

総務文教常任委員会

所管事務調査資料

(令和6年5月1日)

(事務調査)

- ① 学校給食センター及びこども園のアレルギー対応について

学校給食センター・住民課子育て支援グループ

1 食物アレルギー

食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状（じん麻疹、湿疹、下痢、咳等）を起こすこと。

2 アレルギー給食提供経緯

(こども園)

全園児の給食（副食）を自園調理していた期間は、保育園と保護者、栄養士と協議し除去食を主とした対応を実施。

平成24年度から、3歳以上児の給食を学校給食センターから搬入することになり、アレルギー給食の提供について、小中学生の対応に準じて提供開始。

(小中学校)

食物アレルギーの児童生徒を持つ母親で組織した「アレルギーの会」の要望や食物アレルギーを有する児童・生徒がほかの児童・生徒と同様に給食を楽しめるよう、平成12年の開設当初から、食物アレルギー対応の調理スペースを設置。

平成12年5月から学給食開始と同時にアレルギー給食を提供開始。

令和4年度には、より高い安全性を担保するためアレルギー専用調理室を増築し、令和5年4月から稼働開始。（資料1）

(厚真高等学校)

令和元年8月から給食提供開始。アレルギー給食対応として給食の原材料を詳細に記した献立表を保護者に事前に配布し、それをもとに保護者、生徒自身の判断で給食から原因食品を除いて食べる対応を実施。

3 アレルギー給食対応の根拠

学校給食法に基づき厚真町学校給食センター運営方針を策定。

以下の法令等により、アレルギー給食対応を実施。

- ・学校給食衛生管理基準（文部科学省）
- ・学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）
- ・学校給食における食物アレルギー対応に関するガイドライン（北海道教育委員会）
- ・学校における食物アレルギー対応の進め方（北海道教育委員会）
- ・食物アレルギー対応の手引き（厚真町教育委員会）

4 厚真町学校給食における食物アレルギー対応委員会（現：厚真町学校給食センター運営委員会）

（目的）

厚真町学校給食において、国や北海道による指針を踏まえ、町内各関係者が共通認識をもって食物アレルギー対応について一定の方針を示すことを目的として平成27年に設置。令和元年から厚真町学校給食センター運営委員会と統合。
 なお、各小中学校においてもアレルギー対応委員会を設置。

（構成）

学校医、各小中高等学校長、各こども園長、各小中高等学校養護教諭、胆振東部消防組合消防署厚真支署救急救命士、町保健師及び管理栄養士、食物アレルギーを有する児童生徒の保護者等

5 給食提供までの流れ

	こども園	小中学校
①対象者把握	「アレルギー調査表」提出	「アレルギーに関する調査表」提出
②病院受診	保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表 提出	学校生活管理指導表 提出
③個別面談	保護者及びこども園職員、学校給食センター担当	保護者及び学校職員、学校給食センター担当
④献立表配布	保護者及び担任保育士	保護者及び担任教職員

6 対象者の推移 ※（）は教員数で外数

単位：人

年度	対象者数	こども園		小学校		中学校	
		つみき	宮の森	中央小	上小	厚真中	厚南中
R 2	15（0）	2	3	7	0	3	0
R 3	16（1）	3	4	6	0	3	（1）
R 4	13（0）	1	3	7	0	2	0
R 5	13（3）	0	4	5（1）	0	4（2）	0
R 6	10（3）	0	3	5（1）	0	2（2）	0

7 食物アレルギー原因食物 ※ () は教員数で外数

単位：人

年度	区分	牛乳 乳製品	鶏卵	果物類	魚卵	木の实類	えび	かに	やまいも	いか	小麦	こんにゃく	さば	納豆
R 2	園児	3	2	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
	児童生徒	4	2	4	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1
R 3	園児	4	2	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
	児童生徒	4	2	5 (1)	0	0	1 (1)	1 (1)	1	1	0	0	0	0
R 4	園児	2	2	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	児童生徒	3	1	4	3	1	0	0	1	0	1	0	0	0
R 5	園児	1	3	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	児童生徒	4 (1)	1	5 (1)	3	1	(1)	(1)	2	0	2	1	0	0
R 6	園児	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	児童生徒	4 (1)	1	3 (1)	2	1	(1)	(1)	1	0	1	0	0	0

8 食物アレルギーの対応

食物アレルギーの対応は、詳細な献立表対応【レベル1】、弁当対応【レベル2】、除去食対応【レベル3】、代替食対応【レベル4】に大別される。(文部科学省 学校給食における食物アレルギー対応指針より)

段階	こども園	小学校	中学校	高等学校
レベル1 (詳細な献立表対応) 給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに給食から原因食品を除いて食べる対応。				○
レベル2 (弁当対応) 食物アレルギー対応が困難なため、一部又はすべて弁当持参する対応。	○			
レベル3 (除去食対応) 原因食物を給食から除いて提供する対応。	○			
レベル4 (代替食対応) 除去した食物に対して何らかの食材を代替えして提供する対応。	○	○	○	

