

令和元年度第2回苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会 議事録

開催日時：令和2年1月29日（水）14：00～14：25

開催場所：市役所第2庁舎2階北会議室

出席委員：阿部委員、荒川委員、大橋委員、木村委員、斉藤委員、佐藤委員、関谷委員、
高橋委員、森田委員（敬称略、五十音順） 以上9名

欠席委員：大澤委員、小林委員、辻委員（敬称略、五十音順）以上3名

事務局：教育部 瀬能部長、山口次長、千木良主査

第1学校給食共同調理場 杉本場長

第2学校給食共同調理場 田中給食係長、土橋栄養士

報道機関：なし

傍聴者：なし

会議次第：1 開 会

2 教育部長挨拶

3 議案審議

第1号 給食献立数について

4 その他

5 閉 会

議事録

1 開会	
事務局	<p>ただ今から、令和元年度苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会を開催いたします。</p> <p>本日、大澤委員、小林委員、辻委員は所用のため、欠席となっておりますが、今日の審議会は、委員12名中、9名の出席となっておりますので、学校給食共同調理場規則第7条第4項に基づき、本日の会議が成立している事をご報告いたします</p> <p>それでは、次第2 瀬能教育部長よりご挨拶申し上げます。</p>
2 教育部長挨拶	
瀬能教育部長	<p>皆さん、こんにちは。教育部長の瀬能でございます。本日は大変お忙しい中、また、足元が悪い中、運営審議会にご出席いただき感謝申し上げます。</p> <p>審議会委員の皆様におかれましては、日頃より本市の給食行政に深いご理解とご協力をいただき重ねて感謝を申し上げる次第でございます。</p> <p>本審議会は、学校給食共同調理場の適正な運営を図るため、教育委員会の諮問機関として設置されたものでして、調理場の運営に関する課題が発生した場合、皆様方のご意見を伺い、運営に生かすことを目的としております。</p> <p>皆様方には何かとお忙しい中でお引き受けいただいていることに、この場を</p>

	<p>お借りしましてお礼申し上げます。</p> <p>本日は、後ほど担当よりご説明させていただきますが、本市の「給食献立数について」を議題に審議いただきたいと思います。</p> <p>現在、第2学校給食共同調理場については、令和3年度3学期から新施設での稼働を目指して事務作業を進めておりますが、その稼働に合わせて献立を再編させていただき、内容の充実を図っていこうという考えでございます。</p> <p>子供たちも楽しみにしている給食でございますので、皆様方の様々なご意見をいただきながら、より良い学校給食の運営を行っていこうと考えておりますので、本日は活発な議論をいただきますようお願い申し上げます。</p> <p>以上、簡単ではございますが、審議会開催の挨拶に代えさせていただきます。本日はよろしくお願いたします。</p>
事務局	それでは、これからの議事進行は、会長をお願いいたします。
木村会長	はい。それでは早速ですが、次第3 議案審議の第1号、給食献立数についてに入ります。事務局より説明をお願いします。
3 議案審議 第1号 給食献立数について	
事務局	<p>議案第1号「給食献立数について」ご説明致します。</p> <p>まず始めに、今回の変更については、現在学校給食で提供される「おかず」が1品目であるものを、新第2学校給食共同調理場の供用開始とともに2品目に増やすためのものです。</p> <p>説明は細かい内容で分かりにくいと思いますが、ご容赦ください。</p> <p>1ページ目をお願いいたします。</p> <p>「1 現状の献立（コース）数」ですが、現在の第1学校給食共同調理場が平成24年度に稼働しました。それまで各調理場小・中学校の1献立ずつの調理から、第1給食センターについては、小学校A・Bと中学校の3献立に増やしました。第2給食センターは小学校Aと中学校の従来どおりの2献立の調理を継続しております。</p> <p>当時、第1給食センターでは、献立数を増やした理由として、1点目に新たな厨房機器が整備され、調理可能な献立が増えたことと、その厨房機器を休ませることなく、効率的な運営を目指した点。</p> <p>2点目に、1献立あたりの食数を減らすことによって、万が一事故が起きた際、対象となる人数を少なくしたかったこと、1回あたりの食材使用量を抑えることで、品質の確保や異常があった際の代替対応が容易になることに繋がるのではとの考えがありました。</p> <p>また、3点目に地場産品の購入に繋がるとの考えもあったようです。</p> <p>2ページをお願いいたします。</p> <p>「2 現状の品目数」ですが、昨年12月のある1週間の献立を（1）で記載させていただきました。</p>

