

食物アレルギー対応に関するヒヤリハット調査に基づいた体制づくりの検討

学校保健サブプログラム

小野 愛以

【指導教員】 齋藤 千景 関 由紀子 七木田 文彦

【キーワード】 食物アレルギー ヒヤリハット調査 教職員研修 指導用動画

1. 課題設定の背景

食物アレルギーを持つ児童生徒は年々増加傾向にあり、それに伴い食物アレルギー対応児童生徒を受け持つ教員一人だけで対応をするのではなく、学校全体として日頃から慎重に対応していくことが求められている¹⁾²⁾³⁾⁴⁾。そのため、全教職員が食物アレルギーに関する確かな知識と万が一に備えた技術を身につけ、役割分担等の共通理解や情報共有の徹底を行い、対応能力や危機管理能力をより向上させるための現場の実態に即した実践的な研修等の体制づくりを充実させていくことが必要である。よって、本研究では、食物アレルギーの対応に関するヒヤリハット場面の調査を行い、実践をまじえて教職員研修をはじめとする体制づくりの検討を行うことを目的とした。

2. 研究実施校の概要

本研究は埼玉大学教職大学院のカリキュラムにある実地研究の実施校であるM小学校で行った。M小学校はさいたま市内にある約900名の児童数の小学校である。食物アレルギー対応児童は令和4年度は20名、令和5年度は26名である。給食での対応は、まずアレルゲンの詳細、除去食や代替食、緊急時の対応、その他考慮事項を保護者と養護教諭・栄養士・担任・管理職で給食開始前に面談で確認を行なっている。給食時は、担任が食物アレルギーチェック表を確認しながら食物アレルギー対応児童の給食指導を行なっている。具体的には食物アレルギー対応児童の盛り付けは担任が行う、食物アレルギー対応児童はおかわりをしない、喫食前に隣の学級担任と盛り付けのダブルチェックを行う、必要に応じて座席考慮を行うなどの対応が行われている。また、2月には食物アレルギー検討委員会が開催され、食物アレルギー対応や給食指導が適切に行われているか、改善することはないか、見直す機会が確保されている。教員の研修は、約1時間の研修時間を設定し、教職員全員に知識確認と実技訓練を行っている。知識の確認は、文部科学省の「学校におけるアレルギー疾患対応資料」の映像を試聴している。実技訓練は、練習用エピペンを用いてロールプレイで全員が必ず一回打つ練習を行っている。

3. 食物アレルギーのヒヤリハット調査

3-1 目的

本研究では、食物アレルギーの対応に関するヒヤリハッ

ト場面の調査を行った上で、教職員研修をはじめとする体制づくりの検討を行うことを目的とする。

3-2 定義

本調査ではヒヤリハットとは、その行為や状態が見過ごされたり気づかずに実行されたりした際に、何らかの事故に至らなかったもののヒヤリとしたりハットとしたりしたと定義する。ヒヤリハットはハインリッヒの法則を根拠としており、「1件の重大事故の裏には29件の軽微な事故と300件の怪我に至らない事故がある」とするものである。ハインリッヒの法則は労働災害における怪我の程度を分類し、その比率を表し、その数字から1:29:300の法則と呼ばれることもある。

3-3 方法

2022年11月11日～12月1日の期間に、M小学校の教職員45名を対象に、紙またはインターネットを利用したアンケート調査を実施した。調査内容は(1)属性は、性別、教員歴、在籍歴を尋ねた。(2)食物アレルギーについての内容はM小学校のある自治体の食物アレルギーヒヤリハット報告書を参考として以下を作成した。①これまでに食物アレルギーを持つ児童生徒を受け持ったことがあるか、②これまでに給食時に食物アレルギー対応でヒヤリハットの場면을体験したり見たりしたことはあるか⁵⁾、さらに②で「ある」と回答した人のみ具体的なヒヤリハット場면을尋ねる項目としてA～Eを設けた。④場面については「体験した」「見た」「聞いた」「その他」の4項目とし、「その他」として自由回答を設けた。⑤発生時については「給食カート運搬時」「給食盛り付け時」「給食配膳時」「給食喫食時」「給食片付け時」「宿泊学習時」「授業中」「その他」の8項目とし、「その他」として自由回答を設けた。⑥発生状況、⑦原因、⑧ヒヤリハットを受け改善したことについては自由記述の回答方式として尋ねた。分析方法は、対象者の属性である性別、教員歴、在籍歴、食物アレルギー受け持ちの有無、食物アレルギーのヒヤリハット経験の有無については記述統計をExcel (version 16.55) を使用し実施した。食物アレルギー受け持ちの有無、食物アレルギーのヒヤリハット経験の有無は性別、教員歴、在籍歴によって偏りがあるのかをクロス集計(χ^2 検定)を実施した。 χ^2 検定においては有意水準を5%以下とした。また、自由記述式で行なったヒヤリハットの具体的な場面については、KJ法を使用して同類の内容をヒヤ

リハットの場面をコードとして抽出し同様の内容ごとにカテゴリーとしてまとめた。KJ法は、文化人類学者の川喜田二郎氏が考案した研究方法であり、得た情報をカードに書き同じ系統でグループ化、系統ごとに分類されたデータを整理したり分析したりするものである。ヒヤリハットの調査結果をM小学校の「令和3年度M小学校給食部 食物アレルギー対応について」の冊子記載内容と照らし合わせながら考察を行った。

