

事例から学ぶ

学校における 食物アレルギー対応 ヒヤリハット事例集

石川県教育委員会

I	ヒヤリハット集作成にあたって	1
II	食物アレルギー対応の基本的な考え方	1
III	ヒヤリハット事例の検証	3
事例1	調理場でのヒヤリハット	3
	専用スペース等	4
事例2	献立表確認の際のヒヤリハット	5
事例3	除去食の作り漏れ	6
事例4	発注ミス	7
	検収簿等	8
事例5	詳細献立表のミス	9
	詳細献立表、盛りつけ表(例)	10
事例6	調理場による除去食の提供忘れ	11
事例7	調理場における除去食の提供ミス	12
事例8	牛乳でのヒヤリハット	13
事例9	対象児童の理解不足	14
事例10	児童による除去食の配膳ミス	15
事例11	児童による配食ミス	16
事例12	学級担任の不在時に起こった給食提供ミス	17
	補欠時間割表	18
事例13	家庭科の調理実習でのヒヤリハット	19
	食物アレルギー用語集	20
	誤食に注意したい加工食品	20
事例14	「いただきます」でのヒヤリハット	21
	見た目では判断のつきにくい料理(例)	22
事例15	盛りつけ表の記載ミス	23
事例16	調理場における代替食の提供ミス	24
事例17	除去食の配膳ミス	25
	教室でのアレルギー対応の流れ	26
事例18	フルーツのエキスでのヒヤリハット	27
事例19	学級担任による配食ミス	28
IV	事故事例の検証	29
事例20	情報共有不足による誤食	29
	誤食につながりやすい料理名を工夫しよう!	30
事例21	そば打ち体験(校外学習)での新規発症事例	31
	事前調査票、緊急時対応依頼状	32
事例22	新規発症による運動誘発事例(昼休み)	33
事例23	原因食物解除後の事故(昼休み)	34
事例24	理科 ピーナッツの発芽観察で起こった事故	35
事例25	情報共有不足による誤食事例(部活動)	36
事例26	友だちにもらったお土産による誤食事例(高校)	37
	食物アレルギー対応委員会年間計画(例)	38
	事故報告書記入例	38

I ヒヤリハット集作成にあたって

平成27年度、県教育委員会では「学校における食物アレルギー対応指針 - 石川県版 -」を作成しました。しかし、指針があれば事故がなくなるかというところではありません。県教育委員会では平成27年度より、学校における食物アレルギー対応におけるヒヤリハットおよび事故の把握を開始しました。平成27年度に報告された事故件数は26件、そのうち、エビペンを打った事例は2件、救急搬送された事例は12件（エビペン事例を含む）ありました。

また、ヒヤリハットの報告は88件でした。ヒヤリハットは調理場や教室、献立確認の際などあらゆる場面で起こっています。これらの報告を見ると学ぶべき教訓がたくさんあり、各学校や調理場、または児童生徒、学級担任、アレルギー対応担当、管理職など、それぞれの立場での「気をつけたいこと」に気づかされます。

人間は元来ミスを犯しやすく、ヒューマンエラーは避けられません。しかし、これまでのヒヤリハット事例や事故事例を解析し情報共有することは、学校における食物アレルギー誤食事故並びに死亡事故の防止につながると考えます。本書が安全・安心な学校生活に貢献できることを期待しています。

II 食物アレルギー対応の基本的な考え方

食物アレルギーを有する児童生徒が他の児童生徒と同じように学校生活を安心して過ごすためには、各学校の状況に応じ、食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立って対応することが重要です。

このため、教育委員会や学校においては、以下に示した学校給食における「食物アレルギー対応の大原則」、「食物アレルギー対応 三つの柱」、「対応の考え方 四つのポイント」を踏まえ、学校給食等における食物アレルギーの対応を組織的に進める必要があります。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。
そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場^{※1}の施設整備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等^{※2}は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※2 「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

原則的な考え方

①最優先は安全性

学校給食で最優先されるべきは、“安全性”である。従来の、栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

②二者択一の給食提供

“安全性”確保のために、従来の多段階の除去食や代替食提供は行わず、原因食物を「提供する」か「提供しない」かの二者択一を原則的な対応とすることが望ましい。

例 牛乳アレルギーの場合

(従来) a) 完全除去 b) 少量可 c) 加工食品可 d) 牛乳を利用した料理可 e) 飲用牛乳のみ停止

→業務が複雑・煩雑となり、負担が増える、事故の温床になる

→完全除去か 他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する

③二者択一した上での給食提供

原因食物を完全除去した上で提供する給食には、除去食と代替食がある。本来の学校給食における食物アレルギー対応の理想的な提供方法は代替食であるが、除去食よりきめ細やかな対応が必要になるため、**安全性が担保できない場合は除去食を選択する。**

①除去食の場合

献立から原因食物を完全に除いて提供する。完全除去した献立が中心献立・食材だった場合には給食として栄養量に偏りが生じるため、一部弁当対応となる。(完全除去した献立に代替はしない。)

②代替食の場合

完全除去した献立に代替する料理・食材を加える。ただしアレルギー対応献立はできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しない。

→**最小限の代替食を「提供する」か「提供しない」か**

食物アレルギー対応 三つの柱

正確な情報の把握・共有

児童生徒の状態について、医師の診断を踏まえて正確に把握し、事故につながるリスクの情報を収集するなど、日常からの情報把握が重要である。正確な情報の共有が、食物アレルギーを有する児童生徒を守るとともに、教職員の不安や負担の軽減につながる。

日常の取組と事故予防

安全性を最優先した給食を提供する(実状に合わない無理な対応を行わない等)。
給食の各段階における工程のチェック、事故リスクの評価、更なる予防策を検討するなど、事故予防の観点での対応が求められる。

緊急時対応

事故予防をしても、事故は起こりうるものという考え方を共有し、緊急時には特定の教職員だけではなく誰もがアドレナリン自己注射薬※の使用を含めた対応ができるように、日頃からの学校全体での取組が必要である。

対応の考え方 四つのポイント

給食提供

- ・安全・安心な給食の提供
- ・原因食物の完全除去を原則とする
- ・食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った対応
- ・すべての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する

組織で対応
学校全体で取り組む

- ・組織の整備(食物アレルギー対応委員会の設置)
- ・各教職員の役割を明確にして、当事者意識を高める(校内研修の実施)
- ・校内の食物アレルギーに関する調整、管理、決定等を行う

「学校生活管理指導表」と
「ガイドライン」に基づいた対応

- ・ガイドラインによる対応を基本とする
- ・学校生活管理指導表の提出を必須とし、対象者を限定する
- ・対象者を限定することで、安全・安心な給食を実現する

連携

保護者、学校間、主治医、
医師会、消防機関 等

- ・保護者からの情報収集と相互理解・情報共有を図る
- ・学校生活管理指導表運用のため、主治医・医師会との連携が必要
- ・緊急時対応に備え、消防機関と連携が重要
- ・進学・転学等の場合にも学校間で情報共有を図り、リスクを減らす

※アドレナリン自己注射薬とは、エピペン®等を指す。

Ⅲ ヒヤリハット事例の検証

事例1 調理場でのヒヤリハット



【いつ どこで】	給食時間 教室
【当該料理名】	シーフードマリネ(シーフード抜き)
【原因食物】	エビ、貝
【当日の対応】	除去食対応
【ヒヤリハットの概要】	配膳時間に調理員から養護教諭へ「シーフードマリネでつかったおたまを和風ポトフの鍋に入れてしまっていた。エビのエキスがポトフに入っているかもしれない。」と連絡があった。養護教諭はすぐに教室に行き学級担任に伝え、対象児童に「食べないよう」指導した。

