

平成20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20年11月10日（月）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10名 欠席者 3名 事務局 4名

傍聴者 なし

次 第 議題

- 1 委員長挨拶
- 2 教育長挨拶
- 3 議題
 - (1) 協議事項
 - (2) 報告事項
 - ① 熱風食缶消毒保管庫の入替え完了について
 - ② 食の安全について
 - (3) その他
 - ① 意見交換 給食費について
 - ② 食器について

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。

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委員長にご挨拶をお願いいたします。

委員長

皆様、こんにちは。急に寒さが増してまいりましたが、委員の皆さまには風邪などひかないように気をつけていただければと思います。

本日は、新しく着任されました教育長に出席をいただきありがとうございます。

今日の給食時間に、学校給食センターの所長と栄養士さんが我校を訪問され、

生徒の給食の様子を見ていただきました。学校給食センターでは定期的に各学校を訪問され、配膳の様子や献立のリクエスト等を聞き生徒に喜ばれる給食づくりに生かしていただいております。今週、第三中学校では残食の調査をしておりますが、残食も少なくなると思っています。

昨今、食の安全に対する心配や日本の食糧自給率40%弱という不安定な状況の中で、小平市の給食は値上げもせず提供していただいております。委員の皆様のご意見を参考にしながら次のステップへ行かなくてはいけないのかと思っています。しかし、無理をしても問題があると思いますので、衛生面、安全面や美味しく栄養バランスのとれた給食を維持していくためには、時には値上げも必要と思いますが、是非、委員の皆様から忌憚のない意見をいただいて、今後の参考とさせていただければと存じます。本日はよろしく願いいたします。

所長

委員長、ありがとうございました。

本日、教育長が出席をさせていただいておりますので、皆様にご挨拶を申し上げます。

教育長よろしく願いいたします。

教育長

皆様、こんにちは。10月1日より前教育長の後を受けまして、教育長という大役を拝命いたしました。どうぞよろしく願いいたします。

私は、9月まで、ここの学区域の小平第十五小学校の校長でした。学校給食センターと同じように、地産地消の野菜を使用した給食をいただいております。食育の問題につきまして、小平市は給食をどうしたら良いかということで、地域の方や保護者の皆様のご関心が極めて高い場所でございます。それだけに、一番心配な食の安全に対しましては、誇りを持って良いと思っております。と申しますのは、小学校でもアレルギーのある児童が多く、給食を食べられない児童もおります。給食を食べないから安全というわけではなく、隣で食べている食材でアレルギー反応を起こすこともありますから、その保護者の方は食材に対して大変気を配っておられました。自然農法とか自然食品を調べてみても問題があるとのことでした。小平市の給食は食材に関しては、大丈夫ですとその保護者の方が言っておりました。これは、栄養士、調理員をはじめ地域の方々、保護者の方々の努力の結果であると思います。そういう面で、私も長年給食を食べてまいりましたが、小平市の給食は美味しいと思っております。

中学校の給食はセンター方式の共同調理場でございますが、11月6日に小平第三中学校へ教育委員と訪問した際、給食をいただきました。共同調理場と申しますと、冷たかろう、まずかろう、悪かろうという先入観があるようです。

が、このような先入観は払拭され、教育委員の先生方も美味しいと言って食べておられました。これも、共同調理場運営委員会の皆様のお陰であると思っております。共同調理場の共同と違って、市民参加型の一緒に協力しあって働くという協働もあると思いますし、小学校給食も共同調理場運営委員会を参考にさせていただいて進めたいと思います。また、これからは食育が重要であると先ほどお話ししましたが、今日現在、次世代へ、そして未来への子供たちをどうしたら良いかと言いますと、私は、障害のある子供の教育をやっておりましたが、非常に深い原因があると思っています。その一つが食に関してであると思っています。これからは、安全で美味しい給食を目指さなければ、子供たちの心や身体が、次世代や未来に渡る健康が保障されないのではないかと思います。

