

別府市学校給食・食育推進等検討委員会

第3回 議事録概要版

- 日 時 令和2年4月28日(火) 15:30~
- 場 所 別府市水道局 3階会議室
- 出席委員 福谷委員長 高松副委員長 藤澤委員 寺岡委員 亀川委員 瀧委員 大鶴委員
7名
- 事務局 稲尾教育部長 末田次長 杉原次長 古本 加藤 豊永 豊田 太田
光永 重岡 末吉 相良 宇野 佐藤
- 傍聴者 なし 報道関係者1社
- 会次第 1. 開会
2. 食物アレルギーへの対応について
3. 食器について
- 配付資料 (1) 市町村別食物アレルギー対応一覧表
(2) 別府市内小中学校の食物アレルギー対応について
(3) 学校給食におけるアレルギー対応手続き一覧
- 協議内容
(1) 食物アレルギーへの対応について
【事務局】
 - ・ 別府市のアレルギー対応の現状
 - ・ 別府市新共同調理場での食物アレルギー対応(案)について
【委員長】

専門である副委員長の方から補足説明があればお願いしたい。

【副委員長】

現状の学校の状況を、言っていただくとよりわかりやすいと思われるので、現場の先生に説明をお願いしたい。

【委員】

前任校においては、エビアレルギーの児童はいなかった。卵と乳、ほぼこの2つであったため、レベル3(除去食)の対応をしてきた。
エピペンをもって学校に来ている児童も3名程いて、注意が必要だという認識はして

いたが、H29年から6人いるということでさらに注意して対応した。別府市では給食に落花生（ピーナッツ）を使わない、扱わないということで、現実6品目ということで絞っている。

今の小学校の保護者も品目というのに慣れていないのもあり、そのまま中学校での対応も6品目であれば間違いが少ないと思う。今、アレルギーを持つ子供が多く、現在の赴任校ではココアパウダー、それから赤色色素が駄目という児童もいて、ココアパウダーに関してはカレールーに入っており、どのタイプのカレールーにも入っているので、カレーの時にはご家庭からおかずを持ってきてもらうという対応を取っている。よっぽど珍しい食材などは相当注意をして原材料をしっかりとみて注意をしている。

【委員長】

平成29年の段階で、現在の6品目が確定して、それから実施されているのが現状とのことであった。

アレルギーに関しては前回から委員の皆さんの関心が非常に高かったものですから、メンバーの方のご意見やご質問を頂きたいと思う。

【委員】

私の周りでもアレルギーを持たれている子がいるが、私自身の家はなんでも食べられるので、正直あまり知識がなかったというのがある。ココアパウダーがカレーの中に入っていることも初めて聞いた。

調理場で働くお友達のお母さんが数名いるが、どれほどの責任感や負担を背負いながら調理をされているだろうと、ふと思った。

大きな調理場になった時にはすごく管理が行き届くのだろうと思う反面、今まで少人数の中の一人という対象で自分の子供を見ていただいていたことが、すごく大きな別府市内の多人数の子供たちの中の一人になってしまったときに、アレルギーの対応が、どこまできめ細やかにできるのだろうかと思う。

これまで小学校でやってきていただいたことはそのまま継続していただけるのか、もっと対応がよくなるのだろうか、もしくは、これまでより対応ができなくなってしまうのかがわからない。なので、アレルギー対応に関しては、今までの現状維持がいいという風に思ってしまうのが、母の目線として感じたところである。

【委員】

共同調理場になった時に不安に思われることとして、アレルギーのことが一番聞かれることだと思う。私も子どもがいるがアレルギーはなく、家族にもいないので、どれくらい危険なものなのかというのが実体験として自分の中にないので、想像がつかないが、私自身が食品を扱う職場に勤めていて、卵を扱ったトングやボール、食器にしても他のもの

と絶対混ぜないようにしている。卵については特にアレルギーを持った方が同じトングや食器で使うと危険になってしまうので、もし間違えて混ぜてしまったときは初めから洗浄し直しということになっている。

自身が作っている側なので、そこを一番気にしている。そして、ここには載っていないが、蕎麦、うどんというのもよく言われる。そのような方は基本、うどん屋さんに行かないらしいが、なぜかと聞いたら同じ釜で茹でているのがわかっているから、いくら混ぜていなくても、釜の中で蕎麦とうどんが混ざるとのこと。確かに蕎麦とうどんは同じ釜で茹でるので、そうなんだと改めて思った。

