

# 令和元年度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：令和元年7月23日（火）15：00～15：35

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：教育委員会 五十嵐教育長

教育部 瀬能部長、山口次長

第1学校給食共同調理場 杉本場長、田村給食係長

第2学校給食共同調理場 宮嶋場長、千木良給食係長、土橋栄養士

報道機関：1社

傍聴者：なし

会議次第：1 開 会

2 教育長挨拶

3 報告事項

第1号 学校給食共同調理場の現況について

第2号 第2学校給食共同調理場の移転改築事業について

4 その他

5 閉 会

## 議事録

1 開会	
事務局	<p>定刻となりましたので、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>まず初めに、今年度になりましてから委員2名が交代しておりますので、ご報告いたします。</p> <p>小学校長会より、渡辺一弘委員に代わり、糸井小学校の森田芳明委員です。苫小牧歯科医師会から、山岸久也委員に代わりまして、阿部雅人委員です。</p> <p>新しく委員になられた方々は、残りの任期よろしく願いいたします。</p> <p>また、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ことをご報告いたします。</p> <p>なお、教育委員会でも人事異動がありましたので、ご紹介いたします。</p> <p>4月より教育長に五十嵐 充、第1学校給食共同調理場の係長に田村が着任しております。</p> <p>それでは、五十嵐教育長よりご挨拶申し上げます。</p>
2 教育長挨拶	

<p>五十嵐教育長</p>	<p>皆さんこんにちは。教育長の五十嵐でございます。</p> <p>本日は大変お忙しい中、学校給食共同調理場運営審議会にご出席いただきましてありがとうございます。</p> <p>また、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ますことを重ねてお礼を申し上げます。</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>本日は、学校給食共同調理場の現況と現在のぞみ町で稼働しております第2学校給食共同調理場の移転改築についてご報告させていただきます。</p> <p>第2学校給食共同調理場は、昭和53年の建築から40年が経過し、老朽化の進んでいる施設であります。現在、令和3年度中の新規施設での稼働を目指して、事務作業を進めているところでございます。</p> <p>最後になりますが、学校給食は、食に関する指導を効果的に進めるという重要な役割を担っていますことから、子どもたちにとって充実した学校給食となるよう、また、使用食材の検査、衛生管理の徹底など、今後とも安心安全な給食の提供に努めてまいりたいと考えております。</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。本日はどうぞよろしくお願いたします。</p>
<p>事務局</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>本日の審議会は、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、これからの議事進行は、会長にお願いいたします。</p>
<p>木村会長</p>	<p>皆さんよろしくお願いたします。</p> <p>それでは、さっそくですが、次第3の報告事項に入ります。</p> <p>第1号、学校給食共同調理場の現況について、事務局から願いたします。</p>
<p><b>3 報告事項 第1号 学校給食共同調理場の現況について</b></p>	
<p>事務局</p>	<p>それでは、報告第1号、学校給食共同調理場の現況についてご説明致します。</p> <p>お手元の資料1ページ目をご覧ください。なお、時間の都合上、要点のご説明となりますことご了承願います。</p> <p>苫小牧市学校給食共同調理場及び給食概要について、1施設の概要から8運営組織まで順にご説明させていただきます。</p> <p>1施設概要でございますが、現在、本市では柳町にある第1学校給食共同調理場、のぞみ町にある第2学校給食共同調理場の2つの共同調理場で運営しております。</p> <p>初めに、第1学校給食共同調理場ですが、平成24年4月に新富町から現調</p>

調理場に移転改築をし、それに合わせて、調理業務を民間委託いたしました。本年5月1日現在の状況ですが、小学校17校、中学校11校に、合わせて毎食10,714食を提供しております。

次に、第2学校給食共同調理場ですが、のぞみ町に昭和53年に建設され、現在40年が経過しております。平成30年4月より、第1学校給食共同調理場と同様に、調理業務を民間委託とし、5月1日現在で、小学校7校、中学校4校に、合わせて3,796食を提供しております。

