



酒井はやみ 議員  
(日本共産党  
幕別町議員団)

**問** どの子にも、安全でおいしく、楽しい給食を

**答** 学校給食は、食に関する正しい理解と判断力を養う重要なものと認識している

**問** 町の学校給食は、地場産や国産食材を積極的に取り入れるふるさと給食を充実させるなど努力が重ねられ、子どもたちからも「おいしい」「楽しみ」と言う声が聞かれる。

同時に、食材の安全性や食育の在り方など、保護者からさまざまな関心や改善を望む声が聞かれる。加えてこの物価高騰のもとで、今の給食が保護者の負担を増やすことなく維持できるのか、など不安の声もある。

どの子にも安全でおいしく、楽しい給食を提供できるよう、保護者にとっても給食費を負担に感じることなく子育てできるように、以下伺う。

- (1)アレルギー対応について
- ①食物アレルギーを持つ児童生徒数は。欠食している児童生徒にも提供できる給食にするには。
- ②アレルギー反応が出た場合の対応について教職員間で研修は。
- (2)給食について、児童生徒の声を聞く仕組みは。

(3)栄養教諭の活動内容は。学校に1人の栄養教諭の配置を。

(4)食材高騰のもと、必要な栄養を提供する対策は。保護者の負担軽減を。

**教育長**

- (1)①食物アレルギーを持つ児童生徒数は232人であり、学校を通じて献立ごとに作成した「鶏卵」や「乳製品」「小麦」などのアレルギーン物質を記載した内容を配布し、対象となる児童生徒がアレルギーン物質を摂取しないように対応している。食物アレルギー対策としては、「国内で表示が義務付けられている特定原材料7品目」と「表示が推奨されている特定原材料に準じる21品目」の原材料を含まないアレルギーフリー食材や「乳、卵、小麦」を持ち込まない専用工場で製造された食材など食物アレルギーに対応した食材を選定し使用している。
- ②学校給食におけるアレルギー対応は、アレルギーン物質を摂取しないことで安全性を確保し、全ての

教職員が連携して共通認識をもって対応することが重要と考えている。

栄養教諭が中心となつて、アレルギー反応による症状や呼吸困難など複数の症状が現れアナフィラキシー症状となる可能性のある児童生徒を把握し、校内研修で全ての教職員が情報を共有している。

(2)栄養教諭が実施している学校の給食時間訪問では、配膳量の確認や喫食時間が多く確保できるように配膳時間の短縮に向けた指導や、味付けや全体量などの意見も聞いている。

中学3年生を対象に実施しているリクエスト給食のアンケート調査では、主食となる米飯や麺類、副食のおかずや汁物について「味付け、量、硬さ」の項目に分けて調査を実施し、栄養教諭間で共有し、以後の献立や味付けに役立て改善に努める。

(3)各学校における総合的な学習、家庭科、道徳などで、児童生徒の発達段階に応じて、食事の重要性、心身の成長や健康の保持増進の上

で望ましい栄養や食事のとり方、食品を選択する能力、生産者への感謝の心、食事のマナーなどの社会性、地域の産物や食文化についての指導のほか、給食時間における栄養指導を行っている。

専任の栄養教諭の配置については、公立小中学校は、県費負担教職員であり、北海道教育委員会に定める教職員定数配置基準に基づき、給食調理の実施形態や給食実施児童生徒数に基づき配置されているところで、今後も、3人の栄養教諭により食育の推進を務める。

(4)学校給食費の改定による保護者負担を求める考えは現段階ではなく食材の選定や献立の工夫により、これまでどおりの量や栄養バランスを保持した学校給食を提供できるよう努める。

**再質問** コロナ禍で浮き彫りとなつた貧困の実態による学校給食の重要性について、町の認識は。

**答** 学校給食は、子どもたちが自分の力で食をコントロールしていく自己管理能力や食習慣を培う上で非常に大切なものと認識している。

