

## 苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会議事録

平成27年8月24日（月）  
市役所第2庁舎 2階北会議室  
午後3時～3時55分

事務局 ただ今から平成27年度苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会を開催致します。

【委員の3名の交代があったことを報告】

中学校長会では坂本 修委員に代わりまして石脇 正彦委員、苫小牧市PTA連合会では河本 充教委員から成田真澄委員、苫小牧歯科医師会では中 慶三委員から道谷 弘之委員に

【教育委員会でも異動があったことも合わせて報告】

本年の4月1日付けで教育部長に就任した松浦 務委員、また事務局では第2給食共同調理場長に鈴木 朗が就任

事務局 続きまして和野教育長よりご挨拶申し上げます。

【教育長挨拶】

木村会長 それでは次第の3 報告事項に入ります。第1号学校給食共同調理場の現況について、事務局から説明をお願いします。

【事務局説明】

木村会長 ただ今の報告につきまして、委員の皆様からのご質問・ご意見はございますか。

晴山委員 学校給食における食物アレルギー対応についてですが、前回もお話をさせて戴いてますが、うちの息子がアレルギーを患っていてセンターには大変お世話になっています。モデル校の検証を行っているとのことですが、実際どのようなところまで進

んでいるんですか。

事務局      アレルギー対応食ですが、対応食については卵アレルギーを考えています。卵に限定して昨年9月に全校の実態調査を行っています。363名の児童に調査をしました。ただその中でアレルギーあるが給食は食べれるとの回答が235名ありました。その差の人数128名が実際に対応が必要なのかなと感じております。そして今年度に試行ということですので第1給食センターの近い学校で小中学校1校ずつ選んでおります。

また個人別に保護者の方にもご連絡をして「このようにやりますが、何かご希望がありますか」と調査してありますが人数が少なかったため、再度第1エリアの中学校全校に調査をし希望を聞きましたが、1人しかいなかったという状況でした。なので今後どういう形で進めたら良いかということを検討しています。

晴山委員      私の周りでも対応が2学期から始まるとは言っているけれども教頭先生ですとかお医者様とか聞いても分からない状態だったので。希望が少ないというのもお母さんたちとか食べる子供達にとっては不安があると個人的に思います。今後どのような形で代替食が作られていくのか、チェック体制がどうなるのかということもわからない状態なので、もし私のところに調査が来てもすごく考えてしまう。

木村会長      除去食をするということは別のリスクが発生する。除去していると言いつつ、何らかの形で食べてしまう危険性はある。

これは128名の卵アレルギーの方がいて、希望しないというのはアレルギーだけど除去食の体制を希望しないということですか。

事務局      調査をする時に卵アレルギー対応食でどのようなものを出すかという内容なんですけれども、医者の診断を受けているということ、それに伴い学校生活指導票を提出されているということ、それから調理場で調理するということになる微量にも混入する心配はあるがそれは無いということ、そして卵だけに限定しているので複数アレルギーを持つ場合はできないと、い

うようなことで更に希望しますかと。要望をとっています。

木村会長 除去するというチェック体制について調理場として進めていることはありますか。

事務局 対象校が決まりましたら配膳方法等を学校といろいろと協議をして参りたいと思います。

晴山委員 配膳の仕方が学校によってバラバラで、対応自体もバラバラで、息子が入学する時にすごく大変だったんですけど、今まで試行錯誤して今やっと落ち着いています。実際卵の除去食を持参しているんですけど、そこまで行くのに栄養士の方とかにお世話になっているんですけど、これから対応食が始まって調理員が一生懸命作って、それが確実に必要な子供のもとに届くことが重要だと思うんです。センターの方からチェックして戴いている成分表と献立表が栄養教諭を通じて私のところに来ています。それも栄養教諭が泉野小にはいますが配置されていないところもあるので全てのチェックは難しいと思います。成分表と献立表が届いた後に、保護者の方で成分表、原材料をチェックして卵チェックをした後に、献立表にどれが卵が入っているか、そしてどれを食べる食べないとチェックして校長、教頭、担任に毎日チェックをしてもらい判子を押してもらっています。その後息子用の配膳表を作ります。それは給食当番の子とか隣にいる子とかが今日は何食べれるのと見てもらうために横に置いてもらっています。センターで調理、あるいはセンター外調理の物、工場で封がされてくるもので色分けしています。今日は何を配って下さいというものを息子に持たせて、毎朝校長室へ行って校長・教頭に配膳表と照らし合わせて毎朝チェックしてもらっています。これは給食の時に机の前において、お代わりをする時にこの表を持って必ず先生のところへ行きま。これ以外に毎朝担任の先生とそばに付いていてくれる先生が連絡帳をそれぞれ見て、更に担任の先生がホワイトボードに大人が見ても分かるように、今日は何を食べるので何に卵が入っていますということを明記し、栄養教諭も来てそれを見てくれています。フリーの先生は職員室に来る前に教頭先生と職員室に貼っている配膳表チェックして、その後で連絡帳でチェッ

クしてくれています。すごいやり過ぎのように感じますが、今まで色んなことがあってここに落ち着いています。そこまでやってもヒヤッとしたこととか、すり抜けてしまったことがあります。でも今良いのが食べる直前に担任が気づいてくれたり、栄養教諭の方が今までに原材料に書いていないタンパクの購入に気づいてくれたりというようなことがあって、今まで薬を飲まなきゃならないというような症状は一度も出たことはありません。対応食始めますと一言でいうと素晴らしくて有難いと思いますが、実際1年間やってみて本当にドキドキの毎日です。だからそういうことも含め、教育委員会で初めての人も不安がないように、安心して食べれるような体制を作って欲しいです。

