

## 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3回高松市学校給食アレルギー対応委員会
開催日時	令和5年2月16日(木) 15時00分～16時10分
開催場所	朝日新町学校給食センター2階 会議室
議題	(1) 学校給食における食物アレルギー対応の現状について(アンケート結果及び考察) (2) 事故・ヒヤリハット事例の収集方法について (3) 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、岡村委員、下岡委員、村尾委員、山西委員、堀委員
傍聴者	0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】

- アンケート結果から、「持参弁当の取扱い」「教室での確認方法」「研修の在り方」などについて、課題が見えてきた。各課題について、引き続き協議していく。
- 事故・ヒヤリハット事例を収集するには、まずは、学校現場での意識向上と工夫が必要である。

#### 【会議内容】

##### 1 報告事項

事務局から説明(資料1)

##### 2 議題

##### (1) 学校給食における食物アレルギー対応の現状について(アンケート結果及び考察)

事務局から説明(資料2、参考資料)

(委員)

校内にアレルギー対応委員会がある学校が非常に少ないが、対応委員会がない学校は、校内においてマニュアル改訂の周知はどのようにされたのか。

(委員)

アレルギー対応委員会という名称のものがないだけで、市から周知のあったものは、職員会等で周知している。

##### (2) 事故・ヒヤリハット事例の収集方法について

事務局から説明(資料3-1、資料3-2)

(委員)

事件事例は確実に報告していただき、原因を分析し、解決策や課題を検討する必要がある。ヒヤリハット事例は、もう少し気軽な体制で報告を上げてもらうようにすればよいのではないかと。

(委員)

毎月、栄養教諭・学校栄養職員は、献立委員会前に、前月の献立について気付いた点を共有フォルダに提出している。献立の気づきを提出する際に、ヒヤリハット報告シートにも入力してもらうようにすると、忘れずに、負担なく報告できると思われる。

(委員)

本校において、教職員にフォームズで、ヒヤリハット事例の有無についてアンケートをしてみたところ、「うずら卵を取り除くのを忘れそうになった」「チョコタルトに卵が入っていることに気付かず、配膳してしまった」など、いろいろな事例が出てきた。また、ヒヤリハット事例を校内で報告する場合、どのような方法がよいか質問したところ、8割が、口頭で報告するのであれば負担がないということであった。

(委員)

ヒヤリハット事例の報告の目的は、原因を分析し、事故の予防に努めるということなので、本来は、各学校で、現場の先生と管理職とで話し合っ解決するのが理想である。

校内での収集方法は、口頭でもよいし、アンケート用紙やグーグルフォームなどでもよい。もう少し現場レベルでの工夫が必要であると思われる。校内で報告が集まれば、市教委にも上がってくる。

### (3) 意見交換

(委員)

ヒヤリハット事例の収集がうまくできている学校があれば話を聞いてみたいが、改善策(案)(資料3-1)に「研修会の実施」とあるように、ヒヤリハット報告の重要性について、一から研修していくしかないのかもしれない。

管理職に重要性を分かっただき、各学校でどういう方法が自分の学校に適しているのかを考えていただくというところから取り組んでいくのがよいと思われる。

(委員)

本校では、誤食事故を起こさないように、クラスによって様々な工夫をしているので、そのような情報も校内で集めたり、何かの機会に報告してもらったりする体制を考えたい。

(委員)

ヒヤリハット報告シートの様式は、工夫されてできているので、活かしたらよいと思う。

まずは試行的に、栄養教諭・学校栄養職員が、毎月、献立の気づきを提出する際に、ヒヤリハット事例も入力してもらうようにすれば、集まってくると思われる。

(委員)

アンケートからの事故・ヒヤリハット事例(資料3-2)を見て、他校での発生状況が分かり、本校も参考にしたいと思った。器具の共用といった基本的なレベルでのヒヤリハット事例もあったことから、このような事例をもとに、職員向けの分かりやすい資料が作成できないかと思った。

また、マニュアルが改訂され、くるみやカシューナッツは給食で使用しないことになった。料理からの取り除きについても、対応しないことになったが、取り除きミスによる誤食事例が上がってきている。そこで、保護者向けに、マニュアルの変更点についての説明資料があれば、各学校において、面談時に話がしやすいと思われる。

### 3 その他 今後の活動について

(事務局)

アンケート結果から見えてきた学校現場の現状や課題について、協議・検討を続けていくほか、本市における除去食対応の在り方や低アレルギー給食などについて協議・検討していく予定である。