

平成25年度日進市立学校給食センター運営委員会（第2回）議事録

日時 平成26年3月17日（月）

午後1時～

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

[欠席者] なし

[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 平成26年度主要事業（案）について
- 2 平成26年度及び27年度学校給食用物資納入業者について

( 開会 午後1時00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2回日進市立学校給食センター運営委員会を開催します。

本日は委員全員にご出席いただいておりますので、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。傍聴希望者はございません。

それでは、議事の取り回しを伊藤会長にお願いします。

会 長： 早速議題に入らせていただきます。

議題1の「平成26年度主要事業(案)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 )

会 長： ただいま事務局から説明がありましたが、内容についてご意見、ご質問等はございませんか。

委 員： 2点質問します。1点目は重点目標のうちの食中毒、食物アレルギーについてです。

先ほどの説明にありましたように、本年度は全国の色々な所で事故が起きました。給食センターでは来年度に向けてノロウイルス対策など、何か特に対策を考えていますか。センター職員、調理業務を行っている日進アシスト(株)の調理員に対する衛生管理だけでなく、各小中学校配膳室の衛生面、給食が運搬されてから行う学年毎の仕分けやパンの振り分け作業等も含めて、配膳室での事故防止についても考えていますか。

2点目は予算です。先程の説明では、消費税の引き上げについて、給食費はあげないで現状どおり据え置くとのことですが、材料の調達にかかる費用は、消費税分が上乗せされて支出となります。児童生徒増加分のみの予算手当てで給食の質を維持することができるのかという点です。給食の財源は給食費だけなのでどのように対応されますか。

事務局： 1点目の衛生管理については、最近特にノロウイルス対策が課題となっています。そこで本年度から、従来の3項目、赤痢菌、サルモネラ菌、大腸菌O157に加えて給食センター職員とアシスト(株)の調理員全員がノロウイルス検査を始めました。10月から翌年3月まで毎月1回実施したところで、今のところ陽性者は出ていません。

検査を行うことで、衛生意識の向上と結果によっては出勤停止等などの対応が早めにとれることで衛生管理の強化に繋がっていると考えています。これ以外は日常面での対応が主になります。特に体調管理や手洗いにつきましては、徹底して行うように注意しています。学校給食衛生管理の基準の中で細かい指示がなされていますので、それを全調理員が理解して、確実に履行することで対処しています。

また本年度は愛知県教育委員会から派遣された2名の方による訪問指導が行われ、手洗いについてもご助言をいただきました。調理場内のすべての手洗い場所に「手洗いマニュアル」を掲示して、それに従ってしっかりと手を洗っています。

手洗いの方法を紹介いたしますと次のようになります。

- ① 腕までまくり水洗いをする。
- ② 液体石鹸で洗う。手の皺や指の間をよく洗う。
- ③ 一度流して、2回目はブラシを使って爪の間も洗う。
- ④ ペーパーでふき取り、アルコール消毒する。
- ⑤ 作業場内に入る前にエアシャワーを浴びる。

このような形で衛生面に注意しています。

次に、各学校での衛生管理の徹底につきましては、お願い事なんです。毎年夏休み期間中に衛生講習会が開催されますので、用務員と配膳補助員には是非ともこれに参加していただいて、衛生管理の大切さやどのように衛生管理を徹底していくのかについて学んでいただきたいと思います。また、用務員、配膳補助員が集まるような機会があれば、栄養士が出向いて衛生管理面や各校の問題点について助言することもできますので、一度ご検討いただければ有難く思います。

2点目の予算についてです。賄い材料費の消費税引き上げ分は約1000万円ですが、その分は市費を充てて対処します。現在の給食費は小学校220円、中学校250円ですが、賄い材料費の予算としては、それぞれ226円、257円で算定しています。また、本市ではこの金額に加えて、地産地消推進のために1食あたり6円の加算があります。納入業者が市場で調達するものと比較すると市内産の野菜類は少し高い傾向がありますが、積極的に使っていくとの主旨です。これを加えますと1食当たり小学校232円、中学校263円となります。質の面では十分に維持していけるものと考えています。