なお、現在第2学校給食共同調理場につきましては、移転改築を計画しており、報告第2号で説明いたしますので、割愛させていただきます。

2ページをお願いいたします。

2機構図ですが、各調理場に場長以下、係員、栄養士、栄養教諭、施設の管理人などが配置され、献立作成や学校給食費の徴収業務にあっております。

3給食費の状況ですが、学校給食費は、本年4月に平成26年以来5年ぶりに改定を行ったところです。改定の理由といたしましては、人件費、輸送費の高騰による物価上昇のほか、献立の充実を目的としたところです。

月額給食費で比べますと、小学校が510円増の4,500円、中学校で520円増の5,250円としたところです。

なお、改定に関連して、小学校の授業時間確保などのため、小学校におきまして、年間の給食回数を3回増とし、199回としたところです。

3ページをお願いいたします。

4苫小牧市栄養基準量ですが、学校給食の献立作成にあたり、文部科学省より、学齢に応じた基準量が示されており、本市におきましてもその基準を採用しているところです。

下段に移りまして、5給食献立ですが、本市の献立の構成は、米飯が月水金の週3回、パンと麺が火木の各週1回ずつとなっております。その他に牛乳は週5回、毎日提供しておりますが、乳アレルギーを持つ児童生徒には、麦茶の提供を行っております。昨年度までは、小学校と中学校で麦茶の提供量が違っていました。本年度より250mlで統一しております。

4ページをお願いいたします。

6令和元年度物資納入業者ですが、学校給食の食材購入にあたっては、苫小牧市学校給食会で指定した24社、市内14社、市外10社と、米や小麦、それに伴う調理委託は、北海道学校給食会指定業者を指定しております。なお、牛乳につきましては、北海道農政部より指定された業者より購入しており、本市におきましては、雪印メグミルクとなっております。

続きまして、7令和元年度学校給食実施方針ですが、本市では学校給食を提供するにあたり、学校給食実施方針を定め、苫小牧市学校給食会理事会で承認いただいているところです。

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図り、教育の場である学校生活を豊かにし、食生活に対する正しい理解と望ましい食習慣を身につけさせることなどを目的としております。

また、その目的実現のため、学校給食法に下記に掲載しております、7項目の目標が掲げられております。

安全でおいしい北海道産の食材をより多く使用し、地産地消に寄与しつつ、新メニューを取り入れるなど、今後も食事内容の一層の充実を図って参りたいと考えております。

それでは実施方針の内容について説明させていただきます。

1) 喫食日数、2) 学校給食費については、先ほどご説明いたしましたので割愛させていただきます。

5ページ、3) 主食をご覧ください。

①米飯ですが、週3回提供され、使用されるお米は胆振地方産を中心に使用されております。

②パンですが、週1回提供され、使用される小麦は道産100%の物を使用しております。

③麺ですが、週1回提供され、うどん・ラーメン・パスタなどを組み合わせて、献立に幅を持たせるような工夫をしております。なお、麺類のそばについては、重篤なアレルギー反応を起こす事例があることから、学校給食では提供しないこととしております。

次に、4) 副食ですが、本市の学校給食は、ご飯やパンなどの主食と汁物などの温食、それに副食、おかずですね。1品が基本献立となっております。

食生活の多様化に合わせて調理方法を工夫し、農水産物は地場産物の良さを子供達に知ってもらう為に引続き利用の拡大を図るとともに、非遺伝子組み換え食品の使用など、安心安全な食材の提供に努めてまいります。

また、デザートは子供達が楽しめるものの提供を引き続きしていきたいと考えています。

なお、第2学校給食共同調理場が移転改築後は、温度管理が必要な和え物などの提供が可能となることから、調理場で調理された副食が1品増えることとなります。主食と温食のほかおかずが2品になるということです。

