

V 事故及びヒヤリハット事例

府内の各市町村教育委員会及び府立学校から報告のあった事故及びヒヤリハットを紹介します。

事故

製造過程

製造過程を把握していなかった

<発生状況>

主治医の許可があり、原因食物（乳）を含まない給食のオリーブパンを初めて食べたところ、20 分後に症状が出た。

<対応>

保健室に入室した時には、単発の咳・呼吸苦・腹痛・吐き気が出現し、アナフィラキシーを起こしていたので、エピペン®を打ち救急搬送した。

<原因>

当該児童用のアレルギー献立表には、オリーブパンの原料に原因食物の記載はなかった。オリーブパンを製造している工場に問い合わせたところ、給食のオリーブパンを作る前に、同じ機械で乳粉の入ったうずまきパンを作っていたことがわかった。機械の一部は分解して洗浄できない構造で、直前に作っていたパンの成分が混入する可能性があることがわかった。

<今後の対策>

- ・給食のパンはコンタミネーション（※食品を製造する時に、機械や器具からアレルギーを起こす原因となる物質が意図せずに混入すること）の可能性があるため、今後、当該児童は給食のパンを食べないようにする。
- ・予期せぬことが起きることもあるため、緊急時対応をしっかりと準備しておく。

事故

献立表及び食物アレルギー対応の内容確認 1

現場での確認ミス

<発生状況>

給食でみそ汁を食べた 50 分後に、当該児童が「しんどい」と担任に訴えた。

<対応>

体温が少し高く、ごぼごぼと咳をしていたので、保健係の児童に付き添わせて保健室へ行かせた。吐き気もあったことから、アレルギー反応を疑い、保護者へ連絡。その後すぐに、エピペン®を使用するとともに救急車を要請し、医療機関へ搬送した。

<原因>

みそ汁の具には本来提供してはならない麩が入っており、献立表・成分表・対応表の項目で、「×」とするところを栄養教諭が見落とし、空欄のまま保護者へ渡した。学校へ戻ってきた書類では、保護者の確認もそのまま（みそ汁は空欄のまま）となっていた。

<今後の対策>

- ・これまでは問題なく給食が提供されていたため、保護者と教職員の確認がおろそかだったこと（チェック回数減）によって起こってしまった事例といえる。献立表・成分表・対応表での除去食の事前確認は、まず保護者が記入し、その内容を栄養教諭が確認したうえで、保護者が最終の確認を行うなどチェック体制を徹底する。（ダブルチェック）
- ・保護者が記入する方法については、例えば喫食可能な項目に「○」を記入するなど工夫することでミスを防ぐ。
- ・徒歩等で移動させると悪化させる場合もあるため、「養護教諭が教室にかけつけること」を再確認する。また、保健室への搬送には、必ず教員が付きそう。
- ・全教職員で事故事例を共有し、安全管理体制に対する意識をさらに共有する。

事故

献立表及び食物アレルギー対応の内容確認 2

シークァーサーが柑橘類と認識していなかった（食材の知識不足）

<発生状況>

学校生活管理指導表の提出はなく、柑橘類を自己除去している生徒。給食でシークァーサーゼリーを喫食した約50分後、喉のかゆみと息苦しさを担任に訴えた。1人で歩いて保健室に向かい、経過観察。その後症状が治まったため、教員付き添いのもと下校。

<対応>

- ・喉のかゆみ、息苦しさがあったため、保健室へ行かせた。
- ・内服薬の持参がなかったため、保護者確認後経過観察。
- ・症状が治まったため教員付き添いのもと下校。

<原因>

生徒本人はシークァーサーが柑橘類であると認識していなかった。
喫食前に、担任が食べられるかの声掛けを行ったが、本人が食べることができると返事をしていた。

<今後の対策>

- ・学校生活管理指導表の提出を求める。
- ・再度食物アレルギーの原因食材について保護者と確認する。
- ・内服薬を持参する。
- ・献立表にシークァーサーが柑橘類であることを明記する等、日常的に使用しない食材については特に分かりやすい表記にする。