3-4 結果

回答数は24名(53.3%)、有効回答は24名(100.0%)であった。

1) 対象者の属性

(1)性別は、男性が4名(16.7%)、女性が20名(83.3%)であった。

(2)教員歴は、5年未満が7名(29.2%)、5年以上10年未満が4名(16.7%)、10年以上15年未満が5名(20.8%)、15年以上20年未満が5名(20.8%)、20年以上25年未満が2名(8.3%)、30年以上が1名(4.2%)であった。

(3)在籍歴は、1年目が5名(20.8%)、2年目が5名(20.8%)、3年目が2名(8.3%)、4年目が4名(16.7%)、5年目が4名(16.7%)、6年目が2名(8.3%)、7年目が2名(8.3%)であった。

2) 食物アレルギーについて

(1)これまでに食物アレルギーを持つ児童生徒を受け持ったことがあるかでは、「ある」が20名(83.3%)、「ない」が4名(16.7%)であった。

(2)これまでに給食時に食物アレルギー対応でヒヤリハットした場面はあるかでは、「ある」が9名(37.5%)、「ない」が15名(62.5%)であった。

3) 食物アレルギー対応児童生徒の受け持ちの有無と属性の関連

性別、教員歴、在籍歴による、食物アレルギー対応児童生徒を受け持ったことがあるかに偏りがあるかを確かめるために χ^2 検定を行なった。その結果、どの項目も有意な関連は見られなかった。(表1)

表1：属性別の食物アレルギー対応児童を受け持ったことがある割合

	人数 (%) n=24	
	受け持ったことがある	受け持ったことがない
男性	1(25.0)	3(75.0)
女性	3(15.0)	17(85.0)
15年未満	3(18.8)	13(81.2)
15年以上	1(12.5)	7(87.5)
1~3年目	2(16.7)	10(83.3)
4~7年目	2(16.7)	10(83.3)

4) 食物アレルギー対応のヒヤリハット経験の有無と属性の関連

性別、教員歴、在籍歴による、食物アレルギー対応児童生徒を受け持ったことがあるかに偏りがあるかを確かめるために χ^2 検定を行なった。その結果、どの項目も有意な関連は見られなかった。(表2)

表2：属性別の食物アレルギーのヒヤリハット経験がある割合

	人数 (%) n=24	
	したことがある	したことがない
男性	2(50.0)	2(50.0)
女性	13(65.0)	7(35.0)
15年未満	10(62.5)	6(37.5)
15年以上	5(62.5)	3(37.5)
1~3年目	7(58.3)	5(41.3)
4~7年目	8(66.7)	4(33.3)

5) 食物アレルギー対応におけるヒヤリハット場面

ヒヤリハット場面では、9コード、7カテゴリー、5コアカテゴリーが抽出された。以下は《》はコアカテゴリー、『』はカテゴリー、「」はコードを表す。抽出したコアカテゴリーは生じた場面ごとに《盛り付け・配膳時》《喫食時》《片付け時》《宿泊時》《その他》で整理した。(表3)

表3：ヒヤリハットの場面

コアカテゴリー	カテゴリー	回答数(件)
盛り付け・配膳時	確認カードの置き間違い	2
	ルールの不徹底	1
喫食時	おかわり時の確認不足	1
	座席配置の配慮不足	1
片付け時	児童生徒の予想外の行動	1
宿泊時	発注食品の確認不足	1
その他	食物アレルギー初発	2

n=9

以下場面ごとに説明する。《盛り付け・配膳時》は、「ワゴンとワゴンを間違えてカードを置き間違えた」、「対応ありの日なのに対応がないというカードを置き間違えた」は『確認カードの置き間違い』、「給食当番の児童が勝手に盛り付けを始めようとしてしまった」は『ルールの不徹底』の2つのカテゴリーで構成された。《喫食時》は、「アレルギーを含んだものをおかわりしてしまった」は『おかわり時の確認不足』、「アレルギーをこぼしてしまった」は『座席配置の配慮不足』の2つのカテゴリーで構成された。《片付け時》は、「児童が床に落ちている食べ物を拾って食べてしまった」は『児童生徒の予想外の行動』の1つのカテゴリーで構成された。《宿泊時》は、「宿泊学習の夕食で外部発注食品にアレルギーが混入していた」は『発注食品の確認不足』

の1つのカテゴリーで構成された。《その他》は、「給食で初めて食べた帆立に反応してしまった」、「初めて食べたゆかりに反応してしまった」は『食物アレルギー初発』の1つのカテゴリーで構成された。

3-5 考察

教員歴が1年目～34年目と幅が広がったのにもかかわらず、これまでに食物アレルギーを持つ児童生徒を受け持った教員は20名(83.3%)であった。また性別、教員歴、在籍歴によって食物アレルギー対応児童生徒を受け持ったことがあるかに偏りがあるかを確かめるために χ^2 検定を行なったが、どの項目も有意な関連は見られなかった。「学校生活における健康管理に関する調査」²⁾によると、全国の公立の小学校の食物アレルギー罹患率は4.50%である。本調査の結果からも、学級を担任する教員は教員歴に関係なく食物アレルギー対応児童を受け持つこと可能性が高いことが言える。つまり、全ての教員が当該校の食物アレルギー対応について知っていることが必要である。

