

平成25年度 第3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1月30日（木）午後3時30分～4時30分
- 2 場 所 小平市立学校給食センター会議室
- 3 出席状況 出席者11名、欠席者2名、事務局4名
- 4 傍聴者 なし
- 5 議題
  - (1) 報告事項
    - ①給食食材の放射能検査結果について
  - (2) 協議事項
    - ①給食費の改定について
    - ②食物アレルギーによる学校給食の対応について
    - ③平成26年度中学校給食実施計画（案）について
    - ④平成26・27年度中学校給食用食材納入業者の選定について
  - (3) そ の 他

議 事 要 録

- 所長** ただ今から、第3回小平市立学校給食共同調理場運営委員会を開催いたします。最初に、委員長からご挨拶をいただきたいと思ひます。
- 委員長** 本日は、お忙しい中お集りいただきましてありがとうございます。さて、昨今、学校給食が何かと話題になっており課題や問題も多いところかと思ひます。委員の皆様のご審議をよろしくお願ひしたいと存じます。
- 所長** ありがとうございます。それでは、委員会の進行を委員長にお願ひしたいと思ひます。
- 委員長** はじめに報告事項としまして、  
①給食食材の放射能検査結果について事務局より説明をお願ひします。
- 所長** 前回の会議では11月までの検査結果をお示しいたしましたので、今回は、12

月に実施しました結果を資料としてお示しいたします。中学校給食では、毎月5品目を選定し放射能検査を実施しております。12月は、地場産野菜が入っておりますので、地場産につきましては、小学校の検査も含めて一括で表示してあります。

今回の結果につきましては、すべての品目において放射能は検出されておりますので報告させていただきます。

**委員長** 報告事項について、何かご質問等がありますか。ないようでしたら、協議事項に移ります。①給食費の改定について事務局より説明をお願いします。

**所長** 給食費の改定につきまして、前回の会議では、改定に至った経緯及び改定の内容、その後の改定の手続き等についてご説明を申し上げました。

改正の手続きの中で、お手元にある給食費改定にかかるチラシの最終ページに記載された日程で説明会を開催させていただきました。

参加された方は、1月24日金曜日、給食センターに2名、喜平図書館ではゼロ名、1月26日日曜日、小川町一丁目地域センターに1名、花小金井南公民館に2名、そのうち1名は小学生のお子さんをお連れになられていました。

説明会では、改定について具体的な説明を差し上げる前に、プロジェクターを用いて、小平市の給食の特徴を説明させていただきました。説明の中では、国産食材へのこだわりや放射能検査の実施など、安全、安心な給食を提供していることや、地場産農産物や旬の食材の使用、学童農園での農家とのふれあいなどの食育の取り組み等についても説明させていただきました。

また、学校給食センターでの説明会では、実際に調理の様子を見学いただき、中学校給食についてもご理解をいただく場を提供させていただきました。

次に、説明会の中で出された主な質疑についてご説明いたします。

出席された方のご意見を総合いたしますと、給食費の改定については、一定のご理解をいただいているものと受け止めました。

まず、給食費改定についてですが、子どもからも給食は美味しいと聞いており、給食内容にも気を使っていることを聞くことで、給食費の値上げについては理解できるとのご意見をいただきました。

また、残食と配食量の関係や改定についての市民意見の反映の方法などについてもご質問をいただきました。

次に献立について出された質問について順次説明をいたします。質問に対する回答内容は資料をご覧ください。

質問として、小麦高騰を背景に、ご飯とパンや麺の回数と給食費との関係についてのご質問がありました。

質問として、ホットケーキやメロンパンなど単に子どもに喜ばれるだけで献立を立てるのはいかがかのご意見がありました。

質問として、和食など、牛乳と合わない献立もあるので、カルシウム摂取のため

牛乳を毎日出すのは理解できるが、煮干しや小魚でもカルシウムを取る工夫ができないかとありました。

質問として、チラシの中の献立例を見るとデザートが高騰しているように見えるが、今回の値上げ幅で同様の給食の質が確保できるかとありました。

質問として、アレルギーへの対応について、ご意見を含めたご質問をいただきましたが、市として課題を整理しながら、安全を確保した上で、できる限りの対応を行っていく旨をお話させていただきました。

