

学校給食の食物アレルギーから児童を守る給食アレルギー管理システム 『あんしん給食えびす』を eBASE クラウドプラットフォームで構築提供 ～小中学校向けスクールランチのレシピ・献立を総合管理・情報伝達～

eBASE(イーベース)株式会社(以下、eBASE 社、本社：大阪市北区 代表取締役社長 常包 浩司)は、今まで食品業界企業向け『食の安心安全(アカウントビリティ/トレーサビリティ)』を実現する品質管理システム「FOODS eBASE」を小売、卸・商社・加工食品メーカー、原材料メーカー、生鮮生産者を含む、幅広いサプライチェーン全体に提供して参りました。今回、この「FOODS eBASE」で培った食品の品質管理情報(食物アレルギー情報含む)管理ノウハウと児童のアレルギー疾患情報をマッチングする事で大きな社会問題として解決が急務である小中学児童向け「学校給食(スクールランチ)」の食物アレルギー事故への対策支援システム『あんしん給食えびす』を開発し、安価なクラウドサービスとして提供を始めました。市町村の教育委員会ではこのクラウドサービスの採用により、短期間で小中学校給食現場への導入と職員、保護者間の安全で正確な給食献立のコミュニケーションが実現可能になります。

<背景>

消費者の食の安心安全に対する要望は高まり続けています。食品業界に関わる企業はこれら消費者の要望に応えるべく食品衛生法や JAS 法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)に定められた品質管理や品質表示が厳しく義務付けられています。これら法整備と運用により一般加工食品のアレルギー表記の信頼性は向上しつつあります。

これら背景も含めて、国(文部科学省)は5年前(平成20年)に学校給食法を54年ぶりに改正し、教育(食育)の一環として、食物アレルギーのある児童にも可能なかぎり給食を提供するよう求めてきました。しかし教育現場には事故を防止する具体策まで示されず、学校の「アレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」のみで、個別の対応は個々の学校に任されてきました。

文部科学省が6年前に公表した実態調査では、食物アレルギーの小中高校生は全体の2.6%で約33万人存在し、1クラスに約1人の割合でいる計算になります。しかしながら、これらアレルギー疾患のある児童に対する事故を発生させない仕組みが提供されていない状況でした。

平成24年末には、東京都調布市の小学校で食物アレルギーのある児童が給食を食べた後に死亡する事故が起きました。又、本年、平成25年にも西宮市の小学校でも、卵アレルギーのある児童が卵白入りデザートを食べ、10人に嘔吐などの症状が出る事故も続発しています。

結果、給食による食物アレルギー事故は平成17年度の160件から23年度は311人へと増加をしており、これらの安全対策が急務になってきています。

国策としては、自民、公明両党は、アトピー性皮膚炎やぜんそく、花粉症など、急増するアレルギー疾患への対策指針策定を国に義務付けた「アレルギー疾患対策基本法案※」を平成25年春にも国会提出する動きになっています。

そして、eBASE 社では個別案件として市町村の教育委員会からこれら事故を防ぐ為の支援システムを既に受託開発し納品した実績もあり、他の自治体からの引き合いも多数ある事から、eBASE 社の経営理念である、社会貢献を実現すべく、食物アレルギー事故を防ぐ支援システムを汎用的で短時間に安価に導入可能なクラウドサービスとして開発提供することにしました。

