

食物アレルギーを有する児童が安心して
学校給食を食べることができる対応の在り方
～全教職員で対応する校内体制の整備～

茨城県ひたちなか市立市毛小学校

栄養教諭 樋口 教子

1 はじめに

(1) ひたちなか市の概要

① 学校給食実施状況

ひたちなか市は、人口約 16 万人、小学校 20 校、中学校 9 校で学校給食が実施されている。給食施設は、単独調理場 20 施設、共同調理場 1 施設である。栄養教諭等がすべての単独調理場に配置されていないため、単独調理場方式の給食は、共通献立を 3 ブロックに分けて実施している。

② 食物アレルギーの現状

本市では、平成 22 年 3 月に「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」が教育委員会から発行され、それに基づきながら、各校で除去食を中心とした食物アレルギーの対応を行っている。また、調理員や教職員対象の講習会を実施するなどして、市内での共通理解を図っている。

さらに、茨城県教育委員会から平成 26 年 3 月に「学校における食物アレルギー対応の手引き」が、文部科学省から平成 27 年 3 月に「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示され、これらも踏まえながら、対応を進めている。

(2) 市毛小学校の概要

本校は、児童数 551 名、教職員 42 名、学級数 20 学級(特別支援 3 学級を含む)の中規模校で、単独調理場方式で給食を実施している。給食担当職員は、栄養教諭 1 名、調理員 8 名である。今年度の食物アレルギー対応の児童は 5 名、うち 1 名はエピペンを処方されている。原因食物の内訳は次の通りで、すべてレベル 3 (除去食対応) である。除去が不可能な料理等については代替食を家庭から持参して対応している。

ピーナッツ・・・3名	小麦・・・・・・・・1名
アーモンド・・・3名	桃・・・・・・・・1名
鶏卵・・・・・・・・2名	トマト・・・・・・1名
牛乳・・・・・・・・2名	小魚・・・・・・・・1名
魚卵・・・・・・・・2名	

本校では、平成 20 年度入学の児童が重度の食物アレルギーを有し、エピペンを携帯していた経緯から食物アレルギー対策は、比較的早い時期から取り組んできている。

2 主題設定の理由

食物アレルギーは、アナフィラキシーショックという生命にかかわる重篤な症状につながる危険性がある。本校でも重度のアレルギーを有する児童がエピペンを処方されているなど、食物アレルギーへの対応は重要な課題と言える。

本校の食物アレルギーの対応について見直し、児童が安心して給食を食べられるようにしていくためにも全教職員が迅速かつ適切に対応できるような体制を整えることが重要であると考え、本主題を設定した。

3 実践の内容

(1) 本校の対応に係わる基本的な取組事例

① 食物アレルギーを有する児童の把握

ア 食物アレルギーに関する調査の実施

新一年生については、前年度 2 月に行われる就学時の説明会で調査を実施することで、入学後迅速な対応ができるようにしている。なお、転入生については、転入手続きの際に実施している。在校生については、全児童対象で毎年 3 月に調査を実施し、食物アレルギーの有無や給食での配慮の有無など変更点について把握するようにしている。また、新規発生の報告があった場合は、随時調査を行い迅速に対応している。

イ 保護者並びに関係担当職員との連携

調査の結果をもとに、学校生活で配慮が必要な児童をリストアップし、学校生活管理指導表等を保護者に配付し病院での記入を依頼している。それらの資料をもとに、新年度の給食開始前に、食物アレルギー対策会議を開いている。(参加者：校長・保健主事・養護教諭・栄養教諭・該当学年教職員・保護者)この情報は全教職員で共有することへの同意を保護者から得ている。

ウ 他機関との連携

市教育委員会では、エピペンを携帯している児童の保護者には、処方されていることを地域の消防機関に情報提供するための同意書を依頼している。

市内小中学校の情報を、市教育委員会が取りまとめ、消防機関に届けている。

エ 全教職員での体制の整備

食物アレルギー対策会議で確認した内容については、保健主事が文書化し、管理職、養護教諭、栄養教諭、該当学年教職員に配付される。

また、職員会議で、食物アレルギーを有する児童への対応について共通理解を図っている。

② 食物アレルギーを有する児童への給食提供の流れ (図1)

