

学校給食・食農教育推進本部第2回会議 会議概要

- 日 時 令和7年5月30日（金） 午後3時30分から午後5時25分まで
- 場 所 鶴岡市学校給食センター 2階会議室
- 出席者 別紙委員名簿のとおり（委員10名中9名出席）
出席委員 風間成彦委員、小野愛美委員、渡部賢委員、海藤道子委員、
須田剛史委員、五十嵐裕佳委員、武田三喜子委員、
池原扇委員、太下義之委員
欠席委員 小口広太委員
- 傍聴者 4名
- 協議題等 報告 第1回推進本部会議での意見を踏まえた取組の方向
協議 （1）学校給食における食物アレルギー対応
（2）新学校給食センターにおいて導入する調理機器等

報告

○農林水産部長 資料1について説明

○各委員 質問、意見は特になし

協議

○給食センター所長 資料2、資料3について説明

○委員

- ・水族館では、調理技術の指導・共有にあたって温度管理や時間等の感覚をシステム化している。
- ・調理場の温度管理は体への負担が大きく、労働環境として考慮が必要である。
- ・食品ロスの削減に真空調理が有効である。何日分を調理し真空してすぐに冷やす。食中毒を減らすというテーマでも取り組んでいる。
- ・水族館では、魚は鮮魚で購入し、自社で新しい細胞を壊さない冷凍機で冷凍し、解凍して調理に使用している。
- ・アレルギー対応の来客も増加傾向にあり、調理器具は厳重に分けている。
- ・動線・レイアウトが大変重要である。現センターは動線がとても長い。
- ・アレルギー専用の個室も非常に重要だと思っている。
- ・従業員も、継続的にアレルギー業務を担当させ、知識・技能の習熟が必要。
- ・水族館では嚥下食等も行っている。
- ・水族館ではHACCPは取得済み。ホテル・旅館等では注力している。

○市長（本部長）

- ・現給食センターでのHACCPへの取り組みはどうか。

○給食センター所長

- ・学校給食の食品衛生基準等が制定される前に建てられた施設のため、基準には不適合。ワンフロアで（外部と接触する）汚染区域と（外部から遮断すべき）非汚染区域が区別されていない状況であるが、工夫しながらできる限りのことを対応している。

○市長（本部長）

- ・現鶴岡センターでのアレルギーの調理の現状は。

○給食センター所長

- ・専用の調理室が望ましいが専用室は無い為、エリアを設けて調理をしている。対応数が7人分と少ないため、毎日でもなく、あっても1日2食や3食のため、現施設で出来る範囲でしている。

○委員

- ・通常の献立をすぐ即席で作るクックサーブ(※1)や、1次加工をするクックチル(※2)真空調理など様々な調理方法がある。このような調理方法も導入できるのではないかな。

※1) クックサーブ：古くから採用されている調理後すぐに食事を提供する調理システム

※2) クックチル：調理後の食品を急速に冷却し、一定期間保存した後に再加熱して提供する調理方式。

【日本給食業経営総合研究所 ホームページより】

○給食センター所長

- ・学校給食は大量調理を行っており、(学校給食衛生管理基準により)当日調理が基本とされている。朝にその日の食材が納品され、当日中に調理している。
- ・委員からご紹介いただいた各種調理機器についても参考にしつつ、新センターでの導入機器について今後検討を進めていきたい。

○委員

- ・急速冷凍機やブラストチラー(※3)の使用、クックチル方式は、衛生管理上も衛生的とされている。地域の食材の使用期間を長くして地産率を上げることができる機器の1つと思うが、当日調理であればブラストチラーの必要性は下がるので、導入には検討が必要だと思う。

※3) 急速凍結庫とブラストチラーの違いは、主に投入できる食品の温度帯によるものです。

急速凍結庫は、粗熱が取れた食品を約-20℃まで短時間で冷凍するための機器のことです。

一方、ブラストチラーは約90℃の高温食品を投入し、0～10℃に素早く冷却することができる装置を指します。

【鶴橋冷熱工業株式会社 ホームページより】

- ・アレルギー対応について、現在の羽黒地域分のみを個別に代替食対応しているが、コスト・衛生管理・人手・設備などの関係で、少量調理は高単価になる傾向にあり、全市で対応するのは、現実的ではないのではないかな。
- ・アレルギー食専用の部屋、専門職、専門でのスタッフ配置が必要になってくるのではないかな。
- ・代替食に関しては、該当人数が多いものや、対応が容易なものを共通代替食とする形や、低アレルゲン食の提供など、コストや人員、設備の部分も考えながら、落としどころの検討が必要である。
- ・代替食材やそれに対するレシピの提案は、AIが得意であるので活用してはどうか。

