

調布市食物アレルギー事故
再発防止検討結果報告書

調布市食物アレルギー事故再発防止検討委員会

平成25年7月

調布市食物アレルギー事故再発防止検討委員会に
亡くなられた女の子のご両親から
寄せられたメッセージ

委員の皆様へ

娘の命はたった 11 年という短いものでしたが、家族、親族、地域の方々にこれ以上ないほど愛され、周囲の慈しみの中で輝いて生き抜いた人生だったように思います。

食物アレルギーや喘息という負担を抱えてはいたものの、その事実を前向きに捉えて、そのことによってむしろ豊かな感性や注意深い観察力を育んだとさえ思っています。見るもの触れるもの全てに敏感な、思慮深いところのある子どもでした。日々を謳歌し、ひたすら一生懸命に、明るく楽しんで生きていました。

そして将来は、自分の経験を生かして、子どもが助かるような研究をする科学者になりたいと、大きな夢を持って未来を目指していました。

国や医学界、教育現場、行政の皆様には、この死を無駄にせず、多くのアレルギーを持つ子どもやその保護者の安心につながるような確実な施策を作り上げて、未来に向いていた娘の思いに応えてほしいと思っています。

2013 年 4 月 10 日

両親より

報告書の提出に当たって

食物アレルギーのある11歳の女の子が調布市立小学校の給食で命を失いました。

調布市食物アレルギー事故再発防止検討委員会は、彼女の尊い命を無駄にせず、アレルギーのある多くの子どもやその保護者の安心につながるような確実な施策を作り上げるべく、事故の再発防止を検討してきました。

本報告書は、事故事例の検証から、いくつもの具体的な対策を提案しています。事故原因の背景等から、ヒューマンエラーの背後にある組織的な課題についても改善策を提案しています。また、エピペン®を打つことについても、議論を重ね、子どもの命を守るため、「調布市教育委員会が全面的に責任を持つこと」としました。

平成20年3月に学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）に基づく管理指導と文部科学省監修のガイドラインに則するという取組が示されて、5年が経過しました。調布市での事故は、図らずも文部科学省、東京都をはじめとした多くの自治体で、食物アレルギー対応の見直しの契機となり、全国各地で真剣な議論を沸き起こしています。本報告が、調布市のみならず、全国食物アレルギーに関する取組の一助となれればと思います。

一方、各地で事故防止に向けた前向きな取組が広がる中、食物アレルギーに対応した給食に消極的な姿勢が見え始めたとのお話も耳にします。調布市教育委員会は、食物アレルギーのある児童・生徒が他の児童・生徒と同じように給食を楽しめることを目指し、今後も、ひるむことなく食物アレルギー対応の給食を堅持し、事故の再発防止に努めることとしております（資料1）。

調布市教育委員会には、事故を起こしたことの重大さを十分反省するとともに、二度と同様な事故を起こさないことが、一生懸命に明るくやさしく生きてきた女の子の思いに応えることとなることをしっかり肝に銘じ、全国の手本となるよう再発防止に努めてもらいたいと考えています。

本検討会では、学校給食に的を絞って検討してきましたが、調布市においては、検討会の立ち上げ時に意図したとおり、全市民を視野に地域社会としての対応能力の向上を目指していただきたい。また、市民への啓発活動、乳幼児期からの食物アレルギー対応、調布市医師会との連携などに力を注いでいただき、バランスのとれた施策として展開されることを望みます。

終わりに、検討会委員及び部会委員の皆様方の事故の再発防止に向けた熱い思いと多大なる御協力に感謝申し上げます。

平成25年7月23日

調布市食物アレルギー事故再発防止検討委員会
会長 塚越 博道

はじめに

1 経過

平成24年12月20日に調布市立富士見台小学校の第5学年の女の子が、給食を食べた後に体調不良を訴え、病院に搬送されましたが、搬送先の病院で、アナフィラキシーショックの疑いでお亡くなりになるという、あつてはならない事故が発生いたしました。調布市教育委員会では、この教育活動中の死亡事故を受けて、弁護士、医師、保護者の代表などを構成メンバーに加えた、調布市立学校児童死亡事故検証委員会を平成25年1月10日に発足させ、事故発生の詳しい経緯や事故原因の特定などについて検証を行い、3月12日に報告をまとめました。

2 本検討会の目的及び構成

この検証結果等を踏まえて、再びこのような事故が起こることのないよう、再発防止策を早急に講じるため、調布市教育委員会及び調布市は、調布市立学校、子ども関連施設、福祉施設等における食物アレルギー事故の防止策を策定することを目的とし、調布市食物アレルギー事故再発防止検討委員会（以下「検討委員会」という。）を4月1日に設置しました。検討委員会は、弁護士、医師、安全工学に関する有識者、調布市立学校食物アレルギー対策専門員、食物アレルギーのある子の保護者、調布市立学校PTA連合会会長、調布市立学校小・中学校長会長ほか全19人で構成しました。検討委員会は、4月10日の第1回開催から6月28日の最終回まで6回開催しました。

また、検討委員会には、校長、教員、養護教諭、栄養士、調理士等を委員とする3つの検討部会（事故防止、緊急対応及び給食指導）を設けました。事故防止部会では、平成23年度及び平成24年度の給食における誤食事故等の検証を行い、食物アレルギーに係る事故原因を探るとともに対策を検討しました。緊急対応検討部会では、給食での誤食や新規のアナフィラキシー症状の発症などに対する学校での緊急の対応について検討しました。給食指導検討部会では、食物アレルギーに関して体系的かつ計画的に指導できるよう「食に関する指導の全体計画」、市民への普及啓発及び食物アレルギーのある子どもたちの保護者の孤立化防止について検討しました。

3 報告書の構成

本報告書は、この事故防止、緊急対応及び給食指導の3つの部会の検討結果を中心に、食物アレルギー事故の再発防止のための対策をまとめています。事故防止及び緊急対応については、現状・課題とその対策という構成で整理しています。特に、事故防止に関する対策については、アルファベットの項目立てをし、一覧性を持たせました。また、3つの部会に関する共通の取組として、研修の重要性が協議されたため、研修体制を第4の項目に位置付けました。さらに、これら4項目に掲げた対策について、いつまでにどの部署が実施していくのかという進行管理について、第5の項目にまとめました。

目次

I	事故防止について-----	1
1	献立及び除去に関する基本的な考え方-----	1
A	献立	
B	完全除去	
2	給食のプロセス-----	3
C	原材料確認	
D	食物アレルギー対応献立表の統一使用	
E	食物アレルギー対応カードの統一使用	
F	トレイ・食器の色分け	
G	給食室での配膳	
H	おかわりルール	
3	給食室の改善-----	8
I	給食室の改善	
4	教育委員会の取組体制及び管理指導表-----	9
J	教育委員会及び教職員の組織的な取組について	
K	管理指導表について	
L	対象者の把握について	
II	緊急対応について-----	14
1	緊急時個別対応カードについて	
2	エピペン®注射の捉え方	
3	役割分担モデルについて	
4	慈恵第三病院提案のパッケージについて	
5	エピペン®投与後の救急搬送について	
6	施設間の連携について	
III	給食指導について-----	19
1	食に関する指導の全体計画に食物アレルギーを盛り込む	
2	普及啓発の提言	
3	孤立化の防止	
IV	研修体制について-----	23
1	全員共通に取り組む「基礎研修」	
2	各職層に応じた研修の到達目標と研修内容	
3	研修受講履歴の作成	
V	今後の進行管理について-----	26
1	教育委員会への報告	
2	(仮称)調布市食物アレルギー対策連絡会の設置	
3	継続的な事故検証	
4	国への要請	
VI	資料-----	28
	報告書の完成にあたって-----	29

