

2025 年度卒業論文

学校給食における現状把握と今日的課題

指導教員 岡本 威明

令和4年度入学 教育学部 学校教育教員養成課程

初等教育コース 小学校サブコース 2230143u

森 美空

学校給食における現状把握と今日的課題

【目次】

第1章	はじめに	2
第1節	研究の背景	
第2節	研究の目的	
第2章	学校給食の歴史と現状	4
第1節	学校給食の歴史とその目的	
第2節	学校給食の運営体制	
第3節	学校給食だよりの役割	
第4節	学校給食における事故の現状と事例	
第1項	事故の発生状況	
第2項	事故事例からみる事故後の対応と再発防止策	
第3章	食物アレルギーの現状と学校給食への影響	18
第1節	食物アレルギーの変化	
第2節	学校給食における食物アレルギーを持つ生徒の対応	
第3節	考察	
第4章	食物アレルギー対応食の考案と学校給食導入の検討	24
第1節	食物アレルギー対応食の考案及び調理方法	
第2節	食物アレルギー対応食の学校給食導入の検討	
第3節	考察	
第5章	総括	39
第1節	現状把握と今日的課題の考察	
第2節	今後の学校給食体制への一案	
参考・引用文献および URL	41
謝辞	44

第1章 はじめに

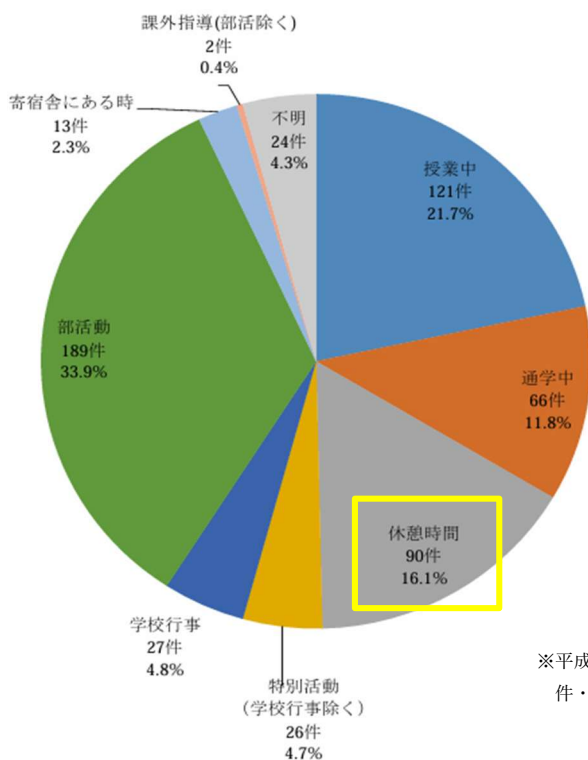
第1節 研究の背景

日本の学校給食制度は様々な契機を迎えながら、食事提供の機会であるだけでなく教育活動の一環として位置づけられるようになってきた。その運営には栄養士や栄養教諭、教師など多くの人々が携わり、制度の持続性や質を支えてきた。しかし、その中で学校給食を取り巻く環境は必ずしも安定しているわけではない。近年、子どもの健康に直接影響を及ぼす可能性もある学校給食中の事故が相次いで発生している。文部科学省の報告でも年間を通じて複数の事例が確認されており、学校給食の提供時におけるリスクは依然として存在することが示されている^[1]（資料1-1参照）。

また食物アレルギーを有する子どもは増加しており、以前は見られなかった項目に関してもアレルギー該当が認められるようになってきている^[2]。これによって学校給食において個別対応の必要性が高まっているにも関わらず人員や設備、調理体制が十分に追いついていない現場も少なくない。調理員の人手不足や施設の老朽化、食材価格の高騰など運営基盤そのものが揺らぎつつある側面も指摘されている。これらの課題が複合的に影響することで、事故の発生リスクや学校給食の質・安全性に地域差が生じる可能性も懸念される。

このように学校給食は教育的価値を有する一方で、安全管理や運営体制において多様な課題を抱えている。だからこそ、現在の学校給食の制度がどのような状況にあり、どのような問題が生じているのかを正確に把握することは、学校給食において教育的役割と安全確保の両立を図りながら改善点を明らかにし、持続可能な給食運営を捉え直すうえで重要であると思われる。

資料1-1 事件・事故災害が発生した場面



場面		件数 (件)	割合 (%)
休憩時間	登校後	14	2.5
	休み時間	24	4.3
	給食	14	2.5
	昼休み	17	3.0
	掃除	7	1.3
	放課後	12	2.2
	休憩時間 (詳細不明)	2	0.4
合計		558	100.0

※平成17～25年度に（独）日本スポーツ振興センターが災害共済給付を行った事件・事故災害832件を調査対象とし、調査依頼後回答のあった558件のデータ

第2節 研究の目的

以上の背景をもとに、日本の学校給食制度が現在どのような状況にあり、どのような課題を抱えているのかを整理することで、今後の給食運営の在り方を検討するための知見を得られるのではないかと考えた。学校給食の実施遍歴や、教育活動として担っている役割、運営体制の現状などを把握するとともに、発生した給食事故やアレルギー対応の複雑化などの今日的課題がどのように生じているのかを調査する。そのうえで、これらの課題が学校現場や子どもたちに及ぼす影響を検討し、学校給食が持続的に質や安全性を担保しつつ運営されるための一案を講じることを目的とした。

第2章 学校給食の歴史と現状

第1節 学校給食の歴史とその目的

我が国における学校給食は、明治12年に大督寺境内に設立された私立忠愛小学校において生活が困窮する家庭の子どもを対象に無償で提供された昼食を起源とする。必要なものは、大督寺の僧侶が地域の家々を回りお経を唱えることで頂いた資金や米で賄い、おにぎり・焼き魚・漬物などが一般的であった。その後、大正期に入ると学校給食は児童の栄養改善を目的として取り組みとしても注目されるようになった。大正12年には、文部次官通牒「小学校児童の衛生に関する件」において児童の栄養改善を図る方法の1つとして学校給食が奨励されるようになった。炊き込みご飯と味噌汁のような形で野菜が豊富に含まれるものが多く提供されるようになった。

昭和初期には、学校給食が国の政策の1つとして位置づけられるようになった。昭和7年には、生活が困窮する家庭の子どもを対象に初めて政府から国庫補助金が交付されるようになった。さらに昭和15年には対象を栄養不良児・身体虚弱児にも広げて栄養的な学校給食が更に推進されていった。昭和19年には、東京府東京市・神奈川県横浜市・愛知県名古屋市・京都府京都市・大阪府大阪市・兵庫県神戸市の6都市の小学校児童約200万人を対象に、国による米やみそ等の特別配給が実施された。このように学校給食は徐々に普及していったが、戦時下の深刻な食糧不足のため多くの学校において実施が困難となり、一時的に中断を余儀なくされた。

戦後、昭和21年には東京都・神奈川県・千葉県の3都県の学校で週2回の試験給食が始まる形で復活していった。次年の昭和22年には全国都市の児童約300万人に対象拡大された。昭和25年には8大都市の小学校児童に対して米国寄贈の小麦粉を用いて、週5回初めての完全給食が実施されるようになった。ここでいう完全給食とは、米又はパンの主食・おかず・ミルクを組み合わせた給食形態を指すものであり、当時は脱脂粉乳が用いられていた。その後、完全給食は全国の小学校で実施されるに至った。昭和29年には「学校給食法」が制定され、今後の学校給食運営における基盤が出来上がってきた。昭和33年には、農林次官通達「学校給食用牛乳供給事業実施要綱」に伴い、脱脂粉乳から牛乳に変更され現在の学校給食の形へとつながっていった^{[3][4]}。

以上の流れの中で、学校給食の普及率変化は以下のものである [5] (図 2-1 参照)。

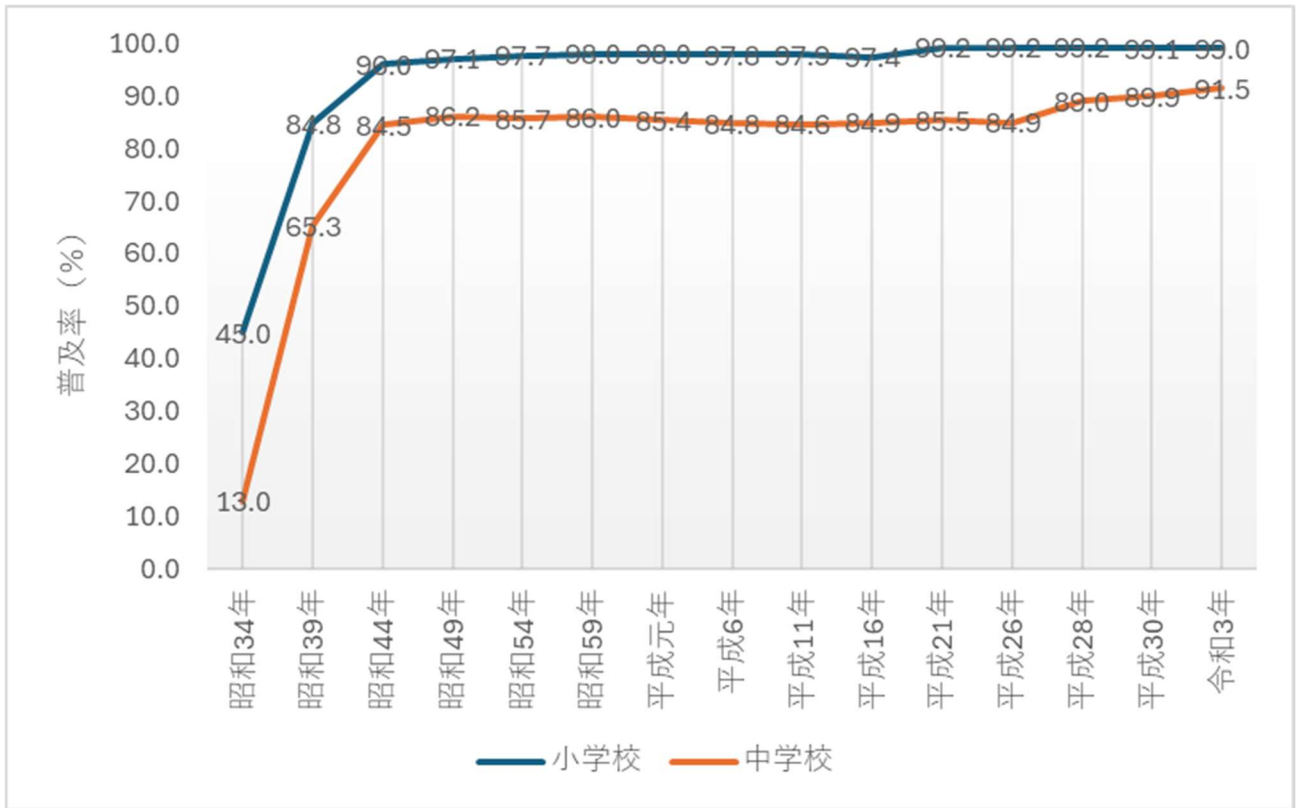


図 2-1 小学校・中学校の学校給食実施状況

このように、学校給食は戦後の完全給食の確立を経て、全国的にも普及していき児童生徒の健康や成長を支える基盤として定着していった。しかし、その一方で給食の実施が常態化し、提供規模も拡大したことにより、衛生管理や安全確保といった新たな課題も顕在化するようになった。こうした背景を受けて、平成9年には平成8年に腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事件の発生を踏まえた「学校給食衛生管理の基準」の設定が進められた [6]。また、平成27年には文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針」が出され、学校給食の安全性向上も図られるようになった [7]。

