



学校給食でのアレルギー物質の混入について

本市の学校給食において、卵アレルギーのあるこども（以下、「本事案のこども」といいます。）1名に対して、令和8年4月から同年9月までの間、卵成分が混入した給食を提供し、喫食していたことが判明しました。

なお、本事案のこどもは、4月以降、複数回の体調不良を訴えたことがあったため、かかりつけ医を受診しています。保護者からは、医師より「卵成分を含む給食を喫食したことと体調不良との因果関係は不明である」との説明を受け、現在のところ、重い症状は表れていないと伺っています。

1 事案の概要

- ・9月3日(木)、本事案のこどもの保護者から学校へ、これまで「献立アレルギー特定原材料一覧表^{※1}」に記載されていたハムの卵成分の表示が、9月分外された理由を確認してほしいとの申し出がありました。
- ・これを受け、担当部署が成分表を取り寄せて確認したところ、卵成分が含まれていることが確認されました。
- ・併せて調査した結果、焼き豚・ベーコンにも卵成分が含まれており、本事案のこどもが4月以降、これらを複数回、喫食していたことが判明しました。
- ・10月2日(金)、保護者に対し、卵成分を含む給食を提供したことについて謝罪し、その原因と当面の対応策を説明しました。

2 アレルギー物質が混入した経緯

担当部署において、ハムに含まれる卵成分を、アレルギー対応が不要な「卵殻カルシウム^{※2}」であると誤認し、9月分から献立アレルギー特定原材料一覧表の表示対象から外していました。

また、焼き豚とベーコンについても、卵たんぱくが含まれていないと誤認し、成分表を確認していませんでした。

これらの誤認や確認漏れは、教育委員会において、食材の成分を確実に確認し、安全な給食を提供するための態勢が十分に整っていなかったため、防ぐことができませんでした。

3 当面の対応策

- (1) 給食食材として入荷する全ての加工品（ちくわなどの練り製品等も含む。）、調味料等について、あらためて成分表を取り寄せて確認する。
- (2) 成分確認を行った食材についても、製品のリニューアル等が行われる可能性も考慮して、今後は、全ての発注書に「製品リニューアルの際には、納入業者から、必ず連絡すること。」という旨を記載する。
- (3) ハム等の加工品については、卵成分を含まない製品へ変更する。
- (4) 月ごとの給食献立表とともに作成している「献立アレルギー特定原材料一覧表」の作成に当たっては、作成者とそれ以外の職員により成分の確認を行う。

4 今後の取組

学校給食に携わる教育委員会事務局、学校、調理場等において、同様の事案を未然に防止するための態勢について改めて検証した上で、再発防止策を策定し、その取組を徹底します。

また、保護者にあらためて再発防止策を丁寧に説明するとともに、本事案の原因と再発防止策を公表します。

※1 献立アレルギー特定原材料一覧表

毎月の給食献立で使用する食材及び食材に含まれる特定原材料(卵や小麦など、食品表示法に基づき表示が求められているアレルギー物質)を示した表

※2 卵殻カルシウム

卵の殻から抽出したカルシウム成分で、自然由来のカルシウム素材として栄養強化に用いられるほか、麺や菓子類の食感改良などにも活用されている。