

原 著

都道府県発行の食物アレルギー対応マニュアルにおける 校内研修の内容分析

高垣春乃*¹ 難波知子*² 矢野博己*²

要 約

我が国の学校には食物アレルギーを有する児童生徒は2013（平成25）年現在、4.5%在籍するとされる。これらの児童生徒が「安全・安心」について学習をするためには、まず教職員全員が対応できる能力を培う校内研修の充実が必要である。学校保健行政を牽引する都道府県教育委員会が発行する食物アレルギー対応マニュアルの内容には、一定の質を担保できる校内研修に関する記載があるものの、十分に整理された資料とは言えない。そこで、本研究では、都道府県（n=47）発行の食物アレルギー対応マニュアルにおける校内研修の内容を分析し、研修モデル開発の基礎資料を得ることを目的とした。資料は2018年6月、Web上で収集した。都道府県対応マニュアルは39か所で発行されていたが、この中に校内研修に関する内容を1頁以上記載していたのは23か所（平均2.44頁）と6割程度であった。研修内容はアナフィラキシー発症を想定した二次予防の方法が主であった。研修モデルには発生した後の三次予防とヒヤリハットをも未然に防ぐ一次予防（患児のセルフケア能力を高める保健指導、クラスの子どもに疾患理解とピアサポート能力を高める指導）の方法を加える必要性が示唆された。

1. 緒言

2012（平成24）年12月20日に調布市の小学校で食物アレルギーによるアナフィラキシー死亡事故が発生した¹⁾。学校給食による食物アレルギーの死亡事故は1988（昭和63）年に札幌市で発生した事例以来2例目であった²⁾。この事例を受け、文部科学省は翌年の2013（平成25）年5月に、「児童生徒の食物アレルギーの実態や食物アレルギーに対応した学校給食の体制等の取組状況について調査・分析するとともに、今後の学校給食における食物アレルギー対応に関する課題について検討を行い、対応の充実を図る。」ことを目的とした調査研究協力者会議を設置した³⁾。この会議は全8回にわたり議論され、2014（平成26）年3月に最終報告として以下の内容が示された⁴⁾。

- 1) 調布市の事例報告に基づく食物アレルギー対応の分析から導き出された、6つの提言¹⁾
 - (1) 情報共有、(2) 除去食の調理及び配食・配膳

方法、(3) 給食指導、(4) 緊急時の対応、(5) 教職員研修のあり方、(6) 教育委員会事務局の取組

- 2) 児童生徒の食物アレルギーに関する調査・分析結果
 - (1) 学校生活における健康管理に関する調査(2013（平成25）年実施)⁵⁾：食物アレルギーの罹患患者数は、前回調査した2004（平成16）年と比較し1.7倍、アナフィラキシーの既往は3.6倍となっており、罹患率が増加している。
 - (2) 学校給食における食物アレルギーを有する児童生徒への対応調査結果⁶⁾：①学校生活管理指導表の活用が徹底されていない、②アナフィラキシー発生時の緊急時の対応の取組が不十分である、③緊急時の「エピペン[®]」の活用への理解は進んでいる。
 - 3) 上記1)と2)の結果を受けた最終報告：各機関別・対応方針の5つの視点別の「現状と課題」と「今

*1 川崎医療福祉大学大学院 医療技術学研究科 健康体育学専攻

*2 川崎医療福祉大学 医療技術学部 健康体育学科

(連絡先) 高垣春乃 〒701-0193 倉敷市松島288 川崎医療福祉大学

E-mail: w2314001@gmail.com

後取り組むべきこと」(表1)。

調査研究協力者会議の最終報告には「学校における食物アレルギー対応の最終的な実施者は学校ではあるものの、学校単独の取組に全てを任せることは適切ではない。文部科学省、都道府県・市区町村教育委員会等においても、それぞれの立場で取組を進め、学校の食物アレルギー対応を支援する体制が必要不可欠である。」と記されている。

2013(平成25)年現在、我が国の小・中・高校生の食物アレルギーの罹患者数は453,962人(在籍数の4.5%)おり⁵⁾、食物アレルギーを有する児童生徒がどの学校においても在籍していると想定される。これらの児童生徒が「安全・安心」についての教育活動を受けられるようにするためには、まず養護教諭や栄養教諭等の専門職だけでなく、全教職員が対応できる能力を培う校内研修の充実が必要であると考えられる。これらのことから、都道府県対応マニュアルの内容には、一定の質を担保できる校内研修に関する記載が必要不可欠であると考え、必ずしも十分に整理された資料は無い。

そこで本研究は、文部科学省、都道府県・市区町村教育委員会等の機関に記されている食物アレルギー対応「研修」の充実に向けた取組に着目し、学校事故防止において機能できる校内研修モデル開発に向けた基礎資料を得ることを目的とした。

2. 方法

2.1 分析データ

本研究の対象とした資料は、文部科学省及び都道府県教育委員会発行のアレルギー疾患・食物アレルギー対応資料とし、データは、2018(平成30)年6月22日～7月3日の間で収集した。分析は、対応マニュアル発行の有無、発行年度、作成・編集メンバー、校内研修の記述の有無とし、ページ数等は単純集計し、校内研修に関する記載内容は類似した内容別に整理した。

