

学校給食における食物アレルギー対応について ～対応指針作成の背景と内容、実際～



江口 陽子

調査結果及び最終報告の概要

①公財)日本学校栄養士会 文部科学省委託事業
「学校生活における健康調査に関する調査(平成25年度実施)」
②学校給食における食物アレルギーを有する児童生徒への対応調査結果 (平成25年度実施)

- 1 ガイドラインに基づく対応が徹底されていない
- 2 対応食が複雑になり過ぎていて、ミスが起こりやすい状況が発生している
- 3 組織的な対応になっていない

1 ガイドラインに基づく対応が徹底されていない

公財)日本学校栄養士会 文部科学省委託事業「学校生活における健康調査に関する調査(平成25年度実施)」
調査対象: ・全国の都道府県・市町村(指定都市及び特別区を含む)教育委員会
・全国の公立小学校・中学校・高等学校・中等教育学校(定時制及び通信制を除く)

| | |
|--|--------------------|
| ①学校生活管理指導表等の医師の診断書に基づいて申請 | 4.1% |
| 保護者の申出による申請 | 4.7% |
| 学校給食における食物アレルギーを有する児童生徒への対応調査結果(平成25年度実施) 調査対象校 579校(小学校 413校、中学校 166校) | |
| ②食物アレルギー対応委員会設置状況 | 579校中 226校 (39.0%) |
| ③ガイドラインの周知状況 | |
| ・全ての教職員 | 579校中 371校 (73.9%) |
| ・一部の教職員 | 579校中 131校 (26.1%) |

2 対応が複雑で、ミスが起きやすい状況が生じている

学校給食における食物アレルギーを有する児童生徒への対応調査結果(平成25年度実施)
調査対象校 579校(小学校 413校、中学校 166校)

- 対応例(乳)
 - 1つの原因食材で複数の対応(多段階対応)をしている
 - ・完全除去
(飲用も調理に含まれるものもすべて除去)
 - ・少量可
 - ・加工食品可(チーズ、生クリーム等)
 - ・調理の使用可
(シチュー・グラタン等)
 - ・飲用牛乳のみ停止

ヒヤリハットの事例 (平成24年度中)

学校給食における食物アレルギーを有する児童生徒への対応調査結果(平成25年度実施)
調査対象校 579校(小学校 413校、中学校 166校)

(主な事例)

- ・クラスを間違えて配膳した
- ・別の受配校のコンテナに配膳した
- ・除去をせずに調理した

情報を共有して、改善を図りましょう。

(主な原因)

- ・確認不足(1人で確認、目視のみ)
- ・認識不足
- ・献立表への記載もれ



(主な原因)

- ・配膳時混入
- ・新規診断(初発)
- ・喫食時混入
- ・調理中混入

(症状及び対応)

- ・アナフィラキシー症状
- ・医療機関の受診
- ・救急車の要請



3 組織的な対応ができていない

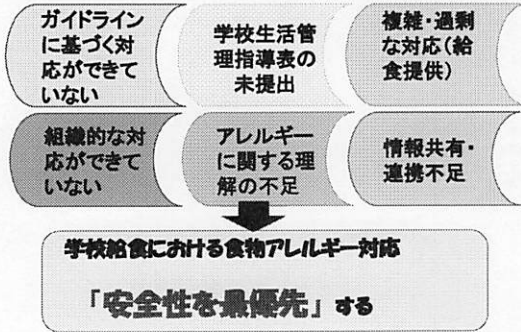
※579校中アレルギー対応を行っている519校が回答

- ① 校医や主治医の指導助言を受ける体制整備
579校中 446校(77.0%)
- ② 消防機関との連携
579校中 141校(24.4%)
- ③ 食物アレルギー対応の献立委員会設置状況
519校中196校 (37.8%)
- ④ 研修会実施率(平成24年度)
579校中 296校 (51.1%)



- 対象者別研修の内訳
養護教諭 32.1% 栄養教諭 31.1% 管理職 22.0%
学級担任14.5% 調理員 6.8%

学校給食における食物アレルギー対応の現状



関係する主体ごとに取り組むべき事項を具体的に記述

◆「ガイドライン」の徹底

- 学校生活管理指導表の提出を必須とするなどガイドラインに基づく対応の徹底【国、教委、学校】
- ガイドラインの内容をわかりやすく示した資料の作成【国】
- アレルギー対応方針の策定と実施【教委】
- 学校や調理場における給食関係者向けの指針の作成【国】

◆研修の充実

- アレルギー対策の普及啓発講習会の拡充【国】
- 各研修会の充実と資するDVDの作成【国】
- 役割に応じた研修会の実施と時間の確保【教委】

◆給食提供

- 食物アレルギー対応を踏まえた献立内容や分かりやすい献立表の作成等の配慮【学校】
- 給食提供の各段階における誤配防止のチェック機能の強化【学校】

出典：文部科学省 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最終報告書

◆緊急時対応

- 医師法の解釈に関する厚労省見解の周知【国】
- 緊急時に実戦可能なマニュアルの作成等を含む校内体制の整備【学校】
- エビベン[®]の演習を取り入れた実践的な研修の実施【教委、学校】

◆環境整備

- 調理場の整備支援と栄養教諭の配置拡大【国、教委】
- 教育委員会と医療機関、消防機関との連携体制の構築【国、教委、医療界】
- 自治体、学校における食物アレルギー対応取組状況の把握とフォローアップ、必要な支援【国、教育委員会】
- アレルギー専門医等へのアクセス情報の整備【医療界】

