

佐世保市立学校給食検討委員会

平成23年度会議議事要録

- 日 時 平成24年1月30日(月) 午後7時から午後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 吉田委員
山口委員 片山委員 岡部委員 古賀委員 迎委員 大石委員
中倉委員 本山委員 田崎委員 15名
- 欠席委員 馬場委員 赤瀬委員
- 事務局 蓮田教育次長 中島教育次長兼学校教育課長 池田総務課長
吉田 石橋 舛田 岸川 坂本
- 関係者 学校給食会 小林理事長 坂田
- 傍聴者 なし
- 会次第
 - 1 開 会
 - 2 蓮田教育次長あいさつ
 - 3 新委員紹介
 - 4 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食物アレルギー対応について
 - ③食べ残し調査の結果について
 - ④地産地消の進捗状況について
 - 5 事務局からの連絡事項
 - 6 閉 会

◆議事

【会 長】 これより議事に入る。

【会 長】 事務局から進捗状況の報告をお願いする。

【事務局】 ～施設整備進捗状況～ 文部科学省補助金の未内定について、強化磁器食器の絵柄について説明

【会 長】 施設整備について質問、意見等をお願いする。

【委 員】 給食の開始時期が当初計画より遅れることになるが、開始まではお弁当ということになるのか。

【事務局】 開始まではお弁当ということになる。

【委 員】 予定が遅れることについての問題点はあるのか。

【事務局】 24年度中に給食を開始することが難しいということについては、23年9月に各小中学校及び保護者に対し文書で周知している。それに対しては、ご理解いただいていると考えている。補助金内定があり次第、手続きを進めたい。

- 【委員】 学校給食センターで使用する強化磁器食器の価格はどれくらいなのか。
- 【事務局】 平均して1点で900円程度である。
- 【委員】 耐用年数はどれくらいか。
- 【事務局】 製作している三川内陶磁器工業組合に確認したところ、割れるまでは使えるということであった。しかし、表面に細かい傷が入り、でんぷんが残ることがあるため、衛生上の問題がでてくる可能性がある。その場合は、食器をそのまま焼き直せば絵柄がにじんだりするけれども傷はなくなるということもあり、一概に耐用年数何年とは言いにくいところがある。傷の付き具合で検査をしながら入替を検討していくことになる。
- 【会長】 でんぷんなどの検査をきちんとしていただく必要があるが、磁器なので大切に扱う心がでてくると思う。皿の絵柄は中学生のデザインなのか。
- 【事務局】 三川内陶磁器工業組合とのスケジュール調整の中で、食器3点の絵柄全部を募集して決めることになると製作が間に合わなくなるということで、皿のみを23年の夏休みに募集し、学校給食食器の絵柄としてふさわしいと思われるデザインを教育委員会事務局で決定したものである。
- 【会長】 佐世保で製作された食器を使用するということで、地域振興にもなるのではないかと思う。
- それでは、次の説明をお願いします。
- 【事務局】 ～ アレルギー対応について ～ アレルギー対応マニュアル内容説明
～ 食べ残し調査の結果について ～ 23年10月実施の調査結果の概要説明
～ 地産地消の進捗状況について ～ 23年度取り組み状況、これまでの成果について学校給食会より説明
- 【会長】 質問、ご意見をお願いします。
- 【委員】 アレルギー対応マニュアルのうち「情報の集約」の項目に幼稚園、学校からの情報とあるところに保育園も入れていただきたい。
- 【事務局】 適宜見直すことにしているので、確実に入れるようにしたい。
- 【委員】 食べ残し量の件だが、パンを持ちかえる場合その数値は食べ残し量に入っているのか。
- 【事務局】 パンの持ちかえりは原則禁止となっているが、調査としては、給食室で計量しているので、持ちかえり分は入っていない。食缶に残った量で、野菜くず等は入っていない。
- 【委員】 食べ残しで、鹿町江迎とその他に分かれた集計となっていて、比較すると鹿町江迎はごはん、パンの食べ残しが少ない。この点についてどう分析しているのか。
- 【事務局】 市内の学校は大規模校から小規模校まであり、平均するとやや高い率となっている。規模別に食べ残し量の分析をする必要もあると思っている。
- 【委員】 江迎鹿町は別献立、別発注ということだが、おいしいパンが納入されているということもあるのか。
- 【事務局】 パンの業者は吉井、世知原と同じ業者で、パンをつくるレシピは統一されている。米については、江迎鹿町は地元農家から直接購入しており、その他は佐世保市内産の米を県の給食会から購入している。
- 【委員】 米の購入については、地元農家から直接購入ということであるが、他の学校も直接購入可能なのか。
- 【事務局】 量もかなり多くなるし、米を精米し、各小学校等の調理場へ配送する手段をお持ちでないと難しいのではないかと考えている。