予防対策

- ① アレルギー対応食毎に、専用の調理器具を使用する。
- ② 専用スペースで作業を行い、原因食物の混入を防ぐ。
- ③ 万が一、混入や取り忘れが起こった場合は提供を中止する。

専用スペース等



通常給食用エプロン



アレルギー対応食専用エプロン



上:通常給食用調理器具
下:アレルギー対応食専用 調理器具



アレルギーが入る前の通常給食からアレルギー対応食用に切り分けている様子



アレルギー対応食専用スペース



アレルギー対応食専用器具収納スペース

事例2 献立表確認の際のヒヤリハット

【いつ どこで】	月末 小学校職員室
【当該料理名】	カニカマとレタスのサラダ
【原因食物】	カニ
【当日の対応】	通常給食
【ヒヤリハットの概要】	養護教諭が巡回栄養教諭から届いたアレルギー対応表をもとに、献立表に原因食物が記載されている部分をマーカーしていた。 カニアレルギーがあるのに「カニカマのサラダ」は対応食になっていなかった。 巡回栄養教諭に確認したところ、カニカマにカニのエキスは含まれていないことがわかった。

どうして起こったの？

- ・カニカマにカニ成分が含まれていないことを共通理解されていなかった。

学びや教訓

- ・保護者に献立表を渡す前に、複数で確認することが重要である。
- ・日頃から、担当栄養教諭、調理員、職員が話しやすい環境を作っておくことが大切であり、こまめに情報共有を行うことが事故防止につながる。

予防対策

- ① 原因食物がわかりやすいよう献立名を工夫する。
カニ成分がはいっていないので、カニカマサラダ(カニエキスなし)等とする。
- ② 栄養教諭は、アレルギー対応児童生徒用の詳細献立表を作成する。
- ③ アレルギー担当(養護教諭等)は、保護者に渡す前に、受け取った詳細献立表の原因食物に間違いや抜けがないか確認する。(ダブルチェック)
- ④ アレルギー担当は保護者から提出された献立表を確認し、学級担任に届ける。



One Point!

予め原因食物のエキスは大丈夫か確認しておく。
原因食物があると勘違いしやすい献立名については、学校や保護者にもわかりやすいように(カニ成分なし等)明記しておくとうい。

事例3 調理場における除去食の作り漏れ

【いつ どこで】	給食の準備 小学校1年教室
【当該料理名】	とりそぼろごはん(鶏卵除去)
【原因食物】	鶏卵
【当日の対応】	除去食対応
【ヒヤリハットの概要】	<p>教室での配膳の際、学級担任が卵アレルギーを有する児童の除去食が届いていないことに気がつき、栄養教諭に問い合わせた。</p> <p>栄養教諭は、同じ除去食の5年生児童分から、対象児童用の除去食を取り分け、1年教室に届けた。</p>

どうして起こったの？

・当日の除去食対応カード(1年生児童分)を作成していなかったため、除去食が作られなかった。

学びや教訓

・アレルギー対応にかかわる調理員、栄養教諭、教諭等が共通理解をしていないと、事故につながる恐れがある。

〔個票例〕

除去食対応カード	
1年1組	石川 花子
献立	とりそぼろごはん
対応	卵を抜く
担任受取サイン	(担任)

予防対策

- ① 調理前の打合せで、アレルギー対応食の調理指示書を全員で確認する。
- ② アレルギー対応食を担当する調理員を指定する。
- ③ 担当調理員は、アレルギー対応食の指示書をもとに、誤調理がないか複数の調理員で確認し、アレルギー対応食チェック表を記入する。(ダブルチェック)
- ④ アレルギー対応食個票、除去食対応カードを貼り配食する。

事例4

発注ミス

【いつ どこで】	給食準備 小学校3年教室
【当該料理名】	ふりかけ(鶏卵除去)
【原因食物】	鶏卵
【当日の対応】	除去食対応
【ヒヤリハットの概要】	除去食として提供されたふりかけに原因食物が含まれていた。 卵アレルギーを有する児童が、食べ始める前に原因食物が入っていることに気づき、学級担任に伝えた。

どうして起こったの？

- ・発注したものと納品されたものが違っていた。

学びや教訓

- ・原材料配合表を確認した物資であることを納品や検収の際に確認する必要がある。
- ・業者との連携や相互理解しやすい発注を心がけることで納品ミスを防ぐことができる。

予防対策

【調理場】

- ① 加工食品を使用する場合は、必ず「原材料配合表」を業者から取り寄せ、使用食材の確認を行う。
- ② 「発注書」を作成する際に、原因食物を含まない物資であることを記載する。
- ③ 「検収簿」には、原因食物を含まない物資であることが明確にわかるように記載する。
- ④ 栄養教諭等と調理員は綿密な打ち合わせを行い、物資の検収を確実にを行うよう指示する。
- ⑤ 栄養教諭等は、必ず物資の確認を行う。

検収簿等

原材料配合表 平成〇〇年〇月〇日

〇〇 食品 印

平成〇〇年 〇月〇日現在、原材料の配合率は下記のとおりです。

商品名 よかたかまぼこ

原材料名	比率(%)	備考
魚肉すり身(タラ)	49.4	原産国(アメリカ)
馬鈴薯澱粉	6.9	
タピオカ澱粉	1.5	
食塩	1.2	
乳化剤	0.3	
調味料(アミノ酸等)	0.8	
甘味料(ステビア)	0.1	
水	39.8	

※ 卵、小麦、乳は使用していません。
※ 保存料は使用していません。
※ 「乳化剤」は、アレルギー物質の「乳」ではありません。

※発注前に加工商品の原材料を確認し、発注する。



※納品された物資が発注した物資であるか確実に検収する。

〇月分発注書 平成〇〇年〇月〇日

〇〇 食品 様 〇×※給食センター
担当

以下のとおり発注しますのでよろしくお願い致します。

※ 納入は原則として当日〇〇:〇〇以降にお願いします。
※ ご不明の点がありましたらお手数でも連絡願います。

使用日	曜日	業者	材料名	1人分	全体量	備考
14	(水)	<input type="checkbox"/>	よかたかまぼこ 卵なし	23	671個	
23	(金)	<input type="checkbox"/>	さつま揚げ	15	50kg	
28	(水)	<input type="checkbox"/>	焼きかまぼこ	8	21kg	

※原因食物を含まない物資であることを記載する。
例:かまぼこ(卵なし)等



※栄養教諭等は使用する前に物資の確認をする。

〇月分検収簿

使用日	曜日	業者	材料名	1人分	全体量	備考	産地 メーカー	品温 (℃)	数量	品質	鮮度 包装	異物	納入日時	期限日等	検収者
14	水	飯	白飯	65	3,340食					良・不	良・不	良・不	良・不	/ :	
14	水	乳	飲用牛乳	206	3,340個					良・不	良・不	良・不	良・不	/ :	
14	水	蒲	よかたはべん 卵なし	23	668個					良・不	良・不	良・不	良・不	/ :	
14	水	北	スパイスドックミックス	7	23K					良・不	良・不	良・不	良・不	/ :	
14	水	秋	純カレー粉400gH	0.1	1缶					良・不	良・不	良・不	良・不	/ :	
14	水	秋	大豆白絞油タンクローリー	7	23kg					良・不	良・不	良・不	良・不	/ :	
14	水	肉	豚肉スライス	15	50kg					良・不	良・不	良・不	良・不	/ :	
14	水	酒	料理酒1.8LK酒造	2	6,700g					良・不	良・不	良・不	良・不	/ :	
14	水	秋	干し椎茸ホール 500gF乾物	1	3kg					良・不	良・不	良・不	良・不	/ :	
14	水	野	とうがん	40	174kg					良・不	良・不	良・不	良・不	/ :	

