

2 学期分東久留米市学校給食運営協議会について（報告）

開催日時	令和5年 11月21日（火）午後3時00分～午後4時00分
会場	東久留米市役所7階 703会議室
出席者	協議会委員：26名（欠席6名） 事務局：教育部学務課
傍聴者	4名

【議事内容】

1 学校給食におけるアレルギー対応について

東久留米市の小学校・中学校給食では、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月）を参考に策定した「学校給食における食物アレルギーの児童・生徒対応マニュアル」に沿ってアレルギー対応をしています。

（1）小学校給食

- ・小学校では食物アレルギーのある児童には除去食対応を基本に行っています。
- ・アレルギー対応の手続きについて、「学校生活管理指導表」を学校へ提出していただいた後、アレルギー対応面談（出席者：保護者、学校管理職、養護教諭、栄養士、担任等）を行い、学校生活での配慮や給食での対応方法を決定します。
- ・給食提供にあたり、栄養教諭・栄養士と保護者間で献立内の使用食材について情報共有をします。次月の除去食提供や家庭から持参するもの・弁当持参について前月までに確認をします。
- ・給食でのアレルギー対応について、教職員間で情報共有し、調理室では除去食材や調理・盛り付けについての注意点などを確認します。
- ・除去食には食札（学籍情報・アレルゲン・除去食献立名等が記されたもの）を付け、調理員・配膳員等からアレルギー対応児童へ直接手渡ししています。
- ・給食時間の際には、対象児童が除去食を喫食しているか、対象児童に誤配食はないか等を担任や補教の先生等が確認します。

（2）中学校給食

- ・中学校では飲用牛乳除去（牛乳なし登録）の対応をしており、それ以外の食材については除去食対応を行っていません。
- ・アレルギー対応の手続きについて、「学校給食生活管理指導表」を学校に提出していただきます。その後、養護教諭が内容を確認し、学校生活での配慮事項について職員間で情報共有をします。また、給食でのアレルギー対応については、学務課中学校栄

養士に「学校給食生活管理指導表」内の情報が共有され、保護者と学務課中学校栄養士間で連絡を取り合い、アレルギー対応方法の決定をします。

- ・給食での使用食材は家庭配布献立表に全て記載しており、8大アレルゲンのうち、卵・乳・小麦・エビ・カニ・くるみについてはアレルギー表示をしています。（そば・ピーナッツについては使用時にアレルギー表示をしています）

食物アレルギーのある生徒については、スクールランチ予約時に、家庭配布献立表を確認していただいております。

- ・アレルゲン食材が使用されている日は、家庭からお弁当を持参していただくようお願いしています。
- ・学校生活管理指導表の提出があった方のみを対象に、ご希望に応じて、家庭配布献立表に標記されているアレルゲン食材にチェックをした献立表をお渡ししています。

2 中学校給食における「あたたかい献立」提供の検討経過について

(1) きっかけ

富田市長は就任にあたって、中学校給食について「現行のスクールランチを基本として、あたたかい献立を提供できるよう、民間事業者と連携しながら取り組んでいく」旨を表明しました。

(2) 提供方式について

市長が表明したことを基本としつつ、実施可能な方式を検討するにあたり、これまで生徒の皆さんや保護者の皆さんからいただいていたご意見も参照しました。

生徒の皆さん

- ・「美味しく残さず食べている」
- ・「おかずがあたたかいとうれしい」
- ・「小学校と違って配膳が無く、すぐに食べられるのがよい」など

保護者の皆さん

- ・「カレーは温かく改善できないでしょうか」
- ・「冷めていておいしくないと聞いていたが、食べてみたらそれを全く感じさせないほどおいしかった」
- ・「苦手な食材があるため、弁当併用はありがたい」など

これらの中でも、多くのご意見をいただいていると受け止めているのが、あたたかい汁物についてです。

- ・「あたたかいスープがあると食べやすい」
- ・「汁物が無いのは残念」
- ・「スクールランチに汁物がついたら素晴らしいメニューになるのではないかと思います」