出典：文部科学省 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最終報告書

学校及び調理場において今後取り組むべきこと

～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最終報告から～

- 1 ガイドラインに基づき、医師の適切な診断による学校生活管理指導表の提出を必須とし、実際の対応も、学校生活管理指導表に基づくことを徹底する。
- 2 食物アレルギーの児童生徒の保護者に対しては、情報を共有し、医療機関の情報やアレルギー対応に関する資料を紹介するなど、必要に応じてケアを行うこと。
- 3 児童生徒の発達段階を踏まえた上で、食物アレルギーに関して指導することが望まれる。
- 4 食物アレルギー対応を踏まえた献立内容の工夫や食材の原材料表示、誰が見てもわかりやすい献立表の作成に配慮する。
- 5 調理場では、安全性を最優先に考えた給食提供を行うため、アレルギー対応食の提供に際し、献立作成から配膳までの各段階において、複数の目によるチェック機能の強化が必要である。
- 6 学校生活管理指導表に基づいた面談を実施し、個別対応プランを作成することや、症状の重い児童生徒に対する支援の重点化を図る必要がある。
- 7 緊急時の体制については、学校ごとの状況を踏まえた上で、食物アレルギー対応の要素を組み入れて危機管理マニュアル等を見直し、教職員各自の役割分担等を明確にするなど、実践可能なマニュアル等の整備が必要である。また緊急時を想定し、定期的な訓練を行う必要がある。
- 8 「エビベン」の法的解釈や取扱いについて校内でも周知を図るとともに、教職員誰もが「エビベン」を扱えるようになることを目指し、実践的な研修の実施が必要である。

出典：文部科学省 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最終報告書

学校給食における食物アレルギー対応

目標

食物アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、楽しく過ごすことができる。

児童生徒の視点に立ったアレルギー対応給食の提供

原則

医師による正しい診断(生活管理指導表)に基づいた、必要最小限の原因食物の除去

学校生活管理指導表の目的

ガイドライン(令和元年度改訂)の取組ポイント
アレルギー疾患と診断された児童生徒に、生活面で特別な配慮が必要で、学校での管理を求める場合に、提出を依頼する。
主治医に記入してもらい、提出。

- ①各疾患の特徴を知ること
- ②児童生徒の症状等の特徴を把握すること
- ③症状が急激に変化することを理解し、緊急時の対応への準備を行うこと
(正確かつ迅速な対応)

1 学校生活管理指導表の活用

(前提)

- 児童生徒の症状等の特徴を正しく把握すること
(主治医・学校医)
ポイント:医師の診断に基づく
- 個々の児童生徒のアレルギー疾患に関する情報を記載 → 保護者が学校へ提出(学校)
- 書かれた情報を教職員全員で共有する



学校給食における食物アレルギー対応指針

学校や調理場における安全・安心かつ確実な対応を実施するため、学校給食における食物アレルギー 対応を行う際の基本的な考え方をまとめたもの。



出典：文部科学省 食物アレルギー対応指針

学校給食における食物アレルギー対応の大原則



- ①食物アレルギーを有する児童生徒へも給食を提供する。そのためにも安全性を最優先する。
- ②食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ③ガイドラインに基づき、医師の診断による 学校生活管理指導表の提出を必須とする。
- ④安全性確保のため、原因食物の完全除去(提供するかしないか)を原則とする。
- ⑤学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み、無理な(過度に複雑な)対応は行わない。
- ⑥教育委員会等は 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。

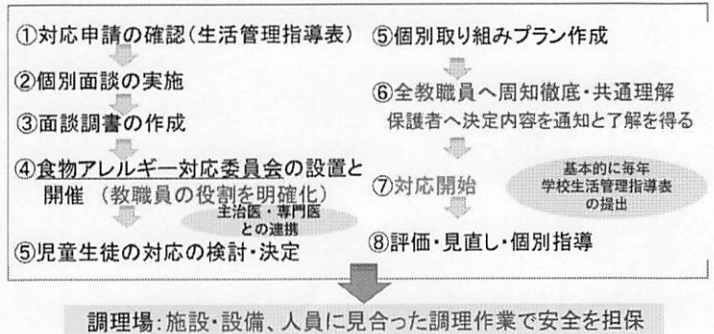
出典：文部科学省 食物アレルギー対応指針

チェックしてみましょう！食物アレルギー対応

| I チェック表、II 解説 | |
|--|--|
| 1 食物アレルギー対応委員会 P.12 | 2 対応申請の確認から対応開始まで P.16 |
| <input type="checkbox"/> 設置の趣旨・委員構成 P.12 | <input type="checkbox"/> 対応申請の確認 P.16 |
| <input type="checkbox"/> 給食対応の基本方針の決定 P.12 | <input type="checkbox"/> 対応開始前の確認の実施 P.16 |
| <input type="checkbox"/> 出席における確認事項 P.12 | <input type="checkbox"/> 個別対応・個別の取組プラン策定の作成 P.16 |
| <input type="checkbox"/> 対応の決定と通知 P.12 | <input type="checkbox"/> 個別の取組プランの決定と情報共有 P.16 |
| <input type="checkbox"/> 緊急時の情報共有と救済処置の確認 P.12 | <input type="checkbox"/> 教育委員会等における対応内容の把握 P.16 |
| <input type="checkbox"/> 委員会の年間計画 P.12 | <input type="checkbox"/> 評価・見直し・個別指導 P.17 |
| 3 献立の作成と検討 P.18 | 4 給食提供 体制づくり P.24 |
| <input type="checkbox"/> 献立作成における食物アレルギー対応の基本方針作成 P.18 | <input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応を行う児童生徒の把握共有 P.24 |
| <input type="checkbox"/> 安全性の確保を目的とした学校給食調理 P.18 | <input type="checkbox"/> 調理環境、食材の管理 P.24 |
| <input type="checkbox"/> 供の考え方 P.18 | <input type="checkbox"/> 調理担当者の区別化 P.24 |
| <input type="checkbox"/> 緊急事態のための委員等との連携 P.18 | <input type="checkbox"/> 調理作業の方法、アレルギー対応 P.24 |
| <input type="checkbox"/> 調理献立の共有 P.18 | <input type="checkbox"/> 調理場における対応の評価 P.24 |
| <input type="checkbox"/> 個別への対応を報告する体制の整備 P.18 | 5 教室での対応 P.10、30 |
| <input type="checkbox"/> 実施体制・調理手順等の確認 P.20 | <input type="checkbox"/> 給食の納品における配慮 P.30 |
| <input type="checkbox"/> 対応表の調理手順 P.20 | <input type="checkbox"/> 食材・食物を扱う活動等 P.30 |
| <input type="checkbox"/> 調理済みの食品管理 P.20 | <input type="checkbox"/> 食物アレルギーを有する児童生徒及び学習者への指導 P.31 |
| <input type="checkbox"/> 調理チェック作業 P.20 | <input type="checkbox"/> 実施における問題の報告 P.31 |
| <input type="checkbox"/> 実施における問題の報告 P.20 | <input type="checkbox"/> 緊急時対応の確認 P.31 |
| <input type="checkbox"/> 児童生徒や保護者との連携 P.20 | |

