

平成 26 年度第 2 回 西宮市学校給食審議会 会議録

日 時	平成 26 年 7 月 31 日 (木) 午後 6 時 03 分～午後 8 時 01 分	会 場	西宮市役所東館 801・802 会議室
出 席 委 員	◎浦上 拓也 ○高橋 享子 亀山 良子 河崎 文子 田中 忍 中野 睦子 古野 和子 中田 敬子 (◎は会長、○は副会長)	事務局 職 員	前川 豊 教育次長 垣内 浩 学校教育部長 八橋 徹 教育人事課長 大橋 京子 学校保健安全課係長 北 裕幸 学校給食課長 因幡 成人 学校給食課係長 北川 靖浩 学校給食課係長 西川 哲 学校給食課係長 蛭井 隆 学校給食課係長 渡邊 千世 チーフ調理員 前野 沖子 チーフ調理員 勝 智恵子 チーフ調理員
欠 席 委 員	柏崎真由美	事務局	金地 民樹 学校保健安全課長
議 題	1. 開 会    2. 調理員の紹介    3. 議題    4. その他連絡事項 5. 閉 会		
署名委員	会長	委員	委員

事務局	<p>それでは失礼いたします。</p> <p>皆様おそろいになりましたので、ただいまより始めさせていただきたいと思います。</p> <p>本日はご多忙の中、また仕事等のお疲れのところ、ご出席いただきましてまことにありがとうございます。このような時間の開催になりましたことをまことに恐縮でございますけれども、ご理解いただきますようお願い申し上げます。</p> <p>まず、柏崎委員が本日欠席とのご連絡を受けておりますので、ご報告させていただきます。それでは座らせていただきます。</p> <p>では、開会に先立ちまして、本日の資料の確認をさせていただきます。事前にA3の3枚つづりの西宮市学校給食検討委員会提言後の社会状況の変化と取り組み状況と題しました資料と、資料1から16を事前に皆様のところへ郵送させていただきました。また、当日の資料といたしまして、本日の次第と両面刷りの名簿、それから資料7のアンケートの調査票を本日、これは事前に一緒に送るべきところでしたが、申しわけございません、抜けておりました、本日調査票をお配りしております。お手元に全ておそろいでしょうか。よろしゅうございますか。</p> <p>また、本日の議事録調整のため、前回に引き続き神戸総合速記株式会社さんに速記と録音を依頼しておりますので、ご了承いただきますようお願い申し上げます。</p> <p>それでは、ただいまより平成26年度第2回西宮市学校給食審議会を開会させていただきます。</p> <p>では、次第に沿って進めさせていただきます。次第2の調理員の紹介でございます。第1回の審議会でご希望のありました、意見聴取等につきまして本日3名の調理員が参加いたしております。ご紹介させていただきます。本日お配りしております名簿の裏面にお名前を書かせていただいておりますので、ご確認ください。</p> <p>〔事務局紹介〕</p>
事務局	<p>栄養教諭の未配置校の調理員とのご希望がございましたので、現在未配置校への配属、あるいは未配置校の経験のある調理員が本日、参加しております。</p> <p>また、アレルギー対応等につきまして、養護教諭も深くかかわっていただいております。前々回の審議会でもご意見があったかと思いますが、養護教諭で現在指導主事の学校保健安全課大橋係長にも前回に引き続き、出席をお願いしておりますので、よろしく願いいたします。</p> <p>〔事務局紹介〕</p>
事務局	<p>それでは、次第3の議題に移らせていただきます。</p> <p>会長のほうで進行よろしく願いいたします。</p>
会長	<p>皆さん、お疲れのところお集まりいただきまして、どうもありがとうございました。大変お忙しい時間帯に、本当に申しわけありませんけれども、我々の委員が集まれるのがなかなか日がとれませんので、今日になってしまいました、申しわけありません。</p> <p>それでは、ただいまから平成26年度第2回西宮市学校給食審議会を開会いたします。</p> <p>まず、議事録署名者を決めさせていただきます。本日の署名者は名簿順ですが、柏崎委</p>

<p>事務局 会長</p>	<p>員がご欠席ですので、中野委員と古野委員にお願いしたいと思います。よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、傍聴の方はいらっしゃいますでしょうか。</p> <p>ございません。</p> <p>わかりました。</p> <p>それでは、本日の議事次第にありますように、まず前半部分では前回に引き続きまして大項目1 食事内容・食に関する項目の中で継続審議となっております選択給食、そしてアレルギー対応を中心に審議します。後半部分では、その次の大項目2 安全・衛生管理そして食事環境についての審議を進めてまいりたいと思います。8時までの協議となっておりますので、会の進行にご協力よろしくお願ひいたします。</p> <p>それではまず、選択給食のほうから、事務局のほうから検討課題の整理の新たな資料の作成について説明をお願いいたします。</p>
<p>事務局</p>	<p>まず、資料1に付けさせていただいております前回の審議会での意見、審議会としての意見ですね、それと課題の整理について若干触れさせていただきたいと思います。</p> <p>申しわけございません、2点修正をお願いしたいと思います。資料1の左の列でございます。まず初めにというところでございますが、下のほうの食の安全というところに米飯回数が増というのが入ってございましたが、これ直接食の安全にかかわるものでなく、食育にかかわるものでございますので、本来でしたら上のほうに書かせていただくべきところでございます。申しわけございません、訂正のほうよろしくお願ひいたします。それから、裏面でございます。左の項目でございますけども、(4)の食物アレルギーへの対応というところから始まっている部分でございますが、5番の学校栄養職員の配置ということで、この栄養職員の職という字が誤ってございました。大変申しわけございません、訂正のほうよろしくお願ひいたします。</p> <p>それで、前回第1回審議会で議論の内容と審議会としての意見、検討課題等をまとめさせていただいております。その中で左の列の3項目目でございます。先程会長様のほうから出していただいておりますけども、(2)の選択給食の充実、これが継続審議になっております。前回、セレクト給食の是非ということで食育であるか、楽しみであるか、またアレルギーへの配慮が必要というような内容で議論をしていただいたところでございますが、今回選択給食実施の経緯であったり、学校へのアンケート調査をさせていただいておりますので、そのあたりをこの後担当より説明させていただきたいと思います。</p> <p>裏面に移りまして、食物アレルギーの対応というところで大きな課題として除去食対応の統一の必要性という部分がございます。給食の前提となります食育等との絡みも含めまして審議いただければと思います。今回、資料といたしまして文科省の通知とガイドライン、あと学校へアンケート調査をさせていただいております。また、本日調理員の出席をお願いしておりますので、調理員への聴取等で審議させていただきたいと思っております。よろしくお願ひいたします。</p> <p>それではまず、選択給食につきまして資料と課題の説明をさせていただきたいと思ひます。</p>
<p>事務局</p>	<p>それでは、資料2から4の選択給食の資料について説明いたします。</p>

まず、資料2をごらんください。選択給食につきましては平成11年度より開始しております。平成12年度には毎月実施をしておりますが、4月は年度当初ということもありまして学校が慌ただしい時期でもあります。また7月につきましては個人懇談とかプール指導等のため時間確保が困難である、また9月につきましては体育祭練習等により、やはり時間の確保が難しいという学校からのご意見を踏まえまして実施を見合わせる月があるということになっております。

続きまして、資料3の選択給食等のアンケート調査についてということなんですが、栄養教諭・栄養職員さんのほうからは従前からご意見を伺っているんですが、今回は食育担当の先生を対象にアンケートを実施いたしました。結果としましては、子供の様子等からはセレクト給食、リザーブ給食ともおおむね好評であるというようなことが考えられるんですが、実際対応されている先生方からいろいろなご意見をいただいております。特にセレクト給食につきましては希望の偏りがあって配食が難しい、あと子供にそのために我慢をさせないといけないということですね。あとは時間がないときなどは少しずつ両方を配食するということで、セレクトの意味がなくなってしまうことが指摘されております。

また、アレルギーへの対応がやはり複雑化し、誤食の危険があるということや、以前は配食時、複数の献立を1つの容器をアルミ箔等で仕切って配食していたんですが、やはりそういったコンタミネーション等の関係もありますので別器で配食することになりますと、その容器を分けることで容器の数の確保と保管場所について大変難しいということが調理室のほうからの意見としても出ております。またリザーブ給食につきましては好意的なご意見が多かったです。やはり大分リザーブ給食になれてきているのか、事前の希望調査ですね、これもスムーズにいつているというようなことをご記入いただいているんですが、やはり予約する時点で特に加工食品ですと、やっぱりアレルギーの問題がありまして、事前にその加工食品の原材料がわからないということや、食べられない子供たちへの代替品など、アレルギー対応への望む声を多くいただいております。やはり選択給食で子供たちは実際喜んで選んではいるんですが、やはりそういったアレルギーを持つ、食べられない子供たちが自分はアレルギーでわかってはいるけれども、やはり喜べないというような現状があるというご意見をいただいております。全体としましては、課題としましてやはり配食時混乱がないようにするにはどうしたらいいかという対応方法ですね、あと配食時の担任の先生の負担軽減ですね、あとセレクト給食よりもリザーブ給食のほうがいいのではないかという、移行をしていくのかどうかという部分、あとアレルギーへの対応方法ですね。それから選択給食の充実という意味では前回の基本方針のほうにもスチームコンベクションオーブンの設置によってそういった充実を図っていくという部分も含まれておりまして、設置が進んでいないという状況が献立作成に困難を来しているかなという部分があります。資料説明は以上になります。