木村会長 除去食を作るときと配送するときにコンタミネーションと  
いって混ざらない体制を整えことが大切だと思います。教育委員  
会できちんと体制を整えないと不安は消えないと思います。先  
ほど晴山さんがおっしゃったことは事例となりますので。  
重症なお子さんがいらっしゃる学校さんは結構一生懸命や  
っていらっしゃる。教育長から何かありますか。

教育長 それぞれのケースにおいて違うと思うんですね。晴山さん  
にお示し戴いたケースをお聞きしましたが、どういう風にや  
っていたかは詳しくは把握していなかったです。ひとつの方法  
として基本的な方法、もうひとつは新一年生が来て初めてやる  
のであれば様々な角度から検討してゆく機会があります。今後  
除去食に限らず色々なアレルギーを考えてゆく必要があると思  
います。今卵除去をやろうとしていますが、診断書が必要だ  
ということがあったんで、思ったように進んでいないというのが  
現状です。マスコミ受けするのであれば明日にでもということ  
になるんでしょうけど。命にかかわるので納得のできる形でや  
ってゆきたいと考えています。

晴山 急いでやって欲しいとは思っていません。確実になるまでや  
って欲しくない。先生方とか調理場の方たちが今までにない負  
担がかかるので。どこかひとつに責任が固まらないようにして  
欲しいし共通の認識を持てるようにしてほしい。過去に栄養士

さんと学校とでチェックがバラバラになったことがあったので教育委員会でひとつの指針を作成するのが必要なかなとおもいます。そうでないと教育委員会も動けないと思います。すいませんこの場をお借りしまして。

教育長 いえ、その為の審議会ですから。

木村会長 このことは永遠と続くテーマだと思うんですね。教育長に言うように拙速的にやってはならないと私も思います。

その他の委員にもお聞きしたいのですが。道谷委員から何かありますか。

道谷 私は今日初めて参加させて戴いたんですけど、これからは色々教えて戴きながら勉強してゆきたいと思います。特に私の方から何もございません。

木村会長 僕は医師会の先生方に是非がんばって欲しいと思っていますが先生たちも忙しいですけど何かあれば対応してゆきたいと考えています。医師の診断無しでは進んでゆかないと思いますので。竹原委員（竹原氏欠席で代理榎本氏参加）はどうですか。

榎本氏 保健所では毎年衛生管理そして栄養管理に関する観点から学校給食施設の点検に入っております。特に食品の安全衛生管理については第一に考えられるものでありましてそれぞれの施設できちんと対応されていることを確認させて戴いております。

昨年度の夏に行われました衛生管理点検において数点特記事項がございましたが、今年になってから改善されていることも確認できてます。栄養管理におきましては計画をきちんと立てて戴いて、実施した後もきちんと評価をして戴いております。今後ともお願いしたいと思っています。

成田委員 安全管理とか栄養管理をきちんとされているということだったので今後ともお願いしたいと思います。

木村会長 P T Aの皆様のご協力も不可欠だと思いますので宜しくお願いします。

石脇委員 今日学校給食についてどのような形で進められているのか勉強になりました。今後こういう機会を利用して知識を深めて生きたいと思います。

岡部委員 給食の異物混入があり、2学期のスタートに当たって校内全体が気を使っているところだと思います。温度差が無い対応をしようということを考えております。宜しくお願いします。

木村会長 異物混入について何かありますか。具体的な対応を説明して戴けますか。

事務局 新聞報道等で当日の献立ですいとん汁を児童が食べているときに器の中に異物を発見しました。給食は一旦停止して異物について確認をして問題がないということで新しい器に取り分けて再開しました。学校からセンターに連絡が無かったということでそれが不十分だったということです。  
異物については長さ4CM位のひも状となったプラスチック片で検査したところ、ポリプロピレンということで報告を戴いてます。これは日常生活で頻繁に使われているもので、混入経路を特定するに至っていません。今回手引きをつくりまして市と学校側の適切な対応をしてゆきたいと思います。

教育長 どんなに注意をしても、異物が入ってしまう。調理場は調理場で一生懸命やっているし、学校側でも一生懸命やっている。そのなかで役割をはっきりさせること、それが大事だと思います。

晴山委員 私もセンターを見学したことはあるので、厳しい体制でやって戴いているのがよく分かります。異物混入と聞くとアレルギー対応食を作ったときにコンタミンが発生するのかということにも繋がってしまうんですね。対応食を作る時はアレルギーの調理室で作ることになるんでしょうか。

事務局 今考えているのは除去食なので一般の給食の方から卵の入らない状態にしたものを対応食を作る部屋に持って行って味付けをして行うというものを考えています。この方法については実際

食べる方に見学をしてもらうという形になります。

晴山       あと調理用具とかもあるので、少し心配かなと思います。

事務局     今回調査した時には、そういう微量なアレルギー食には危険はないということで条件をつけてうちのやり方を説明した中での希望なんです。

晴山       わかりました。

木村委員   他にないようであればこれで終わりたいと思います。