

平成28年度第1回苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会議事録

平成28年4月28日（木） 14:00～16:20

苫小牧市第1学校給食共同調理場2F会議室

（司会）

定刻になりましたので、ただ今から平成28年度第1回学校給食共同調理場運営審議会を開催致します。

本来であれば部長の松浦が出席するところでありましたが本日所用の為、欠席となっております。

開催に先立ちまして平成28年4月1日付けで苫小牧市学校給食運営審議会委員の1名の方に交代がございましたのでご報告申し上げます。

北海道栄養士会苫小牧支部長の田中明子委員に代わりまして小松真理子委員でございます。

新しく委員になられた方は残りの任期までよろしく申し上げます。

また教育委員会の方でも異動がございましたので、ご紹介させていただきます。

今年の4月1日付けの人事異動で教育部次長には都市建設部住宅課長でありました瀬能 仁が着任しております。

それでは、瀬能次長よりご挨拶を申し上げます。

（瀬能次長）

皆様本日はご苦勞さまでございます。本来であれば松浦部長の方からご挨拶を申し上げるところでございますが、本日所用で欠席となっておりますことから、私の方から代わってご挨拶申し上げます。

本日はお忙しい中、本審議会に足を運んで戴きまして誠に有難うございます。委員の皆様におかれましては、日頃より給食行政に深いご理解とご協力を戴き重ねて御礼を申し上げます。

本審議会の目的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、設置されたものでございます。調理場に関する課題について、皆様方からご意見を伺い運営に活かしていくことを目的としております。先の2月19日の学校給食運営審議会は苫小牧市第2学校給食共同調理場が建設後既に38年が経過して施設の老朽化について様々な問題が残されておりますことから、当該調理場の更新整備にあたり美原地区への移転改築など整備手法について、更には調理場の効率的な運営方法につきまして教育長から諮問を行いまして、概要説明をさせて戴いたところでございます。本日の審議会の内容といたしまして

は、既に更新整備及び民間委託が実施されており、第1学校給食共同調理場の稼働状況をご説明させて頂く他、今後の第2学校給食共同調理場の運営方法のあり方につきまして活発な議論を戴くなど、審議委員の皆様の貴重なご意見を賜りたいと存じます。

(司会)

本日の審議会は委員12名中、8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ことをご報告致します。

それではこれからの議事進行は木村会長にお願い致します。

(会長)

運営審議会に入ります前に、会議の進め方について確認したいと思います。前回の審議会において決定された事項ですが、2回目以降の審議会については非公開として、議事録につきましては名前を伏せた形で公開させて頂くことにしますので、宜しくお願いします。

だからというわけではないですが、忌憚のない活発な意見を期待致します。

それでは早速入りたいと思いますので、次第3の(1)第1学校給食共同調理場の運営状況についての説明を求めます。

(事務局)

先の平成28年2月19日に第1回目の運営審議会が既に行われております。内容と致しましては(1)第2学校給食共同調理場の更新整備について美原地区への移転について(2)第2学校給食共同調理場の効率的な運営方法について、この2点の内容で諮問をさせて頂いていたところです。

そしてその後に概要説明をさせて頂きました。

内容と致しましては、(1)第2学校給食共同調理場の現状～課題について、(2)予定候補地、(3)今後の新調理場の施設整備について、第2学校給食調理場の効率的な運営方法の中では、(1)調理場の現況、(2)職員の配置構成、(3)第1学校給食共同調理場の委託状況についてとなっております。本日は皆様がいらっしゃった第1学校給食共同調理場ですが、ここは平成24年4月に稼働と同時に委託も開始しております。このたびの運営審議につきましては通算で2回目の運営審議会となっております。

レジュメの1ページ目を開きますと、こちらには前回もお示ししておりますが、

審議日程となっております。

今回の内容でございますが、議題といたしまして、1. 第1学校給食調理場について稼働及び運営状況について、2. 第2学校給食共同調理場の更新整備にあたり、美原地区への移転改築について、3. 第2学校給食共同調理場の効率的な運営方法について、となっております。

