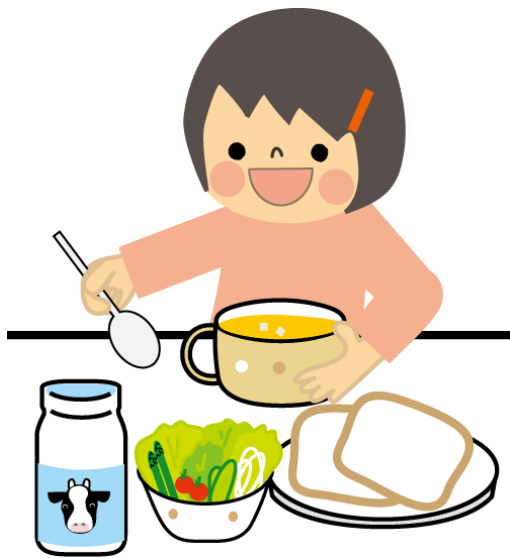


はじめに

食物アレルギーを有する児童生徒数は、年々増加傾向にあります。

仙台市では、「仙台市学校給食食物アレルギー対応検討委員会」を設置し、平成17年4月に「食物アレルギー対応の手引」を作成しました。

食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を円滑に送り、給食時間を楽しく過ごすことができるよう、本手引を基に、学校での食物アレルギー対応を推進しています。



食物アレルギーを有する児童生徒の状況について

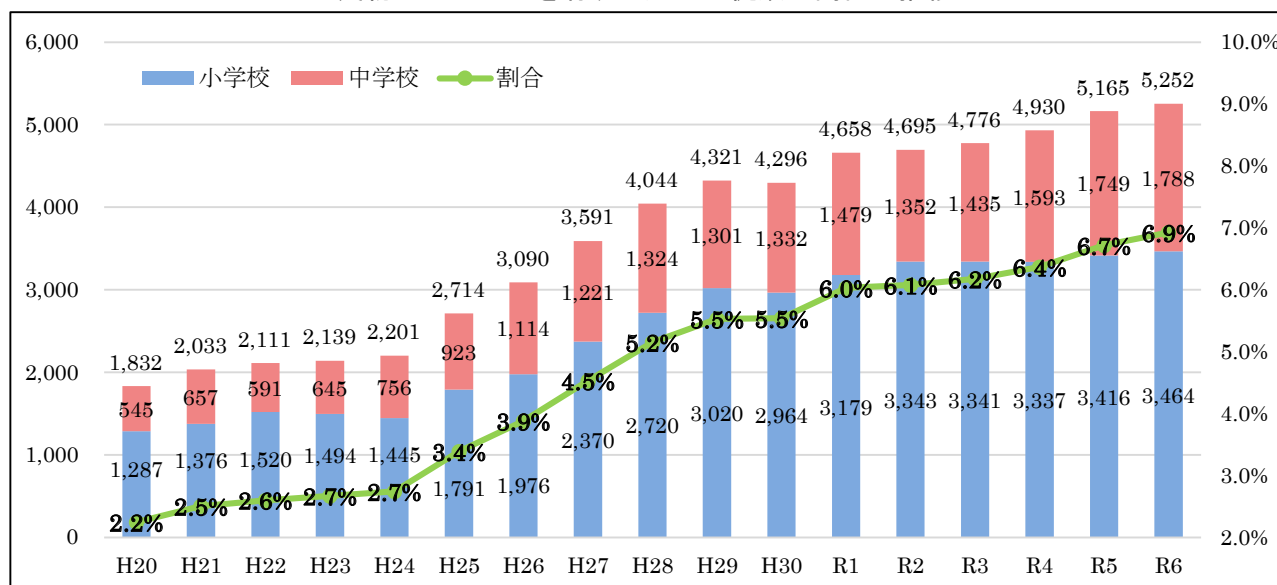
1 食物アレルギーを有する児童生徒数の推移

食物アレルギーは、症状によっては生命の危険にもつながるおそれがある疾患です。全ての児童生徒が安心して学校生活を送ることができるよう、食物アレルギーを有する児童生徒について個別に状況を把握し、適切に対応することが必要です。

仙台市では、毎年5月に、学校給食を提供している市立の幼稚園、小学校、中学校、高等学校、中等教育学校、特別支援学校に食物アレルギーの実態調査を実施しています。

小・中学校の食物アレルギーを有する児童生徒数は年々増加傾向にあり、令和6年5月の調査において、5,252名の児童生徒（約6.9%）が食物アレルギーを有していることが分かっています。

食物アレルギーを有する児童生徒数と割合の推移



※各年5月1日現在（令和2年度の食物アレルギーを有する児童生徒数のみ6月1日現在）

2 学校給食における食物アレルギーを有する児童生徒への対応状況

現在、全ての単独調理校と学校給食センター対象校において、食物アレルギー対応食として除去食や代替食の提供が可能となっています。

また、食物アレルギー等により、牛乳を飲むことができない児童生徒に対して、その代替となる飲料を提供する事業も行っています。

学校給食におけるアレルギー対応等の状況

(単位：人)

