

令和7年度第2回多治見市食育推進委員会議事録

○日時 令和8年1月28日(水) 15:00~16:15

○場所 多治見市食育センター2階研修室

○委員出欠席 出席委員 11名 西戸委員、水谷委員、宮川委員、伊藤委員、
木村委員、斎藤委員、高田委員、増田委員、
小原委員、奥村委員、岩下委員

欠席委員 なし

事務局 7名 教育長、副教育長、食育推進課長、食育推進課
職員4名

○会議次第

1 開会のことば (食育推進課長)

2 教育長あいさつ

3 議題

(1) 令和7年度食育推進事業報告

(2) 乳糖不耐症等の疾患による学校給食の代替対応に係る提出書類の変更について

(3) 情報提供、意見交換等

4 議事

(委員長)

一つ目の議題、「令和7年度食育推進事業報告」について事務局より説明を願う。

(事務局)

令和7年度食育推進事業について報告する。本市では様々な食育推進事業を実施しているが、事業共通の目的を、食育基本法にあるとおり、「食」に関する知識と「食」を選択する力を様々な経験を通して習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることとしている。

今年度、実施した食育推進事業について詳細を報告する。一つ目は小学3年生の食育センター施設見学。食事が多くの人の苦労や努力に支えられていることが理解できる、

生産に携わっている人々の仕事の様子を捉え、人々の生活との関連を考えることができるなど、感謝の気持ちの醸成を目的に実施している。令和4年度から始まったこの事業も今年度で4年目となる。今年度もすべての小学校で実施し、約770人の子どもたちが食育センターに訪れた。児童の様子として、普段当たり前のように食べることでできている給食ができるまでにどれほどの工程があるのかを改めて知ることができた。給食が苦手な児童もいる中で、給食に興味を持ち、感謝して食べることの指導のきっかけにすることができた。等と学校から報告を受けている。

課題は意識を定着させるための継続的な指導。施設見学直後は、感謝の気持ちをもって給食を残さず食べようとする意識が高まるものの、その意識を継続していくことが難しい。意識を定着させるための日頃の給食時間の指導や教科と関連した食に関する指導を継続することが課題。

2つ目、中学生向け食育講座について。中学生になると、クラブ活動や塾などの習い事等、家庭や学校以外の活動が増え生活時間や環境が大きく変化することで、食について自ら実践する機会が多くなる。そのような生徒たちが実生活の中での食に関する課題を見つけ、課題の解決に必要な知識・技術を身に付け、手立てを考える機会とする、また、健康的な食生活を実践するために、自分の食生活を見直したり、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解したりできることを目的に実施している。今年度は、南姫中学校、南ヶ丘中学校、平和中学校で食育講座を実施した。

生徒の感想を紹介する。「特に印象に残ったのは朝食の大切さで、1日の学力や体力に関わっていて、摂る人と摂らない人では学力や体力に大きな差があり、こんなに違うのかとびっくりした。朝は忙しくてバタバタし朝食が偏りがちなので、三つの栄養素がバランスよく食べられるよう、夜早く寝て朝早く起き、自分で1品でも作るなど工夫をしていきたい。」「普段の食事や軽食で「選択する力」をつけることが大切だとわかった。運動後や夜食などは消化が良いものを選ぶと良いことなど今一度考えなおすことができた。」

課題は家庭教育との連携。学校給食の提供回数は年間の食事回数20%程度。学校給食を活用した食育の実施はもちろんのこと、家庭での食育が子どもの食習慣の形成に大きな影響を与えることから、家庭との連携をより強化したいと考えている。

3つ目、親子向け食育講座について。食品をバランスよく組み合わせることで献立を立て調理することや、体験を通じて調理の基礎を習得することを目的として実施した。小学生親子を対象としたオムライス作りとベジチェック体験、小中学生親子を対象とした学校給食メニューの調理実習を実施。児童・生徒の感想を紹介する。「給食を作ることがとても楽しかったし、給食への興味がわいた。」「調理員さんから教わった『野菜の切り方の工夫で食感に大きな差が出る』がわかって驚いた。家でも切り方に気を付けて料理をしたいと思います。」「また、保護者の感想として、「子どもと調理することで、朝食をもう少し食べようと思えるきっかけになった。」という声が聞かれた。

