

令和6年度第1回多治見市食育推進委員会議事録

○日時 令和6年9月25日(水) 15:00~16:50

○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 10名 長瀬委員、國生委員、伊藤委員、木村委員、斎藤委員、高田委員、土屋委員、小原委員、河合委員、岩下委員

欠席委員 1名 鬼頭委員

事務局出席者 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6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6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) 食育推進の取組みと課題について
- (5) 令和6年度食育推進事業計画について

4 議事

(事務局)

一つ目の議題、「令和6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)

事務局の一任でいかがか。

(事務局)

委員長には多治見中学校の長瀬校長、副委員長には北陵中学校の鬼頭保健主事をご推薦したいがいかがか。

(異議なし)

(事務局)

委員長は長瀬校長、副委員長は鬼頭保健主事に決定する。委員長が選任されたため、議事の進行を委員長に願う。

(委員長)

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。

二つ目の議題、「令和6年度食物アレルギー調査結果について」、三つ目の議題「学校給食における食物アレルギー対応について」を事務局より説明願う。

(事務局)

多治見市内の小中学校、幼稚園に通う「食物アレルギーがある」と回答した子どもたちを対象とし、学校生活管理指導表をもとに集計した調査結果を報告する。

内容は、食物アレルギーを有する人数、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・学校ごとに集計を実施したもの。

食物アレルギーのある園児・児童・生徒の割合については、令和6年度の多治見市の全児童数は226人減少し、7585人、食物アレルギーのある児童は7人増えて510人。食物アレルギーの有る児童の割合は、前年より0.3%増加し、6.7%。

平成30年以降の食物アレルギーがある児童については、令和元年以降は6%台で推移している。平成30年までは、学校生活管理指導表の提出を必須としていなかったため、保護者の判断のみでアレルギーがあると回答した割合となっている。

続いて、食物アレルギー原因食品の集計結果については、特定原材料の8品目を含む、15の品目に分けて集計を実施した。果物類が178人と最も多く食物アレルギーの回答のうち19%。食物アレルギーがあると回答した件数に対する割合は、昨年度より1%以上増加した品目は、鶏卵(1.8%)、くるみ(1.3%)、その他種実類(1.1%)。くるみやその他種実類は年々増加傾向がみられている。今年度はくるみが、落花生よりも多いという結果となり、食物アレルギー原因食品のうち3番目に多い品目となった。

続いて、一番人数が多かった果物と、その他の種実類、大豆・大豆製品、その他の項目について、詳細な集計結果を説明する。果物アレルギーは178人563件の回答があった。この回答件数の多さからもわかるように、複数の果実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5品はもも、キウイ、りんご、メロン、さくらんぼで、ももが、80件と一番多い。昨年度はりんごが一番多かったが、今年度は15件減って3番目に多い。

果物アレルギーは桃やりんご、サクランボなどのバラ科の果物に多くみられる。果物アレルギーのうちバラ科の果物は54%と、半数以上であった。また、ウリ科のメロン・スイカは16%、マタタビ科のキウイは12%を占め、バラ科・ウリ科・マタタビ科だけで82%であった。

その他の種実類アレルギーは72人117件の回答があり、落花生・くるみ以外の種実類のアレルギーは、カシューナッツが最も多く、去年より9件増え27件。二番目に多いピーカンナッツも去年より7件増え21件、ピスタチオも7件増え10件と増加。その他の種実類は年々増加傾向が続いているということがわかった。

大豆・大豆製品アレルギーは27人52件の回答があり、豆乳が25件と一番多く、ゆば8件、厚揚げ5件、大豆・油揚げ3件というように、特定の食材についてアレルギーがあるということがわかった。

その他アレルギーは41人55件の回答があり、トマト、もやし、きゅうり、なす、など、野菜や大豆

以外の豆類、添加物、ゼラチン等の回答があった。

アナフィラキシーを起こしうる児童の数は昨年度より16人減少し、85人。アナフィラキシーを起こしうる食品は、卵が26件と一番多く、くるみは昨年度より7件増え18件、乳は3件減り14件。