など

市長が示した基本方針と、いただいていたご意見を踏まえ、あたたかい献立の提供について、学校であたたため直す方式、あたたかいま配送する方式、それらの中にも様々な方式が考えられ、他自治体での先行事例も参照しながら、いくつかの方式を比較検討しました。それらの中で、個別容器を用いた方式が、あたたかいスープ類の他にも、カレーなどのルーや麺類のソース・つけ汁、フルーツポンチのようなデザートを提供も可能であり、献立のバリエーションが豊富であることや学校への様々な影響を避けることができる点で優れていると考え、この方式での実施を前提とすることとしました。

ここまでの内容について、4月の給食だより号外で生徒保護者の皆さまにお知らせしました。

(3) 個別容器を用いた方式について

担当課では個別容器を用いた場合に想定される様々な課題についてテストや検証を行ってきました。この内容については、10月に発行した給食だより号外その2にて、お知らせしています。

テスト・検証したこと

- ・個別容器や容器を入れて運ぶコンテナの保温力や容量について
- ・調理場での工程や保管場所について
- ・トラックでの運搬や学校内での工程のほか、運搬中の落としてしまった時にこぼれないかについて

わかったこと

- ・号外内の写真にある容器及びコンテナで、あたたかいま配送し食べることができた
- ・調理場内の工程等にも概ね支障のないこと
- ・トラックでの運搬、学校内での運搬、階段での持ち運びについて問題ないこと
- ・落としてしまった場合もこぼれるようなことは無いこと

(4) 今後について

個別容器での提供は、他自治体では月に数回といったところもありますが、私たちは生徒たちにできるだけ多くの回数を提供したいと考えており、毎日安定的に提供するためには、調理場の改修が必要となります。現在、ここまで検討した内容を踏まえて、受託事業者と調理場改修の設計について意見交換、調整しており、個別容器での提供そのものに関するもののほか、従来の献立にどのような影響があるかについても調整しているところです。

今後は、調理場の改修工事、必要物品の購入などを経て、令和7年度の夏休み明けの導入を目指してまいりたいと考えています。

3 スポーツ健康ウィーク東久留米2023での取り組みについて

・スポーツ健康ウィーク東久留米2023において、学務課では、「スポーツ及び健康関連食育事業」と題して、10月2日（月曜日）から10月6日（金曜日）のいずれか1日において、食事について正しい理解を深めるため、健康な体づくりに必要な知識を、ランチ通信等を通して児童生徒に周知いたしました。

4 その他（懇談会）

小学校

（保護者委員）

・六年生の子どもがいます。給食委員会に所属していて給食の話はよく聞いています。給食でのアレルギー対応について詳しく説明していただき、よく分かりました。とても細かく対応してくださっていて感動しました。学校でも報告したいと思います。

（保護者委員）

・我が子は食事を食べきれぬ時とそうでない時があり、家でも苦手な物は食べず日々悩んでいます。学校給食では色々な物が提供され食べられるものも段々増えており感謝しています。給食オリジナルのメニューも多くとても楽しみにしています。

（保護者委員）

・昨今の物価上昇で学校給食費の管理も大変だと思います。色々工夫して下さっていて感謝します。我が子も偏食がありますが給食は友達と食べるからか食べられています。ありがたいと感じています。

（保護者委員）

・昨年清瀬市より東久留米市に転入してきました。清瀬市は各校に調理室があり、東久留米市の親子給食のことは1学期の協議会で初めて知りました。子どもは給食がとてもおいしいと言っています。デザートなどが特に好きなようです。今後もよろしく願います。

（保護者委員）

・我が子は1年生で、給食がおいしいと言っています。献立表を見るとカレーライスでも毎月違うものが出ていてバリエーションが多く驚きました。そのため、もう一度食べたいと思うメニューがあってもなかなか出てくることがなく、人気メニュー等は2、3ヶ月に1度出てくると記憶にも残るのかなと思います。

1点質問ですが、学校給食ではクックチルなどは導入しないのでしょうか。

（事務局）

- ・東久留米市では、その日に使う食材はその日の朝納品して調理をしています。児童生徒に新鮮な食材を使って調理することとしているため、クックチルの導入は予定していません。

(保護者委員)

