

令和3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3年7月8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 曽根崎委員・西宮委員
2号委員 森屋委員・岩館委員・石川委員
3号委員 京増委員・三橋委員・小田委員
事務局 関川教育長・堀越教育部長・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 なし
- 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) 学校給食施設整備事業について【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）

1ページに「学校給食センター事業の1. 事業方針と目標」を記載しています。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す。

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銳意努力する方針です。

学校給食の目標といたしましては、学校給食法の目標をそのままいただいております。(1)「適切な栄養の摂取による健康の保持増進」から(7)「食料の生産、流通及び消費について正しい理解に導くこと」までの多様な教育内容を含む目標を実践してまいりたいと考えております。

2ページ、3ページの見開きが、2.学校給食事業の概要です。

(1) が本年度の事業概要等として給食の日数や食数、予算の内容等を示しております。

次に、(2)に重点目標を示しております。

本年度は、3つの重点目標を掲げて給食事業に取り組んでおります。

まず、「①学校給食を通じた学校、家庭、地域との連携」でございますが、学校給食は、児童生徒が食事の重要性を理解し、食事を大切にする態度能力を養うことをねらいとしていますが、このことは、学校だけでなく家庭とその地域社会の人々の深い理解と協力があって、初めて児童生徒に定着していくものであることから、積極的に関係機関との連携を図ります。

「②健康教育の一環としての給食指導の確立」ですが、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のために、適切な栄養を摂取できるよう努めるとともに、学校訪問等を通じ給食指導を行うことにより、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身につけられるよう努めます。

「③学校給食の食事内容の充実」ですが、ア.学校給食の食事内容は、衛生的かつ安全であることはもとより、栄養バランスのとれた魅力あるものとなるよう絶えず充実に努めるなどアからウのとおり目標にしております。

4ページと5ページは見開きで3.学校給食施設整備事業の説明をしております。

(1) が本年度の事業の概要等です。平成小学校学校給食共同調理場建設工事の関係予算等を記載しております。

(2) が学校給食施設整備計画の概要です。まず、1.背景ですが、本市玉造の学校給

食センターは昭和 49 年に本所、昭和 54 年玉造分所を整備しましたが、共に整備後 40 年を越えるものとなっています。そのため、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り、施設整備に取り組んでいるところです。

次に、2. 経過ですが、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することや、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を進めているところです。

平成 25 年度からは、公津の杜中学校学校給食共同調理場、平成 26 年度からは本城小学校学校給食共同調理場、そして平成 28 年度からは公津の杜小学校学校給食共同調理場の運用を開始しました。また、令和 2 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ました。

次に、3. 事業内容ですが、本年度以降の整備内容を示しております。

平成小学校学校給食共同調理場が、令和 2 年度から令和 3 年度に建設工事を行っています。

6 ページから 7 ページで、学校給食センターの事務分掌を説明しております。

6 ページが係ごとの内容となります。7 ページは、調理場ごとの人員配置となります。

8 ページと 9 ページが見開きで、本年度施設設備の内容を説明しております。

次のページからは、資料として資 1 から 2 が「学校給食センターのあゆみ」資 3 に「給食センターの 1 日」、資 4 に「学校給食の栄養」、資 5 に調理場別学校別の「給食食数等一覧」、資 6 に本年度の「学校給食計画表」、資 7 に本年度の「主食計画」、資 8 から 9 に「給食費」、資 10 から 15 に「学校給食の配達計画」を参考に付けさせていただいております。

資 16 から 18 は、本運営委員会の設置の根拠となります「成田市学校給食センターの設置及び管理に関する条例」をつけさせていただいております。

○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ひします。

○委員長

各調理場において、アレルギー除去食の対応はどうのようになっていますか。

○事務局（鈴木所長）

基本的には、特別調理室がある親子方式の共同調理場にて対応が可能となります。

公津の杜中及び本城小学校共同調理場は、希望者がいない状況です。また、公津の杜小及び美郷台小学校共同調理場については、現在、提供に向けた準備を進めている状況となっております。

