

学校給食における食物アレルギー児への対応 ー 京都府・市小学校に対する聞き取りより ー

湯川 夏子・英 佳那*

Support for Students with Food Allergies and Elementary School Lunches in Kyoto

Natsuko YUKAWA and Kana HANABUSA*

Accepted July 22, 2013

抄録: 本研究では、小学校における食物アレルギーの実態および学校給食での対応について現状と課題を明らかにすることを目的とした。調査は2011年に京都府・市の各教育委員会学校給食担当者および小学校栄養教諭を対象とした聞き取りにより行った。その結果、調査校すべてにアレルギー児が在籍し（平均3.3%）、主なアレルゲンは卵、牛乳・乳製品で、えび、かになどの甲殻類も増加傾向であった。実態把握方法は各小学校で異なり、「医師の診断書」の提出が必須ではないなど多様であった。各校とも共通して「献立表による食材の情報提供」が行われていたが、連絡方法など校内体制や対応方法は様々であった。アレルギー対応について先進的な取組のある自治体もみられたものの、一般的に十分とはいえない対応であった。今後、①実態把握の徹底 ②アレルギー対応のマニュアル化と校内体制の確立③食物アレルギーの啓発活動を行うことが必要である。

索引語: 食物アレルギー、小学校、学校給食、聞き取り調査

Abstract: In this study, we investigated the present condition of elementary students' food allergies and discussed how each elementary school is dealing with this problem in serving school lunches in Kyoto. The investigation was conducted in 2011 by means of an interview survey of elementary school nutrition teachers in charge of school lunches in Kyoto City, as well as in other local governments in Kyoto Prefecture. We found that, an average of 3.3% of the students have a food allergy, the main allergens being eggs, milk, and dairy products. Food allergy from crustaceans, such as shrimp and crabs, was gradually increasing. Each elementary school understands and responds food allergy in various ways. For example, some schools did not order their students to submit "a medical certificate, whereas some did". The lunch staff members and the teaching staff share the information about the ingredients of lunch menus in all the elementary schools, although there were various systems for contacting or supporting the students in the schools. Some local governments have established advanced systems to support students with food allergies, although others do not have enough effective systems. It is important to understand the actual conditions in schools, to make manuals and support systems to help students with food allergies, and to enlighten school teachers and staff on food allergies.

Key Words: food allergy, elementary school, school lunch, interview survey

* 京都教育大学 家庭領域専攻 平成24年卒

1. はじめに

近年、生活環境や食生活の変化に伴い、食物アレルギーを持つ児童生徒は年々増加する傾向にある¹⁾。2007年の文部科学省の全国調査によると、日本の小学生における有病率は2.8%にのぼるとされる²⁾。今や食物アレルギーを持つ児童はどの学校にも在籍し、給食をはじめとする学校生活において十分な配慮が必要となってきた。

このような中、2012年12月に東京都調布市の小学校において、食物アレルギーによる女児の死亡事故が発生した。調布市教育委員会が立ち上げた検証委員会により2013年3月に発表された検証報告書では、除去食の提供方法と緊急時の対応の二つに大きな問題があったと報告されている³⁾。今後、食物アレルギーを持つ児童に対し、学校生活においてさらに徹底した対応が求められる。

学校における食物アレルギーの対応については、財団法人日本学校保健会が、2008年に「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を発行し、すべての学校が子どものアレルギー疾患に対して組織的な取組を進めることを推進している⁴⁾。県や市で統一した対応が求められ、その先進的例として、長野県や三重県、愛知県などでは、県で「食物アレルギーの手引書」が作成されており、各県の全小学校で統一した対応がとられている⁵⁾⁻⁷⁾。また、除去食のみ対応する学校や一部代替食を提供する学校など、学校給食で何らかの対応をしている学校が増加している。しかし、京都府・市小学校における食物アレルギーを持つ児童への具体的な対応の現状については十分に明らかになっていない。

そこで本研究では、京都府・市における、小学校の食物アレルギーを持つ児童の実態と学校給食における食物アレルギーを持つ児童への対応について現状を明らかにすることを目的とした。本調査の結果より、今後の学校における食物アレルギー対応策について考察していきたい。なお、本調査は調布市における事件の前年（2011年）に実施したものである。また、本稿では、「食物アレルギーを持つ児童」を「アレルギー児」と略す。

2. 調査方法

京都府・市の小学生の食物アレルギーの現状、学校給食におけるアレルギー児への対応、各自治体で統一した対応や方針の有無について、まず教育委員会を中心に聞き取り調査を実施した。調査対象は、各自治体教育委員会の学校給食の担当者である。

