

令和元年度 第1回

君津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会会議録

日時：令和元年7月30日（火）午後3時10分

場所：君津市学校給食共同調理場 研修ホール

令和元年度 第1回君津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会会議録

1 開催日時 令和元年7月30日（火）午後3時10分開会 午後4時43分閉会

2 開催場所 君津市学校給食共同調理場 研修ホール

3 出席委員

医師	有馬 孝恭	市立中学校保護者代表	内村 絵津子
市立小学校養護教諭代表	三田 奈津子	教育部長（委員長）	加藤 美代子
市立中学校養護教諭代表	中野 悦子	学校教育課長	大久保 克巳
市立小学校保護者代表	西濱 彩乃	学校給食共同調理場長	毛塚 忠

4 出席職員

学校給食共同調理場 副場長	佐久間 芳巳	学校給食共同調理場 副主査	高松 直美
学校給食共同調理場 栄養教諭	佐藤 幸子	学校給食共同調理場 主事	荒木 晴菜
学校給食共同調理場 管理栄養士	青木 遥香	学校給食共同調理場 主事	馬場 衣里

5 傍聴定員数及び傍聴人数

傍聴定員数	10人	傍聴人数	0人
-------	-----	------	----

6 次 第

1 開 会

2 教育部長あいさつ

3 議題

（1）学校給食食物アレルギー対応の現状と今後の取組の
方向性について

（2）その他

4 閉 会

佐久間副場長 ただいまから令和元年度第1回君津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会を始めさせていただきます。開会にあたりまして加藤部長からご挨拶をお願いします。

加藤部長 （教育部長あいさつ）

佐久間副場長 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をさせていただきます。事前に送付させていただきました資料の君津市学校給食共同調理場と書いてございます資料をご覧くださいと思います。最初に、裏面の施設の概要をご覧ください。本調理場

は昨年度まで稼働しておりました南子安、坂田及び平山調理場の3調理場を統合いたしまして、ここ君津市の中島に建設をいたしました。敷地面積は9, 112. 59㎡でこのうち調理場用地は7, 698. 52㎡でございます。次に建物でございますが、調理場の延床面積は3, 627. 52㎡でございます。この調理場では、市立の小学校17校、中学校10校の合わせて27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、昨年度までの旧調理場においては炊飯業者から購入した米飯を提供しておりましたが、この新しい調理場では炊飯が可能となりました。また、この新調理場には新たにアレルギー食対応室を設けましたので、本市といたしましては、今後、この検討委員会における検討結果を踏まえ、アレルギー食の対応を行っていきたいと考えております。次に、平面図をご覧ください。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ございます。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ございます。この2つのエリアは衛生管理上、人が行き来しないで食材のみを受け渡しできるような構造となっております。アレルギー食対応室が平面図の中央上段の水色に塗られた部分に配置されております。施設の概要につきましては、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。会議の進行役であります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ので、加藤委員長よりお願いいたします。

加藤委員長 それではしばらくの間、議長を務めさせていただきます。本日の出席委員は全員でございますので、これより令和元年度第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催いたします。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ます、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ますが、本日傍聴者はおりません。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ます、会議録につきましては委員の氏名、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、所定の手続きが終了後、ホームページで公開することといたしますのでご了解ください。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1件でございます。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の方向性につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

高松副主査 ではパワーポイントで説明させていただきますので、見やすい形でご覧になってください。

青木管理栄養士 4月10日から新しい調理場での給食提供が始まり、アレルギーを有する児童生徒にも安全安心な給食を楽しんでいただけるような対応をして参りたいと考えております。そのために、現在のアレルギーの情報を集約し、今後の対応を委員の皆様と検討して参りたいと考えております。本日は、スライドのとおり3つの項目についてご説明いたします。私のほうからは、君津市の現在の食物アレルギー対応状況と、昨年に策定されました君津市の学校給食における食物アレルギー対応マニュアルについて説明させていただきます。お配りしたパワーポイントの資料をご覧ください。まず、現在の食物アレルギー対応者についてですが、「君津市の学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」での対象児童生徒数は84名です。内訳として小学校61名、中学校23名でございます。こちらは令和元年5月末の人数です。食物アレルギーに対応した学校給食には文部科学省「学校における食物アレルギー対応指針平成27年3月発行」に記載されております4段階の対応レベルがございます。レベル1は詳細な献立表対応、レベル2は弁当対応、レベル3は除去食対応です。広義の除去

食は原因食物を給食から除いて提供することを指します。例えば、かきたま汁に卵を入れないなどです。レベル4は代替食対応です。除去した食物に対して何らかの食材を代替し提供する給食です。君津市では現在レベル2までの対応を行っております。現在の対応状況を具体的に説明しますと、27品目が記載された詳細な献立表は、アレルギー対応者全員に配布しております。日別弁当対応は45名です。内訳としましては、1食分の弁当を持参している方は25名、単品で部分的に弁当を持参している方は20名、毎日弁当を持参している完全弁当の方は3名となっております。君津市では安全を最優先し、1食分の弁当を基本としておりますが、学校によっては教職員の手や目が行き届いており安全が確保できる場合においては、学校長判断により単品のお弁当を持参して対応しております。各学校により対応が異なります。こちらのグラフは、君津市における食物アレルギー27品目を有する児童生徒の数です。こちらの数も令和元年5月末の人数となっております。グラフの左の7品目、小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かにが特定原材料といわれている7品目です。君津市で一番多いのは落花生で25名です。次に多いのはエビで21名、3番目に多いのは卵で20名となっております。上位を占めているのは特定原材料が多いことがわかります。以上が君津市の現在の食物アレルギー対応状況ですが、続きまして、君津市で昨年策定いたしました「食物アレルギー対応マニュアル」の説明をさせていただきます。お配りした資料の「君津市の学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」をご覧ください。こちらのマニュアルは、平成29年8月に作成し、平成30年9月に改定いたしました。はじめに、資料の1ページをご覧ください。マニュアルの1ページをご覧ください。君津市では、食物アレルギーを有する児童生徒に安全に給食を提供するため、対応の基本方針として6点を掲げています。マニュアルの2ページをご覧ください。主なものを申し上げますと、基本方針の1点目、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須としております。適切な対応を行うためには、個々の児童生徒のアレルゲンとなる原因食物や症状等を正しく把握することが大切です。そのために、対応は医師の診断に基づいた「学校生活管理指導表」を基本とし、提出がなければ対応は行いません。提出のタイミングとしては、成長に伴い症状等に変化がみられることがあるため年に1回、そして対応内容変更時としております。また、原因食品を具体的に記載していただくことや、医師からの食事療法の指示が出されており、家庭でも除去を行っていることが必要となっております。3ページをご覧ください。基本方針の2点目に、食物アレルギーを有する児童生徒へ安全性を最優先とした学校給食を提供していることです。つまり、アレルギー対応は学校及び調理場の施設設備や人員で対応できる範囲とし、過度に複雑な対応は行っておりません。対応方法は現在、詳細な献立表対応、日別弁当対応、完全弁当対応の3つの方法があります。詳細についてはあとで説明いたします。6ページをご覧ください。基本方針の3点目に、食物アレルギー対応は、校内に設置した食物アレルギー対応委員会等により組織的に行います。食物アレルギー対応委員会は、校長を委員長とし、校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し、様々な対応を協議、決定します。決定したことは担当職員だけではなく、全教職員で情報を共有し対応を行うことが重要となります。続きまして、給食における食物アレルギー対応方法について説明いたします。4ページをご覧ください。現在君津市では、詳細な献立表対応と、日別弁当対応、完全弁当対応の3つの方法で対応しております。この対応方法は、保護者との面談を実施した上で、学校の人員体制を考慮し、学校長の判断で決定をいただいております。対応品目は、消費者庁で定められている特定原材料7品目と、特定原材料に準ずるもの20品目の合わせて27品目です。特定原材料とは、症例数や重篤度から勘案して表示する必要性の高い食品7品目です。特定原材料に準ずるものは、スライドのとおり20品目があります。これ以外の原材料に関しては表示がされていない可能性もあることから、食品製造業者に確認を取ることができる表示対象の27品目のみを対象としております。また、コンタミネーションの表示は行

