

平成24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24年11月6日(火) 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12名 欠席者1名 事務局3名
- 4 傍聴者 無し
- 5 議題
  - (1) 協議事項
  - (2) 報告事項
    - ①給食食材の放射能検査結果について
    - ②箸導入後の状況について
    - ③食育講演会の実施結果について
    - ④給食食材の価格変動について
  - (3) その他

議 事 要 録

**所長** 皆さん、こんにちは。本日は、お忙しい中、ご出席をいただきありがとうございます。ご挨拶をさせていただきます。

これより、第2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。開催にあたりまして、本運営委員会の松村委員長よりご挨拶をいただきたいと存じます。

**委員長** 皆様こんにちは。本日は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。これより第2回運営委員会を開催いたしますが、今回は、お手元の資料にありますように何点か報告事項があるようで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。  
それでは、次第に沿って進めさせていただきます。  
進行は、松村委員長にお願いしたいと存じます。松村委員長よろしくお願いいたします。

**委員長** それでは、議事を進めていきたいと思っております。  
まずはじめに、協議事項は何かありますでしょうか。

所長           今回は、特にありません。

委員長       協議事項が無いようですので、報告事項に入りたいと思います。  
報告事項の第一番目として、給食食材の放射能検査結果について、事務局から報告をお願いいたします。

所長           それでは、資料1をご覧ください。  
小平市では、福島第一原子力発電所の事故を受けて、給食食材の放射能検査を昨年度2学期より実施しております。  
市内の小学校5校及び学校給食センターから毎月各校5品目を選定し、納入された食材を専門検査機関に委託して検査を行い、市及び給食センターホームページで公表しております。なお、検査に当たっては、正確性と精度を高めることから、ゲルマニウム半導体機器を使用し、検出下限値を数ベクレル単位まで測定しているところです。ちなみに、国が定めております食品に含まれる放射性セシウムの規制値は、牛乳が50ベクレル以下、一般食品は100ベクレル以下となっております。

小平市の食材検査結果については、お手元の資料で、9月28日公表の第10報をご覧ください。

中学校の欄で、千葉県産のさつまいもから4.3ベクレルの放射性セシウムが検出されております。また、5月31日公表の第7報では、茨城県産のれんこんから6.9ベクレルのセシウムが検出されております。

給食食材の選定に当たっては、安全性を最優先に考えるのは当然のことですが、同時に、その時期にしか食べられない旬の食材を食べて欲しいとの食育的観点もあります。給食センターにおきましては食材の選定に当たり、産地周辺の自治体が行う検査結果をホームページ等によって注視しながら、より安全な産地又は地域の食材を選定するよう栄養士とともに検討しているところでございます。

また、保護者の方にも、給食の安全を確認していただくために、翌月に使用する食材の予定産地の公開を行うとともに、直近3ヶ月間に産地周辺で行われた放射能検査結果を参考として掲載し、ホームページで公開していることもご報告いたします。

委員長       ただ今、給食食材の放射能検査について、説明がありました。事務局の説明で何かご質問、ご意見等がありますでしょうか。

委員           例えば、れんこんに放射能が検出されると、他の産地をお探しになるような話を聞きましたが、れんこんなどは茨城県産がほとんどで、茨城県産以外の物を探すのは結構大変かと思います。次回使用する時は、茨城県以外の産地のものを使用するということでしょうか。

**所長** 放射能が100ベクレルを超えている場合は、産地の方で出荷停止等の措置が取られているわけですが、微量の放射性物質につきましては、別の産地の物が納品できる可能性があれば対応させていただいております。しかし、限られた給食費の中で、できるだけ旬の食材を食べてもらいたという願いから、少しでも検出されたら直ちに献立を変更したり、その産地は絶対に使用しないという考えではなく、より多くの選択肢の中で、食材の選定を行っているところであります。

