

報告書と素案との主な相違

1 内容の変更

1) 使用禁止食材（報告書 2 ページ）

素案の内容	変更後の内容	変更理由
重篤なアレルギーの原因となる代表的な食材の中で、栄養面で考慮しても、「ピーナツ」、「そば」及び「 <u>キウイフルーツ</u> 」については、使用しなくても差し支えないと考え、学校給食での使用を禁止する。	重篤なアレルギーの原因となる食材として「ピーナツ」及び「そば」について、学校給食での使用を禁止する。	新規の発症を誘発しやすい食物としてキウイフルーツを禁止食材とするとしていたが、新規の発症を誘発する食材はほかにも挙げられており、それらを禁止しないこととする理由を説明できないため。

2) おかわりのルール（報告書 7 ページ）

素案の内容	変更後の内容	変更理由
食物アレルギー対応をしている児童については、除去食の有無にかかわらず、 <u>おかわり全面禁止</u> とすること。	食物アレルギー対応をしている児童については、除去食対応がある日だけ、おかわりを禁止する。ただし、 <u>A～Gによる安全対策が定着するまでは、除去食の有無にかかわらず、おかわりを全面禁止</u> とすること。	検討委員会での協議結果。今までと異なり、除去の無い日が増えることが想定され、また、安全策が向上することも期待できることから、おかわりを楽しみにしている児童の気持ちに寄り添ったルールとすることにも配慮すべきであるとの意見による。

2 構成の変更

検討委員会での協議を踏まえ、素案の事故報告の構成を変更した。

事故報告は、「1 ガイドライン準拠について」から始まっていたが、その前に「B-2 食物アレルギーに対応した献立の立て方」から「施設の改善」までの部分を置き、構成を替えた。

あわせて、A-1, A-2, B-1～B-4, 2施設改善としていたが、対策のくくりが分かりやすくなるよう項目立てを見直し、AからLまでの一連の通しの項目とした。

3 その他

- 1) 検討委員からの御提案により、丁寧で分かりやすい説明となるよう文章修正をした。
- 2) 御遺族からいただいたメッセージ「報告書の完成にあたって」を巻末に掲載させていただいた。