学習指導要領においても、昭和33年に初めて「学校行事等」の領域に位置づけられ明記されるようになった。その後の改訂で、昭和43,44年には「特別活動」における「学習指導」に位置づけられ、平成元年には「学級指導」から「学級活動」へと変わった。現在もその明記は継続してあり、食育という観点については総則にも追加されるようになってきた。

以上の歴史を経て、学校給食は成長期にある児童生徒の健康の保持増進を図ることを基本とし、適切な栄養の摂取を通して健全な心身の発達を促すことを目的としている。また、食育の推進やすべての児童生徒が安心して食事を摂取できる環境を整えることも重要であると思われる。

第2節 学校給食の運営体制

学校給食は、学校給食法に基づき、学校設置者が実施されるように努めるものであり、国及び地方公共団体はその普及と健全な発達（心身の健康、知的・社会的適応、情操）を図ることが求められている^{〔8〕}。学校給食の運営において中心的な役割を担っているのが、栄養教諭および学校給食栄養管理者である。栄養教諭は、献立作成や栄養管理を専門的に担うとともに、食育の推進に関わる教育的役割も果たしている。ただ学校給食の運営は、栄養教諭や学校給食栄養管理者だけで完結するものではなく、校長をはじめとする学校管理職、学級担任、養護教諭、調理員、さらには保護者や関係機関との連携によって支えられている。例えば学級担任は、給食指導を通して食事のマナーや食に対する姿勢を育てる役割を担い、養護教諭は児童生徒の健康状態の把握や情報共有を行うなど、それぞれの立場から学校給食の運営に関与している。このような多様な関係者による協力体制のもと、学校給食は日々提供されている。

調理体制については、学校内で調理を行う自校調理方式と、複数の学校分をまとめて調理する共同調理場方式があり、地域の実情や学校規模に応じて採用されている。自校調理方式は、児童生徒の身近な場所で調理が行われることから、給食への親しみを持ちやすいことや運送の時間短縮などという利点がある。一方、共同調理場方式は、設備や人員を集約することが可能であり、効率的な運営が行える点が特徴として挙げられる。いずれの方式においても、衛生管理の徹底が重要であり、学校給食衛生管理基準に基づいた調理・管理が行われている^{〔9〕}。給食物資の選定については、内容やアレルギー、産地（地産地消の観点）、品質などを確認した上で、安全性と物資の確保に十分配慮されており、より厳格な確認体制のもとで食材が選定されている。これにより、児童生徒が安心して給食を喫食できるように環境が整えられていると言える。

以上のように、学校給食は、法のもと栄養教諭を中心とした多様な関係者の連携によって運営されている。献立作成、調理体制、食材輸送、衛生管理など、さまざまな要素が相互に関わり合いながら成り立っており、学校給食は児童生徒の健全な成長を支える重要な教育活動の一つとして現在位置づけられている。

第3節 学校給食だよりの役割

学校給食は、栄養面や安全面等への配慮がなされ児童生徒の健康の保持増進を目指すものであるだけでなく、食育の観点からも教育的意義を持つ活動であると捉えている。そのため、給食の内容やねらい、安全面への配慮などについて児童生徒および保護者に対して適切に分かりやすく発信することが求められている。こうした情報提供の手段として、多くの学校では「給食だより」および「献立表」が活用されている。

給食だよりは、学校給食に関する情報を定期的に発信する媒体であり、献立の紹介に加えて、使用されている食材の特徴、栄養面での工夫、行事食や旬の食材の意味、安全管理への配慮など様々な内容が掲載されている。これにより、児童生徒は自分たちが日々食べている給食について理解を深めることや学校給食が自分たちに届くまでの道筋を知ることなどができ、食に対する関心や意欲の向上につながると考えられる。また保護者にとっても、給食だよりは学校給食の取り組みを知る重要な情報源であり、食について興味をもってもらえる貴重な機会としても役割を果たしている。さらに、食育を推進するための教材的役割も担っており、給食という実体験と結びつくことでより実感を伴った学びにつながると思われる。このように食育だよりは単なる広報物ではなく、学校給食の教育的価値を高めるための重要なツールであるといえる。

献立表、一定期間に提供される給食の内容を一覧として示すものであり、学校給食の計画を可視化する役割を担っている^{[10][11]}。献立表には、主食・主菜・副菜・汁物・デザートなどの構成が示されるだけでなく、使用される食材や栄養素、アレルギー表示などが記載される。これにより、児童生徒や保護者は、学校給食がどのような意図をもって構成されているのかを把握することが可能となる。この存在は、家庭との連携という点においても重要である。保護者は献立表を参考にしながら、家庭での食事内容を調整することができる。例えば、給食で不足しがちな栄養素を家庭で補ったり、逆に給食で摂取している栄養素を考慮して家庭の献立を考えたりすることが可能となる。

以上のように、給食だよりおよび献立表は、単に給食内容を伝えるための資料ではなく、食育の推進や家庭との連携、学校給食への理解促進といった多様な役割を担っている。これらの媒体を通して情報が発信されることで、学校給食は「食事の提供」から「学びを伴う食育活動」へと発展していくと考えられる。

そこで、実際の給食だよりがどのような内容で構成され、どのような工夫がなされているのかを具体的に把握するため、愛媛県松山市、今治市における給食（食育）だよりをそれぞれ年比較し、検討することとした^{[12][13]}（資料2-1、資料2-2参照）。

資料 2-1 愛媛県松山市の給食だより

	2022	2023	2024	2025
4月	給食の栄養バランス、郷土料理、旬紹介	給食の栄養バランス、PG①(共食)	給食の栄養バランス、SDGsと食育	給食の栄養バランス、全国特産物紹介
5月	給食摂取基準、献立作成の流れ、旬紹介	献立の基本、PG③(食事バランス)	五大栄養素、SDGs③(健康と福祉)	朝食、野菜、魚介等の摂取推進、バランスのよい食事
6月	食育ピクトグラム、食育の取り組み	PG⑤(歯の健康)、PG12(食育)	使用水の安全確保、SDGs⑥(安全な水)	歯の健康、家庭での食育
7月	食物アレルギーの対応、災害時、旬紹介	PG⑥(衛生手洗い)、PG②(朝食推進)	朝食摂取、SDGs②(飢餓)	夏休みの食事注意、おやつを取り方
8月				
9月	学校給食の流れ(調理場)	PG⑦(防災)、水分補給	地産地消、SDGs⑫(つくる・つかう責任)	非常備蓄の方法、夏の疲れ予防の食事
10月	衛生管理、学校給食の流れ(献立委員会)	食育の環、PG10(食-農体験)	食品ロス、SDGs⑫(3つのR)	食事と運動、健康の三本柱(睡眠・食事・運動)
11月	和食、郷土料理、学校給食の流れ(入札会)	PG11(和食文化)、食品ロス	朝食の役割、SDGs④(食育の推進)	和食、うま味、鯛の郷土料理
12月	学校給食の流れ(安全確認)	PG④(生活習慣、体重)、生活習慣病	共食の良さ、SDGs⑩(不平等是正)	冬休みの過ごし方、抵抗力を高める栄養素
1月	学校給食の歴史、クイズ	PG⑨(産地応援)、給食アンケート	学校給食の歴史、SDGs11(住み続けたまちづくり)	全国学校給食週間、学校給食の歴史
2月	地元食材、旬紹介、愛媛FC応援給食	PG⑧(食品ロス)、食事マナー、愛媛FC応援	SDGs13(マイ○○の使用推奨、気候変動への緊急対策)、朝ごはん調理	
3月	振り返り、学校給食の流れ(地産地消)	PG反省、朝食、愛媛FC応援	SDGs反省、朝食の推進	

資料 2-2 愛媛県今治市の食育だより

	2022	2023	2024	2025
4月	学校給食とは、給食のマナー、FC	学校給食の役割、給食の栄養バランス、地産地消	学校での食育、減塩 学校給食とは、FC	学校給食とは(目標、衛生管理)、残食、FC
5月	食中毒予防、FC	給食の食べ方、FC	食事のマナー、FC	熱中症を防ぐ食生活、端午の節句、FC
6月	家庭での食育、FC	食育月間、FC	食べることに ついて、FC	噛むこと、歯と口の健康、FC
7月	夏の食生活、食事の手伝いチャレンジ、FC	骨を丈夫に(アレレギー)、FC	スポーツと健康、栄養と休養、FC	夏の食生活、食と排泄の関係、FC
8月				
9月	非常時の対策、FC	夏バテ予防、FC	夏の食欲促進、疲労回復、FC	非常時の対策、空腹での活動注意、FC
10月	旬、地産地消、FC	食品ロス、FC	給食での効果的な資源活用、FC	SDGs(給食でできること、していること)、FC
11月	朝食の摂取、FC	朝食の摂取、FC	朝食の摂取、FC	朝食の摂取、FC
12月	睡眠の重要性、FC	日本一おいしい給食レシピコンテスト、地産地消、起床就寝時間	冬休みの食生活、睡眠、FC	カルシウム摂取、睡眠、朝食
1月	学校給食の歴史、FC	学校給食の昔と今、FC	学校給食の歴史、FC	
2月	免疫力を高める食生活、FC	生活習慣病、FC	箸の使い方、豆類の栄養、FC	
3月	給食の振り返り、FC	給食時間を振り返る、FC	食生活の振り返り、FC	

松山市および今治市の給食だよりを比較すると、いくつかの共通点がみられる。まず、両市ともに使用食材や栄養面への配慮、行事食や旬の食材などに関する情報が記載されている点が共通している。また食育的な視点も取り入れられた内容構成であることから、始まりである4月に学校給食が果たす役割や目標、内容などにふれ、締めくくりである3月には1年の振り返りを含めている。これらの点から両市の給食だよりは、情報提供と教育的価値の双方を担う一媒体として位置づけられているといえる。こうした共通点がみられる一方で、掲載内容の重点や伝え方などには違いも認められた。まず松山市の給食だよりの年度ごとに変化に着目すると、2022年6月、2023年にわたり農林水産省作成の食育ピクトグラムが導入されていたのに対し、2024年にはSDGsのピクトグラムの導入に変化していることがあった^[14] (図2-2参照)。



図2-2 食育ピクトグラム

食育ピクトグラムを使用することで食に特化した観点からの啓発ができ、SDGsのピクトグラムを使用することでより身近にあるマークから自分ができていることを考えられるきっかけづくりにすることができる。そのため双方に利用する利点があり、給食だよりの資料として効果的に発信できるものであると思われる。また2025年6月の歯の健康や12月の抵抗力を高める栄養素など、近年の情勢や季節に合わせた話題の掲載があり、多角的な情報発信を行っている判断できた。

続いて今治市の食育だよりの年度ごとの変化に着目すると、4年間のほとんどの月で今治FCの選手からのインタビューをもとに展開されていることが特徴として挙げられる。各選手が子ども時代に好きだった給食をあげてそれが当月の献立に含まれていることにつなげたり、地元をあげてその場所の地場産物が登場することにつなげたりと工夫がみられた。また、11月には朝食の摂取の重要性、1月には学校給食の歴史を記載するなどいくつか4年間に共通する話題も見られた。ただ、伝えたいことは共通するように見えていても内容資料は年々変化しており、教育委員会や栄養士協議会が毎年効果的な資料を見つけて更新し続けていることがうかがえた。

以上の年度比較から、給食だよりは両市、毎年において共通した食育推進や家庭との連携などの役割を担っている特徴があり、その在り方は地域ごとの方針や課題によって異なることが示唆された。

