

平成25年度日進市立学校給食センター運営委員会（第1回）議事録

日時 平成25年7月19日（金）

午後1時30分～

場所 日進市立学校給食センター
2階会議室

【出席者】 松原 健
高橋 光雄
伊藤 忠
野田 朱美
草野 人美
小島 真奈美
笹本 基秀
田貫 浩之

【事務局】 教育部長 武田 健一
学校給食センター所長 鈴木 雅史
栄養士 松田 雅子
庶務係 岡田 竜二

【傍聴者】 なし

【議題】

- 1 役員を選出について
- 2 平成24年度事業実績について
- 3 平成25年度事業計画について

(開会 午後1時30分)

事務局： 定刻となりましたので、ただ今から平成25年度第1回日進市立学校給食センター運営委員会を開催します。議題1の役員選出まで事務局が進行役を努めさせていただきますので、よろしくお願いいたします。
なお、本日は教育長が都合のため欠席となっております。
それではここで、教育部長よりご挨拶申し上げます。

(教育部長あいさつ)

事務局： ありがとうございます。
本日は委員の皆様全員ご出席でございますので、運営委員会規則第7条によりこの会議は成立いたします。
続きまして委員の委嘱についてです。お一人お一人に委嘱書をお渡しするのが本意ではございますが、時間の都合もございますので、お手元に委嘱書を配布させていただきました。ご了承くださいませようお願い申し上げます。また、委員名簿を併せて配布させていただいております。
今回、新たに委員となられた方もお見えでございますので、恐れ入りますが委員の皆様には自己紹介をお願いいたします。

(順に自己紹介)

事務局： 続きまして、事務局職員を紹介させていただきます。

(順に自己紹介)

事務局： それでは、議題に入らせていただきます。
議題1の「役員選出について」です。
本運営委員会規則の第6条におきまして、役員として会長、副会長各1名を置き、委員の互選により選出することとなっております。慣例により、指名推薦にて会長・副会長のご選任をお願いします。ご推薦はございませんか。

委員： 会長として伊藤委員、副会長として田貫委員を推薦します。

事務局： ただいま、伊藤委員及び田貫委員をご推薦いただきましたが、ご異議ございませんか。拍手によりご承認いただけますでしょうか。

（ 拍手多数 ）

事務局： ありがとうございます。会長・副会長におかれましては、席を移動願います。それでは、伊藤会長と田貫副会長よりご挨拶をお願いします。

（ 伊藤会長あいさつ ）

（ 田貫副会長あいさつ ）

事務局： ありがとうございます。これより議事の取り回しを伊藤会長にお願いします。

会 長： 改めまして、よろしく願いいたします。

本委員会は、学校給食の充実向上を図るために必要な事項を審議し、助言することが役割となっております。皆様には忌憚のないご意見を賜りますことをお願い申し上げます。

それでは、議題２の「平成２４年度事業実績について」事務局から説明をお願いします。

事務局： （ 資料により説明を行う。 ）

会 長： ただいま事務局から説明がありましたが、内容についてご質問はございますか。

委 員： 給食費の金額は小学校２２０円、中学校２５０円で前から変わっていないのでしょうか。また、献立コンクール応募作品の１９９点は全て市内からの応募なのでしょうか。

事務局： 給食費については平成１３年から変更はありません。また、献立コンクールの応募作品は全て市内からです。

事務局： 献立コンクールについて補足ですが、子ども達にもっと給食に関わってもらいたいとの狙いから、条件はありますが原則ごはんは合う和

食ということで例年5月頃に給食だよりを通じて周知しています。提出してもらった作品の中から栄養士が6～7点を選び、実際の献立として採用していますが、採用時期は10月以降になります。

課題としては、普段家庭で和食に親しんでいないとなかなか献立が思い浮かばないように、和食としているのに洋食で応募してくる事例もあります。

マンネリ化している点もあり、子ども達が楽しんで応募できるように考えていく必要があると思います。

委員： 医学的な見地から、和食の重要性を説明することはできるのでしょうか。

委員： 基本的には子どもが「おいしい」と思うものを食べるのが一番かと思います。確かに和食は世界的に見ても良いとは思いますが、家庭では和食だけでなく洋食を食べることもあり、むしろ洋食に偏らないよう和食の良さを給食で伝えていくことが重要ではないでしょうか。

委員： 外食の際洋食が多いのと、日本人は肉食の歴史が浅いことから、やはり子どもの体作りには和食が適していると思います。

委員： 昨年度新設校対応で設備を増築していますが、これからも児童・生徒数の増加が見込まれます。現在、給食センターでは何食まで対応できるのでしょうか。

事務局： 児童・生徒の将来推計（マスタープラン）を元に、平成32年度での予測を約1万食としており、それに対応できるよう増築しています。

ただし、今回の増築で全て終了した訳ではなく、今後の児童・生徒の増加傾向を見ながら適宜釜の追加等を行っていくこととなります。

委員： 未収金について、過去の分についてはどのような形で徴収しているのでしょうか。

事務局： 未収金については、在校中と卒業後に分けて対応しています。

在校中は主に学校が主となって徴収しますが、卒業や転出等で学校を離れて以降は給食センターが主となって徴収事務を行います。

具体的には、催告文書を送付したり、市内であれば直接訪問して納

付のお願いをしています。

委員：平成19年度で5件の未納がありますが、ここまで古いものだと簡単には払ってもらえないような気がするのですが。

事務局：直接お会いできれば集金できる可能性も高いのですが、実際は訪問しても留守の場合が多いです。それと、表札が掛かっていない家も多いです。表札がないと、案内文を持参してもポストに入れることができません。そうすると未納者との接点がなくなり、集金も難しくなります。実際にお会いすることができれば概ね支払っていただけますし、分割でのお支払いなどの方法についても相談に応じることができるようになります。