5) 牛乳ですが、児童生徒の成長期に必要なカルシウムの効率的な摂取のため毎日提供しており、乳アレルギーの対応として麦茶の提供を行ってます。

また、本年より月に1回程度ですが、牛乳を飲まない児童生徒が多いことから、ジョアを提供するなど、献立の工夫を行っているところです。

6) 食育の推進ですが、実施方針の冒頭でも触れましたが、食育の推進は豊かな人間形成に不可欠であることから、今後も計画的に栄養教諭が食に関する

	<p>指導を進めるよう努め、給食時間の指導では、準備から後片付けを通して望ましい食習慣や好ましい人間関係を育成します。</p> <p>以下の①～⑦の7つの項目を掲げておりますが、その中で、行事食や旬の食材を使った献立づくり、新メニューの開発など、様々な工夫をして楽しい献立を目指していく他、学校給食が生きた教材とし、栄養教諭による食の指導の一環として、小学校6年生を対象に、給食の献立を考えてもらう授業をしています。自分たちが考えた献立が、学校給食として提供されることにより、より子供たちの食への関心を深めるため大きな成果を収めていると考えています。</p> <p>7) 衛生管理の啓発ですが、安全で衛生的な調理作業の徹底や、給食調理員への衛生管理の研修等を引き続き行っていくと共に食材の納入業者への指導にも努めてまいります。</p> <p>8) 食材の安全確保ですが、異物混入などの対策として、納品時の検収の徹底を含めて、各作業工程の中で点検の徹底に力を入れております。ほかに、食肉や肉加工食品のDNA検査、野菜の残留農薬検査や放射能検査の実施など、食材の安全確保に努めてまいります。</p> <p>9) 学校給食における食物アレルギー対応についてですが、卵除去食の提供を第1学校給食共同調理場の配送校から順次拡大を行い、平成30年度におきまして、全小中学校への提供体制が整ったところです。</p> <p>10) 関係機関との連携ですが、北海道教育委員会や保健所などと、児童生徒への安全で安心な学校給食提供のため、情報交換や指導を仰いで参りたいと考えております。</p> <p>7ページをお願いいたします。</p> <p>8運営組織ですが、上段が本日開催の運営審議会となっております。下段は、学校給食会計の運営管理を行う、苫小牧市学校給食会を組織しております。その中に5つの専門委員会を持っておりますが、5番目の給食費検討委員会は本年新たに設けました委員会で、給食費の適正な基準について、毎年度の物価上昇率などを参考に検討していただくもので、これまでは給食費改定の検討に入る際に臨時的に組織しておりましたが、献立作成への影響も大きいことから常設の委員会としたものです。</p> <p>以上で、報告第1号学校給食共同調理場の現況についての説明を終わらせていただきます。</p>
木村会長	ただ今の現況の報告についてご質問ございましたらお願いいたします。
高橋委員	去年の会議で、給食費の関係だったのですが、値上げされるということで、値上げにあたってはパブリックコメントを実施するというような話があったと思うのですが、その中で何かご意見等はあったのでしょうか。
事務局	昨年度この場で改定の準備をしますと、平成31年4月から改定をしていきたいということでお話をさせていただいていましたが、当初はパブリックコメ

	<p>ントを考えていましたが、全部の保護者に対しまして、アンケート調査を実施するということに変更いたしました。約1万4千人いる中で1万人ほどの回答をいただいたところでございます。その中で保護者の皆さんが、一番気にされているのが食の安全。物価上昇なので給食費を値上げするのは仕方がないという答えが大半だったのですが、上げるうえでは食の安全、国産を中心にするとか、あとはそれに伴って献立の充実をしてほしいと、おかずを増やしてほしいといったところが大きくご要望があったところでございます。</p>
高橋委員	ありがとうございます。
木村会長	ほかはよろしいでしょうか。どうぞ。
大橋委員	その給食費のアンケートが来ていたのですけれども、それにお弁当の日も数日あってもどうですかという文面があったのですが、その意図ってというのは何かあるのでしょうか。
事務局	<p>子供たちは学校給食で好き嫌いが多いお子さんもいらっしゃいますので、けっこう他所の町ではお弁当を出している町もありまして、そういった中でうちとしては、年間199回給食を提供しているというところでは、全道的にも199回提供するというのは多多数の方なものですから、他所の町では提供できない日は午前授業になるのかお弁当の日になってお母さんたちが作るような。給食を食べるのももちろん食育ですが、保護者の皆様方が作ったお弁当をいただいて、持ち寄ってそれを食べるのも食育ではないかというところもありましたので、そういった意味で回数の部分と食育の部分というところで一つ項目をいれさせていただいたところです。</p>
木村会長	<p>よろしいですか。</p> <p>ちなみにその回答というのはどんな感じだったのでしょうか。そのお弁当の日ってというのは傾向としては。</p>
事務局	お弁当の日を設けて欲しい、また設けてもいいって親御様が、正確な数字は持ってこなかったのですが、おそらく2割いってなかったですね。設定しないでほしいという要望のほうが多かったというところでございます。正確な数字がなくて申し訳ありません。
木村会長	<p>十分大体が分かるような数字だと思うのですけども。</p> <p>その他にご質問、ご意見ございませんか。よろしいでしょうか。</p> <p>ないようですので、続きまして第2号の第2学校給食共同調理場の建替えについて、事務局よりお願いします。</p>
<b>3 報告事項 第2号 第2学校給食共同調理場の移転改築事業について</b>	
事務局	<p>報告第2号第2学校給食共同調理場の移転改築事業についてご説明させていただきます。</p> <p>第2学校給食共同調理場の現状になりますけれども、先ほどからありますように昭和53年に開設し40年が経過していることから老朽化が進み、学校給食</p>

