

令和7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8年1月15日(木) 午後1時30分～午後3時00分
開催場所	岡崎市役所東庁舎6階 601号室
委員	出席者：鈴木研史、瀬尾智子、渡邊由香利、宮城島 萌、 佐橋康仁、平岩文子、八木規之、内田一未、森 裕美、大矢美代子
事務局	教育委員会事務局学校指導課 課長：山元嘉与、学事保健係係長：市川暁仁、主査：長尾日統 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、主事：羽立珠李 学校給食センター 所長：酒井啓滋、所長代理：宮代秀雄
傍聴者	なし
会議次第	報告 ・食物アレルギー対応の必要な児童生徒について ・令和7年度4月からの食物アレルギー対応の変更点について ・教職員への研修について 議事 議題1 食物アレルギー発症事例について 議題2 「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 その他 ・南部給食センターの除去食対応について
議事要旨	

○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7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祈りいたします。

報告「食物アレルギー対応の必要な児童生徒について」「令和7年度4月からの食物アレルギー対応の変更点について」「教職員への研修について」

○事務局

はじめに、事務局からの連絡事項です。「教職員への研修について」令和7年度4月からの食物アレルギー対応の変更点について」「教職員への研修について」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、教育政策課 林主査）

○事務局（滝本）

資料3ページをご覧ください。令和6年度の食物アレルギー対応者の一覧となります。「乳除去食」対応が81名、「卵除去食」対応が141名と令和5年から増員となっている理由ですが、対応を要する児童生徒が増加したのではなく、西部給食センターで除去食対応が可能になったことによるものです。「牛乳減額」の数字が増加している原因は、乳糖不耐症の対応によるものとなります。

続いて4ページをご覧ください。こちらはエピペン保持者の推移についてまとめた資料となります。エピペン保持者は年々増加しており、今年度は247人となっています。また、食物依存性運動誘発アナフィラキシーと診断されている児童生徒は12人となっております。児童生徒の状況についての報告は以上となります。

○事務局（林）

資料5ページをご覧ください。昨年度ご報告させていただいたとおり、「食物アレルギーチェックリスト」の改訂をさせていただきましたのでご報告させていただきます。内容としては、「松茸」と「ブラジルナッツ」を削除し、代わりに「調味料の大豆」と「ごま油」を追加したこと、給食で不使用としている食品についてグレー網掛けとしたこととなります。また、保護者の利便性を高めるため、本帳票のデジタル配信を開始しております。スマートフォンでご登録いただくと、毎月更新時に配信されるというシステムで、令和8年1月現在で264名、対象者のうち約42.6%の方にご登録いただいております。本チェックリストについては、各学校からエクセル形式での提供依頼がありましたので、今年から各校へ提供も開始しております。

○事務局（滝本）

資料は用意してございませんが、教職員への研修について報告します。毎年4月から5月の初めにかけて、新任の保健主事に対し、「アレルギー対応の手引き」を利用してアレルギー対応の研修を行っておりますが、より多くの方に研修に参加していただけるよう、研修を録画し、オンデマンド配信を行うこととしました。来年度以降も研修参加者の増加のためオンデマンド配信を継続するとともに研修内容を検討していきたいと考えております。

○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たします。

○渡邊委員

油脂の大豆は「大豆」に含まれますか「大豆油」の扱いですか。

○事務局（林）

欄外に記載してありますが、「調味料の大豆」はみそ・しょうゆ・大豆油に含まれる大豆が対象となっております。

○渡邊委員

「植物油脂（大豆）」とだけ記載がある製品の対応はどうなっていますか。

○大矢委員

「大豆油」としてあります。不明な場合は詳細を製造元に問い合わせ対応しております。

（その他意見・質問なし）

## 議題1 食物アレルギー発症事例について

○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「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）

