

## 苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会議事録

平成24年1月27日（金）

市役所9階 91会議室

事務局 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報告します。

議長 それでは、次第の3の報告に入ります。苫小牧市第1学校給食共同調理場の民間委託等の結果について、事務局より説明をお願いします。

事務局 《 会議資料3ページから6ページを要約して説明する。 》

議長 ただ今の事務局の説明に対しまして、ご質問やご意見ございませんか。

委員 調理業務の委託会社が今、苫小牧市内の病院や工場などの食堂に入っているかどうかは、お分かりになりますか。

事務局 本社が東京の業者で、道内での実績は苫小牧が初めてです。新聞でお読みになっているかも知れませんが、岩見沢市の受託も決まったということです。

委員 分かりました。

委員 調理業務と配送業務で委託期間に違いがあるのは、どのような意味合いがあるのでしょうか。

部長 配送・回収業務については、委託業者が配送車を持つ形なので、この減価償却の5年間をみています。それから、システムの委託は、リースの期間が5年ということで、それに合わせて5年間としています。

一方、調理委託につきましては、具体的に決まったものはございません。そこで、平成18年度から導入しております指定管理者制度が4年間とされていますので、自治体によっては3年間の所もあれば5年間もありますが、苫小牧市は指定管理者制度に準じた形で4年間としています。

議 長        その他、ございませんか。

それでは、ないようですので、続きまして、次第の4に移ります。学校給食共同調理場条例の一部改正について、事務局より説明をお願いします。

事務局        《 会議資料7ページについて説明する。 》

議 長        第2条の第1学校給食共同調理場の住所が新しい調理場に移設のため変更することと、第4条の4項で運営審議会の委員の任期が1年から2年になる、というご報告でした。

部 長        今回の委員の方につきましては、2月29日で任期が切れます。議会での承認を得まして、以降の任期について2年となります。まだ具体的に、平成24年度の1回目の審議会の開催日を決めていませんが、例えば8月に開催しますと、8月1日から翌々年の7月31日までの任期になります。

24年度になってから改めて、各団体に推薦のお願いをしたり、一般公募をさせていただきます。

委 員        別件でよろしいですか。条例の第4条の3の(2)に「父母」とあります。今、学校では父母という言い方は使わないで、保護者を使っています。なので、保護者のほうがふさわしいと思います。

部 長        今回は、最小限の改正にしたいという考えです。第1の場所が変わることと、他の審議会と同じく任期を2年に変えることの2か所で行きたいと思っています

委 員        分かりました。

議 長        その他、ございませんか。

委 員        第3条の職員の所で、「学校給食共同調理場に、事務職員、技術職員その他の必要な職員を置く。」とありますが、これは委託になっても差し障りはないのですか。

部 長        これにつきましては、今回の委託はあくまでも第1給食共同調理場の調理業務の委託です。まだ第2がございませぬ。そして、第1につきましても、全面委託ではなく、市の事務職員もおります。ですから、この文言はその

まま生かされることとなります。

議 長        その他、ございませんか。今回の件でなくてもよろしいのです。

委 員        中学校で授業実数を確保する関係ですが、24年度は祝日が土曜日に来ますので、授業時間を確保することができますが、25年度26年度となりますと、祝日が平日に来て、学校を開く日数が減るので、苦しくなっていくと思います。そのような時に、喫食日数を多くしてもらうことは可能なのでしょうか。

事務局        この問題につきましては、今月30日に指導室の室長、中学校長会の事務局長とお話しする機会を設定しております。

      今の給食費は1日252円の喫食日数195日で算出しています。195日まででしたら今の給食費で対応できますが、これを超えるということになれば、今のままで出来るかどうかは今後、相談させていただきたいと思っています。

委 員        分かりました。

教育長        給食日数が決められているので、食育を意識して弁当の日を作っている市町村もあります。親からすると大変ですが、これからの時代では起こり得るかもしれないです。

議 長        その他、ございませんか。

委 員        よろしいですか。何度もこの会議に出席させていただいてますが、今回は小学校の子を持つお母さん方に幅広く聞いてまとめたものを、お話させていただきたいと思っています。

      まず、献立についてですが、「麺類の日に、ドーナツやマフィンといった炭水化物と脂、砂糖が中心の副食は、子供の体作りにあまり良いとは思えません。」それから、『『変な給食』という本に以前載っていたり、テレビでも取り沙汰されたことがありましたが、それについて、どのような見解をお持ちですか。』という意見がありました。

      二つ目は、「使用する食材への不安」です。「ホームページで12月までの給食についての原産地が載っていましたが、出来れば、給食が提供される前に公表していただけないでしょうか。例えば、放射能汚染の不安のあ

