

平成28年白老町議会総務文教常任委員会協議会会議録

平成28年 8月 4日（木曜日）

開 会 午後 2時38分

閉 会 午後 3時34分

○会議に付した事件

1. 小中学校の食物アレルギー対応給食について

○出席委員（7名）

| | | | |
|------|-----------|---------|-----------|
| 委員 長 | 小 西 秀 延 君 | 副 委 員 長 | 及 川 保 君 |
| 委 員 | 前 田 博 之 君 | 委 員 | 大 淵 紀 夫 君 |
| 委 員 | 吉 田 和 子 君 | 委 員 | 吉 谷 一 孝 君 |
| 委 員 | 西 田 祐 子 君 | 議 長 | 山 本 浩 平 君 |

○欠席委員（なし）

○説明のため出席した者の職氏名

| | |
|-----------------|-----------|
| 学 校 教 育 課 長 | 岩 本 寿 彦 君 |
| 学校教育課食育防災センター長 | 葛 西 吉 孝 君 |
| 学校教育課指導主幹 | 井 内 宏 磨 君 |
| 学校教育課食育防災センター主査 | 久 末 雅 通 君 |

○職務のため出席した事務局職員

| | |
|-------------|-----------|
| 議 会 事 務 局 長 | 南 光 男 君 |
| 主 査 | 増 田 宏 仁 君 |
| 書 記 | 白 綾 美 紀 君 |

◎開会の宣告

○委員長（小西秀延君） それでは、ただいまより総務文教常任委員会協議会を開催したいと思います。

（午後 2時38分）

○委員長（小西秀延君） 協議事項ですが、小中学校の食物アレルギー対応給食についてでございます。担当課からの説明をお願いいたします。

岩本学校教育課長。

○学校教育課長（岩本寿彦君） お忙しい中またお疲れのところ、総務文教常任委員会を開会いただきましてありがとうございます。本日は学校教育課及び食育防災センターのほうから、これまで準備を進めてまいりました食物アレルギー対応給食の提供を夏休み明け2学期から開始することになりましたので、その概要、対応等についてご説明をさせていただきますので、どうぞよろしく願いいたします。それではここからは全員座らせていただきまして、各担当のほうより説明をさせていただきますので、どうぞよろしく願いいたします。

○委員長（小西秀延君） 井内学校教育課指導主幹。

○学校教育課指導主幹（井内宏磨君） 私のほうからは白老町教育委員会、そして白老町立学校の食物アレルギー対応についてご説明をさせていただきます。

1 ページ目をお開きください。まず経緯から説明をさせていただきます。平成27年3月、文部科学省は、「学校給食における食物アレルギー対応指針」を策定いたしました。その中で給食時における食物アレルギー対応の原則を3点定めております。1点目は安全性を最優先すること。そして2点目は医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とすること。そして3点目が原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とすること。3点目が少しわかりづらいのですが、3点目に関しては具体的にこういうことでございます。乳アレルギーのある子には、牛乳はもちろんチーズ・ヨーグルト・シチュー等乳を含む食品の提供をしないということでございます。そこまで厳格な対応を学校に求めているということでございます。その背景としてはこちらの黒枠の中に書いてございますように、平成24年12月東京都調布市立の小学校で食物アレルギーを有する児童が、学校給食後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事件や、平成26年7月秋田市立の小学校で学校給食終了後に、数名の児童生徒が顔面紅潮やせきなどのアレルギー症状を出して救急搬送されるという事件が背景にございます。これらのことを踏まえて白老町といたしましても、子供の食の安全を守るために文部科学省の指針にのっとった対応が求められているところでございます。それでは白老町の対応でございます。まず1点目に白老町食物アレルギー対応マニュアルの作成をいたしました。これは4ページにつけてございます。これによりまして教育委員会、学校の学校給食におけるアレルギー対応を明確にいたしました。2つ目ですけれども、8月から食物アレルギー対応

