

様式第1（第15条関係）

会 議 録

会議の名称	令和6年度第2回和泉市学校給食食物アレルギー対応検討委員会
開催日時	令和7年2月18日（火） 午後2時00分から
開催場所	和泉市役所 5A会議室
出席者	<ul style="list-style-type: none"> ・和泉市学校給食食物アレルギー対応検討委員会委員 森委員長、梶浦委員、森委員、大吉委員、紀野委員、宮岡委員、森本委員 ・事務局職員 佐々木室長、濱田課長、古川総括主幹、光本総括主査、福井主事
会議の議題	（1）和泉市学校給食食物アレルギー対応について
会議の要旨	令和6年度第1回で把握した学校現場のアレルギー対応、二者択一の考え方や委員会での意見を踏まえ、事務局が二者択一にかかる課題や対策を整理し、それを基に議論を行い、委員会としての意見を整理した。
会議録の作成方法	<input type="checkbox"/> 全文記録 <input checked="" type="checkbox"/> 要点記録
記録内容の確認方法	<input type="checkbox"/> 会議の議長の確認を得ている <input checked="" type="checkbox"/> 出席した構成員全員の確認を得ている <input type="checkbox"/> その他（ ）
その他の必要事項（会議の公開・非公開、傍聴人数等）	会議公開（傍聴者0名）
審 議 内 容 （発言者、発言内容、審議経過、結論等）	

事務局	<p>【 開会挨拶 】</p> <p>委員の出席状況より本審議会が成立していることを報告。</p>
森委員長	<p>【 進行 森委員長 】</p> <p>それでは、次第に沿って進めてまいります。</p> <p>これまで、学校給食における食物アレルギー対応として、安全性を確保するため、原因食物の完全除去の運用に向け、議論を重ねてまいりました。</p> <p>私たち委員の任期も今年度末を持って終了となりますので、本日は、委員会として二者択一にかかる方向性を示すことができればと考えております。どうぞ忌憚のないご意見をいただきますよう、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、議論を進めてまいりたいと思います。</p> <p>前回の委員会では、学校現場におけるアレルギー対応、いわゆる多段階対応の状況と学校現場の二者択一に対する考え方を把握し、皆様から様々なご意見をいただきました。その内容を踏まえた、二者択一にかかる課題や対策について、事務局で整理をお願いしておりましたので、事務局から報告をお願いします。</p>
事務局	<p>二者択一の実施にあたっての課題や対策について、事務局で整理した内容をご報告させていただきます。</p> <p>前回の委員会では、二者択一の実施については、児童生徒及び保護者の理解が必要。献立を考える側も二者択一に適応した献立作成や選品が必要。大豆アレルギーは大豆、豆腐等大豆加工品、豆乳、みそ等調味料と多く、どこで線引きするかで、食べられる献立数が変わるので統一すべき。児童生徒及び保護者の負担が増えないように配慮した検討が必要。乳糖不耐症の取り扱いについて検討が必要。かに、えび、マヨネーズ、ナッツ類、落花生、そば等の給食にでない食材について明記してほしい。乳アレルギーについて、パンのみ可という段階を設定してもいいのではないか。というご意見等がございました。</p> <p>次に、調査事項、再検討事項をご覧ください。これまで、主食となるパンについて、二者択一による影響が大きいとのご意見を踏まえ、スキムミルク抜きパンを提供できないか検討してまいりました。</p> <p>前回の会議において、パン研究班を立ち上げ、栄養価の検証を行った結果、乳抜きパンは作れるが、製造工場の機械で一部洗浄できない箇所があり、同じ製造ラインで乳類を使用したパンを製造しているため、完全に乳の混入を避けることはできない旨の通知が大阪府学校給食会からあったことをご報告させていただきました。</p> <p>その報告を受けて、同工場で製造している自治体全てが乳抜きパンにな</p>