「調布市食物アレルギー事故再発防止検討結果報告書」の概要

I 事故防止について

	【現状・課題】	【対策】
1	献立及び除去に関する基本的な考え方 1ページ	
	A 献立 ・原因食物を除去さえすれば安全は確保されるという思いがあった。 ・調理の段階ではなく、献立の段階で何を外せば安全かと考える発想が不十分。	○基本的な考え方 「除去を意識した献立」 「新規発症の少ない献立」 「調理作業を意識した献立」 ○使用禁止食材 症状が重篤なピーナッツ、そばの使用を禁止 ○在籍児童に応じた対応 ○市内統一メニューの検討
	B 完全除去 ・ガイドライン導入時に、従来のきめ細かい除去対応を継続した	○完全除去の徹底（平成25年4月から実施している。）
2	給食のプロセス 3ページ	対応の単純化と市内共通化／事故防止策の見える化／複数の眼で見る適切な多重化・多様化
	C 原材料 ・確認漏れによる誤食事故が起きた。	・ダブルチェックの励行。また、保護者にも確認をお願いする。
	D 食物アレルギー対応献立表の統一使用 ・食物アレルギー対応の献立表の作成方法が市内で統一されていなかった。 ・家庭からの持参品等についての管理がうまくできず、誤食事故を起こしていた。	・市内統一の献立表「食物アレルギー対応献立表」の使用。 ・除去食の対応のほか、自宅から持参するものがある場合は、その内容を記す等した。
	E 食物アレルギー対応カードの統一使用 ・除去食は、盛り付けたあとにラップをしたが、内容等は分からなかった。 ・家庭からの持参品等についての管理がうまくできず、誤食事故を起こしていた。	・食物アレルギー対応をしている児童一人一人について、対応した「料理名」「対応」内容を記載した食物アレルギー対応カードをトレイ等に貼付する。 ・このカードにより、誤りの起きやすい給食の流れが変わるところで、異なる担当者が確認を行う。
	F トレイ・食器の色分け 食物アレルギー対応をしていることをクラスの皆で共有することについて、いじめの原因になるとためらうことがあった。	・本人及びクラスの友達で配慮できるように、見た目にも分かりやすい対応策をとることとする。 ・食物アレルギー対応をしている児童については、除去の有無に関係なく常に異なる色のトレイとする。 ・除去食対応があるものを盛り付ける場合は、異なる色の食器とする。 ・児童生徒への給食指導を徹底する
	G 給食室での配膳 ・教室での盛付は、混入の危険性があった。 ・献立の名称と実物とで印象が異なる場合があり、誤食事故が起きている。 ・普通食、除去食及び持参品により一食分構成される場合があり、教室で盛り付けるべきものが分かりにくくなる場合があった。	・食物アレルギー対応をしている児童については、除去食だけでなく普通食も含め、給食室で1人分をすべてセットできるようにすることが望ましい。 ・できない場合は、アナフィラキシーの既往がある児童を優先するなど、学校の状況に応じた対応をすること。 ・今後、給食室の整備を急ぐなど可能となる環境を用意することが必要である。 ・それが用意できるまでは、担任（担任の監督のもと給食当番）が必ず1人分すべてを教室内で配膳すること。
	H おかわりルール 「場合分け」せず全面禁止で安全確保をすべき。一方で、安全策の向上も視野に、おかわりを楽しみにしている児童の気持ちに寄り添う配慮も大事。	・食物アレルギー対応をしている児童については、除去食対応がある日だけ、おかわりを禁止する。 ・ただし、A～Gによる安全対策が定着するまでは、除去食の有無にかかわらず、おかわりを全面禁止とすること（量の多寡については、配膳の段階できめ細かな配慮をすること。）。
3	給食室の改善 8ページ	
	I 施設の改善 ○食物アレルギー対応を前提としていない ○コンタミネーション対策が無い	○緊急対応 現況調査の実施（仮称）給食室改善計画の策定 など ○中長期的対応 代替食提供を目標に、調理方式を検討する。あわせて、統一献立の導入についても検討する。
4	教育委員会の取組体制及び管理指導表 9ページ	事故を防止するためには、ガイドラインに沿った対応が必要である。
	J 教育委員会及び教職員の組織的な取組について ○ガイドラインの趣旨の理解が十分でなかったこと ○対象者の急増 ○組織的な取組となっていないこと	○教育委員会の体制整備 ○食物アレルギー対応委員会の設置及び教職員の役割分担の明確化 ○保護者（家庭）と学校（教育委員会）との協力関係 ○意識改革
	K 管理指導表について ○管理指導表の内容を確認し正してこなかった	○管理指導表の実態把握及び課題の整理 ○医師会との連携（対策、日常的な相談）
	L 対象者の把握について ○遅くて分かりにくい新1年生対応 ○申請対応から決定までの様式の不統一	○新1年生対応の早期化等 ○申請対応から決定に至るまでの手続きと様式の統一