事例5

詳細献立表のミス

【いつ どこで】	給食時間 小学校1年教室
【当該料理名】	「ほねほねサラダ」
【原因食物】	魚
【当日の対応】	詳細献立表対応(除去なし)
【ヒヤリハットの概要】	学級担任と対象魚アレルギーを有する児童はアレルギー児童用盛りつけ表で、献立を確認したが、保護者の記載した献立表には、当日除去すべき献立はなかった。 実際のサラダには原因食物の「しらす」が入っていたので、対象児童には盛りつけなかった。

どうして起こったの？

- ・共同調理場から保護者に渡されている詳細献立表の「しらす」の欄に原因食物としての○印がついていなかった。
- ・詳細献立表の確認を行っていたのが栄養教諭1人だけだった。

学びや教訓

- ・児童用盛りつけ表に保護者が誤って記載することがある。
- ・食べ始める前には、献立確認と原因食物がないかの最終確認が重要である。

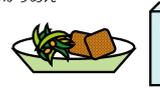
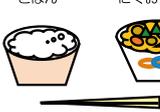
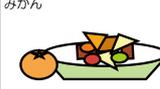
予防対策

- ① 共同調理場での詳細献立表の作成後、場長または調理主任等と間違いや抜けがないか複数体制で確認する。
- ② 学校で、保護者に渡す前に、児童生徒の原因食物の欄に間違いなく印がついているか、抜けがないかアレルギー担当で確認する。
- ③ 学級担任は、月はじめに提出された「児童用盛りつけ表」と「詳細献立表」を照らし合わせ、間違いや抜けがないことを確認する。
- ④ 給食時間は毎日、児童生徒と学級担任で当日の献立を確認する。食べ始める前には、アレルギー担当や管理職が巡回し、アレルギー対応食が提供されているか、再確認する。

詳細献立表、盛りつけ表(例)

第1週 (月)			12月1日(火)			12月2日(水)			12月3日(木)			12月4日(金)		
献立名	食品名	使用量	献立名	食品名	使用量	献立名	食品名	使用量	献立名	食品名	使用量	献立名	食品名	使用量
たまご	白飯	75.0	ごはん	白飯	75.0									
	牛乳		牛乳	牛乳										
牛乳	牛乳		牛乳	牛乳		牛乳	牛乳		牛乳	牛乳		牛乳	牛乳	
	牛乳		牛乳	牛乳										
魚卵・魚	魚卵		魚卵	魚卵										
	魚		魚	魚		魚	魚		魚	魚		魚	魚	
ナッツ類	ナッツ		ナッツ	ナッツ										
	ナッツ		ナッツ	ナッツ										
南国フルーツ	南国フルーツ		南国フルーツ	南国フルーツ		南国フルーツ	南国フルーツ		南国フルーツ	南国フルーツ		南国フルーツ	南国フルーツ	
	南国フルーツ		南国フルーツ	南国フルーツ										

○月 もりつけ表

月	火 1	水 2	木 3	金 4
	さんみやき(2まい) ゆかりあえ  ごはん にくおでん 	とりにくとれんこんのてりあえ りんご  ごはん じゃがいもとあけのみそ汁 	スクランブルエッグ ほねほねサラダ  コッパン/ピザトースト まめのチャウダー 	さけのベーコン巻 もやしナムル  ごはん みそワケシロ 
7	8	9	10	11
すふたみかん  ごはん かつおかにたまスープ 	うずらたまごのミートローフ フロッコリーのサラダ  ごはん オニオンスープ 	コールスローサラダ りんごのアップケーキ  チキンカレーライス 	あさりのクリームスパゲティ  ピザトースト/ミルクロール ポトフ 	いしがきフライ はくちのこんぶあえ  ごはん さといもとだいのうまに 

個別の盛りつけ表がどこにあるか、全教職員で共通理解をする。
「おやっ?」と思ったら、詳細献立表で確認する

事例6 調理場による除去食の提供忘れ

【いつ どこで】	給食の時間 ランチルーム
【当該料理名】	春雨サラダ(鶏卵除去)
【原因食物】	鶏卵
【当日の対応】	除去食対応
【ヒヤリハットの概要】	調理場で除去食を作ったが、提供することを忘れた。 卵アレルギーを有する生徒が、除去食のないことに気がつき、学級担任に申し出た。 学級担任は、調理場から食器をもらい、除去食を作り、対象生徒に提供した。

どうして起こったの？

- ・鶏卵除去の除去食を作ったが冷蔵庫に入れたままであった。
- ・除去食を提供する際のダブルチェックが足りなかった。
- ・調理員間の情報共有が不足していた。
- ・食物アレルギー対応に関する危機感が不足していた。

学びや教訓

- ・除去食を作った際、除去食がある場所やワゴンを出す際に除去食がのっているかについて、栄養教諭、調理員による対応表を用いてのダブルチェックや情報共有を見直す必要がある。
- ・アレルギー除去食提供時ワゴンにのせる食札を目立つように工夫し、確認しやすいよう改善する必要がある。

予防対策

【調理場】

- ① 調理員は、対象児童生徒のクラスの配膳車にアレルギー対応食を確実に届ける。
- ② 「アレルギー対応食チェック表」に記入する。

【ランチルーム】

- ① 学級担任は、アレルギー対応食を確認し、対象児童生徒に渡す。
- ② 学級担任は、食べ始める前に対象児童生徒に除去食が確実に提供されたかどうか確認する。

事例7 調理場における除去食の提供ミス

【いつ どこで】	給食準備 小学校1年教室
【当該料理名】	エビフライ(鶏卵除去)
【原因食物】	鶏卵
【当日の対応】	除去食対応
【ヒヤリハットの概要】	卵アレルギーを有する児童に卵入りエビフライが提供された。 学級担任と対象児童が食べる前に気づき、食べずにすんだ。

どうして起こったの?

- ・複数の除去の必要があった。
- ・調理員の作った配膳用の付箋に転記ミスがあった。
- ・転記ミスに気がつかず対象児童に配膳した。

学びや教訓

- ・除去食を提供する場合は、保護者と栄養教諭が面談後、決定した「アレルギー対応食予定表」にチェックを入れているが、同じ日に複数の除去がある場合は、アレルギー対応食一つひとつに必ずチェックをし、確認者のサインもすることで提供ミスを防止することができる。
- ・調理作業打合せで確認した以外の転記を行わないことが提供ミス防止につながる。

予防対策

【調理場】

- ① 同じ日に複数の原因食物をしないように献立内容を工夫する。
- ② 「アレルギー対応食予定表」をチェックする。
- ③ 「個票」に誤表示がないかをチェックする。
- ④ 「アレルギー対応食チェック表」に記入する。
- ⑤ 調理場長の検食の際に、調理作業打合せ通りの除去ができているか確認することが必要である。

事例8

牛乳でのヒヤリハット



【いつ どこで】 給食の時間 ランチルーム

【当該料理名】 牛乳(牛乳ビン)

【原因食物】 牛乳、乳製品

【当日の対応】 除去食対応

【ヒヤリハットの概要】 給食時間、乳アレルギーを有する児童のとなりの席で食べている児童が、よそ見をしながら食べていて、牛乳ビンに手をぶつけ、ビンを倒した。牛乳がお盆とテーブルにこぼれた。学級担任と養護教諭が布巾を持ってかけより、対象児童にかからずすんだ。

予防対策

- ① 原因食物を含む料理が対象児童生徒の給食に付着しないように指導する。
- ② 学級担任は、対象児童生徒が精神的負担を感じないように、クラスの他の児童生徒に食物アレルギーの特性を理解させるように指導する。

