

平成 25 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 25 年 6 月 6 日 (木) 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】濱口委員・無江委員・井上委員・戸ノ崎委員・鈴木委員・瀬尾委員・
増田委員・保前委員・南委員・立川委員・川田委員・岡本委員・秋元
委員

【事務局】八鍬教育長・須貝学校教育部長・井上場長・和田建設担当企画監・
村木建設主幹・石田副主幹・山本栄養士

1. 開 会

2. 任命状の交付

会議に先立ち、八鍬教育長から新運営委員に任命状を交付

3. 教育長挨拶

学校給食は、学校給食法に基づき実施してきた。平成 21 年 4 月の改正に伴い、食育の推進がより重要になってきている。学校給食は、生きた教材とも言われ、様々な教育効果や役割が期待されている。栄養教諭・栄養士による給食指導は児童生徒が望ましい食習慣の知識や大切さを学ぶ重要な役割を担っている。学校給食を通して、学校・家庭と連携しながら幅広く食育の推進に努めていきたい。昨年度新たな学校給食調理場の基本・実施設計を策定した。今年度は建設に着手する予定。新たな学校給食調理場の整備にあたっては、食育や地産池消の視点に立ち、帯広市の地域特性を生かした帯広らしい魅力ある学校給食の提供ができるよう取り組んでいきたい。

4. 場内見学

石田副主幹の案内により調理場内を見学 (2 階から)

5. 運営委員会会長及び副会長の選出

互選の結果、会長に濱口委員、副会長には無江委員を選出。

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。委員の任期は 2 年間。主な役割は、教育委員会の諮問に応じた答申、意見の具申、給食献立小委員会給食物資小委員会の他、給食運営全般についての審議をお願いしたい。今後想定

される審議事項としては、①給食施設の管理及び運営について②アレルギーの対応等についてとなっている。

(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 25 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。給食の提供にあたっては、栄養のバランス、多様な食品構成を考え、バラエティに富んだ献立を考えている。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、栄養教諭・栄養士の学校訪問による給食指導など、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。今年度より食育指導専門員を配置し、教科指導の充実を図っていく。

平成 25 年度予算の概要について報告する。歳出の合計額は、9 億 4 0 6 7 万円。その内訳は、給食調理場の維持管理費用など管理運営業務に係る経費が 2 億 8 0 8 5 万円、賄材料費など学校給食の提供業務に係る経費が 6 億 4 5 1 5 万円、学校給食における食育の推進事業に係る経費が 2 0 2 万円、新たな給食調理場の整備事業に係る経費が平成 24 年度の補正予算と合わせて 1 6 億 6 0 4 2 万円となる。また歳入は、学校給食費収入（現年度）として 6 億 4 5 1 5 万円など合計で 6 億 5 6 4 9 万円となっている。

(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について

(事務局からの説明要旨)

平成 22 年 9 月に学校給食調理場のあり方について諮問に対する答申をいただいた。これと平行して、保護者等との意見交換を実施。7 月に市議会に「新学校給食調理場調査特別委員会」が設置され、平成 23 年 1 月まで議論され、「基本構想」を策定した。その後、平成 24 年 1 月に「基本計画」を策定し、平成 24 年度に基本・実施設計を行った。

新調理場整備については、将来を担う子どもたちが、食事を通して食や地域の産業、文化への理解を深め、心身ともに健やかに成長することができるよう、温もりが感じられ魅力ある学校給食づくりをすすめることを理念としている。

設置方法は、単独調理場方式の長所を踏まえた工夫をしつつ、共同調理場方式により 1 箇所を整備することとしている。運営方法は、給食づくりに係る全ての職員が知恵を出し合いながら、魅力ある献立の提供や食育、地産地消をすすめるため直営方式とした。

アレルギー対応については、今年度アレルギー対応マニュアルを作成する予定であり、学校・家庭・調理場が情報共有しながら、安全にアレルギー対応食を提供するた

めのしくみづくりをすすめる。

概算事業費は本体工事費が4,207,905千円、外構工事等関連工事を加えた総事業費が4,534,000千円。今後のスケジュールは、H25着工（7月上旬予定）H26竣工（11月下旬予定）。前回、委員から発言のあったアレルギー対応については、国のマニュアルなどを踏まえながら、対応食を安全に調理することができる動線計画としている。

（委員からの主な質問・意見等）

【委員】アレルギー対応者は何人いるのか。

【事務局】情報提供者が52名、代替飲料提供者が41名となっている。

【委員】7月着工は可能なのか。

【事務局】建物の骨格を作る躯体工事の入札に応札がなく、改めて入札する手順を進めている。6月議会で議決いただき7月着工を目指している。

（5）小委員会のメンバーの選出と委員長の選出

（事務局より提案説明）

給食物資小委員会6名、給食献立小委員会8名を選出し、両委員会の委員長に給食物資小委員会は濱口会長、給食献立小委員会は無江副会長を選出。

7. 報告

（1）冷凍食品の選定基準の見直しについて

（2）地元事業者の学校給食への参入促進について

（3）放射性物質の測定結果について

（事務局からの説明要旨）

（1）昨年度と今年度、選定基準の見直しを行った。今年度については地元業者参入促進を図るため、北海道ハサップ認証工場と保健所による衛生監視表90点以上の工場を追加する見直しを行った。