Ⅱ 緊急対応について 14 ページ

<p>教職員は、以下のことを十分理解しておかなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○緊急時の対応は、食物アレルギー対応が必要な児童・生徒だけに生じるものではない。まったく既往の無い児童・生徒であっても、突然、新規に発症する可能性があること。 ○症状は急変し、命に関わる場合があること。 <ul style="list-style-type: none"> 新規発症の場合も想定し、教職員は、日ごろから「役割分担モデル」（資料9及び10）について、内容を理解し、学校体制を考えた役割分担を決めておく。 <p>管理指導表の届出があった児童・生徒について</p> <ul style="list-style-type: none"> ○「緊急時個別対応カード」（資料8）により、アレルギーが発症した際に、教職員がどのように対応するのかを把握しておくこと。 ○不測の事態には「緊急時個別対応カード」を基に迅速かつ適切に対応しなければならない。 	
【現状・課題】	【対策】
<p>役割分担モデル</p> <ul style="list-style-type: none"> ○アナフィラキシーショックの際の教職員の役割分担について、取り決めがなかった。 ○新規発症の場合は、対応方法が示されていなかった。 ○エピペン®の早期使用の必要性は認識はあっても、具体的な対応方法・手順が分からなかった。 <p>緊急時個別対応カード</p> <ul style="list-style-type: none"> ○教職員は、アナフィラキシーショックの緊急対応についての理解や技能が十分ではなかった。 <p>エピペン®</p> <ul style="list-style-type: none"> ○針で傷つけることに対する恐怖心がある。エピペン®を打つことにためらいがある。 	<p>アナフィラキシーショックについては、短時間に必要な処置を行うことが何よりも求められる</p> <ul style="list-style-type: none"> ○「役割分担モデル」をベースに、校長は緊急時における教職員の役割分担を決めておく。 ○シミュレーショントレーニングを行い、実際の場面に即した対応が図れるようにしておく。 ※ 東京都のマニュアルが提示された際には、その資料との整合性に留意すること。 <p>食物アレルギー対応をする児童・生徒については、あらかじめ緊急時の対応を把握しておく。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○面談のとき、保護者及び学校で緊急時個別対応カードの記載事項について共通理解する。 「命を救う」という子どもへの思い。迷ったらエピペン®を打つという意識をもつ ○教職員がエピペン®を打った後の対応については、調布市教育委員会が全面的に責任を持つこと。

<慈恵第三病院のパッケージ>

<p><慈恵第三病院提案のパッケージとは></p> <p>本パッケージは、緊急対応に応じたマニュアルだけでなく、講義とシミュレーショントレーニングやホットラインを含めたパッケージシステムで対応し、現場で生かされるものとするよう慈恵第三病院から提案されたものである。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 講義：アレルギー・アナフィラキシーに関する知識の講習⇄研修 2 シミュレーショントレーニング：色々な状況を想定したロールプレイ⇄研修 3 マニュアル：個別に当該児童・生徒の情報を入れたマニュアル、裁量の余地を最低限にしたもの⇄「緊急時個別対応カード」に反映 4 ホットライン：慈恵第三病院が専用PHSを設け、以下の状況下で使用する。 <ol style="list-style-type: none"> ① 保護者からの搬送病院希望が慈恵第三病院の場合 <ul style="list-style-type: none"> ⇄ 慈恵第三病院が迅速に受け入れ態勢を整える。 ② アレルギー症状と同様の症状がでて、対応判断ができない場合 <ul style="list-style-type: none"> ⇄ 慈恵第三病院から対応の指示を仰ぐ。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ホットラインを活用するために 慈恵第三病院のホットラインを活用するために、慈恵第三病院、調布市及び狛江市が覚書を締結する。
--	--	--

Ⅲ 給食指導について 19 ページ

1 食に関する指導の全体計画	2 普及啓発の提言	3 孤立化の防止
<ul style="list-style-type: none"> ○ 学習指導要領には食物アレルギーに関する内容が示されていないが、体系的計画的に指導することができるよう「食に関する指導の全体計画」を作成した。 ○ 食育を通して、子どもたちにどのような力を身につけていくことが必要なかを各発達段階に応じて明確にした。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 学校の中だけでなく広く一般的に食物アレルギーに関する正しい知識の普及啓発を図ることも大切である。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食物アレルギーのある子どもの保護者が一人で悩み孤立することを防ぐため、保護者同士が情報の共有や悩み事相談をしたり、経験を伝え合ったりできる仕組み等も求められている。

Ⅳ 研修体制について 23 ページ

<ul style="list-style-type: none"> ○ 学校における食物アレルギーへの対応策を実効あるものにしていくためには、学校の教職員はもとより教育委員会事務局職員が、まず食物アレルギーについての正しい知識を習得していくことが求められる。 ○ そのためには、学校の管理職・教諭・養護教諭・栄養職員・調理師・事務局職員等の、各職層に応じた役割や、到達目標を明確にした研修体制を構築し、実践していかなくてはならない。
--

Ⅴ 今後の進行管理について 26 ページ

1 教育委員会への報告（進行管理）	2 （仮称）調布市食物アレルギー対策連絡会の設置（市長部局との連携）	3 継続的な事故検証（（仮称）給食事故対策検証委員会の設置、フロー図の活用、事後評価）
4 国への要請		