

平成24年度 第1回日進市学校給食センター運営委員会議事録

日時 平成24年7月23日(月) 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] 武田 立史
田中 道夫
久保田 力
内藤 香澄
中井 洋子
倉井 美奈子
笹本 基秀
田貫 浩之

[欠席者] なし

[事務局] 学校給食センター所長 鈴木 雅史
栄養士 松田 雅子

[傍聴者] なし

[議題]

- 1 役員を選出について
- 2 平成23年度事業実績について
- 3 平成24年度事業計画について

[議事]

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24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、よろしくお願ひします。本日は委員の皆様全員がご出席されておられますので、委員会規則第7条により、会議は成立いたします。傍聴希望者はお見えになりません。

それでは、はじめに「委員の委嘱」をさせていただきます。お一人お一人に委嘱書をお渡しするのが本位でございますが、時間の都合もございませぬので、お手元に委嘱書を配布させていただきました。ご了承くださいようお願い申し上げます。なお、お手元には、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： 事務局職員を紹介させていただきます。本日は、私、鈴木と栄養士の松田が出席しております。よろしく申し上げます。なお、本日は出席しておりませんが、事務担当では市川係長、鈴木主事、栄養士では、三森、高橋がおりまして、センター職員は6人でございます。

(配布資料の確認後)

本運営委員会の役割につきまして、少しご説明申し上げます。お配りいたしました資料のうち、設置条例をご覧ください。条例第5条におきまして、センターの運営を適正かつ円滑ならしめるため委員会を設置し、運営に関する重要な事項について審議すると定められております。裏面をお願いします。運営委員会規則でございます。役割について、もう少し具体的にかかれております。第4条です。「学校給食の充実向上を図るため、(1)～(3)までの事項について審議し、市長、教育委員会に報告し、所長に助言する。」と定められております。皆さまがお気づきになられたことやご意見、ご提案をもとに、本年度も安心安全な給食が提供できるよう努めて参りますのでよろしく申し上げます。

それでは、議題1の「役員の選出について」を議題とします。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、副会長を各1名置き、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の方法でご選出をお願いしたいと存じます。会長、副会長のご推薦をお願いします。

委員： 会長に田中委員、副会長に田貫委員を推薦します。

事務局： ただいま、会長に田中委員、副会長に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。ご承認いただけますでしょうか。

(異議なく、全員承認)

事務局： ありがとうございます。田中会長、田貫副会長と決定いたしました。会長、副会長におかれましては席をご移動願います。

それでは、会長、副会長よりごあいさつをお願いします。

(会長 あいさつ)

(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田中会長にお願いいたします。

会 長： 改めまして、よろしくをお願いいたします。

本委員会の目的は、先ほどの説明にありましたように、学校給食の充実、向上を図ることにあります。では、充実・向上とは何かですが、よく言われておりますように、よりいいものを、より安全に、よりおいしく、より安く、ということにあると思います。そのことについて審議して参りますが、皆さんから多くのご意見、ご助言がいただければ有難く存じます。それでは、「平成23年度事業実績について」を議題とします。事務局から説明をお願いします。

(平成23年度事業実績について説明)

会 長： ただいまの事務局の説明について、ご質問はございますか。

委 員： 3頁の腸内細菌検査についてお聞きします。これは毎月行っているものですか。対象者は誰ですか。便を採って全員が毎月検査して、この金額でできるのですか。

事務局： 検査は毎月2回行います。職員、調理員を始め場内に入る可能性のある人はすべて行います。出入りしている物資納入業者や厨房機器の点検業者等も検査を行っています。3項目のみの検査ですので、費用面では安価となっています。

委 員： 腸内細菌には大腸菌とかサルモネラ菌の他にノロウイルスや病原性のものなどいろいろとあり、最近は特にウイルス性のものが問題になっています。毎月細菌検査をおこなっているとしても、例えば、調理員の体調が悪いときや下痢しているときのように、何かあったときの対応について、説明してください。

事務局： 日常点検では、調理員各自が自分の体調をチェックするとともに、

家族に下痢の症状が出ていないかなどをチェックし、体調不良の場合は自主的に申し出てもらい、そこで場内に入るかどうかを判断します。

ノロウイルスについては、検査費用が高いこともあり、全員が検査を受けるのは難しい面があります。

委員： 検査対象は何と何ですか。検査キットを使うのではなく、検査の専門機関で検査を行っている割には費用がかなり安い感じがします。

事務局： 項目としては、赤痢菌、サルモネラ菌、大腸菌^{オー} O157のみですの
で安価にできています。それと、ここに記載されている金額はセンター職員6人分の1年間の検査費用です。調理を行っている日進アシストなどの各業者も毎月2回職員と同じ項目を検査しますが、費用は市が負担するのではなく、それぞれの業者が負担します。

