

令和5年度第2回多治見市食育推進委員会議事録

○日時 令和6年2月14日（水）14：00～15：30

○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 林委員、小嶋委員、伊藤委員、加藤委員、斎藤委員、
高田委員、中山委員、奥山委員

欠席委員 2名 飯野委員、岩下委員

事務局出席者 6名 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）学校給食における食物アレルギー対応について
- （2）食物アレルギー除去食対応の進捗状況について
- （3）幼稚園・学校における食物アレルギー対応マニュアルの変更について
- （4）令和5年度食育推進事業について
- （5）令和6年度食育推進事業計画について
- （6）食育推進委員の学識経験者枠追加について
- （7）意見交流 「野菜摂取の推進について」

4 議事

（委員長）

一つ目の議題、「学校給食における食物アレルギー対応について」、事務局より説明願う。

（事務局）

1、食物アレルギーを有する園児、児童、生徒数は、令和5年4月現在7,811人中503人。全体の6.4%にあたる。その6.4%の園児、児童、生徒への食物アレルギー対応として、学校や調理場で実施している対応が次の2以降。

2、食物アレルギー対応の実施状況（1）献立の工夫については、①食物アレルギーの発症数、重篤度の高さを考慮し、そば、落花生、くるみ、かに、アーモンド、カシューナッツ、キウイフルーツ、山芋、いくらは使用していない。②1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。例えば卵スープとプリンなど。特に難しいのは小麦。例えば、ラーメンの献立の際に、麺の小麦と中華スープやメンマ、サラダのドレッシングに小麦が入ることがあるため、小麦を使用していない食材を選ぶよう注意してい

る。③原因食物が使用されていることがわかる料理名にする。例えば、乳の代わりに豆乳が使用されているアイスクリームを提供する際は、アイスクリームではなく、豆乳アイスクリームと料理名でわかる工夫をしている。④原因食物を使用しない献立を取入れている。例えば小麦粉の代わりにでんぷん、最近では、バターの代わりに豆乳バターを使用することもある。⑤加工食品を選定する際には、原材料や製造過程を確認し、食物アレルギーの原因食物の影響が少ない食品を選定している。

(2)～(5)については、調理場だけではなく園、学校の対応、保護者との連携が必要になる対応である。

(2) 無配膳対応については、献立表などの給食資料をもとに、家庭で対応内容を確認し、食べられない献立を学校へ盛付図を用いて報告。当日は、配膳の際に、間違えて盛り付けてしまわないように、担任と本人が確認し、食べないようにする対応。

(3) 弁当対応は、無配膳対応と同じように、保護者が食べられない献立を確認し、学校へ報告。食べられない献立の代わりに、お弁当を持参。持参したお弁当は職員室で預かるなどし、給食時間に間違いなく本人がお弁当を食べるように、担任や養護教諭等が見守りをおこなっている。完全弁当対応の人数は7人。

(4) 代替食対応は、乳アレルギーなどのために牛乳が飲めない場合に、お茶パックに代替する対応で、現在45人に対応している。

(5) 除去食対応は、保護者からの申込みと医師からの学校生活管理指導表をもとに、調理場で、卵、えび、乳・乳製品の除去食を調理提供し、園・学校で受取り、食べられない献立の代わりに食べる対応。令和6年度をもって、除去食対応は市内の公立園、小中学校全てで実施する体制が整備される。除去食の体制整備の状況については、このあと詳細を報告する。

いずれの対応においても、調理場から間違いのない献立資料を提供し、調理する。また、給食資料をもとに保護者が食べられない献立のチェックをおこなう。そのチェックしたものを園、学校へ提出し、学校が間違いのない対応ができるよう、資料の確認を何度も行い、児童、生徒が自ら対応ができるように見守りながら毎日の給食時間を過ごしている。園、学校、調理場、保護者それぞれが、本当に丁寧な対応をしてくださっていると感じている。

(6) 食物アレルギーに関する食育の実施について。食物アレルギーについては、本人だけではなく、まわりの園児、児童、生徒が理解をすることが大切だと考えている。学校給食を通して、食物アレルギーを持つ仲間がいることや、その子たちはこういう症状が出るからこういうものが食べられないよ、だからみんなで気を付けよう、あるいは、こういう工夫をすると食べられるよということを伝えることで、本人もまわりの子ども達も成長していく。