小麦でアナフィラキシーが起こりうるという回答が5件あるが、小麦のアレルギーがあると答えた人数が6人であることから、小麦アレルギーのほとんどの児童がアナフィラキシーの可能性があることがわかった。

多治見市の学校給食では、食物アレルギーの重症度や発生数の多さから原材料として使用しない食品を決めており、くるみ・落花生・そば・カシューナッツ・いくら・アーモンド、山芋、かに、キウイについては使用していない。

多治見市では食物アレルギー対応の基本を完全除去対応、食べるか食べないかの二者択一としており、卵と乳もその対象となっている。ただし、卵と乳については完全除去対応の「特例」として条件を満たす場合は、食物アレルギーがあっても給食を食べることができるため、「特例により給食を食べることができる」、「除去食対応により除去食を食べることができる」、「給食は食べないの」の3つの対応となっている。

卵・乳のアレルギーがある児童でも完全除去対応の特例によって、卵・乳が入っている給食を食べることができる児童は、卵60%、乳48%。また、除去食対応により除去食を食べられる児童の割合は、卵と乳どちらも35%となり、特例により給食を食べることができる児童の数と合わせると、卵95%、乳83%となり、除去食対応、特例対応により、毎日の給食が食べられるわけではないが、給食を食べることができる子が増えたということがわかる結果となった。

令和6年度食物アレルギー調査の結果報告は以上。調査結果を今後の安心・安全な学校給食の運営に生かしていきたい。

続いて、本市学校給食の食物アレルギー対応について説明する。

本市では、先ほどの食物アレルギー調査の結果や、国や県の動向を踏まえ、食物アレルギー対応を次のようにおこなっている。一つ目が、献立の工夫であり、食物アレルギーを有する園児、児童、生徒でも、学校給食をできる限り食べられるようにするため、特定原材料等28品目のうち15品目については、献立に使用しない等の対応を実施している。例えば、かに、くるみ、そば、落花生、アーモンド、いくら、カシューナッツ、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マニュアルに明記し、使用していない。また、あわび、バナナ、マカダミアナッツは、学校給食での提供実績が3年以上無い。さらに、えび、卵、乳は、除去食を提供している。

また、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する。原因食物が使用されていることがわかる料理名とする。原因食物を使用しない献立を取り入れる。加工食品は、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する。といった工夫をおこなっている。

その他の対応として、代替食対応、除去食対応、食物アレルギーに関する食育の実施、マニュアルの整備、周知啓発等を実施している。

今年度は除去食対応が全ての幼稚園、小中学校で開始することができた。そのため、令和6年度から除去食を開始する幼稚園、小中学校を対象に、除去食の受渡しシミュレーションを実施し、安全に児童生徒へ除去食を届けるための練習をおこなった。さらに、調理場ごとの除去食対応マニュアルの作成をおこなうなど、安全な提供を継続的にこなうための支援を実施している。

最後に、食物アレルギーに関連する事故及びヒヤリハット報告と多治見市の調理場の取組みを一つ紹介する。令和3年度から令和5年度までの事故及びヒヤリハット報告は0件であった。

8月に県内で食品の誤使用による食物アレルギー事故が発生したので、それに関連して、多治見市の

取組みを紹介する。多治見市の調理場では、食材が納品された際に、あらかじめ業者から提出されている食材の原材料配合表と、実際に納品された食材の表示を照らし合わせ、間違いが無いかを確認している。納品されたものと、原材料配合表が異なる場合には、業者に問い合わせる等の対応をおこなっている。最近、原材料費の高騰により、加工食品に使用する原材料を変更するメーカーも増えていると聞く。アレルギーが配合されていないと思っていた食材が、商品のリニューアルによりアレルギーが配合されているものになってしまったということも起こりうるため、引続き調理場での確認をしっかりと行っていきたい。説明は以上。

(委員長)

ただいまの説明について、御意見、御質問、御感想を順番に伺う。

私の方から一点、食物アレルギー対応のため、給食では使用しない食品があるとのことだが、給食のメニューに影響は無いか。また、今まで食べていたメニューが、食品の変更によりこんなふうに変化しているという事例はあるか。