アレルギーを持たれているお子さんというのは、事前に栄養士さんと打ち合わせをすると聞いた。病院に行って何のアレルギーを持っているのかという診断書なりを持って栄養士さんと話をし、こういうふうに対応してほしいと学校側をお願いして、それから入学を迎えるというようなことを聞いて、今のこの時期、特に病院に行きたくないということを知り、（アレルギーを）持たれているところは大変なんだなと、ご家庭でも大変でしょうけどそれを、何千人の食事の中からそれだけに対応するというのはすごいなと改めて思った。

【委員長】

お二人の意見を聞いて何かありますか。

【委員】

欠食届を出してもらうというのは、原材料を書いてあるものを全てご家庭の方に提供して、それに対する自分の献立の横にアレルギー対応として、これには卵が入っている、ドレッシングにも卵が入っているというように、それにまた一枚献立表を作って、それに対する原材料、実際に何が入っているのかを知りたいと思うので、それを提供した上で、欠食届をご家庭の方から提出してもらう。

これは食べられる、食べられないと判断して、それに主菜とか副菜とか、牛乳がいくらかというのを掲載しているのだから、除去の回数分だけ返金している。こちらからの情報提供もするし、ご自分の目で見て確認してこれは食べられる、食べられないと、たぶん家で食べられている物もあるだろうから、そういうので判断し、実際に欠食届を出していただくという形式をとっているのだから、今のところはそれに関しては間違いないので大丈夫ではないかと思う。

蕎麦とうどんであるが、製麺工場の方をお願いをしていて、初めにうどんを湯がく、うどんの後に蕎麦を湯がくというような順序をお願いしている。以前、うどんの麺のなかに蕎麦の麺が少し入っていた時があって、間違っただけで入ってたりすると重篤なことになってしまうので電話で確認をして、つゆ自体はいいけど蕎麦がこれくらい入っていたら駄目という情報をもらって、もし、万が一あったらお知らせくださいと連絡を入れるように

している。

【委員】

単独調理場でやっていたアレルギーを持つ児童の保護者とのやりとりは、共同調理場になっても同じように丁寧にできる。実際やれるので、今までやれていて共同調理場になったからできないということはまずないと思う。

先程の資料の中にあっただがアレルギー専用室があるのでアレルギーで使う食器、児童・生徒さんに渡す食器等も全てその部屋で洗って、その部屋で乾燥消毒してということになっていて、混ざるといことが考えられないような施設づくりをしていけば、そういう心配はいらぬと思う。

やはり、共同調理場であろうと単独調理場であろうと保護者の方と綿密なつながりを持ってやるということがまず一番大事だと思っている。

共同調理場でも、その人、その人に応じた献立表を提供して保護者から、これだったら食べられますとか、これにはピーナッツが入っているので、その日は代わりのものを持たせますといった保護者からお手紙を学校と調理場に渡してもらうというやり方をしてきた。

学校も担任の先生と養護教諭の先生と、その用紙を職員室にコピーしておいて、またそのコピーを給食室にもらうというようなやりかたをしていたので、すごく不安というようなことは無いのではないかと思う。

【委員長】

それについて先生の意見はどうなのか。

【委員】

アレルギーに関しては命にかかわることなので最大限の注意を払っているところである。保護者とのやりとりとあっただが、中学校では小学校からの引継ぎで、入学の前に、対象の保護者に学校に来ていただいて状況と学校長も話を聞いた上で今後の対応のことを話している。あと、1年生では宿泊研究の時間、2年生は修学旅行の際に改めて確認をして対応をしている。

【委員長】

ちょっと教えていただきたいが、子どもは小学生、中学生と成長していくが、成長の途中でアレルギーになってしまうということもあるのか。

【委員】

特に中学1年生が、これまでアレルギーが出ていなかった者が環境の変化で突然アレ

ルギーが出て、給食がしばらく除去食になることもある。年度途中でもそういったことが起きている。

【委員】

そういうことがあれば、必ず学校と話し合いをもって、対応をしていくことができるようにしている。

【委員長】

対応方針を決めてから、その方針で6年間行くということはないのか。

【事務局】

今、ご質問いただいたアレルギーの対応について、こちらの資料に記載しているのでこちらの資料をご覧ください（別添資料の5ページを参照）。手続きについて文章で記載しており、幼稚園の場合、小学校の場合、中学校の場合、とこういう風に記載している。幼稚園の場合は入園申し込みの際に食物アレルギー調査を実施、入園説明会の際に学校生活管理指導要領を基に保護者と面談、その後校内の食物アレルギー検討委員会で対応を検討する。入園してからの対応については保護者に了承をしていただくが、内容は各園によって異なる。このように幼稚園、小学校、中学校できちんと取り決めている。新規の発生にも同様な対応ということで、比較的年齢があがるとともにアレルギーも少しずつ改善される傾向があるが、このような対応となっている。

