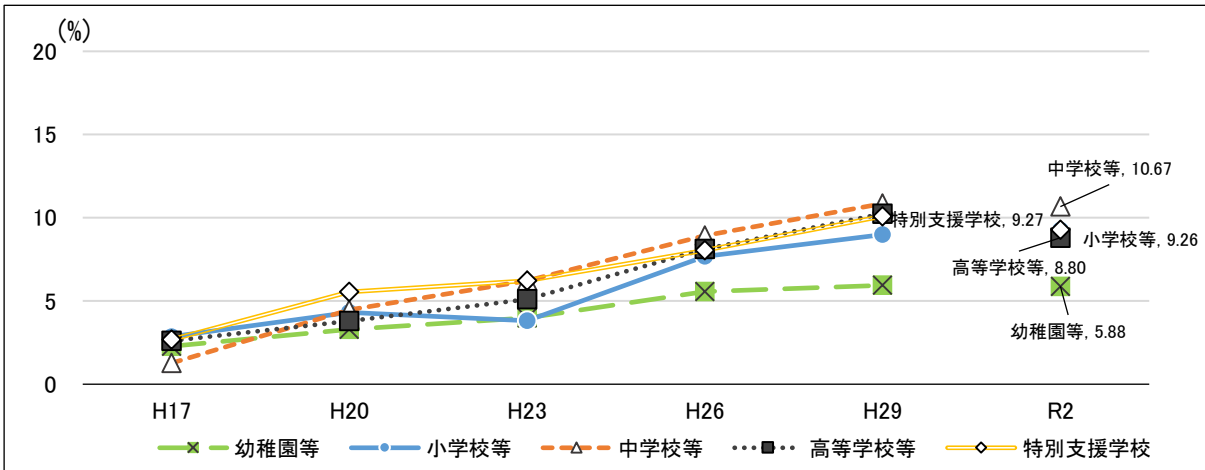
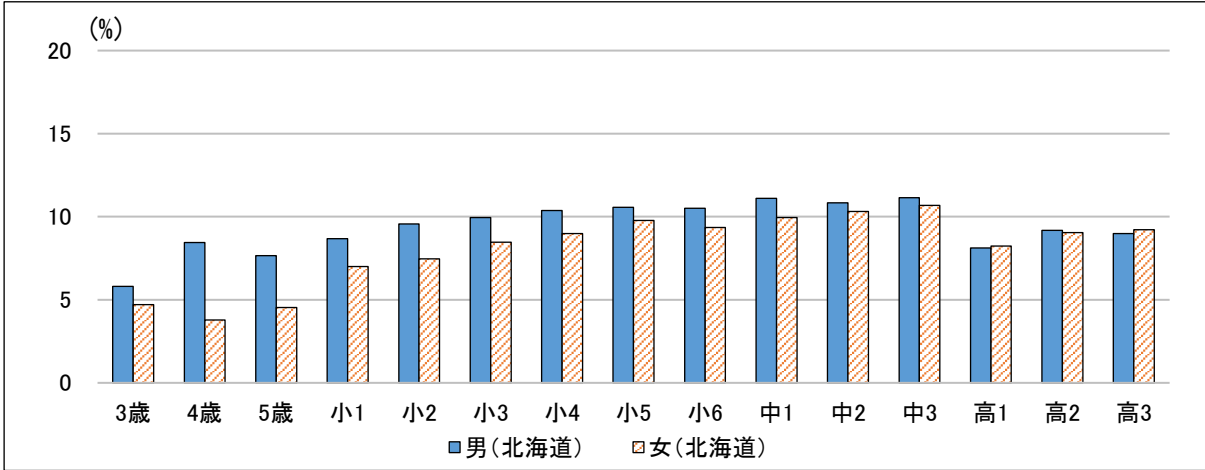


食物アレルギーに関する調査結果と事件事例

(令和2年度公立学校児童等の健康状態に関する調査、令和3年度食物アレルギーに関する調査)