○委員長

昨年からのコロナ禍の関係で、当初の予定から変更になってしまった面はありますか。

○事務局（鈴木所長）

コロナの影響により、給食の提供日数が減少しております。急きよ給食を中止となつたため、納入された食材を翌月以降に振り分けたり、献立を組み直したり、また、廃棄をなるべくなくす工夫を行ったりと、苦労した面はありました。

○委員長（京増委員）

次に議題（2）の「学校給食施設整備について」事務局の説明を求めます。

○事務局（鈴木所長）

学校給食施設整備につきましては、5番目の親子方式による共同調理場となる平成小学校学校給食共同調理場の建設工事について、昨年12月から工事を開始し、来年3月に完了する予定で、現在のところ工程表の通りに進んでおります。

給食の提供を開始する時期については、共同調理場の運営が円滑に行えるよう十分な準備をし、給食の提供を来年度から段階的に開始する予定でおります。

給食を提供する学校は、平成小と加良部小学校、共同調理場の調理能力は1,300食、供用開始時の予定食数は、約1,200食を見込んでおります。

(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、事務局からお願ひいたします。

○事務局（鈴木所長）

それでは、その他の事項として、本年5月にアレルギー除去食の先進地として、浦安市千鳥学校給食センター第三調理場の視察を実施しましたので、ご報告させていただきます。

○事務局（鈴木所長）

※パワーポイントにて説明

5月20日に、浦安市千鳥学校給食センター第三調理場へ視察を行い、参加者は、栄養教諭7名、センター職員3名の合計10名です。2名が午前中から7名が午後から視察を行いました。

視察目的として、アレルギー除去食の提供に伴う人員体制及び除去品目について、調査するため、先進地視察を行ったものです。現在、本市のアレルギー対応品目が、乳と卵の2品目と、少ないなどの理由から、除去食を希望する児童生徒がいなくなっている状況であります。それに対し、浦安市は特定原材料7品目すべての対応をしているところであり、安定した除去食の提供をされております。

また、アレルギー対応の業務について、本市では県栄養教諭1名で行う形ですが、本来の業務が多忙であるため、除去食業務をすることが難しくなっています。一方、浦安市においては、県栄養教諭に加え、市で栄養士を採用し、アレルギー対応食の業務を市栄養士の方に任せている状況であります。

食数は、本市は、約11,000食、浦安市は、約13,000食を提供しています。浦安市は、面積が4キロ四方のため、センター方式で行っていますが、本市は、面積が広いということで、親子方式を取り入れて、なるべく温かい給食を提供するようにしています。

浦安市は、平成 18 年度に、小学校用の第 1、2 調理場が開所し、平成 24 年度に中学校用第 3 調理場が開所しています。開所時からアレルギー対応食を提供しており、当初から県栄養教諭だけでは対応が難しいとの判断から、アレルギー対応食担当として、市栄養士を第 1、2 調理場に 1 名、第 3 調理場に 1 名の合計 2 名を配置したということです。市栄養士の方は、給食センターの開設を機に、他部署から異動されたということでした。

食物アレルギー対応食献立確認表については、記載の左側が基本食（赤字）、対応食（青字）となっています。見本として、基本食の「ほうれん草と卵のスープ」が対応食は、「ほうれん草と豆乳のスープ」となっています。7 品目の対応となっているため、7 種類を一度に除去してしまう印象もあるとは思いますが、実際の献立表を見ると、5 月は卵単品や乳単品であること、4 月については、えび、カニを一度に除去する日は 1 度もなかったとのことです。最初からアレルギー物質を複数入れなければ、単品の除去食として安全に提供することができます。

参考に、本市の給食センター本所（中学校）の献立アレルギー調査表を添付しています。左から特定 7 品目が記載されていますが、実際★マークがついているのは、小麦、乳、卵です。そば、らっかせい、カニについては、ほとんどなく、えびが月に 1 回あるかどうか、というところです。対応食前の献立は、浦安市とあまり変わらないように感じています。実際、除去食を提供する場合は、3 日に 2 日程度の割合で、卵と乳の除去食を提供すればよいことがわかります。基本的には、卵と乳が中心であり、技術的には難しくないというのが、感想です。献立作成時の基本食の段階回から、なるべくアレルギー物質が入らないように工夫していると伺っております。

