

今月のピックアップ

学校給食のアレルギー対応を語る(鼎談)

学校給食のアレルギー対応は、2006年の食育推進基本計画、2009年の学校給食法改正によって、積極的に進められることとなりました。学校給食の現場では、アレルギー対応をどのように捉え、取り組まれているのか。アレルギーの子どもを持つ保護者は、学校給食に何を期待し、現状をどう受け止めているのか。アレルギー問題に長年取り組まれているNPO法人アトピッツ地球の子ネットワーク事務局長の赤城智美さんと、全国学校給食を考える会の五十嵐興子さん、関根美知子さんが話し合いました。

NPO法人アトピッツ地球の子ネットワーク

事務局長 赤城智美さん

全国学校給食を考える会

会長 五十嵐興子さん(元栄養士)

副会長 関根美知子さん(学校給食栄養職員)

司会 学校給食ニュース編集責任者 牧下圭貴

司会:「学校給食」と言っても、施設、設備、献立や調理の考え方などで自治体ごとに差があります。小規模な自校、直営でも、加工食品ばかり使っているのは、素材からの手作りや細やかな対応ができません。自校方式か、センターか、食数の規模という基本的な施設の条件のほかにも、調理が直営か民間委託か、調理にかけられる手間(調理者の技術や人数、設備)、食材に対するこだわりや考え方、献立の立て方、栄養教諭・学校栄養職員(以下、栄養士)の配置などが学校給食の質や教育力に大きく影響します。

学校給食の献立、食材、調理、食べるまでを子どもたちにブラックボックス化しないことが食育の視点からも大

切です。

そのことを前提に置きながら、アレルギー対応について考えていきます。

■2008年、「学校生活管理指導票」が導入された

赤城:文部科学省が2007年に『アレルギー疾患に関する調査研究報告』を行い、2008年4月から、「学校生活管理指導票」を導入し、食物アレルギーなどについて子どもの聞き取りはかなり詳しくなりました。また、これまで学校でのアレルギー対応には多くが医師の「診断書」の提出を求めていましたが、診断書発行にはお金がかかるため、強制できるのか、といった議論もありました。「学校生活管理指導票」では、診断書のようなお金がかからず、医師がサインをすることで診断書に代えられるようになりました。その結果、医師の損得はあるでしょうが、小児科の医師は書きやすくなったと歓迎しています。

文部科学省は、「学校生活管理指導票」と合わせて、『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』を学校に配布しました。これは、学校給食におけるアレルギー対応の促進に文部科学省が着手したということです。残念なことに、学校に配布したマニュアル、「学校生活管理指導票」の様式が、学校の中でホコリをかぶっていたり、存在を知らなかったり、教育委員会が配布を阻止する事例があった、というのが、2009年段階の状況です。今も、たとえば、A県の一部の地域で教育委員会が止めている例など複数の事例について、保護者からの訴えを聞いています。

この様式等ができたことで、たとえば、診断書の提出の是非など小さいいざこざがなくなりました。

マニュアルの中には、栄養士、養護教諭、担任、保護者を含め、関係者全員で話し合い、給食対応を実施しようとして書いてあります。しかし、保護者が入らない場合もあると聞きます。さらに、栄養士が話し合いに入っておらず、養護教諭、担任らで学校給食対応を決めて、それを栄養士に指示され、栄養士は児童の詳細な情報なしに対応をする例をいくつか聞いています。これがまねな例なのかどうかは分かりません。

ある学校では、「同意書」を保護者に書かせています。「アレルギー疾患管理指導願いに基づくエピペン使用実施するにあたり保護者と学校長は下記に示す内容で同意書を交わします」とあり、「給食対応を実施し、仮に自己注射を打たなければならぬ重篤な事態になったとしても何ら異議を申し立てない」という同意書になっています。これは、本来の文部科学省の考え方としては、現場の人たちの悩みを解決する形で、アレルギー対応を広げていこうという考えだと思いますが、まったく違う方向の事例となっています。

■広がる地方間格差

赤城: 地方間格差の大きさを感じています。私たちが活動しているこの10数年の相談内容に大きな変化はありません。問題のあるところは問題を残したまま、一方で、栄養士さん、調理員さんの努力でアレルギー対応が進んで、うまくいっている例もあります。2007年に発行された主に皮膚疾患関係の医師向け雑誌を見ると、この時点で、「学校給食におけるアレルギー対応は90%実現している」と書いてありました。その中身は、牛乳を配らないことも対応に含まれており、この調査と記述は出来事の一面しか見ておらず実態とはかけ離れていると感じました。昨年の保護者と医師らで行うアレルギー研究会でも、同じような数字が出ていました。

たしかに、首都圏ではアレルギー対応が充実しているところは多いと思います。それと地方の対応の開きをどう埋めるかということが課題です。

■アレルギー治療の現場とのギャップ

赤城: アレルギー対応マニュアルで、アレルギー除去について、食物負荷試験を実施し、食べられないものを確定するように書かれています。しかし、主治医が本人の過

敏性を考慮し、食物負荷試験を行わないこともあります。その治療法を選択していない患者もいます。1年に1回、食物負荷試験を受け、アレルギーの食材を少しでも食べて反応をみないと、翌年の給食での除去食が受けられないとされているため、弁当に戻ったという事例もあります。逆に、アレルギーの食材を0グラム食べられるから、0グラム出してください、という保護者も出てきました。たとえば、卵を除去していた子が、5グラムだけ入れてくださいという事例です。それは、栄養士や調理員にとっては非常に困難な話です。学校給食をそういう風にもっていきたくない。保護者の方は、少しでも食べられるならば、学校でも対応してほしいと思うのかもしれませんが、病院や家庭で作るような厳密さを集団給食に求めるのは安全面からいっても課題が多いと感じます。この問題は整理が必要です。

