

## 平成28年度 中学校給食説明会(保護者)

質問・回答について(平成28年12月18日～平成29年2月8日まで)

No.	質問事項	回答	分類
1	新年度から小学校と中学校のアレルギー対応は同じになるのか。	小学校では調理場の設備等の違いによって除去品目数が異なるなど、若干の違いはありますが、基本的な対応方針は同じになります。	アレルギー
2	アレルギーのある子への対応はどうするのか。	アレルギーの特定原材料7品目に該当する場合は、7品目すべてを除去したアレルギー対応食を提供いたします。なお、在籍する1・2年生については、食物アレルギーに関する調査をしたところですので、今後、面談等により、対応を決定いたします。 新入生については、平成29年4月以降に調査いたします。面談を希望する等の保護者には、教育委員会の栄養士が同席して面談を実施するとともに、面談後に学校と協議して対応を決定いたします。	アレルギー
3	現在、小学生の子供が乳の除去対応をしているが、中学校ではどんな対応になるのか。	同上	アレルギー
4	アレルギー対応について、小学校では栄養士さんがいて個別に除去について相談していると思うが、中学校ではどうなるのか。	同上	アレルギー
5	子どもにアレルギーがある。小学校の時のように面談を月1回していただけるのか。	学校で食物アレルギー対応を必要とする場合には、毎年、医師の診断に基づく学校生活管理指導表を提出していただくとともに、教育委員会の栄養士等も含めて面談を行い、対応を決定いたします。その後につきましても、ご心配な点がありましたら、ご遠慮なく学校にご相談ください。	アレルギー
6	子供が卵を食べると気持ちが悪くなる体質である。現在、給食ではかきたま汁は食べないがうずらの卵は食べている。この場合、中学校給食ではどのような対応になるのか。また、これは卵アレルギーなのか。	学校給食における複雑な対応は危険を伴うことから、卵は完全除去となります。必要な対応を行うためには、医療機関で正しい診断を受ける必要がありますので、経口負荷試験を実施している医療機関の受診をお勧めします。医療機関の情報が必要な場合は、教育委員会へご相談ください。	アレルギー
7	ゴマアレルギーは小学校で対応してもらえたのに、なぜ中学校では対応してもらえないのか。今後その対応が変わることはないのか。また、対応が変わって食べられなくなった分は返金してもらいたい。	文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、特定原材料7品目(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)を除いた除去食を提供するなど、平成28年3月に市の方針を決定いたしました。それ以外の複雑な対応は、危険を伴うため、現在のところ予定しておりません。また、給食費については年額制のため、返金はありません。ごまを使用した献立が多くなるよう配慮してまいります。	アレルギー
8	ピーナッツアレルギーがある。落花生は給食に出ないということだが、診断書は必要か。小学校では診断書を提出し、混入の可能性のある食品は食べないように教えてもらっていた。家庭では混入する可能性のある加工品も食べている。	混入する可能性のある加工品をどうするかなど、学校での対応を求める場合は、学校生活管理指導表を学校へ提出していただき、学校との面談を実施いたします。	アレルギー