会長

ありがとうございました。今の資料の説明等について何かご意見のある方、いらっしゃいますでしょうか。

選択給食の本来の意義というのが食育というところから来ております。現場でのさまざまなお意見も出てきておりますけれども、今後継続するのか、あるいは何かしらの改善を図

委員	<p>るのかというところで、ぜひご意見をいただきたいと思うんですけど、いかがでしょう。</p> <p>済みません、小学校の現場のほうでは先生方のご対応においてかなりご苦労されているとのご意見が非常に多いんですけども、今このアンケートで出てきてるところはどういうふうにお考えでしょうか。</p> <p>多分こういう結果が出るだろうなというのは思っていたんです。おおむね好評なんだけれども、やはりそのときのクラスの状態でありますとか、行事等で時間がない中でたまたまこのセレクトがあるようなときとかというときに、なかなか本来のこの趣旨をしっかりと子供に理解させながらこれを実施するということが難しいような状況もあるだろうなと。片やそういう問題、それからアレルギーの対応については、これは本当になかなか難しい問題だなと。これはこの後のことにもかかわることですけども。</p>
会長	<p>学校の教育現場での食育ということにおいて、今回のこの選択給食がその食育ということにおいてかなり大きな役割を果たしているのではないかという考えもありまして、それと合わせて選択給食のときには、私が聞いたところによると校内放送等で選択給食でそういう取り組みをしている意義みたいなものを子供たちに説いて聞かせてあげるような取り組みも学校のほうではなさってるかと思うんですけど、そういった取り組みについて、校内放送で全体で一気にやってしまうのか、あるいは教室ごとに何か工夫されているのか、その辺のことはいかがでしょう。</p>
委員	<p>その辺は学校によって違うと思うんですけども、どちらの場合もあると思います。各担任が教室で栄養教諭の方かそれとも食育担当者がつくられたその資料をもとに説明をするというような場合もあるでしょうし、給食係の子供が説明というか、それを読むというようなこともあるかもしれません。ですから、ただ食育というのはこの時間だけではなくていろいろな教科の中やら特別活動の中でもそのときそのときで取り上げないといけない、取り上げるべき事柄ですので、これが食育の中で大きな部分を占めているということはないとは思いますが、でも大切な一つの取り組みと言えるのではないかなと思います。</p>
会長 委員	<p>ありがとうございます。他に何かご意見、いかがですか。</p> <p>子供の立場から見ると非常に楽しみにしている給食の一つなのかなというふうには思うんですけども、その趣旨までが伝わっているかというところ、そこはちょっと疑問に感じるところもあります。選ぶ献立が献立表の中に2種類書いてありますけれども、これどちらを選ぶことが食育につながるんだろうということが、ちょっと不思議なメニューというのがありますので、どこまで趣旨が伝わっているのかなというところは疑問に感じるときはあります。</p>
会長 委員	<p>大変ご苦労して献立もおつくりになってるかと思うんですけど、その献立をつくられる方から見た思いというのはいかがでしょう。</p> <p>選択能力をということで始めたんですけども、確かにこういう問題点もいっぱい出てきていますが、選択給食って一言で言ってますが3つありまして、セレクト給食といって全校生が2つのおかずからどちらかを選ぶというのと、リザーブ給食といってあらかじめどちらかを注文しておくというのと、特別給食といって今は4年生と6年生だけですが、4年生は2分の1成人おめでとう給食といって、ちょうど2分の1成人式のイベントが各学校で4年生、10歳で取り組まれていますので、4年生だけに大きくなる成長の勉強ということでカ</p>

ルシウムがたくさん入った献立を選ぶのと、6年生の卒業おめでとう給食とって、1年生からずっと食べてきた給食で積み上げた食育の締めくくりとして自分たちでカロリー計算とか簡単な栄養価計算をして選ぼうというセレクト給食があるんですけど、4年と6年の特別給食は指導案もできていて、その給食が生きた教材となって授業と深く結びついてますので、それはとても意義があると思います。リザーブ給食のほうは、先生方は当日子供が何を選ぶか決まっているので混乱がなくて子供が大変喜んでるのでアンケートではとてもいい結果が出ていますが、アレルギーのこととかまだ検討していく部分は残ってるなと思います。セレクト給食のほう給食室の調理員さんたちには大変手間がかかっているのに、結局両方配っている教室とかもあるのが問題だというぐあいに出てますが、事前指導のやり方で随分違うかと思います。例えばどういう意味があるかわからないというような保護者の方の声があるのは多分、事前指導が不十分かなと思うので、それが私たちの課題かと思うんですが、例えばイカがしやすく多いんですけど、イカと鶏のセレクトだったらどちらも身体をつくる食べ物でこれとこれは交換できるからどちらかを選んでアレルギーがあったり自分の好みであったり好きなほうを選べるけど、どちらも身体をつくる食べ物なのだよという学習につながるような趣旨で一応献立はつくってるんですが、実態がそのようになっていないという反省は出てきてますので、そこら辺は課題かなと思ってまた献立工夫をしていきたいと思います。先程出た献立自体に両方に牛乳が入ったり両方に卵が入ったりするような献立はつくってないんですけど、コンタミネーションのことで一緒に、1つの容器に入れるのが今までちょっとやってましたが、私の学校も、そういうのはこれからの課題で分けるとかってなってきたら、そちらの作業面とかいろんなこともまた課題が残っているので、そういうことを問題点はクリアしながら、食育のとってもいい場面というのは変わらないと思うので、改善してやっていけたらなという思いはあります。

副会長

この資料を見せていただきましたら、資料の4ですよ、セレクトメニューを見てみますと、本当に今栄養教諭の先生が言われましたように、たんぱく質の質の違いですね。あるいはでん粉、芋と豆の違いとか、非常に考えたメニューでセレクトをつくってらっしゃると思うんですね。これは食育という、その何がこれに食育かというそのストレートな訴えるものは少ないのかもしれないんですけど、いわゆるそういうわずかな選択の中に子供たちが日々蓄積していくことによって選択能力が身についていく、それから見ていますとアレルギーのお子さん必ずどちらかが食べれるというようなメニューになっていると思うんですね。例えば白身魚のカレーのマリネとエビのチリソースと。魚がだめなアレルギーのお子さんはエビ、恐らく小学校のアレルギー状況を多分把握されてるんだとは思いますが、エビのおさんがいるところは魚をセレクトされるようになったりとか、どちらかがセレクトになると。どっちもセレクトできないおさんはどういう対応をされているのか、今日お聞きしたんですけども、お弁当持参という形をされてるのかなという気はするんですけども、かなり考えたメニューをおつくりになってるんじゃないかなと思います。一言で、統一化するのが一番簡単なんですね。統一化したメニューを提供するのが一番調理員さんも、それから担任の先生も最も楽だとは思いますが、そういう食のバリエーションをすることによって積み上げていく、食育というのは積み上がっていくものではないのかなという気が

<p>会長 事務局</p>	<p>しますので、このアンケートの数値から見るとそんなに反対ではないという、比較的賛成数のほうが多いので、私はセレクトメニューというのはいいのではないかという気はしています。これは西宮市の1つの特徴でもあるというふうに、給食に対して自負されてもいいのかなという気はしたんですけども、いかがでしょうか。</p> <p>何かほかにご意見はありませんでしょうか。</p> <p>調理現場のほうから。リザーブのほうはお釜の数がそれだけ別に、別途使用するのて要るのは要るんですけども、必ずどっちかを食べさせて先生が教育指導してくれるのでいいんですけど、リザーブに関しては、1つの例を挙げたら豆腐と納豆のリザーブがあるんですけども、カップ豆腐と納豆でしたら、多分栄養価的には同じ栄養価でいってるんですけども、大きさがこれぐらいの豆腐にこんな納豆なんです、大きさが。でも、栄養価というかカロリー的には多分同じで、ということでしょうけども、桃ゼリーと小粒大福もしかり、こんな桃ゼリーにこんな小さな大福が3つ乗っていると、かなり大きさもありますし、クラスによったら7対30とか、豆腐が30で納豆が7とか、逆に豆腐が25で、って先生もいろいろ指導してくださって前に豆腐食べたら次の機会ときには納豆を食べなさいよと言うてはるんですけども、いかんせんその回数が年に何回かやから、1回忘れるんですよ。1年のときに豆腐食べたから2年のときに納豆なんて、そんな絶対子供は覚えてないんで、そういうことで大きさも違うし、数もすごく違って、この間もちょっと業者のほうの間違って、数をばらばらに、豆腐と納豆を逆に入れられてしまって、ということがあったりで、結構学校現場の担任の先生は最初にわかってるので、すごくやりやすいと思うんですけども、実際やってみると調理現場は納品から間違われることもあって、ふだんに対応食がないので、待って待ってして、たまたま1個目のとこがやって、私らのところはオーケーやったんやけど、それでもやっぱりお豆腐についてるしょうゆがやたら来ましてね、豆腐間違った間違った言うたら、お豆腐は納豆の数のしょうゆが、豆腐につけるしょうゆが納豆の数だけ来て、もうそのおしょうゆを入れ忘れたん違うかいうて、また一から1時間かけて数え直したりというのがあったりで、結構数の把握がすごく大変なんです。でもそれに、その数の把握とプラス、それだけ大きさも違うし、クラスで食べてる人数も違うし、とってこれでも本当にいいんかなって、私らが単純にね、こんな大きい小さいもあるし、クラスで食べる子と食べへんのもあるし。好きな子はずっと延々と6年まで納豆食べるんやろうし、みたいな感じやったら、セレクトの場合は何やかんや言いながらも先生が食べなさいと、こっちが15人やから、あっちって。無理やりかもしれませんがね、確かに譲り合いもあるやろうし、というので、私たちはそんなにリザーブを喜んでるわけじゃないんです、申しわけないですけど栄養士さんには。そういうのが実際あるんで。</p>
<p>委員</p>	<p>今のお話聞いて、アレルギーとの絡みもあるなと私は思ったんですけど、調理員さんの業務仕様書みたいなのを今回送っていただいて、こんな大変なのかって思いながら、これは絶対食中毒はまず起きないわなと思いながら読んだんですけど、その負担とさらに納入間違っている、そのようなトラブルがあるわけですよ。そこにアレルギー対応ということが今度検討されてますけど、その負担はどうなのかということと、あと担任の先生、低学年の担任の先生の負担ですよ、アレルギーのことと並行して、低学年で自分がどちらをリザー</p>

