

## 今月のトピックス

### 特集 福岡市の小学校給食の今

**中学校給食の大規模センターPFI化で注目される福岡市の学校給食ですが、一方で、小学校給食の調理民間委託もはじまっています。2012年2学期から2013年1学期にかけての1年間、福岡市の小学校6校の調理民間委託試行が行われ、2013年8月に試行結果最終報告書がとりまとめられました。**

**そこで、この調理の民間委託試行最終報告についてまとめるとともに、これまでの直営調理員の取り組みなどについて紹介します。**

#### 【小学校給食調理委託試行】

福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会は、2013年8月に、「検証結果最終報告書」をとりまとめ発表しました。

福岡市は、小学校145校、児童数75,683人(2012年5月現在)で、小学校の学校給食はすべて自校(単独校)方式です。ちなみに、中学校は、69校のうち、4校が自校方式、特別支援校は7校中2校が自校方式であとは、センター方式です。センターは現在4つで各約10,000食規模となっていますが、今後3つのセンターに整備統合されることになっています。

小学校給食は、長年自校直営方式でしたが、コスト削減と民間委託化の推進の方針のもとで、学校給食調理の民間委託導入を決め、試行するとともに、検証を行ってきました。

試行は、大規模校(701～1100食)、中規模校(501～700食)、小規模校(301～500食)を各2校ずつ行ない、大規模・中規模・小規模の3校を各1社ずつ、計2社にブ

ロポーザル方式選定し委託契約を結んで行われ、検証委員会の検証は6回に渡って開かれました。委員会による訪問検証のほか、児童、教職員へのアンケート、保護者による試食・アンケート、栄養教諭、校長による評価、栄養教諭・直営の調理員による衛生検査、保健所による衛生検査、教育委員会による業務評価などをまとめて報告はまとめられています。

最終報告書の結論(総評)は、民間委託による小学校給食調理等業務は、学校給食法に基づく「学校給食衛生管理基準」等に従って適正に行われており、教育活動との連携も円滑である。総じて、民間委託によっても、これまでどおり「安全・安心でおいしい給食」が提供されていると認められる。

というものでしたが、いくつかの指摘がありました。

委託会社の問題点としては、これまでも他市町村で指摘されているように、従事者が1年間のうちにも入れ替わりがあり、「調理作業等の習熟度に個人差が見られる」点が指摘されています。

また、福岡市の小学校給食全体の問題として、「市全体の給食に関する施設や設備の改善を検討する必要がある」としています。

直営と委託における給食関係事務や負担については、「校長、教頭、事務職員は概ね減った」との評価ですが、栄養教諭は、負担が増えた事務として、「履行確認関係書類のチェック、備品・消耗品関係(調理器具の修繕・更新)、調理献立打ち合わせの指示書、物資関係(発注・交換等の連絡、月末処理など)」、減った事務として「作業動線図作成」を挙げており、また、学校運営面で

## （５）経費比較

### ①委託試行前後の経費比較

直営人件費（Ａ）と平成 25 年度の年間委託料（Ｂ）を比較すると、6 校合計で約 2,400 万円、1 校あたり約 400 万円の差額が生じた。

〔単位：千円〕

| 事業者名       | 学校名   | 予 定<br>食 数<br>[食] | 配置人員[人]<br>(直営→民間) |            | 直営人件費<br>(A) | 年間委託料<br>(B) | 差額<br>(A)-(B) |
|------------|-------|-------------------|--------------------|------------|--------------|--------------|---------------|
|            |       |                   | 常勤<br>正規           | 非常勤<br>パート |              |              |               |
| 一富士フーズサービス | 姪浜小   | 1,011             | 3→3                | 4→7        | 22,726       | 19,559       | 3,167         |
|            | 西花畑小  | 610               | 2→2                | 3→4        | 15,489       | 12,928       | 2,561         |
|            | 飯倉中央小 | 317               | 2→2                | 2→2        | 14,474       | 10,185       | 4,289         |
|            | 計     |                   |                    |            | 52,689       | 42,672       | 10,017        |
| 中村学園       | 鳥飼小   | 785               | 3→3                | 3→5        | 21,711       | 14,394       | 7,317         |
|            | 香椎下原小 | 665               | 2→3                | 3→4        | 15,489       | 13,155       | 2,334         |
|            | 板付北小  | 408               | 2→2                | 2→3        | 14,474       | 10,073       | 4,401         |
|            | 計     |                   |                    |            | 51,674       | 37,623       | 14,051        |
| 6 校合計      |       |                   |                    |            | 104,363      | 80,295       | 24,068        |

※平成 24 年度は年度中途の契約のため、平成 25 年度の年間委託料と比較した。

※直営人件費は、調理業務員、非常勤調理業務員の平成 22 年平均給与費（事業主負担分を含む）をそれぞれ 6,222 千円、1,015 千円として算出した。

※端数処理のため計が合わない箇所がある。

（図１）「報告書」より、委託費と直営人件費の学校ごとの比較

の児童とのコミュニケーション、学校行事への事業者の協力について、栄養教諭が調整役になっていることなどを挙げています。

経費比較について、報告書では直営人件費と年間委託料の比較で1校あたり約400万円の差額が出ており、経費削減効果が出ているとしています。

### ●経費比較はあい変わらず平均給与

「報告書」の経費比較では、6校の直営人件費と平成25年度の年間委託料を学校ごとに比較しています（図1参照）。注釈を見ると、「直営人件費は、調理業務員、非常勤調理業務員の平成22年平均給与費（事業主負担分を含む）をそれぞれ6,222千円、1,015千円として算出した」との記載があります。その結果として、6校合計で約2,400万円、1校あたり約400万円の差額が生じたとしていま