<p>森委員長</p>	<p>れば、専用ラインを作ってもらふことは可能かパン工場に確認すること、提供するパンの方向性について、栄養教諭部会、養護教諭部会で再度議論していただきたいというご依頼をいただいております。</p> <p>この経過を踏まえ、二者択一を進めるにあたっての課題としては、(1) 主食となるパンの対応をどうするか。(2) 二者択一での原因物質除去対応の方法をどうするか。(3) 二者択一の実施時期をいつにするか。(4) 乳糖不耐症などアレルギー疾患でない場合の返金対応をどうするか。(5) 給食で使用しない食材の明記をどうするか。(6) より多くの児童生徒が同じ給食を喫食することができるよう、更なる献立の工夫をどうするか。という、6つの課題があると考えております。</p> <p>事務局から、二者択一の実施にあたり整理が必要な課題を挙げていただきました。本日は、ただ今説明のあった課題について、議論をしてまいりたいと思います。</p> <p>それでは、まず、(1) パン（主食）の対応についてです。</p> <p>これまで二者択一の議論を行う中で一番の課題であったのは、乳のアレルギーを有する子どもが、主食であるスキムミルクが入ったパンを食べられなくなることの影響が大きいということでした。そこで事務局に、スキムミルク不使用のパンの提供が可能かどうか、検証をお願いしました。</p> <p>前回の会議において、パン検証班による検証結果と、大阪府学校給食会からの通知について報告いただき、スキムミルクが入っていないパンを製造することは可能であるが、100%安全なパンを提供することはできないことがわかりました。</p> <p>そこで、主食であるパンが食べられなくなる影響が大きいことを踏まえ、引き続き、乳のアレルギーを有する児童生徒にパンを提供するのであれば、100%安全なパンとは言えないが、原材料に乳が入っていないパンに変えれば安全性は高まるのではないかという意見が出されたため、再度、栄養教諭や養護教諭の先生方に、今後、提供するパンの方向性について議論をお願いいたしました。併せて事務局には、パンを製造している工場に対し、パンの提供を受けている全ての自治体が乳無パンを希望すれば、乳無パン専用の製造ラインを作ってもらふことは可能なのか、確認をお願いしております。</p> <p>それでは、まず、完全な乳無パンの製造は可能であるのか、事務局から報告をお願いします。</p>
<p>事務局</p>	<p>パンの提供を受けている全ての自治体が乳無パンを希望すれば、乳無パン専用の製造ラインを作ってもらふことは可能なのか、パン工場と大阪府学校給食会に確認いたしました。結論から申し上げますと、乳無パン専用</p>

	<p>の製造ラインを作ることはできないということでした。その理由につきましては、大阪府学校給食会がとりまとめる各市町村からの購入希望申請に基づき、提供量と工場の製造能力を考慮し、毎年、パンを納入する事業者の割り当てを決めていることから、工場や当該工場が納入する市町村を固定することはできないため、確実に乳無パン専用の製造ラインを確保することはできないということです。</p>
森委員長	<p>必ずしも、毎年決まった工場からパンが納入される訳ではなく、また、その工場が納入する市町村も毎年変わる可能性があるため、その工場が納入する市町村と調整し、確実に乳無パンを製造するラインを確保することは難しいという説明であったと思います。</p> <p>それでは次に、今後、提供するパンの方向性について、栄養教諭部会で検討いただいた結果を報告願います。</p>
紀野委員	<p>栄養教諭部会としては、現状のパンで二者択一の方で対応していきたいと考えます。栄養教諭部会では今まで何度も話し合い、大阪府のガイドラインに沿った対応が一番安全であり、矛盾が生じるような対応は取るべきではないという意見となりました。乳無パンを提供するとなれば、乳が一部含まれているかもしれないパンは食べるのに、乳が少し含まれているココアクリームは出しませんというのは、矛盾が生じると思います。</p>
森委員長	<p>次に、養護教諭部会で検討いただいた結果を報告願います。</p>
森本委員	<p>養護教諭部会としては、乳成分を抜いても乳除去対応パンとして提供できないのであれば現状のパンでいいのではないかと、乳成分を抜いてしまうと乳除去対応パンでないことを保護者に説明するのが難しくなるのではないかとこの意見がありました。また、二者択一については、実施する方針に変わりはないですが、乳除去対応パンの実施ができるタイミングでの開始が望ましいのではないかと。その前段階として、パンを含む乳全て不可、パンは食べるがその他の乳は不可、飲用乳のみ不可という三段階での対応ができないかという意見がありました。</p>
森委員長	<p>ありがとうございました。</p> <p>それぞれご報告いただきましたが、提供するパンについては、この後、事務局から説明がありますパンの対応を踏まえて検討する必要がありますので、その内容を聞いた上で、改めて皆さまからご意見をお伺いしたいと思います。</p> <p>それでは、資料に戻りまして、(1) パンの対応について、事務局より説</p>