出典：文部科学省 食物アレルギー対応指針

学校給食におけるアレルギー対応の流れ



学校給食における食物アレルギー対応について

原則

正しい診断(生活管理指導表)にもとづいた 必要最小限の原因食物の除去

作業を単純化し、安全性を担保する (献立作成、調理、配送、配膳などの各プロセスの単純化及び誤配防止のチェック機能を強化)

段階的な給食対応

- レベル1： 詳細な献立表対応
- レベル2： 一部弁当対応
- レベル3： 除去食対応
- レベル4： 代替食対応

ポイント：

学校や調理場の状況、食物アレルギーの児童生徒の実態を総合的に勘案し、現状で行うことのできる最良の方法を検討する。

学校給食における食物アレルギー対応について

学校給食実施基準の一部改正について(通知) (令和3.2.12 2文科初第1684号通知)

三 学校給食の食事内容の充実等について

- (1)⑤ 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること。

なお、実施に当たっては公益財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」並びに文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」を参考とすること。

学校給食における事故防止の徹底

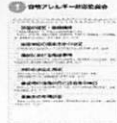
- ①体制整備
- ②共通理解(情報共有)
- ③緊急時の対応

(アナフィラキシーへの対応、エピペン®の使用)

学校及び調理場の状況、食物アレルギーの児童生徒の実態を総合的に勘案しながら、現状で行うことのできる最良の対応を検討することが大切

- ・各学校や調理場の実状に応じた最良の対応ができるように、マニュアルを作成する。また適宜見直しを行う。
- ・アレルギー対応と情報共有は、全教職員で行う。

「事故はどこでも起きる可能性がある」認識と危機意識を！



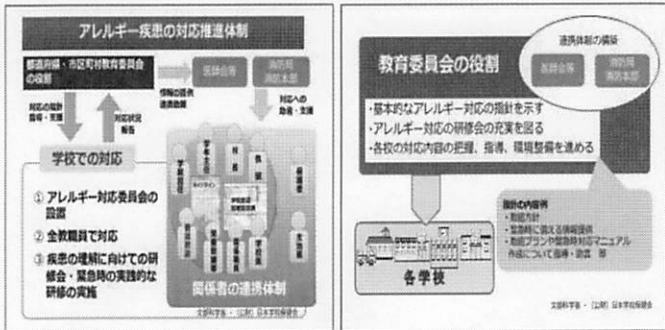
学校における食物アレルギー対応

- ① 市区町村は、食物アレルギー対応の一定の方針を定め、それに基づいて対応を推進する
- ② 食物アレルギー対応委員会を設置する
- ③ 学校全体で組織として対応し、保護者と連携して取り組む(具体的には)

- ① 正確な情報を保護者と共有する(学校生活管理指導表による適切な検査と正確な診断)
- ② 給食調理・配食・配膳の伝達や確認の徹底を図る
- ③ 給食喫食時のルール指導の徹底を図る
- ④ 緊急時の対応について、組織で対応できるように演習を取り入れた研修の実施
- ⑤ ヒヤリハットの共有と対応策の検討

「組織で対応」適切な食物アレルギー対応ができる「土台」を作る

学校給食における事故防止の徹底 ①体制整備

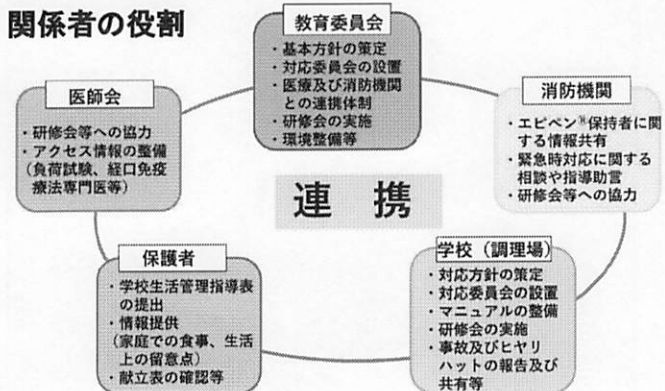


3 教職員の役割例

| 役割 | 内容 |
|-------------------|---|
| 校長等 | ・校内の食物アレルギー対応の方針を定める最善の責任者であり、市区町村教育委員会等の方針を指導を指示し、教職員に指導する。 ・食物アレルギー対応委員会を設置する。 ・食物アレルギー対応指針(マニュアル)に定められた者と一緒に取り組む。 |
| 保護者 | ・食物アレルギー対応指針(マニュアル)に定められた者と一緒に取り組む。 |
| 教職員 | ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の個別の取組プランを作成し共有する。 ・食物アレルギー対応指針(マニュアル)に基づいて共通理解を図る。 ・学校指針が不在の場合、サポートに入る教職員は、指針内容に食物アレルギーを有する児童生徒の対応方針を把握し、指導の対応が出来るようになる。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、実施指針が不明な場合について把握する。 ・個別対応マニュアルに定められた者と一緒に取り組む。 ・個別対応指針(マニュアル)に定められた者と一緒に取り組む。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の個別の取組プランを作成し共有する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食や食べ残し状況等を記録し、実施指針に添える。 ・給食喫食に異常を察する場合には、事前に他の教職員に十分な連絡を図る。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の喫食前後の個別の取組プラン、実施指針(マニュアル)に基づいて共通理解の方法を立案する。 ・個別対応指針(マニュアル)に定められた者と一緒に取り組む。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、全職員間で連携を図る。 ・医師会、学校医、保護者等との連携を図り、対応指針の方法や連絡先を事前に確認する。 |
| 関係者(医師会、消防機関、保護者) | ・食物アレルギーを有する児童生徒の喫食前後の個別の取組プラン等を立案する。 ・安全な給食提供体制を構築する。 ・マニュアルや個別の取組プラン等に基き、具体的な対応・配慮指導等を実施する。 ・食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、対応の内容を把握する。 ・保護者、学校医、関係機関との連携を図り、対応指針の方法や連絡先を事前に確認する。 ・保護者、学校医、関係機関との連携を図り、対応指針の方法や連絡先を事前に確認する。 |