③ 保護者との連携

年度初めの食物アレルギー対策会議では、主に以下の項目について保護者に確認をする。

ア 原因食物

医師の診断結果をもとに、加工品や調味料等の詳細まで確認する。

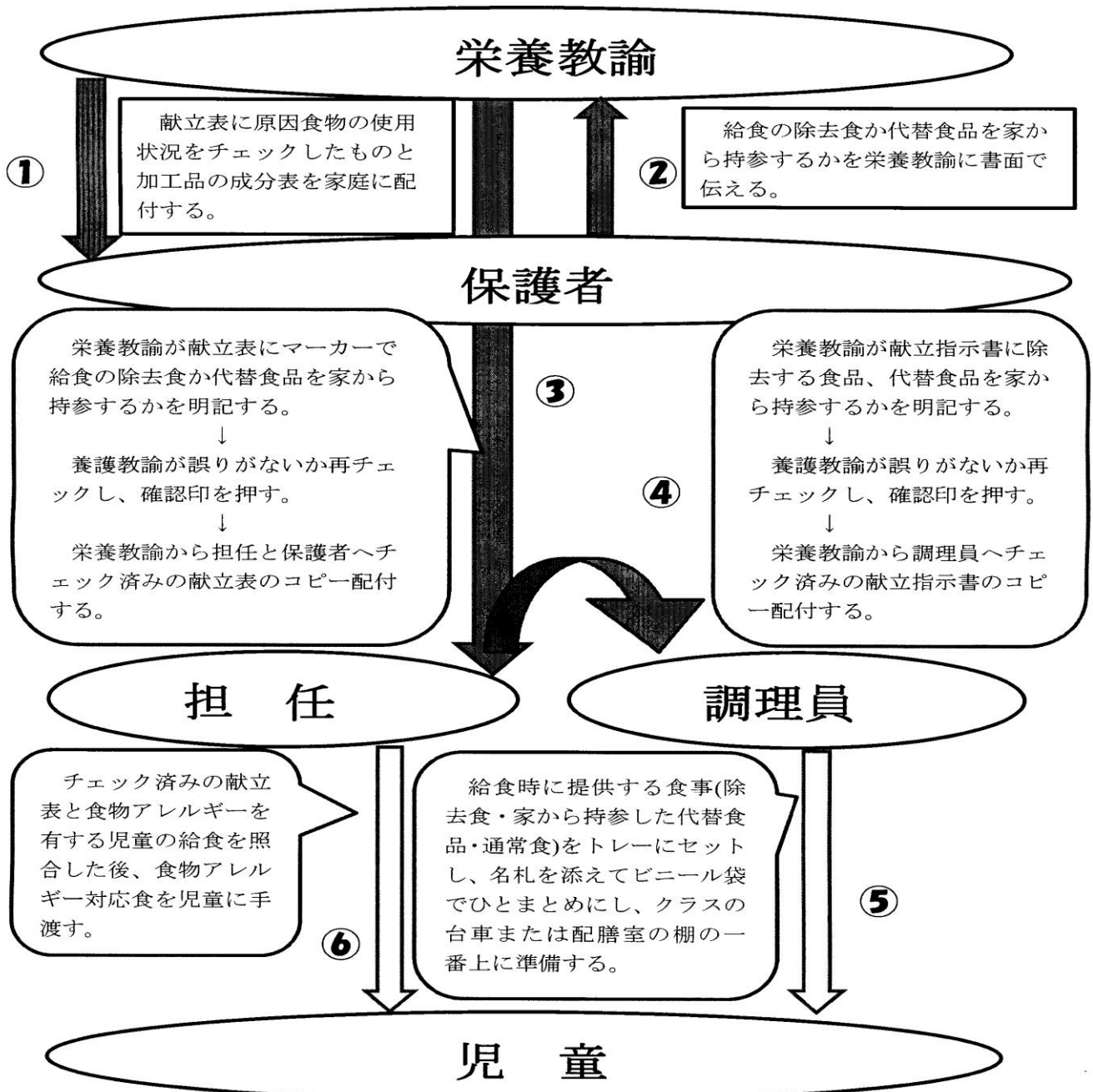
イ 症状

初発の様子。過去の発作時の経過、アナフィラキシーの経験の有無を確認する。

ウ 医師からの指導事項

医師の見解や症状が出た際の対応方法について確認する。

図1



エ エピペンの有無

エピペンを処方されている場合は、保管場所や期限切れにはなっていないか等について確認する。

オ エピペンを使用する基準

どのような症状が出た時に使用するのか確認する。

カ 救急車を呼ぶ基準

どのような症状が出た時に要請するのか確認する。

キ 学級での配慮

給食以外でも運動、家庭科等の授業、宿泊学習、遠足のおやつとの交換、使用薬品、登校後の健康観察などの配慮の有無を確認する。

ク 緊急連絡先・病院・主治医

緊急連絡先は、連絡する優先順位を確認する。

④ 調理員との連携

ア 市調理講習会

市教育委員会では、毎年調理員を対象に、調理途中からアレルギー原因食物を除去する調理方法を習得するための調理講習会を実施している。

イ 食物アレルギー除去専用器具等の整備

除去食調理のための専用調理器具とカセットコンロを調理室に用意し、原因食物が混入しないように専用スペースを決めて調理している。

ウ 打ち合わせ

調理員は、作業工程表に赤字で原因食物の除去方法を加筆し、給食室で行う朝のミーティングで原因食物の混入を防ぐために、調理員全員で対象児童のクラス・名前、作業上の動きを確認する。

