎えました。

送り火に乗って娘の精霊がまた天に戻って行くのを感じ、耐え難い寂しさをひしひしと感じるとともに、失われた命に対する悲しみを新たにする日々です。

お盆に戻ってきた娘に会いに、クラスメートたちが自宅を訪れてくれました。

ひとしきり思い出話をした後、ひとりの女の子が、娘の死因となった「おかわり」の理由について教えてくれました。

とりわけおいしくない子どもたちに不人気だったその日の献立に、おかわりを勧める呼びかけに手を挙げる子はほとんどなかった中、滅多におかわりを希望しない娘が進んで手を上げたのだそうです。

給食後、不思議に思ったその女の子が、「どうしておかわりをしたの？」と尋ねると、娘は「給食の完食記録に貢献したかったから」と答えたそうです。

女の子は、泣きながらそう私たちに教えてくれました。

クラスでは、給食の残菜をゼロにする「給食完食」を日々の目標にしていました。みんなと同じ物が食べられない日も多い中、何かできることがあれば周囲の役に立ちたい。家族が常日頃目にしていた、娘の物事すべてに対する前向きな姿勢、いつも誰かの役に立つ人でいたいという思いが、このような結果を引き起こす事になることは。

残念でありませんが、今は娘の強い遺志がこの報告書に反映されていると信じたく思います。今後はこれが関係各位によって十分認識され、万全に現場の施策に活かされ、さらに継続して改善されて行くであろうことを、引き続き娘と共に見守りたいと考えます。

委員の方々には、ご努力に対し御礼を申し上げます。

2013年7月23日

両親より

## 調布市アレルギー対応の問題

「報告書」は、調布市でのアレルギー対応事故が起きる背景として、以下の点を上げています。

食物アレルギーのある児童が増加する中、個別対応を継続していたために、適切な対応が難しくなっていた。

現場や担当者、学校任せで「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に沿った調布市全体としての体制作りが不十分であった。

その上で、対策の主な内容としては

献立及び除去に関する基本的な考え方を立てる  
給食のプロセスを見直す

給食室を改善する

調布市教育委員会の体制整備や意識改革、管理指導表の活用のための仕組みづくりに関する事故防止策を検討する

の4つに分けて方向性を打ち出しています。

### 【 献立及び除去に関する基本的な考え方】

#### (献立)

##### (1) 基本的な考え方

献立を作成は、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」(2011、厚生労働省)の「除去を意識した献立」「新規に症状を誘発するリスクの高い食物の少ない献立」「給食室における調理作業を意識した献立」を考え方の基本。

##### (2) 使用禁止食材

重篤なアレルギーの原因となる食材として「ピーナッツ」「そば」の使用を禁止。

##### (3) 在籍児童に応じた対応

学校は、対象児童の除去品目や対象人数などにより献立作成を工夫。新規発症の原因となりやすい食物(種実、木の実類やキウイフルーツなど)は、「あえて給食で使用しないことも症状誘発の予防対策の一つであることを十分踏まえるとともに、それでも給食で提供する際は、校内の食物アレルギー対応委員会に諮り、教職員の危機意識の共有及び発症に備えた十分な体制整備を図る」こと。

##### (4) 市内統一メニューの検討

小学校20校それぞれで献立を立てる現行の方式を、将来は市内統一の献立とすることについて、その是非を

検討する。

献立は、アレルギー対応の視点から考え方が整理されており、厚生労働省が保育所に向けて作成したガイドラインの考え方を基本としていることに最大のポイントがあります。保育所と学校給食では仕組みに違いがありますが、アレルギー対応の面から、「報告書」ではより細やかな対応をしている保育所向けのガイドラインをあえて選択したのでしょうか。その一方で、今後の課題として統一献立への移行を上げています。ここには当然、食材の一括購入も入ってくるものと思われます。命にかかわるアレルギー対応は必要ですが、その結果として学校給食の目的である食育や生きた教材化の効果を削ぐような対応は問題です。「報告書」でも、「是非を検討」として議論を残しています。