I 事故防止について

事故防止については、平成23年度及び平成24年度に調布市の小学校給食において起きた食物アレルギーに係る誤食等の事故を検証し、直接の原因やその原因を取り巻く周囲の要因、背景を探り、対策を検討した（資料2）。

平成23年度及び平成24年度に13件の事故が起きているが、その内の10件が食物アレルギー対応をしている児童の誤食によるもの（食べるまでには至らなかったものを含む。）だった。残りの3件は、新規の発症と思われるもの2件、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」（以下「管理指導表」という。）の未提出者に対して給食での対応をしていなかった児童の発症が1件であった。

誤食は、原因食物を除去し忘れたものを提供してしまったり、原因食物の異なる除去食について対象児童を取り違えて配ってしまったり、誤っておかわりをしたために起きている。手順を守れなかった単純なミスがあれば、複数の原因が複雑に絡み合ったものもある。食物アレルギー対応についての基本的な考え方が確立されていないことにより、ミスを誘発してしまったものもある。

これらの事故の原因や背景を検討した結果、①食物アレルギーのある児童が増加する中、個別対応を継続していたために、適切な対応が難しくなっていたこと、②現場や担当者、学校任せで「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成20年3月財団法人日本学校保健会発行 文部科学省監修）（以下「ガイドライン」という。）に沿った調布市全体としての体制作りが不十分であったこと、の2点が明らかとなった。

そこで、事故事例を類型化し対策を整理した（資料3）後、ガイドラインのフローチャートに当てはめ、それらを補完するものとして事故防止策をまとめた（資料4）。対策の主な内容としては、第1に献立及び除去に関する基本的な考え方を立てること、第2に給食のプロセスを見直すこと、第3に給食室を改善することである。

さらに、ガイドラインの導入時期にその趣旨を正しく理解できていなかったこと、準拠することが十分ではなかったこと及び管理指導表を正しく活用してこなかったことが、事故原因の背景にあったことから、第4に調布市教育委員会の体制整備や意識改革、管理指導表の活用のための仕組みづくりに関する事故防止策を検討することとした。

1 献立及び除去に関する基本的な考え方

食物アレルギーは、生命に危険を及ぼすアナフィラキシーショックを起こすことがあるため、給食の調理については十分な注意が必要である。なるべく原因食物を使用しなくて済む献立を立てることにより、食物アレル

ギー対応の調理をする機会を減らすことも大切な対策である。また、完全除去を励行するなど、給食の対応を単純にすることも大切である。

A 献立

【現状・課題】

学校給食については、栄養摂取や食育に関する配慮はされていたが、食物アレルギー対応については、原因食物を除去さえすれば安全は確保されるという思いがあった。乳製品に重篤なアレルギー症状を有する児童が在籍しているにもかかわらず、チーズを使用する献立の日が多かったり、粉チーズを生地に練り込む調理法を用いたりする献立を立てていた。

調理の段階ではなく、献立の段階で何を外せば安全かと考える発想が十分ではなかった。

【対策】

(1) 基本的な考え方

献立を作成する上では、平成23年3月に発行された厚生労働省の「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」に示された「除去を意識した献立」、「新規に症状を誘発するリスクの高い食物の少ない献立」及び「給食室における調理作業を意識した献立」を考え方の基本とすること。

(2) 使用禁止食材

重篤なアレルギーの原因となる食材として「ピーナッツ」及び「そば」について、学校給食での使用を禁止する。

参考：調布市立小学校の管理指導表291件中の使用禁止食材の原因食物数（平成25年4月末 調布市教育委員会調査）

・ピーナッツ	90件
・そば	55件

(3) 在籍児童に応じた対応

学校は、管理指導表の内容を把握し、対象児童の除去品目や対象人数などにより、献立作成を工夫すること。

新規発症の原因となりやすい食物（種実、木の実類やキウイフルーツなど）については、敢えて給食で使用しないことも症状誘発の予防対策の一つであることを十分踏まえるとともに、それでも給食で提供する際は、校内の食物アレルギー対応委員会に諮り、教職員の危機意識の共有及び発症に備えた十分な体制整備を図ること。

(4) 市内統一メニューの検討

調布市教育委員会は、小学校20校それぞれで献立を立てる現行の方式を、将来は市内統一の献立とすることについて、その是非を検討すること。

B 完全除去

【現状・課題】

ガイドライン導入後も、従来のきめ細かい除去対応を継続したため、完全除去の考えは徹底されていなかった。例えば、飲用牛乳のみの除去も受け入れていた。また、ひとつの料理に対して、複数の除去パターンに対応する（エビ、カニ、その他の食材で作る料理に対して、エビだけ除去したもの、カニだけ除去したものの2種類の除去食を調理する）など、複雑な対応をしていた。

また、エビ（個体）は除去したが、その煮汁を使用してしまいアレルギー症状を発症させてしまう事故も起こしている。

【対策】

平成25年4月から実施している完全除去を徹底していくこと。管理指導表に一部除去と記載がある場合及び自宅で少量だけ食べている場合も、完全除去とすること。

また、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すべて除去した除去食一種類を調理すること（ひとつの料理については、ひとつの除去食とすること。）。

2 給食のプロセス

10件の誤食に係る事故事例は、本人の不注意による誤食も含め、直接的原因が調理・配食・配膳・喫食のいずれかの過程にあったことを示していた。

この過程に関する手順等については、ガイドラインにおいて記述が無いので、調布市教育委員会で共通の処理方法等を示しガイドラインを補完すべきであったが、平成25年4月の暫定版まで調布市教育委員会はマニュアルを示してこなかった。

対策の基本的な考え方は、次の3点、

- ・対応の単純化と市内共通化を図ること。
- ・事故防止策の見える化を進めること。
- ・単に安全策を重ねるのではなく、複数の眼での確認による適切な多重化・多様化を図ること。

とし、以下、C原材料確認、D食物アレルギー対応献立表の統一、E食物アレルギー対応カードの統一使用、Fトレイ・食器の色分け、G給食室での配膳、Hおかわりルール、の6つの視点に分けて、現状と課題、及び対策を示すこととする。

C 原材料確認

【現状・課題】

納入業者から入手する原材料表については、栄養士が原因物質の有無などを確認していた。栄養士がひとりで確認することが多かったことから、確認漏れによる誤食事故が起きている。

【対策】

栄養士による確認後、調理員による再確認を行うなど、今後は必ずダブルチェックすることとする。各々で確認した後、読み合わせをする等、慣れ等による見逃しを防ぐ工夫を行うこと。また、保護者にも確認をお願いすることにより、原材料表の確認を多重化等すること。

また、原材料表に変更がある場合は、あらかじめ栄養士に届け出るように業者に徹底しておくこと。また、変更の届け出漏れが無いよう定期的な確認を励行すること。

さらに、使用している食材の一覧を作るなどして、献立表以外にも保護者が使用食材をいつでも確認できるようにするとともに、新規の食材使用を管理できるよう検討すること。

D 食物アレルギー対応献立表の統一使用

【現状・課題】

食物アレルギー対応献立表（資料5）（以下「対応献立表」という。）の作成方法が市内で統一されていなかったため、栄養士、保護者、担任とそれぞれ専用の対応献立表を渡している学校もあった。栄養士が、保護者や担任の対応献立表を個別に作成する負担があるだけでなく、転記漏れや記載誤りを起こす可能性があった。

また、家庭からの持参品や、その日は除去食の提供もなく家庭からの持参もしないため給食で喫食しないことになっているものについての管理が徹底されず、誤食事故を起こしていた。

