

弘前市学校給食アレルギー対応食提供事業について

かきざき小児科アレルギー科クリニック

柿崎 良樹

(1) はじめに

弘前市では、平成25年度から、学校給食においてアレルギー対応食を提供する事業を開始したので、その概要を紹介する。

(2) 対象および方法

弘前市立小学校37校児童8,094人（男子4,151人、女子3,943人）および中学校16校生徒4,389人（男子2,217人、女子2,172人）を対象とし、弘前市が作成した「学校給食食物アレルギー対応マニュアル」に従って実施する。学校校舎内調理施設1か所をアレルギー対応食専用調理施設として使用し、アレルギー対応食担当栄養士と専任調理士が献立を作成し調理したものを各校へ配送する。

(3) アレルギー対応食提供までの流れ

①保護者への説明会、②保護者から申請、③教育委員会との面談、④学校での食物アレルギー対応食検討委員会、⑤審査会を経て、対応の可否を決定する。毎月、献立表を保護者と確認する。

(4) アレルギー症状への対応

①学校給食食物アレルギー対応マニュアル（弘前市）の「アレルギー症状が発生した場合の対応」を教職員が習熟する。②教育委員会によるエピペン使用方法についての講習会を毎年開催する。③医師会による食物アレルギーについての講習会を毎年開催する。

(5) アレルギー対応食提供を受けている児童生徒の詳細

平成25年2学期時点で、小学生46人（男子26人、女子20人）と中学生11人（男子5人、女子6人）にアレルギー対応食を提供している。代替または除去食物は、小学生では鶏卵、魚卵、ピーナッツ、中学生では魚卵、ソバ、甲殻類が多くみられる。

(6) 誤食事故

平成25年6月に誤食事故が2件あり、1件は軽症アナフィラキシーを起こしたが回復、1件は症状がみられなかった。

(7) 今後の課題

①誤食事故の防止として、学校内での配膳方法の工夫などに加えて、教職員全員の情報の共有を徹底する。②アレルギー症状出現時の教職員の対応について、定期的に研修会を開催する。

アレルギー対応食 学校数および児童・生徒数

小学校		提供数	%
学校数	37	25	各校1~7人
児童数(人)	8,094	46	0.57
男子	4,151	26	0.63
女子	3,943	20	0.51
中学校		提供数	%
学校数	16	8	各校1~3人
生徒数(人)	4,389	11	0.25
男子	2,217	5	0.23
女子	2,172	6	0.28

アレルギー対応食 食物アレルギー調査票(1)

- ①医師の診断について
- ・医師の診断を受けたことがありますか？ (はい・いいえ)
 - ・食物アレルギーの最終診断はいつですか？(平成 年 月頃)
- ②現在除去している食物について別表に記入して下さい
- ③これまでアナフィラキシーショックを起こしたことがありますか？
- ・いつ頃ですか？ (平成 年 月頃)
 - ・どんな食物(食品)ですか？ ()
 - ・エピペンを処方されていますか？ (はい・いいえ)

アレルギー対応食 提供までの流れ(1)

- ①保護者への説明会の開催
- ②保護者から申請受付
(「学校生活管理指導表」と「食物アレルギー調査票」を添付)
- ③申請者と面談し、症状の詳細を「面談記録票」へ記録
- ④「食物アレルギー対応食検討委員会」で検討
- ⑤「食物アレルギー対応食審査会」で対応の可否を決定

アレルギー対応食 食物アレルギー調査票(2)

- ④過去に除去していたが、現在は普通に食べられるようになった食物はありますか？
- ・ある…(食物・食品名)
- ⑤現在、アレルギー治療のために使用している薬はありますか？
- ・ある…どんな薬ですか？(内服薬・吸入薬・外用薬・その他)
 - ・学校へ携帯を希望する薬はありますか？
ある…(薬剤名)

アレルギー対応食 提供までの流れ(2)

- ⑥申請者と学校へ対応の可否を通知
 - ⑦申請者と担当栄養士の面談
 - ⑧献立表を作成し、申請者へ送付
 - ⑨申請者から承諾書の提出
 - ⑩アレルギー対応食の提供
- } 毎月実施

除去している食物について

- ①家庭での摂取状況を記入して下さい。：完全除去・体調により除去
- ②備考欄に食べた際の症状や症状が出る摂取量などを記入して下さい。

卵について除去している食品に✓して下さい	備考(症状、量など)
<input type="checkbox"/> 全卵(生) <input type="checkbox"/> 卵白(生) <input type="checkbox"/> 卵黄(生)	
<input type="checkbox"/> 卵を用いた料理 (ゆで卵、卵焼き、オムレツ、かき玉汁等)	
<input type="checkbox"/> 卵を衣やつなぎとして用いる料理 (ハンバーグ、フライ、天ぷら等)	
<input type="checkbox"/> 卵を含む菓子類 (プリン、ケーキ、アイスクリーム等)	
<input type="checkbox"/> 卵を含む加工品 (ハム、ウインナー、かまぼこ等)	
<input type="checkbox"/> 卵を含む調味料・ソース類 (マヨネーズ、ドレッシング等)	
<input type="checkbox"/> その他	