主食については、月・水・金は米飯、火曜日は小学校が麺類で中学校がパン、逆に木曜日は小学校がパンで中学校が麺類としております。

主食と牛乳類は委託業者から学校へ直接配送しておりますので、調理場では温食と主菜と調理して各学校に配送しております。

(2)の表に移りますが、表の下に記載のとおり第1給食センターで保有する主な厨房機器が、煮炊き調理釜が16台、連続式揚物機が1台、スチームコンベクションオーブン、焼いたり蒸したりする機械が5台あります。

水曜日の献立を見ていただくと分かりやすいかと思いますが、現在、温食3献立、例えば「ごま汁」「打ち豆汁」「じゃが芋のそばろ煮」を調理釜4台ずつの計12台で調理しています。残る4台を使って1コース分の主菜、この日という「豚肉のキムチ炒め」を調理し、もう1コース分で連続式揚物機を使用し、スチームコンベクションオーブンで残る1コース分の主菜を調理している状況でございます。

続きまして3ページ「3 新第2調理場供用開始後の献立及び品目数」になります。

現在、第2調理場の新規施設は、先ほど部長からも説明があった通り、令和3年度3学期、令和4年1月からの供用開始を予定しており、そこに間に合うよう第1調理場には和え物用の釜や調理に必要な真空冷却機を増設する予定でおります。

増設にあたっては、第1調理場を建設した際に、和え物を調理できるスペースを空けた状態で整備されておりますので、その空きスペースに先ほどの和え物用の釜や真空冷却機等を設置することになりますが、和え物を3献立分の調理をする能力がない機器の配置計画となっておりますことから、3献立を維持したままで使用する厨房機器を想定したものが(1)の表のとおりとなっております。2品目のおかずとなる副菜を提供できるのは3日に1回程度になるような想定となっております。

そこで、限られた厨房機器の中で、おかずを毎日2品目提供できるよう検討したのが(2)の表になります。

現在3献立提供しているものを小中学校共有の市内A・Bという対象で考えておりますが、元々12台使用している煮炊き調理釜で温食を調理し、残る煮炊き調理釜、連続式揚物機とスチームコンベクションオーブんに、増設される和え物釜を加えた4種類の厨房機器を使用することで、毎日主菜と副菜の2品目を各献立で提供することを可能としたいと考えております。

