

平成27年度第2回小平市立学校給食共同調理場運営委員会議事要録

1 開催日 平成27年12月17日(木) 15:30~17:00

2 会場 小平市立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平成28・29年度中学校給食用食材納入業者の募集について……………資料No.2
- ③ブルーベリーゼリーラベルデザインの選定結果について……………資料No.3
- ④食育に関する活動報告について(食育授業、食育講演会等)……………資料No.4
- ⑤学校給食センターの施設更新について……………資料No.5

(2) 協議事項

無し

(3) その他

- 小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針について……………資料No.6

議 事 要 録

- 所長 皆さん、こんにちは。お忙しい中出席をいただきありがとうございます。
これより、平成27年度第2回共同調理場運営委員会を開催いたします。最初に、
運営委員会星野委員長よりご挨拶をお願いいたします。
- 委員長 本日はお忙しい中、本年度第2回目の運営委員会にご出席をいただきましてあり
がありがとうございます。これより審議をはじめますので、皆様のご協力をお願いいたし
ます。
- 所長 それでは、議事に入る前に、委員の交代がありましたので紹介させていただきます。
学識経験者として、小平市歯科医師会から本保委員が選出されておりましたが、
この度、歯科医師会より委員の交代について、申し出をいただきました。新たに委
員としてお願いすることになりました、古屋委員です。古屋委員よりご挨拶をいた
だきたいと存じます。
- 委員 本保先生より引き継ぎました古屋でございます。初めてのことで不慣れではござい
ますが一生懸命頑張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す。
これより先の議事進行は、委員長にお願いしたいと思います。
- 委員長 それでは次第に沿って進めさせていただきます。
報告事項の第1点目として、給食食材の放射能検査結果について事務局からご説
明をお願いします。
- 所長 資料No.1をご覧ください。給食センターで使用する食材につきましては、毎月5
品目を選定しまして、放射能検査を実施しております。これまでの結果につきまし
ては、おおむね放射能は検出されておりませんが、検出された食材につきましてご
説明いたします。
7月14日に検体採取しました群馬県産のまいたけから5.8ベクレルの放射性
セシウムが検出されました。その後、使用するまいたけにつきましては、新潟県産
のものを使用し、併せて産地における放射能検査を確認したところ、結果は不検出
となっております。
いずれにしましても、国の定める基準の100ベクレルに比較しますと大幅に下
回っております。
- 委員長 この件につきまして、何かご質問はありますか
特に無いようでしたら次に移ります。

委員長 続きまして、第2点目の平成28・29年度中学校給食用食材納入業者の募集について事務局からご説明願います。

所長 小平市中学校給食用物資納入業者の選定については、「小平市中学校給食用物資調達事務処理要領」により、2年に1度小平市立学校給食共同調理場運営委員会で、納入を希望する業者の立地条件、衛生状況、供給能力等を審査し、指定することになっております。

今年度中に、平成28年度及び29年度の納入業者を決定するため、次のとおり進めてまいります。

12月5日号「市報こだいら」・小平市ホームページに掲載するとともに、「登録申請書」配布を行っています。平成27年12月7日～平成28年1月8日まで申請書を受け付けまして、次回開催されます共同調理場運営委員会で決定します。そして、平成28年3月に指定業者と学校給食センターで契約締結を行うものです。

委員長 この件につきまして、何かご質問はありますか。

特に無いようでしたら次に移ります。

委員長 続きまして、第3点目のブルーベリーゼリーラベルデザインの選定結果について事務局より説明をお願いします。

所長 ブルーベリーゼリーラベルデザインの選定結果について説明させていただきます。資料3をご覧ください。毎年、中学校給食では小平が栽培発祥の地で特産品である「ブルーベリー」を使った「ブルーベリーゼリー」を配食しています。平成27年度は10月26日・27日に配食いたしました。初の試みとしてブルーベリーゼリーのラベルデザインについて市内中学生を対象に公募いたしました。期間は夏休みを利用して考えていただくということで7～8月に募集したものです。