第4節 学校給食における事故の現状と事例

第1項 事故の発生状況

学校給食は児童生徒の健康を支える重要な教育活動の一環として実施されているが、その提供過程や喫食の場面において事故の発生が起こる場合がある。文部科学省や独立行政法人日本スポーツ振興センターの報告においても、学校給食に関連する事故は毎年一定数報告されている現状がある^[15]。これらの事故は、児童生徒の生命や健康に直接関わる可能性があるため、学校給食の安全性を考えるうえで重要な課題の一つであると考えられる。

こうした状況を踏まえ、愛媛県内における学校給食に関する事故を調査することとした。ニュースとして取り上げられた事故を地域ごとに検討する方法を行った。なお本調査では、認定こども園等における事故も調査対象として含むこととした。

調査により確認ができた事例数は以下の通りである（資料 2-3 参照）。

資料 2-3 愛媛県内における学校給食事故事例件数（2022 年～2026 年 1 月）

東予	今治市	1
	上島町	
	西条市	1
	四国中央市	
	新居浜市	3
中予	伊予市	3
	久万高原町	
	東温市	
	砥部町	
	松前町	1
	松山市	2
南予	愛南町	
	伊方町	1
	内子町	1
	宇和島市	
	大洲市	1
	鬼北町	
	西予市	
	松野町	
	八幡浜市	
合計		14 件

これらの事故は件数としては限られているものの、いずれも児童生徒の安全に関わる重大な事案である。そのため、学校給食事故が発生しないためにできることを事故発生後には慎重に考えていくことが重要であると捉えている。なお、今回調査した事案以外でも事故の発生があるが、ニュースとして記事があるもののみ調査対象としている。

第2項 事故事例からみる事故後の対応と再発防止策

これまでに愛媛県で発生した14件の事故事例を取り上げ、事故発生後の対応および再発防止策について検討した。愛媛県において学校給食における事故にあがった要因は様々であったが、以下の4種に分類ができた。

- ①アレルギー該当項目の誤提供（5件）
- ②異物混入（7件）
- ③誤嚥、窒息（1件）
- ④食中毒（1件）

①アレルギー該当項目の誤提供

【事案① 保育園 アレルギー該当物を提供（マドレーヌ：卵）^[16] ^[17]】

本事案は、2023年5月24日、新居浜市のぞみ保育園において発生した。おやつのお菓子に幼児が卵を含むマドレーヌを誤って摂取したことにより発生した。本事故の原因としては、アレルギーに関する確認体制の不備が挙げられる。具体的には、当該幼児が卵に対してアレルギーを有していることは保育園側で把握されていたものの、原材料の変更がなされていなかった。事故発生後の対応は不明である。

本事案を受け、新居浜市では愛媛県と合同で指導監査を実施し、再発防止に向けた体制の見直しが行われた。具体的には、栄養管理体制の整備やアレルギー除去対応の幼児の給食に関して幼児の安全性を最優先とした組織的な取り組み、事故発生後の早期報告、職員全員で事案の報告・分析・共有などが実施されるよう示された。

【事案② 小学校 アレルギー該当物を提供（キャロットスープ：小麦）^[18]】

本事案は、2025年6月3日、松山市市立小学校において発生した。給食のお菓子中に児童が小麦を含むキャロットスープのルーを摂取したことにより舌への違和感と腹痛などのアレルギー症状を呈した。児童は異変を感じ、速やかに保健室へ移動した。本事故の原因としては、アレルギーに関する情報共有の不十分さおよび確認体制の不備が挙げられる。具体的には、当該児童が小麦に対してアレルギーを有していることは把握されていたものの、管理システムへの記入漏れがあり除去食の指示書に誤りが生じた。事故発生後、当該児童は直ちに保健室で抗アレルギー頓服薬を服用したが改善が見られず、エピペンを使用し医療機関へ救急搬送された。その後症状は落ち着いた。学校側は速やかに保護者へ連絡を行い、事故の経緯について説明を行った。また、保健体育課による調理場への聞き取り調査を行い事実確認および原因究明が実施された。

本事案を受け、アレルギー情報の入力と確認作業を行う際は、入力する担当者を決めて、作業に集中することや確認作業は複数名で読み合わせにより実施することを徹底した。また、確認作業を栄養教諭だけに任せるのではなく、調理業務を行う委託事業者側にも、アレルギー対応が必要な児童生徒の献立に誤りがないか、情報の確認を行なうようにした。

【事案③ 小学校 アレルギー該当物を提供（カレー：小麦）^[19]】

本事案は、2025年4月～6月にかけて4回、伊予市市立小学校において発生した。小麦が入ったカレールーの使用があり、そのうち1回には児童に発熱やかゆみなどのアレルギー症状を呈した。本事故の原因としては、納品の誤りが挙げられる。具体的には、市学校給食センターに小麦アレルギー対応でないカレーフレーク1袋が誤って納品されたが誤りに気付かないまま、このカレーフレークを使ったポー

クカレーなどを提供した。その後、誤りに気が付いた給食会から連絡があり、ミスが判明した。事故発生後、当該児童は連絡後に保護者が持参した薬を服用し症状がおさまった。

本事案を受け、チェック体制を強化するとともに、児童や保護者から体調不良に関する相談が寄せられた場合は情報共有することとした。

【事案④ 幼稚園 アレルギー該当物を提供(卵焼き:卵) [20]

本事案は、2022年8月16日、松前町認定こども園エンゼル幼稚園において発生した。卵が含まれる卵焼きを摂取したことにより、腹部などに蕁麻疹などのアレルギー症状を呈した。本事故の原因としては、アレルゲンに関する情報共有の不十分さおよび確認体制の不備が挙げられる。具体的には、担任職員の不在により代替職員が該当幼児に卵焼きを提供した。事故発生後、数日間薬を服用し症状が治った。

本事案を受け、業務上過失傷害の罪を負ったとともに、再発防止策を徹底する旨を伝えた。

【事案⑤ 小学校 アレルギー該当物を提供(じゃがいものミートソース焼き:乳) [21]

本事案は、2025年6月11日、内子町市立小学校において発生した。乳の含まれるじゃがいものミートソース焼きを摂取したことにより、唇のかゆみや蕁麻疹、低体温などのアレルギー症状を呈した。本事故の原因としては、アレルゲンに関する確認体制の不備が挙げられる。具体的には、チーズに食物アレルギーがあり、学校側は把握していたものの、学校給食センターで作っている「アレルギー対応一覧表」に該当児童についての記載漏れがあり、さらに学校側も確認が不十分で該当児童へ提供した。事故発生後、薬を服用したが回復せず、医療機関へ緊急搬送され入院をした。数日後回復をした。

本事案を受け、「アレルギー対応食一覧表」の該当児童生徒名及びアレルギー原因食物等について記載漏れや誤りの確認作業の徹底やアレルギー対応食専用のカゴにて配送、配送学校においても対応食の受取を「確認カード」を用いて複数人でチェックし、除去記載のある書類を確認しながらの誤配の防止策を徹底することとした。

②異物混入

【事案⑥ 小学校 さつま汁に異物混入(1cm程度の金属片) [22]

本事案は、2024年3月18日、西条市多賀小学校において発生した。喫食前のさつま汁に1cm程度の金属片が紛れていることを発見したため、健康被害はなかった。本事故の原因としては、具材をカットした野菜裁断機の蓋一部が欠落しており、その可能性が高いとされている。事故発生後、即時牛乳以外の給食を中止するように全校放送での呼びかけがあった。

本事案を受け、他の給食室・給食センターにおいても同型の野菜裁断機の点検、市内の全調理員に注意喚起文書の配布と調理機器の点検等の徹底の通知をすることとした。

【事案⑦ 保育園 カボチャサラダに異物混入(紙片) [23]

本事案は、2023年5月17日、新居浜市保育園において発生した。保育参観日に離乳食として出したカボチャサラダを母親が該当幼児に食べさせた際に数ミリ大の紙片を複数見つけ、翌日提出した連絡帳で「複数入っていました」と園に報告したことで発覚した。喫食前の発見だったため、健康被害はなか

った。本事故の原因としては、カボチャを細かく切る際にクッキングペーパーをしいており、この紙片が混入した可能性が高いとされている。事故の発生、事案を受けた後の対応は不明である。

【事案⑧ 中学校 大豆の五目煮に異物混入（7 mm程度の金属片）^[24]】

本事案は、2025年10月1日、伊予市双海中学校において発生した。生徒が喫食後に教職員が発見したが、健康被害は確認されなかった。本事故の原因としては、不明である。事故発生後、使用器具等を確認したが痕跡は発見されなかった。

本事案を受け、目視確認の徹底、調理器具などの洗浄や保管の徹底がなされた。

【事案⑨ 小中学校 ご飯に異物混入（5 mm程度の金属片）^[25]】

本事案は、2025年12月24日、伊予市市立小中学校において発生した。生徒が喫食前に食缶からの配膳中の職員が気づき、健康被害は確認されなかった。本事故の原因としては、不明である。事故発生後、市内の全小中学校に喫食中止を連絡し、ご飯をなしとした。使用器具等を確認したが痕跡は発見されなかった。

本事案を受け、目視確認の徹底、調理器具などの洗浄や保管の徹底がなされた。

【事案⑩ 調理場 豚肉に異物混入（3 mm程度の金属片）^[26]】

本事案は、2026年1月16日、松山市の学校給食共同調理場において発生した。新玉学校給食共同調理場で調理員が食材を確認した際に気づき、健康被害は確認されなかった。本事故の要因としては、納入前に混入した可能性が高いとされている。確認後、同じ業者が納入した豚肉を用いた献立の提供は中止した。

本事案を受け、納入業者とともに原因調査を進めた。

【事案⑪ 小学校 野菜スープに異物混入（1.4 cm程度の金属片）^[27]】

本事案は、2024年4月23日、伊方町市立小学校において発生した。生徒が喫食前に発見したため健康被害は確認されなかった。本事故の原因としては、運搬食缶の取っ手ばねが破損し、混入したとされる。事故発生後、対応は不明である。

本事案を受け、他の調理器具も確認し、細心の注意を図ることが徹底された。

【事案⑫ 小中学校 わかめご飯に異物混入（虫の死骸）^[28]】

本事案は、2025年7月14日、大洲市幼稚園・小中学校において発生した。生徒に配膳した食器に虫の死骸が混入していたのを発見した。発見に至るまでに配膳が終わっていた一部の生徒は喫食していたが、健康被害は確認されなかった。本事故の原因としては、委託炊飯業者における炊飯時に混入した可能性が高いとされている。事故発生後、喫食が中止された。

本事案を受け、炊飯施設及び設備等の清掃・洗浄・消毒・点検等、設備等の状態について目視確認、炊飯時の異物確認（目視検査）が徹底された。

③誤飲・窒息

【事案⑬ 保育園 のどに詰まる（長さ7mm、幅2mm、厚さ3mm程度のりんご）^[29]】

本事案は、2023年5月16日、新居浜市新居浜上部のぞみ保育園において発生した。刻んだ生のりんご2切れを食べて意識不明状態となり、医療機関へ緊急搬送されたが今現在も意識不明のままである。本事故の原因としては、国のガイドラインでは幼児に加熱したりんごを提供する必要があったが1年間で42回提供のうち2回のみ加熱した状態で今回も非加熱での提供であったこと、窒息時に胸骨圧迫がされていなかったことが挙げられる。事故発生後、家庭での療養やリハビリが行われている。

本事案を受け、離乳食の摂食状況が施設と保護者の間で認識の違いが生じないように写真や実物を見ながら合意を得ること、緊急時に全職員が迅速かつ的確に対応できるよう訓練を行うこと、ガイドラインを保育施設に周知し確実に実施されているか確認することが徹底された。

④食中毒

【事案⑭ 保育園 食中毒（サルモネラ属菌）の検出^[30]】

本事案は、2025年6月18,19日、今治市朝倉保育園において発生した。0歳から4歳の園児19人が下痢や発熱等の症状を呈し、2人入院をした。職員も症状あるが人数は不明である。

