

## 第3回東久留米市学校給食運営協議会について（報告）

開催日時	平成31年1月25日（金）午後3時00分～午後4時30分
会場	市役所7階701会議室
出席者	協議会委員：30人（欠席2名、代理出席1名） 事務局：教育部学務課保健給食係
傍聴者	なし

### 【議事内容】

#### 1 学務課長挨拶

インフルエンザの全国的な流行が本格的になっているところだが、本市でも昨日までに小学校でのべ38学級、中学校でのべ6学級で学級閉鎖が行われた。

学級閉鎖になると、数日間は学校への登校ができなくなるが、その場合の給食費については小、中学校で取り扱いが異なっている。

小学校では、学級閉鎖を決定した日から数えて2日目からが返金の対象日となり、返金対象日の日数に単価をかけた金額を返金する。

中学校では、学級閉鎖を決定した日の翌日以降、食材を返品できた分について返金することとし、返品できた食材費に相当する金額分を、予約システムへ返金している。

学級閉鎖は、感染症がまん延することを予防するために、学校保健安全法で定められた措置であるため、その点ご理解いただき、この際の給食費の取り扱いについてもご了承ください。

次に、給食費の単価についてだが、本年10月には消費税が8%から10%に引き上げられる予定となっていること、学校給食の栄養に関する基準が改正されたこと等を踏まえ、また、前回の改正である平成26年以降の食材費に変動があるかどうかを調査して、給食費単価の改定について検討した。

この結果、消費税については学校給食の提供には軽減税率が適用されること、食材費について平成26年と平成29年との比較を行ったところ、改正後の栄養基準を勘案しても大きな差がなかったこと等から、来年度は給食費単価を改定しない見込みである。

## 2 学校給食実施基準の改正について

---

### (小学校栄養士・石田)

---

- ・学校給食実施基準の改正について報告
- ・学校給食実施基準とは、文部科学省が学校給食法に基づき策定し、実施対象、実施回数、個別の健康状態の配慮、栄養内容の基準について記載されている。このうち栄養内容の基準である学校給食摂取基準について改正が行われ平成30年8月1日に施行された。
- ・学校給食摂取基準とは、児童・生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適正に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準値である。
- ・改正した栄養素の項目は、エネルギー、たんぱく質、脂質、ナトリウム（食塩相当量）、カルシウム、マグネシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンC、食物繊維、亜鉛である。東久留米市では、11月の献立からこの改正した基準値で作成している。
- ・学校給食における多様な食品の使用に係る規定の追加  
食事状況調査の結果を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせ、食事内容の充実を図ることが必要であるため、献立作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮する旨を規定した。
- ・今回の改正により東久留米市の学校給食も改正後の基準値を満たす栄養価で、多様な食品を適切に組み合わせた献立を作成している。

※ 質問・意見等なし

## 3 アレルギー除去食対応について

---

### (小学校栄養士・宮川、中学校栄養士・小田)

---

- ・アレルギー除去食対応について報告
- 小学校
- ・今年度市内小学校でアレルギー対応をしている児童は177名、全児童数の3.1%になる。
- ・平成27年3月に文部科学省より学校給食における食物アレルギー対応指針が示され、東久留米市でも対応マニュアルを改定し、食物アレルギー児童・生徒への対応を行っている。

- ・学校生活管理指導表をもとに保護者と食物アレルギー対応委員会メンバーの教職員と面談を行い、給食の除去対応、教室での配慮等を検討する。
- ・献立は、各校で栄養士が作成している。献立を作成後、個人別アレルギー原因食材のチェックをする。また、他の教職員が漏れがないかを再確認している。
- ・除去食内容について栄養士と調理員が打ち合わせを行い、除去食の調理方法、盛り付け時の注意点等を確認する。
- ・除去食は、通常の給食と別に調理するが、他の給食と同様に衛生管理をし調理している。出来上がり後、専用の食器に盛り付け、教室で除去食の誤配膳がないよう、クラス、氏名、料理名、除去食品を記載した食事箋を貼り、ワゴンに載せる。
- ・アレルギー対応児童は、給食当番と一緒に配膳室に給食を取りに行き、調理員から直接給食を受け取っている。該当児童が給食を受け取った後、担任が配膳の確認をしている。

## ●中学校

- ・中学校給食での対応は、飲用牛乳の除去のみになる。
- ・保護者が「飲用牛乳除去申請書」と「学校生活管理指導表」を中学校へ提出し、教員が確認後、中学校栄養士が保護者と連絡を取り対応の確認を行う。
- ・確認後、スクールランチ予約システム内で「牛乳なし」の登録設定がされ、飲用牛乳なしの給食の予約が出来るようになる。
- ・飲用牛乳除去で給食を予約する場合の注意点として、料理に使われる牛乳や乳製品は除去されない。料理に使われている乳は献立表で確認をし、乳のある日は給食を予約せず、弁当を持参してもらう。
- ・料理に使われる牛乳や乳製品の確認は、献立表右側にあるアレルギー表示の欄と原材料表示の欄でできるようになっている。
- ・月に1回、牛乳以外の飲み物で、ミルクコーヒーや野菜ジュース等が出るがこれも除去の対象となる。
- ・給食費は、1食単価から牛乳代金を引いた金額になる。
- ・飲用牛乳以外アレルギー食材については、除去食対応はしていないため、献立表で確認をし、アレルゲン食材のある日は、ご家庭から弁当を持参するようお願いしている。
- ・給食でアレルギー除去食の対応を行う場合は、学校生活管理指導表を提出した児童・生徒に限る。申請がない方や家庭で食べたことのない食品を給食で初めて食べてアレルギー症状を発症することがある。このような発症を防止するために食物アレルギーについて心配なことがある方は、学校の担任や養護教諭、栄養士に相談して欲しい。

