



学校給食のアレルギー事故の発生について

～ 献立表と使用食材の相違 ～

2026年9月7日（月）、市内の市立小学校で提供された給食を喫食した小麦アレルギーを持つ児童1名がアレルギー症状を発症し、救急搬送されました。

この事案は、学校給食センター献立表（以下「献立表」）と実際に使用された食材の成分に相違があり、献立表では「小麦粉」を使用しない旨が記載されていたチキンナゲットに「小麦粉」が含まれていたことが原因です。

本事案を受け、同日午後以降、市立全学校園において小麦アレルギーを持つ児童の該当献立の喫食状況および体調の確認を実施するとともに、保護者への情報配信を行いました。

なお、9月8日（火）午前10時時点では、この児童以外にアレルギー症状の新規発生は確認されておりません。

原因

食材選定時に納入業者より提出された配合表（成分等が記載された書類）（以下「配合表」）と食材の成分に誤りがあったことが原因です。

当該配合表を基に学校給食センター献立表（以下「献立表」）を作成した際、チキンナゲットに小麦粉が使用されているという情報が献立表に記載されませんでした。

その結果、小麦アレルギーを持つ当該児童が喫食し、アレルギー症状を発症する事故が発生しました。

対応

学校では、アレルギー症状を発症した当該児童に対し、速やかにエピペンを使用し、救急搬送を行いました。その後、医療機関での入院による経過観察を行い、翌日には体調が回復しました。

再発防止策

本件事案を受け、以下の対策を講じることでアレルギー事故の再発防止に努めます。

学校給食センター職員による食材選定時に、見積書や物資、配合表の内容が一致しているかの確認を徹底するとともに、荷受検収時には学校給食センター職員と調理委託事業者の双方で、配合表と納入食材の成分表の確認を複数人で確認する体制を強化します。