2.2 収集方法及び分類方法

2.2.1 文部科学省発行の研修資料

文部科学省のホームページから「アレルギー疾患対応資料(DVD)映像資料及び研修資料」をダウンロードして種類別に整理した。

2.2.2 都道府県教育委員会の発行資料

インターネット検索エンジン Google を用いて「都道府県名」&「食物アレルギー」&「マニュアル」のキーワード検索を行い、アレルギー・食物アレルギー対応マニュアル(以降:「都道府県対応マニュアル」と記す)をダウンロードした。Web上で対応マニュアルの発行確認ができなかった県には教育委員会に筆者が電話またはメールで問い合わせを行った。

3. 結果

3.1 文部科学省作成の研修資料

文部科学省作成の「アレルギー疾患対応資料(DVD)映像資料及び研修資料」は「アドレナリン自己注射の正しい使い方」の動画1点と「学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方」、「食物アレルギーに関する基礎知識」、「学校生活上の留意点」、「緊急時の対応」の静止画(解説音声入り)4点が含まれていた。これらは、DVDに保存して全国の学校に頒布されているほか、動画共有サービス(YouTube)を通じて広く公開されていた。

3.2 都道府県対応マニュアルの概要

3.2.1 都道府県対応マニュアルの公開の有無と発行時期・年度

表2に都道府県対応マニュアルの公開の有無と発行時期・年度を示した。39か所(83.0%)の都道府県教育委員会が発行していた⁷⁻⁴⁵⁾。発行時期は、調査研究協力者会議が出した最終報告(以下:最終報告)以前の発行が9か所(23.1%)、最終報告後の発行は30か所(76.9%)であった。都道府県対応マニュアルの「未公開」は1か所、「未発行」は7か所(14.9%)

表1 最終報告に示された各機関別・対応方針の視点別の「現状と課題」と「今後取り組むべきこと」

機関	現状と課題/今後取り組むべきこと				
	①ガイドライン	②研修	③環境整備	④給食提供	⑤緊急時対応
文部科学省	○	○	○	-	-
都道府県・市区町村教育委員会等	○	○	-	-	-
学校及び調理場	○	-	-	○	○

であった。

3.2.2 都道府県対応マニュアルの作成・編集委員

表3に都道府県対応マニュアルの作成・編集委員を記載していた22か所のデータを示した。都道府県対応マニュアルの作成・編集委員の「職種」の配置率は、医師が100%、栄養教諭・栄養士が90.9%、養護教諭が86.4%、校長が72.7%であった。その他にも大学関係者（40.9%）や薬剤師（36.4%）、消防士（31.8%）、教諭（27.3%）、保護者（22.7%）等や教育委員会（59.1%）、保健福祉行政（36.4%）、消防行政（18.2%）の「組織」を加えているものもあった。さらに、少数ではあったが、看護師、臨床心理士、特別支援専門員や、学校給食センター、学校給食研究協議会、学校給食共同調理場連絡協議会やアレルギーネットワーク事務局長を加えて編集している都道府県対応マニュアルもあった。1か所当たりの配置数の平均で最も多かった職種は、養護教諭の3.7人であった。

3.3 都道府県対応マニュアルにおける校内研修に関する記載内容

3.3.1 校内研修に関する内容の記載の有無

表4に都道府県対応マニュアルにおける校内研修に関する内容の記載の有無を示した。マニュアルを発行・公開している教育委員会39か所において、校内研修に関する内容の記載があったのは37か所（94.9%）であった。校内研修の記載があった37か所の内、記載量が1頁以上あったのは23か所（62.2%）、1か所当たりの平均記載頁は2.44頁、1～3行は14か所（37.8%）であった。最終報告前後における校内研修の記載を比較すると、報告前の発行が8/9か所（88.9%）、報告後の発行が29/30か所（96.7%）に、1頁以上の記載量は報告前が4/8か所（50%）、報告後は19/29か所（65.5%）に増加していた。

最終報告後に発行された都道府県対応マニュアルにおける校内研修の記載量1頁以上19か所の内容を

表2 都道府県対応マニュアルの公開の有無と発行時期・年度

有無	(47)	n	%	時期 (39)	年度	n	%
公開		39	83.0	最終報告前	2012	2	23.1
					2013	7	
				最終報告後	2014	5	76.9
					2015	9	
					2016	12	
2017	4						
未公開		1	2.1				
未発行		7	14.9				

表3 都道府県対応マニュアルの作成・編集委員 (n=22)