出典：文部科学省 食物アレルギー対応指針

関係者の役割



1 個別面談で聴取する情報

- ①食物アレルギー病型の確認
 - ・生活管理指導表「病型・治療A」で確認する。
 - 「1 即時型」「3 食物依存性運動誘発アナフィラキシー」は、リスクが高く、「2 口腔アレルギー症候群」は低い。
- ②アナフィラキシー病型の確認
 - ・生活管理指導表「病型・治療B」で確認する。アナフィラキシーの既往がある場合には詳しく聴き取りする。(ガイドラインに記載された定義を確認しておく)
 - ・アナフィラキシーとアナフィラキシーショックに分けて、原因食物ごとに回数や内容を確認する。
 - ・誘発摂取量や呼吸器症状の合併、気管支喘息等がある場合は危険度が増す。
- ③原因食物の確認
 - ・生活管理指導表「病型・治療C」で、原因食物の種類と診断根拠を確認する。(保護者が希望する除去食物と指導表に記載のある原因食物に差異がある場合は、面談時には調整しない。)
 - ・除去食の最終判断は、校内の食物アレルギー対応委員会で決定することを説明する。

1 個別面談で聴取する情報

- ④原因食物の家庭での摂取状況
 - ・学校では、摂取状況に関わらず完全除去対応となるが、除去の状況を確認することで重症度や診断の正確性を図るきっかけにすることができる。
- ⑤特別指示の有無確認
 - ・該当児童生徒の配慮事項が記載されるので、保護者と内容に関しては十分に協議して適切な管理が行えるようにする。
- ⑥主治医の通院状況の確認
 - ・除去食の今後の見通し(食物経口負荷試験や経口免疫療法の前定)を聴取する。
- ⑦学校生活上での留意点について
 - ・管理指導表にある「保護者と相談して決定する」とは、保護者の要望で給食対応を行う意味ではない。
 - ・学校の対応方針に沿って行う。

事故防止のために
過剰な対応

食物アレルギー対応
委員会で検討

学校生活管理指導表に
基づいた正しい診断
+
各施設設備の実状に応じた
最良の対応

対応が必要な児童生徒へ
必要な対応を行う
作業を単純化し、安全性を担保する



対策1 不確か不十分な情報に基づいて適切な対応はできない

↓
医師の指示(学校生活管理指導表)と情報・面談で該当児童生徒のアレルギー疾患に関する情報を収集 … 対象者を減らす

対策2 重症児には対応しない … 労力とリスクの増大

対策3 原因食物を使用しない…該当児童生徒の安全性を担保する「全員一律完全除去」または「代替食」

対策4 ヒューマンエラー対策(錯誤、取り違え、思い違い、思い込み、失念、違反、能力不足、知識不足等)

- ・情報整理、単純化
- ・システムの単純化
- ・プロセスの改善
- ・調理場:施設・設備、人員に見合った調理作業で安全を担保

誤食・誤配の防止

完全除去が基本

- ① 対応する児童生徒数を減らす
- ② 食物アレルギー対応数を減らす
- ③ 複雑・過剰な対応をしない

提供するか、しないか、二者択一

教室での対応「事故防止の徹底」

- ①全教職員による食物アレルギー対応の共通理解
- ②緊急時の役割分担 **リスクの回避**
(アナフィラキシーへの対応、エピペン®の使用)
- ③給食時間における複数の目による対応食確認
- ④食材・食物を扱う活動時の配慮
- ⑤学級における全児童生徒への指導
- ⑥食後の配慮
- ⑦保護者との情報共有 **危機管理意識**

学校給食におけるリスクマネジメントの必要性

まずは、確認！複数で対応
給食室における食物アレルギー対応について

【準備】

- ①加工品(ドレッシング等の調味料)の原材料を確認し、食物アレルギー―異物も確認し、アレルギー対応品を使用する。
- ②当日の食物アレルギー対応食確認

※対応者の確認は、加工品上にて確認する。

【当日】

ホワイトボードや食物アレルギーボードで、食物アレルギー対応品を確認する。朝から給食室に設置し、給食室でアレルギー対応品を確認する。

【食物アレルギー対応品がある場合】

①アレルギー対応品を、アレルギー対応品と確認し、アレルギー対応品と確認する。アレルギー対応品を確認する。

②アレルギー対応品を確認する。

③アレルギー対応品を確認する。

④アレルギー対応品を確認する。

⑤アレルギー対応品を確認する。

⑥アレルギー対応品を確認する。

⑦アレルギー対応品を確認する。

⑧アレルギー対応品を確認する。

⑨アレルギー対応品を確認する。

⑩アレルギー対応品を確認する。

【準備】

アレルギー対応品を確認し、アレルギー対応品を確認する。アレルギー対応品を確認する。

誰もが同じ方法で確認すること・確認の目で確認すること

給食センターの例 食物アレルギー対応カード

| | |
|-------|----|
| 学校名 | |
| 種 別 | 名前 |
| アレルギー | |
| 対応 | |
| 調理 | 対応 |
| 検査 | 検査 |
| 受取 | 受取 |
| 管理 | 管理 |
| 学校 | 学校 |