本日の会場が第1学校給食共同調理場になっていることから、最初に第1学校給食共同調理場についての稼働及び運営状況について後ほど、説明いたします。

このたび初めて、この運営審議会にご参加戴いている方もいらっしゃることから、前回の内容を少し、お復いをさせて戴きたいと存じます。

2ページ目をお開きください。

第1学校給食共同調理場のお話から致しますと、ここには記載はありませんが、当初は昭和43年に苫小牧市の西町で稼働しておりましたが、44年が経過し老朽化が著しく、今の柳町に平成24年4月に移転改築すると同時に、民間委託も開始しており既に4年が経過しております。

敷地面積が10,000㎡、建物面積が4,411㎡であり調理釜を18釜使用し、現在食数は11,000食程度で小中合わせて28校を提供しております。3ページ目は位置図、4ページ目は1階の調理場内の配置図、5ページ目は2階の配置図となっております。詳しい説明は後ほど行います。

6ページ目をお開き下さい。こちらは現在の第2学校給食共同調理場の位置を示すものでございます。苫小牧市ののぞみ町に位置しております。

7ページ目につきましては、第2調理場の1階の配置図となっております。

8ページ目につきましては、第2調理場の2階の配置図となっております。

こちらにつきましても、後ほどパワーポイント等でご紹介をさせて戴きたいと思っております。

2ページ目に戻りますが、第2学校給食共同調理場は、昭和53年から稼働しており、場所と致しましては苫小牧市ののぞみ町2丁目7番3号に位置しております。現在のところ稼働してから38年を経過しており、こちらも老朽化が激しくなっているところでございます。敷地面積が7,700㎡、建物面積が1,047㎡、調理釜は6釜ございまして、小学校で2,530食、中学校で1,411食、合計で平成27年5月1日現在ではございますが、3,941食を調理しております。

しかしながら、完全なドライ方式で運営していないなど文部科学省の現在の学校給食衛生管理基準に適合困難な施設となっております。特に作業区域の区分でござ

いますが、衛生管理基準では野菜などの下処理を行う汚染作業区域と調理を行う汚染作業区域については本来、二次汚染を防ぐことから、壁やカウンターで区分けをする必要がありますが、施設面積に余裕がないことからそれが出来ていないこと、また調理場の面積が狭いことから大型の厨房設備の導入はできていないことなど問題を抱えております

以上雑駁ではございますが、前回の内容説明もお浸いをさせて頂きました。

それでは、第1学校給食共同調理場についての運営状況について説明を行います。

※第1学校給食共同調理場の説明をパワーポイントで説明

(事務局)

平成24年の開始に合わせてまして調理等の民間委託がされております。

現在も調理場から音がしておりまして、丁度給食が終わり食缶が戻ってきており洗淨をしているところです。

現在調理場は2か所になりますが、この会場である柳町とそして15キロ離れたところに第2がありまして、のぞみ町に位置しております。

小中学校の配置で行きますと黄色で塗られている部分が小学校で24校、赤が15校配置されています。西の端は樽前小、東は勇払小、中となります。

ごらんの通り調理場は2か所ありますが、青色の線で配送が区分けされております。

給食の実態につきましては、2ページの方で説明をさせて頂いておりますが、第1学

校給食共同調理場の工事は平成21年8月に着工し平成23年9月に完成、3年の工期を設けまして平成24年4月に給食の提供を開始してます。

文科省ではドライで行うというものがあることから床は常に乾燥した状態で作業が進められております。

熱源は天然ガスを使用しております。2階からは子供たちが給食を作っている光景を見学できるようになっております。

食器の洗淨ですが、籠に入れたまま洗淨機を通す形をとっておりますが、第2学校給食共同調理場については1枚ずつ洗淨機に職員が入れて洗っています。

第1学校給食共同調理場では洗淨後にコンテナにそのまま入れて消毒乾燥を行っています。汚染区域と非汚染区域に完全に分離しております。

管理運営方法ですが、市の方で担当している職員で、総勢で13人おりまして、

市では場長、係長、事務員2人、栄養士、嘱託が3人、苫小牧市学校給食会の職員が1人とそれを補佐する臨時職員が1人となります。他に北海道の栄養教諭ということで3人おりますが、小学校に配置されており兼務発令がされております。

