

平成24年度・第1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6月19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 2名
- 5 次第 議題
 - (1) 委嘱状伝達
 - (2) 教育長挨拶
 - (3) 自己紹介
 - (4) 委員長・副委員長紹介 挨拶
 - (5) 議題
 - ①協議事項
 - ②報告事項
 - ・平成23年度中学校給食費会計報告について
 - ・平成24年度中学校給食実施計画について
 - ・その他

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。
第1回小平市立学校給食共同調理場運営委員会開催にあたりまして、委嘱状の伝達を行ないたいと思います。
委嘱状は教育長から伝達させていただきます。お名前は、資料1の名簿に沿って読ませていただきます。

(教育長より委嘱状伝達)

以上で、委嘱状の伝達が終了いたしました。引き続き、教育長よりご挨拶をいただきたいと思います。

教育長 ご紹介いただきました教育長の阪本伸一と申します。本日は、お忙しい中、中学校給食共同調理場運営委員会にお集まりいただきましてありがとうございます。
ただ今、委嘱状をお渡しさせていただきました委員の皆様には、中学校給食の充実に向け、活発なご意見、ご議論をいただきますようお願いをしたいと思います。

さて、はじめに、昨年3月に発生した東日本大震災に伴う福島原子力発電所の事故により、放射能汚染が大きな社会問題となっております。

学校給食を提供する立場といたしましては、食の安全、安心を最優先に考え、昨年12月から、小学校及び学校給食センターで使用する給食食材について、小学校は毎月の輪番制で、学校給食センターは月1回、放射性物質の検査を実施するとともに、毎月、食材の産地公開も行いながら、保護者の方に対して学校給食へのご理解をいただいているところでございます。

続きまして、本給食センターでございますが、小平市立学校給食センターは、昭和57年5月に開業し、30年の実績がございます。現在、毎日の中学校給食約4,500食を調理し、各中学校へ届ける共同調理場方式でございます。

小学校のように学校内で作る自校式の給食と同様に、作りたての給食を温かいうちに一斉に配送することで、生徒や教職員に喜ばれる美味しい給食を提供しております。これは、栄養士や調理員をはじめ中学校給食に携わっている者の努力もありますが、中学校給食を開始して以来30年間にわたり、この共同調理場運営委員会におきまして、委員の皆様から頂く貴重なご意見の積み重ねによって、今日の中学校給食が充実するとともに、給食センターが健全に運営されているものと確信いたしております。

教育委員会といたしましても、安心・安全で児童・生徒に喜ばれる給食の、維持向上を図るための努力をしまいたいと考えております。また、食育の一層の推進のためには、各学校で策定いたしました食育に関する全体計画に沿いまして、食育リーダーを中心として努力を続けてまいります。

なお、本年2学期からは、箸の導入も行う予定となっております。今後も、皆様方の貴重なご意見を賜りながら、学校給食の一層の充実に努めてまいりたいと考えております。

簡単でございますが、ご挨拶とさせていただきます。本日は、よろしくお願いいたします。

所長

教育長、ご挨拶ありがとうございました。

本日、第一回目の運営委員会でございますので、皆様から自己紹介をお願いしたいと存じます。

(自 己 紹 介)

ありがとうございました。

続きまして、学校給食共同調理場運営委員会の委員長と副委員長を決めさせていただきますと存じます。

小平市立学校給食共同調理場設置条例施行規則第5条により、運営委員会に委員長及び副委員長をそれぞれ1名置くこととされております。

例年、中学校校長会会長に委員長をお願いいたしております。

従いまして、小平第五中学校の松村校長を委員長に、副委員長を花小金井南中学校の丹羽校長先生をお願いしたいと思いますがいかがでしょうか。

(全員了承)

それでは、委員長からご挨拶をいただきたいと思います。委員長、よろしくお願
いいたします。

委員長 ただ今委員長にご指名いただきました小平第五中学校校長の松村でございます。
さて、学校給食センターにおきましては、常日頃より皆様にはお世話になりあり
がとうございます。食の大切さについては、随分前から言われておりますが、食は
中学生にとって心身の発達を促すためにも非常に重要なことと考えております。そ
の中で毎日の学校給食の占めるウエイトは大きなもので、私も大変な関心を持って
臨んでおります。
これから、今年一年始まるわけですが、本運営協議会で委員の皆様にご協議をい
ただき、是非、安全でおいしい給食を目指してまいりたいと思いますので、皆様
のご協力をお願いいたします。