ノロウイルスについては、県内では定期的に検査を行っている市町はまだ少ないですが、1年に1回～2回の検査を行っているところもあり、必要性を感じます。また、ノロウイルスの検査では、症状が出ていない人が保菌しているケースもよくあるとお聞きしますので、そういったケースでも調理に影響が出ないように予め対応を検討しておくことも必要と思います。

委員： 食中毒予防において大切なことは何かといえば、毎月1回以上細菌検査をすればいいというものではなくて、基本的なこと、例えば調理器具、調理場の衛生管理と手洗いの徹底、温度管理など、調理を行う上での注意事項を確実に行うことです。調理する方は普段から衛生面に十分に注意を払っていただきたいと思います。

会長： 他にはいかがでしょうか。次の議題にも関連があると思いますので、気がついた点があれば発言をお願いします。

それでは、議題2は以上として「議題3平成24年度事業計画について」事務局より説明をお願いします。

(平成24年度事業計画について説明)

会長： 議題(3)についてご意見、ご質問はございませんか。

委員： 今年の「魚を食べよう」というテーマは良いと思いますが、魚を調理するときは骨やウロコなどの異物混入が想定できます。例えば甘露煮のように噛んで食べられるように柔らかくするとか給食指導で「小骨はよく噛んで食べましょう。」といったような工夫はされていますか。

事務局： 先生方には、魚には必ず骨がありますので、よく噛んで食べるように指導をお願いしています。甘露煮であっても食べ方が下手ですとどうしても喉に引っ掛けたりしますので、魚には骨があることを知って、魚を食べることに慣れて欲しいと考えています。

委員： 魚の皮や果物の皮は食べ残しの量に含まれるのでしょうか。

事務局： 本当は残さずに全部食べて欲しいのですが、食べるのかどうかの判断は本人に任せています。それから、本市は以前から和食に親しむことに力を入れていますので、今年から魚を使うことが急に増えたということではありません。以前から週5日のうち4日は米飯であり、元々魚料理は多いです。昨年のご飯を食べることに力を入れて取り組みましたので、本年は和食に親しむ第2弾として、魚に注目して魚をアピールしています。

委員： 小学校には小さなお子さんもいますので、魚の献立の場合には、検食で気をつけて、小骨のある時はそのことを放送するなどして、注意を促しています。

委員： 先生方からお聞きするところでは、夏の暑い時期やこれからの9月・10月はプールにも入れず体が熱くてという時に、給食がすごく残ってしまうことがあるそうです。特にコロッケのようにパサついたものは食べられず、どちらかといえばカレーのように流し込めるものは、たくさん食べる傾向にあるようです。それを考慮していただいて、例えば、コロッケはカレーと組み合わせてカレーコロッケにすれば食べやすいように思います。暑い時期には、献立を工夫していただくと食べ残しが減るのではと思いました。

事務局： 確かに夏場は教室も暑くなり、7月の最後の週などは子ども達も大変だと思います。ですので、夏季は食べやすい献立にするように気をつけています。カレーは食べやすい反面脂肪分が多く、コロッケは揚げ物

ですので、組合せとしては栄養バランスが悪くなってしまいます。栄養面にも配慮して、子ども達が残さずに食べてもらえるような献立にしたいと思います。

委員： 給食に季節感は大切と思いますが、限られたお金でいいものをつくるということで、一所懸命やってもらっていると思います。先ほど魚の話がありましたが、親への啓発について、昨日のテレビで見ました。親としては魚を食べさせたい、子どもは肉が食べたい、当然のことですが、親のレシピのレパートリーには限りがあります。そういう部分では給食の献立を配ることでの啓発といいますか、もちろん親御さんは、調べれば色々な魚料理を作れると思いますが、改めて調べなくても魚の献立が分かるといった部分があって、給食の献立を一度作ってみようとか、子どもが家に帰り、「今日の給食はおいしかったよ。」と言った時にどうやって作るのか調べるということもあります。

私はきゅうりのシャキシャキしたものが大変においしかったので、親御さん達と一緒に栄養士に作り方を教えてもらったことがあります。子どもの口から家庭に運ばれて、それが広がっていくという意味で給食センターは啓発活動の中心ですので、魚も含めて食に対する啓発を進めていただくことを要望します。

