

令和 8 年度刈谷市学校給食アレルギー対応給食事業実施委員会議事録

開催日時 令和 8 年 7 月 2 2 日（水）午後 3 時 3 0 分～午後 4 時 1 5 分

開催場所 刈谷市役所 3 階 3 0 1 会議室

出席者

委員 刈谷南中学校長、かりがね小学校長、富士松南小学校長、双葉幼児園長、

刈谷南中学校 P T A 代表、かりがね小学校 P T A 代表

刈谷医師会代表、刈谷市薬剤師会代表、刈谷アレルギー児の会代表

刈谷東中学校養護教諭、教育部長、学校教育課指導主事

オブザーバー 教育長

事務局 教育総務課長、学校給食センター所長、所長代理、主査、栄養教諭 2 名

1. 教育長あいさつ

2. 議題

(1) 令和 7 年度学校給食アレルギー対応状況について（資料 1-1, 1-2）

過去 5 年間の学校給食アレルギー対応人数（令和 8 年 5 月現在）及び令和 7 年度鶏卵除去・代替実施状況について（資料 1-1）

1. 「過去 5 年間の学校給食アレルギー対応人数」。各年度 5 月現在の人数の記載で、全体的に増加傾向を示す。2. は「令和 7 年度の鶏卵除去及び代替食の実施状況」。除去食 2 食、代替食 1 7 食の計 1 9 食を提供した。

令和 8 年度食物アレルギーを持つ児童生徒一覧表について（資料 1-2）アレルギー児童生徒の在籍人数は、中学校 3 0 6 人、小学校 5 8 6 人で昨年より 3 1 人の減。このうち、アナフィラキシー症状がある児童生徒が、中学校で 4 7 人、小学校で 7 8 人の計 1 2 5 人で 1 6 人の増、エピペンを携帯しているのが中学校で 5 0 人、小学校で 8 2 人の計 1 3 2 人で 2 0 人増となっている。

弁当の一部対応、全部対応というのは、鶏卵、飲用牛乳他のアレルギーが原因で給食を取ることができない児童生徒が、給食の代わりに弁当を持参することである。

この後の項目は、アレルゲンごとにそのアレルギーを持つ児童生徒の人数を記載しており、アレルゲンに関する調査について集計をしたものである。

上段のアレルギー物質は、「食品表示基準」で法令上表示された「特定原材料」8品目と「特定原材料に準ずるもの」20品目の計28品目について掲載した。状況としては、小学校・中学校共に果実類とナッツ類が多くなっている。

【質疑】

なし

(2) 令和8年度学校給食アレルギー対応給食事業計画について（資料 2-1～2-7）

アレルギー対応の流れについて（資料 2-1）

10月上旬に食物アレルギーに関する調査を、学校を通じて全ての保護者に依頼する（資料 2-2）。

11月中旬に調査用紙を保護者から回収し、アレルギー対応を希望する保護者に「学校生活管理指導表」を渡し、医師に記入してもらうよう依頼する（資料 2-3）。

1月から2月に「学校生活管理指導表」を元に各学校で面談を行う。

3月下旬に対応を決定する。

【毎月の対応として】

翌月分の鶏卵アレルギー対応食予定献立表（資料 2-4）

献立材料一覧表（資料 2-5）

食物アレルギー詳細献立表（資料 2-6）

アレルギーを持つ児童生徒の保護者に学校を通じて配布し、どの食材にどんなアレルゲンが使われるか判るようする。

【鶏卵の除去代替食の実施】

卵料理に替わる料理（代替食）を調理し、学校名と氏名の入った専用の容器に入れ配送する。学校に届いたら職員室に運ばれ、職員室で児童生徒に渡す。その時、職員が鶏卵アレルギー対応食受渡し確認表（資料 2-7）で確認

し、渡し間違えが無いようにする。

児童生徒は自席に戻り、除去・代替食を自分の食器に入れ、喫食する。

令和 8 年 4 月に消費者庁から「カシューナッツ」が「特定原材料に準ずるもの」から「特定原材料」に変更、「ピスタチオ」が「特定原材料に準ずるもの」に追加する通知があり、資料 2-2 裏の「2 食物アレルギーの原因食品は何ですか」において、カシューナッツを「特定原材料」に変更、そしてピスタチオを「特定原材料に準ずるもの」に追加している。

この表示については 2 年間の移行期間が設けられており、本市の学校給食においては、令和 9 年度から対応できるよう現在検討を進めているところである。資料 2-8 は、現時点での詳細献立表の素案であり、今後も対象が増えていくことも想定し、記載内容を見直し、給食に使用しない「くるみ、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイ」については記載を省略し、ピスタチオを追加する案としている。

【質疑】

Q： アレルギー対応について、結局何が変わるのか説明して欲しい。

A： 調査（スケジュール）や毎月の対応、除去食及び代替食の実施方法について変更はない。

3. その他

重大な事故には至らなかったものの、アレルギーを持つ児童生徒への給食提供において、危険を伴う可能性があった、給食のアレルギー対応におけるヒヤリハット事例（令和 7 年度）を紹介した。

これらを教訓に、文部科学省や愛知県の『食物アレルギーの手引き』を活用しながら、安全な給食提供体制を構築することの重要性を強調した。

【要望】

・牛乳アレルギーに関して、牛乳の無配膳対応を継続しているとのことだが、

乳を含むメニューの回数を減らすことや卵の除去や代替食と同様に乳の除去・代替食の対応をお願いしたい。

【質疑】

Q： 飲用牛乳はカルシウム摂取のため重要であるが、乳アレルギーの子どももいることから牛乳の替わりとなる食材があるか。

A： 骨ごと食べられる小魚や子持ちししゃも、加圧により骨ごと食べられるいわしの煮つけといった食材を提供している。牛乳や乳を使った献立だけでなく、魚など他の食材からもカルシウムを摂取できるよう工夫している。地場産物など様々な食材を採り入れたいという思いもあり、金額面の制約もある中で、摂取できるカルシウム量や飲料として摂取できる点において牛乳が優れており、安心安全な給食提供のために日々模索している状況である。

Q： 原則として、パン・麺の日は毎週水曜日との認識で良いか。7月14日(火)にクロスロールパンの提供があり、対応を慌てたので確認したい。

A： 原則は水曜日であるが、変更する月もある。7月は16日が給食最終日という中で、1学期最後の給食として、子どもたちに人気のメニューを提供しました。また、毎月19日を中心に「地元の旬を味わう日」としており、この献立が水曜日から火曜日にずれ込んだ形である。