<p>会長</p>	<p>ブしたのかというのを覚えてない子もいるんじゃないかと、実際いるんですけど、そのときは一覧表があって、どちらをセレクトしたという一覧表があって、それを見ればわかるんですけど、高学年の場合張っておけば、ああ自分はこっちを選んだんだなというのがわかるんですが、低学年の場合ちゃんとそこに配食されてきてるかということを見ないといけない。さらに、また別の問題としてアレルギーの問題も出てくるということであれば、調理員さんの負担、担任の負担、そこに最終的には子供の命が守れるのかという。</p> <p>1点確認なんですけど、その納入間違いというのはそのリザーブ給食とかセレクト給食というときに特別に起こりやすいものなのか、あるいはふだんからあるものなのか、いかがなんでしょうか。</p>
<p>事務局</p>	<p>ふだんからも、まあ人間のすることですから数とかはあります。対応もできます。ただ、ふだんのもは常に使ってる食材なので、タマネギとかそういうのは数は間違ってもストックとして抱えてられるし、一応リザーブのやつも給食課というか、ストックを抱えてはるんですけども、でもそのストックを超える量になると対応できないみたいで。</p>
<p>会長 事務局</p>	<p>それがリザーブとかセレクトのときに。</p> <p>はい、そのときだけの、つくってもらうんですね、あれたしか。ですよ、常時あるやつじゃないですよ、リザーブのプリンとかは。プリンとかゼリーとかはね、そのときに見越してつくってもらうんですね、数だけ。</p>
<p>事務局</p>	<p>まず何点かあったと思うんですけど、納入間違い、つい最近あったのは事実です。それは業者というか、うちのミスやったんですけど、前日か前々日かに気づいてというので、非常に3校程にちょっとご迷惑をおかけして、豆腐と納豆の数が間違えていたというのは事実です。ただ、常日ごろからしょっちゅう数が違うものが納品されるというわけではないんですが、それともう一つ、ゼリーとかで特別につくっているものもあればメーカーのほうで定番であるものもあるんですけど、ただいかんせん在庫がなければ当然前日とか当日についても配送できないというのはあるんですが、ある程度の待機分として配送センターのほうに1ケースとか10個とか100個とか、ものによっても違うんですけど、ある程度ストックを置いておいて、何かのトラブルがあったときに、その配送間違い以外にも破損とかがあれば交換するという対応しているのが事実です。</p>
<p>会長</p>	<p>先の議論がもっと大切なものがありますので、ちょっとここで整理させていただきますけれども、食育という意味でのセレクト給食、リザーブ給食、特別給食も非常に重要な役割があって、それなりに効果があるということは我々共通認識できたと思います。ですので、今これをやめるという積極的な理由はありませんし、改善を図りながら、充実を図りながら継続していくということで皆さん、この件につきましてはぜひご賛同いただきまして、ここでちょっと結論というところに持っていきたいと思うんですけども、よろしいでしょうか。</p>
<p>委員</p>	<p>私も別に反対をするものではなくて、資料を事前に読ませていただいて、ちょっと確認等をさせていただきたいんですが、セレクト給食にしてもリザーブ給食にしても何となく当初の、もともとのその趣旨が市全体で統一されてないというか、学校によってこの捉えられ方がちょっとずれているようなところもあるような、このアンケートの結果が出ているように思うんですね。例えばセレクト給食はその譲り合いとかというようなことも子供に学ばせ</p>



	<p>るというようなことがあるようなのですが、結局学校のほうで、担任の先生の裁量で、両方の料理を少しずつ配ったりとか、両方食べれるようにとか、あとは一方でアレルギーを持っている子はこういうセレクトのときにはちょっと寂しい思いをするような状況があったりだとか、それからリザーブのほうもしかりだと思うんですが、先程栄養教諭の先生が特別給食に関しては指導案ができていて、というのがあったんですが、今後もしこのセレクト給食とリザーブ給食を継続するというのであれば、食育という面から、あるいは子供の何ていうのか、全般的なその成長をいろいろな食事からも期待するということ、譲り合いということも含めて、市全体で統一をするという、こういう趣旨でやっているんだというようなことをちゃんと共通認識にしないとまずいかなというのをこの資料を見て思ったことが1つと、それから今調理員の方からお聞きしたんですが、セレクトもリザーブもどちらにしても調理現場がとても大変だなという印象を私は持ちました。月1回セレクトメニュー、リザーブメニュー、とにかく月1回で今実施されているというところで、ここ数年ぐらいは同じような献立で推移されていて、それが定着しているのかなというようなことは感じていて、それはそれで決まった献立でやりやすいのかなというイメージはあるんですが、その作業が、食缶が増えて作業が通常どおりにいかないとかいう、作業現場でのデメリットとか、衛生安全面を考えたとき、あるいは作業の数を考えたときの状況は大丈夫なのかなというようなことも確認してやる方向で、どういうふうなやり方をしていけばいいのかということを考えていったほうがいいんじゃないかなと思いました。資料を読んでなんですけれど。</p>
委員	<p>前回もこの話のときに、大体似たような話が出て、最後のほうで意義のある形で改善して残していけたらということと最後のほうになったと思うんですが、その中で先程のいろいろな問題点を考えて、残していくんだけど回数も減らすかもしれないということも含んでいただいて、減らすかわりに今おっしゃったような、ちゃんと意味づけをしっかりと、それが栄養士のいる学校、いない学校関係なく行き渡るような資料もつけて残していきたいなという思いがあって、これは食育担当者とかに対してのアンケートでしたが、栄養士のほうのアンケートもとりましたので、そちらのほうには私は回数を減らして、そのかわり1回1回がちゃんと意義を深く設定して、それが周知されるような形で残していきたいというぐあいには書きましたので、回数を減らすということも含めて改善ということを確認させていただけたらなと私も。</p>
会長	<p>そうですね、回数を減らす形で改善ということをここで提言として言って、言わなくてもいいような。</p>
委員	<p>改善というところで回数を減らしてはだめだという前提があったらちょっとしんどいで、いろんな可能性話して。</p>
副会長	<p>回数って、今5月と10月と。</p>
委員	<p>ここに表に全部出てますね。</p>
副会長	<p>3回ではないんですか、セレクトは。月1回ではなくて。</p>
委員	<p>先程ありましたように、年間行事で4月、9月、7月を抜いてとか、いろいろ変更はできるかなと思うんですけど。</p>
副会長	<p>ですから年3回で、リザーブが年3回、それぞれ3回ずつですよ。セレクトが3回、</p>

	<p>リザーブが3回ですので、もちろん2分の1成人と卒業おめでとうの回は特別ということで除きまして。ですから私はその回数は西宮市の学校給食としての特徴としては適当な回数かなという気がしてるんですね。ただ、先程調理員さんがおっしゃったように、メニューの、例えばリザーブのカップ豆腐と納豆の、そういう大きさの違いですね、それもう一遍見直して検討するという、ここ数年間はカップ豆腐と納豆が続いていますので、やっぱり見直すという時期も必要かなという気がします。セレクトに関しては先程言いましたようにすごくよく考えられているとは思ってはいるんですけど、子供たちのそういう選択するという力ですよ、それが少しずつ伸びてくると思いますので、やはり栄養教諭の先生方もメニューを見直して、回数を減らすとかではなくてもう少し子供たちがセレクト、あるいはリザーブしやすいメニューをお考えになられたらどうかなという気がします。</p>
委員	<p>納豆と豆腐はずっと定番で。</p>
副会長	<p>定番ですね。人気があるんですか。</p>
委員	<p>いえ、納豆を給食で出したいという思いがあって、でも納豆は嗜好性が大変高くて、必ず食べられない子がいるだろうという前提で、大豆製品ということは事前に勉強して、納豆は昔からの伝統食だけれども、どうしても苦手な子がいるからお豆腐の選択もあるよということで入れてるんですが、確かに大きさとかも違うのもうちちょっといい製品があるかどうか探してみますし、また根本的に続けるかどうかも検討したいと思います。</p>
事務局	<p>今、その納豆をどうしても食べれない子が、と言って、リザーブにしているとおっしゃいましたが、そうしましたら例えばひじきの煮物であったり切り干し大根の煮物であったり、お子さんにとってすごい和食のそういうメニューってすごくハードルが高くてかなりの残がうちの学校なんかはあるんですね。だから、いいんじゃないですか、納豆、別に。</p>
委員	<p>そこも含めて、じゃあ検討させていただきます。</p>
会長	<p>選ぶときに大きさが違ったりとかいうようなことも、これからの改善課題として、食育という点ではやはりこの選択給食というのは維持して、回数は適当な回数ではないかということでもありましたので、要するに内容の充実を図りながら、また配送状況とかそういったところの課題もこれからしっかり改善を図りながら継続していくということでもよろしいですか。それと、14年の提言の中には弁当持参を含めた選択給食とかという文言があったんですけど、これはちょっともう削除で、今回はですね、一切これは考える必要もないだろうということでもよろしいですか。前回配付していただいた資料の中に、あるいは14年度提言の中に最後の一文、この箇所に弁当を含めた選択給食を検討されたいという一文があったんですけど、これはもうなしということで、削除とさせていただきたいと思います。それでは、選択給食については以上、結論を見たということで。</p>
事務局	<p>続きまして、アレルギーについての資料説明のほうに移りたいと思います。よろしくお願いたします。</p>
事務局	<p>それでは資料5から資料8までの説明をさせていただきます。資料5文部科学省通知、「今後の学校給食における食物アレルギー対応について（通知）」につきましては、平成24年12月に東京都調布市で発生した学校給食後にアナフィラキシーショックの疑いによる死亡事故を受け、学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議が設置さ</p>

れました。この調査研究協力者会議の報告を取りまとめたものが平成26年3月に文部科学省から通知されました。要点といたしましては、資料6に給食関係だけ抜粋しております「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づく対応の徹底、アレルギー対策の研修会の充実、調理場の整備及び栄養教諭の配置拡大の検討等について記されており、保護者との連携についても学校や調理場の現状を保護者に理解してもらうとともに、食物アレルギー対応に関して保護者からの十分な情報提供を求めることと記されております。

資料6 学校の「アレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」、給食関係抜粋につきましては、先程ご説明させていただきました文部科学省がアレルギー対応のガイドラインとして示しているものです。要点といたしましては、学校給食は食の大切さ、食事の楽しさを理解するための教材としての役割も担っており、このことは食物アレルギーのある児童生徒にとってもかわりなく、食物アレルギーの児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しむことを目指すことが重要で、学校給食が原因となるアレルギー症状を発生させないことを前提として、各学校、調理場の能力や環境に応じて食物アレルギーの児童生徒の視点に立ったアレルギー対応給食を提供することを基本的方向とした食物アレルギー対応について記されています。

資料7 「除去食対応状況調査結果（平成26年6月調査）」につきましては、前回の審議会でも除去食対応について現場の声を確認させていただくということになりましたので、本日追加資料としてお配りさせていただきましたアンケートを実施した結果でございます。結果といたしましては、61校中50校が除去食の統一を希望しておりますが、25校は今以上の除去食対応はできないと回答しております。また、除去食対応している中での問題点として、栄養士の未配置、調理場の環境等のさまざまな問題も抱えております。

