

令和4年度 第2回

立川市学校給食運営審議会会議録

令和4年5月16日

立川市学校給食運営審議会

(基本情報)

会議名称	令和4年度 第2回立川市学校給食運営審議会
開催日時	令和4年5月16日(月) 15時00分～17時00分
開催場所	立川市学校給食共同調理場 研修会議室
次 第	1 開会 2 第1回議事概要の確認 3 報告事項 (1) 指摘事項への対応について 4 協議事項 (1) 対応食品と使用しない食品について (2) 対応手順について 5 その他
配布資料	資料1 令和4年度 第1回立川市学校給食運営審議会 議事概要 資料2-1 学校給食提供方法の変更 資料2-2 共同調理場校と単独調理校のアレルギー対応食の提供方法の違い 資料2-3 現調理場と新調理場のアレルギー対応食専用室の機能 資料2-4 食物アレルギー対応スケジュール(年間/月間) 資料2-5 学校アレルギー事故を100%防止するために(調理場校) 資料2-6 令和4年1月から3月までのアレルギー対応食の提供状況 資料3 「対応食品」と「使用しない食品」の改正(案) 資料4 対応手順の課題と改正の方向性(案) 参考資料1 現調理場における食物アレルギー対応に係る各種様式(現行)
出席者	16名
公開及び非公開	公開
傍聴者数	0人
会議概要 主な意見等	<ul style="list-style-type: none">・言葉の使い方、用語の定義、文章構成の確認をしっかりと行い、混乱を生まないようにするべき。・使用しない食品を増やすことは、そもそも提供頻度が低いものもあり、アレルギー対応の煩雑さの軽減への貢献度がわかりにくい、使用しない食品を明示することで、保護者や子どもに安心感を与えることができる。・学校現場として、使用しない食品の増加は、面談時の負担軽減、簡素化に繋がると思われる。・果物を一律対応食品から外すことで、家庭からの持参、保護者の負担が増えるかもしれないが、複雑になることよりも安全性を優先した方がいいと思われる。・ICTシステムの活用・導入を検討していくこと。・市内の小学生が中学に進学するときのアレルギー情報の共有、連携をしっかりと行うこと。

	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士の配置等の人員体制等については、今後検討、整理を行っていく。 ・対応食品は現行 12 品から 5 品へ、使用しない食品は現行 5 品の記載を 17 品の記載へ変更する。 ・対応手順の詳細については、学校との協議を十分に行い、学校、学校給食課の両者に無理のないものにする。 ・使用しない食品、対応しない食品を増やすことは、事故のリスクを下げるが、給食で経験する機会が減るということでもあり、その点については十分な説明を行うこと、食育等でどこまでカバーできるのかということを考慮すること。また、市全体で食育をどう考え、学校でできること、家庭でやっていただきたいことをしっかり説明すること。
担当	教育部学校給食課 電話 042-529-3511

○事務局（青木学校給食課長）

それでは、定刻になりましたので、会議の方を始めていきたいと思います。

本日はお忙しいところ、本審議会にご出席いただきましてありがとうございます。本日、司会進行を務めさせていただきます、学校給食課長の青木と申します。よろしくお願いいたします。

本審議会につきましては、立川市学校給食運営審議会条例に基づきまして、定員 18 名のうち、過半数 10 名以上のご出席で成立となります。本日につきましては、現在 16 名の方のご出席をいただいておりますので、本審議会は成立しております。

まず、事務局にて、本日の配布資料の確認をさせていただき、以降、議事進行につきましては、石田会長にお渡ししたいと思います。では、配布資料の確認をさせていただきたいと思います。

【配布資料の確認】

配布資料の過不足ありましたら、事務局までお声かけください。

では、これより審議会の公開いたします。傍聴人はありません。

それでは、石田会長、よろしくお願いいたします。

○会長

それでは、さっそく始めたいと思います。次第 2 の第 1 回審議会の議事概要の確認について、事務局よりお願いいたします。

○事務局（薬袋管理係長）

はい。それでは、第 1 回の議事概要を確認させていただきます。

資料 1 をお手元にご用意ください。第 1 回の立川市学校給食運営審議会会議録（案）です。

第 1 回は、先月 4 月 25 日に開催いたしました。

会議内容としましては、2 ページの次第欄にありますとおり、新しい学校給食共同調理場稼働に伴う給食提供環境の大きな変化から、本市のアレルギー対応方針について諮問をさせていただき、報告事項として、本市の学校給食における食物アレルギー対応の実施経過及び現対応方針の概要、学識者を交えたアレルギー対応検討会議の開催と同会議からの意見書をご報告いたしました。検討会議の意見においては、本市のアレルギー対応が他市と比較しても丁寧な対応をとってきたこと、一方でアレルギーのある児童数は増加傾向にあることとの分析をいただき、学校給食の運営方式の変更に伴う対応方針の改正の必要性と、改正にあたっては、児童生徒への影響等を総合的に勘案したうえで、対応食品を見定めること、実務的な部分、対応手順の整理の必要性をご指摘いただきました。

これらを踏まえ、協議事項として、対応食品については、アレルギーの対象者数及び給食での使用頻度の分析を行い、対応手順については、課題事項等をあげさせていただきました。

委員の皆さまからいただいた主な意見をまとめさせていただいたものが、次ページの、会議概要・主な

意見にありますので、読み上げさせていただきます。

【資料1の会議概要・主な意見読み上げ】

以上となります。4ページ以降は、前回の会議の発言録となっております。

第1回でご指摘いただいた事項や、補足については、次第3の報告事項で資料とともにご説明させていただきますので、何卒よろしくお願いいたします。

以上となります。

○会長

はい。本審議会が立川市の学校給食における食物アレルギー対応方針を見直すということで諮問を受けまして、前回は現在の状況を共有するという事、その中で頂いた主な意見を中心に、今のご説明で確認していただきました。

アレルギー対応しなくてはいけない児童生徒数が増えており、また対応しなくてはいけない食品の種類も増えている現状のなかで、今後、ヒューマンエラーの面、それを発生させないためにも、シンプル、複雑化しない、ということが重要ではないかというところでは意見がまとまっていたのではないかと思います。

具体的にどうするかというところですが、前回いただいた意見の中で、事務局の方で資料を作成していただいたので、具体的な方向性を決めるため、まず現状と前回の意見に対する回答を確認するという事で次第の3に移っていきたいと思いますが、現時点で前回のことについて、意見の過不足や誤り等ございますでしょうか。

○A委員

議事録の訂正については、個別に事務局にお伝えした方がよろしいでしょうか。

○会長

文言や言い回しの修正であれば、直接事務局へお願いいたします。

○A委員

わかりました。

○会長

では、次第の3の報告事項に移らせていただきます。指摘事項への対応ということで、事務局より説明をお願いいたします。

○事務局（青木学校給食課長）

はい。次第3、報告事項につきましては、管理係長の薬袋、給食係長の平出より、資料2をもとにご説明いたします。資料2につきましては、枝番で6までございます。それではお願いいたします。

○事務局（薬袋管理係長）

それでは、資料2-1について、ご説明させていただきます。

こちらは、学校給食の提供方法の変更について、あらためて図にまとめたものになります。資料の左側が現在から令和5年度1学期までの提供方法になりまして、小学校は、共同調理場方式11校、単独調理方式8校、中学校は、弁当併用外注給食方式で、2つの事業者からランチボックスでの提供をしております。それが、今後、資料の右側に移りまして、令和5年度2学期より、小学校、中学校全校が共同調理場方式になり、2つの調理場から給食を提供することになります。

