

## 島田市学校給食食物アレルギー対応検討委員会会議録

- ・ 日 時 平成 29 年 11 月 9 日（木） 午後 7 時～ 8 時 10 分
- ・ 会 場 中部学校給食センター 研修室
- ・ 出席委員 小澤美佳委員、齋藤啓世委員、諸田千春委員、佐野知子委員  
見崎由美子委員、蒔田千晴委員、八木富由実委員
- ・ 事務局側 高橋学校給食課長、戸田課長補佐、新村主任栄養士

### （議事内容）

#### 1. 開会（司会進行）

ただ今より平成 29 年度第 2 回島田市学校給食食物アレルギー対応検討委員会を開催します。委員会開催にあたり、本日の出席者数につきまして、委員 8 人中 7 人が出席いただいております。過半数に達していることから、当委員会要綱第 6 条第 2 項の規定により会議が成立していることを報告します。

### （司会）

開催に先立ちまして、最初に島田市教育委員会の学校給食課長からご挨拶を申し上げます。

#### 2. 挨拶（学校給食課長）

本日は、御出席頂きありがとうございます。今年度 1 回目の食物アレルギー検討委員会は 7 月 10 日に開催しています。その時には 28 年度までの 6 人について、1 人については症状改善につき対応を終了、対応食を提供している 5 人については継続、2 人について新規に審議をしていただき、今年度 7 人に提供することを審議していただきました。さらに、アレルギーを有する児童生徒に十分な提供ができるよう、現状の実施方法の見直しと十分な実施方法を検討してきました。前回の会議の中でも申し上げましたが、市内小中学校の中でアレルギーの実態調査をしていく、具体的には学校生活管理指導表を提出している児童生徒に対し食物アレルギーの実態調査を実施しました。

今日はこの調査内容がまとまりましたので、その概要と調査結果の内容の報告と調査結果から見た今後の対応について事務局案についてご審議いただきます。委員の皆さまには忌憚のないご意見を頂きたいと思っております。

### 司会

それでは、今から議事に入ります、議事の進行は島田第一小学校長齋藤先生にお願いします。

委員長 : 島田第一小学校長の齋藤です。

それでは、規則に従い私が委員長を務めさせていただきます。

委員の皆様、円滑な議事進行にご協力をお願いします。次第の順に従って進めてまいります。最初に報告事項「食物アレルギー・アナフィラキシー実態調査結果」について、事務局より説明をお願いします。

事務局 : それでは、島田市食物アレルギー実態調査結果について報告いたします。9月に島田市全校に実態調査を実施しました。

調査目的は、島田市における食物アレルギー対応食を必要とする、対象者の人数や対象品目、提供方法について、実態調査を実施し、今後のアレルギー対応食の方向性を検討するための資料とする。

調査対象は、食物アレルギー・アナフィラキシー用学校生活管理指導表提出者に対する食物アレルギー・アナフィラキシー実態調査です。

調査結果として、市内 21 校から回答がありました。4 校については対象者がいないということで報告がありました。4 校の内訳は島田第三小学校、相賀小学校、伊久美小学校、川根中学校です。人数は小学校 97 人、中学校 18 人合計 115 人です。食物アレルギー病型は、即効型 85 人、口腔アレルギー症候群 17 人、食物依存性運動誘発アナフィラキシー 4 人、無回答 7 人、アナフィラキシー病型の中で、食物 11 人、食物依存性運動誘発アナフィラキシー 1 人、なし 103 人です。

次に、原因食物・診断根拠として、鶏卵 38 人、牛乳乳製品 18 人、小麦 5 人、ソバ 16 人、ピーナッツ 29 人、種実類 15 人、木の実類 14 人、甲殻類（エビ）24 人、甲殻類（カニ）20 人、果物類 38 人、魚類 13 人、肉は無し、その他 23 人でした。

診断根拠として、①明らかな症状の既往、②食物負荷試験陽性、③IgE抗体等検査結果陽性として集計をしてありますのでご確認ください。

緊急時に備えた処方薬として、エピペンを所持が 6 となっています。

次に現在対応している 6 品目（鶏卵、牛乳・乳製品、エビ、イカ、タコ、カニ）のアレルギーを有する児童生徒については、現在 7 名に対して対応食を提供していますが、島田市内は 29 人おり、小学校 26 人、中学校 3 人となります。給食センター別では、中部学校給食センター配送校では 17 人そのうち 7 人が現在対応食提供者で、未対応者が 10 人となっています。また、南部学校給食センターではアレルギー対応食の提供はしていませんが、12 人が対象となっています。この中で未対応者の 10 人の内訳については、表と資料 1 をご覧ください。