課題は参加者の固定化。無関心層が参加したいと思える講座になるよう有効なアプローチ方法を模索している。

4つ目、保護者対象学校給食試食会と講話について。学校給食への理解促進や学校給食を活用した家庭への食育の実施を目的としている。第4次岐阜県食育推進基本計画において、保護者世代である青年期後半（26歳から39歳）の現状や課題として、仕事や子育て等に多忙な時期であり、朝食の欠食が多い、野菜の摂取量が少ない、共食の頻度が少ない、また、健康に関することに関心がないなどが挙げられている。児童生徒の食習慣の形成には、次世代に食育をつなぐ大切な担い手である保護者の協力が欠かせないことから、こうした試食会と講話を積極的におこなっている。保護者の感想を紹介する。「限られた予算と材料で子供の成長の事を考えていつも作って頂いている事がわかり、本当に感謝の気持ちでいっぱいだ。」「野菜の大切さを再確認した。」「栄養の話聞いて、食べることも大事なことがたくさんあることに気づけて良かった。」「栄養バランスなど改めて気を付けていきたいと考えさせられた。」

課題は先ほどの親子向け食育講座と同じく参加者の固定化。

5つ目、セレクト給食の実施について。健康について考えながら選んで食べることを実践する場とし、食事のマナーを守りながら楽しい会食の時間を過ごすことを目的として実施している。

6つ目、学校給食における地産地消の推進について。市内で生産された農産物を通し、食への興味関心を高め、地域への愛着を育むことを目的としている。多治見市でとれた食材を使用した給食の日を「たじっこ給食の日」と定め、給食を提供するとともに、子どもたちへ栽培の様子や農家さんからのメッセージを撮影した動画を配信。また、農家の協力を得て、農業体験学習を実施した。児童、生徒の様子として、「野菜が苦手な子どもでも、多治見でとれた身近な食材と知ると、食べようと努力する姿が見られている。」「農業体験をとおして、地域の農業を身近に感じ、社会科の学習等と関連付けて考えることができている。」等と学校から報告を受けている。

課題は、市内農家との協力体制の維持と計画的な活用。大規模な農家の少ない多治見市において、大量調理である学校給食に継続して食材を納品してもらうためには、農家との密な連携、協力体制の維持が必要。また、学校の年間指導計画に合わせて給食で食材を提供できるよう、計画的に献立に組み込み、作付け等早い段階から農家と連絡・調整をおこなっている。

7つ目、8つ目、野菜を食べようの日の実施、ベジチェックを活用した野菜摂取の推進について。野菜摂取の啓発を目的として、好き嫌いをせずに食べることの大切さや、体に必要な栄養素の種類と働きについての理解を深めることを目指している。

毎月1のつく日は、給食時間において、放送委員が読む放送原稿や食育動画の視聴により野菜摂取について啓発している。今年度は、多治見健康ハッピープランの推進キャラクターであるパクンをとおして野菜に興味を持たせることを目的として、周知啓発活動をおこなった。パクンTシャツを着用した先生や生徒による全校放送をおこなっている学校、先生方がパクンを演じて放送をしている学校等、学校の中でさらに取り組みが広がっている。

また、野菜摂取の促進のために、皮膚のカロテノイドから、野菜の摂取量を推定する

機械「ベジチェック」を活用した授業等での指導を、小学校6校で実施した。児童の様子として、「実際に自分がどれだけ野菜が摂れているか数値で明らかになり、知ること、野菜を摂ろうとする意識が高まった。」「給食の様子を見ていると、配られた副菜は残さず食べるように挑戦する姿が見られた。」「『ベジチャレンジ』と称して進んで給食の野菜を食べる学年もあった。」保護者の感想として、「苦手な野菜も食べられるようになった。」「野菜を出してもあまり食べなかったが、ベジチェックをしてから自分から野菜を出してというようになった」等があった。

課題はベジチェックの有効活用の研究及び家庭との連携。子どもたちが主体的に野菜を摂取しようとする手立てとして、限られた期間の中でより有効的に機械を活用していただけるよう、学校へ活用目的を丁寧に伝え、連携を深めること。また、家庭ともより連携を深められるように、試食会等での活用や情報提供を検討していく。

