

平成26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26年12月19日（金）午後3時30分～午後4時30分
- 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10名 欠席者3名 事務局 3名
- 4 傍聴者 なし
- 5 次第
 - (1) 開会
 - (2) 委員長あいさつ
 - (3) 報告事項
 - ①給食食材の放射性物質検査結果について
 - ②特別支援学級のスプーンについて
 - ③給食物資納入業者の辞退について
 - ④設備の一部更新について
 - ⑤残食について
 - ⑥学校給食センター施設更新について
- 6 協議事項
アレルギーによる牛乳等不食者に対する返金方法の変更について
- 7 その他

議 事 要 録

所長 　　ただ今より、第2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、阿部委員長よりご挨拶をお願いいたします。

委員長 　　年末のお忙しい中、お集まりいただきましてありがとうございます。本日は第2回共同調理場運営委員会ということで、これよりご審議をいただくこととなります。市内の中学生が、毎日美味しい給食を食べて元気に健やかに育つことは、我々教育に携わるものの強い思いでございます。本日は、保護者の方をはじめ関係機関の方にご意見をいただきながらより良い食育についてご審議いただければと思っておりますので、どうぞ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 　　早速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。

放射能検査について、中学校では毎月5品目について、検査を実施しております。資料は、前回会議後の6月から11月分まで結果を記載しております。

7月に千葉県産のさつまいもに放射性セシウムが2.1ベクレル検出されておりますが、国の定める基準値大幅に下回っているところです。なお、2学期のさつまいもにつきましては、小平産のものを使用しております。

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。特に無いようでしたら、次に(2) 特別支援学級のスプーンについて、事務局から報告をお願いいたします。

所長 　　特別支援学級のスプーンについて、説明をさせていただきます。資料はございません。

給食を食べる時のスプーンについてですが、給食を食べる際の箸やスプーン、フォークについては、献立によって、最大2種類まで組み合わせて提供しております。

しかし、和食などの献立で、箸のみであったり、スパゲティなどの献立で、フォークのみであったりした場合、特別支援学級の生徒さんは、スプーンが無いとスープが

飲みづらいつとの声を学校側からいただきました。

給食センターでは、できるだけ、給食を美味しく、上手にたべていただくため、特別支援学級のある学校に対して、スプーンを提供が無い日においても、スプーンを付ける対応が必要かアンケート調査を実施いたしました。その結果、1校（小平第三中学校）から対応して欲しいとの回答をいただきましたので、12月から試験的に付けることといたしました。

結果的に、全校が対象ではないため、3月まで対応させていただき、学校からの反応をみながら、継続するか検討してまいりたいと考えております。

委員長 本件につきまして、何かご質問等がありますか。特に無いようでしたら、次に(3)給食物資納入業者の辞退について、事務局より説明をお願いします。

所長 給食物資納入業者の辞退について説明をさせていただきます。資料はございません。

給食物資納入業者につきましては、衛生管理体制、供給の能力等を審査の上、2年間の登録制となっており、平成26年度、27年度と2年の登録を行っております。

今回、立川市にある、麺製造業者の株式会社ヤマヲから、来年3月をもって納入の辞退の申し出がありました。理由は、コンビニ等別の事業に重点を置くためとのことで、給食事業からの撤退とのことでした。この業者につきましては、学校給食会から委託製造されている製品と独自の製品があり、給食センターでは、献立に応じて、給食会を通じる場合や独自に契約する場合があります。

業者が辞退することにより、給食会への影響もあることから、給食会としても代わる業者を調整していると聞いております。市としても、給食に影響が出ないよう、給食会と調整しながら業者の選定を進めてまいりたいと考えております。

委員長 本件につきまして、何かご質問等がありますか。

委員 新しい業者の決定権は学校給食会にあるということでしょうか。

所長 納入に当たっては、学校給食会から購入する場合と、給食センターが直接麺製造業者と契約する2つの方法があります。学校給食会に発注した場合は、給食会の指定した業者から直接センターに納入されますし、給食会で扱っていないような、例えば、給食会の規格に無いような個包装の中華麺などが欲しい場合は、給食会を経由せずに直接発注する場合があります。そのような場合は、センターと直接納入業者の指定を行いまして取引を行うこととなります。

