

2. 新たな学校給食センターにおけるアレルギー対応について

2-1 現状と検討委員会で進めてきた協議事項について

	現在のアレルギー対応	整備計画検討委員会協議事項
調理場	パーティションによる仕切り ➡アレルギー対応食調理中は、他の調理工程は一旦停止となる	完全別室 ➡他の調理との同時進行が可能
注意事項	アレルギー物質の微量混入(コンタミネーション)の可能性がある	専用室での調理となるため、微量混入(コンタミネーション)が無い
イメージ	 	 
対応品目	乳・卵 ※そば・落花生は調理に使用しない	安全・安心を原則と考えたとき、対応品目を増やすことは不安材料となるため、対応品目は従来通り【乳・卵】のみではないか (第9回検討委員会協議内容)
提供回数	月2～3回	専用調理室の設置に伴い、提供回数を増やし、幅広い献立を作ることができるのではないかと (第9回検討委員会協議内容)

2-2 学校給食食物アレルギー対応検討委員会（R5.1.17開催）からの意見概要

委員	新たな学校給食センター整備に関するご意見
医師代表	給食センターの段階まではコンタミネーションの無い調理が可能になると思うが、アレルギー重度になると、蒸気だけでも反応がでることがある。 新たな学校給食センターの専用調理室に関しても、空調がダクトで他の調理室と繋がってはいは意味が無い為、設計段階で留意する必要がある。

委員	対応品目、提供回数に関するご意見
PTA 代表	現場の大きな負担とならないのであれば、対応品目・提供回数の両方とも、なるべく増やしたらよいのではないかと。
アレルギー疾患のある保護者代表	アレルギー対応品目を可能な限り増やしていただきたい。
養護教諭代表	最も怖いのは事故が起こる事。 提供回数も、対応品目も現状のままで継続すべきではないかと。
栄養教諭代表	安全との天秤にかけると、安全を重視することになる。 献立作成において、対応品目を増やすと、調味料等に多くの制限がかかるため、多くの献立制限が出てくることになる。

いただいた意見から考える新たな給食センター整備におけるアレルギー対応の方向性(案)

- 新たな学校給食センターでは、アレルギー対応の環境整備、設備の充実を図り、より安全性の確保されたアレルギー対応食を提供します
○施設設計の中で、空調に関しては他の調理場の蒸気が入らないような仕組みを検討すること
- アレルギー対応の児童生徒数が十分に対応できる広さの専用調理室とします
○増加傾向にあるアレルギー対応児童生徒数がある程度見越した設計とすること
- 学校給食の提供は「安全性」を最優先とします
 - ・文部科学省の学校給食におけるアレルギー対応指針に明記
 - ※同様の内容を12月策定の基本計画にも改めて明記したところ
 ○対応品目と提供回数については、増やすことにより学校側の安全性の確保が難しくなるため、引き続き「安全性」を最優先として対応を検討していくこと