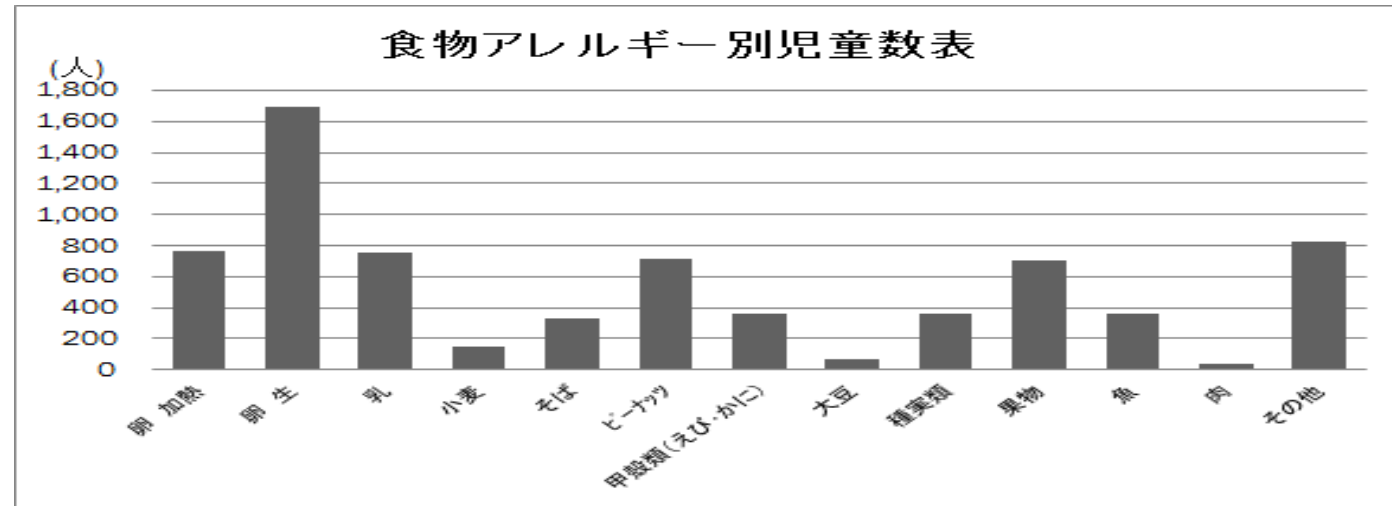


○児童生徒の食物アレルギーの状況

●小・特別支援学校において、食物アレルギーを有する児童数は、4,309人、全児童数の約6%
(平成27年度)

牛乳の提供を停止している児童 488人
 パンの提供を停止している児童 96人
 原因となる食材を除去している児童 延べ570人
 毎日弁当を持参している児童 37人



●学校生活管理指導表（食物アレルギーあり）が提出されている児童生徒数（平成27年度）

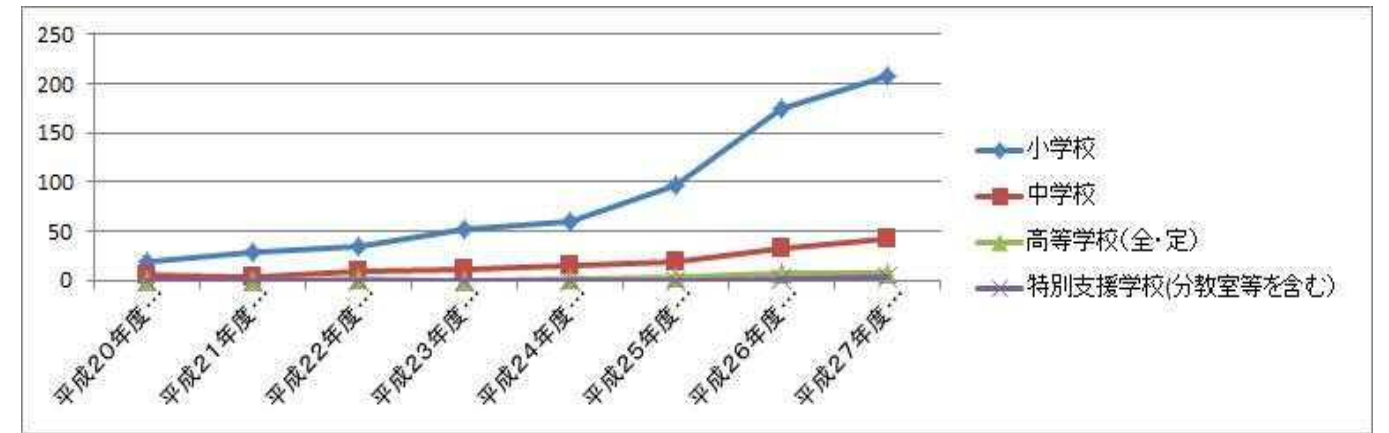
小学校	1052人
中学校	68人
高等学校	20人
特別支援学校	8人
合計	1148人