いません。コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料として使用していないアレルギー食品が微量に混入してしまうことです。学校給食の調理場内ではさまざまな食品を扱っており、洗浄作業等も他の児童生徒と一括して行っていますので、コンタミネーションを避けることはできません。コンタミネーション対応が必要な児童生徒は原因食物に対して重篤なアレルギーがあると考えられ、安全な給食提供は困難であるため、対応はしておりません。君津市の対応方法の1つ目は、詳細な献立表対応です。日々の献立において表示対象の27品目の使用有無を一覧にした献立表を学校へ配布し、学校は保護者と教職員に配布します。それをもとに保護者や学級担任の指示、もしくは児童生徒自身の判断で原因食物を除去しながら食べます。この詳細な献立表は、弁当対応の児童生徒にもお配りしております。対応方法の2つ目は、日別弁当対応です。通常は給食を提供しますが、詳細な献立表を確認して、原因食品が使用されており、日によって弁当の持参を希望する場合に給食を食べずに、持参した弁当を食べるという対応方法です。給食費の減額は1食単位で行っているため、期日までに調理場に欠食届を出すことによって減額されます。安全を最優先とするため、1食分の弁当持参を基本としておりますが、学校の体制や人員状況などにより安全に対応可能と学校長が判断した場合に限り、単品持参も可能としております。単品持参の場合は、食べられない給食のおかずがあったとしても、減額は行っておりません。対応方法の3つ目は、完全弁当対応です。完全弁当とは、安全な給食の提供が困難と思われる場合に、1年を通して家庭より弁当を持参し、給食は食べないという対応方法です。コンタミネーション対応や多品目の除去が必要であることや、食器や調理器具、揚げ油の共用ができないなど、極微量で反応が誘発される可能性のある児童生徒が対象です。また、完全弁当対応も他の対応と同じく書類提出は必要としております。以上3つの対応方法を現在の君津市では行っております。5ページをご覧ください。最後に、多段階対応について説明いたします。多段階対応とは、うずらたまご1個、かきたま汁半分、などのように、少量なら食べられるなどといった場合の段階的な対応のことです。家庭では少量食べているという場合でも、体調によって症状を発症する可能性があります。児童生徒の安全を第一に考え、給食では原因食物を「食べる」か「食べない」かのどちらかで対応することとし、多段階対応は行っておりません。君津市の学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの説明は以上となりますが、説明しましたとおり、現在のマニュアルでは詳細な献立表を配布し、アレルギー27品目の有無を確認していただいた上で、ご家庭で食べる食べないをお決めいただき、除去して食べる、または弁当を持参するといった対応までしかしておらず、除去食の対応には至っておりません。今後除去食対応を行っていくにあたり、現在のマニュアルの改正の検討も踏まえて見直しが必要であると考えております。君津市が今後何をすべきか、方向性を検討していただきたく、今回の検討委員会を開催いたしました。よろしくお願いいたします。

高松副主査 私からは、今後の取り組みの方向性についてお話しします。ではまず、1学期の給食でどれぐらいの頻度でアレルギーを使用していたかご説明させていただきます。4月では、給食回数が13回ありました。その内、小麦が24回登場し1番多かったです。主食のパンや主菜のカツやコロッケ、その他マカロニ、醤油、ルウなどの調味料に含まれるため、使用頻度が1番多くなります。1日に複数の料理に入っております。2番目に多い乳ですが、毎日出る200mLの牛乳は回数には加えておりません。パンや加工品、バターやヨーグルト、チーズなどが主な材料となっています。3番目に多い卵ですが、オムレツやスープ、煮物に含まれるうずら卵、加工品のつなぎ、デザート類で多く使用されています。5月6月7月と見ていっても、どの月も頻度として一番多いのは小麦、2番目は乳、3番目は卵となっております。特定原材料の落花生とそばは、極少量でも重篤症状を引き起こしやすいので、使用する目的がはっきりしていなければ使用しておりません。特定原材料7品目中、そばと

落花生を除いた5品目で、実際に現在お弁当を持参している児童生徒の人数です。小学校では卵のアレルゲンを持つ児童が多く弁当を持参していることが分かります。中学生ではえびのアレルゲンを持つ生徒が多く弁当を持参していることが分かります。次は、6月7月に視察に行った他市のアレルギー除去食対応の様子をご紹介します。A市、給食食数5,400食、1献立、小中1献立です。受配校が13校 アレルギー対応が7名です。アレルギー除去品目は卵抜き、乳抜き、卵と乳の両方抜いた3パターンです。除去食は通常食と区別する。また誤食を防ぐため、ランチボックスに入れて提供します。ランチボックスは筒型の保温性が保たれているものを使用していました。何のアレルゲンか見た目でわかるように、全てのランチボックスにアレルゲン名が書かれたシールが色分けをして貼られています。中学生になると、食べる量が増えるため、必要量が入るステンレス製のランチボックスを使用していました。アレルギー食が出来るまでの流れを見ていきましょう。まず除去する人数分の材料を通常食から量り準備します。その材料が揃っているか、調理員、栄養士の複数の目で確認します。それを使いアレルギー室内で調理します。他の献立で通常食が食べられる者は、調理場から必要量取り分けてもらい、アレルギー室でひとつひとつ配缶量を量りランチボックスに盛り付けます。正しく盛り付けても、1食分にセットする時に混ざり合う危険があるので、アレルゲンでお盆の色を変えるなど工夫をされていました。1食分にセットする際も、アレルギー担当調理員と栄養士で確認しあいセットします。ここを間違えると誤食に繋がるので細心の注意が必要です。次に学校名が記載されているコンテナに積み込みます。その時も、学校名、除去食の種類や数が合っているか確認します。確認の度に受け渡し記録簿に記録します。コンテナに載った除去食が、該当学校へ届き、配膳員の手に渡ります。配膳員は除去食が合っているか、学年、クラス、氏名、除去品目を確認し記録し、職員室へ運びます。除去食を受け取った職員は確認印と時間を記入し、所定の場所で保管します。給食時間になったら、該当児童が職員室に直接取りに来て、教室で食べています。該当児童の担任は本人が喫食したことを確認し、受渡確認表に記録し給食センターへ戻します。ひとりひとり、このような流れをとっていました。B市の除去食対応を紹介します。給食食数7100食、1日2献立、小中別献立が流れます。受配校は11校、アレルギー対応者、22名。除去品目は卵、乳、卵と乳の3パターンです。この市のアレルギー室は3レーンあり、色分けされて、アレルゲンが混ざらなくなっていました。卵が黄色のレーン、乳が青のレーン、卵と乳がピンクのレーンとなっていました。B市のランチボックスはA市の中学生在が使用していた物と同じでした。ランチボックスをまとめる巾着もレーンと同じ3色で統一されていて区別しやすかったです。A市、B市の視察をして、各工程での確認作業が重要だと感じました。除去する料理の材料や分量が揃っているか、アレルゲンは交差していないか、配食は合っているか、配送校は合っているか、本人に確実に渡し、喫食したかなどすべての工程で確認し記録する、複数の目で確認しあうことで安心安全な除去食対応ができると思いました。では、実際に当調理場でアレルギー除去食を想定した場合の流れを説明します。君津市共同調理場では、1日約6,200食の給食を作っています。受配校27校、そして1日に2種類の献立を作っています。A献立は小学校、B献立は中学校です。除去食の対応が決定した児童生徒は基本的に、ランチボックスでの提供を想定しています。誤配、誤食を避けるため、安全を最優先に考えアレルゲンが含まれていない日でもランチボックスに通常食を入れて食べます。おかわり分はありません。おかわり分がない分、配食を少し多くするなどの工夫が必要だと思います。例えば、ある日のA献立、セルフドッグパン、牛乳、鶏肉と野菜のクリームシチューです。B献立、ごはん、牛乳、棒餃子、蒟蒻の中華炒め、かに玉風スープ、お魚アーモンド。この2献立で除去食を説明します。A献立では特定原材料の小麦と乳が含まれます。B献立では小麦、卵、乳、かにが含まれます。A献立の小麦除去はコッペパンがなくなり、鶏肉と野菜のクリームシチューに含まれる小麦が除去され、鶏肉と野菜のスープに