栄養教諭については主に献立の作成を行っています。

委託している部分ですが、委託期間が平成28年度から32年度となっており今回、2回目の委託となっております。当初は平成24年度から平成27年度の4年間でした。

現在調理を行っているのは東洋食品さんで全部で60人登録され、常時雇用しているのはパート等の職員であり、調理する職員はその日によって前後することもあります。

調理後の給食は学校に配送するので配送回収業務も藤田荷役さんに委託しております。

業務を遂行するに当たり、市の部分と委託をする部分に分けております。

献立の作成ですが、設置者が責任を持って実施すべきものとなりますので、栄養教諭が作成しております。

それに伴い年間の給食予定日数、毎月の月間報告の作成なども行っています。

そして食材の調達ということで、月の食材の調達や支払についても行っております。

食材の検品は納品されたものが品質に合っているかどうかも市で行っております。

検食はすぐに出来上がったものは栄養教諭、そして出来上がったすべてのものは場長以下で行っております。

業務委託の範囲になりますが、調理業務や検品後の在庫管理、保存する食材の管理、出来上がった給食の配缶、食器・食缶・調理器具の洗浄、施設清掃についてまでもが対象となっております。

また調理に伴う消耗品等についての調達も委託となっております。

委託後の実施体制でございますが、業務分担で統括責任者、副統括責任者がおり市側との連絡調整を行っております。

実際の場内については4ページについている図面上に黄色、赤色及び緑色の部分があ

りますが、黄色は汚染区域で食材を受け入れている部分やそれを検収して下処理を行うまでのところ、そして学校から帰ってきた食器を洗浄する部分が該当します。

赤色は非汚染区域で主に調理をする作業場で外部からの菌を遮断して衛生管理をするエリアです。

食材が入ってきた時の流れですが、プラットホームからトラックで入って荷解きがされ下処理後に調理され、コンテナプールに行き配缶されます。その後学校から回収されて、食器・食缶は洗浄されてコンテナの中で食毒保管をし乾燥させます。

衛生管理の体制ですが、委託している東洋食品さんは全国に300カ所実績を持っています。立ち入り、巡回調査、抜き打ち調査も行っております。

研修については本社の方にお越し戴き、行っております。

また市で示した仕様書の人数以上の人員配置がされており、統括責任者や副統括責任者は経験のある方が配置をされております。

地元の雇用や地元の食材の活用も行っていることが確認されております。

また万一の事故に備え履行保証人の確保もされております。

以上のことから民間委託後も適切な業務が遂行されており、かつノウハウを最大限生かした運営が行われていることから、問題はないと判断しております。

(会長)

ありがとうございました。今第1共同調理場の説明を戴きました。今初めて聞く内容もあるかもしれませんが、この件につきましてご意見・ご質問がございましたら、考えたいと思います。

(審議委員)

食器を重ねて洗っていて、すごいなと思っていたんですけど、アレルギーの食器ですが、洗うときには他の食器と一緒に洗っているのか、それとも別にしているのか？ 乾かすところだけ一緒にやっているんですか？

(審議委員)

コンテナの一番下にありましたよね？ これは入れ物だけの話ですか？

(事務局)

そうです。外側の部分の入れ物だけです。アレルギーは今は拓進小学校でやっていますが、パン箱のような大きい箱を使っているものですから、今後学校が増えた場合に、どうやって乾燥させたらよいのかとシュミレーションするのに、ここに入るかなと思って入れてみた状況だったんです。

(審議委員)

運ぶ時に入れる箱なんですか？アレルギー食で使用する食器はどんなものですか？

(事務局)

アレルギー食も一緒にの食器を使用します。その辺は了解を戴いています。

(審議委員)

それで大丈夫かなということですが。

(審議委員)

タンパク質等も調べてくださったりしているんですよね？

(審議委員)

洗ったものを酸化させて、年に3回ランダムに1セットだけですが、タンパク・脂肪・炭水化物の残渣がないかどうかの検査はしています。

完璧にゼロというわけではありませんが、熱風の保管庫で消毒する、その辺はいいですが、アレルギーになるとちょっと違うケースも出てくるかもしれません。混ぜっていると多少可能性はあります。

その辺を心配された意見と思いますが。

(審議委員)

これから実施されたら、数が増えてどうなるのかなと感じたので、洗う方も大変だなと思いました。

(審議委員)

そういうケースが出たら必要な検討はしなきゃならないと思います。

(会長)

他にご意見などはございますか？なければ次第の3の(2)第2学校給食共同調理場の更新整備にあたり、美原地区への移転改築についての説明を事務局より願

い致します。

(事務局)

