

令和5年度 第1回 守口市立学校給食安全安心検証委員会 議事要旨

1. 日時

令和5年7月12日(水) 午前10時

2. 場所

守口市役所6階 教育委員会会議室

3. 出席者

【委員】

齋藤委員 横山委員 脇田委員 ※欠席委員 林委員長 笠間副委員長

【教育委員会】

森田教育監 瀬尾教育部次長兼教育部長心得 後藤保健給食課長  
西山保健給食課主任 鈴木保健給食課員 瀧田保健給食課員 泉保健給食課員

【傍聴者】

1名

4. 開会

委員長不在、副委員長欠席であるが、委員の過半数が出席しているため、会議は成立。出席委員の中より脇田委員が議事進行することを会議で決する。

5. 前回議事録の確認

異議なしのため確定

6. 審議

(3) 配膳・食事段階における安全確認について

①給食の受渡し、配膳及び食事における指導内容

委員：給食指導について、「現物を必ず残し、できるだけ早く職員室へ届ける。」とあるが、異物混入があった場合の対応なども指導しておくべきか。

委員：生徒であれば気づかず飲み込んでしまうこともあるため、まずは健康被害の有無をチェックすることが大事。健康被害を伴う異物かどうかの判断をするのは、このマニュアルに沿うと担任となるため、校長先生へ即報告が必要なものか、慌てなくても良いものか判断するためにも内容の整理が必要。自然由来の異物もあれば、製造段階のものもあり、怪我につながるガラス片や金属片などは製造段階で摩耗したということはある。ガラス片や、金属片という問題が出てくるので異物について

はもう少しきっちりと明記してあげる方が、現場は動きやすいのではないかと思う。

事務局：異物混入発生時のマニュアルは昨年度作成し各学校へ周知しており、異物混入が起こった時点の対応を示している。

委員：異物の分類について記載があるが、これは誰が判断して次の行動に移すのか？

事務局：学校長に判断してもらうものであり、対応についても掲載している。

委員：異物混入マニュアルは各学校に備え付けており、最後のページのフローチャートを見て対応してもらっているという理解でよろしいか。各学校の先生の手元に置いて対応してもらうことが大切。

委員：まずはその異物によって子どもの健康被害があるのかどうかを確認しないといけない。物理的な怪我と、精神的なものがあり、知らずに飲み込んでしまったということで気分が悪くなる子もおり、それが原因で給食を食べるのが嫌になることもある。子どもの健康状態を第一に考え、次に原因追及である。異物によっては、食中毒の原因となることやアレルギー症状を起こすこともあり、先生が発見した段階ですぐに相談するのが良い。

委員：「学校給食における留意点」は、新型コロナウイルス感染症対策の留意点となっているが、国、大阪府からの通知を受け、こちらの留意点を4月から廃止していると聞いているがいかがか。

事務局：4月から廃止しているが、安全面から継続すべき取り組みについて意見を頂きたい。

委員：「当番の児童の健康管理」や「パンを個包装とすること」、「残した給食については、一切持ち帰らせないこと」などは継続したほうが良いと考える。

委員：この留意点は差替えを行う予定なのか。

事務局：新型コロナウイルスが5類に分類された段階で、「学校給食における留意点」は廃止し、教育委員会の全体的な留意点の中に給食についても記載している。

委員：異物混入対応マニュアルについて、異物混入があった際、他の学校にも影響を及ぼすだろうが、他校の対応はどこかに記載しているのか。

事務局：教育委員会が学校からの連絡を受け、給食を止める場合は各学校に連絡をしている。

委員：緊急性があるものは速やかに連絡し、緊急性が無いものは後日ということか。

事務局：非危険異物であれば緊急の対応はないが、異物の内容など状況に応じて停止の判断をしており、調理段階で気づいたものはその場で対応している。

#### (4) 学校給食における食物アレルギー疾患対応について

##### ①除去食対応

委員：守口市で実施している多段階対応とはどのようなものか。

事務局：完全除去というのは、アレルギーで食べられなければ、使用する量のごくわずかな量であっても完全に除去するものであるが、多段階対応は、卵アレルギーの場合、つなぎであれば食べられるなど、使用する量に応じて食べる、食べないの対応を行っている。