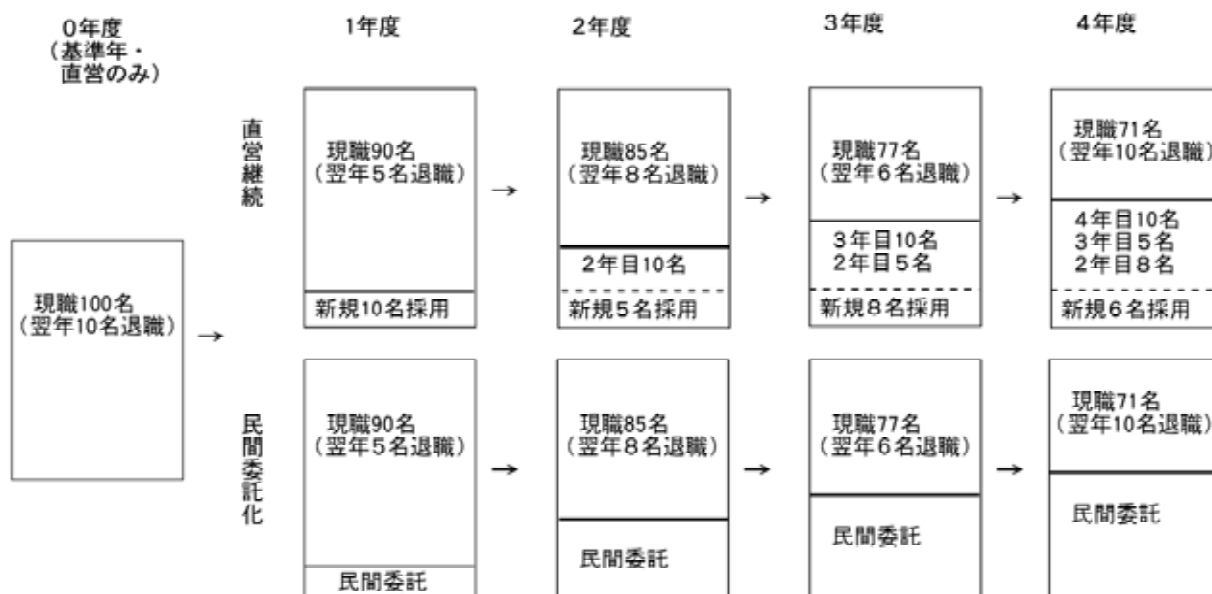
す。

学校給食ニュースでは、2000年に、調理と民間委託の経費の比較について「直営調理員の平均給与」は比較対象にはならないことを示しています。

簡単に説明すると、常勤正規職員の「平均」給与ではなく、「新規採用」給与との比較が必要です。一般に、調理の民間委託の前に、常勤正規職員の退職不補充とよばれる、新規採用の中止または、新規採用の抑制が行われ、その分を非常勤パート化していきます。

それにより、常勤正規職員の平均年齢は年々高齢化し、その結果、平均給与は徐々に高くなっていきます。

直営自校方式を続けるためには、1つの調理場には1名以上の常勤正規の調理員が必要です。そのため、欠員が生じたら、当然、常勤正規職員を「新規採用」する必要があります。「新規採用」を行わず、欠員分を「民間委



(図2)「学校給食ニュース」作成。直営と民間委託の経費比較の考え方

託」するのであれば、コストの差は、「新規採用」×必要人数＋非常勤パート×必要人数の年間給与との差になります。

図2は、話を簡単にするため、直営をすべて正規常勤職員であるとした場合のコスト比較の考え方を示したものです。

まず、直営の場合、退職者が10人いれば、翌年度には新規あるいは途中で新たに10人採用する必要があるま

す。その翌年に5人退職者がいれば、また5人を採用しなければなりません。

一方、退職者不補充しながら、民間委託する場合には、ちょうど、新規採用分の代わりに民間委託されることになります。つまり、民間委託と直営の経費を比較する時には、退職者不補充を基本にした場合、退職していない現職の直営調理員の給与は考えなくてもいいことになります。

つまり、1年目ならば、

**(直営) = 現職調理員人件費 + 新規採用調理員人件費**

**(民託) = 現職調理員人件費 + 民間委託費**

**差は、(民託) - (直営) = 民間委託費 - 新規採用調理員人件費**

2年目ならば、

**(直営) = 現職調理員人件費 + (昨年採用調理員 + 新規採用調理員) 人件費**

**(民託) = 現職調理員人件費 + 民間委託費**

**差は、(民託) - (直営) = 民間委託費 - (昨年採用 + 新規採用) 調理員人件費**

となります。

**(直営) - (民間) が、コスト削減部分となります。**

**この数字がマイナスならば、直営の方がコストが安いことになります。**

福岡市の経費比較も、1校あたり約400万円とありますが、これは常勤職員の「平均給与」から算出したものであり、適切な数字とは言えないと考えられます。

この他にも、直営校の場合には、栄養教諭・学校栄養職員が配置されていなくても、調理員が学校給食の運営を日々行っています。これに対し、民間委託の場合には、栄養教諭・学校栄養職員が配置され、負担の増した業務を行うことになります。その点も、「コスト」として見ておく必要があります。

