

令和6年度君津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会会議録

- 1 開催日 令和6年10月3日(木)
- 2 時間 午後2時30分から午後3時30分
- 3 開催場所 君津市学校給食共同調理場 研修ホール
- 4 議題 (1)経過報告
(2)君津市学校給食食物アレルギー対応の現状と今後の取り組みについて
(3)その他
- 5 公開又は非公開の別 公開
- 6 出席委員 7名
有馬 孝 恭 小山田 伸江 神子 幸代 羽山 千賀子
内村 絵津子 丸 博 幸 庄 司 博
- 7 欠席委員 1名
諏方 壽一郎
- 8 出席職員 5名
学校給食共同調理場主査 高松 直美
学校給食共同調理場主任主事 田口 翔太
学校給食共同調理場主任管理栄養士 塩谷 裕子
学校給食共同調理場栄養教諭 藤平 裕子
学校給食共同調理場管理栄養士 大垣 光希
- 9 傍聴者 1名

【開会】(午後2時30分)

事務局 本日は、大変お忙しい中、ご出席をいただきまして誠にありがとうございます。それでは、只今から、令和6年度第1回 君津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会をはじめさせていただきます。本日の進行を担当します、学校給食共同調理場の塩谷と申します。よろしくお願いいたします。本委員会は、君津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会 設置要綱に基づき開催される委員会となり、同要綱第6条第2項に「委員会の会議は委員の過半数が出席しなければ開くことができない」となっております。本日、諏方 壽一郎委員から、欠席の連絡を受けております。本委員会の定員は8名となっており、本日の出席者は7人のため、委員定数の過半数に達しておりますので、これより、令和6年度第1回 君津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会 を開会いたします。次に、審議会等の会議につきましては、「君津市審議会等の会議の公開に関する規則第3条」の規定により、原則、公開することとなっており、本日の本検討委員会につきましても、公開となりますのでご了承ください。

また、同規則第6条の規定により、会議を傍聴することができることとなっており、本日、1名の方が、傍聴されておりますことをご報告いたします。また、会議終了後、会議録を作成し、不開示情報を除き、公開することとなっており、会議録には、委員の氏名、発言内容等を記載して公開することとなっておりますので、所定の手続が終了後、ホームページで公開しますことをご了承ください。それでは、次第に沿って会議を進行いたします。はじめに、検討委員会の委員の皆様を、ご紹介いたします。

— 委員紹介 —

事務局 続きまして、事務局職員をご紹介します。

— 職員紹介 —

事務局 職員の紹介については、以上でございます。それでは、開会にあたりまして、丸委員長から、ごあいさつをお願いします。

丸委員長 本日は、令和6年度第1回君津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会を招集しましたところ、委員の皆様には、大変ご多用の中ご出席をいただきまして、誠にありがとうございます。

さて、本検討委員会は、市立の小学校及び中学校における児童生徒の学校給食に係る食物アレルギーの対応を検討するため、設置をしたものでございます。本調理場は、平成31年4月10日から市内全小中学校27校への給食提供を開始し、アレルギー対応としましては令和3年1月から代替食提供を開始いたしました。食物アレルギーの原因と

なる食品の傾向は年々変化しており、児童生徒それぞれの症状也多岐にわたり、細やかな対応が必要であることや、命に関わるものであることから、安全性が最優先であると考えております。委員となられた皆様には、忌憚のないご意見をいただけますようお願いを申し上げまして、あいさつとさせていただきます。

事務局 丸委員長、ありがとうございました。

それでは、議題に移らせていただきます前に、当調理場の概要について、簡単にご説明いたします。令和6年度現在、君津市立小学校12校及び中学校7校の合わせて19校へ給食を提供しております。調理能力といたしましては、1日最大6,700食です。旧調理場では炊飯業者から購入したご飯を提供しておりましたが、現調理場では炊飯が可能となりました。多い日では1日430kgのお米を炊き提供しております。お手元の調理場パンフレットをご覧ください。調理場は、徹底した衛生管理を行うため、外部から食材を受け入れ、洗浄などを行う下処理室などを汚染区域としてピンク色に表示しております。また、調理室や調理後の食缶を入れるコンテナ室などは非汚染区域として水色で表示しております。この2つのエリアは、衛生管理上、人が行き来をしないで、食材のみを受け渡しできる構造となっております。アレルギー食対応室は、平面図の中央上段、水色に塗られた部分に配置されております。施設の概要については、以上でございます。