ヒヤリハットが生じている場面を考察をし、対応策を述べる。なお、M小学校の「令和3年度M小学校給食部 食物アレルギー対応について」の冊子記載内容を主として他の自治体のマニュアル等を参考にしながら対応策を検討した。

まず、【盛り付け・配膳時】について述べる。本研究では『確認カードの置き間違い』『ルールの不徹底』で構成された。M小学校で確認カードに関しては、栄養士が確認カード・除去食をワゴンに乗せチェックリストを見ながら指差し・声出し確認をする、給食室からワゴンを移動させる際に調理員が喫食表を確認し適切に除去食が乗っているか指差し・声出し確認をすることになっている。東京都の「学校における食物アレルギー対応 ヒヤリハット・ヒント事例集」⁶⁾でも除去食の置き間違いが挙げられている。対策として食缶等に「〇〇さんの給食は対応食/提供なしです。」と書いたカードを添付することや置き間違いを防ぐために複数人での確認することが挙げられている。M小学校でも確認カードは活用されているが置き間違いが発生していることから、確認カードをワゴンに置いてから担任にワゴンを引き継ぐまで複数回に渡りチェックすることが必要である。『確認カードの置き間違い』に関して考えられる対策として、以下3点をあげる。①栄養士が確認カードと除去食を置きM小学校のある自治体のマニュアルに基づいたチェック表で確認しする際にダブルチェックとして指差し・声出しを調理員と行う。②給食室からワゴンを移動させる際に調理員が除去食だけでなく確認カードが正しいか指差し・声出しで確認する。③担任と児童らがワゴンを取りに来た際にダブルチェックとして調理員は確認カードと除去食を口頭で担任に伝える。加えて、給食がない学年がある際にワゴンの位置が異なり対応食を置き間違えてしまった事例もあったため、どのような時でもいつも通りの配置で準備することが対策として考えられる。また、M小学校で喫食前の配膳ルー

ルに関しては、ワゴンに乗っている除去食は担任から該当児童へ配膳する、盛り付けは学級担任が本人と確認しながら1番初めに行うことになっている。岩手県の「学校におけるアレルギー疾患対応指針」⁷⁾では周りの児童生徒への指導で、アレルギー疾患に対して理解が得られるように生命の危険に関わることや対象児童生徒の原因物質と症状などについて発達段階を合わせ指導することが必要であるとしている。M小学校でも学級指導の中でアレルギーについて正しい理解を促すように発達段階に応じて指導することになっているため、特に最初の給食指導で必ず児童に伝えてほしいことを担任に周知しておくことが必要である。『ルール不徹底』に関して考えられる対策として、給食指導初日に食物アレルギー対応で児童らが関わる盛り付け・配膳に関して重点的に指導することを挙げられる。

続いて、【喫食中】について述べる。本研究では『おかわり時の確認不足』『座席配置の配慮不足』で構成された。M小学校でおかわりに関しては、除去食や食べない等の対応がある場合は初めに多めによそっておかわりはしないことになっている。群馬県の「学校における食物アレルギー対応マニュアル」⁸⁾でも調布市の「学校の食物アレルギー対応」⁹⁾でも、おかわりをする中でアレルゲンの誤食の危険があるため原則として該当児童生徒にはおかわりをさせない対応がとられている。M小学校でも該当児童はおかわりをしないことになっているのにもかかわらずヒヤリハットが発生していることから、該当児童がおかわりをしないだけでなく他の児童らのおかわりの方法に改善が必要であると言える。『おかわり時の確認不足』に関して考えられる対策として、以下3点を挙げる。①おかわりは担任が児童らを座席に座らせたまま、担任が食缶を持ち回る。②おかわりをしたい児童に食器を持たせ食缶の所に並ばせるが、その場合食物アレルギー対応児童の食器の色を変えたり材質を変えたりし一目で分かるようなものにする。③該当児童がおかわりしないことを徹底する。また、M小学校では給食時の座席に関しては、特に記載がなかった。京都府の「学校、幼稚園、保健所における食物アレルギーへの対応」¹⁰⁾でもアレルゲン食品への接触防止策として低年齢時は担任の近くにしたり机を少し離したりするといった座席配置の工夫がとられている。M小学校ではマニュアルに記載がなかったため学校の対応としてマニュアル等に記載することが良いと言える。『座席配置の配慮不足』に関して考えられる対策として、接触だけで症状が出てしまう場合には座席配置の工夫を行うことを挙げる。

続いて、【片付け時】について述べる。本研究では『児童生徒の予想外の行動』で構成された。M小学校で片付けに関しては、特に統一するような記載はないため学級によって片付けの仕方は様々であった。本研究で参考とした自治体の学校における食物アレルギーの対応マニュアルに目を通したが、片付け時に関してはアレルゲンに接触しないように注意するという記載のみが多かった⁵⁾⁶⁾⁷⁾。食後のためアレルゲンの接触や誤食がないと考えられているが、牛乳パ

