

(福岡市資料)

学校教育活動中の事故（手引書の抜粋）

○
～食物アレルギーを起こした場合～

(5) 食物アレルギーを起こした場合

1 事故の概要

- 牛乳を飲んだところ、しばらくして嘔吐し、全身に発疹が出てきた。
- えびの天ぷらを食べた後、校庭でサッカーをしていたところ気持ちの悪さを訴え、顔や腕に発疹が出てきた。

食物アレルギーを起こしやすい食品

乳製品……牛乳、ミルク、バター、チーズ、プリン、カステラ、ケーキ、パンなど

卵製品……卵、マヨネーズ、天ぷらなど

大豆製品……大豆、大豆油、オカラ、豆腐、みそ、しょうゆなど

その他……牛肉、豚肉、鶏肉、えび、かに、いか、さけ、さば、そば、小麦、もも、りんご、くるみ、ピーナッツ、キウイフルーツなど

2 基本的留意事項

日常的な留意事項

食物アレルギーを持つ児童生徒の把握及びその対応に関する保護者との話し合いを徹底すること。

食物アレルギーは、アレルゲンとなる食品を口にしないことで、ある程度予防できることから、家庭環境調査票や健康調査票等により既往症を調査するとともに、保護者からの情報収集を確実に行う。

- (1) アレルゲンとなる食品や、発作時における具体的な症状の把握
- (2) 除去食や弁当持参に関する保護者の希望の把握
- (3) 希望する保護者に、詳細献立表の提供

※アレルギー症状を起こしたことがない児童生徒も喫食後、激しい運動を行うことでアレルギー症状を誘発することもあるので注意すること。（食物依存性運動誘発性アナフィラキシー）

事故発生時の留意事項

- (1) 児童生徒の安全を第一に考え、症状によっては直ちに医療機関に搬送すること。

既往症調査で食物アレルギーがわかっている児童生徒が、アレルギーと思われる症状を発症している場合には、その症状が軽くても、医療機関で受診させるか、救急車を手配する。

ア 医療機関で受診させる場合

アレルゲンとなる食品を食べ、軽いじんましんが出ている。

イ 救急車を手配する場合（必要に応じて救命措置を行う。）

アレルゲンとなる食品を食べ軽いじんましんが出ている、かつ次の症状が1つでも認められる。

〔 口の中がしびれる・声がかすれる・異常な発汗・嘔吐・ぐったりしている・脈が速い・脈が弱い・意識障害・呼吸困難・ぜい鳴・チアノーゼ 〕

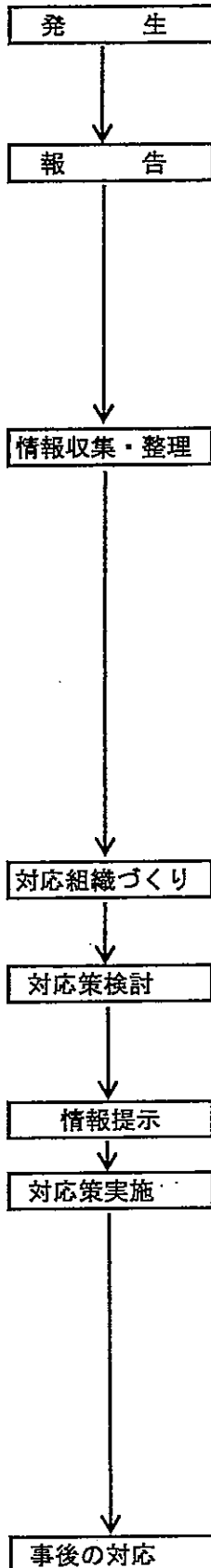
- (2) 発生状況の確認に努め、冷静に行動すること。
- (3) 校内の連絡、協力体制を整え、連携を円滑に行うこと。

ア 保健室や下校時など、患者を一人にせずに介助者をつける。

イ 児童生徒の安全が確認されるまで、校長を中心とした対策本部を継続する。

3 対応の流れ（3-10頁）

食物アレルギーの事故対応の流れ



1 食物アレルギー症状が児童生徒に発見された状況

- (1) 応急手当・安全確保
- (2) 救急車などの手配（局番なしの119番）

2 食物アレルギー状況の速やかな報告

発見者 → 校長（教頭・保健主事） → 教育委員会
 （児童生徒の状況に応じて） ↓ ↑（指導助言を受ける） 健教（給食が原因の場合：栄養係）
 学校医（その他の場合：保健係）

