

平成29年度苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会議事録

平成29年8月24日（木）
市役所第2庁舎2階北会議室
午後3時～4時15分

- (司 会) ただ今から平成29年度苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会を開催致します。
- 【委員3名に変更があったことを報告】
- 【教育委員会に人事異動があったことを報告】
- 教育部長には教育部次長より瀬能 仁、教育部次長に財政課長でした山口 朋史、第2学校給食共同調理場の係長に、市民税課より千木良が着任しております。

それでは、和野教育長よりご挨拶申し上げます。

- (教育長) 【挨拶】

- (司 会) ありがとうございます。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事をご報告いたします。
- 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。

- (会 長) よろしく申し上げます。報告事項が第1から3まであります。に入ります。第1号学校給食共同調理場の現況について、事務局より申し上げます。

- (事務局) 【次第3 報告事項 第1号 学校給食共同調理場の現況について事務局より説明】

- (会 長) ありがとうございます。調理場の現況についてご説明いただきました。今の報告について、ご質問・ご意見はございませんでしょうか。

(A 委員)

9番の学校給食における食物アレルギー対応の卵アレルギーの対応食について、提供校の拡大により泉野小学校も提供していただくことになったので、アンケートをいただいてお答えしたんですけど、その中で教頭ともお話しをされていて、配膳員さんがセンターから届いたものを分けるということを知って、配膳員さんの責任がとても大きいことをすごく心配していました。学校の先生とかとはまた違うお仕事だし、一般的に応募された方なので、その方に責任が大きくなるのが心配ということで、7番に調理員さんの研修と指導に努めますとのことなのですが、もしできれば今後、配膳員さんにもアレルギーが混入したときの危険性ですとか、実地的な研修なども行っていただければ嬉しいと思います。そういうことを先生たちともお話ししていたので、この場を借りてお伝えさせていただきます。

(事務局)

アレルギー対応食につきまして、第1のエリアで今配食しているのですが、その中で配膳員さんだけが責任を持つというわけではなくて、学校全体という形で校長先生なり担任の先生、養護の先生それらを含めた形で、どんな形で配食したらいいのかということで会議をやっていますので、配膳員さんだけが責任を持つということにはならないかなと思います。ただ、現場方では、実際に一番最初に受け取るのは配膳員さん、それからどういう形で子供たちのところまでそれを届けるかという方法、それについては学校側にも色々方法がありますので、打合せしながら進めていきたいなと思います。

(A 委員)

ありがとうございます。あと、今まで第1センターの管内でモデル校として対応されてきたと思うんですが、その中でヒヤリハットのような危なかった事とか、事故につながるような事はありませんでしたか。

(事務局)

今の現状では、第1エリアで6校8名にアレルギー食を提供していますが、その中でヒヤリハットがあったということは聞いていません。

(A 委員)

もしあった場合に、それを市内のなかで共有されることのできるのかなど。他の学校で事故とかがあったときに、その学校だけで終わってしまうのではなくて、他のアレルギー対応している学校の先生とかにも、そういった情報が共有されるのかどうか。

(事務局)

そういう事例があったときには、色々やり方があると思いますけど、事例として共有したほうが今後のためになりますので、もしヒヤリハットがあれば、共有しながら進めていきたいと思います。

(A 委員)

よろしくをお願いします。

(会 長)

他にないでしょうか。よろしいでしょうか。それでは次に進めていきたいと思います。報告の第2号第2学校給食共同調理場の調理等業務の民間委託について事務局をお願いします。

(事務局) 【次第3 報告事項 第2号 第2学校給食共同調理場の調理等業務の民間委託について事務局より説明】

(会 長)

ありがとうございます。ただ今の民間委託についてご質問、ご意見がありましたらお願いします。

現在の調理場の期間だけの契約ということでもいいんですかね。

(事務局)

はい。

(会 長)

よろしいでしょうか。それでは次に行きたいと思います。第3号第2学校給食共同調理場整備基本計画について事務局からお願いします。

(事務局) 【次第3 報告事項 第3号 第2学校給食共同調理場整備基本方針について事務局より説明】

(会長)