除去している食物について

- ①家庭での摂取状況を記入して下さい。：完全除去・体調により除去
 ②備考欄に食べた際の症状や症状が出る摂取量などを記入して下さい。

牛乳について除去している食品に✓して下さい	備考(症状、量など)
<input type="checkbox"/> 牛乳を主原料とした食品 (牛乳、乳飲料、練乳、脱脂粉乳等)	
<input type="checkbox"/> 乳製品 (ヨーグルト、生クリーム、チーズ、バター等)	
<input type="checkbox"/> 牛乳を用いた料理・菓子類 (シチュー、グラタン、プリン、ケーキ等)	
<input type="checkbox"/> 乳成分を含む加工品 (ハム、ウインナー等)	
<input type="checkbox"/> 乳成分を含む調味料・ソース類 (シチューの素、ホワイトソース等)	
<input type="checkbox"/> その他	

アレルギー対応食 面談記録票

●これまでの食物によるアレルギー症状

症状出現の年齢	
原因食物(食品)	
症状	皮膚 かゆみ・発赤・じんましん
	粘膜 眼・鼻・口・唇・のど(かゆみ・腫れ・充血・鼻汁・くしゃみ)
	呼吸器 咳・ぜん鳴・息苦しい
	消化器 吐き気・嘔吐・腹痛・下痢
	ショック あり・なし
	その他
最近の状況	あり・なし・未摂取にて不明

除去している食物について

- ①家庭での摂取状況を記入して下さい。：完全除去・体調により除去
 ②備考欄に食べた際の症状や症状が出る摂取量などを記入して下さい。

小麦について除去している食品に✓して下さい	備考(症状、量など)
<input type="checkbox"/> 小麦を主原料とした食品 (パン、麺類、麩、菓子等)	
<input type="checkbox"/> 小麦を用いた加工品 (餃子の皮、シューマイの皮等)	
<input type="checkbox"/> 小麦を衣やつなぎとして用いる料理 (ハンバーグ、フライ、天ぷら等)	
<input type="checkbox"/> 小麦を含む食品 (ハム、ウインナー等)	
<input type="checkbox"/> 小麦を含む調味料 (しょうゆ、味噌)	
<input type="checkbox"/> その他	

アレルギー対応食 検討委員会

学校ごとに年2回開催する

委員会のメンバー

- ①校長、教頭、養護教諭、給食主任、学級担任
- ②食物アレルギー対応食担当栄養士
- ③教育委員会担当者

食物アレルギー対応食提供に係る基準

- ①医療機関において、食物アレルギーを有すると診断されていること
- ②原因食物が特定されており、医師から食事制限を指示されていること
- ③家庭でも食事制限を行っていること

除去している食物について

- ①家庭での摂取状況を記入して下さい。：完全除去・体調により除去
 ②備考欄に食べた際の症状や症状が出る摂取量などを記入して下さい。

ソバについて除去している食品に✓して下さい	備考(症状、量など)
<input type="checkbox"/> ソバ	
<input type="checkbox"/> ソバ粉を用いた加工品 (菓子類、ソバ茶等)	
<input type="checkbox"/> その他	
ピーナッツについて除去している食品に✓して下さい	
<input type="checkbox"/> ピーナッツ	
<input type="checkbox"/> ピーナッツを用いた食品 (菓子類、ピーナッツバター等)	
<input type="checkbox"/> ピーナッツを用いた調味料	

アレルギー対応食 審査会

- ①年2回開催する
- ②小児アレルギーを専門とする小児科医師4名で構成する
(医師会小児科医師 2名、病院小児科医師 2名)
- ③申請があった児童・生徒について、
「学校生活管理指導表」、「食物アレルギー調査票」、
「面談記録票」、「食物アレルギー対応食検討委員会」
「保護者と栄養士の面談結果」
に基づいて、対応食提供の可否を審査する

アレルギー対応食 アレルギー症状への対応

- ①学校給食食物アレルギー対応マニュアル(弘前市)の「アレルギー症状が発生した場合の対応」を教職員が習熟する。
- ②教育委員会による「エピペン使用方法について」の講習会を毎年開催する。
- ③医師会による「食物アレルギーについて」の講習会を毎年開催する。

アレルギー対応食 代替・除去食物

小学生 (1人1~7種類)	人数	中学生 (1人1~3種類)	人数
鶏卵	24	魚卵	5
魚卵	19	ソバ	4
ピーナッツ	14	甲殻類	4
ソバ	9	鶏卵	3
乳製品	8	ピーナッツ	2
甲殻類	7	ヤマイモ	1
魚	6	魚	1
果物	6	果物	1
ヤマイモ	5		
クルミ	4		
その他	7		

アレルギー対応食 アナフィラキシーの既往

- 小学生46人中17人(ショック6人) ●中学生11人中 6人(ショック2人)

原因食物	人数	原因食物	人数
鶏卵	7(1)*	ソバ	4(2)
魚卵	5(3)	鶏卵	1
ピーナッツ	3(1)	甲殻類	1
乳製品	2		
ソバ	2		
ゴマ	1(1)		
ヤマイモ	1(1)		
桃	1(1)		
クルミ	1(1)		
イカ・タコ	1		

*()はショック既往人数

アレルギー対応食 誤食事故(2件、平成25年6月)

- (1)小学5年女子(鶏卵、ソバ、魚卵、甲殻類、サバ除去中)
ハンバーグ摂取 → アナフィラキシー(軽症) → 回復
- (2)中学2年男子(鶏卵、ピーナッツ除去中)
ポテトサラダ摂取 → 症状なし

●原因は2件とも同様

- ・当日、担当教職員が対応食を受け取れなかった。
- ・当日、対応食があることを他の教職員が知らなかった。
- ・当日、対応食があることを児童生徒が忘れていた。