職種・組織	配置数	%	累計人数	平均		
医師	22	100.0	61	2.8		
栄養教諭・栄養士	20	90.9	51	2.6		
養護教諭	19	86.4	70	3.7		
校長	16	72.7	40	2.5		
職 種	大学関係者	9	40.9	11	1.2	
	薬剤師	8	36.4	8	1.0	
	消防士	7	31.8	8	1.1	
	教諭	6	27.3	10	1.7	
	保護者	5	22.7	6	1.2	
	教頭	2	9.1	2	1.0	
	組 織	教育委員会	13	59.1	43	3.3
		保健福祉行政(健康)	8	36.4	11	1.4
消防行政(応急対策)		4	18.2	5	1.3	
その他	8	36.4	11	1.4		

※その他：〔職種〕看護師/臨床心理士/特別支援学校専門員
〔組織〕学校給食センター/学校給食研究協議会/学校給食共同調理場連絡協議会/学校保健会事務局/子ども子育て支援課/総務部：法務学事課/認定特定非営利活動法人（アレルギーネットワーク事務局長）

分析した結果、文部科学省のアレルギー疾患対応資料の掲載・紹介+オリジナル資料の提示をしていたのが13か所（68.4%）、文部科学省のアレルギー疾患対応資料の掲載・紹介のみが2か所（10.5%）、別刷り（校内研修事例集）が1か所（5.3%）、その他が3か所（15.8%）であった。

3.3.2 都道府県独自の校内研修資料の記載内容

表5-1に文部省資料の掲載・紹介だけでなく都道府県独自の校内研修資料を提示していたマニュアル13誌の記載内容を整理した。その内容には、「演習事例の提示（7件）」、「文部科学省発行DVD資料を活用した実践例（6件）」、「校内研修手順の詳細な記述（4件）」、「研修時に活用できる豊富な資料紹介（3件）」、「H20ガイドラインの具体的な活用方法（3件）」、「研修計画フォーマットの提示（2件）」があっ

た。この内、「演習事例の提示」の事例には、「緊急時対応シミュレーション事例の提示」、「シナリオ付きのシミュレーション訓練実践例」、「アクションカード（教員役割分担）を用いた実践例」、「ヒヤリハット事例の共有資料の提示」が示されていた。事例の詳細は、表5-2に示した。

3.3.3 「学校における食物アレルギー対応校内研修事例集」の構成内容

表6に都道府県対応マニュアルとは別刷りで作成・発行していた石川県教育委員会の「学校における食物アレルギー対応校内研修事例集」²¹⁾の構成内容を示した。事例集は、「食物アレルギー・アナフィラキシーの基礎知識」、「アレルギー対応委員会の進め方」、「校内研修の進め方」、「校内シミュレーション研修の実際（シナリオ付き）」の4章から構成されて

表4 都道府県対応マニュアルにおける校内研修に関する内容の記載の有無（n=39）

項目 (n)	結果		最終報告前 (9)		最終報告 後(30)	
	有無	n %	n	%	n	%
校内研修の記載の有無 (39)	有	37 94.9	8	88.9	29	96.7
	無	2 5.1	1	11.1	1	3.3
校内研修の記載量 (37)	記載量	n %	最終報告前 (8)		最終報告 後(29)	
			n	%	n	%
	1頁以上	23 62.2	4	50.0	19	65.5
	1~3行	14 37.8	4	50.0	10	34.5
最終報告後に発行された マニュアルにおける 記載量1頁以上の内容 (19)	内容		n		%	
	文部科学省アレルギー疾患対応資料の掲載・紹介+オリジナル資料の提示		13		68.4	
	文部科学省アレルギー疾患対応資料の掲載・紹介のみ		2		10.5	
	別刷り（校内研修事例集）		1		5.3	
	その他 ^{注)}		3		15.8	

注) その他の記載内容：校内研修の4つのポイントと研修時期

表5-1 都道府県独自の校内研修資料の記載内容（n=13）

内容	n
演習事例の提示	7
緊急時対応シミュレーション事例の提示	3
シナリオ付きのシミュレーション訓練実践例	2
アクションカード（教員役割分担）を用いた実践例	1
ヒヤリハット事例の共有資料の提示	1
文部科学省発行DVD資料を活用した実践例	6
校内研修手順の詳細な記述	4
研修時に活用できる豊富な資料紹介	3
H20ガイドラインの具体的な活用方法	3
研修計画フォーマットの提示	2

表5-2 校内研修資料「演習事例の提示」の詳細

視点	演習方法	想定テーマ	エビペン処方	学校種	学年性別	場面設定	
二次予防	緊急時対応シミュレーション	食物アレルギー (養護不在or担任不在)	有	小学校	3年女子	給食後すぐ	
		食物アレルギー (養護不在or担任不在)	無	高校	1年男子	弁当後：休憩時間（バスケット）	
		食物アレルギー：休日（顧問教師・休日出勤教師）	-	中学校	2年男子	昼食後：休日の部活動（サッカー）	
	シナリオ付きの緊急時シミュレーション	食物アレルギー：アナフィラキシー初発	有	特別支援小学部	-	-	給食終了後
食物依存性運動誘発アナフィラキシー 食物アレルギー：エビペン®注射 【A：課題がある対応例】【B：適切な対応例】の検討		有	高校	-	-	5時間目：体育	
アクションカード（教員役割分担）を用いた実践例	アナフィラキシー既往児童：エビペン・AEDを使用	有	-	-	-	昼食後：平日の部活動（テニス）	
三次予防			無	-	-	-	症状発生時
	ヒヤリハット事例発生後の共有資料の提示	食物依存性運動誘発アナフィラキシー：初発	共有事項				放課後：部活動（陸上）
		食物アレルギー：経口免疫療法（減感作療法）中	共有事項				SHR：朝食に原因食物を摂食し走って登校

