

第3回新居浜市学校給食検討委員会会議録

平成25年10月3日(木)
13時30分～15時00分
新居浜市学校給食センター研修室

(1) 開会挨拶 検討委員会委員長

本日もお忙しい中お集まりいただきありがとうございます。

本委員会も第3回を迎えました。今回は前回までに報告いただいたこと、またそれらについてのご意見などを比較表にしておりますので、項目ごとに検討していきたいと思っております。なお傍聴人の方をお願いいたします。傍聴人には発言権がございませんので、静かにお聞きください。

- ・ 欠席委員 5名
長野委員、日野委員、戒能委員、大野委員、玉井委員。
- ・ 傍聴人 9名

(2) 議事

1) 建設方式別メリット・デメリットの比較検討

資料に基づき事務局が説明し、順に検討する。

●概要、現況の確認

●施設建設に関する比較

(事務局) 「建設制限」については、建築基準法上センター方式、親子方式は「工場」とみなされ学校敷地内への建築制限がありますが、現高津小学校、大生院小学校は校舎敷地内にあります。どのような経緯で建築されたか、また新たに建てる場合の制限、必要な法的手続きなどがあるか、市の建築指導課にて確認中です。次回には詳しい内容をお伝えしたいと思います。

(委員) 比較の欄に親子方式も載せているが、計画には親子方式も含めているのか。
(事務局) それも含めて今後検討していただきたいと思っております。本市で親子方式が可能な学校は、距離的にみて宮西小学校と北中、それと現行の大生院小中学校が該当すると思えます。

●衛生管理・運営について

(事務局) 「衛生管理」については、現在県と市によって“調理場訪問”を行っており、3年に1度の割合で各調理場の衛生管理の状況を確認、改善個所について指導員、栄養士、調理員と話し合いの場を設け、必要に応じ指導を行っています。

(委員) 各単独調理場は衛生管理基準に従い一生懸命にやっている。デメリットというのはどうかと思う。

(事務局) あくまで各調理場における現況を参考にしました。当然自校式での建替えとなると衛生基準にのっとった設備、環境になり、衛生管理でのデメリットは現在よりなくなります。ただ調理員数の関係上、また各調理場での管理運営の方法が違う場合、一律の均一化を図る必要はあると思っております。その点を考慮して親子方式とともにX→△へと変更します。

(委員) 「献立」については特にバイキング給食、マナー給食、リクエスト給食は

単独方式でなければ難しいと思うが、学校によって対応もかなり違うと思う。特に大規模校では一度に行うのは難しく、学年単位、クラス単位で行うことで対処していることもある。

(事務局) センター方式では行事に合わせた献立をできるだけ導入していますが、学校ごと、学年ごとに合わせた特別給食の対応は難しいのが現状です。しかし他県他市のセンターでは工夫して実施している事例もあるので、調査の上今後の参考資料とします。

(委員) 「維持管理」について、他市でもよく耳にするが調理の業務委託は考えているか。

(事務局) ご意見は参考として今後の検討課題とします。

(委員) その件について、まず新居浜市内で全小学生の給食数を調理できる規模の会社を探すのは難しいと思うし、他市の企業に新居浜市の税金が使われるのは、市民としてできるだけ避けた方がいいと思う。それと市内での雇用を優先させることにより、子どもの増加にも寄与すると思う。現状での方法を強く希望する。

(委員) 「調理員等の配置」について、単独調理場では「少人数のため欠勤の対応が困難な場合がある」と書かれているが、調理員代員をたくさん確保してくれているので、十分対応できている。

(事務局) 時期的なこともあると思いますが、代員の確保が困難である事例が栄養士からの相談であったため取り上げました。その頻度が多くなると、十分対応できているならこの件は削除します。

(委員) 「栄養士の配置」で県費の意味を説明してほしい。また市、委託との違いは。

(事務局) 県費とは県採用の栄養士、栄養教諭で、国や県の栄養職員基準にしたがい、調理場の児童生徒数により県から配置されます。具体的には児童生徒550人以上の単独校には1人、それ以下は4校に1人の割合です。新居浜市では、他市には例がありませんが、全校に栄養士を配置しています。市、委託との違いについては、資格自体は変わりませんが、意識の違いはあると思います。そのため毎月栄養職員会を開き、意見交換や勉強会などで意識の統一を図っています。

