

## 平成 26 年度 第 2 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 8 月 29 日（金）10：30～12：30

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・勝部委員・高澤委員・立川委員・  
川田委員・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・高橋係員

### 1. 開 会

### 2. 学校教育部長挨拶

市議会では、食育・新調理場関係の議論が多いと感じている。新調理場の稼動が円滑にスタートするためにも皆さんのご協力をお願いしたい。

学校給食における衛生管理と食品の安全性に関する市民の関心が高まってきており、食育や地産地消を推進する上でも、学校給食への期待は非常に大きなものがある。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。

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) 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)

##### ○基本方針

- ・食物アレルギーを持つ児童生徒が仲間と一緒に安心して楽しく給食時間を過ごせるようにすることが目的。
- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成 20 年 3 月・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の進め方」（平成 26 年 3 月 26 日・文部科学省）「学校における食物アレルギー対応の進め方」（作成中・北海道）を踏まえ対応する。
- ・児童生徒の健康・安全を第一とし、可能な範囲での対応を確実に行う。
- ・学校給食アレルギー対応は、医師の診断と指示に基づいて行う。
- ・保護者、学校、調理場、医師、消防等、関係者間の情報共有・協力・連携体制のもと対応する。
- ・教職員や保護者、児童生徒がアレルギーについて理解を深めることが必要。
- ・献立のアレルゲン情報を提供するとともに、乳・卵の除去食を確実に安全に提

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）に示されている「学校生活管理指導表」に基づき対応する。
- ・食物アレルギー対応食提供にあたっては、医師の診断により食物アレルギーが明確で、医師から原因食の除去指示があり、家庭でも除去食の対応をしていることが前提。
- ・学校給食における児童生徒個々の対応は、保護者、学校、調理場の面談により決定。
- ・新入生については、万全を期す必要があることから、入学後に担任と保護者面談を行ない、2学期からの対応としたいと考えている。  
(委員からの質問等はありませんでした)

## (2) 小委員会の協議事項について

### ①地元産食材の活用推進について

(事務局からの説明要旨)

- ・豊かな農畜産物が生産される十勝・帯広の学校給食において、地元産食材を最大限に活用した献立を提供し、児童生徒に地元食材の良さや地域の産業を理解してもらうことが大切。また、地域産業の発展にもつながるものとする。
- ・これまでも十勝・帯広産の食材を最優先して使用してきており、平成 25 年度の地元産野菜の導入率は、重量ベースで約 65%となっている。
- ・学校給食の地産地消の取り組みとして、農業や食品加工業との個別相談により長いもや人参の 1 次加工品、とかちマッシュ、施設栽培のほうれん草などの地元産食材導入拡大や加工冷凍品の安全性確保の基準の見直しなどを行なっている。更に地元産食材の活用拡大を図っていくためには、規格外野菜や葉物野菜の導入、端境期の 1 次加工冷凍食品の活用、学校給食に提供可能な地元食品加工業の発展などが必要。
- ・推進体制については、本委員会において必要に応じて関係する食材供給者も交えながら食材調達に関する意見等をもらい、市役所関係部署と連携を図りながら協議していく。
- ・地産地消の取り組みと食育の取り組みを連動させ、学校給食の魅力を高め、地域産業理解や地域産業振興にもつなげていきたい。

### ②給食メニューの充実について

- ・学校給食の魅力向上のひとつとして、地元産食材を使った新メニュー作りを進めており、平成 25 年度からの新メニューには給食だよりに「ひよこマーク」を表示している。
- ・今後も新メニューを提供していきたいと考えており、そのためには保護者をはじめ、専門家や農業生産者、食品加工業者など食材を提供する産業からもアイデアをいただきたいと考えている。

- ・新メニュー検討過程においては、運営委員にもご意見を伺いたい。
- ・最初の取り組みとして、南商クッキング部と検討しており、今年度中の新メニュー提供を予定している。

#### 4. 小委員会の開催

##### ① 給食物資小委員会

- 【委員】給食一食の単価はいくらなのか。
- 【事務局】小学校 230 円、中学校 285 円で食材のみの負担となっている。
- 【委員】農協経由で出荷したほうがよいのか。
- 【事務局】安定的に調達するには、農協経由がよい。
- 【委員】量の調整の問題もある。一農家では必要なときに必要な量が取れないこともある、天候にも左右される。
- 【委員】給食サイドとしては安く仕入れたいが、農家サイドとしては高く売りたいので、バランスが難しいと感じる。
- 【委員】国の補助事業により食材費に対して、一食 50 円の補助金が出るとのことだが、補助金があるときはいいが、無くなった時はどうするのか。仕入れに使うのがよいのか、輸送の費用に使うのがよいのか考えた方がよい。設備投資として使った方がよいのではないかと感じる。
- 【事務局】来年度以降も制度はある予定だが、帯広市が採択されるかは未定。
- 【委員】小麦粉などは、学校給食会を通さないといけないのか。
- 【事務局】価格面や安定供給の面から考えると、パン・米については、学校給食会を利用した方がよいと考える。
- 【委員】十勝品質の会では、共同でチーズの施設を作ろうと考えている。地元のブランドにするなら給食に使ってもらうことも考えたほうがよいとのアドバイスをしている。また、地元の子に食べてほしい、食育に繋げるという思いもあるので、安価で提供してもらうことも可能ではないかと感じる。
- 【委員】新メニューの検討の中で、地元の人が作ったメニューが出来たら、積極的に情報提供を行う必要があるのではないかと感じる。
- 【委員】この場に出て話している話は、地域の方々は共有していない。農協や生産者、加工メーカーなど集まってもらい、説明会をやるべきではないかと感じる。
- 【委員】1 ロット 4500 食というのは難しい面もある。共同で同じ規格の加工品を作るということも考えられる。地域の力で 4500 食を確保しようという気持ちがあれば、協力して安定供給が出来ると考える。
- 【委員】商工分野などとの協力が必要と考える。また金融機関の協力も必要。市とコラボしたいという人はいる。給食の肉じゃがは人気がある。どこかのメーカーで作ればよいのではないかと感じる。
- 【委員】帯広の給食の肉じゃがプロジェクトを作るのも面白いのではないかと感じる。高齢化が進み個食化も進んでいる。手軽に食べられるものは人気がある。

