



光り湧く

平成26年1月20日号

「一人ひとりの学びを大切にする」生徒が主体の、わくわくスクール高円寺中学校
杉並区立高円寺中学校 校長 杉山善之 〒166-0002 杉並区高円寺北1-4-11
TEL 03(3389)1581 FAX 03(3389)8297 <http://www.suginami-school.ed.jp/kouenjichu/>

「学校給食と食物アレルギー対策」

副校長 皆川 武人

● 「学校給食」

戦後の学校給食は、昭和21年に栄養補給を目的として始まり、その後栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、子供たちの健康増進と体力向上を図ると共に、望ましい食習慣の形成や協同の精神を養うなど教育活動の一環としても定着してきました。

杉並区でも昭和22年から区立小学校で始まり、昭和40年には中学校でも完全給食が始まっています。また、昭和53年には米飯給食が始まり、昭和63年には栄養士が全校に配置され、その後、平成17年の食育基本法制定やその後の学校給食法の制定などもありました。杉並区では栄養士の給食研究会なども活発に行っており、給食の安全衛生や、味・栄養バランスも大幅に向上しています。

私はかつて保健所で食品衛生監視員という仕事をしてきましたが、当時よくあった異物混入などの給食がらみの事故は皆無とは言いませんが、今ではこれほど食品の安全に気を使った調理施設は、他の食品業態では見ることができません。

さて皆様、同窓会やPTAなどの集まりがあると、自分たちの給食の思い出など、必ず共通の話題になるのではないでしょうか。私の時代は、脱脂粉乳ミルクで、時々ココアが出るのが楽しみだったり、コッペパンに挟む食材が楽しみだったりと、思い出はつきません。私自身、中学校に赴任してようやく2年ですが、今の給食は栄養バランスもよく、安全で工夫され、美味しいなと感じます。年を経た自分には少々栄養が十分過ぎかないと心配はありますが、育ち盛りの中学生には最適な食事だと思います。

高円寺中学校ホームページのバナーの学校だよりをクリックすると、左下写真のような画面が出ますので、「給食」をクリックすると、毎日の給食の写真（左上写真）や原材料の産地も分かります。ぜひご覧になって下さい。

● 「食物アレルギー対策」

しかし、最近新たな課題がクローズアップされています。それは、「食物アレルギー」です。

きっかけとなったのは、1年前、調布市内の小学校に通っていた5年生の女児が給食を食べた後、食物アレルギーによるアナフィラキシ



(給食の一例) 今日は国内産食材の日です。さんまを油で揚げて、さつと煮た大根おろしを添えました。(高円寺中学校ホームページより)

高円寺中学校ホームページ

一ショックで亡くなった事故です。この経過に少々触れてみたいと思います。

2学期の終業式を2日後に控えた12月20日のことでした。給食で粉チーズを使ったチヂミが出ましたが、この児童はチーズのアレルギーだったため、粉チーズの入っていない除去食のチヂミが出されました。しかし、粉チーズの入ったチヂミを「お代り」で食べてしまったため、アナフィラキシーのショック症状が始まりました。気が付いた担任が症状を和らげるため、あらかじめ処方されていたエピペン（アドレナリン自己注射薬）を打つか児童に尋ねましたが、「打たないで」という返事だったため、打ちませんでした。一方で、救急車を要請し、保護者に電話したところ、エピペンを打ってほしいということでした。そのため、急きょ校長が意識もうろうとした女児にエピペン注射を打ち、病院に救急搬送しましたが、時すでに遅く、病院で死亡が確認されたという痛ましい事故です。

昨年5月に文科省が実施した「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調査」では全国の約600校の調査をしたところ、食物アレルギーの生徒は全生徒の4.8%、アナフィラキシーを起こしたことのある生徒は0.4%でした。高円寺中に単純に当てはめれば、5人の食物アレルギーの生徒がいて、0.5人のアナフィラキシー経験者がいることがあります。

杉並区では「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」とその手引きに基づき、食物アレルギーの生徒には、ご家庭から医師の作成する「学校生活管理指導表」を提出していただき、アレルゲン除去食等の対応をしてきました。また、高円寺中の教職員は「対応マニュアル」を使い、緊急時の役割分担、緊急性の判断、エピペンの使用方法の研修やシミュレーション訓練などもしてきました。さらに、毎朝の職員朝礼で、栄養士から今日の献立にアレルギー対応食があるかどうかを報告し、教職員全体で確認しています。検食の際にも、アレルギーの原因となる食材がないかの確認をしています。

しかし、それでも危険性が十分除去できないとして、

区教育委員会は、昨年末、新たに「食物アレルギー対応の基本方針」を定めました。これにより今後、完全アレルゲン除去食の対応となります。例えば、牛乳アレルギーの場合、「飲用牛乳が×で、ホワイトシチューは○」とか、「牛乳10gまでなら○」という対応はなくなり、牛乳と乳製品は全て使用しないことになります。また、アレルギー対応食であることを明確にするため、3月以降、専用の黄色い食器と薄緑色のトレイを使います。アレルギー食対応の生徒を、生徒・教職員・保護者を含め、学校全体で見守る体制にします。関係職員の「食物アレルギー対応委員会」も設置しました。また、全生徒と保護者にお知らせとアンケートを実施し、必要な場合は個別面談をし、管理指導表や面談調書で、アレルギー疾患のある生徒情報を把握しています。該当するご家庭では、毎月献立表を確認していただき、除去食の確認をしていただいている。場合によっては、弁当持参をお願いすることもあります。

厳しそうな対応のように思われるかもしれません、生徒の命と健康を守ることを最優先に、皆様のご協力をお願いいたします。

●食物アレルギーとは。

食べたり、吸い込んだりした食物に対して、からだを守るはずの免疫システムが、過剰に反応して起こる有害症状をいいます。卵、牛乳、肉、大豆製品など、タンパク質が主成分の食品で起こりやすいといわれています。中でも、食後2時間以内に、じんましん、咳、呼吸症状を起こすタイプを「即時型」といいます。

●アナフィラキシーとは。

即時型食物アレルギーの中でも、皮膚、呼吸器、消化器、循環器、神経など、複数の臓器に重い症状をおこすものをアナフィラキシーといいます。血圧低下や意識障害などのショック症状を伴う場合を、アナフィラキシーショックといい、命を脅かす危険な状態です。

●エピペンとは。

病院外でアドレナリンを自己注射できる薬剤です。アナフィラキシーを起こす患者に処方され、症状を和らげ、約20分は有効です。その間に救急搬送する必要があります。