本事故の原因としては、保育園にて提供があった給食またはおやつを98人が摂取したものにサルモネラ属菌が検出されたことが挙げられる。事故発生後、5日間の調理業務を停止処分となった。

本事案を受け、洗浄・清潔冷却、加熱の3原則を徹底し予防に努めるよう呼びかけがあった。

以上、学校給食における事故を4種に分類し整理した。これらの事故は発生状況や要因こそ異なるものの、いずれも幼児児童生徒の生命や健康に直接関わる重大な問題である点で共通している。各事例を通して明らかとなったのは、多くの事故が偶発的な出来事として発生しているように見えながらも、その背景には確認不足や情報共有の不十分さなど、共通する課題が存在しているという点である。個人の不注意に起因するものとして片付けるのではなく、組織的な体制や運営上の問題として捉える必要があることが示唆された。

一方で、事故の種類によって特徴的な違いも見られた。例えば、アレルギー該当項目の誤提供は事前の情報管理や個別対応の徹底によって防止可能性が高いのに対し、誤飲・窒息事故は喫食中の行動や年齢特性とも関係が深く、より多面的な配慮が求められる。また、食中毒や異物混入は、調理工程や衛生管理体制の在り方が大きく影響する点で、組織的な管理体制の重要性がある。

これらのことから、学校給食における事故は単発的・偶発的な出来事としてではなく、構造的な課題として捉えていく必要があると言える。

第3章 食物アレルギーの現状と学校給食への影響

第1節 食物アレルギーの変化

近年、食物アレルギーを有する子どもの数は増加傾向にあり、その原因となる食品の種類も多様化している^{[31][32]}（図3-1、3-2参照）。

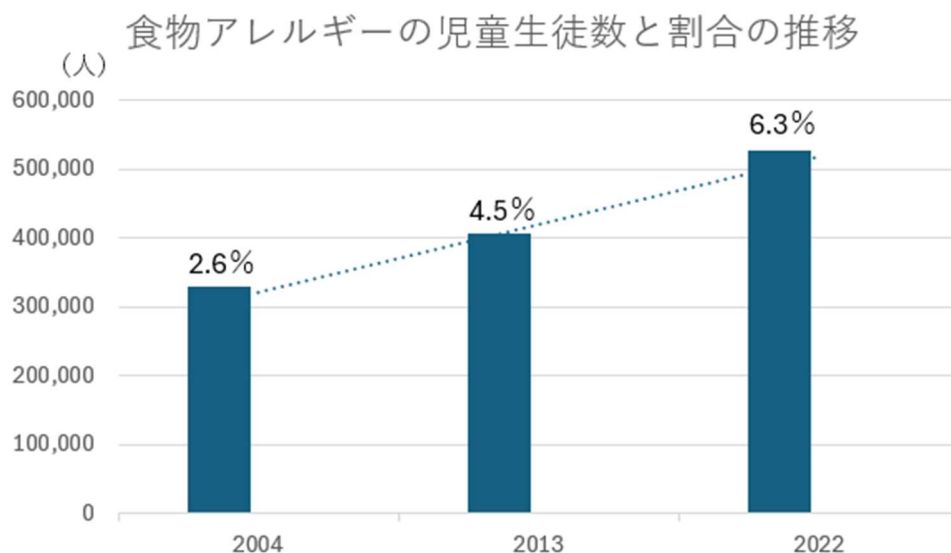


図3-1 食物アレルギーを持つ児童生徒の推移

	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校		義務教育学校		中等教育学校		総計	
	数	%	数	%	数	%	数	%	数	%	数	%	数	%
食物アレルギー (学校が把握している数)	270,354		146,015		98,113		8,066		3,037		1,120		526,705	
鶏卵	80,396	29.7%	32,137	22.0%	19,642	20.0%	2,636	32.7%	843	27.76%	297	26.5%	135,951	25.8%
牛乳・乳製品	35,200	13.0%	15,056	10.3%	6,759	6.9%	1,145	14.2%	350	11.52%	135	12.1%	58,645	11.1%
小麦	8,885	3.3%	4,109	2.8%	2,769	2.8%	571	7.1%	107	3.52%	40	3.6%	16,481	3.1%
ソバ	16,732	6.2%	10,890	7.5%	8,979	9.2%	945	11.7%	208	6.85%	80	7.1%	37,834	7.2%
ピーナッツ	35,20	13.0%	14,471	9.9%	7,603	7.7%	1,214	15.1%	323	10.64%	119	10.6%	58,933	11.2%
甲殻類	31,378	11.6%	24,733	16.9%	20,093	20.5%	1,588	19.7%	379	12.48%	184	16.4%	78,355	14.9%
（内訳）すべての甲殻類	11,103	4.1%	8,446	5.8%	6,786	6.9%	622	7.7%	139	4.58%	43	3.8%	21,139	5.2%
（内訳）エビ	17,263	6.4%	13,250	9.1%	10,181	10.4%	839	10.4%	200	6.59%	113	10.1%	41,846	7.9%
（内訳）カニ	11,684	4.3%	8,856	6.1%	6,153	6.3%	652	8.1%	126	4.15%	75	6.7%	27,546	5.2%
木の実類	43,730	16.2%	13,222	9.1%	7,109	7.2%	840	10.4%	369	12.15%	120	10.7%	65,390	12.4%
（内訳）すべての木の実類	13,247	4.9%	4,654	3.2%	2,780	2.8%	373	4.6%	118	3.89%	45	4.0%	21,217	4.0%
（内訳）クルミ	22,774	8.4%	5,561	3.8%	2,870	2.9%	317	3.9%	186	6.12%	51	4.6%	31,759	6.0%
（内訳）カシュー	9,121	3.4%	2,370	1.6%	798	0.8%	164	2.0%	67	2.21%	29	2.6%	12,549	2.4%
（内訳）アーモンド	7,042	2.6%	2,271	1.6%	888	0.9%	164	2.0%	49	1.61%	18	1.6%	10,432	2.0%
果物類	54,848	20.3%	43,358	29.7%	30,504	31.1%	1,701	21.1%	691	22.75%	387	34.6%	131,489	25.0%
魚類	23,743	8.8%	13,538	9.3%	11,030	11.2%	915	11.3%	305	10.04%	139	12.4%	49,670	9.4%
肉類	1,782	0.7%	1,225	0.8%	927	0.9%	189	2.3%	29	0.95%	9	0.8%	4,161	0.8%
その他	37,324	13.8%	24,472	16.8%	17,393	17.7%	1,618	20.1%	376	12.38%	187	16.7%	81,370	15.4%

図3-2 食物アレルギーの該当項目（2022年）

かつては卵・乳・小麦といった主要な食品が中心であったが、現在ではナッツ類や果物類、魚介類など、より幅広い食品に対してアレルギー反応を示す事例が報告されている^{[33][34]} (図 3-3 参照)。

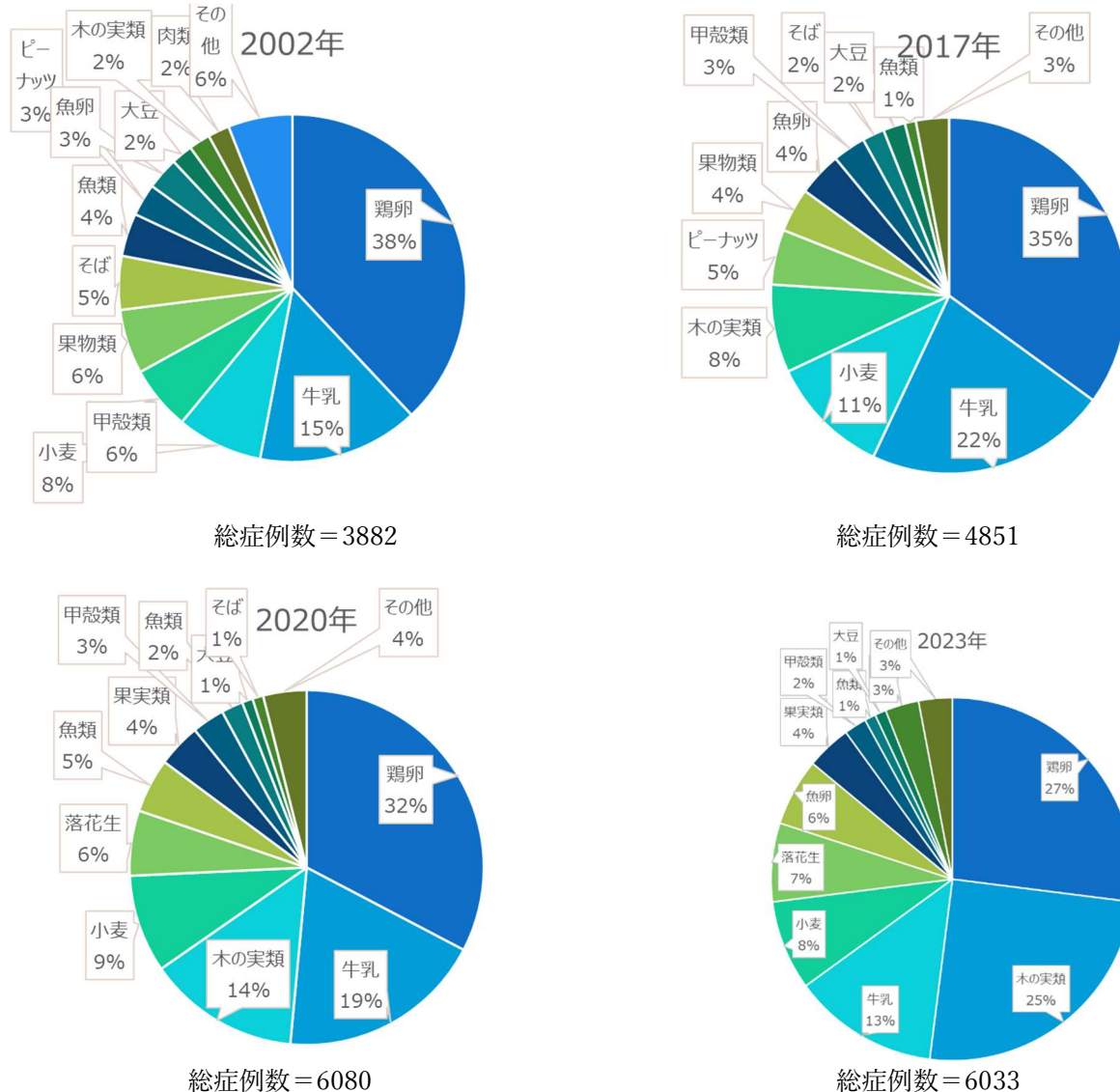


図 3-3 即時型アレルギーの項目変化

このような変化は、家庭での食生活のみならず、集団で食事を行う学校生活にも大きな影響を与えており、特に学校給食においては、より慎重な対応が求められるようになってきている。我が国では食物アレルギーへの対応として、食品表示制度の整備が進められてきた。従来、表示義務の対象とされていたのは、卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生の7品目であり、これらは「特定原材料」と呼ばれていた。しかし、食物アレルギーを引き起こす食品の多様化や、重篤な症例の報告の増加を受け、表示制度の見直しが行われた。現在では、特定原材料として新たに「くるみ」が追加され、8品目となっている。さらに、「特定原材料に準ずるもの」として「マカダミアナッツ」が加わって20品目が推奨表示の対象となり、合計28品目がアレルギー対応の観点から重要視されている^[35]。

このように対象品目が拡大された背景には、食生活の変化や食品加工技術の発展が大きく関係していると考えられる。現代の食生活では、加工食品や外食の利用が増加しており、原材料が複雑化してい

