

## A小学校における除去食対応について

## ～これまでの経緯（課題）～

- A小学校の学校給食は、元々、B調理場で調理し提供していたが、同調理場の受配校の児童生徒数の増加により、同調理場の調理能力では対応できなくなったため、平成21年度からC調理場に変更した。
- 令和3年度に、B調理場の厨房機器の増設工事等を行い、令和4年度から、A小学校の学校給食はB調理場で調理し、提供することとなった。
- しかし、C調理場では、食物アレルギー疾患のある児童への除去食対応（卵、小麦、えび、いか、かに）を行っていたが、B調理場では、施設整備面等の問題から、除去食対応を行っていなかったため、令和4年度からのA小学校の除去食対応が難しいという問題が発生した。
- 教育委員会、調理場、学校と協議した結果、C調理場で除去食対応を行っていた児童（現2年生～6年生）は、小学校を卒業するまでの間、引き続き、B調理場で対応することとし、新1年生からは（新規発症者含む）、除去食対応を行わない方針とした。
- その後、A小学校の保護者より、現2年生～6年生だけでなく、新1年生からの除去食対応を実施してほしいという要望が上がり、現在、関係者と協議を進め、今後の対応について、協議・検討を進めているところである。

## 【B調理場の現状】

	受配校数	食数	除去食対応
令和3年度	4校	1, 241食	未実施
令和4年度	5校	1, 716食	A小学校の2～6年生 8名分実施

◎令和5年度以降のA小学校における除去食対応について（委員意見集約）

<p>懸念意見</p>	<p>○方針が頻繁に変わると保護者が混乱するため、変更しない方がよい。</p> <p>○一番大切なことは、子どもの命を守ること。現場の担当者が少しでもリスクを感じる場合は、難しいと思われる。</p> <p>○保護者の立場から考えると、同じ調理場で受配校によって差があるのは理解しづらいと思うが、危険を冒しながら除去食対応をするのも怖い。</p> <p>○より安全なスペースが確保できないのであれば厳しい。ヒューマンエラーも起こりうる。</p> <p>○「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」（以下「対応指針」）に記載されている大原則を改めて確認すべきである。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・安全性を最優先とする。</li> <li>・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）対応を行わない。</li> </ul> <p>○共同調理場として、すべての受配校に対して、無理なく同様の対応ができる内容を考える必要がある。</p>
<p>予算、人員の確保が必要</p>	<p>○保護者はすぐにでも対応してほしいと願っているが、計画的に「人、もの、予算」を検討し、確保していく時間は必要である。</p> <p>○すべての児童生徒が食べられる給食を提供すべきである。そのために予算をつけてほしい。</p> <p>○除去食対応の実現のためには、予算をつけて、人員の配置をお願いしたい。</p> <p>○予算、人員、設備の充実を確保しなければ難しいと思う。</p>
<p>献立作成、物資選定で配慮</p>	<p>○高松市は、アレルギー不使用の物資を優先的に選定する努力をしている。味や価格より、安全・安心を第一に考え、すべての児童生徒ができるだけ同じ給食が食べられるよう配慮している。</p> <p>○卵やえびなど、発症数の多いアレルギーについては、献立作成の段階において使用回数に配慮していくことで、除去食対応をしていなくても、保護者の負担軽減になると思われる。</p> <p>○カシューナッツ・かには、手引き改訂により、不使用となる予定である（その結果に至るまでに、栄養教諭内で協議を重ねた努力を知ってほしい）。</p>
<p>B調理場の現状</p>	<p>○調理場が狭いため、除去食対応の有無に関わらず、作業スペースの確保が困難な日がある。</p> <p>○除去食対応の作業スペースが確保できない献立の日は、事前に献立変更を行い対応しているが、対応人数が増えると献立変更が増えることが考えられる。</p> <p>○栄養教諭2名で除去食対応している。1名が不在の場合、調理員の補助が必要であるが、現実的に難しい。</p>

【その他】

<p>教室の現状</p>	<p>○食中毒防止、異物混入防止、コロナ感染対策などの衛生的な配慮や指導、給食指導、様々なトラブルへの対応など、1人で最大35人の児童生徒を管理しているため、ヒヤリハットは起こりえる状況である。その中で、アレルギー対応を求められるのは、さらに現場を疲弊させる。</p> <p>○自己管理ができる児童生徒ばかりではないので、誤って食べてしまったり、本人が気を付けていても、周囲の児童生徒の行動によって混入してしまったりすることもある。</p>
<p>調理場の現状</p>	<p>○対応指針には、「対応食担当の調理員を区別化する」と記載されているが、区別化できる調理員数は配置されていない。</p> <p>○調理工程上、うずら卵、えび、いかなどは最後に入れるのが難しく、取り分けによる除去食対応が難しい。</p> <p>○除去食対応はしていなくても、アレルギーへの配慮はしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・乾物は、異物やアレルゲンが混入していないか目視確認している。</li> <li>・乳製品を開封するタイミングや人を限定し、他のおかずや食器に飛散しないようにしている。</li> <li>・回転釜に食材を入れたり、出来上がった料理を配缶したりする際、隣の釜に混入しないよう、それぞれ蓋を閉じながら作業している。</li> </ul> <p>○施設設備・人員等が整っている状況で、子どもたちに魅力的で安全な給食を提供したいと思っているが、現場によってはかなわないことも多い。</p>
<p>市内全域の除去食について</p>	<p>○全市的に除去食の対象品目を「卵」だけにする（卵も対応できないところは保護者に理解してもらう）。</p> <p>〔理由〕アレルギー対応児童の把握ができるのが前年度末なので、人数が急に増えると確実に対応できるか不安である。現場は、異物混入・食中毒防止にも留意しながら調理・配膳している。職員は異動もある。確実に対応できることを最優先すべきである。</p>
<p>アレルギー対応委員会について</p>	<p>○アレルギー対応委員会において、もう少し時間をかけて慎重に検討していく必要性を感じている。それぞれの立場で発言できる時間を確保してほしい。</p>