

## 第 5 回 大町市学校給食あり方検討委員会議事録

日時：平成 23 年 7 月 26 日（火）

午後 3 時 00 分から午後 5 時 00 分まで

場所：大町市役所第 4 会議室

出席者：大町市学校給食あり方検討委員会委員 10 名

副委員長：暑い中、委員会ご出席いただきありがとうございます。本日は、5 回目の委員会で、いよいよ大詰めになってきております。生きるという、生命の存在に関わる食そのものの安全性、それと、今回の会議で、アレルギーの子ども達の対応と地産地消について、ご協議いただくことになっております。それでは、これから第 5 回の検討委員会を開催いたします。

事務局：教育長が公務出張のため、教育次長が挨拶いたします。

教育次長：皆さんこんにちは。お暑い中お集まりいただき、ありがとうございます。副委員長さんからお話が合ったように、本日 5 回目ということで、これまで 4 回、熱心に検討していただいております。皆さん、色々な立場から 11 名で検討いただき、学校の視察や給食の試食を行っていただき、様々な資料に基づいて、ご議論いただきありがとうございます。今までの発言では足りなくて、気がついたということがありましたら出していただいて、と思っています。

今は放射能の問題で、外部だけでなく内部の被ばくについても問題となっています。今回は、アレルギーについて検討していただきますので、その様な点を踏まえて検討をお願いしたいと思います。なお、正副委員長さんには、調整いただき、ご熱心に対応いただきありがとうございました。よろしく願いいたします。

事務局：次に、委員長からご挨拶をお願いします。

委員長：本日は、ご苦労さまでございます。事務局から詳細な資料をいただきまして、読みこなすことが大変だと思いますが、報告するための柱を見つけて、さすがにこの検討委員会は良くやったなといわれるように、頑張らなければと考えております。食生活に関する問題がたくさん出てきておりますが、児童生徒の安全・安心を守るのが学校給食の目的でもありますので、検討していただき、より良い方法を見つけていきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

事務局：協議に入りたいと思います。委員長さんで進行をお願いいたします。

委員長：私の方で議事の進行をさせていただきます。それでは、1 の第 4 回委員会までのまとめについて、事務局から説明をお願いします。

事務局：本日お配りしました、第 4 回までのまとめという資料をご覧ください。

これまで検討していただきました項目について、意見等をまとめたものであります。1 の学校給食の役割と基本方針についてですが、前回もお話しさせていただきましたが、始めから 5 つ目までが学校給食法にある目的です。それに加えて、あり方検討委員会として、食や栄養に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を判断する能力を習得させる、ということと、地産地消の

推進や郷土料理などを通じて、地域の食材や食文化に触れることにより、自然の恵みや郷土愛を育む、この2点を追加するというところでまとめてあります。

委員の皆さんから郵送でいただいたご意見でも、先程の内容で良いのではないかとということがありました。役割と基本方針については、この7項目を給食あり方検討委員会のまとめとしたいと思います。

2番目の学校給食の管理・運営についてですが、こちらは最終的な形とはなっていないということでもあります。平成16年の教育委員会の方針につきましては、給食センターの建設について委員会等を設けて、出した方針であります。それが初めの4つで、自校方式を継続する、施設整備については、コスト削減に努力しつつ効率的な改修を行う、運営経費については、正職と臨職の構成比を見直すなど、人件費の合理化を図る、中学校から業務委託の検討を行うと共に、栄養士の充実を図るということが、出された方針です。

これに基づいて学校給食の運営を行っていますが、それに加えて以下の部分が今回の委員会で出された意見です。この意見は、事務局に出された意見をまとめたものであります。

アレルギーの対応や施設設備等を考慮して、適正な人員配置をすること、その場合に方式については、一部業務委託についても検討する。衛生管理と食品管理のマニュアル化し、献立や帳票類、消耗品等については、可能な限り統一を図る。アレルギー児童生徒への対応として、専門の調理員の配置の検討を行う。このことは、午前中の勤務だけでも良いということなので、そのような専門職の配置の意見がありました。今後、アレルギー児童生徒が増えることが予想されるため、その対応について検討が必要である。消耗品等の取り組みやすい部分から効率化を図る。できる部分から効率化を図るということです。自校直営方式での運営の継続を望むということで、その際には、栄養士は正規職員を配置し、調理員は状況により臨時職員等を配置すればという意見でした。現在の状況からは、一部委託もやむを得ないと思う。現在の運営を継続する場合と委託にした場合の課題や改善点、問題点について、詳細に検討する必要がある。調理員が急遽休む場合には、現在の状況では、代替調理員の手配が困難である。代替調理員にも、衛生管理等の専門知識が必要となる。以上のような意見でありました。この意見につきましては、本日のアレルギーや地産地消の部分も関わってきますので、最終的なまとめはこれらを踏まえて行っていきたいと思います。

次のページの運営方式及び施設整備について、各学校の給食施設については、学校の大規模改修に併せて改修計画を立て、有利な補助金や起債などを活用して整備を進める。ということで、ご意見としましては、少子化による児童生徒の減少についても考慮し、施設整備計画を策定するという意見が寄せられております。運営方式及び施設整備については、以上のとおりのまとめと考えております。

次に食育と食品管理・衛生管理・職員講習会等については、寄せられた意見の羅列で、まだまとめという段階にはなっていません。

食育については、食育は家庭が基本なので、家庭での取り組みについても検討が必要である。みんなで一緒に安心しておいしい食事をする取り組みや、生産から調理までの過程を学び、食に

関わる人との交流を含めた指導をお願いしたい。食育については、言葉での認知度は上がっているが、市独自に一步踏み込んだ取り組みも必要ではないか。小中で一貫した食育への取り組みについても検討が必要である。というご意見でありました。

次の、食品管理・衛生管理・職員講習会等については、食品管理や衛生管理は、給食を実施していく上で非常に大切なことなので、職員一人一人が徹底できるように、定期的な講習会の実施が必要である。食品管理、衛生管理のマニュアルを作成し、市内で統一した取り組みが必要である。食品管理については、安全な物資購入のために、物資選定委員会を設置してもらいたい。衛生管理については、帳票や消耗品を含めてマニュアル化して作成をしてもらいたい。新規の調理員には、衛生管理について事前講習が必要である。現在は、給食調理員の研修が年1回なので、市独自に開催する必要がある。原発事故により放射能の影響が心配されている保護者も多いと思う。このような事態を踏まえて、情報公開や意見交換ができる場があればと思う。という意見でありました。

その他としては、事故発生時のマニュアルを作成し、対応や連絡先等をフローチャートで明確にする必要がある。正規調理員の年齢構成はどうなっているのか。将来を見据えて委託等の検討をする必要があるため、退職時期やそれに伴う配置についての検討が必要である。意見募集で出された意見については、前回のものも含めて記名にて公開していただきたい。学校給食における地産地消推進の充実をお願いしたい。農政・学校・JA・生産者・農委等の組織づくり。地産地消一覧表の作成。地域食材納入カレンダーの作成など地産地消の推進をということでありました。

