

(案)

令和 4 年 6 月 日

立川市教育委員会
教育長 栗原 寛 殿

立川市学校給食運営審議会
会長 石田 裕美

立川市学校給食における食物アレルギー対応方針について（答申）

令和 4 年 4 月 25 日付立教給第 34 号で諮問を受けた標記について、慎重に審議を行った結果、下記のとおり答申いたします。

記

1 はじめに

立川市の学校給食は、学校給食法に基づき、成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達に資することを目的に実施されています。本審議会では、この目的を達成するための観点から「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」（以下「対応方針」という。）の内容の見直しについて審議いたしました。

2 見直しの方向性

立川市では、新学校給食共同調理場の整備に伴い、令和 5 年 2 学期からすべての小・中学校に共同調理場方式による給食を提供することになります。これにより、学校給食における食物アレルギー対応について、以下の大きな変化があります。

- ・すべての中学校で学校給食における食物アレルギー対応が新たに実施される。
- ・単独調理方式の小学校 8 校で共同調理場方式による食物アレルギー対応への変更が必要となる。

これらの給食提供環境の大きな転換においても、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に沿った立川市の学校給食における食物アレルギー対応の大原則を遵守できるような対応方法や対応手順を構築する必要があると考えます。

さらに、立川市においては食物アレルギーを有する児童数が経年的に増加しているとともに、原因食物の種類数も増加しています。安全・安心な給食を提供し続けるためには、給食提供環境の転換と食物アレルギーの現状から、学校給食における食物アレルギー対応をシンプルにし、教員等の関係者の負担軽減とヒューマンエラーの発生抑制を図ることが必要であると判断いたしました。

3 見直しの内容

具体的な見直しの内容としては、(1) 給食では「使用しない食品」及び「対応食品」¹の整理、(2) 誰にでも分かりやすい食物アレルギー対応手順の構築の2点が必要であると判断いたしました。

(1) 「使用しない食品」と「対応食品」の整理について

食品から摂取できる栄養素量、食材価格、給食での提供頻度、食育の観点等を総合的に勘案し、「使用しない食品」を5品目から17品目(表1)、「対応食品」を12品目から5品目(表2)とすることが妥当であると判断いたしました。

なお、今回の「対応食品」の見直しに伴い、一部の児童・生徒においては家庭からの持参(弁当対応)が増えることが見込まれます。できる限り原因食物となっている食品の使用を少なくするなど、更なる献立の工夫により児童・生徒への影響や保護者負担の軽減に努めることも必要と考えます。

表1 「使用しない食品」

新 (17品目)	現 (5品目)
そば、落花生(ピーナッツ)、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、 <u>ペカンナッツ、マカデミアナッツ、ヘーゼルナッツ(はしばみ)</u> 、ピスタチオ、ぎんなん、キウイフルーツ、バナナ、マンゴー、アボカド、いくら、たらこ、かに	そば、ピーナッツ、くるみ、アーモンド、カシューナッツ

表2 「対応食品」

新 (5品目)	現 (12品目)
卵(鶏卵・うずらの卵)、乳(牛乳・乳製品)、えび、いか、ごま	鶏卵、うずらの卵、牛乳・乳製品、 <u>桃、パイナップル、りんご</u> 、いか、えび、 <u>かに、たこ、たらこ、ごま</u> ※たらこ、ごまは、共同調理場のみ

(2) 誰にでも分かりやすい食物アレルギー対応手順の構築について

誰にでも分かりやすい食物アレルギー対応手順の構築のためには、本審議会で審議された現在の対応手順の課題と課題解決に向けた見直しの方向性(表3)を踏まえ、直接食物アレルギー対応を行う小・中学校をはじめとする関係機関等と教育委員会が実現可能な対応方法や手順を丁寧に協議することが必要と判断いたしました。

さらには、新たに食物アレルギー対応を開始する中学校の教員等に経験値がないことを踏まえ、誰でも確実に食物アレルギー対応ができるよう詳細な対応手順を検討することが重要となります。

¹ 児童・生徒へのアレルギー対応食(除去食対応及び代替食対応)の提供対象となる原因食物のこと

また、決定した対応手順は、フロー図なども活用しながら分かりやすく提示することが必要です。

これらの検討を行う際には、使用する用語の定義を明確にし、表現を統一することで、対応手順の解釈や理解が学校間及び対応者間で標準化されることが不可欠です。

また、ICTシステムの活用や導入についても検討を行い、チェックミス等のヒューマンエラーを防ぐ仕組みづくりを行うことが必要です。

表3 対応手順の課題と見直しの方向性（概要）

対応手順の課題	見直しの方向性
保護者との面談での確認事項の統一と市栄養士の関与の明確化	教育委員会によるチェックリストの作成と市栄養士の関与について明示
ごく微量でアレルギー反応が誘発される可能性がある場合への対応の明確化	表現を国の対応指針に合わせるとともに、医師の診断に基づく対応の徹底
1年以内にアナフィラキシーショックを発症した児童・生徒への対応の整理	緊急性が高いアレルギー症状を発症した場合の医師の診断に基づく対応の徹底
食物アレルギー児童・生徒の把握方法の統一	毎年度、全ての児童・生徒を対象に食物アレルギーの有無を確認することを明示
学校や保護者が確実かつ円滑にアレルギーチェックが可能となる情報提供等	教育委員会から丁寧かつ分かりやすい確認書類の提供、教員研修等の実施
「学校アレルギー事故を100%防止するために」に沿った円滑な教員の確認	教育委員会から丁寧かつ分かりやすい確認書類の提供、教員研修等の実施
食物アレルギー対応の解除手順の整理	医師の診断に基づく対応の徹底
対応食品以外を原因とする児童・生徒への食物アレルギー対応の明確化	対応食品と同様の詳細な対応手順を明示