#### (除去)

##### 現状・課題

ガイドライン導入後も、従来のきめ細かい除去対応を継続したため、完全除去の考えは徹底されていなかった。例えば、飲用牛乳のみの除去も受け入れていた。また、ひとつの料理に対して、複数の除去パターンに対応する(エビ、カニ、その他の食材で作る料理に対して、エビだけ除去したもの、カニだけ除去したものの2種類の除去食を調理する)など、複雑な対応をしていた。

また、エビ(個体)は除去したが、その煮汁を使用してしまいアレルギー症状を発症させてしまう事故も起こしている。

##### 対策

平成25年4月から実施している完全除去を徹底していくこと。管理指導表に一部除去と記載がある場合及び自宅で少量だけ食べている場合も、完全除去とすること。

また、原因食物の異なる児童が複数いる場合は、それぞれの児童の原因食物に対応した除去食を各々作るのではなく、該当する原因食物をすべて除去した除去食一種類を調理すること(ひとつの料理については、ひとつの除去食とすること。)

除去食について、完全除去の徹底と、除去食の料理をシンプルにすることは、現状の施設設備からのミス防止策としてのことと考えられます。

## 【 給食のプロセスを見直す】

「報告書」は、事故事例は、本人の不注意による誤食も含め、直接的原因が調理・配食・配膳・喫食のいずれかの過程にあったが、ガイドラインにはこれらの過程の記述がなく、ここを補完すべきと指摘しています。その上で、対策の基本的な考え方は、

- ・対応の単純化と市内共通化を図ること。
- ・事故防止策の見える化を進めること。
- ・単に安全策を重ねるのではなく、複数の眼での確認による適切な多重化・多様化を図ること。

としています。プロセスについては、原材料確認、対応献立表、アレルギー対応カード、トレイ・食器の色分け、給食室での配膳、おかわりルールごとに対策を示しています。

### (原材料確認)

納入業者から入手する原材料表のダブルチェック(栄養士、調理員)と、保護者がいつでも確認できるようにすることでの確認の多重化、原材料変更時の届け出やその定期的な確認などを求めています。また、食材の一覧をつくることなども示しています。

原材料のダブルチェックについては、調理が委託の場合に法的に問題がないのかなどが気になるところです。食材の一覧表については、福岡市は、ホームページでアレルギー対応として、「詳細献立表」を公表するとともに、「物資一覧表」で原材料等が分かるしくみを作っています。

### (食物アレルギー対応献立表の統一)

**統一した「対応献立表」の作成**...調理室手配表(調味料を含む全使用品目、使用量記載)から、対応児童ごとに「対応献立表」を作成、除去食対応、持参品、喫食しない等の情報も記入し、栄養士、調理員で読み合わせを行ない、校長、担任、養護教諭、栄養士、調理員、保護者、本人が同一の対応献立表を所持。それぞれに確認項目等を定めて、確認、不在時の引き継ぎ等を行うこととしています。

転記ミスの問題とともに、除去食、持参、「食べない」ことを一元化して確認、判断できる仕組みとして必須のものと言えます。

「報告書」では、例えば担任には、

ア 前月中に当月分の献立表を見て除去食対応の有無、自身の勤務予定などと照合すること。

イ 前日及び当日朝に除去食対応の有無などを確認すること。

ウ 当日、教室に運ばれた食物アレルギー対応の給食及びその給食に貼付された食物アレルギー対応カードと照合して、誤りがないか確認すること。さらに、「いただきます」をする前に再度給食の内容を確認すること。

エ 給食時間に不在となるときは、事前に十分な引き継ぎを行うこと。

といったように、各確認項目を整理しています。

### (食物アレルギー対応カードの統一使用)

**統一した食物アレルギー対応カード**...児童ごと・料理名ごとの対応カードを作成し、除去内容、持参等の内容を記載、調理、盛りつけ、学級など工程ごとにチェックを入れる。給食の現物、カード、対応献立表で照合。転記時は、栄養士と調理員が読み合わせる。

