

会議録【要点筆記】

会 議 名 称	第1回 米沢市学校給食共同調理場整備運営事業検証委員会
開 催 日 時	令和6年1月29日 午後4時30分～午後6時40分
開 催 場 所	米沢市役所 3階 301会議室、302会議室
出 席 者	委員長 米沢商工会議所会頭 加藤 英樹 副委員長 米沢市立第五中学校校長 田畑 広志 委 員 米沢市PTA連合会会長 森谷 康弘 委 員 米沢市PTA連合会副会長 丸川 信明 委 員 米沢市立南部小学校校長 安部 一博 委 員 米沢市立広幡小学校校長 田中 真由美 委 員 山形県立米沢栄養大学講師 井間 眞理子 委 員 長井市給食共同調理場栄養教諭 佐藤 朋江 委 員 米沢市立興譲小学校主任調理師 坪井 香子 委 員 佐藤 由美子
欠 席 者	なし
事 務 局 出 席 者	森谷教育管理部長 山口教育指導部長 教育総務課 石黒課長、米原課長補佐、新藤学校整備主査 学校教育課 植木課長、島貫課長補佐兼保健給食主査、佐藤主査、渡辺主任 農 政 課 赤木課長 株式会社メフォス 営業推進部学校給食推進室 石川室長、白石セールスチーフ、寺田栄養主査、山本調理主査
会 議 次 第	1 開会 2 あいさつ 3 委員紹介 4 委員長及び副委員長の選出 5 学校給食共同調理場整備運営事業の概要について 6 協議 (1) 検証委員会の進め方について (2) 学校給食のアレルギー対策について (3) 学校給食における地元食材の活用について (4) 食育に関する米沢栄養大学との連携について 7 次回会議について 8 閉会
会 議 資 料	次第、委員名簿、レイアウト図 資料1 米沢市学校給食共同調理場整備運営事業について 資料2 米沢市学校給食共同調理場整備運営事業検証委員会の進め方について

	資料3 学校給食におけるアレルギー対策について 資料4 学校給食共同調理場整備運営事業における地元食材の活用について 資料5 食育に関する山形県立米沢栄養大学との連携について (その他資料) ・米沢市学校給食共同調理場整備運営事業検証委員会設置要綱 ・米沢市学校給食共同調理場整備運営事業検証委員会傍聴要領 ・米沢市学校給食共同調理場整備運営事業要求水準書 ・学校給食における食物アレルギー対応指針
会議内容	
【1～3 省略】 【4 委員長及び副委員長の選出】 米沢市学校給食共同調理場整備運営事業検証委員会設置要綱第4条第2項の規定により、委員長は委員の互選、副委員長は委員長より指名。委員長に加藤委員、副委員長に田畑委員が選任された。 【5 学校給食共同調理場整備運営事業の概要について】 事務局 (資料1に基づき説明) 【6 協議】 (1) 検証委員会の進め方について 事務局 (資料2に基づき説明) 委員長 今ご説明ありましたが、非常にこの検証委員会は、短期間で会合を重ねて、一定の報告ということを求められております。委員の皆様には大変お忙しいところ、ご協力をお願いすることになりますが、どうぞよろしくお願いいたします。 ただいまの進め方の中でありませけれども、改めてこの傍聴要領第6条のところに、「傍聴人は、傍聴席において写真、動画等を撮影し又は録音等をしてはならない」とあります。「ただし、特に委員長又は米沢市教育委員会の許可を得た者は、この限りでない。」という規定がございます。これにつきまして、委員長宛に、写真動画の撮影及び録音の許可を申請するという申請書が上がっております。これについて、どのように取り扱うかでございますけれども、これ、教育委員会職務代理者と委員長宛ということでございますので、まず教育委員会としての考え方を改めてご説明いただけますでしょうか。 事務局 はい。本検証委員会では、様々なお立場の方に委員をお引き受けしていただいております。そういったことから、委員の方々が忌憚なく、自由に発言をできる環境を整える必要があるというふうに、我々としては考えております。そういった意味から、会議録につきましても、お名前を記載せずに、委員というふうに、特定されないような形	

