

令和 7 年度第 1 回豊明市小中学校食物アレルギー対応委員会 会議録

令和 7 年 9 月 18 日(木)

午後 1 時 30 分～2 時 30 分

豊明市役所新館 3 階 教育委員会室

出席委員：岡山委員、山田委員、漢人委員、浅井委員、秋永委員、矢野委員、神野委員、浅野委員、
曾根委員

欠席委員：なし

1 開会

(藤井教育長あいさつ)

教育長の藤井と申します。本日はお忙しい中、また、非常にまだ暑さが残る中、当委員会にお集まりいただき、ありがとうございます。豊明市では、11月からいよいよ新給食センターの建設工事が始まります。順調に行けば令和9年2学期から、新給食センターでの給食の提供が始まる予定になっております。本市では今までアレルギー対応の給食の提供は行っておりませんでしたが、新給食センターの稼働と共にアレルギー対応もしていきたいと考えております。

また、豊明のおいしい給食をすべての子どもたちに正しく届けたいという思いがありますが、一方で命に関わるような非常に難しい部分もございます。委員の皆様からは忌憚なくご意見をいただきまして、安全確実に正しく、子どもたちに給食が届くように様々な方面から検討していただきたいと思います。ぜひともよろしくお願いいたします。

2 委員紹介

委員、順次、自己紹介

3 委員長・副委員長の選出

(委員長)

豊明市小中学校食物アレルギー対応委員会設置条例第5条に基づく委員の互選により岡山委員に決定。

(副委員長)

委員会設置条例第5条に基づき、委員長の指名により山田委員に決定。

4 委員長あいさつ

委員長:委員長を仰せつかりました。大役ですが、学校現場の食の安全を確保するために皆様からの様々なご意見を取りまとめて、本委員会がスムーズに進むように努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

5 議題

(1) 学校生活における食物アレルギー対応マニュアル策定の概要について

議題(1) 学校生活における食物アレルギー対応マニュアル策定の概要について、資料 3 に基づき事務局(学校支援室)より説明し、質疑の後、承認された。

◆質疑等

委員:給食の調理について、受託事業者はアレルギー対応調理に長けていると思います。今後この委員会との連携をどのような形でとっていく予定ですか。

委員:この委員会でいただいたご意見は事業者側に伝えますし、策定にあたり必要であれば、調理事業者の委員会への参加も考えております。そのあたり柔軟に対応していければと考えております。

委員長:必要に応じて対応するということで了承した。

(2) 食物アレルギー対応基本方針・マニュアル策定スケジュールについて

議題(2) 食物アレルギー対応マニュアル策定スケジュールについて、事務局(学校支援室)より説明し、質疑の後、承認された。

委員:今後の検討内容についての話かもしれませんが、このマニュアルの内容に関してです。私は重症の子も診ておりますし、軽症で治っていく子も診ております。そんな重症度のレベルが違う食物アレルギーの子どもたちがいるのもわかっております。私は、専門医の立場で、学校で除去されているものを食べていいよ、といった指導をする時に、かなり念入りに安全を確認して、学校の現場において、子どもたちや先生が困らないように学校生活管理指導表を書いて学校に提出しています。残念ながら全ての医師がそういう意識で動いてないということがあります。専門的な教育を全ての医師が受けているわけではないです。現場の先生たちはものすごく実感されていると思いますし、困ることが多々あることも分かった上で、発言していると受け取っていただきたいです。

子どもを預かる学校現場の立場からすると、安全を第一に考えるということはもちろん同意です。ただそれが前面に立ちすぎて、本来、子どもたちは給食を楽しく食べられるはずなのに除去を強いられてしまっているという側面もあります。様々な研究もありますが、あれもダメこれもダメ、一人だけ別室で食べたり、机を離して食べるといったことが日々行われていると、子どもたちの気持ちがどんどん萎縮していってしまいます。そのことを大人になっても引きずって生活しているとも言われています。それを何とかしてあげたいという気持ちがあります。もちろん安全は優先なんですけど、現場の負担を増やさないように、可能な範囲で柔軟な対応をしていただけるような議論があってほしいと思っています。

