

第13期 第1回町田市学校給食問題協議会 会議録要旨

日 時	2022年9月28日(水) 14時00分～15時40分
場 所	市庁舎3階 第3-1、3-2会議室
出席者	<委員>敬称略 山田正子、野村弥生、金田和子、大野薫里、池田いつ美、 鈴木桜子、小澤智幸、百田明弘、藤田裕一、石黒佐智子、 進藤悠 <事務局> 保健給食課長、保健給食課職員5名
傍聴人数	4名

■会議内容

1. 委嘱式・委員紹介
2. 諮問
3. 町田市教育委員会 教育長挨拶
4. 協議
5. 次回の日程
6. その他

■配布資料

- 1 諮問書の写し
- 2 第13期 町田市学校給食問題協議会委員の名簿
- 3 資料① 町田市学校給食問題協議会への諮問及び答申
- 4 資料② まちだの中学校給食センター計画(概要版)
- 5 資料③ 中学校全員給食になった時の中学校における給食関係業務の流れと、協議内容
- 6 資料④-1 給食時間及び昼休憩時間の状況(他市の状況、町田市内小学校の状況)
- 7 資料④-2 町田市立小学校給食の給食時間の流れ
- 8 資料⑤ 給食実施日数の状況(都内26市の状況、町田市内小中学校の状況)
- 9 資料⑥-1 学校給食における食物アレルギー対応指針
- 10 資料⑥-2 他市給食センターの食物アレルギー対応状況
- 11 資料⑥-3 町田市中学校給食センターにおける食物アレルギー対応の想定
- 12 資料⑥-3補足資料 返信用予定献立表
- 13 資料⑥-4 町田市立小学校給食の食物アレルギー対応の流れ

■委嘱式 ・ 委員紹介

所属団体からの選出等により、13名の委員が委嘱されました。
計13名の委員で協議を進めていただきました。

■会長・副会長の選出

会長は山田正子委員、副会長は柳田拓史委員が選任されました。

■諮問

坂本教育長から山田会長に「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について」「給食費について」「学校給食における食育の推進について」諮問がされました。

■町田市教育委員会 教育長挨拶

■協議

「中学校全員給食実施に伴う学校運営について」

【会長】

当協議会に諮問された議題について、協議に入ります。
事務局より配布資料の確認と説明をお願いします。

【事務局】

資料①町田市学校給食問題協議会への諮問及び答申です。

第1期から第12期の諮問内容を記載した資料です。今回の諮問事項として3つ挙げているものについて、過去の協議会で話し合われたものがございます。本日は中学校給食についてご説明します。中学校給食については、第二期、第三期、第五期、第九期、第十二期に話し合われております。

2021年1月20日に新たな中学校給食の提供方式について答申をいただきました。4ページ・5ページをご覧ください。

「新たな中学校給食の提供方式」の導入にあたっては、成長期である中学生全員にできる限り早期に温かい給食を提供できる実現性の高い提供方式を選択する必要があると考えています。当協議会としては、「新たな中学校給食の提供方式」として、「全員給食・食缶形式・市所有施設・給食センター方式」で進めていただきたい、という答申でした。

また配慮事項として一つ目、新たな提供方式ができる限り早期に実施されるよう努めること。二つ目、安全・安心な給食提供を行うこと。三つ目、さらなる食育・地産地消に取り組むこと。四つ目、地域に喜ばれる施設になるような整備をすること。五つ目、学校の負担軽減ができるよう配慮すること、以上5つが上げられておりました。

資料②まちだの中学校給食センター計画(概要版)です。

「まちだの中学校給食センター計画」を、2022年3月に策定いたしました。本冊はこちらですが(本冊を見せる)、本日は概要版にて本計画についてご説明いたします。

現在町田市では、市内中学校20校のうち19校において、選択制・ランチボックス形式の給食を実施しています。この給食について、先程説明があったとおり、第12期町田市学校給食問題協議会の答申を受け、また昨今の社会状況や子どもたちへの食育を強化するため、市は「給食センター方式による全員給食」を導入することとしました。新たに整備する給食センターは、魅力的で美味しい給食を中学生に届けることに加えて、地域とつながりあい新しい価値を生み続ける給食センターを目指すこととしています。