食物負荷試験を行わない治療を受けている児童がいることを栄養士、学校側が知らないことも問題です。

アレルギー対応の食品開発が進んでいます。米粉の衣を使った魚のフライといった、後は揚げるだけの半調理品などがあります。このような製品は、一時期学校給食で使用が広がりました。小麦粉の衣のついたものを揚げる前に、ひとつだけ先に揚げれば済むというように手をかけずに済みます。コスト面が課題なのか、使われなくなり、製造されなくなりました。

こういう製品によって、学校給食でのアレルギー対応が進むという期待を患者の保護者側も持っていましたが、動きがストップしているのが現状です。

■食育とのつながり

赤城: 私たちの団体は今、文部科学省の科研費で、一般の児童に対してアレルギーを学んでもらうためのゲームプログラムを作っている研究グループに協力しています。小麦を使わない食品で献立を立てると、基本的に和食になります。卵、乳を抜いても新たな手間がかかるわけではありません。小麦を抜くと、子どもたちが知っている洋風の献立が消えていきます。小麦と洋食の関わりを、ゲームを作りながらあらためて認識しました。

アレルギーは、何らかの形で教育に活用する材料になると思います。戦後のアメリカからの小麦の供給が、結果的に食文化を壊し、変えたということを子どもにも、大人

にも伝えることが必要だと思います。

■先進事例:東京都世田谷区の場合

司会:「学校生活管理指導票」やマニュアルを元に、いくつかの自治体でもマニュアルを作っていると思いますが、実際にどの程度使われているのでしょうか？

東京都世田谷区の事例を教えてください。

関根:世田谷区では、2009年8月に2010年4月からのアレルギー対応についての通達「世田谷区立小・中学校におけるアレルギー疾患への対応の手引き」を出しました。基本的に文部科学省のマニュアルに即しています。参考例が出されており、学校長名で5年生までと新1年生の保護者に配布し、「学校生活管理指導票」と「アレルギー対応申出書」を出してもらいます。そこで具体的に上がってきた申出書をもとに、保護者、学校長、担任、養護教諭、栄養士、調理員が集まり、児童ひとりあたり30分ずつ話し合いをして、「アレルギー対応内容確認書」にまとめ、学校長名で保護者に出します。そこには、「必要に応じ、保護者の申し出等により見直しを行う」との一文を入れています。世田谷区は、進んでいる方だと思います。

■世田谷区のアレルギー対応状況

関根:本校は、152名の児童のうち、対応児童が12名います。世田谷区では、毎年、学校給食における食物アレルギー対応に関する実態調査を行っています。58校中57校とほとんどすべての学校でアレルギー対応児童がおり、何らかの対応をしています。少ないところは、5人以下ですが、多いところでは、30人以上を対応している例もあります。対応は、世田谷区全体で730人(2010年度)となっており、このうち、赤城さんが指摘した「飲用牛乳の除去のみ」が31校の65人、「情報提供のみ」が17校の34人と、かなりの割合を占めています。一番多いのは、「除去食」55校の612人で、「除去及び代替食」は5校の11人です。基本的に「代替食」は、やってはいけないことになっています。しかし、現場では現実にやっている例もあります。この数字をみれば、アレルギー対応9割という数字は出てきますが、実態として9割が本当の対応になっているかと言えば、そうではありません。

■具体的な対応方法

関根:具体的な対応を紹介します。

Aさんの「アレルギー対応申出書」では、アレルゲン食品として、「生卵、半熟卵、甲殻類、貝類、ピーナッツ、サバ、ゴマ」を食べると、かゆみ、赤い発疹が出ると記載されています。Aさんの「アレルギー対応内容確認書」では、アレルゲンの種類を、「ピーナッツ、アーモンド、くるみ、カニ、タコ、イカ、エビ、ホタテ、あさり、すりごま、サバ」として、これらを「学校給食に使用する食材料から除去し、給食を提供いたします」としていますが、最後の「すりごま、サバ」は斜線を引いて、除去内容から抜いてあります。これは、このふたつの食材がアレルギーテストを受けていなかったからです。このふたつについては家族にアレルギーがあるので、保護者の方で判断したものです。そこで、話し合いの結果、除去対応からははずし、家庭での対応をお願いしました。テストを受けるなどの根拠がないと、除去対応にきりがなくなるからです。

保護者の判断で、対応を求めてくる例はかなりあります。また、現実には過去の流れから、保護者から調理員・栄養士へ口頭で申し出して、書面を取り交わさない食材も除去対応をしているという事例もあるようです。

重度のアレルギーの児童の例を紹介します。

アレルギーの専門病院にも通い、卵、乳、小麦がだめで、保護者は入学前から学校に足を運んで要望や意見交換をしていました。保護者の希望は、クラスメイトと一緒に、同じような給食を食べさせてやりたい、というものでした。新1年生の保護者の思いとして、そういう願いはあると思います。

「対応内容確認書」では、「学校給食に使用する食材料から、小麦、卵、乳製品を除去し、給食を提供いたします。牛乳の給食費については、6月以降、牛乳代を減らした給食費を請求いたします。献立手配表を家庭に配布し、対応についてその都度相談いたします。小麦抜き醤油、パン、麺、豆乳を持参します。対応が難しい場合は、代替食を持参します」としました。

家から小麦を使っていない醤油、ヒエ麺、米粉麺などを持ってきてもらい、学校で対応していました。

先ほど赤城さんからアレルギー対応の半加工品の話がありましたが、学校で個別対応のために「買う」ということはあまりありません。たとえば、東京23区の学校給食

は、基本的に食材から手作りしようという流れがありますので、加工品を買いづらいというのがあります。私がアレルギー対応で代替食的な対応をするときに加工品で買うのは、アレルギー対応済みのカレールーぐらいです。

基本的に、家庭から持ってきてもらう食材で対応しますが、プリンなどは難しいです。今ならキビを使ってできるという調理法もありますが、調理員にそこまでは対応するよう指示できないので、持参してもらいます。パンは保護者が作った冷凍の代替品を持ってきてもらい、学校で解凍して焼いています。ただし、ケーキ類は米粉を使って学校で作ったこともあります。

