

伊東市学校給食における食物アレルギー対応方針

伊東市教育委員会

伊東市教育委員会は学校給食における食物アレルギーへの対応方針を下記のとおり定め、市内全ての学校給食に適用することとする。本方針の下、単独調理場や学校給食センターを含む共同調理場等、各調理方式に応じた具体的な運営方法等をガイドブックとして定め、学校で円滑な給食運営が図られるよう支援する。

記

1. 方針策定の背景

平成 25 年の文部科学省の全国調査によると、全国の小中高校生における食物アレルギーの有症率は 4.5% であり、前回（平成 19 年）の調査結果の 2.6% と比べると非常に増加していることが明らかとなった。

本市においても、食物アレルギーを持つ児童等はどの学校にも在籍し、給食を始めとする学校生活において十分な配慮が必要となっている。食物アレルギーは、ごく当たり前の日常生活の行為が、生命をも脅かしかねない重大な事態の直接的な原因になるという点で、学校における児童等の健康管理の中でも特殊な問題と言える。

特に、平成 24 年 12 月に東京都調布市で発生した食物アレルギーを有する児童が学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという大変痛ましい事故は、学校関係者にとってアレルギー対応の重要性を知らしめることになった。

この事故を受け、文部科学省は専門家等により再発防止に向けた検討を進め、平成 27 年 3 月に「学校給食における食物アレルギー対応指針」を策定した。当該指針には、アレルギー対応の大原則として『食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。』と掲げるとともに、**教育委員会に対して『食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する』ことを求めている。**

また、この要請に加え、本市では、平成 28 年度の 2 学期に学校給食センターの運営開始を予定していたことから、特に、新たに給食が開始される中学校と、自校調理から受配校に変更となる小学校では、統一的なアレルギー対応の方針を示すことが急務となっていた。

2. 伊東市の現状

本市においても近年、特定の食物を摂取することによってアレルギー反応を起こす児童等が増加傾向にあり、学校給食においても食物アレルギーを有する児童等への個別対応が求められてきている。市内の各学校では、多種類の食物に反応する児童等や、ごくわずかな摂取でも強い症状を引き起こす児童等、1つのアレルゲンに対して複数の除去パターンが必要な児童等、複雑かつ多岐に及ぶ個別対応を実施しており、アレルギー専用調理室がない中での対応や人的体制が十分に確保できない状況下で、高いリスクを伴う作業となっているのが現状である。

この点について、平成26年1月に伊東市教育委員会内のアレルギー対策委員会がまとめた「ひやり・ハット事例集」では、献立変更や給食室で起きた調理上における対応ミス事例として23例、配膳やおかわり時の担任の対応等による事例として27例を挙げており、調理に携わる職員が十分に留意していても、限られた条件（施設・人員・時間）下での大量調理と児童等も関わる教室配膳における環境では、安全管理上のリスクが高まらざるを得ないことを表している。

また、学校給食は、学校教育の一環として実施されており、食物アレルギーを有する児童等も含め、学校給食法に定める目標を達成できるように取り組むことが必要であるとの考え方の下、各学校とも保護者の要望を受け入れるよう努めているが、一方では調味料を含む加工品の膨大な成分チェックや少ない人員配置での無理な個別対応等、誤食・誤配による事故の危険性が更に高まるとともに、不必要な除去による心身の発達を妨げる原因にもなる側面を持っていることも事実である。

これまでの本市の学校給食は、自校調理での運営であり、全ての対応が学校長判断に委ねられてきた経緯がある中で、今後、親子方式の共同調理場や学校給食センター等、多種多様な運営方法で実施していく体制となることを踏まえると、教育現場が円滑に統一的な対応により、なお一層の安心安全な学校給食の提供を実施できるように体制整備を行うことが必要であると言える。

3. 基本方針

本方針は、伊東市立小・中学校における食物アレルギーのある児童及び生徒（以下「児童及び生徒」を「児童等」という。）への学校給食対応に関して、これまでの各学校の取組や保護者からの要望、社会情勢等も踏まえ課題を整理した上で、教育委員会の基本的な考え方と学校が拠り所とする基準を定めたものである。

