

令和 8 年度第 1 回多治見市食育推進委員会議事録

○日時 令和 8 年 7 月 1 日（水）15：30～17：00

○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 長谷川委員、高木委員、岡委員、伊藤委員、
前田委員、斎藤委員、高田委員、増田委員、
日比野委員、渡邊委員、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 8 年度食育推進委員会委員長、副委員長の選任について

（2）令和 8 年度食物アレルギー調査結果について

（3）学校給食における食物アレルギー対応について

（4）令和 8 年度食育推進事業計画について

4 議事

（食育推進課長）

これより議事に入るが、委員長が決定するまでの間、私が議事進行を務める。本日の会議は、全委員 11 名で、11 名の出席となる。多治見市情報公開条例第 23 条の規定により、本委員会は公開とする。

それでは、1 つ目の議題、「令和 8 年度食育推進委員会委員長、副委員長の選任について」、いかが取り計らったらよろしいか。

（委員）

事務局一任でいかがか。

（事務局）

委員長は精華小学校の長谷川校長、副委員長は笠原小中学校の高木保健主事を推薦したいがいかか。

(異議なし)

(食育推進課長)

異議なしとのことで、委員長は長谷川委員、副委員長は高木委員に決定する。委員長が選任されたため、この後の議事進行を委員長に願う。

(委員長)

それでは、引き続きレジュメの順に議事を進める。議事が円滑に進行するよう皆様のご協力を願う。

2つ目の議題「令和8年度食物アレルギー調査結果」と3つ目の議題「学校給食における食物アレルギー対応」については関連があるため、続けて事務局より説明願う。

(事務局)

令和8年度学校給食食物アレルギー調査結果について報告する。

本市の小中学校、義務教育学校、幼稚園に通う子ども達を対象とし、食物アレルギーの状況について、学校生活管理指導表をもとに集計をおこなった。

調査内容は、食物アレルギーを有する児童等の人数、食物アレルギー原因食品についての回答、アレルギーの状況などについて、園・学校ごとに集計をおこなった。

食物アレルギーのある園児・児童・生徒の割合について、令和8年度の全児童数は7,018人で昨年度より308人減少したが、食物アレルギーのある園児、児童生徒は30人増えて576人であった。全園児、児童生徒数に対する割合は、前年より0.7%増加し、8.2%となった。

食物アレルギー原因食品の回答に対する割合と人数については、特定原材料8品目と、回答数の多い6品目、その他の食品に分け、合計15品目について集計をおこなった。

特定原材料については、4月からカシューナッツが追加となり9品目となったが、集計期間中は特定原材料が8品目であったため、集計結果も8品目で報告する。

果物類が最も多く、200人18.6%。次いで、鶏卵、くるみ、その他木の実類、落花生の順に多い結果であった。昨年度と比べ、くるみとその他木の実類が特に増えており、くるみは19人増加、その他木の実類は13人増加した。

参考として、消費者庁により3年に1度実施される「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」の結果をお示しする。令和6年度の上位3品目は鶏卵、木の実類、牛乳の順となり、前回の令和3年の調査と比べ、木の実類が著しく増加していたことが報告されている。木の実類の中でも一番多いのはくるみで15.2%、牛乳よりも多い割合となっている。

人数の多かった果物アレルギーの内訳について、果物アレルギーは200人で、複数の果物に対してアレルギーのある児童が多くみられた。件数が多い6品は、桃、キウイ、りんご、梨、さくらんぼ、びわであり、この6つの果物は、過去の集計結果と比較して、10人程度増えていることがわかった。

果物アレルギーを科目別の割合で見ると、バラ科の果物は昨年度に続き、回答数の約6割を占めている。ウリ科の果物であるメロン、スイカは果物アレルギーのうち14%を占め、例年回答

数が多くみられる。

バラ科やウリ科の食物は、花粉症との関連があり、花粉に含まれるたんぱく質と果物に含まれるたんぱく質の構造が似ているために起こる交差反応により、アレルギー症状が現れることがある。

花粉症を持つ子どもが増えているため、果物アレルギーの人数も増えているのではないかと考えられる。

その他の木の実類アレルギーについて、その他の木の実類アレルギーは83人。特定原材料のくるみ以外の木の実類を集計した結果、ピーカンナッツが最も多く、昨年度より8人増え37人。ピーカンナッツのアレルゲンはくるみのアレルゲンと似ているため、交差反応性があるといわれている。くるみアレルギー増加にともない、ピーカンナッツの人数も増加したことが考えられる。

