

## 第13期 第2回町田市学校給食問題協議会 会議録要旨

日 時	2022年11月30日(水) 14時00分～15時40分
場 所	市庁舎3階 第3-1会議室
出席 者	<委員>敬称略 金田和子、大野薰里、池田いつ美、鈴木桜子、堀切由貴、 小澤智幸、柳田拓史、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	0名

## ■会議内容

## 1. 議題

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

- (1) 資料説明
- (2) 協議

## 2. 次回の日程

## 3. その他

## ■配布資料

- 1 第13期 町田市学校給食問題協議会委員の名簿<修正版>
- 2 資料① 第1回議事録
- 3 資料② 中学校全員給食における保護者の相談先について
- 4 資料③-1 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について
- 5 資料③-2 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書  
R3年度
- 6 資料④ 中学校全員給食の給食時間について
- 7 資料⑤ 一次答申案

## ■協議

「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」

### 【副会長】

本協議会には、「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」の3つの事項について諮問されました。諮問事項毎に3回～5回ずつ協議を行い、協議内容がまとまり次第、諮問事項毎に「一次答申」から「三次答申」までを出していく、という流れを予定しております。

つきましては、第1回目から3回目までの協議会は、「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」の協議をお願いいたします。

本日の議題は、事務局のご説明にあたたとおり「中学校全員給食実施に伴う学校運営について」です。

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】

会議録に基づいて前回協議会の振り返りをさせていただきます。

町田市学校給食問題協議会で「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」の3つの事項が諮問され、前回は「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」を議題に委員の皆様からご意見をいただきました。

大きく分けて3つの内容としてご意見・ご質問をいただきました。

まずは食物アレルギーに関することです。①食物アレルギー対応食以外のアレルギーがある生徒の情報共有は適切に行われるか。②アレルギー専用献立は通常食とカロリー、金額は同じか。こちらのご質問につきましては、連絡機能がついたC4thを活用することで情報共有を可能とします。専用献立として作ることにより通常食と栄養バランスや味も遜色ないものとして提供できるとしてそれぞれ対応させていただきます。

次に給食時間に関することです。モデルケースの給食時間30分(準備10分・喫食15分・片付け5分)についてご意見をいただきました。①現在の中学校は15分で食べているが、準備や片付けの時間がほとんどないこと。給食になることで登校時間を早める、昼休みを短くするなどの対応が必要であること。②現在の小学校ではモデルケースとだいたい同じ内容であるが、これは日々の給食指導や先生たちの声掛けの積み重ねでできている時間であること。③小学校、中学校と連携し統一したやり方をすれば配膳時間は短縮できるのではないかということ。④食べ盛りの子どもは喫食時間がもう5分あった方が良いのではないかということ。⑤学校によっては準備に時間がかかるところもあるため対策が必要であること。

以上のご意見を踏まえ、本日再度協議させていただきます。

最後に体制に関することです。ご質問として、保護者は小学校給食に慣れている為、中学校給食の運営に不安がある。栄養士が学校に常駐していない状態で、問題が発生した時や相談したい時はどう対応すればよいかを示すこと。こちらについてはルール作り、役割分担をできるだけ統一した形でマニュアルを作成し、各学校で工夫していくことで対応すると

させていただきます。本日資料②として保護者の相談先一覧をまとめさせていただきましたので、のちほどご説明させていただきます。

以上前回の振り返りとさせていただきます。頂いたご意見を参考に一次骨子案としてまとめたものを本日ご提示いたします。

第一回協議会において、ご質問として、「保護者は小学校給食に慣れている為、中学校給食の運営に不安がある。栄養士が学校に常駐していない状態で、問題が発生した時や相談したい時はどう対応すればよいか。」というお話をいただきました。

そのようなご心配があることを受け、中学校全員給食において保護者が相談をしたい時に、どのように対応することを想定しているかを、資料②にまとめました。

小学校給食においても、相談がある場合、保護者の方はまず担任の先生に相談することが多いのではないかでしょうか。特段、献立や食材に関することで、栄養士に直接ご説明を聞きたい時に限って、栄養士にご連絡をいただくのではないかと思います。

中学校給食においても、給食センター方式ではありますが、小学校給食と同様の対応と、事務処理分担にて対応していくことになると想定しております。

資料②の説明は、以上です。

第一回協議会において、「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について」の資料⑥-3をお示しました。

その後、食物アレルギー対応品目を、市で再度検討をし、本日改めてお示しすることになりました。

前回との変更点ですが、まず、「食物アレルギー対応食」で除去する食材を、特定原材料のすべての食材 および 特定原材料に準ずるものうちリスクの高い食材の計15品目を選定しました。

この15品目を選定した理由ですが、まず、特定原材料は、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、重篤度が高いため、除去食材としました。

次に、資料③-2 3ページ目の下段は「年齢群別原因食物」です。これは各年齢で発症した即時型食物アレルギーの原因食物を示したものですが、7~17歳では、特定原材料以外でいうと木の実類・果実類で多く発症していること。また次のページの中段は「年齢群別原因食物(初発例)」です。これは各年齢で初発(アレルギーがあると知らずに発症することを言います)で発症した原因食物を示したものですが、同年齢において特定原材料以外でいうと木の実類・果実類・魚卵で多く発症しています。こちらを踏まえ、特定原材料に準ずるものうち、この食品群に該当するものを除去食材といたしました。ただし、オレンジについては、交配によりどの柑橘類までをオレンジとして扱うかの判断が難しく安全な提供が難しいため、除去食材といたしません。

次に、「食物アレルギー対応食」で除去する食材のうち、あえて使用しなくても給食運営に支障がない食材8品目を、「給食(通常の給食および食物アレルギー対応食)に使用しない食材」としました。「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、一人でも多くの生徒が安全に給食を食べることができます。また、学校や保護者が給食使用食材を確認する負担を減らすことができます。

