

平成 26 年度 第 5 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 27 年 2 月 26 日（木）10：00～12：30
場 所 帯広市学校給食センター 研修室
出席者 【委 員】大瀬委員・無江委員・戸ノ崎委員・増田委員・立川委員・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

1. 開 会

2. 学校教育部長挨拶

学校給食センターの稼動が目前に迫り、市民の学校給食への期待と関心が大きくなっている。

帯広・十勝の地域特性を活かした魅力あるメニューを提供し、帯広らしい学校給食センターを作り上げてまいりたい。

小委員会の中では、今年度のまとめとしての総括的な議論と専門的立場からの意見・提言をお願いしたい。

3. 議事

(1) 平成 27 年度予算の概要について

(事務局からの説明要旨)

平成 27 年度予算の概要について説明する。①学校給食共同調理場管理費、②学校給食業務費、③食育推進事業費、④学校給食地元産食材活用推進事業費で構成され、歳入の合計は 6 億 5537 万 7 千円、歳出の合計は 11 億 2620 万 3 千円、一般財源は 4 億 7082 万 6 千円となっている。

【委 員】・配膳員の業務はどのようなものか

- ・洗剤費増、重油減の要因は何か
- ・給食だよりが簡易複写機による印刷となるがカラー印刷はできなくなるのか

【事務局】・配膳員は学校でのコンテナの受け入れ、食器・食缶・パン・牛乳などの配膳を行う。

- ・給食だよりの印刷は黒刷りとなるが、コースごとに色紙で区分けする。
- ・洗剤は、食器・食缶洗浄機、床洗浄の洗剤、洗濯洗剤、手洗い洗剤等がそれぞれ増えるので、増額となる。

- ・熱源は、現調理場は重油であったが、新センターでは都市ガスとなる。
- 【委員】
- ・資料の読み込みが出来ないので、事前に資料を配布してほしい。
 - ・賃金が増となっているが、機械化により少なくなるのではないか。
 - ・栄養士の資質向上に要する経費はないのか。
 - ・電気量が増となっているが、新しい施設は省エネが進むため安くなるのではないか。
 - ・消防点検は業者が行うのか。
 - ・廃棄物、残渣の量はどうなるのか。
 - ・配送経費が増となっている理由は何か。
 - ・地元産食材活用事業については、国の補助がなくなったから事業費が減ったのか。市の単独事業で推進すべきではないか。必要性をアピールし予算確保すべき。
- 【事務局】
- ・調理臨時職員は、新調理場の計画・設計と並行して業務体制を考え必要な人員を見込んでいる。新センターの稼動に伴い、炊飯・和え物・アレルギー食の提供など現調理場に無い機能や衛生管理の徹底のための調理室の区画などにより調理員は増加するが、調理作業に余裕のあるものではない。正職員を減ずる一方で臨時職員を増員し、コストの圧縮を図っている。
 - ・栄養士の資質向上については、平成 26 年度に国の補助事業も活用しながら、先進地視察などを行っており、平成 27 年度も資質向上に向けた経費を予算案に計上している。
 - ・地元産食材活用事業については、国の補助事業により地元産食材導入に伴う単価増分の支援が得られるが、これに頼ってはいは長続きするものではなく、平成 27 年度は補助事業の導入は考えていない。
 予算額の多い少ないという問題ではなく、経費をかけなくても推進できるものと考えている。なお、来年度事業は国の地方創生予算を活用することとしており、フードバレーの取組みの一環としてアピールしていきたいと考えている。
- 【事務局】
- ・電気料については、基本料金（デマンド）を 800 万円の増額で予算計上している。面積が 3 倍になること、冷房の導入、値上げによる予算の増額となっている。
 - ・消防設備点検は法で定められており、業者が行う点検範囲が大幅に増えることとなり、増額となっている。
 - ・配送については、運ぶ物が増えることにより台数が 12 台から 16 台に増えること、2 往復が 3 往復になることなどから増額となっている。
 - ・残渣、廃棄物については、炊飯設備を整備したことで今まで業者に返されていたご飯がセンターに戻ってくることと、和え物が一品増えることによる残渣の増を想定している。
- 【事務局】
- ・予算資料は案であり、3 月議会で審議されることとなっている。

(2) 報告事項

① 南商メニューの農水省食堂での提供について

② 来年度の新メニューについて

(事務局からの説明要旨)

- ① 今年度、国の補助事業を活用した地元産食材活用事業において、新メニューとして学校給食に提供した「鮭のちゃんちゃん焼き」「南商とりさん親子丼」などが、農林水産省食堂メニューに採用された。栄養教諭や調理員、メニューを考えてくれた南商高校クッキング部の生徒にとって大きな励みになると同時に取り組みをアピールすることが出来た。