### 食物アレルギー対応カード

月 日			
学年	組	なまえ 名前	
アレルギー			
料理名			
対応			
調理	盛付	対応確認	学級

このカードが、除去食等を食するときの誤食防止の対応カードとなり、給食室から児童の手に渡り、食べるまでのもっとも大切なカードになると考えられます。

他の自治体でも、すでに同様の管理カードを使用している例があり、2013年の夏期学校給食学習会ではセンター方式で、配送が入る長野県松本市の事例が報告されています。

### (トレイ・食器の色分け)

トレイは除去の有無にかかわらず常に別の色とし、食器は除去食対応の料理の際に色を変えること。トレイおよび食器の色は市内統一。

「報告書」では、本人への配慮と、クラス全体での食物アレルギーの意識を共有し、いじめの原因にならないよう指摘した上で、安全上の対策としてトレイおよび食器の色の位置づけを明確にしています。

### (給食室での配膳)

配膳は、給食室で対応児童分をすべてセットすることが望ましい。難しい場合は、「アナフィラキシーの既往がある児童を優先したり、担任(担任の監督のもと給食当番)が必ず1人分すべてを教室内で配膳したりするなど、学校の状況に応じた対応」。給食室の整備など対応を可能にすることが必要。

として、施設設備の充実の上で、給食室での配膳による、コンタミネーションや間違い防止の必要性を指摘しています。

### (おかわりルール)

おかわりは、除去食対応がある日は禁止。ただし、安全対策が定着するまでは全面おかわり禁止。配膳での配慮とする。

アトピッ子地球の子ネットワークでの事例では、アレルギー児で食べられるものが少ないほど、他の食品でカロリーや栄養分をおぎなおうと、たくさん食べる傾向にあるため、「おかわりできるもの」をできるだけおかわり可能にすることや、除去食等を多めに入れることなどが成長段階の子どもとして必要であることの指摘がありました。調布市でも、安全対策ができれば除去食対応がない日のおかわりを可能としています。対応整備が遅れれば、おかわり禁止が続いてしまいます。

### 【 給食室を改善する】

「報告書」では、施設設備の課題として、以下の2点を上げています。

#### 現状・課題

(1) 食物アレルギー対応を前提とした施設となっていない

こと

現在の調布市立小学校の給食室は、食物アレルギー対応を前提に設計されたものではない。大量調理を前提とする学校給食において、除去食等の個別の対応を求めることは、作業上困難である。

(2) コンタミネーション対策が無いこと

ア 抗原のコンタミネーションを防止するために専用の区切られた作業場が確保されていない。

イ 除去食の調理や配膳をするスペースが十分確保されていない。

ウ 換気装置等の影響で材料が舞うことも考えられる。

エ スペースの確保状況によっては、人的配置の検討も必要である。

その上で、「報告書」は、調理の過程でのコンタミネーションを防ぐための根本的な対策としては、施設の改善が必要であり、専用調理・配膳スペースの設置、専用スペースが難しい場合、ミニキッチン、簡易間仕切りなどによる作業環境改善、また、換気状況を確認し、改善することとしています。

施設設備の改善には時間と予算が必要であるため、今年度対応、次年度以降の対応、長期的な対応を検討することになっていますが、「中長期的対応 代替食提供を目標に、調理方式を検討する。あわせて、統一献立の導入についても検討する」との記述もあります。

この「調理方式」の内容によっては、センター化などの動きにつながる可能性もあり、気になるところです。

### 【 教育委員会の取組体制及び管理指導表】

「報告書」では、食物アレルギー対応の児童が「平成16年度に47人であったが、平成20年度には171人と急増し、平成24年度では262人」と急増しているなか、完全除去を前提としたガイドラインに対して、実際の現場や担当者任せのきめ細かな対応が問題であり、ガイドラインに沿った組織的対応が必要だとしています。

その上で、

#### (教育委員会及び教職員の組織的な取組み)

・教育委員会に必要な体制(組織・人員)を整備

・食物アレルギー対応委員会を全校に設置、役割分担を明確化

・保護者の主体的参加と積極的な情報共有が重要であることを共通認識、相談体制を充実するなど信頼関係を大切にすることとしています。

また、研修体制の充実、リスクマネジメントのあり方についても検討することとしています。

### (管理指導表)

・教育委員会による管理指導表の分析、課題整理、完全除去の徹底と保護者への周知(一部除去はしない)