給食を実施するにあたり、町内の学校の「食物アレルギーへの対応」の明確化を図りました。具体的には学校給食におけるアレルギー対応の原則を文部科学省の指針にのっとり策定しております。①番に書いてございますとおり医師の診断を原則とする。そして原因食物の提供ができないというこの原則にのっとり対応してまいります。また学校体制としましては、学校長を中心とした組織的な対応ということで、各学校この春に食物アレルギー対応委員会を設置してございます。その中で校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約しさまざまな対応を協議、決定いたします。具体的にはアレルギーを持つ子の個別の取り組みプラン、あと対応について確認書を保護者と交わすという対応をしてございます。また校内危機管理体制を構築し、各関係機関との連携や具体的な対応訓練や校内外の研修を企画、実施、参加と促進を促すということで、学校アレルギー対応マニュアルの作成、そして校内研修の実施ということで準備を進めているところでございます。続いて1ページの3番、下のほうにございますようにこの8月から開始されます食物アレルギー対応給食についてご説明をさせていただきます。目的はこちらに書いてあるとおり児童生徒の給食時の安全を確保し、バランスのよい給食の提供ということを目的にしております。対応食物ですけれども、今回は乳、卵、野菜、具体的には長芋、山芋になります。それと果物、この4品目について食物アレルギー対応の給食を開始するということでございます。下に米印で書いてございますが、調味料や出汁等での発症、あとコンタミネーション、混入による発症については調理中の危険性もございますので、これについては対応しないということで安全性を確保していく予定でございます。

2ページ目をお願いいたします。その提供方法でございますが、原因食物を含まない除去食、代替食を配食することにしております。除去食というのは調理の段階で原因食物を除去することでございます。具体的には卵アレルギーを有する子に関して卵を抜いたおでんを提供するとか、代替食に関しては原因食物を含まない他の食品に変えることということで、乳アレルギーを持つ子に対しましてヨーグルト和えをゼリーに変更するという対応していくことになっております。このような対応をしたときに、食物アレルギーの給食時の対応ということで、下のほうに図が書いてありますけれども、このように児童生徒を分類することができます。まず1点目右の上のほう、アレルギーはあるが医師が通常の喫食を認めたという場合は、普通に給食を喫食することができます。今現在この生徒は46名おります。続いてその真ん中、アレルゲンの全てが給食の献立に出ない児童生徒、例えばそばとか落下生というのは給食に出ませんので、そのアレルギーを持つ子に関しては普通に給食を食べることができます。そういう子が12名ほどおります。12名でございます。上の枠の子供に関しては普通に給食を食べることが可能なのですけれども、この下枠の色のついた子に関しましては対応給食もしくは弁当対応ということになります。アレルゲンが給食の献立に出ないかつ対応4品目以外の児童生徒、これは対応給食可能なのですけれども、これに該当する児童生徒は本町ではございませんでした。ゼロ名でございます。その下アレルゲンが対応食品4品目以外の児童生徒、先ほども言いました乳、卵、野菜、果物という生徒は3名でございます。3名でございます。その右上の角の取れた四角の中ですけれども、対応4品目とそれ以外にアレルゲンを持つ児童生徒、例えば卵と魚介という

ことで対応する生徒は4名でございます。この子供たちに対しては一部対応給食、それと一部弁当対応という形になります。あと左側の下の角の取れた四角枠、アレルギーの全てが右枠以外ということで魚介とかは11名でございます。左側の1番下の枠でございます。11名。それと右側の1番下の枠、コンタミネーションや出汁、調味料での発症、対応給食が不可能な子供ですけれども、これが3名ということになってございます。人数の詳細等につきましては、この後食育防災センターのほうから報告をさせていただきます。続いて4番目、食物アレルギー対応の流れということで、食物アレルギーもしくは疑いのある場合は、まず医療機関を受診してもらうことになっております。そこで医師のほうの指示で食物アレルギーの有無、そして給食の喫食が可能かどうかを正確に確認していただいております。そのあと学校での配慮が必要な場合は「学校生活管理指導表」を医師に作成していただいて、学校のほうに提出することになっております。「学校生活管理指導表」につきましては、23ページに原本をつけてございますので後ほどご確認ください。医師から提出された「学校生活管理指導表」をもとに学校では、給食や日常生活の配慮を確認するために学校と家庭とが面談を繰り返して合意を取るようになっています。例えばアレルギー対応給食の場合、左側の四角枠になりますけれども、2次面談、3次面談を学校や食育防災センターの職員と面談を行ってその対応を確認しております。その後保護者のほうから対応給食申請書を学校に提出し、教育委員会が承認してアレルギー対応給食が決定でございます。また弁当対応に関しても、面談等により弁当を持参する献立や保管方法等について対応を確認しております。原因食物を含む給食が配食される日は、それに替わるおかず等を「お弁当」として持参することを保護者と確認して対応しているところでございます。

