

令和 6 年度岡崎市立小中学校におけるアレルギー対応検討懇談会会議録	
開催日時	令和 7 年 1 月 16 日（木） 午後 1 時 30 分～午後 3 時 00 分
開催場所	岡崎市福祉会館 2 階 202 号室
委 員	出席者：鈴木研史、瀬尾智子、水野周久、渡邊由香利、宮城島 萌、 佐橋康仁、中立 香、吾妻利彦、内田一未、山盛かおり、大矢美代子
事務局	教育委員会事務局学校指導課 課長：宇都木靖弘、学事保健係係長：市川暁仁、 専門主事：滝本昌代 教育委員会事務局教育政策課 給食施策係係長：尾崎 諭、主査：林 裕美 学校給食センター 所長：酒井啓滋、所長代理：川合弘晃
傍聴者	なし
会議次第	連絡 （１）食物アレルギーチェックリストと物資明細書の変更について （２）西部給食センターの除去食開始について 議題 1 「学校における食物アレルギー対応の手引き」の改訂について 議題 2 食物アレルギー発症事例について 議題 3 学校の取り組みにおける問題点、今後の課題について
議事要旨	

－ 開会 －

○進行（学校指導課 市川）

本日はお忙しい中御出席いただきまして、ありがとうございます。

ただいまより、「令和6年度岡崎市立小中学校におけるアレルギー対応検討懇談会」を開会します。

会議の開催にあたり、本日の会議は公開となりますのでお知らせします。

傍聴者について連絡します。

本日、午後1時15分から午後1時30分まで、本会議の傍聴の申込の受付を行ったところ、傍聴の希望はありませんでした。

それではよろしくお願いします。

連絡「食物アレルギーチェックリストと物資明細書の変更について」「西部給食センターの除去食開始について」

○事務局

はじめに、事務局からの連絡事項です。「食物アレルギーチェックリストと物資明細書の変更について」「西部給食センターの除去食開始について」事務局から説明いたします。

（事務局説明 説明者：教育施策課 林主査）

○事務局（林）

資料1を御覧ください。「食物アレルギーチェックリスト」について、今年4月からの改訂を予定しています。内容としては、食品表示法の改正によるマカデミアナッツの追加、マツタケの削除、「調味料の大豆」及び「ゴマ油」を追加することによって、大豆、ゴマアレルギーの児童生徒が除去する必要のない「調味料の大豆」と「ゴマ油」を確認できるようになります。また、給食で使用しないカシューナッツ及びヘーゼルナッツも削除します。

ほかに、対応者の数及び食品群等をもとにリストの順番を変更、食品名についてもわかりやすいものに変更します。

また、当チェックリストは令和7年5月分からデジタル通知を予定しております。現在、各学校で印刷したものを配布しているところ、加えて、ネットから登録いただいた保護者には更新日にチェックリストをメール配信するシステムを導入予定です。

次ページを御覧ください。物資明細書の変更についてになります。こちらも4月からの変更を予定しております。変更内容としては、現行の項目から、割合、産地、原産国、残留農薬検査、遺伝子組み換え等、アレルギーの確認に不要な項目を除くことで、見やすいものへと変更します。

続きまして、西部給食センターにおける除去食の開始について説明いたします。卵の除去食39名、乳の除去食20名、計52名に提供予定となります。1月はセンターでの調理から学校への配送、本人に届くまでのシミュレーションを行い、2月から実際の提供を開始予定です。

○事務局

ただ今の説明について、御意見、御質問等よろしくお願いいたします。

○渡邊委員

チェックリストの項目が多すぎて見にくく、使いにくいと感じます。コンパクト化できませんか。

○事務局（林）

項目を削除することはできないので、保護者の方には該当するアレルゲンに線を引いてみていただくようお願いしています。令和7年4月から、不要な項目をグレーで網掛けする等、見やすくする方法を検討しています。

○中立委員

チェックリストのデジタル配信について、連絡はいつ頃行われますか。

○事務局（林）

3月末の決定通知の段階で連絡させていただく予定です。

○瀬尾委員

チェックリストに記載する項目については、法律等で定められているのですか。アワビ等、学校給食で提供されないものではありませんか。

○事務局（林）

食品表示法で定められた「特定原材料」については掲載義務があり、「特定原材料に準ずるもの」については努力義務となっておりますので、掲載しております。その他、過去に当市にて行った調査において掲載を求める声が多かったものを掲載しています。

