

学校給食における食物アレルギーを有する児童生徒への対応調査結果速報

平成 25 年 12 月 16 日

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資料

(1) 調査対象

調査実施対象校は、学校給食を実施している公立の小学校及び中学校・中等教育学校の別に 50 校に 1 校の割合で算出された学校とした。調査実施対象校の選定に当たっては、学校規模に関し、児童生徒数 200 人未満、200 人以上 500 人未満、500 人以上の割合がおおむね 3:3:2 の割合になるよう選定を依頼するとともに、単独調理場と共同調理場の受配校の割合等についても偏りがないよう各都道府県の実状を反映させることとした。

内訳は全国の公立小学校、中学校・中等教育学校（以下中学校）のうち下記のとおり対象学校数 579 校で実施した。

《調査対象校》

調査対象校	小学校	中学校	合計
回答数	413 (校)	166 (校)	579 (校)
比率	71.3%	28.7%	100%

《児童生徒数》

小学校		中学生		合計
男子	女子	男子	女子	
75,246 (人)	71,939 (人)	30,160 (人)	29,064 (人)	206,409 (人)
147,185 (人)		59,224 (人)		

《給食提供方法別》

給食提供方法	単独校方式	親子方式	センター方式	外部委託	合計
回答数	244 (校)	24 (校)	300 (校)	11 (校)	579 (校)
比率	42.1%	4.1%	51.8%	1.9%	100%

《栄養教諭等配置状況》

栄養教諭	学校栄養職員	栄養教諭等未配置	合計
263 (校)	138 (校)	185 (校)	579 (校)
45.4%	23.8%	32.0%	

※複数配置あり

(2) 回答者の指定及びサンプル提供依頼について

設問1)～15)については管理職、16)～23)については養護教諭、24)以降については栄養教諭または学校栄養職員が回答することとし、今後参考を事例紹介するため、設問29)面談様式、34)詳細な献立表 35)確認票、47)除去食または代替食調理のための作業工程表や作業動線図のサンプルの提供を依頼した。

2 調査結果速報

(1) 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」等に基づく対応状況 【回答者：管理職】

(調査対象校 579 校：小学校 413 校、中学校 166 校)

① 「ガイドライン」と学校生活管理指導表に基づく対応

対応している	502 校 (86.7%) [小学校 356 校 (86.2%) 中学校 146 校 (88.0%)]	555 校 (95.9%)
改定して対応	53 校 (9.2%)	
対応していない	24 校 (4.1%)	

② 「ガイドライン」の周知状況 (対応している学校 502 校)

全ての教職員	371 校 (73.9%) [小学校 277 校 (77.8%) 中学校 94 校 (64.4%)]
一部の教職員	131 校 (26.1%)

※一部の教職員 (内訳：管理職 93.9%、養護教諭 96.2%、栄養教諭 67.2%、学級担任 48.9%)

③ 「ガイドライン」の活用方法 (対応している学校 502 校)

個別対応 88.6%、給食時間の対応 64.3%、保護者面談 56.4%、研修会 36.9%、献立作成 32.3%
学校管理指導表のみを活用 7.4%

④ 平成 24 年 12 月の調布市の事故後に対応を変更した学校 579 校中 265 校 (45.8%)

※主な変更内容 (変更した学校 265 校)

除去食・代替食の確認方法 60.0%、緊急時の対応 58.5%、おかわり禁止 15.1%、
対応委員会の設置 14.0%、除去食・代替食の中止 1.9%

(2) 食物アレルギー対応に関する学校における体制・連携 【回答者：管理職】

(全体 調査対象校 579 校：小学校 413 校、中学校 166 校)

	小学校	中学校	合計
食物アレルギー対応委員会 (※) 等設置状況 (設置率)	183 校 (44.3%)	43 校 (25.9%)	226 校 (39.0%)
校医や主治医の指導助言を 受ける体制整備	328 校 (79.4%)	118 校 (71.1%)	446 校 (77.0%)
消防機関との連携	108 校 (26.2%)	33 校 (19.9%)	141 校 (24.4%)
学校間等における情報共有 (入学時・転校時)	387 校 (93.7%)	157 校 (94.6%)	544 校 (94.0%)

※校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭等を構成員とし、児童生徒の食物アレルギーへの対応を検討する委員会

(3) 緊急時の対応 【回答者：養護教諭（⑤以外）】 1

(調査対象校 579 校：小学校 413 校、中学校 166 校)

① 緊急時における個人対応プランの作成状況

小学校 217 校(52.5%)、中学校 61 校(36.7%)、合計 278 校(48.0%)

