

学校給食調理場における 食物アレルギーの対応について

対応の考え方

福島県教育委員会



安全で充実した食物アレルギー対応を実現するためには、栄養教諭・学校栄養職員や学校給食調理員等対応する職員の確保といった人的環境の整備や、調理する環境・調理場の設備といった物理的環境の整備は重要な要素です。



< 調理場の様子 — 現状は様々です — >

食物アレルギーの対応には、このような調理場の体制と、児童生徒の状況を考慮して、対応レベル(後段の「対応のレベルとポイント」参照)を選択しますが、併せて献立の立て方や使用する食材を工夫するなどの取組も効果的な誤食事故対策の1つになります。

ここでは、誤食事故防止のための取組例をいくつか挙げてみます。

※ 調理場の環境が整備されていたり、対応人員に余力がある等であれば、個別対応を本例示によって制限するものではありません。例としてお読みいただき、実態に併せ必要に応じてご活用ください。

< 献立を立てる時に >

- 1 原因食品を使わない献立日を増やす
- 2 1回の給食で使用する原因食品の複数使用をできるだけ避ける
- 3 調理作業の効率化や作業スペースを意識した献立にする
- 4 料理名から使用食材がわかる献立表記にする
など。



福島県教育庁健康教育課



< 食材料購入の場面で >

- 1 加工食品を発注する際は食物アレルギーを意識し、アレルギー対応に十分配慮する

鶏卵・牛乳・小麦不使用の食品例



- 2 検収時に行う点検項目に原材料表示の確認欄を設けるなど。

< 調理の際に >

- 1 調理場の衛生状態や、整理整頓を確認する
- 2 作業服が清潔であることを確認する
- 3 蓋やラップ等でコンタミネーションを防ぐ
- 4 調理手順の確認やシミュレーションを実施するなど。

< 配食の時に >

- 1 指さし・声出し確認をする
- 2 取り違いや誤配送防止のための多重チェックを実施する
- 3 色の違う専用食器の使用、名前や原因食品を明記するなど、食物アレルギー対応をしていることが一目でわかるようにするための対策を実現するなど。

< 摂取状況の把握 >

- 1 教室等における本人の様子や、周囲の児童生徒の関わり方等、担任の先生等の気づきも含めて把握する
- 2 給食の配膳から摂取状況まで、食事そのものの管理状況について記録する（トラブルがなかった場合も含めて）など。



対応のレベルとポイント

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課監修:学校におけるアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン参照

学校及び調理場の状況（人員や設備の充実度）と食物アレルギー児童生徒の実態（重症度や除去品目数、人数など）を総合的に勘案し、次に示す対応レベルの組み合わせを考えて実施します。

誤食事故を防ぐため、対応はできるだけ単純にしましょう。

< レベル1 >（ガイドラインp73～75参照）

詳細な献立表による対応です。

学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を当該児童生徒のいる家庭に事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示もしくは児童生徒自身の判断で、学校給食から原因物質を除外しながら食べる対策です。

詳細な献立表の提供については全ての対応の基本であり、レベル2以上でも共通な対策です。



加工食品に含まれるアレルギー物質の表示制度について

食品衛生法では平成13年4月から、特にアレルギーを起こしやすい食品や重篤な症状を引き起こしやすい食品について表示をすることを義務付けています。

表示される品目は実態調査等に基づいて見直しが行われ、現在のアレルギー表示は25品目が対象品目で、「特定原材料」と「特定原材料に準ずるもの」に分けられます。「特定原材料」は7品目で義務表示です。また、「特定原材料に準ずるもの」は18品目あります。

なお、平成25年9月20日に「特定原材料に準ずるもの」として、新たにカシューナッツとごまの2品目を追加することが通知され、平成26年8月31日までに表示をすることとされました。

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

※ 網掛けの部分が、今回追加された食品です。



福島県教育庁健康教育課



< レベル2 > (ガイドラインp73~75参照)

弁当対応です。

除去食や代替食（以下、レベル3・レベル4で解説）の提供が困難な場合に、弁当を持参してもらう対策です。

全ての学校給食に対して弁当を持参してもらう”完全弁当対応”と、普段除去食や代替食対応をしている中で、除去が困難でどうしても対応が難しい料理において弁当を持参してもらう”一部弁当対応”があります。



”弁当対応”の管理

お弁当を持参してもらう”弁当対応”ですが、自宅から持参した料理で対応することになっていた児童生徒に、誤って普通食を提供しそうになった・・・そんなヒヤッとした経験はありませんか？

弁当給食を予定していた児童生徒に対して、

- ・保護者がお弁当を持たせるのを忘れた。
- ・学校におけるお弁当の管理方法が徹底していなかった。
- ・担任が食物アレルギー対応献立表の事前確認をしなかった。

など誤食事故が発生する可能性がひそんでいます。

児童生徒の安全・安心のため、より安全な方法・ミスを起こさない対応を、学校、家庭と調理場の3者が一緒に考えることが大切です。



＜ レベル3 ＞（ガイドラインp73～75参照）

申請のあった原因物質を除いた給食（除去食）を提供します。

家庭では原因食品の量や加熱の有無などの細かい対応が可能かもしれませんが、給食では完全除去が基本です。

また、誤食事故を防ぐため、対応はできるだけ単純にします。

しかし、完全除去などにより栄養素が不足することが考えられます。その際は、相談指導による対応が必要です。

なお、「食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備」（ガイドラインp75）を参考に、調理場の設備や職員の配置状況等により、実状に応じた最良の対応を実施します。



