

平成30年度第2回多治見市学校給食アレルギー対応検討委員会議事録

○日時 平成31年(2019年)2月13日(水)13:30~15:00

○場所 駅北庁舎4階第2会議室

○委員出欠席 出席委員 9名 山田委員、加藤佳委員、伊藤委員、中谷委員、
富澤委員、加藤茂委員、中村委員、日比野委員、続木委員
欠席委員 2名 松原委員、和田委員
事務局出席者 8名 教育長、副教育長、教育総務課長、教育推進課 東山、
教育総務課 大竹、岩下、渡辺、宇野

○会議次第

1. 開会のことば (教育総務課長)

2. 教育長あいさつ

来年度から、多治見市学校給食における食物アレルギー対応を順番に広めていく準備に入りたいと思っていますので、よろしくお願いいたします。

3. 資料等の説明

資料の確認

本日のレジュメ

資料1. 平成30年度食物アレルギー調査の実施状況について

資料2. 平成30年度食物アレルギーに関する事例報告

資料3. 土岐市学校給食センター視察報告

4. 議 事

(委員長)

これより、平成30年度第2回多治見市学校給食アレルギー対応検討委員会の議事に入りますので、よろしくお願いいたします。

本日の会議は、委員11名で、9名の出席となります。委員の変更がありましたので、ご紹介します。よろしくお願いいたします。

本委員会は、多治見市情報公開条例第二十三条の規定により、全面公開とさせていただきます。では、レジュメの順に進めさせていただきます。

一つ目の議題、平成30年度食物アレルギー調査の実施状況について事務局より説明願います。

(事務局)

第1回の本委員会において、食物アレルギー調査の内容を別紙資料1の通り変更することを承認いただき、変更を行った。今年度、変更した内容で実際に調査を実施してみたの感想やご意見を伺い

たい。

(委員長)

それではこの件について、ご意見ご感想を発言願います。

(委員)

養護教諭の意見を調査した結果

- ・ごま油を対象食品から除外した件については、特に意見は無かった。
- ・食物アレルギー調査票の様式が変更になったこと、学校生活管理指導表の提出を必須としたことによって、保護者から学校へ、不安の声やわからないという問い合わせがあった。
- ・養護教諭としては、自校給食・共同調理場給食・除去食対応をしている学校と、していない学校などで、調査をしてからの作業が異なっているため、今後市内統一でアレルギー対応給食を実施していくということであれば、養護教諭・栄養士の役割分担を明確にしていく必要があるのではないかと。
- ・時期についても、調理場によって、違うのではないかと。早く調査しても、アレルギーの状況が変わることがあるため。
- ・管理票については、養護教諭としては、必須化となったことは良かった。きちんと診断を受けていてもアレルギーは突発的に何が起こるか分からないので、医師の診断をきちんと受けることが大切。学校側としても、保護者への説明をきちんとしていかななくてはいけないと感じている。

(委員)

管理票をとるにあたって医療機関へかかることの保護者の負担をどうとらえるかが難しいなと感じた。

(委員)

ごま油を除去食対応食品から除外したことで、調理場での管理がしやすくなり、対応の幅も広がる可能性があると感じている。

(委員)

滝呂小学校の調理室はアレルギー室が無いので、調理過程でのアレルゲンの混入を心配している。ごま油が対応から外れたことにより、混入のリスクが減ったのではないかと。

(委員)

保護者として、今までも学校生活管理指導表をずっと提出している。子どもの安全を考えると、学校生活管理指導表をとることは大切なことと十分感じている。

(委員長)

一つ目の議題についてまとめると、

- ・学校生活管理指導表の提出については、やはり必要である。
- ・ごま油を除去食対応からの除外については、事故のリスクが減少することが期待される。
- ・調査時期の変更については、学校の実態により、今後検討が必要である。

一つ目の議題について、他に意見はよろしいですか。

(委員)

意見なし

(委員長)

二つ目の議題、平成 30 年度食物アレルギーに関する事例報告について事務局から説明願う。

(事務局)

別紙資料 2 (平成 30 年度食物アレルギーに関する事例報告書) について説明。

(委員長)

事例について、ご質問はありますか。

(委員)

事例について、その後の様子やアレルギー検査の結果などを学校へ確認した方が良いのではないかと。卵については、加熱具合によって症状が出る出ないが変わったり、卵に限らず、心因性で症状が出てしまう場合もあるので、判断が非常に難しい。

(委員)

