

学校における食物アレルギー対応に関する調査結果 【小中学校】

平成27年5月1日現在

小 中	食物アレルギーを有する児童生徒 ※ 学校生活管理指導表 (アレルギー疾患)		学校給食での対応が必要な児童生徒 ※ 学校生活管理指導表(アレルギー疾患)						学校給食における食物アレルギー対応状況(延べ人数)										
	児童 生徒数 E	※ 提出 F	エビ・パン⑧所持 児童生徒数 ※提出 H		児童 生徒数 I	※ 提出 J	エビ・パン⑨所持 児童生徒数 ※提出 L		児童 生徒数 M	※ 提出 N	エビ・パン⑩所持 児童生徒数 ※提出 P		レベル1 (詳細な献立表) 料理から 除去	レベル2 (一部弁 当)	レベル3 (除去食対応)		レベル4 (代替食対応)		
			児童 生徒数 G	※ 提出 H			児童 生徒数 K	※ 提出 L			児童 生徒数 O	※ 提出 P			調理 単品	調理 単品			
小学校 975 校 学校給食実施校 973 校	23,259	6,592	1,237	1,203	9,742	5,585	1,154	1,127	252	206	145	143	1,383	767	1,005	1,753	979	252	
児童数 A 412,427	5.6%	28.3%	0.3%	97.3%	2.4%		0.3%	97.7%	0.06%	0.03%		98.6%	842	70	724	566	1,946	308	
給食実施人数** B 411,778			5.3%	(G/E)	41.9%	57.3%	11.8%		2.6%	81.7%	1.5%		143	65	228	21	348	2	
※※ 食物ア レルギー以外 の理由で給食 を受けない 児童を除いた 人数					(I/E)	(I/I)	(K/I)		(M/I)	(N/M)	(O/I)		3,572	1,650	1,617	648	1,516	114	
中学校 418 校 学校給食実施校 416 校	11,400	1,403	314	294	6,566	1,087	277	267	38	32	20	19	319	255	61	127	22	32	
生徒数 C 205,934	5.5%	12.3%	0.2%	93.6%	3.2%		0.1%	96.4%	0.02%	0.01%		95.0%	209	48	38	32	226	80	
給食実施人数** D 204,842			2.8%	(G/E)	57.5%	16.6%	4.2%		0.6%	84.2%	0.3%		29	30	36	10	11	4	
※※ 食物ア レルギー以外 の理由で給食 を受けない 生徒を除いた 人数					(I/E)	(I/I)	(K/I)		(M/I)	(N/M)	(O/I)		1,656	992	179	140	47	38	46
計	20,913				8,066				8,492				5,940	2,552	3,574	2,988	4,789	676	
					6,874								8,492			7,777		1,070	

※※※ 詳細な献立表配布のみで、対象アレルギーが不明の3,336人は、計の欄
にのみ人数を掲載

学校における食物アレルギー対応に関する調査結果 【市町村教育委員会・調理場】

- 1 市町村教育委員会の対応についての質問です。
 対応の有無についてお答えください。
 (平成27年5月1日現在)

	有	無	その他
(1) 市町村食物アレルギー対応委員会	17	37	
(2) 医療関係との連携（市町村食物アレルギー対応委員会に委員として参加）	11	42	1
(3) 消防機関との連携（市町村食物アレルギー対応委員会に委員として参加）	9	43	2
①食物アレルギーのある児童生徒の情報共有	9	41	4
②エピペン®を所持する児童生徒の情報共有	17	33	4
③エピペン®講習会の開催	14	35	5
④救急搬送など緊急時の体制	19	32	3
(4) 市町村における食物アレルギー対応指針（ガイドラインに準拠）	22	30	2
(5) 市町村の食物アレルギー対応マニュアルの作成（平成26年3月以降見直し済）	17	33	4
(6) 市町村の献立作成委員会	43	11	
献立作成委員会での食物アレルギー対応の方針	26	27	1
(7) 市町村の物資選定委員会	36	16	2
物資選定委員会での食物アレルギー対応の方針	17	34	3
(8) 食物アレルギー対応のための調理場の改修（平成27年度実施予定も含む）	8	42	4
（その他）番号と内容を記入			
(2)：医療関係者はオブザーバーとして参加している。			
(3)：消防機関は市の食物アレルギー対応委員会に委員として参加していないが、①から④の内容は、各学校と消防機関・学校保健会と連携しているなど実施はしている。			
(5)：昨年度から作成を開始し、今年度中に完成予定である。 マニュアルではないが、町の取り組みについてのリーフレットを作成した。 愛知県の手引（H22.3発行）を活用し、諸様式を作成している。			
(7)：委員会は設置していないが、物資選定の会は開いている。 方針ではないが、可能な範囲でアレルギーを含む加工品の採用を避けている。			
(8)：食物アレルギー対応ができる施設を既に建設している。 食物アレルギー対応ができる施設を現在建設中である。			

- 2 調理場での対応についての質問です。
 対応の有無について、該当する**施設の数**
 をお答えください。
 (平成27年5月1日現在)

	共同		単独			
			小学校		中学校	
	有	無	有	無	有	無
(1) 除去食（調理過程）の対応	83		387		154	
除去食（単品）の対応	40	43	354	33	34	120
代替食（調理過程）の対応	25	58	348	39	30	124
代替食（単品）の対応	6	77	17	370	10	144
代替食は栄養価を考慮して対応	30	53	40	347	14	140
(2) アレルギー専用室の設置	14	69	35	352	14	140
アレルギー専用スペースの設置	19	64		387		154
(3) アレルギー専属調理員の配置（常にアレルギー対応給食のみ）	14	69	278	109	6	148
アレルギー対応給食調理時、一般給食作業と兼務しない調理員配置	5	78	7	380		154
(4) アレルギー対応のための市町村費の栄養士を配置	15	68	7	380		154
アレルギー対応のため、委託会社の栄養士を配置	4	79		387		154
	12	71		387		154