浦安市では小麦について、除去することが大変難しいとのことで、おかずでは、除去していません。主食のパンの代わりに、ご飯を提供するという対応をしています。

視察当日において、基本食は、「じゃがいもとウズラの卵の煮物」で、除去食は、「じゃがいもと鶏肉の煮物」でした。単に、卵を除去したものではなく、鶏肉の量

を少し多くするなど、調整しているようでした。栄養価などは、ほぼ同等になっているようです。

調理場の各部屋には、カメラが設置されており、事務室にいながら、調理場の状況を把握できるようになっています。

検収について、基本食と除去食の納品場所は、同じです。食材を洗浄するところから分かれるようになっています。検収された食材が、除去食用専用 3 連シンクを通り、基本食とは区分された動線で特別調理室に運ばれます。

調理員は、委託業者 2 名で対応しています。全行程で、特別調理室に常駐するわけではなく、必要に応じて、下処理室から特別調理室への場所を変えて作業を行っています。食材も、特別調理室用の食材として分けられています。

調理場の配置として、汚染区域と、非汚染区域が区分されており、その間は、エアシャワーを通ってから別の部屋へ移動することになります。

特別調理室が、アレルギー食を扱っている部屋になります。アレルギー対応の専用室であり、本市の特別調理室よりも広いように感じました。特別調理室では、食材、トレイ、移動台、はかり、容器（ランチボックス）、調理器具など、専用のものを使用しており、基本食と別の流れになっております。

ランチボックスについて、袋が黄色と青色で色を分けていますが、黄色は、小麦アレルギー用で、パンからごはんに代替となり、青色は、代替なし用となっています。

本市は、ランチボックスから、そのまま食べるようになっています。浦安市の場合は、ランチボックスに入れた給食から、基本食と同じ食器に移しかえてから食べるようになります。初めは、少し危険なのかなという印象をもちましたが、最初に除去食の分を食器に移しかえてから、次に、基本食の配膳を始めるということで、間違えることはないということでした。アレルギーを持つ児童生徒を隠すということではなく、クラスの黒板に大きなマグネットシートを張って、除去食を食べる本人、クラス担任、給食当番などが間違いないように周知しています。本市においては、ランチボックスから食べるということに、抵抗があることも考えられるため、

その辺の対応方法や安全対策について、検討しているところです。

第3調理場（中学校）で除去食を提供している人数は13人おりまして、プラス検食2食、保存食1食、予備1食、味見1食、他2食で7食、合計20食を作っています。他2食が残るようになっており、入れ忘れないように工夫していました。各中学校で1人から4人となっていました。

除去食の調理は、電子調理機器で行っており、本市においても、同様の調理機器を備えております。調理の体制については、市栄養士1人、委託業者調理員2人となります。調理は、調理員1人が調理を行い、もう1人が温度管理など確認作業を行っていました。

除去食の調理時間は、9時30分頃から始まり、10時30分頃に完了することでした。

特別調理室では、基本食とは違い、間違えないように落ち着いて、作業していた印象がありました。市の栄養士による試食を行ってから、ランチボックスへ量を確認しながら盛り付けを行っていました。

調理については、基本食も行っているため、栄養士1人の場合ですと、基本食と除去食の調理場を行き来しながら、両方が確認することになりますが、市栄養士がつくことによって、安全に作業ができるようになります。

ランチボックスに配缶後、確認作業は、3人で声を出しながら確認をしていました。その後、蓋をして袋詰めを行い、確認をしたら、タグに印鑑を押すことになっていました。そして、該当校のコンテナの上に置いていき、最終確認を行ってから、プラスチックケースの中に入れ、コンテナに括り付けてから配送されておりました。

食物アレルギー対応食の提供における保護者説明会資料についてご説明します。新1年生（現小学6年生）について、説明を行っています。対応するアレルゲンは、乳、えび、カニ、落花生、そば、小麦（小麦は主食のみ対応）の7品目です。