実は、この児童の家庭が、都合により1学期で他県へ転校することになりました。転出先の自治体の栄養士と話をする機会がありましたが、その市では、ここまでの対応はできないとのことでした。今、この児童がどういう学校給食を食べているのかは分かりませんが、自治体によって大きな差があっているのか、と心配であり、やはり、やるのなら全国的に同じようなレベルの対応を行い、転校しても大丈夫ようになって欲しいと思います。

「除去負荷テスト」に関して、たとえば、卵について、「少しなら食べられます。生でなければ食べられます」という要望は出てきます。その際、「天ぶらの衣に入れる卵であれば大丈夫か」など、細かく聞いています。これも、小規模校で、自校直営方式で調理員さんががんばって対応してくれるのでできるのです。大規模校で50人近くアレルギー対応の児童がいると、それに追われて大変だという話を聞きます。

過去には、チーズケーキを家から持ってきてそれを食べなければいけないのに、担任がいない間に、おかわりの残っていたチーズケーキを食べてしまい、アナフィラキシーショックを起こしたという事例もありました。栄養士としての対応だけではなく、食べる場所にいる担任の適切な対応が大切です。担任がそこにいることも大切です。

重度のアレルギー児の場合、お盆の色も変えて、ひとつひとつの皿の料理にその子どもの名前を書いて、間違いのないようにしました。給食の献立としては和食を中心にしていますが、それでも、醤油をはじめ、いろんなものが使えませんが別皿になってしまいます。たとえば、サラダの時は、みんなと同じものを食べられるし、おかわりもできるのでとても嬉しそうです。私も心配でよくクラスを訪

問していました。この子どもの担任は、給食時間に気を遣うことで精神的には少々参っていたようです。

■代替食と除去食

司会:この小麦抜き醤油使用やアレルギー対応のカレールーなど、事実上の代替食ですよね。これが「対応確認書」にあるということは、学校での合意の上で区では原則認められていない代替食を作っているということですか？

関根:代替食は医療行為になるのでは、とか、様々な意見はありますが、保護者の「できるだけほかの子どもと同じような給食を食べさせたい」という願いと、学校給食が子どもに与える影響を考えると、ある程度の代替食はとらざるを得ないと思います。

■研修や情報共有

司会:アレルギー対応のマニュアルについては、教育現場の皆さんで読み込んでいると思いますが、アレルギーの基本的な知識や対応などについての研修は行われるのですか？

関根:研修は行われます。担任は対象外でした。本校では、アレルギー対応すべき児童が入ってきた段階で、養護教諭より、担任も含めてひとりひとりの状況や対応などの説明があります。私も、食物アレルギーが大変な子どもについては、補足的に説明します。個人情報書類は回収しますが、ひとりひとりの状況については全校の職員会議で一度きちんと確認する場があります。

■人数や条件による対応の変化

司会:毎年同じような対応をしていたのですか？

関根:以前は、一度対応をはじめると、申し出がない限り見直しはしていませんでした。しかし、人数が多くなると調理員さんが大変になることや、「学校生活管理指導票」によって診断書を出さなくてもよくなったので、来年度からは毎年の見直しをすることになります。診断書は高いので、毎年診断書を出してもらうのが難しいということも現実がありました。その点、毎年見直しができるようになると思っています。

さて、見直しの問題は、人数が増えたときです。能力を超えて人数が増えると、これまで対応できた児童が対応できなくなるということもあります。保護者は、「継続してやってくれる」と考えます。今後、こういう状況が増えてくると考えられますので、これが大きな課題であり、悩みです。

司会:それは、人数だけでなく、対応する食材の種類数や児童の症状にもよるのではないですか？ 牛乳を除くだけなら、人数が増えても対応可能ですね。

関根:そうです。それだけではなく、現場の状況もあります。私は今年度で退職です。調理は来年も民間委託されず、直営であることが決まっています。民間委託であれば、正規または非常勤の栄養士が配置されますが、直営なので正規の栄養士が配置されず、アルバイトの栄養士が月10日来るだけになります。給食室の中には入れません。重度のアレルギー児の細かい調理は、栄養士の私が給食室に入って対応していましたが、そういうことはできなくなります。直営の調理のままでも対応の差が出てきます。もちろん、調理が民間委託されれば、制度上、公務員の栄養士が給食室に入って調理をすることができませんので、対応が難しくなります。

司会:つまり、今の関根さんがいる学校でのアレルギー対応は、正規の栄養士が配置され、かつ、調理が民間委託ではなく直営で、栄養士が中に入れるという前提条件があるからできるのであって、さらに、献立も独自に立てられ、食材の購入権限を学校ごとに持っているからできることですね。さらに、世田谷区の対応、学校の裁量と対応があつてできているということですね。

関根:そうですね。正規の栄養士がいることは個別対応を行う際には必要です。栄養士がいないところでは、調理員がやりますので、調理員の技術や対応力が必要です。

実態として代替食をやっていますが、原則論で言えば、代替食は反対です。おいしい、普通の給食を出して、残りの力があれば代替食をやる、というのが基本です。個別対応にこだわると、栄養士が自らの首を絞めていくことになるのではないかと懸念も持っています。自己矛盾ですが、栄養士や調理員が働きやすい状況を

作ることも必要です。

■学校給食の現状

赤城:栄養士の数は増えていますか？

関根:増えていません。大量採用の時代の栄養士が退職期に入っていますので、辞める人が多く、採用が追いつかないというのが現状です。これは教員も同じです。東京都は栄養士が2校に1名が定数で、そこに、区ごとに非常勤などを入れていきます。民間委託が増えているので、その分、非常勤が増えているかも知れません。再任用を受けなかったり途中退職をする栄養士も増えています。これは、責任の重さ、要求が増えていくことにもあります。当たり前、食育、個別対応が求められます。だからといって、他のことが軽くなるわけではありません。要望も多様化し、献立も多様化し、食材への責任や衛生面のチェックも多様化しています。仕事が煩雑していることもあります。