それでは次に第2学校給食共同調理場の説明に入りたいと思います。

9ページ目をご覧ください。こちらは参考資料でつけさせて戴いているものであります、現在トラック2台で配送を行っております。トラック2台で26台分のコンテナを運んでおります。例えば10号車でございますが、調理場を朝10時40分に出発し泉野小学校には10時47分に到着、10時49分には泉野小を出まして、10時54分には今度は北星小に到着し、10時56分には北星小を出発、11時6分に一度調理場に戻った後、再び11時9分に調理場を出発、というような見方を致します。第2調理場は現在のぞみ町にございますが、今、有力候補地の一つとして掲げられている美原町からはほぼ至近距離が保たれてくることとなることから、現在の配送ルートや配送時刻に変更がほとんどないこととなってきます。

10ページ目をご覧ください。

こちらから、いよいよ施設整備に関する説明となってきます。

施設整備に入る前に、1の給食に係る基本理念となります。

こちらについては、学校給食の目標というものがございまして、学校給食法2条の中でうたわれていることとございます。

こちらは学校給食の基本となるものでございまして、皆様には是非理解を戴きたいものでございますので、私から読み上げさせて戴きます。

以上(1)～(7)の点を考慮した上で、学校給食を運営してゆく必要がございます。さらに学校給食を活用した食育に関する取り組みなども充実させていく必要があります。

先程もご説明申し上げましたが、第2学校給食共同調理場は建物自体も古く国の定める学校給食施設衛生管理基準に適合が困難な施設となっていることから施設の早期整備が必要となってまいります。

先程第2調理場は古い為に本来ドライ方式(調理場の床など細菌が発生しないように常に乾燥をさせ繁殖を防ぐもの)が望ましいのですが、現在はドライ運用という方式を採用しております。

ドライ運用とは簡単に申し上げますが、本調理場のようにウェットシステム(床を濡らした状態)床を乾かした状態にするために、床に有機分や水分を落とさないようすることで細菌の繁殖を防止できるとともに、床からのはね水による食品の汚染が防止できるものでございます。

ドライ運用を行っている他市としましては、北広島市、室蘭市、登別市等などがございます。

次に施設整備に関する方針と考え方でございます。

第2学校給食共同調理場の管轄区域では3,941食分を提供しております。

平成23年度から平成27年度に提供した実績を精査したところ、平均で毎年126食程度の減少が見られており、今後この傾向が続きますと平成32年度には3,311食程度が見込まれることが予測されます。やはり西部地区での児童数の減少と思われれます。

一方第1学校給食共同調理場の管轄区域では微増ではありますが、平均で36食程度の増加傾向があります。今後東地区においては学校等の増設や社会的な増加に伴い給食数も増えてゆくことが想定されます。

仮に平均で毎年36食程度の増加が見込まれた場合には平成32年度には11,197食程度が予測されます。

先程も申し上げましたとおり、第2につきましては今後給食数は減ってゆくと思いますが、但し今後も給食試食会を行ってゆくこと、将来第1給食共同調理場の食数増加に伴い、受配校の一部を第2給食共同調理場に組み替えることも検討していること、学校給食施設の調理食数基準が500食単位で設定されていることから、いくらかの余裕食数を設ける必要があることから、下に掲げてありますとおり約4,500食を調理できる施設にする必要があると考えます。

述べ床面積でございますが、約2,400㎡を考えております。現在の第2給食共同調理場は1,047㎡ございまして、約2倍とはなりますが、これは先程触れましたように、現在の調理場とは異なる汚染区域と非汚染区域にわけること、調理場の動線についても一方向で考えていること、アレルギー専用室や和え物専用室を検討してゆく必要があると考えていること、等から現在の調理場の床面積では困難であることが理由として掲げられております。

次に3番目 施設整備の期間と開設までの工程計画のご説明に入りたいと思えます。給食調理場は建築基準法上は工場と位置づけられております。従いまして建設する場所としては原則的に工業地域か準工業地域或いは用途外地域に限られてます。現在町内会の要望としても既に上げられている美原町の土地、丁度現在はパークゴルフ場の隣の地になりますが、こちらは第1種、第2種低層住居専用地域となっており、今のままでは建設することはできません。

従いまして建築基準法上の規定により用途規制にかかる許可が必要となります。場所としては現在の調理場の至近距離にございますことから、今の配送ルート、配送時間とほぼ変わらないこととなります。また喫食2時間の原則というものがございます。