ック片付け時に滴が飛び散ってしまったり普通食の食缶に触れてしまったりと危険は考えられる。また、今回のヒヤリハットの内容が床に落ちていたアレルゲンを食べてしまったという非常に稀な事例であることから、片付け時もルールを設ける必要があると言える。『児童生徒の予想外の行動』に関して考えられる対策として、以下点を挙げる。①片付ける際の該当児童と他の児童のタイミングをずらす。②片付ける際に該当児童ではなく代わりに給食を片付ける人を設ける。③予想外のことが起きた際には都度指導し、教職員に周知する。

続いて、【宿泊時】についてはM小学校「令和3年度M小学校給食部 食物アレルギー対応について」の冊子に記載がなかったが、ヒヤリハット事例が出てきたため述べる。本研究では『発注食品の確認不足』で構成された。岩手県の「学校におけるアレルギー疾患対応指針」⁷⁾では校外行事・宿泊を伴う活動の食事の対応で自宅からレトルト食品等を持参してもらおう対応例が挙げられていた。M小学校のマニュアルには記載がなかったが、今後の対策として『発注食品の確認不足』では、以下2点を挙げられる。①児童らに配膳する前に、成分表の内容と照らし合わせて外見だけでなく中まで確認する。②白米は現地のものを食べるとしておかずとなるものを持参してもらう。

最後に、【その他】について述べる。本研究では『食物アレルギー初発』で構成された。本研究で参考とした多数の自治体の学校における食物アレルギーの対応マニュアルに目を通したが、誤食をし症状が出たりアナフィラキシーを起こしたりした時の救急対応、特にアナフィラキシーを起こしエピペン使用に関する内容は記載があった。しかし、初発に関しての対応の記載はなく、食物アレルギーの基礎知識として病型とその症状が載っているものが多かった⁵⁾⁷⁾⁸⁾⁹⁾。今回の調査でも9事例中2事例が初発に関するヒヤリハットであったため、食物アレルギー初発に関する内容を含めた校内研修を行う必要があると言える。(食物アレルギー初発)に関して考えられる対策として、以下2点を挙げられる。①研修等に食物アレルギー初発がどのくらいの割合でいるのか示したのちに食物アレルギーの病型と症状を伝える。②研修等にアナフィラキシーのみでなく重度から軽度の症状まで幅広く実例を映像や画像で示しながら伝える。

食物アレルギーの対応に関するヒヤリハット場面の調査を行った結果、様々な食物アレルギー対応を行っていることで事故は起きていないものの、ヒヤリハットが生じていることが明らかとなった。そのため、担任不在時でも誰もが食物アレルギー対応を的確に行うために、現場の実態に基づき、かつ教職員全員に向けて食物アレルギー対応の周知を行うことが必要であると言える。また、食物アレルギー初発も少なくないため、食物アレルギーの病型とその症状、対応についても周知内容に含むことが望ましい。

4. ヒヤリハット調査に基づいた実践

4-1 目的

ヒヤリハット調査をもとに、教職員へは当該校の食物アレルギー対応に当事者意識の向上を目的として研修を実施した。児童へは食物アレルギーの知識普及と食物アレルギー対応児童への理解を目的として動画を作成した。

4-2 教職員らに対する実践(研修)

1) 研修の実施内容

2023年4月11日、M小学校養護教諭が行うエピペン研修前に約15分対面で実施した。対象はM小学校の教職員ら46名である。研修内容は①食物アレルギーに関するクイズ、②ヒヤリハット調査の結果報告、③今後の食物アレルギー対応の確認の3つの構成とした。資料はPowerPointで「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン 令和元年度改訂」を参考にして作成した。①食物アレルギーに関するクイズを行なった¹¹⁾。クイズは「はい」「いいえ」での2件法での挙手回答とした。項目は、以下8問A~Eである。スライド上で正解を出すと同時に、食物アレルギーに関する最低限の知識の内容も盛り込んだ。

④アレルギーは人本来の免疫反応が過剰に反応して起こる。⑤食物アレルギーは命に関わることはない。⑥アナフィラキシーとアナフィラキシーショックは同じことを言う。⑦原因食物を吸い込んだり触れたりしても発症することがある。⑧食物依存性運動誘発アナフィラキシーは原因食物を食べてから最低1時間は運動をさせない。⑨学校生活管理指導表がない児童は給食対応をしない。⑩エピペン(=アドレナリン自己注射)は市販薬である。エピペンを投与したら119番通報不要である。②行なったヒヤリハット調査の結果を報告した。③出席した食物アレルギー検討委員会での決定事項を参考にし、今後の食物アレルギー対応の確認をした。

2) 研修当日の様子

(1)食物アレルギーに関するクイズの結果

回答数は46名(100%)、①「アレルギーは人本来の免疫反応が過剰に反応して起こる。」では、「はい」46名(100%)、「いいえ」0名(0%)であった。正解は「はい」のため、正答率は100%であった。②「食物アレルギーは命に関わることはない。」では、「はい」0名(0%)、「いいえ」46名(100%)であった。正解は「いいえ」のため、正答率は100%であった。

