

学校給食における食物アレルギー対応に関する問題認識 —栄養教諭・養護教諭の半構造的インタビュー調査から—

土屋史子*・高橋里美**・留目宏美***・増井 晃****

(令和2年7月14日受付；令和2年11月18日受理)

要 旨

本研究は、食物アレルギー対応の実務に関わる栄養教諭と養護教諭が、学校給食における食物アレルギー対応についてどのような問題認識を持っているのか、具体的な内容について記述することを目的とした。多くの人が関わると、ヒューマンエラーによって事故リスクが高くなることから、学校職員以外が給食調理を担う学校給食（自校式）外部委託を行っているA県内の公立B小学校に勤務する栄養教諭1名、養護教諭1名を対象に、2019年12月、1人1回70分程度の半構造的インタビュー調査を行った。逐語録にしたデータは、質的記述の研究の手法を用いて分析した。その結果、栄養教諭は実態に見合う人員・費用や、献立作成・調理工程の複雑さが整備されず、食物アレルギー対応給食に関わる議論が進まない現状を問題視していた。養護教諭は、組織的・教育的にみると事故防止対策が不十分なことや、事故発生時の個別対応の難しさを認識していた。両者に共通していたのは【外部委託業者（調理員）に課せられている作業負担の大きさ】であった。以上のことから、現状体制による食物アレルギー対応継続における多様な困難さが示唆された。

KEY WORDS

学校給食, 食物アレルギー, ヒューマンエラー, 問題意識, 質的調査
school lunch, food allergy, human error, problem recognition, qualitative survey

1 目的

平成25年の食物アレルギー者数は、小学校219,897 (4.5%)、中学校115,759 (4.7%)、高校71,098 (4.0%)であった¹⁾。平成19年時点では、小学校194,445 (2.8%)、中学校88,100 (2.6%)、高校46,878 (1.9%)である。短期間のうちにすべての校種で増加していることを踏まえれば、今後も学校給食におけるアレルギー食対応者数の増加が予想される。

学校管理下における食物アレルギー事故は、学校給食の取り違いによる誤食が多い²⁾。これは、食物アレルギー事故が「意図しない結果を生じる人間の行為」(JIS: JISZ8225-00)と定義されているヒューマンエラーによって発生しているケースが多いことを示している。

中村³⁾によれば、起こし易いヒューマンエラーとその原因は、職場によって異なることが当然であり、「ヒューマンエラーの捉え方が異なればその対策も異なる」。ヒューマンエラーとその原因を見極めるためには、それぞれの職場で働いている“人”の認識について理解を深めることが欠かせない。学校管理下における食物アレルギー事故の防止を検討する場合には、学校給食に関わる教職員の認識を起点に、ヒューマンエラーとその原因を明らかにする必要がある。しかし、学校における食物アレルギー事故に対する教職員の認識に関する研究は、管見の限り、職務認識を明らかにしたものに限られる。

また、ヒューマンエラーが起りやすいのは、多くの人が関わる状況とされている⁴⁾。学校給食に関わる一連の作業工程は、元来、多くの教職員等が関わっている。その上、外部委託を導入し、自校で学校給食を提供している場合、学校内でヒューマンエラーが起りやすい条件下にある。

そこで、外部委託により学校給食（自校式）を提供している公立小学校において、学校における食物アレルギー対応の実務を担っている栄養教諭・養護教諭⁵⁾が、学校給食における食物アレルギー対応についてどのような問題認識を持っているのかを具体的に記述することを目的とした。

2 方法

2.1 調査協力者

学校給食（自校式）の外部委託を行っているA県内の公立B小学校に勤務するC栄養教諭・D養護教諭を対象にした。

調査時点において、B小学校は、児童数が約300名であり、食物アレルギー児が9名、食物アレルギー対応給食の提供が4名である。C栄養教諭は、教職経験年16年目（学校栄養職員経験を含む）であり、B小学校に着任して4年目にあたる。C栄養教諭はB小学校が本務校であり、その他に兼務校を2校受け持っている。D養護教諭は、教職経験年19年目であり、B小学校に着任して2年目にあたる。

2.2 調査方法

2019年12月、調査対象が在籍するB小学校で、1人1回70分程度の半構造的インタビュー調査⁶⁾を行った。個人情報の保護や研究協力の任意性等、書面で説明を行い、同意を得た。

インタビューでは、年間の学校給食の流れ、食物アレルギー対応や食物アレルギー事故防止について、負担を感じていることを中心に自由に語ってもらった。対象者の了解を得て、すべて録音した。

2.3 分析方法

録音したデータを逐語録にし、精読を繰り返した。学校給食における食物アレルギー対応について、問題として認識している語りの意味内容に沿ってコード化した。その後、類似するコード間で解釈を重ね、カテゴリーを生成した。分析過程では、質的研究（M-GTA, エスノグラフィー）を専門としている大学教員と協議を重ね、信頼性の確保に努めた。

3 結果

3.1 C栄養教諭の問題認識

学校給食における食物アレルギー対応に関するC栄養教諭の問題認識は、76のコードに整理され、46の小カテゴリー、22の《サブカテゴリー》、6つの〈カテゴリー〉が抽出された。カテゴリー・サブカテゴリーを表1に示す。

