

平成21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

開催日 平成21年11月5日(木) 午後3時30分～午後4時45分

会 場 小平市立学校給食センター会議室

出欠席 出席者11名 欠席者 2名 事務局 1名

傍聴者 なし

次 第 1 委員長挨拶

議題

- (1) 協議事項
新型インフルエンザについて
- (2) 報告事項
平成22年度・平成23年度給食用物資納入業者の募集について
- (3) その他

議 事 要 録

所長

皆さん、こんにちは、お忙しいなか出席をいただきありがとうございます。
只今から、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。
最初に委員長にご挨拶をお願いしたいと存じます。委員長よろしく願いいたします。

委員長

皆様、こんにちは。本日はお忙しい中、運営委員会にご出席いただきましてありがとうございます。今、学校現場の一番大きな問題と申しますと、本日の議題にもございますが、新型インフルエンザが流行いたしまして、小・中学校の全てで学級閉鎖等が続いている状況です。全国的にもかなりの学校で学級閉鎖等になっているようです。学級閉鎖等に伴いまして、様々な行事や催し物が中止または延期となりました。このことが給食にも影響が出てまいります。小平第一中学校でも、朝、クラスに行ってみたら10人近くの生徒が新型インフルエンザで休んでいるという状況の中で、学級閉鎖を検討する際、給食を無駄

にしないよう、早めに学校給食センターに連絡をするようにしています。新型インフルエンザで学級閉鎖をする場合は、その日になって見なければわからないことですから、苦慮しているところです。

本日の協議事項にも新型インフルエンザのことがございますので、活発なご議論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。

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。委員長よろしくをお願いいたします。

委員長

議事を進めてまいりたいと思います。

協議事項の新型インフルエンザについてを議題といたします。資料がございますので説明をお願いいたします。

所長

お手元の資料1に添いまして説明をさせていただきます。先程の委員長のご挨拶にもございましたが、かつてない勢いで新型インフルエンザが発生しております。資料の2枚目に、2学期が始まりました9月から10月末日までを日付順に、学級閉鎖等行った学校を示してあります。毎日のように学級閉鎖の連絡が、各学校から学校給食センターに寄せられている状況がおわかりいただけると思います。現在、児童生徒に流行しておりますが、今後、大人に流行した場合、学校給食センターの職員、調理員等に感染が広がった場合を想定して、対応策をまとめたものが資料1でございます。資料1の対応策を説明させていただく前に、多摩小平保健所の委員から最近の新型インフルエンザの状況等をお話いただければと思っています。

委員のお話をいただいた後に、学校給食センターとしての新型インフルエンザ対策を説明させていただいて、ご議論をいただきたいと思います。

委員長

それでは、委員から新型インフルエンザの冊子等を、委員の皆様にお持ちいただきましたので、説明をお願いしたいと思います。

委員

多摩小平保健所食品衛生第2係からまいりました。本日、「新型インフルエンザに備えよう」という冊子と食中毒予防関係の資料2点をお持ちしました。最初に、新型インフルエンザについてご説明をいたします。

10月29日に東京都で平成21年度北多摩北部地域保健医療関係会議が開催されました。この会議の構成メンバーは、各市の保健福祉部長、医師会、警察署、消防署、病院、福祉施設関係の方など、総勢40名を超える会議がござ

いました。この会議の席上示されました資料を紹介いたしますと、10月28日に東京都福祉保健局の東京都感染症対策本部から、「新型インフルエンザに関する東京都の対応等について」が出されました。内容は、医療従事者以外の優先接種対象者へのワクチン接種の開始についてでございます。医療関係者は10月26日から開始になっております。11月9日から一般のワクチン接種が始まります。しかしながら、ワクチンが足りませんので、11月9日から妊婦さんで、ワクチンの中に保存剤が入っているもの、基礎疾患を有する方のうち1歳から小学校3年生に相当する年齢の方、基礎疾患を有する方のうち入院患者等の重症者が11月9日から開始になります。11月16日からは、妊婦さんでワクチンに保存剤が添加されていないもの、1歳から未就学の幼児、基礎疾患を有する方のうち1歳から小学校3年生に相当する年齢の方、基礎疾患を有する方のうち入院患者等の重症者以外の方が開始になります。