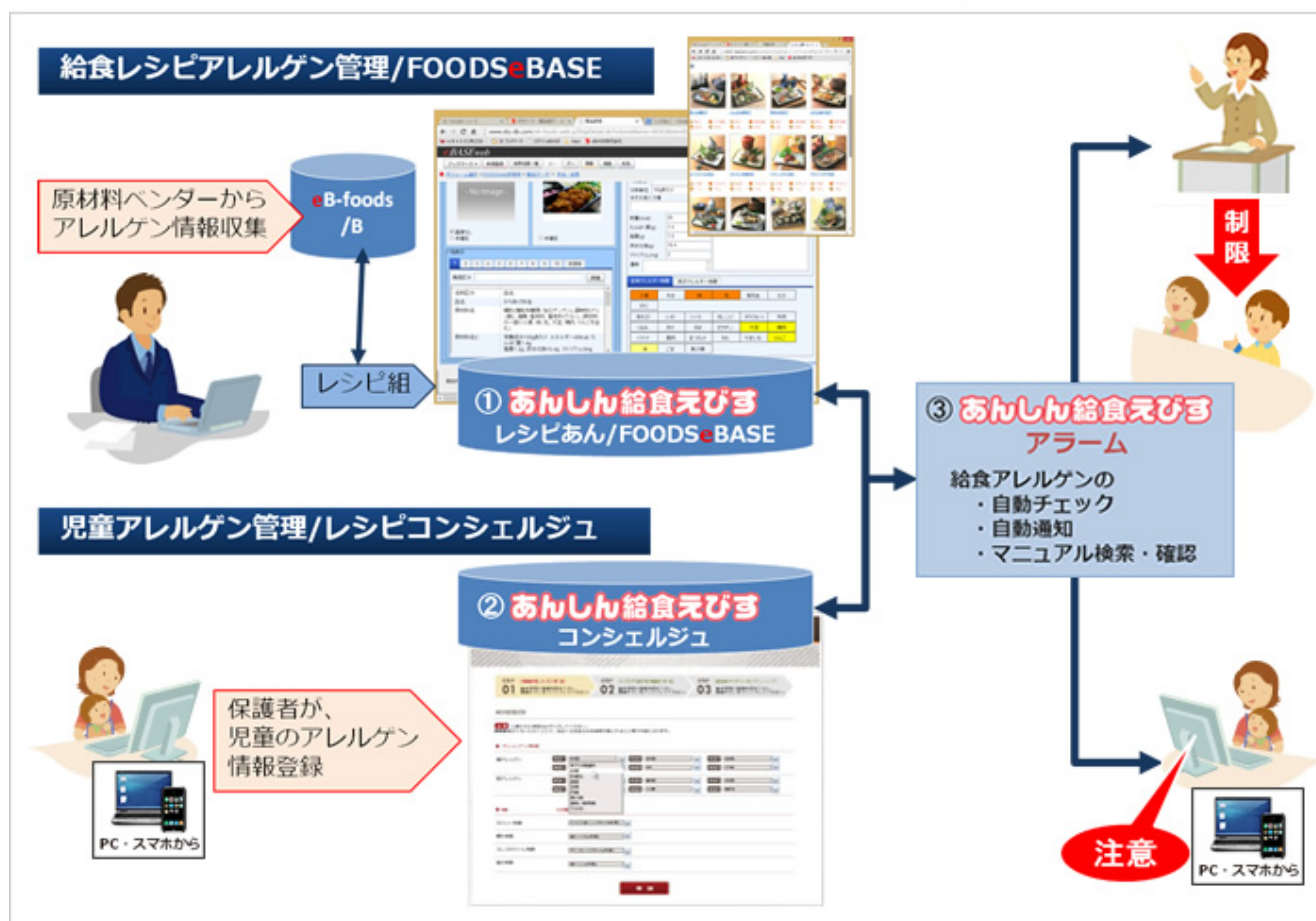
※アレルギー疾患対策基本法案の骨子

- ・アレルギーを減らすよう、国の責任で基本方針を作る
- ・給食による食物アレルギーを防ぐため学校の教職員らに研修の機会を作る
- ・アレルギーに詳しい医師、保健師だけでなく、栄養士、調理師も育てる
- ・アレルギー治療薬の治験を早められるよう環境を整える
- ・政府は必要な法整備や費用を確保する

＜「あんしん給食えびす」が解決する課題＞

「あんしん給食えびす」は3つの大きな機能によって構成されています。給食の献立・レシピに含まれる「アレルギー情報を把握管理する「①あんしん給食えびす FOODS eBASE」、そして児童/生徒の個々の食物アレルギー情報管理に特化したプロフィール管理を行う「②あんしん給食えびす コンシェルジュ」、これら両者をマッチングする事で学校関係者、保護者、児童/生徒へアレルギーチェック結果をアラーム発信する「③あんしん給食えびす アラーム」によってアレルギー事故の軽減を支援します。これらの機能はクラウドサービスで提供される事から安価に短期間で導入が可能であり、Web、スマートフォン、メール等の電子メディアでのコミュニケーションだけではなく、プリントアウトした献立表でのアナログ情報共有も可能になります。「あんしん給食えびす」のサービス導入により煩雑でリスクの高い給食アレルギー管理の負荷を削減する事が可能になります。日常的に発生するヒヤリハットのアレルギー事故の減少にも貢献できるサービスです。