募集の結果、市内5校より全18作品（1年5人・2年9人・3年4人）の応募がありました。

厳正なる審査の結果、花小金井南中学校2年・土屋和子さんの作品が最優秀賞となりました。デザインについてはお手元の資料に掲載しております。

10月26日・27日に土屋さんのオリジナルデザイン「ブルーベリーゼリー」を配食し、土屋さんご本人には記念として「ブルーベリーゼリー」が贈られました。

なお、今回のラベル作成費はJA東京むさし小平支店にご協力のもと、費用をご負担いただきました。

最優秀作品以外にも優秀な作品がありましたので、応募作品を全て掲載した簡単なリーフレットを作成し全中学校に配布させていただきました。

今後については中学校生徒に対する市内特産品のPR及び給食を通じた食育の観点から次年度以降も継続していきたいと考えています。

委員長 この件につきまして、何かご質問はありますか。

委員 今後、このラベルは年度ごとに変更となるのでしょうか。

所長 このラベルデザインについては毎年、生徒から募集し変更していければと考えています。

委員 このゼリーは給食用または市販の商品ですか。

栄養士 給食専用に使われたゼリーです。

委員 J Aが製作したゼリーということですか。

所長 ゼリーの製作は別の業者に発注しています。原材料のブルーベリーはJ Aが納品しております。また、ラベルの製作費用はJ Aに負担いただきました。

委員長 その他に無いようでしたら次に報告事項4について事務局より説明をお願いします。

所長 報告事項4の食育活動について説明いたします。資料4をご覧ください。
中学校給食では給食センターのため、どうしても中学校と距離があり、日常において生徒と触れ合う機会が少ない状況がございます。一方で教育課程における食育活動への重要性や関心が高まっております。そこで、給食センターでも可能な限り中学校に赴きまして食を通じた教育活動を行っていきたくと考えております。
平成27年度における食育活動につきまして途中経過ではございますがご報告させていただきます。
まず、9月25日に上水中の1年生を対象に「成長期におけるカルシウム」の食育授業を行いました。生徒さんからの的確な質問をもらうなど終始、充実した内容の授業でした。続きまして9月29日・30日には生のトビウオを丸ごと1匹ずつ全校に展示いたしました。生徒さんや先生方からは大変、好評を得た企画となりました。
最後に10月10日に小平五中の全校生徒を対象に食育講演会を行いました。「給食の残食とリサイクルループ」をテーマに給食センターの栄養士と残渣をたい肥化するリサイクル業者の社長さんを講師として日本全体でどの位の廃棄食品があるのか、廃棄食品を減らすためにはどうすればよいのか等の講演会を行いました。

委員長 この件について何か質問はありますか。

委員 そもそも食育とはどのようなものか？

所長 食事や食物を通じて学ぶ教育の一環と認識しています。例えばお米について学ぶのであれば、理科の分野ではどのような栽培されるのかを学びますし、社会では流過程などを通じて経済の分野を学ぶことになろうかと思えます。いずれも様々な

科目において食を通じたアプローチを行うことかと認識しています。

委員長 学校教育では食育は必修となっています。各国の食文化や食の安全性についてなどを学ぶことです。

所長 単純に食育といってしますとその意味は広範囲に渡ります。中学校給食における食育という観点でいえば、例えば「とびうお」の献立を通じて、東京都でも、このような食材があること知ってもらうことも食育かと思います。また、将来的には生徒も自ら献立を考え調理をしていくことになるかと思しますので、栄養バランスを考えた献立作成について伝えることも重要な食育かと考えております。

委員 「とびうお」を伝えるのであれば、そのまま塩焼きにして提供するべきでは。淡泊な味わいの「とびうお」をそぼろにするのは馴染まない。そのまま食べさせないと食育にならないのではないか。

