

令和2年度 第1回成田市学校給食センター運営委員会議事録

- 1 日 時 令和2年11月12日（木）午後12時45から
- 2 場 所 美郷台小学校学校給食共同調理場2階会議室
- 3 出席者 1号委員 櫻井委員
2号委員 森屋委員・岩館委員・石川委員・松崎委員
3号委員 京増委員・三橋委員
事務局 関川教育長・清水教育部長・鈴木所長・鈴木主幹・東係長・小川主査
福士栄養教諭・瀬尾指導主事
- 4 傍聴者 1名
- 5 会議次第
 - 1 開会
 - 2 議事
 - (1) 学校給食センターの概要について【報告】
 - (2) 美郷台小学校及び平成小学校学校給食共同調理場整備について【報告】
 - (3) その他
 - 3 閉会

○委員長（京増委員）

最初に、議題（1）の「学校給食センターの概要について」事務局の説明を求めます。

○事務局（鈴木所長）

「事業方針と目標」では、学校給食は、成長期にある児童生徒に栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、健康増進、体位の向上を図るとともに望ましい食習慣を身に付け、さらに食糧の生産などについて、体得することなどを大きなねらいとして行われる教育活動であること、また、給食センターでは、安全衛生管理に注意し、栄養豊かでおいしく魅力ある給食を提供することに鋭意努力する事業

方針と目標について説明しました。

次に、「学校給食事業」では、本年度の事業の概要等として給食の日数や食数、予算の内容等に加え、本年度は、3つの重点目標を掲げて給食事業に取り組むことを説明しました。(3つの重点目標、①学校給食を通じての学校と家庭、地域との連携を図る、②健康教育の一環としての給食指導の確立、③学校給食の食事内容の充実)

次に、「学校給食施設整備事業」では、本年度の事業の概要等について美郷台小学校学校給食共同調理場建設工事等について説明したほか、学校給食施設整備計画の概要として、本市玉造の学校給食センターの施設・設備の老朽化が著しくなっているため、新たな施設を整備する必要がある、施設整備に取り組んでいることを説明しました。また、アレルギーを持つ児童生徒に各人に応じた除去食の提供等を行うことや、配送時間を短縮することによる温かい給食を提供すること、栄養教諭、教職員、地元が一体となった食育が可能となる施設を整備するため、平成21年度に基本計画を策定し、その後、平成22年度は実施計画を策定し整備計画に基づき整備を進めていることについて説明しました。また、本年度から美郷台小学校学校給食共同調理場の運用を開始したこと、平成小学校学校給食共同調理場について、本年度から来年度にかけて建設工事を行うことについて説明しました。最後に、学校給食センターの事務の体制や調理場ごとの人員配置、施設設備の内容について説明しました。

(質疑、意見なし)

○委員長（京増委員）

次に議題(2)の「美郷台小学校及び平成小学校学校給食共同調理場整備について」事務局の説明を求めます。

○事務局（鈴木所長）

美郷台小学校 共同調理場の供用開始についてであります。美郷台小学校 共同調理場は4番目の親子方式による共同調理場で、本年3月に建設工事が完了し、同年4月から施設の供用を開始いたしましたことから、これまでは学校給食センター

玉造分所から給食を提供しておりました成田小、美郷台小と八生小学校については、現在、美郷台小学校 共同調理場から給食を提供しております。

次に、5 番目の親子方式による共同調理場となる平成小学校 共同調理場の進捗状況についてであります。平成小学校 共同調理場は平成小学校の敷地内に共同調理場を整備し、平成小と加良部小学校へ給食を提供する計画であります。

昨年度から共同調理場の整備に向けて取り組んでおり、本年 6 月に実施設計業務が完了しております。

現在は、建設工事及び厨房機器購入のための契約手続きをしているところであり、これらの契約については議会案件になりますことから、本年 12 月の議会に議案を提出し、承認後には本契約の締結をしようとするものであります。

調理場の規模につきましては、鉄骨造り 2 階建てで、延べ床面積は 1 階が 991. 34 平方メートル、2 階が 371. 63 平方メートル、合わせて 1362. 97 平方メートルとなっております。調理能力は最大 1,300 食であり、当初は約 1,200 食の給食を提供する予定であります。

