

## 平成 26 年度 第 3 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 26 年 11 月 21 日（金）10：00～12：30  
場 所 帯広市学校給食共同調理場 会議室  
出席者 【委 員】大瀬委員・無江委員・和田委員・戸ノ崎委員・通山委員・高澤委員・  
立川委員・秋元委員・仙北谷委員  
  
【事務局】嶋崎学校教育部長・堀田場長・和田建設担当企画監・村木建設主幹・  
石田副主幹・吉野栄養教諭

### 1. 開 会

### 2. 学校教育部長挨拶

今年度開催した教育懇談会では、学校給食の話題が多かった。新調理場における期待の高さを感じる。引き続き、衛生管理や安全管理に努め、子どもたちの健やかな成長に必要な安全・安心で栄養バランスのとれた、質・量の充実した給食を提供して参りたい。

現在建設中の新たな学校給食調理場については、11月27日完成、12月10日引き渡し予定となっている。新調理場の稼動に合わせて、更に魅力ある学校給食づくりに努めてまいりたい。

本日も小委員会の議論の中で、専門的見地から意見・提言をお願いしたい。

### 3. 議事

#### (1) 新学校給食調理場について

(事務局からの説明要旨)

新学校給食調理場は11月27日に完成し、2月からテスト調理をおこなう。

帯広市学校給食共同調理場条例の一部改正の考え方については、施設の名称は、子どもたちをはじめ、市民に親しみやすいものであること等の理由から「帯広市学校給食センター」とする。また、小学校副食調理及び炊飯・洗浄・コンテナ室を「第一学校給食センター」、中学校副食調理室を「第二学校給食センター」とする。これにより、道費負担の栄養教諭が現行3名から5名となる。

(委員からの質問等はありませんでした)

#### (2) 学校給食食物アレルギー対応について

(事務局からの説明要旨)

・児童生徒の健康・安全を第一とし、献立のアレルゲン情報を提供するとともに、

乳・卵については除去食を提供する。

- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（日本学校保健会）「今後の学校給食における食物アレルギー対応について」（文部科学省）「学校における食物アレルギー対応の進め方」（北海道教育委員会）を踏まえ対応する。
- ・食物アレルギーを持つ児童・生徒への対応は、医師の診断・指示による「学校生活管理指導表」に基づき対応する。
- ・児童生徒個々の対応については、家庭、学校、調理場の面談を行い、個別対応プランを決定する
- ・新入児童については、入学後面談し、個別プラン決定後すみやかに除去食提供を開始する。
- ・アレルギー対応の体制については、家庭、学校、調理場、医師、消防等関係者間の情報共有・協力・連携体制のもと適切に対応する。
- ・スケジュールについては、来年 4 月からの対応に向け、来月から面談を開始していく。

（委員からの主な質問・意見等）

【委員】 学校面談の対象となるのは、除去食対応だけが必要な子供か、情報提供が必要な子供もなのか。

【事務局】 情報提供、除去食対応、牛乳アレルギー対応者も対象となる。

【委員】 今まではレベル 1、2 については診断書提出の必要がなかったが、毎年診断書の提出となると保護者負担が大きい。

【事務局】 レベル 1、2 についてもアレルゲンを明確にする必要がある。牛乳アレルギー対応についても医師の診断書をもとに対応する。保護者負担が大きいのは理解しているが、道からの 9 月の指針の中でも医師の診断書は、毎年必要とされている。

【委員】 中学生だと自分で判断する生徒がいる。また、1 度出して変わらないので 2 年目以降出さない家庭はどうしたらいいか。

【事務局】 自分で判断するというのであれば、提出の必要はない。症状が変わらないかどうかも含めて、医師の判断が必要と考える。学校生活管理指導表は、1 年間を見据えた形で提出していただきたい。

【委員】 管理指導票を出してくれない子どもに対する、その間の給食はどうなる。

【事務局】 リスクが大きくなるので、保護者に提出を促したい。連絡は学校からしていただきたい。

【委員】 果物・魚のように、はっきりわかっているものは食べないが、つみれ団子におきあみが入っている場合など、わかりづらい時もある。情報提供しているアレルゲンの一覧表を学校へ送ってもらうとありがたい。

【事務局】 来年度から給食だよりのつくりを変えようと考えている。メニューごとに何が入っているか明示するようにしていきたい。アレルゲンを何種類表示できるかは検討中。保護者にわかりやすいものにしていきたい。

【委員】学校で書類を渡しているが、保護者はあまり理解していない。そういった家庭は学校が対応するのか。

現在は、アレルギーの情報提供をFAXのない家庭にはメールで学校へ送ってもらい、学校から子どもを通して家庭に届けているが、学校に届くのがぎりぎりなので、調理場から家庭にもメールで送ってもらえないか。

【事務局】新年度からは、前々月に献立を立て、アレルギー情報提供も現状より早くできる。

【委員】管理指導票を1回書いてもらうと4,000円～5,000円かかる。中学生にはアレルギーテストをする時間もない。2年おき、3年おきなど幅を持ってもらえると助かる。