事故

配膳

誤配膳

<発生状況>

果物アレルギーを有する児童に除去すべき柿が誤って配膳され、食べてしまった。

<対応>

のどの違和感（ピリピリ感）の訴えがあり、保健室で対応するとともに、保護者に連絡した。

<原因>

給食のおかずを配膳する際、除去食はクラスの食缶と当該児童の机へ付箋を貼ることで対応していたが、調理員は、食缶に「〇〇さんは食べられません」という付箋を貼って提供したにもかかわらず、学級担任が当該児童の机に付箋を貼っていなかったために、配膳されてしまい、当該児童も喫食可能と思い、誤食した。

<今後の対策>

- ・除去対応献立の確認を徹底する。
- ・除去食が間違いなく配膳されているかどうかのチェックを、複数で確認し徹底する。
- ・クラスの食缶や机に付箋がどちらか一枚でもあれば、給食を提供しないルールとする。
- ・付箋は剥がれてしまう可能性が高いため、カード等を利用する。
- ・クラスの食缶に加え、当該児童用の食器にもカードを置き情報を発信する。

ヒヤリハット

喫食 1

アレルギーの付いたお玉で除去食を減らそうとした

<発生状況>

給食のおかずを配膳する際、学級内の全児童に一旦均等に分けた後、学級担任が児童に食べきれぬ量を確認して、おかずの量を減らすなど調整していた。その際、除去食の児童のおかずも、同じお玉を使って、量を減らそうとした。

<対応>

校長と養護教諭が各学級の状況を確認して回っていたため、止めることができた。

<原因>

学級担任は、「出された食事は残さず食べる」という給食指導の一環として、喫食前に全児童のおかずの量の調整をしていた。除去食提供児童の除去食についても、同じお玉で同じ対応をしようとした。

<今後の対策>

- ・使用する調理器具や食器具類の管理についてルールを定め、学校で作成している食物アレルギー対応の手引きにも記載し、教職員・児童に周知徹底する。
- ・「除去食のおかわりはしないこと」を教職員に周知徹底していたが、本件のような「減らす」行為は想定していなかったため、改めて全教職員に周知徹底した。

事故

喫食 2

隣の席の子の給食を勝手に食べた（当該児童の不自覚）

<発生状況>

卵アレルギーを有する児童は、その日の給食の「マヨネーズであえたコーンのサラダ」は配膳されていなかったが、給食後の掃除の時間に、アレルギー症状がでた。

児童がいた教室には学級担任は不在で、誰もアレルギー症状が出ていることに気づかず、また児童も周囲に訴えなかったが、偶然、児童の兄の友達が通りかかったところ、とてもかゆがっている児童の様子に気づき、別の場所にいた兄を呼びに行った。兄は、その様子から食物アレルギーの症状だと判断し、内服薬とエピペン[®]が入ったランドセルを持って、児童を保健室に連れてきた。

<対応>

緊急時マニュアルに沿って、学校で預かっていた薬を内服させ、安静にして保健室で様子を見た。エピペン[®]も準備したが、症状は徐々に軽減した。

<原因>

児童は、コーンが大好物だったため、隣の席の児童の「マヨネーズであえたコーンのサラダ」のコーンを隣の席の児童に断りもなく食べてしまった。

<今後の対策>

保護者及び当該児童に対し食物アレルギーのため食べると命に関わること、また、配膳されていない物は食べてはいけないことを再度指導する。

事故

喫食3

P.16 参照

二者択一の原則が徹底できていなかった

<発生状況>

学級担任がえびアレルギーを有する児童の八宝菜からえびを取り除いて提供。給食後、喉のかゆみ、咳、全身のじんましんが出現。

<対応>

- ・学校で預かっていた薬を服用したが、症状が改善しなかったため、救急要請
- ・保護者へ連絡

<原因>

学校は二者択一の原則が徹底できておらず、詳細な献立表で確認をすれば良いと判断しており、教室でえびを取り除いて提供。

<今後の対策>

- ・二者択一の原則を徹底し、教室での対応はアレルギーとなる食材が入っている給食は提供しない。
- ・今回の事例であれば、八宝菜は提供しない。

ヒヤリハット

後片付け1

P.19 参照

牛乳アレルギーの児童が牛乳が入ったバケツに触れそうになった

牛乳を拭いた雑巾を洗ったバケツの水をそのまま掃除に使用しようとした

<発生状況>

牛乳をこぼした児童が、掃除用のバケツで牛乳を拭いた雑巾を洗い、その水を捨てずに掃除に使用しようとした。バケツの水が牛乳で白濁したので、周りの児童が牛乳の色であることに気がつき、同じ床拭きの担当であった牛乳アレルギーを有する児童が、そのバケツに触れることなく大事に至らなかった。

