

平成26年度 第2回八戸市学校給食審議会議事録

開催日時 平成27年2月19日(木) 午後1時
場 所 八戸市本館3階 議会第一委員会室

出席者
委 員 於本委員、高橋秀知委員、丸谷委員、小池委員、佐々木委員、馬場委員、金谷委員、
高橋亨委員、佐藤委員、石橋委員、山口委員、豊巻委員
(16名中12名出席)

事務局 伊藤教育長、佐藤教育部長、嶋脇次長、齋藤学校教育課長、
宗石学校給食グループリーダー、外館北地区給食センター所長、
中里東地区給食センター所長、清川西地区給食センター所長、
山内南郷地区給食センター所長、学校給食グループ員5名

●進行 ただいまから、平成26年度第2回八戸市学校給食審議会を開会いたします。
それでは、教育長からご挨拶申し上げます。

●教育長 みなさん、こんにちは。春を告げるえんぶりの季節を迎えました。皆様方には大変お忙しいところ、本日ご出席をいただきましてありがとうございます。

少しさかのぼるのですが、11月6日に私の母校でもあります明治小学校で給食の実践発表会があり、参加をさせていただきました。各学年、学級の給食の様子、その後また試食会にも出席を致しまして、給食はもとより、食育の大切さを実感させられました。

本日、皆様にお集まりいただきましたが、近年学校給食に関しては、安心安全でバランスのよい食事を提供するだけでなく、今申し上げましたように食育の推進や特に食物アレルギーを対応といった、これまで以上に多くの役割が期待されていると感じております。このような中、八戸市では平成23年に八戸市学校給食基本計画を策定致し、まずは安心安全の確保を最重要課題として、老朽化に伴う給食センターの建て替え等に向けて委員の皆様方とともに取り組んで参りました。しかしながら、本日少し残念なお話ではありますが、年度当初国の交付金が決まらずに、やむを得ず予定の計画から1年遅れの供給開始となってしまいました。

市教育委員会としましては、延長となりました1年間を有効に活用し、より一層の食育推進や食物アレルギー対応食提供に向けて、他都市の取り組みを参考にしながら準備を進めて参りたいと考えております。

本日は、その一端と致しまして、食物アレルギー推進地の視察結果を後ほどパワーポイント等を使ってご報告させていただきたいと思っております。皆様方には、ご忌憚のないご意見あるいはご助言等を賜りますようお願いを申し上げます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

い致します。

●進行 ありがとうございます。続きまして高橋会長よりご挨拶お願い致します。

●会長 本日は、委員の皆様方にはお忙しい中お集まりいただきましてありがとうございます。先ほど、教育長の方から食育の推進についてお話がありましたが全国一の短命県を返上しようということで毎日テレビ・ラジオ・新聞等で短命県返上のニュースをみております。

私は、小児科医として診察、学校検診で肥満の子や痩せている子を見ていますが、やはり食事、食育の大切さを痛感しております。学校給食は、保護者がバランスのよい食生活を認識する上でも重要な役割を果たしていると思っております。

本日は、今年度、第2回学校給食審議会ということで、新西地区給食センター建設についてやアレルギー対策先進地視察についてなど事務局より報告があります。委員皆様方におかれましては、子供たちの現在はもちろん、未来まで健康を担う学校給食をさらにより良いものにするためお力添えをいただきますようどうぞよろしくお願い致します。

●進行 ありがとうございます。

それでは会議に入ります前に、出席委員について報告致します。委員総数16名のうち本日の出席委員は12名であります。半数以上出席しておりますので、八戸市学校給食審議会規則第4条第2項の規定により、本日の会議は成立しておりますことをご報告致します。また、本日は一般の傍聴希望者はおりませんが今回の審議会も公開となっております。続きまして議長は、審議会規則により会長と定められておりますので会長、会議の進行をお願いします。

●会長 まず議事録署名者二名をお願いしたいと思いますが、私からの指名でよろしいでしょうか。

●委員 はい。

●会長 それでは、小池委員と豊巻委員をお願いします。

それでは案件に入ります。案件1、八戸市立学校新西地区給食センターの建設について事務局から説明をお願いします。

●事務局 はい。それでは、私から八戸市立学校新西地区給食センターの建設について、お手元の資料に基づきながらご説明致します。

資料を開いて、1ページ目をご覧くださいながらお話を聞いていただきたいと思います。ご承知の通り、現在、北インター工業団地にて約三十数億円の巨額な経費を投じて建設を目指しております。新西地区給食センターの建設に関わる進捗状況ということで、これまで委員の皆様には通知等でもって情報等は提供しておりますが、本日改めてその状況等についてご説明させていた

