

◎構成員の所属団体からの検討課題等(学校保健研究会 養護教諭部会)

	自校方式	センター方式	親子方式
効果的である点	<ul style="list-style-type: none"> ・個々に合わせた対応がしやすい。 ・栄養職員、調理員、担任、養護教諭等の連携が取りやすく、混入や誤配食のリスクを減らせる。 ・保護者と連携が取りやすい。 ・食物アレルギーや食育の指導が実施できる。 ・万が一、食物アレルギーが疑われる事故が発生したときに、原因が特定しやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・市で統一した対応ができる。 ・食物アレルギー対応専用の調理スペースを確保でき、混入を防ぐことができる。→給食を提供できる子どもが増える。 ・専門性の高いスタッフを配置することが可能となり、事故リスクが減らせる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校からの慣れた献立を食べられる安心感がある。 ・小学校時の情報や対応について中学校に引き継ぎがしやすく、一貫した対応ができる。（食に関わる専門職員がそれぞれに配置されていないと、担当者や引き継ぎ内容が曖昧になる可能性がある。） ・センター方式より、子どもや各学校の状況に柔軟に対応できる。
課題である点	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応専用の調理スペースが設置されていないと、混入の危険が高まる。 ・学校間で対応に差が生じる可能性がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・他の方式より、誤配送や誤配食のリスクが高い。 ・学校間で誤配送があった場合、距離によっては対応が難しく、昼食時間に間に合わない可能性がある。 ・子どもや各学校の状況に柔軟に対応することができない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・個人情報の管理が難しい。 ・自校方式より、誤配食のリスクが高い。 ・小学校から中学校に配送したときの引き継ぎが安全にできるか不安がある。 ・保護者や中学校職員との連携が難しい。
課題を解決するために必要なこと	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関わる専門職員を全校に配置する。（常駐） 		
	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応専用の調理スペースや器具を設置する。 		
	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーとなる食材を使用しない献立を増やす。 		
	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー除去食の提供はせず、食べるか家庭から弁当を持ってくるか、どちらかの対応にする。 		
	<ul style="list-style-type: none"> ・新たな対応や職務に対応するために、食に関わる専門職員を配置するなど、確実に安全管理ができる職員体制をつくる。 ・各学校で対応に差が生じないように、市で統一する。 ・食物アレルギーに関する研修を充実する。 ・全教職員が食物アレルギーを持つ子どもの情報を共有する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・誤配送や誤配食を防ぐために、市で統一して、配膳容器を工夫する。（記名、色分け、アレルギー記入など） ・配食時のチェック体制を強化する。（個別に配付する、教職員が立ち会う、複数回確認するなど） ・アレルギー対応をセンターに任せきりにせず、各校に食に関わる職員を配置し、食材や作業手順などを確認し、安全管理を徹底するシステムをつくる。 ・保護者と中学校とセンターが連携し、情報共有を図る。 ・食に関わる職員を配置し、食物アレルギーへの理解や食育、食物アレルギーを持つ子どもの自立に向けての指導を充実させる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・誤配送や誤配食を防ぐために、市で統一して、配膳容器を工夫する。（記名、色分け、アレルギー記入など） ・保護者と中学校と調理担当小学校が連携し、情報共有を図る。確実な連絡体制をつくる。 ・調理担当小学校に任せきりにしない体制をつくる。 ・誤配食を防ぐために、担任だけでなく、すべての教職員が対応できる工夫をする。 ・安全な配送のノウハウを持っている企業と協力する。