○事務局（平出給食係長）

それでは、続きまして資料2-2を、ご覧ください。

共同調理場校と単独調理校の食物アレルギー対応食の提供方法の違いについてご説明いたします。

調理については、共同調理場は、アレルギー対応食専用室で調理しています。単独調理校は、調理室の一面で調理しています。

配缶については、共同調理場校は、個人別にアレルギー対応食専用容器に配缶され、個人別の巾着袋に入れ提供しています。単独調理校は、調理室で専用のアレルギー食器に盛り付けし、提供しています。

共同調理場校は、配膳員が各学校に配置されており、配送車で配送されたアレルギー対応食を当該クラスの配膳車に乗せ、単独調理校は、栄養士または調理員がアレルギー対応食を当該クラスの配膳車に乗せます。給食当番が配膳車を各学級へ移送する、という流れになります。

次に、資料2-3をご覧ください。

現調理場と新調理場のアレルギー対応食専用室の機能についてです。

施設整備条件については、要求水準書において、現調理場は1日あたり最大100人分対応、2献立及び3献立に対応できるものとし、新調理場は1日あたり最大4メニュー・150品となっています。補足説明させていただきます。立川市では、1つのメニューに対して複数の原因食物が使用されていたとしても、アレルギー対応食は対応食品をすべて除去して調理・提供します。つまり、1つのメニューに対して、アレルギー対応食は1つ、というルールがあります。例えば、五目焼きそばの五目あんについてご説明しますと、あんの中にうずら卵やえび、いか等が使用されています。原因物質がえびのみの児童に対しては、えびだけではなく、うずら卵、いかも除去した肉と野菜のみの五目あんが提供されます。

現調理場では、調理作業レーンが3レーンあり、1レーンについて1メニューの対応食について調理作業を行います。そのため、1日に最多3メニューまで対応が可能で、100食分の提供までとしています。同じく、新調理場では、4レーンあり、1日に最多4メニューまで対応が可能で、150食分の提供までとしています。

次に、人員配置については、要求水準書において、現調理場、新調理場とも、アレルギー対応食調理責任者を1名以上置くこととしています。

最後に、調理機器などについては、上記の対応食数が調理できる機器を備えています。委託業者が違うため、調理機器には若干違いがあります。

続きまして、資料2-4をご覧ください。

食物アレルギー対応スケジュールについてです。

資料2-4の上の表は年間の流れについてお示ししてあります。学校から保護者へ食物アレルギー対応の案内が発送され、食物アレルギーの対応が必要である児童へ学校生活管理指導表が送付されます。医療機関受診後、学校への申し出があった児童について、保護者・学校関係者・栄養士とで面談を行い対応を決定します。面談は4月始業式以降に実施されます。11校分の面談を行うため、学校関係者・保護者・栄養士との日程調整において、希望日が重なることも多く、また、日程調整がつかないことや面接が必要な児童が多く、同じ学校で数回実施することもあります。面談実施後、書類作成・調理委託業者との打ち合わせ等、確認作業が必要となります。公正を期すために、新年度新規対応者は5月2週目以降から、アレルギー対応食の提供が開始されます。

下の表は、月の流れについてお示ししてあります。献立作成からアレルギー対応食が提供されるまでのスケジュールが記載されています。食材見積もり入札後に、アレルギー対応表の作成を行い、学校経由で保護者に送付します。保護者がアレルギー対応表を確認し、学校経由で調理場に届きます。栄養士が返送されたアレルギー対応表のダブルチェックの確認をし、確定をします。アレルギー対応食の確定後、保護者・学校関係者に情報共有のため、アレルギー対応食確定版を作成し、学校経由で保護者・学校に送付します。また、調理委託業者との情報共有として、アレルギー対象者・アレルギー対応食の確認及び打ち合わせを実施します。学校でのアレルギーチェック表の掲示、当日のアレルギー対応食の提供、喫食前のアレルギー対応食の確認を実施していくという流れになります。

入札は、毎月実施されます。この入札から保護者確認・アレルギー対応食の確定までを短期間でこなす必要があるため、ヒューマンエラーを防ぐためにも、シンプルな対応は必要となります。

続きまして、資料2-5をご覧ください。

調理場校における、学校アレルギー事故を100%防止するためについてです。

主にこちらは、1日の流れになります。

アレルギー対応食が、安全に児童へ提供されるように、いつ・誰が・誰に・どうするかを明確に記載したものになります。この確認作業を順守することにより、学校アレルギー事故を防止することができるものとしています。配膳時の担任と担任以外の教員によるダブルチェックが喫食前の最終確認となり、とても重要な役割となりますので、誰でもが確認しやすいシンプルな対応が必要となります。

続きまして、資料2-6をご覧ください。

前回の運営審議会での質問事項にありました、アレルギー対応食の提供状況です。

令和4年1月から3月までのアレルギー対応食の提供状況についてまとめました。献立名、対応食品名、除去食対応・代替食対応の表記、対応人数を明記しました。

1月の表で説明いたしますと、11日の献立名は擬製豆腐、対応食品は卵であり、代替食としてつくね焼きが提供され、その対応人数が15人であったということになります。

13日の献立名は五目あんかけそばの五目あん、対応食品はえび・いかであり、除去食として、えび・いかを除去した五目あんが提供され、その対応人数は13人でした。

以上で、資料2についての説明になります。

○会長

前回ご質問があったり、不足であった情報について、事務局よりご説明いただきました。今の報告事項について、何かご質問等ございますでしょうか。

○A委員

資料2-2、共同調理場校と単独調理校のアレルギー対応食の提供方法の違いについてです。

こちら、項目に配缶とありますけども、共同調理場校の場合、個人別のラベルが貼られた対応食専用容器に対応食を配缶とありますけども、この場合ですと、配食になるのではないのでしょうか。配缶というのは、人数分のものを食缶に入れるということで、配食になるのかなと思いました。

それから、配膳②のところです。ちょっとわからなくて、2つめのところで、担任は、クラスに届いた巾着袋を対象児童に手渡しし、一緒に対応食専用容器からアレルギー食器へ移しかえる、とあり、対象児童というのは、アレルギー対応食を食べる児童だと思えますが、その下の、対応児童が（対応食以外の）通常食を最初に配膳するとあり、対象児童と対応児童の違いについて、お伺いしたいと思えます。

対応児童に関しては、アレルギー対応実施手順書の共同調理場校用のページ5の五行目においては、アレルギー対応児童とありまして、いろいろな言い方があり、ここのところについてお伺いしたいです。

○会長

では、事務局よりお願いいたします。

○事務局（平出給食係長）

はい。調理場校では、一人一人への配缶という形で、専用の容器、巾着袋に入れ、個人名、何が原因物質か、除去食対応なのか、代替食対応なのかをいう情報をつけて、配缶としています。

調理場校では、クラスに行きますと、専用のアレルギー食器は色別になっており、アレルギーのない通常食が食べられる児童については、ブルーの食器、アレルギー対象児童については、色別でピンク色の専用食器に移しかえて食べるといった形になります。アレルギー食器は、裏面にしてもわかりやすいように食器の裏面にラインが入っており、表からみても裏面をみてもアレルギー専用食器ということがわかるようになっています。こちらの食器のほうに担任と一緒に移しかえていただいて、食べるということになります。

対象児童、対応児童という点で、表記が混在してしまい、申し訳ありません。アレルギー対応児童ということで、同じ意味合いになります。配膳②の下から2番目については、「対応児童が」ではなく、「対応児童に通常食を最初に配膳する」という形になります。アレルギー対応食以外の食事通常食のものが食べられる場合、一番最初に盛り付けをするということになります。

