

平成20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

開催日 平成20年6月13日（金）午後3時30分～午後5時05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 4名

傍聴者 なし

次 第 議題

- 1 委嘱状伝達
- 2 教育長挨拶
- 3 委員長紹介・挨拶
- 4 自己紹介
- 5 議題
 - (1) 協議事項
 - (2) 報告事項
 - ① 平成19年度中学校給食費会計報告
 - ② 平成20年度中学校給食実施計画
 - ③ 学校給食センターの食器・食缶保管庫の更新
 - ④ 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。

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。

（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

皆様、こんにちは。只今、平成20年度小平市立学校給食共同調理場運営委

員をお受けいただきまして、ありがとうございます。

今、子供達の食事をめぐる問題と言うのは、非常に大きな問題を抱えておりますが、特に学校給食の場合、3つ程大きな課題があると思います。

1つ目は新聞報道等であるように、子供達の食育をどう考え、子供達の食育をどう育てていくかということです。基本的に食育という問題は、給食だけでは解決できない課題であります。同じように家庭においても子供達の食育をどうして行くかを、一緒に考えていただかないといけないと思います。このような意味で、学校給食は小学校、中学校もできるだけご家庭に情報提供をして、一緒に子供達の食育を考えていただくということに取り組んでおります。本日、研究冊子もお手元に届いているようですし、私が持参した資料は、小平第三中学校で中学生が食事に対して、どういう感覚を持っているのか調査したものをまとめたものです。これは、東京都が子供達の食育を真剣に考えなければいけないということで、小学校・中学校・高等学校・幼稚園も含めて、幼い世代から高等学校までの食育を統計的に、系統的に考えていこうということから、東京都の指定を受け、小平第六小学校と小平第三中学校が平成19年度・20年度の2年間食育推進研究指定校として研究を進めています。今後できるだけご家庭へ情報提供をして、ご家庭と一緒に子供達の成長につながるような働きかけができればと思っています。私が受験中のころ、医学的見地からいくつかわねられたことがあります。朝早い時間帯に高タンパク質の物を食べないと、脳の働きが活性化されないので、朝の食事に高タンパク質でカロリー的には高くなく、脂肪分の少ない物を摂るようにと勧められたことがあります。当時、ある高校生が医師のすすめた、高タンパク質低カロリーで脂肪分の少ない物を研究し、家庭でもそのような食事を1年間摂り続けた結果、大学に合格したというニュースがありました。本人が勉強をしたことはもちろんですが、それほど、食事は大事であると思います。特に、成長期の子供達には栄養バランスのとれたものを摂ることが大切で、学校給食は栄養士をはじめ調理場の皆さんが、バランスの良い食事を子供達に提供しようと努力をしておりますが、残念ながら残食が多いという問題があります。栄養的にはカロリー計算をして1食で食べる分を提供していますので、きちんと摂って欲しいと思います。学校現場でも残食という問題を抱えております。今後も子供達の健康作りのために残食を減らす努力をしていく必要があります。

2つ目の問題として、食材が高騰していることです。学校給食は非常に大変な時期にあると思います。現に、区や市の方で給食費の値上げを検討して、値上げを決定したところもあります。小平市では、現在の給食費の中で食材を上手に調達して、子供達に給食を提供しようと努力をしております。このように工夫をしながら給食を提供していることを、保護者の方々に理解していただ

るようなニュースを提供していく必要があると思います。値上げをしようとするときに、突然、値上げでは問題も起こると思いますので、小学校でも中学校でも、今後、つめていきたいと思います。

3つ目の問題として、食材の高騰から来る給食費の問題をどうするかにかかってまいりますが、未納の方が結構いることです。意外と多くの保護者の皆様には知らされていないという現実があって、質問を受けることがあります。未納があった場合、子供達の給食はどうなるかといいますと、集めたお金で給食を作るしかありませんので、未納が多くなればなるほど食材購入に影響が出てきます。保護者の皆様の理解を得ながら完納していただかないと、子供達に良い意味での食事を提供する努力が調理場の方でも報われない面がありますので、真剣に考えて欲しいと思っておりますが、毎年、未納が出て徴収に苦勞しながら、給食を作っている現状があります。今年度、このような問題を運営委員会で検討していただければと思います。小平市の場合、早くから中学校は共同調理場方式ですから、一括して納入していただいて、調理をし、提供するというシステムですが、後発の地域はプリペイド方式で、弁当併用型の給食です。初めに給食費を納入してもらうためのプリペイドカードを購入してもらい、そのプリペイドカードで給食を食べたり、弁当を注文したりしますので、未納がありません。小平市のように共同調理場で完全な給食を提供しているところは、給食費が前納ではないため困っている部分もあります。行政として未納に対して考えていく必要があると思っております。保護者の方に迷惑が掛かりますので、完納されるようなシステムを作るべく話をしておりますが、委員の皆様のご意見をお聞かせいただければと思います。