今年度の食育推進事業についての報告は以上。

(委員長)

ただいまの説明については、三つ目の議題の際に、各委員からの発言を願う。

続いて、二つ目の議題、「乳糖不耐症等の疾患による学校給食の代替対応に係る提出書類の変更について」、事務局より説明願う。

(事務局)

乳糖不耐症等の疾患による学校給食の代替対応に係る提出書類の変更について説明する。趣旨、乳糖不耐症等の疾患により、学校給食の牛乳摂取が困難な園児、児童生徒に対しては、現在は医師の診断書提出を条件として、牛乳パックに替えてお茶パックを提供している。この度、提出書類の取扱いについて見直しを行い、診断書に替えて、本市所定の様式を使用することとする。理由、医療機関からの意見として、一つ、学校給食対応に関する確認事項は、牛乳摂取の可否及び代替飲料提供の必要性といった比較的定型的内容である。二つ、診断書は公的文書として扱われるため、診療記録の再確認、記載内容の精査、医療機関内での文書管理等を含む対応が必要となる。三つ、市所定の様式により、その範囲内で医師が確認、記載する形であれば、医学的判断の妥当性を確保しつつ、より円滑な対応が可能である。

これを受け、本市として検討した結果、次の見解となった。一つ、給食における代替飲料提供の可否判断においては、医学的確認が必要である一方、確認内容は限定的であり、診断書という形式に必ずしも依拠する必要は無い。二つ、本市が作成する様式により、医師の意見及び署名を求めることで、医学的根拠に基づく対応は引き続き担保される。三つ、医療機関、保護者の手続負担軽減、提出書類の記載内容の統一、園及び学校現場における確認対応の迅速化が期待できる。

以上の検討結果により、提出書類の変更をおこなう結論にいたった。書類提出の流れについては、学校から対象者の保護者へお茶パックへの代替申込書及び診断書に代わる所定の様式を配付する。次に保護者が医療機関にて医師の意見書を提出し、医師の意見

及び署名を求める。続いて、保護者がお茶パックへの代替申込書及び医師の意見書を学校へ提出する。

取扱いの変更については、来年度のアレルギー対応の申込みが既に始まっており、今、変更すると学校や保護者に混乱が生じる。来年の4月以降に新規で申込みをおこなう方からの対応としたいと考えている。今後、養護教諭部会への説明等もおこない、現場に混乱が生じないように対応していきたい。説明は以上、委員から補足があれば発言願う。

(委員)

医師会において本件を確認し、この様式であればということで皆さん賛成いただいた。費用に関しては医療機関の判断にお任せするという形で医師会にお伝えしている。

すでに、来年度分の診断書をくださいと来院されているが、その方々は診断書で対応するというところでよろしいか。

(事務局)

今年度中に申請される方は診断書での取扱いとなる。

(委員長)

そのほか御意見や御質問は無いか。では三つ目の議題、情報提供及び意見交換ということで、それぞれの立場から食育推進または食物アレルギー対応について、発言願う。まずは学校給食を提供する立場として、いかがか。

(委員)

食材価格の高騰により、様々な食材が使いづらくなっている。例えば魚であれば、多治見市は旬の魚を使うことを昔から大切にしているが、切り身の魚は価格が高いため、規格を角切りにするなど工夫をしている。大変ではあるが、これまでの給食に込められた思いやねらいを大切に、継続したいと思っている。

子ども達の食の現状として、学校で給食時間の様子を見ていていると、主食であるご飯については、努力して食べる姿もあるが、残菜を確認するととても多く残っている。牛乳も同じく、残っており、家庭で牛乳を飲む習慣が減っているのではないかと考えている。

行事食についても、例えば節分には給食で丸干しいわしを提供するが、節分といえば恵方巻を連想する子どもも多い。いわしが給食に出てきて喜ぶかといったなかなか難しいところではあるが、大切な食文化を伝えるため、給食で無くしてしまっはいけないものがたくさんある。

子ども達には自分に必要な量や食べられる量を考えながら食べられるようになって欲しいというのが食育をおこなう者の願い。成長段階で、なかなか給食の量を食べられない子どももいるが、成長期だからこのくらいは食べられるといいかなとか、給食を残す時に、調理している人や食材の生産者に思いをはせながら、少しは食べてみようかなと