以上です。

○会長

対象児童と対応児童は同じですか。

○事務局（平出給食係長）

はい。同じです。対象児童で統一します。

○A委員

細かい部分ですが、対応手順書は人命にかかわるところなので、すべて統一していて、混乱を生まないようにしていただきたいと思います。

本日の資料の参考様式の7、食物アレルギー対応実施手順書の共同調理場校用について、そちらのページ5でも、(5)においても、アレルギー対応児童とあり、もう少し精査していただいて、わかりやすく明記していただきたいと思いました。

ここで、追加して発言させていただきたいのですが、資料2-3の人員の配置について、現調理場に関しては、2年以上の大量調理施設での実務経験を有し、とあります。新調理場については、学校給食共同調理場等での調理業務の実務経験が3年以上、また、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として配置すること、とあり、食数規模の違いはあれど、かなり新調理場の方が条件が厳しいように見えます。ただ、給食を食べるのは、同じ市内の小中学生であり、なぜ新調理場では、条件が厳しいのか、その点をお伺いしたいです。

○会長

事務局お願いいたします。

○事務局（黒島主査）

はい。新調理場整備担当主査の黒島です。こちらですが、現調理場の事業者を募集したのが平成22、3年といった時期になります。それから、現調理場を運営してきて、なおかつ他の自治体の事業者募集等の事例を研究しまして、やはりアレルギー対応は重要になりますので、しっかりした条件で募集したほうがいいのではないかということで、現調理場の時より条件が厳しくなっているというところです。

以上です。

○会長

よろしいでしょうか。

他にございますでしょうか。

○B委員

今ご発言された委員の方と同意見なんですが、対応方針案を示されるにあたって、冒頭に用語の定義をしっかりと明記していただいた方がいいのではないかと思います。

○事務局（青木学校給食課長）

そちらにつきましては、今いただきましたご意見のとおり、用語の整理の必要性を認識しております。その点については、しっかりとチェックし、用語定義をさせていただきたいと考えております。

以上です。

○会長

他にございますでしょうか。

○C委員

資料2-1で、前回、もう少し全体像があった方がいいと発言させていただいて、わかりやすいものがあります。

確認なんですけども、資料2-1の上の方、共同調理場方式の11校は変わらずということですよ。今回、真ん中の単独調理方式と下のランチボックスを使っている小学校、中学校が、新たに共同調理場方式になるということで、この調理場は、この敷地内にあるという理解でよろしいでしょうか。

○事務局（黒島主査）

新しい調理場につきましては、現調理場の東側の敷地、こちらに新しい調理場を建設するということになります。

○C委員

ここに調理場が二つになるということで、運営方式なんですけども、資料2-1左上のところに、栄養士さん正規4名と月給制4名とありますが、これは委託業者ということなのか、市の職員、直営なのかということを確認させていただきたいです。

○事務局（青木学校給食課長）

はい。栄養士正規4名は市の職員で、月給制4名については、会計年度任用職員の月給制で、市の職員になります。

○C委員

月給制は正規ではないということですね。

資料2-1の右下の新しい調理場について、運用するのは委託業者ということでしょうか。

○事務局（青木学校給食課長）

調理に関しては委託になりますが、現調理場と同じように、正規又は会計年度任用職員の栄養士の方で、やらせていただく予定となっております。

○C委員

委託はしないということでしょうか。

○事務局（青木学校給食課長）

栄養士の部分については、委託はしません。

○C委員

わかりました。そこで資料2-3ですが、左が現調理場、右が新調理場ということで、施設整備条件として、左側、現調理場が2献立及び3献立に対応できるもの、右側新調理場が1日あたり最大4メニューということで、献立とメニューの違いは何なのか、要は考え方、隣り合う調理場でアレルギー対応が違

うのか、というところをお伺いしたいです。

○事務局（平出給食係長）

お答えさせていただきます。基本的に同じ対応をします。ただし、食数等については違いがありますが、立川市のアレルギーの対応食については、ルールがありまして、1つのメニューに対して、1つの対応食を提供する、例えば、五目あんにごみやいか等の原因食物が複数入っている時でも、えびのみに原因食物がある方は、いかは食べられるので、いかが入っていても食べられますが、調理の流れにおいて、アレルギー調理室に原因物質を持ち込むことができないため、いかもえびもうずら卵も専用室に入れることができないので、すべてを除去して作られた肉や野菜のみのあんが対応食として作られて提供されるという形になります。1つのメニューに対して、様々に対応したあん、えびだけ除いたもの、いかだけ除いたもの、うずら卵だけ除いたもの、を調理・提供するのではなくて、すべての原因食物を除いたあんを提供するということになります。現調理場は、3レーンで調理が行えて100食、新調理場は4レーンで調理が行えて150食までの提供が可能ということになります。

○C委員

ありがとうございます。要は、いくつかのアレルギー原因物質を含んでいる場合、児童の状況に応じて個別対応したものを作るのではなく、すべての原因物質を除去した対応をするということですね。

そうすると、資料2-3の現調理場と新調理場で考え方は変わらないということですよ。献立とメニューは同じ意味でしょうか。もう一つ、レーンと説明されていましたが、レーンと区画は同じ意味でしょうか。つまり、現調理場は3つの部屋があって、3つのメニューにアレルギー対応ができる、対応するときは、原因物質をすべて取り除くという対応でよろしいでしょうか。

○事務局（平出給食係長）

個々に部屋があるわけではなく、アレルギー食を作る一つの部屋があって、そこにレーンがあります。

○C委員

そこに、調理から盛り付けまでできるレーンが3つあって、新しい調理場はそれが4つあるということですね。

わかりました。そうすると、やはり記載の仕方で、全く別の管理をしているように見えてしまうんですね。この後、対応食品を増やすのか、減らすのかという話になるかと思いますが、その前提となる条件を共有した方が、この後の議論がスムーズになるかと思いますが、言葉の使い方等をご配慮いただけるといいかなと思いました。

○会長

言葉の使い方が統一できていないのと、どう定義して、その言葉を使うかという点で、献立というのは、私は組み合わせだと考えています。対応する、というのは料理単位ですよ。献立全体ではなくて、どの料理がアレルギー対応なのか、ということになるかと思いますが、献立と料理とを使いわけいただきたいと思います。そういったようなことが適切に表現されないと、皆さんがまちまちに理解され、

アレルギーにおいては、そういったことがヒューマンエラーにつながってしまうので、言葉をしっかり定義するといったことが重要になってくるかと思います。

○B委員

献立とメニューについてですが、現調理場では、2ないし3献立に対応できるとありますが、最大3献立はあり得る、3献立の中にいくつかの料理で構成されていて、その場合には、1つの献立にはアレルギー対応の食物が1種類だと考えればいいのでしょうか。場合によっては、2種類のものに対応することがあるのかどうか、そうすると、それが調理場から給食が配送された学校にいったときに、例えば同じ日に2種類の主菜であるとか副菜であるとかに対応しなければいけないのかというところで確認させていただきたいです。そうすることで、受け入れる側の学校の負担感が変わってくるのではないかと思います。

○事務局（平出給食係長）

こちらは、現調理場は3レーンあるので、3つの料理、メニューまで対応できるということになります。

○B委員

それは受入れ校によって、主食と主菜のようにダブルで入ってくることはあり得ますか。

○事務局（平出給食係長）

あり得ます。

○B委員

ということは受け入れた学校にしてみれば、主食に対しても配慮し、副食についても配慮し、ということですね。

○事務局（平出給食係長）

そのとおりです。

○D委員

資料2-1で、今までの共同調理場方式をとっていた学校、上の方ですね、2献立となっていて、下の方、新調理場の方は書いていないですが、献立は1献立になるのでしょうか。その場合は、2献立の方はAとBとあるようですが、新しい方は、Aの数が増えるとか、そういったことになるのでしょうか。いろいろあると、アレルギーの対応がわかりづらくなってしまわないかと思いました。