る。また、輸入食品の増加や食の国際化に伴い、従来はあまり摂取されていなかった食品が日常的に消費されるようになったことも、アレルギー原因食品の多様化に影響していると考えられる。特に近年、増加が指摘されているのがナッツ類による食物アレルギーである。くるみ、カシューナッツ、アーモンドなどは、少量の摂取でも重篤な症状を引き起こす可能性があり、アナフィラキシーショックに至る危険性もある。さらに、ナッツ類は菓子類やパン、加工食品などに広く使用されており、見た目では含有が分かりにくい場合も多い。このことは、本人や周囲の大人が注意していても、誤食が生じやすい状況を生み出している。また、ナッツ類アレルギーは比較的低年齢の子どもにも多く見られるようになっており、家庭のみならず、保育所や学校といった集団生活の場においても重要な課題となっている。特に学校給食では、全児童が同じ空間で食事をとることが多く、個別対応が必要な場合には、調理や配膳、喫食の各段階において細心の注意が求められる。

このように、食物アレルギーは単に特定の食品を避ければよいという問題ではなく、原因食品の多様化や重篤化のリスクを伴う、より複雑な健康課題へと変化しているといえる。

第2節 学校給食における食物アレルギーを持つ生徒の対応

食物アレルギーを有する児童生徒の増加に伴い、学校生活における配慮の必要性も高まっており、特に学校給食においては安全性の確保が重要な課題となっている。例えば学校献立作成、調理工程、配膳方法、さらには教職員間の情報共有体制などに影響を及ぼしている。学校給食は、集団調理・集団喫食という特性を有しているため、アレルギー事故が発生した場合の影響は極めて大きい。そのため、一人ひとりの児童生徒の健康状態に応じたきめ細かな対応と、組織的な安全管理体制の構築が不可欠であると考えられる^{[36][37][38]}。

まず、学校給食におけるアレルギー対応の基本として、正確な情報把握が挙げられる。入学時や進級時に医療機関からの診断書に基づき、アレルギーの有無や原因食品、症状の程度、緊急時の対応方法などを把握している。これらの情報は、担任、養護教諭、栄養教諭、調理員など関係職員間で共有され、給食提供時の判断材料として活用される。次に、献立作成段階における対応が重要となる。栄養教諭や学校栄養職員は、児童生徒の成長に必要な栄養素を確保しつつ、アレルゲンの除去や代替食品の使用を検討する必要がある。具体的には、原因食品を使用しない献立への変更、除去食の提供、代替食材の活用などが挙げられる。しかし、こうした対応は、栄養バランスの確保や調理工程の複雑化といった新たな課題も伴う。また、調理工程においては、アレルゲンの混入を防ぐための対策が求められる。調理器具の使い分けや洗浄の徹底、調理順の工夫、専用スペースの確保など、物理的な交差接触を防止する工夫が行われている。これらは重大な事故を防ぐ上で極めて重要な役割を果たしている。配膳および喫食の段階においても、注意が必要である。誤配や取り違えは、アレルギー事故の主要な原因の一つであるため、配膳時の複数人による確認や、専用のトレイ・食器の使用、名札や色分けなどの視覚的工夫が取り入れられている。実際に松山市教育委員会資料にて定められている受け渡しの流れは以下の通りである^[39]。ただこの流れの確認がとれておらず正確な受け渡しが行われていない状況や学年段階により該当児童生徒が自分でできると判断できれば該当児童生徒に託している場合も存在する。

[受け渡しの流れ]

①内容を児童生徒と確認

学級担任は給食開始前に該当児童生徒と一緒に、除去食の内容を献立表で確認する。

②受け取り室でバットごと受け取る

③受け取り室の確認簿に記入

受けとった者が記入する。(名前と時刻)

④バットごと児童生徒の机に運び、内容を確認

⑤優先して配膳

誤配や混入を防ぐため一番に行う。

⑥配膳後にふたを開ける

挨拶後に担任があけて中身を確認する。

また、担任や支援員が喫食の様子を見守ることで、異変の早期発見につなげることも重要である。さらに、緊急時の対応体制の整備も欠かせない。アレルギー症状は、軽度なものからアナフィラキシーのような生命に関わる重篤なものまで多岐にわたる。そのため、エピペンの使用方法を含む応急対応の研修

を実施し、教職員全体で共通理解を図ることが求められている。万が一の事態に迅速かつ適切に対応できる体制を整えることは、学校給食における安全性の確保に直結する。

一方で、こうした対応には多くの課題も存在する。除去食や代替食の提供には人手や時間が必要であり、調理現場の負担が増大する。また、すべての児童生徒に対して同様の給食体験を提供することが難しくなる場合もある。このような状況は、アレルギーを有する児童生徒が心理的な負担を感じる要因となる可能性考えられる。

このように、学校給食における食物アレルギー対応は、単なる除去や中止にとどまらず、安全性の確保、栄養バランスへの配慮、心理的側面への配慮など、多角的な視点が求められる課題であると言える。そのため、今後もこれらの対応は個々の学校や職員の努力に依存するだけでなく、制度的・組織的な支援のもとで行われる必要がある。

第3節 考察

本章を踏まえ、食物アレルギーは単なる個別の健康問題ではなく、学校給食全体の在り方に影響を及ぼす重要な課題であることがわかった。

現在、原因食品の多様化やアレルギー対応の複雑化が進む中で、栄養教諭や学校栄養職員、教員の負担は増加している傾向にある。しかし児童生徒の健康と安全を守るためにそれらの対応は必要不可欠である。また、アレルギーを有する児童生徒の心理的側面への配慮も重要な課題である。除去食や代替食の提供は安全確保の観点から不可欠である一方で、「自分だけ違う給食」であるという意識が、疎外感や不安感につながる可能性もある。学校給食は、単に栄養を摂取する場ではなく、友人と同じものを食べ、食事の楽しさを共有する場でもある。その意味において、アレルギー対応は「安全性」と「共食の意義」の両立をいかに実現するかという課題を含んでいると考えられる。これらより、学校給食における食物アレルギー対応は、「危険な食品を除去する」という消極的な対応にとどまらず、いかに安全で、かつ他の児童生徒と同様に食事を楽しめる環境を整えるかという積極的な視点が求められる。そのためには、事故を防ぐための管理体制の整備に加え、アレルギーを有する児童生徒のQOLを高める視点も必要である。

以上のことから、今後は安全管理の徹底とともに、アレルギーを有する児童生徒も含めた「誰一人取り残さない給食」の実現に向けた取り組みが重要となると考えている。

第4章 食物アレルギー対応食の考案と学校給食導入の検討

第1節 食物アレルギー対応食の考案及び調理方法

学校給食および家庭において食物アレルギーに配慮が必要な方々が、周囲の人と同じ食体験を共有しながら食べる喜びを感じられることを目指したいと考える。

佐藤ら^[40]は、学校家庭科において食物アレルギーの有無にかかわらず全ての生徒が参加し楽しく取り組むことができる調理実習の実現に向けて三大アレルゲン（卵、乳、小麦）不使用のレシピ開発を行い、これを「ユニバーサルレシピ」と提唱してきたと述べている。佐藤^[41]は、学校家庭科で食物アレルギー原因食品を除外しても食物アレルギーの有無に拘わらず全ての生徒が共に参加し、美味しく食べることができ、平等に学ぶことができる調理教育を「ユニバーサル調理教育」と定義するとともに「食物アレルギーの有無に拘わらず全ての生徒が共に調理実習に参加し、安全に食べることができる、またその能力を十分に発揮して調理実習の学びを得ることができるレシピ」のことを「ユニバーサルレシピ」、そのレシピを用いて取り組む調理実習のことを「ユニバーサル調理実習」と定義し、調理実習題材選定において苦慮する家庭科教員の負担を軽減し、参加する生徒皆が楽しく取り組める調理実習の実現に向けた提案を行ってきたと述べている。

この食物アレルギー対応食（ユニバーサルレシピ）に必要性を感じ、考案を行うこととした。その中でニッポンハム食の未来財団主催の「食物アレルギー対応食料理コンテスト2025」の開催が行われていることを見つけ、その開催意図と自身の思いとの一致部分を感じ、応募することを見据えて考案研究を進めることとした^[42]。以下、本コンテスト応募の詳細条件と審査基準である [資料4-1 参照]。


資料4-1 食物アレルギー対応食コンテストの概要

[応募条件]
1. 特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のうち「卵・乳・小麦」いずれも使用しないまたは他の食材で代替したレシピ
2. 特定原材料等28品目のうち使用しているものを明らかにしたレシピ
3. A 食事部門、B おやつデザート部門のどちらかを選択したレシピ
[審査基準]
1. 作りやすさ（材料の手に入りやすさ、調理時間、作り方など）
2. おいしさ
3. 目新しさ
4. 食物アレルギー表示の理解度


これらを踏まえて食物アレルギー対応食を考案し、以下8作品をコンテストに応募した。

①みかん香る！えひめ南蛮	アレルギー項目：鶏肉、オレンジ、えび、かに、りんご、大豆	
	【2人分】	
	鶏むね肉	200g
	米粉	大さじ2
	水	大さじ3
	塩	少々
	米油	適量
	A みかんジュース	75ml
	A カンタン酢	大さじ1
	A 水	25ml
	A 片栗粉	小さじ1
	B じゃこ天	1/2枚
	B じゃがいも	中1/2個
	B みかんジュース	小さじ1
	B オリーブオイル	小さじ2
	B 塩こしょう	少々
	B 豆乳	小さじ1
B パセリ	少々	
【作成手順】		
①鶏むね肉は一口大にカットして塩をふり、5分ほど置いておく。		
②①を米粉と水を混ぜたもので揉み、米油を熱したフライパンで8分ほど両面を揚げ焼きする。		
〈A みかん南蛮だれ〉		
③別鍋にAの水溶き片栗粉以外を入れて加熱する。		
④③が煮立ったら水溶き片栗粉を入れて全体にとろみをつける。		
⑤④のみかん南蛮だれを②の鶏肉に絡める。		
〈B じゃこタルタル〉		
⑥じゃこ天を小さく切り刻む。		
⑦じゃがいもは皮を剥き、細かく切った後耐熱ボウルに入れて電子レンジ600W4分加熱する。		
⑧じゃがいもをつぶす。		
⑨Bの材料を全て混ぜ合わせ、味を調節する。		


本作品は愛媛の特産物であるみかんや郷土料理であるじゃこ天を使用し、愛媛の食への興味を掻き立てられるような作品に仕上げた。鶏むね肉を使用することで鶏もも肉よりもヘルシーに、そして安価に作るができると考えた。懸念点としては、じゃこ天の中には様々な魚介類が含まれている可能性があり、アレルギーの該当項目が増えたことが挙げられる。

②じゃこっとトマト南蛮	アレルギー項目：鶏肉、えび、かに、りんご、大豆	
	【2人分】	
	鶏むね肉	200g
	米粉	大さじ2
	水	大さじ3
	塩	少々
	米油	適量
	A トマトジュース	75ml
	A カンタン酢	大さじ1
	A 水	25ml
	A 片栗粉	小さじ1
	B じゃこ天	1/2枚
	B じゃがいも	中1/2個
	B レモン果汁	小さじ1
	B オリーブオイル	小さじ2
	B 塩こしょう	少々
	B 豆乳	小さじ1
B パセリ	少々	
【作成手順】		
<p>①鶏むね肉は一口大にカットして塩をふり、5分ほど置いておく。</p> <p>②①を米粉と水を混ぜたもので揉み、米油を熱したフライパンで8分ほど両面を揚げ焼きする。</p> <p>〈A トマト南蛮だれ〉</p> <p>③別鍋にAの水溶性片栗粉以外を入れて加熱する。</p> <p>④③が煮立ったら水溶性片栗粉を入れて全体にとろみをつける。</p> <p>⑤④のトマト南蛮だれを②の鶏肉に絡める。</p> <p>〈B じゃこタルタル〉</p> <p>⑥じゃこ天を小さく切り刻む。</p> <p>⑦じゃがいもは皮を剥き、細かく切った後耐熱ボウルに入れて電子レンジ600W4分加熱する。</p> <p>⑧じゃがいもをつぶす。</p> <p>⑨Bの材料を全て混ぜ合わせ、味を調節する。</p>		