③「アナフィラキシーとアナフィラキシーショックは同じことを言う。」では、「はい」5名(10.9%)、「いいえ」41名(89.1%)であった。正解は「いいえ」のため、正答率は89.1%であった。④「原因食物を吸い込んだり触れたりしても発症することがある。」では、「はい」46名(100%)、「いいえ」0名(0%)であった。正解は「はい」のため、正答率は100%であった。⑤「食物依存性運動誘発アナフィラキシーは原因食物を食べてから最低1時間は運動をさせない。」では、「はい」8名(21.7%)、「いいえ」36名(78.3%)であった。正解は「いいえ」のため、正答率は78.3%であった。⑥「学校生活管理指導表がな

い児童は給食対応をしない。」では、「はい」9名(23.9%)、「いいえ」35名(76.1%)であった。正解は「はい」のため、正答率は76.1%であった。⑦「エピペン(=アドレナリン自己注射)は市販薬である。」では、「はい」0名(0%)、「いいえ」46名(100%)であった。正解は「いいえ」のため、正答率は100%であった。⑧「エピペンを投与したら119番通報不要である。」では、「はい」0名(0%)、「いいえ」46名(100%)であった。正解は「いいえ」のため、正答率は100%であった。

(2)行なったヒヤリハット調査の結果の報告の様子

・ヒヤリハット調査で初発事例が2割を占めていたことに驚いている様子だった。

・児童へ向けての動画を作成することを伝えると、食物アレルギーについては給食開始時に軽く触れる程度だったから、視聴するものがあると嬉しいと言う声が聞こえた。

(3)今後の食物アレルギー対応の確認をした様子

・確認するようにしっかりと聞いていた。

・食物アレルギーの児童を受け持たない担任以外の教職員にも代理で給食指導に入ることがあると思うので、対応の確認を今一度促した。

3) 研修後の給食指導の様子

6月に2つのクラスの給食指導の様子を見学し、食物アレルギー対応の様子を観察した。

はじめに見学した2年生のクラスは、担任がとても丁寧に声がけや目視確認を行いながら児童に給食指導を行っていた様子が見られた。食物アレルギー対応児童に対しても対応もマニュアル通り行われていた。しかし、栄養士が準備している食物アレルギー対応チェック表への記入は準備から片付けの間にはしなかった。本来であれば、食物アレルギーの対応を1つ1つ記入チェックしながら行うことになっているが、見学をしていて給食の準備・おかわり対応・片付けまで息つく間も無く忙しく給食を食べる時間も少なかった担任の姿も見られた。食物アレルギー対応チェック表は後回しにされてしまっていることや担任の忙しさが明らかとなった。

次に見学した6年生のクラスは、見学日に担任が給食前に急遽早退して、代替教員が給食指導を行う様子を見学することになった。代替教員がクラスへ来ても食物アレルギー対応児童のことは気にすることもなく、給食の準備を教室の片隅で見守っていた。食物アレルギー対応児童は、自らいつも担任とやっていることを1人でやっている様子が見られた。隣のクラス担任が心配して時々見に来て、児童らに声がけをしてくれていたことで給食準備が進んでいる様子が見られた。見学したのでは月末だったため、栄養士に食物アレルギー対応チェック表を提出するためか、隣のクラス担任が見学クラスの分も記入していた。食物アレルギー対応チェック表は後回しにされてしまっていることや担任不在によって臨時で代替教員が給食指導に入った際に行うべき食物アレルギー対応が行われていなかった。

4) 研修の評価

2023年4月11日研修直後に、対象はM小学校の教職員46名に、紙でのアンケート調査を実施した。調査内容は①資料の内容が参考になったか、「はい」「いいえ」の2件法で尋ねた。②資料の中で一番印象に残ったものについて、「食物アレルギーの確認クイズ」「ヒヤリハット調査の結果」「食物アレルギー対応の確認」の3件法で尋ねた。③児童用に作成した食物アレルギーの動画を活用したいと思うか、「はい」「いいえ」で尋ねた。分析は記述統計をExcel(Version16.55)を使用し実施した。

結果は、回答数は46名(100%)、有効回答は46名(100%)であった。①資料の内容が参考になったかでは、「はい」46名(100%)、「いいえ」0名(0%)であった。②資料の中で一番印象に残ったものでは、「食物アレルギーの確認クイズ」21名(45.7%)、「ヒヤリハット調査の結果」23名(50.0%)、「食物アレルギー対応の確認」2名(4.3%)であった。③児童用に作成した食物アレルギーの動画を活用したいかでは、「はい」46名(100%)、「いいえ」0名(0%)であった。

4-3 児童らに対する実践(動画作成)

