

# 平成27年度佐世保市立学校給食検討委員会

## 議 事 要 録

- 日 時 平成27年11月24日（火） 午後7時から8時30分
- 場 所 佐世保市学校給食センター 研修見学室
- 出席委員 水江委員 横尾委員 長富委員 久保田委員 小柳委員 井手委員  
角委員 野中委員 8名
- 欠席委員 楠本委員 立石委員 赤瀬委員
- 事務局 百津教育次長兼学校教育課長 吉田学校保健課長  
迎学校保健課主幹兼給食センター所長 岸川 大町 古立 江湖
- 傍聴者 なし
- 会 次 第
  - 1 開 会
  - 2 教育委員会あいさつ
  - 3 委嘱・人事発令
  - 4 議 事
    - (1)「学校給食における食物アレルギー」について
    - (2)「佐世保市学校給食センター稼働後の状況報告」の説明
    - (3)意見交換
  - 5 事務局からの連絡事項
  - 6 閉 会

### ◆議 事

【会 長】 これより議事に入る。まず、会議の成立を確認する。

それでは、会次第で、学校給食における食物アレルギーについてが議事の一つ目となっている。  
事務局からの説明をお願いします。

【事務局】 説明に入る前に資料の確認を行う。

※ 本日の資料1～資料11の確認

【事務局】 資料1から資料11の説明。

それでは資料に基づき説明をする。

○資料1：佐世保市立学校給食検討委員会条例

○資料2：佐世保市立学校給食実施方針

○資料3：学校の学校給食における食物アレルギー対応について（通知）

○資料4：アレルギー疾患対策基本法

- 資料5：学校給食における食物アレルギー対応指針
- 資料6：学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン要約版
- 資料7：学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方
- 資料8：食物アレルギーに関する基礎知識
- 資料9：学校生活上の留意点（食物アレルギー・アナフィラキシー）
- 資料10：緊急時の対応
- 資料11：学校給食を中心とした食物アレルギー対応に関する基本方針及び具体的な取組（案）

**【会長】** 事務局から、ただいま主に文部科学省通知の今後の学校給食における食物アレルギー対応について等の国の動き、また、国の動きを踏まえての佐世保市の動きを中心にご説明をいただいた。事務局からの説明に対しての皆様のご意見を乞う。

**【委員】** 資料1「佐世保市立学校給食検討委員会条例」に、第1条 市立学校における給食のあり方を検討するため委員会を置くとなっている。事務局の説明を伺ったところ、アレルギーに対しての取組を中心に検討するように聞こえるが、そうすると、佐世保市学校保健会に立ち上げたというアレルギー研究部会との関係をどのようにとらえ、審議を進めていくことになるのか。

**【事務局】** まず、佐世保市立学校給食検討委員会の設立の経緯を説明する。

平成18年度に全市立中学校の完全給食実施を求める請願が採択されて、市民の方のご意見を広く聞いて方針を固める必要があったため本委員会が立ち上がった。

本委員会では、教育委員会からの2点の諮問、1点目が中学校における完全給食の実施、2点目が佐世保市立学校における給食のあり方に関しご議論いただき、そこでいただいた答申をもとに、本日会場となった佐世保市学校給食センターの建設、また、佐世保市立学校給食実施方針を策定したものである。

このような学校給食の根本的な部分について検討委員会のほうでご協議をしていただく場と整理をしているところである。

また、食物アレルギーに関しては、既に学校給食における諸課題として本委員会から提案いただいているものであったこと、さらに、近年のアレルギー疾患の増に伴い、文部科学省をはじめとした国の進め方も変わってきていること、学校におけるアレルギー疾患対策は、学校給食にとどまらない対策を検討することにもなるため、そもそも学校保健全般を考える役割がある佐世保市学校保健会で検討すべきではないかという考えから、学校保健会内にアレルギー研究部会を立ち上げ協議を行っているところである。

ちなみに学校保健会とは、三師会、学校長、養護教諭、保健主事、教育委員会から構成されている団体であるが、アレルギーに関する協議を行うにあたり、消防機関や栄養教諭、保健所にも入っていただき、どのようなアレルギー対応を行うべきかという具体的な手法について検討させていただき、その状況を佐世保市立学校給食検討委員会の皆様に報告していく流れがよいのではないかと考え、本日、報告事項としたものである。