これは調理を終えた給食が2時間以内に喫食をしなければならないということです。

つまり2時間を経過すると細菌の増殖が活発になるからです。最近の増殖は温度と経過時間に大きく影響されます。細菌は30度で放置した時に2時間を超えると増殖が認められます。例えば卵焼き中のサルモネラ菌は10度保存で行けば3日後でも増

殖が認められませんが、15度保存では12時間以降から増殖します。20度では8時間以降、30度では3時間以降急激な増殖が確認されていることから、2時間経過すると細菌の増殖が活発になることが明らかになっています。そして最長配送時間も30分程度で考えております。これは誤配等があったときも想定している時間でございます。

現在候補地として検討しております美原の土地でございますが、面積的には1万㎡でございますが、先程ご説明した調理場の述べ床面積が2,400㎡を想定し、周囲の駐車スペース、倉庫、その他付帯設備等を考慮しますと建設に要する面積が7,700㎡程度が必要になると考えております。

次に今後のスケジュールの案についてご説明いたします。もう過ぎてはしまいましたが、平成27年度中には現在の調理場の老朽化を含めましてスペース的な面で不十分な部分や問題点の洗い出しをしながら検証し、今後新調理場建設に向けて活かしていく部分を精査しました。そして候補地の検分などを行いました。

平成28年度からは起草部会を含め3回の審議を予定してございます。6月末には審議員の皆様より答申を戴く予定です。

ここには記載はございませんが、答申を戴いた後にパブリックコメントも考えております。

それらを踏まえ、教育部で方針決定した後、基本計画案の作成ということを考えております。平成29年度から30年度はいよいよ基本設計、実施設計を行い、平成31年度に工事を着工、平成33年度には供用開始を考えております。第2の新調理場の事業費につきましてはまだ未定ではございますが、ここに第1学校給食共同調理場の開設したときの費用が掲げてあります。設計費では3,600万円、建築他設備工事費 21億、工事監理・外構工事費等については3億6千万、合計で26億が総事業費となっております。

以上で、給食に係る基本理念～施設整備の期間と開設までの工程計画の説明を終わります。

(会長)

ただ今、改築等についての説明がありましたが、移転をしないと少し厳しい状況を説明戴いたと思います。

ただ今の件で何かご質問がございますでしょうか？

ドライにして使用はしておりますが、そもそもそういう設備ではないから限界はありますし、早急に改善したほうが良いと思いますが、現場ではどうすることもできない内容なので、個人的に改築は必要と思います。

もしなければ、次に行きたいと思います。

次第の3の(3)第2学校給食共同調理場の効率的な運営方法についての説明を事務局よりお願いします。

(事務局)

次に次第の3の(3)第2学校給食共同調理場の効率的な運営方法についてに参ります。

給食調理場の運営方法については概ね2通りございます。(1)公設公営による運営、(2)民間委託による運営でございます。

現在第2給食共同調理場は配送業務につきましては既に委託がされておりますが、それ以外の部分、つまり材料の検収、調理、配膳などは市の職員でおこなっております。(市採用の臨時職員)

調理員については退職者不補充として、欠員の部分については再任用職員と臨時職員で補充を行っております。そして給食業務全般につきましては市で責任を持って当たっております。

勿論この業務を他社に委託したとしても市に責任が発生しないわけではありません。最終的には市の判断の下で全ておこなっております。そして給食費の徴収、食材の購入及び検収につきましては市の任意組織である学校給食会で実施しております。

また(2)の民間委託の場合は賃金、企画力及び運営力を活用し、施設の建設や維持管理を行ってゆくものであります。

現在の第1給食共同調理場の運営ですが、こちらは公設で調理配送清掃等は民でおこなっております。給食実績のある民間会社があらゆる叡智を駆使して給食の提供から感染症対策まで幅広く徹底し民間力を限りなく発揮しているところでございます。