なります。主食がなくなります。次に、乳除去を見てみると、コッペパンと牛乳がなくなり、シチューは牛乳と粉チーズなど乳製品を除いて作ります。鶏肉と野菜のスープになります。次に、B 献立を見ると小麦除去は蒟蒻の中華炒めの中の醤油、棒餃子の皮、かに玉風スープの醤油を除きます。蒟蒻の中華炒めは塩味ベースに、棒餃子はなくなり、かに玉風スープの味付けも塩味になります。次に、B 献立の卵除去はかに玉風スープに卵が入っているので、卵なしスープを作ります。その他の献立は通常食から取り、ランチボックスに入れて提供されます。B 献立の乳除去は牛乳を除きます。その他は食べられるので、通常食から取り分け、ランチボックスに入れて1食分セットします。次に、B 献立のかに除去です。かには、かに玉風スープに入っているので、かに抜きのスープを作ります。他の献立は通常食から取り、ランチボックスに入れて提供されます。結果、この日に提供される除去食をまとめますと、A 献立は2パターンの除去食を作ることになります。現在君津市の小学校には小麦アレルギーがないため、乳除去の1パターンになります。次に、B 献立はスライドのとおり4パターンの除去食になります。小中学校合わせて5パターンのアレルギー除去食を作ることになります。除去するアレルゲンの品目が増えると作業動線も複雑化し、アレルゲンが交差する可能性があります。作業動線とは、汚染度の高い食品や汚染させたくない食品などの交差を防ぐために明確な動線を示した図です。これによりアレルゲンがどのように動き交差しないかなどを確認し作業にあたるができます。では、A、B 献立の除去食が当調理場のアレルギー室でどのように流れるかアレルゲンの動きを見ていきたいと思います。A 献立の鶏肉と野菜のクリームシチューは乳除去を作るので、左側のIHを使い調理します。オレンジ色の線で動きます。B 献立では、小麦、卵、かにの3つのアレルゲンを除去したスープを作ります。小麦除去は卵とかにが食べられます。小麦除去の流れは、青色の線の流れになります。卵除去は、小麦とかにが食べられます。黄色の線の流れになります。かに除去は小麦と卵が食べられます。赤色の線の流れになります。除去しないで食べられる他の通常食は、調理場から持ち込まれ、盛り付けは、アレルギー室でランチボックスに入れます。結果、アレルギー室に小麦も卵もかにも持ち込むことになり混入の恐れがあります。除去食中の調理で何よりも注意しなければならないことは、各アレルゲンが混ざることです。除去するアレルゲンの品目が増えると除去するはずのアレルゲンも持ち込まれることになります。作業は複雑化し、誤配誤食につながります。その他の近隣の市や対応食を行っているセンターを紹介します。C市センターの紹介です。給食食数5600食、1献立、受配校10校、アレルギー対応者30名、アレルギー除去品目、特定原材料7品目。ただし、調理場で加熱した料理のみ対応しています。現在は小麦の該当者はいません。D市センター、こちらは9月からアレルギー除去食が開始予定です。給食食数6000食、1献立、受配校12校、アレルギー対応者16名、アレルギー除去品目は卵・乳の1パターンです。また一部代替を行う予定です。主食のパンの日はごはんに、主菜に卵を使い食べる主菜がなくなってしまう場合は魚などを代わりに用意します。ヨーグルトもゼリーなどに代替します。E市センター、給食食数4500食、1献立、受配校9校。アレルギー除去対応者17名、アレルギー除去品目、特定原材料5品目除去です。1パターンのみです。ただし、小麦は主食がパンの時のみご飯を代替します。その他の料理に含まれる小麦は対応しておりません。最後に、ヒヤリハット事例をいくつか取り上げます。その中の1つを取り上げたいと思います。年齢7歳、原因、対応食のとり間違え。症状、顔のはれ、呼吸が苦しい。経過、給食室で除去食を作りワゴンにのせて提供しました。2クラス分の給食を1台のワゴンで運ぶが、それぞれのクラスに別のアレルギーをもった児童がいました。その日は他のクラスで食物アレルギーのある児童が自分の除去食だと勘違いして食べてしまいました。そのため、実際に対応が必要な児童は除去食がないのだと思い、通常の給食を食べました。帰宅後、顔のはれ、呼吸が苦しいなどの症状が出たため、病院へ受診、点滴後帰宅しました。原因は2クラスの担任の確認不足、本人に渡るまで

の手順が曖昧だった。改善策は、除去食の表示は子どもでも分かりやすいように大きくはっきりと記載する。毎日、保護者、本人、学級担任が給食内容を確認し、不明なことがある場合は、給食室に問い合わせるようにする。給食室と学級担任が連携し、間違いなく本人に渡るまで手順を明確に決めておく。その他の事例につきましては、お時間のある時にお読みください。アレルギー対応は命に関わるとても重要なことなので慎重に進めていかなければならないと考えております。複雑な対応を行うと、誤食誤配に繋がります。受配校との連携や担当調理員との共通理解、さまざまな検討課題があります。今後の君津市のアレルギー対応に関するご意見をお聞かせください。よろしくお願いいたします。