続きまして3ページ目でございます。食物アレルギー対応給食取組経過報告ということで、これまでの取り組み経過をこのようにまとめさせていただきました。詳細についてはごらんになっていただければわかるかというふうに思っておりますが、平成27年12月全ての児童生徒に食物アレルギーアンケート調査を配布いたしまして悉皆調査を行いました。それをもとに2月から3月に1次面談を開始して、4月からは食物アレルギー対応委員会を各校で開設していただき、そして5月からは再度また2次面談、3次面談ということで保護者との取り組みプランの作成と面談を行っているところでございます。7月11日から21日には食物アレルギー対応給食の配送、受取訓練を7回ほど実施いたしまして、8月からの実施に備えているところでございます。

続きまして、白老町食物アレルギー対応マニュアルの中からポイントとなる箇所を何点か説明をさせていただきたいと思っております。12ページをお開きください。この図にありますように対応の流れを明確にしてどの学校も同じ取り扱いができるように、マニュアルのほうを作成してございます。続きまして、次は27ページでございます。各学校でつくります食物アレルギー対応マニュアル、そのダイジェスト版でございます。これを用いて各学校では研修等を行っております。その中でポイントとなるのが31ページでございます。先ほどもご説明いたしました、校長を中心とした組織的な対応ということで、それぞれの役割分担を決めて取り組んでいるところでございます。また、32ページをお開きください。誤配、誤食が1番危険があります

ので、誤配、誤食を避けるためにどの段階で誰が何をどうするのか、これを各学校で明確に定めて安全な給食の配食に努めることになっております。続いて36ページでございます。緊急時の対応もこのようにマニュアルの中に定めることになっております。連携としましては、消防本部のほうと連携をとりながら緊急時の対応がスムーズにいくように連絡調整を図っているところでございます。以上、私のほうからの説明は終了させていただきます。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター長。

○学校教育課食育防災センター長（葛西吉孝君） 続きまして今のマニュアル等のお話を受けまして、食育防災センターとしての対応についてご説明したいと思っております。もともと教育委員会のマニュアルの関係から持ってきているお話になりますので若干重複する部分もあるかと思っておりますけれども、そここのところはご了承いただきたいというふうに思います。冒頭に平成24年の痛ましい事故のお話がありました。文部科学省はこの事故を受けまして、調査研究協力者会議というのを設置してございます。その報告が平成26年3月に文部科学省に上がりました。その後1年間の協議を経て27年3月に「学校給食における食物アレルギー対応指針」というのが文部科学省から提示されたという流れになっております。白老町教育委員会といたしましても、これを受けて白老町の食物アレルギー対応マニュアルを作成したといったようなことになっております。この中でやはり1番念頭においてアレルギー対応すべきは安全性ということで医師の診断、これが絶対的な原則になるということでございます。ですので保護者のお話ですとか子供の意向等々があってもそこは医師の診断書、そのすり合わせの中で方向性を持っていくと、対応するというような形になろうかというふうに思います。給食対応につきましては先ほどもお話ありましたが、卵、乳、山芋・長芋、果物とこの4品目について対応をしていきたいということでございます。何分私どものセンターもアレルギー対応を今までやっておりません。それで第一歩を踏み出したということで、今後どのような形でさらに進めていくのかというのは検証しながら、随時検討していきたいというふうに思っております。それで次の1番目ですけども、安全性の確保を目的としたアレルギー対応給食提供の考え方ということで、これも先ほど説明ありましたが、ほぼ文部科学省の指針に沿った内容になっております。1点目は最優先は安全性ということでございます。先ほども若干説明ありましたが2番目の二者択一の給食提供、これが1番大きな変更です。従前は多段階対応ということで、段階的に個人個人に合わせた対応をしておりました。例えば牛乳は飲めないのだけれどもシチューとかパン、チーズは食べられるですとか、牛乳でも50cc以下なら飲んでも発症しないですとか、それから卵だと20グラム以下の卵が混入していても発症しない、こういう多段階対応が非常に全国的にエスカレートしてしまって事故の温床になっているというのが根底にありまして、文部科学省のほうでは一線を引こうということで二者択一というものが出てきたということでございます。ここが1番の大きな変更点かというふうに思います。次の体制及び設備等ですけども、これにつきましても学校でも相当の動きをしなくてはなりません。一人一人のアレルギー食の確認ですとかお弁当の確認、それからセンターにおきましても施設設備等の器といいますかその中で調理ができるのかどうかということ、その辺も踏まえまして複雑になる、その能力を超えた調

