

## 平成 27 年度 第 3 回帯広市学校給食センター運営委員会 議事概要

日 時 平成 27 年 2 月 25 日（木）10：30～12：30  
場 所 帯広市学校給食センター 研修室  
出席者 【委 員】近藤委員・無江委員・高橋委員・立川委員・川田委員・山崎委員  
秋元委員・耕野委員  
【事務局】嶋崎部長・堀田センター長・山名副センター長・石田主幹

### 1. 開 会

### 2. 学校教育部長挨拶

学校給食センターが稼働し、もうすぐ 1 年が経過しようとしている。2 月 10 日の保健所の定期点検で「調理員の動きが良くなり、調理機器が衛生的に管理されているのは、調理員一人ひとりが頑張っているからだ」とお褒めの言葉があった。

年度当初のあわただしさは、少しずつ安定してきている。今後も衛生管理を徹底し、安全安心な給食センターを作りあげていく。

本日は、「平成 28 年度学校給食センターの予算概要」と 4 件の報告事項について議論していただきたい。

小委員会では、今年度 1 年間の総括的な議論をお願いしたい。

### 3. 議事

#### (1) 平成 28 年度予算概要

(事務局からの説明要旨)

平成 28 年度予算の概要について報告する。歳出の合計額は、11 億 3222 万 6 千円。その内訳は、給食センターの維持管理費用など管理運営業務に係る経費が 4 億 8689 万 3 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 4260 万 3 千円、学校給食における食育の推進事業に係る経費が 223 万円、地元産食材活用推進事業費として 50 万円となっている。また歳入は、学校給食費収入（現年度）6 億 4260 万 2 千円など合計で 6 億 4943 万 2 千円となっている。

(委員からの質問・意見)

【委 員】3 枚目の資料も単位は千円でいいのか。

【事務局】そのとおり。

#### (2) 報告事項

##### ①地元産食材を活用した新メニューの提供について

(事務局からの説明要旨)

3 月給食で清川の生産者、〇〇さんが生産した大豆「大袖の舞」のみで作った豆腐を入れたすまし汁と「大袖の舞」を細かくして入れた大豆コロッケを提供する。

## ②学校給食週間の取り組みについて

(事務局からの説明要旨)

主な取り組みとして 1) 給食だより増刊号の家庭への配付、大分市の紹介 DVD の学校への配付、2) 1月20日(水)に市民試食会の開催、3) 市長・教育委員と小学1年生が会食する交流給食会を開催した。提供した献立は 2) 3) とともに「たこ飯」「あじのつみれ汁」「とり天」「こぶ和え」「牛乳」。

## ③市役所レストランでの肉じゃがの提供について

(事務局からの説明要旨)

学校給食週間の日程に合わせて、市役所 11 階のレストランで学校給食の肉じゃがを「料理長の気まぐれ定食」として提供した。5 日間実施したが、日に日に提供数、来客数全体に対する肉じゃが注文数も増え、最終日には一気に増加した。

## ④学校給食に関するアンケートの実施について

(事務局からの説明要旨)

学校給食センター稼働後 10 ヶ月が経過し、実態把握と次年度の参考とするためアンケートを小学 3・5 年生、中学 2 年生及び実施校の学級担任に実施する。旧調理場との比較についても答えてもらうこととした。集計結果については各学校と次年度の運営委員会でも報告する。

(①について、委員からの質問・意見)

【委員】以前からこういうことを期待していた。市内の業者と聞いたがどこか。

【事務局】豆腐は「〇〇〇〇」、コロッケは「〇〇〇〇」で製造いただいた。

【委員】豆腐の価格は割高になるのか。

【事務局】特注となるので、少し高めとなる。

【委員】コロッケの具材は？

【事務局】「大袖の舞」を細かく砕いたもの、ジャガイモ、豚肉となっている。

【委員】〇〇〇〇は普段は「大袖の舞」以外の大豆を使っているのか。

【事務局】普段は十勝産大豆を使っている。

【委員】普段と違う大豆で豆腐を作るのは、大変だったと思う。苦労話を子どもたちにも伝えてほしい。

(③について、委員からの質問・意見)

【委員】他のメニューで提供する予定はあるのか。

【事務局】採算が取れて、手間のかからないメニューがあれば検討する。

【事務局】市役所レストランがあんなに混んでいるのを見たのは久しぶりだった。親子連れが多かった。

【委員】私も食べに行ったが、「給食メニュー」を前面に出すようにしてほしい。450円は安いと思う。

【事務局】次回、機会があれば検討したい。「料理長の気まぐれ定食」は、日替り定食で通常450円となっている。

【委員】最終日の割合はすごいと思う。

【事務局】ほとんどの人が肉じゃがが目当てで来たのだと思う。

【委員】これだけ反響があると、親子で給食の話題が期待でき効果があると思う。

(④について、委員からの質問・意見)

【委員】アンケートのとり方で(1)男子(2)女子となっているが、順番をつけるように感じる。番号は必要か。

【事務局】集計結果を番号で入力するために付けている。次回以降検討する。

【委員】小学生には、キャラクターを入れるなどしてはどうか。

【委員】アンケートは、毎年実施しているのか。

【事務局】昨年度は実施していない。一昨年度、嗜好調査として実施している。今年度は旧調理場との比較も調査したかった。小学3年生でも答えられやすいようにシンプルな内容にした。他には、ご飯を給食センターで炊き、直接提供するようになったこと、麺類・パンの原料が帯広産小麦100%になったこと、袋麺になったこと、野菜が多くなったことについてなどの感想を調査する。