(委員) 調味料等については、できるだけ特定原材料に配慮して選んでいるが、本来使用していたものと近いもので安全なものを選んでいくので献立、メニュー自体を大きく変更することは無い。使用しない食品については、出来上がりに差が無いように配慮しながら献立を立てたり調理をおこなったりしている。十数年前は使用していたが、食物アレルギーへの配慮や物価の高騰により、現在は使用していない食品もある。

(委員) 学級担任をしており、クラスにも果物アレルギーがある児童がいる。調理場で材料などにも気を配りながら対応していただいているので、子どもが安心して給食を食べることができている。教室でも、メニュー表等を掲示して、間違いが無いように確認している。今後も、子ども達と安全に給食を食べていきたい。

(委員) 担当している学年にも、食物アレルギーを有する生徒がたくさんいる。ヒューマンエラーは起きてはならない、注意すべき最優先事項だということをいつも学校で話題にしている。見落とししてしまったときにどのように対応するかが1番大事。してはいけないことは、見落とししてしまったことを責めること。関わる者が余裕を持って対応し、失敗できないという空気にならないようにしたい。みんなが対応を共通理解することが大切。生徒のこれからの自立に向けて、自分を理解し生きていくための指導を中学校はしていくところだと思っている。

アレルギーは怖いという認識に偏るのではなく、誰にでも起きることだということを子ども達に指導したい。給食では、誰もが食べられる献立を工夫してもらっている。給食委員が、朝の会等で、今日のおすすめの給食というコーナーを実施している。僕の今日のおすすめは五目ラーメンですという情報を聞くと、他の生徒も興味を持ち、iPadで献立だよりを見るなど興味関心が広がるきっかけになっている。

(委員) 学校関係も食物アレルギー対応が広まり、これまでの経緯を含めて、すごいことだと感じている。また、食物アレルギー対応は、調理場だけの対応ではなく、先生方や保護者も含めて全体で取り組んでいくべきこと。学校給食の対応が良い方向に向かっていると感じる。

(委員) 食物アレルギー対応が、マニュアル整備等も含め、とても丁寧におこなわれていることがわかり良かった。制限するだけでなく、みんなと少しでも同じものが食べられるように、卵スープとプリンを同じ日に提供しないといった献立の配慮もされている。

(委員) 子どもが食物アレルギーで、一番上の子どもの頃は、保護者1人の目で食べる食べないの判断をしていた。1番下の子が入学した際には、先生も毎日の給食の食物アレルギー対応を確認すると聞きとても驚いた。この10年ぐらいですごく変わった。その分、先生方が大変だと思うが、本当にありがたい。調理場でも、材料の検収の際の確認など、ここまで気を使っているというのを感じ、ありがたく思っている。

(委員) 多治見市は食育推進課と調理場の連携がとれているため、食物アレルギー対応について、現場だけでは対応しきれないことにも円滑に対応ができています。例えば先ほどのヒヤリハット事例であっても、食育推進課からいち早く情報共有があり、こういう場合はどうする方が良いのか、ここを確認するようにしようということを相談し、調理場へ展開していくことができる。そのため、安全に給食を作り、子ども達に提供することができる。

学校では、養護教諭を中心に、給食主任等も連携をとってくださり、止むを得ず急に食材変更しなければならない場合等でも、保護者や子どもへの確認をすぐ取ってくださる。そのおかげで、突然のことでも何とか安全に対応できているので本当に助かっている。

(委員) 食物アレルギー調査結果を見て、年々食物アレルギーを有する児童生徒が増加していることを改めて感じた。本校は小規模校であるが、10人以上の食物アレルギーを有する児童がおり、毎回保護者に献立表、盛付図等を確認してもらっている。私と担任と保護者が三重でチェックしている。小学校の段階から自分にどんなアレルギーがあって、どんな食べ物が食べられないのかを理解し、自分で判断できる力を持てるようにすることが大事だと思い対応している。

エピペンを持つ児童に対しても、どういうときに使うかをしっかり話をしている。また、除去食対応の際には、職員室に除去食を取りに来たときに、今日は何が食べられないのかを児童と確認する。答える児童もいるが、低学年の場合、答えられない児童もいる。そういう場合は、保護者に直接お願いもするが、先ほど映像で見せていただいた保護者に向けたマニュアル動画を見ていただくことで、毎日の対応を家庭で子どもと確認し、今日はこれを食べるよという話をしてもらうきっかけになっている。