いた。この内、第4章の「校内シミュレーション研修の実際」には「新規発症」、「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」、「誤食による即時型症状（自己検証用台本・誤食を未然に防ぐための確認体制を含む）」、「誤食（エビペン®を持っている場合）」、「家庭科調理実習中のアナフィラキシー対応」、「部活動中（体育館）」、「宿泊行事」の7つのテーマを想定した「シミュレーション研修プラン」が示されている。各プランは、『1.テーマ2.対象3.場面設定4.シミュレーション時間5.ふりかえり時間6.研修場所7.目標8.対象児童の情報：氏名・性別・学年・アレルギー既往の有無・保健調査9.シミュレーション研修の設定：時系列、台本、テーマ別の注意点』の項目により内容が構成されているが、「誤食による即時型症状」のテーマには発症後の「事故検証用台本」と「誤食を未然に防ぐための確認体制の台本」も盛り込まれていた。

4. 考察

4.1 都道府県対応マニュアルについて

文部科学省は、アレルギー事故対応が喫緊の課題

とされる中で、2014（平成26）年3月に今後取り組むべきことをまとめた最終報告を公表した⁴⁾。この報告には都道府県・市区町村教育委員会の食物アレルギーの取組の現状として基本的な指針が示されていないことが多く、管轄下にある各学校が対応に苦慮している状況にあることが明記されており、課題解決の方法として都道府県等による対応指針の提示の必要性が提言されている。本研究では、最終報告公表後の4年間に30件が発行されていることが確認でき、国の指針が都道府県の取組に大きな影響を与えたと推察できた。一方で、報告後5年を経過した2018（平成30）年度においても7つの県で発行されていない現状のあることを明らかにした。これら教育委員会の取り組みの相違は、アレルギーのある子どもの命を守るために必要な対応の一定の質を担保できていないとも捉えられる。管轄下にある学校の苦慮を軽減するためには、地域の実態に応じた具体的で独自の指針を示すことが求められる。

都道府県対応マニュアルの作成・編集委員の中で配置率が高かった職種は、医師、栄養教諭・栄養士、養護教諭であった。医師は、学校医という立場では

表6 「学校における食物アレルギー対応校内研修事例集」²¹⁾の記載内容

I	食物アレルギー・アナフィラキシーの基礎知識				
II	アレルギー対応委員会の進め方 食物アレルギー対応委員会のメンバーと役割/アレルギー対応事故防止のための確認/日常の対応手順				
III	校内研修の進め方 シミュレーション研修のすすめ/緊急時対応の役割				
IV	校内シミュレーション研修の実際（シミュレーション研修プラン）				
	想定テーマ	学校種	学年	性別	場面設定
1.	新規発症・119番通報	小学校	3年	男子	給食時間
2.	食物依存性運動誘発アナフィラキシー：意識不明AEDの使用	中学校	2年	男子	5時限
3.	誤食による即時型症状：給食時の確認 ・事故検証用台本：エピペン [®] 注射 ・誤食を未然防止するための確認体制の台本：エピペン [®] 注射	小学校	6年	女子	給食時間
4.	誤食（エピペン [®] を持っている場合）：エピペン [®] 注射	小学校	4年	女子	給食時間
5.	家庭科調理実習中のアナフィラキシー対応：エピペン [®] 注射	高校	1年	女子	家庭科・調理実習
6.	部活動中（体育館）：エピペン [®] 注射	中学校	1年	男子	部活動中
7.	宿泊行事：エピペン [®] 注射	高校	2年	男子	修学旅行
	☆様式例 食物アレルギー緊急対応経過記録表 アクションカード（例）				

注) シミュレーション研修プランは、1 テーマ/2 対象/3 場面設定/4 シミュレーション時間/5 ふりかえり時間/6 研修場所/7 目標/8 対象児童の情報：氏名・性別・学年・アレルギー既往の有無・保健調査/9 シミュレーション研修の設定：時系列/ の9項目で構成されており、すべてのテーマに◆台本(シナリオ)と○テーマに対する注意点や症状チェックカード等を加えた資料としてまとめられている。