委託内容については市によって異なりますが、簡単に申し上げますと

1. 施設の維持管理業務
2. 調理
3. 配送
4. 洗浄

などがあります。

また、委託できないものにつきましては、

1. 調理場の最終的な総括
2. 献立作成などの栄養管理
3. 検食
4. 食材の購入、検収、材料の支払いなどがあります。

18ページをご覧ください。

こちらには学校給食を行う際の流れが記載されております。

① ⑨までがおおまかな流れとなっております。ここでいう④、⑥、⑧が他社に委ねることができるものでございます。

19ページをご覧戴きたいのですが、道内一部ではございますが、道内他市の状況がここに掲げられております。

調理と配送の欄を見て戴くと、本市同様調理を直営にしているところは、江別、北斗、稚内、登別、帯広、幕別、釧路の一部となっております。

市町村によって事情が異なりますが、調理配送を他社に委ねているところも多いことが分かっております。

又、施設の状況ですがドライ運用でまだ行っているところも多々見受けられます。このドライ運用を行っている施設は全部古い給食調理場ということになります。

ここは一部抜粋でございます。全体的にはまだまだ古い施設はあるようでございます。

20ページをご覧下さい。ここには第1調理場の民間委託の現状を記しておきました。現在第1では(1)～(9)の内容で行っておりますが大きく分けると16ページの(2)の内容となります。

委託期間につきましては、当初平成24年4月1日～平成28年3月31日までの4カ年でしたが、今年度に丁度更新がされまして平成33年3月31日までの5年間ということで1年多く契約をかわしております。人員体制ですが、統括責任者を1人おき、その下に2人の副統括責任者そして調理従事者と3つの形で組織されております。

最後になりますが、17ページをご覧下さい。前回の審議会とほぼ同じ資料を掲載させて戴いております。

第2調理場は組合との協定により、19名体制でおこなっており現在は正規、再任用及び臨時職員で構成されております。

ご覧のとおり平成27年度は正規が9人おりましたが、今年度は6人ということになっています。今後の配置を予測しますと平成33年度には正規はゼロになってしまうことから、効率的な運営方法を検討する必要があると考えております。

以上雑駁ではありますが、次第の3の(3)第2学校給食共同調理場の効率的な運営方法についてを説明させて戴きました。

(会長)

ただ今、効率的な運営方法について、市の職員で直接やる方法と第1学校給食共同

調理場のように民間で委託する方法の説明がありました。その後の説明をうかがっている限りでは委託も有利な部分があるのではないかとの印象を抱きましたが、この件についての意見を伺いたいと思います。

(審議委員)

因みに第1学校給食の今回の更新に当たって何社から応募があったのか？

(事務局)

説明会には4社の参加があり、そのうち2社で受託したいと希望がありました。最終的には1社で提案書を出してきました。

(審議委員)

業者選定委員会にも参加しましたが、会社の規模が大きく、ノウハウをたくさん持っているという印象を受けました。

(審議委員)

流れについても栄養教諭がいろいろなところにおいて、プラス学級も兼務していることからすごく忙しいと思います。

アレルギーがこれから本格的に始まる際に、人が足りるのかなと思うんですが、増員の予定はないんですか？

(事務局)

栄養教諭の人数は食数によって違ってきます。第1学校給食共同調理場は3人、第2学校給食共同調理場は2人で、6,000食を超えると3人になります。

現在アレルギー食は試行ですが、市の栄養士以外に、東洋食品の専属の調理員を配置しています。今後どう増えてゆくかは見えませんが、検討しなきゃならないと思います。

(審議委員)

配置人数は市で決めているのか？

(事務局)

いえ、文科省の通達で決められています。栄養教諭が学校現場で食の指導で教室に入り子供たちと接触しておりますが5人で行っているのはやはり大変だなと思っています

す。

(審議委員)

食育を通し、給食を子供たちにおいしく食べてもらいたいと思っています。
人数については、皆様がどうにかできるということではないと思いますが。

(事務局)

栄養教諭が様々なテーマを持ち、例えば給食はこうやって作られるというものを見せたり、バランスの良いものを考えたりしておりますし、子供たちに献立を考えてもらうようなこともやっております。

(審議委員)

モデル校は決まっていますが、アレルギー食がどういう流れで実施されるのか、情報が入って来なくて、教えて欲しいのですが。

(事務局)

まず通常のメニューがあり、卵が入っているものは除去食ということで対応しており、例えばパンについては卵なしのものや市販されている卵なしのパンを取り入れたりするなど、アレルギー対策用の献立を新たに作っています。

その献立を保護者にお配りして了解をもらい提供する、何回もの文書のやりとりは必要になってきますが。

あとは私共が提供するのですが、学校の方も体制をとって欲しいことから打ち合わせをしながら、例えば給食をどこに置いたら良いのか、子供はどこからとるのかなど入念な打ち合わせもやっております。