(委員) 果物アレルギーについて、複数の果物に食物アレルギー反応が出る子どもはどれくらいいるのか。

(事務局) 果物全般が食べられないという児童生徒は6人。一つの果物だけというよりも、複数の果物が食べられないという児童生徒の方が多い。

(委員) 私の子どもが学校給食を食べていた頃は、これほど丁寧に食物アレルギー対応をおこなっている時代ではなく、子どもが自分で避けて食べていた。このように丁寧に対応していただけると保護者としてもありがたいと思う。

(委員) 食物アレルギー調査のデータと照らし合わせてお話させていただく。食物アレルギーを有する

園児、児童生徒の割合は 6.7%ということで、これは全国調査と全く同じ結果である。花粉・食物アレルギー症候群 P F S（ピーエフエス）が増えている。大豆原因については、豆乳・湯葉・厚揚げには G l y m 4（グリエムフォー）というたんぱく質が多く、そのたんぱく質に反応している。もやしも同じく G l y m 4（グリエムフォー）に反応している。くるみが原因食物の 3 番目になっており増加している。全国調査も同じ 3 番目。その他の木の実類アレルギーについて、カシューナッツとピスタチオはウルシ科、ペカンナッツはクルミ科。分け方としては、落花生と木の実類というように分ける。マニュアルの中にカシューナッツは学校給食では使用しないという対応になっているが、ピスタチオも同じウルシ科のため、同じ対応にすると良い。クルミを学校給食で使用しないのであれば、ペカンナッツもクルミ科であり、全く同じ症状が出てしまうため、対応を統一したほうが良いと思う。クルミ科のコンポーネントの J u g r 1（ジャグ・アールワン）は、マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツに交差反応性が高いため、注意が必要。

食物アレルギー対応の中で、卵スープと卵のプリンを同じ日に提供しないことになっているが、それはたんぱく質量を計算しているのか。

（事務局）食材レベルで重ならないように対応している。

（委員）ホテル等の食事で、乳製品は使用していません、と表示されていても、食事をして症状が出たことがある。もしかするとカゼインが含まれていたかもしれない。ホエイやカゼインを乳と認識していない食品業者がいるのかもしれないと思ったが、学校給食の取引業者の表示に問題は無いか。

（委員）問題なく表示されている。

（委員長）保育園の食物アレルギー調査について委員から報告を願う。

（委員）保育園のアレルギー調査結果を報告する。5月1日現在、園児数が 1,346 人、うち食物アレルギーがある園児は 83 人、割合としては 6.2%。去年は、6.1%であったため、横ばい。対象が 0 歳児から 5 歳児と年齢が低いので、学校とは食物アレルギーの原因となる食品が少し異なる。1 番多いのが鶏卵、次が乳・乳製品、その次はクルミやナッツ。ここ数年で木の実類の割合が高くなってきている。エビや小麦もあるが、大豆も増えていると感じている。その他内訳については、魚、果物が増えてきている。

発達支援センターわかばが 4 月から開園した。保育園から除去食を提供しており、対象者は 1 人。保育園もマニュアルがある。食物アレルギー対応の食器として黄色の食器を使用することになった。以前は同じ食器で食べたいという保護者からのお話もあったが、食物アレルギーの子どもを持つ保護者に相談をしたところ了承を得た。みんなと同じ食器で食べるということも大切だが、誤食を防ぐとことが 1 番大切。対応にご理解いただいたことに感謝している。保育園は、先生が日勤、早番遅番という勤務体制のため、誰が対応しても間違いがない体制づくりができたと思う。

給食レシピ集を作った。これで 4 冊目となるが、1,500 冊を 200 円で販売している。ぜひ手に取っていただきたい。レシピだけではなく、QRコードからアレルギーポータルサイトにつながるようになっている。また多治見市栄養士連絡協議会の連携として、保健センターや学校給食の情報も掲載している。