ワクチンの量は、11月9日開始分が約12万2,000回分の割り当てがありました。11月16日開始分は約34万回分の割り当てになっています。ワクチン納入量の決定ですが、11月9日接種開始分につきましては、小児科の医療機関、入院医療機関に重点的に配布していきます。11月16日接種開始分につきましては、各医療機関へは接種可能数を考慮して配布します。また、かかりつけ患者以外の接種を行う医療機関が約4,800件ありますが、この医療機関リストにつきましては、各市町村のホームページで公表することになっております。

予約の関係ですが、妊婦の方につきましては、かかりつけの産科医等に相談のうえ接種をしていただきたいと思います。それ以外に、かかりつけ医がいる方につきましては、接種できるかできないか相談してください。かかりつけ医で接種できない場合は、かかりつけ医から優先接種対象者証明書の発行を受けたうえで、公表されている医療機関で接種をすることになります。かかりつけ医のいない方につきましては、接取可能な医療機関で接種していただくこととなります。

次に、多摩小平保健所管内の現状でございますが、10月28日の感染症対策本部から発表ですが、1月の週から数え始めて第43週になる10月19日から10月25日までの患者の報告数は、流行警報基準に達しました。定点観測では東京都全体の平均が25.24人に対し。多摩小平保健所管内では、第43週の定点観測の報告が38.57人と非常に高い数値になっています。

本日、お配りした「新型インフルエンザに備えよう」という冊子ですが、小平市につきましては、11月中に全戸配布を予定しています。冊子を見ていただきますと、新型インフルエンザの予防方法やかかってしまった時の対処ですとか、かかってしまい外出もままならない場合、4人家族を想定して食料品等

2週間程度の備蓄等の対策をお願いしています。

以上が、新型インフルエンザに関連の説明になります。多摩小平保健所では、食品の安全にも力を入れていますので、別の資料で2点ほどお話をさせていただきたいと思います。

多摩小平保健所では、平成21年度から食中毒0作戦を行っております。最近、ノロウイルス、カンピロバクターによる食中毒が東京都内はもとより全国的に増えています。この2つの食中毒について、何らかの対策を取らないと拡大する恐れがあります。今年度は、手洗いが食中毒予防の基礎中の基礎でありますので、手洗いを励行するよう啓発しています。食中毒は手洗いをおろそかにしている事例が多くあります。ノロウイルスの例を申し上げますと、ノロウイルスに感染してしまいますと、便1g中にノロウイルス菌が1億個以上が排泄されます。おう吐した場合、吐物の中にも大量のノロウイルスが含まれています。これらの処理が悪いと人に感染させてしまうことがあります。感染の流れをお話ししますと時間もかかりますので、今、食中毒の法則等を考えますと、トイレの後の手洗い、調理を始める前には必ず洗浄消毒を充分行っていただくことと、データ的にわかっていることは、手洗いは1回よりも2回行った方が効果的です。手洗い前に蛍光ローションを塗り、手洗い後に紫外線でみると指先、爪の間に汚れが多く残ったり、個人個人洗い方がまちまちです。ご自身の手の洗い方を認識していただいて今後に活かしてもらうために、多摩小平保健所では、紫外線と蛍光ローションのセットを5台購入いたしまして、現在、保育園に貸出をして、実際に使っていただいています。一生懸命洗ったつもりでも爪の間に汚れが残ったりしています。また、手洗いポスターを作成いたしまして、飲食店などに配布をして掲示してもらい、正しい手洗いをするよう啓発活動を行っています。