理等はやめましょうというのが文部科学省のこのたびの指針で、それに合わせた形で町も動くというふうに考えてございます。それからコンタミネーション、これも先ほどお話ありましたが、これも1番端的なのが麺です。例えばそば、ラーメン、うどん、これをつくっている製造工程というのはほとんど同じラインでつくっている会社さんが多いです。そばをつくったあとにうどんの麺をつくったときに、そばのあと洗浄するのですが若干でもそばの成分が残っていてうどんに付着した場合、そのうどんを食べた子はそばアレルギーの発症、これはもうアナフィラキシーを起こしますので非常に危険だということで、これはどこに混在しているか目視では全くわかりません。そのためにコンタミネーションは、このたびの対象からは除外させていただきたいというふうに考えてございます。

次のページです。次に調味料・だし・添加物ということなのですが、これも非常に怖いところでお醤油なんかにも目に見えない調味料が入っているという場合があります。こういうところで反応する子というのは、私どもでは防ぐことができません。はっきりしていればいいのですが、メーカーによってはその部分の成分分析表に出てこないものもあるということで、ここをもしだし汁とかをつくって子供たちがそれを食すと、そういうものに反応する子はアレルギー反応を起こしてしまうということで調味料・だし・添加物、これらの関係にも除外させていただきたいというふうに考えてございます。総体的には完全に安全を確保できる状況の中で、今第一歩を進めていきたいというようなところのお話でございます。

次にアレルギー対応食物ですが、先ほどからお話ししております卵・乳・山芋、長芋・果物とこの4品に絞らせていただきました。これにつきましては、混入の判別が明らかでありましてなおかつ調理工程上除去等をしやすい、安全が確保できるということで差し当たりこの4品目でスタートさせていただきたいということでございます。

次に対象者の推移でございますけども、ちょっと話が重複してすみません。当初昨年12月にアンケートを取ったところ、114名の児童生徒がアレルギーがありますということで回答がきました。そのうち14名が対応給食をしていただければしてほしいという要望が出ております。それから2月になりまして新入学児童のアンケート調査をしたところ、11名の子がアレルギーがありますということで125名、そのあと130名というふうになっているのですが、学校の保健調査等の資料を見ますとあと5名、以前に調査したところ出てきたということで、この130名に対して学校のほうで1次面談を実施してございます。そのあとアレルギーを持っている子が18名転出ということと、それから1次面談の結果病院で受診してくださいということで、病院を受診した結果33名の児童生徒がアレルギーは持っていませんという診断が出ました。こういう子たちは小さい頃に何かを食べて反応して保護者さんもアレルギーあるのだというようなことできていたと思うのですが、正式に診察を受けた結果アレルギーは持っていませんということがわかった子が33名おりました。最終的に79名の児童生徒、これは全児童生徒数に割り返すと約8.1%の子がアレルギーを持っているということになります。その中でさらに医師の診断の中で学校給食は喫食しても構いませんというお医者さんの判断の出た子が58名、これについてはなまでの喫食ですとかそば、落花生、こういう給食に出ないもの、それから学校給食で