食物アレルギー調査で卵が食べられないと申告があった場合は、養護教諭でマヨネーズが食べられるか食べられないかを確認している。加工食品などの原材料までを養護教諭で把握することは難しいので、アレルゲンがあるものはなるべく給食からのぞいたり、表記をわかりやすくするなど今後検討していただきたい。

(委員)

加熱卵が食べられるといっても、かき玉汁は食べられないなど、加熱状況により異なる。やはり医師の診断が必要。保護者の判断で、食べる食べられないを決めるのはとても危険だと思う。

(委員) エピペンを打つ打たないかの判断について、今回の事例ではエピペンを打つのが 30 分遅ければ危険な状況であった。この後、職員研修を再度行い、10 人のうち 1 人でも打つべきだと考えれば、

打つべきという原則をあらためて学んだ。

(委員長)

三つ目の議題、土岐市学校給食センター視察報告について事務局よりご説明を願う。

(事務局)

今後多治見市学校給食において、食物アレルギーの除去食対応をすすめるにあたり、給食センターでの対応と学校での対応を検討するため、土岐市学校給食センターと、土岐市の小学校を視察しましたので報告する。

○土岐市学校給食センターについて

稼働：平成 23 年 1 月から

調理能力：1 日 6,000 食

配送先：幼稚園 7 園、小学校 8 校、中学校 6 校

1. 食物アレルギー対応の状況

土岐市の対応方針：除去食対応（鶏卵、乳・乳製品、落花生、ごま）

2. 調理場での流れ

- ・この日の献立は、麦飯・いわしのかば焼き（ごま）・なばなの卵とじ（卵）・のっぺい汁・節分豆で、2品が除去食対応。→いわしのかば焼き（ごま）・なばなの卵とじ（卵）
- ・除去食を調理するための専用の帳票（動線図・対応者確認表など）が整備されている。
- ・アレルギー室は 100 人程度の除去食を調理できるように設計。現在対応しているのは、40 人程度。
- ・アレルギー室の担当となる 2 人が、アレルギー室で除去食の調理をおこない、調理・配送準備・食器洗浄までおこなう。
- ・1 回の給食で対応する除去食は最大で 2 品までとする。
- ・土岐市の食器（一般食用と除去食用）について。一般食と除去食の食器の一部を同じ色にすることにより、誤配膳の予防や、誰でも確認がとれるようにしている。
- ・栄養士と調理員が、確認表を使用し、2 人から 3 人体制でチェックしながら配缶する。
- ・容器はビニル袋で包み、一般食の付着を防止。
- ・配送コンテナにも除去食が入る旨を表示し、誤配送を防止。
- ・配送責任者とアレルギー調理員が確認表を使用し、チェックしながら除去食をコンテナへ入れる。

3. 学校での流れ

- ・職員室には、盛り付け図を掲示し、その日の食物アレルギーに対応が必要な児童と対応内容が一目でわかるようにしている。
- ・配膳室から配膳員により運ばれた除去食を職員室の職員が受け取る。
- ・給食時間に児童が取りに来たら、確認表に本人がチェックをし、除去食をカゴごと渡す。
- ・お弁当対応の児童は、朝職員室へお弁当を持参し、職員が受け取る。
職員室内の給湯室冷蔵庫で保管する。
朝教室で、担任が弁当持参の有無を確認し、弁当を忘れていた場合は、担任が保護者へ連絡する。
- ・教室にも盛り付け図が掲示してあり、児童と対応内容が一目でわかるようにしている。
- ・児童の机上にも盛り付け図を縮小コピーしたものが貼り付けられており、だれが見てもその児童の対応内容がわかるようにしている。
- ・児童は除去食の容器で除去食を食べる。（皿に移し替えない）

4. 対応にあたって（土岐市の場合）

- ・土岐市では学校給食食物アレルギー除去食対応を平成 27 年度から開始。
- ・調理場と学校の役割が明確であり、栄養士と調理員は除去食を調理し、学校まで配送するまでを担当。学校職員は、保護者とのやり取りや、配膳室から運ばれた給食を児童が安全に喫食するまでの確認を担当。
- ・除去食対応以外の食物アレルギーの対応については、学校が管理している。

（委員長）

ただいまの説明について、ご意見やご質問はありますか。

(副教育長)

実際に、除去食対応を実施している学校の栄養士として、土岐市の対応と御校の取組を比べてどのようにお考えですか。

(委員)

現在は、除去食対応の帳票作成やチェックを手作業でおこなっているため、ミスが起きてしまうリスクがあり心配がある。対応が複雑な部分があることも、心配している。

(委員長)