弁当対応の児童は、朝のうちに給食室に弁当を持参することになっているので、弁当が届いていない場合は、調理員が職員室に連絡、持参の有無を確認する。

(2) 本校のヒヤリハット

共通する問題点

- それぞれの立場での確認が不十分だった。
- 学校独自の緊急時対応マニュアルがなかった。
- エピペンについて詳しく知っている教職員が少なく、万が一、症状が悪化しても必要な時に正しく打つことは困難な状況だった。

(3) 具体的な改善策

① 給食室の対応

ア 食物アレルギー除去調理環境等の見直し

(7) 食物アレルギー調理専用コンロの設置

食物アレルギー専用のスペースに持ち込んで使用していたカセットコンロを専用の固定式小口コンロに変更し、原因食物の混入を防ぐためにアレルギー専用コーナーを設置した。

(4) 配食用専用食器等の購入

一般児童と区別がつくように市教育委員会が色の違うトレイと食器を準備した。

イ 除去食の配食方法の変更

配食の際に入れる名札を同じ絵柄から、個人の色別の名札に変更した。

配膳室にアレルギーを有する児童の給食を準備する際には、配膳場所を必ず複数人で確認を行うことにした。

② 児童への指導

ア 食物アレルギーを有する児童への指導

児童には必ず責任をもって自分の決められた色と名前を確認することを伝え、自分で自分のことを守ることの大切さを指導した。

イ 食物アレルギーを有する児童以外の児童への指導

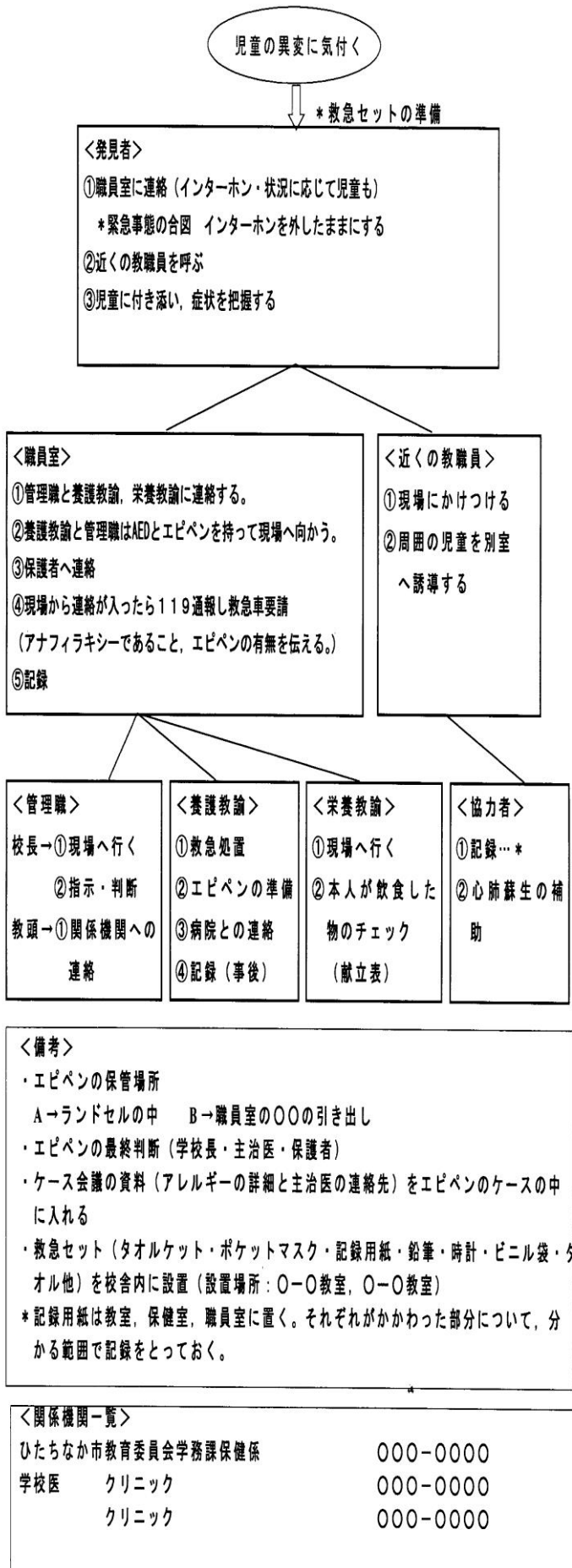
学級の児童には、対象児童の体調が悪そうにしている時は近くの大人に知らせるように指導した。

