

令和4年度 第1回
立川市学校給食運営審議会会議録
(案)

令和4年4月25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1回立川市学校給食運営審議会
開催日時	令和4年4月25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	<ol style="list-style-type: none">1 あいさつ(教育長・教育部長)2 委嘱状交付3 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針について(諮問)4 報告事項<ol style="list-style-type: none">(1) 立川市の学校給食における食物アレルギー対応<ol style="list-style-type: none">①学校給食における食物アレルギー対応の実施経過について②立川市学校給食における食物アレルギー対応方針の概要について(2) 対応方針の改正について<ol style="list-style-type: none">①立川市学校給食食物アレルギー対応検討会議の開催について②立川市学校給食食物アレルギー対応検討会議からの意見書について③今後のスケジュールについて(想定)5 協議事項<ol style="list-style-type: none">(1) 対応食品について(2) 対応手順について6 その他
配布資料	<p>立川市学校給食運営審議会委員 名簿</p> <p>諮問文 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針について</p> <p>資料1 学校給食における食物アレルギー対応の実施経過</p> <p>資料2 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針(概要版)</p> <p>資料3 立川市学校給食食物アレルギー対応検討会議の開催について</p> <p>資料4 「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」に関する意見書</p> <p>別紙1 多摩地域の学校給食共同調理場(16市)における食物アレルギー対応状況</p> <p>別紙2 立川市立小学校における食物アレルギーの状況(平成28年度～令和3年度)</p> <p>資料5 改正スケジュール(想定)</p> <p>資料6-1 立川市立小学校における食物アレルギーの詳細状況(令和3年度)</p> <p>資料6-2 児童のアレルギー状況を踏まえた対応食品の検討について</p> <p>資料7 食物アレルギー対応手順における課題事項等について</p> <p>参考資料1 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針(本文)</p> <p>参考資料2 学校アレルギー事故を100%防止するために(調理場校)</p> <p>参考資料3 食物アレルギー対応実施手順書(共同調理場校用)</p> <p>参考資料4 アレルギー表示について(特定原材料)</p>

出席者	<p>[委員長] 石田 裕美</p> <p>[委員] 岡田 佳奈子、川合 薫、田野倉 宏美、浜中 佳規、唐亀 康司、三浦 光義、石塚 志保、松岡 いつか、稲村 早苗、新堀 統宮子、花岡 陽子、齋藤 利佳子、内藤 義和、伊東 祐太郎、古谷 美穂子、松月 弘恵</p> <p>[事務局] 栗原 寛 (教育長)、齋藤 真志 (教育部長)、青木 勇 (学校給食課長)、薬袋 正人 (管理係長)、平出 千秋 (給食係長)、黒島 秀和 (主査)、林 良樹 (管理係)、小林 賢二郎 (管理係)、宮崎 陽子 (給食係)</p>
公開及び非公開	公開
傍聴者数	0人
会議概要 主な意見	<ul style="list-style-type: none"> ・現調理場、新調理場のアレルギー対応専用室のキャパシティをどのように想定しているか。 ・ヒューマンエラーやヒヤリハットの回避という点では、シンプルな対応が必要となる。 ・全小中学校が共同調理場方式となったとき、栄養士がどのように学校と関わっていくかを明記した方がいい。 ・食材について、対応方法から給食提供までの、いわゆるスタートからゴールまでが保護者にわかりやすいものであるべきで、ひいてはそれは教員にとっても理解しやすいものとなる。 ・調理場に一本化されるにあたり、書式や学校での管理方法等の共通理解が必要で、人事異動等があった場合でも、わかりやすく、シンプルかつ手落ちがない書類の作成が必要。 ・学校現場で誰もが対応できるような枠組みを作るべきであり、また現場での負担が増えすぎないようにしていただかなければならない。その点では、アレルギー対応食材の品目数が多岐に渡れば、それだけでも厳しくなる。献立等においても工夫していただきたい。 ・対応食品の種類、対応方法（代替、除去、弁当対応）をわかりやすく示すことが必要。 ・対応食品については、絞っていく必要があると感じた。子どもの数が減っても、アレルギー対応が増えていく可能性もあるので、あまり無理しない方がいいのかなと感じた。 ・保護者・教員・調理場栄養士が、いつ何をどのようにするのがわかるようなフローチャートがあるとよい。 ・ヒューマンエラーやヒヤリハットが生じるときは、どこかで無理をしてしまった結果であることが多い。新しい対応方針を作るにあたっては、より安全安心なシステムを構築する必要がある。 ・対応食品を検討するにあたり、使用頻度のみではなく、栄養学的な意味や食文化など、食育の面でも多面的に考えていければと思う。
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 名以上の出席で成立となります。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。

お手元の次第に沿って説明をさせていただきます。次第 1 になります。

令和 4 年度人事異動により、教育長および事務局の異動がありましたので、ご挨拶させていただきます。

まず初めに、栗原教育長お願いたします。

○栗原教育長

皆様こんにちは。ご紹介いただきました教育長の栗原寛と申します。学校給食運営審議会の皆様には、日頃より安全でおいしい学校給食の提供に関するご意見を賜りまして、ありがとうございます。

この 4 月 1 日に教育長に就任をいたしました。私は平成の 25 年から 30 年までの 6 年間、教育部管理職として教育行政に携わってまいりました。学校給食運営審議会に出席するのは 4 年ぶりとなります。

さて、学校給食につきましては本市は大きな転換点を迎えようとしております。この現調理場の東側に新たな調理場を設けまして、来年度、令和 5 年度の 2 学期から現在単独調理で行っている小学校 8 校とそれと中学校 9 校、この給食をそちらから提供するというところで準備を進めているところでございます。こういった学校給食の環境変化、非常に本市としても大きな変化がありますが、その変化に対応すべく、本日はアレルギー対応方針について、皆さんにご意見いただきながら、協議を進めてまいりたいと考えております。

それぞれの専門、また知見に基づいたご意見を賜りますようお願い申し上げます。よろしくお願いたします。

○事務局（青木学校給食課長）

続きまして齋藤教育部長です。

○齋藤教育部長

皆さまこんにちは。

この 4 月 1 日から教育部長の方を務めさせていただきます齋藤真志と申します。

今教育長の方からお話がありましたが、この学校給食を取り巻く環境についてここで少し大きな動きがあるところではございますが、お子さんたちに安全安心な給食の方を提供し続けられるようにというところですね、私の方もこの委員会の方に参加させていただきまして、また皆様の方からですね、専門性に富んだ貴重なご意見の方いただければありがたいと思っております。ぜひよろしくお願いたし

ます。

○事務局（青木学校給食課長）

次第の2に移らせていただきます。

人事異動に伴い、審議会委員の変更がありましたので、新規委員の方に委嘱状の交付をいたします。恐れ入りますが、お1人ずつお名前をお呼びいたしますので、その場でご起立をお願いいたします。

・教育長より委嘱状交付、新規委員あいさつ

それでは、本日の事前配付資料及び当日配布資料の確認をさせていただきます。

・資料の確認

○A委員

一点よろしいでしょうか。

資料4「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」に関する意見書についてです。検討会議委員の、川田さんが市の栄養士になっていますけれど、これは稲田さんが市の栄養士ではないかと思いますが、いかがでしょうか。