※ 質問・意見等なし

## 4 学校給食についての懇談

---

・小学校、中学校に分かれての懇談

### ●小学校

#### 【給食についての感想・意見】

(委員) 親子給食で、献立が簡単なものになっている日もある。施設面が整備されていない所もある。

(栄養士) 各校の献立内容に大きな差はない。食数が多い学校は、ケーキをカットするのではなくカップに入れて調理するなど調理工程を工夫している。

(委員) 子学校のため給食が冷めている。子どもたちの配膳の仕方によって汁物で具が多い、少ないという差が生じ栄養バランスの偏りがある。

(副座長) 給食指導については、各学級のルールがある。保護者から担任へ意見を出してもらえるとよい。

(調理員) おかずの調理は、低学年、中学年、高学年の順に加熱調理することが多い。低学年から調理するのは、漬け込む調理の際、漬け込み時間が短く、味が濃くないものを提供するためである。そのため、高学年に比べて低学年の方が冷めていることはあるが、親校、子校での差はない。

(委員) 各クラスの配食量は、クラスに必要な分量が配食されているのか。食品ロスの観点から各クラスに必要量以上の分量が配食されているのか。

(副座長) 定量より多いということはない。給食を食べられない子の配慮をし、その分がおかわり分にまわっている。

(委員) サラダにマヨネーズを使う頻度が多い。

(栄養士) 調味料の種類については、決まりがないため栄養士の考えが反映されている。

(副座長) 給食についての要望やリクエストは、担任や副校長に伝えてもらってもよい。また、給食ポストを設置している学校もある。

(委員) 給食に魚が出る頻度が少なく、豆腐が多い。

(栄養士) 給食に使用する食品は、基準量が決まっている。

(副座長) 魚類に関しては、切身ではなく料理の中に入っているものもある。

(委員) 給食が美味しいと言っている。家では出さない料理が出てありがたい。

【学校給食実施基準の改正について】

(副座長) 学校給食実施基準が改正されたが、献立に大きな変化はない。

(栄養士) 塩分量が下がり、みそを使うと塩分量が多くなってしまうため、献立の組み合わせを工夫している。

(副座長) 家の食事でも塩分量を気にしていただきたい。

【学校でのアレルギー対応について】

(副座長) アレルギー症状は、突然出るものもあり、また運動誘発によるものもある。管理指導表を提出していただければ学校での対応ができる。

●中学校

【給食についての感想・意見】

(座長) 他市では、様々な方式で中学校給食を行っている。スクールランチ方式は、東久留米市を含め6市が実施している。スクールランチに対するご意見を伺いたい。

(委員) 転入前は、中学校給食のあるところだったため驚いた。温かい汁物を食べさせたい。

(委員) 毎日、スクールランチを頼んでいる。子どもが食べる日に丸をつけ親が入力している。

(委員) アレルギー対応もあり、今のスクールランチは、適切かと思う。

(委員) 小学校は、カレーやシチューは温かい。中学校は、美味しいのに冷たい。教室で温められるものがあればいいと思う。苦手な食材があるため弁当併用はありがたい。

(委員) 上の子は、本来、温かい物が冷たいのが嫌でほとんど家からのお弁当であった。下の子は、食が細く時間内に食べきれないのでなかなかスクールランチが頼めない。

(委員) スクールランチを取りに行く時間がかかってしまうため、お弁当の方がゆっくり食べられる。

【学校給食実施基準の改正について】

(委員) 家でも嫌いなものは残っていて、スクールランチでも苦手な食材は残しているようである。残菜が多くなってしまうことも心苦しい。家が薄味のためランチの方が味付けが濃い目に感じる。

(委員) 栄養面は、スクールランチで十分である。

(委員) スクールランチは、頼んでいないが、栄養バランスが取れているため頼めるとよい。

(委員) 家で牛乳、魚をとらないためカルシウムが取れない。

(栄養士) 給食時間の指導で成長期でのカルシウム摂取の重要性は伝えているが、継続が難しい。牛乳以外でカルシウムが取れる食品を紹介している。

(委員) 塩分の取り過ぎは注意している。栄養計算されているスクールランチはありがたい。

(委員) 一日の食事量も考えてスクールランチの栄養が考えられていることに驚いた。スクールランチで美味しかったメニューを作って欲しいと言われる。

(委員) スクールランチは、食べ盛りの男子には量が少ないのでもっと食べたい。

#### 【学校でのアレルギー対応について】

(委員) アレルゲンが副菜に入っているとスクールランチが頼めない。

(栄養士) 卵不使用のマヨネーズ、乳不使用のハムを使用している。

(調理員) 調理の際、さつまあげなどつながぎがゆるい場合に小麦粉などのアレルゲンの使用の可否について必ず栄養士に確認をしている。

#### 【その他の質問】

(委員) 一括予約について、AランチからBランチへの変更はどのようにしたらいいのか。

(栄養士) 通常の申込とおり一週間前まで変更可能。

## 5 その他

---

(事務局) 来年度の運営協議会で取り上げたいテーマ等の要望がなかったため、事務局にてテーマを検討させていただく。