**委員長** その他、何かご質問等がありますでしょうか。無いようでしたら、次に、箸導入後の状況について、事務局よりご報告願います。

**所長** 第1回の会議でもご説明いたしましたが、本年2学期より、給食に箸を付けることとなりました。夏休み期間中に、箸の購入と洗浄トレイや箸の消毒保管庫を整備し、2学期最初の給食より箸を配膳しております。箸の導入に当たりましては、洗浄作業もさることながら、天地を揃えてクラスの人数に応じて数を数え、収納籠に入れて翌日の配送に備えるわけですが、学校から戻ってくる際に、箸の天地がバラバラですと、さらに作業工程が増えるものと心配しておりました。しかしながら、実際に始めてみますと、生徒さんは箸をちゃんと揃えて返していただいております。洗浄する現場の方も大変スムーズにいらしていることを報告いたします。

また、箸の導入に当たり、生徒へは箸の使い方について、学校給食訪問の機会を利用して栄養士から指導を行っております。

この辺の感想を含めて一言栄養士から申し上げます。

**栄養士** 月に3回程度学校訪問を行いながら、給食の様子を見させていただいております。特に2学期からは箸が導入されたということで、箸の使い方やマナー等を説明させていただいております。生徒の実際の箸の使い方ですが、骨つきの魚などを食べる時も上手に箸を使っておりますし、箸とスプーンが両方付けられた時は、どちらかしか使わないのではと心配しておりましたが、きちんと持ち替えて使っており、スムーズに箸が導入できたと感じております。

**委員長** ただ今、箸の導入について、説明がありました。事務局の説明で何かご質問、ご意見等がありますでしょうか。

**委員** 箸を2学期から付けていただいております。ありがとうございます。

生徒たちはこれまで、持参しなければいけなかったところを箸が付いたことで喜んでおります。実際に、箸が付く日は、給食の日数のどれくらいの割合で付いているのでしょうか。結構頻繁に付いているように感じております。

**栄養士** 数字では出しておりませんが、スパゲティなどの洋風の献立以外はほとんど毎日付いているかと思えます。

**委員** 箸を導入することによって、調理現場では人員が増えたと聞いておりますが、箸が出ない日はその方たちはお休みにしているのか、別のお手伝いをしているのか、その辺の状況が分かればお聞かせ願えればと思います。

**所長** 調理は毎日2コースで作っておりますので、どちらかのコースの献立には箸が付くことになると思います。1コースだけ箸が付くとなると、作業量は多少減りますが、全体の中では、箸専門のパートをお願いしているわけではありませんので、人員が全く必要なくなる状況にはならないと思います。

**委員長** その他、質問はありませんか。特に無ければ、引き続きまして3番目の、食育講演会について、事務局よりご報告願います。

**所長** 資料3をご覧ください。

さる11月2日に、小平第五中学校の全校生徒を対象に、食育授業として学校給食センターの栄養士が牛乳について講演をさせていただきました。このような全校生徒を対象とした授業は、平成22年度から始まっており、平成22年度は、「地場産農産物について」をテーマに、小平市のマスコットキャラクター「ぶるべー」も登場し、実際に給食センターに納入していただいている農家と給食センター栄養士が講演を行いました。

平成23年度は、「東京の水産業について」をテーマに東京近郊で水揚げされる水産物の紹介について東京都農林水産部職員をお招きして講演を行い、実際の給食メニューにも八丈島で捕れた「ナメモンガラ」を取り入れる試みを行いました。

そして、3年目に当たる今年度は、「牛乳を飲もう」と題して、給食センターの栄養士が講演を行いました。

内容といたしましては、牛乳は、毎日ビンで出されるほかにも、シチューやチーズ、ヨーグルトなどのデザートまで、多くのメニューで乳製品が使われており、牛乳の栄養価に触れ、牛乳は、タンパク質、カルシウム、ビタミンなどバランスが取れた食品であること。そして、成長期にカルシウムが不足すると大人になって、骨がもろくなるなどの障害が発生するなどの広範囲にわたって生徒に説明をいたしました。