・医師会との連携

### (対象者の把握)

・新一年生対応は就学時健康診断の時から情報提供  
・相談窓口を設け、正しく手続きが進むように。

・申請漏れを防止するため、申請しないことについての確認する方法を。

・年1回意志の診断と管理指導表の提出の必要性を早くから伝える。

「保護者からの事前調査票」「面談調書」「取り組みプラン」をひとつの様式にまとめた「**食物アレルギー個別取組プラン(事前調査票兼面談調書)**」(10ページ参照)を使用する。これと、緊急時個別対応カード、および医師が作成する管理指導表を学校に提出。

といった、新入学児童の早期からの対応準備や、対応後の確認、申請漏れの場合のケア、情報提供のあり方などを取り上げています。ここで重要なのは、事前の情報提供の段階で「完全除去には対応するが、部分除去はしない」といった、学校側の情報提供が早い段階で行われることが、その後の信頼関係構築や適切な対応につながる点です。

### 【緊急対応について】

**緊急時個別対応カード**(11ページ参照)を作成し、それに基づく対応を共通化することとしています。カードは、保護者が記載し、学校と面談のうえ共通認識とします。エピペン対応についても記載し、エピペンは原則本人管理。ただし、学校の実情、主治医等の指導、保護者との協議により、学校保管方法を決定することとなります。

エピペンを教職員が打つことについては、調布市教育

委員会が全面的な責任を持ち、子どもの意志にかかわらず、緊急時個別対応カードに従って、エピペンを使用することとしました。迷ったら、慈恵第三病院ホットラインによる指示を受けます。

また、あらかじめ、役割分担モデルを策定します。

慈恵第三病院から講義、シミュレーショントレーニング、マニュアルの実施とホットラインの設定のパッケージ提案を受けており、それらを踏まえて、病院と市が覚書を交わすこととしています。

このほか、放課後遊び場対策事業および学童クラブ等、学校敷地内で設置されているものは、各スタッフおよび教職員が緊急時対応の応援を行うこととしています。

### 【給食指導】

給食指導についても「報告書」は項目を立てており、食物アレルギーに関する知識を深め、正しい理解をし、食物アレルギーのある子どもが、特別な目で見られることなく、食物アレルギーのある子どももそうでない子どもも、共に生きる力をつけることを目的として、給食指導を行っていく。

12月の死亡事故では、「『おかわり』する児童がいなか教室を配り歩いていた担任の行動は、給食を残さずに完食するという目標達成が優先していた結果、『おかわり』がもたらす影響についての注意を怠ったことが事故につながった」と指摘されている(「調布市立学校児童死亡事故検証結果報告書」(平成25年3月)抜粋)。

子どもたちや教職員がこのような単純目標に左右されないよう、給食指導の詳細については、「食に関する指導の全体計画」の中に食物アレルギー対策とともに位置付けるものとする。

また、市民に対して、食物アレルギーに関する正しい知識を広めていくとともに、食物アレルギーのある子どもと保護者が孤立しないようにすることが大切である。

としています。

### (子どもたちへの指導の目標)

ア 食物アレルギーのある子どもが自分の食物アレルギーの状況を正しく理解し、自分の食を自分で管理していく力をつける。

イ 食物アレルギーのない子どもが食物アレルギーのある友達の状況を理解し、自分にできることを考え実践し、共



に生きる力をつける。

さらに、残さず食べるようにする指導は大切だが、完食を目指して無理におかわりをさせるような指導はしない、としています。

このほか、普及啓発の提言や、孤立化の防止についても触れ、特に孤立化については、

ア 講演会・情報交換会について

食物アレルギーのある子どもの保護者が一人で悩み孤立することを防ぐため、保護者同士が情報の共有や悩み事を相談したり、経験を伝え合ったりできる仕組み等も必要である。

イ 継続的な支援の充実

相談内容、給食対応について記録を残し、保育園・幼稚園や学校などで情報を共有化し、子どもの成長に応じて継続した支援ができるようなシステムづくりを検討

ウ 各学校での取組

各学校において、保護者会等の後、食物アレルギーに関わる情報交換会を実施することも有効な方法

としています。個人情報保護などの面で、食物アレルギーに関わる保護者同士の情報交換ができないなどの指摘もあることから、こういった取組みがどのようになるのが注目されます。