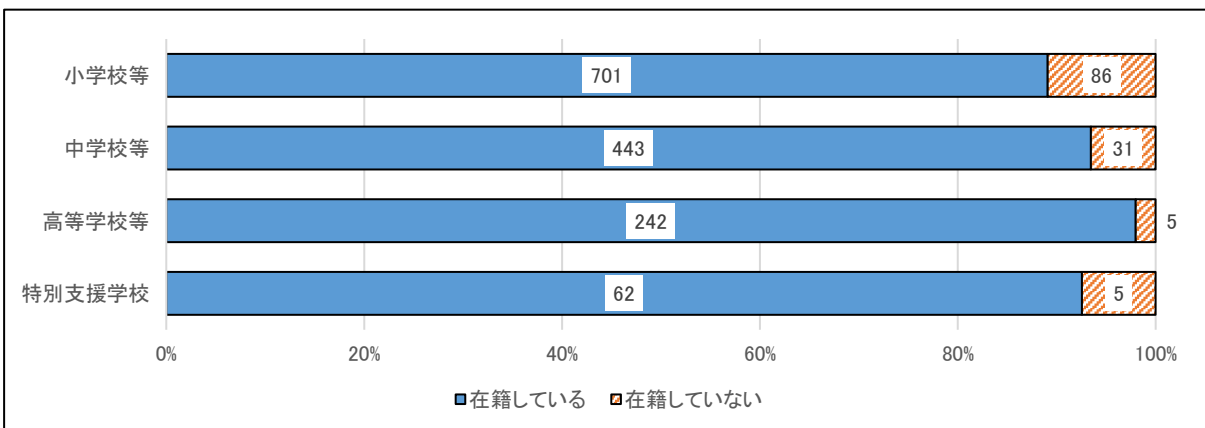
【食物アレルギーの児童生徒の割合】

食物アレルギーの者の割合は、小学校 9.3%、中学校 10.7%、高等学校 8.8%で、前回調査(平成29年度)と比較すると、小学校を除く全ての学校種において減少している。