資料の裏面にあります毒キノコにご注意ということで、今が有害植物や毒キノコのシーズンです。毒キノコによる食中毒は報告されておりますので、委員の皆様も分からないキノコは絶対に食べないでください。専門家でも間違えることがあります。

もう1つの資料の、「ちょっと待って・お肉の生食」ですが、生食による食中毒が多いため、平成22年度肉の生食防止キャンペーンを実施する予定です。食中毒の原因となりますカンピロバクターによる食中毒が非常に多く発生しています。昨年、東京都内で1年間に100件発生しておりますが、そのうちカンピロバクターによる食中毒は42件です。食中毒の中味を分析いたしますと、飲食店等で出されるレバーの刺身、ユッケ等の生で食べるもの、加熱不十分な肉等に多く発生しています。肉は生で食べるなということを啓発していきたいと思っています。東京都で実施したアンケート調査があります。消費者の10

代から50代まで各層から多くの回答がありました。そのうち3分の1の方が、生の肉を食べた経験があると回答しています。また、これからも食べていきたいと書いている方もいらっしゃいました。生肉そのものがカンピロバクター、腸管出血性大腸菌O-157、サルモネラ菌等にかなり汚染されていますので、食中毒の原因になりますので、肉の生食は止めていただきたいと思います。特に、焼き肉店等でこのようなメニューは頼まないということと、焼き肉の場合、生の肉はお店にあるとり箸やトングを使用して焼き、自分の箸をとり箸代わりに使用しないことです。現状から申しますと、例えば、牛のレバー等は生食用で流通はしていません。法律で禁止できませんので、実態としてかなり流通していますが、危ない食品であると理解していただきたいと思います。平成22年度は、カンピロバクター対策を初めとした、お肉の生食防止キャンペーンを実施していきたいと思っております。

委員長

ご説明ありがとうございました。次に、学校給食センターから説明をお願いします。

所長

資料1をご覧いただきたいと思います。現在の新型インフルエンザは、児童生徒に流行している状況ですが、大人も感染し流行した場合、学校給食センターの職員、調理員にも感染する可能性が出てまいります。万が一給食が作れないという事態も想定し、学校給食センター職員で考え検討したものを、本日、(案)としてお示しいたしました。

小平市の中学校給食は、市内8中学校の給食を学校給食センター1か所で作っています。学校給食センター内で新型インフルエンザが蔓延した場合、他の施設で給食を作ることもできませんので、給食が出せない事態にならないようにするための案としてお出ししたものです。

順を追って説明いたしますと、新型インフルエンザに感染しない。他人に感染させないという理念の基に、各自が細心の注意をはらうことにしています。そのためには、うがい、手洗いの励行、必要に応じマスクの着用(通勤時も含む)、家族全体での健康管理、発熱や咳等がある場合は早期に受診すること、感染した場合は出勤を見合わせる。

学校で発生した場合は、学級・学年・学校全体での閉鎖が想定されますので、この対応として、栄養士は食材料のキャンセル等を納入業者へ連絡及びキャンセルできる最低期限等の把握を行います。事務職員は学級閉鎖等に伴う食数の変更等、給食費の還付等整理事務を担当します。なお、学級閉鎖等に伴います給食費の還付は、中学校給食費経理事務処理要領に準じ、閉鎖日の翌々営業日から還付対象となります。

次に、学校給食センターの対応です。職員が感染した場合は原則自宅療養です。栄養士に関わる業務といたしまして、検収、保存食採取、中間検査、検食、食材料発注等、毎日の業務がございます。この業務を事務職員が応援できる体制を作ることといたしまして、既に、事務職員が栄養士から業務の説明と研修を受けております。逆に、事務に関わる業務につきましても、担当以外の事務職員、栄養士も日々の食数変更、学校への連絡事務ができる体制を取ることにいたしました。さらに、学校給食センターの職員だけでは運営が困難になった場合は、第1次応援体制として小学校の感染状況にもよりますが、腸内細菌検査を実施している教育部学務課保健係へ応援を依頼することとします。