所長 委員長、ご挨拶ありがとうございました。
続きまして、副委員長よりご挨拶をお願いいたします。

副委員長 私は小平に赴任して二年目です。その前は西東京市の学校にいました。それぞ
れの区市によって調理場方式が違います。西東京市の中学校は給食が無く、弁当で
した。練馬も共同調理場の給食センターでした。
小平市に来た時、小平市の給食が大変美味しいのに驚きました。毎日美味しく給
食をいただいております。しかし、いろいろな課題もあると思いますので、私の経
験も参考にいただきながら、お役に立てればと考えております。なお、本運営
委員会では、委員長不在の時は私が代理で会を進めてまいりますのでよろしくお願
いいたします。

ここで、議事に入ります前に、学校給食共同調理場運営委員会の役割等につつま
して、栄養士からパワーポイントを使いまして説明をさせていただきます。

(栄養士による説明)

所長 それでは、委員会の進行を委員長にお願いしたいと思います。

委員長 議事を進めてまいりたいと思います。
第1の協議事項はありますか

所長 本日は、特にございません。

委員長 協議事項は無いということなので、報告事項にいきたいと思います。「平成23年度中学校給食費会計報告」をお願いします。

所長 お手元の資料2に添いまして説明をさせていただきます。

まず、給食費の監査でございますが、6月4日に中学校校長会会長、それから、中学校保護者代表2名の監査委員に、収支決算書に基づきまして、諸帳簿、証拠書類等監査していただき、ご承認をいただいたものがお手元の資料2の決算書でございます。

平成23年度中学校給食費会計1年間分の給食費の決算でございます。

収入の部、給食費でございます。給食費は、1食280円で、生徒・教職員、試食会等の給食費でございます。年間の総額が221,960,371円でございます。次に、諸収入ですが、食中毒対策の関係で調理前の食材料と調理後の給食を-20℃以下で2週間保存するよう義務づけられております。この保存食代として215,040円を小平市から収入されております。

続きまして、前年度繰越金でございます。これは、平成22年度からの繰越金で901,824円を23年度当初予算に入れたものでございます。

最後に4の過年度分給食費の収入が、896,491円でございます。平成22年度以前の給食費未納分が平成23年度に学校給食センターで催告等をしたことにより収入になったものでございます。

以上、収入の合計でございますが223,973,726円でございます。

次に同じく収入の部で、右の欄の未収入額についてご説明いたします。平成23年度に発生した給食費の未収入額は1,803,318円でございます。全体の収納率は99.2%で、未納の件数は60件になります。未納の解消には各中学校で並々ならぬご努力をいただいておりますことも併せて報告をさせていただきます。この未納金につきましては、学校給食センターで5年間催告等を行ない未納を減らす努力をいたします。

続きまして、支出の部でございます。

食材料費は食材料への支払にあてております。1番目に、主食、牛乳、副食と明記されております。合計額が、221,641,798円でございます。2番として給食費還付金でございます。還付金は、主に、アレルギーを持つ生徒への還付によるもので、821,122円でございます。3番目は、ゆうちょ銀行手数料で18,360円でございます。

従いまして、支出合計が222,481,280円でございます。

以上が、平成23年度の収支決算でございます。収入支出差引額についてですが収入の合計から、支出の合計を引きますと1,492,446円となります。これにつきましては、平成24年度へ繰越いたします。

次に、基金についてでございます。物価調整基金として、2,000,582円ございますが、平成23年度につきましては、基金を使用することなく運営ができました。

今後の予定といたしまして、平成23年度中学校給食費会計収支決算書につきまして6月21日の教育委員会への報告後、各学校長への報告、保護者の方には7月の献立表の裏面に印刷いたしまして、ご報告させていただきます。また、学校給食セ