<対応>

教員が、食物アレルギーを有する児童に、牛乳が入ったバケツの水には触れていないことを確認し、本人は「大丈夫」と言ったが、念のため水で手洗いをさせた。

<原因>

「牛乳をこぼした場合は児童には触れせずに教員が拭き取る」ことを学年で徹底していたが、当日は学級担任が休んでおり、代わりの教員が給食指導に入っていたため、そのことが伝わっていなかった。

<今後の対策>

- ・職員会議において、「牛乳をこぼした場合は児童には触れせずに教員が拭き取る」ことを全体に周知する。
- ・牛乳アレルギーを有する児童がいる学年では、牛乳を拭いた雑巾やバケツの処理を徹底する。

事故

後片づけ2

落ちていた卵を拾った手で体を触った

<発生状況>

卵アレルギーを有する児童が給食の片付けの時、落ちていたツナ卵そぼろの卵を拾い、その手で自分の首まわりを触れたことによりかゆみと腫れがでてきた。

<対応>

接触した部位をすぐに洗い流し、冷やした。すぐに保護者に連絡し、様子を観察したが、症状はすぐに治まった。

<原因>

保護者、児童本人は接触でかゆみがでると思っておらず、接触に関する危機意識はなかった。学校としては、接触でアレルギー反応がおこることも考え、当該児童の除去食の配膳は職員室で行い、クラスでも配膳時にアレルゲンとなる献立や食器に触れることのないように気をつけていたが、片付けや落とした食材まで気が回らなかった。

<今後の対策>

接触に関して、クラスでの配膳、片付け、給食当番の危機管理を徹底する。また、当該児童本人にも触らない様に指導を行う。

事故

運動

P.4・P.19 参照

運動誘発アナフィラキシーショック（初発）

<発生状況>

食物アレルギーの既往がなかった児童は給食を完食し、ドッジボールをしていた昼休みの終わり頃から、腹痛があったがしばらく我慢していた。給食の40分後に我慢できず保健室に来室したときには、腹痛に加え、吐き気、全身には、じんましんが広がっていた。

<対応>

保健室で安静にして症状を観察していたが、さらに全身に強いかゆみが出現したため、食物アレルギーを疑い、保護者に連絡した後、学校から病院受診することとした。

<原因>

- ・保護者は、自宅でも似たような症状が出たことに気づいていたが、食物アレルギーとの認識はなく、受診もしていなかった。また学校にもその旨の連絡はなかった。
- ・食物アレルギーとして把握していない児童も学校で出現する可能性があること、運動誘発による食物アレルギーがあることを、認識できていなかった。

<今後の対策>

- ・現在食物アレルギーの申告がなくても、学校で初めて症状が出る場合もあることを全教職員で確認し、食物アレルギーの症状と対応の仕方について、全教職員で再確認する。
- ・保護者に、食物依存性運動誘発アナフィラキシーという食物アレルギーがあることを連絡し、専門病院の受診を勧める。

夕食を手配した業者の誤配膳

<発生状況>

校外宿泊行事の夕食時、食物アレルギーを有する生徒用のトレイ（他の生徒と色で区別）に普通食が配膳されていた。教員がメニューを確認する前に、他の生徒がそのことに気づき、当該生徒は、誤食することなく除去メニューを喫食した。

<対応>

- ・状況確認と、事前に除去食を依頼していた業者に報告を要請した。
- ・帰校後、学校から当該生徒の保護者、教育委員会に状況や問題点、改善策等を説明した。

<原因>

夕食を手配した業者が当該生徒用トレイに一般生徒用メニューを配膳していた。

<今後の対策>

校外宿泊行事の食事配膳前に、どの教員が当該生徒用トレイの確認を行うかを明確にすること、また、従来から行っている確認作業を徹底する。

施設側の誤配膳でつなぎの小麦を食べ、翌日には卵を食べかけた

<発生状況>

宿泊学習での夕食後に宿泊先のスタッフから「バーベキューの肉にたれをしみこませるために『小麦粉』をつなぎにしていたが、小麦アレルギーの児童は大丈夫であったか」と教員に報告があった。また、翌日の朝食には、成分に「卵」が入っていた市販のふりかけが配膳されていた。