○事務局（平出給食係長）

はい。

川田の方が調理場の代表としての栄養士で、二小の稲田が単独調理校の栄養士になりますので、どちらも市の栄養士になります。記載されている栄養士は、いずれも市の栄養士となります。

○事務局（青木学校給食課長）

ではこれ以降の議事進行については石田会長にお願いしたいと思います。

それではこれより審議会を公開いたします。傍聴人はいらっしゃいません。

○会長

では進行を進めたいと思います。

会議次第に沿って三つ目の立川市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ご説明をお願いいたします。

○事務局（青木学校給食課長）

それではお手元の諮問書をご覧ください。

教育長より、立川市学校給食における食物アレルギー対応方針について、本審議会への諮問をさせていただきます。

○栗原教育長
諮問文読み上げ

○会長

それでは今諮問いただきました、立川市学校給食における食物アレルギー対応方針についてこれから審議を進めてまいりたいと思います。

皆さんのお手元にある参考資料1ですが、これが今使用されているもので、この内容を令和5年の新しい共同調理場ができ、中学校の給食が始まり、単独校での給食調理がなくなる中で、見直す必要があるということでの諮問をいただいております。

本日の進め方としましてはまず次第の4にある報告事項を事務局から説明いただき、この諮問に関わる背景等について、共通理解をしたいと思います。その質疑応答を挟み、次第の5の協議事項ということで、審議を行っていきたいと思います。

今日いろいろと質問をいただき、質問に対して事務局の方でちょっとしっかり調べていただかなければいけないようなことも出てくると思いますので、今日は主に意見をいただくように形で進めてまいりたいと思います。

○事務局（青木学校給食課長）

それでは報告事項お願いいたします。

それでは次第の4番報告事項(1)、立川市学校給食における食物アレルギー対応、(2)対応方針の改正について、あわせて給食係長の平出よりご説明いたします。

○事務局（平出給食係長）

それでは、報告事項を説明させていただきます。

着座にて失礼いたします。

(1)立川市の学校給食における食物アレルギー対応、①学校給食における食物アレルギー対応の実施経過についてです。資料1をご覧ください。

学校給食における食物アレルギー対応については、単独調理校では平成元年頃より、保護者からの申し出を受け、市民への行政サービスの一環として、はじめはアレルギー食材がわかるように献立表に、マーカーを引くなどの対応を始めました。アレルギー食材の情報を保護者にお知らせすることから始まり、その後、単独調理校で除去食を提供するようになりました。同時期、共同調理場は、第一調理場・第二調理場の二つの調理場がありましたが、提供人数が多く、施設面も整っていなかったため、アレルギー対応はしていませんでした。

平成13年頃に、共同調理場ではアレルギー対応を始めました。アレルギー専用の調理室がないため、対象品目を調理工程上最後に入れる場合だけの除去食の対応を始めました。

平成14年から中学校給食（弁当併用外注方式）を全校実施しましたが、ランチボックスの給食は選択制のためアレルギー対応はしていませんでした。

平成 25 年 4 月に第一・第二調理場を統合した現学校給食共同調理場が開設し、「立川市小学校給食におけるアレルギー対応方針」を策定、単独調理校と共同調理場に分けてアレルギー対応を整理しました。平成 27 年に、文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」の策定、国の対応指針の内容に沿って、記載内容を整理・改定、方針の対象を小学校から立川市立の全小中学校に変更しました。

次に、②立川市の食物アレルギーの対応方針についてご説明いたします。対応方針本文は参考資料 1 としてお配りしておりますが、ページ数も多いため、説明においてはお配りしている資料 2 の概要版でご説明させていただきます。

まず、1. 学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方ですが、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づく大原則によって、本市の方針を定めました。大原則は資料にも記載しておりますが、次のとおりとなります。食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供すること。そのためにも、安全性を最優先とすること、食物アレルギー対応委員会等により組織的に行うこと、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とすること、安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とすること、学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わないこと、教育委員会は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援すること、としております。

次いで、対応方針においては、2. 食物アレルギー対応委員会の設置を掲げております。この対応委員会は、学校長を責任者とし、関係者（副校長、教務主任、養護教諭、給食主任、関係学級担任・学年主任等）で構成し、児童の食物アレルギーに関する情報の集約、様々な対応協議や決定をします。

次いで、対応方針においては、3. 食物アレルギー対応の基本的内容を定めております。ここでは、対応食品、対応内容、使用しない食品等について記載しております。

現対応方針における対応食品は、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（たらこ・ごまは調理場のみ）となっております。これらの食品にアレルギーがある場合は、除去食対応もしくは代替食対応を行っております。立川市のアレルギー食対応は、原則である、除去食対応。こちらは、アレルギーの原因食物を給食から取り除いて提供します。例えば、卵スープの場合、卵スープの使用食材の中から卵を除いてスープを作った野菜スープを提供する、という対応になります。

次に、代替食対応です。こちらは、除去した原因食物に対して何らかの食材を代替して提供します。例えば、エビフライの場合、除去食が基本となるため、エビを除去してしまうと、その献立が成り立たなくなるため、鶏の照り焼き等を作って提供する、という対応になります。

そして、弁当対応です。その日の給食の中で、一部に原因食物が使用されている場合、その分を弁当として持参します。例えば、さばの塩焼きの場合、魚は対応食品ではないため、アレルギー対応食を提供することができません。その場合は、さばの塩焼きに変わるものをご家庭より持参していただく、という対応になります。

原因食物が多岐にわたる場合、または微量でも重篤なアレルギー症状を起こす場合には、除去食対応が困難であるため、給食提供ではなく、1 食分の弁当持参対応を考慮します。

使用しない食品については、新規発症を起こしやすい等の理由で、給食では使用しない食品として記載しております。

次いで、4. 食物アレルギーの対応手順です。

大きな流れとして、まず食物アレルギー児童生徒の把握、次に対象者の決定、保護者とのアレルギー対応食の確認があります。

食物アレルギー児童生徒の把握については、「新1年生（入学前／就学時健診時）」、「進級時（毎年度更新）」、「転入時」、「新規発症時」の各時点で、所定の様式を保護者に配布し、食物アレルギーの有無を確認・把握します。対象者の決定については、主に次のとおりです。保護者が「学校生活管理指導表」と「アレルギー等による特別給食確認書」を学校に提出する、学校関係職員（学校長・副校長・養護教諭・担任・給食主任・栄養士（調理場から学校に訪問）等）が保護者と面談を行い、学校や調理場の状況と対応を説明し、対応できる内容を確認する、具体的な対応方法を検討し、個々の食物アレルギーの状況に応じた給食対応の詳細を決定する。

保護者とのアレルギー対応食の確認については、調理場（単独調理校）から、児童個人の対応を記載したアレルギー食対応表等の書類を学校を通じて保護者へ送付し、保護者は対応内容を確認後、書類を学校を通じて調理場（単独調理校）へ提出します。栄養士が確認し、確定したアレルギー食対応表の写しを学校を通じて保護者に送付するとともに、学校関係者にも写しを送付し、情報の共有をする。