だきたいと思っております。

先ほど、教育長からのお話の中にもございましたが、当初、平成28年4月の供給開始を目指していたセンターでございます。しかしながら、今年度当初の国からの補助金が不採択ということになり急遽、供給開始を変更せざるを得ない状況が生じてしまいました。ただ、救いは来年度に持ち越しになるかと思っていた国からの補助金が1月に臨時に当市に決定されました。よって、これから本格的に工事着工を進めていくこととなりますが、供給開始については1年遅れの平成29年の4月1日にスケジュール上変更せざるを得ないということを御理解いただきたいと思います。

今後の建設スケジュールについては、先ほど言いました通り平成27年度から平成28年度にかけて約15ヶ月間の工事期間を見込んでおります。その上で、工事を進めていきたいと思っております。

ご承知の通り、この新西地区給食センターは10,000食を供給するセンターということで、当市にとっても初めての食数を供給するセンターとなります。また、新たにアレルギーの対応室を設けて、アレルギーを持つ子どもたちにも提供していくといったセンターとなります。これから、本格的に工事を進めていくわけですが、ただ着工時期については現在検討中であります。来年度中に工事着工に入ることは今日皆様にお伝えしたいと思っておりました。現在、工事着工だけではなくそれらに使用する備品類についても今選定作業を行っているところであります。

具体的に申し上げますと、食器あるいは食缶そのようなものも最新のものを導入しようということで業者との打ち合わせをしているところであります。また、この新給食センターだけではなく既存のセンターの備品についても新しいセンターとの格差解消ということで可能な限り同程度のものをと準備しております。今後ともこの新給食センターの運営にあたっては委員の皆様にも様々なご意見・ご協力をいただかなければならない面が多々あると思っております。どうぞその際にはよろしくお願い致します。以上で説明を終わらせていただきます。

●会 長 ただいまの説明に対して、ご意見・ご質問はございませんでしょうか。

ないようなので、それでは案件2、南郷地区及び田代小・中学校の給食についての説明を事務局からお願いします。

●事務局 それでは、案件2についてご説明いたします。この案件の概要については、委員の皆様には、昨年11月に「八戸市立学校南郷地区学校給食センターの閉所について」という件名で、文書を送付させていただいているところではございますが、具体的な対応等についても補足しながら、今回、あらためてご説明させていただきます。それでは、資料をごらんください。

まず、概要ですが、新西地区給食センターの建設工事が1年先送りになったことをふまえ、老朽化が著しい給食センターの今後の運営について検討した結果、南郷地区給食センターを平成27年度末で閉所することにいたしました。平成28年度の1年間は、市内で一番新しく調理・配送面でも対応可能な、東地区給食センターから供給することとなります。新センターが完成する平成29年4月からは、新西地区給食センターから提供することとなります。

次に2. スケジュールですが、上の表が当初のスケジュールで、下の表が、1年先送りになったことで、変更になった今後のスケジュールでございます。

次に、3. 南郷地区給食センター閉所に伴う変更点でございますが、現在、南郷地区給食センターでは、市町村合併以前からの体制で給食提供しておりますが、平成28年度からは、旧八戸市と同様とさせていただきます。主な変更点は1つ目に、おかずの食缶変更です。保冷機能のある食缶から保冷機能の無い食缶になります。ただし、これは平成28年度のみで、新センターでは、保冷機能のある食缶を予定しています。

2つ目は、給食の形態ですが、通常給食とバイキング給食が、通常給食のみになります。

3つ目は、給食時の使用食器等の変更です。ご飯が、ステンレス食器から、アルミ使い捨て容器になります。はしは、給食センターから提供していたものが、個人対応となります。おぼんは、給食センターからの提供であったものが、各学校対応となります。資料中には、「給食センター又は学校から提供」と記載しておりますが「給食センターから提供」に訂正をお願いいたします。補足させていただきますが、平成29年の新センター完成後は、ご飯は、釜で炊き、食缶からお茶碗に盛り付ける方法に切り替える予定であります。また、はしについても、提供を予定しております。