調理施設につきましては、他の親子方式の共同調理場と同じく、学校給食の衛生基準に適合させるため、食材の下処理を行う汚染区域と、調理を行う非汚染区域の部屋に区分し、その間を両側から開けられる冷蔵庫などで接続することにより、食材のみを受け渡す方式になります。

また、ドライ方式を採用することにより、厨房の排水が床に流れ出さないよう排水管を直接、厨房機器等に接続し、床が濡れることによる雑菌の増殖を防止しています。

その他といたしましては、特別調理室を整備し、アレルギー除去食にも対応できるような施設になっております。

これらの工事につきましては、令和 2 年度から 3 年度の継続事業といたしまして、令和 4 年度からの稼働を目指しております。

以上、「美郷台小学校共同調理場の供用開始について」と「平成小学校共同調理場の進捗状況について」の説明となります。

(質疑、意見なし)

○委員長（京増委員）

最後の議事（3）の「その他」に移りたいと思いますが、事務局からお願いいたします。

○事務局（鈴木所長）

それでは、その他の事項として、本市のアレルギー除去食の対応についてご報告させていただきます。まず、お手元の資料A4カラーの「①アレルギーを有する児童生徒の現状ついて」をご覧ください。

アレルギー除去食につきましては、共同調理場内に特別調理室を設置して対応しているところであり、現段階では資料左側の上から公津の杜中学校、本城小学校、公津の杜小学校及び美郷台小学校のそれぞれの学校給食共同調理場が、その機能を備えております。

それぞれの学校で給食を提供している児童生徒の割合は、市全体の約40%、健康調査票で、アレルギーをあると回答している児童生徒は、その内の約6%となっております。

アレルギーを持つ児童生徒への提供するケースとしては、3つのケースがあります。まず、上段の記載の中で、アレルギー献立表を配布している「献立表対応」の方が88人となっております。これは、学校給食で使用する食材やアレルゲン27品目を表示したアレルゲン表示献立表を家庭に事前に配布し、それを基に保護者や担任などの指示、もしくは児童生徒自身の判断で、学校給食から原因食品を除外しながら食べる対策となります。例をあげますと、卵アレルギーをもつ児童生徒の場合、うずらの卵が入っている八宝菜からうずらの卵を取り除けば済むような場合が、献立表対応となります。卵が煮込まれて、微量な卵成分が入っただけでも反応がでてしまうような場合は、他の対応となります。

2つ目として、弁当対応となります。調理場での対応が困難なため、毎日弁当を持参する完全弁当対応として、3人おります。その隣に一部弁当対応として23人おり、

除去献立が給食の中心的献立など給食の量が減ってしまう場合、その献立に対してのみ弁当を持参する場合があります。

最後に、除去食対応となります。調理の過程で原因食品を除いて給食を提供する対応であり、特別調理室が設置されている共同調理場での対応が可能となります。本年度は、希望者がおりませんが、現在、来年度から公津の杜小や成田小で対応が可能ですかとの問い合わせが実際にきておりますので、公津の小、美郷台小の共同調理場で対応ができないか現在検討をしておるところでございます。

(具体的な問い合わせ事例の紹介をしました。)

その他、現在のアレルギーを持つ児童生徒について調査した結果についてですが、卵と乳のみが 8 人、卵のみが 54 人、乳のみ 26 人となっております。本年度は、卵と乳のアレルギー同時除去食の 1 パターンでの対応を行っておりまして、卵と乳のみのアレルギーを持つ児童生徒は計 8 人おります。昨年度まで実施しておりました公津の杜中も含めて、本年度は、アレルギー除去食の提供の希望がなく、除去食について対応をしていない状況となっております。

次に、2 枚目の「②アレルギー除去食対応の状況について」をご覧いただきたいと存じます。

平成 26 年度から昨年度まで公津の中学校学校給食共同調理場で 1 名から 4 名の除去食対応をしておりました。本城小については、平成 28 年度から対応可能となっているものの、希望者がいないという状況が続いておりました。ただし、卵のみアレルギーを持つ児童生徒が 22 人、乳のみが 6 人ということもありまして、対応のパターンなどについて現在、再検討をしている状況でございます。

