

1 対応が必要な児童の把握漏れ（申請漏れ）

| 学年 | 発生 | 原因食品・料理名・除去品目 | 状況 | 原因 | 対策（当時） | 部会で検討した対策 | | |
|----|----|---------------------|------|-------------|---|---|--|---|
| A | 1年 | H23/ 5/26 (木) | 原因食品 | くるみ | <p>保護者から食物アレルギー対応の申し出がなかった児童のため、日ごろから普通食を提供していた。</p> <p>給食喫食後に泣き出し、咳き込みや顔の腫れが確認されたので、主治医に相談後、救急車で病院へ搬送した。</p> <p>クルミによるアナフィラキシー・ショックと診断されて点滴を受け、念のため1日入院した。</p> | <p>保護者は給食にクルミを使わないと思いこんでいたため、学校にはアレルギー対応の相談がなく、管理指導表の提出もなかった。</p> <p>けがや急病の時に対応するため、家庭から学校に提出する『緊急連絡票』の備考欄（食べられない食品等を記載）には「クルミ」と記載があった。</p> | <p>新たに管理指導表の提出と面談の実施により、給食からクルミを除去することとした。</p> | <p>1 学校は食物アレルギーと学校生活について分かりやすい説明と注意喚起をする。</p> <p>2 教育委員会は特に新1年生の保護者用の食物アレルギー対応に関する案内文を工夫する。</p> <p>3 アレルギーのある人が必ず管理指導表を提出するようにする。</p> |
| | | | 料理名 | くるみじゃこ | | | | |
| | | | 除去品目 | 保護者からの申し出なし | | | | |

2 発症原因（食材）が分からないもの。新規の発症とも考えられるもの

| 学年 | 発生 | 原因食品・料理名・除去品目 | 状況 | 原因 | 対策（当時） | 部会で検討した対策 | | |
|----|----|---------------------|------|----------------|--|---|---|---|
| B | 2年 | H24/ 5/22 (火) | 原因食品 | 不明 | <p>除去食は保護者との打合せどおりに調理されており、コンタミネーションの可能性も低く、教室では担任が喫食状況も確認しているため、原因の特定はできなかった。</p> <p>医師の診断はアレルギー反応だが原因は不明とのこと。</p> | <p>原因は特定できなかったが、念のため小麦等アレルギーがあるため調味料庫の扉の開閉時にはコンタミネーションに注意することとした。また、複数の調理員により声を掛け合って調理・配膳等することを改めて確認。</p> | <p>1 学校は万が一発症した場合を考え、日ごろから緊急時の体制を整えておく。</p> | |
| | | | 料理名 | たらのすり身揚げ | | | | |
| | | | 除去品目 | 卵、乳製品、小麦、マスタード | | | | |
| C | 6年 | H24/ 6/19 (火) | 原因食品 | 不明 | <p>除去が必要な食材がないにもかかわらず、軽度の発疹がでた。</p> <p>重度の食物アレルギーがあり、症状が改善しないため、救急車で搬送した。筋肉注射と点滴をし帰宅。翌日受診後登校の予定だったが体調悪く欠席。</p> <p>ゴマを食べた時に違和感を感じたと児童が伝えているが、医師からは除去食品として記載されていない。前日は体調不良で早退している。</p> | <p>ゴマが原因で発症したと思われるが、除去の必要がないと診断されていることから、原因の特定は困難。</p> | <p>原因の特定はできなかったが、医師の指示によりゴマを除去することとする。</p> | <p>1 学校は万が一発症した場合を考え、日ごろから緊急時の体制を整えておく。</p> |
| | | | 料理名 | ごま和え（?） | | | | |
| | | | 除去品目 | 卵、乳、小麦、ナッツ、そば | | | | |

