

「学校給食における食物アレルギー対応について（中間まとめ）」に対する意見

1 学校給食における人的、物的な環境整備について

全国に約2万校の小学校があります。その給食の実施状況は、自校の単独調理場方式は48.7%、共同調理場方式は50.9%と二分されます。しかし、単独調理場方式が70%を越える都道府県は、東京都、神奈川県、三重県、京都府、大阪府、福岡県のみです。また、50%以下は、30道県になります。単独調理の学校と共同調理場の学校では対応が違ってきます。

また、食材の手配、献立作成、実際の調理での指導的立場に立つ学校栄養職員は、約1万2000名で、その内、栄養教諭は全国の公立学校に約4,600名です。学校給食における食物アレルギーの対応で養護教諭とともに大きな役割をもつ栄養教諭の配置数が少ない現状にあります。

本調査協力者会議でも検討はされておりますが、学校給食における食物アレルギー対応を考えた場合、食物アレルギーがある児童への給食を実際に提供する各学校の調理場の状況、栄養教諭を含む学校栄養職員の配置等、給食に関する人的、物的な環境の充実を図らねばならないと考えます。

2 今後の食物アレルギー対応における基本的な考え方について

実際に学校給食を児童に提供し、食育を含め給食指導を行っているのは学校です。日頃から、学校では、学校給食を原因として自校の児童がアレルギー症状を発症しないように努めているところです。また、中間まとめでは、今後の食物アレルギー対応の充実を図っていくためには文部科学省、都道府県教育委員会、市町村教育委員会、学校がそれぞれの役割を果たすべきであると述べておりますが、まずは、給食の実施主体である区市町村教育委員会による学校給食における食物アレルギー対応についてのマニュアルの作成、関係機関との連携のハブ役など明確な方針が出されるべきであると考えます。各学校の校長はその方針に基づき、その責任のもとで各校に応じた具現化を図ることになります。

また、その具現化において、保護者、医療機関等との様々な対応が必要になってきます。最終的には、学校が行うことにはなりますが、地教委がその対応の中心となって調整役を務めることを求めたいと思います。

さらに、中間まとめの中で、「個々の教職員の責任を求めるのではなく、組織として対応していくことが重要。そのために、給食実施責任者である市町村教育委員会や学校の責任者である校長が危機管理意識をもつことが必要」と述べていることは重要なことであると評価したいと思います。万が一のことが無いように学校としても日頃から十分対応を行っていきたいと考えます。

3 再発防止に向けた具体的な取組について

(1) ガイドラインの活用について

中間まとめでは、ガイドラインが学校で十分に活用されていないとの指摘があります。しかし、学校としては、ガイドラインが総論的・理念的であると受け止めている現状があります。標準的な校内体制のモデルが示されていないことから、各学校でガイドラインを具現化しにくい点があります。よりわかりやすい食物アレルギーに特化したガイドラインの作成を求めたいと考えます。

その際、1で申し上げたように、学校における給食の調理の仕方は自校調理、共同調理と二分されることから今後作成されるガイドラインでは、食物アレルギー対応について自校調理、共同調理で共通する事柄と異なる事柄に分けた、具体的なモデルが示されると学校での活用がしやすくなると思います。

また、中間まとめでは、学校マニュアルの作成促進が求められております。この作成については、当然学校が作成しますが、その作成の際には、地教委がアレルギーのある児童の保護者への説明等の対応、管理表の取り扱い方、アレルギー食の除去、配膳の仕方、緊急時の対応等、どの学校でもできる、あるいは取り組むべき統一的なモデルを作成して学校に示してもらいたいと考えます。学校はそのモデルを参考にして作成することになります。

また、地区の医師会、消防署等の連携についても、地教委が体制の確立を図ってもらいたいと考えます。特に、学校医、地域の医療機関との関係構築については、地域の医師会との連携が不可欠であり、地教委の働きに期待したいと思います。

(2) 研修について

研修の重要性は十分に認識しているところです。すでに学校においてはアナフィラキシーやエビペンに関する実技的な研修を行っているところもあります。また、緊急時の対応についてもマニュアル化を図り、模擬演習を行ったところもあります。中間まとめで指摘している職種ごとの研修の実施も重要なものと考えます。管理職はもとより、食物アレルギー対応で中心的な役割を期待される養護教諭、栄養教諭の研修は、その内容、方法についてより充実した研修が行われることを期待したいと考えます。その際、悉皆として毎年継続的に研修を行う必要があるものと選択的にできる研修等とに分けることも必要かと考えます。

また、研修を行う際に留意してもらいたい点があります。学校では、学校に求められる様々な教育課題を解決するために、学習指導、生徒指導等様々な校内研修を実施しています。また、地教委による研修も多数あります。食物アレルギーに関する研修の重要性は認識しますが、研修を実施する際には、他の研修との調整を図る必要があると考えます。

さらに、学校には様々な校内研修、生活指導、特別支援教育等様々な校内委員会の設置が求められ、実際に分掌組織に位置付けられています。今回、求められているアレルギー対応の校内組織についても、地教委がその組織の役割、活動の在り方等に明示していく必要があると考えます。

(3) 学校給食における対応について

学校での対応では、予防体制と緊急対応と区別した在り方を考えたいと思います。学校生活管理指導表は学校が当該児童を把握する上で重要なものです。学校生活管理指導表の作成では、まず、保護者の理解が必要です。学校としては、保護者への作成の働きかけを行います。保護者の中には様々な考えを持つ方がいます。保護者対応については、中間まとめで述べているように、地教委

による統一の方針が示されることを期待したいと思います。

また、児童の進学・進級とともに指導管理表の異校種間の取り扱いや情報の共有も必要になってきます。その際、情報の取り扱いについての基準を明確にする必要があります。児童の成長とともにアレルギー症状の変化ということも考えられます。そのため、主治医、学校医との連携も当然必要なものとなります。前に述べましたが、その役割は地教委が担うものと考えたいと思います。

献立の中でのアレルギー食材をこまめに保護者に伝えていくことは重要なことです。実際、学校では、当該の保護者と連絡を取り合い可能な限りの対応を行っています。ただ、児童がその給食を飲食するかないかの判断は保護者が行うということを明確に示すべきであり、学校にその判断を任せるようなことが無いようにする必要があります。その際、担任と学校栄養職員、養護教諭との校内での情報共有は当然必要なことであり、日常のチェックリストの作成は必要と考えます。

緊急時の対応については、日頃から関係職員のみならず学校全職員による対応訓練も必要と考えます。対応マニュアルの作成についても基本的なものは地教委が作成、学校がその学校に応じたものを作成することが重要と考えます。作成されたものについて必要に応じて、地教委による確認も必要かと思います。さらに、地区における関係機関と連携については、地教委、医師会、学校代表、消防署等からなる連絡協議会等の設置などが考えられます。