	でまとめていきたいと思っておりますので、教育委員会としましては、写真や動画の撮影または録音等は行わないという姿勢で望めればと思っているところです。
委員長	委員長宛ということもございますので、私としても考え方としては、やはり今、様々 SNS であるとかですね、動画等のいわゆる拡散のようなことがございます。個人を特定できるような撮影等はですね、望ましくないのではないかと、私としては考えるのですが、そのように扱ってよろしいでしょうか。
委員全員	(異議なし)
委員長	それではこの申請につきましては、第6条の定めのとおりで扱うことといたします。その他、この検証委員会の進め方について、今説明がありましたけれども、委員の皆様から何かご質問、ご意見等ございましたらお願いいたします。
委員全員	(なし)
委員長	そうしましたら、議事録の署名人を選任する必要がございます。私の方から指名をさせていただきます。安部委員とそれから森谷委員にお願いしたいと存じますが、よろしいでしょうか。
委員全員	(異議なし)
委員長	それでは、続きまして本題といたしましょうか、項目ずつ進めて参ります。
(2) 学校給食のアレルギー対策について	
事務局	(資料3に基づき説明)
委員長	市長のおっしゃるアレルギーの対応を少なくとも県内最高水準することの対応として、要求水準書の中では、こういったことを前提として計画をしているということでございます。ここで、それぞれの委員のお考え、ご意見があらうかと思いますが、ご質問等含めて、お願いしたいと思います。
委員	今、頂いた資料3の1ページ目の下の方に、各組織の関係性の方を図化していただいておりますけれども、一保護者としてお尋ねしたいのですが、アレルギーを事前に、お子さんのアレルギー状態をヒアリングするということですが、実際に毎日どのようなものを子供が口にするのかっていうことは、保護者として大変、興味があるというか、気になるところです。実際の献立とかは、何かに出るものなのか、それとも例えばホームページとかで出しているような自治体とかあるような気がしますが、そういう情報提供とか、どのような体制を考えているのでしょうか。
事務局	アレルギーのヒアリングについて、アレルギーをお持ちのお子さんのご家庭とのやりとりという視点でよろしいですか。
委員	はい。

事務局	献立については、毎月、各ご家庭に配られているものと思いますが、紙ベースなのか、ホームページ上に掲載しているものなのかと。ちょっと時代の流れで少しずつ変わってきているかと思いますが、毎月、今日はどんな献立かということは、どのご家庭でも見られるような形で工夫しております。アレルギーをお持ちのお子さんには、事前に予定されている献立表と、その詳細な内容、食品が入っているようなものを、詳細献立表として事前にお配りをして、その中で、学校が把握している、そのお子さんのアレルギー、アレルゲンのところをチェックして、この日の献立についてはどうされますかと。例えば、学校で除去できるという印があれば「除去をお願いします」、或いは、学校で除去しきれないようなメニューであれば、「代替食を持参します」、そういったものを事前にやりとりをさせていただいて、さらに学校で確認をして決定した、そちらのお子さんについては、このように対応します、ということの最終確認をした上で決定をしていくということです、通常の献立に加えて、詳細献立が、その家庭にはお渡しされるものという流れになっております。
委員	ありがとうございます。先ほど近藤市長がおっしゃられた、県内最高水準というところにも、充分合致する内容かと思いますが、是非その内容で進めていただいて、我々保護者も安心して子供が給食を口にできるように進めていただければと思います。
委員長	他にご意見、ご質問ありますでしょうか。
委員	アレルギーを持っている子供に、直接除去したこの給食が直接届くようにするまでの過程っていうのは、どのような順序でやられるのか。間違いなくその子に、確実に、その子に届くっていう過程を教えてください。
事務局	共同調理場から中学校、あとは9年度からは統合小学校という計画にはなっておりますが、2ページの真ん中の大きい3番のところの、要求水準書は15ページ、19ページというところの、アレルギー食専用調理室ということで、eのところに配送容器、器具類、食缶等というふうなこともあります、食器の方も、しっかり分かるような食器を準備をして、しかも名前なども貼って、子供たちに確実に届くように、事業者さん、それから、配送、そして子供たちというところで、何か所かチェックポイントを設けながら、その子に確実に渡るようなルートを設定していくことで考えております。
委員	前回の検討委員会で、何回かアレルギーについて話した中での意見が出た中で、ある委員がこういうふうにおっしゃってました。アレルギー対応食を作って、配送業者に配送してもらって、学校に届き、職員に届き、担任に届き、生徒に確実に届いたという確認をしなければならないが、その作業が煩雑で、確認作業漏れの怖さがセンターの場合

