

## 会 議 記 録

高松市附属機関等の設置、運営等に関する要綱の規定により、次のとおり会議記録を公表します。

会 議 名	令和4年度第1回高松市学校給食アレルギー対応委員会
開 催 日 時	令和4年5月26日（木）15時30分～16時45分
開 催 場 所	オンライン開催（傍聴場所：朝日新町学校給食センター2階 会議室）
議 題	(1) 食物アレルギー対応の実施基準の見直しについて (2) 食物アレルギー対応希望調査票及び面談記録票の見直しについて (3) 事故事例の報告について (4) 献立作成方針、物資選定方針について (5) 除去食の対象品目の見直しについて (6) 意見交換
公開の区分	<input checked="" type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 一部公開 <input type="checkbox"/> 非公開
上 記 理 由	
出 席 委 員	眞鍋委員、西庄委員、高橋委員、溝渕委員、河本委員、多田委員、下岡委員、村尾委員、山西委員、堀委員
傍 聴 者	1人（定員5人）
担 当 課 及 び 連 絡 先	保健体育課 087-811-6300

### 会議の経過及び結果

#### 【内容要旨】

- 誤食事故が発生した場合は、事故報告書によって報告することとし、手引きに追加する。
- 献立作成方針、物資選定方針を手引きに追加する。
- 除去食の対象品目のうち「大麦」の取扱いについて、引き続き検討する。
- A小学校の除去食対応について、対応委員会委員の意見を集約する。

#### 【会議内容】

(事務局)

議題に入る前に報告と前回の質問への回答をする。

- ・保護者から電子媒体による資料提供の要望が上がっていることへの対応として、3月下旬から保健体育課のホームページに、加工食品等アレルギー一覧表のエクセルデータとPDFデータを掲載している。
- ・手引きにおいて「調理員は、栄養教諭の指示のもと除去食調理をする」となっているが、栄養教諭未配置の調理場では、どのように対応しているのか？という質問への回答は、調理員が毎月の献立表を見て、卵使用日の作業手順を決めている。

#### 議題（1）食物アレルギー対応の実施基準の見直しについて

事務局から説明（資料1）

(委員)

各学校に（児童生徒が持参した）弁当を保管する冷蔵庫がないため、保管が難しいといった意見も聞かれるので、専用の冷蔵庫を購入する費用や予算の確保を留意していただきたい。

(委員長)

専用の冷蔵庫を置いている学校数、職員室の冷蔵庫に保管している学校数を調査できないか。

(事務局)

現状把握をするため、各校のアレルギー対応について調査する必要があるので、弁当の保管方法や専用の冷蔵庫の有無についても調査項目に入れて調査したい。

## 議題（２）食物アレルギー対応希望調査票及び面談記録票の見直しについて

事務局から説明（資料２－１、資料２－２）

(事務局)

給食に使用しない食品である、そば・ピーナッツで「微量も不可」にチェックが入っている方については、給食の提供はどうなるのか。

(委員)

面談での聞き取りは必要ではあるが、給食で使用しない食品であれば、給食は提供できる。

(委員)

資料２－１「３学校給食における対応の希望について」において、除去食対応をしていない場合で、保護者が献立を確認し、教室で先生の手助けのもと献立を除去している対応は、どれに相当するのか。

副食の中で食べられるものと食べられないものがある日は、食べられないものを（教室で）取り除いて、家庭から持参した代替りのものを食べている。その取り除く対応は、低学年の場合、先生がされることが多い。この問題については、どういう方針となるのか。

(委員長)

次回に、事務局から回答をお願いします。

## 議題（３）事故事例の報告について

事務局から説明

- ・前回の対応委員会において、事故・ヒヤリハット事例は、できる範囲でエクセルシートに入力して報告することになった。しかし、児童生徒の生命にかかわる事故の場合は、報告書（資料３）により詳しい経過や改善策の報告が必要と思われる。
- ・報告された事例は、年に１回程度、アレルギー対応委員会で改善策等について協議し、学校にフィードバックできればと思っている。
- ・報告書による報告について、手引きに追加したい。

(委員)

- ・「エピペン携帯の有無」の項目において、「処方されていたが携帯していなかった場合」も□を追加してチェックを入れるようにする。
- ・表外の「※香川県小児科医会食物アレルギー対策委員会作成」のマークを「※」以外にする。
- ・「発生場所」の項目において、「その他」のカッコの位置を修正する。
- ・「発見者」の項目の養護教諭に、養護助教諭を追加する。

(事務局)

本報告書で報告する事故の基準について、医療機関にかからず、学校で経過観察して大事に至らず済んだ事例も本報告書で報告した方がよいか（若しくは、エクセルシートへの入力による報告でよいか）。

(委員)

軽微なものでも報告してもらうのが基本である。ただ、義務ではなく、解析して安全につなげたいという目的を明らかにして、協力を仰ぐという方向でいって欲しい。

(事務局)

(原因物質を食べる前に気づいた) ヒヤリハット事例は、できる範囲でエクセルシートに入力していく、(原因物質を) 食べてしまった事例は、できる限りこの報告書で報告するという方向でいく。

#### **議題（４）献立作成方針、物資選定方針の作成について**

事務局から説明（資料４）

- ・食物アレルギーに関する献立作成方針及び物資選定方針を作成し、手引きに追加したい。
- ・基本的には、文部科学省の学校給食におけるアレルギー対応指針を参考にしつつ、本市の現在の対応を明文化している。
- ・新たに、「かに（加工品含む）」及び「アーモンド以外のナッツ類（加工品含む）」は使用しないとしている。