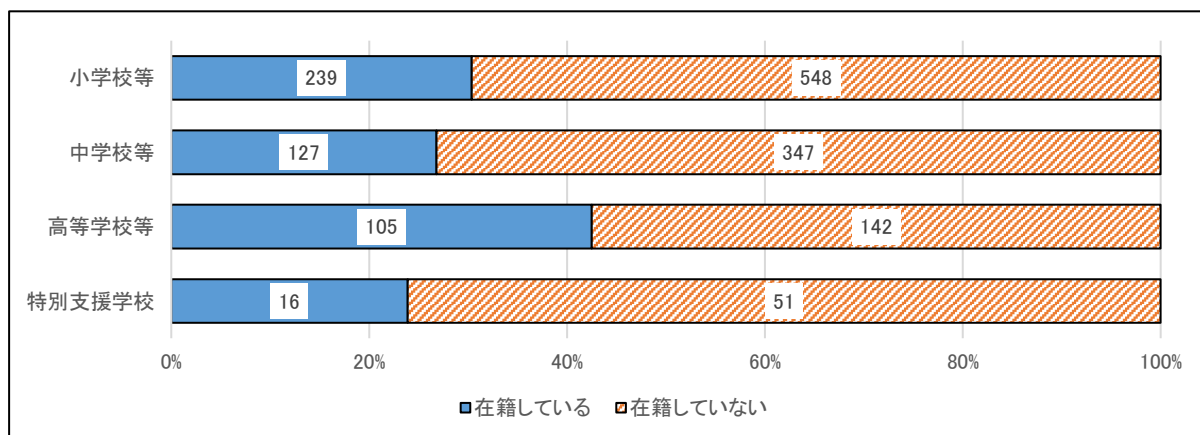
【食物アレルギーを有する児童生徒の在籍状況(校)】 *札幌市を除く

食物アレルギーを有する児童生徒が在籍している学校は、小学校 89.1%、中学校 93.5%、高等学校 98.0%、特別支援学校 92.5%であった。



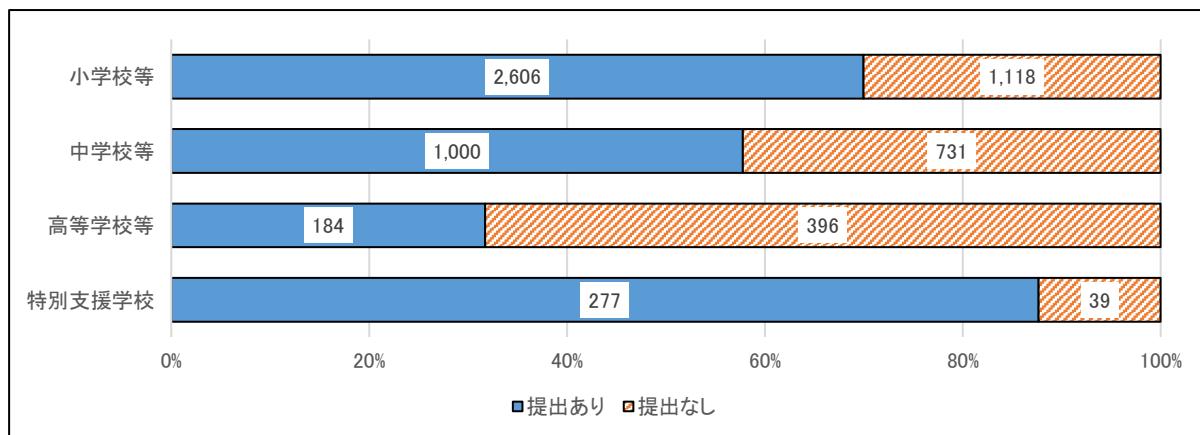
【エピペンを保持している児童生徒の在籍状況（校）】

エピペンを保持している児童生徒が在籍している学校は、小学校 30.4%、中学校 26.8%、高等学校 42.5%、特別支援学校 23.9%であった。



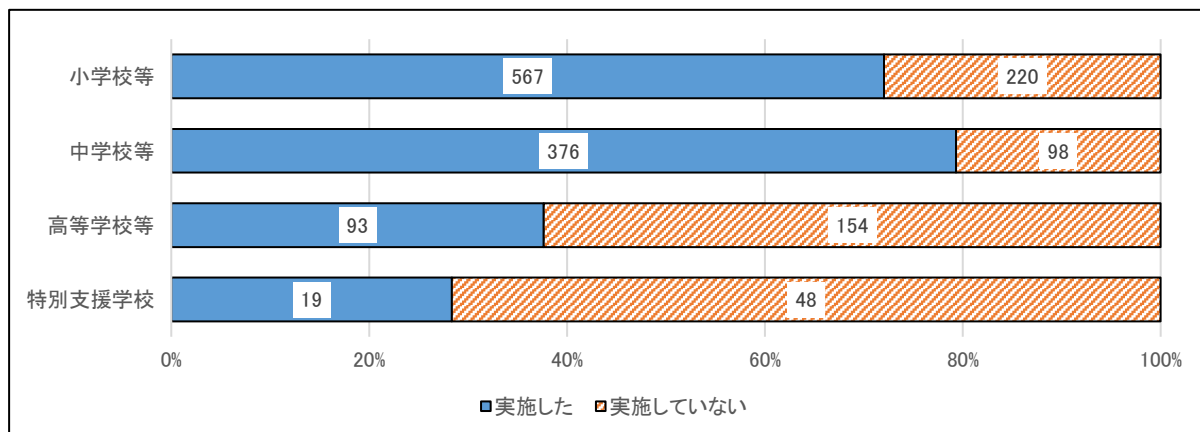
【学校での配慮等を希望している児童生徒の学校生活管理指導表の提出状況（人）】 *札幌市を除く

学校での食物アレルギーに関する管理や配慮を希望している児童生徒の内、学校生活管理指導表を提出しているのは、小学校 70.0%、中学校 57.8%、高等学校 31.7%、特別支援学校 87.7%であった。



【校内研修の実施状況（校）】 *札幌市を除く

前年度に校内研修を実施した学校は、小学校 72.0%、中学校 79.3%、高等学校 37.7%、特別支援学校 28.4%であった。



事故事例

【事例1】 「ごまアレルギー 献立表の確認ミス」

調理形態	原因食品	事故の概要と原因
センター方式	ごま	<p>《概要》</p> <ul style="list-style-type: none">・給食だよりに記載されていない「ごま」がスタミナ丼に入っていた。・保護者に配布された献立表と当日厨房で使用していた献立内訳表の内容が違っていた。・給食センターから、ごまアレルギー情報を提供している児童が在籍する学校（7校）に、対象児童にスタミナ丼を食べさせないこと、食べてしまった場合には健康観察を行うよう連絡した。・ごまに気付かずに食べてしまった児童が5名。内、1名が喉の痒みを訴えた。
<p>《原因》</p> <p>◇ 人為的ミス</p> <p>○ <u>献立責任者が、厨房で使用する献立内訳書から「ごま」を削除することを失念したため、当日「ごま」が入った給食が提供された。</u></p>		



《 対策 》

- 配布献立表と厨房で使用する献立表を別に作成する場合は、基本となるものの食材をコピーし、記載ミスを防ぐ。
- 事前の調理打合せ時に、配布献立表の食材を厨房で使用する献立内訳表と照らし合わせ、調理従事者及び栄養教諭等で読み合わせるなどして、当日の使用材料に相違がないことを必ず確認する。確認時に相違があった場合は、配布献立どおりに調理を行うか、全ての受配校に誤りを連絡し周知する。

【事例2】 「りんごアレルギー？ 保護者の判断のみでアレルギー対応」

調理形態	原因食品	事故の概要と原因
センター方式	不明	<p>《概要》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・医師の診断はなく、保護者の判断によりアレルギー症状の出る食材（生のりんご）を避けている。給食センターでは、詳細な献立表対応をしていた。 ・当日の献立に、りんご(生)があったが、配膳されておらず、触れても食べてもいなかった。 ・当日、当該生徒は、口に違和感等の症状を訴え、保健室で呼吸が浅くなり、意識が遠のいたため、救急車を呼び、市内の病院へ救急搬送され、点滴を受けた。 ・医師の診断では、原因不明であり、血液検査を行い、経過観察をすることとなった。 <p>※体調不良の原因が、食物アレルギー以外の可能性がある。</p>
<p>《原因》</p> <p>◇ 不明</p> <p>○ 保護者の自己判断によりアレルギー対応を行っていた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・当面の間は、給食を停止し家庭からの弁当対応とした。 ・検査結果から、花粉の値が高いこと、卵が陽性であったことから、エピペンが処方された。 ・引き続き追加検査を行い、医師の指示、検査結果を踏まえ、学校給食の対応を協議し、<u>「学校生活管理指導表」の提出を必須</u>とし、給食を再開することとした。 		



