

第2回 福岡市立学校給食運営検討委員会 次第

日 時：平成21年10月27日(火) 14:00～16:00
場 所：福岡市学校給食センター 給食会館2階

※ 野課長挨拶

※ 西村課長挨拶

議題1 パンの持ち帰りについて P 01～06

議題2 小学校におけるアレルギー除去食の拡大について(報告) P 07～10

議題3 パンの残滓減の取組について(報告) P 11～12

議題4 中学校給食コンテストの結果について(報告) P 13～14

議題5 平成22年度の学校給食費について P 15～19

※ 平成20年度福岡市学校給食費検討委員会資料

① 議事録(要旨)+設置要綱+委員名簿 P 20～23

② 第1回審議資料 P 24～33

③ 第2回審議資料 P 34～35

④ 第3回審議資料 P 36～38

○ 次回スケジュール

○ その他

議題1 パンの持ち帰りについて

パンの持ち帰り禁止の問題について

1. 経緯

パンの持ち帰りについては、平成8年に発生したO157の食中毒事件後、平成9年に文部科学省が作成した『学校給食衛生管理の基準』に基づきパンの残食の持ち帰りは禁止している。

しかし、パンの持ち帰りを認めている学校があるなど徹底できていなかったことから、平成20年4月15日、改めて持ち帰りの禁止について全小学校に通知した。

現在、小学校、中学校共にパンの家庭への持ち帰りは、禁止している。

2. 禁止の理由

(1) 『学校給食衛生管理基準』の中でパン等の残食については、衛生上持ち帰りは禁止することが望ましいと示されている。

(2) 福岡県学校給食会との契約の中で品質保証期間は、当日喫食時までとなっている。

(3) パンの持ち帰り時、持ち帰り後の衛生的取扱いの確認できない。

(4) 年間70件以上の異物混入（年回提供数約1千万個）の報告があり、中には、樹脂片、木片の様な自宅で食べた時に安全の確保が難しいものもある。また、持ち帰り後にいたずらで釘を混入した事例もある。（疑い1件）

3. 他都市の状況

政令市 17政令市すべてが、禁止又は禁止が望ましいとしている。

福岡県 約1100校の公立小中学校の内、6校で持ち帰らせているが、他は禁止している。

（平成20年6月調査）

4. 保護者へのアンケート結果

(1) 教委が実施したアンケート（平成20年12月～21年1月に実施）

パンの持ち帰り禁止に、賛成45%、反対50%、その他5%

【アンケートの中で多かった意見】

- ・未開封のパンは持ち帰っても良いのではないか。
- ・自己責任、家庭の責任で持ち帰っても良いのではないか。
- ・給食時間に完食して欲しい。
- ・残菜は、リサイクルして欲しい。
- ・パンの種類、大きさについて検討して欲しい。

(2) 早良区PTAが実施したアンケート（平成21年1月～2月に実施）

パンの持ち帰り禁止に、賛成22%、反対66%、その他12%

※持ち帰り肯定意見

- ・食べられるか判断するのも食育ではないか。
- ・食べ残しは、リサイクルすべきである。
- ・自己責任で持ち帰ればよい。
- ・持ち帰ったパンは、焼き直すなどして美味しく食べていた。

5. 議会での意見（抜粋）

- 多くの人が飢餓に苦しんでいる世界の現状を子どもたちに教える一方で、給食の食べられるパンや牛乳を毎日廃棄させる。この矛盾の中で、果たして子どもたちは食べ物の大切さ、他者への思いやりの気持ちを学ぶことができるのか。