また、給食で出されている東毛酪農の牛乳は、生産者が限定され低温殺菌牛乳というとても丹念に作られた美味しい牛乳であることをお話いたしました。

最後に、この栄養豊富な牛乳が、毎日、五中だけで60本以上残っている実態にも触れ、牛乳を大切に飲んでもらうようお願いをして講演を終了いたしました。

途中で、生徒にクイズなどで問いかけもさせていただいたりして、最後までしっ

かりとお話を聞いていただくことができました。

本日の委員長であります、小平第五中学校の松村校長先生に改めてお礼を申し上げますとともに、このような食育の機会が増えれば、給食事業の充実も図られるのではないかと考えております。

**委員長**       ただ今、小平第五中学校について、説明がありました。事務局の説明で何かご質問、ご意見等がありますでしょうか。

**委員**           牛乳のお話をされた後、小平第五中学校では、牛乳の残食は減りましたか。

**所長**           ビンのまま残れば、ここの中学校では何本残ったなどの集計ができるのですが、教室で残った牛乳は、教室で食缶に空けてしまいますので、何本残ったか分かりません。但し、学期ごとに中学校を選びまして残菜調査を行っております。その際は、ビンの数を数えておりますが、通常は、ビンの本数は数えておりません。

**委員長**       ただ今、本校では、講演会の後のアンケートや感想もまとめております。学年便りなどを見ても、いい話を聞いたので、頑張って牛乳を飲まなきゃなどの感想が多くありました。

**委員**           今後もこのような講演会を続けていく予定はあるのでしょうか。また、小平第五中学校以外にも実施する予定はあるのでしょうか。

**委員長**       本校では、来年度も行いたいと考えております。

テーマは、いろいろな意見を聞きながら決めていきたいと思います。食育は、どこの中学校も関心があるかと思いますが、このような講演会という形式は、私自身もこれまであまり経験の無かったことです。

**栄養士**       講演会をやっている学校はあるようですが、センターに直接声がかからずに、学校独自で講師を招いて実施しているところもあると聞いております。

**所長**           もし、学校の方で、給食センターからの話を聞きたいとの要望があれば、栄養士も伺いますので、ご検討いただければと思います。

**委員**           食材などのテーマについては、学校の方でお願いすれば、相談させていただけるのでしょうか。私の聞いているところでは、ひじきや切干し大根などお惣菜系のものの残食量が多いとのことでした。本来は、家庭で食べさせるべきものなのではうけれども、このような希望があれば、講演会などをしていただけるのでしょうか。それとも、ある程度限られた中で行うのでしょうか。

**栄養士**       今回は、牛乳でお願いしますと学校の方から希望がありましたので、その内容でやらせていただいたわけですが、その他にも、このような内容でやって欲しいとのご希望があれば、内容について相談しながら行いたいと思います。

**委員長**       その他、ご質問、ご意見等がありますでしょうか。無いようでしたら、引き続きまして4番目の、給食食材の価格変動について、事務局よりご報告願います。

**所長**           資料3をご覧ください。

平成13年度から給食費の状況、給食食材の材料費についてまとめた表があります。

まず、1枚目の表ですが、小平市においては、中学校の給食費は単価方式を取っております。現在、1食単価は280円としており、この金額は平成17年度から変わっておりません。4月から毎月一定金額として5,200円を保護者の方よりいただき、翌年2月に、学校ごとに実際の食数に応じて精算するものです。学校によりまして行事やお休みの日が異なるため、このように2月で一括精算という方法を行っております。

この280円というのは、あくまでも食材費のみを保護者の方にご負担いただくものです。給食を提供するに当たりましては、食材料費は当然のことながら、調理に携わる人件費、栄養士、市職員などの管理費、そしてこの給食センターの建物や調理場内にあります設備の維持管理など様々な費用がかかっております。参考までに、平成23年度の中学校給食運営事業の決算額は、164,993,878円となっております。

資料3の一枚目の表中で、主食と、牛乳、副食費の割合は大きくは変わっておりません。また、費用におきましては、一食平均280円の範囲内で納まっておりますが、これは、これから説明申し上げます食材費の高騰の中で、280円で納める工夫をせざるを得ない状況がございます。