【事務局】 江迎鹿町も当初はかなり量の確保が難しかったように聞いている。農家の代表者を決めて昨年からやっと実現したものである。やはり、量の確保が最も重要な問題になると考える。

【委員】 地産地消についてはかなり進んでいるように思う。同じメニューを大量に作ると同じ食材の大量調達が必要になる。メニューを分ければ調達しやすくなる場合もあるのではないかと。また、人件費は増えても、野菜の大きさが多少ばらついても使用するなどの努力があればもっと進むのではないかと。ぜひ努力していただきたい。

食物アレルギーの保有率が小学校で約3.3%、中学校で約5%と言われたが、対象人数を教えてください。また、「学校の実情の中で可能な限り除去食などに対応する」とあるが、学校によって違いがあるのか。

【委員】 関連で、アレルギー対応マニュアルについて「学校の判断で」という表現があるが、中学校給食が始まった場合、栄養教諭・栄養職員の配置もなく専門的な判断は学校では困難と考えている。

【事務局】 アレルギーの人数については、小学校で、14,453人中471人、中学校1,194人中60人である。また、マニュアルについては、今現在完全給食を実施している中でのマニュアルとしている。学校給食センターで中学校給食を実施するにあたっては、このマニュアルを基本とし、別途作成することとしている。今のご意見も参考にさせていただく。

可能な限りというのは、新しい施設もあれば古い施設もあり、対応するだけの設備が重要で、施設により対応する内容が異なる場合があるためである。江迎鹿町はセンターで、食材発注も別なので対応がしやすい。

【会長】 新しいセンターでは、アレルギー調理ができる施設で、代替食をするということでもいいのか。

【事務局】 新しいセンターには、アレルギー調理ができる施設設備を整備する。スタート時点ですべての対応は難しいと思っている。今小学校で対応している除去食は最低でも実施し、センターの運営が軌道に乗った時期に、代替食に対応していきたいと考えている。

【事務局】 アレルギー対応マニュアルについては、24年度から適用することとしている。実施していく中で問題点等もあるかと思うが、その都度見直していきたい。

【事務局】 地産地消の件で、献立を分ければ地元食材の調達がしやすいのではないかとのご意見があったが、新しい学校給食センターは2献立を予定している。地産地消にもできるだけ取り組んでいく。また、同じ献立であっても、地元産のものが全量揃わないような場合、ひとつの学校だけでも地元の物を取り入れることは可能なので、今後取り組んでいきたい。

【会長】 いろいろとご意見をいただいたが、給食現場の委員もお見えなので現場の状況などお話を伺いたい。

【委員】 食物アレルギーの話の中で、小学校3%、中学校5%とあった。所属校でも調査するとそれくらいの率となる。しかし、約200名の学校で、実際に給食で対応している人数は2名である。これは、食物アレルギーの種類の問題で、たとえば卵アレルギーでも生卵はだめだが、火を通せば大丈夫という場合給食は食べられる。そのように実際給食で対応する人数は率で産出した数より減ってくると考えられる。