以上の意見につきましては、現在までに出された主な意見を事務局でまとめさせていただいたものであります。今日のアレルギーと地産地消の項目が終われば、大きな項目については一通り協議いただいたこととなります。次回からは、そのことを踏まえて、これまで出された意見を事務局でまとめさせていただいて、どのように集約するのかについて検討をお願いしたいと思います。

マニュアルの関係や衛生管理についても提示することになっていましたので、そのことも含めて、若干議論が足りない、まだ結論に至っていない項目について協議をお願いしたいと思います。事務局からは、以上です。

委員長：ありがとうございました。今までの経過を説明いただきましたが、議論が済んでいる部分も含めて、皆さんからご意見があったらお願いします。

事務局：これまでの概略の取りまとめということなので、今後、報告書を作成していただき、時には、さらに細かい部分も加えて、まとめになるということだと思います。

委員長：特にマニュアルを作るとか、その様な作業が一番あとになっているので、検討が済んでいない部分もあります。そのようなことも含めて、ご意見ご要望をお出してください。

事務局の説明では、マニュアルは、各現場の知識・経験等を集めて、総合的に作っていきたいとの話でありました。今まで、県の衛生部で事故防止のマニュアルを作った経験から申し上げますと、食品衛生監視員を集めて、今言った様な方法で作成したことがあるんですが、まとまらなかったです。そこで、いっその事、国の厚生労働省から示されたもの、県の衛生部が示したもの、

これをマニュアルとして、その後、これにどのように対応するかということは現場の問題となります。現場の知識や経験で、対応していただければ、大町市としてのマニュアルとマニュアルの運営ができるのではないかと。

保健所の課長のところに行き、現在使われているマニュアルをもらってきました。このようなものを参考に、大町市のマニュアルを作って、これからどのように対応するのか。事務局には、皆さんから知識やご意見を伺って、立派なものにしていけばどうか、と申し上げておきました。食品衛生法の準則、規約から作ったマニュアルとしておけば、大町市の学校給食のマニュアルとしておけば、過不足なくまとまるのではと思います。

いずれにしても、基本的に事故防止、児童生徒の安全を確保するために、どう対応すれば良いのかの大原則が、食品衛生法にあります。事故があった場合には、原因を特定して、原因に的確に対処すること。それと、汚染経路、感染経路を断ち切ること。そのことをマニュアルに含めて、病原となるものを発見して断ち切る、排除するということが、あとは感染経路を防止することです。マニュアルはそのようになっています。あと残っていることは、児童生徒の感受性です。児童生徒の感受性を低めていくことです。逆にいえば、児童生徒の免疫性を高めていく。これがあると、病原が汚染経路、感染経路をたどってきたときに、児童生徒の免疫性が高いと何ともないということになります。このことをマニュアルに入れることは、困難だと思います。前の2つの部分だけ、しっかり守れば立派なマニュアルになります。これをどのように運営すれば、実際に現場で対応する皆さんが、経験と知恵で対応するということになります。マニュアルとは、本来その様な性格のものだと思います。

委員：食品の中毒の関係も勿論ですが、最近では池田の給食センターでは、雷雨でガラスが割れてしまって、厨房の中にガラスが飛び散ることがありました。そのような時に、実際現場で起こったことについて対応するのでしょうか、どこに連絡して給食を止めるのとか、いろいろ大変だったらしいです。池田の場合は、ごはんとマフィンと牛乳だけは配達できたので、それだけは配って、調理はできなかったの、ふりかけだけは集めたんですが、そこはセンターなので、集めるのが大変だったとかということがありました。いろいろなことが想定されて難しいなとは思ったのですが、衛生面だけでなく事故に関することも、学校毎になるとは思いますが、そんなことも検討が必要だということでした。

委員長：異物混入の対応ですね。

委員：そうですね。調理をするかしないかの判断が難しかったのですが、調理をして小さなガラス破片が入っていたとしたら、その方が大きなことだということで、給食を止めるという判断をしたということです。そのような場合も、何を基準にするのかということも大事なことだと感じました。

委員長：異物の対応は、本来は飯沢さんの方になるのですよね。食品衛生法の中に異物対応という項目がありますから。それに対応してもらおうほかないですね。

事務局：これまでの委員会の中で、食品管理と衛生管理、緊急時の対応のマニュアルについて、統一して作る必要があるというご意見をいただきました。それで、作りましょうということにはな

っています。この委員会の最中に、しっかりと出来上がったマニュアルを提示することは難しいと思いますので、先ほど委員長が言われた様に、国・県の指針を準用しまして、基本的な考えはこうだと、マニュアルの概要を示させていただいて、詳細な部分につきましては、それを持って学校の栄養士と調理員が中心となって、詰めてもらうということによろしいでしょうか。

委員：どこに報告するのかが分かれば、臨機応変に場面場面で対応するということだと思います。それでいいのかなと思います。

事務局：食品管理と衛生管理、それと緊急時の対応ということも踏まえて、どのようなものを作って、項目は何を入れてということと、すでに法律や規則等で決まっている部分を取り入れて、詳細については栄養士等と協議して作っていく方向で考えておりますが、よろしいでしょうか。

委員長：それに関わるフローチャートも同時にお願ひしたいと思います。

事務局：大まかなところについて、ご提示できればと思います。

委員：先週まで、保健所の方で管内の学校給食施設を回らせていただきました。学校によって差はありますが、きちんとできている部分もあったので、ここで統一化していくということであれば、できるのではないかと思ひながら管内を回らせていただきました。難しいことではなく、できているものを集めて、基準や今までのもので、十分ではないかと思ひました。現場の皆さんが使いやすいようにと思ひました。

委員長：きっちりとした原形を作って提示すると、あとは各学校の方で対応してもらうということ

委員：衛生管理と食品管理には関連があります。各学校で、この茹で方はどのように茹でるのが、その部分から始めるとみんなまちまちです。基礎的な野菜の処理は、こうだというのはマニュアルを作るべきかなと思ひます。それぞれの栄養士の感覚と調理員のそれが違ひますので、そこにズレがあると、この学校はこの様に処理している、こっちは違うということになると、そこが食中毒発生の原因にもなるので、衛生管理の中でも食品管理については、現場の栄養士や調理員の知恵だと思ひます。その部分が全学校でしっかりすることで、きっちり対応ができると思ひます。