土岐市は、職員室内の給湯室で管理されているということですが、お弁当への混入などについてはどのようにされていますか。

(事務局)

保護者への説明において、どのような環境でお弁当が保管されるかについても説明され、その説明を承知されたうえでお弁当対応をしている。

(委員)

土岐市は食物アレルギー対応の保護者との面談は、どのようなメンバーでされていますか。

(事務局)

学校管理職、養護教諭、栄養士、担任、保護者と聞いている。

時期は10月くらいから食物アレルギー調査を実施し面談まで済ませて、来年度の給食に間に合うようにしている。

(委員)

アレルギー面談には非常に時間がかかり、ひとつひとつの食材についての細かい情報は、栄養士でないとわからない部分もあるので、多治見市も担当栄養士が面談に参加するようになってもらいたい。

(委員長)

これまでの内容をふまえて、今後、食物アレルギー除去食対応を市内幼稚園・小学校・中学校ですすめるために、課題などをご意見願う。

(委員)

なるべく、献立名にアレルゲンを入れること、原材料にアレルゲンが無いものを選んでいただけることをお願いしたい。

(委員)

心因性のアナフィラキシーが起こりうるという話に驚いた。幼少期に食物アレルギーがあったが今は無いといった情報などについても、どこまで情報共有すべきなのか難しいところだと考える。

(委員)

調理場としては、通常の給食と食物アレルギー除去食を提供しているが、どちらも安心安全な給食を提供したいと考えている。そのためには、調理員さんの人手不足や、経験年数が少ない方がいらっしゃる事が問題。人手を確保し、経験を積んでもらって、給食を安全に提供したい。

(委員)

給食は子どもの心にいい思い出として残るものだと思うが、食物アレルギーがある児童にとっても良い思い出となるよう、給食で対応してあげたいという気持ちがある。これから食育センターが建設され、設備が整った調理場で除去食が提供されることはとても良いことだと思う。

(委員)

勤務している調理場では、アレルギーの除去食に対応できない古い施設だが、牛乳の代替は提供している。栄養士や学校の多職種が、話し合いながら対応しているので、今日の内容を思い出しながら、今後も対応していきたいと思う。

(委員)

保育園給食に対応しているが、今回の事例報告は保育園でもあり得ることだと思う。保育園でも、食物アレルギーの診断書を提出してくださっている園児は安全に対応できるが、まだ色々な食材を食べたことが無い状態で入園し、園で初めて給食として食べるということがあると、事故につながる可能性がある。できるだけ、給食で食物アレルギーの発症リスクが高いものを提供しないように工夫している。多治見市の伝統の給食を引き継ぎながら、安全な給食を提供していけるように、米粉蒸しパンなど全員がなるべく食べられるようにしている。

(委員)

栄養士さんのおかげで、メニューからチーズが除かれたり、ノンエッグのメニューが増え、子どもが食べられるものが増えていることが本当にありがたい。新しい調理場にはアレルギー対応室ができてきているので、これから安全に稼働をしてもらえると良いと希望を持っている。

(委員)

学校生活管理指導表がルーティン化したことは非常に大きな進歩である。保護者にとっては、学校生活管理指導表をとるために、費用が発生することが、一つのハードルとなっているようなので、市が費用を助成するなどのシステムを検討していただけると良いのではないかと。食物アレルギーの診療については、できる限りフォローしていきたいと思う。

(委員長)

これまでの意見をふまえて、事務局としてどのようにお考えか。

(教育総務課長)

さまざまなご意見をいただきありがとうございます。多治見市の食物アレルギー対応は、食育センターの稼働から大きな転機をむかえることになる。スピード感を持ってということもあるが、一方で慎重さも欠いてはならない。これから市内各校に食物アレルギー対応除去食を広げていく大切

な数年間になる。調理場、学校のご意見をうかがいながら、十分に検討し、安全に進めていきたいと考えているので、ご協力をよろしくお願いいたします。

(委員長)

事務局から、説明、報告などがあれば、ご説明願う。

(事務局)

調理場と学校の役割、養護教諭と栄養士の役割について、今後マニュアルを改定し、アレルギー対応を推進していきたいがよろしいか。

(委員長)

養護教諭、栄養教諭などの意見を集約し、また校長会などでも諮っていただき、マニュアルの整備をすすめていただきたい。

(教育総務課長)

それでは、今年度の多治見市学校給食食物アレルギー対応検討委員会はこれで終了します。今後とも、本会に対して、ご支援、ご協力いただけますようお願いいたします。ありがとうございました。