食べ残しについては、全体では、パンの時のほうが、ごはんの時よりおかずの残食量が少ないという話があったが、担当校では逆であった。献立を作成する立場として、栄養を考える必要がある。ごはんの時は和食のおかずとなり、カロリーが低くなり、その分量が増えて食べきれなくなる。逆にパンのときは油や肉などを使用することが多くなり、量は少なくなるという

ことにも影響されていると思う。献立ごとに調査、分析をすればもう少しわかることもあるかもしれない。

地産地消については、学校ごとの調達が可能になれば担当校でも地元のものが使えるようになるのでいいと思っている。

【会 長】 数字だけではわからないこともあるので、実際の運用の中で対応していくことが必要である。また、アレルギーについては学校にまかされるような表現もあるが、事故が起こった時の対応は非常にわかりやすいので、このように書類としてマニュアル化されたのは評価できると思う。

【委 員】 アレルギーの件で、養護教諭は全校に配置されており、実際対応にあたるのは養護教諭となる。今後のマニュアル作成に関わらせていただきたいと思っている。

【委 員】 小児科医としては、本当の意味での食物アレルギー保有率は、小学生で約3.3%、中学生で約5%ほどは多くないと思っている。成長に従って改善されるものでもあり、今は減感作療法というものがあがるケースもある。また、どこまで食べさせるかというのは、あくまで医師の診断に基づくべきであり、それに従って対応すれば学校の責任とはならないと考えている。

【委 員】 残食調査については、あまり数字にとらわれる必要はないと思う。たとえばクラス一人でも残せばこのくらいの数字になる。

【会 長】 本当にわずかな数字で、これは、食育という観点で、養護教諭や栄養教諭などの指導もあればよりよい結果となるような数字ではないかと思う。

【委 員】 残食調査については、やはり、数字を気にする必要はないのかと思う。学校給食センター整備も早く補助が採択されるよう行政としても努力することが必要と考えている。

【委 員】 4年間この検討委員会に携わってきたが、アレルギー対応マニュアルもいいものができているし、地産地消も地元のものがいろいろ使われるようになって進んでいるなど感じている。残食調査で、調査期間を10月としたことについて、できるだけ食欲のある期間を選んだと説明があったが、その調査期間とした理由があれば教えてほしい。

【事務局】 年度初めは子どもたちが落ち着かないし、梅雨時や残暑を避けている。調査をする2週間の間、学校行事が予定されていない期間を選んだということである。

【会 長】 食べ残し量は各学校では、毎日記録されていると思うが、時期によって量に差があるのか。

【委 員】 夏場は多くなる。今の時期、1月ごろが一番よく食べるようだ。

【会 長】 食べ残し量は、栄養的に問題のある数値ではないのではないかと思うが、やはり献立の工夫をされているのかなと思う。

【委 員】 一つ気になっているのだが、子どもたちがお昼前になっても「おなかすいた。」と言わなくなってきたように感じる。給食の時間がきたから食べる。特に1年生であまりお腹がすかない様子が見受けられるので心配している。

【会 長】 自分の子供時代とはかなり違っているようだ。

【委 員】 以前、地産地消の課題として費用が高くなると聞いたが、現在かなり地元のものが増えてきているが費用の面ではどのようになっているのか。

【事務局】 種類によっては高くなるものもあるし、逆に安くなるものもあった。のべて考えるとそこまで影響は出ていない。

【会 長】 事務局には、本日の意見を参考に事業に取り組んでいただくとともに、一日も早く学校給食センター整備に着工できるよう努力していただきたいと思う。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】 学校給食センター整備も含み、一層努力したいと思うので、今後ともどうぞよろしくお願ひしたい。

◆事務局からの連絡事項

今後の予定について、現委員の任期は、本年3月22日までとなっており、第2期目の最後の委員会となった。貴重なご意見を賜り改めてお礼を申し上げる。

今後の検討委員会の委員構成等については、未定であるため、決定次第、関係団体へ委員就任のお願いをしてみたい。またお世話になるかと思うが、その節はどうぞよろしくお願ひしたい。

◆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。