委員：調理技術マニュアル、衛生マニュアルというものが今回できるんです。そこには細かく載っています。マニュアルは、必要で大事なものだと思ひますが、結局基本的な衛生に関することは、変わらないんです。基本をしっかり身に付けていれば、どんな施設に行っても対応ができると思ひます。基本ができていないから、対応ができないということが現実だと思ひます。施設が新しいだろうが、古だろうが、基本的な知識があれば、どこに行っても変わらないんです。その知識を付けるための講習会を開催する必要があると思ひます。確かに、マニュアルを作ることも大事ですけれども、作る側がそれだけのレベルに到達していなければ、当然できないと思ひます。野菜や生ものの消毒についても、教育委員会からどのような方針でやるのか示してもらわないと、そのところはマニュアルで、衛生管理基準に載っているもので、そうすると、大町市としては、生で出すのか、出さないのか、その部分をはっきりさせてマニュアルにしていくということだと思ひます。マニュアルを作る前の段階でそれだけの知識を持っていないと意味がないと思ひます。実

際に、衛生管理は10年前とほとんど変わっていません。その基本ができていないので、対応できないということになるので、基本をしっかりと覚えてもらいたい。知識として身につけてもらいたい。調理員、私を含めた栄養士もそうです。そのような機会を、もう少し設けていただくといいのではと思います。

事務局：その講習会の対象というのは、栄養士と調理員でいいのですか。

委員：そうです。実際に給食調理に携わる職員でいいと思います。実際に、7月29日に衛生講習があり、学校から質問を出してもらって、保健所の課長さんに答えてもらうという形式の講習も行われるのですが、私がおその係りになっているんですが、出された質問がこんなことも判らなくてやっているのかというような内容もあります。この部分だけは押さえてもらいたいこととかがあるのですが、基本が判っていないんだなと思いました。衛生管理は基本が一番大事なので、しっかり身につけてもらいたいと思います。

委員長：後で差し上げますが、ここに厚生省で示された県で使っているマニュアルがあります。これを見ますと、原材料を受け入れる下処理段階における管理を徹底すること。加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等を死滅させること。加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。などが書かれています。

ただ、今、委員さんがおっしゃられた様に、原材料の納入の際には、どのようにしなさいとか、原材料の品名その他を確認しろとか、納入業者についても確認しろとか、果物や野菜を加熱せずに調理する場合には、次亜塩素酸ナトリウムをどうしろとか、ここまで書いてあります。これをお示しすれば、現場ではすぐ対応できます。この通りに対応していただければ、過不足はないと思います。厚生省からマニュアルとして示されています。これを使うと、今言われたようなことが出てこないのではと思います。

委員：詳細な作業の流れがありますので、物資管理や受け入れ態勢などの基本的な考え方とか。下処理の場合は、どこにポイントを置いて対応するのか。調理の場合はどうなのかとか。最終的には、生ごみの処理はどうするのか。ある程度の基本的なものは、キッチンとすることが必要だと思います。

委員長：感染経路を断ち切ろうとすると、調理室の中のいろんな流れ、例えば、廃棄物や原材料の流れだとか、そういう問題があります。機械器具のレイアウトがそれに沿った形になっていないとうまくいかないことがあります。

したがって、マニュアルがありますと、ここのところは直さなければいけない、と分かる訳です。この厚生省のマニュアルを資料として付けていただければ、分かると思います。調理室のレイアウトがうまくなければ、教育委員会で対応するようにはしていただければと思います。

実際に、調理をしている皆さんも、ここを直してもらえれば、導線がクロスしないなどの要望もあると思います。基本的なことは、承知しておいていただかなければならないと思います。

委員：今回、学校給食施設を回った時に、保健所の食品衛生監視員がそれぞれの施設で、学校給食の衛生基準があるのですが、努力目標的なものになっています。設備的に難しいというところがありましたので、各学校の指導票に書いてありますが、その部分については、教育委員会と相

談するようにしてあります。

中学校は、新しい施設でよかったのですが、下処理のところ、汚染区域と非汚染区域の区切りが、毎室を作ってほしいということだったんですが、どこの学校もなかったりとか、いろんなことがあって、優先的に直さなければいけないところがあるので、一度には難しいと思いますので、順々に対応をしていただければと思います。保健所がマニュアルに沿った中で見て、指導票に残してありますので、その辺も教育委員会で引き上げていただいて、計画的に改修していただきたいと思います。本日教育委員会の方にもお会いするということで、そのようなことを、食品衛生監視員から言われてきました。

委員長：マニュアルについては、よろしいでしょうか。それでは、4回までのまとめについて、マニュアルのことが中心になってしまいましたが、質疑応答を打ち切ります。

次に、アレルギー児童生徒の対応について、事務局から説明をお願いします。

事務局：それでは、事前に送付してある「アレルギー児童生徒の対応について」の資料をご覧ください。

1の食物アレルギーとはということで、人間の体は、外からウィルスや細菌などの異物が入ってくると、防衛しようとする免疫反応を起こし、その反応が過敏すぎると、体に過剰に反応してしまい、そのような反応をアレルギー反応といい、食物を抗原とする反応を食物アレルギーという定義となっています。

大部分の人はその食物を食べても何の症状も起こしませんが、一部の人には皮膚・粘膜症状、消化器症状、呼吸器症状を起こします。重くなるとアナフィラキシーなどの全身症状を起こすということです。食物アレルギーは、年齢に関係なく、一人で何種類もの原因食品を有することもあり、食物を食べてすぐに反応する「即時型」と時間をおいてから出る「非即時型」、両方のタイプを持つ場合もあるということです。

食物アレルギーの原因としては、食物アレルギーを引き起こす三大アレルゲンは、卵と牛乳、小麦で、食品衛生法では、特定原材料として食品表示が義務付けられています。その他にも、資料に書いてある食品については、表示が奨励されています。年齢によりまして、アレルゲンが変化したり、新たにアレルゲンになったりするということです。

3の食物アレルギーの症状ですが、食物アレルギーの症状としては、多くは皮膚のかゆみ、じん麻疹、湿疹などがありまして、その他にも腹痛や呼吸困難など全身に症状があらわれる場合もあります。摂取するアレルゲンの量や年齢によっても、その症状は異なるということで、最重症の形としては、さきほども申し上げましたが、アナフィラキシーの症状を起こすということです。これは、全身の急性アレルギー反応ということで、最悪の場合には、死に至る可能性もあります。

4の食物アレルギーの予防と治療についてです。食物アレルギーの治療としましては、食物アレルゲンを摂取した場合の対症療法と予防的治療に分けられています。

急性症状に対する治療としては、医療機関でその症状に応じた治療を行う。除去食療法としては、原因となるアレルゲンを食事から取り除く。除去した場合には、栄養のバランス考えて代替え食品を与える必要があるということです。食物療法の実際としては、疑われた食物の除去の程

度で、食物アレルギーのレベルは1人1人違いますので、症状に合わせた食物の除去をすることが必要です。代替食物については、除去食に伴って、栄養不足を補うことが必要である。多品目少量摂取法というのは、除去食療法ができない場合に、多品種の食物を少量食べさせるというものです。精神的ケアとして、患者や家族に多大な精神的負担やストレスをもたらすので、その部分の精神的ケアが大切であるということです。あと、抗アレルギー薬を用いて、除去食療法の補助とするということです。