今年、1年間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す。

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紹介させていただきます。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。小平第三中学校校長に当委員会の委員長に、副委員長を上水中学校校長にお願いいたしたいと思います。皆様、よろしく願いいたします。

ご異議がないようですから、決定とさせていただきます。

(全員了承)

それでは、委員長も決まりましたので、委員長からご挨拶をいただきたいと思っております。委員長、よろしく願いいたします。

委員長

皆様、こんにちは。昨年に引き続き委員長と申すこととさせていただきますので、よろしく願いいたします。

昨年、中国製の餃子の問題が報道され、心配をされた方が多くいたと思いますが、小平市の給食は冷凍の加工品は使わず、学校給食センターで原材料から手作りをしておりますので、安心して食べられると思っております。小平市教育委員会は給食に対して先見性のある運営をしていると思っております。

一昨年の朝日新聞に、「小平の給食は美味しくない」等と誤解を招くような報道がされまして、文書で抗議したこともありましたが、今日の給食はきびご飯でしたがとても美味しくいただきました。また、牛乳は給食時間ぎりぎりまで冷蔵庫で冷し、美味しく飲む工夫などがされています。

学校給食センターでは、地産地消ということで、小平産の野菜を積極的に使用していることや残食を市内の金子牧場に引き取ってもらい、牛や豚の飼料としているなど、リサイクルがうまく行っていると思っております。

坂井教育長からもお話がございましたが、食育に関しましては、子供達の栄養のアンバランスとか食事のマナーや日本食の伝統文化が失われつつある状況で、学校で取り組まなくてはならない事だと思っております。本日、「小平市小・中学校食育推進委員会報告書」が配布されておりますが、東京都の報告書が出た段階で、すぐに小平市教育委員会が報告書にまとめ、出させていただいています。この報告書は各学校にも配布され、先生方は報告書を基に生徒の指導にあたることとなります。

暑い時期を迎え食中毒等が心配されますが、小平保健所と小平市薬剤師会からの委員もいらっしゃいますので、専門的な立場でのご意見をいただければと思います。学校では、子供達が給食についてどう思っているかなど意見を出していただければと思います。

本日は、よろしく願いいたします。

(自 己 紹 介)

教育長

只今、牛乳の話題が出ましたが、最近、小平市にこられた方はご存知ないかもしれませんが、東京都学校給食会がありまして、そこから多くの食材を購入しています。その中で、瓶牛乳が営業的に合わなくなったため、テトラパックの紙の容器の牛乳にして欲しいという要請が、東京都学校給食会からありました。小平市は瓶牛乳が良いということで、独自に群馬県太田市の東毛酪農業協同組合と契約をしました。しかも、今までの牛乳とは違い低温殺菌牛乳で美味しいと思っております。毎日、配送される牛乳を各学校で保冷庫に入れますので、冷たく、美味しく飲めるはずですが、それでも、飲まない子供もいるようです。子供達に良い牛乳を提供しているという思いが、子供達に届いていないのか、是

非、運営委員会の中や学校、保護者会等でお話をさせていただいて、子供達のために良い牛乳を提供しているのです、飲んで欲しいということを伝えていただければと思います。

今、低温殺菌牛乳を導入している学校は地域的に多くありません。東京都学校給食会が紙パックに変えようとしたときに、一緒に動いて低温殺菌牛乳の瓶牛乳にしたのは、小平市と国立市だけです。牛乳を生産しているところが大きな農場ではないので、他市が殺到する前にいち早く契約を結び、入れてもらいました。このような状況の中で、学校給食センターも努力していることをご理解いただいて、子供達も残さず給食を食べるよう、学校でも指導して欲しいと思います。よろしく願いいたします。