さらに、京都府各自治体の小学校及び京都市小学校、計11校を対象に、各小学校での具体的な対応について聞き取り調査を実施した。対象校は、京都市は京都教育大学附属小学校2校、京都市教育委員会から紹介をうけた6校の合計8校である。これら6校は栄養教諭が常勤の小学校であり、栄養教諭に対して調査を行った。なお、栄養教諭より兼務校の状況把握も試みたが、兼務校については食育指導のためにのみ勤務されており、アレルギー児数や給食の対応状況を十分に把握できていない場合が大半であったため、常勤校の現状のみを調査対象とした。アレルギー対応については、養護教諭に任せている状況ということであった。

京都府は、2010年に京都府教育委員会が出版した資料集（「食育参考資料集 学校における食育の推進～学校教育活動全体で食育を推進するために」⁹⁾）に“食に関する指導具体的事例”としてアレルギー

児への対応が掲載されている A 市 2 校、B 町 1 校の小学校計 3 校を対象とした（表 1）。3 校とも栄養教諭が配置されており、調査は栄養教諭を対象に行った。各校の給食の調理方式は、調査対象 11 校全てが自校方式であり、献立は各自治体において共通献立であった。しかし、附属小学校 2 校は独自の献立により提供されていた。給食の対応については、公立小学校、附属小学校と各校独自で対応している点で状況が同様であり、学校の特定を避けるため、表 1 には詳細な自治体名および学校種別は示していない。

聞き取り調査については、調査事項を事前に送付した上で、各教育委員会、各小学校に訪問または電話によって、聞き取り調査を行った。調査期間は 2011 年 7 月から 11 月の間であった。

調査の内容は、各教育委員会に対しては、食物アレルギーの実態、統一した対応の有無、「学校給食における食物アレルギーの手引き」についてなど、各小学校に対しては、食物アレルギーの実態、アレルギー児の把握方法、学校給食での対応、保護者との連絡方法などである。

3. 結果

(1) 各教育委員会の聞き取り

(i) 京都市教育委員会

京都市教育委員会事務局 体育健康教室課の担当者に訪問による聞き取り調査を行った。

京都市の小学校給食（公立）の実施状況は、全校自校直営方式であり共通献立であった。給食の形態は、週 5 日完全給食（米飯 4 回、パン 1 回）であった。京都市全学校数 173 校に対し、栄養教諭は 70 人であった。

京都市小学校における全アレルギー児数、アレルゲンの種類等は公表されていなかった。アレルギー対応については、各小学校に対応を任せている状況であり、市が定めた対応マニュアル（アレルギー対応の手引き書）はなかった。しかし、各学校に自由に対応をさせているというのではなく、アレルギー対応の仕方が明記された「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」⁴⁾などの冊子や市が作成した「新しい教師のための給食指導のポイント」などの参考資料を配布していた。また、京都市で統一した食品原材料一覧表も各学校に配布しており、アレルゲンを含む食品が全て把握できるようになっていた。「アレルギー対応の手引き書」などの対応マニュアルは、現在検討中ということであった。しかし、京都市は小学校数が多く、各小学校の規模も様々（1 日 1000 食超の給食を作る学校もあれば、100 食未満の学校もある）であるので全校統一した対応をとるのは困難な状況である。また、対応を始めるにあたり、人員（調理員数）、施設・設備（給食室）、予算の問題が前提にあり、市の方針で対応を定めて統一するのは厳しい状況との指摘があった。

(ii) 京都府教育委員会

京都府教育委員会 保健体育課の担当者に電話による聞き取り調査を行った。

京都府の小学校給食の実施状況は、各自治体により調理方式、献立が共通であった。

食物アレルギーの対応については、各自治体の教育委員会に対応の方針を任せており、府で統一した対応はとられていなかった。対応の方法については、各自治体の教育委員会に食育参考資料集「H.22 学校における食育の推進」⁹⁾を配布し、食物アレルギーの具体的な指導方法を明記していた。したがっ

て詳しい対応方法については、各自治体の教育委員会での調査をすすめられた。

(iii) A 市教育委員会

京都府 A 市教育委員会・教育部・学校教育係の担当者には訪問による聞き取り調査を行った。

A 市の小学校給食の実施状況は、全校自校直営方式・自校炊飯であり、共通献立であった。給食の形態は、週 5 日完全給食（米飯 4 回、パン 1 回）であった。全小学校 8 校に対し、栄養教諭は 4 人であった。各栄養教諭がそれぞれ 2 校の小学校を担当し、アレルギー対応に努めていた。

食物アレルギーの実態については、各小学校から報告を受け、毎年、給食で除去する食品を一覧表にしていた。対応については、市で作成した「学校給食における食物アレルギー対応基準」にアレルギー対応方針が示され、全小学校（8 校）で統一した対応がとられていた。対応の方法としては、完全弁当対応、一部弁当対応、除去食対応である。

