

プレスリリース [2023年9月5日]

(計2枚)

小学校給食における食物アレルギーの原因食物が含まれる給食の誤配について

2023年9月4日(月)に、町田市立図師小学校の給食において、食物アレルギー除去食の対応が必要な児童に、食物アレルギーの原因となる食物(以下、「原因食物」という。)が含まれる通常の給食を提供する事故が発生しました。喫食した児童に、アレルギー症状等の健康被害はありませんでした。

児童、保護者の皆様に深くお詫び申し上げますとともに、再発防止策を講じた上で、食物アレルギーを有する児童に対して安全・安心な給食提供に努めてまいります。

- 発生日時：2023年9月4日(月)午後0時30分頃(給食時間)
- 場所：町田市立図師小学校(児童数500人)
- 原因食物：小麦粉
- 原因食物が含まれた料理：米粉のまちベジカレー
- 原因食物を含む給食を喫食した児童：小麦粉の除去対応を行っている児童1名

経緯

2023年9月4日(月)の給食において、その日の調理では使用予定のないデミグラスソース(原材料に小麦粉を含む)を使用した給食(米粉のまちベジカレー)を提供してしまいました。給食提供後、調味料の在庫を確認したところ、デミグラスソースが見当たらず、誤って使用してしまったことが明らかになりました。

小麦粉の除去対応を行っている児童が喫食をしてしまったため、その児童の健康状況を確認したうえで、保護者に連絡し、経緯を説明するとともに謝罪しました。

原因

2023年9月4日(月)の給食で使用する調味料を、前日の9月1日(金)に準備した際に、使用予定のないデミグラスソースを誤って調理室内に持ち込みました。当日朝に行う調理内容の打ち合わせ、調味料の計量、調理等の各段階において使用する調味料の誤りに気付かず、デミグラスソースをそのまま使用してしまったため。

今後の対応

このような事態が二度と起こらないよう、すべての学校で、調味料の納品後に調理で使用する日を複数の調理員で確認し、その日付を明確にしたうえで管理を行いま

す。また、調味料の準備、調味料の計量、調理の各段階において、栄養士が作成する調理指示内容を複数の調理員で確認を徹底するとともに、新たに調理に使用する調味料の内容を照合するためのチェックシートを作成し、これを用いて確認をより強化するなど再発防止を図ります。

■ 本件に関するお問い合わせ先

学校教育部保健給食課 課長 押切 TEL 042-724-2177