	はある。自校給食であれば、担当者が、例えば給食を作る人だったり、栄養教諭さんだったりして、その場で直接、アレルギーを持つ生徒に直接渡すことで、それが確実に確認できるっていう意見がありましたので、やはりちょっと煩雑さとか、作業漏れとか確認漏れとかっていうことは、本当に命に関わることなので、数多くの人を経たり、距離が長いこと、それが私はちょっと不安ですが、その点はいかがでしょうか。
事務局	全国的に事業者の方でも、そういった状況、実績ございますので、事業者の方から、ご説明をしていただきます。
事業者	今、委員からありました点ですが、私ども、自校式センター方式と様々な給食提供の実績がありますが、仰るように、その生徒に確実に給食を届けるということが一番大事だと思っております。センター方式、自校方式にかかわらず、当社は委託事業者という立場でありますので、所定の学校の先生であったり、学校給食の担当の先生というものがついていただくことが一般的です。その中で我々はセンター内での調理・そして配送配膳までを一貫して1社で担うことになっております。その先の配膳先でどのように受け渡しをするのかというのは、教育委員会や学校としっかり打ち合わせをして、決めていくような対応をしております。その先は学校内の対応ということになりますのが一般的な対応です。
委員長 委員	その他、ご質問ございますでしょうか。 今日の会議が、事業者の業務委託とセンター方式の確認なのか、自校方式との比較なのかどちらなのでしょう。検討委員会の長い会議の中では、自校方式の方が、食物アレルギーの対応は、より確実に安全にできるっていう方向で、検討委員会では、決定した次第です。
委員長	現在、進めておられる共同調理場整備運営事業ということで、今、事業の計画が進んでいると言う前提の中で、いわゆる共同センターの運営で行っていくにあたっての要求水準書、或いは準備状況ということ、今ご説明していただいているということですので、前提として、いわゆるセンター方式の中でのアレルギー対応ということについて、十分な準備ができてるか、ということについて検証するということですので、自校方式との比較ということでいえば、そういうことではないということでご理解いただきたいと思います。
委員	要求水準書を見させていただいた範囲では、かなりのアレルギーの対応をしていただいているなと感じています。県内最高水準の基準はちょっと私も不明確でありますけども、現在の中学校の生徒さんが食べる給食においては、専用の調理室で、少量除去食などの調理をして、専用の食器で運んで、それを子供たちの口に入るまで、学校に着いてから子供たちの口に入るまでのその管理は、私たち教員がし

委員長
委員

っかり行うということでいけば、もう、作る段階からもうこれぐらいのレベルの調理で作ったものを、子供たちに提供できるということを考えたときに、私はかなりの水準で作られていて、非常にありがたいというふうに感じました。

他にご質問ありますでしょうか。

こちら資料3の方にもありますが、現在、自己による除去対応を、場合によっては、中学校は弁当を持ってくるというような対応になっております。今のようなお話ですと、センター方式については、そのような対応ではなくて、もう一歩進んだ対応になるのかなあというように、こちらの様々な資料を読ませていただくと感じたところがあります。

委員長

スキームといいましょうか、要求水準書に従って設計していった場合の疑問点とか何か、他にごございましたら、はい。

委員

今、実際に新しい共同調理場でやられているアレルギー対応の状況を教えていただければなあというふうに思うのですが。私はちょっと感覚的に今どういう状況で共同調理場で行われているかということがわからないので教えていただければなあというふうに思います。

委員長
委員

ご説明いただけますか。

はい。米沢市さんの要求水準書を読ませていただいて、なんか素晴らしい、いいなと。対応の種類も多いし、事業者のあちらこちらでやられてる実績を生かしながら、間違いの無い提供方法をなさるんだろうなと思って読ませていただきました。基本的には本調理場でも同じようなことで、アレルギー食の専用室がありまして、乳と卵だけ対応しております。専用につけて、専用食器に入れて、4度、調理場内では、調理作業員が確認をして、盛り付けをした担当者が、また確認のサインをする。その次、私ども栄養教諭、学校栄養士が確認をする、その次に最後に出発するとき配送のドライバーが確認を、調理師とお互いにチェックをして、そこもサインをする、出て行くところまでで4回チェックをする。それに至るまでも、個人のタッパおかずケースに名前があるのですが、個人の名前と個人バットというのがあり、すべてワンセットにしてそれを全部、事前にチェックをしながらやっているところです。学校に行ってから、ドライバーと学校の受け取りの技師さんとのチェック、そこから職員室及び事務室等に持って行ってもらって、そこで受け取りのチェック、そのあと担任に渡してのチェック。実際子供の目の前に行ったときに、子供と一緒に担任の先生が、詳細献立表をもとに、親御さんがチェックをしてくれたものをもとに、その日の献立を全部読み上げて、この料理はこの献立に間違いのないねというチェックをしているので、確実に対象の子供さ

