

#### (4) アレルギー疾患のある児童・生徒数の推移

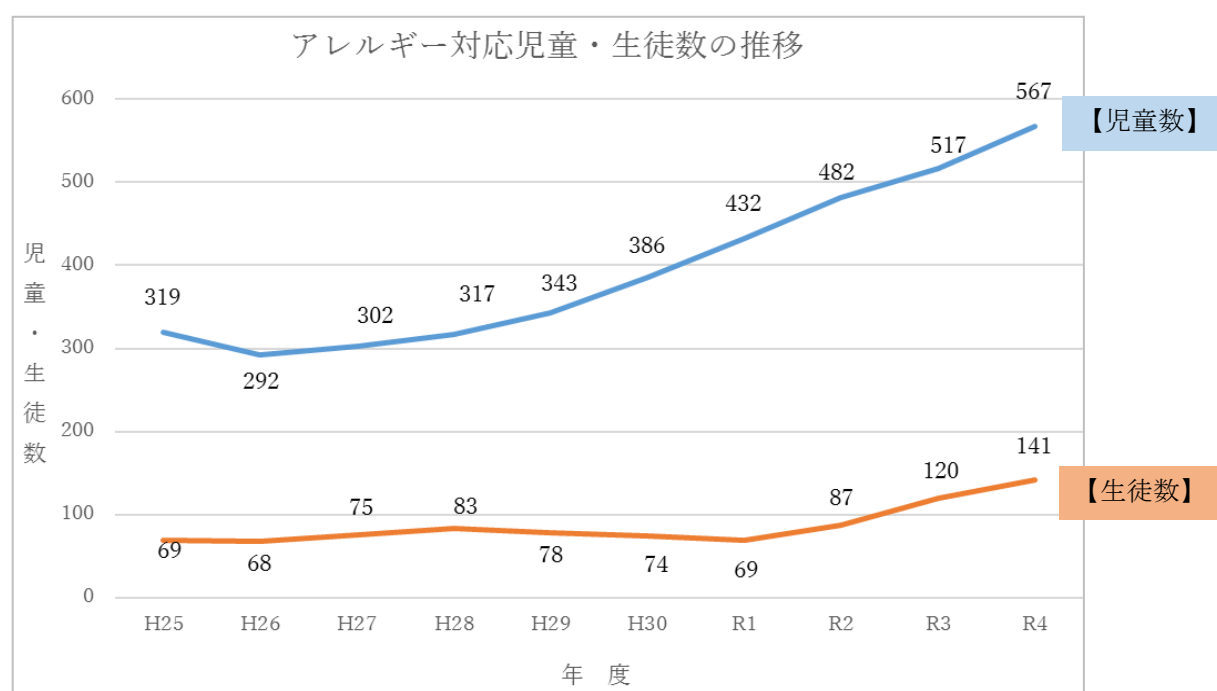
全国的にアレルギー疾患のある児童・生徒は、増加傾向で推移しているといわれています。

市立学校においても食物アレルギーのある児童・生徒数は増加傾向で推移しています。

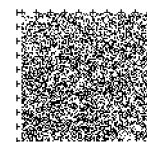
具体的には、全児童・生徒数に対し、医師の診断に基づく「学校生活管理指導表」を提出した児童・生徒の割合は、平成25年度では2.7%であったが、令和4年度では4.4%となり、1.7ポイントの増加、人数では320人増加しています。

(単位；人)