事例9

対象児童の理解不足

【いつ どこで】	給食準備中 小学校1年教室
【当該料理名】	パン
【原因食物】	鶏卵
【当日の対応】	代替食対応(一部弁当対応)
【ヒヤリハットの概要】	<p>卵アレルギーを有する児童は、自宅から「鶏卵除去のパン」を持参していた。配膳前に学級担任は、対象児童に自宅からパンを持参したかを確認した。しかし、学級担任が他の児童を対応している間に、対象児童が通常給食のパンをお盆にのせていた。</p> <p>学級担任が、すぐに気づき、対象児童を指導し、持参したパンを盛りつけた。</p>

どうして起こったの？

・対象児童は、入学して初めてのパン給食であったため、理解できていなかった。

学びや教訓

・入学して間もない給食では、食物アレルギーを有する児童のいるクラスでは特に、学級担任以外の職員も教室に入る等して注意することで誤配膳を防止することができる。

予防対策

- ① 学級担任は、食べ始める前に対象児童生徒が自宅から持ってきたパンを配膳したか確認をする。
- ② 食べ始める前には、アレルギー担当や管理職が巡回し、アレルギー対応食が提供されているか、再確認する。
- ③ 学級担任は、対象児童生徒が原因食物を含む料理をおかわりしないように指導する。
- ④ 学級担任は、対象児童生徒が精神的負担を感じないようにクラスの他の児童に食物アレルギーの特性を理解させるように指導する。

事例10 児童による除去食の配膳ミス

【いつ どこで】	ランチルーム 小学校異学年交流(1年、6年)
【当該料理名】	だし巻き卵
【原因食物】	鶏卵
【当日の対応】	除去食対応
【ヒヤリハットの概要】	<p>卵アレルギーを有する児童に「だし巻き卵」と「おひたし」が盛りつけられた皿が配膳されていた。配膳担当の6年生に原因物質が付着した皿を付着していない皿と交換するように伝えた。</p> <p>学級担任が、配膳担当児童に皿の交換を行ったかを確認したところ、原因食物を取り除いただけで、皿の交換をしていなかった。そのため、新しい皿に「おひたし」のみを盛りつけた皿と交換した。</p>

どうして起こったの?

- ・給食当番をする児童に原因食物を含む料理が対象児童の給食に付着しないように指導していなかった。

学びや教訓

- ・異学年交流給食の場合は、交流する学級の児童生徒にも食物アレルギーの特性について理解させる必要がある。

予防対策

【調理場】

- ① 調理場で除去食を作る。
- ② 個人容器に対象児童生徒の個票を貼る。
- ③ 食器または配膳盆は通常給食とは別の色の物を用意し、アレルギー対応食の専用とする。

【ランチルーム】

- ① 学級担任は、食べ始める前に対象児童生徒に除去食が確実に配膳されたか確認をする。
- ② 原因食物を含む料理が対象児童生徒の給食に付着しないように指導する。

事例11 児童による配食ミス

【いつ どこで】	給食準備 小学校4年教室
【当該料理名】	卵とじ(鶏卵除去)
【原因食物】	鶏卵
【当日の対応】	除去食対応
【ヒヤリハットの概要】	卵アレルギーを有する児童に除去食が配膳されていたが、給食当番の児童が、食缶に残った給食を配っていたところ、誤って対象児童の器に卵とじを入れてしまった。 学級担任が、すぐに気づき、除去食と取り替えた。

どうして起こったの？

- ・「いただきます」の後に児童同士による配食を行っていた。

学びや教訓

- ・盛り残し料理の配食は、学級担任が行うことで誤配膳を防止することができる。

予防対策

【調理場】

- ① 個人容器に対象児童生徒の個票を貼る。
- ② 食器または配膳盆は通常給食とは別の色の物を用意し、アレルギー対応食の専用とする。

【ランチルーム】

- ① 学級担任は、食べ始める前に対象児童生徒に除去食が確実に配膳されたか確認をする。
- ② 原因食物を含む料理が対象児童生徒の給食に付着しないように配慮する。
- ③ 盛り残しを配食する時も原因食物を含む料理が対象児童生徒の給食に付着しないように配慮する。

事例12

学級担任の不在時に起こった給食提供ミス

【いつ どこで】	給食時間 中学校1年教室
【当該料理名】	エビシューマイ
【原因食物】	エビ
【当日の対応】	代替食対応 → 肉シューマイ
【ヒヤリハットの概要】	<p>学級担任が出張のため不在であった。補欠にあっていた教員が他のクラスの指導により給食に行くのが遅くなった。本来、代替食が提供されるはずだったが、通常の給食が提供され、給食を食べ始めていた。</p> <p>巡回していた教頭が、ワゴンに残っている代替食に気がつき、代替食と取り替えた。</p>

どうして起こったの？

- ・学級担任が不在なのに、補欠教員が給食準備に間に合わなかった。
- ・教職員がいないのに、生徒だけで「いただきます」をしていた。

学びや教訓

- ・毎日のアレルギー対応で抜けがないよう組織体制を整えることが重要である。
- ・日常と異なる場合は、複数で確認することが必要である。
- ・アレルギー対応の生徒が自分でも献立を確認する習慣をつけることが大切である。

予防対策

- ① 学級担任が不在時は、朝の時間に補欠教員に本日の対応内容等を確認する。
- ② 補欠教員は、給食時間に遅れず、給食指導を行う。
- ③ 補欠教員は、対象児童生徒とともに当日の献立を確認する。
- ④ 食べ始める前には、アレルギー担当や管理職が巡回し、アレルギー対応食が提供されているか、補欠教員とダブルチェックを行う。

補欠時間割表

月 日 曜日 年 組

時	教科等	場所	学習内容	補欠	備考
1限					
2限					
3限					
4限					
給食	アレルギー対応 児童氏名	原因食物	本日のアレルギー対応食		
5限					
6限					

○アレルギー対応での注意

- ・給食準備に間に合うように教室へ行く。
- ・個別の盛りつけ表を児童生徒と共に確認する。
- ・誤配のないように指導する。
- ・配膳された給食が盛りつけ表と合っているか確認する。
- ・配膳された給食が適切か巡回に来た担当者の確認を受ける。
- ・原因食物を含む料理をおかわりしないように指導する。
- ・食物アレルギーを有する児童生徒の健康観察を行う。



個別の盛りつけ表など学級担任以外でもわかるよう、すべてのクラスでわかりやすいところに掲示しておきましょう。

事例13 家庭科の調理実習でのヒヤリハット

【いつ どこで】	家庭科の授業 小学校家庭室
【当該料理名】	ジャーマンポテト
【原因食物】	ウインナー（鶏卵あり）
【当日の対応】	特になし
【ヒヤリハットの概要】	調理実習する際に、対象児童がウインナーのパッケージの成分表を見たところ、「一部卵」と書かれており、ウインナー抜きで調理した。

どうして起こったの？

- ・家庭科の担当者は対象児童が卵アレルギーであることは知っていたが、詳細については知らなかった。
- ・学級担任は、調理実習の内容について保護者に連絡をしていたが、家庭科担当者に伝えていなかった。
- ・家庭科担当者は、当日の食材に「卵」が使用されているという認識がなく、食材を調達する際に、原材料の確認を行わなかった。
- ・調理実習の計画の際に、対象児童は「ウインナー」を使うと聞き、卵が入っているかもと心配だったが、普段卵なしのウインナーを食べていたので、特に家庭科担当の教師に伝えなかった。

学びや教訓

- ・給食以外の食品を扱う活動での対応について、予め個別の取組プランで決めておくことが重要である。

予防対策

- ① 給食以外の食品を扱う授業でも個別の取組プランに基づき、対応を教職員で共有する。
- ② 食品を扱う活動の場合、事前に管理職およびアレルギー対応担当に活動内容を知らせ、対応に問題がないことを確認する。
- ③ 活動の直前には、活動の担当者と学級担任、本人および保護者とで、提供する食品や調理方法についての綿密に打ち合せを行う。
- ④ 校内研修会で、アレルゲンが含まれている加工品、二次製品についての知識を高める学習をする。