2番目に多いカシューナッツは、1人増え、27人。ナッツ類すべてという回答は5人増え22人、ピスタチオは3人増え、18人であった。

その他の木の実類全体を見ても、年々、増加している食品が多いことがわかる。食文化の欧米化や健康志向の高まりなどにより、日本全体の木の実類の消費量が増えており、摂取する機会が増えていることが増加の一因と考えられる。

消費者庁の全国実態調査でも、木の実類のアレルギーの増加がみられており、その中でもカシューナッツとピスタチオについては、症例数が増え続けていること等を踏まえ、食品表示基準が改正された。

令和8年4月から、カシューナッツは特定原材料に準ずるものから特定原材料へ、ピスタチオは特定原材料に準ずるものに追加となっている。

特定原材料とは、食物アレルギーの発症数や重篤度から特に表示の必要性が高い食品について、食品表示法により表示が義務付けられているもの。

続いて、集計項目以外のその他の食品のアレルギーについて、その他アレルギーは48人。トマト、もやし、きゅうり、ごま、なす、など、野菜や大豆以外の豆類、等の回答があった。トマトは昨年度より7人増え25人となり、その他のアレルギーの中では一番多く回答があった。トマトも果物と同様に、花粉症との関連があるため、人数が増えたものと考えられる。

最後に、卵、乳アレルギーのある児童等の食物アレルギー対応の内訳について報告する。本市では、食物アレルギー対応の基本を食べるか食べないかの二者択一を原則としている。ただし、卵と乳については、医師等と相談の上決定した特例を設け、食物アレルギーがあっても給食を食べることができる。例えば卵アレルギーの場合、生卵は食べられないが「加熱卵なら1個食べても問題なし」という医師の診断があれば、学校給食の卵料理を喫食できることとしている。

特例により給食を食べることができる児童等は、卵69%、乳44%、除去食対応により除去食を食べることができる児童等は、卵29%、乳47%。

この2つの項目を合計した割合は、食物アレルギーがあっても給食を食べることができる児童等の割合であり、卵98%、乳89%と昨年度よりも高い割合となった。

毎日ではないが、多くの児童等が本市の食物アレルギー対応により、食物アレルギーがあっても給食を食べることができていることがわかった。

調査結果の報告は以上。調査結果を今後の安全安心な学校給食のため活用していく。

つづいて、本市の学校給食における食物アレルギー対応について説明する。

本市では、食物アレルギー対応として次の対応をおこなっている、1つ目は、献立の工夫。食物アレルギーを有する児童等でも学校給食を食べられるようにするため、特定原材料等 29 品目のうち、16 品目については献立に使用しないなどの対応をおこなっている。

カシューナッツ、かに、くるみ、そば、落花生、アーモンド、いくら、キウイフルーツ、やまいもは、学校給食で提供しないことを学校給食食物アレルギー対応マニュアルに明記し、使用していない。あわび、バナナ、ピスタチオ、マカダミアナッツについては、学校給食での提供実績が3年以上無く、今後も提供しないと思われるため、次の食物アレルギー対応マニュアル改定時に学校給食で使用しない食品として明示予定。えび、卵、乳は、調理工程でこれらの食品を除いた、除去食を提供している。

その他、献立の工夫として、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮している。また、原因食物が使用されていることがわかる料理名としている。

昨年度から、乳が入った料理には（乳）と記載している。教職員や保護者から大変わかりやすくなったとご感想をいただいている。ミルクプリンは、さらに卵も入っているためミルクプリン卵入り（乳）と記載している。

さらに、原因食物を使用しないノンミルク献立を取入れたり、使用する食材については、原材料や製造過程を確認し原因食物の影響が少ない食品を選定したりしている。

献立の工夫以外の対応として、以下の対応をおこなっている。代替食対応、除去食対応、その他の対応として、児童生徒園児、教職員、調理場職員、保護者が食物アレルギーについて理解を深めることができるよう、学校給食を通した食物アレルギーに関する食育を実施したり、対応マニュアルの周知、研修会をおこなったりしている。