委員長	んに届くようなことはしております。事業者の方も、様々なところでやられてるノウハウを生かしながら、しっかりお届けしてくれるとは思っているので、全然心配はしておりません。 今の事業者さんの業務チェック対応とそのあとの学校での対応の仕方まで、実例をご紹介いただいたわけですが、それも踏まえて、現在米沢市で進めている状況といいますか、システムについて、検証をしたということになりましようかね。かなり具体的なお話をもらったので、非常にわかりやすかったんですよ。ご質問、さらにありましたら、はい。どうぞ。
委員	ただいま委員の方から、詳しいご説明いただきまして本当にありがとうございます。私からのご質問ですけれども、今現在その事業者の方での、今現在のアレルギー対応のチェック体制っていうのがもし、わかるようでしたら教えていただきたい。
事業者	今現在、当社が対応してる現場での対応ということだと思いますので、説明させていただきます。今、事例をご説明いただきましたが、基本的には当社も同じ内容でございます。我々もまず献立の段階で、学校や教育委員会様と献立の段階からの確認をしっかり行います。そして当日の対応の確認ということで、本日举行調理の内容等を確認します。そして調理段階におきましては複数名の調理員にて、確実に指示をいただいた調理ができているか、またアレルギー室内にアレルギーの物質が持ち込まれていないかということで確認をします。つぎに配食は、個人別の専用容器を活用して、自治体の栄養職員様も一緒に確認していただくというのが基本的だと考えております。そして積み込み、コンテナ配送の受け渡しも当社の担当業務となっておりますのでしっかり確認させていただきます。そして、今回は配膳業務まで当社で対応することになっております。全国でも配膳業務を行っている実績はありますが、当社の配膳員が学校での受け渡しにも対応しており、学校側の職員様と一緒に内容確認をしております。そこまでが委託業者の立場として対応するものかと思っております。先ほど委員がお話された事例と同様の考え方かなと思っておりますが、全国でもそういった形で業務を行っております。
委員	体制はしっかりされてるということですね。
事業者	はい。しっかり対応させていただきます。
委員長	そうしましたら、他に質疑ございましたら、また、ご発言ございますか。よろしければ、今までの質疑等によりまして、子供たちが安全な給食の提供を受けるという目的を果たすということに、現状の企画で、計画で十分期待できるものと、委員会として判断したということによろしいでしょうか。
委員全員	(異議なし)

委員長 それでは、ここで子供たちに安全な給食の提供を行うという目的を果たすことが十分に期待できるものであるということについて、委員会として判断をいたしたということで進めたいと思います。よろしくお願いします。

(3) 学校給食における地元食材の活用について

事務局 (資料4に基づき説明)

委員長 ご質問ございませんか。

委員 1ページの納入業者の状況のところで、最後の方の2番の最後の方に新たな供給体制を検討すると、ご説明があったような気がしたのですが、間違いないでしょうか。

事務局 これまでも、中学校、親子方式ということで、小学校に納品していただいて、中学校の分の給食を作っていただいて、食材を納めてくださる納入事業者さんにとってみれば、小学校に納めているということなのですが、今度中学校の分が小学校に納めるのではなく、共同調理場として納品をするという形になりますので、そういったときに、各納入事業者さんがそれぞれにお持ちいただくのでは、やはり大変かなというところもありますし、発注をかけるにも、様々な納入事業者さんに発注をかけているのでやっぱり大変です。そこを集約できるような形で、どこかにお願いすれば、そこから手配していただいて納めていただくとか、あとは食材をどこかに一元化して納めていただくとか、そういった流れができるような仕組みというのを、今、まだできあがっていないのですが、そういうことができるように納入事業者さんと今相談をしている状況になっています。

委員 すごくいい取組だと思いました。親子給食では、発注先、例えば野菜関係ですと、何月はどここの八百屋さん、何月はどここの八百屋さん、1か月交代でお願いしています。八百屋さんへ発注するので、八百さんは市場から仕入れるのかちょっと詳しくわかりませんが、そうすると、地元でない食材の中にはあります。今ご説明いただいたような仕組みを全国的に見ると、地産地消の割合が高い共同調理場だとかは、組合のようなものを作ったり、そういう地元の生産者やJAなどとの連携した協議会などを作ったりして、地元の食材をたくさん給食に提供する、いわゆる事務局から説明があったような仕組みづくりがなされている事例が文科省であると聞きました。そうしますと、共同調理場以外の、私たち小学校の方でも、確かに八百さんから仕入れる部分もありますが、そういったところで、すべてではないにしても、食材を買うことができるのかなあと思ったので、ぜひそういう地元産のものを取り扱う、中心に取り扱うような仕組みづくりとして協議会なり、組合などをぜひ設けていただくと、