加藤委員長 ありがとうございます。それでは事務局の説明が終わりましたので委員の皆様からご質問、ご意見等がありましたらお願いします。

三田委員 丁寧な説明ありがとうございました。今後、アレルギー食の対応をしていきたいと考えているというご説明ですが、今年の4月からこちらにこられてかなり対応とかも大変だったと思うんですけど、色んなことがあったり、予期せぬことが起きたり、こちらが提供していただくにあたって大変そうだなと思ったんですが、実際に除去食対応まで行うのがどれくらいになったらできるかな、どれくらいならできるのかな、というのは調理場のほうではどこまで認識、例えば何年後からはこれができるよ、これ、すぐ来年お願いしますと言っても絶対無理じゃないですか。そのあたりがわからないと、弁当を持ってきてもらうのを学校によって部分的に対応してもらうのが変わってくると思うんですね。いらなくなってくるわけですから。弁当を今1食で持ってきてもらうのと部分だけ持ってきてもらって学校でできるところは対応していく、今度はそれをとらなくていいんですよね、その前提がないとマニュアルのほうの検討も細かい所まで詰められないのかなと思って。今日いただいたマニュアルは前いただいていたのでこれがもうアレルギーの対応するお部屋があるけれどもやれないのかなという前提で私、今日ここに来たんですね。そういう何でしょう、アレルギーのマニュアルを改定するってだけで、これが招集されたのかなと自分は考えて来たので前提で考えてくださっているんだ、それをお願いするにあたってはこちらがいつからどのようにできるっていうのがあるのかなっていうのが、わかる範囲でいいですけど。

高松副主査 調理場の方では一応、来年の3学期を目標として考えております。除去するのか対応するのかは今後の検討課題となっております。

三田委員 除去するか対応するか。

高松副主査 抜くか作るか。

三田委員 代替ということですか。

高松副主査 はい、そうです。

三田委員 除去だけするか代替も加えるかですか。

高松副主査 その両方を考えて進めております。

有馬委員 来年の3月からですか。

高松副主査 来年の3学期、来年度の3学期からです。すいません。

加藤委員長 令和2年度の3学期から開始できたらなというような考えを持っているということです。

有馬委員 令和3年1月ですね。

加藤委員長 はい、そうです。それについては除去食にするのか別に調理をして1食の完成のものを出すかというのは今後みなさんのご意見をいただきながらというところです。

毛塚委員 私、委員ではありますが、調理場の場長でございますので、今日の会議はですね今、お話がありましたように、単にマニュアルの改正という意味ではなく除去食、ないしは対応食、これをこの調理場、施設を備えていますので、対応していくために今後どういう形で君津市がとるべきかというのをですね、検討をしていただくためにみなさんにお集まりいただきました。今、いつから始めるかというようなお話がありましたけれども、安全性を第一に考えた時に、時期を決めてそれに合わせて進めるんだということよりも、安全性が担保された時点でやるという考え方にしたくて1つ、今目標であります。今日、みなさんをお願いしたいのは、今日顔合わせという形で終わらずにですね、ここで今の説明を踏まえてですね、アレルギーの話でもありました、この中で君津が対応するべきなのはこういったもの対応していくべきなのか、そういったものを今の説明を聞いた中で、ご意見をいただいて方向性というものを今日、決定させていただければというようなところでみなさんのご意見を聞かせていただければなと、すいません、よろしくお願いいたします。

加藤委員長 場長の方からお話がありましたけれども、それについてみなさんどうですか。現状についての今、アレルギー対応についてみなさんご理解いただいて、そこに対する意見とか、ご要望とかはありますか、今の時点で。これからあと1年2年ちょっとどれくらいするかわかりませんが。

有馬委員 さきほどコンタミネーション対応しないと言っていて、この調理場での調理でのコンタミネーションがありうるというのは、購入してきた原材料の中に入っちゃいますよということではなくて、ここでの調理の中での少量のコンタミネーションがあるということですか。

高松副主査 おこりうります。

有馬委員 具体的にはどういうことでおこる、器具の洗浄とか揚げ油とかですか。

高松副主査 はい、揚げ油は3回使用して廃棄するような形をとっていますので、えびのカツを揚げたあとに魚を揚げたりする可能性も出てきます。

有馬委員 3回使用ですか。

高松副主査 はい、3回使用です。

有馬委員 3回使用で捨てる。

高松副主査 はい、そうですね。

西濱委員 油についてなんですけれども、この改正が行われる前の時には、月にこの油は新しい油です、2回目は何月何日にこういうものを揚げた油を使用していますという表記を学校のほうからいただいていたんですけれども、今回のこの改正で一切表記がなくなったんですね。ですので、新しく油を使った場合には、そういう子たちも食べられるのではないかなというふうに私はその時思って、今までアレルギーの子が増えて少しずつ改善をと前に進んでいたものが、すごく後退したような印象を受けたので、たったそれだけのことがなくなったのはどういうことなのかなという疑問があります。その新しい油に対して食べられる子が出るのかもしれないという希望は持ちました。

高松副主査 油の件で今、一応3回で実際のところ変えるという形にはなっているんですが、状況でA、B献立2献立が流れていて、A献立で使った後、次の日にB献立で使いますといった流れで、どこまで実際に油が汚れるか、油が足りない分は継ぎ足して使ったりする日もあったりしますので、実際本当に3回で変える可能性があるかどうかというのは今、2献立になった場合、明確にお答えすることができないので、対応ができない状況となっております。

有馬委員 前もってこの日に変えますというのはできないということですね。

西濱委員 共同調理場ができあがった時に中を見させていただいたんですけれども、さきほどスライドにあったようにラインで分けている、3ラインで分けているような、そういう設備ではなかったように思うんですね。写真を撮ったものを確認しながらなんですけれども、家庭の1人1人のようなガスレンジでという所で、それが何か所かと思うんですが、それがどこまで対応できるのか、どこまで作れることができるのか、というのがちょっと私、想像がつかないんですけれども、どのような計画を立ててらっしゃるのか教えてください。

高松副主査 当調理場のアレルギー室は1レーン1本の流れしかない状況でIHが一応3台あります。その隣にはシンクがついていて、それぞれ一応区別しているような形ですが、実際には隣同士のすぐ隣という形です。冷蔵庫等、調理器具等が入っている保管庫等も1台しかないので、すべてそこで入れたものをアレルギー室内で使うというような形なので、アレルギーが多ければ多いほど、混ざり合う混入するという可能性が増えてまいります。

三田委員 今のお話を聞いて、さっきのお話とは違うんですが、君津市のアレルギーのことが書いてありますよね。落花生は使わない形で献立作っていますよね。えびが多い、卵が多い、乳となるとそれをどこまで対応できるかが、こちらにはわからないんですね、今の施設で。それなのに、代替食までお願いしますとはいかないじゃないですか。毎日2献立をやるにあたって、それでどこまでを対応できるのかが自分たちの基準でわからないんですね。例えば、2献立の小学校中学校で人数も違うじゃないですか、アレルギーもさっきみたいにいっぱいある中で、これ、当施設でできるのかなって思いながら見ていたんです。それがわからないのに、これ全部を対応してくださいとはいかないなと思って。