具体的に一つだけ申しますと、文部科学省から出ている学校給食における食物アレルギー対応指針でいちばん最初に書いてあるのは、「アレルギーのある子どもも食べましょう。」っていちばん最初に書いてあります。だけど、「そのためにも安全性を優先する。」と示されている。もちろん優先されるべきことですが、一方で食べるということも

教えてあげたいという視点もあります。

例えば、牛乳アレルギーの場合、対象の子どもが給食1食分をおかわりも含めて安全に摂取・飲食できる量を牛乳に換算すると、350mlから400ml分くらいを一気に食べられる状態でなければなりません。牛乳一本飲んで、チーズの入ったおかずを食べて、更におかわりして、というのが大丈夫じゃないと本当に全部食べていいとは言えないんです。

重症な子どもたちはもう1ml、2mlという量から練習してきて、ようやく小学校5年生、6年生になって200mlくらいは安全に摂れるという子どもも、稀にいます。そういう子たちは、食事のおかずやパンだけだと、含まれている牛乳に換算すると200mlは超えないくらいの量にしかならないので、飲用牛乳さえ取り除けば大丈夫という確認が取れば、おかずやパンは食べさせてあげられるのになと感じる場面が多々あります。もちろん、安全をよく確認した上でです。

除去を排除していく中での飲用牛乳だけ取り除いて他は出してよいというような柔軟なアレルギー対応があってもいいと思います。実際、豊田市はそうに動いている。今、おそらく豊明市内でも柔軟に対応していただいている学校もあるのかなと思います。それを何とかマニュアルに明示できると良いです。また、そのために、学校生活管理指導表に喫食して良い基準等を明示して、「完全除去」もしくは「提供なし」ではなくて、もう一段階、飲料牛乳は取り除いて食べてよいという適切な対応ができればいいなと思っています。他にもいくつか気になる点がありますが、一番は、そのような対応を検討していただけるとありがたいです。

委員長:ありがとうございます。お医者様からの視点でご意見ということで、食の安全と食育の両方大切だということです。この辺り、学校現場や作業部会の立場からご意見ありますでしょうか。

委員:今回、作業部会の中で、安全を担う立場の養護教諭と食育を担う立場の栄養教諭とで、夏休みに話し合いをしました。先生のおっしゃるように保護者の願うところだと思います。多段階対応、何mlまでいいよという判断は学校現場では難しいんですが、飲用牛乳だけは豆乳に置き換える、クリームシチュー等のおかずは食べられるというレベルであれば対応は可能なのではないかと意見交換しました。昨日行われた養護教諭部会でも伺ったところ、まだ学校ごとにばらつきはありますが、概ねの合意は取れています。

委員長:はい。今後、検討していく課題となります。

事務局(学校支援室):また作業部会にも伝えて、養護教諭は法令などの制度も踏まえた上で、部会で考えていきたいと思います。医師の先生の方にもご指導いただく場面も出てくるかと思います。よろしくお願いします。

委員:先ほど牛乳の例を挙げましたが、そのような話があるということで少し安心しました。そういう1段階だけ対応するアレルゲンとしては、少し難しいとわかってお話しますが、小麦もあります。小麦も、給食の中では多く含まれます。麺を食べて、カレーがかかっていて、小麦がたくさん使われていると、食べるか食べないかでかなりの量の差になります。

す。主食としての小麦は除いて、それ以外の副食等については食べてもいいという対応もあれば非常に助かる子どもたちがいると思います。もしよければ検討いただけるとありがたいと思います。よろしくお願いします。

委員長：ありがとうございます。また医師の先生のご指導も賜りながら、作業部会でも前向きに検討していきたいと思います。ご意見ありがとうございました。

委員：ただいまご意見をいただいた中で、最初の方にありました、医師の中で学校生活管理指導表を書く時の判断基準が違うというところの目合わせも今後求められてくると思うのですが、そのあたりはどう対応する必要がありますか。

委員：医者って統一が難しく大変ですが、名古屋市のような大きな市よりはやりやすいと思います。私がかうまく進められればいいんですが。

例えば豊田市は飲用牛乳だけ取り除くアレルギー対応を実施していますが、そのために、豊田市は「飲用牛乳は除いてクリームシチューは食べていいというのはこういう条件の人が対象になる」という具体的な基準が明記してあります。明記できるなら明記してそれを医師会で共有し、すすめていくのが望ましいと思っています。医師から出される学校生活管理指導表の記載内容で学校の先生方が困ることのないようにしなければならぬと思います。