委員 アレルギーの話になりますが、卵を使った麺を製造したラインで、別の麺を製造することも想定され、先日、横浜市で、卵アレルギーのお子さんが、製造ラインで混入したと思われる麺でアレルギーを発症した例が報告されました。業者さんは、卵を使

った麺を製造したあと機械を分解して掃除するわけでは無いと思われまので、次の麺を製造した最初のロットに卵の一部が混入してアレルギーを引き起こすことも考えられます。その辺も認識されながら学校給食会が選定なさるのかお伺いします。また給食会が選定した業者がそのまま小平市に入ってくるということでしょうか。

所長 現在契約しております株式会社ヤマヲについても、契約に当たっては、学校給食センターとしても現地の工場に伺って製造工程を確認しながら、アレルギー物質のコンタミネーションについても十分調査を行っております。

時期麺業者について、学校給食会から連絡をいただいた時点で、現地調査を行った上で、業者の指定を行っていきたくと考えております。

委員 健康な人にとっては、コンタミネーションについては気にする必要はありませんが、学校給食はアレルギーのある生徒もいるため、十分ご配慮いただきたいと思えます。

委員長 その他、ご意見ご質問が無いようでしたら、次に(4) 設備の一部更新について、事務局より説明をお願いします。

所長 給食設備機器に大きな更新がありましたので、報告をいたします。資料はございません。

給食調理設備には、炊飯ライン、釜、焼き物、揚げ物機等調理に直接かかる機器の他に、洗浄機や食器保管等の設備があります。

今回、食缶洗浄機を更新しましたので報告をいたします。

給食提供後の洗浄につきましては、食器、お盆、コンテナ、食缶等専用の洗浄機を計4台備えておりますが、それぞれに老朽化が進んでおります。特に食缶洗浄機にあつては、平成7年度に導入し、19年間使用してございました。特に、機器を設置している架台に激しい腐食がみられたため、夏季休業期間を利用して更新をいたしました。更新に当たっては、給食センターの建て替えを見据えて、5年間のリース契約といたしました。

今後、調理機器にあつては、給食が安定的に提供できるよう、適正な保守管理を行ってまいりたいと考えております。

委員長 本件につきまして、何かご質問等がありますか。

委員長 その他、ご意見ご質問が無いようでしたら、次に(5)残食について、事務局より説明をお願いします。

所長 給食の残食状況について、報告をいたします。資料No.2をご覧ください。
給食センターでは、毎学期、1校を選定させていただき、1週間献立ごとの残食の

計量を行っております。通常、給食が残った場合は、ご飯、副菜、牛乳を食缶にまとめて戻してもらっておりますが、この期間だけは、献立ごとにそのまま返却いただき、給食センターの方でそれぞれ計量しております。この結果をもとに、生徒の嗜好の把握や、今後の献立の参考資料とさせていただいているところです。

資料は今年度1学期及び2学期について、毎日の献立と残食率が上段に、下段左にご飯、牛乳、副菜、デザート等調理形態別にまとめたものです。そして、下段右では、考察として、残食の少ない献立、多い献立を、その右には、調査結果をもとに、学校に対して残食理由を尋ねた結果を記載したものです。

また、資料の紙面には、経年の残食率についてグラフを参考として示してあります。全体の傾向として、残食率は15%前後で推移しており、生徒が好んで食べる残食率の少ない献立としては、パン献立、コロッケやメンチカツなどの揚げ物、ハンバーグ、チキン等肉系のものが少なくなっております。

逆に、生徒に人気の無い、残食率の多い献立として、毎回ですが、汁物が突出して多く残っております。考えられる理由としては、汁物には野菜が多く入って具たくさんとなっていることや、教室での盛り残しがあった場合、お代わりして食べる生徒さんが少ないかと思われます。また、生徒さんからの理由にもありますが、パスタやミネストローネのようにマカロニなどが入る汁ものでは、パスタが汁を吸って、あまり美味しくないとの意見もあります。