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用・川崎市教育委員会改編）

●アドレナリン自己注射薬（エピペン®）が処方されている児童生徒数及びその学校数（平成27年度）

小学校	中学校	高等学校	特別支援学校	合計
207人	42人	6人	2人	257人
84校	23校	4校	2校	113校

年度別エピペン®処方者数



○アレルギー疾患を有する児童生徒に対する取り組み

「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成20年3月）
 財団法人日本学校保健会
 監修 文部科学省スポーツ青年局学校健康教育課
 ～「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に基づく取り組み～

●「川崎市立学校におけるアレルギー疾患を持つ児童生徒への対応マニュアル」（平成21年3月）

- ・学校生活管理指導表（アレルギー疾患用、川崎市教育委員会改編）の活用
- ・校内検討委員会の開催
- ・アドレナリン自己注射薬（エピペン®）の学校での取り扱い 等

「新年度の学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒への対応等について」
 （平成25年3月22日付け文部科学省スポーツ青年局学校健康教育課）
 平成24年12月、東京都調布市の小学校で食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後、アナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が発生した。児童生徒の新入学や転入のほか教職員の人事異動など、多くの面で環境の変化が予想される。よって、改めて、校内体制等の再確認を行い、個々の児童生徒の状況に応じた万全の体制での対応に努めること。

●「川崎市立学校におけるアレルギー疾患を持つ児童生徒への対応マニュアル」
 （平成25年4月改訂版）

- ・食物アレルギーを有する児童生徒への対応にあたっては、食物アレルギー症状を引き起こす原因となる「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」を記載している学校給食の「献立表」及び「加工食品の配合内容表」を確認をすること、並びに、保護者からの情報把握や教職員の共通理解を図ること等を追記

「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26日付け文部科学省スポーツ青年局長)

基本的な考え方

- 1 学校給食における食物アレルギー対応においては、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」(以下「ガイドライン」という。)や学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)に基づく対応が重要であること。このため、「ガイドライン」の周知を図るとともに、その徹底のための措置を講じる必要があること。
- 2 「ガイドライン」の内容に関する周知徹底や適切な緊急時対応を行うことができるよう、教職員等に対する研修の充実を図る必要があり、役割に応じた研修会の実施や研修時間の確保が重要であること。
- 3 給食提供時間における事故防止の徹底のため、アレルギー対応を踏まえた献立作成の配慮や給食の各段階におけるチェック機能を強化し、継続的に改善する取組が必要であること。
- 4 緊急時対応の充実を図るため、積極的なアドレナリン自己注射薬(エピペン®)の使用を促すための措置を講ずるとともに、学校の状況に応じた危機管理マニュアルの整備が不可欠であること。
- 5 教育関係者のみならず、医療関係者、消防機関等の幅広い関係者が関係機関間の連携体制の構築等に努めるべきこと。

「学校給食における食物のアレルギー対応指針(平成27年3月 文部科学省)」

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**とする。
- ・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、各学校の取組みを支援する。

- 川崎市立学校におけるアレルギー疾患対策連絡調整会議(平成27年9月～28年1月)
委員：小児科アレルギー専門医、学校医部会・PTA・各校長会・養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員・給食調理員の代表者、学校教育部職員
議事内容：「川崎市立学校給食における食物アレルギー対応方針」の策定について
「川崎市立学校におけるアレルギー疾患を持つ児童生徒への対応マニュアル」の改訂について

【川崎市立学校給食における食物アレルギー対応方針】

(平成28年2月)

- 食物アレルギーについて対応できる組織等を設置する。(学校長を委員長とし、年度ごとに委員を決定する。)
- 学校での対応を求める児童生徒については、医師の診断による学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の提出を必ず求める。
※症状等に変化がない場合であっても配慮や管理が必要な間は、少なくとも毎年提出を求める。
- 除去食対応食品は、表示義務のある特定原材料7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば)とし、代替食対応は行わない。
※本市の学校給食では、かに、落花生、そばは使用しない。
- 小・特別支援学校においては、施設設備、人員等を考慮し、上記7品目を上限として対応する品目は各学校で検討し決定する。食べるか食べないかの二者択一とする。
- アレルギー対応献立はできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しない。(除去すべき複数原因食材全てを除去した料理一種類のみ調理し、全ての該当アレルギー児童生徒に共通して提供する。)
- 高等学校定時制の夜間給食については、除去食対応はしないが、必要に応じてアレルギーの原因となる食物等の使用について情報提供を行う。
- 事故防止徹底のため、全ての事故及びヒヤリハット事例の報告を求める。
- ◎ 実施時期：上記の対応については、平成28年4月より実施とする。ただし、小学校・特別支援学校については、対応できる学校から順次実施し、平成29年4月には全校実施とする。

今後の予定

上記、対応方針に基づき、「川崎市立学校におけるアレルギー疾患を持つ児童生徒への対応マニュアル(平成25年4月改訂版)」を改訂する。