食物アレルギー用語集

IgE (アイジーイー) 抗体	体内にアレルゲンが入るとできる抗体
アナフィラキシー	アナフィラキシーにより、じんましんなどの皮膚症状、腹痛、嘔吐などの消化器症状、呼吸困難(ゼーゼー)などの呼吸器症状が複数同時にかつ急激に出現した状態
アナフィラキシーショック	アナフィラキシー反応の中でも、特に血圧低下に伴い、意識低下を起こし、生命が危険な状態
アレルギー	食べ物や花粉など私たちの体に害を与えない物質に対しても「有害な物質」と過剰に反応して、攻撃をし過ぎる結果、逆にマイナスの症状を引き起こしてしまう反応
アレルゲン(抗原)	アレルギーの原因となる物質
口腔アレルギー症候群	果物や野菜を食べた直後に、口の中がイガイガしたり、口の中が腫れたりする症状
経口負荷試験	専門医によって行われるアレルギー検査 原因食物を少量から数回にわけて食べ、症状等を調べる
経口免疫 ゲンカンサ (減感作)療法	経口負荷試験によって症状が誘発される量を調べ、その量を基準にして、専門の医師の管理のもとで段階的に食べる量を増やしながらか、最終的に耐性を獲得させることをめざす治療方法
食物依存性 運動誘発 アナフィラキシー	特定の食べ物を食べた後に運動をするとアナフィラキシーが起こる病態 ※原因となる食物は小麦や、エビ・カニが多く、それらを食べても運動しなければ症状は起こらず、また、運動してもそれらを食べていなければ症状は出ない。 小学生以上から高校生に多く見られる。
免疫	ウイルスや細菌などの異物が体内に入った時に異物を攻撃・排除するための「抗体」がつくられ、外敵から体を守ろうとするしくみ

誤食に注意したい加工食品

	鶏卵	乳	小麦	ピーナッツ
麺	○		○	
ウインナー	○	○		
ベーコン	○			
ハム	○			
かまぼこ	○			
カレールー		○		○
ドレッシング	○	○		
マヨネーズ	○			
甜麺醤				○
ふりかけ	○			

加熱食肉製品(加熱後包装)

名称	ウインナーソーセージ
原材料	鶏肉、豚脂肪、牛乳、卵たん白、糖類(水あめ、ブドウ糖、乳糖)、いちご果汁、食塩、大豆たん白、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、リン酸塩(Na,K)香料、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(カルミン酸)
内容量	170g

※食品メーカーによってアレルゲンを抜いた食品がある。

※使用する前には、必ず「原材料」「添加物」「アレルギー」の食品表示を確認すること。

事例14

「いただきます」でのヒヤリハット



【いつ どこで】 給食の時間 小学校3年教室

【当該料理名】 ごぼうと大豆のごまからめ

【原因食物】 エビ

【当日の対応】 詳細献立表対応(当該児童が原因食物を除去)

【ヒヤリハットの概要】 給食時間、担任は他の児童の指導をしており、エビアレルギーを有する児童が食べられないエビ入りの「ごぼうと大豆のごまからめ」が入った皿をお盆に乗せていたのに気がつかなかった。

他の児童の指導を終え、「いただきます」をした後、献立表を見たところ、「ごぼうと大豆のごまからめ」に×印がついており、慌てて、対象児童に「食べちゃダメ」と伝え、皿を取り替えた。

予防対策

【調理場】

・原因食物が使用されていることが明確な料理名にする。

例) 「ごぼうと大豆のごまからめ」→「エビと大豆のごまからめ」

【教室】

- ① 学級担任は、食べ始める前に対象児童生徒が確実に除去できたかどうか確認する。
- ② 最も誤食事故が起きやすい対応のため、特に学級担任は除去する食品と学校給食の内容を日々確認する。

見ただけでは判断のつきにくい料理(例)

おでん	つみれ入りおでん	<p>おでんに入っている「つみれ」を誤食することがある。</p>
		
鶏肉のカシューナッツ炒め	魚のごまからめ	<p>「鶏肉」だと思い「魚」を誤食することがある。</p>
		
チキンナゲット	イカと魚のナゲット	<p>「チキンナゲット」だと思い「イカと魚のナゲット」を誤食することがある。</p>
		
肉シュウマイ	かにシュウマイ	<p>「肉シュウマイ」だと思い「かにシュウマイ」を誤食することがある。</p>
		

※上記の例の他にも誤食しやすい料理がある。食べ始める前には、対象児童生徒が原因食物を確実に除去できたかを確認する必要がある。

事例15 盛りつけ表の記載ミス

【いつ どこで】	給食準備 小学校3年教室
【当該料理名】	豚肉のカレー揚げ
【原因食物】	小麦
【当日の対応】	一部弁当対応
【ヒヤリハットの概要】	<p>小麦アレルギーを有する児童の教室掲示用盛りつけ表に「持参」と記載するところに「除去」と書かれていた。</p> <p>学級担任は、除去食の提供がされていなかったため、通常給食の提供をしようとした。しかし、対象児童が自宅から一部弁当を持参していることに気がついた。</p>

どうして起こったの？

- ・学級担任が「教室掲示用盛りつけ表」に「除去」と書かれているのに「通常給食」を提供しようとした。
- ・学級担任に「アレルギー対応予定表」を見る習慣がついていなかった。
- ・栄養教諭が保護者によって付し確認された「アレルギー対応予定表」を見ながら、対象児童用の「教室掲示用盛りつけ表」を作成したときに転記ミスがあった。

学びや教訓

- ・教室掲示用の盛りつけ表作成を、複数で確認をする必要がある。

予防対策

【調理場】

- ・保護者に「教室掲示用の盛りつけ表」を作成してもらい、栄養教諭等は、「教室掲示用の盛りつけ表」と「アレルギー対応予定表」を照合し間違いがないか確認をする。

【教室】

- ① 学級担任は、「教室掲示用盛りつけ表」に基づき、食べ始める前に対象児童生徒の学校給食の内容を確認するとともに、誤食事故がないように注意する。
- ② 食べ始める前には、アレルギー担当や管理職が巡回し、アレルギー対応食が提供されているか、再確認する。

事例16

調理場における代替食の提供ミス

【いつ どこで】	給食準備 中学校1年教室
【当該料理名】	エビのフリッター
【原因食物】	エビ、カニ、イカ、タコ、貝類
【当日の対応】	代替食対応
【ヒヤリハットの概要】	代替食として提供されたアレルギー対応食が原因食物の「イカの天ぷら」であった。 対象生徒が、食べ始める前に原因食物が入っていることに気づき、学級担任に伝えた。

どうして起こったの？

- ・栄養教諭は、対象生徒の原因食物は「エビ・カニ」のみと思い込んでいた。
- ・調理場で代替食を決定する際の確認不足である。

学びや教訓

- ・計画段階で、調理場、学校、家庭の複数で確認する必要がある。

予防対策

【調理場】

- ① 栄養教諭等は、個別の取組プランに基づき、通常給食を基本に代替食献立を作成する。
- ② 「アレルギー対応食予定表」「詳細献立表」を保護者に配布し、確認をしてもらう。
- ③ 代替食献立を保護者、学級担任等へ周知する。
- ④ 栄養教諭等は、給食調理での対応内容を調理指示書に記載する。
- ⑤ 調理員は、調理指示書に基づき、原因食物の混入を防ぐために、作業工程表及び作用動線図を作成する。
- ⑥ 栄養教諭等と調理員は綿密な打ち合わせを行い、原因食物の混入が起こらないようにする。
- ⑦ 「個票」に誤表示がないか確認する。
- ⑧ 「アレルギー対応食チェック表」に記入する。