センターのホームページにも掲載を予定しております。よろしくお願いいたします。
以上でございます。

委員長 平成23年度中学校給食費会計収支決算書につきまして、ご質問等ございますか。よろしいでしょうか。無いようですので、次の報告事項、平成24年度中学校給食実施計画の説明をお願いします。

所長 それでは、引き続きまして平成24年度中学校給食実施計画につきましてご説明いたします。この計画は、平成23年度第3回共同調理場運営委員会でご審議をいただき決定されたものでございます。

1の実施期間でございます。平成24年4月10日火曜日から平成25年3月22日金曜日までを予定してございます。

2の実施日及び年間標準給食回数ですが、あらかじめ、各中学校から年間給食予定表を提出していただきます。それに基づきまして学校給食センターで年間給食回数を決定いたしました。各学校における給食予定回数は第4の表をご覧ください。

5の給食費についてでございますが、平成23年度と同額の1食当たり280円で実施いたします。給食食材の多くを占める野菜につきましては、天候等の影響により価格が変動することが予想されますが、献立を工夫するなどしながら、値上げをせず実施していきたいと思っております。

しかしながら、報道等で話題となっております消費税の値上げが決定された場合は、税率と物価等を加味しながら値上げも視野に入れざるを得ない状況も生じる可能性もあります。

なお、給食費の徴収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ので、昨年同様、5月から2月まで引き落としをさせていただきます。月額5,200円で、2月のみ給食回数に応じた金額を算定し、清算する形になります。

ほとんどの学年が、5,200円以下の金額になると思っております。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。

6の、給食費会計ですが、中学校長1名、保護者代表の方2名で監査をしていただき、その結果を教育委員会に報告をしております。また、学校にもお知らせすると同時に、保護者の方へは、7月の予定献立表の裏面に監査報告書を印刷し、全保護者にお知らせいたします。

7番目の献立の作成でございますが、学校給食の栄養摂取基準により、生徒1人一回当たりの平均所要量を確保しつつ、生徒の嗜好も加味し、食育の教材となるよう考えてまいります。

また、学校給食センターでは、冷凍のコロッケ等の半加工品は使用せず、引き続き原材料から作る手作りを基本としてまいります。野菜につきましては、食中毒防止のため加熱してから使用いたします。地場野菜の導入も積極的に進めたいと思っております。今年度は、現在のところ15%強程度で推移しております。

お米につきましては、年間を通じて姉妹都市小平町の「ななつぼし」を無洗米にして使用いたします。

次の、衛生管理でございますが、「食中毒は出さない」という考えの基に、衛生管理を徹底し、安全な給食を提供していきたいと考えております。また、小平市薬剤師会等のご指導をいただきながら徹底していきたいと思っております。調理従事者はもとより、事務職員に至るまで月2回の腸内細菌検査の実施や魚、肉類等の生鮮食品を扱う業者に対しても、腸内細菌検査の写しの提出を求めるなど徹底を図ってまいります。調理につきましても、食品の中心温度が85℃1分間以上になるよう徹底をしています。

次に、食育でございますが、1番目は給食用食材の予定産地の公開です。2番目として、毎月1回、食材の放射能検査を当面実施して行きますということです。いずれも小平市と学校給食センターのホームページで結果を公開いたします。

平成24年度も中学校1年生の職場訪問、2年生の職場体験を積極的に受け入れて行きます。本年度5月には、創価中学校2年生の生徒4名を、私立中学校として初めて受け入れました。7月には、花小金井南中学校、9月には、小平第五中学校の生徒さんの受け入れを予定しております。

6番目の生徒の生活習慣病予防の取り組みですが、新しく記載しました。現在も、一部の中学校で養護教諭と連携して、生活習慣病予備軍とされる生徒へ栄養の話をしています。学校でご要望があればさらに連携して行きたいと考えています。

以上でございます。

委員長 説明のありました平成23年度中学校給食費会計報告と平成24年度中学校給食実施計画について、ご質問等、ございましたらお受けしたいと思います。

(質問特に無し)

