

中学校完全給食推進連絡協議会 平成 30 年度第 1 回会議 会議録

開催日時 平成 30 年（2018 年）7 月 17 日（火）15 時 30 分～16 時 55 分

開催場所 横須賀市役所 3 号館 3 階 301 会議室

出席者

（構成員）

鷹取中学校校長	古敷谷 博明	馬堀中学校教頭	溝口 洋樹
田浦中学校教諭	西川 美樹	小原台小学校教諭	松本 純子
馬堀小学校養護教諭	永田 由美子	根岸小学校校長	富澤 真由美
公郷小学校教諭	川上 倫世	望洋小学校栄養教諭	名取 美智子
諏訪小学校学校給食調理員	谷田部 典子	城北小学校学校給食調理員	河合 泉
大津中学校保護者	赤羽根 丈行	長沢中学校保護者	検本 深紀
長浦小学校保護者	桜井 健	学校教育部長※座長	伊藤 学
教育政策課長	島田 圭	教職員課長	金子 美夕貴
学校管理課長	山岸 哲巳	教育指導課長	米持 正伸
支援教育課長	塚田 美保子	保健体育課長	鎌原 徳宗
学校給食担当課長	志村 恭一		

（事務局）

保健体育課主査指導主事	小田 耕生	保健体育課係長	田中 慎一
保健体育課主査	望月 由美子	保健体育課主任	中川 雄介
保健体育課担当者	菅野 翔太		
学校管理課主査	生方 辰也		

（欠席）

久里浜中学校教諭	島田 賢人	小原台小学校保護者	小沼 珠美
----------	-------	-----------	-------

1 開会

2 座長あいさつ

本日は、ご多用の中、中学校完全給食推進連絡協議会 平成 30 年度第 1 回会議にご出席いただき、誠にありがとうございます。

この後、事務局から説明がありますが、中学校完全給食の実施に向けた検討状況としましては、昨年度、実施方式をセンター方式に決定し、「(仮称)横須賀市学校給食センター

基本計画」を策定したところです。

今後は、これまで以上に具体的な運用に関わる部分の検討に入ってまいります。具体的な運用面については、子どもたちの身近な存在である、学校関係者、保護者の皆様のご意見を踏まえることが、大切であると考えています。忌憚のないご意見をいただければと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

3 構成員紹介

4 案件

- (1) これまでの検討状況について
- (2) 食器・食具について
- (3) 食物アレルギー対応について
- (4) その他

◆資料説明（案件（1）について説明）

【事務局】

- (1) これまでの検討状況について

◇資料1「中学校完全給食実施に向けた検討状況について」

◇資料2「中学校完全給食推進連絡協議会における質問・意見等」

資料1「中学校完全給食実施に向けた検討状況について」の1ページ、「1 検討経過」に関して、平成28年7月に中学校で完全給食を実施することが決定した。その後、この会議でもご意見をいただきながら検討を重ね、平成29年7月に、センター方式で実施すること、また給食センターを1カ所整備することが決定した。平成29年10月に、給食センターの用地を旧平作小学校とする方針を決定し、平成30年3月には、「(仮称)横須賀市学校給食センター基本計画」や給食センターの整備・運営をDBO方式で行うことを決定した。

「2 今後の想定スケジュール」として、給食センター整備・運営についてのスケジュールを記載した。給食センターの整備については、今年の10月から11月頃に給食センターの整備・運営を今後このような内容で募集する予定である、ということを知らせる実施方針を公表する。その後、関心のある事業者からの意見や質疑等を精査した上で、平成31年2月頃に事業者の募集を開始し、平成31年8月頃には事業者を決定した上で、10月頃に契約を締結し、平成31年11月から平成33年6月頃にかけて、給食センターの設計・建設、平成33年7月から8月に開業準備を行った上で、平成33年8月下旬の夏休み明けから、中学校完全給食を開始するというスケジュールで事務を進めている。