（委員長）ただいまの子ども支援課の報告についてご質問などがあれば伺う。

(教育長) 食物アレルギー対応について、私からお話させていただくと、例えば七、八年前と、今とを比べると隔世の感がある。関係者が努力を重ねてようやく全校に対応を広げ完了した段階。

調理場での意図せぬ混入による事故を防ぐ意味で、アレルギー室を調理場に作るということは相当予算が必要となるが、そこに対する理解が進んでいなかった時代もあった。今回の報告のような状況になったのは、時代背景、国民全体のいろんな理解が深まったということ、さらには今日お集まりの現場でいろいろと努力されている皆さんの日々の取組み、そういったものの積み重ねがあり、その結果、全体の理解が深まり、今のような形になったということ。

今後も改善すべき点はあると思うが、現場任せでは進まない。関係する方々の理解や、それを後押しする空気感が醸成されるようご理解ご協力をお願いしたい。

もう一つ、学校所属の委員からのお話の中で、事故を起こさないということが、第一であることは確かではあるけれども、もう一つ大事なことは、子ども達が中学校を卒業して大人になっていくときに、自分の食物アレルギーについて理解をし、その後の人生において正しい食生活送りながら自分なりに生きていくことが大切であるというお話。単に事故を起こさないということだけではなく、そういった部分にも現場で配慮していただいているということ。これは、食物アレルギーのない子ども達にとっても良い教育の場。そういう子ども達が社会にはたくさんいて、そういった配慮も必要なんだという良い経験ができています。

(委員) 保育園でも、診断書を希望されるのではなく、生活管理指導表を持ってこられる保護者が増えありがたい。他市では、診断書記入を希望される方が若干いらっしゃる。

(委員) 子ども支援課から他市へも周知している。

(委員長)

四つ目の議題、「食育推進の取組みと課題について」、五つ目の議題「令和6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)

本市の食育推進の取組みと課題について説明する。1 具体的な取組みについて、第3次教育基本計画のもと、食育による健やかな心身の育成を目指し、次のとおり、取組みを実施しているところ。

食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けるため、学校給食を「生きた教材」として活用することや食に関連した各教科の学習などを通して食育を積極的に実施。

食に関する感謝の念や地域への愛着を育むため、学校給食の食材に市内産農産物を活用。

SDGsの考え方を踏まえ、教育委員会、学校・園が連携協力して、子どもや保護者へ向けた食育講座を実施。

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ことを目指し、指標項目として、毎日朝ごはんを食べる子の割合、朝食に主食と副食を食べる子の割合、学校給食の残量調査の結果、アレルギー除去食対応校、園の割合、市内産農産物の活用回数、子どもや保護者へ向けた食育講座の実施回数を掲げている。

令和5年度調査結果については、毎日朝食を食べる子の割合は、令和5年度91.4%、令和4年度88.6%であった。毎日食べない子に、食べない理由を調査したところ、食べる時間がないから41.4%、お腹が

すいていないから 37.9%が多かった。このことから、朝食を毎日食べるという行動には、早寝早起きなどの生活習慣の課題が大きく関係していると考えられる。

朝食に主食と副食を食べる子の割合は、令和 5 年度 43.0%、令和 4 年度 61.9%であった。割合が大きく減少している理由は、令和 4 年度調査と令和 5 年度調査の質問と回答の選択肢の内容が変わり、回答の選択肢の言葉が変わった、主食と汁だけという回答の選択肢が無くなったことが関係していると考えられる。

朝食摂取については、何も食べていない子が、早寝早起きを実践し「何かを少しでも食べる」という行動ができるようにするという視点と、主食だけ食べるという子が、「主食以外に野菜のおかずなどを食べることができるようにする」という視点の、2つの視点での対策が必要であると考えられる。

学校給食の残量調査は平成 29 年度から令和 5 年度までの 10 月の残量について、比較したもの。新型コロナウイルス感染症がまん延した令和 2 年から、徐々に増加している。これは、感染予防対策として、給食を配膳する際におかわりができなかったこと、黙食の徹底をおこなったことなどが要因として考えられる。令和 5 年度については新型コロナウイルスに加え、インフルエンザが例年よりも早く流行し、季節関係なく、学級・学年閉鎖や児童生徒の欠席などが重なったことで残量が増加したと考えられる。