【対策】

調味料まで含む全ての使用品目と使用量が記載されている調理室手配表から、食物アレルギー対応が必要な児童ひとりずつの原因食物を確認し、その対応を記した1箇月分の対応献立表を栄養士が毎月作成することとした。この対応献立表には、除去食の対応のほか、自宅から持参するものがある場合は、その内容を記し、また、喫食しない料理がある場合は、その内容を記すこととした。なお、対応献立表作成時の誤りは影響が大きいので、栄養士と調理員で必ず読み合わせを行い、正しい食物アレルギー対応となっていることを確認すること。

校長、担任、養護教諭、栄養士、調理員、保護者及び本人が同一の対応献立表を各々所持し、この対応献立表を用いて以下のような確認等をする。

(1) 校長（副校長）

ア 前月中に当月の担任の勤務予定と照合すること。

イ 前日及び当日に不在となる教職員の引継状況について、確認すること。

(2) 担任

ア 前月中に当月分の献立表を見て除去食対応の有無、自身の勤務予定などと照合すること。

イ 前日及び当日朝に除去食対応の有無などを確認すること。

ウ 当日、教室に運ばれた食物アレルギー対応の給食及びその給食に貼付された食物アレルギー対応カード（資料6）（以下「対応カード」という。）と照合して、誤りがないか確認すること。さらに、「いただきます」をする前に再度給食の内容を確認すること。

エ 給食時間に不在となる場合は、事前に十分な引き継ぎを行うこと。

(3) 養護教諭

ア 重い症状のある児童等の除去食対応や新規発症を誘発しやすい食材の使用などについて、前月中に当月分の確認をすること。

イ 体調不良の児童の喫食状況及び喫食後の状況に留意すること。

(4) 栄養士

ア 前月中に保護者と食物アレルギー対応の内容を確認すること。

イ 前日までに対応献立表をもとに、食物アレルギー対応カードを作成すること。

ウ 前日に調理員と除去食対応等について確認すること。

エ 当日、調理・配膳された給食を学級に運ぶ前に、その給食の現物及び対応カードと照合して確認すること。

オ 当日は、調理・配食・配膳・喫食の全般に留意し確認すること。

(5) 調理員

ア 前日に栄養士と除去食対応等について確認すること

イ 当日朝、調理員同士のミーティングにおいて確認すること。

ウ 除去食調理担当は、調理に当たって対応カードと照合して確認すること。

エ 配食担当は、盛付に当たって対応カードと照合して確認すること。

(6) 保護者及び本人

ア 保護者は前月中に、栄養士と食物アレルギー対応の内容を確認すること。

イ 保護者は前日又は当日、本人の発達段階に応じた指導や注意喚起を行うこと。

ウ 当日本人は自分で、除去食の有無など給食の内容について発達段階に応じ確認すること。さらに、「いただきます」をする前に再度給食

の内容を確認すること。

E 食物アレルギー対応カードの統一使用

【現状・課題】

除去食は、盛り付けたあとにラップをし、普通食の食缶等と一緒に教室へ運び、いただきますの後にラップを外すこととなっていた。このような管理運用がなされていたが、いただきますをした後はラップが無いので、どれが除去食か分からなくなっていた。

また、「誰の給食について、どのような除去を行ったか」を記して提供していなかったため、配食すべき児童を取り違えても気づかなかった。誤った除去食を提供したこともあった。

さらに、自宅からの持参品やその日は提供しないこととしていた料理については、管理が十分ではなかった。除去食の管理については注意をしていたが、給食のメニューが、普通食、除去食及び持参品の3つで構成されるような場合、全体的な管理ができず事故を起こしたこともあった。

【対策】

食物アレルギー対応をしている児童一人ひとりについて、対応が必要な「料理名」ごとにその「対応」内容を記載した対応カードを作成する。

「料理名」の下に「対応」欄を設け、そこには、除去対応の内容として「おなか抜きです。」と記したり、持参品対応の場合は「家庭から代替品を持参します。」などと具体的に表示する。「対応」欄の下には、「調理」「盛付」「学級」などの工程ごとのチェック欄を設ける。

このカードを給食室でトレイか食器に張り付け、給食提供までの各段階で記載の通りとなっているかを確認する。確認は、「給食の現物」と「カード」と「対応献立表」の3つを照合することで行う。給食終了後に回収することにより確認漏れを防ぐ。

このカードによる確認は、作業工程の中で誤りの起きやすい流れが変わるところで行うとともに、異なる担当者が各々行う点で優れている。また、カードがあることで食物アレルギー対応をしていることが一目でわかるようになる。さらに、対応内容が具体的に記されることで、配食すべき児童の取り違えや、誤った除去食提供を防ぐ効果があり、誤食事故の防止に有効と考える。

なお、対応献立表から対応カードへの転記誤りは影響が大きいので、作成後栄養士と調理員とで必ず読み合わせを行い、正しく転記されていることを確認すること。

F トレイ・食器の色分け

【現状・課題】

食物アレルギー対応をしていることをクラスの児童全員で共有することについて、いじめの原因になるとためらうことがあり、はっきりと分かりやすい対応がとりにくいことがあった。

また、食器洗浄時のコンタミネーション（混入）を避けるため、トレイ及び食器の色を変える学校もあったが、除去食の有無に関係なく常に異なる色としていたので、当日の給食の対応状況を知ることができなかった。

【対策】

本人への配慮をしたうえでクラスの友達みんなが食物アレルギーの意識を共有し配慮した行動ができるように、見た目にも分かりやすい対応策をとることとする。

食物アレルギー対応をしている児童については、除去の有無に関係なく常にトレイの色を異なるものとする。除去食対応があるものを盛り付ける場合は、異なる色の食器とすること。なお、トレイ及び食器の色は、市内で統一すること。

G 給食室での配膳

【現状・課題】

教室において、食缶から配膳するときは食物アレルギー対応をしている児童を最初にするなど、配膳時の混入などを避けるようにしている。

しかし、献立名と実際の料理の見た目で印象が異なる場合があり、食べてはいけない普通食を児童が自ら取りに行行って誤って食べてしまうことがあった。

普通食、除去食及び持参品により一食分の給食が構成される場合があり、教室で盛り付けるべきものが分かりにくくなる場合があった。

【対策】

食物アレルギー対応をしている児童については、除去食だけでなく普通食も含め、給食室で1人分の給食をすべてセットできるようにすることが望ましい。給食室のスペース及び対象児童の在籍状況により対応ができない場合は、アナフィラキシーの既往がある児童を優先したり、担任（担任の監督のもと給食当番）が必ず1人分すべてを教室内で配膳したりするなど、学校の状況に応じた対応をすること。

今後、給食室の整備を急ぐなど可能となる環境を用意することが必要である。

H おかわりルール

【現状・課題】

現在実施されているルールでは除去食対応がある日だけおかわり禁止とされているが、「場合分け」は事故のもとである。シンプルなルールと

すべきである。

一方、今までと異なり、食物アレルギー対応を考慮した献立作成により、除去食の無い日が増えることが想定される。また、対応カードの活用やトレイ及び食器の色を変えるなどの対応により、安全策が向上することも期待できる。こうした面を考慮し、おかわりを楽しみにしている児童の気持ちに寄り添ったルールとすることにも配慮すべきである。

【対策】

食物アレルギー対応をしている児童については、除去食対応がある日だけ、おかわりを禁止する。ただし、A～Gによる安全対策が定着するまでは、除去食の有無にかかわらず、おかわりを全面禁止とすること（量の多寡については、配膳の段階できめ細かな配慮をすること）。

3 給食室の改善

I 給食室の改善

【現状・課題】

(1) 食物アレルギー対応を前提とした施設となっていないこと

現在の調布市立小学校の給食室は、食物アレルギー対応を前提に設計されたものではない。大量調理を前提とする学校給食において、除去食等の個別の対応を求めることは、作業上困難である。