2 ページ、「3 これまでに決定している事項」では、中学校に関する部分を抜粋した。まず、「①配膳員の配置」に関して、各中学校に、給食センターから配送される食缶や食器の受け取り、各階への運搬などを行う民間事業者の配膳員を配置する。「②昇降機」にあるように、各中学校には給食運搬用の小荷物専用昇降機を整備する。また、「③荷受室」にあるように、各中学校の1階には、食器・食缶等の受け取り・仕分け作業などを行う荷受室を整備する。最後に、「④配膳室」にあるように、各階にクラスごとの配膳車等を置く配膳室を整備する。したがって昼食時間になると、生徒は配膳室に配膳車を取りに来ることとなる。

3 ページでは、参考として現時点で想定している「給食提供 1日の流れ」を記載した。まず午前、給食センターから配送用トラックで食器が配送され、荷受室で配膳員が受け取る。次に、給食が食缶に入り、配送用トラックで配送されてくるので、食器と同様に荷受室で配膳員が受け取る。なお、給食については、弁当箱での提供ではなく、小学校と同じような食缶で届き、教室で配食する方式となる。食缶が届いた後、配膳員が小荷物専用昇降機を使って、各階へ運び、配膳室でクラスごとの配膳車に食器や食缶をセットする。次に、昼食時間から午後にかけての流れだが、4校時が終了後、当番の生徒が、各階の配膳室まで配膳車を取りに行き、教室へ運ぶ。当番の生徒は、教室で食缶から食器に給食を盛り付ける。当番以外の生徒は、トレイを持って並び、給食当番から盛り付けられた食器を順番に受け取り自席に戻る。その後、生徒は給食を食べ、食べ終わった後にはクラスごとに、食器や食缶を配膳車に載せ、各階の配膳室に戻す。その後、配膳員は小荷物専用昇降機を利用して1階の荷受室まで、食器・食缶をおろし、配送用トラックが到着したら、積み込んでセンターに戻る。現時点での想定ではあるが、以上のような流れを考えている。

2 ページにお戻りいただき、「4 今後中学校完全給食推進連絡協議会でご意見をいただきたい事項」「(1) 給食センターの整備内容に関する事項」についてだが、こちらは、実施方針公表時、平成30年10月から11月の前までを検討時期の目安としている。具体的には、本日、案件(2)、(3)で説明する「食器・食具」と「食物アレルギー対応のうち、給食センターの整備内容に関する内容」を想定している。

次に、「(2) 運営面に関する事項」については、中学校完全給食開始時(平成33年8月)までに検討していくことになると考えている。まず、「①給食指導」では配膳の仕方や昼食時間における指導について。「②運用方法」として、中学校における、食数報告などの給食関係事務についてや、「③食育の推進」に向けた取り組みや、「④食物アレルギー対応」にあるように、対応のうち運営面に関する事項といったことのほか、「⑤研修体制」に示した教職員を対象とした研修、「⑥周知方法」として検討状況等の広報などの周知方法についてどのような方法が教職員や保護者に伝わりやすいかなどについてご意見をいただきたいと考えている。

「(3) その他」については、(1)(2)以外の部分でも、気になることや課題と思われることなど、ご意見やご質問をいただければと考えている。

続いて、「資料2」について、これまでの中学校完全給食推進連絡協議会で出た質問・意見等を抜粋したものとなっている。既に決定した事項、例えば、自校方式や親子方式についてのご意見等は記載を省略させていただいた。細かい内容は省略するが、(1) 日課について、(2) 食物アレルギー対応について、2ページの(3) 栄養教諭・学校栄養職員の配置等について、3ページの(4) 食育や給食指導について、(5) 給食指導の経験がない中学校教員への研修等について、4ページの(6) 配膳時の動線やトレイ、食数の連絡などに関するご意見をいただいている。これまでいただいたご意見も参考にし、給食開始に向けた課題の共有や対応策の検討ということも進めていきたいと考えている。

◆質疑

～なし～

【事務局】

(2) 食器・食具について

◇資料3「食器・食具(案)について」

食器と食具については、3月に策定した基本計画においても、食器の材質や種類数などについて記載をしたが、小学校の栄養教諭・学校栄養職員の方々にサイズ等細かい部分での検討をお願いした。検討いただいた結果について資料3のとおり整理をした。食器・食具・トレイについては同サイズの見本を用意したので、後ほどご覧いただければと思う。