令和 6 年度の食生活アンケートでは、家庭と学校で苦手な食べ物が出たときの児童生徒の対応、残す、苦手だが少しは食べる、食べない等の対応は、家庭であっても学校であっても、児童生徒はほぼ同じ対応をしていることがわかった。学校と家庭が連携した食育の実施が重要であることが分かる。

また、残量調査については、残量を減らすことを目的とするのではなく、児童生徒が食べ方を考え行動するための指標としたい。

続いて、令和 6 年度食育推進事業計画について、説明する。学校における食育の推進については、各学校における取組の充実として、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、岐阜県が主催する G I F U 食のマイスタープロジェクト事業の家庭の食育マイスター、中学生学校給食選手権への参加、岐阜県学校給食会が主催する、私が考えた学校給食メニューコンクールへの参加を促進。

野菜摂取の推進として、推定野菜摂取量計測機器を活用した食育の実施、野菜の日献立の実施と ICT を活用した動画による野菜摂取の啓発をおこなう。

食育センター施設見学の実施については、市内小学校全ての小学 3 年生、26 クラスを対象に、食育センターの施設見学をおこなう。

学校給食の充実については、次のとおり、6つのねらい、食に関する年間指導計画に基づいた献立作成をおこない献立の充実を図ること。各教科・総合的な学習の時間・特別活動において、学習の目的に応じ学校給食を生きた教材として活用すること。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」を実施し、学校給食の地産地消を推進すること。個別的な相談指導を必要とする児童生徒を対象とした対応を学校全体として実施できるよう必要に応じて支援すること。をおこなっていく。

続いて、家庭・地域への食育の推進については、企業と連携した食育講座を実施。学校給食試食会については、幼稚園、小学校、中学校の保護者と連携した試食会、令和 7 年度新一年生の保護者に向けた試食会、市民に向けた試食会を実施。情報発信については、インスタグラムによる情報発信やスーパーマーケットにおいて野菜を使った給食レシピを配布する。

(委員長)

ただいまの説明について、御意見、御質問、御感想を順番に伺う。

学校関係者の方は、各学校における、食育の実践についてご紹介していただきたい、また保護者、そ

の他の立場の方は、家庭や地域学校との連携も含めて、今の意見等々についてご感想なども教えていただきたい。

(委員) 甘原のいちごを使ったイチゴジャムが給食で提供されたとき、食育センターから動画を視聴してくださいというお願いがあったので、各学級で視聴してもらうよう給食主任の立場からお願いした。担任しているクラスでも、多治見市でとれたイチゴがジャムになって給食に出てくるよという紹介動画を見ながら給食時間の指導をおこなったが、児童はとても楽しみにしていた。実際に、ジャムは人気で食缶が空っぽになり、もっと欲しいけど無いの、という声もあった。

学校で給食委員会を担当している。給食委員の5、6年生から、どんなふうに委員会活動をしていきたいかという意見を吸い上げながら活動している。委員は、給食の配膳時に身なりを捉えて配膳してほしいとか、できるだけ食べ残しがないよう給食を食べられたらいいなということを願っている子が多い。そこで、エプロンや帽子をこのようにつけて配膳すると良いという動画を、子どもたちなりに作ったので、全校に見てもらおう予定でいる。ステップとしてはとても小さいものかもしれないが、子どもたちなりに考え、全校に発信するという、給食に関する考え方を今後も広めていけたらと考えている。

(委員) 本校は現在、体育祭の練習中で、朝から昼休みまでの活動が続いている。そのような中で養護教諭が給食の時間の放送で、朝食を食べることが良いのではなく、何を食ると良いのかということを生徒らに気づいてもらうための指導をした。子ども達は、何かしらを食べればとりあえず熱中症を防げるだろうという浅い知識しか持っていないこともある。熱中症を防ぐためには、何でも良いから飲んだり食べたりすれば良いという訳ではなく、主食、主菜、副菜を揃えて食べるということが大切なので、その3つを揃えて食べようという内容。私が担当している学年の子ども達は3種類食べなきゃいけないの、そんなの無理だよと言ったりもするが、保護者の協力も必要なので、完璧には言えない中、例えば、出されたものを食べるだけではなく、高校生とか大人になったときに、食べることを選択できるようその知識を活用してほしい。放送を聞いて終わりにするのではなく、養護教諭は保健室に来室した生徒に、朝ごはんは何を食べてきたのと声をかけ、話を聞いている。食習慣や食べるものの内容が大事だと感じている。

