修学旅行での「食物アレルギーへの対応」

先進的な取り組みから考える

修学旅行での課題の一つとなっているのが「食物アレルギーを持つ生徒への対応」だ。ここでは先進的な取り組みを行っている学校、宿泊施設、受け入れ地域、旅行会社の事例から、その適切な対応策を考える。

食物アレルギーとは

日本アレルギー学会によると、食物アレルギーとは食物によって、蕁麻疹や湿疹、嘔吐、下痢、せき、ゼーゼー（喘鳴）などの症状が免疫を介して引き起こされる疾患だ。皮膚、呼吸器、循環器、消化器など複数の臓器に症状が出現するとアナフィラキシーと呼ばれる状態になる。時に血圧低下や意識障害など生命を脅かす危険な状態に至ることもある。

アレルギー症状の原因となる食物は「食物アレルゲン」と呼ばれ、本体は食物中のタンパク質だ。原因食物はゼロ歳では鶏卵、牛乳、小麦の順で多く、3品目で全体の9割を占める。1歳以降、鶏卵と牛乳の頻度は急速に減り、学童期では甲殻類、果物類が問題となる。

食物アレルギーは病型によって発症年齢や原因となりやすい食物の種類、食べても症状が出なくなる耐性を獲得する可能性、アナフィラキシーショックのリスクなどに違いがある。食物で症状が出ても免疫が関与していない場合は食物アレルギーではない。

多くの食物アレルギーは「IgE」と呼ばれる抗体と食物アレルゲンが反応して症状が誘発される。食物を摂取して2時間以内に症状が出現する場合を即時型、それ以降の場合を非即時型としている。

「食物経口負荷試験」は食物アレルギーの最も確実な診断法で、原因食物の判定や除去の解除を目的として実施される。食物アレルギーの経過や検査データを参考にリスクを評価して適用が決定される。食物アレルギーへの対応は適切なアレルギーではない。

原因食品は卵、乳製品、小麦など

ゲン診断を受け、最小限の除去を正確に行って、安全を確保しながら、必要な栄養を摂取して豊かな食生活を保つことが基本だ。

食物アレルギーは症状の出方や重症度に個人差があり、原因となる食物アレルゲンの種類、量、品目数、耐性獲得の時期なども人により異なる。

罹患者は平成25年度、「アレルギー性鼻炎（花粉症を含む）」が12・8％、「ぜん息」が5・8％、「アトピー性皮膚炎」が4・9％、「アレルギー性結膜炎」が4・5％、「食物アレルギー」が4・5％、「アナフィラキシー」が0・48％だった。これを平成16年度と比較すると、アレルギー性鼻炎、アレルギー性結膜炎は増加し、ぜん息は横ばい、アトピー性皮膚炎は減少となっている。

全ての児童生徒が、安心して学校生活を送るための取り組みは、全ての学校で必要だ。

原因となりやすい食品の順位は頻度が高い食品ほど重症度が高い傾向にあり、鶏卵、乳製品、小麦が多くを占めている。6歳までは鶏卵、乳製品、小麦が多く、その後は加齢とともに、そば、甲殻類、果物、魚介類などが増える。

欧米ではピーナッツが最も多い原因アレルゲンを食べそうになって、他の生徒にもアレルギーの情報が共有されていたため、同じ班の生徒が気付いた。

●遠足の出発時に緊急時の注射薬「エピペン」を処方されている児童がエピペンを持参しているか確認したところ何人かが忘れていた。保護者に電話連絡して学校に持ってきてもらった。

校外活動での対策の柱は食事の配慮と緊急時の受診先の確認、確保だ。

食事の配慮では、事前に宿泊先と連絡を取り、その児童、生徒の重症度に合わせた最大限の配慮を依頼、調整することが重要だ。この調整や確認には保護者を交えて十分に情報を交換し、対応を検討する。話し合いを始める前に宿泊先の食物アレルギー受け入れ実績を確認すると良い。対応に慣れていない宿泊先では思わぬ事故が発生する傾向がある。