（その他意見・質問なし）

議題1 「学校における食物アレルギー対応の手引き」の変更について

○事務局

それでは、次第に沿って議事を進めさせていただきます。議題1『「学校における食物アレルギー対応の手引き」の変更について』事務局から説明いたします。

（事務局説明 説明者：教育施策課 林主査）

○事務局（林）

今回、小中学校からの要望に応じる形で、Q&Aの修正を検討しております。特に担当者によって対応が分かれる場合や、担当者が対応を迷うことが多い部分について、統一した対応ができるように追記して参ります。

まず、学校からの相談が多いケースです。

完全除去対応の原則から外れるものが学校生活管理指導表に記載されている場合について、問1として、ゴマの形状に関する記載、問2として、パンに含まれる乳について、完全除去対応に関する記載を行います。

また、例外的な対応として、加工食品に含まれるものを除去する必要がなく、献立表を

用いた除去にとどめるものとして、問3に、野菜果物等の口腔アレルギー症候群について記載をいたします。

次に、(3) 除去する必要のない調味料や・だし・添加物についての説明、(4) 食物依存性運動誘発アナフィラキシー対応として、運動により症状を誘発する場合は、原因食物を除去すること、(5) その他として、保護者の理解を得られない場合の対応について 記載をいたします。

調味料に関連しますので、続きまして8ページのQ8について御説明いたします。例として、小麦アレルギーの場合は発酵調味料の小麦を含め、文科省が示す、除去する必要がない調味料、だし、添加物等として明記されているもの以外の調味料は除去するものとします。

次に、2の「手引きには記載しないが対応について確認したいこと」として、レバーや豆乳のアレルギーがあります。鶏のレバーについては、食品表示基準において鶏肉の範囲には入っていないことになっています。豆乳については、大豆ではアレルギーが現れなくても、豆乳のみ症状が現れるという例があります。これらの食品については、例外的に区別して扱うことを考えています。

ここまでの内容について、御意見ありましたらお願いします。

○宮城島委員

学校生活管理指導表に「生の果物のみ除去。加工食品は喫食可」と記載した時に、保護者が学校に「そのような書き方だと学校では（加熱も含めて）全く食べられなくなるので書かないでください」と言われたと言って持ってきたことがあり、どのように書けばいいのか困ったことがあります。

○事務局（林）

教育委員会の手引きでは、生の果物のみ除去の場合は献立表対応で生のみ除去することを記載しています。また、次回の改訂でさらに詳しく記載する予定です。

○事務局（林）

委員にお伺いします。緑豆もやしのアレルギーについては大豆アレルギーと別と考えてよろしいでしょうか。

○渡邊委員

含まれているアレルギーに関するタンパク質の構造が同一ですので、同じに考えて一律除去していただきたいと思います。

○事務局（林）

続けて伺います。魚のアレルギーについて、「切り身のみ不可」、「練り物は不可だが缶詰は可」、といったように様々なケースがあります。魚全般除去の場合、完全除去対応の原則に従うと加工食品も全て除去になるのですが、このあたりの対応について御意見あればお願いします。

○渡邊委員

鰹節はアレルギーの原因となるタンパク質が製造過程で大部分消失していますので、だしと同様の対応でよろしいかと思いますが、粉末だしを大量に摂取すると症状の出る場合は確かにあると思います。

鰹節は文科省の除去する必要がある調味料等に入っていないのですか。

○事務局（林）

文科省の指針にはだし・エキス以外のものについて記載がないため、鰹節などの加工食品も完全除去となります。現在の対応は、魚のアレルギーで物資明細書を用いている場合、学校の判断で加工食品をどこまで除去するかについて個別対応をしている状態です。しかし、学校の判断とすると学校間での対応の違いが出るため、どのように対応を統一するかが課題と考えています。

○渡邊委員

魚は種類によって症状が出るものと出ないものがあり、アカウオのみアレルギーを発症するが、その他の魚については除去を要しない、というお子さんは多くいます。当院では、給食に出る魚のリストを作り、保護者に子供が食べられる魚の確認を依頼していますが、保護者が魚を区別もできない場合や、ニギスやメヒカリ等、食べる機会が少ない魚もあり、アレルギーの有無を完全に確認するのは難しいですが、食べられる魚が明確になっているお子さんに対しては、除去する必要はないので給食でも食べられるとよいと思います。