ありがとうございます。第2学校給食共同調理場基本方針について説明してもらいました。これについて、ご質問ご意見はございますでしょうか。

(B委員)

2つのことについて頭に残ったので質問させていただきたいのですが、9ページの(2)番ですが、新調理場予定地がありまして、ここというのは、現状でかまわないんですけども、子供たちの小学校中学校の通学路になっているということはありませんでしょうか。というのは、朝は7時8時には学校に着くのを目指して、子供たちは行くと思うんですが、帰り、高学年になった場合、ここで働き終わった従業員さんの方々が、ここから車で出て行くとなると、子供たちが歩く姿と車の姿が同時刻になっちゃうような。危険はないと思うんですけど、皆さん免許を持っているから大丈夫だと思うんですけど。そういう事とかも分かっていたらいいと思うので、より安心。たぶんこれっていうのは、住民説明会とかパブリックコメントで周辺の近隣の親御さんも全部気にすることだと思うので、言わせていただきました。

それと、住民説明会とパブリックコメントの開催回数なんですけれども、何回ぐらい、たぶんこの期間の中で数回っていうご予定となっていると思うんですけど。例えば説明会に出ると、質問が来てやり取りが出来る意見交換の場になると思うんですけど、説明会で、周辺とか実際そこを使う給食に関わる市民の方とかが、分かりにくい説明であれば、パブコメになったときに質問さえもできない、何を聞いていいか分からないとなるので、なるべくでしたら市民目線からのご説明だと、みんな納得された上での実際の稼働というふうな、いいスタートになると思うので、それをお願いします。

それと、ちょっとあれですけど、和え物の調理の設備って、整えて、今は提供していないという事でしたけれども、具体的に、じゃあ和え物が出ていないので、今の子供たちは給食メニューにも和え物のメニューはのっていないということだと思うんですけど、具体的に和え物ってどんなメニューですか。おからとか？そんな感じ？

どんなメニューになりますか。ちょっと興味がわいたんですけど。なんでしょう。生野菜はないんだと思うんだけど、たぶん食の安全とかの関係があるから。

(会 長)

それでは、3点質問があつたのですが、通学路の関係と、説明会の回数の関係、和え物について続いてお願いします。

(事務局)

まず、現状の通学路の関係なのですけれども、今予定している場所っていうのは、両方とも18mの広い道路なので通学路として利用しているということになります。それで、実際に建物を建てる設計の段階で、見えやすいような配慮というものが出てくるだろうし、当然従業員の皆さんにも注意するように指導していくと思います。

パブリックコメントや住民説明会ですけれども、住民説明会については、まだまったく形が決まっていないので説明できるものがないということで、ある程度の建物の配置ですとか、形ですとかが決まった段階で住民説明会を行いたいと思います。それと、先ほどこの土地が、用途上、給食センターが建てられない用途だという話をしました。それで手続き的にきちんとした説明会や公聴会を開かないとならないのですが、その手続きのための説明会も当然やらないとならないし、それとパブリックコメントもやる予定でいます。分かりやすい説明というのとは、その中でしていきたいと思います。

それと和え物ですね。和え物ということで、1度、火を通したものを出すのが和え物なんで、ごま和えですとか、おひたしですとかの野菜を提供するということになります。和え物を出すということは、温度管理が厳しくなります。10度以下かな。で、提供しないとならないので、それなりの施設も必要になる。温度があがらないような保温容器で提供しなければならないということがあるので、第2調理場が出来たあかつきには、色々な設備をそろえて提供したいと考えております。

(B 委員)

どうもありがとうございました。

(会 長)

ほかにございますか。

(C 委員)

資料の3ページの衛生管理についてですが、委託されている業者さんが衛生のマニュアルに乗っ取ってやられていると思うのですが、それを別の形でどなたかが、定期的にチェックするような仕組みはあるのでしょうか。

(事務局)

民間事業者に委託する場合、給食センターの衛生管理責任者は誰なんだというところで、まず私どもでは、栄養教諭が、学校の先生になるのですけども、その者が第1も第2も衛生管理の責任者ということで配置されています。その中で日常の衛生管理についてはチェックをしています。また、業者さんについても、自己でチェック項目を全部つけた形で全てのチェックがなされるというふうにしています。あと、保健所が定期的に見に来ることもあります。それと衛生管理については、薬剤師会さんのほうで定期的に来ていただいて、衛生管理の指導を受けるというような事もやってます。

