平成25・26年度

食育に関する調査研究会報告書

学校給食と食物アレルギー

公益財団法人　福島県学校給食会

ま え が き

公益財団法人福島県学校給食会
会　長　　佐 藤 俊 市 郎

皆様には日頃より本会の事業運営に格段の御理解と御支援を賜り誠にありがとうございます。

本会におきましては、学校給食の維持・発展に寄与するため、平成 18 年 4 月に学校給食関係教職員を委員とする「食育に関する調査研究会」を設置し、その時々に課題となったテーマについて調査研究を進め、その成果を報告書にとりまとめて広く学校給食関係者に提供しております。

児童生徒を取り巻く社会や生活環境の急激な変化は児童生徒の心身の健康に大きな影響を与えており、中でも、アレルギー疾患への対応は、平成 24 年 12 月に食物アレルギーを有する児童が学校給食終了後に死亡するという痛ましい事故が発生するなど、学校給食における喫緊の課題となっております。

学校給食会といたしましては、学校現場の実態を踏まえた実践的な対応マニュアルが必要ではないかと考え、平成 25 年 4 月に「食育に関する調査研究会」に「学校給食と食物アレルギー」の調査研究をお願いしました。調査は 2 カ年にわたり、16 回の熱心な討議が重ねられ、アレルギー専門医師の講演会も二回開催し、また、大阪の先進事例の調査も行っていただきました。

委員の皆様の熱意と、精力的な活動の御陰で、この度、報告書がまとまりました。おりしも、期を同じくして、文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針」が刊行されました。

本調査研究においては、国のこうした動きや議論を含め最新の情報や知見を調査研究し、整理した内容を学校給食現場で役立つより実践的で具体的な対応マニュアルにまとめていただきました。

文部科学省から示された平成 20 年 3 月の「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン」と本年 3 月の「学校給食における食物アレルギー対応指針」、そして、本会の「学校給食と食物アレルギー」報告書の三点が揃いました。これを機に、県内の学校給食現場でのアレルギー対応が更に一層進展することを御期待申し上げます。

終わりに、長期にわたり本調査研究に御尽力をいただきました委員の皆様、そして、貴重なアドバイスをいただきました県教育庁健康教育課主任栄養技師の田村正美様、福島大学教職相談員の松浦芳孝様、さらには、お忙しい中、御講演、御指導をいただきました昭和大学医学部小児科学講座講師（医学博士）今井孝成先生、地方独立行政法人神奈川県立病院機構神奈川県立こども医療センターアレルギー科医長高増哲也先生に心から御礼を申し上げます。

学校給食会は、今後も、学校給食の発展のために、タイムリーで有効な公益的事業を積極的に展開してまいりますので、皆様の御理解と御支援をよろしくお願い申し上げます。

平成２７年３月

目　　次

○ま　え　が　き

Ⅰ　研究の趣旨 …… 1

Ⅱ　研究の内容 …… 1

Ⅲ　研究の方法 …… 1

Ⅳ　研究の全体構想 …… 2

Ⅴ　研究の成果 …… 3

第１章　食物アレルギーについて
1　食物アレルギーとは …… 4
（1）　食物アレルギーの定義
（2）　食物アレルギーの仕組み
（3）　食物アレルギーのタイプ
（4）　食物アレルギーの症状と頻度
（5）　食物アレルギーの原因食物
2　食物アレルギーの診断 …… 8
3　食物アレルギーの予防と治療 …… 8
（1）　食事療法
（2）　薬物治療
（3）　アナフィラキシーショックの治療
（4）　精神的ケア
4　アレルギー物質を含む加工食品の表示制度 …… 10
（1）　表示制度
（2）　表示対象食物

第２章　学校における食物アレルギーの管理
1　基本的な考え方 …… 14
2　学校等における管理 …… 14
（1）　食物アレルギーの個人調査表の作成と管理
（2）　関係機関等との連携
（3）　緊急時の備え
（4）　学校生活における対応
3　児童生徒への対応 …… 19
（1）　対象児童生徒への個別指導
（2）　周りの児童生徒への指導

