

学校におけるアレルギー対応に関する委員会

開催日：令和4年11月10日（木）

時 間：15:00～16:30

会 場：新潟市役所ふるまち庁舎4階 401会議室

《概要》

議題1 学校におけるアレルギー対応の概況について

（委員）アレルギー対応事例が昨年度と比べ、かなり少なくなっていることに関して、教育委員会の指導がうまくいっているという考察になるのか。

（事務局）校内研修で使えるプレゼンテーション資料（ヒヤリハット集）を充実させてきた。その効果が現れたのであればありがたい。

（委員）アレルギー対応事例がどこかの学校で集中して起きている傾向はあるのか。

（事務局）偏りというほどではない。

（委員）ミスのようなものが多い。しかも1年生が多いので情報が周知されていなかった可能性はないか。コロナの影響はないだろうか。黙食は落ち着いた環境で食べることができるので、アレルギー対応については予防的に働いていると感じている。

（委員）中学校のスクールランチでは、本人と保護者が購入前に確認することになっている。アレルギーの情報を取得するホームページのサイトがわかりにくいということはないか。

（事務局）アレルギー情報をホームページ等で確認できるよう、情報を公開している。学校関係者、保護者にはそちらを使って確認するよう伝えている。

（委員）スクールランチ利用の保護者には、よく確認してもらうことを繰り返し伝えていく。

（委員）シシャモフライが誤って配膳されてしまった経緯について伺いたい。

（事務局）担任が急用で不在、対応確認書類の未確認、本人がフライをシシャモと気づけなかったなどの様々な状況が重なった。

（委員）アレルギー症状に対する学校の対応で「バイタル異常なし」とあるが、学校では何を測るのか。

（委員）体温、脈拍、酸素飽和度を測定する。

(委員) 食物アレルギーでは血圧が一番大事な指標なので、血圧を測ることを学校にお願いしたい。自動血圧計も利用できる。学校での対応研修で、エピペンと同様に血圧の測り方についても研修し、アレルギー対応の場面では積極的に血圧測定を行ってもらいたい。

(事務局) (血圧を測定することについて) 検討して周知する。

議題2 学校生活管理指導表の提出範囲について

(事務局) 市の食物アレルギー対応マニュアルにおける管理指導表の提出範囲は、「学校給食でのアレルギー対応の有無にかかわらず、食物アレルギーを有する場合」となっており、日本学校保健会のガイドラインの「学校での取組を希望する場合」よりも広範囲である。このマニュアル運用から7年経過し、現場では管理指導表の提出がスムーズにいかないケースが出現している。

(委員) 各学校園で食物アレルギー保有者がリストアップされており、情報が共有され、管理指導表のように機能していればよいが、少なくとも入学時や症状に変化があった時は、管理指導表の提出を求めた方が管理上安全だと思う。医療現場としては、アレルギーの症状は変化するので、管理指導表の機会に年1回は受診してもらうのは大切だと考えている。給食に出るか出ないかに関わらず記載させていただきたい。

(委員) ほかの自治体のマニュアルを見たが、新潟市のように書いているところはなかなかみつけれなかった。ただ医療現場としては、学校で食料を口にする、食事するという機会が給食だけじゃないということもあるので、給食で出ない食材についても管理指導表を提出してもらった方がいいと思っている。管理指導表提出の場合に関する表現を「学校での取組を希望する場合」とした時に危惧するのは、学校関係者や保護者が、提供されない食材(いくら、キウイなど)であれば提出しなくてもいいのだと捉えてしまうことである。その対策としては、表現の仕方を日本学校保健会に沿わせた「学校での取組を希望する場合」としながら、提出対象者(エピペンを持っている、内服薬を処方されている、食物食材を扱う活動がある場合、宿泊を伴う活動がある場合など)を明示することも一案である。

(委員) 安全性から考えるとご意見のとおりだと思う。

(委員) 1年に1回受診しなさいという機会を設けるセーフティなシステムとも考えられるので、現行のままとしてはどうか。

(委員) では現行のままでということ。

議題3 種実類の提供について

(事務局) ここ数年給食におけるナッツ類提供についてはこの対応委員会でご意見をいただいているところであり、学校の意見も聞きながら検討してきた。今年度クルミによるアレルギー対応が3件(初発2件)、カシューナッツ1件(初発)が起こっている。また、9月の各学校給食センターの献立表からクルミ・カシューナッツの使用状況をみると、クルミ・カシューナッツは使用しないと判断している状況がある。これは、昨年度より顕著な傾向である。これらの現状を踏まえ、標準献立作成に当たってはクル

ミを使用しないというように、令和5年度からしていきたいと考えている。

(委員) 種実類の提供については、去年の議論にもあがったが、クルミは新潟の伝統食材だからという意見もある。

(事務局) 新潟の郷土料理に欠かせない食材である。しかしアレルギーの初発事例が多いこと、学校の中でも「アレルギーが起こったら怖い」という意識が出てきており、クルミの使用を控えている学校が増えてきている。

(委員) クルミを給食に出したいという理由としては、どのような理由があるのか。

(委員) クルミを給食に出したい理由としては、味がおいしく好評だということ、栄養価が高くエネルギーが出るということ、栄養価的に充実した献立を作ることができること。しかし、当施設ではクルミを混ぜた料理を出すことを控えている。

(委員) 確かに食育的には大事だと思うが、学校現場からそのような意見が出始めていて、アレルギー対応事例も必ず年に何件かはある。就学前のお便りで「こういうアレルギー食材が給食で出るから家で食べてみてほしい」と案内しているが、給食で初めて食べたという家庭もある。アレルギー食材を出さないことで、救急搬送例が減る。クルミを提供しない方向で進めていただければと思う。

(委員) 病院でもアレルギーのあるお子さんに対しては就学前に種実類の提供があることを伝え、家で食べてみるよう勧めているが、食べないまま就学する児童もいる。家庭や病院で予防しつつ、給食では安全を優先し種実類を出さないということがいいと思う。

(事務局) ご意見は尊重させていただき、検討する。

(委員) それぞれの立場でご意見等あるか。

(委員) 今年も本人の誤食が多いと聞き、驚いた。本人と保護者が自覚をもち、献立を確認したり「今日はアレルギー食材があるから気をつけてね」と声かけをしたりすれば済むのではないかという印象を強くもった。学校は日々の給食はもちろん、宿泊行事でも細かな対応をしてくれている。就学前面談のプリントに「保護者へのお願い」として、家庭での対策について一文入れてもいいと思う。

(委員) ここ何年間でクルミアレルギーの発症が増えているのには、理由があるのか。

(委員) ナッツ類の消費量が増えている。健康指向の影響やおつまみとして家庭でも食されるようになった。生活環境の中にナッツ類が入る機会が増え、子どもたちは感作を受けやすい状況にある。日本だけでなく全世界的にナッツ類のアレルギーは増えている。

(委員) 小児の食物アレルギーで有名な医師に聞いても、アレルギー増加の原因はよくわからないとい

うことである。ただ、輸入量は確実に増えており、消費量も増え、それと共にアレルギーの人数が増えていることがわかったとのこと。また、新潟大学の中での話では、昔から新潟県はクルミが身近な食材であり、クルミアレルギーが多いということだ。

(事務局) 本日の内容を学校等に伝達し、アレルギー対応が適切に行われるよう徹底していく。