

平成24年度 第3回小平市立学校給食共同調理場運営委員会議事要録

1 開催日 平成25年2月7日(木) 午後3時30分～4時30分

2 場所 小平市立学校給食センター会議室

3 出席状況 出席者12名、欠席者1名、事務局3名

4 傍聴者 無し

5 議題

(1) 協議事項

平成25年度中学校給食実施計画(案)について

(2) 報告事項

①給食食材の放射能検査結果について

②施設破損事故による食材の一部変更について

③アレルギー対応の現状について

(3) その他

議 事 要 録

所長 只今から、第3回小平市立学校給食共同調理場運営委員会を開催いたします。
最初に、委員長からご挨拶をいただきたいと思います。

委員長 本日は、本年度の調理場運営委員会第3回目となります。今回は、来年度に向けた中学校給食の実施計画を皆様にご審議いただく他、事務局の方でもいくつかの報告があるようです。委員の皆様から、より良いご意見をいただきながら進めてまいりたいと思います。最後までよろしく願いいたします。

所長 ありがとうございました。それでは、委員会の進行を委員長にお願いしたいと思います。

委員長 はじめに協議事項としまして、平成25年度中学校給食実施計画(案)について議題といたします。事務局より説明をお願いします。

所長 お手元の資料No.1、平成25年度中学校給食実施計画(案)についてをご覧くださいと存じます。

給食実施期間は、現在のところ、平成25年4月9日(火)から平成26年3月

24日（月）までを予定しております。

3番目に年間標準給食回数とありますが、各学年とも最低回数以上食べていただきたいという数字が示してあります。

4番目の各学校の年間給食予定回数及び予定給食費ですが、現在、各学校に予定回数等を調査しておりますので、調査が完了次第、正しい回数を入れさせていただきます。

5番目の給食費についてですが、中学校給食は食数に応じて単価方式を採用しており、単価は、平成24年度と同額の1食当たり280円で実施いたします。前回会議においても説明させていただきましたが、生鮮食料品だけでなく、小麦粉やバター、調味料など食材料の値上がりが続いており、一食当たり280円という限られた値段で、十分な給食の質を確保することが困難な状況となつてきております。また、平成26年度からは、消費税率の改定も決まっております、食材が更に高騰した場合は、給食費の値上げも視野に入れた、適正化について検討も必要かと考えているところです。

(2)の給食費の徴収については、ゆうちょ銀行の口座振替で納入していただいております。引き落としは、例年、5月から2月までとなり、4月分、5月分については、ゆう貯銀行での手続き期間を要する関係から、5月に2ヶ月分をまとめて引き落としをさせていただきます。なお、給食費は、月額5,200円を一律に納付いただき、2月時点で、給食回数に応じた金額を算定し、清算する形になります。2月はほとんどの学年が、5,200円以下の金額になると思います。また、3月の引き落としは、未納の方を対象に再度引き落としをさせていただきます。なお、1回10円の引き落とし手数料は、保護者の方の負担でお願いしております。

3ページ6番目の給食費会計ですが、会計は私会計として処理し、決算については、中学校長1名、保護者代表の方2名で監査をしていただき、その結果を教育委員会に報告をしております。また、決算報告は、学校にもお知らせすると同時に、保護者の方へは、7月の予定献立表の裏面に監査報告書を印刷し、全保護者にお知らせいたします。

7番目の献立の作成ですが、(1)、学校給食の栄養摂取基準により、栄養士が中心となりまして、生徒1人一回当たりの栄養平均所要量を確保しつつ、生徒の嗜好も加味し、食育の教材となるよう考えてまいります。

(2)は今回新たに追加した項目です。調布市の小学校で起こったアレルギーが原因と疑われる事故がありましたが、給食センターでは、アレルギーのある生徒に対して、アレルギー献立を配付する他、牛乳、ミルクコーヒー、ヨーグルト、飲むヨーグルトについては、給食費の一部を返金する等の対応を行います。

(3)、学校給食センターでは、食材は、遺伝子組み替の材料は使用せず、無添加、国産品を指定し、季節感のある新鮮なものを用いるようにしています。

また、手作りを原則とし、冷凍のコロッケやハンバーグ等の半加工品は使用しておりません。引き続き、手作りで温かみのある給食の提供をしてまいりたいと考え

ております。

(4)、野菜につきましては、食中毒防止のため加熱してから使用いたします。

(5)、野菜は地場野菜の導入も積極的に進めたいと思います。また、野菜の他に、梨、ブルーベリーなど小平の特産品も使用するとともに、これらを使った加工品やメニューなども取り入れてまいりたいと考えております。

