

# 東京都の 学校給食

No.428 平成26年11月15日

編集・発行

公益財団法人  
東京都学校給食会

〒113-0021

東京都文京区本駒込5-66-2

TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099



- 1…取組紹介 杉並区立井草中学校
- 3…誤食事故ゼロを目指した、  
学校給食における食物アレルギー対応
- 5…給食会だより

<http://www.togakkyu.or.jp>

取組  
紹介

杉並区立井草中学校

心と体を育てる食育を

目指して

校長 大野 正人  
栄養教諭 青山 純子



「ランチルーム」

290人が入る日当たりの良いスペース

はじめに

杉並区立井草中学校は、創立66年目を迎える生徒数512人の区内最大規模の中学校です。杉並区の北西部にあり、近隣は農地や雑木林、昔ながらの家屋も残り、静かな住宅街に囲まれています。

本校は平成19年に地域運営学校に

食育の中核となる給食

●生徒の実態

指定され、学校運営協議会(CS)や学校支援本部(〇(えん))を中心に、地域・保護者・教職員が連携し生徒の育成に取り組んでいます。食育の面でも、学校支援本部の「食育サポーター」が、地域の特色ある食文化を生徒に伝え、新年度最初の給食「お花見お弁当給食」では、地域の方々が生徒と一緒に桜の木の下でお弁当給食を食べています。

また、本校は特別支援学級「1組」設置校として、通常学級1年生との交流給食も行っています。色々な人々と交流し、楽しく会食をすることで、教育目標の「豊かな心」につながる食育が展開できると考えています。

今年度、給食の残菜率が減少し、約半数が苦手なものも頑張っって食べようとするなど、生徒の食に対する意識が高まっています。しかし、中学校を卒業すると同時に義務教育を修了し、その後大半の生徒は給食を食べる機会も無くなります。3年間の給食を通して「食事の基本的な形

式」や「健康を考えて食事をしようとする心構え」が身に付くように、給食の献立もねらいをもって作成しています。献立は、ご飯を中心とした和食が多く、旬の食材や行事食を積極的に取り入れて、毎日の「給食メッセージ」で紹介しています。

### ●給食時間の過ごし方の工夫

手間をかけて作った給食を、十分味わって食べてもらいたいと、給食時間の過ごし方も工夫しています。中学校の給食時間は30分間程度と短く、「食べたかったのに時間がなかった」という生徒の声も聞きます。給食開始15分までに「いただきます」ができるように、給食委員が給食当番や学級全体に声掛けをしています。栄養教諭も全学級を見回り、給食の準備はスムーズか、アレルギー対応食が確実に提供されているかなど、毎日様子を観察し、生徒に声をかけています。

### ●地場野菜デー

杉並区は、全校で区内農産物を給食に取り入れる「地場野菜デー」があります。1年に2〜3回あるこの取り組みでは、生徒が地域の産物に興味をもてるように、農家の人や調理師の様子などをプリントで紹介しています。葉つきのにんじんを職員室



「給食メッセージ」

毎日給食時間に放送されます

前に展示すると、生徒は興味津々で見えています。「今日の給食が楽しみです」という声を聞くと、おいしく調理しようという給食室でも意欲が高まります。



「地場野菜デーの給食」  
夏野菜のかき揚げ・みそ汁・枝豆  
(区内産人参・玉ねぎ・枝豆)

### ●本校独自の食育テキスト

#### 「まめでね」

#### ●「まめでね」とは

本校は食育テキスト「まめでね」をもとに食育を推進しています。「まめ」は食品の豆の他にも、「健康で暮らす」「よく働く」という意味があります。食の時間を大切にすること、自分の体に入る食べ物に関心をもつことで、生徒に自分の食生活の



「まめでね」

本校の食育の取り組みが一冊にまとめられています

責任をもって欲しいという願いから、平成22年に作成しました。3年間の食育計画や教科での取り組みなどが分かりやすく記載されているので、今後も食育のテキストとして活用していきます。