学校給食でのアレルギー対応について、詳しく説明する。食物アレルギー対応の種類はレベル1からレベル4まであり、無配膳対応、一部弁当持参、完全弁当持参については、盛り付け図などの給食資料を活用し、保護者と学校が確認をとりあいながらおこなう学校での対応。

除去食対応は、申請があった児童等に対し、卵・乳・えびを、除去した給食を提供するもの。

代替食対応は、申請があった児童等に対し、牛乳パックをお茶パックに変えて提供するもの。除去食対応について、調理の様子を動画にて紹介する。

こちらは、除去食専用の容器で、一人一かごで管理し、このまま調理場から各校の配膳室へ配送され、配膳室から職員室へ運ばれる。児童等は、職員室へかごに入った除去食を取りに行くという運用。

本市の食物アレルギー対応についての説明は以上。

続いて、食物アレルギーに関連する事故及びヒヤリハットについて報告する。

こちらは令和7年度の食物アレルギーに関連する事故及びヒヤリハットの報告件数で、令和7年度は事故、ヒヤリハットの報告件数は0であった。ただし、今年度6月に救急搬送をとまなう事故が発生したため報告する。

乳アレルギーを有する5年生の児童が、乳が入ったグラタンを喫食。給食後、食器を片付けているときに、クラスの仲間がグラタンを食べて大丈夫だったの？と児童に尋ねたことで、本人がのど

に違和感を覚え担任に訴えた。保護者に連絡し情報を共有。対応を決定し、救急搬送となった。病院にて処置後帰宅。

学校での再発防止対策として、1つ目にアレルギー緊急時対応マニュアルを教職員に再度配布し、再確認をおこなった。2つ目に各クラスでの朝の会での確認方法について、「アレルギーの有無」だけではなく、具体的に何が食べられないものを伝えることとした。3つ目に給食時には配膳の有無を担当が目で確認することとした。

こちらは、令和7年度の県内の食物アレルギーの原因食品別発症状況の報告資料。岐阜県教育委員会からのお話では、昨年度と同様、アレルゲン不明の発症が多いことを強調されていた。食物アレルギーが無いと思っていても、突然発症してしまうことを想定し、日頃から学校の体制構築をおこなったり、対応マニュアルを活用し、定期的に対応確認をおこなったりすることが安全のためにとっても重要であることがわかる。

本市では、幼稚園・学校における食物アレルギー対応マニュアルを整備している。今回の事例を受け、マニュアルに記載されている学校での対応をあらためて確認し対応していただくことを、校長会、アレルギー研修会などにおいて周知していく予定。説明は以上。

(委員長)

ただいまの説明について、それぞれの立場からご意見ご質問、ご感想等を発言願う。
栄養教諭の立場としていかがか。

(委員)

食物アレルギー対応については、年々対応が必要な児童等が増えている状況があるため、事故が起らないように、まずは提供する食材について確実な情報を提供すること。調理の様子も動画で見ていただいたが、調理場での調理についても間違いがないよう、調理員と連携をとりながら安全な給食を提供していきたいと考えている。

(委員長)

学校現場の立場としていかがか。

(委員)

除去食対応について、除去食対応食品にえびがあるが、除去食対応となる献立が一度も出たことが無い。しかしながら、えびの食物アレルギーがある児童には、毎年除去食の申込書を提出してもらっている。この点については、どのように考えると良いか。

(事務局)

除去食対応食品については、乳と卵とえびを対応食品としている。現在、学校給食の食材価格が物価高騰による影響を受けていること等もあり、以前のようにグラタンにえびを入れるというようなことができていない状況が続いている。

(委員長)

同じく学校現場の立場としていかがか。

(委員)

事故については他人事ではない。自分の学校ではないから良いということではなく、起きてはならないこととして受け止めていきたい。教職員の研修会もおこなっている。

このような事故が起きると、子ども達や保護者、担任も自分達を責めてしまう。そうではなく、例えば給食の時間になったら、学年職員が全員学年フロアについて、給食の配膳の様子を見届けたり、今日はこういうメニューだねというような会話を増やすことでコミュニケーションを通しながら子ども達が興味関心を持つようになってきたりと、アレルギーを持つ子どもだけが考えるのではなく、みんなで意識を持てると、事故を未然に防げるのではないか。いつ起きても対応できるように、教職員が普段からアンテナを高くしておきたいということをあらためて感じた。

