

## 「一斉共同体主義」的な学校給食における「食マイノリティ」 —学校給食を提供する現場における食物アレルギー対応をめぐる—

四方利明  
(立命館大学)

### はじめに

月曜日朝の全校集会やクラス対抗の合唱コンクール、頭髪から靴下の色に至るまで細かく定められた校則など、日本の学校文化は、学校全体やクラス、部活動といった学校を構成するさまざまな集団内部において、同じ態度や行動様式に全員が自発的に適応することを前提とした「共同体」的な特徴を有している。こうした日本の学校文化の特徴を、恒吉僚子は「一斉共同体主義」と呼び、それは「同質的で自己完結的な共同体を前提とした協調的共有体験、共感・相互依存・自発的な協調などの価値の共有に依拠する共同体的な特徴と、皆が、同時に、同じことをするという一斉体制とが一緒になることによって成り立っている」という<sup>1</sup>。クラス全員で「いただきます」と唱和した後、一斉に同じ献立のものを食べる日本の学校給食のありようは、「一斉共同体主義」そのものであるといえよう。

しかし、食物アレルギーや宗教上の理由により特定の食物を摂取できないがゆえに、一斉に同じ献立のものを食べるという「一斉共同体主義」的な学校給食の場で「排除」されがちなマイノリティの子どもたちが存在する。筆者らの共同研究<sup>2</sup>では、こうした子どもたちを「食マイノリティ」と包括的に定義し、「食マイノリティ」の観点から「一斉共同体主義」的な学校給食のありようをとらえかえすことで、「食マイノリティ」と「食マジョリティ」が分断されるのではなく共生しうるような、インクルーシブな

学校給食の実現可能性について考えてきた<sup>3</sup>。このことは、「一斉共同体主義」な日本の学校そのものが、インクルーシブな学校となるための手がかりを探ることにもつながるであろう。

本稿では、学校給食における「食マイノリティ」のなかでも、宗教的マイノリティの子どもたちへの対応と比較すると一定の対応がなされている、食物アレルギーに対する対応に焦点をあてる。学校給食における食物アレルギー対応に関する研究としては、医学や栄養学の分野において進みつつあるが<sup>4</sup>、教育学の分野をはじめとして蓄積があるとは言い難い状況にある。今井孝成は、全国の学校給食センターや学校に勤務する栄養士に対して調理場単位でのアンケート調査を実施し(有効回答数: 10,190施設)、2002年度の状況として、10%もの施設が食物アレルギーを有する子どもたちがどれほどいるかを把握していなかったり、アレルギー食提供を行っている施設の多くが除去食止まりであることなどを明らかにしている<sup>5</sup>。しかし、以上のような全体的な傾向は把握できるものの、学校給食を提供する現場における対応の実際については不明である。また、土屋史子らは、学校給食における食物アレルギー対応について栄養教諭や養護教諭がいかなる問題認識を有しているのかをインタビュー調査によって明らかにしているが、インタビュー調査の対象者は、同じ小学校に勤務する栄養教諭1名と養護教諭1名にとどまっている<sup>6</sup>。

筆者は、学校給食センターや学校、教育

委員会といった学校給食の献立の作成や調理にかかわる現場を複数箇所訪問し、訪問先において勤務する栄養教諭や栄養士（学校栄養職員）、教員や行政職員に対するインタビュー調査を実施した（新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、一部はオンラインによるインタビュー調査にて代替した）。本稿では、これらのインタビューデータや調査先からの提供資料に依拠して、学校給食を提供する現場によってさまざまな形で行われている、学校給食における食物アレルギー対応について、実際にどのような対応がなされているのか、そしてなぜそのような対応がなされているのかについてみていくことにしたい。

## 1. 文部科学省の学校給食における食物アレルギー対応

学校給食において食物アレルギー対応が進むきっかけとなったのは、2012年12月に発生した、東京都調布市立の小学校の学校給食における事故である。この事故は、乳アレルギーを有する5年生の子どもが、学校給食のおかわりの際に、誤って粉チーズ入りのチヂミを食べてしまい、その後食物アレルギーによるアナフィラキシーショック<sup>7</sup>を起こし死亡したものである。

普段あまりおかわりをしなかったというこの子どもが、なぜこの日に限っておかわりをしたのか。この事故のその後を追った新聞記事では次のように記されている。「事故後、両親はなぜ娘がおかわりをしたのか分らず、苦しんでいた。だが新盆に自宅を訪れた友達が泣きながら教えてくれた。／その日、チヂミをおかわりする児童は少なかった。おかわりした理由を友達に聞かれた女兒は『完食記録に貢献したかったからだよ』と話したという。クラスでは残菜をゼロにする給食完食を目標に掲げていた」<sup>8</sup>。まさに「一斉共同体主義」的な日本

の学校給食を象徴するようなエピソードであるといえよう。

この事故が起きるまでのところで、すでに文部科学省は、スポーツ・青少年局学校健康教育課が監修し公益財団法人日本学校保健会が2008年に発行した『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』（以下、『ガイドライン』）に基づいて、食物アレルギーへの対応に取り組んでいた。現在の学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、この『ガイドライン』ですでに示されている。

『ガイドライン』では、食物アレルギーの子どもたちを学校給食から排除するのではなく、「食物アレルギーの児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが重要です」と述べられ、「学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないことを前提として、各学校、調理場の能力や環境に応じて食物アレルギーの児童生徒の視点に立ったアレルギー対応給食を提供することを目指して学校給食における食物アレルギー対応を推進することが望まれます」と述べられている<sup>9</sup>。そして、現在でも用いられている、詳細な献立表対応【レベル1】、弁当対応【レベル2】、除去食対応【レベル3】、代替食対応【レベル4】という4レベルの対応を示し、「【レベル3】と【レベル4】がアレルギー食対応といわれ、学校給食における食物アレルギー対応の望ましい形といえ」としている<sup>10</sup>。

その後、2012年に調布市の事故が発生したことを受けて、2013年5月に文部科学省内に「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」が設置され、2014年3月には最終報告「今後の学校給食における食物アレルギー対応について」が取りまとめられた。この最終報告をふまえて、2015年3月に『学校給食における食物アレルギー対応指針』（以下、『指針』）が出された。「学校給食における食物アレル

ギー対応の考え方」として、「アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができる」ということが目標に掲げられており、「食物アレルギーを有する児童生徒であっても、他の児童生徒と同じように給食時間や学校生活を過ごせるようにします」と、2008年の『ガイドライン』と同様のことが述べられている<sup>11</sup>。また、2008年の『ガイドライン』で示された、レベル1～レベル4の対応レベルも踏襲されている<sup>12</sup>。一方で、「安全性を最優先とする」ということが繰り返し強調され、そのために、「従来の多段階の除去食や代替食提供は行わず、原因食物を『提供するかしないかの二者択一』を原則的な対応とすることが望ましい」とされている。乳アレルギーを例に取れば、「従来の多段階対応では、1) 完全除去、2) 少量可、3) 加工食品可、4) 牛乳を利用した料理可、5) 飲用牛乳のみ停止など様々なレベルがあった」が、「完全除去か、他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する、どちらかで対応をする」というように説明されている<sup>13</sup>。このように、『指針』では、基本的な考え方は2008年の『ガイドライン』の考え方を踏襲しながら、より安全性を強調し、学校給食での対応に特化したより詳細な指針が示されたといえよう。