1) 動画の実施内容

4月12日給食開始日、M小学校の児童にPowerPointのスライドをZOOMの録音機能を用いて作成した動画を視聴してもらった。動画は低学年用と高学年用に分けて作成した。低学年用では、「食物アレルギーとは」「食物アレルギーの症状」「給食のときに」「給食のときのきまり」で作成した。高学年用では、「食物アレルギーとは」「食物アレルギーの症状」「食物アレルギーの原因食物」「給食のときに」「給食のときのきまり」で作成した。「食物アレルギーとは」では、2人の児童の給食を比較させ、食物アレルギーというもので好き嫌いではないことを伝える内容とした。「食物アレルギーの症状」では、食物アレルギーで出現する主な症状を挙げ、周りにそのような症状がある友達がいたら、担任に伝えたり保健室に連れていったりすることを伝える内容とした。「給食のときに」では、食物アレルギーがある人で代替食を持ってきたり給食を除去したりしている友達がいることを伝える内容とした。「給食のときのきまり」では、M小学校で行う食物アレルギー対応にならって、児童が気をつけるべき4点を伝える内容とした。「食物アレルギーの原因食物」では、食物アレルギーのアレルゲンとして多い食物を伝える内容とした。作成にあたっての配慮は、①小学校は学年差があるため低学年用と高学年用に分けて動画を作成した。②低学年用は基本ひらがなで、高学年用は漢字を増やした。また、読むのが困難そうな言葉にはルビをふった。③低学年用は給食の時にきまりについての内容は情報量を詰め込みすぎないようにスライドを多くした。④高学年用には低学年用より学習内容が深くなるように「食物アレルギーの原因食物」の内容を追加した。⑤児童が試聴するのに飽きないように、高学年用は4分半、低学年用は5分半と、極力短い時間の動画になるようにした。試聴にあたっての配慮は、①低学年用と高学年用を作成し、担任らにどちらを視

聴させるかを任せ、児童の実態に合うものを視聴させるようにした。②給食が始まるまでに視聴してもらうように動画を配布した際に促した。

2) 動画視聴時の様子

給食開始日の4月12日の午前中の時間に多くのクラスで動画の視聴が行われた。そのうちの4つのクラスに見学に行き、児童らの様子や担任の指導の様子を観察した。担任らは、動画視聴前に「今日から楽しみにしていた給食が始まるね」と児童らに声をかけ、「今日はこのクラスのお友達の中にもいる食物アレルギーについて少しお勉強していきますよ」と動画を見るように促していた。どのクラスも動画が始まると静かに席につき視聴してくれていた。動画の視聴が終わると、食物アレルギー対応児童がいるクラスでは「このクラスにも食物アレルギーのお友達がいます。」「〇〇くんは△△が食べられません。」など、詳細な対応についてクラス全体で確認を行っていた。動画視聴後に、担任らから「今まで口頭でしか説明できていなかったから、今回動画があって子どもたちも分かりやすかったと思う。」と声をかけられた。

3) 動画の評価

2023年4月17日～5月12日の期間に、紙でのアンケート調査を実施した。対象は小学校の学級担任をしている教員31名(1学年5クラス、2学年4クラス、3学年5クラス、4学年5クラス、5学年4クラス、6学年4クラス、特別支援学級4クラス、全31クラス)であった。調査内容は「児童向け動画を視聴させ効果を感じた」「児童向け動画を視聴させたが効果を感じない」「児童向け動画を視聴させていない」の3件法で尋ねた。分析は、記述統計をExcel(Version16.55)を使用し実施した。

結果は、「児童向け動画を視聴させ効果を感じた」は27名(87.1%)、「児童向け動画を視聴させたが効果を感じない」は0名(0.0%)、「児童向け動画を視聴させていない」は4名(12.9%)であった。

4-4 考察

教職員への研修に対するアンケート評価において、研修資料の中で一番印象に残ったものが「ヒヤリハット調査の結果」で23名(50.0%)であり、教職員研修においてヒヤリハット調査を取り上げたことは教職員の食物アレルギーに関する関心を深める内容であったと示される。特に今回取り上げたヒヤリハット事例は、文部科学省や教育委員会が公開しているヒヤリハット事例集の内容ではなく、研修を行ったM小学校で前年度に調査をしたものである。自校の事例だと教職員が食物アレルギー対応をする者として当事者意識を持つことができたのではないかと考えられる。また、本研修はM校の教職員全員に研修を行うことができた。「アレルギー疾患に関する調査研究報告書」¹⁾や「令和4年度アレルギー疾患に関する調査報告書」¹²⁾から食物アレルギーを持つ児童生徒が増加していることから、学校にいる全ての教職員が食物アレルギー対応が適切に行われるこ

とが求められている。よって、本研修で全員に実施できたことは、誰もが的確な食物アレルギー対応を行うことに有効であると考えられる。一方で、研修後に給食指導を見学した際に、担任が不在で代替教員が給食指導に入った際に、M小学校として行うべき食物アレルギー対応が行われていなかった様子が明らかとなった。このことから今回の研修で今後の食物アレルギー対応の確認をしたが、内容が不十分であった。栄養士が食物アレルギー対応児童を受け持つ担任らにはマニュアルを基に給食時の対応を伝えている。筆者が児童向けに作成した食物アレルギーについての動画はクラスを持つ担任らは児童と一緒に視聴している。しかし、研修では給食時の実際の流れや詳細な対応に関しては取り上げていなかったため、M小学校のマニュアルや筆者が作成した動画を視聴していない教職員は、担任不在により臨時で給食指導に入った際に適切な対応が取れていなかったと考えられる。このことから、担任だけでなく、全教職員が適切な給食を行うために、自校のマニュアルを読み込んだり代替で入る際に詳細に引き継ぎを行ったりすることが必要である。