それでは、会議に移らせていただきます。本委員会の議長につきましては、君津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会設置要綱 第6条の規定により、委員長が議長となることとなっております。丸委員長、よろしくお願いいたします。

丸委員長 それでは、早速、議題に入らせていただきます。本日の議題は、2件でございます。事務局から、説明をお願いします。

事務局 学校給食における食物アレルギー対応について経過報告について、説明させていただきます。現在の食物アレルギー対応は、「君津市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を平成29年度に策定し、平成30年度から運用してまいりましたが、令和3年1月からの代替食対応の開始に伴い令和2年5月に改定いたしました。現在の食物アレルギー対応については、医師からの食物アレルギーであると診断された児童生徒に対し、特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目の計28品目が記載された「詳細な献立表対応」と「弁当対応」「代替食対応」を行っております。対応実施状況につきまして、令和6年度5月末現在、対応児童生徒は合計75名、小学校58名、中学校17名です。対応の種類は、レベルが1から4まであります。レベル1は、自己除去対応です。28品目が記載された詳細な献立表による情報提供を行い、各家庭で喫食の有無を判断する対応となっております。現在は、小学校で2名対応しております。

レベル2は、ご家庭からお弁当を持参して頂く対応となっております。1食弁当を持っ

てきている小学生12名、中学生4名です。単品弁当を持参している小学生は30名、中学生は9名となっております。給食は食わず、通年、家から弁当を持参している小学生は1名、中学生は2名となっております。君津市では、レベル3の原因食物を給食から取り除いて提供する対応は実施しておりません。

レベル4は、代替食対応となります。除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する対応です。君津市では、卵・乳・えび・かにのアレルゲンを取り除いた1パターンの対応をしています。

食物アレルギーの対応が必要な児童生徒のアレルゲン分析です。令和6年5月末現在、本市でアレルギーを有する児童生徒の現状としましては、くるみが21名、卵が19名、えびが18名、いくらが14名、かにが12名、落花生が12名です。令和6年度は、くるみやカシューナッツ、アーモンドなど種実類が多くなっております。審議の経過につきましては、記載の通りとなります。以上で経過報告について説明を終わります。

丸委員長 ありがとうございます。ただいま、事務局のほうから経過報告について、ご報告がありました。アレルギー対応マニュアルに沿って行っているということで、平成30年度からの運用という事です。対応児童生徒の状況として、児童数75名、代替食対応15名という説明がございました。あとは、本市では、卵・乳・えび・かにの1パターンで代替食対応を行っているということでございます。こういった説明がございましたが、何か質問や疑念事項がございましたらお願いします。

有馬委員 君津市中央病院の有馬でございます。給食のアレルギー対応をしている75名のうち、給食を全く提供されていない児童生徒は3名いるという事で、他の72名は何らかの形で提供を受けているということでよろしいでしょうか。

事務局 はい。そのとおりです。

有馬委員 くるみが非常に増えているという印象を受けましたが、アーモンドは、昔、アーモンドフィッシュ、アーモンド小魚がよくでていたなという印象ですが、今はどうでしょうか。

事務局 現在、アーモンドフィッシュは、給食で提供しております。

丸委員長 その他いかがでしょうか。保護者の方も、ここは聞いておきたい、何か確認しておきたいことなど、いかがでしょうか。忌憚のないご意見などもいただければと思いますが、いかがでしょうか。では、経過報告については、ご質問等ないようですので、以上で終わりとさせていただきます。では、続きまして、君津市学校給食食物アレルギー対応の現状と今後の取り組みについて事務局から、説明をお願いします。

事務局 君津市学校給食食物アレルギー対応の現状と今後の取り組みについて、説明いたします。一点目は、アレルゲンの品目の対応についてです。令和元年9月19日にアーモンドが特定原材料に準ずるものに追加されました。こちらにつきましては、調理場の整備が整いましたので、現在対応しております。令和5年3月9日にくるみが特定原材料に準ずるものから、「特定原材料」に追加されました。君津市では過去5年間、くるみに関しては使用実績がなく、アレルギー対応で一番多い品目となっていることから、そば・落花生同様に、給食では使用しないことと、明記することを検討しています。また、あわび、キウイフルーツに関しても過去5年間使用実績がなく、今後の給食では使用しないと併せて明記することを検討しております。本日の資料に記載はありませんが、いくらに関しましては、あわび・キウイフルーツと同様に給食では使用しないと明記することを検討しております。二点目、アレルギー室（代替食）対応の人数に関してです。代替食をスタートして3年半が過ぎました。代替食を運営していく中で、アレルギー室の広さや調理機器、作業工程等を踏まえると、安全に代替食を提供できる人数は、最大30名が限度と考えております。委員の皆様のご意見を頂ければと思います。以上で説明を終わります。