加藤委員長 事務局として、もし案があれば、提示してください。

高松副主査 除去品目ですと1品目が限界です。今の状況ですと。対応食になりますと、すべての品目は対応できないので、乳、卵、えび、かに、この4つがすべてない対応食。ですので、卵だけがアレルギーの子も乳、えび、かにもなくなった給食のレーンを1本作るという形を想定しております。でしたら、まだ対応食をしていく範囲の可能性があると考えております。

有馬委員 除去食をやるんだとすると1品目しかできない状況で、対応食はその4つを除いた対応食をするとすればどっちをやるんですか。1個の除去食をやるのか、アレルギー除去食というのを1献立作ってそれでやるのかっていう話ですよ。さきほど示していただいたのは2種類でしたっけ、卵と乳を除去してそれをやるだけで、パターン分けで卵抜き、乳抜き、卵・乳抜きで3パターン対応するとなると難しいから、1個の除去食をやるか、もしくは数個を除いたやつメニューを作って、卵の子にも牛乳の子にもえびの子にも同じ食事を提供するという話のどちらかの方法ということですよ。

高松副主査 検討しています。

有馬委員 両方やるのではなくて、どっちかしかできない。

高松副主査 はい、どちらかしかできないです。

有馬委員 3レーン流しているところは何人ぐらいで調理をしていて君津だと何人ぐらいでアレルギー対応、今後、方向が決まってからの話になると思うんですけど。

高松副主査 さきほどの3レーンを対応していた市は、栄養士1人と調理員2人で対応しておりました。

有馬委員 1レーンずつですか。

高松副主査 1つ1つのアレルギーが終わったら次のアレルギーをとった流れで作っていました。

毛塚委員 今、色々とお話がある中で、調理場の中では設備が限られておりますので、それでどこまでできるかというような話も当然ございます。当初、担当レベルで視察に行ってきた結果としまして、行くまではむしろ対応食を作る方が全然難しいと何かを除去することぐらいしかできないんじゃないかという考えでいたわけです。ところが視察に行ってくると、コンタミネーションがいろんな所でおこってくる恐れを考えると、むしろ除く方が大変だということが視察に行ってきたところなんです。そのような中で、今は対応という部分を充分、考えた中で調理場の中で、1日で6,700食作れるという話があるんですが、現実的には、小中2献立しております。これは中学校だけで小学校だけで6,700食というのは作れないんですね、揚げ物と焼き物、蒸し物合わせて両方で6,700食作れるというところもありまして、その辺を考えた時になかなか難しい部分があるので、今は小中献立を寄せて作ってアレルギーの少ないもので作ることで、何とか対応食をやった方が安全性が確保できるんじゃないかという考え方も、正直なところ事務局として持っているというところでござい

ます。そのような中でアレルゲンの多い子供のアレルゲンからやるのか、どれくらい種類やった方がいいのかということも出てくるわけですが、それにつきましては、みなさんのご意見を聞いて市のほうとしては方向性を決めていきたいというような考えでございます。

大久保委員 私も学校現場でただ給食を食べておいしい不味いとか、量が多い少ないなどとか、そんな贅沢な部分でそんな感覚でいたんですけども、一昨年度から学校教育課で給食を作るのに本当に色々な苦勞をされているんだと身に染みてわかってきた。当然まだ詳しいことはよくわからないのが実際なんですけれども、そういった中で、当たり前のことですが、今ある現状の中でこの施設の中で何ができるのか、人に関しても今いる栄養士さんが5人いますけれども、1人は県の加配だし、市で雇っている人は2人という形で、実際、県の標準でいうと2人なんです、栄養士っていうのは。児童生徒数が5,999人までは栄養教諭2人しかつかないんです、それが標準なんです。今年は3つの調理場が1つになったということで、県のほうが1人加配という形でつけてくれて、市のほうもアレルギー対応でまた大変だということでつけて今、実際5人の栄養教諭、栄養士の方がいらっしゃるわけですが、これが5人続くかということと不確定ですし、県のほうも統合の年だから1人返して、場合によっては2人になっちゃうかもしれない可能性もありますし、市の方も何人配置できるのか不確定なところもあるわけですが、人数含めそしてこの施設含めて、一番大事なのはやっぱり最初に場長が言ったように、子供たちの命が一番ですので、子供たちの命を第一優先に考えた時に、はたして何ができるのかということでみなさん考えてくださっていると思うんですけども、除去食なのか対応食、代替食なのかということで、ご意見伺って、もうちょっと詳しく除去食にした時にこういった利点、デメリット、危険を含めて、対応食にした時に、どういったふうがいいのかとか、そういったところをもう少しお話していただけるとありがたいと思います。

高松副主査 除去食にした場合は、多くの品目はできないので、まず1品目からした場合は、対応する対応者が限られてしまうこと。対応食にした場合、今、献立表を見て食べられない日は、1食分のお弁当を持って来ている子と学校によっては単品で持って来ている子との差が出てきている。そこを解消するためには、対応食をしてすべて1食分食べられるという流れを作ったほうが、1食分給食として食べられる子が多くなるのではないかと考えています。対応食のデメリットは、1つのアレルゲンなのに複数のアレルゲンが食べられなくなることです。

加藤委員長 対応食にしたら、複数のアレルゲン食べられなくなるということとイメージとしては1食分としていただけるということ。除去食の場合は、対応できる人数が限られるということがデメリットであって、あとは1食分が欠けるということがある。メリットとすると何かありますか。特にないですか。現状、対応食と除去食だとそのような差があるようですので、それも含めてご意見等いただければと思います。

有馬委員 対応食をやっている自治体っていうのは視察に行かれたりしていますか。

高松副主査 今後、9月に新しいセンターが対応食をおこなうので、そちらに行けたらと考えております。

有馬委員 近隣でやっている所とかはありますか。卵、牛乳、えび、かにを除いて出しますよっていう、

近隣でなくても。今の話だとそば、落花生、もともとメニューに入らないから7品目のうちの5品目で、小麦アレルギーは大変だから小麦はしょうがないとして、卵、牛乳、えび、かにの4品目を除いた対応食だとすると現実的かなって感じですよ。そういったのをやっているところがほかにあるんですか。

高松副主査 さきほど、パワーポイントで説明しましたE市の4, 500食、17名対応しているセンターが5品目除去をした1パターンでの対応をしております。今後、D市が新しく今年の9月からアレルギー対応を行なう市なので、こちらに視察に行けたらと考えております。

有馬委員 実際例えば、さっきの4品目で対応食としてやった場合には、80何人のうち、対応食を食べることができるお子さんは、例えば何人くらい。卵だけの除去だと40人しか恩恵にあずかれないし、4品目対応にしたらもっと多くの人が食べられるようになるよ。

高松副主査 実際、84名いる中で、卵と乳、えび、かにそれぞれのアレルギーを持ったお子さんの中に、複数のアレルゲンを持つお子さんがいまして、純粋に卵、乳、えび、かにだけでアレルゲンを持っていてお弁当で今対応している子供たちが22名います。対応食をすれば22名は確実に食べられると考えております。現在、卵除去だけだと、複数持っていないくて純粋に卵除去した場合、卵のアレルギーを持つお子さんは9名です。