委員：アレルギーの対処方法や、かかりつけ医師の意見を申請書に書く欄があれば、学校の先生も焦らず対応できるだろうし、親も書きやすいかと思う。

事務局：別冊の食物アレルギー疾患対応マニュアルに緊急時個別対応カードを設けており、緊急時の対応を記載できる仕様になっている。

委員：入学時点の1回だけ提出してもらっているのか。

事務局：除去食対応申請書兼決定書に関しては、毎年出させていただいている。緊急時個別対応カードについては、毎年確認をして、その都度返却し再度提出して頂く形となっている。

委員：「食物アレルギー負荷試験等に伴う学校給食用物資の提供について」、市販で購入できない食品についてアレルギー負荷試験を行うにあたって、資料のとおり対応しているとのことだが、事務の流れを教えてもらっても良いか。

事務局：特にアレルギーがひどい方について実施している。削り節の出汁など、ものによっては食べられる、食べられないといった場合、ご家庭で試してみて除去対応にするか、お弁当対応にするかといった判断をして頂く。実際に試して判断した方が良いとの医師の意見もあり、希望する方に実際の削り節のサンプルを提供してご家庭で試し、問題が無ければ給食を提供するといった流れとなる。

委員：今までで何回実施したのか。

事務局：削り節とスープストックの2回実施している。

委員：この件に関してトラブルがあるとすれば重大な事故が起こった場合であるが、申請書の欄に「万一事故等が発生した場合責任を問いません」と記載があるうえで保護者の同意を得ているため、問題はないだろう。

委員：緊急対応や、エピペンの使い方は現場の先生は勉強されているのか。

事務局：アレルギー研修を年に2回実施し、医師から説明を行っている。

委員：アレルギー対応の厨房は別に行っているのか。コンタミネーションの問題があり、一緒の製造ラインで作ってしまうとアレルギー物質が混入してしまう。新しい学校給食施設は、アレルギー対応の分だけ別の厨房で作られている。従来の給食施設はそのような想定ではなかったが、同じ厨房で作るとするのはリスクがある。コンタミネーションに気を付けないと事故につながることもあり、対応についてどこかに明記しておくべき。最新の学校給食施設においては、アレルギー対応の厨房は別に行っているところが大半である。いきなり変えるというのは難しいだろうが、現場でその対応の意識を持ってもらわないといけない。頻繁に起こらないからこそ意識しておく必要がある。

事務局：調理場のスペースが限られていることや、食数の多さなどから、コンタミネーションの対応まですると異物混入のリスクもあり難いため、除去食対応としてマニュアルを作成している。

委員：全国で見るとコンタミネーションのケースはやはり多い。加工食品を仕入れることについては扱う業者がコンタミネーションの対応ができているかどうかを併せて検討していく必要があると思う。

委員：マニュアルにはないが、除去食対応申請していない食材が原因で、アレルギー症状が生じた場合、翌日以降の給食提供をどうされているのか。

事務局：子どもを病院に連れていくのが通常のケースであり、主治医に意見をもらって対応しているところであるが、すぐにアレルギーの原因が分からない場合、給食対応か、弁当持参にするのが難しいところ。主治医の意見が聞けない場合なども判断に悩む。

委員：一過性で蕁麻疹が出ることも多々あり、医師の診断をもらいたいが、症状が治まったら受診しても様子見で終わる。学校としては再発の怖さもあるため、ルールを決めて対応した方が良い。医師と相談した中で、親御さんの方で判断し申請頂くということで一定の線引きをされたら良いかと。アレルギー症状が一度出た子は再発の可能性が高く、先生も保護者も判断し難いため、やはり医師に調べてもらう必要がある。

委員：他国籍の子も多く、すぐに病院へ連れて行かないという考えもあるだろうし、宗教的な問題もあるだろう。そのあたりも対応が必要。

## (5) 給食施設設備の安全な維持管理について

### ①施設の安全な維持管理

### ②設備、備品の更新計画及び安全な維持管理

事務局：老朽化しており、備品は計画的に買い替えしているが、施設は統合の計画や長寿命化計画などがある。

委員：長寿命化計画とはどのようなものか。

事務局：既存校舎を改修しながら長く使えるよう改修していくというもの。給食施設単体で見た場合、どのように進めていくべきか意見を頂きたい。

委員：老朽化、入れ替えについて今後の計画はどのように考えているか。

事務局：設備更新については計画的に実施。施設は統合を待たずしてしないといけない部分はあると思われる。

委員：平成 29 年度に予算要求した守口市立小学校給食施設備品購入年次計画について、これの進捗はどうなっているのか。

事務局：要求通りの予算がつかなかったこともあり、令和 2 年度まではやや遅れていたが、現在は計画通り実施できている。

委員：施設について、古いから駄目というわけでは無いが、働く人にとってリスクが高くなるためそのあたりをどうしていくか。基本的には働いている人、管理者がリスクを避け、安全対策を実施していかないといけない。食数、調理場面積、施設の老朽化で診断しリスクの高いところはどこなのか、市の方で計画を立ててリスク管理していくことが重要。一概に建築年数では評価できず、現場を見て総合的に判断し、建て替えや統合を検討していくべき。調理室を稼働させながら進めていく必要があるため、自主衛生管理を強化していくことが重要。