なお、あわびとまつたけは「給食に使用しない食材」ではありませんが、高額であるため、給食には使用しない可能性が高いです。裏面の学校における対応(想定)については、前回の説明と変更はありません。

それでは、資料④「中学校全員給食の給食時間」について、ご説明いたします。

中学校全員給食における、給食時間の流れや給食指導の内容については、前回、資料としてお示しすることができていませんでした。

そのため、前回お示しました資料④-2「小学校の給食時間の流れ」を元に、この資料を作成しております。

資料の左側をご覧ください。給食時間は、前回、お示しました給食時間のモデルケースのとおり、準備運搬配膳10分、食事15分、片付け5分として、それぞれの活動における生徒への指導例を記載しています。

例えば、準備運搬配膳では、給食当番の健康チェックを行うことや、運搬時には基本的に担任教諭が付き添い安全に十分注意すること、そして、食物アレルギー対応食の対象生徒が給食を確認して受け取ることなどを記載しています。

また、食事においては、食事のマナーに関することや、偏食傾向にある生徒やアレルギー除去が必要な生徒に対する指導について記載しています。

最後に片付けについては、給食の運搬時と同様に基本的に担任が付き添いながら安全に十分注意されること、そして、食器・食缶を大切に指導することを記載しています。

資料④の説明は以上となります。

続いて、資料⑤「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(一次答申案)」について、説明いたします。

こちらの資料⑤は、第1回の協議会での資料でお示しました、給食日数や給食時間、食物アレルギー対応などについて、第1回の議論を経て、諮問に対する答申をイメージしながら、答申案としてまとめたものになります。

まず、冒頭の部分についてですが、「中学校全員給食において、生徒が給食に関心をもち、愉しみながら喫食できる環境を整える必要があるため、適正な給食日数及び給食時間並びに食物アレルギーの対応方法等について、協議を行った。」としています。また、「学校給食は、成長期にある生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスの取れた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材である。このことから、各学校の校長、教職員及び事務職員など、学校運営に携わる職員の意見を十分に聞き、以下の点を考慮した上で、生徒が安心・安全に給食を喫食できるよう、各学校と教育委員会が連携して中学校給食を運営してもらいたい。」としていまして、答申をイメージしたものとしています。

続いて、(1)の給食日数については、第1回の資料⑤でお示しました「給食実施日数のモデルケース」のとおり、授業実施日に給食を提供することを基本とし、180～185日程度を基本とすることとしています。また、「定期試験期間中は、学校の要望に応じて給食実施日と

することが望ましく、その場合は給食日数が増えることに留意すること」として、「土曜日・日曜日は給食実施日とはしない。」としています。

続いて、(2)の給食時間についてですが、こちらも、第1回の資料④-1のモデルケースでお示しした時間数のとおり、準備10分、喫食15分、片付け5分の計30分と記載しています。前回の資料では、他市の状況などから、給食時間のモデルケースをお示ししていましたが、「生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることができ、」という表現など、給食時間の設定の考え方も今回お示ししています。また、各学校での実情が異なることから、「授業時間や学校内での給食運搬時間など、各学校の実情を踏まえて学校ごとに適正な時間を確保すること」としています。

次に、(3)の食物アレルギーの対応についてですが、文部科学省が示す「学校給食における食物アレルギー対応指針」に「学校給食における食物アレルギー対応の大原則」に記されていることを前回ご説明いたしました。この大原則に記されている「安全性を最優先とする」ことを、まず、記載しています。

また、給食センター方式は、複数校かつ大人数に提供することから、事故が生じないよう、簡素なものにすべきということをここで述べました。

前回の協議会において、食物アレルギー対応については、専用献立にて給食を提供することを説明させていただきました。その旨を記載するとともに、通常食と食物アレルギー専用食の併用は、管理することが複雑となることから、1人の生徒に対して、日によって通常食と専用献立を変えることは管理が複雑になり、事故のリスクが高いため、行わない旨を記載しています。

続いて、食物アレルギー専用献立の食材については、食品衛生法令で定められた「特定原材料」は、発症数が多く、その重篤度が高いことから一切使用しないこととしました。特定原材料とは、前回の資料でお示ししていますが、鶏卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そばです。また、「特定原材料に準ずるもの」については、今回、修正資料でお示したとおり、中学生を含む7歳から17歳において発症原因や初発原因となることが多いものは、確実に除去できる範囲で使用しないこととしています。

そして、文部科学省が示す「学校給食における食物アレルギー対応指針」に記載がある「食物アレルギー対応委員会」をイメージして、各中学校には「緊急時に対応できるよう学校内での組織体制を構築すること」を記載しています。

最後に、町田市中学校給食の食物アレルギー対応の考え方の基本としてもう一つ、前回の「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」の中でご説明したとおり、町田市の中学生には「自らが喫食するものに、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年間で身につけてほしいと考えています。そのことを、町田市中学校給食の食物アレルギー対応の考え方の基本として示してはどうか、と考えています。

最後に(4)の配膳方法等についてですが、まず、給食センターから中学校の各階まで届けることを入れています。実際の運用においても、そのようにする予定です。

また、「給食の運搬や配膳を通して、生徒の責任感や連帯感を培うことができ、また、生徒

が安全に給食を運搬できるよう、担任教諭を中心に教職員が生徒への指導やサポートができる環境を整えること。」としています。さらに、給食の運搬や配膳に関する具体的な方法については、給食の安全管理及び衛生管理に配慮し、教育委員会及び学校関係者で協議し、決定すること。その上で、各学校の事情に合わせて柔軟な対応を可能とすること。」としています。