事務局

より一層地産地消が進むのかなと思ったところです。お金とか手続きはちょっとわかりませんが。

委員長
委員

今おっしゃっていただいたように、地元産はそもそもやっぱり地元で作って、提供できると。そもそも量がないのに、使いたってことはできませんので、作っていただいたものをできるだけ使っていきたいという思いを持っておりますし、実際に先ほど申し上げた、地場産農産物供給事業も活用しながら、地元産を各小学校で納入していただくような仕組みができておりますので、そういったところをしっかりと活用していただいたり、あとそれから地元の組合というようなお話もありましたが、そういった各食材、例えば青果とかお肉とか魚とかそういった種類ごとに、供給体制をしっかりと整えていきたいといったところで、これからも、進めていきたいと思っております。その他、ご質問ありませんか。

米沢市は、みどり戦略に手を挙げて、オーガニックビレッジ宣言をしています。そして、本当にこれから、有機農業をする人を、今本当に0.5%もない状況の中で、国が進める25%の農業者、有機農業者を増やそうと米沢市が取り組んでいるわけなんですけど、そんな意味でも、やっぱり学校給食に有機農産物を使っていくっていうことは、とてもいろんな意味で有効だと思いますので、実際のその集約の話は今されていますけど、私も学校給食に携わって、地域の農家さんから野菜をいただいて、それで給食を作ってきたっていう経験があるんですが、やっぱり農家さんは、朝早く、本当に4時起きして、農作業して、収穫して、それを学校に届けるとなると、本当にやっぱり時間的に9時ぐらいだったり、強いては9時半だったりするっていう状況の中で、自校給食であれば、その辺は柔軟に対応できてきましたが、それは可能なんでしょうか。

事務局

今回、学校給食の方で地産地消、こちらの方を推進しようということでもありますけれども、自校かセンターかということのお話が出たかと思いますが、具体的にはどうやって、やっぱり生産者、生産される農家の方から、どのように調理する場所に持ってくるかということを行う仕組みを考える必要がありますので、それにつきましてはやり方、いろんな工夫をしながら進めていく必要がありますので、どうやったらできるのかということを考えていく、これが大事なことのかな、というような認識でいるところです。

事務局

地産地消推進という中身のお話だったと、いろいろご意見いただきまして。今現在、資料3ページにあります学校給食における地場産農産物供給事業の概要という、現在17品目におきましてその供給事業の方をさせていただいております。今、小学校の方に納入しているものですから、やはりその学校それぞれで納入業者さんというものを

委員長
委員

お持ちになっておりますのでその方が納入しております。この供給事業というのはいわゆる共同購入事業というイメージでとらえていただければよろしいかと思います。ただ、米沢産の農産物の中で、やはり量的にそろわないものもございます。その場合は、置賜産という形になりまして、さらにその置賜産でそろわないってなっていますと、県内産という形になっています。やはりどうしても雪国米沢ありますので、1年中野菜をつくれるかと申しますとやっぱりそうではないというところもございます。農家さんともやはりいろいろお話をさせていただいていますが、学校給食の中で、どのぐらい、どの品目がどのぐらいの量を使うかというところがなかなか見えていない状況の中で、例えば、ほうれん草であれば、このぐらい使うというような1つの目標となるようなものがあれば、生産者とお話をし、生産拡大に向けた取組もできるのではないかと考えております。共同調理場になったときの納入方法、先ほどからの納入組合というご提案はあるんですけども、やはり、私どももそういう組織を持ってやっていった方が、やはり窓口を一本にして行っていた方がよろしいのではないかとこのところでは、お話をさせていただいております。ただ、時間がない中での話になりますので、今後そういう面も念頭に置きながら、皆様と協議をしていきたいと考えております。

いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

先ほど、(仮称) 広井郷小学校においても、六郷とか広幡の農家さんからの納入も可能だという説明があったと思いますが、そういう本当に農家でおじいちゃんおばあちゃんたちが作っている野菜は、農業組合に集約できるかっていうと、なかなかそこはハードルが高かったり、難しい状況にあるかなって私は思うんですが、そういうこれまでのきめ細やかなっていうか、本当に小規模農家さんもいろいろ、そういう参画ができるような仕組みが本当にできるのかなっていうことが不安に思いました。それからもう1点なんですが、私の孫は小学校と中学校がいまして、小学校ですごく給食ができたてを食べて、すごくこの地域の野菜とかあって、例えば先ほど出たホウレンソウなんかは、最後に給食に入れて、青いまま、おいしいまま食べることができたんだけど、中学校に行った孫は、小学校はすごく給食美味しかったのに、中学校に行くと、何でこんなにちょっと味が落ちるのっていうの、こう言っていて、もちろん、地域の野菜を使ったり、おいしい野菜を使ったりはしてもらってても、実際やっぱり食べる子供たちのところに、その地域の美味しさだったり、そういうものが本当に伝わるかっていうのが、とても私は不安なんですが、その辺はいかがでしょうか。センターになると、配送時間の関係で、今は親子方式だから、多分1つの小学校から1つの中学校に行く過程の距離、時間

事務局

的差はあるんですが、今度共同調理場になると、どの程度にそれが緩和されて、美味しさがどの程度に子供たちに伝わるかなっていうことをお聞きしたいです。

配送につきましても、給食ですと、作ってから食べるまでの喫食時間ってというのが決まっております、そこをしっかりと守れるような配送時間にできるということも確認をしております。なお、美味しさというふうなお話ありましたが、私のお話をして大変恐縮なのですが、元中学校教員でして、教員をしていたときにはやはり小学校から運んできていただいた給食を食べておりましたが、非常に美味しかったです。ちょっと学区が違うのかもしれませんが、中学校としてその味が落ちるとか、例えば、お汁が冷めてしまうとか、そういったことはない。美味しさも非常に美味しく食べさせていただきましたし、子供たちも休んだ子の分を取り合って食べるような、わんぱくさもありましたし、私としては、すごく美味しかったなと思ってはおりましたが、共同調理場でも、これまでの実績などを踏まえていただいて美味しく作ると、市長もおいしい給食をということでもありますので、そこは子供たちに美味しく食べていただけるように、我々の方としても、事業者さんとともに、頑張っていきたいなと思っていますところ です。

委員長
事業者

補足ございますか。

おいしさという部分は人それぞれだと思うので私が言及するのは難しいと思いますが、調理事業者の立場としては、今回センター方式にして1か所で調理を行うことで均一的な調理が実現できると考えております。さらにそちらの調理技術をあげていくことで、私どもも、おいしい給食を実現したいと考えておるところです。

事務局

今2つお話があった前段の広井郷の統合小学校ですけれども、それが、六郷小学校さんも塩井小学校さんも、現在、地区の代表の方が、窓口になって取りまとめていただいて、納入してくださってるという現状と把握しております。間違っなければですけども。そういった仕組みを、今後どのように発展させていけるのかっていうところも、これからのご相談にはなりますが、ぜひ先ほどの他の地区での例が組合とか協議会っていうことでしたので、その地元で窓口になってくださるような方とも、これからまた協議を進めながら、ぜひ統合小学校になってもというようなことではご相談をさせていただきたいなと、そのようには考えております。

委員

これ、検証なので、ご相談しますっていう答えだと、私たちは何を判断したらいいか、なるのかならないのかも、ちょっと状況的にわからない状況なので、私たちが判断できるようなお答えをいただければと思います。

事務局	おっしゃるとおりまだ始まっていないわけですので、今我々がやっぱりこう目指しているところ、本当に、そういう方向でよろしいかっていうこと、期待できそうかというところをご判断いただければなと思っていますところ。
委員長	言葉としては十分に期待できるものと判断するところで、期待できるという部分ではありますけれども、それを含めての検証という言葉になっております。
委員	六郷小学校と塩井小学校のお話が先ほどありましたけれども、広幡小学校は、現在、地元の方からの納入は、りんご、ラフランスぐらいしかないということでした。今地元の食材をどんなふうにすれば、学校の給食、今回の共同調理場の方に、たくさん使っていけるかっていうご提案をお聞きして、もしかしたら、今現在広幡小学校で作っている給食よりも、もっと地元のものを活用した給食ができるのではないかななんて思いまして、すごく内容は、十分地元のものを活用していく、推進していくものになってるんじゃないかと思ったところ。
委員長	他にご質問ございますでしょうか。
委員	今の発言に関連してですけど、南部小学校に勤めていたときに、ある農家さんが人参の提供をしたいと訴えてこられました。しかし、その供給量であったり、その下処理をしていただいたの納品だったり、欲しいときに、その数が揃うかっていう、様々な条件で、使うのが不可能だということでお断り申し上げました。でも先ほど来、私が申し上げているとおり、協議会なり組合なりそういった提供する仕組みができれば、そこにその農家さんは納めて、そこから学校に供給ができるのかなと、今、委員がおっしゃったようなことも可能だと私は思っていて、そうすることで地産地消の割合が高まることは可能だというふうに私は思っていて、それはやりようだと思うので、これから大変申しわけありませんけれども、教育委員会さんとか米沢市の方で検討していただければ、今よりはもっともっと、高まっていくと私は考えています。
委員長	ご意見をいろいろと頂戴しております。今、どうしても今回の検証というのは期待も含めてというところがありまして、確かに今現在では、仕組みとして完成していないという部分もありますけれども、今事務局からのご説明を受けて、今後、十分な整備がなされていくということについての期待を含めて検証ということであろうと思いますので、いかがでしょうか。他に質問ありますでしょうか。よろしければ、以上のような状況ですが、採決をいたしますか。今、ご説明ありましたけれども、食材の活用について検証を行ったということで、推進を図っていくことが十分に期待できるものであるということで判