次に、5番目の学校給食における対応についてです。まず、基本的な考え方ですが、学校給食は、教育活動として実施されております。その中で、食物アレルギーを持つ児童生徒に対しても、同様に対応することが大切であります。学校給食でのアレルギーの対応は、明らかな食物アレルギーを持っている児童生徒を対象として実施するという事で、思い込みとか、疑わしいという事で対応することはないということです。アレルギーの対応を受ける場合には、必ず医療機関で受診して、アレルギーの原因を確認していただいて、具体的な対応を医師の指示により書面を提出してもらい対応することとなっています。保護者からも詳細な情報を確認して対応する必要があります。年齢と共にアレルギーが変化しますので、保護者と連絡を取って、医師の診断により毎年適切に対応するという事です。

情報の把握につきましては、入学前のなるべく早い時期に、実態を把握して、食物アレルギーの可能性がある場合には、必ず保護者との話合いの場を持って、対応策を講じるということです。それとともに、幼稚園や保育園からの情報収集、保護者からの情報収集、医師からの情報収集を行います。また、就学前の健康診断時にも、情報を得て対応策の検討を行う必要があります。

入学後は、入学前の健康診断を受けていただき、医者からの診断を受けていただくわけですが、その後も、アンケートや学校で調査等を行なっていただき、保護者や医師からの情報を収集していただきます。児童生徒によってアレルギーのアレルゲンや対応が違いますので、そのことを踏まえて情報を管理する必要があります。情報を管理する際には、プライバシーの保護を十分考慮して対応しなければならないということです。

対応方法の実際につきましては、給食施設の規模や給食現場の条件を考慮して対応する必要があります。

どのような対応をする場合であっても、保護者に対して献立予定表を事前に家庭に配布し、その内容を確認してもらい、原材料名を記載して、二重三重のチェックをするということです。学校としては、出された給食に関して本人が自分で認識出来る場合は、アレルゲンとなる食品を除いて食べてもらう。それができない場合は、学校の給食現場で除去食として提供する。除去食とした場合に、給食のおかずとならない場合には、代替食の提供を行う。代替食も無理ならば、保護者と相談のうえお弁当を持参していただく。ということになります。

児童生徒への指導につきましては、対象児童生徒への個別指導ということで、保健指導と栄養指導、生活指導を行いながら、自己管理能力を育成するという事です。小学生の低学年では、難しい部分もありますが、高学年や中学生では、自分で対応できるように指導を行うということです。周囲の児童生徒への指導としては、アレルギーという病気に対して、理解を持たせて、対



象児童が辛い思いをしないように配慮するということです。その場合には、学級指導や全体指導において実施していくということになります。

その次の資料は、学校給食の手引きの中で、食物アレルギーを持つ児童生徒への個別の指導についての資料ですので、後でご覧いただければと思います。

実際に、委員さんの方でアレルギーの対応を行なっておりますので、学校での対応についてご説明いただければと思います。

委員：仁科台中学校では、入学前の説明会で、保護者に対してアレルギーの調査を行います。アレルギーのあるお子さんで、代替食や除去食を希望するお子さんがいる保護者には、お医者さんに行って、診断書を書いてもらう様式を渡します。医者で診断してもらうお願いをして、その書類は、学校を通じて、保護者から小学校に、小学校から中学校に、と提出してもらいます。診断内容を見させていただいて、保護者の方と直接面談する機会を設けます。その時に、この場合はこのように対応してよいかとか、一番私が気を付けているのは、保護者によっては、子供にアレルギーがあるということを隠しておきたいというかたもいらっしゃいます。なので、実際にクラスに入ったときに、みんなに理解してもらうように話をしているか許可を頂いて、担任を通じてお話をしてもらっています。

特に、重いアレルギーの子供には、日々の細かい食材の書いたものを、だいたい半月ごとに作って、事前に保護者に渡して確認していただいています。この献立の時は、これに変えますといったように書いて、それを確認してもらい、返してもらって、実際に給食を提供しています。献立のやりとりをやって、いろんな病気を持っているお子さんは、アレルギーが出やすいので、1学期終了時に保護者との懇談をしたりとか、なるべく信頼関係を作るように心がけています。

アレルギーは、良くなったり悪くなったりする場合がありますので、そのことはお医者さんの診断書が元になります。例えば、途中から卵が食べられるようになったので、出してくださいと言われても、お医者さんの診断書が無い場合は、提供ができないので、医者にかかって診断書を出してもらうようにしています。良くなって、除去の必要がなくなった場合内は、アレルギー解除届を出していただいています。

うちの学校には、今、2人アレルギーの重いお子さんがおり、保護者とは、献立のやりとりをして、学期末に懇談をしています。中学校は、学校行事が多く、高遠の宿泊学習や修学旅行、登山などの行事があります。行事では、意外と食事のことが忘れられてしまいます。後になって、担任がこれ食べれますかというように聞いてくることがあるので、事前に学年主任に前もって相談してもらうようにしています。昨年のアレルギーの重い子供に関しては、直接、業者と担任でやり取りして対応してもらいました。業者から献立を見させてもらって、具体的に指示をだして対応させてもらいました。日々の給食だけでなく、外に出た時の食事の対応が大変で、修学旅行とかは非常に大変だと思います。受けてもらった業者には、細かく内容を確認していただいて、うまくやっているような状態です。

そのように対応していますが、特にトラブルもなく、保護者とも献立の確認をとってやっていますので、食べちゃいけないものを食べさせて事故が起こったりということはありません。やり

方的には、良いやり方なのかなと感じています。学校の状況については、以上です。

委員長：事務局の説明と委員さんによる現実の対応について、説明がありました。皆さんの方でご質問がありましたらお願いします。一人一人から意見などをいただきたいと思います。委員さんいかがですか。

委員：うちの学校も、今、委員さんが言われたこととほとんど同じ状況なんですけど、昨年よりもアレルギーのお子さんが増えております。一人のお子さんの中に複合していくつかのアレルゲンがあるということや、一人ひとりの状況が違うということで、それに加えて、人数が増えたということから戸惑うことがありました。これまでは、学校給食に対しては、おいしい給食、温かい給食ということで、ありがたいと思っていたんですが、安全ということに非常にウェイトが重くなってきて、お預かりしている子供さんが重篤であると、命にもかかわってくることになるので、私としては、とにかく安全ということに重きを置いて考えるようになりました。

ここからは、より具体的で個別のことになるので、この部分だけは、記録を止めていただきたいのですが。皆さんに了解していただいて。記録を残さないということをお願いします。

【以下の部分は、発言要旨を記載】

人数が多くて、時間までに給食を提供しなければならないということで、慣れていない部分もあって、うまくいかなかったことが、4月の給食でありました。幸い、大事にはならなかったのですが、非常にひやりとしたことがありました。栄養士だけのチェックでなく、専門にチェックする調理員を設けて、学級の方でも担任がチェックするようにしました。後、お盆の色を変えるほか工夫して、絶対に間違いがないようにやってきています。

