

平成24年度 第2回日進市学校給食センター運営委員会議事録

日時 平成25年3月11日(月) 午後1時00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
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] 田中 道夫

[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 光森 由紀

[傍聴者] なし

[議題]

- 1 平成25年度主要事業(案)について
- 2 その他

[議事]

開 会 午後1時00分

事務局： 定刻になりましたので、ただいまより、「平成24年度第2回日進市立学校給食センター運営委員会」を開催させていただきます。

傍聴希望者はありません。

なお、本日の会議ですが、昨年11月末に田中会長が退職されて欠席されておられますが、委員7名の方にご出席いただきましたので運営委員会規則第7条により会議は成立となります。

また、本日は、運営委員会規則第6条第5項の規定により、会長職務代理者として、田貫副会長に会議の取り回しをお願いいたしますので、皆様のご了承をお願いします。

会長職務代理者(以下、「職務代理」という。)

副会長の田貫です。本日は、職務代理者として会議の取り回しをいたしますので、ご協力をお願いします。

実は、昨日出張で東京に行きました。最近は花粉とPM2.5がよく話題に上りますが、昨日は黄砂で空が黄色くなっていました。話題の件とは違いますが、このところの環境変化の激しさに戸惑う感じもいたします今日この頃でございます。

さて、本日は武田教育部長にご出席いただいておりますので、ここであいつをお願い致します。

教育部長： ただ今ご紹介いただきました教育部長の武田です。今年度は所要のため第1回の会議を欠席いたしましたので、皆様とは本日が初対面となります。よろしく申し上げます。

本日は冬が戻ったごとく大変寒くなりましたが、委員の皆様には会議にご出席いただきましてありがとうございます。

本給食センターでは、本年度の一番大きな事業でありました増改築工事を施行いたしました。夏休み中の工事ということで、大変厳しい日程でしたが、予定どおり工事を終え、2学期からの給食も間に合いました。また、今後も児童生徒の増加が見込まれる中、4月には竹の山地区に小中学校が開校しますが、それに対応できるように設備も充実しましたので、いままでどおり安全で安心な給食を提供することができるものと思います。

さて、本日は来年度の予算、事業等についてご説明申し上げます。基本的には、食の安全の保持、地産地消の推進など、本年度の取り組みを引き続き進めていくという内容になります。皆様にはいろいろご意見をいただければありがたく存じます。

なお、本日が本年度最後の会議となります。皆様にはこの1年のお礼を申し上げますとともに今後も給食の充実にご支援ご助言をお願い申しあげまして、挨拶とさせていただきます。

職務代理： ありがとうございます。

それでは、お手元の次第に沿って進めて参ります。本日の議題「平成25年度主要事業（案）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。

事務局： （資料に基づいて平成25年度主要事業（案）、予算（案）、給食実施計画について説明）

職務代理： 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： 駐車場の使用料が計上されていますが、現在センター職員は何名ですか。

事務局： 市職員が3名、県職員の栄養士3名、調理を委託しているアシスト(株)は、正規職員13名、それ以外は臨時職員です。午前のみ、午後のみ勤務という方もおられますが、アシスト全体で45人程です。

委員： AEDの設置について説明してください。

事務局： 機会は少ないですが、小学校の見学会や毎月1回の見学会等で一般市民の方も来られますので、安全面を考えた配置でございます。尾三消防署にお願いをしまして4月に講習会を行い、8月の避難訓練の折にも講習を行っていただく予定です。AEDの操作は音声にしたがって行うということではありますが、使い方を知らないのは不安です。扱いについて講習会でよく教えていただくつもりです。

委員： 食数の伸びについてはどうですか。

事務局： 予算上では、本年度の8,900食の設定に対して、100食の増加を見込んで9,000食として、食材購入等に不足が生じないように少し余裕をもった数字としています。実際の食数は、現時点では8,780食で前年との比較では80食の増加に留まっていますが、過去には200食程増えた年もありましたし、4月には竹の山地区に小・中学校が開校しますので、転入生の増加も考えられます。また、東小学校区では米野木駅付近の住宅建築に伴う伸びもあります。本年度の伸びが少なかったこともあって、来年は大きく伸びる可能性もありますので注意が必要と思っています。

本市の計画では、平成32年度に10,000食と想定しており、今後も増加が続くものと思いますが、設備面や備品等の購入予算も認めていただいていますので対応は可能です。ただし、調理面では8時半から始めて11時には終えないといけないという時間の制約がありますし、今後の食数増加により、さらに要領よく調理を行っていただくかなければいけません。人数も増員が必要となってきます。

委員： 主な事業のうちの献立コンクールでは、児童生徒から献立を募集し

て食育や食への関心、意欲を高めるといふねらいと思いますが、実際に献立として採用したものの頻度はどの程度ですか。

事務局： 本年度の例で申しますと、1学期に作品を募集して夏休み中に審査を行い、10月から毎月1作品を献立に取り入れて、6回実施しました。実施の順番は季節に合ったものを順に出していくという形です。

委員： 上半期に募集と審査を行い、下半期に具体化するというパターンですね。では次に、望ましい献立の作成の中に「乳・卵を使用しない献立」の実施とありますが、そのねらいはアレルギーで食べられない児童生徒も皆と一緒に給食を食べることができるようにするというものですか。