### ●「食育だより」の活用

毎月19日の「食育の日」には、「食育だより」を発行し、朝学活の時間に学級担任が食育の指導を行っています。この日の給食は和食のメニューとし、調味料を除くすべての食材を国内産に指定して、日本の農産物や旬の食材を紹介します。また、この中のコラム「今月の講話」は「まめでね」の内容を取り上げています。各学級担任はこのコラムを見て、自分の食体験を生徒に伝える良い機会になっています。



「食育だより7月号」

毎月食育の日の朝学活で読み合わせをします

### ●教科と連携した食育の取り組み

栄養教諭として、主に技術科・家庭科等と連携して食育の授

業を行っています。

家庭科では、一日の献立作成や調理実習、食文化の授業で栄養教諭が携わりました。食文化の単元では、給食が生きた教材となるように、各月の献立表から日本の行事食を探す学習活動を取り入れました。

技術科では、江戸東京野菜の栽培に挑戦しました。東京大越ウリと雑司ヶ谷ナス、寺島ナスの3種類を屋上菜園に植えました。7月に収穫し、夏休みの課題「ウリ・ナス before after」で、調理前のウリ・ナスの観察と、それぞれを料理した感想などをまとめました。



「技術科」

雑司ヶ谷ナスと寺島ナスの栽培に挑戦

### ●おわりに

本校では、さまざまな場面で食育を進め、給食時間の過ごし方や残菜率が大きく改善されました。しかし、生徒が心も体も健やかに、望ましい食生活を送るためには、まだ取り組む課題はあると考えています。栄養教諭が配置されている利点を生かして、教職員、保護者、地域という人のつながりで、組織的に食育を推進していけるように今後も取り組んでいきたいと思えます。

取組紹介

# 誤食事故ゼロを目指した、 学校給食における食物アレルギー対応

昭和大学医学部小児科学講座 今井 孝成

## 我が国の小児食物アレルギーの実態 (図1)

昨年度の文部科学省調査で食物アレルギーの有病率は4・5%、アナフィラキシー(アレルギーが原因で全身性に強い症状が誘発される病態であり、時にショックとなり命を落とすこともある)は0・48%に増加していた。食物アレルギー患者は、今や学校に必ずおり、その頻度はひとクラスに一人程度まで増加してきている。何故いま学校現場で食物アレルギー対応を進めなければならぬのか?それは患者がそこにたくさん居て、重篤な症状を惹起する可能性が高いから、これに尽きるのである。

## 学校における食物アレルギー対応に関する文部科学省の提言

調布での事故を受け、文部科学省は専門者会議を招集し、昨年度報告書をまとめた。その中で今後の学校におけるアレルギー対応の方向性を以下のように示している。即ち、学

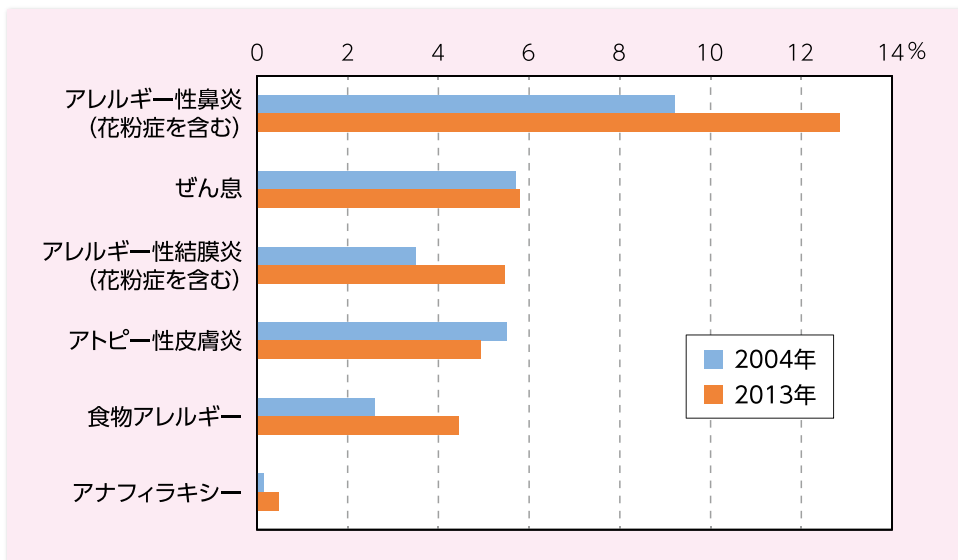


図1 児童生徒のアレルギー疾患有病率(2004年と2013年の比較)