また、小平市では小平第三中学校と、小平第六小学校が食育推進研究指定校として、東京都から平成19年度、20年度の2年間指定を受け研究をしております。このような先行した研究を基に、教育委員会も給食をどうしたら良いか。教育委員会だけではなく小平市議会議員の方々の関心も高いものがあります。

本日、共同調理場運営委員会に出席させていただいて、委員の皆様のご意見等をお聞きしながら勉強したいと思っております。

どうぞ、よろしく願いいたします。

所長

教育長ご挨拶ありがとうございました。

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、特にございませぬ。

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。学校給食センターからの報告をお願いします。

所長

それでは、熱風食缶消毒保管庫の入替え完了につきまして、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。

本年、6月の第1回運営委員会の時に、食缶・飯缶・フォーク・スプーン等を綺麗に洗浄した後、熱風で消毒・乾燥する保管庫の入替えを予定しておりますとお話いたしました。

6月24日に契約を締結いたしまして、8月15日に全て完了いたしましたので報告いたします。入替えに要しました金額は11,497,500円でご

ございます。この消毒保管庫は、従来、蒸気で熱風を発生させていた方式から、電力で乾燥させる方式といたしました。

委員長

何か、ご質問ございますか。

使用方法等変わりましたか。

所長

フォークやスプーンを洗浄した後、熱湯で煮沸した後、1クラス40本ずつ130クラス分をセットいたします。手作業のため手間取りますとボイラーを焚いている時間が伸びますので、効率性を考え電気式で自動的に乾燥、消毒ができるシステムにしました。

委員長

他にご質問ございますか。ないようですから、次に、食の安全についてをお願いいたします。

所長

食の安全についてご報告いたします。配布いたしました資料は、学校給食センターのホームページに掲載したものを資料とさせていただきました。本年2月の中国製冷凍餃子の問題にはじまり、事故米穀等、食の安全について様々な問題が発生いたしました。学校給食センターではその都度、成分表や産地などの調査を行い安全を確認して、学校給食センターのホームページへの掲載、学校への通知や学校を通じて保護者の方へ安全性をお知らせしてまいりました。

今後も、食の安全につきましては十分に配慮をしてまいりますので、ご安心をいただこうと思ひ、報告させていただきました。以上でございます。

委員長

保健所として食の安全について何かございますか。

委員

米やインゲン等多くの問題がありました。保健所にも、これらに関する検査の要望が数多くありました。インゲンに関しては事故のあった商品と同じものがいくつもあり、具合が悪くなったという届があり何件か検査をしましたが、すべて問題はありませんでした。このような報道がされますと、具合が悪くなったことを食品と関連づけた要望が多く、1日に数件のペースであります。幸い、直接結びつくような問題のある結果はでておりません。

委員長

保護者の立場としていかがですか。

委員

学校給食センターに、食の安全についての問い合わせはありましたか。

所長

1件もありませんでした。

委員長

小平市の給食は、冷凍の加工品は使わないという方針がありますので安心だと思います。

所長

1点よろしいでしょうか。お米についてお話をさせていただきたいと思います。お米は市内の21店舗で構成している小平米穀小売商組合から購入しております。昨年度まで、姉妹都市北海道小平町産の「ほしのゆめ」という品種の米を使用しておりましたが、今年度、10月の新米から年間を通して、少しグレードの高い「ななつぼし」というお米になりました。また、価格も昨年度より10Kgあたり100円値下がりになりました。

委員長

他にご質問ございますか。

委員

事故米の安全性について、安全が確認されましたという手紙を、学校からいただきましたが、だいぶ遅くなってからきましたか何故でしょうか。

所長

中学校の場合は、学校給食センター1か所で8校分の安全確認はすぐにできますが、小学校19校それぞれで確認作業を行い、全て安全が確認された上でお知らせを出したため、少し時間がかかり遅くなったと思います。事故米の場合、澱粉やカビがありましたので時間がかかったこともあります。