<対応>

- ・当該児童は、宿泊前からエピペン[®]を所持せず少しずつ原因食物に慣らしている状況であった。
- ・小麦を含む夕食については保護者に連絡し、体調の変化等を観ていたが、幸い何も起こらなかった。
- ・朝食のふりかけについては、あらかじめ学級担任が確認し、喫食を事前に防ぐことができた。

<原因>

宿泊先には、事前打ち合わせ等で特に食事・食材に関するアレルギー対応について、丁寧に慎重に対応してほしいと依頼をしていたが、やりとりをしたホテルの支配人は十分理解していても、他のスタッフに具体的に食べてはいけないものについて情報共有がなされておらず、食物アレルギーのことを伝えられていなかった。

<今後の対策>

- ・宿泊先との綿密な確認を徹底する。
- ・宿泊先に、具体的に食べてはいけないものをさらに伝えとともに、食事毎に直接確認をする。
- ・学校とホテルでの事前確認の内容によっては、宿泊先の変更を検討する。
- ・食物アレルギー対応について、ホテルの支配人だけでなく、他のスタッフにも情報共有するように依頼する。

事故

校外学習 3

P.19 参照

新幹線内でアレルギー喫食

<発生状況>

修学旅行のため新幹線で移動中、ピーナッツアレルギーの児童が近くの席の友人からもらった菓子（ピーナッツ入りのチョコレート）を喫食。本人がピーナッツを誤食したことに気づき、教員に伝えた。その後、うがいをしたが、口の気持ち悪さ、喉の熱さ、腹部の気持ち悪さ、吐き気、鼻水等の症状が出た状態で、約 2 時間新幹線に乗車した。

<対応>

- ・うがいをしたが口の気持ち悪さと喉の熱さを感じ、養護教諭による水分補給、検温、経過観察を実施
- ・保護者へ連絡
- ・鼻水、腹部の気持ち悪さ、吐き気等を催したが、1 時間程度で症状が治まってきた
- ・約 2 時間後に現地に到着したため、すぐに病院を受診