各段階における
チェックと記録！

給食終了後、
給食センターで回収、
確認

| | | |
|----------|----------|----------|
| アレルギー対応品 | アレルギー対応品 | アレルギー対応品 |
| アレルギー対応品 | アレルギー対応品 | アレルギー対応品 |
| アレルギー対応品 | アレルギー対応品 | アレルギー対応品 |
| アレルギー対応品 | アレルギー対応品 | アレルギー対応品 |
| アレルギー対応品 | アレルギー対応品 | アレルギー対応品 |
| アレルギー対応品 | アレルギー対応品 | アレルギー対応品 |
| アレルギー対応品 | アレルギー対応品 | アレルギー対応品 |
| アレルギー対応品 | アレルギー対応品 | アレルギー対応品 |
| アレルギー対応品 | アレルギー対応品 | アレルギー対応品 |
| アレルギー対応品 | アレルギー対応品 | アレルギー対応品 |

4月 食物アレルギー対応員一覧表

| 日 | 姓 | 氏名 | 対応食材 | アレルギー | 対応 |
|----|---|----------|------------------|-------|----|
| 13 | 木 | ボークカレ | スチームパン | 乳 | 担当 |
| 14 | 木 | コールドソーダ | コールドソーダ | 卵 | 担当 |
| 19 | 木 | クリームシチュー | バター・牛乳 スチームパン | 乳 | 担当 |
| 21 | 木 | ムース | ムース | 乳 | 担当 |
| 27 | 木 | オムライス | たまご | 卵 | 担当 |

*4月の担当員を予定しております。随時変更いたします。
 ア. このままでよい
 イ. 対応が困難
 ウ. その他 (対応が必要な食材を記載してください)

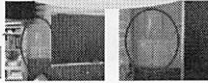
保護者名 _____ 印 _____

〇〇市学校給食センターの例
食物アレルギー対応カード

| | |
|-------|-----------------|
| 学校名 | _____ |
| 年 級 | _____ |
| 市 町 | _____ |
| アレルギー | _____ |
| 対応者 | _____ |
| 対応 | 病 除菌食 家庭から持ち帰 等 |
| 対応 | 対応 対応 対応 対応 対応 |

各段階におけるチェック!

教室での保管場所を統一



その他、学校生活で注意が必要な場面

給食係

牛乳パック回収
パック洗浄等は牛乳アレルギー児童生徒には危険

牛乳パック工作

小麦粘土
粘土に含まれる小麦が気道や皮膚から吸収

調理実習

事前に打合せをして、対策を決定

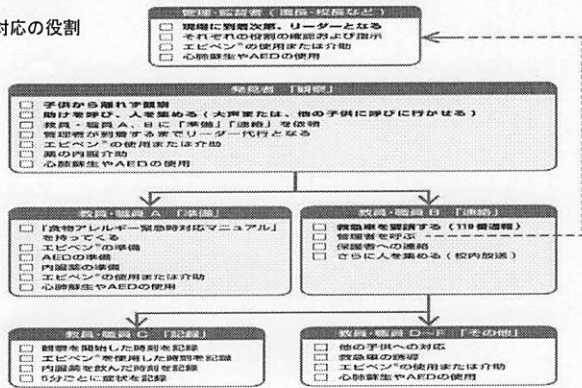
行事

豆まき、そば打ち体験などは事前の打合せで対策を決定

出典:文部科学省 食物アレルギー対応指針

◀ 各々の役割分担を確認し事前にシミュレーションを行う

緊急時対応の役割



アナフィラキシーショック発症時の対応
～救急車要請・・・119番通報時～

- ① 救急です。〇〇〇小学校の児童で、食物アレルギーによる要請です。
- ② 児童の名前は、〇〇です。
- ③ 今の症状は、〇〇です。
(意識、呼吸の有無、容体)
- ④ 行った処置は、〇〇です。
エピペン® (保持者の場合は、使用の有無)
- ⑤ 救急車は、学校の〇〇に来てください。
案内者が誘導します。
- ⑥ 通報者は、〇〇です。

迷ったら、
打つ



ポイント

- 1 食物アレルギーは、症状の出方に個人差がある。
- 2 アナフィラキシーを過去に起こしたことがなくても、誤食をすると体調により発症することがある。
- 3 症状は、人によってさまざまな経過をたどる。
すばやい判断と行動が必要。
- 4 アナフィラキシーを起こさない危機管理
- 5 緊急時に対応できる実効性のある研修を定期的
に実施する。

食物アレルギー事故防止策 (施設で可能なアレルギー対応の範囲を共有)

前提: 交差接触防止対策 (特定原材料への対応)
施設側との対応方法共有

- ① 施設側とのコミュニケーション
- ② 対応食受入れ時の確認、保管
- ③ 交差接触防止 (保管、器具区分、洗浄)
- ④ 対応食提供時のルール明確化

組織として
取り組む

施設側との共通事項

- ・アレルギー対応に関連する責任者の明確化
- ・対応食の方針、提供方法の具体的な実施方法
- ・緊急時対応フロー

学校給食における事故防止の徹底

②共通理解 給食提供時

「安全性を最優先とする」

- ①献立作成から配膳までの各段階において、複数の目による
チェック機能の強化
複数箇所、複数で確認
- ②食物アレルギー対応を踏まえた献立内容の工夫
- ③食材の原材料表示 **誤食・誤配の防止**
- ④誰が見てもわかりやすい献立表の工夫
- ⑤食物アレルギー対応の充実を図る環境整備

ヒヤリハットの共有危
機管理意識



食物アレルギー対応（献立作成時の配慮） 安全の確保

- 1 共通で食べられる献立を増やす
(鶏卵や乳を含まない献立を工夫する)
 - ①鶏卵、乳を使用しない調理方法を選ぶ(フライの衣、つなぎ)
 - ②鶏卵、乳を使用しない加工食品を選ぶ(練製品、カレールウ、冷凍食品、パン等)
 - ③鶏卵、乳が複数の献立に重複しないように献立作成する
- 2 学童期以降に食物アレルギー症状増える食材をできるだけ使用しない
(甲殻類、キウイフルーツ)
- 3 重症症状を呈する食材をできるだけ使用しない
- 4 食物アレルギーの原因となる食物を複数含む献立は対応をパターン化する
 - ①全種類に対応できる共通の対応食に絞る