また、栄養教諭、職員、教育委員会等関係者による委員会が設置されており、毎月 1 回、合計月 3 回の会合を持ち、各小学校の状況や今後の方針について話し合いがされていた。

(iv) B 町教育委員会

B 町教育委員会事務局 学校教育課に電話による聞き取り調査を行った。

B 町の小学校給食の実施状況は、全校自校直営方式であり、共通献立であった。給食の形態は、週 5 日完全給食であった。栄養教諭は町全体で 1 人であった。

食物アレルギーの対応については、全小学校（5 校）の対応を統一しており、主に献立表を通じて保護者との連絡を取り、個々に対応がされていた。栄養教諭を中心に対応がされており、給食指導主任と連携して対応の方針を定めていた。

(2) 各小学校（栄養教諭）の聞き取り

(i) 食物アレルギー児の実態

① 食物アレルギー児童数

各小学校に対して、食物アレルギー児の数を質問した。結果を表 1 に示した。

調査対象の全ての小学校でアレルギー児の把握がされており、全ての小学校にアレルギー児がいた。アレルギー児は平均で全体の 3.3%であったが、学校により 1.3%～5.9%と差が大きかった。表 1 の食物アレルギー児については、医師の診断を受診していなくても、保護者から食物アレルギーについて申し出があった児童についても含まれている。B 校では、緊急のために備えて 3 人が薬を持参していた。アナフィラキシーが起こった際に使用するエピペン（アドレナリン自己注射薬）を持参している児童は本調査対象小学校には在籍していなかった。

表1 アレルギー児の割合

小学校	食物アレルギー児 人(%)	全児童数 人	医師の受診 の有無
A	25 (5.7)	435	○
B	34 (5.9)	569	
C	18 (4.6)	387	
D	2 (1.3)	150	○
E	6 (1.5)	384	○
F	30 (3.8)	773	
G	12 (3.2)	373	
H	8 (1.6)	485	
I	8 (1.5)	504	○
J	6 (1.7)	340	○
K	29 (3.2)	879	
合計	178 (3.3)	5,279	

○…全てのアレルギー児が医師の診断を受診している

② アレルゲンの種類

学校給食で配慮が必要なアレルゲンについて質問した。その結果を表2に示した。以前から多いとされている卵、牛乳・乳製品¹⁰⁾は全ての小学校に対象児がいた。京都市では、牛乳をアレルゲンとする児童には「牛乳の返金制度」を設けており「医師の診断書」の提出を求め、学校で協議したうえで学校長の判断で実施さ

表2 アレルゲンの種類

小学校	主なもの	増加傾向にあるもの	少数のもの
A	卵、牛乳・乳製品、小麦	えび、かに、ピーナッツ、くるみ	そば、たけのこ、いか、キウイ、マンゴー
B	卵、牛乳・乳製品、小麦	えび、かに	そば
C	卵、牛乳・乳製品	えび、かに、ピーナッツ	そば
D	卵、牛乳・乳製品		
E	卵、牛乳・乳製品		さば
F	卵、牛乳・乳製品	えび・かに、ごま、ピーナッツ	魚類、たけのこ
G	卵、牛乳・乳製品	えび	牛肉、いか、パイン、リンゴ、添加物
H	卵、牛乳・乳製品		さば、魚卵、黒大豆
I	卵、牛乳・乳製品	えび、かに、いか、たこ、ごま	たけのこ、ピーナッツ、アーモンド
J	卵、牛乳・乳製品	えび、かに、ごま、ごま油	
K	卵、牛乳・乳製品、小麦	ごま	

複数回答

れていた。最近では、えび、かになどの甲殻類が増加傾向にあり、小学校(C)は学校給食での除去はえびが最多であった。それに加え、ごま、小麦が次いで多くあげられていた。その他、ナッツ類(ピーナッツ、クルミ)、いか、そば、たけのこ、果物(キウイ、リンゴ、パイン)、さばなども少数みられた。そばアレルギーはいくつかの小学校で対象児がいたが、そばはアレルギー発症時の危険性が高いため、給食には提供されていなかった。

また、果物が原因で発症する口腔アレルギー症候群、アレルゲンを含む食物を摂取後に運動することによって起こる食物依存性運動誘発アナフィラキシーなど新しいタイプの食物アレルギーも多くみられた。以上のように、食物アレルギーは非常に多様化・複雑化しており、アレルギーの強度、1人あたりのアレルゲンの数も小学校により様々であった。

