先進事例　受け入れ地域

京都

日本の首都として栄えた京都は、平等院、金閣寺、二条城など歴史・文化的遺産が数多く存在し、修学旅行のメッカ。年間約110万人の修学旅行生を受け入れる。中学校の修学旅行での国内の行き先としては都道府県別で1位となっている（全国修学旅行研究協会調べ）。

食環境や生活環境の変化に伴い、食物アレルギーのある子どもたちが近年増加の傾向にある。京都府では、食物アレルギーを持つ修学旅行生は有病率から約5万人と推計している。近年、学校給食などでの事故も生じており、京都府の修学旅行受け入れ関係者にとっても、食物アレルギーに対する正確な知識に基づいた対応が喫緊の課題となっている。

東本願寺本堂内

宿泊・食事提供施設に対応手順書

「食物アレルギーの子　京都おこしやすプロジェクト会議」が設置され、受け入れ宿泊施設での食物アレルギー対応のための取り組みが始まった。

最初の取り組みとして、修学旅行などで京都府内の宿泊施設を利用する場合に、保護者と保護者は「子どもの食物アレルギーの病状を理解する」、学校は「修学旅行等の食物アレルギーに関する対応者を決め、保護者、旅行会社、宿泊施設、食事提供施設との対応窓口を明確にする」などと記載。旅行会社については「学校に、依頼文書により、事前調査票の主旨を説明し、食物アレルギーの児童・生徒の状況に応じたアレルギー対応マニュアルの作成など、誤食事故を予防するための体制づくりを行う」などと提示している。

確実な自己判断が難しい小・中学校の修学旅行時には、学校給食と同様に、生徒の食物アレルギーの状況を確実に把握したうえで食事が提供される必要がある。修学旅行を受け入れる旅館・ホテルなどでは、これまで統一された対応手順や情報把握様式がなく、各施設が苦労しながら独自に対応していたのが実情だった。このため、受け入れする仕組みとして、宿泊施設での対応手順を記載した「旅館・ホテルの対応手順書」も作った。15年2月には、昼食などを団体向けに提供する食事提供施設での対応手順も加えて、「旅館・ホテル・食事提供施設の対応手順書」として改訂した。

この対応手順書では、「宿泊施設、食事提供施設が事前調査票を用いて安全な食事を提供するためには、本人、保護者、学校、旅行会社等それぞれが、役割を担うことが重要」と指摘している。

役割分担として、食物アレルギーのある子どもに子どもの食物アレルギーの状況を記入してもらう「食物アレルギー事前調査票」を14年3月に作成した。食物アレルギーのある子どもが安全、安心に、おいしく食事をとるため、保護者、学校、旅行会社、宿泊施設、食事提供施設が情報を共有する施設については「協力宿泊施設・食事提供施設」として京都府のホームページに掲載している。協力施設の条件は「食物アレルギー対応食として、特定原材料と定められている7品目(卵、牛乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)を除去した食事提供が可能である」と「食物アレルギー事前調査票（京都府版）を使用する」の二つ。現在、協力宿泊施設は135施設、協力食事提供施設は31施設となっている。受け入れ施設の質の向上を図るため、ホームページでは、受け入れ施設の研修会受講歴も公開している。

（協力＝京都府健康対策課）

旅館・ホテル・食事提供施設の対応手順書

アレルギー調査票

先進事例　旅行会社

KNT－CTホールディングス

食物アレルギーの取り組みへの対策は、修学旅行の旅程企画、管理を行う各旅行会社でも積極的に講じられている。

中でも総合旅行会社として数多くの修学旅行を取り扱うKNT－CTホールディングス（HD）では、説明会を行うほか、細部にわたるメニューの確認を行うなど、食物アレルギーへの対応を特に徹底している。

事前アンケートで食材を確認

食物アレルギーを持つ生徒に適した食事を提供するため、加熱の有無や原料、製法まで事前にアンケートで確認を行うほか、保護者説明会での説明、旅館・ホテルや食事を扱う施設への連絡、修学旅行内での提供方法など確認を徹底している。

これらは、1週間ぐらい先生と話し合いながら確認事項を取り決めて実施。マニュアルを作成するなど、安全・安心できる旅、管理体制を作り上げている。

事前のアンケートでは動物、植物のほか、小麦、そば、卵、乳、ナッツ類、甲殻類、大豆、ゴマ、果物など細分化したものを採用し、食物アレルギーの有無を確認。確認後は、データを取りまとめた上で、旅行先の各施設に通達を行う。

