

令和5年度聖籠町地域学校保健委員会＜議事録＞

日 時：令和6年2月19日（月）午後2時00分～午後4時30分

場 所：聖籠町役場 第2会議室

出席者：別紙「聖籠町地域学校保健委員会座席表」のとおり

議 題：（１）学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの見直しについて
（２）その他情報・意見交換（対象：養護教諭・栄養教諭）

- 1 開会（進行：事務局）
- 2 あいさつ（会長）
- 3 委員自己紹介（各委員による自己紹介）
- 4 議事

（１）学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの見直しについて

○事務局

＜議事説明＞

○会長

それでは、委員の皆様からご意見をいただきたいと思います。ご意見いただきたい内容は、次の２点です。

一点目は、資料9～11ページ目の表中の、各項目について聖籠町のマニュアルの記載の有無が△、×、となっているものの中で、どの項目についてマニュアルに記載する必要があるか、もしくはどの項目について記載する必要があるかないかについて。

二点目は、その他マニュアルに盛り込んだ良いと思うこと。この２点についてご意見をお聞きしたいと思います。

まず１点目について、資料9～11ページ目の表中で、△×がついているものについて、事務局から各項目の説明をいたします。

① アレルギー対応委員会の設置

○事務局

各学校で設置する必要があるれば、マニュアルに付け加えたいと考えています。

○委員

各学校内で情報共有ができていて、きちんと対応ができているのであれば、マニュアルに委員会設置について記載されることでぎちぎちに固められるより、園としては今のままで良いのではないかと思います。

○会長

食物アレルギー対応委員会を学校に設置せよということが要綱などに記載されているので

しょうか。学校ではすでに情報共有やアレルギー対応について検討しているので、それをもって委員会として良いのかと思います。山倉小学校では委員会を設置していますが、滝沢先生はどのようにお考えでしょうか。

○委員

文部科学省のアレルギー対応指針の4ページ目に、アレルギー対応の大原則というページがあり、その2つ目の丸のところに食物アレルギー対応委員会により、組織的に行うと書かれているので、設置したほうが良いのではないかと思います。

○会長

組織的に位置づけて対応するという事しなければいけないんですね。聖籠中学校は委員会の代わりに何かやっていましたか。

○委員

年度初めの職員会議で先生方にアレルギー対応について周知しています。何か起こる前に対策を立てるような会議は実施していません。

○会長

これは設置したほうが良いのではないのでしょうか。

○委員

委員会を設置した場合、他にこの委員会で揉めそうな内容はありますか。給食に関わらず、この委員会で一緒に話し合えそうなものはあるのでしょうか。せっかくなので、一緒に看板2つぐらい載せられたら良いのかなと思いました。

○委員一同

特に意見なし

○事務局

事務局の方では、学校の負担にならない形で委員会を設置してほしいと考えています。アレルギー対応についての学校内の会議は、何もしてないわけではなく、実は集まって話しているが、委員会という名前を使ってるか使っていないかという認識です。文部科学省の指針の12ページ目に、委員会の構成メンバーが具体的に示されており、委員の中で、栄養教諭が学校に常駐していません。

例えばその会議に、栄養教諭の方がいれば、それがもう委員会のような形になり、委員会に準じたような動きは学校では実はもうできるのではないかと考えています。わざわざ改めて会を設けると当然学校の負担になるので、例えば、職員会議で集まってもらって、この委員会のような動きをすれば充分、年に1回は学校の中でアレルギー対応の情報共有は図れるのではと事務局レベルでは考えています。

○会長

学校では実はいろんな特設委員会を持っていて、様々な会がある中の1つとして立ち上げておいて、このメンバー（国指針の例で挙げられたメンバー）であれば、実は学校企画委員会で集まっているので、そのままできるわけですね。例えば、今日はアレルギー対応の議題で会議を開くから、食物アレルギー対応委員会ですという言い方をすれば、特別会議は増やさなくてもできそうです。

町としても、アレルギー対応をもっと気をつけていきたいというものですから、各学校で何らかの会議の後、対応委員会ができるようにしておくという形で、そのような感じでいいでしょうか。アレルギー対応委員会を設置して、何か検討しなければいけないのであれば、これを検討してくださいというのがマニュアルに載っていると良いと思います。