(委員長)

同じく学校現場の立場としていかがか。

(委員)

マニュアルに沿った食物アレルギー対応ができているかが、とても大事なことだと思った。所属校の教職員にも周知しているが、周知しているだけで実際にできているのだろうか、ハッとした。

定期的に、こういう対応ができていますか、と呼びかけることがとても大切だと感じた。

本校で、給食を食べた後に蕁麻疹や発疹等が出た子どもがいた際に、アレルギー反応かもしれないというのをまず疑って対応したという事例があった。保護者に確認をとったところ、受診の結果も大丈夫で結果として良かったという事例であったが、給食を食べた後の子どもの様子により、時には、まず食物アレルギーを疑って対応するといったことを今後も続けていきたい。

(委員長)

同じく学校現場の立場としていかがか。

(委員)

保健主事会でもこういう話題が出てきているので、そこで交流しながら考えていくことが必要だと思った。

(委員長)

本校でも、毎日黒板いっぱいに食物アレルギーの対応状況が掲示されている。第1チェックがあり、もしもの時のために第2チェックがあり次に第3チェックという、複数人の目で重ねてチェックすることが大事だということを改めて感じた。見える化をすることで、皆が意識することにつなが

る。また、給食を提供する方たちがこれだけ慎重に対応しているということを受けとめて、コミュニケーションが大切というご意見もあった中で、学校側もしっかりとそれを伝え、対話しながら子ども達の命を守っていかなくてはならないということを改めて感じた。

(委員長)

保育現場の立場としていかがか。

(委員)

事故報告について、本人だけではなくクラスの仲間が気づいて声をかけたという点が救われた点で、周りの子ども達がその子は食物アレルギーがあるということを理解していることで、大事故にならなくて良かったと思った。

保育園の食物アレルギー調査について、報告する。今年度、園児数は1,297人。そのうち、食物アレルギーを持つ園児は92人。割合としては7.1%。

昨年度は6.3%で、今年は若干増えた。食物アレルギーの原因食品の内訳は、卵が圧倒的に多く、その次に牛乳、その他となっている。保育園も木の実類、落花生、果物が以前と比べると、増えている状況。

以前はゴマも多かったが、今年はゴマの人数が0で驚いている。牛乳や小麦についても、以前に比べて減少している。

園児のエピペン所持者は、今年は2人。これから持つことになりそうな園児が2人いるということで、4人になるかもしれないという状況。

保育園の場合は、例えば調味料に含まれる食品についても食物アレルギー症状が誘発される重篤な方については給食は提供できないため、お弁当を持参していただいており人数は2人。

昨年度卒園した園児は食物アレルギーのため給食が食べられず、もうすぐ小学校に入学するから食べられるようになるといいねと、先生方も小さい頃から心配しながら見届けていた。学校へ行く数ヶ月前から給食を食べることができるようになり、学校給食も食べることができるようになっていると園から聞いている。

(委員長)

保護者の立場としていかがか。

(委員)

高校三年生の長男から合わせると11年前から学校給食にお世話になっている。当時から比べると、お弁当を持参することも減り、みんなが食べることができるマヨネーズやデザート等が提供されている。

除去食の調理の動画を見て、ありがたい気持ちでいっぱいになった。食物アレルギー対応の食品は、一般のものに比べて高いという印象がある。学校給食で使用する食材についても価格が高騰している中で、工夫していただいている。食物アレルギーの子どもが増えているという調査結果があった

が、こういった取組みが続いていくことを感謝しながら、これからも子ども達が学校給食を楽しく食べて欲しいと思っている。

(委員長)

同じく保護者の立場としていかがか。

(委員)

私の子どもは2人とも特にアレルギーは無いが、家庭では食べ慣れないもの、例えば果物等については、食べた後にいがいがすることがあったら教えてね、ということを伝えて食べさせていることがある。