所長 味や食育の面ではご指摘のとおり、丸ごとを提供することがよいのかもしれませんが。給食で提供するに当たって事前に試作を行っております。そぼろやハンバーグ、つみれなどにして試食しました。まずは魚を生徒みんなに食べてもらうことを最優先に検討する中で魚のくさみを踏まえ、苦手な子も食べられるようなメニューということで決めました。

確かに「とびうお」に限らずですが、魚を丸ごと食べるということについても大切な食育であると認識しています。

委員 残食が多いのであれば、もっとメニューを工夫できるのでは。メニューを見るとあらゆる野菜がごちゃごちゃ入っている印象がある。栄養の基準などが決まってるとは思いますが、食材を絞った方が良いのではと思う。あまり食材を入れ過ぎると味がわからないのではないか。給食を全て食べきるのも重要な食育だと思うが一つの食材を味わって食べるのも大切ではないか。

所長 ご指摘の内容については貴重なご意見として承らせていただきます。

委員長 その他、ご質問はありますか。

続きまして、報告事項5の学校給食センターの施設更新について事務局から説明をお願いします。

所長 学校給食センターにつきましては昭和57年の建設から30年以上が施設の老朽化が進んでいます。蒸気管や排水処理施設等の各箇所で老朽化が進んでおります。また、衛生管理の面では現在の基準に最適の施設とはいえず、アレルギー対応の面でも施設の問題で除去食等の対応ができていないのが現状です。以上を踏まえ新たな施設の更新が必要となっています。現在のところ具体的な施設更新の計画はなく、

用地の選定を行っている状況です。今後については用地決定後、建替えに向けた基本方針等を策定していくことになろうかと思えます。いずれも決定した事項がございましたら本委員会で随時、お示ししてまいります。

委員長 このことについて質問がございますか。

委員 給食センターの建替え時期ということであれば、小学校のような自校方式での給食を検討してはいかがか。また、新たな給食センターの建設費用及び各中学校に給食室を設置した場合の建設費用は。

子どもに聞くと小学校で自校方式での給食を食べてきて中学校に行くところとちょっと違うというか、小学校の方がおいしかったといっている。近くで作っているメリットを考えると、この機会に自校方式を検討してはどうか。

所長 自校方式についての建築費用は持ち合わせていません。新たな給食センターの建築費用については用地が決まっていないのでこちらもお示しするのが難しいのですが、近隣市で同規模の給食センターの建替えを行われており市報で建築費29億円と発表されておりましたので、これについては一つの参考となる数字かと認識しています。

委員 新たな給食センターは現在と比較し内容や規模はどのようなものになるのか。

所長 食数については大幅な人口の増加が見込まれないことから、同規模の食数を想定しております。施設としては衛生管理基準に適合化やアレルギー対応の施設の設置等を考慮すると施設面積は現在より大きくなる予定です。

委員長 そのほか質問はございますか。
よろしければ議題のその他、小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針について事務局より説明をお願いします。

所長 小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針につきまして内容は第1回の本委員会において説明させていただきました。その際に方針の要点をまとめた資料だけ配布させていただきましたので本方針を配布しておりませんでしたので、改めて配布させていただいたものです。

委員長 この件について質問はございますか。
よろしければ次に学務課長からご挨拶をいただきます。

学務課長 本日は貴重なご意見をいただきありがとうございます。本年度はブルーベリーラベルデザインを生徒から公募するなど楽しく親しみやすい給食を目指した新たな試みを行ってまいりました。また、先程のとびうおについてのご意見もございませ

た。魚を丸ごと提供できないかといったご意見には考えさせられるものがございました。学校給食においては生野菜が提供できないなど一定の制約があります。また、限られた給食費で運営するという費用面の問題もあります。様々な制約の中で委員の皆さんからの貴重なご意見を有意義に反映させていければと思っております。

本日はありがとうございました。

委員長

以上をもちまして平成27年度 第2回 共同調理場運営委員会を終了いたします。ありがとうございました。