② 対応開始前の面談の実施

○委員

保護者との面談を実施する際に、各学校で面談を実施する時の確認事項が、統一されてない状態です。確認必須の事項を記載した様式を作成して、その様式に基づいて面談を実施すると、各学校で確認する事項にばらつきが出ないと考えています。

他市町村の様式を参考にして事務局にて案を作成するので、それを皆様に確認していただき、不足がなければマニュアルに追加させていただこうと考えております。そのような形でよろしいでしょうか。

○委員一同

了承の声。

③ 個別の取り組みプランの情報共有

○事務局

個別の取り組みプランを全職員に周知することについて記載がないので、その旨の文言を追加したいと考えていますが、よろしいでしょうか。

○会長

実際これは、学校の現場でやらないと意味がないものです。この子はこういう対応をとりますよということが全職員に周知されていないと、知らない人が対応して事故が起きると困るので、個別の対応プランについてはやっぱり全職員が知っておくということになると思います。一応、年度当初に周知はしますが忘れます。何か起こった時、「なんのこと」とならないように、今日はアレルギー対応があるということを頭に入れてから給食に行くようにしています。大勢の人間が知っているということが、事故を防ぐことになると思います。

では、全員に周知するという文言を入れていただければと思います。

④ 献立作成におけるアレルギー対応基本方針

○事務局

国・県の対応指針には定期的な見直しという文言がありますが、現行の町のマニュアルには記載がないため、文言を追加したいと考えています。

○会長

定期的に見直しをかけていくものなんだということですね。最新版にしていきながら、大きな意味で定期的という文言を入れるということで良いと思います。

皆さんよろしいでしょうか。

○委員一同

了承の声。

⑤ 実施献立の共有

○事務局

献立変更の際の対応についてマニュアルに明記されていないため、どのような対応をするか追加で記載するものです。

○会長

献立変更というのはあまりないと思うんですが、食材が変わるとかそういうものでしょうか。年に1回か2回ぐらいありますよね。

○委員

他市町村だと、急遽献立が変わってしまい、事前に（アレルゲンが含まれるか等）確認が取れない場合は、給食自体は出さないで、アレルゲンが入っていない救給カレーを出して対応するというようにマニュアルに書かれていたのではないかなと思います。

実際、中学校の給食で、魚種が急遽変更となっていましたでしたが、調理場の方で配合表をよく確認して、アレルゲンが入っていないことを確認して提供するという形になってしまったので、その辺りがしっかり明記されていると動きやすいです。

○事務局

どのようにマニュアルに記載するかは、調理場の職員と相談しながら考えていきたいと思っています。

○会長

アレルギー対応食を急遽変えるってことは、なしということにしておいてもらった方が良いでしょう。急遽変更の場合は、アレルギー対応の必要がないものだけで出すという風にしていただければと思います。

⑥ 問題への対応の報告体制の整備

○事務局

県のアレルギー対応指針に、全てのヒヤリハット事例を市町村教育委員会に報告すること記載がありますが、各学校に事例報告の指示は出していません。山倉小学校は滝沢先生に報告を行っておりますが、他の学校からも報告をいただいた方が良いでしょう。報告先と、どれぐらいのレベルから報告が必要なのかをマニュアルに記載させていただこうと考えています。

○会長

事例集ではなくて、教育委員会に報告するかどうかの文言追加についてということですね。例えば、1年1組に運ぶべき対応食を、1年2組に誤って運んだとかとかですね。

(誤配)

中学生だと、自分でそれを食べないようにしてるなという子もいます。中にはうっかり食べて調子が悪くなるとか、だいぶ前の話ですが、自分で除去できると言っていたのに、しなかったために救急車騒ぎになったこともありました。ただ、最近はほとんどアレルギー対応(除去・代替食を提供)しています。

○委員

ヒヤリハットの報告については、例えば、アレルギー対応の子はおかわりしてはいけないのに、うっかりおかわりを乗せてしまい、本人は口にできなかったけれどお皿に乗せてしまったという時に報告いただきました。