この学校給食における食物アレルギー対応の4レベルは、先にみた『ガイドライン』でも述べられているように、除去食や代替食といったアレルギー食対応を行うレベル

3・4と、行わないレベル1・2にわけることができる。

レベル1の詳細な献立表の提供は、『指針』にも「学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること」と書かれており<sup>14</sup>、後述する筆者が実施したインタビュー調査からも、現在では全国ほとんどの学校給食で実施されているものと思われる。そして、たとえば単品で提供される果物だけを食べないというようなケースであれば、レベル1止まりでも食物アレルギー対応としては差し支えない対応といえようが（もちろん当該果物を食べられない当人に我慢を強いることにはなるが）、アレルギー食材を含む「当該献立が中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合」<sup>15</sup>、家庭から代わりのおかずを持参してもらおうというレベル2の弁当対応を取らざるをえない。つまり、給食を提供する側がレベル3や4のアレルギー食対応ができず、なおかつレベル1の詳細な献立表対応だけで対応できない場合には、レベル2の弁当対応とならざるをえないのであり、それゆえにレベル1と2はセットでとらえることができる。また、後述のインタビュー調査においては、レベル3の除去食対応を基本としている学校給食センター・自治体においても、実際には一部代替食を提供しているケースがあり<sup>16</sup>、レベル3と4は混在している場合もあるようである。

したがって、以下においては、学校給食におけるアレルギー対応について、代替食

【表1】『ガイドライン』、『指針』に示された学校給食における食物アレルギー対応レベル

レベル1	詳細な献立表対応	
レベル2	弁当対応	一部弁当対応
		完全弁当対応
レベル3	除去食対応	アレルギー食対応
レベル4	代替食対応	

\* 『ガイドライン』、『指針』をもとに筆者作成

ないし除去食といったアレルギー食提供をともなう対応か（レベル3・4）、アレルギー食提供をともなわない対応か（レベル1・2どまり）にわけて、みていくことにしたい。

## 2. 学校給食を提供する現場における食物アレルギー対応についての調査概要

筆者は、2018年度から2022年度にかけて、東北、関東、近畿、中国、九州地方の計10自治体における13ヶ所の学校給食を提供する現場を訪問しインタビュー調査を実施した（コロナ禍に見舞われた2020～2021年度は、オンラインによるインタビュー調査で代替した）。以下の【表2】に、調査対象、インタビュー調査の対応者、調査対象の提供食数、調査対象の所在自治体における学校給食実施方式、調査年月、調査形態の一覧を示す。

なお、学校給食の実施方式には、自校方式（単独（校・調理場）方式）、センター方式（共同調理場方式）、親子方式、外注弁当方式がある。「自校方式は、学校の敷地内に給食調理場があって、そこで調理する方法」、「センター方式は、いくつかの学校の給食をまとめて調理し、配送車で各学校に届ける方法」、親子方式は、「自校方式の調理場が、近隣の1、2校の学校給食も一緒に作って供給する」方法、外注弁当方式は「自治体が給食調理施設を持たず、民間の弁当サービス企業などと契約し、弁当配食のかたちで学校給食を実施している場合」である<sup>18</sup>。

本稿の調査対象のうち、箕面市のみ自治体全体で自校方式の学校給食が実施されている。また、学校給食センターを調査対象

とした、宍粟市、鶴岡市、蕨市、臼杵市、荻田町、東広島市は、自治体全体においてもセンター方式での実施となっている。ただし、蕨市、荻田町は調査対象の学校給食センター一施設で当該自治体すべての学校給食を提供しているが、その他の自治体は、調査対象の学校給食センターを含む複数のセンターで提供しているという違いがある。一方、同じく学校給食センターを調査対象とした仙台市、川口市、別府市は、自治体全体でみると、センター方式だけでなく、自校方式と組み合わせている（仙台市の場合は、さらに親子方式とも組み合わせている）。

また、一般に、自校方式は小規模、センター方式は大規模であると考えられがちであるが、本稿で調査した学校給食センターの提供食数は、一番多い川口市立元郷学校給食センターで11,259食、一番少ない臼杵市野津学校給食センターは363食とかなりの幅がある。まさに、河合知子らが「そもそも、センター方式＝大人数、自校方式＝少人数という先入観が誤ってはいないだろうか」と指摘するとおりである<sup>19</sup>。

以上のように、調査対象の選定にあたっては、全国を満遍なく調査することとし、実施方式や学校給食センターの給食提供規模になるべく偏りがないように配慮した。なお、以下の記述は、特に断りがない場合には、この調査におけるインタビューデータ、調査先からの提供資料に依拠しており、数字は調査実施年度のものである。調査時点で得られたデータに基づいているため、現在は状況が異なっている場合もありうることを予め断っておきたい。

【表2】実施調査一覧

調査対象	対応者	提供食数	調査対象の所在自治体における学校給食実施方式	調査年月	調査形態 <sup>17</sup>
宍粟市立山崎学校給食センター（兵庫県）	栄養教諭	2,240	センター方式 【山崎ほか2センター】	2019年 1月	訪問
鶴岡市学校給食センター（山形県）	所長	8,175	センター方式 【鶴岡市ほか4センター】	2019年 2月	訪問
箕面市教育委員会子ども未来創造局学校給食室（大阪府）	室長、参事（ともに栄養士）	12,716	自校方式	2019年 6月	訪問※
箕面市立萱野小学校（大阪府）	教諭	630		2022年 2月	オンライン
蕨市立学校給食センター（埼玉県）	所長、 栄養士	4,670	センター方式 【蕨市立の1センター】	2019年 9月	訪問
仙台市高砂学校給食センター（宮城県）	栄養士	9,376	自校方式+センター方式+【高砂ほか4センター】+親子方式2校	2019年 9月	訪問
仙台市立国見小学校（宮城県）	校長、 栄養士、 教諭（国際教室担当）	672		2019年 9月	訪問
川口市立元郷学校給食センター（埼玉県）	所長、栄養士、 川口市学校教育 部学校保健 課職員	11,259	自校方式+センター方式【元郷ほか2センター】	2020年 2月	訪問
白杵市白杵学校給食センター（大分県）	栄養士、 栄養教諭	2,674	センター方式 【白杵、野津の2センター】	2020年 2月	訪問※
白杵市野津学校給食センター（大分県）	栄養教諭	363			
別府市学校給食共同調理場（大分県）	場長、 栄養士	2,900	自校方式+センター方式【別府市の1センター】	2020年 2月	訪問※
苅田町立学校給食センター（福岡県）	栄養教諭	3,405	センター方式 【苅田町立の1センター】	2021年 3月	オンライン ※
西条学校給食センター（広島県東広島市）	所長、 栄養教諭、 栄養士	2,500	センター方式 【西条ほか3センター】	2022年 4月	訪問※

\* 調査におけるインタビュー内容、提供資料、自治体の公式ホームページに公開の資料より筆者作成。食数は、宍粟市立山崎学校給食センター、鶴岡市学校給食センター、仙台市高砂学校給食センターは2018年度、苅田町立学校給食センターは2020年度、箕面市、西条学校給食センターは2022年度、それ以外は2019年度のものであり、仙台市高砂学校給食センターの食数は児童・生徒のみのデータ、箕面市は食数データが収集できなかったため児童・生徒数である。

### 3. アレルギー食提供をとまなう対応

#### 3-1. センター方式の場合

まずは、アレルギー食提供をとまなう対応からみていきたい。以下の【表3】は、調査対象のうち、アレルギー食提供を行っている学校給食センターの、食数、所管する学校数（幼稚園をも所管している場合にはその園数も付記した）、アレルギー食提供をとまなう対応人数、食物アレルギー対応専用調理室の有無、当該学校給食センターの竣工年を一覧にしたものである。

対応人数は、アレルギー食を提供している人数である。したがって、アレルギー対応としては、ここに掲載している人数の子どもたちに対してアレルギー食提供を行っている以外に、対応食材以外のアレルゲン有している場合など、提供しているアレルギー食を食べない子どもたちに対しては、詳細な献立表提供や弁当対応といったアレルギー食提供をとまなわない対応をもあわせて行っていることになる。