### 【調理員の取り組み紹介】

福岡市の学校給食調理員は、福岡市役所現業職員労働組合学校給食支部として、調理業務の改善や調理員にできる食育を、「食育」の言葉がなかった頃から長年続けています。その主なものを紹介するとともに、2013年に調理員が各校でまとめた独自の食育の取り組みの具体的な事例を参考資料として一部紹介していきます。

#### ●対面声かけ

学校給食調理場は衛生管理上から子どもや他の教職員が中に入ることはできません。そこで、食器返却時に、子どもたち、教員等への声かけを行ない、その日の給食の感想や意見を受けながらコミュニケーションをはかる活動をしています。そこでの意見を、献立や調理方法の改善にも活用しています。

#### ●来て！見て！さわって！ 給食室大開放

学期の学校給食終了時や、土日祭日の学校開放日など、学校給食のない日を利用して、低学年生を対象に給食室を開放し、子どもたちに中を紹介する取り組みを行っています。学校の中の社会見学として、日頃食べながらも、窓越しにしか見ることのできない調理施設を見ることは子どもたちに好評だけでなく、給食への信頼、教員の給食指導への効果、信頼関係の構築など様々な効果が得られます。また、6年生に対して開放日に、衛生管理や調理の工夫などを説明するといった取り組みもあります。

#### ●教室訪問

毎月19日の食育の日に、教室を訪問し、「給食の先生」として、子どもたちへの給食指導を行うなどの効果を

上げています。新1年生の配食手伝い、ゲストティーチャーでの給食の仕事のお話などの例もあります。

#### ●ラッキー人参(型抜き)の取り組み

新1年生のはじめての給食や行事のときなど、学校生活の節々で型抜きのラッキー人参を入れることにより、給食へのわくわく感や、残食になりやすい人参への親しみなどをもたらす「食への演出」をしています。この取り組みは「花びら人参」として、全国に広がっていますが、福岡からはじまった取り組みで、現在は、花型、星型、動物、飛行機、車、ハートなど様々な型で使われています。



(大池小)

#### ●学校給食・思い出レシピ

卒業生に、「もう一度食べたい献立」を募集等おこない、レシピ集をプレゼントしています。保護者が子どもと一緒に作ったり、子どもが自分で作るなど、食への関心や料理を自分ですることへのきっかけづくり、親子料理のきっかけなどにつながっています。

#### ●学校行事への参加

入学説明会などの際に、学校給食についての説明や、学校開放日でのサンプル展示、試食会での調理だけでなく会への参加、交流給食への参加など、学校給食を「見える」姿にする取り組みを行っています。

#### ●技術向上の研修や自主的なとりくみ

献立調理反省会などで、新献立の調理技術の向上と、開発した調理技術(調理手順等)の共通化などを行っています。実技研修も行っています。



また、新たに導入される食材の安全性への検討や、遺伝子組み換え食品、放射性物質への対応、地場産食材の扱い、衛生管理、洗浄剤の安全性(石けん)などについても積極的に取り組んでいます。

### ●食育を業務へ

これらの取り組みを踏まえて、福岡市教育委員会は、平成25年度に「調理業務員による食育の試行実施」を行ない、給食室前での児童とのコミュニケーション、調理技術を生かした食材の切り方の工夫(ラッキー人参等)、残滓減に向けた取り組み、教職員間での情報共有、食に関するプリントの掲示を、業務としての全校試行と位置づけ、これまでの自主的な取り組みを業務に位置づける本格実施にはいります。

### ●ネットワークでの取り組み

福岡市には、約30年ほど続く「学校給食を考える福岡市連絡会議」があり、福岡市役所現業職員労働組合学校給食支部のほか、福岡市学校給食公社労働組合、福岡市教職員組合、福岡市母と女性教職員の会、I女性会議福岡、グリーンコープ生協ふくおかなど、様々な主体が参加して学校給食についての運動や交流を続けています。

調理の民間委託や中学校給食のセンター化の問題、食の安全性など様々な問題について市民運動との共闘が続いています。

今年で12回になる「来て！見て！食べて！学校給食」学校給食説明試食会は、この連絡会議などが、実行委員会形式で主催し、福岡市教育委員会が後援する形で、学校給食の後援、パネルディスカッション、試食などを通じて、市民や保護者に福岡市の学校給食や食育の取り組みを説明し、特に新入学生の保護者にとっては貴重な場となっています。

### 【食育の取組事例】

福岡市の調理員が研修のために作成したスライドから、いくつか具体的な取組を紹介します。  
元岡小学校…給食室の前の廊下の先が行き止まりで、子どもたちが素通りしてしまう場所にあるため、子どもたちに興味を持ってもらうためにと考えて、給食室ひろばを作



りました。まず、夏休みに錆びた扉などのペンキ塗りをし、100円ショップですだれを購入しました。明るくきれいになったところに、季節にあったものを掲示したり、学校や家庭にあるものなどを利用して展示しています。