坂本課長

修学旅行当日は、アレルゲン食材の入る弁当の個別での手渡しや、食事会場で座席にアレルゲン食材の有無を記載するなど、修学旅行の限られた時間の中でもきめ細かい対応を行っている。また、現場での発生に備え、緊急補助治療薬「エピペン」持参の情報共有なども行っている。また、個人情報の記載があるデータは、最新の注意が払われ、パスワードの設定を徹底している。

KNT－CTHD教育旅行部の坂本政美課長は「そば、果物などでアレルギー反応が出た場合、現場での対応を行っている。また、緊急補助治療薬「エピペン」持参の情報共有なども行っている。また、個人情報の記載があるデータは、最新の注意が払われ、パスワードの設定を徹底している。

KNT－CTHD教育旅行部の坂本政美課長は「そば、果物などでアレルギー反応が出た場合、喉が腫れたり、呼吸困難に陥るケースがある」とアレルギー発症の怖さを語る。各施設への周知、現場での確認を行うも、アレルゲン食材が100％入らないとは断言できないとのこと。「修学旅行は、普段と異なる土地、体験を行う場所。学生も普段以上に疲労度が高くなり、新たなアレルギーが発生する可能性もある」と、生徒の体調や健康面にも注意を払う必要性を強調した。

今後の食物アレルギーへの対応について坂本課長は「学校は、これまで以上に多国籍化が進んでいる。東京ではハラールは認知されているが、地方ではまだ浸透していない。食物アレルギーだけでなく、生徒の体質、宗教などを時代に合わせて対応を進化させていかなければならない」と述べた。

また、修学旅行全体については「昨今は、教育現場でも働き方改革や生産性向上が言われる。先生の業務軽減にも貢献できる新しいシステムを開発、展開していく予定だ」と方針を示した。

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

総括

全国修学旅行研究協会　理事長　岩瀬 仁司

1　「食物アレルギー対応」という新たな課題

筆者が現役校長の頃の修学旅行における学校の心配事と言えば、火災、食中毒、交通事故、他校生とのトラブルなどが中心であった。ところが現在では、突発的な自然災害（地震、集中豪雨など）や、それに伴う交通機関の混乱がある。そして、現場の校長先生方をはじめとしてすべての修学旅行に関わる人々が苦慮しているのが、「食物アレルギー対応」である。

これは、生徒の生命、健康に直結するだけにその取り組みには万全の対応が必要である。そのため、以前とは比較にならない修学旅行の事前、現地、事後のさまざまな対応が求められている。

修学旅行は学習指導要領によって教育課程に位置付けられている学校行事＝教育活動であり、授業の一環である。しかし、学校、教員、生徒のみで実施できるものではなく、交通機関、訪問地の宿泊施設や諸機関・施設、仲介する旅行会社などの非常に幅広い範囲に関係する学校行事である。そのため、この食物アレルギー対応に関しても修学旅行に関わる全ての人、組織、機関、施設が十分な連携をとって対応していく必要がある。

2　実態と対応

日本学校保健会の調査では、全国の小・中・高・中等教育学校の児童生徒のうち、食物アレルギー対象者は4・5％だという。1学年3学級100人程度の首都圏の標準規模の中学校では各学級に1人以上、学年には4人以上の該当生徒がいることになり、ほぼ私が実感している数字に近い。

つまり、どこの学校、学級にも該当生徒は存在しており、例外なくどの学校もその対応に迫られているということになる。

①中学校の対応例

東京の北区立桐ケ丘中学校では、養護教諭経験のある校長先生が、先進的な取り組みをしている。

食物アレルギー対応に関しては全教職員が、事故発生時の対応、救急救命講習、心臓マッサージ・AED研修に取り組んでいる。

修学旅行では、「食物アレルギー生徒と原因食材のリストを宿泊施設に送付↓宿泊施設が対象生徒の食事メニュー作成↓養護教諭と担任が確認↓保護者に確認」というやり取りを旅行会社を通さず宿泊施設と直接交渉している。多い生徒ではそれを5回繰り返したという。

昨今の働き方改革とは逆行するような学校の過重負担ではあるが、それほど徹底しないと安全・安心の修学旅行が実施できないというジレンマを抱えているのが今の学校である。

②宿泊施設の例

鹿児島のあるホテルでは、除去食の「個別対応」から発想転換を行い、アレルギー原材料を一切使わない、アレルギー生徒体などで構成される組織すべて対象の「全対応メニュー」の開発に取り組んだという。それが「特定原材料等27品目除去メニュー」である。