宿泊を伴う校外学習の方法は多様化している。子どもと教職員が別の場所で食事をとる場合があり、滞在先への十分な情報提供と実際の対応策の確認と共に緊急時の体制や連絡体制をしっかりと確認しておくことが必要だ。

学校でのアレルギー疾患の対応の柱としては、次の3点が挙げられる。

1点目は、アレルギー疾患の理解と正確な情報の把握、共有だ。各疾患の特徴の理解が必要になる。その上で、医師の診断に基づいた児童、生徒の状態の把握を行う。そのためには、日本学校保健会が発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（文部科学省監修）の理解と「学校生活管理指導表」の活用を徹底することが重要だ。

2点目は、日常の取り組みと事故予防。学校生活上の留意点」を踏まえた日常の取り組みと組織で対応することが、事故予防につながる。具体的な対応についてはガイドラインを参考にしてほしい。

3点目は、緊急時の対応だ。日頃からの準備が必要。一部の教職員だけでなく、全教職員が緊急時に組織的な対応ができるよう、「研修会、訓練などの実施」「体制の整備」が必要だ。

食物アレルギーの対応の原則は、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」によると次の通り。

●食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食（文部科学省監修）の理解と「学校生活管理指導表」の活用を徹底することが重要だ。

●食物アレルギー対応委員会などにより組織的に行う。

●「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。

●安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。

●学校や調理場の施設設備、人員などを鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。

●教育委員会などは食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取り組みを支援する。

（協力＝文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課）

東京都北区立桐ケ丘中学校

宿泊施設と綿密に連絡、確認

東京都北区立桐ケ丘中学校は、教育目標として「自立（Independence）」「協力（Cooperation）」「創造（Creation）」の三つを掲げる。人間性豊かで、創造的精神に富み、社会の変化に主体的に対応できる国民の育成を目指す。全校生徒は458人。素直で自由闊達な生徒が多い。

「学校で食物アレルギーを持つ子どもが増加している。しかも、食材の種類が多い子どもが増えている。混在するととても大変なことになるので配慮を要する」と話すのは千葉千恵校長。かつて養護教諭を務めていたため、食物アレルギーに対する知識が深い。アナフィラキシーショックの生徒を救急搬送するなど事故対応の経験も豊富だ。

千葉校長のもと同校では、食物アレルギーへの対応に万全を期す。食物アレルギーを持つ生徒とその原因食材をきちっと把握するのは当然のこと、また、保護者にも食事メニューを伝えて、安全性の確認をとる。

こうしたやりとりは1回では終わらない。例えば、エビの代替食がハムになった時に今度はハムの成分表は何かということを保護者が聞いてくるからだ。今回の修学旅行では、一番多い生徒の場合、宿泊施設との間だけでも5回のやりとりをした。同じ回数、保護者との間で行う。その記録はファイルにまとめてすべて残している。「これだけのやり取りをしなければ修学旅行に行けないというのがどこの学校の課題にもなっている」と千葉校長。

今回の修学旅行は2泊3日だったが、2泊とも京都の旅館「聖護院　御殿荘」に宿泊した。もし宿舎が2カ所だったら食物アレルギーに関する打ち合わせを2カ所の宿舎と、職員が事故発生時にすばやく対処するための講習も行っている。

毎年、夏休みに入る前と、職員が事故発生時に和え物などは子どもが非常に喜ぶが、かなり気を付けなければいけない」と語る。

修学旅行前の対応として、まず食物アレルギーの生徒名と原因食材のリストを宿泊施設に送信。リストをもとに宿泊施設の間で行う。その記録はファイルにまとめてすべて残している。「これだけのやり取りをしなければ修学旅行に行けないというのがどこの学校の課題にもなっている」と千葉校長。

今年の修学旅行での食事の様子
（アレルギーを持つ生徒ではない）

千葉校長

先進事例　学校

東京都北区立桐ケ丘中学校

宿泊施設と綿密に連絡、確認

東京都北区立桐ケ丘中学校は、教育目標として「自立（Independence）」「協力（Cooperation）」「創造（Creation）」の三つを掲げる。人間性豊かで、創造的精神に富み、社会の変化に主体的に対応できる国民の育成を目指す。全校生徒は458人。素直で自由闊達な生徒が多い。

