

平成 23 年度 第 1 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 6 月 3 日（金）10：00～12：00

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・中村委員・池田委員・
鹿嶋委員・小林委員・豊島委員・羽山委員・高橋委員・角田委員・
秋元委員・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・後藤栄養士

1. 開 会

2. 任命状の交付

会議に先立ち、八鍬教育長から運営委員に任命状を交付

3. 教育長挨拶

教育長から「食の安全安心が大きな課題になり、食育を推進するうえでも学校給食の役割が重要になっている。また、新たな学校給食調理場の整備については、本委員会の答申をはじめ、市議会新学校給食調理場調査特別委員会における議論、パブリックコメント等を通じた市民意見をいただきながら、基本構想を策定したところ。今年度は、基本構想に基づき、施設機能や食育、地産地消などソフトの具体的な取り組み等を示す基本計画を策定する。委員皆さんのご意見、ご提言をお願いします。」と挨拶があった。

4. 場内見学

高橋副場長の案内により調理場内を見学

5. 運営委員会会長及び副会長の選出

互選の結果、会長に板谷委員、副会長には和田委員を選出。板谷会長から「子供達の健康のために知恵をお貸し下さい。」と挨拶があった。

6. 議事

(1) 運営委員会の役割等について

(事務局からの説明要旨)

学校給食共同調理場運営委員会は、教育委員会の附属機関として設置し、14名の委員で構成する。主な役割は、教育委員会の諮問に応じた答申、意見の具申である。なお、

新調理場の建設などの政策課題があることから給食献立小委員会、給食物資小委員会を設置し、必要に応じて随時開催する。

(委員からの質問などは、ありませんでした。)

(2) 帯広市学校給食調理場の概要

(3) 平成23年度予算の概要について

(事務局からの説明要旨)

現調理場は、一日に2万4千食の提供が可能な施設として昭和57年に竣工した。栄養士は、道費職員3名、市費1名の4名体制。調理業務は、1ライン31名の2ライン体制になっている。

給食の提供にあたっては、地場の産物を活用した地産地消に取組み、地場産野菜の導入目標を70%に設定している。また、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、栄養士の学校訪問による指導など、地域の自然、産業、食に関する理解を深める取組みを行っている。

平成23年度予算の概要について報告する。歳出の合計額は、9億6426万9千円。その内訳は、給食調理場の維持管理费用など管理運営業務に係る経費が2億7682万2千円、賄材料費など学校給食の提供業務に係る経費が6億7588万8千円、学校給食における食育の推進事業に係る経費が325万9千円、新たな給食調理場の整備事業に係る経費が830万円です。また歳入は、学校給食費収入(現年度)として6億7588万8千円など合計で6億8268万3千円になっている。

(委員からの質問などは、ありませんでした。)

(4) 新たな学校給食調理場の整備について

新調理場の整備にあたり、これまでの検討経過や「基本構想」の概要、今後の「基本計画」策定に向けた考え方を説明する。

昨年9月に本委員会からいただいた「学校給食調理場のあり方について」の答申を踏まえて「基本構想(素案)」を作成し、市民意見、議会論議を経て「基本構想」を策定した。

今年度策定する「基本計画」は、庁内関係部により構成する「学校給食調理場基本計画検討委員会」を設置し、施設機能や食育・地産地消などの取り組みの具体的な内容を検討するとともに、施設機能を中心として、民間の専門知識を活用するため、策定作業の一部を業務委託により実施する。策定過程においては、随時、情報提供を行う中で、本委員会ははじめ、議会や市民の意見をいただきながら進める。委員の皆さんから幅広い

視点からご意見をいただき、基本計画策定の参考としたい。

(委員からの主な意見・質疑)