委員長

中学校ですと学校給食センター1か所で確認できますが、小学校の場合、お米にしてもいろいろな所から購入していることもあり、手間取ったこともあると思います。

最近、他県の小学校でパンの早食いをしたというような問題がありましたが、中学校にも注意をするよう文書が届き、生徒に指導したところですが、他に、ご質問ございますか。ないようですから、給食費についての意見交換をお願いしたいと思います。

まず、学校給食センターから最近の状況等を説明いただいて、意見交換をしたいと思います。説明をお願いします。

所長

意見交換のために、簡単な資料3を用意いたしましたので、それを参考に意見交換をいただければと思います。本日の運営委員会で給食費の値上げ等を決定していただくことは考えておりません。今後の動向を見ながら、次回の運営委員会でご協議をいただこうと思っております。

平成20年度の中学校給食費は、1食あたり280円の食材費を保護者の方からお預かりして運営しております。

1食あたり280円の給食費は、平成17年度に牛乳を「低温殺菌牛乳」に変えた時に10円の値上げをいたしました。その後、現在まで続けております。

原油、トウモロコシ・小麦粉等の穀物製品の高騰が、物資の輸送費、家畜の飼料、パンや麺製品の価格高騰に連動しておりますが、最近、原油価格の値下がりもありやや落ち着いているようです。しかしながら予断は許されない状況です。

中国製冷凍餃子の問題、事故米等さまざまな食の安全に関する問題が発生したことにより、国内産物資を大手量販店が大量に購入する傾向にあり、学校給食で使用する国内産物資が品薄になり、今後、高騰が続くことが懸念されております。

牛乳に関しては、平成20年4月に生乳価格が3円程値上がりしましたが、納入業者の内部努力で値上げを回避していただいた経緯もあります。しかし、生産者及び納入業者の内部努力だけでは、飼料の高騰、輸送費の高騰などの外的要因はどうにもならないと聞いております。小平市は、東京都学校給食牛乳協会からはなれ、独自に低温殺菌牛乳をお出ししておりますが、東京都学校給食牛乳協会では来年度も同価格で提供することが難しいという情報もあります。毎日、お出しする牛乳が値上がりいたしますと、1食あたりの単価に大きな影響を受けることとなります。

小平市立学校給食センターでは、給食の質を維持しながら、高価な食材料を使用する献立の回数を減らしたり、牛乳以外のジュース類、飲むヨーグルト等を控え、牛乳と同価格で栄養価の変わらないミルクコーヒーを多く出したり、果物やデザートに至るまで献立を工夫しています。食材料の選定には、安全性を確認した上で価格の安い物を優先的に選定しています。また、中学校給食では、米飯給食を週3回実施していますが、米10Kgあたりの単価が100円値下がりしたことが何より幸いしています。お米は姉妹都市北海道小平町産「ななつぼし」を小平市米穀小売商組合から納入していただいています。

他市の状況は、今年度、値上げをした市が1市ございます。この市は、15年ぶりの値上げと聞いております。その他の市町村では、値上げを検討している状況のようですが、今現在はっきり値上げをしますという市町村はないようです。

平成20年度の給食費は280円で提供してまいりますが、来年度以降の先行きが不透明な状況もあり、給食費について検討する必要であると思ひ資料を収集している段階でございますが、本日、皆様からご意見を伺いたいと思っております。よろしく願いいたします。

学務課長

小平市といたしまして今年度の給食費は、小学校にいたしましても学校給食センターにいたしましても、やりくりをしながら運営しているところでございます。最近、ガソリン等が値下がりする傾向にありますが、もうしばらく様子を見る必要があると思いますが、物価の高騰が続くようであれば、来年度上げていかなければならないのかということで、種々検討している所でございます。今後、新学習指導要領が制定されますと、授業の時間数が増えることも考えられますので、これらを含め検討していく必要があると思います。