(2) コンタミネーション対策が無いこと

ア 抗原のコンタミネーションを防止するために専用の区切られた作業場が確保されていない。

イ 除去食の調理や配膳をするスペースが十分確保されていない。

ウ 換気装置等の影響で材料が舞うことも考えられる。

エ スペースの確保状況によっては、人的配置の検討も必要である。

【対策】

学校給食の実施主体である教育委員会は、食物アレルギー対応に関する学校給食の対応実施と共に環境整備することが必要である。調理の過程でのコンタミネーションを防ぐための根本的な対策としては、施設の改善が必要である。調布市教育委員会は、現在の給食施設が食物アレルギー対応を前提としていないこと及びコンタミネーションの可能性もある施設であることについて、以下により、改善に努めること。

なお、食物アレルギーを有する児童・生徒への対応方法の充実などを調査・検討する「学校における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」（いわゆる文部科学省の「有識者会議」）の動向も見据えること。

(1) 施設改修策

今後、調布市教育委員会は、既存の給食室に食物アレルギー対応のための施設改善に努めること。

ア 専用調理スペース及び専用配膳スペースの確保

食物アレルギー対応専用の調理スペース及び専用の配膳スペースを設けること。

イ ミニキッチンの確保

専用調理スペースの確保が困難な場合は、ミニキッチン及び簡易間仕切りを設置するなどして作業環境を改善すること。

ウ 換気扇の点検

換気状況を確認し、必要な改善を行うこと。

(2) 緊急に対応すべき事項

上記を実施するため、以下について至急実施すること。

ア 現況調査

各校の現在の給食施設を食物アレルギー対応という危機管理的観点から早急に再点検し、平成25年度中に改修等できるものは実施すること。また、平成26年度に実施可能なものは、当初予算に計上し、実施すること。

イ (仮称) 給食室改善計画の策定

現況調査により、平成26年度までに実施が難しいものについては、今後、改定を予定している基本計画や公共建築物維持保全計画と整合を図りながら、(仮称)給食室改善計画を策定し、必要な施設改善を実施していくこと。

ウ 既定の給食施設改修計画への反映

現調布市基本計画における給食施設の改修予定については、「施設改修策」を反映できるか検討すること。

(3) 中長期的対応

代替食提供を目標に、調理方式を検討する。あわせて、統一献立の導入についても検討する。

4 教育委員会の取組体制及び管理指導表

ガイドライン導入後も続けてきた、きめの細かい食物アレルギー対応については、事故の検証結果からいくつもの改善が求められており、見直しが必要である。

そもそも完全除去を前提に設計された制度を理解せず、きめ細かく対応していたということは、かえって食物除去を複雑にしており、誤食の危険度を高めていたことになる。給食で食物アレルギー対応している児童は、平成16年度に47人であったが、平成20年度には171人と急増し、平成24年度では262人となっている。この対象者の増加に対する対策が十分ではなかったのである。

今まで見てきたように、ガイドラインに沿った対応が必要である。これ

までの対応が、現場や担当者任せだったことについては、ガイドラインが示すように組織的な対応に変えていかなければならない。ガイドラインに準拠した対応を徹底すること及び管理指導表を正しく活用することが事故防止には大切である。

そこで、まず J で、教育委員会及び教職員の組織的な取組のあり方を、次に、K で食物アレルギー対応の制度的根幹をなす管理指導表の適正性の確保の問題を、さらには、L で対象者の確実な把握のあり方について、対策を示すこととする。

J 教育委員会及び教職員の組織的な取組について

【現状・課題】

(1) ガイドラインの趣旨に対する理解が十分でなかったこと

ア 調布市教育委員会や学校関係者は、死亡事故が起きるまで、食物アレルギーによるアナフィラキシーショックの怖さを十分認識していなかった。

イ 管理指導表の求める完全除去に移行せず、家庭での取組状況を参考に、個別にきめ細かい給食での食物アレルギー対応を継続してきた。

(2) 対象者の急増

10年で対象となる児童が5倍以上に増えているが、この対象者の増加に対する対策が十分ではなかった。

(3) 組織的な取組となっていないこと

ア 調布市教育委員会全体で組織的に取り組む必要があったが、給食を担当する部署中心の対応となっていた。

イ 学校においても、主に給食室が担当すべきものとして対応してきた。

ウ 学校全体の仕組みづくり及び教職員の役割に関する認識や対応は、十分ではなかった。

エ 保護者への分かりやすい説明や保護者との連携に関する取組が十分でなかった。

【対策】

(1) 組織的な取組

ア 教育委員会の体制整備

調布市教育委員会が学校給食の実施者として、各校の食物アレルギー対応委員会との連絡調整等を確実に実施し、ガイドラインに則った対応を整え遂行するように、教育委員会に必要な体制（組織・人員）を整備すること。

これにより、今まで十分でなかった市内各校の取組内容の把握や環境整備、指導について、調布市教育委員会が主体的に取り組むことが可能となる。

イ 食物アレルギー対応委員会の設置及び教職員の役割分担の明確化
食物アレルギー対応委員会を全校に設置すること。

これにより、各学校における取組プランを組織的に決定するとともに、教職員の役割分担を明確にするなど、組織的対応の体制を明確にする（東京都も役割分担を例示する予定なので留意すること）。

また、校内の対応すべき児童の全体を把握し情報の共有化を図るとともに、食物アレルギー対応を実施するに当たっての学校としての課題などを整理する。教育委員会は、学校からの報告に基づき改善に取り組むとともに、環境整備を進める。

さらに、献立や緊急時対応を確認し、ヒヤリ・ハット事例の検討と報告を行い、あわせて学年当初等に立てた取組プランの検証を行うなど、円滑な運営と改善に努めるものとする。

ウ 保護者（家庭）と学校（教育委員会）との協力関係

学校及び調布市教育委員会は、学校生活における食物アレルギー対応については、保護者の主体的参加と積極的な情報共有が重要であることを共通認識とすること。また、相談体制を充実するなど信頼関係を大切にすること。

(2) 意識の改革

研修体制の充実（後述：「Ⅳ 研修体制について」）などにより、調布市教育委員会の食物アレルギー疾患に対する意識・知識の向上を図ること。ガイドラインへの準拠を徹底すること。あわせて、調布市教育委員会としてのリスクマネジメントのあり方についても検討を開始すること。

K 管理指導表について

食物アレルギー対応を適切に行うためには、管理指導表により「原因食物」を正しく把握することが大前提となる。また、除去品目数が多く不必要な除去を行うことは、栄養のバランスが偏るだけではなく、食物アレルギー対応が困難になり、事故発生の可能性を高めてしまう。

【現状・課題】

(1) 管理指導表の内容を確認し必要な措置を講じてこなかった

ア 調布市教育委員会は、小・中学校に提出されている管理指導表について、実態の把握や課題の整理をしてこなかった。

イ 管理指導表の「学校生活上の留意点」枠のE「その他の配慮・管理事項（自由記載）」欄を利用して、医師が「不完全除去」、「一部除去」を指示するものが見受けられる。

ウ あまりにも除去品目数が多い場合は、「診断根拠」欄を参考に、保護者や主治医・学校医等とも相談しながら、（管理指導表を作成した

医師に)正しい診断を促していくことが必要とされているが、行っていない(ガイドライン64ページ)。

【対策】

(1) 管理指導表の実態把握及び課題の整理

ア 調布市教育委員会は、管理指導表の現状を分析し、課題を整理すること。

イ 調布市教育委員会は、完全除去の徹底を図るとともに、保護者に対してもその旨を周知することによって、管理指導表への除去に関する不必要な記載を減らしていくこと(管理指導表の自由記載欄に「一部除去は認めない」とあらかじめ印字しておくことも検討すること)。