本作品は、ソースをトマトにすることでリコピンによる抗酸化効果に期待するとともにアレルギーの該当項目としてオレンジが加わらない作品に仕上げた。酸味はみかんよりも抑えられていて、ケチャップソースでも手軽に代用できると考えた。懸念点としては、①みかん香る！えひめ南蛮と同じくじゃこ天の中には様々な魚介類が含まれている可能性があり、アレルギーの該当項目が増えたことが挙げられる。

③トマトと豆腐のやさしさ南蛮	アレルギー項目：鶏肉、りんご、大豆	
	【2人分】	
	鶏むね肉	200g
	米粉	大さじ2
	水	大さじ3
	塩	少々
	米油	適量
	A トマトジュース	75ml
	A カンタン酢	大さじ1
	A 水	25ml
	A 片栗粉	小さじ1
	B 絹ごし豆腐	75g
	B オリーブオイル	小さじ1
	B 簡単酢	小さじ1
	B たくあん	7g
	B 塩こしょう	少々
B パセリ	少々	
<p>【作成手順】</p> <p>①鶏むね肉は一口大にカットして塩をふり、5分ほど置いておく。</p> <p>②①を米粉と水を混ぜたものに浸して衣をつけ、米油を熱したフライパンで8分ほど両面を揚げ焼きする。</p> <p>〈A トマト南蛮だれ〉</p> <p>③別鍋にAの水溶き片栗粉以外を入れて加熱する。</p> <p>④③が煮立ったら水溶き片栗粉を入れて全体にとろみをつける。</p> <p>⑤④のトマト南蛮だれを②の鶏肉に絡める。</p> <p>〈B 豆腐タルタル〉</p> <p>⑥たくあんを小さく切り刻む。</p> <p>⑦絹ごし豆腐をキッチンペーパーに包み、600W30秒で加熱する。</p> <p>⑧水が少し抜けた絹ごし豆腐をボウルに入れ、なめらかになるまで混ぜる。</p> <p>⑨Bの材料を全て混ぜ合わせ、味を調節する。</p>		

本作品は、ソースに豆腐を加えることでまろやかに、そしてトマトソースの鶏むね肉と絡みやすいものに仕上げた。タルタルソースに使われることの多い卵の見た目に、卵白の代替が豆腐、卵黄の代替がたくあんで寄せられると考えた。懸念点としては、豆腐を使用しているため水切りをしても時間が経つと多少の水分が出る事が挙げられる。


④ポテ豆マヨサラダ	アレルギー項目：りんご、大豆	
	【2人分】	
	じゃがいも	1個
	きゅうり	1/4本
	塩	少々
	A 絹ごし豆腐	75g
	A オリーブオイル	小さじ1
	A カンタン酢	小さじ1
	A たくあん	7g
A パセリ	少々	
<p>【作成手順】</p> <p>①じゃがいもを洗い、6等分ほどにして耐熱ボウルに入れ、電子レンジ600W4分加熱し、(柔らかくなるまで)つぶす。</p> <p>②きゅうりを薄く輪切りにし、塩でもんだ後3分程放置し水をしぼる。</p> <p>〈B 豆腐マヨソース〉</p> <p>③たくあんを小さく切り刻む。</p> <p>④絹ごし豆腐をキッチンペーパーに包み、600W30秒で加熱する。</p> <p>⑤水分が抜けた絹ごし豆腐をボウルに入れ、なめらかになるまで混ぜる。</p> <p>⑥Bの材料を全て混ぜ合わせ、味を調節する。</p> <p>⑦①②⑥を混ぜ合わせる。</p>		

本作品は、豆腐を使用することで植物性のタンパク質を摂取でき、アレルギーの該当項目も少ないものに仕上げた。マヨネーズ（卵使用）の代替として豆腐でまろやかさを出すことを目指した。懸念点としては、③トマトと豆腐のやさしさ南蛮と同じく豆腐を使用しているため水切りをしても時間が経つと多少の水分が出ることが挙げられる。

研究室での活動において後輩へ聞き取りを行ったところ、卵アレルギーを持つ家庭で提供する際には少し高価だが卵不使用のマヨネーズを使用することもあるという声があった。

⑤パリッと！さつまコロ	アレルギー項目：大豆、りんご	
	【2人分】	
	さつまいも	中 1 個
	豆乳	大さじ 2
	塩	少々
	ベビーせんべい	1 枚
	A トマトジュース	75ml
	A カンタン酢	大さじ 1
	A 水	25ml
	A 片栗粉	小さじ 1
	パセリ	適量
<p>【作成手順】</p> <p>①さつまいもの皮をむき、8等分ほどに切って耐熱ボウルに入れてラップをし、電子レンジで600W4分加熱する。</p> <p>②さつまいもをつぶして、豆乳、塩を加えまとまるようにする。</p> <p>③ベビーせんべいを軽く形が残るくらいに砕き、まとまったさつまいもの周りに付けていく。 〈A トマトだれ〉</p> <p>④鍋にAの水溶き片栗粉以外を入れて加熱する。</p> <p>⑤④が煮立ったら水溶き片栗粉を入れて全体にとろみをつける。</p> <p>⑥③のまわりにかける。</p> <p>⑦パセリを散らす。</p>		

本作品は、揚げないことで時間短縮・カロリーオフを目指し、さつまいもを使用することで秋の季節感を感じる作品に仕上げた。コロケの衣に使われるパン粉のサクサク感を、せんべいを粗く砕いて使うことで表現した。懸念点としては、せんべいは水分を吸収するとサクサク感が損なわれることが挙げられる。そのため、時間が経って食べる際は手順③後に米油で揚げておくことも一つの手段であると考えた。

⑥ほっこりごぼくりランタン	アレルギー項目：大豆	
	【1人分】	
	ごぼう	1/4 本
	米粉	少々
	米油	適量
	A 栗（または剥き栗）	60 g
	A 上白糖	15 g
	A ココナッツオイル	大きじ 1
	A 豆乳	大きじ 2
	粉砂糖	適量
<p>【作成手順】</p> <p>①ごぼうを洗い、長いままでピーラーでむいて水につけておく。</p> <p>②ごぼうに米粉をまぶし、円形に整える。</p> <p>③米油を熱し熱くなったら、ごぼうを円形のまま揚げ焼きしていく。</p> <p>④取り出し、ごぼうの周りにアルミ箔で丸型を作る。</p> <p>〈A フロランタン〉</p> <p>⑤栗を少し砕く。(栗の処理は済んだものとする)</p> <p>⑥栗以外の A を入れ、中火にかけてかき混ぜながら溶かす。</p> <p>⑦フツフツ茶色っぽくなったら栗を入れて全体混ぜる。</p> <p>⑧④の上に整えて入れて、冷蔵庫で冷やす。</p> <p>⑨粉砂糖を振る。</p>		

本作品は、ごぼうを土台として揚げることで風味のあるサクサク食感が楽しむことができ、更に食物繊維やビタミンなど栄養摂取面にも考慮した作品に仕上げた。栗を使うことで、木の実類の中でもアレルギー発症者が多いピーナッツや落花生などを避けられるようにした。懸念点としては、揚げる際の円形に整える工程など難しい部分も多く、他よりも困難さがあることが挙げられる。

⑦秋香る！ごぼくりランタン	アレルギー項目：大豆	
	【1人分】	
	栗	70 g
	豆乳	大さじ 1
	A ごぼう	1/4 本
	A 上白糖	20 g
	A ココナッツオイル	大さじ 1
	A 豆乳	大さじ 2
	粉砂糖	適量
<p>【作成手順】</p> <p>①栗をむいてすりつぶす。(栗の処理は済んでいるものとする。)</p> <p>②豆乳を加え、まとまるようにする</p> <p>③アルミ箔で円形を作り、形を整えておく。</p> <p>〈A フロランタン〉</p> <p>④ごぼうを半月切りにして、水につけておく。</p> <p>⑤ごぼうをフライパン中火で5分ほど火をかけて一度取り出す。</p> <p>⑥ごぼう以外の A を入れ、中火にかけてかき混ぜながら溶かす。</p> <p>⑦フツフツになったらごぼうを入れて全体混ぜる。</p> <p>⑧③の上に整えて入れて、冷蔵庫で冷やす。</p> <p>⑨粉砂糖を振る。</p>		

本作品は、土台を栗のペーストで作ることですっきりとした生地を目指し、おやつでありながらごぼうにより不足しがちな食物繊維やビタミンを摂取できるような作品に仕上げた。通常フロランタンは木の実類を上に乗ることが多いが、ごぼうにすることでザクザク感がありながらも噛むと少ししっとり感もある食感が楽しいものにした。懸念点としては、時間が経つと土台である栗ペーストの形が保ちにくい点が挙げられる。

⑧こうじ香るおいもスティック	アレルギー項目：大豆	
	【2人分】	
	さつまいも	中 1/2 本
	米油	適量
	A 酒粕	50 g
	A 豆乳	大さじ 3
	A 米粉	小さじ 1
	A オリーブオイル	小さじ 1
	A 塩	少々
	A レモン汁	小さじ 1/2
	A はちみつ	小さじ 2
	はちみつ	大さじ 1
<p>【作成手順】</p> <p>①さつまいもを拍子木切りにして水に付けておく。</p> <p>②フライパンに米油を入れ、さつまいもを揚げ焼きする。</p> <p>③色が付き、火が通ったら取り出す。</p> <p>〈A酒粕チーズ〉</p> <p>④鍋に酒粕と豆乳を入れて弱火で練るように熱してアルコール分を飛ばす。</p> <p>⑤米粉と塩、オリーブオイルを加え、更に練る。</p> <p>⑥火を止めてレモン汁とはちみつを加える。</p> <p>⑦ラップに包んで形を整え、冷蔵庫で冷やす。</p> <p>⑧はちみつとAでディップソースを作る。</p>		

本作品は、酒粕を使うことでチーズ（乳使用）の風味を目指し、こどものおやつにも大人のおつまみとしても楽しめる作品に仕上げた。酒粕はビタミンB群や食物繊維の効果やコレステロール上昇抑制など健康面でもよい成分が多いため有効であると考えた。懸念点としては、多少のアルコール感が残っているため好みが変わってしまう可能性があることが挙げられる。

第2節 食物アレルギー対応食の学校給食導入の検討

食物アレルギー対応食は、食物アレルギーを持つ人々にとって安全を守りつつ美味しく食べられるものである必要があるが、学校給食という集団給食の現場においては更に献立作成や調理、管理面等において多くの制約が存在する。そこで本節では、第1節で考案した食物アレルギー対応食が実際の学校給食現場において実現可能性はあるのかについて検討することとした。検討にあたり、愛媛県松山市教育委員会、学校栄養士協議会作成の献立作成上の観点を元とした自身の見解に加え、聞き取り調査を行った栄養教諭の意見を踏まえながら整理する^[39] [資料4-2参照]。