人間のやることですから、家庭から頂いた献立表のチェックの時に、転記ミスということも一点ありまして、これも特段のことにはならなかったのですが、その後、さらに人数をとということで、調理員も全部含めて前日の打ち合わせの中で見ていく、複数チェックをしています。

実際のところは、ここから角度が変わるんですが、調理員さんがお休みを取ったりして、補充の方をお願いするのですが、アレルギー対応をする場合には、正直、非常に厳しい状態があると思います。

聞いた話では、保育園の方では、小学校の給食の対応と違って、それぞれの保育園に専門のアレルギー対応の調理をされる方がいるとかいないとか、お聞きをしたことがあります。

うちの場合は、全体を作っていく中で枝別れをして、それぞれのお子さんに合わせて除去をするというようなことであります。

ここで、話が一回り終わった中で、調理員の補充で、先ほどもちょっと書かれた物の中にありましたけれども、補充の部分が難しいということで、直接アレルギーのこととは違う角度になってしまいますけれど、本校でも非常に苦勞している状況にあります。時間があれば、調理員の申し込みの採用の状況についても聞かせていただければと思います。

結論的に長くしゃべってて申し訳なかったですけど、これからはこのように考えて、安全

ということを最優先に考えなければいけないという状況の中では、ある程度というか、かなりというか、専門性が要求されるということで、いわゆる調理をしていただくということだけでは、済まない、その様な専門性が求められているということを痛感しているところです。

委員：保育園のことにに関してですが、私は保育園ですとやってきたんですが、私がやっていた時にはアレルギーを専門に調理する調理員はいませんでした。学校と同じような対応でした。特にアレルギーのお子さんがいるからと言って、アレルギー専門の調理員を配置していることはないです。もっと言えば、まだいい方だと思います。学校には、それぞれに栄養士がいますけれども、保育園には栄養士がいないので、統括して私一人で何十人ものお子さんのアレルギーを見ていて、実際にお子さんのアレルギーの状況を見て、判断して、どこまで提供するかということをおのところで決めていて、現場に伝えていく。このようなものは、出せばいけないというような形で、指導してきました。特に重たいお子さんに関しては、直接保護者と話ししたり、園によっては、責任者が臨時の職員ということがあります。なので、臨時の職員のところは特に、アレルギーのお子さんに関しては直接保護者と私が対応するようにできていますので、もっと保育園の方が厳しいと思います。

学校の場合は、お昼だけ出せばいいんですが、保育園はおやつまで関わってくるので、そうするともっと細かいところでの対応が必要になってきますので、学校の方は、栄養士がいるので、きちんと対応すればできると思います。実際に保育園の時は、大変でした。年間に40人のお子さんの対応をして、個別に1ヶ月の間に、5～6人と面談していましたので、そこまでの細かい対応が私一人でできたので、各学校に栄養士がいるのであれば、できるのではないかと私は思います。

委員：この間、あるところでお聞きしたら、それぞれの園にそのような調理員がいて、対応しているということをお聞いたのですが。

委員：正規の調理員がその園の責任者になっているので、そのことだと思います。保護者とのやり取りもしているので、アレルギー専門ということではないと思いますが。全体的な栄養士の様な仕事もしながら、調理員が対応していますので。責任者をアレルギーの専門員とっていらっしゃるのかも知れないですね。特に、アレルギーに対応するだけの調理員は配置していません。

委員長：それで問題はなかったですか。

委員：私がやっているときは、ありませんでした。一つあったのが、時間外保育で市販の食品を長時間保育士が出した時に、アレルギーが出てしまったことがありましたが、給食ではありませんでした。

委員：私の時も、糖尿病のお子さんがいったりということがありましたが、保育園や幼稚園に関わらず、その様なお子さんがいるということは、通常の給食の前のことになります。どのように対応するのかということで、大きなところは調理員さん、あるいは専門の栄養士さんを配置してやっている、特にセンターではアレルギー室を作ってやっているのですが、現場としての自校給食ということが、その点のところが遅れてくるといいますか、施設の面でも取り扱いを作るといことになると難しい。今後、どのようにするかということでは、基本的には、学校給食の基本であ

るということ、そこにアレルギー食のお子さんに対して、除去をするというものが代替でできますので、それを基本のベースに、代替可能な食品は何かということ、栄養士の専門の立場できちっと作っておくことは大切なことだと思います。

食材に何が入っているのか把握し、疑いのあるものは使わないということで、どのように調理、味付けをするかは、多様な調理というもので出てきます。お醤油でも、この醤油はだめだというお子さんもいらっしゃいますので、その部分は専門職が対応するということです。あとは、調理員さんへの指導、学校の先生に対しての指導が大事だと思います。お子さんに対してできる最大限の中でやってあげる。そのようなことが大事かなと思います。

一般の調理をやっていく中で、アレルギーのお子さんだけに専門で対応することは難しいので、そのことについて栄養士さんと調理員さんとの話し合いを十分にいただければと思います。

それから、毎年、必ずアレルギー調査を全校でするようになっていきます。それに基づいて計画を立てるわけですが、これもある程度マニュアルして、どのような調査をすればいいのか。栄養士の先生方が、知恵を絞り合ってやっていただければと思います。そうすれば、栄養士の先生が替わっても、次の先生に引き継がれるということになると思います。替わったことにより、どうすればいいかわからないということにはならないと思います。大町市のアレルギーの対応というものを確りされると思います。

委員：私も今回、学校給食の施設を視察させていただきましたが、アレルギーに関しても、複雑なものを持っている方も一人、単純に除去する人も一人、という率があるんですが、その率だけでは把握できないような大変な部分があって、栄養士さんにお話を聞いても、現在ぎりぎりのところでやっている、頑張っているということを感じました。

その部分もある程度学校毎の判断になってくるのですが、栄養士としては給食を食べさせてあげたいから、なるべく対応してあげたいということと、施設によっては難しいということもあって、その中で、どこまでが学校給食で対応して、許容範囲以上の対応をしてしまうとオーバーワークになってミスが増えてしまうということになると思います。そういった時に、お弁当までも行かなくて、一品交換で対応するのか、献立自体をなるべく安全なものにするのか。今、マニュアルとおっしゃったんですが、統一的なものがあると、正規の方もいれば、臨時の方もいるので、子ども達に対する思いもあって、割り切り方というのが難しいのだろうなと思ったんですけど、手引きがあると安心して、ここまでは対応できるできないの判断が栄養士さん自身できるのかなということと、この施設では個別対応ができるのかということが、ただ除去するだけであればこの施設でも対応できると思います。複雑なお子さんが一人でもいると、対応が大変だと思いました。統一的な勉強会的なもので、どこまでを安全という面でどこまで対応するかを線引きをしてあげるといいのかなと思いました。