(ii) アレルギー児の把握方法について

各小学校のアレルギー児の把握方法について、結果を表3に示した。

表3 アレルギー児の把握方法

小学校	アレルギー調査の有無	調査時期		備考
		入学時	2年生以降	
A	○	○	変更のみ保護者から申し出	
B	○	○	変更のみ保護者から申し出	
C	△「健康調査」	○	変更のみ保護者から申し出	
D	△「生活環境調査」	○	毎年	
E	△「健康調査」	○	変更のみ保護者から申し出	「医師の診断書」必須
F	△「健康調査」	○	変更のみ保護者から申し出	
G	×	対応無しと説明	保護者から申し出	
H	△「保健調査」	○	保護者から申し出	
I	○	○	毎年「医師の診断書」提出	「医師の診断書」必須
J	○	○	毎年「医師の診断書」提出	「医師の診断書」必須
K	×	入学前の面談で把握	保護者から申し出	

○…単独の調査書で調査

△…健康調査などに含めて調査

×…説明しているが、調査書は無し

別に保護者からの申し出により

把握している学校に分けられた。その中で、保護者から学校給食の対応に関して依頼がある場合は、全ての小学校で個別に面談をしていた。

「食物アレルギー調査」が「無」という回答をした小学校（G,K）があるが、これは単独に「食物アレルギー調査」を行っていないが、事前に個別面談や保護者からの申し出により、アレルギー児の把握は行っていた。よって、「食物アレルギー調査」は各学校で異なるが、全ての小学校でアレルギー児の把握はされていた。

入学時以降の把握について（2年生以降）は、小学校（A～H,K）では、2年生3年生と学年が上がるにつれ、アレルギーに関して変更がある場合のみ、保護者からの申し出により、個別に対応していた。

小学校（I,J）では、毎年アレルギー調査を行い「医師の診断書」の提出を義務づけていた。これはA市教育委員会のアレルギー対応実施基準に基づくものである。

保護者からの申し出による児童の中には、保護者の自己判断で除去食を行っているケース（食物アレルギーと思い込んで食べない）や、食物アレルギーではないが「牛乳の返金制度」の申し込みがあるなどの事例も見られるとのことであった。

（iii）給食の対応

学校給食でアレルギー食の提供（除去食または代替食の何れか、もしくは両方の提供）をしているか質問した。その結果を表4に示した。

代替食（原因食物を除き、それに替わる食物を組み込むアレルギー食）対応をしている学校はなかったため、表には示さなかった。除去食（原因食物を除いた食事。事故の予防に繋がるが、それに替わる食物を組み込まないアレルギー食）⁸⁾ 対応を徹底している学校は、11校中A市の2校（I,J）のみであった。しかし、卵、えびのみの除去など、特定のアレルゲンに絞って除去食対応をしている学校が11校中4校（C,D,E,G）あり、特定のアレルゲンを限定せず、最終段階の除去が可能な場合、除去するという学校が2校あった（A,B）。また、除去食対応をしていないと回答した学校でも、最終段階で除去できるものは除去するという対応をとっていた。学校給食で除去食対応がされていない、あるいは除去できない献立がある場合は、家庭から代替のものを持ってくるという対応がされていた。その他、給食時に自分で食べられないものを除いて食べる（各自除去）、その献立は食べないという対応であった。

さらに、具体的な対応について、A) 調理場 B) 学級 C) 職員間における対応について質問した。そ

表4 給食の主な対応について

小学校	除去食対応の有無	その他の対応		
		各自除去	弁当(代替)持参	その献立を食べない
A	△	○		
B	△	○	○	○
C	△(卵、えび)		○	○
D	△(卵)		○(牛乳→豆乳)	
E	△(卵)	○(さば)		○
F	—	○		
G	△(卵)		○	
H	—		○	○
I	○	○	○	
J	○	○	○	
K	—		○	

○…除去食対応有り

△…最終段階での除去、特定のアレルゲンのみ除去

—…除去食対応無し

の結果を表5に示した。

表5 具体的な対応方法

n=11	
	内容(校数)
調理場（調理時）	・最終段階に除去（8） ・調理の工夫（全員が食可能に）（2） ・アレルギー児用に別調理、優先調理（2）
学級（配膳時）	・担任が配慮、注意を促す（6） ・各自・個人で対応（4） ・食べられない献立あり⇒食べられる献立を多くとる（4） ・ラップをして配膳（名前あり…4、名前なし…1） ・代替食⇒みんなと同じ食器に移す（1）
学校全体（職員間の連絡、その他）	・アレルギー児・状況の把握（担任・栄養教諭…11、全教職員…6） ・臨海学習や修学旅行での食事の配慮…（2）

① 調理場における対応（調理時）

調理時での対応で最も多かったのは、「アレルギー児用に特別調理はしておらず、最終段階で除去できるものは除去する」という対応であった（「特別調理はしていない」と回答した小学校を除く8校）。例えば、かきたま汁は、アレルギー児に先にとっておき、後で卵を入れることで提供できる。入れる・入れないで提供できるものはできる限り対応していた。その他、みんなが同じものを食べられるような調理の工夫もみられた（2校）。