- ※ 校長不在の場合は教頭
- ※ 細かい報告は、情報収集後に再度行う。

3 事故状況の把握、関連情報の把握

※ いつ、どこで、誰が（何人が）、どんなものを食べて、どんな症状なのか。

(1) 被害児童生徒の状況把握

- 学年、組、氏名、性別、生年月日、住所、家族構成
- 発症時刻（年月日時刻）
- 具体的な症状（じんましん、頭痛等）

(2) 全クラスの状況把握

- クラス別児童生徒の調査

(3) 学校の状況把握

- 教職員の健康状況
- 保存食の確認（現存するものすべてを保管）

4 目的に応じた組織づくり（1-1頁参照）

※ 校長を本部長とする対策本部の立ち上げ

5 本部を中心とした対応策策定

- (1) 校長は、状況の変化を教育委員会に報告するとともに、対応策について協議する。
- (2) 校長は、保護者、関係機関への連絡を行い、協力を求める。
- (3) マスコミへの対応が生じた場合は、窓口を校長とする。

（1-2頁参照）

6 校内及び保護者などへの対応

(1) 学校内での対応

- ア 状況、今後の対応に関する教職員の共通理解
- イ 児童生徒に対する学級での指導

(2) 保護者・関係機関への連絡

- ア 状況、今後の対応に関する保護者への説明
- イ 状況、今後の対応に関するPTA関係者への説明
- ウ 校長会などへの連絡
- エ 学校医への連絡

※ 取組や聴取事項は、日時を追ってまとめ、記録する。

7 事後の校内及び保護者への対応

- (1) 教育委員会の指導助言を求め、学校での対応を決定する。
- (2) 状況及び今後の対応に関する保護者、関係機関への説明

改正学校給食法（抜粋） 平成二十一年四月一日施行

第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

「佐世保市立学校給食検討委員会」答申書素案修正意見

<<「佐世保市における学校給食のあり方」について>>

項目等	修正(案)
<p>3. 佐世保市の学校給食の現状と課題</p> <p>・2ページ 下から13行目</p>	<p>38箇所のうち</p> <p>施設の状況としては、自校方式の学校において、平成9年以前に建設された調理場が32箇所あり、すべてウェットシステムである。</p> <p>が</p>
<p>3. 佐世保市の学校給食の現状と課題</p> <p>・2ページ 下から8行目</p>	<p>においても</p> <p>ウェットシステムの調理場は、ドライ運用されており、これまで食中毒などの大きな事故は起きていない。児童生徒の減少に伴い調理食数は減少しているものの、腸管出血性大腸菌O157対策でシンクなどの設備が増えたことなどから、手狭な調理場も多い。</p> <p>また、</p>
<p>3. 佐世保市の学校給食の現状と課題</p> <p>・2ページ 下から1行目</p>	<p>衛生状態は</p> <p>調理場の状況として、調理士の努力により保たれてはいるが、衛生管理の徹底が可能な施設ではないこと。</p>
<p>5. おわりに</p> <p>・5ページ 上から4行目</p>	<p>食育が</p> <p>しかし、給食は食育の一環であって、学校のみで達成できるものでもないし、かといって家庭のみでできるものでもない。</p>

平成20年〇月〇日

素案

佐世保市教育委員会
教育長 様

佐世保市立学校給食検討委員会
会長 武藤慶子

佐世保市における学校給食のあり方について

平成19年8月21日付で本検討委員会に諮問を受けたみだしのことについて、慎重に討議を重ねた結果、次のとおり結論を得たので答申します。

1. はじめに

本委員会は、平成19年8月に佐世保市教育委員会の附属機関として設置され、「佐世保市における中学校給食の実現」及び「佐世保市における学校給食のあり方」の2点について諮問を受けた。

諮問の1点目「佐世保市における中学校給食の実現」については、本年5月に、『子どもたちを取り巻く近年の食の現状に対応するため、学校での食育実践の核として、佐世保市立中学校における完全給食を早期に実現することが必要である』との答申を行ったところである。

諮問の2点目「佐世保市における学校給食のあり方」について、検討委員会では、現状の佐世保市の学校給食の課題を踏まえながら、協議を重ねてきた。

子どもたちを取り巻く食環境が大きく変わってきている中、佐世保市の学校給食を学校における食育推進の有効な手段として充実させていくためには、佐世保市の小・中学校全体の学校給食のあるべき姿を考えた上で進めていく必要がある。