次に、5. 給食提供の手順です。ここでは、調理場での対応をご説明いたします。

まず、対応内容の記載においては、栄養士と調理担当者がそれぞれ、アレルギー対応の内容を帳票に記載します。

次に、事前確認について、栄養士と調理担当者は、帳票に記載されたアレルギー対応内容を事前にダブルチェックします。調理当日において、栄養士と調理担当者は作業開始前にアレルギー対応の内容を確認します。調理作業・配送においては、食物アレルギー対応手順書に基づいて、作業、配送を行います。

次に、6. 学校での対応です。

学校（調理場校）では、参考資料2の「学校アレルギー事故を100%防止するために」に基づき、チェックや確認、配膳を行います。

次に、7. 食物アレルギー対応の解除です。これは、食物経口負荷試験を行って症状が出ないことが確認され原因食物が摂取可能になった場合や、長期間未摂取であった原因食物が家で食べられるようになった場合等に、保護者から解除の申請を受け、食物アレルギー対応を解除する手続きです。主な流れは、次のとおりです。保護者が、医師の診断による「学校生活管理指導表」または保護者が記入した「アレルギー等による特別給食の解除届」を学校へ提出する、学校は、保護者との面談により、医師の指導内容や家庭における原因食物の摂取状況を把握・確認し、食物アレルギー対応委員会で解除の可否を検討・決定し、調理場へ連絡する。

次に、8. 学校での緊急対応です。学校は、「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」（東京都）のチェックシートに基づき対応します。

また、平時から「保護者からの情報把握・共有」、「校内の役割分担の決定とシミュレーションの実施」、「エピペン及び内服薬の管理」、「AEDの管理」、「校内研修の実施」、「家庭における対象児童生徒への指導」、「すべての事故、ヒヤリハット事例の報告」に努めることとしています。

最後に、9. 教育委員会の取組と、10. 対応方針の見直しです。

教育委員会は、「学校との情報共有」、「研修の実施」、「医療機関との連携の検討」、「保護者への理解・啓発」に努めるとともに、最新の知見や国・東京都の動向を注視しながら、子どもにとって安全・安心で

充実した学校生活を目指し、必要に応じて対応方針を見直すこととしています。

以上で、報告事項（１）の説明を終わります。続きまして、（２）対応方針の改正について、説明させていただきます。

資料３をご覧ください。①立川市学校給食食物アレルギー対応検討会議の開催についてです。立川市の学校給食における食物アレルギー対応を万全のものとするため、専門的な見地からの意見を取り入れた立川市学校給食食物アレルギー対応検討会議を行いました。構成員は表にありますとおり、本審議会の会長でもある石田先生、郡山女子大学准教授の亀田先生、本市の栄養士３名です。本年２月に行った２回の会議において、本市の食物アレルギー対応への指摘事項と、資料４にあります「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」に関する意見書の提出を受けました。

続いて②立川市学校給食食物アレルギー対応検討会議からの意見書についてです。資料４の「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」に関する意見書をご覧ください。

立川市の食物アレルギー対応の現状について、これまでの立川市の食物アレルギー対応は、近隣市の共同調理場における食物アレルギー対応と比べても、非常に丁寧な対応を取ってきました。一方で、小学校における食物アレルギーのある児童数は顕著な増加傾向にあります。さらに、令和５年度以降は新たに食物アレルギー対応が開始される中学校における生徒数が加わることになります。

対応方針の改正について、食物アレルギーを有する児童生徒数の増加及び原因食品の種類数の増加の状況では、共同調理場及び学校での食物アレルギー対応がより煩雑となることが予想され、アレルギー事故の発生リスクが高まる可能性があることに留意する必要があると考えます。特に食物アレルギー対応食の提供対象とする原因食品（対応食品）については、児童生徒への影響等を総合的に勘案し、市が真に対応すべき品目を見定める必要があります。

加えて、全ての小中学校が統一されたルールで対応を徹底できるよう対応手順の整理を行うなど、アレルギー事故の発生につながることをないように、実務的な部分について十分な対策を講じることも大切になります。

現在の立川市学校給食における食物アレルギー対応方針は、平成２５年に策定、平成３０年に改正されたものであり、当会議においては学校給食の運営方式の変更に伴い改正する必要があると判断いたしました。

全ての小中学校が共同調理場方式となることで、市は小中学校９年間の給食を２か所の共同調理場で一体的に見守ることができるようになります。今回の対応方針の改正が、安全・安心な給食提供の継続につながるものとなるよう、丁寧に協議を進めることをお願いし本検討会議の意見とします。

続いて、立川市の食物アレルギー対応の現状について、意見書に添付いたしました別紙１および別紙２でご説明いたします。

別紙１をご覧ください。別紙１は平成２７年３月以降に整備された、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表になります。立川市は、対応品目数等を比較しても、近隣市よりも多く、２献立で最大３品まで対応する丁寧な対応をとってきました。

別紙２は、立川市立小学校における食物アレルギーの状況（平成２８年度～令和３年度）となります。市立小学校における食物アレルギーのある児童は、平成２８年度から令和２年の５年間の間に、人数比ではおよそ１.７倍（２５３人から４２７人）、件数比ではおよそ１.６倍（４６０件から７２５件）に増加しています。食品については、卵、乳製品の他に、甲殻類、えび・かに・いか等、それから果物類、ナッツ類が増加し

ている傾向にあります。

意見書においては、これらの現状と、令和5年度以降は新たに食物アレルギー対応が開始される中学校における生徒数が加わることを踏まえると、共同調理場及び学校での食物アレルギー対応がより煩雑となることが予想され、アレルギー事故の発生リスクが高まる可能性があることに留意する必要があると述べられ、食物アレルギー対応食の提供対象とする原因食品（対応食品）については、児童生徒への影響等を総合的に勘案し、市が真に対応すべき品目を見定める必要があること、全ての小中学校が統一されたルールで対応を徹底できるよう対応手順の整理を行うことの必要性・重要性を述べています。

これら立川市学校給食食物アレルギー対応検討会議及び意見書を受け、立川市学校給食における食物アレルギー対応方針の改正を行うため、本審議会に諮問させていただいたところです。

報告事項の③今後のスケジュールについてです。資料5をご覧ください。スケジュールといたしましては、本日の会議と、次回5月開催予定の審議会後、答申案の作成に入らせていただき、6月中を目途に答申案の確認と答申の提出、7～8月に庁内報告・決定を経て議会報告を行い、10月頃に保護者説明、年度内に面談を行い、令和5年度より新対応方針による対応を開始していきたいと考えております。

報告事項は以上となります。

○会長

それでは、今大きく分けて二つの報告がございました。

現在の立川市の学校給食においてどんな対応しているかということ、経緯も含めてですね。

そしてこの対応方針を改正すべきであるという専門家の検討の結果、見直していただきたいというその背景になっているデータを示していただき、どんな意見が上がってきたかということをご説明いただきました。

最初の報告事項、立川市の現在の学校給食における食物アレルギーの対応について何かご質問ございますでしょうか。

主に資料2に概要がまとめられていますが、食物アレルギー対応方針の要約したものです。

アレルギーをお持ちのお子さん自身とその保護者の方々がやるべきこと、それを受けて学校が対応しなければいけないこと、また食事を作る給食調理をするところ、今回の場合は共同調理場が対応すべきことということで、この三つが上手く情報共有し、対応方法が決まれば、食べ物そのものが、きちっと子供たちに届いて、子供たちが安全に食事ができるかっていうことを、この方針に従ってルール化されている、ということだと思います。

