

令和7年度第1回多治見市食育推進委員会議事録

○日時 令和7年6月11日（水）15：00～16：45

○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年度食育推進委員会委員長、副委員長の選任について
- （2）令和7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
- （4）食物アレルギーに関連する事故及びヒヤリハット報告
- （5）食育推進における目標と課題
- （6）令和7年度食育推進事業計画

4 議事

（事務局）

一つ目の議題、「令和7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）

委員長には昭和小学校の西戸校長、副委員長には脇之島小学校の水谷保健主事をご推薦したいがいかがか。

（異議なし）

(事務局)

委員長は西戸校長、副委員長は水谷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7年度食物アレルギー調査結果」と三つ目の議題「学校給食における食物アレルギー対応」、四つ目の議題「事故及びヒヤリハット報告」については、関連があるため合わせて事務局より説明願う。

(事務局)

令和7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、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7年度の本市の園児・児童・生徒数は7,326人と昨年より259人減少したが、食物アレルギーのある園児・児童・生徒は36人増えて546人。

食物アレルギーの有る児童の割合は、前年より0.8%増加し、7.5%となった。

食物アレルギー原因食品別の人数について、特定原材料の8品目を含む、15品目に分けて集計をおこなった。果物類が最も多く、191人。次いで、鶏卵、くるみ、落花生、その他の種実類の順に多く、昨年と比べ10人以上増加した食品は、果物類で13人増加、鶏卵で18人増加、くるみで20人増加している。

令和5年、6年度と比較すると、果物類は19%前後で推移しており、鶏卵、くるみは食物アレルギー児の割合が増加している。

鶏卵のアレルギーについては、集計の対象外である保育園等から入学した児童の中に、鶏卵アレルギーがある児童が20人ほどいるため、人数が増加したと考えられる。

果物類とくるみや種実類のアレルギーが多い原因としては、果物類は、花粉症と関連する口腔アレルギー症候群の子どもが増えていること、くるみや種実類は、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ている。

また、消費者庁による令和6年度の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では、上位3品目は鶏卵、木の実類、牛乳となっており、3年前の調査と比べ、木の実類が著しく増加していたことが報告されている。

続いて、一番人数が多かった果物と、その他の種実類、その他の項目について、詳細な集計結果を報告する。

果物アレルギーは191人で、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品目はもも、りんご、キウイ、さくらんぼ、梨。果物アレルギーのうちバラ科の果物は半数以上であることがわかった。また、ウリ科のメロン・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。

その他の種実類アレルギーは74人で、くるみ以外の種実類のアレルギーは、ペカンナッツが最も多く、去年より8人増え29人。ペカンナッツのアレルギーはくるみのアレルゲンと交差反応性

があるため、くるみのアレルギー増加に伴い、ペカンナッツの人数も増加したと考えられる。

二番目に多いカシューナッツは、昨年はその他の種実類の中で1番多い食品であったが、今年は1人減り、26人。引き続きアレルギー人数が多いことがわかる結果となった。

また、ピスタチオは昨年より5人増加しており、全国的にもアレルギー数の増加が報告されている。

消費者庁によると、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される予定となっている。

その他アレルギーは44人の回答があり、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。

最後に、卵・乳アレルギーのある園児・児童・生徒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としている。そのため、内訳の項目としては、「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」というように、3つの項目に分けて人数を調査した。

特例により給食を食べることができる児童の数と、除去食対応により除去食を食べることができる児童の数を合わせると、卵95%、乳83%となり、毎日の給食が食べられるわけではないが、本市の食物アレルギー対応により、給食を食べることができる園児・児童・生徒が多く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心・安全な学校給食の運営に活かしていく。

続いて、学校給食における食物アレルギー対応、食物アレルギーに関連する事故及びヒヤリハット報告について説明する。

まず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。一つ目は、献立の工夫。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などの対応を実施している。

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。

あわび、バナナ、マカダミアナッツについては、学校給食で3年以上提供していない。今後も提供しないと思われるので、マニュアルに記載の学校給食で提供しない食品に加えていきたい。えび、卵、乳は、これらの食品を調理工程で除去した、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。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、次の対応をおこなっている。代替食対応は、申請があった園児・児童・生徒に対し、牛乳パックをお茶パックに変えて提供している。

除去食対応は、先ほども少し説明したとおり、申請があった園児・児童・生徒に対し、卵・乳・えびを、除去した給食を提供している。

その他の対応として、園児・児童・生徒、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、学校給食を活用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。