また、牛乳についても、10パーセント以上残っております。特に冬場になると牛乳を残してしまう傾向にあります。

残食を少なくするために、給食センターでは、所長、栄養士、調理長が毎学期各中学校の給食時間に訪問し、食材の話や、献立にまつわる話、そして栄養バランスの大切さなどを説明し、食育につなげるよう努力を行っております。

また、生徒さんからもリクエストや苦手な献立など、直接話を聞き、楽しく給食を食べてもらえるよう献立の工夫を行っております。

例えば、ごぼうを食べやすくするため、生徒の嗜好に合わせ、ごぼうチップスとして新たな献立を提供したほか、農家手づくりのジャムを使ったチキンマーマレード焼きなど、工夫を凝らした献立も提供しております。

また、地場産のものを積極的に取り入れ、今年の夏は、JAと事前に作付け調整を行いながら地場産のとうもろこしを提供した他、秋のさつまいもも作付け段階からJAと調整を図り、できるだけ旬の時期に地場の物を取り入れ食育につなげる努力を行っております。

中学校給食は、センター方式であっても、自校方式に引けを取らないよう、調理の工夫や食育の充実などを図り、センターと生徒との距離を縮める努力を行ってまいりたいと考えております。

この結果をもとに、委員の皆さまからも、残食の軽減についてご意見を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。
残食を減らすことは、成長期にある生徒にとって大切な課題だと思います。学校現場の先生、保護者の方からも、何か生徒さんの反応やご意見があれば伺えればと思いますがいかがでしょうか。

委員 12月11日に保護者の試食会に参加させていただきました。当日は、タコライスという普段家庭ではなかなか作らない珍しい献立でした。その時、保護者から意見がだされたのですが、具材のトッピング方法がわからなくて、お皿が何枚もあったせいか、生徒さんたちも盛り付けに戸惑ったという校長先生からお話をいただきました。また、盛り付けのバランスがわからなかったりして、盛り残しが出たりすることがありました。特に凝った献立などは、写真やサンプルなどで、盛り付け方法や量がわかれば、生徒さんにも十分行き渡って、盛り残しや残食も少なくなるのではないかと思います。

所長 小学校の自校方式の給食では、展示食を給食室の前に用意しております。しかし、センターは学校で調理するわけではありませんので、展示食を置くことも難しいかもしれません。

委員 学校の方で、写真を撮って、カラーコピーでもクラスに配るとかはいかがでしょうか。特に家庭で作らない献立は、食べ方がわからないという話も子どもから聞きますので、何か工夫があれば良いと思います。

所長 牛乳の残食が目立ちますが、生徒さんの実態はいかがでしょうか。

委員 震災の後には、放射能が気になったこともあります。また、子どもがアレルギー体質なので、学校にアレルギーの届出を出すほどではないのですが、花粉症もありますし、兄弟ともにアレルギー体質なので、あえて、毎日牛乳を飲ませることは考えて降りません。家にも牛乳は買ってありますが、毎日200CC飲むという習慣はありません。

他の自治体で、給食から牛乳を外している話を聞いておりますが、小平市の考え方はいかがでしょうか。

所長 栄養バランスの面から牛乳はカルシウムが豊富で大変優れた食品であると考えております。新潟県三条市が給食から牛乳を外す取り組みを行ったと聞いておりますが、牛乳に代わる十分なカルシウムを摂取させるには、かなり献立に工夫が必要となります。限られた給食費の中で、栄養バランスを考慮しますと、牛乳が一番優れた食品と考えております。

委員 学校給食法で、家庭で摂取不足の栄養素を学校で補うような書き方をしております。家庭で十分なカルシウムが摂取できることとなれば、学校で無理にカルシウムを摂取しなくても良いということになるかと思えます。法律が家庭の状況を学校給食に持ち込んでいることがよくわからないのですが、このような理由で、現状のような献立になるかと思えます。家庭でしっかりカルシウムを摂取していただければ、法律も変えられるのかと考えたりもします。