ですので、保護者の代表の方もいらっしゃいますし、学校の代表の方々もいらっしゃるの、それぞれのお立場でそれぞれ課題があるだろうと思います。また給食を作る場として、調理場がありますが、現状としてはどういうふうに行っているかっていうことも踏まえ、特にご質問とかございますか。

○A委員

すいません。ちょっと基本的なところを教えてくださいたいです。単独調理校の学校と共同調理校ではもちろん給食の提供の方法が違うと思います。

アレルギー対応に関しては、資料5のところの給食提供の手順というところでバツサリとまとめられています。

後の部分でもう少し詳しく書いてあるんですが、実際に単独調理校と共通事項ではどのようにアレルギー食を提供されているのか、もう少し詳しく教えていただいて、その上で今後の方針について議論していきたいと思います。

よろしく願いいたします。

○会長

事務局の方からご回答ありますか。

○事務局（平出給食係長）

基本的には、単独調理校も共同調理校も除去食というのが原則になっております。使用食材の中から、その日、原因食物がある場合、その食物を取り除いて提供するというのが基本になっています。

例えば、対応食品を除いてしまうと、献立として成り立たないときは代替食という形になりますので、そこは単独調理校であれ、共同調理場校であれ同じとなっております。

○A委員

すいません。ちょっと違うんですね。私が伺いたかったのは、それはもう先ほどの説明でわかっていますので、実際にですね、つまりどのような食器に載せて配るのかとか単独調理校であれば多分、いちいちその特別な容器に入れなくても、調理室からクラスのその子のところにアレルギー食とわかるようなトレーに載せたりとか食器の色を変えたりしてるんじゃないかということですね。除去食と代替食というところはもう説明していただいて十分わかっているので、実際の提供のやり方です。今後、単独調理校の子たちが共同調理場から来たものを食べることとなり、全く違う方法で対応しなきゃいけないんじゃないかと想像するので、今現状でどのように具体的にアレルギー食を提供してるのか、それについてお伺いしたかったです。

○事務局（平出給食係長）

失礼いたしました。

お皿の色がまず違います。アレルギー対応食品専用の食器がございます。

こちらの方に提供する除去食等を出して個別に、クラス別にトレーの上に乗せて、提供するという形です。「学校アレルギー事故を100パーセント防止するために」もあるように、調理場ではカードを作るようになっていて、その対応については単独調理校でも同じように個人名と、何の除去をしなくちゃならないか、対応食品は何なのかを記載したカードも一緒につけて提供しております。

○A委員

共同調理場は。

○事務局（平出給食係長）

調理場は、保温食器とあって、アレルギー対応食専用の食器があるんですね。そちらの方に対応食品を

入れまして、一人ずつ、何の対応かの食品名と何に対しての献立なのかというシールを貼りまして、一つのきんちやく袋に一人ずつ分セットします。それを学校にお届けして、実際にクラスにいったときに、担任の先生が、きんちやく袋にも名札がついておりますので、そこから品物を出し、通常食の食器と色違いのアレルギー専用の食器に移しかえて提供させていただいております。

○A委員

それが聞きたかったです。

○会長

他にいかがでしょうか。

では対応方針の改正についての対応検討会議の結果をご報告いただいたんですが、それについて何かご質問ございますでしょうか。

○B委員

今後の対応ということで、前提条件として一つ教えていただきたいです。

共同調理場を造っていく条件として、アレルギー対応を行うというのがあったと思うんですけども、驚いたんですけども、児童数はここ数年大きくかわっていないのに、アレルギーのある児童の割合は増えている。現状、稼働していたアレルギー対応食は何食で、かつ新しい施設で何食を想定していて、たぶんこれが増加してくると考えれば、キャパシティとしてどれくらい可能であるのか、そしてまた、施設は一度造ってしまうと、増改築は難しいと思うので、市としてそのあたりはどのように考えたかを教えていただけませんか。

○事務局（平出給食係長）

今年度、アレルギー対応をしている児童数としては、112人、100人を超える方にアレルギー対応をしています。

○B委員

今稼働している調理場ではアレルギー対応食は最大何食想定ですか。

○事務局（平出給食係長）

現調理場では、最大100食です。

○B委員

新しい調理場も最大100食でしょうか。

○事務局（平出給食係長）

最大150食です。

○会長

今の松月先生のご質問は、共同調理場はアレルギー対応するための調理室が独立している、それが次の新しい調理場でも当然そういうアレルギー対応専門の調理ができる部屋が作られるけれども、これだけ人数が増えていて、ちゃんとその見積もり間違いなく、スペース的にも作られているか、ちゃんと予測をして対応されたんですかというご質問で、それは今より多くなる、150食ぐらいは対応できるスペースがきちっと新しい調理場には作られるということです。

○事務局（平出給食係長）

中学校の対応もありますので、現在より多い想定です。

○B委員

今の段階で、100人キャパシティのところでは112となっていて、これから議論していくときに、食材の選定、献立の立て方において、ヒューマンエラーの部分、ヒヤリハットの部分をいかに回避されるのかというところも含めて、議論の中に入れていただきたいと思いますので、発言させていただきました。

○事務局（平出給食係長）

一つ、最大100といったのは、100食提供ということになりますので、アレルギー対応する人数はもっと多く、提供できる食数が100食、新しい場では150食となります。ヒューマンエラーについては、あってはならないことであり、現在栄養管理システムの方で、そういったリスクを回避できるように準備をすすめているところです。

○事務局（平出給食係長）

それでは、次第の5「協議事項」について、ご説明いたします。

先ほどの報告事項においても述べましたとおり、対応方針の改正に係る大きな論点としては、検討会議の意見書に記載されたとおり、(1)対応食品について、(2)対応手順について、があると考えております。

それぞれについて、順番にご説明いたします。

まず、対応食品について、ご説明いたします。

資料6-1をご覧ください。

こちらは、令和3年度の立川市立小学校における食物アレルギーの詳細状況を示したものとなります。保護者から提出される「学校生活管理指導表」における「食物アレルギーの原因食物」の記載をもとに、食品分類と食品名、当該食品にアレルギーがある児童数を記載しております。

食品分類で見ますと、卵類、牛乳・乳製品、穀類、甲殻類、魚卵、果物、種実類を原因とするアレルギーが多いことがわかります。

続いて、資料6-2をご覧ください。

検討会議からの意見書でも述べられているとおり、対応食品については、児童生徒への影響等を総合的に勘案し、市が真に対応すべき品目を見定める必要があると考えております。

そこで、資料6-2では、資料6-1の詳細状況について、現在の共同調理場の献立における使用頻度

に応じて、「使用しない食品（対応方針に明示されているもの）」、「使用しない食品（献立作成やアレルギー発症への懸念等により使用していないもの）」、「使用頻度の低い食品（学期に1回程度）」、「使用頻度が中程度の食品（月1～2回程度）」、「使用頻度が高い食品（月3回以上）」の区分に整理しました。