○事務局（平出給食係長）

新しい調理場については、2献立ですが、小学校一小から八小までで1献立、中学校で1献立という形になりまして、小学校と中学校でわかれる形になります。

小学校につきましては、新調理場と現調理場は、別献立になります。

○会長

他にいかかでしょうか。

今の調理場は3献立に対応できるけど、実際は2献立ということですよ。新しい方は、4献立に対応するといったことで。

○事務局（青木学校給食課長）

今のところですが、献立は料理の組み合わせというところであり、現調理場は、A献立、B献立の2献立を作っており、アレルギー専用調理室に3レーンありますので、3料理まで対応できるということになります。

○会長

3献立ではないということですね。

○事務局（青木学校給食課長）

はい。

新調理場の場合には、小学校で1献立、中学校で1献立、アレルギー対応としては、4料理まで対応が可能という形になります。

○会長

よろしいでしょうか。皆さん。

献立と料理について、整理できたかと思えます。

他にいかがでしょうか。

資料の2-4のスケジュールですね。年間にやらなければいけないこと、月にやらなければいけないこと、毎日やらなければいけないこと、で整理いただいていると思いますが、年間の最終的な新規対応者の対応は5月の2週目とありますが、それまではどうゆう対応をされるのでしょうか。

○事務局（平出給食係長）

まず、4月当初はアレルギーの原因食物を使用しない献立を配慮して立てているというのがございます。それを前提に動いておりまして、その後、全く使用しないというわけにもいきませんので、アレルギーの原因食物、卵や乳はもちろん出てきますが、その日については、お弁当を持参していただく、という形になっております。

○会長

そうすると、確認がきちっと確立しない間は、各自の責任ということになりますか。

○事務局（平出給食係長）

アレルギー対応表というのはお渡ししておりまして、学校と保護者と調理場の方で情報を共有してお

りまして、その日は全部食べられない、対応食は提供できないので、その日はお弁当をお持ちいただく、という形になっております。

○会長

わかりました。対応食の提供がされていないだけで、適切な対応はしているということですね。他にございますでしょうか。それでは次に、協議事項のほうに入りたいと思います。事務局より説明をお願いいたします。

○事務局（青木学校給食課長）

はい。それでは次第の3協議事項について、給食係長の平出より、資料3、4をもとにご説明いたします。

○事務局（平出給食係長）

はい。「対応食品」と「使用しない食品」の改正（案）について、ご説明させていただきます。資料3をご覧ください。

はじめに、「対応食品」、「使用しない食品」、「その他の食品」についてご説明させていただきます。

1、対応食品とは、食物アレルギー対応食を提供する食品です。使用食材の中から原因食物を除去して調理し提供する除去食対応と、使用食材から原因食物を除去してしまうと献立が成り立たなくなる場合、何らかの食材を代替して調理し提供する代替食対応があります。

例えば、除去食の例としてかきたま汁の場合、使用食材の中から原因食物である卵を除去し、野菜スープとして提供されます。代替食の例としてえびフライの場合、使用食材の中から原因食物であるえびを除去してしまうと献立が成り立たなくなってしまうので、チキンカツや鶏の照り焼きなどが提供されます。魚が原因食物の児童もいるため、代替食品として魚を使用しないという配慮をしています。

2、使用しない食品とは、その名のとおり、給食では使用しない、つまり、提供しない食品です。

3、その他の食品とは、給食で使用するが、除去食や代替食の提供を行わない食品です。その食品を原因物質とするアレルギーを持つ児童は、家庭から代わりに食品を持参することになります。

第1回審議会を踏まえて、事務局としましては、改正に当たって考慮すべき事項を次にあげる5つと考えました。

1、全ての工程において安全・安心な食物アレルギー対応ができること。「シンプル」かつ「分かりやすい手順」により、教員等の関係者の負担軽減、ヒューマンエラーの発生抑制を図ること。

2、小学校児童の食物アレルギー状況（対応児童数）をベースとすること。

3、消費者庁が容器包装された加工食品への表示を義務付けている「特定原材料」及び表示を推奨している「特定原材料に準じるもの」（以下「特定原材料等」という）を考慮すること。こちらは、第1回審議会の参考資料4として配布済みの資料をご覧くださいと思います。

4、食材の栄養価や価格、給食での提供頻度、食育の観点等を総合的に勘案した献立を考慮すること。

5、発症時の症状の重篤さや新規発症のしやすさ等、食品ごとのアレルギーの特徴を考慮すること。

以上5つの事項に基づき、使用しない食品、対応食品を整理していきたいと思います。

「使用しない食品」の改正（案）についてご説明させていただきます

現在、使用しない食品は、そば、ピーナッツ、くるみ、アーモンド、カシューナッツの5品ですが、改正後は、そば、ピーナッツ、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、ペカンナッツ、マカデミアナッツ、ヘーゼルナッツ（はしばみ）、ピスタチオ、ぎんなん、キウイフルーツ、バナナ、マンゴー、アボカド、いくら、かに、たらこの17品にしてはどうかと考えております。

改正に当たっての考え方は次にあげる4つです。

- 1、小学校児童の食物アレルギーの原因物質であり、現時点で内部運用として給食では提供しないこととしている食品については、「使用しない食品」として明示する。
- 2、給食では使用しない旨を明示することで、当該食品を原因物質とする食物アレルギーを持つ児童生徒及び保護者に安心感を与えることができる。
- 3、食物アレルギー対応の実務として、個別面談時の確認作業や各種確認書類への当該食品の記載を省くことができるなど、学校現場での確認作業の負担軽減・書類の簡素化等シンプルな対応につながる。
- 4、「かに」及び「たらこ」については、現在対応食品となっておりますが、原因物質とする児童が多いこと、アレルギーへの配慮・価格等により給食での提供頻度が低いこと、嗜好性が高く他の食品で必要な栄養価を補うことができること、特に「たらこ」はその他の魚卵との関係で対応が複雑化することなどの理由から、「使用しない食品」とすることで市全体の食物アレルギー対策の安全性が向上すると考えます。

続いて、使用しない食品の改正に伴う児童生徒への影響です。

- 1、既に内部運用として給食では提供していない食品については、給食内容への影響はありません。
- 2、「かに」と「たらこ」については、全ての児童生徒が給食で当該食品を食べる機会がなくなりますが、一方でアレルギー対応食の提供や家庭からの持参などの特別な対応も全てなくなることとなります。

資料に、令和3年度の給食での提供状況についてお示ししました。

かにの使用は1回でした。天津井の献立で、ごはんの上にのせるかに玉の対応食です。かにと卵を除去してしまうと献立として成り立たなくなるため、代替食として鶏肉の照り焼きを提供しました。

なお、たらこは令和3年度の提供はありませんでした。

次に「対応食品」の改正（案）のご説明をさせていただきます。

現在、鶏卵、うずらの卵、牛乳・乳製品、桃、パイナップル、りんご、いか、えび、かに、たこ、たらこ、ごまの12品を対応食品としております。なお、たらこ・ごまは、共同調理場のみ対応しています。改正後は、鶏卵・うずらの卵、牛乳・乳製品、いか、えび、ごまの5品としてはどうかと考えております。