次に、4. 周知についてですが、学校・保護者や児童生徒に対しましては、内容を御理解いただき円滑な移行を進めるため周知に努めてまいりました。各学校長に対しては、昨年11月5日に説明会を開催いたしました。保護者の皆様に対しましては、11月21日に各学校を通じて説明文を送付いたしました。給食主任担当教諭に対しても、平成27年1月22日(木)に説明会を開催し、南郷センター閉所にもなう事務の変更事項についてもお話しいたしました。保護者のみなさまからは、今のところ、変更に関しての特に意見等はないと聞いております。今後とも、円滑に進めていくよう、努力してまいりたいと思います。以上で案件2について、案件の説明を終わらせていただきます。

●会 長 ただいまの説明に対して、ご意見・ご質問はございませんでしょうか。

●委 員 お盆についてもう一度教えていただきたいのですが、平成27年度は給食センターからということでしょうか。平成28年度は各学校対応ということですが、各学校対応とはどのような形でしょうか。

●事務局 今回の説明にあったお盆についてですが旧南郷村時代はセンターの方でお盆を準備しておりました。旧八戸市内の体制はセンターではなく、各学校で準備していただいていた。学校によっては、保護者の個人負担またはPTA会費を運用しながら準備していただいております。なぜ、お盆を変えなくてはならないかと言うと、必ず変えなくてはならないということではなく、実は南郷区のお盆の規格が小さいので、新しい給食センターになると茶碗などお盆にあがるものが多くなるので規格が大きくないといけないということで、移行期間と捉えていただければいいと思います。ただし、それにあたってはセンターから学校に配付という形ではなく市内の小中学校と同じように各学校で準備していただくという形をとるようになります。以上です。

●委員 各学校というのは保護者の負担かPTAのお金を使って準備するという意味の各学校対応ということなのでしょうか。

●事務局 あとは、学校備品(各学校の予算)でも運用できるようになっております。保護者の負担とお話しましたが、学校に割り当てている予算の中でということなので、学校の規模によっては一気に準備できる場所もあるでしょうし、1~2年かけてやっていかなければならない学校もあります。そういったことで移行期間と捉えていただけたらと思っています。

●委員 ありがとうございます。

●会長 その他にございませんか。

それでは案件3アレルギー対応先進地視察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、アレルギー対応視察についてご報告させていただきます。こちらのスクリーンをご覧ください。座って説明させていただきます。今回は、アレルギー対応の長期実績があり、実績豊富な民間業者に調理業務委託している仙台市の高砂学校給食センターに視察に行っていました。仙台市は6つの給食センターと単独調理校84校により完全給食を実施しています。現在のアレルギー対応は、6つの給食センターのうち、調理スペースのある高砂学校給食センターと野村学校給食センターでアレルギー対応食を提供しています。仙台市では、アレルギー対応調理室がない給食センターの対象校へもアレルギー対応食を提供するよう現在調整中です。具体的には、アレルギー対応調理室がある高砂学校給食センターからアレルギー対応調理室のない荒巻学校給食センター分、そして、新設の南吉成学校給食センターからアレルギー対応調理室のない太白学校給食センター分の対応をする予定です。

次に仙台市のアレルギー対応食の状況です。基本献立からアレルギー食品を除去または代替した献立の対応となっています。アレルギー対応調理室で一食分すべてを調理しています。対象者は毎日おかず・デザートまで1食分が届き、クラスの食缶から取り分けて食べることなく、ランチジャーの中身のみ食べます。学校での管理としては、ランチジャー等で、1食分の給食が、毎日届くスタイルが、ヒューマンエラーがおきにくく、管理しやすいそうです。ランチジャー等は衣装ケースに2人分を収納し配送します。センターでは、ランチジャー、衣装ケース等保管スペースの確保が課題となっていました。

次に仙台市の誤配、誤食防止対策についてご説明いたします。防止策としては大きく分けて2つありまして、まず一つ目は「作業プロセスの単純化」でございます。給食センターでは、献立作成・食材の調達・調理作業・配送・回収・洗浄消毒など一連の流れで給食を提供しております。アレルギー対応も同じ作業を、一般給食とは別にアレルギー専用ラインで実施します。一般給食とアレルギー対応食の流れが別ラインとなることが安全性の確保はもちろんのこと、業務の単純化につながります。ここで、仙台市高砂学校給食センターでの、アレルギー対応食の調理過程をDVDでご覧いただきたいと思います。