る方が、この産地だったら食べさせたくない、という判断は事前でないといけないので、お願いできませんか。」ということです。そして、「放射能汚染の食材を使っているという不安を少しでも和らげるために、原材料には汚染されやすい食材など、不安な材料を使わないような献立作りを出来ればお願いできませんか。」という意見です。

三つ目は、「給食試食会を小学校などで行った後に、保護者に対してのアンケートがありますが、このアンケートへの対応・回答は具体的に今ほどのようにされていますか。」「他の保護者から、どのような意見があるのかも知りたいので、実態を把握できるようにホームページ上などでも回答してほしいです。」

四つ目は、これはアレルギーのお子さんをお持ちのお母さんからですが、「食物アレルギーへの対応をもう少し広げてほしい。」ということです。「今は牛乳アレルギーの子に対しては麦茶の代替品がありますが、卵などの食物アレルギーがあるような児童への対応を広げてはいただけませんか。」という意見でした。

五つ目は、「以上を踏まえて、お弁当の持参を広く認めてほしい。」ということです。「保護者の意識の多様化、アレルギーへの対応もそうですが、給食費の滞納問題などは、今のままの給食の体制では、解決するのはとても難しいのではないかと思います。それで持参をもう少し認めてほしい。」という意見がありました。

子供たちが9年間も食べる食事なので、成長期の子供にとって、とても大事なことだと思います。大変なお仕事と本当に思いますが、できることには対応してほしいと思います。よろしくお願いします。以上です。

議 長            それでは、1番目の献立についての回答はいかがですか。

事務局            献立についてですが、ドーナツやマフィンの件は、センターに帰ってから、みんなと話をしてみたいと思います。

教育長            この件については、何年も前から話題になっています。写真付で、このような献立で苦小牧の給食はおかしいのではないかと、ということで、私も見えています。給食に関係する者はみんな見えていると思います。

                    栄養士はカロリー計算をした上での対応だと思います。ただ、カロリー計算といわゆる栄養のバランスの問題とはまた違うと思います。その辺は十分に配慮してもらえれば、と思っています。

委員 カロリー計算をしてメニューを出してしまえば、私たちの仕事は終わりです、ということではなく、その先には子供たちの食べる楽しみや食育ということがあると思います。これでは、作っている人の顔も見えないですし、実態も分かりません。

麺類とドーナツ・マフィンというのは、かなり多いですね。毎月1回は見かけます。「それは脂っばい」と、お母さん方は話しています。「脂っばくて食べられない、と子供が帰ってきてから言っている」という話も結構あります。

委員 小学校では、来週の火曜日が肉うどんとドーナツです。子供たちは、大変楽しみにしています。そういう子の声が、たまたま私に聞こえたのかも知れませんが。

教育長 どちらかというと、油で揚げた物を今の子は喜ぶますよね。

委員 お昼ごはんとしては、家では出さないメニューですよ。マフィンはおやつ的な感じです。子供が喜ぶメニューではあるけれども、バランスはどうかな、と思います。

事務局 麺は糖質ですので、おかずにはたんぱく質系の物を出したいのですが、そうすると、それだけでは栄養素が少し足りなくなります。

委員 野菜の煮物に替えるのはどうですか。子供は嫌がるかもしれませんが。

事務局 野菜では栄養価が取れないのです。それで、栄養価の基準を満たそうとすると、炭水化物系になります。今の施設の面では、どうしても出来ません。

委員 第1センターが大きくなってますか。

事務局 第1が移転しましても、第2センターと同じ献立にしなくては行けません。

委員 やはり、一か所で大量に作る事が問題ですよ。これはどうしようもないことですが。自校式のほうが手作りで出来ますよね。

委員 今の方式になったのは、何年くらい前からですか。

事務局 センターになったのは、昭和43年です。

委員 第1センターが出来たときからですね。

議長 これは、都市の形態によると思います。このような中核都市では、センター方式になると思います。ですが、大都市になると、それでは運営が出来ないので、1校あるいは2・3校で、ということになります。都市の規模やランニングコストなど色々なことがあると思います。苫小牧の場合は、すでにセンター方式でスタートしていますので、これで考えていくしかないと思います。

そういう声があったということで、献立のほうはもう少し、カロリーとバランスのことも考えてください。

事務局 次は、食材の産地についてですね。

委員 産地や、既製品を作っている工場の所在地、加工地です。

教育長 これについては、私は1歩前進したと思っています。

委員 私もそう思います。

教育長 ただ、給食が終わってからのなので意味がない、とってしまうかも知れません。けれども、終わってからも、福島産などは使っていないことが分かりますので、安心できると思います。