- 全世界で、飢えに苦しんでいる人たちが大勢いる。そんな中、食べられるパンや牛乳を毎日廃棄することは、してはいけないことだ。
- パンを持ち帰らせたい、持ち帰らせてもよいという家庭は、自己責任なのだから許可すべきではないか。
- 持ち帰ったパンについて、衛生面について心配されるが、食べられるものか否かを判断する力も大事なことであり、家庭の責任でもある。
- 自分たちの食べ物を毎日つくっている人たちへの感謝の気持ちを持つように指導している中、子どもたちにどう説明したらよいかわからないという声がある。
- 食育推進事業を行う一方で、パンの持ち帰りを禁止するのは矛盾している。
- 世界的にトウモロコシ等の高騰で食糧が投機対象となり、食糧危機を招いている状況がある。日本においても自給率の向上が喫緊の課題となり、命の糧である食べ物の確保がますます厳しい状況となりつつある。このような中、教育現場でパンの持ち帰りを禁止して廃棄処分することはとんでもない話だ。
- 子ども達の目の前で食べられるパンや牛乳を廃棄処分すること自体、本当に食育と言えるのか。
- 袋を開封していないパンは持ち帰り可能にするとか、保護者の判断に任せるとかの選択肢はないのか。
- 食べられるのか否か判断する力を養うことも大事な教育ではないか。そのことは、人が生きていく力と直結している。
- ビニールに入ったままの手つかずのパンを捨ててしまう現状を見せるのは、教育的な効果として疑問である。食べ物を大切にすることを意識する教育という面で現状を見直すべきだ。

7. これまでの取り組みの結果

パンの持ち帰り禁止の徹底によりパンの残量の多さを再認識されたことから、食べ残しが減るように以下の取り組みを進めた。

(1) 残量調査の結果（平成20年度）

小学校で給食時間の指導方法を工夫した結果、パンの残量が20年6月が15.5%であったのに対し21年2月は8.5%と減少した。

(2) 1学期のパンサイズの変更

平成21年度1学期に入学間もない小学1年生や、パンのサイズが大きくなる小学3、5年生、中学生のパンを1学期の間10g（小麦粉量）小さくしたところ、減量した以上に食べ残しの全体量が小学校は16%から7%、中学校は25%から12%と半減した。

(3) 残菜の有効利用

給食センターに集まる中学校及び特支校の食べ残しのパンを家畜飼料の原料にリサイクルする。
(平成21年10月から実施予定)

(4) パンの形状

喫食量を調整できるように2個づけとしたり、容易に2分割できる形状にする等、検討したが、価格が2倍程度となり、保護者負担が増えることから実施は厳しい。

(5) 品質保証期間の延長

福岡県学校給食会から『品質保証期間の延伸は困難』との回答があった。(平成21年7月9日)

(6) 品質保証期間の記載

福岡県学校給食会から『パンの袋への品質保証期間の記載は難しい』との回答があった。

(平成21年7月9日)

(7) 「給食時間の延長」(中学校)

給食時間を35分以上確保した学校が平成20年度の9校から平成21年度は31校に増えた。

8. 引き続き検討するもの

「給食時間中の食指導の充実」については、引き続き検討を続ける。

9. 参考資料

(1) 本市におけるパンに関する苦情の状況（20年度）

※学校給食で1年間に提供されるパンの数：約1,000万個

項目		件数	
異物混入	こげ	2	56
	昆虫	7	
	毛髪	10	
	繊維	5	
	前製品材料	6	
	油脂・生地	5	
	樹脂	7	
	木片	2	
	その他	12	
焼き上がり不良		1	1
容器包装不良		12	12
その他		5	5
計		74	74

(2) 異物混入などに対する学校での対応

児童生徒の安全を第一に対応する

①金属製の異物や異味、異臭を確認したら速やかに給食を中断する

◎緊急の場合は

■応急手当，安全確保

■救急車などの手配，保護者に連絡

■異物が混入した現状のまま現物を確保

②学級担任は速やかに校長に報告する

(学校医，保健主事からの指導，助言)