例えば、魚でも、ぶりの照り焼きを鮭などの比較的価格の安い魚にするなど、常日頃から280円で納まるような献立の工夫を求められております。さらに、最近では、放射能問題も加わり、単に価格の比較だけでなく、産地を考慮すると単価の高い産地のものを使わざるを得ないこともしばしばあります。そうしますと、他の食材の購入費用を圧迫するという状況に陥るわけであります。

次に2枚目の表をご覧ください。

ちょうど5年前の資料がありましたので、現在の価格と比較してみました。

ちなみに、カットわかめ、海藻ミックスは、東日本大震災の影響で東北地方が打撃を受けたことによる値上がりがあります。その他にも、全国的な小麦粉の高騰によるパンやうどんスパゲティなどの麺類、バター、チーズなどの乳製品、米ぬか油など、日常調理に欠かせない材料が軒並み高騰をしている実態があります。

このような主食の高騰に加えてさらに、魚や、えびなどの海産物や生鮮野菜など

の値上げが加わりますと、献立を立てる上で、280円という大きな制約の中では大変な努力と苦労があることをご理解いただきたいと思います。

次に、3枚目の表ですが、東京都が毎年行っている各市の給食実態調査に関する資料からの抜粋であります。

中学校の欄で、市部の保護者負担の平均が292.48円となっております。ちなみに、市部の最高が334.11円、最低が256.66円となります。東京都全体で見ますと、平均が292.81円、最高が347.00円、最低が202.15円となっております。

月額単位で見ますと、小平市は、後からの表で出てきますが、4,811円で、平均が4,778円です。小平市の単価が平均より安いのに、月額では高くなっているのは、小平市は単価方式で給食の延べ配食数を単純に11カ月で割った金額に対して、配食数にかかわらず月額で給食費を決めている方式の差があるものと考えられます。

次に、3枚目の表をご覧ください。各市の状況をまとめたものです。市部において単価方式で、高い市は、立川市の334.11円、武蔵野市及び調布市が320円、逆に単価方式で安い市は武蔵村山市が258円となっております。

なお、最も高額な単価を設定しているのは千代田区の347円となっております。

また、平成26年度は消費税の税率が上がることは皆様も御承知かと思えます。そうなりますと、物価全体の高騰も予想され、給食費のやり繰りが更に厳しくなるものと思えます。

**委員長**       ただ今、給食食材の価格が高騰しているお話がありました。委員の皆様で何かご意見などありますでしょうか？

**委員**         資料の数値は、何年度の状況でしょうか。

**所長**         東京都がまとめた最新版の資料ですので、平成23年度の状況になります。

**委員**         単独方式と共同調理方式とでは食材の単価の違いが出るのでしょうか。

**栄養士**       共同調理場では、大量に食材を使用しますので、毎月見積りを取っており、その分、複数の業者が入ってくるので多少は安くなるかと思えます。これに対して、小学校などの単独校方式ですと限られた業者から仕入れますので、共同調理場よりは若干高めになるかと思えます。

**委員**         給食費未納者の分の金額は、この単価の中に反映されているのでしょうか。また、影響はあるのでしょうか。

所長 給食費の未納額は、毎年100万円以上あります。これらの金額は、公費で負担しておりませんので、払っていただいている保護者の方への負担となっております。

委員 そうしますと、給食費に対してはどれ位の負担になっているのでしょうか。

所長 割合的には、食材費全体が年間約2億円ですので、未納額が仮に100万円とすると、0.5パーセント程度になるかと思います。

委員 その程度ですと、影響はするけれども、それ程ではないという程度でしょうか。

所長 未納額がありますと、実際にも影響いたします。やはり、まずは全員に給食費を支払っていただき、未納者を無くしたいというのが願いです。

委員 280円という低価格で提供をしていただいていますますが、小学校から上がってきて、残食の多さに驚いております。小学校では、全部きれいに食べましょうということで、残らないように配って、できるだけ全部食べる努力をしております。そのような意味で中学校とのギャップを感じております。何か、食べている側の思いと、提供する側の思いが違うのかなあとと思います。生徒一人一人が自覚を持って食べていける教育を進めてもらいたいと考えております。