展示するものが無い時などは真中のテーブルに遊びながら学べるものを用意しました。雨の日など、子どもたちはひろばに集まって来て遊んでいます。

野菜を身近に感じてもらうために野菜のお面を作って置いています。子どもたちに人気があります。



東吉塚小学校…食育クイズを給食室前の廊下に掲示。  
食材を展示し、そのレシピを家庭向けにアレンジして紹介(自由に持ち帰り)



東吉塚小学校 給食室

問題2.じゃがいもでんぷんから出来ている調理

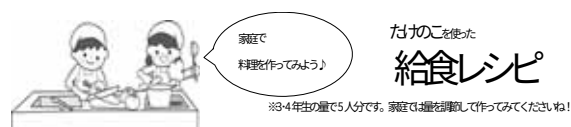
の粉を次のどれでしょう?

- ①白玉粉
- ②コーンスターチ
- ③片栗粉

実は、じゃがいもでんぷんは、  
胃腸にやさしいので、  
胃腸が弱い人にもおすすめです。



もともと片栗粉は、コリアンドリという植物から出来て  
いましたが、現在は、じゃがいもから作られているものが  
ほとんどです。



## ☆わかしる 若竹汁☆

☆材料☆

豆腐 100g かまぼこ 50g 青ねぎ 15g たかのこ 水煮50g 塩麹かめ15g

※だし汁 750cc

清酒 小さじ1 しょうゆ10g うすくちしょうゆ5g 塩 1.5g



☆作り方☆

※だしをとる。給食では、だし昆布ときじきを合わせて手作りのだし汁を作っています!!