先ほどの事務局からの説明について一部修正をする。法律は国会で議決されたものなので厚生労働省が出したものという説明は正確でなかった。また、平成26年6月に法律が可決されたが、その1年6月以内の施行となっているが、現時点ではまだ施行されていない。おそらく平成27年12月から平成28年1月ぐらいに効力を発してくる法律になっている。こういった法律まで含めて背景が変わってきたことがあり、より文部科学省の指針に近い形でマニュアルの改訂を含めて現在進めている状況である。

【委員】 資料2「佐世保市立学校給食実施方針」のⅡ 学校給食基本方針の中の4 学校給食の充実と諸課題への対応を図るのが基本方針で、今の諸課題の中心が主に食物アレルギーということで、それに対して検討を行っているという捉え方でいいのか。

【事務局】 そのとおり。

【委員】 アレルギー研究部会は、今後も継続的に開催されるのか。

【事務局】 アレルギー研究部会は、本年度末までの、現在諮問をしている学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの改訂までという考えである。それ以降については、佐世保市教育委員会の中でご意見を伺う機関を作りたいと考えている。

【委員】 この2年間でアレルギー事故の事例はあるのか。

【事務局】 誤食事故等の発生事実がある。

【委員】 アレルギーがある児童生徒に対しては、特別食という形で対応しているのか。

【事務局】 現在、安全性を最優先するために、佐世保市内の給食の対応を大きく2つに分けようと考えている。

ここ佐世保市学校給食センターのような専用のアレルギー食調理室が設置、専門の人員が配置されている施設では代替食をしている。例えば、魚にアレルギーがあればハンバーグに替えるという対応であるが、これを対応Ⅱ型と呼び、例えば自校方式の給食のように、調理場が狭く、専門職員の配置ができておらず、事故発生リスクが高いと思われる施設においては、原因物質を完全に取り除く除去食で対応することとし、それを対応Ⅰ型と呼ぶ。

この、二つの型式で佐世保市の学校給食を整理しようとしている。

【委員】 現在は、そのような対応ができていないのか。

【事務局】 原則はそうであるが、やはり、明らかにしないと、どうしても無理な対応をしてあげたいという気持ちも働く。そういう危険性を完全に排除して、対応Ⅰ型はここまでしかできない、対応Ⅱ型は、ここまでする というようなマニュアル改訂を行っている。

補足であるが、今年度すでに終了したが、各学校の管理職、保健主事の先生方については、アレルギーの悉皆研修を受講していただき、来年度からの対応に備えてもらっている。

また、市P連にもご協力いただき、市P連の保健部会のほうでアレルギーに関する講演の場をいただくことができた。

【委員】 市内でもエピペンを使った事例があるとのことだが、そのような案件について検証を

する場合は、どちらでされているのか。

【事務局】 検証は教育委員会ですべきこととなり、例えば、誤食事故があった場合は、現場に向き聞き取りを行い、県教委に報告となる。マニュアルを改訂する作業の中で一番重要なのは、事故が起こった後の検証も重要であるが、ヒヤリハット事例、事故に至らなかった場合でも、それらの事例を全て収集し、ほかの調理場で同様の事故が起こらないようにフィードバックしていくことが一番大事ではないかという考え方のもと、現在、マニュアルを改訂している途中である。

【会 長】 マニュアルが改訂されているようだが、進捗状況はどの程度か。

【事務局】 マニュアル案を作り 2 回目のアレルギー研究部会に提示し、様々なご意見をいただいた。マニュアル作成にあたっては、原案を栄養教諭、養護教諭の皆様が夏休みの夏季研修の一環という位置づけで作成していただいております、これにより実務をされる栄養教諭、養護教諭の皆様の専門性の向上にも寄与したのではないかと考えている。

その原案をもとに、11月にアレルギー研究部会に諮り、おおむね骨の部分はできているが、今後、医師会、消防局等関係機関との調整段階に入ってきているという認識である。

【会 長】 ほかに質問はないか。ないようであるので、会次第の二つ目、佐世保市学校給食センター稼働後の状況報告の説明となっている。事務局からの説明をお願いします。

【事務局】 説明に入る前に資料の確認を行う。

※ 本日の資料12、資料13の確認

【事務局】 資料12、資料13の説明。

それでは資料に基づき説明をする。

○資料12：佐世保市学校給食センター稼働後の状況報告

○資料13：「中学校給食に関するアンケート調査」集計結果

【会 長】 事務局から、佐世保市学校給食センター稼働後の状況報告ということで、異物混入の状況や食器破損の状況、また、中学校給食に関するアンケート調査結果の報告があった。事務局からの説明に対しての皆様のご意見を乞う。