①〈食物アレルギー対応給食の提供にかかわる制約、限界〉

このカテゴリーは、《アレルギー混入基準の厳格化によって、食物アレルギー対応給食の制約が拡大している》、《栄養教諭の人員面で、食物アレルギー対応給食は限界にきている》、《費用面で、食物アレルギー対応給食は限界にきている》、《保護者によって、食物アレルギー対応の認識・姿勢が異なる》、《栄養教諭の仕事のしやすさや食物アレルギー事故発生リスクは、保護者の認識・姿勢に左右される》、《必ずしも医学的な観点にもとづかない管理指導票に応じて、食物アレルギー対応給食を提供している》、《医学的な観点よりも、児童・保護者の喫食ニーズに応じて、食物アレルギー対応給食を提供している》、以上7つのサブカテゴリーから構成された。

C栄養教諭は、基準の厳格化や人員・費用の面から、現状の対応を継続することに難しさを感じていた。その上、食物アレルギー対応や栄養教諭の職務、事故リスクは保護者の認識・姿勢に左右され、現行の食物アレルギー対応給食の実施が限界にきていると考えていた。児童・保護者の喫食ニーズに応じて、食物アレルギー対応を行わざるを得ない現状があることから、医学的な観点から真に食物アレルギー対応を要する児童にしわ寄せがあることも、問題視していた。

②〈様々な工夫を講じていても、食物アレルギー発症時に責められやすい栄養教諭の立場〉

このカテゴリーは、《栄養教諭の専門性、独自性は給食献立立案過程であり、様々な工夫を講じている》、《栄養教諭が専門性・独自性を発揮するだけではミス・事故を防止できないが、管理職のフォローがなければ、事故発生時に責められ、意欲低下につながりやすい》、以上2つのサブカテゴリーから構成された。

C栄養教諭は、「個別の給食献立立案は栄養教諭の専門性、独自性が生かせる、他の人には任せられない」というように、他の職員が担えない自身の専門性、独自性を、食物アレルギー対応給食の献立づくりに見出していた。こうした職責意識にもとづいて、献立作成過程で事故防止策を講じていた。しかし、それだけでは事故を防止できない。ところが、「どうしても作っている側が責められる」と語り、食物アレルギー事故が発生すると、栄養教諭が責任を問われやすい現状を問題視していた。

表 1. C 栄養教諭の問題認識

カテゴリー	サブカテゴリー	コード数
①食物アレルギー対応給食の提供にかかわる制約、限界 (23.7%)	アレルゲン混入基準の厳格化によって、食物アレルギー対応給食の制約が拡大している	18
	栄養教諭の人員面で、食物アレルギー対応給食は限界にきている	
	費用面で、食物アレルギー対応給食は限界にきている	
	保護者によって、食物アレルギー対応の認識・姿勢が異なる	
	栄養教諭の仕事のしやすさや食物アレルギー事故発生リスクは、保護者の認識・姿勢に左右される	
	必ずしも医学的な観点にもとづかない管理指導票に応じて、食物アレルギー対応給食を提供している	
②様々な工夫を講じていても、食物アレルギー発症時に責められやすい栄養教諭の立場 (22.4%)	栄養教諭の専門性、独自性は給食献立立案過程であり、様々な工夫を講じている	17
	栄養教諭が専門性・独自性を発揮するだけではミス・事故を防止できないが、管理職のフォローがなければ、事故発生時に責められ、意欲低下につながりやすい	
③栄養教諭と外部委託調理業者（調理員）間の連携のしにくさ (21.0%)	栄養教諭と外部委託調理業者間の完全分業によって、調理員の仕事内容が見えにくい 食物アレルギー対応給食を調理し、提供するまでの全作業を調理員が行い、栄養教諭の職域外である	16
④外部委託調理業者（調理員）に課せられている作業負担の大きさ (15.8%)	調理時間に制約があり、一つの調理作業を一人の調理員で行っている点にミス・事故発生リスクが潜んでいる	12
	食物アレルギー対応給食の調理全般の負担感がある	
	食物アレルギー対応給食の調理全般のなかでも、確認作業の負担感が大きい	
	調理環境が十分に整備されていないため、給食作業工程表を作成することに負担感がある	
⑤食物アレルギー対応給食に対する組織的・社会的な理解、積極的な検討の不十分さ (10.5%)	弁当対応や食物アレルギー対応給食範囲を限定するなどの検討を望んでいる	8
	医学的な観点にもとづく食物アレルギー対応給食の実現を望んでいる	
	食物アレルギー対応給食の限界に対する組織的・社会的な理解、検討が不十分である	
	食物アレルギー対応給食の限界に関する栄養教諭の発信が不十分である	
⑥食物アレルギーの多様・複合化と量的増加 (6.6%)	食物アレルギーの多様化	5
	食物アレルギーの複合化	
	食物アレルギー対応給食の年度内増加	

注) カテゴリー欄の (%) は全体に占めるコードの割合を指す。

③ 〈栄養教諭と外部委託調理業者（調理員）間の連携のしにくさ〉

このカテゴリーは、《栄養教諭と外部委託調理業者間の完全分業によって、調理員の仕事内容が見えにくい》、《食物アレルギー対応給食を調理し、提供するまでの全作業を調理員が行い、栄養教諭の職域外である》、以上2つのサブカテゴリーから構成された。

C 栄養教諭は、食物アレルギー対応給食の献立や調理方法について、文書と口頭で指示を出している。しかし、調理自体は外部調理業者である調理員の職域とされており、調理現場に入ることはない。その上、複数の兼務校を有しているため、毎日B小学校に在籍していない。そのため、調理員と連携しにくい現状を認識していた。