先程、中学校の対応について委員より説明があったが、実は私自身も4年前まで幼稚園の園長、小学校の校長をしており、幼稚園や小学校も入園前や説明会で、幼稚園や小学校も上がってくる前にきちんと説明をして対応して校内で検討することになっている。

さらに小学校、中学校も同じだがエピペンの使い方を先生方もしっかり勉強してその上で子どもたちを受け入れることにしている。これは、大分県統一で、先生がおっしゃったように命にかかわるということで職員も研修を徹底しているところである。

【委員長】

何か付け加えてコメントがあるか。

【副委員長】

大分県の対応の手引は我々も検討させていただいた。時々、小麦アレルギーの子供は対応できないのかという話があり、この6品目以外の対応はどうするのかといった話もあるが、皆さんもご存知のように、小麦は給食の中で非常にたくさん、多岐にわたりいろいろな種類のものに入っている。また、小麦自体は、単独調理場で調理を一からした場合、粉として舞ってしまうため、一から作るということは非常に少なくなっているという

コンタミネーションの関係があるということが1つと、多岐にわたる種類の食材を扱うために小麦自体を完全に除くというのは献立自体が成り立たなくなるという背景があり6品目からは外れている。

中には対応できるところもあり、今まで対応できているものを後退させる訳ではないということで、できるところは幼稚園、保育所も対応手引が含まれているので、柔軟に対応するというかたちでまとめられている。

しかし、実際は非常に難しい現状もあり、最近では卵・小麦・牛乳を使わない加工品、例えば魚のフライ、魚にパン粉を付けて揚げるというのが第一の工程であるが、最近では冷凍の魚のフライを仕入れてそれを揚げて提供するという場合もある。そうした場合には、卵や牛乳、小麦を使わない衣を用いることで対応することもできるし、仕入れた素材を揚げるということになれば、アレルギーであってもなくても、卵・牛乳・小麦抜きであれば対応できるという状況も出てきている。

マヨネーズなども卵を使わないマヨネーズを使用しているところもたくさんあり、以前に比べると非常にバラエティに富んだアレルギー対応食、皆さんと同じようなメニューになりつつあるのではないかと考えている。

【委員】

揚げ物に使った後の揚げ油を小学校では3回使ったら廃棄している。とり天など卵を使用している食材を揚げた後の油はアレルギーのある子どもには使わず、アレルギーの子供は別の油、新しい油で揚げるようにしている。

アレルギー対応策で献立に除去しなければいけない食材は入ってなくても、油が使えないために除去食になったりするというパターンもあったりする。

【委員長】

保護者にとっては一番の関心事と思われるので、せっかく共同調理場を設置して安全でということが一番で、運用よりも安全性の対応がより優れていると、これまでの自校方式よりも優れている、そういう最新設備を作る。また、運用についてはアレルギー対応の部屋を分ける、初めから分けてということを含めて隔離をするということも必要だと思われる。

せっかく共同調理場に切り替えるのであれば、大分の中でも最もアレルギー対応ができている、そして、それが運用できる施設にしたいというのがこの委員会の一番の思いである。そのためにこうしたらいい、こういうことが必要だという意見があれば、ぜひ記録に残したいと思うが如何か。

【事務局】

ぜひ、色々な希望をお伺いしたいが、別府市教育委員会として確定している方針の一つ

は、新しい調理場においてアレルギー対応の専用室を作ることである。現在、ワンフロアの中で食材が混在しないように細心の注意を払いながら作業をしているが、その点については専用室でやっていきたいと思っている。

心配されている手続きについては、単独調理場のときと変わるわけではなく、保護者と学校長で共有した上で行っているの、単独調理場であっても共同調理場であっても手続きに関してはこれまで通り丁寧にやっていくことになる。

【委員長】

アレルギーの対応レベルについて、その他品目について、より慎重な対応ができる、そういう工夫が必要だと、それについて意見があればと思うがどうか。加工品でアレルギーに対応した加工品が出来てきているというのはありがたいことだと思う。

【副委員長】

ここ10年くらいで、かなり色々なものが変わってきており、栄養士もできたら卵やミルクを使っていない加工食品をとということで、例えば肉団子を使ってみたりするが、卵やミルクが入っていない方を選ぶようになってきたので、業者の方も変えざるを得ず、少しずつ全体的に変わってきている状況である。しかも味を落とさないように。たぶん、それは大分だけではなく全国的な傾向だと思う。