次に給食全般についてのご質問です。

質問として、小学校給食の委託について、今後の方向性についてありました。

質問として、小学校給食のアルマイト食器についても、改善を望むご意見をいただきました。

質問として、中学校給食では、給食時間が短いのでゆっくり食べられないとありました。

質問として、中学校給食はセンター方式なので不安との声をいただきました。

質問として、放射能検査で魚が少ないのはなぜかとありました。

質問として、給食とお弁当との関係についてありました。

最後に、メールで寄せられたご意見です。

メールでは2通いただきました。

最初に、中学校給食でのアレルギー対応が小学校とは異なるので、具体的に知りたいとのことでした。この方は、給食センターの説明会に参加されましたので、給食センターの栄養士が具体的な対応についてご説明とご相談をさせていただきました。

次に、子どもが毎日給食を美味しく食べているので、給食費改定後もこれまでと同様に、充実した給食の提供を行って欲しいとのご意見です。また、給食レシピをホームページなど利用しながら公開して欲しいとのご要望が書かれておりました。

以上が主な内容となりますが、結果的に参加いただいた方は5人、及びメールでのご意見等が2件と多くはありませんでしたが、お伺いした中では、改定については一定のご理解をいただいたものと受け止めております。また、説明会の中では、献立の内容を含め給食全般にわたりご質問、ご意見をいただきましたので、これらを踏まえ、更なる給食の充実に努めていきたいと思っております。

以上が説明会の概要です。

また、前回会議において、給食費の未納対策についてご意見をいただきましたが、その後、児童手当からの支払いについて、児童課と調整を図りました。児童手当からの引き落としについては、保護者からの同意があれば、引き落としは可能ですが、差押えのような強制力はありません。また、事務処理は通常電算処理を行っていますが、該当世帯に限り手作業での処理となります。今後、保護者との話し合いの中で、年4回の中での支給月のどこかのタイミングで過去分を引き落とすなど、個別に対応を図りたいと考えております。

最後に、給食費の改定手続きにつきましては、説明会で出されたご意見を踏まえまして、本運営委員会で承認をいただきましたら、2月20日開催予定の教育委員会定例会で報告をさせていただき、その後、学校を通じて保護者の方に正式に通知を差し上げたいと考えております。

**委員長** 説明が終わりました。ご意見、ご質問等ございますか。

**委員** 給食時間を長くできないのかとの質問に対しては、給食時間を十分に確保していただいているとのお答えのようですが、実際に給食時間を延ばすことは難しいのでしょうか。

**委員** 学校生活の中では、授業時数が決まっていますので、学校生活全体の時間の配分の中で給食時間をこれ以上延ばすことは難しいのが現状です。ただ、実際に指導している立場から見ると、給食の配膳から食べるところまでの一定の時間は確保できているかと思えます。

**委員** 小学校では、先生もよく噛んで食べましょうなど大変熱心に指導をいただいておりますが、中学校では給食時間が短く、そのようなきめ細かな指導が行き届かないかと思えます。学校単位では決められないかと思えますが、十分な給食時間は確保できないもののでしょうか。

**委員** 1日の時間は決まっておりますので、給食時間を延長すると休み時間を削らざるを得なくなります。生徒も時間内に食べ終えているようですので、現状で大丈夫かと感じております。

**委員長** その他ご質問、ご意見等がありますか。ご質問等無いようでしたら、本件につきましては、ご承認いただいたものと決定をいたします。

次に、②食物アレルギーによる学校給食の対応について事務局よりご報告願います。

**所長** 中学校給食では、アレルギーのある生徒については、献立の含有食品を詳細に記載したアレルギー献立を事前に配付し、保護者を含めて確認いただいた上で、献立の中の該当食材を食べるか自己判断していただくこととなっております。

また、牛乳等の乳製品については、学校長を通じて申請をいただき、不食扱いとして、毎年2月の精算時に食数に応じて返金する措置を取っております。

乳製品について、これまでは、牛乳、ミルクコーヒー、ヨーグルト、飲むヨーグルトと4品目について、それぞれ申請をいただいております。しかし、小平市の給食で出しているミルクコーヒーは、生乳が90パーセント含まれており、個人差

