

## 「学校給食における食物アレルギー対応について」 中間まとめ概要

### 今後の食物アレルギー対応における基本的考え方

- 食物アレルギーの児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しむことを目指すことが重要であり、各学校、各調理場の能力や環境に応じて食物アレルギーの児童生徒の視点に立ったアレルギー対応給食を提供することを目指す
- 今回の事故を契機に各学校現場での食物アレルギー対応がより前進するよう議論を進めていく
- 医学的根拠に基づかない必要以上の対応や複雑な対応は、危機管理上望ましくないことを認識し、適切な対応を促すことが重要
- 個々の教職員の責任を求めるのではなく、組織として対応していくことが重要

### 再発防止に向けた具体的取組

#### (1) 「ガイドライン」の活用

- 現状では、「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」）が学校において十分に活用しきれておらず、「ガイドライン」の活用の徹底を図ることが重要
- 「ガイドライン」に基づいた学校の個々の状況に見合ったマニュアル作りの促進や、「ガイドライン」について全ての教職員への理解を促進するための分かりやすくまとめた資料の作成、さらには新しい医学的知見などを入れた改訂が必要

#### (2) 研修

- 校長等管理職のほか、一般教員、栄養教諭、養護教諭、調理員など職種に応じた研修が必要
- 各学校で全教職員を対象にした校内研修の実施を進めることや市町村教育委員会や校長が教職員に対して研修の受講を促していくことが必要

#### (3) 学校給食における対応

##### ① 事前の対応

- ・ 管理指導表の作成に当たり、主治医・学校医、学校・保護者との共通理解を図る必要がある。その際、特に各教育委員会と医師会との連携を深めていくことが重要である。
- ・ 医師の診断と保護者の要望が異なる場合は、学校としての適切な判断と対応が必要であり、教育委員会としての統一方針を示すことも有効である。

- ・ 教職員間の情報共有を徹底すべきである。(記録方法、継続的活用等)
- ・ 異なる学校段階(幼稚園、保育所、小学校、中学校等)との情報共有を進めるべきである。
- ・ 本人・保護者の了解の下、同じクラスの児童生徒や保護者同士との情報共有も大切である。(食育における指導の在り方を含む)

## ② 日常の対応

- ・ 献立作りの段階からリスクを減らしていくことが必要である。
- ・ 献立作り、調理、配送、配膳など各プロセスの単純化が必要である。
- ・ 個々のプロセスにおける留意事項を具体的に明示することが必要である。

## ③ アナフィラキシーが発症した場合の対応

- ・ 「エピペン<sup>®</sup>」の使用に関しては、医学の素人である教職員にとって、その使用の判断を行うことは困難であり、学校現場において不安がある。
- ・ あらかじめ学校と消防署との間で情報共有を行うなど連携しておくことが重要である。

※ 本会議は、今後、関係団体等からのヒアリングや実態調査等の結果を参考にしつつ、更に議論を深め、本年度中に最終報告をまとめる予定。