残された問題というのは、やはり保護者の思いと、学校で出来ることのすり合わせが、どれだけ円滑に行えるかということが、今でも問題になっているものと思われる。保護者の思いが強い方もいるし、限られた調理場でここまでしかできないと説明してもなかなかすり合わないということもある。

それから、専門医の診断書と小児科の診断書の内容が全く違っていたり、何というか、学校側だけの努力だけでは解決できない問題がどうしても残ってしまうので、なかなか解決しない。校長先生には失礼に当たるかもしれないが、先生も情にほだされて、やってあげなさいというようなことになったら、安全の確保と子どもの栄養確保を天秤にかけられる栄養士の方がいたりして、難しいところがある。

先程の意見でもあったが、色素のアレルギーのある子どもが確かにゼロではないが、めったにいない。その色素がどれくらいまでいけるのか、家でどんな食べ物を食べているのかということを考えていくと、本当に学校給食で対応していくべきなのかどうなのか、弁当を持ってくればそれで解決するため、対応のバランスがすごく難しく、みなさんの考え方、食べ物に関する考え方が全く違うと感じる。生活管理表を出しても、それに対する解釈が違う。そこが残された問題かと思う。

アレルギー対応も、お弁当で対応すると言ったらもう給食を提供しないので、実質保護者の責任の下にということに移行してしまうことになる。ここでもう一つ問題になるのが、お弁当対応の時もあれば、そうでないときもあるということである。

また、給食は出すが給食の中のものを取り除いて食べる、例えばピラフがあって、エビが入っており、エビのアレルギーはあるが症状がそんなに出ないからエビだけを残してあとは食べますというような対応をする場合、非常に誤食が多い。誤食が多いと言っておさめるのか、やはりやめておこうと考えるのか、これがやはり両天秤になっている。

給食に関わる方が変わっていく中で、また、色々な子供たちが出てくる中で、どういう風に回しきるかということが、永遠の課題なのかと思われる。

【委員長】

色々なノウハウ、経験を蓄積して安全に間違いなくやるということの一方で、先程の話でさらに新しい現象というか新しいアレルギーが生まれるような気がしないでもない。そうした中で、日常的に監視をして日常的にチェックして改善していくというような対応がない限り、作る人は大変である。アレルギーは命にかかわるので、本当にきめ細かく神経を使って変化の兆しを掴んでいく、そういうことも必要なのだと思う。

【副委員長】

そのためにこのような委員会があるのだと思う。皆さんで意見を出していくという。

【委員長】

アレルギーに関しては日常的にチェックをしていくという形になっていくのだと思う。アレルギーに関して他に意見はあるか。委員会の見解として、アレルギー対応についてはレベル3を基本として進めていくということで理解が得られているかと思うが、事務局としてもそういう認識でよいか。

【事務局】

事務局としてもレベル3で対応品目は6、これをベースに検討を進めていきたいと考えている。

また、イスラムのハラール料理（イスラム法上、食べることが許されている料理）というものがあり、別府にも多くのハラール関係の方がいる。例えば、ハラール対応のお醤油を作っているメーカーがある。常にこの問題はアップデートしていかないといけないし、ヒューマンエラーだけは起こさないようにしなければならない。

【委員長】

以上で、アレルギーについての議題を終了する。

続きまして第二回の最後、皆さんには見ていただいたが新しい共同調理場の運用開始に伴い採用する食器について検討していきたいと思う。資料を事務局から説明をして頂きたいと思う。

【事務局】

資料を説明する前に、実際に食器を見て触っていただきたい。

各委員が食器を確認。

事務局から説明。

【委員長】

只今の説明について、意見ををお願いしたい。

【委員】

今、別府市では強化磁器での食器を使い始めて慣れてはきたが、子ども達の体力差はやはり大きく、低学年が本来なら1つのかごに入れるべきところを2つに分けたり、軽めにして2人で運ぶ等の方法を取ってもらい、少しでも負担の少ない処置をしているが、これが共同調理場になると、そこら辺のことが出来ないのではないかと思われる。そうすると、かなり重たくなって子どもたちもすごく負担があって、今教室の関係でそのままでは上がらないといけないところがあり、やはり子ども達も大変ではないかなと思われる。洗浄の際に割れてしまったり、洗い終わっても乾燥してその場は大丈夫だと思っても保管庫で割れていたりすることがあり、割れると使えなくなるので、それを洗って消毒しなおして、割れた分は市から提供いただけるが、それが後半になると足りなくなり、手配に時間がかかってしまう。