まず、「1 食器」について、①にあるように、材質は小学校でも使用しているPEN樹脂製とすること、②にあるように、種類は4点とし、献立に合わせ、組み合わせて使用し、最大3点を同時に使用すると想定している。なお、基本計画では最大4点としていたが、献立等を想定し4種類を選定した中で、角仕切皿+カップ2点またはカレー皿+カップ2点のパターンが最も多く使用する想定となったため、最大3点に修正した。なお、③として、アレルギー対応食の生徒も同じ食器を使用することとしているが、給食センターから学校へ配送する際には、除去食等を入れるための専用容器を別途用意することとしている。種類については、カップが2点で、ごはん、汁物などに使用する。サイズは520ml程度で2点同じものを想定している。角仕切り皿は、おかずなどに使用し、サイズは記載のとおりである。また、カレー皿は、スパゲッティ、カレー、豚丼などに使用し、830ml程度のものを想定している。なお、現在、小学校はカップと丸仕切皿の2点を使用している。

次に、「2 食具」について、食具は、小学校と同様に、はし、スプーン、フォークの3種類を使用することとし、はしの長さのみ、小学校の18センチより長い21センチのものを使用する想定とする。

次に、「3 トレイ」について、①にあるように、配膳を短期間で効率的に行うことや配

膳時の安全面、喫食時の衛生面等を考慮し、トレイを使用すること、それから、②にあるように、カップ2点に加えて、角仕切り皿またはカレー皿を載せることができるサイズとすること、③にあるように、食物アレルギーを有する生徒は異なる色のトレイを使用するという想定にしておき、材質については、FRPという繊維強化プラスチックのもので、サイズとしては、横370mm以上、縦270mm以上のものを想定している。

【伊藤座長】

事務局からの説明にもあったように、食器・食具の検討には栄養教諭・学校栄養職員の皆様にご協力いただいた。事務局の説明に、補足などあれば栄養教諭の名取先生からご説明いただきたい。

【名取（小学校栄養教諭）】

カップは現在小学校で使っているようなものであるが、一回り大きいものと考えた。それを2つ用意する。角仕切り皿は半分で仕切られたもので、スプーン、フォークは小学校で使用しているものと同じである。箸の長さは21cmで小学校のものより3cmほど長くしている。そしてカレー皿については、焼きそばなど想定されるものを中学校での提供量として、ろう学校中等部の提供量を実際に盛り付けたところ、十分入る大きさであった。トレイは現在小学校では使用していないが、野比東小学校にはランチルームがあり、個人トレイを使用している。個人トレイを使用するメリットとして、主菜、副菜の並びが一目瞭然で、箸のおき方が学べるところであり、実際に使用して便利なものだとも感じていた。中学校での使用に関してもそういったメリットは享受できると考えている。

◆質疑

～なし～

【事務局】

(3) 食物アレルギー対応について

◇資料4「食物アレルギー対応（案）について」

「1 基本的な考え方」について、ルールや判断を明確にし、曖昧な対応を行わないこととする。

「2 保護者への説明」については、できること、できないこと、調理の状況等について具体的な例を示し、丁寧に説明することとする。

「3 対応品目」について、基本計画にも記載したとおり、卵と乳製品について対応することを想定している。それに伴い、給食センターには、①卵のみ除去するコース、②乳

製品のみ除去するコース、③卵・乳製品除去の3コースを設置することを想定している。

「4 配食方法」について、①にあるように、アレルギー対応を希望する生徒の給食は、アレルゲンを含まない分も含めてすべて、給食センターで、個人ごとの専用容器に配食し、配送することを想定している。また、②にあるように、該当生徒が、教室で専用容器から食器へと移し替えることを想定している。③にあるように、アレルギー対応を希望する生徒は、卵除去、乳製品除去、卵・乳製品除去という対応方法ごとにあらかじめ登録し、当日に除去対応があるかないかに関わらず、毎日アレルギー対応調理室で調理または通常食ラインで調理したものを取り分けして専用容器に配食することを想定している。そのため、給食センターでアレルギー対応を行う生徒には、毎日専用容器が届き、それを教室で食器に移すことにより、教室において食缶から取り分けることはなくなる。

