

平成 26 年度 第 4 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 12 月 18 日（木）14：00～15：30

場 所 帯広市学校給食センター

出席者 【委 員】大瀬委員・無江委員・和田委員・通山委員・小川委員・勝部委員・
高澤委員・立川委員・川田委員・秋元委員

【事務局】和田建設担当企画監・村木建設主幹・石田副主幹

1. 開 会

2. 建設担当企画監挨拶

12月10日引渡しとなった新調理場を、稼働後は見ることが出来ない調理場内も含めて見学してもらいたい。

見学終了後は、学校給食の取り組みについての報告をするので、見学の感想や今後の学校給食の取り組みについて、様々な意見・提言をお願いしたい。

3. 帯広市学校給食センター内視察

4. 議題

(1) 学校給食の取り組みについて

(事務局の説明要旨)

① 食育

- ・栄養教諭・栄養士による給食指導として全小学校の1・3・5年生を対象に、学校教育指導室の専門員と連携し、学年ごとのテーマを決めて指導している。また、昨年度からの取り組みとして、調理員が給食時間に訪問し、その日のメニューの説明等をする取り組みを実施。
- ・小学1年生の施設見学時に食育サポーターの農協青年部の協力を得て、その日に収穫した野菜を持参し、その野菜の特徴等の説明をしてもらっている。
- ・来年度、新調理場の調理体験室を利用し、親子調理体験教室を実施予定。人気のある給食メニューを作ってもらい、学校給食への理解と関心を深めようとするもの。

② アレルギー対応

- ・現行の牛乳アレルギー児童・生徒への麦茶の提供、希望者へのアレルゲン情報提供に加えて、来年度から乳・卵の除去食を提供する。
- ・アレルギー対応を円滑に進めるため、保護者・学校・調理場による三者面談を実施。

③ 新メニュー

- ・南商クッキング部と連携した取り組みとして、11月に「南商とりさん親子丼」「ポトフ風南商スープ」「しょうゆ風味の具沢山汁」「味噌だれシャケ on チーズ」メニュー化し提供。
- ・来年度以降、南商クッキング部を含め、他の団体等の考案メニューの提供を検討する。

④ 地産地消

- ・端境期対策として、収穫に獲れた人参をダイス型にカットして冷凍保存したものを冬期間に使用。
- ・国外産マッシュルームを地元産に変更。
- ・今後の取り組みとして、地域の関連産業との連携。

(委員からの主な質問・意見等)

【委員】平成25年度に地場産野菜導入率が上がった要因は何か。

【事務局】とかちマッシュや冷凍カット人参導入によるもの。作況等の影響により変動するものの、近年は上昇傾向にある。

【委員】食材のトレーサビリティは配慮されている。食材に関する情報共有・伝達を工夫する必要がある。

新調理場のコンテナサイズは変わるのか。

食育の工夫、情報提供が必要であり、以前にも話したが、経済的な側面から給食費の仕組みやコストなどを学ぶような仕掛けをしてはどうか。

【事務局】米飯の直接供給や品数増などにより、コンテナサイズは大きくなるが、一部は学校のダムウェーターに載るサイズを併用する。

【委員】新調理場になると食器かごが変わり、配膳もそれに合わせて作業が必要となることから、教職員にも扱い方を周知するべき。

アレルギー対応については、給食だよりの情報充実を検討していると伺っているが、学校側の意見も聞いてほしい。

炊飯ラインの調理員は固定されるのか。

【事務局】炊飯ラインの調理員は、他の作業も含めてローテーションでの作業を考えている。

【委員】栄養士と調理員の打合せはどこでどのように行うのか。

野菜の冷却装置が小さいと感じたがどうなのか。

【事務局】調理の前々日に会議室で、指導担当の調理員と担当栄養士によって、注意事項連絡事項について打ち合わせする。

冷却装置は、想定される最大量の野菜を冷却できる能力であるとメーカーと確認している。

【委員】調理体験室は一般に貸し出すのか。

くみ上げの計量はどのようにするのか。秤が少ないように感じた。

【事務局】調理体験室は、見学時や調理教室などでの活用を予定しており、一般貸し付けは考えていない。

計量は、一釜ごとに計量し、くみ上げていく。

【委員】食材調達における衛生確保のための条件は何か。地元加工業への情報提供・啓発が必要。

【事務局】従来の日本冷凍食品協会の認定工場に加え、北海道 HACCP 認定（レベル 7-8）、保健所衛生監視評点 90 点以上のいずれかをクリアしていることを条件としている。

【委員】学校給食でも北海道 HACCP の取り組みを進めてほしい。

【委員】新調理場でも見学や試食を考えているのか。

【事務局】これまでと同じように、見学者の受け入れを考えており、それに伴っての試食も実施する予定である。

【委員】維持管理費は今までより大きくなると思うが、大丈夫か。

【事務局】米飯施設や空調設備、面積増により維持管理費は増えることとなる。現在、来年度予算編成作業中であり、具体的な額は今お答えできないが、限られた財源の中でコストダウンを意識しつつ、調理場の稼働に支障のないよう予算付けに努めていきたい。

【委員】調理員の人数は増えるのか。

【事務局】メニューの一品増やアレルギー除去食の提供等により、調理員は増えるが、正職員を減らすので総人件費は減額となる。

【委員】作る側の視点でなく、子どもたちの視点で児童生徒からの意見を参考にしながら、魅力ある給食づくりをすすめてほしい。

フードバレーとかちの中で、帯広からアピールするとともに、管内の給食メニューとも連携してはどうか。

5. 閉会