ここまで、今回の調査結果について説明をしました。

委員長 : 委員の皆様から質問やご意見はありますか？

無いようですので、ここまでのところは解ったということによろしいですか？次の議題の今後の島田市学校給食食物アレルギー対応についての提案を聞いてから、この後市で考えた提案がありますので、その内容を聞いた後でご意見質問を受けたいと思います。

続いての議事事項今後の島田市学校給食食物アレルギー対応について事務局より説明をお願いします。

事務局：現在 6 品目の食材で対応食の提供を 7 名に実施していますが、未対応の 10 人の中の 8 人については献立表を見ながら自分で除去をしているということです。今後対象にはならないのではないかと考えられます。実態調査の結果からアレルギー食材の品目と人数を見ますと、人数の多いものについて着目してみました。この中でピーナッツが 29 人と人数としては多いことから、ピーナッツに焦点を当てまして、アレルギーがある児童生徒の内容について調査しました。結果について資料 2 をご覧ください。この表は現在の 6 品目にピーナッツを入れた場合に対象となる児童生徒がどれくらいいるのか、調査をした結果となります。中部学校給食センター配送校の中ではピーナッツのアレルギーのある児童生徒が全部で 18 人いました、その中で現在の対象 6 品目にピーナッツを追加した場合 6 品目とピーナッツアレルギーの児童生徒は 6 人いるということがわかりました。たとえばピーナッツと卵、ピーナッツと乳製品のアレルギーがあるということになります。それ以外の 12 人については、あらゆるアレルギー食材、小麦や果物のアレルギーがあることがわかりました。今後アレルギー品目の拡大をしていくにあたり、人数の多いピーナッツを加えた場合中部学校給食センター配送校の中では 6 人が対象者となるのではないかと考えられました。南部学校給食センター配送校では、6 人が対象となることがわかりました。

アレルギーの対応を始めて 3 年目となります。現在は対象品目が 6 品目となっていますが、今後はこのままではなくて、アレルギー対応品目を増やしていくことで、他の児童生徒と同じように学校給食を食べることができるようにしていきたいと考える中で、このピーナッツを加えていきたいと考えます。このことについて事務局提案とさせていただきたいと思いません。

委員長：新たにピーナッツを加えて 7 品目としていくという説明がありました。

事務局：実態調査結果からソバの食材について注目をしました。中部学校給食センター配送校の中で対象となる児童生徒は、7 人です。ソバのアレルギーがあるが、対象とならない児童生徒は 5 人ですが、小麦や果物のアレルギーがあるため対象とはなりません。

委員長：事前に説明を頂いたなかで、ソバは学校給食には出ないということですが、ソバを対象品目に入れるということはどうなのか説明をお願いします。

事務局：ソバを学校給食に提供することは、献立に組み込むこともしていないため、提供することはありません。ただ、ソバのアレルギーがあつて、他のアレルギーもある児童生徒にとっては、たとえば、ソバとたまごのアレルギーがある子どもにとっては、今まで自分で除去していたが、対応食が提供できるということに繋がり、他の児童生徒と同じように給食が食べられることとなります。

委員：事務局の提案としてはピーナッツの 6 人とソバの 7 人両方実施なのか、ピーナッツだけなのか、ソバも含むのか、どちらを押ししているのか、わか

らなかった、どちらか一つなのか、両方なのか優先順位を教えてください。

事務局 : 実態調査の結果から、ピーナツのアレルギーが他の食材と比べると非常に多かったことから、ピーナツを1番に挙げたのが理由となっています。ピーナツをアレルギー対応に取り込んだところ、人数的には6人が対象となります。あとは、学校の配送面、調理作業面を考えた中で、現在の7人に6人を加えた中で作業ができるのかどうなのかを検討した場合、ピーナツの6人を加えても作業は出来るのではないかと考えています。さらにもう少し余力があるのではないかと考えた中で、次に多かったのがソバアレルギーであるため、ソバアレルギーも対象品目に加え現在の6品目に2品目を加えて対応をしていきたいと課のほうでは考えています。