(会 長)

学校給食衛生管理基準に基づいた検査を年3回行い、その時にお手伝いしていますが、相当細かく項目があり検査をしています。そのほかにございますか。

(A 委員)

3ページの(3)番ですけども、アレルギー対応食専用調理室を設置してくださるということで、ありがたいんですけど、概ね100食のアレルギー対応食を作れるように、で、当面は卵の除去食、で②番では、将来を見据えてとなっているんですけども、調査とかをしての数字だとは思いますが、以前先生のほうから、生徒数は増えているけども、アレルギーの生徒数は増えてないと。卵だけで2食必要かもしれないとなったときに対応を増やしてもらった場合、大丈夫なのかなと思ったんですけども。

(事務局)

アレルギー食100食といった想定でやっているんですけども、今第1の調理場でやっているんですけども、先ほど言ったように6校8名に提供しているということなんですけども、第1のお話をしますけど、第1の場合ですと3種類の献立を作っています。そうすると、アレルギー食が例えば温食もあります、主食のパンもあります、おかずもありますと言ったら、9種類作らないとダメになりますと、けっこう大変な状況にあります。それでも、例えば1つのもの、1種類の温食を100作れってなったら、たぶん出来ると思うんですね。ただそこは、給食の献立が第1の場合3献立、第2は2献立になるんですけども、そうした場合に、実際どこまで可能なのかということが、ちょっとまだ見えない部分がありますので、そうした時に、現在としては卵の除去食だけをやってますので、まずは卵の除去食を、まずはやっていきたいなと思っております。

あと、その後なんですけども、それについては卵をまずやってみて、次どこまでできるか、それはちょっと今の段階では分からないというような状況ですけども、施設としては、まずは、このままやっていきたいなと。ただ、ここで今からあれをやります、これをやりますとなると、それだけ部屋を用意しなければならない。場所を用意しなければならない。そうすると、どれだけ必要になるか想定ができないというような事になりますので、まずは卵除去食ということでスタートしていきたいと考えております。

(A 委員)

その後、今卵っていうのは分かるんですけど、私も除去食を作っているんで、どれだけ大変なことかというのも十分承知しているんですが、今でも卵アレルギーの子の対応で進めていて、他のアレルギーをお持ちのお母さんとかは、なんで卵だけなのって思っているっていうのも耳にするので、うちは卵だからいいっていうふうには考えられなくて、これから全市で対応が始まったときに、お母さんだけじゃなくて、同じクラスにいるお子さんとかも、なんであの子は対応食来るのに僕は食べられないんだろう。とか思うこともあるだろうし、あともうひとつ、代替食を持ってこれてる子はまだいいんだっていう話を先生方からよく聞くんですよね。実際入っているものは食べないだけっていう子の方がずっと多いっていうふうに聞きました。なので、ある日は牛乳とお米しかなくて、先生が個人的

にふりかけを買ってきてあげたりっていうことも目にしたことがあるんですけども、中学生でもそういう状況の子もいます。なので、すごい分かるんですけど、乳をとったり、小麦をとったりするのが色々大変なのが、例えば、乳アレルギーの子すべての乳製品を除去することは出来ないけども、乳を使ってないスイーツを取り寄せる時があったら、それだけに対応できますとかって。例えばフレンズスイーツに代えるとき、卵なしの対応のスイーツに代えるとき、乳の子もそれを食べられたり、一部の提供だけでも出来るようになったら、ありがたいなと思います。大変だと思うんですけど、よろしくをお願いします。

(事務局)

一部の提供ということになりますと、私ども1万5千食の給食を提供していて、その子1人のために、何かを提供するというのは、なかなか管理するのも非常に難しいということは、まず、分かっていたかと思うんですけど、そこはちょっとなかなか、1名のために出すというのは、難しいということだけご理解いただければと思います。

(A 委員)

卵から次に進めることが、もし出来たとして、乳アレルギーの子に対応するときに、シチューとかは申し訳ないけど今までどおり出せないけども、既製品って言うんですか。そういうのだけは、対応できますよっていう方法もあるのかなと思ったんですけど。