○中立委員

学校現場では、医師からの学校生活管理指導表に従って対応していますが、保護者によって医師の指導の受け止め方が様々であると感じます。養護教諭、管理職、担任等が保護者と面談し、学校における対応について説明しますが、保護者によって理解していただける方と難しい方があります。魚の種類による違いなど、私たちももっと勉強して対応していかなくてはならないと話を聞いて感じました。

○大矢委員

先ほど、魚の種類による除去の判断がありましたが、マグロは不可でも加工されたツナならば可、というような場合、現在の完全除去の考え方に基づいてツナでも除去するというところでよろしいでしょうか。

○事務局（林）

お見込みの通りです。加工の程度（アレルギー性の違い）によって区別しません。

○瀬尾委員

鰹節はおかか和えやふりかけに入って提供されているのでしょうか。

○事務局（林）

提供されています。鰹節は先生方の御意見としては食べられる場合が多い食品であるのですが、鰹節が可の子もいれば不可の子もいます。同じ食品に対して違う対応をした場合、食べられる子に対してはメリットがある一方、全体の対応を考えた場合に間違いのもとになる可能性もあります。

また、「除去しなくてよい」という根拠がないため、国の方針に記載のないものについて、岡崎市独自の扱いは難しいと考えています。

○吾妻委員

再度確認お願いします。魚の種類によって除去の区別はするが、加工の度合いによる除

去は区別しないということでもよろしいでしょうか。実際に保護者の方と面談すると、加工の度合いによるアレルギーの有無が話題に上るケースが多いのですが。

○事務局（林）

お見込みの通りです。保護者の方が家では加工の度合いによって食べさせていたとしても、学校の管理下では区別せず、完全除去となります。

○事務局（林）

それでは説明を続けさせていただきます。8ページを御覧ください。「3 除去解除後の対応」、「4 食物アレルギーが疑われる場合の対応」を追記しました。

「5 申請書に添付する診断書の有効期限の変更」ですが、Ⅰ型糖尿病、乳糖不耐症等、病状に経年変化が少ない疾病で、食事療法及び対応内容に変化がない場合の診断書の有効期限が「3年間」であったものを、「在学期間中」に変更しました。

最後に「6 エピペン対応者の学校生活管理指導表の更新」として、エピペンの使用期限が1年であり、エピペンの更新をもって医師の診断を受けたものと確認できるため、病状に変化のない場合と同様の対応とすることを可としました。

以上の内容について、御意見ありましたらお願いいたします。

○渡邊委員

ナッツのアレルギーだと日常生活に負担感が少ないのでアトピーなどがない場合は病院に通院する機会がありませんが、家庭の中にアレルゲンがない状態で生活していると抗体価が下がってることがあります。また、理由は分からないのですが、思春期頃に改善するケースがあります。

食べられるようにはならなくても重症度の評価をするために検査をすることもあります。

また、学会などで新たに交差抗原性が分かった食品について注意するように促すこともありますが、小中学校入学時のみだと、アナウンスするタイミングが遅れてしまいます。エピペンを持っている子でも学校から促されないと受診が遅れてしまうことがありますので、給食不使用のアレルゲンの場合、毎年とまではいかななくても、最低でも3年に1回は受診する機会があるとよいと思います。

○事務局

御意見、ありがとうございます。

（その他意見・質問なし）

議題2 食物アレルギー発症事例について

○事務局

それでは、議題2「食物アレルギー発症事例について」事務局から説明いたします。

（事務局説明 説明者：学校指導課 滝本専門主事）

○事務局（滝本）

御説明いたします。今年度は救急搬送事例が3件、ヒヤリハット事例が1件発生しました。救急搬送事例1として、10～12 ページを御覧ください。このお子さんは昨年度、木の实による運動誘発性食物アレルギーを発症し、救急搬送を行ったことがあります。木の实の除去対応を行っていましたが、6月に再度運動誘発性食物アレルギーを発症、救急搬送となり、新たに大豆の除去を開始していました。その後、大豆については除去不要、食後の運動も問題なし、との医師の診断が出たために大豆を解除していたものですが、11/20、給食後に再度運動誘発性食物アレルギーを発症、エピペンを使用し、緊急搬送となったものです。その後は、主治医と保護者からの意見を聴取し、大豆アレルゲン対応に戻し、給食後の運動制限は解除する、という対応になっております。