また、児童への動画作成に対する視聴時の観察において、食物アレルギーについての動画を作成したことは児童らの食物アレルギーへの理解を深めることに加え、教員らの指導準備の負担軽減に繋がっていることが明らかとなった。毎年給食指導の際に、食物アレルギー対応児童がいる担任らは、給食開始前に事前に食物アレルギーとは何かについて簡単に説明していたという。しかし、今回のように資料が準備されていたり準備していたりしていたわけではなかったため、動画を見ることできちんとした知識を子どもたちに伝えることができた担任らからの声があった。松本の研究¹³⁾では、担任らが食物アレルギーを持つ児童が在籍している場合の不安な点で、食物アレルギーに関する知識不足が挙げられている。よって、食物アレルギーに関して知識のある養護教諭が児童用の食物アレルギーに関する指導資料を作成することが有効であると言える。また、給食の見学では給食当番が給食カードを確認する様子も見られ担任以外の複数の目でチェックがされていたり、牛乳の配膳や座席考慮なども児童らが言われなくても行動していたり、自身の食物アレルギー対応児童への円滑な対応の一助となっていることが分かった。松本の研究¹³⁾でも、学級の児童に対して食物アレルギーを持つ児童への理解のために指導をすると、児童同士が気づいて声を掛け合うようになり給食係が協力してくれるようになったりしたことが示された。さらに今回は、児童への食物アレルギーについての指導を口頭ではなく、視覚資料である動画を用いて指導したことにより、具体的な内容を児童らが理解しやすかったという教員からの評価があった。坂本の研究¹⁴⁾では、水泳授業において授業の最後に視覚的教材に関する感想を大学生に回答してもらうと絵や図表があるとことで理解できたと8割以上が回答した。よって、視覚的教材である動画を作成し給食指導前に食物アレルギー対応について指導する

ことは、児童の内容理解に対して有効であると言える。

5. 総合考察

本研究の目的は、食物アレルギーの対応に関するヒヤリハット場面の調査を行い、実践をまじえて教職員研修をはじめとする体制づくりの検討を行うことであった。

5-1 ヒヤリハット調査に基づいた教職員研修を行う意義

ヒヤリハット調査を行うことは自校の食物アレルギー対応の実態を把握することに繋がり、研修や食物アレルギー検討委員会で取り上げることで今後の食物アレルギー対応を実態に即してより安全に行うことに活用できると示された。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。高垣の研究¹⁵⁾によると、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にもなる。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述べられている。また、八木の研究¹⁶⁾では、学校現場において起きてしまったヒヤリハット体験については、教職員が対応経験を受けとめ分析して課題を明確化していくことが次の危機対応時の備えとなり意義をもち、そのプロセスが有効な学校リスク・マネジメントに直結すると述べている。令和4年度アレルギー疾患に関する調査報告書¹²⁾によると、多くの学校が文部科学省のホームページで公開している「学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方」等の研修資料や映像資料を活用している。八木の研究¹⁶⁾によると、八木自身で研修内容を検討し協力校に研修を行ったところ、全ての学校において組織的な対応の必要性を感じた教職員が「支援体制」について繰り返し演習する大切さを記述しており、エピペンの使い方やシミュレーション訓練等が役に立ったという回答が最多で実技研修の役立ち感が表出された。本研究でも筆者の約15分の研修後に、文部科学省作成の「学校におけるアレルギー疾患対応資料」の映像資料を見ながら養護教諭が緊急時の対応について確認し、練習用エピペンを用いて全教職員が1回は打つという実践訓練が行われた。つまり、八木の実践訓練が有効であることが示され、食物アレルギーに関する知識に関する内容、ヒヤリハット調査から自校の実態を把握する内容、自校で行われている食物アレルギー対応の内容、エピペンの打ち方の訓練、ヒヤリハット調査を用いたシミュレーションやロールプレイ訓練を盛り込んだ研修が有効であったと支持される結果だった。

今回は食物アレルギーの知識確認とエピペンの打ち方訓

練に加えてヒヤリハット調査の報告含めた研修を行った。つまり、エピペンの打ち方や緊急時対応訓練などの実践訓練だけでなく、自校独自でヒヤリハット調査を行い、調査で明らかになった実態に基づいて研修を行うことが教職員の当事者意識を増すことに繋がり、再発防止やヒヤリハット事故防止に有効であると言える。しかしながら、課題も明らかとなった。担任不在時に代替教職員の食物アレルギー対応が適切に行われていなかったことが明らかになり、教職員研修で全教職員がいつ給食指導に入っても適切な対応ができるように実践訓練と学校としての取り組みの確認が重要だと示された。

5-2 児童の食物アレルギーについての理解

児童に食物アレルギーについての指導を行うことは、児童が食物アレルギーについて理解し注意することに繋がり、食物アレルギー対応への円滑な対応の一助となっていること示された。給食の見学では給食当番が給食カードを確認する様子も見られ担任以外の複数の目でチェックがされていたり、牛乳の配膳や座席考慮なども児童らが言われなくても行動していたり、食物アレルギー対応児童への円滑な対応の一助となっていた。松本の研究¹³⁾では、学級の児童に対して食物アレルギーを持つ児童への理解のために指導をすると、児童同士が気づいて声を掛け合うようになり給食係が協力してくれるようになったりしたことが示されている。よって、児童に食物アレルギーに関しての指導は有効であると言える。