3 誤食（除去誤り、誤配、おかわりでの事故など）

| 学年 | 発生 | 原因食品・料理名・除去品目 | 状況 | 原因 | 対策（当時） | 部会で検討した対策 | |
|----|----|-----------------|--|--|--|--|---|
| D | 5年 | H23/9/7 (水) | 原因食品 乳製品 料理名 1 鮭のマヨネーズ焼き 2 エビピラフ（バター使用） 除去品目 乳製品 | 2種類の除去食を提供する必要があったが、鮭のマヨネーズ焼きは 普通食を提供 してしまった。 児童は口にしたが、すぐに気付き飲み込む前に吐き出した。口等が腫れたため、保冷剤で冷やす応急処置後、主治医のいる病院で受診。 | 給食室では、 除去食ごとに名札を用意 することになっていたが、1枚しか用意せず、2種類あることが明示されなかった。 さらに、複数の除去食担当者がいたため 除去食が2種類用意 されていないことに気がなかった。 調理後、ワゴンに載せる際、トレイに乗った除去食と調理室手配表の照合も行われなかった。 | 除去食の調理担当者を一人にすることと、全員での打ち合わせで除去食の調理工程も含めた確認を徹底することとした。 調理室手配表での確認も、給食室でワゴンに乗せる前に加え、担任が児童に提供するときにも行うこととした。 | 1 調理前、調理後、配食、喫食前の各段階で「アレルギー対応献立表(*1)」及び「食物アレルギー対応カード(*2)」を突き合わせ、対応内容を確認する。 |
| E | 6年 | H23/11/7 (月) | 原因食品 エビ 料理名 エビピラフ 除去品目 エビ、カニ、イカタコ、エビ混入の可能性あるもの | エビは除去したが煮汁は除去しなかった除去食を喫食後、昼休み後の掃除中に発疹。 発疹の範囲が広がったため、保護者に連絡し主治医で受診。薬を処方され、3日程度激しい運動を控えるよう診断。 | 保護者は煮汁は抜くものと認識していた。 栄養士は前任者からの引継でエビの煮汁は抜く必要がないとの認識を持っていた。4月に同じ料理を提供して問題なかった。 前年度は自分でエビを除去するだけで済んでいた（前任は煮汁を使用する献立を立てていなかった。）。当日は風邪により体調が悪かったが、昼休みに運動をした。 | 保護者と改めて面談を行い、煮汁を含めエビを除去することとした。 | 1 学校生活管理指導表で原因食品と診断された食品については、 完全除去を徹底 する。 |
| F | 1年 | H24/3/7 (水) | 原因食品 ゴマ 料理名 きんぴらごはん 除去品目 ゴマ | ゴマ除去が必要な児童にゴマが混入してしまった。 | 栄養士の原材料確認が不十分で、七味唐辛子に含まれるゴマに気づかなかった。 | 打合せの時に、食材の原材料まで保護者や調理員と十分に確認する。 | 1 栄養士が原材料表により原因食品がないか確認し、調理員が再確認を行う。 2 保護者も配布されている原材料表により確認を行う。 3 原材料表は栄養士が定期的に確認し、変更があった場合は至急新しい原材料表の添付または送付を業者に徹底する。 |
| G | 3年 | H23/12/1 (木) | 原因食品 豆腐 卵 料理名 擬製豆腐 除去品目 豆・豆製品 卵 | クラス内に異なる内容の除去食対応をしている児童がいたが、 除去食を間違えて配食 してしまった。 一方の児童本人が、自分の除去食ではないことに気づき、給食室に確認に来たため判明したので正しい除去食と交換した。 | 同じクラスに違う種類の除去食を提供する児童がいたが、 調理員の思い込みにより名札を逆に つけて配食してしまった。 | 1 名札の間違え等が起きないようにチェック表（現在の食物アレルギー対応カード（暫定マニュアル様式13））を作成した。 2 チェック表により給食室での確認体制を改善した。 3 チェック表により教室でも確認することとした。 4 教職員全体に周知した。 | 1 原因食物の異なる児童が複数いる場合は、それぞれの児童の原因食物に対応した除去食を各々作るのではなく、該当する原因食物を全て除去した除去食一種類を調理すること。 |
| H | 6年 | H24/5/25 (金) | 原因食品 大豆、クランベリー 料理名 紅白ゼリー（ミルクゼリーにクランベリーソース） 除去品目 豆・豆製品、果物（パイン、苺以外） ナッツ類、ゴマ | クランベリーの代替でパインソースをかけて提供する予定の児童に、乳アレルギーの児童に代替で提供する豆乳ゼリーを提供してしまった。 誤った代替食の提供を受けた児童は、大豆の除去が必要な児童であった。 児童が2口ほど食べて違うことに気づき、保健室で安静にした後、授業に復帰。 | ミルクゼリーにパインソースをかけて提供することになっていたが、調理員の思い込みで豆乳ゼリーにパインソースをかけてしまった。 同じ料理について、 複数の異なる除去食を調理したための混乱と、調理室手配表での確認が不十分 だったことによる。 | 前日に担当者が付箋に氏名と料理名を記入することでの把握と、除去食を作る過程で付箋を貼っていき除去内容を確認できるようにした。さらに複数の担当者による目視で確認を徹底する。 | 1 該当校の除去品目と児童の状況、誘発リスク、調理作業への影響などを考慮した献立を作成 する。 2 原因食物の異なる児童が複数いる場合は、それぞれの児童の原因食物に対応した除去食を各々作るのではなく、該当する原因食物を全て除去した除去食一種類を調理すること。 |