はあるかもしれませんが、成分的にはほぼ牛乳と変わらないものと考えられます。同様に、ヨーグルト及び飲むヨーグルトについても、成分的には変わらないものと考えられるため、平成26年度から、ミルクコーヒーを含めた飲用乳とヨーグルトなどの発酵乳という2分類で申請を受け付けたいと考えております。

なお、申請については、保護者は学校長に申請をしていただき、学校長を含めた管理職、養護教諭、給食担当教諭を経由し、給食センターに申請書を転送していただくしくみとなっております。

また、本申請は、成長期にある生徒さんであることで、毎年状況の変化を確認する意味からも、1年ごとに申請をいただくこととしております。従いまして、本申請書は、毎年度新学期に学校を通じて必要な保護者に配付いただき、学校で取りまとめて給食センターに提出していただきます。

**委員長** 説明が終わりました。ご意見、ご質問等ございますか。

**委員** アレルギーがあっても、給食センターには申請をしない生徒がいるかと思いますが、各中学校では、このような生徒の病状等について把握されているのでしょうか。

**委員** 入学時に、健康カードを家庭に配付しており、アレルギーがある場合は、その中に記入していただきます。また、宿泊行事などにおいては、事前にアレルギーについて記入する欄がありますので、アレルギーのある生徒については把握しております。

**委員** そうすると日常的にアレルギーがある生徒さんでも、健康カードを出して初めて学校が把握する仕組みになっているのが現状でしょうか。

**委員** 給食に関しては気を付けておりまして、転入時などにも聞き取り調査を行い、アレルギー等については申告してもらうようにしております。

**委員長** 補足ですが、移動教室やスキー教室、修学旅行など宿泊を伴う行事もありますので、そのような機会でも、アレルギーの状況を事前に学校に知らせてもらうようにしております。

**委員** 確かに、アレルギーを申し出ていない生徒もいるかもしれませんが、保護者からも子どもに言い聞かせ、生徒自身も自覚しておりますので、給食の献立によっては、自分で食べられないものを避けて食べている生徒も実際にいます。

**委員** 一例ですが、朝ご飯を食べて、学校で朝練のような運動をして倒れた場合、学校

ですぐに情報が把握できる状況にあるのか、タイムラグがあるのか疑問に思います。朝、倒れた場合は、食事が原因であるかは、すぐにはわからないと思います。運動で具合が悪くて倒れたのか、普段の体調が優れなくてアレルギー以外の原因で倒れたのか、恐らく、アレルギーはすぐに疑わないと思います。

**委員** アナフィラキシーのある生徒は、事前にエピペンを学校に預けるなどしているので、このような状況には対応できるようにしております。また、小平市では、調布の事故を受けて各学校で教職員の研修を実施しており、エピペンを打つ練習もしておりますので、アレルギーへの対応は適切に行われているものと考えております。また、エピペンなど対応しなければならない生徒は、保護者の方からきちんと申請をいただいております。そもそも申請をしない方は把握できないので対応が困難です。