具体的には、2月20日のアレルギーの日献立やノンミルク献立などの際に、給食時間の放送や担任や栄養教諭等による指導の中で伝えている。

(7) その他、安全な食物アレルギー対応のための体制づくりについて。園や学校での保護者向け説明会や調理員、配膳員の研修の際に使用するため、除去食についての動画を作成。多治見市公式YouTubeで配信されており、いつでも閲覧することができる。また、この後に報告するが、幼稚園、学校における食物アレルギー対応マニュアルの見直しを現在おこなっているところ。

最後は、3食物アレルギーに関連する事故及びヒヤリハット報告をおこなう。事故については、平成30年度2件、令和元年度1件、令和2年度1件、令和3年度から令和5年度は0件。ここでいう事故は、救急搬送及び、学校等において内服対応をおこなった事例。

ヒヤリハットについては、事故を未然に防ぐためにとっても重要な報告であるにとらえている。今年度、あらためて園と学校にヒヤリハット報告の必要性や提出の手順について周知依頼したところ。報告は以上。

(委員長)

ただ今の説明についてご意見、ご質問のある方は挙手にて発言願う。

(委員)

マカダミアナッツは学校給食で提供されるか。

(事務局)

提供されない。

(委員)

マカダミアナッツはくるみとの交差反応性が高い。

牛乳の代わりに豆乳を使用しているとのことだが、豆乳アレルギーが増えていると思う。牛乳の代わりに豆乳を使用する機会は増えるのか。

(事務局)

本市でも豆乳アレルギーが増えている。牛乳の代わりに豆乳を使用することを安易に考えないようにしている。

(委員)

事故報告については、大きな事故がないと聞いている。しっかり対応していただいていると感じている

(委員長)

二つ目の議題、「食物アレルギー除去食対応の進捗状況について」、事務局より説明願う。

(事務局)

1、除去食対応状況について。本市の除去食対応は、平成21年滝呂小学校で初めて実施され、徐々に対応校を増やしてきた。令和6年4月から共栄小、北栄小、笠原小など新たに8校2園で、除去食対応を実施することで、本市が学校給食を提供するすべての幼稚園・小学校・中学校で、除去食対応が実施される。

2、令和6年2月現在の除去食対応人数について。表は、調理場ごとの除去食対応人数。現在本市では、合計60人の児童生徒等に除去食を提供している。

3、令和6年4月除去食対応開始に向けて。(1)令和5年6月対象校に向けて、除去食対応説明会開催
(2)環境整備。調理場や学校の必要備品購入等、除去食対応の実施に向けて、体制構築の支援を行った。
(3)令和6年2月 受け渡しシミュレーションの実施。学校職員、配膳員、児童生徒が参加し、除去食の受け渡しシミュレーションを実施した。(除去食の流れについて、写真と動画を用い説明。)除去食の受取や返却、容器を開けるなど、除去食の日と同じようにシミュレーションを行った。来年度除去食申込予定の児童生徒等、21人がシミュレーションに参加した。

来年度以降も、園・学校・調理場・保護者との連携を図りながら、除去食を安全安心に提供していく。

(委員長)

ただ今の説明についてご意見、ご質問のある方は挙手にて発言願う。

(委員)

意見、質問無し

(委員長)

三つ目の議題、「幼稚園・学校における食物アレルギー対応マニュアルの変更について」、事務局より説明願う。

(事務局)

最新の食物アレルギーに関する情報への更新と、より分かりやすいマニュアルにするための変更を行った。なお、マニュアルは令和6年3月中に完成見込み。

(1) 特定原材料の表記にくるみを追加。消費者庁の食品表示法において、令和5年3月よりくるみが特定原材料へ追加されたため、表記を変更。(2) 食物アレルギーの原因についての説明文に、原因食物の情報を追加。現在の食物アレルギーの情報を周知するため追記。(3) 口腔アレルギー症候群の説明。①花粉-食物アレルギー症候群の説明を追加。②花粉-食物アレルギー症候群に関する表を追加。近年、患者数が増えている花粉-食物アレルギー症候群の情報を追記。(4) アナフィラキシーの重症度についての表を即時型症状の臨床所見と重症度分類の表に変更。(5) アレルギー表示の対象外食品例を追加し、情報を更新。(6) 食品表示の説明を追加。1ページ目で、基本ルールや複合原材料の説明をし、2ページ目は、食品表示の記載例をもとに、個別表示・一括表示の解説。