② アドレナリン自己注射薬（エピペン[®]）の学校への持参状況

小学校 114 校(27.6%)、中学校 26 校(15.7%)、合計 140 校(24.2%)

③ アドレナリン自己注射薬（エピペン[®]）の主な保管場所

ランドセル 64.3%(90 校)、職員室 31.4%(44 校)、保健室 10.7%(15 校)

④ 誤食の事例（平成 24 年度中）

小学校 29 校(7.0%)、中学校 5 校(3.0%)、合計 34 校(5.9%) 40 件

※主な原因（配膳時混入 12 件、新規診断 7 件、喫食時混入 5 件、調理中混入 4 件）

※うち、アナフィラキシー症状（注 1）発生 8 件、アナフィラキシーショック症状（注 2）発生 なし、

アドレナリン自己注射薬（エピペン[®]）使用 2 件、医療機関の受診 11 件、救急車の要請 1 件

（注 1）アナフィラキシーとは、アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛やおう吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をいう。

（注 2）アナフィラキシーショックとは、アナフィラキシーの中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来するような場合のことをいい、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味する。

⑤ 緊急時対応に関する課題（複数回答）

	管理職	養護教諭	栄養教諭等(※)
校内周知	239 校(41.3%)	240 校(41.5%)	237 校(40.9%)
マニュアル作成	237 校(40.9%)	233 校(40.2%)	237 校(40.9%)
エピペン運用	209 校(36.1%)	167 校(28.8%)	173 校(29.9%)
校医・主治医との連携	146 校(25.2%)	123 校(21.2%)	130 校(22.5%)
医療機関との連携	140 校(24.2%)	115 校(19.9%)	124 校(21.4%)
消防機関との連携	138 校(23.8%)	95 校(16.4%)	90 校(15.5%)

※栄養教諭・学校栄養職員未配置校については、給食主任やセンター所属の学校栄養職員等が回答。（以下同じ）

(4) 研修会の実施状況 【回答者：管理職】

(調査対象校 579 校：小学校 413 校、中学校 166 校)

平成 24 年度実施率 小学校 216 校(52.3%)、中学校 80 校(48.2%)、合計 296 校(51.1%)

※主催者（学校 79.1%、市町村教育委員会 31.8%、県教育委員会 18.9%）

※対象者別研修の内訳（養護教諭 32.1%、栄養教諭等 31.1%、管理職 22.0%、学級担任 14.5%、調理員 6.8%）

(5) 学校給食における食物アレルギー対応 【回答者：栄養教諭等】

(調査対象校 579 校：小学校 413 校、中学校 166 校)

① 食物アレルギーを有する児童生徒で給食の対応を行っている人数

調査対象者 206,409 人中 4,244 人(2.1%)

[小学校 3,286 人(2.2%)、中学校 958 人(1.6%)]

※対応を行っている学校数 519 校 [小学校 379 校、中学校 140 校]

② 各学校における対応レベル人数 (最も日常的な対応)

レベル1	詳細な献立対応	1,194 人 (28.1%)	
レベル2	完全弁当対応	94 人 (2.2%)	457 人 (10.8%)
	一部弁当対応	363 人 (8.6%)	
レベル3	除去食対応	1,658 人 (39.1%)	
レベル4	代替食対応	935 人 (22.0%)	

③ 給食提供方法別対応レベル実施状況

対応レベル 給食提供方法	レベル1	レベル2 (完全弁当)	レベル2 (一部弁当)	レベル3	レベル4	合計
単独校方式	247 人 (11.8%)	43 人 (2.0%)	202 人 (9.6%)	1,124 人 (53.5%)	484 人 (23.0%)	2,100 人 (100%)
親子方式	39 人 (21.9%)	6 人 (3.4%)	46 人 (25.8%)	62 人 (34.8%)	25 人 (14.0%)	178 人 (100%)
センター方式	876 人 (47.2%)	43 人 (2.3%)	105 人 (5.7%)	405 人 (21.8%)	425 人 (22.9%)	1,854 人 (100%)
外部委託	32 人 (28.6%)	2 人 (1.8%)	10 人 (8.9%)	67 人 (59.8%)	1 人 (0.9%)	112 人 (100%)

④ 主な原因食品 (除去食・代替食対応をしている児童生徒 2,593 人)

鶏卵 32.5%、牛乳・乳製品 28.0%、甲殻類 18.5%、果物類 17.7%、落花生 16.5%

⑤ 毎月の給食の使用食材や調理方法に関する面談 (給食対応をしている学校 519 校)