孤立化対策については、

・福祉健康部健康推進課に相談窓口を設置することを提言

・養護教諭や栄養士に保護者が相談しやすい環境を整えとともに組織作りにも取り組む

ことも上げています。

### 【研修体制】

学校における研修については、全員で取り組む基礎研修、各職層に応じた研修ごとに具体的な内容を挙げて

います。

このうち、栄養士、調理員、については、

### 栄養士(学校栄養職員)・栄養教諭

「到達目標」

・食物アレルギーのある子どもの給食調理に関する専門的な知識と調理技術をもち、除去食等の対応について、給食調理員に的確な指示・指導ができる力を付ける。

・保護者の相談に的確に答えられる力を付ける。

研修内容

ア アレルギーの原因食物の理解、献立の立て方、除去食の基本的な考え方を理解する研修

イ 必要な手柄を相手から聴きとり、相手に自分の考えをきちんと伝える力を養う研修

### 調理員

「到達目標」

・食物アレルギーのある子どもの給食調理に関する専門的な知識と調理技術をもち、除去食等の対応について的確に実施できる力を付ける。

研修内容

食物アレルギーについての知識や除去食調理をする際に注意すべき点を理解する研修

を上げています。

ここまで、調布市の「再発防止検討結果報告書」を整理してきました。報告書全文は、調布市のホームページから読むことができます。

調布市食物アレルギー事故再発防止検討結果報告書

<http://www.city.chofu.tokyo.jp/www/contents/1374573718502/>

資料7

平成 年度 食物アレルギー個別取組プラン（事前調査票兼相談書） (秘)

保護者が記入し管理指導表・緊急時個別対応カードと一緒に学校へ提出してください。

鎌倉市立 学校 年 組 児童生徒氏名 \_\_\_\_\_ (性別 男・女)  
(生年月日 平成 年 月 日)

1 アナフィラキシー発症状況（管理指導表に「アナフィラキシー」ありの場合記入してください）

年齢	原因食品	症状（直近のものから記入）	ショック
			有・無
			有・無
			有・無
			有・無

2 処方薬の内容と保管場所（管理指導表に記載されている処方薬について記入してください）

内服薬：( ) 軟膏：( )  
保管場所 ( )  
エピペン 保管場所 ( )

3 原因食品と摂取後の具体的な症状・対応手順等

原因食品	症状	対応手順等
<例>卵	口の中がかゆくなる⇒治まらない⇒腫くなる	口をすすぐ⇒A薬を飲む⇒B薬を飲む

4 家庭における対応の程度（食事・外食・おやつに）

5 除去すべき食品の明細など

特になし

6 学校生活上の留意点

A 給食  
食物アレルギー対応  希望する（基本除去食）  希望しない（弁当持参）  
毎月の献立確認については  面談を希望  書面での対応を希望  
B 食物・食材を扱う授業・活動  
C 運動(体育・部活動等)  
D 宿泊を伴う校外活動  
E その他の配慮・管理事項

7 情報の共有について

- 管理指導表の記載内容について学校から主治医に直接確認することがあります。
- 学校における日常の取組および緊急時の対応に活用するため、面談時の内容を教職員全員で共有し、教育委員会に報告します。
- 他の児童生徒の理解と協力を得るため管理指導表等の内容を学級で説明します。

以上のとおり情報の共有について同意します。 保護者氏名 \_\_\_\_\_ 印

8 面談日時（学校記入欄）

日時	平成 年 月 日 ( ) 時 分～ 時 分
場所	
出席者	保護者 ( )・校長/副校長・養護教諭・栄養士・担任・調理員 その他 ( )

