

報道機関各位

## 市立本城中学校における生徒の体調不良事案について（調査結果報告）

### 1 概要

1月23日（金）、八幡西区の市立本城中学校において、家庭科の授業（4クラス134名が対象）で調理したピザを食べた後、4時間目に参加した8名の生徒が「気持ち悪い」、「吐き気がする」といった体調不良を訴え、そのうち6名が救急搬送された。

【本城中学校】 所在地：八幡西区本城東六丁目14番1号  
生徒数：391名（13クラス） ※ 令和7年5月1日時点  
学校長：菱谷 恒一

### 2 これまでの経過

#### ○1月23日（金）

- 12：15頃 3年生の1クラスが、家庭科の授業で調理したピザを喫食（4校時）
- 13：05頃～ 8名の生徒が順次、体調不良を訴え
- 14：10頃 学校から救急要請し、8名のうち6名が救急車で市内の病院へ搬送。6名のうち4名は検査の結果、異常がなく帰宅、2名は経過観察中
- 20：00頃～ 学校は病院から帰宅していた生徒宅を訪問し、体調不良がないことを確認

#### ○1月24日（土）

午前中 経過観察中の2名も異常がないことを確認

#### ○2月9日（月）

18：30～ 保護者へ経緯・再発防止策等をご説明し、特段の意見なく説明会は終了

### 3 体調不良の原因

体調不良を訴えた生徒たちから「ピザがとても塩辛かった」という発言があったため、該当ピザの生地づくりや調理に関わった生徒たちに聞き取りをしたところ、ピザ生地の作成過程で、数名の生徒が規定量以上の食塩を入れたことが判明した。

このことから、規定量以上の食塩が入ったピザを喫食したことが体調不良の原因と推察される。

#### 《食塩の過剰摂取と体調不良との関係について》

医師からも、「塩分摂取により一時的にナトリウム過多となり、体調不良を引き起こした可能性は否定できない」との見解を得ている。

#### 4 規定量以上の食塩を使用した背景

##### (1) 生徒の不注意

食塩を多く入れた生徒たちは、「規定量」を正しく理解しないまま、「少しくらい多くても大丈夫だろう」と目分量で投入していた（生徒へのヒアリングに基づく）。

##### (2) 通常と異なる実習方法【別紙参照】

今回の調理実習では、ピザ生地の発酵に一定の時間を要することから、「生地づくり」と「調理・喫食」をリレー方式で別のクラスで行うという実習方法を採用していた。

また、1コマの授業時間の中で、生徒を7グループに分け、それぞれが「前の授業で作られたピザ生地を用いた調理」と、「次の授業で使うピザ生地の作成」という複数の工程が行われたため、担当教員の目が届きにくい面があった。

#### 5 本事案に対する教育委員会の受け止め

体調不良となった生徒及びその保護者、地域の方々にご心配、ご不安をおかけしたことを重く受け止めている。

生徒の体調不良の直接的原因は塩分の摂取過多であると考えられるが、調理中の生徒に十分な目配りができなかったのは、担当教員が通常と異なる実習方法を計画したこと（通常の調理実習と異なり、「生地づくり」と「調理・喫食」の一連の過程を前後半に分け、2クラスで実施することとしたこと）も要因の一つと考えられ、今後の学習計画や指導体制については、工夫・改善していく。

#### 6 再発防止策について

##### (1) 授業運営の工夫・改善

家庭科の調理実習は、火気や刃物によるケガ、食中毒、異物混入など他の授業より多くのリスクが予想されることから、学習計画を立案する際には、指導の手順、実施要領、安全管理体制などについて、十分に検討したうえで実施する。

##### (2) 教育・研修の実施

今回の事案を教訓に、教育委員会でも、市立学校に対する調理実習における安全管理体制の研修実施、食育や家庭科を通じた「食と健康」に関する指導を行うなど、再発防止に向けた取組を行っていく。

また、家庭科に限らず、体育実技、理科実験など授業中に起こる事故などのリスク管理や、学校におけるリスクマネジメント全般について強化していく。

<問い合わせ先>

北九州市教育委員会 学校教育部 学校教育課

担当：(部長) 竹永、(課長) 大石 TEL:093-582-2368

令和8年2月10日  
北九州市教育委員会

## 1月23日（金） 本城中学校3年生 調理実習の方法について

ピザ生地を一定時間発酵させる必要があったため、前の時間に調理実習をしたクラスが作成した生地を次の時間の調理実習で別のクラスが使用することになっていた。

当該のクラスは、前のクラスが作成したピザ生地を使って調理実習を行い喫食した（リレー方式）。

<ピザ作りの工程>

生地づくり

→

発酵（20～25分）

→

調理

## 【当日の調理実習の流れ】

1 時間目

調理実習なし

A組のピザ生地  
作成：担当教員

2 時間目

A組 調理・喫食

B組のピザ生地  
作成：A組生徒

3 時間目

B組 調理・喫食

C組のピザ生地  
作成：B組生徒

4 時間目

C組 調理・喫食  
（※当該学級）D組のピザ生地  
作成：C組生徒

5 時間目

D組 調理・喫食