給食アレルギーと児童アレルギー管理システム「あんしん給食えびす」



- ① 「あんしん給食えびす FOODS eBASE」 /学校単位で管理
FOODSeBASE を学校給食アレルギー管理に特化したクラウドサービス化
食材の原材料情報収集ツール「eB-foods/B（基本情報、アレルギー、栄養素、等）」で、原材料情報収集。
レシピ作成ツール「eB-foods(c)」で給食のレシピ組み。
献立スケジュールと共に、給食の分別最小単位で管理。
- ② 「あんしん給食えびす コンシェルジュ」 /学校単位で管理
 - ・児童/生徒の食物アレルギー情報管理に特化した個人情報保護を必要としないプロフィール管理
 - ・食物アレルギー入力数は、最大 10 ケ。強アレルギーと弱アレルギーを識別管理。
 - ・辞書値に無いアレルギーを記述管理できる。
 - ・コメント記入も可能とする。
 - ・児童/生徒の保護者が簡単にパソコンやスマホ等で情報入力
 - ・任意で児童/生徒の特定基本情報（学年、クラス、児童番号、姓名）も入力可能

③「あんしん給食えびす アラーム」/学校単位で機能

- ・あんしん給食えびす FOODS eBASE とコンシェルジュ DB を比較しアレルギーチェック
- ・学校関係者は、児童/生徒の特定情報が入力されている児童の「あんしん給食えびす アラーム」閲覧。
 - クラス別全員の月単位アラーム一覧、週単位の一覧、
 - 児童/生徒別に指定日の給食最小分別単位でのアラーム一覧が出力。
- ・保護者は、自分の児童だけの「あんしん給食えびす アラーム」の検索閲覧が可能。
- ・児童/生徒の特定基本情報が入力されていれば、学校と保護者の2重管理が可能。
- ・入力されていなければ、保護者の責任で管理。

<「あんしん給食えびす」の価格>

「あんしん給食えびす」は基本的にはクラウドサービスで各市町村・自治体単位でのご契約を前提にしています。又、月額利用料は各教育委員会が管轄する小中学校の児童/生徒数（規模）によって価格が決定しますので小さな自治体から大きな自治体まで適切な価格で導入が可能です。

- ・初期費：月額クラウド費用の3ヶ月分
- ・クラウドサービスの月額利用料（自治体単位）
 - ①固定費：5万円/月（定額）～
 - +②児童数による利用費：児童/生徒一人当たり20円/月～ * 児童/生徒の人数分

（例1）児童数10,000人の自治体の場合

月額利用料 = 固定費 50,000円 + 利用費 (20円 * 10,000人) = 250,000円/月
初期設定費：750,000円（月額クラウド費の3ヶ月分）

（例2）児童数1,000人の自治体の場合

月額利用料 = 固定費 50,000円 + 利用費 (20円 * 1,000人) = 70,000円/月
初期設定費：210,000円（月額クラウド費の3ヶ月分）

※児童/生徒数はアレルギー疾患児童/生徒数ではなく、自治体に所属する全児童/生徒数です。

「あんしん給食えびす」はクラウドサービスとしてご提供するだけでなく、オンプレミスの導入型としてシステム販売も行います。こちらはシステム構築規模にもよりますがソフトウェアライセンス価格は約700万円～を予定しています。

<販売目標>

eBASE社の売上目標として、当該クラウドソリューション(あんしん給食えびす)を市町村・自治体へ水平展開し3年間で100か所の自治体での採用により、年間1億円の販売を目指します。

<今後の展開>

今後は小中学校だけではなく、保育園、幼稚園、老人ホーム、介護施設、病院等への展開を進めていきます。更には、一般の給食業者が顧客困り込みの差別化サービスとしての展開も想定したサービス機能の拡充を進めていきます。

