

# 佐世保市立学校給食検討委員会

## 平成22年度会議議事要録

- 日 時 平成23年3月23日（火） 午後7時から8時30分
- 場 所 佐世保市役所本庁舎5階 庁議室
- 出席委員 武藤委員 水江委員 山崎委員 品川委員 立石委員 森澤委員  
山口委員 片山委員 岡部委員 森宗委員 士野委員 本山委員  
田崎委員 13名
- 欠席委員 古賀委員 迎委員 馬場委員 千知波委員
- 事務局 永元教育長 中島教育次長 池田総務課長  
前田 川添 吉田 石橋 舛田 高尾 坂本
- 傍聴者 なし
- 会次第 1 開 会  
2 教育長あいさつ  
3 議 事  
(1)進捗状況報告  
①佐世保市学校給食センター(仮称)整備について  
②地産地消の進捗状況について  
③米飯給食に関するアンケートについて  
④食物アレルギー対応について  
4 事務局からの連絡事項  
5 閉 会

### ◆議事

【会 長】 これより議事に入る。

まず、委員から提供された資料について説明をお願いしたい。

【委 員】 社団法人日本学校歯科医会が作成した「学校給食の舞台に踏み出す新しい一歩」のパンフレットをご紹介した。嚙むことは食育の上でも非常に大切であると考えている。学校でも参考としていただくとよいと思う。

～ 質疑等なし～

【会 長】 事務局から進捗状況の報告、まず、学校給食センター整備について説明をお願いする。

【事務局】 ～ 施設整備スケジュール、施設の概要、平面図の説明 ～

【会 長】 質問、意見等をお願いする。

【委 員】 給食センターでは、短時間に調理する必要がある。先の話になるが、食材の調達はどうに行うのか。カット野菜を使用するのか。

【事務局】 カット野菜は学校給食衛生管理基準上、奨励さているとは言い難い。また衛生面の監視が明確にされていないという点もある。さらに、今使用している野菜に比べて単価が高く

なり保護者負担の食材費も増える。

- 【会 長】 野菜の調理については、センターにカットする機械が導入され、それで間に合うと思うが。
- 【委 員】 かなり大量に調達する必要があると思うが、食材が揃うのか。
- 【事務局】 7,000食を2献立とするため、可能と考えている。
- 【委 員】 衛生面のことを言われたが、カット野菜は総合病院では使用されている。また、カット野菜を使用すれば、作業する人も少なくなるのではないのか。人件費の負担か、食材費の負担かということではないか。
- 【会 長】 カット野菜はコストが高くなる。洗浄等の作業後にパッケージするため、栄養素の損失の恐れもあり、真空放送等のパッケージはゴミとなる。また、病院では病状に応じた大きさのものが必要であるためや人件費等からの検討がなされて使用しているのだと思う。病院給食費用では合うコストも学校給食ではどうなのか。
- 【委 員】 食材費は保護者負担なので、単価が上がらないように考えて給食献立を作成している。また、できるだけ自然のものを使いたいという思いもある。
- 【委 員】 食材費が高くなる分は、公的に負担するという考え方もある。
- 【委 員】 実際に野菜を切ったりするところを子どもたちに見せることも大切だと思う。
- 【事務局】 今回整備する給食センターは、野菜を切ったりする機器も整備する予定で、スムーズに流れるよう計画している。
- 【委 員】 この施設は雨水利用の計画はあるのか。
- 【事務局】 雨水利用は、衛生管理上この施設では使用できる箇所が少ないと考えている。よって、野菜を洗浄する水をタンクに貯めて洗車、散水に利用する計画としている。
- 【会 長】 この施設の熱源は何か。
- 【委 員】 ガスと電気の併用である。
- 【委 員】 ソフト面で、衛生管理、たとえば手洗いがきちんと行われているのかなど運用上のチェック体制はどうなるのか。また、その管理者、責任者はどのようにするのか。
- 【事務局】 現在、給食を行っている調理場と同様、記録し、衛生管理者を置き実施していく。薬剤師会には定期的な点検でお世話になると思うのでご協力をお願いしたい。
- 【会 長】 衛生管理マニュアルや調理士への訓練などはどのように計画されるのか。
- 【事務局】 学校給食センター用の衛生管理マニュアルは作成するよう考えている。また、導入する厨房機器については、機器メーカーに一定期間の訓練を行っていただくよう考えている。
- 【委 員】 学校給食センターは順調にいけば、24年9月から稼働になると思うが、準備の面で、県の栄養教諭・栄養職員の配置は4月から行う必要があると思うので、よろしくをお願いしたい。
- 【事務局】 4月から配置と考えている。
- 【会 長】 施設整備については、これで終了し、次に地産地消の進捗状況について事務局に説明をお願いする。
- 【事務局】 ～ 地産地消の進捗状況について説明 ～
- 【委 員】 今、主に野菜類について説明があったが、地元の魚はどのくらい使っているのか。
- 【事務局】 業者に黒カマス、アジのつみれなど4品目ほどを冷凍加工していただき使用した。
- 【会 長】 地産地消の率はどれくらいか。
- 【事務局】 県の調査があり、まだ最終的な数字はでていないが、50%は超えている。平成17年度は45%前後であった。
- 【会 長】 地産地消が難しいことはわかっている。今後、一気に率が上がるということはない

