

平成 27 年度 第 2 回帯広市学校給食センター運営委員会 議事概要

日 時 平成 27 年 12 月 17 日（木）10：30～12：30
場 所 帯広市学校給食センター 研修室
出席者 【委 員】近藤委員・無江委員・村上委員・大和田委員・大宮委員・高橋委員
立川委員・川田委員・秋元委員
【事務局】嶋崎部長・堀田センター長・山名副センター長・石田主幹

1. 開 会

2. 報告事項

会議に先立ち、堀田センター長から 12 月 16 日の中学校メニュー「タンドリーチキン」の配送が遅れた件についての報告。

3. 任命状の交付

前回欠席の運営委員に嶋崎学校教育部長より任命状を交付

4. 学校教育部長挨拶

学校給食センターが本格稼働し 9 ヶ月が経過しようとしている。児童・生徒、保護者の関心が高まったことは言うまでもないが、多くの市民の学校給食の学校給食への期待と関心も大きく高まっていると感じている。今年度の議会でも多岐にわたり質問があった。

また、今年度の一般の見学者が昨年度、一昨年度と比べ大幅に増加している。アンケート結果の見学に来た理由が「新しい給食センターに関心があった」「給食を食べてみたかった」で約 7 割を占めている。

昨年度から取り組んでいる、「地元産食材活用の取り組み」「新メニュー開発の取り組みについて」議論いただきたい。

食の甲子園で南商業高校が優勝した事を記念したイベントも予定している。

今後とも、帯広・十勝の地域特性を生かした魅力あるメニューの提供と帯広らしい学校給食センターを作り上げていきたいと考えている。

5. 議事

(1) 地元産食材活用の取り組みについて

(事務局からの説明要旨)

- ①農水省のモデル事業である、学校給食地場食材利用拡大モデル事業を活用し加工品を開発してきた。

平成 26 年度の実績として、「かぼちゃクリームフライ」「十勝産じゃが芋とコーンのいもち」「長いもハンバーグ」「十勝コロケ（枝豆）」「コーンコロケ」「卵焼き」

「牛肉といんげんのコロッケ」の7品目を提供してきた。今年度についても「牛肉といんげんのコロッケ」「卵焼き」「コーンコロッケ」「十勝産じゃが芋とコーンのいももち」については提供している（予定のものもある）

②JA 川西青年部からの申し出により、全ての食材を川西産で賄う「かわにしカレー」と JA 大正青年部の申し出により紫色のじゃが芋、シャドークイーンを使った「シャドークイーンサラダ」を提供した。

③平成 27 年度の加工品開発として、地元生産者が栽培した大豆のみで作った豆腐を給食に提供予定、また、地元生産者が栽培した大豆を使用したコロッケを試作中。

(2) 新メニュー開発の取り組みについて

①今月、家庭教育学級の学級生が考案した「かてきよママのミネストローネ」と「かてきよママの青のりポテト」を提供する。

「かてきよママ」とは家庭教育学級（かてきよ）で活動しているお母さんたちのこと。「かてきよママ」というフレーズが児童・生徒から評判がいいと聞いている。

②帯広大谷短期大学編著「農業王国十勝から発信！ワンプレート de バランスごはん」から 28 年 2 月に新メニュー「大谷短大きのこうどん」と「ビーンズ入りラタトゥイユ」を提供予定。

③南商業高校生の 26 年度開発メニュー「南商とりさん親子丼」「ポトフ風南商スープ」「しょうゆ風味の具だくさん汁」「味噌だれシャケ on チーズ」を 28 年 1 月の学校給食週間で提供予定。

(3) 平成 27 年度学校給食センターでの施設見学・試食、及び各学校での試食の状況について

・小学生の見学者数は例年並み。一般の見学者数は試食した人を含めると月平均 146 人で昨年度の約 8 人、一昨年度の約 28 人と比べ大幅な増となっている。

・学校での試食数は、試食を提供開始した 2 学期以降の 5 ヶ月間で月平均約 507 人で昨年度の約 368 人、一昨年度の約 329 人をこちらも大きく上回っている。

・センターで試食した人にアンケートの協力をしてもらった結果として、センターに見学に来た理由としては、「新しい給食センターに関心があった」と「給食を食べてみたかった」で 69.2%となった。献立の味については、「とても美味しい」と「美味しい」を合わせて 85.3%などとなっている。

・感想、意見の中では「給食がおいしかった」「施設がきれい」「衛生的な施設・安全安心な施設」という回答が多かった。また、「市役所の食堂で給食を食べられる日を作って、もっと身近に感じたい」という意見もあり、これについては来年 1 月に実現する予定となっている。

(委員からの質問・意見)

【委員】(1)の③の豆腐はどこ業者が作るのか。

【事務局】帯広の業者に作ってもらう。

【委員】大量に作らなければならないと思うが、出来るのか。

【事務局】大丈夫と聞いている。

【委員】(2)については、大変良い取り組みだと思うので、これからも継続してほしい。

【委員】(3)について、市役所食堂での給食メニューの実現の他に、要望が実現したものはあるのか。カレールーが固まっていた事もあるのか。

【事務局】市役所食堂での給食メニューの提供以外に、アンケートの要望の中で具体的に実現したものはない。カレールーが固まっていた件は、すでに調理手順等改善されている。

【委員】タンドリーチキンの提供の遅れについて、どれくらいの時間遅れたのか。

【事務局】一番遅れた学校で、給食開始から最大10分の遅れが生じた。

【委員】問題発覚後、直ちに対応したことは良かったと思う。センター方式では、回収による時間の遅れも生じることから、慎重な作業をしてほしい。他にも、想定していなかったトラブルはあったのか。