<商標、登録商標など>

eBASEはeBASE社の登録商標、または商標です。

その他、記載されている会社名、製品名は一般に各社の登録商標または商標です。

<eBASE 株式会社の概要>

eBASE 株式会社は商品情報に関わるデータベースソリューションパッケージソフトである eBASEjr.、eBASEstd.、Small eBASEserver、eBASEserver 等の幅広いラインナップにより、生産者・原材料メーカー、加工メーカー、卸会社、小売会社の業態や規模にフィットしたソリューションを提供することが可能な商品情報交換データベース分野のエキスパート企業です。eBASE 社の各種パッケージソフトウェアはシームレスに連携やアップグレードが可能です。商品情報に関わる様々な業務アプリケーションとの連携を高いコストパフォーマンスで実現します。eBASE 社は様々な業界（食品、住宅、文具、工具、家電、環境等）で培った商品情報交換ソリューションノウハウを「全体最適」の視線で継続提供いたします。

会社名 : eBASE 株式会社
本社所在地 : 〒531-0072 大阪市北区豊崎 5 丁目 4-9 商業第二ビル (2F)
TEL : 06-6486-3955 (代表)
FAX : 06-6486-3956
代表者 : 代表取締役社長 常包 浩司 (つねかね こうじ)
設立 : 2001 年 10 月 1 日
従業員 : 79 名 (2013 年 3 月末現在)
事業概要 : 商品情報交換データベースソフト「eBASE シリーズ」の企画開発・販売・保守
資本金 : 1 億 9,034 万円 (2013 年 3 月現在)
決算期 : 3 月末日

<本件に関するお問い合わせ先>

eBASE 株式会社 市場開発 B.U. 岩田貴夫 (いわた たかお)
TEL : 06-6486-3927 FAX: 06-6486-3956
E-mail : iwata@ebase.co.jp
URL : <http://www.ebase.co.jp>

献立表画面（月表示）アレルギー表示なし

Excel帳票出力

←パソコン画面

スマートフォン画面↓

献立表画面（月表示）アレルギー表示あり

パソコン画面では各メニューに対するアレルギー表示を一覧で表示することも可能。Excel帳票出力も可能です。

食物アレルギー個別対応表

Excel帳票出力

第1週	献立	小麦	そば	卵	乳	鶏卵生	かに	えび	アロビ	イカ	イシイ	オレシ	エビ	生肉	牛乳	サケ	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	マツタケ	ヤブタ	イノ	イノ	バナナ	米
4/1(月)	ちらしずし																									
	鶏肉のから揚げ	●																								
	小松菜のじゃこいため																									
	厚揚げの生薬あんかけ																									
	トッピング(餅と菜の花)																									
4/2(火)	昆布豆																									
	三色ゼリー																									
	鮭のポテト焼き																									
4/3(水)	キャベツのソテー																									
	スパゲティナポリタン																									
	フルーツミックス																									
	こんにやくのみそ煮																									
4/4(木)	豚肉のアンブレ	●																								
	大根菜のピーナッツいため																									
	だし巻き卵																									

献立詳細画面（学校）

Webdesigners Toolkit
www.webdesignerstoolkit.com

給食アレルギー管理システム
あひしん給食えび3
Powered by eBASE

4/1(月)の献立

ちらしずし、鶏肉のから揚げ、小松菜のじゃこいため、厚揚げの生妻あんかけ、トッピング(卵と菜の花)、昆布豆、三色ゼリー

エネルギー: 1,010 kcal
たんぱく質: 10.4 g
脂質: 20.3 g
コレステロール: 18 mg
糖: 0.093 mg

水分: 39 g	炭水化物: 39 g	ナトリウム: 219 mg	ビタミンA: 175 IU
食物繊維: 3.5 g	糖質: 39 g	カルシウム: 67 mg	ビタミンD: 6 IU
ビタミンB6: 0.12 mg	食塩相当量: 3.5 g	マグネシウム: 1 mg	ビタミンE: 0.23 mg
	脂質: 1.8 g	鉄: 1.2 mg	ビタミンB2: 0.11 mg

● ちらしずし

食品名	原材料	特定原材料	特定原材料に準ずるもの
精白米 (00)	米		米
ちらしずしの具 (00)	れんこん、にんじん、干びょう、たけのこ、しいたけ、水あめ、ごま、海苔		ごま
塩 (00)	海水		
米酢 (00)	米、アルコール		米
ネギのみじん (00)	水あめ、米および米こうじの醸造調味料、醸造酢、調味料		米
料理酒 (00)	醸造調味料(米、アルコール、食塩、米こうじ)、アルコール、水あめ、食塩、クエン酸		米

