

米沢市学校給食検討委員会第2回委員会 議事録

日時 令和2年7月30日(木)

開会 午後3時30分

閉会 午後5時15分

場所 置賜総合文化センター

教育委員室

1 出席委員

委員長	山田 英明	委員	丸川 信明	委員	井上 和弘
委員	安部 一博	委員	田畑 広志	委員	田中真由美
委員	佐藤 朋江	委員	蓮沼ちえ子	委員	佐藤由美子

2 出席職員

教育管理部長	渡部 洋己	教育指導部長	今崎 浩規
教育総務課長	小田 浩昭	教育総務課長補佐	米原 裕美
教育総務課総務主査	佐藤 真英	教育総務課施設主査	玉虫 弘之
学校教育課長	山口まゆみ	学校教育課長補佐兼保健給食主査	金子いく子
学校教育課適・適室長	樋口 進一	学校教育課長補佐兼指導主査	小山 克成
学校教育課学校財務主査	安部 裕子	学校教育課保健給食担当	高橋 紀子

3 会議次第

- 1 開会
- 2 委員長あいさつ
- 3 協議
 - (1) 第1回委員会議事録の確認
 - (2) 学校給食に係る経費について
 - (3) 学校給食の調理方式について
- 4 その他
- 5 閉会

協 議

○委員長

(1) 第1回委員会議事録の確認について、議事録資料をご覧いただきお気づきの点等があればお話しいただきたい。

議事録については特にないということで次に移る。

(2) 学校給食に係る経費について、第1回の委員会の際、学校給食に係る経費の中で、配送費などのくらい経費がかかっているのか質問があった。このことについて、事務局から。

○学校教育課長

————— 資料に基づき説明 —————

○委員長

質問や気づいた点等はないか。配送にも結構経費がかかっているようだ。

(2) について特にないようなので、(3) 学校給食の調理方式について事務局から。

○学校教育課長

————— 資料に基づき説明 —————

○委員長

4つの方式についての説明があった。本市の状況は、自校方式と親子方式。

実際に現場を経験している委員の方もいるので、この中に空欄もあるので、意見を出してもらいメリット・デメリットについて埋めていきたい。

○△×と視覚的にわかりやすいような表になっている。

○学校教育課長

思いつく限りあげているが、デメリットとして×がついているものでも、このような手立てを取れば良くなるとか、欠点を克服できるとか、そのようなことも教えて欲しい。

○委員長

調理や配送に関することについて何かお気づきの点は。

親子方式だと、栄養教諭が中学校に行って食育指導等がやりやすいというメリットがあるとか。

○委員

資料はわかりやすい。自校方式と親子方式の一般的な特徴の3番目、非常時の影響が該当校に限られるが○になっているが、×の間違いではないかと感じた。限られるということがメリットで○だと解釈したが、逆に該当校が被災を受けた場合にどうするかがどこにもない。小さい学校等にもサポート体制は取られているという認識で良いか。

○学校教育課長

一般的な内容。給食センターや委託調理だと停電や断水になった時に全校分の給食がストップしてしまう。自校や親子だと該当校はストップするが、他の学校は大丈夫だということ。

○委員長

市全体を見て給食の提供中止は一部だと。

横並びに見比べた時に、メリットに近いのかなということで○になった。

○委員

これが市報等に載って配付された場合、この場にいる皆さんは理解できるが、該当した地区の方がこれを見たとき、メリットで書かれた場合、逆の捉え方をすると思う。○というよりは△、もしくは別な表現が良いと感じた。説明の内容は理解したが、どこかに出す場合は、表現を変えたほうが良いと思う。

○委員長

当該校は不利益を得るが、他の所は被害を受けないとか。文言を修正するというところで

お願いする。

○委員

給食の配送口について、配送することを前提として作った学校は良いが、ほとんどの学校はもともとあった場所を利用している。例えば職員玄関を使って配送したり、体育館の社会体育の玄関を配送口として使っている。

中学校へ配送する時間が早いため、小学校の授業中に配送することになる。松川小だとオープンスペースのところを通らなければならない。返却の際も同様で、オープンスペースで学習している脇を通ったり、体育館に出入りをしている児童の脇を通らなければならないなど、危険な部分もある。