資料⑤の説明は以上となります。

### 【副会長】

事務局から「前回のまとめ、一次答申案が示されました。諮問の一つ目である「中学校全員給食の運営」に関して、この一次答申案を元に、意見をまとめていきたいと思います。(1)から順に、協議していきます。

まず、最初は給食日数についてです。給食日数については、第1回協議会資料⑤に設定されたモデルケースどおり示されています。町田市の小学校の給食日数や他市中学校給食センターの実情を踏まえて設定していただいているので、問題なかろうかと思いますが、皆様いかがでしょうか。よろしいでしょうか。日数についてはこのような形でお願いしたい。

続いて、給食時間について。第1回協議会資料④-1に設定されたモデルケースの通り示されています。第1回協議会で、食べる時間について「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」とのご意見をいただいておりました。具体的には、その5分の延長により、どのような効果が期待できるとお考えでしょうか。小澤委員のご意見をお願いします。

### 【小澤委員】

前回は食べ盛りの中学生が、お代わりができるように、あと5分あった方が良いのではないかという考えでした。お弁当を15分で食べ終えているということをその後に聞き、15分で食べ終えることが出来ると理解しました。食べ終えられるならばそれで良いと思います。

### 【副会長】

続きまして小学校の給食時間がおよそ45分なのに対し、今回示されたモデルケースの中学校の給食時間は30分です。小学校6年生から中学校1年生への接続の際に、中学校側にどのような配慮があるとよいでしょうか。中学校給食開始時にも、事前の指導や日々の給食指導といった配慮が必要というお考えでしょうか。百田委員からご意見をいただきたいです。

### 【百田委員】

小学校は1年から6年まで居ますので、実態は学年により大分違います。6年生が一番手際よく、準備や片付けをやっていますので、時間についてはあんまり心配しなくても良いと思います。手を洗うところから片付けまで中学校なりのルールがあると思います。教室の移動について、小学校より中学校の方がが多いと思います。給食の前後の時間について何か配慮が必要ではないかと思いました。

### **【副会長】**

小学校の先生方のご意見を踏まえた上で、中学校の生徒の実態から、この時間設定は「生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることができる」「給食に関心をもち、愉しみながら喫食できる」という目的を達することができるか等を含め、藤田委員からご意見を伺いたいと思います。

### **【藤田委員】**

給食時間が基本30分。「基本」という言葉が入るならば30分は適切だと考えています。町田の中学校では今回初めて給食が始まりますが、私の経験した学校では30分でした。1年生当時は片付けに時間がかかり、30分では終わらないケースもありましたが、多くの学校は昼休みの前に給食を食べますので、昼休み時間に伸びてしまうこともあります、直に慣れてくると思います。数週間あれば1年生でも慣れてきますので、給食時間は十分間に合うと思います。

### **【副会長】**

私からも一言よろしいでしょうか。百田委員の話の中でもありました、中学校では様々な授業が行われています。今示された時間が十分な時もあれば、不足する時もあります。答申案に示されたように、「各学校の実情を踏まえて」中学校の給食運営は必要と思われます。

### **【大野委員】**

30分あれば大丈夫、15分で十分というのは学校の都合だと思います。保護者としてはゆっくり食べさせてあげたいです。一般の会社員であれば、昼休みは1時間あります。食欲の塊のため、アレルギーだから食べられる・食べられないというのではなく、お腹が空いたから食べるという安心感をもって食べさせてあげたいです。

### **【副会長】**

その他、保護者の方、ご意見ありますか。

### **【鈴木委員】**

うちの子は男の子で食が細いほうではありません。時間がないことを理由に小さいお弁当を持って行っています。今、給食時間は14分を想定しているが実際は7分で食べているそうです。うちの子は急いで食べられないことや、お弁当が冷たいこともあり食が進まないので1分かけて食べています。ゆっくり食べているわけではないようです。給食になり、お代わりができるのかと考えた時に、15分はお代わりが出来る時間ではないと思います。給食では温かい汁ものやフルーツがでてくると思いますが、余ったものを誰が食べるかということになった時に、15分は想定されていないと思います。15分は十分な時間ではなく大人達が決めた時間だと思います。

### **【堀切委員】**

私も同感です。今お弁当給食ですが、頼んでいる人が少ない理由としては、食べる時間が少ないからです。15分ではお代わりも難しくなってくるでしょうし、食を楽しむ、語りを楽しむのは不可能なのではないでしょうか、ひたすら準備して食べて片づけてということに追われるのかと思うので、余裕をもたせた時間を考えていただきたいです。

### 【池田委員】

今はコロナの関係もあり、話さずに食べるため少し早いと思いますが、これからコロナが改善してきてお友達と会話を楽しみながら食べることを考えると15分では足りなくなってしまいます。食べ盛りでお代わりをするとなった時に、15分では厳しいと思います。家でも話しながら食事をしていると15分はあつと言う間なので、十分とは言えないです。

### 【副会長】

いただいたご意見を踏まえた文章となるよう、「給食時間について」は次回改めてお示しくださるよう、事務局にお願いをします。

続いて食物アレルギーの対応について、その考え方をまとめていただいている。上から順に、確認していきたいと思います。まず「安全性を最優先とする」ということについて、皆様ご異議はありませんでしょうか。大丈夫ですね。

次に「給食センター方式の給食は、複数校かつ大人数に提供するため、食物アレルギー事故が起こらないよう、食物アレルギー対応は簡素なものにすべきである」とし、「簡素なものにする」具体的な運用方法として、①食物アレルギー専用食での対応を基本とすること、②この専用食を食べる生徒は通常食と併用しないこと、③対応する食品は限ることとしています。