資料8 「除去食対応の統一化について」につきましては、除去食対応を統一する場合における対応案、またそれぞれのメリット、デメリットを記載しております。これは、あくまで対応の一例として作成しておりますので、本日さまざまなご意見をよろしく願いいたします。資料の説明は以上です。

会長

ありがとうございました。特に最後の資料8、こちらに今後もし統一を図ることになれば、どのレベルで統一を図るのかということについてもこの資料を参考にしながら議論すべきではないかなというふうに考えます。統一化、統一化という言葉が先走っておりますけれども、それぞれの思う統一化というもののレベルが随分違うなというところもありますし、そこをどうやって調整を図ってある一つの方向性を示すのかということも含めて今日、ぜひご議論いただきたいんですけれども。

まず、どなたか何かこの件につきましてご意見おありの方いらっしゃいませんか。

副会長

食物アレルギーは全国的な問題で、アレルギーを持っておられるお子さんが増えているのは事実です。とって、じゃあ、そのお子さんたちを中心に全ての給食を対応していくことは非常に困難であって、学校給食は食育の一環でもありますので全体の給食のメニューだとか、あるいは季節感だとか、地産地消、これはやはり取り組んでいくべきだと私は思うんですね。したがって、アレルギーの方をいかに安全で食をしていただくか、ほか

	<p>のお子さんと同じように楽しい給食時間をつくっていただくかというところで、やはり統一的な対応をしておかれるほうが公平感があって西宮市としての対応が統一化できるのではないかなど。そうしますと、今卵の除去、最終段階での卵除去をなさってらっしゃると。それにプラスアルファしている学校が資料の7に加わっているんですけども、非常に対応の多い卵の最終段階をさらにプラスアルファされてたくさんなさっている小学校と、できておられない小学校の差が少し目立っていると思うんですね。よく見てみますと栄養教諭が配置されていない小学校、中学校ではやはりそれ程たくさんすることはできないというのが事実だと思います。したがって、たくさんできるところはやはり少し他の小学校と見合わせて、できる範囲を少し下げさせていただく、あるいは今、限度いっぱいだということももう一度見直して、少し加えることはできないのかということ一度調理場関係の皆さんで見直していただくというのを、これは一つの提案なんですけどいかがでしょうか、ご検討というかご意見いただきたいと思います。</p>
事務局	<p>今日集まって、栄養士の未配置校ということの2人と私は両方やったんですけど、申しわけありませんけどここに栄養士さんがいてはるのであれですけども、私は以前、13年前に780食で栄養士が未配置校の学校にいました。そのときにゴマも抜きましたし、卵も抜きました。それからおでんのがんもとかも依頼があつて。その学校では、いろんな対応をしてほしいということでありまして、校長もそういうふうに言われたりしたんですけど、栄養士はいなかったです。そのかわり、栄養士さんのかわりに給食担当の先生が親とカウンセリングして、これをやってほしいということで1カ月前に献立のやつでこれとこれを抜いてほしいということでやりました。今現在この表を見られて栄養士さんがいない学校が除去食の対応がないというんですけども、それと合わせて栄養士さんがいない学校というのは人数が少ないんです、生徒数が。生徒数が少ないところは栄養士が配置してないんです。彼女のところは3人です、調理員が。3人の調理員が主食の肉とか魚を炊いたり、それからゴマあえをしてみそ汁とか汁物をつくるというのを3人で対応してます。それになおかつ栄養士がいないということで、そこにアレルギーとなると実に手はないです。だから申しわけないですけど栄養士さんがいるからアレルギーが対応できる、じゃないです、はっきり言わせていただいて。申しわけないですけど、ここでこういうこと失礼なんですけど、栄養士は、もう今栄養士じゃなくて栄養教諭です。授業に行ってはります、授業も受けられています。実際にアレルギーの最終的な調理はチーフ調理員がします、どこも。栄養士さんではありません。それを出しましたという形でパックをしてお盆に乗せ、トレーに乗せて、これで用意しましたよということの確認はしてもらいますけれども、栄養士さんというのは、もう本当に今栄養教諭になつてるので、ほとんどが授業とかで忙しかったりするので、もう給食室内のアレルギー対応というのは、先生方とか親御さんとの来月の献立の中に、これはお弁当持ってきますか、これは抜きますか、食べますかという対応をされているだけで、実際の調理現場の中では栄養士さんは携わっておられません。その中でできないというのは、調理員の人数です。栄養士さんがいないのは本当に小規模校なので、ここにはもう人数抱えてませんよね。</p>
会長 事務局	<p>人数の配置資料というのは全員お持ちなんではないでしょうか。前回の資料に載ってました。ほとんどがもう少ない学校なんで。私とこ今800おるんで、栄養士いますけど。そ</p>

<p>副会長 事務局</p>	<p>やから、関係、余りは。 関係ないということですね。 はい、学校のほうはすごく関係があると思います。先生のほうがすごく忙しくなるので、栄養士さんがおられると、やっていただけるのでいいんですけど、調理現場の忙しさと栄養士さんという問題は全然別個の問題なんです。</p>
<p>副会長 会長 事務局 委員</p>	<p>ありがとうございます。 済みません、前回の資料6ですね、今3人でご対応いただいとるのは。 中学校の17番。この番号につきましては今回の資料の7と同じ番号でございます。 済みません、補足していいですか。ちょっと資料が一緒かどうかわかりません。300人までが調理員さん3人で、301から520が4人で、520から820が5とかというぐあいに食数によって変わっていくわけですが、1人2人の変わったところで調理員さんが1人増えてる学校は作業量にアレルギーのことまでする時間があっても、2人足りなくて調理員さんが1人少ない学校は確かに手が回らないと思います。それと、規模数に応じてアレルギーの子供がいるわけじゃなくて、小さい学校で調理員さんが少ない、しんどい線で作ってるにもかかわらずアレルギーの子供がすごくたくさんいるという学校でしたら、もうとてもそんな大きな数、除去食することもできません。また給食室の設備もあります。給食室で、本当に近い場所でいろんな作業をしている中で、除去食を、とても危険な環境ですという場合は、それを受けるのはかえって危険な行為だと思います。だから、調理員さんの配置、給食室の中の様子とアレルギーの子供の数とか、そういういろんなことが複合して学校の対応に差があるんだと思います。だから先程の栄養教諭がいるかないかというのは、また別の次元だと思いますね。</p>
<p>事務局</p>	<p>このアレルギーの対応に関してなんですけれども、受けれる、受けれないとかという問題もあると思うんですけれども、伝統といたら変ですけれども、私たち調理員である、チーフ調理員も含めて全ての調理員は異動するんですけれども、西宮市内の学校を異動するんですけれども、要するに小学校でしてきたアレルギー対応をそのまま中学校も同じような対応をしてほしいみたいなことであるとか、そういう決まったような形というのが一つあるので、そのメンバーであったりとか、調理員のお仕事している中でも例えばけがして、人数がフルそろわなかったりとかすることとかもあっても、断れないといたら変ですけど、そういう状況とかというのもあったり、あと各校の、結局最終的には校長判断になりますので、その差があると思うんです。だから、各学校のカラーというものがここには出てるんじゃないかなと私は思うんですね。だから、校長先生の中には、というかそもそもアレルギー検討委員会というのが各学校によってすごくばらつきがあります。私が今勤務している小学校では、栄養士さんの配置がないんですね。そしてアレルギー検討委員会というのもないんです。保健の先生と私が少し話、引き継ぎとか新たに新1年生がいなかったこともあるんですけれども、2年生から新3年生になった子供の現状同じですから、みたいな感じで改めて検討するということはなかったんですね。その前の学校では、管理職、それから栄養士の先生と養護教諭と担任の先生と保護者と私を含めて検討委員会というのが、個々のお子さんであったりとか、すごく差があるので、その差もここに出てるのではないかなというふうに</p>

<p>事務局</p>	<p>思います。すごく統一されてないです。ありとあらゆる意味で。</p> <p>去年15人アレルギーがあって、ゴマもしたんです。マヨネーズ抜きもして、やったんですけど、その15人の内訳は結構高学年にばらついてたんですけど、今年卵抜きだけで20人受けてるんです。それにマヨネーズも入れたら23人、800人のうち23人アレルギーなんです。23個の器がずらっとカウンターに個別で全て並ぶんです。それに対するかきたま汁なんかいうたらおつゆを私がエプロンも全て変えて、手も洗って、器具も別のお鍋も別のところから出してきて、食器も別に置いてたやつを23個つくるんです。途中までの段階で最終的にねぎを入れるなどするんですけど、23個を並べようと思ったら結構20分ぐらいかかるんです。そして低学年、高学年、量を全てはかりながら、100グラムのはかりで低学年135、中学年155グラム、高学年175とかいうので全てはかりもっていく中で、できるだけ具も偏らないようにとかいろいろなことをする、大概30分ぐらいかかるんですね。今年はだからそれで1年生に9人ですかね、一気に卵抜きが出てしまって。1つのクラスが6人、実に、アレルギーの子がいて。そしたらゴマ抜きも対応できないんですよ、そうなる。そうしたら、去年までゴマ抜いてたのに今年はその人数が増えたことと低学年に集中したということで、もうお断りをするということになったんですけど、私らとしてはすごい、非常に心苦しいんですよ。心苦しいんですけども、ただね、申しわけないですけど西宮市は卵を抜くという姿勢をもって献立を立ててはりますので、卵を使う料理とゴマを使う料理を両方使う日があるんです。それをされる日が結構多くて、その日はもう体が割ってほしいと思うぐらい、こっちでゴマあえをつくりながら、こっちでかきたまという対応になるので。やっぱり飛沫するので、飛んだものがついてダメですよ、お医者さんにね、そういうので、それを端から端で料理するんですよ、ゴマと卵を。できるだけアレルギーのものは、卵とかゴマとかを一緒の日にしなくて調理サイドで言うんですけども、献立の立て方とか、西宮市は卵の除去という形でいってますから、あとは学校で個別の対応なので基本的に卵とゴマがある日はありますよ、となられると、実に23人が増えていくんですよ、またゴマだけになったら。そうしたら30何人を対応せなあかん日が出てくるんです。必ず調理は絶対行き来したらあかんで、私が1人、とにかくアレルギーのものしかさわらないということであると、大体11時ぐらいからそれだけしかできないんですよ、仕事が。こっちで普通の、通常の子供の料理をすることの指導もせなあかんし、ちゃんとできてるか見なあかんにアレルギーのほうでずっと端っこで、もう絶対導線重ならんようにするんで、一番端っこで1人です。だからこっちで焦がしてもわからないんですよ。そういうことがあって、もう今年はお断りしたんですけど、その統一してもしなくても、問題点というのは、調理の人数もそうですし、その年の子供さんの数によってもかなり対応できる範囲が変わってくるんです。7、8人のときやったら何でもできたんですけどね、これも抜いてあげる、これもしてあげるとなってきたんですけど、もう20人超えてしまうと、ちょっとほとんど1クラスに近い数なので、そうするとやっぱり最終的に卵だけになるかなというので、非常に何か統一というのはやっぱり厳しいものがあるんじゃないかなと、実際問題思っています。</p>
<p>委員</p>	<p>文科省の文書かガイドラインか何かにはっきり保護者の希望に沿って行うものではない</p>