有馬委員 20と書いてあるけど、他のアレルゲンもあるので卵除去だけにした場合には9名が食べられますよということですね。対応食にした場合には、別人数の管理栄養士さんが考えて今の中学校メニュー、小学校メニューの他に対応食メニューというのを献立として作っちゃうように思っているんですか。除去食は原材料からかき玉汁の卵を抜くとか、クリームシチューから乳製品を除いてだけど、新たに3本目のメニューを考えてそのために作るイメージなのか。

高松副主査 イメージとしては今後、A、B2献立あるものを統一していけるような献立を。今焼き物と揚げ物がそれぞれ、焼き物で6, 400食焼くことができないので、揚げ物と焼き物にずらしたり、蒸し物に変えたり、どちらかA、B献立をどちらか揚げ物か焼き物か蒸し物という形をとっております。その他の汁物や炒め物等は同じライン、釜数で、今の調理場にある釜で作ることができるので、焼いたり揚げたりするところを入れ替える、同じ食材を使って調理法を変える、そういった現在の献立をコントロールしていき、もう1本アレルギー対応の通常献立に似たような献立を立てていくイメージを考えております。

有馬委員 アレルギーの子の親御さんとかはどうですか。

加藤委員長 今、いろいろなご意見出ましたし、どう考えるかご意見等ありましたら。

西濱委員 共同調理場ができあがるってところで、まずアレルギーの対応ができると非常に期待をしたんですね。期待をして、面談を管理栄養士さんと学校の先生、養護の先生と面談をした時に、全部ではないと聞いてがっかりはしたんです。がっかりはして、結局、何ができるんですかねということころはわかりませんが、卵だけかもしれないと言われた時に、親として、うちは卵なので、卵はでき

るんだ、でも他はできないんだなというところを他の親御さんたちは早く知りたい、対応も早く知りたいだろうなというのは思いました。保育園の時には、代替というかいろんなものを替えて作っていただいて、できるだけ給食をみんなと同じようなものをというところで、プリントの方には名前がついていてあなたのよと特別に抜いてもらって対応をしていたんですけども、小学校に入ったらそういうこともなく、私としては、この4つを除去して1つの食事を作るっていうのが1番安全なのではないかというふうには思いました。もらった献立表も今、8、9月分も今日、きたんですけども、卵、乳製品とえび、かに、えび、かにはなかったんですが、それだけでいいのかなっていう感じがしますが。例えば、これで牛乳1パック付いているものが、何かに替えて出すという形なんですかね。うちは卵だけなんですけれど、牛乳も1パック来てしまうと牛乳を飲む子に変わってしまう。そこがどうなのかなという。

高松副主査 すいません、そこは検討させてください。

西濱委員 そうですよね。やはり小麦対応は難しいと聞いていたので、小麦対応は難しいかなとは思いますが。パンだけだったのなら、パンをごはんに代替してもらえるのかなと思うんですけど。今後、小麦アレルギーの方も出てくると思うので、検討には入れてもらいたいなと、まとまらなくてすみません。

内村委員 うちの子はアレルギーがないんですが、お姉ちゃんの小学校から中1まで一緒だった子が、乳製品がだめで、その子は牛乳を飲まないで、ちょっとしてからパンの日はごはんを持って来ていた。そこのお母さんがお金持ちなんですけれど、やっぱり同じようなものを食べさせたいっていうのがあるみたいで、ミルクパンか何かの時に、君津の乳製品を使わないで作っているパン屋さんがあったのかな、そこに特注で注文して届けてあげたりとかして。やっぱり幼稚園の時に何人かアレルギーがある子がいて、親御さんたちは、みんなと同じように食べさせてあげたいというのがあって、業者さんからお弁当の入れ物を買って、そこに献立を見ながら同じようなものを作って入れてあげて持たせたりだとかしていたので、毎日作ってお弁当の入れ替えをしていたりしていたので、同じものを作ってあげたいんだろうなと思いました。気持ちがすごく伝わってきたので、できたら同じような食事を作っていただけたらいいなと思います。お願いしたいなと思います。

中野委員 うち中学校なんですけれど、本校の今現在はアレルギーの対応の生徒っていうのはいないんですけど、やはり中学生になって本人、生徒自身もすごくしっかりして、長年アレルギーの子の対応に付き合ってきたというのもあるし、周りの子も知っていたりするので、中学生が誤食するとかっていうのはやっぱり少ないと思うんです。ただ、小学校の年代は本当に大変なのかなと思うんですけども。除去食、対応食いろいろありましたけれど、いっぱい出していただいた除去食がもしできて、何人もこのアレルギーがだめな生徒、これがだめな生徒、何人も抱えている中で、いろんな除去食がきた時に、取り違えがあったら怖いなというのを思ったし、対応食ができた時も、対応食を食べる生徒、他のアレルギーがあってお弁当対応の生徒がいたら、またそれはそれで学校は混乱するし、間違わないようにどうしても何回も何回も確認しなければいけないかなと思いました。

加藤委員長 ありがとうございます。今のお話を聞いてどうですか。

三田委員 去年から君津市に来て、それまで木更津市にいましたので、そのガイドラインでやってきて随分違うなというのがあって。去年は、きちんと頭で理解しないまま1年間対応してきてしまったので、特定原材料の7品目の除去という形にして、それ以外の除去に関しては自己除去、回ってくるものに従って、ちゃんと受取りがあってハンコ押すんですね、そこまで管理してやっている。君津に来て、学校の裁量で単品持参可能です、そんなやり方で事故があったらどうするんだ、すごく不安で、うちの学校はないですけど。それぞれの学校は不安を与えながら、やっぱり子供たちのためにやりたいという思いもあり、君津市にはマニュアルがあるけれども、学校によって対応が違うっていうのはどうなのかなって自分はすごく思うんです。この学校ではこれがやれる、この学校はこれで、単品持参がこの程度だったらこのぐらいの人数でこの程度だったら対応できる、学校の人数によって違う。学校の事情によって食べれる食べれないってどうなんだろうと思いつながら1年間過ごしたんです。君津市のすべての学校が同じ調理場で同じようにできるガイドライン、職員が変わっても同じように続けてやっていけるガイドライン、誰が見てもこういうふうに行っているんだねとわかるマニュアルにもっていかないと、すごくやってる方は不安だなと思う。すごくいい機会で、全部同じ調理場でやれるマニュアルができたらいいなと思いました。自分は、安全な給食を作るよりも安全な実施に向けて、どこまで広げて給食を食べる条件が揃うかというところで決められないのかなと思います。

加藤委員長 それについて何かありますか。

高松副主査 学校差で、単品で持って来ていいですよ、この学校は1食でないとだめですよという学校間で差があることはとてもだめなことだともちらも把握しております。今後、そのことも踏まえた上で、マニュアルの改定を考えていきたいと思っておりますので、ご意見をご参考にさせていただきたいのでよろしくお願いいたします。