栄養士の委員にご意見をいただきたいのですが、この運用により、安全な対応ができるのか、他に配慮すべきことはあるのかについて意見を伺いたい。

### 【石黒委員】

運用方法については問題ない。他自治体の給食センターでも、対応する食品を限って対応していると聞いてるので、同じように対応していけば良いと思います。安全性を第一にということを考えた時に、そのような運用が適切であると思います。

### 【進藤委員】

運用方法3点は問題ないと思います。「食物アレルギー専用食」は食品を限っての対応となるため、対応食材以外に食物アレルギーがある生徒への対応を安全に行えるよう配慮が必要です。

### 【副会長】

対応食材以外に食物アレルギーがある生徒への対応については、「食物アレルギー専用食ではフォローできない生徒を中心に、教職員や保護者が連携して生徒をサポートすること」と示されております。

前回、事務局からご説明がありましたが、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、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、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うことを想定している、ということでした。この会で、その具体的な方法までは話し合いませんが、配慮するべき点や方向性は示す必要があると考えています。

現在、小学校給食の食物アレルギー対応の中心としてその安全管理をおこなっている栄養士の委員から、どのような配慮が必要か、具体的にご意見をいただけますか。

### 【石黒委員】

小学校では、組織的に対応することを大切にしています。食物アレルギー対応は、栄養士だけが分かっていればよいのではなく、学校職員全員で取り組まないと事故が起こる心配があります。「組織体制の構築」とありますが、より安全でかつ実現可能な組織体制と具体的な実施方法をよく議論して決めていただきたいと思います。

### 【進藤委員】

給食センター方式の場合、栄養士が中学校にはいませんので、他の自治体の対応方法を参考にしながら、役割分担をよく検討していただきたいです。町田市の中学校においては初めてのことで現場ではわからないことも多いと思うので、教育委員会が安全にできる方法を案として示し、その方法が学校で実施可能かどうかを学校現場と共に確認した上で、マニュアルの整備を行うことや、研修等の開催も検討するとよいと思います。

### 【副会長】

事務局にお伺いします。本日、養護教諭の野村委員がご欠席ですが、ご意見はいただいているますか。

### 【事務局】

野村委員へ事前に資料をお送りし意見を伺っていますのでご紹介します。「学校対応の役割分担に関して、事前準備、当日に至るまでの内容で中学校の実態に合わせて実施することが望ましいと思われます。安全に実施可能かどうか、中学校の実態を踏まえ、学校における対応の最終作成時には中学校養護教諭の意見も反映されるよう、よろしくお願いいいたします。」とのことでした。以上です。

### 【副会長】

次に「生徒には、将来に向けて「自らが喫食するもの（給食を含む）に、アレルギー食材が使用されていないことを確認してから食べる力」を、給食を通じて培うことができるよう」と、中学生に求める「力」について記載がありますが、これはいかがでしょうか。藤田委員ご意見はいかがですか。

**【藤田委員】**

ここに書かれている、そのとおりだと思いますので、答申のままで良いです。

**【副会長】**

私から一言付け加えます。多くの教育活動の一つである給食の時間が、3年間を通してここに記載されているような力が育っていくと、子どもたち自身の判断力、考える力が育つと良いと思います。小学校の先生の視点から義務教育9年間を過ごした後にこのような「力」を培うことができるようとする、ということですが、ご意見はいかがですか。

**【小澤委員】**

小学校は1年生から6年生まで発達段階に差がありますので、少しずつこれは食べられてこれは食べられないということを毎回の給食を通しながら身につけていっているのが現状です。子どもたちはお腹が減ると忘れてしまうことが子どもによってはあるので小学校では担任、栄養士、配膳係との連携を大切にし、未然に防ぐことに気を付けながら少しずつ知識が身につくようにしていることが現状です。6年生でも、原因食材が目に見えるものは食べてよいかどうか分かるが、目で見て食べてよいかわかりにくいものがあります。わかりにくいものは中学校でも配慮が必要だと思います。保護者が毎日「返信用予定献立表」を生徒と共に確認後、登校させることや、食べる前に担任が「返信用予定献立表」を確認するなどして身につけていけば良いと思います。

**【百田委員】**

低学年では自分でもわかっていない部分があります。具体的に入学前に保護者に伝えたりしますが、今まで食べたことがないものを食べる時はどうなるかわからないので保護者の協力が必要です。果物では柿やびわは食べたことがない児童がたまにいます。それから、組織的ということについて、教員も年に数回研修で、万が一の場合はこう言った動きをするといったロールプレイをしながら役割分担を再確認しています。ぱっと見た時に分かるように万が一の時に見える位置に置いておいたりします。担任、栄養士、管理職は役割がはっきりしているので把握はしているが、不在の先生のところに入ると、最近の情報にアップデートされていないことがあります。そういうのを減らしていく必要があるので、組織的というのがポイントになると思います。

**【副会長】**

今のことについて先生方とは違う視点があるかと思います。消費者生活センターの金田委員からご意見をいただけますか。

**【金田委員】**

組織的という言葉が何回も出てきているが、組織的に一致させることはすごく難しいと思っています。会社でも難しいです。それをどのように各学校でしていくのか心配です。保護者の皆さんもそこが一番心配だと思います。学校の組織の中でやることは保護者には見え

ないので、しっかり説明して保護者に提示してほしいと思います。組織的ですので、先生も変わりますよね、その時に組織的に統一させるって大丈夫でしょうか。そこが一番心配です。学校の先生は代わっていくので、組織的には難しいのではないかと思います。言葉でいうのは簡単です。