- 【委員】真空パックの工場を作れば、いろいろ使えるのではないか。
- 【委員】帯広は、地元産の加工の取り組みが弱い。特に日持ちするものとしての加工はあまりない。
- 【委員】子どもたちは、給食だよりや食育通信などで、誰が作った野菜なのか、産地がどこなのかはわかっている。ただ、毎日メニューとリンクしていないという現実もある。メニュー表に一部でもよいのでリンクさせてみたらよいと考える。また、学校では、昼休みに放送委員がお昼の放送をしているので、その中で、産地情報などを放送してみるという手がある。
- 【委員】放送の中で、帯広の生産量（全国で何位など）を話してみるのも、食育に繋がるのではないか。
- 【委員】他の町村の農協では「地元高校生による未来応援プロジェクト」を立ち上げて、規格外野菜を使ったドーナツなどを作っている。規格外野菜は相当数あるので活用できればと考える。アスパラは28cmと規格で決まっているので、切り下の部分が結構残っている。これらを利用した商品開発も出来るのではないか。

## ② 給食献立小委員会

- 【委員】学校給食共同調理場は、さまざま取り組んできているのに、まだ批判の声があるのが残念。
- 【委員】シチューの時に、牛乳以外の飲み物にならないか。カレーライスの方が少ない日があった。日によって、量が違うのが改善されていない。ソーメン汁のソーメンが細かすぎるときがあった。
- 【事務局】量の均等化は、徹底したい。
- 【委員】アレルギーについては、他に協議するのか。
- 【事務局】医師会などと協議していく。
- 【委員】学校現場の手続き・対応法等がはっきり見えていない。
- 【事務局】保護者の中でも温度差がある。エピペンについて、1度学校で使ったことがあると聞いている。エピペンを携行している児童生徒がいる学校の状況を把握しながら検討する。  
情報提供において、セーフティネットを構築し、間違いのない仕組みを作るため協議していきたい。
- 【委員】新メニュー開発の取り組みは、実現できれば素晴らしいと思う。しかし、その前に今のメニューの改善が必要だと思う。
- 【事務局】新メニューだけに力を注げないが、1つでも実現出来ればと思う。  
地元高校生との協議の中では、給食を食べている小学生をイメージしてほしいと伝えている。我々も高校生から学ぶこともあり、調理員にも伝えてある。  
現メニューの改善については、調理員と協議していきたい。
- 【委員】手作りメニューを増やして行ってほしい。量の統一は徹底してほしい。

- 【委員】地元高校生のアイデアをもらうのは、とても良いことだと思う。
- 【委員】アレルギー対応が必要な子どもはどれ位いるのか。増えてきているのか。
- 【事務局】アレルギーの情報提供者は80名で、年々増えてきている。情報提供していない児童生徒を含めると100名以上になると推測される。
- 【委員】個別の対応は大変だと思うがしっかりやってほしい。
- 【委員】アレルゲンは10種類以上あると思うが、対応できるのか。
- 【事務局】アレルゲンが複数ある子どもの家庭とは、保護者、学校、調理場との面談の中で対応を一緒に考えていくこととしており、その面談の中で対応できるもの出来ないものを明確にしていく。
- 【委員】学校生活管理指導表の提出は、卵・乳アレルギーの除去食対応が必要な児童生徒の場合だけか。
- 【事務局】卵・乳の除去食対応の場合も、アレルゲン情報提供の場合も指導票の提出をお願いしたいと考えている。
- 【委員】アレルギー対応については、一緒に考えていきたい。

## 5. 全体論議

### ①物資小委員会のまとめ

- 【委員長】主な内容としては、
- ・地産地消については、目に見える形で子どもたちに伝えられたら良いと思う。
  - ・食材については、いかに安く仕入れられるかだが、沢山の課題がある。
  - ・補助事業導入時だけ、学校給食としていいものを提供できるのはどうかと思う。
  - ・生産者の願いをくんで、進めていくことが大事だと思う。

### ②献立小委員会のまとめ

- 【委員長】アレルギー対応と給食メニューを中心に議論した。主な内容としては、
- ・新メニュー導入や食育についての取り組み等もっと発信してはどうか。
  - ・現在のメニューの改善にも取り組んでほしい。
  - ・アレルギー対応については、学校現場、保護者と十分話し合って進めてほしい。

## 6. 閉会

## 7. 給食の試食