<p>会長 委員</p>	<p>というふうに。 確かにそういう一文がありますね。 書かれてる文言と、あと現状で行える最良の防止策ということが上がってたんですけども、あと私の経験なんですけど、アナフィラキシーの子供を育ててきたんです。今おっしゃることすごくわかって、家から全てのものを、マヨネーズからパンから、そういったもの全部を排除して、家族全員が除去食状態なんです。だから同一平面に何も置かない。ただそういう調理場の状況をアナフィラキシーを持っているお子さんの保護者の方はわかってらっしゃるのかなということ。もうその手がとか、そのお玉がとか、そういう状態なので。</p>
<p>会長 委員</p>	<p>仮に、統一化を図るということでゴマを除去対応いただくとなった場合に、献立として卵に絶対ゴマを当てないというような献立メニューがこれから可能なんでしょうか。 種実類をとるということで確かにゴマの回数は多いんです。卵は月に、マヨネーズを考えなかったら3回ぐらいまでになってると思うんですけど、その日がゴマと重ならないように、ゴマだけじゃなくてゴマ油もですから、排除するのはとても難しく、調理員さんと栄養士の反省会のときに何回も意見として言っていていて配慮はしたいと思ってるんですが、なかなか難しいですね、ゴマと卵を同じ日に必ずしないと決めてしまったら献立がなかなか組みにくくて、ほかにいろんな制約があるんですよ、たんぱく質が中学校と重ならないとか、いろんな制約の中で、意見はいただいているので立てるときは意識してます。でも組みかえたりしてたら月に1回か2回そういう日は出てきてしまってるのも現状です。</p>
<p>会長 委員</p>	<p>1つの案として、要するにその対応できる学校で幾つもの、ゴマも外してウズラも外してほかも外して、非常に多岐にわたる対応をしていただけたところもあって、全くできてないところもあって、それじゃあ何とか統一化を図ろうかということ、これから種類を増やすかわりにそれ以上の対応は一切しませんというような西宮市としての方針統一化というものを可能かどうかという検討に入ろうかというところではあったんですけども、そのためには今のやはり献立の可能性も考えなければなりませんし、あとは大変申しわけないですけども、今まで非常に対応していただいている学校にもう対応できないということを保護者のほうにきちっと説明しなければならぬ、と、今対応できていないところに何とかそれを対応していただけるようなことをお考えいただかなければならぬというようなことにはなろうかと思うんですけども。</p>
<p>委員</p>	<p>本当にいろんな制約があるんですが、もし決まったら決まったでできるかもしれないんですけど、最初に高橋先生がおっしゃったように豊かないろんな組み合わせの献立ということで考えたら、ゴマというのは簡単に省くことができない食材かなというのは思います。栄養士としては今、学校でそうやって個別に対応するというのはヒューマンエラーが起きやすいので、献立自身を変えていこうという見直し作業をやっていて、例えば始まりは平成20年に牛乳アレルギーの子が食べられるパンを、ということで学校給食では珍しくスキムミルクが入ってるパンが多いんですけど、そのパン自体の中からもスキムミルクを抜こうとって、乳アレルギーの子でも食べられる給食のパンというのを西宮で近隣でも早く取り入れました。そういう姿勢と同じことになるんですが、今度ハヤシライスに隠し味として入っていた粉チーズをもう献立段階から抜いて、そうしたら学校段階で粉チーズを抜くんじゃなくて、</p>

	<p>献立にも入っていないからということで材料自体が行きませんから安心ですよ。同じように、調理段階でのバターを使わない献立とか、フライの段階で卵を抜いた献立とか、もともとの献立から危ないものを、抜けるものは調理員さんと一緒に調理実習して味を検討しながら、味にそれ程遜色がないということであれば抜いていこうという全市レベルでアレルギー対応をどんどん進めています。学校個別で対応する件数はそのかわり少なくして、学校での作業の負担がなかったり、間違いとかが起きにくいようにということで、そういう方向でいけたらなという思いで進めているので、学校での作業はシンプルなほうに流れたほうが将来的にはいいんじゃないかなという思いはあるんですけど。</p>
事務局	<p>でもおいしくないのは食べたない。</p>
委員	<p>おいしくなかったですか。</p>
事務局	<p>バター使わへんルウなんかめっちゃおいしくないね。</p>
委員	<p>別の理由でバターがちょっと手に入らないんですけどね。</p>
事務局	<p>ちょっと突拍子もない話かもしれないんですけど、結局アナフィラキシーのお子さんというのは狭い調理室の中ですごく危険をはらんだりするわけですよ。そうしたら、いっそのことアレルギー食専門といいますか、別に1つ西宮市内のセンターみたいな、アレルギーのセンターみたいなほうを考えたほうが、今おっしゃったみたいにルウからバターを減らす、ハヤシから粉チーズを抜く、調理段階でバターを抜く、今去年の猛暑の関係でバターが減って、いろんなところのバターをすごく減らされているんですけど、はっきり言っておいしくなくなってるんですよ。</p>
事務局	<p>名前を変えてほしいぐらいです。前のはこのリヨネーズポテトやったらリヨネーズポテトこんな味やと思って食べるのに、期待して食べたらあれ、こんな味だったかなって。調理員の腕が悪いのかと思われるような感じなので、もう名前変えてほしいなと思うんですけど。</p>
事務局	<p>たかがバター、されどバターという感じで、やっぱり全然違うと思うんですよ。鶏肉のパプリカ煮でしたか、こういう問題が起きる前からバターをちょっと減らしましたよね、油のとり過ぎというので。そのときも私はガクッと来たんですけど、それが今いろんなところでガクガク来てるので、これ以上という問題とアレルギーを持ってるお子さんに対する対応という意味合いで、私お母さんと接することもあるんですけど、そのときにアナフィラキシーであったり、アレルギーのひどいお子さんを持ってるお母さんて、何だかすごく子供さんに対して申しわけないみたいな気持ちを私は面談のときに感じたんですよ。できるだけ同じものを食べさせたいというお母さんの気持ちもすごくよくわかるんです、私も実際子供がいますし、そういう気持ちもすごくわかるので、アレルギーに対する対応というのを深く考えたとき、この各校の対応というのにはちょっと難しいところに来ているんじゃないかなというふうに思うんですね。アナフィラキシーに関しては2、3年前の夏の研修で私受けたとき、米粉のパンなら食べれるということで米粉を使ったパンを自宅で作ったらしいんですよ。だけどアレルギーが起こってしまった、それはなぜかと言ったら、その米粉を製粉している会社が小麦粉も製粉しているのが、舞い上がったわずかな分量が入っただけでも発症してしまったということで、すごいアナフィラキシーは危険なことなんですよ。だから、この綱渡りの状態ではちょっと厳しいんじゃないかなと、ちょっと冗談抜きで思います。</p>



<p>会長</p>	<p>今のそのセンター方式の件なんですけれども、実はこの審議会が始まる前にちょっと事務局のほうとやりとりさせていただいて、やはり今この現状の各学校での単独調理場方式を前提にちょっと話を、今回は進めさせていくということで、実はこの前回の資料なんですけれども、単独調理場方式のメリットを4点挙げていただいて、これを維持するというをまずはその前段のところちょっと入れさせていただいてるものですから、確かにお考えとしてセンター方式という、実際に取り入れられてる自治体もあるかとは聞いてるんですけれども、今現状西宮市では急にそちらに移行することは非常に難しいということもありますので、何とか今この学校ごとの単独調理場方式での何らかの対応を今、ここでぜひお考えいただきたいということがあります。</p>
<p>委員</p>	<p>今おっしゃったのは、別に学校給食を全部センター方式ということじゃなくて、アレルギーに関してですよ。</p>
<p>会長</p>	<p>それは可能なんですか。</p>
<p>委員</p>	<p>すごく理想論ですよ。私もそういうこと、資料を読んでて考えたんです、お聞きしたかったのが、もしその卵の除去以外に少しでも、もう一つでも二つでもアレルギー除去ということで、どこまで統一できるのか、西宮の全ての学校が統一できるのかということとをまず聞かなきゃいけないのと、さっきおっしゃったカラーがあって、できるけどもできないようになってるところもあるかもしれないし、本当にできないのかもしれないしということと、あとは厨房の規模の問題ですね、そういう除去するコーナーが設置できるかどうか。それから、あとは先程おっしゃったように人員の問題ですよ。なので、もし単独校ごとで本当にアレルギーのことをちょっとでもやろうと思うのであれば、今の人数によっての、食数によっての調理員さんの人数配置というのにアレルギーのことを考えてませんから、プラスアルファでアレルギーの対応する人を入れることができるか、人件費の問題ですけど、そういうようなこともありますし、それから厨房の機能は学校によってさまざまだと思いますので、今の現状で卵以外のことが本当にできるかどうか、プラスアルファでできるかどうかというのはちゃんと調査した上でどこまで統一できるか、一番最初に高橋先生がおっしゃったみたいに、やはり不公平があっては、どここの学区はこんなにアレルギー除去やってくれるのに、こっちではやってもらえないという、そういう不公平感が親御さんとかお子さんの中で生じてはいけませんので、統一するというふう考えたときにやっぱり全部調査しないといけないんじゃないかなというふうに思いますが。</p>
<p>会長</p>	<p>今の件につきましては、調理員の数というのは西宮市は定められたところより1人多い、既にですね、という状況になっているみたいですね。それはまた後でご説明いただきたいんですけど、ですからまず人員が増やせないという現状で我々考えないといけない。設備といいますか、今現在の調理場を規模拡張することは難しい。1校当たり数億円かかるということですから、まず無理だということで私はお聞きしてるんです。ちょっと済みません、その辺のことももう少し詳しくご説明いただけますか。ちょっと、今の人員と設備の、規模ですね、調理場の。</p>
<p>事務局</p>	<p>まず人員のほうからご説明をさせていただきます。人員については300名以下、食数が300食以下であれば3人、300以上520までが4人、521から820が5人、そ</p>

