

学校給食におけるアレルギー除去食の提供について

1. アレルギー除去食の提供における取り組み

◎現在、アレルギー除去食を提供できておらず、アレルギー除去食を希望しやすい体制づくりが改めて必要となっている	
■『学校給食実施基準（H21.4）』第1条：学校給食は、これを実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。	
■『成田市学校給食施設整備実施計画（H23.1）』親子方式移行の目的：「食物アレルギーへの対応」「あたたかい給食の提供」「食育の推進」	
■『学校給食における食物アレルギー対応指針（H27.3）』学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、文部科学省が示した指針	
【学校給食における食物アレルギー対応の大原則】（抜粋）	
・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。	
・学校及び調理場の施設整備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。	

2. 背景、問題点

◎『アレルギー除去食の希望者がいない状況、提供体制における人員不足』	
1	H24.12月に他市において、食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故を受けて、H27.3月に国の対応指針が示され、安全性を最優先とした対応となっている
2	親子方式の共同調理場では、給食管理に係る業務が増大する一方、食育活動の一層の推進も図る必要があり、栄養教諭に求められる役割を十分に果たすことに支障が生じている状況
3	現在、本市のアレルギー対応品目が、乳と卵の2品目と、対象品目が少ないなどの理由から、除去食を希望する児童生徒がいなくなっている状況
4	H25年度から約8年間、施設整備は順調に進んできたが、人員体制は栄養士を増員せずに進めてきた。県栄養教諭1名でのアレルギー除去食のきめ細やかな対応に限界が生じており、安全な除去食提供を行うために人員配置が必要

3. 経過

(表 1)

期 日	内 容
【施設整備】 ■親子方式の共同調理場内に特別調理室を設置 H25 ①公津の杜中、H26 ②本城小、H28 ③公津の杜小 R2 ④美郷台小、R4 予定 ⑤平成小 ■センター方式の調理場に特別調理室を設置 R7 予定 ⑥本所（再整備）	
【対応】 H26.4 H26～R1 R27.3 R29 R1 R2 R2.6～ R2.11.12 R3.2 R3.3 R3.5.20 R3.6.1～ R3.10	・アレルギー対応マニュアル作成 ・除去食提供パターン（卵・乳同時除去、卵除去、乳除去） ・公津の杜中共同調理場 除去食提供 1 名～4 名実施 ・国の食物アレルギー対応指針が示される ・除去食提供パターン数変更（卵・乳同時除去） ・調理等業務委託契約 アレルギー対応食調理員 1 名配置するように規定 ・給食献立システムの新規導入 ・卵と乳を同時除去したアレルギー除去食を提供している児童生徒希望者なしとなったため、アレルギー除去食対応について再検討 ・令和 2 年度第 1 回成田市学校給食センター運営委員 アレルギー除去食の対応について報告。委員より今後の食物アレルギー対応をさらに進める体制を整備するため、研修や調査、研究を行い、見直しをしていくよう提言 ・食物アレルギー対応に伴う人員配置状況に関する調査 ・R3.3 予算特別委員会 アレルギー除去食の提供体制に、困難が生じてきていることから、他市の人員体制や取り組み状況を調査し、今後の提供体制の再検討を行う旨を答弁 ・視察実施（浦安市） ・学校給食センター運営委員として小児科医師・アレルギー専門医を新たに 1 名委嘱 ・アレルギー除去食の需要調査実施

4. 現状 アレルギー対応の児童生徒の人数 (R3. 6. 30 現在) (表 2)

内 容		人数
R 3 年度 全児童生徒数		10,579 人
献立表対応	アレルギー27 品目を記載した献立表を配布している児童生徒（食べられない物を自分で取り除く）	257 人
一部弁当対応	献立表を見て食べられない献立の部分について代わりのおかずを持参する児童生徒	122 人
完全弁当対応	毎日弁当を持参している児童生徒	15 人
除去食対応	「卵と乳を同時除去」したアレルギー除去食を提供している児童生徒 ・ 公津の杜中, 本城小調理場 除去食の希望者なし ・ 公津の杜小, 美郷台小調理場 準備が整わないため未対応	0 人

5. 成田市内の調理場一覧 (表 3)

建築	調理場	配食校	備考
H25	公津の杜中学校 学校給食共同調理場	親：公津の杜中 子：公津小	【親子方式の共同調理場】 ・ 特別調理室あり ・ アレルギー除去食対応可能 ※平成小調理場 R4 年度供用予定
H26	本城小学校 学校給食共同調理場	親：本城小 子：遠山小・三里塚小・遠山中	
H28	公津の杜小学校 学校給食共同調理場	親：公津の杜小 子：新山小	
R2	美郷台小学校 学校給食共同調理場	親：美郷台小 子：成田小・八生小	
R4	平成小学校 ※ 学校給食共同調理場	親：平成小 子：加良部小	
S49	本所 ※	成田中、西中、中台中 吾妻中、玉造中、久住中	【センター方式】 ・ 特別調理室なし ・ アレルギー除去食未対応 ・ 新設後に対応 ※本所再整備 R4 より予算化予定
S54	玉造分所	久住小、豊住小 向台小、橋賀台小、中台小 神宮寺小、吾妻小、玉造小 (平成小、加良部小 R4 より平成小共同調理場)	
H2	下総分所	下総みどり学園（前・後）	
H2	大栄分所	大栄みらい学園（前・後） 大栄幼稚園	