(2) 医師会との連携

調布市教育委員会は、次の事項を改善していくため調布市医師会に支援を要請し、連携・協力関係を作ること。

ア 調布市教育委員会が整理した課題を解決するための方策の検討及び実施

イ 学校における管理指導表の解釈等に関する相談など日常的なサポート

L 対象者の把握について

調布市教育委員会は、学校生活において食物アレルギー対応を必要とする児童・生徒に関する申請などについて、統一した処理手順をはっきりと示さず、学校任せの対応をしていた。学校も従来の方法を踏襲していた。

【現状・課題】

(1) 遅くて分かりにくい新1年生対応

新1年生の保護者へ、小学校での食物アレルギー対応についてのお知らせをするタイミングがガイドラインの示す時期より遅い。また、新1年生には配布物も多く、書類の中に紛れて正しく伝わらなかったことなどから、届け出漏れ等が数件あり、事故に至ったケースもあった。

(2) 申請対応から決定に至るまでの様式の不統一

ガイドラインには、管理指導表の様式が示されていたが、そのほか「保護者からの事前調査票」、「面談調書」及び「取り組みプラン」については、名称のみで様式は示されていない。調布市教育委員会はこれらの書類の提出について、様式を示して統一使用を求めるなど対応を徹底してこなかった。

【対策】

(1) 新1年生対応の早期化等

新1年生の保護者に対しては、ガイドラインどおり就学時健康診断の時からお知らせを開始すること。最初は食物アレルギーに関する案内を

分かりやすくお知らせし、その後、関心を寄せた方により詳しい内容のお知らせをお渡しするなど、的確に伝わるよう工夫すること。相談窓口を設け、正しく手続きが進むようにすること。

申請漏れを防止するために、申請することのほか、申請しないことについても確認する方法を取り入れること。

また、食物アレルギーの状況は、児童・生徒の成長とともに変化することもあることから、少なくとも年1回は医師による診断を受け、管理指導表を学校に提出する必要があることを、入学時等の早い段階からお伝えすること。

(2) 申請対応から決定に至るまでの手続きと様式の統一

「保護者からの事前調査票」、「面談調書」及び「取り組みプラン」をひとつの様式にまとめた「食物アレルギー個別取組プラン（事前調査票兼面談調書）」（資料7）を使用すること。

この様式と緊急時個別対応カードは保護者が記入し、医師に作成してもらった管理指導表と一緒に学校へ提出すること。個別面談時に学校はこの様式の記載内容を確認し、面談調書とすること（同時に、後述する緊急時の対応についても聴取し、共通理解を深めておくこと。）。その後、食物アレルギー対応委員会での検討結果を取組プランとして記録すること。

Ⅱ 緊急対応について

緊急時の対応は、食物アレルギー対応が必要な児童・生徒だけに生じるものではない。これまで既往の無い児童・生徒であっても、突然、新規に発症する可能性があることを、教職員は十分理解しておかなければならない。また、症状は急変し、命に関わる可能性があることを十分理解できていなければならない。

管理指導表の届出があった児童・生徒については、管理指導表に基づく「緊急時個別対応カード」（資料 8）を作成する。そして、アレルギーが発症した場合に、教職員がどのように対応するのかを「緊急時個別対応カード」により把握し、不測の事態には「緊急時個別対応カード」を基に迅速かつ適切に対応しなければならない。

また、新規発症の場合も想定し、教職員は、日ごろから「役割分担モデル」（資料 9 及び 10）について、内容の詳細を理解し、学校体制を考えた役割分担を決めておく必要がある。

1 緊急時個別対応カードについて

アレルギー症状の発症時には、直ちに他の教職員の協力要請を行い、どのような症状が食物アレルギーによるアナフィラキシーショックであるのかを見極め、迅速にエピペン®を打つ対応が求められる。

【現状・課題】

学校現場の教職員には、アナフィラキシーショックの緊急対応についての理解や技能が十分ではなかった。

【対策】

- (1) 「緊急時個別対応カード」の作成にあたっては、カード裏面の「緊急時個別対応カード作成のための手引き」を参照のうえ、保護者が記載し、学校との面談で検討を行い、共通認識とすること。

- (2) 「緊急時個別対応カード」をもとに迅速に対応すること。

なお、エピペン®投与の判断基準を、東京都のマニュアルとの整合性に留意したうえで、記載すること。

- (3) エピペン®保管場所は、原則、本人管理とすること。

しかし、持参することを忘れた場合に備えて、学校保管を依頼された場合には、学校の実状に即して、主治医等の指導の下、保護者と十分に協議して、その方法を決定すること。

- (4) 救急搬送病院の希望がある場合は、保護者は「緊急時個別対応カード」の「8」に明記すること。

- (5) 学校は、「緊急時個別対応カード」の「8」について、保護者の記載の有無に関わらず、救急搬送の以下の原則を保護者に説明すること。

ア エピペン®を注射し救急搬送を要請した場合、第3次医療機関への搬送が原則である（東京消防庁救急活動基準による）。

イ 慈恵第三病院は第3次医療機関ではない。しかし、「緊急時個別対応カード」の「8」に搬送病院の希望として、慈恵第三病院の明記がある場合は、学校は119番通報するとともに、慈恵第三病院のホットライン（PHS）に連絡を行い、受け入れ態勢が整っている場合は、救急隊にその旨を伝達する。

ウ 搬送先の決定は、救急隊が当該児童・生徒の状態及び救急隊指導医の助言等により総合的に判断する（救急隊指導医は、23区内は大手町、多摩地区は立川の災害救急情報センターに24時間待機しており、常時連絡がとれるシステムになっている）。

2 エピペン®注射の捉え方

エピペン®は、児童・生徒が自己管理し、自己注射することが前提であるが、自己注射ができない場合は、教職員がエピペン®注射をサポートしなければならない。

【現状・課題】

- (1) 児童・生徒が自分自身で打つことを前提と考え、教職員等が打つという認識を持っていなかった。
- (2) ガイドラインには、第三者がエピペン®を打つことについて、「医師法違反にならないと考えられます」「その責任が問われないものと考えられます」という曖昧な表現がされているため、「医療行為をしてはいけない」という意識を払拭することができなかった。また、エピペン®を打った時に生じる責任について、不安に思っていた。

【対策】

- (1) 教職員がエピペン®を打った後の対応については、調布市教育委員会が全面的に責任を持つこと。
- (2) 子ども及び保護者がエピペン®について医師から十分な説明を受けていても、実際の場面では子どもはエピペン®注射を嫌がったり、抵抗したりする。教職員はこの認識を研修によって身に付けること。

そして、「命を救う」ためにエピペン®を打つ立場にあることを自覚し、子どもの拒否の有無に関係なく、保護者と学校の共通認識である「緊急時個別対応カード」に従って、エピペン®を使用すること。

- (3) 「緊急時個別対応カード」及び「役割分担モデル」により、迷ったらエピペン®を打つという意識をもつこと。また、迷いを払拭するために、複数の教職員の判断でサポートを行うこと。
- (4) 迷ったらエピペン®を打つことが基本だが、想定をしていない事象が発生し、対応判断ができない場合は、後述の慈恵第三病院ホットライン

