給食で配食したアイスクリームでのアレルギー事故について（お詫び）

令和 4 年7月 19 日、古川国府給食センターが配食した給食メニュー「ありがとう給食の日」（※１）のデザートとして、給食にアイスクリームを提供したところ、アレルギー物質（卵成分）が入っており、喫食した数名の児童にアレルギー症状が発症する事故が発生しました。給食を提供する場合、必ず栄養士が加工業者からの成分表をチェックしますが、今回のアイスクリームの加工品原材料表には、「卵」の表記がなく（加工品原材料表には「ゴールドヨーク」とあり）卵成分に気づかなかったこと、「ゴールドヨーク」が何か不明なまま対応を進めてしまったことが原因でした。

安心安全でなければいけない学校給食でこのような事故が発生したことについて大変申し訳なく、児童生徒をはじめ、保護者や学校関係者、関係機関の皆様に心よりお詫び申し上げます。

二度とこのような事故が発生しないように、以下のことを徹底し、再発防止に努めます。

※１ありがとう給食

飛騨市では、全国の皆様からいただいたふるさと納税を活用し、地元産品を使ったメニューやデザートを月２回程度、学校給食で提供する日です。食を通じて地域への感謝と誇りを養い、学校生活の楽しみを向上させる取り組みです。

食物アレルギー対応の流れ

① 指示書（材料表）よりアレルギー原因食品にマーカーをする。
② その月のアレルギー対応全学校一覧表の作成
　1，日付、料理名、原因食品、対応内容を入力する。
　2，加工品の材料明細を取り寄せ、加工品の確認をする。不明なものに関しては、説明できるよう必ず調べる。
　3，加工品原材料一覧表を作成する。
　旧：アレルゲンは赤字・太字で表示　改：→下線表示をする、字体を変えて強調する
　4，３まで作成した者と違う人物が 1～３までの内容の確認をする。（今まではチェックだけ）
　改→加工品材料表のアレルゲンをマーカーで色付けする
　改：※不明なものは必ず調べて何かを明らかにする。
　改：画面上ではなく打ち出してチェックする。
　5，対象者の名前をアレルギー食品別対応表から入力する。
　6，作成者はもう一度確認をする。→改：担当と別の者がもう一度チェックする。
③ 各学校、保育園それぞれの対応表を作る。
④ 個人対応表を作る。
⑤ 事務所内の決済を受ける。（さらに複数の人間で確認する）
　→マーカーでチェックした加工品材料表を一緒に回す
　→最終的に直したものをセンター長がチェックする。
⑥ 個人封筒の準備をする。
⑦ 指示書（材料表)、加工品原材料一覧表、献立表を印刷する。
⑧ 学校対応表、個人対応表を印刷する。
⑨ アレルギー対応確認表（保護者からの了承）を印刷する。
⑩ ⑦～⑨までを個人用封筒に入れる。
⑪ 学校には、学校用の確認表、クラスで確認するための個人表、指示書、加工品原材料一覧表をセットにして入れる。
⑫ 家庭でも十分に確認できるように毎月 25 日までに家庭に届くように配布する。
⑬ 家庭より返却されたアレルギー対応確認表で今月の対応で確認する。
⑭ 封筒に印を押す。
　⇩
毎日の対応
1．前日のミーティング前に栄養士（2 人）で指示書（材料表）から確認する。
　1 人が指示書から拾い、1 人はアレルギー対応全学校一覧表をみて読み合わせ
2．前日のミーティングでアレルギーの確認をする（調理業務の調理員、栄養士、事務）
3．当日、除去食、代替食の付箋（保育園ピンク・学校青）を確認し、食缶に貼る。
4．アレルギー担当調理員が調理し、配缶する。

５．栄養士がコンテナに入れ、チェックする。（付箋、コンテナ、食缶）
６．コンテナ担当の調理員がチェックをして、コンテナの扉に付箋（黄色）を張り閉める。
７．各学校で学校職員が学校用の対応表をみて確認する。

令和 4 年 9 月 30 日現在

・加工品原材料一覧表の表示を見やすく改定。
・前日のミーティング前の栄養士間の読み合わせ、確認。（その時に加工品の原材料も確認）。
・ありがとう給食のデザートの１つずつに表示を依頼→実際に提供。
・研修への参加（古川中学校でのアレルギー研修に参加）
・古川国府給食センターのアレルギー事務要領（マニュアル）の再検討中。
・飛騨市全体としてのマニュアルの作成への準備。（市の対応の確認、すり合わせ中）