④ 〈外部委託調理業者（調理員）に課せられている作業負担の大きさ〉

このカテゴリーは、《調理時間に制約があり、一つの調理作業を一人の調理員で行っている点にミス・事故発生リスクが潜んでいる》、《食物アレルギー対応給食の調理全般の負担感がある》、《食物アレルギー対応給食の調理全般のなかでも、確認作業の負担感が大きい》、《調理環境が十分に整備されていないため、給食作業工程表を作成することに負担感がある》、以上4つのサブカテゴリーから構成された。

C 栄養教諭は、調理環境が十分に整備されておらず、時間・人員にゆとりがない中で、すべての確認業務を調理員が担っている現状を問題視していた。

⑤ 〈食物アレルギー対応給食に対する組織的・社会的な理解、積極的な検討の不十分さ〉

このカテゴリーは、《弁当対応や食物アレルギー対応給食範囲を限定するなどの検討を望んでいる》、《医学的な観点にもとづく食物アレルギー対応給食の実現を望んでいる》、《食物アレルギー対応給食の限界に対する組織的・社会的な理解、検討が不十分である》、《食物アレルギー対応給食の限界に関する栄養教諭の発信が不十分である》、以上4つのサブカテゴリーから構成された。

C 栄養教諭は、現行の食物アレルギー対応給食を維持しようとするならば、アレルギー検査の一斉化が必要と考えていた。また、食物アレルギー事故防止の最善策は、一律に弁当対応に変更することと考えていた。しかし、こうした議論は、他校に勤務する栄養教諭との話し合いにとどまっており、栄養教諭側の発信も不十分であるが故に、組織的・社会的な関心が高まらない現状を問題視していた。

⑥ 〈食物アレルギーの多様・複合化と量的増加〉

このカテゴリーは、《食物アレルギーの多様化》、《食物アレルギーの複合化》、《食物アレルギー対応給食の年度内増加》、以上3つのサブカテゴリーから構成された。

C栄養教諭は、食物アレルギー対応給食の問題の根本には、食物アレルギーの多様化・複合化や、年度途中で食物アレルギー対応給食に切り替わる児童数の増加にあると考えていた。

3. 2 D養護教諭の問題認識

学校給食における食物アレルギー対応に関するD養護教諭の問題認識は、75のコードに整理され、34の小カテゴリー、16の《サブカテゴリー》、7つの〈カテゴリー〉が抽出された。カテゴリー・サブカテゴリーを表2に示す。

① 〈食物アレルギー児の情報収集，食物アレルギー対応給食を提供する児童の氏名確認，校内研修の計画立案に伴う負担の大きさ〉

このカテゴリーは、《食物アレルギー児の情報収集，保護者面談に努めているが、負担が大きく、“個人シート”を用いた情報管理システムの導入に躊躇している》、《食物アレルギー児の情報や緊急時の対応について、校内での共有，研修に努めている》、《望ましい研修イメージを持っているが、意義ある校内研修を実際に計画立案することに負担がある》、《確認作業を調理員に任せず、管理職・教諭・養護教諭も食物アレルギー対応給食児の氏名確認に取り組んでいるが、負担がある》、以上4つのサブカテゴリーから構成された。

D養護教諭は、食物アレルギー対応を要する児童の情報収集や管理，緊急時の個別対応等を行っている。事故を防止するために、校内での情報共有，実践的な研修の計画立案・実施，さらには、毎日、食物アレルギー対応給食が提供される児童を確認するように努めているが、負担が大きい現状を語った。

② 〈食物アレルギー発症時に児童の個別の症状やニーズ，保護者の判断や要望に応じ尽くすことの難しさ〉

このカテゴリーは、《症状出現時には、即時の受診を促している》、《個別性を踏まえた判断は難しい》、《症状や受診先の判断にかかわって、養護教諭と保護者の認識に食い違いがある》、《時間帯や緊急性を問わず、受診できる医療機関の選択肢が少ない》、以上4つのサブカテゴリーから構成された。

D養護教諭は、食物アレルギー児に症状が出現した際、個別の病態や保護者の要望等を踏まえて総合的に判断し、最善の対応ができるよう心がけていた。しかし、養護教諭としての自身の判断は、保護者の認識と食い違うこともあり、総合的な判断の難しさを感じていた。

表2. D養護教諭の問題認識

カテゴリー	サブカテゴリー	コード数
①食物アレルギー児の情報収集，食物アレルギー対応給食を提供する児童の氏名確認，校内研修の計画立案に伴う負担の大きさ (37.3%)	食物アレルギー児の情報収集，保護者面談に努めているが、負担が大きく、“個人シート”を用いた情報管理システムの導入に躊躇している	28
	食物アレルギー児の情報や緊急時の対応について、校内での共有，研修に努めている	
	望ましい研修イメージを持っているが、意義ある校内研修を実際に計画立案することに負担がある	
	確認作業を調理員に任せず、管理職・教諭・養護教諭も食物アレルギー対応給食児の氏名確認に取り組んでいるが、負担がある	
②食物アレルギー発症時に児童の個別の症状やニーズ，保護者の判断や要望に応じ尽くすことの難しさ (21.3%)	症状出現時には、即時の受診を促している	16
	個別性を踏まえた判断は難しい	
	症状や受診先の判断にかかわって、養護教諭と保護者の認識に食い違いがある	
	時間帯や緊急性を問わず、受診できる医療機関の選択肢が少ない	
③食物アレルギー対応給食の提供における教育的意義の不十分さ (12.0%)	食物アレルギー児自身が食品を疑い注意し、安全な食を選ぶ力を身に付けてほしい	9
	食物アレルギー対応給食の提供が、食物アレルギー児の力の育成を阻んでいる	
④危機意識を高揚・維持するための組織的な取組みの不十分 (8.0%)	研修では高い危機意識を保つことはできず、日常的な事故情報の入手，バイアスの自認が必要である	6
⑤外部委託調理業者（調理員）に課せられている作業負担の大きさ (8.0%)	調理員の作業負担が大きい	6
	調理員の人員数とゆとりが不足している	
⑥栄養教諭の仕事内容に対する理解の不十分さ (8.0%)	栄養教諭の仕事内容について、確認が不足しており、誤った思い込みをしていた	6
	栄養教諭の仕事内容は見えにくい	
⑦学校で食物アレルギー事故を完全防止することの不可能 (5.3%)	学校がいかなる手を尽くしても、食物アレルギー事故をゼロにできないと考えている	4