食材原価の割高の一方で個別対応諸作業が低減し、トータルでの管理コスト削減を実現しているそうだ。発想の転換による新しい方向性と言えるであろう。

③訪問地での取り組み

中学校修学旅行の最大例を聞いたことがある。安全・安心で充実した修学旅行のために、すべての関係者が協力していきたい。

3　今後の課題

食物アレルギー対応の柱は、保護者の理解と協力である。かつて、食物アレルギーの子息のために2泊3日分の食事を調理冷凍して宿泊先に届けておいたという保護者の高の学校行事の一つでもある修学旅行。安全・安心で充実した修学旅行のさすがに現在ではそのようなきめ細やかな配慮をしてくれる保護者は皆無になってしまったが。

学校、教員だけでも、受け入れ地、宿泊・食事提供施設、そして保護者だけでも、この食物アレルギーに対しての単独対応は不可能である。

そこで、それらを相互に有機的に結び付ける組織や働きが必要になってくる。その時、学校が一番頼りにしているのが、旅行会社である。

教員の業務軽減にも貢献できる新しいシステムの開発、展開を目指しているという旅行会社の方向にも期待したい。また、生徒の多国籍化も進展し、ハラール（宗教食）の存在もこれから無視できなくなるであろう。

中学校3年間の学びの集大成ともなり、最大最

LION　業務用　手指消毒剤（アルコール基剤配合）　指定医薬部外品

新発売　サニテートA　ハンドミスト

デザインボトル ミッフィー

日常に“癒やし”を

かわいいミッフィーのデザインが、
その場や使用者をなごませます。
使用促進による衛生管理強化にも。

シュッとスプレー。手指の消毒*に!

＊病院や飲食店で使用実績のある液剤です。

子どもでもカンタン!　手にスプレーして すりこむだけ

すぐれた殺菌力!　ベンザルコニウム塩化物 配合

しっとりサラサラ!　保湿剤（グリセリン）配合で 手指になじむ

うれしい無香料!　食事前に使っても安心

施設の入り口、受付、トイレなどに

サニテートA ハンドミスト
デザインボトル ミッフィーa
300mL
（300mL×8本／梱）

Illustrations Dick Bruna © copyright Mercis bv, 1953-2019 www.miffy.com

ライオンハイジーン株式会社
〒130-0013 東京都墨田区錦糸1-2-1 アルカセントラル6階
TEL 03（5819）7770　http://www.lionhygiene.co.jp/

すべての帆をひろげた帆船日本丸
日本丸は1930年に建造された練習帆船で、国指定重要文化財です。船内を見学できます。
年に約11回、すべての帆をはる総帆展帆(そうはんてんぱん)を行っています。

横浜みなと博物館　館内の様子
横浜港の歴史や港の役割を、模型や資料などで分かりやすく学べます。

団体予約・申込など詳細はHPをご覧ください
お問合わせ　TEL045-221-0280　FAX045-221-0277
https://www.nippon-maru.or.jp/facilities/

帆船日本丸　横浜みなと博物館
柳原良平アートミュージアム

〒220-0012 横浜市西区みなとみらい2-1-1
帆船日本丸記念財団・JTBコミュニケーションデザイン共同事業体

団体バス駐車スペースあり!
昼食利用できるスペースあり!
駅チカ、
チェックポイントデスクあり
班別行動にもオススメ!

帆船日本丸のキャリア教育プログラムについて

小・中・高校生向けの体験プログラムです。内容・料金など
ご希望により調整しますのでご相談ください。

プログラム例　1、帆船日本丸の船長、航海士のお話しとインタビュー
船長、航海士のお仕事とは?航海士になるには?など
2、船内見学ツアー
・ボランティアガイドによる通常のご案内
・船長・航海士による未公開ゾーンのご案内（要日程調整）
3、船に関するワークショップ
甲板磨き、ロープワーク、ミニ展帆作業など
※1，2，3の組み合わせなど、メニューの調整は可能です。

所要時間　1時間～1時間30分（メニューによって所要時間が異なります。）

受入可能人数　1班10名。多数の班の場合は、時間を分けて実施

料金　1名あたり1,000円～（共通券、資料、材料費など）
メニューによって異なります。

横浜みなと博物館のガイドツアー

横浜みなと博物館常設展示を、展示案内ボランティアがわかりやすく
ご案内します。

所要時間　1時間～

受入可能人数　1班10名
多数の班の場合は、時間を分けて実施

料金　入館料