また、平成 28 年度稼働の公津の杜小、本年度稼働の美郷台小の共同調理場については、早く提供可能となるよう調整をしております。先ほどのアレルギーの問い合わせのありました児童 2 人の保護者の方のご要望等もございましたので、何とか除去食の提供が進められないか様々な検討をしているところでございます。

次に、除去食のパターンについて、補足説明させていただきます。国のアレルギー対応指針や栄養教諭からの意見、人員体制及び児童生徒の安全性を考慮して、無

理な対応を行わないということで、平成 29 年度よりそれまで卵と乳、卵のみ、乳のみの 3 パターンを提供していたものを、卵と乳の同時除去の 1 パターンへ変更を行っております。

その他備考の説明として、本市のアレルギー対応マニュアルについてご説明しますと、平成 25 年度に作成を進め、平成 26 年度から運用を始めておりました。その後、平成 27 年 3 月には、文部科学省より「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示されました。この指針では、食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、具体的な方針やマニュアル等を文部科学省が示したものです。

対応の大原則として、「食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。」と示されております。大きな項目として、給食調理や作業の単純化等の軽減が必須であり、そのため、中途半端な除去は行わず原因食物の完全除去を基本としています。そのような影響により平成 29 年度に成田市のマニュアル自体の見直しを行い、文部科学省から示された対応指針の要素を取り入れて対応しているところでございます。

最後に、「③アレルギー対応マニュアルについて」マニュアルの抜粋をご覧いただけます。

上から基本方針、実施要件についてが記載されており、これを踏まえて、3 番目の実施内容が①から⑨に示されております。

検討が必要な項目としては、②が現在の除去食対応となっており、卵と乳を同時除去するもののみ限定しての対応となっております。

現在の課題としては、卵と乳の同時除去 1 パターンの希望者がおりませんので、除去食提供が行われていない状況でございます。1 の基本方針に示されているように、学校および調理場の施設整備、人員等を考慮し、無理な（過度に複雑な）対応は行わないとされておりますが、これまで施設面において、4 つの共同調理場の整備を進め、特別調理室を設けてアレルギー対応を進めてまいりましたので、一人でも多くのアレルギーを持つ子どもたちのために除去食の提供に取り組んでいかなければならないものと考えております。また、調理場での実情に即してより安心安全な給食

を提供するとともに、児童生徒の個別の症状を十分に把握し、適切に対応してまいりたいと考えております。

委員の皆様方におかれましては、ただいまご説明いたしました現状と課題を踏まえ、ご意見等をいただきまして、今後の対応の参考とさせていただきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

以上となります。

○委員長（京増委員）

ただいまの件につきまして、ご質問等がございましたらお願いします。

○櫻井委員

状況を再認識するために、本校（美郷台小学校）栄養教諭から説明をお願いします。

○富士栄養教諭

美郷台小学校の共同調理場では、8月末から完全給食を行っております。アレルギー除去食対応につきましては、調理員の調理の習熟などもありまして、1年くらいかかると考えられます。アレルギー対応を行うにあたり、やはり安全性が第一ですので、調理場の人員配置等など体制を整えて行っていきたいと思います。現段階では、直ちに行うことはできない状況であります。

○委員長（京増委員）

設備を整えているのに、アレルギー除去食を希望している児童生徒がいないことは、さびしいと思います。確かにただいま美郷台の共同調理場の説明がありましたように、まずは安全の確保があることが大前提であります。しかし数年経っている親子方式の共同調理場もありますので、そういう意味ではぜひ児童生徒や保護者の方に除去食を希望していただき、施設を活用していただきたいと思っております。

○櫻井委員

習熟度というのは、調理員の習熟度ということですか。

○富士栄養教諭

調理員の習熟度に加え、栄養教諭や学級担任、配膳員など学校全体の人的な習熟

度も必要となっております。

○櫻井委員

現状においては、大変な状況ということですか。

○福士栄養教諭

調理場の方でアレルギー除去食を提供をするだけでなく、配送先の各学校との連携が重要となってきます。そのため、十分な協議を含めまして各教職員等の役割などを確認する時間が必要となります。