6ページをご覧ください。乳アレルギーのある生徒の誤食の事例になります。通常は担任と学年主任及び本人で配膳チェックを行っていたとのことですが、当日は確認時間に該当生徒がけがの手当で保健室におり確認ができなかったこと、また、本人に除去食が届いていなかったことが誤食の原因となっております。その後、該当校では臨時でアレルギー対応委員会を開き、献立チェックの徹底の再確認、除去食の対応者の明確化、アレルギー対応の方法について再度確認を行ったとのこと。

8ページ目の2例目は、配膳時の確認不足による報告です。該当校では、朝の段階で本人と担任で献立表を確認すること、配膳時の喫食前にも確実に確認をしていくことなどを教職員で共有し、対応を行っているものです。

9ページの3例目も誤食によるものです。該当校では朝の会と配膳時に献立の確認を行っていましたが、当日は確認時間に担任が不在であり、確認作業が漏れてしまった例とな

ります。この学校でも臨時のアレルギー対応検討会を開催し、献立チェック表を使用した確実なチェックを行うという対応をしたとの報告です。

10 ページの4例目は令和5年度の事例ですが、懇談会の後に起こった事例ですので、今年度の報告となりました。当該児童は誤食の後、違和感が一度消失したものの、保護者と病院へ向かう途中に再度症状が発生し、そこから急速に症状が悪化したという事例です。誤食したのはチーズカレーで、通常のカレーには乳が含まれないため、大丈夫だと勘違いしてしまったことと、チェックも漏れもあったことが原因となっております。

今年度の誤食事例を受けて、校長会議、保健主事や養護教諭、給食主任の会議などで情報を共有し、各学校でのアレルギー対応についての再確認と対応の徹底を依頼しております。

報告は以上となりますが、4例目の事例について、誤食があった場合、保護者の方にお迎えを依頼し帰宅していただくようにしておりますが、一度症状が治まったのちに再度発症するという事は起こりうるということを渡邊委員から事前に伺っております。こうした事例を踏まえ、経過観察や下校のタイミングについてご意見いただけますでしょうか。

#### ○渡邊委員

初めに口内で起こるピリピリ感は、いわば警報サインのようなものです。粘膜に乳成分が付着することで、未消化状態の乳成分が局所の免疫細胞と反応して出る症状です。その後お腹に入ってきたものが腸管から吸収され全身に回ることで、タイムラグが発生することになります。大量に摂取した場合は強い症状が出ますが、この児童の場合、乳製品を食べる練習をしている方で、微量の摂取では反応が出ない子でした。また、カレーはアレルギーの腸管吸収を活発にしてしまうという説もあり、初期の反応が終わった後で一気に全身に回り、アナフィラキシーの症状が発生したもので、発生しやすい事例となります。私たちが負荷試験を行う際にも、初期の違和感から本格的な症状が出るのは30分ほど後になります。

今回の誤食事例を事前に確認しましたが、全ケースにおいて保健室へ歩いて移動しています。歩行による運動刺激だけでも吸収が急激に早まることがあるため、この児童の場合、保健室で安静にしていればここまでの症状は出なかったかもしれません。保護者に迎えに来てもらい、自宅で様子を見ているうちに体調が悪くなり、病院に向かう自動車の中でアナフィラキシーを発症したということですが、安静を保つということも病状を進行させないために必要と考えます。学校の先生方にご周知いただきたいと思えます。

他市の事例ですが、山の学習で夕食にマヨネーズを誤食した児童が2～3時間後にアナフィラキシーの症状が出たというケースがありました。何時間程度安静にしていればよいという基準はありませんが、2時間程度は安静にして保護者の方と一緒に様子を見、症状が出てきたら救急車を呼ぶといった対応も考えられると思えます。保護者の方が帰宅を希望されるのであればやむを得ないとして、学校としては保健室などで安静にして様子を見るという対応が望ましいと考えます。