《 対策 》

- 保護者からアレルギー対応について申し出があった場合は、医師が記載した「学校生活管理指導表」に基づき、個別の取組プラン案を作成し、面談を行った上で学校及び調理場の実態を考慮して、対応食を安全に提供する。

【事例3】 「卵アレルギー 代替食が記載されている日報の確認ミス」

調理形態	原因食品	事故の概要と原因
単独校方式	卵	<<概要>> ・卵アレルギーを有する児童が、下校時に玄関で嘔吐した。 ・保護者に連絡し、状態が落ち着いているので、病院に行かずに、保護者とともに帰宅した。 ・養護教諭が当日の献立を確認したところ、当該児童が卵を使用したマヨネーズ入りの「ごぼうサラダ」を喫食したことが判明した。 ・翌日は、通常通り登校し、体調に問題はない。
<<原因>> ◇ 人為的ミス (学校) ○ 担任教諭及び給食補助担当教諭が、日報を確認せずに思い込みで給食の配膳を行った。 ・当該児童に対しては、「ごぼうサラダ」の代替食が提供されることが記載された日報が、当日の朝配布されていたが、 <u>通常給食で使用しているマヨネーズは卵の使用がないことから、担任教諭が勘違いをし、代替のサラダが提供されていたにもかかわらず、当該児童に「卵入りマヨネーズが使用されたごぼうサラダ」を配膳し、児童は喫食した。</u> ・調理室からは、当日のアレルギー対応が記載されているファイルを教室に配布していたが、 <u>担任教諭及び給食補助担当教諭ともにファイルの確認を怠っていた。</u> ※ 平成12年12月20日に、調布市立富士見台小学校で発生した食物アレルギー死亡事故事案に似ていることから、再度事故検証結果報告書を確認し、再発防止に努める。		



<< 対策 >>

- 給食を配膳する前に、必ず献立及び代替食等の対応があるかどうかを確認する。
- 教室には、児童生徒が見やすい場所に献立表を掲示する。掲示している献立表には、あらかじめアレルギー対応食を明記し、誰もが確認できるようにする。
- アレルギー疾患のある児童生徒を全職員が把握し、配慮や管理を必要とする場合は誰もが対応できるように周知する。
- 校内で、配膳・おかわりのルールを決め、食物アレルギーを有する児童生徒の喫食に関わるルールを含め、全児童生徒へ説明し周知する。
- 同じ食材で、勘違いしやすいものについては、献立名や献立表の記載の仕方等を工夫する。
- 献立作成時に、教室等で勘違いしやすい食材については、わかりやすい食材に変更をする。

【事例4】 「給食で食物アレルギーが初発」

調理形態	原因食品	事故の概要と原因
単独校方式	不明	<<概要>> ・給食を食べた後に当該児童から、首筋から胸元にかけて、痒みの訴えがあり担任が確認したところ、皮膚が赤くなっていた。直ちに保健室へ連れて行き、保護者と校長へ連絡した。 ・保健室で養護教諭が当該児童の症状の経過を診ていたところ、息苦しさを訴えたため、救急車を呼び、養護教諭が同乗し救急搬送した。 ・当該児童は、食物アレルギーを有する児童ではなかった。 ・病院処置室にて処置（抗ヒスタミン剤の投与）が行われ、経過観察のため入院をした。 ・翌々日、当該児童は通常通り登校し、給食も喫食した。体調に問題はなかった。
<<原因>> ◇ 不明 ○ 突然、アレルギー様症状が発症した。 ・今後アレルギー検査を実施し、 <u>検査結果及び医師の指示に従って、学校生活におけるアレルギー対応を検討する。</u> ・医師の診断による「学校生活管理指導表」を提出してもらい、個別面談後取組プランを作成・決定し学校給食におけるアレルギー対応を実施する。		



<< 対策 >>

- アレルギー症状は、突然発症する場合がありますので、食事中、食後及び食後の運動時などは、特に児童生徒の体調の変化に注意をする。
- 全職員が食物アレルギーやアナフィラキシーの正しい知識をもち、実践的な研修を定期的
に実施する。
- 緊急時に円滑な対応ができるように、食物アレルギー対応の要素を組み入れた危機管理マ
ニュアルを作成する。