9 対応委員会での検討・決定事項 平成 年 月 日 ( )

取組プラン	
A 給食	
B 食物・食材を扱う授業・活動	
C 運動(体育・部活動等)	
D 宿泊を伴う校外活動	
E その他の配慮・管理事項	

## 緊急時個別対応カード作成のための手引き

### 1 作成の目的

食物アレルギーのある当該児童・生徒が、誤食等によりアレルギー症状やアナフィラキシーショックを発症した際に、教職員等が緊急対応できるようにするため作成します。

### 2 作成時期

(1) 学校は、就学する児童・生徒においては、就学時健康診断後に、できるだけ早い時期に、当該児童・生徒の保護者と校長、副校長、養護教諭、栄養士とで「学校生活管理指導表」を基に、「食物アレルギー個別取組プラン」を作成するアレルギー対応の面談を行います。その際に、「緊急時個別対応カード」については、保護者が作成します。

(2) 学校は、転学児童・生徒においては、転入時点において、当該児童・生徒の保護者と校長、副校長、養護教諭、栄養士、担任とで「学校生活管理指導表」を基に、「食物アレルギー個別取組プラン」を作成するアレルギー対応の面談を行います。その際に、「緊急時個別対応カード」については、保護者が作成します。

### 3 作成方法

- (1) 当該児童・生徒の保護者は、食物アレルギー、アナフィラキシーの原因食物を明記します。
- (2) 当該児童・生徒の保護者は、アレルギー症状発症時の身体の状態について確認し、他の症状がある場合は、その他( )に明記します。
- (3) 当該児童・生徒の保護者は、アナフィラキシーショック症状のような際に、特異な状態がある場合は、その他( )に、その具体的な状態を明記します。
- (4) 当該児童・生徒の保護者は、エピペン保管場所について、当該児童・生徒と保管場所の確認をし、明記します。
- (5) 当該児童・生徒の保護者は、緊急連絡先として、電話 及び電話 に電話番号を明記します。  
なお、学校は緊急時に電話 に連絡し、電話 がつながらない場合に、電話 に連絡します。
- (6) 当該児童・生徒の保護者は、救急搬送先の病院について、希望がある場合は病院名を明記します。  
なお、病院名の記載がある場合に、学校は救急隊に当該病院の搬送申し入れを行います。搬送先の決定は救急隊の判断となります。

### 4 留意事項

- (1) 学校は、「緊急時個別対応カード」について複写をし、緊急対応ファイルに入れます。そのことを当該児童の保護者は、予め了承するよう、お願いいたします。
- (2) 学校は、個人情報が入記されているので、取り扱いには十分注意するようにいたします。

**<緊急時個別対応カード>** 資料 8

<b>年 組</b>	<b>さんのアレルギー対応</b>
原因食物: _____	

※ 保護者が、「原因食物」・「その他」・「薬品名」・「エピペンの保管場所」・「保護者の連絡先」を記入する。  
なお、搬送病院の希望がある場合は、「病院名」を記入する。

★ 1～★3を  
5分以内

皮膚のあかみ  
皮膚のかゆみ  
じんましん  
その他 ( )

★ 1～★6を速やかに！ 運ったらエピペン®を打つ！

ぐったり・意識もうろう・尿や便を漏らす・眼を離れにくいまたは不規則  
嘔吐や爪が青白い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(ぜん息発作症状含む)  
繰り返し吐き続ける・持続する強い腹痛  
その他( )

1 時刻確認 → \_\_\_\_\_

★2 薬を飲む ( : )

【薬品名: \_\_\_\_\_】

★3 保護者へ連絡

★4 容態が進行する(★症状)

⇒ ★2へ

★2 教職員を呼ぶ(協力要請)

★3 エピペン®注射( : )

(エピペン®保管場所 \_\_\_\_\_)

★4 119番通報 ( : )

★5 薬を飲ませる ( : )

【薬品名: \_\_\_\_\_】

★6 保護者へ連絡 ( : )