相談指導の実施

不必要な食品の摂取制限は、児童生徒の健全な成長発達の妨げになるばかりでなく、給食に関わる限られた資源（人員、設備）を本当に対応が必要な児童生徒に集中させる意味からも防がなければなりません。

また、主治医の指示に従い、児童生徒のアレルギー歴や現在の状況等について文書による正確な情報を把握した上で、アレルギー対応が必要な児童生徒には、家庭での食生活（食品の除去を行う場合の不足する栄養素の補充方法等）や精神的ストレスについても助言するなど、保護者と児童生徒に対して個別指導を行い、学校以外の食生活の質の向上も促します。

＜参考：食物アレルギー対応実施の基準＞ ※食に関する指導の手引き—第一次改訂版—より

- ・医師の診断により、食物アレルギーの原因食品が明確であること。
- ・医師からの原因食品の除去指示があること。
- ・学校内の協議により、学校長の原因食品を除いた給食実施の決定があること。
- ・家庭でも原因食品を除いた食事等を摂取していること。
- ・入手困難な代替食品の確保（家庭より持参）ができること。
- ・家庭において原因食品を除いた食事等により不足する栄養素の補充に理解があること。
- ・保護者が実費負担に理解があること。
- ・学校、給食センター、家庭が一体となって、緊密な連携により、相互理解を図ることができること。



< レベル4 > (ガイドラインp73~75参照)

申請のあった原因物質を学校給食から除き、除かれることによって失われる栄養価を別の食品を用いて補った給食(代替食)を提供します。

アレルギー対応としては、より充実した望ましい方策ですが、レベル3同様対応には人的かつ物理的環境の整備が必要となってくることから、安全な給食が提供されるよう環境整備や工夫(以下参照)が必要です。



”代替食”の工夫

例えば、調理をしないで提供できる代替食もあります。

”リンゴアレルギー”
の児童生徒の場合・・・

例えば、リンゴジャムを
マーマレードに。



”乳製品アレルギー”
の児童生徒の場合・・・

例えば、ヨーグルトを
豆乳プリンに。
牛乳を豆乳に。



連携した取組が重要です

安全で充実した食物アレルギー対応を実現するためには、実状に応じた適切な対応が必要であり、これは調理場での配慮のみならず、学級での配膳時の確認や当該児童生徒の喫食中の配慮も大切であり、スポーツ振興センター災害共済給付事業の全国の事例からも、学級での対応が求められています。



<指さし声出し確認>

さらに、より効果的な防止対策を講じるためには、学校、家庭と調理場が密に情報を共有することも大切な要素の1つになります。万が一誤食事故が発生したとしても、現場だけの取組で解決できるものばかりではありません。また、調理場も関わることで、より確実な対策を講じることが可能になる場合もあります。



<アレルギー対応食を入れる個人ごとの器>

つまり、どのような状況のもとで児童生徒や調理場を離れた給食が管理されているのかを調理場も認識していなければ、必要な対策を講じることができない場合があることから、調理場においても給食時間の状況を理解して、学校と一体となって過去の事例等を検証し、事故を防ぐことが重要です。

なお、事故ではないものの、事故につながりかねないヒヤリとしたりハッとした経験（インシデント）に関する報告も、事例を分析することで、類似するインシデントの再発や、事故の発生を未然に防止するための重要な手がかりになりますし、調理場でのマニュアル作りにも役立ちます。学校と情報を共有し、有効に活用することが大切です。



<普通食とアレルギー対応食>



<参考文献>

- ◇ 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課監修
「学校におけるアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」
財団法人 日本学校保健会 2008
- ◇ 「食に関する指導の手引き ー第一次改訂版ー」
文部科学省
- ◇ 「学校給食調理従事者研修マニュアル」
文部科学省
- ◇ 福島県教育委員会監修
「学校給食の手引 ～食育の充実のために～」
財団法人 福島県学校給食会
- ◇ 「学校の管理下における食物アレルギーへの対応 調査研究報告書」
独立行政法人日本スポーツ振興センター学校災害防止調査研究委員会第二部会
- ◇ 「富士見台小学校児童死亡事故の検証結果報告書」
調布市立学校児童死亡事故検証委員会
- ◇ 「調布市食物アレルギー事故再発防止検討結果報告書」
調布市食物アレルギー事故再発防止検討委員会
- ◇ 「厚生労働科学研究班による 食物アレルギーの栄養指導の手引き2011」
研究分担者 今井孝成
- ◇ 「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」
厚生労働省
- ◇ 「よくわかる食物アレルギーの基礎知識 2012年改訂版」
独立行政法人 環境再生保全機構
- ◇ 「食物アレルギー ひやりはっと事例集 2013」
藤田保健衛生大学坂文種報徳會病院 小児科教授・アレルギーセンター長 宇理須厚雄