救急搬送事例2です。13 ページを御覧ください。今までアレルギー症状のなかった中学1年のお子さんです。体育の授業中に四肢の異変を発症、救急搬送が行われました。その後の検査で大豆が原因物質である可能性があると判明、エピペンが処方されています。現在は大豆の除去対応を行っています。

救急搬送事例3ですが、救急搬送を行い、原因物質としてもやしが疑われていたものの、アレルギー検査の結果、原因物質が特定されなかったケースになります。そのため、除去食等の対応は行っておりません。

ヒヤリハット事例については15 ページを御覧ください。学校生活管理指導表が対応不要となっていたため、アレルギー対応を行っていなかったお子さんです。医師からは加熱した卵は大丈夫と言われており、保護者の方も記載しなかったとのこと。その後は保護者の方と相談し、現在、卵の除去対応を行っています。

報告としては以上となります。大豆アレルギーが増加している傾向がありますが、いかがでしょうか。また、発生時の学校の対応についての改善点など、御意見いただけますでしょうか。

○宮城島委員

特に大豆アレルギーが増加しているというような統計情報はありません。

○事務局（滝本）

ありがとうございました。運動性誘発アレルギーの初発の場合や、新たなアレルギー物質に反応してしまった場合等、いかに早急な対策を取れるか、学校の管理体制にかかってくる部分がありますが、1例目、2例目では適切な対応を行うことができたと考えております。また、学校の規模によりますが、5時間目の体育の授業の設定や、昼休みの外遊びをなしにすることは難しいです。初発のアレルギー発生に対応できるよう、各学校で研修等、管理体制を整えることが大切になってきます。

○佐橋委員

事例4の再発防止対応策について、詳細の説明をお願いします。

○事務局（林）

本ケースの場合、症状が現れる条件が不明であり、事前に保護者から、症状が現れた場合には服薬で対応するように訴えがあったため、対応策として、学校で症状が発生した場合は服薬させるが、その後医師の診断を勧め、医師と相談して除去食の検討をしてもらうようにと伝えていたものです。

○渡邊委員

このお子さんの場合、小さい頃にアレルギーがあり、幼稚園年中くらいで症状が消えたものの、最近また症状が現れたケースです。家庭で少し症状が出ると聞いており、除去食を勧めたこともありました。今回、改めて学校からの指示で受診しています。今まで問題なく摂取できていたため、保護者の方も除去に難色を示していると思われます。

○中立委員

同様のケースや、新しいアレルギーが発生した場合ですが、学校としては保護者の方に医師の診断を受け、学校生活管理指導表を提出してもらうこと、給食では学校生活管理指導表をもとにゼロか100かの対応をするしかないこと等お伝えし、必ず医師の診断を受けるようにと説得して参ります。

○水野委員

適切な対応だと考えます。

(その他意見・質問なし)

議題3 学校の取り組みにおける問題点、今後の課題について

○事務局

それでは、議題3「学校の取り組みにおける問題点、今後の課題について」事務局から説明いたします。

(事務局説明 説明者：学校指導課 滝本専門主事)

○事務局（滝本）

御説明いたします。資料の16ページを御覧ください。「情報共有や研修の機会について」です。本日いただいた御意見をもとに改訂した手引の周知や情報共有などは、2月に行われる給食主任会で林から、3月に行われる養護教諭部会で滝本からさせていただく予定です。それぞれの部会では、給食主任、養護教諭のみならず、管理職、担任にいたるまで学校全体に周知してもらうよう依頼を行います。また、年度明け4月には新任保健主事に対する研修も行う予定となっております。

「事故報告について」ですが、現在、事故報告で2種類の速報を作成することになっておりますが、緊急対応を行う中で2種類の書類を同時に作成するのが煩雑、という意見がありました。

「小学校から中学校への引継ぎについて」については、小学校から中学校への引継ぎがうまくいかないことがあるようです。中学校入学前に保護者と学校の面談をしている学校もありますので、小学校から保護者へ連絡をしてもらい、入学前に面談を実施する、小中での引継ぎをきちんと行う等で、中学校がアレルギーについて正しく把握できるようにしていけるとよいと思います。

「食物依存性運動誘発アナフィラキシーについて」は、先程の事例の際にも話が出ましたが、食後すぐ、5時限目の体育の授業をどうするか、初発の際の緊急対応等、養護教諭、管理職でアレルギーがある児童生徒の情報を共有して危機管理にあたるよう説明して参ります。

