

総務文教常任委員会提出資料（令和8年3月12日）

令和4年度のアレルギーヒヤリハット事案対応について

1 事案の時間経過

時期	内容
令和4年 7月25日～27日	市内中学校が修学旅行実施。
修学旅行2日目（7/26） の昼食時	昼食会場に到着、昼食場所に荷物を置いた後、周辺景勝地を見学。
	その際、生徒のあいさつがよいと店の方に褒められた。
	事前に旅行会社を通じて、食品成分表を確認の上、イクラ等の魚卵を使用していない海鮮丼をオーダーしてあった。（アレルギー対応のため、全生徒共通メニュー）
	店側が生徒のあいさつがよかったとの理由から、当初、食品成分表にないイクラをサービスで海鮮丼に追加し提供した。
	海鮮丼の蓋を取った時点で、当該生徒と当該養護教諭ともにイクラが入っていることに気づいた。
	オーダーと異なる内容であったため、当該養護教諭が当該生徒に確認の上、改めてイクラが入っていない海鮮丼を提供してもらい当該生徒は喫食した。
修学旅行翌日（7/28）	当該生徒保護者より電話で 本事案について問い合わせがあり、当該養護教諭は内容について説明した。
令和6年秋以降	市教委が当該生徒保護者と別案件について面談をする中で、本事案についての話があった。
	2回は本事案に関する話があった。（令和6年11月及び令和7年2月）
令和7年3月	当該養護教諭に事実確認を行い、アレルギーヒヤリハット事案があったことを確認、学校に指導を行うとともに、当該養護教諭に口頭で指導を行った。
令和7年4月以降	その後も当該生徒保護者と別件での面談の中で、本事案についての話を複数回受ける。 当該生徒保護者からは、学校から市教委を経由し、事故報告書を県に提出し、当該養護教諭を処分してほしいとの要求もあったが、ヒヤリハット事案であったため、そのような対応はできない旨と、市教委で口頭注意を行ったことを伝えた。
令和8年2月17日	新聞（糸魚川タイムス）で報道。
令和8年2月27日	総務文教常任委員会資料で報告。

2 その後の確認事項

令和8年2月27日	・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（平成27年3月）」には「学校は、すべての事故及びヒヤリハットの事例について、市区町村教育委員会へ報告します」となっている。 ・また、県教委の「学校における食物アレルギー対応指針（平成29年2月）」においても、報告に加え、その詳細と改善策の報告を学校に求め、情報を所管内で共有し、事故防止に努めることとなっている。 ・市の食物アレルギー対応マニュアルでは、今年度に至るまでヒヤリハットの報告について記載をしておらず、学校に報告の指示をしていなかった。 ・学校での食物アレルギーの確認については、学校給食は保護者と面談し、詳細な確認を行っているが、学校行事（修学旅行含む）の際は、保護者との面談は行いが、食物アレルギー対応確認表の作成を義務付けていなかった。 ・以上の点について、市教委の指示や対応に不備があったことについて確認した。
-----------	---

3 今後の対応

(1) 食物アレルギー対応マニュアルの改定と周知徹底

市の食物アレルギー対応マニュアルには、ヒヤリハット事例に関する教育委員会への報告と対策の検討、事故防止の徹底に努める旨の内容を追加するとともに、学校にはマニュアルの改定に関わらず、現時点から対応してもらうよう学校長を通じて指導済み。

(2) 学校行事における食物アレルギー確認方法の見直し

学校給食における食物アレルギーの確認と同様に、学校行事においても食物アレルギー対応確認表の作成を義務付けし、保護者と学校内教職員の情報共有を確実に行う。

(3) 今回の事案に対する謝罪等

- ・今回の事案については、対応マニュアルの未整備や学校への指示不足があったことについて県教委へ事故報告を行い、市教委から該当保護者へ今回の事案に対する謝罪を行う。
- ・職員の処分について、教職員については県教委が判断し対応する。
- ・市職員については、教育委員会の関係職員に対して、教育長から口頭で注意・指導を行った。

食品成分表

刺身(海鮮)丼 ￥ 1,800

	献立内容	原材料 調味料		栄養成分表示(100gあたり)						
				熱量kcal	たんぱく質g	脂質 g	炭水化物g	食塩相当量g	灰分g	ナトリウムmg
①	刺身丼	ぶり イカ 甘えび タコ								
②	酢飯 甘酢	白米 酢酸 砂糖 食塩 カラメル色素 醸造酢(アルコール、酒かす) 食塩 海水(日本) 上白糖 原料糖 味の素 L-グルタミン酸ナトリウム 5-リボヌクレオチドナトリウム								
③	錦糸卵	鶏卵 植物油脂 食塩 砂糖 でん粉 チキンパウダー/加工でん粉 グリセリン ソルビトール カロチノイド色素 リン酸Na								
④	わさび	西洋わさび 本わさび 砂糖 カラシ 植物繊維 植物油脂 食塩 環状オリゴ糖 酸味料 香料 ビタミンC 増粘多糖類 着色料(黄4青1)								
⑤	焼き刻みのり	乾のり								
⑥	きゅうり									
⑦	大葉									
⑧	みそ汁	味噌 大豆 (遺伝子組換えでない) 米 食塩 酒糠 調味料		31.0	1.5	1.3	3.5	1.5		

		(アミノ酸等) ねぎ わかめ							
⑨	香の物(漬物)	大根 ぶどう糖果糖液等 食塩 醤油 植物たん白加水分解物 調味料 (アミノ酸等) 酸味料 保存料 保存料 (ソルビン酸k) 甘味料 (ステビア) 着色料 (黄4青1) ※一部に大豆、小麦 を含む	69.0	0.7	0.2	17.5	4.0		