年々軽くなっていくお子さんがいるということですが、給食の手引きの方には年に1回診断書を提出してもらうことが好ましいということで、ある学校ではそのようにされていたんですが、他の学校では入学の際には提出するが、それ以降は出さない、いくらお願いをしても、PTAの横のつながりで出さなくてもいいというような話になっていて出てこないというような学校があ

りました。その様な場合には、子供がだんだん食べれるようになってきても、給食で対応しているとすると、負担が増えてしまうということになりますので、医学的に解除するにも、新しく悪くなったにしても、医学的な根拠を基に対応しなければいけないので、必ず診断書を、今提出されていない学校については、2年に1回なり、本来であれば1年に1回がいいんです。そうすると高学年になると、外れていって人数が減ってくるということもあるのではないかと思います。そのあたりの統一ができればと思います。教育委員会で音頭を取っていただいて、それぞれに関しては、先生がおっしゃったようにきめ細かな対応をしていってと思います。

事務局：今の診断書についてですが、2年ぐらい前に県からアレルギー対応のマニュアルが示されて、そこにある診断書の書式で診断書として提出していただくように、教育委員会では、毎年提出をしてもらうように、その診断書によって対応しないと、アレルギーは間違えると大変なことになるので、その様に学校には指導しています。しかし、保護者の方の考え方で、1回出しただけというケースもあるので、校長会や栄養士会を通じて、その部分についても話をしていきたいと思います。

委員長：委員さんは、そのことは承知していますか。

委員：はい。そのように対応しています。

委員長：委員さん、質問、ご意見をお願いします。

委員：質問というか、私もプロではないので、率直な感想を述べさせていただきます。私も親父でありまして、PTAの役員をさせていただいています。うちの子供は、アレルギーがないので、皆様のご苦勞があまり分からないのですが、先程の委員さんや委員さんのお話を聞いて、本当に大変ご苦勞されていて感謝している次第でございます。

アレルギーについては、命にかかわることですので、マニュアルの話もあったんですが、徹底できる部分があれば徹底していただければありがたいと思います。責任者、管理する人間がいないのであれば、配置していただければと思います。もし、配置できないのであれば、先程講習会の話で管理運営のところでありましたけれども、アレルギーに関する知識を人に教えるということは難しいことだとは思いますが、若干でも知識を持っていれば、知識を持っている人間が各校に配置されていれば、対応ができるのではないかなという感想を持ちました。

また、委員さんの方から施設的な、ちょっとここは難しいなという話があって、人を配置することが難しくても、施設であればお金をかければ何とかできるのであれば、先程の汚染区域と非汚染区域ではないですが、対応をお願いしたいです。

私もそうですが、保護者は、学校を信じて子供を送り出しているので、お任せというと語弊がありますが、是非とも子どもの安全に関してはお願いしたいと思います。

委員長：責任者の代替りの人は、いつでも替えられるようになっていきますか。休んだ時はどうするのかということにも繋がりますが。

委員：基本的に学校では、栄養士が責任を持ってやっています。栄養士がいないときは、正職の調理員さんがいるので、その人が対応することになります。実際に仁科台では、それぞれ責任者が決まっているので、最終的に責任者がアレルギーの対応をしています。その中で、最終的に判断

して安全かどうかというものは、私の方で全部確認をしてセットしています。その辺は大丈夫だと思います。

委員長：対応できなかったことはありませんか。

委員：今まででは、ありませんでした。

委員：私も専門ではないので、この場で勉強させていただいています。現場の方たち、栄養士の先生のお話しをお聞きして、頭の下がる思いです。私も3人子供がおりますが、アレルギーを持っている子供がいないので、非常にそういうことに関して他人事で、気楽にしていたんですけども、実際に給食となると本当に大変だと思いました。現場ではそんなことを言っていられないほど大変なのだなと感じて、申し訳がないなと感じました。

負担が大きくなるとミスも出てくると思うので、もし可能であれば、アレルギーに関しても委員さんは、非常に詳しくて頼もしいんですが、その様な経験や知恵を大町市全体の栄養士が共有できれば、重いお子さんが出てきたときにも、経験が浅い栄養士さんや若い栄養士さんに、一中も若い栄養士さんで確り頑張ってもらって頭が下がる思いなんですが、経験のあるということはすごく大きなことなので、伊藤さんの教えとかをいろんなパターンに取り組むことができると思います。そうするとより良い方向に行くと思うので、栄養士会というお話もお聞きしているので、その場でもお話ししていただければ、先ほど委員さんからもお話がありましたが、あるラインというものを決めておくことで業務も少なくなって、精神的に仕事をするのにも負担にならないと思います。働く環境の部分を教育委員会で何とか対応をしていただければと思います。人的なものや設備的なものを配備していただければ、子どもの安全につながるのではと感じています。

まとめませんが、そんな感じです。

委員長：ありがとうございました。専門的な人を養成することはできますか。

事務局：教育委員会としてというよりも、実際に教育委員会で教育機関や研修についての知識があまりないので、専門家の人をお願いをしなければならなくなると思います。人材育成については、研修会で専門家、例えば、保健所や経験のある栄養士から講習をいただくことは可能だと思います。実際に、どのように実施するかについては、今後の検討課題だと思います。

設備については、学校の状況に応じて、すべてを建て替えにより対応ができないので、床の張替や調理器具の整備について、年度の計画の中で実施するように考えております。

汚染区域と非汚染区域のところでは、部屋を囲ったり、アレルギー対応の部屋を設置したりということは、現状では難しいことだと思います。現在の施設の中での対応を実施しているところでもあります。

委員長：委員さん、よろしいですか。

委員：時間がかかっても、是非対応をお願いしたいと思います。

委員：ほとんど、前の委員さんがおっしゃった通りですが、既に各学校では、マニュアルがあると思いますが、マニュアルは読むのも大変だと思うので、実際に、現場の職員さん達が実習や研修で学ぶことが必要ではないかと思います。身についてない方もいらっしゃるということですので、食品管理、下処理についての研修を、年に1度ではなく、統一した形で行っていただきたいと思

います。そうすれば、どこの学校に配置されても統一した対応が可能になると思います。私なんかは、文書だけだと理解できないこともありますので、実際にやるということが大切だと思います。そのような機会を持って、職員さんが対応できるようにと思います。

委員長：そんなに難しいマニュアルなのですか。

事務局：県から配布された物を配って、それに準じて対応していただいているので、市独自のマニュアルというものではないです。アレルギーについては、個々でアレルゲンが違うので、その都度考えながら対応しなければならないので、難しいところだと思います。先ほど委員さんも言われた様に、安全を第一に対応してもらうことが一番重要なことですので、そのためにはどうすれば良いかについて、検討が必要だと思います。