No.	質問事項	回答	分類
9	菜の花アレルギーを有している。使用する食材の詳細は給食提供前に分かるのか。	給食でのアレルギー対応を希望する保護者には面談等を行い、対応が必要と判断した場合には、除去食の提供や、「献立表（食材詳細版）」及び「アレルギーの原因物質を含む加工品の表示について」を配布してアレルゲン成分含有の情報についてお知らせするなどの対応を行います。 なお、給食でのアレルギー対応を希望しない場合でも、要望があれば「献立表（食材詳細版）」及び「アレルギーの原因物質を含む加工品の表示について」を配布します。これらの資料については市ホームページでも閲覧することができます。	アレルギー
10	アレルギー除去食の7品目以外でアレルギーがあるのだが、食材が載った献立表をもらえるのか。小学校では教室内で掲示して、給食時間に担任が確認してくれていたが、中学ではそのようなことをやってもらえるのか。学校生活管理指導票は取っている。	小学校で行っていた、そのような対応を中学校でも希望する場合は、学校生活管理指導票を提出していただき、必要な対応をいたします。	アレルギー
11	エピペンの注射を行う学校職員は保健の先生でしょうか。また、注射の研修はあるのでしょうか。	エピペンは、緊急時に自己注射する薬ですが、必要な状況下では患者に代わって教職員が注射する場合がありますので、研修については、毎年学校内で行うこととしております。	アレルギー
12	重いアレルギーの子供の保護者にとっては説明が不十分だったと思います。もっとアレルギーの対応を考えた方がよいと思います。	説明会では、中学校給食全般について限られた時間内で説明する必要があったため、食物アレルギー対応についても最小限の説明内容に絞らせていただきました。 食物アレルギーを有する生徒の保護者の方には、食物アレルギー対応の手順（説明会時に配付）に従って行う面談等を通じて、個別に詳細な説明をさせていただきます。	アレルギー
13	他の学校では、食事の20分間以外に配膳や片付けでどのくらい時間を要しているか。	本年1月より先行実施している中学校では、食器・食缶等の運搬・配膳で約10分～15分、後片付けで約5分、食事時間の20分と合わせて、合計で35分～40分程度の給食時間を設定しています。	給食時間
14	喫食時間の20分間には、配膳なども含まれるのか。	給食時間につきましては、給食実施に対応した時程での運用となります。実際の食事（喫食）時間は20分程度は確保するよう各学校へお願いしています。	給食時間
15	喫食時間が20分とのことですが、これは準備や片づけも含めた時間ですか。	同上	給食時間
16	給食を食べきれない十分な食事時間をとっていただけなのか。現在でも時間が足りず食べ残すことがあるので心配である。	同上	給食時間
17	給食の時間は確保されているのか。配膳から片付けまでの時間は今までよりかかるのではないか。	同上	給食時間
18	給食センターや学年によって、給食費が違うのはなぜか。	月ごとの給食実施回数がかかなり異なる（9月は多く、3月は少ないなど）ことから、給食開始時期が異なる南部（9月開始）と中・北部（12月開始）では基準実施回数がかかなり違ってきます。 そのため、平成29年度については基準実施回数に応じた年額設定としていますが、平成30年度以降は同額となります。	会計

No.	質問事項	回答	分類
19	南部と中・北部で給食費が違うのはなぜでしょうか。公立中学校なので皆が同額負担になるようにすべきではないか。	同上	会計
20	食べた量が違ってても給食費は、変わらないのか。	給食費は食材費相当分であり、食材は1年を通して価格変動を踏まえて調達しているため、中学生の学校給食摂取基準に基づいて給食費を算定しているとともに、給食費については単価制ではなく、年額制の考え方（当該校で学校給食を実施する日に登校している生徒に年間を通して給食を提供するという考え方）をとっています。そのため、実際に食べた量にかかわらず給食費は同額となります。	会計
21	アレルギーのためにお弁当対応をした場合でも、給食費が変わらない理由も教えてほしい。	給食費は食材費相当分であり、食材は1年を通して価格変動を踏まえて調達しているため、中学生の学校給食摂取基準に基づいて給食費を算定しているとともに、給食費については単価制ではなく、年額制の考え方（当該校で学校給食を実施する日に登校している生徒に年間を通して給食を提供するという考え方）をとっています。ただし、月単位での調整が可能となっています。そのため、アレルギーの原因物質を含む食品の代替としておかずを持参した場合や、特定日のみ自宅から弁当を持参する場合等の返金はありませんが、飲用牛乳のみを停止する場合や、継続的に自宅から弁当を持参（給食を食べない）する場合は、「学校給食停止願」を提出していただくことにより、給食費の徴収を翌月から減額（飲用牛乳分）又は停止することが出来ます。	会計
22	中学校の給食も就学援助の対象となるのか。	中学校の給食費については小学校と同様に、生活保護制度及び就学援助制度の対象費目になります。	会計
23	アレルギーではないが、牛乳を飲むと下痢をしてしまう。牛乳のみ給食を停止できないか。また、牛乳を持ち帰ることはできないか。	牛乳は育ち盛りの生徒にとって大切な栄養源ですので、全員喫食が原則となっています。出来る限り飲むように、学校では指導していきます。ただし、食物アレルギーのほかに、乳糖不耐症（飲むとお腹を壊す）など、特別な事情がある場合には、学校にご相談ください。また、牛乳の持ち帰りは出来ません。	牛乳・宗教等
24	小学校給食では牛乳飲用は辞退しており、自宅でも飲用・調理用ともに牛乳は一切使用していません。飲用牛乳の辞退に対応していただけるようお願いいたします。	同上	牛乳・宗教等
25	牛乳が飲めない子はどの位の人数がいるのか。また、乳アレルギー対応の方針を教えてください。	乳アレルギーの場合には、飲用牛乳だけの除去ではなく、クリームシチューをコンソメスープにするなど、乳を含む特定原材料7品目すべてを除去したアレルギー除去食を提供する対応となります。試行実施を行っていた東橋中学校では乳アレルギーや乳糖不耐症の生徒はいませんでした。	牛乳・宗教等