「5 その他」について、①にあるように、アレルゲンの量により保護者が食べられる・食べられないという判断をする対応はとらず、アレルゲンが含まれる場合は提供しないようにする。また、②にあるように、原則は除去食対応とするが、除去では献立が成り立たない場合は代替食を提供する。③にあるように、卵、乳製品アレルギーを有する生徒に代替デザートを提供する。④にあるように、小麦アレルギーを有する生徒への主食対応として、パンや麺、それから麦を混ぜたご飯の場合は、代わりに麦の入らないご飯の提供を行うこと、⑤にあるように、アレルギー対応する生徒のトレイを他の生徒と違うものにするとし、「給食センターで除去食等を提供する生徒」に加え、「卵と乳製品以外のアレルギーを有していて、教室での対応が必要な生徒」についても、他の生徒とは違うトレイを使用すること、⑥にあるように、対応品目である卵、乳製品と非対応品目である卵、乳製品以外のものが混在する献立については、[専用容器での提供者]は、センターで非対応品目を配食しないようにすること、一方で、[それ以外のアレルギーのみを有している生徒]については、教室で、配食しないようにすることを想定している。

資料4裏面に、説明した対応案について、[参考1]に例を記載した。例として、主食が麦の入ったごはん、副食の①が卵ありの献立、副食の②がごまが入った献立の日というのがあった場合の対応についてである。卵アレルギーの生徒Aは、主食が、専用容器、副食①が卵を除去した上で、専用容器で、副食②は除去なしの専用容器で配送される。乳製品のアレルギーの生徒Bは、主食が、専用容器、副食①・②とも、除去なしの専用容器で配送されることになる。卵・乳製品アレルギーの生徒Cは、主食が専用容器、副食①は卵があるので、卵除去の専用容器で、副食②は除去なしの専用容器で配送される。次に、卵とごまのアレルギーがある生徒Dは、主食が専用容器、副食①は卵があるので、卵除去の専用容器となる。副食②はアレルギーであるごまが含まれるため、給食センターの時点で配食せず、配送しないことになる。対応を希望している生徒は専用容器で配送されたものだけを食べるというルールになるので、生徒A～Dについては、教室での判断は不要となる。次に、ごまアレルギーがある生徒Eについて、センターでの除去対応品目である卵と乳製品のアレルギーに該当しないため、主食は教室で他の生徒と同様、食缶から配食する。ま

た、副食①についても食缶から配食する。問題となるのは、副食②についてだが、これについては、アレルギーであるごまを含む献立のため、この生徒の分を教室で配食しないようにするという判断が必要となる。次に、小麦アレルギーがある生徒 F について、こちらは主食のみ、麦の入っていないごはんが専用容器で提供されることになる。副食①と副食②は特にアレルギーがないものなので、教室で配食することになる。最後に生徒 G は特にアレルギーを有していないため、すべて教室で配食することになる。表の下に記載をしたが、この案の場合、卵・乳製品のアレルギーを有する生徒については教室での判断が不要となる。一方で、卵と乳製品以外のアレルギーがある場合には、該当するアレルゲンがある献立の場合のみ教室で配食しないという判断が必要となる。

また、参考 2 として、今回示した案以外の対応例を記載した。この案については、卵と乳製品を含む献立の場合だけ、該当生徒に専用容器で配送するというパターンである。卵と乳製品にアレルギーを有する生徒も、卵と乳製品を含む献立以外は、他の生徒と同様に教室で食缶から配食することになる。卵アレルギーの生徒 A は、主食は教室で配食、副食①は、卵なので、給食センターで卵を除去し専用容器で届く。副食②は、教室で配食となる。乳製品アレルギーの生徒 B は、乳製品を含んだ献立がないため、主食、副食①・②とも教室で配食となる。卵・乳製品アレルギーの生徒 C は、主食と副食②は教室での配食となり、副食①は卵があるので、給食センターで卵を除去し、専用容器で届く。次に、卵とごまのアレルギーがある生徒 D は、主食は教室で配食する一方、副食①は卵があるので、給食センターで卵を除去する。また、副食②のごまについては、アレルギーがあるが、こちらは対応しない品目のため、教室で配食しないという判断をすることになる。次に、ごまアレルギーがある生徒 E について、主食と副食①は教室で配食し、副食②のごまについては、アレルギーがあるため、教室で配食しないという判断をすることになる。小麦アレルギーがある生徒 F、特にアレルギーを有していない生徒 G については、参考 1 の案と対応は変わらないことになる。表の下部に記載したが、対応の種類は少ない一方で、教室での判断が必要となる機会は増える。この案は給食センターでの作業が該当する献立がある場合にしか発生しないため、参考 1 と比較すると将来的に対応する品目数を拡大することは行いやすいと想定される。

