

令和元年度第1回学校給食センター運営委員会議事録

日時：令和元年6月27日（木）

10時00分～11時30分

場所：町民センター2Aクラブ室

1. 開 会

2. あいさつ

（教育長）

おはようございます。子どもが毎日食べる給食では、何よりも安心安全が最優先されるべきことなので、従業員は細心の注意を払って業務にあたっています。給食の実施以外にも、食育という観点から学校栄養技師および栄養教諭が各学校で授業等の活動を行っています。今年度は給食の調理配送及び配膳業務の委託が始まります。調理業務の委託化について心配する意見はあるかもしれませんが、民間企業のよいところを取り入れつつ業務を行っていきたいと考えています。本日は短い時間ではありますが、安心安全な給食をこれからもお届けしていくためのご意見等お聞かせいただければと思います。よろしくお願いいたします。

3. 自己紹介

（委員及び事務局自己紹介）

4. 正・副委員長の選任について

委員長あいさつ

（委員長）

よろしくお願いいたします。皆様のご協力をお願いしまして、議事を務めさせていただきますと思います。

5. 議 題

議題1. 学校給食センター主要事業報告について

（事務局より内容説明）

（事務局）

異物混入の状況等につきまして追加という形でご報告させていただきます。昨年度第2回運営委員会が行われました1月以降に発生したものについてご報告いたします。ま

ずは、センター内で発見され、調理過程ですべて取り除かれたものになります。例としては、こんにゃくを切っている際に白い粒のようなものが発見されたことがありました。納入業者に確認したところ、原料の一つである塩化カルシウム、にがりであったということです。他の例として、けんちん汁を作る際に、なるとの袋の切れ端が混入してしまったことがありました。開封後の袋を処分する前に切れ端が欠けていないか確認をした際に発覚しました。速やかに鍋から破片を回収し、これ以外の異物がないことを確認したうえで提供いたしました。開封作業の際に誤った方法を用いたことが原因と考えられるため、従業員全員に周知及び指導を行いました。

一方で、学校現場からお話をいただいたものの中で、調理過程で混入することは考えにくいものもありました。セロテープのようなものなど、厨房内で使用していないものがこれにあたります。各クラスでの配膳の際などに入ってしまった可能性も考えられます。

異物混入については、これからもゼロを目指して対策をとって参りたいと考えています。

議題 2. 学校給食用物資納入業務監査について

(事務局より内容説明)

(委員)

監査の実施計画について、青果物はほぼ毎月実施しているようですが、鮮魚や乾物などは年に一回の監査となっています。これは規約等に則っているものなのでしょうか。また、回数を増やすなどの予定はあるのでしょうか。監査結果や意見の欄を見ると、毎回しっかりと監査が行われていて、このおかげもあり安心な給食が提供されているのだと思います。もっと回数を増やした方がより食材の安全性を確認できると思いますが、いかがでしょうか。

(事務局)

鮮魚については、工場で加工した冷凍のものを使用しており、品質等が一定以上に保たれているため年に一回の実施に留めています。精肉類についても同様に、加工の過程で品質等が一定のレベルを満たしたものが納入されているという考えから、センターでの監査は年に一回としています。食材の安全性に関しては、食材の細菌検査を実施することでも確保できていると考えています。

青果物の監査を何度も実施している理由としては、価格や品質が気候などの影響を受けて変動しやすいため、という理由があります。

議題 3. 学校給食用食材の産地・食材検査について

(事務局より内容説明)

(委員)

使用食材の産地ですが、この資料に載っているもの以外にも使用しているものはあるのでしょうか。この期間以外で使用したものについて公表した場合、食材の内容に変更はありますでしょうか。

(事務局)

今回公表した分については、1月から5月までの期間で主に使用していた食材について公表しています。基本的には毎月ほぼ同じものを使用していますが、普段と違う献立を組んだときなどは別の食材を購入することもあります。青果物は季節などで産地が変わりますが、加工品類等は冷凍品などが多いため、産地が大きく変わることはありません。

(委員)

わかめなどの海藻類について、以前は三陸産のものを使っていたと思いますが、現在はどこのものを使用しているのでしょうか。

(事務局)

わかめは現在も三陸産のものを使用しています。わかめごはんの素については、6月に使用していますので今回は掲載していません。次回公表分でお示しいたします。

(委員)

震災のことで産地を気にしている声もまだあります。予算等の問題もあるかと思いますが、気にしてもらえればと思います。

議題4. 学校給食用食器購入計画について

(事務局より内容説明。質疑なし。)

議題5. 学校給食調理業務等の委託化について

(事務局より内容説明。質疑なし。)

議題6. 平成30年度学校給食費会計報告並びに給食費の状況について

(事務局より内容説明。質疑なし。)

議題 7. その他

(委員)

業務委託開始についてのお知らせはいつごろ送付になるのでしょうか。

(事務局)

8, 9月分の給食だよりに掲載しますので、7月の中旬頃発送の予定となっています。

(委員)

業務委託化したのちには、給食費の会計報告にある町の経費のうち、人件費の部分がなくなるということでしょうか。

(事務局)

人件費としては減額になりますが、事務職員の給与も含まれていますのでゼロにはなりません。調理業務を行う人員の人件費については、委託業者に支払う委託料として支出される形になります。

(平塚保健福祉事務所食品衛生課 狭間課長より管内の食中毒発生状況等について説明)

11時30分 閉会