記載された食品のうち色のついている食品は、現調理場での対応食品となります。なお、たらこ・ごまは、単独調理校では対応していません。

簡単に内容をご説明いたします。

まず、1、使用しない食品のうち、対応方針に明示されているものについては、どの食品も非常に対応児童数が多くなっています。これらの食品は、一般的にアレルギーを持つ児童が多いこと、発症時の症状が重篤となることなどから、給食では使用しないものとしています。

次に、2、使用しない食品のうち、献立作成やアレルギー発症への懸念等により使用していないものについて、まず、キウイ、バナナなどの果物は、新規のアレルギー発症への懸念や発症時の症状が重篤になりやすいことなどから給食では使用しないこととしています。同じく対応児童数が多い、いくらは、給食では生のままで提供することがないので、提供しない食品となっています。それ以外のナッツ類は、対応食品に明示されているものと同様の取扱いとして、使用しないこととしています。

次に、3、使用頻度の低い食品について、対応児童数が多いものとしては、対応食品にもなっている、たこ、かに、たらこ、加えて、近年非常に対応児童が増えている各種の果物があります。

次に、4、使用頻度が中程度の食品について、対応児童数が多いものとしては、やはり対応食品となっている、いか、えび、果物から、りんご、もも、パイナップルがあります。

次に、5、使用頻度が高い食品について、対応児童数が多いものとしては、対応食品となっている、卵、飲用牛乳及び各種乳製品があります。その他、調理場でのみ対応食品となっているごまや、小麦も比較的対応児童数が多くなっています。

6、調味料については、共同調理場での対応の場合、調味料レベルでの対応が必要な場合には、基本的に給食は提供できず、弁当を持参いただくこととなります。

最後に7、その他については、医師から個別の食品ではなく、食品全般についてのアレルギーがあるとの診断が出ているものになります。特に数の多い魚卵アレルギーは、現在の対応食品となっている、たらこも関連性があるため、面談での確認など、対応が複雑化する原因ともなっています。

資料説明は以上となります。

この整理を踏まえ、市としては、各食品のアレルギー症状の特性や献立作成への影響、栄養価、対応に係る負担等を総合的に勘案し、どの食品を対応食品とするのが適切かを判断したいと考えております。

この中で、市として、今回の審議会の中で特に委員の皆様にご協力をお願いしたいと考えている部分について、ご案内させていただきます。

まず、現在の対応食品のうち、使用頻度の低い食品の分類される、たこ、かに、たらこについてです。これらの食品は、対応食品としてアレルギー対応食を提供することによるメリットと、対応に係るリスクや面談などの保護者や学校、市に生じる様々な業務負担等を比較検討する必要があると考えます。

特に、かに、たらこについては、嗜好性が高く、特にたらこは、表の7、その他に記載された魚卵全般のアレルギーとの関係性も考えれば、この2品は対応食品ではなく、給食では使用しない食品として整理することも選択肢ではないかと考えています。

次に、果物の取扱いについてです。使用程度が少ない食品及び中程度の食品に含まれている各種の果

物については、近年、アレルギーのある児童が大幅に増加しており、学校給食での取扱いについて再検討する必要があると考えています。

現在は、りんご、もも、パインが対応食品となっていますが、他の果物を原因とするアレルギーも多く、児童によりアレルギーのある果物の組み合わせが異なり、複雑であるうえに、対応食品である果物と対応食品でない果物が混在しているために、学級での教員のチェックの際に混乱を招く要因となっているとの相談も受けています。

また、果物アレルギーは、花粉との交差反応性が証明されています。小学校低学年でも年々花粉症の児童が増えており、交差反応のある果物は児童ごとに異なり、複数の果物にアレルギーのある児童も多いことから、給食での新規発症も懸念されます。

さらに、果物は主食や主菜ではなく、ほとんどの場合でデザートとして提供されるため、対応食を出す場合でも、基本的には除去食、それも1品をまるごと除去することがほとんどで、対応食品であるが弁当持参となるケースが非常に多い状況です。

このような状況の中で、安全性を第一に考えて、対応食品として継続することが必要かどうか、検討する必要があると考えています。

なお、対応食品を考える際には、消費者庁が定める特定原材料という指標についても考慮する必要があると考えています。参考資料4として、資料を添付しましたので、合わせてご参照いただければと思います。

続いて、(2) 対応手順について、説明させていただきます。

資料7をご覧ください。

検討会議の意見書において、アレルギー対応では実務的な部分についても十分な対策を講じる必要があるとして、全ての小中学校が統一されたルールで対応を徹底できるよう、対応手順の整理を行うことについて指摘を受けています。

このことについて、検討会議で出された意見も踏まえ、現時点で今回の対応方針の改正において検討する必要があると考えている対応手順における課題事項等を、箇条書きであげさせていただいております。

面談における確認事項について、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ります。

食物アレルギー児童の把握について、児童生徒の食物アレルギーの事前確認について、学校ごとに確認方法に差があることから全校で統一するべきである。また、中学校での食物アレルギー対応の開始にあたり、情報把握に漏れが生じないように小学校から中学校への情報の引継ぎが必要ではないか。

保護者とのアレルギー対応食の確認方法、学校や保護者が確実かつ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。

対応食品以外を原因とする食物アレルギーへの対応、対応食品以外を原因とする食物アレルギーへの対応について、対応方針に特に規定がないことから、安全・安心な対応ができるように、記載を追加するべきである。

以上、特に重要と思われるものを抜粋してご説明いたしました。

本日は、(1) 対応食品の協議に時間を要することも踏まえ、課題の提示のみとしていますが、次回の会議では、それぞれの課題に対してどのような方向性で改善し、対応方針の改正に盛り込んでいくか、市の考えをお示ししたいと考えています。

以上、大変長くなりましたが、協議事項の説明とさせていただきます。

○会長

ありがとうございます。

協議していただくことは、対応食品をどうするかということで、今資料6-1に、どのような食品に対してアレルギーを有しているかということ調べた結果、非常に多岐に渡っているが、これ全てを学校給食で対応しているわけではないので、その中で学部給食は今決められたものだけの対応しかしていませんということで、対応できる食品を今のままでいいのか、見直すべきなのか、見直すときにはどういう考え方があるかということで、資料6-2に出現頻度といいますか、よく出てくる食品とたまにしか出てこない、あるいはおそらく給食では、ほとんど価格的にも使えない、子どもの嗜好性みたいなものからいっても給食には使っていない、そういう情報をきちっと保護者の方にも学校の方の先生がたに理解していただくためには、この対応方針の中にきちっと書き込んでいく。何が対応してもらえて、何はもうそもそも給食では使わないといったことの記載があれば安心につながると思います。どういう考え方で決めていくべきなのか、基本的にはやっぱり複雑にならないということがさっき松月先生からもありましたけど、一番やっぱりヒューマンエラーっていうのが、どんなに注意していても、ちょっとした本当に何かちょっとしたことが悪い方向に重なり、大きな事故に繋がったっていうのは調布市の事例でもありました。皆さん、すごく気をつけていたのに、ちょっとした最初のすれ違いみたいなところから重篤な事故になってしまう。それを考えるとやっぱりシンプルにしておくのが大事なのかなっていうことで対応手順をどうするかということになるかと思えます。