委員長 無いようですから、その他の項目で箸の導入について説明をお願いします。

所長 本年度2学期から予定しております箸の導入についてご説明させていただきます。

資料No.4をご覧ください。導入の経緯でございますが、学校給食開始当初は割りばしを使用しておりましたが、環境意識への高まりもあり、昭和63年、共同調理場運営委員会で割り箸の是非が検討されました。その後平成元年に小平第一中学校の生徒が、東南アジアの熱帯雨林の減少は、日本の割りばしが原因の一つで自然破壊につながっているとの趣旨の発表がされ、この発表を機に、一部の中学校で「箸持参運動」が進められるようになりました。

そして、平成3年度からは、小平第二中学校を除く市内の公立中学校で箸持参方式を取り、割り箸の提供をやめ、生徒自身が自宅から箸を持参してもらうこととしました。ちなみに、小平第二中学校では、箸は間伐材を使用しており、直接東南ア

ジアの熱帯雨林の環境破壊につながらないとして、当面割り箸を使用しておりますが、平成18年度をもって、割り箸を廃止しております。

その後、各中学校では、入学に併せて、給食時に箸を持参するよう保護者へお願いしているところですが、学年が進むにつれて箸を持参する生徒が少なくなるとともに、机の中にしまいつ放しの生徒などもおり、衛生上の問題も新たに生じてきておりますことから、本年度から、全中学校給食で箸の提供を行うこととなりました。

続きまして、導入する箸の選定ですが、給食で使用する場合は、使いやすさ、耐久性などと併せて、熱風消毒を行うことから耐熱性も含めて総合的に検討を重ねてまいりました。

その結果、通常、レストラン等で使用されているプラスチック樹脂性のものと、その他の素材を比較したのが、2の項目です。プラスチック樹脂は、安価で導入コストは安いのですが、熱風消毒に弱いこと、耐久性も短く、乾燥にも弱いなどの短所があります。

そこで、小平市が導入を予定している京華木ですが、これは、樹脂が6割、木質が4割で合成された箸で、以下のような長所があります。

まず、長寿命であること。細い割に強度があること。重さも適切で、なによりも、衛生上もっとも大切な熱風消毒に適していることです。ちなみにこの箸は、三多摩地域の共同調理場で多く採用している実績があります。

続きまして、箸を導入することによる作業場行程の増加についてですが、配送は、1クラス分40膳が入る容器を学校全体のクラス分入るアルミ製の収納ケースに入れて学校まで配送し、それを受け取った配膳員が、クラス分ごとに分けてワゴンに乗せます。

戻った箸は、ご飯がこびりついていることもありますので、一旦お湯に浸して手洗いで洗浄を行う予定です。

このように、作業行程が増える分は、洗浄現場の作業員3名程度の増員を、委託業者と調整を行っているところでございます。

なお、導入する箸は、次の日の箸をセットする都合上、2日分使用する箸として、予備も含めまして11,000膳を予定しているところでございます。

また、熱風消毒保管庫2台のほか、箸かご、箸保管用アルミ製容器、洗浄シンクなどの導入を予定しているところでございます。

委員長 只今の箸の導入についてご質問等ございますか。

委員 プラスチック樹脂製の箸は、いくら位なのでしょう。

所長 箸の導入を検討した当初より、市内の小中学校で採用されている他、熱風消毒保管庫への対応などのメリットを考慮し、耐熱強化木製の箸の導入を進めてきましたので、単に価格比較を行った資料は現在持ち合わせてございません。

委員 箸の導入に伴い、現在付けているスプーンやフォークとの関係はどうなるのでしょうか。

栄養士 その日の献立によって、箸とスプーンが必要な時は、両方付けることとなります。ただし、難しいところがありまして、どんな献立にも箸とスプーン、フォークを両方付けてしまうと教室では実際に使わないのに配膳するなど作業が煩雑になりますし、生徒さんによっては、箸だけで食べたり、箸とスプーン両方欲しいとの意見が出てくると思いますので、今後、学校側のご意見を聞きながら調整をしていきたいと思います。