豆腐・1cmのさいの目切り かまぼこ・食べやすい大きさに切る 青ねぎ・小に切り

たかのこ水煮・0.3cmのちよう切り 塩麹かめ・塩抜きして食べやすい大きさに切る

- ① だし汁・清酒・たかのこを入れて煮る
- ② かまぼこ・豆腐を入れ、しょうゆ・塩で味調える
- ③ わかめ・青ねぎを入れて仕上げる



若竹汁の食材、わかめとたかのこを使っています。給食では、塩麹かめとたかのこで作りま

香住丘小学校…季節ごとの展示。感想箱やクイズなどで紹介。



香住丘小

美和台小学校…展示とともに、パイナップルの本物を置いて「香り」を感じさせる。



美和台小



当仁小学校…野菜の種類(ここではトマト)にしぼって、展示、加工品の作り方、クイズなどを組み合わせ。



周船寺小学校…手書きの野菜イラストでどの部位を食べているのか紹介。今日の野菜の産地を地図で紹介する取組みも。



塩原小学校…展示・クイズは、食材だけでなく、食料自給率など、高学年向けののもの。



西新小学校…手紙ポストや返事の掲示、献立を個別に渡せるしくみと、年間の作成物をファイリングして利用。

## 西新小学校

・お手紙ポストを設置し、返事を掲示したり  
知りたい献立を個別に渡す



草ヶ江小学校…学級用のラベルを季節等で作り分け



大池小…折りたたみ式の展示台から給食室が見える。

## 用務員さんが作ってくれた展示台



25



高取小学校…回収の説明もイラストと写真で





下山門小学校…サンプルケース前の展示など実物や模型も活用。



席田小学校…原材料をまるごと展示



三苦小学校…  
展示で給食ができるまでをイラストを使って説明。季節ごとの貼り絵なども



有住小学校…配膳表に、展示を貼り付け。



筑紫丘小学校…お手紙には返事を付けて掲示



香椎東小学校…給食室大開放とお手紙ポスト



平尾小学校…給食室大開放はクラスごとに実施。オリジナルのキャラクターも。



西高宮小学校…にもオリジナルキャラクター。



同小学校1月の入学説明会サンプル展示





志賀島小学校…学校の梅の木を使って、梅ジュースをつくるのに調理員がサポート。



24年度の様子

馬出小学校…6年生最後の給食の日



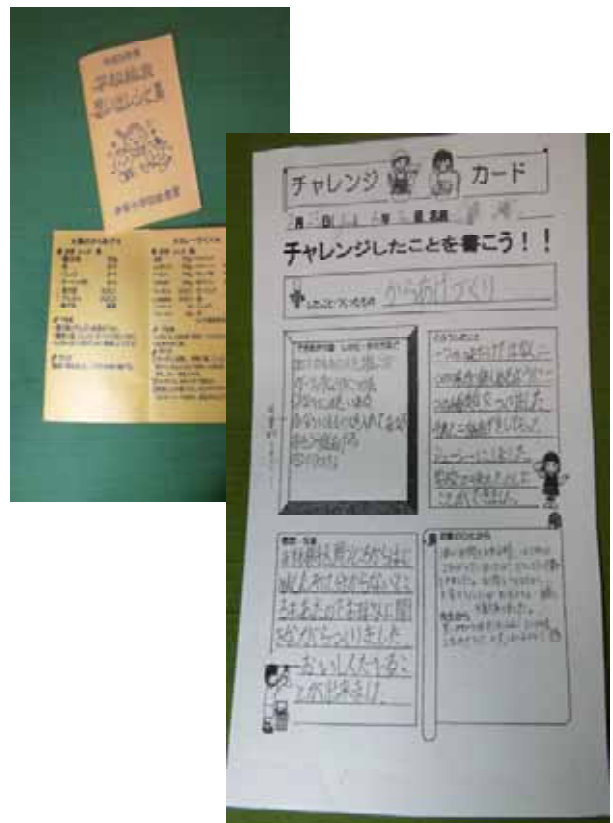
6年生  
最後の給食  
の日

片江小学校…卒業レシピ



赤坂小学校…卒業レシピと、6年生の家庭科実習。

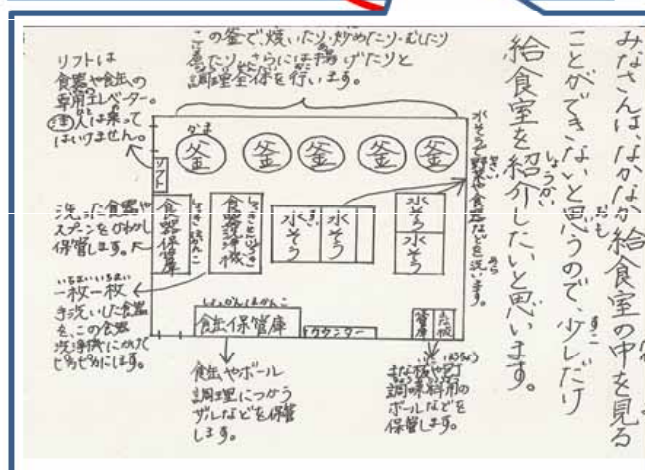
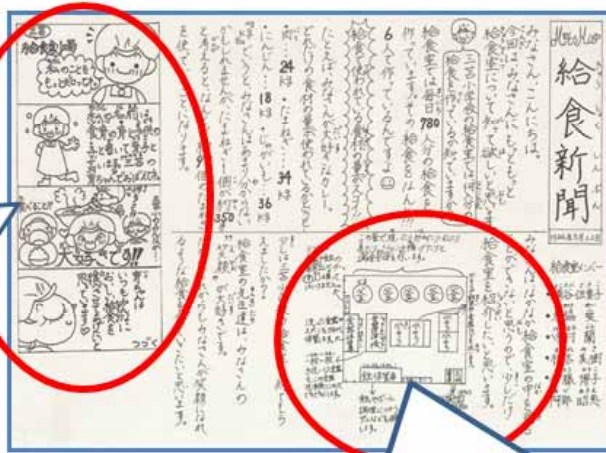
卒業レシピプレゼントを2月15日にあげました。ちょうど家庭科でのごはんづくりにチャレンジの実習があり、ぴったりのタイミングでした。レシピ集には、から揚げ、カレーライス、クリームゾットなどを載せました。家庭科の授業で、チャレンジしたことを書こう！という学習が行われました。掃除でも調理でもテーマは各自自由でした。その中で、レシピ集からから揚げをチョイスしてチャレンジした児童がたくさんいました。





(おまけ 三苦小学校の調理員作成)

## 給食新聞アップ



### 赤飯のゴマ塩について (気をつけてねメッセージ)



→右は、毎月食育の日用に発行されている給食だより  
(全小学校向けに、調理員の職長・食育指導班が作成)



## 時事 文部科学省

# 今後の学校給食における食育の在り方についての 中間まとめ

文部科学省は2013年5月に、今後の学校における食育の在り方に関する有識者会議を設置し、(1)現在の食育推進事業についての分析、(2)今後の学校における食育推進のための指導内容等の在り方、(3)関係機関・団体との連携の在り方、(4)その他についてとりまとめをしています。次年度(2014年度、平成26年度)予算要求の関係から、7月に「中間まとめ」が公表されました。

「6月に公表された日本再興戦略において、国民の健康寿命の延伸という観点から健康増進、予防、運動、食事指導などの分野が戦略市場創造プランのテーマとなっているが、学校における食育はその入り口として国民の健康生活の基礎を培うために重要な役割を果たしているという認識に立ち、国の成長戦略の中に学校における食育を位置付けていくことが必要である」との表現が入っており、食育を新たな産業分野として見ていることが明らかになりました。「公教育の市場化」にもつながりかねない視点であり、今後の動きに注意が必要です。

「今後の学校における食育の在り方」では、文部科学省の事業として、「スーパー食育スクール」(SSS)と「食育の教科書」を挙げています。「スーパー食育スクール」は、大学や企業と連携した食育プログラムによる数値化を行うこととしており、まさに、「戦略市場創造」の「入口」として、学校教育を利用するものとなっています。「食育の教科書」も、情報通信技術(ICT)の活用などが盛り込まれるなど同じ視点が含まれています。

一方、学校給食については、「生きた教材」としての評価は変わらず、中学校給食の促進、給食時間の確保について触れていますが、予算措置などについての言及はありません。

栄養教諭についても同様ですが、「食育に対する栄養教諭の役割を具体的に示す」ことが盛り込まれており、教材化の中で栄養教諭が学校給食と食育の在り方に対し、今後どのような役割を果たすのか、現場からの声が欠か