毛塚委員 1つはですね、追いついていない、うちは遅れた状態になっているので、除去していない、普通に含まれているものも行っちゃっているから、食べられない子は献立を見て判断してもらうというやり方になっちゃっているからこうなっている。保護者から話が合った時に対応できる学校と、そこまで言われてもできないよというところで学校で差が出ちゃう。これからは除去なり対応食をやろうとしていますから、あらかじめ除去された対応された食事がいくので、対応を木更津市さんのようにランチボックスみたいなものでいくようになるというのを想定、もちろん我々もしています。ただそこまでいっていない、その手前なんでね、ちょっといろいろ学校にもご迷惑をかけちゃっている状態なんですけれども。

三田委員 木更津市もガイドラインを組んで話をしながら、この3年ぐらいだと思えますけれども、何年度から完全実施ですよという形で進めたんです。それまでは段階的に保護者に説明とか理解してもらう、面談しながらそれを説明し、何年度からこのガイドラインで完全に施行しますからここまではお医者さんと相談してくださいというふうに行っていましたかと期間を設けてやったんですね。さきほど予定では令和2年の3学期から早くから始めたいというのは、すごくありがたいんですけど、逆に大丈夫なのかなという、やっていただいてもすごく助かるんですけど、今度就学時検診があり、来年度によってはこの秋から。3学期からやるっていうことはその説明をいつするんだとか、説明をして理解してもらって、かかりつけのお医者さんのところに行って相談してもらってやるには、急ピッチでやらないと。それがおきるにはもう学校に伝えていかないと、ものすごい、こっちもよく

わかっていない、でも次の段階に行かなきゃいけないから苦しいなと思いつつ、逆算までできなかったんですけど、そこはちょっと思ったんです。時期があつてではないとご説明もあったので、このあたりで、できればいいかなというお話だったんですけど、急いでやると逆に、じゃあ段階的にこれやっていきましょうと、今のマニュアルはそれまで続けていかなきゃならないから、とりあえず困ったところは改善して対応していったら、じゃあここはどうしようかって話をしていくのか、すごく心配になりました。

西濱委員 前回のマニュアル改定の時にも急に学校に来てください、いついつ来てくださいと言って、バタバタと急に。油の共有油がだめですよと急に言われ、えー先生、こうなんですけど、という話をしたところ、うちはいいいよということだったんですけど。本当に期間がない間、保護者の考えとか心の準備というものがなく、学校に呼び出されるという形だったので、やはり保護者に少しずつ情報を流していったらええとありがたいかなって思います。

三田委員 対応食とかを見ると、それ以外には入らないことですか。それ以外には、入らないその子はお弁当ですね。

高松副主査 今まで通りの流れです。

三田委員 そういう説明もこっちから対応できませんという説明をする、しっかり理解してもらって、そこに入れなかった方々にも理解してもらって説明をしていかなきゃいけないと思うので、すぐにはできないかなと思う。

毛塚委員 今のところは非常に苦しいところでして、ちょっと話をさせていただきますと、先生方に相談をした時にですね、現実、全部できるということはないというのは医者の立場からわかっている先生たちの話の中で、それだったらやらない方がいいんじゃないか、という先生も正直なところいらっしやいました。それはやっぱり不公平とか言われてしまうという、うちの子どもには対応してくれないのに。そこが我々行政としてはジレンマでして。ただ、このアレルギー対応の調理室を作っている訳ですから、何らかの対応はしていきたい、その中で多くの子供達が食べられるようにしていきたいという、一生懸命そこを考えてどう進めるのが一番ベターなんだ、ベストって言えるのかわからないんですけど、より多くの人を救えるようにはしたいというところで考えてはしまして、その中で考えたのが先ほどちょっと話が出た除去という1つのラインしかできないから、多分1番対応が少なくなっちゃうよね、だったら2献立を近寄らせていくことによってその献立をできるだけアレルギーのないものを作っておけば、そこを振り替える形の中でやればというところの中で、乳、卵、えび、かにぐらいまで対応できれば、少しでも多くの人を拾えるんじゃないかと考えているところなんですけども。

三田委員 それは対応できない方にきちんと説明できる期間と説明できる資料と内容が形になってからではないと完全に実施するには厳しいかなというふうに思います。

毛塚委員 逆に言うと今、救えない人の話が出たのでお聞きしたいんですけど、そのあたりを考えた時に、絶対、今、お話が出たように、全部やるっていうのは難しいじゃないですか、そのところもみ

なさんのご意見をお聞きしたいんですよね。現実、全部の子供救うことができるというのは難しいという現状はみなさんご理解いただくような形のところで、それはいたしかたないという。

三田委員 給食を作っていただいている方が安全にできないものを。その中で最大限で。

毛塚委員 その中で最大限というところの話だと思うんですね、今日、その方向性ぐらいは決定できればと思ってまして、決して急ごうとするわけではないけれども、調理室があるんだから、本来ならば、この調理場ができるまえにその位までは話を進めておいて、調理場がスタートしたと同時にアレルギー対応食、除去食をやるべきだったんだと、でも追いついていけませんので、それを考えた時に少しでも早く対応してあげたいというのがあります。それを急ぐことを前提ではなく、安全性が担保されたらやりたいんですが、1つの目標としては、来年度の3学期からというところを考えているというところですね。大変だね、大変だね、で会議が終わってしまうと方向性が見いだせないで、今日はそのあたりのどの程度のアレルギー対応をしていけばいいのか、そのあたりをある程度ご協議していただきたいなというところがございます。

加藤委員長 有馬委員、いかがでしょうか。

有馬委員 さきほど木更津市は学校ごとに対応が違わないで、全部一緒だよと。学校の先生の立場っていうのを除くと、学校ごとに対応してくれているほうが僕としてはそっちのほうがきめ細か対応だと逆に思うんですね。養護の先生から学校ごとに対応が違って別の学校に行ったら全然対応が違って全然わかんないことかもしれないんですけど、逆に、安全で全部確実にやろうとすると、1番が規模に合わせなきゃいけない、1番全然対応が取れていないところまでしかいけないよねとそういうふうになってしまって、例えば、1品だけ自分で持ってきていいよであればいっぱい食べれて、お弁当対応かそうじゃないかし対応できないよと言われたら、それはそれでもっと食べられたとのにという子が出てくる場合もあるじゃないですか。校長先生とか学校でうちの学校はこれで対応できるよねっていうふうに安全に行けるんだったら、それは学校ごとに対応が違って劣っていることじゃなくて、きめ細やかに対応していることにならないかなとずっと思っていて。木更津は全部いっしょくたんで、どの学校もしているのがとても良くて、学校ごとにきめ細やかにうちは1人しかいないからパンだけ持ってきて対応するのをやっているのが劣っているかどうかっていうのはちょっと、そこは学校の先生方の手間とか対応だとか不安とか別に考えた時に、学校ごとに対応していただいているのは場合によってはきめ細かかって考えることができるのかなと思ったんですね。一概にマニュアルを作ってそこにむやむやというか、虹色の部分、玉虫色の部分は確かにありますよねっていうのは確かにまずいのかもしれないですけど、個別対応が一概に悪いっていう考え方はどうなのかなっていうふうには思いますね。

三田委員 事故等に繋がる危険性が高いっていう対応は。

有馬委員 そこは考えなきゃいけないですけど。

三田委員 学校によってできる対応が違っていると、同じアレルギーでこの学校だったらこのぐらいの対応ができるからこのぐらいで、この学校の場合はそれが難しいから食べられないとなっちゃうのかなっ