【委 員】 異物混入のところで一番気になるのが、内部では努力して改善できると思うが、明らかに給食センター以外で混入したケースというのは、食品の素材そのものなのか、加工品のほうが多いのか。どういうものに混入しているのか。

【事務局】 ケースとして多い事案としては、パンへの異物混入がこの数値の中に含まれている。

【事務局】 補足する。ただいま説明があったとおり、パンの異物混入が複数含まれていることは事実である。また、それ以外にも加工食品の中に最初から髪の毛が混入していた事案もある。それらに限らず、野菜への虫の付着などもあるが、この数値に表れない調理段階で発見し、除去するケースも多数あることは事実である。そこで見逃してしまったものが学校に行き、ご迷惑をおかけする場合がある。

【委 員】 例えば、給食センターからの運搬の途中で、また、配膳の途中で混入した場合とかは、

この数値に入っていないのか。

【事務局】 運搬の途中で開けることは無いので、その間に入ることは無いと考えている。センター内だけでなく、学校に配送した後のセンターの役割として、調理委託業者の職員を配膳員として各学校に1～2名配置をし、最終的な異常が発生していないかなど、二重管理を行っている。

なお、異常が認められた場合、校長に伝えるとともに、給食センターにも連絡をいただく体制をとっている。

【委員】 この資料は、調理した後に見つけたものなのか。調理前に見つけたものなのか。

【事務局】 この資料は、学校に届いた後に見つけたもので、調理前とか下処理中に発見したものは入っていない。

【委員】 給食センターはHACCP（ハサップ）の理念でと記載されているが、食品衛生法では既にHACCPを取り入れて加工場を作りなさい、衛生設備をしなさいと盛り込まれている。農水商工部の分野で水産市場が相浦にあり、今度、東京の築地が豊洲に移転するが、高度衛生設備になって閉鎖型を検討していく必要がある。水産物が上がった後は、一切外からの混入を避けるということで、それが地方にまで及び、相浦の水産市場もそのように変わらなければいけないという状況の中で、加工場も当然そのようになっていく。

それで、学校給食関係も納入業者に対して厚生労働省のほうから求められていく方向性なのかどうか聞きたい。

【事務局】 佐世保市の学校給食の場合で、主食、副食の導入の形を説明すると、米については、佐世保市学校給食センターは佐世保市学校給食会から、ほか自校等の場合は県学校給食会から、鹿町江迎学校給食センターは地元の生産組合から納入している形である。

副食材については、佐世保市学校給食会の登録業者からの購入となっており、加工品の見積合せ、入札を行って業者を決定している。現時点で、佐世保市学校給食会の登録業者にHACCP認証などを条件にはしていない。また、卸業者が仕入れ、納品する加工品などにもそのような確認を行っているわけではない。

むろん、食材を調達する際に安全性が最も大事になるので、食物アレルギーの成分の確認は行っているものの、その生産工程の確認については、申し上げたとおりである。

【委員】 今後、出てくると思うが、学校給食は特に最優先で、ちゃんとやっているだろうか義務にはならないだろうが、今後は出てくるのかなと気がする。情報提供をしておく。

【事務局】 情報提供に感謝申し上げます。なお、限られた給食費の中で、どこまで対応が可能かという視点も必要かと思われるので、いただいた情報をもとに、副食材の調達先である佐世保市学校給食会とも打合せしていきたいと考える。

【委員】 中学校の給食時間はどのくらい。

【委員】 世知原中学校は35分。

【委員】 準備から終わるまで全部含めてか。

【委員】 そうである。小規模校なので、それでも遅れることはなく片付けまでできる。

【委員】 小学校で45分。

【委員】 中学校の先生は教室で食べるのか。

【副会長】 学校にもよるが、担任と副担任が交代であったり、2人行く時もある。

【会長】 ほかに意見はないか。

【副会長】 異物混入の資料の下のほうに、教室及び職員室で発見された数となっているが、先ほどの説明では委託業者の派遣で配膳員がいるということだが、配膳員の資質的なものが非常に大きいと考えている

本校の場合、先般、コッペパンの中に異物が混入した時があったが、配膳員に、その他のパンの状況を確認したところ、問題があるものが一つだけであった。本校に配置されている方は、いつも自覚と誇りをもって全部調べていただいている。