#### ○事務局（滝本）

症状が軽い時点では、子供は自分で歩いてしまうこともあります。「緊急時個別対応マニュアル・経過記録票」の下部の図をご覧ください。右側の軽度の場合の対応ですと、まずは保健室に連れていき様子を見ることとしていますが、中央の中度の場合の対応と同じく、歩かせずに保健室へ運ぶ運用とすべきでしょうか。

#### ○渡邊委員

短距離なら問題ないと考えますが、広い学校もありますので、軽度の症状であっても長距離を歩かせることは控えていただきたい。他市でのチーズチヂミ誤食による死亡例の際も、本人の大丈夫という申告を信じてしまったことが原因となっていますので、子供の自己申告に関わらず対応していただきたいと思います。口腔アレルギー症候群の子供にまで同様の対応は不要かと考えますが、エピペン所持の子供には特に注意した対応をお願いします。

○事務局（滝本）

ありがとうございました。

○渡邊委員

誤食事例と直接関係はありませんが、エピペン所持児童生徒が増加している中、今年、「ネフィー」という点鼻式のアドレナリン治療薬が発売される予定です。発売時期も決定していませんし、文部科学省からその対応についての通知も出ていませんが、発売後は、注射式であることを理由にエピペンを忌避していた保護者から利用希望が出て、一気に保持者が増加するものと予想しています。使用が簡単で手軽なうえ、エピペンが15～30℃の温度管理が必要なのに対し、ネフィーは1～30℃と幅も広く、小型で携帯しやすいもので、発売されたらエピペンから持ち替えたいという要望もすでに聞いています。文科省の通知が出ていない時期ではありますが、ネフィー所持児童生徒への学校での対応を早めにご検討いただきたいと思います。

○事務局（滝本）

飲み薬を常用している児童生徒の場合、教員は、声掛けはしますが、服用は本人が行うことになっています。ネフィーの場合、自分で使用できる子供に対して処方されると考えてよろしいでしょうか。

○渡邊委員

小学校1年生でも自分で使用できると考えます。ただし、昏倒しているような場合には自分で使用はできませんので、先生方に補助をしていただく必要があると思います。私もまだ現物を見ていませんし、患者への指導について製薬会社が勉強会を始めているところで、具体的な指示ができる段階ではありませんが、春には持ち始める子供が出てくると思います。

○事務局（林）

ネフィーの効果はエピペンと同様と考えてよろしいでしょうか。

○渡邊委員

同じアドレナリン治療薬になります。エピペンは筋肉注射、ネフィーは鼻粘膜から吸収させるものです。効果としてはエピペンと同等、もしくはそれ以上というデータも出ています。エピペンの使用期限が1年なのに対してネフィーは使用期限が2年となっており、薬価も倍になります。

○事務局（滝本）

エピペンの場合、製薬会社が学校関係者向けの説明や教育用のサイトを用意しています

が、ネフィーはいかがでしょうか。

○渡邊委員

文科省が動いていないためか、学校関係者向けのサイトは開設されていますがまだ準備中になっています。

○事務局（滝本）

事務局でも情報収集を進めていきたいと思います。

○渡邊委員

エピペンは高価ですので、期限切れのタイミングでネフィーに更新する方が多いと思います。しばらくはエピペンとネフィーの混在した状態が続くものと予想します。管理表もネフィー記載欄を追加する必要があるでしょうし、数年の間は、誰が何を持っているかをまとめて把握する必要もあると思います。

○鈴木委員

食物アレルギー対応者一覧や食物アレルギー児童生徒の状況は経年的に資料が作成されていますが、事故発生件数を経年的にまとめたものはありませんか。

○渡邊委員

事例を確認しましたが、学校で起きた全ての事故を把握できているわけではないのでしょうか。

○事務局（林）

学校に対しては、救急搬送した事例、エピペンを使用した事例、その他ヒヤリハット事例、児童生徒の健康に被害が及ぶ恐れがあった事例や、他の学校に情報共有すべき事例などについて報告を求めています。ヒヤリハット事例については徹底されていない状況です。