しかし、値上げをすると決まった訳ではございません。ただこれ以上給食の質的なものを下げざるを得なくなった時点で考えてみたいと思います。他市につきましても、今年度値上げをした市もございます。来年度に向けて値上げを検討している市もございます。既に、値上げをすると決めている市もあるようです。このような状況を見ながら、小平市も検討しているところでございます。まだ、値上げと確定した訳ではございませんので、確定いたしましたら運営委員会でおはかりいただきたいと思っております。

委員長

肥料が値上がりしたり、トウモロコシもバイオ燃料の関係で値上がりしたり、農業関係の方々には苦しい状況にあるようです。これらが、給食費にかかわってまいりますと、このままでは厳しいのかと思っております。

委員

普段、買い物に行ってもスパゲティ等が高騰しており、手に取っても返したりというような感じで買い物をしております。給食試食会に参加させていただきましたが、280円という値段で食べられるのでありがたいと思っております。

質もそうですが安全な給食を食べさせたいと思っておりますので、良い食材を使い安価で提供していただいているので、少々の値上げは仕方ないと思っております。

委員長

牛乳は歯の健康にも良いと思っておりますが、委員いかがですか。

委員

私、直接現場にいるわけではありませんが、給食費について言える立場ではありませんが、昨年の運営委員会で280円では厳しいのではないかとお話ししましたが、最近の状況を見ますと、かなり厳しいのかと思っております。他市の給食費はわかりませんが、学校給食センターであらゆる努力をした結果、値上げをせざるを得ないというのであれば、保護者に値上げをせざるを得ない理由をきちんと発信して理解を得ることが必要だと思っております。

委員

給食費のことに関連して言えば、牛乳の値上げに関する飲み残しの処理

がきちんとできているのか、1本6円かかる残乳処理費の軽減もあるので、再度確認をして指導したいと思います。また、食材の値上げ率をみて驚いています。このような説明がきちんとされるのであれば、私の立場では保護者の方も納得されると思います。

所長

牛乳の処理について説明させていただきたいと思います。昨年度まで、飲み残しの牛乳はすべて業者が引き取り処理をしておりました。飲み残しの牛乳は産業廃棄物のため下水道へ流せませんので、処理が必要になります。その処理費が1本あたり6円の費用がかかります。また、今年の4月から生産者乳価が3円値上がりを行いました。

今年度、牛乳の価格を据え置くために、飲み残しの牛乳を学校給食センターで処理をすることとし、飲み残しの牛乳を食缶に入れていただくよう学校にお願いをしたものです。

委員

他の牛乳に変えれば安くなるかもしれませんが、今となっては低温殺菌牛乳を変えたくないという気持ちがありますが。

所長

他の牛乳に変えることは考えていません。低温殺菌牛乳になった経過は、保護者意見や市議会の論議をへて、紙パックではなく瓶の低温殺菌牛乳になりましたので、仮に値上がりしたとしても変えたくないと思っています。カルシウムの吸収が良く、成長期の子供には大変良い牛乳であると思います。

委員

安心しました。

委員

牛乳を変えた時に10円値上げをしましたが、値上げをしたことによる不満等、影響はありましたか。

所長

値上げをした影響は特になかったように思います。牛乳が変わるための値上げを保護者の方がご理解いただけた結果と思います。

委員

説明をした上での値上げなら仕方がないと思います。

委員長

来年度に向けての手続きも考える必要があると思います。

委員

今は、流動的で難しい所ですね。

所長

各市、検討中ということですが、実際どこまで検討しているのか、それ以上の情報が出てこない状況です。

委員

仮に、上がるとしても10円位でしょうか。3円から5円が牛乳代で残り5円が食材になるような感じでしょうか。

所長

現在、具体的に何円という数値は考えておりません。

委員

値下げをしたことはありますか。

学務課長

牛乳を変える以前は275円でしたが、270円に値下げしたことがございます。これは、物価が安定したため値下げしたと聞いております。その後、牛乳を変えたことで、現在の280円になっています。あまり大幅な値上げにはなっておりませんが、今回はかなり物価が高騰していますので値上げする場合の数値ははっきりいたしません。