配送口用に作られていないので、トラックを寄せて配送しているが、配送中に階段等が破損したという情報があげられている。このまま親子給食を続けていくとなった場合、課題になってくるのではないかと。

○委員長

親子給食を目的に作られていないということが、デメリットとしてあげられる。

○委員

親子給食の時、2回に分けて調理を行うため、調理師の負担が大きいとあるが、先ほど調理場が狭いため2回に分けざるを得ないという話があった。1つの要因ではあるが、もともと小学校の給食しか作っていないとき、4校時終わりの時間ぎりぎりまで作って、温かいものを温かいまま出したいという調理師の熱い思いがある。

親子給食になり、11時に出来上がらせて中学校分は運び、小学校分は置いておくため、冷たくなってしまう。でも、児童には負担をかけたくないという調理師の熱い思いで、大変だけど、中学校分はぎりぎりの時間に出し、小学校分は4校時の終わりに合わせてぎりぎりの時間に調理したいという思いもあり2回作っている。

○委員長

時間ぎりぎりまでかけて、温かいまま提供したいという思いから2回に分けて調理していることがわかるように記載して欲しい。

○委員

負担が大きいだけでなく、逆に愛情面で2回作っているという部分も理解していただきたい。

○委員

自校方式は、子どもが食材の流通や地元の人と関わりを持つ、食育ということでメリットがある。

においを感じられるなど、肌で感じられるものは大きい。どのようなものを作っているか直接見られるわけではないが、取りに来たり返却の際、美味しかったか聞いたりするなどの関わりも含め、自校方式はある意味温かい。小さい子どもを指導する意味ではメリットであると感じる。

調理場が狭く真空冷却器を設置できないためとあるが、出来上がったものを入れる冷蔵庫があるところとないところがあり手間がかかるのは間違いではない。真空冷却器は大変

大きなもので、入れたら入れたで手間もかかり、場所も必要だが、これが全てではない。誤解を受ける。これがなければ冷たいものを提供できないと取られそう。いろいろ工夫してやっている。メリットかデメリットかと言われればデメリットになると思うが。

○委員長

確かに真空冷却器がなくても、15度以下を保てるものがあれば十分適温給食が出せる。そういった意味で考えると、温度管理をするというような言葉で記載すればもう少しわかりやすくなると思う。

○委員

親子方式の「保温性の高い二重食缶で配送することにより適温での提供が可能」の部分で、二重食缶を使用することにより適温は保たれるが、実際には二重食缶の重さが調理師や子どもに負担になっている。洗う際、パッキンの部分の手間がかかる。パッキンの部分だけがをしたこともあったので、二重食缶は保温に関してはメリットだが、作業上はデメリット。

○委員長

二重食缶について、デメリットも追記して欲しい。

○委員

同じコンテナの中に温かいものと冷たいものが混在している。衛生面でどうなのかという課題がある。

○委員長

親子方式の状況として、コンテナの中が、温かいもの冷たいものが混在している点について、配送のデメリットになるのか。

温度管理が良くないのかどうなのか。その辺がわからないがどうか。

○学校教育課長

コンテナ自体は保冷・保温のコンテナではない。1つのコンテナに食器も食缶も入るので、冷たいものと温かいものを隣に置かないとかの工夫をすることぐらいしかできない。

○委員

冷たいものは冷蔵庫や冷凍庫に入れぎりぎりに出しているが、コンテナの中では段違いに入れるようにしているが、扉を閉めるので心配ではある。

食缶からの熱もゼロではないと思う。

○委員長

配送で、コンテナを増やすと配送の回数が増えるなどの問題が出てくる。デメリットについても記載が必要。

○委員

先ほど親子方式で中学校を早く作り、小学校はぎりぎりに2回に分けて作るということについて、熱い思いを持っていると聞き、なるほどと感じた。

共同調理場は、小中一緒に作る。今後6千食作ることになった時、作った給食を配送するためにはトラックで2回往復する必要がある。1回目のトラックは11時に出発しないと米沢市内に届けるのは不可能。山形市の2万食だともっと早くにスタートしている。1

回の配送で終わらせようとするれば、トラックも運転手も必要となり経費がかかる。

現在中学校が食べている温度になる。出来立てを食べられないのがセンターの課題。

二重食缶にも経費がかかる。それが可能なのか。一重食缶にした場合、コンテナが温まることでトラックも温まるという最悪な状態になる可能性もある。冷蔵のトラックを使っているところもある。どれだけ予算をかけられるか。