**委員長** 食物アレルギーに関しては、学校現場としても日頃から十分な意識を持って対応しております。

**委員長** その他ご質問等無いようでしたら、本件につきましては、ご承認いただいたものとして決定をいたします。

次に、平成26年度中学校給食実施計画（案）について事務局よりご報告願います。

**所長** お手元の平成26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26年4月10日（木）から平成27年3月24日（火）までを予定しております。

3番、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番、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番、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、今年度までは、1食当たり280円をいただいておりますが、先ほど給食費の改定について、本運営委員会でご承認をいただいたことから、平成26年度からは、20円値上げして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、今年度までは、月額5,200円でしたが、平成26年度からは、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)、今回の計画では未納対策について新たに記載させていただきました。給食費は私費であることから、未納が発生しますと、給食全体に影響が出てまいります。従いまして、学校長は、未納の保護者と接触を図るなど徴収についてご努力いただくようお願いいたします。また、過年度分につきましても、兄弟が在籍しているなど学校が保護者と接触を図れる場合も多いと思いますので、給食センターも連携を図りながら、未納の解消に努めてまいりたいと考えております。

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、先ほど協議いただきました、飲用乳及び発酵乳の不食者に対して返金をさせていただきます。

(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。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番、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1分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番、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、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26年度から新たに追加いたしました。センター方式の給食では、学校に栄養士が常駐しないことや学校と調理現場が離れていることで、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。

10番、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** 説明が終わりました。ご意見、ご質問等ございますか。

**委員** 8番の衛生管理の(3)のところに、調理については、食品の中心温度計測について85℃で1分以上と記載されておりますが、昨年10月に厚生労働省から出されております大量調理施設衛生管理マニュアルが、85℃～90℃で90秒間以上と改正されたので、実施計画の方も修正した方が良くと思います。

**委員** 補足になりますが、ノロウイルスに汚染されている可能性のある食品について、85℃～90℃で90秒間以上と改正されております。それ以外は、75℃以上1分というのは変更ありません。

**所長** 加熱時間の表記につきましては、栄養士とも調整しながら修正させていただきます。

**委員長** ご質問等無いようでしたら、本件につきましては、ご承認いただいたものとして決定をいたします。

次に、④平成26・27年度中学校給食用食材納入業者の選定について事務局よりご報告願います。

**所長** 平成26・27年度中学校給食用食材納入業者の選定につきまして、お手元の資料に沿いまして説明をさせていただきます。

前回の会議で、平成26・27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26年1月10日から24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32社、新規業者が3社ございました。なお、中清商店、ヤマダ、フレッシュショップシマノ、東京エッグの4社については、継続を辞退しました。

継続を希望する32社につきましては、前回の登録時から、業務を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、20番、成澤農園です。平成17年会社設立、山形県内の契約農家と米を中心に産直事業を展開しております。

取扱い品目は、米の他、さくらんぼ、庄内砂丘メロン、すいか、りんご、梨、庄内柿、ラフランス等の果物類です。主な契約実績としては、府中市立学校給食センター、国立市立学校給食センター、東急百貨店等の他、インターネットによる産直があります。

府中営業所は、事務所兼倉庫となっておりますが、配送は鮮度を保つ意味からも、できるだけ山形から直送を行っているとのこと。なお、配送に当たっては、各市給食センターでの実績もあり、指定時間には必ず行えるとのこと。

2 社目の29番角萬酒店は市内の酒商となります。

昭和34年食料品店として創業し、昭和36年酒類販売業免許取得、昭和44年有限会社角萬酒店を設立しました。取扱い品目は、酒類の他、小平産品を使用した、ブルーベリージャム、ブルーベリーパウダー、ブルーベリーケーキなどプライベートブランドを展開。また、小平市酒商組合の元組合長として、小平ブルーベリーワインの製造を手掛け、小平市ブルーベリー協議会員として、特産品の振興に寄与しています。花小金井に店舗を構え、給食センターまでの配送時間は20分程度です。なお、本商店は、2月20日、21日の献立として出す予定のブルーベリーコロッケのブルーベリーパウダーを納入する業者です。