は必ず火を通しますので、生ものはできませんからそういうことも意味に入れて、お医者さんのほうで食べてもいいですという判断が出た子が58名です。それらを除いていきますと21名の子が何らかの対応をしなければならないということに給食としてはなってきたと。この21名というのは全児童生徒数からすると2.2%、確か全国平均が25年度の調べで4.5%ぐらいですから、約半分程度の子が何らかの対応をしていかなければならないのかというふうに考えております。その内訳が次のページになります。書き方としてその他の未対応者というふうになっているのですが、給食での対応をしない子供たちというふうに見ていただければと思います。この児童生徒が14名いらっしゃいます。重篤なアレルギーのある児童生徒、これはコンタミネーションですとか調味料による発症者、これが3名です。それから対応食物以外のアレルギー、魚・エビ・たけのこ・いくら、こういうものにアレルギーのある子が8名。それから面談の結果保護者のほうから、私どものほうで対応しますので給食のほうでは対応していただかなくて結構ですという面談の中で出てきたお子さんたちが3名ということになりまして、残りの7名、これについて対応給食の該当ということに最終的な数字になっております。

その内訳が次の個別のアレルギー内容です。お名前は書いていないのですが、例えば白老小学校の4年生ですと卵と果物（オレンジ）を持っています。このほかにたらこ・いくら・エビ・カニ等を持っていますが、対応するのは卵と果物ということになります。

次の萩野小学校6年生は山芋の子です。これは炒り豆腐の包み焼ですとかつくねハンバーグに山芋が入っていますので、そのときに代替食を提供するということになります。

次の白老中学校の3年生が3人とも果物を持っています。この中で1番下の3年生の子のリンゴのアレルギーなのですが、この子も果物ですので本来対応なのですが、この子は調味料についても反応してしまうということで、リンゴというのはソースですとかカレーにペーストで入っているのです。ですからどこの調味料にリンゴが隠れているかわからないということがあるものですから、この子には対応できないということになるかと思っております。それからその下の白翔中学校の1年生2人が果物（キウイ）と山芋と果物（パイナップル）ということの、この7名の子に対して2学期から対応給食を始めていきたいということで考えております。

次の2番目の一部弁当対応の内訳なのですが、この中でほぼ給食に出ない子もたくさんいらっしゃいます。いくらですとかカニですとか当然そういう子たちは弁当はいりませんので、最初から給食全部食べられますから、この中で白老小学校1番目の上の2年生、この子が魚を持っているのです。この子はだし汁とかで反応する子ですのでなかなか対応してあげられないという、危険性がありますからこういう子はどうしても対応給食から外れてしまうということ。それから山芋もやるというお話先ほどしたと思うのですが、1番下の5年生のこの子、山芋のコンタミネーションを持っています。ですから何かの成分に山芋が入っていれば発症してしまいますし、この子はエビペンも使っている子ですので非常に危険性が高いということで、残念ながら山芋対象なのですが、対応給食からは除外という形を取らせていただいております。

次のページになります。萩野小学校の1年生の1番上の子なのですが、卵は対応できる子なのですが、イカ・タコ・カニ・エビ・くるみにそれから調味料も含むということで非常に複合

したアレルギーを持っている子で、エピペンを実は使用しております。この場合も非常に危険性が高いということで対応給食の中からは、このたびは除外させていただいているといったようなことになっております。この中では大きく目立つ子はこのくらいです。

次に3番目の8月のアレルギー対応給食ということで、44ページをお開きいただきたいと思います。8月の献立の分だけ今載せているのですが、この子例えば卵・オレンジ、白老小学校の4年生の子ですけれども、8月の給食が10日間あるうち4日間アレルギー対応をしなくてはなりません。それで18日ですと例えば醤油ラーメン、キントンパイ、これ全部卵が入っていますので、醤油ラーメンの中からはなるととうずらの卵を除去すると。それからキントンパイのかわりに米粉のカップケーキを別に提供するというような対応をします。調理過程上も今までは調理をするときに材料をすぐそばに並べておいて調理をするのですが、もし間違えて事前になると入ってしまうとこの子の食べる物がもうなくなってしまうということで、そのなるとですとかうずらの卵の保管場所も調理をするときにどこにおけばいいかという、その位置から今調理工程を練り直しているとそういった段階になっております。23日を見ていただくとこれも中華スープでなるとを除去、バーガーパンで卵なしバーガーパンということで卵を使わないパンを今お願いしております。きょう試作品を持ってきておりますので、後ほど味見をしていただければと思うのですが、卵を使っていないパン、これを提供しようということで考えてございます。