事例17 除去食の配膳ミス

【いつ どこで】	給食の時間 教室及び放送室
【当該料理名】	中華ライス(イカ除去食、たけのこ除去食)
【原因食物】	イカ
【当日の対応】	除去食対応
【ヒヤリハットの概要】	<p>同じ教室にイカアレルギーとたけのこアレルギーの児童がそれぞれ1名おり、中華ライスの「イカ除去食」と「たけのこ除去食」が対象児童へ反対に配られた。</p> <p>イカアレルギーを有する児童が中華ライスにイカが入っていることに気がつき、交換した。</p>

どうして起こったの？

・2種類の除去食にラップをかけ、除去食の付箋を貼っていたため、配膳の途中で取れてしまった。

学びや教訓

・対象児童以外は、ラップやシールをはがさないように指導する必要がある。

予防対策

【調理場】

- ① 安全性確保のために多段階の除去食提供は行わない。
※この場合イカもたけのこも除去した中華ライスにする。
- ② 個人容器に対象児童生徒の個票を貼る。
- ③ 食器または配膳盆は通常給食とは別の色の物を用意し、アレルギー対応食の専用とする。

【教室】

- ① 学級担任は、食べ始める前に対象児童生徒に除去食が確実に配膳されたか確認をする。
- ② 食べ始める前には、アレルギー担当や管理職が巡回し、アレルギー対応食が提供されているか、再確認する。

教室でのアレルギー対応の流れ



準備中

- ① 学級担任（補欠教員）は、個別の盛りつけ表を児童生徒と共に確認する。
誤配のないように指導する。
原因食物を含む料理が対象児童生徒の給食に付着しないよう指導する。

「いただきます」の前

- ② 配膳された給食が盛りつけ表と合っているか確認する。
- ③ 配膳された給食が適切か巡回に来た担当者の確認を受ける。

給食中

- ⑤ 原因食物を含む料理をおかわりしないように指導する。
- ⑥ 対象児童生徒の健康観察を行う。

事例18 フルーツのエキスでのヒヤリハット

【いつ どこで】	給食時間 小学校4年教室
【当該料理名】	スイカ
【原因食物】	スイカ
【当日の対応】	詳細献立表対応(対象児童が原因食物を除去)
【ヒヤリハットの概要】	<p>教室で配膳の際、学級担任が不在であった。</p> <p>学級担任は保護者から「スイカを除去してほしい」と依頼されていたが、給食当番には伝わっておらず、スイカが盛りつけられた皿が配膳された。</p> <p>スイカは除去したが、皿は変えなかった。本人は、皿にスイカの汁があったためその皿のおかずは食べなかった。</p>

どうして起こったの?

- ・「フルーツ除去」の依頼を受けていた学級担任が、配膳の際にいなかった。
- ・給食当番は、他の児童の給食と同様にスイカとおかずを同じ皿に盛りつけた。

学びや教訓

- ・給食の前には、当日のアレルギー対応について、学級担任が確認することが重要である。
- ・配膳の際に、教室を離れるときは、他の教職員にアレルギー対応について引き継ぐ必要がある。

予防対策

- ① 学級担任は、給食時間のはじめに当日のアレルギー対応について確認する。
- ② 学級担任は、対象児童生徒と当日の献立を確認する。食べ始める前には、アレルギー担当や管理職が巡回し、アレルギー対応食が提供されているか、再確認する。
- ③ アレルギー対応食の盛りつけは、給食当番に任せず、対象児童生徒または教員が行う。
- ④ 学級担任は給食当番に対象児童生徒が食べられる学校給食と原因食物を接触させないように指導する。



One Point!

学級担任がいないときも、万全に対応が行えるよう、全てのクラスで盛りつけ表を貼る位置を統一しておく等の工夫が大切です。

可能であれば、アレルギー対応児童生徒の給食を一番はじめに用意すると、誤配のリスクも下がります。

事例19 学級担任による配食ミス

【いつ どこで】	給食準備 小学校3年教室
【当該料理名】	サラダ(鶏卵除去ドレッシング)
【原因食物】	鶏卵
【当日の対応】	除去食対応
【ヒヤリハットの概要】	卵アレルギーを有する児童に除去食のサラダが提供された。しかし、学級担任が配膳の後に盛り残しのサラダを配食している時に、誤って原因食物が入っているサラダを除去食のサラダの盛られている皿に入れてしまった。すぐに気づき、調理場で準備されていた予備を対象児童に提供した。

どうして起こったの？

・盛り残しのサラダを配っている際に、対象児童への配慮がなかった。

学びや教訓

・盛り残しのサラダを配っている際も対象児童への配慮をする必要がある。

予防対策

【調理場】

- ① 個人容器に対象児童生徒の個票を貼る。
- ② 食器または配膳盆は通常給食とは別の色の物を用意し、アレルギー対応食の専用とする。

【ランチルーム】

- ① 学級担任は、食べ始める前に対象児童生徒に除去食が確実に配膳されたか確認をする。
- ② 原因食物を含む料理が対象児童生徒の給食に付着しないように配慮する。
- ③ 盛り残しを配食する時も原因食物を含む料理が対象児童生徒の給食に付着しないように配慮する。

IV 事故事例の検証

事例20 情報共有不足による誤食



事故の概要

いつ	給食の時間	ヒヤリハットの概要 月末に保護者から提出された翌月の献立表で、魚アレルギーを有する児童の食べられるものを養護教諭がチェックしていたところ、魚が入っている「フイヤベース」に○印がついていた。そこで、保護者に確認したところ、「食べられない」ことがわかり、学級担任に口頭で連絡した。当日（10日後）給食前の確認を学級担任まかせにしていたところ、学級担任はすっかり忘れており、誤食した。
どこで	小学校5年教室	
当該料理名	フイヤベース	
原因食物	魚	
当日の対応	詳細献立表対応 (当該児童が原因食物を除去)	

学校の対応

12:20	魚を誤食「喉がイガイガする」症状が出現 担任に報告
12:21	担任と保健室に来室する
12:22	脈拍72回 呼吸回数16回 うがい 保護者連絡 保護者より「じんましんが出たら内服させてほしい」と依頼がある。
12:25	口腔内のかゆみが消失 保健室で休養 経過観察 症状なし
13:45	運動を控えるようにし、教室で経過観察 症状なし

予防対策

- ① 重要な変更事項は、口頭での伝達だけでなく、差し替えの盛りつけ表を渡すなど誤食防止に最善の対処をする。
- ② 学級担任は、対象児童生徒と当日の献立を確認し、食べる前には、アレルギー担当や管理職が巡回し、原因食物が誤って提供されていないか再確認する。

誤食を防ぐ献立名の工夫

今回のように、原因食物が見た目でわかりにくい場合は、献立名に原因食物名を入れることが有効です。

フイヤベース→魚介スープなど

※「つくね」や「すりみ」での誤食も多く報告されています。鶏つくねや魚のすりみなど具体的な献立名にしましょう。

安全な給食提供のために料理名を工夫しよう!