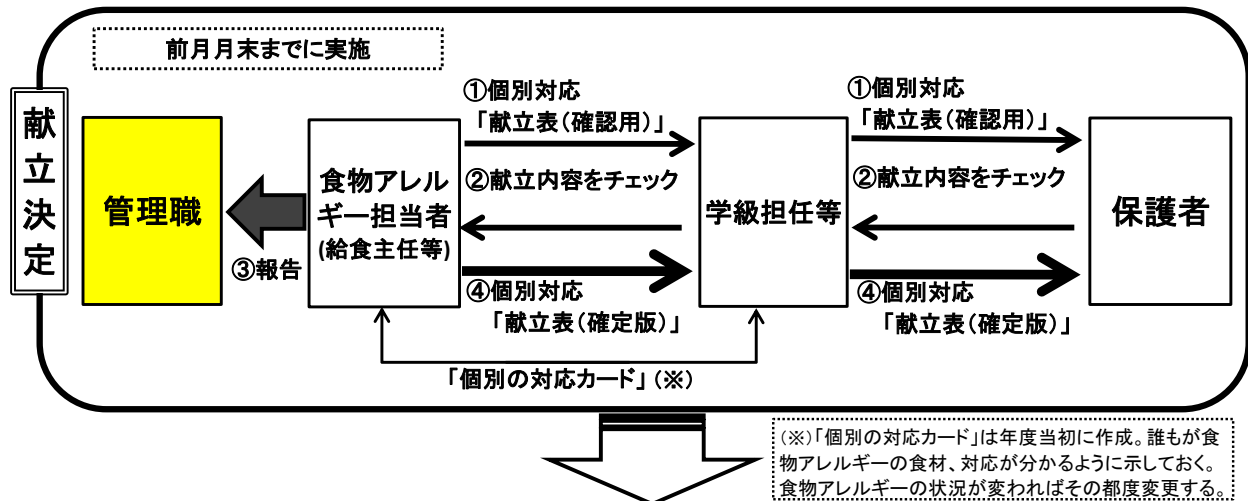
<原因>

菓子の交換の危険性について、学校として認識不足であった。

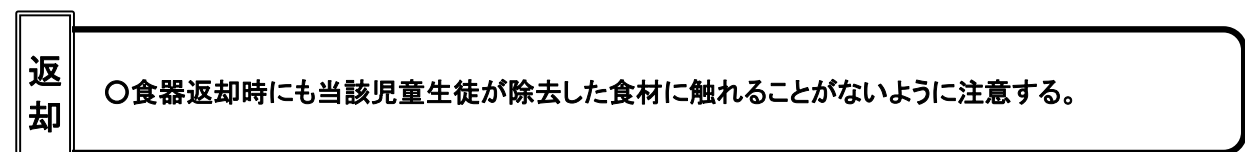
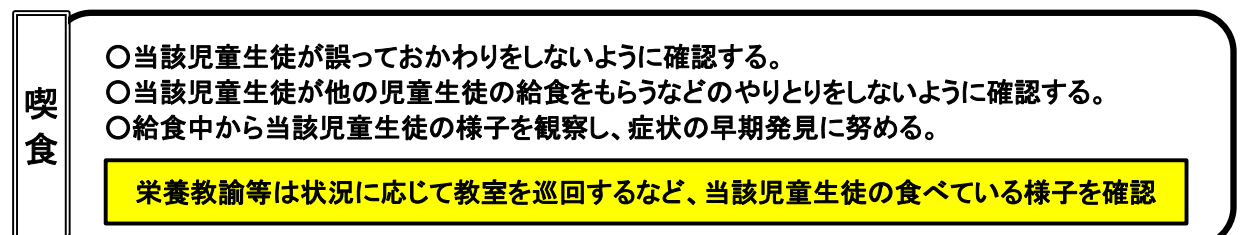
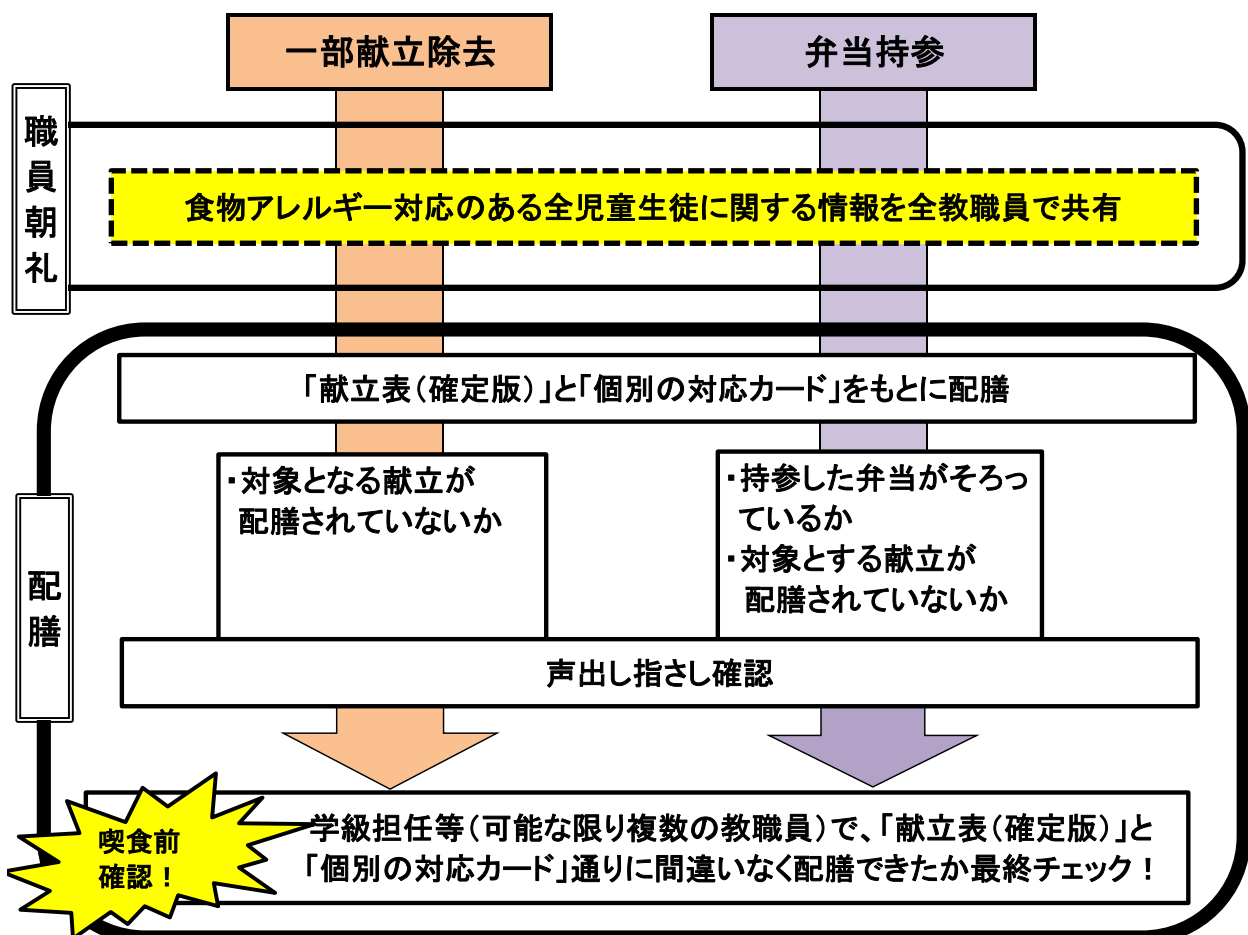
<今後の対策>