所長 小学校の場合は、給食室が隣にあって、調理過程がすぐ横で見えておりますが、中学校では、調理済みの給食を運んで、出来上がったものを提供する形となっております。その意味では、自校方式と違った意味で共同調理場方式は理解してもらえにくい面もあります。この辺の課題を解決するためにも、給食センターのほうから、各中学校に給食訪問という形で出向いて、資料も配りながら、手作りで国産の材料を使いながら、調理員も一所懸命調理している様子を話すことで、できるだけ食べてもらえるような努力をしております。

委員 残菜については、家庭と、学校と調理場の三者が協力していかないと、なかなか減らないかと考えております。学校でいいますと、担任の先生が、さあ食べなさいと強力で指導すると残菜が少なかったり、逆に何も言わないと残菜が多くなる傾向があります。みんながたくさん食べるように学校の努力も必要だと思います。また、できるだけ生徒の嗜好に合ったものをセンターで作っていただければと思います。

また、給食の実態も見ていただき生徒との情報交換の中で、改善できるところは改善していただければと考えます。また、家庭でも、好き嫌いを無くして食べてもらう努力も必要かと思えます。いずれにせよ、三者が互いに努力しないと、残菜はなかなか減らないかと思えます。

**委員** 家庭の責任は重要だと考えております。このようなことをどこから発信したらいいのでしょうか。学校から発信していただけるのか、それともセンターから発信していただけるのか。その辺を具体的に考えていきたいと思っております。家庭に対しても通信などで情報を伝えていくことは良いことだと考えます。

また、単価の話ですが、中学生位になると食育の中に食材の栄養価のこと以外の部分で、国産の食材を使っていることなど、センターの努力も理解していると思っております。センター給食は美味しくないなどの噂みたいなものが広がっているようですが、子どもたちは贅沢に育ってきているのか、そうではないということを保護者の間でも正しい理解が大切かと思っております。

**委員長** その他何かありますでしょうか。

それでは、引き続きまして保健所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** 最近アニサキスの食中毒が目立っております。生魚を食べて激しい痛みを訴える場合があります。アニサキスは、小さなミミズみたいな寄生虫で、冷凍で死滅する他、食べても噛み砕くことで、食中毒をおこさないで済むこともあります。平成23年は、発生件数が3番目に多い原因物質となっております。

次に、ふぐ加工品の取り扱いが変わるご案内です。一般的な情報として持っていたいただければ結構ですが、ふぐの調理にはかなり厳しい資格が与えられております。それが、一部緩和されておまして、毒を抜いて加工され、包装されたものを、東京都が条例で定めた表示がされたものを仕入れるものであれば、一般の飲食店でも取り扱えるようになったものです。ただ、扱えるお店は東京都に届け出をする必要があります。

最後に、平成24年度の食品衛生実務講習会のご案内です。事業者を対象に食中毒防止等について、毎年開催しております。但し、一般の方も入れますので、ご興味あれば参加いただければと思います。今回は、ノロウイルスによる食中毒をはじめ、これまでに無かった食中毒などの例も取り上げてお話をさせていただいております。最近では、生食による食中毒などが増加しており、昔だったら、生肉は食べなかったものが、食の形態も変わり安易に生の肉などが手に入ることで、食中毒に対する危機感が薄れていると思っております。この辺も、消費者に対する食育の一環であるかと考えております。以上、情報として提供させていただきます。

**委員長** その他に何かありますでしょうか。特に無いようでしたら、最後に学務課長より一言お願いいたします。

**学務課長** 給食費の話が出ましたが、かなり厳しい状況になってきております。安心安全が第一ですし、栄養士の立場からしますと、栄養価を確保しながら限られた予算で献

立を作成するには、これから先、長い間この金額では厳しいかなということで話題に出させていただきました。すぐに給食費を値上げするかどうかは考えておりませんが、情報として提供をさせていただいたところです。今後も、皆様のご意見を参考にさせていただきたいと思います。

また、残食につきましては、家庭と学校、センターがそれぞれの立場で工夫しながらやっていかなければならないと思います。センターとしても、今後も努力したいと考えております。本日はありがとうございました。

**委員長**            これをもちまして、第2回共同調理場運営委員会を終了いたします。