

## 平成 26 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 26 年 6 月 5 日（木）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・増田委員・  
勝部委員・高澤委員・立川委員・川田委員・岡本委員  
【事務局】八鍬教育長・和田建設担当企画監・堀田場長・村木建設主幹・石田副  
主幹

### 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、食育の推進が学校給食の大きな役割として位置づけられた。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、子どもたち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。これまで以上に調理過程における衛生管理や安全管理に努め、栄養バランスのとれた充実した給食を提供していく。新たな学校給食調理場の平成 27 年度のオープンに向け、食育や地産地消の視点に立ち、地域・保護者の方々の協力を得て、帯広市の地域特性を生かした魅力ある学校給食を提供していきたい。

### 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. 運営委員会会長の選出

互選の結果、会長に大瀬委員を選出。

### 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学校給食食物アレルギー対応について③地元産食材の活用推進について④新メニュー開発など献立の魅力

向上等となっている。

(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、食育指導専門員・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。

平成 26 年度予算の概要について報告する。歳出の合計額は、1 3 億 5 2 5 2 万円。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 3 億 3 5 5 7 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 6 8 9 9 万円、学校給食における食育の推進事業に係る経費が 1 3 0 万円、新たな給食調理場建設に係る経費が平成 25 年度の補正予算と合わせて 3 7 億 9 3 0 2 万円となる。また歳入は、学校給食費収入(現年度) 6 億 6 8 9 9 万円など合計で 8 億 4 3 9 7 万円となっている。

(委員からの主な質問・意見等)

**【委員】** 不能欠損の額が大きいがどう処理されているのか。

**【事務局】** 10 年で時効となり不能欠損処理する。相手方の話し合いによっては、継続して払ってもら場合もある。

**【委員】** 出来るだけ払ってもら必要がある。

例えば、児童手当から引き去るなど、中学校卒業時に全額整理してもらように出来ないか。

給食内容を改善するためには調理員も運営委員会に出席した方がよい。

**【委員】** 八千代中では、今年は特に良く食べる子が多いようで給食の量が足りない。実態を把握し量の調整をしてほしい。

異物混入などがあった場合、保護者だけでなく子どもたちにも説明するべき。地元産食材活用で補正予算 1 千万円を計上するとの記事を見たが、そんなに必要なものか。

**【事務局】** 児童手当からの委任払いについては、本人の了承により引き去りすることは可能だが、優先順位があるため給食費に全て充当できるわけではない。

**【委員】** 平成 13 年度から 3 年連続で給食展を開催したが、3 回で終了したのは何故か。

新調理場は保護者の意見では、自校式が多かったと思う。自校式の良いところを取り入れてほしい。

地元産食材で補正予算 1 千万円を計上するとの記事を見たが、そんなに必要なのか。栄養士を増やしてはどうか。

- 【事務局】** 給食展が3回で終了した理由については、次回答えられるよう調べておく。  
平成21年度からは食育フェスティバルに参加してきている。  
様々な意見をいただいているので、その意見を参考にしながらメニューの充実、職員の資質向上に努めていきたい。  
補正予算は、これまで予算をかけずに地元産食材の活用を進めてきているが、今年度国の支援メニューが創設され、100%補助されるものであり、これを有効活用し、今後さらに地元産食材活用を進めようとするもの。地元産食材活用新メニュー提供に伴う単価増を補うための経費が7割程度占めている。今後の定番化に向けて、価格の圧縮についても併せて検討していく。
- 【委員】** 給食の質よりも品数・量を改善してほしいというのが生徒の希望。  
パンにはジャムをつけるなどの工夫をしてほしい。  
卒業祝いの饅頭は卒業生だけに提供されており、先生は食べたことがない。  
少なくとも担任の先生には提供し、一緒に祝う形にしたほうが良いのではないか。  
卒業生の最後の給食には、肉じゃがなどの人気メニューを食べさせてあげたい。  
以前、ホッケに虫が入っていたことがある。その後、魚が食べられなくなった生徒もいた。チェックをしっかりとしてほしい。
- 【事務局】** 給食の量については、栄養士と調理員で実際汲み上げ方法を協議し、改善している。  
卒業記念菓子の担任への提供は検討する。  
虫については、チェックしているが魚の中に入っている等、全てを確認することは難しいが、目視での確認は行っている。
- 【委員】** 給食の量は以前からわかっていること。計量するべき。  
意見を反映すると言っているが、改善の結果が見えない。
- 【委員】** 給食の量については、他の学校の状況がわからない。他の学校の事を聞いて意見を言いたい
- 【委員】** 単価と栄養価を計算して献立を立てているのだから量も適切であるはず。配缶時に献立で計画している量を量る必要がある。
- 【委員】** 中学3年生は、新調理場で給食を食べられないので改善は待ったなしと思う。

#### (4) 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)

最近、アレルギー対応について注目が高まってきている。  
帯広市においては、新調理場にアレルギー対応食専用調理室を設置することとしており、現在、アレルギー対応の仕組みなどを示すマニュアルづくりをすすめている。  
国の動きについては、平成20年に「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」が日本学校保健会より示されている。この中で、医師が記載する学校生活管

理指導表（アレルギー疾患用）により個々の児童生徒の状況を把握し、学校生活での配慮や管理に生かすこととし、緊急時の対応、学校生活で求められる配慮・管理、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）に基づく取り組みなどが示されている。