（2）冷凍食品の選定基準の見直し、学校給食との取引に必要な資格、学校給食特有の食材の選定や納品等における留意事項をホームページに掲載した。又、商工会議所を通じて広く周知してもらおうとともに市の窓口にも文書を置いた。

（3）昨年7月9日から今年5月28日までの測定結果を報告。

（委員からの主な質問・意見等）

【委員】H25年度の冷凍食品の選定基準の見直しをしたのは何故か。

【事務局】建設当時24,000食調理していた。冷凍食品については安全性を確保する意味から冷凍食品協会の認定工場で製造されたものとしてきた。今回、地元業者が参入しやすいようにするため、見直しを行った。

8. その他

(事務局からは特になし)

【委員】今年度、全体の委員会は何回あるのか。

【事務局】全体会議を2回、小委員会を2回開催する予定。

【委員】会議の机の配列を事務局も入った形(四角形)にした方がいいのではないかと事務局からの意見を聞きたい。

【委員】市役所の会議は、ほとんどこの形(事務局が後ろの別席)になっている。

【会長】次回までに机の配列を検討してほしい。

【部長】今後どのような形がいいのか検討していきたい。

9. 小委員会

【事務局】時間が多少残っているので、小委員会に分かれて今後の検討課題等を出してほしい。栄養士から、献立作成にあたって気をつけている点を説明する。

【事務局】衛生管理とおいしい給食を作るよう工夫している。十勝産の野菜を出来るだけ多く使用したり、児童生徒のきれいなものをいかに食べてもらえるか等、考えながら献立を作成している。

(給食物資小委員会)

【事務局】物資小委員会では、安全な食材調達と地産地消推進についてご意見をいただきたい。

【委員】給食食材はストックできず、ロットへの対応が課題。規格や品質のクレーム返品対応はどうなっているか。

【事務局】原則交換してもらおう。交換対応が出来ない場合は、品質の悪いものを除いて調理する。

【委員】農高のほうれん草は大量に生産しているのか。

【事務局】月3回(1回あたり約5000食)供給程度は対応できる。

【委員】食材の国産品の割合はどのくらいか。冷凍食品の材料はどうか。

【事務局】ほとんどは国内産。エビはベトナム産。冷凍食品などの加工品は、原材料に外国産も含まれる場合が多いが、把握は出来ない。

【委員】冷凍食品で原材料の産地を全て把握するのは難しい。

【委員】地元でHACCP認証工場はあるのか。

【委員】HACCPをクリアする地元企業は少ない。

【委員】北海道HACCPでは、レベル6までは道の評価。レベル7、8が認証となり審査料が必要。いずれのレベルにしても、取り組みをしている企業は意識レベルが高いと認められ、評価できるもの。

【委員】がんばっている企業は評価してあげたい。

【委員】地元企業が北海道HACCP取得などを目標としてがんばってもらえると良い。

民間では、安全・安心確保のためのDNAチップのシステムを技術開発しており、今日、市役所（農政部）を訪問している。こうしたものの導入も検討してはどうか。次回小委員会で新しい技術に関する資料を情報提供いただきたい。

（給食献立小委員会）

- 【事務局】 今後、小委員会で検討してほしい項目、給食についてのご意見等あれば出してほしい。
- 【委員】 だんだん給食が変わってきている。ソフト面での意見を含めて話できたらいいかと思う。
- 【委員】 O-157以降、野菜が少なくなってきた。温野菜は好評だった。野菜を多く出してほしい。
- 【委員】 以前試食した時、友人が「このメニューだとうちの子は食べる物がない」と言っていたのを覚えている。
- 【委員】 親の希望としては、魚料理をたくさん出してほしい。
栄養士の人数が足りているのか疑問。フードバレーをかかっているが、中学校1食278円というのは他都市と比べてどうなのか。
- 【委員】 新調理場のメリットを献立に活かしてほしい。他より1品少ないとか量が少ないと聞く。地元食材を多く使った子供が喜ぶ給食を期待する。
- 【委員】 2年前の議論の中で、今とは違う給食を提供するという事で「共同方式」に賛同した。野菜は多くして、温かい物は温かく、冷たい物は冷たいまま食べられると子供は給食を食べるようになると思う。ふるさとの日は数が少なくて残念だ。最悪給食費を上げてもいいと思っている。
- 【委員】 子供は給食が大好きだった。今年、味がうすく具が少なかった時があったと聞いた。分け方の問題なのか。給食がおいしかったかどうかの調査をしているのか。
- 【委員】 同じような立場なので、気持ちはわかる。子供の頃からの食育は大事だと思うので頑張ってほしい。給食だよりの食材の分量がわかればいいと思う。
- 【委員】 職員室では、温かく食べさせてもらっている。
- 【事務局】 栄養教諭・栄養士の役割が高くなってきている。今年度食育指導専門員の配置、栄養教諭の加配と昨年度より、マンパワーはアップしている。農政課等、市役所全体で食育に取り組んでいく。