● 鶏肉のから揚げ

食品名	原材料	特定原材料	特定原材料に準ずるもの
鶏もも肉 (00)	鶏肉		鶏肉
塩 (00)	海水		
こしょう (00)	食塩、こしょう、コーングリッツ、上新粉、馬蹄薯でんぷ、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)		
料理酒 (00)	醸造調味料(米、アルコール、食塩、米こうじ)、アルコール、水あめ、食塩、クエン酸		米
ガーリックパウダー (00)	食塩、ローズマリー、ガーリック、ローズトオニオン、砂糖、こしょう、パセリ、香葉洋子	小麦	大豆

アレルギー対象児童

- 恵比寿太郎
- 恵比寿二郎
- 恵比寿花子

給食アレルギー管理システム
あひしん給食えび3
Powered by eBASE

恵比寿小学校

クラス選択: 2年 3組

4/1(月)の献立

ちらしずし、鶏肉のから揚げ、小松菜のじゃこいため、厚揚げの生妻あんかけ、トッピング(卵と菜の花)、昆布豆、三色ゼリー

エネルギー: 1,010 kcal

● 栄養成分を全て表示

● ちらしずし

! アレルギー対象児童

- ▶ 恵比寿太郎
- ▶ 布衣次郎

● 精白米(00)

原材料: 米
特定原材料: —
特定原材料に準ずるもの: 米

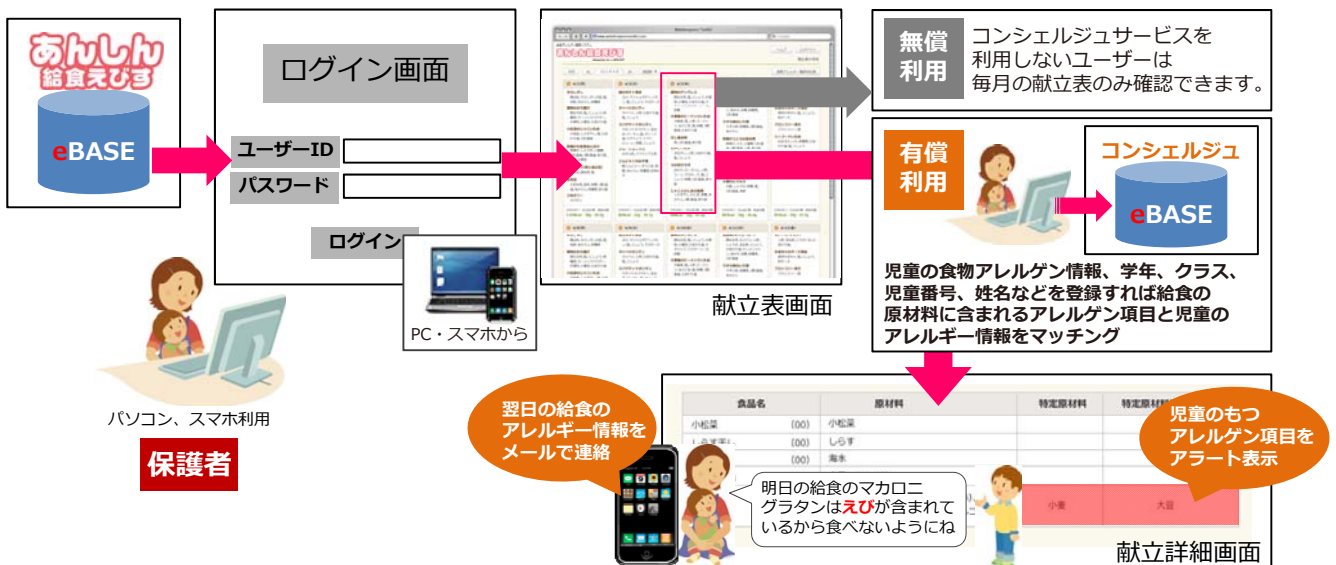
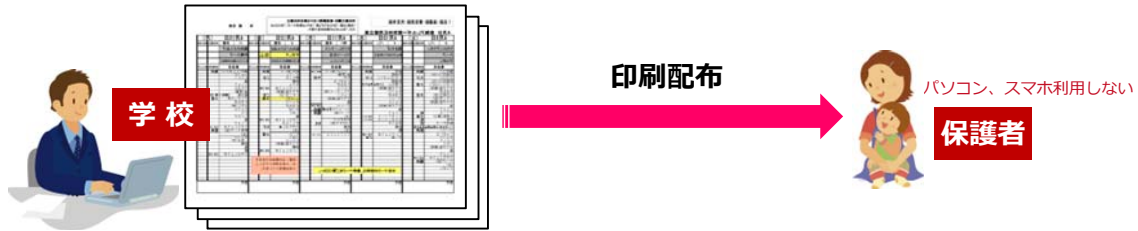
● ちらしずしの具(00)