### (3) 南商業高校クッキング部との連携について

(事務局からの説明要旨)

- ・帯広市の学校給食では、地元産食材を活用した新たなメニューの検討を進めている。検討にあたり、栄養教諭、調理員、市民のアイデアをもらいながら魅力あるメニューづくりを目指している。
- ・この取り組みの一環として、全国の料理コンテストで活躍し、また、保育所や福祉施設でのクッキングボランティアなどの交流を行っている、南商業高校クッキング部のアイデアを活かして学校給食の新メニューを提供することとした。
- ・8月からクッキング部の6グループ19名が、調理場見学や栄養教諭と意見交換を行い、試作を重ねレシピ提案をいただき、12品の提案の中から、現調理場でもメニュー化が可能なものを11月の給食に提供している。
- ・11月17、18日の南商メニュー提供において、生徒が小学校（森の里、開西）給食時間に訪問し、児童との交流を実施。
- ・他の提案メニューについても、順次メニュー化を検討している。また、今後も他のグループとの連携も検討している。

(委員からの主な質問・意見等)

【委員】シャケonチーズは作るのに苦労したと思う。とてもおいしかった。

【委員】学生の活動が活かされて良かったと思う。南商の新メニューは定番メニューになるのか。

【事務局】新調理場でのメニューを検討中だが、定番メニューとして出していきたいと考えている。

【委員】子どもたちが苦手としていた食材について、給食を通して食べられるメニューが増えたことはとてもいいことだと思う。

### (4) その他

(事務局からの説明要旨)

- ・次回運営委員会として12月18日木曜日14時から新調理場で行う予定。

内容としては、見学コース、調理場内を見学してもらい、終了後、質疑応答と今後の学校給食のあり方、調理体験室の市民参加のあり方についての意見を伺いたいと考えている。

- ・帯広畜産大学の学生が地域調査実習として、今年度「帯広市学校給食の改善を目指して」という内容で調査・研究を実施した。その中の情報伝達のあり方について、ホームページを多くの人に見てもらうため、給食だよりもQRコードを掲載してはどうかとの提言を受け、12月分の給食だよりも食育通信にQRコードを掲載した。

【委員】新調理場に向けての準備作業が膨大になると思う。予算措置や人的援助等があればいいと思う。

配膳員の人事交流があると思うが、八千代等地域事情を考慮してほしい。報酬が高くない中、ガソリン代をかけるのは負担になると思う。

【事務局】どの部署もそうだが、より良い仕事をしていくのが市の職員である。過度の負担にならないよう配慮したい。予算については、学校給食のみならず、必要な部署への予算付けとしたい。配膳員の報酬については、ご意見として伺っておきたい。

#### 4. 小委員会の開催

##### ① 給食献立小委員会

【事務局】今年度提供した新メニューの資料を配付した。11月には、南商メニュー4品を提供しているが、評判等聞いていれば教えてほしい。

【事務局】シャケ on チーズは学校訪問に行った栄養教諭に話を聞くと、完食した後、入っていた紙パックをなめてくれた児童がいたと聞いている。魚嫌いの子どもの多いので、魚を取り入れたメニューの検討をできており、今回は道内産のシャケを使用した。

【委員】初めてのメニューの時は、作るのが大変なのか。

【事務局】あらかじめ担当栄養士から、レシピをもらい作業工程を作って作業するが、慣れない作業等も出てくるので、時間がかかってしまう。

【委員】個付けメニューは、時間がかかると思う。

【委員】ミートソースとマーボー豆腐のとき、油が2、3cm浮いている。また、みりん干し、みそ煮等、味付けの魚は子どもは良く食べるが、塩焼きは少し生臭いので食べない。

【委員】ミートソースは、ひき肉を使って調理する。ひき肉の3割くらいが油なので、油は多くなってしまう。

【委員】個付けの魚の大きさが違う時がある。

【委員】だしは何を使っているのか。

【事務局】だしの素を使っているが、作業によっては、だしを作って味噌汁等に出すようにしている。

- 【委員】だしの作れない時は、だしパックを利用してはどうか。
- 【委員】冬期間になると、パンが冷たくなって届く。来年も同じか。
- 【事務局】来年も同じ配送方法となるが、パンの回数が減ると到着時間が多少遅くなる。
- 【委員】パン箱にふたをしてみてもどうか。
- 【事務局】今年度のメニューで評判が良かったのは？
- 【委員】とかちハヤシ、ホッケみりんしょうゆフライは良かった。八千代ウィナーとレタスのスープは具が少なく感じた。個付けのメニューの時は、小さく感じるときがある。
- 【委員】新メニューより、今あるメニューをアレンジしていくほうが苦労は少ないと思う。例えば、ハンバーグに芋や豆を入れてボリュームを出してはどうか。新調理場での副食メニューは考えているのか。
- 【事務局】現在、4月の献立を考えているところ。
- 【事務局】皆さんの期待が大きいのはわかるが、徐々にやっていきたい。