栄養教諭制度ができて、求められるものが増えていきます。まず、文部科学省が全校配置の方針を出す必要があると思います。

赤城:学校栄養職員と栄養教諭って給与とか違うのですか？

関根:基本的には変わりませんが、「教諭」になりますので、教員給料表が適応されるため、手当が厚くなります。東京都の場合は、新採の栄養教諭は採用せず、現職の学校栄養職員で必要な単位を取った人の中から試験をして選考し、任用替えて栄養教諭にしています。わずかな数です。

赤城:給与は変わらずに、栄養教諭になると仕事が増えるということですか？

司会:学校給食法を読むと、事実上、栄養教諭と学校栄養職員は同じ職務が与えられています。学校栄養職員から栄養教諭に任用替えるルールは、都道府県ごとに異なっており、全員を原則任用替える自治体もあれば、あまり増やさない自治体もあります。

五十嵐:社会全体で、団塊の世代が定年退職の時期を迎えています。学校現場も同じです。実は、栄養士の定数は、1.5校にひとりまで増えた時代がありました。その後、2校にひとりと後退したのです。1.5校にひとりの時代に採用されたのが、団塊の世代です。それが退職期を迎えています。そこでの問題は、今まで直営の調理員さんたちと一緒に働き、調理経験を持つ栄養士がいなくなり、これまでの学校給食の知恵や技術の蓄積が継承されないということです。民間委託だと栄養士が給食室に入れませんので経験を積むことが難しくなります。これはアレルギー対応も含めてです。

■施設設備とアレルギー対応

五十嵐:アレルギー対応の際の施設設備は問題になりませんか？

関根:問題になります。世田谷区の場合は、アレルギー対応が民間委託導入の理由にされました。「民間委託を導入すると、給食室を改装して、アレルギー対応ができるようになります」とされました。しかし、現実には、きちんと改装されたところはわずかで、レンジや卓上コンロなどを購入してくれたぐらいでした。今は、そういう購入予算もついていません。

五十嵐:個別対応を10人する際、全員が牛乳除去ならいいですが、牛乳のみ、牛乳と卵、牛乳とエビなどと分かれてきます。すると、それなりの広さの設備が必要です。鍋10個を並べるだけではありません。食材も、調味料も分ける必要があるからです。特に、アナフィラキシーショックを起こす可能性がある子どもがいた場合には、飛沫を防ぐために別の場所が必要になってきますし、先に作るなど細かい対応が必要になります。

また、基本的には、個別対応の分は、ひとりひとり指示書を書く必要が出てきます。民間委託になれば特に細かな指示が必要です。直営でも、栄養士がやったり、調理員が判断してできるところは簡単な指示で済みますが、原則的には手順などを細かく書いた文書が必要だと思います。

私自身も、はじめてアレルギー対応が必要になったとき、前任の栄養士が対応していましたので、調理員さん

が対応できていたから、それを見て学びました。単純に「除去」と言っても、調理の途中段階でとりわけ、別鍋で仕上げるといったように、食材ごと、献立ごとに、手順が異なってきます。そのためには、経験や記録だけでなく、アドバイスも必要です。

しかし、指示を個別に書面にするのは負担です。

■技術の継承が難しい

関根:そうですね。私は、自分でも分かっている、調理員も慣れていて、対応ができます。それでも、慣れていない調理員がいると、手順がおかしくなって、どれがアレルギー対応の皿かわからなくなったという例もありました。

司会:たしかに、全国的にも常勤正規雇用の調理員が減り、非常勤の割合が高くなるため、常勤の調理員がひとりだけという自校調理場が増えていて、休めない、研修などにも出にくいといった声を聞きます。調理の状況が悪くなっていると思います。それに、調理員も大量退職期に入っています。

関根:現実には、民間委託しか知らない栄養士が増えていきます。技術の継承ができないことが心配です。

司会:つまり、学校給食は今、食育など期待や求められるものが大きくなる一方で、栄養士や調理員の数や技術、質などが急速に失われつつあり、アレルギーの対応を含めて今後難しくなることが考えられるということですね。

■アレルギーを対応する現場の課題

関根:ピーナツを除去する子どもがいるとします。ピーナツの入った揚げ物の場合、別にして揚げます。ピーナツ入りの揚げ物を揚げた場合、次に別のものを揚げるときでも、ピーナツ除去の子どもの方は、その油を使ってはいけません。大体3回ぐらいは同じ油を使い回すことがありますので、一度ピーナツ入りの揚げ物をしたら、その油は、きちんと「ピーナツを揚げた」と明記して、注意しておく必要があります。そういう細かいケアが必要になります。

五十嵐:そういう細かな対応は、栄養士と調理員が常に話をしながら、コミュニケーションし、知恵を出し合いなが

ら対応できる環境が必要です。民間委託のように、指示書だけ、誰が入ってくるか分からないという状況では、細かいケアができず、ミスやトラブルにつながります。

五十嵐:たとえば、作り忘れて、失敗したときはどうしますか？

関根:できるだけ作り直します。でも、個別対応に名前をつけておきますが、そのクラスを間違えたり、交流給食の時、どちらのクラスで食べるのかがうまく連絡できていなくて届かなかつたりしたこともあります。

赤城:私の子どもでも、献立変更の連絡がうまくいかなかった日に、キャベツしか食べられるものがなくて、クラスみんながキャベツをくれて、16人分ぐらいのキャベツでのいたことがあります。そのときは、子どもは皆が協力してキャベツをくれたことをとても喜んでいました。アレルギーのことを理解してもらえたと思ったのです。

五十嵐:私も、担任に「失敗して、この子が今日食べられるのは、この料理だけだから、何人分でも食べさせて。クラスの全員に説明して理解してもらって」と頼んだこともあります。