「必要に応じ、学校における保健管理に関する専門的事項に関する指導に従事する」職務を担う⁴⁶⁾。医師の指示に基づいたアレルギー疾患児に対する教育上の配慮を行う仕組みづくりの必要性についての提言⁴⁷⁾もなされており、医学的な知見から学校を支援し、地域の医療機関とのつなぎ役になる存在として配置されていたと考えられる。養護教諭は、全校の児童生徒の養護をつかさどり、保健管理の中核を担う存在である⁴⁸⁾。経年的に子どもの成長・発達を観察できるという点から食物アレルギーの疑いや初発の食物アレルギー症状等を早期発見しやすい立場にある。また、緊急時には救命処置を行うことから1か所当たりの配置数の平均で最も多かったと考えられる。栄養教諭・栄養士は給食管理の実務を担う職種として選ばれていたと考えられる。校長も配置率が高かったことから学校保健経営においてもリーダーシップを発揮する立場として編集委員に携わっていたことが推察される。これらの他にも大学関係者や薬剤師、消防士や保護者などを加えて編集している都道府県対応マニュアルがあった。最終報告には教育委員会が取り組むべきこととして、具体的なアレルギー対応について医療関係者との連携のもと一定の方針を示し、学校を支援することが必要であると記されている。都道府県対応マニュアルの作成・編集委員の配置は、この指針を反映していたものと読み取れる。

4.2 都道府県対応マニュアルにおける校内研修の記載内容

本研究では都道府県対応マニュアルを発行・公開している都道府県教育委員会における校内研修の記載率は94.9%と高率であったことを確認した。この内1頁以上の研修内容を記載していた都道府県対応マニュアルは約6割あった。最終報告前後における校内研修の記載を比較すると、報告後の記載量は増加しており、校内研修の取組は確実に充実していた。中でも校内研修のオリジナル資料を提示していた都道府県対応マニュアルには「演習事例の提示」、「文部科学省発行DVD資料を活用した実践例」、「校内研修手順の詳細な記述」、「研修時に活用できる豊富な資料紹介」、「H20ガイドラインの具体的な活用方法」が示されており、各学校での校内研修が即実践できるような工夫が読み取れた。この内、「演習事例の提示」には、シミュレーション演習、アクションカードを用いた研修、ヒヤリハット事例発生後の共有研修が示されていた。

シミュレーション演習とは、実際の場面を想定して役割を決めて教職員が体を動かし、その場の状況に応じた判断を行って実際に対応が必要な場面での力を育成することが目的とされる⁴⁹⁾。シミュレーション研修が示されている都道府県対応マニュアルには、事故発生時に養護教諭や担任の不在や休日の部活動時などの対応の司令塔となるスタッフがいな

い時間が設定されていた。また、発生やアナフィラキシー初発事例など、教職員が混乱をきたしやすい場面が設定されており、シミュレーションでの体験を通してアレルギー疾患への対応力を向上させる必然を一人一人が自覚できるような意図を含めていた。シミュレーション研修を計画する際には石川県の開発した「シミュレーション研修プラン」の9項目『1.テーマ 2.対象 3.場面設定 4.シミュレーション時間 5.ふりかえり時間 6.研修場所 7.目標 8.対象児童の情報：氏名・性別・学年・アレルギー既往の有無・保健調査 9.シミュレーション研修の設定』がカテゴリとして参考となる。これらの項目は時間設定と研修目標が明記され、且つ、設定テーマごとに台本が示されているため研修の流れが理解しやすく教職員が見通しをもって参加できる研修となりうると考える。

アクションカードを用いた研修テーマでは、アナフィラキシー既往児童が発作を発症しエビペン[®]・AEDを使用する生命の危機が生じている事例が示されていた。アクションカードとは、緊急時に集合したスタッフの「行動指標カード」であり、限られた人数と限られた資源で、できるだけ効率良く緊急対応を行うことを目的に作成されたものである。もともとは病院災害時対応組織構築への準備として「災害対策マニュアル」に準じた「携行用アクションカード」を活用することで迅速な対応組織と情報伝達経路の構築および適切な災害対応に有用とされた手法である⁵⁰。それぞれのアクションカードには個々の役割に対する具体的な指示が書き込まれており、カードを読めば、事故発生時に自分の行うべき必要な行動がわかるようになっている。実際のアレルギー事故では、児童生徒がどのような症状を起こすか、その後どう変化するか等の想定はできないため、研修では、ある程度、アレルギー対応について教職員の理解が進んだ後、想定を事前に知らせずに迅速に適切な行動がとれるかを判断するために活用することが推奨される²¹。

ヒヤリハット事例発生後の共有の研修例では、放課後の部活動中の初発の食物依存性運動誘発アナフィラキシーと朝のショートホームルームの時間に経口免疫療法中の食物アレルギー既往の生徒が朝食に原因食物を摂食し走って登校した事例が示されていた。共有事項は職員研修や保護者会の場を活用しての再発防止に向けた組織風土の醸成及び保護者と本人、担任・養護教諭だけではなく他の児童生徒に

対しても確認や理解を促す内容を含めていた。石川県教育委員会は、文部科学省委託「学校保健総合支援事業」として『事例から学ぶ学校における食物アレルギー対応ヒヤリハット事例集』を発行し、19件のヒヤリハット事例と7件の事故事例の検証資料を掲載している⁵¹。学校給食場面はもとより、家庭科の調理実習場面や誤食に注意したい加工食品、見た目では判断のつきにくい料理例なども含めた資料が盛り込まれている。起こりうる食物アレルギーのヒヤリハット事例が網羅されている事例集であり、学校現場で即活用できる有益な参考資料である。