先述のごとく、仙台市の学校給食はセンター方式と自校方式、親子方式が混在している。センター方式の学校給食においては、

【表3】アレルギー食提供をとまなう対応を実施している調査対象学校給食センター一覧

学校給食センター名	食数	学校数(+幼稚園数)	対応人数	食物アレルギー対応専用調理室	竣工年
仙台市高砂学校給食センター（宮城県）	9,376	21	63	あり	2010
川口市立元郷学校給食センター（埼玉県）	11,259	21	5	あり	2014
臼杵市臼杵学校給食センター（大分県）	2,674	15 (+1)	69	なし	2000
臼杵市野津学校給食センター（大分県）	363	3 (+1)	5	なし	1987
西条学校給食センター（広島県東広島市）	2,500	2 (+2)	40	なし	2001
鶴岡市学校給食センター（山形県）	8,175	24	2	なし	1987

\*調査におけるインタビュー内容、提供資料、自治体の公式ホームページに公開の資料より筆者作成。食数、学校数、対応人数は、鶴岡市学校給食センターは2018年度、仙台市高砂学校給食センターも同じく2018年度であるが対応人数のみ2019年度、西条学校給食センターは2022年度、それ以外は2019年度のものであり、仙台市高砂学校給食センターの食数は児童・生徒のみのデータである。

5ヶ所ある学校給食センターのうち3ヶ所のセンターに食物アレルギー対応専用調理室があり、あるセンターがないセンターの分のアレルギー食をも提供することで、全市的にアレルギー食提供をともなう対応を実施している<sup>20</sup>。調査した高砂学校給食センターは、荒巻学校給食センター所管の学校分のアレルギー食も提供している。荒巻学校給食センターが所管する学校数は18校、全体の提供食数は7,976食であり<sup>21</sup>、両センターを合わせると所管の学校は39校、提供食数は17,352食となるが、うちアレルギー食を提供しているのは、22校の63人である。

仙台市の学校給食センターにおいては、表示義務のある特定原材料7品目である卵、乳、小麦、えび、かに、そば、ピーナッツ（落花生）と、表示が推奨されている準特定原材料21品目<sup>22</sup>、さらに特定原材料・準特定原材料に含まれていない種実類4品目を加えた32品目に関しては、通常の献立から除去し、一部代替食品を用いたアレルギー食を、原則2種類作ることとなっている。ただし、食物アレルギー対応の対象者のアレルギーとなる食材の状況によっては、1種類のこともあるという。また、文部科学省の『指針』では、「調味料・だし・添加物等については、基本的に除去する必要は」なく、「これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮」とされているが<sup>23</sup>、仙台市の学校給食センターでは、ごま油を使用しなかったり、キヌアみそ、キヌアしょうゆ、米酢を使用したりするなど、調味料や油もアレルギー対応をしている。

なお、高砂学校給食センターでは、詳細な献立表は小学校、中学校あわせて115部配布しており、アレルギー食提供をともなう対応を実施している63名以外に、アレル

ギー食提供をともなわない対応を実施している子どもたちもいる。詳細な献立表をみて、アレルゲン食材を自分で取り除いて食べる、あるいはアレルゲン食材を用いた献立の代わりにおかずを持参するといった対応や、パン・ご飯・牛乳については停止する対応や、牛乳については代替飲料として麦茶かほうじ茶を提供する対応などがある。また、高砂学校給食センターの栄養士によれば、アレルギー食も「基準食」（通常の献立）もいずれも食べられないが、家庭で作る弁当について、「できれば皆さんと似たようなものを持たせたいという方もいらっしゃるのでは」、詳細な献立表を提供する場合もあるという。

川口市のセンター方式の学校給食においては、食物アレルギー対応専用調理室が設けられている元郷学校給食センターにおいてのみ、アレルギー食を提供している。この食物アレルギー対応専用調理室は、一日あたり100食の調理能力を有するが、実際に提供しているアレルギー食は5食のみである。アレルギー食の提供を、卵、または乳、あるいはその両方のアレルギーのみを有し、過去に何らかのアナフィラキシーショックを発症していない子どもに限定しているからである。2015年度より提供をはじめたところで、慎重に対応しているとのことであった。したがって、この5名以外で、食物アレルギー対応が必要な子どもたちへの対応は、アレルギー食提供をともなわない詳細な献立表・弁当対応となる。

一方、白杵市の2ヶ所の学校給食センター、ならびに西条学校給食センターにおいては、食物アレルギー対応専用調理室が設置されていないにもかかわらず、特定の食材に限らず基本的にはすべてのアレルゲン食材に対応したアレルギー食を提供している。ただし、だしや調味料のレベルまでは対応していないが、これについては先述のごとく、『指針』にも示されている通りの

対応である。

西条学校給食センターでは、2,500食のうち小学校には2校で1,900食を提供しており、そのうち40食のアレルギー食（除去食）を提供している<sup>24</sup>。だしや調味料のレベルまで食べられない子どもたちに対しては、弁当対応となっている。また、東広島市の方針として、ピーナッツやそば、卵入りのマヨネーズなど、そもそも献立に使用しないことにしている食材もあるという。

白杵市の2ヶ所の学校給食センターにおいても、医師の診断があり家庭でも除去している食品であれば、可能な限りアレルギー食（除去食、一部代替食も含む）を提供しており、おかずに関しては弁当対応はなしとなっている。ただし、パンに関しては、原材料に乳が用いられているため、代わりに米飯、もしくは乳不使用のパンを家庭より持参するという対応になっている。なお、米飯給食は、両センターとも週3回実施している。また、献立を立てるうえでも、たとえば、えびなどアレルギー対応を要する人数の多い食材は使わないように工夫をしているという。さらに、両センターともに県費による配置定数<sup>25</sup>を超えて市費で栄養士を1名ずつ加配している。そして、白杵学校給食センターにおいては、栄養士の資格をもったアレルギー食専用の調理従事者1名を配置している。

鶴岡市学校給食センターは、全体的にはアレルギー食提供を行わない対応が基本方針であるが、2食のみアレルギー対応食を提供している。これは元々自校方式で学校給食を実施していた地域をセンター方式に統合する際に、自校方式のもとで実施していたアレルギー食提供をともなう対応の継続が条件であったことによるものである。

後にも述べるが、鶴岡市学校給食センターも含めて、アレルギー食提供を行わない理由として、食物アレルギー対応調理室がない点が挙げられたことは、調査先すべての

センターにおいて共通している。一方で、上記のごとく、アレルギー食提供を行う学校給食センターすべてに、食物アレルギー対応専用調理室があるわけではない。西条学校給食センターにおいては、食物アレルギー対応専用調理室はないものの、センター竣工当初からアレルギーコーナーは設けられており、アレルギー食が提供できないセンターでは、このようなコーナーさえ設けられていないのではないかとこのことであった。また、鶴岡市学校給食センターの場合は、アレルギー食提供がごく少数であるために、なんとか対応ができていたとこのことであった。鶴岡市の他の4ヶ所の学校給食センターでは、アレルギー食提供をともなう対応を行っているが、規模が小さいことや、食物アレルギー対応専用調理室があること、調理業務を民間委託する際にアレルギー食が提供できることを条件としていることなどが、その要因となっているという。

このように、センター方式におけるアレルギー食提供をともなう対応については、施設的には、食物アレルギー対応専用調理室があるか、ない場合にはアレルギーコーナーが設けられていることが、実施を可能にする条件となっているようである。あらためて【表3】をみてみると、食物アレルギー対応専用調理室がある仙台市高砂学校給食センター、川口市立元郷学校給食センターの竣工年は2010年代、食物アレルギー対応専用調理室がないがアレルギー食を提供している白杵市白杵学校給食センター、西条学校給食センターの竣工年はそれぞれ2000年、2001年となっており、後述のアレルギー食提供を行っていないセンターと比べると、すべて2000年以降の竣工と比較的新しく建てられており、竣工年が新しくなるほどアレルギー食提供を行うための施設的な配慮がなされていることがうかがえる。