なお、地場産農産物の納入率は、現在のところ15%程度で推移しております。

(6) 旬の食材をできるだけ使用し、クリスマスメニューなどの行事食も取り入れ、季節感のある献立を工夫します。

(7)、お米につきましては、年間を通じて姉妹都市小平町の「ななつぼし」を無洗米にして使用いたします。

8番目の、衛生管理ですが、(1)、「食中毒は出さない」という考えの基に、衛生管理を徹底し、安全な給食を提供していきたいと考えております。

(2)、食材料の納入業者に対しても、食料品の温度管理や器具の消毒、配送方法等について指導を強化しながら、食材料の安全を確保してまいります。

(3)、調理は、食品の中心温度が85℃、1分間以上になるよう計測を実施するとともに、各種点検消毒、及び、調理から喫食までの時間の短縮を図るとしてまいります。

(4) 腸内細菌検査は、調理従事者はもとより、事務職員に至るまで月2回の検査を実施するなどして、衛生管理について万全の体制で臨むこととしております。

(5) 衛生管理の一環として、薬剤師による調理場内の検査、保健所による衛生管理指導などにより衛生管理の徹底を図ってまいります。

9番目の、食の安全及び食育についてです。

(1) 給食食材の予定産地をホームページで公開いたします。この中に、産地周辺で行われた放射能検査の結果についても、参考として備考欄に記載させていただきます。

(2) 毎月1回、5品目について、食材の放射能検査を実施して行きます。検査品目については、関東以北の産地の食材や、これまでに放射能が微量でも検出されたことのある食材、放射能を蓄積しやすい種類の物などを考慮しながら、食材料の安全確保を図ってまいりたいと考えております。

(3)、(4)では、ホームページ、学校訪問、食育授業への参加など、様々な機会を捉えて食育を推進してまいります。

(5)では、職場体験などの生徒を受け入れ、キャリア教育と食育の推進を図ってまいります。平成24年度は、私立の創価中学校、花小金井南中学校、小平第五中学校の生徒さんに来ていただきました。

また、上水中学校の生徒さんには、職場訪問に来ていただいた他、1月には、上水中学校の生徒さんが、給食センターに野菜を納入している農家さんに職場体験に行っていることから、野菜の納入のお手伝いと給食センターの見学に来ていただきました。

(6) は養護教諭と連携した生活習慣病の予防に取り組みます。

(7) は、今回新たに記載しましたが、各学期ごとに1校を選定し、1週間残食調査を実施しております。調査によって、生徒の嗜好を把握するとともに、献立の作成や食育に活かしていきます。

10番目のその他といたしまして、配食数、給食費徴収のしくみなどを記載しております。

説明は以上になります。本日、ご審議いただき決定をしていただきますと、3月の教育委員会定例会に報告したのち、各学校長宛にお送りいたします。よろしくお願いいたします。

委員長 説明が終わりました。ご意見、ご質問等ございますか。

委員 キャリア教育の件ですが、生徒さんが調理場に入って一緒に給食を作ったりされるのでしょうか。

所長 職場体験の実際ですが、まずは、給食全体の流れを学んでいただきます。最初に食材が入る栄養士の業務から、食材を検品、検収、更には調理場内に入って実際に調理の場を体験してもらいます。但し、調理場に入る前提として、腸内細菌検査を事前に学校で実施いただき、問題無いことを確認いたします。

委員 関連の質問となりますが、保健所の立場から申しますと、生徒が調理場に入ることは問題かなと考えております。東京都の条例では、調理場には関係者以外の方が入ることはできないとされております。特に給食センターは、多くの方に給食を提供するわけですから、調理場に関係者以外の方が入ることは、かなりのリスクがあると思います。稼働していない日に体験するなどとは別としても、基本的には好ましく無いと思います。

所長 体験は、一人では行わせておりません。調理長監督のもとで、調理員の補助をする形で実施しておりまして、体験する生徒にその場を任せることはいたしておりません。

その辺の方法に問題があるとなれば、職場体験のあり方について今後、検討してまいりたいと思います。

委員 衛生の場に、関係者以外の方が入ることは問題です。機械のメンテナンスなど、やむを得ない場合は仕方ないにしても、外からの危険を持ち込むことで、それが原因で食中毒等の事故が起こった場合、それは、正当な理由にはならないということです。