3ページをご覧ください。給食センターは、市内3か所に整備します。堺中学校については、ゆくのき学園給食室で作り届けることとしました。理由ですが、給食の衛生面の決まりとして「調理後2時間以内に喫食する」という決まりがありますが、配送時間を概ね30分以内にしなないと、この決まりが守れません。一番近い町田忠生小山エリアセンターからでも、堺中学校には配送に30分以上かかってしまうため、給食センターからの提供はせず、ゆくのき学園で給食を作り届けることとしました。

4ページをご覧ください。まちだの中学校給食センターが、工夫するポイントや取り組みをご紹介します。献立づくりにおいては、市オリジナルの手づくりメニューや生徒と献立を考慮することなど、生徒にとってゆき・学びにつながる献立とします。また、食物アレルギー対応として、主たるアレルギー食材を除去した専用の献立を用意し、アレルギー専用の調理室で調理します。食材の納品から調理までについては、衛生面や美味しさにこだわった丁寧な調理を行います。学校への配送については、温度管理ができる断熱食缶を使用し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で届けます。

学校での配膳については、配膳スタッフがクラス別ワゴンに給食を乗せ、エレベーター等で各教室階まで届けます。給食時間については、給食をしっかりと味わえるための時間を確保することが大切であると考えております。また、センター栄養士は、喫食状況確認及び給食を活用した食育を学校の先生方と共に取り組んでまいります。

8ページ 最後のページをご覧ください。各給食センターの給食提供開始は、ご覧のとおりです。町田忠生小山エリアセンターが2025年4月から、南エリア給食センターが2025年9月から、鶴川エリアセンターおよび堺中学校の給食が2024年9月から提供開始となります。

資料③中学校全員給食になった時の中学校における給食関係業務の流れと、協議内容です。

諮問内容を協議していただくにあたり、給食センター方式で給食が始まった際、中学校ではどのような流れで給食関係業務が行われるか、を示した資料です。

まず、給食喫食前までの準備として、中学校には、給食の申し込みに関すること・食数管理に関すること・新たな校務分掌の設置、食物アレルギー対応への準備、調理配送リハーサルに参加等がございます。

これらについての具体的な作業方法や役割分担の検討は、今後「中学校全員給食運営検討委員会」を立ち上げ検討してまいります。あらかじめ準備しておく項目が数多くあること

をご確認いただけたらと思います。

次に、生徒・保護者の方の準備として、給食の申し込み方法は、現在市内小学校で行っている手順と変わらない方法をとることを想定しています。白衣については、コロナ禍における物品の共用について、また洗剤の香害問題もあり、個人持ちとすることについて「中学校全員給食運営検討委員会」における検討を予定しております。

喫食当日の説明に移ります。学校への配送・配膳は、先程ご説明したとおりです。

給食時間について、少し詳しくお話しさせていただきます。給食時間の流れは、大まかに申しますと、手洗い、配膳準備、給食受取り、配膳、喫食、片づけ、となります。

これに対し、給食を衛生的かつ安全に運営するために、学級担任には様々な役割があります。いくつかご説明いたします。

「給食当番の健康チェック」は給食の衛生管理上義務付けられているものです。給食時間が始まる前までに、担任は給食当番の健康チェックを行い、その記録を1年間保存します。健康チェックの内容は、「下痢、発熱、腹痛、嘔吐がないか」等で、もし問題がある生徒がいた場合は、他の生徒に給食当番を代わってもらうよう調整していただきます。

「給食の受取り」について、市内小学校も給食はクラスごとの運搬車にのせて、配膳室から教室まで運んでいます。安全確保のため、運ぶときには必ず担任等教職員が付き添うことを原則としています。市内中学校の校長会からも、「給食の安全確保を確実にできる環境を整えてほしい」と要望を受けております。中学校においても小学校と同様の原則を用いることができるか、考える必要があります。「食物アレルギー対応食の受取り」について、クラスによっては、食物アレルギー対応食の受取りが必要になります。市としては、食物アレルギー対応食の受取りは、配膳員から担任へ、大人どおしで受渡しを行うことを想定しています。「食器の消毒」について、食器等が嘔吐物で汚染された場合、学校給食衛生管理基準に則り、その食器等は適切に消毒をした後に配膳室に返却することが必要です。以上、学校における給食関係業務の流れのご説明でした。

この流れの中で、特に皆様にご協議いただきたいのは、「給食時間」についてです。「給食時間」が安全・安心でおいしい給食を提供でき、生徒にとってゆしみや学びにつながる時間になるためには、どのようなことに配慮すればよいか、ご協議をお願いいたします。特に諮問にもございましたように、適正な給食日数や給食時間、食物アレルギーの対応方法、給食の配膳方法について、ご協議をお願いいたします。