事務局	<p>明願います。</p> <p>これまで皆さまから、原因物質の除去対応のうち、主食となるパンについては、影響が大きいとのご意見をいただいていたことから、他の食材とは別に対応方法を検討する必要があると考えており、その対応については、2つパターンが考えられます。</p> <p>1つ目は、乳アレルギーのある児童生徒は、パンの喫食を不可とする完全除去。2つ目は、生活管理指導表に基づき、個別の対応を行う多段階対応。ただし、提供するパンについては、リスク低減を図るため、原材料に乳成分を入れずに製造したパンを提供する。の2つのパターンです。なお、繰り返しになりますが、2つ目のパターンのパンでも100%安全とは言えません。</p>
森委員長	<p>先ほどの栄養教諭部会、養護教諭部会の報告では、現行の乳入りパンを提供するというものでしたが、ただ今の事務局の説明では、仮に多段階対応するとしても、リスクを低減させるため、原材料に乳成分を入れずに製造したパンを提供するというものでした。</p> <p>それでは、これまでの報告や説明を踏まえ、パンの対応について、皆さまのご意見をお伺いしたと思います。</p> <p>まず、先ほどの栄養教諭部会、養護教諭部会の報告では、現行の乳入りパンを継続するというご意見でしたが、事務局から説明のあった2つのパターンを含め、どのような対応が良いと思うか、あらためて栄養教諭、養護教諭の委員にお聞きしたと思いますが、よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、栄養教諭の紀野委員いかがでしょうか。</p>
紀野委員	<p>アレルギー対応において、最優先すべきことは安全性であって、今まで保護者に乳アレルギーでもパンは食べられるという聞き取りを行い喫食可としてきた多段階対応は、危険なことだったと思います。それをこの委員会でより安全な方法を考え、決断していかないといけないのに、乳が含まれる可能性がある乳無パンを喫食可とすることは危険であり、多段階対応にするというのは、安全な選択ではないと感じます。より多くの児童生徒に給食を食べさせたいという気持ちは栄養教諭全員が持っていますが、それは、安全、安心の上に成り立つものであって、不安定なパンを個人的に栄養教諭としては提供できません。保護者に対してもどう説明していいのか分かりません。保護者の負担が増えるということは十分わかっていますが、「原材料としては乳成分を入れていないけれども、入っているかもしれない不安定なパンですが、喫食しますか。」と、保護者に説明するのは難しいと思います。</p>

宮岡委員	<p>二者択一を進めていく必要があることは十分わかっていますが、紀野委員同様、乳無パンの説明をする時に、保護者に不信感を持たれないかが心配です。コンタミの以上の乳が混入する可能性があるのであれば、何のために乳無パンにしたのかという意見があってもおかしくないと思います。今は、乳無パンであっても乳が入る可能性があるということを理解していますが、時間が経ち、人が変わるときちゃんと伝えていけるか自信がないので、そんな不安定なパンに変えるのは反対です。</p>
森委員長	<p>宮岡委員は②ということですか。</p>
宮岡委員	<p>②で、パンは現状の乳ありパンです。</p>
事務局	<p>和泉市が指定している量以上の乳が混入する可能性について、現在のパンでもあり得るということは、補足させていただきます。</p>
森委員長	<p>現在のパンであっても、乳無パンであっても、どのくらいの乳成分が混入するかはわからないということですね。わかりました。 では、次、森本委員いかがでしょうか。</p>
森本委員	<p>事務局から、現在、乳アレルギーでパンを喫食している児童生徒の数を教えてもらい、市内全体で94人が飲用乳不可でパンを喫食しているそうです。各学校で、その保護者全員に二者択一を開始した際、パンは食べられませんという説明をするのは厳しいので、②の多段階対応の方がいいと思いますが、乳が混入するリスクについては、各校が和泉市内で統一した説明ができる体制を作らないといけないと思います。</p>
森委員長	<p>現状を踏まえたお話だったと思います。先ほどの話では、現状のパンでも乳無パンでもどれくらい乳成分が入っているかわからないということでしたが、乳無パンになれば確実に減るという捉え方でいいですか。</p>
事務局	<p>混入する可能性としては、そう考えています。</p>
森委員長	<p>今よりはリスクは低いですが混入の可能性はあるということですね。現在のパンも多くの乳成分が混入している可能性があるということですか。</p>
事務局	<p>可能性はあります。恐らく、生活管理指導表に記載されている喫食可能な量を抛り所に、パンの喫食可・不可を判断していると思いますが、市が指定している量以上に混入する可能性があるため、それぞれのパンに入っ</p>