### 【副会長】

保護者の方はどうでしょうか。

### 【池田委員】

子どもがくるみアレルギーのため、給食で除去されています。中学校給食の一覧を見るところみは完全に除去されることになります。今は毎月食材の一覧をチェックしています。返信用予定献立表と、今小学校でもらっている用紙と書式が少し違います。学校によって違うのでしょうか。左側に○×を記載することになっているが、別紙に「これを除去して下さい」と記載して栄養士の先生や担任の先生がチェックする欄があるため、ちゃんとチェックしてくれていることがわかります。返信用予定献立表にはチェック欄がないので、別紙で追加されるのか、誰がチェックしてくれるのか子ども自身がチェックすることは今後必要になってくるが、中学1年生はまだ食べてはいけないものがわかっているかどうか、料理工程を知らないので、先生と子どもが一緒に確認してやっていって生徒の責任感を養うことができると思います。チェックしたという確認が見てわかる用紙があるのかどうか。最終的には大人が責任を持つことになってくるので、この用紙が今後どうなるのか気になります。

### 【大野委員】

「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」という言葉は反対です。大人の責任転換のような気がするというのが一点です。アレルギーを持っていないお子さんは何の力を付けるのか、境界線ができてしまっているように感じます。アレルギーを持っているお子さんも持っていないお子さんもみんなお腹が空いていることには変わらないので、アレルギーを持っているお子さんはこういう力をつけるというのは、差別につながるような発想だと思うのでこの言葉は反対です。アレルギーがあり、食べるか食べないかをC4thで連絡するという点があったと思いますが、個人情報が入っているシステムを外部の業者の方が見ることは嫌です。栄養士はセンターで1人ですか。3人ぐらいいたとして、見た履歴がきちんと追えるのかどうか。個人情報に誰が触れるのかがわからないのが、気持ち悪いです。業者が使えるのか、ということがあるのでアレルギーのやり取りにC4thを使うところに疑問があります。

アレルギー食が無い日はないのか、マルチに食べられる給食はないのですか。アレルギーの子はアレルギー食というのは経路が一緒なのですごく良いと思います。

「今日はみんな一緒だね」という日があっても良いのでは。境界線を無くしたいので、ボーダレスの給食の日があっても良いと思います。アレルギー対応委員会は栄養士が中心ですか。誰が中心ですか。面談は小学校では就学時健康診断の時に行うと思いますが、どうでしょうか。

### **【小澤委員】**

事前にプリントを渡し、提出があったら、栄養士と養護教諭、管理職、保護者で都合の良い日に、学校のシステムについて説明しています。アレルギーがある場合は、毎月書いていただきたい書類があると話し、最終的に用紙が提出されます。入学時に行っている面談はゆっくり話をしたいので、就学時健康診断の日ではなく、別日に面談をしています。

### **【大野委員】**

センター栄養士もアレルギー対応委員会に入って、個別に面談するとしてもどっちが主なのですか。はっきりすると良いと思います。保護者の相談先を見てびっくりしました。教員の働き方改革がさけばれているのに、担任の先生に負担を押し付けるのでしょうか。担任の先生の業務が増えれば子どもにかける時間が減っていくというマイナスのイメージしかないです。これは全て一括して保健給食課にできないですか。先生の負担を減らしたいですし、自分の子どもを見てほしいと思います。確認に時間を取られることは子どもにとって悲しいと思います。結局誰に聞けば良いのかとなり、担任に相談しにいくと思うが、最終的に保健給食課に電話すればよいとおおらかに構えていただければ嬉しいです。

### **【副会長】**

事務局で、大事な意見をいただいたので、検討いただくということでよろしいでしょうか。

### **【事務局】**

金田委員から組織的にという意見があつたがマニュアルで示し、役割を付けて引き継いでいくという検討をしていきたいです。

池田委員からチェック欄がない件について話がありましたが、ごもっともだと思います。チェックできるように、また、そのプロセスが共有できるような様式になるよう検討していきます。

大野委員から、アレルギーのない子についてはどういった力をつけていくかについて、小学校でもやっていることですが、一例で食物アレルギーを理解した上で尊重していくことを盛り込んでいくことなどを検討していきたいです。アレルギーをもつお子様が、3年間で徐々に身につけていき、将来は一人で判断することになるので、そのステップとして義務教育の中で、一定程度身につけてもらいたいという思いがあって記載いたしました。工夫が出来るか検討していきたいです。アレルギー対応委員会は学校とセンターのどちらが主になるかという意見について、現在、中学校の教職員の皆さんと検討委員会を並行して行っていますので、その中でどういった仕組みにしてくか具体的に決めていきたいと思います。相談先ですが、給食の制度については保健給食課が受けるが、学校でしかわからないことや学校で共有しなければ安全に喫食できないであろうがあるので、担任の役割は出ざるを得ないと思います。

### **【大野委員】**

担任の先生は、保健給食課が給食費に関して保護者に配布した資料の内容を知らないことがあります。そのことに対応することは担任の先生に気の毒に思います。給食に関することは保健給食課が受けるようにした方が良いのではないかと思います。

### 【事務局①】

長期欠席する場合などは学校でしかわからないことであり、学校で共有していただきたいことの相談は学校になるが、制度などについては保健給食課で受けます。

### 【事務局②】

「C4thについては調理業者のことでしょうか。」ということですが、業務を行う事業者を現在募集しているところですが、一緒に協力してくれる業者には条件の中に、事務所を一緒にしても良いし分けても良いとしています。事務所と一緒にした場合は個人情報が見えることがないようにと、お願いをしています。事業者に個人情報が見えることが無いようにします。

ボーダレス献立について。小学校栄養士の時に、低アレルゲンの日に、乳アレルギーの子どもも食べられるように米粉カレーを作ったことがあります。小学校のような自校式ならば対応できることでも、給食センターからの提供となるといろんなアレルギーの方がいるので、対象者が多くなれば難しくなると思いますが、とても良いアイディアだと思います。

