学校給食と食物アレルギー･アナフィラキシーへの対応

和洋女子大学　特任教授　柴内（しばない）　靖（やすし）

【Case】

県内のある中学校では、生徒が楽しみにしている自校給食が行われている。５月のある日、放課後（部活動中）に養護教諭から救急車要請の緊急連絡が校長室にあった。その概要は、給食後、運動部の活動中に、一人の生徒が体に発疹などの異変を感じ、顧問に訴えた。顧問はすぐに保健室に連れて行き養護教諭がその時点の症状や給食の様子を確認していたところ、発疹が急激に体全体に広がり、声もかすれる状態が見られた。その様子から養護教諭から緊急連絡が入ることとなった。救急車要請の電話において、具体的な症状（発疹の広がり・声のかすれ・呼吸の乱れ等）やそれまでの経緯等を伝えたところ、救急隊がすぐにドクターヘリを要請し、救急車が着いてまもなくドクターヘリが到着し、総合病院に搬送され、緊急の処置が行われ事なきをえた。診断結果は、給食の食材による「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」の疑いとのことであった。

【関係法令】（学校給食法第１条）

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

【ワンポイントレッスン】

常に教職員は、学校は大切な命を預かっているという意識をしっかり持つべきであり、年度当初の交通安全指導・健康安全指導は最も重要な指導である。

１　食物アレルギーと学校給食

昨今、食生活の環境が変化し、朝食の未摂取や不規則な食事、児童生徒の生活習慣病の増加などが社会の中で大きく指摘され、食育の大切さが求められ、その推進を目的として食育基本法が制定された。学校において、その推進の中核的な役割はもちろん学校給食である。そのような中、現在、学校現場で大きな問題となっていることは、一つめはO157やノロウィルス等による食中毒の問題、二つめは食物アレルギーの問題である。特に、昨今児童生徒のアレルギー症が増加していると言われ、多様なアレルゲンの存在が指摘され、学校給食に携わっている学校栄養職員のみならず全教職員にとって重要な問題となっている。

２　「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19年4月に「アレルギー疾患に関する調査報告書」を文部科学省が公表し、それを踏まえて、日本学校保健会が学校のアレルギー疾患に対する取組の検討委員会を設置し、平成20年３月に「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を作成し公表した。そのガイドラインには、各疾患の特徴と発症する症状をよく理解するとともに、万が一の緊急時の対応準備の大切さが示されている。また、「食物アレルギー・アナフィラキシー」の項目が設定され、そこには、呼吸の変化や嘔吐などの重い症状の時はアナフィラキシーに準じた対応の必要性が示されている。

３　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24年12月に東京都で発生した、学校給食後に食物アレルギーによるアナフィラキシ

ーショックの疑いの児童の死亡事故を受け、文部科学省は、学校給食における食物アレルギー対応の調査研究協力者会議を設置し、実態調査や取り組むべき必要な事項を報告書にとりまとめ、平成26年３月に「今後の学校給食における食物アレルギー対応について」を各都道府県に通知している。その中で、(1)アレルギー対応の体制整備では、学校生活管理指導表と個別対応プランの作成、献立作成から配膳まで各段階での複数の目によるチェック(2) 緊急時の体制整備では、実践可能なマニュアルの作成と教職員のエピペンの使い方の研修の実施が示されている。給食の提供では安全性を最優先する教職員の意識が大切である。

千葉県では、すでに平成25年11月に「学校給食における食物アレルギーの手引き」を作成し周知したことから、給食を実施している各学校では同手引きを基に、食物アレルギー対応をきちんと行っている状況であるが、児童生徒の健康状態や学校の職員体制も毎年変わることを踏まえ、細心の注意と管理体制等のチェックが強く求められる。

４　事故ケースから学ぶべきこと

今回示したケースでは、当該生徒はこれまでに特定されたアレルゲンによる発症はなく、保護者からの申し出もない状態であったが、当該校では４月の始業式前に、各学校で必ず行われている生徒のアレルギーを含む健康状態の共通理解、更には教職員のアナフィラキシーを含むアレルギーとその対応、薬剤師からのエピペンの使い方などの研修を早期に実施していたことから、部活動顧問の速やかな対応、養護教諭の適切な判断、学級担任や管理職の当該生徒の症状等の危険性など職員間で共通理解できていたことが最悪の事態を免れた要因である。

平成27年３月、文部科学省は新たに「学校給食における食物アレルギー対応指針」を示しており、その内容項目は(1)食物アレルギー対応委員会　(2)対応申請の確認から対応開始まで(3)献立の作成と検討(4)給食提供体制づくり・調理作業(5)教室での対応となっており、今一度各学校では、この指針や手引き等に基づき再点検し、全教職員で共通理解の上、事故防止に取り組むことが重要である。

５　学校が児童生徒に対して負う注意義務

食物アレルギーについては、原因となる食物を摂取しないことが唯一の予防法である。学校は、児童生徒の健康状態や医師の診断に基づくアレルギーの情報を保護者と連携して把握し、発症しない体制整備を行うとともに、発症した場合の迅速な対処を行う義務がある。万が一不適切な対応をした場合は、過失責任が問われる可能性がある。

過去に北海道で発生した「そばアレルギーによる児童の死亡事故」の札幌地方裁判所判決（平成４年３月30日）では、アレルギー事故の予見可能性及び回避可能性が争点となり、最終的に事故は予見可能であり、結果は回避できたことを認め、教師がとるべき注意義務が存在したにもかかわらずそれを怠ったとして教師の過失を認めた判決が出されている。一方、判決では、保護者がそばに代わる昼食を持参させなかったことや、学校は給食後の異常から保護者へ帰宅連絡したが、迎えに行かなかったことから５割の過失相殺を認めている。（控訴後、札幌高裁にて和解）

現在、多様化するアレルゲンの存在、食材の成分表の確認、調理器具や食器の洗浄などの衛生管理など、学校給食には高い水準での安全管理が求められ大変な状況であり、日々奮闘する栄養職員の皆様に頭が下がる思いである。

しかしながら、子供たちの心身の健全な発達を支え、楽しく正しい食事の在り方を教える学校給食の意義を踏まえ、既往症のある児童生徒のみが食物アレルギーを発症するとは限らないことをしっかり認識し、アレルギーのある子供もない子供も、安全でおいしい給食をとれるようこれからも栄養職員をはじめ全教職員が努力を続けていくことを願うものである。