ポイント

- 1 献立と原材料を確認する際は、関係者が共通した対応表(献立表等)を使用すること。
➡ 献立表は、危機管理対応としても重要
- 2 修正がある場合は、原本をコピーして使用する。
(転記ミスを防ぐ)
- 3 関係者各自がチェックできるようにする。

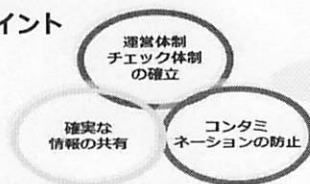
・検収時、調理時、配食時、配送時に「チェック表」に基づき複数で指差し声出ししながら確認、記録する。

食物アレルギー対応（調理作業・提供）

「安全性を最優先とする」➡ チェック機能を強化 ➡

注意喚起の
見える化、
声掛け

3つの重要ポイント



ヒヤリハットの共有
危機管理意識

誤配食防止 のポイント

- ①原因食材の検収は、食品表示をチェックする。
※食品成分の変更等の最新情報を確認する。
- ②対応食が確実に児童生徒へ届いたかを、検収から配食、受け取り、喫食までのチェック表で記録に残す。(指差し、声出し確認)
- ③誤配食時の緊急時対応も共通理解を図る。

食物アレルギー対応（調理作業・提供） 誤配防止の6つのチェックポイント



Check①
前日確認



Check②
当日確認



Check③
調理



Check④
配付



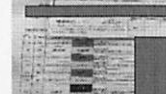
Check⑤
配食



Check⑥
洗浄



アレルギー対応一覧表と当日の確認票



アレルギー対応調理指示書に
マーカーで注意喚起



確認作業は複数人での「指差呼称」

■作業工程表や作業動線図の作成

- 変更事項や留意点に漏れないよう、作業前に確認項目に沿って献立内容を確認する。
- 「何の作業」を「誰が」担当するのかを明確にする。
- 専用調理室がある場合でも、普通食と同じ場所で行う作業(下処理等)がある場合は、アレルギー物質は最後に扱う等の指示を記載、作業順番に十分注意する。

【確認項目】
対応が必要な児童生徒及び出欠状況
除去、代替する食品と献立
(取り除く食品・加える食品)
調理の担当者
調理の順番
使用する器具
取り分けるときは、そのタイミング

ポイント

【作業工程表】

- ・事前に作成する
- ・普通食の工程表の中に対応食の工程も入れ込む
- ・注意ポイント(混入等)について記載する
- ・途中で取り分ける場合は、その旨についても記載する
- いつ、誰が、どこで、何を確認するのかを明確にする・・・チェック表に記録

【作業動線図】

- ・事前に作成する
- ・普通食の動線図の中に対応食の動線も入れ込む
- ・対応食に使用する食材を明確に記載する
- ・交差が心配される場所について明記する

食物アレルギー対応作業工程表

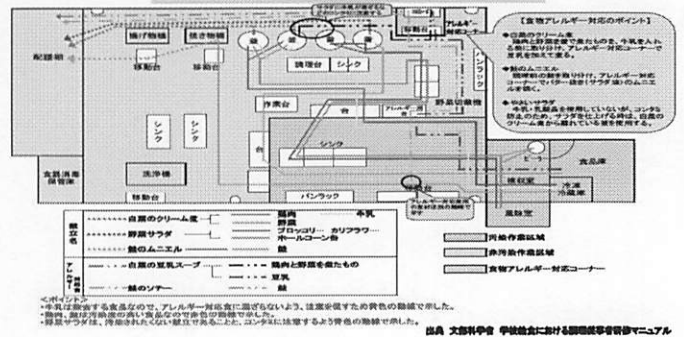
アレルギー対応食調理担当者の差別化

各工程のリスク分析を行い
確実な対応策を実施

| 作業内容 | 担当 | 8:00 | 8:30 | 9:00 | 9:30 | 10:00 | 10:30 | 11:00 | 11:30 | 12:00 |
|----------|----|------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| 山菜のクリーム煮 | A | 接客 | 山菜中身(牛乳) | 山菜中身のシロップ調整 | 山菜中身のシロップ調整 | 山菜中身のシロップ調整 | 山菜中身のシロップ調整 | 山菜中身のシロップ調整 | 山菜中身のシロップ調整 | 山菜中身のシロップ調整 |
| 野菜サラダ | G | 接客 | 野菜(人参、玉ねぎ、じゃがいも切り) | 野菜(人参、玉ねぎ、じゃがいも切り) | 野菜(人参、玉ねぎ、じゃがいも切り) | 野菜(人参、玉ねぎ、じゃがいも切り) | 野菜(人参、玉ねぎ、じゃがいも切り) | 野菜(人参、玉ねぎ、じゃがいも切り) | 野菜(人参、玉ねぎ、じゃがいも切り) | 野菜(人参、玉ねぎ、じゃがいも切り) |
| その他 | D | 接客 | アレルギー対応食(アレルギー対応) | アレルギー対応食(アレルギー対応) | アレルギー対応食(アレルギー対応) | アレルギー対応食(アレルギー対応) | アレルギー対応食(アレルギー対応) | アレルギー対応食(アレルギー対応) | アレルギー対応食(アレルギー対応) | アレルギー対応食(アレルギー対応) |
| ムニエル | F | 接客 | 牛乳(小麦) | 牛乳(小麦) | 牛乳(小麦) | 牛乳(小麦) | 牛乳(小麦) | 牛乳(小麦) | 牛乳(小麦) | 牛乳(小麦) |