関根:調理だけではありません。食材でのトラブルもありました。給食ではなかったのですが、お菓子作りで雑穀を使ったところ、雑穀を粉にするラインと同じところでツバを引いていたため、そばアレルギーの子どもが症状を出したことがありました。個人の製麺所などではラインが同じと言うこともありますので、そういう確認も必要です。栄養士として、食材の知識をもっと勉強することも必要です。知らないことがたくさんあります。

赤城:そうですね。食材については、年とともに製造方法が変わることもあります。海苔に卵白を塗ってあるというのは、現在ではほとんど行われていないようですが、アレルギー患者の中では、卵がついているから海苔は食べさせられないという情報が流布していたりします。

一方、味付け海苔でエビのアナフィラキシーを起こしたという事例もあります。でも、学校給食で味付け海苔は使いませんよね。

関根:味付け海苔は使いませんが、手巻き寿司で焼き海苔を出すことがあります。

赤城:食品添加物の問題もあります。添加物の原材料に卵、小麦、乳が使われていることがあります。そういうことを学ぶと、卵、小麦、乳を排除することが、素材のいいものを選ぶことにもつながります。現実には、いい素材を使っている学校給食ばかりでもありませんよね。

■食材購入にあたっての課題

司会:学校給食では、食材の購入基準やリストがあると思います。赤城さんが示した「米粉つきフライ」という加工品はリストに乗っていないければ買えないのですか？

関根:世田谷区では自由に購入できます。

五十嵐:基本は除去食ですので、「米粉つきフライ」だと代替食になります。その点が難しいのでは。代替食を出すときの課題は、たとえば、衛生管理基準で、食材を50gずつ保存する必要があります。サバがダメで、代替にタラを購入すると、それがひとりであっても、2切れ以上購入する必要があります。できあがりも保存しますので、厳密には、最低3切れです。そういう金銭的な面も出てきます。そこで、小麦アレルギーでフライがダメなら、でんぷんを付けて唐揚げにして出すなどの対応を現役の頃はしていました。

文部科学省のマニュアルで、保護者と学校関係者の話し合いを書いています。こういう現実には起りうる状況については想定していないと思います。実際の対応は話し合いの中で出すのが一番いいと思いますが、状況による想定はしておく必要があります。

司会:食材については、給食費の問題も出てきますね。給食費により食材が制限されます。野菜を買うより加工品を買った方が安いということが起きています。

関根:野菜より冷凍食品の野菜の方が安いようですが、原則使用しません。

司会:野菜の原料は国産でも加工は中国ということもあり

ます。今の学校給食で、民間委託やセンターが進むと、人手も時間もかけられなくなり、その結果、加工食品を使うことになりかねません。

添加物や食材の質を考えると、手間をかける必要が出てきます。そのためには、自校方式だったり、直営で人手をかけられる状況を作る必要もあります。そこに立ち返ると思います。

■給食費の対応

関根:食べないという場合、給食費の問題はどうしていましたか？

五十嵐:返さないという原則でした。

司会:世田谷区は返していますか？

関根:牛乳のみ返金です。

赤城:給食費の問題はよく出てきますか？

関根:区では牛乳だけと決まっています。ある学校長が食べないのなら返すべきではと言いましたが、個別に計算するのは大変です。それは区できちんと決めたことで対応をすべきだと思います。

■個別対応を超えたアレルギーとの向き合い方

五十嵐:食物アレルギーの子どもは増えているのでしょうか？ 新聞報道では3%ということですが、どうなのでしょう。それから、食物アレルギーが増える原因はどのようなのでしょうか？ 解明されていますか？

赤城:アレルギー児童は、数は増えています。この要因のひとつは、診断医が増えたということもあります。これまで診断されず、表面に出てこなかったアレルギー児童が、診断されることで数にカウントされるため、実際に増加しているかどうかは別として、増えています。重篤化しているかどうかについては議論がありますが、複数のアレルギーを持つマルチアレルギー化の数が増えているというのは、聞き取りの結果明らかになっています。

五十嵐:もちろん、ひとりひとりのアレルギーの子ども、保護者の気持ちがあり、対応があります。それも大切ですが、一方で、食材の全体のあり方も考える必要があると思います。全国学校給食を考える会では、有機農産物を学校給食に入れようという運動をはじめています。できるだけ、農薬などが入っていない食材、添加物が入っていない食材を使うこと。洗剤や水質の問題もあります。食器の材質の問題などもあります。アレルギーの子どもだけでなく、子どもたち全体の食材の質や安全性を求めていく中で、結果的にアレルギーの子どもが減らしていくことが必要だと思います。そういう全体的な立場での取り組みが必要ではないでしょうか。

赤城:私の子どもは、除去で中学までの9年間給食でしたが、除去や代替食持参の打合せややりくりがとても大変でした。ただ、たくさんの人に恵まれました。調理員さん、栄養士さんとたくさん話をしました。保護者の方々に、そういう食べ物のこと、学校の今のことを語り合う経験をして欲しいと思います。担任と話をしても分からないことが調理員さんと話をすると見えてくることもあります。クラスメイトの子ども達の残食が多いとか、好き嫌いが激しいとか、そういう生の声を聞くことができました。

一方、NPOとして、個別のアレルギーの相談を受けています。その相談の中身は、「除去をしてもらえたらありがたい。子どものストレスが抑えられる」といったものがあります。学校給食が子どもたちの閉じこもりの原因になることもあります。食べ物のことは、思った以上に、子どもたちが「共にできるかできないか」ということが社会生活、学校生活に大きく影響します。子どもたちが変わったとは思いませんが、閉じこもるきっかけの大きな要因のひとつとして学校給食があると感じています。

基本的には、学校の現状を考えながらどうやったら子どもが安心して学校で過ごせるようになるかを保護者と一緒に話し合っています。今のお話を聞いた中では、学校給食における「除去」や、牛乳の代わりにお茶を許可する程度のことはぜひやるべきだと思います。ただ、「そっくり」の代替食などについては、軽々に取り組みめるものではないと思います。現在の様々な条件、環境をみるとやっつけられないと思います。そっくりなものは誤食の危険があることを踏まえたうえで、子どもに語りかけながら提