次は、食材料納入業者への対応でございます。食材料納入業者も新型インフルエンザの予防対策は講じていますが、感染が拡大した場合、食材料が納入されない事態も想定する必要がありますので、栄養士は納入業者の動向を検収時等に情報を収集するようにしています。また、予定している食材料が入らない場合の対応として、献立の変更等、臨機応変な対応が求められますので、献立や調理方法について、委託業者と調整のうえメニューの一部変更をすることも想定し対応することになります。メニューが変更になった場合の各学校への連絡がスムーズにできるよう体制を整えます。

最後に、調理委託業者の対応でございますが、小平市との請負契約ですから、調理員等が新型インフルエンザに感染し、休みが多くても給食を作り、配送する責務がございます。調理員に数名の感染者が発生した場合、半数近くの調理員が感染した場合を想定し、他の事業所からの応援を求めるヘルプ体制等をとるようにしています。

小平市のホームページのトップページに新型インフルエンザのことが掲載されています。そこをクリックしますと小平市新型インフルエンザ対応指針暫定版に載っております。各事業所は新型インフルエンザが蔓延しても事業が継続できるよう、BCP（事業継続計画）を作成するよう求めています。ただ、小平市新型インフルエンザ対応指針暫定版は、本年5月に強毒性のインフルエンザを想定して作られたものです。現在の新型インフルエンザは弱毒性で幸いだと思いますが、大変な勢いで蔓延しておりますので、学校だけの問題ではないと思います学校給食センターとしての対応をお示ししました。以上でございます。

委員長

説明が終わりました。ご質問、ご意見等ございますか。

委員

今回の新型インフルエンザだけではなく、過去に学級閉鎖等があったと思いますが、その時の対応はどうされたのでしょうか。

所長

過去の例ですと2年前に2クラス程度の学級閉鎖がありました。その時は、給食を食べずに帰りました。給食を作っている最中の閉鎖が決定されたので、牛乳を繰り延べして消費期限内に使用いたしました。翌日でもキャンセルのきかない食材はあります。

委員

学級閉鎖になっても給食を食べてから帰すので、給食は無駄になっていないと思っていました。

所長

学校給食センターの立場で申しますと、給食を食べてから帰って欲しいと思っています。しかし、休みが多くインフルエンザの症状のある生徒が多くいる場合には、生徒の健康、感染の予防を考慮して早めに帰すこともあると思いますが、各学校で判断されることだと思います。

委員

給食を食べて帰ってきたものと思っておりました。学校はどのように考えているのでしょうか。

委員長

基本的には給食を食べさせて帰すようにしています。家に帰っても食事を摂る環境がない生徒もいますので、4時間目を止めて給食を早めに配膳していただいて、できるだけ食べてから帰すようにしています。

副委員長

上水中学校ではやっと感染が落ち着いてきました。35～6人のクラスで休みが7人位で、熱のある生徒は帰しますが、あとの生徒は、今は働いているお母様方が多いので生徒に給食を食べさせないとかわいそうな面もありますので、給食の配送を早めていただいたりして食べさせて帰しています。

委員

それで給食が無駄にならなければ良いことだと思います。

委員長

学級閉鎖をする場合、給食は相当な判断材料です。少し具合の悪い子は保健室で休ませ保健室で給食を食べさせて帰すようにしています。

委員

インフルエンザに感染した場合、仕事を休むのはもとより、一般企業でも私の職場でも、家族にインフルエンザが出た場合には休むようになっています。職場に人数に余裕があれば、1人2人休んでも職場はまわって行くと思いますが、最近ではどこの企業でもぎりぎりの人員で仕事をしている状態だと思います。1人でも休まれると困る状況だと思います。万が一学校給食センターが閉鎖になって、1週間、弁当を持参してくださいとなっても困ります。やはり、