注) カテゴリー欄の(%)は全体に占めるコードの割合を指す。

③〈食物アレルギー対応給食の提供における教育的意義の不十分さ〉

このカテゴリーは、《食物アレルギー児自身が食品を疑い注意し、安全な食を選ぶ力を身に付けてほしい》、《食物アレルギー対応給食の提供が、食物アレルギー児の力の育成を阻んでいる》、以上2つのサブカテゴリーから構成された。

D養護教諭は、食物アレルギー児自身が安全な食を選択する力を身に付けて欲しいと考えていた。しかし、現状の食物アレルギー対応は、管理面に重きが置かれ、教育的なアプローチが不十分であると考えていた。

④〈危機意識を高揚・維持するための組織的な取組みの不十分さ〉

このカテゴリーは、《研修では高い危機意識を保つことはできず、日常的な事故情報の入手、バイアスの自認が必要である》のサブカテゴリーから構成された。

D養護教諭は、本来、日常的に事故情報を得て、その事故から学ぶことが危機意識の維持に欠かせないと考えていた。そのため、定期開催している研修だけでは高い危機意識を保ち続けることは難しいと認識していた。また、教職員間の暗黙の信用、信頼感があるため、事故は起こらないだろうと過信しやすい現状も問題視していた。

⑤〈外部委託調理業者（調理員）に課せられている作業負担の大きさ〉

このカテゴリーは、《調理員の作業負担が大きい》、《調理員の人員数とゆとりが不足している》、以上2つのサブカテゴリーから構成された。

時間・人員にゆとりがない中で、すべての確認業務を調理員が担っている現状を問題視していた。

⑥〈栄養教諭の仕事内容に対する理解の不十分さ〉

このカテゴリーは、《栄養教諭の仕事内容について、確認が不足しており、誤った思い込みをしていた》、《栄養教諭の仕事内容は見えにくい》、以上2つのサブカテゴリーから構成された。

D養護教諭は、栄養教諭の仕事内容が見えにくい現状があるにもかかわらず、栄養教諭の仕事内容について確認が不足しており、誤った思い込みをしていたことを問題視していた。

⑦〈学校で食物アレルギー事故を完全防止することの不可能さ〉

このカテゴリーは、《学校がいかなる手を尽くしても、食物アレルギー事故をゼロにできないと考えている》のサブカテゴリーから構成された。

D養護教諭は、学校給食を廃止し、弁当対応策を講じるなど、学校がいかなる手を尽くしたとしても、学校内で児童がアレルギーに触れる機会が存在している以上、食物アレルギー事故をゼロにすることは難しいと考えていた。

3. 3 C栄養教諭・D養護教諭の問題認識－カテゴリー関係図－

製品製造工程の潜在的リスクの発見、防止に有効とされている分析方法FMEA (Failure Mode and Effect Analysis)⁷⁾にもとづいて、学校給食作業工程を「食育全体計画」、「食物アレルギー対象者の抽出」、「学校給食献立の作成」、「発注」、「調理」、「検食」、「提供」、「提供後」の8つに分類した。その上で、C栄養教諭・D養護教諭それぞれの問題認識カテゴリーを、学校給食作業工程に関する内容と、学校給食作業工程に限定されない内容に分別した。

前者は、C栄養教諭が3つのカテゴリー、D養護教諭が5つのカテゴリーであった。これらは、8つの学校給食作業工程を基軸に、それぞれのカテゴリーを順次、配置した。後者は、C栄養教諭が3つのカテゴリー、D養護教諭が2つのカテゴリーであった。これらは、他のカテゴリーとの関係性を考慮しながら配置した(図1)。

学校給食作業工程に関するC栄養教諭の問題認識は、「学校給食献立の作成」、「発注」、「調理」の工程に関するものであった。これら3つの工程すべてにかかわる問題認識は、〈食物アレルギー対応給食の提供にかかわる制約、限界〉であった。「調理」の工程に関する問題認識は、〈外部委託調理業者（調理員）に課せられている作業負担の大きさ〉ならびに〈栄養教諭と外部委託調理業者（調理員）間の連携のしにくさ〉であった。

〈食物アレルギー対応給食の提供にかかわる制約、限界〉は、アレルギー混入基準の厳格化、栄養教諭の人員・費用面、保護者の認識・姿勢の差異、医学的な観点にもとづかない管理指導票、医学的な観点よりも児童・保護者の喫食ニーズの優先といった諸要因によるものと認識されていた。また、〈食物アレルギーの多様・複合化と量的増加〉という根源的な問題も認識されていた。

こうした食物アレルギー対応給食にかかわる厳しい現状は、栄養教諭以外の職員や社会に理解されておらず、積極的な改善策の検討も進んでいないと考えており、〈食物アレルギー対応給食に対する組織的・社会的な理解、積極的な検討の不十分さ〉を問題視していた。また、C栄養教諭は、一般の学校給食のみならず、食物アレルギー対応給食の献立作成に自身の専門性、独自性を見出していた。しかし、〈様々な工夫を講じていても、食物アレルギー発症時に責められやすい栄養教諭の立場〉について語った。以上のことから、C栄養教諭は、多様な関係者とともに、学校における食物アレルギー対応の現状について理解、認識をすり合わせ、改善策を探っていきたいという願いを持って