- 【委員】 安心安全でバランスのとれた給食の提供や給食時間における栄養士の訪問指導など食育全般にわたり、子ども達のために頑張っていることが分かった。今後は、地産地消、地場食材の購入率向上、生野菜の導入など新たな取り組みをすすめ、子ども達が楽しみな給食を提供してもらいたい。
- 【委員】 米沢市長がすすめるフードバレーとかちの説明が難しい。「フードバレーとかちって何」と子ども達に聞かれた時にどのように説明したらよいのだろうか。具体的な献立の例として、月を跨いでだったが同じ献立が週に2回あった。献立作成にあたって工夫が必要だ。
- 【委員】 施設が老朽化している中でも衛生管理に努めている現状が理解できた。これから調理員が作業しやすい環境になれば良いと感じる。子ども達の立場に立って、子ども達が楽しく美味しく食べられる給食を提供してもらいたい。
- 【委員】 調理場の運営にあたっては、効率性も大切だが安全性にも十分に配慮が必要だ。
- 【委員】 東日本大震災により食品の安全性について話を聞くことがある。地域のものを地域で消費することを広めていくことが安心安全に繋がる。自分が食べていた時代の給食はいつまでも覚えているもの。子ども達が大人になってからも思い出してもらえそうな給食を提供したい。
- 【委員】 学校給食に地場産野菜を使用していることをもっとPRすべき。地元食材をPRして給食から発信できる献立づくりに取り組んでももらいたい。
- 【委員】 我が子は、小学校3年生の頃から魚アレルギーがあり、調理場からアレルギーの情報ももらっていた。中学校3年生になった今年からは、自分で管理しているが、新調理場では、代替食に取り組んで欲しい。楽しい給食の時間を過ごすためには、アレルギーの対応だけでなく栄養士からの話もあると良い。
- 【委員】 調理員については、正規職員から臨時職員への変更、あるいは民間に運営を任せることによって多くの雇用の場をつくることができる。
- 【委員】 食事をつくる立場のものとして今後、発言していきたい。
- 【委員】 献立小委員会の設置によって栄養士が今後、色々な意見を聞きながら献立を作成してもらいたい。委員の側にも給食を提供する役割が生まれ、責任感を感じる。
- 【委員】 給食物資や生野菜の提供など、まだまだできることはある。食物アレルギーをもつ子の親として、アレルギー対応が進むことを期待する。給食費は、義務教育の一環として税負担すべきだと考える。
- 【委員】 学校給食には五つの視点が大切だと思う。1.手作り感があり、親の温かさに負けない学校給食。2.育った子どもが自ら作る学校給食。3.生産者、地域でつくる学校給食。地域の活性化に期待。4.新調理場は、作業の簡素化にも配慮が必要。安全

安心がキーワード。5.人と環境にやさしい学校給食。

- 【委員】基本構想にフードバレーとかちの関連性の書き込みが少なく影が薄い。学校給食発の加工品開発など産業振興で地域貢献する給食を打ち出すべき。この地域には食品を扱う企業が多く、学校給食に提供したい企業もある。小中学生に地域の食材を使った給食を提供することで地産地消にも結びつく。
- 【会長】十勝には、良い食材がたくさんありフードバレーが集積されている。原産地から近いなどの利点を最大限に活用すべきと思う。
- 【事務局】帯広・十勝は全国的にも恵まれた環境にある地域。食を通じた地域づくりをすすめる。子ども達には、食料生産基地として生きていく上で、地域に対する誇りを持って地域の産業について学んでもらいたい。
- 【委員】給食費収納事務員は、どのような業務を行っているのか。
- 【事務局】学校に配置する給食費収納事務員は、当該年度の給食費の収納、納入事務及び未納者に対する督促を行う。また調理場に勤務する徴収指導員は、学校において未納となり当該年後を繰り越した過年度分の給食費の徴収業務、滞納者への督促などを行っている。
- 【事務局】フードバレーとかちは、管内市町村のまちづくりの旗印としている。帯広十勝は、農業を基幹産業として恵まれた地域であることを子ども達も理解し、恵まれた財産をまちづくりに生かすことが大切だ。地域の環境を生かしたまちづくりのイメージを共有し、管内町村とともに知恵を出し合い発展させることが大切。学校給食もこのフードバレーとかち構想に組み込み、まちづくりの役割を果たしていかなければならない。