③校長は状況に応じて注意の喚起若しくは給食の中断

④教育委員会に報告，協議

⑤安全が確認された場合→給食再開

⑥安全が確認されない場合→給食中止

⑦児童生徒，保護者への対応

(3) 全国的な異物混入事件

21.02.02 金沢市内小学校 給食パンにつまようじ混入

18.08.17 札幌市内小学校 酢酸カーミン溶液，睡眠誘導剤

18.03.20 釧路市内小学校 コンパスの針

17.04.11 都立小学校 釘

17.06.23 都立小学校 注射針

16.04.27 栃木県小学校 画鋸

16.04.23 栃木県小学校 縫い針

(4) 学校給食用パン品質経時変化試験結果表 ((財)福岡県学校給食会)・・・別紙1

(5) 分析結果一覧・・・別紙2

学校給食用パン品質経時変化試験結果表

1. 細菌試験結果

①コッペパン

	温度	条件等	一般細菌数結果	
			サンプル A	サンプル B
未開封品	25℃	製造日当日	< 300	< 300
		給食当日 午後0時	< 300	< 300
		〃 午後5時	< 300	< 300
	35℃	〃 午後5時	< 300	< 300
開封品	25℃	〃 開封2時間半後	< 300	8.7×10^2
		〃 開封5時間後	< 300	4.2×10^2
	35℃	〃 開封2時間半後	< 300	< 300
		〃 開封5時間後	< 300	1.1×10^3

②食パン

	温度条件	条件等	一般細菌数結果	
			サンプル A	サンプル B
未開封品	25℃	製造日当日	< 300	< 300
		給食当日 午後0時	< 300	< 300
		〃 午後5時	< 300	< 300
	35℃	〃 午後5時	< 300	< 300
開封品	25℃	〃 開封後2時間半経過	< 300	3.1×10^3
		〃 開封後5時間経過	4.6×10^2	5.0×10^2
	35℃	〃 開封後2時間半経過	1.0×10^3	< 300
		〃 開封後5時間経過	3.6×10^2	5.6×10^3

2. 品質試験結果

	条件等	品質試験結果			
		サンプルA		サンプルB	
コッペパン	給食当日 午後0時	79.1点	合格	79.8点	合格
	〃 開封後2時間半経過	76.2点	合格	77.2点	合格
	〃 開封後5時間経過	74.0点	不合格	74.9点	不合格
食パン	給食当日 午後0時	80.0点	合格	81.2点	合格
	〃 開封後2時間半経過	76.9点	合格	78.5点	合格
	〃 開封後5時間経過	74.8点	不合格	76.5点	合格

※福岡県学校給食用パン品質規格基準は75.1点以上である。

3. 水分試験結果

	条件等	水分試験結果
コッペパン	給食当日 午後0時	31.8%
	〃 開封後5時間経過	29.9%
食パン	給食当日 午後0時	30.2%
	〃 開封後5時間経過	27.1%

分析試験成績書一覽

製品	状態	納入日				1日後				2日後			
		一般細菌数	大腸菌数	カビ数	黄色ブドウ球菌	一般細菌数	大腸菌数	カビ数	黄色ブドウ球菌	一般細菌数	大腸菌数	カビ数	黄色ブドウ球菌
食パン	未開封	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	4. 0X10 ³	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	4. 5X10 ³	陰性/0.1g	20/g	陰性/0.1g
	開封	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	7. 5X10 ³	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	7. 4X10 ³	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g
	一部接触	4. 4X10 ²	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	5. 6X10 ⁴	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	6. 6X10 ⁵	陰性/0.1g	7. 7X10 ³	陰性/0.1g
	全体接触	4. 8X10 ²	陰性/0.1g	60g	陰性/0.1g	2. 2X10 ⁵	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	2. 0X10 ⁷	陰性/0.1g	6. 4X10 ⁴	陰性/0.1g
	未開封	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g
コッパン	開封	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g
	一部接触	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	300以下/g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	3. 4X10 ²	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g
	全体接触	4. 2X10 ²	陰性/0.1g	陰性/0.1g	陰性/0.1g	1. 0X10 ³	陰性/0.1g	10/g	陰性/0.1g	1. 6X10 ⁴	陰性/0.1g	60g	陰性/0.1g