対 象		平 成						令 和			
		25	26	27	28	29	30	元	2	3	4
小 学 校	児 童 数 A	10,107	10,223	10,361	10,541	10,702	10,931	11,068	11,213	11,358	11,435
	管理指導表 提出人数 B (Aに対する割合)	319 (3.2%)	292 (2.9%)	302 (3.0%)	317 (3.0%)	343 (3.3%)	386 (3.5%)	432 (3.9%)	482 (4.3%)	517 (4.6%)	567 (5.0%)
中 学 校	生 徒 数 C	4,026	4,035	4,112	4,108	4,087	4,006	4,007	4,217	4,396	4,502
	管理指導表 提出人数 D (Cに対する割合)	69 (1.7%)	68 (1.7%)	75 (1.9%)	83 (2.0%)	78 (1.9%)	74 (1.8%)	69 (1.7%)	87 (2.1%)	120 (2.7%)	141 (3.1%)
合 計	児 童・生 徒 数 E	14,133	14,258	14,473	14,649	14,789	14,937	15,075	15,430	15,754	15,937
	管理指導表 提出人数 F (Eに対する割合)	388 (2.7%)	360 (2.5%)	377 (2.7%)	400 (2.7%)	421 (2.9%)	460 (3.1%)	501 (3.3%)	569 (3.7%)	637 (4.0%)	708 (4.4%)



※単位；人 (各年5月1日時点)



(5) 原因食物（アレルゲン）の推移

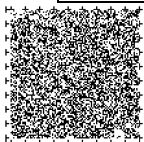
ア 小学校（児童）

※網掛けは増加傾向にあるもの。

アレルゲン	H27 (2015)	H28 (2016)	H29 (2017)	H30 (2018)	R1 (2019)	R2 (2020)	R3 (2021)	R4 (2022)	増 減
ソバ	47	38	29	25	30	34	31	38	
ピーナッツ	90	80	90	89	93	101	107	112	
種実類	53	59	59	77	95	123	139	186	
ごま	20	18	14	13	11	11	10	14	
鶏卵	103	100	117	138	159	176	173	177	
乳	44	36	41	44	61	55	49	52	
小麦	9	10	7	7	4	6	10	12	
果物類	80	69	71	83	100	108	106	100	
大豆	7	7	3	10	5	3	5	5	
えび・かに	38	36	37	34	42	45	55	55	
いか・たこ	13	15	17	17	16	15	22	22	
貝類	12	8	13	9	7	7	11	12	
魚類	13	16	21	18	25	22	24	23	
魚卵	54	54	58	77	75	77	82	96	
肉類	1	1	1	1	1	0	2	1	
その他	21	30	33	28	22	27	35	31	

○ 16品目のうち、7品目が増加傾向に推移している。

○ 食品表示法で特定原材料として表示義務の対象となる7品目では「ソバ」を除き増加傾向で推移。



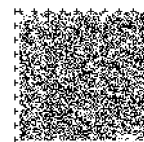
イ 中学校（生徒）

※網掛けは増加傾向にあるもの。

アレルギー	H27 (2015)	H28 (2016)	H29 (2017)	H30 (2018)	R1 (2019)	R2 (2020)	R3 (2021)	R4 (2022)	増減
ソバ	11	10	15	11	7	6	11	10	
ピーナッツ	14	16	17	11	15	21	32	36	
種実類	7	11	15	12	14	15	24	28	
ごま	4	5	6	3	2	5	7	7	
鶏卵	16	19	20	17	19	23	36	43	
乳	8	7	7	5	8	11	10	7	
小麦	3	2	3	0	3	2	2	1	
果物類	14	16	27	18	24	33	45	50	
大豆	4	3	4	1	3	4	5	5	
えび・かに	17	24	17	16	12	16	19	27	
いか・たこ	6	10	11	8	8	12	8	10	
貝類	7	6	5	8	10	12	7	8	
魚類	2	3	4	4	6	7	14	13	
魚卵	8	11	12	10	11	13	15	24	
肉類	1	1	0	0	0	0	0	0	
その他	7	9	10	6	9	9	12	11	

○16品目のうち、半数以上の9品目が増加傾向に推移している。

○食品表示法で特定原材料として表示義務の対象となる7品目では、「ソバ」、「乳」、「小麦」が横ばいで推移し、「種実類」、「鶏卵」、「えび・かに」が増加傾向に推移している。