委員：該当する項目はないが、食器や箸について、検討したいと思う。食育的観点から陶器の食器、木製の箸を使用していると思うが、安全のためには切り替えた方がよいと思うがいかがか。

事務局：食器は陶磁器のため割れることもあり、木製の箸に関してもささくれや、欠けが生じ、樹脂製食器への切替えを検討しているところ。

委員：ある市で食器を買い替えることがあったが、調理室の洗浄や安全面など総合的に判断して決められた。木製の箸を使うことは教育上良いとは思いますが、折れることもあり、洗浄段階での痛みも激しく、どう費用対効果を含めて考えるか。樹脂製を使用すると、古くなると傷がついて菌が残りやすい問題も出てくるため、それぞれの材質の特性を勘案して選択した方がよい。

## 2 事故等の発生時における迅速かつ的確な対応

### (1) 学校給食における異物混入対応について

#### ①異物の分類について

委員：異物混入対応マニュアルについて、事務局の方から簡単に説明頂けるか。

事務局：昨年5月に危険異物が混入した事案を受け作成し、昨年2学期から学校で運用している。大きく4項目で構成し、基本的に学校給食衛生管理基準に沿っていれば異物混入は無いものとするが、その中でさらに気を付けた方がよいものなどを記載している。

委員：緊急対応マニュアルなのであれば、連絡先を書いておけばすぐに対応できるのでは。検食は校長だけではないと思うので、校長及び類するものとして記載した方がよいだろう。

委員：ある学校の物資に異物が混入していた場合、他校の物資にも異物が混入している可能性があるのだろうが、どう判断しているのか。今の運用としては、同業者から購入しているため、教育委員会で判断して、他校も可能性があれば連絡しているか。

事務局：そのように対応している。

委員：昨年の危険異物混入事案についても同様に対応していたのか。

事務局：昨年の危険異物混入事案については、喫食後の報告だったため、他校で使用して

いる同業者の食材を止めることはできなかった。

委員：異物のレベルによってどのように対応するかが書かれていないようだが。

事務局：危険異物、非危険異物で分けての対応を記載している。また、混入が発見された段階でもそれぞれ記載している。

委員：例えば、虫がどの段階に入ったのか分からない場合、他に広がる広がらないの判断が難しい。レベル1であっても大事になる危険は無いのか、レベル3であつてもたまたま入っていたということもあるのでは。

委員：現場の担任が把握して、校長が判断するまでラグがある。異物混入対応マニュアルであるため、想定できる範囲で落とし込めるようなものであればよいが、想定外のことが起こるので少し幅を持たせて作成した方が現場が動きやすい。

委員：起こった事例を一つ一つ検証して、現場での対応が多くなるのであればまた変えていく必要がある。随時マニュアルを作り変えていくというのが性質として合っている。

### (3) 配膳・食事段階における安全確認について

#### ①給食の受渡し、配膳及び食事における指導内容について補足

事務局：教育委員会から発出している「新型コロナウイルス感染症の5類感染症への移行後の学校教育活動について」、コロナ禍に特化したものは廃止、黙食は不要とし、国の基準に沿った考え方で対応していく。

委員：これを踏まえて「学校給食における留意点」の中で残しておくべき取り組みがあれば残していくべき。教育現場の中で、コミュニケーションも必要だが、ニューノーマルの対応の中で感染対策はしていくべき。パンの個包装、他の人の物は触れないなどは引き続き実施した方がよいと思う。

委員：エプロンについては明記していたか。エプロンは持ち帰って洗っているが、洗剤などの臭いが嫌だということで、使いまわしをやめる、やめないの話が出ていた。

事務局：個人持ちに切り替えている学校が増えている。使いまわしの現状など確認して次回報告する。

## 7. 閉会

## 8. 次回委員会について

8月17日に開催

(午後12時05分終了)