また、アレルギー食提供をともなう対応については、施設的な条件のみならず、規

模的な条件もかかわっていると考えられる。アレルギー食の対応食材の範囲を限定している仙台市高砂学校給食センター、川口市立元郷学校給食センターの全体の食数が10,000食前後であるのに対して、基本的にはだしや調味料を除くすべての食材に対応している白柞市白柞学校給食センター、西条学校給食センターの全体の食数はおおよそ2,500食となっており、10,000食近くまで規模が大きくなると、アレルギーを有する子どもたちのほぼ全員をカバーするようなアレルギー食提供は困難になるようである。それぞれのセンターが所管する学校数も、仙台市高砂学校給食センター、川口市立元郷学校給食センターは20校以上になるのに対して、白柞市白柞学校給食センターは15校、西条学校給食センターは2校となっている。そして、白柞市野津学校給食センター、鶴岡市学校給食センターの場合は、上記の4センターより10年以上も前に竣工しており施設的な条件としてはアレルギー食提供が困難であると思われるが、アレルギー食の提供がそれぞれ5食、2食と小規模であるがゆえに、対応ができていていると考えられる。

施設的な条件と模的な条件ということで付け加えるならば、仙台市高砂学校給食センターの栄養士によれば、センター方式で調理に用いられる設備、器具は、100食程度以上でなければ調理できない大きなものしかなく、食数の少ないアレルギー食を作るには、小さい鍋をかけることのできるコンロなど、そのための設備、器具のある食物アレルギー対応専用調理室をセンター内に作るか、もしくはそのような設備、器具が用意できる自校方式でないことが難しいという。

### 3-2. 自校方式の場合

同じく仙台市にある市立国見小学校の学

校給食は、自校方式である。校区内に東北大学の留学生などが居住する東北大学国際会館がある関係で、訪問した2019年度は、全校児童620名あまりのうち、外国籍の子どもたちが18ヶ国にまたがって22名在籍していた。仙台国際交流協会が2012年3月に発行した『仙台市における多文化子育て環境調査報告書2011』によれば、すでに1990年代には国見小学校に国際学級が設置されており、2011年度の時点で10食ほどのハラール食が提供されていると記されている<sup>26</sup>。調査した2019年度には13名の子どもたちに対してハラール食を提供しており、国見小学校では学校給食におけるハラール食対応が継続して実施されてきたのである。ハラールの解釈は多様であり、また成人に比べて子どもに対してはさほど厳格なハラール食を求めない親もいるが<sup>27</sup>、国見小学校が提供しているハラール食は、豚肉を食材に用いないことはもちろんのこと、調味料も、アルコールが含まれる酒、みりん、ワインは使用せず、醤油、みそ、酢についてはアルコールが添付されていないものを使用し、鶏肉についてもブラジル産のハラール処理されたものを仕入れているなど、極めて厳格なハラール対応を行っている。このため、弁当を持参する必要のあるムスリムの子どもたちは皆無とのことである。

このような徹底した対応は、アレルギー食提供でも同様である。食物アレルギーを有する子どもたちとして学校が把握しているのは24名であるが、アレルギー食を常時提供しているのは5～6名であり、基本的にすべてのアレルギー食材に対応し複数のアレルギー食を提供しているという<sup>28</sup>。校長は次のように語っている。

(仙台市内の学校で、アレルギー対応に加え…筆者注) 宗教食もつてなるとうちの学校だけかなというふうに思っています。給食に従事する調理員やパー

トの人たちが、非常に気を使うということなんですね。神経すり減らして事故が起こらないようにということで対応しているということで、本当に給食に関係する先生方には本当に頭が下がる、感謝の念しかないですね。

調査をした2019年度に国見小学校に着任したばかりの栄養士は、「初めてだったので、楽しいですよ」と栄養士としての矜持をもちながら、使えない食材が多いなかでなんとか代わりとなる食材を工夫しつつ献立を立てていることについて語るとともに、「調理員さんとかパートさんも、一生懸命作ってくれる」と語っている。国際教室担当教諭は、「そんなこと言ってくださって、本当にありがたいですね」と応じ、学校内の教職員のチームワークのよさがうかがえた。徹底した宗教食、アレルギー食提供をともなう対応は、やはり、自校方式ならではの、学校給食を提供する側と子どもたちとの顔の見える関係性、そして、学校給食の提供にかかわる教職員どうしのコミュニケーションのとりやすさゆえに、可能となっているのではないだろうか。

以上、アレルギー食提供をともなう対応についてみてきたが、アレルギー食提供の対象者はもちろんアレルギーを有する子どもたちである。しかし、自校方式である箕面市の学校給食では、2019年1月より、アレルギーを有する子どもたちのみならず、そうでない子どもたちも含めた通常の献立において、特定原材料7品目を献立に使用しない低アレルゲン献立を実施している。この低アレルゲン献立においては、特定原材料7品目に加えて、ココナッツミルク、アーモンドナッツ、カシュナッツ、あさり、キウイフルーツ、メロン、たらこ、ししゃも、きびなご、貝柱の10品目も使用していない。そして、大豆、ごま、大麦、いか、たこの5品目に関しては、アレルギー対応

の申請があれば除去対応を行っている。さらに、2019年4月からは米飯給食を週5日実施している。

これまで箕面市の学校給食では、実に50品目もの食材に対応して個別にアレルギー食を提供するという対応を行ってきた<sup>29</sup>。この段階ですでに、特定原材料のうちのかに、そば、落花生の3品目、さらには、ココナッツミルク、アーモンドナッツ、カシュナッツ、あさり、キウイフルーツ、メロンの6品目を加えた9品目については、通常の献立に用いていなかった。2013年2学期からの中学校における学校給食の開始にあわせる形で、これまでの小学校給食におけるアレルギー対応のありようについても再検討するなかで、調布市の事故や事故を受けて示された『指針』をふまえ、1つのおかずに対して数種類のアレルギー食が提供されるがゆえの誤配・誤食事故がどうしても避けられなかったこれまでの対応を、安全性を最優先して改めることとなった。

2018年4月からは、通常の献立に用いない食材を、上記の9品目から、たらこ、ししゃも、きびなご、貝柱の4品目を加えた13品目に増やすとともに、アレルギー（除去）対応する食材の範囲を、これまでの50品目から、特定原材料7品目のうちの4品目（卵、乳、小麦、えび。残り3品目はもとから献立に使用していない）と大豆、ごま、大麦、いか、たこの5品目の合計9品目に限定し、それ以外の品目でアレルギーがある場合には、その食材が用いられた献立については食べないか家庭からおかずを持参するという対応に変更となった。また、これまで1つのおかずに対して個別対応で数種類のアレルギー食を提供していたのを改め、上記の9品目のうちその学校に対象者がいる品目すべてを除去したアレルギー食1種類のみを提供する対応に改めた。この変更によって、対応品目以外のアレルギーがある場合には対応がなされなくなるケー

スもあったが、とにかく安全性を最優先するという点を繰り返し説明し保護者からの理解を取り付けたという。

この2018年4月の変更にあわせて、上述の、食物アレルギーを有しない子どもたちも含めて食べる通常の献立として、特定原材料7品目(+10品目)を献立に使用しない低アレルゲン献立を、給食実施日数の半数において実施することとなった。2018年度の1学期、2学期における低アレルゲン献立の実施において、「子ども達からはおいしいとの声があり」、「昨年と比べておかずの残量は減って」と、「給食の質を維持向上しながら、全献立を多くの子どもが食べられる献立とすることが可能であるとの見通しができたため」<sup>30</sup>、2019年1月からのすべての献立における低アレルゲン給食を実施している。ただし、調味料や油についてはアレルギー対応していないが、これは先述のごとく『指針』にも示されている通りの対応である。また、献立の調理に乳は使用しないが、牛乳や個包装のチーズやヨーグルトは給食に出ている。

