

## (6) 事故・ヒヤリハット事例の報告及び食物アレルギー対応の評価と見直し

学校管理下における全ての事故・ヒヤリハット事例は管理職に報告します。その後、校内の食物アレルギー対応に関する委員会等で対応した個人の問題としてではなく、問題発生の原因と対応策を検討し、事故やヒヤリハット事例の再発を防止します。

事故やヒヤリハット事例だけでなく、給食の時間の配膳、喫食時の問題点等の学校生活の中で生じる問題点についても定期的に対応方法の評価、検討及び必要に応じて見直しを行います。

P69-71・91・105-109 参照

## (7) 緊急時の対応の確認

食物アレルギーを有する児童生徒が誤食した時や児童生徒に食物アレルギー症状と思われる症状が現れた時の緊急時の対応について、「緊急時個別対応マニュアル」使用や緊急時の対応を実施するため、職員間で共通認識の下に、具体的・確実に対応できる体制を整えておきます。

P57-64・87 参照

## 2 食物アレルギーについての学習と位置付け

食物アレルギーを有する児童生徒にとって、給食の時間が重荷となったり、いじめや差別の原因となったりすることのないよう、食物アレルギーについての学習を食に関する指導に位置付けるなど、発達の段階に応じた指導を進めることが大切です。

### (1) 教科での食物アレルギーについての学習と位置付け（学習指導要領解説参照）

Q.50

小学校の家庭科ではどんな学習が考えられますか？

A.50

「B日常の食事と調理の基礎」と「D身近な消費生活と環境」の内容と関連を図ることにより、児童や家族の生活と結び付けて考え、実践的に学習させる際に次のような例があります。

「B日常の食事と調理の基礎」(3)「調理の基礎」における調理実習で使用する食品と「D身近な消費生活と環境」(1)「物や金銭の使い方と買い物」イ「適切に購入できる」の食品に付けられた簡単な表示等を自分の目で確かめ購入することを関連させ、必要な食品を準備することが考えられます。

その際、気を付けることとして、原材料名が記載された表示を参考にすることも指導します。これは、食物アレルギーを有する児童に重要な情報となります。



Q.51

中学校の技術・家庭科（家庭分野）ではどんな学習が考えられますか？

A.51

「B 食生活と自立」(2)の食品の選び方では、日常多く用いられている食品の品質を外観や表示などから見分けることができるようにするとともに、日常生活と関連付け、用途に応じた選択ができるようにする学習があります。調理実習で使用する生鮮食品や加工食品の表示調べを行う際に、原材料や食品添加物、栄養成分、期限表示、保存方法に加え、アレルギー物質の表示についても触れることで、食物アレルギーに対する理解を深めることができます。

また、食物アレルギーを有する生徒にとっては、重要な情報となり、食品表示を理解して良否を見分け、食品を選択できる力を付けることができます。



Q.52

高等学校ではどんな学習が考えられますか？

A.52

保健体育の科目〔保健〕(3)社会生活と健康のイ「環境と食品の保健」において、食品保健にかかわる活動や健康被害の防止と健康の保持増進には、適切に情報を公開、活用するなど行政・生産者・製造者・消費者などが互いに関係を保ちながら、それぞれの役割を果たすことが重要であることについて理解できるようにする学習があります。

食物アレルギーに関する生産者や製造者の役割として、食物アレルギー患者のために、食品表示法に基づいてアレルギー物質の表示が義務付けられていることを学びます。また、食物アレルギーを有する生徒もこれらの情報をもとにして、食品を選ぶことが大切であることを確認します。

## (2) 特別活動における位置付け

特別活動の学級活動は、集団の一員として学級や学校におけるよりよい生活づくりに参画し、諸問題を解決しようとする自主的、実践的な態度や健全な生活態度を育てることを目標としています。

食物アレルギーに関する指導は、学級活動の内容〔共通事項〕の「(2) 日常の生活や学習への適応及び健康安全（小学校）」「(2) 適応と成長及び健康安全（中学校）」の中で、学校、学級の実態や児童生徒の発達の段階に応じて、保健指導や安全指導又は食に関する指導と関連付けて行うことができます。

特に、食物アレルギーのアナフィラキシーは生命にかかわる病型であり、危険を予測し、自分の生命を自分で守ることに加えて、周りの仲間が食物アレルギーを有する仲間の生命を守ることができる態度を育むことにも大切になります。