会 長： 他にはご質問等はございませんか。よろしいですか。

それでは、議題1について、特にご異議等はございませんので提案

どおり承認することとします。これで議題1を終わります。

次に、議題2の平成26年度及び27年度学校給食用物資納入業者について、事務局から説明をお願いします。

事務局：（資料により説明）

会長：ただいま事務局から説明がありましたが、ご意見、ご質問等はありませんか。

事務局：献立が決まり、各食材の種類と量が確定しますと、食材会社に見積書の提出を依頼し、金額等を比較検討して購入先を決定します。例えば、野菜では資料No.7の5番から10番までの6社が登録していますので、6社から見積書が提出されます。基本的にはもっとも安価を提示した業者から購入しますが、見積書と併せて食材見本を提出してもらいますので、質、サイズ等も比較して選んでいます。なるべく多くの業者に登録してもらい、業者間で競争してもらって良いものを少しでも安く購入できることが望ましいのですが、今回は6社が登録を辞退されました。見積書は、毎月提出していただくのですが、野菜に強い業者、肉に強い業者などそれぞれの分野で競争力のある業者がいて相当低い価格を提示しますので、1年間を通して1度も納入業者にならない業者もあります。そういった背景から、今回は本市での登録は取り止め、地元市町での営業に力を入れたいとのことで、今回は6社減となり、40社の登録となりました。

保健所が採点する食品衛生監視表では、若干点数の低い業者もありますが、それぞれ納入実績もありまして品質等も信頼できるものとなっています。

委員：食材数はどれ程ですか。

事務局：学期単位で購入する食材と月単位で購入する食材がありますので、学期始めの月は約100品目、それ以外の月は約70品目です。

委員：いいもので高いものと少し品質が劣るものの安いものでは、どちらを選択するのですか。

事務局：その時々予算状況にもよります。例えば、給食では魚をもっと食

べてほしいという気持ちで取り組みましたが、魚の場合、安いものは美味しくないので、単価のみで判断するのではなく、味を重視して、品質をよく吟味しています。

本年度は、3学期になって野菜が高騰したため、見込み以上に支出が多く食材選定に苦労しました

委員： 3学期に実施したセレクト給食のやわらか豚肉味噌ステーキは、名前ほど柔らかくなかったので、次回のセレクト給食に大いに期待しています。

事務局： ‘やわらか’ という表現は使っていなかったと思いますが、品質にはよく注意をします。

会長： センターでは試食は行っていますか。

事務局： 栄養士3名で毎日必ず行います。

会長： 他にはご質問はございませんか。よろしいですか。それでは、特にご異議等はありませんので、事務局の提案を承認することとします。これで議題2を終わります。その他では何かありますか。

事務局： 検討事項等は特にはございませんが、給食全般について何かお気づきの点がございましたら、ご発言願えれば有難いです。また、食中毒予防、アレルギー事故防止等についてご助言いただければ幸いに存じます。

委員： 本校にはアナフィラキシーショックの児童が2名おりまして、そのうちの一人が自分の持ってきた食材だったのですが、それを食べてアレルギーを起こしたことがあります。小麦がほんの僅か入っているパンで、普段は食べても大丈夫ですが、その時は食べた後に縄跳びをして、その運動の刺激でアレルギーを起こしたものでした。給食センターでは食材について十分注意していると思いますが、条件が変わったときにアレルギーを起こすことがあることを知っておいてください。

委員： 給食事故とは違うのですが、本市は地産地消推進と和風が多いという特徴があり、それはとてもよいことと思います。ただ、学校で給食

を食べていて感じたことですが、魚が続く時があつて、献立が片寄っている時があるように思います。自分は魚好きだからいいのですが、児童生徒の中には苦手の子もいて、それを給食で克服できればいいとは思いますが、いろいろと工夫して調理されていることも分かりますが、献立の片寄りには気になります。

それと副食ですが、味噌、醤油の味付けが続く時があります。自分としては、年齢的に塩分の取りすぎが気になりますので、子供にはどうかという点や色合いが醤油の色、茶色になってしまうので、何かひとつ色合いの変わるものを組み合わせるといいのかなと感じます。味については、特に気になることはありません。和食、和風献立を基本とした時には、どうしても今申したような傾向になりがちなので、色合いにも配慮してもらえれば幸いです。

事務局： 塩分については、摂取過多とならないように十分注意しています。

色合いについては、和食の味付けは醤油と味噌になりますが、できるだけ片寄らないように配慮します。

委員： ちなみに今日はカレーとキュイフルーツの組み合わせでした。ある先生が言うておりました。「キュイはいつもカレーとの組み合わせになっているのは理由があるのだろうか。」