保護者からの了解が得られた場合には、食物アレルギーを有する児童のアレルギーの症状についてもクラス全体で説明し、急変の場合の早期発見に努めるようにした。

また、食物アレルギーは特別なことではないということと、食べることができないものに関しては、家から持参したり、給食室から別に配食されてくることがあることも話した。児童によっては、手に食材がただけでも症状がでてしまうので、当番や会食時も気をつけるように指導した。

アレルギー発症時の緊急連絡体制・役割分担

症状進行は速く対応せよ!



③ 養護教諭との連携による改善

ア 食物アレルギー対応マニュアルの作成

対応の流れを1枚のフローチャート(図2)で表し、実際に行う行動を具体的に示した。また、現場での混乱を防ぐために、だれが行うのかについても明示した。

このことにより、職員それぞれの果たすべき役割がはっきりし、校内救急体制への意識が高まった。

イ 栄養教諭不在時の連携

栄養教諭が不在時には、養護教諭が連絡ノートに給食時の留意事項や当日の児童の様子などを記入し連絡漏れのないように対応している。

④ 教職員との連携

ア 救急ボックス等の設置

食物アレルギーを有する児童が在籍する教室にはアレルギー救急ボックスを設置した。内容は、タオルケット、人工呼吸用ポケットマスク、ペンライト、筆記具、使い捨て手袋、ビニール袋、記録用紙、緊急連絡先一覧である。

当該児童の両隣の教室には教職員の役割を拡大したマニュアルを配付し教室に設置した。

また、給食時や体調不良時には、児童のみにならないように、隣のクラス担任や職員室に支援を依頼できるようにした。

職員室は、インターホンの横に職員室専用のマニュアルを掲示した。

職員室はエピペンの保管場所になっており、全職員に保管場所を周知した。エピペンと一緒に児童のアレルギーに関する個人情報や食物アレルギー対策会議で確認した内容、記録用紙が保管されている。

イ 確認事項の徹底

事故を未然に防ぐ意味でも複数人の確認が大切であることから、調理員が確認して配膳室に置いた後、対象児童用の献立表と必ず照合することを再確認した。

ウ 職員研修

学校長の指示のもと、平成25年2月に食物アレルギー対応の第1回職員研修を行った。研修では食物アレルギーの児童一人一人の原因食物や症状について資料を読み合わせて確認を行った。アナフィラキシーやその対応とエピペンについて、DVDを視聴した。その後、エ

ピペントレーナを用いた実習を行った。

第1回職員研修の反省を受けて、9月に第2回職員研修を行った。教室で食物アレルギーの児童にアナフィラキシーが発生したという想定でロールプレイを行った。エピペンについてのDVDを再度視聴後、役割を決め、児童への声のかけ方や動きについて確認をしながら対応の練習を行った。その後、意見交換により、反省点や改善点などを共有した。