また、学校給食を取り巻く様々な課題を解決しつつ、理想の給食を実現し、さらにこれを継続していくためには、財政的な見地からも、小学校給食を含めた佐世保市全体の学校給食のあり方について検討する必要があると考えられる。

このようなことから、検討委員会では、小学校を含めた佐世保市全体の学校給食の充実と継続可能な給食運営について協議を重ね、結論に至ったものである。

2. 学校給食法改正に見る学校給食の方向性

本年6月18日、学校給食法が、その主要目的を、従来の「栄養改善」から食の大切さや文化、栄養のバランスなどを学ぶ「食育」に転換した改正がなされ、平成21年4月1日から施行される。

改正の理由として、ひとつには、昭和29年の法制定からすでに50年が経過し、児童生徒を取り巻く食生活が大きく変化し、食に関する今日的課題への対応が迫られていること、いまひとつは、平成17年に食育基本法が制定され、学校給食法も実態に合った内容に改正する必要があったことである。

改正では、学校給食を活用した食育の充実について、栄養教諭に対して①学校給食で摂取する食品と健康の保持増進の関連について指導すること②食について特別の配慮を必要とする児童生徒に個別指導を行うことを定め、次いで校長に対して、食に関する指導の全体計画の作成を義務付けている。また、栄養教諭が食育を行うにあたっては、地域の産物を学校給食に活用し、地域の食文化や食にかかる産業や自然環境への理解を深めるよう努めることとされている。

さらに、現行の学校給食衛生管理基準の根拠を法律で定め、法的な位置づけを明確にしている。従来、学校給食衛生管理基準はガイドラインであったが、学校給食の実施者は、一層その改善に努めるものとされた。

以上のように、今回の法改正は、学校給食を活用した食育の推進と衛生管理の徹底が求められているところである。

3. 佐世保市の学校給食の現状と課題

佐世保市では、小学校全校である43校3分校と、中学校全26校のうち、平成20年9月から親子方式により完全給食が実施された3校を含め、9校で*完全給食が実施されている。中学校17校については、いまだ牛乳のみの給食である。

施設の状況としては、*自校方式の学校において、平成9年以前に建設された調理場が32箇所あり、すべて*ウェットシステムである。*ドライシステムの調理場は、平成10年以降に建設された6箇所である。

学校給食センターは3箇所、うち1箇所がウェットシステム、2箇所がドライシステムである。

ウェットシステムの調理場は、*ドライ運用されており、これまで食中毒などの大きな事故は起きていない。児童生徒の減少に伴い調理食数は減少しているものの、腸管出血性大腸菌O157対策で、シンクなどの設備が増えたことなどから、手狭な調理場も多い。

調理業務は、宇久学校給食センターを除き、すべて市の直営で実施されている。

実施コストとしては、平成19年度決算において10億円を超えており、佐世保市の教育費全体の決算額81億円のうち13パーセントを占めている。

調理場の状況として、調理士の努力により保たれてはいるが、衛生管理の徹底が可能

な施設ではないこと、また、食育の上で、子どもたちにいろいろな献立を体験させる必要があるが、焼く、蒸すができる調理設備が整備されていないため献立が限られていること、食物アレルギーについては、除去食で対応しており、十分な個別対応がなされていないという問題点を抱えている。さらに、施設の老朽化による建て替え時期を迎えている施設も多くある。

特に、調理施設面での衛生確保については、早急に対処すべき課題と考えられる。また、食育についてもさらなる取り組みが求められる。

4. 佐世保市における学校給食の充実と継続可能な給食運営について

実施手法

佐世保市における学校給食の調理施設については、*HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた給食センターに統一していくことが適当である。ただし、離島や半島を有するなど、佐世保市の地理的要件を考慮する必要があると考えられる。

調理士とのふれあいや、食育について、自校方式のメリットを取り入れるような工夫をした給食センター整備を検討していただきたい。

また、献立作成や食材の調達、衛生管理は市が責任を持って行い、調理、配送業務については、子どもたちの安全を最優先しながら民間活力の活用を図られたい。

調理施設の方式については、食に対する安心・安全の面で、衛生管理が徹底できること、多様な献立と食物アレルギーへの個別調理への対応、さらに、コスト面でも節減が可能であると考えられることから、給食センター方式を選択するものである。