調理場に冷房設備がない状況だが、自校方式でも親子方式でも冷房を付けてもらえれば、衛生面で調理環境を整えられる。

○委員長

センター方式は運送会社と委託契約を結び、トラックを数台確保して配送している市町村が多いと聞いている。必ずしも2往復しなければならないものでもないと思う。米沢市が今後どのような形で配送業務を検討していくのかに関わってくると思う。

温食給食については、二重食缶の問題だけではなく、調理の方法によって、中心温度85度までとかをどのような形で行い、食缶で移動している間に適温にする等の調理方法が完成されつつある。

そのような調理方法を手に入れて、実際にできるかどうか検討する必要があると思う。

○委員

センター方式は、11時まで給食を完成させるとなると、作業が間に合わないので前日処理をしないとイケない。自校方式は、当日で十分間に合う。衛生面や栄養面の損失を考えると、センター方式と自校方式では前日処理の点からも違うと思う。

○委員長

食材の管理が非常に重要。栄養素の損失率は大きな問題。下処理後どのように保存するかということが、給食センター方式であれば検討が必要になる。

今後、どのような方式にするのかによって検討する必要が出てくる。

○委員

今の前日処理について、誤解を招くことになると思う。確かに昔の共同調理場は、前日処理をしていたことはあった。衛生管理が厳しくなり、献立の工夫や調理員の増員などで極力前日処理をしないようにしている。

先ほどの配送のようにどのような契約をするか、どのくらい人員を確保するかも変わってくる。共同調理場だから前日処理が必要で、栄養価がどうのということを表してしまうと、努力している共同調理場の方に申し訳ないと思う。共同調理場はだめという風評につながるといけないので、柔らかい表現にして欲しい。

○委員長

食物アレルギーへの対応について。現在米沢市では除去食で対応している。

○学校教育課長

食物アレルギーの部分で、親子給食の○が間違っているので×に訂正して欲しい。

この中で、給食センター方式のアレルギー対応室を設け、調理担当者と調理作業者の区別化を行うとあるが、わかりにくいので調理のイメージの資料を準備した。

————— 資料に基づき説明 —————

○委員長

実際に291名の児童生徒にアレルギー対応が必要。それに対する対応が急がれると思うが、現状ではエリアもなく、代替食までいかない。そのようなところをどうしていくのか、今後の対応になってくると思う。

調理場の資料を見てもかなりの設備やエリアが必要。親子給食を行っている現場ではそこまでのエリアを取れていない。今後、どのような形で給食を提供していくかということもあるが、改修も頭に入れておく必要がある。建物の中にある場合は、エリアを拡大することが困難。別に校地内に作るとすれば、場所の確保が難しいなど様々な問題がある。

実際に代替食を考えた場合、エリアを作らざるを得ない。

こちらに記載されている内容について、現場を御存じの先生方に意見をもらいたい。

○委員

現在、除去食、もしくは除去食で対応できない場合は、家庭から代替りの物を持ってくるといった対応を小学校では行っている。栄養教諭や栄養士、担任が、家庭と連絡を取り、代替りの物を持参してもらっている。

献立を渡し、代替りの物をお願いしているが、なかなか難しい家庭もあるので、全ての子ども達に給食、除去食をとということが難しくなっている。

チェックリストを作り、誰が何時に受け取った、何時に誰が渡したとか、何段階ものチェックをしている。同じ人が対応するわけではないので、複数のアレルギーを持っている子が出てきたとき、難しいと感じている。

○委員長

家庭の中で対応してもらえないと、学校で急遽除去食の対応はしきれない。代替食を出せるような環境になれば対応ができる。

除去食より代替食のほうが方向性としては良いのか、その辺ご意見をいただきたい。

○委員

アレルギーの対応が必要な子がたくさんいると改めて感じた。大きな事故がないのは、調理師さんや先生方も含め、様々な方の対応のお陰。

代替食は、リスクを減らすことを考えたときに必要だと感じた。

○委員長

代替食、対応食がちゃんとできる設備が今後必要になる。どのような方式になろうとエリアを作っていくということで、検討委員会では考えていきたいと思うが良いか。

○委員

小学校の校長会でも、安心安全な給食の提供を最優先に考えていただきたいという要望がある。アレルギーの問題が一番大きい課題だと思う。アレルギーのリスクを極力減らすような方式を最優先に考えていただきたい。