もう一つ、中学生の学校給食選手権に毎年応募している。本校には家庭科部があり、58名の生徒が在籍している。その中で、食べるだけでなく、食べることを通して色々な知識を得られることが勉強になっている。勉強したらそれで終わりではなく、発表する場として学校給食選手権を活用している。校長や管理職の先生がこういう大会があつてとか、こういう活動をしている仲間がいるということのを他の生徒に広げてくれる。そういったことで、今の1年生が、来年度は自分たちも応募したいという思いを持つようになり、活力につながっていると感じる。興味のある人だけの体験ではなく、食べることを通して、みんなに広げることが大事。

(委員) 食育センターを作る際には、食育を発信するための見学スペースや食育講座ができる研修室を作りたいという思いがあり、それを実現できた。今後も講座等、色々なことができると思う。

市内産の食材を探すのは本当に大変なこと、食育推進課が農家さんの所へ足を運び、交渉をして給食で提供できているので、そういったところも含めて、子どもたちや保護者にも広まっていくと良い。

保育園では、以前に比べて子ども達のかむ力が、すごく弱くなっている。小学校、中学校を含めてしっかり対応していかなければいけないと感じている。

(委員) 3人の子どもがおり、朝からやるべきことがたくさんある中で、朝食にかける時間が取れず、パンと飲物だけになってしまうことがある。

アンケートを見ると、私も頑張らなくてはと改めて感じた。夏休みに、食育マイスターの取組みを小学校6年生の娘と一緒にした。一緒に食事を作るタイミングがなかなか取れなかったが、誰のために作ろうと相談しながら取組んだ。お兄ちゃんが部活でくたくただから、どういったものを作ってあげたら良いのだろう、朝ごはんはこれだけではだめだよ、と娘と考えながら、実践する機会になった。子どもと一緒に考えるような働きかけができると良い。

(委員) 食物アレルギー対応では、以前はお皿の色を変えたりとか、全然違うものを代替食で持ってきたりすると珍しがられた。何これとか、こっちのほうがおいしそうとか言われるのがすごく嫌で、つらい思いをさせてしまっていた。なので、代替食の見た目は給食と同じように作り、一生懸命やっていた。その後、食物アレルギー事故のニュースでテレビで出てきたときに、見た目が一緒だと事故につながる可能性があるということがわかった。保育園のように、お皿の色を変えても大丈夫になったのは、やはり先生方や家庭の食物アレルギーについての理解が広がり、違うものを食べていても、この子はこれでいいんだということを皆さんが分かってくださっているからこそで、感謝の気持ちでいっぱい。

食育講座については、チラシを見ると、この内容はおそらく卵が入っているから参加できないなどになってしまう。アレルゲンが入っていないものを作る講座があるとありがたい。

(委員) 先ほど事務局から、データ提示があったように、毎年このような形で子ども達の食生活の実態を見ながら、食育をどのように働きかけていくのが良いかを考えて、実践している。

最近、特に学校で気になっているのは、給食を食べ残してしまう子どもたちが、自分の健康とかその食べ方を考えるというわけではなく、好き嫌いで残す、残すことに対して抵抗なく、時間を待って残す子が増えているのではないかということ。給食の残量が減っていくことは良いとは思いますが、そこだけに目を向けるのではなく、小食の子は、例えば食べられないことをすごく気にして給食が嫌になってしまうので、自分の健康を考えてどのように食べたら良いかということを知ってもらおうよう食育をおこなっている。野菜を食べ残す子どもが多いので、野菜についての動画を流したり学校に働きかけをして先生方と連携したりしながら進めている。

また、生活習慣という観点で考えたときに、朝御飯をしっかりと食べる子どもは、勉強や運動において頑張れたり、熱中症の予防になったりということもあるので、生活習慣を形成していくため、今後もそういったところで連携をしていきたいなと思っている。