【伊藤座長】

食物アレルギーについても、栄養教諭・学校栄養職員の皆様から、事前にご意見をいただき、「参考資料 1」として机上に配付させていただいている。名取先生からご説明いただきたい。

【名取（小学校栄養教諭）】

栄養教諭・学校栄養職員から意見を出させていただいた。意見に関しては参考資料 1 のとおりである。資料 2 ページ目には事務局案を図にしたものを示した。1 案はセンターで

細かく専用容器に移し替えることになるが、2案は現在の小学校と同様の対応なので、センターで取り違えることはないと思うが、2案の方が、よいと思う。センターで間違えてしまうとその後すべて間違えたものが行ってしまう。実際子どもたちも自分が食べられるもの、食べられないものは理解しており、配膳時これは食べられる、食べられないということを言えなければ生きていくうえで困るのではないかと思う。1案と2案の違いを分かりやすく言うと、センターで対応するか、教室で対応するかということになる。1万食という食数への対応をセンターに任せてよいものか、不安が残る。一個人の意見としては、教室での対応が良いのではないかと感じる。

【伊藤座長】

また、養護教諭の皆様からも事前にご意見をいただき、「参考資料2」として机上に配付させていただいた。永田先生からご説明いただきたい。

【永田（小学校養護教諭）】

市内の小中高、特別支援学校の養護教諭へアンケートという形で意見を募り、71人の回答があった。事故防止を最優先に考えると、中学校は担任以外の教員が対応しなければならない日もあると想定されることなどから約8割が教室での判断が少ない1案を支持する結果となった。しかし中には先ほどの名取栄養教諭の意見同様、小学校と同じ対応の方が分かりやすい、また除去対応品目を今後増やせる可能性があることなどから、2案を支持した回答も2割あった。他の生徒と違う専用容器を使用することによって生徒本人が心理的にいやな思いをしないようになるべく多くの生徒が同じ内容、同じ気持ちで給食時間を過ごせるのではないかと考えから2案を支持した者もいた。

【伊藤座長】

事務局の説明にもあったように、基本的な考え方の中に、ルールや判断を明確にし、曖昧な対応を行わないと記載があるのは、決して事故を起こさないのが大前提とのことである。食物アレルギーの対応の仕方については、実際に対応すべき生徒がどのくらいの数いるのか不明確な中なので、具体的なイメージが湧きにくい面もあるが、この会議では、皆様から気になることなど、参考になるご意見をたくさんいただくことがまずは大事なのではと考えている。

◆質疑

【米持（教育指導課長）】

専用容器とはどのようなイメージのものを想定しているのか。

また、専用容器を使用する生徒が心理的にいやな思いをしないようにといった話がある

が、現在小学校においてアレルギーを持つ児童にいやな思いをさせないようにどういった工夫を行っているか。具体例があれば教えていただきたい。

【事務局】

専用容器は、1人分が入るスープジャーのようなものを想定しており、おかずごとに入れるイメージで、生徒のもとに届いた後に、他の生徒と同じ食器に移し、食べることを想定している。なお、小学校の場合はすべて自校方式のため、ほとんどの学校が除去食を給食室で食器に盛り付け、ラップなどをし、名前を付け、児童へ手渡しもしくは担任へ渡すなどしている。それ以外のものは教室で他の児童と一緒に盛り付けをしている。