協議に必要となる資料を、資料④～⑥としてご用意いたしました。

資料④-1 給食時間及び昼休憩時間の状況です。

給食時間及び昼休憩について、都内26市に調査を行い、その結果と町田市内小学校の状況を表したものが資料④-1でございます。

まず、都内26市で「給食センター方式」かつ「食缶形式」で実施してしる市は、14市、今後予定している市は町田市も含めて、4市でした。

その中で、給食時間及び昼休憩時間を確認したところ、資料にありますとおり、給食時間

は30分、昼休憩時間は20分が最も多い状況でした。また、給食時間の内訳、準備時間、喫食時間、片付け時間を確認しました。準備時間は、10分と15分が4で同数の回答、喫食時間は15分が最も多く、片付け時間は、5分が最も多い回答でした。

続いて、資料の裏面、現在の町田市内の小学校の状況についてです。給食時間は45分に設定している学校が多く、準備時間は15分、喫食時間は20分、片付け時間は5分が多い状況でした。ただ、内訳の回答がない学校も多い状況でした。

今回の都内26市の調査結果を基本として、モデルケースを作成しました。準備時間、喫食時間、片付け時間について、最も回答が多いものを組み合わせると、この図のとおり、準備時間10分、喫食時間15分、片付け時間5分で給食時間は合計30分となり、昼休憩時間20分ということになります。

資料④-2 町田市立小学校給食の配膳の流れです。

続いて、現在、市内小学校で行っている給食時間の配膳等の流れの資料です。準備の時間に手洗いや白衣の着用を済ませて、配膳を開始します。配膳は概ね15分程度終了し、給食のはじまりの挨拶をして、食事を開始します。食事時間は概ね20分程度です。食事が終了したら、「ごちそうさま」の挨拶を行い、5分程度で片付けを行います。以上が、現状の小学校における給食時間の流れになります。給食の時間は、楽しく食事をする事、健康に良い食事のとり方や給食時の清潔、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通してよりよい人間関係の形成を図る必要があると考えています。

資料⑤給食実施日数の状況です。

続いて、給食実施日数について、都内26市に確認しました。26市としていますが、先ほどの給食時間の資料にありまして、中学校給食を「給食センター方式」かつ「食缶形式」で中学校給食を実施している、もしくは実施予定の市の回答を集計しています。

まず、給食実施日数については、180日から185日に設定している市が多い状況でした。続いて、試験期間中にも給食を実施しているかを確認したところ、学校毎に対応が異なるという回答がほとんどで、給食センターの稼働日を事前に提示し、その中で試験日に給食を提供するかどうかは学校判断としているという回答が多かったです。

また、土曜日は授業がある場合があるので、土曜日の給食実施も聞いていますが、土曜日に給食を実施しているという回答はありませんでした。

給食実施日について、考え方といますか、検討の土台としてモデルケースを設定してみました。他市では、180日～185日設定している市が多い状況で、給食センターの稼働日であれば、試験日における給食提供は学校判断とする回答が多い状況でした。そのため、給食実施日を年間180日～185日程度を基本として、土日の提供はなく、試験期間中は学校の要望に応じて、提供するものとしました。

資料⑥-1 学校給食における食物アレルギー対応指針です。

こちらは、文部科学省が、学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、各

学校設置者(教育委員会等)、学校及び調理場において、食物アレルギー対応に関する具体的な方針やマニュアル等を作成する際の参考となるよう、学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方や留意すべき事項等を示した指針を作成したものです。

4ページをご覧ください。学校給食における食物アレルギー対応の大原則が示されています。一つ目、食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。二つ目、食物アレルギー対応委員会により組織的に行う。三つ目、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」提出を必須とする。四つ目、安全性確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。五つ目、学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応は行わない。六つ目、教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

5ページをご覧ください。食物アレルギー対応を行う学校には、「食物アレルギー対応委員会」を設置することとなっています。学校長を委員長として設置し、給食対応の基本方針の決定や面談の実施を組織的に行うものです。

6ページをご覧ください。対応申請の確認から対応開始までに、行うべきことが記載されています。アレルギー対応が開始されますと、小学校同様、こちらに記載されていることは中学校でも行う作業となります。

