

## 平成 23 年度 第 2 回帯広市学校給食共同調理場運営委員会 議事概要

日 時 平成 23 年 9 月 22 日 (木) 10 : 00 ~ 12 : 10

場 所 帯広市学校給食共同調理場 会議室

出席者 【委 員】板谷委員・和田委員・吉田委員・友田委員・池田委員・小林委員・  
豊島委員・羽山委員・高橋委員・仙北谷委員  
【事務局】須貝学校教育部長・井上場長・宮脇建設担当調整監・高橋副場長・  
和田建設主幹

### 1. 開 会

### 2. 学校教育部長挨拶

本日の運営委員会は、調理場の平成 22 年度決算の概要と運営状況、さらには新たな学校給食調理場基本計画の中間まとめについて報告する。新たな学校給食調理場の整備については、昨年度、当委員会の答申をはじめ新学校給食調理場調査特別委員会における議論、市民意見をいただき基本構想を策定した。

今年度は、この基本構想に基づき施設機能や食育、地産地消など具体的な取り組みの方向を示す基本計画の策定をすすめており、現時点における検討内容を中間まとめとして報告する。

### 3. 議事

#### (1) 平成 22 年度決算の概要について

#### (2) 学校給食共同調理場の運営状況について

(事務局からの説明要旨)

平成 22 年度の決算概要について報告する。給食調理場の維持管理費用など調理場管理費は 2 億 6 8 7 2 万 1 4 5 4 円、賄材料費など給食業務費が 6 億 8 6 9 2 万 3 2 8 3 円、学校給食における食育推進事業費が 3 0 7 万 3 4 0 3 円、新給食調理場建設の基本構想策定費が 7 0 万 7 3 3 7 円となり、歳出の合計額は、9 億 5 9 4 2 万 5 4 7 7 円です。歳入は、学校給食費収入（現年度）として 6 億 7 9 0 1 万 2 7 7 4 円など合計で 6 億 9 0 0 2 万 1 6 8 3 円になっている。また、給食費の収納率（現年度）は、98.91% と前年度を上回った。

次に、食育・地産地消の取り組みについて報告する。児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるため、バイキング給食やふるさと給食、学校給食週間における姉妹都市給食の実施、栄養士の学校訪問指導などに取り組んでいる。また、地

産地消の取り組みとして野菜をはじめ地場産食材の活用に努めたが、昨年の学校給食における地場産野菜の導入率は、猛暑による天候不順などの影響により 53.0%であった。

(委員からの主な意見・質疑)

【委員】平成 22 年度決算における予算対比を説明願いたい。地域との連携という視点から伺うが、地元企業が小麦の製粉工場を建設し、既に稼動している。給食で使用するパン用小麦の製粉を地元で行う予定はないか。また地場農産物の導入状況では、芽室町がトップだと記憶している。町と農協、企業との連携など他の町村を参考にしながら取り組みを進めてもらいたい。

【事務局】平成 22 年度の予算額は、9 億 6 7 2 6 万 4 千円、決算額は、9 億 5 9 4 2 万 5 4 7 7 円で、7 8 3 万 8 5 2 3 円の減となっている。予算対比で大きな増減の内訳では、燃料費 1 9 7 万 6 6 3 2 円の増、配送などの委託料 2 6 8 万 1 8 7 8 円の減などとなっている。

パン用小麦は、現在、札幌市の工場で製粉し、パンの焼成は、帯広市内の工場で行っている。地元企業が製粉工場を建設し稼動していることは承知しているが、今後の推移を見極めた上で検討したい。地場産野菜の使用を拡大するためには、新たな納入方法を検討しなければならない。地元 J A をはじめ管内 J A などとの連携が必要であると考えます。

【委員】平成 22 年度の給食費収納率が上昇したことに取り組みの努力が見える。

### (3) 新たな学校給食調理場基本計画（中間まとめ）について

(事務局からの説明要旨)

基本計画は、施設や設備の基本的な内容や食育・地産地消の取り組み方向を示し、今後予定する基本設計などの新たな学校給食調理場整備の基礎となるものである。

「中間まとめ」では、施設計画の基本条件として、一日あたり 14,000 食を調理すること、小学校 A、B と中学校の 3 コースとすること、副食は 3 品を基本とすること、食物アレルギー対応食を提供すること、米飯は調理場において炊飯する方向とすることなどを示している。