- ・我が子は偏食がありますが1学期から比べると食べられるものも増えました。十小では食材に触れる体験があり、この間は菊の花びらをむしる体験をし、興味を持ちました。食育の楽しみがあつて大変良いと思います。また、1学期には給食試食会に参加し給食の説明を受け配食も経験させてもらい、とても良かったです。

(保護者委員)

- ・我が子や周りの子の話を聞いていると、給食がおいしいと言っています。とても喜んで食べています。中学校給食についても、この協議会で知ることができ、スクールランチも安心できると感じています。

(保護者委員)

- ・4年生と1年生の子どもがいます。自宅では献立表をよく見えています。自宅で食事の準備をするのとは違い、給食では事前に計画し食を楽しむ環境を作っていてすごいと思います。

(保護者委員)

- ・次男が1年生で大豆アレルギーがあります。学校で除去食対応をしてもらっています。ほぼ毎日のように除去食が提供されていて手厚い対応に感謝しています。除去食でも味を損なうことがなくおいしくいただいています。年々アレルギー対応の児童数が増えていると思い調理員さんの負担等心配です。

(事務局)

- ・物価高騰について、給食を安定的かつ円滑に提供できるよう、令和4年度と令和5年度は国の補助金を活用して食材購入経費の一部を補助しています。令和6年度についても、同様に取り組んでいく方向で検討しています。

(栄養士委員)

- ・給食費については、毎日のように計算をして細かくチェックしながら管理しています。

(座長)

- ・アレルギーについて、他自治体でアレルギー事故があつてからより安全な対策を取るようになりました。何か心配なことがあれば栄養教諭、栄養士に相談いただければと思います。

(調理員委員)

- ・赤飯や栗おこわなど、おこわはせいろを使って本格的に作っています。給食でも本物の味を提供していることが自慢です。

(調理員委員)

- ・親子給食で、約900食を作っています。受取校に運ぶ方が多いので、工夫が必要です。時間差で調理の仕上げをしていく中で、味や食感に差が出ないように調理することを心がけています。

(給食調理受託事業者委員)

- ・食中毒を出さないことを一番に考え衛生第一で調理しています。手洗いは最も重要で、自社の衛生部が給食施設を巡回し、調理従事者にオンラインで衛生の講習やテストを行っています。

(給食調理受託事業者委員)

- ・アレルギー管理については、自社の調理員も何重にもチェックをして間違いがないように注意しています。受託している調理場では1200食を調理していますが行事食なども頑張って作っています。近年の暑さについて、給食室にはエアコンの設置がなく熱中症になった調理員もいました。ぜひ施設の改修でエアコンの設置をお願いしたいです。

(座長)

- ・今年は夏日と真夏日が90日を超え過去最高となりました。このような環境で調理員さんは大変厳しかったと思います。給食室はどこも建物が古いのですが、現在エアコンが設置できるか検証を行っています。

(給食調理受託事業者委員)

- ・安全でおいしい給食づくりを心掛けています。自社にも衛生部があり、巡回した際に調理員が子どもたちの顔を思い浮かべながら調理していた姿がとても印象的でした。いつも子どもたちの喜ぶ顔を思い浮かべて調理しています。

(給食調理受託事業者委員)

- ・家庭の思いを聞き、とても励みになると感じました。自社の調理員にも伝え、明日からの励みにしたいと思います。

中学校

(保護者委員)

- ・アレルギーの管理はどなたが担当していますか。調理員の方でしょうか。

(事務局)

- ・小学校でのアレルギー対応は調理場で調理員・栄養士が確認し、配膳室で配膳員が本人に受け渡しをして、教室では担任の先生が確認しています。

(保護者委員)

- ・学年進行時は担任の先生の交代もあると思うので、エピペンなど必要な子の面談は毎年した方が良いでしょう。

(保護者委員)

- ・中学校のあたたかい給食の取り組みは市長の所信を基本としているとのことですが、保

護者の意見は聞いてもらえないのでしょうか。あたたかい汁物を望む意見があったとのことですが、前回の会議でそのような意見が出なかったように思います。

(座長)

・あたたかい献立を望む声は、この協議会でも過去にそのようなご意見がありました。他にも、学校での保護者向けの試食会や訪問時の生徒の生の声の聞き取りの中では、特に冬場はあたたかい汁物があるといいよね、といったご意見も頂戴しているところです。現行の方式を基本とするとの方針をもとに、そのような意見をふまえて、現在、個別容器での提供の実現に向けて取り組んでいます。