所長

なお、教育長は、このあと、公務が控えておりますので、退席いたしますことをご了承いただきたいと思います。

(教育長退席)

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きまして、お話をさせていただきたいと思います。

学校給食共同調理場運営委員会は、小平市立学校給食共同調理場運営委員会設置条例の中で設置が義務づけられている委員会でございます。

委員会の目的は、1番目に学校給食共同調理場の運営に関する事、2番目に給食費に関する事、3番目は学校給食用物資納入業者に関する事、このような、運営に関わる部分を皆様にご協議、ご審議いただく委員会でございます。

委員会の開催でございますが、概ね各学期に一度の割合で3回の開催を予定しております。第1回目が6月、本日開催させて頂いております。第2回目が11月、第3回目が2月を予定いたしております。

なお、本委員会開催を小平市のホームページで市民の方に、定員10名に限り傍聴できますというお知らせをしてあります。また、議事要録も小平市のホームページに掲載し、公開いたしますのでご承知いただきたいと思います。

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。「平成19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1に添いまして説明をさせていただきます。

平成19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219,596,080円でございます。2番目の諸収入でございますが、これは給食費を管理している口座の利子で、4,219円でございます。つづきまして、前年度繰越金でございます。これは、18年度からの繰越金でございます。132,523円を19年度当初予算に入れたものでございます。4番目の過年度分給食費の収入が、526,909円でございます。平成14年度から平成18年度までの過年度分給食費で、これは、平成19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220,259,731円でございます。

次に、右の欄の未収入額についてご説明いたします。19年度に発生した給食費の未収入額は1,536,819円でございます。平成18年度と比較いたしますと、未納件数は49件で、生徒総数で割りますと0.012%になります。金額では68,000円程減少いたしました。金額ベースの収納率は99.3%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。過年度分給食費の未収入額は、3,403,524円となっておりますが、これは、平成15年度から18年度までの4年間の累積した未納の額でございます。それに19年度の未納分を足しますと、3月時点の4,940,343円の未納金となります。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。

次に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。一番目に、主食、牛乳、副食と明記されております。合計額が、219,218,613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の場合、牛乳、ヨーグルト、プリン、ゼリー等につきまして、不食分を計算いたしまして、3月に精算し還付いたしております。平成19年度につきましては、809,646円でございます。3番目は、ゆうちょ銀行手数料でございます。現在、給食費は、学納金として保護者の口座から、各学校長の口座に振り込まれます。その中から給食費だけを学校給食センターの所長口座に資金移動する際に係る手数料や給食費を還付する場合の手数料が10,310円でございます。

支出合計として220,038,569円でございます。

以上が、平成19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221,162円となります。これにつきましては、平成20年度へ繰越いたしました。

次に、基金についてでございます。19年度当初、物価調整基金として、給食費の平準化と調達物資の暴騰時の供出用として、2,000,000円と、年度端境期の食材料費支払い用回転資金としての運転基金1,750,000円で、2つの基金合計が3,750,000円ございました。

物価高騰が騒がれる中、基金を使用することなく、皆様からお預かりした給食費で賄うことができましたので、平成20年度へ持ち越しいたします。

この給食費の監査でございますが、6月2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でございます。

この決算書につきましては、7月の献立表の裏面に印刷いたしまして、保護者の方には、ご報告させていただきます。よろしく願いいたします。

以上でございます。

委員長

今、平成19年度中学校給食費会計報告の報告が終わりました。

平成20年度への繰越金が221,162円で、平成19年度は基金を使用せず運営できたということです。

収支決算の報告につきまして委員のかたからご質問がありましたら、お受けいたします。

委員

過年度分の滞納整理をする場合の経費はどの位かかりますか。

所長

電話の通話料は把握しておりませんが、郵送料は8,000円程度かと思えます。

委員長

未納額は学校によって差があると思います。未納者の割合が0.7%で150万円程あります。納入のお願いに訪問すると不在や居留守であったり、電話にも出ない等難しいケースもあります。生徒に食べさせないということもできません。学校で何か対策はありますか。