○瀬尾指導主事

その他で栄養士としまして、給食の献立を作成するためのシステムを本年度、全調理場の入れ替えを行ったところであります。このため、操作性など慣れるための時間を要しておりますので、今すぐに行うことは難しいところもあります。また、学校と連携して体制を整える必要もあります。教職員全員にアレルギー除去食についての周知や誤食があってはいけないので、学級担任、給食補助員、用務員など、給食に立ち会う関係者に除去食についての理解や人員の確保なども必要になってくると思います。

○委員長（京増委員）

当然、研修を受けたり、それぞれの施設の職員の啓蒙は必要となりますが、現実として対応できなければ、意味がないと思います。

○瀬尾指導主事

乳と卵の同時除去については、現在、公津の杜中、本城小の共同調理場において対応可能となります。現在、希望者がいない状況となります。昨年度まで本城小の共同調理場におりましたが、アレルギーがあるため、除去食を希望する方もおりまして、面接等を行ったりもしております。その際に除去食の内容等をお話しして、除去食の入物は、魔法瓶のような専用の入物で子ども用に名前を書き、違う食器で提供することになります。また、おかわりもできません。そのようなことを説明すると、症状が軽い方だったと思いますが、卵などを除いて食べますということもありました。このため本城小の共同調理場では、面接等は行いましたが、希望者がい

なかった状況となります。

○委員長（京増委員）

子ども達の心理的な面を見ると、あまり他の子と違うものというのは、抵抗があるのかもしれないですが、現場の先生方としては、いかがでしょうか。

○事務局（鈴木所長）

除去食の希望者がいない状況でありますので、対象品目の検討についてご説明させていただきます。現在、対象品目について、現在、卵と乳の2品目なので、表示義務があるエビ、カニ、小麦、そば、落花生のうちのいくつかを加えて対象品目を広げて希望をとる方法があります。また、卵と乳の同時除去のため、卵のアレルギーのみの場合は、卵に加えて乳についても除去することになります。給食の中で卵と乳の割合も高い時もあるため、希望をしない方がいる状況です。そのため、卵のみや乳のみを除去した形で提供するなど希望が多い1パターンを提供できないか検討を進めております。

○瀬尾指導主事

給食を提供する側としましては、数パターンの除去食の提供の場合は、調理現場において、混乱や間違いのもとになりますので、提供する除去食は1パターンにて行いたいところです。以前、公津の杜中学校の共同調理場において、卵のみ、乳のみの2パターンで提供していた時に現場の方がとても大変であったという意見を聞いております。

○関川教育長

栄養士さんとの定期的な会議を年3回くらい行っております。市としては、アレルギー除去食を提供するために施設を整備しておりますので、遅々として進んでいない状況は、はがゆいところがあります。どうすれば、提供できるのかと栄養士さんと話し合いをしました。栄養士さんの要求はもう一人栄養士を入れてほしいということです。これは、アレルギー対応のための栄養士さんを入れてほしいということでした。予算との関係もありますので、すぐにとは難しいと思いますが今後、できるだけ早い時期にそのような体制を整えていきたいと考えています。先ほど、学

校との連携についてで、学校側の準備ができなければという意見がありましたが、そうではなく、アレルギー対応食を共同調理場として作れるのか、作れないのかということをお栄養士さんとしては、考えていただきたいと思います。当然、学校の方は作れば間違いなく児童生徒に渡るようにシステムを考えてやるわけです。作った後のことを心配するよりも、どうやったら作れるのかということをお考えていただきたいと思っております。アレルギーを持つ児童生徒は大変増えておりますので、できる限り負担を減らしていきたいと思っております。そのために、何が重要かということをお明確にして、一日も早く特別調理室を使えるようにもっていききたいと思っております。

○委員長（京増委員）

医者という立場で申し上げますと、施設・設備での対応は、本当に頑張って進めていることはわかっております。本年度から来年度にかけても進めていただきたいと思っております。問題は、保護者、子ども達にどのように啓蒙していくかということだと思っております。例えば、小児アレルギーに関しては、専門家を講演会などに招いて、保護者や子ども達に対して、知識を深める場を作ってもいいのかなと思っております。先日、小学校の就学時検診に行ってきましたけれども、来年入学する子ども達の中には、アレルギーを持つ子ども達がいましたし、今後、減っていくことはないと思っております。そういった意味で、保護者の知識も深めながら施設としても万全の体制で臨んでいただけるよう努力していただきたい。