

平成 29 年度 第 1 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 29 年 6 月 1 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】 萩野委員、嶋委員、高橋和志委員、高橋弘史委員、得能委員、谷保委員、
立川委員、川田委員、秋元委員、耕野委員
【事務局】 嶋崎教育長、中野部長、服部センター長、石田副センター長、泉係長

1 開会

2 任命状の交付

嶋崎教育長から、各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学校教育の一環として児童・生徒の健康増進など健康教育、食の提供の見地から実施してきている。平成 21 年 4 月の法改正に伴い、食育の推進が学校給食の大きな役割として位置付けられた。

学校給食には様々な教育効果や役割が期待されており、学校給食を通して学校や家庭との連携を深めながら、食の安全・安心や地産地消など、幅広く食育の推進に努めていきたい。

新しい学校給食センターは 3 年目を迎え、調理・配送を含めて習熟度合いが増しているが、調理員の確保や昨年の台風被害に起因する地元産野菜の調達の高難しさなどの課題を抱えている。

一方、家庭教育学級や高校のクッキング部の協力により、新しいメニューも増えてきている。

教育委員会としても、これまで同様、調理過程における衛生管理や安全管理、地場産品を活用したメニューづくりに努めるとともに、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と量、質ともに充実した給食を提供していきたい。

また、食育や地産地消の視点に立ち、帯広市の地域特性を活かした魅力ある学校給食を提供できるよう、引き続き意を用いていきたい。

4 場内見学

石田副センター長の案内により、調理室内を見学 (2 階見学コースから)

5 議事

(1) 運営委員会会長及び副会長の選出

委員の互選の結果、会長に萩野委員、副会長に嶋委員を選出。

(2) 運営委員会の役割について

(事務局からの説明要旨)

帯広市学校給食センター運営委員会は、帯広市学校給食センター条例第 5 条に基づき、教育委員会の附属機関として設置している。委員の任期は 2 年である。運営委員会の役割は、教育委員会の諮問に応じて答申し、または、必要な意見を具申するものとなっている。

また、同条例施行規則では、給食物資小委員会及び給食献立小委員会の設置と調査審議事項について規定している。

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、②地元産食材の活用推進、③新メニュー開発など献立の魅力向上等を想定している。

(委員からの質問・意見等はありませんでした。)

(3) 学校給食センターの概要について

(4) 平成 29 年度予算の概要について

(事務局からの説明要旨)

帯広市の学校給食は、昭和 19 年に明星小学校で副食として味噌汁の提供を開始したことに始まり、以降、昭和 39 年まで各学校において給食を実施していたが、提供できない学校もあったことから、市内全小・中学校に給食を提供するため、昭和 40 年に稲田町に学校給食共同調理場を設置した。その後、昭和 57 年には西 22 条北 2 丁目に移転、平成 27 年 4 月に現在の学校給食センターが南町南 8 線に移転改築し稼動した。

職員及び調理等従業員については、センター長以下 135 名の体制となっている。

給食の献立作成にあたっては、文部科学省の学校給食摂取基準を参考に栄養のバランスや多様な食品構成を考え、バラエティに富んだ献立内容となるよう工夫している。

また、学校給食で使用する食材は、できるだけ地場産のものを使用するよう取り組んでおり、しょう油や味噌、豆腐などは十勝産大豆 100%のもの、パンと麺類は帯広産小麦 100%のものを使用しているほか、ハムやソーセージ類は無添加のものを使用している。

主食については、1 週間のうち米飯が 3 回、パンが 1 回、麺類が 1 回となっており、ご飯は、北海道産「ななつぼし」のイエスクリーン米を使用している。

食物アレルギーへの対応については、アレルゲン情報の提供、代替飲料の提供、乳・卵の除去食の提供の 3 つの対応を行っている。

特別給食の実施では、ふるさと給食、姉妹都市交流給食、バイキング給食を実施している。

給食費については、賄材料費を保護者負担としており、年間給食基準日数を 190 日とし、一食あたりの単価は小学校 230 円、中学校 285 円としている。納入方法は、現金納付、口座振替、児童手当からの委任払いがある。