私自身も食物アレルギーがないので、学校給食で様々な対応をしていることは知っていたが、どこか他人事というようなところがあったのが正直なところ。

しかしながら、事務局の説明にあった、いつ誰が、何が原因で発症するかわからないということを聞いて確かにそうだなと思った。特に子ども達は食べたことがないものがあり、食べたとしても実際は少量の場合もあるので、もしかしたら症状が出ていないだけかもしれない。今、アレルギーを持っていない子どもを持つ保護者の方にも、もし症状が出た場合はどんな対応が良いのか、また学校ではこういう対応をしているということを、保護者として知識を持てると良いと思った。

(委員長)

食育の専門家の立場としていかがか。

(委員)

私も学校給食の栄養士として除去食を提供する立場であったが、しっかり運用が確立されている点が素晴らしいと感じた。例えば調理場から子ども達への届け方については、配膳員や校務員から直接子ども達へ渡すのではなく、配膳員が職員室に持っていき、子ども達が職員室へ取りに行く。第1チェックだけではなく、第2チェック、第3チェックの流れが、意識しなくても自然に子どもに渡すところまでの工程の中でできるようになっている。

(委員長)

医師の立場としていかがか。

(委員)

ヒヤリハットの事案について、令和7年度は0件ということで素晴らしいこと。岐阜県のアナフィラキシーの発生件数は小中高で1,000件。エピペン所持率は7割から8割。令和7年度のエピペンの使用回数は9件ということで、東濃地区、特に多治見はご尽力いただき、事故報告あるが本当によく対応していただいている。

食物アレルギーの割合については、8.2%ということで全国調査に比べると少し多い。

食物アレルギー原因食物の集計結果については、PFAS、花粉症食物アレルギー症候群が増えているということ、さらに木の実類が増えている。全国調査でも木の実類が2番目に件数が多く、くるみは15.2%。2005年度は木の実類で1.9%であったので15倍増えている。

くるみの対策として、0.2グラムのくるみをまだ感作が起きてない時点の1歳から食べさせ、発症しないようにするという研究が始まった。

幼少期から早く取り入れることによって、くるみの感作を防ぐことができないかと思っている。倫理審査委員会が必要なので検討しているところ。

果物アレルギーは、カバノキ科の交差反応性があるバラ科の桃、りんご、さくらんぼ、なし、びわについて、丁寧に調査データを集計していただいている。ウリ科のメロン、すいかについてはそこまで心配はないが、桃、りんごは豆乳、豆類の交差反応性が4割ぐらいの割合で出現する、そのあと豆乳、豆腐は出ないが、上澄みのところにタンパク質が多いので、豆乳とゆばについては注意が必要。修学旅行で奈良や京都に行かれる学校があるため、チェックしておかなければならない。

ゆば等の提供がある場合は、学校と提供される食事の内容をしっかりと確認するよう話している。OASの場合でも、豆乳を飲みその後に運動をすることで運動誘発性アナフィラキシーを起こしてしまう事例もある。

木の実類について、カシューナッツ、ピスタチオ、これらはウルシ科。ウルシ科の患者さんが増えている。ハシバミについては、私はすべて確認することになっているが、こちらの調査でも確認されており感心している。ヘーゼルナッツの交差反応性があるため、やはり増えてきているという印象がある。日本のアナフィラキシーの発症率で一番多いのはヘーゼルナッツ、カシューナッツ、ピーカンナッツ。アナフィラキシーショックを呈する例が増えているということなので、木の実類はしっかりチェックしていく必要がある。

今年度から、特定原材料の9品目にカシューナッツが入り、ピスタチオが20品目に入った。

多治見市では五平餅もゴマを使用して作っていただいている。他の地域では地産地消ということで木の実類を使用した五平餅が提供され、小学校1年生が食べてアナフィラキシーを起こして来院されるという事例があった。最初に提供されるときは注意が必要だと思っている。

その他の食物アレルギーについては、トマトが増えている。スギの交差反応性があるので、スギアレルギーがあるとトマトアレルギーを発症することがある。もやしは先ほどのバラ科の花粉症のあとに、豆乳と湯葉が出てきて、そのあと緑豆もやしのもやしが出てくるので、この順番で増えてきている。これもバラ科の交差反応性で出ている。カレーについては、セリ科のクミンやコリアンダーというスパイスが花粉症との交差反応性で出ている。

除去食や完全除去対応の特例により、卵アレルギーの児童等のうち98%が給食を食べることができている。乳アレルギーの児童等のうち89%が給食を食べることができているということで、自治体によっては、生卵が食べられないと提供しないとか、乳についてはパンを提供しないという自治体もある中、食物アレルギーがある児童等も学校給食を食べることができている状況に感謝している。