	<p>ている乳の量を明言することはできません。</p>
森委員長	<p>梶浦委員いかがでしょうか。</p>
梶浦委員	<p>小児科医としては、アレルギーのある方には、混入の可能性があるパンは除去すべきというのが一般的な回答となりますが、現在の多段階対応を急に変えるのは難しいように思います。</p> <p>前回の会議では、製造機械のほとんどの部品は洗浄しているとの説明もありましたので、乳無パンを製造した場合、乳成分が多く混入することはないと思いますので、安全を重視しつつ、徐々に完全除去に向けて取り組めれば良いのではないのでしょうか。</p>
森委員長	<p>ありがとうございました。</p> <p>それでは、保護者の立場として、森委員いかがでしょうか。</p>
森委員	<p>先生方の子どもたちに安全安心に給食を食べてほしいという思いが伝わってきました。その思いが、アレルギーのある子どもをお持ちの保護者に伝わればよいなと思います。保護者の方々も、子どもたちの安全のために先生方がここまで話し合いをしているということを知れば、納得するのではないのでしょうか。</p> <p>保護者としては、安全に給食を食べさせたいという思いがあるので、「令和何年度までは多段階対応を行います、令和何年度からは完全除去にします」というような移行期間を設ける方が保護者は受け入れやすいと思います。</p>
大吉委員	<p>梶浦委員、森委員が言うように、どこかで区切りは必要と思います。完全除去にするとしても、現在、パンを食べている子どもについては、多段階対応を行う期間が必要であると思います。</p>
梶浦委員	<p>森本委員がおっしゃった 94 人の飲用乳不可でパンを食べている方は、生活管理指導表に記載されている乳の喫食制限量を踏まえたうえで食べているものと思いますが、一方で、飲用乳がダメでパンも食べていないという方はどのくらいいるのでしょうか。</p>
森委員長	<p>事務局は人数を把握していますか。</p>
事務局	<p>現在、資料を持ち合わせていませんが、飲用乳だけが不可という方が多いと思います。</p>

紀野委員	本校では、乳除去対応しているのが5人です。全て不可は2人で、後の3人は診断書に基づいていますが、パンやヨーグルト、ジャムは喫食可という状況です。
森委員長	本校ではそういう状況ですが、養護教諭の先生方も状況を把握しておられればお聞かせください。
森本委員	本校は2人が乳除去対応をしていて、パンを1人は食べていて、1人は食べていません。
宮岡委員	乳除去対応の児童生徒が7人おり、パンが食べられない児童は3人です。
梶浦委員	牛乳除去はいくつか段階があるかと思います。生活管理指導表にきちんと喫食可能な量が書かれており、それに基づいて、パンは喫食可とされているということであれば、乳成分が入っているパンを提供したうえで多段階対応を行い、段階的に安全性を高めていく方が良いのではないのでしょうか。
森委員長	森委員、大吉委員、今のご意見を聞かれて何かご意見あるようでしたらお願いします。
森委員	「乳除去だけど100%安全ではない」という説明は、保護者の不信感に繋がるかもしれません。それよりも乳が入っているパンを食べるのか、食べないのか、選択できる方がいいと思いました。
大吉委員	乳成分抜きのパンにした場合、先生方の説明がすごく難しいのではないかと思います。どこまで食べていいのか、診断書を書いてもらう方が安全だと思います。
事務局	<p>補足ですが、資料でお示しした②の乳無パンについては、アレルギー対応のパンではないことから、現在、パンを食べていない乳アレルギーのある児童生徒には絶対に提供しないというのが大前提です。</p> <p>そのうえで多段階対応とする場合において、現在、パンを食べている児童生徒のパンを乳無パンに変えることにより、現状よりは安全性が高まるのではないかとということをお示ししています。</p> <p>ただし、②については、前回の会議でご指摘がありましたとおり、栄養価が低下する課題はございます。</p>