断してよろしいでしょうか。確認したいと思います。ではいろいろご意見もあって、挙手をお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。確認できるという方、どうぞ挙手をお願いいたします。

委員

(挙手8名)

委員長

ありがとうございます。それでは採決いたしました。多数決ということで想定をしておりましたので、この2個目については、採決されたということで、進めたいと思います。

(4) 食育に関する米沢栄養大学との連携について

事務局

(資料5に基づき説明)

委員長

ご指名がありましたけど、委員からコメント頂戴出来ますか。

委員

米沢栄養大学では毎年、栄養教諭の、教職希望の学生が10数名が学年によって前後するんですけども、市内の単独実施校にお邪魔して、2週間の実習をさせていただいております。その際にはいろいろとご配慮いただきまして、学生自身も、行く前と後ではかなり充実した顔が見られて、他の先生方からもそれをよくご指摘いただきまして、非常に有意義な実施をさせていただいてるんだなと思っております。感謝申し上げます。私の方では、山形県で、皆さんご存じのように、山形、東北、一般的にですけれども、食塩の摂取が全国に比べて多く、山形県が減塩プロジェクトということで本学といろいろな事業を展開しているんですね。それで、大きなところで言いますと本学の学生が考案したメニューなり、栄養指導資料を、県関係の病院で実際に提供する、というようなことを行っています。これが大変大きな1つなんですけれども、先ほど学部長とちょっとお話する機会があって、そういうような形で何か米沢市さんともですね、共同調理場も含めて何かそういったプロジェクトみたいなのができないかなとお話を承ってきたところです。この資料5の1ページの2ということで、(1)から(4)まで上がってるんですけども、単独実施校で、実習校の先で、学生が作成した立案した献立を実施するところもありますが、そうできない場合もありますので、ぜひ、新しい共同調理場で学生の発想による新メニューみたいな形もすごく楽しみかなと思っています。そしてまた共同調理場ですと、やはり複数配置になるかと思いますが、給食の時間を活用したり、または食の資料ですね、そういった形で学生もできたらいいかなと思っています。あとは、(3)として2階にすばらしい研修室が今度できるわけですから、定期的な栄養教室の開催なんていうのも、いろいろ各教室テーマを決めてっていうのも考えられるかなと思っています。またあとは、新しい共同調理場ですので、掲示物みたいな、何かそういったことも、真っ先に学生そういうの得意ですので、そういった形で、協力できれば

委員長

いいかなと思います。そしてまた食育指導のための、こういった教材を作って欲しいとか、または学生の方から、こういうふうなことを考えたんだけどどうでしょうみたいな形でやればいいかなと思っております。

事務局

ありがとうございます。今、委員にもサポートいただきましたが、この栄養大学との連携についてご質問あるいは確認したい事項等ございましたら、どうでしょうか。ではよろしければ、この事項につきましては、米沢栄養大学と共同調理場との連携ということで、検証を行ったということで、この実現に向けて、その知見の十分に期待できるものであると判断してよろしいでしょうか。はい。それでは、確認したということにいたします。