No.	質問事項	回答	分類
26	私の子どもは牛乳は飲めないが、おかずに含まれる乳については食べても大丈夫な量を把握しているので、除去食ではないおかずを食べたい。乳アレルギーだと全て除去食になるとするのは納得いかない。	<p>近年、全国的に食物アレルギーの児童生徒が急増し、死亡事故も発生するなど学校の調理場での対応に課題が多いことに鑑み、平成27年3月に文部科学省が「学校給食における食物アレルギー対応指針」を策定し、川崎市においても「川崎市立学校におけるアレルギー疾患を有する児童生徒への対応マニュアル」を平成28年3月に改定しました。</p> <p>文部科学省は食物アレルギーの大原則のひとつとして、『安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする』としています。これを受け市の対応方針においても、児童生徒の安全確保を最優先することとし、『アレルギー対応献立はできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しない（除去すべき複数原因食材全てを除去した料理一種類のみ調理し、全ての該当アレルギー児童生徒に共通して提供する。）』方針といたしました。</p> <p>この方針は全市共通の方針であるため、小学校においても平成29年度から同じ対応となります。</p> <p>給食時の除去食の誤食や誤配による事故防止のために、調理における多段階対応を行なわない事について、御理解いただきますようお願いいたします。</p>	牛乳・宗教等
27	宗教上の理由で給食は食べることが出来ないで、毎日お弁当を持参することにしたいが、その場合の手続きについて伺いたい。	<p>学校長と面談等を行っていただき、理由等を確認したうえで「学校給食停止願」を提出していただくこととなります。</p>	牛乳・宗教等
28	出来れば牛乳だけはお願いしたいと思うが、そういう対応は可能か？	<p>牛乳だけの申し込みはできませんので、お弁当と一緒に飲料を持参してください。</p>	牛乳・宗教等
29	まぜごはんだけがだめな場合は、どうしたら良いか。	<p>好き嫌いによるものであれば、少しずつでも食べられるように指導していきます。アレルギー等の疾患を理由とする場合には、学校にご相談ください。</p>	牛乳・宗教等
30	男子と女子で食事の量などの違いはあるのか。	<p>文部科学省の学校給食摂取基準の中学生の基準（1～3年生共通）に基づき、量を決めています。学校給食摂取基準では男女の性別の違いによる栄養価の基準は設定されていないことから、1人前の規定量の違いはありませんが、実際に一人ひとりが食べられる量は、体格や運動量、その日の体調等によって異なりますので、配膳の際に調節することが可能です。</p>	献立
31	男女で必要摂取カロリーは異なると思うが、対応はどうするのか。	同上	献立
32	中学生では男女の必要摂取カロリーは違うと思うのですが、区別されるのでしょうか。	同上	献立
33	給食のおかわりは十分にありますか。	<p>おかわりについては、クラス内で行うため、クラスごとに状況は異なりますが、先行実施している中学校では、給食は十分満足できる量であり、おかわりの方法についても生徒が話し合っただけでルールを設けるなどして、工夫しながら給食運営をしています。</p>	献立
34	おかわりは、どの位まで出来るのか。	同上	献立