4ページをお願いいたします。

「(3) 3献立に変更した際の理由との検証」になります。

献立数を増やした当時の考えを全否定するわけではありませんが、その際の懸案事項を払拭できなければ今回の変更は成り立ちませんのでご理解くださ

	<p>い。</p> <p>まず、1点目の運営効率については、3ページで示しているとおりに、基本的に休ませる機械が出てきませんので、再編した場合においても変わりはないと考えております。</p> <p>2点目の安全性についてですが、確かに1献立あたりの食数を減らして事故が起きた際の影響を減らしたいという考えもありますが、献立数を増やすことでももちろん使用する食材が増えます。</p> <p>同じ面積で2献立と3献立の調理を比較して、3献立を調理する方が、食材の交差する動線や調理員の作業動線がかなり複雑化し、食材の2次汚染のリスクが高まり、必然的に食中毒等の事故が発生する可能性が高くなってしまいます。</p> <p>今回の再編では、事故発生後の影響より、事故発生の可能性の軽減を図って参りたいと考えております。</p> <p>また、食材の品質確保への考えですが、センター方式による大量調理であることから、既製品を使用することが多く、品質確保の面では早期の発注による予定数の確保と正確な検収作業を継続していくことで、調理場に納品されたものをしっかり監視していくことが重要で、数量による品質確保に関する懸念は本来ないものと考えております。</p> <p>検品時の異常発見時に関しては、現時点においても代替対応は不可能であり、当該食材を使用しないことが現実的な対応と考え、実際にそのような対応としております。</p> <p>8時頃に納品された食材で異常が発見され、同数量を1時間後までに再度納品してもらうには在庫がなければ不可能であり、既製品でも在庫を持つ業者はないのが実情ですので、昨年度から非常用カレーを各学校と調理場に備蓄し、提供が不能となった場合などに使用することとしました。</p> <p>3点目の地産地消についても、数量が増えることによって、対応が不能となるほどの影響はないと考えており、それらの理由から、事故発生の可能性自体が減少することが想定され、さらに毎日おかずを2品目提供できる環境となることから、令和3年度3学期の新第2調理場供用開始に合わせて、市内の献立数を3献立から2献立に再編したいと考えておりますので、ご審議いただきますようお願いいたします。</p>
木村会長	<p>ありがとうございます。少し分かりにくいところもあったかもしれませんが、その確認も含めてご質問ございましたらお願いいたします。</p> <p>皆さん前回の3献立の時の話し合いには入っていないと思いますが、この時もおそらくリスク管理というところで、この選択をしたと思います。</p> <p>その方がやはり給食もそれぞれの行程で完全に衛生管理をするという方向で大きく流れも変わってきていますし、導線が複雑というのは、給食調理上、</p>

	<p>欠点になりうるかなど、私個人で印象をもつのですけども。 いかがでしょうか。</p>
佐藤委員	<p>以前は2献立で、平成24年から3献立に変更したとあるのですが、おかずの品数としては1品というのを原則にしながら、こういう経過で献立を増やしたということによろしいのでしょうか。</p>
事務局	<p>平成24年に第1学校給センターを改築し、本来であればその時点で機器をすべて導入していれば、説明した通り、主菜のほかに副菜といった2品を第1給食センターでは出せるところだったのですが、第2給食センターには、その調理能力がなかったものですから、全市内同じ献立を提供するという中で、当初この設定をした時には、おかず1品という想定で始めております。そして第2給食センターが新設されたところで、改めて1品増やすという形の中で議論させていただいております。</p>
木村会長	<p>今回の変更は、その副菜が増えるということを見ての変更と思うのですが、今現在は、先生がおっしゃる通り、あと1品、もう1品という気持ちがおありだと思うのですけれども、令和3年度の3学期から増やせる体制になろうかと思えます。</p> <p>その他に確認も含めてご意見、ご質問はございませんか。</p>
斉藤委員	<p>2つあるのですが、同等規模の給食センターもしくは市で、苫小牧のような献立が多いのか、それともこれから考えている方が多いのか、というところを教えていただきたい。</p> <p>それと、おかずが1品増えるということなのですが、現状に必要なエネルギー設定とか栄養価の基準があると思うが、それが不足していることはないと思いますけれども、その部分があがるというものが何か明確にあるのかの2点を教えていただきたい。</p>
事務局	<p>まず、同規模の市町村というところですが、第1給食センターは毎食11,000食という規模でございます。共同調理場方式をとっている同規模の他市として帯広市がございます。人口的には札幌の方が当然多いのですが、札幌は自校式または親子式という方式をとっているところがほとんどなので、同規模となると帯広市が考えられます。</p> <p>献立につきましては、帯広市が後に出来たということもあり、当然主食、温食のほかに主菜、副菜、牛乳と我々が目指している献立になっております。</p> <p>それに合わせて栄養価の話ですが、現在不足しているということはございませんが、ただ、副菜がないことから温食に対して野菜を入れるなど、具材を多くした中で栄養価を上げるようにしております。</p> <p>ですので、正しく副菜が調理出来るころには、栄養教諭が献立を作成するのですが、バラエティに富んだ献立で色々な方面から栄養価は摂りやすくなりますので、今はとにかく栄養価の高いものを優先に使うというところですけど</p>

