

案件①和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引きについて

- ・医療現場からみた児童生徒のアレルギー状況（変動、特徴、児童生徒の生活面等）について、手引きと比較したご意見を伺いたい。

案件②平成23年度から令和3年度における食物アレルギーを有する児童・生徒数等について

- ・『除去食等の「食物アレルギー対応」が必要な人数について』や『エピペン処方人数』等は、小学校と中学校を分けずに割合を標記しているが、小学校と中学校では割合が異なっているものと考えられるため、分けて表記してもらいたい。
- ・『原因食品別の除去食等の「食物アレルギー対応」が必要な人数について』は、食品表示法に定める特定原材料7品目を抜粋しているが、特定原材料は、加工品など市販食品の成分がわからないまま販売されてきたものに関して、一般のアレルギー数が多いものを表示しているものである。そのため、表については7品目ではなく、児童生徒の年齢（学童期）のアレルギーの多いもの順にするべきである。

案件③過去5年間における食物アレルギー事故・ヒヤリハット件数について

- ・食品別件数について、「その他」の件数が多いため、「その他」の具体的な食品名及び割合を教えてください。
- ・事故・ヒヤリハット事例については、事故やヒヤリハットがどこで、どのような原因で起こったかを知ること、事故を防ぐことを目的として出されているものである。そのため、食品別の食物アレルギー事故・ヒヤリハット件数については、単に件数が多いからこの食品が危険であると判断するものではないことを全委員で共通の認識としてほしい。

案件④大阪府府内における学校給食食物アレルギー対応について

- ・各市町村により、給食の実施方法（給食施設、調理方法、調理従事者等）が異なっているため、他市の状況を見て、そのまま本市に対応できるものではないことを認識した上で、他市の状況を参考にすべきである。
- ・また、和泉市では、卵類、牛乳、乳製品のみ除去食対応をおこなっているが、その他のアレルギーについても、家庭へアレルゲンの情報提供をおこない、確認し、家庭代替食がある場合はその管理もおこなっている現状がある。手引きにはその旨の記載がないが、現実的には様々な対応をしていることを、この場をお借りして示したい。

その他、各案件や各委員のそれぞれの立場から現在課題となっていることについて

- ・和泉市の学校給食は、限られた給食費の中で、児童生徒の必要栄養量を管理（栄養管理）するだけでなく、「可能な限り国産のものを使い、可能な限り添加物の使用を控え、また安全性を十分確認できた食材（米の残留農薬検査、遺伝子検査、物資の細菌検査、原産地、卵乳の原材料使用の有無等の選定等）を選ぶことを守りすすめてきている。そのため、アレルギー対応は、和泉市が誇ってきた上記のような「安全・安心でおいしい給食」を継続できることを前提に検討していくべきである。
- ・今回の資料は、主に特定原材料7品目についてまとめられていたが、現場では、魚等の他のアレルギー児童も増えていると感じている。そのため、7品目だけではなく、他のアレルギー児童生徒の割合も教えていただきたい。
- ・中学校で、はじめてアレルギーを発症することが近年本校ではよく起こっている。また、発症しても専門的な病院でないと血液検査だけでは数値が出ず、運動誘発でおこっているのか等ははっきりしないため、給食対応に迷うことがあった。