供する必要があると思うからです。アナフィラキシーの子どもや、呼吸困難を起こす子どもを想像すると、栄養士が減っている中で、また、あいかかわらず栄養士が全校配置されていない現状や、常勤調理員が少なくなっているという状況で、「休みの時」などのリスクを考えると、代替食などは限定して考えた方がいいと思います。

一方で、今のアレルギー対応の流れは、文部科学省をはじめ国が、「やるど決め」ことです。それに現場が対応しているわけですから、言い出した以上、栄養士の全校配置をはじめ、アレルギー対応の環境整備のためにきちんと予算を付けるよう、保護者と共に私たち市民が求めていく必要があります。市民運動としても、共通のテーマとして動けるのではないのでしょうか。

■目指すべき学校給食とアレルギー対応とは

司会:これから先、学校給食はアレルギー対応をどこまで目指す、求めるべきなのでしょうか？

赤城:保護者の就労数は増えています。母親も働いていますので、アレルギーの子どもを抱えているからと、毎日お弁当を作って持たせるというのは、以前よりも厳しくなっています。そういう子どもたちが学校に行くためには、学校や社会の対応が必要です。まして、ひとり親だとその大変さはさらに増します。子どものアレルギーが原因で両親が離婚するなどの事例もあります。社会的な弱者になってしまうため、正直なところ言えば、社会に助けて欲しいのです。

食物負荷試験については、医師によって対応が異なります。食物負荷試験とは、アレルゲンだと分かっている食材を食べさせると分かっていて、かつアナフィラキシーを起こすと分かっている食材を食べさせるという試験です。試験を行った上で、少しずつ食べさせていく(負荷をかけていく)治療法です。もうひとつ、経口免疫寛容という食物で減感作する治療法をとる医師も増えてきました。食物アレルギーに医療的な関心が高まった結果、診断医が増え、患者が増え、治療法も増えました。治療方法、治療方針も幅が出てきました。

その意味で、栄養士や学校ではわかりにくくなっているだろうと想像します。

文部科学省が『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』を進めたのは、態勢のない中で理想を提示したことになるのだと思います。ある意味では暴挙だったと思います。しかし、この暴挙は、きちんと現実にしていく必要があります。

関根:その通りです。栄養教諭制度も問題がありますが、そのこと自体は良かったのです。ここからどうしていくか、文部科学省に何を求めていくか、です。

赤城:本当に、ガイドライン通りにやろうと思ったら、栄養士も調理員も給食を作るどころではなくなります。だからこそ、人員をきちんと配置し、対応する必要があります。

司会:それに、食材を勉強し、きちんと選んで使える状況を作り、その延長上にアレルギー対応が自然に位置づくことですね。

五十嵐:5千食、1万食のセンターの関連で言うと、アレルギー対応の別設備を作って対応している事例があります。それはどうなのでしょう。子どもから離れ、誰のものを作っているのか分からない状況で対応食を作るというのが「対応」と言われるのは違うのではないかと思います。

赤城:アレルギーの子どもを材料にして、食べることや自校でつくることの意味、人が手作業をする意味を共有し、語ることに意味があるのではないかと。理想論ですが、対話こそ意味があると思います。予算などの制約はありますが、アレルギーを切り口に、食べ物のあり方を問う、対話する意味があると思います。何十年も、変わらない地域があり、その一方、世田谷区のように対応できている地域があることは、対話からしか問えないのではないのでしょうか。もう一度、そういう議論をしたいです。

司会:今後、アレルギー問題だけでなく、そういう学校給食の現状を把握し、今後どういう学校給食を作っていくのかを語りあい、運動をつくる場が必要だと思います。

五十嵐:アレルギーの問題は、変わることなく今後もテー

マになります。議論や意見交換を続ける必要があります。

司会:有機農業関係でも、若い人たちが連携の動きを作っています。食の安全やあり方という面では、学校給食はひとつの結集軸になるのかもしれませんが。

学校給食が生きた教育として望まれる単独方式(自校方式)という施設の問題だけでなく、栄養士の配置、独自の献立、食材を購入する権限、民間委託ではなく直営で

栄養士が調理員と一緒に作業ができる条件があつて、アレルギー対応の充実は可能です。これは、そのまま、学校給食の工夫の余地が広く、教育としての活用がより広がる学校給食の理想的な条件そのものです。アレルギー対応を考えていくことで、学校給食のあり方、食育や生きた教材化についても、考えを広げられるのではないかと対談を通して思いました。

皆さまのご意見をお待ちしております。

Q&A

有機ではなくても、地場産を使ったほうがいい？

学校給食に関する疑問、質問を、全国学校給食を考える会の会員(栄養士、調理員、保護者ら)がそれぞれの立場で回答します。質問をお待ちしています。

Q 地場野菜、地場産、地産地消などが言われるようになって子どもの学校でも近くの畑でとれる野菜が使われ始めました。できれば地場の安全なもので給食を作ってほしいですが、地場のものが必ずしも安全なものとは限らないと思います。それでも地場のものを使おうというのはどういうことでしょうか。安全な栽培方法への指導も行われているのでしょうか。

●回答1:学校給食センターに無農薬野菜を納入している生産者

「地場の野菜が必ずしも安全とは限らない」というのはその通りだと思います。でも私は、近隣の野菜が学校給食で使われるなんて「いいな」と思います。それは、第一に、その野菜の栽培の過程や栽培している人のことを身近に知ることができるからです。第二に、栽培している方が「この野菜は学校給食で使用されて子どもたちの口に入るものなんだ」と意識して野菜を栽培するだろうからです。また、遠くで作られたものを多くのエネルギーをかけて運んでくるよりも、近くにあるものを利用したほうがいいと思います。

身土不二という言葉がありますが、人はその土地、その地域の人たちや食べもの、風土や歴史に生まれ、成長していくものだと思います。その土地に適した旬の食べものは、本当においしいものです。子どもたちにぜひ食べてもらいたいものです。