いう思いを、子どもたちが持てるように指導をしていきたいと思っている。

(委員長)

続いて学校現場から、食育や食物アレルギー対応の取組みや児童生徒の様子について、発言願う。

(委員)

本校では、全学年でベジチェックを活用した指導をおこなった。数値で野菜の摂取状況がわかるため、低学年でもわかりやすい。養護教諭から野菜について話をしてもらい、測定する。1週間の目標をたて、1週間後にもう1回測定をおこなった。数値が変わったことで、頑張って取組んで良かったという体験をしながら、野菜の大切さを知り、意識づけをすることができた。野菜摂取の啓発キャラクターパックンを活用した働きかけは、子ども達がとても楽しみにしている。1年をとおして、パックンの話を聞いたりすることで、食に興味を持って給食を食べることができている。前回の委員会で残量が多いという話をしたが、秋くらいからよく食べられるようになってきた。日々の積み重ね、食に関する指導をおこなうことで、少しずつ意識が高まってきている。

2月には、調理場の中を見てもみようということで、栄養士と一緒に授業をおこなう予定があり、子ども達が楽しみにしている。継続的な取組みがとても大切だと感じている。

(委員)

今年1年、給食委員会を担当している。前期に給食に対する意識が高い生徒が委員長をしており、その姿を見て、食べるのが苦手でも少しでも残菜の量などを改善できないかということで後期委員長が活動している。その流れが良い影響となり、自分は食べるのが苦手だけどうしてみたら食べられるようになるのではないかという案を出したり、あと一口でも多く食べるようにという呼びかけをしたりしている。残量に対する意識はかなり改善されたのでは無いかと思っている。さらに、食事のマナーや食べる時間の確保のための配膳についても生徒が考え始めているので、引き続き生徒の取組みを支援していきたい。

先ほどの話にもあったように、どうしても残してしまう生徒には、時間になったから残すのが当たり前になっている様子が見られる場合もあり、残すということに対してそれは当たり前では無いということをこれからも指導していきたい。

食物アレルギーについては、担任をしている学級で、今までは牛乳を飲んでも大丈夫であったが、ある時に飲んだら違和感が出た生徒がおり、医師から牛乳は控えた方が良くと診断された生徒がいたり、今までは大丈夫であったが、なすを食べると少し喉がかゆくなる生徒がいたりする。学校としては、生徒からの訴えが無いとそのような状況になっていることがわからない。保護者にも確認したところ、保護者もご存じなかった。食物アレルギーについて、日頃から給食時間の放送等でお話をしてくれているからこそ、給食時間に感じるちょっとした違和感を自分で伝えることができるというのは大事なことだと思う。食べさせる側には気づかない部分だと思うと、自分の体調管理の一環とし

て、食物アレルギーについても知識等を指導していくことが大事だと感じている。

日本の食文化についても大事にしながら指導していきたいと感じている。

(委員)

本校でも学校給食の残量がとても多いことが課題。食事のとり方については、各家庭の考え方がある。しかし、中学生を教えている教員は、ご家庭がそうだから仕方ないではなく、生徒たちをご家庭とともに育てていくという立場にあるため、指導部会等でも検討し、来年度から食育学活を年2、3回実施しようと考えている。

具体的には栄養教諭の先生を招いての指導。また、若手の先生が増えており、給食を食べさせたいが、どのように声をかければ良いかわからない先生や、お家で食べなくて良いと言われていたからと生徒に言われてしまうと、何も言えなくなってしまう先生もいる。生徒達だけではなく、若手の先生達も一緒に育っていけると良いという視点で、食べさせる指導から、生徒が自ら食べたいと思う指導に現場を変えていきたいと考えている。そのためには、体づくりや成人後の体をどう健康に保つかというところをゴールにして、指導していきたいと検討している。

食物アレルギーに関しても、先ほどの委員が発言されたように、いつ誰がどのタイミングで発症するかというのは分からないからこそ、家庭科教諭として、授業の中で特に調理実習をするときには、例えば食品表示について実践を通して指導している。魚のアレルギーを持つ生徒がいるが、魚を使わなければ大丈夫ではなく、お味噌汁を作るときにだし入りの味噌は魚が入っているため、実は使用できないということが授業で話題になった。