まず今日のご意見をいただき、もう少し資料を揃えて、結論を導けるような整理もその時間も必要だと思いますので、皆様から意見をお願いしたいと思います。

いかがでしょうか、ご質問でも大丈夫です。

もう少しこういうところの情報があった方がいいが知りたい、こういう考え方はどうだろうかという質問があればどうぞ。

○C委員

質問ですが、アレルギー対応方針にあるんですけども、保護者と面談をして、詳細な食材の表を前月の15日までに配布されるとあるんですけども、それは、対応食品の記載されているリストの児童の保護者にのみ送っているんですか。

○会長

事務局お願いいたします。

○事務局（平出給食係長）

詳細献立といって、使用する食材の中身があって、例えば調味料や加工品などになりますが、何で構成されて作られているのかの品目がすべて記載された詳細献立をお配りしています。

もちろんアレルギー対応をしている方には必須でお渡ししていて、それとは別に調理場が対応してない方にも、その詳細献立をお配りいただけるように情報提供で学校にお配りしております。必要数を学校の方で用意していただいて、誰もが見られるような形で情報提供しています。

○C委員

そうすると、保護者の方でそれを見て申し出することもできるということですか。

○事務局（平出給食係長）

対応していない児童については、学校とのやり取りになりますので、保護者と学校との間で確認と対応を協議して決めていただきます。

○C委員

そうすると、臨機応変な対応ができるということでしょうか。

○事務局（平出給食係長）

調理場での対応はできないので、学校と保護者の間で詳細献立をもとに、食べる、食べない、持参食などの対応を決めていただくという形になります。

○C委員

アレルギー対応の牛乳とバター、卵を使用しないで作るパンがあると思いますが、小麦アレルギーがある場合、おうちから米粉のパンを持参するといったことは可能ですか。

○事務局（平出給食係長）

そうですね。調理場で小麦の対応ができていないので、家庭からパンに代わる主食を持参していただくことになります。

○B委員

基本的なことでは教えていただきたいんですけども、今回、諮問文の中にもありましたが、市の栄養士が調理場配置になるということがあります。これまでの食物アレルギー対応において重要だったものは、学校に食物アレルギー対応委員会というものがありまして、資料2を見てみますと、設置例となっておりますが、こちらに栄養士という記載がないんですね。詳細な方も読ませていただいたんですけども、その中では、3ページ目になりますが、食物アレルギー対応委員会の中には、栄養士、調理員という記載があります。これが今後調理場となった場合、学校が中心となって対応委員会を構成しますが、調理場配置となった栄養士さんが何らかの形で、この委員会に関与するような形にならないかお伺いしたいです。というのは、制度改革があるときには、安全安心が一番だと思います。どのような食材が使用されるか、献立の面等、学校の委員会に調理場栄養士が関わると、立川モデルといいますか、そういったことができるかというかと思います。

○会長

事務局からいかがですか。

現在共同調理場方式の小学校ありますよね。そちらでどういう委員会が設置されているかということだと思います。

○事務局（平出給食係長）

学校で実際に行っている委員会の構成員は学校でやっていただいているところがありますが、面談というのがあります。この席でアレルギーの対応食を希望になった方の保護者、管理職、養護教諭、栄養士、担任が一堂に集まりまして、その面談の中で調理場校としてどのような対応をしていくかの協議はさせていただきます。

その後、学校の中で個別にクラス単位でどうしていくか等はその先の話になりますが、全く関わっていないということなく、面談の場で学校関係者の中での協議はさせていただいているところです。

○B委員

文書の中に残されるときに、初回の面談が重要かと思いますが、状況に応じて様々な事態が考えられると思いますので、これに関して、食材の選定及び献立、食品の安全性の見地から、栄養士が関与するといった言葉を入れておいた方がいいと思いました。

○会長

対応手順に関するご意見ということでよろしいでしょうか。

○B委員

はい。

○会長

学校の方はいかがでしょうか。

今、実際対応されている小学校、これから対応しなくてはならない中学校として、不安とされている部分を出していただき、明文化していく必要があると思います。

小学校の先生のほうで、今の対応方針よりもっとここを明確にしておいた方が安全ではないか、リスクを少しでも低減させるためには、こういうことを決めておいた方がいいですよ、学校で柔軟に対応する部分はあるが、異動で人が代わり、チームとしては皆でやっていくことになるが、対応方針がきちっと明文化されていると、誰がチーム、委員会に入ってきてても同じ対応ができると思います。

○D委員

今、第六小学校は、自校式の給食を提供しております。私は前任が調理場校だったので、両方の方式の経験をしております。先ほどの共同調理場の栄養士さんが面談に来てくれるという話がありましたが、調理場の栄養士さんなしの面談、いわゆる学校と保護者の間だけの面談の食材のお子さんと、調理場の栄養士さんと面談をしなければいけないお子さんとの線引きを明確にしておく必要があると思います。

基本的な対応の部分で食品内容いくつか書かれていますけれども、この食材についてこういうふうに対応しますよっていう入り口からゴールといいましょうか、給食提供までの部分が、保護者の方にもわかりやすいようなものであってほしいですし、ひいてはそれが職員教員たちもそれを見ればわかるというような資料になっていくのかと思いますので、その部分がもう一つわかりやすいものになってくれたらと思っています。

自校方式の栄養士は、時間的な融通もききやすく、面談も比較的組みやすいという状況があるので、調理場校であれば栄養士さんがいらっしやらないような面談の場合でも、栄養士が入ってお話をさせていただいたりというメリットもありますが、今後、調理場に一本化されていく中での役割分担、栄養士さんがどういうふうに関わってくるかという役割分担が明確になっていく必要があるかなというふうに感じています。以上です。

○会長

ありがとうございます。

○E委員

南砂小学校は共同調理場の給食を提供されています。

4月から順次保護者面談を行っています。その中でできるだけ対応していきたいと学校では考えているが、すべてに対応できるというわけではないという部分もあります。

今後、調理場に一本化されていくが、書式や学校での管理方法等を共通理解していくことによって、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と感じました。

○会長

ありがとうございます。

共同調理場になるということ的前提で、きちっと手順をもっと明確にすること、今少し曖昧になっている部分をはっきりさせていくことが大事というご指摘いただいたと思いますので、そのあたりを少し見直していく、どこに問題があるかはもうちょっと読み込んで見直していく必要があるかと思っています。

これから受け入れを始める中学校の先生はいかがでしょうか。

○F委員

立川第四中学校の唐亀です。

全くアレルギー対応に対しては0だったものが、今後、調理場からの給食が始まれば100になる。教員もやったことがないが、宿泊行事等に行けば、アレルギー対応を親御さんと連携を取りながらやっていく、あとは校外学習ではそういった対応をすることはあるが、やはり0から100になるということは中学校としては不安があります。

ただ、やはり共同調理場からの給食が始まるので、誰でもしっかり取り組めるような形を作っていたかなければいけないし、中学校として教員の負担がふえてしまうことのないようにしていただかなければいけないなと思っています。先ほど松月先生のお話でありましたが、学校でやることが変わる、アレ

