

平成27年度 第3回小平市立学校給食共同調理場運営委員会次第

1 日 時 平成28年3月8日(火) 15:30～

2 場 所 学校給食センター会議室

3 出席状況 出席者12名 欠席者1名 事務局3名

4 傍聴者 なし

5 次第

(1) 報告事項

①給食食材の放射能検査結果について(資料No.1)

(2) 協議事項

①平成28年度中学校給食実施計画(案)について(資料No.2)

②給食用食材納入業者の選定について(資料No.3)

(3) その他

特になし

議 事 要 録

所長 　　ただ今より、第3回学校給食共同調理場運営委員会を開催いたします。はじめに、委員長よりご挨拶をお願いいたします。

委員長 　　皆さん本日はお忙しい中、ご出席いただきありがとうございます。小平の給食は本当においしいと申しておりますが、この一年でさらにおいしくなってきた気がします。今後も充実した給食にしていくために皆さんからの貴重なご意見を賜りたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

所長 　　ありがとうございました。これより、議事は委員長の進行で進めさせていただきます。

委員長 　　それでは、次第に沿いまして進めてまいります。
　　まず、報告事項として(1) 給食食材の放射性物質の検査結果について、事務局よりご説明願います。

所長 　　給食食材の放射性物質の検査結果について説明いたします。資料No.1をご覧ください。

放射能検査は、毎月5品目の食材を選定し、実施しております。資料は、前回会議では10月分までの結果をお示しいたしましたので、今回は、11月分から直近までの検査結果を記載しております。

12月に新潟県産のまいたけに放射性セシウムが1.4ベクレル検出されております。国の定める基準値を大幅に下回っているところですが、1月からの献立においては使用しておりません。また、平成28年度1学期の献立については別の食材に変更いたします。

今後も引き続き、給食食材の安全確保のため、検査を継続してまいりたいと考えております。

なお、毎月の検査結果については、市及び給食センターのホームページで公開しております。また、併せて、給食食材の予定産地や献立なども給食センターのホームページで公開しておりますので、多くの方にご覧いただければと思います。

委員長 　　本件につきまして、何かご質問等がありますか。

＊質疑無し＊

委員長 　　特にご質問ご意見等無いようでしたら、協議事項に移ります。平成28年度中学校給食実施計画(案)について、事務局から報告をお願いいたします。

所長

お手元の平成28年度中学校給食実施計画（案）についてご覧ください。

給食実施期間は、平成28年4月8日（金）から平成29年3月23日（木）までを予定しております。

3 年間標準給食回数とありますが、各学年とも最低回数以上食べていただきたいという数字が示してあります。

4 各学校の年間給食予定回数及び予定給食費ですが、現在、各学校に予定回数等を調査しておりますので、調査が完了次第、正しい回数を入れさせていただきます。

5 給食費についてですが、中学校給食は食数に応じて単価方式を採用しており、単価は、平成26年度から20円値上げをいたしましたので、来年度は引き続き300円を予定しております。

(2) の給食費の徴収については、ゆうちょ銀行の口座振替で納入していただいております。引き落としは、例年、5月から2月までとなり、4月分、5月分については、ゆうちょ銀行での手続き期間を要する関係から、5月に2ヶ月分をまとめて引き落としをさせていただきます。なお、給食費は、5,600円を一律に納付いただき、2月時点で、給食回数に応じた金額を算定し、精算する形になります。2月はほとんどの学年が、5,600円以下の金額になると思います。また、3月の引き落としは、未納の方を対象に再度引き落としをさせていただきます。なお、1回10円の引き落とし手数料は、保護者の方の負担でお願いしております。

3 ページ(4) 未納対策について詳細に記載しました。特徴的な項目として②の生活保護世帯の未納者対策です。生活保護世帯は、生活保護費から教育扶助として支給されておりますが、未納が多いのが現状です。生活支援課としても、自立を促す意味でも、本人に責任をもって金銭管理をさせるよう、一旦、保護費は本人口座に振り込むことを原則としていますが、場合によっては、保護者からの同意を得た上で、生活福祉課から学校長口座へ直接入金する学校長による委任受領も行います。

さらに③においては、過年度分の児童手当からの引き落としについても記載しましたが、児童手当については、年4回の支給であるため、現年度の給食費よりも過年度分の一括支払いを考えております。但し、この場合も、保護者の同意が必要なことや、支給システムの事務処理手続きも発生することから、関係課と事前に十分な調整が必要です。

次に献立作成につきましては、特徴的な部分を説明させていただきます。(2)のアレルギーへの対応につきましては、27年度より、乳製品の返金につきましては、医師の診断に基づき、牛乳及びミルクコーヒーの飲用牛乳の不食者に対して返金をさせていただいており28年度も継続します。

(3) は、安全な食材料を使用し、手作りにこだわる給食について記載させていただきました。

(4) 給食では、衛生管理を徹底することから、生野菜は出しておりません。必ず加熱を行いますが、サラダについても、加熱後すみやかに冷却するなどして教室で美味しく食べてもらえるよう工夫いたします。

