

令和３年度 第１回 長野市学校給食センター等運営審議会 議事概要

期 日：令和３年11月22日（月）

開会時刻：午前10時

閉会時刻：午後零時20分

会 場：長野市第四学校給食センター（大字村山）

出席者：委員16名（欠席者７名）、事務局21名

１ 開 会

２ あいさつ

３ 自己紹介

４ 審議会の位置付けについて

５ 会長の選出

- ・委員の互選により、三井委員を会長に選出
- ・三井会長の指名により竹内委員を職務代理者に選出

６ 会長あいさつ

７ 施設見学

８ 会議事項

【報告事項】

- (1) 長野市学校給食の概要について
- (2) 長野市第四学校給食センターの概要と食に関する指導について
- (3) 学校給食センターでのアレルギー対応食の提供について
- (4) コロナ禍における学校給食について

【質疑応答】

委 員： 報告事項(2)の資料から、長野市の給食の概要や取組みについてよく理解できた。第一・第二学校給食センターについても同様に調理していると考えて良いか。

事務局： 他の大規模学校給食センターについても、施設の基準や調理方法・衛生管理基準等の運用は同じである。

委 員： 「食物アレルギーのある子もない子も安心して食べることのできる給食を目指して、安全性を最優先に提供するよう努めます。」との説明であったが、パン食にすることで卵や乳製品（のおかず）が増えるため、主食をご飯に統一するべきだと思うが、どのように考えるか。

事務局： 卵・乳・乳製品の食物アレルギーを持つ児童・生徒が多いこと、アレルギー対応食の提供回数が多いと学校現場に混乱を生じさせる可能性があることから、献立の工夫により卵・乳・乳製品の使用頻度を下げしており、現状はひと月に各1回程度の使用にしている。

なお、ご飯についても、アレルギーを持つ児童・生徒が長野市内におり、全ての児童・生徒が食べられる主食は無い状況である。

パンとご飯をバランス良く取り入れて、様々な食材・料理に触れる機会を増やすようにしている。

委員： 食物アレルギー対応の内、自己除去について、海老をシーフードシチューの中から児童・生徒が取り除くという話があったが、市教委では卵・乳以外のアレルギーについて把握しているのか。

事務局： 年度当初に食物アレルギーがあるすべての児童・生徒について、学校からの報告を受け、市教委が結果を取りまとめ、各調理場と共有している。そば・落花生・カシューナッツ・くるみは使用しない、アレルギー対象者の多い食材（動物性たんぱく質製品等）は同日の献立に重ねて使用しない等、食物アレルギー対応について共通の実施事項を定めている。

委員： 卵・乳以外のアレルギーのある児童・生徒の家庭には、希望すれば献立材料表・配合材料表が配布されると聞いている。各家庭がチェックすることについて、ミスがあるかもしれないので、可能であれば乳・卵以外の対象アレルゲンを太字にするなど、わかりやすくしていただくことは可能か。

事務局： すべてのアレルゲンについて太字にする等の対応は、かえって見づらくなる場合もある。

学校現場においては工夫をしていただいております、アレルギー対応食の献立表を教室に掲示したり、クラスの児童・生徒が持つアレルゲンや食べてはいけないものについて、他の児童・生徒に知ってもらう機会を設けたりしている。

献立材料表・配合材料表について、より分かりやすくなるように適宜変更し、より良いものにしていきたい。

会長： 学校の立場から補足すると、配合材料表は、養護教諭が確認し、さらに担任と共有する。その後、誤食が無いように担任から該当児童に指導をしている。どの学校でも同様の対応をとっている。

委員： 献立を見ると、パンが週二回入っていたり、パンの代わりに麺が入っていたり、小麦を使用しているメニューが目立つ。アレルギー・添加物・腹持ちの面から、パン食より米飯食のほうが好ましいと思うがどのように考えるか。コスト面で、パンを採用しているのか。

事務局： 元々は給食の主食はパンであったが、食育の観点から、米飯が加わってきて、現在の提供回数になっている。

給食は食育の時間でもあり、コスト面より様々な食文化に偏りなく触れることにより、食育を推進することが大切であると考えている。

なお、パンに使用している小麦は、長野県産が 50%、北海道産の小麦が 50%であり添加物は使用していない。

また、地産地消の推進にもつながっている。

9 その他

10 給食試食

11 閉 会