委員 残食調査結果を見せてもらいましたが、汁物については、食缶の中に入っている量がわからず、盛り付けの際は、例えば、お玉一杯半とか基準の量がわかれば盛り残しも少なくなると思えます。どうしても、生徒は足りなくなることを恐れますので、少なめの盛り付けになってしまいます。汁物の量は、献立によって違うのでしょうか。

栄養士 1人当たり、約220グラムを基準に配食しておりますが、実際には、小針に八分目～九分目程度盛ってもらえればと考えております。ただ、汁物は具沢山なので、汁だけを盛ってしまうと具が残ったりしてしまうこともあります。1月に配布する盛り付け図の中に、例えば、四角い天缶に入ったおかずは、配膳する際に、クラスが40人であれば、あらかじめ4等分して、それぞれを10人ずつ分けるなどの工夫について説明書きを加えたいと思えます。また、バケツ型の食缶の場合は、小鉢の八分目まで盛りましょうなどの目安を盛り付け図に書きたいと思えます。これらを元に、実際に配膳していただき、何か生徒さんの反応などがありましたら、お聞かせいただければと思えます。

委員 調査後、生徒の反応ということで学校として協力をさせていただきましたが、自由記述欄に、理由が、美味しく無いとかまずいとかストレートに書いている生徒が多く、このまま給食センターに返すのに気が引けたのですが、アンケートは、選択肢を設けるとか、学校である程度セレクトして返却するとか何か工夫が必要かと思えました。

栄養士 今回は、生徒全員からアンケートをいただきましたが、他の学校では、給食委員の生徒さんに限定したり、クラスの代表者に書いていただいたりしておりました。今回は、自由記述で全員に取っていただいたため、いろいろな意見が出る結果となりました。さらに、アンケート実施時期が、残食調査後2～3週間後となってしまったため、生徒さんも献立の記憶が無いという意見が多く出てしまいました。工夫するならば、当日、その日の献立についての意見をいただく方が、生徒さんも意識しやすいですし、より具体的な意見が出されるものと考えます。

委員 私の子どもは、給食を残すことも無く、お代わりをして食べるほどですが、話を聞いて気になったことは、給食に味ムラがあることを言うておりました。アンケートで

は、美味しく無いなど簡単に書いているようですが、その中には、味ムラによって残すことも考えられないでしょうか。

栄養士 献立では、調味料の量等味付けについては、献立ごとのレシピが作られております。また、調理員も、決められた調味料を一度に入れるのではなく、調理員と栄養士が共に味見をしながら調整しております。微妙な誤差はあるかと思いますが、一番良い味で提供しているつもりでおります。ただ、味見をした段階と教室で生徒さんが実際に食する段階では火の入り具合も違いますので、多少の違いはあるかと思いますが。

委員 試食会で実際にスープをいただいたのですが、私が食べても若干味が薄かなと言う気がしました。このあたりが健康に良いのかなと思いましたが、例えば、夏場と冬場とで塩分の調整など味付けに差が出るものではないでしょうか。

栄養士 食塩の基準はありますが、基準だけで調理しますと実際に薄味に感じたりしますので、栄養士の方で味見を行いながら微調整を行うことはあります。

栄養士 味が薄いという意見もありますので、本来ですと基準どおりで提供することが望ましいのですが、できるだけ美味しく食べてもらうために、実際は若干ですが、基準を超えていることがあります。

委員 給食センターで、出来たてを味見する段階と教室で食べる時とでは誤差があると思いますので、実際に食する味に違いができることはあると思います。

委員長 その他、ご意見ご質問が無いようでしたら、次に(6)学校給食センター施設更新について、事務局より説明をお願いします。

所長 学校給食センター施設更新についてご報告いたします。

第1回の会議の場で、給食センターの建て替えについて、PFI手法を用いた民間活力の可能性調査を今年度行うことについてご報告させていただきました。

現在の進捗状況でございますが、これまでに、既存の給食センターの課題や施設整備に当たっての基本的な考え方、さらに基本性能などについて検討してまいりました。今後、これまでに整理してきたことを基に、民間事業者に対して事業費の縮減などに関するアンケートを行い、事業への参入可能性等を調査していく予定となっております。さらに、アンケート調査をもとに、PFIで建て替えた場合、どれだけのコスト削減が見込まれるか等の数値化を行いながら、PFI導入の適否の判断をしております。

