

令和7年3月26日

和泉市教育長 大槻 亮志 様

和泉市学校給食食物
アレルギー対応検討委員会
委員長 森 正 志

和泉市学校給食における食物アレルギー対応について(意見)

令和6年1月に『和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き』が改訂され、基本方針において「安全性確保のため、原因食物の完全除去対応を原則とする」旨が示されたところですが、「完全除去対応」は、学校現場だけではなく、児童生徒や保護者にも大きな対応の変更が生じる可能性があることから、実施には至っていない状況にあると認識しています。

しかしながら、「完全除去対応」は、学校給食の安全性を向上させるものであり、令和4年3月に大阪府が改訂した『学校における食物アレルギー対応ガイドライン』において、「原因食物を提供するか、しないかの二者択一を原則的な対応とすることが必要」と明記されていることを踏まえると、本市においても、その実施に向けた取組みを進める必要があると考えます。

そのため、令和6年度に「完全除去対応」にかかる課題等について議論を行い、実施に向けた考え方を整理いたしましたので、下記のとおり、本委員会としての意見を具申いたします。

貴教育委員会におかれましては、本委員会の意見を踏まえ、「完全除去対応」に向けて着実に取り組まれることを期待いたします。

記

(1)「完全除去対応」の実施時期について

- 学校給食における安全性の向上を最優先に考えると、できる限り早期に「完全除去対応」を実施することが望ましいが、「完全除去対応」は、児童生徒や保護者に大きな影響を及ぼす可能性があることから、実施にあたっては、時間をかけて保護者に丁寧な説明を行う必要がある。

- また、保護者の理解を得るためには、下記の他の会議体に委任する事項について検討がなされ、しっかりとした仕組みの構築が必要である。
- 「完全除去対応」の必要性は高いものの、上記の理由により、拙速な実施は適当ではないと考えることから、令和9年度の実施を目途に取組みを進められたい。

(2) 原因物質の除去対応について

- 「完全除去対応」は、アレルゲンが含まれる食材は喫食させないことが原則であるが、生活管理指導表に基づく、アレルゲンが含まれていても、種類や製品の違いによりアレルギーが発症しない食材があるのが実態である。
- 特に「大豆」については、近年の物価高騰の影響で使用頻度が高くなっており、アレルギーが発症しない食材に対しても「完全除去対応」を行った場合、学校給食を喫食できない日数が大幅に増加することが懸念され、児童生徒や保護者への影響は大きい。
- 上記により、「卵、乳（パンは除く）」は「完全除去対応」とし、「魚、果物・野菜類、大豆」については、生活管理指導表に基づき、食物アレルギーの発症歴がある食材のみを「完全除去対応」とすることが適当である。

(3) 「パン」の対応について

- 主食である「パン」については、乳成分が含まれているものの、「完全除去対応」とした場合の児童生徒・保護者への影響が大きいと考えられることから、これまで生活管理指導表及び保護者の判断に基づき、喫食可（多段階対応）としてきた。
- 状況の改善を図るため、乳成分を含まない「パン」の製造の可否について調査を行ったが、大阪府学校給食会からの通知等により、乳成分を含んでいないと断言できる「パン」の提供は不可であることが確認された。
- しかしながら、将来にわたり現行の対応を継続することは、学校給食の安全性を確保するうえで望ましいとは言い難い。
- 委員会においても、現行の「多段階対応」を継続させるべきか意見が分かれたところであるが、いずれは「完全除去対応」を行うべきという点について、意見が一致したところである。
- 上記により、「完全除去対応」を実施する際は、例外なく「パン」についても「多段階対応」は行わないこととし、それまでの間の喫食についてはやむを得ないと考えられるものの、生活管理指導表に基づいた適切な対応を継続するとともに、保護者に対し、あくまで乳製品が含まれている「パン」であり、アレルギーを発症する可能性があることを十分に説明すること。

【委任事項】

1. 返金対応について

- ◆現在、食物アレルギーを理由として、主に1食単価が明確な牛乳及びパンを喫食できない場合に返金対応を行っているが、「完全除去対応」を実施した際は、「おかず」を喫食できないケースの増加が想定されることから、1食単価が設定されていない「おかず」等を喫食しない場合の返金対応について、『和泉市学校給食会』において議論されたい。
- ◆また、乳糖不耐症等の食物アレルギー以外の疾患により、喫食できないとするケースも散見されることから、その場合の返金対応についても検討されたい。

2. 給食で使用しない食材の明記について

- ◆食物アレルギー事故を発生させないための保護者及び学校における献立の確認をより容易にさせるべく、「特定原材料等28品目」の内、給食に使用しない食材については明確に示し、周知を図ることが望ましいことから、その周知方法について『栄養教諭部会』において議論されたい。

3. 献立の工夫について

- ◆「完全除去対応」の実施により、学校給食を喫食することができなくなる児童生徒が増加することのないよう、できる限り多くの児童生徒が喫食できる献立の工夫について、『献立予備会議』において議論されたい。

以上