完成後は多治見市ホームページに公開し、園・学校でのアレルギー研修会の資料や保護者へ食物アレルギー対応を説明する際の資料として活用していく。

(委員長)

ただ今の説明についてご意見、ご質問のある方は挙手にて発言願う。

(委員)

意見、質問無し

(委員長)

四つ目の議題、「令和5年度食育推進事業について」、事務局より説明願う。

(事務局)

代表的な事業を抜粋し、実施時の様子を交えながら報告する。まず今年度のトピックスを3点。

1 つ目に今年度は新たにカゴメ株式会社と連携した事業を展開した。夏休み親子食育セミナーの開催、野菜摂取啓発のため野菜新聞の配布、ベジチェックを活用した授業・講座を実施した。

2 つ目に学校給食試食会の実施回数が大幅に増加した。昨年までコロナの影響もあり数回程度だったが、5類感染症に引き下げられたことや、PTA 総会でのチラシ配布、学校と保護者及び栄養教諭等が連携し、大幅に回数が増加。これに伴い、家庭との連携をより強めることができた。

3 つ目に新たな取り組みとして、来年度新一年生になる園児の保護者へ向けた試食会を開催する。学校給食についての話を聞いたり、試食したりすることで、入学後の学校生活に見通しをつけ、準備をする一助となれらばと考えている。また保護者への食育の推進につながることを期待している。

カゴメ株式会社と連携した夏休み食育講座について。カゴメの担当の方にお越しいただいてポイントを教

わった後、親子でオムライス作りに挑戦した。参加者からは、「子どもが自ら作ろうと頑張っていてとても良い経験になった。」「野菜を切ったり卵を割ったりするだけでなく、ガスコンロを使って調理をする経験ができたので良かった。」「料理に興味をもち、一緒に作る体験ができてよかった。」といった声があった。

この講座ではベジチェックを使い日頃の推定野菜摂取量を計測したり、本物の野菜を用意して1日に必要な野菜の量を計測したりして、野菜摂取の啓発も行った。

中学生向け食育講座について。名古屋グランパス栄養アドバイザーの森裕子氏を講師に招き、中学生に必要な栄養素や食事の摂り方についての講座と、簡単な調理実習を行った。この日は主食・主菜・副菜が一品でそろった「タコライス」と不足しがちなカルシウムとビタミンがとれる「はちみつレモンゼリー」を調理した。

参加者からは、「誰でも簡単に作れると思う。また作りたい。」「主食・主菜・副菜を摂ることがとても大切なことだと知った」などの感想があった。後日家庭で調理した写真を参加者が送ってくださった。講座での体験が家庭での実践につながったと感じている。

お魚講座耳石ハンター入門について。参加者は魚の頭から耳石と呼ばれる平衡感覚を司る石状の組織を取り出す体験をした。魚に触れたり、鰹節を削ったりする体験や、煮干しだしのみそ汁の試飲などの機会を提供することで、参加者からは、知的好奇心を刺激する講座だった。初めて知ることが多く楽しかった。などの声があった。

中学生向け食育講座について。南ヶ丘中学校2年生の生徒へむけて座学を行った。生徒からは、「今まで、親に作ってもらって、食生活とか気にする機会がなかったから、この機会に見直してみようと思いました。」「夕食の前にお菓子を食べてしまうことがよくあるので、これからはもう少し気をつけたいと思いました。バランスのよい食事と、しっかり睡眠をとり、規則正しい生活ができるようにしたいです。」といった感想があった。

親子クッキングについて。多治見市でボランティア活動をしてくださっている食生活改善推進員さんと連携し、伝承料理の親子クッキングを実施した。参加者からは、「包丁で切っているときははらはらしたが、上手に切ったり炒めたりしていて楽しそうで良かった。」などの感想がありました。

学校給食試食会について。栄養教諭等が給食のねらいや調理の工夫などを伝え、実際に給食を試食することで、子どもたちに必要な一食量や、味などを知り、家庭での食育に繋げて欲しいと考えている。

参加者からは、「自分の子どもは給食が苦手なので、今日の内容を伝え、作っている方へ感謝しながら食べられるようにしたい。」「栄養面のことだけではなく、衛生管理や野菜を洗う工程、混ぜる、焼く、食缶に分けるなどひとつひとつの工程を丁寧に行ってくださいっていて感謝です。」などの感想があった。