	<p>も、栄養価的にはさほど変わりません。ただ、摂りやすくなるというところで、児童生徒にも楽しんでいただけたらと考えております。</p>
木村会長	<p>今の質問に私も追加したいのですが、帯広では献立は2献立とか1献立とか。小中1献立ずつですか。</p>
事務局	<p>帯広市は、共同調理場が1つなのですが、隣同士に小学校と中学校の調理場が建っており、真ん中に炊飯機器等の米飯が炊けるスペースが入っております。コース的には、中学校の方が、人数が少ないので1コース。小学校が2コースという形になっております。今の第1学校給食共同調理場のような形のコース設定となっております。</p>
木村会長	<p>他にご意見やご質問はございませんか。</p>
関谷委員	<p>少し関係のないことになりますが、副菜を増やすということで給食費や予算の関係、あとは食材の原材料の価格とか、その面はどうなるのかということと、地産地消について、どのくらいの割合で使われているのかお聞きしたい。</p>
事務局	<p>価格の関係ですが、学校給食費は、今年度に給食費を改定させていただきました。その議論の中で将来的に1品増える、副菜が増える段階では、給食費は値上げをしない。それを見込んだ中で上げさせていただくと。ただ、その少し多めに上げさせていただいた分には、今おかずが少ないので、子供たちが少しでも多く食べられるようにデザートを増やすとか、小袋類を増やすとか、そのようなものを1つ付けて、第2給食共同調理場が新設されるまでは、それで充実させていこうと決め、それを含めて上げさせていただきました。</p> <p>ですので、副菜が1品追加になっても、その時点での給食費の改定は行わないとしております。ただ、物価上昇は当然あるので、その部分については、今年度同様上げさせていただくということになっております。</p> <p>次に地産地消ですが、当市は工業都市なのでなかなか農産物や乳製品等も少ないという形でございます。</p> <p>今使っているのは、主にもやしやキノコ類、あとは年に1度しか出せないがホッキカレーを、漁組の協力をいただいて提供しております。このような形でやっておりますが、地産地消的には低い。パーセンテージは出せなくて申し訳ないのですが、もやしとキノコ類ですのでほんの数%かなと考えております。</p>
木村会長	<p>他にいかがでしょうか。</p> <p>ご意見ご質問ございませんか。</p>
佐藤委員	<p>基本的には賛成したいと思います。</p> <p>給食費値上げの際の検討委員の一員だったのですが、保護者の要望としては品数、内容充実という声がすごく多かった。やはりそこを第一に考えたときには、今の3献立では無理があるというか、機能的な部分で仕方がないのかなと思う。2献立から3献立にした時は先ほどのメリットに関して行ったところだとは思いますが、難しいということであれば、少しでも子供たちに充</p>

	<p>実した献立内容で与えたいというところから、実現可能な候補として献立をまた元に戻しても致し方なしかなと思います。</p>
木村会長	<p>他にございますか。</p>
森田委員	<p>こちらの2献立から3献立にしたという経緯については、その時にいなかったのわかりませんが、3ページを見るとやはり、今のままでいくと3日に1回副菜がつくということについては、どうなのかなと思いますが、毎日何らかの形で副菜を付けてという方が、子供たちにとっては、非常にいいのかなと思っておりますので、2献立の方が良いのではと考えております。</p>
木村会長	<p>ほかにいかがでしょうか。よろしいですか。</p> <p>それでは、ご意見ご質問がないようですので、事務局からの提案を受け入れるということでよろしいでしょうか。</p>
委員全員	<p>はい。</p>
木村会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>それでは次第4のその他ですが、事務局の方で何かございますか。</p> <p>ないようですが、他の委員の皆様から、何か給食運営に関しまして質問ご意見がございましたら受けたいと思いますが。</p> <p>ないようですので、これもちまして調理場運営審議会を閉会いたします。どうもありがとうございました。</p>
<p>5 閉会</p>	
事務局	<p>木村会長、ありがとうございました。</p> <p>以上で、本日の審議会を閉会とさせていただきます。</p> <p>本日はお忙しい中、ご協力いただき誠にありがとうございました。</p>