10 ページをご覧ください。教室における日々のアレルギー対応について記載があります。

ここまでの内容の詳しい解説が、12ページ以降にございますので、お時間のある際にご一読いただけますようお願いいたします。

資料⑥-2 他市給食センターの食物アレルギー対応状況です。

多摩 26 市のうち、給食センター方式で中学校給食を実施している市 14 市にアンケートを実施し、回答があった 12 市についてまとめたものです。

Q1、食物アレルギー対応の有無ですが、アレルギー対応を行っていない自治体より、対応を行っている自治体の割合が高いことがわかりました。

Q2は、給食センターの規模がわかる質問です。町田市給食センターと規模が近いのは、E市、H市あたりです。

Q3、食物アレルギー対応の人数ですが、生徒数に対し1~2%程度である自治体が多いです。なお、町田市給食センターで、後に示す対応品目で対応食を行うとした場合、食物アレルギー対応食の対象になる児童は、120人でした。このうち実際、何人が対応食を希望するかは不明です。

Q4、食物アレルギー対応をしている品目は、品目を決めて対応している自治体が多く、特定原材料7品目、または特定原材料7品目から小麦を除いて対応しているところが多いことがわかります。ここで「特定原材料7品目」という言葉について、解説いたします。資料⑥-3の上から2つ目の表に記載があります。「特定原材料」とは、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものとして表示が義務化されたもので、鶏卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そばの7品

目が対象です。資料⑥-2 に戻りまして、給食で使用しないことにしている品目を定めている自治体が多いこともわかりました。「給食に使用しない食材」を明確にすることで、これらのアレルゲンを持つ生徒は、通常の給食を食べることができます。また、給食使用食材を確認する負担を減らすことができます。対応食の対応方法ですが、除去食・代替食での対応が多く、アレルギー専用献立での対応を行っている自治体もありました。ここで、「除去食」「代替食」「アレルギー専用献立」という言葉について、解説いたします。「除去食」とは、アレルギー原因食物を通常食から除いて提供する給食で、栄養価は通常食と同等でなく、美味しさについても同等ではない場合があります。「代替食」とは、通常食から除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食です。回答があった自治体では、除去した全ての食物に対して代替をしているのではなく、一部を家庭から持参してもらったり、限定した食物に対する代替のみを行っているようでした。「アレルギー専用献立」とは、除去食材を全て使用しない、通常食と近いが別の献立のことです。通常の給食と同等の栄養価を確保することを謳っています。アレルギー専用献立にて対応している2市とも、アレルギー専用調理室で通常食とは別に調理しています。

Q5、食物アレルギー対応の対象者は、毎日アレルギー対応食を食べるのか、通常食にアレルギー食品がある日のみアレルギー対応食を食べているかを尋ねたところ、Q4の「対応方法」で、アレルギー専用献立で対応を行っている自治体は①毎日アレルギー対応食を食べている、Q4の「対応方法」で、主に除去食対応を行っている自治体は②通常食にアレルギー食品がある日のみ、アレルギー対応食を食べている、という回答でした。この回答の違いは、アレルギー対応食のあり方に対する各自治体の考え方の違いであり、①はアレルギー食品が存在しないアレルギー対応専用室で作られた専用食を提供する、という考え方です。②は、例を用いて説明すると、小麦アレルギーがある方について、今日の給食には小麦粉を使っているから通常食は食べられないけど、明日の給食には小麦粉を使っていないから食べられる、ということになりますが、専用調理室ではないので、日常的に小麦粉を取り扱っている調理場で調理した給食を食べることになることを保護者や生徒に理解してもらった上で対応食を提供する、という考え方です。②の場合、目に見えないほんの微量であってもアレルギーが出る重度のアレルギーの方には、対応することは不可となります。

裏面に参りまして、Q8対応のための面談、Q9アレルギー対応の可否の決定については、どの自治体も、校内関係者が組織的に対応している様子がうかがえ、面談には養護教諭は必ず参加していることがわかりました。

次に、食物アレルギー対応食以外の食品にアレルギーがある生徒への対応について尋ねました。

Q10のとおり、対象者はどの自治体でも多く、町田市においても、166人が対象となることが想定されています。

対応方法は、Q12のとおり、毎日弁当持参、アレルギー食品がある日のみ弁当持参、通常食を食べるがアレルギー食品が入っているメニューのみ食べない等、対応方法は様々でした。給食を食べられるかどうかについては、保護者から提出された書類