4 おわりに

今回の対応方針の見直しの結果については、保護者、学校に対して丁寧な説明を行い、新しい対応方針に基づく食物アレルギー対応の開始当初から、安全・安心な食物アレルギー対応を徹底するとともに、学校給食を生きた教材として活用した食育の更なる充実を図るようお願いいたします。

審議会での審議経過等

1 審議の過程で提出を求めた資料

- ・学校給食における食物アレルギー対応の実施経過
- ・立川市学校給食における食物アレルギー対応方針（本文・概要版・手順書・様式）
- ・立川市学校給食食物アレルギー対応検討会議の開催報告
- ・「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」に関する意見書
- ・多摩地域の学校給食共同調理場（16市）における食物アレルギー対応状況
- ・立川市立小学校における食物アレルギーの状況（平成28年度～令和3年度）
- ・アレルギー表示について（特定原材料）
- ・立川市立小学校における食物アレルギーの詳細状況（令和3年度）
- ・児童のアレルギー状況を踏まえた対応食品の検討
- ・学校給食提供方法の変更
- ・共同調理場校と単独調理校のアレルギー対応食の提供方法の違い
- ・現調理場と新調理場のアレルギー対応食専用室の機能
- ・食物アレルギー対応スケジュール（年間／月間）
- ・令和4年1月から3月までのアレルギー対応食の提供状況

2 「使用しない食品」の考え方

- ・令和3年度の小学校児童の食物アレルギー原因食物であり、既に内部運用として、給食では提供しないこととしている食品は「使用しない食品」とする。
- ・「かに」と「たらこ」は、現在「対応食品」であるが、①原因食物とする児童が多いこと、②アレルギーへの配慮・価格等により給食での提供頻度が低いこと、③嗜好性が高く他の食品で必要な栄養価を補うことができること、④特に「たらこ」はその他の魚卵との関係で対応が複雑化すること等の理由から、「使用しない食品」とする。

3 「対応食品」の考え方

（1）対応食品とする食品

①「鶏卵・うずらの卵」、「牛乳・乳製品」

- ・給食での提供頻度、対応が必要な児童数ともに非常に多い。
- ・消費者庁が定める特定原材料及びそれに準じる食品²に位置付けられる。
- ・「鶏卵」と「うずらの卵」はこれまで別の食品として取り扱ってきたが、食物アレルギー対応が複雑化する原因となることから、今後は一括りの食品として扱う。

②「えび」、「いか」

- ・給食での提供頻度、対応が必要な児童数ともに少なくない。
- ・消費者庁が定める特定原材料及びそれに準じる食品に位置付けられる。
- ・献立の中で主食や主菜として提供されることが多く、アレルギー対応食の提供対象となることが多い。

2 特定原材料：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

準じる食品：アーモンド、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

③「ごま」

- ・給食での提供頻度が多い。食物アレルギーへの配慮として多くのナッツ類が給食で使用できないなかで種実類の栄養価を確保するために必要となる。
- ・対応が必要な児童数が少なくない。
- ・献立の中で主食や主菜として提供されることが多く、アレルギー対応食の提供対象となることが多い。
- ・他の食品と比べてアレルギー対応食の提供に伴う献立作成や調理作業への影響が少なくシンプルに対応できる。(ごまを除去するだけで対応食となる)

(2)「対応食品」から外れるが、給食で使用する食品

①「たこ」

- ・給食での提供頻度が低い。使用が行事食や一部特定の料理に限られる。
- ・消費者庁が定める特定原材料及びそれに準じる食品に位置付けられていない。
- ・食育の観点から給食での提供は必要だが、他の食品で必要な栄養価を補うことができる。使用頻度を年数回程度に抑えることで、改正に伴う影響を減らすことができる。

② 果物(「桃」、「パイナップル」、「りんご」)

- ・近年、果物アレルギーのある児童が大幅に増加しており、1人の児童が複数の果物を原因食物とする場合も多い。果物アレルギーは、花粉との交差反応性が証明されており、小学校低学年でも花粉症の児童が増えていることから、今後も増加傾向が見込まれる。
- ・学校での喫食時のアレルギーチェックにおいて、対応食品である果物と対応食品でない果物が混在するとともに、アレルギー対応食や持参食の有無が児童・生徒ごとに異なることでチェックする内容が増えて煩雑となり、混乱を招いている。
- ・献立の中で主食や主菜ではなくデザートとして提供されることが多い。
- ・共同調理場のアレルギー対応食専用室の運用ルール(対応食品は一切専用室に持ち込まない)及び複数の果物を原因食物とする児童が多いことにより、対応食品であってもアレルギー対応食の提供が難しい事例も生じている。
- ・果物の種類によって、生での提供、調理しての提供、缶詰を和えるだけの提供、ゼリーなど様々な提供形態があり、調理作業での複雑さも生じている。
- ・現在対応食品となっている「桃」、「パイナップル」、「りんご」以外の果物アレルギーも多く、当該3品目のみを対応食品とする明確な根拠がない。

(3)引き続き「対応食品」にはせず、給食で使用する食品

①「小麦」

- ・給食での提供頻度が非常に多く、対応児童数も多いが、調理工程での小麦の飛散への対応や食物アレルギー対応食専用室の運用への影響から、共同調理場ではアレルギー対応食を提供することが困難なため、対応食品とはしない。

② 上記以外の食品

- ・令和3年度の小学校児童の食物アレルギー原因食物のうち、上記以外については、対応が必要な児童数が比較的少なく、市全体の食物アレルギー対応の安全性の向上のためには、食物アレルギー対応をシンプルにすることにより教員等の関係者の負担軽減とヒューマンエラーの発生抑制を図る必要があることから、対応食品とはしない。