【委員】具体的なメニューをあげて、記入してもらってはどうか。

【事務局】最後の項目に自由に記載してもらっている。

【委員】アレルギーを持つ児童生徒が増えているので、アレルギーについてのアンケートも実施したら良いのではないか。

【事務局】次年度の実施の際に検討する。

#### 4. 小委員会

##### (1) 小委員会審議

###### (給食物資小委員会)

【事務局】前回の運営委員会では、地元産食材活用についての話で、給食が期待する加工事業者がないことを伝えてはどうかとの話だった。

【委員】・地元で生産から消費までできれば良いと思っている。

・農産物を遠隔地に運んで、製品となって戻すのは、フードマイレージがかかり、環境に負荷がかかる。

・十勝の事業者は手一杯で他に手が回らない。

・安定供給があれば投資も出来るが、給食だけでは安定供給とは言えない。

・オペレーションする事業者を訪ねて個別にあたり、地元で生産、製造する事業者を広げる。

・子どもの舌を鍛える。

- 【委員】・〇〇さんの大豆を給食で提供できるのは、素晴らしいこと。  
・帯広には、6次産業に取り組んでいる農家も多くいる。  
・帯広の農家は、豆を多く作っているので、製造業者がいれば、複数の農家で提供できる。  
・〇〇さんのどん豆もある。
- 【委員】・需要があることを発信する必要がある。
- 【委員】・大豆を給食で使用するには、どういう流れなのか。
- 【事務局】・例えば、小麦であれば、学校給食会を通すが、今回の大豆は、加工業者が直接生産者と取引をする。給食としては、製造業者と契約することになる。  
・給食に使用するとすると、衛生管理基準があるので、生産者、製造業者にも衛生管理が必要となる。
- 【委員】・事業者としては、衛生管理と儲かるかどうかの2つをクリアしなくてはならない。  
・衛生管理基準をクリアして給食に提供できていることを売りにしていくのも良いと思うが、そこまで考えていないと思う。  
・そこをPRしていくと、もっと手を挙げる人がいると思う。
- 【委員】・加工食品などが学校給食でも使われているとうたえば、その商品の大きなPRになると思う。事業者のHPなどでもPRすると良い。
- 【事務局】帯広市としても、発信の仕方を考えたい。
- 【委員】今回の取り組みについて、他の業者を招いて、〇〇〇〇、〇〇〇〇、〇〇さんと報告会を開催してはどうか。
- 【事務局】報告会などで、他の事業者を集めるにはどうしたらよいか。
- 【委員】市に畜大と連携している人材育成事業、帯広信用金庫の取引先などがある。
- 【委員】小麦はどうしているのか。
- 【事務局】川西産の小麦と大正産の小麦を学校給食会を通して使用している。
- 【委員】産地指定できるのは、すばらしい。

#### (給食献立小委員会)

- 【事務局】今年度最後の小委員会となるので、総括的な意見を出してほしい。
- 【委員】給食センターになり、新たなメニューもたくさん出されて子どもたちはとても喜んでいる。先日の「豚キムチチゲ」は大人でも辛かったので、心配で1年生の教室を見に行ったが、みんなおいしいと言って食べていた。「ラタトゥイユ」もとても美味しく、本格的なメニューがとても増えたと感じている。
- 【委員】自分が子どもの頃のメニューと比べると、その進化にびっくりしている。姉妹都市交流給食メニュー、南商メニュー、市役所レストランでの提供、川西カレーなど、とても努力していると感じる。フードバレーに関しても給食を通して発信していけるのではないかと思う。
- 【委員】現在は、センター自体がスムーズに機能していると感じる。食器・器具等も

新しくなり、作業環境も変わったので作る側もやりがいがあるのではないかと思います。

【委員】メニューが変わり、人の動きが良くなり、とても良い方向に進んでいる。南商、大谷短大とのコラボメニューを地元だけではなく、もっと広げてほしい。

【事務局】今年度から和え物・サラダを提供しているが、茹でたり・蒸した野菜を急速に冷やし、更にバットを冷やしておき、調理釜についても冷やした状態で和えるので、冷たい状態で配缶作業をしている。

【委員】今年の10月にPTAの全道大会があり1100人が集まる。弁当をカレーライスにしようと考えていたが、学校給食の肉じゃが弁当も面白いと思う。地元だけでなく全道に発信できるのではと思う。給食センターも一緒に検討してもらえるか。

【事務局】肉じゃがは、食材も少なく調理も簡単なので出来ると思う。やってもらえる業者があれば協力させてもらおう。

## 7. 小委員会報告

### ①給食物資小委員会

【委員長】前回の運営委員会では、地元で加工できる業者が見つからないとの課題があった。ネックとなっているのは、量の確保と衛生管理基準のクリア。逆に言えば、給食に使われていることが、アピールになるのではないかと。〇〇さんの大豆の今回の取り組みを広く発信していくのが良いのではないかと。具体的には、3者の報告会をするなどしてはどうか。

### ②給食献立小委員会

【委員長】1年間の総括的な意見を出してもらった。肉じゃがの件など、地元で発信していることを広げていったらよいのではないかと。南商・大谷短大のコラボメニューは続けてほしい。センターで苦勞しているところ、工夫しているところを子どもたちにも発信してはどうか。温かい物は温かく、冷たいものは冷たいまま食べられる工夫をしている。

## 6. その他

【委員】南商のファミリーマートで販売している「トンチャバ」を食べたが、とてもおいしかった。そうした商品を地元でも扱えないのかと思う。

【事務局】「美味しいもの甲子園」での優勝メニューで、ファミリーマートが商品化することを前提での大会だったので、地元での商品化は難しいと思われる。

【委員】〇〇さんや〇〇〇〇のような方を表彰するような制度を作ってはどうか。

【委員】表彰は、費用をかけずに事業者の励みになるので、とても良いと思う。

【事務局】市長部局との絡みもあるので、検討させてほしい。

7. 閉会

8. 給食の試食