【山岸（学校管理課長）】

参考2の対応はほぼ小学校の対応の延長と考えてよいか。生徒にとっては小学校の時と同じように注意をしていれば自分の身は守れるというイメージか。

【名取（小学校栄養教諭）】

基本的にはその考えである。自分が何を食べられるのか、何に対してアレルギーがあるのはこれから生きていくうえで重要なことだと考えられている。小学校の給食では、食材が細分化され、何を何グラム食べるかということを守護者とやり取りしている。中学校で同様に行うかはわからないが、何を食べられるか、食べられないかを毎回確認することも食育の一環であると考えている。

【伊藤座長】

2案と小学校の対応とは少し違うのではないかと感じた。現在の小学校では、最初から盛り付けられたものをラップしておくとのことなので、教室で配食をするかしないかというのは今の小学校と全く同じではないのではないか。

【事務局】

小学校において最初から盛り付けるのは除去食のみである。対象生徒用に作ったものは食器に盛り付け、教室へ行くが、それ以外のものは、先ほどの例の案2、生徒Aでは、副食の卵ありのものは専用容器に除去食が入っていく。これを小学校へ置き換えると、これだけが食器へ盛られている。それ以外のごはん、副食のごまありのものは、他の生徒と同様に教室で配食するイメージである。つまり、案2では、中学校の場合、センターから配送され、除去食は専用容器に入っているが、その他のものは他の生徒と同様に食缶から教室で配食される。小学校ではそこで間違いが生じないように、先ほどの名取栄養教諭の意見のように、生徒ごとに毎日の献立の中で何を食べる、食べない、除去食をもらう、などを確認しながら、クラスにおいて教諭や給食当番の生徒が間違いのないよう配食をする。ア

アレルギーを持つ本人も注意しなければならないが、クラス全員で気を付けるのが現状であると言える。

【伊藤座長】

専用容器というのは1人1つであり、専用容器1つに3人分が入っているなどということではないという理解でよいか。

【事務局】

そのとおりである。

【古敷谷（中学校校長）】

中学校のクラスの状況を考えた場合、小学校と同じような対応をすれば生徒たちは自分の安全を守れるという認識の中では、案2が比較的近いのかとを感じるが、職員の対応という面で、現状として給食を食べるときに、どの学校も常に担任が生徒のそばにすることができる、とは言えない状況である。例えば、移動教室でグラウンドや音楽室へ行っている場合などがある。当然給食が始まるにあたって、教室で立ち会えるよう教育課程を工夫しなければならないが、そういった現状を踏まえ、教室で担任が配食について確認をしたり、注意したりする、あるいは担任以外の教員が立ち会う際にもできるだけシンプルな対応が良いと考えられ、案1の方が適しているのではないかという印象を持っている。

【松本（小学校教諭）】

小学校では、栄養教諭が本務校の場合と兼務校の場合で対応が異なると感じている。また、除去食を用意できる場合と、自宅から持参する場合がある。現在勤務している学校は兼務校であり、何か食べられないものがあり、足りない場合には自宅から持参いただいている。よって、すべての小学校で2案のように対応できているわけではないと感じている。

また、ごまアレルギーの生徒とあったが、ごまそのものだと見てもわかるが、ごま油の方がごま成分が強く除去の必要があるとも聞いたこともある。ごま油はかなり給食に使われており、アレルギーでないと意識することは少ない。気にして献立表を見ると頻繁に目にする。そういった中で先ほどの意見のように生徒自らが判断というのも難しいのではないかと危惧している。センターでは食専門の業務を行う中、中学校では様々な行事、自らの仕事を持った担任が生徒たちを見ていくことになるため、対応はよりシンプルなものが好ましいと考える。

【名取（栄養教諭）】

シンプルな対応との話があったが、現在の勤務校では、クラスにある献立表の食べられないものに赤マジックを引くなどで一目瞭然である。そのような献立表が職員室にもあり、

職員室全体で把握できるシステムとなっている。

【河合（学校給食調理員）】

小学校の対応は学校ごとに異なり、特色もある。また、弁当を持参する生徒がいるのも現状である。小学校から中学校へ上がっていくので、中学校での食物アレルギー対応は小学校にもかかわってくると感じている。

卵と乳の対応となると、中学校に上がった際に結果として弁当を持参するという生徒も出てくるのか。現状除去食ができる学校でも、除去食、弁当持参と分かれている。対応品目を限定するということは、そういった可能性が中学校でも出てくるということか。

