

米沢市学校給食検討委員会第3回委員会 議事録

日時 令和2年8月21日(金)
開会 午後2時00分
閉会 午後3時00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2回委員会議事録の確認
 - (2) 親子給食の視察、試食について
 - (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2回委員会議事録の確認について、今回からは、委員の方に事前に送り確認していただいた。何かお気づきの点やご意見等はないか。

特に無いようなので、本日行った親子給食の視察、試食について、事務局のほうから話し合ってもらいたい点等について。

○学校教育課長

————— 資料に基づき説明 —————

○委員長

視察・試食の際、東部小の高橋栄養教諭から説明を受けた。委員の方も、給食を作っている様子や中学校へ搬出する様子、中学校で搬入や配膳の様子など、さまざまご覧になったと思う。何か気づいた点、改善点、問題点など、意見はないか。

私は、給食室に入った時点で汗が止まらなくなった。高橋栄養教諭に厨房の中は既に38度になっていると聞いた。東部小学校は比較的天井が高い造りになっているが、それでも体感温度は38度あり、その中で10時から12時半まで作業をしている。随時休憩をとるとのことだが、非常に厳しい環境だと感じた。調理師の控室にはクーラーが設置されているが、厨房の中はクーラーがない。そうでなくても熱中症になりそうな状況の中、2時間半働けば、脱水症状になってもおかしくないと感じた。

○委員

この作業工程表を見ると10時からの作業になっているが、実際には8時20分から身支度をし、30分には下処理をする。南部小学校でも今の季節だとこの時点で35度あり、10時には38度になる。皆さんも今年はコロナで1日中マスクをつけて暑さを感じたと思うが、調理師は、常に38度を超えるところで作業をしている。この大変さを分かってもらえたのは良かった。

○委員

30年ぶりに給食を食べ、こんなに美味しかったのかと感動を覚えた。子ども達があれだけ心を込めた物を食べさせてもらっていることに、改めて親として感動した。調理師の方に御礼の気持ちを伝えたい。

視察をとおして、暑いというのが第一印象。せっかく暑い思いをして熱々の給食を作ってくれているのに、手元に来た時にはだいぶ冷めてぬるくなっていたが、それでも美味しく、きちんと計算され、色々な物が入っていることにすごいと感じた。

調理師の待遇について、暑さもそうだが、搬出搬入時、雨や雪の場合ずぶぬれになるくらい空間が開いて、どうにかならないかと思った。滑って転んだりしたら危険。雨風嵐に対しての対応は、安全な給食に繋がると思う。

○委員

日通さんに配送業務を委託しているが、到着してからの安全管理や温度管理によって安全が保たれていることがわかった。

○委員長

日通さんがあそこまでしてくれていることは知らなくて、ただ配送するだけだと思っていたが、搬入して、後片付け後に食缶が戻ってくるまで待機していて、撤収して東部小に戻って配送業務が終わる。送ったら送ったままで、また取りに行き戻ってくるだけだと思っていたが、待機している間、牛乳を数えるところまでやっている。コンテナの中を分る作業は学校でやっていると思っていたが、全て日通さんに任せているというのが意外で、そのような契約なのかという感じがした。その辺は、任せたほうが流れがスムーズになるのか、学

校側に委ねてほうが良いのかは全くわからないが、その辺について経験された方の意見が欲しい。

○委員

久しぶりに給食を食べ、塩分も計算され美味しかった。

現役の時、自校方式だけで親子給食の給食室ではなかったのが、今回の視察で勉強になった。実直な感想は、11時に給食が出来上がり、生徒が取りに来るのが12時40分で、配送だけに費やされる時間ももったいない。もし中学校が自校給食だったら、その時間で加工食品のシューマイではなくてとんかつができたかもしれない。加工食品ではない手作りの物が作れると思った。高橋栄養士が、親子給食になってから加工食品の頻度が高くなったと話していたが、そこが課題だと感じた。

子ども達にとって何のメリットもないところに経費が年間3千万円かかっている。その経費と時間、給食の中身について議論していきたい。

○委員長

人件費とかその部分だけを考えればそうなんです、物があって作れるものであって、物がなければ施設がなければできないこと。そのようなことを複合的に考えなければならぬ。今の意見に対しては、時間のロスに関してはよくわかるが、そこばかり強調されてもせっかく視察したので違うような気がする。

○委員

毎日調理場で仕事をしているが、やはり熱いと感じた。環境を変えていただきたい。

中学校給食の試食はなかなかできないので、温度や味加減がどうなのか調理師の中でも心配があり、中学校の給食は食缶に水滴がつくので、汁物は少し濃くするとか工夫をしている。中学校の給食を試食し、味も丁度よく美味しかったので、自信につながった。温度は、時期にもよると思うが、おひたしやサラダ等冷たい物の温度も知りたかった。