一方で、松本の研究¹³⁾によると、学級に食物アレルギーを持つ児童がいると食物アレルギーに関する知識不足の不安を感じる教職員もいることが述べられている。特に経験年数の浅い教職員が、初任者研修でアレルギーの基本的な知識しか習っていない程度であったり大学等で食物アレルギーに関することを習ったことがなかったりしていることが示されている¹³⁾。つまり担任は食物アレルギーに関して十分な知識がない、食物アレルギーに関して学ぶ機会の少ないことが課題であると考えられる。このことから、児童に食物アレルギーについて指導を行うことは必要であるが、担任に一任するのではなく、あらかじめ養護教諭から教職員らへ食物アレルギーについて研修を行ったり指導に使用できる資料を作成したりすることが必要であると考えられる。また、現場に出るからは多忙を極めることが考えられたため、養護教諭を目指す学生だけでなく一般教諭を目指す学生も大学等の教職員養成課程の中で食物アレルギーに関する内容を学ぶことができるような制度が求められる。

5-3 今後の課題

本研究の結果、食物アレルギー対応マニュアルはM小学校において、対応に改善が必要な点が見られた。それは、食物アレルギー対応チェック表の記入に関することである。給食の見学に入った際に、食物アレルギー対応チェック表をその場で記入しながら対応している担任は少なく、給食

時間が終わってから記入する教員や月末の回収日前に1ヶ月分を記入している教員も見受けられた。しかし同時に、担任らの給食時間は多忙で息つく間も無いことも分かった。三股の研究¹⁷⁾によると、給食時間帯において教職員の思い込みによる誤配膳が最も多く、誰もが目視確認できる体制が必要でありチェックリストが残すことで、万が一インシデント・アクシデントが発生しても、誤作業の発生源が明確となり、作業点検・評価・改善が容易になると述べられている。このことから、食物アレルギー対応チェック表は必要なものではあるが、担任らの負担にならない記録方法に改善することが有効であると言える。

6. 結論

本研究の目的は、食物アレルギーの対応に関するヒヤリハット場面の調査を行い、実践をまじえて教職員研修をはじめとする体制づくりの検討を行うことであった。

食物アレルギー児童生徒は増加しているため、全ての教職員が食物アレルギーに関して正しい知識を持ち適切な対応ができることが求められている。本研究の結果から、各学校でヒヤリハット調査を積極的に行うことにより学校の実態に則した研修や対応を検討することができ、教職員の当事者意識向上にも有効であると言える。また、知識普及だけでなく、当該校のヒヤリハット調査や教職員が所属する自治体のヒヤリハット調査から実際の場面を想定しての実技訓練を合わせて行うことで、より食物アレルギー対応を円滑に行うことに繋がると言える。さらに、児童に向けて食物アレルギー指導を行うことにより食物アレルギー対応への理解が深まり円滑な対応の一助となることが明らかとなった。

謝辞

本研究にご協力いただいたM小学校の皆様、また齋藤千景先生をはじめとする同研究室の方々に、心より感謝申し上げます。この研究は、全国の養護教諭を志望する学生・院生、養護教諭をはじめ、学校に関わりを持つ方々のために調査いたしました。この研究が少しでも食物アレルギー対応の向上と学校保健の推進に活かされたら幸いです。

参考・引用文献

- 1) アレルギー疾患に関する調査研究報告書：日本学校保健会 (2007年)
- 2) 学校生活における健康管理に関する調査：文部科学省・日本学校保健会 (2013年)
- 3) 調布市立学校食物アレルギー対応マニュアル(令和4年3月改訂)：調布市立教育委員会 (2022年3月)
- 4) 学校給食における食物アレルギー対応の手引きについて：さいたま市教育委員会 (2020年9月)
- 5) 学校給食における食物アレルギー対応の手引きについて食物アレルギーヒヤリハット報告書：さいたま市教育委員会 (2020年9月)
- 6) 学校における食物アレルギー対応 ヒヤリハット・ヒント事例集：東京都教育庁地域支援部義務教育課 (2017年3月改訂)
- 7) 学校におけるアレルギー疾患対応指針：岩手県教育委員会 (2018年2月)
- 8) 学校における食物アレルギー対応マニュアル：群馬県教育委員会 (2013年9月)
- 9) 学校の食物アレルギー対応：調布市教育委員会 (2022年10月)
- 10) 学校、幼稚園、保健所における食物アレルギーへの対応：京都府山城北保健所 (2015年5月)
- 11) 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン令和元年度改訂：日本学校保健会 (2020年3月)
- 12) 令和4年度アレルギー疾患に関する調査報告書：日本学校保健会 (2023年3月)
- 13) 学校の食物アレルギー対応に関する職員研修に関する研究：松本禎明 九州女子大学紀要 56 巻 1 号 13-26 ページ (2019年10月)
- 14) 水泳授業における視覚的教材の活用とその効果：坂口結子 日本福祉大学スポーツ科学論集 4 巻17-30ページ (2021年3月)
- 15) 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 川崎医療福祉学会誌 29 巻 1 号 107-117 ページ (2019年)
- 16) 小学校における食物アレルギー対応と教職員研修のあり方に関する事例検証：八木利律子 日本幼少児健康教育学会誌 5 巻 2 号 51-64 ページ (2020年)
- 17) 保健所における食物アレルギー対応給食のインシデント・アクシデント調査：三股薫 別府大学紀要 63 巻 107-114 ページ (2022年2月)