- ・今後、食事や菓子の交換はしないこととする。
- ・新幹線の車内や飛行機の機内では菓子類の喫食を避けることとする。

食物アレルギー対応チェック方法



【食物アレルギー対応 実施日の流れ】



校外学習及び宿泊行事における食物アレルギーの対応について

事前準備

- 1・緊急時対応【消防署及び現地受け入れ病院との連携】 アレルギーが起こった時の対応
- 2・除去食対応【宿泊先や食事提供者との連携】 アレルギーを起こさないための対応
- 3・保護者対応【こどもの命を守るための連携】 全ての対応

市内各校での
情報交換・情報提供

学校の対応

保護者

行き先・宿泊地のアナフィラキシーショック受け入れ病院検索

保護者との情報共有

現地、消防へ相談・問い合わせ

保護者へ報告・緊急時の対応協議

- 宿泊先から病院までの到着時間
- 夜間の対応
- 宿泊日時等の報告。(場合によっては、日程表等を送付しておく)
- 受け入れ可能かどうか。(夜間受け入れ等の確認)

主治医への相談

報告

受け入れ病院の決定

宿泊宿・食事場所への除去食の確認

保護者への報告・相談

- 献立表や成分表などの送付依頼

報告

食事メニューの決定

- 持参おやつ・現地での提供おやつ・体験学習内容等の確認

体験学習内容の決定

(全員配布)

(例:令和6年10月分)

[illegible]

拡大

(例:10月31日を拡大)

31	かぼちゃデザート ごはん	さんしょくサラダ	ハロウィンスープ	ごきゅうにう
日				
(木)				
♥		とりにく45	ペーコン8 かまぼこ7 (とりがらスープ) 10	ごきゅうにう
◆	かぼちゃデザートに こめ70			
♣	にんじん8 ホイルコーン10 さやいんげん10	しょうが0.3	たまねぎ25 ツチやたまねぎ15 にんじん14 しめじ5 あおなご5	スライド  2.8kcal 688 たんぱく質 24.7 しつ 22.6

(食物アレルギー対応者に配布)

(例:10月31日の詳細な献立表)

[illegible]

(食物アレルギー対応者に配布)

(例:10月31日かぼちゃデザート[※]の原料配合表)

10月31日(木)								
食 品 名								
かぼちゃデザート								
ア レ ル ゲ ン								
大豆								
Q15アレルギー-増量	材 料 名	内訳	アレルゲン	Q16アレルギー-増量	材 料 名	内訳	アレルゲン	Q17アレルギー-増量
	砂糖	甜葉			水道水			
	白いんげん豆	白いんげん豆			キャリーオーバー・加工助剤等			
	かぼちゃペースト	かぼちゃ						
	もち粉	もち米						
	上新粉	うるち米						
	豆乳加工品							
○		植物油脂						
		豆乳クリーム	大豆					
		砂糖類						
		でん粉						
		食塩						
	還元水あめ	タピオカ						
	食塩	海水						
	加エテンブソリン	酸架橋デンブソリン						
	加エテンブソリン	酸化デンブソリン						
	乳化剤							
○		グリセリン脂肪酸エステル						
		レシチン	大豆					
		ショ糖脂肪酸エステル						
		グリセリン脂肪酸エステル						
	pH調整剤	クエン酸ナトリウム						
	酵素	β-アマラーゼ						
	セルロース	セルロース						
	カロチノイド色素							
		ドウガラシ色素						
		黄化マグネシア内上						