せません。

### (中間まとめ)より

#### 「スーパー食育スクール」(SSS)

現在の「栄養教諭を中核とした食育推進事業」を発展させ、「食とスポーツ」、「食と健康」、「食と学力」などテーマを明確にして重点的に取り組む「スーパー食育スクール(SSS)」を全国で指定する。SSSは、大学や企業と連携して科学的な視点を加味して新たな食育プログラムを開発し、効果の質的・量的評価を行う。その際、各学校においては具体的数値目標を設定し、パラメーターとする数値の「見える化」を図る。取組の成果が具体的に数値などで見えることは、子供たちの意欲付けにつながるほか、保護者の関心を高めることにも大変効果的である。そして「スーパー食育スクール」での成果をわかりやすく国民へ広報を行うことで、国民運動としての食育の推進にも寄与する。

例えば、地域の生産者と連携した体験活動を核として地域と学校が連携して食育推進に成果を上げている事例や、大学の研究室が協力して小・中学生の生活習慣・体力・身体特性などの実態調査を行い体力低下防止と健全育成促進に取り組んでいる事例、学校の食育の取組に企業の栄養士が協力している事例などがこの新規事業のモデルとなる。

また、現在の事業は小・中学校が中心であり、高等学校における食育の取組は十分とは言えない。20代、30代の朝食欠食を改善させ、次の世代の親となる高校生への食育の取組を充実させることが重要である。そこで、高等学校においても食育活動をモデル校として展開する「スーパー食育ハイスクール」構想も考えられる。高等学校は地域や小中学校と連携する幅広い可能性を持っており、農業に関する学科、家庭に関する学科、総合学科などの特色を生かしての食育への取組も可能である。

これまでのモデル事業では、取組が学校現場任せに

なっている面があることから、文部科学省が農林水産省、厚生労働省等の関係府省庁との連携を図ったり、関係機関との連携のモデルを示したり、教育委員会の役割を明確化したりすることにより、効果的な事業とすることが必要である。

### **「食育の教科書」**

各学校間の取組の温度差を解消するためには、学校現場で食育を指導するための「食育の教科書」のような教材の在り方についても研究をする必要がある。現在、文部科学省では「食生活学習教材」の作成・配布を行っているが、その在り方を見直し、日本の食糧生産や食への感謝の心などについても取り上げた「食育の教科書」のような教材を作成することが必要である。また、教材の形態については情報通信技術(ICT)を活用したネットラーニングができるような仕組みや動画を活用した教材などについても研究し、より積極的な活用が図られるようなものを研究する必要がある。

## **今後の学校における食育の在り方について (中間まとめ) 概要**

本中間まとめは、食育の基本的考え方と食育に関する事業・取組についてを中心として中間的にまとめたものである。今後更に検討を行い、本年12月を目途に最終報告をまとめる予定である。

### **1 食育の基本的考え方について**

#### **(1) 食育の目的について**

「食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資する」(食育基本法第2条抜粋)を再確認し、各学校における取組をつなぎ、点から線へ、そして多様な関係者が連携・協力しながら国民運動として食育を推進していく必要がある。

#### **(2) 食育の場・対象について**

家庭、地域へのアプローチ方法を始め、学齢期前から高校以降も食育の場・対象として幅広く捉え、様々な角度

からの取組を行っていくべきである。

### **(3) 食育の視点について**

従来より学校における食育の視点としてきた6つの観点(①食事の重要性、②心身の健康、③食品を選択する能力、④感謝の心、⑤社会性、⑥食文化)を基本としつつ、様々な社会状況に応じた多角的な視点を持って取り組むこととする。

## **2 今後の学校における食育の在り方**

### **(1) 食育に関する事業・取組について**

平成26年度以降の文部科学省の事業として、「スーパー食育スクール(SSS)」と「食育の教科書」の2つを提案する。

「スーパー食育スクール」(SSS)

現在の「栄養教諭を中核とした食育推進事業」を発展させ、「食とスポーツ」、「食と健康」、「食と学力」などテーマを明確にして重点的に取り組む「スーパー食育スクール(SSS)」を全国で指定する。関係府省庁と連携して取組を推進する。

「食育の教科書」

各学校間の取組の温度差を解消するためには、学校現場で食育を指導するための「食育の教科書」のような教材の在り方についても研究をする必要がある。

### **(2) 食育に関する指導内容・方法について**

次期学習指導要領の改訂を視野に入れて検討する。

### **(3) 学校給食の充実について**

地産地消などで学校における食育の「生きた教材」である学校給食の一層の充実を図る。

### **(4) 栄養教諭の配置・役割について**

栄養教諭の計画的な配置拡大をしていくことが必要。

### **(5) 家庭へのアプローチについて**

学校での取組を通じて家庭へアプローチしていくことが必要。

### **(6) 地域へのアプローチについて**

栄養バランスのよい学校給食を「給食グルメ」として官公庁や企業の食堂で提供することで、食育や学校給食への関心を高める。地域の人材を食育のコーディネーターとして参画してもらうことも今後の検討課題である。



## 時事 文部科学省

# 食物アレルギー対応についての中間まとめ

**2012年12月に東京都調布市の小学校で起きたアレルギー児のアナフィラキシーショック死亡事故を受けて、文部科学省は、「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」2013年5月に設置、3回の議論を経て、7月29日に中間まとめを発表しました。**