所長 　　他の自治体の例等をご存知でしょうか。

委員 　　職場体験という形で、外部の方が調理場内に入ることは情報を得ておりません。まれに、工場等で見学者を受け入れる場合がありますが、あらかじめ見学ルートを設定するなどの対応を行っており、製造工程に外部の人が加わって一緒に作るなどは無いかと思えます。

委員長 　　これは、細菌検査を実施しても、よろしくないということでしょうか。

委員 　　そうです。なお、職場体験で、民間のお菓子屋さんに行く場合もありますが、実際の製品にはしないと、休みの時間を利用するなど工夫しているようです。特にここは給食施設ですので、影響が大きいと考えております。

何か違った手法で実施できないかご検討いただきたいと思います。

委員長 　　それでは、職場体験の件は再度ご検討いただくとして、平成25年度の給食実施計画につきましては、この計画で行うことでよろしいでしょうか。よろしければ、この計画で実施してまいりたいと思えます。

委員長 　　続きまして、報告事項に移りたいと思えます。

①給食食材の放射能検査結果について、事務局よりご説明願います。

所長 　　前回会議では、第11報までお示ししておりますので、今回は、第12報から第14報までを情報提供させていただきます。

中学校給食の食材で申し上げますと、第12報で、長野県産のまいたけから放射性セシウムが合計11.7ベクレル、最新の14報では、茨城県産のさつまいもから、放射性セシウムが3.9ベクレル検出されましたが、いずれも、国の定める基準値以下となっております。今後も、検査を継続しながら給食食材の安全確保に努めてまいりたいと考えております。

委員長 　　説明が終わりました。ご意見、ご質問等ございますか。

委員長 　　特に無いようでしたら、報告事項に移りたいと思えます。

②施設破損事故による食材の一部変更について、事務局よりご説明願います。

所長 　　施設破損事故についてご説明いたします。

昨年12月13日、午前8時30分頃、調理場から、下処理室と調理場を仕切る扉のガラスが破損し、ガラスの一部が調理場内に飛散するという事故が発生いた

しました。

経緯を詳しく説明申し上げますと、ミートコロッケを調理するため、蒸したじゃがいも、炒めた挽肉、玉ねぎを混ぜ合わせる準備中、調理員がドアを開けたところ、突然ガラスが抜け落ちました。ガラスは、下処理室から調理場に向かって飛散しており、飛散エリアを確認するとともに、ガラスが混入した恐れのある食材を特定する作業を行いました。

確認作業の結果、ガラス扉付近で処理をおこなっていたコロッケの具材は、ガラス片が混入した恐れがあったため、すべて廃棄処分を行いました。

更に、そこから5メートル程度先に、ホールコーンのザルが置いてありましたが、念のためそれも廃棄いたしました。

具材を廃棄することにより、コロッケが提供できなくなりましたので、急きよ、業者に冷凍コロッケを2, 200個発注し、給食センターで揚げて予定通りの献立で給食を提供することが出来ました。

なお、事故の原因が、市による施設の管理不十分によるものであるため、新たに購入することとなった冷凍コロッケ代金116,970円は、市から給食会計へ補てんをし、保護者から集めている給食費へは影響の無いよう配慮をいたしました。

なお、この事故を受け、扉の完全な修理を行うとともに、周辺のガラスについても、万一割れた場合、飛散を防ぐ「飛散防止フィルム」を貼るべく、現在業者と調整を行っております。

委員長 説明が終わりました。ご意見、ご質問等ございますか。

委員長 特に無いようでしたら、引き続き③アレルギー対応の現状について、事務局よりご説明願います。

所長 昨年12月20日、調布市内の小学校において、食物アレルギーのある児童が給食を食べた後、アナフィラキシーショックの疑いにより死亡する事故が発生いたしました。

新聞報道について、参考資料としてお手元に配付させていただいております。

小平市におきましては、食物アレルギーのある生徒さんについては、事前に情報を十分把握するとともに、学校と連携を取りながら、牛乳等給食の一部不食や、アレルギーに対応するための、食材の内容を詳細に記載した「アレルギー献立表」を配付するなどして、生徒さんへの対応を行っているところであります。