自分で確認することも大切だが、さらに皆で確認し、そういう知識を持つことが大事だということを話した。身近なものに含まれているものが食物アレルギーの原因となり得ることを授業でも伝えていきたい。

(委員)

本校では、今年度、食に関する指導に力を入れて取り組んでいる。ベジチェックの活用については、5、6年生で授業として取り組んだが、他の学年については、休み時間に会議室で測定ができると声掛けをしたところ、たくさんの児童が測定に来た。

測定して1週間後に再度測定する機会を設けたことで、やってみよう、頑張ろうという意識を高めることができた。地域で栽培されたトマトが学校給食にも提供されていることから、トマトのキャラクターを作成し、指導に活用している。キャラクターをとおして、自分たちの地域で育てられた野菜に、児童が興味関心を持つことにつながっている。

5、6年生にとっては、自分の体を知ることが大事なことだと思っている。測定することで、自分がどれだけの野菜をとることができているのかが分かり、自分の体は今こういう状態だということを、知ること健康につながっていく。食育は健康に関わりが深く、大切。栄養教諭の協力を得て、食育の指導をおこなったり、県の味覚の授

業という事業に参加したりした。だし、砂糖、塩等、味の基本となるものについて、自分たちの舌で感じる体験をするなど、学びを深めることができた。

食物アレルギーに関しては、年度途中で2名ほど、新たに食物アレルギーの申告があった。教職員はもちろん情報共有をおこない、児童自身もこれは食べられない食材だ、自分はこういう食物アレルギーがあるということを知っていることが大切。他の委員の発言にもあったが、本校の児童達も、この子はこういうアレルギーがあるということクラスで共有し、今日はこれが食べることができないよというように、呼びかけている姿がある。児童同士の関わり合いがあることがよくわかり、みんなで食物アレルギーを持つ仲間を守るという意識を持つことが大切だとあらためて感じた。

(委員長)

各学校の話聞き、それぞれ工夫し、少しでも食べられるようにしようという取り組みをおこなっていることがわかった。今日、食育推進課から12月分の学校給食の残量調査の結果がメールで届いた。どの学校も残量が減ってきている。残量がとても多かった学校も、顕著に減少しており、各学校の取り組みの成果を感じている。私たち教員が食べられなくても良いと諦めてしまうと、あと一口食べようという子どもたちの気持ちが生まれませんが、教員が一言声をかけることで、努力して食べてみようという気持ちになる場合がある。

家庭の考えを変えることはできない中、学校給食をとおして子どもたちのためにできることをやっていけたらと思う。先日、校長会で食育推進課から食育について話を聞かせていただいた。給食を作る調理員さんも、皆に食べてもらえるように頑張っているという話等を聞き、本校でも全職員に聞いてもらうために、食育推進課に依頼した。本校の職員にも刺激になると良いと考えている。

来年度から始まる学校給食の無償化により、給食が当たり前提供されるものになってしまうのでは無く、皆が感謝の気持ちを持って頂くという流れになればと思う。

(委員長)

次に、保育現場の立場からということで、園児の食についての課題等、発言を願う。

(委員)

保育園でもやはり魚が高いため、少し安価な魚を使うなど工夫して提供している。季節に合わせた食材を使いたい、逆に業者から出せないと言われることもあり、難しいと感じている。

園児の様子としては、よく食べ残菜がほとんど無い。園の先生方が上手に工夫してくださっている。一つ気になることは、3歳になると秋ぐらいから、箸の練習が始まるが、なかなか箸への移行が進まない状況が見られる。園だけではなく、家庭でも発達段階に応じて、練習をしていかないと身に付かないもの。持ち方についても、変わった持ち方になってしまうことがある。栄養士から保護者に向けた講座で、お箸の持ち方が、今

後、鉛筆の持ち方になっていくということを話している。

もう一つは、噛むことができない園児が増えていることが気になっている。今までは園の給食で提供していたものが、噛むことが難しく食べられなくて残したという園の先生からの話がある。色々な食材を食べてほしいという思いで提供するが、安全面を考えると、そういったことも難しくなってきたと感じることがある。