	学校給食において、何らかの配慮や対応が必要な児童生徒数	本市が実施したアレルギー対応状況 (本人除去、自宅からの持参等を除く)			学校給食において、何らかの配慮や対応が不要な児童生徒数	弁当持参	その他
		除去食提供	代替食提供	牛乳停止			
小学校	1,713	796	632	355	1,751	18	1,733
中学校	537	76	87	181	1,251	15	1,236
合計	2,250	872	719	536	3,002	33	2,969

※令和6年5月1日現在

※本市が実施したアレルギー対応状況の児童生徒数は延べ人数

仙台市「食物アレルギー対応の手引」について

1 「仙台市学校給食食物アレルギー対応検討委員会」提言

仙台市では、学校での食物アレルギーへの対応を進めるために、平成 15 年に「仙台市学校給食食物アレルギー対応検討委員会」※を設置し、食物アレルギーを有する児童生徒への対応や課題について検討しました。当委員会から、平成 16 年 3 月に、当面、特に重要と思われる事項について、以下の 7 つの提言が提出されました。

- 提言 1 学校における食物アレルギーの情報の把握について
- 提言 2 学校における食物アレルギーの情報管理について
- 提言 3 学校における食物アレルギーの理解と対処について
- 提言 4 学校におけるアナフィラキシー等への対応について
- 提言 5 学校における食物アレルギーを有する児童生徒への対応について
- 提言 6 リスクマネジメントの徹底について
- 提言 7 学校給食での食物アレルギーへの対応について

※委員会構成員：医師，大学，仙台市 P T A 協議会，校長，養護教諭，学校栄養職員

2 仙台市「食物アレルギー対応の手引」

本手引は、提言を踏まえ、学校での食物アレルギーへの対応の充実を図ることを目的に、実態の把握の方法からその管理、除去食等の対応、命に関わるアナフィラキシーショックに関すること等について、食物アレルギーを有する児童生徒への対応をまとめたものです。

食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を円滑に送り、給食時間を楽しく過ごすことができるよう、学校の対応の指針として作成しました（平成 17 年 4 月発行）。

3 改訂の経過

(1) 第一次改訂（平成 20 年 3 月）

- 最新情報を掲載
初版のデータを最新のものにするとともに、食品表示基準の改正等を踏まえ、特定原材料等の記載を更新しました。
- 対応実践事例の追加
単独調理校におけるアレルギー対応食調理の実践事例を数多く盛り込みました。
- 様式の変更
アレルギー専門医からの助言を基に、「診断書・食事指示書」の様式の見直しを行いました。

(2) 第二次改訂（平成 26 年 10 月）「食物アレルギー対応の手引 2014」

- 最新情報を掲載
文部科学省通知「今後の学校給食における食物アレルギー対応について」（平成 26 年 3 月）を受け、アレルギー専門医の監修の下、最新の情報を掲載しました。
また、食品表示基準の改正等を踏まえ、特定原材料等の記載を更新しました。
- 取組事例の紹介
単独調理校における給食室内や教室での食物アレルギー指導、誤配食の防止への取組事例や学校給食センターの取組事例を紹介しました。
- 災害時の対応の追加
消防や指定避難所の関係機関とも連携し、災害時に起こりうる問題点を事前に把握し、対応の準備を行っておくことができるよう、新たに「災害時の対応について」の章を設けました。

はじめに

- 緊急時対応マニュアルの作成
緊急時に適切な対応ができるよう、食物アレルギー症状への対応の手順、エピペン®の使い方、救急要請のポイントや症状のチェックシート等をまとめた「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を作成しました。
- 食物アレルギー対応に関する学校提出用等各種様式の変更
学校や学校給食センターの声を生かし、様式の見直しを行いました。

4 第三次改訂（令和7年3月）「食物アレルギー対応の手引 2025」

（1）改訂内容

- 最新情報を掲載
アレルギー専門医の監修の下、食物アレルギーに関する最新の情報を掲載しました。また、食品表示基準の改正等を踏まえ、特定原材料等の記載を更新しました。
- 学校給食で使用しない食品の指定
安全性等を考慮し、特定原材料等のうち、学校給食で使用しない食品を指定しました。
- 事件事例集の追加
食物アレルギー対応に関する事故防止のため、学校や学校給食センターにおける実際の事件事例を取り上げ、その原因や再発防止策を事例集としてまとめました。
- 食物アレルギー対応に関する学校提出用等各種様式の変更
「学校生活管理指導表」等、最新の様式を記載するとともに、学校や学校給食センターの声を生かし、見直しを行いました。

（2）改訂のイメージ