平成 27 年度の食材の導入状況は、米、パン、麺は、いずれも公益財団法人北海道学校給食会から購入しており、製造業者は、パンが(有)林製パン工場、麺が国岡製麺(株)である。牛乳は、よつ葉乳業(株)から購入している。副食材料は、37 社から購入しており、このうち市内が 25 社、十勝管内が 5 社、十勝管外が 7 社となっている。野菜類は、市内産と十勝管内産を合わせた地元産野菜の使用率が 53.7%となっている。

給食の残さ処理については、食べ残した給食は、各学校から学校給食センターに返却された後、野菜くずなどの調理残さと合わせて養豚業者に処分を委託している。平成 27 年度の年間残量は 241,580kg、1 日平均残量は 1,167kg となっている。

平成 29 年度の学校給食センターの歳出予算は、①学校給食センター管理運営業務 4 億 9,204 万 9,000 円、②学校給食業務 6 億 3,869 万 7,000 円、③食育推進業務 202 万 5,000 円、④学校給食地元産食材活用推進事業 47 万円の 4 事業合計 11 億 3,324 万 1,000 円、歳入予算は、学校給食費収入など特定財源が 6 億 4,612 万 4,000 円、一般財源が 4 億 8,711 万 7,000 円、合計 11 億 3,324 万 1,000

円となっている。

(委員からの質問・意見等)

【委員】 給食残さを減らすための取組みや数値目標はあるのか。

【事務局】 近年、農林水産省など国も食品ロスの削減に取り組んでいる。給食残さとして資料に記載している残量は、児童・生徒が食べ残した給食のほか、学校給食センターにおいて下処理で出る野菜くずも含めた残さの量である。

学校給食センターでは、以前から給食残さの統計を取っており、また、国の摂取基準が必要とされている野菜などの栄養や量を児童・生徒にいか食べてもらうかという食育の観点でも取り組んでいる。

これまでは、給食残さを養豚の飼料として使っていただく、食品の循環サイクルの取り組みを行ってきた。

今後は、児童・生徒にいか食べてもらうかという取組みと、適量の配食など給食残さ削減の取組みをいか調整していくか、学校にアンケートを行うなど検討していくことが課題であると認識している。

【委員】 給食残さを養豚の飼料として活用していることは、資料に書いてあるのか。

【事務局】 資料2の8ページ「(4) 給食の残さ処理 (平成27年度実績)」に記載している(有)北海陸運は養豚場も経営しており、給食残さを飼料として活用してもらっている。

【委員】 循環型社会を構築する取組みであり、市民に知っていただくことが大事だと思うので、この資料に記載しておくべきではないか。

【事務局】 検討させていただく。

【委員】 野菜の下処理で出た野菜くずなどは、給食残さを含めるべきなのか。

【事務局】 学校給食センターでは、食品ロスが社会問題として顕在化し国がその削減に向けて取り組む以前から、食品の循環サイクルの観点から給食残さを養豚飼料として活用してきており、その量について、過去から継続して統計を取ってきている。

1日当たり約1.1t発生する給食残さのうち、下処理で出た野菜くずが30%から40%、食べ残し、いわゆる食品ロスは60%から70%である。

【委員】 資料に記載する給食残さの量については、下処理で出る野菜くずなどを除いた、食品ロスといわれる給食の食べ残しの量を記載してほしい。

【事務局】 学校から戻ってくる給食の食べ残し量をいか正確に把握するかという課題が残っており、今後、体制づくりを含めて検討させていただきたい。

【委員】 おいしい給食だったのか、おいしくない給食だったのかを把握するため、メニューごとの食べ残し量をカウントするよう検討してほしい。

【事務局】 食育を進める中で、おいしい給食であるか、いか食べてもらうかということが非常に重要であると認識している。

学校から学校給食センターに食缶が戻ってくるときに、時間があれば栄養士が立ち会って残さの分析を始めたところである。

重要性は認識しており、体制を含めて検討させていただきたい。

【委員】 資料3「平成29年度学校給食センター予算概要」で、②学校給食業務費の学校給食費収入(現年度分)6億3,869万7,000円については、児童・生徒等から徴収する給食費だと思うが、①学校給食センター管理費の学校給食費収入(過年度分)633万円ほどの