(保護者委員)

・他市でも小学校と同様の食缶方式による提供に移行していると聞きました。現行の弁当併用スクールランチを基本とせずに、小学校と同様の提供方式に改めた方がよいのではないのでしょうか。

(座長)

・小学校と同様の食缶方式への移行については、調理場を建築する場所の確保が大きな課題となります。現行の方式を基本として、なんとかあたたかい献立を提供できないか、ということで、個別容器による提供方法に取り組んでいるところです。

(保護者委員)

・あたたかいおかず(主菜)はできないのでしょうか。また、スクールランチを頼んでいない日に体調不良などでお弁当が作れない保護者もいるので、小学校と同様であれば、そこを気にしなくてよいので助かります。

(保護者委員)

・調理場が市外ではなく、もっと近くにあれば、あたたかいおかずが提供できるのではないのでしょうか。

(座長)

・これまでの検討の中で、主菜を保温食缶で運んでランチボックスに配膳する方法も検討しましたが、生徒が配膳をする時間が必要となり、学校時程への影響が避けられないことや、汁物を出すことができないことによって、かえって献立のバリエーションに制約が出てしまうことを考慮して、個別容器による方式がよりよいと考えています。また、スクールランチの注文については、毎日の注文忘れへの対応として在校時一括予約の仕組みがありますので、活用していただければと思います。

(保護者委員)

・調理場は古いと聞きましたが、建て替えの時期ではないですか。

(座長)

・学校施設については、校舎も含めて順次改修しながら、長寿命化を図り活用していくこととしています。

(副校長委員)

・本校の校舎も改修が終わり、綺麗になりました。

(保護者委員)

・弁当併用型では無償化に対応できないと聞きました。

(座長)

・無償化については、国において検討している状況と認識しています。どのような制度になるか注視していきたいと考えています。

(保護者委員)

・給食予約サイトにお金を入れるにはどうしたらよいでしょうか。月に2回だと残高が無くなった時どのようにすればよいですか。次回の引き落としまで待っているとすぐ食べられないので心配です。

(事務局)

・コンビニ払込とゆうちょ銀行へ入金する方法もあります。

(保護者委員)

・個別容器での提供は運ぶものの数が増えるので、持ち運び回数が多くなりませんか。

(座長)

・給食当番の人数で対応する必要があると考えています。

(保護者委員)

・スパゲッティが食べにくいと聞きました。

(事務局)

・食べやすいよう空のご飯容器を付けて工夫していますが、麺が固まっていて食べにくいのだと考えています。少しずつ麺をソースに絡めたりして、みんな工夫して食べてくれています。人気メニューなので、引き続き献立に入れていきたいと思えます。

(保護者委員)

・スポーツウィークの通信にイラストを入れたほうが良いと思えます。

(事務局)

・次回より検討します。

(保護者委員)

・残食が廃棄されていることを聞きました。堆肥化するなどのリサイクルはいかがですか。

(保護者委員)

・給食予約サイトの写真を改善できないでしょうか。食べてみると美味しいことがわかったので今は注文していますが、はじめは注文を躊躇しました。

(事務局)

・掲載する写真は、掲載サイトの制約上、改善が難しい状況にありますが、市のホームペ

ージに掲載する写真について検討します。

(保護者委員)

- ・ 試食会が明日なので楽しみです。

(保護者委員)

・ 今回、各代表が保護者より意見をもらっていたのでいい話し合いになりました。早めに議題がわかるとありがたいです。

(事務局)

- ・ 早めに議題をお知らせできるよう努めます。

(保護者委員)

・ 学童のお昼をハーベストへ注文できないでしょうか。働いている保護者が多いので助かると思います。

(事務局)

- ・ ご意見頂戴しましたことを所管課へ報告いたします。

協議会の開催について

- ・ 次回日程は令和6年1月23日(火)の開催です。詳細が決まりましたらお知らせします。
- ・ 欠席の場合はあらかじめ学務課にご連絡ください。その際は、代理の方の出席をお願いします。