(審議委員)

ベースに卵の入っているスープについては？

(事務局)

別のスープを用意します。卵の入っていない別のスープを用意します。

(審議委員)

もろに卵そのもののような時には？

(事務局)

なるべく似たようなものを提供するようにしています。違うものになると抵抗も大きいので、なかなか難しいですが。

(審議委員)

この間の業者の選定で参加したところでは、20食位って言ってましたよね。今第2の話をしているんですが、もう少し規模の大きいアレルギー室と運用できる体制を民間の人で構わないが、栄養教諭を増やすことについては、大変なことと理解しております。

民間でやってもらえることを拡大して、やってもらえる方向も検討して戴いたら良いと勝手に思っているんですが、やらせてはいけないというものもあると思いますが、別に前段階を手伝わすことは問題はないですよ。

(事務局)

問題ないです。例えば検品も栄養士や栄養教諭がやってますが、一部を民間にやってもらうことは可能です。全部をまかせることはできないが、負担は減らすことはできます。

(審議委員)

そうするとアレルギーばかりではないですが、人を動かすことで確認作業の方に回って戴くと、より少ない人数でより効率的にできる可能性があると思います。

民間委託するとしたら、第1学校給食共同調理場のやり方ばかりでなくて、新しい考え方も取り入れる。そうすると第1学校給食共同調理場の方にも導入してゆく。

(審議委員)

アレルギーは卵だけではないので、小さくてできないとなると寂しいので。

センターさんでできることとできないこともあると思います。

(審議委員)

チャンスですよ、第2学校給食共同調理場のあり方として良いチャンスです。

(審議委員)

先程の説明ですと第1学校給食共同調理場と第2学校給食共同調理場で食数の変更

というか、給食数がどんどん減るという話をお聞きして、第2学校給食共同調理場も平成32年には600食位減るということであつ、今の場所よりも大きな施設を造る予定にしているということは、余裕食数設けるという目的ですか。

イメージとしては少子化が進んでいるが、規模を拡大するのはどうしてかなと。

今のアレルギーの問題もそうですが、調理場を広くするのであれば、アレルギーの場所を大きくしないと何となく今までの傾向としては市民としては、あれ？と思うのではないのでしょうか。

(事務局)

4,500食を第2学校給食共同調理場で予定していますが、第1学校給食共同調理場は、11,000食を超えている状況です。

今後も増える予定があるということで、ウトナイに学校が出来るということになるとキャパがあるというのは、コンテナを乾燥処理させる施設、これが数が決まっています。

今、例えば北星、日新及び明倫の食器は第1学校給食共同調理場から持って行ってます。

第2学校給食共同調理場この3校分の食器を保管するスペースがないことからこうなっています。それをまず何とかしなければなりません。

あとは11,000食を超えていますから、受配校の変更もしなければならぬ。

そういうことを考えると4,000食以上になるのかなと。

(審議委員)

和え物も作れるようになるんですか。現在は1品足りないんですよ。

(事務局)

第1学校給食共同調理場も和え物室がありますが、部屋もありますが、設備は入れていません。第2学校給食共同調理場とあわせてということで。

和え物も始まると、コンテナに入れなきゃならないので、コンテナも増えることを考えなくてはならない。しかしコンテナや乾燥機も限られていることから第2学校給食共同調理場に分けていかなければならないという感じです。

(審議委員)

決して贅沢で大きくするのではない、上記のような説明をすれば理解はしていただけないと思います。

面積も倍になっていますが、実は今が狭すぎるんですよ。

それは私も感じています。

アレルギー室を作るのであれば、もう少し広さが必要かなと。

(審議委員)

有効活用するために、第2学校給食共同調理場を大きくして、第1と一緒に品数を増やせるようにということですかね。

(事務局)

和え物は第2学校給食共同調理場ができるまではずっとですね、部屋はあっても。

第1学校給食共同調理場だけで出すわけにはいきませんから。

(審議委員)

アレルギー室もそうですが和え物室についても、少し慎重になりますよね。

(事務局)

和え物は低い温度で出すこととなりますので、一度茹でたものをそのまま放っておくと傷んでしまいますので、真空冷却機で一度に10度以下に下げて細菌の繁殖が出ないようにした後、冷えた食缶に入れて出す必要があります。