9 今後の対応

引き続き、関係法令等を遵守し、正確な情報把握に努め、関係機関との連携を強化するとともにアレルギー事故防止対策に細心の注意を払う。

また、食物アレルギーを有する園児、児童生徒が他の園児、児童生徒と同様に給食を楽しむことができるよう安心安全なアレルギー対応給食の提供に努める。

1 アレルギー専用調理室概要

(1) 目的

アレルギー給食の安全性を確保するため、壁で仕切られ独立したアレルギー専用調理室を増築。

(2) 稼働開始日

令和5年4月9日

(3) 増築費

32,560,000円 (うち電源交付金 16,894,000円)

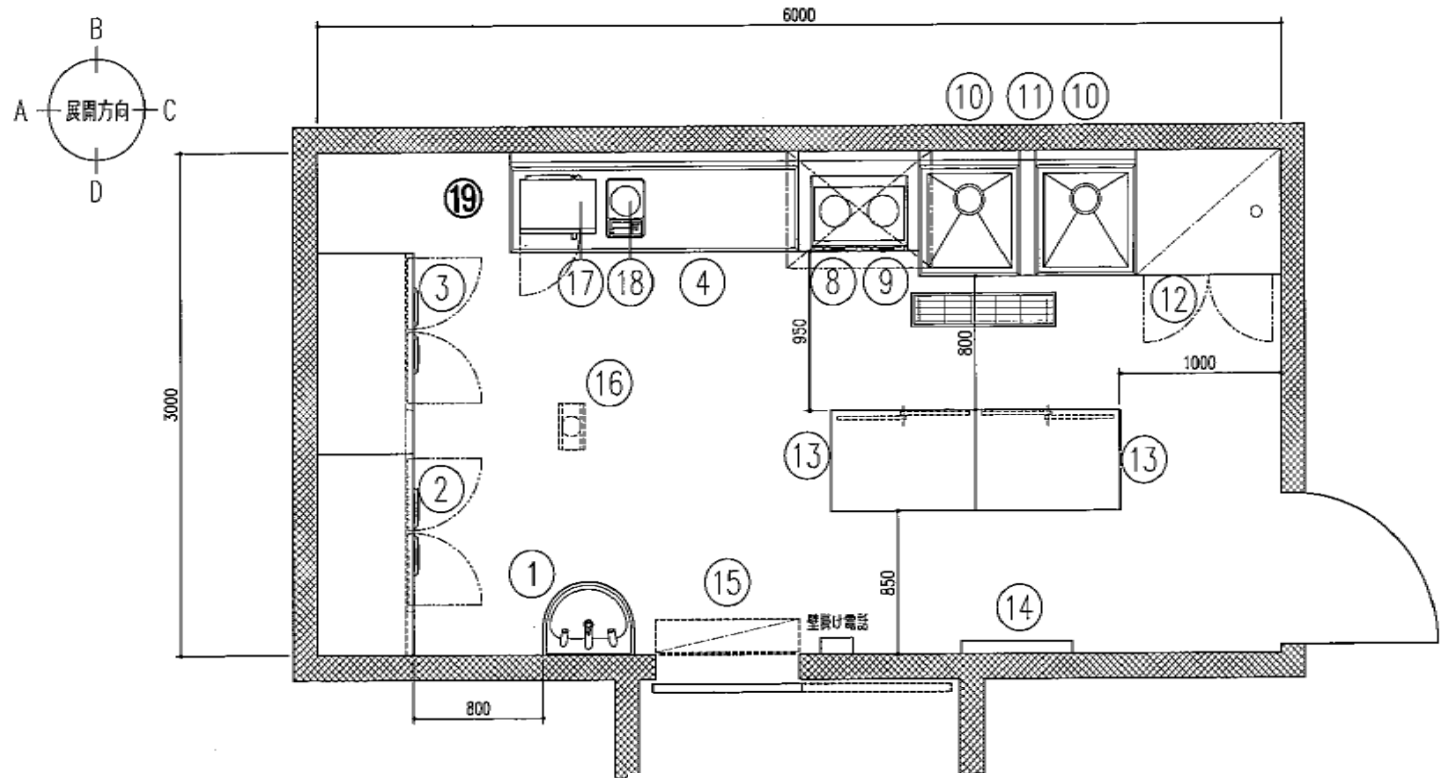
(4) 増築面積

27.91 m²

(5) アレルギー専用調理室厨房機器購入費

4,359,355円

2 アレルギー専用調理室厨房機器配置図



- ①自動手指消毒器 1台
- ②テーブル型冷凍庫 1台
- ③テーブル型冷蔵庫 1台 ※既存品
- ④作業台 (1800×600×800) 1台
- ⑧作業台 (750×600×800) 1台
- ⑨IHクッキングヒーター 1台
- ⑩一槽シンク 2台
- ⑪水切台 1台
- ⑫消毒保管機 1台
- ⑬台下戸棚 2台
- ⑭LED捕虫器 1台
- ⑮エアカーテン 1台
- ⑯殺菌灯器具 1台
- ⑰オープンレンジ 1台
- ⑱計量器 1台 ※既存品
- ⑲電気遠赤外線ビーフェポット 1台