アレルギーを有しない子どもたちも含めて全員を対象にした通常の献立そのものを、特定原材料7品目を含む17品目を使用しない低アレルゲン献立とし、加えて17品目以外に申請があれば除去対応する食材を5品目にしぼったことで、安全性は格段に高まったようである。人数の多いいわゆる3大アレルゲンの卵、乳、小麦がそもそも献立に用いられていないので、それだけでも食物アレルギー対応を要する人数が大幅に減り<sup>31</sup>、おかわりも含めて教室での誤配事故が格段に減ったという。安全性を第一に考え、食物アレルギーを有しない子どもたちも含めて低アレルゲン給食を提供するという箕面市の食物アレルギー対応は、全国でも他に類をみないといえよう。

通常の献立がすべて低アレルゲン献立となり、完全米飯給食となった2019年度に、

他市から箕面市立の小学校に着任した教員によれば、着任して3年間自分が担任をしたクラスでは、低アレルゲン献立において使用されていない17品目以外の品目のアレルギーを有する子どもはおらず、クラス全員が同じ献立のものを食べることができており、食物アレルギー対応ということで神経をとがらせるという機会は激減したとのことである。実際に給食を食べる教室において指導する教員の立場からみても、箕面市の低アレルゲン献立は誤食のリスクを減らすという安全面において極めて有効のようである。加えて、個人懇談の場において「給食何とかありませんか」という保護者が複数いたという前任校の他市の学校給食に比べて、箕面市の学校給食はだしをきちんととり地元産の食材をふんだんに用いておいしく、他地域から転校してきた子どもたちも同様の感想だという。ただ、次のようにも語っている。

でも他の自治体から来た側からすると、やっぱり、そういう（教員がアレルギー対応を意識する…筆者注）機会自体が減っているっていうことと、子どもがアレルギーと向き合う機会、子どももアレルギーについては知っておかないといけないと思うんですけど、それに関して僕たちがどれぐらい働き掛けられてるのかなっていうのは、教師としては、ここ2、3年はちょっと考えるとこあるなと思いますね。

通常の献立そのものを低アレルゲンとする箕面市の学校給食は、食物アレルギーを有する「食マイノリティ」の子どもたちの多くが、「食マジョリティ」から排除されずに同じ献立を共有することができる点では、安全性を担保しながら両者の共生を可能にする一つのやり方であるといえよう。ただ、「一斉共同体主義」を相対化する観点から共

生を考えるとすれば、「食マジョリティ」とは異なる「食マイノリティ」の子どもたちの存在やその食スタイルが受け入れられることも重要ではないだろうか。学校給食において安全性の担保が最重要課題であることにももちろん異論はないが、食物アレルギーそのものへの関心が低下することは、「食マイノリティ」という「他者性」が承認されたいうえでの共生という観点からは、気になる点ではある。

#### 4. アレルギー食提供をともなわない対応

次に、アレルギー食提供をともなわない対応についてみていきたい。以下の【表4】は、調査対象のうち、アレルギー食提供を行っていない学校給食センターの、食数、

所管する学校数（幼稚園をも所管している場合にはその園数も付記した）、アレルギー食提供をともなう対応人数、食物アレルギー対応専用調理室の有無、当該学校給食センターの竣工年を一覧にしたものである。なお、対応人数は調査先におけるインタビュー内容や提供資料をそのまま記載しているが、センターで把握している対応人数は、あくまでセンターとして対応が必要な人数であるため、たとえば完全弁当対応の場合には対応人数から除外されている場合がある。

アレルギー食を提供できない理由として5つのセンターにおいて共通に挙げられたのは、食物アレルギー対応専用調理室が備わっていないことである。3. においてみたように、食物アレルギー対応専用調理室が備わっていないセンターであってもアレルギー食を提供しているケースもあった。し

【表4】アレルギー食提供をともなわない対応を実施している調査対象学校給食センター一覧

学校給食センター名	食数	学校数（+幼稚園数）	対応人数	食物アレルギー対応専用調理室	竣工年
荏田町立学校給食センター（福岡県）	3,405	8	60	なし	1989
別府市学校給食共同調理場（大分県）	2,900	9（+1）	31	なし	1972
蕨市立学校給食センター（埼玉県）	4,670	10	78	なし	1984
鶴岡市学校給食センター（山形県）	8,175	24	84	なし	1987
宍粟市立山崎学校給食センター（兵庫県）	2,240	11	77	なし	1993

\*調査におけるインタビュー内容、提供資料より筆者作成。対応人数は、鶴岡市学校給食センター、宍粟市立山崎学校給食センターは2018年度、蕨市立学校給食センター、別府市学校給食共同調理場は2019年度、荏田町立学校給食センターは2020年度のものである。

かし、その場合には、センターの竣工年が2000年以降であり、アレルギーコーナーが設けられているといった施設的にアレルギー食提供を行うための配慮がなされていること、そして規模的には、そうした施設的な配慮があれば全体の食数が2,500食程度までであり、あるいは施設的な条件は厳しくともアレルギー食数が5食程度までと少数であること、以上のような条件であれば、基本的にはすべての食材に対応したアレルギー食の提供が可能になっているのであった。

1989年竣工の苅田町立学校給食センターに勤務する栄養教諭によれば<sup>32</sup>、食物アレルギー対応専用調理室がないセンターにおいてアレルギー食を提供している場合は、「仕切りを区切って作るという形にして」いるが、苅田町立学校給食センターは、「動線的に厳し」く、「もともとそれが考慮されて造ったものではな」く、安全性を担保できないがゆえにアレルギー食の提供は困難であるという。【表4】をみると、竣工年は一番新しい宍粟市立山崎学校給食センターで1993年、もっとも古い別府市学校給食共同調理場は1972年と、いずれも2000年より前に竣工したセンターばかりであり、施設的にアレルギー食を提供する配慮がなされていないことがうかがえる。また、全体の提供食数も、一番少ない宍粟市立山崎学校給食センターの2,240食を除いて2,500食を超えており、一番多い鶴岡市学校給食センターでは8,000食あまりを提供している。所管する学校数も、一番多い鶴岡市学校給食センターで24校、一番少ない苅田町立学校給食センターでも8校となっている。このように規模的にも、アレルギー食の提供を行うには大きいといえよう。

アレルギー食提供をとまなわなない対応においては、詳細な献立表の提供が基本となるが、その仕方はセンターによって若干異なる。別府市学校給食共同調理場では、献

立毎に含まれているアレルギー食材を記載した「アレルギー早見表」と、献立毎に食材、加工食品の原材料、調味料を記載した「献立詳細表（アレルギー用）」を、食物アレルギー対応の申請者全員に一斉に配布している。一方、蕨市立学校給食センターでは、卵や小麦といったアレルゲン食材毎に、それらが含まれる献立名に印を付けた「アレルギー対応献立表」を個別に作成し、「調理指示書」とあわせて、個別に配布している。また、蕨市立学校給食センターでは、詳細な献立表提供に加え、牛乳飲料の停止や、逆に、2017年度からは牛乳等飲料のみ提供という対応も実施している<sup>33</sup>。

また、食物アレルギーを有する人数の多い品目を献立から外したり、そうした品目を不使用の加工食品を献立に用いるなど、献立を立てる段階での工夫も、センターによってさまざまになされている。

たとえば、苅田町立学校給食センターにおいては、ゴマ不使用の中華スープの素や、乳、卵不使用のちくわ、ベーコン、ハム、天ぷら、学校給食会<sup>34</sup>から供給される卵、乳、小麦不使用の揚げ物などを、献立に用いているという。また、卵がメインの献立が週1回以上にならないようにしたり、メインでなくても卵を使用する献立がなるべく2日連続とならないようにしているほか、ごま油も基本的には使わず、ナッツ類も個包装のものを除いて献立には使わないようしているという。