【事務局】

対応品目を限定するため、除去食を作れない場合も出てくる。その場合献立として成立しなくなるときは、すべてではなくてもそのおかず分のみ持参いただくことになる。また、除去しなければならぬものが多くあり、ほとんど食べられないような状況の場合、1食分持参いただく可能性もあると考えている。

【谷田部（学校給食調理員）】

今すぐは検討されないと思うが、将来的に食物アレルギーを持つ生徒の人数などが分かってくれば、代替食の提供もあり得るのか。

【事務局】

対応品目を増やすことに関しては、案1、2によって変わってくると考えている。しかし、代替食については代替りのものを、同じような栄養価で提供するため、現状厳しいと考えている。例えばオムレツのようなメニューの際、卵を抜いてしまうと成り立たない場合などは代替りのものを出す想定だが、卵スープの卵を抜き、鶏肉を入れるなどの代替は想定していない。

【桜井（小学校保護者）】

卵だけ抜くということは他のスープを出すというわけではないのか。

【事務局】

卵以外の具、例えばその他の野菜などはそのまま入ったスープを出す想定である。

【赤羽根（中学校保護者）】

今年の10月から11月には実施方針が出され、事業者募集に入るとのことだが、その段階で食物アレルギーを持つ生徒がどのくらいいるかを示せなければいけないのではないかと

と感じた。平成33年の8月から供用開始とのことなので、現在の小学校4・5・6年生の中で学校へアレルギーの届け出のある人数を集約すればわかるのではないかと感じた。

【事務局】

現在小学校で対応している卵や乳アレルギーについては、昨年度の時点での人数を把握している。しかし、食物アレルギーの状況は年齢が大きくなるにつれ変化をすることもあり、その数字を最大値として考えて進めていくしかないと考えている。中学校は完全給食でないためほとんど届出はない。

【赤羽根（中学校保護者）】

現状把握しているのは想定1万食のうちどの程度か。実際の数字を教えてください。

【事務局】

昨年度、食物アレルギーで学校へ対応を求めた小学校4・5・6年生のうち卵は40人、乳が55人である。一般的に、1万食、8千食規模の給食センターで、他の自治体が設定する目安は、概ね1から2パーセントである。実際の人数を調べたうえで、調整が必要と考えているが、本市の場合100～200食程度になると想定している。

【桜井（小学校保護者）】

話の中から中学校現場の多忙さを実感した。保護者としてはみんなでそろって一緒にものを食べようということも食育の一つだと考えている。多忙中ではあるが、よろしくお願ひしたい。

【検本（中学校保護者）】

一保護者の意見として、教室で判断する場合、自分の子だとしても心配である。故意でなくとも間違えることもあるのではと思う。例えば、専用容器から移し替えた後、同じ食器に入れるのであれば机の上で入れ替わってしまうことなどを考えると不安である。

【富澤（小学校校長）】

同じ食器に生徒が移し替えるとのことだが、本校ではアレルギーを持つ生徒の除去食については食器を少し変えている。模様が無いものとあるもので無いものに配食する形を取っている。そのような対応ができればよいのではないかと感じた。また、生徒の様子を見ていると、自分ですべて判断するというのは、支援が必要な生徒の場合少し心配であり、担任は目を離せない状況である。中学校現場は教室の移動等もある多忙感の中では案1の方が対応しやすいのではないかと感じた。また、おかわりの際も注意が必要であるが、食器が少し異なれば周囲から見てもわかりやすいのではないかと感じる。

【事務局】

どちらの案にせよ事前に献立表は保護者に確認いただく。献立ごとに食べられる、食べられない、除去食を希望するなどの回答をいただいたうえで配食する想定であるため、すべて生徒が判断をするということにはならないと考えている。また、食器に関しては、現在トレイを異なるものにすれば違いがわかると考えていたが、盛り付け後の心配もあるようであれば食器に関しても検討させていただきたい。

