

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）

上記の議案を提出する。

令和 4 年 3 月 23 日

提出者 立川市教育委員会
教育長 小町 邦彦

理 由

地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和 31 年法律第 162 号）第 21 条第 11 項
及び立川市学校給食運営審議会条例施行規則第 2 条第 6 号の規定による。

諮問文案

令和4年3月23日
第6回教育委員会資料
教育部学校給食課

立教給第 号
令和 年 月 日

立川市学校給食運営審議会
会長 石田 裕美 殿

立川市教育委員会
教育長 小町 邦彦

1 諮問

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

2 趣旨

現在、本市では、現学校給食共同調理場の供用開始に合わせて平成25年4月に策定し、その後、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応方針」（平成27年3月策定）を踏まえ平成30年度に改正した「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」に基づき、学校給食のアレルギー対応を実施しています。

一方、現在、学校給食の食物アレルギー対策の充実、中学校給食の完全実施のため、新学校給食共同調理場の整備を進めており、令和5年2学期から、単独調理方式の小学校8校と弁当併用外注給食方式の中学校全9校が共同調理場方式へと移行します。

これにより、全小中学校の給食が共同調理場から配送されることとなり、中学校において食物アレルギー対応が開始されるとともに、小学校単独調理校に配置されている市栄養士が調理場配置となるなど、給食提供の環境等が大きく変更となります。

つきましては、これらの環境変化に対応するとともに、新学校給食共同調理場の供用開始以降も安全・安心な給食を提供し続けるため、「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」の内容の見直し等について諮問します。

令和4年3月11日

立川市教育委員会
教育長 小町 邦彦 殿

立川市学校給食食物アレルギー対応検討会議
会長 石田 裕美

「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

立川市学校給食食物アレルギー対応検討会議では、令和5年2学期の新学校給食共同調理場の供用開始に伴い、全小中学校の給食が共同調理場から配送されることとなり、中学校において完全給食が実施されるとともに食物アレルギー対策が開始されるほか、小学校単独調理場に配置されている市栄養士が共同調理場配置となるなど、給食提供の環境等が大きく変更となることを見据え、新学校給食共同調理場の供用開始以降の「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」（平成25年4月策定、平成30年4月改正）の在り方について検討を行いました。

検討では、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応方針」（平成27年3月策定）や近隣市の状況、立川市のこれまでの取組状況等を参考にしました。

本年2月9日及び同月21日に検討会議を開催し、別添のとおり結論を得たので、意見書として提出します。

【検討会議委員】

会長	石田 裕美	女子栄養大学栄養学部教授
副会長	亀田 明美	郡山女子大学家政学部 食物栄養学科准教授
委員	平出 千秋	
	川田 志央	市栄養士
	稲田 清子	

1 はじめに

立川市の学校給食の運営は、令和5年2学期からの新学校給食共同調理場の供用開始に伴い、単独調理方式の小学校8校及び中学校全9校が共同調理場方式へ移行し、全小中学校の給食を共同調理場方式で提供することになります。

この給食提供方式の変更に伴い、中学校においては新たに学校給食における食物アレルギー対応が開始され、また、単独調理方式の小学校においては共同調理場方式による食物アレルギー対応への変更が必要となります。

このことから、立川市学校給食食物アレルギー対応検討会議を設置し、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改正の必要性について検討いたしました。

2 立川市の食物アレルギー対応の現状

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（別紙1）。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（別紙2）。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増えることとなります。

3 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、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。

4 おわりに

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。

以上

多摩地域の学校給食共同調理場(H27.3以降整備)における食物アレルギー対応状況

令和4年3月調査時点

市町村名	調理場名	開設年月	食数	献立数	アレルギー室	対応の品数	アレルギー対応ルール	対応品目数	対応食品	給食で使用しない食品
立川市	立川市学校給食共同調理場	H25.4	小 約6000食	2献立	専用の調理室 (専用の荷受け無)	2献立で3品 最大3品	有	11	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	そば、ピーナッツ、くるみ、 アーモンド、カシューナッツ
府中市	府中市立学校給食センター	H29.9	小 約14800食 中 約6400食	4献立	専用の荷受け 下処理室 調理室4部屋 と果物室	1献立につき1 品 最大4品と果 物	有	5	卵(鶏卵・うずらの卵)、乳・乳 製品、 えび、かに、果物	そば、ピーナッツ、キウイ、 ナッツ類(アーモンド・カ シューナッツ・くるみ)
福生市	福生市学校給食センター	H29.9	小 約2520食 中 約2300食	1献立	専用の荷受け 下処理室 調理室	1献立すべて 3品※うち対応 品目のあるも のは1品	有	7	えび、かに、小麦粉、そば、 卵、乳、落花生	
東大和市	東大和市学校給食センター	H29.4	小 約4400食 中 約2300食	3献立	調理室 (荷受け、下処 理は通常食と 同じ)	1献立で1品 最大1品	有	4	卵、乳、えび、かに	そば、落花生、くるみ、カ シューナッツ
稲城市	稲城市立学校給食共同調理 場第一調理場	R3.4	小 約5800食	1献立	専用の荷受け 下処理室 調理室	1献立すべて3 品※うち対応 品目のあるも のは1品	有	5	乳(乳製品含む)、卵(鶏卵・う ずら卵)、 小麦、えび、かに	そば、落花生、牛肉、くるみ、 キウイ、あわび、マツタケ、い くら、カシューナッツ、びわ、 グレープフルーツ、ピスタチ オ、アボカド、ヘーゼルナツ ツ、ブラジルナッツ
	稲城市立学校給食共同調理 場第二調理場	H11.4	中 約2600食							

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)

別紙2

(小学校単独調理校8校+共同調理場校11校(H29までは12校)の合計)

年度	卵		調理牛乳及び乳製品		大豆及び大豆製品	穀類			甲殻類等	魚介類			肉類	果実類			種実類		野菜類	芋類	その他※2	分類別合計(下段)	対象人数	児童数(全体)	児童数(全体)に占める対象人数の割合
	鶏卵・うずらの卵	牛乳・バター・チーズ・生クリーム	大豆	小麦		そば	その他	魚		魚卵	その他	豚肉・鶏肉		キウイ	その他	ごま・ごま油	ナッツ類※1	野菜類							
H28	79	31	58	6	3	12	2	34	15	35		9	33	50	8	49	9	12	15	460	253	8,549	2.96%		
H29	106	49	76	2	7	9	1	31	17	41		7	43	69	11	53	12	11	26	571	322	8,613	3.74%		
H30	116	37	61	4	7	15	1	40	18	50		7	42	71	10	74	12	12	27	604	333	8,625	3.86%		
H31	120	44	63	8	11	15	3	42	14	59		6	46	87	9	72	12	12	17	640	365	8,637	4.23%		
R2	135	52	59	13	9	23	4	51	20	63	6	6	45	94	7	93	16	14		710	425	8,599	4.94%		
R3 7月末時点	139	55	46	11	13	24	3	62	15	49	24	6	51	85	9	105	9	17	2	725	427	8,630	4.95%		

○赤字は現在の「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」に基づく「対応品目★」に含まれる分類を示す。
★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、ごまは共同調理場のみ

※1 ビーナッツについて、H28、29は「その他」、H30以降は「ナッツ類」を含む。
※2 その他について、H28、29はビーナッツ・牛肉など、H30、31は貝類が主。R2、3は貝類を魚介類の「その他」を含む。