委員 ただ、豚肉に宮城や茨城があったのが少し気になりました。なぜ、道産では出来なかったのだろう、と思いました。でも、野菜は道産があったので、少しありがたいと思いました。

事務局 野菜の産地を事前に、というお話でしたが、食材を購入する時、野菜では、道内産をお願いしますという形での指定はしています。ですが、どこの産地の物を入れてくださいという形にはしていません。納品日、または、その前日に市場で仕入れた物を入れることになります。ですから、私どもでも、その日使う人参がどこの産地か、ということは事前には分かりませ

ん。なので、事前に公表することは無理だと思います。

以前にも、産地という話がありましたので、結果ですが、まず、栄養だよりも4月から9月までの産地を載せまして、今はホームページで1月遅れですが、先月使った物の産地を公表しています。これからも毎月ひと月遅れになりますが、更新して公表していきたいと思っています。これが今出来る範囲で、事前に、というのは難しい状況です。

委員 既製品については、冷凍食品やデザートของゼリー・プリンなどは、事前に会社が決まっているので、どこの工場ということは分かりますよね。

事務局 はい、それは分かります。

委員 それだけでもいいので、加工地がどこなのかを載せていただければ。

事務局 それは、後になってしまいますが、よろしいですか。

委員 それも、事前には無理ですか。

事務局 例えば、来月に使う物は、今月の21日に見積もりをして、その時点で分かります。

委員 それから提供されるまでに1週間ぐらいはあると思いますが。

事務局 献立表は、その前に作っているなので、間に合わないです。

委員 気になる方は、きっと、ホームページでも検索して見ると思います。

教育長 気になる方はそうだと思います。それで少しでも安心できるということになるかも知れません。それができるかできないかは、少し検討してみなければ。

委員 検討していただきたいです。

議長 具体的に、例えば、肉についてはこの産地はダメというのはありますか。今、言われていることは放射能のことですから、福島を中心とした辺りの物はダメだとは思いますが。

委員 私としては、やはり北海道産を使用していただきたい、ということはありません。どうしても出来ないのであれば、原発のそばで飼育された物は使用しないでほしい、子供の口には入れたくない、と思っています。関西から西でお願いできないかと思っています。

議長 放射能不安に対しては、事務局ではどのように考えていますか。

委員 献立を考える上で、例えば、北海道産の野菜がなければ、不安のある物は使わないようにするなど。

事務局 野菜については、前に言われました4県からは入れていません。今入って来ている人参も、熊本など九州から入って来っています。

委員 献立の段階でそういうことも考えていただいているのですね。

事務局 野菜などは、放射能を心配される県を外して納品していただくことを考えています。肉も、なるべくは道産を使いたいと思っていますが、キロ数が多いので、道内分では足りないときには、業者は本州から仕入れています。なるべくそういう産地は避けています。

委員 入札の価格で業者が決まるのですね。

事務局 入札で価格が決まります。

委員 ということは、野菜にしても肉にしても、安い物が入ることになるのですね。

事務局 安い値段で落ちた業者から買っています。

委員 どうしても、そこに行き着きますよね。

事務局 安いからいけないとか、高いから良いのではなく、価格が安くても業者は道内産を、道内産がなければ本州から仕入れます。高い所をお願いしても、道内産がなければ本州から持ってきます。高くしたからといっても必ず道内産とは限らないです。

委員 この前、小学校でサツマイモのクリーム煮がありました。サツマイモの産地は、きっと千葉か茨城だろうと思いますが、実際の産地はどこでしたか。ホームページには載っていないので。

事務局 九州の物です。

委員 分かりました。そういうことは載せていただくと安心するお母さん方が多くいると思います。

事務局 茸類も苫小牧の業者から買っています。

委員 室内で栽培されているので大丈夫ということですね。

事務局 はい。

それから、試食会のアンケートにつきましては、3月の栄養だよりに載せることを考えています。

委員 色々な意見があったのを抜粋して載せていただくことはできますか。

事務局 全部は載せきれないので、多い意見を拾って載せようと考えています。

委員 その多い意見についての解答も一緒をお願いします。Q&A形式にして載せていただけるほうが、意見を書いた方も納得いくのではないかと思います。

事務局 アレルギーについては進めて行きたいと考えていますが、いつから、とは今は言える状況ではありません。申し訳ありません。

委員 新しいセンターにアレルギー対応食用のスペースがあったと思うのですが、どのような目的のスペースなのですか。

事務局 アレルギー対応食を作る部屋として作ってあります。

ただ、卵アレルギーにしましても、卵だけを抜いた食事、さらにパン粉に原材料として卵が含まれている場合があるのでそれも一切ダメというお子さんもいます。なので、一概に卵に対応をしてほしいと言われてしましても、