	<p>のあと最大7人ぐらいまでおりますが、それについては昔に定められた国の基準よりは1名多い配置になっています。というのは、チーフ調理員というのがおりますので、その分が優遇といいですか、オールマイティな全体を見渡すための1人ということで配置しています。その中で調理しているわけですが、その中で本来であればその1人がそういうオールマイティなことをするという形の人数配置には一応なっています。ただ、昔の基準ですので、そのころと今と、0-157以降の衛生管理基準というんですか、その辺かなり厳しくなってますので、それに縛られるものではないという形で、国はもうそれ以上、以降通達を出していませんので、昔の人数から比べたら1人多いという配置にはなっているんですけども、今のその衛生基準というかその中で見合った人数になってるかといえば、その辺はまだわからないというか、昔の基準ですので床が濡れてもいいやとかそんな時代の話と今、床を濡らしたらいけないというのとはちょっと違ってくると思うんですけども、一応人数の基準としてはそういうふうな形になっております。</p>
<p>会長 事務局</p>	<p>施設整備についても凍結状態なんですよ。</p> <p>基本方針の中では、現状を申し上げますとウエット校で、校舎取り込み型が今一番多いんですけども、やはり200平米ぐらいが中心となっております。それを校舎の増改築に合わせまして、給食施設も更新してはいますが、その際はドライ方式を採用しており、ドライになりますと400平米を確保するというようなことで進めております。ただ、校舎の更新ですが、市長が変わりまして、また方針も変わるかもしれませんが、以前はこの第4次総、平成30年までの総合計画ですが、その中では学校の建てかえはないものと聞いておりました。今後、市長が変わりまして、その部分が方針として変わってくるかもしれませんが、すぐの複数校の施設更新というのは非常に難しい状況にあると思います。その200平米の中で私もどれだけのアレルギー対応が、除去食であったり、代替食の調理の対応が可能なのかというのは、私では判断できませんが、やはり非常に狭いですね。教室が2スパンぐらいのイメージで考えていただいたらいいかと思うんですが、その中にシンクがあったり釜が5つ、6つ置かれたりとかいう状況でございますので、各学校、ほとんど余ったスペースがない状況にあるというのが実態かと思えます。</p>
<p>会長 事務局</p>	<p>そうしますと、今現状のアレルギーの発症している子供さんが増え続けている中で設備も手狭になってきてはいるし、人員の配置も非常に厳しい状況であると。ですから、これ以上の柔軟な対応をとるということは非常に難しいという理解でよろしいですか。</p> <p>1点、資料8で今回幾つかの案を示させていただいております。上から若干説明を加えますと、資料8の除去食対応の統一化ということで案を示させていただいていますが、上の行から申し上げますと、現在、調理の最終段階での卵除去から、マヨネーズ、ゴマなど数種に拡大して全校統一するということですが、これについては、例えば今献立の中で卵とゴマが重なっていた場合も実施できるかどうか、実施するというような方向をもった1つの案として提示させていただいております。2行目でございますが、献立を立てる上で、先程議論になっておりましたアレルギーの重なりがないようにというような配慮が当然必要なんですが、1日1献立の除去食対応を行うのを前提として、卵であったりゴマであったり、マヨネーズでありますかね、今多くやってる除去食対応ができるのかどうかというような案を示さ</p>

	<p>せていただいています。次の3行目につきましては、現在やっております卵除去のみで全校統一するというようなことを考えております。4行目は、文科省の考え方に応じたような形になるのかもしれませんが、今現在の状況のとおり各学校の調理場の能力や環境に応じた対応ということで、とりあえず私どものほうから4点、案として出させていただきますので、このあたりのご検討、審議もいただければなというふうに思います。</p>
<p>会長</p>	<p>人員が増やせないという現状では一番上の行の、これは必ず人員の増を必要とする取り組みですので、ここは非常に難しいということですね。例えば3行目、卵除去だけで統一ということにするならば、卵以上の今除去をされてる学校全てにそれ以上の除去対応はやめてくださいというような統一をお願いするということになります。一番、要するに今のベースとなるレベルで合わせてくださいという統一化になります。なので、ゴマ等一切除去しませんので、その場合についてはお弁当というような代替食ですね、というような統一になります。真ん中のものが1日1献立をですね、献立を作成いただく段階でお願いして、卵、ゴマが重ならないように必ず、献立の工夫をしていただいた上で1つのアレルギーの除去を必ずやっていただく。その際には卵、そしてゴマとか、要するに対応するアレルギーの数を増やすんですが、1日1つになるような献立の工夫をお願いするというようなレベルでの統一と。ですから、この場合になりましたら、今対応いただけてない学校にもその対応をしていただかなければならないと。そのアレルギーを複数に限定したならば、それ以上の対応はやっていただかないように各学校に統一をお願いするというような内容のものになると思うんですけども。その場合に、果たしてそれが可能かということ現場の調理員さんの方にお伺いしたいんですけども、いかがでしょう。1日1献立、もちろんね献立を立てるところで献立が可能かどうか。</p>
<p>事務局</p>	<p>これは無理です。</p>
<p>会長</p>	<p>無理ですか。</p>
<p>事務局</p>	<p>無理。この1日1献立というのは、バイキング料理やったらできるけど、プレートがあるんですよ。名前の書いたプレートがあつて、その子に卵、ゴマとかいうて食べれないやつ、この日は代替食とかいうのがあつて、それを毎回毎回差しかえ差しかえでいくんですよ。だから卵だけの子もいて、ゴマだけの子もいてというのがあつて、そうすると結局人数だけが増えるんです。中華スープというのがあつたりしたら、卵も入ってゴマも入って、献立を抜いて抜いていったら、ほんまに栄養士さんが言うように給食から消える献立が出てくるかなと思うのが、両方使ってるやつなんかやったら、セットものとして、消えていくんかなって。</p>
<p>委員</p>	<p>教室でも同じく、デメリットのところを書いてありますが、今日の例えば卵スープは食べられるけど、違う日の卵スープは1日1献立ということで食べられないとかということがあつたら絶対誤食の原因になると思うので、大変危険だと思うので、2つ目の案はやはり現実的ではないかな、かえって危険かなという思いがあります。</p> <p>それと資料の7を見ておりましたら、実態として全校では卵の最終除去はするんですが、それ以上にしているところはマヨネーズが28校でウズラ卵が14校、ゴマは5校で、次に多いのはエビが3校ぐらいになりますので、できることとしては、実態として多いものができる</p>

	<p>るのかなという思いもありますが、やはり自分の学校のことしかわかりませんので、先程配置が3人と言われてた学校で今卵の最終除去でかきたま汁とか抜けられてると思うんですけど、マヨネーズが加わることが可能かどうかとかはやはり。</p>
事務局 委員	<p>現在マヨネーズとウズラ卵もさせていただいてます。それも卵に入るんでしょ。 そうなんですか。最終除去で処方箋がついてるのは、ウズラ卵の最終の八宝菜で、だからおでんとウズラ卵のハムのクリーム煮は別です。</p>
事務局	<p>でも抜いてるよ、みんな。</p>
事務局 委員	<p>でもそれは卵として、そういう扱いですけどね。 最終段階でぼんと入れるだけ。</p>
事務局 委員	<p>それは栄養士さんだけが考えてはることですか。 いや、親との共通理解で、最後に給食室に入れる分に関しては除去できるのかということで、全市統一になってると思います。それとかきたま汁とか、卵とじと卵スープの、そういう最終。</p>
事務局 委員	<p>当たり前のようにそんなふうだったので、おでんのウズラは抜いてくださいと。そんな感じですけどね。 混乱するので、ウズラは全部抜いてるという学校は多いかもしれないですけど、前の学校はおでんとか、ウズラ卵とハムのクリーム煮とか、途中から抜くものは対象外ですというので、入学のときに説明してました。できるものは八宝菜ですと説明してました。</p>
事務局	<p>栄養士がないので。</p>
事務局 委員	<p>ウズラ卵とハムのクリーム煮なんてね、ルウで牛乳使って、チーズ使って、ハムも、ハムいうたら添加物がアレルギーやし、それでウズラでしょ。あんなアレルギーの塊みたいなやつやもんね。それはもう食べへんもんね、アレルギーの子供はね。</p>
事務局 委員	<p>マヨネーズは一応、指示はされてなかったのだから抜いてませんでした。保護者の説明会の最終段階で入れる卵とかきたま汁とかの、ウズラと、マヨネーズはさせてもらってます。</p>
事務局	<p>3人校でもしてくださってて、じゃあ実態として増やせるとしたらもう数から言って。</p>
事務局	<p>多分そこぐらいまではみんなしてる。</p>
事務局	<p>そこぐらいまでがラインだなと思う。</p>
事務局	<p>あとゴマとか言われるとちょっと大変です。</p>
事務局	<p>ゴマとかハムとか。</p>
事務局 委員	<p>先程のゴマと卵が同じ日に出る確率がゼロとは言えませんので、ゴマが入ってきたらともしんどい。</p>
事務局 委員	<p>無理だと思います。うち3人なので、もう今の段階でもいっぱいいっぱい。 それは、たまたましてくださってますが、次にしんどいラインとかでできない学校があったら、そこにしてほしいと決まってしまうたら、間違っって入ってしまったたり、調理員さんがけがしたり、また一方で衛生状態のほうにしわ寄せが行ったりということが、心配がないかどうかというのは学校によって、先程いろんな条件で、アレルギーの人数が多いとか設備が悪いとかでできるかどうかは、ちょっとほかの学校のこととはここではわからないと。</p>
事務局	<p>うちもほかはわからないですけど、現在3人なので、うちではもうこれ以上は無理で</p>