他の委員の発言にもあったが、やはりコミュニケーションを取ることが大事だと思っている。患児自身や学校の先生が責任を負うということは難しい。皆で情報を共有し、対応していくことが大切だとあらためて感じた。

(委員長)

続いて、4つ目の議題、令和8年度食育推進事業計画について事務局より説明願う。

(事務局)

令和8年度食育推進事業計画について説明する。まず初めに、食育推進事業を計画実施するための根拠となる、食育推進における目標と課題について説明する。

食育の目標は、「安全安心な学校給食の提供をおこない、学校給食を活用した食育の推進を図ることにより、園児・児童・生徒が食の重要性を理解し、自分や家族の健康のことを考えた食を実践できるようになる。」この目標を達成するため様々な食育推進事業を実施おり、その成果をはかる指標として、指標項目と目標値を設定している。

一、毎日朝ごはんを食べる子の割合、二、朝食に主食と副食を食べる子の割合、三、学校給食残量調査、四、食物アレルギー除去食対応校数、五、学校給食の市内産農産物活用回数、六、子どもや保護者へ向けた食育講座の実施回数。

指標項目ごとの令和7年度の調査結果は、一、毎日朝ごはんを食べる子の割合は88.8%、二、朝食に主食と副食を食べる子の割合は57.6%、三、学校給食の残量調査はのちほど報告する、四、食物アレルギー除去食対応校数は26校、五、学校給食の市内産農産物活用回数は21回、六、子どもや保護者へ向けた食育講座の実施回数は28回という結果であった。

小学校の学校別残量の推移、中学校の学校別残量の推移、令和3年度から令和7年度の学校給食残量の推移については資料のとおり結果となった。

目標と課題についてまとめると、毎日朝ごはんを食べる児童生徒の割合は、減少傾向がみられる。朝食に主食と副食を食べている児童生徒の割合は11.8%増加した。ただし、令和7年度の調査については副食の選択肢の中に牛乳が含まれており、パンと牛乳のみ朝食として摂取している者の割合も含まれている。令和8年度については選択肢、質問方法が見直されているため、調査結果については、このような結果になることは難しいと考えられる。学校給食の残量は、学校ごとにばらつきはあるが、各学校の取組みによりR7年度は0.2%減少した。朝ごはんを食べる児童生徒の割合、朝食に主食と副食を食べている児童生徒の割合、学校給食の残量については、学校給食を活用した食に関する指導を繰り返しおこなっていくことが重要であり、今後も学校及び家庭と連携した食育を推進していく。

食物アレルギーの除去食対応は、R6年度に全ての園・学校で実施できる体制ができた。引き続き安全な実施ができるよう学校巡回、マニュアルの整備等、食物アレルギー対応全般に対する支援をおこなっていく。

市内産農産物の活用回数は目標を大きく上回っている。学校給食で提供するだけでなく、市内産農産物を活用した学校給食を生きた教材とし、生産者の思いや苦勞を伝えるなど、食育を推進していく。

食育講座の実施回数は、保護者・学校・企業等との連携を図ることができており、目標値を大きく上回っている。児童・生徒の食の課題や家庭が求めている情報等を把握し、食育講座の内容を検討していく。

続いて、令和8年度食育推進事業計画について説明する。はじめに情報提供になるが、5月27日に食育基本法が改正された。内容としては、働き方が多様化し、世帯構成が変化したこと及び消費者と生産者の関係が希薄化したことを掲げるほか、人々がまだ食べることができる食品を廃棄するなどの問題がある、良質な食料の安定的な確保の面からも「食」の在り方を学ぶことが求められている。食育は「食」に関する体験活動等を通じて自然の恩恵や農林漁業者をはじめとする「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深め、豊かな人間性を育むものという文言に注目していただきたい。この改正はまさに現代の食の課題を反映したもの。学校給食を担当する立場として感じていることは、食材が簡単に手に入らなくなった、学校給食を安定的に供給することがどれほど奇跡的なことなのかということ。