また、牛乳パック1つ漏れているのを見つけて、ほかは漏れていない1つだけ漏れていたとの報告を受けたこともある。サービス監督権がどこにあるのかわからないが、配膳員の研修をすることは重要なテーマだと考える。これによって子どもの口に入るまでの異物混入が、かなりの部分で防げるのではないかと考えられる。

食物アレルギー問題の深刻化の前は、異物混入についての認識も薄かったが、今では配膳員の役割というものが非常に大きいと感じている。

なお、パン等、異物混入の際の対応は、大変丁寧である。給食センターに連絡をし、業者に連絡が行き、業者が学校に謝罪に来る。そして、調査をし、報告書は写真が3枚も4枚もあり、それが、学校保健課長、給食センター所長、学校長にきちんと報告されるようなシステムになっている。他市よりきちんと対応されているのではないかと。

【事務局】 配膳員の指揮命令系統については、佐世保市学校給食センターの15校の場合は、調理委託業からの指揮命令となる。研修の一環として、給食センター内にも調理や洗浄の補助員がいるが、学校の配膳員に対しても作る状況がわかるように現場に来てもらったり、会社のほうが配膳員を集めて、給食センター職員も入り定期的に意見交換を実施している。

市内の学校給食でいくと状況は様々であるが、例えば親子方式の場合、配膳員を臨時職員で雇っている場合がある。

【委員】 アンケート調査P4の質問3-5で「おいしくない」「量が多すぎる」との割合が多いが、この人数の男女比率はどのようになっているのか。中学校の女子生徒の場合、教室の友達の間があるから、全部食べないとか、非常に難しいお年頃なので、そこを男女比で見ると、違ったアンケート結果が見えてくるのではないかと。

【事務局】 そのような形で集計すべきだったと思う。保護者からの、その他のご意見として、男子生徒の場合、量が足りないのでは何か持たせたいというご意見もあったし、逆に、女子生徒の場合、量が多すぎてこんなに食べられないというご意見もあった。もう少し時間をかけて、そうい

った点の分析をしたいと思う。

【委員】 給食の量は一律なのか。お弁当みたいに。

【事務局】 食缶とって、例えばご飯用の食缶であると、各クラスこの中に一人当たり240gあたりの量が入っており、各学級でつぎ分けている。

【委員】 つぎ分けの時、多くしたり、少なくしたりしないのか。

【事務局】 学級運営上で対応されていると考えている。

残食との兼ね合いもあるが、現在、佐世保市学校給食センターの場合1人あたり1食33gぐらいの食べ残しがあるが、30gを切るぐらいは食べていただきたいと考えており、各学校における給食指導で先生方にご苦労いただいている。

ここで食器破損状況について補足させていただきたい。食器破損の状況としては平成26年度7.1%の結果であるが、導入時に他団体を調べたところ、10~15%程度の破損があると想定していた。初年度は9.5%と想定どおりであったが、平成26年度は7.1%、今年度はさらに下がってきているので、この場をお借りして各学校の先生方のご指導に感謝するとともに、かなり改善させてきた状況である点についてはアピールさせていただきたい。

【副会長】 7.1%が多いのか少ないのか、よくわからない。

【事務局】 食器が1枚約1,000円。3セットで2,900円ぐらい。これが高いのか安いのかとなると、自校方式で使用しているPEN食器は、定価は1,000円程度で入札により価格が下がっている。ただ、PEN食器は5年で更新をする考え方なので、更新時期にはかなりの金額になっている。

【会長】 時間もせまってきたので、ここで意見をとどめさせていただく。給食の実施におけるいろいろな状況の変化等、話をさせていただいたが、食物アレルギーの対応とか、アレルギー研究部会の立ち上げ等、いろいろ検討されていることを知ることができた。

また、給食センター稼働後の状況では、減少はしているが異物の混入はあるとか、食器の破損とか、まだまだこれから検討していかなければいけない事項が残されているように感じた。給食センターや学校保健課も心痛な部分があると思うが、今後ますます給食センターで実施される給食の内容、質が向上されることを祈っている。

本日の意見を参考に、事務局のほうで課題等の解決に向け事業を進めていただきたいと思う。それでは、本日の議事を終了する。

#### ◆事務局からの連絡事項

#### ◆閉会

— 了 —