○鈴木委員

統計の対象とする事故の基準を定め、経年的にまとめた資料があれば参考なると考えます。

○事務局

検討させていただきたいと思います。

（その他意見・質問なし）

議題2 「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、議題2「学校における食物アレルギー対応の手引き」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）

今年度検討したいのは、「誤食を防ぐこと」、及び「誤食が発生した場合の対応について」の二点になります。各学校の実際の対応や工夫を伺い、この手引きをよりよく活用できるものにすることや、今後の研修などで学校間での知識の共有を図っていくことを目的としております。

初めに「誤食を防ぐ」について検討したいと思います。資料の11ページをご覧ください。「5 校内の食物アレルギー対応についての情報共有」記載の通り、各小中学校では毎年度の初めにアレルギー対応についての会議を開催し、共通理解を図る体制となっております。また、12ページから15ページは手引き中の関連ページになりますのでご確認ください。16ページには、学校での誤食を防ぐためのルールや注意点を教員に説明する際に使用している資料の一部を掲載させていただきました。

本日ご出席いただいている学校の担当者様から、重点を置いているところや工夫などについてご教授いただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○内田委員

16ページの資料は、本校で4月の職員会で配布しているものです。確認事項として、原因食物を提供するかしないかの二者択一、エピペン所持児童のエピペンと個別ファイルの保管場所を説明、次に給食での対応を説明しています。

毎月月末には児童にアレルギーチェックリストと献立表を渡し、家庭用と学校用を作成してきてもらい、どのクラスもテレビ台の下に貼っておくようにしています。

担任の食前チェック、除去食のある児童には除去食チェックも行います。また、保護者同意のもと、周囲の児童に、当該児童の食物アレルギーについて情報共有を行う体制もできています。

除去食については、配膳員がワゴンに載せ、「除去食」と書かれたカードを添付することとしており、担任が直接取りにいき、その場で確認を行うこととしています。他に、給食のメニューが急遽変更なった場合の対応、症状の重い児童については校長、担任、保護者、児童本人での年1回の面談、配膳や掃除、校外学習の際の対応についても確認をしています。

担任が出張などで不在の場合に備え、学級ごとに食物アレルギーの情報をまとめたファイルも作成しており、補欠の教師が把握しやすくしています。

○事務局（滝本）

ありがとうございました。他の先生方、各校での工夫や問題点などありましたらお願いします。

○内田委員

本校は栄養教諭が在籍しているので二重チェックができますが、不在の学校では難しいのではないかと思います。

○事務局（滝本）

私も、栄養教諭在籍校にいた際には色々と教えていただき、不在校にいた際には、電話で他校の栄養教諭に献立の内容や保護者からの質問に対する意見を求めるなどしていました。

○内田委員

学校で気を付けていても、保護者の方が見落としているケースもあります。児童本人と保護者の方に、家で確認してきてもらうよう依頼することもあります。

○渡邊委員

今回の事例にあるチーズカレーも含め、除去食が用意されているにも関わらず通常の給食が配膳されてしまう事例があります。除去食の管理はどのような体制になっていますか。

○事務局（林）

昨年度、西部給食センターで除去食を開始するのに合わせ、除去食対応マニュアルの整備を行い、配布しました。除去食の配達配膳員が確認することとしており、運搬については、児童生徒と担任と一緒に配膳室に除去食を受け取りに行くケース、担任だけで取りに行くケース、配膳室から配膳員が職員室まで運び、職員室で教職員が児童生徒へ渡すケースと3パターン想定、提供する際には必ず教職員から対象児童生徒に直接渡すことを徹底してもらうよう依頼しています。