学校給食センターからインフルエンザ感染者を出さないためには、家族がインフルエンザに感染した場合は休んで、学校給食センター内にインフルエンザを拡大させないことが大切だと思います。学校給食センターで働いている方に女性が多いと思いますが、母親であれば子供がインフルエンザに感染したら、看病しなくてはいけないことになると思います。自分が発病しなくてもインフルエンザ菌を保菌して職場で働いている場合もあると思いますので、自己申告になると思いますが、委託業者をお願いしていただければと思います。

所長

委員のご指摘のとおり、委託業者では本人はもとより家族が感染した場合も休むように徹底しています。9月1日より社員に徹底するよう文書で指示を出しています。

委員長

その他、ご質問、ご意見ございますか。

委員

インフルエンザとは関係ありませんが、パン等を持ち帰ることはできないと子供が言っていますが、だめなのでしょう。

所長

持ち帰りは衛生上の理由から一切禁止させていただいています。

委員

牛乳は持ち帰らないと思いますが、パンは持ち帰れるものと思っていましたので、子供に持ち帰ればと言ったところ持ち帰りは禁止されていると言われました。廃棄されるのもったいないので何とかならないのでしょうか。

所長

東京都の衛生基準でも衛生上の観点から持ち帰りは禁止されています。今回、学級閉鎖が出た時に牛乳を繰り返し使用して良いか、東京都の見解は温度管理が適正に行われていて消費期限内であれば繰り返し使用して良いということでしたので、繰り返し使用しました。

委員

牛乳も紙パックで消費期限の長いものにして、うまく調整して残りを少なくしてはと思いますが。

所長

今、出している牛乳は瓶で低温殺菌牛乳です。消費期限は1週間です。ロングライフの紙パックの高温殺菌牛乳でしたら数か月くらいはもつと思います。紙パックの牛乳に替えるという考えはありません。と申しますのは、4年ほど前に、牛乳メーカーから瓶を紙パックに替えたいということから、当時、小・中学校全校の保護者にアンケートをとった結果、瓶の牛乳にしてくださいとい

うことになり、瓶牛乳になった経過があります。しかし、瓶牛乳を製造している乳業メーカーがあまりない中、群馬県太田市に瓶で低温殺菌牛乳を製造している、東毛酪農協同組合がありお願いすることになりました。

委員

瓶の牛乳で消費期限が1週間でも、今日飲まなくてもきちんと保存しておけば、次の日に飲めば廃棄することはないですね。

所長

学級閉鎖等の場合は、各学校の配膳室に大型冷蔵庫がありますので、保冷している物を消費期限内に使用します。1週間後には廃棄します。

委員

配膳室を出た物は、どこで何をされているか分かりませんので戻して使うと、東京都の基準に触れると思います。

所長

学級閉鎖が決まりますと、牛乳は冷蔵庫から出すことはいたしません。

委員長

他に、ご質問等ございますか。

委員

小平第四中学校で、日にちは分かりませんが食器に洗剤が残っていたので回収になったと子供から聞いたので簡単に結構ですから説明をお願いいたします。

生肉の件ですが、大人も子供も食べないにこしたことはないと思いますが、子供が食べると危険というところで、15歳の子の事例がありますが、目安として成人したら本人の意思と思ってもよろしいのでしょうか。

小平第四中学校に熱心な担任の先生がいて、面談の際、共同調理場運営委員になりましたという話をしました。先生も給食には関心が高く給食の残りを少しでも減らすことを考えていたようです。ある日、食缶などに盛り残しがあるため、自分で生徒一人一人に配ったところ良く食べて残菜が減ったそうです。先生方に少しでも口コミで広がるように、せっかく共同調理場運営委員に選んでいただきましたので、一人でも多くの先生にこういう話をすると、ちょっとしたことで食べ物が廃棄にならなくて済むと思います。先生方の会議等でこのような話をしていただきますと、一人でも多くの先生が給食の盛り残しを配る等すると残菜は減ると思いました。