をもとに、教職員（学級担任、養護教諭、管理職）が毎日その書類を確認した後、喫食させているようです。

資料⑥-3町田市中学校給食センターにおける食物アレルギー対応の想定です。

給食センターにおける食物アレルギー対応について、第12期の答申を踏まえ、また他市の状況や市内小学校栄養士の意見等を踏まえ、対応案を作成しました。

町田市中学校給食センターでは、食物アレルギー対応品目を15品目設定します。給食に使用しない食材を10品目、「食物アレルギー対応食」で除去する食材を5品目とします。給食に使用しない食材は、落花生、そば、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、キウイフルーツ、バナナ、あわび、いくら、まつたけ、「食物アレルギー対応食」で除去する食材は、鶏卵、乳、小麦、えび、かにとします。給食に使用しない食材、「食物アレルギー対応食」で除去する食材ともに、特定原材料7品目および特定原材料に準ずるもの21品目から選定します。給食に使用しない食材について、使用しない理由については記載のとおりです。

次に、「食物アレルギー対応食」について説明します。通常の給食に準じた献立で、専用の調理室で調理した、除去食材5品目をすべて除去または代替した給食です。通常の給食と併用はできず、対象の生徒は毎日「食物アレルギー対応食」の提供を受けます。提供は「除去食材」を全て使用しない1献立のみとなります。例えば、原因食材が卵のみの生徒でも、卵のみ除去又は代替するのではなく、「除去食材」をすべて除去又は代替した給食を提供します。なお、食物アレルギー対応食は、通常の給食と同等の栄養価を確保、またおいしさを保証できるように工夫します。

次に、学校における対応について、説明します。

大きく、「食物アレルギー対応食」の提供を受ける生徒への対応と、「食物アレルギー対応食」以外の食材にアレルギーがある生徒への対応に分かれます。まず、「食物アレルギー対応食」の提供を受ける生徒については、年1回、必要書類の提出を保護者に求め、それをもとに学校に設置するアレルギー対応委員会で面談、対応方法を決定し、給食センターに「食物アレルギー対応食」の提供を依頼します。

「食物アレルギー対応食」は毎日提供されることが明らかなため、毎月の書類のやり取りは不要です。喫食当日は、毎日用意される「食物アレルギー対応食」を、担任が配膳員から受取り、対象生徒に渡します。

次に、「食物アレルギー対応食」以外の食材にアレルギーがある生徒への対応は、年1回の対応は同じですが、日ごとに「給食を食べるのかお弁当なのか」「給食を食べる場合、食べられないメニューはあるのか」の確認が必要ですので、それをチェックするための用紙を保護者に提出してもらい、学校はそれをもとに、日ごとに確認作業を行います。喫食当日は、『「返信用予定献立表」をもとに、教員（主に担任）の指導の下、原則生徒自身が除去を行う。』と記載しました。これは、生徒に全て任せる、という意味ではありません。教員の指導の下、「今日の給食に、アレルギー食材が使われているかどうかを確認してから食べる」力を中学校3年間で身につけることができるよう、学校教職員が生徒をサポートし、徐々に生徒自身が除去できるようにしていきたい、という意味で記載をしております。

資料⑥-4町田市立小学校給食の食物アレルギー対応の流れです。

現在の町田市立小学校の食物アレルギー対応について、給食開始までに必要な手続きをまとめた資料です。給食開始までに、学校と保護者が行う手続きについて、中学校給食においても同様に行っていくことを想定しています。本日は時間の関係で内容の説明は致しませんが、今後の参考としてお示しいたします。

資料の説明は、以上です。

【会長】

各委員より意見をいただきたいです。

【野村委員】

資料⑥-3、学校における対応(想定)の「食物アレルギー対応食」以外の食材にアレルギーがある生徒の下のところに、喫食当日毎日朝会で対象者を共有とありますが、小学校は朝会が夕会になっているところもあります。中学校の状況はどうですか。毎日朝会があるのか、対象者を共有することは可能ですか。

【事務局】

藤田委員、現在の中学校の状況をお話し下さい。

【藤田委員】

ほとんどの学校は朝会を行っていると思います。南成瀬中学校も朝会を行っています。連絡機能がついたC4thを活用し、掲示板に載せるなど周知できるのではないのでしょうか。