○渡邊委員

除去食の配膳は、給食の配膳が始まってすぐに行うのでしょうか。

○事務局（林）

アレルギー対応の配膳は給食の一番最初に行うことになっています。事故事例の場合、予定よりも早く給食が始まってしまい、除去食を取りに来ていないことに気づかれなかったことが原因ですので、対策を検討しなければならないと考えています。が難しさを感じます。

○八木委員

本校の場合、担任と児童と一緒に除去食を受け取りに行き、あらかじめ作成したチェックカードと一緒に受け取り、カードでチェックを行い、隣のクラスの担任にもチェックをしてもらうようにしています。担任不在の際には、交代の教師に前日にメンションを送るようにしており、今のところチェック漏れは発生していません。

○事務局（滝本）

事故事例の場合、役割分担が一部曖昧になっていたことも事故原因となっており、改めて役割分担を明確にするという改善を行ったと報告を受けています。年度当初にしっかりと役割を決め、年度途中でも役割、対応方法の再確認を行うなど、来年度に向けて全小中学校に伝えていきたいと思います。

○鈴木委員

医療の現場では、診断エラーの発生箇所について統計集積を取って分析しています。過去5年でエラーの発生した箇所を分析するなど検討してはどうか。

○事務局（林）

昨年度は初発のアレルギー事例が多発しました。その前の過去3年ほどは学校からの報

告が上がっておらず、コロナ禍のために本懇談会も開催されていませんでした。今年度の事例を見て感じるのは、新しい献立による事故が目立つことです。チャーハンに卵が入っているとは思わなかった、カレーにチーズが入っているとは思わなかった、小学校のカレーにはスキムミルクがはいっていないのに中学校のカレーにはスキムミルクが入っている、など、献立を見ただけでは先生方も児童生徒もアレルギー食品が入っていることに気づけない、入っていないと思い込んでしまうケースがありますので、注意喚起を行っていきたいと思っています。

#### ○鈴木委員

診察時にエラーが起こりやすいのは、診察後に別の用事がある場合、トイレに行くのを我慢していた時、など、些細なことでエラーが起きるというデータが出ています。事故事例も数を集計し、対応が効果を上げているのかどうかなど、わかるデータがあるとよいと思います。

#### ○事務局（滝本）

次に、「誤食が発生した場合の対応について」ご意見いただければと思います。17ページ以降をご覧ください。現行の食物アレルギー対応の手引きから、食物アレルギー発症時の対応について抜粋し、先ほどの事故事例にありました、安静を保ち経過観察をする対応について「(5) 誤食時の対応」として追記いたしました。

各小中学校には、アレルギー対応訓練を毎年行ってもらっていますので、各学校にて訓練時に行っている工夫などありましたら、手引きの改善の参考にさせていただきたいと思いますので、ご教授いただきたいと思います。

#### ○内田委員

本校では、同じ階のクラスをグループ化し、概ね4クラス程度で合同でシミュレーションを行うことにしています。発症者役の教員にわざと「保健室へ行きたい」と言わせる等、実際の状況を想定して訓練するようにしています。若い教員ですと、訴えに負けてすぐに保健室へ連れて行ってしまうケースも見られました。保護者への電話連絡、児童の荷物の準備など、どれほどの時間がかかるのかといったことなど、実際にシミュレーションを行うことで見えてくることもあります。

#### ○森委員

本校でも同様です。実施した後で、参加者間で反省や改善について話し合いを行っています。

#### ○八木委員

本校では初めに研修用の動画を視聴した後でシミュレーションを行い、もう一度動画を視聴して確認するといった方法で行っていました。同じ階でグループ化するという発想はなかったので参考にさせていただきたいと思います。

#### ○事務局（滝本）

対応訓練、実際の対応を行う際に疑問点や問題点などはありませんでしょうか。渡邊委員から、名古屋市のマニュアルがわかりやすいとご教授いただいております。理解しやすく作られており、写真で具体的な症状もわかるなど、判断に迷うときに参考になるのではないかと考えております。他に有用な動画もご紹介いただきましたので、研修会などで利用

