

京都市有食物過敏學童佔 5.7%，超過全國平均值

臺北駐大阪經濟文化辦事處派駐人員

京都市教育委員會為防止國小營養午餐發生學童食物過敏情事，調查全市國小學童飲食情形，發現對部分食物有過敏情形的學童佔 5.7%，超過全國平均值。部分學校採取去除過敏源食物的作法，例如校內有對蛋過敏的學童，則學校營養午餐將蛋類食品排除在外，目前共有 99 所國小營養午餐未有蛋及相關的製品。市教育委員會將設置對策研議會，於本年度內提出食物過敏緊急措施手冊草案。

東京都調布市某國小於 2012 年 12 月營養午餐時，發生學童食用乳製品死亡之案件，京都市教育委員會於去年秋天開始調查全市 68 校 6 萬 3 千名學童食物過敏情形，結果有 3600 名學童回答對部分食物有過敏。依文部科學省去年 12 月公布之全國調查報告，有食物過敏的學童佔 4.5%。

引發過敏的食物有：蛋、海鮮類、小麥等，京都市停止供應過敏源食物的學校，停止供應海鮮類有 34 校、小麥有 16 校、芝麻有 12 校等，如果菜餚中有含上述食物，也會要求學生不得食用。

京都市教育委員會於去年開始召集 30 名營養及保健教師組成對策研議會，定期每月召開會議，並參考文科省的基準，研議發生緊急事故時的解決方案、掌握有食物過敏的學童及設置各校專責組織等。市教育委員會體育健康教育室表示，受限於營養午餐的職員編制，目前處理複雜的情況仍有困難，希望儘早完成發生食物過敏緊急事故時，各校共通的處理準則。

資料來源：2014 年 7 月 13 日京都新聞

網址：<http://www.kyoto-np.co.jp/education/article/20140713000016>