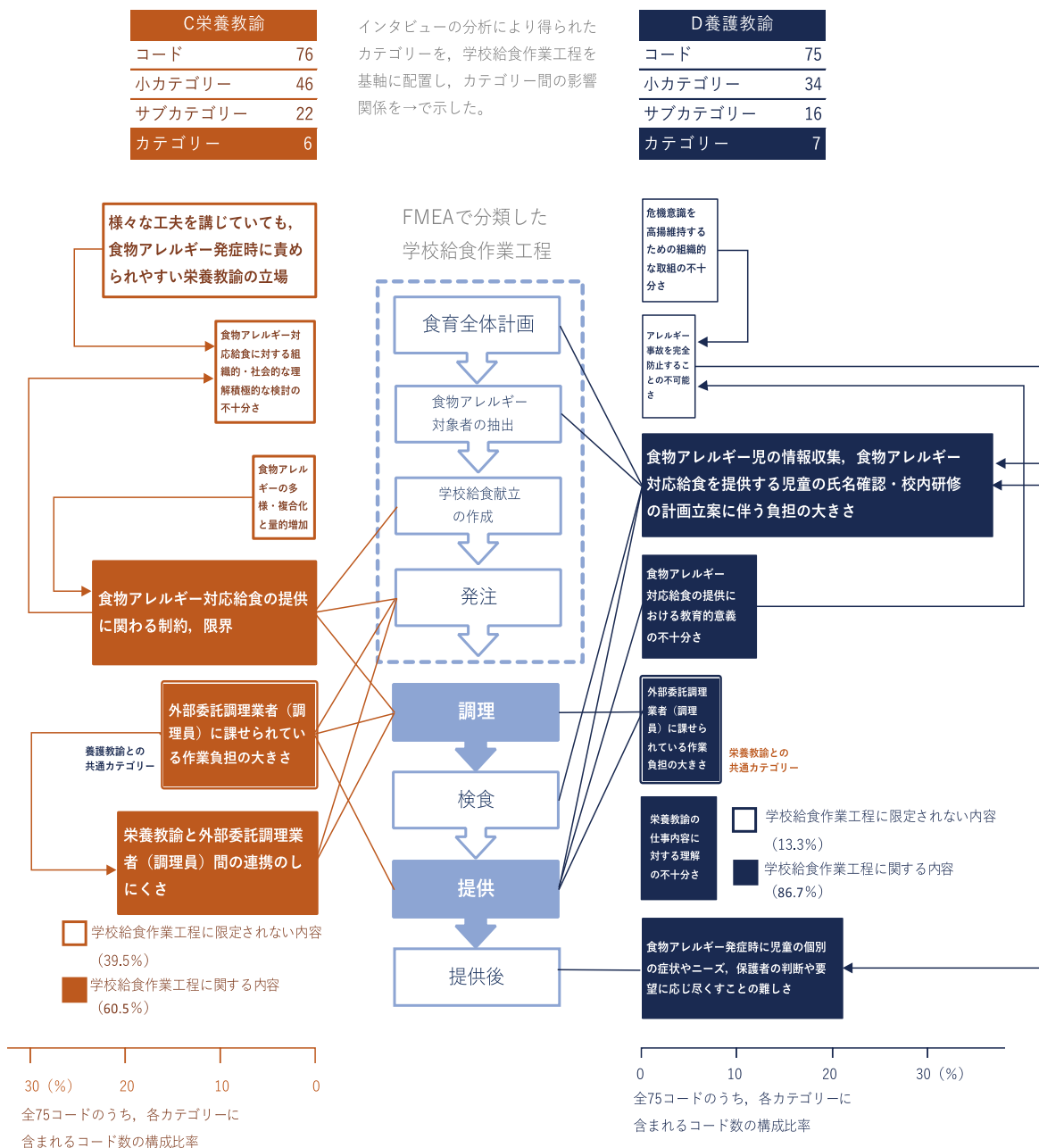


図1 C栄養教諭・D養護教諭の食物アレルギー対応における問題認識カテゴリー

いるものの、それを実現できない状況にあり、〈食物アレルギー対応給食の提供にかかわる制約、限界〉認識を高めていた。

〈栄養教諭と外部委託調理業者(調理員)間の連携のしにくさ〉ならびに〈外部委託調理業者(調理員)に課せられている作業負担の大きさ〉については、兼任校を持つC栄養教諭が、毎日B小学校の調理現場に入ることは物理的に不可能なことであるため、その思いを強めていた。また、外部委託業者との完全分業によって職域が明確に決められ、調理員の仕事内容が見えにくくなっていることを問題視していた。加えて、外部委託業者(調理員)の職域が広い上に、調理環境が十分整備されておらず、時間・人員にゆとりがないことも問題視していた。以上のことから、C栄養教諭は、自身と外部委託調理業者(調理員)の役割分担を中心に、問題認識を有していた。

一方、学校給食作業工程に関するD養護教諭の問題認識は、「食育全体計画」、「食物アレルギー対応者の抽出」、「検食」、「提供」、「提供後」の工程に関するものであった。とくに「食育全体計画」、「食物アレルギー対応者の抽出」、「検食」、「提供」の工程にかかわる問題認識は、〈食物アレルギー児の情報収集、食物アレルギー対応給食を提供する児童の氏名確認、校内研修の計画立案に伴う負担の大きさ〉であった。「提供後」の工程に関する問題認識は、〈食物アレルギー発症時の児童の個別の症状やニーズ、母親の判断や要望に応じ尽くすことの難しさ〉であった。