### 【副会長】

次に、答申案の検討とは少し離れます、給食開始と、学校におけるアレルギー対応、資料でいうと、資料③-1 の裏面右側にある「給食で除去する食材以外にアレルギーを有する場合」の対応のことになりますが、学校での給食開始と同時にスタートして大丈夫でしょうか。藤田委員どうでしょうか。

### 【藤田委員】

この流れでいけば、基本大丈夫だと思うが、運用をどうするか。除去食以外の場合を校内でどうやって共有できるか。担任の先生ならばわかるが出張等で不在の時にC4thなどでその学校のやり方を共有したり、マニュアルが有れば使用したりして、誰が行ってもわかるようにすること、その構築が一番課題だと思います。手順 자체は良いが、学校の中で共有していくことが一番課題だと思います。

### 【副会長】

私から一言付け加えます。藤田委員がおっしゃったように、非常に大事なところであり、初めての給食なので混乱もあると安全を最優先に考えた時に一つの選択肢として、給食の開始とアレルギーの対応の時期を少しづらし給食の軌道がのるのを見ながら始めるのも考え方の一つになるのではと思います。この件についてどう考えますか。

### 【小澤委員】

一番大事にしなければいけないので、あせらずしっかりと時間をかけて、保護者との面談を

大切にしていただきたいと思います。中学校給食については、学校が始まる前に準備しておかなければいけないと思います。一つ一つ丁寧に対応する必要があるのでかなりの時間がかかると思います。

**【百田委員】**

基本的な流れは良いと思います。面談はとても大事だと思います。入学のタイミングがほとんどだが、転校生がいたり、体質が変わったりして今まで大丈夫だったものが大丈夫でなくなりたり、その反対もあります。年1回だけではないと思います。その他除去の対応で言うと放射能や宗教を理由として除去対応をしています。

**【副会長】**

この件について野村委員からのご意見はありますか。

**【事務局】**

野村委員からのご意見はないです。

**【副会長】**

この件についてその他ご意見はありますか。

**【鈴木委員】**

アレルギー対応について副校长と話しました。養護教諭が管理するのはいつか事故が起きるのではないか、という話がありました。コロナの影響もあり、養護教諭の先生も忙しいように思います。保健室に列を作っているような状態の時もあります。学年で見ているとのことだが、担任の先生は生徒から話しかけられることもあり、いろいろ忙しいと思います。子どもが高校生になったら、自分で確認することは基本的なことではありますが、後ろで大人がバックアップするなど、大人が確認の上でやらなければならないと思います。給食の時間になつてすぐに先生が教室に戻ってくるわけではないと思います。先生方の負担は大丈夫なのか心配です。

**【副会長】**

今のご意見について事務局の方から回答ありますか。

**【事務局】**

他市の事例を見ながら考えたが、役割等についてもう少し詳細を確認しながら考えたいと思います。先ほども申し上げたが、並行して行っている検討会でも議論していく、必要な体制を構築していきたいと思います。

**【副会長】**

今いただいた意見を踏まえた文章となるよう示してください。続いて配膳方法等について、資料④が示され、中学校全員給食における指導例が示されています。また、答申案として、担任教諭を中心として、生徒を指導・サポートすること、そして、具体的な方法は、教育委員会と学校関係者が協議し決定することが書かれています。この点について、小学校での給食の運搬・配膳を踏まえて、生徒及び担任教諭が気をつけた方が良い点などはございますか。小澤委員からご教示いただければと思います。

#### 【小澤委員】

本校は各階にエレベーターで運ぶことができて配膳室には調理員1名は必ずいます。担任と給食当番が受け取りにいき、運搬車で教室に運び配膳しています。

アレルギーを考えると、配膳室で担任へ渡してもらう時に食物アレルギー除去食は違う容器に入っているような状態です。中学校の校舎の作りや配膳室がどうなっているかはわからないが、学校ごとに対応し事故を無くすようにする必要があると思います。

#### 【副会長】

給食の運搬・配膳において、担任教諭が生徒に指導やサポートをするためには、どのような環境整備が必要か、考えがございましたら、お願ひします。

#### 【藤田委員】

ワゴンの運び方などは学校で共通したやり方を先生方が指導することがベースになります。無理のない範囲で生徒たちがやっていくことになります。待っている生徒は手洗いをするなども含めて構築していくことになると思います。資料4で15分では短いという意見を聞きながら、心配なさるお気持ちはそうだなと思います。思い出しながら話をしていくと、1年生は最初大変だが、慣れてくると早く食べ終わり昼休みを待つ時間になっていました。私がいた学校だけかもしれません。自分がいた学校はそうでしたが、給食は他の自治体と同じように出来るのではないかと思います。

#### 【副会長】

その他ご意見はありますか。配膳方法についても次回お示しいただきたいと思います。

#### 【大野委員】

白衣について、コロナの影響で小学校は個人持ちですか。

#### 【小澤委員】

学校によってです。

#### 【大野委員】

白衣の共用を止めていただきたいです。子どもが帽子によってアタマジラミになるということで、私がPTAの役員の時に白衣の共用を止めることにいたしました。アイロンをかければ

アタマジラミの卵が死ぬことは定説かもしれません、家庭によってはアイロンをかける手間もないです。帽子だけは個人持ちにしてほしいです。コロナの絡みもあるので、白衣・帽子の共有はやめてもらいたいです。白衣のタック等にアイロンかけるのが大変です。

**【事務局】**

小学校も保護者の理解をいただきながら、実際に個人持ちをやっている学校もあります。保護者の理解が得られればそのようなこともよいかと思います。

**【大野委員】**

子どもが柔軟剤の匂いで気持ち悪くなるので、柔軟剤の匂いで給食が美味しくなくなるので、なるべく個人持ちをお願したいです。

**【副会長】**

本日の協議会は、このあたりにしたいと思います。次回は、一次答申案を事務局より提示していただき、中学校全員給食実施に伴う学校運営について、町田市学校給食問題協議会として、一定の方向性をお示しすることいたします。事務局より、何かございますか。