校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、アナフィラキシーを起こす可能性のある児童生徒を含め、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めることを目指すこ

①情報の把握・共有  
事故につながるリスクを低減し、患児らを守り、教職員の不安や負担の軽減に繋がり、また主体的に対応するきっかけになる。

とが重要である。

そして、学校での管理を求めるアレルギーの児童生徒に対しては、「ガイドライン」に基づき、医師の適切な診断による学校生活管理指導表の提出を必須にするとともに、実際の対応についても、学校生活管理指導表に基づき、徹底すること。である。

## 学校における具体的な対応

### (1) 3つのステップ

これらの方針を成就するために、報告書ではその対応を3ステップに分けて示している。

### ② 事故予防

現場では給食提供における各段階の工程をチェックし、事故リスクを評価し、予防策を検討するべきとする。

### ③ 緊急時対応

どんなに事故予防に腐心しても、事故は起きうるものであるという考え方を教職員間で共有し、誰もがエピペン®注射を含めた緊急時対応が出来る心構えと、組織的な取り組みが必要であるとする。

### (2) 具体的な視点

この3ステップを成就するために、5つの視点から具体的な指針を報告書では示している。それは①ガイドライン・学校生活管理指導表の徹底②研修の充実③安全給食の提供④緊急時対応⑤環境整備である。今回は紙面の都合でその一部を示す。

### ① ガイドライン・学校生活管理指導表の徹底

ガイドラインや指導表の活用促進、エピペン®注射についてより積極的な取り組みが必要である。特に管理指導表に関しては、対応が必要な児童生徒においてはその提出を必

須とすること。また管理職の理解促進を特に進める必要性がある。また一部の職員(栄養教諭や学校栄養職員、養護教諭、担任など)に負担させず、食物アレルギー対応委員会を設置し、その中で議論すること。またその結果を全ての教職員に周知し、主体性を持たせることが重要である。

②安全給食の提供  
ガイドラインに基づいた効果的な

給食管理の在り方や、調理場の整備(施設整備や人員等)、栄養教諭の配置拡大の方策等について早期に検討すべきである。

特に学校給食で優先されるべきことはその「安全性」の確保であり、保護者や主治医の求めることに対応することではないことを改めて再認識するべきである。この安全性を確保するために、

(i)正しい診断を患者に求めること  
保護者の申請に基づいた対応は、往々にして必要のない対応に繋がる。学校生活管理指導表の運用、つまり医師の診断に基づく対応を徹底し、対応すべき児童生徒に資源と人材を集中させる。

(ii)除去食対応を基本とし、さらに二極化対応を行うこと  
牛乳アレルギーで説明すれば、従来の除去食では、A君は牛乳完全除去、Bさんは乳加工食品までは食べられる、Cくんは飲用牛乳だけ除去などいくつかも段階があり、またそれぞれに給食対応してきた。そこには保護者や主治医の要望があり、それが学校給食の一つの使命とすら考えられてきた。確か

に、豊かな食生活を考えた時に、この対応は一つの目標となる。しかし、学校給食で優先するべきは「安全性」であり、それは何事にも変えられない。この多段階式の除去食対応を行うことで、調理作業は煩雑となり自ずと事故リスクがあがる。これを回避するのが二極化対応となるのである。即ち全ての牛乳アレルギー児は、食べられるレベルに関係なく牛乳完全除去対応する。