紀野委員	<p>栄養面の話がありましたが、前回の委員会でカルシウムがどれだけ減るかという資料をお示ししましたが、月4回のパンが全て乳無パンになった場合、スライスチーズを1枚付けるとか、大豆なら140グラム足す等の対応を行わないと補えません。</p> <p>スライスチーズ1枚付けるくらい簡単ではないかと思われるかも知れませんが、毎週、スライスチーズになってしまうと、乳アレルギーのある児童生徒は食べられませんし、いちごジャムを楽しみにしている児童生徒もいるのに、スライスチーズを出すことによりいちごジャムが食べられなくなり、大勢の児童生徒の食の幅を狭めてしまうことにもなると感じています。もちろん、そこは、私たちが工夫して献立を作成していくことは十分わかっていますが、カルシウムが含まれている食材というのはある程度限られています。色々な食材も高騰している中で、工夫にも限度を感じます。</p>
委員長	<p>ありがとうございます。</p> <p>皆さまのご意見としては、パンについて、将来的には完全除去を目指すけれども、現状のパンで多段階対応を行うというのが、一番多いように思います。しかしながら、栄養教諭部会からは「完全除去」にすべきであるとの意見も出されました。</p> <p>そこで、この場は一旦保留とし、事務局が改めて各委員の意見を聴取したうえで、委員長の私が、本委員会の最終的な意見を取りまとめたと思いますがいかがでしょうか。</p> <p style="text-align: center;">(異議なし)</p>
委員長	<p>それでは、事務局においては、確認した各委員の意見を整理し、私の方まで提出をお願いします。そのうえで、本委員会としての意見を作成したいと思います。</p> <p>なお、各委員から出された意見については、全委員と情報共有を図っていただきますよう、お願いします。</p> <p>次に、(2)原因物質除去対応の方法について議論を行っていきたいと思います。まずは、事務局より説明願います。</p>
事務局	<p>本市では、昨年改訂した、和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引きにおいて、原因食物の完全除去対応を原則としているところではありますが、資料には、本市における学校給食の実情等を踏まえたうえで考えられる対応パターンを記載しています。</p>

	<p>パターン①は、完全除去で原因物質全て除去します。パターン②は、魚は魚種、口腔内アレルギーは食材の種類で喫食の可否を判断することとし、その他は完全除去。パターン③は、魚・口腔内アレルギーはパターン②と同様、大豆は多段階対応、その他は完全除去。パターン④は、除去食がある乳・卵のみ完全除去、その他は多段階対応を行うというものです。</p> <p>なお、その下の欄には、参考として現行の運用を記載しております。</p> <p>次に、その下には、各対応パターンにおける安全性や実施した場合に生じる影響等を比較した表を記載しておりますが、その下の想定パターンの考え方をご覧ください。</p> <p>パターン①は、最も安全性は高いです。一方で、これまで喫食していたのに喫食できなくなる献立が生じるため、代替食の持参が増えることが想定されます。パターン②は、魚・果物・野菜等の喫食不可食材について、食物アレルギーの発症実績を踏まえて、食材の種類ごとに判断するとしたものです。パターン①と比較して、保護者等の理解は得やすいと考えられますが、安全性は低下します。パターン③は、魚・果物・野菜等については②と同様で、大豆については、専門医によりますと、食材によって発症の有無が異なり、また、大豆の使用頻度が給食実施日の7割と高いことを踏まえ、多段階対応としたものです。喫食できる給食の種類は増え、代替食の持参の増加は抑制できると考えられますが、安全性はさらに低下することとなります。パターン④は、乳・卵のみ完全除去とするものですが、除去食があるため、比較的影響は少ないですが、事故発生リスクは①～③と比較すると高いと考えます。</p>
森委員長	<p>ただ今の説明に基づき、パンを除いた他の食材について、原因物質除去対応の方法をどのようにするのか、検討してまいりたいと思います。</p> <p>①は完全除去。②と③は、魚、果物、野菜について、食物アレルギーの発症歴のある食材のみを喫食不可とするものですが、③については、大豆について、専門医の見解と給食での使用頻度を踏まえ、段階対応とするもの。④は、卵・乳以外は多段階対応ということで、①、②は現行より、各段に安全性は高まるけれど、大豆が喫食不可となると、かなり、食べられない給食が増え、保護者の負担が増える。④は、現行より、卵・乳に関しては、安全性は高まるということかと思えます。</p> <p>このことについて、何かご意見はございませんか。</p>
森本委員	<p>乳糖不耐症の飲用乳のみ不可というのはありますか。</p>
事務局	<p>乳糖不耐症はアレルギーではないので、この考え方とは別で診断書が出れば対応しないといけないと考えています。</p>