安全な栽培の指導に関しては、それぞれの地域によって状況は様々と思われませんが、私の生産者グループでは、特別具体的な指導はありません。しかし、給食センターに納品されている野菜の90%以上は無農薬です。それは、おそらく生産者が皆、地域の子どものことを考えて

栽培・出荷している結果なのだと思います(もちろん地域差はあるでしょうが)。ここでも「無農薬だから必ずしも安全とは限らない」と言えなくはないのですが、生態系保全や地域社会環境も含めて考えると、近隣に学校給食に納品する農家が増えることは、いろいろな意味で「安全の輪が広がる」と言ってもいいのではないのでしょうか。

また、地場野菜では、農薬が使われた場合でも、何の薬剤がいつ、どのくらい使用されたかが分かるのですから、給食の栄養士さんたちも意識的に「選ぶ」ことができると思います。一般的に手に入る野菜のほとんどが、栽培や薬剤使用に関する履歴が不明なわけですから。

●回答2:元栄養士

私は1年半前に学校給食の栄養士を退職しました。

文部科学省の学校給食における地場産物活用事例集に、学校給食に地場産物を活用することによって期待される効果として

1. 児童生徒が、より身近に、実感をもって地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができる。
 2. 食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより身近に理解することができる。
 3. 地場産物の生産者や生産過程を理解することにより、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができる。
 4. 「顔が見え、話ができる」生産者等により生産された新鮮で安全な食材を確保することができる。
 5. 流通に要するエネルギーや経費の節減、包装の簡素化により、安価に食材を購入することができる場合とともに、環境保護に貢献することができる。
 6. 生産者等の側で学校給食をはじめとする学校教育に対する理解が深まり、学校と地域との連携・協力関係を構築することができる。
- とあります。

ご質問にあるように、地場のものが必ずしも安全なものとは限りませんが、学校の近くの畑でとれる野菜が学校

給食で使われることはうれしいことと思います。

子どもたちは土を介して作物が育っていく様子を日々目にします。その作物が野菜として食べられるものであることを理解します。誰が作っているか、どうやって作っているかを目にします。給食として食べられることや味・匂い・食感への期待が募ります。感性に訴える、実態のある教育活動といえます。

作っている人は、学校給食の食材として使われることで子どもたちの反応を知ります。一緒に給食を食べることや、学校園の栽培活動の手助けをすることで、よりおいしいものを作ろうとする気持ちになります。

「もっといろいろな作物を作って給食に使ってもらいたい」という気持ちが農業に対する意欲へとつながり、さらに地域全体に広がることを期待しています。多品種の作物作りの工夫が農業や化学肥料を使わない流れになってほしいと思っています。

地場の有機農産物等を学校給食に使うことで安心・安全な学校給食の実現と教育への活用が広がります。この広がりを地域の活性化、食糧自給率の向上に繋げたいと考えています。

●回答3:元保護者

私も質問者と同じように地場のもので安全な野菜を使ってほしいです。はじめは無農薬ではないとしても、「自分の地域の子どもたちが食べると思うと、それまでよりも安全について考えるようになる」という生産者の声もあります。子どもにしても、単にトレーにのったおかずとしての野菜よりも、通学路にある畑の野菜だったり、作った人と話したことがあったり、自分と同じ町の名前がついていたり、食べるものに対して関心をもつきっかけが増えるので

はないでしょうか。そして、それまで「給食を作る人」というのは、調理員さんや栄養士さんだったと思います。それが「生産者」まで広がっていくということです。そんなふうにして生産者と子どもがつながっていくと、少しずつ安全な野菜が増えていくと思うし、「食べもの」を考える人が増えていくと思います。同時に、作る人の自発的な善意での変化を待っているだけではなく、それを進めるわけを生産者にも給食室で調理する人にも先生にも子どもたちにも保護者にも、そして町の人たちにも伝えてほしいです。地場のものと安全なものがどんどん近づいていけばいいし、産地がどんどん近づいてくるといいです。

そして、安全からつながっていく様々な問題にも気づいてほしいです。上から「このようにやることになったから」と地場野菜使用が始まったとしても、その意味を理解して行なうことのほうがずっとステキです。学校給食に関心を持つようになったばかりの頃、集会や学習会に行ってみたら栄養士さんや調理員さんが全国から集まっていて驚きました。こんなに大勢の人が積極的にやってくれているのだから、きっと給食はよくなっていくのだろううれしかったです。でも、そうばかりではなく、組合の動員という言葉を知りました。100人単位、センターならもっと多くの子どもの食べるものを作っている人が、どうしてこんなに食べものの安全・危険について知らないで仕事をやるのか、愕然に近い不思議でした。「他人に食べさせるものを作っている」という自分の仕事を、どんなふうに行っているのだろうという疑問は今でもあります。自分が食べるものの賞味期限はとても気にする人が多いというのに。

まずは子どもにはちゃんとしたものを食べさせましょう。あまり難しく考えないで、だいじな人をだいじに考えればできると思うのです。

時事情報

ホームページ・新聞等からの情報

●鳥根県大田市3500食規模のセンター建設

鳥根県大田市は、2010年10月、大田市学校給食センター施設整備・維持管理等事業の募集を開始した。募集要項、要求水準によると、施設設備の設計、建設、維持管理についての事業で、学校給食の運営は大田市が行うが、調理は民間委託となる。新センターは、2012年4月に稼働開始予定。最大3500食の供給能力で、3200食を想定。

2009年現在、大田市には、東部センター約2400食、高山センター約500食、温泉津センター約250食、4単独・親子調理場がそれぞれ60～100食ある。

鳥根県大田市 <http://www.city.ohda.lg.jp/>
大田市学校給食センター施設整備・維持管理等事業
<http://www.city.ohda.lg.jp/5807.html>

