

平成 30 年度第 2 回学校給食センター運営委員会議事録

日時：平成 31 年 1 月 28 日（月）

午前 10 時 00 分～午前 11 時 40 分

場所：町民センター 2 B クラブ室

1. 開会

2. あいさつ

（教育部長）

みなさまおはようございます。お忙しいところお集まりいただきありがとうございます。本日は教育長が体調不良により欠席ということで代わりにごあいさつさせていただきます。

皆様方におかれましては、日頃より給食業務に関し、貴重なご意見をいただきまして、ありがとうございます。おかげさまで今年度も大きな事故もなく安心安全な給食をお届けすることができています。しかしながら、10 月 1 日ですが、前日の台風の影響で大規模な停電が起き、給食が提供できなかった日がございまして、これは給食センターが始まって以来初めてのことではいかと思えます。想定外ということで当日はバタバタしまして結局給食はできないということになってしまいました。これを教訓として事業に取り組んでいきたいと思っております。

本日は各種運営事業報告のほかに、給食費に関する状況についてもご報告させていただきます。二宮町では平成 21 年から給食費の見直しをしてこなかった経緯がありますが、その間センターではメニューの工夫や食材の調達などさまざまな苦勞をしてきたという現状があります。さまざまなご意見あると思えますので、皆様方におかれましては活発な意見交換をお願いしたいと思います。本日はよろしくお願いたします。

3. 議題

議題 1. 学校給食センター主要事業報告について

（事務局より説明）

（栄養教諭活動報告について栄養教諭より説明）

（事務局）

第一回運営委員会以後発生した異物混入についてご報告いたします。この間 10 件の異物報告がありました。そのうちの半分がセンター調理をしている段階で見発見されたもので、例としましては髪の毛などがありました。こちらに関しましては各納入業者に衛生管理の徹底を改めてお願いしたところです。学校から問い合わせのあったもので、これは異物にはあたらないのではないかという話をしているものですが、ブロッコリーのおかか和えというメニューの中に骨のようなものが入っていたということがございまして、調

べてもらおうと鯉節の骨だったということです。もうひとつが、これは難しい部分があるのですが、調理段階でなく、その後の配膳の段階で入ってしまったと思われるものとして、色画用紙片のようなものですか、鉛筆の頭の消しゴムが付いている部分ですか、こういったものは調理の段階で入るとは考えづらいという旨の回答をしております。

(委員長)

配膳の際、子供たちはマスクをし、帽子などで髪を覆い、白衣を身に着けているのですが、どうしても衣服などについていたものが落ちてしまうこともあると思います。配膳の仕方として、食缶を台に並べてそれぞれのおかずの係がついてよそっていくというスタイルをとることがあるのですが、このスタイルでは、子供たちの衣服についていたものが給食に落ちてしまうということが十分に考えられます。もちろん気を付けてはいますが、学校現場での混入ということも起こりうるものだと考えます。

(委員)

今年度は栄養教諭が配属されました。給食業務もありお忙しいとは思いますが、二宮町の食育教育のためにも力を貸していただければと思います。町として小中一貫教育などいろいろ考えてはおられるとは思いますが。食育という観点でも9年間を通して計画を組んでいくといいと思います。

(事務局)

小中一貫教育の検討について、確かに9年間で得ていくものは多く、幅広いものでもあると考えます。学校の先生とも連携して食育教育にも力を入れたいと思っております。

(委員)

学校現場に栄養士さんが行かれているようですが、そこで子供たちから意見等があったりするのでしょうか。

(事務局)

その日のメニューについて、ちょうど納豆を出した日だったのですが、あまり好きではないメニューでも給食を残すのは嫌だから食べています、など子どもたちの意見を聞くことができました。

(委員)

魚料理の残量が多いと聞きましたが、味付けの工夫などはしているのでしょうか。

(事務局)

魚料理でも比較的残さず食べているように感じます。残食が目立った献立があれば次回の味付けを変えるなどの工夫はしています。切り身を使うことが多いのですが、一度アジの干物のから揚げを出してみたことがあります。その時は残量が多かったですが、味はいいと思うのでまた出していきたいメニューの一つです。

(委員長)

アジの開きのから揚げは私もびっくりしましたが、食育の観点からいうと、いろいろなものが給食で出るということはとても大事なことです。ただ食べる、ということだけでなく和食という文化に触れるという大きな意味を持っていると思います。

さきほど納豆の話が出ましたが、今回はチューブタイプのものでした。過去には紙包装や発泡スチロールのトレイに入ったものもありましたが、低学年は橋でトレイに穴をあけてしまって納豆をうまく混ぜられませんでした。今回の納豆は食べやすくできていたのでよかったと思います。子どもたちもよく食べていました。他に何かありますでしょうか。

(委員)

食育のビデオ撮影とはどんなことをしたのでしょうか。

(事務局)

栄養教諭の仕事内容や給食の作り方などについて10分ほどの内容で撮影し、給食の時間に流すというものです。

(委員)

こういうことは過去にもやっているのでしょうか。

(事務局)

中学校は学期に一回ほどはできています。

議題2. 学校給食用物資納入業務監査について

(事務局より説明)

(委員長)

食材に関して、全てAランクやSランクのものを業者に納入してもらおうようお願いした場合、やはり価格は高くなってしまうものなのでしょうか。

(事務局)