| 学年 | 発生 | 原因食品・料理名・除去品目 | 状況 | 原因 | 対策（当時） | 部会で検討した対策 | |
|----|----|---------------|--|--|---|---|--|
| I | 2年 | H24/4/16(月) | 原因食品 卵 料理名 茶碗蒸し 除去品目 ゴマ、卵 | 除去食で対応するのではなく、提供そのものをしないことになっていた茶碗蒸しを提供してしまった。 喫食してしまい、喉に異常を感じたため喫食を中止。 | 除去食がある時は『除去カード』を付けるが、提供しない場合は『除去カード』は目に見える表示はなかった。 いずれの場合も担任が『一覧表』で確認することになっている。 担任が変わったばかりで一覧表の確認がもれたためと考えられる。 | 『除去食の提供』と『提供なし』の除去カードをそれぞれ作成することで、料理が提供されないことを明確にする。 | 1 「ない」ことを明確にするため、「食物アレルギー対応カード」に「提供なし」と表記し、「アレルギー対応献立表」との突き合わせにより、調理前、調理後、配食、喫食前の各段階で対応内容を確認する。 |
| J | 1年 | H24/9/27(木) | 原因食品 卵 料理名 オムレツ 除去品目 卵、乳、小麦、魚類 ゴマ、ナッツ、果物 | 家から代替品を持参することになっていたが、普通食のオムレツを提供してしまった。 児童がむせていたため保護者に連絡し、救急車により病院へ搬送。中等症であったが、アドレナリン注射と点滴で落ち着き帰宅し、翌日は登校。 | 代替品の持参についての情報を調理員全員で共有する仕組みがなかった。 家庭からの持参品については、給食室の除去用ホワイトボードにも調理室手配表にも記載がなく、仕組み上調理員は知りえなかった。栄養士が献立表に記したもので確認していた。 家庭から持参した代替品は児童が教室で管理し、普通食は教室で配膳されることになっていたため、除去食のみ給食室で配食することになっていた。しかし、持参品であるとの情報がなかったこともあり、除去食と同じ皿に盛られる普通食のオムレツも一緒に配食された。 さらに、除去食の皿は、ホイルでカバーされていたため、周囲も直接見て確認することができなかった。 | 持参品、除去食、普通食がばらばらで管理されていたので、一人前すべてを管理確認するようにした。 給食室の調理員が記入する除去用ホワイトボードで調理し、最後に栄養士が作成した除去食一覧表で確認することとした。家からの持参品も給食室で預かり、普通食も含め1食分全てをセットすることとした。 ラップでのカバーに切替内容がはっきりわかるようにした。 栄養士が本人に直接手渡すこととした。 | 1 代替品の持参があることを明確にするため、「食物アレルギー対応カード」に「代替品持参」と表記し、「アレルギー対応献立表」との突き合わせにより、調理前、調理後、配食、喫食前の各段階で対応内容を確認する。 2 アナフィラキシー既往など特に注意を要する児童の給食は1食分を給食室でセットし提供することも検討する。 |
| K | 4年 | H24/10/1(月) | 原因食品 乳製品 料理名 スコーン 除去品目 乳製品、卵 | スコーンは家から持参することになっていたが、普通食（のチーズ入りスコーン）を食缶から取るうとして周囲の児童が気づいた。給食室にあった予備の除去食のスコーンと交換した。 | 児童が普通食のスコーンは食べられないという自覚がなかったと共に、家から代替品を持参する場合の教室での確認方法が不十分だった。 | 情報共有のために家庭、児童、担任、栄養士、調理室で共通の確認用の書式を作成した。『持参カード』を作成し、家から代替食持参した場合の確認方法を確立した。 再発防止について全教職員に改めて周知し、月1回の保健給食委員会に調理員も参加し、教員、栄養士と共に除去食についての対応を確認。 | 1 本人の自覚や理解が大切である。 2 代替品の持参があることを明確にするため、「食物アレルギー対応カード」に「代替品持参」と表記し、「アレルギー対応献立表」との突き合わせにより、調理前、調理後、配食、喫食前の各段階で対応内容を確認する。 |
| L | 5年 | H23/6/9(木) | 原因食品 卵 料理名 ねぎ卵焼き 除去品目 卵、乳、小麦 そば | 除去食を食べた後、自分で普通食をおかわりして一口食べたが、周囲の児童に注意され食べるのを中止した。気分が悪くなったので持参の薬を服薬し、咳き込むようになったため救急車で病院に搬送。念のため入院（24時間観察）。 | ねぎ卵焼きは、除去食と普通食とで形状が異なっていた。また当該児童には、ねぎ卵焼きの普通食が厚揚げに見えたことから喫食した。 以前にも除去食を食べながら普通食のおかわりをしようとして、担任から止められたことがある。 | 自覚が少なく誤食も多い児童であることから、除去食を問題なく提供しても児童が誤食し重篤な状態になる可能性があるため、主治医・学校医・学校関係職員で検討し、専用の緊急対応マニュアルを作成した。 | 1 本人の自覚や理解が大切である。 2 学校は「アレルギー対応献立表」及び「食物アレルギー対応カード」により、献立の内容と食物アレルギーの対応内容を明示する。 3 おかわりルールの作成。 ※現在は除去食のある日はおかわり禁止となっており、大きな問題がなければそのやり方を続けていくと提案する。おかわりができないのは集団給食として仕方ないことを保護者に理解してもらうことも大切である。 4 守らなければならないルールをきちんと守らせる指導を教員が学級全体に行う。子どもの状況を学校が把握し、その子にあった指導も必要。（給食指導部会での検討が必要） |