わすれず

この先5年は学校における食物アレルギーおよびアナフィラキシー対応が大きな変革期となる。児童生徒を、学校で管理している疾病リスクの中では最も高いものであることをしっかりと胸に留め、文部科学省や、教育委員会の方針に耳を傾け、その対策を学校全体で迅速に一步でも二歩でも前に進めることが期待される。

名前	男	女	平	成	年	月	日	生	( 歳 )	学	校	年	組	給	出	日	平	成	年	月	日
学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)	病型・治療										学校生活上の留意点										
	A. 重症度分類(発作型) 1. 軽微型 2. 軽症型 3. 中等症型 4. 重症型										A. 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 3. 強い運動は不可 B. 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物へのアレルギーが強い場合不可 動物名( ) C. 宿泊を伴う校外活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 D. その他の配慮・管理事項(自由記載)										
	B-1. 薬剤管理(吸入薬) 1. ステロイド吸入薬 2. 長期作用性吸入ベータ2刺激薬 3. 吸入ステロイド吸入薬 (「インターバル」) 4. その他( )										C. 汗疹 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 学校施設で「可保保保保」 夏季シャワー浴 D. その他の配慮・管理事項(自由記載)										
B-2. 薬剤管理(経口薬) 1. ナソステロイド吸入薬 2. ロコステロイド吸入薬 3. ベータ2刺激薬内服薬、貼付薬 4. その他( )										C. 汗疹 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 学校施設で「可保保保保」 夏季シャワー浴 D. その他の配慮・管理事項(自由記載)											
病型・治療										学校生活上の留意点											
A. 重症度の心やす(学生外傷科学研究) 1. 軽症: 医師に知らず、軽度の発症のみみられる。 2. 中症: 強い発症や症状が経過観察の10%未満みられる。 3. 重症: 強い発症や症状が経過観察の10%以上、30%未満みられる。 4. 最重症: 強い発症や症状が経過観察の30%以上みられる。 *重症度分類は、発症、経過、経過観察の3項目で評価する。										A. プール増設及び長時間の室外下での活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. 動物との接触 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物へのアレルギーが強い場合不可 動物名( ) C. 宿泊を伴う校外活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 D. その他の配慮・管理事項(自由記載)											
B-1. 薬剤管理(吸入薬) 1. ステロイド吸入薬 2. タクロリムス吸入薬 (「インターバル」) 3. 吸入ステロイド吸入薬 4. その他( )										C. 汗疹 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 学校施設で「可保保保保」 夏季シャワー浴 D. その他の配慮・管理事項(自由記載)											
B-2. 薬剤管理(経口薬) 1. ナソステロイド吸入薬 2. ロコステロイド吸入薬 3. ベータ2刺激薬内服薬、貼付薬 4. その他( )										C. 汗疹 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 学校施設で「可保保保保」 夏季シャワー浴 D. その他の配慮・管理事項(自由記載)											
病型・治療										学校生活上の留意点											
A. 病型 1. 過半数アレルギー性結膜炎 2. 季節性アレルギー性結膜炎(花粉症) 3. 春季カタル 4. アトピー性角膜炎 5. その他( ) B. 治療 1. 抗ヒスタミン薬 2. ステロイド点眼薬 3. 免疫抑制剤点眼薬 4. その他( )										A. プール増設 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 3. プールへの入浴不可 B. 動物との接触 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 C. その他の配慮・管理事項(自由記載)											

