

令和6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6年7月18日（木）15：00～15：50

開催場所：市役所第2庁舎2階北会議室

出席委員：五十嵐委員、大塚委員、草場委員、桑島委員、小林委員、斉藤委員、須藤委員 福本委員 以上8名

欠席委員：3名

事務局：教育委員会：福原教育長、園田教育部長、斎藤教育部次長

（学校給食共同調理場）稲場場長、小堀副場長、阿部主査、鹿野栄養士

会議次第

- 1 開会
- 2 委嘱状交付
- 3 教育長挨拶
- 4 自己紹介
- 5 会長及び副会長選出
- 6 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 学校給食支援事業について

第3号 学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの一部改正について

第4号 「リクエスト給食」に係るアンケート結果について

第5号 学校給食残渣資源化事業について

第6号 公式インスタグラムの開設について

- 7 その他
- 8 閉会

議事録

1 開会	
	開会を宣言
2 委嘱状交付	
	教育長より各委員に委嘱状を交付
3 教育長挨拶	
	教育長、挨拶
4 自己紹介	
	各委員・事務局各職員、自己紹介
5 会長及び副会長選出	
	会長として須藤委員、副会長として大塚委員を選出（全委員同意）
6 報告事項 第1号 学校給食共同調理場の現況について	
稲場場長	一学校給食共同調理場の現況について説明一

須藤会長	<p>衛生管理の啓発と食材の安全確保というところで、私、たまたま高校の調理場があるところで定期検査、一緒に参加させてもらったときに一つ思ったことがあって、食材の中心温度を計る温度計があると思うんですが、恐らく今デジタルのものを使っていると思うんですけど、所詮機械なので、耐用年数はどうなんだろうというところで疑問に思ったんです。そのメーカーさんが出していれば、果たして何年ぐらいが保証されているのか気になりました。</p> <p>多分補正がかけられる機械じゃないので、例えば2個あるとしたら、古いものと新しいものとで使ったときに果たして誤差が出るのかどうか。出ないんだったら、新品と同じ精度なんだなということなのでそれでよしとするのとかと、思うところはあります。どうでしょう。</p>
稲場場長	調理場内に複数本のデジタルの温度計がありまして、ちょっと温度が正しいかなというときは、今おっしゃったように複数本刺して、合っているかどうかという確認は行っています。
須藤委員	そうなんですか。それであればオーケーです。
斉藤委員	以前に勤めていた病院の施設では、ISOの受審をしていたんですけども、棒温度計は絶対ですよ、100度だと絶対だということで、それで電子のものと比較して定期的に計測はしていましたので、それが正しいかどうか分からないんですけど、何か公的というか、正しい誤差を調べる方法を何か調べられてはいかがでしょうか。
稲場場長	今いただいたご意見も踏まえて、見直せることは見直していきたいと思います。
6 報告事項 第2号 学校給食支援事業について	
稲場場長	－学校給食支援事業について説明。質疑なし。－
6 報告事項 第3号 学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの一部改正について	
小堀副場長	－学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの一部改正について説明。質疑なし。－
6 報告事項 第4号 「リクエスト給食」に係るアンケート結果について	
小堀副場長	－「リクエスト給食」に係るアンケート結果について説明－
須藤会長	クイッティオスープとは何でしょうか。
鹿野栄養士	クイッティオはタイの食材で、米粉でできた麺状のフォーみたいな感じのものですけど、それがオニオンスープの中に入っているものです。
須藤会長	おいしそうですね。いや、私たちの給食のときに、こんなものはなかった。そうですね、いろんなものがあるんですね。
6 報告事項 第5号 学校給食残渣資源化事業について	
稲場場長	－学校給食残渣資源化事業について説明－
斉藤委員	とても良い取組を聞かせていただきまして、ありがとうございました。

	<p>今おっしゃったように、もちろん残食が減ることが一番ですが、この取組を栄養教諭さんたちが実際にお子さんたちに説明する場面というのはあるのでしょうか。とてもいい取組なので、皆さんが食べた後に、その後どんなことになっているかということを知ること、さらに食への興味、食育についてというお話があったので、その辺りを教えていただけますでしょうか。</p>
稲場場長	<p>今この事業自体が今年の3月から始めているところでして、まだ今、委員おっしゃったような学校現場に、再資源化しているというところの詳しいお話だとかは、まだちょっと十分にはできていないというところがございますので、今後、そのようなことも進めていきたいと思っております。</p>
大塚委員	<p>今の話にちょっと関連してなんですけども、市はゼロごみ推進室のほうの出前授業で残食をコンポストみたいな感じにして、君たちの残食はこれだけあったよねといって、それをこうしたら肥料になるんだよということを、出前授業でやってくれているんですよね。栄養教諭さんの食の指導で、こういうお話をされるというのももちろんあると思うんですけど、そちらのほうと連携するというのも一つかなと思いました。</p>
稲場場長	<p>そういう連携も進めていきたいと思えます。</p>
須藤会長	<p>食育もしっかりやっていながら、なるべく残食がないようにというのが一応の理想ではあるんですが、ゼロにはきっとならないと思うんです。今後、多分この残渣の量というのも数値が出ているんですね。それがどういうふうに変っていくのかもちょっと興味はあります。食の家庭事情が昔と今とは違ったり、アレルギー、好き嫌いをするお子さんが増えているのかどうかは分からないんですけど、そういったところで、残食の量については変化があるかなというのが気になります。</p> <p>この農作物生産者のほうに肥料として提供するとなっているんだけど、この農作の生産者というのは、あくまでも学校給食に提供してくれる生産者さんというふうに捉えてもいいんですか。</p>
稲場場長	<p>そうですね、既にコンビニエンスストアだとかにも卸したりしている実績はあるようなんですけども、その中に学校給食としても、例えばキャベツを、全部を賄えるだけの量は無理なんですけど、一部食材として使えるように生産をしていくというところで今調整をしております。</p>
福本委員	<p>こういったいろいろなアンケート結果とか、今のこういう事業とか、どういうのが人気があったとかを、何か会報みたいな形で時々知らせるといったことはやっていらっしゃるのでしょうか。例えばこういうのが人気ありました、こういうところからこういうものを仕入れているとか、そういった給食に関するものが何かあるのでしょうかということが知りたいです。</p>
稲場場長	<p>学期ごとに栄養だよりというものを給食の献立表の裏面に載せる形で、各保護者の</p>

	方々に配付をしております、その中で、今ほどのリクエスト給食など様々な情報は提供しているところではございます。
福本委員	一般の人は見られないということですね。
稲場場長	ホームページには、栄養だよりなどは掲載しておりますが、どれだけの方に見えているかはちょっと何とも言えません。
6 報告事項 第6号 公式インスタグラムの開設について	
小堀副場長	ー公式インスタグラムの開設について説明。質疑なし。ー
7 その他	
須藤会長	給食の納品するときに、業者さんがやってくると思うんですけど、大体はその本人自体の健康、これに関しては必ずチェックは入れていると思うんです。その入ってくる人の本当に身近な家族とか、夫婦とか、そういった方は大丈夫なんだろうかという、要はキャリアとして入ってきていないという、そこは気になるところです。 入ってくる業者さん本人だけじゃなくて、本当に一番近い身近な存在の方で体調が悪い人はいませんかというところも、本当はチェックしたいかなと思いました。
鹿野栄養士	場内に立ち入る方に関しては、家族の健康状態もチェックすることになっているので、入場時に記載をしていただいています。
8 閉会	
	閉会を宣言