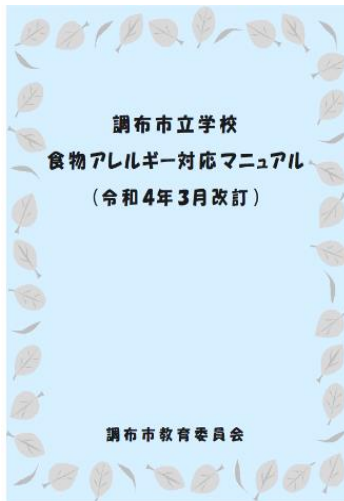


## (1) 調布市立学校 食物アレルギー対応マニュアル

「調布市立学校 食物アレルギー対応マニュアル」は、平成25年11月に策定した「食物アレルギー事故再発防止に向けた取組方針」（本誌 P5 参照）及び「食物アレルギー事故再発防止重点的な取組」（本誌 P6 参照）において、重点的な取組の一つに掲げた「除去食等の提供に関するマニュアルの策定」を具現化するものです。

平成26年4月に国が定めた「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を補完する形で、市立学校における一年の対応の流れや、調理から喫食に至るまでの除去食等の提供に関する具体的な手順等について、対応の単純化と共通化、事故防止策の見える化を図っています。

学校現場で必要となる対応等を示すマニュアルとして運用しており、市立学校のアレルギー対応事案を受け、学校が実践できる内容に改訂をしています。



(マニュアルの構成と主な内容)

第一章 調布市立学校の給食に関する基本的な考え方及び対応方針

第二章 学校給食における食物アレルギー対応

第三章 緊急時の対応

第四章 学校生活（給食以外）での留意点

第五章 給食指導

第六章 職員研修・校内訓練・普及啓発

事故防止

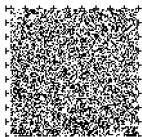
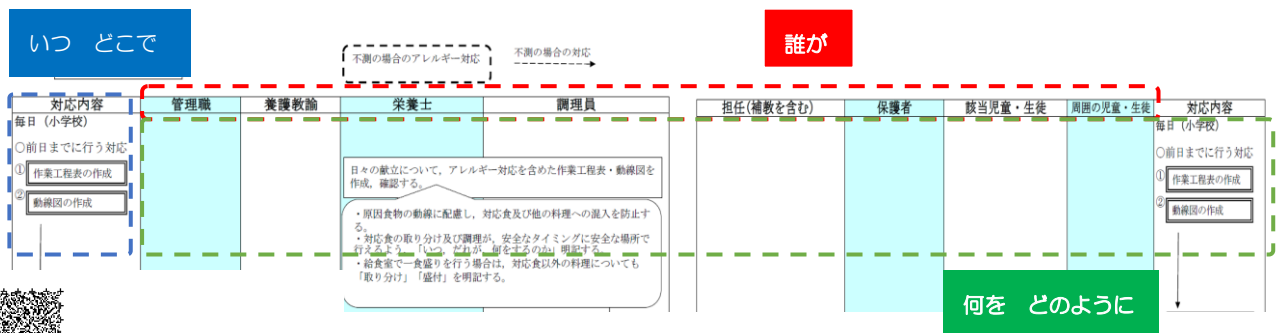
緊急対応

「調布市立学校 食物アレルギー対応マニュアル」  
 ・策定年次：平成26年4月  
 ・直近の改訂：令和4年3月（5回目の改訂）

### ■ 毎日の対応手順・分担（食物アレルギー対応マニュアル P20～P29）

学校給食における食物アレルギー対応を時系列で分かりやすく規定するため、学校管理職、養護教諭、栄養士、調理員、学級担任(補教を含む)、保護者、該当児童・生徒、周囲の児童・生徒ごとに、前日までの事前準備から喫食までの各工程で行う具体的な対応内容についてフロー図により示しています。