小平第一中学校はいかがですか。

委員

特に対策はとっていません。

所長

小平第一中学校は未納がありませんでした。

委員長

4・5月分が既に未納であれば、今後の納入も難しいケースが多いと思われる。中学3年間ですと15万円にもなります。

現在、給食の質を落とさずできている状態ですが、未納が増えて基金にも及ぶようであれば心配です。

所長

経済的にお困りの方の場合は、給食費等を援助する要保護や準要保護の就学援助制度がありますので、利用していただくのも良いと思います。

委員

就学援助の金額は、給食費会計の収入になっていますか。

所長

小平市から入ってまいります。

学務課長

補足させていただきますが、要保護の場合は未納になる場合もあります。準要保護は直接納入になりますが、要保護費は本人に支払われ、その中から給食費を本人が支払うのが基本になっています。市が直接徴収はできませんので未納になるケースもあります。

委員長

未納をなくすために努力はしておりますが、何か、良い案がありましたらお知らせいただきたいと思います。

委員

先任の調布市では2年前から、親子給食で中学校の給食が始まりました。始めるにあたって給食費の徴収が問題になり、プリペイド方式にして学期毎にゆうちょ銀行で前納した人のみ給食を出すという方式です。例えば、兄が高校生でお弁当を作るので中学生の分も作るというご家庭の子はお弁当を持っています。アレルギーの子や学年に1件位と思いますが、家計が厳しいというご家庭の子はお弁当を持っているようです。2年前まで給食がなかったのでスムーズに行ったのだと思います。

委員長

他に、ご質問はございませんか。無いようですので、次の報告事項、平成20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20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19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。

実施計画につきましては、毎年中学校8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す。今年度につきましても、中学校8校から提出いただきまして、年間給食予定表に基づきまして計画を作成させていただきました。

1の実施期間でございます。平成20年4月9日（水）から平成21年3月24日（火）までを予定してございます。

次に実施日でございます。各学校から年間給食予定表を提出していただきます。さらに、毎月、前月の13日までに月間給食予定表を提出していただき、最終の給食回数と実施日を決定させていただいております。

次に、3番目の年間標準給食回数でございますが、1年生につきましては、年間178回以上、2年生につきましては、年間175回以上、3年生につきましては、170回以上食べていただくという基準回数です。次の4番目の表を見ていただきますと、各学校の学年毎に、予定の給食回数、年間の給食費の予定が載っておりますのでこちらを参考にさせていただきたいと思っております。なお、学校の行事等で多少の回数等変動がある場合もございます。

また、今年度から小平第三中学校の特別支援学級が開設されました。

5番目の給食費でございます。給食費につきましては、平成20年度につきましても、一食280円で前年同様でございます。280円の中身でございますが、この施設の維持管理経費や人件費及び光熱水費は含まれておりません。食材費に掛かる1食単価でございます。

現在、保護者の方から、振り込んでいただいております各月の給食費でございますが、一律5,200円を納めていただいております。引落とし回数は、9回でございます。1回目は、4月、5月を一括で徴収させていただいております。引き落とし日は、毎月4日でございます。2月に給食の実数をとらえ清算をいたしております。今年度、計画では引落としの回数を9回としておりますが、残高不足により未納になるケース等、未納対策として3月上旬に未納者のみを対象に引落としを行ないます。

納入方法につきましては、ゆうちょ銀行の「学校納付金自動振替システム」が引落とし手数料等安価なため利用しております。ただ、皆様の給食費を自動振替する際、手数料10円が掛かっていることはご承知いただきたいと思います。

6番目の給食費会計は、毎年度、決算を行い監査委員の監査を受け、保護者の方々へ毎月配布する献立表の裏面に決算書を印刷し、お知らせするとともに適正な執行に努めます。

7番目の献立作成でございます。献立作成につきましては、学校給食センターの栄養士2名が献立を立てております。

中学校の場合は、小平市献立作成委員会を各学期に1回開催いたしまして、

栄養士が作成いたしました給食献立案を委員会で審議、ご意見をいただき、最終的に決定する形を取らせていただいております。

学校給食センターの特徴でございますが、コロッケ等は原材料から作る手作りを基本にしております。冷凍品、半加工品は使用いたしておりません。安全には十分注意いたしております。

野菜につきましては、平成8年にO-157が起きましてからは、衛生管理が厳しくなり、現在は、生野菜は使用いたしておりません。全て温野菜でございます。野菜につきましては、小平産地場野菜の導入を推進いたします。導入率は金額ベースで、平成18年度が6%でしたが平成19年度は15%を超え、品数など倍以上の使用となりました。