委員	<p>す。卵だけ、卵、ウズラ、マヨネーズぐらい。</p> <p>数からいっても申しわけないですけどゴマは5校だったら、そこまでしようと思ったらやはりとても大変、その線はかなりあるんじゃないかなというふうに。</p>
事務局	<p>でも結構ゴマはね、言われるからね。今年は断ったよ。断ったけど、すごいやっぱり説得というか、もうややこしかった。</p>
委員 事務局	<p>そうですね、献立加わりましたもんね、カシューナッツとゴマがね。</p> <p>私3年おるから、3年目でやっと断らなあかんかった。今年は4年目なんですけど、やっぱりそれも理解してもらうのにやっぱり、保護者に説明するというのも。</p>
委員	<p>先程おっしゃった分では、一番上のところのゴマが入るのはちょっときつのかなという思いと、2番目の案は実態にはそぐわないというのが意見です。</p>
会長 事務局	<p>済みません、事務局のほうで、私の説明で何か間違ってる所ないですか。</p> <p>私も、この場は具体的な話をする場ではないかとは考えてるんですけども、例えば1つ、2行目の案につきましては、例えば卵とゴマの重なりがないような献立をつくるわけですね。ある日はゴマを除去する、ある日はかきたま汁があれば卵を除去するということで、1日1献立について安全性を優先して調理の最終段階でゴマを抜くであったり、卵を抜くであったり、そのようなことを想定した案なんです。ですから、例えば卵とマヨネーズが重なるような献立ではなく、重ならない献立を立てて、毎日1つ、何かを抜いていくという。</p>
事務局	<p>だからそれがややこしい、調理現場では。その日にゴマあえ用の食器とプレートとその子の食器をセットせなあかん。次3日後には卵だけのセットせなあかんとなったら、拡大してしまって、下手したら今20人が50人、60人になるんですよ。それを日が変わりでかえていかなあかんで、そこまでするんやったら、みんな結局一緒でしょ、忙しさは。1日1献立にしたら楽と書いてあるからおかしいんですよ。楽なわけないんですよ、結局。するんやったら全部対応して、卵もゴマも全て抜きますよという書き方をしておいてすればいいんで、1日1食って対応するとなったら栄養士さんの献立も立てづらい。ただ、普通にゴマも卵も抜きますよとなったら栄養士さんが別にゴマと卵をできるだけかみ合わせんといてとは言いますが、だけど1日1食になったら結局一緒やねん。毎回毎回それをプリントみたいなのを見なあかんですよ。担任も見なあかんし、代替食も見なあかんし。ここにいらっしゃる方はね、私らがつくって、栄養士さんがチェックして表を見て、で終わるんですけど、そのあと担任がプレート持ってきた子に関しては、あ、ワケが君は今日お汁つくってもらってるでっていう話になるんです、卵抜きやから。そしたら、マノ君は卵もあかんけどシイタケもあかんかったよな、と言ったらマノ君は弁当持ってきたやろってなるんです。それを弁当持ってきてるか確かめるんです。というよりもまず、朝8時に子供が来たら、暑い日はお弁当を校長室か養護教諭が保健室ですね、そこに持っていく作業から始まっているんですよ。そんなこんながあるから、一概に私たちがこれでいける、あれでいけるって言って、いろいろしたら最終的に担任が誤食、誤飲をさせる恐れがあったり、去年もプールで子供がいきなり朝プールやからいうてプールのところにお弁当を入れたまんま、そのまま授業受けて、さあお昼食べようとなったらプールの入れ物にいれてしまってね、そのままプールに行っちゃったんですよ。炎天下で、1時間ぐらいプールの授業受けたんで、さんざん保護者と栄養士と校長</p>

と話し合っ、1時間という間にもしかして食中毒起きとつたらあかんから、じゃあこれは食べんとことなるんですけど、お母さんは仕事行っちゃってるから、さあご飯どうするということになって、仕方ないから白いご飯とおつゆ、みそ汁で我慢してもらったんですけど、最終的にそこもあるんで、ほんまに対応ってすごく難しいから、献立をどうこうしたからって変わる問題じゃないし、その献立云々じゃなくて、卵やったら卵だけにしましょうじゃないけど、そうしてもらうか、もうあとは学校対応でするかどっちかに言うてもらったら仕方ないかなって。この1日1献立の除去食をいたずらに、今日はこれ、あれもこれというたら、そしたら1日1献立でやりやすいんやから、じゃあエビ抜きもできますよね。シイタケ抜きもできますよ、となりますでしょ、言うたら。ただ、今は卵もゴマもいろんなアレルギーがあって、献立としてはどんな献立もある中で抜けるものは卵だけですよとなったら、1日1献立で対応しますよとなったら、やっぱり親御さんにしたら1日1献立でしてくれるんやったらエビ抜きの八宝菜つくってくれてもいいんじゃないって、1献立やから。そう、もし言われて、今日はエビ抜きの品はないんですかみたいに言われてくるから、それやったらこの書き方としてはね、食材を制限したほうがいいんじゃないかなと。これ制限書いてませんよね、別にとりたてて。これ、読み方の解釈で、親御さんがこれ見たら、じゃあ1日1献立できるんやったら、卵もないゴマもないんやったらうちの子、エビアレルギーやからエビ抜いてよと。じゃあそれしますかっていう話になるんで、食材を指定してもらってアレルギー、これで抜くというのにしてもらおうほうがいいん違うかなと思うんですけど、私。言葉って怖いんですよ。解釈で。

事務局

もちろん、安全性が第一優先ですから、今のこの給食室の設備でできる範囲というのも当然必要なわけですね。私どもはそんなに広げることができるとは考えてないです、今の施設で。それと調理員の体制であったり、人数的なものであったり。例えばゴマとか卵とかマヨネーズ、それを調理の最終段階で除去しますよというのを教育委員会が定めて、この月はこの献立を除去食対応しますよということを教育委員会が定めて保護者へ説明すると。当然私どももそういうエビまでとか、保護者はどんどん要望してくるかとは思いますが、当然そこは私どもの説明責任、学校にも説明責任はあると思いますので、そのあたりは果たしていく必要があるのかなというふうには思います。

副会長

今、調理員さんのお話を聞いてまして、やはりかなり誠実にアレルギーのお子さんに対応されてるというふうに思います。ですから、非常に愛をもって給食をつくってらっしゃるんだなというのが伝わってくるんですけども、今西宮市がやられてます卵除去ですね、最終段階での卵除去に、今言われましたようにマヨネーズ、プラスゴマというのを加えてアレルギー対応をします。その場合に最大やることはメニューが重ならないように最大限努力すると。例えば卵とゴマが同時に給食の献立の中に入ってこないというような努力というのは献立作成側の栄養教諭の先生方にお願いができるかどうかということですよ。ですから私が聞いてまして、最終段階での卵除去に例えばマヨネーズとゴマを、この9月からゴマも特定原材料の中に入りますので、やはりゴマというのは除去の方向に行かれるのがいいと思うんですけども、実際卵とゴマが同時に入らないような献立を考えていただくということが栄養教諭の先生方のほうに努力ができるかどうか、そこが問題だと思うんですけど。

委員	<p>先程も言いましたように、それは従前から言われてますので気をつけてる中で、組みかえの中で、ちょっと難しくてそういう日も月に1回か2回できてしまってる状況ですが、必ず、バリエーションは減るかもしれませんが、だめとなったらできるかもしれないというか、やらないと仕方ないですよ。でもそれは置いといて、それをしたとして、同じ日にゴマと卵を使わない献立を作成する、その前提で今ウズラ卵だけなのをマヨネーズとゴマを全市そろえとなったときに、例えば今卵とゴマが重ならなくても卵の日が3日、ゴマの日が、結構ゴマ油もありますので6日あるとしたら今まで月3回しか除去食をつくってない学校だけれども、9回になりますよね。同じ日に2品目はなくても1つでも中で除去食をつくる回数が9回になりますよね。それが先程いろいろおっしゃってた学校の人員のこととか、設備のこととか、アレルギーの対象の子供の人数とかで、できるかどうかというのは自分の学校の今年かわかりませんが、私4月に転勤しました。今の学校では先程言った調理員さんのラインが少しのことで850程ですので6人ですからできます。でも、前任校は少しの人数の差ですが5人ですから、とてもしんどいと思います。それは調理員さんがけがをする危険があったり、食中毒の予防のほうにも神経を集中してやってる中でさらにゴマの日が6日増えたから、卵の日とは重なってないから1日それだけでもいいけれども、そのプラスあとこれだけしてくださいというのが言えるかどうかはどう思いますかね、私自分の学校では、前の学校はちょっときついな。</p>
事務局 委員	<p>けがはそんなにしょっちゅうしない。そんなんはもう別に関係はない。 慌ててやってたら。</p>
事務局	<p>いや、そんな慌てるんじゃないで、釜の配置なんです。1メートルぐらいの直径の釜がほとんど15センチぐらい、30センチぐらいですかね、水道を合わせたら。中に水道がありますので。その幅で並んでるんです、5台か6台ね。その分するので、例えばゴマあえがあれば右端にゴマあえをつくって、ゴマの食べれない子はせめておつゆだけでも飲んでもらうやろということで、おつゆをこの位置で2つをつくるという形なんです。この間に最近では絶対に野菜も全てゆがくんです、生で食べないから。そしたらゴマあえのキャベツもハウレンソウも当然ゆがきます。ゆがいた後にここを重ならないように、というてそれができる日もあれば、それにまた主食でお魚炊いたりすると、到底釜の回転で煮魚とゴマあえがすごく近くなる時があるんですね、回転させて。そうしたら、一応はその野菜だけダーっと私は別のボールにとって、本当に遠いところまで行って、ほんまにゴマの当たらないところなんですけど、そこであえるんですよ。そうやってたら、ここがゴマでしたら、ここおつゆになります。ここで調理できます。じゃあ、ここにかきたま汁を持ってこられると、ゴマのことするのにここ卵おるやんとなるんですよ。それで何回も言うてるんやけど。</p>
委員 事務局	<p>今の前提はゴマと卵は同じ日に。 それをしてほしくない理由は、忙しとか配食だけじゃなくて、毎日書かされる導線図があるんです。魚はきれいな野菜とか果物の横は通らないとか、パンのそこ通らないとか、すごい導線があるんですよ、汚染区域と非汚染区域を通るということで。それを書かされてるのに、なおかつゴマと卵で交差するはめになるんですよ。そこまで考えていただいたら、やっぱり献立は当然、2つ組み合わせるのはかなり作業でしんどいなと思うんですけども、</p>