また、消防機関によるAED講習の際には、タオルケットを使用した運搬法の講習もとりいれ、緊急時に備えるようにした。

エ 校内緊急臨時会議

ヒヤリハットが発生した当日に臨時職員集會を開き、原因を検証し、解決策を話し合い、共通理解を図っている。

(4) 学校生活全体での対応

学校生活で食を扱う活動時について、保護者と連絡を密にし、日常生活に近い対応をしている。

① ○年生女子(原因食物 牛乳,鶏卵,魚卵)

保護者より、ヨーグルトの代替としてゼリーを持参したところ、他の児童にうらやましがられ「もう持って行きたくない」と言っていると相談があった。

[対応策]

保護者の了解のもと、食物アレルギーの原因と症状についてクラスの児童に担任が説明をした。

その後クラスの児童は理解し、そのことには触れなくなった。

② 卒業の女子(原因食物 鶏卵,牛乳,魚卵,

ピーナッツ,そば,アーモンド,チョコレート,小麦)

原因食物が多く、エピペンを処方されており、病院に月1回通い、時には入院して経口免疫療法を行っていた。

保護者が毎日11時30分~13時30分まで、校内で待機をしていた。

[対応策]

生活科の食べ物に触れる授業には参加しない。

給食当番は参加しない。

給食を食べた後の体育の授業では、アナフィラキシーを起しやすいことから、午前中に時間割を組んだ。

家庭科の調理実習では、家から鍋を持参し師

範台で行った。ゆで卵はゆでじゃがいもに変更した。

宿泊学習では、宿泊施設から事前にメニューをとりよせ、栄養教諭と保護者で確認した。食べられないものについては家から代替食を持参した。母親は、近くのホテルに宿泊し、翌日のピザ作りは小麦粉を使用するため参加せずに帰宅した。

バイキング給食では対応児童専用のコーナーを設置し、そのエリアのみのおかわりを可能とした。

この児童は、治療の甲斐があり、鶏卵以外の食べ物は多量にとりすぎなければ一人前は食べられるようになり、現在は元気に中学校生活を送っている。

4 成果

- (1) 調理員が作業するにあたり、食物アレルギー専用の小口コンロや食器を新たに購入、また名札を色別にするなど視覚で確認しやすくなったことで事故防止にもつながった。
- (2) 食物アレルギーを有する児童も、自分の指定された食器や名札の色を見て責任をもって給食を運ぶという習慣も定着し、自己管理能力が高まった。
- (3) 平成23年9月よりエピペンが保険適用となったため、以前より処方される児童が増えつつある。市教育委員会の主導により、保護者及び消防・医療機関など外部機関との連携が進んだ。
- (4) 養護教諭と連携し、食物アレルギーの対応マニュアルを作成したことで、食物アレルギーを有する児童の緊急時にすべきことがはっきりとし、教職員間の役割分担が明確になった。
- (5) これまで、食物アレルギーを有する児童の対応が担任や学年だけに頼りがちであったが、全職員で研修をもち体験的な内容の研修を行ったことで、食物アレルギーの知識を深めるとともに「児童の命を全教職員で守る」という共通の認識をもつことができた。

5 今後の課題

- (1) 食物アレルギーを有する児童に適切な対応を行っていくためにも、調理員に最新の知識と技術を身につけられるような研修を強化していきたい。
- (2) 安全安心な給食を児童に提供するため養護教諭と連携を進めてきたが、食物アレルギー対応の職員

研修を年間計画の中に位置づけて、全教職員で役割分担を明確にし、さらに共通理解を図っていききたい。

- (3) 保護者及び消防・医療機関など外部機関との連携もさらに進めていきたい。

6 おわりに

楽しそうに給食を食べている児童の様子を見ると、すべての児童にとって、楽しく、安心できる給食時間になるよう、今後も全教職員の協力体制を強化していく必要性を感じている。

また、保護者の「なるべく皆と同じもの」という児童に対する願いが伝わってくる。児童にとって学校給食が楽しい思い出になるよう、栄養教諭としてできる限り、保護者に寄り添って情報を共有し、児童が楽しい学校生活が送れるような給食環境を整えるためのサポートをしたい。

今年度、ひたちなか市としても食物アレルギーマニユアルの見直しを行う計画になっている。市としても共通理解を図っていききたい。