事務局 : 付け加えさせていただきたいのですが、私もソバは学校給食に出ないのに、何故ソバをアレルギー対応食材に含めるのかと疑問に思いました、ソバを入れなくても卵だけでいいのではないかと思います、説明時にソバは学校給食にでないので、考えなくてもいいですよ、でも対象となりますよという、情報提供にするかなどを考えた時、ソバを品目にいれるということが保護者には解りやすくなるのではないかと考えました。なるべく対応できる子を増やしてあげたい、しかし、無闇に対象品目を増やすことはできないことを考えると、給食に出ていないソバを対象品目に入れても良いのではという考えがありました。

委員長 : 今のご意見を聞いていかがでしたか？

委員 : プラス2品目を加えていくということは、余力があるというような表現をされたようですが、今現在の7人に今後品目を増やすことで、対応人数もふえるのではないかとということを考えると、現在調理作業をする立場に近い所にいる立場としては、心配な面はあるのではないかと思います。

委員 : 現在中部給食センターでA献立B献立2つの献立を作っていますが、A献立のほうで卵料理があって、B献立のほうで乳製品の献立を作っている時に、今対象となっている人達が全員対応を希望した場合、対応室で実際何食作れるのか、また、よそったりした場合本当に安全にできるのかなという心配はあります。ソバを対象とした場合、毎月保護者とお便りでやり取りををすると思うのですが、給食に出ないソバの子どもにもお便りを毎月やり取りをするのでしょうか。

事務局 : ソバだけのアレルギーの場合はお便りのやり取りはしなくて良いのではないかと思います。対象にはなるが、対応食の提供は希望しないことになる。

委員 : ソバだけのアレルギーの場合、対象者に対応食があることを伝えたときに、希望されることもあるのではないかと、心配をするのですが、どうでしょうか？

事務局 : その場合は説明しご理解をいただくようにしていく。

委員長 : 新たに品目を増やすことで対応できる子どもが増えることは良いことだと思うのですが、実際中部の方のご意見を伺っていると、現場の調理員や

栄養士が対応することが増えることを考えると、難しいのかなと思います。

今後南部給食センターで対応することを考えるといろいろなリスクに対応していかなくてはならないと思います。作業面で心配があるようですが、事務局からご意見をお願いします。

事務局 : 作業面で現場サイドから意見が上がっていますが、安全に調理をして提供するということが大前提となりますので、作業の段取りや人員配置のことも考えながら進めて行きたいと思っています。また、献立作成がアレルギーが入ってくると難しいということもありますが、アレルギーがある児童生徒も他の児童生徒と同じように食べていくことを考え、このピーナッツとソバの2品目を追加し、8品目で進めて行きたいと思っています。

委員 : 余力といわれたのですが、具体的にどのくらいが余力と言われるのか教えていただきたい。プラス何人増えて、どのくらいまでの人数が可能なかを教えていただきたい。

事務局 : 調理能力的には50人です、これはお釜の容量などの点であり、作業など、実際の調理員の現場の数とは意味が違うと思います。現在は21人の正規調理員と19人の臨時調理員で調理をしていますがそのうち2人がアレルギー対応ということで、これは兼務となりアレルギー調理がある日については、対応するという形をとっています。実際50人対応が最大と言っても現状では何人対応が可能かということになります。兼務をこれ以上増やすわけにはいきませんが、場合によっては臨時を増やしたりなど様子を見ながら対応をしていきたいと思っています。現在の状況としては、楽なところでは無いと思いますが、今の7人の対応の中ではまわっている、では実際何人まで可能かというところまでは、はっきりとは分からない所はあります。ただ、これから様子をみながら臨時を増やすというような対応が必要かとは思っています。

委員長 : それでは、受け取る学校側の意見を頂きたいと思っています。

委員 : 先ほど事務局から話があったように、安全第一なので、そこを考えて調理をお願いしたいと思っています。今話を聞いていて、アレルギー対応食を2人で調理をしているということを聞いて少し驚きました。今後も安全第一でお願いしたいと思っています。