原材料: れんこん、にんじん、干びょう、たけのこ、しいたけ、水あめ、ごま、海苔
特定原材料: —
特定原材料に準ずるもの: ごま

スマートフォン画面 ↑

パソコン画面

システム画面遷移（保護者）



献立詳細画面 (保護者)

Webdesigners Toolkit

給食アレルギー管理システム
おかしん給食えびす
Powered by eBASE

恵比寿小学校

クラス選択: 2年 3組

4/1(月)の献立

ちらしずし、鶏肉のから揚げ、小松菜のじゃこいため、厚揚げの生妻あんかけ、トッピング(卵と菜の花)、昆布豆、三色ゼリー

エネルギー: 1,010 kcal
たんぱく質: 10.4 g
脂質: 20.3 g
コレステロール: 18 mg
糖: 0.093 mg

水分: 39 g
糖質: 39 g
食物繊維: 1.8 g
ビタミンB6: 0.12 mg

カルシウム: 219 mg
カリウム: 67 mg
マグネシウム: 1.2 mg
鉄: 1.2 mg

ビタミンA効力: 175 IU
ビタミンB1効力: 6 IU
ビタミンB2: 0.23 mg
ビタミンB12: 0.11 mg

● ちらしずし

食品名	原材料	特定原材料	特定原材料に準ずるもの
精白米 (00)	米		米
ちらしずしの具 (00)	れんこん、にんじん、平びょう、たけのこ、しいたけ、水あめ、ごま、海苔		ごま
塩 (00)	海水		米
米酢 (00)	米、アルコール		米
きみりん (00)	水あめ、米および米こうじの醸造調味料、醸造酢、酸味料		米
料理酒 (00)	醸造調味料[米、アルコール、食塩、米こうじ]、アルコール、水あめ、食塩、クエン酸		米

● 鶏肉のから揚げ

食品名	原材料	特定原材料	特定原材料に準ずるもの
鶏もも肉 (00)	鶏肉		鶏肉
塩 (00)	海水		米
こしょう	食塩、こしょう、コーンシリカ、上粉砕、肌粉、炭でん粉、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)		
料理酒 (00)	醸造調味料[米、アルコール、食塩、米こうじ]、アルコール、水あめ、食塩、クエン酸		米

給食アレルギー管理システム
おかしん給食えびす
Powered by eBASE

恵比寿小学校

登録者で取り込む: 全員

4/1(月)の献立

ちらしずし、鶏肉のから揚げ、小松菜のじゃこいため、厚揚げの生妻あんかけ、トッピング(卵と菜の花)、昆布豆、三色ゼリー

エネルギー: 1,010 kcal

● 栄養成分を全て表示

● ちらしずし

● 鶏肉のから揚げ

● 小松菜のじゃこいため

● 厚揚げの生妻あんかけ

● トッピング(卵と菜の花)

● 昆布豆

● 三色ゼリー

4/1(月)の献立

ちらしずし、鶏肉のから揚げ、小松菜のじゃこいため、厚揚げの生妻あんかけ、トッピング(卵と菜の花)、昆布豆、三色ゼリー

エネルギー: 1,010 kcal

● 栄養成分を全て表示

● ちらしずし

● 精白米(00)

原材料: 米
特定原材料: ー
特定原材料に準ずるもの: 米

● ちらしずしの具(00)

原材料: れんこん、にんじん、平びょう、たけのこ、しいたけ、水あめ、ごま、海苔
特定原材料: ー
特定原材料に準ずるもの: 米

● 塩(00)

原材料: 海水
特定原材料: ー
特定原材料に準ずるもの: ー

スマートフォン画面 ↑

←パソコン画面