食物アレルギー対応作業動線図

アレルギー対応食調理作業の差別化



通常食と食物アレルギー対応食が同一の調理場内で作られている場合の
コンタミネーション防止対策例(前提)原材料(加工食品)の選定と管理

- ① 専用の調理器具を使う
- ② アレルギー対応調理担当者が対応食の調理を行う
- ③ 調理場所や調理時間帯を分ける(人員配置・調理手順)
 - ・アレルギー対応食を先に調理する
 - ・調理器具を完全に分ける
 - ・食器洗浄と清掃を徹底する(長時間放置することで、アレルギーが残留しやすくなる)
- ④ 小麦粉使用時の注意点
 - ・小麦粉をふるうときは、換気扇の下で行う
 - ・小麦粉を扱った調理従事者の着衣に付着し、調理場に飛散する可能性がある
- ⑤ 牛乳使用時の洗浄
 - ・弱アルカリ性洗剤と温水40℃により10分間つけ置きしてから洗う
 - ・洗浄用スポンジはアレルギー対応食用と通常食用を使い分ける
 - ※メラミンスポンジによる洗浄は効果的

出典: 2014 東京都多摩川保健所

食物アレルギー対応(調理作業・提供)実施献立・調理手順等の確認

- ・前日あるいは当日の朝、栄養教諭・学校栄養職員と調理にかかわる全員でアレルギー対応作業も明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を参照しながら、綿密な打合せを行う。
- ・調理指示書、作業工程表、作業動線図は普通食用のものと同対応食用のものとを別に作るのではなく、1枚で普通食・対応食に係る作業が確認できるようにする。

- 【確認項目】
- ・対応が必要な児童生徒及び出欠状況
 - ・除去、代替する食品と献立
 - ・調理の担当者
 - ・調理の手順
 - ・使用する器具
 - ・取り分けるときは、そのタイミング

作業工程表に反映させ、全員に周知・確認



事故防止のための具体策

事故はどこでも起きる可能性がある！
認識と危機意識を！

- (1) 調理器具、食材の管理
 - ① 使用する調理器具、材料、調味料等の管理について、ルールを決めて混入を防ぐ。
できることを1つ1つ「確実に実施することが「事故防止」につながります！」
- (2) 調理担当者の差別化
 - ① 対応食担当の調理員を差別化することで、作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぐ。
 - ② 調理員数が少ない場合も、調理作業等を差別化して行えるように配慮する。
 - ③ 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する。
 - ④ 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、差別化して作業する。



- (3) 調理作業の差別化
 - ① 対応食のための作業動線図を作成し、差別化して事故を防止する。(調理途中で取り分ける除去食対応も混入防止のため作業動線図を作成する。)
- (4) 確認作業の方法及びタイミング
 - ① 確認作業(確認者、ダブルチェック、声出し、指差し等)とタイミングを決めておく。(作業工程表等で確認する)
 - ② チェック表の作成
 - ・調理員: 検収時、調理時、配食時にチェック表へ記入する。
 - ・配送員(配膳員): 配送時にチェック表に記入する。(調理員、配送員、担任が単一のもの同じチェック表で確認することが望ましい)
 - ・担任: 受取時、給食中、食事後の観察をチェック表へ記入する。
- (5) 調理場における対応の評価(改善策を検討)
 - ① 事故防止に係る調理作業の対応の限界について対応委員会へ報告する。

食物アレルギーの事故防止実践例

当日前室扉に掲示

当日の食材確認表示

2人で対応食確認

教室受取時のカード

変更を朝礼で周知
・調理場に掲示

対応表を各自で確認後、再度複数で確認

調理場から教室へ確実な受取を実施

各調理場で取り組める対応を考える各施設の工夫

ダブルチェック態制の徹底（調理、配膳、配送、受取）

チェック機能を強化

ボードに記載し全員へ周知

各コンテナに該当者を提示

担当者の複数で確認

各作業段階で確認

食物アレルギー事故防止対策

- 施設側とのアレルギー対応食に関するコミュニケーション
- アレルギー対応食の受入れ時の確認、明確化して保管
- 交差汚染防止（保管、器具の区分、洗浄）
- アレルギー対応食提供時のルール明確化等
- アレルギー対応に関する責任者の明確化（学校、調理場）
- アレルギー対応食についての方針、提供方法等の具体的方法
- 緊急時の対応フロー（体制の構築と役割の明確化）
- + 研修の実施

安全を最優先して、無理のない対応を行う

事故防止のためにチェック機能を強化し、安全を確保する

- ① ヒューマンエラー対策
- ② 混入（コンタミネーション）防止
- ③ 献立の工夫
- ④ 誤食防止（対応食の確認方法）
- ⑤ ヒヤリハットの事例を改善に生かす

ダブルチェック態制の徹底
・各段階（調理、配膳、配送受取）
・記録に残す

調理場に掲示し、全員で確認する

アレルギー対応

調理場に掲示し、全員で確認する

個別の容器に入れる

食器やトレイの色を変える

声出し、指差し確認チェック

実例に学ぶ 調理場のヒヤリハット ダブルチェックで防止

- ① 発注・納品・・・加工品は要チェック
 - ・卵白入りベーコン（鶏卵アレルギー）
 - ・ごま入りがんもどき（ごまアレルギー）
 - ▶ 目視での現物確認は難しい
 - ・白菜キムチ（松の実、干しえび等）
- ② 原材料の確認
 - ・練製品（鶏卵及び大豆アレルギー）
 - ▶ 卵白及び豆腐の使用
 - ・パン粉（大豆粉使用他にも、乳及び鶏卵）
- ③ 混入
 - ・じゃこ、しらす干し、ワカメ、ひじき（小エビの混入）
 - ・七味唐辛子（ごまの混入）