誤配・誤食を防止するために、原因食物が使用されていることが明確な料理名とする。

○特に重篤度の高い原因食物

原因食物	改善前	改善後
落花生(ピーナッツ)	レーズンナッツサラダ	ピーナッツサラダ

○特に発症数の多い原因食物

原因食物	改善前	改善後
卵	ミモザサラダ	たまごサラダ
	豆入りドライカレー	うずら卵と豆のドライカレー
乳	ハムカツ	ハムとチーズのサンドフライ
	ふわふわ卵スープ	粉チーズ入り卵スープ
えび	シーフードスパゲッティ	えびとあさりのスパゲッティ
	かきたま汁	えび団子のかきたま汁
かに	海藻サラダ	海藻とかにかまぼこのサラダ

○新規発症数の多い原因食物

原因食物	改善前	改善後
ごま	ドレッシング和え	ごまドレッシング和え
くるみ	大豆みそ	大豆くるみみそ
いか	魚のナゲット	いかと魚のナゲット
	カミカミサラダ	カミカミいかサラダ
やまいも	みそ汁	やまいものみそ汁

事例21 事故検証! そば打ち体験(校外学習)での新規発症事例

事故の概要

いつ	どこで	平日 午後 1時すぎ 県外の山奥A地点
原因	食物	そば
何が どうなった	どのように	日常の対応 特になし 中学1年女子 事前調査で「そばアレルギーなし」とされており、そば打ち体験後、そばを食べた。その後、バスで移動し、グループ活動中に腹痛と体のかゆみが出現、教師に訴えた。

学校の対応

13:05	腹痛と体のかゆみ(軽度)を訴える。保健調査ではアレルギーなしとなっていたが、初発のそばアレルギーの可能性も考慮し、病院受診することとした。遠方のため救急車要請を決定。
13:10	学校へ連絡
13:15	救急車要請
13:25	保護者連絡(病院へ向かうよう依頼)
13:30	救急車到着・搬送(本人は落ち着いている様子) A地点より一番近いB病院(20km)で受け入れを断られ、次に近いC病院(30km)への搬送が決定
14:05	C病院に到着 容態は落ち着いていたが、念のため入院し経過観察となる。 翌日午後退院となる。

改善策

そば打ち体験の事前調査をしていたが、今まで食べたことがなかったことで、保護者は「アレルギーなし」と判断していた。事前調査に「そばを1食分、食べたことがあるか」の欄を設ける必要がある。臨時の食物アレルギー対応委員会を開催、今後、学校生活管理指導票を提出してもらい、保護者と面談の上、個別の取組プランを作成し、共通理解し対応していく。

事前調査の重要性を保護者の方にも理解してもらうこと、校外でアナフィラキシーが起こった時にすぐに搬送可能な病院があるか事前に確認しておくことが必要です。



事前調査票、緊急時対応依頼状

保護者様	平成 年 月 日
	〇〇立口〇学校長
校外活動における事前調査について	
平素より、本校の教育活動にご理解とご協力いただきありがとうございます。	
このたび、下記要領のとおり校外活動を実施します。	
つきましては、下記「校外活動事前調査票」にご記入の上、〇月〇日までに学校へご提出ください。	
記	
期日	平成 〇〇年 〇月 〇日(口)
目的	
活動場所	〇〇県△△郡□□村
日程	8:00 学校集合 8:30 出発 バス 10:00 そば打ち体験 13:30 世界遺産見学 16:00 学校到着・解散

校外活動事前調査票	
年 組 氏名	保護者氏名 印
※ アレルギーについて伺います。あてはまる方に〇印をつけてください。	
○ そば(1食分)を食べたことがありますか。	○ そばアレルギーがありますか。
() ある	() ある
() ない	() ない
	() わからない
○ その他	
校外活動の際に、配慮等が必要な場合はご記入ください。	
()

〇〇病院長様	平成 年 月 日
	〇〇立口〇学校長 印
校外活動における救急搬送について(協力依頼)	
時下、益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。	
このたび、本校では下記要領のとおり貴院近くの□□において校外活動を実施します。	
安全を期して活動する所存でありますが、緊急の際の貴院への搬送についてご協力をお願い申し上げます。	
記	
期日	平成 〇〇年 〇月 〇日(口)
目的	
活動場所	〇〇県△△郡□□村
日程	8:00 学校集合 8:30 出発 バス 10:00 そば打ち体験 13:30 世界遺産見学 16:00 学校到着・解散

予め、受け入れ可能か連絡し確認しておく。
配慮を要する児童生徒がいる場合は、別途、主治医の指示書等を用意する。

事例22 事故検証! 新規発症による運動誘発アナフィラキシー事例(昼休み)

事故の概要

いつ どこで	平日 5限開始直後 中学校1年教室
原因 食物	カニ
何が どのように どうなった	日常の対応 特になし 給食で天津飯(カニ入り)を食べ、昼休み体育館でバスケットボールをして遊んでいた。5限開始直後、のどに違和感があり、何度も咳き込んだ。また、額や首筋にじんましんが出て、悪寒がした。しかし、授業中に保健室にいけないと本人が考え、5限終了後まで、我慢し、5限後、保健室に来室した。

学校の対応

13:40	症状出現 教科担任は本人の様子がおかしいことに気がつかなかった。
14:25	保健室来室 顔、首周囲が腫れ、赤くなっていた。寒気から体が震え、咳が止まらない。 問診により、以前にフルーツでじんましんがでたこと、家では甲殻類等を食べていないことがわかる。 昼休みにバスケットボールをしていたことから、食物依存性運動誘発性アナフィラキシーを疑った。
14:30	救急車を要請
14:35	保護者連絡
14:40	救急車到着
14:55	病院到着

改善策

- ① 家庭での除去を含めた原因食物やアレルギーの既往を十分把握しておく。
- ② 具合が悪くなった時には、授業中でも、教師に申し出てよいことを周知しておく。
- ③ 授業担当する教員は、クラスの児童生徒の健康観察を随時行い、目を配る。
- ④ 教職員全員が、アレルギーについての一般知識を備え、緊急時の対応が行えるよう校内研修を毎年行う。

食後の運動の際には食物依存性運動誘発性アナフィラキシーの発症に注意しましょう。



事例23 事故検証! 原因食物解除後の事故(昼休み)

事故の概要

いつ どこで	夏休み明けの新学期 小学校1年教室
原因食物	牛乳 卵
当日の献立	親子丼の代替弁当(かき揚げ丼) すまし汁 ヨーグルト 牛乳 経口免疫(少量ずつ食べることでアレルギーの耐性獲得をめざす)治療が解除され、7月より学校での飲用が開始された。4月から二次製品(ヨーグルト等)は許可され給食でも食べていた。
何がどのように どうなった	給食で牛乳200mlとヨーグルト他を食べた。5限目、肘のかゆみを訴え保健室へ学級担任が連れてきた。呼吸が速くなり、目が腫れて来たため、救急車を要請するとともに、学級担任がエピペンを打った。

学校の対応

12:20	給食	13:43	救急車要請 保護者連絡
12:50	昼休み(運動場でおにごっこ)	13:44	エピペン投与
13:20	5限授業開始	13:50	救急車到着(学級担任が引率)
13:30	肘のかゆみのため保健室へ 学級担任とともに来室	14:05	病院到着 保護者と合流
13:35	かゆみが顔、首に広がる 呼吸回数 20回	14:10	アナフィラキシーと診断され 内服及び吸入治療
13:40	目の腫脹 呼吸回数 28回	14:50	症状改善 帰宅

改善策

- ① 緊急時の対応マニュアルを全職員で共通理解する。
- ② 持参薬、エピペンの有無を登校時に確認する。
(エピペンについては使用期限についても確認する。)
- ③ 安全性確保のため、原因食物を「提供する」か「提供しない」かの二者択一にする。牛乳が不可なら、二次製品も不可とする。
- ④ 経口免疫治療の解除後は、どこまで解除になっているのか、食後の運動について等詳細に確認する。

原因食物が解除になったばかりの時期は体調不良や運動負荷などで症状が誘発されることがあるため特に注意が必要です。



事例24 事故検証! 理科 ピーナッツの発芽観察で起こった事故

事故の概要

いつ どこで	平日の午前中 理科室
原因 食物	ピーナッツ
何が どのように どうなった	5年生の理科の授業でピーナッツを分解し、芽の観察をしていた。 対象児童は、アレルギーがあるため、観察だけを行い、触らないようにしていた。 しかし、他の児童には、観察が終わったピーナッツを食べてもよいと指示した。 他の児童が食べ始めてしばらくして、両腕にかゆみが出てきた。