アレルギー対応をするというときに、十分に安全にできるかということで、それをやっていただくところが給食課・栄養士と連携を取りながら確認をやっていかなければいけないし、エキスパートの方がやって初めて100になるものだったら、その方にやっていただけるのが一番ありがたいが、そうではない、学校では給食を食べることは指導しますが、基本教科指導するのが教員の役目なので、役割から違うところにいってしまうと、そればかりになってしまうと、また違うと思いますので、これはやはり、対応食材、数に関係してくるのかなと思います。様々、多岐に渡れば、それだけでもだいぶ厳しくなる、というところもあるかと思うので、ぜひその辺も含めてご検討いただきたい。1日に何種類も対応品があるような献立は作られないと思うのですが、やはりそういうふうな対応がないようにやっていただかないと厳しいだろうと思います。

以上です。

○会長

ありがとうございます。

これまでも給食以外の学外で、ある程度学習があるので多分アレルギーの実態は把握されているが、それはもう非常に限定的な行事のときだけ、それが毎日になるということが新しいことになります。

そういう意味でやはり教員の方々の負担を減らさないと、やはり事故に繋がるリスクがある。負担を減らすというか、負担は増えるので。

○F委員

負担は増えます。

減ることはないから、その負担を少しでも少なくしながらも、ただ安全じゃなきゃいけない。この両方を兼ね合わせなきゃいけない。

○会長

多分釣り合いがいいところがどこにあるかということになると、おそらく対応食品の種類ですとか、その方法ですね。代替とか除去とか、もう完全にお弁当にさせていただくとかっていうところをわかりやすく示しておくことが必要になるかと思います。

保護者の方の立場からは、いかがでしょうか。

○G委員

除去食のリストのところでは、対応できるものは絞っていく必要があるのかなと思いました。これから、子どもの数は減ってもアレルギーの対応や食数は増えていくかもしれないと考えると、1回品目を増やしていたけども、対応できなくて減らすとなると、大変だと思う。その辺も踏まえてあんまり欲張らずにした方がいいのかなという印象を持ちました

今更ですが、飲用牛乳については、2番目くらいに対象者が多いが、毎日牛乳が出ていて、牛乳はやはり必要なのかと思ってしまいました。

強いアレルギーのあるお子さんで、日によってお弁当対応の児童の給食費はどのようになっているのかが気になりました。方針を出されるときにその辺もあわせてあった方が保護者にとってもいいのかな

と思いました。

○会長

対応食品の種類に関しては、シンプルにしていく方がいいだろうというご意見と、牛乳はアレルギーのお子さんが多いので、使用しない食品という選択肢もあるかもしれないという意見と、費用についてですね。

事務局いかがでしょうか。

○事務局（平出給食係長）

ありがとうございます。一番大事にしたいところは、安全性を一番に考えていきたいので、対応食品についても、できるだけシンプルにジャッジできるような形の対応品目数を選定していきたいと考えております。

給食費については、すべて食べない場合は返金、一部でも食べた場合は給食費をいただくということになっています。

牛乳が飲めない方に関しては、希望があれば豆乳を提供しているという状況です。乳アレルギーがある場合は、飲用牛乳も食品も飲まない、食べないという扱いになります。

牛乳が必要かどうかについては、賛否あるというところは重々承知しておりますが、栄養価等を考慮し、提供をしております。

○会長

他にありますでしょうか。

○A委員

手順について、資料7の今回の食物アレルギー対応手順における課題事項等に関して、対応方針の8ページ(4) その他のアナフィラキシーショックのことについてですが、1年以内にアナフィラキシーショックを発症した児童は、原因食物を特定し、その食物を除去して1年を超えて発症しない場合は、面談後アレルギー対応をしますとありますが、これがちょっとわかりにくくてですね、原因食物を特定し、給食でもご家庭でも食べない、1年経って発症しない、ということは、食べなければ発症することはほとんどないと思うんですね。それを面談後、アレルギー対応をするというのは、具体的にどのようにするのか教えていただきたいです。少しずつ食べて慣れて、発症しなければ解除するというのもあると思いますが、そのところがわかりづらかったのでお伺いします。

それからもう一点が13ページのところの給食提供の手順についてです。今中学校は弁当になっていますが、同じく小学校の共同調理場校と同じように食缶と食器で生徒が配食するという形になるのかなと思います。それに関して、食物アレルギー対応実施手順書があり、ちょっとわかりづらかったので、これについてもお伺いしたいと思います。現場でないとわかりにくい文章かなと一読して思いましたが、参考資料3の4ページ、これは共同調理場なので委託事業者のアレルギー担当者との確認になりますが、

(4)の当日の確認のアレルギー食器が職員室用の一番上にのるという部分がよくわかりませんでした。アレルギー用の食器の色が違うと思いますが、それが職員室用のケースあるいはコンテナの食器の一番

上に載せるということなのかなと思いますが、このあたりがわかりづらいかなと思いました。実際には、小学校でも中学校でもアレルギー対応食専用の保温食器から専用のアレルギー食器へ担任が移しかえるということになるのかなと思ひまして、お伺ひしたいと思ひます。

また対応方針を変えることによって、手順書なども順次これに応じて変えていくのか、それも諮問内容に含まれるのかなと思ひますので、今後のスケジュールに関わることなので、その辺もお伺ひしたいと思ひます。

○会長

最初の質問から、事務局よりお願いいたします。

○事務局（平出給食係長）

1年以内にアナフィラキシーショックを発症した場合は、1年間お弁当を持参していただくようになっております。その後、1年たったのち、面談を行って、発症してないことを確認し、その間定期的に受診をしていただいているという前提から、面談を行ったのち、給食の提供を開始するといった流れになっています。

○A委員

そのところを明文化された方がいいと思ひます。

○会長

給食では対応していないが、家庭で少しずつ食べているかもしれない、それを医師の指導のもとやられているかもしれない、そういったところの確認を書き添えた方がいいご意見かと思ひます。

もう一つの職員室の食器の一番上という部分ですが、その部分を書き直すといったことでよろしいでしょうか。

○事務局（平出給食係長）

こちらは、委託業者が食器の配送もしておりますので、アレルギー食器をクラスごとに分けてセットすることが難しいため、まずはその学校に必要なアレルギー用食器を職員室のコンテナの食器に一括して入れて配送します。配送される学校には、配膳員がおりますので、その配膳員が一括してきた食器をクラスのところセッティングするといった形になっておりますので、その部分についてわかりづらい記載となっていたので、修正いたします。

○A委員

ありがとうございます。

手順書等については、いかがでしょうか。

○事務局（平出給食係長）

手順書の改正も必須となるので、あわせて行っていきたいと思ひます。

○A委員

わかりました。

○会長

ではそろそろ時間にもなりますので、今日は課題を共有していただきました。次回、具体的にどう直すことが望ましいかという案を出していただいて、それを考えるにあたってはおそらく対応食品の種類、これが一つ、今日課題だったと思います。それに対して除去食、代替食というのが具体的にどういうものであるか、対応食品の入っている献立が具体的にどんなふうに対応されて、実際子供たちが食べてるのかあるいは保護者の方がやっていただかなければいけないことはなんなのか、というところがもうちょっとわかるようにしていただくと、対応食品をどう絞ればいいのか、このままでもいいのか、絞った方がいいのか、という判断がつきやすいと思いますので、そういう資料をできれば用意していただきたいと思います。