保護者向けの講座では、離乳食の作り方について質問を受ける。動画サイト等で離乳食の調理方法を検索できる機会はたくさんあるが、実践する場が少ないのではと感じている。離乳食を作ることができないということは、食べる食材が限られてしまう。園に入る前に、ある程度の食材を食べていてもらいたい。

食物アレルギーについても、保護者にこの食材は食べられますかと質問しても、食べたことが無いから分からないということがある。そういったことに対して、じっくり保護者の話を聞く機会が少ないと思っているので、保健センター等と協力しながら考えていけると良い。

(委員長)

続いて、保護者の立場から家庭での食育と学校との連携または食物アレルギー対応について発言願う。

(委員)

来年度から給食費無償化していただけるということで、感謝したい。給食費は、保護者の口座からの引落としなので、自分の子どもが給食にはお金がかかっているということ、保護者が支払っていてさらに市からの補助があって食べることができるということを知っているのか疑問に思っているところ。そういう点も含めて、感謝の気持ちを持って給食を頂くようにと子どもに伝えていこうと思っている。先ほど家庭科の先生から食育の授業を取り入れたいという話を聞き、とても嬉しく思っている。

食物アレルギーについては、2月20日のアレルギーの日の献立は、豚肉が入っているが、それ以外の食物アレルギーの方は食べられるということになるか。

(事務局)

アレルギー表示対象の28品目中、豚肉と牛乳は使用している。28品目以外にも食物アレルギーがある場合は、食べられない可能性がある。

(委員)

ほとんどの子どもたちが食べることができるということで、こういった取組みをしていただき、とても嬉しく思っている。

子どもに、給食の話を聞くと、美味しいし何の不満も無いと言っている。楽しく学校生活を送ることができありがたい。一つ気になるのは、夜にクラブや塾から帰宅し、夜の10時ぐらいにおやつを食べる。甘いものをこんな時間に食べていいのかなと本人は

気になっている。どのようにすれば良いか。

(事務局)

食育講座では、受験生に向けた夜食のとり方として、夜に食べるのであれば消化のよいもの、例えばおにぎりやうどん等。また翌日の朝食にも影響するため、砂糖や油が多過ぎるものは控えた方が良いというお話をしていただいている。

(委員)

食というのは、家庭の責任が大きい部分だと思うが、そういうことについて学校や市で色々考えて、食育を一生懸命やってくださるということに感謝している。多くの保護者に聞いてもらいたい話だと思って聞いていた。家庭ごとに食についての考え方が大きく違っていると思う。私もすべての家庭を知っている訳ではないが、保護者がどの程度、興味関心を持っているかというのも違うし、経済的な状況も違う。例えば、給食や食べ物を残すことについても、私の家庭では残すことは駄目だという風に子どもが小さいころから、伝えているので、残したいけど残さない。家庭によっては残すことを悪いことではないと考える家庭もあると思う。

5年生の子どもが調理実習でお味噌汁を作った時に、自分は野菜を切る係だったと話していた。家庭では調理をあまりやらせていないが、家庭で話題になったことで、家でも作ってみようという話になった。学校で調理実習をおこなってもらえるのはありがたい。新型コロナウイルスの感染防止対策をおこなっていた時期には、しばらく調理実習が無かった時期があったが、調理実習をきっかけに食や料理に興味を持てるということでありたいと思っている。

給食については、季節の食べ物や行事食を食べるという、家庭では十分にできていないところがある中、そういったものを提供してもらっている。節分にいわしを焼いて食べるということについても、子どもの頃は私も好きではなかったが、そういうものだと思って食べていた。そういうことに興味がない家庭もあると思うので、学校や給食をとおして子どもたちに伝えてもらえるのは非常にありがたい。残量がそれによって増える可能性はあるかと思うが、ぜひ続けていただきたいと思っている。

P T Aの活動としては、例えば親子で家庭ごとのオリジナルのおにぎりを作って発表するということを企画、実施した。全校のうち、一、二割ぐらいしか提出は無いが、親子で料理に関わるきっかけ作りとして、強制することは難しいので、自主的にという中ではあるが、そういった活動もしている。給食試食会についても、復活し、小学校だと多くの学校で実施している。栄養について考えて日々の給食を提供して下さっているなということが分かるためとても勉強になり、給食を大事にしたいという気持ちが増す。先ほどの事業報告でもあったとおり、参加者の固定化、これは、どんな行事でもそうだが、興味ある人が来る。多くの人に参加できるように、参観日とセットにする等、そういったことも考えていきたい。参加者は、大体、全体の1割から1.5割で30人ぐらい。