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。

令和6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は、事故1件、ヒヤリハット1件。

事例の詳細を報告する。令和6年4月、中学校において発生した事故事例。アレルゲンはえび。給食のえびのメニューは食べないことになっていたが、お皿に盛り付けられていた。本人は、食べてはいけないことを知っていたが、途中で、えびが好きなこともあり食べてしまった。口の周りのかゆみ症状が出たため本人が教員へ報告し発覚した。帰宅後、保護者と受診。服薬。

再発防止策は、配膳前に給食当番と担任で盛付図を確認する。いただきますの前に担任が配膳された給食を目視し、間違いが無いかを確認する。

続いては、令和7年1月、小学校において発生した事例。アレルゲンは乳。給食のいかボール（乳入り）は食べないことになっていたが、お皿に盛り付けられていたため、家庭から代替品を持ってきていることを忘れて食べてしまった。半分くらい食べたところで担任が気づき、中止した。保護者の指示で在校したまま様子を観察。症状なし。

再発防止策は、朝の会での確認、給食配膳前の確認、食べる直前の確認を徹底する。具体的には、朝の会で学級の仲間と一緒にその日の給食の対応を確認し、学級全体で共有する。学級担任は、配膳を始める前に、給食当番に、今日は「だれが」「何を」食べられないかを確認する。

さらに、代替品がある場合は、どのおかずの代替品なのか、本人と学級担任で確認する。

続いて、岐阜県教育委員会から情報提供があった、令和6年度の県内の食物アレルギーの原因食品別発症状況について報告する。岐阜県教育委員会からのお話の中で、アレルゲン不明の発症が多いということを強調されていた。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た対応の定期的な確認をおこなったりすることが安全な対応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。今回の事故及びヒヤリハット報告を受け、マニュアルに記載されている、学校での対応について再度確認し対応をしていただくことを、事故報告とともに、校長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、ご意見、ご質問、ご感想を順番に伺う。

（委員）

本校に、食物アレルギーにより学校給食が食べられないため、お弁当を持参している児童がいる。今回、宿泊研修先の配慮により、その児童が他の児童と同じものを食べることができた。児童も皆と同じものを食べることを大変喜んでいた。学校給食においても、できるだけ皆が同じものを食べるができるようにと、食材選びや献立を工夫していただいていることを本当にありがたいと感じた。

(委員)

以前赴任していた他市の学校では、盛付図を写真付きで作成していた。担任らが毎日確認をするのは大変だが、ヒヤリハット報告を見て、教職員が確認しクラスの仲間たちもそれを把握できるようにしていくことが大切だと感じた。

(委員)

普段から食物アレルギー対応をクラスの仲間とも共有できていると、突然の発症でも対応ができるようになるのだと実感した。

(委員)

食物アレルギーは特別なことではない。朝の会など日常生活の中で、大人がいてもいなくても皆で気をつけることができる風潮になるように、生徒達にも伝えている。

(委員)

進級すると担任の先生が変わるなど、対応する人が変わる。そういった場合でも、しっかり対応できるよう、担任だけではなく、教職員全体で対応できるようにしておくことが大切であり、保育園でもそのように体制づくりをおこなっている。

(委員)

大変丁寧に食物アレルギー調査を実施されていることに感謝の気持ちを持った。担任だけではなく、教職員や周りの児童生徒も対応できるよう体制を整備していただいていることに安心した。担任の先生に負担や責任がのしかかり、責められることが無いよう、皆で対応していくようお願いしたい。

(委員)

食物アレルギー調査の結果から、以前と比べて、食物アレルギーの原因食品が非常に多品目にわたることを知った。学校給食での食物アレルギー対応について、これまで様々な対応をしていただき感謝しながらも、皆が学校給食を食べられるようにしてほしいという思いをずっとお伝えしてきた。しかしながら、これだけアレルゲンが多品目にわたると、そういった対応が難しい状況だということがわかった。

できれば、お弁当対応の児童生徒が0になるようにしていただけるとありがたい。毎日お弁当を持参している児童生徒の状況はいかがか。

(事務局)

調理場内でのコンタミネーションについても配慮が必要など、重篤な症状をお持ちの児童生徒については、医師の診断のもとお弁当対応となっている。

(委員)