森委員長	お一人ずつ、どのパターンがいいかお伺いしたいと思います。ご意見や理由等ございましたらお願いします。紀野委員からお願いします。
紀野委員	難しいところですが、②か③になるかと思っています。大豆は本当に使用頻度が多く、色んな加工状態の大豆があるので、③の方が妥当と考えます。②になるなら、返金対応を手厚くしてあげるなどして補うというか、返金対応も多段階にするなど手厚くしないと大豆アレルギーをお持ちの児童生徒はかなり食べられなくなると思います。
森委員長	確かにそうですね。大豆は7割の日で使用しているという現状を踏まえてということですね。それでは、宮岡委員お願いします。
紀野委員	大豆アレルギーの対応をしたことがないので、イメージが湧かないですが、味噌や麻婆豆腐にも入っているので、③が妥当と思います。 豆乳、豆腐等色々あるので大変と思いますが、主治医に明記してもらい、それに基づいた対応が良いと思います。
森委員長	森本委員いかがでしょうか。
森本委員	③が妥当と考えます。魚種によってアレルゲン量が違ったり、ヒスタミンで症状が出るということもありますので、魚種での対応が良いと思います。大豆も使用頻度が7割あるので、全て食べられないとしてしまうと、給食を食べられない日がほとんどということになってしまいます。
森委員長	森委員いかがでしょうか。
森委員	先生方が一番安全に対応できる方法が良いと思います。
森委員長	大吉委員いかがでしょうか。
大吉委員	和泉市の現状を考えると③です。
森委員長	物価高騰で大豆の使用頻度が増えているという状況を踏まえ、③でまとめさせていただいてよろしいでしょうか。
	(異議なし)

森委員長	<p>それでは、パンを除いた他の食材における除去対応について、パターン③、魚、果物や野菜類、大豆は、食物アレルギーの発症歴のある食材のみを喫食不可、その他は完全除去とすることを本委員会の意見として決定いたします。</p> <p>次に、(3) 実施時期について、事務局より説明願います。</p>
事務局	<p>学校給食の安全を最優先に考えますとなるべく早い時期での実施が求められるところですが、実施にあたっては、事前に児童生徒や保護者に対し、丁寧な説明が必要となります。資料には、会議の前半でも挙げさせていただきましたが、実施までに必要な対応として、返金対応、給食に使用しない食材の明記、より多くの児童生徒が同じ給食を喫食することができるよう、更なる献立の工夫といった課題に対し、対応する必要があります。</p> <p>また、児童生徒や保護者への周知等にかかる各種書類の作成、学校現場における体制づくりといった対応も必要です。</p> <p>こうした環境を整えるためには、一定の期間を確保しなければなりませんので、その点も踏まえて二者択一を実施する時期の目標を立てる必要があると考えます。</p>
森委員長	<p>実施までに決定が必要な課題として挙げられている、返金対応、使用しない食材の明記、献立の工夫への対応については、本委員会で議論することは難しい内容であると思います。</p> <p>まず、返金対応について、これは給食を運営する和泉市学校給食会において検討いただくべき課題であると思いますので、本委員会としては、当該案件について、和泉市学校給食会において議論いただきたい旨を意見として具したいと思いますが、いかがでしょうか。</p> <p style="text-align: center;">(異議なし)</p>
森委員長	<p>それでは、本委員会の意見として、その旨を述べてまいりたいと思います。</p> <p>次に、「給食に使用しない食材の明記」について、これは『栄養教諭部会』で検討いただきたいと考えますが、紀野委員、それは可能でしょうか。</p>
紀野委員	<p>栄養教部会で事前に話をしまして、現時点ではアレルギー表示を求められている 28 品目の食品に関して、これは使います、使いませんとするのが明記しやすいのではないかという意見でした。</p>
森委員長	<p>その対応で、よろしいですか。</p>