たじっこ給食について。滝呂小学校の給食時間には、学校栄養職員と一緒に生産者も教室へ訪問し、この日使用した日の丸大豆についての説明や作り方、苦労などを伝えた。

多治見市でとれた食材を給食で提供することで、子どもたちが食へ興味関心や地元への愛着をもってもらいたい。

セレクト給食について。事前に野菜についてのお話を栄養教諭等が行い、2種類の野菜から1種類ずつ、計2種類選び、当日選んだものを食べる。いつもは野菜を少ししか食べられない園児も、この日は楽しい雰囲気や花形や星形に抜かれた野菜たちのおかげか頑張って口にする様子がある。何回もお代わりに来てくれる園児もいた。調理員から園児へ、使用している野菜についてなどの話をした。

セレクト給食の実施により、園児児童が、園や学校での食育を振り返り、卒園卒業後の食生活に活かすことにつながってほしい。

さわらび学級の給食時間の指導について。さわらび学級で収穫したさつまいもを使用した給食を提供し、学校栄養職員が訪問指導を行った。「調理する様子を見て感謝の気持ちを持った」「給食を食べることができ

てうれしかった」などの声があった。

ベジチェックを活用した授業について。ベジチェックは皮膚のカロテノイド量を計測して、普段食べている野菜の量がどのくらいか推測する機械。担当教員からは、「通常野菜の摂取量を把握することは難しいが、この機械は数値で出るため目標を決めやすく、子どもたちが野菜摂取に意欲的に取り組む様子が見られた。」、児童生徒から「測定後、給食で野菜を食べたけれど、目標値に達しなかった。原因は、朝食が少なかったことだと思うので3食バランスよく食べたい」などの声があった。

学校給食レシピ配布について。試食会や講座の際に保護者から給食のレシピを知りたいという声が多くある。実際に提供された給食のレシピを市内のスーパーなどで配布することで、家庭でも給食の味を感じたり、野菜摂取量の増加等につながってほしい。

インスタグラムで行っているカゴメ野菜コラム配信について。給食における野菜を増やす工夫、野菜の豆知識などを掲載することで、野菜への興味関心を高め、野菜摂取の増加へつなげていきたい。

アレルギーの日の献立について。2/20 がアレルギーの日と制定されているのを受けて、本市でも、できるだけ多くの児童生徒が同じ給食を食べられるように、また食物アレルギーについて学ぶ機会となるように牛乳や卵、小麦などを使わない低アレルゲンのメニューを2月19日・20日に提供する予定。

(委員長)

ただ今の説明についてご意見、ご質問のある方は挙手にて発言願う。

(委員)

意見、質問無し

(委員長)

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)

1、食育センター施設見学について。今年度と同様に市内全ての小学3年生を対象に実施。

2、食育講座について。3年生の施設見学のプログラムの一つとして、雪印メグミルクの出前講座を実施。また、カゴメと連携した親子向け食育講座、名古屋グランパス栄養アドバイザーを講師に招いた中学生向け食育講座を予定。

3、PTA家庭教育学級について。食育は家庭との連携なくして実現できないものだと考えている。来年度も、各学校の家庭教育委員や幼稚園へ働きかけ、園・学校、栄養教諭等が連携した学校給食試食会を実施する。

4、地産地消の推進について。来年度も、県内産、市内産の農産物を積極的に活用していく。県内産については、今年度10月からあらたに指定業者に登録された業者が、岐阜県産、特に中濃から飛騨の野菜を納品してくれている。今年度も市内農家や指定業者と連携しながらすすめていく。

5、野菜摂取の推進について。今年度の取組み状況や残菜の調査からも、野菜摂取の推進は今後も継続して取り組む必要がある。引続き、野菜摂取の推進をおこなう。(1)毎月1がつく日を『野菜を食べようの日』とし、学校給食を活用した指導を実施。(2)ベジチェックの活用による教科と関連した授業を実施。(3)、(4)スーパーやカゴメと連携し給食レシピ、野菜コラムを配付。(5)雪印メグミルク、バローと連携し食育事業を実施。

6、食物アレルギー除去食対応については、令和6年度から全ての公立幼稚園、小中学校で開始。また、

会の冒頭にご報告した通り、多治見市ではその他にもさまざまな食物アレルギー対応を実施している。引き続き、園、学校、保護者と連携し、献立や園、学校での対応について研究をおこないながら、安全安心な学校給食を提供していく。