	でもそれでもわかってらしてもできないというのは、私らも、じゃあそしたらそれでもせなあかん、で、卵用のエプロンとゴマあえのエプロンと給食室に私のエプロンだけで4枚並んでます。そういう状況で仕事を毎日してるんで。私は、うちの学校は850以上超えてて6人やから、私1人ができるんですけど、3人校でそれをやれって言うたら、もう無理ですね、間違いなく。だから、これは献立を1個だけにしてくれたら一番楽よ、はっきり言うて。卵とゴマを一緒の日に、簡単な問題じゃないんですよ、卵とゴマって。なんでややこしい言うか、ゴマはね発作を起こすでしょ。
委員	今出た意見は、卵とゴマを違う日に分けてゴマを加えらませんかという意見だったので。
事務局	それはできますよ。でも、献立の立て方の中であれでしょ。
委員	絶対そういう条件になったらそれで、組み合わせがワンパターンの組み合わせになってくるかも、卵の汁の日は絶対ゴマを使わないということだね、そういうことで組み合わせが限定されますが、またこの汁の日はまたこのおかずみたいになってしまうかもしれない、そういう枠になったら、するしかないですね。
事務局	それやったら、別々にしてくれるんやったら、私としてはしますよ。
委員	先程言った、アレルギー除去食の回数が増えるという、日が増えるというのは大丈夫でしょうか。
事務局	アレルギーの回数が増えるということですよ。それは、もう仕事やし仕方ないし、忙しい言う人はどないしても忙しい言うしね。できないと言う人はできないと言うんです。どこの世界でも。でも、やっぱり仕事でせなあかん、基本的に。1日1食で対応するんやったらね、回数増えても。
事務局	そのほうが楽です。ゴマだけとかになるのであれば、ゴマも入れてもらっても可能かなとは思いますが、3人校でもね。重なると、ちょっとしんどいんですけど。1食となると、絶対決めてくれるのであれば。
委員	卵とマヨネーズとゴマをこの案では同じ日に出さないということですね。
事務局	だからアレルギーの食材を2つ3つされると、もうその対応対応で、10時半以降にしとか火もつけられへんし、最終的な12時30分に子供に出す15分前にみそ汁仕上げて、12時ぐらいに魚を入れてって、全部タイムスケジュールで逆算して子供に支障のないように、温かいものは温かいもので出して、ちゃんとサラダは冷ましてって出してたらね、絶対その時間帯が全部重なってしまうんで、そこでゴマもありの、卵もありの、マヨネーズもあり、とやられると、もう調理員6人おつても3人とられるんで、そういうことはやめてくれるのであればね。私らができないと言うんじゃないで、現状できないような状況に置かれてるからしないだけで、別にとりたててそれを絶対しないとは言っていないし、そんなにみんなお母さんでしょ、調理員も。自分の子供が給食食べれないと思ったらやるでしょ、頑張る。絶対しないというのは今、そんなないと思うし。絶対しないんだったら、セレクトのほうがいいよ、ほんまに、あんなややこしいもん。でも、やっぱり体の弱い子がそうしてあげたら食べれるということは、しますよ、私たちは。ただ、担任の先生が最終的にほんまに誤食、誤飲で一番最後に先生がしんどい目するから、先生のスキルによって去年それをやらかしたもんやから、子供に食べさせかかって、隣におった同じ生徒が、先生この子卵食べら



	<p>れへん子やでと言うて、ほんまにそなんあったんです。それで担任が、担任おろされたけどね、今年。そういうこともあったりして、アレルギーってね、私が一番この会で言いたいと思うのは、学校の先生もそうやし、生徒さんもそうやし、アレルギーに対する理解の場というか、お勉強会じゃないのを全校的に学校の取り組みとしてやってもらって、お友達が食べれないのはどういうふうに危険かというのも友達にも認識してもらって、担任もそうやし、みんなほんまに大変ということを知っていただかないと、私たちが手をすりむく程洗ってエプロン変えて、場所変えて、鍋変えて調理したものを先生がうっかり食べさせへんとかね。違うもん食べさせて救急車呼ばれるということがあるので、そこのとこを整理した上で、最終的にその先生らがどこまで、私らじゃないんです、先生がその対応をして、大丈夫かというところがね、一番心配なんですよ、実を言うと。今日、わざわざ来させていただいて言いたかったのは、私たちがゴマ云々、ウズラ云々というよりも、最終的に先生がどこまでやるのが先生の授業の負担にならへんというのもあるんで、私らに聞くよりやっぱり先生、先生がねやっぱりすごい大変でしょ、いっぱい増やしていったら。そこはいいんかなと思うんですよ。今日先生来られてないんですよ。来られてます、何人か。校長先生は来られてますけど。実際ね、担任大変ですよ。1人で30何人見てたら。</p>
委員	<p>私も含めて、各校の対応ね、それからクラスでの対応ということになったら、調理員さんと栄養士さんと教諭、学校長もですけど、同じじゃないんですよ、全くやってることが。だから本当にその辺はすり合わせないと、先程言われたように、こんだけ努力してつくっても水の泡ということは、今の状況やったらありますね、現状では。</p>
会長	<p>アレルギーに関しましては、給食での対応というよりはもっと根本的に学校全体での認識の育成というか醸成といいますか、そういうものがまず第一に必要であり、それを踏まえた上で給食におけるアレルギーの対応、それは調理師さんの現場だけでなく、やはり給食を配膳して子供の口に入るまで、各教諭の皆さんに非常に神経を使って見ていただかなければならないという、そういうとこの理解をより深める形で進めていかなければならないということですね。今すぐ統一かどうかという議論、ここでは結論はちょっと今日は時間的に無理ですので、ただし今高橋先生もおっしゃっていただいて、献立のほうでも、仮に複数のアレルギーが重ならないような献立が可能なのであれば、アレルギーの数を増やす方向で検討することもできるということですね。そこを今回、皆さんで共通して理解したというところで一旦、ちょっとここでアレルギー対応について何か結論を出すというのは非常に難しい状況ですので、まずはそこまでの理解を共通できたというところで、調理員の現場の皆さんのご苦勞も非常に理解できましたし、我々がまず考えなければならぬのは事故を絶対起こさない体制をとるといふことと、調理員の現場の皆さんにこれ以上の負担はかけないということですね。仮に、アレルギーを増やすとしても何らか手順を変えることによって今以上の負担は絶対起こらないようにするというを前提として考えていきますので、無理だということであれば、ぜひそこでおっしゃっていただければ、我々はそれ以上のことは要求はしませんし、そうならないように会としても方針を立てていかなければならないと思ってますので。ということで、とりあえず今回はちょっとスケジュール的に先々大変になるかもしれませんが、今日は一旦ここで終わらせていただいて。それで、私の理解でしたら本来今日は</p>

<p>事務局 会長 事務局 会長 事務局</p>	<p>進むべき部分につきましては、前回事務局のほうと打ち合わせをさせていただきまして、今回のそのアレルギーのような深い議論になって現状の追認識みたいな形で次の項目のところは進んだ上で、次その先の経営の効率化の話についてはまたさらに議論が必要になってくるというようなことですので、ちょっととりあえず、今日は。</p> <p>どういたしましょう。もう予定の時間が。</p> <p>そうですね。ですから、もうちょっと今日はここで一旦終わらせていただいて。</p> <p>今回はもうここで、はい。</p> <p>次回、統一化するかどうかのところをもう一度議論したほうがよろしいですか。</p> <p>そうですね、もしくは一旦先へ進めていただいて、総括の議論の中で今日の議論を踏まえていただいて、再度議論していただくというのも可能でございます。</p>
<p>会長</p>	<p>済みません、アレルギー対応につきましては一旦ここで情報共有したところで終わらせていただいて、次回はその次のところを、今日の議事次第でいいますと、安全・衛生管理、食事環境の部分ですね、ここを次進めさせていただいて、議論先に進めた上で最後総括のところでもう一度戻ってアレルギーについては再度検討するという形でこれから進めていくということよろしいですか。</p> <p>じゃあ、事務局のほうで今後の予定について、よろしくをお願いします。</p>
<p>事務局</p>	<p>ちょっと時間が迫っておりますので、次回の第3回の審議会でございますけれども、当初、前回お示しさせていただきましたのが、9月につきましては午前中に給食室を視察していただきまして、今後安全・衛生管理、食事環境というところで、給食施設の設備の整備というところに入ってまいります。その前段階で給食室を視察していただいて、給食室を見ていただいた上で議論に臨んでいただくというような予定をお示しさせていただいていましたが、やはり1日の日程を設定するのが、皆さんお忙しい中でございますので非常に困難な状況でございます。したがって、一旦9月上旬あたりに、その必要がございましたら、私どものほうで個別にお受けいたしまして、給食室をご案内するというようなことをさせていただきたいと思っております。それを踏まえていただいて、9月の終わりぐらいに、次の課題であります給食室の施設設備の整備と、あと、効率的な運営というところまで行けるかどうかわかりませんが、入っていただければなというふうに考えております。またそのあたりは私どものほうから文書なりでご案内させていただきたいと思っておりますので、ご了承いただければと思います。それから、私ごとといたしますか、私ども9月に市議会がございまして、非常に日程が制限されるところでございます。そのため、次長以下、私課長も含めて対応できない日がかなりございまして、できまして9月の下旬と今申し上げましたですけども、10月の上旬も含めまして日程調整をさせていただけましたらと思っておりますので、ご了解いただけますでしょうか。よろしくお願いたします。</p> <p>また日程調整につきましても改めて9月分はご提出していただいておりますが、その中で無理なようでしたら、また10月の日程なども確認させていただきたいと思っておりますので、ご協力よろしくお願申し上げます。事務局からは以上でございます。</p>
<p>会長</p>	<p>済みません、それではもう時間となりましたので、今日はこれで本日の審議会は終わりたいと思っております。また今後、さらなる検討課題が出てまいりますので、また引き続き審議の</p>

程よろしく願いいたします。

それでは以上で、今日は終了とさせていただきたいと思います。今日はどうもありがとうございました。

(終了)