次に、姉妹都市北海道小平町の米「ほしのゆめ」の導入でございます。例年、10月の新米の時期から翌年3月まで使用しておりましたが、温暖化の影響なのか北海道の米のできが良いと言われております。今後、年間を通して小平町の米を使用していく予定です。産地では「ほしのゆめ」から1ランク上の「ななつぼし」という品種に力を入れていることもあり、「ななつぼし」になる予定です。お米は無洗米に精米して、小平市内23店のお米屋さんの組合である小平市米穀小売商組合を通して購入いたします。

次に、8番目の衛生管理でございますが、こちらで従事する職員と調理場で働く調理員すべて、月2回の細菌検査を行いまして、衛生管理を徹底させていただいております。その他、年3回、薬剤師会にお願いをしまして、抜き打ちで、調理員の手や皿等の食器の細菌検査を実施しております。その他、調理を受託している会社も独自で、6月と11月を衛生月間として調理場を衛生的に保つ努力をしております。

9番目の食育でございますが、本日、配布いたしました「小平市小・中学校食育推進委員会報告書」は、学務課が事務局で委員長のもとまとめたものでございます。今年度、4月に各学校に配布されております。各学校に食育リーダー1名が選任され、食育リーダーのもと学校の食育全体計画を今年度中に作成し、食育を進めて行くこととなります。

平成19・20年度の2年間、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に東京都から指定を受けております。食育研究指定校は、区部に1地域、多摩地区に1地域が指定されておまして、1地域の中に小学校・中学校・高等学校・養護学校が指定を受け、その地域の各学校が連携して取り組むことになっております。

平成19年度は食育に関する調査研究、平成20年度は食育の実践となっております。平成19年度につきましては、食育関係者が一同に会する場で、小平第三中学校が研究の成果を発表しております。平成20年度は小平第六小学校

が発表する予定です。この研究成果が、今後、各学校に反映されていくことと思えます。

食育は、各学校が主体となって推進しているところですが、学校給食センターで食育推進に向け学校との連携を図りたいと思っております。また、学校給食センターのホームページでも給食に関する情報を発信したいと考えております。

最後に、給食回数の表がありますが、平成19年度、確定した給食回数と金額を学校別、学年別にしたものです。平成20年度は予定回数と予定金額を載せてあります。下段に平成6年度からの年間給食回数の推移がございしますが、平成17年度から、各学年の年間標準給食回数を設定したことにより増えているものです。

以上でございます

委員長

給食回数は平成17年度から増えておりますが、それ以前は、学校によって差がありましたので中学校校長会の申し合わせで、なるべく多く給食を摂るよう最低回数を決めたものです。最近、保護者の方もお仕事を持っていたりしますので、なるべく回数を増やすようにしました。

ご質問等、ございますか。

副委員長

食育リーダーと学校給食センターとの連携で、具体的な案はございますか。

所長

現在、各学校で食育計画を練っている段階だと思います。食育は学校が主体となり進めていくもので、学校給食センターとしてはお手伝いをする立場にあると思いますので、学校から要請があれば出向くなど協力したいと考えています。昨年、小平第三中学校と小平第二中学校で食育に関する授業をさせていただいた実績もございます。

委員長

小学校の場合は学校に栄養士がいますので、授業の中で色々なことができます。中学校の場合は栄養士が学校給食センターにいますので、中学校で、何か、具体的な取組みがないと、やりづらい面があります。それでも、栄養士の作成した栄養に関する放送用のテープを、各学校で給食の時間に放送しています。このような事も一つの例にはなると思えます。

委員

学校給食センターから毎月送られてくる放送原稿を、どのように放送するのか良くわからないので説明を。

栄養士

毎月の献立表と一緒に放送原稿を学校に送っています。1ヶ月の内で選んだ3日間について放送原稿を作成しています。その日に、生徒に放送していただければと思います。

委員

放送用テープは少し声が小さいような気がします。給食時間に放送しても生徒の声が大きいので、よく聞こえないため声の大きな生徒に放送してもらいました。今後、テープを流さず原稿を読んだ方が良いのではないかと言うことで、生徒に読んでもらうことにしました。また、後片付けをきちんとしようというキャンペーンを実施する予定のところ、今週、残食調査が入ったので、調査が終了したら後片付けや白衣着用キャンペーンをしようと思っています。