委員長

それでは、質問に対しまして順次回答をお願いします。

所長

食器の件からお答えいたしたいと思います。2学期から食器を新しくいたしました。以前と同じ洗浄方法で行っていましたが、新しい食器が軽くなった関

係と、洗剤の濃度がやや濃かったこともあり、現在、濃度を薄くしたり、より良い洗剤に替えるべく調整をしています。また、台風で全校休校になった日に、全ての食器を1枚ずつ職員総出で確認をいたしました。洗剤が少しでも着いているものは手洗いをいたしました。その後、洗剤の着いたものはないと思っております。

もう1点、残菜の件ですが、学校給食センターのホームページに学校訪問の様子に掲載しています。只今、ご発言のあった担任の先生が食缶等に残っているものを、生徒に一人一人に配るということをしている先生が花小金井南中学校にいらっしゃいます。この様子をホームページに載せてあります。

確かに先生方のちょっとした行為で残菜が減ると思いますので、広まればと思います。

委員

先程もお話しましたが、生肉がカンピロバクターに汚染されている割合は、鶏肉で20%、牛レバーで9%が汚染されていると言われております。カンピロバクターの症状は、腹痛、下痢等でかなり苦しむようです。保健所の立場から申しますと、生肉を食べるのは是非止めていただきたいと思っております。カンピロバクターだけではなく、腸管出血性大腸菌O-157、サルモネラ等もありえます。特に、腸管出血性大腸菌O-157に感染しますと、食中毒でもあり感染症の規制もかかり、隔離されますと従事制限もされます。食品関係の仕事に従事されている方は陰性確認が必要になります。さらに、家族の方の検便を実施しますので、波及効果が非常に大きいです。生肉を食べるのは是非止めていただきたいと思っております。

調理関係者の方には、生肉を食べるような食生活はするなど、講習会等でも常々、申し上げます。

副委員長

牛肉をレアで食べるのは危険なのでしょうか。

委員

牛肉の場合、レアですとカットしたものを表面だけ焼きますが、通常に肉ですと大丈夫と思いますが、中には筋を切ったりする場合がありますので、表面に菌があった場合、中まで菌が入ってしまうことがあります。加熱が不十分ですと食中毒の原因になります。現に、9月頃、ある焼肉店で加熱不十分による腸管出血性大腸菌O-157が発生しています。熱々の鉄板の上に真っ赤な肉が乗っている状態ですから、危ないと思われました。

委員長

他に、ご意見等ございますか。ないようですから、報告事項の平成22年度・23年度給食用物資納入業者の募集について、学校給食センターから説明をお

願います。

所長

資料2の平成22年度・23年度給食用物資納入業者の募集について、ご説明をさせていただきます。

小平市中学校給食用物資調達事務処理要領によりまして、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22年度・23年度の納入業者を決定するため次の日程で進めてまいります。

12月20日号の市報こだいらに掲載や小平市のホームページに掲載して業者を募ることといたします。12月21日から登録申請書を配布いたします平成22年1月5日～25日まで申請書の受付を予定しております。申請書類は、生鮮食品を扱う業者であれば、各所轄の保健所の発行する食品衛生監視票の添付を義務付け、衛生状況の確認資料といたします。2月に開催を予定しております小平市立学校給食共同調理場運営委員会で審査をいただき決定してまいりたいと思います。決定をいただきましたら3月に指定業者として契約を締結していきたいと思います。

委員長

給食用物資納入業者の募集について説明が終わりました。ご質問等ございますか。

委員

私達、委員が多数決で決めるのですか。

所長

登録を希望する業者は、所定の書類を揃えて申請していただきます。申請書類には、法人であれば登記簿謄本、印鑑証明、会社の参考となる資料及び所轄保健所の発行した食品衛生監視票等を提出していただきます。