を活用のうえ、対応の指示を仰ぐこと。

3 役割分担モデルについて

アナフィラキシーショックにおける対応については、担任などが中心となり他の教職員の協力を受けて、短時間に必要な処置を行うことが何よりも求められる。

【現状・課題】

- (1) エピペン®を早期に使用する必要性は認識していたが、その具体的な対応方法・手順が分からなかった。
- (2) アナフィラキシーショックの際の教職員の役割分担について、取り決めがなかった。食物アレルギーのある児童・生徒の緊急時対応は、主に養護教諭が行うものと思っていた。
- (3) 新規発症の場合は、管理指導表の提出がないため、対応方法が示されていなかった。また、新規発症が起こりうることの認識がなかった。
- (4) 教室に内線電話等の設置がないため、緊急時の電話連絡は、電話が設置されている職員室等に移動して対応するか、教職員個人の携帯電話を使用していた。

【対策】

- (1) 「役割分担モデル」を基本に、校長は緊急時における教職員の役割分担を決めておくとともに、日ごろから各教職員にその内容を理解させること。
- (2) 緊急時の連絡を迅速に行うために、携帯電話の配備など、早期の実現を図ること。
- (3) 各校において、緊急時における役割分担を活用した、シミュレーショントレーニングを行い、実際の場面に即した対応が図れるようにすること。

※ 東京都が今後提示するマニュアルの中にも役割分担モデルが提示される見込みである。東京都のマニュアルが提示された際には、その内容との整合性に留意すること。

4 慈恵第三病院提案のパッケージについて

慈恵第三病院は、緊急時について、マニュアルの提示だけでは実践的な対応が困難であるとの考えから、実際に現場で活かされるために以下の対応策をパッケージとすることを考案し、その活用について、調布市及び狛江市に提案してくださったものである。

- (1) 講義：アレルギー・アナフィラキシーに関する知識の講習
- (2) シミュレーショントレーニング：実際の状況を想定したロールプレイ
- (3) マニュアル：個別に当該児童・生徒の情報を入れたマニュアル、裁量

の余地を最少限にしたもの

- (4) ホットライン：慈恵第三病院が専用 P H S を設け、以下の状況下で使用する。

ア 保護者からの救急搬送病院希望先が慈恵第三病院の場合

慈恵第三病院が迅速に受け入れ態勢を整える。

イ アレルギー症状と同様の症状が出て、対応判断ができない場合

慈恵第三病院から対応の指示を仰ぐ。

【パッケージ実現のための対応】

- (1) 講義及びシミュレーショントレーニングを行う研修について

ア 研修は市内公立小中学校教職員等全員を対象とすること。また、食物アレルギーのある児童・生徒の保護者も受講対象とすること。

なお、平成 25 年度は夏季休業期間中に実施すること。

イ 研修内容は、食物アレルギーについての「意識を高める」「正しい知識を理解する」「緊急時対応の技能を身につける」ことを主とすること。

ウ 研修受講後は、各学校において、定期的にシミュレーショントレーニングを行うこと。

なお、シミュレーショントレーニングを行う際に使用するエピペントレーナーは調布市教育委員会が製薬会社から借用のうえ、学校への貸し出しを行うこと。

- (2) マニュアルについて

前述の「緊急時個別対応カード」に反映すること。

- (3) ホットラインの活用について

慈恵第三病院のホットラインを活用するために、慈恵第三病院、調布市及び狛江市が覚書を締結すること。

5 エピペン®投与後の救急搬送について

食物アレルギーのある児童・生徒の保護者からは、救急搬送先の病院として慈恵第三病院を希望する方が多い。

また、慈恵第三病院からホットラインを整備する提案があった。

【現状・課題】

- (1) エピペン®投与後の救急搬送は、東京消防庁救急活動基準により、第 3 次医療機関への搬送が原則である。調布市内には第 3 次医療機関がないため、地域によっては救急搬送に時間を要する場合がある（慈恵第三病院は第 3 次医療機関ではない）。
- (2) エピペン®投与後の救急搬送先について、保護者の明確な意志表示を確認できるものがなかった（管理指導表に記載されているのは、緊急時連絡先として、保護者及び医療機関の欄があるが、搬送先については記

載欄がない)。

【対策】

「緊急時個別対応カード」の「8」に搬送病院の希望として、慈恵第三病院の明記がある場合は、学校は慈恵第三病院のホットラインに連絡を行い、救急隊に慈恵第三病院への搬送を依頼する(前述のとおり、搬送先の決定は救急隊指導医の判断による)。

6 施設間の連携について

【現状・課題】

- (1) ユーフォー(放課後遊び場対策事業)では、食事の提供を行っていないが、スタッフの人数が少なく、食物アレルギー対応に関しては、緊急時の体制に不安があった。
- (2) 学童クラブでは、食物アレルギー対応に関する取り組みは各施設単位で行われているが、スタッフの人数が少なく緊急時の体制に不安があった。

【対策】

- (1) ユーフォー(放課後遊び場対策事業)活動中にアレルギー症状を発症する事態が発生した場合には、ユーフォースタッフのほか、学校教職員も応援に当たること(ユーフォーは、小学校の敷地内に設置されている)。
- (2) 小学校の敷地内に設置されている学童クラブにおいて、活動中にアレルギーが発症した場合には、学童クラブスタッフのほか学校教職員も応援に当たること。

Ⅲ 給食指導について

食物アレルギーに関する知識を深め、正しい理解をし、食物アレルギーのある子どもが、特別な目で見られることなく、食物アレルギーのある子どももそうでない子どもも、共に生きる力をつけることを目的として、給食指導を行っていく。

12月の死亡事故では、『おかわり』する児童がいないか教室を配り歩いていた担任の行動は、給食を残さずに完食するという目標達成が優先していた結果、『おかわり』がもたらす影響についての注意を怠ったことが事故につながった」と指摘されている（「調布市立学校児童死亡事故検証結果報告書」（平成25年3月）抜粋）。

子どもたちや教職員がこのような単純目標に左右されないよう、給食指導の詳細については、「食に関する指導の全体計画」の中に食物アレルギー対策とともに位置付けるものとする。

また、市民に対して、食物アレルギーに関する正しい知識を広めていくとともに、食物アレルギーのある子どもと保護者が孤立しないようにすることが大切である。

1 食に関する指導の全体計画に食物アレルギーを盛り込む

(1) 給食指導検討部会の基本的な考え方

同じ事故を二度と起こさないという思いを共有し、調布市教育委員会をはじめ、子どもたちに関わる教職員が子どもたちにどのような指導をしていくかについて提言していく。

(2) 子どもたちの指導に当たって

子どもたちに指導する前提として、調布市教育委員会及び各学校の教職員が食物アレルギーに対する正しい知識を習得する必要がある。そのためには、教職員の研修体制を整備していく。

(3) 子どもたちへの指導の目標

ア 食物アレルギーのある子どもが自分の食物アレルギーの状況を正しく理解し、自分の食を自分で管理していく力をつける。

イ 食物アレルギーのない子どもが食物アレルギーのある友達の状況を理解し、自分にできることを考え実践し、共に生きる力をつける。

(4) 「食に関する指導の全体計画」等の作成及び活用について

ア 食に関する指導の全体計画

学習指導要領には食物アレルギーに関する内容が示されていないが、体系的・計画的に指導することができるよう「食に関する指導の全体計画（案）」を作成した（資料11）。「食に関する指導の手引き（文部科学省）」の「食に関する指導の全体計画例」に上記「(3) ア及び

イ」の内容を加え、食育を通して、子どもたちにどのような力を身につけていくことが必要なのかを各発達段階に応じて明確にした。

イ 「食に関する指導の年間指導計画」及び「食に関する指導事例」

各学校は各学年の「食に関する指導の年間指導計画」（資料 1 2）を作成し、平成 2 6 年度以降の教育課程編成資料として、教育活動の充実を図っていく。具体的な指導内容については「食に関する指導事例」（資料 1 3）を参考に、各学校の実態に応じて活用する。「食に関する指導の年間指導計画（案）」及び「食に関する指導事例」については、調布市教育委員会教育部指導室が各校からの意見や専門家の意見を参考にして内容をさらに充実させ、全校で取り組む指導内容を明確にし、2 学期末までに示す。また、今年度 2 学期以降については、食物アレルギーに関する指導すべき事項を精選して各学校で指導を始める。