また、この度、市内の小中学校で、アレルギーのある児童生徒について、学校長に対して詳細な調査を実施いたしました。調査結果は、資料3のとおりとなります。

中学生全体で、アレルギーのある生徒さんは140名となります。市立中学校の生徒数が、昨年5月1日現在で4,185人ですから3.3%となります。

うち、学校が把握しているアナフィラキシーショックを持つ生徒さんが、7人、

うちエピペンを処方されている生徒さんが4人いらっしゃいます。

これら7人の生徒さんにつきましては、特に給食の不食という形の対応はとっておらず、アレルギー献立を保護者に配付し、献立によっては副食を持参するなどの対応を行っております。

委員長

ただ今ご説明がありました。質問等は後ほどまとめてお受けするとして、本日は、薬剤師会から委員としてご出席いただいております。アレルギーについて何かお話しただけですかでしょうか。

委員

私の方で、エピペンの使い方について資料を用意させていただきました。

アナフィラキシーショックについて、皆さんと少し勉強してみたいと思います。

アナフィラキシーショックの補助剤としてエピペンというものがあります。最近では国民の3人に1人の割合でアレルギーを持つ人がいるといわれるほど、アレルギーのある方が大変多くなっております。

アナフィラキシーとは、短時間に全身に現れる激しいアレルギー反応です。アレルギーは、異物から体を守るための免疫が過剰に働くことで、かゆみやくしゃみなどの様々な炎症が起こるものです。その中で、アナフィラキシーとはアレルギーの原因物質を摂取した後、数分から数十分以内に全身に現れる急性のアレルギー反応のことをいいます。アナフィラキシーを引き起こすものには、食べ物や蜂の毒や薬剤などがありますが、食べ物が約35%、蜂の毒が約25%を占めます。また、特定の食べ物を食べてその後運動したことによりアナフィラキシーが現れることもあります。日本でアナフィラキシーを起こすことの多い食べ物として、卵、乳製品、甲殻類、果物、ピーナッツなどがあります。アナフィラキシーは、初めのアレルギー症状が現れた後、アナフィラキシーショックという、呼吸困難、血圧低下、意識障害など生命にかかわる危険があることもあるため、十分な注意が必要です。そこで開発されたのが、自己注射剤の「エピペン」です。アナフィラキシーを起こす可能性のある人、過去にアナフィラキシーを起こしたことがある人に医師から処方されます。アナフィラキシーショックを起こした時に、自分又は家族が注射し、医療機関で治療を受けるまでの補助的な療法となります。エピペンの主成分はアドレナリンで、交感神経を刺激する薬です。即効性があり、血管収縮や心拍数の増加や気管支を拡張させるなどにより、呼吸困難などの症状を一時的に緩和させます。作用は15分～20分から持続しますが、根本的に治療をするものではないので、すぐに医師による診察が必要です。エピペンには2種類の製剤があり、体重によって医師により処方されます。2011年の9月から保険適用になり、患者負担も少なくなりました。エピペンは注射針が内蔵され、安全に取り扱うことができます。緊急時は衣服の上からでも可能です。エピペンを使用するタイミングですが、過去にそのアレルギーを摂取して激しいアレルギー反応や、息苦しいなどの呼吸困難の症状が現れた経験のある人は、できるだけ早く注射します。せき込むなどの息苦しい

などの症例の3分の1がショック状態に進行するという報告もあります。一刻を争う事態ですので、迅速な対応が必要です。

そして、いつでもエピペン[®]を注射できるように、使用方法や有効期限に注意しながら適正に管理することが大切です。また、いざという時に、エピペンを注射できるように本人だけでなく、家族や教員など日頃から訓練をしておくことも必要です。2008年から文部科学省のガイドラインでは、教職員がエピペンを本人に代わって打つことが、医師法に反しないという見解が示されております。いずれにせよ、医師、保護者と教員が情報を共有することが、児童生徒の安全を守ることにつながるかと思えます。

ここに、練習用エピペンがあります。ここには、針や薬剤は装着されておりませんので、みなさまの席に回しますのでご覧ください。エピペンの先を太ももに当てて、押すと注射針が出て薬剤が注射される仕組みとなっております。