(事務局)

アレルギーというのは、出すか出さないかっていうところが基本になってくると思うんです。これは食べられるけど、これは食べられませんよ。という出し方であれば、子供が間違っって食べてしまう可能性があるんで、給食のアレルギーの指針の中では、出すか出さないか。そこでやれっていうような事もありますので、ひとつの給食でこれは入っているけども、食べていい。これは入っていないから食べていい。そういうやり方をすると、やはり間違いも起こるということで、指針の中では止めるようになっていきます。

それと、アレルギーの提供にあたっては、無理な提供はするな。という言い方をしているんです。ですから、複雑な組み合わせの中

では、間違いが起こりやすいということで、無理な提供はするなということもありますので、そこは出来る範囲でやっていきたいなど考えております。

(A 委員)

例えば、他のアレルギーをお持ちの方で、食べられるものは何品かあるけども、食べられないものの方が多いから、給食費を払うのがもったいなくて、お弁当にしている子とかもいるので、そういう子に、だいたい年間、ざっとでもいいから何%、10%給食費引くとかというのも難しいですかね。そしたら、もしかしたら代替食用意して、ご飯だとかは皆と一緒にとかって。

(事務局)

それをやると好き嫌いとかも出てくるんですよ。同じように。私は何を食べないから、その分給食費を引いてくれとか。今もそういうお話を聞きます。うちの子は、こういうの食べないのでその分給食費安くしてくれ。という事も言われるんですけども、さっき言ったように、1万5千人、一人ひとりの給食の食べる内容によって、給食費を変えるっていうのは、とんでもない作業になってくるので、そこら辺は、我々のほうで対応できるものは対応してっていうような形になるとは思いますがね。

(A 委員)

管理表とかの提出を義務付けても、あれなんですか。アレルギーか好き嫌いかっていうのは分けられないんですか。

(事務局)

アレルギーだからうちの子は給食を安くしてほしい。うちの子はこれを食べないから給食を安くしてほしい。っていう、その区割りをすべて対応するっていうのは、難しいって事ですよ。現状では難しいです。

(教育長)

まだまだ個々のケースで給食を作れていないという事なんだと思います。一人ひとりのため、ご家族の立場にすれば、うちの子供のために給食っていう発想になりますけども、どうしても、1万5千

食を作る中での対応が責任になりますので、全体でどうかっていうことで、自然に発想がずれているんですね。そこはご理解いただかないと、給食が成り立たないかなと。一人ひとりのために別々の人工でとなると、自分で持って来いよってという話になっていきますから。いま、卵をやっていますけど、それでも、1万5千食を作る、1万5千分の1とか2とかっていう世界でやっていますから。それでもまだ、個々の対応でなんとかかなっています。ここでもう1種類増えたときに、どうなるかっていうのが、まだ想像できないというのが現状だと思います。

(A委員)

話がちょっと飛躍しちゃったんだと思います。想像できない部分を100食のベースで考えているのかなと、最初そう思いました。まずは、卵でって事だったんですけど、これだけ対応していて、今8名でもすごく大変なのに、急に、第2も増えて、すごくもっと大変だろなって。私は個人的にセンターさんにお世話になっていますし、場長さんの顔もずっと前から見ているので、本当にありがたいな、大変だろなってすごい思うんですけど、これから除去食をもらって、息子が食べることになると思うんですが、その時にさっき言った配膳員さんが配って、それをもらって、最終的には担任の先生が確認してって作業がはいっていると思うんですよ。すごく忙しいお昼の時間帯なので、それが1校にするねとかとなると、フリーの先生がいろんなところに着くっていうのも現状では厳しいと思うので、担任の先生と保護者と配膳員さんとか栄養教諭の先生だとかの連絡とかをすごく密にしていきたいなと思っています。

すごく単純な素人の疑問なんですけども、前に6千食を超えたら栄養教諭の先生を3名に増やせるというお話を聞いたんですけど、すごく単純に第2の分を4,500に留めないで、6,000というふうにやってもらったらいいなと思うんですが。

(事務局)

