

# 【資料 1】

令和2年度実施

食物アレルギー症状の対応に関する調査結果より

R4. 12. 26

福井県奥越健康福祉センター

# 食物アレルギー症状の対応に関する調査 (令和2年度実施)

(調査対象：丹南・奥越・二州・若狭管内の287施設)

施設の種類	事例件数	施設分類別件数
幼稚園	2	学校 38
小学校	22	
中学校	9	
特別支援学校	2	
学校給食センター	3	
認定こども園	20	児童福祉施設 40
保育園	20	
児童養護施設	1	1
総計	79	79

# 事例の分類

## ▶ ヒヤリハット事例

- ・未然に防ぐことができた事例
- ・喫食したが医療機関を受診せず、内服等で改善した事例

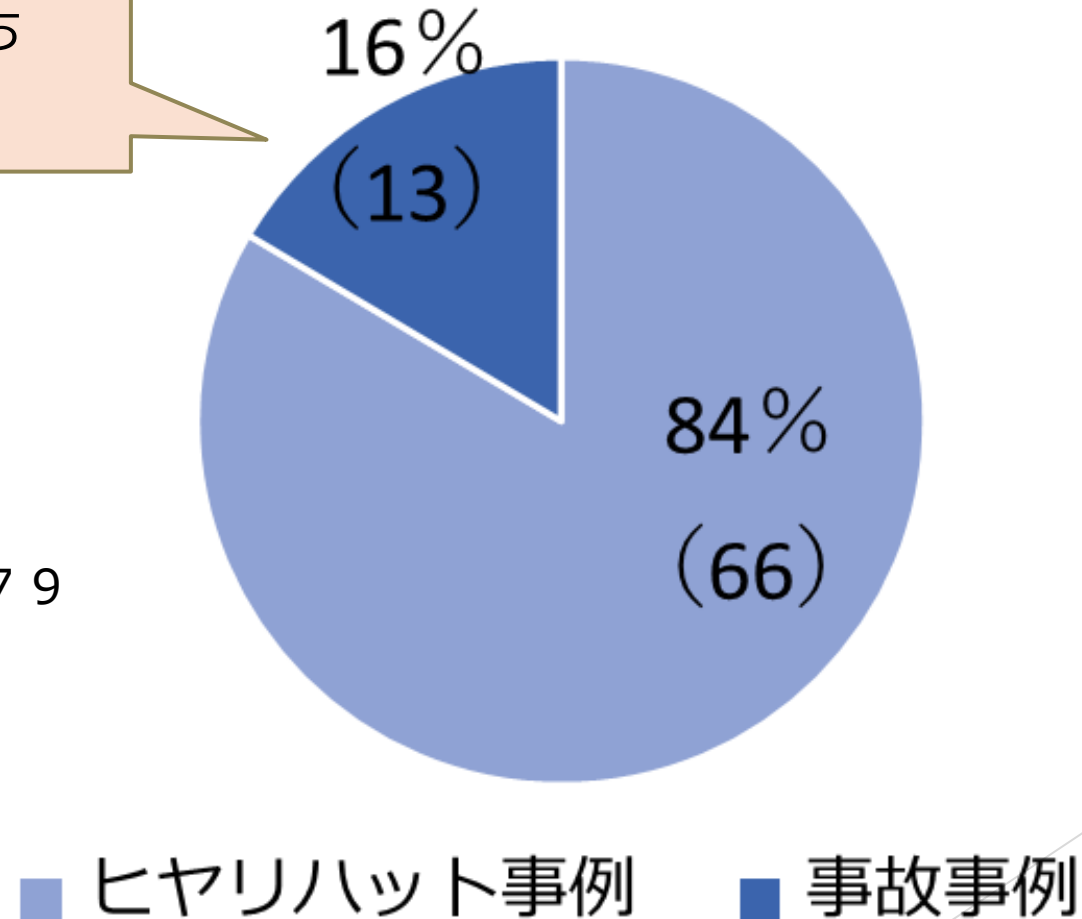
## ▶ 事故事例

- ・医療機関にかかった事例

# 66件はヒヤリハット事例、13件は事故事例

事故事例 13件のうち  
5件は初発

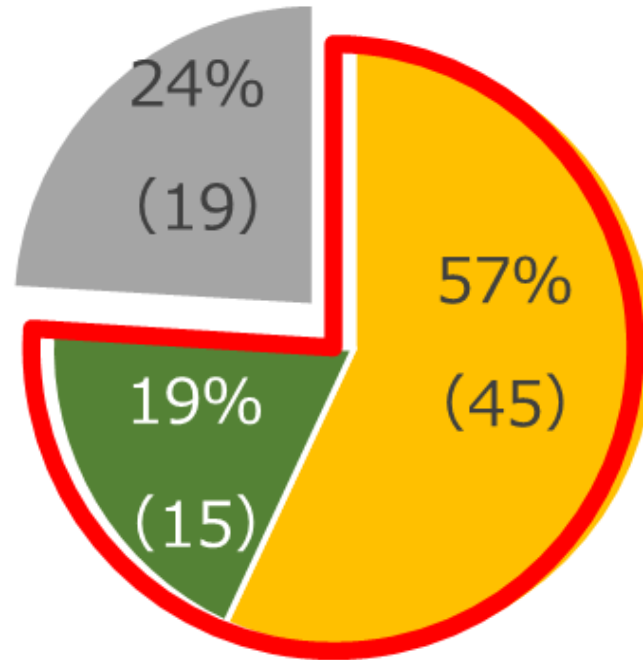
N = 79



# 事例中76%は喫食後に発覚

喫食前  
24%

N = 79



■ 喫食後症状あり  
■ 未然に気づいた

■ 喫食後症状なし

- 7割以上が喫食するまで気付かず
- 喫食者の75%がアレルギー症状が出ている

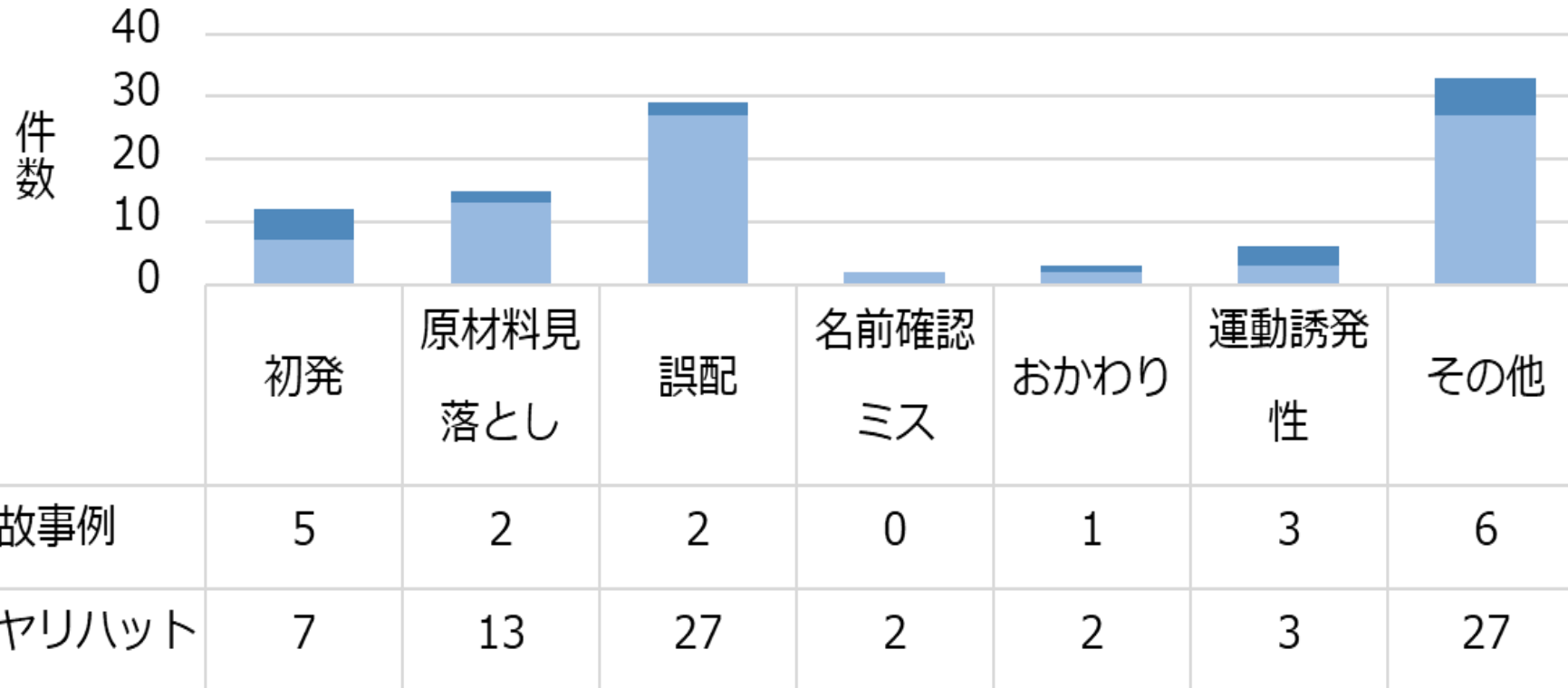
喫食後  
76%

# 施設種類別の発生時間

(未回答事例があるため数は合わない)

施設の種類	午前	給食時間	午後	おやつ	その他