(事務局) 「安全面」について補足します。センター方式で食中毒事故が発生した場合、単独校に比べて被害規模が大きくなるのは事実です。ただそのリスクをできるだけ分散させるため、同日の献立でも別々にしたり、食中毒を引き起こす可能性のある食材は複数の業者から納入したりと、様々な取り組みをしている例があります。そのような工夫が可能であれば、判断材料に加えたいと思います。

(事務局) 「労災事故の危険性」について、単独調理場での作業工程・作業動線が複雑なため事故の危険性も多いとしていましたが、単独の建替えの場合、リスクはある程度軽減されると思います。ただ調理員一人にかかる仕事内容はセンターに比べて多様であるため、その点を考慮して親子方式とともに×→△とします。

●その他

(委員) 「アレルギー対応」について、「各調理員は複数の業務を行うので、時間に余裕がなく、また別室の調理室が必要になる」については、単独校でも別室の調理室はないが、コーナーを設けて間違いなくやっている。単独校に建替えた場合はその点も考慮に入れるはずだから、現在より安全性は確保できるはず。

(事務局) 「労災事故の危険性」同様、一人にかかる複数の業務についてリスクがあると考えました。現在でもアレルギー対策は各調理場にて万全の態勢でされているのは確認していますので、その表現は除きます。

(委員) 現在のアレルギー対応人数について教えてほしい。

(事務局) 児童が144名、中学生は34名に対応しています。

(委員) 中学生のアレルギーについて、複数のアレルギーがありセンターで対応しきれない場合はお弁当にしてもらうこともある、とのことだったが小学校をセンターにした場合の対応は可能か。

(事務局) 中学校の場合は選択制であり、また保護者との相談により弁当にもらった場合があります。小学校がセンターになった場合、もちろん全員給食ですのですべての児童に対応いたします。小麦粉のアレルギーがありパンが食べられない場合は、炊飯器にて米飯を提供している調理場もあります。

(委員) 以前、アレルギー食はセンターの場合、他の容器にて配送しているとのことだったが今もそうか。

(事務局) 現在も一人ひとり専用の保温ランチジャーにて配送しています。

(副委員長) 「食育」については学校全体で取り組んでいるところだが、栄養士の存在は食育授業などで助かっている。中学校ではどのように行っているのか。

(委員) 現在学校給食センターの栄養士は、泉川中学校勤務となっており、家庭科の授業などで授業を行ってもらっている。他の学校からの要請があれば、栄養士が訪問することは可能と思う。

(委員) 現在の地産池消の状況を教えてほしい。

(事務局) 精米につきましては、23年度から「はまっ子会」という団体を通して地元産米を11月から2月または3月までの間、直接配送していただき使用しています。その結果新居浜産米の割合は約40%から60%に上がっております。野菜については新居浜産は約30%です。魚介類につきましてはできるだけ地元産、近海産から使用できるように努力していますが、価格や量の確保の面であまり使用できていません。なお豚肉については100%愛媛産、鶏肉はほぼ県内産と一部宮崎県産、牛肉はほぼ北海道産です。

2) その他

(委員) 比較検討表について、金額、人数の表示が比較しづらい。もっと分かりやすく表示してほしい。

(事務局) 次回の検討会に、今回の変更点とあわせて改定します。

(永易委員) PTAの代表としては、やはり保護者・児童生徒の意見も聞くべきだと思う。アンケートの考えはあるか。

(事務局) 次回委員会に皆様にアンケートの案を提示したいと思います。なお質問内容はもちろん、表現、対象者、中立性、またどの程度その結果を委員会に反映させるかなどは次回委員会で話し合っていたいただきたいと思います。

(3) 閉会 委員長のあいさつ

本日は、活発なご意見ありがとうございました。次回までに事務局で、今回の検討比較表の改訂版、およびアンケートの案を用意いただき、皆様と検討したいと思います。時期は11月下旬または12月上旬を予定しております。