○委員長

リスクを避けて行かなければならないことが現状としてある。そこに視点を置いて対応できるような施設、設備を検討していかなければならない。

続いて、学校運営への影響についてはどうか。他に何か記載して欲しいことはないか。

○委員

給食の提供がない場合、弁当を持参してもらうことになるが、家庭の状況により、弁当を持参するのが厳しい家庭もある。

ニュースで、7人に1人が貧困の問題を抱えていると耳にしている。給食が1日のうちで一番カロリーが取れるという家庭もあるということで心配される。

○委員長

家庭環境の問題もある。その辺の記載は難しいが、文言を考えて欲しい。

次に、施設整備に関することについてご意見をいただきたい。

○委員

ある学校で保冷库や調理室の冷蔵庫の故障が続いている。衛生管理面や安全面、調理師の怪我につながるのか心配。その都度教育委員会で対応してもらい無事に給食を提供しているが、複数の学校の施設、設備が老朽化しており対応が必要な現状。

○委員長

かなり年数が経っている給食施設がある。機器についても年数が経っているものがある。事故につながるよう物品の入替え等の検討が必要になる。

新型コロナウイルス感染防止のため、空調が効いていたとしても窓を開けざるを得ない状況だが、虫が入るのを防ぐため網戸が必要になるなど、今まで必要のなかった設備を導入しなければならないことも出てくると思う。

○委員

将来的な視点で、学校適正規模・適正配置に関わり中学校が3校になる。(仮称)東中は一中校舎を活用、(仮称)北中は四中校舎を活用、(仮称)南西中は二中の敷地を活用。

一中、四中は既存の校舎を使うとなると、自校方式を考えると、調理の施設を増築することになる。自校給食の良さもあるが、それ以外にも学校は様々な活動をしているので、その部分もトータルで考えていく必要があると改めて感じた。

○委員長

既存の建物を改修していくと、エリアを確保するために他のエリアを潰さざるを得ないこともある。そういった部分も含めて検討していかなければならないと思う。

次に、献立、食育、地産地消について。

○学校教育課長

わかりにくい点について補足説明。

————— 資料に基づき説明 —————

センター方式のところに「一括して発注納品できるため計画的な地産地消がしやすい」と記載しているが、現在の地産地消は、各学校の調理師の方に苦勞をかけている。このように記載したのは、教育委員会がセンターを通して農林課や青果物市場とタイアップをし、計画購入や、可能かどうかだが契約栽培という形でまとめて作ってもらい、納品してもらうことでの地産地消。米沢産、置賜産の野菜をまとめて購入し、地産地消率を上げていく取組ができるという意味で記載している。

○委員長

いわゆる契約農家を作って生産をしてもらい、食材を一括確保できるという意味合いで良いか。

○学校教育課長

米沢は地場産のジャガイモ等は一般的にはなかなか手に入らないが、実際は作っているところが沢山ある。作れない土地ではないので、農林課やJA等と協力すればそのような取組もできると考えている。

○委員長

今まで学校の調理師に委ねていたものを、市で計画的に購入する取組ができるという意味で記載している。

○委員

給食センター方式では地産地消の取組みが◎になっている。大規模なものは取り組みやすいと思う。こまごまとした旬の物等は、給食センター分を確保するのが難しいと聞いた。学校によって地産地消を進めやすいのが、自校方式のメリット。

○委員

給食センターの◎はどうかと思う。確かに理想であり、実際に取組をしてもらえればできるようになるが、何不自由のない取組には労力が必要になるし、小中学生が食べる1日の量を市町村でまかなうのは難しい。

市として一括して農林課や学校と調整してくれるという思いがあるのなら、本市の自校給食はA・Bに分かれているうえ、地元産を買える学校もあり、買えない学校は市で調整して欲しいとお願いできるほうが、地産地消の取組は、共同調理場よりも自校給食のほうが取り組みやすいと思う。