以上で3項目について、ご検討いただきました。それぞれについて十分に今後、実現が期待できるということについて、確認いただいたというところでございますが、あと、次回の会議等の予定がございます。この辺で、事務局の方から、この後の流れも含めて改めて、ご説明をいただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。それでは、報告書の取りまとめ等も含めまして、事務局の方から、改めて確認を。それでは第2回目、今後の予定なのですが、資料の2番のところでもお伝えさせていただきましたが、今回、皆様に3つの項目について、よろしいというような取りまとめいただきましたので、今回いただいたご意見をもとに、報告書の取りまとめ及び確定というようなことで、第2回目をさせていただきたいなと思います。今回様々出していただいた意見をまとめつつ、報告書の案というような形でも、我々の方で原案を作成させていただきたいと思いますので、それをもとに、そういった報告書で良いかというようなところを、次回、ご協議いただければと思っております。もし今日3点、すべて出尽くしましたので、もし2回目で、もう十分だというふうなことであれば、2回目で終わりというようなこともあろうかなというように思っております。この後、協議の方を一旦終了させていただいて、次の大きな7番のところで次回会議についてというところありますので、そこでちょっと皆さんに日程をお諮りさせていただきたいと思っておりますので、そういった流れでお願いできればというように思います。

委員長

今事務局からございましたけどもちょっと前後いたしました。協議としましては、各委員のご意見も頂戴し、ご質問もいただきましたので、以上として、今後の取りまとめについてのスケジュール等について進行をお渡ししたいと思っております。

委員

すいません。時間のないところ申し訳ありません。今日いただいた資料だったので、ちゃんと読み込まずに、1点だけちょっと確認したい

	ことがあったんですがよろしいでしょうか。アレルギーについてなんですが、3 ページのアレルギー対応食の調理というところの中に、14 品目を基本に対応するってあって、すごいなって、先ほど思ったんですね。でも実際に、かに、そば、落花生、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、まつたけ、山芋、アーモンドというのは、ほとんど学校給食には、献立には出てこないような品目だったので、次回でも結構ですが、今お答えいただければありがたいんですが、今米沢市のアレルギーを持っている品目の上位 10 位か上位 5 位がわかれば教えていただきたいのと、それが本当にここに合致しているのかっていうことを検証したいので教えていただければと思います。
事務局	アレルギーについて、現在の国の方で、28 品目ということで、その中で 7 品目が法令で規定している特定原材料ということで 7 品目あります。その他、表示を推奨する特定原材料ということで 21 品目ございます。やはり市内の子供たちの様子を見るとやはり他の自治体さんでも同じかと思うんですが、乳と卵がやはり多いかなと思ってるところです。そこに市の状況を考えて、えびを追加したということと、あと残りの 11 品目につきましては、これまでも給食で、提供しておりませんので、その 11 品目については、これまでも主として提供しない品目だということで確認をしておりましたので、それを一緒に合わせまして 14 品目というところでしたので、確かに給食で使わない食材も入っているのですが、この 28 品目に示されている品目からご提供していない 11 品目と、今回設定した乳、卵、えびというところで、合わせての 14 品目としたところですよ。
委員	今米沢市の中学生、小学生のアレルギーの品目、上位 5 つ教えていただきたいっていう質問だったんです。
事務局	上位 10 位ぐらいですか。今手元にあるのは、令和 4 年度のものになっておりますけども、やはり一番多いので、中学生だと卵。2 番目がエビ。3 番目が乳。あとは、3 人とか 4 人とかちょっと同じような感じなので。
委員	ちょっと品目だけ教えてください。
事務局	品目ですと、例えば提供していない落花生、いくら、カシューナッツ、キウイ、くるみ、山芋、アーモンドがやっぱり多いのかなというところになっています。
委員	私が従事してたときは小麦とか、そういうところあったんですがそういうのはないんですか。対応してないっていうことでよろしいですか。
事務局	小麦ですと、令和 4 年度ですと中学校では 4 名ということなので、先ほどアレルギーの対応でお話させていただいたように、家庭と調整

をしながら、例えば、パンのときとか、そういったところで、食べる
食べないところをご家庭とやりとりをしながら、決めているところ
です。

委員 小麦はしないっていうことか。

事務局 今回は小麦は除去はしません。対応は、なしということです。

委員長 はい。よろしいでしょうか。それでは、これをもって、協議を終了し
たいと思います。皆様のご協力によって、様々な意見もちょうだいし
ながら、円滑に進行できたと思います。大変、委員の皆様ありがとう
ございました。

【7 次回会議について】

事務局 (次回の会議について事務局から説明)

【8 閉会】

この会議録が正確であることを承認します。

会議録署名人

委員長

如 藤 英 村

委 員

森 谷 康 弘

委 員

安 部 一 博