実物を見ていいなと思うのは、どちらの調理場でも採用が多いと聞いたが、PEN食器である。何かの資料でデンプンが残りやすいと書いてあったのでそこが気になるところだが、触るとザラツとした感じがあるから残りやすいのかなと思った。ただ、シンナー以外の薬品は使えるので、休みの時には漬け込んでおくことができるのではないかとも思った。

【委員】

大分市の方でも今、食器を検討、見直しをしようとしており、磁器を見直すということはないが、子どもたちの負担が大きいということと、低学年に対して食器が少し大きいということで、もう少し小さな食器が欲しいということを先生方に言われていて、検討の中には入っている。

共同調理場の場合、中学校と小学校も一部入っているが、35人以上になると食器かごから溢れ、配送の途中で転がるということはないが、重過ぎて、いくら中学生でも可哀であり、コンテナの中に余裕がある学校は食器を2つに分けてあげたりしていた。やはり軽いのはいいと思う。

【委員長】

低学年と高学年で食器のサイズを分けることはできないのか。

【委員】

それは先生方からよく言われる。1、2年生が食器を持った時にあの大きな皿では持ちにくいですよと。確かにそうかなと思う部分はある。

【委員長】

大分市では強化磁器を使っているのか。

【委員】

そうである。4点を組み合わせて3点ずつ使っている。

【委員長】

どうですか。

【委員】

昨年度見ていて、破損が月に2~3枚ある。一人で持って落として割るというのは少ない。聞いたところ、食器を入れたときに置いたときに割れるとか、そういうのがあるという。やはり先程も言われたように物を大切にするようにということとできるだけ丁寧に扱うということは私自身も職員も子ども達に指導を続けているところはある。

【委員長】

破損の問題とかそれから重さの問題と衛生面というのが一つのポイントになってくると思われる。何か保護者からの意見はあるか。

【委員】

先程から出ている破損しやすいということ思い出したが、うちの子が小学校1年生のときに年に2回、うちの子ではなかったが、かごに入れたまま割っている。今、実物を持ってみて、この重さなら落とすなと思った。その時は子ども達の不注意もあったが、年に2回も割ったのはその学年だけだったらしく、最後の期末の時に先生に言われた。

【委員長】

食器かごは二人で持っているのか。

【委員】

小学校 1 年生は二人で持っている。落とした時は持ちそびれたというのもあったみたいである。かごから持ってきて、あれ持ちにくいなと、落としやすいような感じがした。下が平面であればまだいいが、学校は凹凸が多い。

それとここに書いてある漂白剤等については、これは全部使う予定があるのか。洗浄する際に。

【事務局】

食器洗浄機や食器を洗う際に使う可能性があるものをこちらに記載している。

【委員】

一応、使えたほうがいいということですね。

【委員】

子どもたちの食器は重いなと思っていたが、今、実物を持たせていただいて、こんなに軽いものもあるということがわかった。30 枚をまとめてかごで持ってみたときに、大人でもだいぶ重い。小学校は大体二人で持つので、それこそ、「せーの」のタイミングもなかなか合わない時には先生も大変である。うちの小学校にも幼稚園にも段差があり、段差を下りないといけないので、食器を少しでも軽くというのは子ども達の負担を考えたときに有難いことだと思った。

1 回目もそこまで保護者として食器に拘ったことがなく、先ほど強化磁器になったのも意外とここ最近で、保護者の声でこれになったという経緯を聞いた中で、物を大事にしてほしいと思う反面、子どもが小さい時には割れにくいプラスチック等が多かった気がする。食事はやはり楽しくしたい中で、食器を落しても笑える方がよく、駄目と言いながらご飯を食べさせたくはない。自身が子どもの頃はアルマイトのお皿だったが、あれは割れないから投げていたかというところでもない。ものを大事にするといった家で出来ることを啓発していくことも保護者として大事なのだと改めて感じた。

【委員長】

他に何かないか。委員会としては強化磁器だとちょっと重すぎると。

そのほかでさらにまた衛生上の問題できちんとクリアできるというと、耐熱ABS樹脂の形になってくると。いかがですか。事務局はいかがですか。

【事務局】

今おっしゃいました、耐熱ABSやPEN食器あたりかなとは考えています。PEN食器に関してはちょっとざらつき感があるとございましたので、その辺、私たちも研究させ

ていただいて耐熱ABSやPEN食器あたりでと、これは事務局の方で調整をさせていただければと思う。

【委員長】

食器と共にかごの問題もある。工夫があればそれもよろしくお願ひしたい。

それでは本日の議題は以上で終了させていただく。事務局から第4回の検討委員会についてご連絡をお願ひする。

(4) 連絡事項

第4回検討委員会について

令和2年5月中旬 15:30~16:50

中央公民館 1階講座室