

他自治体の事例<食物アレルギー対応>

① 神戸市・・・全児童対象の献立の工夫、一部除去食等

対応時期	献立作成時、配膳時等
対応内容	<p>大量調理を行うことや時間的な制約があることから、個々の児童に応じた除去食や代替食の対応はしていない。下記のような対応を行い、対応しきれない場合は保護者に弁当持参を求めている。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;">●教育委員会での対応(全児童が対象)●</p> <ol style="list-style-type: none"> パンの工夫・乳・卵を使用しない おかずの工夫・・・できる限り、2品のおかずと同じたんぱく源が重ならない献立を作成 食油の工夫・・・アレルゲンとなる大豆油を使用せず、菜種油またはひまわり油を使用 情報提供・・・食品内容明細書等を学校へ提供 </div> <div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;">●学校での対応(食物アレルギー児童が対象)●</p> <ol style="list-style-type: none"> 献立の中止・・・保護者の申し出により、「パン」「米飯」、「牛乳」、「副食」を中止し、給食費を返還する 除去食・・・保護者の申し出により「卵」を除去するが、「加工品に含まれる卵」等は原則対応不可 デザート代替・・・乳アレルギー児童に、乳を含むデザート(アイスクリーム等)の代替品を提供 </div> </div> <p style="text-align: right;">引用：神戸市HP</p>

② 東京都・・・緊急時の対応強化

対応時期	緊急時
対応内容	<p>昨今、アレルギー症状に緊急に対応した報告が相次いだことから、緊急時対応への備えの強化としてマニュアルを作成し、緊急時の対応方法の確認や体制整備に活用できるようにしている。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;">●マニュアルの主な内容とポイント●</p> <ol style="list-style-type: none"> 食物アレルギー症状の緊急性の見分け方と対応手順を分かりやすく解説 症状を観察する際のポイントをチェックシートとして新たに作成 エピペン(※)の使用方法和小児の心肺蘇生を図示 施設内での役割分担 <p>(※)アナフィラキシー症状を緩和するために、自己注射するアナフィラキシー補助治療薬</p> </div> <div style="width: 50%;">  <p style="text-align: center;">引用：東京都HP、「食物アレルギー緊急時対応マニュアル(平成25年)」</p> </div> </div>

③ 愛知県・・・ヒヤリハット事例の情報共有

対応時期	食物アレルギー対応の手引の作成時
対応内容	<p>食物アレルギー対応の手引において、ヒヤリハット事例を掲載し、情報を共有している。</p> <p>●課題【学校、家庭、調理場の連絡体制】</p> <p>事例：台風のため給食が中止になり、使用予定のアレルゲンを含む食品が翌日の給食に使用された。そのことが、児童生徒と保護者に連絡されなかったため、アレルギーの児童生徒がアレルゲンを含む給食を食べた。</p> <p>対策：献立変更を学校、家庭、調理場間で共有するための連絡方法等を明確にし、確認体制を整備する。</p> <p>●課題【食物アレルギー対応の調理(複雑な対応)】</p> <p>事例：一つのアレルゲンの除去に気を取られ、他のアレルゲンを除去せずに配食した。</p> <p>対策：食物アレルギー対応委員会で、調理場の施設・設備や人員等を考慮して対応可能な方法を決定する。</p> <p style="text-align: right;">引用：「学校給食における食物アレルギーヒヤリハット事例集(抜粋)(平成27年愛知県教育委員会)」</p>