委員：5件で94,920円なので、1人当たり2万円弱の未納があったという認識でよろしいでしょうか。

事務局：額に大小はありますが、合計では5件で94,920円です。

会長：前任の豊明市では、1校で20万円くらいの未納額がありました。就学援助費を貰っていながらも給食費を払っていない方もいましたので、さすがにこれではいけないということで、学校から直接頂くシステムが出来上がったところです。

会長：それでは続きまして、議題3の「平成25年度事業計画について」事務局から説明をお願いします。

事務局：（資料により説明を行う。）

会長：ただいま事務局から説明がありましたが、内容についてご質問はございますか。

委員：アレルギーについて、卵や乳だけでなくそばやえびのアレルギーもあると思います。アレルギー症状が発生した時の対処の一つとしてエピペンがありますが、現場でエピペンを注射するのに戸惑った結果、児童が亡くなってしまったという事例もありました。

現在日進市では、アレルギーを持つ児童・生徒の把握はどのように

されているのでしょうか。

事務局： アレルギーの児童・生徒は各学校で把握しており、センターもその情報をいただいて共有しています。

委員： エピペンは学校で所有しているのでしょうか。

委員： エピペンは個人が持参したものを預かることはありますが、学校で予備を保管しているということはありません。基本は個人持ちです。ただ、練習用のエピペンは所有しています。

各校1～2名はエピペンを持参する児童・生徒がいるかと思えますので、今後校内研修等の実施に努めていきたいと考えています。

委員： 昨年度えびの混入があったと思いますが、何に混入していたのでしょうか。

事務局： 魚（かますの焼物）にえびの髭等が混入しているのを調理員が発見し、急遽全校に周知しました。

事務局： 本来入らないはずの物質が混入していたので、アレルギーを持つ子どもは食べないように指導し、取り扱い業者には給食センターから嚴重注意を行ったことがありました。

委員： キャンプの際、アナフィラキシーの疑いがあるということでエピペンを使用した例がありました。

委員： 東京の事例も、最終的にエピペンを打ったけど間に合わなかったということです。先日学校でもエピペンについて校医などを交え話し合いをしましたが、あれくらいの量であれば、仮に間違えて打ってしまったとしても命に影響することはないので、症状が出たらすぐに打つのがいいだろうということでした。

委員： 例えばAEDとは違い、直接人体に針を刺すということから、たとえ講習を受けてもすぐに使えるようになるのは難しいと感じています。

会長： PTAの委員から、何かご意見はありますでしょうか。特に、平成

25年度の目標として「野菜を食べよう」とありますが、委員のご家庭ではどのようにされてますでしょうか。

委員： 家庭でも最低1品は野菜を使った料理を出そうとしていますが、今は野菜の値段が高いです。

委員： 今の子ども達は嫌いな野菜が出ると食べなかつたりする傾向があると思いますが、親としてどのように感じますでしょうか。

委員： 親として、食べてほしいものに限って食べてくれないことはあります。ただ、私もそうだったのですが、大人になれば食べられるようになりますし、また、子どもは本能的に苦味やえぐみを毒と感じてしまうようで、これも大人になれば解消されて食べることができるようになるとも聞きました。

委員： 我が家では親がおいしそうに食べれば、子ども食べるようになっていました。ただ、学校へ行くようになって物心が付くようになると、周りの子どもにつられるように食べなくなってしまいました。

事務局： 先ほど委員がおっしゃったように、周りの人々が「おいしいね」と声かけをしたりして、雰囲気作りをしていくことが大切だと思います。

事務局： ありがたいことに、日進では県内産や市内産の野菜を多く使用することができていますので、どんどん食べていただきたいと思います。給食センターとしても今以上に市内産の食材を取り入れたいのですが、一度に使用する量が多いため食材の確保が難しいのが課題です。

事務局： 例えば、7月についてはたまねぎはほとんど日進市産で賄っていました。9月には日進市産の巨峰を出す予定です。

また、米についても平成24年度から1年を通して日進市産の「あいちのかおり」を使用しています。

会長： 地元のものが一番安全・安心であると思いますので、今後とも地元の食材を使用しながら、よりおいしい給食を作っていただきたいと思います。

委員： 給食費について市から補助が出ていたと思いますが、半額補助ですか。

事務局： 賄材料費としては給食費に市の補助として6円が加わります。給食を作ることで全体の費用から見ると、給食費は6割程度を占めています。

会長： それでは続きまして、「その他」について事務局からお願いします。

事務局： 次回会議の予定ですが、例年第2回は年明けに試食会を兼ねて開催しています。場所は給食センターになります。日時については改めてご案内を申し上げます。よろしくお願いいたします。

それから、この後にご希望の方がいらっしゃればですが、本日で給食が終了したこともありますので、衛生保全という点で普段は入ることのできない調理室内をご案内したいと思います。

会長： 他にはよろしいでしょうか。

それでは、本日は長時間に渡りましてありがとうございました。

以上を持ちまして、会議を終了します。

(閉会 午後2時35分)