○委員長

今回冷たいものがなかったので、どのくらいの温度で配膳されるのかわからなかった。

○委員

専用の搬出入口があり羨ましく感じた。西部小は職員玄関。職員玄関から中に入る際、必ずタイヤの消毒を徹底しているため、時間がかかる。まとめてコンテナを入れることができないため、一つ一つ往復をする必要があり手間がかかる。専用の搬出入口が必要。

前回、アレルギーを中心に、安心安全な給食を最優先にしていきたいと話したが、今回の給食室や温度を見て、調理師がああ暑さの中で集中力を保つことができるのか、体調の悪い調理師が出た場合、残りの人数で安心安全な給食を提供できるのか心配になった。

○委員長

高橋栄養教諭から今日一人補助の方が入ったという話を聞いた。体調を崩した方がいて補助に入ったのか、作業工程上で、人が空いているなら入って欲しいという依頼があったのか。

○学校教育課長

代替え要員の話をしたと思うが、地元代替えを15名確保していて、その他に、調理師が

休んだ時に入れる人を2名常勤で確保している。その人たちがいない時、さらに非常勤の方に依頼し入ってもらう。常勤の方が入るところがない場合は、大きい学校に入ってもらって、今日は東部小。そのプラス1名。

○教育総務課長

メニューにより学校からの要請があったため、1名プラスとなった。

○委員長

調理工程上、必要だという要請がありプラスした。何人か確保しており、要請があれば対応しているため、安心安全を担保することができるし、時間厳守で作業が進められる。

一中の搬出入口の台の強度は大丈夫なのか。枠もないので何かあれば1メートル半ぐらい落ちてしまう。もう少し搬出入口の安全確保ができるとよいと感じた。

○委員

運ばれてきた給食を食べるのは初めて。思ったより温かい。自校給食の温度と変わらない、かえって温かいと感じる給食だった。

調理場や調理台が狭いと感じた。

作業行程表を見ると、複雑な工程で安全を確保し、安心安全な給食を毎日提供してくれていると感謝しなければならないと思った。ただ、代替えの方がこの工程を実施することができるのか不安。

東部小学校では、アレルギー対応の食器を学校予算で購入したと話していた。各学校でアレルギー対応をしなければならないのであれば、学校予算ではなく準備してもらえればよいと思った。

高橋栄養教諭から食育の話聞いた。とても素晴らしい取組だと思ったが、全ての学校で保障されているわけではなく、全ての学校に栄養教諭や栄養士が配置されているわけではないので、食育の取組が充実できれば良いと感じた。

○委員長

栄養教諭については、市町村で検討することになっている。親子給食だとしても担当の学校へは行けるようにすることになっている。栄養教諭等がないところの補充については今後の検討課題になる。

配送後の給食の温度については遜色ないということだが、今、配送中に調理ができるという調理工程が確立されてきているはず。どのような方式になろうが、現在親子給食を実施しているので、その辺の情報収集が必要だと思う。

学校給食の視察に関して以上で良いか。

続いて、(3)学校給食の調理方式について。今の話を含め、調理方式別比較表の改訂版に付け加える点等の意見はないか。

○学校教育課長

改訂版については、前回指摘があった部分について修正等をしている。

前日処理の実態について確認をしたところ、衛生基準における規定があり、現在の学校給食衛生管理基準の調理過程の共通事項において、「給食の食品は、原則として、前日処理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し」と、前日処理を行わないと明記されている。

平成8年にO-157が集団発生したときから、食品の衛生管理が厳しくなり、平成21年に現在の基準に整備された。現在は、自校でもセンターでも前日処理は行わないことになっている。よって、比較表に前日処理の記載はしない。

○委員長

日通さんに配送日誌があり、調理後の食材の温度や配送後の温度を記入。盛付け例として準備されたものなので、食缶の中の温度ではないため若干差が出る。コンテナに入れて配送する際の温度管理を細かくやっていた。食缶内の温度の変化の検証を行ったほうが良いのかもしれない。

○委員

一中での給食の温度は、事務室に持って行った食缶を開けて測っているの、食缶の中の温度。

日通さんの業務については異動してきて驚いた。私の経験では、委託業者には届けてもらうだけで、学校で受け取ったら学校の事務の方等が運んだりしていた。米沢市は衛生管理のしやすい方法だと感じた。どんな方式をとるにしても、運ぶとなれば、今の方法だと衛生的に優れていると思うし、何かあれば教育委員会から業者に指摘できる道筋ができていてよいと感じた。