【会長】

そういう対応は全部の中学校で対応しているということですか。

【藤田委員】

全部の小・中学校で対応しています。

【大野委員】

何点か質問したいです。小学校では校長先生が検食しているが、センターでも検食しますか。

【事務局】

検食は行います。

【大野委員】

異変を感じたときはどうなりますか。

【事務局】

その場合は給食を止めます。小学校でも同じ。センター栄養士が判断したり、急な場合は校長先生に判断して頂こうと思います。小学校と同様な形で行っていきます。

【大野委員】

小学校は栄養士がいますが中学校は栄養士はいますか。

【藤田委員】

中学校はいません。

【大野委員】

小学校で賞味期限切れの牛乳が提供されてしまうとう事件が起きた。対応は栄養士がやってくれました。異物混入の際は栄養士が対応してくれます。そのような時に誰が対応しますか。中学校に栄養士は在中しますか。

【事務局】

各学校への栄養士の配置は今のところ予定していません。

【大野委員】

先日のプレスリリース、小学校でアレルギー食が誤って提供された事件がありましたが、そのような場合は誰が対応しますか。副校長先生ですか。保護者が不安になった時に誰に相談すればよいですか。配膳員が担任の先生に渡し生徒へ給食が渡るとありますが、小学校は担任の先生がいるのでわかると思いますが、中学校は常に担任の先生がいないのでしょうか。

【藤田委員】

給食の時間は担任がついています。担任がいなければ副担任がついています。先ほど言いましたが、朝の時間にパソコン上でアレルギーについて共有されるのではないかと考えます。誤って食べた場合は担任や近くの先生、養護教諭等で異変がないか確認し、場合によってはエピペン対応するか、管理職判断により119番通報するといった対応となります。

【大野委員】

誤ってアレルギー食材を食べた時の対応について聞いているのではなく、誰に問い合わせれば良いか聞いています。エピペン使用についてもそうですが学校や学校長の判断に任せると学校によって対応が変わってしまいます。鶴川中学校はロッカーの位置も決まっ

ていません。学校長の判断ではなく、市がマニュアルを作らないといけないのではないかと思います。命を預かることと同じという意識をもってほしいです。給食のことが聞ける人がいると良いです。業者に相談することになりますか。ただ C4thは業者は使えないと思いますので、栄養士に相談するのか、中学校の先生も忙しいだろうから余裕があるのか、安心感がもてません。誰が窓口になるのか誰に相談すればよいのかわかりません。小学校給食に慣れているから不安があります。小学校は食材アレルギー対応について町田市の子育てサイトに載っているため、未就学児を持つ親はそちらで確認ができます。中学校給食も掲載しますか。小学校 PTA 連合会で意見・不安点を聞いてきました。アレルギーをお持ちの保護者の方はずっと育ててきて不安に思っているのです、少しずつでも解消してほしいです。

【会長】

教育委員会が中心となってマニュアルを作成します。今回の意見を参考に作成していただきたいです。

【事務局】

ルール作り、役割分担は出来るだけ統一した形とし、各学校で工夫していきます。給食センターのアレルギー対応について説明します。特にアレルギーについては事故が起こっては命に関わるので、給食センターではアレルギーの専用献立にする予定です。小学校のようにケースバイケースで対応するのではなく、あらかじめ決められた食材を除去し専用献立とします。何が良いかというと、一つの食材を抜くと味が変わってしまいますが、専用として作ることによって、栄養バランスや味も遜色ないものとなります。依頼された方には毎日ずっと提供されるため事故が起こりにくいです。残念ながら、全て除去できず、小学校のように個人ごとに対応できないので、決められたもののみです。食材にないものがアレルギーのお子さんについては、細心の注意を払いチェック表を使って対応してほしいです。

【大野委員】

カロリーも金額も同じですか。

【事務局】

通常食と同じレベルになるよう考えています。

【会長】

今日の協議の内容として、給食時間も考えたいと思います。給食時間の現状はどうですか。

【藤田委員】

15分ぐらいです。お弁当のため片付けもなく、準備もそんなにないため食べるだけの状況です。

【会長】

全員お弁当ですか。

【藤田委員】

自宅からお弁当を持参するかお弁当を注文するかどうかです。

【会長】

今は15分で食べているが実際給食になることで対応など考えていますか。

【藤田委員】

登校時間を早くしたり、昼休み等を短くしたりするなどの対応をしていくしかないです。

【会長】

小学校では実際どのようにやられていますか。

【小澤委員】

資料④-2に記載されていますが、手を洗い給食当番は着替えて給食を配り始めると15分、15分は理想的な時間配分だと思います。その後、食べる時間20分、片付け5分程度。配膳台を片付けたり膳車を配膳室に持って行く時間はこの5分には含まれていないと思うので、当番は休み時間が短くなります。配膳準備は低学年ならば15～20分ぐらいはかかっています。中学校のモデルケースを見ると食べる時間が15分とあります。食べる時間は15分で良いでしょうか。あと5分あった方が食べ盛りの子どもには良いのではないかと思います。