検討委員会においては、調理場の方式について、

- ・自校方式のメリットはある。しかし、現在の社会情勢を考えると、現状の自校方式の調理場を支えていくだけの財政基盤があるのか。
- ・自校方式を維持していくために、給食実施に過大なコストをかけることが適当なのか。
- ・作る人とのふれあいは、大切なものであるが、例えば地域の中での人とのふれあいなどいろいろな方法で食育を進めることができるのではないか。

という意見が出された。

また、調理・配送業務については、中学校と同様に、きちんとした衛生管理基準や委託基準を作成した上で民間委託を実施するのであれば何ら問題はない、という結論である。

実施における諸課題への対応

実施における諸課題については、下記により積極的に取り組まれない。

残さ（食べ残し）・食物アレルギー・給食費未納問題

残さ（食べ残し）、食物アレルギー、給食費未納問題については、小学校と中学校で、

異なる部分はないことから、中学校給食における検討と同じ結論となった。

残さ（食べ残し）

献立の工夫や、家庭と学校での残さないための指導の充実が必要である。発生した残さについては、佐世保市全体の「食品廃棄物」の問題として捉え、行政として検討することも必要である。

食物アレルギー

家庭・学校に加え、医師との連携を含めた対応のシステムづくりと、個別調理ができる施設設備の整備を行っていただきたい。

給食費未納問題

給食費を納めない家庭の子どもに、給食を食べさせないことはできない。未納対策について、学校を含め、行政としての具体的な対策を講じるべきである。

給食献立、地産地消

給食献立と地産地消については、結論としては、中学校と同様であるが、検討において、小学校と中学校が同じ献立でよいのか。また使用食材の量が増えるため、食材調達を今後どのように行っていくかについて問題が提起された。給食センターの規模により対応が異なることになるため、運用面での研究課題とされたい。

給食献立

現在の献立作成の基本方針を継続し、さらに、食育の中で、学校給食を「生きた教材」として活用することで、子どもたちが、望ましい食生活と食に関する実践力を身につけることができるような献立づくりを進めていただきたい。そのためには、多様な献立に対応できる設備の整備が必要である。

地産地消

生産者、保護者、栄養教諭、学校栄養職員、調理士、学校給食会など、関係者での話し合いの場を持ち、行政も関与しながら、積極的に取り組んでいただきたい。

学校給食の選択制

小学校ではなじまない。全員給食が適当である。

中学校については、・・・次回検討・・・

特に、中学生については、「お弁当の日」を取り入れ、子どもたち自身が作るというような取組を進めていただきたい。

5. おわりに

先に述べたように、本年6月に学校給食法が改正され、法の目的が従来の栄養から食育へと転換が図られたところである。本委員会では、この法改正の趣旨と同様に食育推進の観点から、佐世保市の学校給食のあり方について検討してきた。

しかし、給食は食育の一環であって、学校のみで達成できるものでもないし、かといって家庭のみでできるものでもない。家庭、学校、地域社会など、子どもたちを取り巻く環境すべてでやっていかなければならないと考える。

また、学校での食育推進には栄養教諭の活用が不可欠である。その配置の拡大充実については、長崎県への働きかけなどに努めていただきたい。

今後、佐世保市としての学校給食の実施方針を決定して行かれることになるだろうが、この答申を踏まえ、佐世保市の学校給食が、食育に向けて一層充実していくことを期待するものである。

用語の説明

- 完全給食 : 給食内容が、パン又は米飯、牛乳及びおかずなどである給食。他の給食方法として、給食内容が、牛乳及びおかずなどである「補食給食」、給食内容が牛乳のみである「ミルク給食」がある。
- 自校方式 : 学校の敷地内に給食室を設置し、その学校の児童生徒が食べる給食を調理する。
- 親子方式 : 親となる学校の調理場で給食を調理し、近隣の学校へ配送する。
- センター方式 : 複数校分の給食を拠点調理施設で調理し、食缶に入れて各学校へ配送する。共同調理場方式とも言う。
- ウェット方式 : 調理場の床が水に濡れた状態で作業を行う。湿度が高いことや床の水はねなど、細菌が繁殖しやすいなどの欠点がある。
- ドライ方式 : 調理場の床が乾いた状態で作業を行う。食材洗浄などの作業場と調理場は区分されている。
- ドライ運用 : ウェット方式調理場において、作業動線の明確化、調理器具の改善や作業方法の工夫により、できるだけ水を落とさないように運用すること。
- HACCP (ハサップ) : 食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法のひとつ。
原材料の受入れから最終製品に至る一連の行程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを定め、重点的に管理することにより、より一層の安全を確保する手法であり、国際的にもその導入が推進されている。