て、それが例えば、同じ市の隣の学校とか兄弟姉妹がいる小学校中学校で違う対応っていうのはどうなんだろうっていうのはすごく疑問に思うんです。

有馬委員 だからどっちがいいかですよ。すごく細かく対応しますよっていうのを自慢に発表してくる学校もあるし、当所のほうではそんなこと全部の津々浦々できる訳ないから基本的には完全除去にするのか制度化するのかだけでいいんだよというお墨付きをね、公文書を出したわけですけど、それはそうだろうなというふうにも思っていて、細かく対応できるから偉いんだねという環境も鼻につくんですけど、全部が安全であるとかだから1番下に合わせちゃうのもそれはそれで被害を被るのでは、少しやめてもいいんじゃないかと、結局代替をやっていると、全部お弁当になっちゃったんです、えーという人もいますよ、1個か2個ね、だめなものがあって、だめなおかずだけ持ってくるのはだめなの？とか言って、それで対応してくれているのかもしれないけれど、うちは対応できないのでお弁当ですと言われちゃってというお家があるけどどっちがいいのかなっていうのは、安全面はもちろん担保した状態でどういう形がいいかというのは、木更津市がこうだからこっちのほうがいいというのはないと思うので、学校の対応とか先生方の考えているものもあると思うんですけど、さっきからずっと気になって考えていたんですけど。

加藤委員長 アレルギー対応についてはどうですか。今後、委員のほうでは。

有馬委員 すごくいっぱいやっていただいているのがよくわかったので、今回この場に来て、すごいありがたいので、保護者の方にここまでやっているんだというのがわかるだけでもすごく理解が深まるかなと、その上で今年は1品目、卵を除くことから手をつけますとか、対応食のほうから少しずつ進めてやりますとか、そこはもう1番やりやすい形で、これだからすごく非難されたりだとかではないと思うので、お弁当対応のところだけでもすごく細かくやってくださっているなと今日のお話でわかったんですけど、それ基本で構わないので、プラスアルファをどうしようかは1番やりやすいやり方で対応していただくというのが、栄養付加ということを考えると、別にただ1食なのでさっきから食べられる限界を除いた給食でつままない、お家に帰って食べれるから除去食やって、これがずっと一生続くのかではないので、3食あるうちの1食なので、例えば卵だけとか牛乳も除去するっていう牛乳の代わりにりんごジュースが付いてくるとか、牛乳好きだったらお家で飲んで、市はこういう対応になのよっていうふうに納得してもらおうよう親御さんに話を、牛乳好きだけど、牛乳をみんな飲んで羨ましいけど、給食食べるためには我慢、でも給食、食べられるからりんご飲もうねでもいいのかな気がします。そんなプラスアルファで対応していただく、やりやすい方法で。

大久保委員 個人的な意見ですけど、西濱委員がおっしゃったような形で、対応食がいいのかなと個人的には。除去食のほうで除去の分ではいろいろなことが増えたりだとか、誤食誤配、配達の間違い含めて、だったら西濱委員がおっしゃったような形で、これは要するに、給食としては学校ごとに2つずつの給食ですよ配られるのは、普通の給食と対応食ですか。それで人数も人数的な部分も含めて、22人が救われるならそれがいいのかなと個人的には今、思っています。

加藤委員長 みなさんのご意見を伺った中で、安全が第一であるということ、それから限られた施設でするので、やりやすい、できる範囲でのご考えさせていただいていいのかなというふうに理解をさせていただきました。保護者の方には十分に理解をいただいた上で進めるというふうに考えます。今、対

応食なのか除去か、できれば事務局としては方向性を決めたいということでもありますので、今、委員さんの意見を踏まえた上で対応食のほうで進めさせていただいてもよろしいでしょうかというところでお諮りさせていただいてもよろしいでしょうか。今後、君津市の食物アレルギーの対応につきましては、対応食の方でとりあえずは事務局の方で案を作成させていただくということでもよろしいでしょうか。よろしければ、挙手のほうをお願いできればと思います。

(挙手、全員)

加藤委員長 ありがとうございます。挙手、全員ということでございますので、対応食の方で対応するというところで進めていただきまして、そちらの案をですね、また委員のみなさんの方にご提示いただくということで、よろしくお願ひしたいと思います。続きまして、その他でございますけれど、事務局の方から何かございますでしょうか。

佐久間副場長 特にありません。

加藤委員長 委員のみなさまのほうは何かございますか。

(特になし)

加藤委員長 ありがとうございます。それでは、以上を持ちまして、長時間になりましたけれど令和元年度第1回君津市学校給食食物アレルギー対応検討委員会を終了したいと思います。長時間に渡りましてどうもありがとうございました。

大久保委員 終わったところすみません。今回第1回ですけれども、長期的に今後どのくらいの期間、今からいくと今日、除去食なのか対応食なのかある程度方向性を決めて、準備をやって検討してまたそれを計らいして、その通りいくとは限らない。一応、目安としてはどのくらい。

加藤委員長 事務局、いかかでしょう。

高松副主査 今後、仮のマニュアル、たたき台を作りまして、次回は。

大久保委員 もちろん実際やってみて、予定通りいかないことはたくさんありますから。

加藤委員長 2学期中ぐらいですか。

高松副主査 9月下旬から10月上旬くらいに第2回目が開催できたらと考えております。

加藤委員長 9月下旬から10月上旬ぐらいに第2回目を予定したいということですので、また近くになりましたらご連絡いたします。

三田委員 もう10月の就学時検診から、連絡とか今年度から来年度に向けていかないと。それはこの

今のマニュアルに基づいて今までと同じように今年はやっていくんですか。

高松副主査 今年度の就学時検診については、今のマニュアルで進めさせていただきます。

三田委員 同様に栄養士さんたちが間に入って面談についていただいて、同じ形でやれるということでもいいですか。

高松副主査 今年度は同じ形でやります。

加藤委員長 他に何か、ご質問等、ございますでしょうか。

西濱委員 3月っていうのは一応目安ってということなんですけれども。

高松副主査 3学期ですね。

西濱委員 3学期っていうのは、途中から始める何かあるのかなと思ったんですけれども。

高松副主査 来年度の新1年生には新しいマニュアルの説明等をしていきたいので。

加藤委員長 4月だとどうしても新入生が入ったりしますからね。

西濱委員 4月だとどうしても忙しいんですよ。3学期に急がなくても、ゴールデンウィーク明けとか、前にずらすのではなく、後ろにずらしてもらってもいいのかなというふうに。

三田委員 来年度の1年生にやるのなら、その秋からの採用の前には、これができあがって周知をしないと、校長会もそうですし、校長会も通していただいてからこちらのほうに、もうちょっと余裕を持って。

加藤委員長 スケジュールも次回提示できるように整理をさせていただきたいと思いますので、よろしく願いいたします。他に何かございますでしょうか。それでは改めて終了させていただきます。長時間に渡りましてありがとうございました。

上記会議の顚末に相違ないことを証するため、ここに署名する。

令和2年2月10日

委員長 加藤美代子