本市の場合は、卵と乳を対象にしているため、対象人数が絞られてしまっています。卵と乳に加えて、えびやカニなどの、アレルゲンを持っている人は、除去食の対象となっていません。一番の安全策としては、よいのですが、そのため、希望者

がいなくなっているという状況もあると思います。浦安市は、もう一步進んでおりまして、7品目以外の例えば、フルーツやナッツなどのアレルゲンを持っていても、献立表対応を組み合わせたりして、対応しています。対象人数として、広くなっています、それに伴い、希望者が増えていると考えられます。本市としては、まずは7品目を対象として、7品目を持っている人であれば、除去食を提供できる体制を整えて、進めていくということを考えております。

浦安市は、麺料理の対応を行っています。例えば、小麦のアレルゲンを持っている人は、麺だけを除去して、残りの具材や、つゆは食べてよいことになっています。また、小麦、乳、卵などを持っているパンを食べられない人には、ごはんを代替に提供しており、人数もかなりいるそうです。年度当初に、パンまたはごはんを選んで決めているそうです。

デザートについても、卵や乳などが入っている場合に、アレルゲンを含まないゼリーに代替をしているそうです。

牛乳については、アレルゲンを持っている場合は、飲むか飲まいかになります。

フルーツについては、対応はしていないそうです。

また、小袋包装品（アーモンド、落花生、のり、ふりかけ、ソースなど）は、対応なしとなり、食べないようになります。

7品目除去の1パターンで行っていますが、例えば、えびの提供があったのは、平成2年度で8食程度だったそうです。月に1回あるかないかとなります。ほとんどが、乳と卵の除去食ということになっています。

最後に、今回の視察は、浦安市の市職栄養士の方に案内していただきました。アレルギー除去食の工程を詳しく見させていただき、大変勉強になりました。浦安市は、これまで約15年間のアレルギー除去食を提供しているため、押さえておくポイントなどを確認できたと思います。今回の視察を通じて、児童生徒、保護者がどのような対応食を求めているのか、また、どうしたら安全に無理なく7品目の提供ができるのかということを、検討してまいりたいと考えております。

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ひします。

○小田委員

浦安市は、小麦について、パンをごはんに代替していますが、例えば、ムニエルのようなおかげで、小麦粉を使う場合に、除去は難しいためどのようにしているか。

○事務局（鈴木所長）

小麦の対応について、副食はしないということになります。

○小田委員

ごく微量で小麦の反応がでてしまう方は、提供はできないため、小麦に関しては、パンをごはんに代替するのみで、完全に除去しているわけではないということですか。

○事務局（鈴木所長）

小麦に関して、パンをごはんに代替するのみとなっています。

○小田委員

基本食のメニューの段階から7品目をなるべく使わないという対策は、されているのですか。

○事務局（鈴木所長）

基本食の段階から、工夫されていると聞いております。

○小田委員

本市においても、そばは、出されないと想いますし、えびやピーナッツもほとんど出されないと想いますが、基本食の段階から除去食とズレが生じないようにやつていくことができるのか。

○福士栄養教諭

7品目ということで考えると、そばは、使ってなく、ピーナッツ、カニはほとんど使っていません。しかしながら、中華の料理になるとえびは、使うことがあります。

小麦に関しては、多く使用しており、除去できない状況です。

○小田委員

本市でも7品目での対応となった場合に、メニューが、ものすごく変わるとは思いませんが、難しい点となるのが、小麦だと思います。また、基本食とのズレや器の違いがあると、保護者の方も少し抵抗があるのかなと思います。本市が、浦安市に近づくためには、どのようなことが、できるのかということのヒントが、その辺にあると思います。

私は、小児科なので、例えば、湿疹のある赤ちゃんの頃から食物アレルギーの診断をしているが、一つの目標として、小学校の給食を食べられるようにしています。2,3年かけて食べられる状況を続けながら治していくことが、最近の方針だと思います。長い間、除去している子よりは、どんどん食べられるものを、食べていいっている子の方が多いです。

小中学校で考えると、小中学校まで卵や牛乳などを、配慮しなければならない場合、それなりにアレルギーが重い症状で残っている子もしくは、給食は食べられるが、牛乳は除きたい子など、症状が重い子から軽い子まで、食物アレルギーの範囲に入っている子たちがいます。