危機管理とは、「人々の生命や心身等に危害をもたらす様々な危険が防止され、万が一、事件・事故が発生した場合には、被害を最小限にするために適切かつ迅速に対処すること」を指す。この定義に基づくと、危機管理には事前の危機管理（リスク・マネジメント）と事後の危機管理（クライシス・マネジメント）の2つの側面がある⁵²。アレルギー疾患の事故対策は学校での健康危機管理として捉える必要がある。そのため、病気になるように予防する「予防医学」の考え方を校内研修の目的を当てはめて捉えることが有用である。なぜなら、本研究で紹介したシミュレーション演習やアクションカードを用いた研修は事故が生じた際の早期発見・早期対応の二次予防を目的としたものである。一方、ヒヤリハット事例発生後の「校内救急体制の確認」や「原因物質を食べた後は運動を控える」等の共有は、望まない事故が発生した後の再発防止に向けた三次予防を目的とした研修であり、二次予防と三次予防は事故発生後のクライシス・マネジメントの側面と重なる。さらに三次予防の研修は次の事故を未然に防ぐといった一次予防の目的とも重なるため、危機の予知・予測や未然防止に向けた取組を行うリスク・マネジメントの側面も持つと考えられる。今後は、「予防医学」的視点を、校内研修モデル開発に盛り込みたいと考える。

5. 結論

本研究の目的は、食物アレルギーの学校事故防止において機能できる校内研修モデル開発に向けた基礎資料を得ることであった。その結果、研修モデルには早期発見・早期対応の二次予防はもとより、発生した後の三次予防とヒヤリハットをも未然に防ぐ一次予防の「予防医学」的視点を盛り込む必要性が示唆された。

謝 辞

本研究は日本学校保健学会第65回学術大会（大分大会）で発表したものの一部である。

利益相反開示

本研究に関連し、開示すべきCOI（利益相反）に関する企業などはない。

文 献

- 1) 調布市立学校児童死亡事故検証委員会：調布市立学校児童死亡事故検証結果報告書概要版。
http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/sports/018/shiryo/__icsFiles/afieldfile/2013/06/05/1335638_5.pdf, 2013. (2018.11.19 確認)
- 2) 日本体育・学校健康センター：学校の管理下の死亡・障害. 第1版, 日本体育・学校健康センター学校安全部, 東京, 1989.
- 3) 文部科学省：「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」設置要項。
http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/sports/018/toushin/1335117.htm, 2013. (2018.11.19 確認)
- 4) 学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議：今後の学校給食における食物アレルギー対応について最終報告。
http://www.mext.go.jp/component/b_menu/shingi/toushin/__icsFiles/afieldfile/2014/03/26/1345841_1_1.pdf, 2014. (2018.11.19 確認)
- 5) 学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議：学校生活における健康管理に関する調査中間報告。
http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/sports/018/shiryo/__icsFiles/afieldfile/2013/12/26/1342565_1.pdf, 2013. (2018.11.22 確認)
- 6) 学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議：学校給食における食物アレルギーを有する児童生徒への対応調査結果速報。
http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/sports/018/shiryo/__icsFiles/afieldfile/2013/12/26/1342565_2.pdf, 2013. (2018.11.22 確認)
- 7) 北海道教育委員会：学校における食物アレルギー対応の進め方。
<http://engaru.jp/asobu-manabu/14kyouiku/kyushoku/shokumotsu-allergy/02.pdf>, 2014. (2018.7.3 確認)
- 8) 岩手教育委員会：学校におけるアレルギー対応指針。
http://www.pref.iwate.jp/dbps_data/_material/_files/000/000/033/537/gakkouniokeruarerugi-sikkanntaiousisin_h30.2_sasikae.pdf, 2018. (2018.7.3確認)
- 9) 宮城県教育委員会：学校における食物アレルギー対応マニュアル。
<https://www.pref.miyagi.jp/uploaded/attachment/293983.pdf>, 2015. (2018.7.3確認)
- 10) 秋田県医師会・秋田県教育委員会：食物アレルギー緊急時対応マニュアル。
https://www.pref.akita.lg.jp/uploads/public/archive_0000010681_00/3456.pdf, 2016. (2018.7.3確認)
- 11) 福島県教育委員会：学校における食物アレルギーの対応について。
<https://www.pref.fukushima.lg.jp/img/kyouiku/attachment/903525.pdf>, 2014. (2018.7.3確認)
- 12) 茨城県教育委員会：学校における食物アレルギー対応の手引き。
<http://www.edu.pref.ibaraki.jp/board/gakkou/karada/hoken/pdf/tebiki.pdf>, 2014. (2018.7.3確認)
- 13) 栃木県教育委員会：学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル。
http://www.pref.tochigi.lg.jp/m09/2016arerugi_manyuaru/2016arerugi_manyuaru.html, 2016. (2018.7.3確認)
- 14) 群馬県教育委員会：学校における食物アレルギー対応マニュアル。
<http://www.pref.gunma.jp/03/x5000049.html>, 2018. (2018.7.3確認)
- 15) 埼玉県教育委員会：学校における食物アレルギー対応マニュアル。
https://www.pref.saitama.lg.jp/f2211/documents/santei_manyuaru.pdf, 2016. (2018.7.3確認)
- 16) 千葉県教育委員会：学校給食における食物アレルギー対応の手引き。