ヒヤリハットが起きてしまったということは、誤食の可能性が十分に高かったということなので、配食方法のどこに問題があったか、どういう風に改善すればこのヒヤリが起きなくなるかというのを検討して、校内のマニュアルに生かしていくというような形です。

アレルギーに関わるヒヤリとしたことは、全てご報告いただけてます。

○委員

素朴な疑問なのですが、なぜ山倉小学校だけ委員会が設置してあるのですか。保護者からしてみると、「なんで山倉小学校だけ」と思います。それぞれの学校にあっても全然いいと思います。

○委員

栄養教諭の所属が山倉小学校で、よく顔出せて、先生方ともコミュニケーションを取りやすいので、委員会作りましょうとか、ヒヤリハットがあった時はこうしましょうなど、打ち合わせができるのですが、他の学校に頻繁に行けるかという点、山倉小学校ほどは行けていないんです。委員会がないからといって、アレルギー対応についての取組をやっていないわけでは全然ないとは思いますが。

○会長

委員会ができると大丈夫そうですね。委員会を設置すれば、そこで情報共有等を行い、必要に応じて教委へ報告というようにできると思います。マニュアルに委員会を設置することについて記載があれば、設置せざるを得ないので、その方がかえって良いかもしれません。

⑦給食の時間における配慮

○事務局

町マニュアルに、誤食防止のための取組については示していません。そのため、各学校のマニュアルで給食の時間におけるアレルギー対応を行っています。ここで、アレルギー対応食が出る日の流れを各学校に聞いてみたいと思います。

<各園・学校の取り組みを園長・養護教諭から説明>

○事務局

学校ごとに対応が違いますが、給食の時間はこういう風な対応してくださいとマニュアルで示すと、今までより動きづらくなるなど、そんなことはないでしょうか。

○会長

マニュアルとしては、現場でこのように対応するということを記載しておいてもらえれば、その学校のスタイルに応じて工夫して、それに対応すればいいことだと思います。例えば、担任1人だけに任せない、とか複数の教職員で情報を共有して対応するとか、そのような文言を記載していただければと思います。

⑧食材・食物を扱う活動等

○事務局

食材・食物を扱う活動等は、主に校外学習・修学旅行について指しています。町のマニュアルで、校外学習や修学旅行の前に事前にこういう対応をしてくださいという決まりがありません。各学校のマニュアルにも記載が無いと思いますが、何か取り組んでいますか。

○会長

修学旅行のアレルギー対応は、旅行業者と綿密に打合せをしています。

自分たちで、何か好きなもの食べるのが何食かあるので、それはもう本人が気をつけるしかありません。それこそ、もうすぐ修学旅行です。

○委員

事前の健康調査で、修学旅行中の食事についてアレルゲン一覧表が欲しいという保護者の方もいらっしゃったので、事前に情報提供しました。

○会長

修学旅行は旅行業者との綿密な打ち合わせがすごく大事です。そのことについて、マニュアルに記載しても良いと思います。

○委員

幼稚園ではお弁当の日というものがあります。お出かけする時の園外散歩用リュックがあり、そこにみんな緊急連絡先が書いてあったり、クラスの救急バックも一緒にしておいて、着替えも持って行って緊急対応できるようにしています。

エピペンを持っている子がいれば、園外保育の場合はエピペンを持っていけます。

お弁当の日は、隣の子のお弁当にアレルゲンがあるかもしれないので気を付けています。

○事務局

他市町村のマニュアルに、校外学習や修学旅行の前に事前にこの項目を確認しておいてくださいというチェックリストを載せている市町村があったので、それを参考にこちらで案を

作成しようと思います。事務局案を見ていただいてから、記載の必要があるかどうか判断していただければと思います。

⑨緊急時の対応、日頃からの備え、エピペン・心肺蘇生法・AED の手順について

○事務局

アナフィラキシーが想定される場面や職員が共通理解を図るべき事項、学校での研修やヒヤリハット事例の原因と対策など、学校全体で取り組むべきことについて列挙していく形にしようと考えております。