D養護教諭は〈食物アレルギー児の情報収集、食物アレルギー対応給食を提供する児童の氏名確認、校内研修の計画立案に伴う負担の大きさ〉を抱えながらも、食物アレルギー事故防止や事故後の影響を緩和するために、できる限りの対応を講じていた。しかし、どれほどの策を講じようとも、食物アレルギーの発症を完全に防止することはできないという認識があった。現に、学校給食の提供を廃止し、弁当持参対応を行ったとしても、児童が学校内でアレルギーに接触する危険がある。また、初発の食物アレルギー事故が増加しており、〈学校で食物アレルギー事故を完全に防止することの不可能さ〉がある。つまり、食物アレルギーを発症する児童をゼロにすることはできず、結果として、〈食物アレルギー発症時の児童の個別の症状やニーズ、保護者の判断や要望に応じ尽くすことの難しさ〉に直面していた。このように、D養護教諭の認識において、両カテゴリーは相互に影響し、負のスパイラルの関係にもとづいて問題が認識されていた。

また、D養護教諭は、〈学校で食物アレルギー事故を完全に防止することの不可能さ〉が〈食物アレルギー対応給食の提供における教育的意義の不十分さ〉ならびに〈危機意識を高揚・維持するための組織的な取組の不十分さ〉の影響を受けていると認識していた。B小学校に限らず、食物アレルギー対応は他律的な管理が重んじられやすい。食物アレルギー児が自分で食べる物を自身で確認、選択し、安全な食を選ぶ力を育成する取組みについて、今のところ十分とは言えない。また、教職員の危機意識を高揚・維持するためには、研修だけでは不十分だが、研修に頼っている現状がある。そのため、〈学校で食物アレルギー事故を完全に防止することの不可能さ〉を払拭できないと捉えていた。以上のことから、D養護教諭は、自身が様々な役割を担いながらも、食物アレルギー対応の現状に疑心を持っていた。

さらに、D養護教諭は〈栄養教諭の仕事内容に対する理解の不十分さ〉や〈外部委託調理業者（調理員）に課せられている作業負担の大きさ〉を問題視していた。以上のことから、学校給食作業工程を分担する他職種の職域や職種間の役割関係に問題があると認識していた。

4 考察

4.1 C栄養教諭・D養護教諭の食物アレルギー対応に関する問題認識の異同

一般に、人間の行為からヒューマンエラーを完全に排除できないため⁷⁾、安全性を確保するための仕事には終わりが無い。それは、学校給食における食物アレルギー対応においても同様であると考えられる。なぜならば、C栄養教諭・D養護教諭は、次の3点の問題認識を共通に抱えていたためである。

第一に、食物アレルギー児の病態や保護者の意向を踏まえ、それぞれの職の特性を生かし、個別対応に努めていた。ただし、個別対応に努めるほど、個のニーズに応じる範囲が広がり、程度も深まっていた。そのため、学校給食の安全性を確保するための仕事ばかりか、食物アレルギー児の病態や保護者の意向にもとづいて、個のニーズに応じる仕事にも終わりが無いことに負担感を抱いていた。これに関連して、第二に、学校がいかなる手を尽くしても、食物アレルギー事故を完全に防止することが難しいという認識を持っていた。

第三に、C栄養教諭・D養護教諭は自身の負担にとどまらず、調理員の負担の大きさを問題視していた。学校給食（自校式）の外部委託のあり方、すなわち外部委託調理業者（調理員）の職域の規定や職務環境については、両者に共通する問題認識であった。

以上のことから、個別の対応については、教職員や保護者の共通理解を形成しておくことが重要になると考えられる。その際には、学校における食物アレルギー対応の実務者として、個別対応に努めている栄養教諭・養護教諭の現実認識を踏まえることも必要であろう。また、本調査結果で示された問題認識には、制度整備の不十分さも含まれていた。現状においては、調理員も含めた関係者個々人の努力によって、アレルギー対応給食の安全性は確保されているが、人員確保や調理環境の整備等の必要性を訴えていくことも欠かせない。

C栄養教諭・D養護教諭の問題認識のうち、異なっていたのは次の2点であった。

第一に、学校がいかなる手を尽くしても、食物アレルギー事故を完全に防止することが難しいという、両者に共通していた認識は、厳密にみると明らかな違いがあった。C栄養教諭は、お弁当対応による事故リスクの軽減を訴えていたのに対して、D養護教諭は、お弁当対応にしても児童がアレルギーに接触する可能性を完全になくすことは難しいと考えていた。このように、事故防止策についての考え方は様々であった。これより、職種を超えてあらゆる認識を自由闊達に交換し、共有していくことが、学校における食物アレルギー事故の防止策を講じるための前提として重要になると考えられる。

第二に、D養護教諭は、教職員による他律的な管理だけでなく、児童が自律的に管理できる力を育成する必要性を

明確に語っていたのに対して、C栄養教諭は、他律的な管理に関心を寄せていた。このように、食物アレルギー対応における管理と教育の比重については、両者の認識は必ずしも一致していなかった。