- 毎月、全員に配布される予定献立表はA3サイズです。
- 詳細予定献立表（月毎）と原料配合表（月毎・年間・パン）は、A4サイズで、献立に使われている食材と加工品等の配合がわかります。これらは食物アレルギー対応者への配布です。
- 3種類とも市ウェブサイトで見ることができます。

給食使用食材一覧表

※下記の食材以外の物を使用することもありますので、毎月の給食だより、詳細予定献立表でご確認ください。

卵	鶏卵（ 生 加熱・加熱）		えだまめ	米・雑穀	米粉たこやき
			オクラ		米粉マカロニ
牛乳・乳製品	牛乳	野菜	かぶ	芋・芋製品	雑穀米（赤米、八穀米）
	脱脂粉乳		かぼちゃ		精麦（押し麦）
	チーズ		かんぴょう		精白米
	生クリーム		キャベツ		発芽玄米マカロニ
	発酵乳		きゅうり		コロッケ
	ヨーグルト		グリーンアスパラガス		こんにゃく
	ギョーザ		ごぼう		さつまいも
小麦粉製品	シューマイ		小松菜	大豆・大豆製品	里芋
	春巻き		さやいんげん		じゃがいも
	パン（脱脂粉乳入り）		しょうが		はるさめ
	マカロニ		ズッキーニ		
	ミンチカツ		セロリー		厚揚げ
	麺類（うどん・スパゲッティ）		大根		油揚げ
			たけのこ		煎り大豆
種実類	ごま		たまねぎ	豆	がんもどき
	くり		チンゲンサイ		きな粉
果物・果物缶詰等	いちごジャム		とうがん		黒豆
	黄桃（缶）		トマト		高野豆腐
	みかん（缶）		トマトケチャップ		大豆
	ゆず果汁		トマトピューレ		豆乳
	洋梨（缶）		長ねぎ		豆腐
	りんごピューレ		なす		納豆
	レモン汁		にら		あずき
魚介類・甲殻類	あじ	きのこ	にんじん	調味料	金時豆
	いか		にんにく		白いんげん豆
	いわし		白菜		白花生
	かつお・かつお節		パセリ		ひよこ豆
	削り節（さば、いわし）		ピーマン		レンズ豆
	子持ちししゃも		ブロッコリー		赤ぶどう酒
	さけ		ほうれんそう		赤みそ
	さば		ホールコーン		一味唐辛子
	さわら		水菜		ウスターソース
	さんま		ゆかり粉		オイスターソース
	じゃこ	海藻	レタス		洋からし
	しらす干し（ちりめん）		トマト水煮		カレー粉
	たい		えのきたけ		カレールウ
	たこ		エリンギ		ココアパウダー
	ハタハタ		きくらげ		コチジャン
	ほき		しいたけ		ごま油
	ほたて		しめじ		七味唐辛子
	まかじき	漬物	なめこ		白ぶどう酒
	まぐろ		干しいたけ		白みそ
	まぐろ油漬け		のり		ターメリック
	めかじき		ひじき		タルタル風ソース（卵不使用）
	めひかり		わかめ		チリパウダー
練り製品	かまぼこ		もずく		デミグラスソース
	ちくわ		くきわかめ		デンメンジャン
	ちらしかまぼこ		昆布		トウバンジャン
	ひらてん		たくあん		鶏ガラスープ
			つぼ漬け		豚骨スープ
肉・肉加工品	味付鶏レバー	デザート	梅肉		八丁みそ
	ウィンナー		白菜キムチ		パプリカ
	牛肉		福神漬け		マヨネーズ風調味料（卵不使用）
	豆腐ハンバーグ		かしわもち	その他	ふりかけ
	鶏肉		ゼリー（みかん、桃、すいか等）		
	ハム		月見団子		
	ハンバーグ		ひなあられ		
	豚肉				
	ベーコン				

※くるみ、落花生（ピーナッツ）、えび、かに、そば、アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、バナナ、マカダミアナッツは、原則、給食の原材料として使用しません。