○委員一同

了承の声。

○会長

ここまでの説明で何かご質問はありますか。

○委員

町マニュアル5ページ目の対応（事故発生時の園・学校の対応）の順番は見直すべきと思いますが、それも修正されますか。事故対応の手順なのに、教育委員会への連絡が先になっていておかしいと思います。県の指針を参考に修正したほうが良いと思います。

○事務局

見直させていただきます。

○会長

エピペンを持っている者については、躊躇せず注射を行うということで、順番を入れ替えるべきですね。本人対応が先で報告はその後です。これは見直した方が良いでしょう。

○会長

他にこういうところ足りないのではないかなどありませんでしょうか。

○委員

献立作成におけるアレルギー対応基本方針に戻るのですが、聖籠町では給食に使わない食材が明確になっていません。例えばピーナッツは給食には出ませんが、町のマニュアルには特に明記されていませんし、くるみも私がこちらに赴任してからは給食には一切出していません。栄養教諭も異動があるので、栄養教諭の考え方によっては、私が今まで給食に出していなかった食材を学校給食に出すという可能性もあります。そのため、聖籠町として、この食材はもう学校給食には出しませんというのをマニュアルに明記すると良いのではないかと考えております。

例えば、国の指針の18ページ目に、使用する頻度を検討する必要がある食物という記載があり、そば、ピーナッツは、使いませんとは明記されていませんが、学校給食での提供を極力減らしますという書かれ方をしています。ピーナッツ・そばは、給食に出さないという

ことにして、クルミ、カシューナッツなども、重篤な症状を持つてるお子さんがいらっしゃるので、私はあまり給食には使わないので、その辺りを明記すると、アレルギーの新規のお子さんと、生卵とか、マカダミアナッツとか、給食に出ないようなものでも、学校給食の対応をお願いしますという書類が出てくるので、そういうものも無くなるかと思います。

使う食材と使わない食材がはっきりしている方が良いのではないかなと思うので、事務局と記載方法を相談していきたいと思います。

○会長

国の指針だから幅広い書き方をしてるでしょうから、ピーナッツの名産地の町で使いませんとはならないでしょうが、国のマニュアルが全体に通用するような書き方がされてるので、聖籠町としては、この食材を使いませんよという風にできればよいかもしれませんね。ですが、だいぶ内容を詰めてもらわないと難しいですね。

○委員

これは使わないようにしようということを、調理場の中では大体決めています、明確に使いませんという決まりがあるわけではないので、あった方がいいのかなと思います。

○会長

また定期的に見直せば良いわけですね。

○会長

その他に何かご意見のある方はいらっしゃいますか。

○委員一同

特に意見無し。

○会長

もし、ご意見等ありましたら、マニュアル案ができて上がってきた段階でよく見ていただいて、ここもちょっと足りないなとか、そういった追加のご意見をその時にいただくということでもよろしいでしょうか。

○委員一同

了承の声。

○会長

ありがとうございました。それでは、次第5のその他に移ります。事務局から何かありますか。

○事務局

調理場での調理工程でのアレルギー対応についてですが、調理場の職員とも話し合って、今回は、こちらのマニュアルに特に詳細は記載せずに、調理工程については調理場のマニユ

アルで対応するという様な一文を追加しようと考えております。

○事務局

補足しますが、実際、調理場でマニュアルがしっかりと整備されていて、それに基づいて動いているので、マニュアルの改訂案には調理場はしっかりマニュアルを作ってそれに則って対応するという書きぶりにして、教育委員会が指示を出していないという風にならないようにしておきたいと考えております。

○会長

進行を事務局にお返しします。

○事務局

ありがとうございます。現場で職員の皆様のご苦勞されていることを改めて認識したところです。また、こういった委員会に保護者の方がいらっしゃるのがすごく大事で、気付くところもありますし、保護者の方からの声も、何かあれば事務局の方にいただければと思っております。今度マニュアルの改訂案を見ていただき、またそこで一旦意見を集約して、最後は会長一任という形でお願いできたらと考えておりますが、皆さんよろしいでしょうか。

○委員一同

了承の声。

○事務局

それでは本日の会議は以上で終了となります。お忙しい中お集まりいただき、ありがとうございました。お疲れさまでした。