新型コロナウイルス、物流業界の時間外労働の規制による物流危機、人手不足、物価高騰、ナフサ、様々な課題がある中、学校給食の一食一食は食材業者、配送業者、生産者等たくさんの人々の苦労や協力があり成り立っているということを、あらためて子ども達、様々な人たちへ伝えていく必要があると感じている。

多治見市が古くから学校給食を大切にしている理由は、学校給食が単に空腹を満たすもの、栄養素を摂取するためのものとしてではなく、食を選択する力を育て、地域の伝統的な食文化や、食に関わる人々への感謝、食料生産等を学ぶことができる生きた教材として位置づけているため。

食育基本法の改正の背景も踏まえながら、各学校における食に関する指導の充実、またご家庭での食育についてご協力を願う。

食育推進課では第3次教育基本計画のもと、今年度も次の取組みを実施する。安全安心で魅力あるおいしい学校給食の安定した提供。望ましい食習慣を身に付けるための学校・園での食に関する指導の充実。家庭への食に関する啓発。

具体的には、安全安心で魅力ある学校給食を安定的に提供するため、多治見市学校給食の6つのねらい、食に関する年間指導計画に基づいて献立作成、調理をおこなう。地産地消の推進については、農家や農政担当課と連携し、市内産農産物を学校給食へ活用し、「たじっこ給食の日」を実施する。市内産の農産物を学校給食で提供するだけでなく、市内産農産物を活用した学校給食を生きた教材とし、生産者の思いや苦労を伝えるなど、食育を推進していく。

今年度新たな取組みとして、多治見西高等学校ミツバチプロジェクトが養蜂、販売するはちみつを学校給食で活用する予定。昨年度から交流を深め、今年度ははちみつを購入させていただくことになった。

次に、食に関する指導の充実については、学校における食育の推進は学習指導要領に位置づけられていることを前提に、次の学校の取組みについて支援をおこなっていく。各学校における学校給食を活用した食に関する指導の充実として、食に関する指導の全体計画に基づいた計画的な食育の実施及び給食時間、各教科等における学習の目的に応じた食育の実施。例として、G I F U食のマイスタープロジェクト事業である小学生家庭の食育マイスターの実施や地元生産者との交流・農業体験を実施する。

また、野菜摂取の推進として、「野菜を食べようの日」献立の実施と年間指導計画に基づいた発達段階に応じた指導及び体系的な指導を実施する。さらに、推定野菜摂取量計測機器を活用した食育を

実施する。

食に関する指導の充実としては他に、食育センター施設見学、中学生向け栄養講座を実施する。食育センター施設見学は、対象は市内全ての小学3年生、25クラス。内容は施設見学、企業の出前講座、栄養教諭・学校栄養職員、調理員への質疑応答をおこなう。また受配校については、食育センターで給食を喫食する。期間は5月から10月までの予定。

中学生向け栄養講座は、対象は中学生。内容は名古屋グランパス食育アンバサダー森裕子氏による食育講座。今年度は4校から応募があり実施予定。

続いて、家庭への食に関する啓発として、今年度は次の事業を予定している。幼稚園、小学校、中学校の保護者と連携した学校給食試食会。夏休み食育講座として、今年度はSDGsの観点から省エネクッキングを取入れた講座をおこなう。その他、親子向けに学校給食メニューの調理実習、令和9年度新一年生の保護者に向けた学校給食試食会を実施予定。

最後に、情報発信としてインスタグラムによる情報発信、スーパーマーケットでの給食レシピ配布。こちらは、年5回、市内スーパーマーケット等5ヶ所で配布予定。学校給食の試食配布についても、今年度も実施する予定。説明は以上。

(委員長)

栄養教諭の立場として発言願う。

(委員)

学校給食の年間指導計画について、お話をさせていただく。学校給食の目的は、栄養補給、栄養バランスのとれた食事をとってもらうということだけではなく、食について様々なことを学ぶためのもの。食べ方やマナー等、基本的なことがわからない子ども達が増えている中、9年間を通して食事のあり方や楽しく食事をするための大切さ等を一つ一つ学んで欲しい。

学校給食を通して深い学び、教科と関連付けた学びにつなげるため計画的に実施している。毎月、めあてやねらいを持ち、まず大きなテーマを立ててから教科で学んでいることと関連づけて献立を立てたり、その月の季節の食べ物を知り味わって欲しいという思いから、旬の食材を取り入れたりということを、計画の中に落とし込んでいく。