また、対応開始までの流れや毎月の対応手順・分担についても、体系的に定めており、ヒューマンエラー等が起こりにくい内容としています。これにより、教職員の定期異動等による知識や経験の差を極力平準化し、全校統一で適切な対応をとることができるよう工夫しています。







## イ 専用トレイ・食器

市立小学校では、色分けトレイ及び食器を導入し、食物アレルギーのある児童は、毎日他の児童と色の異なるトレイを使用し、除去食等がある場合は、その料理のみ他の児童と色の異なる食器に盛り付けて、視覚的な観点からも安全・安心の確保に取り組んでいます。

### 【卵の除去対応例】

(ア) 食物アレルギーのある児童（給食に使用する食物が原因と診断された児童）



- ・給食室，教室での対応確認 **必要**
- ・配膳順 (除去対応あり) **給食室で1食盛り**  
(除去対応なし) **教室で最初に配膳**
- ・おかわり **不可**  
(最初に多めに配膳します)

**ピンク色のトレイ・除去対応食のみオレンジ色のライン入り食器**

(イ) 食物アレルギーのある児童（※市統一で給食に使用しない食物のみが原因と診断された児童）



- ・給食室，教室での対応確認 **不要**
- ・配膳順 **自由**
- ・おかわり **可**

**青色のトレイ・緑色のライン入り食器**

※市統一で給食に使用しない食物

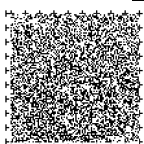
「そば」, 「ピーナッツ」, 「非加熱の魚介類」, 「生卵」 「一部の種実類(アーモンド, カシューナッツ, くるみ, けし, ピ스타チオ, ブラジルナッツ, ヘーゼルナッツ, ペカンナッツ, マカダミアナッツ, まつ)」

(ウ) 食物アレルギーのない児童



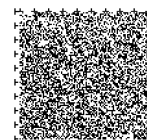
- ・給食室，教室での対応確認 **不要**
- ・配膳順 **自由**
- ・おかわり **可**

**緑色のトレイ・緑色のライン入り食器**



## ウ 除去対応食，対応カード，対応献立表

市立小学校では，食物アレルギーの原因食物を除去した対応食を専用食器に盛りつけてラップをし，学級・氏名・アレルギー・料理名・対応内容・確認者名を記載する「食物アレルギー対応カード」を貼付して提供しています。給食室・教室で確認をする際は必ず，除去対応食を含む1食分揃った給食，対応カード，対応献立表の3点を照らし合わせて，複数人で確認しています。



## エ 食物アレルギー対応専用調理室

学校設置者である教育委員会では、学校給食法に基づき、円滑な学校給食の運営に向けて必要な施設整備を計画的に推進しています。

その中で、市立学校の老朽化対策に伴う給食室の改修工事において、食物アレルギーの原因食物が混入しにくい安全な施設整備に向けて、除去対応食の調理や配膳などのアレルギー対応を実施する食物アレルギー対応専用調理室を整備しています。

具体的な整備環境として、システムキッチン、冷凍冷蔵庫、熱風消毒保管庫などを備えており、調理や配膳に有効なスペースを確保できるよう、冷凍冷蔵庫は上部が調理台のタイプとなっています。また、熱風消毒保管庫は、食物アレルギー専用の食器や調理器具を熱風で殺菌乾燥する役割を兼ねています。

### 【 設置状況 】

- ・平成25年12月 布田小学校
- ・平成26年12月 第三小学校
- ・平成27年12月 第一小学校・滝坂小学校
- ・平成28年12月 北ノ台小学校
- ・平成30年12月 若葉小学校
- ・令和元年12月 緑ヶ丘小学校
- ・令和4年3月 柏野小学校
- ・令和5年(予定) 国領小学校

### 【 設計中 】

- ・深大寺小学校
- ・石原小学校



■ 消毒保管庫・冷凍冷蔵庫



■ 専用調理設備 (システムキッチン)



■ 調理スペースとの動線分離



■ 対応献立表を用いた確認作業