(5) ～ (7) は、地場産農産物や小平市の特産品、行事食などを取り入れながら

食育の推進を図ってまいります。

8 衛生管理ですが、給食では、まずは安全を徹底いたします。食材の温度管理、調理器具の消毒などの強化を図ります。(3)では、現在ノロウイルスによる食中毒が問題になっておりますが、ノロウイルスは、加熱により死滅することから、食品は、85度で90秒以上加熱することとし、中心温度計による測定を引き続き徹底してまいります。また、調理従事者の腸内細菌検査、薬剤師会や保健所による衛生管理指導に従い、衛生管理の徹底を図ってまいります。

9 食の安全及び食育ですが、

(1) 給食食材の予定産地を引き続きホームページで公開していくほか、(2)放射能検査も継続して実施いたします。

(3)では、給食センターのホームページも更に充実させていきます。

(4)学校での食育授業について、栄養士も積極的に参加し食育の推進を図ります。

(5)アレルギーのある生徒に対しては、「小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針」に基づき、学校と連携しながら対応に取り組んでまいります。

(6)毎学期残食調査を実施し、生徒の嗜好を把握しながら、残食量の減量に努めてまいります。

(7)はセンター方式の給食では、学校と調理現場が離れているという課題がありますので、生徒の食への関心を高めるよう、給食訪問等の機会を捉えて、食育や栄養指導を行ってまいります。

(8)は、生徒の職場訪問ですが、生徒が直接調理場内に入ることはいくつかの課題がありますが、給食センターを見学し、調理の工夫や苦勞等について話を聞くことで、給食への理解が図れるものと考えております。また、保護者の方へは、試食会等を通じて、学校給食への理解を深めてまいりたいと考えております。

10 その他については、事務的なことですので説明を省略いたします。

説明は以上になります。本日、ご審議いただき決定をしていただきますと、3月の教育委員会定例会に報告したのち、各学校長宛にお送りいたします。よろしくお願いいたします。

委員長 本件につきまして、何かご意見質問等がありますか。

質疑無し

委員長 それでは、平成28年度中学校給食実施計画は、このとおり承認したいと思えます。次に給食用食材納入業者の選定について、事務局から報告をお願いいたします。

所長 平成28・29年度中学校給食用食材納入業者の選定につきまして、お手元の資料に添いまして説明をさせていただきます。

前回の会議で、平成28・29年度の食材納入業者募集について、お知らせしたと

ころですが、平成27年12月7日～平成28年1月8日まで申請書の受け付けをいたしました。継続を希望する業者が34社、新規業者が3社ございました。

継続を希望する34社につきましては、前回の登録時から、業務は良好に遂行しており、各保健所の発行する衛生監視票からも衛生状況は良好との結果が出ていることから、今後の納入についても特に問題はないものと判断いたします。

次に、新規に申請のありました3社につきまして、立地条件、衛生状況、供給能力等について、学校給食センターで現地調査を実施しましたので、資料をもとに説明させていただきたいと思っております。

1社目は、資料3-1、丸協青果です。平成11年会社設立、練馬区にある東京都地方卸売市場べじふるセンター練馬内に所在し、青果物の卸売を中心に事業を展開しております。

取扱い品目は、米の他、青果物全般です。主な契約実績としては、練馬区内の保育園、スーパーマーケット等があります。

事業所は、青果市場内にあり、冷蔵設備は市場の施設に備え付けられている冷蔵室を使用しています。青果市場内に所在するため多くの種類の青果物を即時に仕入れ配送可能であるとのことでした。

2社目は資料3-2のよつば給食です。

もともと当給食センターと取引のある食品卸売業者の担当者が独立して平成26年に起業した会社です。学校給食への卸売りに特化した事業展開を行っています。

稲城市や国立市の給食センター、青梅市や練馬区内の小中学校などの学校給食において実績を伸ばしています。

また、多摩地区の地場農産物の事業に力を入れており、地場野菜を使用した冷凍品等の加工品についてもオリジナル商品の開発から行っているそうです。

冷蔵庫、冷凍庫等の食品保存設備も十分に設置されており、温度管理も適正に行われておりました。

最後に資料3-3、市内仲町にあるお茶屋さん鈴木園です。

創業は明治37年で100年以上の歴史があります。取り扱い品目はお茶・のり・しいたけ・アイスです。

取引先としてはニッシンやニッショク等の食品会社でお茶を卸しています。

また、小平市のゆるきゃら「ぶるべー」や丸ポストなど小平市の観光資源を活用したオリジナルの商品開発も行っています。

以上で、平成28・29年度中学校給食用食材納入業者の選定につきましての説明でございます。今後の予定といたしましては、本運営委員会でご承認をいただいた後、3月中に契約書を業者に配付し、4月1日付けで給食センターと各業者とで契約を交わす予定となっております。

よろしく願いいたします。

委員長

本件につきまして、何かご質問等がありますか。

* 質疑無し *

委員長 その他、特になければ、学務課長からお願いいたします。

学務課長 委員の皆様におかれましてはご多用な中ご出席いただきありがとうございました。
中学校給食では安全安心な給食の提供はもちろんですが、近年では食育の重要性について注目されております。そのような中で今年度はブルーベリーゼリーのラベルデザインを生徒から募集しました。また、その他にもとびうおの展示など食育に関する様々な取り組みを行いました。今後も食育に関する様々な取り組みを通じて子どもたちの食に関する意識を高めていければと考えております。
皆様につきましては引き続き中学校給食につきましてご理解、ご協力を賜りますようお願いいたします。本日はありがとうございました。

委員長 それでは以上を持ちまして第3回小平市立学校給食共同調理場運営委員会を終了いたします。