この中間とりまとめは、調布の事故を受けて「学校給食」の視点を中心にとりまとめられています。

そのため、「学校安全」全般の中でのアナフィラキシーショック等の緊急時対応のあり方についてではなく、あくまでも食物アレルギーでのアナフィラキシーショックとエピペン注射についての理解・対応に絞られています。たとえ食物アレルギーとアナフィラキシーショックの問題に限ったとしても、それは学校給食だけに起きるわけではありません。日常の学校生活や学校行事のなかでも起きる可能性はあります。

また、学校給食のあり方についても、食物アレルギーによるアナフィラキシーショックを防ぐことは重要ですが、中間取りまとめ本文にわずかに触れられているとおり、学校給食の施設、設備、人員、さらには、食材費（給食費）の対応を抜きに、「献立作りの段階からリスクを減らす」ことを取り上げるのは、学校給食の質の低下につながりかねません。事実、「調査研究協力者会議」で示され、その後調布市が発表した「調布市食物アレルギー事故再発防止検討結果報告書」では、施設設備の対応とともに統一献立の検討なども記載されています。

そのほか、国のガイドラインも、全国の調理場施設設備や運営方法の実態にそぐわないことをきちんと認識しているとは言えません。

食物アレルギー児はもちろん、すべての子どもの命を守ることが最優先ですが、その結果、学校給食の教育としての質が低下するとすれば、学校給食のあり方そのものにも関わる重要な問題です。「学校安全」のあり方、「学校給食」のあり方、「アレルギー対応」のあり方について、本中間まとめを、それぞれの立場で考えていくことが必要

です。

以下、「中間まとめ」から「今後の対応の基本的な考え方」「再発防止に向けた具体的取組」を転載します。

## 2 今後の食物アレルギー対応における基本的考え方

調布市の事故を受けて、食物アレルギー対応については社会的にも大きな課題として認識されることとなった。学校現場では、これまで一部の教職員を除いては食物アレルギーの意識が低かったことも指摘されるが、今回の事故の後、栄養教諭や養護教諭、食物アレルギーの児童生徒を受け持つ担任のみならず、校長等の管理職を含めて全ての教職員にとって関心が高まっている。

一方で、学校現場や家庭、さらには医療の場において、食物アレルギー対応への不安が出てきており、学校の中には、学校給食における対応に躊躇（ちゅうちょ）するような状況があるという指摘もある。

学校給食における食物アレルギー対応については、「ガイドライン」に記載されているとおり、「食物アレルギーの児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しむことを目指すことが重要」であり、「学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないことを前提として、各学校、各調理場の能力や環境に応じて食物アレルギーの児童生徒の視点に立ったアレルギー対応給食を提供することを目指して学校給食における食物アレルギー対応を推進する」という考え方の下にこれまで進められてきた。本会議として、改めてこの考え方を再確認することとし、今回の事故を契機に、各学校現場での食物アレルギー対応がより前進するよう議論を進めていくこととしたい。

その際、各学校における対応の現状として、医学的根拠に基づかない必要以上の対応や複雑な対応をしている学校も見受けられるという指摘もあるが、こうした対応は危機管理の観点から望ましくないことをしっかりと認識し、適切な対応を促すことが重要である。

そのためには、調布市での事故は全国どここの学校でも

起こりうる事故であるという認識の下、個々の教職員の責任を求めるのではなく、組織として対応していくことが重要である。特に、給食実施責任者である市町村教育委員会や学校における責任者である校長が危機管理意識を持つことが必要である。また、学校における給食施設・設備面の課題や栄養教諭等の配置等人員面の課題などもあり、国や自治体レベルでの役割も整理することが必要である。

このため、今後、最終報告に向けて、次のような点を議論して具体的な方向性を示していくことが必要である。

○文部科学省、都道府県教育委員会、市町村教育委員会（給食の実施主体）、学校という各主体がそれぞれどのような役割を果たすべきか。

○各主体が関係機関、団体との連携をどのように図るべきか。（医療機関、救急機関等）

○学校内における連携（校長、担任、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭等）をどのように図るべきか。それぞれの役割分担はどのように考えられるか。

### **3 再発防止に向けた具体的取組**

#### **(1)「ガイドライン」の活用**

平成20年に作成・配布された「ガイドライン」に関して、日々様々な児童生徒の指導や管理に直面している教職員にとってきちんと読み込む余裕がないことや、医学の素人である教職員にとってこうした「ガイドライン」を理解するのが難しいことなどから、それを十分に学校で活用できていないことが問題であると指摘された。

このことは、学校現場での食物アレルギー対応への意識の問題や「ガイドライン」の周知方法に大きな要因があると考えられ、改めて「ガイドライン」の活用の徹底を図ることが重要である。さらに、文部科学省、各教育委員会が、配布後、学校でどのように対応しているかという把握をきちんとしていなかったという課題もある。

また、学校給食における食物アレルギー対応は、単独調理場か共同調理場、または児童生徒数、食物アレルギーを有する児童生徒の数によっても対応が様々であることや、現在アレルギーを有する児童生徒がいないという場合であっても、新規で発症する場合も少なくないことにも留意する必要がある。

このため、各学校がこの「ガイドライン」に基づき、それぞれの学校の個々の状況に見合ったマニュアル作りを促進することや、全ての教職員がこの「ガイドライン」の内容

を理解するためには、分かりやすくまとめた資料を作成することも必要である。特に、緊急時対応としては、「ガイドライン」に示されている内容を現場の教職員がすぐに見て分かるような資料があると有効である。