No.	質問事項	回答	分類
35	たくさん食べる場合は、おかわりできるのか。	同上	献立
36	減らしや、おかわりはできるのか。	文部科学省の学校給食摂取基準の中学生の基準（1～3年生共通）に合わせ量を決めています。体格差等による個人の量の調節については、減らしやおかわり等により調節ができます。また主食も米飯が中心ですので量の調節が行いやすくなっています。	献立
37	量はどのくらいになるのか。また、量が足りない生徒は我慢することになるのか。	同上	献立
38	給食を残しても大丈夫でしょうか。	給食には、多様な食材に触れることにより、好き嫌いをなくしていくなど、食育を進める役割もありますので、嫌いなものも無理のない範囲で少しずつ食べられるように指導していきます。 量については、文部科学省の学校給食摂取基準の中学生の基準（1～3年生共通）に合わせて決めています。体格差等による個人の量の調節については、減らしやおかわり等により調節ができます。また主食も米飯が中心ですので量の調節が行いやすくなっています。	献立
39	米飯の量はどのくらいですか。	白飯のときは、精白米105gで、炊き上がりは230g程度です。 麦ごはん・発芽米ごはんでは、精白米95gと麦(発芽米)15gで、炊き上がりは240g程度です。	献立
40	説明に使ったスライドの中に献立の写真があり、副菜が「きゅうりのキューちゃん」のようであったが、既製品は使わないのではないのか。	例に挙げた副菜は、小学校の給食でも提供している「ごまきゅうり」です。既製品ではなく、生のきゅうり等を調理場で調理したものです。 学校給食では、このように原材料から調理場で調理する献立のほかにも、衛生的な調理を行うために、ハンバーグやコロッケなど、ひき肉から作るのではなく、安全性を確認のうえ配合内容を指定して特別に製造された加工品を調理する場合があります。 また、ジャムなどの加工品は材料の配合や産地を確認したものを使用しています。	献立
41	料理は喫食時にはあまり温かくないのではないのでしょうか。	給食センターで調理後に二重保温食缶に入れて配送しますので、学校での喫食時においても、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま提供いたします。	献立
42	温かい料理は調理終了後2時間以内に食べることができるかと聞きましたが、冷たい料理も調理終了後2時間以内に食べることができるのですか。	同上	献立
43	給食時間はどのように捻出されるのでしょうか。	先行して給食を実施している東橋中学校では、始業時刻を早める等の調整を行い、20分程度の喫食時間を確保しています。時程につきましては各学校で事情が異なることから、20分程度の喫食時間を確保できるよう、それぞれの学校で検討しています。	時程
44	現在でも、移動教室や係活動などで昼食が弁当が食べきれないことがあるが、給食になってさらに時間が短くなるのではないかと。昼休みなどと調整して食事時間を長くすることは検討しないのか。昼食の時間は市で決められるのか、各校での独裁量か。	同上	時程