森本委員	<p>それでいいかと思います。</p>
森委員長	<p>それでは、この件については、栄養教諭部会で議論いただきたい旨を本委員会の意見として具してまいりたいと思いますが、いかがでしょうか。</p> <p>(異議なし)</p>
森委員長	<p>本委員会の意見として、その旨を述べてまいりたいと思います。</p> <p>最後に、献立の工夫について、これは、給食の献立を作成していただいている献立予備会議で検討いただく必要があると考えるところですが、この点についても紀野委員、献立予備会議で検討いただくは可能な案件でしょうか。</p>
紀野委員	<p>はい。今後より多くの児童生徒が食べられるように検討したいと思いません。</p>
森委員長	<p>ありがとうございます。</p> <p>食材の高騰など厳しい状況で、今も様々な工夫を行っていただいている中、これ以上の工夫は本当に大変だとは思いますが、この件については、栄養教諭部会で議論いただきたい旨を本委員会の意見として具してまいりたいと思いますが、いかがでしょうか。</p> <p>(異議なし)</p>
森委員長	<p>特にご意見はないようですので、本委員会の意見として、その旨を述べてまいりたいと思います。</p> <p>そして、実施時期ですが、これらの課題をクリアするには、事務局の説明にもありましたが、一定期間を要するものと思います。</p> <p>早期に実施するという点では、令和8年度からできれば良いのですが、令和8年度の入学説明会までの約半年余りで全ての課題をクリアすることは、なかなかタイトであると考えます。</p> <p>そのことから、本委員会の意見としては、令和9年度には二者択一が実施できるよう取り組まれない旨の意見としてはどうかと考えますが、いかがでしょうか。</p> <p>(異議なし)</p>

森委員長

特にご意見はないようですので、本委員会の意見として、その旨を述べてまいりたいと思います。

本日の委員会で議論し、決定した事項のほか、学校給食会・栄養教諭部会・献立予備会議への依頼事項につきましては、委員長である私が意見書としてとりまとめを行い、委員皆さまにご確認いただいたうえで、市に提出したいと思います。

パンについては、事務局が改めて各委員の意見を聞いたうえでとりまとめを行いたいと思いますので、よろしく願いいたします。

本日で委員会は終了となりますが、委員皆様におかれましては、引き続きご協力くださいますよう、よろしくお願いいたします。

それでは、これで、本日の案件は全て終了いたしました。長時間、ご議論いただきありがとうございました。

最後に、もう少しお時間をいただき、ご挨拶をさせていただきたいと思います。

これまで、委員の皆さまとは、和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引きの見直しについて検証を行い、昨年1月に、委員会の答申内容を反映した手引きが改訂されました。

そして今年度は、課題として残っておりました二者択一の実施にかかる議論を行い、一定の道筋をつけることはできたと考えております。これも一重に、皆様のご協力の賜物と存じます。

皆様とこうして議論をさせていただいた経験を、学校現場でのアレルギー対応に生かしていきたいと考えております。

委員皆様におかれましては、今後も子ども達の健やかな成長にご尽力くださいますことをお願い申し上げまして、委員の任期最後の委員会にあたりましてのご挨拶とさせていただきます。本当に皆様、ありがとうございました。それでは、本日の会議を終了させていただきます。

進行を事務局にお返しします。

【 閉会挨拶 】

【 閉 会 】