ウ 指導内容の検証・改善について

「食に関する指導の全体計画」、「食に関する指導の年間指導計画」及び「食に関する指導事例」については、調布市教育委員会教育部指導室が、毎年度末に適切な指導内容であったかどうか検証し、次年度に向けて改善を図っていく。繰り返し指導することにより、子どもたちが楽しく安心して食事ができ健やかな学校生活を送ることができるようにする。

エ 残さず食べるようにする指導は大切だが、完食を目指して無理におかわりをさせるような指導はしない。

2 普及啓発の提言

(1) 教職員・保護者・地域の方等へのアレルギーに関する意識・知識の普及啓発を図る

ア 研修体制の整備

調布市教育委員会事務局職員及び学校の教職員が食物アレルギーに対する正しい知識を習得するためには、研修の充実は欠かせない。研修会では、食物アレルギーに関する教職員の意識・知識・技能の向上を図ることが大切である。そのため、各学校の校長・副校長・主幹教諭の役割、養護教諭・栄養士・調理員等のそれぞれの役割に応じた研修会や調布市教育委員会主催で行う研修会及び各学校で行う研修会の内容の精選等、研修の体系化を図ることが必要である。「IV 研修体制について」の項を参照。

イ 教職員・保護者・地域の方々への普及啓発

平成 2 5 年度の調布市教育委員会教育部指導室主催の「調布市教育シンポジウム」において、「食物アレルギーについて」をテーマに実

施することを調布市教育委員会に対して提言する。このシンポジウムは学校の教職員だけでなく、保護者・地域の方々に参加をしていただくことで、普及啓発に有効である。

ウ 市民への普及啓発

学校の中だけでなく広く一般的に食物アレルギーに関する正しい知識の普及啓発を図ることが大切である。現在、母親学級の中で妊娠期の食事と食物アレルギーの関連性が低いことを説明する機会を設けたり、食物アレルギーの冊子を3～4か月児健診や市内公立小学校、公立・私立保育園等に配布したりするなど、健康情報の一環として、あらゆる機会を捉えて啓発に努めているが、今後はより範囲を広げて児童館等、市の関連施設にも配布するなど一層の充実を図っていく。

(2) 給食指導に関わる資料の作成・収集

ア 絵本・紙芝居・DVD等の指導資料について

指導に関わる資料として、絵本・紙芝居・DVD等が考えられる。どのような指導資料が効果的であるかを学校栄養士会等で検討し、啓発用図書のリストを作成して、調布市教育委員会が検討していくこと。

また、新たに指導資料を作成することについても検討し、早期に学校等で活用できるようにしていく。

イ 市報コラムについて

市民に向けた啓発の取組として、定期的に市報のコラムに食物アレルギーに関する情報を掲載するなど、調布市教育委員会と市長部局の連携した取組を求める。

3 孤立化の防止

(1) 講演会・情報交換会の実施

ア 講演会・情報交換会について

食物アレルギーのある子どもの保護者が一人で悩み孤立することを防ぐため、保護者同士が情報の共有や悩み事を相談したり、経験を伝え合ったりできる仕組み等も必要である。調布市教育委員会は、不登校や学校に行きづらい状態にある児童・生徒の保護者が一人で悩み孤立することを防ぐため、「学校に行きづらい子どもの保護者の集い」を開催しているが、この取組は話題提供や情報交換の場となり、子どもへの対応のヒントや心のサポートを得られる機会となっている。

このように、食物アレルギーのある子どもをもつ保護者等を対象に医師等による講演会を実施して、その後、情報交換会を行う。加えて0歳から18歳までのサポート体制が必要であることを踏まえ、市長部局とも連携し、広く一般を対象とした「講演会・情報交換会」を実

施する。

イ 継続的な支援の充実

調布市で利用している「i-ファイル」(支援の必要な児童の個別記録票)のように、食物アレルギーのある子どもの相談内容、給食対応について記録を残し、保育園・幼稚園や学校などで情報を共有化し、子どもの成長に応じて継続した支援ができるようなシステムづくりを検討していく。

ウ 各学校での取組

各学校において、保護者会等の後、食物アレルギーに関わる情報交換会を実施することも有効な方法である。

(2) 相談窓口の設置

ア 相談窓口の設置

相談窓口を設置することは、孤立化の防止に繋がる。福祉健康部健康推進課に相談窓口を設置することを提言する。

イ 各学校での取組

各学校の養護教諭や栄養士に保護者が相談しやすい環境を整えるとともに組織作りにも取り組むこと。

Ⅳ 研修体制について

学校における食物アレルギーの対応策を立て、その策が実効あるものにしていくためには、学校の教職員はもとより調布市教育委員会事務局職員が、まず食物アレルギーについての正しい知識を習得していくことが何よりも求められる。

そのためには、学校の管理職・教諭・養護教諭・栄養士・調理員・事務局職員等の、各職層に応じた役割や、到達目標を明確にした研修体制を構築し、実践していかななくてはならない。(資料14)

1 全員共通に取り組む「基礎研修」

「到達目標」

◎子どもたちの指導に当たる教職員や、学校給食に対する環境整備・指導助言を行っている調布市教育委員会事務局職員が、食物アレルギーに関する基礎的な知識及びガイドラインを正しく理解することが求められる。そのための基礎研修として、全員共通に受講する研修を位置付ける。

《研修内容》

- (1) 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」の理解にかかわる研修⇒基礎知識習得研修
- (2) 「緊急時対応研修」⇒各学校の緊急時対応の流れの理解のための研修とエピペン注射の使用実技等の実技習得研修
ア 慈恵第三病院作成のDVD等に基づくシミュレーション研修
イ DVD視聴によるエピペンの打ち方研修
- (3) 各学校のアレルギー対応に必要な児童・生徒に関する情報交換及び、事故再発防止検討委員会の提言を受けた、各学校における対応確認のための研修

※上記3本の研修は、校内研修の一環に位置付け、各学校単位で年度初めに計画を立て実施し、各学校の校長・養護教諭・栄養士等を中心に行う。

2 各職層に応じた研修の到達目標と研修内容

(1) 管理職（校長・副校長・主幹教諭）

「到達目標」

- ・食物アレルギーに関する学校対応の全体像を理解し、自校の教職員に指導するとともに、保護者に的確に説明できる力を付ける。
- ・自校の状況に基づいた緊急時の対応を構築し、自校の教職員に指導できる力を付ける。

《研修内容》

ア ガイドラインに示された、食物アレルギー対応の流れに沿った対応

ポイントの理解と具体的な対応方法（管理指導表の見方と対応等）にかかわる研修

イ 緊急時の管理職の役割と行動の、知識習得・確認のためのシミュレーション研修

(2) 養護教諭

「到達目標」

- ・食物アレルギーにかかわる専門的な知識の習得と、緊急事態が生じた際には、該当者の状況を見極め、その状況に応じた的確な判断と処置ができる力を付ける。
- ・緊急時対応の全体像を理解し、その状況に応じて校長に対する的確な助言ができる力を付ける。
- ・保護者の相談に的確に答えられる力を付ける。

《研修内容》

ア 在籍児童・生徒の身体状況等を把握し、緊急時に適切な対応がとれる力を養う研修

イ 必要な事柄を相手から聴きとり、相手に自分の考えをきちんと伝える力を養う研修

(3) 栄養士（学校栄養職員）・栄養教諭

「到達目標」

- ・食物アレルギーのある子どもの給食調理に関する専門的な知識と調理技術をもち、除去食等の対応について、給食調理員に的確な指示・指導ができる力を付ける。
- ・保護者の相談に的確に答えられる力を付ける。