さらに、「ガイドライン」は作成後5年以上経過しており、本会議の最終報告や食物アレルギーに関する新しい医学的知見を入れての改訂が必要である。

また、各学校での「ガイドライン」の活用状況については、文部科学省として、本年初めて全国的な実態調査を実施することとしており、こうした状況の把握やその結果を踏まえた適切な対応を文部科学省や各教育委員会が行っていくことも重要である。

このため、今後、最終報告に向けて、次のような点を議論して具体的な方向性を示していくことが必要である。

○「ガイドライン」に基づき、各学校では具体的にどのようなマニュアルを作成すべきか（緊急時の対応を含む）。また、その作成のための手引き等を作成して示す必要があるか。

○教職員にとって理解しやすい「ガイドライン」を分かりやすくまとめた資料はどのようなものか。また、改訂すべき「ガイドライン」の内容はどのようなものか。

○「ガイドライン」の活用状況を把握し、必要があれば改善を指導する仕組みが必要ではないか。（その際の文部科学省や各教育委員会等の役割を含む）

#### **(2) 研修**

教職員が「ガイドライン」の内容を理解するために研修の役割は大変重要である。現在、文部科学省、各教育委員会等が実施する研修会・講習会や各学校における校内研修においても食物アレルギー対応に関して実施されているが、今後より一層充実していくことが必要である。

具体的には、校長等管理職、一般教員、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、調理員など職種に応じた研修が必要である。特に、食物アレルギー対応を学校として判断する校長等管理職の研修は重要である。また、それぞれの学校で全教職員を対象にした校内研修の実施を進めることや市町村教育委員会や校長が教職員に対して研修の受講を促していくことが必要である。

また、食物アレルギーに関する知識や経験を有する専門家による研修が望まれるが、地域によってはそうした専門家がなかなか見つからないという指摘もある。

さらには、現場にとって役に立つ実効性のある研修、

緊急時の対応ができるような研修が必要であり、全校的な訓練を行うことも有効である。

このため、今後、最終報告に向けて、次のような点を議論して具体的な方向性を示していくことが必要である。

○研修の内容、研修の機会、研修の受講促進など、今後の改善が必要な点は何か。

○専門家が少ない地域において継続的な研修を行うための有効な方法はあるか。(DVDの活用等)

○緊急時の研修・訓練の効果的な実施方法はないか。(各学校で行われている救急講習会活用も方策の一つ)

### **(3) 学校給食における対応**

具体的な学校給食における対応として、①事前の対応、②日常の対応、③アナフィラキシーが発症した場合の対応に分けて整理した。①事前の対応では、管理指導表の作成、保護者との面談、教職員や児童生徒間での情報共有について、②日常の対応では、献立作り、調理、配送、配膳について、③アナフィラキシーが発症した場合の対応では、「エピペン」の使用、消防署との連携について、調布市の報告等を踏まえ、次のような課題が指摘された。

#### **①事前の対応**

・管理指導表の作成に当たり、主治医・学校医、学校・保護者との共通理解を図る必要がある。その際、特に各教育委員会と医師会との連携を深めていくことが重要である。

・医師の診断と保護者の要望が異なる場合があり、学校としての適切な判断と対応が必要である。このためには教育委員会としての統一方針を示すことも有効である。

・教職員間の情報共有を徹底すべきである。(記録方法、継続的活用等)

・異なる学校段階(幼稚園、保育所、小学校、中学校等)との情報共有を進めるべきである。

・本人・保護者の了解の下、同じクラスの児童生徒や保護者同士との情報共有も大切である。(食育における指導の在り方を含む)

#### **②日常の対応**

・献立作りの段階からリスクを減らしていくことが必要である。

・献立作り、調理、配送、配膳など各プロセスの単純化が必要である。

・個々のプロセスにおける留意事項を具体的に明示することが必要である。

#### **③アナフィラキシーが発症した場合の対応**

・「エピペン」の使用に関しては、医学の素人である教職員にとって、その使用の判断を行うことは困難であり、学校現場において不安がある。

・日頃からあらかじめ消防署との間で情報共有を行うなど連携をしておくことが重要である。

このため、今後、最終報告に向けて、次のような点を議論して具体的な方向性を示していくことが必要である。

○それぞれの課題に対して、どのように改善していくことが必要か。

○実態調査の結果等から望ましい対応として各学校に周知すべき参考事例があるか。

○関係機関・団体等との連携はどのように促進すべきか。(医師会、消防署等)

○「エピペン」の使用に関する正しい理解を促進するための情報提供の在り方はどうあるべきか。(本年7月に日本小児アレルギー学会が発表した「一般向けエピペンの適応」を参照)

## **学校給食ニュース 155号**

発行:学校給食ニュース

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@member.daichi.or.jp (購読・会費等)

E-mail desk@gakkyu-news.net (内容・投稿等)

## **学校給食ニュース発行団体**

●全日本自治団体労働組合・現業局

千代田区六番町1 (電話03-3263-0276)

●日本教職員組合・生活局

千代田区一ツ橋2-6-2 (電話03-3265-2175)

●日本消費者連盟

新宿区西早稲田1-9-19-207 (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をお願いします。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。