学校給食センターの建て替えの完了時期ですが、PFI導入可能性調査の結果を受けまして、今後、更新の手法の決定を行ってまいります。PFIによる施設更新を行う場合には、事業者の募集、施設の設計から建設までに、標準で4年間を要するこ

とから、仮に 来年度から着手した場合、平成 31 年度の稼働が想定されますが、建て替えの手法等の状況によって異なってくるものと考えております。

お手元の資料は、給食センターの課題について整理したものです。これらの課題をもとに、新たな給食センターの整備方針について、今後検討してまいりたいと考えております。具体的な項目について説明をさせていただきます。

1 施設の老朽化です。

給食センターは、昭和 57 年の建設から 30 年以上が経過しており、目標耐用年数の 25 年を超え、建物、調理設備、付帯設備全体において老朽化が進んでおります。

2 衛生管理の徹底です。

給食センターの調理施設では、ドライシステムの運用や、大型調理設備を用いた時間短縮による細菌の繁殖防止等をすでに実施していますが、今後は、汚染区域、非汚染区域等各区域への直接的な動線確保等「学校給食衛生管理基準」の要求レベルに対応できる施設整備が必要です。

3 アレルギーへの対応です。

食物アレルギーのある生徒に対しては、使用食材の詳細を示したアレルギー献立表を事前に配付する等の対応を行っていますが、今後は、生徒個々の状況を十分把握した上で、きめ細かな対応が求められています。

4 食育への取り組みです。

給食の充実に向け、次のような食育への積極的な取り組みが求められます。

5 施設運営の柔軟な対応です。

今後、生徒数も減少することが予想され、将来を見据えた設備の規模、運営を行うことが必要です。また、夏季休業等の学校休校期間や、午前中の洗浄設備、午後の調理設備等、設備機械等の有効活用について、効率的かつ柔軟な運営体制の確立が求められています。

6 公共としての役割です。

学校給食センターは、単に給食の調理だけではなく、市が設置する施設として、環境への対応、災害時の対応、バリアフリーの施設、地域社会、地域経済の活性化に寄与するなどの機能も求められます。

以上の課題について、新たな学校給食センターに臨む事等のご意見があればお伺いしたいと思います。

委員長

本件につきまして、何かご質問等がありますか。

給食センターの建て替えについては、民間のノウハウを活用する方策について調査を進めているようです。

委員の皆さまからも、ご要望やご意見があれば伺えればと思いますが、いかがでしょうか。

委員 食育への取組みということですが、地産地消の大切さを感じております。また、加工品を使用せずに手作り献立にこだわっている点は非常にありがたいと思いました。先ほどタコライスが給食に出たことで、家庭でもあまり食べないものが給食で出されていたことも驚きました。私としては、日本食を大切にしたいと思っております。食育の面からも、食を見直したいという思いもありますので、和食を見直しながら、魚料理など和食も重視して欲しいとも感じております。献立もいろいろと工夫されているようですが、もう少しシンプルに考えていただいても良いのかとも感じております。

委員 給食の献立を工夫されていることは日頃から感じております。一つ疑問なこともあります。先日の献立で、洋風おでんが出されましたが、洋風だから、併せる主食も、パンとチョコレートペーストということでした。ただ実際は、味もおでんだったので、献立を立てる時は、実食をされていると思いますが、チョコレートペーストとおでんは、どうしても合わないと感じました。ポトフとパンであれば違和感も無いと思いますが、今回の献立は生徒からも、合わないという意見もありましたのでお知らせしておきます。

本日のキムチうどんが出されましたが、辛くて食べられない生徒もいましたし、わざわざキムチ味にする必要があるのかも疑問に感じました。

また、全体的に野菜が少ないと感じておりますし、たんぱく質も、基準を満たしているのかと思うこともあります。

給食担当として一番困っていることは、給食費の未納が多くてご迷惑をかけておりますが、保護者に電話してもなかなかつかまらないのが現実です。未納をどのように解消していくかが最大の課題となっております。未納対策は、今年度多少は改善されているとは思いますが教員の努力を超えていると感じております。