最近、保護者を対象とした学校給食の試食会をしている中で、小食のお子さんをお持ちの保護者は、そのことをすごく気にされている様子がある。そのような保護者に、嫌いなものを無理に好きになるのではなく、嫌いだけど少しでも頑張って食べたことを褒めてあげながら、自分の健康を考えて、食べられるようにしていけると良いなということをしつづつ伝えている。

(委員) 9月の体重測定の際に、運動会が近いということで熱中症予防のため、朝御飯について保健指導をおこなった。子ども達に、朝御飯の摂取について聞くと、どの学年も食べている子どもが多かった。食べるということだけではなく、黄・赤・緑の食品と働きについて指導したが、内容を聞くと、パンだけしか食べてないとか、そういう子も半分以上いた。保護者も朝御飯を準備するのはすごく大変。そこで、子ども達には、家族に用意してもらおうのが当たり前ではなくて、保護者がいつも元気なわけではないし、用意してもらえない環境ではない子どももいるので、自分で冷蔵庫を見て食べるものが無い

かなあとか、今までパンしか食べていなかったから今日はもう一つ増やしてみよう、例えば冷蔵庫を見てヨーグルトがあるならばヨーグルトを食べてみようとか、自分で考えてみようとか、黄・赤・緑のうち、1個しか食べてきてない子どもには明日は、二つ食べると良いねというように、自分の今の現状から少し増やして、どういう食べ物を食べると自分が元気になれるのか、学校生活を元気に送れるのかということ子どもたちが考えられるように指導している。

保健の授業や保健指導の中で、栄養教諭と連携して食育の活動を進めていけたらと思っている。

(委員) 10年前にNPOを立ち上げ、食育を目的として活動している。独り親の子ども達を集めて活動しているが、貧困の方々の中にはいる。その子ども達になぜ朝御飯を食べないのと聞くと、うちは食べない主義だからとか、お母さんが食べないっていうから私も食べないと答える。そういった子ども達が自分のお金で食事を食べられるようになったときに、しっかり食べる力をつけて欲しいと思い食育活動をおこなっている。子ども達へは、朝御飯食べてねとも言えないので、こういうのを食べると良いよという伝え方をしている。なかなかそういう子ども達への対応は難しいと思うが、だからこそ食育をしていかなければいけないと思っている。

大学の学生に、子どもの頃、食べ物については誰に教わったのかを尋ねると、お母さんやおばあちゃんと返ってくる。学校に栄養士がいたと思うが、栄養士の配置人数が少ない中で、受配校の全てを給食時間の指導等で回ろうと思うと年に1回程度。そういう状況ではあるが、学生たちに郷土食などについて尋ねると、家庭ではなく、学校給食で食べたという記憶が残っていると答える。学校給食はそういった意味でも大変重要な役割を果たしている。

(委員) 食育マイスターなど学校での取組みが大切だと感じた。企業と連携した講座は子ども達も興味を示す。名古屋グランパス食育アンバサダーとか、シェフ、こういった人たちの影響力は大きいと思う。ほかにもアスリート、オリンピックが食について発信することでも、説得力があるのではないかと。地元企業であるバローさんとの企業連携は無いかな。

(事務局) バロー様店舗においてレシピの配付をしている。

(委員) 事務局で、InstagramやYouTubeを活用した発信をされているので、食育についてもアスリートや、影響力のある方からの発信があっても良いのでは。

(委員長) 様々な御意見が出ましたが、事務局としてはいかがでしょうか。

(事務局) 前半に食物アレルギーについて、後半に食育について、議論し意見いただいた。食物アレルギーに関する大きな事故は、ここ数年は起きていないが、今後も引き続きしっかりと対応していきたい。食育については、子ども達が正しい食の知識、食習慣というものを身につけるために、学校、家庭、調理場と連携し、引き続き取り組んでいきたい。今年度は、委員会をもう1回開催する予定。今後ご議論いただいたことを活かし、引き続き努めていくのでご理解ご協力をお願いします。

(委員)

本日の議題は以上。これをもって議事を終了とする。