ナッツ類のなかでも特定原材料7品目のうちの一つであるピーナッツを使用した献立が、鶴岡市学校給食センターではかつて年7回ほど出ていたが、「標準食品構成表」<sup>35</sup>にある種実類をきちんと摂取させるためにも出す必要があるという意見がありつつも、アレルギー専門医の助言もあり取りやめたという。また、鶴岡市学校給食センターでは、かつて月1回ほど出るカレーにチーズが使われていたが、「せめて大好きなカ

レーを、チーズを除くことで食べれんだから」という所長の考えにより、カレーへのチーズの使用を取りやめたという。蕨市立学校給食センターにおいても、ベーコンをはじめ加工食品の選定に際しては、なるべくアレルギーとなる食材が無添加のものとなるように配慮しており、またなるべく同じ日に卵や乳を用いた献立が重ならないように配慮しているとのことであった。

以上のような、献立を立てる段階での工夫について、それを徹底して行っているのが、宍粟市立山崎学校給食センターである。宍粟市の学校給食における食物アレルギー対応方針は、センターに「食物アレルギー疾患を有する児童生徒ひとりひとりに対応した特別の給食を提供するだけの施設設備がない」ため、詳細な献立表対応と弁当対応となっている<sup>36</sup>。つまり、提供された詳細な献立表に基づいて、子どもたちや保護者が、アレルギー食材を取り除いて食べるか、代わりのおかずを家庭から持参するかといった選択をするという対応を方針としているが、宍粟市立山崎学校給食センターに勤務する栄養教諭によれば<sup>37</sup>、そのような「負担もないように、できるだけ献立にはアレルギーとなるものを入れない」ようにしているという。センターに届け出のあった食物アレルギー対応が必要な77名のアレルギーとなる食材は42品目にわたっているが、これらについては極力使わず、できるだけみんなが食べられるような献立を立てている。このような対応は、宍粟市の他の2ヶ所の学校給食センターにおいても同様であるという。

もっとも多い卵については、献立に用いるのは年に5～6回程度におさえており、また、飲用牛乳は出るが、乳を用いた献立も年に1回あるかないか程度におさえており、通常牛乳を用いて調理するシチューなどの献立の場合は、牛乳の代わりに豆乳を用いている。卵不使用のマヨネーズを使う

など、加工食品や調味料も乳卵不使用のものを用いている。ピーナッツも献立に用いず、果物や甲殻類のアレルギーが増えているため、エビを用いた献立も年に1回あるかないかであり、カニやキウイ、バナナなども献立に用いていない。

宍粟市では食育スローガン「美味しそう！宍粟のめぐみ 食べようでえ！」を掲げ、学校給食における地産地消に力を入れており、地元米を用いた米飯給食は週5日実施している。それゆえ、他地域の学校給食で提供されているパンには乳が含まれていることもあるが、宍粟市の学校給食ではそのことを心配する必要はない。そのほか、宍粟市内で捕獲された鹿肉<sup>38</sup>や、宍粟市内を流れる掛保川や千種川で獲れる鮎、あまごなど、宍粟市産の食材が積極的に献立に用いられており、毎月19日の「食育の日」には、宍粟市産の食材だけでつくる「変わりごはんのみそ汁」という献立となる。山崎学校給食センターが所管する学校には、小麦や大豆にアレルギーのある子どもがいないために<sup>39</sup>、こうした献立は、食物アレルギーを有する子どもたちでも食べることができる。

このような、アレルギー食の提供をとまなう対応ではなく、アレルギーを有する子どもたちも含めて全員が同じものを食べられるように献立を工夫するという対応について、栄養教諭は、「アレルギーが多いところを弾いていったら、みんなが食べれるものが増えるんやから、割と簡単なことなんですわね、…（中略）…卵、乳と果物の特化したんと、シーフードをあんまり使わなかったら、大体の日が食べれる感じでしょ」と語っている。また、このような対応を実施する理由について、次のように語っている。

特別なことはしてないんですけど。でも、アレルギーの子だけが違うものとかより、みんなと同じものを食べれる

ほうがやっぱうれしいと思うし、やっぱりアレルギー除去食されてるセンターでも、間違いがあってはならないけど、間違いはあるみたいだし。やっぱしそれが一番かなと思って。献立から調整、私らはそれができるので。地元のものを使って、あるもの食べたらええいうことで、冬は白菜や大根ばかりやし、夏はキュウリやサラダもんばかりやしけど、それが本来のスタイルじゃないかなってやってます。

食物アレルギー対応専用調理室がないといったセンターの施設、設備的な条件ゆえに、アレルギー食の提供ができないということもあるが、それ以上に、複数のアレルギー食を提供する場合には誤食事故のリスクがどうしても避けられず、アレルギーを有する子どもたちが他の子どもたちと同じように食べられる献立を工夫する方が、安全であり、かつ子どもたちもその方がうれしいのではないかというのである。

このような対応を実施すれば、アレルギーを有しない子どもたちからすれば、学級給食に用いられる食材に制限がかけられることにもなる。しかし、栄養教諭によれば、「今は1人2人の子のために全体を考える、食べれる子は家で食べたらいいわけなんで、そういう考え方で宍粟はしています」とのことである。また、他施設の栄養士にこのような対応について話をした際に、「学校給食摂取基準」や「標準食品構成表」に示された基準を満たすことができないのではないかと質問が出されたこともあるというが、そのあたりについては、次のように語っている。

卵はそんな使わへんかったら、基準をクリアできひんのんちゃうんですかって言われたんですけど、基準は基準であって、卵食べへんでも、魚とか、肉

とか、他のたんぱく源で栄養価は補えるんちゃうんですかって、それが栄養士ちゃうんとか言うて。だから、そういう基準はあるけど、それを100パーセントこなさなあかんっていうのと、危険を冒してまで卵を食べさせるんはどうかなって。食べれる子は家でも絶対食べとうし、過剰なほどたんぱくのものに関しては食べとうじゃないですか、家で。

杓子定規に基準を遵守することよりも、学校給食以外での食事の状況もふまえ、何より安全性を重視し、なるべく全員が同じ献立が食べられるようにすることの方を優先すべきだというのである。また、現在のところ、学校給食において宗教対応を必要とする子どもはいないが、もし今後在籍するようなことになれば、宗教上禁忌の食材をできうる限り使わないようにするという、アレルギーと同様に献立での工夫で対応を考えたいとのことであった。

一方で、現在ゴマにアレルギーを有する子どもがいるために、以前は月に1~2回は使っていたゴマを極力使わない献立にしているが、それでも、まったく出さないようには取返してしていないという<sup>40</sup>。「まったくなくなったら、その子自身に認識がなくなったり、おうちの人も認識がなくなるので、やっぱしそういうことをしてもらおうというのも大事なことかなと思って」のことであるという。学校においては学校給食以外に、調理実習や校外学習、修学旅行などで食事の機会があり、さらに家庭に帰れば当然外食もする。保護者や教員の食物アレルギーに対する意識もさまざまであるが、保護者や教員、そして何より子どもたち自身が、食物アレルギーに対してきちんと認識をもって対応できるようになってもらいたいというのである。

アレルゲン食材の使用を極力減らすこと

でみんなが食べることでできる献立を工夫するという対応は、3. でみた通常の献立において低アレルゲン献立を実施している箕面市の学校給食と同様に、全員が同じ献立を食べるといふ「一斉共同体主義」的な日本の学校給食において、ともすれば排除されがちな「食マイノリティ」が排除されないための工夫であるといふことができる。一方で、宍粟市山崎学校給食センターの場合には、アレルゲン食材を用いる日を敢えてゼロにはしないことで、「一斉共同体主義」における「食マイノリティ」といふ「他者」の存在を顕在化させることをも、同時に試みているといえるだろう。

