

学校給食における 食物アレルギー対応に関する デジタル技術の導入

宇都宮市教育委員会事務局
学校健康課

1. 分野

- I. 子育て・教育**
- II. 健康・福祉
- III. 安全・安心
- IV. 魅力創造・交流
- V. 産業・環境
- VI. 交通

2. 宇都宮市の特徴・現状

特徴

- ▶ **自校炊飯**による炊き立てのご飯を給食に提供
(宇都宮市立 小学校69校 **約25,573食**, 中学校25校 **約12,668食**)
- ▶ 各学校の**地域特性を生かした独自の献立**を作成
- ▶ 全校に配置した**学校栄養士による食の指導**の充実
- ▶ 全食材を対象とした食物アレルギー対応

現状

- ▶ **食物アレルギー対応が必要な児童生徒数が増加**している
小学生：**約1,258名** (※小学生: R6 4.9%、対H26 1.9ポイント増)
中学生：**約517名** (※中学生: R6 4.1%、対H26 2.1ポイント増)
- ▶ **原因食材が多岐**にわたり、その対応も複雑化
- ▶ 特に**加工食品**においては、各学校栄養士が使用の都度、**成分量を目視で確認**しているが、食品数が多いため**見落としが生じる可能性**

3. アレルギー対応の流れと課題

対応

各学校



アレルギーの
見落としリスク

- ・ 全食材のアレルギーの確認
- ・ 代替する食材と献立の確認
- ・ 加工品の成分の確認 など

1週間程度

確認事務に
多大な時間
を要する

保護者

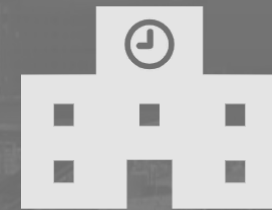


- ・ 献立表等の確認
(不明な点等がある場合は
学校に確認)

1週間程度

献立作成から
提供までの
期間の長期化

各学校



- ・ 調理の手順等を確認し、
細心の注意を払って調理

給食



課題

▶ **安全確保**かつ**効率的な運営**ができるよう、食物アレルギー対応の確認方法等について検討が必要

4. 求める提案

提案のイメージ

現在、次の①・②について**学校栄養士**が事務作業を行い、③・④については**教職員と保護者**が紙文書で確認しているため、**デジタル技術を導入し、①～④を電子化**することで、瞬時かつ正確に対応できるようにする。

- ①アレルギーを持つ**児童生徒の情報**と**献立に含まれるアレルギー食材の目視確認**
- ②アレルギー対応**関係書類**（献立表、発注票、調理作業指示書等）の**作成**
- ③**当日のアレルギー対応**について**教職員が書面で確認**
- ④**学校と保護者**とのアレルギー対応の**やり取り**

4. 求める提案

提案のイメージ

- 例) 学校栄養士の**献立作成**のための**効果的・効率的**なアレルギー管理のデジタル技術
- 例) 給食の食物アレルギー対応における、**学校・保護者・自治体の連携**をサポートするデジタル技術の提案
- 例) 食物アレルギー対応の**安全性の向上**（誤食事故ゼロ）、学校栄養士及び教職員の**負担軽減**、学校と保護者の**利便性の向上**につながるノウハウや技術の提案