委員長

他に、ご質問ございませんか。

食育の冊子は東京都の報告書を凝縮し、小平版にしたものです。小学校は食育に関する全体計画ができておりますが、中学校はまだできていないのが現状です。小平第三中学校は食育推進研究指定校になっていることもあり、全体計画はできております。中学校では小平第三中学校の全体計画を基本として作っていただければと思います。食育全体計画の中には授業や部活動でも食育に取り組むことも考えていく必要があります。

小平第三中学校の食育アンケートですが、かねてから食事は大切であると思っております。学校経営の3つの柱の中で、1つは分かる授業、2つ目は清掃をきちんとして花のある学校、3つ目として、朝食を摂り、食事、給食のマナーを守る、この3つを生徒に教えることによって、落ち着いた良い学校ができると思っています。食育はもともと考えていたことですが、食育推進指定校には東京都から265,000円の研究費補助もありまして、アンケートの集計結果をパンフレットにしました。

このアンケートによって、朝食を摂らないで登校する子が5%位いることがわかりました。参考にさせていただければと思います。

ご質問等、無いようですので、報告事項の「学校給食センターの食器、食缶保管庫」の更新について報告をお願いします。

所長

写真のついた資料をご覧いただきたいと思っております。年次的に調理設備の更新をすすめているところがございますが、平成19年度は、お椀、お皿等の食器類を消毒・乾燥する熱発生装置等の入れ替えを行ないました。平成20年度は、洗浄した食缶・飯缶等を熱風で消毒・乾燥する保管庫の入れ替えを予定しております。この消毒保管庫が故障いたしますと、給食を一時止めるようなことにもなりかねない重要な設備です。

学校給食センター開設以来、26年間使用してまいりましたが、老朽化により入れ替えるものです。交換工事は給食終了後の夏休みに実施をいたします。

委員長

学校給食センターの報告がおわりました。何かございますか。

本日、予定された事項は以上でございますが、その他、何か、ございますか。

所長

小平保健所からお知らせがあります。

委員

本日の委員会の議題とは直接関係ありませんが、「食中毒を防ごう」というパンフレットが先月できましたのでお持ちしました。調理関係の仕事を初めてする方に向けたパンフレットになっておりますが、参考になる部分もあると思います。食中毒をおこす微生物も変化していますので従来とは変わってきています。平成19年に、東京都で発生した食中毒は83件ですが、原因はノロウイルスが1番で2番目がカンピロバクターになっています。全国では1,300件の食中毒が発生していますが、カンピロバクターが1番で2番目がノロウイルスとなっています。ノロウイルスとカンピロバクターの食中毒をなくすことができれば、食中毒は半分以上なくなることとなります。この2つが大きな問題です。ノロウイルスの食中毒は冬場と思われていますが、今現在でも発生しています。

食中毒の原因となるノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、腸炎ビブリオと5つの病原物質を載せてあります。この5つが食中毒の大多数を占めています。かつては、腸炎ビブリオが夏場になると、刺身や寿司等が原因で発生していましたが、今は減少し、昨年は3件、1件は発生しませんでした。東京都で腸炎ビブリオによる食中毒発生が0と言うのは画期的なことです。これに比べノロウイルス、カンピロバクターは増えてきております。ノロウイルスの撲滅は難しいと思いますが、カンピロバクターに関しては、肉を生で食べないということを、ご家庭で守っていただければと思います。カンピロバクター食中毒は5月から6月頃多く発生しますが、患者が食べたメニューを見ますと2～3日前に、鳥刺し、レバ刺し等を食べていた事例が多くあります。

食育のアンケートの中に手洗いのことがありますが、ノロウイルス対策などの点から、石鹸を使い日常的に手を洗う習慣を身につけていただきたいと思います。

今の食中毒は食材を通じて起こるよりも、調理をする方が原因で起こる食中毒が多くなっています。調理をする方の健康管理には十分注意してください。

委員長

保健所の方から手洗いの話がありましたが、ハンカチを持って来ない生徒が多いため、手洗いをしない生徒も見受けられるので、ハンカチを持参するよう指導しています。

薬剤師会から何かありますか。

委員

手洗いの基本は石鹼で洗うことです。物理的に汚れを落とすのには有効です。石鹼をよく泡立てて、指の間や関節のところなどすり込むように洗うのがポイントです。あとは、清潔なハンカチで拭いて欲しいと思います。手洗いとうがいは風邪に対しても基本中の基本ですので、健康面、衛生面から励行して欲しいと思います。