また、本年 1 月には NHK「マサカメ TV」に、野菜を食べてもらえるような取り組みとして、ラッキーニンジンが取り上げられている。

- ② 来年度の新メニューをテスト調理し写真を撮ったものをスライドで映し出し、和え物・赤飯・混ぜご飯など 17 種類のメニューを紹介。

【委員】・いも、野菜、チーズを多く使うべき。

・レトルトの素にはにんにくエキスなど本物でないものも入っているので、出来るだけ手作りで。

【事務局】・いもだけでなく、帯広・十勝の特産物の枝豆、大豆も含めて地元産野菜を多く使うメニューを検討している。

【委員】・レトルトの話は、今の委員の言うとおりに。

・農林水産省食堂の南商メニューの評判はどうか。

【事務局】・加工品について、レトルトの話があったが、冷凍加工品も含めて、今後も必要に応じて使っていくが、できる限り地元の食材を使って地元で加工したものの活用を広げていきたいと考えている。

・南商メニューについては、評判がよく、ほぼ完売と伺っている。

【委員】・生野菜の提供は可能なのか。

・赤飯の色付けは小豆だけの色か。赤ビーツを使ってはどうか。

【事務局】・設備的には生野菜を提供することは可能だが、当面は野菜を一度ボイルして冷却したものを和えて、サラダや和え物として提供する。

・赤ビーツについては、検討する。

4. 小委員会の開催

① 給食献立小委員会

【事務局】今年度最後となるので、1 年間のまとめとして総括的な議論をお願いしたい。

【委員】今日、玉葱の皮のむいている作業を見たが、少し多めに廃棄しているように見えた。むき方・切り方の指導をして、マニュアルを作れば統一した仕事になる。

【委員】・廃棄にも経費がかかっている。機械での作業にしても効率よく作業できるような工夫が必要

・テスト調理終了後、話し合う場はあるのか。

【事務局】テスト調理終了後は、毎回細かな反省会をして、次回の調理に活かしている。

【委員】4月3日のシミュレーションはどのように行うのか。

【事務局】5,000食程度の調理をして、各学校に100食程度配食し、教職員等に試食してもらう。食缶には、給食の入らない食缶には湯を入れ、本番と同じ時間、同じ配送順で配送する。回収も同じ。

【委員】2段階配送は必要なのか。

【事務局】2時間以内の喫食を確保するため、食缶・バット類は10時30分以降の配食となるので、食器と食缶を同時に配送するとなると、配送車の増車が必要となる。

【委員】地元業者とレトルト食品の開発してもらったらよいのでは。

【委員】設備投資しても売り先が無いという話を聞いたことがある。

【事務局】商工観光部が中心となり連携して取り組んでいる。

【委員】広報等での周知も必要ではないか。

【委員】栄養士の知識・技術が備われば指導も出来るし、メニューの拡大にもつながる。

② 給食物資小委員会

【事務局】今年度の地元産食材活用の取り組みについて報告する。

・今年度もアンテナを高くし、関係団体・機関等と連携しながら、個別協議を進めてきた。その主な協議先は、コーディネートの立場にある4件、農産物加工のプレイヤーとなる7件程度となっており、農畜産物の加工推進についての情報交換・情報提供をいただくとともに、地元産加工品の導入可能性を検討した。また、地元産食材を活用した新メニューも積極的に提供している。

【委員】・赤飯は甘納豆も使ってほしい。

【委員】・十勝の約半分のJAは加工の取り組みも行っている。取り組みが地域に広がることを期待する。

・コロッケなど農家が共同で施設を整備して六次産業化に取り組むことを期待する。

【委員】農業王国と言われながら、なかなか加工の視点まで行かないのが課題。生産者の意識を高めていくことも必要。

【委員】・ホエー豚のスネ肉とビーツを使ったボルシチの開発を検討しているところがある。こういったメニューも検討してはどうか。

・学校給食は海外に対してインバウンド（外国人旅行者を自国へ誘致する）となりうるという意見もある。学校給食で日本の文化・伝統を伝えることが出来る。

【委員】学校給食が食材を調達する際の食品加工業者に対する選定基準を改めて検討してはどうか。

5. 全体論議（小委員会報告）

①献立小委員会のまとめ

- 【委員長】・機械が新しいので、機械に慣れることによって効率的な作業につながる。
- ・作り手の技術向上のために、マニュアル作りが必要ではないか。
 - ・配達方法、取り組みの意見を吸い上げてほしい。

②物資小委員会のまとめ

- 【委員長】・地元産食材を大切にしていける必要がある。
- ・地元業者と連携し、受け皿・パイプの構築が必要。
 - ・業者との協議を形として具体化していきたい。

6. その他

- 【委員】・PTA 代表として参画しており、子どもたちに良い給食を食べさせたいという思いは多くの保護者が持っている。
- ・栄養教諭・栄養士とも運営委員会の場で意見交換したいと考えている。また、PTA と学校給食の意見交換の場があると良い。
 - ・学校給食には、安全安心と魅力づくり、食育の両立をしてほしい。

7. 給食の試食

8. 閉会