「学校で食物アレルギーを持つ子どもが増加している。しかも、食材の種類が多い子どもが増えている。混在するととても大変なことになるので配慮を要する」と話すのは千葉千恵校長。かつて養護教諭を務めていたため、食物アレルギーに対する知識が深い。アナフィラキシーショックの生徒を救急搬送するなど事故対応の経験も豊富だ。

千葉校長のもと同校では、食物アレルギーへの対応に万全を期す。食物アレルギーを持つ生徒とその原因食材をきちっと把握するのは当然のこと、また、保護者にも食事メニューを伝えて、安全性の確認をとる。

こうしたやりとりは1回では終わらない。例えば、エビの代替食がハムになった時に今度はハムの成分表は何かということを保護者が聞いてくるからだ。今回の修学旅行では、一番多い生徒の場合、宿泊施設との間だけでも5回のやりとりをした。同じ回数、保護者との間で行う。その記録はファイルにまとめてすべて残している。「これだけのやり取りをしなければいけないというのがどこの学校の課題にもなっている」と千葉校長。

今回の修学旅行は2泊3日だったが、2泊とも京都の旅館「聖護院　御殿荘」に宿泊した。もし宿舎が2カ所だったら食物アレルギーに関する打ち合わせを2カ所の宿舎と、職員が事故発生時にすばやく対処するための講習も行っている。

毎年、夏休みに入る前と、職員が事故発生時に和え物などは子どもが非常に喜ぶが、かなり気を付けなければいけない」と語る。

修学旅行前の対応として、まず食物アレルギーの生徒名と原因食材のリストを宿泊施設に送信。リストをもとに宿泊施設の間で行う。その記録はファイルにまとめてすべて残している。「これだけのやり取りをしなければいけないというのがどこの学校の課題にもなっている」と千葉校長。

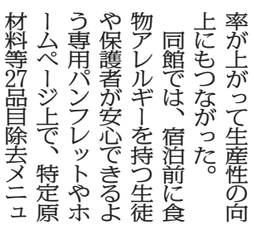
今年の修学旅行での食事の様子
（アレルギーを持つ生徒ではない）

千葉校長

先進事例　宿泊施設

温泉ホテル中原別荘

全アレルギー対応メニューを開発


温泉ホテル中原別荘

創業明治37年の温泉ホテル中原別荘は、鹿児島県、若者に人気のメニューにも取り組んでいる。食物アレルギーを持つ生徒の約95％をカバーできる。

数種類のメニューを作らなければならない個別対応をやめて、通常メニューと特定原材料等27品目除去メニューの2種類で対応する方法に代えてから、ヒューマンエラーで起きるアレルギー事故のリスクを可能な限り減少することができたという。また、調理スタッフと打ち合わせスタッフの負担が軽減され、作業効率が上がって生産性の向上にもつながった。

同館では、宿泊前に食物アレルギーを持つ生徒や保護者が安心できるよう専用パンフレットやホームページ上で、特定原材料等27品目除去メニューの料理内容や使用食材・調味料、成分表を公開している。

同館の中原明男社長は「特定原材料等27品目除去メニューは食物アレルギー対応のベストの方法ではない。だが、食物アレルギー事故のリスクを最大限減らす可能性がある、一度に大人数の修学旅行生を対応する中では有効だ」と語る。

生産性向上の視点からも注目され、今年3月に厚生労働省が発行した「生活衛生関係営業の生産性向上を図るためのマニュアル」の取り組み事例として取り上げられた。「食物アレルギー対応メニューは味と品質を優先させるため、食材原価が通常のメニューより割高になりますが、食物アレルギー対応食の提供にかかる打ち合わせ、食材手配、調理、配膳等の個別対応作業が低減され、ミスも激減する等、トータルでの管理コスト削減につながっています」と紹介されている。

特定原材料等27品目除去メニューの取り組みには多くの宿泊施設や旅行会社、学校が関心を示している。同館は、食物アレルギー対応について同じように悩みを抱える宿泊施設関係者の力になりたいとして、視察を積極的に受け入れるほか、JTB協定旅館ホテル連盟といった宿泊団体などが主催するセミナーで情報発信に努めている。