まず、対応食品とする食品について、その理由をご説明いたします

- 1、「鶏卵・うずらの卵」及び「牛乳・乳製品」について、給食での提供頻度、対応児童数、特定原材料としての位置づけを踏まえ、対応食品とする。パンについては、現在と同様に卵と乳が使われていないアレルギーパンを提供する。これまで「鶏卵」と「うずらの卵」は別の食品として食物アレルギー対応を実施してきましたが、学校での確認等の各対応が複雑化する原因となることから、今後は鶏卵とうずら卵を一括りの食品として扱いたいと思います。
- 2、「いか」、「えび」について、消費者庁が定める「特定原材料等（7品+21品）」に含まれる。主食や主菜として提供されることが多く、アレルギー対応食の提供対象となることが多い。対応児童数、給食での提供頻度ともに少なくない。
- 3、「ごま」について、食物アレルギーへの配慮として、多くのナッツ類が給食で使用できない中、種実類の栄養価を確保するために給食での提供頻度が多い。また、対応児童数も少なくなく、アレルギー対

応食を提供しない場合、その度に家庭から弁当を持参することとなり保護者負担が大きい。主食や主菜として提供されることが多く、アレルギー対応食の提供対象となることが多い。他の食品と比べ、ごまの場合はほぼ除去食となるためアレルギー対応食の提供に伴う献立作成や調理作業への影響が比較的少なく、シンプルに対応できる。

次に、対応食品から外す食品についてご説明いたします

1、「かに」、「たらこ」について、先の述べました3（1）4）のとおり「使用しない食品」とする。

2、「たこ」について、消費者庁が定める「特定原材料等（7品+21品）」に含まれない。給食での提供頻度が低く、使用する場面が、行事食や一部特定の料理に限られる。食育の観点から給食での提供は必要だが、他の食品で必要な栄養価を補うことができる。改正に伴う影響を減らすため、使用頻度を極力減らし年数回程度に抑えることができる。

令和3年度の提供は3回、ペスカトーレ、たこめし、たこ揚げボールで除去食を提供しています。

果物、「桃」、「パイナップル」、「りんご」について、近年、各種果物に対する対応児童数が大幅に増加しており、1人の児童が複数の果物を原因食物とする場合も多い。なお、果物アレルギーは、花粉との交差反応性が証明されており、また、小学校低学年で花粉症の児童が増えており、今後も増加傾向が予想される。学校でのアレルギー確認において、対応食品である果物と対応食品でない果物が混在し、アレルギー対応食や持参食の有無が児童生徒ごとに異なることで、書類の確認や喫食時の確認が煩雑となり、混乱を招く要因となっているとの指摘がある。提供頻度は少なくないが、多くの場合、主食や主菜ではなくデザートとして提供される。共同調理場の対応食品は一切専用室に持ち込まないというアレルギー対応食専用室の運用ルールにより、アレルギー対応食が「みかん」だけとなり、保護者が持参を希望する事例も少なくない。また、複数の果物を原因食物とする場合が多いことから、対応食品としていても、対応食の提供が難しい事例も少なくない。果物の種類によって、生で提供するもの、調理して提供するもの、缶詰を和えるだけで提供するもの、ゼリーなど様々な提供形態があることから、調理作業での複雑さも生じている。対応食品となっている「桃」、「パイナップル」、「りんご」以外の果物アレルギーも多く、3品のみを対応品目とする明確な根拠がない。

令和3年度の使用は、資料のとおりです、桃は年間10回、パイナップルは13回、りんごは14回です。同じ献立名でも、使用する食材を変えていることがあり、提供回数は異なっています。

次に、その他の食品についてご説明いたします

上記以外の食品については、「小麦」を除き、対応が必要な児童数が比較的少なく、市全体の食物アレルギー対応の安全性の向上のためには可能な限り対応を「シンプル」にして負担軽減やヒューマンエラーの発生抑制を図る必要があるため、対応食品とはしない。第1回審議会でもご質問のありました、小麦については、給食での提供頻度が非常に多く、対応児童数も多いが、調理工程での小麦の飛散への対応や食物アレルギー対応食専用室の運用への影響などから、共同調理場では対応食品として除去食、代替食の対応が困難なため、家庭より持参する弁当対応とする。

最後に、献立での工夫について

1、上記の対応食品及び使用しない食品の改正に伴う影響について、市栄養士の献立の工夫により、可能な限り、児童生徒が喫食する給食内容への影響を低減できるように努める。

2、現対応方針では、共同調理場における食物アレルギー対策として、以下のような献立の工夫を行うことが定められており、今後も引き続きこのような工夫を継続していく。

- ・献立作成に当たっては、可能な限り原因食物となりやすい食材を含まないように配慮する。
 - ・料理名は、原因食物となりやすい食材が使用されていることが客観的に分かりやすい名称とする。あわせて、配膳した際に、可能な限り原因食物となりやすい食材が含まれていることが分かりやすい見た目となるように配慮する。
 - ・加工食品を使用する場合は、必ず納入事業者から配合されている原材料が分かる書類を取り寄せ、使用食材の確認を行う。
 - ・1日の献立において、可能な限り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。
- 以上が、資料3の説明となります。

○事務局（平出給食係長）

続きまして、対応手順の課題と改正の方向性（案）についてご説明させていただきます。

資料4をご覧ください。

課題は次にあげる8つになります。前回の運営審議会でご指摘があったご意見を踏まえて、改正の方向性についてご説明させていただきます。特にご意見のあったものについて、ピックアップしてご説明させていただきます。

1、面談における確認事項について、課題は、特に単独調理校の共同調理場への移行にあたり、各校での保護者との個別面談にて確認すべき事項を統一し、どの学校でも同じ食物アレルギー対応が実施できるようにする必要がある。

前回ご指摘のあったご意見は、調理場配置となった市栄養士が食材の選定及び献立、食品の安全性の見地から学校のアレルギー対応委員会に関与するような形にならないか。面談への参加の有無を含めて、学校と市栄養士の役割分担を明確にする必要があるのではないかと、いうものでした。

ご指摘に対する市の考え、改正の方向性については、個別面談で確認すべき事項を一覧にした「チェックリスト」を市教育委員会が作成し、学校へ提供する。学校のアレルギー対応委員会への市栄養士の関わりや役割について、小中学校とも協議したうえで、対応方針に明示する、といった形になります。

3、1年以内にアナフィラキシーショックを発症した児童への対応について、課題は、一部について学校生活管理指導表などの医師の診断に基づき食物アレルギー対応を決定するという原則から外れた運用となっていることから、整理が必要ではないかと、いうものでした。

前回ご指摘のあったご意見は、この部分の対応方針本文の記載が分かりづらいので修正が必要ではないかと、いうものでした。

ご指摘に対する市の考え、改正の方向性については、発症時の状況を問わず、必ず一度給食を停止して、医療機関を受診する。その後、期間を問わず、給食提供が可能な旨の医師の診断が得られた場合のみ、再度、学校で市栄養士を含めたアレルギー面談を実施したうえで対応方針に沿った形で給食提供を再開するという方向で対応方針を改正する。当該項目の適用範囲について、アナフィラキシーショックを含めた「緊急性が高いアレルギー症状」を対象とすることとし、具体的にどのような症状が起こった時に対象とするのかを対応方針に明示する、というものになります。

続きまして5、保護者とのアレルギー対応食の確認方法について、課題は、学校や保護者が確実に円滑にアレルギーチェックができるような書類を市が作成・提供する必要がある。特に初めて食物アレルギー対応を開始する中学校では、教員に経験値がないので、誰でも確実にチェックができるような書類