委員長

資料を集めたり、価格を算出するのも大変だと思います。

他に、ご意見ございますか。

委員

値上げは、この時期やむを得ないと思います。スパゲティが2倍になったりしていることは、毎日、買い物に行けば分かりますので、タイミングとしては値上げしても苦情はないと思います。

お米の価格が安いと思いますが、米飯よりパンを多く出しているのですか。

所長

給食は週5回出しておりまして、3回を米飯給食で、あとの2回をパンか麺にしています。

パンのことですが、学校給食センターでは毎月学校に行って生徒の意見や献立のリクエスト等を聞いております。その中で、メロンパンを出して欲しいという要望が非常に多くあります。2学期はお出ししておりません。これは、メロンパンが100円以上しますので、1食280円の給食費に占める割合が多いため他の食材に影響も出てまいりますので控えているのが現状です。しかしながら、生徒から根強いリクエストもありますので、3学期には出す予定にしています。また、12月にはクリスマスにちなみまして、ケーキを出す予定もあり、栄養士のやりくりも大変です。

委員

参考資料等をつければ、保護者から反対意見はでないと思います。職場でも

270円であった昼食が、職場の補助がなくなり400円に上がりました。

委員

一般家庭では下がったらすぐ下がったと実感できますが、給食費の場合、計算等があるので1年間になるのでしょうか。給食費があがった後、半年位たって物価が下がって安定した場合、剰余していくのか、何か良いものが出るのか、来年度に向けての調整をして1年間でしょうか。

所長

仮に、値上げをした後、物価が安定あるいは値下がりしたといたしましても、1年間単位で、お預かりした金額分は使用させていただくことになります。

委員長

給食費についての意見交換を終了して、食器についての意見交換を行いたいと思います。

所長

資料はございませんが、あくまでも予算措置が前提のお話をさせていただきたいと思います。学校給食センター開設以来、メラミン食器を使用しておりますが、食器を他の物に替えていきたいという意向を持っております。

年3回、薬剤師会にお願いをして、食器のデンプン残留検査等をしておりますが、やはり古くなりますとデンプンも落ちにくくなります。毎年、大量に買い替えができればよろしいのですが、予算のこともあり1000枚程度の買い替えになっているのが現状です。薬剤師会からのご指摘もありますので、予算があつてのお話になりますが、一度に他の食器に替えたい意向を持っております。

どのような食器にするか検討しておりますが、磁器食器ではなく樹脂系の食器でより良い物があればと考えております。以上でございます。

委員長

食器の件で何かございますか。

委員

薬剤師会で年3回食器の衛生検査と洗浄検査を行っていますが、メラミン食器の新しいものはコーティングがかかっているのですが、ご飯などすぐ落ちますが、古くなりますと元々のコーティングが剥がれるために、ご飯等が付着するとなかなか落ちにくくなります。見た目は綺麗ですが、一般の家庭であれば使用できるとは思いますが、実際、購入した年度毎に検査をしてみると、古いもの程、デンプンが付着していました。これだけ大量の食器を手洗いするわけにはいかないので、機械での洗いになりますが、機械でしっかり落ちてくれないと、いつまでもデンプンがこびりついた状態になります。デンプンが着いたままですと細菌の温床にもなりますので衛生的にも良くないと思います。