特定原材料等27品目除去アレルギー対応メニュー
特定原材料等27品目除去メニューの1泊目

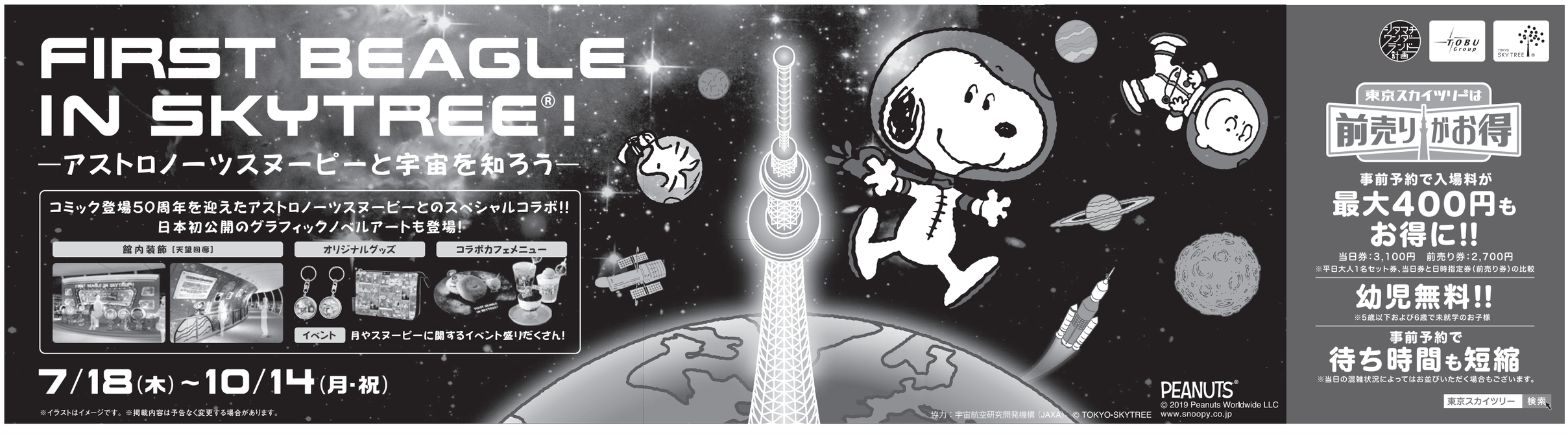
数年前、「地元産の鳥鍋が売りだった旅館を利用したが、後にそれが偽装だったと発覚して問題化したことがあるからだ。

千葉校長は「3年生で行く修学旅行は、今までの学習の集大成として位置付けている。また、夢のある修学旅行ができればいいと思っている」。食物アレルギーを持つ生徒を含めた生徒全員の思い出になる修学旅行を実現したいと願っている。

原材料20品目の計27品目を使用しない「特定原材料等27品目除去メニュー」だ。エビが近くに生息していた可能性を考慮してノリなどの海藻類も使わず、青魚アレルギーの生徒にも対応できるよう出汁に「かつお節」を使用していない。味や、盛り付け、彩りも一般メニューと比べて遜色のない出来となった。

この開発には鹿児島県の「サービス・イノベーション推進事業」の補助金を活用した。

現在、アレルギーを持たない生徒には「通常メニュー」を、一つでもアレルギー持つ生徒には「特定原材料等27品目除去メニュー」を提供する。特定原材料等27品目除去メニューは、食物アレルギーを持つ生徒の約95％をカバーできる。

数種類のメニューを作らなければならない個別対応をやめて、通常メニューと特定原材料等27品目除去メニューの2種類で対応する方法に代えてから、ヒューマンエラーで起きるアレルギー事故のリスクを可能な限り減少することができたという。また、調理スタッフと打ち合わせスタッフの負担が軽減され、作業効率が上がって生産性の向上にもつながった。

同館では、宿泊前に食物アレルギーを持つ生徒や保護者が安心できるよう専用パンフレットやホームページ上で、特定原材料等27品目除去メニューの料理内容や使用食材