「チェックや配膳の方法について」ですが、市内で統一できないか、との声があります。実際には学校規模や職員数の違い、給食センターごとの配膳の違いなどで、全校で統一す

ることは難しいのですが、同規模校や同給食センター内の学校同士、横のつながりで情報共有していただけたらと思っております。

ここで委員の方に御意見いただきたいのですが、給食に出ない食材のみがアレルギー対象となる児童生徒の学校生活管理指導表に「給食の管理が必要」と記載があるものがありますが、これは主治医の先生が、学校給食で提供されない食材について御存じないためにこのように記載されている、と判断してよいのでしょうか。

○宮城島委員

どのように記載するのが正しいか、事務局から回答をお願いします。

○事務局（林）

給食で不使用とする食材については多品目あり、変更の可能性がありますので、市外の先生も含め、主治医の先生方に正確に把握して記載していただくことは難しいと考えています。ですので、給食で不使用としている食材についてのみアレルギーがある場合、学校生活管理指導表に「給食の管理が必要」と記載があっても、給食対応としては「管理不要」として扱ってよいと考えています。

○鈴木委員

学校生活管理指導表についてですが、アレルギー専門医に比べ、一般の内科医、かかりつけ医では少し軽度に記載する傾向があり、保育園ではその齟齬で問題が発生したことがあると聞いています。小中学校でそうした問題は発生していませんか。また、養護教諭で周知する情報で、一般の学校医に周知すべき情報等あれば、医師会から周知することもできますので、学校医にも情報共有をさせていただきたい。

○事務局（林）

専門以外の先生が作成された学校生活管理指導表について、意見を伺いたい場合は確かにあります。ぜひお願いしたいと思います。

○鈴木委員

誤った内容の学校生活管理指導表を作成し続けてしまう医師もいるかと思うので、情報共有をお願いしたいと思います。

○事務局（林）

学校生活管理指導表に乳糖不耐症の記述をされた場合、アレルギーと併発していない場合は診断書をお願いします、というお話を医師会様とさせていただきまして、今年度はかなり改善されておりました。ただ、一部の医師から、乳糖不耐症は病気ではないので診断書は出さない、体質が変わる可能性もあるため、学校生活管理指導表で定期的に確認していくことが望ましいという回答をいただいております。学校生活管理指導表はあくまでアレルギー管理用の書類ですので、こうした場合の対応について御意見いただけますでしょうか。

○渡邊委員

全ての診断書はある時点の症状に対して出されるものですので、体質が変わるかもしれないからと言って診断書が出せないということはないはずです。学校生活管理指導表に記載をするという運用はすべきではないと思います。

○鈴木委員

どのように記載すればよいか、情報をいただければ、医師会のほうで周知させていただきたいと思います。

○中立委員

昨年度の懇談会で山の学習や修学旅行など、給食以外で食物アレルギーに配慮が必要な場合について御意見いただき、大変参考になりました。その他、保護者の方から学校生活におけるアレルギー対応について先生方に御相談などありましたら、情報共有いただきたいと思います。

○渡邊委員

山の学習については、アレルギー対応の食事を用意してくれてありがたい、と喜ぶ声を聞きました。修学旅行でも、以前よりもアレルギー対応食が用意されており、普通に食事することができた、という声を聞いています。他には、小学校2年生で行われる町探検において、どこを訪問するか確認するよう促しています。アレルギー物質に接触しない所を訪問できるように注意していただきたいと思います。

○渡邊委員

各書類に添付する学校生活管理指導表については1部だけ作成し、複数の書類に添付するのはコピーしたものでよいという認識でよろしいでしょうか。

○事務局（林）

お見込みの通り、コピーで構いません。

○渡邊委員

半熟の卵が不可という場合がありますが、学校給食の調理における卵の過熱について教えてください。

○大矢委員

給食センターで調理する場合、卵は必ず90℃以上で加熱するルールになっています。

○渡邊委員

チーズカレーソースの日に誤食がありました。「給食のカレーは食べられる」という保護者の思い込みがあったのだと思います。他に、アーモンドなど頻度が少ないものを見落として誤食してしまうケースがありますので注意していただきたい。

○事務局

御意見、ありがとうございます。

（その他意見・質問なし）

○事務局

全体を通して、何か御意見、御質問がありましたらお受けします。

（意見・質問なし）

○事務局

他に無いようですので、これをもちまして「令和6年度岡崎市立小中学校におけるアレルギー対応検討懇談会」を閉会します。

－ 閉会 －