丸委員長 ありがとうございます。今、事務局から議題の説明がございました。大きく二点ありました。一点目はアーモンドが特定原材料に準ずるものに追加されたということ、令和5年にくるみが特定原材料に追加されたということで、こちらについては、アレルギー対応が一番多いということと、使用実績がないということから、現在、そば・落花生は給食に使用しないということになっているということと同じように、くるみも付け加えたいということです。その他にも、アワビ、キウイフルーツ、いくらについても、そば・落花生と同様に給食では、使用しないということにしたいと、説明がございました。

二点目は、アレルギー対応人数に関してという事で、アレルギー対応室の広さなどを考えると、最大30名が妥当というところで、こちらの人数に変更したいという説明がございました。ご質問、意見などございましたらお願いいたします。

丸委員長 いくらも5年間、使用実績がないということによろしいでしょうか。

事務局 はい。ありません。

有馬委員 使用しない食品が6品目に増えますけれども、調理場的に困ることはないでしょうか。メニュー制限が生じたりなどはないでしょうか。ほぼ5年間使っていないという事ですけれども。あと、アーモンドの対応を開始したというのは、どういう対応でしょうか。

事務局　　今まで、食物アレルギー対応者に配付する詳細献立表に、アーモンドの記載がありませんでしたが、令和4年からは載せるようにしております。

有馬委員　　事前に、翌々月の詳細献立表で、アーモンドが出るというのは、保護者が確認できるということによろしいでしょうか。

事務局　　はい。確認できるようになっております。

小山田委員　　現在、対応しているお子さんの中で、くるみと、そば、落花生の3つのアレルギーがある場合は、給食には使われないから、給食の対応は必要なくなるということによろしいでしょうか。

事務局　　はい。

小山田委員　　給食では、どの程度の対応が必要なるのでしょうか。

事務局　　今まで就学時健診で、新入生に対しては、食物アレルギーを持っているかについて、調査を行っているのですが、今までは、くるみやいくら、アワビ、キウイフルーツのアレルギーがあるお子さんの保護者にも話を伺って、今後の給食での対応をどうするか話を進めさせていただいているのですが、今後、このマニュアルで使用しないことが決定すれば、就学時健診での対応や、保護者の方も学校生活管理指導表を医療機関で作成することなくなりますので、保護者の方の負担が軽減されていくと考えております。

神子委員　　例えば、今、学校に在籍しているお子さんで、詳細献立表をもらっているという場合、くるみ、アワビ、キウイフルーツ、いくらを給食で使わないと決まれば、対応解除になるということによろしいでしょうか。

事務局　　はい。そのような形になります。

有馬委員　　そうすると、ご家族は詳細献立表をいただけるのでしょうか。その月の詳細献立表は、もう出さないということでしょうか。

事務局　　はい。使用しないことになりますので、(詳細献立表の配付)対応をしないことになります。

有馬委員 今も落花生、そばにアレルゲンのある人は、給食に出ないということで、詳細献立表はお渡ししていないということでよろしいでしょうか。

事 務 局 はい。落花生、そばだけにアレルギーがある人は、詳細献立表は渡しておりません。

丸委員長 そのほかどうでしょうか。

羽山委員 私の子どもは、牛乳・乳製品アレルギーがあって、代替食をお願いしていたのですが、代替食になる前は、お弁当を持たせていました。本人の話では、今までは乳が含まれていない給食は食べられていた。みんなと一緒ににおかわりもできた。でも代替食に変わったら、全てがお弁当になってしまった。おかわりもできなくなった。小学校から中学校に上がった息子ですけれども、今までみんなと一緒にできていたという感覚が変わってしまったというのは悲しかったみたいで。親としては助かる、ありがたいなと思っています。今までは、食べられないものは全て似たようなものを作ってもたせていたので、ありがたいのですが、この、(代替食)アレルギー対応人数が30名になると、これから、アレルギーの子が増えてきたら、代替食で対応できない子がでてくるのかな。そうすると、一品だけ代替食にできないかなと思うところが大きくなって。ご飯とかも全てお弁当箱で、校長室に取りに行くと大変と感じました。