例えば、キウイ、山芋など7品目以外のアレルゲンを持つ子たちの場合は、給食でキウイは出ないと思いますし、山芋については、冬場のおでんの中で、はんぺんとして年に数回程度、出るものだと思います。このような子たちは、基本食を食べながら、年1、2回の献立にて対応する形となります。

食物アレルギーの中にも、いくつかのグループがあります。除去食に入ってくるのは、それなりにアレルギーが残っていて、アレルギーも重くてという形になるので、そういう子たちに、基本食とはそれほどメニューが変わらないことや、安全に提供できることなどが、保護者から見えるようになることが必要だと思います。

浦安市では、保護者への説明会を開いているところで、ここで、7品目を除去していくても、栄養は偏らないし、基本食とのズレは、それほどあるわけでのないし、

お皿に関しても、ランチボックスで食べるのも抵抗があると思います。この辺のことを踏まえて保護者の方が、選びやすいメニューも、検討してもよいのかなと思います。

○関川教育長

7品目のうち、自分のアレルゲンがない場合においても、すべて除去食を食べることになるのですか。

○事務局（鈴木所長）

アレルギー除去食を希望した人は、除去食が出た日は、すべて除去食を食べることになります。

○関川教育長

7品目以外に、アレルギーがある場合においての対応についてどうか。

○事務局（鈴木所長）

例えば、7品目以外で多いアレルギーとして、大豆があります。希望すれば提供は可能ですが、除去食の中に大豆が入るため、その時は弁当対応とするなど、工夫して対応しているようです。7品目以外のアレルゲンを持つ方を対象から外すのではなく、多少、複雑になりますが、なるべく提供するという対応を取っているそうです。

○曾根崎委員

視察を受けて、本市として、取り入れたことや、本年度中に取り入れようかとしていることがあれば教えてください。

○事務局（鈴木所長）

浦安市では、市職の栄養士が配置されているため、細かな対応ができております。本市においても、来年度に向けて、市職の栄養士の配置を要望してまいりたいと考えております。

○関川教育長

現状では、県職栄養教諭が1人しか配置されておりません。給食児童生徒数が

1,500人以上となると2人となりますが、現在の体制では、安全性など、ミスも許されない状況において、なかなか難しいところがあります。来年度、市費で栄養士を各調理場に配置できないかということを、要望しているところあります。

わたしも、かつて学校の校長になった時に、毎日、弁当を持ってくるお子さんがいました。ものすごくアレルギーがありまして、お母さんが毎日、給食と同じようなメニューのお弁当を作っていました。また、修学旅行へ行った時に、昼食場所や宿泊場所へ、あらかじめ冷凍したものを送り届けて、それを解凍して、温めてもらい、提供してもらっていました。そこまで、やっているお母さんがいらっしゃったので、わたしも感動しました。その大変さがわかりますので、少しでも和らげてあげたいという思いがあります。この共同調理場を建設する時には、ぜひアレルギー対応ができるようにしてほしいという願いがあって、整備を進めているところです。来年度から、市職栄養士が配置し、アレルギー対応が、推進できるように努力してまいりたいと考えております。

○小田委員

親子方式の共同調理場で、アレルギー除去食の提供をするにあたり、人員配置の体制は整っているのですか。

○事務局（鈴木所長）

調理員については、調理業務委託により各調理場にアレルギー専属の調理員を配置しております。さらに、市職栄養士を配置して、対応を強化してまいりたいと考えております。

○西宮委員

特別調理室にアレルギー専属の栄養士と委託の調理員で調理することにより、安全な給食が提供できるということになりますか。

○事務局（鈴木所長）

浦安市は、センター方式の体制ですが、本市は、親子方式となり食数も少なくな

りますので、十分、安全に対応できるものと考えております。

○関川教育長

特別調理室に、アレルゲンを持ち込まないということが原則となります。

○福士栄養教諭

美郷台小共同調理場では、視察を受けて、調理員とアレルギー除去食の練習を開始しております。色々な課題を整理し、除去食の提供に向けて、準備してまいりたいと考えております。