委員長：委員さんどうですか。

委員：安全安心といいますけれど、安心というのは人それぞれの価値観で違うと思うんですけど、安全ということについては、先ほどからマニュアルのことなどがあがっているんですが、ある程度指針があるものだと思います。先ほどから、対応できていない例などをお聞きして大変びっくりしております。衛生管理については、それは前提だと思っておりましたので、できていないようでしたら市で統一するなり、県の指導などを含めてお願いしたいと思います。衛生面とアレルギー対応の両方に言えることだと思います。

そのためにも、意見の運営のところ、一部業務の委託を行うとありますけれども、委託は今の炊飯程度にさせていただいて、臨時職員が増えて正規職員を補充しないようになってはいますが、是非、責任ある正規職員を雇っていただくこと。それから、おっしゃってましたけれど、栄養士さんが責任を持って安全については対応してくださっていると思いますので、そのこともお願いしたいと思います。

委員長：業務委託は決定したわけではないですね。

事務局：はい。平成16年の時に、中学校から一部業務委託をするということで、一番大切なことは、安全な給食をどのように提供するかということだと思います。そのために、臨時職員だろうが、正規職員だろうが、業務委託だろうが、安全なものを提供することが第一だと思います。そのことについては、皆さんも同じ考えだと思います。正規職員で、専門職で配置することが一番だとは思いますが、前回の委員会でもお話しした通り、職員の定数管理などからも、教育委員会だけ必要なのですべて正規職員にしましょうということは、市全体の職員配置から考えても非常に難しいことだと思います。現状のところ、どのようにすれば、安全で安心な給食が提供できるのか、正職も年を重ねていくと退職になってきます。そのような場合に、臨職で、責任を持った対応ができるのかどうか。安全を優先した場合には、専門職というのが、先程のアレルギーの話にしても、衛生管理にしても一番重要なところになりますので、それに対応するには、学校給食として何が必要なのかということだと思います。臨職にする場合にも、衛生管理を徹底するような条件をつけたり、資格的なものがいいのか、その様なことを踏まえてやるのかどうかということだと思います。

正職がいい、臨職がいい、委託がいい、ということではなくて、安全に給食を提供するために、

現状況場合には、どうすればいいのかということについて、今回、アレルギーの話も出ましたので、次回以降に運営のことについては、現状はこうなのでこのようにした方がいいということについて、ご協議いただければと思います。

委員長：まだ、議論の余地がありますからね。そのようなことだそうです。

委員：いずれにしても、市できちんと責任を持って、対応していただきたいと思います。

委員長：委員さんどうですか。

委員：私は、保健センターにいて、今年で3年目ですけれども、経験も大変浅いのですが、3年いた中で食物アレルギーに関しては、乳幼児健診を通して感じるのは、小麦、卵、牛乳のお子さんは、増えていると感じます。原因が何かについては、はっきりとした科学的根拠が出ていないものですから、アレルギーが疑わしいお子さんについては、医療機関での受診を奨めています。お母さん自身が、この子は卵アレルギーだから食べさせていませんというように、自己判断で制限しているお母さんもいるので、その様な方にも専門機関で受診されるように、自己判断をしないようにお話ししています。

給食に関しては、少子化が進んでいて生まれる子どもの数は減っていますが、その様な状況でもアレルギーのお子さんが増えている状況ですので、給食でもアレルギーのお子さんが増えるのではないかと懸念しています。今後、責任を正規の職員が、栄養士の立場からして、責任を負うことは仕方がないことだと思いますが、栄養士も人間ですので、体調等でそこまで気が回らないこともなきにしもあらずだと思うのですが、そうした場合に、一人ですべてを確認して、安全を確認して提供することが難しいのであれば、2人ないしは3人で責任を持ってできるように、調理員さんにも専門的な知識を得られる場、または、学校の給食に係る方たちの情報を交換する場などで、今すぐにでもできることではないのかなと思います。

委員長：そのことについては、どうですか。

委員：確かに沢山の人が関わることは、いいことだと思います。しかし、逆に関わりすぎてしまうと、この人はここを分かってくれているだろうなということで、落としてしまうことがあると思います。人数が沢山いればいいということではなくて、責任者が必要ではないかなと、私は思います。実際に、やってくれていると思ったことをやってなかったりすることがあるので、仁科台では、献立毎に責任を持たせるようにしています。前日には、必ず除去をどのようにやるのか、説明をして、この時点で除去してください、味付けをしてください、このようにしてください、というような細かい打ち合わせをして行っています。

委員：委員さんは、経験もあってしっかりしているので、メニューごとに責任を分けることができると思うんですけれども、私のような新米の栄養士なんかですと、もしかしたらあるのかなと思うんですけれど。この学校の状況は、仁科台だけではなくて、他の学校の状況がどのようになっているのか確認して、その様に行われていないのであれば、委員さんの考え方を参考にさせていただくことが必要でないかなと思います。

委員：それか、最初の段階で献立をアレルギー対応に合わせてしまうということもあります。そうすると自分でも分るじゃないですか。アレルギーに近い献立を立てていくと、除去するものも少



なくて済むということになります。あえて、アレルギー食に近い献立にするというのも、一つの方法だと思います。

委員：そのような工夫も含めて、マニュアルというか体制作り、誰が入れ替わってもできるような体制を、ベテランの方が献立をたてるときにはこのようにしたらとか、魚介のエキスみたいなちょっと怪しいものは手作りの違うもので代用してとか、その様なことが体制としてできれば、すごく安心というものになると思います。

委員：献立もそうですが、すべて基本というものを、衛生管理もそうですが、8人も栄養士さんがいらっしゃるので、その力というものが自校給食の良さだと思うんです。経験が浅い、多いということではなくて、栄養士自身の基本的なものをマニュアルで作っておくと、新しい方が来てもきちっとできると思います。アレルギーのお子さんというのは、それぞれ違いますけれども、その部分というのは、皆さんの情報なんです。私の学校では、このようにやっていますというような情報交換をした中でも、規則的なものを作っておくと、やりやすいのではないのでしょうか。そのことを私は、前から言っていることなんです。

委員：市の栄養士さんで打ち合わせする場はあるのですか。

委員：今年は、ひと月に一回の計画で栄養士会をする予定ではあります。そのような場で、実際にアレルギーの対応の質問、意見も出ることがありますので、その場でお答えしたりして情報交換などをしています。その状況になってみないと判らないこともありますので、事務局でアレルギーの対応について入っていただいても、栄養士ではないので、どのように対応していいのか判らないと思うんです。

なので、市内の栄養士会の際に、私の方からそのようなお話をさせていただきますし、事故があった場合にどうしたらいいのかとか、そういうことも話していただければ、対応方法についてもお話しできると思います。聞いていただければ、判ることについてはお答えいたします。やり方だと思うんです。やり方のコツを知ってしまえば、どんなアレルギーのお子さんが来ても対応できると思います。

