

学校給食と食物アレルギー「代替食の持参で対応」



食物アレルギーがある子どもの親にとって、小学校入学後の給食は大きな悩み。幼稚園や保育園ではある程度柔軟に対応できていた昼食が、多くの児童に同一の食事を提供する方式に変わるためだ。保護者たちは何に悩み、学校はどんな対応を取っているのだろうか。(館岡朋美)

「小学校入学が最大の壁でした」と、県北の40代女性は語る。小学校5年生の長男が入学する際、12~13種ほどのアレルギーがあった。当時住んでいた自治体に個別の給食提供を頼んだが断られ、対応可能だった他の自治体に転居した。今は、牛乳を使った食べ物は除去し、必要な時には代替食を持参している。

県央の30代女性は、小学1年の長男に小麦と卵のアレルギーがある。幼稚園では園内で手作りの昼食を用意していたため、個別に対応してもらえたが、現在はアレルゲン物質を含む食材を除いた除去食や、代替食の持参で対応している。

「息子自身、みんなと給食が同じでないちょっとしょんぼりしているように見える」。なるべく、給食の献立に合わせた代替食を持たせるよう気を使っている。

東京オリンピックが開催された昨年は、世界各国の料理が給食に並ぶことが多かった。なじみのない外国料理についてインターネットで調べたり、見た目や食材の切り方を学校に問い合わせたりすることもあった。「仕事をしているため、保護者としては準備が大変な時もある。でも、できればみんなと同じものを食べさせてあげたい」と女性は話す。

安全確保に国の指針

2012年に東京都でアレルギーのある子どもが学校給食を食べた後にアナフィラキシーショックとみられる症状で亡くなったのを受け、文部科学省は教育現場での対応を強化。15年には「学校給食における食物アレルギー対応指針」をまとめた。指針では、医師が診断してアレルゲンなどを記入する「学校生活管理指導表」を学校に必ず提出することや、事前に学校側と保護者で面談を実施することなどを定めている。県内でも指針に沿った対応が各校でなされている。

市内の全学校で同じ献立を提供する秋田市では、食物アレルギーを有する子どもが増加傾向にあることなどを受けて、「学校における食物アレルギー対応の手引」を作成。落花生やそば、キウイなど10品を使用しないと定めているほか、提供段階で除去することが可能な形で使用する12品目を定めている。

秋田市新屋の勝平小学校では、3月の春休みに保護者との面談を実施。栄養教諭の柴田美貴さんは「その子どものアレルギー症状などを事前にしっかりと聞き取っている」と話す。給食を作る調理場が学校に併設されており、勝平小と浜田小、勝平中の児童生徒の給食、約千食を調理する。調理室内には、食物アレルギー対応の給食を作る専用スペースを設け、8人いる調理員のうち1人が専属で対応。出来上がった給食には、児童のアレルギーや代替食の内容、食後の体調を記入するための対応チェック表を付け、担当調理員、調理場の責任者、栄養教諭、担任の先生による四重のチェック体制を構築している。

調理施設の整備進む

県教育委員会の学校保健調査によると、食物アレルギーのある児童生徒は県内に2019年度で小学生1985人、中学生1060人。全体に占める割合は増加傾向にあるという。県教委は県医師会と協力し、食物アレルギーの症状を抑えるための注射「エピペン」の使用方法などをまとめた緊急時のマニュアルを制作。食物アレルギーについて理解を深める教職員の研修を県内3地区ごとに年1回実施している。給食を調理する場合は、学校ごとの調理場から、複数校分をまとめて作る給食センター方式への移行が徐々に進んでいる。小中学校合わせて23校がある由利本荘市では現在、給食センターが3カ所、小中学校併設の調理場が11カ所。20年から稼働し小中8校分を担当する北部給食センターには、食物アレルギーの対応食を作る個室が用意されている。

聖霊短大(秋田市)の伊藤雅子講師(給食経営管理)は「少子化に伴い今後は給食センターが増え、アレルギー対応も進むとみられる。アレルギーのある子どもや保護者にとっては、より良い環境になっていくのではないかと話している。

(令和4年3月13日(日)秋田魁新聞記事より抜粋)