４　食物アレルギー対応における役割 …… 20
５　食物アレルギー対応内容決定までの手順 …… 21
（１）　食物アレルギー対応委員会組織
（２）　対応決定までの手順

第３章　対応給食の実施方法
１　実施対応食物 …… 24
２　実施基準 …… 24
（１）　医師の診断と家庭での食事制限
（２）　実施可能な範囲での対応
（３）　重篤な症状等の場合の保護者の理解
（４）　定期的な関係書類の提出と面談
３　実施時期 …… 24
４　食物アレルギー対応の分類と実施方法 …… 24
（１）　レベル１　詳細な献立表対応
（２）　レベル２　弁当対応
（３）　レベル３　除去食対応
（４）　レベル４　代替食対応
（５）　レベル１～４の共通事項
５　食物アレルギー対応給食を提供する児童生徒への対応 …… 26
（１）　食物アレルギー対応給食の提供方法の決定
（２）　対応給食児童生徒に対する毎月の対応
（３）　代替食提供による対応の基本的な考え
（４）　食物アレルギー対応給食の提供に関するその他の留意事項
６　食物アレルギー対応給食の配送、受け渡し、配膳 …… 29
（１）　共同調理場における対応
（２）　単独調理場における対応
７　給食時の教室での対応と指導 …… 30
８　食物アレルギー対応の評価・見直しと今後の方向性 …… 31
（１）　定期的な対応の評価と見直し
（２）　変更の場合の確認
（３）　年度毎の確認
（４）　学校及び教育委員会の対応

第４章　対応給食の調理
１　調理場の対応 …… 40
（１）　対応の考え方
（２）　具体的な除去食の対応
２　各段階での配慮事項 …… 41
（１）　献立作成時
（２）　食材料購入
（３）　調理時
（４）　配缶・配膳・配送時

3　食品ごとの対応のポイント …… 44
（1）　除去食・代替食品の具体例
（2）　食品ごとのまぎらわしい表示について
（3）　わかりにくい表示例の解説

第５章　緊急時の対応
1　基本的な考え方 …… 50
2　緊急時対応の流れ …… 50
3　食物アレルギー緊急時対応マニュアル …… 51
4　食物アレルギー緊急時対応カード …… 58

第６章　参考資料と各種様式
1　食物アレルギー対応食実践例 …… 62
（1）　児童生徒や保護者に対する個別的な相談指導はどのようにしたらよいか
～共同調理場における食物アレルギーへの対応と
個別的な相談指導の取り組み～ …… 62
（2）　塙町学校給食センターによる食物アレルギー対応 …… 70
（3）　食物アレルギー対応食実践例 …… 72
2　新年度へ向けた食物アレルギー対応準備日程（参考事例）…… 74
3　学校給食における食物アレルギー対応フローチャート（参考事例）… 75
4　講演録 …… 76
5　食物アレルギー対応給食施設県外調査報告 …… 91
6　各種様式 …… 96
7　食物アレルギーに関する関連通知等 …… 113

Ⅵ　研究を終えて …… 137

◇　参考文献等 …… 139
◇　食育に関する調査研究会設置要項 …… 140
◇　食育に関する調査研究会委員等名 …… 141

◇　あとがき

報告書の使い方

- アレルギーを基本から知りたい方は 青色の頁 を。
- 学校の対応から知りたい方は 緑色の頁 を。
- 給食の対応方法が知りたい方は 紫色の頁 を。
- 対応給食の調理について知りたい方は ピンク色の頁 を。
- 緊急時の対応は 黄色の頁 をご覧ください。
- 他校や調理場の取り組みを参考にしたい方は オレンジ色の頁 がお役に立つと思います。
  参考様式例やこれまでの関連通知などの他、県内外の事例も記載されています。