## ② 給食物資小委員会

- 【委員】市内畑作農家の方から、関東の大手スーパーよりコロッケの発注の話があった。市内ではコロッケを作れる業者がみつからない。商談会を行うということだが、具体的なイメージ、商品のイメージを提示する必要があると考える。また、時間をかけてでも加工工場の必要性を感じる。十勝の産業振興を高めることが給食の充実にも繋がると考える。
- 【委員】加工の場として、設備の整っている新調理場を使うのはどうなのか。
- 【事務局】学校給食の施設として補助金も入っているので、目的外の使用は難しいと考える。
- 【委員】今の調理場の活用はどうなのか。
- 【事務局】解体や民間での活用等も含めて検討している。
- 【委員】肉じゃがやカレーライスなど、商品化しても十分に勝算のあるメニューがある。
- 【委員】レトルトで販売してもよいのではないか。
- 【事務局】ノウハウを民間へ伝えることは可能。業者が帯広の学校給食の肉じゃがとして売り出すこともできる。
- 【委員】十勝の強みとして、良質な素材、よい加工品、よいアイデアなどあると思うが、弱みとして、量産できる設備がない、柔軟なニーズに合わせるができない、安定供給・低価格に対応できないなどが挙げられる。素材がよい地域なので活かしていきたい
- 【委員】肉じゃがなどを販売することはよいのではないかと思う。道内には、道立高校などで食品加工など行っている学校もある、帯広農業高校でも牛乳・コーヒーストック・ヨーグルトなどを加工していると聞く。

- 【委員】小清水町でジャガイモを加工したものを作っているとの話も聞く。商談会はいい案だが、市の条件を出す必要がある。また、参入のための基準作りも必要と考える。HACCPも5段階の企業でもよい施設はたくさんある。
- 【委員】年明けに商談会とのことだが、商談会の前にどんな準備が必要なのか、事前に説明会が必要ではないか。時間的にも猶予が必要ではないかと考える。
- 【委員】商談会を来年1月に計画ということだが、年末年始は物産展など忙しい時期。2月2週以降のほうが落ち着いている時期と考える。
- 【事務局】時期については調整をしていく。
- 【事務局】食品加工業が伸びない理由は何か。
- 【委員】この一年の起業している業種を見てみると、太陽光関連・飲食業・介護などが多い。食品加工業は、経験と食品作りのノウハウ、販路の確保、設備投資などハードルが高く、飲食業になるほうが簡単と考える人が多い。
- 【委員】製造業などで起業するのはハードルが高い。十勝の町村部では、企業の数が増えていないが、売り上げや従業者の数は少し増えてきている。起業なのか、今の企業を発展させるのか考える必要がある。
- 【委員】十勝管内では、JAが発展している。設備投資には自信と覚悟が必要。JAは力があるが、管内で食品加工を行っているのは半数程度。十勝は、機械工業がほとんどない。パナソニックや農業機械以外はほとんどない。食品加工業などに必要な機械を作る会社がない。管外に頼むと高くなる。機械工業の誘致も進める必要がある。また、自分のところだけで設備を作るのではなく、共同で作業インフラを整備するのもよいのではないか。
- 【委員】道内で大きな食品加工を行っているのは、美幌町などOEMでいろいろな加工を行っている。十勝でもできれば、産地で作ったなど長所になっていくのではないか。小さいところで最近注目している、イメージしている企業はあるのか。地域再生の企業としてモデルがあるとやりやすいのではないか。
- 【委員】広い販路、機能性中間素材を作っていくような加工がいいのでは。一時加工していれば、使いやすいし輸出もしやすい。
- 【委員】小豆で出すのか、あんこで出すのか。十勝の小豆は知名度も高いので活かしていくべき。本州では、豆をふかして出す会社もある。豆の作付けも増えている。
- 【委員】大きな話とはなっているが、せつかくの取り組みをやっていかないともったいない。
- 【委員】目標は、遠くに持ったほうが、軸もぶれないのでよい。将来を見据えた目標を持つことも必要。
- 【委員】後継者づくりも含めて取り組みが必要。
- 【委員】市役所内部でも、今の意見等を共有してほしい。

## 5. 全体論議

### ①献立小委員会のまとめ

#### 【委員長不在のため、事務局】

- ・今年度の新メニューの一覧と「南商とりさん親子丼」が子どもがおいしかったので、家でも作ってほしいというメールを紹介し、意見を伺った。
- ・新メニューについては、概ね評判のいいメニューが多く、評判の悪いメニューはなかった。
- ・新メニュー提供にはいろいろ苦勞があるので、既存メニューのアレンジも考えてみてはどうか。

### ②物資小委員会のまとめ

- #### 【委員長】
- ・十勝のすばらしい食材を使用していくには、製造に弱点がある。どのようにすればいいのか、なかなかいい方法がない。商売として成立するには、行政の下ささえが必要。
  - ・現調理場をどのように活用するのか。長期的なビジョンで検討するべき。

## 6. 閉会

## 7. 給食の試食