② 学級における対応（配膳時）

配膳時での対応では、「担任が配慮する」、「注意を促す」という対応が多くあげられた（6校）。低学年は特に保護者からの連絡やその子のアレルギー状況をしっかり把握した上で、担任が注意し、給食の配膳がされていた。高学年になると、担任が配慮するだけでなく、各自で食べられないものは除去して食べる、食べられない献立がある場合は、その他の献立を多く取って食べるなど、自分でしっかり対応をしていた。調理時に特別に用意されている場合は、その食器にラップをして名前を書いたもので配膳されているところが多かった。ラップに名前を書かないのは、アレルギーであることを特別に強調しないための配慮を行う学校もあり、給食室から給食当番や担任が直接その子に届けるようにしていた。また他の小学校では、みんなと同じ環境で食べるために代替のものをみんなと同じ食器に移し替えて食べるように配慮している学校もあった。配膳間違いをおこさない配慮とともに、アレルギー児に対する心理的面についても配慮されていた。

また、ほんの少しでもアレルギーがあると危険な児童は、家から持参した食器で対応していた。また、強度のアレルギー児は身体に触れるだけでも、アナフィラキシーを起こす危険性があるため、給食当番はせず、食べる際にも担任の傍で食べる対応をとっていた。

③ 学校全体における対応（職員間の連絡、その他）

全ての小学校で、担任や栄養教諭はアレルギー児の把握や個人の状況を把握するように充分努めて

いた。しかし、教職員全体での把握は出来ていない学校が半数あった。毎日、栄養教諭と調理員が除去する献立の確認をし、連絡を密にするよう心がける学校があった。また A 市においては、教職員に食物アレルギーについての勉強会を実施したり、緊急時のマニュアルを配布したりするなど、教職員全体で対応できるようにしていた。また、A 市の調理員には栄養教諭が毎月、調理の指示書を出し、特別メニューやアレルギー対応の調理方法など細かな連絡をおこなう体制が整っていた。

また、小学校（2 校）では、臨海学習や修学旅行での食事について、保護者に注意事項を綿密に確認した上で、それを教員全体で把握し、配慮するよう努めているとの話であった。実際、保護者から食材や冷凍のおかずを預かって依頼通りに調理を行ったり、アレルギー児用の炊飯器を持ち運ぶなどの対応をおこなっていた。アレルギー児への配慮は、学校給食にとどまらず、学校行事や調理実習等の際にも配慮が必要である。

（iv）保護者との連絡について

アレルギー児の保護者との連絡方法について質問した。その結果を表 6 に示した。

表6 保護者への情報提供の方法

小学校	献立表		連絡帳	電話	その他
	アレルギー表示	返却・確認			
A	○		○	○	
B	○		○	○	
C	○	○			
D	○			○	献立表にコメント記入
E	○	○			
F	○	○			
G	○	○			
H	○				
I	○	○		○	献立表にコメント記入
J	○	○		○	献立表にコメント記入
K	○			○	献立表にアドバイス記入

共通して行われていたのが、献立表でのやり取りである。全ての小学校で、献立表に原材料（アレルギー）を表示し、情報提供をしていた。6 校では、その情報提供に加え、献立表を 2 部（家庭用 1 部、返却用 1 部）配布していた。その内容は、返却用（1 部）の献立に保護者がアレルギーにマーカーなどでチェックをして提出し、栄養教諭がそれを確認するという対応であった。必要であれば、献立表に保護者から要望などを記入してもらい、個別に電話をしたり、担任の先生を通じて連絡帳で連絡をしたりしていた。小学校（G）では、献立表の裏に細かく原材料を添付し、添加物やアレルギーがどの献立に入っているか分かりやすいように配慮されていた。全ての小学校で、保護者から献立について何か要望があった場合、各小学校の現状を踏まえて、学校で対応できることは対応するようにしていた。その他の情報提供として「献立表にコメント（アドバイス）記入」とあるが、小学校（I,J）で

は、栄養教諭が毎月の献立表に調理方法や除去の献立をお知らせしたり、小学校（K）では代替食の準備を促すよう個別にアドバイスしたりという細かな連絡をしていた。

（ⅴ）その他

① 各学校における対応マニュアルの有無について

各学校において、アレルギー対応のための手引書（マニュアル）があるのか質問した。結果を表7に示した。ほとんどの小学校でアレルギー対応のための手引書（マニュアル）はなかった。手引書があるのは、A市の小学校（I,J）のみであり、具体的な対応方法（緊急時の対応、アナフィラキシーについて等）を資料化し、全職員に配布していた。