お子さんによってそれぞれアレルギーが違います。ですので、どこまで出来るのかを検討したいと思っております。

委員 今はその場所を使って、どのようなことをやっていくのかを思案中という事ですか。

事務局 はい。これからとり進めたいと考えています。

部長 私から補足しますが、第1にはアレルギーのブースを作りましたが、第2にはまだありません。対応をするならば、第1のエリアの学校だけではなく、全市共通で始めなければならないことがあります。

また、アレルギーについてはデリケートな対応をしなければならないということもありまして、栄養士を中心に検討することになります。

調理業務の委託を受けました業者は、本州のセンターでアレルギー対応の実績がかなりありますので、ノウハウを聞いた上で、どのようなことが出来るのかを研究したいと思います。

事務局 次は、お弁当の持参ですね。

委員 例えば、アレルギーの子を持つ親御さんは、原材料を見て、給食を食べられる日と食べられない日が出てきますので。

教育長 実際にお弁当を持たせている親御さんはおります。給食を全く食べられないお子さんなので、毎日お弁当を持参しています。親御さんも色々苦労されていると思います。また、兄弟でアレルギーという子も多くて、兄弟で弁当持参ということもあります。現実にもそういうことがありますので、不安がありましたら事前に言ってもらえれば対応できると思います。

ただ、弁当でも給食でもどちらでもいいとなると、学校給食とは何だろう、ということになりますので、基本的には学校給食を選んでいただき、特殊な事情があればお弁当の持参をお受けすることになると思います。

委員 給食費を滞納している方への給食の提供ですが、何年も払わないのならば、お弁当にしたらいいいのでは、という話にもなります。不公平ということではないですが、これが普通になると困ります。

教育長 本州の学校では、前日までに食券を買って、その数だけ給食を提供して、買っていない子供は弁当を持ってこなければならない所もあります。それも少しひどい気がします。

苫小牧では親の良識を信じてやっていくしかないと思っています。

議長 \*\*委員のほうから、こういうアレルギーが増えているなど、参考になる御意見があれば、お伺いしたいのですが。

委員 大人では甲殻類が卵を上まっています。穀類・ピーナッツ・いくらが多く、果物がダメな子も多いです。

アレルギーの種類はものすごく多いので、簡単に対応してとは中々言えません。先程の卵にしても、卵そのものがダメな人もいれば、加工品もダメな人もいますので、一律的な対応は難しいです。ですから、保護者と病院と学校とで話し合っ、その子その子のスタイルを作っていくしかないです。

委員 調査をして、一番多いアレルギーへの対処を考えていくのはいかがでしょうか。

ある幼稚園では比較的アレルギーに対応していて、みんなが同じ物を食べられるように、と配慮をしています。食べられない子は劣等感がすごくあるようなので、給食をみんなで一緒に食べられるのが、その子供にとって一番好ましいことだと思います。少しずつでも対応を進めていただければと思います。

委員 それで、そばを出さない、というのがありました。卵アレルギーは実は、1歳前から幼稚園の頃に多いです。後に直って来て、学校まで持ち越すのは1割以下と、すごく少なくなります。

委員 この資料の中で、調理の委託業者は代替食の実績があるということですので、できる所から対応していただければ、お子さんも親御さんも少しは喜ばれるのではないかと思います。

委員 現場と話し合う機会があれば、色々意見を申し上げたいと思います。

教育長 簡単には行きませんが、この問題については取り上げていかなければならないと思っています。

アレルギーも人によって違うので、スタートする時点で相当慎重にやっ  
ていかなければならないと思います。調査を十分踏まえた上で、少しでも  
できる部分からやっていくということは必要だと思っています。できれば、  
多くの人がいる物に合わせてやっていくことも考えなければなりません  
です。

そうすると、正直申し上げまして、個食を作るので人件費がかかります。  
ですが、第1の調理業務は今度は民間ですので、民間のノウハウで上手に  
コストを抑えながら、工夫をして行きたいと思っています。

近いうちに、やって行かなければならない、と考えています。

議 長 給食では、みんなが同じ物を食べることになります。これが、給食の最  
も良い所だと思います。ですが、アレルギーの問題もありますから、今日  
の意見は反映するようにお願いします。

その他にご意見ございませんか。

ないようですので、本日はこれもちまして閉会といたします。