No.	質問事項	回答	分類
45	ホームページに産地を掲載していただけるのでしょうか。	給食で使用する食材は、定期的に衛生検査を実施し、安全性を確認しています。 また、教育委員会のホームページで、前月末までに当該月の主な食材の使用予定産地をお知らせするとともに、当該月に使用予定の主な食材の放射能測定結果についても提供前に結果が判明するよう検査を実施してお知らせしています。	食材
46	毎日、使用する食材について、産地と放射能の結果をしっかりと公表してほしい。	同上	食材
47	すべての食材の産地と放射能を、毎日公表してほしい。この回答については、しっかり返してほしい。	同上	食材
48	放射能の影響がかなり気になります。年間のトータルや詳細について情報を出していただけますか（例：世田谷区の小学校の取り組み）。お米、パン、野菜などについても、産地の詳細情報を公開してもらえますか。	同上	食材
49	異物混入、ノロウイルス、O-157、農薬（特にネオニコチノイド系）、きのこ類や太平洋側の根魚（海底の岩礁などに棲む生息範囲が狭い魚）、鳥インフルエンザ、等の安全性は確保されていますか。	同上	食材
50	給食は生徒が配膳室から教室まで運ぶのか。	配膳室等から教室までは原則として生徒による手運びとなります。運搬の際には、階段等の動線を一方通行にするなど、生徒の安全確保を最優先に考えていきます。 また二重保温食缶については、断熱性能も優れていることから外側を触っても安全な仕様となっており、さらに蓋をクリップで留めていることから、落としてもすぐに蓋が外れてしまうことはありません。	配膳
51	食缶を上階に運搬する時は、生徒が階段で運ぶのか。	同上	配膳
52	給食センターから配送された食缶や食器類は学校のどこにどのように一時的に置くのか。	食器や食缶は、毎日洗浄する衛生的な専用コンテナに給食センターで格納し、専用トラックで学校へ配送後、決められた配膳室へ搬入します。給食時間前に配膳員が配膳場所へ移動します。各学校の配膳場所については、学校にお問い合わせください。	配膳
53	下膳の方法を知りたい。特に、配膳前のものと下膳後のものを同じ場所に置くのであれば、どのようにするのか。	喫食後の食缶等の返却については、配膳時に格納されていたコンテナ内の所定の場所へ返却をするよう、生徒に指導していきます。	配膳
54	量が足りない場合、お弁当を持たせてもよいか。	おにぎり等の補食や弁当の持参につきましては、集団生活の場である学校における補食の必要性やあり方、衛生管理上の課題等もあり、認めておりません。（アレルギー等の理由による弁当対応を除く）。なお、学校判断ではなく、全校で同じ対応となります。	補食

No.	質問事項	回答	分類
55	食べる量が多い場合は、追加で自宅より弁当を持参させてもよいでしょうか。	同上	補食
56	給食の食べ残しは、焼却処分するのか。また、修学旅行などで不在の生徒の分や、作り置きしている分は、廃棄物とになってしまうのか。	食品由来の残さ物は、基本的にリサイクルして飼料等として活用していきます。学校行事等による食数の増減は事前に把握して調理食数を調整いたします。なお、学校給食は原則として当日調理であるため、作り置きはしません。	その他
57	小学校のように給食の試食会はあるのか。	試食会については、給食センターの安定稼働後に実施する予定です。	その他
58	試食会はありますか。	同上	その他
59	ランチョンマットの用意は必要か。	小学校では、勉強時間と食事時間の切り替えの意味もあってナフキン（ランチョンマット）を使用しています。中学校でも使用するかどうかについては、各学校よりお知らせいたします。	その他
60	体調が悪くて食べられない場合はどのような対応をすればよいでしょうか。	担任に連絡をお願いいたします。なお、食物アレルギーがある場合は、その旨も一緒に伝えるようにしてください。	その他
61	給食が苦痛にならないよう配慮していただきたいのですが、学校又は教職員・生徒たちに何らかの通達・禁止事項・注意点は示されるのでしょうか。	多様な食材を食べられるようになることも食育の一環として考えていますので、生徒が苦手な食材も食べやすいよう、献立を工夫するとともに、好き嫌いがある場合でも、無理のない範囲で一口でも食べられるよう指導をしていきます。ご家庭でも協力していただきますようお願いいたします。	その他