【事務局】炊飯施設の洗米機の不具合により、炊飯出来ないトラブルが発生し、市の備蓄米を提供した事例があるが、その時も給食時間が少し遅れた。タンドリーチキンの件については、昨日、精肉業者を訪問し、肉の大きさを確認した。本日の調理方法についても、大きな肉は小さく切ってから調理するなどの改善を図っている。

【委員】「かわにしカレー」「シャドークイーン」の取り組みは、とても素晴らしいと思うが、他の自治体でもやっているのか。

【事務局】十勝管内では、芽室町、音更町でも地元JAの協力を得て給食を提供している日があると聞いたことがある。

【委員】十勝ならでの取り組みだと思う。

【事務局】かわにしカレーについては、先日開催した食育フェスティバルのビデオ放映の中でJAかわにし青年部の方が清川小学校へ行って、子供たちと一緒に給食を食べている映像を流して周知した。

【委員】このようないい取り組みは、是非教えてほしい。

【事務局】毎年、1月24日の学校給食記念日を含む1週間に学校給食週間の特別給食を提供している。今年度は1月19日火曜日から1月25日月曜日まで実施するが、同じ期間(平日のみ)に市役所11階の食堂で学校給食の肉じゃがを定食として提供する。詳細は広報1月号に掲載される。

【委員】肉じゃがは、センターで作ったものを持っていくのか。

【事務局】事前に、実際に出来上がった肉じゃがを持参し、味見をしてもらい、レシピも渡してあるので、食堂の料理長に作ってもらい提供する。

6. 小委員会

(1) 小委員会審議

(給食物資小委員会)

【事務局】 地元産食材の活用の取り組みとして、学校給食では、地元産食材の調達に努めてきており、野菜は重量ベースで、26年度は63.5%、25年度は65.5%となっている。

地元産の食材の活用の情報は、給食だよりでもお知らせしている。

地元産食材活用を推進するためのご意見などをお聞かせください。

【委員】 給食は、本物を見分けられる鍛えられた舌を持つ人材を数多く育てる重要な分野だと思う。もしかすると、十勝は、それを意識せずにできる地域かもしれない。

【委員】 この委員会で、何か具体的な成果が見えるようにしたい。

例えば、管内に加工品を製造できて、まとまったロットを用意できる工場がないのであれば、その実態を地域にもわかってもらおうと良いのでは。

地域にそういう人材・企業を育てる観点から、運営委員会として、商工会議所や中小企業家同友会など経済団体に、そのような施設や設備が必要だとお願いに行くなどしてはどうか。まずは情報共有から。

マスコミ、新聞報道もしてもらおうなど、きっかけを作ると、企業誘致につながるかもしれない。

（給食献立小委員会）

【委員】 センターが新しくなり、野菜も増え、美味くなったとほとんどの子供が喜んでいるが、野菜嫌いの子供には辛くなったようだ。地場産物をたくさん使っていてとてもありがたい。パスタはもう少し改良してほしい。

【委員】 給食だよりの「ひよこマーク」はわかりやすく、子供たちもひよこマークの給食を楽しみにしている。メニューも増えて、毎日おいしく食べている。パンがおいしくなっている。パスタは、具となかなか絡まなくて服とかを汚す子どもが多いので改良してほしい。食器の種類が増えて、最初は混乱した。

【事務局】 パスタは業者に相談し、細麺となっている。

【事務局】 昨年度の教育懇談会では要望が沢山あったが、今年度は、美味くなったという一言で要望はほとんどなかった。

【委員】 子供は、旧調理場から沢山給食を食べていたが、今年度は美味しくて喜んでいる。

【委員】 子供からのアンケート結果がまとまれば教えてほしい。

【委員】 仕事柄、作る立場で考えるとセンターの取り組み自体は良いと思う。食べ方については、先生方に指導してほしいと思う。

【委員】 周りから聞こえてくる評判はとても良くなっている。給食だよりも改善されて良いと思う。

【委員】 今年度からのアレルギー対応をしっかりとってもらっている事を、多くの人に知ってもらいたい。給食が良くなっても、食べる時間がとれないのが現場としてはつらいところ。

【委員】給食だよりで食器の並べ方、三角食べまでわかるのはありがたい。備蓄米を使用したのは、いい判断だったと思う。

【委員】機会があれば、下処理作業も見てみたい。

7. 小委員会報告

①給食物資小委員会

【委員長】十勝の経済面にも触れて協議した。事務局から給食の食材には調味料も含めて、地元産にこだわって調達しているという話が出された。委員からは、学校給食は、未来を担う子どもたちが味覚を鍛える重要な分野であることや食品を加工・製造するには地元業者を開拓する必要があると思うが、難しい実態を、また加工について必要があることを地元に知ってもらう必要があるという意見、更に各振興局で生産されたものが、お互い供給できるしくみがあればいいと思うという意見が出された。

②給食献立小委員会

【委員長】新学校給食センターになってからの、野菜メニューが出るようになったこと等大きく変わったが、それらについて協議した。

出された意見として、野菜が沢山出るようになって子どもたちは喜んでいる。パンが美味しくなった。という意見の一方で、パスタが具と絡まなくて服を汚してしまった子どももいたという意見もあった。

米飯施設の不備の時の対応はいい判断だった。配送業者が変わって不慣れな部分も見受けられる、という意見も出された。

今後も、どんどん改善してよりよい学校給食センターにしてほしい。

8. 閉会

9. 給食の試食