給食時間に教室を訪問した際、お皿におかずが配膳されていない児童がおり、職員が「この子のお皿におかずがのっていないよ」と伝えると、児童らが「アレルギーだからのっていないんだよ」と答える姿が見られた。そのようなクラスの状況に至るまでの先生方のご指導に感謝したい。

ヒヤリハット報告を見て、食材を選定する立場として、わかりやすい食材選びや献立作成を今後もおこなっていきたいと思った。

(委員)

花粉症の児童が多くなっているため、急に食物アレルギーを発症するケースがあるということを念頭におきながら、学校においても日頃から注意していく必要があると感じた。クラスでの対応としては、盛付図をカードにして児童がクラスの中で毎日の給食の食べられないものを確認するという取組みをしている。

(委員)

食物アレルギー調査結果をここまできちんと分析されており、素晴らしいと感じた。使用しない食材など、献立の工夫もかなりされており、命にかかわることなので毎日のご苦勞を想像した。

以前の職場で、前日のえびのから揚げの油から、運動誘発性アナフィラキシーを発症する事例があった。誰か一人の責任ではなく、皆で取組んでいくということを大事にしていきたい。

(委員)

食物アレルギーを持つ児童生徒の割合が増えているという結果の中で、えびやかが増えているが、粗抗原を検査してえびアレルギーと診断されても、負荷試験をすると陰性と診断される場合が多い。

えびアレルギーが増えている原因が、粗抗原の検査によるものなのかが気になるところ。くるみも同様にコンポーネントたんぱく質の検査や負荷試験を実施するなどしっかりと診断する必要がある。

花粉症食物アレルギー症候群の中でもバラ科の食品が多く、もやし・豆乳・湯葉などが関連して高くなっている。ワクチンの治療はあるが、日本では研究のみの治療で、現在では保険治療は不可である。ペカンナッツはクルミ科なので、くるみのアレルギーが増えるとペカンナッツが増えるのは当然と考えられる。ヘーゼルナッツ（ハシバミ）は、くるみからの交差反応によるもの、花粉症によるものの2つのパターンがある。ヘーゼルナッツ（ハシバミ）の粗抗原はコンポーネントたんぱく質と共通反応性がある。くるみの食物アレルギーがあった場合には、ヘーゼルナッツ（ハシバミ）の検査もおこなうことが望ましいと考えている。

えび・かきの甲殻類アレルギーとダニはトロポミオシンというたんぱく質が原因であり、交差反応性がある。ダニの免疫療法により、えび・かきの症状についても治癒するという報告もある。クリニックで対応可能な治療が増えていることを知っていただきたい。

ヒヤリハット報告を受けて感じるのは、やはり一人の先生ができる対応は限られている。全体で取組んでいただきたい。マニュアルはしっかり整備されている。ご活用いただきたい。

(教育長)

インクルーシブ教育という観点からのお話をさせていただく。食物アレルギー対応も含め、そういった対応をおこなう効果は当事者に対するものだけではなく、周りの子ども達への影響も大きい。

当事者は卒業後に自分の判断でしっかりと食事を選び取るようになること、周りの子どもたちは、色々な人がいてその配慮や対応を見て協力すること、そういった経験は大きな教育的意義・効果があると言われており、また私も現場を見る中で実感している。インクルーシブ教育とアレルギー対

応は共通している部分があるということをご理解いただけるとありがたい。

(委員長)

五つ目の議題、「食育推進における目標と課題」と、六つ目の議題、「令和7年度食育推進事業計画」については、関連があるため合わせて事務局より説明願う。

(事務局)

食育推進における目標と課題、令和7年度食育推進事業計画について説明させていただく。

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。」こと。

この目標を達成するために様々な食育推進事業を実施しているが、その成果をはかる指標として、次の指標項目と目標値を設定している。

① 毎日朝ごはんを食べる子の割合、②朝食に主食と副食を食べる子の割合、③学校給食残量調査、④アレルギー除去食対応校数、⑤学校給食の市内産農産物活用回数、⑥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6年度の調査結果は、①毎日朝ごはんを食べる子の割合は90.0%、②朝食に主食と副食を食べる子の割合は45.8%、③学校給食の残量調査はのちほど報告する、④アレルギー除去食対応校数は26校、⑤学校給食の市内産農産物活用回数は15回、⑥子どもや保護者へ向けた食育講座の実施回数は23回。