## むすびにかえて

以上、調査先の学校給食における食物アレルギー対応について、アレルギー食提供をともなう対応と、ともなわない対応にわけてみてきた。これらからいえることは、学校給食を提供している現場は、安全性を最優先にして、それぞれが置かれている条件のなかで、実にさまざまな対応を行っているということである。

まず、アレルギー食提供をともなう対応であるが、現場によって、除去対応しているアレルゲンとなる食材の範囲が、2品目なのか、22品目なのか、32品目なのか、基本的にはあらゆる品目なのか、あるいは、調味料・油のレベルまで対応するか否かといった点で、対応に違いがある。また、アレルギー食提供をともなう対応の実施は、施設的な条件や規模的な条件に規定されていると考えられる。すなわち、センター方式においては、施設的には、食物アレルギー対応専用調理室があるか、ない場合にはアレルギーコーナーが設けられているといった、アレルギー食提供を行うための施設的な配慮がなされていることが条件となっており、2000年以降に竣工したセンターには

そのような条件が備わっていることがうかがえる。基本的にはあらゆる品目に対応したアレルギー食を提供するには、全体の提供食数が10,000食近くにまで規模が大きくなると困難であり、2,500食程度までであるか、施設的な配慮がなされていない場合にはアレルギー食の提供が5食程度までの少ない食数であることが、規模的に可能な条件となっている。アレルギー食提供をともなう対応には、この規模的な条件に加え、少ない食数に対応可能な設備や器具が必要であるという条件もかかわってくるので、センター方式よりも自校方式の方が実施しやすいといふことがいえるだろう。

自校方式によるアレルギー食提供をともなう対応として、二つの事例を取り上げた。1つ目は、仙台市立国見小学校であり、ほぼすべての「食マイノリティ」の子どもたちが代わりのおかずを家庭から持参しなくてもよいという程度にまで、アレルギー食、ならびにハラール食を提供している。このような徹底したアレルギー食提供をともなう対応には、提供する側とされる側が目に見える関係であるということや、学校給食の提供にかかわる人員の配置という条件も重要ではないかと考えられる。人員の配置という条件はセンター方式にもあてはまることであり、おかしに関してはアレルギーを有する子どもたち全員にアレルギー食を提供している白杵市の2ヶ所の学校給食センターには、定数を超える栄養士が加配されており、そのうちの白杵学校給食センターにおいては、栄養士の資格をもったアレルギー食専用の調理従事者が配置されている。2つ目は、箕面市であり、食物アレルギーを有する子どもたちだけでなく、すべての子どもたちが食べる通常の献立において、特定原材料7品目を含む17品目を用いない低アレルゲン献立を実施しており、学校給食における食物アレルギー対応としては他に類をみない事例であろう。

次に、アレルギー食提供をとまなわない対応であるが、食物アレルギーを有する人数の多い品目を献立から外したり、そうした品目が不使用の加工食品を献立に用いるといった工夫が、センターによってさまざまになされている。このような、献立を立てる段階での工夫を徹底し、アレルゲンとなる食材については極力使わず、アレルギーを有する子どもたちも含めてみんなが食べられるような献立を立てているのが、宍粟市立山崎学校給食センターである。

アレルギー食提供をとまなう対応をしている自校方式の箕面市も、アレルギー食提供をとまなわない対応をしている宍粟市立山崎学校給食センターも、安全性を重視して、食物アレルギーを有するか否かにかかわらず、できうる限りみんなが同じ献立のものを食べることができるような対応を目指しているという点において共通している。全員が同じ献立のものを食べるという「一斉共同体主義」的な日本の学校給食において、「食マイノリティ」が排除されずに「食マジョリティ」と共生するための工夫がなされているといえよう。

ただし、「一斉共同体主義」を相対化する観点から「食マイノリティ」と「食マジョリティ」の共生を考えるとすれば、「食マジョリティ」とは異なる「食マイノリティ」の子どもたちの存在やその食スタイルが受け入れられることも重要であろう。その点で、宍粟市立山崎学校給食センターの場合には、アレルゲン食材を用いる日を取ってゼロにはしておらず、「一斉共同体主義」における「食マイノリティ」という「他者」の存在を顕在化させることをも同時に試みているといえよう。

この顕在化が「食マイノリティ」の承認につながるかどうかは、本稿における調査だけで断言することは難しいが、少なくともその可能性は有しているように思われる。このことについてさらに深く考察するため

には、以上にみてきたような対応によって提供された学校給食が、実際に学校の教室においてどのように食べられているのか、その際にどのような指導が教員からなされているのかも含めてみていく必要があるだろう。また、学校給食のみならず、学校給食を食べる場であるクラスや学校そのものが、インクルーシブになっているかどうかをもあわせてみていくことも必要であろう。さらには、「一斉共同体主義」的な学校給食を相対化するという観点でいえば、全員が同じ献立のものを食べるという日本の学校給食のそもそもの前提についても再考を要するであろう。これらの点については、今後の課題としたい。

## 付記

調査にご協力いただいたみなさま方に深く感謝し、厚く御礼申し上げます。なお本稿は、JSPS 科研費 JP18K02321、JP22K02269 による研究成果の一部である。

## 脚注

- <sup>1</sup> 恒吉僚子「多文化共存時代の日本の学校文化」『講座学校第6巻 学校文化という磁場』柏書房、1996、231頁。
- <sup>2</sup> 科学研究費補助金基盤研究(C)「学校給食における多様性の実現に向けて」(研究代表者:山ノ内裕子、研究期間:2018~2021年度)、および、科学研究費補助金基盤研究(C)「食マイノリティの『合理的配慮』に関する研究」(研究代表者:山ノ内裕子、研究期間:2022~2024年度)。
- <sup>3</sup> 「食マイノリティ」であるがゆえにみんなと同じ献立の学校給食が食べられないという状況があり、さらには、そうであるがゆえの「排除」を免れるべく保護者が半ば自発的に学校給食の献立に似せた「コピー弁当」を持たせざるをえないという状況も散見される(本誌所収の山ノ内論文を参照されたい)。いずれの状況も、

みんなが同じ献立のものを食べるという「一斉共同主義」的な日本の学校給食のありようが、そもそもの前提となって生じているものととらえることができる。

<sup>4</sup> 後述の、公益財団法人日本学校保健会『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』、2008、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、は、医学的、栄養学的な観点からの学校給食および食物アレルギーに関する研究の成果といえよう。

<sup>5</sup> 今井孝成「学校給食における食物アレルギーの対策」『アレルギー』54巻10号、2005。

<sup>6</sup> 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対応に関する問題認識」『上越教育大学研究紀要』第40巻第2号、2021。

<sup>7</sup> 「アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーと言います。その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味します」（公益財団法人日本学校保健会『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』、2008、60頁）。

<sup>8</sup> 「娘からの宿題 小5給食アレルギー死」『毎日新聞』2013年10月6日。

<sup>9</sup> 前掲『ガイドライン』、69頁。

<sup>10</sup> 前掲『ガイドライン』、73頁。

<sup>11</sup> 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、32頁。

<sup>12</sup> 前掲『指針』、36頁。

<sup>13</sup> 前掲『指針』、37頁。

<sup>14</sup> 前掲『指針』、36頁。

<sup>15</sup> 前掲『指針』、36頁。

<sup>16</sup> たとえば、白杵市教育委員会の基本方針としてはレベル3の除去食対応となっているが（白杵市教育委員会『学校給食における食物アレルギー対応の手引き』、2019、3頁）、白杵学校給