食物アレルギーについては、一人一人に対応していただいて、しかも毎日のことなので、感謝している。私の子どもには食物アレルギーは無いし、周りでも強いアレルギーのある方がいないので、アレルギーに対する印象があまりない。そういった中で、アレルギー献立等の取組みをとおして、家庭で十分できないところを学校や給食で子どもたちに伝えてもらい、学ばせてもらってありがたい。

(委員長)

続いて医療食育の専門家の立場から発言願う。

(委員)

多治見市が学校給食を本当に大切にされていることがよく分かる。給食をただ提供するだけではなく、様々な食育の事業を推進することにより、他の委員が言われたように、残量が減ってきた、成果が上がっているという点がすばらしい。ご飯が残るという話で、以前8,000食を調理する給食センターに在籍していた時、たくさんの残菜が残って給食センターに返ってきた。しかし、その重量を8,000食で割って計算すると一人当たり、ピンポン玉くらいの量。ピンポン玉大のごはんをつくって、ごみの行方という社会の授業で、皆があとこれだけ食べると残菜が無くなるよという話をさせてもらった。

食育事業の中で、ベジチェックについては、自分の食生活を数値で振り返ることができ、一定の食育の成果が上がっているということを知って、大変勉強になった。

本学の取組みを紹介させていただくと、学生が毎年、ミニ懐石を調理、提供する機会がある。食材は例えばたけのこ、ブルーベリー、栗等の大学で採れたものをできるだけ使用し、残さず食べることを目標にして、学生が工夫して調理する。大学で採れるものではないが鮎も使用する。頭からしっぽまで食べられるようにするにはどうするのが良いかということを考えて調理、提供する。これがSDGsにつながるということで、SDGsの目標の一つ、「つくる責任つかう責任」を意識した取組みになっている。

(委員)

日頃から多治見市では、アレルギー献立の実施等、食物アレルギー対応や食育について実施されている。

他の委員の話を知っていた中で、ナスのアレルギーについては、花粉症食物アレルギーから発症するものと、ナスの仮性アレルゲンに反応が出る子どもがいる。アナフィラキシーまでは起こさないと思うが、花粉症食物アレルギーの子どもが多くいるので、一度、受診していただければと思う。花粉症食物アレルギーは、だんだん増えている。

小児のアレルギーについては、移行期医療として、9歳から指導していこうという考え方になってきており、食物アレルギー、他の病気に関しても移行期医療を今後どうしていくかということを考えている。

移行期医療というのは、例えば食物アレルギーを例にすると、食品の表示のチェックの仕方、エピペンの接種の仕方、そういったことを子どもに向けて、指導していく必要

があるということで、療育者主体から患者である子ども自身の自己管理へと移行させること。 これまでは何歳までに指導しないといけないという点が明確では無かったが、明確化されてきており、今は9歳ぐらいから指導していこうというのが、最近の試みとして出てきた。

食物アレルギーの子ども達は甘いものがなかなか食べられない。小麦の食物アレルギーがある子ども達でも食べられるものということで、東京で28品目を除いた食品を提供しているシェフがいる。そういったものを、まずは夏祭りみたいな形で当院でも提供できればと思っている。毎年おこなっている食物アレルギー研修会を、今年の8月19日におこなう。こういう話題を取入れて欲しいというものがあればご教示いただきたい。

(委員長)

委員会を通して様々な意見を伺ったが事務局としていかがか。

(事務局)

4月から給食費の小中学校、実質無償化という形で準備を進めていく。それを踏まえて、食育が後退していくことのないよう、食に関する感謝の気持ち等が薄れないよう、今後も委員会の皆様と共に考え、学校、家庭、調理場、食育推進課が連携しながら、食育を充実したものにしていきたいと考えている。学校給食については、質や量の維持、食物アレルギー対応、地産地消の推進等、継続していきたい。皆様の御協力等を願う。