ようなものなのか教えてほしい。

【事務局】 学校給食費は、現年度分は学校を通じて集めさせていただいており、②学校給食業務費で学校給食費収入（現年度分）として予算を計上し、給食の食材購入の財源に充てている。

また、家庭の事情等で当該年度中に納めることができなかった給食費については、過年度分として学校給食センターに情報を集約し、民法の規定に基づき10年間、学校給食センターで債権を管理している。

【委員】 資料3「平成29年度学校給食センター予算概要」で、①学校給食センター管理費に人件費が計上されており、報酬と賃金が前年度から増加した理由として嘱託職員の報酬単価アップ、賃金単価アップと説明があった。最近、人手不足により全国的に賃金単価の上昇が広がっている中、学校給食センターも同様であることがわかった。

資料2の4ページ「職員及び調理等従事員」に記載されている嘱託職員4名は、各学校に配置している嘱託職員のことなのか。

【事務局】 資料2の4ページ「職員及び調理等従事員」に記載しているとおり、学校給食センターでは135名が従事している。

また、同じく4ページ「学校配膳員の配置」に記載しているとおり、各小・中学校に配膳員を1名から2名、合計71名を配置している。

学校給食センターでの従事者135名のうち4名と、各学校に配置している配膳員71名は嘱託職員であり、資料3に記載しているとおり、①学校給食センター管理費で報酬の予算を計上している。

また、学校給食センターの調理員のうち約100名は臨時職員であり、賃金の予算を計上している。

昨年度は、調理員の人員が不足した。調理員の仕事は朝が早く、10名を超える欠員が生じた時期もあったことから、平成29年度は、調理員の臨時職員の賃金の時間単価を956円から991円に引き上げて予算計上し、募集をかけさせてもらった。

いろいろなところで人材不足が話題になっているが、平成29年度に入り、賃金単価のアップに加え、「給食だより」での募集案内、ハローワークをはじめさまざまな機関で募集の案内をしてもらったことにより、平成29年度については調理員の定数を概ね確保できるようになったところである。

6 小委員会

(1) 小委員会所属委員の選出と委員長・副委員長の選出

(事務局より提案説明)

給食物資小委員会委員に萩野委員、大和田委員、高橋和志委員、秋元委員、耕野委員の5名のほか、現在選考中の帯広市農業施策推進委員会推薦の委員を、また、給食献立小委員会委員に嶋委員、森口委員、高橋弘史委員、得能委員、谷保委員、中村委員、立川委員、川田委員の8名を選出し、両小委員会の委員長・副委員長については、小委員会の中で決めることとしてはいかがか。

(委員から異議はなく、小委員会の所属委員については事務局提案のとおり決定しました。)

(2) 小委員会審議

①給食物資小委員会

【事務局】 委員長と副委員長を選任したい。慣例では、委員長は運営委員会会長、副委員長は小委員会で任期が一番長い委員にお願いしている。

委員長は萩野会長、副委員長は秋元委員にお願いしたいと考えているが、ご意見をいただきたい。

【各委員】 異議なし。

【事務局】 本日、JA帯広かわにし青年部による学校給食への帯広産アスパラガス提供に関する地元紙報道の資料を配付させていただいた。

平成27年度に新たな学校給食センターが稼動して以降、和え物を提供できるようになり野菜の使用量は増えているものの、平成28年度の野菜の使用量は、前年度に比べて約10%減少した。

また、地場産野菜の導入率は、平成26年度が63.5%、新しい学校給食センターがオープンし野菜をたくさん使用するようになった一方、端境期における道外産野菜の使用量も増加した平成27年度は53.7%、長雨や台風の影響などから地場産野菜の収穫量が減少した平成28年度は48.3%であった。