アレルギーの話がされていたので、第1でやっているアレルギーの現状をお話します。

アレルギー食を提供するにあたりまして、学校と何回も打ち合わせをするんですけども、シュミレーションを何回か繰り返します。配膳員さんにこういう物が来ます。それをどうやって子供の手に届

かせるか。教室に直接持っていくのか。職員室を経由して持っていくのか。したら職員室から誰が運ぶのか。教室では誰が受け取るのか。学校によって組み合わせが色々ありますので、何度かシュミレーションを行いまして、実際に給食を出してもらうときに、職員が1人決めたとおりの流れになっているか確認をし、給食を食べているところを見て、間違いなく配食していることを確認などをしながら提供しているのが現状です。今のところ間違いのない、ヒヤリハットのない提供が出来ているかなと思います。

栄養教諭の配置の話ですが、基準では6千食以上で3人の配置が付くということで、第1は3名、第2は2名の5人の配置という事になるんですけども、栄養教諭は自分の学校の仕事もしなければならぬ。それと、他の学校にも食育の指導という形でまわって歩くという業務もあります。給食センターでは、調理、献立を作成するという大変忙しい業務になるんです。それで増やせないかという話なんですけど、給食共同調理場の場合の人数というのが決まっているものですから、そこをちょっと変えるわけには。学校の先生なので北海道の職員なんです。そこには基準を変えることは出来ないという状況があります。ただ、うちには市の栄養士が1人ずついますので、そこは他の市町村はいたりいなかったりとあるんですけど、栄養士もいますので相談もできるのかなと思っております。ただ、他の学校で、例えば他の町で栄養教諭がたくさんいるっていう市町もあるが、自校式で給食を出している。自校式は各学校に栄養教諭が配置されるということもありますので、たくさんいるという状況もあります。札幌は自校式で給食を作っているんで、数十人の栄養教諭がいるという状況にあります。

(A委員)

ありがとうございます。

(会 長)

そのほかに何かございますでしょうか。

(D委員)

卵の除去食という事で、卵は鶏卵ということで。魚卵は含まないということですか。

(事務局)

魚卵は含まないです。

(D委員)

2点目ですけども、第2調理場の研修室。食育等を行う場がないということで、新しいところでは研修室を設置し、食育を進めていきたいということですが、50人程度の広さという事で、第2が提供している学校を見たときに、1学年2クラス3クラスあると思うんですけども、50名となるとどうしても1クラスしか入らないんじゃないかなと思うんですけど、そういうお考えでよろしいですか。

(事務局)

第1にも研修室がございまして、だいたい50～60人が入れればいいような広さですけども、複数のクラスで100何人といいます。そうした場合、例えば、2つに分けて、1つは研修室で見てもらって、残りは見学ホールで見ってもらうなど、入れ替えをするというような工夫もしていますので、その辺は大丈夫かと思われま。

(会 長)

他に質問ございませんか。

(E委員)

食物アレルギーの件で、私は前任地が白老でして、白老では2学期から始まったんですが、4項目で始まってそれはそれで大変でした。自分の学校でも対応するものですから、間違いがあったときに命に関わる問題だから、本来だったら、先ほど場長さんがおっしゃったとおり、何回もシュミレーションをして、ただ、学校でどうするかというところで、対応食の子はおかわりできない。食べたくてもおかわりさせない。おかわりしちゃうと違うものが入る可能性がある。そのくらい厳しくやったほうがいいのかと。そういった部分で、ただ、学校では担任ではなく、全職員で2回研修会を開いています。やっぱり慣れたときが一番危ないということで、実際の動き、動線を考えてやっていくということで。一番の対応策は、管理表を出してもらう。これが、保護者に理解を得られる、その子が一生懸命考えて、お金かかっても病院にかかってやって、でもお金かかるならやらないっていう人もいるし、大変だなとは思っただけ

ども、今卵をやっているということは、保護者から訴えがあつて、代替食を提供するようになってきているのか、それとも例えば入学のときとかにアンケートをとって、これなら代替食をやれますよという形であるのか、どういうふうな形なんですか。

(事務局)