**【事務局】**

大変貴重なご意見をありがとうございました。本日いただきました意見を参考に、事務局で一次答申案を修正致しまして、次回ご提示いたします。

以上

## 中学校全員給食における保護者の相談窓口および相談への対応者について

基本的な考え方：・相談内容が、生徒指導上学校で把握すべき内容の場合は、学校が窓口となる。

- ・給食に関する相談への対応は、窓口になっている担当者だけではなく、下表③④のとおり対応の体制を整える。
- ・校内で給食に関する業務の役割を誰が担うかについては、今後学校関係者で組織する「中学校全員給食運営検討委員会」で検討し、中学校給食運営が滞りなく行われるようにする。

区分	① 相談内容例	② 窓口 (担当者に連絡する者)	③ 事務処理担当 (相談内容に対応する機関)	④ 主な業務内容
学校で把握すべき内容	長期欠席等による <u>欠食の連絡</u>	担任 (学校を欠席する連絡と同時に)	学校	給食センターへの連絡等
			給食センター	食数変更、食材発注等変更
その他	食物アレルギー対応が必要になった	担任 (学校生活で対応が必要になることを連絡するのと同時に)	学校	学校での対応把握、校内調整等
				給食センターへの連絡等（欠食があった場合）
				生徒の喫食時管理
				対応方法決定等
			給食センター	「食物アレルギー対応食」の提供に関する事務等
その他	献立に使われている食材のことを知りたい	給食センター栄養士 または保健給食課	給食センター	問い合わせ対応
	給食費の払込方法を知りたい	保健給食課 (公会計担当)	保健給食課 (公会計担当)	問い合わせ対応
	なぜ給食センター方式で給食提供を行っているのかを知りたい	保健給食課 (中学校給食担当)	保健給食課 (中学校給食担当)	問い合わせ対応

## 給食センター方式による食物アレルギー対応に関する他自治体ヒアリングのまとめ

1. 他自治体調べ：多摩26市の中で、給食センター方式で中学校給食を実施している市14市のうち、第1回協議会資料⑥-2のアンケートに回答した12市についてヒアリングした。  
自治体名は、第1回協議会資料⑥-2の自治体名とリンクしている。

**【表1】**

第1回協議会 資料⑥-2 の 自治体名	給食センターにおける アレルギー対応方法 ※1	給食（食物アレルギー対応食、通常の給食）で使用しない食材以外に アレルギーを有する生徒への対応について					学校に栄養士は	
		「返信用予定献立表」を 準備するのは		返却された「返信用予定献立表」に 間違いがないかチェックしているか ※2				
		給食センター	学校	給食センター	学校	主に誰が チェックしているか		
A	アレルギー対応食はない (給食に使用しない食材が4品目)							
B	アレルギー対応給食の提供 (対応品目：2品目)	<input type="radio"/> 個人ごとに準備			<input type="radio"/> 対応方法・担当者は各校で 決定している	学年主任、養護教諭、 管理職	いない	
C	アレルギー対応給食の提供 (対応品目：4品目)	<input type="radio"/> ホームページに掲載			<input type="radio"/> 対応方法・担当者は各校で 決定している	(お答えできない)	いない	
D	アレルギー対応給食の提供 (対応品目：5品目)	<input type="radio"/> 個人ごとに準備		(センター栄養士 は助言を行う)	<input type="radio"/> 対応方法・担当者は各校 で決定している	養護教諭、管理職	いない	
E	アレルギー対応給食の提供 (対応品目：2品目)	<input type="radio"/> 個人ごとに準備			<input type="radio"/> 対応方法・担当者は各校 で決定している	担任、養護教諭	いない	
F	アレルギー対応給食の提供 (対応品目：5品目)	<input type="radio"/> 個人ごとに準備			<input type="radio"/> 対応方法・担当者は各校で 決定している	校長、職員全員、担任	いない	
G	アレルギー対応給食の提供 (対応品目：4品目)	<input type="radio"/> 個人ごとに準備			<input type="radio"/> 対応方法・担当者は各校で 決定している	養護教諭、担任	いない	
H	アレルギー対応給食の提供 (対応品目：7品目)	<input type="radio"/> 個人ごとに準備			<input type="radio"/> 対応方法・担当者は各校で 決定している	養護教諭	いない	
I	個人ごとに除去対応	<input type="radio"/> 個人ごとに準備		<input type="radio"/>		給食センター栄養士	いない	
J	アレルギー対応は行っていない							
K	アレルギー対応は行っていない							
L	アレルギー対応は行っていない							

## 2. 他自治体まとめ：他自治体給食センターのヒアリングのまとめを示す。

町田市の対応方法は、これを参考に今後「中学校全員給食運営検討委員会」で詳細を決めていく。

### 給食センター方式による食物アレルギー対応について

#### ●給食センター方式におけるアレルギー対応は、食品数を限って対応している。

給食センター方式の給食は、複数校かつ大人数に提供するため、食物アレルギー事故が起こらないよう、食物アレルギー対応は簡素なものにしている。 表1 ※1 参照

### 給食（食物アレルギー対応食、通常の給食）で除去する食材以外にアレルギーを有する場合の対応について

#### ●確認方法や担当者は、各校のアレルギー対応委員会にて、各校の実情に合わせて決めている。 表1 ※2 参照

#### ●「給食（食物アレルギー対応食、通常の給食）で除去する食材以外にアレルギーを有する場合の対応」については、対応方法・担当者を各校で決定している。

食物アレルギー対応食で対応が不可能な方は、お弁当持参が最も安全な対応方法であるが、生徒・保護者のニーズを汲んで、対応現場となる学校が対応可能と判断した場合は保護者と学校が協力して対応を行っている。