【百田委員】

資料④-2に書いてある内容とだいたい同じだと思います。時間配分は平均すると同じぐらいです。日々の給食指導や先生たちの声かけプラス、年間の計画の中でも特に1年生は給食が始まるにあたって説明の時間を1時間、授業の中でとっています。そのようなことを積み重ねていってこの時間で出来ていると思います。資料にはない時間だと思います。

【会長】

学年が上位学年にいけば上手にできるようになって片付けも短い時間でできるということですか。

【小澤委員】

1年生の4月は4時間目から始めて少しずつ時間を早めていくような感じです。中学生は小学校6年間でしっかりやってきているので例えば配膳する人も4人か5人ぐらいの人数で手早くできるのではないですか。いろんな学校のやり方があるので、そこを統一しなければ

ばならないです。小中連携しながら統一していくことで時間を短縮できるのではないかと思います。

【会長】

中学生になれば配膳も上手になってモデル案ぐらいの時間であれば大丈夫そうですか。

【鈴木委員】

鶴川中学校は校舎が特殊な形をしています。ホームベースと呼ばれているお部屋にお弁当を置き、ホームベースにお弁当を取りに行くなど移動が多いので食事時間は実質10分もないです。委員会などがあると、半分だけ食べて食事を終わりにしていることがよくあります。給食時間・配膳時間を考えると、モデルケースの時間では厳しいため対策が必要だと思います。

【池田委員】

まだ小学生ですが、子どもたちの動きなどを見ていると、このモデルケースの時間、中学生で成長してきて自分のことができるようになってきていけば良いと思います。鈴木委員の意見を聞いて、学校によって環境が違うので、本当は統一できればよいですが、学校ごとにやり方や時間の取り方の調整も必要ではないかと思いました。

【会長】

頂いたご意見をまとめたいですが、会議終了の時間も迫っています。戻ってしまうが、アレルギー対応について栄養士の先生方どうでしょうか。

【進藤委員】

専用の献立ならば事故は少なくなると思います。どうしても除去食となると、ベーコン除去はベーコンのうま味がでないことで悩むことがあります。専用の献立になるならば、美味しさも考えられているので良いと思います。

【石黒委員】

あまりイメージが湧かないですが、専用献立を作り、給食センターから運ばれることに対して保護者が心配になるのもわかります。ただ小学校でもやっていることなので、やってみないとわかりませんが、専用献立ということでミスが減ると思います。もう少し考えていきたいです。

【会長】

アレルギー対応に関して、金田委員、アレルギー商品等情報あればお聞きしたいです。

【金田委員】

アレルギー商品については消費者センターで今まであまり議論されていません。もっと勉強したいと思っています。生協をとっていますが、アレルギー専用商品を販売しています。アレルギーを持っている親はきっとそのような食材を使っているのでしょうか。アレルギーを持っている場合、心配なので昔は手作りの弁当でしたが、今は給食で対応してもらえますか。

【会長】

給食で代替品を使用することもありますか。

【進藤委員】

基本は除去食になり、重篤の場合はお弁当というケースもあります。

【金田委員】

それならばアレルギーがあっても安心して食べられます。中学校になっても専用の給食を作ってもらえるということで安心かと思います。アレルギーを除去している専用食ならば安心です。近隣の学校に通っている孫にも聞いてみたいと思います。

【会長】

頂いた意見を次回以降で協議を進めていきたいと思います。

【事務局】

本日いただきました意見を参考に、市で資料を整理をし、第2回目に改めて資料を提示します。次回の委員会は次第に記載のとおり、11月30日14時からの開催を予定しています。議題は本日と同じ「中学校の全員実施に伴う学校運営について」です。それでは、第1回「町田市学校給食問題協議会」を閉会いたします。

以上