学校給食センターで各納入業者の衛生状況、納入実績等をまとめたものをお示ししますので、それを見て審議していただきます。また、新規に登録を希望する業者に対しては、直接、会社に赴き衛生状況等を確認します。2年前には2つの業者が登録を希望して来ました。1つは市内の農家の団体で多摩有機農業研究会、もう1つは精肉を扱う業者でした。農家につきましては、現地調査はしませんでした。精肉業者につきましては現地調査をいたしました。

委員長

その他、ご質問等ございますか。よろしければ次のその他何かありましたら願います。

所長

本日は特にございません。

委員長

委員の皆様から何かご意見等ございますか。

委員

学校給食センターの給食を、いかに生徒達の口に運ばせるかという取組みですが、中学校では食育の観点から、先生方が生徒達と話し合う場があるのかと思っています。小学校では、小平第四小学校と小平第六小学校がコミュニティスクールであったり、給食が自校式で栄養士がいますので食の交流会など活発です。中学校では小学校のように意見を交換する場というものはあるのでしょうか。

所長

食育の点で申し上げれば、今年度、4月から市内の小・中学校全ての学校で食育全体計画を作成し、その計画に基づいて食育について種々の取組みをすることになっています。例えば、地理の授業で世界の料理を紹介するなど各教科で食育に関するものを取り入れていると思います。小学校と違い中学校には栄養士がいませんので、学校給食センターから給食の時間に、毎月、栄養士が学校を訪問して、残さず食べるよう話したりメニューのリクエストを聞いたりしています。また、学校から要望があれば、栄養士が学校給食センターについて学校の先生とT・T（ティームティーチング）の授業をさせていただくことや、生活習慣病の栄養指導等に対応する体制はとっています。

委員

P T A行事等で食の話をしてくださいとお願いして、都合が合えば来てくださるのですか。

所長

お伺いします。

委員

小平第四中学校では、11月20日に学校給食センターの栄養士に来ていただいて、生徒に話をさせていただくことになっています。

委員

校長会や副校長会で食の大切さを訴えていただければと思います。担任の先生が給食の盛り残しを生徒に配ってあげれば、食べるということをお話いただければと思います。食に関して生徒達には繰り返し話をしたいと思っています。自分の子供には食の大切さを話しやすいのですが難しい問題だと思っています。どうしたら残菜がなくなるか、皆で話し合い考えていくことが必要だと思います。

中学校は授業数が少ない中、難しくなっている高校入試の勉強や総合学習、職場体験等と忙しいと思いますが、少しでも食に関する意識を持ってほしい

と思います。先程の生肉の件ですが、焼き肉屋さんに行ったら肉はトングか専用の箸を使って肉を焼くことを、小平市内の中学生だったら親が知らなかったら教えてあげるようなレベルまで持って行ければと思います。

副委員長

中学校には教科ごとの部会があります。部会のなかの一つに養護教諭は集まっている保健部会があります。先日、開催された部会に小学校の栄養士と学校給食センターの栄養士に来ていただいて、食育をどのように進めていくのかということ小平第二中学校で行いました。4～5時間かけてお互いに勉強しあったそうです。

今、上水中学校では、お昼の放送に合わせて給食のメニューの内容や日本の伝統食が出た時、それについての説明をしています。養護教諭は生徒のために快食、快眠、快便の三つが健康で生徒が成長していく鍵ということで、保護者会等で話をしています。

委員長

今年度から食育全体計画ができたばかりで、食育は全ての学校で定着した状態ではないと思います。いろいろな場面でいろいろな工夫をして、食に関する意識を教員が持つと同時に、生徒達にも食に関する意識を持たせていくことが必要だと思います。保護者の方も学校に対して、いろいろな提言されることも良い方法だと思います。

所長

1点確認をさせていただきたいと思います。本日、(案)としてお示しした、学校給食センターの新型インフルエンザの対応でございますが、(案)を取らせていただいて、お示しした内容で進めさせていただきますので、よろしく願いいたします。

委員長

その他、何かございますか。ないようですので、平成21年度第2回小平市立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。