学校では給食時間の放送でお話をしてもらったり、食育動画の配信をしてもらったりしながら、給食時間の指導や教科と関連する指導と連携を持たせている。

学校給食の年間指導計画は、小学校と中学校、それぞれの教科で学ぶことが異なるため、学習内容に応じて作成している。小学校と中学校の9年間で様々なことを継続して学ぶことができるように考えている。

年間指導計画2について、子ども達の様子を見てみると、野菜摂取が難しく偏食傾向のある子については十分な野菜量が摂れていない現状がある。子ども達が自ら必要性を感じながら、1口でも苦手な野菜を食べることができるように取り組んでいきたいということで、昨年度から計画を立てた。例えば動画の視聴をどの学年でおこなうと良いか、発達段階や学習状況を考慮しながら位置付け、学校給食と関連づけた指導ができるかということも考えながら立てている。先生方と連携し、子ども達への

ご指導をいただけたらありがたい。

(委員長)

他にご意見がある方は挙手にて発言を願う。

(委員長)

家庭のあり方が変わり、食事のとり方や形態も変わってきていると感じている。学校給食を通してしっかり食を学ぶことは、とても貴重な機会だということをあらためて感じた。

飽食の時代と言われるものの、子ども達の様子を見ていると、なかなか食べることができない、偏った食事をしているという姿がある。食育の重要性を再認識し、学校においても教科だけではなく教育活動全体の中で食育をどのように推進するかということを考えていきたい。

最後に食育の専門家として委員に発言を願う。

(委員)

食育が取入れられたとき、食育は知育・徳育・体育の基礎となるものとして広められた。

学校の栄養士をしていた頃、学校へ食育指導に行かせていただいたときに、学校給食への先生方の理解があるかどうかがとても重要だった。

多治見市の場合は、どの先生も給食がお好きだと思うが、まず先生が給食を好きでいてくれると、訪問する栄養教諭はすごく嬉しいと思う。食育推進課の方も嬉しいのではないかな。

多治見市ならではだと思うが、学校の先生以外にこれほどたくさんの方が食育に関して協力している。栄養教諭1人で頑張ってもできないと思う。この会議についても先生方がすごく温かい雰囲気。

それでも成果が数字として表れないのが食育。説明資料の中で、結果として少しずつでも残量が減ってきた。大きく減っているということではないが、この地道な努力が少しずつ成果になってきているのは、多治見市の支援体制、先生方の協力体制があるからだと思う。今後もっと素晴らしい学校給食になっていくのではないかと考えている。

(委員長)

様々な意見をいただいたが、事務局としていかがか。

(事務局)

本日は、皆さまから多くのご意見等をいただき感謝申し上げます。今後とも、この委員会で食育の推進や食物アレルギーの適切な対応について検討を重ね、本市の伝統と手作りを大切にした学校給食を守りつつ、安全で安心な魅力あるおいしい学校給食を提供していきたいと考えている。

今年度から、中学校給食費の無償化と市立小学校の給食費負担軽減が始まったところ。給食の質や量の確保、食育推進事業の実施、食物アレルギーの適切な対応については継続していきながら、給食が無償になることにより学校給食の残量が増加したり、食に対する感謝の気持ちが薄れてしまったり

することがないよう、子ども達や保護者に対しより一層食育の推進を図っていく。

また、5月27日に食育基本法が改正され食育の重要性があらためて示された。今回の改正では、社会環境や食を取り巻く状況の変化を踏まえ、食育をより一層推進していくことが求められている。特に子ども達が健全な食生活を実践する力を育むことや、地域の食文化の継承、地産地消の推進など、学校給食が担う役割はこれまで以上に重要になっている。

本市においても、学校・家庭・地域、加えて調理場等が連携しながら、食育の充実に取り組んでいきたい。

地産地消については、新たな取組みとして多治見西高等学校のはちみつが学校給食で提供される。このような地域と連携した取組みも食育の推進につながるものと考え、今後も本市らしい食育を進めていきたいと考えている。

委員の皆様においても、本日の内容についてそれぞれの職場に持ち帰り、引き続き食育の推進にご理解ご協力を願いたい。

(委員長)

これをもって議事を終了する。