○市長(本部長)

- ・現在のアレルギー対応と新センターに向け検討されていることはあるか。

○給食センター所長

- ・現状は、かき玉汁で卵を入れる前に取り分けたり、エビ焼売を唐揚げにするなどの対応をしている。
- ・新センターにはアレルギー専用の調理室は当然設置する方向で検討している。調理員も専属としたい。品目については、対応の煩雑さも考慮しながらどこまで対応可能か検討する。また、学校での配膳の対応も必要になるので、学校の体制についても確認しながら進めていきたい。

○委員

- ・保護者としては、安全で美味しい、記憶に残るような給食にして欲しいと思う。

- ・アレルギーに関して、乳製品や卵大豆などは加工食品に入っていることも多く、徹底した確認が大切だと思う。
- ・事故は「おかわり」など、教室でも起こりうる。そういう点も徹底して欲しい。
- ・厨房の動線は、実際に働く人の意見を聞くことで動き易くなり、事故も起き難いのではないか。
- ・大量調理に相応しいスピードや性能の器具をそろえた方がいいと思う。
- ・急速凍結機や殺菌機能のある機器などを活用することで、菌の繁殖を抑える対策も必要だと思う。当日調理が基本であっても、こうした機器の導入は検討すべきではないかと考える。
- ・アレルギー対応調理室については、調理器具も完全に分けて専用のものを置いた方がいい。

○委員

- ・生産者側としても、安全で安心して学校給食に使っていただける食物、野菜等を納入したい。
- ・令和7年のアレルギー対応人数96人は増加しているのか。
- ・有機肥料の使用や、農薬を控えるなどしているが、そういう点についてはどうか。
- ・地産地消率を上げるためには、今まで使われなかったものを使えるような設備を整えることや、センターの望む新たな品目を生産者が作っていくことも含め、いろんな形でお聞きしたい。

○給食センター所長

- ・鶴岡市でのアレルギーをもっている児童生徒については、人数的には横ばいで推移しているが、子どもの人数が減ってきているので、割合は少しずつ増えている。

○市長（本部長）

- ・現在のセンターでは、生産者の皆さんとどのようなコミュニケーションをとっているか。

○給食センター所長

- ・藤島ではサンサンで納めている生産者の方と、藤島庁舎が間に入って交流もされている。鶴岡のセンターでも、栄養士とJAの生産者が年に1回程度であるが、意見交換会を設けている。そういった機会を活用していきたい。

○市長（本部長）

- ・学校給食で使用しない14品目というのを定めているということだが、委員からも地産地消へより積極的に取り組んでいきたいという話をいただいた。地元でとれるキウイフルーツやそばを、現状給食では使用しないという扱いをしている対応について、委員はどうお考えになるか。

○委員

- ・野菜にも食物アレルギーはあるようで、白菜やほうれん草などにもある。栄養士と地産地消グループの意見交換の場などで、他の生産者の方々とも、より一層安全安心な生産物を出せる取り組みを考えていきたい。そのためにも、センターやJAと積極的に情報交換し、1つずつ取り組めば、より一層この食物アレルギーへの対応も改善していくのではないかと考えている。

○市長（本部長）

- ・農林水産部では、地場での消費拡大のために、学校給食センターとどのような連携をして

いくのか。

○農林水産部長

- ・慣行栽培でも、農薬や化学肥料には、使用にルールがあり、国からその安全性は担保されている。より安全性を考えれば、農薬や化学肥料を半分にした特別栽培や、農薬と化学肥料を全く使わない有機栽培という取組みもあるが、生産者の負担も増えるため、生産者を増やすというハードルが高くなってしまいう懸念もある。地産地消を増やしましょうという場合に、慣行で量を増やすのか、そういったより質の高いと思われるものに取り組んでいくのか、そのバランスを含め、給食に納めていただける生産者の方と検討して参りたい。