発注時に確認
↓
検収時に確認

アレルギー食品と混入しやすい食材を知る

原材料表示確認
↓
検収時に確認

検収時に確認

計量時・洗浄等使用前に確認

調理場のヒヤリハット

ダブルチェックで防止

- ① アレルギー対応食の取り忘れ
▶ 朝礼で周知、声掛け
- ② 別の料理に入ってしまった
▶ 食材は蓋をする、作業動線図の確認
- ③ 氏名の記入間違い
- ④ 名札の貼り間違い
- ⑤ 同姓
- ⑥ 置き間違い（配膳台・配膳車）

アレルギー対応食がある日は、調理場にも表示する

目視、声掛け、指差し、声出し確認

共通した対応食一覧表で確認、記録

自己判断は事故のもと みんなと協力 誤・違・相を速やかに

配達前のダブルチェック

給食回収後、喫食確認

安心・安全な学校給食の提供
～事故防止のために～
（食物アレルギー・食中毒・異物混入等）

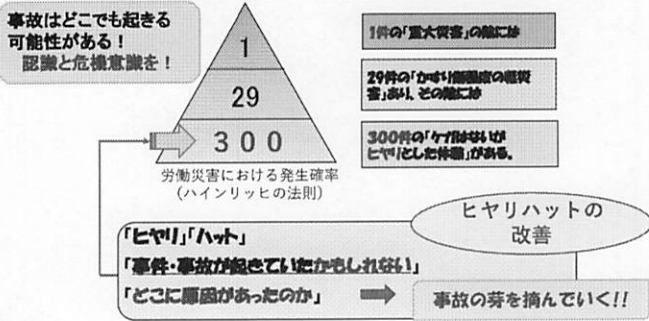
「事故はどこでも起きる可能性がある」
認識と危機意識を！

危機管理意識

- 安 ヒューマンエラー対策
- 心 献立の工夫
- 安 作業の見直し
- 全 ヒヤリハットの共有と改善

体制整備と共通理解、共通実践を！

ハイリッヒの法則



目標 給食提供における事故防止の徹底

ポイント

- ① ガイドラインに基づいた対応の徹底
- ② 学校生活管理指導表に基づいた医師による正しい診断
- ③ 体制整備(役割の明確化)
- ④ 研修会の実施及び緊急時の対応(エビペン®の使用)
- ⑤ 情報共有と共通理解
- ⑥ アレルギー対応の充実を図る環境整備

マニュアル作成および研修会の実施

事故や食中毒を防止するために

- ① 連携の大切さ
- ② 情報の共有化(内容が正確に伝わり、各調理員で同じ対応ができること)・・・研修の充実
- ③ 調理場における食品の検収・保管の徹底
- ④ 学校給食に異物混入や食中毒、アレルギー事故が判明した場合の対応

危機管理意識(事前準備)

- 例えば・・・
- ①緊急の場合を想定して、電話やメールでの伝達内容をあらかじめパターンごとに作成しておく。
 - ②全職員で共通理解を図っておく。(連絡体制や分担、連絡内容等)

大事なのちを預っている自覚をもつ

事故はどこでも起こる 知る→問題・課題の把握

- ①なぜ、対応が必要なのか・・・認識のズレ
- ②教訓を生かす・・・ヒヤリハット、インシデント・アクシデント
- ③体制と共通理解(学校及び調理場)
- ④実態把握
 - ・対応の実際
- ⑤献立作成
- ⑥調理作業
- ⑦作業環境
- ⑧従事者スキル
- ⑨確認方法
- ⑩研修内容(事例研修、緊急時対応演習も含む)

ヒューマンエラーを防ぐ対応を組織で取り組む

必要なこと

- ①対応委員会設置、関係機関との連携
- ②学校生活管理指導表の見方
- ③学校、調理場で可能な対応の範囲
- ④家庭での対応把握(食事、日常生活)
- ⑤該当児童生徒及び家庭の理解と実践
- ⑥個別取組プランの作成と説明
- ⑦該当児童生徒実践に伴う指導、支援・・・発達段階に見合ったヘルスリテラシーの獲得
 - 自己管理能力育成 (QOL(生活の質)の向上)
- ⑧進捗状況と評価(自己評価、他者評価)
- ⑨個別取組プラン見直し
- ⑩研修内容検討

児童生徒への個別指導項目

- ①疾病の理解
- ②除去食物に関する理解
- ③誤食対策ができる
 - ・危険を察知し、危機回避ができる。
 - ・除去すべき食物に関する理解
 - ・アレルギー表示の正しい理解
 - ・事故時に適切に対応できる
- ④適切なコミュニケーションがとれる
 - ・友達、その他の家族
- ⑤悩みや不安が解消される
 - 自己効力感、自己管理能力、危機回避能力の育成を図る

保護者への個別指導項目

- ①適切な医療機関・情報
 - ・定期的に受信し、正しい診断が受けられる。
 - ・適切かつ最新の情報が得られる。
- ②生活の質が維持されている
 - ・必要最小限の除去を実践できる。
 - ・アレルギー表示を正しく理解できる。
- ③誤食対策ができる
 - ・予防策を講じている。
 - ・事故に適切に対応できる。
- ④適切なコミュニケーションがとれる
 - ・看見、その他の家族、コミュニティ(学校、友だち)
- ⑤悩みや不安が解消される
 - 危機管理能力の育成、負担軽減を図る

適切な診断や判断と対応で事故防止、児童生徒の自己成長

事例から学ぶ

- ①事例紹介…危機を想定し、危機意識を高め日頃から事故に備え、実践力を高める
- ②担当する学校や給食センターで想定
- ③考えられる事故への対応を具現化
- ④③を実施するための対策…事故防止、作業への見方、視点をもち業務に生かす
- ⑤研修として、①～④を定期的にも実施、情報を共有する

日常の実践により対応力を高める

食物アレルギー対応研修会実施にあたって

1つ1つのプロセスの大切さ(児童生徒の指導・支援)

見る・聴く・話す・やってみる・一緒に考える(繰り返し)

学校給食を通して…アレルギー対応を学ぶ(児童・生徒)
子供たちの体、心の学びにつながっている

積み重ね…将来の食の自立に向けて自己管理能力の育成
(自分で判断し、選択できる、準備できる)