したがって、学校が本方針を正しく理解し、適切に運用しなければならないのは当然であるが、対象児童等の生命・身体を守るためには、正確かつ詳細な情報、家庭における取組状況等を把握することが不可欠であり、本方針では、保護者にも多くの協力を求めている。

教育委員会と学校は、本方針に則り、保護者も含めたすべての関係者と一丸となって、すべての児童等が安全・安心で充実した学校生活を送れるよう、相互の理解と信頼、連携・協力の下、取り組むこととする。

(1) 食物アレルギーを有する児童等にも給食を提供することを原則とし、そのためにも安全性を最優先し、誤配・誤食等の事故防止の観点から複雑・過剰な対応はしないこととする。

(2) 学校給食における食物アレルギー対応は、「除去食の提供」又は「家庭からの弁当・おかずの持参」を基本とし、代替食対応は安全性が十分確保できないことから実施しない。

(3) 除去対応は「完全除去」のみとし、従来の^{注)}多段階対応は実施しない。

注) 多段階対応・・・使用する食材の量や状態などに応じた対応のこと。牛乳アレルギーを例にすると①完全除去（提供しない）②少量なら可、③加工食品可、④牛乳を利用した料理なら可 など

(4) 除去対応を行うに当たっては、安全性の観点から、対象アレルゲン^{注)}を食品衛生法で表示が義務付けられている特定原材料8品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ）に限定する。ただし、当該食材を除去してしまうと献立として成立しない場合や当該食材が多岐にわたり調理の過程で除去が困難な場合等、8品目を使用した献立であっても家庭からの持参を依頼することもある。

(5) 特定原材料8品目以外の食材については「家庭からの弁当・おかずの持参」対応とし、児童等が各自で除去を行う自己除去対応（不食を含む。）は、教室での管理が複雑となり、安全性が確保できないことから原則として認めない。なお、家庭からの持参を依頼する場合は、保護者に過度の負担が掛からないよう、献立や栄養価等、内容は問わないこととする。

- (6) 除去食は、原則として一品につき1種類（調理場ごとに、給食を提供する対象者の該当アレルギーを全て除去したもの）を提供する。
- (7) 特定原材料8品目のいずれかをアレルギーに持ち、除去対応を希望する児童等には、該当アレルギーの使用の有無に関わらず、除去食を提供する。ただし、飲用牛乳、パン、麺等、調理場で調理しない製品等は該当者だけの対応とする。
- (8) 食物アレルギーにかかわる返金は、単価が明確な牛乳代又は1食分を基準とする。
- (9) 除去食の提供に使用するトレイと食器は、除去食であることを本人、学級担任及び他の児童等が確認できるように、アレルギー対応食専用食器として色の違う物を使用する。
- (10) 家庭から弁当・おかずを持参した場合は、専用トレイと持参した容器を使用し、給食用食器への移し替えは行わない。
- (11) 除去食の提供は、原則、給食室での個別配膳（専用食器への盛付け）又は料理を詰めた専用容器の引渡しとし、児童等本人に確実に提供するよう細心の注意を払う。ただし、万が一に備えて、児童等本人や他の児童等に対しても、配膳時に十分注意するよう、日頃から指導する。
- (12) 誤配食防止及び配膳器具によるコンタミネーション（微量混入）の危険性を回避するため、除去食用の専用食器又は家庭からの持参食器を使用している日は、当日の給食すべてについて、当該児童等のおかわりを禁止とする。ただし、当該児童等にはあらかじめ通常より多めに配食するなど、できる限り配慮するものとする。
- (13) 栄養教諭・学校栄養職員等は、学校生活管理指導表に記載されたアレルギー原因食材を給食に使用する場合、献立表や料理名を工夫するほか、使用頻度を考慮するなど、国の指針に則った献立作成を実施する。

以 上