



山陽新聞 平成25年1月9日

# 食物アレルギーへの対応

東京都調布市で乳製品アレルギーの女児が給食を食べた後に死亡するという報道がありました。学校の対応が子どもの命を左右してしまいます。各学校では、食物アレルギーについて適切な対応はできているのでしょうか。学校給食提供時における食物アレルギーへの対応を再確認してください。

## 知らなかった、間違えたでは済まされない

誰が給食時間の指導に入っても担任と同じ対応ができますか？

- ◆ 児童生徒のアレルギー歴や現況について、主治医、保護者から文書による正確な情報を得ておくこと。
  - ◆ 教職員全員が、除去するアレルゲンについて正しく理解しておくこと。
  - ◆ 給食当番や学級の児童生徒に正しく理解させておくこと。
  - ◆ 誤ってアレルゲンを摂取した場合の緊急処置について、保護者、主治医、校医との連携方法や学校での対応についてマニュアル化しておくこと。
- (「食に関する指導の手引き～第1次改訂版」による)

東京・アレルギー女児急死  
担任がチーズ食品渡す 確認せず

東京都調布市の市立富士見台小学校で昨年12月20日、乳製品にアレルギーがある5年生の女児(11)が給食を食べた後に死亡した問題で、担任の男性教諭(29)が、食べさせてはいけなかったことを確認しないままチーズ入りの食品を女児に渡していたことが8日、調布市

教育委員会への取材で分かった。市教委は同日の記者会見で「遺族に心よりおわび申し上げる」と謝罪した。今月中に検証委員会を設置する。7日夜には保護者会で経緯を説明した。市教委によると、保

護者と学校の栄養士らが毎月、給食のアレルギー対象の食品を確認し、担任には女児が食べられない食品に「X」印のついた献立表を渡し、おかわりをする際にチェックすることに なっていた。

当日の給食の献立はチーズを含んだ韓国風お好み焼きのチヂミで、学校はチーズを抜いたものを別に調理し、調理師が女児に直接手渡していた。だが女児がおかわりを希望した際、担任が献立表を確認しないままチー

ズ入りのチヂミを渡し、約3時間後に死亡が確認された。警視庁調布署の行政解剖の結果、死因はアレルギー反応のアナフィラキシーショック死の疑いと判明した。

後、救急搬送されたが、

学校関係者のすべてが共通理解し、役割分担を明確にしておくことが大切です。