小学校（A,B,E）は「有」という回答であったが、具体的な対応方法や緊急時の対応等について資料化されておらず（手引書無し）、各学校で教職員が情報共有するための資料や連絡は行われていた。小学校（A）は、栄養教諭がアレルギー児・アレルゲンが一覧になっている資料を各教職員に配布し、共通認識をしていた。小学校（B,E）は緊急時の病院先や連絡先など最低限のことを全教職員で把握しているということであった。小学校（K）は、保護者からアレルギー児の状況について何か連絡があった場合は、すぐに職員会議で全教職員に報告しているとの事であった。それ以外の学校では、アレルギー対応のマニュアルは無く、今後、全教職員が共通認識でできるような手引書が必要であると感じていた。

表7 アレルギー対応マニュアル(手引書)の有無

小学校	対応マニュアル(手引書)の有無
A	△ 資料「アレルギー児把握」を配布
B	△ 最低限の対応を全教職員で把握
C	—
D	—
E	△ 保健室からお知らせ
F	—
G	—
H	—
I	○ 緊急時の対応、アナフィラキシー
J	○ 緊急時の対応、アナフィラキシー
K	— 連絡があれば職員会議で報告

○…資料化した手引書がある。

△…資料化した手引書はない。

—…対応のマニュアルはない。

② アナフィラキシーの実態

現在までのアナフィラキシーの有無について質問した。全小学校で、アナフィラキシーが起こった事例はなかった。むしろ、アナフィラキシーが起こった事例があれば問題であり、命に関わることなので全教職員が責任を持って配慮しているとのことであった。

4. 考察

（1）アレルギー対応の現状

まず、アレルギー児の実態・把握について考察する。京都府、市の調査対象小学校には平均3.3%のアレルギー児が在籍していることが分かった。これは、全国調査の2.8%、この調査における京都府の2.3%²⁾を上回る数である。本調査では、全数調査ではないため調査の限界はあるが、今回は医師の受

診の有無に限らず、保護者の申し出による児童も含めたことも一因と思われる。食物アレルギーの代表的な原因となる卵、牛乳・乳製品をアレルゲンとするアレルギー児は、どの学校にも在籍し、さらに多様化・複雑化していた。

しかし、全小学校で食物アレルギーの実態を把握しているとは言い難い状況であった。各小学校は、何らかの調査によりアレルギー児の把握をしていたが、アレルギー児のアレルギー状況や具体的な対応を把握できているか、については不十分であった。それは、「アレルギー調査」を徹底して行っていないこと、学校にアレルギー対応の手引書（マニュアル）が無いことから言える。アレルギー児の把握を自治体と小学校で連携して行っているのは A 市のみであり、今後、アレルギー児の実態把握を徹底する必要がある。

次に、学校給食におけるアレルギー児への対応についてである。学校給食の実情は、アレルギー児の有無や症状、調理員数、給食室の設備状況などが各小学校によって異なるがゆえに、アレルギー児への対応も自治体・小学校によって様々であった。自治体で対応方法をマニュアル化していないことから、各学校での対応に差がみられたといえる。

学校給食の対応である食物アレルギー食の提供は、「除去食対応」と「代替食対応」の2つが主であるが、京都府・市の小学校は主に「除去食対応」であり、「代替食対応」をしている学校は全くなかった。どちらの対応方法にしても、学校現場において様々な問題を乗り越えなければならない。対応するにあたり、まず人員、施設・設備、予算の問題が前提にあり、それらがアレルギー対応を困難にさせていることが、教育委員会を始め、各小学校の栄養教諭への聞き取り調査から明らかになった。

アレルギー対応の方法については、実施までの流れや対応方法を具体的に定めている学校やそうでない学校があるが、本調査対象の京都府・市全小学校で共通して行われていたのが、献立対応（アレルゲンの情報提供）であった。学校でアレルギー食の提供（除去食対応、代替食対応）が難しいため、「情報提供」をしっかりと行いたいという思いがある。除去食対応等が行われていない学校の場合、アレルギー児には、弁当を持参する、部分的に替わりとなる食品を持参するなどの手段が必要であった。アレルギー児の保護者は、学校側からの「情報」を頼りに、各自毎日の対応を行っていた。

除去食対応をしている学校では、具体的に、毎月、献立の打ち合わせをし、食べられない献立が続かないようにしている、保護者にアレルゲン（卵）の量を知らせている、アレルギー児用に別メニューを作っている、添加物や原材料の詳細を配布するなど、きめ細やかな対応（情報提供）を行っていた。これらの対応をしている学校は、職員等の意識と比例して対応されているようであった。今後も、保護者、学級担任、栄養教諭、養護教諭、調理員などの連携を密に対応していく方針であった。アレルギー児ひとりひとりに応じた対応をするためには、特に現場の学校関係者等のコミュニケーションは極めて重要である。