委員長

ただ今の、委員からのお話を含め、ご意見、ご質問等を承ります。
医師会からのご意見としていかがでしょうか。

委員

今、薬剤師さんからご説明いただきましたが、実際に、何がアナフィラキシーなのか難しいと思います。一旦アナフィラキシーを経験した本人が一番分かるので、まず本人の判断に任せることですが、周りの人が、アナフィラキシーを判断することがポイントとなります。資料の中で、いくつか症状が列記されておりますが、2つ当てはまったらアナフィラキシーの可能性がありますが、喘息を持っているお子さんだったら喘息発作だけの場合もありますが、嘔吐とかゆみなど2つあったらアナフィラキシーだと思って良いと思います。エピペンそのものは、一時期の状態を維持する効果しかないので、エピペンを打ったから逆に生命にかかわるようなことはありませんので、疑わしい場合は、打つという姿勢で良いかと思えます。タイミングの逃すことで、意味がなくなることもあります。また、アナフィラキシーを疑った瞬間に、誰かがエピペンを打つ、別の人は救急車を呼ぶなどして、その場をしのぐことが大切です。太ももに打つことは、間違っても重大な血管に打つことはほとんど無いので、迷ったら太ももに打ってください。エピペンは、個人の処方ですので、誰が持っても良いものではないので、必ずその生徒さんに処方されたものを使用してください。小学生には難しいところがありますが、対象が中学生となると自己判断がある程度できますので、本人がおかしいと思ったらちゅうちょなく周りの人が打つようにしてください。

委員

調布市で起こった事例は、エピペンを打つタイミングが遅かったのか、アレルギー反応が早かったのかどうでしょうか。

委員 私が感じているところでは、注射のタイミングが遅かったかと思います。情報は、10分後と聞いていますが、その時間が勝負ですね。症状が出て10分以内にエピペンを打つ必要があります。

委員 2つ以上の症状があるとエピペンを打った方がいいとのことですが、それは本人が判断することでしょうか。

委員 本人は、自覚症状で、これはおかしいと思いますが、周りから見ても、おかしいと感じた時や、一つの症状でも、それが激しい時はアナフィラキシーショックを疑った方がいいと思います。食事後、1時間以上たってアナフィラキシーが起こることはあまり考えにくいので、給食後、昼休みの時間帯にアレルギー症状が起こった場合は、アナフィラキシーショックを疑った方がいいかと思います。

委員 本人だけでなく、周りも一緒に判断することの理解で良いのでしょうか。そして、エピペンを打つのは本人ということでしょうか。

委員 エピペンは自己注射ですので、本人がまずは判断しますが、本人がその状態で無い場合は、周りが適切に判断することが大切です。

委員 アナフィラキシーを持っている生徒は、学校内で情報を認識しているのでしょうか。クラスの生徒さんなどはご存知なのでしょうか。

委員 エピペンを持っている生徒がいれば、保護者からその旨の情報をもらい養護教諭が中心となって学校が把握しております。教員同士は情報を共有しますが、生徒同士には、それらの情報を話すことは、個人情報関係で難しい面があります。

委員 例えば、教室に、生徒だけで先生がいないときに、アナフィラキシーショックが起こることもゼロでないと思いましたので、そのような時、周りの生徒が知っていれば、おかしいので先生を呼びに行こうなどの判断ができるのかと思います。
そこは、個人情報ということになるのでしょうか。

委員 学校現場で、アナフィラキシーショックについて、生徒に教え、周りの友達がこのような状態になったら、すぐに先生を呼んで対応するなどの対応も必要かと思います。

委員長 給食を食べて5時間目の体育の時間で、似たような症状が出たので、すぐに病院に運んだ経験があり、アレルギー検査をしたところ、アレルギー反応が出なかった

こともあります。成長過程で、アレルギー反応も変わってくるようですね。

委員 検査も万能ではありません。症状優先で診断し対応した方が良いと思います。自分はアレルギーが無いと思っても、ある日、食べ物を食べたら具合が悪くなる事例もあります。

委員長 その他、何かありますでしょうか。無いようでしたら、最後に学務課長から一言お願いいたします。

学務課長 本日はご意見をいただきありがとうございました。キャリア教育については、衛生管理上のことがありますので、調整をしてみたいと考えております。また、調理場内でガラスが割れることがありました。その時は適切に対応いたしました。今後このような施設の事故が無いよう注意をはらっていきたいと思います。アレルギーについて、小学校中学校ともに学校にアンケートを調査行い、結果を検討しております。中学校の場合は、自分で判断が付く年齢ですので、生徒対応となっております。小学校の場合は、周りが注意する必要がありますので、アレルギー献立を保護者に配付し、各学校で情報を共有しながら複数の目で見ても安全な給食が提供できるようにしていきたいと考えております。

委員長 その他、何かありますでしょうか。無いようでしたら、本日の会議はこれで閉会とさせていただきます。