委員

昨年と牛乳の処理の方法が変わりましたが、教えてください。

所長

昨年まで、飲み残しの牛乳はそのまま業者が引き取り処理をしておりました。今年の4月に生乳の生産者価格が3円値上がりし、牛乳を1本処理する費用が6円程度かかることから、牛乳の値上げをしないために学校給食センターで処理することとしました。方法として、今年度から飲み残しの牛乳は食缶の中に空けてもらっています。

カルシウムの消化吸収のよい低温殺菌牛乳なので、生徒には、是非、飲んで欲しいと思っています。

委員

残った牛乳を部活動終了後に飲ませてはどうか。

所長

衛生管理上の指導もありますので、一切お断りしています。

委員

残菜の仕分けの方法がわからない物があります。牛や豚が食べても良いものか迷うことがあり、学校の判断に委ねられているのでしょうか。

栄養士

年度当初、給食の後片付けの仕方というプリントを配布してありますが、果物の皮や肉の骨などは入れないでくださいと書いてあります。魚の骨などは入れてもだいじょうぶです。細かく学校にお知らせした方がよろしいでしょうか。

委員

分別する方法をお昼の放送で知らせれば徹底できるかと思いますので。

栄養士

魚の大きな骨の場合など再度、金子牧場には確認をしておきます。

副委員長

保護者会が給食試食会を学校給食センターで予定していますが、学校ではできないのでしょうか。

所長

学校でもできます。学校給食センターに遠い学校では、毎年、学校の部屋を保護者の方が確保していただいで実施しています。どちらでも可能です。

希望として、調理している所を見ていただいた方が、より理解を深めていただけると思いますので、学校給食センターでの試食会をお勧めしています。

委員

調理場を見たとき、片付けなのにマスクをして作業をおこなっていて、綺麗にしているのにびっくりしました。給食委員会の生徒に見せて、一般の生徒に知らせていきたいと思いました。

委員

試食会を学校でやると出席しやすいことと、学校の様子もわかるというメリットもあると思いますが、学校給食センターを一度見る価値はあると思います。

委員

試食会に来たことがあり、美味しいと思いました。子供達の反応は、メニューによっていただけないものもあると言っていました。小平第四中学校は毎年、学校給食センターで行っていますが、申し込みは少ないようです。どうしたら多くの方が参加するのか、保護者同士で話し合ってみたいと思います。

委員

学校給食センターの見学を中学生は行っていますか。

所長

見学会は行っていません。

委員

以前、他市の市政モニターをしたことがありまして、給食の試食と調理場の見学がありました。当時、学校が荒れている時代で、給食参観を実施して、保護者に実態をみてもらったことがあります。生徒が食べ物を大切にしないということがわかり、実際に調理している所を見せると違うと思います。小平の中学校はそこまで荒れてないですね。

所長

荒れていません。

委員

安心だと思います。中学生にも学校給食センターの見学の機会があれば良いと思います。

委員長

小平の各学校では、給食指導もしっかりやっています。

委員

低温殺菌牛乳だということを生徒は知らないと思います。高温殺菌牛乳の焦げた臭いのする牛乳に慣れている生徒達は、高温殺菌牛乳が普通の牛乳と思っているのが現状です。家庭科の授業のときに丁寧に話をするとわかるかと思っています。

委員長

では、最後に、学務課長お願いします。

学務課長

本日は、貴重なご意見ありがとうございました。

皆様、ご存知のように小平市では小学校は自校方式、中学校はセンター方式で給食を提供しております。先ほどお話がありましたように、小学校から中学校に来たお子様に対しまして、暖かい給食が食べられないということがありましたが、学校給食センターでは、できるだけ小学校に近づけるよう日々努力しております。委託会社グリーンハウスと言いますが、栄養士とともに新しいメニューを開発しようと努力しておりますので、皆様のご意見をいただきながらより良い給食を提供したいと思っております。皆様のお力添えをよろしくお願いいたします。

本日は、ありがとうございました。

委員長

平成20年度第1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。