次の45ページ、キウイ・山芋の子なのですが、この子は全部対応給食なしということになっております。これなぜ今回こういう形になっているかといいますと、8月私どもも用意ドンのスタートですので、極力慣れるまではあまり複雑な献立をつくらないほうがいだろうということで、山芋は8月の献立からあえて意図的に抜いたということになってございます。

次の46ページの子ですけれども、この子はポークカレーのリンゴのときにコンタミネーション等があるということでリンゴは使えないと、それからフルーツ和えのところの桃もアレルギーがありますのでこれに関してはプリンに替えて提供するというような手続きを踏むというふうにして、給食を今後出していこうということになってございます。40ページに戻っていただきたいのですけれども、これを受けての学校の対応なのですが、まず対応給食のある子、これの1番目としまして朝の職員会議でどの子がきょうはどのような給食のアレルギーがあって、どのような代替食が出るのだということを全教員に情報共有をしなくてははいけません。それからセンターから届いたものを対象児童のものであるかどうか間違いがないのか、その確認をして喫食時までの保管をします。保管の際にもきちんと保管をしたということでチェックをします。校長等の責任者が給食の前にきちんとこの子の分の食物がアレルギー対応になっているかどうかということを全部普通の給食の検食のほかにアレルギー用の検食もしていただくということで、最後は本人の手に渡って担任がさらに内容を確認して、はい、食べてもいいですよ。そこまでやらなくてはならないということになります。

それから次のページの弁当時の持参なのですが、弁当の調理内容については、これは保護者に責任を持っていただきます。ただ学校に届いたあとの保管、子供への受け渡し、これは学校

の責任においてやっていただくということになっております。これについてもアレルギー対応給食と同じように朝の職員会議で、きょうはこの子の弁当が届くと。この子のアレルギーの替わりの弁当が届くということをして全教職員に周知をして、担任等が弁当を保護者から預かり、そして給食の時間にそれを再度確認して子どもに渡すと。これは1例ですけれども、学校によって例えばフリーの先生がいない学校だとか、そういうところは各学校で先ほど説明のありました対応委員会の中で、どういう流れでそういう子たちの対応をするかというのを各学校で決めてございます。

次のページですが、これは先ほど数字的な内容説明させていただきましたので割愛をさせていただきます。その次のページの大きなA3の表があるかと思えます。左上に平成28年8月、特定原材料（7品目）というふうに書いているのですが、これが今現在平成14年4月から表示制度の関係で表示義務のある食品になっております。それから右側の特定原材料に準ずるものという20品目、これについては準ずるものということで、表示が進められているということで載せても載せなくても構わないという食品になります。ですのでセンターのほうとしては、栄養士のほうで毎月の献立のアレルゲンがこれだけ入っていますということを全学校にお配りします。学校のほうで保護者との面談の中で、このアレルゲンの表がほしいという保護者に対して全部お配りして、きょううちの子はこういうアレルゲンが入っているから弁当持たせなければだめだとか、きょうの給食は食べられるとかという判断をしてもらうために、毎月の献立のこれを各学校に渡すというシステムをとってございます。ですからこれを見れば保護者の方は大体自分の子供のことをわかっていれば、弁当なのか給食が食べられるのか理解できるというふうに思えます。資料的な説明は以上で終わらせていただきます。それで学校に届ける個別のお弁当箱を見ていただくかというふうに思えます。