第1センターの提供校から順番に始めているんですけども、1度にやるのは大変という事で、1校ずつ学校を潰しながらという形にして、1つの学校に対して、保護者宛に文書を出して、アレルギー対応食を出す条件としては、管理表を出してください。卵の除去食だけです。こういった条件をつけて、提供を希望しますか。というような調査をしています。その中で提供を受けたいという返事をももらった中で、こういう事をやる、ああいう事をやるといった打ち合わせをして提供を開始しますといった形です。

新入学生については、2学期の新入生の説明会時に、希望の用紙を配って、なるべく新学期に間に合うような形でやっています。

(E委員)

4月に来たばかりで分からなかったもので質問させていただきました。

(会長)

私からも気になるんですが、管理表は必ずしも提出されているわけではないんですか。

(事務局)

いえ、管理表は必ず提出です。条件つけています。

(会長)

ありがとうございます。

その他について何かございますか。

(A委員)

さっきのアレルギー調査の提供条件の中に、コンタミネーションの微量混入しているのがあって、コンタミネーションによるアレルギー発症の危険がないことという条件がありますよね。そこに洗

った調理器具の微量残留や離れた場所での飛散などって書いてあるんですけども、これを最初見たときに、これだったらダメかなって思ったんです。でも、実際は私は幸い、場長さんからお話の中で、作ったものをアレルギールームへ運ぶ際に、卵が通るよーって言ったら、釜の蓋を閉めるよとか、栄養士さんからも同じ調理器具は使わないよとか、直接聞くことが出来るので、それを聞いて、それならやってみようとなったり、そういう情報を詳しく聞くことが出来なくて、ただこの紙をもらって、コンタミがあってもアレルギー発症がしないことってなっていたら、丸はつけられなかったと思うんですよね。そういう方がけっこういるのかなと思って。コンタミネーションってセンターさんはすごく気をつけているけども、意図しない混入っていうものだと思うので、コンタミが無いように気をつけているけども、その可能性がないとは言えないっていう意味だと思うんですが、よろしいですか。

(事務局)

はい。

(A 委員)

それがもっともって保護者の方に伝わると、対応食使ってみようって思う子が増えるのかなってのが、ちょっと気になっていたの。

(事務局)

調査表を受けまして、実際にセンターのほうで、どういう状況かを確認します。そして、実際に提供するにあたっては、調理場にお子さんと一緒に来てもらうんです。それで、こういう状態で作っています、2階から見れば分かるので、作る順番を見せます。それとあと、子供さんの方に、アレルギーの症状いろいろあるんですけども、出している給食で、こういう物が食べられなくなりますよ。今まで食べている物が食べられなくなりますよと。その代替として、こういう物を出すことになりますよと。見本を見せます。そういった状況の中で、今度はお医者さんの診断書をもってやれば、一切卵の入っていない献立を出すということになりますので、そうすると、今まで少しずつでも食べなさいと、医者に指導されていたところを、一切食べなくなるって事が出てきてしまいますので、そこはお医者さんの判断としてどうですかということ和管理指導表をもらうな

かで、お医者さんと相談してくださいという話はしています。ですから、実際の提供については、センターに来てもらって、こういう感じで作っていますっていうのを見てもらって、理解してもらって提供しているというような形になります。

それとあと、コンタミネーションについての色々な可能性というのは、提供している保温容器は個別のものにしています。各個人ごとに名前を書いて、間違いなくその子にいくような個人名を書いた保温容器で、お子さんの机までいくような形をとっています。それを今度洗うということになると、他の食器と一緒に洗うという形になるものですから、そこで他の食器からついたものがあるかもしれないということで、コンタミネーションの危険を分かってほしいということで書いているところです。

それから、食器を全部ご自分で管理しているというお子さんもいますが、そこまで出来ないというお子さんもいますので、そうすると、食器については、皆と同じ洗浄しか、中で食器を洗って提供するということになるので、微量でもつく可能性はあるという事を理解したうえでというような、そんな書き方をしたところです。

(A 委員)

コンタミの可能性のあることを了承できることみたいな感じなんですね。

もし、あきらめている子がいたら、もったいないなと思ったので聞かせていただきました。

(会 長)

他にいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、これをもちまして閉会とさせていただきます。

ありがとうございました。