

～美味しく楽しく安全な学校給食を考えて～

県南支部

食物アレルギーの対応について

福島県郡山市立芳賀小学校
酒井 良枝(学校健康教育職域協議会)

本校の児童数は583名、食物アレルギーのある児童は36名、除去代替等対応児童は17名、弁当持参が1名、エピペン処方者は6名です。アレルゲンは、小麦、鶏卵、牛乳・乳製品、魚全般、えび、かに、いか、たこ、あさり、カキ、ほたて、大豆、ソバ、いくら、ごま、落花生、アーモンド、くるみ、ヘーゼルナッツ、ピーカンナッツ、キウイフルーツです。木の実類と落花生とソバ、キウイフルーツについては、本校では使用しないようにしています。理由は木の実類と落花生は18名中9名と人数が多いこと、キウイフルーツは使用頻度が少ないこと、いずれも重篤度が高いからです。平成24年12月東京都の学校給食で死亡事故が起きてから、全国的に食物アレルギー対応マニュアルに基づいた給食の提供を行うようになりました。本校でもマニュアルに基づいた学校給食の提供を行っています。

行事食の代替

鬼かまぼこ【写真1】のような行事食の雰囲気を楽しむ食材の代替は、当日納品される食材を使って作り【写真2】、提供しています(一例:節分献立【写真3】)。



【写真1】
鬼かまぼこ
(魚すりみ)



【写真2】
魚アレルギー代替食
(とり挽肉 油揚げ
大根 人参 のり)



【写真3】
【節分献立】菜飯・牛乳・
いわしのカリカリフライ・
三色おひたし・とりごぼう
汁・みそ大豆・鬼かまぼこ

除去食・代替食の表示

市のアレルギーマニュアルに掲載されている対応食確認表と食札は Word で別々の帳票のため、対応食確認表に入力したデータが食札に飛ぶように excel で作り直しました。対応食確認表を正確に作り、正確な食札をプリントできるようにして、誤食の防止をしています。学年ごとに配食量が異なるため、計量した後、食札を貼り【写真4】間違いが起きないように気を付けています。



【写真4】
食札を貼った
除去食



【写真5】
牛乳パックを
たたまないで
返却した様子

弁当持参の児童の日常

弁当持参の児童は、重症の牛乳アレルギーのため、牛乳が1滴でも体内に入ると重篤になり、テーブルにこぼした牛乳を拭いた後に触っても赤く腫れてしまいます。お母さんは、毎日給食の献立表の食材を見て、食べられる材料で同じように作り12:20頃届け「いただきます」するまで廊下から見守って安全を確認し帰られます。幼稚園の頃は、昼食後に周りの子がじゃれあって手で触られた際に蕁麻疹ができていたため、入学当初から学級担任の配慮により、そのクラスの児童は食後の手洗いを行い、手洗いの前に不用意に本人やその机やいすに触れたりしないように心がけたことで蕁麻疹を予防できるようになりました。牛乳パックの片付けは、学校全体では、牛乳を飲んだら、折り畳み、いくつかをひとまとめにして、ゴミを減らすようにしていますが、ストローを外したりたたんだりする際に、牛乳の汁が飛ぶことがあるため、このクラスでは、牛乳パックをそのまま返却してもらいます【写真5】。1ケース24個のため、ケースに収まらないパックはレジ袋に入れて返却します。また、給食の個包装のフルーツゼリーなどでアレルゲンが入っていないものは、事前に配合表を渡して食べるか食べないかを保護者と本人に確認していただき「食べる」に印をつけたものは、当日食札をつけて提供し、代金はまとめて集金しています。クラス替えがある度に、学級担任の配慮により、現在も給食の時間を安全に過ごすことができます。

職員の協力

給食室では、調理員との打合せの際に全員で確認し、当日も複数回チェックをして注意を払っています。また、学校長や教頭も栄養士が作成した食物アレルギー用のアレルゲン表示献立表や対応確認表をチェックし、保護者に配布し対応を確認していただいています。誤食・誤配が起きないように注意を払い安全安心な給食の提供をして参ります。