残量については、コロナ禍の感染予防対策としておこなわれていた黙食や配膳の回数が制限される状況であったことなどが影響し、増えてしまったと考えている。

学校給食の栄養価は国の基準により決まっているが、あくまで全国的な児童生徒の体格の平均値から割り出されたもの。それぞれの身長、体重、運動量などにより必要な量が異なるので、自分に必要な量、栄養素を知り調節しながら食べられる力を身に付けて欲しいと考えている。

目標と課題についてのまとめは次のとおり。①毎日朝ごはんを食べる児童生徒の割合は、90%前後で推移している。②朝食に主食と副食を食べている児童生徒の割合は2.8%増加した。③学校給食の残量は、学校ごとにばらつきはあるが、栄養教諭等と連携した各学校の取組みによりR5からR6は高止まりの状況。①・②・③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繰り返しおこなっていくことが重要であり、今後も学校・家庭と連携した食育を推進していく。④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整備された。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。⑤市内産農産物の活用回数は目標を大きく上回っているが、天候や農家の状況により回数が大きく減少する可能性がある。新規農家の掘起こし等を継続しておこなっていく。⑥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、食育講座の内容について研究を進める。食育推進における目標と課題についての説明は以上。

続いて、令和7年度食育推進事業計画について説明する。

今年度も食育推進課では、第3次教育基本計画のもと、次の取組みを実施する。①安全安心で魅力あるおいしい学校給食の安定した提供②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③家庭への食に関する啓発。

まず一つ目、安全安心で魅力あるおいしい学校給食の安定した提供をおこなうため、次の4つについて推進する。

ア献立の充実、6つのねらい及び食に関する年間指導計画に基づいた献立作成をおこなう。イ生きた教材としての学習への活用、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活用した栄養教諭等及び教職員による食育を推進する。ウ地産地消の推進、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「たじっこ給食の日」を実施する。エ個別対応、偏食、肥満・やせ傾向、食物アレルギー、スポーツ、食行動の問題など、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推進する。

献立の充実については、昨今の物価高騰に対応した献立の工夫も必要になっている。お米に限らず加工食品等も値上がりしているが、決められた予算の中で、おいしくて安全な給食を子ども達に提供できるように栄養教諭等と協力しながら毎月の献立を考えている。

二つ目、食に関する指導の充実を図るため、次のとおり推進する。ア各学校における取組の充実、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、G I F U食のマイスタープロジェクト事業、小学生家庭の食育マイスターの実施、中学生学校給食選手権の参加。

イ推定野菜摂取量計測機器（ベジチェック®）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。ウ市内小学校全ての小学3年生を対象とした食育センター施設見学の実施。

三つ目、家庭への食に関する啓発として、今年度は食育講座の実施、学校給食試食会、Instagram・給食レシピの配布等による情報発信をおこなう予定。

食育推進における目標と課題、令和7年度食育推進事業計画についての説明は以上。

（委員長）

ただいまの説明について、ご意見、ご質問、ご感想を順番に伺う。

（委員）

多治見市の給食はとても美味しい。お肉やお魚の切り方などについても、食べやすさを考慮して工夫されている。野菜の日の取組みについては、野菜が苦手な児童生徒が多い中、残量調査などから課題を見出し対応されており、良い取り組みだと感じている。

（委員）

1年生の担任をしている。まだ入学間もないため、量が食べられず苦手なものが多い。一口は食べて欲しい、色々な味を知ってほしいという思いから、自分の食べられる量を食べようと様子を見ながら声掛けを続けた。6月に入り、食べられる量として盛り付けた分を食べることができるようになってきた。

10月ぐらいになると食べられる量がぐんと増える様子をこれまで担任をしてきた経験の中で見てきている。今後も子ども達に声掛けをしていきたい。

パクンを用いた啓発動画は、子ども達に大好評でしっかり集中して観ている。

（委員）

家庭により差はあるが、日本の伝統的な食事や行事食を食べる機会が減っているように感じる。

生徒の中にはそういった給食が出たときに抵抗を感じている様子を見せる生徒もいるが、一方で給食だからひと口頑張って食べてみようとする様子も見られる。

給食時間の放送は、生徒たちに届いている。家庭で放送の様子を話している生徒もいる。

生徒たちが大人になったときに、こういった毎日の食育が、食を選ぶ力につながっていると良いなと思う。

(委員)

中学生は食べることが好きな生徒がいる一方、体形を気にするようになる時期でもある。食べられるのに食べない生徒もいる中で、担任や給食主任、栄養教諭等が給食時間などに食について伝えることで、大人になったときの食べ方について考えるようになって欲しい。