また、平成26年には「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者協議会」の報告書がまとめられている。これは、調布市での学校給食によるアレルギー事故を契機に、事故防止に向けて、有識者が学校における食物アレルギー対応の現状を確認するとともに、今後の対応のあり方について論議されたものである。資料にはそのポイントを記載している。

市の対応については、現在は、アレルゲン情報提供を医師の意見書に基づき個別に対応するとともに、学校との情報共有を図っているところであるが、新調理場では、これに加え、乳・卵の除去食を安全確実に提供するため、マニュアルを作成し、これに基づき学校・保護者・調理場の情報共有のもと確実に対応するものである。

マニュアルの検討は昨年度から取り組んでいるが、ガイドラインや国の報告書を踏まえ具体的な検討を進めていく。関係団体等の意見を参考としながら庁内関係課、教職員による検討委員会で検討し、委員会に報告する。

マニュアルに記載する事項は、基本方針、対応体制、食物アレルギー対応食提供までの手順、献立作成・調理における留意事項、学校配膳・回収の手順、緊急対応などを想定している。

本日は、具体的なものは示していないが、ご意見をいただきたい。

#### （委員からの主な質問・意見等）

【委員】万が一誤嚥した時の学校の対応はどうか。

【事務局】帯広の小中学校でエピペンが必要な子どももおり、誤嚥後、15分以内にエピペンを打つ、45分以内に医師の診断が必要と言われている。担任1人では無理なので最低大人2人以上の対応が必要と考えている。誰が何をやるか、エピペンの使い方等の訓練が必要と思う。

アレルギー疾患の児童生徒がいる中で、みんなで給食を食べるのも食育だと思う。

【委員】最低限のマニュアル作りをお願いします。

#### （5）新たな学校給食調理場について

（事務局から、工事現場の写真をもとに進捗状況を説明）

#### （委員からの主な質問、意見等）

特になし

#### （6）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

物資小委員会に大瀬会長、給食献立小委員会は無江副会長を選出。

## 7. 小委員会審議（試食をしながら）

### （給食物資小委員会）

【事務局】地元産食材調達の現状と課題を説明

【委員】給食の量が足りないとの意見があったが、地元産食材の活用をすすめることが要因となっているのか。

【事務局】相関関係はない。

【委員】北海道 HACCP のレベル 5～6 であれば、衛生管理は自主チェックとはいえ担保できるのではないかと。地元企業規模がそれほど大きくないので、単独での学校給食への提供は難しいかもしれないが、複数企業の連携により可能となるのではないかと。

学校給食側から情報提供し、加工業者と話し合うことが必要。

【委員】子どもの意見を大切にすべき。メニューの工夫により美味しいものを提供することも大切だが、シンプルな形（例えばアスパラ炒めのようなもの）で提供することも考えていいのではないかと。

地元産食材を使って美味しい給食を提供する姿勢を子どもたちにどのように伝えるかが大切。

規格外農産物の活用については、農産価格全体の状況などを踏まえる必要があると考える。

【委員】地産地消への理解促進など、食育を進めるにあたって、栄養教諭等の訪問指導は効果的だと思うが、担任は時間的な余裕がなく、給食時間において食育を進めることは難しいのが現状。

### （給食献立小委員会）

【委員】新調理場でのアレルギー対応は卵・乳以外ないのか。

【事務局】当面は、卵・乳の除去食を考えている。

【委員】牛乳アレルギーの代替飲料に医師の意見書が必要だが、病院に行かない保護者がいる。意見書には 3,150 円かかると言われた。近隣の町村では水筒持参許されていた。

【事務局】代替飲料の提供に際して、医師の意見書は必須としたい。

【委員】卵・乳以外の対応は今まで通りか。

【事務局】当面は現状と同じく情報提供としたい。

【委員】スープの食材を別にして、もう 1 品増やせないのか。パンと麺の組み合わせは解消されるのか。

【事務局】現状では、施設・容器等の関係で出すことはできない。新調理場では、麺だけでカロリーがとれるようになるので、解消される。

【委員】新調理場で改善される部分を、ホームページや給食だよりに掲載すればいいと

思う。

- 【委員】パンが固くて食べられないと聞いたことがある。
- 【委員】辛いスープが食べられない子どもがいる。
- 【委員】芋餅が小さくて、どうして小さいのか聞かれることがある。
- 【委員】新施設で30人も増員が必要なのか。面積が増えるから単純に増やすのか。  
1品増やして、給食費は上がらないのか。
- 【事務局】民間の見積も参考としながら、必要な人員を見込んでいる。  
1品増やすことに伴って、給食費を上げることは考えていない。
- 【委員】煮込みラーメンは、新調理場ではどうなるのか。
- 【事務局】個包装の麺を検討している。
- 【委員】牛乳とシチューの組み合わせの解消は考えているのか。
- 【事務局】考えていない。
- 【委員】新調理場では、メニューを手作りにする能力はあるのか。
- 【事務局】全てのメニューを手作りにすることは難しいが、新調理場の機能を活かして工夫し、手作り感のある献立を提供する。
- 【委員】地元パン屋さんを使えるような方法を検討してほしい。

## 8. 閉会