| 学年 | 発生 | 原因食品・料理名・除去品目 | | 状況 | 原因 | 対策（当時） | 部会で検討した対策 | |
|----|----|----------------------|------|-----------|---|---|--|---|
| M | 5年 | H24/ 12/20 (木) | 原因食品 | 乳製品 | 除去食は正しく提供されたが、 おかわり で普通食のチヂミを食べてしまい、給食後に体調が悪くなりアナフィラキシーショックとなった。（検証報告書P 4～5） | 食物アレルギーに留意した献立作成に関する基本的な考え方を定めていなかった。 関係者が所持する書式が統一されていなかった。 どの料理が除去食かはっきり視覚で確認できる形で提供されていなかった。 おかわりについての確認ルールが履行されなかった。 | 1 除去食に関する資料は統一した書式を作成し、教室での保管場所も指定することで情報の共有が図れるようにする。 2 対応献立表により除去食の内容を確認する。 3 食物アレルギーのある児童はおかわりを禁止とする。 | 1 該当校の除去品目と児童の状況、誘発リスク、調理作業への影響などを考慮した献立を作成する。 ※主要抗原の使用を控えたり減らすことで、リスクの軽減 や調理室と担任の負担を減らすことができる。 2 「アレルギー対応献立表」及び「食物アレルギー対応カード」を使用し、調理前、調理後、配食、喫食前の各段階で対応内容を確認する。 3 おかわりルールの作成。 ※現在は除去食のある日はおかわり禁止となっており、大きな問題がなければそのやり方を続けていくと提案する。おかわりができないのは集団給食として仕方ないことを保護者に理解してもらうことも大切である。 |
| | | | 料理名 | じゃがいものチヂミ | | | | |
| | | | 除去品目 | 乳製品 | | | | |

* 1 アレルギー対応献立表・・・1か月分のアレルギー対応が記されている献立表。校長、担任、養護教諭、栄養士、調理員、保護者、本人が各々所持し、対応内容の確認及び誤食・誤配への配慮を行う。

* 2 食物アレルギー対応カード・・・・・・・・・・学級、氏名、献立名、アレルギー対応内容が記されているカード。1つの料理で1枚のカードを作成し、食器またはトレイに貼付して使用。