会長： 他はどうか。せつかくの機会ですので、PTAとして日頃感じていることなどはどうか。

委員： 最近の子どもは軟らかいものばかり食べているので、あごが小さくて弱く、歯もがたがたになって矯正している子どもがとても多いそうです。できれば、咀嚼できるものを増やすといいように思います。家では、するめが好きなので、よく食べさせています。

事務局： そういう分野にも取り組んでみたいと思います。

会長： 他はどうでしょうか。

委員： 給食では野菜は生で出さないと聞きました。不思議な気がします。野菜は生で出さないのは本当の話ですか。

事務局： トマトと果物は生で出しますが、キュウリも含めて野菜はすべて一

度火を通します。

委員： それは、野菜に何らかの病原菌がついているといけないということでしょうか。

事務局： 平成8年の^{オー}0157食中毒事件から、愛知県では野菜は茹でる、火を通すが基本となり、生では出せないことになっています。

委員： 食缶を運んでいる時に全部ひっくり返してしまった場合、代りの分はありますか。資料を見る限りでは食数としての余分はないように見えますがどうですか。

事務局： 給食数としては必要数しか作っていません。ですから、センター職員が食べる前に連絡があればセンター分を持っていくこともできますが、予備分としては作っていないので、その様な事故では、全校分からその分を寄せ集めて補うしかありません。つい先日も1件起きましたが、その時は特別支援学級の小さな食缶で、センター職員が食べる前でしたので、すぐに対処できました。揚げ物など個数のものは多少の予備をとりますが、食缶全部となると大変困ります。児童数等の多い学校は少しずつ集めることもできるとは思いますが、大変なことになってしまいます。

委員： うちの子どもは4年生と2年生ですが、4年生のクラスは先生が主となって残菜をなくそうということに取り組んでいます。完食できたらシールを貼ったりして、先生が頑張ってくれています。女の子ですが、元々食が細くて前の年までは食べる前に少し減らすという形をとっていました。今年は1学期から完食することが多く頑張ってお食べています。

2年は男の子で、よく食べお代わりもしています。クラスの男子の何人かはお代わりをするのですが、それでもご飯が残ってしまうそうです。先程、ご飯1食当たりのグラム数が出ていました。配膳する子の盛り付けの仕方にもよるとは思いますが、低学年はもう少し減らすことができるように思ったりします。

事務局： 資料2頁の下の表に出っていますが、例えば小学校低学年については、

1学期は少なめの量から始めて、2学期の運動会が終わって落ち着いた頃から100グラム増やして600グラムになります。そのように段階的にして食べてもらえるように配慮しています。高学年ですが、中学校では1000グラムのご飯を食べますので、6年生が800グラムからいきなり1000グラムに増量となるのは苦しいので、こちらも段階を経て中学1年生は900グラム、2・3年生で1000グラムになっていく形で緩やかに移行していくように配慮しています。

委員： ご飯の量は炊き上がったときのグラムですか。

事務局： お米のグラムです。

委員： 元々日進の子どもたちというのは割りとご飯をメインに食べませんか。それともそういうのは東小だけですか。

事務局： 不思議ですが地域性が出ていまして、学校によって全然違います。ご飯をよく食べてくれる学校、おかずをよく食べてくれる学校といろいろです。

委員： 東小は多分ほとんど残さないのでは。

委員： そうです。ご飯はほとんど完食です。ご飯が残ると先生方がおにぎりにしてくれて、そうすると行列ができて完食となることも多いのですが、その分おかずが少し残る感じです。よく遊びまわるのでお米でないと体力が持たないのでしょう。

会長： そろそろ時間も迫ってきましたが、他にはご質問等はよろしいでしょうか。それでは、今回はこういったいい雰囲気を始めたいと思いますので、よろしく願います。

議題はこれで終わりました、その他で何かありますか。

事務局： 本年度は2回の会議を予定しておりますが、第2回は例年2月に開催しておりますので、本年度も同じように2月に開催する予定です。その際に試食会を併せて行う予定ですので、試食後にご意見をお聞かせ願います。場所は給食センター会議室です。日時、議題につきましては、改めてご案内申し上げます。

給食センターの増改築工事につきましては、8月末には完了しますので次回の会議等の折に一度見ていただきたいと思います。

会 長： 今日のご意見等を参考として、安全安心の給食づくりに取り組んでいただきますようお願いいたします。本日は、長時間に亘り、ありがとうございました。以上をもちまして、会議を終了します。

閉 会 午後2時45分

(閉会后、施設見学を行い散会)