資料4-2 献立作成上の観点

献立作成にあたって
①成長期に必要な栄養バランスのとれた献立作成を行っています。
②松山市の学校給食では、多種多様な食品をとることができるように心がけています。
③行事食や旬の食材、地元の食材を使用した献立を計画的に取り入れ、献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした年間献立作成計画に基づき献立を作成しています。
④地場産物や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、郷土に対する理解を深め、地域の食文化の継承、地産地消の推進につながるよう配慮しています。
⑤食事に対する関心を深めるため、献立の多様化を図り、魅力ある“おいしい給食”となるように努めています。
⑥子どもたちの好む食品ばかりでなく、“苦手（嫌われがち）な食品”も取り入れ、食品の組み合わせや調理方法等の工夫をして、し好の偏りをなくすように配慮しています。
⑦比較的家庭の食事に不足しがちな栄養素（カルシウム・鉄・ビタミン類）を、より多く取り入れるようにしています。
⑧給食物資は、原材料やアレルギー表示・産地・製造工程・品質保証に関する確認等を行い、安全かつ品質の良い食品の選定を行っています。

資料4-2を元とした自身の見解は、以下の5点において述べることとする。

(1) 成長期への栄養価値

成長期の児童生徒に必要な又は不足しがちな栄養素を補えるかを検討する。

(2) 教育価値

行事食、季節性、地場産物、郷土食（愛媛県）など学校給食の教育的価値を果たすことができるかを検討する。

(3) 嗜好性

見た目や味の満足感など児童生徒に受け入れられるものであるかを検討する。

(4) 安全性

アレルゲン管理のしやすさや誤食リスクなどを検討する。

(5) 調理・管理体制

学校給食の調理場状況において調理が可能であるかを検討する

①みかん香る！えひめ南蛮

〈自己〉

(1)栄養価値	(2)教育価値	(3)嗜好性	(4)安全性	(5)調理・管理
○	○	○	○	△

○(2)については、地場産物（みかん、じゃこ天）の活用により果たすことができると思われる。

△(5)については、上にかけるものを別添えにした場合に配膳や調理が手間になると判断した。

軽量の時短化を目指すためカンタン酢を使用したことでアレルギーの該当項目としてりんごが挙げられたが、りんごをアレルギーとする児童生徒がいた場合は酢や砂糖など置き換えて調理することも一案として検討した。

〈栄養教諭〉

- ・上のタルタルソース B を置く場合は一つの食缶に入れることになるため、一人一人のソースの量は配膳係による裁量になる。
- ・調味液に漬け込んで焼いたり、揚げたものを調理釜に入れてソースに和えたりする方が調理面から判断すると良い。

⇒焼くではなく、揚げに変更し釜でソースを和える。

タルタルソース B は場合により上にのせる。

よって条件付きで導入可能性はあるが、現場による調整が必要であると判断する。

②じゃこっとトマト南蛮

〈自己〉

(1)栄養価値	(2)教育価値	(3)嗜好性	(4)安全性	(5)調理・管理
○	○	○	○	△

○(1)については、トマトのビタミン、じゃこ天のカルシウム、鶏肉のタンパク質などの栄養豊富な点より果たすことができると思われる。

△(5)については、上にかけるものを別添えにした場合に配膳や調理が手間になると判断した。

軽量の時短化を目指すためカンタン酢を使用したことでアレルギーの該当項目としてりんごが挙げられたが、りんごをアレルギーとする児童生徒がいた場合は酢や砂糖など置き換えて調理することを一案として検討した。

トマトジュースの代替としてケチャップソースを使用することも一案として検討した。

〈栄養教諭〉

- ・上のタルタルソース B を置く場合は一つの食缶に入れることになるため、一人一人のソースの量は配膳係による裁量になる。
- ・調味液に漬け込んで焼いたり、揚げたものを調理釜に入れてソースに和えたりする方が調理面から判断すると良い。

⇒焼くではなく、揚げに変更し釜でソースを和える。

タルタルソース B は場合により上にのせる。

よって条件付きで導入可能性はあるが、現場による調整が必要であると判断する。

③トマトと豆腐のやさしさ南蛮

〈自己〉

(1)栄養価値	(2)教育価値	(3)嗜好性	(4)安全性	(5)調理・管理
○	○	○	○	△

○(1)については、トマトのビタミン、豆腐・鶏肉の植物性・動物性タンパク質などの栄養豊富な点より果たすことができると思われる。

△(5)については、上にかけるものを別添えにした場合に配膳や調理が手間になることや豆腐の水切りに時間がかかることから判断した。

軽量の時短化を目指すためカンタン酢を使用したことでアレルギーの該当項目としてりんごが挙げられたが、りんごをアレルギーとする児童生徒がいた場合は酢や砂糖など置き換えて調理することを一案として検討した。

トマトジュースの代替としてケチャップソースを使用することも一案として検討した。

〈栄養教諭〉

- ・上のタルタルソースBを置く場合は一つの食缶に入れることになるため、一人一人のソースの量は配膳係による裁量になる。
- ・調味液に漬け込んで焼いたり、揚げたものを調理釜に入れてソースに和えたりする方が調理面から判断すると良い。

⇒焼くではなく、揚げに変更し釜でソースを和える。

タルタルソースBは場合により上にのせる。

よって条件付きで導入可能性はあるが、現場による調整が必要であると判断する。

④ポテ豆マヨサラダ

〈自己〉

(1)栄養価値	(2)教育価値	(3)嗜好性	(4)安全性	(5)調理・管理
○	○	○	○	△

○(1)については、豆腐の植物性タンパク質などの栄養豊富な点より果たすことができると思われる。

△(5)については、豆腐の水切りに時間がかかることから判断した。

軽量の時短化を目指すためカンタン酢を使用したことでアレルギーの該当項目としてりんごが挙げられたが、りんごをアレルギーとする児童生徒がいた場合は酢や砂糖など置き換えて調理することを一案として検討した。

〈栄養教諭〉

- ・じゃがいもの皮むきは、機械の調理場もあれば手剥きで行う調理場もあるため後者の場合は時間がかかり大変である。
- ・火を通さない調理は中心温度等の問題で、一部を除き難しいため豆腐をそのまま使用することはできない可能性がある。

よって安全面・運営面等から、学校給食への導入は現実的ではないと判断する。

⑤パリッと！さつまコロ

(1)栄養価値	(2)教育価値	(3)嗜好性	(4)安全性	(5)調理・管理
○	○	○	△	△

○(2)については、秋の食材さつまいもを使用することで季節感を感じられる給食として提供できると思われる。

△(4)については、お米のせんべいを周りにまぶしているため、年齢によりその大きさでは喉に詰まる可能性もあると判断した。

家庭等で作る際には揚げる手間を短縮するために考えたが、学校給食では安全面・食感面等から揚げてから提供することを一案として検討した。

〈栄養教諭〉

- ・一つ一つにまぶすことは時間がかかるため、一気に揚げるほうが効率的な可能性が高い。
- ・さつまいもの皮むきは、機械の調理場があれば手剥きで行う調理場もあるため後者の場合は時間がかかり大変である。

⇒せんべいをまぶした後に油で揚げる。

よって条件付きで導入可能性はあるが、現場による調整が必要であると判断する。

⑥ほっこりごぼくりランタン

(1)栄養価値	(2)教育価値	(3)嗜好性	(4)安全性	(5)調理・管理
○	○	○	○	△

○(2)については、秋の食材ごぼう、栗を使用することで季節感を感じられる給食として提供できると思われる。

△(5)については、ごぼうを形に整えてあげる作業は大人数分の調理には向いていないと判断した。

生栗を使用することは茹でて剥く作業に時間がかかりすぎるため、剥き栗を使用することが好ましいと検討した。

〈栄養教諭〉

- ・揚げて上にのせる作業に手間がかかり給食では提供しにくい。
 - ・アルミカップにのせて提供するとしても、人数分の用意は大規模では難しい。
- よって調理面・提供面等から、学校給食への導入は現実的ではないと判断する。

⑦秋香る！ごぼくりランタン

(1)栄養価値	(2)教育価値	(3)嗜好性	(4)安全性	(5)調理・管理
○	○	○	○	△

○(2)については、秋の食材ごぼう、栗を使用することで季節感を感じられる給食として提供できると思われる。

△(5)については、栗ペーストをまとめる作業が大人数分の調理には向いていないと判断した。

生栗を使用することは茹でて剥く作業に時間がかかりすぎるため、剥き栗を使用することが好ましいと検討した。

〈栄養教諭〉

・アルミカップにのせて提供するとしても、人数分の用意は大規模では難しい。

・上のものと下のものが別作業であり、時間がかかりすぎてしまう可能性がある。

⇒栗ペーストをアルミカップに詰め、ごぼうをのせた上にソースをかけオーブンで焼く。

(オーブンのある小規模調理場であればできる可能性もあるのではないか)

よって、課題は多く現状の学校給食体制では導入困難な学校が多いと判断する。

⑧こうじ香るおいもスティック

(1)栄養価値	(2)教育価値	(3)嗜好性	(4)安全性	(5)調理・管理
○	○	△	△	△

○(1)については、酒粕のビタミンB群や食物繊維の効果、コレステロール上昇抑制などとさつまいもの炭水化物、食物繊維など栄養豊富な点より果たすことができると思われる。

△(3)については、酒粕のアルコール成分は飛ばしているもののチーズに寄せるための風味が残っているため学校給食を食べる子どもたちにとって苦手物となる可能性もあると判断した。

△(4)については、さつまいもの揚げ方をスティック状にすると対象年齢によっては誤飲の可能性も考えられると判断した。

〈栄養教諭〉

・酒粕の風味に好き嫌いが出てしまう可能性が高い。

・大学芋のように周りにソースを絡めたようなものは提供しやすいが、別物となると提供が困難である。

よって調理面・提供面等から、学校給食への導入は現実的ではないと判断する。

第3節 考察

前節における検討結果より、(1)成長期への栄養価値や(2)教育価値などから見ると比較的現状提供されている学校給食献立と大きく差が生じにくいものとして提供できると判断したが、調理面や提供面などから見ると現場特有の課題が多々あると栄養教諭への聞き取り調査等により明らかにできた。学校給食への導入可否は、献立内容の工夫のみで判断できるものではなく、調理現場体制や管理体制等を含めた学校全体の運営状況とも密接に関わっていると言える。特に、食物アレルギー対応食として提供するものが増加することに対して好意的な意見がある一方で、現場での負担増大につながる可能性もあるため安全確保の観点からも慎重な検討が求められる。そのため今後の学校給食における食物アレルギー対応には、その充実のみに視点を向けるのではなく現場の負担等を意識した献立作成の推進が重要であると考えられる。

なおニッポン火腿の未来財団主催の「食物アレルギー対応食料理コンテスト 2025」に応募した8作品のうち、「⑥ほっこりごぼくりランタン」が現在Bおやつ・デザート部門において最終審査に進む上位8作品として残っている。

第5章 総括

第1節 現状把握と今日的課題の考察

本研究では、学校給食の歴史的変遷や目的、運営体制を整理したうえで、食物アレルギーを取り巻く状況の変化および学校給食への影響について明らかにしてきた。さらに、実際に発生した事故の事例を通して、学校給食に内在するリスクとその対応の現状を検討し、アレルギー対応食の考案および学校給食導入の可能性について考察を行った。

まず、学校給食は単に栄養を補給する場ではなく、児童生徒の健全な心身の発達を支えるとともに、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を育む教育的役割を担っていることが明らかとなった。献立作成においては、栄養バランスの確保、多様な食品の使用、地場産物や郷土料理の活用など、多様な観点から工夫がなされており、学校給食が単なる食事提供ではなく、「食育の実践の場」として位置づけられていることが確認できる。