所長 未納については、現年度につきましては、保護者の方に一番近いのは学校ですし、保護者の実情を捉えている面でも学校の方で努力をお願いしたいと考えております。

また、過年度につきましては、卒業された生徒さんもいらっしゃいますので、給食センターの方からも、学校と一緒に徴収の努力を行ってまいりたいと考えております。

委員 学校給食法による給食センターの設置者は市だと思っておりますので、設置している市が給食費を徴収する理解ではないですか。

所長 徴収につきましては、学校長と協力しながら適切に対応したいと考えております。

委員長 その他、ご意見ご質問が無いようでしたら、次に、2協議事項(1)アレルギーによる牛乳等不食者に対する返金方法の変更について協議いたします。

まず、事務局から説明をお願いいたします。

所長 アレルギーによる牛乳等不食者に対する返金方法の変更について説明をいたします。資料はNo.4をご覧ください。

中学校給食では、アレルギーのある生徒に対しては、学校長に、食物アレルギー対応に関する申請書を提出していただき、学校側で生徒の身体状況を把握した上で、給食食材の詳細が記載された詳細献立を生徒に配付しております。詳細献立をもとに、学校、保護者が情報を共有し、生徒が給食の一部を食べる、食べないの判断を行うこととしております。

さらに、牛乳アレルギーの生徒さんにおいては、申請内容にもとづき、飲用乳と発酵乳を不食扱いとし、年度末に給食食数に応じて返金を行っております。

平成25年3月、市では、小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針を策定し、前回の委員会において、委員の皆さまにも資料として提示させていただいております。この方針の中で、「食物アレルギーに関して特別な配慮が必要な場合には、医師の所見を付した「学校生活管理指導表」の提出を求めることとしております。

従いまして、牛乳の返金については、特別な配慮が必要である生徒であることから、医師の診断に基づいた対応にしたいと考えております。

なお、小学校におきましても、牛乳の返金を行う場合は、医師の診断にもとづくものとしておりますので、中学校も同様の取り扱いに変更させていただきたいと考えております。

また、品目につきましても、小学校と同様に、返金対象はミルクコーヒを含んだ牛乳のみとさせていただきたいと考えております。

対象者につきましては、現時点で、牛乳の返金者は、47名です。また、アレルギー献立の配付者は、115名、アレルギー対応を行っている生徒は、160名で、全生徒の約3.8パーセントほどとなっております。

委員長 本件につきまして、何かご質問等がありますか。ご意見ご質問が無いようでしたら、アレルギーの返金については、このような手続きで進めていくことといたします。

次に、その他といたしまして、保健所の方から情報提供をお願いいたします。

保健所 保健所から、2点ほど資料を紹介させていただきます。たまこだいら食品衛生情報です。学校給食では調理員さんが関係するかと思います。今年の1月、静岡県浜松市において学校給食で提供された食パンを介して1,271人という大規模な集団食中毒事件がありました。この件は、食パンを1枚1枚手に取って検品していた担当者の方が、症状が無くノロウイルスに感染していたことが原因でした。検品している方は、手袋を着用していたにもかかわらず食パンがノロウイルスに汚染してしまった例です。

2点目に、健康情報のリーフレットでは、ノロウイルスによる月別の食中毒の事例を紹介しておりまして、11月から12月にかけてノロウイルスが急増しまして、4

月位まで非常に多く流行します。家庭の中でも、流行期間に入りますので、手洗いが一番有効な対策となりますので、気をつけていただきたいと思います。

委員長 全体を通して、委員の皆さまから何かご意見等はございますか。
無いようでしたら、学務課長からお願いいたします。

学務課長 本日の審議では、献立内容のご意見や、麺類の製造過程での注意点等貴重なご意見をいただきました。本日の貴重なご意見を参考にさせていただきながら給食事業を進めていきたいと考えておりますので今後ともよろしくお願いいたします。