や手順とするべきである。

前回ご指摘のあったご意見は、学校に人事異動や管理職の変更があった場合でも、一目でみてわかるような、簡略化して、かつ手落ちがないような書類を作る必要がある。特に初めて食物アレルギー対応が始まる中学校では、可能な限りアレルギーチェックに係る教員の負担が増えないような確認方法とする必要がある、というものでした。

ご指摘に対する市の考え、改正の方向性として、学校や保護者が日々のアレルギーチェックを円滑にできるよう、教育委員会（学校給食課）から児童生徒一人一人の当日の対応が一目見て分かるような確認書類を提供する。合わせて、学校単位・日単位でのアレルギー対応の一覧表なども提示する。初めてアレルギー対応を行う中学校教員に向け、様々な形で研修や情報提供等を行う。そのために必要となる ICT システムの導入について庁内で検討を進める、ということになります。

7、食物アレルギー対応の解除について、課題は、一部について学校生活管理指導表などの医師の診断に基づき食物アレルギー対応を決定するという基本的な原則から外れた運用となっていることから、整理が必要ではないか、というものです。

改正の方向性として、食物アレルギー対応の解除に必要な条件について整理・検討し、医師の診断に基づき対応が決定されるように運用の見直しを行うことを想定しています。

以上が、対応手順の課題と改正の方向性（案）の説明となります。

○会長

はい。ただいま事務局より説明がありましたけども、まず資料の3、対応食品と使用しない食品ということで、これまでの対応食品から新しく変えるということでご提案がありました。あわせて資料の4で対応の手順について、課題のあがった部分について、改正する方向性のみをお示しいただいて、これえよろしいか、というところをご提案いただいております。

まず最初に対応食品、使用しない食品についてのご意見を伺いたいと思いますが、いかがでしょうか。

現在、使用しない食品としている5品から17品になります、ということで、そもそも学校給食で使用しない食品を増やすということです。

いかがでしょうか。

○E委員

対応する食材を減らしていくということで、献立の中で対応しているものを示した資料2-6を見ると、そんなに回数が多いもの、それをこちらに回しているだけで、現場としてはそれで対応していったときに、アレルギー事故がなくなる、絶対起こさないような形でできるのか、食材は減らしているけど、実質はそこまで対応しなくていいように減っているのか、という点がちょっとつかめなくて、そこがこのままいって、アレルギー対応が始まったときに、安心して提供できるものとしてやっていけるのか。そのところは中学校としては、0からすべての対応をすることになるので、その時に、減らしましたよ、だけでやっていけるのか、そのところについては、不安に思いますので、発言させていただきました。

以上です。

○会長

例えば、使用しない食品が増えていますが、そもそも出ている回数がすくないから、献立に関しては、食べる側からしても大きな影響はないだろうと思いますが、それがアレルギー対応の複雑さをなくすのにどのくらい貢献しているのかというところがわかりにくいということですね。

ただ、少なくとも、この食品は使用していないということが明らかに提示されるということは、保護者や子ども自身にとっては、そのことを考えなくていい、まず出ないということで、チェックしなければいけない対象に入っていないので、それを明確に示しておくということは、プラスになるかと思います。そういう意味であまり栄養量の貢献度が低いということと変ですけども、子どもの栄養管理にあたって、必要な食品というものには該当しないように思いますので、これは一つの方法としてはありかなと思いました。

まず使用しない食品を増やすということについて、他にご意見ありますでしょうか。

○F委員

実務的なこととお話すると、この使用しない食品数が増えると、学校としては、アレルギー面談の時に簡素化が行えるといったメリットがあると感じています。かに、たらこのアレルギーのお子さんが出て、使用しない食品の中に入っていないがために、出現回数が少ないにも関わらず、アレルギー面談を行わなければならない、使用しない食品に入ること、学校としては若干面談の簡素化が図れて、現場の対応としてはプラスになるかなと思いました。

○会長

ありがとうございます。使用する食品に入っていると、それを聞き取ってどういう対応方法をするか決めるまでいかなければならないけども、これらに関しては面談するとき、使用しませんということでそれですべて終わるということで、面談の時間や手間は簡素化できるというメリットがあるということですね。

確かに、頻度が1回でもあれば対応しなくてはいけない、面談のときにしっかり確認しなければいけないので、そういう意味では、現場の対応としてはプラスになるということです。

他にいかがでしょうか。

○A委員

まず文書の構成、体裁について、対応食品、使用しない食品、その他の食品というタイトルになっているので、本来項番3は対応食品の改正、4が使用しない食品の改正になり、ちょっと順番が違うのではないかなと思いました。

例えば、立川市学校給食における食物アレルギー対応方針においても、対応食品と使用しない食品という順番になっていますので、そういった整合性についても考慮していただきたいと思います。

使用しない食品の改正については、突然このように増えてしまったので、少し驚いております。特にバナナに関しては、安定した供給と値段もそれほど高くなく、年間をとおして購入できるものですし、子どもたちも多分バナナが好きなのではないかなと思います。前回いただいた資料6-1でも、バナナに関しては、アレルギーの子が11人なんです。なので、他のメロン等と比べても圧倒的に少ないので、これが使用しないとなると、全くバナナが食べられなくなってしまう。今度8000食になったときに、11人の

アレルギーのお子さんがいらっしゃいますが、他のお子さんが全く食べられないという、不公平感があるかなと思います。

また、かにつきましても、人数が少ないということですが、今子どもの貧困が言われていますし、コロナで生活困窮される方が増えているということで、給食でかにとかが出てきたら、多分子どもたちがとても喜ぶと思うんですね。また、前回いただいた、多摩地域の学校給食共同調理場における食物アレルギー対応状況の資料でも、府中市、福生市、東大和市、稲城市もかには対応食品になっているので、なぜ立川市は全く対応しないのか、ペカンナッツ等は他市も対応していないのでわかるのですが、理由のところをお伺いしたいです。

バナナに関しては、これまでの説明でも出てこなかったし、前回のアレルギー詳細状況においても人数が少ないということもありますので、この17品目にした根拠というのをお伺いしたいのと、対応食品から外す食品でたこがありますが、文章自体がちょっとわかりづらくて、もっとわかりやすくというか、書いていただけますでしょうか。たこについて、対応食品の改正になると、たこは入っていないので、対応しないということになるのではないかと思うのですが、いかがでしょうか。

○会長

事務局よりお願いいたします。

○事務局（平出給食係長）

はい。まずバナナについて、説明させていただきます。バナナを使用しない食品としているのは、学校給食の食材は原則国産のものを使用するということになっております。バナナについては、なかなか国産のものが手に入らないというところがございます、使用しない食品としました。仮に国産品があったとしても、納入業者が入手しづらい、価格的にも高価なものになってしまうということがありますので、バナナを使用しない食品といたしました。

かにはについては、甲殻類をアレルギー原因物質としている児童は少なくはないのですが、今回、単に児童数だけで決めるというよりも、価格や提供回数も含めて総合的に勘案してかには使用しない食品とさせていただきますと提案させていただきました。

たこについては、使用頻度が少ないということと、使う場面が特定の料理に限られているということで、対応食品とはしませんが、使用頻度をおさえる工夫はしていきたいと考えております。

○A委員

バナナについてはわかりました。

結局、今まで書いていなかったけど、出していなかったということで、それを今回明記したということで理解しました。

かに等につきましても、例えば北陸ではかにはが獲れるところでは、給食では子ども一人にかにはが一杯でるとい自治体もあります。それは安く提供できる、大量に獲れるということもありますが、郷土食という、東京ですとなかなか産地に近いわけではないので、立川でしたらウドや野菜になるかと思いますが、全体的に給食を楽しみにしている子どもたちがいますので、アレルギー対応するからと言って、食品を減らしていくという方向がいいのか、というところは疑問に思いました。なるべくでしたら、いろいろ