○委員

- ・今のお話にあったように、その辺のバランスは大事だと思う。やはり地産地消率を上げるには、慣行栽培が妥当な線だと思う。
- ・羽黒地域の代替食について、今後も同じようにやられるのか確認したい。
- ・アレルギー対応に係るコストや労力は大変だと思う。今は横ばいということであったが、増える傾向にあるのではないかと様々な情報から感じている。ただ、そこにあまりにも注力すると、大量炊事への負担となる。専門、現場の意見や実績等踏まえバランスを検討して欲しい。
- ・調理器具については、専門性が高く予算もあるので何とも言えないが、企業などにも聞き、効率的なものを整備するよう検討して欲しい。

○委員

- ・給食を作っていた経験がある。自校方式で1,000食。各学校に給食室があり、中にアレルギー食対応用の個室があり、調理器具も専用で全て印をつけていた。
- ・アレルギー用の調理については、調理工程のアレルギー食材を入れる前で取り分けて、専用室へ移っていた。加工品は原材料の確認が大変であった。
- ・人員は7名で、うちアレルギー担当は2名で当番制であった。
- ・おかわりも目印をつけ、子どもでも分かりやすいよう配慮していた。
- ・現センターは動線が長い。また水場が少ない。
- ・パススルー式は作業効率が良い。
- ・スチームコンベクションは、熱を外に放出しないため厨房の温度管理によい。使用方法によって光熱水費の削減も可能。温度計機能、自動洗浄機能などは省力化に有効。
- ・揚物器では、芯温機能つきは安心であり作業効率も上がる。
- ・高速度ミキサーではドレッシング作りなどに使用。不整形や少量の野菜が活かせる。地産地消や、アレルギー対応のドレッシングなどにも役立つと思う。
- ・野菜洗浄機は確かに水道代節約になる。タイマーがあれば作業効率が更に向上する。
- ・球根皮剥機もありがたい。
- ・動線は重要である。先進地を視察するのも良い。

○委員

- ・アレルギー対応について、学校でできる対応は限られている。
- ・国の原則にあるように、複雑になると事故の発生リスクも非常に高まる。
- ・現状でも、学校では、養護教諭、給食主任、担任、校長、教頭がチェックしている。
- ・配膳や盛付では、子どもの関わる部分が大きく、想定外のことが起きる可能性がある。やはり重篤となるような食材は今まで通り使わず、ただし、給食で使用しない品目は増やし過ぎずに、鶴岡のよい食材を使って豊かな給食にしていきたい。
- ・現場で対応できる人数は数名。
- ・給食(アレルギー)は命に直結するため最優先であるが、学校では、すべての時間において

子どもの命を預かっている緊張感の中で細心の注意を払っている。個別に代替食など対応が増えると、間違いやミスがおきかねないのではないかと懸念している。

○委員

- ・アレルギー対応については作る側と食べる側と両方、二つの方面から考えていかなければならない。
- ・集団給食における食物アレルギー対応は、家庭とは異なる。
- ・新しいセンターではアレルギー専用のスペースは必須だと考えている。
- ・品目も多様化しており、一つ一つへの対応は煩雑で事故に繋がる危険性が高いと常々感じている。
- ・検討のポイントとして、重篤度の高いもの（そばやキウイフルーツ）は、献立作成に支障がない場合は使用しないという配慮が挙げられる。
- ・発症度は高いが、献立から除くと、非常に偏った献立になるもの（卵、エビカニ）については、使用する場合、どの料理に入っているかを明確にし、複数のものには使用しないなどの配慮が出来る。
- ・代替食や除去食の導入は、対応の仕方や品目など学校の意見を十分に聞き取って慎重に決定していくべきだと思う。
- ・小学校で給食の盛り付けに充てられる時間は、通常 15 分ぐらい。
- ・児童の給食指導をしながら、除去食や代替食の確認をすることになるので、多品目の対応は間違いが起こりやすくなる。品目の限定が大変重要と思う。
- ・学校給食における食物アレルギー対応は、学校や給食センターが情報を共有し連携して、どの児童も安心して給食時間を過ごせるようにすることだと考える。
- ・本人はもとより、他の児童生徒にも十分な説明を行い、理解を深めてもらうことが必要。
- ・調理施設、調理人員、学校での対応の能力に合わせて、無理のない食物アレルギーの対応計画を立てることが必要だと考える。
- ・アレルギー対応は年々変化しており、安全に、かつ継続して対応できるかを慎重に判断する必要がある。
- ・事故が起これば信頼を損なう恐れがあり、命を守るためにも万全な対応が求められる。
- ・新センターでは最新の機器や空調、作業スペースの確保により、より安全で快適な調理環境が整うことを期待している。
- ・地産地消を進めるための調理機器の導入や、割卵機や成形機など調理を効率化する機器の導入は、食材の活用や献立の幅を広げる。
- ・機器以外にも、温冷対応の食缶や食器も子どもに喜ばれると思う。
- ・汚染・非汚染区域の明確化（ゾーニング）や部屋割りにより、より衛生的な施設になると考えている。
- ・見学や試食受け入れのため、フロアや調理関係者と接触しない専用ルートなど、衛生面に配慮した設計とする。また、給食に関する事を映像で分かりやすく紹介できるような最新のデジタル機器なども導入すれば、校外学習にも大変有効であるし、子どもたちへの食育や市民の健康管理にも活用できる施設となるのではないか。
- ・鶴岡市の 1 つのアピールポイントになればいい。