～DVD視聴～

●事務局 こちらが高砂センターのアレルギー室です。150食対応の日本最大の規模の専用調理室です。食材も一般食と別に専用の冷蔵庫・冷凍庫で保管しています。シンクもこのような形で食材ごとに使い分けています。調理室は、調理スペース・盛り付けスペースの二つに別れ、専任の調理員13名で40人分の調理・配食を専用の機器を使い調理しています。調理室には、真空冷却機・オーブン・ガスレンジを専用に整備しております。調理については、1人で行うのではなく、必ず複数で確認しながら行っています。これは材料の確認をしているところです。1人が調理している間に後ろの方から手順に間違いがないかチェックしている調理員もいました。一般食と違ってアレルギー対応食は人数が少ないので家庭と同じような少し大きいお鍋で作成しています。このような器具類も全てこのアレルギー対応室のみで使うようになっています。水分を計量確認したり、ひとつひとつ確認作業をされています。出来上がりは、一般食同様に中心温度も測って記録しています。

ここからは、盛り付けです。容器には、1つ1つ名前が書かれていて複数で名前を読みあいながら確認しています。専用のフードジャーに再度名前を確認しながら入れ込み、ジャーについている確認表にハンコを押します。ここは調理作業なので、早送りします。

調理品は、必ず栄養士が味の確認をしています。確認したら、また同じように1人分ずつ計量しながら詰め込む形になります。容器は個人専用の物なので、蓋にも名前が書かれていて、表面と裏面に名前が書かれています。先ほどと同じように配食の確認をします。ゼリーなども手づくりします。専用の真空冷却機を使用するので短時間で冷やすことができます。目玉焼きは、卵アレルギーの児童は食べられないので、別なメニューを代替食として提供します。こちらでは、目玉焼きに似せて、じゃがいもとコーンでコーンポテトを作っていました。

このように、作業を単純化して献立を1つ1つ複数の目で確認しながら、調理するのが、アレルギー対応食の提供では大切です。ジャーに入った給食とバットに入った食器が1食分として提供されます。こちらを学校ごとに専用のボックスにいれます。二人分でのこの1箱になります。再度学校名と名前を確認し、ハンコを押します。こちらをトラックに詰め込みます。ドライバーさんには事前に、アレルギー対象者の名札をくばり、積み残しのないように工夫されています。

ここからは、返却された給食の洗浄風景です。回収したフードジャー・食器は食べ残しを確認し、どのくらい残ったか記録し、次の献立作成に生かしていました。洗浄は、洗い直しを防ぐ為に、手洗いを1回して、その後機械で洗うので2度洗浄しています。洗浄機も、消毒保管庫もすべてアレルギー専用のもので、以上が、給食センターでの対応となります。

次に、学校での対応についてご説明いたします。仙台市では「5重のチェック体制の確立」で、誤配・誤食防止対応を行っていました。給食センターのチェックだけではなく、アレルギーの原因となる食品の確認を保護者、学校の養護教諭、担任などの複数の目で行うことに加え、児童本人やクラスメイトも確認を行っていました。これには、児童生徒の発達段階に応じて、クラスメイトへの食物アレルギーの指導、そして、児童生徒本人の自己管理能力の育成を図る必要があります。具体的な実践としまして仙台市では、

- ①給食センターから「献立確認表兼承諾書」を保護者に送付します。
- ②保護者が「献立確認表」をもとに除去する食品・代替りの食品を 本人と一緒に確認します。
- ③保護者が給食センターに「承諾書」を返送します。
- ④返送された「承諾書」をもとに、給食センターで「献立を決定」します。
- ⑤給食センターから「献立確認表」を学校に送付します。
- ⑥学校では、担任が「献立確認表」を校長・教頭に確認してもらいます。
- ⑦担任は献立確認表のコピーを取り保護者に返送します。
- ⑧また、担任は献立確認表を教室に掲示します。
- ⑨給食時間に本人は、掲示されている献立確認表で今日の給食で食べられるもの、食べられないものをチェックします。
- ⑩あわせて、クラスメイトも教室に掲示されている献立確認表でアレルギーを持つ児童生徒が今日の給食で食べられるもの、食べられないものをチェックします。

児童生徒へは、食物アレルギーをもつ児童生徒の保護者から理解を得た上で、食物アレルギーの指導をし、差別や偏見を持つことなく声かけできるようにします。このように、保護者もチェック、給食センターもチェック、担任もチェック、本人もチェックして友達もチェックする。この5重のチェック体制を確立することで誤配・誤食を防いでいました。