【今後の方策】

6. アレルギー除去食の対応について

(表 4)

◎現在の対応	
1	■「卵・乳」の同時除去1種類のアレルギー除去食を提供
2	■安全性を考慮し、除去対象アレルゲン（卵・乳）以外のアレルゲンをお持ちの児童生徒には、アレルギー除去食を提供していない
3	■アレルギー除去食の調理を行う特別調理室内での、アレルゲンの混入（コンタミネーション）を防止するため、複数種類のアレルギー除去食を提供していない
4	■「卵」「乳」のいずれか、あるいは両方のアレルゲンをお持ちの児童生徒に、「卵・乳」の同時除去1種類のアレルギー除去食を提供可能

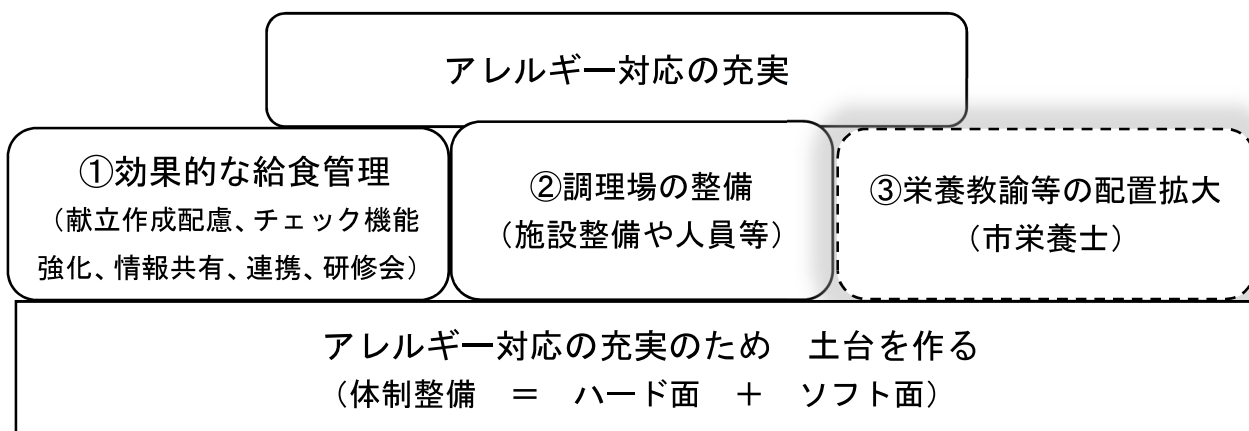
見直しの方向性

◎今後の対応案 見直し段階のため、様々な意見をいただきながら検討を進める	
1	■卵、乳、えび、かに、そば、落花生、小麦（主食のみ対応）の7品目とする、または希望者が多い品目にするよう検討する
2	■本市の給食で提供しないアレルゲン（いくら、あわび等）をお持ちの児童生徒にも、アレルギー除去食を提供するよう検討する
3	■ニーズを踏まえたアレルギー除去食の提供方法を検討する
4	■除去食メニューを工夫し、具体的な取組プランを提示する （例）・7品目一括除去食には、同じ日にアレルゲンを2品目以上入れず、同時に多くの食材を除去しないよう検討する ・除去した分量を少しでも補えるよう検討する ■保護者、児童生徒との共通理解を深め、提供対象者を増やす

食物アレルゲンの対応品目を検討し、提供対象者を増やす

7. 人員を配置する必要性

●【食物アレルギー対応の進め方】（図 1）



●【アレルギー対応の区分】（表 5）

レベル	対応区分	内 容	県内対応	備 考
レベル1	詳細な献立表対応	・ 学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前配布し、それをもとに保護者や担任などの指示もしくは児童生徒自身の判断で原因食品を除去しながら食べる対策。	42市町	通常の対応
レベル2	弁当対応	・ 一部弁当対応は、除去食や代替食の対応が困難な料理に対して、家庭から弁当（代替食）を持参させる。 ・ 完全弁当対応は、全ての学校給食に対して弁当を持参させる。	42市町	
レベル3 ※	除去食対応	・ 原因食品を除いた学校給食を提供する。	17市町	きめ細やかな対応



※レベル3 除去食対応 **施設・設備面の整備 + 人材の投入が必要**
1段階上の対応 （特別調理室など） （市栄養士など）