名前	男	女	平	成	年	月	日	生	( 歳 )	学	校	年	組	給	出	日	平	成	年	月	日
学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)	病型・治療										学校生活上の留意点										
	A. 食物アレルギー病型(食物アレルギーありの場合のみ記載) 1. 卵アレルギー 2. 乳アレルギー 3. 小麦アレルギー 4. 大豆アレルギー 5. 鶏卵アレルギー 6. その他( )										A. 給食 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. 食物・食材を扱う授業・活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 C. 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 D. 宿泊を伴う校外活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 E. その他の配慮・管理事項(自由記載)										
	B-1. 薬剤管理(経口薬) 1. ステロイド吸入薬 2. タクロリムス吸入薬 (「インターバル」) 3. 吸入ステロイド吸入薬 4. その他( )										C. 汗疹 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 学校施設で「可保保保保」 夏季シャワー浴 D. その他の配慮・管理事項(自由記載)										
B-2. 薬剤管理(経口薬) 1. ナソステロイド吸入薬 2. ロコステロイド吸入薬 3. ベータ2刺激薬内服薬、貼付薬 4. その他( )										C. 汗疹 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 学校施設で「可保保保保」 夏季シャワー浴 D. その他の配慮・管理事項(自由記載)											
病型・治療										学校生活上の留意点											
A. 病型 1. 過半数アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎(花粉症) 3. 慢性鼻炎 4. アトピー性鼻炎 5. その他( ) B. 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬(内服) 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. その他( )										A. 給食 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. 食物・食材を扱う授業・活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 C. 運動(体育・部活動等) 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 D. 宿泊を伴う校外活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 E. その他の配慮・管理事項(自由記載)											

学校生活管理指導表

●学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を教職員全員で共有することに同意しますか。  
1. 同意する  
2. 同意しない  
保護者署名: \_\_\_\_\_

(1)公益財団法人日本学校保健会、学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン2010  
(2)公益財団法人日本学校保健会、平成25年度学校生活における健康管理に関する調査報告書2013



あおもり あきた

## お米の生産地レポート



穂が大きく垂れ下がり、収穫を間近に控えた  
つがるロマンの田んぼ

本会が取り扱っています  
お米は、11月4日お届け分  
から26年産新米になってお  
りますが、お試しいただき  
ましたでしょうか？  
その新米の取り扱い前の  
9月中旬に、つがるロマン  
及びまっしぐらの産地であ  
る青森県、あきたこまちの  
産地である秋田県に行き、  
JA職員や生産者等から生  
育状況、安全・安心への取  
り組みについて話を聞くと  
ともに、田んぼの状況や粉  
の保管場所等を確認してき  
ました。

青森県及び秋田県のい  
ずれの産地も、生育状況につ  
いては8月初旬までは順調  
でしたが、夏場の天候不順、  
日照不足等で生育の遅れが  
危ぶまれました。しかし、  
その後は順調に推移し平年  
より「やや良」の収穫量が見  
込まれているとのこと。す。  
本会がお届けしています  
学校給食米つがるロマン及  
びあきたこまちは、農薬節  
減米<sup>(注1)</sup>です。農薬を減ら  
すために、生産地では科学  
的根拠に基づいて肥料や農  
薬散布を行うなどの様々な  
努力をしています。また、



コンバインが田んぼに入りやすいように、  
鎌を使つての稲刈り作業



青空のもと、丹精込めてつくった  
あきたこまちのコンバインでの稲刈り

美味しいお米を栽培するた  
めに、田植えの時期、夏の  
草取り、稲刈りなど日々の  
成長状況に合わせての作業  
のお話しには、生産者の熱  
意を感じることができまし  
た。そのことはご利用いた  
だいていますみなさまに伝  
えたいことでもあります。  
昨年より青森県産まっし  
ぐらの供給を開始させてい  
ただきましたが、みなさま  
からのご支持もあり、順調  
に供給量も伸びています。  
このまっしぐらは慣行栽培  
米<sup>(注2)</sup>ではあります。青  
森県の冷涼な気候といもち

病抵抗性等によって、農薬  
の使用量が抑えられます。  
まっしぐらは粒が大きい  
で噛みごたえがあり、食感  
がしっかりしていることか  
ら人気がでています。  
26年産新米も出荷前に放  
射性物質検査を行うととも  
に、残留農薬検査・DNA  
検査・重金属検査(カドミウ  
ム検査)についても産地ごと  
に行っています。  
また、本会でもお米を使用  
していただいています学校  
からサンプリングして、同  
様に残留農薬検査・DNA検  
査・重金属検査(カドミウム  
検査)を行っています。  
これからも、みなさまに  
美味しく、安全で安心して  
お使いいただけますお米を  
供給してまいりますので、  
ぜひご利用ください。