《研修内容》

ア アレルギーの原因食物の理解、献立の立て方、除去食の基本的な考え方を理解する研修

イ 必要な事柄を相手から聴きとり、相手に自分の考えをきちんと伝える力を養う研修

(4) 初任者研修

「到達目標」

- ・初任者研修のひとつコマに「食物アレルギー」に関する研修を位置付け、若手教員の食物アレルギーに対する意識・知識・技能を高める。

《研修内容》

ア アナフィラキシーショックについて理解を深め、調理実習等の授業を実施する際や校外学習等の際に、アレルギー疾患について注意すべき点を理解する研修

イ 児童・生徒に対し、アレルギーに関する指導を行う際の力を付けるための研修

(5) 調理員

「到達目標」

- ・食物アレルギーのある子どもの給食調理に関する専門的な知識と調理技術をもち、除去食等の対応についての的確に実施できる力を付ける。

《研修内容》

食物アレルギーについての知識や除去食調理をする際に注意すべき点を理解する研修

3 研修受講履歴の作成

研修については、国や都の研修の他に、市が行う研修には参加の義務付けの基準を設ける。また、未受講の職員がないよう参加者名簿の作成を行い、各学校において研修の参加状況を把握し、調布市教育委員会に報告する。

V 今後の進行管理について

この報告により、調布市教育委員会の食物アレルギー事故再発防止の取組が、新たなスタートを切ることを強く要望する。今後、報告された対策や提言に真摯に取り組み、事故の再発防止を着実に進めてもらいたい。また、報告書に掲げた対策が有効に機能しているか日々点検し、改革・改善につなげていただきたい。さらに、あつてはならないことだが、万が一事故等が起きた場合は、今回以上に検証し再発防止に努められたい。

1 教育委員会への報告

本報告の対策及び提言内容に関する取組状況については、教育部の所管部署が調布市教育委員会定例会へ報告し、適宜指示を仰ぐものとする。

進行管理の対象とする事項（事務事業等）、所管部署等は、別に示す（資料15）。

2 （仮称）調布市食物アレルギー対策連絡会の設置

調布市教育委員会は、学校教育における食物アレルギー問題として留めることなく、市政全般の問題として調布市に総合的な取組がされるよう求める必要がある。

調布市教育委員会と市長部局との連携が円滑に行えるよう行政経営部、総務部、子ども生活部、福祉健康部及び教育部で構成する（仮称）調布市食物アレルギー対策連絡会を設置すること。

3 継続的な事故検証

今回の事故検証及び事故再発防止検討を踏まえ、学校及び調布市教育委員会に事故対策及びその事後検証を行う委員会を設置し、事故対策を強化すること。本報告書の対策についても事後検証すること。

(1) 食物アレルギー対応委員会での事故検証

今後、ヒヤリ・ハットを含め発生した誤食等の事故については、調布市教育委員会への発生報告の後、遅滞なく校内の食物アレルギー対応委員会において検証し対策案を検討すること。

(2) （仮称）学校給食事故検証フロー図の活用

事故原因の究明、対策の立案に当たっては、事実を良く把握するとともに（仮称）学校給食事故検証フロー図（資料16）を使用し、原因・課題・背景を探ること。

(3) 学務課への事故対策の報告

食物アレルギー対応委員会の検討した対策案については、学務課へ報告し、承認を得るものとする。

(4) （仮称）給食事故対策検証委員会の設置及び開催

調布市教育委員会は、（仮称）給食事故対策検証委員会を設置するも

のとする。教育委員会は、（仮称）給食事故対策検証委員会を必要に応じ開催し、報告内容について検証するものとする。なお、有識者をアドバイザーとする等、案件に応じた運営とすること。

(5) 事後検証等

（仮称）給食事故対策検証委員会は、当該委員会に諮られた事故対策について、点検及び事後検証を実施するものとする。

(6) 情報共有

事故の発生情報、（仮称）学校給食事故検証フロー図の修正、その後の対策等については、適宜全校で共有するものとする。また、内容に応じ、調布市教育委員会へ報告するものとする。

4 国への要請

(1) 食物アレルギーの診断・管理方法の向上及び普及

アレルギー専門医の育成等、食物アレルギーの診断・管理方法の向上及び普及を要望すること。

(2) 給食施設整備への助成等

ア 施設整備への助成

食物アレルギー対応のための給食施設改善等の整備事業に対する助成制度の創設

イ 整備基準の明確化

学校給食衛生管理基準に盛り込むなど、食物アレルギー対応のための給食施設の整備基準の明確化

VI 資料

- 資料 1 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
- 資料 2 誤食事故の事例検討
- 資料 3 誤食事故の原因・背景要因と対策案
- 資料 4 ガイドライン準拠の体制づくりと事故防止策
- 資料 5 食物アレルギー対応献立表
- 資料 6 食物アレルギー対応カード
- 資料 7 食物アレルギー個別取組プラン（事前調査票兼面談調書）
- 資料 8 緊急時個別対応カード
- 資料 9 食物アレルギー・アナフィラキシー発症時の対応・役割分担モデル
- 資料 10 校外学習における食物アレルギー・アナフィラキシー発症時の対応・役割分担モデル
- 資料 11 食に関する指導の全体計画（案）
- 資料 12 食に関する指導の年間指導計画
- 資料 13 食に関する指導事例
- 資料 14 調布市立小・中学校「食物アレルギーに関する研修会」
- 資料 15 進行管理対象一覧
- 資料 16 （仮称）学校給食事故検証フロー図
- 資料 17 調布市食物アレルギー事故再発防止検討委員会の記録

報告書の完成にあたって

先頃、娘の新盆を迎えました。

送り火に乗って娘の精霊がまた天に戻って行くのを感じ、耐え難い寂しさをひしひしと感じるとともに、失われた命に対する悲しみを新たにする日々です。

お盆に戻ってきた娘に会いに、クラスメートたちが自宅に訪れてくれました。

ひとしきり思い出話をした後、ひとりの女の子が、娘の死因となった「おかわり」の理由について教えてくれました。

とりわけおいしくないと子どもたちに不人気だったその日の献立に、おかわりを勧める呼びかけに手を挙げる子はほとんどなかった中、滅多におかわりを希望しない娘が進んで手を上げたのだそうです。

給食後、不思議に思ったその女の子が、「どうしておかわりをしたの？」と尋ねると、娘は「給食の完食記録に貢献したかったから」と答えたそうです。

女の子は、泣きながらそう私たちに教えてくれました。

クラスでは、給食の残菜をゼロにする「給食完食」を日々の目標にしています。みんなと同じ物が食べられない日も多い中、何かできることがあれば周囲の役に立ちたい——家族が常日頃目にしていた、娘の物事すべてに対する前向きな姿勢、いつも誰かの役に立つ人でいたいという思いが、このような結果を引き起こす事になろうとは。

残念でありませんが、今は娘の強い遺志がこの報告書に反映されていると信じたく思います。今後はこれが関係各位によって十分認識され、万全に現場の施策に活かされ、さらに継続して改善されて行くであろうことを、引き続き娘と共に見守りたいと考えます。

委員の方々には、ご努力に対し御礼を申し上げます。

2013年7月23日

両親より

登録番号
(刊行物番号)

2013-84

調布市食物アレルギー事故再発防止
検討結果報告書

発行日 平成 25 年 7 月
発行 調布市教育委員会
編集 調布市教育委員会教育部学務課
〒182-0026 調布市小島町 2-36-1
TEL 042-481-7475
印刷 庁内印刷