【委員】 「地場」と位置付けているのは帯広市内だけなのか、それとも十勝管内を地場としているのか。

【事務局】 十勝管内産の野菜を地場産としている。

【委員】 児童・生徒数の減少に伴い給食の提供食数も減少しており、野菜の使用総量が減少することは当然だとしても、地場産野菜の導入率については、目標を設定すべきではないか。

【事務局】 第六期帯広市総合計画では、「学校給食における地場産野菜の導入率」を成果指標の一つとしており、平成31年度における目標値を70%としている。

【委員】 資料2の8ページ「(3) 食材の導入状況（平成27年度実績）」で、野菜類の5.8%が有機無（低）農薬野菜と記載されている。これは、有機JAS規格を満たした農産物のことか。

【事務局】 有機農産物と特別栽培農産物である。

【委員】 「フードバレーとかち」の推進における学校給食センターの役割はあるのか。

【事務局】 フードバレーとかちは、市のさまざまな部署がかかわる取り組みであり、産業連携室が取りまとめ役となっている。学校給食センターは、学校教育における食育などの取り組みでかかわっている。

②給食献立小委員会

【事務局】 委員長と副委員長を選任したい。慣例では、委員長は運営委員会副会長、副委員長は小委員会で任期が一番長い委員にお願いしている。

委員長は嶋副会長、副委員長は川田委員にお願いしたいと考えているが、ご意見をいただきたい。

【各委員】 異議なし。

【事務局】 給食献立小委員会では、「給食だより」や「食育通信」等を協議資料とし、それぞれの立場（教員、保護者、調理師、栄養士）からのご意見を参考にしながら、新メニューの

開発や献立の魅力向上につなげていきたい。

【委員】 栄養教諭配置校なので給食にはいつも関心を持っており、特に今月 6 月は献立作成を担当していると聞いているので、教職員や生徒は楽しみにしている。

【委員】 子どもと給食の話をしたときに、パンの種類を増やしてほしいと言われた。

【委員】 先ほど学校給食センターの施設を見学し説明を聞き、とてもすばらしい施設で衛生管理もしっかりしていることがわかった。子どもにも伝えたい。

【委員】 「給食だより」、「食育通信」は、家族みんなで見ている。給食の量が少ないという話をよく聞く。

【委員】 施設・設備については、何も言うことはない。

残食を減らす取り組みをしてほしい。日本一おいしい給食と言われるような給食センターになってほしい。

【委員】 大空中学校では、残食の写真を見せて、給食を残さないよう取り組んでいる。

【委員】 学校給食センターで働いている人の心配りがすばらしい。

【委員】 愛国小学校で料理教室をやっている。古い施設なので、学校給食センターの調理体験室を使わせてほしいと相談するかもしれないので、そのときは検討してほしい。

7 小委員会報告

(1) 給食物資小委員会

【委員長】 委員長に萩野会長を、副委員長に秋元委員を選出した。

学校給食における地場産野菜の導入状況について、事務局から説明があった。

詳しくは今年度 2 回目の運営委員会開催時に話をすることになったが、地場産野菜の導入率は、平成 26 年度が 63.5%、新しい学校給食センターがオープンし野菜をたくさん使用するようになった一方、端境期における道外産野菜の使用量も増加した平成 27 年度は 53.7%、長雨や台風の影響などから地場産野菜の収穫量が減少した平成 28 年度は 48.3%であったと説明があった。

今後、平成 31 年度までに地場産野菜の導入率を 70%にまで拡大していくことを目標に取り組みしていくと説明があった。

(2) 給食献立小委員会

【委員長】 委員長に嶋副会長を、副委員長に川田委員を選出した。

給食献立小委員会では、今後、学校給食の献立について話し合っていくことを確認した。

また、大空中学校では、食品ロス、給食の食べ残しの削減に向け、栄養教諭をはじめとして授業の中でも取り組んでいることを紹介させてもらった。

8 その他

(委員からの質問・意見等はありませんでした。)

9 閉会

10 給食の試食