今日は配膳時間に、学校栄養職員から配膳のポイントを指導してもらい上手に配り切ることができ、残菜が無かった。

米の価格高騰についても興味関心がある生徒もあり、献立の工夫なども伝えたい。中学生の学校給食選手権も授業をとおして参加したいと考えている。

(委員)

多治見は地場産物が無く、学校給食で市内産農産物を使用するのは困難な状況の中、このように活用回数が増えていることについて、同じ業務を担当してきた立場として嬉しく思っている。

朝食を毎日食べる子の割合の目標値 100%は、県の目標値と同じ。様々な家庭の状況などがある中、大変難しいことではあるが、栄養士として今後も取組んでいくべきことだと考えている。

(委員)

朝食に主食と副食を食べる子の割合について質問する。おにぎりやパンだけの場合に主食のみとカウントされるのか。やはり野菜などを一緒に食べた方が健康に良いという考え方からこのような目標にしているのか。

(事務局)

おにぎりやパンだけの場合は、主食のみ。汁物やスープがあれば主食と副食を食べたことになる。野菜等を組合わせて食べて欲しいという考えから指標に用いている。

(委員)

給食費の値上げについては検討されているか。

(事務局)

令和7年4月から値上げしている。小学生の例でいうと、令和6年度は1食280円、令和7年度は1食315円としている。そのうち、米の値上がり分15円については、公費負担をしている。

(委員)

献立を考える上では、値上げをしても厳しい状況ということではよろしいか。

(教育長)

米の値上がり分を加味しての値上げをおこなっているが、これまでと同じ食材を使用できる状況ではない。工夫をしながらやりくりしている。

値上げについては、学校給食運営委員会においても様々な立場の委員から広く意見を聞いている。ほとんどの方がそれだけの値上げで良いのか、もう少し値上げしても良いのではという意見。

栄養士の見解を聞きながら工夫の余地があるぎりぎりの範囲で値上げ額を決めた。

(委員)

自分の子どもは給食をよく食べている。子ども達が給食を楽しみだなと感じられる給食を提供していただきたい。インスタグラムも拝見している。

(委員)

食材の高騰は実感している。限られた予算の中で色々なことに配慮しながら献立を立ててくださっていると感じた。

自分の子どもには、調理や食についてももう少し興味を持ってもらいたい。中学生の栄養講座はどのように実施校が決まるのか。

(事務局)

市内の中学校全8校に栄養講座を案内し、希望があった学校で実施している。来年度に向けても、再度実施依頼をしていきたい。

(委員)

残量調査については、児童生徒が自分の健康を考えた食べ方ができるようにという視点で見えており、残量調査の結果から検討し、野菜の日の取組みなどをおこなっている。小学校、中学校の9年間を通して、自分に必要な量などを知りながら、食べられるものが増えたり食べられる量が増えたりすると良いなという思いを持っている。残量が多い、少ないということだけではなく、児童生徒の食べ方について視点を持ち、食育を推進できるよう学校へも働きかけていきたい。

これだけ食材費が高騰している中で、献立を作成するのは苦労があるが、児童生徒が給食を美味しいと感じ、満足して食べてもらえることを第一に考え、工夫を続けていきたい。

お米の値上がりについては、農家の苦労なども含めてメディアでも多く取り上げられているが、教室での様子を見ると、米飯が多く残っていることに心を痛めている。このような世の中の状況も踏まえながら、児童生徒へ伝わる食育を実践していきたい。

(委員)

野菜の摂取等、栄養教諭と協力して食育を推進している。野菜摂取を啓発するキャラクターのパックンが児童らに浸透しているのを感じている。

今年度は本校も食育マイスターを実施する予定。食べられない児童でも、自分の健康を考えて食べられるようになることを目標にして食育を推進していきたい。

(委員)

多治見市の給食は素晴らしいと感じた。給食を生きた教材として活用し、関係者が連携しながら

食育を推進されている。

市内産農産物は、どのようなものを使用されているか。

(事務局)

昨年度は、米、いちご、ブロッコリー、トマト、じゃがいも、大根等を使用した。

(委員)

真空包装機を活用した調理方法の研究とは具体的にどのような内容か。

(事務局)