(電話 \_\_\_\_\_)

(電話 \_\_\_\_\_)


★ エピペン®は軽微で打つても、副作用の心配はありません。

★ 苦しそうな状況の場合は、エピペン®の注射を覚えてください。

★ エピペン®はできるだけ早く注射することが有効です。

以上を速やかに！

7 本人はその場で仰向けに寝かせ、足を上げる(失禁は許容)。嘔吐に備え、顔を横向きにする。



応答がない・呼吸がない場合心臓マッサージ(1分間に100回以上)・AEDの措置  
※救急隊に引継ぐまで継続すること

8 救急隊が到着。エピペン®投与者が付き添って \_\_\_\_\_ 病院へ。

## これからの課題

今後、文部科学省をはじめ、国レベル、都道府県レベル、市町村レベルで、学校給食の食物アレルギー対応については取組みに変化が出てくると考えられます。すでに、マニュアルを整備し、市町村レベルで組織として取り組んでいるところも多くありますが、一方で、自治体としてまったくアレルギー対応をしていない、または、現場レベルで対応していても、業務としては認められておらず、責任の所在が明確でないといったところも多くあります。

学校給食での対応の課題としては、

- ・アレルギー対応をしていない調理場
- ・業務として認められていない調理場

・マニュアル等がない調理場

・責任所在が決められていない市町村、あるいは、学校長に責任がある市町村

において、設置者である市町村としての学校給食における対応を明確にしていく必要があります。

学校給食の運営上の課題としては、調布市の報告書にあるように、

- ・献立のあり方
- ・調理と施設設備のあり方
- ・配膳・教室指導のあり方
- ・緊急時対応のあり方

を整理し、対応していくことが必要です。

献立については、食材の扱ただけでなく、献立名の付け方、食材内容を児童生徒、保護者に伝える方法などに

についても今後の課題です。

調理と施設設備は、ドライシステム等衛生管理も含めて、学校給食には課題が山積しています。調理の委託化、センター化の方向に流れがちですが、食育や学校安全、地域における学校の役割などを考える上で、自校直営方式での施設設備の充実を求めていく必要があります。

配膳、教室指導については、調理部門の合理化、学校運営の多忙化もあり、もっともおろそかになりかねません。しかし、アレルギーの事故は、配膳、教室での対応で起きており、このプロセスを充実させていく必要があります。

最後に、緊急時対応は、学校給食に限らず、学校安全の一環として広い視点が必要です。エビペンを打つこと、病院への搬送など、市町村内周辺の病院、消防等を含めての検討が求められます。

また、調布市の報告書でも触れられていますが、食物アレルギーについて学ぶ、たくさんの人が知り、理解することも欠かせません。保護者の孤立を避け、児童生徒がいじめなどの対象にならずに、豊かな学校生活を送れるように、学校給食ができること、できないことを、整理し、考えていくことが、施設設備や人員の充実とともに必要ではないでしょうか。

皆様の取り組みや事例報告をお待ちしております。

## 学校給食ニュース 156号

発行:学校給食ニュース

編集:学校給食ニュース編集事務局

会費:年額3,500円(4月から3月、送料込み年10回)

〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15

第2五月ビル2階 大地を守る会気付

全国学校給食を考える会

お問い合わせは...全国学校給食を考える会

電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590

E-mail kyushoku@member.daichi.or.jp (購読・会費等)

E-mail desk@gakkyu-news.net(内容・投稿等)

## 学校給食ニュース発行団体

全日本自治団体労働組合・現業局

千代田区六番町1(電話03-3263-0276)

日本教職員組合・生活局

千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)

日本消費者連盟

新宿区西早稲田1-9-19-207(電話03-5155-4765)

全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

# 情報シート

地域の課題や実践例、ニュースへの感想やご意見もお願いします。写真などはデータや実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 E-mail desk@gakkyu-news.net

記入者名

団体名

ご連絡先(電話・FAX・e-mail)

ご住所(または、都道府県・市町村名)

私は、 栄養士 調理員 保護者 その他( )です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可(匿名) です。