一方で、近年の食物アレルギーを取り巻く状況は大きく変化している。原因食品の多様化や、ナッツ類アレルギーの増加、表示制度の拡大などにより、従来の対応では不十分となりつつある。これに伴い、学校給食においても、より複雑で高度な安全管理が求められるようになってきていることが明らかとなった。第3章および第4章で検討したように、学校給食現場では、アレルゲンの除去や代替食の提供、調理工程の工夫、配膳時の確認体制の強化、緊急時対応の整備など、さまざまな対応が行われている。しかし、これらの対応は人的・時間的負担の増大という課題も浮き彫りとなった。

また、事故の事例分析からは、アレルギー該当項目の誤提供、食中毒、誤飲・窒息、異物混入といった事故の種類は異なるものの、その背景には確認不足や情報共有の不十分さ、体制の不備といった共通の要因も存在していることが明らかとなった。これらは個人の不注意のみが要因ではなく、学校給食という集団調理・集団喫食の特性に由来する構造的な課題であると言える。さらに、アレルギーを有する児童生徒にとって、給食は安全面だけでなく心理的側面においても重要な意味を持つ。除去食や代替食の提供は安全確保の観点から不可欠であるが、自分だけ違うものを食べるという経験が、疎外感や不安感につながる可能性もある。学校給食が本来持つ「共に食べる」という価値をどのように維持していくかは、今日的な重要課題であると思われる。

以上により、現在の学校給食は、栄養供給・食育・安全管理など多様な役割を担っておりその運営は年々複雑化している中で、安全性の確保と教育的価値の両立、個別対応と集団性の調和、現場負担の軽減と対応の高度化といった、複合的な課題が存在していると考えられる。

第2節 今後の学校給食体制への一案

学校給食を取り巻く環境は大きく変化しており、今後の学校給食体制において、安全性の確保と共食の価値を両立させることを重要な課題とする必要があると考えている。その一つの方策として、アレルギー対応においては対応食を通常の献立設計の中に組み込む視点が重要であると考えている。すなわち、はじめから特定アレルギーを使用しない、あるいは代替可能な献立を基本形として設計することで、個別対応の負担を軽減しつつ、より多くの児童生徒が同じ給食を共有できる環境を整えることが可能となる。また、対応食の開発においては、単なる除去にとどまらず、栄養価、見た目、味、食感といった要素にも配慮する必要がある。アレルギー対応食が安全ではあるが魅力に欠けるものとなってしまうと、児童生徒の食への関心や満足感を低下させる可能性がある。そのため、栄養教諭の専門性を生かしたり、地域の大人や子どもにアイデアを問うたりしながら「安全であると同時においしい給食」を実現する工夫が必要であると判断する。

さらに体制面においては、人的・時間的負担の増加が挙げられ、一定個人に依存しない仕組みづくりが不可欠であると捉える。事故防止については情報共有のデジタル化、確認手順の視覚化、複数人チェック体制の制度化など、ヒューマンエラーを踏まえた設計が必要となる。これにより、事故リスクを低減させるだけでなく、現場の心理的負担の軽減にもつながると考えられる。加えて、アレルギーを有する児童生徒への心理的配慮も重要である。給食の時間は、単なる食事の場ではなく、友人との交流や社会性を育む場でもある。そのため、「同じものを食べられる」という体験は、子どもにとって大きな意味を持つ。対応食の工夫は、単なる安全対策ではなく、「共に食べる」経験を保障するための教育的配慮として位置づけられるべきである。

以上のことから、今後の学校給食体制においては、「安全性」「栄養」「教育性」「心理的配慮」の4点を統合的に捉える視点が重要であると考えている。本研究で提案した対応食の考案は、その一つの方策として位置付けることができると判断する。学校給食は、社会の変化を反映する存在であり続けており、食物アレルギーの増加という現代的課題に対しても、より包括的で持続可能な体制の構築が求められている。本研究が、その一助となることを期待したい。

参考・引用文献及び URL

- [1] 文部科学省委託事業 学校事故対応に関する調査研究 調査報告書
https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/__icsFiles/afeldfile/2019/04/22/1289308_03.pdf (最終閲覧日：1月27日)
- [2] 公立学校共済組合 学童の食物アレルギーの変遷と対応
<https://www.kouritu.or.jp/kokoro/column/allergy/index.html> (最終閲覧日：1月27日)
- [3] 文部科学省 学校給食の取り組み
<https://www.mext.go.jp/syokuiku/what/kyusyoku.html> (最終閲覧日：1月27日)
- [4] 一般社団法人全国学校給食推進連合会 学校給食について
<https://www.zenkyuren.jp/lunch/> (最終閲覧日：1月27日)
- [5] 文部科学省 日本の学校給食はいつから実施されているの？
https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/__icsFiles/afeldfile/2020/20200121_mxt_kouhou02_1299359_02.pdf (最終閲覧日：1月27日)
- [6] 文部科学省 学校給食衛生管理基準の施行について
https://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283821.htm (最終閲覧日：1月27日)
- [7] 文部科学省 学校給食における食物アレルギー対応について
https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm (最終閲覧日：1月27日)
- [8] 文部科学省 学校給食法
https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/__icsFiles/afeldfile/2013/10/17/1336539_11.pdf (最終閲覧日：1月27日)
- [9] 文部科学省 学校給食衛生管理基準の施行について
https://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283821.htm (最終閲覧日：1月27日)
- [10] 松山市桑原学校給食共同調理場 予定献立表
- [11] 今治市立学校給食センター 学校給食献立表
- [12] 松山市教育委員会・松山市学校栄養士協議会 食育だより
- [13] 今治市教育委員会・今治市学校栄養士協議会 給食だより
- [14] 農林水産省 食育ピクトグラムのご案内
<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pictgram/index.html> (最終閲覧日：1月27日)
- [15] 独立行政法人日本スポーツ振興センター 学校等の管理下の災害
https://www.jpnsport.go.jp/anzen/Portals/0/anzen/anzen_school/R5_gakko_kanrika_saigai/R5-01.pdf (最終閲覧日：1月27日)
- [16] TBSNEWSDIG 同じ保育所でまた… 約1週間前に男児が離乳食のリンゴを食べた直後、一時心肺停止の重大事故
<https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/528738> (最終閲覧日：1月27日)
- [17] 新居浜市 「新居浜上部のぞみ保育園」に対する指導監査について
<https://www.city.niihama.lg.jp/soshiki/128/nozomikansa.html> (最終閲覧日：1月27日)
- [18] 松山市 学校給食での食物アレルギー症状発症事案についてお知らせ

- <https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202506/r7-6kyushokugoshoku.html>（最終閲覧日：1月27日）
- [19] 朝日新聞 小麦入りカレーを誤って提供しアレルギー 愛媛・伊予の小学校給食
<https://www.asahi.com/articles/AST6M41JNT6MPFIB004M.html?msocid=34efad6703e86c71399eb0302fa6d7a>（最終閲覧日：1月27日）
- [20] Yahoo! ニュース こども園給食で卵アレルギー症状 元職員を略式起訴
<https://news.yahoo.co.jp/articles/9268d268bda66977b428d3b7baa60b37335b1ce2>（最終閲覧日：1月27日）
- [21] 内子町 学校給食における食物アレルギー事故について
<https://www.town.uchiko.ehime.jp/soshiki/17/143148.html>（最終閲覧日：1月27日）
- [22] 西条市 多賀小学校での異物混入について
<https://www.city.saijo.ehime.jp/soshiki/kyoikusomu/20240318press.html>（最終閲覧日：1月27日）
- [23] 朝日新聞 給食中の事故、新居浜の保育園で新たに2件 リンゴの後は紙片混入
<https://www.asahi.com/articles/ASR672JTHR66PTLC00F.html?msocid=2c26d44dd13a6df314ecc5ecd0ac6cd9>（最終閲覧日：1月27日）
- [24] 愛媛新聞 伊予市の学校給食に異物混入 7ミリの金属、健康被害なし
<https://www.ehime-np.co.jp/article/news202510010289>（最終閲覧日：1月27日）
- [25] 愛媛新聞 伊予市学校給食センターのご飯に異物 職員用、被害報告なし
<https://www.ehime-np.co.jp/article/news202512240190>（最終閲覧日：1月27日）
- [26] 愛媛新聞 松山の学校給食用豚肉から金属片のような異物 小中計9校で一部献立中止
<https://www.ehime-np.co.jp/article/news202601160194>（最終閲覧日：1月27日）
- [27] 愛媛新聞 野菜スープに金属片 伊方・大久小で給食に異物混入
<https://www.ehime-np.co.jp/article/news202404230196>（最終閲覧日：1月27日）
- [28] 大洲市 学校給食への異物混入について
<https://www.city.ozu.ehime.jp/soshiki/kyusyoku-c/67958.html>（最終閲覧日：1月27日）
- [29] 読売新聞 保育園でリンゴ詰ませた男の子、意識不明のまま2年で体重は2倍に…両親が手記で「現実と向き合い進んでいくしかない」
<https://www.yomiuri.co.jp/local/kansai/news/20250516-OYO1T50024/>（最終閲覧日：1月27日）
- [30] 読売新聞 保育園児19人食中毒、サルモネラ属菌検出…園内で調理の給食・おやつ原因か
<https://www.yomiuri.co.jp/local/kansai/news/20250702-OYO1T50028/>（最終閲覧日：1月27日）
- [31] 公益財団法人日本学校保健会 令和4年度アレルギー疾患に関する調査報告書
https://www.gakkohoken.jp/book/ebook/ebook_R050020/data/641/src/R050020.pdf?d=1697071495303（最終閲覧日：1月27日）
- [32] 朝日新聞 食物アレルギー、児童生徒52万人公立校調査、9年で12万人増 アナフィラキシー5万人
<https://www.asahi.com/articles/DA3S15674834.html>（最終閲覧日：1月27日）
- [33] 令和3年度 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業 報告書 令和4年3月 消費者庁

- https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling/cms204_220601_01.pdf (最終閲覧日：1月27日)
- [34] 令和6年度 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業 報告書 令和6年9月 消費者庁
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling/cms204_241031_1.pdf (最終閲覧日：1月27日)
- [35] 消費者庁 食物アレルギー表示に関する情報
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/ (最終閲覧日：1月27日)
- [36] 松山市教育委員会 令和7年3月食物アレルギー対応手引書
- [37] 文部科学省 食に関する指導の手引－第二次改訂版－平成31年3月
- [38] 文部科学省 学校給食における食物アレルギー対応指針
https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm (最終閲覧日：1月27日)
- [39] 松山市教育委員会・松山市学校栄養士協議会 松山市の学校給食
- [40] 佐藤佐織・増淵哲子・堀内かおる (2025) ガイドラインに照らした学校における食物アレルギー対応の現状と課題－中学校家庭科教員を対象とした全校調査－『日本家政学会誌』vol.76,No.4,pp.10-23.
- [41] 佐藤佐織 (2024) 大学における食物アレルギー教育－「ユニバーサルレシピ」の開発と検討を通して－『群馬大学共同教育学部紀要芸術・技術・体育・生活科学編』59,pp.101-112.
- [42] ニッポンハム食と未来財団 第11回食物アレルギー対応食料理コンテスト 2025
<https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2025/> (最終閲覧日：1月27日)

謝辞

本研究を進めるにあたり、丁寧かつ熱心なご指導を賜りました、愛媛大学教育学部岡本威明先生に心より感謝申し上げます。

そして、貴重な意見をくださった栄養教諭の愛媛大学教育学部附属小学校栄養教諭市川先生、松山市立椿小学校島田先生、学校教員、大学院生の皆様に深く御礼申し上げます。

また、卒業研究を通して共に励ましあった同期の皆様、研究に関して意見をくださった先輩、後輩の皆様感謝いたします。

最後に、本研究の遂行にあたり、精神的・経済的に支えていただきました家族には感謝の念にたえません。本当にありがとうございました。