幼稚園	1	1			
小学校	4	1 3	2		3
中学校		2	5		1
特別支援学校		2			
給食センター	2	1			
保育園・認定こども園	1	2 6		1 3	
児童養護施設		1			
総計	8	4 6	7	1 3	4

# 原因別発生件数（複数回答あり）



（その他記載）

職員の確認ミス、納入業者のミス、調理器具の誤使用、勘違い、思い込み、委託給食業者の原材料見落とし等

# アレルギー対応のガイドラインについて

## 児童福祉施設

厚生労働省：2019年4月

「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン  
(2019年改訂版)」

## 学校

文部科学省：平成27年3月

「学校給食における食物アレルギー対応指針」



# 保育所におけるアレルギー対応の基本原則

- **全職員を含めた関係者の共通理解の下で、組織的に対応する**
  - ・ アレルギー対応委員会等を設け、組織的に対応
  - ・ アレルギー疾患対応のマニュアルの作成と、これに基づいた役割分担
  - ・ 記録に基づく取組の充実や緊急時・災害時等様々な状況を想定した対策
- **医師の診断指示に基づき、保護者と連携し、適切に対応する**
  - ・ 生活管理指導表に基づく対応が必要
- **地域の専門的な支援、関係機関との連携の下で対応の充実を図る**
  - ・ 自治体支援の下、地域のアレルギー専門医や医療機関、消防機関等との連携
- **食物アレルギー対応においては安全・安心の確保を優先する**
  - ・ 完全除去対応（提供するか、しないか）
  - ・ 家庭で食べたことのない食物は、基本的に保育所では提供しない

# 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。  
そのためにも、安全性を最優先する。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、  
医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）  
を原則とする。
- 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）  
対応は行わない。
- 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、  
各学校の取組を支援する

# 給食施設巡回の際に耳にした言葉

**「給食にアレルギーの食材は入っていないから絶対大丈夫」**

「確認ミス」「勘違い」「思い込み」などのミスがある  
既往歴がなくても初発でアレルギー症状が出ることもある  
→職員全員が発生時の対応について共通認識を持つ必要がある

**「保育士さんは忙しいから、調理の職員が確認するだけで、  
保育室では、確認しない」**

喫食前に気づいたのは24%  
喫食後に発覚した事例の方が多い  
→事故が起きてしまった時は、緊急時の対応が必要

# 本日の研修会の目的

食物アレルギーの緊急時の体制整備や  
事故発生時の対応方法を確認していただ  
くための研修