○委員長（小西秀延君） それでは、担当課からの説明が終わりましたが、質疑をお持ちの方はいらっしゃいますか。

5番、吉田和子委員。

○委員（吉田和子君） 国も確か文部科学省学校給食における食物アレルギー対応指針何ていうのは初めて出されたのではないかというふうに思っております。それと同時に私割ともう少し簡単に考えていました。アレルギー給食のあり方ということについて何回もするように議会でも質問していたのですが、これほど大変だとは実際に思いませんでした。ただしこれで命を落としている子供がいたということが事実あるからここまで細かいことをされるのだということで、給食センターそれから学校関係者の皆様に心から本当に申し訳ないという気持ちとお疲れさまでしたと申し上げたいと思います。それで何点か質問したいのですが、前はアレルギー給食の対象人数はもう少し多く聞いていたのです。ですけれども今の状況を聞いているとスタート7人くらいというのは、今後進めていく上で問題を起こさないようにやっていくという面では適切な人数になってくるのかと。この中でいろいろな間違いがないような体制づくりを順々に進めてきてやっていったらいいと思うのですけれども、見ると割と中学生が多いような気がするのですけれども、小学校に入る前にアレルギー体質的なものがわかっている子供はいいので

すけど、あまりそういうことに触れずに学校給食を食べるようになってからアレルギーになるという、そういうことが改めてわかったということがないのかどうなのかということが1点です。それともう一つは弁当対応があります。この弁当対応は親の責任で全部つくるということになっていまして、ただ渡すまでの手順等は大変いろいろな努力できちんとされて、今入れ物も見せていただきましたけれども、一つは給食費は普通どおりに納めていて、お弁当のある日はお弁当を持っていっても給食費は返金しないというふうになっております。それで今それをしなくていいのかとお聞きしようと思ったのですが、アレルギー食をすることで、1カ月大体アレルギー食の7名で5、6,000円高くなるということを伺いましたので、返金するということがやはり難しいのだろうというふうに考えているのですが、その辺の問題点はなかったかどうかということが1点です。それと分析を大変いろいろな細かくされて、本当に絶対その落ちこぼれというか隙間を出さないのだという感じで対応をされていると思うのですが、最近耳にしたのですが果物のアレルギーが大変多いということを見まして、私本当にそうなのだと思うので今種類見ましたらかなりの種類が入っているのですが、白老町でもこのアレルギーのある子供たちが今何名か載っていましたが、やはりこのアレルギー的なものは多くなっているのでしょうか。その点伺いたいと思います

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター長。

○学校教育課食育防災センター長（葛西吉孝君） まず1点目の保育園、幼稚園等からの幼児の部分からの話ですけれども、これにつきましては今後私どもも保育園、幼稚園のほうからデータをいただいて学校のほうに引き継いでいただくというようなルールをつくっていききたいというふうに思っております。それをもとに学校のほうで面談をしていくと。そしてこれからの学校の中での対応給食ができるかどうか、その辺の判断をしていききたいというふうにこれからは思っております。それと給食費ですがこれにつきましては、今保護者の方とも面談の中でご理解いただいているというのが一つ。それからデザートですとか牛乳ですとか価格がかちっと決まっているものというのは割と返金できるのですが、例えば温食何かですと、では人参何グラムで何円なののだとかという細かい話にもなってしまいますし、それから1年中通して給食一切食べられないで全部弁当なのだという子がいればこれは別ですけれども、うちはそこまでの確率の子というのは今実際いないということで、給食を食べているほうが確率的には多い、その中で今の段階では給食費は返還いたしませんという判断をさせていただきました。それから果物のアレルギーですけれども、これ実は私らもアンケートをとってこんなにいるのだということでびっくりしております。ただ果物に関してはほかのデザートで割と代替をしやすいという部分がありますので、1番間違いのない代替食の提供ができる食品ではないかというふうに考えてございます。以上です。

○委員長（小西秀延君） 5番、吉田和子委員。

○委員（吉田和子君） 5番、吉田です。保育所とか幼稚園のアレルギーの対応の状況を引き継ぎでいくということはすごく大事だと思うのですが、考えすぎなのかもしれませんけれども、たまたま幼稚園、保育所行っても症状が出なくて親もわからないでいたということがあ

と思うのです。たまたま給食を食べるようになった中に自分に合わないものが出てくるということがあるのですが、今全国的にアレルギーが大変多くなっているのですけれども、こういったアレルギーの検査を何歳かの時に実施するとか、そういったことというのはないのでしょうか。割合的には結構あると思うのですが、出てからこういうアレルギーあるのだというのがわかるというのが現状だと思うのですが、そうではなくして3歳児健診だとか2歳児健診とかという健診のときにアレルギーの検査をするというようなことはできないのか、する必要がないのかできないものなのか、その辺お考えになったことありますか。