評価基準にも記しておりますが、C ランク以上であれば給食に供するに問題ないものという扱いになっています。給食センターは食品工場ですので、大量に調理をするという性質があります。きゅうりなどはイメージしやすいですが、曲がっているものなどは調理がしづらいということで、形も評価基準に入れてあります。一般に流通するものよりも辛めの評価となっておりますので、食べる分には C ランクのものでも問題はありません。各業者とも良いものを入れていただいていると思っております。

(委員長)

各業者に、良いものだけを選んで納品してもらっているということでしょうか。また、そうであるとしたら給食費への影響はあるのでしょうか。

(事務局)

作業効率の面で、大きいサイズのものをお願いすることはあります。これにより単価は多少上がりますが、給食費への影響は大きくないものと考えています。

議題 3. 学校給食使用食材の産地公表・食材検査について

(事務局より説明)

(委員)

産地についてですが、同じ品目でも月によって産地が違うのはなにか理由があるのでしょうか。

(事務局)

産地が月ごとに異なるのは、その時期で一番良いものを仕入れてもらうようお願いしていることと、季節で産地が変わっていくということが大きな理由です。

(委員)

こちらに記載されているもの以外で、地元の食材というものはどのくらい使用しているのでしょうか。

(事務局)

6月と7月に玉ねぎ、10月と11月にさつまいもなどの二宮産の野菜を使用しています。

(委員)

地域の農家さんの中には、給食に役立てたいという思いを持っている方がいます。そういうところの野菜を使うことができれば子どもたちも喜ぶのではないかなと思うのですが。

(事務局)

学校給食ということで、均一の品質で約 2,100 食分の量を賄うことはなかなか難しいと考えます。

(委員長)

生産者の方と一緒に給食を食べる、などというのも食育の観点では素晴らしいことと思いますが、現実としては難しいといったところでしょうか。

議題 4 学校給食費会計の状況について

(教育総務課長)

学校給食費の会計状況ですが、物価の上昇などの影響もあり大変厳しい状況が続いています。今回は、学校給食費及び食材価格の推移についてまとめた資料についてご説明をいたしますが、今後の学校給食費については、値上げの方向で検討してまいりたいと考えております。それでは資料についてご説明いたします。

(事務局より説明)

(委員)

給食費の値上げという話が出ましたが、具体的にはどのくらいの値上げを想定しているのですか。

(事務局)

消費税増税の見通しがまだ立っていないなかでありますので、具体的な額というものはまだ出ておりませんが、過去に消費税が 8% にあがった際に値上げをしなかった分については必要な値上げ分なのではないかと考えております。

(委員)

食材の価格が上がっているという状況については仕方ないと思います。保護者への説明はしっかりと行っていただきたいと思います。

議題5 その他

(委員)

食の要素の大切さを伝えていくことも給食の役割だと思います。一食の栄養という点ももちろんですが、食材についてなど、給食を形成する物事に関する知識というものも教育に必要なものではないかと思います。そういった視点で見た場合、保護者としてご意見などありませんでしょうか。

(委員)

授業の中で、お米や玉ねぎの収穫をしています。二宮産の玉ねぎなどを使用しているのですが、ほかにもいろいろな食材が二宮では作られています。さきほど委員長もおっしゃっていましたが、作り手が見える環境で食べる給食というものは実現できたらいいと思います。

また、栄養教諭の活動報告で「冬の寒さを食で乗り切ろう」などといったテーマに沿ったメニューを提示しているようですが、子どもたちだけでなく保護者にとっても参考になるものだと思うので、献立会議などでもぜひ取り上げていただきたいなと思います。

(委員長)

給食費の値上げのことが議題になりましたが、消費税の動向がはっきりしないと、町としては給食費の値上げのタイミングや価格を決めることは非常に難しいと思います。一方で保護者の立場にしてみると、直前になって急に知らされるというのも、個々の家庭の事情がありますのであまりよくないと思います。来年度に給食費を改定する可能性があり、額や時期などについて現在検討を進めているということ、校長会などを通して各学校で共通認識を持った方がいいと思います。また、学校だより等を発行している学校もありますが、そういったもので保護者にも事前に伝えておくことで、寝耳に水ということにならないよう配慮することも大事だと思います。

(委員)

給食費の値上げについてですが、PTA の内部で意見を聞いてみたのですが、一昨年の野菜の高騰から給食費の繰越金が減ってきているとか、消耗品の入替があるとか、理由がある分には仕方がないのかな、という印象でした。できれば数字を並べるのではなくて、野菜の高騰のように実感としてわかるような情報を出していたければと思います。

声の一つとして、給食費を全国平均より高い額にはしないしてほしいというものがありました。調べてみると、平成 28 年度の時点で中学校が 4,929 円で小学校が 4,323 円でした。値上げ額について、小学校と中学校一律の金額を想定しているのでしょうか。

(事務局)

給食費は、食材費にのみあてられています。消耗品類や光熱水費などは町の支払いとなっていますので、給食費への影響はございません。改定額につきましては、小学校と中学校で分量等が違いますので、それぞれ必要な価格を算出します。

また、お示しした資料のなかで食材の価格の上昇率を記載しておりますが、これをこのまま値上げ額に設定するというものではありません。現段階では具体的な価格について申し上げることはできませんが、早い段階でお伝えできるよう努めてまいります。

(委員長)

平塚保健福祉事務所食品衛生課長様に委員としてお越しいただいておりますので、管内の情報等についてお話を頂けますでしょうか。

(平塚保健福祉事務所食品衛生課長より県内の食中毒発生状況などの説明)

11 : 40 閉会