委員長 続きまして、給食食材の放射能検査について、説明をお願いいたします。

所長 資料No.5、小平市立小・中学校の給食に使用する食材の放射性物質検査結果について（第7報）をご覧いただきたいと思います。

昨年12月から、給食食材の安全性を確保するため、小学校は毎月の輪番制で、中学校は毎月5品目を選定し検査を実施しております。

検査結果については、市及び学校給食センターのホームページに公開しております。中学校給食では、毎回牛乳は検査することとなっております。

なお、今回は、茨城県産のれんこんから微量の放射性セシウムが検出されておりますが、センターといたしましては、給食食材につきましては、産地ごとの検査データも参考にするなどして、広く情報を収集しながら食材の選定を行っているところでございます。

委員長 ただ今説明いただきました件について、何か質問はありますか。

委員 毎月5品目を検査しているようですが、これらは給食センターで検査を実施しているのでしょうか。

所長 検査日をあらかじめ決めておりますので、その時の献立から、東北地方に近い産地や、他県で放射能が検出された品目などを考慮しながら検体を抽出し、業者委託によって検査を実施しております。

委員 品目数や頻度を増やす予定等がありますか。

所長 今年度は、予算の関係もありますので、この計画に沿って検査を実施していく予定です。

委員 放射能が少しでも検出された場合は、他産地の物を探すなど工夫されているようですが、今後、もし検出された場合は、その食材を使わないという選択肢はあるの

でしょうか。

所長 献立は、献立作成委員会で、あらかじめご了承いただいている内容なので、万一新基準値を上回る値が検出された場合などの事態があれば、献立の変更などの措置を取らなければなりません。新基準値の中で納まっている範囲においては、他産地の食材を探すなどの工夫はしてまいります。ND（不検出）から少しでも外れたらその食材は使わないという考えではありませんので、ご理解をいただきたいと思っております。

委員 検体採取日の後に検査日がきているということは、検査結果が出た時にはすでに食べてしまった後と理解してよろしいでしょうか。

所長 結果的にはそのようなこととなりますが、その分、1ベクレル程度のかかり精度の高い検査を行っております。

委員 これまで、規制値を超える放射能が検出されているわけではありませんので、その場その場の対応となるわけですね。

学務課長 検査結果を参考にしながら食材の選定を行っております。給食センターの場合は、一部前日納品の食材もありますが、小学校は原則当日納品となりますので、検査を実施して結果が出てから調理を行うことはできませんので、このような事後検査ということとしております。

委員長 その他質問はありますか。
無いようですから、保健所の方からお知らせがありますのでお願いいたします。

委員 保健所の方から、パンフレットをお配りしておりますので、説明いたします。
ノロウイルス対策として、東京都においてパンフレットを作成しお配りしております。ノロウイルス対策が万全ですとかなりの食品衛生事故が防げるものと考えております。

東京都でも衛生管理に関して認証制度を設けております。事業所にとって、衛生管理の徹底した施設として東京都が認証するものです。

併せて、放射能に関して東京都としましても検査しております。まれに、値が出たりしますが、あまり過敏になる必要はないかと思っております。

なお、7月から、生レバーなどの流通について規制が設けられますので、こちらの方もご承知願えればと思います。

委員 ノロウイルスは、感染したら全員発病するとは限らないのですか。

委員 感受性の差異もありますが、ノロウイルスの食中毒はかなり強力で、学校でも、感染した生徒がいるとその周りの生徒が感染するなどの例があります。O157のような重篤に至る例は少ないですが、感染性は高いと思います。

また、症状としても発熱も高くなったり、他のウイルスより強力では無いにしろ、感受性によっては、かなり深刻な事態になる場合もあります。

委員長 ありがとうございました。その他、委員の方から何かありますでしょうか。

委員 2学期から箸を付けるということですが、箸の使い方などについて、生徒に周知する必要があるのではないのでしょうか。

委員長 配膳する際、生徒に対し学校の教員から実際に箸の衛生的な配膳方法などの指導ができるかと思います。

委員長 その他質問はありますか。
無いようでしたら、最後に、学務課長お願いします。

学務課長 新しい委員さんもお入りいただき、今後、皆様の貴重なご意見をいただきながらこの運営委員会を進めていきますので、皆様のご協力をお願いいたします。
本日は、大変ありがとうございました。

委員長 平成23年度第1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。
ご協力ありがとうございました。