児童が自分で安全な食品を選択できるようになるなど、将来的な児童の自律を考え、アプローチすることは、養護教諭に求められている資質能力⁹⁾である。D養護教諭は、学校内の事故防止の認識にとどまらず、将来にわたる児童の健康保障を見据えて職務を遂行していることが推察された。一方、C栄養教諭は、給食管理に重点を置き、食物アレルギー対応における教育についての問題認識を明確に語ることはなかった。栄養教諭は、食育を推進する役割が期待され、2006年、学校栄養職員から栄養教諭へと職位が変更された。それに伴って、たとえば赤松⁹⁾は、栄養教諭の教育役割を重視している。横濱¹⁰⁾は、栄養教諭が指導に関わる時間を確保するために、共同調理場に任せられる環境づくりの必要性を指摘している。これらのことから、栄養教諭の職務論において、学校における給食指導と給食管理を別のものと捉えている可能性がある。

4. 2 個別の食物アレルギー対応の現状と課題

食物アレルギー対応における学校と保護者の関係に注目すると、蒲池¹¹⁾によれば、養護教諭や栄養教諭等の教職員は、食物アレルギー対応において保護者との連携に問題を抱えていることを明らかにしている。本調査結果においても、個別対応を行うために必要な保護者との関わりについて、様々な問題認識が語られた。例えば、管理指導票を学校に提出していれば、その後の具体的な打ち合わせは不要と考え、学校における個別対応に非協力的な保護者がいるというケースが語られた。また、医学的な観点よりも嗜好にもとづいた食生活を認めていたりするなど、学校と保護者の認識が異なる場合の個別対応に苦慮しているといったC栄養教諭の語りが複数聞かれた。D養護教諭は、食物アレルギー症状発症時、状況に応じた最善の判断を心がけているものの、保護者の認識やニーズとの食い違いに難しさを感じていた。このように、C栄養教諭・D養護教諭は、個別対応に欠かせない保護者との連携に問題認識を有していた。

結果として、C栄養教諭は〈食物アレルギー対応給食の提供にかかわる制約、限界〉に直面し、〈食物アレルギー対応給食に対する組織的・社会的な理解、積極的な検討の不十分さ〉を認識していた。これより、学校における食物アレルギー対応の実務にかかわっている栄養教諭や養護教諭が現状認識を積極的に発信し、学校現場、さらには社会の関心を喚起し、議論を生み出していくことが重要になる。

なお、学校における食物アレルギー対応の基盤は、管理指導票である。だが、C栄養教諭は《必ずしも医学的な観点にもとづかない管理指導票に応じて、食物アレルギー対応給食を提供している》、《医学的な観点よりも、児童・保護者の喫食ニーズに応じて、食物アレルギー対応給食を提供している》という問題認識を持っていた。これより、管理指導票の質を保障することもまた、学校における食物アレルギー対応を是正する一つの手立てとして重要であろう。これは、学校現場のみならず、家庭や医療機関、教育委員会とともに検討していく課題であることから、やはり現場からの問題提起が重要である。

4. 3 養護教諭・栄養教諭の職務認識が職務遂行に与える影響

高松¹²⁾は、食物アレルギー対策事業に関するニーズ調査の結果、管理栄養士と養護教諭の「緊急時対応」に有意差があり、養護教諭は、食物アレルギー児に対して「緊急時対応」の必要性を強く感じていることを明らかにした。本調査結果においても、D養護教諭は〈食物アレルギー発症時の児童の個別の症状やニーズ、母親の判断や要望に応じ尽くすことの難しさ〉を感じていた。実際、学校で食物アレルギー事故が起きた場合、緊急時の対応を迫られるのは養護教諭である。「緊急時対応」に関するD養護教諭の認識の高さは職域と合致しており、自分の職域に関することに問題認識を持ちやすい可能性がうかがえた。

また、平成28年に行われた教職員の業務実態調査¹³⁾によれば、「給食指導・安全管理（食物アレルギー児童生徒への対応）」を自分の仕事と捉えているのは、小学校の場合、養護教諭が57.6%、栄養教諭が16.0%、中学校の場合、養護教諭が62.2%、栄養教諭が10.0%であった。小・中学校ともに、養護教諭は「給食指導・安全管理（食物アレルギー児童生徒への対応）」を自分の職域として認識している者が多かった。

一方で、栄養教諭の認識が、養護教諭と比べて著しく低いことは、憂慮すべき結果である。本調査結果からみえてきたC栄養教諭の職域に関する認識は、「個別の給食献立立案は栄養教諭の専門性、独自性が生かせる、他の人には任せられない」という語りにならわれているように、個別給食の献立づくりを重視していた。しかし、調理・提供における確認作業は主として調理員が行っているため、安全管理の面を自身の職域として明確に認識しているとは言い難かった。このように、職能意識、学校それぞれの分担のあり方や職域の規定に応じて、職務認識は変わることが推察される。

さらに、D養護教諭は、「転入者の情報が抜け落ちやすいので、必ず確認するようにしている」や「日程表で今日は〇さんが△を除去した対応給食と確認している」と語り、養護教諭としての経験にもとづいて、有効であろうと考えられる事故防止策を検討し、自ら実践していた。このことは、前述した「給食指導・安全管理（食物アレルギー児童生徒への対応）」を自分の仕事と捉えている養護教諭の姿と一致しており、職務認識は、当人の経験によっても大きく変わる可能性もある。

