

7. 学校給食のアレルギー対応について

(1) 本市での学校給食のアレルギー対応の現状について

(2) 献立でたんぱく質のローテーションや咀嚼の重要性を教えるなど職員の負担の少ない部分を取り入れてはどうか。

【答弁】

それでは、7の(1)の本市での学校給食のアレルギー対応の現状についてからお答えいたします。

本市では、毎年、新1年生を対象に、入学前の2月から3月の期間に、食物アレルギーを有する児童の保護者と面接を行っております。面接では「どの食材を食べてアレルギーを発症したのか」、「どのくらいの量を食べて、どのような症状が出たのか」、「過去にアナフィラキシーショックを発症したことがあるのか」、などを聞き取っております。

この事前調査を受けて、アレルギーを有するお子さまの保護者には、どのアレルギー源が、どの献立に含まれているのかが判る「カラー献立表」と「詳細成分表」をお渡しし、事前に、避けなければならないアレルギー源を有する献立のチェックをお願いしております。因みに、平成30年度現時点における面談数は19件で、19件を含む「カラー献立表」の提供者数は、1年生から6年生までの92名となっております。

その上で、子どもがアレルギー源となる献立を食べる事が無いように、事前に保護者と学校で連絡を取り合い、給食当日には学校側で当該児童のアレルギー該当食を除去して提供することでアレルギーを起因とする発症を予防しております。

次に、(2) 献立でたんぱく質のローテーションや咀嚼の重要性を教えるなど

職員の負担の少ない部分を取り入れてはどうか。につきまして、

学校給食の献立に求められるものとしては、毎日、どの日をとっても、栄養バランスや五大栄養素が入っている事が大切となります。

また、学校給食では、生涯健康に過ごすための食事を自分の力で決めることができるようにすることも大切な目的の一つとなっております。

本市教育委員会が、現時点で今後予定しております食物アレルギー除去食については、医師の診断の上、家庭でもアレルギー治療を行っている児童を対象に除去食の提供を予定しており、「最優先すべきは安全性」を基本に、保護者・学校・給食センターが連携して面接し、食物アレルギー除去食を提供する予定をしております。

アレルギー対応については、議員ご提案の、遅延型のアレルギーが発生しにくい食材のローテーションを導入する方法もその一つです。子どもたちが摂取できる食事では、学校給食以外に家庭での食事内容も重要な役割を担っており、摂取たんぱく質のローテーションの理解について、アレルギーを有する児童の保護者との面接時に説明することや、学校との連携による食育授業などでも取り組んでいきたいと考えています。また、咀嚼の重要性については、たんぱく質を含め全ての食材にあてはまることであり、給食指導や給食だよりなどを活用して子どもたちや保護者に広く周知してまいります。

アレルギー対応食については、それぞれの自治体で様々な方法がとられており、また医学の進歩により新しい方法が導入されたりしております。教育委員会といたしましては、他市の導入例などを参考に、本市の給食への導入について研究し、給食におけるアレルギー対応をすすめてまいりたいと考えております。