季節の物等が入らなかった場合、誰が調達してくれるのかという仕組み作りも大変。

◎は過度な期待。自校方式が◎で、給食センターが○でも良いのでは。

○委員長

量的な問題は大きい。給食センターで6千食一気に作るとなると、同じ産地の物を揃えるのは難しい。食材をいっぺんに大量に動かすことは、リスクにもつながる。

給食センター方式は、◎ではなく○が良いか。

自校方式は、地区の協力もあり地産地消がやりやすいため◎。

○委員

リクエストメニューは子どもにとって大切。栄養面より、美味しいかどうか食べたいかどうか重要。

リクエストメニューにおいて、自校方式に◎、親子方式○がついているのは、メリットが大きい。給食センターにもメリットがあると思うが、松川小では世界の給食を提供するイベントが年2回ほどあり、思い出づくりになる。それを反映できる点で、自校方式と親子方式にメリットがあると思う。

関小では、地産地消の野菜を提供してくれた農家さんに御礼を言ってから食べている。

食育の点でみると、子どもたちが何を食べて、何を自分の糧にしているかを知るのは、

大量生産の給食センターとは違ったメリットがあるはず。

食育の点では、自校・親子給食に重きを感じている。

○委員長

生産者の顔が見えることで、感謝の気持ちが表れやすい。

リクエストに関しては、給食センターでは受けられても、全ての希望を叶えるのは不可能。規模が小さければリクエストにも対応できる。

調理師の方とのふれあいも自校方式のメリット。

○委員

小学校の給食だけの時は、加工食品をあまり使わず、ほとんどが手作りだった。

親子給食になったことで、大量になったり、早くに出さなければならないこともあり、加工食品の使用頻度が増えた。

デメリットは、加工品を給食納入業者から買うため、地元の商店の物が売れなくなった。また、加工食品は高いため、給食費を他のものに使えない。

親子給食になり、加工食品を多く使うようになったことを懸念している。自校方式のメリットは、食材を使った手作りの給食が提供できること。

○委員長

温食給食を提供したいという思いから2回にわけて調理しているが、ただ、食材によっては手間暇がかけられないという時間的なデメリットがある。時間がないから加工食品を使っているということが、今の親子給食の現状なのか。

○委員

時間的な問題と、できた物をそのまま中学校に運ぶと、一回加工されているので衛生面で心配はない。手作りしたものだと衛生面で心配。

親子方式によって加工食品の頻度が高くなったのがデメリット。

○委員

親子給食になってから米沢市の給食が変わったかどうかはわからないが、確かに加工食品が多くなったのかもしれない。しかし、品質を落とした物を使っているわけではなく、物を見てよしとした物を出している。加工食品だからだめというわけではない。

衛生面については、加工食品でも手作りでもしっかり管理して出しているのも、どちらも自信を持って出している。

時間の問題もあり、全てのものを手作りにするのは親子給食では難しいのは事実だが、しっかりやっている。

いたしかたなく加工給食を使っている場合もあるが、衛生管理はしっかりしている。

親子給食が良いと言っているのではない。中学校も自校給食が良いと思う。今の中学校はセンターと基本変わらない。誰が作ったかわからない。匂いのする給食を中学校でも提供することを求めている。自校給食が叶わないのなら、今のままの親子給食でよい。

○委員長

加工品が増える場合もあるが、現場で工夫をしながら提供している。

衛生管理は遜色がない。

○委員

調理師のことを考えた文言だと思う。調理師の負担が大きいという現状が書いてある。学校によって、親子給食の学校は調理時間が短くなったことで工夫をしたり、親子給食ではない学校は、手のかけられる物には手をかけている。

負担が大きいことがデメリットになっているが、調理師に限っては、前向きに子どものために作っている。

共同購入に関しては、負担の有無ではなく児童生徒への思いで行っている。それに係る負担軽減の視点で検討して欲しい。

○委員長

地産地消の取組の部分では、生産者と連携を取ったうえでやっていることは負担ではない。

ここに書いてある文言は、調理師さんに全てお願いしているという意味合いで負担と書いてあると理解していた。

負担というのがいかにもデメリットのように感じるが、◎に修正するという話があったので、負担の文言の使い方を考えて欲しい。

最終的なものではないが、様々なご意見をいただいたので、事務局で取りまとめをおこない、再度委員の方で見直すという流れで良いか。

続いて、親子給食の視察、試食について。

○学校教育課長

————— 資料に基づき説明 —————

第3回検討委員会を、視察後に開催。

日程に訂正等あるため、後日改めて案内を送付する。

閉会