○委員

- ・アレルギーの申請があった児童数は、延べ 184 名。実人数はその半分程度かと思われる。留意すべき点が 3 つあると考える。①「人数は横ばい」でも児童数が減少する中で割合は増加傾向にある。②給食に使用しない品目を除いた上での申請数であるため、実数はさらに多いと考えられる。今後も新たな食物アレルギーが見つかる可能性がある。③保護者が申請していない又はアレルギーであることを把握していない「潜在的なアレルギー児童」も一定数存在すると考えられる。

- ・学校給食におけるアレルギー対応は医学的な問題であると同時に、「情報の問題」でもあると思う。
- ・たとえば、鶴岡市が健康診断にアレルギー検査の費用を補助するなど、市全体でアレルギーを把握・対応体制を整えることも一案である。
- ・また、市が外食店と連携し「アレルギー表示協力店」制度を展開することで、市民や観光客にとっても安心できる、食文化創造都市としての取り組みにもつながるのではないかと考える。
- ・学校給食の範囲を超える話にはなるが、「情報」という観点からは、こうした広がりも視野に入れた対応が必要ではないかと感じた。

○教育長（副本部長）

- ・学校では、食物アレルギーについて全職員で研修をし、エピペン（※4）の練習（※5）も行っている。

※4）エピペン®は、アナフィラキシーがあらわれたときに使用し、医師の治療を受けるまでの間、症状の進行を一時的に緩和し、ショックを防ぐための補助治療剤（自己投与が可能なアドレナリン製剤）です。

【エピペン®を製造販売している製薬会社 VIATRIS（ヴィアトリス） ホームページより】

※5）「「エピペン®」の注射は法的には「医行為」にあたり、医師でない者（本人と家族以外の者である第3者）が「医行為」を反復継続する意図をもって行えば医師法（昭和23年法律第201号）第17条に違反することになります。しかし、アナフィラキシーの救命の現場に居合わせた教職員が、「エピペン®」を自ら注射できない状況にある児童生徒等に代わって注射することは、緊急やむを得ない措置として行われるものであり、医師法違反にならないと考えられます。また、医師法以外の刑事・民事の責任についても、人命救助の観点からやむを得ず行った行為であると認められる場合には、関係法令の規定によりその責任が問われないと考えられます。

【「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」公益財団法人 日本学校保健会発行
／監修 文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 より】

- ・全職員で情報共有しながら細心の注意を払って、間違いがないように取り組んでいる。
- ・使用しない14品目があるから対応が実人数で96人なのであり、これがなければ、とてつもない人数になる。
- ・アレルギー、調理器や設備面について、それぞれの専門の立場から、具体的で建設的なご意見をいただいた。そのご意見をもとに検討を重ね、鶴岡らしい給食を提供できるセンターを実現していきたい。

○市長（本部長）

- ・非常に有意義で建設的なご意見を多数いただいた。多くの新しい学びがあり、このような検討の場を設けた意義を強く感じた。
- ・本日の場だけで結論を出すのは難しいため、今後は給食センターや事務局が中心となり、より専門的な意見を集め、現場の声も反映しながら基本計画に具体化していく必要がある。引き続き積極的な検討と対応をお願いする。