委員長 : 6品目を8品目とするということについては、安全性がきちんと確保されれば、この方法で良いであろうということによろしいですか？

委員 : 自分の学校では管理表の提出者がいないので、アレルギーについてはよく解らないのですが、以前説明を聞いたときに、卵のアレルギーがある子は牛乳も飲めなくなってしまうイメージがありますが、1回ごとに対応ができるのですね。食べるかどうかやり取りをして決めるような感じでしたので、そこをもう少し聞かせていただいてもいいですか？

委員長 : 対応食の現状について事務局から説明をお願いします。

事務局 : 写真を見ていただきながら説明をいたします。

この日の献立では、卵スープがありますが、卵アレルギーの子どもについ

ては、卵を抜いたスープを対応食として出します。こちらは乳製品アレルギーの子どもの献立になります、ポタージュになります。アレルギーの子どものには、クリームを抜いたスープを提供します。先ほど先生がおっしゃったエビ・イカ・卵が入った八宝菜の献立については、卵アレルギーの子どものはイカ・エビを抜いた八宝菜が出るようになります。料理によって全部抜いた内容となるもの、そうでないものがあります。

事務局：現状では、給食時間に担任と児童が今日は何を食べるのかということ、選択表で確認しています。その選択表は保護者、学校、給食センターで毎月やり取りをしています。実際に対応食の提供を受けている先生どうでしょうか？

委員：うちの学校では、対応食を配膳員さんがクラスまで持ってきていただいて、担任が受け取り確認をしています。

委員長：6品目のアレルギー対応食の提供を始めて3年たって、配膳などが非常にスムーズにできるようになったと伺いました、そこでさらに2品目増やしても大丈夫ではないかという考えで進めていきたいという事務局からの提案でよろしいでしょうか。

委員：同じ生産ラインでソバを製造する場合もあると思うのですが、そこはどうですか？

事務局：確かに心配なことはありますが、実際にコンタミネーションはあると思うのですが、アレルギー室は個別にあります。同じ給食センター内で作っていますので、学校給食では対応はできません。そこまで心配な方は学校給食を食べるのは難しいのではないかと思います。

委員長：2品目増えることにはなるのですが、実質的にはピーナッツが増えるということですね。

委員：今回の提案内容で、2品目増やすことにより、対象者が増えることは良いことではないかと思います。ただ安全面とかどれくらいキャパシティーがあるのかなど、しっかりと確認は必要ですね。対応品目が増えると選んだ子どもは一切食べられなくなるわけではなくて、卵スープの時は卵除去のものを選べるということですよ。

委員：その辺が実際見ていないので、よく解らないところです。対応食を選ぶといつも食べるものが無くなるのでは困りますが、対応食の提供があれば、喜ばれるのではないのでしょうか。

委員：乳製品が駄目な子どもはシチューはこないけど、オムレツは食べられますということ。八宝菜のようなものはエビ・カニ抜きになりますが、こっちはエビカニ無しのもの、こっちは卵無しのものということではできないので、そこは両方無しものになってしまうのですが、料理が違えば、食べれるものはそのまま食べられます。

委員長：実際に全ての子どもが対応食を希望するかということはまだわからないため、2品目を増やしたからといって、爆発的に人数が増えるのではないのかなと思います。

その他みなさん気がかりな点などはありませんか？

それでは、みなさんがおっしゃったように安全第一で実施するというこ  
とを前提に、給食課からの提案の 8 品目に拡大していくということに承認  
していただける方は、挙手をお願いします。

委員長：全員一致ということで、今回の議案については承認されましたのでよろ  
しくお願ひいたします。

委員長：それでは、本日予定していた議事は全て終了しました。みなさまありが  
とうございました。

以上で議事が全て終了して、議長の任が解かれた。

司 会：今後のスケジュールについて、は 11 月 21 日に教育委員会の定例会に報  
告して、12 月の市議会常任委員会に報告をします。また、学校のほうで  
は、12 月に校長代表者会、1 月から 2 月の新入生児童の学校説明会の時  
間をお借りして、説明をしていきます。その他皆さんから、ご質問、ご意  
見等ありますか？

司 会：以上をもちまして、平成 29 年度第 2 回食物アレルギー対応検討委員会  
を閉会します。

閉会

午後 8 時 10 分に閉会した。