と思うが、努力して欲しい。次に米飯給食に関するアンケートについて説明をお願いします。

【事務局】 ～ 米飯給食に関するアンケートについて説明 ～

【委員】 中学校給食が始まることに際して今回のアンケートを行われたのか。

【事務局】 文部科学省から米飯給食の推進についての文書がでていたり、市議会からの要請に対応するため保護者や子どもの意向を調査するために行った。

【委員】 小学校では今のままでいいという回答が多かったようだが、中学生になるとパンは部活のときなどお腹がすくと言っている。

【事務局】 中学校の親子給食を開始した時のアンケートで、委員が言われるようにパンではお腹がすくという回答があった。

【委員】 アンケートに地産地消の項目があり、食材費が上がる可能性もあると記載があるが、現在の給食費はいくらくらいなのか。

【事務局】 小学校は1食205円、中学校は1食245円である。

【委員】 地産地消の効果を理解してアンケートに回答されているのだろうか。食材費が上がっても効果は大きいと思っている。食材費は1年間でどれくらいになるのか。

【事務局】 小学生で一人月額3,600円×11ヵ月×約15,000人。約6億円弱である。

【会長】 アンケートの対象、人数は

【事務局】 対象は約2,000人で、小学校5年生の親子で話し合っただけで回答していただいた。

【会長】 合併地域では中学校でも給食を実施していたと思うが、対象ではなかったのか。

【事務局】 今回は行っていない。

【会長】 それでは、次にアレルギーについての報告をお願いします。

【事務局】 ～ 食物アレルギー対応について説明 ～

【会長】 マニュアルを作成しておられるようだが、4月から使用するのか。

【事務局】 関係機関との調整中で、遅れている。

【会長】 これまで、マニュアルはなかったのか。

【事務局】 なかった。これまで行ってきたことも含め、マニュアル化したもの。

【委員】 幼稚園でも園児のアレルギーを把握しているので、情報を提供してもらおうなど、活用してはどうか。また、すべて学校給食で対応すると考えるのではなく、弁当持参にした方がよいケースもあると思う。主治医によく相談することだ。

【委員】 PTAとしては、安全・安心なアレルギー対策が必要と考えている。学校給食センターにアレルギー食調理室があるが、何食くらい対応できるのか。

【事務局】 50食程度と考えている。

【会長】 配食する容器は個別に準備するのか。

【事務局】 そのとおりである。

【会長】 他に意見も無いようなので、以上で議事を終了する。

#### ◆事務局からの連絡事項

今後の予定について、この検討委員会は年1回の開催を予定している。次回の開催は、委員の交代が必要な場合もあるかと思うので、早目にご案内を申し上げるようにするのでよろしくお願いする。

#### ◆閉会 以上で本日の会議は終了させていただきます。ありがとうございました。