先進してアレルギー対応を行っている A 市は、その他の自治体と比較すると、教育委員会の担当者、栄養教諭、職員のアレルギー対応への意識の高さが最も感じられた。このことから、現場の栄養教諭、職員や自治体関係者等の学校給食における食物アレルギー対応への意識の差が、アレルギー対応（除去食対応）の差と関連していると考えられる。しかし、京都市等の自治体で統一した対応がとられていない理由には、食物アレルギーへの問題意識が低いという訳ではなく、A 市の小学校は全 8 校、B 町の小学校数は全 5 校と比較的小規模な自治体であり統一的対応がとりやすかったという背景もあるとみられる。

(2) アレルギー対応の課題と提案

本調査により、アレルギー対応の課題がいくつか明らかとなった。京都府・市の現状をふまえ、今後のアレルギー対応の提案をする。

(i) 「食物アレルギーの実態把握」の徹底

本調査で「食物アレルギー調査」が全ての小学校で行われていないことが明らかとなった。栄養教諭が常勤の小学校を対象としたため、アレルギー児数を把握できたが、非常勤の小学校ではアレルギー児の把握が不十分と推測された。栄養教諭が非常勤の小学校は、養護教諭や担任などが連携し、アレルギー児の把握を行う必要がある。アレルギー調査をしている学校が大半を占めていたが、各学校によって「食物アレルギー調査」に差が見られた。財団法人日本学校保健会が作成している「学校生活管理指導票」¹¹⁾などを活用し、全小学校で「食物アレルギー調査」を行う必要がある。またアレルギー児には、医師の診断に基づく内容を文書（診断書、指示書、学校生活管理票など）で提出することも必要である。さらに、「診断書」だけで全てを判断するのではなく、「どんな時にどんな症状が起こるのか」、「症状が出たらどんな対処をすればよいのか」など、保護者が、学校の校長や教頭、担任、養護教諭、栄養士、調理員に説明し、納得を得ることが必要である。さらに緊急時の対応のために、これらの情報を全教職員で共有する必要がある。今後、学校給食におけるアレルギー対応を充実させるためにも、「アレルギー児の実態把握」は、大前提であると言える。

(ii) アレルギー対応のマニュアル化と校内体制の確立

全教職員がアレルギー対応について共通認識できていない学校がいくつかみられた。アレルギー対応をするにあたって、A市のように、各自治体でアレルギー児の実態把握から対応までの流れを統一し、どの小学校においても公正な対応が行われるべきである。A市の例を図1に示した。

さらに、アレルギー対応についてマニュアル化し、全教職員が共有できるものが必要である。具体的な手引書（マニュアル）があることで、やるべきことが明確になり、教職員のアレルギーに対する意識も高まることだろう。また、栄養教諭が非常勤の小学校でもアレルギー対応が可能になり得ると考える。

さらに、その手引書をもとに校内体制を確立し、教職員等全員で体系的・継続的な対応をすることが重要である。特に、アナフィラキシーが起こった場合や緊急時の対応については、全教職員で情報共有していることが絶対不可欠であり、今すぐにでも最低限の連絡事項は全員で把握しておくべきである。