薬剤師会では、毎年、買替えをお願いしていましたが、予算の関係で1,0

00枚程度の買替えになっているようですが、それですと、いつまでも古い食器が存在することになりますので、一度に食器を買い替えるよう薬剤師会から要望書を出しました。

委員長

生徒の健康面から言っても、是非、替えたいものです。

委員

仕事で、23区内の小学校の給食を食べる機会が多いのですが、出てくる給食の食器はコレールが多いです。コレールが良いと思いますが。

所長

磁器食器やコレールも考えてみましたが、食器は購入できても、洗浄設備の改良、消毒保管庫の増設、運搬手段の問題等を解決する必要があります。仮に磁器食器あるいはコレールに替えるとしますと、給食を一時期止めて改修することになると思います。改修するにいたしましても建ぺい率60%の問題で、大規模な増築はできないと思います。また、増築する部分を上にする場合でも、この施設が吹き抜け状の建物であることから難しいと思います。以上のようなことから施設の困難と考えておりますので、新しく食器を買い替える場合には、樹脂系の食器を選定せざるを得ないと思っています。

委員長

諸条件を考えると仕方がないとは思いますが。

所長

他市で磁器食器を導入した給食センターを見学に行きましたが、そこは一つの敷地に2つの給食施設があり、給食を止めることなく改修工事を行ったようです。洗浄機2台の入替え、建物の増築、消毒保管庫の増設で多額の費用を要したようです。磁器食器は厚くかさばるため、洗浄や保管設備の更新、運搬の方法等考える必要があることを実感しました。

委員長

新しく替える場合でも、消毒の高温に耐えられる安全な食器を検討していただきたいと思います。他に、ご質問等ございますか。

委員

先週、さんまの塩焼きがでましたが、学校給食センターから箸を持参するよう依頼があり、生徒にプリントを配布するとともに、直前に指導もしたがほとんどが持ってこない状況でした。学校給食センターで箸を出すということはないのでしょうか。

所長

さんまの塩焼きは初めて出したメニューです。常日頃、箸の持参をお願いしていますが、スプーンでは食べにくいと思ひまして、事前に箸を持参するよう

文書で学校にご指導をお願いいたしました。

実際、どのくらいの生徒が箸を持参しているか、ある学校を訪問させていただきました。半数の生徒が持ってきていたクラスもあれば、あまり持ってきていないクラスもありました。このように事前をお願いしてもなかなか持参していただけないことと、給食訪問に行っても箸を持参しない生徒がほとんどという状況です。ご質問は学校給食センターで箸を出して欲しいということだと思いますが、この件は、数年来、中学校長会からも箸を出すよう要望もいただいておりますので研究しております。

箸を手で洗うのか、機械で洗うのか、機械で洗うことになると、メーカーが大阪方面のため故障した時の対応やメンテナンスが十分ではない等があります。箸の材質を選定するにしても、洗浄方法や消毒乾燥を考慮しないと失敗するとも聞いております。来年度の導入はできませんが、さらに、材質や消毒乾燥方法等について検討を重ねたいと思っています。十数年来、箸を持参するようお願いしていますが、現実にはほとんどが持参していない状況で、持参したまま次の日洗わず使うことも考えられ、不衛生な面もあると思います。食育の面からも学校給食センターで箸を用意するのが良いと思っています。

委員長

箸を持ってきても、家に持ち帰らず次の日そのまま使うという衛生面がネックだと思います。確かに、スプーンでさんまは食べにくいと思います。

以上で、本日予定しておりました事項は終了しましたが、全体的にご質問等ございますか。ないようですから、学務課長からお願いできますか。

学務課長

安全で安心な給食を児童・生徒に食べていただこうと、栄養士、調理員、教育委員会も含め取り組んでおります。

食育推進に向けて、平成19年度に小平市立小・中学校食育推進検討委員会をつくり、加藤委員長を座長として協議し、報告書にまとめていただきました。今年度、この報告書を指針という形でお示しをし、各学校、ご家庭、地域も含めて食育を進めていきたいと取り組んでおります。また、来年度も皆様のご意見やご協力をいただいて進めたいと思いますので、よろしく願いいたします。

委員長

平成20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。