(注1)その地域での慣行農薬成  
分回数の1/2以下  
(注2)その地域で普通一般に行  
われている栽培方法

# 学校栄養職員対象 工場見学に参加しました

東京都立水元特別支援学校 学校栄養職員 佐々木 歩



ソース加熱調合タンク

食品添加物の使用に疑問を持ち、添加物に頼らない製品作りを行っています。原料にもこだわっており、有機野菜や減農薬の材料を使用し、砂糖やスパイ

スも厳選したものを使用しているとのことでした。オーガニック工場認定を取得し、日本初となるオーガニ

去る10月1日都民の日に、東京都学校給食会主催のソース工場と精米工場の工場見学に参加しました。

参加のきっかけは、日頃学校給食に使われている物資がどのような所で、どのような工程で製品になっているかに興味を持っていました。

午前は埼玉県本庄市にある高橋ソース株式会社でのプレゼンテーションによるソース製造工程と会社の理念などの説明を受け、その後実際の工場を見学しました。



マジックソーター

射によりその異物をエア噴



精米自動計量包装機(パッカー)

種類の選別機を通して、特にマジックソーターという光選別機は2種類のカメラでガラスや石などの無機物を検出し、その異物をエア噴

ックのソースとトマトケチャップを製造したそうです。現在は学校給食用としてアレルゲンフリー製品の製造もしています。

昼食は高橋ソースの製品が味わえるランチでした。

午後は埼玉県さいたま市岩槻区にある株式会社ヤマタネ精米工場でした。精米工程の説明があり、米を無洗米にする機械やその過程で異物を排除する機械などを見学しました。ヤマタネでは色、大きさと異物を除去するために玄米から製品までの各

除去するという高性能の機械だそうです。無洗米はタピオカを使って米糠を取り除き、そのタピオカはリサイクルして何度も使用できることなど、エコな製造方法だと思いました。その他米が貯蔵されている低温倉庫も見学しました。

どちらの工場も実際に見学することで、表には見えない製造過程で努力をされていること、初めて聞くことなどがあり栄養士としての知識が深まりました。

衛生管理や異物混入防止に努力することは「食」を扱う業者として当然とはいえ、安全で安心なおいしい食材を提供したいという思いは、私達栄養士と同じだと感じました。そのことを子ども達にも伝えたいと思う貴重な体験でした。

## お知らせ

### TOKYO地場産物レシピ集

本会のホームページにアップしました。レシピの参考や資料としてご利用ください。

<http://togakkyu.or.jp>

## ひとこと

「大根役者」という言葉があるが、大根は、生でも煮ても焼いても消化が良くて食あたりしないので、何をやっても当たらない役者を揶揄して使われた言葉であるという。また、「おたんこなす」という言葉は、出来損ないの小さい茄子、「どてかぼちゃ」は、どこにでも転がっている役立たずを意味し、相手を貶める言葉として使われていたらしい。日頃、お世話になっている野菜たちも、あまり良い意味で例えられていないようである。こういった言葉なども今では、野菜の消費量の減少とともに、死語に近い存在となっているかもしれない。

しかしこれら食材に由来した物言いは、大根、茄子、かぼちゃが昔から庶民に食べ続けられてきたことの証でもある。そして、長い年月をかけて様々な料理法が受け継がれてきたことをも意味しているだろう。

秋冬だいこんの美味しい季節である。プリ大根は言うに及ばず、ふろふき大根、鶏大根、おでんなど合わせる素材を選ばず絶妙な調和をかもすことのできる万能野菜である。たくわんなどの漬物として、また切干大根として保存性にも優れている。「大根役者」の現代的意味付けを改めてしてみれば、様々な役柄で主役を立てつつ、場合によっては主役をも食ってしまいういぶし銀の俳優に与えられる称号かもしれない。