事務局： キュイはスプーンを使って食べます。和食のときは箸を使いますのでキュイを食べづらいため、和食とは組み合わせていません。スプーンも付けることができればいいのですがそれが難しいのでスプーンを使う献立のときに出します。カレーとの組み合わせの多い理由です。

会長： P T Aの委員から何かご意見はありますか。

委員： 台風の時に「弁当を用意してください。」との連絡をもらいますが、各校で備蓄している災害用食糧の賞味期限の切れる前のものを給食で使えないかと思えます。ちなみに賞味期限の切れたものはどうしていますか。

事務局： 災害用の食料としては、各小中学校の防災倉庫に非常食が備蓄されています。賞味期限前に防災訓練等で使ってもよいとの説明が危機管理課から各校になされているところですが、備蓄の目的としては、各

校は災害時の避難所になっており、それで防災倉庫を置いて避難してきた人のために米や水等を備蓄しているものです。

委員： 学校の立場で申しますと、実際にそれを使う場合には、アレルギーのこともありますので、一律に同じものを配って食べるという形ではできません。保護者が参加する行事で保護者の元で食べてもらえるような場合、例えば地域の防災訓練とか相野山小が行っている学校に泊まるような行事であれば可能と思います。

災害用食料とは別に、学校教育課から配られたビスケットがあります。災害時に保護者が児童生徒を迎えに来るまでの間の非常食で、児童生徒分のみです。こちらも賞味期限前に新しいものと交換しています。以前は学校で食べていたのですが、先程申した理由で今は食べていません。

委員： 医師会の防災会議の折にお聞きしたのですが、備蓄品の中で賞味期限が切れて一番困るのは水ということで、水を大量に確保しているとのこと。何か大きな訓練等がないと使うことはありませんので、賞味期限が来たときにどうするのかという点や保管場所の問題があります。

事務局： 市の防災倉庫でも備蓄はしていますので、市内各地域の防災訓練の折にはそれを持ち出して使います。小中学校は避難所用として備蓄がありますので、ひとつの方法として、例えば台風の時にアルファ化米を使うということを市教委の中で検討したことはあります。しかし、アレルギーのことや備蓄量の問題もあって、全校の児童生徒分を賄えるのかという点、主食はそれで対応するとしても副食を作るのかどうかという点も判断は難しいです。名古屋市ではそのような取組みを行っているとお聞きしました。名古屋市は自校方式ですが、本市はセンター方式ですので事情が異なり難しい部分があります。

委員： 私たちの頃の給食と較べると食べやすく美味しい給食になっていると感じます。記憶では毎日パンばかりでとても食べづらかったことを思い出します。うちの子は給食が大好きで、今日は〇〇がでたという話を良くしてくれます。献立等で苦労は多いと思いますが感謝しています。

委員：うちの子も給食が大好きで、献立表をよく見えるところに貼って、それを見て楽しみにしています。献立はよく考えて作られていると受け止めています。今年中学校を卒業するので、給食を食べられなくなるのがすごく残念のようです。

委員：ノロウィルスとかインフルエンザの予防については、分かっているようでまだ分かっていないことも多くあります。給食施設では手洗いをしっかりと行うことや特に健康管理に注意を払っているとは思いますが、事故が起きたときに調べると症状はなくても保菌しているケースがあります。保菌者全員が発症するのではなく、その3割くらいしか発症せず、他の人は健康保菌者になっている事例があり、原因が分かっていればいいのですが、よくわからない。そんなこともあって衛生管理の徹底は大切ですが、それをやっていたら全て大丈夫とはならないことを理解してください。

会長：他に意見等はございませんか。特に無いようですのでこれで本日の会議を終わります。本日は長時間に渡りましてありがとうございます。

教育部長：本日は、お忙しい中ご出席いただき、また貴重なご意見を頂きありがとうございました。

本年度は給食にまつわるいろいろな事故の報道が多くなされました。その中に異物混入の件もありましたが、これにつきましては、本市としましても食材等のチェックを慎重に行い、事故が起きないように努めています。しかし、万一おきてしまったときに備えて対応マニュアル等も作成しようとしているところです。それに従って、安全管理に十分に気をつけていかなければならないと考えています。

アレルギー対応につきましては、現在文科省の有識者会議で議論が行われているところでもございますが、現場としてはアレルギー児童生徒の把握とセンターからの適切な情報提供、また各校との連携を深めていく必要があるものと考えます。

皆様方には今後も学校給食にご理解とご協力をお願いします。1年間ありがとうございました。

( 閉会 午後1時56分 )