合わせて今日の議論からすると、やっぱりフローチャートというんですかね、もっと単純化して、どの時期に誰と誰と誰が何をするのか、というところをちゃんとわかるような、年に1回やればよいことと、毎回の給食のときに毎回やらなきゃいけないこととあるんですよ。

そこを少し分けていただかないと、4月にどれだけ集中して学校と保護者の方の面談の日程調整があるのか、人数が多くなればなるほど、多分面談の日数も時間も増えていく、その上で対応方針が決定しても、今度毎日の給食の献立によって、やらなければならないことっていうのはどのぐらいあるとか、そのときに誰が関わって、どの人が何の責任を持つのか、そこもちゃんと明記した方がいいと思います。それは文章でいくよりも、やっぱりある程度フローチャートのような図式化して、一目瞭然わかるようなもので、それを例えば学校の先生方にも見ていただき、実際はもうちょっとこういうことがある、給食課でなかなかわからない、実際の現場での細かい対応が漏れないかどうか、なおかつそれが保護者の方にも理解ができて、きちっとした情報を学校と給食共同調理場で共有できるのか、ということかと思えますので、その辺もう少しわかるような案を出していただくと、議論しやすいかなというふうに思います。ちょっと宿題が多くなりますけれども、事務局の方でご準備いただければと思います。

○A委員

すいません。次回への宿題として把握したいのが、アレルギー食の食材についてです。

使用頻度の低い食品で、学期2回程度でたこ、かに、たらこといったもので、甲殻類などはかなりアレルギー反応が強いものがあると思います。でもやっぱり子どもたちが食べたいのかなってところですね。アレルギーがある子たちは食べられないけれど、ほかの子供たちはもしかしたらすごく楽しみにしてるかもしれない。たこめし等は郷土食でもありますし、できれば教育という観点からも出してあげたいなとか思うので、ただ食べられない、アレルギー食品であるということで、もうこの際いっそ対応食品でなくしてしまうのがいいのかどうか、それとも教育として風土食みたいなのところでも出すこともできるんじゃないか、ちょっとそこ悩ましいところですね。

なので、その辺り子どもたちが、もしとても楽しみにしているのであれば、一切やめてしまうのではなくて何とか折り合いをつけられる方法もあるんじゃないかと思いましたので、単にこの対応食品ではなく

て、さっきおっしゃられたように献立との兼ね合いとか、子どもたちの嗜好であるとかそういうこともちょっと現場の方の声も聞いてそれから検討したいなと思いました。
以上です。

○会長

単に回数で決めるのではなくて、やっぱり栄養学的な意味と食文化とか、食育の面でも、多面的に考えていければと思います。

ではその他について事務局よりございますでしょうか。

○事務局（平出給食係長）

すいません。先ほどアレルギーの対応人数でお答えしたところがありますが、ただ今、まだ面談を行っている最中でありまして、次回の会議の際に数字については改めてお伝えさせていただきます。

○H委員

多摩立川保健所の内藤でございます。

今日お話をちょっと伺って、キーワードとしてヒューマンエラーっていうのが気になりました。保健所ですと、食中毒事件があると調査して、原因を究明するといったことをしております。過去の食中毒事件で様々な原因がありますが、典型的なものは無理して作ってしまうということがあります。例えば、これからゴールデンウィーク前ですけど、仕出弁当屋さんが普段は100食しか作らないんだけど、150食の注文が来て受注してしまい、結局無理をして、長時間温かいところにもおかずとかを置いて細菌が増えて食中毒が起きたということがあります。

今回も、共同調理場にすべて集約されるということで、すごく気にしてるのは、どっか無理が生じてないかということです。人間なので、どうやったってエラーを出してしまう。

エラーが出てしまうのは、忙しいとき等で、確認がおろそかになってしまったということがあります。やはり今回の新しい方針を作るということであれば、より安全安心なのシステムを構築するっていうことが必要なのかなと思います。先ほど会長の方からも、フローチャートの話がありましたが、まさしくそのとおりで、私も対応方針を読ませていただきましたが、入り口から給食の提供までという話があったと思いますが、最初の関門は、子どもたちをちゃんと把握する、ここはここを逃しちゃうとまた事故起きるし、それぞれの子に対してこれを出そうとしたときに実際に調理現場でコンタミネーションが起きてしまうと非常にまずい。やはりそういったところで、どこにリスクがあるのか、アレルギー事故のリスクがどこに内在するのかなというところを意識しながら、皆さんと確認しながら進めていくのがいいのじゃないかなと思います。

一つ私がわからなかったのが、今回の小学校8校と中学校9校が共同調理場校になったときに、これまで何食作っていたのが、これから何食になるのか、アレルギー対応食も何食作るようになるのか、そういったところがとても気になります。おそらく、立川市でしっかり計算されてやられていると思いますが、そこはしっかり基礎データがあった方がいいのかなと思います。それを見て、当然保護者の方はなるべく対応してもらいたい、自分の子どもに美味しい給食を食べてもらいたいという思いと、学校側の安全なものを出したいというこのどうバランスをとるかというところがおのずと少しわかってくるのかな

と思います。

あと、最後はちょっとこれ質問というか今度教えていただきたいのですが、対象食品の中で資料 4 の別紙の 1 に府中市、福生市、東大和市、稲城市の対応状況の中で、小麦が対応になっている部分について、立川市は小麦は対応しないということになっていますが、その考え方について次回教えていただければと思います。

○会長

ありがとうございました。貴重なご意見いただきましたので、考え方としては共有できたと思いますので、今いただいた中で、次回、新しい調理場の食数規模等、新しい委員の方にも共有できるようにご説明いただければと思います。

○A委員

よろしいでしょうか。

食物アレルギー対応方針について検討する会ということでありまして、対応方針の途中に出てくる参考様式というのが全く示されていません。20 ページに参考様式というのがありますので、これも私達が把握する必要があると思いますので、

印刷しなくてもメールで皆様ご覧になれるので、ぜひ全部メールで送っていただければより対応方針について理解が深められるのではないかと思います。

以上です。

○事務局（青木学校給食課長）

対応させていただきます。

○会長

参考様式なのか、立川市で実際使っているものが少しアレンジしたものであれば、そちらを送っていただければと思います。

その他で事務局よりお願いします。

○事務局（青木学校給食課長）

事務局より事務連絡の方をさせていただきます。

本日は多くの意見をいただきまして大変ありがとうございました。

いただいた意見や、追加の資料のご要望のあったものについては、整理させていただき、皆さんの方にメールや文書等でお送りをする、または次回までにご用意する、そういう対応を取らせていただきたいと思います。

次回の運営審議会なんですけれども、5月16日を予定しております。開催通知や、資料は別途お送りしますが、何卒よろしく参加の方をしていただけるようよろしくお願い致します。

次回の審議会では、市の対応方針を協議していただければと考えておりますので、よろしくお願いしたいと思います。

以上でございます。

○会長

では、本日の審議事項は以上となります。

最後に会長それから閉会のご挨拶をお願いいたします

○副会長

本日はどうもありがとうございました。

では次回5月16日お願いします。

○会長

よろしく申し上げます。どうもありがとうございました。

閉会