・定期的 (1~2 か月に 1 回程度) な面談実施 519 校中 69 校(13.3%)

※面談参加者 (栄養教諭等 84.1%、学級担当 65.2%、養護教諭 56.5%、管理職 39.1%)

※面談後の情報共有

69 校中 49 校(71.0%)

・定期的 (1~2 か月に 1 回程度) な面談不実施 519 校中 450 校(86.7%)

※定期的面談不実施学校における家庭での除去食状況の把握率 450 校中 292 校(64.9%)

※面談以外の主な確認方法 (食事調査、電話による聞き取り、食事日誌等)

⑥ 食物アレルギー対応の献立作成委員会等の設置状況 (給食対応をしている学校 519 校)

519 校中 196 校(37.8%)

- ⑦ 個別対応の確認方法（給食対応をしている学校 519 校）
- ・ 詳細な献立表の保護者及び学校関係者への配布 519 校中 453 校(87.3%)
 - ・ 詳細な献立表の共有（配布している学校 453 校）
 - 保護者及び本人 96.2%、栄養教諭等 81.9%、学級担任 79.9%、養護教諭 48.6%、管理職 40.4%
 - ・ 給食前の学級担任による詳細な献立による確認 453 校中 343 校(75.7%)
 - （うち、確認の記録有 83 校(24.2%)）
- ⑧ 食物アレルギーを有する児童生徒へのおかわり制限（給食対応をしている学校 519 校）
- ・ 制限している 519 校中 363 校(69.9%)
 - ※主な制限方法（除去食・代替食のおかず 74.7%、全て 7.2%、主食のみおかわり可 1.9%）
 - ・ 制限していない 519 校中 156 校(30.1%)
 - ※主なおかわり可否の確認方法（詳細な献立表 46.2%、個別対応表 17.9%）
- ⑨ 食物アレルギー対応の困難な理由（調査全学校 579 校）
- 不十分な施設設備 52.8%、対応人員不足 48.4%、曖昧な医師の診断 33.3%、
曖昧な医師の指示 27.8%、曖昧な対応方針 18.3%、曖昧な責任の所在 18.1%（複数回答）

(6) 調理場における対応 【回答者：栄養教諭等】

①調理場における整備状況（除去食・代替食対応をしている学校 390 校）

既存施設内で必要に応じてスペースを確保 54.1%、アレルギー専用固定調理コーナー15.9%、特別配慮なし 14.6%、アレルギー専用調理室 8.5%

②給食提供方法別整備状況（除去食・代替食対応をしている学校 390 校）（複数回答）

整備状況 給食提供方法	アレルギー 専用調理室	アレルギー 専用コーナー	既存施設内 スペース	特別配慮な し	その他
単独校方式 198 校	1 校 (0.5%)	15 校 (7.6%)	138 校 (69.7%)	32 校 (16.2%)	16 校 (8.1%)
親子方式 18 校	1 校 (5.6%)	1 校 (5.6%)	8 校 (44.4%)	6 校 (33.3%)	1 校 (5.6%)
センター方式 166 校	31 校 (18.7%)	45 校 (27.1%)	60 校 (36.1%)	18 校 (10.8%)	9 校 (5.4%)
外部委託 8 校	0 校 (0.0%)	1 校 (12.5%)	5 校 (62.5%)	1 校 (12.5%)	1 校 (12.5%)

※その他の回答 調理器具、食器具等で区別、スペースを確保して調理 など

③調理員の配置状況（除去食・代替食対応をしている学校 390 校）

アレルギー対応食調理員の配置 390 校中 65 校(16.7%)

④アレルギー対応食確認方法（除去食・代替食対応をしている学校 390 校）

調理指示書 74.6%、除去食・代替食一覧表 71.8%、個別配食・配送計画 14.9%（複数回答）

⑤作業工程表、作業動線図の作成状況率（除去食・代替食対応をしている学校 390 校）

390 校中 124 校(31.8%)

⑥学校における誤配事例（平成 24 年度中）（除去食・代替食対応をしている学校 390 校）

390 校中 26 校(6.7%) 29 件

⑦誤配防止の工夫（除去食・代替食対応をしている学校 390 校）

個別の容器に入れる 65.1%、食札を使用 56.9%、食器やトレイの色を変える 17.7%（複数回答）

⑧調理場における課題（調査全学校 579 校）

アレルギー室等の整備 59.9%、調理機器・器具等の整備 53.5%、コンタミ防止 49.6%
調理員増員 47.2%、食器具の整備 41.6%（複数回答）