そういう設備も整えなければならないので、そこは第1学校給食共同調理場と第2学校給食共同調理場合わせてということになります。

(審議委員)

直接関連するかわかりませんが、和え物の話、これをチャンスとしてという話もありましたが、東京の足立区かな、ここは貧しい区らしいですが区長が残食調べたら、非常に多くて、これはひどいということで食は大事だということで、給食に力を入れ区役所の中に学校給食専門の課を作って栄養士集めて様々な工夫をしたらしいんですね。

そうすることで、食って朝、昼、晩の3食ですが、貧しい区だから朝とか夜を満足に食べていない子のために給食に力を入れているようです。食が安定すると学力も向上するというような効果も出てるらしいですね。

是非これをチャンスとして充実した施設になるといいなと思いました。

(審議委員)

委託する業者はわからないですが、足立区のことも知っているかもしれませんね。

(事務局)

残食の調査、去年は泉野小、一去年は開成中で行いましたが、中学校は女の子が食べないようです。周りを気にしてるようで、ダイエットなどもしてかなりの量が戻ってきます。

小学校はその時に調査をするといったらきちんと食べたらしいですけど、先生の話を知ると、女の子が牛乳を結構残しているの、そこを何とかしたいですね。

また和食と洋食でもかなり違いがあり、特に和食は煮物を残す子が多いようです。

(審議委員)

きちんとした食事は給食でしかないという家庭もあるように聞きますので、食べたいものをあげるのであれば給食の意味はないと思います。

和え物を残す子も結構いそうな感じがしますね。そういう子は普段そういうものを食べていないですから。

だからこそ食育という観点から、給食は大事ですね。

(審議委員)

和え物を出していないということは、サラダも出していないということでしょうか。

(事務局)

生は出していないです。唯一出しているのはミニトマトや冷凍みかんになります。

(審議委員)

それはやはり衛生面からでしょうか。

(事務局)

そうです。ミニトマトもただ洗うのではなく、電解水に浸かって、アルカリ水と酸性水を使用し、洗浄保冷材を入れて冷やした状態を出しています。

第2学校給食共同調理場は、そういう施設がないので食酢で薄めたものなどの過程を経て出しています。

(審議委員)

厳しいですね。

(審議委員)

厳しいです。食中毒は絶対に起こせないので、どうしてもそこが中心となってしまいます。

(審議委員)

出したくても出せないという状況ですね。

(審議委員)

あと5年はかかるんですか。

(審議委員)

まあ、運営審議会のような始まりの段階で、我々の意見が役に立って欲しいとおもいます。

(審議委員)

職員は今19人ですか。もし民間に委託をしたら、どの位の人数になるのですか。

(事務局)

当然民間委託をすると必要な時間、作業が出てきます。第1学校給食共同調理場でいうと、60人体制で行っていますが、第2学校給食共同調理場に当てはめれば何人になるかという数字はまだはっきりはわかりませんが、ある業者によれば23人～24人程度ということでした、参考までに。

(審議委員)

私の勤務場所は錦岡駅付近ですが、放課後の時間に候補地の真横を歩いてゆきます。もしここに建てるのであれば、土地の制限はあるかもしれませんが魅力的です。

勤務場所付近は海が本当に見えるので、警報が鳴ったときに避難で子供を何処につれてゆけば良いのかと考えるので。避難場所としてこういう場所がありますよと人に伝えるとしたら高さとかはどの位ですか。

(事務局)

以前町内会から要望がでておりますが、最上階が避難できる場所にして欲しいということでした。

この場所は浸水区域で、2m～3mです。建物の高さは最上階になることから2m～3mは必ずあります。

(審議委員)

建物の中を通らなくても階段でいけるというものがあれば、安心材料になりますよね。

(事務局)

町内会から要望が出されていますが、実際に建物をどういう風に造るかで、これからの話になっていきます。

(審議委員)

話が具体的になったらまた話を聞きたいと思います。

(会長)

ただ今の説明に対して、何かご質問、ご意見はございませんでしょうか？

無いようですので、これを持ちまして閉会といたします。

本日は、大変お忙しい中、ご協力いただき誠にありがとうございました。

(司会)

これを持ちまして、本日の審議会を閉会とさせていただきます。

次回の運営審議会につきましては、詳しい日程等がきまりましたら、後日皆様に連絡を申し上げます。

本日は、どうもありがとうございました。