学校の対応

9:30	授業開始
9:40	観察開始
9:50	他の児童がピーナッツを食べ始める
10:00	かゆみが出現 保健室に来室する
10:02	両腕にじんましんあり 呼吸回数 18回 患部を冷やし、保護者に連絡
10:10	かゆみとじんましんが全身に広がった 呼吸回数 20回
10:12	保護者に迎えを依頼
10:30	顔のかゆみが少しひいた
10:40	保護者到着 病院受診(屯用薬を処方される)

改善策

- ① 食物アレルギーを有する児童生徒がいる学級では、極力、原因物質を教材として使用することを控える。(他の子どもがピーナッツを触った手で対象児童生徒の皮膚に触れたり、机やプリントを解して、原因物質と接触している可能性がある。)
- ② 避けられない場合は、アレルギー対象児童生徒は、離れて見るか、その場にいる時間を最小限にする。他の児童生徒への手洗い指導を行う。
- ③ 食物アレルギー対応委員会で、給食以外で食品を扱う場合の対応について協議し、事故防止について共通理解を図る。

重症の場合、皮膚についたり吸い込んだりするだけで症状が誘発されることがあるので細心の注意が必要です。



事例25 事故検証! 情報共有不足による誤食事例(部活動)

事故の概要

いつ どこで	休日 午後 12時 大会会場の体育館
原因 食物	魚卵
何が どのように どうなった	<p>日常の対応 中学1年男子(アナフィラキシーなし)</p> <p>朝から午後までの部活動の大会に本人が弁当を忘れた。顧問はいくつか買ってきたおにぎりを本人に選ばせ渡した。本人はたらこおにぎりを選んで食べた。本人は少し食べた後、「大丈夫だった」と顧問に言ったことで、誤食に気が付いた。</p>

学校の対応

顧問は「大丈夫だった」と聞き、たらこおにぎりを食べないように指示した。
 当初、顧問は、生徒は鶏卵のみのアレルギーと認識しており、魚卵にもアレルギーがあると理解していなかった。
 その後、本人を安静にさせ、体調変化に注意した。
 また、保護者に迎えを依頼し、事情を説明し謝罪した。
 翌朝、食物アレルギー対応委員会を行い、改めて、発生の様子と今後の対応について共通理解した。

改善策

- ① 食物アレルギー対応委員会では、アレルギー対応の生徒にかかわる教職員(部活動の顧問も含む)が参加し、個別の取組について、共通理解を行う。
- ② 部活動の遠征や給食以外の食事の対応については、必ず、食事内容について保護者に確認をとる。
 → 今回のように、本人が弁当を忘れた場合でも、食事内容について保護者に確認する。

正確な共通理解が必要です。また、トラブル発生時こそ詳細な確認が大切ですね。



事例26 事故検証! 友だちにもらったお土産による誤食事例(高校)

事故の概要

いつ	どこで	昼休み 高校1年教室
原因	食物	ピーナッツ
何が どうなった	どのように	高校1年女子(アナフィラキシーあり) 友だちに旅行のお土産と言って、チョコレートをもらった。食品表示がなかったため、周りの子にピーナッツが入っていないか、「食べてみて」と依頼した。「入っていないみたい」と聞き食べたところ、顔と体にじんま疹が出た。

学校の対応

13:00	チョコレートを食べる
13:05	顔にかゆみが出現し、目が腫れる
13:10	保健室来室 体にじんま疹出現
13:15	腹痛を訴える
13:20	アナフィラキシーと判断し、保護者に連絡
13:30	保護者が内服薬を持参し、病院へ向かう 学校では、ピーナッツアレルギーとは確認していたが、給食でもなく、本人も高校生で自覚しているからと、緊急時の対応について特に取り決めをしていなかった。

改善策

- ① 食物アレルギーを有する児童生徒がいる場合は、学校給食でない場合も個別の取組プランを作成しておく。
- ② アナフィラキシーの可能性が低い児童生徒でも、既往がある児童生徒には内服薬の持参を依頼する。
- ③ 学校給食のない学校でも、食物アレルギーの基本的知識および緊急時対応について、毎年校内研修を行い、共通理解を行う。

食物アレルギーは、いつ、どこで、誰に起こるかわかりません。
どんな場面で起こっても、緊急時の対応ができるよう、基本的な
役割演習を行っておくことが必要です。



食物アレルギー対応委員会年間計画（例）

前年度	「食物アレルギーに関する調査」の実施
4月 第1回	対応児童生徒の把握「学校生活管理指導表」の集約個別取組プランの作成・情報共有
5月 第2回	校内研修の企画および実施、評価
7月 第3回	ヒヤリハット報告または事故報告と分析
8月 第4回	対応状況の評価と見直し
12月 第5回	次年度に向けて「学校生活管理指導表」の提出依頼
2月 第6回	今年度の対応状況の評価・次年度の計画作成

事故報告書記入例

学校におけるアレルギー対応事故報告書			
このたび、アレルギー対応にかかわる事故がありましたので報告いたします。			
事故発生日時	平成 年 月 日 () 午前・午後 時 分		
発生場所	具体的に記載 (第2体育館、ランチルームなど)		
ふりがな		学年・組	年 組
児童生徒氏名	男・女		
原因物質	今回の症状出現の原因食物を書く		
日常の対応 該当する箇所○	特になし [原因食物 アレルギー症状出現の原因食物全てを記入] レベル1 (詳細な献立表) レベル2 (弁当) レベル3 (除去食) レベル4 (代替食) エビペンの携帯 (有・無) 内服薬の携帯の有無		
事故の概要	新規発症・誤食・運動誘発・その他 () 複数に○がつくこともあり 症状 [咳・くしゃみ・鼻水・かゆみ (軽・強) ・腫れ (目・顔) じんましん・嘔吐・腹痛]		
学校の対応 救急搬送 保護者への連絡 (時系列で記載)	時刻 (○:○) どこで、何を食べた (誤食または症状の出現について) 誰がどのように気がついた 保健室来室時刻 5分毎に症状の観察記録 保護者連絡 救急搬送 服薬等について記載		
今後の対応 (改善に向けて)	教訓を生かした校内で事故防止のための取組や主治医からの指示を記入		
備考 (平時と異なる状況 があれば記載する)	学校生活管理指導表に記載されていた留意事項 家庭から持参していた弁当の内容 前後の本人の活動、体調等参考になる事項を記載		
※学校において、アレルギー対応にかかわる事故 (誤食または症状の発現) が起きた場合に報告する。			

平成28年度 健康課題解決支援対策協議会委員
(食物アレルギー対応ヒヤリハット集作成委員)

池田 史果	小松市立符津小学校 養護教諭
小川 由美子	奥能登教育事務所 指導主事
小田原 明子	輪島市立三井小学校 校長
加藤 友希	能登町立松波中学校 栄養教諭
久保 実	石川県医師会 理事
小酒 利恵	羽咋市立羽咋中学校 養護教諭
次社 勝敏	珠洲消防署 副署長
白田 里美	野々市市立富陽小学校 栄養教諭
田喜知 美希	珠洲市教育委員会 管理栄養士
中村 利美	金沢医科大学 小児科学助教
道端 啓子	穴水町立穴水小学校 養護教諭
村田 世里子	石川県薬剤師会 常務理事
○ 谷内江 昭宏	金沢大学医薬保健研究域医学系 小児科主任教授

○委員長

(敬称略、50音順)

イラスト・4コマ漫画

田保 美穂子 能登町立宇出津小学校 養護教諭

文部科学省委託「学校保健総合支援事業」

事例から学ぶ
学校における食物アレルギー対応ヒヤリハット事例集 ー石川県ー

平成29年2月発行

発行 石川県教育委員会