この場合の対応方法は各校で決めているとの回答であったが、対応する場合は以下の流れで対応していることが多いようである。

- ①給食センターは、「返信用予定献立表」を用意し、学校経由で保護者に送付
- ②保護者は、「返信用予定献立表」に必要事項（除去が必要な日等）を記入
- ③保護者は、「返信用予定献立表」を学校に提出
- ④学校は、保護者から提出された「返信用予定献立表」に基づいて対応する

#### ●提出された「返信用予定献立表」の内容確認方法や担当者は、各校で決定している。

「返信用予定献立表」の記載内容は保護者の責任におけるものとしている自治体多かったが、学校によってはアレルギー事故の発生を予防するために記載内容に間違いがないか内容確認を行っている。確認方法や担当者は、各校のアレルギー対応委員会にて、各校の実情に合わせて決めている。

#### ●給食センター方式におけるアレルギー対応について、その対応方法に保護者または学校が「心配」「無理」「負担が大きすぎる」と感じる場合は、無理をせずお弁当対応を選ぶことにしている。

### 対象者情報・対応方法の共有方法について

#### ●対象者情報・対応方法を共有するための会議の設置や研修の実施について、教育委員会が定め、どの学校も必ず実施できるようにしている。

#### ●喫食当日の対応対象者を、校内で共有している。

喫食当日の対応対象者の情報共有には、複数の方法があった。

- ・朝会で対象者を共有
- ・共通のファイルで管理
- ・対応方法を教室の共通の場所に保管 等

## 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（一次答申案）

現在の中学校給食は、小中一貫校を除く19校で、「選択制・ランチボックス形式」により提供しているが、2025年度までには「全員給食・給食センター方式」による提供となり、中学生の給食環境が大きく変わる。この「全員給食・給食センター方式」による中学校全員給食において、生徒が給食に関心をもち、愉しみながら喫食できる環境を整える必要があるため、適正な給食日数及び給食時間並びに食物アレルギーの対応方法等について、協議を行った。

学校給食は、成長期にある生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスの取れた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材である。**共働き家庭の増加など、昨今の家庭環境の変化や食の多様化が加速する中で、この学校給食を通じて、子どもたちの「豊かな心」、「健康な体」及び「生きる力」を育み、「食を正しく選び取れる」力をより強化することが重要である。**

**これらのこと踏まえ、中学校全員給食の実施に当たっては、各学校の学校長、教職員及び事務職員など、学校運営に携わる職員の意見を十分に聞き、以下の点を考慮した上で、生徒が安心・安全に給食を喫食できるよう、各学校と教育委員会が連携して中学校給食を運営してもらいたい。**

### (1) 給食日数について

給食日数については、授業実施日に給食を提供することを基本として、現在、自校式で給食を提供している町田市内小学校の給食日数や「全員給食・給食センター方式」で中学校給食を提供している他市の給食日数を鑑み、180日～185日程度を基本とすること。定期試験期間中は、学校の要望に応じて給食実施日とすることが望ましく、その場合は給食日数が増えることに留意すること。なお、土曜日・日曜日は給食実施日とはしない。

### (2) 給食時間について

給食時間については、準備から片付けの実践活動を通して、生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることができ、また、給食に関心をもち愉しみながら喫食できるよう、30分（**目安として、準備10分、喫食15分、片付け5分。**）を基本とする。その上で、**昼休憩時間20分と併せて、生徒の準備・運搬・配膳の力、喫食する力及び片付けの力に応じて柔軟に対応すること。**また、授業時間や給食運搬の時間など、各学校の実情を踏まえて学校ごとに適正な時間を確保すること。

### (3) 食物アレルギーの対応について

食物アレルギー対応は、安全性を最優先とすること。給食センター方式の給食は、複数校かつ大人数に提供するため、食物アレルギー事故が起こらないよう、食物アレルギー対応は簡素なものにすべきである。そのため、食物アレルギーを有する生徒には、食物アレルギー原因食材を通常食から個々に除去するのではなく、食物アレルギー対応食の献立を作成し、それによる給食提供を基本とすること。また、一人の生徒へ通常給食と食物アレルギー対応食を併用することは、その管理が複雑となり食物アレルギー事故の発生リスクが高いため、行わないこと。

食物アレルギー対応食については、食品衛生法令で定められた「特定原材料」はアレルギー発症数が多く重篤度が高いため、一切使用しないこと。また、「特定原材料に準ずるもの」は、アレルギー症例数や重篤な症状を有する人数が相当数みられるため、中学生を含む7歳から17歳において発症原因や初発原因となることが多いものは、確実に除去できる範囲で使用しないこと。

各学校においては、緊急時にも対応できるよう学校内での組織体制を構築すること。また、食物アレルギーを有する生徒には、~~将来に向けて「自らが喫食するもの（給食を含む）に、アレルギー食材が使用されていないことを確認してから食べる力」を、給食を通じて培うことができるよう~~、食物アレルギー対応食ではフォローアップできない生徒を中心に、教職員や保護者が連携して生徒をサポートすること。

### (4) 配膳方法等について

生徒及び教職員の負担軽減のため、給食を給食センターから中学校の各階まで届けるものとし、クラス別に運搬しやすい状態にしておくこと。

給食の運搬や配膳を通して、生徒の責任感や連帯感を培うことができ、また、生徒が安全に給食を運搬できるよう、担任教諭を中心に教職員が生徒への指導やサポートができる環境を整えること。給食の運搬や配膳に関する具体的な方法については、給食の安全管理及び衛生管理に配慮し、教育委員会及び学校関係者で協議し、決定すること。その上で、各学校の事情に合わせて柔軟な対応を可能とすること。