委員：定例で会議をやっているのであれば、そのところで充実していってもらえればと思います。

委員長：そのような対応をしていただいているみたいです。

委員：アレルギーの対応については、何年も前から県でも何回もマニュアルが出ています。その過去のデータを集めて一つの物を作る、調査表はこの形とこの形という様に出ていますので、大町の場合であつたら、仁科台ではこう、北小ではこう、ではなくて、一つのものをということが大事ではないかと思います。後は、それぞれの情報の中で、学校によっては、何件も対応しているところがあるので、情報交換しながらやっていけばと思います。

委員長：しかし、文書ばかりもらっても、読むのに困りますね。誰でも分るものにしていただかないと。

次の議題ですが、時間の関係がありますがいかがいたしましょう。この次の委員会にしますか。

事務局：それでは、次回の委員会と今後の進め方について、よろしいでしょうか。

当初のスケジュールでは、あと2回でこの委員会を終了ということでした。本日の委員会でも、

地産地消の項目ですとか、運営の関係も協議が終了となっていません。ですので、あと2回というのを数回、まとまりがつくまで委員会の開催を、回数を増やさせていただきたいというのが、事務局からの提案であります。マニュアル関係についても、先ほど委員長や委員から話があったように、基本的なものを提示することもできてないので、最終を12月の中旬を目途に、3~4回の委員会の開催をお願いしたいと思います。委員会のまとめの状況に応じて、回数を増やさせていただければと思います。

そのことをお諮りしていただいた後、今後の日程について調整させていただければと思います。  
委員長：今のご提案についてですが、まとまるまであと数回、12月中旬まででやりたいということですが、皆さんいかがですか。

#### 【異議なし】

委員長：それでは、その様に日程調整をお願いします。

事務局：そうすると、次回の委員会ですが、地産地消の部分が終わっていないので、その部分も次回でご協議をお願いしたいと思います。それと、今までの部分を、事務局で、議事録といただいた意見でまとめさせていただいて、資料として作成したいと思います。第6回は、9月の末頃でお願いしたいと思います。

委員長：具体的な日にちはどうですか。

事務局：9月29日の木曜日はいかがでしょう。

委員長：みなさんどうでしょうか。

#### 【了解】

事務局：それでは、9月29日の木曜日、午後3時からということで、会場については、別途通知いたします。後は、10月下旬、11月に2回ということをお願いしたいと思います。4回で、報告書のまとめをお願いしたいと思います。よろしくをお願いします。

委員長：地産地消は次回でということをお願いします。

委員：よろしいでしょうか。どこでお話すれば良いか判らなかったのですが、4番の食育についてですが、食育が大事であるということは、承知しておりますが、この委員会としては、食育は大変幅広いので、委員会の回数が限られているので、この委員会は学校給食という委員会なので、学校給食でできる範囲のところといいですか、言い方が誤解されると困るんですが、家庭のところに踏み込んで、食育云々というところまでは、この委員会としては、ということよろしいのでしょうか。

事務局：食育については、学校でどのように対応していて、小中連携ですとか、学年毎に目標を設置したりとかの具体例が示されて、当然家庭に対しても通知して啓蒙など、食育についての認識を深めてもらう、どうあるべきかということについては、やらなければならないと思いますので、

方向性だけは、前回の議事録などから事務局でまとめをさせていただいて、そのことについて委員さんで検討していただければと思います。

委員：この場では、これ以上踏み込んだ協議はしないという理解でいいですか。

事務局：その時の状況に応じて意見を出されてもいいのではと思います。最終的なまとめというのは、細かい部分までということにはならないのではと思います。方向性がこうあるべきだとか、このような形が望ましいというまとめになるのではと思います。そこに至るまでに、詳細なところの議論が必要であれば、その都度検討してもらおうということだと思います。

委員：今委員さんがおっしゃったように、学校としての食育ということになると大きなことになりますが、給食との関わりということはどうでしょうか。

委員長：給食に占める食育の割合、ウェイトというのは高いんですね。

事務局：給食自体が食育の一貫だと思います。

委員長：そうすると、食育はずすことはできませんね。

事務局：そうですね。委員さんが言われた様に、学校で保健の関係とかではなくて、給食に関しての食育について、進めればどうかということだと思いますが。そのようなことでいいと思います。

委員：食育というと非常に広いと思うんですね。家庭のところまで踏み込んで、この委員会では、ちょっと大変ではないかと思うので、ある程度給食に絞った形でよくはないかと思ったので。

委員長：でも、5つの重点項目の中に食育も入っていますよ。

委員：できれば、家庭を巻き込みたいんです。

委員：家庭からということが大事ですね。

委員：給食という教材がありますので、食べる者の教材がありますので、学校としての食育に係るものは何かということで、そこに、枝分かれして保健の授業にも当然出てきますし、教育という部分の連携で、家庭ではどうしたらよいかということにもなります。食育とは、校あるべきものだという方向性は出していったらと思います。ただ、その施策としては、具体的に試食会など、いろいろあります。一つの例としてあげられるということではないでしょうか。

委員：中心は給食でいいと思いますが、やっぱり、食育が家庭でできなくなったから学校でやっていただきたいということになってきているので、栄養士としては、可能であれば家庭に食育を戻したいんです。保護者の方もだんだん食事に関しての関心がなくなってきているので、給食を媒体として、家庭に食育を戻して、本来ある食育というものを家庭でお願いしたいと思います。わたしは、そういう考え方です。

委員：関連がありますから、決められないですね。食指導になる訳です。PTAがあった時に、お話しをするとか、学校給食を通してどこまで家庭に持っていくのか、その可能性を探っていけばいいんじゃないかと思います。学校が学校でありますし。

委員：国の第一次食育計画に家庭でのということが明文化されています。国がそのように出しているんで、今度県や市町村が改定するときには、その視点が入ってくると思います。

委員長：そうすると、食育と学校給食は、切り離せませんね。スーパーにお皿を持って行って、お

かずを買ってきて食卓に出すという話もありますから。そんな家庭に食育を任せられませんよね。

委員：家庭を巻き込むとか、保健委員会の中で家庭の、PTAの方たちにも確りと啓発するとか、各クラスでも啓発してほしいとか、その様なあたりまでですかね。

委員長：委員さん、その様な実情だそうです。

委員：連携していくということで、大町市には、食育応援団もありますので、その様に全体で家庭のお母さんたちも協力していくということでいいんじゃないでしょうか。大きくとらえた方がいいんじゃないでしょうか。

事務局：今言われたことも踏まえまして、意見を集約して皆さんにお諮りしたいと思います。

委員長：再度、意見を出していただく時間をいただいて、お願いいたします。

委員：先ほどよりも若干気温も下がってまいりました。きょうは、アレルギーについて大変熱心にご協議いただきました。それぞれの方向性についてもまとまる形が見えてまいりました。今後も引きつづきお願いしたいと思います。次回は、9月29日になります。地産地消についてですので、また、皆さんからご意見をいただきたいと思います。本日は、ご苦労さまでございました。