なものを食べさせてあげたいなという気持ちがあります。自分の職場を見たときに、状況が厳しい保護者の方もいらっしゃいます。

たこについては、前回子どもたちがたこについてどんな風に思っているか、お聞きしていますが、その回答もいただいております。結局対応を考えるにあたっては、子どもたちが本当に何を食べたいかというところも第一優先かなと思いますので、そうゆうところも含めてご検討いただければと思います。

○会長

それでは、ご意見をいただきましたけども、次の対応食品の改正も含めて、対応していくものが減っていきますので、議論に移っていきたいと思います。対応食品については、現在12品であったものが5品に減ることになります。その中で今話題になった、たこ、果物ですね、対応しないということで上がってくる。かには今まで対応していたけども、そもそもが出さないものに移行した、ということになります。

対応食品として残す食品については、なぜ残すかといった理由が資料に示されていると思いますが、こちらに関してはいかがでしょうか。

対応食品について絞り込むということは、これらの対応食品が出たときには、代替か除去かということで対応しますということで、給食としては何か食事が出てくるということです。アレルギーの原因物質を取り除いた形の給食が提供される、これが対応食品となります。そこから外れたものというのは、対応しませんということで、元々使いません、というものに移行したものがありますが、対応しませんということは、その食品が含まれた料理は食べないでください、その代わりに、それに代わるものをお弁当で家庭から持参してください、という対応に変わるということです。

やはり、相対的には提供頻度とか、対象児童数が多いものに関しては、それに代わるものをまとめて作って提供できるようにアレルギー対応室がありますので、そういう対応に絞り込んでいくということです。

対応食品が減るということで、学校の現場としてはご意見ありますでしょうか。

○F委員

果物については、それぞれのお子さんで非常に複雑になっていて、私も面談に行っても、これが駄目でこれはいいという中で、提供するときに、非常に煩雑というのが適切かはわかりませんが、果物の提供については、気を遣う部分ではあります。

果物を一律対応食品から外すので、お子さんのご家庭からお子さんが食べられるものを持参してくださいということになって、もしかすると保護者の負担が増えるかもしれないと思うものの、子どもの学校での食の安全ということを考えると、複雑になることよりも安全性を優先した方がいいのかという気がします。

○会長

対応を複雑化しない、シンプルにするという一つの方向性だと思います。

保護者の方々はいかがでしょうか。

結果的にお弁当対応しなければいけない食品が増える、給食で対応食が出ないということなので。

そのことによって、事故のリスクはかなり減るということです。ですので、そこはやはり保護者の方々、

家庭のご協力をいただくということが、安全性を高めるために重要という考え方で案だと思えます。

○B委員

資料3、2ページのところの対応食品の改正の案について、新しいところでは、もともと12品で対応していたのが、新しい対応食品としては、5品になりますよというところで、その説明書きとして、対応食品から外す食品というところで、かに、たらこは使用しない食品に移行するということですが、たこに関しては、記載がよくわからないのですが、消費者庁が定める特定原材料に含まれていないものということ、3つ目の点のところの最後に、改正に伴う影響を減らすため、使用頻度を極力減らし年数回程度に抑えることができる、という書き方ですが、ここは対応食品から外すのかどうか、はっきり書いていただいた方がわかりやすいと思えました。

○会長

この資料の作り方の項目の番号立てが少し誤っているかなと思います。大括弧2はかにとたらこしかなくて、たこの話と果物の話は別の話になるかと思えます。

それから、たこは、対応食品には入らないが、そもそも給食から出さないという食品にはしないので、極力、たこを含んだ料理を提供する回数を減らしますよ、ということですよ。

もし、たこを出さない食品にするのならば、そうゆう選択肢もあると。

○事務局（青木学校給食課長）

こちらの方に記載させてもらっているのが、代替食品や除去食を提供する対応食品から外すという形になっていて、その中にたこは入っているんですけども、使用しない食品の中に入っているように見えてしまって、わかりにくくなってしまいました。

たこについては、使用はしますが、除去食や、対応食を出さない食品になる、という考え方です。

以上です。

○会長

対応食品から外すけども、提供する食品としては残ります、ということですね。

なぜそれを残すかという、特定原材料に含まれていないので、それは使用してもいいのではないかということですね。

そうゆう意味では、何でもかんでも使用頻度が低いから使用しない食品にしようということではないということで、考えていいのかなと思います。

では、ご提案の方向でよろしいでしょうか。使用しない食品と対応しない食品で、使用しない食品は増やす、対応食品は減らす、ということで、今の案の方向でいろいろなマニュアルを作る方向性で、この食品だけは今日決めておくと、いろいろなことが次のステップに進められると思いますので、今の方向でよろしいでしょうか。

【各委員発言なし】

そうすると、次に手順の方です。

手順の方は具体的にまだ明示できない部分があるのですが、改正する方向性として、いくつかの考え方が示されています。

それで、おそらく今、対応しない食品、対応する食品がある程度絞る方向で決定すると、それに基づいて、面談や、把握・確認の方法が具体化していくのだと思います。その時には、基本やはり学校との協議が必要になりますので、学校の方で、面談のときにどのような書類があったらいいか、面談で確認する内容等、そういったものを協議して、その結果を方針に示していくということになりますので、この方向性だけで、基本やはり、これから対応する学校と共同調理場、学校給食課の両方で問題ない方法を協議していただくことになるかと思えます。

共通することは、複雑化しなくてシンプルで、間違いが起こらず負担がかからない方法で、物事が進められるか、ということになりますので、この方向性として大きな問題はないと思うのですが、一つ一つの文章の作り方や言葉の使い方については、今日の資料でもいくつか指摘があったように、そういったところから十分に吟味していただく、あるいは、新しい方法としてICTシステムの活用・導入といったようなことも、検討されていて、人が数えてチェックするというよりは、わかったことは、やはり自動的に処理されていくといった、そういったシステムを導入しないと、人が対応するにはかなり限度があるかなという方向で、導入の検討を進めるといったことは是非していかなければいけないというように思いますし、それは予算もかかることですし、どういう仕組みを使うかということで、一定の時間もかかりますので、そういう意味では、食品が決まらないと、プログラムを組むことができない、ということなのかと思えました。

○B委員

質問なんですけれども、資料4のところ、一番うえに書かれています、面談における確認事項について、改正の方向性を読ませていただいいうえで、資料2-1のところでお聞きしたいのですが、今の現行の施設で、学校11校に対して、配置されている栄養士の方が、正規4名、会計年度任用職員の方が4名というところで、この中に中学校担当がそれぞれ入っているんですけども、その部分がちょっとわからなかったのと、もう一つ、1校に関してアレルギー児童の確認等の担当制といったものがあるのであれば、栄養士一人あたり何校くらい担当されているのかなというところと、立川市が次年度にすべての小中学校がセンター化ということだと思うんですけども、そうなったときに一番アレルギー児童の情報を持つのは、小学校においてアレルギー面談された栄養士さんであり、その子が中学校に行くわけで、非常に情報を持つ人としては重要になってくると思うんですね。そうなったときに、詳しい学区等はわかりませんが、例えばですが、第一小と第二小のあたりがほぼ同じ学区の近くで、その子たちが中学校に行くのであれば、その辺の連携が取れば、ミス防止、情報の連携等になりますし、また、兄弟でアレルギーをお持ちの方もいらっしゃると思いますので、そこを単純に学校単位でみるのではなく、そういうシステムができたらいいいのかなと思ひまして、発言させていただきました。