事務局： 洋食では乳アレルギーが絡んできますので難しい面もありますが、和風献立が多いというのが本市の特徴でして乳卵を使わない献立に取り組みやすい状況にあります。これを始めた頃は月に数回程度でしたが、最近では、例えばフライやコロッケにしても卵の入っていないもの、乳の入っていないものが開発され、安く入手できるようになりまして、「乳・卵」を使っていない献立を多く実施できるようになりました。

お手元の3月の献立表では一番下のところに記載しておりますが、14日のヨーグルト和えなど4日のみが乳卵を使用している日で、あとの10日は使用していない献立です。また、ヨーグルトも別々に届けますとフルーツのみ食べることができますので、調理員に協力してもらってそういった工夫も行っています。

最近給食センターを新築した尾張旭市、長久手市では、アレルギー対応食を調理する専用の部屋を整備しました。本市の場合は施設面でそこまでの対応は難しいのですが、生徒たちにはできるだけ同じものを食べてもらえると良いと考えて、食材もアレルギーを意識した視点で選定するように努めています。

委員： 施設を新たに作ることは難しいと思いますが、アレルギー対応についてセンターではできるだけ配慮されていることは理解しています。

委員： うちの子は幼稚園までは卵アレルギーでした。今は大体のものは食べられますが、生卵の白身や卵を多く使っているカステラを食べると痒いといいます。親が十分気をつけて、食べる物はすべて裏の成分表

などをみていました。それを踏まえて本人に注意を促しますので、本人も気をつけるようになります。個人的な感想ですが、給食をみんなと一緒に楽しく食べるところで別のものを食べるのは少しかわいそうに思います。

委員： 事故防止という点では現場も極力注意していますが、楽しみの給食ですので、ピックアップが可能な献立、食べるものを仕分けできる献立の形がとれればよいと思います。

事務局： 平成24年度の調査によりますと、本市のアレルギーの児童生徒は全体で526人6.4%、そのうち弁当持参が7人です。自主申告ですので症状の軽い方もお見えかと思いますが、食品別では乳卵がそれぞれ122人と102人で多くを占めています。乳卵以外で多いのは落花生38人、キウイ45人、そばが24人という結果となっています。

先日、カマスの干物にえびの尾の一部が付着していたことがありました。カマスを網で取るときにえびも一緒に入ってしまうので、製造過程で見つけて取り除く作業を行いますが、全て除去しきれずに小さな破片がくっついた状態で届いてしまったというものでした。ごく微量でもアレルギー事故に繋がりがかねませんので、十分注意する必要があります。各校の先生方にもご協力していただきまして、事故の無いように、安全安心を第一として給食を提供したいと思います。

委員： 地産地消は新鮮さという面でも大変良いのですが、量の確保などの課題もあると思います。どのようにされていますか。

事務局： 日進産の野菜を使うときは、地元の農家の方が前日に畑で採れたものを朝早く届けてくれます。地元産以外のものは業者が市場で仕入れたものになりますが、鮮度という点では特に問題はありません。

使用の優先順位は、一番が市内産、次が愛知県産、それができないときは市場に流通している他県のものということにしています。

市内産については、前の月にJAの担当者と使用量や種類を調整しますが、気候に左右されるため、育たなかったり、育ちすぎたりして予定どおりいかないこともあります。それでも愛知県は気候も温暖で野菜の生産も安定していますので大変有難いです。

献立表では市内産の食材はアンダーラインで表記していますので、

その点をもっとアピールしたいと思っています。

事務局： 市内産の野菜については、J Aの前任者が市内の農家の方に声をかけてくれまして、J Aを通して購入できる形を作ってくれました。何分にも1日あたりで使う量が多いので、1軒の農家ではそろわないということがあります。市内で野菜作りを楽しむ方はずいぶん増えてきたように思いますが、相当に広い面積で野菜を作っていないと量的に賄いきれないので、J Aの担当者をお願いして、多くの農家の方に納入していただけるように声をかけていただいています。

委員： 給食の野菜は温野菜のみで生野菜は使っていませんが、家庭では生野菜を食べることも多いと思います。生野菜は使用できるようになりませんか。漬物や寿司もだめですか。

事務局： 愛知県では「野菜は茹でる、火を通す」を基本としており、生野菜は出さないことになっていまして、県内の各市町で生野菜を出しているところはないとお聞きしています。本市にありましてもプチトマトは出していますが、事例としてはそれだけです。

過去のO157食中毒に対する措置ですが、75℃で菌が死滅するとされていますので、安全策として加熱殺菌します。キュウリも茹でて出しますし、漬物も当日に加熱したものを即席漬けという形で出します。給食では調理から喫食までの保存が常温管理ですので、生ものは難しいです。

委員： 少し前に生レバーの提供が禁止となりましたが、何かあると極端に全てだめという傾向がありますね。O157の食中毒予防として生野菜を出さないということは以前にもお聞きしましたが、全くだめというのはいかがでしょうかと思います。

職務代理： 他に質問はございませんか。特に無いようですので、事務局の提案を承認することとしたいと思いますますがよろしいでしょうか。

(全員賛成)

職務代理： 事務局案を承認します。
これで議題(1)を終わります。その他では何かありますか。

事務局： 特にございません。

職務代理： 皆さんの委員としての任期は3月31日までですが、お集まりいただくのは本日が最後と思います。改めまして今日まで皆様にご協力いただきましたことを感謝申し上げます。

以上をもちまして本日の会議を終了します。

閉 会 午後1時55分