議題2 小学校におけるアレルギー除去食の拡大について（報告）

小学校給食における食物アレルギー児童への除去食の対応について

1. 現況

食物アレルギーを持つ児童は、一人ひとりのアレルギーの原因食品や反応の状態が様々であるため、学校給食においては、一律に対応することが困難な状況である。

このため、平成14年4月から、従来の家庭配布用献立表に加え、おかず毎に使用する食材とその原材料を記載した詳細献立表を毎月配布し、食物アレルギーを持つ児童・生徒の保護者と学校側とで十分な連携がとれるように情報提供を行っている。

又、平成18年度からは全小学校において、保護者からの申し出により、卵やマヨネーズが入ったおかず（汁物、炒り卵、卵とじ、雑炊、和え物やサラダなど）について、調理終了直前に加える卵・マヨネーズを、加える前に取り置く対応ができる体制を作り、該当児童が在籍する場合は対応している。

2. 平成21年9月からの対応

全小学校において、現況に加え、「ごま」「ごま油」が入ったおかず（スープ、和え物、炒め物、サラダなど）について、調理終了直前に加えるごま・ごま油を加える前に取り置く対応ができる体制を作り、該当児童が在籍する場合は、診断書を添えた保護者の申し出により実施する。

※ 診断書については、医師の診断を基に適切な除去食の提供を行うためと除去食の提供にあたっては万全を期するものの不測の事態が起こった際に適切な処置を行うための情報を備えておく必要があることから提出を求めるものである。

3. 学校の対応

- (1) 年度初めに学校において調査結果、「ごま・ごま油」について除去食を希望している保護者に、9月からの福岡市の現状や学校で対応可能な範囲を説明する。
- (2) 保護者とアレルギーの原因食品の確認をし、医師の診断や意見、アナフィラキシーの有無やこれまでの経過や対応状況を確認する。
- (3) 保護者と毎月「除去食対象献立一覧」をもとに給食献立の内容を確認する。
日頃から、学校と保護者で十分情報交換を行う。
- (4) 毎年1回以上は、学校と保護者で食物アレルギーへの対応に関して協議を行う。
これに基づき、学校内で関係教職員が十分共通理解をはかる。
(保護者、学校長、教頭、教務主任、学級担任、保健主事、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員、調理業務員、校医等)
- (5) 平成21年3月に学校に配布している「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等を十分に活用の上緊急連絡カード等を備え、学校全体としての体制を確認する。
- (6) 他の児童に食物アレルギーに対する理解を深める等の指導を行う。

4. 調理現場の対応について

- (1) 調理の最後に加える「ごま・ごま油」について、入れる前の料理を提供する。
- (2) 同一献立に卵（又はマヨネーズ）とごま（又はごま油）がある場合は両方除去する。
- (3) ふりかけのごま除去については、当分の間除去対象献立とはしない。
- (4) 焼き肉やビビンバなどのたれについては「ごま・ごま油」はたれに入れず最後に入れる工程に変更し、除去対象献立とする。
- (5) ごまは、すりごま・いりごまで納品し、規格を500gと100gで納品する。ごまは保管をきちんと行うこと。（口をしぼって、タッパに入れ冷蔵庫保管など）ごまマヨネーズあえなどサラダで使用する場合は、できれば新しい袋を使用する。口をあけたものは、基本的に炒め物などに使う方が望ましい。
- (6) 揚げ油については、対応できないので、保護者にきちんとできない旨周知する。
- (7) 調理説明書はわかりやすいように献立名と材料に網かけする。
- (8) 同一日に卵（又はマヨネーズ）とごま（又はごま油）がある場合（年数回と考えられる）、献立が重複しないように努める。（献立作成上の留意点には記載しない）
- (9) ごま・ごま油は酸化しやすいものなので、できるだけ学期内で使用する。特に1学期末に使い切れなかった分は、期間が長いので必ず処分する。