資料2-1に中学校担当が入っていることについて、わかれば教えていただければと思います。

○会長

事務局の方よりお願いします。

○事務局（青木学校給食課長）

はい。こちらの方、調理場にいる小学校担当の栄養士4名のうち、正規の栄養士が2名、会計年度任用職員が2名、中学校担当の正規栄養士が1名、会計年度任用職員で中学校担当1名となっていますが、この中学校担当というのは、実質資料2-1の下部にあります、弁当併用外注給食方式、こちらの方の献立作成をしております。

ただ中学校の方につきましては、アレルギー対応を行っておりませんので、面談等は実施しておりませんが、献立作成を担っております。

また、令和5年9月以降のところでは、栄養士の人数は空欄としていますが、人員配置につきましては、今後実態に合わせ配置していかなければならないと考えております。

また、小学校でアレルギー児童を担当していた栄養士が中学校での対応においても重要な役割を担うというところはそのとおりでございますが、それだけでは足りない部分もあるかと思っておりますので、ICT等を活用し、子どもたちのデータをしっかり集め、個人の記憶等に依存しないようなチェックができるシステムを構築していきたいと考えております。

以上です。

○会長

ほかにいかがでしょうか。

○A委員

わたしも、面談のところでの確認事項が非常に気になります。やはり、来年の9月から一小から八小までの栄養士が新しい調理場の方に入ると思っています。小学校と中学校、それぞれ担当されると思いますが、どのように分担されるのかなというところが気になるのと、あと、やはり面談に関しては、新しい調理場の委託事業者にも栄養士がいると思っておりますけれども、実際に面談するのは市の栄養士だと思うんですね、給食に限らず、職員の数を削減しつつある立川市ですが、新しく栄養士の方を採用し、人材育成されているのかというところですね。栄養士の方の再任用もあるかと思っておりますが、それが継続できるのか、組織形態が変わったときにうまく対応できるのかな、というところにも不安があるので、そのあたりいかがでしょうか。

○会長

事務局よりお願いします。

○事務局（青木学校給食課長）

はい。ご心配をされている部分は、そのとおりでございます。やはり、一番大事になってくるのは、面談、アレルギーの対象者の面談が重要になってくると思っております。それについては、現在も、学校、保護者、本人、市の栄養士とが関わって面談をしております。

これからの体制については、まだ検討段階でありまして、ただ、栄養士という職を持って採用されてい

る職員になりますので、何らかの形でかかわっていただきたいというのが、現場の思いでございまして、そのようになるよう取り組んでいきたいと考えております。

ただ、今後採用していくのか、というところに関しましては、順次退職等をしていけば、必要数を確保していかなければならないので、今後の検討課題となるかと思いますが、順次変わっていかねばならないと思っております。

○齋藤教育部長

すいません。少し補足させていただきます。当然、必要な人員の数という問題、合わせて、マンパワーのところは質も含めての形となりますので、総論的な話になりますが、必要な人材の確保、そして育成というところに関しては、引き続き、課題として認識してまいりたいと考えてございます。

以上です。

○会長

まだ令和5年の9月以降の配置が空欄となっておりますが、具体的に決まっていないので、これから行う対応の方針次第では、何人にするのがこの対応で適正なのかという検討にもつながるのかなというように思いますので、そういった意味できちっと方針が決まらない限り、人の配置もできない、ということだと思います。

そうしますと、今日のまとめとしましては、対応方針の改正として、使用しない食品として、資料3にある17品目、それから対応する食品、対応する食品というのは、除去食の対応と代替食の対応をするという食品が5品、ということで、本審議会としては、この時点では決定させていただき、そのことを前提に、手順書を詳細に決めていっていただく、その時に十分に学校との協議をしていただく、ということかと思っております。併せて、使用しない食品が増えたり、対応しない食品が増えたりするということは、事故は減らすことにはつながると思いますが、食べる機会、給食で経験する機会が減ることに対しては、十分な理解が得られるような説明が必要、あるいは食育でどこまでそういったことをカバーできるのかということですね。そうした、子どものときにいろいろな食体験を豊富にしておいた方が良いといわれている、それが今家庭ではできなくなっている部分を、学校給食が担っている部分もあるかと思うのですが、そこはやはり、市全体でも子どもたちの食育をどう考えるのか、それに対して学校でできること、家庭でやはりやっていただきたいこと、といったようなことをきちっと説明することも併せてしないと、ただ安全性のために減らしてしまったという印象になるかと思っておりますので、この方針を改正するにあたり、このことも併せて併記するといったことが必要かと思っております。

では、そのような方向で、次のステップに移らせていただきた位と思っております。次回までに素案を作ってくださいことになるかと思っておりますが、事務局はその方向性でよろしいでしょうか。

○事務局（青木学校給食課）

はい。答申案を作成させていただき、提示させていただきたいと思っております。

○会長

はい。

○G委員

一つ、質問させていただいてよろしいでしょうか。参考様式の1番の学校生活管理指導表というのは、これを使うことは決定しているのですか。

○事務局（平出給食係長）

はい。現在も使用しておりますし、今後はこちらの学校生活管理指導表に医師の記載をいただいて、こちらを基本に対応していくので、使用は決定しております。

○G委員

わかりました。ありがとうございます。

○会長

おそらく、対応方針の中に、具体的にどのような帳票を使っていくのか、ということも盛り込まれるかと思えます。

とゆうことで、まず事務局案を作成していただき、皆様にご確認いただく、ということになります。

それでは、今日の審議の内容を踏まえて、事務局に案を作成していただき、私の方でも確認をしたうえで、ご提案できるように第3回を進めていきたいと思いますが、よろしいでしょうか。

それでは、その他ということで事務局よりお願いいたします。

○事務局（青木学校給食課）

はい。それでは、次第の5その他につきましては、管理係長の薬袋からご説明します。

○事務局（薬袋管理係長）

はい。では、事務局より事務連絡ということで今後のスケジュールをご説明いたします。

ただいま、会長からありましたとおり、本日の審議内容を踏まえまして、すみやかに答申案を作成いたしまして、皆様に送付したいと思います。

次回の審議会につきましては、6月6日（月）を予定しております。お忙しいところ恐縮ですが、出席賜りますようお願い申し上げます。

以上です。

○C委員

時間は何時ですか。

○事務局（薬袋管理係長）

時間は本日と同じ15:00からです。

○H委員

すいません。今年度は基本的に月曜日開催なのでしょうか。

○事務局（薬袋管理係長）

はい。今のところ月曜日を予定しております。

○H委員

6月の先は決まっていますか

○事務局（青木学校給食課長）

今年度につきましては、今回諮問させていただいた内容について、次回6月6日で決着できればと考えております。

ただし、今後のところで違った課題が出てきてしまった場合は、お集りいただくこともあるかもしれませんが、事務局としては、次回を最後にできればと考えております。

○会長

よろしいでしょうか。定期的な開催ではなくて、課題についてということですね。一番大きな課題である新調理場に向けての準備としての審議事項を現在行っており、決着すると、特にルーティンで動いていて、特段何もなければ、審議会は開かれたい、ということによろしいでしょうか。

○会長

本日は以上となりますので、副会長の方から挨拶をお願いいたします。

○副会長

それでは、みなさんお疲れさまでした。次回6月6日、15時によろしくをお願いいたします。

ありがとうございました。

○一同

ありがとうございました。

閉会