食センターで実施したインタビュー調査では、献立によっては代替食を提供することもあるとのことであった。

<sup>17</sup> 調査形態は、訪問かオンラインかのいずれによる調査かを示すとともに、※印を付したものについては、注2で述べた共同研究に参画する筆者を含む複数のメンバーによって実施したものである（※印を付したもの以外は、筆者単独で実施）。また、白杵市の調査については、白杵学校給食センターを訪問し、そこに野津学校給食センター勤務の栄養教諭に同席いただく形式を取った。

<sup>18</sup> 牧下圭貴『学校給食』岩波書店、2009、7～9頁。

<sup>19</sup> 河合知子・佐藤信・久保田のぞみ『問われる食育と栄養士』筑波書房、2006、92頁。

<sup>20</sup> 後述するとおり、自校方式の仙台市立国見小学校においてもアレルギー食が提供されており、実施方式にかかわらず仙台市では全市的にアレルギー食提供をともなう対応がなされているようである。なお、市の方針としては、「対象者の食物アレルギーの状況と調理場の設備や人員の面などの給食体制を考慮に入れ、安全に提供できる場合に食物アレルギー対応食の提供を行います」となっている（仙台市教育委員会『食物アレルギー対応の手引 2014』、2014、23頁）。

<sup>21</sup> ともに、2018年度。提供食数は、児童・生徒のみのデータである。

<sup>22</sup> 準特定原材料は、カシュナッツ、キウイフルーツ、大豆、ごま、いか、あわび、いくら、オレンジ、牛肉、豚肉、鶏肉、くるみ、さけ、さば、バナナ、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目に、2019年9月よりアーモンドが加わり21品目となった。

<sup>23</sup> 前掲『指針』、19頁、35頁。

<sup>24</sup> なお、西条学校給食センターにおいては、幼稚園2園にも600食ほどを提供しているが、幼稚園についてはアレルギー食提供を行っていないとのことであった。

<sup>25</sup> 公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律に、栄養教諭と学校栄養

- 職員（栄養士）をあわせた配置定数が示されている。
- <sup>26</sup> 財団法人仙台国際交流協会『仙台市における多文化子育て環境調査報告書 2011』、2012、12 頁。
- <sup>27</sup> 国際教室担当教諭によれば、ラマダンについても、子どもは断食しなくてもよいという考え方が基本ではあるが、子どもにも練習としてさせたいと考える親も一定おり、断食をする子どもたちはラマダンの期間中、給食時間は所属クラスの教室ではなく、国際教室で過ごしているという。
- <sup>28</sup> ただし、うち 1 名については、『指針』において「基本的に除去する必要は」なく「対応が必要な児童生徒は」「重篤なアレルギーがあることを意味する」とされている大豆油の使用も不可という重度のアレルギーを有しており（前掲『指針』、19 頁）、揚げ物については家庭からおかずを持参してもらっているとのことである。
- <sup>29</sup> ただし、いわゆるコンタミネーションレベルも不可という重篤なアレルギーを有する場合には弁当対応を行っており、それは現在も継続している。また、アレルギーのみならず、宗教上の理由による豚肉、牛肉の除去にも対応していたが、先述のごとくハラールの解釈が多様であり、調味料のアルコールも不可である場合には、米飯のみ提供するという対応を取ることもあったという。
- <sup>30</sup> 2018 年 12 月 21 日に箕面市教育委員会子ども未来創造局長より保護者あてに配布された「給食献立について（おしらせ）」に記載の「給食献立の変更について Q&A」による。
- <sup>31</sup> 2017 年度にアレルギー食（除去食）を食べたり家庭から代替のおかずを持参するといったアレルギー対応が必要な 309 名のうち、完全低アレルゲン献立実施後にそのような対応が不要になった子どもは 177 名である。また、アレルギー対応が必要である子どもの数は、2017 年度の 309 名から、完全低アレルゲン給食実施後は、2019 年度が 198 名、2020 年度が 229 名、2021 年度が 245 名と減少している（白井晃世「箕面市の『低アレルゲン献立給食』」『学校給食』2021 年 9 月号、42～43 頁）。
- <sup>32</sup> 主として勤務しているのは荻田町立学校給食センターであるが、栄養教諭のため、所属はセンター近隣の荻田町立小学校になる。
- <sup>33</sup> なお、牛乳等飲料のみ提供という対応の申請者には、食物アレルギー対応に加え、宗教食対応も含まれる。
- <sup>34</sup> 「一九五五年に特殊法人日本学校給食会が設立され、各都道府県に財団法人の学校給食会が作られました。政府が補助金などをつけて安く流通させる学校給食用品目は、この日本学校給食会から都道府県の学校給食会のみにも供給されていました。…（中略）…日本学校給食会は、その後…（中略）…独立行政法人日本スポーツ振興センターとなり、…（中略）…すでに学校給食関係事業をおこなっていません。…（中略）…現在、都道府県の学校給食会は、それぞれ独自の活動をおこなっており、米、小麦、野菜、肉、加工食品、冷凍食品などを取り扱ったり、加工品を開発している会もあります」（牧下、前掲書、11～12 頁）。
- <sup>35</sup> 栄養士、栄養教諭は献立を立てる際に、文部科学省から示されている「学校給食摂取基準」（2008 年～。それまでは「学校給食における栄養所要量」）、ならびに、調査研究協力者会議が策定した「標準食品構成表」を参照しながら、栄養管理を行っている。ただし、「標準食品構成表」は「学校給食摂取基準」の 2013 年改正にあわせて示されて以降、その後の「学校給食摂取基準」改正時には示されていない（「どこへ行った？『標準食品構成表』」『食育フォーラム』2019 年 3 月号）。
- <sup>36</sup> 宍粟市教育委員会『宍粟市学校危機管理マニュアル 5 食物アレルギー疾患対応マニュアル』、2018（改訂）、17 頁。
- <sup>37</sup> 主として勤務しているのは宍粟市立山崎学校給食センターであるが、栄養教諭のため、所属は近隣の宍粟市立小学校となっている。
- <sup>38</sup> 鹿肉購入につき 1100 円／1 kg の補助金が支給される兵庫県の「学校給食シカ肉利用促進事業」を活用しているという。

<sup>39</sup> かつては、小麦のアレルギーを有する子どもたちがいたことがあり、そのときには小麦粉の代わりに米粉を用いて、天ぷらやシチューなどの献立を調理していたという。

<sup>40</sup> ゴマを使う場合には、ゴマ和えのようなゴマの使用が明確にわかる献立とし、その場合には家庭から代わりのおかずを持参してもらおうという。

## **“Food Minority” in Japan’s “ Simultaneous Communitarianism” School Lunches: Food Allergy Response at the Sites that Provide School Lunches**

Toshiaki SHIKATA  
*Ritsumeikan University*

In this article, we conducted an interview survey of diet and nutrition teachers, dietitians (school dietitians), teachers and administrative staff at sites involved in the preparation and cooking of school lunch menus, such as school lunch centers, schools, and boards of education, to discuss the response to food allergy at the school lunches. The results showed that sites providing school lunches are taking various measures to ensure safety as their top priority, depending on their own conditions, such as differences in implementation methods (e.g., whether they use a kitchen of school lunch centers or an individual school kitchen), facilities, size, and staffing. Moreover, in some cases, they strive toward making the same menu items available to everyone, regardless of whether they have food allergies. These cases have the potential for inclusive school lunches where “food minorities” are not excluded but rather, given recognition and enabled to coexist with the “food majority.” This is because “food minorities” who cannot eat certain foods due to food allergies or religious reasons tend to be “excluded” in Japan’s “simultaneous communitarianism” school lunches, where everyone eats the same menu simultaneously. Furthermore, it is important that the existence of “food minority” children and their eating styles, which differ from those of the “food majority,” be accepted, and in some cases, this was attempted.