最後に33番、総合食品関係の株式会社名給になります。

本社所在地は名古屋市です。創業は昭和7年、乾物商から始まり、昭和9年からは、学校給食への納入を手がけ、昭和22年、名古屋市学校給食組合を設立、昭和25年に会社として設立しております。従業員285名、取扱い品目は、生鮮食品、冷凍食品、果物、乾物、缶詰等多岐にわたっております。現地調査を実施したのは立川営業所ですが、そこでは、神奈川県厚木市等にあり物流拠点から毎日必要な商品が搬送され、そこから必要な物資が供給される仕組みとなっておりました。立川営業所には、商品ストックのための倉庫及び商品仕分け室、冷蔵、冷凍保管庫が設置されておりました。室内は整然としており、衛生管理についても問題ありませんでした。また、給食センターまでの配送時間はおよそ30分から40分程度です。配送車両も自社便6台を保有しております。なお、近隣の取引先としては、給食関係では武蔵野市以外は、ほぼ全域納入実績があり、給食以外にも、府中刑務所、陸上自衛隊小平駐屯地、井の頭病院等があります。

以上が、平成26・27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

説明が終わりました。ご意見、ご質問等ございますか。

**委員長** 特に無いようでしたら、一覧表のとおり業者登録について承認したいと思えます。

その他、特に無いようでしたら、保健所の方から情報提供がありますので、よろしく願いいたします。

**委員** 本日は資料を3点用意させていただきました。

1点目は、「食品衛生の窓」というホームページから抜粋したもので昨年の食中毒の発生状況が書かれております。2点目は、「防ごうノロウイルス食中毒」というリーフレットで、家庭向けと事業者向けが出されておりますが、本日は事業者向けのものをお持ちしました。3点目は、「寄生虫による食中毒予防のポイント」というリーフレットです。

「食品衛生の窓」の中で、食中毒速報が掲載されております。平成25年の数字はまだ確定ではありませんが、1月から12月まで、食中毒が83件発生しております。24年が142件ですので、少なめに推移しております。5番目の病因物質別発生件数ですが、その中で、ノロウイルスに関しましては、平成25年の累計が22件、患者数539人、平成24年の累計が発生件数59件、患者数1,545人となっております。東京都においては、昨年に比べますと少なく推移しているところですが、但し、これからの季節、ノロウイルスによる食中毒が懸念されますので、給食センターの方でも十分注意をいただきたいと思えます。

「防ごうノロウイルス」のリーフレットはご覧いただければと思えますが、感染経路で症状の現れる感染者と症状が現れない不顕性感染者がおりますが、調理従事者の場合は、不顕性感染者がウイルスを保有していることで注意が必要です。ある報告によりますと感染者の1～2パーセントが不顕性感染者といわれておりますので、加熱調理の徹底など十分な対策を取っていただきたいと思えます。

リーフレットの3ページで食材中のノロウイルスを不活化(殺菌)する箇所が85℃以上1分間とありますが、大量調理施設衛生管理マニュアルが改正されておりますので、そちらに従っていただきたいと思えます。

次に、寄生虫による食中毒について、全国的にアニサキスという寄生虫による食中毒が増えておまして、ノロウイルス、細菌に次いで3番目に多くなっております。アニサキスは、海洋性の魚介類の体内にいる寄生虫で、それを生きたまま食べると胃や腸に侵入した場合、激痛が起こることがあります。対策としてはしっかりと加熱調理することで、冷凍では、-20℃で48時間以上冷凍すると死滅するものです。

簡単ですが、以上が資料の説明になります。

**委員長** 「防ごうノロウイルス」のリーフレットですが、対処法や嘔吐物の具体的処理方法も記載されておりますので、できれば各中学校に複数部配付いただけないでしょ

うか。

**所長** 保健所の方でまとまった部数をいただければ、学務課から、各中学校の交換便を利用して配付したいと思います。

**課長** 本日はご出席いただきありがとうございました。ノロウイルスの話が出ましたが、共同調理場の方は保健所のご指導をいただきながら対策を徹底しておりますが、改めて手洗いの徹底等安全を確保することがまず優先であり、また併せて調理に携わる者の意識向上も図っていきたいと考えております。