衛生管理基準への対応が十分でなく、アレルギー対応食や和え物の提供が出来ない等の課題を抱えているという状況です。現地での改修が難しいことから美原町への建替えを計画しております。

建替えに当りまして、当運営審議会の諮問、答申がありましたのでその内容についてご説明させていただきます。

第2調理場の建設計画及び運営方法について、平成28年2月に教育委員会より、移転先と効率的な運営方法について諮問させていただきました。

その諮問を受けまして6月30日に当審議会から、美原町を適地としたこと、時代に即した給食の提供に応えられる施設整備とすること、調理業務の運営方法について効率性に資する運営を行うため民間事業者の活用は有効である。との答申をいただいたところでございます。

これを受けまして、平成30年4月からの調理業務の民間委託を開始するとともに、改築事業の整備基本方針を平成29年8月に策定させていただきました。

改築事業につきましては、平成29年度より、建築設計業務委託の手法や工事発注方法について協議をしまいましたが、設計業務委託の方法を検討する中で、設計業務と厨房機器選定を一体的に選定する手法等について、効率的な発注方法の検討に時間を要し事業の開始が遅れている状況にありました。

そこで、今回、設計と施工を一括して事業者が発注する「設計・施工一括発注方式」を採用し、プロポーザルによる事業者の選定を行うこととしました。

3 現在、プロポーザルの実施に向けて作業を進めておりますが、建設に当たり説明会を開催いたしましたのでその概要について説明させていただきます。

説明会につきましては、7月12日6時半より、美原町内会館で行い、12名の住民の参加がございました。

説明会の趣旨としましては、第2調理場の現状を踏まえた中で、改築事業のイメージと今後の予定について説明させていただきました。

この説明会の資料を基に改築事業の現状について説明させていただきます。

資料の1ページ2ページ資料で、既設施設の状況として、外観と調理作業の様子から老朽化と狭隘化している状況が見て取れるかと思えます。

3ページでは、美原町の市有地を予定地としていること、4ページでは建物の配置計画のイメージを示しております。ともに、予定地周辺が小中学校の通学路となっていることから、給食関係車両の出入について交通安全への配慮を図っていく考えでおります。

5ページ6ページでは、新調理場の整備イメージを示しております。5ページは、平成24年に供用を開始した第1調理場の外観を示しております。また、6ページでは、新しい調理場の調理の様子を他市の例で示し、床面のドライシステムの様子や、各部屋を汚染の度合いにより区画し、衛生管理が徹底されて