事 務 局 給食では、安全を最優先に考えたいということがあります。今、君津市ですと、小学校、中学校の2献立が稼働(調理)しています。その中で、保護者の方の負担も少なく、でも、アレルギーのある子どもがアレルギーのない友達と同じものが食べられる方法は何があるのかなと考えた中で、初めは、除去食を検討していたが、結果品数が足りない状況になり、家庭から何か持参してもらうことになること、学校での確認作業が生じてしまい、学校の負担が増えてしまう。いろいろなことを総合的に考えて、保護者、学校、調理場と考えたときに、何がいいかと考えた結果、代替食の形をとらせていただいたのですが、安全を最優先に考えた場合、今のアレルギー室で全てを完結させた形で提供できるといいと考えました。おかわりが欲しい。といった意見もありますが、個人カードに量が多い少ないかを尋ねるコメントを書くと、中学の女の子だと「このくらいがいいな」や、「もう少し少なくしてほしい」といった返事を書いてくれていますので、そこで目安量を決めています。あとは、残菜状況を確認して、中学生の男の子達は、多く食べているので、盛り付けの時に量を増やしたりしています。

羽山委員 これからのことを考えて、人数が増えてきたときに、最大30名で大丈夫なのかなと感じています。

事務局 食物アレルギーの申請をしている児童生徒の中で、代替食を選択できる児童生徒は、全体(75名のうち)で29名いますが、その中で実際に代替食を選択しているのは15名です。52%の方が代替食を選んでいまして、それ以外の方は、単品弁当や一食弁当を持参している形をとっています。ですので、人数が増えた中で、全員が代替食を選択するかどうかというのは、分からない状況であります。

丸委員長 よろしいでしょうか。今、最大30名にしたいということですが、今後増えていったらどうするかなどの対応は考えていますでしょうか。

庄司委員 施設的な制限がでていの中で、工夫していけるかは考えていかなければならないと考えております。ただ、一番怖いのが、事故ですので、先ほどの話の続きではありますが、アレルギーも幅がある中で、ちょっとでも混入しているだけで反応してしまう子ども、実は、私の子どももそうだったのですが、コンタミ(微量混入)といって、少しでも混入していたいり、卵を使ったフライパンを洗ってから使っても、アレルギー反応を起こしてしまう子ども実際にいるので、調理場では部屋を分けて調理をしています。子どものおかわりしたい気持ちもわかりますが、調理場では安全を一番に考えますので、別のところ(アレルギー室以外)で作っているものは、基本は食べないというスタンスで代替食を提供しています。今後子どもたちの気持ちも考えながらですけども、安全を第一に考えながら、人数が増えていくということも検討していきたいと思います。そのような場合は、検討委員会に諮りながら、検討していきたいと考えております。

丸委員長 では、議題(2)につきましては、事務局からこのような方向で行っていききたいとのことです。採決を採りたいと思います。まず、一点目のそば・落花生と同様に、くるみとアワビと、キウイフルーツ、いくらを付け加えるということですが、賛成の委員は、挙手をお願いいたします。

— 挙手 —

丸委員長 挙手全員ということですので、明記するということをお願いいたします。二点目のアレルギー対応人数に関しては、最大30名に変更するということですが、賛成の委員は、挙手をお願いいたします。

— 挙手 —

丸委員長 挙手全員という事ですので、事務局の提案どおり変更をお願いいたします。その他に再度、何か確認することですとか、この議題に関わらず、この調理場の関係のことでご質

問などございましたら、伺いたいと思いますがいかがでしょうか。特にご質問は無いようですので、以上で議題を全て終了とさせていただきます。本日は、委員の皆様から、貴重な意見をいただきまして誠にありがとうございました。それでは進行を事務局にお返しいたします。

事務局 丸委員長、ありがとうございました。以上を持ちまして、令和6年度第1回学校給食食物アレルギー検討委員会を終了いたします。長時間にわたり委員の皆様には、ご審議をいただき、誠にありがとうございました。

【閉会】(14:56)