(委員長)

ただ今の説明についてご意見、ご質問のある方は挙手にて発言願う。

(委員)

意見、質問無し

(委員長)

六つ目の議題、「食育推進委員の学識経験者枠追加について」、事務局より説明願う。

(事務局)

学識経験者枠委員追加の目的は、学識経験者枠を追加することで食育に関する学問的、専門的な知見を聴取し、取組に反映させることで、更なる食育の推進を図ること。

委員構成は、現在の委員に 1 名追加となり、全委員数は 11 名となる。委員候補者は、岐阜女子大学家政学部健康栄養学科教授の土屋ひろ子さん。今後のスケジュールは、2 月末に教育委員会会議を経て、要綱改正をおこなう。

(委員長)

ただ今の説明についてご意見、ご質問のある方は挙手にて発言願う。

(委員)

意見、質問無し

(委員長)

七つ目の議題、「野菜摂取の推進についての意見交流について」、事務局より説明願う。

(事務局)

野菜の摂取については、今年度も様々な事業を展開してきたが、給食時間の様子や残菜の状況、保護者からの話の中でも、子ども達が野菜を好まない状況や、家庭で野菜料理を調理することについて課題を感じている。そこで、委員からは、学校、家庭での子ども達の様子や、有効な取組みの案を伺いたい。

(委員)

給食時間には、クラスのうち半分くらいは野菜を減らす列に並ぶ。一口でも食べようと声掛けをしている。

給食で食経験を積んでいくことが大切。提供していただいている給食時間の動画や放送資料を児童が見たり聞いたりすることで、野菜への興味関心が広がっているのを感じている。

(委員)

中学生も好き嫌いがある。保護者や生徒の思いを尊重すべき部分もあり、指導を模索している。SNSを活用して、最近の野菜についてのニュースを生徒と担任が話題にしていた。興味を持つきっかけを作ることが大切。中学生なので、野菜を食べることについて、科学的根拠を交えながら家庭科の授業の中で伝えて

いる。野菜は、切り方によって味や香りが変わること、茹で時間によって食感が変わることなどを体験しながら学ばせ、家庭での実践につなげていきたい。多治見市の給食は、香味野菜を上手に活用していることを学校栄養職員から聞いた。味の濃い調味料ではなく、生姜やにんにくを活用することを知り、興味を持った生徒が家庭学習に取り入れている。

(委員)

汁物は、具たくさん、特にきのこ類を多めに入れてうま味を生かした調理をしている。生野菜でなくて、蒸し野菜にすると甘くなることを子どもも知っている。蒸すことで量も摂れる。切り方によって味が違うことを聞いて、保護者としてもっとそういった情報を知りたいと思った。

(委員)

子どもは、生野菜より火を通した野菜の方が食べやすいという。給食は素材の味がすると言っていた。給食で野菜の味を知る。小学生で野菜が嫌いであっても、年齢があがると野菜のおいしさが分かり食べられるようになってきている。給食で、食経験を積んでいるおかげだと感じている。

(委員)

素材の味を生かす調理を意識している。苦手な子が一口でも食べてみたいと思えるような指導をしている。一人一人に、野菜の良さなどを9年間かけて伝えていくことが大切だと感じている。多治見市は、学校だけではなく、給食レシピをスーパーで配布するなど市と連携した取り組みができることがありがたい。保護者を巻き込んだ取り組みもおこないやすい。来年も取り組みを広げていきたい。

(委員)

人参サラダにはドレッシングの他にも、生のパセリが入っていることが子ども達が好んで食べる工夫の一つではないか。調理の仕方が大きく影響すると思う。発達の過程でもあるが、苦みや酸味は、乳幼児は食べられないが成長すると食べられるようになる。ごぼうなど、テレビで話題になった食材を、自分の健康課題に関連付けて話をすると食べる意欲が湧くのではないか。

(委員)

食育講座の取り組みを、民間企業などと連携しておこなっていることは良い点。有名なシェフや著名人を招いた講座等も含めて、機会を増やしていけると良いのではないか。楽しく取組めると良い。

青森はスギの花粉の飛散が少ないのではないか。抗ヒスタミン効果のある食品もある。

(事務局)

多治見市では、継続して野菜摂取の推進に取り組んでいきたいと考えている。

(委員)

本日の議題は以上。これをもって議事を終了とする。