	<p>いる様子を示しています。</p> <p>7ページでは、新しい調理場の整備概要について記載しております。</p> <p>新調理場の規模として、提供数を4,500食としまして、東部地区の人口増加による第1調理場の提供数の増加の吸収を図り、小学校1校、中学校2校分を新調理場に移管しております。</p> <p>また、新たな調理機器の導入による献立の充実や、アレルギー対応食の提供が可能となります。</p> <p>8ページ9ページでは、新調理場が給食提供だけではなく、防災機能を持った施設として、津波からの一時避難場所として、建物屋上へ上ることが出来る外階段を設ける予定です。また、防災機能として、受水槽の水を災害時に利用できる設備や、毛布や非常食の備蓄、移動式煮炊き釜等の設置により一定の対応が出来ることを想定しております。</p> <p>最後に10ページになりますが、現時点での整備予定スケジュールです。</p> <p>8月から設計と施工を行う事業者を選定するプロポーザルの手続きを開始し、選定された事業者の詳細な設計業務を来年6月まで行う予定であります。設計業務終了後の来年7月から、建設工事を開始し、令和3年11月に終了する予定であります。その後、調理機器の操作訓練やテスト調理を行い、令和4年1月の3学期から給食提供を開始したいと考えております。</p> <p>以上が改築事業の現状ですが、説明会の中の質問、意見では、受水槽の取り扱いですとか開設に伴う関係車両への対応、避難場所の機能について、今後の説明会等について質問や意見がありました。その中で、町内会さんには、この事業について一定の理解をしていただいたものと考えております。</p> <p>地域説明会に示した改築事業の概要を基に改築事業の現状について説明させていただきます。よろしくお願いたします</p>
木村会長	ただ今の質問につきまして、ご質問、ご意見はございませんか。
阿部委員	9ページの防災機能のところ、自家用発電機等の整備の想定はありませんとあるのですが、移動式煮炊き釜ってというのは、熱源は何で調理をするのですか。
事務局	移動式調理釜、この写真に出ているようなものですが、これはプロパンガスを熱源に電源は使わないものになっております。
阿部委員	わかりました。ありがとうございます。
斉藤委員	今の移動式の煮炊き釜ですが、これは実際にどこか炊き出し場所にもって行って使うっていう発想でしょうか。それとも、ここで、調理場の中で使うものでしょうか。
事務局	煮炊き釜は調理ができるということなのですが、実際ここで積極的に調理をするかと言ったらそういうことではなくて、こういう設備があると、受水槽もあるので水も使えます、お湯も使えますというところで一定のことはできるの

	かなと。積極的に調理というか炊き出しをするというような考えではないです。
木村会長	今の質問は、災害時必要になったときに、この調理室であるのか、外に持って使うのかっていう趣旨の質問だと思っています。使うときにこの施設内で使う想定なのか、またはどこか外に持ちこんで使う想定なのかっていう。
事務局	この施設の中に炊き出し釜を置くということなのですが、実際それを町内会に貸し出すのか、どこかに持っていくのか、その辺はまだ決まっていないところなので、今後決めていきたいなと考えています。
斉藤委員	第1給食共同調理場では同じようなことはされていますか。
事務局	第1学校給食のほうは、このような釜を2セット置いていまして、去年の胆振東部地震の時に、消防が厚真町に行って炊き出しをしたいということでこの釜をお貸ししたということです。 第2はまだ計画段階ですが、おそらく第1でやるにしてもここでやるにしても十分活用できますし、ただ第1にも受水槽はありますので、水は確保できるので、場所としてどうしてもなければ第1でも炊き出しもできますし、他所に持って行ってもらうというところで活用の幅はあると思います。
斉藤委員	実際にもう使われたということですね。
事務局	そうですね。昨年に1度活用しています。
高橋委員	これは何食くらい対応できるのですか。
事務局	第1にあるのは寄贈されたものでそこまで大きなものではないですが、これはピンキリあります。調理機メーカーで作ったものなので100からそれ以上ということにもなります。
高橋委員	避難所ではないので、ここに避難する人はいないから、ここで作って避難所に運ぶっていうようなイメージもあったり、現地に持って行って調理するというような両方対応可能だという感じでいいのですかね。
木村会長	そうですね。固定的なものというよりは、これを機に色々な想定ができるという計画だということですね。 ほかにご質問、ご意見ございませんか。 諮問するときに参加されていない人は、いきなり内容を聞く方もいらっしゃると思うのですが、もし何かございましたら。 よろしいですか。では、ないようですので、今の報告の2つのほかにも何か委員の皆様からございましたら受けたいと思いますが、いかがでしょうか。 ないようですので、これを持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。
5 閉会	