し、周知していきたいと考えております。

○渡邊委員

「誤食を防ぐこと」についてですが、小学校2年生の「町探検」の際に体験先で試食をもらうケースが多く、生活管理指導表を渡す際に行先について担任の先生と相談するように伝えているのですが、ほとんど相談されていないようです。

また、現在、来年度用の生活管理指導表を持ってくる児童生徒が多いですが、今までは給食で提供しない食品のアレルギーのため、生活管理指導表が不要だった児童生徒が、今年度は生活管理指導表の提出を求められているようです。教育委員会から何か通達があったのではないかと思います。

給食で提供されない食品のアレルギーを持つ児童生徒について、生活管理指導表不要としている学校もあるようですが、カシューナッツのアレルギーのある子がカレーハウスに体験に行った場合、カシューナッツが入ったカレーの蒸気を取り込むことでアレルギーを発症することも考えられます。直接学校に問い合わせてみましたが、アレルギーについては学校で把握しているので生活管理指導表は不要と判断したとの回答でした。しっかり把握し、管理しているのであれば問題ないと思いますが、クルミのアレルギーを持っている子が修学旅行の二週間前に来院した際、修学旅行で提供される食事のチェックについて質問したところ、チェックできていないようでした。

給食で提供されない食材のアレルギーを持つ児童生徒のため、校外学習や修学旅行など、行事ごとに配慮すべき事項を具体的に記載したほうがわかりやすいかと思います。

○事務局（滝本）

学校生活管理指導表については、給食で提供されない食品のアレルギーを持つ児童生徒でも、学校生活で管理が必要な場合、提出を依頼しています。

○渡邊委員

保護者に、体験先で食事を提供されるという想定がないのだと思います。教師でも想定できない方がいると思います。

○事務局（滝本）

修学旅行、郊外活動では食事に注意し、試食をしない、お菓子の交換も禁止等の対応がされていますが、経験の少ない教師だと想定が及ばないケースはあるかと思います。

○渡邊委員

以前は5年生に校外学習に配慮お願いします、と記載していましたが、今は2年生に上がるタイミングで町探検と具体的に記載するようにしています。

○事務局

ありがとうございました。

（その他意見・質問なし）

その他「南部給食センターの除去食対応について」

○事務局

最後に、「その他」として、「南部給食センターの除去食対応について」事務局から説明いたします。

(事務局説明 説明者：教育政策課 林主査)

○事務局（林）

令和7年1月から西部学校給食センターにおいて除去食対応を開始し、対応できていないのは南部給食センターのみとなりました。南部給食センターについては令和9年度の建て替えを予定しておりましたが、児童生徒数の減少が想定を上回ることや、学校体育館への空調設備の導入を優先的に進める必要性から、建て替えが休止となりました。設備の都合上、南部給食センターでの除去食対応ができないため、東部給食センターで除去食を調理し、南部の管轄校へ配送する方法を現在検討中です。以上になります。

(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。

○鈴木委員

生活管理指導表について、専門医でない、かかりつけ医が書くことによって学校が困っているというようなことはありませんか。改善を検討したいと思いますので、後日でも結構ですのでご相談いただければと思います。

○瀬尾委員

かかりつけ医に生活管理指導表の作成を断られ、専門医を受診するように言われるケースはあるでしょうか。

○事務局（林）

そういったケースはききません。

○事務局（滝本）

文書料が別途必要になると言われたというケースがあります。保険診療で対応していただける旨を伝え、医師会の方にもそのようなケースについて報告させていただきました。かかりつけ医で負荷試験をした方がよいとされ、市民病院を紹介されるケースもありますが、かかりつけ医で作成していただけている認識です。

○事務局（林）

割合としては、かかりつけ医で作成されたものは少なく、市民病院と渡邊先生で作成していただいているのが8割ほどという印象です。

(その他意見・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7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 －