○委員長（小西秀延君） 岩本学校教育課長。

○学校教育課長（岩本寿彦君） 就学時の健診時とかそこら辺の中にはアレルギーの項目というのはないというふうに認識しております。やるとすればやはり面談の中でアレルギーが何かありますとか、そういったことで聞き取りということになるのかと思っております。ただおっしゃるとおり初めて食べる食べ物というのは小学校入ってからもあると思いますので、それを食べたがためにたまたまアレルギー反応を起こしたということもこれは十分考えられるのかと思うのですが、それはやはりそういった症状が出たときに初めて必要に応じて医師の受診をしたり、保護者と面談をしたりというようなことで対応していかざるを得ないのかというふうに考えております。

○委員長（小西秀延君） 5番、吉田和子委員。

○委員（吉田和子君） 5番、吉田です。これ国の制度になると思うのですが、国がそういう親が気がつかない部分で大きくなって学校入ったり幼稚園入ったりして、入っていろいろなものを食べてからわかるというのがあると思うのですが、やはりそういう健診時にするような体制になったほうが受ける側としては安心かというふうに思っていたのですが、それは今後国の対応かと思っておりますのでその辺も調べながらやってみたいと思っておりますけれども、もしそういうふうになれば町としてもぜひ対応するような形で、何かあってから親が気がつくのはいいのですが、それがアナフィラキシーになってしまって意識なくなってしまうとかということもあるかもしれませんので、そういう部分では親が気がついていればいいのですが、いない場合の対応として今後必要かというふうには思っておりますけれども、それは答弁してもらっても答弁ないと思っておりますので、私も調べてみてこういう方法がないか、これだけ細かくやらなければ命の危険に及んだりアレルギーの状態が出てくるということは、それ以前のきちんとした本人の調査というのが必要かというふうに思いましたので、そういうふうにご答弁しております。

○委員長（小西秀延君） ほか、ございますか。

11番、西田祐子委員。

○委員（西田祐子君） ご苦労さまです。一つだけ、危機管理ということで、このお子さんが具合が悪く症状が出たときにエピペンの注射とかアナフィラキシーの兆候が見られたりとかというのは、これを判断するのはやはり複数の先生方できちんと判断されて、適切に注射もきちんと打たないといけないと思うのですが、そういうような対応は訓練していると思うので

すけども、一体どのような体制で大体で結構ですから説明してほしいと思います。

○委員長（小西秀延君） 岩本学校教育課長。

○学校教育課長（岩本寿彦君） 危機管理ということで、まず教職員全員が学校内でその児童の情報を例えばエピペンが必要だとか、そういったことは全教職員全て認識、情報共有するということになっています。また万が一そういう症状が出て救急車を呼ばなくてはならない、あるいは救急車が来るまでに何らかの対応をしなければならないとした場合には指導管理表がございまして、それも担当の先生がいないからどこにあるかわからないということではなく、全教職員が保存してある場所を認識していただきまして、緊急時の対応をしていくというようなことで学校内そういう体制をつくっていくという考えでおります。

○委員長（小西秀延君） 井内学校教育課指導主幹。

○学校教育課指導主幹（井内宏磨君） 白老町教育委員会といたしましても、教職員の救急救命講習のほうを3年間にわたって開催しております。現在受講者が大体65%強だというふうに思っております。ですから養護教諭の先生を中心に組織的に対応できるというふうに考えております。その中でエピペンの注射の仕方、これはもう緊急時は医師の判断を待たずにやってよいということになっておりますので、先生方にも体験をしていただいて誰でも使えるような校内体制がつくられているというふうに考えております。以上でございます。

○委員長（小西秀延君） ほか、ございますか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

◎閉会の宣告

○委員長（小西秀延君） 質疑なしと認めます。以上をもちまして、総務文教常任委員会協議会を閉会いたします。お疲れ様でございます。

（午後 3時34分）