4.当市のアレルギー対応の方向性についてですが、食物アレルギー対応の基本的な考え方として、「食物アレルギーをもつ児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指す」という細やかな対応を優先した視点と「誤配等のヒューマンエラーの防止や関係機関との連絡体制、二重三重のチェック体制など事故防止が重要である」という安全性を最優先とする視点の2つをバランスよく対応できるよう、将来的な八戸市のアレルギー対応の方向性を考慮し計画をまとめたいと考えております。また、マニュアル作成する際は、視察の結果や現場の声等をふまえ、八戸市の各学校、各給食センターの能力や環境に最適な八戸方式を模索することが不可欠であると考えています。八戸方式を模索することが、当市の食物アレルギーを持つ児童生徒を守ることはもちろん、対応の最前線に立つ担任や養護教諭、栄養教諭らを守ることにつながるという意識を持ち取り組んでまいります。

以上で、報告を終わります。

●会 長 ただいまの説明に対して、ご意見・ご質問はございませんでしょうか。

●委 員 仙台市の例なのですが、日によってアレルギーの食材がくる日とこない日があると思うのですが、今日はアレルギー食材がないですという日は他の子と同じ食事がくるということでしょうか。

●事務局 そういった対応をとっている都市もありますが、仙台市の場合は、例えば卵アレルギーだとして食材に卵がない日だとしても同じようにボックスが届きます。対応食を希望した子どもさんには毎日同じようにボックスが届くという形になります。毎日同じスタイルという管理の仕方が

学校さんではやりやすいということで仙台市はこのような方法をとっているようです。

●委員 わかりました。ありがとうございます。

●会長 その他に何かありませんか。

●委員 該当の小・中学生は何人ぐらいの申し出があるのでしょうか。

●事務局 どのようなアレルギーを持つ生徒さんに対応するかというのは今後検討していきたいと考えておりますので、まだ人数は把握しておりません。ただ、アレルギーをもつ児童生徒さんがどれくらいいるかというあたりはこちらの方で掴んで、その人数と給食センターの提供できる人数を考えながら、どのアレルギーに対応していくかということを決めていきたいと考えております。

●委員 5大アレルギーの他に18種類と言われていますが、大きなものだけでやるのか、それともアナフィラキシーが起こって経験がある子どもを線引きしてやるのか、大変だと思いますが頑張ってください。

●事務局 子どもによって様々程度は違ってくるのですが、今市内にいる子どもたちでアナフィラキシーを起こしたときに使用するエピペンを携帯している子どもたちは6人います。これは、多いか少ないかはわかりませんが、現実そういう子どももいるということは確かです。

●委員 あくまでも6名というのは小児科の先生が処方箋を出された方で、ちなみに八戸市民病院の近くの新井田小学校さんはアナフィラキシーが起こっても5分以内にいけるとということでエピペン持たせないというふうにおっしゃっている小児科の先生もいらっしゃいました。

●事務局 アレルギー対応給食についてお話しましたが、我々が管理体制もあわせて定めていかなければならないのですが保護者さんの意識も高めていかなければいけないと思いました。うちの子は大したことがないという捉え方をしている親もいないわけではないし、毎年アレルギー反応というものも変化していくということも周知されていないということもあるので、学校・我々・保護者の意識も高めていかなければならないと思っていました。

●会長 私からですが、今日のお昼近くに中学校で調理実習があつてアナフィラキシーが起こって駆け込んできた子がいました。調理実習は給食とは別だと思いますが、その辺も注意していただきたいと思います。その他何かありませんか。ないようなので、事務局のほうからお願いします。

●事務局 今日はお忙しい中大変ありがとうございました。委員の皆様は本日が任期中の最後の審議会ということになります。これまで新給食センターの建設あるいはアレルギー対応について様々な視点からのご意見・ご指導いただいて本当にありがたいと思っております。また来年度開催にあたるのですがその際に当たられた方はよろしくお願ひしたいと思っております。併せて、委員にならない方もまた何かあれば我々に様々な文で情報提供いただければこれからの八戸市の学校給食の充実に向けて頑張っていく一つの糧になると思ひますのでよろしくお願ひ致します。本日は本当にありがとうございました。

●会長 これをもちまして審議を終了いたします。ご苦勞様でした。

●進行 以上を持ちまして、本日の八戸市学校給食審議会を閉会致します。皆様どうもありがとうございました。

(13時48分終了)