●千葉県鎌ヶ谷市、PFIで1万食のセンター

千葉県鎌ヶ谷市は2010年10月、「鎌ヶ谷市学校給食センター建替事業計画(案)」を公表し、パブリックコメントを求めた。それによると、PFI方式により、最大1万食の学校給食センターを建設、運営する。調理も特定目的会社が行う。市内全校の小学校9校、中学校5校に供給。2献立で、「主食の米飯及びパンについては、現状と同様に専門業者との加工委託契約」となる。2014年度運営開始予定。

千葉県鎌ヶ谷市 <http://www.city.kamagaya.chiba.jp/>
鎌ヶ谷市学校給食センター建替事業計画(案)
http://www.city.kamagaya.chiba.jp/sesaku/publiccmt/221020kyuushokusenter_tetekae/kyuushokusenter_tetekae.pdf
鎌ヶ谷市の学校給食 <http://www.city.kamagaya.chiba.jp/kakuka/kakuka-kyoikuiinkai/edu/kyusyoku.html>

●茨城県笠間市、2300規模の新センター建設へ

茨城県笠間市は、現在の老朽化した学校給食センター

に変えて10小中学校向けのセンターを新設する。小中学校10校に調理2300食規模、市内の全小中学校21校には炊飯供給も行う。炊飯規模は6800食。調理の献立数は1献立のみ、「食物アレルギーを持つ児童生徒への対応に配慮する」とされている。

茨城県笠間市 <http://www.city.kasama.lg.jp/>
公募型プロポーザルを実施します
http://www.ed.city.kasama.ibaraki.jp/~kyoiku/cv/kasama/p/c/174/c/x/pp/1/mode/click_table:0:86:405/pageNO/1

●群馬県渋川市、センター統合方針を変更

群馬県渋川市 <http://www.city.shibukawa.gunma.jp/>

●愛知県田原市、PFIでセンター整備

愛知県田原市は、現在の1センターおよび単独校(小11、中3および保8)を統合し、9000食規模の給食センターをPFI方式で整備する。実施方針を2010年10月29日に公表した。小中学校に加え、保育園、幼稚園への給食提供も想定している。稼働予定は、2011年12月を想定。調理も特定目的会社が行う。

愛知県田原市 <http://www.city.tahara.aichi.jp/>
田原市給食センター(教育委員会) <http://www.city.tahara.aichi.jp/section/kyoiku/kyusyoku/kyushoku-top.htm>
田原市給食センター整備運営事業
http://www.city.tahara.aichi.jp/section/kyoikusomu/kyusyokucenter_seibiunei.html

●千葉県銚子市、PFIで5000食規模センター整備

千葉県銚子市は、「銚子市学校給食センター整備運営事業要求水準書」を2010年11月に公表した。PFI方式による5000食規模のセンター建設を行う。現在の2センターを1センターに統合、幼稚園6園、小学校13校、中学校9校に2献立となる。アレルギー対応は、除去と代替で最大

50食。炊飯設備を持つ。献立と食材調達は市が行うが、「献立作成支援業務」として「市の献立作成(アレルギー対応食を含む。)にあたり、新しい食材、メニュー、調理方法等についての支援・提案を行うこと」とされている。

銚子市 <http://www.city.choshi.chiba.jp/>
銚子市学校給食センター整備運営事業
http://www.city.choshi.chiba.jp/edu/education/ky_soumu/pfi/pfi_kyuusyoku.html

●埼玉県鶴ヶ島市、PFIで6500食規模のセンター整備

埼玉県鶴ヶ島市は、「鶴ヶ島市学校給食センター更新施設(仮称)整備運営事業実施方針と要求水準書(案)」を2010年10月に公表した。PFI方式による6500食規模のセンター建設を行う。現在の2つのセンターを1センターに統合、小学校8校、中学校5校に2献立となる。炊飯施設は置かない。アレルギー対応は、除去と代替で最大70食。強化磁器。献立と食材は市が行うが、「献立作成支援業務」として、「献立作成(アレルギー対応食を含む。)にあたり、食材、メニュー、調理方法等についての支援・

提案を行うこと」とされている。

鶴ヶ島市 <http://www.city.tsurugashima.lg.jp/>
給食センター更新施設(仮称)整備運営事業(PFI)
http://www.city.tsurugashima.lg.jp/education/kcenter_koushin/

●香川県内での地場産冷凍食材利用増

●大阪府枚方市、センター建て替えを検討

枚方市 <http://www.city.hirakata.osaka.jp/>
枚方市学校給食 <http://www.city.hirakata.osaka.jp/freepage/gyousei/kyouiku/kyushoku/kyushoku.htm>

●石川県野々市町、3300食規模のセンターPFI検討へ

石川県野々市町 <http://www.town.nonoichi.lg.jp/>

●福岡県川崎町、センター移転新築2000食規模

福岡県川崎町 <http://www.town-kawasaki.com/>

学校給食ニュース 128号

発行: 学校給食全国集会実行委員会
編集: 学校給食ニュース編集事務局
会費: 年額3,500円(4月から3月、送料込み年10回)
〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15
第2五月ビル2階 大地を守る会気付
全国学校給食を考える会
お問い合わせは…全国学校給食を考える会
電話: 03-3402-8902 FAX: 03-3402-5590
E-mail kyushoku@daichi.or.jp (購読・会費等)
E-mail desk@gakkyu-news.net (内容・投稿等)

学校給食全国集会実行委員会構成団体

- 全日本自治団体労働組合・現業局
東京都千代田区六番町1(電話03-3263-0276)
- 日本教職員組合・生活局
東京都千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)
- 日本消費者連盟
東京都新宿区早稲田町75-2F(電話03-5155-4765)
- 全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

情報シート

地域の課題や実践例、ニュースへの感想やご意見もお願いします。写真などはデータや実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 E-mail desk@gakkyu-news.net

記入者名

団体名

ご連絡先(電話・FAX・e-mail)

ご住所(または、都道府県・市町村名)

私は、 栄養士 調理員 保護者 その他()です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可(匿名) です。