【古敷谷（中学校校長）】

様々な状況をイメージし、想定する必要があると思う。自分のイメージでは、生徒がトレイを持って並び、除去食が必要な生徒はパッケージされたものを受け取り、自分の机へ行き、そこで食器へ移し、セッティングが完了する。その場合、入れ替わるというリスクは少ないと考えられる。また、おたまの取り違えがあることなども考えると、やはり教員がその場にいるということが重要になってきて、先ほど申し上げたように教育課程を工夫する必要がある。そういったことを考えるとやはり案1がシンプルに対応できるのでは、と現時点では感じている。

【川上（小学校教諭）】

本校では除去食は提供しておらず、食べられないものがある際は弁当を持参いただいている。すべてではなく、おかず一品などの場合もある。周囲の児童の反応を見ると、「これは食べられないよね。」などの理解があり、数年一緒に過ごしていることもあり、補欠で教員が普段と異なる学級へ入った際に「この子は何が食べられないよ。」などと教えてくれることもある。当事者がどう感じているかはわからないが、少なくとも周囲の児童の反応を見る限り、心理的な負担は心配しなくてもよいのではないかと感じているし、また、そういったクラスづくりをしているつもりである。小学校でそのような形でできているので、中学校でも継続してほしいとの希望もある。

どちらの対応にせよ個別対応であるため、どのくらいの生徒がアレルギーを持っているか、クラスによって年々異なり、予測できないものだと感じる。そういった中でどのようにすれば事故が起こらないかといった知識や知恵、工夫の仕方などを、担任をはじめとする現場の人間が持つてなければいけないと思う。例えば入れ替わってしまうのが心配であれば、いただきますをしてから食べる直前に専用容器からの盛り付けをするなどの工夫もできる。中学校の教員もそういった知識・知恵を持つことができるよう、また、担任が不在となる場合なども想定し、誰でも対応できるよう、できるだけ早めに現在小学校で行っている工夫などを、研修や交流の場などで共有しておく必要があるのではないかと思う。

(4) その他

【事務局】

これまでの中学校完全給食推進連絡協議会の中でもご意見をいただいているが、食教育研究会等においても、実際の教室での給食指導など、具体的な運用面について、どのように取り組んでいけばよいか、給食開始までにより実態に即した検討を行う必要があるのではないかとご意見をいただいている。こうした課題に取り組むために、ご意見をいただいた食教育研究会ともご相談しながら、学校現場の方々にもご参加いただき、ワーキングチームのようなグループを設置する方向で検討している。この件については、改めて次の会議などでご報告できればと考えている。

◆質疑

【松本（小学校教諭）】

給食指導についてだが、資料1、3ページ〈昼食時間～午後〉の部分に「準備・配膳（生徒）」とあり、生徒はトレイを持って並び、盛り付けられた給食を受け取り自席に戻るとある。現在小学校では給食時間マニュアルを使用し、配膳をしている。マニュアルでは、残す、残さないにかかわらず自分の年齢に合った量を理解することが大事だとされている。トレイを持ち盛り付けていくと余った場合どうするのか疑問に思う。ここで結論を出すということではないので、そういった小学校で行っている細かい部分を中学校ではどうしていくのかという部分も今後話題になるのではないかと。それらの議論を、ワーキングチームで行うのではないかと感じている。

【伊藤座長】

現在小学校で使われている給食時間マニュアルの中学校版のようなものを作るというイメージでよいか。

【事務局】

ご指摘のようにワーキングチームの中でそういった事項も検討していきたいと考えている。中学生になると小学校と比べ年齢が進んだ分、量に対する課題も出てくると考えられるため、中学校側でどういったものが適切なのかを検討していく。

なお、盛り付けについて、盛りきる、という形がどのようになるかわからないが、小学校においても盛り付けられたものを順番に配っていると思われる。結果として、余った、足りなくなったというときには個々の教室で対応していると思うので、中学校でもそのようになると考えている。

【事務局】

次回の連絡協議会の具体的な開催時期については、他の検討状況も踏まえた上で調整したいと考えているため、改めてご連絡差し上げる。

今後も引き続きご協力をお願いしたい。

5 閉会

【伊藤座長】

では、本日は、皆さまご多用の中、誠にありがとうございました。

以上をもちまして、中学校完全給食推進連絡協議会、平成 30 年度第 1 回会議を終了いたします。