施設平面計画の考え方としては、衛生管理の徹底とリスク分散をはかるため、小学校と中学校の調理ラインを完全分離し、一般区域、調理エリアの汚染作業区域及び非汚染作業区域を区分することで、食材の動線が交差せずに流れるものとする。1 階建築面積は 6,000 m<sup>2</sup>程度と想定している。

施設配置計画の考え方としては、安全性の確保、駐車スペースの確保、周辺環境への配慮などを踏まえた配置として、敷地面積は 19,000 m<sup>2</sup>程度と想定している。

建設場所は、市有地 2 ヶ所について、想定する建築面積及び敷地面積を前提として、

土地の位置・形状・面積条件、調理後2時間以内の喫食などの観点から比較検討を加え、南町南8線の「旧帯広空港ターミナル跡地」を適地とする。

ソフトの取り組み方向として、安全・安心でおいしい給食の提供、学校給食を通じた食育・地産地消の取り組みについては、地産地消の推進と魅力ある給食の提供、食育の推進を示している。

建設手法は、早期の整備をはかるため直接建設が望ましいとしている。管理・運営手法については、今後さらに検討し、基本計画の案の段階において考え方をまとめたいと考えている。

(委員からの主な意見・質疑)

【委員】「あるべき姿」中、主食にパンは、地場産小麦を使っていることを踏まえた表現とすべき。また、副食が増えることによって、そのコストは給食費に反映されるのか。「調理ラインイメージ図」中、衛生管理やリスク分散が図られるように思うが、アレルギー食専用調理室と中学校のラインは、分けるように設計されているか。食材の搬入口から小学校と中学校のラインに分かれているが、小・中学校両方で使用する食材は、2度の検収が必要になる。原材料の段階から分ける必要があるのか。1箇所検収を行う方が効率的ではないか。

【事務局】主食の記載は、表現を工夫する。現在の給食費の中で、副食を増やし献立内容を工夫するなど魅力あるメニュー作りをすすめる。アレルギー食専用室は、小・中学校のラインとは完全に分離し、アレルゲンの混入を防ぐ設計とする。また食材の流れとして搬入から調理、出来上がりまでのラインを仕切り、異物や細菌など汚染が拡大しないよう対応する。

【事務局】汚染拡大の可能性がある限り分離したい。搬入口の段階でも交差することによる汚染は考えられる。平面プランでは、食中毒などのリスクを分散するために搬入口からラインを分離し、人的交差をさせないよう考えたい。

【委員】食中毒は、原因の特定が難しいので、搬入口から分けたほうが良いと思う。

【委員】先の総務文教委員会における論議内容について報告下さい。

【事務局】新調理場における省エネルギー、新エネルギー対応の考え方、学校での配膳方法の検討、建設地周辺の交通や生活環境への配慮などについて意見があった。

#### 4. 小委員会審議

給食物資小委員会委員長に板谷会長を、給食献立小委員会委員長に和田副会長を互選し、両小委員会での議論を行った。

(給食物資小委員会報告)

- 新調理場の整備により地元産の食材がより多く使えるような取り組みが必要。
- 調理場では、下処理済みの野菜も活用している。また、葉ものは、地元の生産量が少ないなどの現状がある。
- 給食だよりには、帯広・十勝産の食材を使用していること、写真入りや色刷りにするなどの工夫が必要。
- 単品の加工は、地元では手が付けにくい。生の声を聞き、給食をとおした地域の活性化をすすめるために生産者や加工業、農協、児童生徒の保護者等がひとつのテーブルで話し合いをする場が望ましい。
- 冷涼な気候と地場産食材による安全安心な給食だということをもっとPRしてはどうか。

#### (給食献立小委員会報告)

- 食物アレルギーを持つ子どもが、安心して給食を食べるためには、間違いのない対応が必要だ。現在でもできる限りアレルゲンの入っていない食品を選ぶなどの対応は可能だと思う。
- パンと副食との組合せなどメニューの検討が必要。保温性の高い容器の導入や副食3品の提供より、給食の魅力が高まる。
- 食べ残しを減らす取り組みが必要。現在、調理場で行っている残食調査を子どもたちが自ら行い、考えることで改善させるのではないかな。
- 栄養士が現場の声を十分に理解して献立作りに生かすことが大切。