○学校教育課長

配送方式については中学校給食導入時に始まった。それまではミルク給食ということで牛乳だけを提供し、お弁当を持参していた。平成20年から段階的に中学校給食を親子給食方式にしていった。中学校への配送ということで、日通さんに、配送だけではなく様々な業務をお願いできないか交渉し、現在の方式になった。

○委員長

全部委託してここまでやれるということを改めて感じた。

調理方式別比較表の改訂版について気付いた点等はないか。配送の点を載せたほうが良いかどうか。

米沢市では自校方式と親子方式を取り入れているため、センター方式については一般的な特徴なので、センター方式について何か追記することはないか。

○委員

二重食缶で配送することにより適温であり○とあるが、確かに想像よりは温かかった。温かいものに関しては、遜色が無くなっている。ただ、冷たい物に関しての管理は難しい。保冷用のコンテナは非常に高い。×のところ(万が一食中毒が発生した場合の影響はすべての配送校に及ぶ。停電、断水などの非常時には、影響が全ての配送校に及ぶ)はそのとおりだと思う。

○委員長

温かい物に関しては適温給食が可能になった。15度以下に保てるかどうかについては、外気温との戦いになると思う。給食センターの位置によって配送時間に違いがあり、距離との関係が出てくるのかもしれない。距離に関しては場合によってはデメリットになるかもしれない。

○学校教育課長

保冷コンテナについて親子給食導入の際に検討したが、値段も高いが重いというのが保冷コンテナを導入しなかった一番の要因だったと思う。保温コンテナは電源をつながなければならなかった。

○委員長

蓄電型のコンテナもあるが、数を揃えるとなると非常に高価。

○委員

施設設備に関することへの質問で、本市の状況・課題のところの衛生基準を満たしていない給食室を改修する必要があるというのは、法的に期限はあるのか。

○学校教育課長

満たしていないと記載したが、ねばならないではなく、努めるとか望ましいがという表現。

○委員

構造もそうか。

○学校教育課長

ウエット、ドライだとドライシステムを導入するよう努めること。

○委員長

HACCPなど、管理が難しくなっている。細菌発生の原因になるのでドライシステムが望ましいが、ドライのところはほとんどないので改善していく必要がある。

○委員

献立のところ、リクエストメニューのことが記載されているが、普段の献立に関しても、自校方式では手作りや出汁を昆布でとったり、家庭の延長にこだわった手作りの献立が可能だが、親子給食になったら加工食品が多くなった。給食センターの規模にもよるが、生の野菜を使うとその処理だけで時間がかかるので、冷凍の野菜で対応していることがある。手作りで生の野菜で調理ができることが自校方式のメリット。

○委員長

地産地消の話で言われてはいるが、20年前の野菜と今の野菜では、例えば、ビタミンCの含有量はどのくらい違うか調べてみたら、25%減っていた。今までの食材と違う物が出てくる可能性もある。逆に冷凍食品は、産地が同じものが手に入ることを考えると利点になる可能性もある。

親子給食であれば、中学校を先に作って小学校を後で作っている。作業時間を圧縮しながら作業している。二重に調理をする時間を確保することを優先にするか、手作りにこだわるのか、その選択肢。実際に親子給食であれば、どちらかを優先せざるを得ない。それぞれが自校給食をすれば良いという話になると思うが、そうした場合、給食室が無いところに給食室を造らないと自校給食はできない。そういったことを考えたとき、米沢市の財力がどこまであるのかも併せて、今後検討していかなければならない。

○委員

自校方式とセンター方式の大きな違いだと思う。

○委員長

センターだと手作りを全くしていないということになる。その辺はどうか。

○委員

センターを擁護するわけではないが、規模によっては冷凍食品を多用する必要があるのかもしれない。食数に応じて食材は確保しているので、当日、良いものが納入できれば、センターでも生の野菜を使う。時期のずれ等で数が揃わないときは、メニュー交換ができないので冷凍になることもある。

リクエストメニューなど、献立に対する要望が反映しにくいとあるが、リクエストメニューもするし、バイキングもする。作っている匂いがしないだけで、子ども達の思いに対する献立への反映については、努力できるところはやっている。△であることに文句はないが、やっているところはやっているなので、やり方だと思う。子ども達の喜ぶ顔が見られる給食にしていくにはどうしたらよいかを考えていきたい。

○委員長

すぐには出てこないと思うし、これで完結ではないので、何かあれば事務局に申し出るなり、次の委員会で話すなり、調整したい。

(4) その他、事務局から。

○学校教育課長

今回の日程について、9月は日程が取れないので10月で調整させていただきたい。給食センターの視察についても調整しているが、コロナの影響で受け入れてもらえるところが見つからないため、今年は難しい状況。

4 その他

5 閉会 15:00