以上のように、養護教諭や栄養教諭の職務認識が、学校組織体制、あるいは個々人の職能意識や経験の影響を受けていることを踏まえるならば、それぞれの認識を共有し、整合性や合理性を高めるプロセスが重要になる。現に、D養護教諭は、調理・提供の確認作業を主として調理員が担っている現状を理解していたものの、C栄養教諭も毎日確認作業を行っていることと誤認していた。それについて、「栄養教諭の仕事内容についての確認が不足していた」「栄養教諭の仕事内容は見えにくい」と語った。これは、互いの職能意識、分担のあり方や職域の規定について、十分な相互理解に至っていないことを示している。職務に対する認識の違いは、連携や役割分業をめぐる問題を高める可能性がある。これより、自他の職域や役割を可視化していくとともに、互いに期待している役割を共有化していくことが、学校における食物アレルギー対応の基盤整備につながると考えられる。また、栄養教諭・養護教諭が専門的な力を十分に発揮できるためには、学校現場のみならず、家庭や教育委員会とともに、環境整備や人的補助など、安全・安心な学校給食を支える仕組みづくりが必要である。

5 まとめ

C栄養教諭・D養護教諭の認識を手がかりに、学校における食物アレルギー対応をめぐる問題を具体的に示した。限られた対象にもとづく結果であるが、学校給食に関わる関係職員等に共有され、検討されることや、安全・安心な学校給食を提供し続けるために、実行可能な食物アレルギー対応が各学校で実践されることを期待する。今後の課題は研究対象を広げ、学校給食現場の問題認識や対応策をさらに明らかにしていくことである。

謝辞・付記

本研究にあたり、ご協力いただきました栄養教諭・養護教諭の皆さまに心より感謝申し上げます。
本研究は、日本学校保健学会第66回学術大会（2019.11.30）にてポスター発表をした。

引用文献

- 1) 日本学校保健会：平成25年度学校生活における健康管理に関する調査事業報告書，2014，
<https://www.gakkohoken.jp/books/archives/159>（アクセス2020.7.10）
- 2) 康井洋介：小中学校管理下で発生した食物アレルギー－アナフィラキシー事故の事例検討－，*慶應保健研究*，33(1)，87-93，2015.
- 3) 中村隆宏：第182回産業セミナーヒューマン・エラーを心理学から考える，*セミナー年報関西大学経済・政治研究所*，27-32，2009.
- 4) 山下ひかり，土屋史子，高橋里美，留目宏美，増井晃：学校給食における食物アレルギー事故防止策について検討する－学校給食FMEAシートの提案－，*新潟県学校保健学会講演集*，47，18-21，2018.
- 5) 文部科学省：学校給食における食物アレルギー対応指針，2015
- 6) グレック美鈴：Ⅳ 主な質的研究と研究手法，よくわかる質的研究の進め方・まとめ方－看護研究のエキスパートを目指して－（グレック美鈴・麻原きよみ・横山美江編著），*医歯薬出版株式会社*，54-72，2007.
- 7) 中條武志：人間信頼性工学 エラー防止への工学的アプローチ，1-15，2008.
http://www.indsys.chuo-u.ac.jp/~nakajo/open-data/Healthcare_Errorproofing2.pdf（アクセス2020.11.16）
- 8) 文部科学省：現代的健康課題を抱える子供たちへの支援～養護教諭の役割を中心として～，2017.
- 9) 赤松利恵：第5章 栄養教諭の職務内容，*学校栄養教諭概論*（赤松利恵・上田信男編著），*化学同人*，43-51，2007.
- 10) 横濱克子：A県の食に関する指導への養護教諭の関わりの実態と課題，*日本教育保健学会誌*，20，89-102，2012.
- 11) 蒲池千草，平良悠：食物アレルギーに関する養護教諭の役割についての研究，*九州女子大学紀要*，第48巻1号，83-98，2011.
- 12) 高松伸枝，近藤由理：食物アレルギー対策事業のニーズに関するアンケート調査，*別府大学紀要*，第59号，173-180，2018.
- 13) 全国公立小中学校事務職員研究会：平成26年度文部科学省委託事業 学校と教職員の業務実態の把握に関する調査研究報告書，9-34，2015.
https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/fieldfile/2016/03/10/1351468_17.pdf（アクセス2020.7.10）

Issues Regarding Recognition of Food Allergies in School Lunches: Semi-structural Interviews with Nutrition Teachers and *Yogo* Teachers

Ayako TSUCHIYA* · Satomi TAKAHASHI** · Hiromi TODOME*** · Akira MASUI****

ABSTRACT

Cases of food allergies have increased in recent years. Therefore, the risk of food allergy incidents at schools has increased as well, many of which have been caused by human error. Such risks also increase with the involvement of more people. Food allergies are typically managed by nutrition teachers and *Yogo* teachers. Therefore, this research seeks to investigate how both teacher groups recognize and address children's food allergies.

We recruited a nutrition teacher and a *Yogo* teacher, both of whom worked at a public (B) elementary school in (A) prefecture. The school outsourced its lunches, which were cooked by nonschool staff. In December 2019, I conducted a semi-structured interview survey of about 70 minutes per participant. The verbatim data were analyzed using qualitative descriptive research techniques.

Nutrition teachers were concerned about the lack of staff, cost and the complication of menu creation and cooking process. They further pointed out the status quo referring to the lack of progress in discussions regarding food allergy-related lunches. Meanwhile, *Yogo* teachers identified insufficient organizational and educational measures to prevent accidents and recognized the difficulty of obtaining individual responses during incidents. Nevertheless, both groups alluded to the burden of work imposed on the outsourced contractors (cooks). It was thus determined that responding to food allergy incidents under the current system would be difficult.

In the future, all staff involved in school meals must discuss this issue so that each school can implement concrete and practical measures against food allergies.

* Arai Chuo Elementary School ** Nakagawa Elementary School *** Clinical and Health Education
**** Tochigi Prefectural Okamoto Hospital