- <https://www.pref.chiba.lg.jp/kyouiku/anzen/kyuushoku/documents/tebiki.pdf>, 2013. (2018.7.3確認)
- 17) 東京都教育委員会：食物アレルギー緊急時対応マニュアル。
<http://www.metro.tokyo.jp/INET/OSHIRASE/2013/07/DATA/20n7o400.pdf>, 2013. (2018.7.3確認)
 - 18) 神奈川県教育委員会：食物アレルギー緊急時対応マニュアル。
<http://www.pref.kanagawa.jp/uploaded/attachment/910401.pdf>, 2017. (2018.7.3確認)
 - 19) 新潟県教育委員会：学校における食物アレルギー対応指針。
<http://www.pref.niigata.lg.jp/hokentaiiku/1356865033093.html>, 2017. (2018.7.2確認)
 - 20) 富山県教育委員会：学校における食物アレルギー対応指針。
http://www.pref.toyama.jp/cms_pfile/00017485/00970548.pdf, 2017. (2018.7.2確認)
 - 21) 石川県教育委員会：学校における食物アレルギー対応校内研修事例集。
<http://www.pref.ishikawa.lg.jp/kyoiku/hotai/documents/kounai.pdf>, 2018. (2018.7.2確認)
 - 22) 福井県教育委員会：学校における食物アレルギー対応の手引き。
http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/sportshoken/syokumotuarerugi-_d/fil/arerugi-tebiki.pdf, 2018. (2018.7.2確認)
 - 23) 山梨県教育委員会：学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル。
<http://www.pref.yamanashi.jp/sports/allergymanual.html>, 2015. (2018.7.2確認)
 - 24) 長野県教育委員会：学校における食物アレルギー対応の手引き。
<https://www.pref.nagano.lg.jp/kyoiku/hokenko/hoken/zenpan/allergytebiki/allergytebiki.html>, 2012. (2018.7.2確認)
 - 25) 岐阜県教育委員会：食物アレルギー緊急時対応マニュアル。
https://www.pref.gifu.lg.jp/kyoiku/gakko-kyoiku/gakko-hoken/c17769/index_10980.data/arerugikinnkyuumanuuaru.pdf, 2014. (2018.7.2確認)
 - 26) 愛知県教育委員会：学校における食物アレルギー対応の手引。
<http://www.pref.aichi.jp/soshiki/kenkogakushu/allergy-tebiki.html>, 2016. (2018.7.2確認)
 - 27) 三重県教育委員会：食物アレルギー緊急時対応マニュアル。
<http://www.pref.mie.lg.jp/common/content/000431816.pdf>, 2016. (2018.6.22確認)
 - 28) 京都府教育委員会：学校等における食物アレルギー対応の手引。
<http://www.kyoto-be.ne.jp/soumu/data/29arerugi.pdf>, 2017. (2018.6.22確認)
 - 29) 大阪府教育委員会：学校等における食物アレルギー対応ガイドライン。
<http://www.pref.osaka.lg.jp/attach/2470/00246594/gaidorainnnn.pdf>, 2017. (2018.6.22確認)
 - 30) 兵庫県教育委員会：学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル。
<http://www.hyogo-c.ed.jp/~taiiku-bo/hokennanzen/alagymanual/alagymanualall.pdf>, 2013. (2018.6.22確認)
 - 31) 奈良県教育委員会：食物アレルギー緊急時対応マニュアル。
<http://www.pref.nara.jp/secure/57548/manuuaru.pdf>, 2013. (2018.6.22確認)
 - 32) 和歌山県教育委員会：学校におけるアレルギー疾患対応指針。
https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/500900/d00154362_d/fil/allergie.pdf, 2016. (2018.6.22確認)
 - 33) 鳥取県教育委員会：鳥取県学校における食物アレルギー対応基本指針。
https://www.pref.tottori.lg.jp/secure/1024698/Foods_allergy_2016.pdf, 2016. (2018.6.22確認)
 - 34) 島根県教育委員会：島根県食物アレルギー対応ハンドブック。
http://www.pref.shimane.lg.jp/hokentaiku/kenkousuisin/situ-index.data/food_allergy_1.pdf, 2016. (2018.6.22確認)
 - 35) 岡山県教育委員会：岡山県立学校における食物アレルギー対応の手引き。
<http://www.pref.okayama.jp/page/509554.html>, 2017. (2018.6.22確認)
 - 36) 山口県教育委員会：学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル。
<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a50500/genkizukuri/gakko-allergie-m.html>, 2017. (2018.6.22確認)
 - 37) 徳島県教育委員会：学校におけるアレルギー疾患対応ハンドブック。

