

学校給食における 食物アレルギー 対応指針



- ① 食物アレルギー対応委員会
- ② 対応申請の確認から対応開始まで
- ③ 献立の作成と検討
- ④ 給食提供 体制づくり・調理作業
- ⑤ 教室での対応

平成27年3月



文部科学省

はじめに

学校給食における食物アレルギーについては、文部科学省監修の下、平成20年に公益財団法人日本学校保健会が発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」(以下、「ガイドライン」という。)に基づく対応をすることとされています。

しかしながら平成24年12月、食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が発生しました。

そこで、文部科学省では、こうした事故を二度と起こさないよう、平成25年5月に「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」を設置し、再発防止のための検討を進め、平成26年3月に最終報告を取りまとめました。最終報告には、ガイドラインに基づく対応の徹底、教職員に対する研修の充実、緊急時におけるエピペン[®](アドレナリン自己注射薬)の活用、関係機関との連携体制の構築と、これら具体的な対応のための方針の策定など、学校における食物アレルギー対応について、国、教育委員会、学校など関係する各機関がそれぞれ主体的に取り組むべき事項が記されています。

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすることです。そのためにも安全性を最優先し、栄養教諭や養護教諭、食物アレルギーの児童生徒を受け持つ担任のみならず、校長等の管理職をはじめとした全ての教職員、調理場及び教育委員会関係者、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、当事者としての意識と共通認識を強く持って組織的に対応することが不可欠です。

本指針は、最終報告で示された考え方を踏まえ、各学校設置者(教育委員会等)、学校及び調理場が地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアル等を策定する際の参考となる資料として、基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示し、学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的として作成したものです。

各学校設置者(教育委員会等)は、本指針を参考に、所管する学校や調理場等における食物アレルギー対応の方針を定め、学校等を支援することが必要です。また、各学校及び共同調理場においては、本指針及び学校設置者が定める方針を踏まえて学校内や調理場における対応マニュアル等を整備することが必要です。その上で、各機関が、より一層安全・安心かつ確実な食物アレルギー対応の実現に取り組んでいただくようお願いします。

また、本指針に書かれている取組の方向性は、学校における事故対応という観点では、食物アレルギーへの対応以外にも、学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理の徹底や食中毒が発生した場合の対応など、あらゆる学校の危機管理対応にも通じる取組であると考えています。各学校設置者(教育委員会等)、及び学校等においては、本指針を学校の危機管理全般の改善、事故防止等の充実を図るに当たっても御活用いただければ幸いです。

平成27年3月

文部科学省スポーツ・青少年局長

久保 公人

3

市区町村教育委員会等が
取るべき対応

1 学校における食物アレルギー対応に関する委員会の設置と基本方針の策定

ガイドラインや学校生活管理指導表の活用推進とともに、管内の学校や調理場等の施設設備や人員配置を踏まえ、具体的な対応について、医療機関との連携のもと、学校における食物アレルギー対応に関する委員会を組織し、一定の方針を示し、学校を支援することが必要です。

なお、基本方針の策定に当たっては、都道府県教育委員会の策定する方針を踏まえるとともに、具体的な取組を進めていくに際しても、都道府県教育委員会と十分に連携しながら進めていくことが重要です。

2 医療機関（医師会）及び消防機関との連携体制

都道府県教育委員会の支援のもと、医療機関や医師会、消防機関等との連携の主体となり連携を図ります。

関係機関とガイドラインや学校生活管理指導表の運用について共通理解を図り、定期的に協議の場を設け、校医や主治医の指導助言を受けます。また緊急時対応充実のため、エピペン[®]を保持等している児童生徒の情報を、教育委員会等の単位で把握し、消防機関と連携を図ります。

3 研修会の実施及び研修機会の確保

研修会は、一定の質を保ちつつ、教育委員会等の職員や全教職員が継続的に学ぶ機会を持つことが大事です。

また校内研修の実施を進め、研修の受講機会や時間確保について、管理者に働きかけることも必要です。

特にエピペン[®]の取扱い等、実践的演習を取り入れた研修が勧められます。

4 食物アレルギー対応の充実のための環境整備及び支援

原因食物の混入防止対策の一環として、適切な調理場の施設設備（アレルギー専用調理室や専用調理コーナー、スペースの確保）及び調理機器・器具等の整備、必要な人員の配置等が求められます。

また、特に共同調理場においては、対応を行う各受配校と密接に連携し、安全・安心な給

食提供のために必要な措置を講じることはもちろん、栄養教諭等が各校において十分に職責を果たせるような配慮をすることも必要です。

5 すべての事故及びヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック

各学校に対し、すべての事故及びヒヤリハット事例について、その詳細と改善策の報告を求めます。集約した情報は学校へフィードバックし、所管内で共有することで、事故防止の徹底に努めます。

さらに、事故及びヒヤリハットの件数及び重大な事故事例は、都道府県教育委員会に報告し、これら情報の共有を図ります。

6 専門的に相談できる体制の構築

保護者に対して、専門医療機関や、食物アレルギー対応に関する情報を提供します。必要に応じて不安を解消するケアを行うことや除去食で不足する栄養するなど、家庭で適切な生活が送れるように、サポートすることも重要です。

7 教育委員会等や学校の管理下でない場所（学童保育等）での対応

教育委員会等や学校の管理下でない場所（学童保育等）においても、食物アレルギー対応が必要なことがあります。これらの関係者に対しても、必要に応じて関係機関と協議し、研修会への参加や、保護者の同意を得て食物アレルギーを有する児童生徒に関する情報の共有など、適宜対応することが望めます。