封をきっていないものは、冷蔵庫保管する。

- (10) 実施してみて、更に検討課題があればワーキング会議を開催して課題を詰める。

【保護者への説明内容】

- (1) 食物アレルギー症状の程度によっては、除去食の対応ができない場合がある。
- (2) 全小学校において、現況に加え、「ごま」「ごま油」が入ったおかず（スープ、和え物、炒め物、サラダなど）について、調理終了直前に加えるごま・ごま油を加える前に取り置く対応ができる体制を作り、該当児童が在籍する場合は、診断書を添えた保護者の申し出により実施する。
- (3) 同一献立に卵（又はマヨネーズ）とごま（又はごま油）がある場合は両方除去する。
- (4) やむを得ず除去食を取り置くことができなかった場合は、当日の他のおかずを増量する等の可能な範囲で工夫をする。（除去による栄養価低下の補給はしない。）
- (5) 異なる食材を用いた代替食の調理は行わない。（アレルギー対応一食ドレッシング等を持参し各自で使用することは可。）
- (6) 毎月の除去食対象献立表をもとに、献立内容の確認を行う。
- (7) 児童の給食の食べ方についての指示は、毎日保護者が責任を持って行う。（内容については担任と連携しておく）。
- (8) 診断書等は年1回の提出を求める。
- (9) ごま類のはいった食材料を揚げた後の油については、再度使用する場合もある。

食物アレルギーに関する診断書（主治医意見書）

児童氏名 _____ (男・女) 平成 ____ 年 ____ 月 ____ 日生

診断名 _____

本児童は診察・検査の結果、以下の食物についてはアレルギーを有しているため、今後、学校内での給食の提供に際して、除去が必要です。

○ 除去が必要な食品名は以下の通りです。（該当する食品にしてください）

卵 献立例： かきたま汁、親子煮込み丼
調理段階で卵を入れる前に取り分ける
既に卵が含まれた加工品については除去できない
※生卵の提供はありません。

マヨネーズ 献立例： ポテトサラダ、マヨネーズあえ
調理段階でマヨネーズを入れる前に取り分ける

ごま・ごま油 献立例： ごまあえ、炒めもの
(平成21年9月より実施) 調理段階でごま・ごま油を入れる前に取り分ける
既にごま・ごま油が含まれた加工品については除去
できない

本診断書（意見書）の内容については、1年後に再評価が必要です。

平成 ____ 年 ____ 月 ____ 日 医院（病院）名 _____

電話番号 _____

医師名 _____

保護者記載

学校長 様

平成 ____ 年 ____ 月 ____ 日

保護者氏名（続柄： _____） _____ 印

児童 _____ は、上記のとおり食物アレルギーの診断を受けましたので、貴施設の規定の範囲で上記該当の食物について除去していただくよう依頼します。

平成21年度 9月分 卵・マヨネーズ・ごま・ごま油除去食対象献立一覧表（予定）

●マヨネーズ除去対象献立

献立名	一人当たりの 配食量（目安）	実 施 日				
		イ	ロ	ハ	ニ	ホ
アスパラサラダ	50g	9/28	9/29	9/4	9/17	9/4
キャベツサラダ	55g	9/24	9/15	9/18	9/24	9/8

●ごま・ごま油除去食対象献立

献立名	一人当たりの 配食量（目安）	実 施 日				
		イ	ロ	ハ	ニ	ホ
豆腐の中華煮	調査中	9/29	9/28	—	9/28	—
五目きんぴら	〃	9/11	9/9	9/29	9/30	9/29
焼き肉	〃	9/17	9/4	9/14	9/18	9/7
野菜のごま炒め	〃	9/15	9/16	9/24	9/9	9/24
キャベツサラダ	〃	9/24	9/15	9/18	9/24	9/8
中華スープ	〃	9/9	9/3	9/9	9/3	9/11
麻婆豆腐	〃	—	—	—	—	9/14

※ 一人当たりの配食量（目安）は、中学年の数字を示しています。
低学年及び高学年はそれぞれ10%増減してください。

参考にしてください…

【一人当たりの配食量を正確に取り置くコツ】

- ① 上記の表をもとに一人当たりの配食量を多め（10～20%程度）に取り置く。
- ② 除去食対象者がいるクラスの食缶（配缶済み）を計量し、そのクラスの一人当たりの配食量を計算する。
- ③ ②をもとに①を調整する。