真空包装機を活用した冷凍保存についての研究をおこなう予定。本市は、農家の人数が少なく一度に納品できる量も限られているため、少しずつ納品される食材、例えば玉ねぎをあめ色になるまで炒めたものなどを真空包装し冷凍保存するという研究をおこなっていきたいと考えている。

(委員)

学生寮でクックサーブを活用した提供をおこなっている。かぼちゃの煮物を硬めに調理して冷凍保存し、再加熱することで柔らかくなる。炒め玉ねぎというお話を聞いたので参考にしたい。

ベジチェックはどのような方法で、カゴメ（株）から借りているのか。

(事務局)

賃貸借契約を結んでいる。

(委員)

朝食に主食と副食を食べる子の割合について、バナナなどの果物は副食に含まれるか。果物等は朝食にも気軽に摂りやすい食品だと思われるので検討していただけると、目標値に近づくのではないかな。

(事務局)

副食には含まれない。

(委員)

校医をしている学校の残量が多いため、他の学校の取組みを教えていただきたい。

(委員)

1年間の中で、自分が食べられる量を少しずつ食べられるようになってくる。学級経営の様子が給食の喫食状況にも影響していると感じる。食べられる食べられないという意思表示をしやすい学級の様子、食缶に残ったものをそのままにするのではなく、余っているお皿に載せて、児童らに見えるようにすることでおかわりがしやすい環境を作るなど。

子ども達に、自分が食べた感想、美味しかったこと等を伝えると食べてみようとする様子がある。声掛けの工夫が児童らには効果的。

(委員)

食べるものが健康に結びつくという話は、どのようなタイミングでお話するのか。

(委員)

野菜を食べようの日の指導の際には特に積極的に野菜の良い点などを伝えている。

(委員)

今日の給食のブロッコリーの場合、ブロッコリーにはビタミンCが含まれるので日焼けの予防に良いといった話をすると、中学生は興味を持って食べることに繋がっていた。

(委員)

担任の先生のお話は効果的だと感じる。

(委員)

生徒が発信する、これ美味しいといった声も影響が大きい。

(委員)

給食費については、どのようにお考えか。

(教育長)

無償化については、令和8年度から中学生について実施する。小学生については、国の動向に合わせての対応になる。自治体の負担を求められることになると億単位の負担となる。毎年、継続的な負担となると自治体の財政への影響が大きい。

家庭での食生活について鑑みると、学校給食での栄養摂取を期待されている部分は多くある。学校給食の内容についてはしっかりと担保していきたい。

(委員)

保育園について、令和7年5月1日現在のアレルギー調査結果について情報提供する。

調査対象園は、献立の異なる溪南、ジョイフル、こうよう、おとわももの木保育園を除く、公立保育園7園、公設民営保育園2園、私立のこども園を含む12園。園児数1,299人中食物アレルギーを持つ園児は82名、割合は6.3%。

また、食物アレルギー児82人のうち、42人の51.2%は複数の食品にアレルギーを持っている。

食物アレルギー園児数の推移は、ここ数年6%代を推移しており、岐阜県、全国平均とほぼ同様の割合となっている。

原因食品は、第1位は、鶏卵52名(63.4%)、牛乳・乳製品21名(25.6%)、くるみ18名(22%)、小麦13名(15.9%)、キウイ12名(14.6%)の順となった。

エピペンの所持者は5人で昨年より1人増加しており、今後エピペンを持つ予定園児が1人いる。

また、重度アレルギー児でお弁当持参の園児が1人いたが、6月から解除があり、除去食を提供しながら、給食をみんなと楽しく食べることが出来るようになっている。

アレルギー28品目以外についてアレルゲンがある園児は9人。

続いて、本市の保育園給食が和食の日の取組みとして全国的に紹介されたので、情報提供する。

本市の調理員は技術力が高く、保育園でも手作り給食、季節に合った献立の給食を提供している。情報提供は以上。

(委員長)

様々なお意見をいただいたが、事務局としていかがか。

(食育推進課長)

委員よりたくさんのご意見をいただき感謝申し上げます。本市の伝統的な学校給食を大切にしながら、安全で安心できる美味しい給食を今後も提供していきたい。

6月議会の質疑では、給食費の無償化も大切だが食育も重要であるとの意見があった。地区懇談会でも市民の方から本市の食育の状況について質問があり、食育についての注目度が高いと感じている。

今後とも充実した食育を推進していきたいと考えているため、委員の皆様のご協力をお願いしたい。

(委員長)

本日の議題は以上。これをもって議事を終了とする。