- https://www.townkamiita.jp/docs/2016080400041/file_contents/handbook.pdf, 2017. (2019.3.7 確認)
- 38) 香川県教育委員会：アレルギー疾患の児童生徒対応マニュアル。
https://www.pref.kagawa.lg.jp/kenkyoui/somu/pdf/meeting15-1/270114_kyusyoku.pdf, 2015. (2018.6.25確認)
- 39) 高知県教育委員会：県立学校給食における食物アレルギー対応の手引き。
http://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/310501/files/2018032500014/file_2018330593633_1.pdf, 2018. (2018.6.25確認)
- 40) 福岡県教育庁：食物アレルギー緊急時対応マニュアル。
http://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/life/294214_53131934_misc.pdf, 2017. (2018.6.26確認)
- 41) 長崎県教育委員会：学校における食物アレルギー対応マニュアル。
<http://www.pref.nagasaki.jp/shared/uploads/2016/06/1467083689.pdf>, 2016. (2018.6.26確認)
- 42) 熊本県教育委員会：学校における食物アレルギー対応の手引き。
[file:///C:/Users/Haruno%20Takagaki/Downloads/s10036_1_20%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Haruno%20Takagaki/Downloads/s10036_1_20%20(2).pdf), 2016. (2018.6.26確認)
- 43) 大分県教育委員会：学校・幼稚園における食物アレルギー対応の手引き。
http://www.pref.oita.jp/uploaded/life/1062209_1523279_misc.pdf, 2017. (2018.6.26確認)
- 44) 鹿児島県教育委員会：食物アレルギー緊急時対応マニュアル。
https://www.pref.kagoshima.jp/ba06/kyoiku-bunka/documents/44497_20150316150349-1.pdf, 2015. (2018.6.26確認)
- 45) 沖縄県教育委員会：学校における食物アレルギー対応の手引き。
<http://www.pref.okinawa.jp/edu/hoken/20170228.html>, 2017. (2018.6.26確認)
- 46) 学校保健・安全実務研究会：学校保健実務必携。第4版，第一法規株式会社，東京，2017。
- 47) 文部科学省：アレルギー疾患に関する調査研究報告書。
<file:///C:/Users/User/AppData/Local/Microsoft/Windows/INetCache/IE/TID3G42F/v00057v4d80367f62adc.pdf>, 2007. (2019.5.1 確認)
- 48) 文部科学省：子どもの心身の健康を守り，安全・安心を確保するために学校全体としての取組を進めるための方策について。
<file:///C:/Users/User/AppData/Local/Microsoft/Windows/INetCache/IE/Z4RYFH50/001.pdf>, 2016. (2019.5.1確認)
- 49) 岡山県教育委員会：「いざ」というときあなたは。初版，岡山県総合教育センター，岡山県，2010。
- 50) 中島康，城川雅光，光定誠，小林ゆり，佐々木勝，古賀信憲：病院災害時対応組織構築への準備—マニュアルとアクションカード作成によるとり組み—。日本集団災害医学会誌，14(2) 198-204，2009。
- 51) 石川県教育委員会：事例から学ぶ学校における食物アレルギー対応ヒヤリハット事例集。
<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/kyoiku/hotai/documents/hiyari.pdf>, 2018. (2019.3.18確認)
- 52) 文部科学省：学校の安全管理に関する取組事例集。
http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/__icsFiles/afieldfile/2013/07/11/1337787_01.pdf, 2003. (2019.3.18確認)

(令和元年6月10日受理)

Content Analysis of In-school Training Regarding the Food Allergy Response Manuals Issued by Prefectures

Haruno TAKAGAKI, Tomoko NAMBA and Hiromi YANO

(Accepted Jun. 10, 2019)

Key words : food allergy, correspondence manual, in-school training

Abstract

In 2013, it was reported that students who have food allergies were 4.5% of the school populations in Japan. Students need to learn about the safety and security of food allergies. Therefore, all teachers have to develop their ability by the carrying out of in-school training. Although the contents of the food allergy response manuals issued by the Prefectural Board of Education which leads the School Health Administration, include a description of the in-school training that can guarantee a certain quality, it cannot be said to include enough information. The purpose of this research was to analyze the contents of the in-school training allergy correspondence manuals issued in prefectures (n=47) and to obtain the basic data of its training model development. Data was collected on the web sites in June, 2018. 38 manuals were issued, but only 18 of them contained more than one page about the training in the schools. The content of the training was concerned with secondary prevention methods after the onset of anaphylaxis. In the training model, it was suggested that it was necessary to add methods of primary prevention to prevent tertiary prevention and near misses after occurrence such as health guidance to increase the self-care abilities of children, guidance to children in class to help understand disease and enhanced peer support training.

Correspondence to : Haruno TAKAGAKI

Master's Program in Health and Sports Science

Kawasaki University of Medical Welfare

Kurashiki, 701-0193, Japan

E-mail : w2314001@gmail.com

(Kawasaki Medical Welfare Journal Vol.29, No.1, 2019 107-117)