例えば牛乳に関しては、「200ml相当の乳を摂取できる場合は、飲用牛乳をお茶に代替し、その他の乳を含む献立はすべて配膳します」と明記して、それを医師会に通知して運用していく、それがされていないものは申し訳ないですができませんと保護者の方に伝えられるようにしていくという運用がいいのかなと思います。

委員長：委員会としても、なるべく病院の先生方や医師会の方も統一してくださることを願っております。どうぞよろしくお願いします。

委員：スケジュールのところでも事務局に質問というかお願いの部分です。対応食に関して、マニュアルを決定した内容を学校現場の先生やアレルギーの子をお持ちの保護者様にご理解をいただきながら進めていく必要があると思うのです。説明会だったり、分かりやすい明記をしたパンフレットのようなものを作って配布するような周知期間を、このスケジュールの中に入れてはどうでしょうか。このマニュアル策定のスケジュールでは少し遅いかなという印象があります。

なぜならば、令和9年9月のスタートにあたって、入学してくる新一年生の就学児健診が令和8年10月になるので、それまでにはすべてのことが定まっていって配付物が配れるようにできると思います。ご検討をお願いします。

委員長：まだこの場では即答できないかもしれませんが、ご意見として、学校現場としては秋の就学児健診があって、入学説明会が12月、1月くらいですかね。学校支援室で一度検討していただけるといいと思います。

(3)その他

委員:質問ですが、先ほどの発言の中で研修の話がありました。学校の教職員の先生が食物アレルギー対応をしていく中でどう動いていくかの研修が既にあるのでしょうか。

委員:万が一食物アレルギーの症状が出てしまった場合についての対応の研修は、各校必ず年1回、救急対応のシミュレーション訓練やエピペン講習といった形で実施しています。

委員:どれくらい前からやっていますか？

委員:エピペンが広く世の中に知れ渡ったところからだと思いますが、詳細は不明です。

委員:ちなみに誰がどのように研修講師をやっているのでしょうか。

委員長:養護教諭や保健主事が中心となり、発生を想定して、エピペンの使い方等を校内で共有しています。時には病院の先生を呼んだりすることもあります。学校によってやり方は様々です。

委員:講師として指導される方の経験値にもよると思いますが、私がいつも目の前で子どもたちを診ているものが、どういう緊迫の状況が起こるのかとか、字面で書いてあることとは違うので、私が一人で全校やるのは無理かもしれませんが、必要があれば研修の場に行かせてもらいお話をさせていただく等、できる範囲で協力できればと思います。医師会等の調整が必要かもしれないですが、せっかくこういう変わり目なので、最初のところでより多くの皆様にお伝えできればより効果があると思っています。。

委員:作業部会と医師の先生とで教材、動画を作ってみてはいかがでしょうか。それを学校で見ってもらうのもいいかもしれないですね。先生が全部行くと大変だと思います。

委員:そうですね。あと追加で一点お願いします。

命を落とすようなことは本当に起こらないんです。過去に大きく報道された1件がありましたが、命に関わるのは、有り得ない間違いをした時なんです。亡くなった子も、食べるはずのないものを食べてしまったために命を落とすことになったので、マニュアルと運用方法だけ決まっていれば大丈夫ということは絶対にないということを学校にはお伝えしたいです。

しかしながら、ポイントをしっかり気を付けていれば、命に関わるが起こる確率は大きく下がるので、そのニュアンスも正しく伝えたいです。ちょっと蕁麻疹が出ることなんて、学校としては起こってはいけないのは分かりますが、大慌てする必要はないんです。危ない状態とそうでもないアレルギーの反応というのは本当に違うんです。何が良くて、絶対何を見落としてはいけないのか、そういうところをお伝えしたいと思います。マニュアルができましたが、これを見て理解するだけではダメで、実際に私が診て、動画では伝わらない生の話を伝えた方がいいのかなと思います。そのような機会があれば良いと思い、発言させていただきました。

委員長:はい。このようなありがたいお言葉もいただいたので、また養護教諭会で、検討していただいて、お力を貸していただけたらいいです。ありがたいです。

以上