(委員) 異議なし

#### **議題（５）除去食の対象品目の見直しについて**

事務局から説明（資料５）

- ・献立作成方針及び物資選定方針において、「かに（加工食品を含む）」を使用しないとしているので、除去食の対象品目から外れる。
- ・大麦について、栄養教諭より「対象品目から外す」若しくは「麦ごはんの大麦の除去に限る」として欲しいとの意見が上がっている。大麦は、食品表示法において、表示義務がある食品及び表示が推奨されている食品ではないので、給食物資の規格書にアレルゲンとして表示されていない。そのため、保護者への配布資料の作成時に苦慮している。

(委員)

「麦ごはんの大麦の除去に限る」で残して欲しい。なぜなら、大麦アレルギーは小麦アレルギーの約50%で合併し、特に重い小麦アレルギーの方に多いと言われている。また、小麦は3番目に多い原因食品である。

麦ごはん以外に、大麦はどんなものに含まれているのか？

(委員)

リゾット、もち麦入りスープなどがある。

(委員)

麦茶、味噌、醤油などの加工品についてはおそらく問題はないが、リゾットやスープに入っているものだと症状が出る方がいると思われるので、除去食がなくなると大変になる方もいる。

(委員)

(リゾットの大麦除去は)今もしているので(継続しても)影響はない。やはり保護者への配布資料に不備がないかということが一番気になっている。

例えば、7月にもち麦入りスープがある。もち麦の商品規格書にはアレルギー表示がないため、大麦のアレルギー表示が必要かどうか悩んだということがあった。

(委員長)

(大麦の表示が必要な食品について)調べたことを集積していき、市内の栄養教諭と情報共有していけばいいのではないかと。

(委員)

麦ごはんについては、小麦アレルギーの方で小学校に入学する前に負荷試験をしている方もいる。

麦ごはん以外の場合、献立名に「大麦入りリゾット」「もち麦入りスープ」などと入っていると、保護者の方が気付くかもしれないし、これまで大きな誤食事故がないのであれば、食べることができる方が意外といえるのかもしれない。(その点についても)情報を集める必要があるようである。

## 議題(6)意見交換

(委員)

A小学校のアレルギー対応について提議したい。

- ・A小学校の給食調理は、今年度から、B調理場からC調理場に変更した。
- ・B調理場は、除去食対応(卵、小麦、えび、かに、いか)をしているが、C調理場では未実施である。
- ・そのため、A小学校の除去食対応について、B調理場で対応していた児童については継続してC調理場で実施するが、新1年生からは対応しないことになった。
- ・保護者の方は大変困惑されている。卵だけでも除去食対応してもらえないと言われていた。
- ・食べられない献立の給食費を返金してほしいという声も上がっている。
- ・共働きの家庭で、毎朝、献立表を確認し、代わりのおかずを作るというのはとても大変なことである。
- ・対応委員会として、改善に向けて行政に提案等ができないか。

(委員)

調理場の現状についてお伝えさせていただきたい。

- ・朝日センター、六条町センター以外の調理場は、(除去食用に)区画された部屋やスペースはないので、例えば、除去食用のIH調理器のすぐ近くに、通常食に入れるうずら卵が置いてあるということもあり、アレルギー混入のリスクが常にある。
- ・食器や道具の洗浄は通常食と同じである。
- ・アレルギーの専門知識を持った職員は、調理場の中で栄養教諭・学校栄養職員のみのため、除去食のある日は授業を調整している。ダブルチェックも難しい。
- ・対象品目を増やすかどうかという問題もあるが、本校は以前、えびとかにの除去食をしていたが、食中毒防止の観点から難しいと判断し、現在は、卵・うずら卵のみの対応としている。
- ・除去食対応をしてあげたい気持ちはどの調理場にもあるが、古い施設は非常に難しい状況にある。
- ・調理場間で対応に差があるために、問題が発生している。除去食の対象品目については、(対応委員会において)時間がかかっても慎重に検討していただきたい。

(委員)

六条町センターのアレルギー食調理室について説明

- ・アレルギー食調理室の入り口は足踏み式の自動ドアで、手を使わずに開閉できる。
- ・除去食は、この専用調理室で通常食とは別に調理している。
- ・でき上がった除去食は、個人容器に配缶して、専用かごに入れて配送している。コンテナに入れるところまで除去食担当者がしている。

(事務局)

- ・昨年度、C調理場の回転釜の増設工事等を行い、今年度からA小学校の給食をC調理場で調理している。
- ・A小学校の除去食対応について、教育委員会、学校、調理場とで協議を重ね、B調理場で対応していた児童は継続し、新1年生からの対応については、他の受配校も実施していないということ、また施設設備面から児童生徒の安全を考えると難しいということから中止した。
- ・本市には調理場が34場あるが、朝日センター、六条町センター、塩江調理場以外の調理場は老朽化が進行している。その対応として、整備計画を策定し、調理場の整備を進めていくとして取り組んでいる。
- ・現在、A小学校の保護者の方と協議し、今後の方向性について検討している。委員の皆様のご意見もいただき、こういった形がベストなのかを検討したい。
- ・副食のうち食べられないおかずの給食費を返金するというのは難しい。

(委員長)

(各委員は) A小学校のアレルギー対応について、意見を事務局までメールで送る。

### 3 その他 今後のスケジュール

(事務局)

次回の対応委員会では、本日いただいた意見を反映させて、本市手引きの改訂案を取りまとめたい。

本市手引きの改訂時期は、来年度入学者のアレルギー対応の準備に間に合うよう、これまで協議した項目について9月に改訂し、各学校へ通知したい。

次回の検討委員会は8月を予定している。