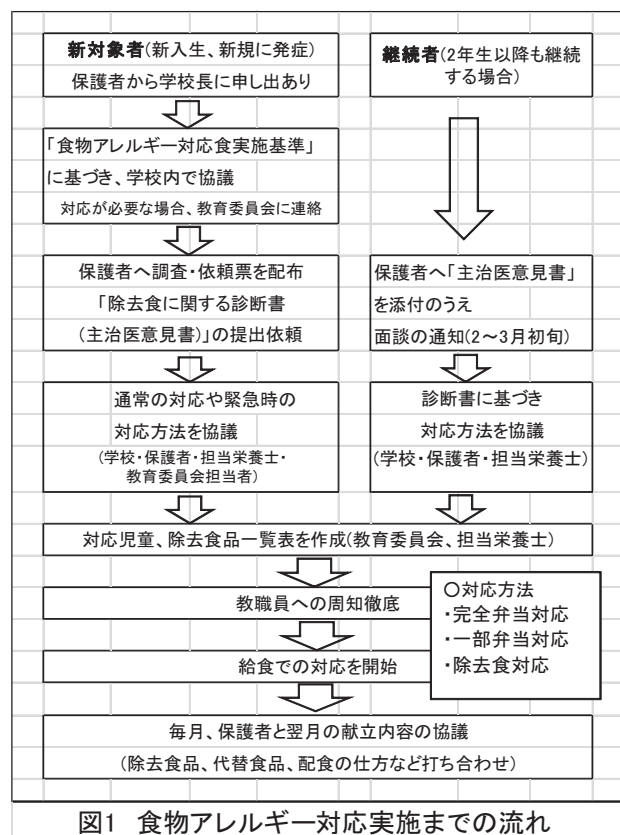


図1 食物アレルギー対応実施までの流れ

A市における聞き取り内容をもとに作図した

聞き取りの際に、担任のアレルギー知識が不十分で、調理員、栄養教諭と連携した対応が出来ないという事例がいくつかあげられた。井奥氏等の大阪府下の小学校教員を対象としたアレルギーの認知度の調査（2009）によると、現状として一般教員のアレルギーに対する認知度は決して高いとは言えないことが明らかになっている¹²⁾。教育委員会、現場の栄養教諭が教職員、関係者に対して食物アレルギーに関する講習会等の啓発活動を積極的に行い、食物アレルギーについての知識、意識を向上させることが今後、重要である。

平成17年度には「栄養教諭制度」が始まり、栄養教諭は各学校における食育の指導体制の要として重要な役割を担う立場である¹³⁾。栄養教諭が、教職員等に対して積極的に食物アレルギーに関する情報を発信していくべきである。今回の調査においても、栄養教諭の常駐しない学校においてアレルギー児の把握が不十分との現状があり、今後各自治体においてさらなる充実した栄養教諭の配置が望まれる。

5. おわりに

京都府・市内における教育委員会、および小学校への聞き取り調査から、学校給食における食物アレルギー児への対応について①実態把握の徹底 ②アレルギー対応のマニュアル化と校内体制の確立 ③食物アレルギーの啓発活動、といった課題が浮かびあがった。これらは、調布市の検証報告書において指摘されていた事項と重なることが多い³⁾。以上を踏まえ、今後の方針について可能な限りの対応を各自治体、学校が連携し、先進的事例を参考に、早急に検討していく必要がある。

さらに、検証委員会は、教員研修の充実や、看護師や保健師などの人材の配置など、国への働きかけの必要性を指摘している³⁾。実際、アレルギー対策基本法案が政府によって検討されつつあり、教職員の研修の必要性などが指摘されている¹⁴⁾。国は、法整備のみならず、それに伴う予算を確保し、人材（調理員や栄養教諭等）の配置や設備の充実を行い、対策の強化を早急にすすめてほしい。さらに、今後教員養成課程においても食物アレルギー対応についての教育を充実する必要がある。家庭科では調理実習におけるアレルギー対応についても指導の必要があろう。

最後になりましたが、調査にご協力いただきました京都府・市各自治体の教育委員会学校給食ご担当者、および小学校の栄養教諭の皆様には厚く御礼申し上げます。

引用文献

- 1) 愛知県教育委員会（2010）『学校給食における食物アレルギー対応の手引き』p. 1
- 2) アレルギー疾患に関する調査研究委員会（2007）『アレルギー疾患に関する調査研究報告書』文部科学省，p. 4
- 3) 調布市立学校児童死亡事故検証委員会（2013）『調布市立学校児童死亡事故検証結果報告書』調布市教育委員会，pp. 26-32
- 4) （財）日本学校保健会（2008）『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』
- 5) 三重県教育委員会（2008）『学校給食における食物アレルギー対応の手引き』

- 6) 学校給食食物アレルギー対応推進委員会 長野県教育委員会 (1993) 『学校給食における食物アレルギー対応のための手引き』
- 7) 愛知県教育委員会 (2010) 『学校給食における食物アレルギー対応の手引き』
- 8) 今井孝成 (2005) 「学校給食における食物アレルギーの対策」『アレルギー』**54** (10), pp. 1197-1202
- 9) 京都府教育委員会 (2010) 『食育参考資料集 学校における食育の推進』, p. 39
- 10) 海老澤元宏他 (2004) 『第 13 回食品の表示に関する共同会議配布資料, 「食物アレルギー実態及び誘発性物質の解明に関する研究報告書 (平成 12 ～ 14 年度)」』, 厚生労働省ならびに農林水産省
- 11) (財) 日本学校保健会 (2011) 『学校生活管理指導票 (アレルギー疾患用)』 www.hokenkai.or.jp/kanri/kanri_kanri.html
- 12) 井奥加奈, 小切間美保, 白石龍生 (2010) 「大阪府下の小学校を中心とした食物アレルギーに対する教員の実態と問題点」『大阪教育大学紀要 第Ⅲ部門』**59** (1), pp. 53-68
- 13) 文部科学省 (2011) 『栄養教諭制度について』 www.mext.go.jp/a_menu/shotou/eiyoubu/index.htm
- 14) 朝日新聞社 (2013) 「アレルギー法律で対策」『朝日新聞 朝刊』1 面 2013 年 4 月 24 日